



USA

CAN

## Nồi cơm điện IH

### HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

# NW-QAC10 / NW-QAC18

- 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
Vui lòng chú ý.....	3
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
Cách sử dụng chức năng hấp.....	16
Vệ sinh.....	18
Làm sạch .....	20
Khi có sự cố .....	21
Các hiển thị báo lỗi và ý nghĩa của chúng .....	23
Trong trường hợp này .....	24
Thông tin về việc mua và đổi linh kiện.....	24
Thông số kỹ thuật .....	25

# 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.






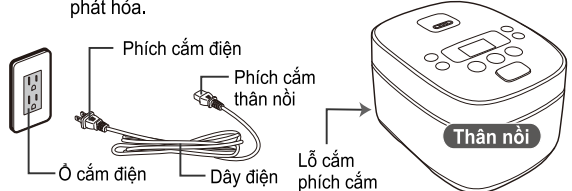



■ Dưới đây là các mục hướng dẫn về mức độ nguy hiểm hoặc tổn thất sẽ xảy ra khi dùng sai cách.

 <b>Cảnh báo</b>	Nội dung có nguy cơ dẫn đến tử vong hoặc thương tích nặng.	 <b>Lưu ý</b>	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

<p> <b>Không được cài biến sản phẩm. Ngoài ra, chỉ có kỹ thuật viên chuyên sửa chữa mới được tháo lắp và sửa chữa sản phẩm.</b> 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.</p> <p> <b>Không cắm, rút phích cắm điện ra khi tay đang ướt.</b> Có thể gây giật điện, gây thương tích.</p> <p> <b>Không để dính nước hay làm đổ nước lên sản phẩm. Không cho nước vào bên trong thân nồi.</b> Có nguy cơ gây đoản mạch, giật điện.</p> <p><b>Không để dính chất lỏng hoặc làm đổ chất lỏng lên ổ cắm phích cắm, phích cắm điện, dây điện, phích cắm thân nồi.</b> Có nguy cơ gây đoản mạch, giật điện.</p> <p> <b>Không bỏ dị vật như đinh ghim, dây kim loại và đồ vật kim loại, v.v... vào khe hở hoặc lỗ hút khí và lỗ thoát khí.</b> Có thể gây thương tích do giật điện, hoạt động bất thường của sản phẩm.</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p><b>Không để cho trẻ em sử dụng, để ở ngoài tầm tay của trẻ nhỏ.</b> Có nguy cơ gây phỏng, giật điện, gây thương tích.</p> <p><b>Tuyệt đối không được mở nắp ngoài hoặc di chuyển nồi khi đang nấu cơm, đang hấp, đang làm sạch.</b> Có nguy cơ gây phỏng.</p> <p><b>Không sử dụng cho mục đích khác ngoài nấu cơm, giữ ấm, hấp, được ghi trong sách hướng dẫn sử dụng.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Món ăn cần bỏ thực phẩm vào túi nhựa, v.v... khi làm nóng</li> <li>Món ăn sử dụng giấy lót thực phẩm, giấy bạc, màng bọc thực phẩm, v.v...</li> </ul> <p>Có thể khiến lỗ thoát hơi nước, v.v... bị tắc nghẽn.</p> <p><b>Không sử dụng sản phẩm trong trường hợp dây điện hoặc phích cắm điện bị hỏng, hoặc ổ cắm điện bị lỏng.</b> Nếu không tuân thủ thì có thể sẽ gây giật điện, đoản mạch, phát hỏa.</p> <div style="text-align: center;">  </div>	<p> <b>Không đưa tay và mặt lại gần lỗ thoát hơi nước.</b> Có thể gây phỏng. Đặc biệt chú ý không để trẻ nhỏ chạm vào.</p> <p> <b>Không làm hỏng dây điện.</b> 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.</p> <p><b>Chỉ sử dụng dòng điện 120 V.</b> Nếu không tuân thủ thì có thể sẽ gây hỏa hoạn, giật điện.</p> <p><b>Không để phích cắm điện gặp hơi nước.</b> 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.</p> <p> <b>Phích cắm điện phải được cắm sâu và chặt vào ổ cắm điện.</b> Nếu không tuân thủ thì có thể sẽ gây giật điện, đoản mạch, bốc khói, phát hỏa.</p> <p><b>Dùng riêng ổ cắm điện có công suất từ 15 A trở lên.</b> 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.</p> <p><b>Nếu chân (đầu cắm) và góc của chân trên phích cắm điện bị bám bẩn, phải lau sạch trước khi sử dụng.</b> Nếu không tuân thủ thì có thể sẽ gây hỏa hoạn.</p> <p><b>Khi xảy ra bất thường hoặc sự cố, phải dừng ngay việc sử dụng.</b> Nếu vẫn tiếp tục sử dụng thì có thể sẽ gây bốc khói, phát hỏa, giật điện, gây thương tích.</p> <p><b>&lt;Những ví dụ về vấn đề bất thường và sự cố&gt;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Phích cắm điện, dây điện, phích cắm thân nồi nóng bất thường</li> <li>Dây điện bị trầy xước, khi chạm vào sẽ dẫn điện bị chập chờn lúc có lúc không</li> <li>Thân nồi bị biến dạng, nóng bất thường</li> <li>Thân nồi bị bốc khói, có mùi khét</li> <li>Có một bộ phận của thân nồi bị vỡ ra, lỏng, rục rịch</li> <li>Quạt ở phần dưới nồi không quay khi đang nấu, đang làm sạch v.v...</li> </ul> <p>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.</p> <p>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.</p>
--	---

● Giữa sản phẩm đã mua và hình được vẽ trong sách hướng dẫn sử dụng này có thể khác nhau.

# Lưu ý về mặt an toàn (tiếp theo)

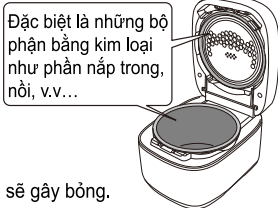
## ⚠ Lưu ý



**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 tơi cơm.

Nếu không tuân thủ thì có thể sẽ gây bỏng.



**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 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 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 các loại nồi khác ngoài nồi chuyên dụng, xung hấp chuyên dụng.**

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

**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 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.

**Không sử dụng trên thảm có thể bị kẹt kín lỗ hút khí và lỗ thoát khí (giấy, vải, thảm trải sàn nhỏ, túi nhựa, tấm nhôm, v.v...).**

Có thể gây sự cố.

**Không sử dụng trên các tấm nhôm và thảm sùi bằng điện.**

Vật liệu nhôm sẽ phát nhiệt, có thể dẫn đến bốc khói và phát hỏa.

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

Có thể gây thương tích, hỏa hoạn.



**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.



**Vệ sinh nồi sau khi nồi nguội hẳn.**

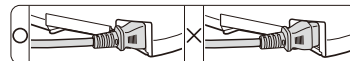
Nếu chạm phải bộ phận có nhiệt độ cao, có nguy cơ gây phỏng.

**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 dây nguồn bị hư hỏng, hãy thay thế bằng dây nguồn hoặc linh kiện lắp ráp được sản xuất đặc biệt mà bạn có thể mua từ nhà sản xuất hoặc đại lý.**

Đối với những khách hàng dùng máy tạo nhịp tim, v.v..., vui lòng tham khảo kỹ ý kiến của bác sĩ khi sử dụng sản phẩm này. Hoạt động trên sản phẩm này có thể gây ảnh hưởng đến máy tạo nhịp tim.

## Vui lòng chú ý

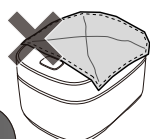
● **Không phủ khăn, v.v... lên thân nồi (đặc biệt là lỗ thoát hơi nước).**

Có thể gây sự cố.

● **Không sử dụng khi vẫn còn sót dị vật như hạt gạo, hạt cơm, v.v... ở bên trong thân nồi, bên ngoài nồi, cảm ứng bên.**

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

Cảm ứng bên  
(Mặt trước bên trong thân nồi)



● **Không để gần đồ vật dễ bị ảnh hưởng bởi từ tính.**

Có nguy cơ gây nhiễu cho tivi, radio, điện thoại nội bộ, thiết bị truyền thông không dây, điện thoại, v.v... Có nguy cơ xóa ghi nhớ trong thẻ rút tiền, vé định kỳ tại công soát vé tự động, băng catset, v.v...

● **Không làm nồi bị trầy xước, bị rơi hoặc bị biến dạng.**

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

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

Có thể gây giật điện, sự cố.

● **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.

● **Không nấu khi nồi rỗng.**

Có thể gây sự cố.

● **Không sử dụng trên bếp điện từ IH, bếp từ IH, v.v... Có thể gây 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.

● **Vệ sinh sạch sẽ thân nồi và xung quanh thân nồi trước khi sử dụng.**

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

● **Đây là sản phẩm chuyên dụng dành cho hộ gia đình.**

\* Không nên sử dụng sản phẩm này lâu dài tại các cơ sở mà người sử dụng không cố định, ví dụ:

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

# Tên và cách sử dụng các bộ phận

## Lỗ thoát hơi nước

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

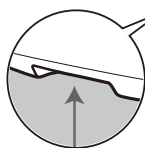
## Lỗ cắm phích cắm

(Phía sau của thân nồi)  
Cắm phích cắm thân nồi.



## Lỗ hút khí

(Phía sau của phần dưới thân nồi)



## Tay cầm

(2 vị trí trái và phải)  
Sử dụng để di chuyển sản phẩm.

## 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

## Nút bấm mở nắp

Ấn nút để mở nắp ngoài.

## Cách đóng nắp ngoài

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

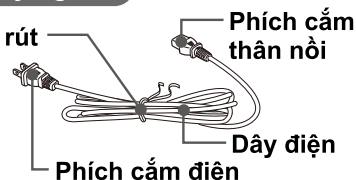
Vui lòng ấn vào giữa mép trước của nắp ngoài.



- Nếu không đóng chặt có thể làm nắp ngoài bật ra khi nấu cơm, khi hấp, khi giữ ấm, làm sạch.

## Dây nguồn

Dây rút



Phích cắm 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 “Hủy/Tắt tiếng” được dành cho người kiểm thị.

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

## 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.)
- Màn hình hiển thị sẽ tắt nếu rút phích cắm điện.

## Nút “Menu”

- Sử dụng khi chọn menu. → Xem trang 8

MENU

## Đèn Giữ ấm

## Nút “Giữ ấm”

- Sử dụng khi chọn giữa chế độ “Giữ ấm thường” và “Giữ ấm qua đêm”. → Xem trang 12
- Sử dụng khi giữ ấm lại. → Xem trang 13

KEEP WARM

## Nút “Hủy/Tắt tiếng”

- Sử dụng khi hủy cài đặt thao tác trước đó hoặc ngừng tính năng đang thực hiện.
- Sử dụng khi thay đổi âm báo. → Xem trang 7

CANCEL

## Đèn Nấu/Hâm

## Nút “Nấu/Hâm”

Dùng khi nấu, hâm thức ăn.



TIME SETTING

START REHEAT

TIMER

SELF-CLEAN (HOLD)

## Đèn Hẹn giờ

## Nút “Hẹn giờ”

Sử dụng khi nấu hẹn giờ. → Xem trang 15

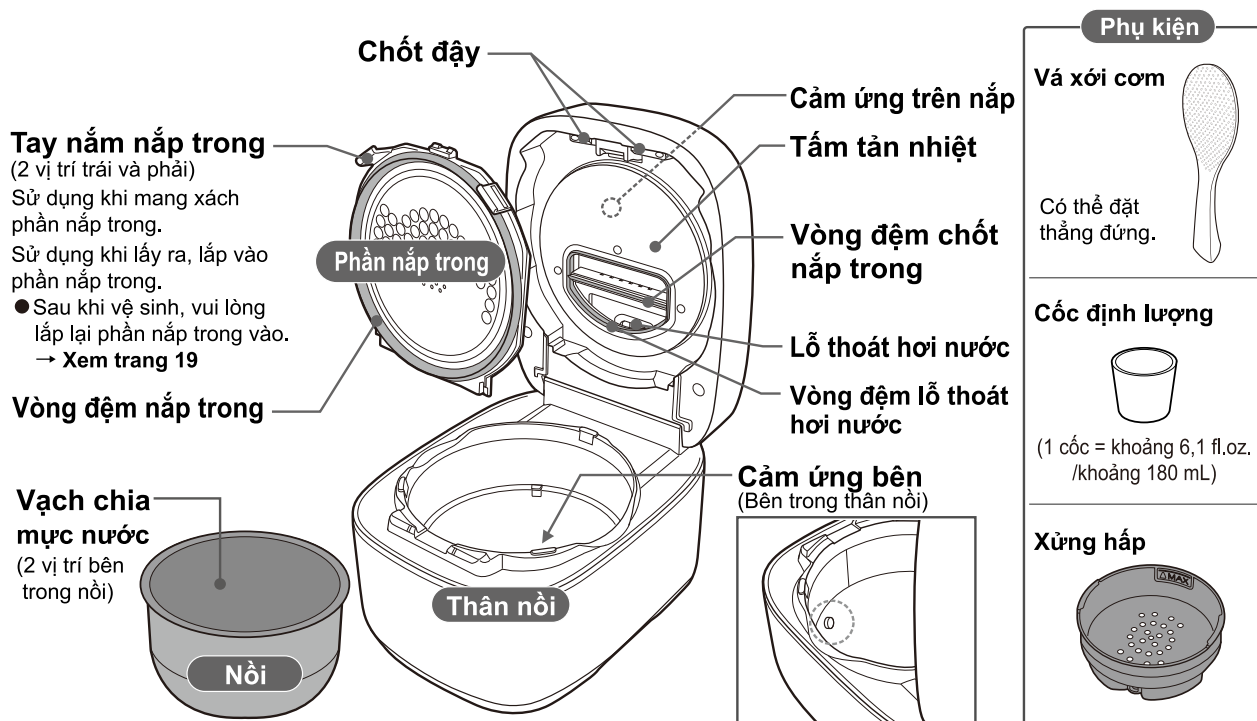
## Nút “Làm sạch”

Sử dụng khi làm sạch (ấn từ 1,5 giây trở lên). → Xem trang 20

## 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 hấp. → Xem trang 16

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



**Tay nắm nắp trong**  
(2 vị trí trái và phải)  
Sử dụng khi mang xách phần nắp trong.  
Sử dụng khi lấy ra, lắp vào phần nắp trong.  
● Sau khi vệ sinh, vui lòng lắp lại phần nắp trong vào.  
→ Xem trang 19

**Vòng đệm nắp trong**

**Vạch chia mực nước**  
(2 vị trí bên trong nồi)

**Phụ kiện**

**Vá xới cơm**  
Có thể đặt thẳng đứng.

**Cốc định lượng**  
(1 cốc = khoảng 6,1 fl.oz. / khoảng 180 mL)

**Xương hấp**

## 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 trộn giấm với cơm ngay trong nồi (khi làm cơm sushi, v.v...).
- Không dùng vá bằng kim loại (khi múc cháo trung quốc, yến mạch cắt nhỏ, hạt diêm mạch v.v...).
- Không gõ vá xới cơm, v.v... (khi bới cơm, v.v...).

**<Khi vệ sinh> → Xem trang 18**

- 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. **Đề “vo” gạo được nhanh, vui lòng chuẩn bị một tô to để chứa nước.**

- ① **Vo sơ gạo**..... Ban đầu, cho nước vào ngập gạo, 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!



● Đối với gạo Jasmine và Yến mạch cắt nhỏ, nếu có mô tả cách vo gạo trên bao bì đựng, vui lòng vo rửa theo nội dung đó. Nếu không có mô tả cách vo gạo trên bao bì đựng, vui lòng vo rửa theo như trên.

**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.

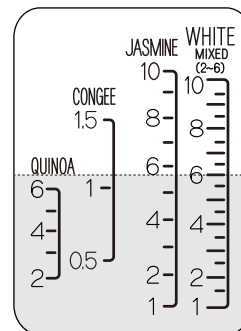
### ● Không dùng nước có độ kiềm cao.

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 với chế độ “Giữ ấm thường”, từ 24 tiếng trở lên với chế độ “Giữ ấm qua đêm” (Khác nhau tùy vào menu.)
- Thêm cơm để giữ ấm
- Giữ ấm sau khi cơm đã nguội
- Giữ ấm cháo trung quốc, yến mạch cắt nhỏ, hạt diêm mạch
- Giữ ấm cơm có thêm gia vị và những thành phần khác, chẳng hạn như cơm trộn, xôi, v.v...
- Giữ ấm các món hấp ngoài cơm
- Giữ ấm khi còn để vá xới cơm bên trong

### ● 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.



# 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

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

- Đồng hồ không được hiển thị rút phích cắm điện, 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 cơm (hấp thức ăn), đang hâm, đang giữ ấm thường, đang giữ ấm qua đêm, đang nấu theo chế độ hẹn giờ, đang làm sạch.

# Các loại âm báo và cách thay đổi

Sản phẩm này có chức năng “Thông báo bằng giai điệu” cho phép bạn thiết lập giai điệu để thông báo khi bắt đầu nấu cơm (hấp thức ăn), khi kết thúc thao tác hẹn giờ, khi nấu xong, v.v... Có thể chuyển chế độ giai điệu sang chế độ chuông hoặc chế độ tắt tiếng.

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

Bạn có thể chọn các loại âm báo sau đây.

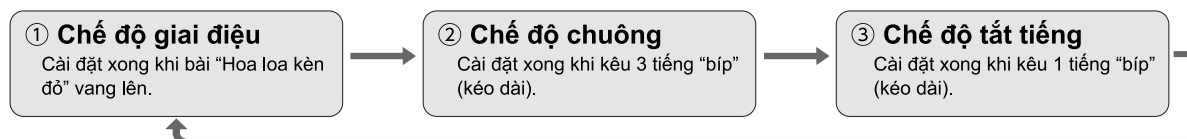
Các loại âm báo và mục đích sử dụng	Chế độ giai điệu	Chế độ chuông	Chế độ tắt tiếng
Thời điểm phát âm báo	Âm báo thường của sản phẩm này. Đây là âm báo được cài đặt khi sản phẩm xuất xưởng.	Khi muốn thay đổi chế độ giai điệu sang chế độ chuông	Khi muốn tắt âm báo
<b>Khi bắt đầu nấu cơm (hấp thức ăn), làm sạch</b>	Bài “Ngôi sao lấp lánh”	“Bíp”	Không kêu
<b>Khi thao tác hẹn giờ hoàn thành</b>	Bài “Ngôi sao lấp lánh”	“Bíp”	Không kêu
<b>Khi hoàn tất nấu cơm (hấp thức ăn), hâm, làm sạch</b>	Bài “Hoa loa kèn đỏ”	“Bíp” (kéo dài) x 5 lần	Không kêu

## Cách thay đổi âm báo

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

- Ấn giữ từ 3 giây trở lên.**

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

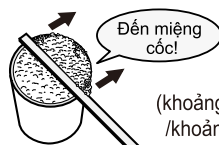
# Nấu cơm

## Cách nấu cơ bản

Vui lòng rửa nồi, phần nắp trong, vá xới cơm, cốc định lượng, xung hấp trước khi sử dụng lần đầu tiên.  
→ Xem trang 18 ~ 19

### 1 Đong gạo bằng cốc định lượng đi kèm.

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



(khoảng 6,1 fl.oz.  
/khoảng 180 mL)

### 2 Vo gạo và gia giảm nước.

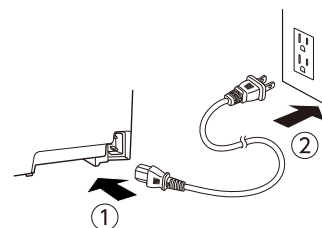
- 1 Vo gạo → Tham khảo “Mẹo nấu cơm ngon” ở trang 6
- 2 Đặt nồi trên bề mặt bằng phẳng, thêm nước vào gạo và điều chỉnh vạch chia mực nước của số lượng cốc gạo, menu muốn nấu → Xem trang 10
- 3 Dàn đều mặt gạo
  - Không cần ngâm nước, có thể nấu ngay. Nếu ngâm thì cơm sẽ mềm hơn một chút khi nấu xong.
  - 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 vào, rồi đóng nắp ngoài lại.

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

### 4 Cắm phích cắm.

- 1 Phải cắm sâu và chặt phích cắm thân nồi vào lỗ cắm phích cắm.
- 2 Cắm phích cắm điện vào ổ cắm.
  - Sau khi cắm, màn hình hiển thị sẽ bật.

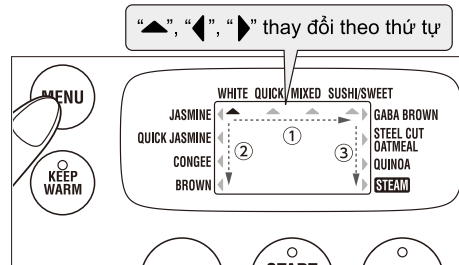


### 5 Ấn để chọn menu.

● 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.



- Đối với các menu “Gạo trắng”, “Gạo Jasmine”, “Gạo lứt”, “Gạo lứt hoạt chất GABA”: 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 .

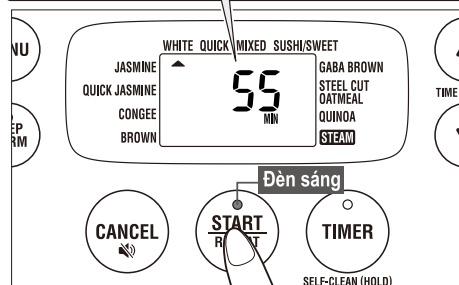
Giai điệu (chuông) reo lên và chế độ nấu được bắt đầu.

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 khi đang nấu.
- 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.

Ví dụ Màn hình hiển thị khi nấu ở menu “Gạo trắng”

Hiển thị thời gian tiêu chuẩn (phút) cho đến khi nấu xong



Tiếp tục sang trang tiếp theo →



**Menu** WHITE (Gạo trắng) QUICK (Nấu nhanh gạo trắng) MIXED (Cơm trộn) SUSHI (Cơm sushi) JASMINE (Gạo Jasmine)  
 QUICK JASMINE (Nấu nhanh gạo Jasmine) CONGEE (Cháo trung quốc) BROWN (Gạo lứt) GABA BROWN (Gạo lứt  
 hoạt chất GABA) STEEL CUT OATMEAL (Yến mạch cắt nhỏ) QUINOA (Hạt diêm mạch) STEAM (Hấp)

## 7 Khi giai điệu (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.

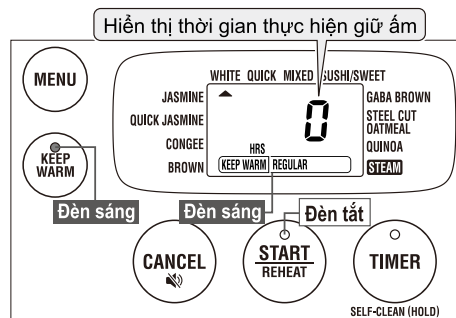
Thời gian “giữ ấm thường” đã trôi qua sẽ được hiển thị trên màn hình theo đơn vị giờ (HRS).

**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.
- Bạn nên chia cơm thành 4 phần bằng nhau và đánh toi cơm theo lượng 1/4.

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

- 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 18 ~ 19
- Không được cầm phích cắm điện và phích cắm thân nồi khi tay đang ướt. (Có nguy cơ gây đoản mạch, giật điện)

### Vui lòng chú ý nước sôi trào ra ngoài.

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

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

### Vui lòng chú ý

- Nếu cần nấu liên tục và muốn dùng chế độ giữ ấm để nấu nồi cơm mới ngay thì vui lòng để cho nồi nguội đi từ 45 phút trở lên.

Nếu bạn nấu mà không chờ cho nồi nguội đi, thời gian nấu có thể lâu hơn (tối đa khoảng 60 phút). Thời gian tiêu chuẩn cho đến khi nấu xong có thể sẽ mất một khoảng thời gian để hiển thị được lên.

### 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 (giai điệu, 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

\*Lượng gạo được đong 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
<b>Gạo trắng</b>	Gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa	WHITE	WHITE	1,0L:0,5~5,5 1,8L:1~10	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nấu theo độ dẻo tiêu chuẩn (bình thường) của sản phẩm này.</li> </ul>
<b>Nấu nhanh gạo trắng</b>	Gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa	QUICK	WHITE	1,0L:0,5~5,5 1,8L:1~10	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chọn khi muốn gạo trắng nấu nhanh chín. Cơm nấu xong sẽ hơi cứng một chút.</li> </ul>
<b>Cơm trộn</b>	Gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa	MIXED	WHITE	1,0L:0,5~4 1,8L:2~6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gia vị phải được pha loãng với nước dùng hoặc nước, v.v... rồi mới thêm vào gạo, sau khi gia giảm nước, trộn đều gạo từ đáy nồi. Nếu không pha loãng hoặc không trộn đều, cơm có thể bị cháy khét, nấu không ngon.</li> <li>Lượng nguyên liệu bằng khoảng 30 ~ 50% lượng gạo (trọng lượng) là vừa.</li> <li>Nguyên liệu được cắt nhỏ, xếp lên trên gạo và được nấu chín mà không cần trộn lẫn với gạo.</li> </ul>
<b>Cơm sushi</b>	Gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa	SUSHI/ SWEET	SUSHI	1,0L:0,5~5,5 1,8L:1~10	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nấu cơm đến độ dẻo thích hợp để làm cơm sushi.</li> </ul>
<b>Xôi</b>	Chỉ nấu gạo nếp hoặc gạo nếp + gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa	SUSHI/ SWEET	SWEET (Hãy thêm một chút nước nếu bạn trộn gạo nếp và gạo trắng)	1,0L:1~4 1,8L:2~6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chọn cách nấu này khi nấu chỉ gạo nếp hoặc gạo nếp trộn gạo trắng.</li> <li>Vo gạo, cho vào rổ để ráo nước khoảng 30 phút.</li> <li>Gia vị phải được pha loãng với nước dùng hoặc nước, v.v... rồi mới thêm vào gạo, sau khi gia giảm nước, trộn đều gạo từ đáy nồi.</li> <li>Xếp nguyên liệu lên mặt gạo sau khi đã gia giảm nước.</li> </ul> <p><b>&lt;Cách nấu xôi đậu đỏ&gt;</b>  <b>Luộc đậu đỏ và tách đậu ra và giữ lại nước luộc.</b>  <b>Dùng nước luộc đậu đã để nguội đó để nấu xôi.</b></p>
<b>Gạo Jasmine</b>	Gạo Jasmine	JASMINE	JASMINE	1,0L:0,5~5,5 1,8L:1~10	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chọn khi nấu gạo Jasmine.</li> <li>Cơm chín có thể sẽ cứng một chút tùy theo thương hiệu gạo.</li> </ul>
<b>Nấu nhanh gạo Jasmine</b>	Gạo Jasmine	QUICK JASMINE	JASMINE	1,0L:0,5~5,5 1,8L:1~10	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chọn khi muốn gạo Jasmine nấu nhanh chín. Cơm nấu xong sẽ hơi cứng một chút.</li> </ul>
<b>Cháo Trung Quốc</b>	Gạo Jasmine	CONGEE	CONGEE	1,0L:0,5~1 1,8L:0,5~1,5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lượng nguyên liệu bằng khoảng 30 ~ 50% lượng gạo (trọng lượng) là vừa.</li> <li>Nguyên liệu được cắt nhỏ, xếp lên trên gạo và được nấu chín mà không cần trộn lẫn với gạo.</li> <li>Đối với các nguyên liệu khó chín, vui lòng xắt nhỏ hơn một chút.</li> <li>Đối với các loại rau xanh, cần phải chần sơ trước, v.v..., và chỉ thêm vào khi cháo đã được nấu chín.</li> <li>Không nấu được gạo lứt và gạo ngũ cốc tạp.</li> </ul>
<b>Gạo lứt</b>	Gạo lứt hạt ngắn, hạt vừa	BROWN	BROWN	1,0L:1~4 1,8L:2~8	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chọn khi nấu gạo lứt.</li> <li>Không khuyến khích trộn với gạo trắng hoặc gạo không cần vo để nấu vì có thể nước sôi sẽ trào ra ngoài, hoặc nấu không ngon.</li> </ul>
<b>Gạo lứt hoạt chất GABA</b>	Gạo lứt hạt ngắn, hạt vừa	GABA BROWN	BROWN	1,0L:1~4 1,8L:2~8	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trước khi bắt đầu nấu, gạo sẽ được giữ trong nồi liên tục trong 2 giờ ở nhiệt độ 104°F (khoảng 40°C), giúp gạo mềm và dễ ăn hơn so với cách nấu "Gạo lứt". (Mất nhiều thời gian nấu hơn. Xem P.11)</li> </ul>
<b>Yến mạch cắt nhỏ</b>	Yến mạch cắt nhỏ	STEEL CUT OATMEAL	STEEL CUT OATMEAL	1,0L:0,5~2,5 1,8L:1~3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chọn khi nấu yến mạch cắt nhỏ.</li> <li>Vui lòng điều chỉnh lượng nước tùy theo sở thích.  <b>Trường hợp thích ăn dai</b>                      → Cho ít nước hơn một chút.  <b>Trường hợp thích ăn cháo mềm mịn</b>                      → Cho nhiều nước hơn một chút.</li> </ul>
<b>Hạt diêm mạch</b>	Hạt diêm mạch	QUINOA	QUINOA	1,0L:1~4 1,8L:2~6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chọn khi nấu hạt diêm mạch.</li> <li>Vui lòng điều chỉnh lượng nước tùy theo sở thích.  <b>Trường hợp thích nấu cứng</b>                      → Cho ít nước hơn một chút.  <b>Trường hợp thích nấu mềm</b>                      → Cho nhiều nước hơn một chút.</li> </ul>

Tiếp tục sang trang tiếp theo →

# Nấu nhiều loại cơm khác nhau (tiếp theo)

## Thời gian tiêu chuẩn cho đến khi nấu xong

	Dung tích nồi 1,0 L	Dung tích nồi 1,8 L
Gạo trắng	Khoảng 52 phút ~ 59 phút	Khoảng 54 phút ~ 60 phút
Nấu nhanh gạo trắng	Khoảng 25 phút ~ 34 phút	Khoảng 29 phút ~ 44 phút
Cơm trộn	Khoảng 63 phút ~ 70 phút	Khoảng 63 phút ~ 70 phút
Cơm sushi	Khoảng 53 phút ~ 59 phút	Khoảng 53 phút ~ 59 phút
Xôi	Khoảng 51 phút ~ 57 phút	Khoảng 51 phút ~ 57 phút
Gạo Jasmine	Khoảng 52 phút ~ 59 phút	Khoảng 57 phút ~ 63 phút
Nấu nhanh gạo Jasmine	Khoảng 28 phút ~ 38 phút	Khoảng 32 phút ~ 47 phút
Cháo Trung Quốc	Khoảng 83 phút ~ 90 phút	Khoảng 83 phút ~ 91 phút
Gạo lứt	Khoảng 84 phút ~ 90 phút	Khoảng 84 phút ~ 94 phút
Gạo lứt hoạt chất GABA	Khoảng 181 phút ~ 192 phút	Khoảng 189 phút ~ 198 phút
Yến mạch cắt nhỏ	Khoảng 59 phút ~ 66 phút	Khoảng 60 phút ~ 66 phút
Hạt diêm mạch	Khoảng 38 phút ~ 44 phút	Khoảng 38 phút ~ 44 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...
- Đối với menu “Cơm trộn”, để gia vị thấm kỹ vào gạo và cơm nấu chín ngon hơn, thì thời gian nấu sẽ lâu hơn.

## Nội dung về gạo lứt hoạt chất GABA

- Sản phẩm này có hai thiết lập cho việc nấu 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:**

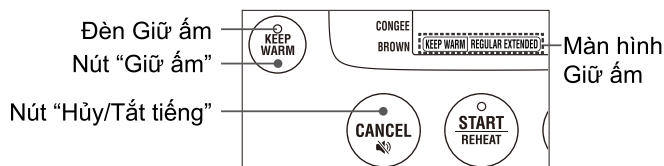
GABA (gamma aminobutyric acid) là một loại amino acid, có hiệu quả trong việc giảm huyết áp và an thần.







# Giữ ấm

## Giữ ấm thường / Giữ ấm qua đêm

Có thể chọn “Giữ ấm thường” hoặc “Giữ ấm qua đêm”.

- Nhấn nút "Hủy/Tắt tiếng" để dừng chế độ giữ ấm.

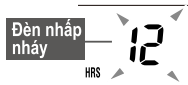


Giữ ấm thường	Giữ ấm qua đêm
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Giữ ấm ở nhiệt độ cao vừa phải.</li> <li>• Giảm tình trạng cơm bị mùi khó chịu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dùng khi muốn giữ ấm lâu.</li> <li>• Giữ ấm ở nhiệt độ thấp vừa phải.</li> <li>• Tránh được tình trạng cơm bị khô, biến màu.</li> </ul>
<p>Khi cơm chín, nồi sẽ tự động chuyển sang chế độ “Giữ ấm thường”, Đèn Giữ ấm và Màn hình Giữ ấm thường sẽ phát sáng.</p> 	<p>Sử dụng khi đang ở chế độ “Giữ ấm thường”.</p> <p><b>1 Kiểm tra Màn hình Giữ ấm thường có sáng đèn hay không.</b></p>  <p><b>2 Ấn</b>  . Màn hình Giữ ấm qua đêm sẽ sáng.</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>● Đối với những trường hợp sau đây, dù ấn nút “Giữ ấm” thì nồi cũng sẽ không nhận “Giữ ấm qua đêm”. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trường hợp nồi đã ở chế độ “Giữ ấm thường” vượt quá 12 tiếng</li> <li>• Trường hợp nhiệt độ nồi hạ thấp do tắt chế độ giữ ấm hoặc do cúp điện, v.v...</li> <li>• Sau 24h kể từ khi nấu xong sẽ tự động quay về chế độ “Giữ ấm thường”.</li> </ul> </li> </ul> <hr/> <p>Khi từ chế độ “Giữ ấm qua đêm” trở về chế độ “Giữ ấm thường”... <b>Ấn</b>  . Trở về chế độ “Giữ ấm thường”, Màn hình Giữ ấm thường sẽ sáng.</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>● Khi quay về chế độ “Giữ ấm thường”, quạt sẽ hoạt động để điều chỉnh nhiệt độ.</li> </ul>

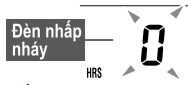
### Về thời gian giữ ấm

Menu	Giữ ấm	Giữ ấm thường	Giữ ấm qua đêm
Gạo trắng, Nấu nhanh gạo trắng, Cơm sushi, Gạo Jasmine, Nấu nhanh gạo Jasmine		Lên đến 12 tiếng	Lên đến 24 tiếng
Cơm trộn, Cháo trung quốc*1, Yến mạch cắt nhỏ*1, Hạt diêm mạch	X		—
Xôi*2		X	
Gạo lứt, Gạo lứt hoạt chất GABA		Lên đến 12 tiếng	—

- Phải đảm bảo giữ ấm theo thời gian được ghi trong bảng bên trái.
- 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.
- Khi vượt quá thời gian dành cho từng menu ghi trong bảng, màn hình sẽ thông báo bằng cách nhấp nháy các con số. Vui lòng chờ đợi ngay khi còn nóng.
- Menu “ X ” sẽ thông báo bằng cách nhấp nháy từ 0 tiếng. Vui lòng không giữ ấm.



Đèn nhấp nháy 12 HRS



Đèn nhấp nháy 0 HRS

\*1 “Cháo trung quốc”, “Yến mạch cắt nhỏ” 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.

\*2 Vì “Xôi” được nấu bằng cách chọn menu “Cơm sushi/Xôi” (tham khảo **trang 10**), đèn sẽ không nhấp nháy ở 0 giờ, vui lòng không giữ ấm.

Tiếp tục sang trang tiếp theo →

# Giữ ấm (tiếp theo)

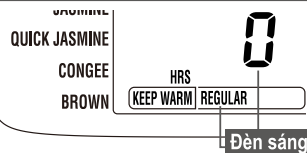
## Cách giữ ấm lại Giữ ấm lại lần nữa sau khi đã tắt chế độ giữ ấm

Ấn



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

Đèn sáng



- 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 (HRS)".

### 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 mờ 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 19**, 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 24**.

### Vui lòng chú ý

- Nếu bảo quản cơm trong nồi, vui lòng dùng chức năng "Giữ ấm thường" hay "Giữ ấm qua đêm".

### Thông báo

- Nếu ấn ▲ hoặc ▼ khi muốn biết thời gian hiện tại trong khi "Giữ ấm thường" hay "Giữ ấm qua đêm", 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.

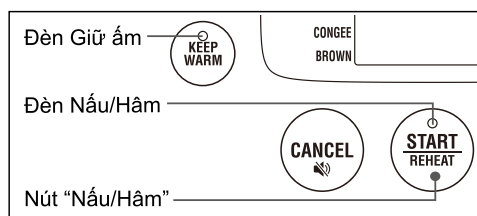
- Không thể giữ ấm cho "Hấp".

# Hâm

## Hâm nóng

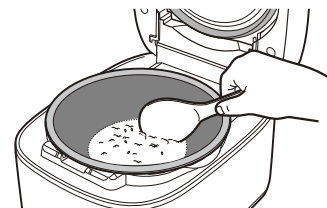
### Sử dụng khi đang ở chế độ Giữ ấm (Giữ ấm thường, Giữ ấm qua đêm).

- 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.



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



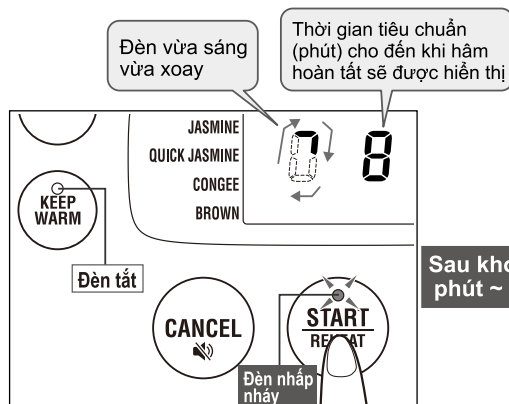
Đèn sáng  Nếu ấn nút "Nấu/Hâm" khi Đèn Giữ ấm không sáng, chế độ nấu sẽ được bắt đầu.

#### 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 4 phút ~ 8 phút



#### Giai điệu (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.

### 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 vào thời điểm giờ đã hẹn.** (Lưu ý đây là cài đặt thời điểm máy giờ bạn muốn cơm nấu chín, KHÔNG phải là khoảng thời gian cho đến khi cơm chín)
- 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. Thời gian được hiển thị theo hệ 24 tiếng.
- 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 tại thời điểm quá sớm so với thời gian nấu hẹn giờ (tham khảo bảng dưới) 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 để chọn menu.

- Chức năng nấu hẹn giờ không áp dụng cho menu “Nấu nhanh gạo trắng”, “Cơm trộn”, “Nấu nhanh gạo Jasmine”, “Hấp”.
- Vui lòng không nấu hẹn giờ đối với “Xôi”.

### 2 Ấn , 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.

- Ấn và giữ để chuyển tiếp nhanh 10 phút.

 : tiến tới 10 phút     : lùi lại 10 phút

- Nếu hẹn cùng giờ như lần nấu trước thì không cần phải điều chỉnh thời gian.

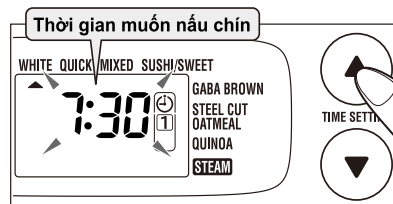
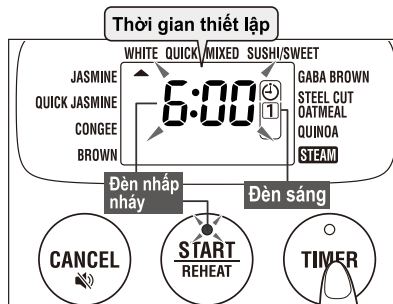
### 4 Ấn .

Khi chuông reo lên nghĩa là đã hoàn tất hẹn giờ.

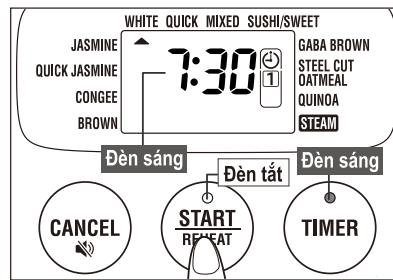
Đèn Nấu/Hâm sẽ tắt, thời gian muốn nấu chín và Đèn Hẹn giờ sẽ sáng lên.

- 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 “Hủy/Tắt tiếng”.

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



**Hoàn tất hẹn giờ**



### 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	1 tiếng 40 phút ~	1 tiếng 45 phút ~
Cơm sushi	1 tiếng 10 phút ~	1 tiếng 10 phút ~	Gạo lứt hoạt chất GABA	3 tiếng 20 phút ~	3 tiếng 30 phút ~
Gạo Jasmine	1 tiếng 10 phút ~	1 tiếng 15 phút ~	Yến mạch cắt nhỏ	1 tiếng 15 phút ~	1 tiếng 15 phút ~
Cháo trung quốc	1 tiếng 40 phút ~	1 tiếng 40 phút ~	Hạt diêm mạch	55 phút ~	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.
- Khi nấu cơm có hẹn giờ, gạo sẽ hút dư nước nên cơm có thể bị nhão hoặc cảm gạo đọng lại ở đáy nồi sẽ bị cháy xém.
- 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...
- 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.

# Cách sử dụng chức năng hấp

**1 Cho nước vào nồi.** Dung tích nồi 1,0 L: 18 fl. oz./540 mL (Cốc định lượng: 3 cốc)  
Dung tích nồi 1,8 L: 24 fl. oz./720 mL (Cốc định lượng: 4 cốc)

**2 Đặt nồi vào thân nồi, và đặt xừng hấp vào giữa.**

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

- Vui lòng đặt xừng hấp vào thẳng.

**3 Để nguyên liệu vào xừng hấp ở bước 2, gắn bộ nắp trong vào và đậy nắp ngoài lại.**





Vạch độ cao Max của xừng hấp

- Vui lòng cho thức ăn vào và dàn đều. Nếu cho lệch về một bên thì xừng hấp có thể bị nghiêng.
- Cho lượng nguyên liệu vừa phải, không để vượt quá vạch "MAX" trên xừng hấp.

**4 Cắm phích cắm.**

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

**5 Ấn  rồi chọn "Hấp".**

- Thời gian hấp sẽ được hiển thị trên màn hình hiển thị. Thời gian này là thời gian hiển thị mặc định của menu "Hấp", và bạn có thể thay đổi thời gian nấu bằng cách ấn  hoặc  của Nút "Điều chỉnh thời gian".

→ Tham khảo "Tiêu chuẩn về thời gian hấp" ở trang 17



Dung tích	Thời gian hiển thị mặc định	Khung thời gian có thể thiết lập
Dung tích nồi 1,0 L	40 phút	1 phút ~ 1 tiếng
Dung tích nồi 1,8 L		

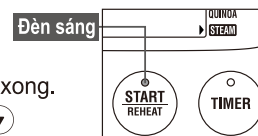
\*Thời gian hấp bao gồm thời gian cho đến khi sôi.

**6 Ấn .**

Khi quá trình hấp bắt đầu, một giai điệu (chuông) sẽ phát ra.

Đèn Nấu/Hâm sẽ sáng và màn hình sẽ hiển thị thời gian ước tính cho đến khi hấp xong.

- Trường hợp muốn biết thời gian hiện tại trong khi nấu, vui lòng ấn  hoặc  của Nút "Điều chỉnh thời gian".



**7 Khi giai điệu (chuông) báo hiệu nấu xong vang lên thì nấu hoàn tất.**

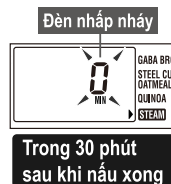
Ấn  và mở nắp ngoài để lấy thức ăn ra khỏi xừng hấp.

- Nồi sẽ không vào chế độ Giữ ấm, do đó vui lòng lấy thức ăn ra ngay sau khi nấu xong. Nếu không lấy ra ngay, thức ăn sẽ bị ướt và chảy nước.
- Khi nấu xong thì mặt trong thân nồi và hơi nước sẽ nóng nên cần phải hết sức cẩn thận khi lấy thức ăn và xừng hấp ra.
- Phải ấn nút "Hủy/Tắt tiếng" sau khi nấu xong. Nếu không ấn nút "Hủy/Tắt tiếng", thì cứ 30 phút chuông sẽ vang lên để nhắc về việc quên lấy thức ăn ra.

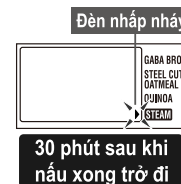
- Nếu hấp chưa đủ, vui lòng lặp lại quy trình từ bước 5 và thêm thời gian nấu.

- Nếu lo ngại về mùi sau khi nấu, vui lòng rửa nồi cẩn thận, thực hiện "Làm sạch". → Xem trang 20

- Tùy thuộc vào nguyên liệu (cà rốt, các loại rau xanh, v.v...) mà xừng hấp có thể bị dính màu của nguyên liệu đó, nhưng điều này không gây ảnh hưởng khi sử dụng. Ngay cả khi đã vệ sinh thì cũng không thể làm sạch hoàn toàn màu sắc dính trên xừng hấp, nhưng nếu xừng hấp khô lại thì sẽ khó làm sạch hơn, do đó vui lòng vệ sinh trước khi xừng hấp khô lại.



Trong 30 phút sau khi nấu xong



30 phút sau khi nấu xong trở đi

Điểm cần lưu ý

- Trường hợp vớt bột từ thịt gà, cá, v.v..., hãy vớt sau khi hấp.
- Khi muốn chế biến cho rau xanh, v.v... có màu xanh đẹp, sau khi hấp hãy cho vào nước lạnh, rồi để ráo nước.



# Cách sử dụng chức năng hấp (tiếp theo)

## Tiêu chuẩn về thời gian hấp

Nguyên liệu	Lượng	Tiêu chuẩn về thời gian hấp	Điểm cần lưu ý về cách cắt và khi hấp
Cà rốt	Khoảng 7 oz./200 g (1 củ)	20 phút	Cắt thành các miếng vừa ăn
Bông cải xanh	Khoảng 7 oz./200 g (1/2 bông cải)	15 phút	Cắt thành các miếng vừa ăn
Cải bó xôi	Khoảng 3-1/2 oz./100 g	15 phút	Cắt thành các miếng vừa ăn
Bí đỏ	Khoảng 9 oz./250 g (1/4 trái)	20 phút	Cắt thành các miếng vừa ăn
Khoai tây	Khoảng 16 oz./450 g (3 củ)	40 phút	Cắt thành các miếng vừa ăn
Khoai lang	Khoảng 10-1/2 oz./300 g (1 củ)	35 phút	Cắt thành các miếng vừa ăn
Bắp	Khoảng 7 oz./200 g (1 củ)	30 phút	Cắt thành các miếng vừa ăn
Thịt gà	Khoảng 10-1/2 oz./300 g (1 miếng)	30 phút	Khía mặt dưới của miếng thịt (mặt chạm vào xừng hấp)
Cá (cá thịt trắng, cá hồi, v.v...)	Khoảng 5 oz./150 g (phi lê)	25 phút	Cắt thành miếng dày từ 1 inch/2 cm trở xuống ● Vui lòng bọc trong giấy bạc và hấp.
Tôm	Khoảng 5 oz./150 g (15 con)	20 phút	Để nguyên vỏ
Sò điệp	Khoảng 5 oz./150 g	20 phút	Tách bỏ vỏ ● Nếu dính vào xừng hấp, hãy trải lá bắp cải hoặc cải thảo, v.v... bên dưới rồi hấp.
Xiêu mai, bánh xếp gyoza Bánh bao súp (ướp lạnh)	Khoảng 7 oz./200 g	15 phút	Xếp không quá sát nhau, mà có khoảng cách vừa phải
Xiêu mai, bánh xếp gyoza Bánh bao súp (đóng lạnh)	Khoảng 7 oz./200 g	20 phút	Xếp không quá sát nhau, mà có khoảng cách vừa phải

## Vui lòng chú ý

### Vui lòng không sử dụng chức năng hấp với các món ăn sau đây.

- Món ăn dạng lỏng, sệt như cà ri, súp thịt hầm
- Món ăn sử dụng nguyên liệu tạo ra nhiều bọt
- Món ăn chủ yếu sử dụng bột nhào có thể nở ra (bánh cá hanpen, v.v...)
- Món ăn có nhiều dầu
- Món ăn cần bỏ thực phẩm vào túi nhựa, v.v... khi làm nóng

### Khi hấp:

- Vui lòng không hấp khi có nắp Otoshibuta (loại nắp thả lọt vào trong nồi).
- Lau những dị vật bám ở mặt ngoài nồi con và mặt trong thân nồi cơm điện. → Xem trang 18 ~ 19
- Vui lòng không hấp khi giấy bạc và giấy lót thực phẩm rời khỏi xừng hấp hoặc bịt kín tất cả các lỗ trên xừng hấp. → Nếu không sẽ làm trào nước sôi hoặc rò rỉ hơi nước gây sự cố.
- Thời gian hấp có thể thay đổi do nhiệt độ phòng, nhiệt độ nước, điện áp, sự gia giảm nước, kích thước, khối lượng, nhiệt độ nguyên liệu, v.v...
- Nếu hấp chưa chín, hãy kéo dài thời gian hấp và vừa hấp vừa quan sát tình trạng nồi. Sau bước 7, vui lòng lặp lại quy trình từ bước 5.
- Nếu tiếp tục hấp, nước trong nồi hấp sẽ ít dần đi. Vui lòng quan sát tình trạng nồi, đồng thời chú ý cho thêm nước, không để nồi cạn hết nước.
- Thịt, cá, v.v... sẽ trở nên cứng nếu hấp quá lâu. Nếu không thể hấp trong thời gian ngắn, hãy cắt mỏng trước khi hấp. Thêm tỏi và thảo mộc hoặc muối, tiêu trước khi hấp sẽ giúp mùi không quá nồng.

### Sau khi hấp xong:

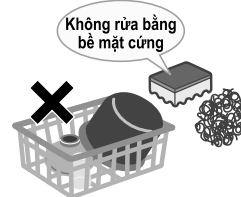
- Sau khi hấp xong thì mặt trong thân nồi, xừng hấp, món ăn đều sẽ rất nóng nên cần phải hết sức cẩn thận khi lấy ra. (Nếu không cẩn thận thì có thể sẽ gây phỏng)
- Phải rửa sạch phần nắp trong, nồi và xừng hấp. Ngoài ra, hãy lau sạch vòng đệm nắp trong và mặt trong của nắp ngoài. Đặc biệt là khi hấp nhiều thịt thì phần nắp trong và mặt trong của nắp ngoài rất dễ bị dính dầu và váng bọt. (Đây là nguyên nhân gây mùi ôi khó chịu)
- Khi mở nắp ngoài sau khi nấu xong, nước đọng trên phần nắp trong có thể rơi xuống. (Nếu không cẩn thận thì có thể sẽ gây phỏng)

# 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 vào đúng vị trí ban đầu.



● Vệ sinh, kiểm tra và sửa chữa ngoài những điều được nêu ở mục này phải được thực hiện bởi đại lý được ủy quyền.

## 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.)

### Lỗ thoát hơi nước

→ Xem trang 19

### Bộ phận thao tác

Lau bằng vải mềm khô.

### Lỗ cắm phích cắm

(Phía sau của thân nồi)

Lau bằng vải mềm khô.



### 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.

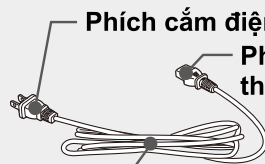
- Nếu không thì nắp ngoài có thể mở không ra.

### Lau bằng vải mềm khô.

#### Phích cắm điện

#### Phích cắm thân nồi

#### Dây điện



**Lỗ thoát khí** (Phía trước của phần dưới thân nồi)

**Lỗ hút khí** (Phía sau của phần dưới thân nồi)

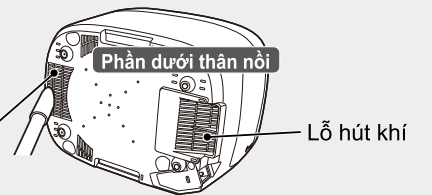
### Làm sạch bằng máy hút bụi (khoảng 1 lần/tháng)

- 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.

Lỗ thoát khí

Phần dưới thân nồi

Lỗ hút khí



## Nồi (→ Xem trang 5) - Vá xới cơm - Xưng hấp

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 gõ 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

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 (tiếp theo)

## Bên trong

### Chốt đậy

Dùng tăm tre, v.v... để lấy dị vật như hạt cơm, hạt gạo, v.v... ra.

- Để tránh tình trạng nắp ngoài không đóng kín hoặc không mở ra được.

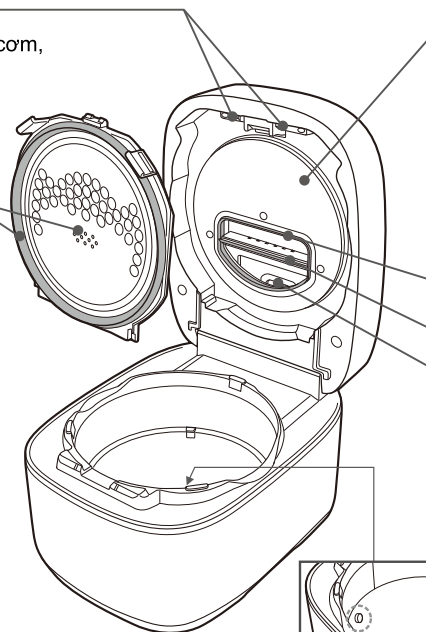
### Phần nắp trong / Vòng đệm nắp trong

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.

Nếu gặp vết bẩn khó lau, pha loãng giấm tới nồng độ khoảng 10%, thấm vào khăn mềm rồi lau và xả sạch.



### Mặt trong của nắp ngoài

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.

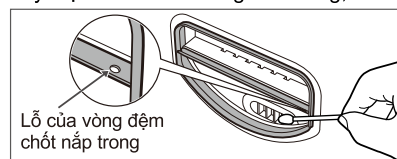
- Nếu cứ để nguyên các vết bẩn và nước đọng lại, nồi sẽ bị gỉ hoặc ố màu.

### Vòng đệm lỗ thoát hơi nước

### Vòng đệm chốt nắp trong

### Lỗ thoát hơi nước

Dùng vải mềm đã được vắt khô lau sạch nước cơm và hạt cơm còn dính ở mặt trong. Nếu các bộ phận nhỏ bị bẩn quá nhiều, hãy loại bỏ vết bẩn bằng tăm bông, v.v...



### Cảm ứng bên

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

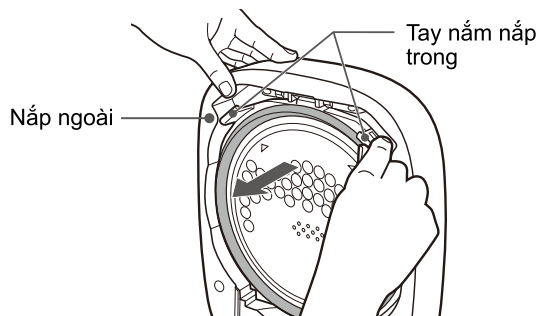
- Kiểm tra để không có dị vật kẹt vào vòng đệm chốt nắp trong.

- Vòng đệm lỗ thoát hơi nước và vòng đệm chốt nắp trong không tháo ra được.

## Cách tháo và lắp phần nắp trong

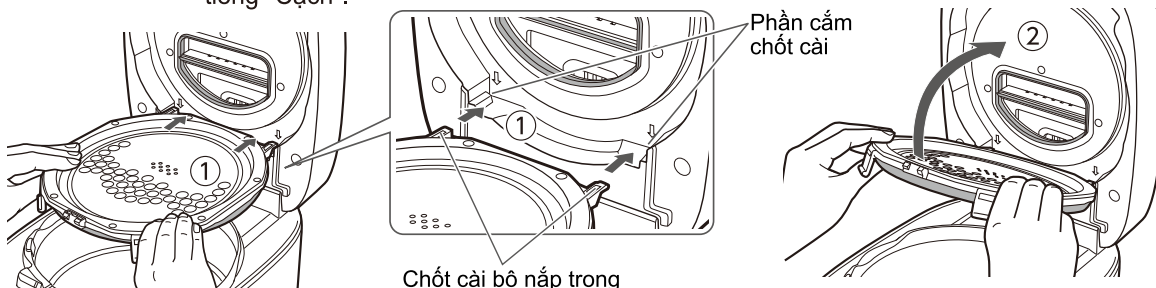
### Cách tháo

Một tay nắm giữ nắp ngoài, tay còn lại kéo tay nắm nắp trong.



### Cách lắp

- ① Lắp chốt cài bộ nắp trong (2 vị trí) vào khớp phần cắm chốt cài của nắp ngoài dưới mũi tên.
- ② Sau khi lắp chốt cài, cầm phần trên của nắp trong và ấn vào nắp ngoài đến khi nghe tiếng "Cạch".



Tiếp tục sang trang tiếp theo →

# Vệ sinh (tiếp theo)

## Làm sạch

Có thể khử mùi hôi bằng cách vệ sinh theo phương pháp sau.

• Tùy theo loại mùi hôi, có một số mùi không được loại bỏ hoàn toàn.

### 1 Cắm phích cắm.

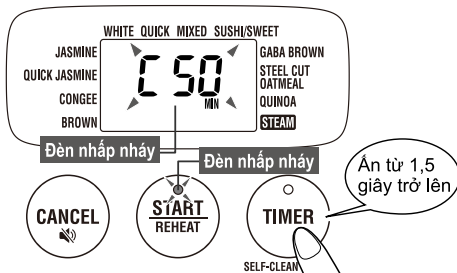
→ Tham khảo “Cách nấu cơm bản Bước 4” ở trang 8

### 2 Đổ nước vào nồi và đóng nắp ngoài.

Dung tích nồi 1,0 L	Đến vạch chia mực nước “1” của “Gạo trắng”
Dung tích nồi 1,8 L	Đến vạch chia mực nước “2” của “Gạo trắng”

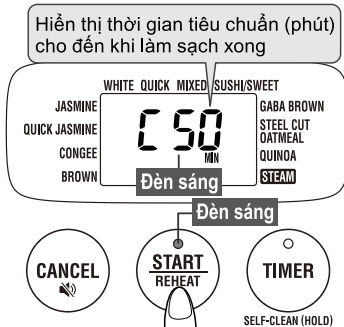
### 3 Ấn và giữ (từ 1,5 giây trở lên).

Chuyển sang màn hình hiển thị làm sạch.





### 4 Ấn .

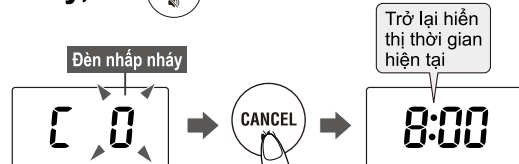
Giai điệu (chuông) reo lên và quá trình làm sạch bắt đầu. Màn hình hiển thị sẽ hiển thị thời gian tiêu chuẩn (phút) cho đến khi làm sạch xong.



Thời gian làm sạch tiêu chuẩn    Khoảng 50 phút

- Trường hợp điện áp 120 V, nhiệt độ phòng 68°F (20°C), nhiệt độ nước 64,4°F (18°C).
- Thời gian tiêu chuẩn cho đến khi làm sạch xong có thể sẽ khác với thời gian làm sạch thực tế. Thời gian làm sạch thực tế sẽ thay đổi tùy theo nhiệt độ phòng, nhiệt độ nước, điện áp, lượng nước, v.v...
- Thời gian làm sạch sẽ được điều chỉnh giữa chừng, vì vậy khi điều chỉnh, có thể thời gian tiêu chuẩn sẽ tăng lên hoặc giảm xuống một chút.
- Nếu ấn  hoặc  khi muốn biết thời gian hiện tại, màn hình hiển thị sẽ chuyển đổi.

### 5 Khi giai điệu (chuông) reo lên và màn hình chuyển sang “0” nhấp nháy, ấn .



- Nếu bạn không ấn nút “Hủy/Tắt tiếng”, chuông sẽ phát ra sau mỗi 30 phút.

### 6 Vệ sinh toàn bộ sản phẩm sau khi thân nồi nguội.

Bên trong sẽ nóng, vì vậy hãy đảm bảo thân nồi nguội rồi mới đổ nước nóng ra, sau đó mới vệ sinh.

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

### Khi muốn hủy làm sạch giữa chừng...

#### Ấn nút “Hủy/Tắt tiếng”.

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

### Nếu vẫn còn ngửi thấy mùi sau khi làm sạch...

- Hãy thực hiện làm sạch thêm một lần nữa. Nếu cần làm sạch liên tục thì vui lòng đổ nước lại vào nồi và để cho nồi nguội đi từ 45 phút trở lên trong khi vẫn mở nắp ngoài.
- Nếu làm sạch mà không chờ cho nồi nguội đi, hiển thị lỗi có thể xuất hiện hoặc thời gian làm sạch có thể lâu hơn (tối đa khoảng 60 phút). Thời gian tiêu chuẩn cho đến khi làm sạch xong có thể sẽ mất một khoảng thời gian để hiển thị được lên.
- Nếu làm sạch sẽ làm giảm mùi hôi, nhưng tùy theo loại mùi hôi, có một số mùi không được loại bỏ hoàn toàn.

### Vui lòng chú ý

- Vui lòng không nấu khi nồi rỗng.
- Tuyệt đối không cho vào bất cứ thứ gì ngoài nước (chất tẩy rửa, v.v...).
- Khi làm sạch, vui lòng không cho nhiều nước hơn lượng nước quy định (vạch chia mực nước “1” của gạo trắng đối với nồi dung tích 1,0 L, vạch chia mực nước “2” của gạo trắng đối với nồi dung tích 1,8 L). (Nếu cho nhiều hơn có thể dẫn tới không làm sạch hiệu quả.)
- Trong khi làm sạch, hơi nước sẽ thoát ra rất mạnh từ lỗ thoát hơi nước, vì vậy hãy cẩn thận để không bị phỏng, v.v...
- Sau khi làm sạch, nếu mở nắp ngoài khi bên trong đang nóng, một lượng lớn hơi nước nóng có thể thoát ra, vì vậy hãy cẩn thận để không bị phỏng.

# 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
<b>Nấu cơm/ Làm sạch</b>	<b>Cơm cứng, cơm nhão</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Vui lòng gia giảm nước theo vạch chia mực nước trong khoảng 1 ~ 2 mm theo mong muốn.</li> <li>● Khi gia giảm nước trên bề mặt nghiêng, lượng nước sẽ nhiều lên hoặc ít đi, làm thay đổi độ cứng của cơm.</li> <li>● Độ cứng của cơm thay đổi tùy vào thương hiệu, nơi sản xuất gạo, thời gian bảo quản gạo (gạo mới, gạo cũ), v.v...</li> <li>● Độ cứng của cơm thay đổi tùy vào nhiệt độ nước, nhiệt độ phòng, v.v...</li> <li>● Khi nấu hẹn giờ thì cơm có thể sẽ mềm.</li> <li>● Khi nấu bằng menu "Nấu nhanh gạo trắng", cơm có thể sẽ có lúc nhão lúc cứng. → <b>Vui lòng thử menu "Gạo trắng"</b>.</li> <li>● Khi nấu bằng menu "Nấu nhanh gạo Jasmine", cơm có thể sẽ có lúc nhão lúc cứng. → <b>Vui lòng thử menu "Gạo Jasmine"</b>.</li> <li>● Nồi có bị biến dạng hay không?</li> <li>● Có phải bạn vo gạo chưa kỹ, cám gạo còn sót lại hay không?</li> <li>● Có dàn đều mặt gạo trước khi nấu không?</li> <li>● Bạn có đánh tơi cơm sau khi nấu chín hay không? → <b>Nếu không, vui lòng đánh tơi cơm sau khi nấu chín.</b></li> <li>● Có dị vật như hạt cơm, hạt gạo, v.v... bám vào đáy nồi hoặc cảm ứng bên không? → <b>Nếu có, hãy lau sạch.</b></li> <li>● Mặt trong thân nồi, phần nắp trong có bị dính nước và dị vật không? → <b>Nếu có, hãy lau sạch.</b></li> <li>● "Gạo Jasmine" khi nấu chín có thể sẽ hơi cứng. → <b>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).</b> <b>Tuy nhiên, khi nấu với lượng nước quá nhiều thì có thể sẽ làm trào nước sôi.</b></li> </ul>
	<b>Cơm bị cháy khét</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Có dị vật như hạt cơm, hạt gạo, v.v... bám vào đáy nồi hoặc cảm ứng bên không? → <b>Nếu có, hãy lau sạch.</b></li> <li>● Có phải bạn vo gạo chưa kỹ, cám gạo còn sót lại hay không?</li> <li>● 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.</li> <li>● Nồi có bị biến dạng hay không?</li> </ul>
	<b>Bề mặt cơm sau khi nấu không bằng phẳng</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Bề mặt cơm mới nấu xong có thể sẽ không bằng phẳng do sự đối lưu nhiệt trong quá trình nấu.</li> <li>● Có dàn đều mặt gạo trước khi nấu không?</li> <li>● Phần nắp trong và nồi có bị biến dạng hay không?</li> </ul>
	<b>Nước sôi trào ra ngoài khi đang nấu</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Bạn có nhầm lẫn trong việc gia giảm nước hay menu không? → <b>Xem trang 10</b></li> <li>Đặc biệt khi nấu ở menu "Cháo trung quốc", "Yến mạch cắt nhỏ", "Hạt diêm mạch", rất dễ bị trào nước sôi ra ngoài nên vui lòng chú ý đừng để nhầm lẫn. → <b>Tham khảo "Vui lòng chú ý nước sôi trào ra ngoài." ở trang 9</b></li> <li>● Có phải bạn vo gạo chưa kỹ, cám gạo còn sót lại hay không?</li> <li>● Nồi có bị biến dạng hay không?</li> <li>● Có dị vật kẹt vào vòng đệm chốt nắp trong hay vòng đệm lỗ thoát hơi nước không?</li> </ul>
	<b>Không thể nấu cơm (hấp tức ăn), làm sạch</b>  <b>Không thao tác ấn nút được</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Bạn đã cắm phích cắm điện vào ổ cắm điện chưa?</li> <li>● Phích cắm thân nồi có rời ra khỏi lỗ cắm phích cắm không?</li> <li>● Trên màn hình hiển thị có hiển thị "E01", "E02", v.v... không? → <b>Xem trang 23</b></li> <li>● Bạn có cho nồi vào không? → <b>Hãy cho nồi vào.</b></li> <li>● Đèn Giữ ấm có sáng không? → <b>Vui lòng ấn nút "Hủy/Tắt tiếng", sau đó ấn lại nút "Nấu/Hâm"</b>.</li> <li>● Ở cuối thao tác nấu cơm (hấp tức ăn), làm sạch có ấn nút "Nấu/Hâm" không? → <b>Nếu không ấn nút "Nấu/Hâm", nấu cơm (hấp tức ăn), làm sạch sẽ không bắt đầu.</b></li> </ul>
	<b>Hơi nước rỉ ra ở giữa nắp ngoài và thân nồi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Phần nắp trong có bị rơi hay biến dạng, vòng đệm nắp trong có bị đứt hay không?</li> <li>● Vòng đệm nắp trong có bị bẩn hay không? → <b>Vui lòng vệ sinh.</b></li> <li>● Nồi có bị biến dạng hay không?</li> </ul>
<b>Nấu cơm/ Giữ ấm/ Làm sạch</b>	<b>Có âm thanh phát ra khi đang nấu cơm (hấp tức ăn), giữ ấm, làm sạch</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Tiếng "ù ù" là tiếng bộ vi xử lý đang điều tiết sức nóng.</li> <li>● Tiếng "vù vù" là tiếng quạt đang quay để tản nhiệt bên trong ra ngoài.</li> </ul>
	<b>Không thể hâm nóng</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Đèn Giữ ấm có tắt không? → <b>Xem trang 14</b></li> </ul>
	<b>Động nước ở bộ phận nắp trong</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Bạn có xới cơm ngay sau khi nấu xong không? (để giảm bớt độ ẩm dư thừa)</li> <li>● Bạn có tắt nhầm chế độ giữ ấm hay rút nhầm phích cắm điện/phích cắm thân nồi không?</li> <li>● Tùy vào loại gạo và nhiệt độ mà sẽ có tình trạng nước đọng. → <b>Nước đọng không phải là lỗi mà chỉ cần lau sạch là được.</b></li> </ul>

Tiếp tục sang trang tiếp theo →

# Khi có sự cố (tiếp theo)






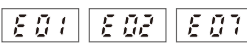
Dấu hiệu hư hỏng		Những điều cần kiểm tra
Giữ ấm	Cơm có mùi và bết dính khi đang giữ ấm	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Bạn có để vá xới cơm trong nồi khi đang giữ ấm không?</li> <li>● Có phải bạn đang làm nóng lại cơm đã nguội không?</li> <li>● Bạn có đánh tơi cơm sau khi nấu chín hay không? → <b>Nếu không, vui lòng đánh tơi cơm sau khi nấu chín.</b></li> <li>● Có phải bạn vo gạo chưa kỹ, cám gạo còn sót lại hay không?</li> <li>● Sau khi nấu cơm trộn, có thể mùi sẽ còn ám lại. → <b>Vui lòng rửa nồi cẩn thận, thực hiện “Làm sạch”.</b> → Xem trang 20</li> <li>● Khi bảo quản cơm trong nồi, có phải bạn đã để nguyên và không sử dụng chức năng giữ ấm?</li> <li>→ <b>Nếu để nguyên cơm trong nồi và không sử dụng chức năng giữ ấm sẽ khiến cơm có mùi khó chịu.</b> → Xem trang 6</li> <li>● Có đang “Giữ ấm qua đêm” từ 24 tiếng trở lên không? (Khác nhau tùy vào menu.) → <b>Xem trang 12</b></li> <li>● Bạn có vệ sinh nồi sau mỗi lần nấu cơm, giữ ấm không?</li> <li>→ <b>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 19, 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 24.</b></li> </ul>
	Cơm bị đổi màu, bị khô khi đang giữ ấm	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Có dị vật như hạt cơm, hạt gạo, v.v... bám vào đáy nồi hoặc cảm ứng bên không? → <b>Nếu có, hãy lau sạch.</b></li> <li>● Có phải bạn đang giữ ấm cơm với một lượng cơm ít không?</li> <li>● Bạn có đang “Giữ ấm thường” từ 12 tiếng trở lên hoặc “Giữ ấm qua đêm” từ 24 tiếng trở lên không? (Khác nhau tùy vào menu.) → <b>Xem trang 12</b></li> <li>● Tùy thuộc vào loại gạo và nước mà cơm sau khi nấu có thể sẽ ngả sang màu vàng.</li> <li>● Trường hợp lo ngại cơm đổi màu và bị khô, sẽ hiệu quả nếu hạ nhiệt độ giữ ấm theo tham khảo “Trong trường hợp này” ở trang 24.</li> </ul>
	Không thể “Giữ ấm qua đêm”	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Bạn có chọn menu không áp dụng “Giữ ấm qua đêm” không? → <b>Xem trang 12</b></li> <li>● Thời gian thực hiện giữ ấm có vượt quá 12 tiếng không?</li> <li>→ <b>Nếu thời gian thực hiện giữ ấm vượt quá 12 tiếng thì sẽ không thể cài đặt “Giữ ấm qua đêm”.</b></li> <li>● Bạn có đang giữ ấm cơm nguội không? → <b>Nếu nhiệt độ nồi thấp thì sẽ không thể cài đặt “Giữ ấm qua đêm”.</b></li> </ul>
	Không hiển thị thời gian thực hiện giữ ấm	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Có đang hiển thị thời gian hiện tại hay không?</li> <li>→ <b>Vui lòng ấn nút “Điều chỉnh thời gian” để thay đổi hiển thị.</b> → Tham khảo “Thông báo” ở trang 13</li> </ul>
	Thời gian thực hiện giữ ấm đang nhấp nháy	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Khi nhiệt độ cơm thấp hoặc thời gian giữ ấm ở chế độ “Giữ ấm thường” vượt quá 12 tiếng, “Giữ ấm qua đêm” vượt quá 24 tiếng, thì thời gian thực hiện giữ ấm sẽ nhấp nháy. (Khác nhau tùy vào menu.) → <b>Xem trang 12</b></li> </ul>
Hẹn giờ	Khi hẹn giờ thì bắt đầu nấu ngay lập tức	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Thời gian hiện tại có đúng không? → <b>Thời gian được hiển thị theo hệ 24 tiếng. Vui lòng kiểm tra lại một lần nữa.</b></li> <li>● Nếu hẹn giờ tại thời điểm quá sớm so với thời gian nấu hẹn giờ thì nồi sẽ bắt đầu nấu ngay lập tức.</li> <li>→ <b>Tham khảo “Thời gian nấu hẹn giờ” ở trang 15</b></li> </ul>
	Không nấu chín theo giờ đã hẹn	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Thời gian hiện tại có đúng không? → <b>Thời gian được hiển thị theo hệ 24 tiếng. Vui lòng kiểm tra lại một lần nữa.</b></li> <li>● 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...</li> </ul>
	Không thể hẹn giờ	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ở cuối thao tác hẹn giờ có ấn nút “Nấu/Hâm” không? → <b>Nếu không ấn nút “Nấu/Hâm”, Hẹn giờ sẽ không hoàn tất.</b></li> <li>● “7:00” có đang nhấp nháy không? → <b>Nếu không điều chỉnh thời gian thì không thể cài đặt hẹn giờ.</b> → Xem trang 7</li> <li>● Có chọn menu loại không hẹn giờ không?</li> <li>→ <b>Chức năng nấu hẹn giờ không áp dụng cho menu “Nấu nhanh gạo trắng”, “Cơm trộn”, “Nấu nhanh gạo Jasmine”, “Hấp”.</b></li> </ul>
Hấp	Không thể hấp	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Bạn có quên cho nước để hấp không? → <b>Xem trang 16</b></li> <li>● Bạn có cho quá nhiều nguyên liệu vào hấp không? → <b>Nếu có, vui lòng giảm số lượng nguyên liệu xuống hoặc tăng thời gian hấp lên.</b></li> <li>● Kích thước của nguyên liệu có quá lớn không?</li> <li>→ <b>Nếu có, vui lòng chia nhỏ nguyên liệu hoặc tăng thời gian hấp lên. Tham khảo “Tiêu chuẩn về thời gian hấp” ở trang 17</b></li> </ul>
	Món ăn sau khi hấp xong bị cứng	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Đối với rau, nguyên nhân là do hấp chưa chín. Vui lòng cho thêm nước vào và hấp lại lần nữa.</li> <li>● Đối với cá, thịt, nguyên nhân là do hấp quá lâu. Vui lòng điều chỉnh thời gian hấp ngắn lại.</li> </ul>
	Món ăn sau khi hấp xong bị nguội	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Có phải thời gian kể từ khi hấp xong đã qua lâu hay không?</li> <li>→ <b>Không vào chế độ Giữ ấm. Vui lòng lấy ra ngay sau khi nấu.</b></li> </ul>
Khác	Màn hình hiển thị (màn hình tinh thể lỏng) bị mờ	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Màn hình hiển thị có thể bị mờ nếu không được sử dụng trong một thời gian dài hoặc nếu nhiệt độ của môi trường xung quanh thay đổi.</li> <li>● Bạn có đặt nồi vào thân nồi sau khi lau kỹ các giọt nước ở mặt ngoài nồi không?</li> <li>→ <b>Sau khi vo gạo hoặc vệ sinh nồi, nếu bạn đặt nồi vào thân nồi trong trạng thái vẫn còn các giọt nước, nước có thể lọt vào bên trong thân nồi và gây ra sự cố hoặc làm cho màn hình hiển thị bị mờ.</b></li> <li>● Hiện tượng mờ có biến mất khi nấu cơm hoặc giữ ấm không?</li> <li>→ <b>Nếu hiện tượng mờ biến mất khi nấu cơm hoặc giữ ấm, có thể nước ngưng tụ đã hình thành do sự chênh lệch nhiệt độ giữa nhiệt độ bên trong thân nồi và nhiệt độ phòng. Tình trạng này sẽ được cải thiện bằng cách nấu cơm nhiều lần, vì vậy hãy tiếp tục sử dụng.</b></li> <li>Nếu màn hình hiển thị ngày càng mờ hơn nước ngưng tụ ngay cả sau khi sử dụng một thời gian, thì có khả năng là nước đã vào bên trong thân nồi. Trong trường hợp đó, cần phải kiểm tra và sửa chữa, vì vậy vui lòng liên hệ với cửa hàng đã mua sản phẩm hoặc Trung tâm dịch vụ khách hàng Zojirushi.</li> </ul>
	Nắp ngoài không mở	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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.</li> </ul>

# Khi có sự cố (tiếp theo)

Dấu hiệu hư hỏng	Những điều cần kiểm tra
<b>Nắp ngoài không đóng</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Phần nắp trong có được lắp đặt chính xác không? → <b>Khi phần nắp trong chưa được lắp vào thì nắp ngoài sẽ không đóng để đảm bảo an toàn, không phải là hỏng hóc.</b></li> </ul>
<b>Nắp ngoài mở trong khi nấu cơm (hấp thức ăn), làm sạch</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nắp ngoài có đang đóng chặt không? → <b>Vui lòng đóng chặt nắp ngoài cho đến khi có tiếng “cách”.</b></li> </ul>
<b>Lỡ cho trực tiếp nước và gạo vào bên trong thân nồi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>
<b>Có mùi chất dẻo như nhựa, v.v...</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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 “Làm sạch” ở <b>trang 20</b>.</li> </ul>
<b>Khác</b> <b>Nếu xảy ra cúp điện</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trong khi nấu cơm (hấp thức ăn), làm sạch, nếu bạn nấu nước sôi bằng phích nước điện hoặc sử dụng lò vi sóng, thì cầu dao có thể sẽ bị ngắt do vượt quá dòng điện định mức. → <b>Vui lòng sử dụng ổ cắm điện riêng cho nồi cơm điện. Khi bật lại cầu dao, nếu thời gian cúp điện dưới 10 phút thì nồi sẽ bắt đầu nấu, làm sạch tiếp.</b></li> </ul>
<b>Không hiển thị thời gian tiêu chuẩn cho đến khi nấu xong, thời gian tiêu chuẩn cho đến khi làm sạch xong</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nếu nấu cơm (hấp thức ăn)/làm sạch liên tục, cho đến khi thân nồi nguội đi thời gian tiêu chuẩn sẽ không được hiển thị, nhưng việc nấu cơm (hấp thức ăn)/làm sạch vẫn hoạt động bình thường, không phải là bị hỏng.</li> </ul>
<b>Tiếng tanh tách và tia lửa phát ra từ phích cắm điện</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Khi rút phích cắm điện, có thể sẽ phát ra tia lửa nhỏ. Đây là đặc điểm vốn có của nồi cơm điện IH nên không phải là sự cố.</li> </ul>
<b>Có vết bẩn màu nâu giống rỉ sét bám ở mặt trong của nắp ngoài và phần nắp trong</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vui lòng vệ sinh nồi vì có trường hợp vết bẩn như nước cơm, v.v... dính trên nồi. → <b>Xem trang 19</b></li> </ul>
<b>Không có tiếng thao tác (tiếng tiếp nhận nút)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Có ở chế độ Tắt tiếng hay không? → <b>Vui lòng thay đổi cài đặt thông báo.</b> → Tham khảo “Các loại âm báo và cách thay đổi” ở <b>trang 7</b></li> </ul>

## 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.

Hiển thị	Những điều cần kiểm tra
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trường hợp có điện áp bất thường thì phải dừng các hoạt động để ngăn ngừa sự cố. → <b>Xác nhận điện áp định mức của ổ cắm điện để sử dụng điện áp phù hợp hoặc ổ cắm điện riêng.</b></li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nhiệt độ ở cảm ứng trên nắp hoặc cảm ứng bên tăng cao. → <b>Vui lòng ấn nút “Hủy/Tắt tiếng”, mở nắp ngoài và để nguội từ 45 phút trở lên. (Cẩn thận bỏng.)</b> → <b>Trường hợp muốn nhanh nguội</b> → Tham khảo “Lời khuyên” ở <b>trang 9</b></li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quên cho nồi vào. → <b>Hãy chắc chắn cho nồi vào.</b></li> </ul>
 <b>Mất hiển thị</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Có phải phích cắm điện không được cắm vào ổ cắm điện không? Hoặc là, phích cắm thân nồi có tháo rời khỏi ổ cắm phích cắm không? → <b>Nếu không cắm phích cắm, thì sẽ không thể hiển thị.</b></li> </ul>
<b>Hiển thị lỗi</b>  nhấp nháy khi <b>cắm phích cắm</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trường hợp <b>7:00</b> nhấp nháy, hãy điều chỉnh lại thời gian. → <b>Xem trang 7</b> Nếu điều chỉnh lại thời gian thì có thể sử dụng như bình thường. Nếu <b>7:00</b> nhấp nháy mà không chỉnh lại thời gian và cứ thế nấu cơm (hấp thức ăn)/làm sạch thì thời gian hiện tại sẽ không hiển thị trong quá trình nấu cơm (hấp thức ăn)/giữ ấm/làm sạch.</li> <li><b>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...</b> 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 ổ 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.</li> </ul>
<b>Có vấn đề về hiển thị</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Thử rút phích cắm điện/phích cắm thân nồi ra và cắm lại. (<b>Trường hợp 7:00 nhấp nháy, hãy chỉnh lại thời gian.</b>) → <b>Xem trang 7</b></li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nồi bị hỏng hóc. → <b>Vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng Zojirushi hoặc cửa hàng đã mua sản phẩm.</b></li> </ul>

# 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 bản Bước 4” ở trang 8



**2 Ấn giữ MENU từ 3 giây trở lên.**

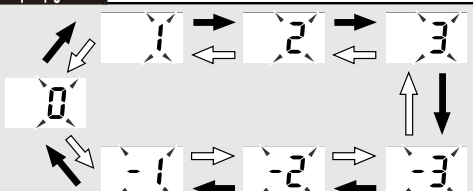


Chuông sẽ reo (“bíp” (kéo dài) 3 lần), và giá trị cài đặt hiện tại sẽ nhấp nháy (cài đặt mặc định là “0”)

---

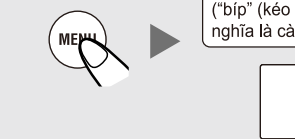
**3 Ấn ▲ hoặc ▼ để cài đặt nhiệt độ.**  
Ấn ▲ nhiệt độ sẽ thay đổi theo hướng →, ấn ▼ nhiệt độ sẽ chuyển theo thứ tự của ⇨.

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

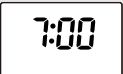


Chọn từ “1” ~ “3” để tăng nhiệt độ giữ ấm nếu lo ngại về mùi. Chọn từ “-1” ~ “-3” để giảm nhiệt độ giữ ấm khi lo ngại cơm đổi màu hoặc bị khô.

**4 Ấn MENU.**



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



**Thông báo**

- Không thể thay đổi cài đặt khi nồi đang nấu cơm (hấp tức ăn), đang hâm, đang giữ ấm thường hoặc giữ ấm qua đêm, đang nấu theo chế độ hẹn giờ, làm sạch.
- 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.

# 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	C248-GR
	Dung tích nồi 1,8 L	C249-GR
Nồi	Dung tích nồi 1,0 L	B639-6B
	Dung tích nồi 1,8 L	B640-6B
Vá xới cơm		BE814041L-02
Cốc định lượng		615784-00
Xửng hấp	Dung tích nồi 1,0 L	BU376812A-01
	Dung tích nồi 1,8 L	BU376813A-01

24



# Thông số kỹ thuật

Tên mẫu		NW-QAC10	NW-QAC18
Phân lượng nấu (khoảng L)*1. Trong [ ] là số cốc	<b>Gạo trắng</b> (Gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa)	0.09~1.0 [0.5~5.5]	0.18~1.8 [1~10]
	<b>Nấu nhanh gạo trắng</b> (Gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa)	0.09~1.0 [0.5~5.5]	0.18~1.8 [1~10]
	<b>Cơm trộn</b> (Gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa)	0.09~0.72 [0.5~4]	0.36~1.08 [2~6]
	<b>Cơm sushi</b> (Gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa)	0.09~1.0 [0.5~5.5]	0.18~1.8 [1~10]
	<b>Xôi</b> (Chỉ nấu gạo nếp hoặc gạo nếp + gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa)	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.08 [2~6]
	<b>Gạo Jasmine</b>	0.09~1.0 [0.5~5.5]	0.18~1.8 [1~10]
	<b>Nấu nhanh gạo Jasmine</b>	0.09~1.0 [0.5~5.5]	0.18~1.8 [1~10]
	<b>Cháo trung quốc</b> (Gạo lứt hạt ngắn, hạt vừa)	0.09~0.18 [0.5~1]	0.09~0.27 [0.5~1.5]
	<b>Gạo lứt</b> (Gạo lứt hạt ngắn, hạt vừa)	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.44 [2~8]
	<b>Gạo lứt hoạt chất GABA</b>	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.44 [2~8]
	<b>Yến mạch cắt nhỏ</b>	0.09~0.45 [0.5~2.5]	0.18~0.54 [1~3]
	<b>Hạt diêm mạch</b>	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.08 [2~6]
Hấp (Giới hạn chiều cao)		1-1/2 inch / 4,0 cm	2-3/4 inch / 7,0cm
Nguồn điện		Điện xoay chiều 120 V, 60 Hz	
Điện năng tiêu thụ		1080W	1310W
Điện năng tiêu thụ bình quân khi giữ ấm		31W	42W
Cách nấu		Công nghệ IH	
Độ dài của dây điện		3' 7" (1,1 m)	
Kích thước bên ngoài	<Khoảng inch>	Rộng 9-1/4 x Sâu 12-1/4 x Cao 7-7/8 (17-1/4")	Rộng 10-3/8 x Sâu 13-3/8 x Cao 9 (19-5/8")
	<Khoảng cm>	Rộng 23,5 x Sâu 31 x Cao 20 (44")	Rộng 26,5 x Sâu 34 x Cao 22,5 (49,5")
Khối lượng		Khoảng 10 lbs. (Khoảng 4,3 kg)	Khoảng 12 lbs. (Khoảng 5,5 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.

# DECLARATION OF CONFORMITY WITH FCC RULES

According to 47CFR, Part 2 and 18

We, Zojirushi America Corporation,

Located at : 19310 Pacific Gateway Drive, Suite 101 Torrance, CA 90502, USA

Telephone Number : 310-769-1900

Declare under sole responsibility that the product:

Trade Name: ZOJIRUSHI

Kind of equipment: Electric Rice Cooker & Warmer

Model Name: NW-QAC10, NW-QAC18

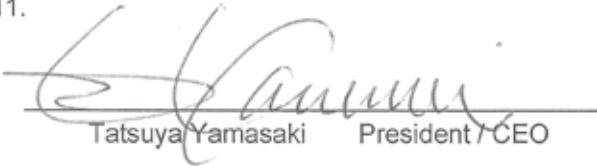
Complies with 47CFR Part 2 and 18 of the FCC rules as a Consumer, Industrial, Scientific and medical equipment. Each product marketed, is identical to the representative unit tested and found to be compliant with the standards.

Records maintained continue to reflect the equipment being produced can be expected to be within the variation accepted, due to quantity production and testing on a statistical basis as required by 47CFR §2.909.

Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

The above named party is responsible for ensuring that the equipment complies with the standards of 47CFR §18.301 to 18.311.

Signature of Party Responsible:

  
Tatsuya Yamasaki President / CEO

Date of issue: September 22, 2022

[www.zojirushi.com](http://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](http://www.dtsc.ca.gov/hazardouswaste/perchlorate)

NW-QAC ©(B)(A)