



USA

CAN

Nồi cơm điện MICOM HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

NL-DCC10 / NL-DCC18

- Chân thành cảm ơn quý khách đã mua sản phẩm này.
- Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng để sử dụng sản phẩm đúng cách.
Vui lòng bảo quản hướng dẫn sử dụng này cẩn thận để tiện tham khảo về sau.

Mục lục

Lưu ý về mặt an toàn	2
Tên và cách sử dụng các bộ phận	4
Đối với nồi	5
Mẹo làm cơm ngon	6
Cách điều chỉnh thời gian	7
Các loại âm báo và cách thay đổi	7
Nấu cơm	
Cách nấu cơ bản	8
Nấu nhiều loại cơm khác nhau	10
Thời gian tiêu chuẩn cho đến khi nấu xong	11
Nội dung về gạo lứt hoạt chất GABA	11
Giữ ấm	
Giữ ấm thường / Giữ ấm qua đêm	12
Hâm	
Hâm nóng	14
Nấu cơm có hẹn giờ	
Nấu hẹn giờ	15
Làm bánh	16
Vệ sinh	17
Khi có sự cố	19
Trong trường hợp này	23
Các hiển thị báo lỗi và ý nghĩa của chúng	23
Thông tin về việc mua và đổi linh kiện	24
Thông số kỹ thuật	24

Lưu ý về mặt an toàn

Vui lòng tuân thủ nghiêm chỉnh

Hướng dẫn những điều phải tuân thủ nghiêm chỉnh để phòng tránh trước các nguy hiểm cũng như các tổn thất về tài sản cho người sử dụng và người khác.

■ Dưới đây là các mục hướng dẫn về mức độ nguy hiểm hoặc tổn thất sẽ xảy ra khi dùng sai cách.

⚠ Cảnh báo Nội dung có nguy cơ dẫn đến tử vong hoặc thương tích nặng.

⚠ Lưu ý Nội dung có nguy cơ dẫn đến thương tích nhẹ hoặc tổn thất về nhà cửa, tài sản, v.v...

■ Dưới đây là các mục hướng dẫn về nội dung cần tuân thủ.

⊘ Nội dung “Nghiêm cấm” không được phép làm.

! Nội dung “Chỉ thị” buộc phải thực hiện.

⚠ Cảnh báo

⊘ Không được cải biến sản phẩm. Ngoài ra, chỉ có kỹ thuật viên chuyên sửa chữa mới được tháo lắp và sửa chữa sản phẩm.

Nếu không tuân thủ thì có thể sẽ gây hỏa hoạn, giật điện, thương tích. Khi cần sửa chữa vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng Zojirushi.

⊘ Không cắm, rút phích cắm điện ra khi tay đang ướt.

Có thể gây giật điện, gây thương tích.

⊘ Không để dính nước hay làm đổ nước lên sản phẩm. Không cho nước vào bên trong thân nồi.

Có nguy cơ gây đoản mạch, giật điện.

⊘ Không để dính chất lỏng hoặc làm đổ chất lỏng lên ổ cắm phích cắm, phích cắm điện, dây điện, phích cắm thân nồi.

Có nguy cơ gây đoản mạch, giật điện.

⊘ Không bỏ dị vật như đinh ghim, dây kim loại và đồ vật kim loại, v.v... vào khe hở và lỗ thông khí dưới đáy thân nồi.

Có thể gây thương tích do giật điện, hoạt động bất thường của sản phẩm.

⊘ Không để cho trẻ em sử dụng, để ở ngoài tầm tay của trẻ nhỏ.

Có nguy cơ gây phỏng, giật điện, gây thương tích.

Tuyệt đối không được mở nắp ngoài hoặc di chuyển nồi khi đang nấu.

Có nguy cơ gây phỏng.

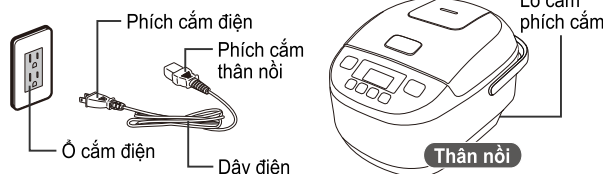
Không sử dụng cho mục đích khác ngoài nấu cơm, giữ ấm, menu bánh được ghi trong sách hướng dẫn sử dụng.

- Món ăn cần bỏ thực phẩm vào túi nhựa, v.v... khi làm nóng
- Món ăn hấp hoặc món ăn sử dụng giấy lót thực phẩm, giấy bạc, màng bọc thực phẩm, v.v...

Có thể khiến lỗ thoát hơi nước, v.v... bị tắc nghẽn.

Không sử dụng sản phẩm trong trường hợp dây điện hoặc phích cắm điện bị hỏng, hoặc ổ cắm điện bị lỏng.

Nếu không tuân thủ thì có thể sẽ gây giật điện, đoản mạch, phát hỏa.



⊘ Không đưa tay và mặt lại gần lỗ thoát hơi nước.

Có thể gây phỏng.
Đặc biệt chú ý không để trẻ nhỏ chạm vào.

⊘ Không làm hỏng dây điện.

Nếu uốn cong, kéo căng, vặn xoắn, bó chặt quá mức, để gần những bộ phận có nhiệt độ cao, đặt vật nặng lên trên, kẹp, gia công dây điện thì có thể làm hư dây điện và dẫn đến hỏa hoạn, giật điện.

Chỉ sử dụng dòng điện 120 V.

Nếu không tuân thủ thì có thể sẽ gây hỏa hoạn, giật điện.

Không để phích cắm điện gặp hơi nước.

Nếu để phích cắm điện đang cắm trong ổ cắm điện gặp hơi nước, thì có thể sẽ gây đoản mạch, phát hỏa.

Trường hợp dùng sản phẩm trên bàn trượt, vui lòng đặt sản phẩm ở vị trí sao cho phích cắm điện không gặp phải hơi nước.

! Phích cắm điện phải được cắm sâu và chặt vào ổ cắm điện.

Nếu không tuân thủ thì có thể sẽ gây giật điện, đoản mạch, bốc khói, phát hỏa.

Dùng riêng ổ cắm điện có công suất từ 10 A trở lên.

Nếu cắm cùng ổ cắm điện với nhiều thiết bị khác thì có thể gây nóng bất thường ở phần chia nhánh của ổ cắm điện và có thể phát hỏa.

Nếu chân (đầu cắm) và góc của chân trên phích cắm điện bị bám bẩn, phải lau sạch trước khi sử dụng.

Nếu không tuân thủ thì có thể sẽ gây hỏa hoạn.

Khi xảy ra bất thường hoặc sự cố, phải dừng ngay việc sử dụng.

Nếu vẫn tiếp tục sử dụng thì có thể sẽ gây bốc khói, phát hỏa, giật điện, gây thương tích.

<Những ví dụ về vấn đề bất thường và sự cố>

- Phích cắm điện, dây điện, phích cắm thân nồi nóng bất thường
- Dây điện bị trầy xước, khi chạm vào sẽ dẫn điện bị chập chờn lúc có lúc không
- Thân nồi bị biến dạng, nóng bất thường
- Thân nồi bị bốc khói, có mùi khét
- Có một bộ phận của thân nồi bị vỡ ra, lỏng, rục rịch v.v...

Trong trường hợp này, phải ngay lập tức rút phích cắm điện, và liên hệ với cửa hàng bạn đã mua sản phẩm hoặc trung tâm dịch vụ khách hàng Zojirushi để được kiểm tra, sửa chữa.

Thiết bị này không dành cho người bị khiếm khuyết về khả năng vận động, khả năng cảm giác, hoặc khả năng trí tuệ, hoặc người không đủ kinh nghiệm và kiến thức (bao gồm cả trẻ em), trừ trường hợp người có trách nhiệm về an toàn cam kết thực hiện các biện pháp kiểm soát và quản lý hoặc đưa ra các chỉ thị liên quan đến việc sử dụng thiết bị này. Phải kiểm soát và quản lý kỹ để đảm bảo thiết bị này cách xa phạm vi chơi đùa của trẻ em.

● Giữa sản phẩm đã mua và hình được vẽ trong sách hướng dẫn sử dụng này có thể khác nhau. Tiếp tục sang trang tiếp theo →

Lưu ý về mặt an toàn (tiếp theo)

⚠ Lưu ý



Không chạm vào những bộ phận có nhiệt độ cao khi đang sử dụng hoặc ngay sau khi sử dụng. Ngoài ra, **phải lưu ý đến hơi nước khi mở nắp ngoài và không chạm tay vào nồi, v.v... khi đánh toi cơm.**

Nếu không tuân thủ thì có thể sẽ gây phỏng.



Không sử dụng sản phẩm trên bề mặt không ổn định hoặc trên thảm kém chịu nhiệt.

Có thể gây thương tích, hỏa hoạn.

Không sử dụng sản phẩm trên bàn trượt không đủ cường độ chịu tải.

Bàn trượt bị hư, nồi cơm điện sẽ rơi xuống là nguyên nhân gây phỏng, thương tích.

Vui lòng sử dụng bàn trượt có cường độ chịu tải từ 33 lbs. (15 kg) trở lên đối với nồi có kích thước 1,0 L, từ 44 lbs. (20 kg) trở lên đối với nồi có kích thước 1,8 L.

Không sử dụng trên thảm có thể bịt kín lỗ thông khí dưới đáy thân nồi (giấy, vải, thảm trải sàn nhỏ, túi nhựa, tấm nhôm, v.v...). Có thể gây sự cố.

Không sử dụng các loại dây nguồn khác ngoài dây nguồn chuyên dụng. Không sử dụng dây nguồn của sản phẩm này cho thiết bị khác.

Có nguy cơ gây sự cố, phát hỏa.



Không chạm vào nút bấm mở nắp khi cầm và di chuyển thân nồi.

Có thể làm nắp ngoài bật mở và gây thương tích, phỏng.

Không sử dụng sản phẩm ở nơi ẩm ướt và gần lửa.

Có thể gây giật điện, rò rỉ điện hay biến dạng sản phẩm.

Không sử dụng các loại nồi khác ngoài nồi chuyên dụng.

Có thể khiến nồi bị quá nóng hoặc hoạt động bất thường.

Không sử dụng sản phẩm ở gần tường và đồ gia dụng. Khi sử dụng trên kệ bếp, v.v... phải tránh để không bị đọng hơi nước ở bên trong kệ.

Có thể gây sự cố. Ngoài ra, hơi nước hoặc nhiệt độ có thể làm trà xước, đổi màu, biến dạng tường và đồ gia dụng.



Vệ sinh nồi sau khi nồi nguội hẳn.

Nếu chạm phải bộ phận có nhiệt độ cao, có nguy cơ gây phỏng.

Khi rút phích cắm điện, phải cầm chắc phích cắm điện rồi rút khỏi ổ cắm chứ không được cầm dây điện để rút.

Nếu không tuân thủ thì có thể sẽ gây giật điện, đoản mạch dẫn đến phát hỏa.

Phích cắm thân nồi phải được cắm sâu và chặt vào thân nồi.

Nếu không tuân thủ thì có thể sẽ gây giật điện, đoản mạch, phát hỏa, bốc khói.

Trong trường hợp phích cắm điện, dây điện, phích cắm thân nồi bị hư hỏng, hãy thay thế bằng phích cắm điện, dây điện, phích cắm thân nồi hoặc linh kiện lắp ráp được sản xuất đặc biệt mà bạn có thể mua từ nhà sản xuất hoặc đại lý.



Khi không sử dụng phải rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm điện.

Nếu không tuân thủ thì có thể sẽ gây thương tích, phỏng, hoặc gây giật điện, rò rỉ điện, hỏa hoạn do vật liệu cách điện bị xuống cấp.

Vui lòng chú ý

Phải ấn nút “Giữ ấm/Hủy” sau khi sử dụng.

Chỉ lấy nồi ra không giúp thiết bị tắt nguồn điện.

Không phủ khăn, v.v... lên thân nồi (đặc biệt là lỗ thoát hơi nước).

Có thể gây sự cố.

Không làm nồi bị trà xước, bị rơi hoặc bị biến dạng.

Đây là một trong những nguyên nhân khiến cơm nấu không ngon.

Không sử dụng khi mặt trong thân nồi, mặt ngoài nồi, cảm biến trung tâm, mâm nhiệt có dính các dị vật như hạt cơm và hạt gạo, v.v...

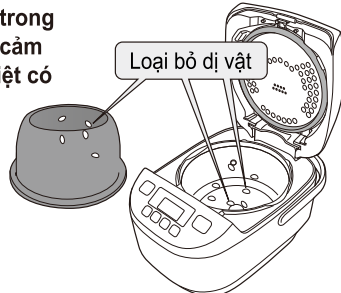
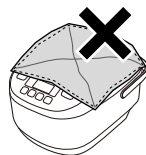
Đây là một trong những nguyên nhân khiến cơm bị cháy, đổi màu.

Không nấu khi nồi rỗng.

Có thể gây sự cố.

Không đổ nước lên sản phẩm cũng như không đặt sản phẩm ở nơi có hơi nước.

Có thể gây giật điện, sự cố.



Không sử dụng sản phẩm ở nơi có ánh nắng trực tiếp.

Có thể bị đổi màu.

Không sử dụng sản phẩm ở những nơi có thể làm thiết bị điện khác bị dính hơi nước.

Hơi nước là một trong các nguyên nhân gây hỏa hoạn, sự cố, đổi màu, biến dạng thiết bị điện.

Phải nắm tay cầm khi di chuyển thân nồi.

Ngoài ra, không để thân nồi bị nghiêng.

Tùy theo vật chứa bên trong mà có trường hợp bị tràn ra ngoài.

Làm vệ sinh sạch sẽ thân nồi và xung quanh thân nồi trước khi sử dụng.

Trên thân nồi có trang bị lỗ thông khí để duy trì chức năng và tính năng, nhưng khi có bụi và cặn trũng rơi vào trong lỗ này thì có thể gây ra sự cố. Trong trường hợp xảy ra sự cố do có cặn trũng, v.v... rơi vào thì sẽ sửa chữa có tính phí.

Không sử dụng trên bếp điện từ IH, bếp từ IH, v.v... Có thể gây sự cố.

Sản phẩm này sử dụng cho mục đích gia dụng thông thường và các mục đích tương tự như sau:

- Sử dụng tại nhà bếp dành cho nhân viên (công nhân) trong cửa hàng, văn phòng hoặc môi trường làm việc khác.

* Tuy nhiên, không sử dụng sản phẩm này với mục đích sử dụng trong thời gian dài bởi nhiều người không thể xác định.

- Khách sạn, nhà nghỉ, và các cơ sở lưu trú khác, v.v...

Tên và cách sử dụng các bộ phận

Nắp lỗ thoát hơi nước

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

Lỗ thoát hơi nước

- Vì khi nấu, hơi nước sẽ thoát ra và rất nóng nên vui lòng chú ý.

Phần lắp đặt nắp lỗ thoát hơi nước

Nút bấm mở nắp

Ấn nút để mở nắp ngoài.

Đối với pin Lithium

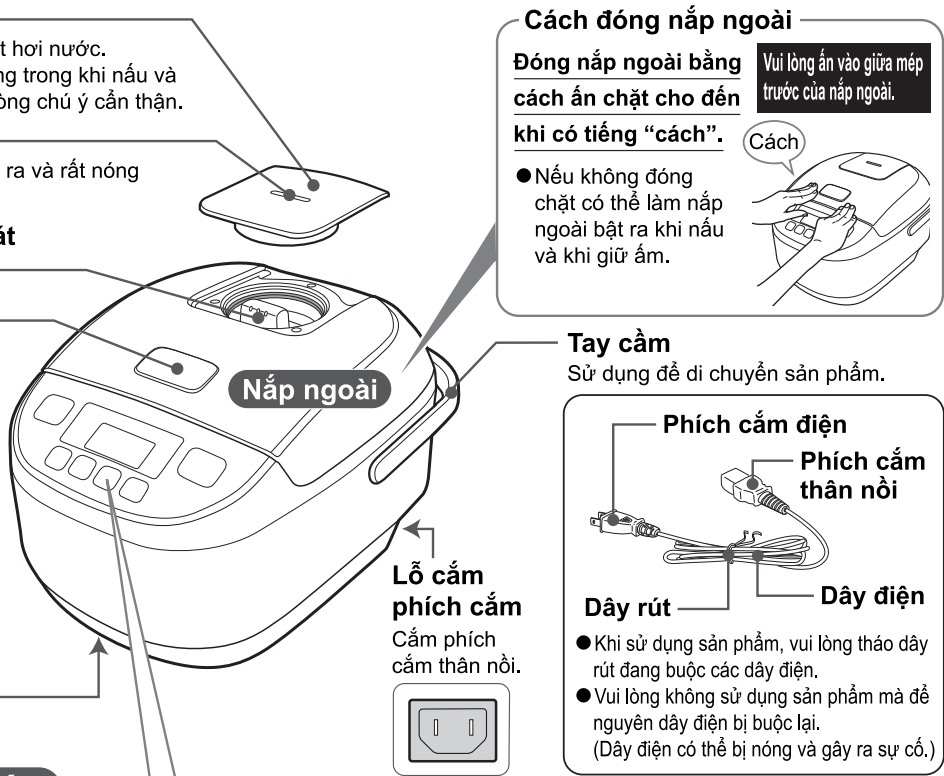
Pin Lithium được lắp đặt để lưu lại menu và thời gian hiện tại, v.v... ngay cả khi đã rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm điện.

Pin Lithium sẽ cạn kiệt theo thời gian sử dụng.

→ Xem trang 23

Lỗ thông khí

(Đậy trước thân nồi)



Cách đóng nắp ngoài

Đóng nắp ngoài bằng cách ấn chặt cho đến khi có tiếng “cách”.

Vui lòng ấn vào giữa mép trước của nắp ngoài.



- Nếu không đóng chặt có thể làm nắp ngoài bật ra khi nấu và khi giữ ấm.

Tay cầm

Sử dụng để di chuyển sản phẩm.

Phích cắm điện

Phích cắm thân nồi



Dây rút

Dây điện

- Khi sử dụng sản phẩm, vui lòng tháo dây rút đang buộc các dây điện.
- Vui lòng không sử dụng sản phẩm mà để nguyên dây điện bị buộc lại. (Dây điện có thể bị nóng và gây ra sự cố.)

Bộ phận thao tác

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

Màn hình hiển thị

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

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

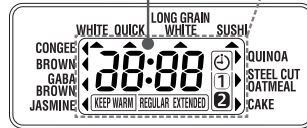
Nút “Giữ ấm/Hủy”

- Sử dụng khi giữ ấm lại. → Xem trang 13
- Sử dụng khi hủy cài đặt thao tác trước đó hoặc ngừng tính năng đang thực hiện.

Đèn Giữ ấm

Nút “Menu”

- Sử dụng khi chọn menu. → Xem trang 8
- Sử dụng khi chọn giữa chế độ “Giữ ấm thường” và “Giữ ấm qua đêm” khi đang giữ ấm. → Xem trang 12



KEEP WARM SELECTION



Đèn Nấu/Hâm

Nút “Nấu/Hâm”
Dùng khi nấu, nướng bánh, hâm thức ăn.

Nút “Hẹn giờ/Tắt tiếng”

- Sử dụng khi nấu hẹn giờ. → Xem trang 15
- Sử dụng khi thay đổi âm báo. → Xem trang 7

Nút “Điều chỉnh thời gian”

- Sử dụng khi điều chỉnh thời gian hiện tại. → Xem trang 7
- Sử dụng khi thiết lập thời gian hẹn giờ cho nấu hẹn giờ. → Xem trang 15
- Sử dụng khi thiết lập thời gian nấu cho nướng bánh. → Xem trang 16

Phụ kiện

Vá xới cơm



Đế đỡ vá xới cơm



Cốc định lượng



(1 cốc = khoảng 6,1 oz./khoảng 180 mL)

Tiếp tục sang trang tiếp theo →

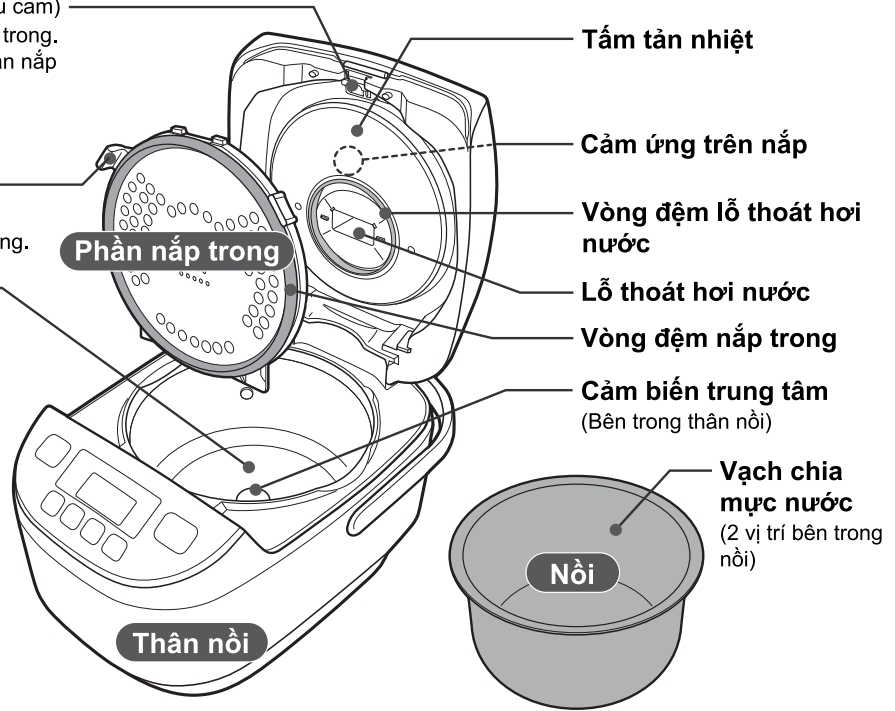
Tên và cách sử dụng các bộ phận (tiếp theo)

Chốt giữ phần nắp trong (Màu cam)
Sử dụng khi lấy ra, lắp vào phần nắp trong.
● Sau khi vệ sinh, vui lòng lắp lại phần nắp trong vào. → Xem trang 18

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

Mâm nhiệt
● Vui lòng lấy giấy bảo quản giữa mâm nhiệt và nồi ra trước khi sử dụng.

Cách sử dụng để đỡ và xới cơm

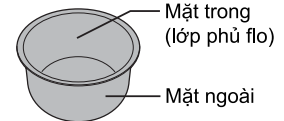


Đối với nồi

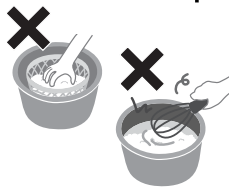
Để sử dụng lâu dài, vui lòng tuân theo những điều bên dưới.

Mặt trong (lớp phủ flo)

Lớp phủ flo ở mặt trong nồi nếu bị trầy sẽ dẫn đến bong tróc, nên vui lòng cẩn thận khi sử dụng. Để lớp phủ flo chống dính không bị trầy, vui lòng làm theo những điều sau.



<Khi chuẩn bị nấu>



- Nhặt các dị vật (sạn, v.v...) ra khỏi gạo rồi mới vo gạo.
- Không vo gạo bằng dụng cụ đánh trứng, v.v...
- Không vo gạo bằng rổ kim loại.
- Không dùng cho trường hợp nào khác ngoài nồi cơm điện.

<Sau khi nấu xong>



- Không sử dụng nồi để trộn dấm (khi làm cơm sushi, v.v...).
- Không dùng vá bằng kim loại (khi nấu cháo Trung Quốc, hạt diêm mạch, yến mạch cắt nhỏ, v.v...).
- Không gõ vá xới cơm, v.v... (khi bới cơm, v.v...).

<Khi vệ sinh> → Xem trang 17

- Không cho thìa và các dụng cụ ăn uống khác vào bên trong nồi.
- Không cho vào máy rửa chén, máy sấy chén.
- Rửa sạch ngay nếu nấu có gia vị.
- Rửa nồi bằng vật mềm như miếng bọt biển, v.v...



- Không được sử dụng chất pha loãng, bột đánh bóng, chất tẩy rửa có chứa chất mài mòn, chất tẩy trắng, các loại bàn chải cứng (bằng nylon, kim loại, v.v...), miếng bọt biển melamine, bề mặt nylon của miếng bọt biển, v.v... để vệ sinh.



Lớp phủ flo chống dính bên trong nồi sẽ hao mòn do sử dụng.

- Có thể sẽ phát sinh những đốm màu hay bong tróc nhưng vẫn không gây ảnh hưởng đến tính năng và mặt vệ sinh. Có thể sử dụng mà không gây ảnh hưởng (thiệt hại) cho con người, và không gặp vấn đề gì sau khi nấu, giữ ấm.
- Khi lớp phủ flo chống dính bị bong tróc thấy rõ và nồi bị biến dạng, thì có thể mua mới. → Xem trang 24

Mặt ngoài

- Có thể bị đổi màu do nhiệt, nhưng không ảnh hưởng đến hiệu suất nấu.
- Mặt ngoài là phần quan trọng tiếp xúc với cảm biến. Vui lòng chú ý không để dính bẩn, trầy xước.
- Vui lòng chú ý rằng nếu ấn mạnh mặt đáy nồi vào bồn rửa hay bàn, v.v..., thì có thể sẽ làm bồn rửa hay bàn, v.v... bị trầy xước hoặc đổi màu.

Mẹo làm cơm ngon

Mẹo nấu cơm ngon

● Đong gạo cho đúng.

Phải đong đến ngang miệng của cốc định lượng kèm theo. Nếu dùng thùng định lượng gạo hoặc cốc định lượng bán ở ngoài thị trường sẽ có khác biệt.

● Vo gạo nhanh. Để “vo” gạo được nhanh, vui lòng chuẩn bị một tô to để chứa nước.

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

Hãy vo gạo bằng tô to chứa được đầy nước!



Hãy dùng các ngón tay vo, khuấy gạo!



Lưu ý!

Không vo gạo hoặc gia giảm nước bằng nước sôi (từ 95°F/35°C trở lên). Đây có thể là nguyên nhân làm cơm nấu không ngon.

● Gia giảm nước cho đúng.

Phải gia giảm nước trên bề mặt bằng phẳng. Vì vạch chia mực nước đã đạt tiêu chuẩn, hãy điều chỉnh lượng nước tùy theo ý muốn và loại gạo, mức độ gạo mới.

Các loại gạo	Gạo mới	Gạo cũ
Gia giảm nước	Hơi ít so với vạch chia mực nước	Hơi nhiều so với vạch chia mực nước

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

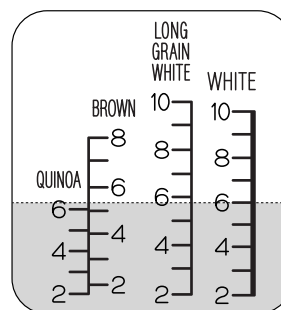
● Không dùng nước có độ kiềm cao.

Vui lòng sử dụng nước có độ kiềm thấp (từ pH 9 trở xuống). Có thể làm cơm bị vàng hay bị bết dính.

● Khi cơm chín, đánh tơi cơm ngay.

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

Khi nấu 6 cốc gạo trắng



Cho nước vào đến mức “6”
Gạo trắng trên vạch chia mực nước

Vạch chia mực nước này là cho nồi có dung tích 1,8 L.

Mẹo giữ ấm

● Khi giữ cơm bên trong nồi, phải dùng tính năng giữ ấm.

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

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

- Giữ ấm lượng cơm ít trong thời gian dài
- Giữ ấm từ 12 tiếng trở lên
- Thêm cơm để giữ ấm
- Giữ ấm sau khi cơm đã nguội
- Giữ ấm cháo Trung Quốc
- Giữ ấm thực phẩm khác ngoài cơm
- Giữ ấm khi còn để vá xới cơm bên trong
- Giữ ấm hạt diêm mạch, yến mạch cắt nhỏ

● Nếu lượng cơm ít thì gom cơm vào giữa nồi.

- Nếu phần cơm được giữ ấm quá ít, cơm sẽ bị khô, dễ bết dính, do đó vui lòng gom cơm lại vào giữa nồi rồi giữ ấm.

Gom vào giữa nồi



Cách điều chỉnh thời gian

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

- Thời gian được hiển thị theo hệ 24 tiếng.

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

1 Đặt nồi vào và cắm phích cắm.

→ Tham khảo “Cách nấu cơ bản Bước 4” ở trang 8

2 Ấn vào hoặc .

3 Điều chỉnh thành thời gian hiện tại ngay khi thời gian hiển thị nhấp nháy.

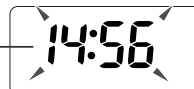
-  : tiến tới 1 phút
-  : lùi lại 1 phút
- Ấn và giữ để chuyển tiếp nhanh 10 phút.

4 Khi nào đèn nhấp nháy chuyển thành đèn sáng tức là đã điều chỉnh thời gian xong.

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

Đang điều chỉnh thời gian

Đèn nhấp nháy

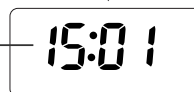


Ấn ngay khi thời gian hiển thị nhấp nháy



Khi điều chỉnh thời gian xong

Đèn sáng



- Thời gian không được hiển thị khi rút phích cắm điện - phích cắm thân nồi, nhưng khi cắm lại phích cắm, thời gian hiện tại sẽ được hiển thị.
- Thời gian có thể sai lệch ít nhiều do nhiệt độ phòng, v.v...
- Nếu thời gian bị lệch, khi nấu bằng chế độ hẹn giờ thì việc nấu sẽ không hoàn tất vào đúng giờ đã hẹn.
- Không thể điều chỉnh thời gian khi đang nấu (nướng bánh), đang hâm, đang giữ ấm thường, đang giữ ấm qua đêm, đang nấu theo chế độ hẹn giờ.

Các loại âm báo và cách thay đổi

Sản phẩm này có chức năng thông báo bằng chuông để thông báo khi bắt đầu nấu (nướng bánh), khi kết thúc thao tác hẹn giờ, khi nấu xong, v.v... Có thể chuyển chế độ chuông sang chế độ tắt tiếng.

Các loại âm báo và thời điểm phát âm báo

Các loại âm báo và mục đích sử dụng	Chế độ chuông	Tắt tiếng
	Thời điểm phát âm báo	Âm báo thường của sản phẩm này. Đây là âm báo được cài đặt khi sản phẩm xuất xưởng.
Khi bắt đầu nấu (nướng bánh)	“Bíp”	Không kêu
Khi thao tác hẹn giờ hoàn thành	“Bíp”	Không kêu
Khi hoàn tất nấu (nướng bánh)/hâm	“Bíp” (kéo dài) x 5 lần	Không kêu

Cách thay đổi âm báo

1 Đặt nồi vào và cắm phích cắm.

→ Tham khảo “Cách nấu cơ bản Bước 4” ở trang 8

2 Ấn giữ từ 3 giây trở lên.

Mỗi lần ấn giữ nút “Hẹn giờ/Tắt tiếng” từ 3 giây trở lên, âm báo sẽ thay đổi từ ① → ②.

① Chế độ chuông

Cài đặt xong khi kêu 3 tiếng “bíp” (kéo dài).

② Tắt tiếng

Cài đặt xong khi kêu 1 tiếng “bíp” (kéo dài).

- Không thể thay đổi giai điệu khi bắt đầu hâm. (Khi tắt tiếng, giai điệu bắt đầu hâm sẽ không vang lên.)
- Không thể thay đổi âm báo khi đang nấu (nướng bánh), đang hâm, đang ở chế độ giữ ấm thường, đang ở chế độ giữ ấm qua đêm, đang nấu theo chế độ hẹn giờ.
- Nếu không làm được thì vui lòng làm lại từ bước 1.
- Chuông sẽ vang lên để thông báo lỗi dù ở cài đặt nào.

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

- Khi thay đổi chế độ âm báo thì cài đặt của âm báo đã chọn được lưu lại ngay cả khi rút phích cắm điện - phích cắm thân nồi.

Nấu cơm **Cách nấu cơ bản**

Menu	WHITE (Gạo trắng)	QUICK (Nấu nhanh gạo trắng)	LONG GRAIN WHITE (Gạo trắng hạt dài)	SUSHI (Cơm sushi)
	CONGEE (Cháo Trung Quốc)	BROWN (Gạo lứt)	GABA BROWN (Gạo lứt hoạt chất GABA)	JASMINE (Gạo Jasmine)
	QUINOA (Hạt diêm mạch)	STEEL CUT OATMEAL (Yến mạch cắt nhỏ)	CAKE (Bánh)	

Vui lòng rửa nồi, phần nắp trong, nắp lỗ thoát hơi nước, và xới cơm, để đỡ và xới cơm, cốc định lượng trước khi sử dụng lần đầu tiên. → Xem trang 17 ~ 18

1 Đong gạo bằng cốc định lượng đi kèm.

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



(1 cốc = khoảng 6,1 oz./
khoảng 180 mL)

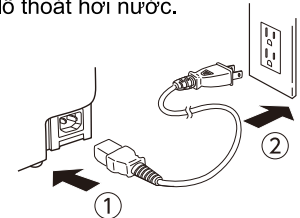
2 Vo gạo và gia giảm nước.

- Vo gạo → Tham khảo “Mẹo nấu cơm ngon” ở trang 6
- Đặt nồi trên bề mặt bằng phẳng, thêm nước vào gạo và điều chỉnh vạch chia mực nước của số lượng cốc gạo, menu muốn nấu → Xem trang 10
- Dàn đều mặt gạo
 - Không cần ngâm nước, có thể nấu ngay. Nếu ngâm thì cơm sẽ mềm hơn một chút khi nấu xong.
 - Vì vạch chia mực nước đã đạt tiêu chuẩn, nên bạn vui lòng điều chỉnh lượng nước theo ý muốn. (Gia giảm 1 ~ 2 mm theo vạch chia mực nước)

3 Đặt nồi vào thân nồi, lắp phần nắp trong, nắp lỗ thoát hơi nước vào, rồi đóng nắp ngoài lại.

Lau sạch dị vật và nước ở mặt ngoài nồi, mặt trong thân nồi, phần nắp trong và nắp lỗ thoát hơi nước.

- Cho nồi vào và chắc chắn nồi đã chạm đáy.
- Vui lòng đóng nắp ngoài từ từ và chính xác cho đến khi có tiếng “cách”.



4 Cắm phích cắm.

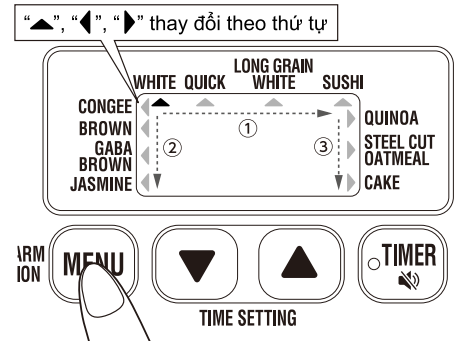
- Phải cắm sâu và chặt phích cắm thân nồi vào lỗ cắm phích cắm.
- Cắm phích cắm điện vào ổ cắm.

5 Ấn **MENU** để chọn menu.

- Menu nấu cơm khi xuất xưởng được cài đặt là “Gạo trắng”.

Mỗi lần ấn nút, các hiển thị “▲”, “◀”, “▶” trên màn hình hiển thị sẽ thay đổi theo thứ tự ①②③.

- Ấn và giữ nút thì menu sẽ chuyển liên tục. Dừng chuyển khi trở về menu “Gạo trắng”.
- Đối với các menu “Gạo trắng”, “Gạo trắng hạt dài”, “Gạo lứt”, “Gạo lứt hoạt chất GABA”, “Gạo Jasmine”: một khi bạn chọn và nấu cơm, menu sẽ được ghi nhớ cho đến khi bạn chọn lại và nấu cơm lần sau.

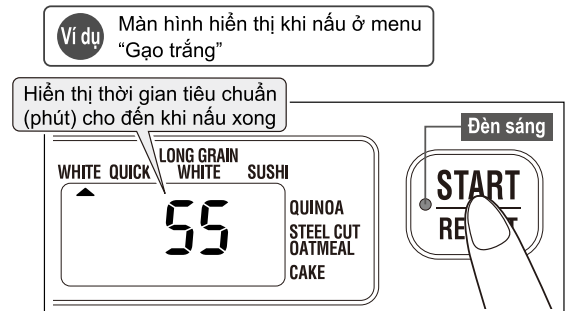


6 Ấn **START REHEAT**.

Chuông reo lên và chế độ nấu được bắt đầu.

Đèn Nấu/Hâm sáng lên, màn hình hiển thị sẽ hiển thị thời gian tiêu chuẩn (phút) cho đến khi nấu xong.

- Vui lòng kiểm tra đèn giữ ấm đã tắt hay chưa và ấn nút “Nấu/Hâm”. Khi đèn giữ ấm sáng lên nghĩa là chế độ “Hâm” bắt đầu. → Xem trang 14
- Nếu ấn (▲) hoặc (▼) khi muốn biết thời gian hiện tại trong khi nấu, màn hình hiển thị sẽ chuyển đổi chỉ đang ấn.



- Thời gian tiêu chuẩn cho đến khi nấu xong có thể sẽ khác với thời gian nấu chín thực tế. Thời gian nấu chín thực tế sẽ thay đổi tùy theo nhiệt độ phòng, nhiệt độ nước, điện áp, lượng nước, v.v...
- Khi bắt đầu bốc hơi nước, nồi sẽ điều chỉnh thời gian tiêu chuẩn cho đến khi nấu xong. Khi điều chỉnh, có thể thời gian tiêu chuẩn sẽ tăng lên hoặc giảm xuống một chút.

Tiếp tục sang trang tiếp theo →

Nấu cơm (tiếp theo)

7

Khi chuông báo hiệu nấu xong vang lên, và nồi cơm điện đã chuyển qua chế độ giữ ấm, thì đánh toi cơm ngay.

Khi cơm chín, nồi sẽ tự động ngắt sang chế độ Giữ ấm.

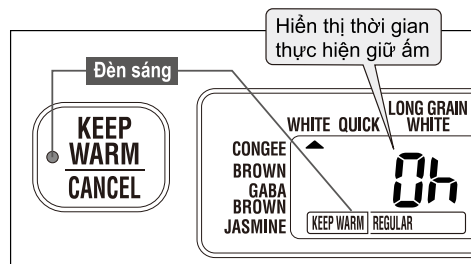
→ Tham khảo “Giữ ấm” ở trang 12

Đèn Giữ ấm sẽ sáng, Đèn Nấu/Hâm sẽ tắt.

Trên màn hình hiển thị sẽ hiển thị thời gian thực hiện giữ ấm theo đơn vị 1 tiếng (h).

Khi nồi đã chuyển qua chế độ giữ ấm, thì đánh toi cơm ngay. Đánh toi cơm, làm thoát nước thừa sẽ giúp hạn chế cơm bị khô cứng, vón cục hoặc bị cháy.

- Khi đánh toi cơm, vui lòng chú ý cẩn thận để tránh bị bỏng.



Khi đóng nắp ngoài, vui lòng không để nguyên và xới cơm bên trong. Vì có thể nắp ngoài sẽ khó mở.

- Nồi có thể sẽ xoay khi đánh toi cơm. Nếu giữ nồi bằng tay bắc nồi, v.v... (do nồi nóng ngay sau khi sử dụng) thì nồi sẽ không xoay, từ đó hạn chế vết trầy xước, v.v... ở đáy nồi (bên ngoài).
- Tùy vào trạng thái nấu cơm mà mặt dưới của cơm khi nấu xong có thể sẽ cháy nhẹ.
- Bề mặt cơm khi nấu xong có thể sẽ không bằng phẳng do sự đối lưu nhiệt trong quá trình nấu.

8

Sau khi sử dụng, ấn khi không còn cơm trong nồi, rút phích cắm điện - phích cắm thân nồi ra và vệ sinh.

- Vui lòng vệ sinh sau khi thân nồi đã nguội. → Xem trang 17 ~ 18
- Không được cắm phích cắm điện và phích cắm thân nồi khi tay đang ướt. (Có nguy cơ gây đoản mạch, giật điện)
- Thao tác lấy nồi ra không giúp thiết bị hủy chế độ Giữ ấm. Bạn phải ấn nút “Giữ ấm/Hủy”.

Vui lòng chú ý nước sôi trào ra ngoài.

Khi lượng nước được điều chỉnh theo vạch chia mực nước của “Cháo Trung Quốc”, “Hạt diêm mạch”, “Yến mạch cắt nhỏ”, vui lòng không nấu theo các menu khác ngoài “Cháo Trung Quốc”, “Hạt diêm mạch”, “Yến mạch cắt nhỏ”. Nếu nấu theo menu khác có thể làm trào nước sôi ra ngoài.

- Menu “Cháo Trung Quốc”, “Hạt diêm mạch”, “Yến mạch cắt nhỏ” không được lưu lại, nên mỗi khi nấu cháo, vui lòng chọn lại menu “Cháo Trung Quốc”, “Hạt diêm mạch”, “Yến mạch cắt nhỏ”.

Vui lòng chú ý

Nếu cần nấu liên tục và muốn dừng chế độ giữ ấm để nấu nồi cơm mới ngay thì vui lòng để cho nồi nguội đi từ 35 phút trở lên. Nếu bạn nấu mà không chờ cho nồi nguội đi, thời gian nấu có thể lâu hơn. Thời gian tiêu chuẩn cho đến khi nấu xong có thể sẽ không hiển thị trong một khoảng thời gian hoặc (tối đa khoảng 60 phút).

Lời khuyên

- Nếu muốn làm nguội nhanh thân nồi và nắp ngoài, vui lòng thử làm theo những cách sau.
- Cho nước lạnh vào nồi và làm nguội bên trong thân nồi
 - Mở nắp ngoài, tháo phần nắp trong ra để làm nguội tản nhiệt

Thông báo

- Có thể thay đổi âm báo (chuông - tắt tiếng) sang cách thông báo khác.
→ Tham khảo “Các loại âm báo và cách thay đổi” ở trang 7

Nấu nhiều loại cơm khác nhau

Nấu cơm được thiết đặt trong nút “Menu”

*Lượng gạo được đồng bằng cốc định lượng đi kèm.

Loại cơm muốn nấu	Loại gạo sẽ sử dụng	Menu chọn	Vạch chia mực nước	Phân lượng nấu (số cốc) *	Đặc trưng - Lời khuyên
Gạo trắng	Gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa	WHITE	WHITE	1,0 L: 1 ~ 5,5 1,8 L: 2 ~ 10	<ul style="list-style-type: none"> Nấu theo độ dẻo tiêu chuẩn (bình thường) của sản phẩm này.
Nấu nhanh gạo trắng	Gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa	QUICK	WHITE	1,0 L: 1 ~ 5,5 1,8 L: 2 ~ 10	<ul style="list-style-type: none"> Chọn khi muốn gạo trắng nấu nhanh chín. Cơm nấu xong sẽ hơi cứng một chút.
Gạo trắng hạt dài	Gạo trắng hạt dài	LONG GRAIN WHITE	LONG GRAIN WHITE	1,0 L: 1 ~ 5,5 1,8 L: 2 ~ 10	<ul style="list-style-type: none"> Cơm chín có thể sẽ cứng một chút tùy theo thương hiệu gạo. → Xem trang 19
Cơm sushi	Gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa	SUSHI	SUSHI	1,0 L: 1 ~ 5,5 1,8 L: 2 ~ 10	<ul style="list-style-type: none"> Cơm nấu xong sẽ cứng hơn so với cơm nấu ở menu “Gạo trắng”.
Cháo Trung Quốc	Gạo Jasmine	CONGEE	CONGEE	1,0 L: 0,5 ~ 1 1,8 L: 0,5 ~ 1,5	<ul style="list-style-type: none"> Lượng nguyên liệu bằng khoảng 30 ~ 50% lượng gạo (trọng lượng) là vừa. Nguyên liệu được cắt nhỏ, xếp lên trên gạo và được nấu chín mà không cần trộn lẫn với gạo. Đối với các nguyên liệu khó chín, vui lòng cắt nhỏ hơn một chút. Đối với các loại rau xanh, cần phải chần sơ trước, v.v., và chỉ thêm vào khi cháo đã được nấu chín. Không nấu được gạo lứt.
Gạo lứt	Gạo lứt hạt ngắn, hạt vừa	BROWN	BROWN	1,0 L: 1 ~ 4 1,8 L: 2 ~ 8	<ul style="list-style-type: none"> Chọn khi nấu gạo lứt. Chúng tôi không khuyến khích vì nếu trộn với gạo trắng và nấu thì có thể nước sôi sẽ trào ra ngoài, hoặc nấu không ngon.
Gạo lứt hoạt chất GABA	Gạo lứt hạt ngắn, hạt vừa	GABA BROWN	BROWN	1,0 L: 1 ~ 4 1,8 L: 2 ~ 8	<ul style="list-style-type: none"> Là menu kích hoạt gạo lứt và nâng cao giá trị dinh dưỡng. Cơm chín sẽ mềm và dễ ăn hơn so với cơm nấu ở menu gạo lứt thông thường.
Gạo Jasmine	Gạo Jasmine	JASMINE	LONG GRAIN WHITE	1,0 L: 1 ~ 5,5 1,8 L: 2 ~ 10	<ul style="list-style-type: none"> Cơm chín có thể sẽ cứng một chút tùy theo thương hiệu gạo.
Hạt diêm mạch	Hạt diêm mạch	QUINOA	QUINOA	1,0 L: 1 ~ 4 1,8 L: 2 ~ 6	<ul style="list-style-type: none"> Vui lòng điều chỉnh lượng nước tùy theo sở thích. Trường hợp thích nấu cứng → Cho ít nước hơn một chút. Trường hợp thích nấu mềm → Cho nhiều nước hơn một chút.
Yến mạch cắt nhỏ	Yến mạch cắt nhỏ	STEEL CUT OATMEAL	STEEL CUT OATMEAL	1,0 L: 1 ~ 2,5 1,8 L: 2 ~ 3	<ul style="list-style-type: none"> Vui lòng điều chỉnh lượng nước tùy theo sở thích. Trường hợp thích ăn giòn → Cho ít nước hơn một chút. Trường hợp thích ăn cháo mềm mịn → Cho nhiều nước hơn một chút.

Nấu nhiều loại cơm khác nhau (tiếp theo)

Thời gian tiêu chuẩn cho đến khi nấu xong

Menu	Dung tích nồi 1,0 L	Dung tích nồi 1,8 L
Gạo trắng	Khoảng 48 phút ~ 59 phút	Khoảng 48 phút ~ 58 phút
Nấu nhanh gạo trắng	Khoảng 27 phút ~ 44 phút	Khoảng 29 phút ~ 49 phút
Gạo trắng hạt dài	Khoảng 50 phút ~ 56 phút	Khoảng 51 phút ~ 60 phút
Cơm sushi	Khoảng 46 phút ~ 52 phút	Khoảng 42 phút ~ 61 phút
Cháo Trung Quốc	Khoảng 87 phút ~ 93 phút	Khoảng 86 phút ~ 101 phút
Gạo lứt	Khoảng 84 phút ~ 104 phút	Khoảng 82 phút ~ 104 phút
Gạo lứt hoạt chất GABA	Khoảng 192 phút ~ 213 phút	Khoảng 193 phút ~ 220 phút
Gạo Jasmine	Khoảng 44 phút ~ 57 phút	Khoảng 40 phút ~ 53 phút
Hạt diêm mạch	Khoảng 41 phút ~ 51 phút	Khoảng 42 phút ~ 55 phút
Yến mạch cắt nhỏ	Khoảng 54 phút ~ 61 phút	Khoảng 57 phút ~ 64 phút

- Trường hợp điện áp 120 V, nhiệt độ phòng 68°F (20°C), nhiệt độ nước 64,4°F (18°C).
- Thời gian được tính từ lúc bắt đầu nấu đến lúc chuyển sang giữ ấm. Ngoài ra, thời gian nấu sẽ thay đổi tùy theo điện áp, nhiệt độ phòng, thời tiết, lượng nước, v.v...

Nội dung về gạo lứt hoạt chất GABA

- Sản phẩm này có thể nấu cơm gạo lứt.
Ngoài ra, có thể chọn menu “Gạo lứt hoạt chất GABA” là cách nấu kích hoạt gạo lứt và nâng cao giá trị dinh dưỡng.

Menu “Gạo lứt hoạt chất GABA”

Khi chọn menu “Gạo lứt hoạt chất GABA” để nấu gạo lứt, đầu tiên, hãy bắt đầu công đoạn kích hoạt gạo lứt, sau đó, chuyển qua công đoạn tự động nấu gạo lứt thông thường. Trong công đoạn kích hoạt gạo lứt, do duy trì nhiệt độ trong nồi ở mức khoảng 104°F (khoảng 40°C) trong khoảng 2 tiếng nên sẽ mất nhiều thời gian cho đến khi nấu chín cơm. → **Tham khảo “Thời gian tiêu chuẩn cho đến khi nấu xong”**

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

*GABA:

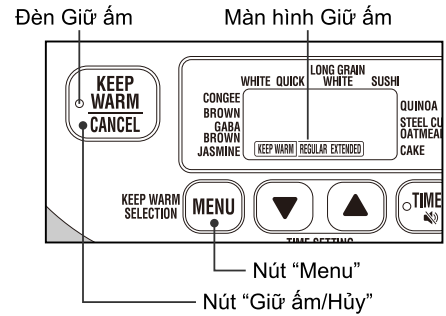
GABA (gamma aminobutyric acid) là một loại amino acid, có hiệu quả trong việc giảm huyết áp và an thần.

Giữ ấm

Giữ ấm thường / Giữ ấm qua đêm

Khi Đèn Giữ ấm sáng, nếu ấn nút “Menu”, có thể chọn “Giữ ấm thường” hoặc “Giữ ấm qua đêm”.

- Đối với những trường hợp sau đây, dù ấn nút “Menu” thì nồi cũng sẽ không nhận “Giữ ấm qua đêm”. Chuông sẽ reo và nồi sẽ tự động chuyển sang chế độ “Giữ ấm thường”.
 - Trường hợp đã nấu bằng menu “Cháo Trung Quốc”, “Gạo lứt”, “Gạo lứt hoạt chất GABA”, “Hạt diêm mạch”, “Yến mạch cắt nhỏ”
 - Trường hợp nồi đã ở chế độ “Giữ ấm thường” vượt quá 12 tiếng
 - Trường hợp nồi đã ở chế độ “Giữ ấm qua đêm” vượt quá 4 tiếng
 - Trường hợp nhiệt độ nồi hạ thấp do tắt chế độ giữ ấm hoặc do cúp điện, v.v...



Giữ ấm thường

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

Khi cơm chín, nồi sẽ tự động ngắt sang chế độ “Giữ ấm thường”, Đèn Giữ ấm và Màn hình Giữ ấm thường sẽ phát sáng.



Giữ ấm qua đêm

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

Sử dụng khi đang ở chế độ “Giữ ấm thường”.

1 Kiểm tra Màn hình Giữ ấm thường có sáng đèn hay không.

2 Ấn **MENU**. Màn hình Giữ ấm qua đêm sẽ sáng.

- Khi ở chế độ “Giữ ấm qua đêm” quá 8 tiếng thì nồi sẽ tự động trở về chế độ “Giữ ấm thường”.



Khi từ chế độ “Giữ ấm qua đêm” trở về chế độ “Giữ ấm thường”...

Ấn **MENU**. Trở về chế độ “Giữ ấm thường”, Màn hình Giữ ấm thường sẽ sáng.

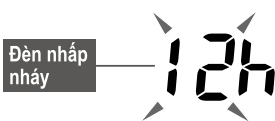


Về thời gian giữ ấm

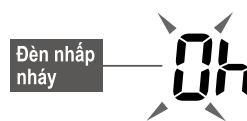
- Phải đảm bảo giữ ấm theo thời gian được ghi trong bảng bên dưới.
- Không thể chọn “Giữ ấm qua đêm” ở menu “—”. Nồi sẽ tự động chuyển sang chế độ “Giữ ấm thường”.
- Khi cơm chín, tất cả menu sẽ chuyển sang chế độ giữ ấm nhưng vui lòng không chọn giữ ấm ở menu “X”. Đây sẽ là nguyên nhân gây ra mùi ôi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

Menu	Gạo trắng - Nấu nhanh gạo trắng - Gạo trắng hạt dài - Cơm sushi - Gạo Jasmine	Cháo Trung Quốc* - Hạt diêm mạch - Yến mạch cắt nhỏ	Gạo lứt - Gạo lứt hoạt chất GABA
Giữ ấm			
Giữ ấm thường	Lên đến 12 tiếng	X	Lên đến 12 tiếng
Giữ ấm qua đêm		—	—

- Khi vượt quá 12 tiếng, màn hình sẽ thông báo bằng cách nhấp nháy các con số. Vui lòng thường thức ngay khi còn nóng.



- Menu “X” sẽ thông báo bằng cách nhấp nháy từ 0 tiếng. Vui lòng không giữ ấm.



* “Cháo Trung Quốc” sẽ trở thành dạng sệt theo thời gian, vì vậy vui lòng tắt chế độ Giữ ấm khi nấu xong và thường thức càng sớm càng tốt.
● Không thể giữ ấm cho menu “Bánh”.

Tiếp tục sang trang tiếp theo →

Giữ ấm (tiếp theo)

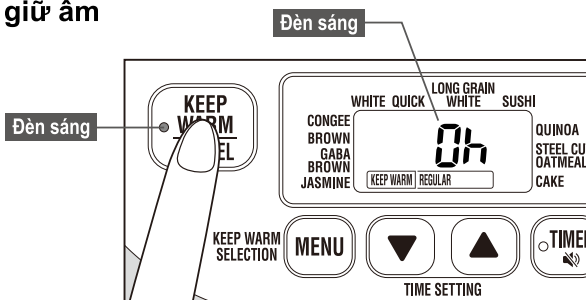
Cách giữ ấm lại

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



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





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



Trường hợp lo ngại về mùi

- Nồi có thể sẽ có mùi khó chịu và dễ sinh sôi vi khuẩn nếu vệ sinh không kỹ càng, do khí hậu hoặc nhiệt độ phòng của môi trường sử dụng, do đóng mở nắp ngoài, loại gạo, cách vo gạo v.v... Trường hợp lo ngại về mùi, thì sau khi vệ sinh "Bên trong" theo hướng dẫn ở **trang 18**, sử dụng chế độ "Giữ ấm thường" sẽ có hiệu quả. Ngoài ra, hiệu quả đạt được sẽ cao hơn nếu tăng nhiệt độ Giữ ấm theo tham khảo "Trong trường hợp này" ở **trang 23**.

Thông báo

- Nếu ấn  hoặc  khi muốn biết thời gian hiện tại trong khi Giữ ấm, màn hình hiển thị sẽ chuyển đổi. Ấn  hoặc  lại lần nữa sẽ trở lại thời gian thực hiện giữ ấm.

Nếu không quay trở lại màn hình hiển thị thời gian thực hiện giữ ấm, thì lần nấu tiếp theo màn hình cũng sẽ không hiển thị thời gian thực hiện giữ ấm. Ngoài ra, nếu thời gian thực hiện giữ ấm nhấp nháy thì không thể chuyển đổi màn hình hiển thị.

Vui lòng chú ý

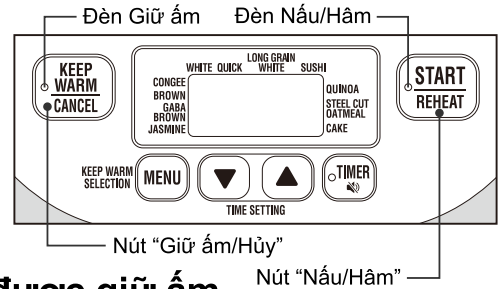
- Nếu bảo quản cơm trong nồi, vui lòng dùng chức năng Giữ ấm.

Hâm

Hâm nóng

Sử dụng khi đang ở chế độ Giữ ấm (Giữ ấm thường, Giữ ấm qua đêm).

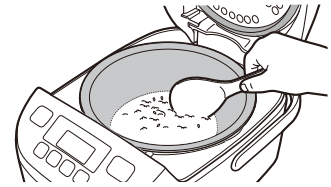
- Hâm cơm khi đang ở chế độ giữ ấm, cơm có thể ấm nóng hơn. Đặc biệt, do nhiệt độ sẽ hạ thấp một chút khi đang ở chế độ Giữ ấm qua đêm nên khi sử dụng chế độ Hâm thì nhiệt độ cơm sẽ vừa vặn để sẵn sàng dùng bữa.
- Chỉ có thể Hâm trong khi Đèn Giữ ấm sáng.



1

Đánh tơi và dàn đều phần cơm đang được giữ ấm.

- Vui lòng đánh tơi vì cơm có thể bị cứng hoặc cháy khét.
- Nếu hâm một lượng ít cơm, hãy rưới 1 muỗng canh nước cho một lượng cơm bằng khoảng một bát (khoảng 5,5 oz./ khoảng 160g) và đánh tơi kỹ, sau đó vun cơm vào giữa nồi và phần cơm bị khô sẽ được làm mềm.
- Khi đánh tơi cơm, vui lòng chú ý cẩn thận để tránh bị bỏng.
- Nồi có thể sẽ xoay khi đánh tơi cơm. Nếu giữ nồi bằng gang tay bắc nồi, v.v... (do nồi nóng ngay sau khi sử dụng) thì nồi sẽ không xoay, từ đó hạn chế vết trầy xước, v.v... ở đáy nồi (bên ngoài).



2

Kiểm tra đèn giữ ấm có đang sáng hay không, sau đó



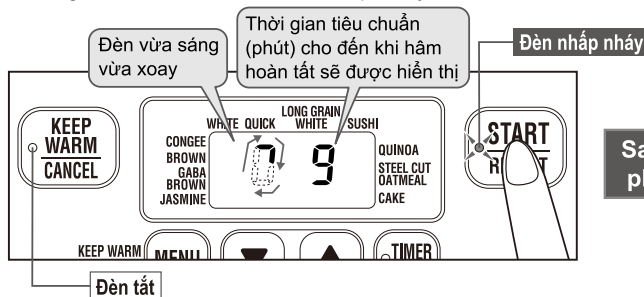
Nếu ấn nút "Nấu/Hâm" khi Đèn Giữ ấm không sáng, chế độ nấu sẽ được bắt đầu.

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

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

Thời gian hâm tiêu chuẩn

Khoảng 7 phút ~ 9 phút



Sau khoảng 7 phút ~ 9 phút

Chuông reo lên, hâm hoàn tất

Đèn Nấu/Hâm sẽ tắt, Đèn Giữ ấm sẽ sáng, và nồi sẽ vào chế độ Giữ ấm thường.

3

Đánh tơi cơm.

- Đánh tơi kỹ và dàn đều toàn bộ cơm ra vì cơm dưới đáy nồi có thể sẽ hơi cứng lại.
- Khi đánh tơi cơm, vui lòng chú ý cẩn thận để tránh bị bỏng.
- Nồi có thể sẽ xoay khi đánh tơi cơm. Nếu giữ nồi bằng gang tay bắc nồi, v.v... (do nồi nóng ngay sau khi sử dụng) thì nồi sẽ không xoay, từ đó hạn chế vết trầy xước, v.v... ở đáy nồi (bên ngoài).

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

- Khi không phải là gạo trắng (nguyên nhân làm cháy khét và đổi màu)
- Lặp đi lặp lại chức năng hâm (nguyên nhân làm cơm bị khô hoặc cháy khét)
- Khi lượng cơm cao từ vạch chia mực nước 3 trở lên của gạo trắng đối với nồi dung tích 1,0 L, cao từ vạch chia mực nước 6 trở lên của gạo trắng đối với nồi dung tích 1,8 L (sẽ không thể hâm được hết)
- Khi cơm nguội, hoặc nhiệt độ nồi thấp (nguyên nhân làm cơm cháy khét và có mùi, hoặc là nguyên nhân làm cơm cứng)

Khi muốn ngưng chế độ Hâm và trở lại chế độ Giữ ấm...



Đèn Nấu/Hâm sẽ tắt, Đèn Giữ ấm sẽ sáng, và nồi sẽ vào chế độ Giữ ấm thường.

Khi muốn hủy chế độ Hâm - Giữ ấm...



Đèn Nấu/Hâm sẽ tắt, và màn hình sẽ trở lại hiển thị thời gian hiện tại.

Nấu cơm có hẹn giờ

Nấu hẹn giờ

- Tự động nấu chín cơm theo thời gian đã hẹn. Ghi nhớ 2 thời điểm hẹn giờ “Hẹn giờ 1” và “Hẹn giờ 2”.
- Khi xuất xưởng, sản phẩm được cài sẵn “Hẹn giờ 1” là 6:00, “Hẹn giờ 2” là 18:00.

● Vui lòng chỉnh thời gian hiện tại trước khi hẹn giờ nấu. Nếu thời gian bị lệch thì cơm sẽ không nấu chín theo giờ đã hẹn. → Xem trang 7

- Nếu hẹn giờ ngắn hơn thời gian nấu hẹn giờ thì chuông sẽ reo lên và cơm sẽ bắt đầu được nấu ngay lập tức, thời gian tiêu chuẩn cho đến khi cơm chín sẽ được hiển thị.
- Để chuẩn bị trước khi nấu cơm, vui lòng xem các bước 1 ~ 4 của “Cách nấu cơ bản” ở trang 8.

1 Ấn **MENU** để chọn menu.

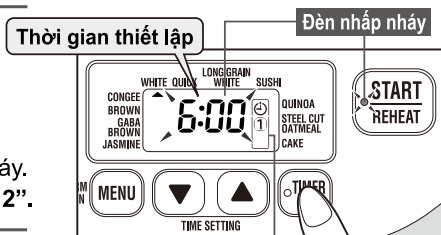
- Chức năng nấu hẹn giờ không áp dụng cho menu “Nấu nhanh gạo trắng”, “Bánh”.

Ví dụ Nếu thiết lập “7:30” ở Hẹn giờ 1 (Nấu ở menu “Gạo trắng”)

2 Ấn **TIMER**, chọn “Hẹn giờ 1” (hoặc “Hẹn giờ 2”).

Thời gian được thiết lập ở “Hẹn giờ 1” và Đèn Nấu/Hâm sẽ nhấp nháy.

- Khi ấn lần nữa, sẽ hiển thị thời gian được thiết lập ở “Hẹn giờ 2”.



3 Ấn vào **▲** hoặc **▼** để điều chỉnh thời gian muốn nấu chín.

▲ : tiến tới 10 phút ▼ : lùi lại 10 phút

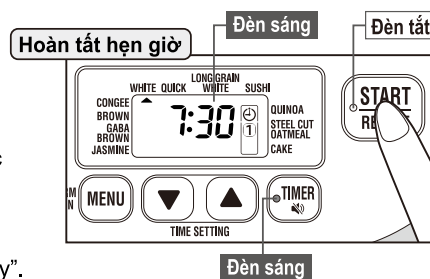
- Ấn và giữ để chuyển tiếp nhanh 10 phút.
- Nếu hẹn cùng giờ như lần nấu trước thì không cần phải điều chỉnh thời gian.



4 Ấn **START REHEAT**. Khi chuông reo lên nghĩa là đã hoàn tất hẹn giờ.

Đèn Nấu/Hâm sẽ tắt, thời gian muốn nấu chín và Đèn Hẹn giờ sẽ sáng lên.

- Nếu không ấn nút “Nấu/Hâm”, thì vẫn chưa hoàn thành được việc hẹn giờ.
- Cơm sẽ được nấu chín theo thời gian đã hẹn.
→ Tham khảo “Cách nấu cơ bản Bước 7” ở trang 9
- Khi hủy nấu hẹn giờ trong chế độ Hẹn giờ, vui lòng ấn nút “Giữ ấm/Hủy”.



Thời gian nấu hẹn giờ

- Vui lòng không hẹn giờ từ 13 tiếng trở lên. Vui lòng không hẹn giờ từ 8 tiếng trở lên khi nhiệt độ nước cao, chẳng hạn như vào mùa hè, v.v... (Để ngăn gạo không bị hư hỏng do ngâm nước quá lâu)

	Dung tích nồi 1,0 L	Dung tích nồi 1,8 L		Dung tích nồi 1,0 L	Dung tích nồi 1,8 L
Gạo trắng	1 tiếng 10 phút ~	1 tiếng 10 phút ~	Gạo lứt hoạt chất GABA	3 tiếng 45 phút ~	3 tiếng 50 phút ~
Gạo trắng hạt dài	1 tiếng 5 phút ~	1 tiếng 10 phút ~	Gạo Jasmine	1 tiếng 10 phút ~	1 tiếng 5 phút ~
Cơm sushi	1 tiếng 5 phút ~	1 tiếng 15 phút ~	Hạt diêm mạch	1 tiếng 5 phút ~	1 tiếng 5 phút ~
Cháo Trung Quốc	1 tiếng 45 phút ~	1 tiếng 55 phút ~	Yến mạch cắt nhỏ	1 tiếng 15 phút ~	1 tiếng 15 phút ~
Gạo lứt	1 tiếng 55 phút ~	1 tiếng 55 phút ~			

Vui lòng chú ý

- Không dùng chức năng nấu hẹn giờ nếu thêm nguyên liệu hoặc gia vị vào. Có thể nguyên liệu sẽ bị hư, gia vị lắng xuống đáy, nấu sẽ không ngon.

Thông báo

- Khi nấu hẹn giờ, thời gian tiêu chuẩn cho đến lúc nấu xong sẽ không được hiển thị.
- Có trường hợp không thể nấu chín cơm theo thời gian đã hẹn do nhiệt độ phòng hoặc nhiệt độ nước thấp, hoặc do điện áp, lượng nước, v.v...
- Khi nấu cơm có hẹn giờ, gạo sẽ hút dư nước nên cơm có thể bị nhão hoặc cám gạo đọng lại ở đáy nồi sẽ bị cháy xém.
- Nếu ấn **▲** hoặc **▼** khi muốn biết thời gian hiện tại trong khi ở chế độ Hẹn giờ, màn hình hiển thị sẽ chuyển đổi chỉ khi đang ấn.

Làm bánh

1 Phết một lớp bơ mỏng, đều lên đáy và mặt bên của mặt trong của nồi.

- Nếu phết bơ không đều, bột sẽ dễ bị dính vào bề mặt nồi.

2 Làm bột bánh.

Vui lòng tham khảo phần “RECIPES” ở trang 20 của sách hướng dẫn sử dụng bản tiếng Anh để biết về lượng bột và cách làm.



- * Vui lòng không thêm bột nở. Là nguyên nhân gây sự cố cho sản phẩm do bánh bị nở quá mức.
- * Lượng tối đa của bột mì làm bánh ngọt là 4,2 oz. (120 g) đối với nồi dung tích 1,0 L và 6,3 oz. (180 g) đối với nồi dung tích 1,8 L.

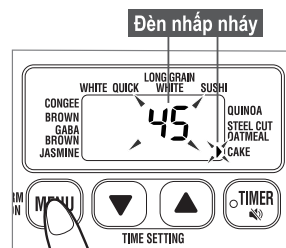
3 Đổ bột bánh vào nồi ở bước 1 và làm phẳng bề mặt bột. Sau đó, loại bỏ không khí bên trong khối bột.

- Để loại bỏ không khí, dùng lòng bàn tay gõ nhẹ “bang bang” vài lần vào đáy nồi. Nếu sử dụng bàn bếp hoặc vật cứng gỗ, sẽ làm nồi bị biến dạng, bánh nướng không ngon.

4 Đóng nắp ngoài, ấn **MENU** rồi chọn menu “Bánh”.

- Khi chọn menu “Bánh”, thời gian hiển thị mặc định của menu “Bánh” sẽ nhấp nháy. Vui lòng ấn **▲** hoặc **▼** để thay đổi thời gian nướng. → Tham khảo phần “RECIPES” ở trang 20 của sách hướng dẫn sử dụng bản tiếng Anh
- Ấn và giữ để chuyển tiếp nhanh 5 phút.

Dung tích	Thời gian hiển thị mặc định	Khung thời gian có thể thiết lập
Dung tích nồi 1,0 L	45 phút	1 phút ~ 60 phút
Dung tích nồi 1,8 L	65 phút	1 phút ~ 80 phút



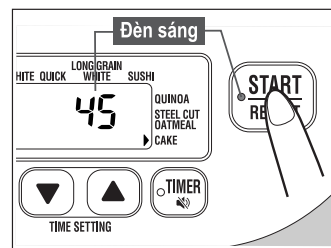
- Màn hình hiển thị của nồi dung tích 1,0 L.

5 Ấn **START REHEAT**.

Chuông reo lên và chế độ nướng được bắt đầu.

Đèn Nấu/Hâm sáng lên, màn hình hiển thị sẽ hiển thị thời gian tiêu chuẩn (phút) cho đến khi nướng hoàn tất.

- Nếu ấn **▲** hoặc **▼** khi muốn biết thời gian hiện tại trong khi nướng, màn hình hiển thị sẽ chuyển đổi chỉ khi đang ấn.



6 Khi chuông báo hiệu nấu xong vang lên thì nướng hoàn tất.

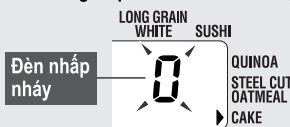
Ấn **KEEP WARM CANCEL** và lấy bánh ra khỏi nồi.

Vui lòng chú ý

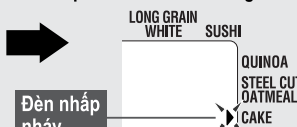
- Vui lòng lấy bánh ra ngay sau khi nướng xong. Nếu không lấy ra ngay, bánh có thể dính vào bề mặt nồi.
- Khi nướng xong thì mặt trong thân nồi sẽ nóng nên cần phải hết sức cẩn thận khi lấy bánh ra.
- Nếu bánh nướng chưa đủ chín, vui lòng lặp lại quy trình từ bước 4 và thêm thời gian nướng.
- Vui lòng để thân nồi nguội rồi mới vệ sinh.
- Nếu lo ngại về mùi sau khi nướng bánh, vui lòng tham khảo phần “Vệ sinh trong trường hợp có mùi hôi” và làm vệ sinh. → Xem trang 17

- Phải ấn nút “Giữ ấm/Hủy” sau khi nấu xong. Nếu không ấn nút “Giữ ấm/Hủy”, thì cứ 30 phút chuông sẽ vang lên để nhắc về việc quên lấy bánh, và màn hình hiển thị sẽ nhấp nháy để thông báo cho bạn.

Trong 30 phút sau khi nấu xong



30 phút sau khi nấu xong trở đi

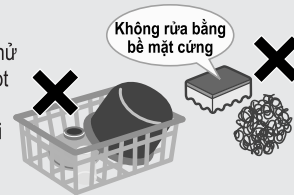


Vệ sinh

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

Vui lòng chú ý

- Vui lòng rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm điện, để thân nồi và nồi nguội trước khi vệ sinh.
- Không được sử dụng chất pha loãng, bột đánh bóng, chất tẩy rửa có chứa chất mài mòn, chất tẩy trắng, cồn khử trùng, các loại bàn chải cứng (bằng nylon, kim loại, v.v...), miếng bọt biển melamine, bề mặt nylon của miếng bọt biển, v.v... để vệ sinh. (Nếu không tuân thủ thì sẽ gây trầy xước, đổi màu, vỡ, xuống cấp, ăn mòn bề mặt.)
- Vui lòng không sử dụng máy rửa chén, máy sấy chén. (Nếu không tuân thủ thì sẽ gây trầy xước, biến dạng, đổi màu.)
- Sau khi vệ sinh, vui lòng lắp phần nắp trong, nắp lỗ thoát hơi nước vào đúng vị trí ban đầu.



Bên ngoài

Lau bằng vải mềm đã vắt khô.

- Khi sử dụng vải lau thấm hóa chất, không lau quá mạnh và không để tiếp xúc trong thời gian dài. (Nếu không tuân thủ thì sẽ gây trầy xước, đổi màu, vỡ, xuống cấp, ăn mòn bề mặt.)

Nút bấm mở nắp

Nếu xung quanh nút bấm mở nắp có dị vật như hạt cơm, hạt gạo, v.v..., thì hãy sử dụng tăm tre, v.v... để loại bỏ.

- Nếu không thì nắp ngoài có thể mở không ra.

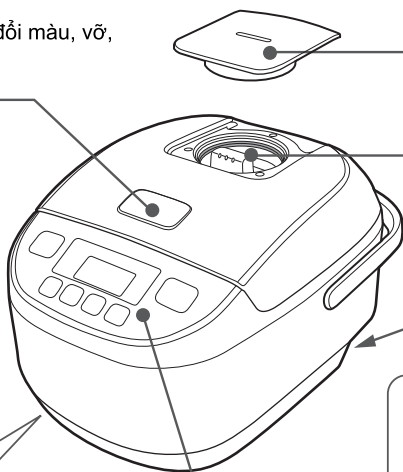
Lỗ thông khí

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

Lỗ thông khí



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



Nắp lỗ thoát hơi nước

Dùng nước rửa sạch, rồi lau ráo nước.

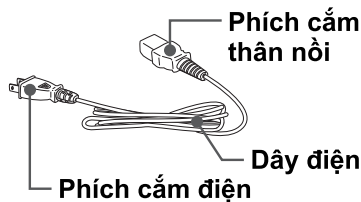
Phần lắp đặt nắp lỗ thoát hơi nước

Kéo nắp lỗ thoát hơi nước lên trên để tháo ra và lau bộ phận thân nồi bằng vải mềm đã vắt khô.

Lỗ cắm phích cắm

Lau bằng vải mềm khô.

Lau bằng vải mềm khô.



Bộ phận tháo tác

Lau bằng vải mềm khô.

Nồi (→ Xem trang 5) - Vá xới cơm

Rửa bằng chất tẩy rửa trung tính dùng cho nhà bếp và miếng bọt biển mềm, v.v...

Lớp phủ flo ở mặt trong nồi nếu bị trầy sẽ dẫn đến bong tróc, nên vui lòng làm theo những điều sau.

- Vui lòng không rửa bằng bột đánh bóng và đồ rửa chén bằng kim loại, nylon.
- Vui lòng vệ sinh cẩn thận, không đập hay chà rửa mạnh.
- Nếu có hạt cơm đã khô, v.v... dính vào, hãy ngâm nước, làm ấm, sau đó rửa bằng miếng bọt biển mềm, v.v...



Cốc định lượng - Để đỡ vá xới cơm

Rửa bằng miếng mút mềm, v.v...

- Trường hợp có vết bẩn, hãy tẩy vết bẩn bằng nước tẩy trung tính dùng cho nhà bếp.



Vệ sinh trong trường hợp có mùi hôi

1 Cho nước vào đến vạch chia mực nước dành cho “Gạo trắng” trong nồi (Nồi dung tích 1,0 L là vạch 1, nồi dung tích 1,8 L là vạch 2).

- Vui lòng không cho vào bất cứ thứ gì ngoài nước (chất tẩy rửa, v.v...).

2 Đóng nắp ngoài, ấn **MENU** để chọn “Nấu nhanh gạo trắng”.

3 Ấn **START/REHEAT**.

4 Khi chuông reo lên và chuyển sang chế độ Giữ ấm, ấn **KEEP WARM/CANCEL**.

5 Vệ sinh toàn bộ sản phẩm sau khi thân nồi nguội hẳn.

- Hãy mở nắp ngoài và đặt nồi cơm ở nơi thoáng mát.

Tiếp tục sang trang tiếp theo →

Vệ sinh (tiếp theo)

Bên trong

Phần nắp trong

Vòng đệm nắp trong

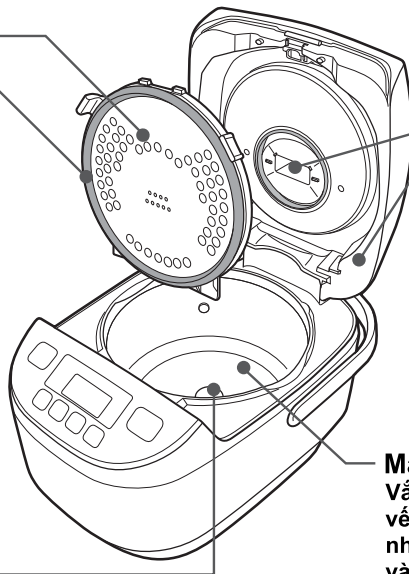
Ngâm trong nước lạnh hoặc nước nóng, rửa bằng miếng mút mềm, v.v... rồi lau sạch nước.

- Khi có hạt cơm, v.v... dính vào, sẽ khiến hơi nước thoát ra, không thể giữ ẩm hoặc nấu ngon do cơm bị khô, vì vậy vui lòng lấy dị vật ra.
- Không thể tháo vòng đệm nắp trong.

- Sau khi sử dụng, phải vệ sinh phần nắp trong. Nếu cứ để nguyên các vết bẩn và nước đọng lại, nồi sẽ bị gỉ hoặc ố màu.

Cảm biến trung tâm

Lau sạch bằng vải mềm đã vắt khô. Khi các dị vật như hạt cơm, hạt gạo, v.v... bị kẹt vào thì phải dùng tăm tre để lấy ra.



Nắp ngoài - Lỗ thoát hơi nước

Giữ chặt nắp ngoài và lau bằng vải mềm đã vắt khô. Lau sạch nước cơm và hạt cơm dính vào mặt trong của nắp ngoài.

- Nếu cứ để nguyên các vết bẩn và nước đọng lại, nồi sẽ bị gỉ hoặc ố màu.

Mâm nhiệt

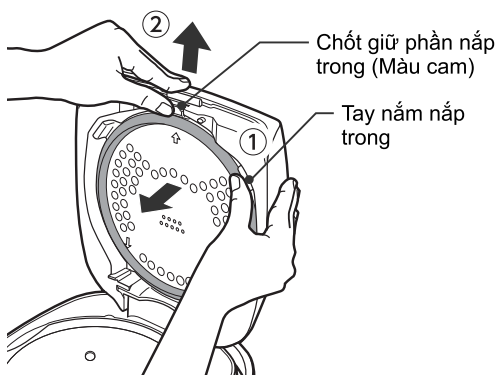
Vắt khô vải mềm có thấm nước ẩm để lau vết bẩn trên bề mặt mâm. (Nếu trên mâm nhiệt có dính hạt cơm, hãy thấm nước vào giấy nhám #320 có bán trên thị trường và chà nhẹ.)

Khi các dị vật như hạt cơm, hạt gạo, v.v... bị kẹt vào thì phải dùng tăm tre để lấy ra.

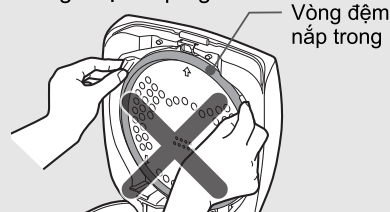
Cách tháo và lắp phần nắp trong

Cách tháo

Dùng một tay đỡ tay nắm nắp trong (①), đồng thời ấn đẩy chốt giữ phần nắp trong lên (②), rồi nghiêng phần nắp trong về trước và tháo ra.

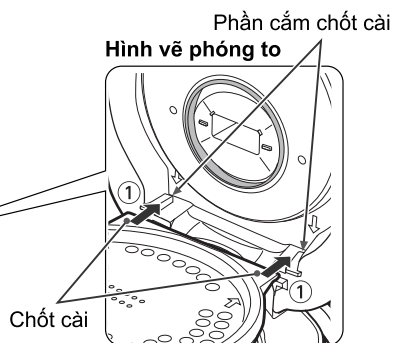
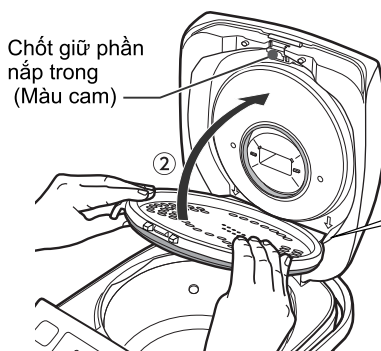


- Vui lòng không cố kéo tay nắm nắp trong và vòng đệm nắp trong mà không ấn đẩy chốt giữ phần nắp trong lên. Có thể gây sự cố cho phần nắp trong hoặc nắp ngoài.



Cách lắp

- ① Chỉnh chốt cài của phần nắp trong (2 vị trí) cho khớp với phần cắm chốt cài của nắp ngoài, rồi cắm vào.
- ② Vẫn để cắm chốt cài, và ấn vào cho đến khi chốt giữ phần nắp trong kêu "cách".



Khi có sự cố

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

Dấu hiệu hư hỏng	Những điều cần kiểm tra
Nấu cơm	Cơm cứng, cơm nhão <ul style="list-style-type: none"> ● Vui lòng gia giảm nước theo vạch chia mực nước trong khoảng 1 ~ 2 mm theo mong muốn. ● Khi gia giảm nước trên bề mặt nghiêng, lượng nước sẽ nhiều lên hoặc ít đi, làm thay đổi độ cứng của cơm. ● Độ cứng của cơm thay đổi tùy vào thương hiệu, nơi sản xuất gạo, thời gian bảo quản gạo (gạo mới, gạo cũ), v.v... ● Độ cứng của cơm thay đổi tùy vào nhiệt độ nước, nhiệt độ phòng, v.v... ● Khi nấu hẹn giờ thì cơm có thể sẽ mềm. ● Khi nấu bằng menu “Nấu nhanh gạo trắng”, cơm có thể sẽ có lúc nhão lúc cứng. → Vui lòng thử menu “Gạo trắng”. ● Nồi có bị biến dạng hay không? ● Có phải bạn vo gạo chưa kỹ, cám gạo còn sót lại hay không? ● Có làm phẳng bề mặt gạo trước khi nấu không? ● Bạn có đánh toi cơm sau khi nấu chín hay không? → Nếu không, vui lòng đánh toi cơm sau khi nấu chín. ● Có nước hoặc dị vật như hạt cơm, hạt gạo, v.v... bám vào đáy nồi, cảm biến trung tâm, mâm nhiệt không? → Nếu có, hãy lau sạch. ● Mặt trong thân nồi, phần nắp trong, nắp lỗ thoát hơi nước có bị dính nước và dị vật không? → Nếu có, hãy lau sạch. ● Gạo trắng hạt dài, gạo Jasmine khi nấu chín có thể sẽ hơi cứng. → Trường hợp cơm nấu chín bị cứng, vui lòng nấu với lượng nước nhiều hơn so với vạch chia trong nồi một chút (trong vòng 1/2 của một vạch chia). Tuy nhiên, khi nấu với lượng nước quá nhiều thì có thể sẽ làm trào nước sôi.
	Cơm bị cháy khét <ul style="list-style-type: none"> ● Có nước hoặc dị vật như hạt cơm, hạt gạo, v.v... bám vào đáy nồi, cảm biến trung tâm, mâm nhiệt không? → Nếu có, hãy lau sạch. ● Nếu ngâm gạo trong nước thời gian dài hay nấu cơm với chế độ hẹn giờ thì cám gạo sẽ đọng lại ở đáy nồi, dễ bị cháy xém. ● Có phải bạn vo gạo chưa kỹ, cám gạo còn sót lại hay không? ● Nồi có bị biến dạng hay không?
	Bề mặt cơm sau khi nấu không bằng phẳng <ul style="list-style-type: none"> ● Bề mặt cơm mới nấu xong có thể sẽ không bằng phẳng do sự đối lưu nhiệt trong quá trình nấu. ● Có làm phẳng bề mặt gạo trước khi nấu không? ● Phần nắp trong và nồi có bị biến dạng hay không?
	Nước sôi trào ra ngoài khi đang nấu <ul style="list-style-type: none"> ● Bạn có nhầm lẫn trong việc gia giảm nước hay menu không? → Xem trang 10 Đặc biệt khi nấu ở menu “Cháo Trung Quốc”, “Hạt diêm mạch”, “Yến mạch cắt nhỏ”, rất dễ bị trào nước sôi ra ngoài nên vui lòng chú ý đừng để nhầm lẫn. → Tham khảo “Vui lòng chú ý nước sôi trào ra ngoài.” ở trang 9 ● Bạn có quên lắp đặt nắp lỗ thoát hơi nước không? ● Có phải bạn vo gạo chưa kỹ, cám gạo còn sót lại hay không? ● Nồi có bị biến dạng hay không?
	Không thể nấu cơm Không thao tác ấn nút được <ul style="list-style-type: none"> ● Bạn đã cắm phích cắm điện vào ổ cắm điện chưa? ● Phích cắm thân nồi có rời ra khỏi lỗ cắm phích cắm không? ● Trên màn hình hiển thị có hiển thị “E01”, “E02”, v.v... không? → Xem trang 23 ● Đèn Giữ ấm có sáng không? → Vui lòng ấn nút “Giữ ấm/Hủy”, sau đó ấn lại nút “Nấu/Hâm”. ● Màn hình hiển thị có đang nhấp nháy “0” không? → Vui lòng ấn nút “Giữ ấm/Hủy”, rồi mới thao tác. ● Ở cuối thao tác nấu có ấn nút “Nấu/Hâm” không? → Nếu không ấn nút “Nấu/Hâm”, Nấu sẽ không bắt đầu.
	Hơi nước rỉ ra ở giữa nắp ngoài và thân nồi <ul style="list-style-type: none"> ● Phần nắp trong có bị rơi hay biến dạng, vòng đệm nắp trong có bị đứt hay không? ● Vòng đệm nắp trong có bị bẩn hay không? → Vui lòng vệ sinh. ● Nồi có bị biến dạng hay không?
Nấu cơm/ Giữ ấm	Có âm thanh phát ra khi đang nấu cơm, giữ ấm <ul style="list-style-type: none"> ● Tiếng “cách” “cách” là tiếng nồi MICOM đang hoạt động để điều tiết sức nóng. ● Nếu còn nước đọng trên nồi, có thể sẽ có âm thanh “lách cách” lớn phát ra. → Hãy lau sạch nước đọng và dị vật trên nồi trước khi cho vào thân nồi.
	Không thể hâm nóng <ul style="list-style-type: none"> ● Đèn Giữ ấm có tắt không? → Xem trang 14

Tiếp tục sang trang tiếp theo →

Khi có sự cố (tiếp theo)

Dấu hiệu hư hỏng	Những điều cần kiểm tra
<p>Cơm có mùi và bết dính khi đang giữ ấm</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Bạn có để vá xới cơm trong nồi khi đang giữ ấm không? ● Có phải bạn đang làm nóng lại cơm đã nguội không? ● Bạn có đánh tơi cơm sau khi nấu chín hay không? → Nếu không, vui lòng đánh tơi cơm sau khi nấu chín. ● Có phải bạn vo gạo chưa kỹ, cám gạo còn sót lại hay không? ● Sau khi nấu cơm trộn, có thể mùi sẽ còn ám lại. → Vui lòng rửa nồi cẩn thận, thực hiện “Vệ sinh trong trường hợp có mùi hôi”. → Xem trang 17 ● Khi bảo quản cơm trong nồi, có phải bạn đã để nguyên và không sử dụng chức năng giữ ấm? → Nếu để nguyên cơm trong nồi và không sử dụng chức năng giữ ấm sẽ khiến cơm có mùi khó chịu. → Xem trang 6 ● Bạn có vệ sinh nồi sau mỗi lần nấu cơm, giữ ấm không? → Nồi có thể sẽ có mùi khó chịu và dễ sinh sôi vi khuẩn nếu vệ sinh không kỹ càng, do khí hậu hoặc nhiệt độ phòng của môi trường sử dụng, do đóng mờ nắp ngoài, loại gạo, cách vo gạo v.v... Trường hợp lo ngại về mùi, sau khi vệ sinh “Bên trong” theo hướng dẫn ở trang 18, sử dụng chế độ “Giữ ấm thường” ở trang 12 sẽ có hiệu quả. Ngoài ra, hiệu quả đạt được sẽ cao hơn nếu tăng nhiệt độ Giữ ấm theo tham khảo “Trong trường hợp này” ở trang 23.
<p>Giữ ấm Cơm bị đổi màu, bị khô khi đang giữ ấm</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Có nước hoặc dị vật như hạt cơm, hạt gạo, v.v... bám vào đáy nồi, cảm biến trung tâm, mâm nhiệt không? → Nếu có, hãy lau sạch. ● Có phải bạn đang giữ ấm cơm với một lượng nhỏ không? ● Có phải bạn đã giữ ấm từ 12 tiếng trở lên? → Xem trang 12 ● Tùy thuộc vào loại gạo và nước mà cơm sau khi nấu có thể sẽ ngả sang màu vàng. ● Trường hợp thấy cơm đổi màu và bị khô, sẽ hiệu quả nếu hạ nhiệt độ giữ ấm theo tham khảo “Trong trường hợp này” ở trang 23.
<p>Không hiển thị thời gian thực hiện giữ ấm</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Có đang hiển thị thời gian hiện tại hay không? → Vui lòng ấn nút “Điều chỉnh thời gian” để thay đổi hiển thị. → Tham khảo “Thông báo” ở trang 13
<p>Không thể “Giữ ấm qua đêm”</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Bạn có chọn menu không áp dụng “Giữ ấm qua đêm” không? → Xem trang 12 ● Thời gian thực hiện giữ ấm có vượt quá 12 tiếng không? → Nếu thời gian thực hiện giữ ấm vượt quá 12 tiếng thì sẽ không thể cài đặt “Giữ ấm qua đêm”. ● Bạn có đang giữ ấm cơm nguội không? → Nếu nhiệt độ nồi thấp thì sẽ không thể cài đặt “Giữ ấm qua đêm”.
<p>Thời gian thực hiện giữ ấm đang nhấp nháy</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Khi nhiệt độ cơm thấp hoặc thời gian giữ ấm vượt quá 12 tiếng, thì thời gian thực hiện giữ ấm sẽ nhấp nháy. (Khác nhau tùy vào menu.) → Xem trang 12
<p>Bánh</p> <p>Bánh nở quá mức</p> <p>Bánh bị vỡ vụn</p> <p>Bánh dính vào nồi</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Bạn có thêm bột nở như baking powder hay bột nở thực phẩm, v.v... vào bột bánh và nướng không? → Vui lòng không thêm bột nở. Là nguyên nhân gây sự cố cho sản phẩm do bánh bị nở quá mức. ● Bột bánh dễ bị vỡ vụn ngay sau khi nướng xong, nên vui lòng chú ý khi lấy bánh ra khỏi nồi. ● Bạn có quên phết bơ vào mặt trong của nồi không? → Bánh dễ dính vào bề mặt nồi nếu không phết bơ. (Phết bơ vào mặt trong của nồi rồi mới đổ bột bánh vào sẽ dễ tách bánh khỏi nồi khi bánh nướng xong.) ● Nồi có bị biến dạng hay không? → Nếu nồi bị biến dạng, sẽ làm bánh bị khét đáng kể, nướng không ngon.

Tiếp tục sang trang tiếp theo →

Khi có sự CỐ (tiếp theo)

Dấu hiệu hư hỏng		Những điều cần kiểm tra
Bánh	Bánh bị khét	<ul style="list-style-type: none"> ● Nồi có bị biến dạng hay không? → Nếu nồi bị biến dạng, sẽ làm bánh bị khét đáng kể, nướng không ngon. ● Thời gian nấu cho bánh có lâu không? → Vui lòng nướng trong thời gian nấu theo “RECIPES” ở trang 20 của sách hướng dẫn sử dụng bản tiếng Anh. Nếu không thể nướng ngon với thiết lập này, hãy rút ngắn thời gian nấu bằng nút “Điều chỉnh thời gian”. → Xem trang 16
	Bánh nướng không chín, không nở	<ul style="list-style-type: none"> ● Thời gian nấu cho bánh có ngắn không? → Vui lòng nướng trong thời gian nấu theo “RECIPES” ở trang 20 của sách hướng dẫn sử dụng bản tiếng Anh. Nếu không thể nướng ngon với thiết lập này, hãy thêm hoặc điều chỉnh thời gian nấu bằng nút “Điều chỉnh thời gian”. → Xem trang 16 ● Lòng trắng trứng đánh có đủ bông không? → Lòng trắng trứng đánh không đủ bông sẽ làm bánh nướng không chín hoặc không nở. Vui lòng đánh lòng trắng trứng cho đến khi tạo chóp đứng. ● Lòng trắng trứng có bị rời rạc do đánh bông quá mức không? → Lòng trắng trứng rời rạc sẽ làm bánh nướng không chín hoặc không nở. Đánh bông lòng trắng trứng đến mức tạo chóp đứng là được. ● Có thực hiện định lượng nguyên liệu chính xác không? → Không thực hiện định lượng nguyên liệu chính xác sẽ làm bánh nướng không chín hoặc không nở. ● Bạn có trộn quá tay (nhào quá nhiều) khi trộn bột mì làm bánh ngọt không? → Trộn bột quá tay sẽ làm bánh nướng không chín hoặc không nở. ● Khi làm bánh có nhân, bạn có cho quá nhiều nhân vào không? → Cho quá nhiều nhân sẽ làm bánh nướng không ngon. ● Bạn có cho vào quá nhiều bột bánh không? → Vui lòng nướng với lượng theo “RECIPES” ở trang 20 của sách hướng dẫn sử dụng bản tiếng Anh. Cho quá nhiều bột bánh sẽ làm bánh nướng không chín. ● Bạn có nướng ngay bằng bột đã làm không? → Bột sau khi làm để qua một thời gian thì bột khí sẽ biến mất khiến bánh khó nở. Vui lòng nướng ngay khi làm bột xong. ● Sau khi cho bột vào nồi, gõ bang bang vào đáy nồi nhiều lần sẽ khiến bánh nở kém. Vui lòng gõ ở mức nhẹ vài lần. ● Nồi có bị biến dạng hay không? → Nếu nồi bị biến dạng, sẽ làm bánh nướng không ngon.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Vui lòng chỉ cho bột vào nồi. Vui lòng không dùng khuôn bánh hay giấy lót, v.v... → Những vật dụng này sẽ làm nồi biến dạng, lớp phủ flo bị bong tróc, bánh nướng không ngon. 	
Hẹn giờ	Khi hẹn giờ thì bắt đầu nấu ngay lập tức	<ul style="list-style-type: none"> ● Thời gian hiện tại có đúng không? → Thời gian được hiển thị theo hệ 24 tiếng. Vui lòng kiểm tra lại một lần nữa. ● Khi hẹn giờ ít hơn thời gian nấu hẹn giờ, thì nồi sẽ bắt đầu nấu ngay lập tức.
	Không nấu chín theo giờ đã hẹn	<ul style="list-style-type: none"> ● Thời gian hiện tại có đúng không? → Thời gian được hiển thị theo hệ 24 tiếng. Vui lòng kiểm tra lại một lần nữa. ● Có trường hợp không thể nấu chín cơm theo thời gian đã hẹn do nhiệt độ phòng hoặc nhiệt độ nước thấp, hoặc do điện áp, lượng nước, v.v...
	Không thể hẹn giờ	<ul style="list-style-type: none"> ● Ở cuối thao tác hẹn giờ có ấn nút “Nấu/Hâm” không? → Nếu không ấn nút “Nấu/Hâm”, Hẹn giờ sẽ không hoàn tất. ● “7:00” có đang nhấp nháy không? → Nếu không điều chỉnh thời gian thì không thể cài đặt hẹn giờ. → Xem trang 7 ● Có chọn menu loại không hẹn giờ không? → Chức năng nấu hẹn giờ không áp dụng cho menu “Nấu nhanh gạo trắng”, “Bánh”.

Khi có sự cố (tiếp theo)

Dấu hiệu hư hỏng		Những điều cần kiểm tra
Khác	Nắp ngoài không mở	<ul style="list-style-type: none"> ● Khi ấn phần mép của nút bấm mở nắp, có thể nắp ngoài sẽ khó mở. Hãy ấn phần giữa của nút bấm mở nắp.
	Nắp ngoài không đóng	<ul style="list-style-type: none"> ● Phần nắp trong có được lắp đặt chính xác không? → Khi phần nắp trong chưa được lắp vào thì nắp ngoài sẽ không đóng để đảm bảo an toàn, không phải là hỏng hóc.
	Nắp ngoài mở trong khi nấu	<ul style="list-style-type: none"> ● Nắp ngoài có đang đóng chặt không? → Vui lòng đóng chặt nắp ngoài cho đến khi có tiếng “cách”.
	Nếu xảy ra cúp điện	<ul style="list-style-type: none"> ● Nếu vừa dùng nồi cơm điện nấu cơm, vừa nấu nước sôi bằng phích nước điện, vừa sử dụng lò vi sóng, thì cầu dao có thể sẽ bị ngắt do vượt quá dòng điện định mức. → Vui lòng sử dụng ổ cắm điện riêng cho nồi cơm điện. Khi bật lại cầu dao, nếu thời gian cúp điện dưới 10 phút thì nồi sẽ bắt đầu nấu tiếp.
	Lỡ cho trực tiếp nước và gạo vào bên trong thân nồi	<ul style="list-style-type: none"> ● Khi lỡ cho nước và gạo trực tiếp vào thân nồi mà không cho vào nồi thì đây sẽ là nguyên nhân gây hỏng hóc, do đó vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng Zojirushi hoặc cửa hàng đã mua sản phẩm.
	Có mùi chất dẻo như nhựa, v.v...	<ul style="list-style-type: none"> ● Sản phẩm có thể sẽ có mùi chất dẻo như nhựa, v.v... khi mới sử dụng nhưng càng sử dụng thì mùi này sẽ giảm dần. Nếu lo ngại về mùi, hãy thử “Vệ sinh trong trường hợp có mùi hôi” ở trang 17.
	Không hiển thị thời gian tiêu chuẩn cho đến khi nấu xong	<ul style="list-style-type: none"> ● Nếu bạn sử dụng nồi để nấu liên tục, thời gian tiêu chuẩn cho đến khi thân nồi nguội đi sẽ không được hiển thị, nhưng việc nấu cơm đã được bắt đầu, không phải là bị hỏng.
	Có vết bẩn màu nâu giống rỉ sét bám ở mặt trong của nắp ngoài và phần nắp trong	<ul style="list-style-type: none"> ● Vui lòng vệ sinh nồi vì có trường hợp vết bẩn như nước cơm, v.v... dính trên nồi. → Xem trang 18
Không có tiếng thao tác (tiếng tiếp nhận nút)	<ul style="list-style-type: none"> ● Có ở chế độ Tắt tiếng hay không? → Vui lòng thay đổi cài đặt thông báo. → Tham khảo “Các loại âm báo và cách thay đổi” ở trang 7 	

Trong trường hợp này

Khi lo ngại về cơm có mùi, đổi màu, bị khô...

Thay đổi nhiệt độ giữ ấm

Cơm có thể sẽ có mùi khi nhiệt độ giữ ấm xuống thấp do môi trường và khu vực sử dụng.

Ngoài ra, nhiệt độ giữ ấm tăng cao có thể là nguyên nhân khiến cơm đổi màu và bị khô.

Khi lo ngại về cơm có mùi, đổi màu, bị khô, hãy thử thay đổi cài đặt của nhiệt độ giữ ấm dưới đây.

- “Giữ ấm thường” và “Giữ ấm qua đêm” sẽ được thay đổi cùng lúc.

■ Cách thay đổi cài đặt nhiệt độ giữ ấm

1 Đặt nồi vào và cắm phích cắm.
→ Tham khảo “Cách nấu cơm bàn Bước 4” ở trang 8

7:00 (Hiện thị thời gian hiện tại)

2 Ấn giữ **từ 3 giây trở lên.**

Ấn giữ từ 3 giây trở lên

0 (Chuông sẽ reo (“bíp” (kéo dài) 3 lần), và giá trị cài đặt hiện tại sẽ nhấp nháy (cài đặt mặc định là “0”))

3 Ấn **để cài đặt nhiệt độ.**

Ấn nhiệt độ sẽ thay đổi theo hướng \rightarrow , ấn nhiệt độ sẽ chuyển theo thứ tự của \Rightarrow .

Phạm vi thay đổi nhiệt độ giữ ấm	-3	-2	-1	0	1	2	3
	Thấp		Thiết lập mặc định				Cao

Chọn từ “1” ~ “3” để tăng nhiệt độ giữ ấm nếu lo ngại về mùi. Chọn từ “-1” ~ “-3” để giảm nhiệt độ giữ ấm khi lo ngại cơm đổi màu hoặc bị khô.

4 Ấn .

Khi nhiệt độ được cài đặt sáng đèn và chuông reo (“bíp” (kéo dài) 3 lần) nghĩa là cài đặt hoàn tất

Sau thao tác nút, nếu chuông ngừng reo thì màn hình sẽ trở về hiển thị thời gian

3 (7:00)

Thông báo

- Không thể thay đổi cài đặt khi nồi đang nấu (nướng bánh), đang hâm, đang giữ ấm thường hoặc giữ ấm qua đêm, đang nấu theo chế độ hẹn giờ.
- Nếu không làm được thì vui lòng làm lại từ bước 1.
- Một khi thay đổi cài đặt, giá trị cài đặt đó sẽ được lưu lại ngay cả khi rút phích cắm điện và phích cắm thân nồi.
- Dù trong khi cài đặt, nhưng nếu quá 15 giây không có thao tác nào, thì màn hình sẽ quay về hiển thị thời gian và cài đặt không được thay đổi.

Khi đã thay đổi cài đặt của nhiệt độ giữ ấm mà vẫn không thấy cải thiện, vui lòng quay về chế độ cài đặt ban đầu vì việc thay đổi sẽ gây ra tình trạng cơm có mùi, đổi màu hay bị khô.

Các hiển thị báo lỗi và ý nghĩa của chúng

Nếu thực hiện biện pháp sau đây vẫn không giải quyết được, vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng Zojirushi hoặc cửa hàng đã mua sản phẩm.

Hiện thị	Những điều cần kiểm tra
	<ul style="list-style-type: none"> ● Nhiệt độ ở cảm ứng trên nắp hoặc cảm biến trung tâm tăng cao. → Vui lòng ấn nút “Giữ ấm/Hủy”, mở nắp ngoài và để nguội từ 35 phút trở lên. (Cẩn thận bỏng.) → Trường hợp muốn nhanh nguội → Tham khảo “Lời khuyên” ở trang 9
Mất hiển thị	<ul style="list-style-type: none"> ● Có phải phích cắm điện không được cắm vào ổ cắm điện không? Hoặc là, phích cắm thân nồi có tháo rời khỏi lỗ cắm phích cắm không? → Nếu không cắm phích cắm, thì sẽ không thể hiển thị.
Hiện thị lỗi nhấp nháy khi cắm phích cắm	<ul style="list-style-type: none"> ● Trường hợp 7:00 nhấp nháy, hãy điều chỉnh lại thời gian. → Xem trang 7 Nếu điều chỉnh lại thời gian thì có thể sử dụng như bình thường. Nếu không điều chỉnh lại thời gian mà cứ tiến hành nấu khi đèn nhấp nháy 7:00 thì nồi sẽ không hiển thị thời gian hiện tại khi đang nấu - đang giữ ấm. ● Trường hợp tạm thời rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm điện và cắm lại một lần nữa nhưng 7:00 vẫn nhấp nháy... Pin Lithium được lắp đặt bên trong đã hết. Trường hợp pin Lithium đã hết, khi rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm điện, hoặc tháo phích cắm thân nồi khỏi lỗ cắm phích cắm, các hiển thị và thông tin được lưu lại (thời gian hiện tại, menu, chức năng giữ ấm) sẽ bị mất, nhưng nếu cắm lại phích cắm điện, điều chỉnh lại thời gian thì có thể sử dụng như bình thường. Vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng Zojirushi để được hỗ trợ thay pin Lithium. Thay pin có tốn phí.
Có vấn đề về hiển thị 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tạm thời rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm điện và cắm lại một lần nữa. ● Nồi bị hỏng hóc. → Vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng Zojirushi hoặc cửa hàng đã mua sản phẩm.

Thông tin về việc mua và đổi linh kiện

- Vui lòng đổi linh kiện mới (có tính phí) khi bị hỏng.
- Khi có nhu cầu mua, vui lòng xác nhận tên linh kiện và tên mẫu sản phẩm trước khi đến mua tại cửa hàng đã mua sản phẩm hoặc trung tâm dịch vụ khách hàng Zojirushi.

Trung tâm dịch vụ khách hàng Zojirushi

1-800-733-6270

www.zojirushi.com

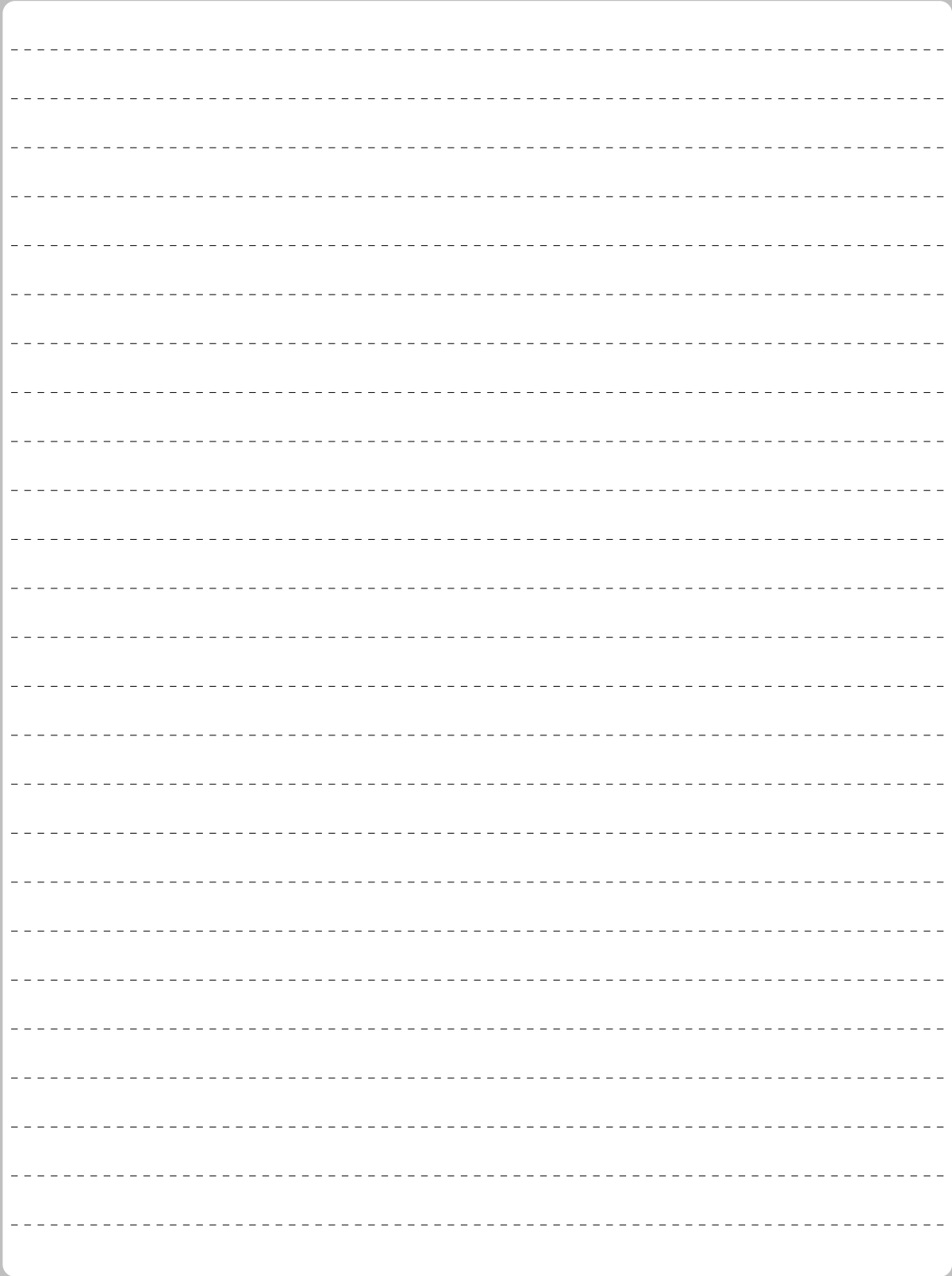
Tên linh kiện		Mã linh kiện
Phần nắp trong	Dung tích nồi 1,0 L	C238-WH
	Dung tích nồi 1,8 L	C239-WH
Nồi	Dung tích nồi 1,0 L	B611-6B
	Dung tích nồi 1,8 L	B612-6B
Vá xới cơm		SHAKN-6B
Đế đỡ vá xới cơm		BE772051L-00
Cốc định lượng		615784-00

Thông số kỹ thuật

Tên mẫu		NL-DCC10		NL-DCC18	
Phân lượng nấu (khoảng L)*1. Trong [] là số cốc	Gạo trắng (Gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa)	0,18 ~ 1,0	[1 ~ 5,5]	0,36 ~ 1,8	[2 ~ 10]
	Nấu nhanh gạo trắng (Gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa)	0,18 ~ 1,0	[1 ~ 5,5]	0,36 ~ 1,8	[2 ~ 10]
	Gạo trắng hạt dài (Gạo trắng hạt dài)	0,18 ~ 1,0	[1 ~ 5,5]	0,36 ~ 1,8	[2 ~ 10]
	Cơm sushi (Gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa)	0,18 ~ 1,0	[1 ~ 5,5]	0,36 ~ 1,8	[2 ~ 10]
	Cháo Trung Quốc	0,09 ~ 0,18	[0,5 ~ 1]	0,09 ~ 0,27	[0,5 ~ 1,5]
	Gạo lứt (Gạo lứt hạt ngắn, hạt vừa)	0,18 ~ 0,72	[1 ~ 4]	0,36 ~ 1,44	[2 ~ 8]
	Gạo lứt hoạt chất GABA (Gạo lứt hạt ngắn, hạt vừa)	0,18 ~ 0,72	[1 ~ 4]	0,36 ~ 1,44	[2 ~ 8]
	Gạo Jasmine	0,18 ~ 1,0	[1 ~ 5,5]	0,36 ~ 1,8	[2 ~ 10]
	Hạt diêm mạch	0,18 ~ 0,72	[1 ~ 4]	0,36 ~ 1,08	[2 ~ 6]
	Yến mạch cắt nhỏ	0,18 ~ 0,45	[1 ~ 2,5]	0,36 ~ 0,54	[2 ~ 3]
Bánh	Bột mì làm bánh ngọt 4,2 oz. (120 g)		Bột mì làm bánh ngọt 6,3 oz. (180 g)		
Nguồn điện		Điện xoay chiều 120 V, 60 Hz			
Điện năng tiêu thụ		660 W		900 W	
Điện năng tiêu thụ bình quân khi giữ ấm		33 W		39 W	
Cách nấu		Phương thức gia nhiệt trực tiếp			
Độ dài của dây điện		3'7" (1,1 m)			
Kích thước bên ngoài	<Khoảng inch>	Rộng 10-3/8 x Sâu 14-5/8 x Cao 8-1/2 (16-3/8")		Rộng 11-1/2 x Sâu 15-5/8 x Cao 9-7/8 (18-5/8")	
	<Khoảng cm>	Rộng 26,5 x Sâu 37 x Cao 21,5 (41,5")		Rộng 29 x Sâu 39,5 x Cao 25 (47,5")	
Khối lượng		Khoảng 8 lbs. (Khoảng 3,6 kg)		Khoảng 11 lbs. (Khoảng 4,6 kg)	

- Điện năng tiêu thụ bình quân khi giữ ấm là trường hợp phân lượng nấu đạt tối đa trong điều kiện nhiệt độ phòng là 68°F (20°C).
- Ở các khu vực đặc biệt (vùng núi cao, vùng cực lạnh), có thể không đảm bảo được hiệu năng mặc định. Vui lòng tránh hết mức việc sử dụng nồi ở những khu vực đặc biệt này.
- Sản phẩm này không sử dụng được ở khu vực có điện áp và tần số cung cấp điện khác nhau.
- (*1) Lượng gạo được đong bằng cốc định lượng đi kèm.
- (*2) Chiều cao nồi khi mở nắp ngoài.

GHI CHÚ

A large rectangular area with a dashed horizontal line for writing notes. The area is enclosed in a gray border and contains 20 horizontal dashed lines for writing.



www.zojirushi.com

FOR CALIFORNIA USA ONLY

This product contains a CR Coin Lithium Battery which contains Perchlorate Material - special handling may apply. See www.dtsc.ca.gov/hazardouswaste/perchlorate

NL-DCC ©(B)(A)