

TOSHIBA

Nồi cơm cao tần áp suất chân không Toshiba
(Chỉ sử dụng trong gia đình)

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Loại 1,8L

Kiểu máy

RC-18VXWVN



Bên trong nồi cơm điện loại áp suất này có áp suất cao. Việc sử dụng không đúng cách sẽ gây ra tình trạng nguy hiểm. Để sử dụng đúng cách và an toàn, vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này.

Hãy sử dụng ổ cắm điện với nguồn điện xoay chiều 220-240V

Cảm ơn bạn đã mua Nồi cơm cao tần áp suất chân không Toshiba này.

- Vui lòng chỉ sử dụng nồi cơm điện này cho mục đích gia đình. (Sản phẩm này không dành cho mục đích thương mại.)
- Để sử dụng đúng cách và an toàn, hãy đọc kỹ Hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng.
- Hãy cất giữ hướng dẫn sử dụng này để tham khảo về sau.
- Hãy nhớ giữ lại hướng dẫn sử dụng để sử dụng sau này.

Để sử dụng nồi cơm điện này đúng cách và an toàn, vui lòng đọc phần "Lưu ý về mặt an toàn" và "Lưu ý". (Trang 2 đến 7)



Mục lục

Trước khi sử dụng

Lưu ý về mặt an toàn	2
Lưu ý	7
Nhận biết các bộ phận	8
Đặt đồng hồ theo thời gian thực	12

Cách nấu cơm

Mẹo nấu cơm ngon	13
Sử dụng các chế độ nấu khác nhau	14
Nấu cơm	17
Cài đặt hẹn giờ	19
Chế độ Giữ ấm	20
Nấu (Steam, Cake, và Soup) (Hấp, Bánh ngọt, và Súp)	21

Công thức

Cơm trộn	
Cơm nếp đậu đỏ	22
Cháo gà / Sushi	23
Hấp (Steam)/	24
Bánh ngọt (Cake)	25
Súp (soup)	27

Vệ sinh

Vệ sinh	28
---------------	----

Xử lý sự cố

Thay đổi cài đặt	30
Xử lý sự cố	31
Hiển thị mã lỗi	35
Thông số kỹ thuật	36
Bảo hành	36
Sửa chữa	36
Điều khoản bảo hành	37

Lưu ý về mặt an toàn

Vui lòng tuân thủ vì sự an toàn của bản thân

Những hướng dẫn này bao gồm thông tin quan trọng để sử dụng an toàn và đúng cách nhằm ngăn ngừa thiệt hại về người và tài sản.

- Các ký hiệu sau cho biết mức độ thương tật và thiệt hại có thể xảy ra nếu bạn không làm theo hướng dẫn. Các giải thích được chia thành từng phần tùy vào nội dung hướng dẫn liên quan.

 **CẢNH BÁO** Có thể gây thương tích nghiêm trọng hay chết người

 **THẬN TRỌNG** Có thể gây thương tích hay thiệt hại về tài sản

■ Các giải thích được chia thành từng phần tùy vào nội dung hướng dẫn liên quan.

 Trường hợp **NGHIÊM CẤM**

 Trường hợp **LƯU Ý**

 Trường hợp **THẬN TRỌNG**

CẢNH BÁO

Để ngăn ngừa hỏa hoạn, bỏng, điện giật, rò rỉ điện, chập mạch,...



Sản phẩm này không nên được sử dụng bởi những người sau đây:

- Trẻ nhỏ;
 - Những người bị suy giảm khả năng về thể chất, giác quan và trí tuệ; và
 - Những người chưa có đủ kinh nghiệm và kiến thức (bao gồm trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ).
- Hãy đảm bảo rằng trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ không được nghịch thiết bị và để xa tầm tay của chúng.



Không sử dụng thiết bị này không đúng cách hoặc cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mục đích được mô tả trong hướng dẫn sử dụng này.

Nó có thể gây cháy, bỏng, thương tật hoặc điện giật. Toshiba không chịu trách nhiệm về tổn hại nào có thể xảy ra nếu thiết bị không được sử dụng đúng cách hoặc cho bất kỳ mục đích nào không được mô tả trong hướng dẫn sử dụng này.



Không được tự ý tháo rời, sửa chữa hay sửa đổi nồi.

Không được tháo rời

Khi cần sửa chữa, hãy liên hệ với trung tâm bảo hành Toshiba.

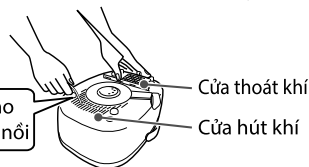
Không được tháo rời



Không được cho bất kỳ vật gì vào lỗ thông gió hay khe hở dưới thân nồi.

Đặc biệt là vật kim loại như đinh ghim, dây kim loại...

Không được cho bất kỳ vật gì vào nồi



Cửa thoát khí
Cửa hút khí



Ngừng sử dụng ngay lập tức khi thấy có bất thường hay sự cố.

Rút phích cắm điện ngay lập tức và liên hệ với trung tâm bảo hành Toshiba để được kiểm tra và sửa chữa.

《 Ví dụ về các trường hợp bất thường hay sự cố 》

- Dây nguồn hay phích cắm dây nguồn nóng bất thường.
- Nồi có mùi khét.
- Nồi bị nứt, lỏng, lắc lư.
- Nồi, nắp trên hay nắp trong bị nứt bể hay biến dạng.
- Quạt dưới đáy nồi không hoạt động khi nồi đang nấu.



Không được nhúng vào nước hay đổ nước lên trên nồi cơm điện, phích điện nguồn và dây nguồn.

Không đổ nước hoặc chất lỏng vào nồi.



Không được cho bất kỳ ai tự sử dụng nồi khi chưa biết rõ cách sử dụng. Không được để nồi trong tầm với của trẻ, đặc biệt phải để mắt đến bọn trẻ khi đang nấu hay khi vừa nấu xong.



Khi đang nấu, không được mở nắp trong hoặc dời hay mang nồi đi nơi khác.



CẢNH BÁO

Để ngăn ngừa việc rò rỉ điện, điện giật, bỏng, chập mạch, hỏa hoạn,...

Sử dụng phích cắm, dây nguồn và ổ cắm điện đúng cách.



Không để ghim hay bụi bám vào phích cắm điện (Phía nguồn điện/ phía thân chính).

Không được sử dụng phích cắm điện (Phía nguồn điện/ phía thân chính) hoặc dây nguồn bị hỏng và/ hoặc phích cắm điện không vừa với ổ cắm điện.

Phải thay dây nguồn bị hỏng bằng dây nguồn được chỉ định.

Không được thay dây nguồn khác với dây được chỉ định.

Không được sử dụng dây nguồn cho các thiết bị khác.

Không làm hỏng phích cắm và dây điện.

Không sử dụng lực để uốn cong, kéo, xoắn, hoặc kẹp dây, không bó dây trong quá trình lắp đặt, không đặt dây gần các bộ phận nóng của thiết bị, không đặt vật nặng lên dây và không sửa đổi dây theo bất kỳ cách nào.

Không được để trẻ nhỏ cắn vào phích cắm điện (Phía nguồn điện/ phía thân chính).

Đảm bảo rằng trẻ nhỏ và trẻ sơ sinh không cắn phích cắm điện.



Tay không được ướt.

Không được dùng tay ướt để cắm hoặc rút phích cắm điện hay đầu phích cắm vào thân nổi.

Phải chắc chắn rằng tay đang khô trước khi chạm vào các phích cắm này.



Phích cắm được cắm vào ổ cắm điện xoay chiều 220-240V có dòng điện từ 10A trở lên. Không dùng chung ổ cắm với các thiết bị khác.

Dùng chung ổ cắm với các thiết bị khác có thể gây cháy do phát nhiệt.

Trong trường hợp sử dụng dây nguồn nối dài, hãy sử dụng dây có dòng điện định mức từ 10A trở lên. Không được sử dụng chung cho các thiết bị khác.

Phích cắm điện phải được cắm chắc chắn (Phía nguồn điện/ phía thân chính).

Thường xuyên vệ sinh bụi ở phích cắm điện (Phía nguồn điện/ phía thân chính).

Nếu bụi tích tụ trên phích cắm điện và bị ẩm, điều này có thể làm giảm độ cách điện và dẫn đến hỏa hoạn. Vệ sinh bụi bằng vải khô.

Đảm bảo rằng dây nguồn nằm ngoài tầm với của trẻ nhỏ.

Không được đặt dây trên bàn hay kệ bếp. Nếu dây bị kéo, thiết bị có thể rơi khỏi bàn hay kệ bếp dẫn đến thương tật.

Hãy chắc chắn không để dây nguồn bị vướng khi sử dụng nổi để tránh bị vấp ngã.

Nếu không, có thể dẫn đến thương tật hay dây có thể bị hỏng gây cháy hoặc điện giật.

Hãy sử dụng ổ cắm điện nối đất đúng cách.

Phích cắm điện của thiết bị này được thiết kế để sử dụng với ổ cắm nối đất. Nếu ổ cắm không được nối đất đúng cách, điều này dẫn đến trục trặc hoặc điện giật do rò rỉ điện.

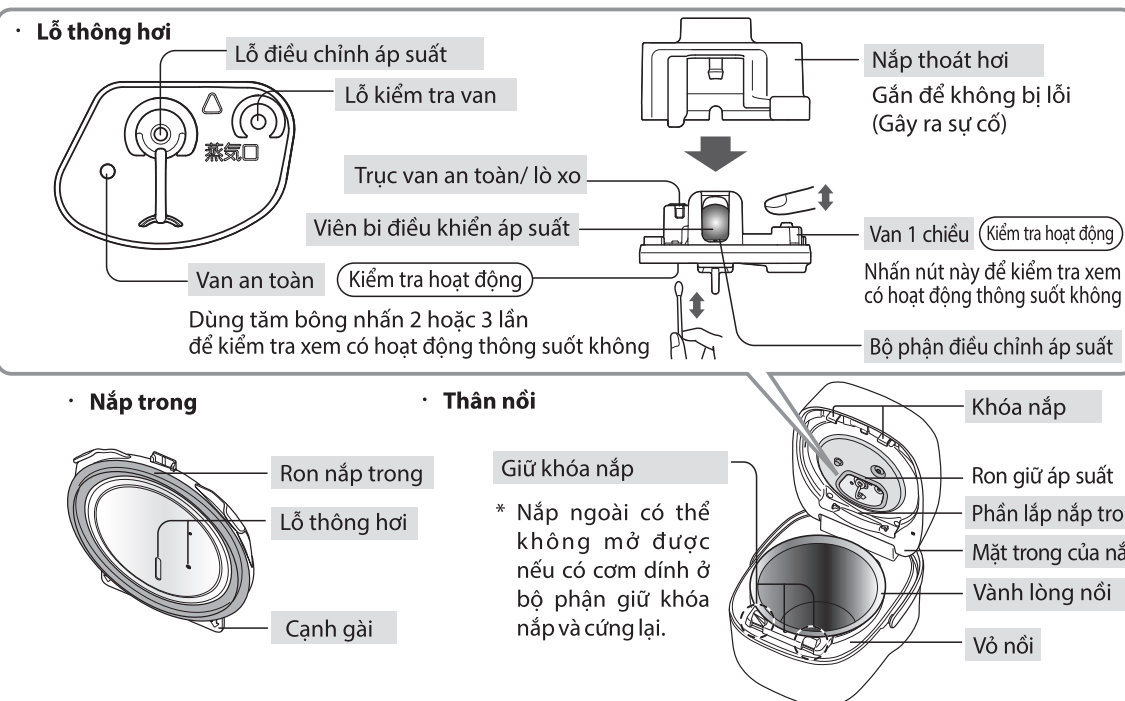
⚠ CẢNH BÁO

Hãy đảm bảo tuân thủ các biện pháp phòng ngừa sau đây khi sử dụng nồi cơm điện loại áp suất này.

Nồi sẽ có áp suất cao trong quá trình nấu. Việc sử dụng không đúng cách có thể gây ra tình huống nguy hiểm.
Để tránh bị bỏng và các thương tật khác do mở nắp ngoài đột ngột, thoát ra hơi nước ở nhiệt độ cao, thực phẩm tràn ra ngoài và sôi trào:

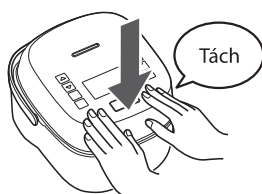
! Hãy kiểm tra những điều sau trước khi nấu.

- Kiểm tra van an toàn và van một chiều có hoạt động không và có vật lạ bám vào bất kỳ bộ phận nào không. Nếu có vật lạ và nước hãy lau sạch (Vệ sinh ... trang 28 và 29)



! Gắn lỗ thông hơi một cách an toàn.
Đảm bảo đóng nắp bên ngoài cho đến khi nghe thấy tiếng tách.

Nhấn vào phần giữa phía trước của nắp ngoài



Không được chạm

Không đưa tay lên trên hoặc đưa mặt đến gần lỗ thông hơi.

Lỗ thông hơi cực kỳ nóng.

Đặc biệt hãy để thiết bị xa tầm tay của trẻ sơ sinh hay trẻ nhỏ.

Hơi nước nóng sẽ thoát ra nhanh.



Lỗ thông hơi (Lỗ thoát hơi nước)



Không lắc hoặc di chuyển nồi trong khi nấu.



Không được sử dụng nồi vào bất kỳ mục đích nào khác ngoài những mục đích đã nêu trong hướng dẫn sử dụng này.

《Không nấu những món sau》

- Các nguyên liệu sẽ nở ra sau khi nấu như chả cá, đậu hập và mì;
- Các nguyên liệu sử dụng baking soda hoặc các thành phần sủi bọt nhanh;
- Các nguyên liệu đặc như cà ri, món hầm;
- Các nguyên liệu sử dụng nhiều dầu;
- Các nguyên liệu dễ đun sôi ví dụ như đậu, mứt,...;
- Các nguyên liệu đựng trong túi nhựa và không được đun nóng trong nồi cơm điện và
- Hấp các nguyên liệu trong khi nấu cơm và nấu cháo.



Không đặt bất cứ thứ gì vào lồng nồi mà có thể làm chặn lỗ thông hơi của nắp trong lỗ thông hơi (bộ phận điều chỉnh áp suất, van an toàn và van một chiều).

《Không nấu những món sau》

- Rau xanh, cà chua, đậu hoặc các nguyên liệu có vỏ mỏng khác
- Giấy nấu ăn, giấy bạc, màng bọc thực phẩm.
- Các nguyên liệu cho vào túi nhựa, không được hâm nóng trong nồi cơm điện



Không được làm như sau.

- Không chọn chế độ nấu < Cơm trắng/Nấu nhanh & Thơm ngon > (White/Quick & Delicious) hoặc chế độ nấu tương tự khác để nấu cơm trộn.

Vì cơm được nấu ở nhiệt độ cao khi chọn chế độ nấu < Cơm trắng/Nấu nhanh & Thơm ngon > nên nguyên liệu có thể dễ dàng dính vào nắp trong và lỗ thông hơi.

- Không chọn chế độ nấu < Cơm trắng/Nấu nhanh & Thơm ngon > hoặc chế độ nấu tương tự khác để nấu cháo, cơm gạo lứt, cơm trộn ngũ cốc hoặc súp cần nhiều nước hơn.

- Không thêm nước vượt quá mức nước TỐI ĐA (MAX) vào nồi trong để nấu.

- Không tăng lượng nước quá nhiều.

Lượng nước bổ sung cho phép lên tới 2mm so với thang đo mức nước thông thường như hướng dẫn.



Luôn sử dụng chế độ <Congee> để nấu cháo.



Không mở nắp ngoài khi đèn báo **Pressure (Áp suất) sáng hoặc sáng nhấp nháy.**

Trước khi mở nắp ngoài sau khi nhấn vào nút OFF (TẮT) trong khi nấu, hoặc khi bị mất điện trước tiên hãy kiểm tra xem đèn báo **Pressure** đã tắt chưa rồi mới mở nắp ngoài.



Nếu nút mở nắp khó nhấn hoặc nắp ngoài không mở được thì đừng nhấn mạnh.

Chờ cho đến khi thân nồi nguội và áp suất giảm xuống trước khi mở.



Hãy làm theo các bước sau nếu bạn phải mở nắp ngoài trong khi nấu.

1 Đảm bảo không có ai ở gần

2 Nhấn nút OFF (TẮT) trong hơn 2 giây để ngừng nấu (♪ 4 tiếng bíp ngắn)

Chờ trong 2 phút

* Nếu bạn nghe thấy tiếng bíp dài và đèn báo **Pressure** (Áp suất) không sáng khi nhấn vào nút OFF (TẮT) lúc này, bạn có thể mở nắp ngoài.

3 Đầu tiên phải kiểm tra xem âm thanh báo và đèn báo **Pressure (Áp suất) đã tắt chưa sau đó mở nắp ngoài**

(Khi bạn tiếp tục nấu, hãy bắt đầu lại quy trình nấu lại từ đầu. Tuy nhiên, cơm có thể không được nấu chín đúng cách).



⚠ THẬN TRỌNG

Để ngăn ngừa thương tích, bỏng, điện giật, rò rỉ điện, hỏa hoạn và hư hỏng tài sản



Không sử dụng ở bất kỳ nơi nào sau đây

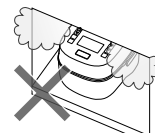
- **Gần lửa**
Hãy cẩn thận với các phụ kiện.
- **Vị trí mà nước có thể bắn tung tóe, tích tụ, hoặc đặt lên bất cứ thứ gì có chứa nước**
- **Nơi không ổn định hoặc trên chiếu dễ bắt lửa**
Nó có thể gây bỏng, thương tích hoặc hỏa hoạn.
- **Nơi đường dẫn không khí vào/ra sẽ bị chặn**
Trên giấy, vải, thảm, túi nhựa, ...
- **Trên tấm nhôm hoặc thảm điện**
Tấm nhôm có thể sinh nhiệt.
- **Nơi gần rèm cửa không cách nhiệt**
- **Ngoài trời**



● Nơi gần tường và đồ nội thất

Trong trường hợp sử dụng nồi cơm điện trong kệ đựng đồ trong nhà bếp,... hoặc sử dụng nồi cơm điện gần thiết bị có hơi nước thoát ra, hãy đảm bảo rằng hơi nước không tiếp xúc với nồi cơm điện hoặc tích tụ trong kệ.

Trong trường hợp sử dụng kệ có hộc kéo, hãy đảm bảo khoảng cách giữa lỗ thông hơi của nồi cơm và không gian phía trên phải lớn hơn 10 cm.



● Trên bàn trượt không đủ chịu tải

Sử dụng bàn có cường độ chịu tải từ 20 kg trở lên.

● Nơi nắp ngoài không thể mở hoàn toàn

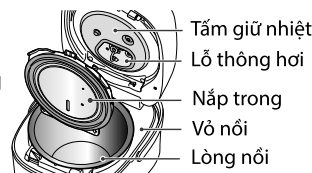
Nó có thể gây bỏng hoặc hư hỏng.

■ Để ngăn ngừa thương tật và bỏng



Không chạm vào các bộ phận nóng (nắp trong, lòng nồi, lỗ thông hơi, tấm giữ nhiệt, vỏ nồi,...) trong quá trình sử dụng và một thời gian sau khi sử dụng.

Không được chạm.
Cẩn thận không dùng tay chạm vào nắp trong hoặc nồi trong khi xới cơm sau khi nấu chín.



Hãy xem những điều sau đây

- **Chú ý hơi nước thoát ra từ nồi và những giọt nước nóng rơi ra từ nắp trong khi mở nắp ngoài sau khi nấu.**
- **Dùng khăn khô hoặc găng tay để lấy lòng nồi ra khi nồi còn nóng.**
Đừng chạm trực tiếp vào bằng tay.
- **Trước khi vệ sinh hãy rút phích cắm điện và chờ cho đến khi thiết bị nguội đi.**
Nước nóng có thể tích tụ trong lỗ thông hơi.
- **Cẩn thận để không bị kẹt tay hoặc ngón tay khi đóng nắp ngoài.**



Không được thực hiện các điều sau đây

- **Không được sử dụng thiết bị khi không có lòng nồi bên trong.**
Điều này dẫn đến lỗi, quá nhiệt hoặc hư hỏng.
- **Không được chạm vào nút mở nắp hay giữ nắp khi di chuyển nồi.**
Hãy giữ nồi bằng tay cầm.
- **Không lắc thiết bị khi đang giữ tay cầm.**
- **Không nhấc thiết bị lên khi đang nấu cơm.**
- **Loại bỏ các bao bì đóng gói.**



■ Sử dụng phích cắm và dây nguồn



Rút phích cắm nguồn (phía nguồn điện) khỏi ổ cắm điện khi không sử dụng sản phẩm.

Nếu không lớp cách điện có thể bị hỏng và dẫn đến điện giật hoặc cháy do rò rỉ điện.

Giữ phích cắm điện khi rút phích cắm ra khỏi ổ cắm điện hoặc thân nồi.

Nếu không, có thể gây điện giật hoặc cháy do chập mạch. Không nắm kéo dây nguồn.



Không xịt hơi nước vào phích cắm điện và các thiết bị điện khác.

Đặc biệt cẩn thận khi đặt thiết bị trên kệ bếp,...

■ Để sử dụng sản phẩm an toàn



Nếu bạn sử dụng máy tạo nhịp tim, hãy tham khảo ý kiến của bác sĩ trước khi sử dụng sản phẩm này.

Hoạt động của sản phẩm này có thể ảnh hưởng đến máy điều hòa nhịp tim.



Không được thực hiện các điều sau đây

- **Không sử dụng lòng nồi bị biến dạng hoặc loại không xác định.**
- **Không được sử dụng nồi nếu có bất kỳ vật kim loại nhỏ hoặc lá nhôm,... bên trong.**
Lá nhôm,... cực kỳ nóng
- **Không sử dụng sản phẩm vào mục đích khác ngoài mục đích sử dụng tại nhà (chẳng hạn như sử dụng để trữ thực phẩm trong một thời gian dài hoặc sử dụng bởi một số lượng người không xác định).**
Nếu không, có thể gây hư hỏng sản phẩm, tạo khói hoặc cháy.

Lưu ý

Vui lòng làm theo các hướng dẫn này để tránh sản phẩm bị hư hỏng và trục trặc.

Vị trí lắp đặt và môi trường xung quanh

Không được đặt thiết bị ở nơi có ánh nắng chiếu trực tiếp hoặc có dầu hay chất lỏng khác văng bắn.

Điều này có thể gây ra sự đổi màu hay biến dạng.

Giữ thân nổi và khu vực xung quanh sạch sẽ.

Nếu không, bụi và côn trùng sẽ xâm nhập vào thân nổi thông qua cửa hút/thoát khí để duy trì chức năng của thiết bị, dẫn đến trục trặc.

Không đặt các vật dễ bị nhiễu từ trường gần thiết bị.

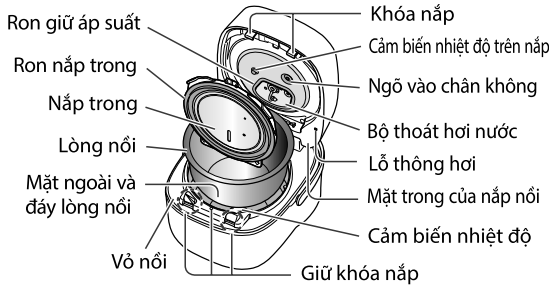
Bộ nhớ trên các đồ vật như thẻ rút tiền, thẻ thông minh, ... có thể bị xóa.

Nhiều có thể được tạo ra trên các thiết bị như TV, radio và điện thoại.

Sử dụng nổi

Không sử dụng các bộ phận sau nếu có vật lạ hoặc giọt nước.

Điều này có thể khiến cơm chín kém, nắp ngoài không đóng kín, không đạt được độ chân không, nắp ngoài bị biến dạng và/hoặc trục trặc.



Không sử dụng khi không có nắp thông hơi.

Nếu không, có thể khiến thiết bị không thoát hơi tốt khi nấu, không đạt được độ chân không, nắp ngoài không mở, biến dạng nắp ngoài và/hoặc làm hỏng nổi



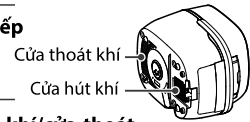
Không che nắp bên ngoài, đặc biệt là lỗ thông hơi, bằng khăn rửa chén, khăn tắm, và xối cơm...

Không sử dụng ở nơi chật hẹp, nơi mà bằng điều khiển có thể tiếp xúc với hơi nước. Hơi nước không thoát được gây ra hiện tượng mờ màn hình hoặc biến dạng, đổi màu, hư hỏng ở nắp ngoài, lỗ thoát hơi nước, bằng điều khiển.



Không sử dụng thiết bị trên bếp điện từ.

Có thể dẫn đến trục trặc.



Thường xuyên kiểm tra cửa hút khí/cửa thoát khí ở phía dưới thân nổi và loại bỏ bụi bẩn.

Ngừng sử dụng sản phẩm nếu bị rơi và phát hiện có vết nứt hoặc tiếng lạch cạch.

Liên hệ với cửa hàng nơi sản phẩm được mua để được kiểm tra hoặc sửa chữa.

Sản phẩm này không được thiết kế để vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc bộ điều khiển từ xa riêng biệt.

Sử dụng lòng nổi

Không đặt lòng nổi lên bếp gas hoặc bếp điện từ, hoặc trong lò vi sóng hoặc các thiết bị tương tự khác.

Lòng nổi có thể bị biến dạng hoặc đổi màu, dẫn đến hư hỏng.

Không làm rơi lòng nổi hoặc va đập vào vật cứng.

Các vết trầy xước và biến dạng ở lòng nổi có thể dẫn đến việc nấu không đúng cách hoặc khiến nổi bị hư hỏng.

Không làm hỏng lớp phủ flo của lòng nổi.

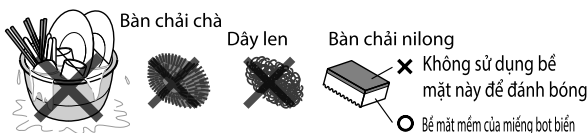
Điều này có thể dẫn đến bong tróc bề mặt chống dính.



Để tránh trầy xước hoặc bong tróc lớp phủ flo trên bề mặt bên trong của lòng nổi, không sử dụng lòng nổi theo bất kỳ cách nào dưới đây.

Tránh trầy xước và cẩn thận với muối, axit và chất tẩy rửa.

- Không cho bát đĩa vào lòng nổi và dùng làm chậu rửa bát.
- Không sử dụng bàn chải hoặc máy rửa chén/máy sấy để vệ sinh.

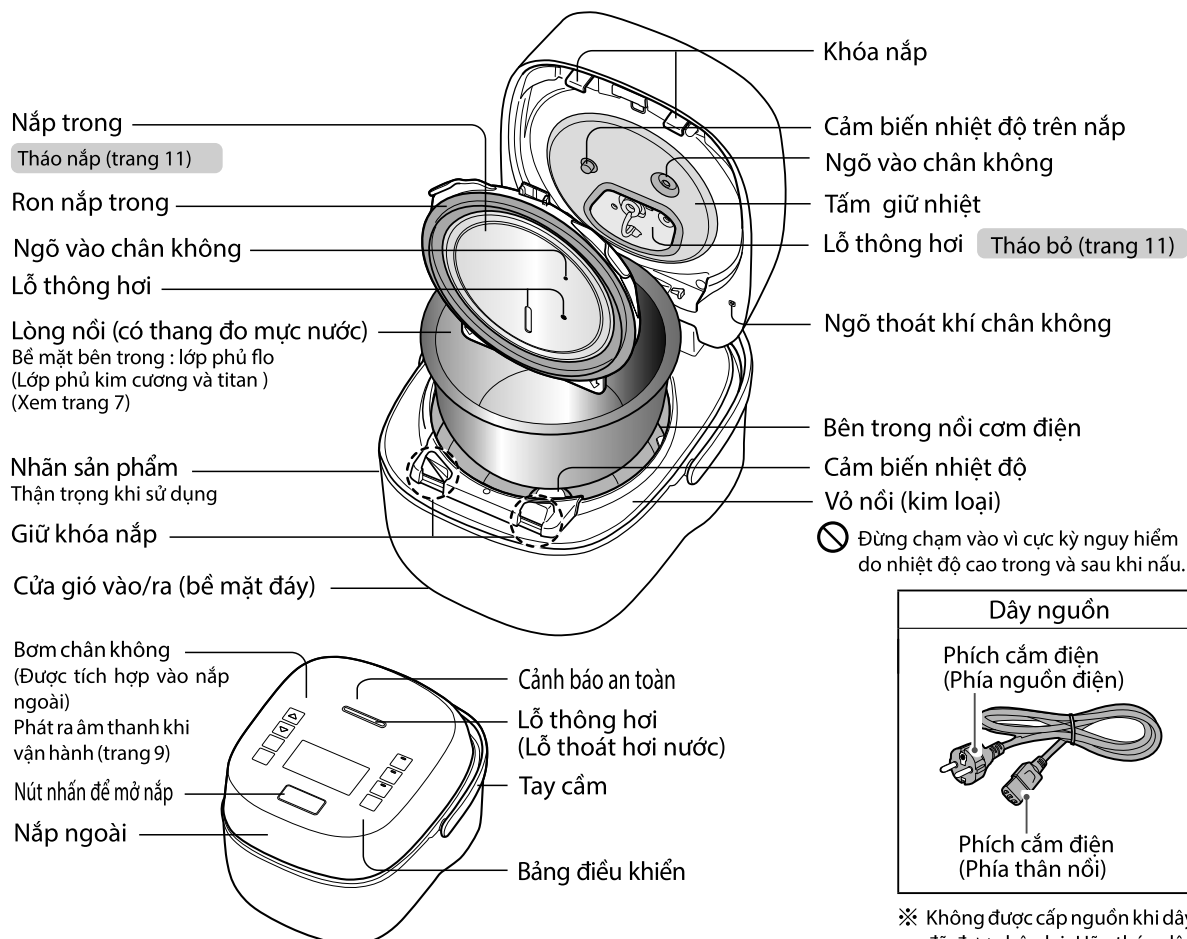


- Không sử dụng chất tẩy rửa, ... (Hãy sử dụng chất tẩy rửa trung tính để sử dụng trong nhà bếp.)
- Không giữ ấm cơm trộn và súp. (Hãy vệ sinh lòng nổi ngay sau khi sử dụng gia vị.)
- Không sử dụng giấm.
- Không dùng thìa đánh hoặc cạo mạnh trong lòng nổi.
- Không dùng rây lọc bằng kim loại đập vào lòng nổi.
- Không sử dụng thìa kim loại, máy đánh trứng,...

Nhận biết các bộ phận

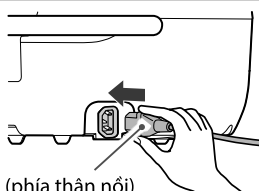
Thân nồi

- Rửa sạch lòng nồi, nắp trong, lỗ thông hơi và các phụ kiện trước khi sử dụng nồi lần đầu. (trang 28)
- Nồi sẽ có mùi nhựa trong lần sử dụng đầu tiên nhưng mùi này sẽ biến mất sau khi sử dụng. Nếu lo ngại, hãy thử "Làm sạch bằng cách đun sôi". (trang 29)



Kết nối dây nguồn

1 Cắm đầu dây điện (phía thân nồi) vào lỗ cắm trên thân nồi



Phích cắm điện (phía thân nồi)
Cắm hoàn toàn phích cắm điện vào lỗ trên thân nồi.

2 Cắm phích cắm điện (phía nguồn điện) vào một ổ cắm điện.



Phích cắm điện
(Phía nguồn điện)

Phụ kiện

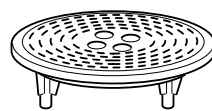
Vật liệu : Polypropylene (PP)



Cốc định lượng
(Khoảng 180 ml)



Vá xới cơm
Có thể gắn đứng trên nồi.



Vỉ hấp
Chỉ sử dụng vỉ hấp kèm theo nồi

Bảng điều khiển

- Đây là màn hình mặc định của nhà sản xuất.

Nút Tăng/Giảm

Được sử dụng để điều chỉnh cài đặt hẹn giờ và đồng hồ.

Nếu bạn nhấn nút  trong khi sử dụng các chức năng nấu, hẹn giờ hoặc giữ ấm, giờ đồng hồ chỉ hiển thị khi nút này được nhấn giữ.

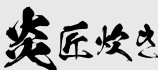
Nút TẮT/HỦY

Dùng để hủy các hoạt động như nấu, hẹn giờ và giữ ấm.

Để thay đổi cài đặt hẹn giờ, trước tiên hãy nhấn nút này để thoát cài đặt.

Màn hình hiển thị

Hiển thị thời gian hiện tại (hiển thị đồng hồ 24 giờ) và cài đặt chương trình nấu ăn hiện tại.



Vacuum Pressure IH

White
Delicious

8:00

Nút NẤU CHÁO/ NẤU

Đèn báo GIỮ ẤM

KEEP WARM 保温
REHEAT 再加熱

Nút GIỮ ẤM/HÀM NÓNG

TIMER 予約
1/2

Đèn báo HẸN GIỜ

Nút HẸN GIỜ

START スタート

Đèn báo BẮT ĐẦU

Nút BẮT ĐẦU

MENU 炊き方

Nút chọn
CHƯƠNG TRÌNH NẤU

Thông tin được hiển thị trên màn hình trong các trường hợp sau

Vacuum

Đèn báo chân không:

Sáng ... Cho biết có chân không bên trong lòng nồi

Chớp tắt ... Cho biết bơm chân không đang hoạt động (bơm chân không phát ra tiếng ồn)

Nếu bạn nhấn vào nút mở nắp hoặc mở nắp ngoài ở chế độ cài đặt hẹn giờ hoặc giữ ấm cơm, chân không sẽ thoát ra và đèn tắt.

Pressure

Đèn báo áp suất (Sáng hoặc chớp tắt)

Cho biết áp suất đang được áp dụng trong lòng nồi

Thao tác với nút cảm ứng

Cấm phích cắm điện và nhấn nhẹ vào các nút bằng đầu ngón tay. Không nhấn nút bằng lực mạnh.

Các nút có thể không phản hồi nếu thời gian nhấn vào quá ngắn hoặc nếu ngón tay hoặc nút nhấn bị ướt hoặc bẩn. Ngoài ra, phản hồi của các nút có thể thay đổi tùy thuộc vào nhiệt độ/độ ẩm xung quanh, tình trạng thể chất của người dùng và trạng thái hoạt động của các thiết bị điện gần đó.

Các nút có thể phản hồi nếu bị chạm lướt qua khi mở hoặc đóng nắp ngoài.

Lưu ý

Không gắn miếng đệm vào nút cảm ứng

(Nếu không, có thể gây ra phản hồi kém.)

Các loại âm thanh sau đây phát ra trong khi nấu, ở chế độ cài đặt hẹn giờ hoặc chế độ Giữ ấm

Nếu âm thanh của máy bơm chân không làm bạn khó chịu, bạn có thể thay đổi cài đặt vận hành (trang 30)

"Tiếng vo ve"	Âm thanh hoạt động của bơm chân không	"Tiếng ừ"	Tiếng vận hành của nồi cơm
"Tiếng sủi bọt"	Tiếng bơm chân không hút hơi nước và xả nước tạo thành	"Tiếng nhấp chuột" "Tiếng rít"	Âm thanh điều chỉnh áp suất
"Tiếng rít"	Âm thanh của hơi nước thoát ra từ lỗ thoát hơi	"Tiếng vo ve"	Tiếng quay của quạt hút/xả phía dưới

Hút chân không

Ngâm chân không ▶ Khi bắt đầu nấu hoặc nấu theo hẹn giờ, không khí trong lòng nồi sẽ được bơm ra ngoài, để đẩy nước vào lõi gạo.

Dù là gạo trắng hay gạo lứt thì gạo đều có thể nấu ngay sau khi vo sạch. Bơm chân không được kích hoạt khi bắt đầu nấu hoặc nấu theo lịch trình.

Giữ ấm với chân không ▶ Trong khi giữ ấm cơm, không khí trong lòng nồi được bơm ra ngoài và nồi được đậy kín để hạn chế tối đa sự thất thoát độ ẩm bên trong gạo. Bơm hút chân không hoạt động thường xuyên.

Lưu ý

- **Chân không sẽ không đạt trong các trường hợp sau**

Nấu cơm khi bên trong nồi hoặc nắp trong còn ẩm

- **Trong khoảng 1 đến 3 giờ sau khi cơm chín**

Tùy thuộc vào lượng gạo và độ tươi của gạo.

Nếu có khối lượng gạo lớn và không được xới tơi, có thể mất tới 5 giờ để đạt được độ chân không.

Có thể mất chưa đầy 1 giờ để đạt được chân không nếu không có nhiều gạo và gạo được xới tơi nhanh chóng.

- **Trong 30 phút sau khi nắp ngoài được mở hoặc nút mở vô tình bị nhấn ở chế độ cài đặt hẹn giờ hoặc chế độ Giữ ấm**

Bạn có thể sử dụng nồi cơm điện như bình thường vì các hoạt động nấu hoặc giữ ấm cơm theo lịch trình sẽ tiếp tục ngay cả khi chân không được thoát ra.

Ở chế độ cài đặt hẹn giờ, chân không sẽ không được tạo ra nữa nhưng khi giữ ấm cơm, chân không sẽ tự động được tạo ra sau khoảng 30 phút.

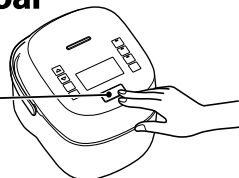
- **Sau khi giữ ấm cơm trong hơn 41 giờ**

- **Sau khi thay đổi sang cài đặt không sử dụng bơm hút chân không (trang 30)**

Mở và đóng nắp ngoài

Mở nắp ngoài

Nhấn nút này để mở nắp ngoài



Đóng nắp ngoài



Đảm bảo không có vật lạ trong bộ phận giữ khóa hoặc trên vành của lòng nồi và ấn vào giữa mặt trước cho đến khi phát ra tiếng tách.



Không mở nắp ngoài trong khi nấu. (Có thể gây bỏng hoặc cơm không chín)

(Nếu bạn cần mở nắp ngoài trong khi nấu ... xem trang 5)

- Vì nồi tạo ra chân không nên nắp ngoài bật kín rất hiệu quả và có thể mất thời gian mới mở được nắp ngoài hoặc có thể khó đóng nắp ngoài.
- Khi thiết bị ẩm, chẳng hạn như trong quá trình giữ ấm, nắp ngoài có thể mở lâu hơn hoặc có cảm giác khó đóng hơn so với khi thiết bị ở nhiệt độ phòng.
- Không thể đóng nắp ngoài khi không gắn nắp trong để tránh sử dụng sai nếu không có nắp trong.

Chân không



Nhấn 2 lần

Khi đèn báo chân không sáng ở chế độ cài đặt hẹn giờ hoặc chế độ Giữ ấm

Nắp ngoài mở ra khi nhấn nút mở hai lần

Lần nhấn đầu tiên sẽ nhả chân không và lần nhấn thứ hai sẽ mở nắp ngoài.

- Lần nhấn đầu tiên sẽ phát ra tiếng bip.
- Tùy thuộc vào cách nhấn nút mở (ví dụ: nếu nhấn nút này một lúc), nắp ngoài có thể mở sau khi nhấn một lần. Đây không phải là một sự cố.
- Có thể nghe thấy tiếng tách khi nhấn nút mở.

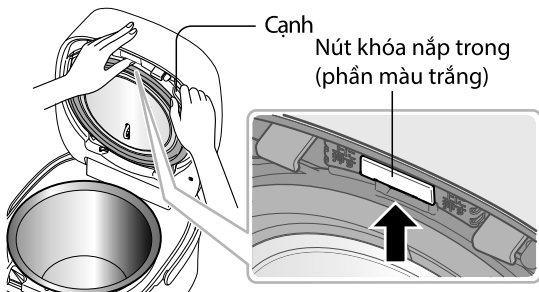
Lắp và tháo nắp trong



THẬN TRỌNG

Cả trong và sau khi sử dụng, hãy đợi nổi nguội trước khi lắp hoặc tháo bộ phận này
(Chạm vào các bộ phận có nhiệt độ cao hoặc hơi nước nóng có thể gây bỏng)

Tháo nắp Giữ cạnh nắp bằng một tay và đồng thời đẩy nút khóa nắp bên trong lên, sau đó kéo nắp về phía bạn



- Giữ cạnh nắp bằng một tay để giữ cho nắp trong không bị rơi về phía trước

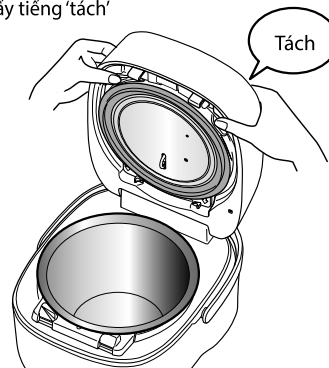
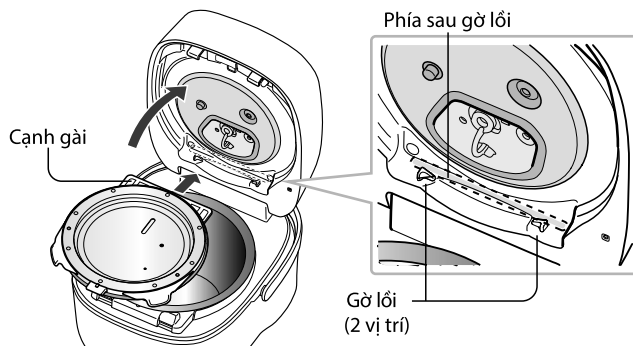
Không thể đóng nắp ngoài khi không gắn nắp trong để tránh sử dụng sai nếu không có nắp trong.

Nắp trong có thể dính chặt trong quá trình gắn vào và tháo ra do quá trình đóng gói.

Lắp nắp trong

- ① Đặt cạnh gài phía sau gờ lồi

- ② Đẩy phần trên của nắp trong vào cho đến khi nghe thấy tiếng 'tách'



Tháo bộ thoát hơi nước

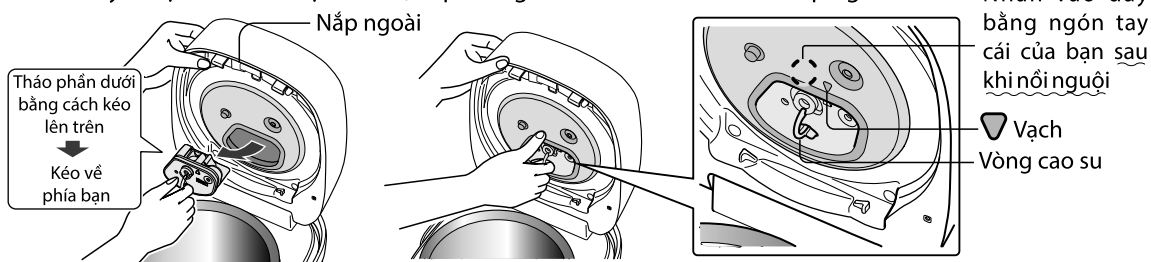


THẬN TRỌNG

Cả trong và sau khi sử dụng, hãy đợi nổi nguội trước khi lắp hoặc tháo bộ phận này
(Chạm vào các bộ phận có nhiệt độ cao hoặc hơi nước nóng có thể gây bỏng)

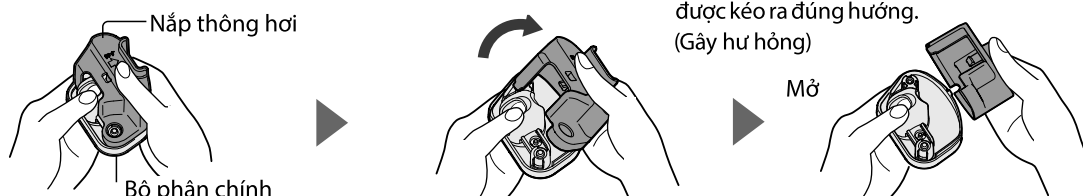
- ① Giữ nắp ngoài bằng một tay, luồn ngón tay qua vòng và kéo ra theo hướng xéo lên

- Cần dùng lực mạnh để kéo nó ra khi bạn bắt đầu sử dụng nổi lần đầu tiên. Nếu thấy khó lấy ra, hãy đảm bảo rằng nổi đã nguội và kéo ra theo hướng xéo lên đồng thời dùng ngón tay cái ấn xuống vạch ▽
- Tùy thuộc vào cách bạn kéo ra, nắp thông hơi có thể vẫn còn trên nắp ngoài.



- ② Giữ bộ phận chính của lỗ thông hơi bằng một tay, kéo nắp thông hơi ra theo hướng như minh họa

- Khớp nối sẽ dính chặt khi bạn lần đầu tiên bắt đầu sử dụng nổi. ● Nắp thông hơi không thể mở được trừ khi nó được kéo ra đúng hướng. (Gây hư hỏng)



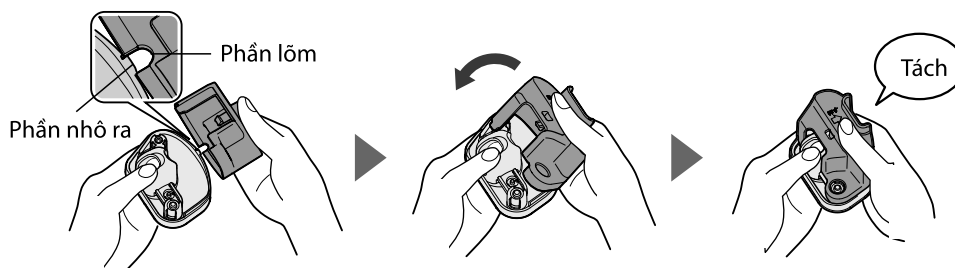
Gắn bộ thoát hơi nước



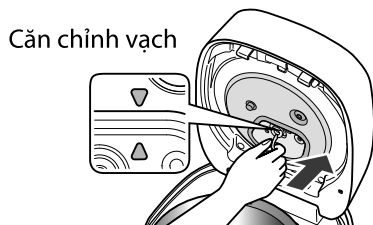
THẬN TRỌNG

Cả trong và sau khi sử dụng, hãy đợi nổi nguội trước khi lắp hoặc tháo bộ phận này
(Chạm vào các bộ phận có nhiệt độ cao hoặc hơi nước nóng có thể gây bỏng)

- ① Căn chỉnh để phần nhô ra và phần lõm (với điểm tựa) khớp với nhau, đóng nắp và đẩy nắp vào bộ phận chính của bộ thoát hơi nước cho đến khi có tiếng tách



- ② Lắp vào nắp ngoài



- Khi bạn đẩy nắp trong vào, bộ thoát hơi nước sẽ được đẩy vào đúng vị trí
- Không gắn khi không có nắp của bộ thoát hơi nước
(Khi bạn gắn mà không có nắp của bộ thoát hơi nước... trang 34)

Đặt đồng hồ theo thời gian thực

1

Cắm phích cắm điện vào và nhấn giữ nút



trong 2 giây

Thời gian trên màn hình sẽ nhấp nháy

2

Nhấn nút



để điều chỉnh thời gian

Nhấn giữ nút để thay đổi thời gian nhanh chóng theo đơn vị 10 phút.

- Thời gian được hiển thị bằng đồng hồ 24 giờ.
(Tối: 0:00/Trưa: 12:00)

3

Nhấn nút



để hoàn tất việc cài đặt đồng hồ.

Đồng hồ hiển thị ngừng nhấp nháy.

- Không thể cài đặt đồng hồ trong khi nấu, giữ ấm cơm hoặc khi hẹn giờ được đặt.
- Khi cài đặt thời gian, âm thanh sau sẽ được phát ra.
♪ 12 giờ tối một tiếng bíp
♪ 12 giờ trưa một tiếng bíp được lặp lại 2 lần

Khi đèn báo nhấp nháy

0:00

khi cắm phích cắm điện vào

Pin lithium lắp trong thân máy đã hết. Nhấn vào nút OFF đèn báo sẽ ngừng nhấp nháy và bạn có thể sử dụng nồi như bình thường nhưng hãy nhớ cài đặt thời gian thực trước khi sử dụng cài đặt hẹn giờ.

- Pin lithium được sử dụng để chạy đồng hồ khi rút phích cắm điện và ghi nhớ các chế độ nấu ăn. Pin sẽ giảm dần khi sử dụng.
- Để thay pin, hãy liên hệ với cửa hàng nơi bạn mua sản phẩm. (Chi phí do người dùng chịu)
Pin lithium đặc biệt được gắn vào các bộ phận điện tử được tích hợp trong thân nồi. Bạn không thể tự mình thay thế nó.

Mẹo nấu cơm ngon

● Hãy sử dụng loại gạo tươi nhất có thể.

Mua gạo mới xay, với số lượng có thể sử dụng trong vòng hai tuần đến một tháng và bảo quản trong hộp kín ở nơi tối, mát mẻ.

Định lượng

● Gạt bằng miệng cốc định lượng đi kèm mà không lắc.

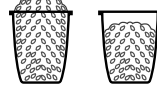
Nếu bạn lắc cốc định lượng, lượng gạo sẽ được cho vào cốc quá nhiều. Có thể có sai số trong phép đo nếu sử dụng cốc định lượng tiêu chuẩn để nấu ăn (200 ml).

Cốc định lượng đi kèm có thể dùng cho mọi loại gạo.

[ĐÚNG]



[SAI]

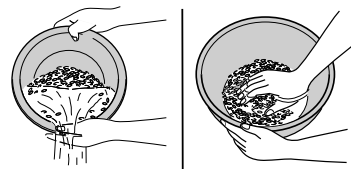


Một cốc có dung tích khoảng 180 ml.

Vo gạo

● Vo gạo nhẹ nhàng và nhanh chóng bằng nước để không làm hỏng gạo.

- (1) Đầu tiên, cho nhiều nước vào, khuấy đều gạo trong nước rồi đổ bỏ nước ngay. (Vo gạo bằng nước nóng hoặc vo chậm có thể gây ra mùi cám gạo.)
- (2) Khuấy đều, rửa bằng nước 4 đến 5 lần, cuối cùng rửa lại 2 lần.
- (3) Điều chỉnh nước ngay lập tức. (Để gạo trong rây có thể khiến cơm bị nát hoặc nhão.)



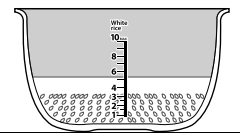
Bạn có thể vo gạo trong lòng nồi

Đối với gạo đã vo trước (gạo đã được chế biến để không cần vo lại trước khi nấu), trộn gạo với nước. Khuấy từ dưới lên. Nếu nước trở nên đục, hãy rửa sạch một hoặc hai lần (Nếu không, có thể khiến cơm không ngon hoặc bị cháy.)

Điều chỉnh lượng nước

● Làm phẳng gạo và điều chỉnh nước trên bề mặt bằng phẳng.

Điều chỉnh lượng nước theo thang mực nước tùy theo số lượng gạo cần nấu. (Thang mực nước cho từng lượng gạo xem trang 14 và 15.)



● Điều chỉnh dựa trên sở thích. (! trong phạm vi 2 mm so với thang mực nước được khuyến nghị)

Điều chỉnh lượng nước tùy theo sở thích và tình trạng của gạo. Tình trạng của gạo thay đổi tùy thuộc vào thương hiệu gạo, xuất xứ và điều kiện bảo quản.

Đối với gạo cứng	Đổ ít nước hơn thang đo.
Đối với gạo mềm	Đổ nhiều nước hơn thang đo.

Đối với gạo mới thu hoạch	Đổ ít nước hơn thang đo.
Đối với gạo cũ, trong mùa mưa và mùa hè	Đổ nhiều nước hơn thang đo.

● Sử dụng nước phù hợp để nấu cơm (nước máy hoặc nước từ máy lọc nước)

Nước không phù hợp để nấu cơm



Nước khoáng với độ cứng từ 100 trở lên
(Sẽ gây ra hiện tượng khô hoặc làm cứng cơm)



Nước ion kiềm với độ pH9 hoặc cao hơn
(Sẽ gây ra hiện tượng cơm đổi màu vàng và bị nhão)

Nhiệt độ nước từ 30°C trở xuống



Nên dùng nước lạnh khi nấu cơm có tính năng hẹn giờ trong thời tiết nóng.

Sẽ gây ra hiện tượng cơm không ngon hoặc có mùi khó chịu nếu nhiệt độ nước cao

Xới cơm

● Xới cơm ngay sau khi nấu chín. (được khuyến nghị trong vòng 10 phút.)

Trong khi giữ lòng nồi bằng vải khô hoặc găng tay, hãy chia cơm thành bốn phần bằng nhau và lật từng phần một cho tơi ra.

Điều này sẽ giúp cơm không bị vón cục và nhão. Nếu có sương đọng trên nắp trong, hãy lau sạch.



Nắp trong

Sử dụng các chế độ nấu khác nhau

Đảm bảo chọn đúng chế độ nấu và đổ nước vào đúng thang đo mực nước cho loại gạo bạn muốn nấu. (Đối với các chế độ nấu về Món Hấp, Bánh ngọt và Súp, xem trang 21.)

Loại gạo để nấu	Trường hợp	
Gạo trắng đã vo sạch	Để có cơm đặc biệt thơm ngon Nên sử dụng chế độ < Gạo trắng/ Thơm ngon > (White/ Delicious) trước tiên, sau đó điều chỉnh cài đặt theo sở thích về độ khô hay dẻo.	Sử dụng các cài đặt mặc định. Nếu không phù hợp với sở thích của bạn, hãy thử các chế độ nấu sau. Khô ↑ Cấu trúc hạt gạo ↓ Dẻo
	Để có hạt cơm khô hơn	
	Kết cấu được khuyến dùng với sự cân bằng tốt giữa độ khô và độ dẻo	
	Cơm dẻo và dính	
	Để nấu cơm ngon với gạo đã được vo trước	Chế độ đặc biệt để nấu cơm đã vo sạch trước
	Để nấu cơm nhanh	Nhanh và ngon
	Đối với gạo được nêm gia vị và nấu với nhiều nguyên liệu khác nhau (trang 16)	Làm cơm trộn với các nguyên liệu, gia vị và cơm ngọt thêm ngon. Khi thêm nguyên liệu và gia vị vào cháo hoặc gạo lức, hãy sử dụng chế độ nấu tương ứng.
Gạo lức	Nấu gạo nếp (trang 16)	
	Đối với cơm sushi	⊘ Xem trang 23 để biết cách làm cơm Sushi. Không trộn giấm vào lòng nổi (có thể gây ăn mòn)
	Nấu cháo (trang 16)	Chế độ nấu đặc biệt làm nóng và nấu gạo từ từ
Gạo trộn ngũ cốc	Nấu cơm trắng trộn ngũ cốc (trang 16)	Làm gạo lức ngon hơn (Để nấu hỗn hợp gạo lức và gạo trắng, xem trang 16.)
Cơm tấm	Nấu cơm trắng trộn ngũ cốc (trang 16)	Nấu ngũ cốc hỗn hợp hoặc cơm tấm Khi thêm các loại ngũ cốc hỗn hợp vào cháo hoặc gạo lức, hãy sử dụng chế độ nấu tương ứng.
	Đối với cơm tấm (trang 16)	

- Thời gian nấu ước tính dựa trên nguồn điện xoay chiều đầu vào 220-240V, nhiệt độ phòng và nước là 23°C và mực nước tiêu chuẩn. Thời gian nấu thực tế có thể thay đổi khoảng 10 phút tùy thuộc vào lượng gạo nấu, nhiệt độ nước và lượng nước.
- Nếu cột "Hẹn giờ" được đánh dấu "x" nghĩa là không sử dụng bộ hẹn giờ. Nếu cột "Giữ ấm" được đánh dấu "⊙" nghĩa là giữ ấm cơm lên đến 40 giờ; nếu được đánh dấu "○" nghĩa là hãy giữ ấm tối đa 12 giờ. "x" có nghĩa là không sử dụng Chức năng giữ ấm. (Điều này có thể làm làm hỏng cơm hoặc ăn mòn lòng nổi, nắp trong hoặc lỗ thông hơi.)
- Để nấu cháo mềm hơn, hãy dùng ít gạo hơn hoặc nhiều nước hơn. Tuy nhiên, không thêm nhiều nước hơn thang mực nước tối đa cho chế độ nấu "Cháo"



Không thêm lượng nước quá nhiều.
(Theo hướng dẫn, lượng nước bổ sung cho phép trong khoảng 2 mm so với thang mực nước thông thường.)



Không chọn chế độ nấu < Cơm trắng/Nhanh & Thơm ngon > (White/Quick & Delicious) hoặc chế độ nấu tương tự khác để nấu cháo, cơm gạo lứt hoặc súp vì cần nhiều nước hơn.
(Sử dụng các chế độ nấu ăn khác có thể gây sôi tràn hoặc bỏng.)

Sử dụng các chế độ nấu khác nhau

	Chế độ nấu	Thang đo mực nước	Khối lượng nấu (Lượng gạo) Đơn vị: Cốc () cho biết mức tối đa khối lượng gạo khi thêm các nguyên liệu	Thời gian nấu gần đúng	Hen Giờ (Timer)	Giữ ấm (Keep warm)	Áp suất (Pressure)
	Cơm trắng, Thơm ngon (White, Delicious)	Gạo trắng hoặc Gạo đã được vo trước* (White rice or Pre-washed rice*)	1 đến 10	55 đến 70 phút 6 cốc mất khoảng 60 phút	○	⊙	○
	Cơm trắng, Cứng (White, Hard)			35 đến 50 phút 6 cốc mất khoảng 38 phút	○	⊙	×
	Cơm trắng, Tiêu chuẩn (White, Regular)			40 đến 55 phút 6 cốc mất khoảng 43 phút	○	⊙	○
	Cơm trắng, Cơm nếp (White, Sticky)			45 đến 60 phút 6 cốc mất khoảng 48 phút	○	⊙	○
	Đã được vo sạch (Washed)			45 đến 60 phút 6 cốc mất khoảng 48 phút	○	⊙	○
	Cơm trắng, Nhanh & Thơm ngon (White, Quick & Delicious)			28 đến 38 phút 6 cốc mất khoảng 30 phút	○	⊙	○
	Cơm trắng, Cơm trộn (White, Mixed rice)		2★ đến 6★	45 đến 55 phút 4 cốc mất khoảng 50 phút	×	×	×
	Cơm trắng, Tiêu chuẩn (White, Regular)	Gạo nếp (Sweet rice)	3 đến 6	40 đến 55 phút 4 cốc mất khoảng 43 phút	×	×	○
	Cơm trắng, Cứng (White, Hard)	Cơm sushi (Sushi rice)	2 đến 10	35 đến 50 phút 6 cốc mất khoảng 38 phút	○	⊙	○
	Cháo (Congee)	Cháo (Congee)	0,5 đến 1,5 (1)	95 đến 105 phút 1 cốc mất khoảng 100 phút	○	×	×
	Cơm gạo lứt (Brown)	Cơm gạo lứt (Brown rice)	1 đến 8 (6)	105 đến 115 phút 5 cốc mất khoảng 110 phút	○	○	○
	Ngũ cốc (Grains)	Gạo trắng hoặc Gạo đã được vo trước* (White rice or Pre-washed rice*)	1★ đến 8★ (6)	55 đến 65 phút 5 cốc mất khoảng 60 phút	×	○	○
	Cơm trắng, Tiêu chuẩn (White, Regular)	Gạo trắng (White rice)	1 đến 8 (6)	40 đến 50 phút 5 cốc mất khoảng 43 phút	×	○	○

★ : Khối lượng gạo tối thiểu và tối đa khác với thang đo mực nước tương ứng trong lòng nồi.

* : Khi nấu cơm trắng, sử dụng thang đo mực nước cho "Cơm trắng", và khi nấu gạo đã vo sạch, hãy sử dụng thang đo mực nước cho "Gạo đã được vo trước".

Để biết các mẹo nấu cơm với mỗi chế độ nấu khác nhau hoặc cách thêm nguyên liệu và gia vị, vui lòng đọc kỹ trang 16.

Sử dụng các chế độ nấu khác nhau (tiếp theo)

Gạo nếp

Bí quyết "Cơm trộn với nguyên liệu",
"Cơm nếp đậu đỏ" (trang 22)

- Nếu nấu riêng gạo nếp thì cơm sẽ mềm quá, nên trộn 2 chén gạo nếp với 1 chén gạo thường.
- Khi chỉ nấu cơm gạo nếp hãy sử dụng ít nước hơn thang đo mực nước dành cho "Gạo nếp".

Cháo

⊘ Không sử dụng bất kỳ chế độ nào khác ngoài Nấu cháo (Congee).
(để tránh gây sôi trào hoặc bỏng)

- Sử dụng chế độ <Nấu Cháo>.
- Tùy thuộc vào chất lượng gạo, nhiệt độ nước và phương pháp vo gạo, một lượng nhỏ gạo có thể thoát ra khỏi lỗ thoát hơi nước.
- Đây không phải là chế độ nấu cháo từ cơm.
- Nên nêm gia vị sau khi cháo đã được nấu chín.

Gạo tấm

Vo sạch nếu cám rời nhiều

Gạo trắng trộn với gạo lức

- (Nếu nấu bằng gạo lức và gạo trắng trộn chung.)
Dùng 2 cốc gạo lức với 2 cốc gạo trắng. Ngâm gạo trong 2 tiếng rồi nấu với chế độ <Cơm trắng/Cơm nếp> (White/Sticky) với mực nước "White rice".

Cơm trộn ngũ cốc



Không được nấu riêng các loại ngũ cốc

(để tránh có thể gây sôi trào và bỏng)

- Thực hiện theo nhãn trên các loại ngũ cốc thương mại về lượng trộn với gạo (nếu không được chỉ định, nên dùng 1 thìa ngũ cốc cho mỗi cốc gạo).
- Điều chỉnh lượng nước theo thang mực nước rồi trộn hạt vào.

Khi trộn các hạt nhỏ nổi trên mặt nước, chỉ ngâm các hạt nhỏ riêng biệt với gạo trước đó từ 2 đến 3 giờ. Khi các hạt nhỏ không còn nổi nữa thì dùng chúng để nấu cơm.

(Các hạt nổi lên có thể chặn lỗ thông hơi, gây rò rỉ hơi nước hoặc làm biến dạng hoặc hư hỏng nồi.)

- Nếu hạt không chìm vào nước sau khi ngâm thì nấu với ít gạo hơn (tối đa 2 cốc).

Khi bạn thêm nguyên liệu và gia vị

Quan trọng

⊘ Không được nấu với <Cơm trắng/Nấu nhanh & Thơm ngon> (White/Quick & Delicious).

⊘ Không mở nắp ngoài để thêm nguyên liệu khi nấu.

⊘ Không trộn rau xanh vào ngay từ đầu.

Lược rau xanh và thêm chúng sau khi cơm chín. (Lỗ thông hơi bị tắc có thể gây bỏng.)

● Xem mức khối lượng gạo tối đa. (trang 14 và 15)

● Sau khi vo sạch gạo, ngâm gạo trong nước khoảng 30 phút.

Gạo nếp mất khoảng 1 tiếng, gạo lức mất khoảng 2 tiếng.

(Thêm gia vị sẽ khiến gạo khó hút nước hơn.)

● Sau khi ngâm, vớt gạo ra rổ để làm ráo nước.

Đừng để gạo đọng lại sau khi đã chất hết nước.

(Khi tinh bột lắng xuống đáy, cơm sẽ dễ cháy.)

● Chỉ thêm gia vị vào cháo sau khi đã nấu chín. (Nếu không, cháo sẽ không được ngon.)

● Thêm gia vị, điều chỉnh mực nước theo tỷ lệ, khuấy đều từ dưới lên và san phẳng gạo.

● Sau đó bắt đầu nấu ngay lập tức. (Nếu để thời gian lâu, nguyên liệu sẽ lắng xuống đáy, khiến kết quả không được ngon.)

● Nguyên liệu ... Cắt thành từng miếng nhỏ và xếp thành hình vòng tròn lên trên cơm mà không trộn lẫn với cơm. (Trộn với cơm có thể dẫn đến kết quả không được ngon.)

... Lượng nguyên liệu nên lên tới 70g cho mỗi cốc gạo. (tối đa 30g đậu khô mỗi cốc)

● Không sử dụng chế độ Giữ ấm hoặc Hẹn giờ. (Nó có thể gây mất màu, hư hỏng gạo hoặc ăn mòn lòng nồi, lỗ thông hơi hoặc nắp trong.)

● Không nấu cơm hoặc giữ ấm khi đang có giấm. (Giấm có thể gây đổi màu và hư hỏng.)

● Làm sạch nắp trong và lỗ thông hơi càng sớm càng tốt. (Nếu không, nó có thể bị gỉ.)

Nếu bạn sử dụng các nguyên liệu được liệt kê trong các công thức nấu ăn có bán trên thị trường hoặc nếu bạn thay nước bằng chất lỏng khác (ví dụ: nước ép cà chua,...), cơm nấu có thể không ngon.

Nấu cơm

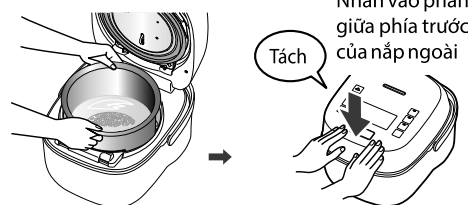
Chuẩn bị **!** Kiểm tra từng bộ phận và loại bỏ bất kỳ vật lạ hoặc giọt nước nào theo hướng dẫn “Kiểm tra những điều sau trước khi nấu”. ở trang 4.

1 Sau khi cắm dây nguồn, vo gạo, điều chỉnh mực nước, đặt lòng nồi vào thân nồi và đóng nắp ngoài lại

Lau sạch hơi ẩm bám trên bề mặt ngoài của lòng nồi

! Đậy nắp ngoài cho đến khi có tiếng tách.

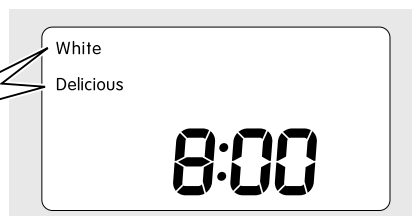
Quá trình ngâm gạo được thực hiện tự động nên bạn có thể nấu cơm ngay sau khi vo sạch hoặc có thể ngâm trước nếu thích, cơm sẽ mềm hơn một chút.



2 Xác nhận cài đặt chế độ nấu

● Không thay đổi chế độ nấu ➡ 4

Các chế độ nấu được chọn

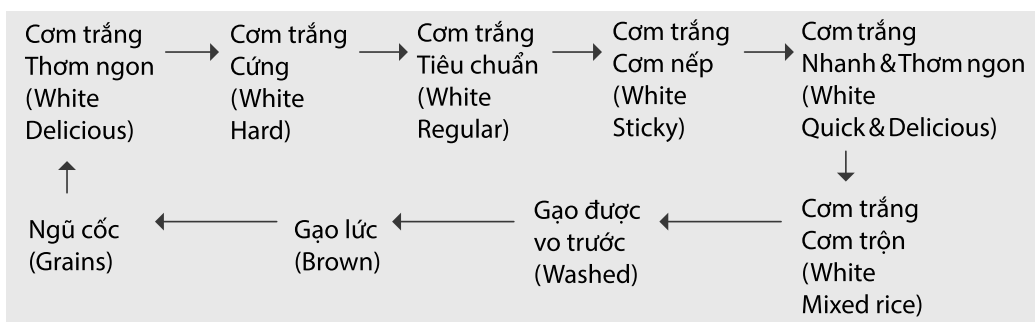


3 Nhấn nút **MENU** để lựa chọn

Nhấn nút **MENU** để lựa chọn chế độ theo chu kỳ.

Hiển thị thời gian cho đến khi nấu xong.

● Khi sử dụng chế độ nấu <Cháo>, xem trang 18.



Tiếp theo qua trang ➡

Nấu cơm (tiếp theo)

- 4** Nhấn nút  để bắt đầu nấu cơm
- ♪ 1 tiếng bip ngắn
 - ♪ 3 tiếng bip ngắn, 1 tiếng bip dài
- Bơm chân không sẽ sớm bắt đầu hoạt động và phát ra âm thanh trong vài phút.
- Nắp ngoài có khóa. Khi bạn đóng nắp ngoài sau khi Nhấn nút , nắp ngoài không được khóa chắc chắn và có thể mở trong quá trình nấu.

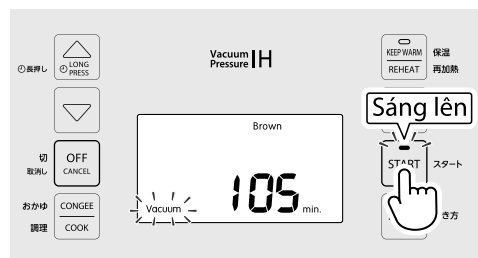
• Nếu lòng nồi không được đặt, sẽ có âm thanh báo kêu lên và quá trình nấu sẽ không được bắt đầu.

Các chương trình nấu khác ngoài <Cơm trộn> (Mixed rice) có thể được lưu trong bộ nhớ, do đó không cần phải thực hiện lại cài đặt tương tự vào lần tiếp theo bạn muốn nấu cơm với cùng chế độ nấu.

Thời gian cho đến khi nấu xong

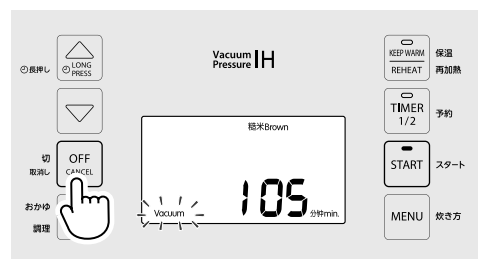
Thời gian cho đến khi hoàn thành được hiển thị theo mức tăng 5 phút sau khi cơm bắt đầu nấu và sau đó là tăng 1 phút sau khi quá trình hấp bắt đầu.

Lưu ý rằng thời gian hiển thị có thể tăng lên hoặc dừng lại để điều chỉnh thời gian cho đến khi quá trình hấp bắt đầu, vì vậy thời gian hiển thị chỉ mang tính ước chừng.



- Nhấn nút  nếu bạn chọn thao tác sai

Xác nhận lại chế độ nấu hiện đang được chọn và thiết lập lại thao tác.



Chú ý

Nếu bạn muốn nấu lại cơm ngay sau khi hủy chế độ Giữ ấm, hoặc chỉ tiếp tục nấu cơm mới, hãy để nắp trong và bên trong khoang nồi nguội xuống trước khi nấu hoặc cài đặt hẹn giờ.
(Nếu không, điều này có thể khiến cơm nấu không đúng cách hoặc bị cháy hoặc không tạo được chân không khi bắt đầu nấu cơm.)

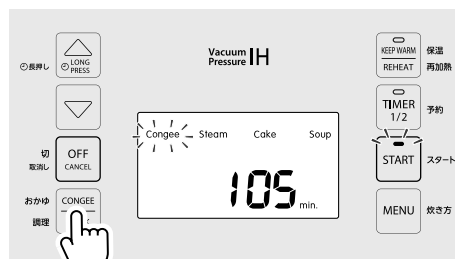
- Nhấn nút  để chọn chế độ nấu <Cháo>

- 1** Nhấn nút  để chọn nấu Cháo

Cháo (Congee) → Hấp (Steam) → Bánh (Cake) → Súp (Soup)

- 2** Nhấn nút  để bắt đầu nấu

♪ 1 tiếng bip ngắn
♪ 3 tiếng bip ngắn, 1 tiếng bip dài



Cài đặt hẹn giờ

Việc nấu sẽ được hoàn thành vào thời gian đã định.
Có thể thực hiện hai cài đặt hẹn giờ, thuận tiện cho bữa sáng và bữa tối.

Chuẩn bị  Kiểm tra từng bộ phận và loại bỏ bất kỳ vật lạ hoặc giọt nước nào theo hướng dẫn "Kiểm tra những điều sau trước khi nấu". ở trang 4.

Sau khi cắm dây nguồn, vo gạo, điều chỉnh mực nước, đặt lòng nồi vào thân nồi và đóng nắp ngoài lại.

1 Xác nhận thời gian hiện tại
• Cài đặt đồng hồ theo thời gian hiện tại (trang 12)

2 Nhấn nút  **để chọn "Timer 1" hoặc "Timer 2"**

Màn hình hiển thị thay đổi giữa "Timer 1" và "Timer 2", mỗi khi nút  được nhấn.

• Nếu mà không thay đổi thời gian hoàn thành  **4**

3 Nhấn nút   **để thay đổi thời gian hoàn thành việc nấu**

Đồng hồ hẹn giờ có thể được đặt theo đơn vị 10 phút.
Nếu bạn giữ một trong hai nút này, thời gian sẽ thay đổi nhanh chóng.

4 Kiểm tra chế độ nấu
• Để thay đổi chế độ nấu, xem Bước 3 ở trang 17
 **Luôn sử dụng chế độ nấu <Congee> để nấu cháo.**
(Để tránh gây sôi trào hoặc bỏng)
Để thay đổi chế độ nấu, xem trang 18.

5 Nhấn nút  **để hoàn tất cài đặt**

Bơm chân không sẽ sớm bắt đầu hoạt động và phát ra âm thanh trong vài phút. Đối với cài đặt không quá 2 giờ, quá trình nấu có thể bắt đầu ngay lập tức.

- Sau khi nhấn nút , nếu nút  không được nhấn, nồi sẽ phát ra tiếng bip sau mỗi 30 giây.
- Nếu lòng nồi chưa được đặt vào, sẽ có âm thanh báo phát ra và cài đặt Hẹn giờ sẽ không hoàn tất

Vi thời gian hoàn thành nấu được lưu trong bộ nhớ nên không cần phải điều chỉnh lại vào lần nấu tiếp theo khi bạn sử dụng cùng cài đặt thời gian đó.

Để hủy Hẹn giờ hoặc thay đổi cài đặt Hẹn giờ, hãy nhấn vào nút OFF này.

Đầu tiên, hãy hủy cài đặt Hẹn giờ, xác nhận lại chế độ nấu hiện đang được chọn và thực hiện lại thao tác Hẹn giờ.

Chú ý

Hãy tuân thủ những điều sau

- Nếu cột "Hẹn giờ" của bảng ở trang 14 và 15 được đánh dấu bằng "X", thì không sử dụng được chức năng Hẹn giờ.
(Nếu không, cơm có thể bị hư hỏng hoặc ăn mòn lòng nồi, nắp trong hoặc lỗ thông hơi.)
- Tránh đặt hẹn giờ lâu hơn 14 giờ (8 giờ vào mùa hè).
(Sử dụng Hẹn giờ trong thời gian dài có thể khiến cơm lên men và có mùi hôi.) Nên sử dụng nước lạnh hoặc nước đá trong mùa hè.

Lưu ý

- Nếu cơm chín hơi mềm thì giảm lượng nước tùy thích.
- Trong trường hợp nấu bằng hẹn giờ, cơm ở đáy lòng nồi có thể có màu nâu nhạt do tinh bột lắng xuống đáy nồi. Để giảm thiểu điều đó, hãy vo gạo thật kỹ.
- Thời gian thực tế để hoàn tất quá trình nấu có thể bị trễ khoảng 10 phút khi nhiệt độ phòng hoặc nhiệt độ nước thấp hoặc khi lượng nước trong nồi nhiều.

Ví dụ: Đặt "Thời gian 2" thành 18:30



Đèn báo START (BẮT ĐẦU) sẽ nhấp nháy.

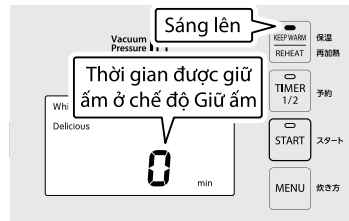


- ♪ 1 tiếng bip ngắn
- ♪ 1 tiếng bip dài, 2 tiếng bip ngắn

Chế độ Giữ ấm

Khi nấu xong, hệ thống sẽ phát ra âm thanh báo và chuyển sang chế độ Giữ ấm. Bạn có thể khởi động lại chế độ Giữ ấm đã hủy hoặc hâm nóng cơm đang được giữ ấm.

- Thời gian đã giữ ấm của chế độ Giữ ấm được hiển thị theo đơn vị 10 phút và đơn vị 1 giờ sau 1 giờ.
- Để giữ ấm cơm mà không làm hỏng hương vị, nồi sẽ kiểm soát nhiệt độ giữ ấm tùy theo điều kiện hoạt động.
- Khi lấy lòng nồi ra, chế độ Giữ ấm sẽ tự động bị hủy.
- Rút nguồn điện sau khi sử dụng và vệ sinh thiết bị ngay khi thiết bị nguội. (trang 28 và 29)



Hâm nóng cơm đang được giữ ấm

1 Xới cơm đang được giữ ấm và đóng nắp ngoài lại

- Khi có quá nhiều cơm, cơm có thể không đủ ấm.
(Theo hướng dẫn, giữ lượng cơm ít hơn một nửa lòng nồi)

2 Nhấn nút

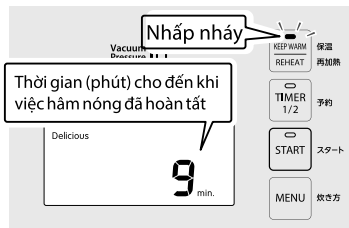


cho đến khi có âm thanh báo báo bắt đầu hâm nóng (trong 9 phút)

♪ 1 tiếng bíp ngắn

♪ 1 tiếng bíp dài, 2 tiếng bíp ngắn

- Để hủy chế độ Hâm nóng, hãy nhấn nút để chuyển đổi quay lại chế độ Giữ ấm



3 Sẽ có âm thanh báo phát ra khi hoàn thành

Nồi sẽ tự động chuyển sang chế độ Giữ ấm

Để khởi động lại chế độ Giữ ấm đã hủy, hãy nhấn vào nút



♪ 1 tiếng bíp ngắn

♪ 3 tiếng bíp dài, 1 tiếng bíp ngắn

- Nếu lòng nồi chưa được đặt đúng cách, âm thanh báo sẽ phát ra và chế độ Giữ ấm sẽ không khởi động lại.

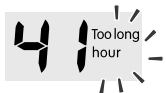
Chú ý

Hãy chú ý những điều sau để tránh cơm bị có mùi, khô, đổi màu

- Ở trong giới hạn thời gian Giữ ấm Nếu cột "Giữ ấm" của bảng ở trang 14 và 15 có dấu "◎" thì cơm có thể được giữ ấm lên đến 40 giờ; nếu có dấu "○", giữ ấm tối đa 12 giờ; nếu "×", không sử dụng chế độ Giữ ấm.

- Sau khi nấu cơm cùng các nguyên liệu, gia vị không nên giữ ấm cơm. Rửa lòng nồi, nắp trong và lỗ thông hơi ngay sau khi nấu. (Nếu không, cơm có thể bị hư hỏng hoặc ăn mòn lòng nồi, nắp trong hoặc lỗ thông hơi.)
- Vì gạo có nhiều loại ngũ cốc, gạo lứt và gạo xay một phần dễ bị mùi và đổi màu hơn gạo trắng nên dùng ngay sau khi nấu chín hoặc bảo quản đông lạnh.
- Nếu sử dụng ở khu vực có nhiệt độ cực lạnh hoặc nóng và ẩm, hãy dùng cơm càng sớm càng tốt.

Khi đèn "Too long hour" nhấp nháy trong khi vận hành chế độ Giữ ấm, hãy ngừng sử dụng chế độ Giữ ấm.



- Đèn nhấp nháy khi thời gian trôi qua dài hơn thời gian cho phép giữ ấm.
- Sau 41 giờ, đèn sẽ liên tục nhấp nháy và không tạo ra chân không. Đối với chế độ nấu <Brown> <Grains>, đèn sẽ liên tục nhấp nháy sau 13 giờ.

- Không để vá xới cơm trong lòng nồi.
- Không sử dụng chế độ Hâm nóng nhiều lần. Không sử dụng chế độ Giữ ấm cho cơm nguội hoặc hâm nóng lại.
- Không để cơm trong nồi sau khi hủy chế độ Giữ ấm.
- Hãy bảo dưỡng nồi cơm thật kỹ và vo gạo thật sạch.
Nếu có mùi hôi, hãy vệ sinh nồi bằng cách đun sôi. (trang 29)

Lưu ý

- Nếu bạn lo ngại cơm bị nhão, hãy dọn cơm về phía giữa, cách xa hai bên để không còn hạt gạo nào dính vào thành lòng nồi và thỉnh thoảng trộn đều.
- Thay vì giữ ấm cơm lâu hoặc giữ ấm một lượng nhỏ cơm, cơm trộn thì nên bảo quản trong ngăn đông tủ lạnh.
- Cơm dễ bị ố vàng nếu không vo kỹ, không đủ nước khi nấu, nắp ngoài đóng mở quá thường xuyên hoặc lượng gạo quá ít.

Nấu

(<Steam>, <Cake> và <Soup>)

Các chế độ nấu ăn duy trì nhiệt độ không đổi.

<Hấp> khoảng 100°C

<Bánh ngọt> khoảng 115°C

<Súp> khoảng 90°C

⚠ CẢNH BÁO

Không sử dụng nguyên liệu hoặc nấu không theo như được nêu ở trang 24 đến 27.

Để tránh hơi nước phun ra hoặc đổ bên trong sôi lên, dẫn đến bỏng, thương tích hoặc hư hỏng.

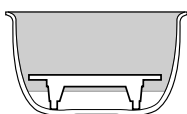
Lòng nồi có thể bị ăn mòn hoặc có mùi.

Chuẩn bị Kiểm tra từng bộ phận và loại bỏ bất kỳ vật lạ hoặc giọt nước nào theo hướng dẫn “Kiểm tra những điều sau trước khi nấu”. ở trang 4.

Sau khi cắm nguồn điện, đặt lòng nồi chứa thức ăn cần nấu vào thân nồi và đóng nắp ngoài lại.

Chuẩn bị cho món hấp

① Đổ nước vào lòng nồi đến **mức 2 của thang đo “White rice”**.



② Đặt vỉ hấp đi kèm theo nồi vào lòng nồi.

• Đặt thức ăn cần hấp lên vỉ hấp và đóng nắp ngoài lại.

❗ Đảm bảo rằng thức ăn được đặt vào lòng nồi và không chặn lỗ thoát hơi nước ở giữa nắp trong.

❌ Loại bỏ màng bọc thực phẩm, giấy bạc, giấy nấu ăn,... vì chúng có thể nổi lên trên bề mặt trong khi hấp.

1

Nhấn nút



để chọn “Chế độ nấu” với < Hấp>, < Bánh ngọt> và < Súp>

Mỗi lần bạn nhấn, chế độ nấu sẽ được thay đổi.
(Chế độ nấu bạn đang chọn sẽ sáng nhấp nháy)

- Chức năng hẹn giờ không được sử dụng.
- Nếu không thay đổi thời gian nấu ➡ 3



2

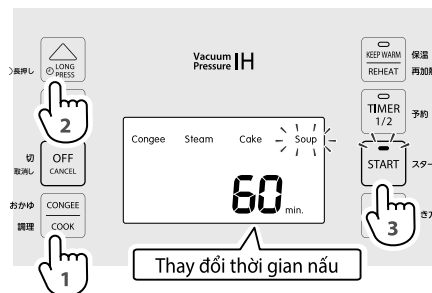
Nhấn nút



để thay đổi thời gian nấu

Thời gian nấu có thể thay đổi từ 1 đến 60 phút với khoảng tăng 1 phút. Nhấn giữ để thay đổi mức 10 phút một lần

- Thời gian nấu bắt đầu được tính từ thời điểm đạt đến nhiệt độ nấu.



3

Nhấn nút



để bắt đầu nấu

♪ 1 tiếng bip dài

♪ 3 tiếng bip dài, 1 tiếng bip ngắn

- Sau khi đạt đến nhiệt độ nấu, thời gian sẽ giảm dần theo từng phút, kết thúc bằng âm thanh báo.
- Nếu lòng nồi không được đặt đúng cách, âm thanh báo sẽ phát ra và quá trình nấu sẽ không được bắt đầu.

❗ Khi lấy lòng nồi ra, hãy sử dụng vải khô hoặc găng tay. (Nếu không, nó có thể gây bỏng).

Chú ý

- Sau khi nấu xong, không nên để thức ăn trong lòng nồi mà hãy vệ sinh càng sớm càng tốt. (Nếu không, có thể gây ra mùi hôi và hư hỏng.)
- Sử dụng dụng cụ nấu ăn bằng nhựa hoặc gỗ để tránh làm hỏng lòng nồi.

Lưu ý

- Cài đặt thời gian cho công thức nấu ăn chỉ là gần đúng. Kết quả có thể khác nhau tùy thuộc vào thành phần, nhiệt độ phòng và các yếu tố khác.

Công thức

- Sử dụng cốc định lượng được cung cấp để lường gạo. (1 cốc = khoảng 180ml)
- 1 muỗng canh = 15ml, 1 muỗng cafe = 5ml

Vui lòng đọc kỹ phần "Khi bạn thêm nguyên liệu và gia vị". (trang 16)

Cơm trộn với các nguyên liệu

Cơm trộn (Mixed rice) Tối đa 6 cốc

Nguyên liệu (cho 4 người)

Gạo trắng		3 cốc
Cà rốt		60 g
Măng luộc		60 g
2 cây nấm hương khô		
Ức gà		60 g
Đậu phụ chiên		20g (khoảng 1/2 cái)
A	Rượu gạo	 1 muỗng canh
	Muối	 1 muỗng cafe
	Nước tương	 1 muỗng canh
	Bột canh Nhật Bản	 1/2 muỗng cafe

Nước ngâm nấm hương

Lưu ý khi nấu

Nếu muốn cơm cháy hơn, bạn có thể cho thêm một chút gia vị như rượu gạo, nước tương, đường, dầu mè. Càng thêm nhiều gia vị thì cơm sẽ càng chín vàng. Lưu ý không nên nêm quá nhiều gia vị sẽ khiến cơm có vị đậm đà.

1 Vo gạo nhanh cho đến khi nước trong rồi **ngâm với nhiều nước trong 30 phút.**

2 Hòa nấm hương khô vào nước rồi cắt thành sợi mỏng. Đổ nước sôi lên đậu phụ đã chiên rồi cắt thành từng sợi mỏng. Cắt cà rốt thành từng sợi mỏng, cắt măng luộc thành từng lát mỏng và thịt gà thành từng miếng nhỏ.

3 **Đổ gạo vào rổ rây** rồi cho gạo vào lòng nồi. Cho thành phần **A** vào lòng nồi, thêm nước ngâm nấm hương và nước sạch đến **mức 3 của thang đo "White rice" rồi trộn đều.**

4 **Đặt các nguyên liệu đã cắt lên cơm theo hình vòng tròn** và đóng nắp ngoài lại.



5 Chọn chế độ nấu <**Cơm trắng/Cơm trộn**> (White/ Mixed rice), rồi nhấn nút .

6 Khi cơm chín, dùng vá xới cơm cho đều ra.



Cơm nếp đậu đỏ (Nấu cơm nếp)

Cơm nếp (Sweet rice) Tối đa 6 cốc

Nguyên liệu (cho 4 người)

Cơm	Gạo nếp		2 cốc
	Gạo trắng		
	(gạo tẻ)		1 cốc
Đậu Hà Lan (hoặc đậu đỏ)			50 g

Khi chỉ dùng gạo nếp

Dùng ít nước hơn.

- Vo nhanh cho đến khi nước trong, sau đó để yên trong rây khoảng 30 phút.
- Cho gạo nếp và nước đậu đã nguội vào lòng nồi.
- Đối với ba cốc, thêm nước vừa đủ vào mức 3 của thang đo "Sweet rice". Sau đó đổ bỏ khoảng 60 ml nước và khuấy đều. (Đổ khoảng 20 ml nước cho mỗi cốc gạo nếp.)

Cơm nếp với đậu đỏ
(Cơm nếp hấp)
⇒ Xem trang 24.

1 Cho đậu vào nước lạnh rồi đun sôi. Loại bỏ nước khi đậu bắt đầu sôi. Thêm 600 ml nước sạch, đun sôi rồi vặn lửa nhỏ. Đun nhỏ lửa đậu cho đến khi chín từ 80 đến 90%. Khi đậu đủ mềm để có thể ấn phẳng bằng ngón tay, tách đậu ra khỏi nước dùng và để nguội.

2 Vo gạo thật nhanh cho đến khi nước trong rồi **ngâm nhiều nước trong 1 giờ.**

3 **Đổ gạo vào rổ rây** rồi cho gạo vào lòng nồi. Thêm nước luộc đậu đã nguội vào **lòng nồi đến mức 3 của thang đo "Sweet rice" và trộn đều.**

4 **Xếp đậu đã luộc lên cơm theo hình vòng tròn** và đẩy nắp ngoài lại.



5 Chọn chế độ nấu <**Cơm trắng / Tiêu chuẩn**> (White/Regular) rồi nhấn nút .

6 Khi cơm chín, dùng vá xới cơm cho đều ra.

⚠ THẬN TRỌNG

Đảm bảo mực nước không vượt quá thang mực nước tối đa của thang đo "Congee" khi cho nguyên liệu/gia vị/nước vào nồi.
(Cho quá nhiều vào nồi có thể khiến nước sôi, gây bỏng.)

Cháo gà

Cháo Tối đa 1.5 cốc

Nguyên liệu (cho 4 đến 5 người)

Gạo trắng 1 cốc
Ức gà 100 g
1 củ gừng
1 củ hành
Rượu gạo ... 1 muỗng canh
Nước 1000 ml
Muối 1/2 muỗng cafe
Rau mùi tây
..... theo nhu cầu

1 Rửa sạch gà rồi cho vào nồi cùng nước, hành cắt nhỏ, gừng và rượu gạo. Đun sôi nồi ở lửa vừa, loại bỏ váng trên bề mặt để tạo thành nước dùng. Sau đó đổ qua một cái rây và để nguội.

2 Cắt gà ở bước 1 thành miếng 1 cm và rắc muối.

3 Vo gạo thật nhanh cho đến khi nước trong rồi vớt ra rổ rây để ráo.

4 Cho gạo ở bước 3 và nước dùng ở bước 1 vào lòng nồi, thêm nước đến **mức 1 của thang đo "Congee"**. Khuấy đều hỗn hợp.

5 Nhấn nút  để chọn chế độ nấu <Cháo> (Congee) rồi nhấn nút .



6 Khi cơm chín, cho thịt gà ở bước 2 vào và trộn nhẹ.

7 Bày thức ăn ra và thêm rau mùi tây (honestwort - tương tự như rau mùi tây lá dẹt) để trang trí nếu muốn.

Sushi

Nguyên liệu (cho 4 người)

Gạo trắng 3 cốc
Nước sốt giấm ngọt
(pha trộn trước)
Giấm 6 muỗng canh
Đường 2,5 muỗng canh
Muối 1,5 muỗng cafe

⊘ Không trộn giấm vào lòng nồi. (Giấm có thể gây ăn mòn.)

1 Vo gạo nhanh cho đến khi nước trong, thêm nước đến **mức 3 của thang đo "Sushirice"** và đập nắp ngoài lại.

2 Chọn chế độ nấu <Cơm trắng/ Cứng> (White/ Hard), rồi nhấn nút .

3 Lau sạch bát sushi gỗ bằng khăn ngâm trong nước giấm và cho cơm đã nấu chín vào bát.

4 Rắc đều nước sốt giấm ngọt lên cơm và trộn đều như việc bạn đang xới cơm.



Lưu ý khi nấu

- Nếu trộn giấm ngọt khi cơm còn nóng thì cơm có thể ngấm giấm ngọt tốt.
- Nếu bạn sử dụng bát sushi bằng gỗ, bát sẽ hút bớt độ ẩm dư thừa nên cơm sẽ không bị nhão.
- Nếu bạn sử dụng nước luộc rong biển ướp lạnh thay vì nước thông thường thì hương vị sẽ ngon hơn.



Xới cơm trong khi trộn để gạo bóng hơn.



Công thức (tiếp theo)

Hấp (Steam)

⚠ CẢNH BÁO

Không để chặn lỗ thoát hơi ở nắp trong bởi nguyên liệu trong lòng nồi.

(Nếu không, nồi có thể bị sôi trào hoặc bạn có thể bị bỏng.)

Không đặt màng bọc thực phẩm, giấy bạc hoặc khay vào lòng nồi vì chúng có thể dễ dàng nổi lên.

(Nếu không, nồi có thể bị sôi trào hoặc bạn có thể bị bỏng.)

Cơm nếp đậu đỏ (Hấp cơm nếp)

Lượng gạo nấu tối đa
Tối đa 2 cốc

Nguyên liệu

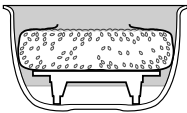
Gạo nếp 2 cốc
Đậu Hà Lan (hoặc đậu đỏ) 30 g
Nước để tưới lên cơm 80 ml
(40 ml cho mỗi cốc gạo)

1 Luộc đậu đỏ (xem bước 1 trong phần "Cơm nếp đậu đỏ (Cơm nếp)" ở trang 22). Tách đậu ra khỏi nước dùng và để nguội.

2 Vo gạo nhanh cho đến khi nước trong, ngâm gạo trong nước có thêm nước đậu khoảng 2 giờ rồi cho vào rổ rây để ráo nước. Giữ lại phần nước ngâm gạo dùng để rắc.

3 Thêm nước vào lòng nồi đến mức 2 của thang đo "White rice" và đặt khăn hấp lên vì hấp được cung cấp kèm theo nồi.

4 Trộn gạo ở bước 2 và đậu Hà Lan ở bước 1. Đặt chúng lên khăn hấp sao cho bề mặt cơm phẳng có vài vết lõm rồi đóng nắp lại. Đảm bảo rằng miếng vải hấp không thừa ra khỏi nắp ngoài.



⊘ Không để chặn lỗ thông hơi ở giữa nắp trong bởi khăn hấp.

5 Cài đặt chế độ nấu và thời gian nấu (trang 21), và nhấn nút

Chế độ nấu	Thời gian nấu
Hấp	30 phút.

6 Khi có âm thanh báo, tưới đều một nửa lượng nước lên cơm, trộn cơm và đóng nắp ngoài lại.

7 Cài đặt chế độ nấu và thời gian nấu (trang 21), và nhấn nút

Chế độ nấu	Thời gian nấu
Hấp	10 phút.

8 Khi có âm thanh báo, tưới nước đều lại một lần nữa.
(Lặp lại bước 6 và 7 một lần nữa.)

9 Khi có âm thanh báo, hãy chuyển cơm đã nấu sang hộp đựng khác và làm tươi cơm ra. Nếu cơm chín nhưng cứng thì tưới thêm nước, trộn đều rồi hấp khoảng 10 phút.



Shumai (bánh bao nhân thịt lợn)

Số lượng tối đa
Số lượng trong công thức (10 cái)

Nguyên liệu (cho 10 cái)

Thịt lợn băm nhỏ 100 g
Tôm bóc vỏ 50 g
1/4 củ hành
Nước ép gừng ... 1 muỗng cafe
Nước tương ... 2/3 muỗng cafe
Đường 1 muỗng cafe
Dầu mè 1 muỗng cafe
Muối 1/3 muỗng cafe
Bột khoai tây ... 2 muỗng cafe
Một ít tiêu đen
10 giấy gói bánh bao
10 hạt đậu xanh
Một ít lá bắp cải hoặc lá bắp cải Napa

1 Băm nhuyễn tôm bóc vỏ và hành

2 Cho thịt băm và các nguyên liệu ở phần A vào tô, trộn đều cho đến khi tạo thành trạng thái sệt. Chia hỗn hợp thành 10.

3 Tạo một vòng tròn bằng các ngón tay của bàn tay trái và đặt giấy gói bánh bao lên trên. Cho hỗn hợp từ bước 2 lên giấy gói và dùng dao hoặc thìa đẩy xuống để tạo thành hình trụ. Dán phần cuối của giấy gói vào phần nhân và trang trí bằng hạt đậu xanh.

4 Thêm nước để hấp vào nồi đến mức 2 của thang đo "White rice", đặt vỉ hấp vào nồi và phủ bắp cải hoặc bắp cải Napa lên trên.

5 Đặt bánh bao ở bước 3 lên vỉ hấp.

6 Cài đặt chế độ nấu và thời gian nấu (trang 21), và nhấn nút

Chế độ nấu	Thời gian nấu
Hấp	15 phút.

Hấp (Steam)

Hấp sủi cảo

Nguyên liệu (cho 10 người)

Thịt lợn băm nhỏ 70 g

A [1/3 củ hành
Rau hẹ 1 bó
Tỏi.....1/3 củ
Gừng 1/3 củ
Một ít muối
Nước tương...2/3 muỗng cafe
Rượu gạo..... 2/3 muỗng cafe
Dầu mè 2/3 muỗng cafe

10 giấy gói sủi cảo

Đối với bột rau câu

B [Bột rau câu 1 g
Nước 80 ml
Bột súp Trung Quốc
..... 1/3 muỗng cafe

Một ít bắp cải hoặc bắp cải Napa

1 Làm thạch rau câu. Cho các nguyên liệu ở phần B vào nồi và đun sôi đồng thời khuấy liên tục trong 2 phút cho đến khi hòa tan. Cho vào khay để đông. Khi thạch đã đông thì cắt thành từng miếng nhỏ.

2 Băm nhuyễn hành, hẹ, tỏi và gừng.

3 Cho thịt băm, thạch ở bước 1 và các nguyên liệu ở phần A vào tô. Trộn đều cho đến khi tạo thành trạng thái dính được và chia hỗn hợp thành 10.

4 Đặt hỗn hợp từ bước 3 lên giấy gói sủi cảo và dán kín các mép của giấy gói.

Số lượng tối đa

Số lượng trong công thức (10 cái)



5 Thêm nước để hấp vào lòng nồi đến **mức 2 của thang đo "White rice"**, đặt vỉ hấp vào lòng nồi và phủ bắp cải hoặc bắp cải Napa lên trên.

6 Đặt sủi cảo ở bước 4 lên vỉ hấp.

7 Cài đặt chế độ nấu và thời gian nấu (trang 21), và nhấn vào nút

Chế độ nấu	Thời gian nấu
Hấp	15 phút.

Bánh Ngọt (Cake)

Bánh dừa dứa

Nguyên liệu

A [Bột mì 100 g
Bột dừa 2 muỗng canh
Bột nở 1,5 muỗng cafe
Đường cát 80 g
Một ít muối

Sữa 70 ml

Trứng nhỏ 2 quả

Dầu ăn 2 muỗng canh

Một vài giọt dầu vani

Dừa ngâm siro

(lát dừa đóng hộp) 75 g

Dừa bào sợi mịn 15 g

Đối với lớp phủ bên trên

[Mút mơ 1 muỗng canh

Rượu Rum 2 muỗng cafe

Dừa bào sợi mịn 5 g

Dừa ngâm siro

(lát dừa đóng hộp) 2 lát

Bơ tan chảy để bôi trơn lòng nồi

1 Lau sạch nước cốt dư thừa từ quả dứa. Cắt bánh thành miếng 5 mm và cắt hai lát làm phần trên thành 8 miếng đều nhau.

2 Trộn các nguyên liệu khô ở phần A và rây vào tô. Thêm sữa, trứng và dầu ăn vào. Dùng máy đánh trứng trộn đều, sau đó cho dầu vani, dứa cắt nhỏ vào hỗn hợp bánh và dừa bào sợi mịn, trộn đều.

3 Bôi bơ tan chảy vào lòng nồi và đổ hỗn hợp ở bước 2 vào.

4 Cài đặt chế độ nấu và thời gian nấu (trang 21), rồi nhấn nút

5 Khi có âm thanh báo, bạn dùng một chiếc dĩa xiên vào bánh để kiểm tra xem bánh đã chín chưa. Nếu thấy dĩa không dính bột nghĩa là bánh đã chín. Nếu bạn thấy bột còn dính trên dĩa, hãy thêm chút thời gian để nấu bánh.

6 Dùng gang tay,... để lấy lòng nồi ra và đặt bánh lên dĩa,...

7 Phết hỗn hợp mút mơ và rượu rum lên bánh khi còn nóng. Trang trí với dứa và rắc dừa vụn lên trên. Món bánh ngọt này được làm đơn giản bằng cách trộn các nguyên liệu lại với nhau.

Số lượng tối đa

Bột mì - Tối đa 120 g

Chế độ nấu	Thời gian nấu
Bánh ngọt	35 phút.



Công thức (tiếp theo)

Bánh Ngọt (Cake)

Bánh bông lan

Số lượng tối đa
Bột mì - Tối đa 120 g

Nguyên liệu

Bột mì 120 g
Bột nở 1/2 muỗng cafe
Trứng vừa 4 quả
Đường cát 100 g
Một vài giọt dầu vani
Bơ tan chảy 30 g
Một ít bơ để cho vào lòng nổi
Sữa 30 ml
Mứt mơ (xay nhuyễn) ... 4 muỗng canh (80 g)
Lớp phủ trên bánh
A [Đường bột 50 g
Nước cốt chanh ... 1,5 muỗng cafe



1 Trộn và rây bột mì và bột nở. Cho bơ tan chảy vào lòng nổi.

2 Đập trứng vào bát khô và thêm đường cát. Đánh nhẹ trứng và đường bằng máy đánh trứng, sau đó đặt bát vào nước nóng. Khi hỗn hợp trứng đã ấm lên bằng nhiệt độ cơ thể (khoảng 40°C), lấy bát ra khỏi nước nóng và đánh đều. Không được đánh trứng trong lòng nổi.



3 Dùng máy đánh trứng đánh đều hỗn hợp cho đến khi hỗn hợp trở nên trắng và đặc thì thêm 2 hoặc 3 giọt dầu vani.



4 Rây dần dần hỗn hợp bột ở bước 1 vào hỗn hợp trứng ở bước 3, làm hai hoặc ba lần. Trộn nhanh bằng thìa gỗ để bột xốp không bị vỡ cho đến khi hỗn hợp được trộn đều.



5 Cho bơ và sữa vào hỗn hợp ở bước 4, trộn nhanh để bột xốp không bị vỡ.



6 Đổ hỗn hợp ở bước 5 vào lòng nổi và vỗ nhẹ vào lòng nổi một hoặc hai lần để phá vỡ các bọt khí lớn. Đặt lòng nổi vào và đóng nắp ngoài lại.

7 Cài đặt chế độ và thời gian nấu (trang 21), và nhấn nút 

Chế độ nấu	Thời gian nấu
Bánh ngọt	40 phút.

8 Khi có âm thanh báo, bạn dùng đũa xiên vào bánh để kiểm tra xem bánh đã chín chưa. Nếu đũa sạch là bánh đã chín. Nếu bạn thấy bột còn trên đũa, hãy thêm chút thời gian để nấu bánh.

9 Dùng gang tay, ... để lấy lòng nổi ra và đặt bánh lên đĩa, ... để nguội.

10 Dùng cọ phết mứt mơ lên bề mặt bánh. Trộn các nguyên liệu ở phần A để làm kem và phết kem lên bánh đã nguội. Sau đó để kem khô.

Lưu ý trong khi làm bánh

- Trước khi trộn hỗn hợp, hãy lau sạch dầu mỡ hoặc nước trong bát và đánh đều.
- Bạn có thể sử dụng máy đánh trứng để đánh dễ dàng. (Không sử dụng máy bên trong lòng nổi.)
- Mặt trên của bánh sẽ không chuyển sang màu nâu. Lật ngược bánh trước khi trang trí.
- Nếu kem quá cứng hoặc mềm thì điều chỉnh lượng nước cốt chanh và đường bột
- Bạn có thể trang trí bánh bằng kem tươi và/hoặc trái cây cắt miếng thay vì kem.

Súp (Soup)



CẢNH BÁO

Không cho những thứ sau vào lòng nồi

(Vi có thể gây sôi tràn và gây bỏng.)

- Bột cá, đậu, mì, baking soda, nước sốt (ví dụ: nước sốt cà ri, nước sốt hầm), một lượng lớn dầu, các thành phần như sữa sẽ dễ nổi bọt.
- Những thứ dễ nổi lên bề mặt như rau xanh, màng bọc thực phẩm, giấy bạc, khay nướng và tấm loại bỏ cặn bã.



THẬN TRỌNG

Đảm bảo rằng mực nước không vượt quá vạch tối đa (MAX) của thang đo “Soup” khi cho nguyên liệu/gia vị/nước vào lòng nồi.

(Cho quá nhiều vào lòng nồi có thể gây sôi tràn, gây bỏng.)

Chú ý

- Trong chế độ nấu <Soup>, công suất đun nóng giảm đi sau khi đun sôi, vì vậy hãy thêm nguyên liệu ngay từ đầu. (Không bao gồm rau xanh và các nguyên liệu nấu nhanh.)

Súp sườn non củ cải trắng

Mức tối đa

- đến mức tối đa (MAX) của thang đo “Soup”

Nguyên liệu

Sườn non lợn 80 g
Củ cải trắng 160 g
Nửa củ hành tây
Nước 500 ml
A [Muối theo nhu cầu
Một ít bột ngọt
Một ít dầu mè

1

Cắt sườn non thành miếng rộng 3 cm. Củ cải trắng thái mỏng, hành tây thái nhỏ.

2

Cho nguyên liệu ở bước 1 vào lòng nồi, đổ 500ml nước vào rồi đậy nắp ngoài lại.

3

Cài đặt chế độ nấu và thời gian nấu (trang 21), và nhấn nút



4

Khi có âm thanh báo, hớt bỏ dầu nổi lên và thêm các nguyên liệu ở phần A vào. Nếu nguyên liệu chưa chín hoàn toàn, hãy tăng thời gian nấu.

Chế độ nấu	Thời gian nấu
Súp	60 phút.

Canh thịt xương củ cải trắng, bắp và thịt lợn

Mức tối đa

- đến mức tối đa (MAX) của thang đo “Soup”

Nguyên liệu

Xương lưng của lợn (xương).....120 g
Củ cải trắng 60 g
Cà rốt 30 g
Bắp 30 g
Gừng theo nhu cầu
Nước 500 ml
A [Muối theo nhu cầu
Một ít bột ngọt
Một vài giọt giấm...tùy chọn

1

Cắt phần xương thành khối vuông 1,5 cm, cắt bắp thành từng miếng 3 cm. Cắt củ cải trắng và cà rốt thành khối vuông và xay gừng.

2

Cho các nguyên liệu ở bước trên vào lòng nồi, đổ 500 ml nước vào và đậy kín nắp ngoài.

3

Cài đặt chế độ nấu và thời gian nấu (trang 21), và nhấn nút



4

Khi có âm thanh báo, hớt bỏ dầu nổi lên và thêm các nguyên liệu ở phần A vào. Nếu nguyên liệu chưa chín hoàn toàn, hãy tăng thời gian nấu. Trước khi dùng, thêm giấm theo tùy thích của bạn. (Không đổ giấm vào lòng nồi.)

Chế độ nấu	Thời gian nấu
Súp	60 phút.

Vệ sinh

❗ Trước khi vệ sinh nồi, hãy rút phích cắm điện và đợi cho đến khi nồi nguội hẳn.
(Nếu không, bạn có thể bị bỏng.)

Chú ý

Hãy tuân thủ những điều sau

● Không sử dụng các vật dụng sau để vệ sinh nồi

- Máy rửa chén/máy sấy
- Bất kỳ chất tẩy rửa nào khác ngoài chất tẩy rửa trung tính dùng trong nhà bếp.
- Benzen, chất pha loãng, cồn, chất tẩy rửa hoặc chất tẩy trắng
- Các vật dụng dễ gây trầy xước như bề mặt của máy chà sàn hoặc miếng bọt biển melamine (Điều này có thể gây biến dạng, ăn mòn, rỉ sét, đổi màu, nứt và trầy xước)



● Luôn giữ nồi sạch sẽ, không có tạp chất, gia vị và độ ẩm. Đặc biệt sau khi nấu cùng gia vị không nên hâm nóng cơm và vệ sinh nồi ngay sau khi nấu

(Để tránh gây mùi hôi và rỉ sét)

● Vệ sinh lỗ thông hơi bộ thoát hơi nước sau mỗi lần nấu.

(Để tránh gây hư hỏng và có mùi hôi)

● Đừng cố kéo, đẩy hoặc làm trầy xước ron cao su.

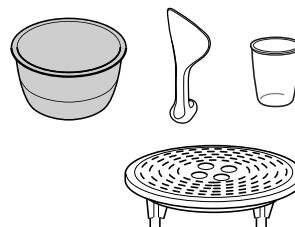
Không được tháo ron cao su của bộ thoát hơi nước và nắp bên trong (để tránh gây rách ron cao su)

■ Vệ sinh bằng miếng bọt biển mềm và chất tẩy rửa nhà bếp nhẹ, sau đó rửa sạch bằng nước.

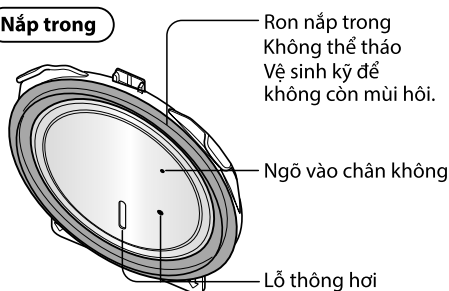
Sau mỗi lần sử dụng

● Lòng nồi, nắp trong, lỗ thông hơi, vá xới cơm, vỉ hấp và cốc đo lường

- Vệ sinh ngay sau khi các bộ phận nguội.
(Ngâm nước ấm trước khi vệ sinh để loại bỏ bụi bẩn.)
- Sau khi vệ sinh, lau khô bằng khăn sạch và khô.
- Loại bỏ các vật lạ trên từng bộ phận bằng xiên tre hoặc tăm.

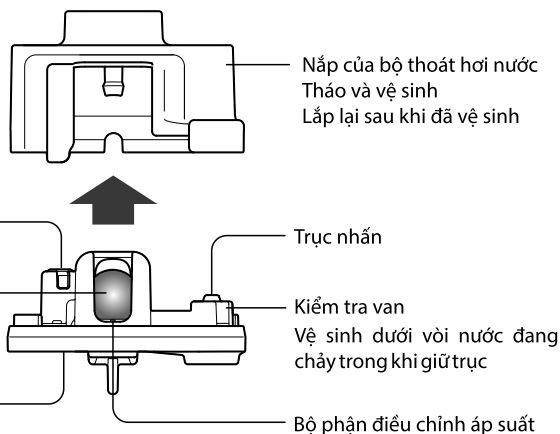
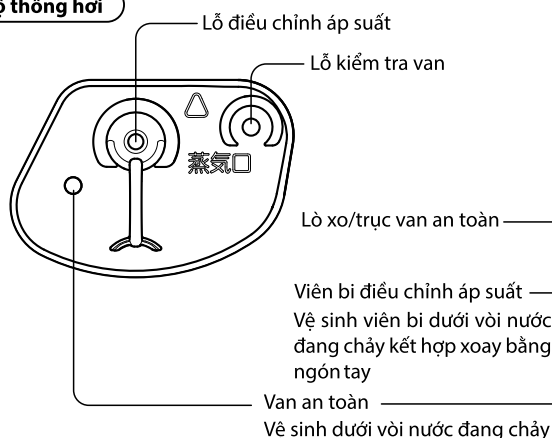


Nắp trong



Rỉ sét có thể xảy ra nếu có bất kỳ vết trầy xước nào và các bộ phận vẫn không được vệ sinh hoặc ẩm ướt.
Đặc biệt sau khi nấu cùng gia vị không nên giữ ấm cơm. Vệ sinh nắp trong và lỗ thông hơi ngay sau khi nấu và lau sạch hơi ẩm.

Bộ thông hơi



■ Lau bằng vải sạch, mềm, được vắt khô.

Sau mỗi lần sử dụng



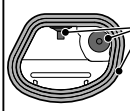
Không nhúng nồi vào nước, đổ nước lên trên hoặc rửa bằng nước.

● Bộ phận khóa

Loại bỏ mọi vật lạ (Nắp ngoài mở ra trong khi nấu, sẽ dẫn đến bỏng hoặc bị thương)

● Ron cao su

Không được tháo rời



Lau sạch bụi bẩn để tránh gây ra mùi hôi, tránh gây trực tiếp khi hút chân không

● Cảm biến nhiệt độ trên nắp

● Cảm biến nhiệt độ

Lau sạch bụi bẩn và loại bỏ tạp chất (nguyên nhân khiến cơm không ngon)

Nếu có bụi bẩn bám vào cảm biến nhiệt độ
Chà nhẹ bằng giấy nhám mịn và lau sạch.

● Bộ phận giữ khóa nắp

Loại bỏ mọi vật lạ (Nắp ngoài mở ra trong khi nấu, sẽ dẫn đến bỏng hoặc bị thương)

● Tắm nhiệt, Ngõ vào chân không

Lau sạch hơi ẩm (nguyên nhân gây mùi hôi)

● Bộ thoát hơi nước

Lau sạch bụi bẩn và những giọt nước (để tránh gây hư hỏng và có mùi hôi)

● Ngõ ra chân không

Lau sạch nước nhỏ giọt

● Mặt trong của nắp ngoài, vỏ máy

Loại bỏ vật lạ (Nắp ngoài mở ra trong khi nấu, sẽ dẫn đến bỏng hoặc bị thương)

Lau sạch chất lỏng trên thân nồi hoặc gia vị dính vào đó.
(Nếu không, nồi có thể bị gỉ)

● Cao su đệm trong khoang nối

Không được gỡ bỏ (4 vị trí).

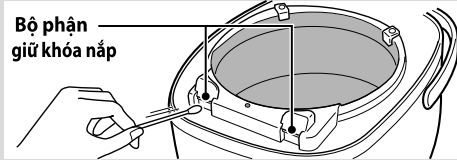
● Khoang nối

● Bề mặt bên ngoài của thân nồi

Nếu bất kỳ hạt gạo hoặc vật thể nào khác bị kẹt trong bộ phận này, hãy loại bỏ bằng tăm bông.

- Nắp có thể không mở được nếu có bất kỳ hạt gạo nào dính vào bộ phận này và cứng lại.

Bộ phận giữ khóa nắp



■ Vệ sinh ngõ vào/ ngõ ra không khí

Thường xuyên

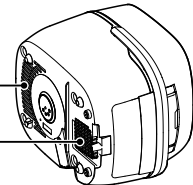
● Ngõ vào/ ngõ ra không khí

Loại bỏ bụi bẩn mỗi tháng một lần

(Bụi tích tụ có thể khiến nồi sẽ dừng lại trong khi nấu...trang 35)

Ngõ vào không khí

Ngõ ra không khí



Vệ sinh bằng cách đun sôi

mỗi tuần một lần

Giúp loại bỏ mùi hôi và vết bẩn dễ dàng hơn.

1

Đổ nước vào lòng nồi đến mức 2 của thang đo "White rice" và đóng nắp ngoài lại

- Không được thêm bất cứ thứ gì khác ngoài nước (chất tẩy rửa, baking soda, ...).

2

Nhấn nút



để chọn chế độ <Hấp>, cài đặt thời gian 30 phút, và nhấn nút



để bắt đầu vệ sinh

- Thời gian đun sôi có thể được thay đổi từ 1 đến 60 phút bằng cách nhấn nút . Nếu mùi hôi và vết bẩn khó loại bỏ, hãy thử với thời gian lâu hơn.
- Sau khi đạt đến nhiệt độ sôi, thời gian hiển thị sẽ giảm dần theo từng phút. (Thời gian thực tế sẽ lâu hơn thời gian được hiển thị.)

3

Khi có âm thanh báo, nhấn nút



và vệ sinh các bộ phận sau khi thiết bị đã nguội

- Không liên tục lặp lại việc vệ sinh bằng cách đun sôi.
- Một số mùi có thể không được loại bỏ hoàn toàn.

Thay đổi cài đặt

Chuẩn bị Cắm phích cắm điện vào ổ cắm điện. (Không thể thay đổi cài đặt trong khi nấu ở chế độ cài đặt hẹn giờ hoặc chế độ Giữ ấm)

Nhấn nút  **trong 5 giây hoặc hơn**, một màn hình để thay đổi cài đặt xuất hiện **1-1** Cài đặt mặc định

Để thay đổi phản hồi của các nút nhấn

Bạn có thể rút ngắn hoặc kéo dài thời gian phản hồi của các nút khi nhấn.

1 Nhấn nút  **4 lần** **7-2**
xuất hiện ký tự "7-0" Cài đặt mặc định

2 Nhấn nút   **để thay đổi cài đặt**
7-1 Làm cho thời gian đến khi nút phản hồi ngắn hơn. (Phản hồi nhanh hơn)
7-3 Làm cho thời gian đến khi nút phản hồi lâu hơn. (Phản hồi lâu hơn)

Nhấn nút OFF để hoàn thành việc cài đặt (Màn hình quay lại hiển thị thời gian)

Nếu âm thanh điều chỉnh áp suất khi nấu cơm (khi ngâm) quá ồn

Bạn có thể thay đổi cài đặt để giảm số lần phát ra âm thanh báo và tiếng rít trong khi ngâm trong chế độ nấu <Cơm trắng/Thơm ngon>. Không thể thay đổi cài đặt cho các chế độ nấu khác.

1 Nhấn nút  **2 lần** **4-1**
xuất hiện ký tự "4-0" Cài đặt mặc định

2 Nhấn nút  **để thay đổi** **4-2**
cài đặt Giảm số lần điều chỉnh áp suất

Nhấn nút  để khôi phục lại cài đặt ban đầu

Nhấn nút OFF để hoàn thành việc cài đặt (Màn hình quay lại hiển thị thời gian)

Để tránh bơm chân không gây tiếng ồn trong khi nấu

Bạn có thể thay đổi cài đặt để giảm bớt tiếng ồn hoạt động của bơm chân không trong khi nấu.

1 Nhấn nút  **3 lần** **6-1**
xuất hiện ký tự "6-0" Cài đặt mặc định

2 Nhấn nút  **để thay đổi** **6-2**
cài đặt Giảm tiếng ồn hoạt động của bơm chân không

Nhấn nút  để khôi phục lại cài đặt ban đầu

Nhấn nút OFF để hoàn thành việc cài đặt (Màn hình quay lại hiển thị thời gian)

Nếu bơm chân không quá ồn khi cài đặt hẹn giờ

Bạn có thể thay đổi cài đặt để bơm chân không được kích hoạt ở chế độ cài đặt hẹn giờ.

1 Nhấn nút  **1 lần** **2-1**
xuất hiện ký hiệu "2-0" Cài đặt mặc định

2 Nhấn nút  **để thay đổi** **2-2**
cài đặt Bơm sẽ không hoạt động ở chế độ cài đặt hẹn giờ.

Nhấn nút  để khôi phục lại cài đặt ban đầu

Nhấn nút OFF để hoàn thành việc cài đặt (Màn hình quay lại hiển thị thời gian)

Để bơm không phát ra tiếng ồn khi giữ ấm cơm

Bạn có thể thay đổi cài đặt để thay đổi khoảng thời gian giữa các lần vận hành bơm chân không hoặc để bơm không hoạt động khi giữ ấm cơm.

Nhấn nút  **để thay đổi cài đặt** **1-1** Cài đặt mặc định

1-2 Làm cho khoảng thời gian giữa các lần chạy dài hơn cài đặt mặc định.
● Cơm không thể giữ ấm quá 33 giờ.

1-3 Bơm chân không không hoạt động ở chế độ Giữ ấm (Không tạo chân không ở chế độ Giữ ấm)
● Do not keep rice warm for 25 hours or more using this setting.

Nhấn nút  để khôi phục lại cài đặt ban đầu.

Nhấn nút OFF để hoàn tất cài đặt (Màn hình sẽ quay lại hiển thị thời gian)

Xử lý sự cố

Thay đổi cài đặt / Xử lý sự cố

Vui lòng kiểm tra nguyên nhân của sự cố trước khi yêu cầu sửa chữa. Nếu bạn không thể tìm ra nguyên nhân, hãy liên hệ với cửa hàng nơi bạn mua sản phẩm.	
Sự cố	Những gì cần kiểm tra (trang tham khảo)
● Đo lường gạo và nước chính xác. ● Tính chất của cơm thay đổi tùy thuộc vào loại gạo và thời gian bảo quản, Chọn chế độ nấu và mực nước phù hợp với gạo bạn muốn nấu, điều chỉnh lượng nước theo ý thích hoặc thử chế độ khác.	
Cơm	... cơm không ngon ... mất hương vị ● Nấu cơm sau khi làm nguội bên trong nồi và nắp trong lần đầu tiên.(trang 18) ● Cơm nấu ở chế độ <Cơm trắng / Nhanh & Thơm ngon> có thể hơi nhão hoặc cứng. Hãy thử nấu cơm bằng chế độ < Cơm trắng / Thơm ngon>. (trang 14 và 15) ● Kiểm tra tất cả các bộ phận được nêu trong phần “Kiểm tra các bộ phận sau trước khi nấu”. ở trang 4, và đảm bảo rằng không có biến dạng hoặc vật lạ trên bất kỳ bộ phận nào. ● Loại bỏ mọi vật lạ khỏi cảm biến nhiệt độ hoặc trên bề mặt ngoài của lòng nồi. ● Đảm bảo gắn chắc chắn nắp trong và bộ phận thông hơi. (trang 11 và 12) ● Nếu xảy ra mất điện trong khi bạn đang nấu cơm, cơm có thể sẽ không ngon.
	... mềm ... nhão ... vón cục ... không ngon ● Nếu bạn đang nấu gạo mới thu hoạch, hãy ngâm gạo trước khi nấu, sử dụng bộ hẹn giờ hoặc nếu bạn muốn cơm hơi cứng, hãy dùng ít nước hơn hoặc nấu với chế độ <Cơm Trắng / Cứng>. ● Xới cơm ngay sau khi cơm được nấu chín. (trang 13) ● Vo gạo quá mạnh hoặc để trong rây lâu sẽ khiến hạt gạo bị nứt, vỡ dẫn đến cơm bị nhão. (trang 13) ● Bạn có sử dụng nước nóng hoặc nước ion kiềm có độ pH từ 9 trở lên? (trang 13) ● Khi sử dụng chế độ Giữ ấm, hãy gom cơm về phía giữa, cách xa hai bên để không còn cơm dính vào thành nồi trong và thỉnh thoảng hãy xới cơm. (trang 20)
	... Bị cháy nhẹ * Cơm chuyển sang màu nâu vàng không phải là lỗi - Trong những trường hợp sau, cơm có thể dễ dàng bị cháy. ● Khi gạo chưa được vo kỹ, khi gạo đã vo trước hoặc gạo nguyên được nấu chín, khi gạo được ngâm trong thời gian dài hoặc khi nấu cơm bằng bộ hẹn giờ. (trang 13 và 19) ● Khi nấu cơm có trộn với nguyên liệu hỗn hợp. Nếu thêm gia vị thì trộn đều và nấu ngay. (trang 16) ● Khi có bụi bẩn hoặc vật lạ bám vào cảm biến nhiệt độ, cảm biến nhiệt độ trên nắp, ... (trang 29) ● Bạn có thể chọn chế độ nấu <Cơm trắng/Cơm trộn> không? Màu sắc của Cơm cháy (gạo hơi nâu và giòn) thay đổi tùy thuộc vào chất lượng gạo, cách vo gạo, lượng nước và gia vị sử dụng.
	... cứng ... khô ... không ngon ● Ngâm gạo trước, tăng lượng nước hoặc sử dụng chế độ <Cơm trắng / ngon> <Cơm trắng / Cơm nếp>. ● Sử dụng nước có độ cứng (hàm lượng khoáng chất) từ 100 trở lên có thể khiến cơm bị khô và cứng. (trang 13)
	... có mùi hôi * Nếu bạn lo ngại về mùi hôi, hãy đun sôi và vệ sinh nồi trước khi sử dụng. (trang 28 và 29) ● Không sử dụng chế độ Giữ ấm theo những cách sau. Giữ ấm trong một thời gian dài; lặp đi lặp lại nhiều lần; hâm nóng cơm với các nguyên liệu đã trộn, cơm nguội hoặc vả xới cơm để trong lòng nồi. ● Có thể giữ ấm cơm với các loại ngũ cốc hỗn hợp, gạo lứt hoặc cơm cháy. Tuy nhiên, nên ăn càng sớm càng tốt hoặc bảo quản trong ngăn đá vì để ấm sẽ dễ gây mùi hôi hoặc đổi màu. ● Loại bỏ bụi bẩn khỏi nắp trong, lỗ thông hơi và thân nồi. Hãy nhớ tháo nắp trong, vệ sinh và lau khô bằng vải sạch trước khi nấu. Đồng thời lau sạch các giọt nước trong bộ phận thông hơi mỗi lần. (trang 28 và 29) ● Vo gạo không kỹ có thể khiến cơm có mùi cám. (trang 13) ● Cài đặt thời gian hẹn giờ dài có thể gây ra mùi. (trang 19) ● Tắt chế độ Giữ ấm sau khi đã lấy hết cơm ra khỏi lòng nồi Nếu lòng nồi bị tháo ra hoặc xảy ra mất điện kéo dài trong quá trình hâm nóng, hoặc nếu vô tình chạm vào nút OFF, chế độ Giữ ấm sẽ được tắt.
	... khô ... bị đổi màu ● Kiểm tra tất cả các mục theo “Kiểm tra những điều sau đây trước khi nấu.” ở trang 4. • Kiểm tra các vật lạ trên ron của nắp trong, vành của lòng nồi, tấm nhiệt, và mặt trên của thân nồi. • Loại bỏ mọi vật lạ khỏi cảm biến nhiệt độ hoặc bề mặt bên ngoài của lòng nồi. ● Gắn nắp trong và bộ phận thông hơi. (trang 11 và 12) ● Không sử dụng chế độ Giữ ấm trong thời gian dài hoặc sử dụng chế độ Hâm nóng nhiều lần. (trang 20)

Xử lý sự cố (tiếp theo)

Trước khi yêu cầu sửa chữa,
hãy kiểm tra trước các điều sau.

Sự cố	Những gì cần kiểm tra (trang tham khảo)	
Cơm	Cơm trộn gia vị nấu không ngon.	● Trộn nguyên liệu vào cơm có thể khiến cơm không chín. Xem "Khi bạn thêm nguyên liệu và gia vị" ở trang 16.
	... Không đủ nóng	● Hâm nóng lại cơm trước khi dùng. (trang 20)
Đóng/mở nắp ngoài	Nắp ngoài cần thời gian để mở. Nắp ngoài không mở được.	● Vì nổi tạo ra chân không nên nắp ngoài được đẩy kín rất hiệu quả nên phải mất một khoảng thời gian từ lúc nhấn nút mở thì nắp ngoài mới mở ra. Đặc biệt khi thiết bị ầm, chẳng hạn như trong chế độ Giữ ấm, thời gian mở có thể lâu hơn so với khi thiết bị nguội. (trang 10) ● Nếu nút mở bị cứng và nắp ngoài không mở được thì có thể có áp suất bên trong lòng nồi, điều đó có nghĩa là việc mở nắp ngoài sẽ rất nguy hiểm. Vì sự an toàn của bạn, đừng cố mở nắp ngoài bằng cách nhấn nút để mở. Thay vào đó, hãy nhấn vào nút OFF và đợi cho thiết bị nguội và áp suất giảm xuống (khoảng 40 phút). Khi nắp ngoài mở ra, hãy lấy mọi vật lạ ra khỏi nắp trong, lỗ thông hơi, bộ phận giữ khóa nắp và khóa nắp. (trang 28 và 29) ● Nếu đèn báo Vacuum sáng trong khi đang ở chế độ giữ ấm, hãy nhấn nút mở 2 lần để mở nắp.
	Nắp ngoài hơi cứng Nắp ngoài không đóng được	● Không thể đóng nắp ngoài khi không gắn nắp trong để tránh sử dụng sai nếu không có nắp trong. ● Loại bỏ mọi vật lạ khỏi nắp bên trong, khóa nắp và bộ phận giữ khóa nắp. (trang 28 và 29) ● Vì nổi tạo ra chân không nên nắp ngoài được đóng kín rất hiệu quả nên có thể có cảm giác khó đóng lại. Khi thiết bị ầm, chẳng hạn như trong chế độ Giữ ấm, sẽ khó đóng hơn. Nhấn phần giữa mặt trước của nắp ngoài xuống cho đến khi có tiếng tách. (trang 10) ● Vì nắp ngoài bị khóa trong quá trình nấu, nếu bạn cố gắng đóng nắp sau khi nhấn nút START, nắp sẽ không đóng lại được. (trang 18)
	Nắp ngoài mở ra trong khi nấu.	● Nhấn phần giữa mặt trước của nắp ngoài xuống cho đến khi có tiếng tách. ● Loại bỏ mọi vật lạ khỏi bộ phận giữ khóa nắp. (trang 29)
Cài đặt hẹn giờ	Quá trình nấu sẽ bắt đầu ngay sau khi cài đặt bộ hẹn giờ. Quá trình nấu không kết thúc vào thời gian đã đặt trước. Không thể đặt hẹn giờ.	● Đối với cài đặt hẹn giờ trong vòng một hoặc hai giờ, quá trình nấu sẽ bắt đầu ngay. ● Kiểm tra thời gian hiện tại trước khi cài đặt bộ hẹn giờ. Nồi sử dụng đồng hồ 24 giờ nên các bạn vui lòng lưu ý điều này khi cài đặt hẹn giờ. (Ví dụ: 7 giờ sáng = 7 giờ, 7 giờ tối = 19 giờ) ● Thời gian thực tế để hoàn tất quá trình nấu có thể chậm hơn khi nhiệt độ phòng hoặc nhiệt độ nước thấp hoặc khi lượng nước trong lòng nồi tăng lên. (trang 19) ● Không thể hoàn tất cài đặt hẹn giờ nếu lòng nồi không được đặt đúng cách. Đặt bộ hẹn giờ sau khi lòng nồi đã đặt vào đúng vị trí. (trang 19)
Nấu/Giữ ấm	Hơi nước thoát ra khỏi nồi. * Kiểm tra nguyên nhân sau khi nấu xong.	● Loại bỏ mọi vật lạ khỏi ron trên nắp trong, vành lòng nồi, tấm giữ nhiệt hoặc phần trên của vỏ nồi. (trang 28 và 29) ● Nếu ron trên nắp trong bị hỏng hoặc nắp trong hoặc lòng nồi bị biến dạng, điều này có thể khiến hơi nước thoát ra ngoài.
	Có những giọt nước gần lỗ thông hơi.	● Những giọt nước có thể hình thành khi hơi nước nguội đi. Đây không phải là vấn đề.
	Có những giọt nước ở nắp trong và lòng nồi.	● Những giọt nước có thể hình thành trên nắp trong hoặc lòng nồi để tránh cơm bị khô. Đây không phải là vấn đề.
	Khi nắp ngoài được mở, nước nhỏ giọt ra từ vòng ron, ...	● Nước có thể nhỏ giọt lên thân nồi ..., tùy thuộc vào thời điểm mở nắp ngoài, nhiệt độ phòng, ... Lau sạch nó đi ● Loại bỏ mọi vật lạ khỏi cảm biến nhiệt độ hoặc bề mặt bên ngoài của lòng nồi.

Sự cố		Những gì cần kiểm tra (trang tham khảo)
Nấu / giữ ấm	Nồi sôi tràn ... văng bắn	- Sự thoát ra mạnh của hơi nước và các giọt nước từ lỗ thông hơi trong khi nấu là để giải phóng áp suất và không phải là sự cố. - Đo lường gạo và nước chính xác rồi vo gạo thật kỹ cho đến khi nước trong. (trang 13) - Kiểm tra xem chế độ nấu và mực nước có phù hợp với món bạn muốn nấu hay không. (trang 14 và 15) - Nếu nấu cháo, hãy sử dụng chế độ <Cháo>. - Kiểm tra tất cả các bộ phận như mô tả trong “Kiểm tra những bộ phận sau trước khi nấu” trên trang 4 và đảm bảo rằng không có bụi bẩn hoặc vật lạ trên bất kỳ bộ phận nào. - Nếu mất điện trong khi đang nấu, bếp có thể bị sôi tràn.
	Một lớp màng mỏng hình thành trên lòng nồi.	Một lớp màng mỏng như giấy wafer là tinh bột khô từ gạo (phần tạo nên vị ngọt). Đây không phải là sự cố.
	Cơmer giữa lòng nồi chìm xuống.	Điều này là do lòng nồi tự làm nóng trong hệ thống nấu IH (cao tần) độc đáo. Đây không phải là sự cố.
Hiện thị / thao tác	Nút nhấn không điều khiển được	- Cắm phích cắm điện và đặt lòng nồi vào đúng vị trí. - Nếu đèn báo “C○○” hoặc “F○○” xuất hiện trên màn hình, hãy thực hiện các thao tác theo “Hiện thị lỗi” (trang 35) - Lau sạch nước hoặc bụi bẩn trên nút nhấn bằng vải mềm. - Lau sạch hơi ẩm trên tay hoặc ngón tay bằng vải khô. - Nếu bạn chạm vào hai hoặc nhiều nút cùng lúc thì sẽ không có phản hồi. - Các đường bao quanh  đều là nút cảm ứng. Nếu bạn nhấn bất kỳ khu vực nào ngoài nút cảm ứng, nút cảm ứng sẽ không có phản hồi. - Nhấn nhẹ vào giữa nút bằng đầu ngón tay. - Bạn có thể thay đổi cài đặt độ phản hồi của các nút. (trang 30)
	Đèn báo tắt	Nếu bạn tháo lòng nồi trong khi sử dụng, các chức năng hẹn giờ, Giữ ấm và nấu sẽ bị hủy.
	Nồi ngừng hoạt động giữa chừng	- Nếu bạn vô tình nhấn vào nút OFF trong khi đang sử dụng, các chế độ nấu cơmer, hẹn giờ và giữ ấm, ... sẽ bị hủy. - Nếu mất điện kéo dài, chức năng Giữ ấm sẽ bị hủy.
	Hoạt động xảy ra ngay cả khi không có nút nào được nhấn. Màn hình tự thay đổi.	- Nếu có nước hoặc bụi bẩn trên nút nhấn, có thể khiến nút sẽ phản hồi. Lau sạch nước hoặc bụi bẩn bằng vải mềm. - Nếu bạn đặt vật gì đó như vải hoặc khăn lên bảng điều khiển, các nút nhấn có thể phản hồi. - Nút nhấn có thể phản hồi nếu bị chạm lướt nhẹ khi mở hoặc đóng nắp ngoài. - Khi nồi đang được sử dụng, thời gian hiện tại sẽ được hiển thị khi bạn chạm vào nút . - Bạn có thể thay đổi cài đặt phản hồi của các nút nhấn. (trang 30)
	Vacuum đèn báo này không sáng lên, tắt đi hoặc nhấp nháy. (Không thể hút chân không hoặc chân không bị thoát ra ngoài.)	Xem “Đèn báo chân không” trên trang 9 và “Lưu ý” trên trang 10.
	Cài đặt thời gian hiện tại.	Xem “Cài đặt đồng hồ theo thời gian hiện tại” trên trang 12.
	Too long đèn báo này đang sáng nhấp nháy	- Điều này cho thấy chế độ Giữ ấm đã hoạt động quá lâu, vì vậy hãy ngừng sử dụng chế độ Giữ ấm. (trang 20) - Sau 41 giờ, đèn báo này sẽ nhấp nháy liên tục và không tạo chân không. Đối với <Ngũ cốc> và <Gạo lứt>, do thời gian tối đa để sử dụng chức năng Giữ ấm chỉ là 12 giờ nên đèn sẽ nhấp nháy sau 13 giờ.
	Pressure đèn báo này sáng lên hoặc nhấp nháy	Không được mở nắp ngoài khi đèn báo Pressure sáng lên hoặc nhấp nháy. Có áp suất bên trong lòng nồi và việc mở nắp ngoài sẽ rất nguy hiểm. Nếu nguồn bị tắt khi đang nấu áp suất do nhấn vào nút OFF hoặc rút phích cắm của thiết bị, ... đèn báo Pressure sẽ nhấp nháy.
	Có âm thanh báo và ký hiệu C○○ hoặc F○○ hiển thị.	Xem phần “Hiện thị Lỗi” ở trang 35.

Xử lý sự cố (tiếp theo)

Trước khi yêu cầu sửa chữa,
hãy kiểm tra trước các điều sau.

Sự cố	Những gì cần kiểm tra (trang tham khảo)	
Hiện thị /Thao tác	Màn hình sẽ không sáng khi rút phích cắm điện. Bộ nhớ chương trình và bộ đếm thời gian không hoạt động. Màn hình hiển thị nhấp nháy “0:00”.	● Pin lithium được lắp trong thân nồi đã hết ● Xem trang 12. 
	Hiển thị thời gian còn lại khác với thời gian nấu thực tế.	● Mặc dù có thể khác với thời gian nấu thực tế nhưng đây không phải là sự cố. Xem “Thời gian cho đến khi nấu xong” trên trang 18 để biết chi tiết.
	Màn hình hiển thị ký hiệu “1-1” khi nút  được nhấn.	● Nếu bạn nhấn nút  trong 5 giây hoặc hơn, màn hình để thay đổi cài đặt sẽ xuất hiện. Nhấn nút OFF để hoàn tất việc thay đổi cài đặt. (trang 30)
	Màn hình mờ đi.	● Vệ sinh toàn bộ hơi ẩm bám trên bề mặt ngoài của lòng nồi và nắp trong. ● Màn hình có thể bị mờ trong khi nấu và một lúc sau khi sử dụng chế độ Giữ ấm do chênh lệch nhiệt độ giữa bên trong nồi và môi trường xung quanh, nhưng hiện tượng này sẽ biến mất khi sử dụng.
Vấn đề khác	Nồi phát ra tiếng ồn khi sử dụng. Tắt hoặc thay đổi âm thanh báo	● Xem trang 9 về âm thanh vận hành của bơm chân không hoặc các bộ phận khác của nồi. ● Không thể tắt hoặc thay đổi âm lượng của còi báo và âm thanh vận hành.
	Các bộ phận bằng nhựa có các đường kẻ hoặc các phần lượn sóng.	● Các bộ phận được làm từ khuôn nhựa vậy nên không có gì bất thường. Bạn có thể sử dụng nồi để nấu cơm và giữ ấm mà không gặp vấn đề gì.
	Có mùi nhựa	● Lần đầu tiên sử dụng có thể có mùi khó chịu, nhưng mùi này sẽ biến mất dần khi sử dụng. Nếu bạn cảm thấy lo lắng, hãy làm sạch nồi bằng cách đun sôi.
	Có khe hở giữa nắp ngoài và thân nồi.	● Nắp bên ngoài được đẩy kín bằng vòng ron trên nắp trong. Trong quá trình nấu, khe hở có thể giãn ra một chút do áp suất, nhưng đây không phải là vấn đề.
	Lớp phủ bên trong hoặc bên ngoài của lòng nồi bị trầy xước hoặc bẩn.	● Xem “Cách sử dụng lòng nồi” trên trang 7.
	Bộ thoát hơi nước được lắp vào nắp ngoài mà chưa được gắn nắp.	● Tháo bộ thoát hơi nước bằng cách kéo ra theo góc xéo lên. ● Nếu bất kỳ ron cao su nào bị bong ra, hãy liên hệ với cửa hàng nơi bạn mua sản phẩm.
	Xuất hiện tia lửa nhỏ ở phích cắm điện.	● Có thể xảy ra tia lửa điện nhỏ khi cắm hoặc rút phích cắm điện. Đây là vấn đề có sẵn của công nghệ IH (làm nóng cảm ứng) và không phải là sự cố.
	... Trong quá trình nấu ... bộ ngắt mạch hoạt động ... sự cố mất điện ... rút phích cắm điện	● Nếu bạn sử dụng ổ cắm điện cho nồi cùng với các thiết bị điện khác, nó có thể vượt quá định mức và làm ngắt mạch điện. Cắm nồi vào ổ cắm riêng với các thiết bị khác. ● Sau khi có điện trở lại, chức năng nấu và Giữ ấm sẽ tiếp tục hoạt động; tuy nhiên, cơm có thể không chín kỹ hoặc cơm có thể mất nhiều thời gian để nấu hơn so với cài đặt trên bộ hẹn giờ.  Nếu nguồn điện bị ngắt trong khi nấu áp suất, hơi nước có thể thoát ra mạnh từ lỗ thông hơi. Hãy cẩn thận.  Không mở nắp ngoài khi đèn báo áp suất đang nhấp nháy. Ngay cả khi xảy ra sự cố mất điện trong quá trình điều chỉnh áp suất, vẫn sẽ có áp suất bên trong lòng nồi. (trang 5)
	Không thể bắt đầu nấu, không thể đặt hẹn giờ hoặc không thể khởi động chế độ Giữ ấm.	● Nút  hoặc nút  được nhấn mà lòng nồi không được đặt vào đúng vị trí. Hãy đặt lòng nồi vào đúng vị trí và thử cài đặt lại.

Nếu ký hiệu "C○○" được hiển thị, hãy kiểm tra lại nguyên nhân của vấn đề.

Rút phích cắm nguồn (phía nguồn điện) khỏi ổ cắm điện và thực hiện các hành động phù hợp sau đây.

C 10	- Loại bỏ bụi khỏi ngõ vào/ ngõ ra không khí ở phần dưới cùng của thân nồi - Không sử dụng nồi cơm điện trên bề mặt mềm như giấy, vải, thảm, túi nhựa, ... hoặc ở nơi mà ngõ vào/ ngõ ra không khí bị chặn.	Thiết lập lại màn hình Sau khi thực hiện các hành động được khuyến nghị, hãy cắm phích cắm nguồn, và nhấn nút  . (Mã lỗi sẽ mất.) ↓ Tiếp tục vận hành sau khi làm nguội phần bên trong thân nồi, lòng nồi và nắp trong.
C 11	- Loại bỏ các vật lạ như hạt gạo bám vào phần đáy ngoài của lòng nồi và cảm biến nhiệt độ. - Có thêm quá nhiều nước vào không? (Giảm lượng nước) - Bạn có đang sử dụng cùng một ổ cắm điện với các thiết bị khác không? → Sử dụng ổ cắm điện xoay chiều 220-240V có dòng điện từ 10A trở lên. Không dùng chung ổ cắm với các thiết bị điện khác.	
C 14	Lỗi này cảnh báo bạn để tránh hư hỏng một số bộ phận khi sử dụng điện áp cao.	
C 15	Bạn có đang sử dụng lòng nồi không phải loại được chỉ định không? → Sử dụng lòng nồi được chỉ định	

F 01 đến F 14	Khi mã lỗi "F13" được hiển thị, đèn báo  và  nhấp nháy và âm thanh báo sẽ phát ra liên tục. Những lỗi này cho biết sự cố của bo mạch chính, cảm biến nhiệt độ, ... Hãy ngừng sử dụng nồi ngay lập tức, rút phích cắm điện và liên hệ với cửa hàng nơi bạn đã mua sản phẩm.
-----------------------------	--

- Khi bạn cho gạo hoặc nước trực tiếp vào nồi thay vì vào lòng nồi.
- Khi nồi bị hỏng hoặc mất lòng nồi, nắp trong, bộ phận thông hơi hoặc dây nguồn.
- Khi bất kỳ bộ phận nhựa hoặc ron cao su nào bị hư hỏng. (Chúng có thể bị hỏng sau vài năm sử dụng.)

Sau khi có điện trở lại, nồi sẽ tiếp tục nấu cơm hoặc giữ ấm.

Tuy nhiên, cơm có thể không được nấu chín kỹ, nguồn điện có thể bị ngắt hoặc thời gian nấu hoàn tất không đúng với thời gian đã đặt. Điều này cũng có thể xảy ra khi bạn rút phích cắm điện hoặc cầu dao điện bị ngắt.

! Nếu nguồn điện bị cắt trong khi nấu áp suất, hơi nước có thể thoát ra mạnh từ lỗ thông hơi. Hãy cẩn thận.

⊘ Không được mở nắp ngoài khi đèn báo **Pressure** nhấp nháy. Vì có áp suất bên trong lòng nồi. Ngay cả khi đèn báo **Pressure** không sáng, nếu khó nhấn nút mở nắp ngoài, đừng cố gắng mở nắp.

Pin lithium gắn trong thân nồi được sử dụng để chạy đồng hồ và ghi nhớ các chế độ nấu khi rút phích cắm điện.

Nếu pin lithium hết

Khi rút phích cắm điện, màn hình sẽ tắt và cài đặt hẹn giờ cũng như các chế độ nấu đã ghi nhớ sẽ bị xóa.

Để sử dụng nồi, cắm phích cắm điện và nhấn nút OFF để ký hiệu 0:00 trên màn hình ngừng nhấp nháy. Lúc này, nồi có thể được sử dụng bình thường
(Đảm bảo đặt thời gian hiện tại đúng trước khi sử dụng bộ hẹn giờ.)

➔ **Để thay pin, hãy liên hệ với cửa hàng nơi bạn mua sản phẩm. (Chi phí do người dùng chịu.)**

Pin lithium được gắn vào thân nồi. Không tháo rời phần thân nồi. Bạn không thể tự mình thay thế.

Thông số kỹ thuật

Kiểu máy		RC-18VXWVN
Nguồn điện cung cấp		220-240V~, 50-60 Hz
Công suất định mức (Nấu)		1250 W
Kích thước (xấp xỉ)	Rộng	30,0 cm
	Sâu	36,4 cm
	Cao	26,4 cm
Khối lượng tịnh (xấp xỉ)		7,2 kg
Chiều dài dây nguồn		1,2 m

- Xem trang 14 đến 15 để biết công suất nấu.
- Xem các trang được liệt kê bên dưới và trang 21 để biết thông tin về các chế độ nấu <Hấp>, <Bánh ngọt> và <Súp>.
 - <Hấp>: trang 24 và 25
 - <Bánh ngọt>: trang 25 và 26
 - <Súp>: trang 27
- Sản phẩm này không được thiết kế để sử dụng ở độ cao trên 2000m.

Bảo hành

Vui lòng tham khảo phần Điều khoản bảo hành hoặc trên trang web.

Sửa chữa

Vui lòng liên hệ với cửa hàng nơi sản phẩm được mua nếu có bất kỳ câu hỏi hoặc dịch vụ nào. Căn cứ vào Điều khoản bảo hành, sản phẩm của bạn sẽ được sửa chữa miễn phí trong thời gian bảo hành. Mọi dịch vụ sửa chữa sẽ được tính phí sau thời gian bảo hành. Mọi chi phí vận chuyển, bao gói, linh kiện và dịch vụ sửa chữa đều do khách hàng chịu trách nhiệm.



Kiểm tra thường xuyên

Kiểm tra nồi cơm điện khi bạn đã sử dụng lâu ngày!

Nồi cơm điện của bạn có gặp phải những vấn đề sau không?

Loại bỏ bụi bám trên phích cắm và ổ cắm điện.

- Phích cắm hoặc dây nguồn nóng bất thường.
- Thân nồi có mùi khét.
- Thân nồi có vết nứt, lỏng lẻo hoặc cong vênh.
- Lòng nồi, bộ thoát hơi nước, nắp ngoài hoặc nắp trong bị biến dạng hoặc hư hỏng.
- Quạt dưới đáy nồi không chạy khi nấu.
- Những bất thường hoặc lỗi khác được quan sát thấy.

Vui lòng đọc kỹ phần “Hướng dẫn an toàn” và “Chú ý” khi sử dụng nồi cơm điện này. Các bộ phận có thể bị hỏng do nhiệt độ, độ ẩm, bụi bẩn,... do sử dụng Nồi cơm điện không đúng cách hoặc sử dụng trong thời gian dài, dẫn đến trục trặc hoặc tai nạn.

Ngừng sử dụng

Để ngăn ngừa sự cố và tai nạn, hãy ngừng sử dụng nồi cơm điện, rút phích cắm ra khỏi ổ cắm điện và liên hệ với cửa hàng nơi sản phẩm đã được mua để được kiểm tra hoặc sửa chữa.

Điều khoản bảo hành

ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH

Để hưởng đầy đủ quyền lợi bảo hành, quý khách hàng vui lòng thực hiện đăng ký bảo hành trong vòng 14 ngày sau khi mua máy theo một trong các hình thức dưới đây. Việc không đăng ký bảo hành đúng thời gian qui định có thể ảnh hưởng đến quyền lợi bảo hành của quý khách sau này.

- Đăng ký trực tuyến từ website <https://www.toshiba-lifestyle.com/vn>
- Đăng ký qua kênh zalo chính thức: Toshiba Lifestyle VN
- Gọi điện đến tổng đài miễn phí: 18001529

LIÊN LẠC YÊU CẦU BẢO HÀNH

- Yêu cầu bảo hành từ website <https://www.toshiba-lifestyle.com/vn>
- Yêu cầu bảo hành qua kênh zalo chính thức: Toshiba Lifestyle VN
- Tổng đài CSKH và tiếp nhận bảo hành: 18001529 (điện thoại miễn phí)
Thời gian tiếp nhận: Thứ hai - Thứ sáu 08:00 - 22h00/ Thứ bảy 08:00 - 17:00

ĐIỀU KHOẢN BẢO HÀNH CHI TIẾT

Điều khoản bảo hành chi tiết được công bố trên website chính thức của Toshiba Việt Nam, để có thông tin đầy đủ nhất quý khách vui lòng tham khảo trên website <https://www.toshiba-lifestyle.com/vn>

ĐIỀU KHOẢN BẢO HÀNH RÚT GỌN

1. Điều kiện được bảo hành miễn phí

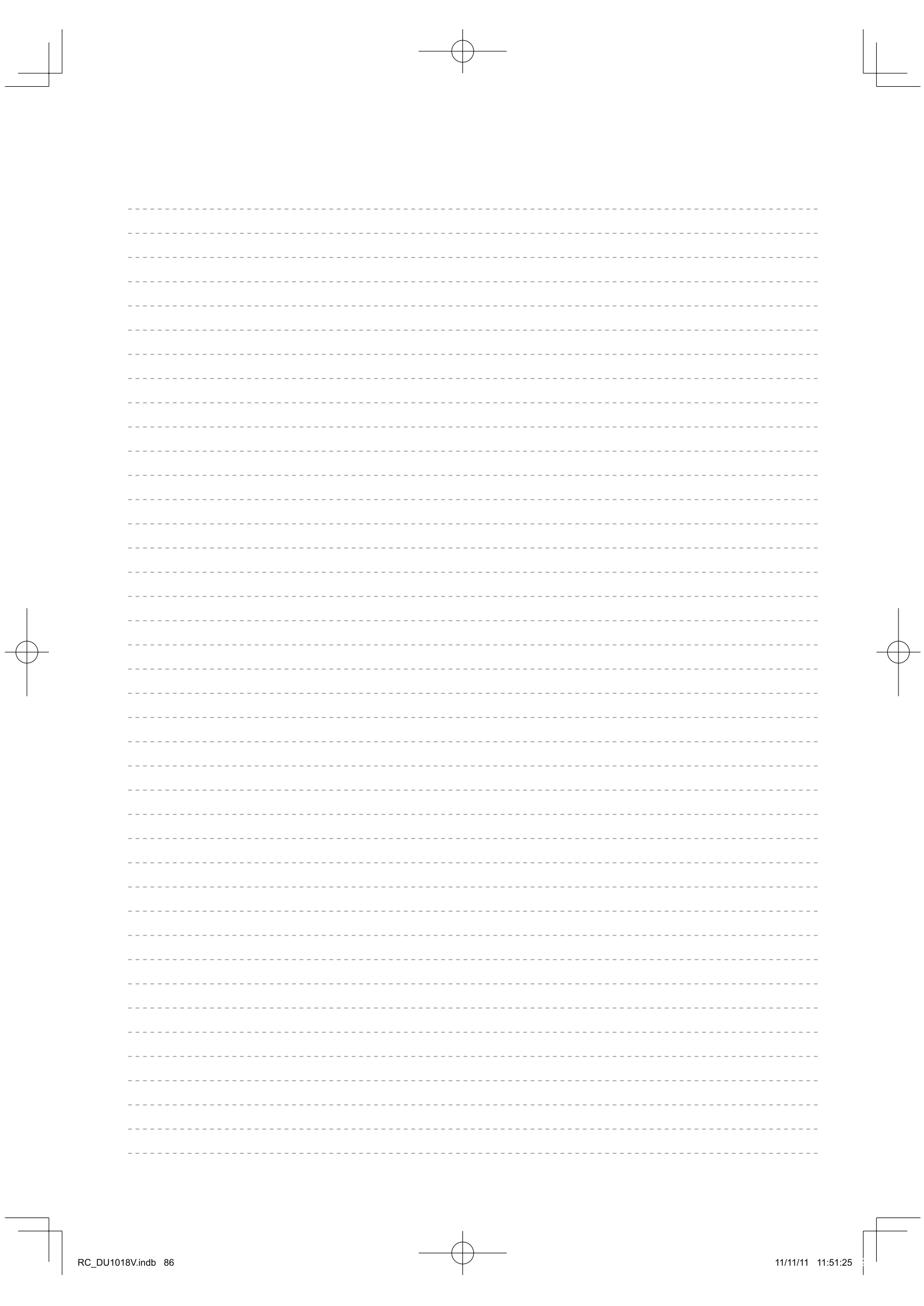
Sản phẩm được bảo hành 12 tháng tính từ ngày mua nhưng không quá 18 tháng tính từ ngày xuất kho.

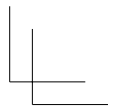
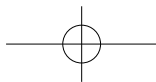
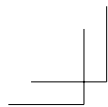
Sửa chữa hoặc thay thế phụ tùng, linh kiện miễn phí nếu khách hàng đáp ứng đầy đủ các điều kiện sau:

- Sản phẩm còn trong Thời Hạn Bảo Hành.
- Sản phẩm được sử dụng đúng mục đích, công năng và theo cách thức phù hợp với hướng dẫn của nhà sản xuất.
- Những hư hỏng, lỗi của sản phẩm được kết luận là do hư hỏng hoặc lỗi linh kiện hoặc do lỗi kỹ thuật từ nhà sản xuất.
- Số máy và tem niêm phong trên sản phẩm phải còn nguyên vẹn không bị rách, cạo sửa hoặc mất đi.

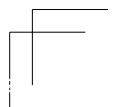
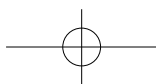
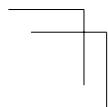
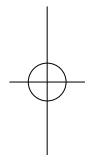
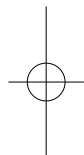
2. Các trường hợp không được bảo hành miễn phí

- Sản phẩm không còn trong Thời Hạn Bảo Hành.
- Sản phẩm không được sử dụng đúng mục đích, công năng và theo cách thức phù hợp với hướng dẫn của nhà sản xuất.
- Sản phẩm sử dụng cho mục đích kinh doanh hoặc quá định mức thiết kế của nhà sản xuất.
- Vỏ máy và các phụ kiện kèm theo của sản phẩm bảo hành không nằm trong danh mục được bảo hành miễn phí.
- Sản phẩm hư hỏng do sự tác động của các yếu tố bên ngoài như: thiên tai, lũ lụt, sấm sét, hỏa hoạn, tai nạn, sử dụng sai hướng dẫn, nguồn điện không thích hợp, nút bễ hay va chạm do vận chuyển, bảo quản sản phẩm không tốt.
- Sản phẩm có dấu hiệu sửa chữa trước ở những nơi không nằm trong hệ thống bảo hành do Toshiba ủy quyền.
- Hư hỏng do quá trình lắp đặt và sử dụng không đúng tiêu chuẩn kỹ thuật, qui định an toàn của sản phẩm.





Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal dashed lines.



TOSHIBA LIFESTYLE PRODUCTS & SERVICES CORPORATION

1310 Omiya-cho, Saiwai-ku, Kawasaki, Kanagawa, 212-0014, Japan

THT-OHCB(TA)