

**HITACHI**  
Inspire the Next

## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Nồi Cơm Điện **IH**

Mã sản phẩm: RZ-GHE18Y (LOẠI 1,8L)

GIA DỤNG

### Nội dung

#### Trước khi sử dụng

- Hướng dẫn an toàn.....2
- Tên gọi các bộ phận, phụ kiện, bảng điều khiển, màn hình hiển thị.....4
- Cách cài đặt thời gian hiện tại.....5

#### Trước khi nấu

- Chuẩn bị (Mẹo nấu cơm ngon) .....6
- Cách nấu.....8  
(Gạo trắng, gạo thơm, gạo Nhật, gạo lứt, cháo (đặc, loãng), cơm trộn, gạo nếp)
- Cách cài đặt Hẹn Giờ Nấu.....10  
(Hẹn giờ nấu xong)
- Cách giữ ấm cơm .....11  
(Mẹo giữ cơm nóng và ngon)

#### Cách Nấu

- Cách nấu chậm.....12
- Cách làm bánh.....13
- Cách hấp (xôi và món khác).....14

#### Vệ sinh và bảo quản

- Vệ sinh.....15  
(Van khóa hơi/thìa xới cơm/giá gắn thìa xới cơm/cốc đong/nắp phía trong nồi/lỗ hút khí/lỗ thoát khí/lòng nồi/vòng đệm kín/nắp bên trong/cảm biến nhiệt độ)
- Cách loại bỏ mùi khó chịu.....16

#### Sự cố và cách khắc phục

- Cách khắc phục sự cố..... 17~ 19  
(sự cố liên quan đến chức năng nấu/hâm lại/Hẹn giờ/âm thanh/màn hình LCD/ngắt điện khi đang sử dụng v.v.)

#### Sách nấu ăn

- Cơm trộn mắm tôm ..... 20
- Gà kho hành..... 20
- Cá tuyết hấp..... 21
- Cháo ăn kèm 5 món rau ..... 21
- Bánh bơ ..... 22
- Bánh bao ngũ cốc ..... 22
- Thịt bò hầm ..... 23
- Cháo bổ dưỡng..... 23

#### Thông số kỹ thuật

Thông số kỹ thuật

24



Mã sản phẩm: RZ-GHE18Y

Cùng Nấu Cơm Ngon

Lòng Nồi Sắt Dày 2,3 mm

Nồi Cơm Điện **IH** HITACHI

Cảm ơn bạn đã chọn sản phẩm Nồi Cơm Điện **IH** Hitachi. Vui lòng đọc kỹ bảng hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng sản phẩm và giữ lại để tham khảo khi cần. Thông tin hướng dẫn sau đây dùng để tham khảo cho Model RZ-GHE18Y.

Vui lòng đọc "Hướng Dẫn An Toàn"

→ trang 2-3

để nắm rõ thông tin về sản phẩm và sử dụng đúng cách.

# Hướng dẫn an toàn

Sản phẩm này chỉ dùng cho gia dụng. Không dùng cho mục đích công nghiệp.

Tuân thủ các hướng dẫn an toàn sẽ giảm thiểu được tổn thương cho người sử dụng và những người khác cũng như thiệt hại về tài sản. Vui lòng đọc hiểu kỹ phần hướng dẫn trước khi sang nội dung chính.

## Những ký hiệu cảnh báo

Mỗi nguy hiểm và tác hại có thể xảy ra khi sử dụng sai sản phẩm được phân loại theo các ký hiệu và nội dung sau.



**Cảnh báo**

Biểu tượng này biểu thị mỗi nguy hiểm "có thể gây tử vong hoặc bị thương nặng".



**Lưu ý**

Biểu thị mỗi nguy hiểm có thể gây ra "thiệt hại về người hoặc tài sản" khi người sử dụng bỏ qua lưu ý này và sử dụng sản phẩm không đúng.

## Mẫu các ký hiệu



Ký hiệu này biểu thị "cảnh báo hoặc lưu ý"



Ký hiệu này biểu thị "việc nghiêm cấm"



Ký hiệu này biểu thị "lời khuyên" nên làm theo



## Cảnh báo

### Cách ngăn chặn điện giật, cháy và hỏa hoạn



- Sử dụng sản phẩm với phích cắm AC có điện áp định mức là 220V, 10A trở lên.
- Đảm bảo rằng phích cắm vừa khít với ổ cắm.
- Lau sạch bụi trên chân cắm hoặc bề mặt lắp đặt chân cắm của phích cắm, nếu có.



Tuyệt đối không sửa đổi sản phẩm

- Tuyệt đối không để bất kỳ ai ngoài nhân viên kỹ thuật bảo dưỡng tháo hoặc sửa chữa sản phẩm.



Không làm ướt sản phẩm này

- Không làm ướt hoặc đổ nước lên sản phẩm này
- Không để sản phẩm ở gần nơi có nước
- Không được ngâm hoặc cho nước vào bất kỳ bộ phận nào trong phần thân. Việc này có thể gây nguy cơ điện giật hoặc đoản mạch.



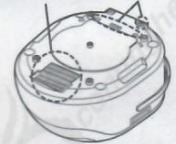
Không sử dụng sản phẩm khi tay ướt

- Không cắm và rút phích điện khi tay ướt.



- Không vận hành sản phẩm bằng dây điện hoặc phích cắm đã bị hỏng hoặc khi ổ cắm điện bị lỏng.
- Không làm hỏng, sửa đổi, uốn cong vì lực, kéo, xoắn, bó, đặt lại gần bộ phận/nơi nóng, kẹp dây hoặc đặt vật nặng lên dây.
- Không cho các vật bằng kim loại như pin và dây dẫn hoặc dị vật khác vào lỗ thông hơi hoặc khe hở.
- Thiết bị này không dành cho người dùng (bao gồm cả trẻ em) bị khuyết tật hoặc có vấn đề về tâm lý hoặc không có kiến thức hoặc kinh nghiệm trừ khi người dùng đó được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm cho sự an toàn của họ.
- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không nghịch thiết bị.

Lỗ hút khí Lỗ thoát khí



- Vệ sinh thiết bị sau khi sử dụng.
- Ngay lập tức dừng sử dụng thiết bị nếu có bất kỳ điều gì bất thường hoặc sản phẩm báo lỗi.
  - Phích cắm hoặc dây điện bị quá nhiệt.
  - Khi dây điện bị uốn cong, dòng điện sẽ bị gián đoạn.
  - Nhiệt độ tăng bất thường hoặc có mùi khét.
  - Bị giật khi chạm vào nồi cơm.
  - Dòng điện không được ngắt tự động.
  - Động cơ ngừng hoạt động, quay chậm hoặc quay bất thường.
  - Có tiếng ồn bất thường khi đang sử dụng sản phẩm.
  - Rò nước ra.
  - Có tiếng ồn hoặc hoạt động bất thường.

### Cách ngăn chặn mọi nguy cơ gây cháy



#### Cách ngăn chặn mọi nguy cơ gây cháy

- Không cho tay hoặc mặt gần lỗ thoát hơi.
- Hơi nóng có thể thoát ra trong quá trình nấu, để nồi cơm cách xa trẻ em.
- Trong khi nấu, không mở nắp, lắc hoặc di chuyển nồi cơm.

Lỗ thoát hơi



#### Khi đang nấu, thức ăn hoặc chất lỏng có thể tràn từ nắp trên cùng và có thể bắt nòng trào ra gây bỏng da.

- Đóng chặt nắp bằng cách ấn vào điểm giữa cho đến khi nghe thấy tiếng "click".
- Không nấu loại gạo hoặc thức ăn khác không được nêu trong hướng dẫn sử dụng và sách hướng dẫn nấu ăn.

## Chú ý

### Không sử dụng nồi cơm điện ở những vị trí sau



- Không sử dụng sản phẩm ở gần nơi có nước hoặc có lửa. (Việc này có thể gây điện giật hoặc rò rỉ hoặc cháy điện).
- Không đặt nồi cơm điện trên bề mặt không chắc chắn hoặc bề mặt dễ bắt cháy (Vì có thể gây cháy.)
- Không đặt sản phẩm ở nơi che đường dẫn khí vào, lỗ thoát khí hoặc trên lá nhôm (Vì có thể gây quá nhiệt hoặc gây nguy hiểm cho da).
- Nếu sản phẩm được để ở gần tường, đồ nội thất hoặc giá trong bếp, hãy đảm bảo rằng hơi nước thoát ra sẽ không bị giữ lại (hơi nước có thể làm phai màu tường hoặc đồ nội thất hoặc có thể làm biến dạng).
- Không để sản phẩm ở vị trí mà nắp không thể mở hết cỡ (chạm vào khay nhiệt hoặc hơi nước bắn ra có thể gây nguy hiểm cho da).

### Cách sử dụng phích cắm



Tháo phích cắm

- Rút phích cắm khỏi ổ cắm khi không sử dụng (có thể gây cháy, nguy hiểm cho da, điện giật, rò rỉ điện hoặc bị thương do bộ phận cách điện bị hỏng).
- Giữ phích cắm trong khi rút dây điện (kéo dây có thể gây bị thương trên da).

### Cách ngăn chặn mọi nguy cơ gây cháy



- Kiểm tra chế độ nấu đúng trước khi nấu. Chế độ "Nấu cháo" cần nhiều nước hơn các chế độ nấu khác và quá trình này có thể làm phát ra hơi nước nóng mà người dùng cần thận trọng.
- Tiến hành vệ sinh sản phẩm này sau khi đã nguội (chạm vào bất kỳ bộ phận nào còn nóng có thể bị bỏng).
- Chờ cho đến khi nắp bên trong nguội rồi mới tháo ra.
- Mở nắp hết cỡ và đảo cơm (Hơi nước nóng có thể bắn vào da).



Không được sờ

- Không sờ vào các bộ phận nóng như lòng nồi, tay cầm ruột nồi, nắp bên trong, lỗ thoát khí khi đang sử dụng hoặc sau khi nấu.

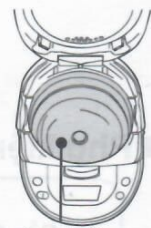


- Không chạm vào lòng nồi khi cầm hoặc di chuyển nồi cơm điện (điều này có thể gây thương tích hoặc nguy cơ bị bỏng). Đóng nắp và cắm vào quai nồi.
- Không chạm vào nút khóa khi cầm hoặc di chuyển nồi cơm điện. (Nếu không nắp bên ngoài có thể bị mở ra).
- Hạ thấp tay cầm nồi khi nấu (Hơi nóng có thể làm tay cầm bị quá nhiệt).

### Cách hạn chế tai nạn



- Không sử dụng bất kỳ nồi nào khác ngoài nồi được đi kèm với sản phẩm này. (Không làm theo lưu ý này có thể dẫn đến sự cố, quá nhiệt hoặc cháy.)
- Không sử dụng sản phẩm nếu vẫn còn vật thể bằng kim loại nhỏ hoặc lá nhôm trong nồi (điều này có thể gây quá nhiệt hoặc cháy).



Ruột nồi



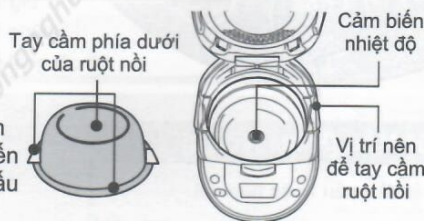
- Nếu bạn đang sử dụng máy trợ tim, hãy tham khảo ý kiến bác sĩ trước khi sử dụng nồi này (chức năng sản phẩm có thể ảnh hưởng đến máy trợ tim).



- Hãy đặt sản phẩm tránh xa các thiết bị nhạy từ (dữ liệu được lưu trữ trong dải từ của thẻ tín dụng hoặc các thiết bị tương tự có thể bị hỏng).

## Lưu ý

- Không sử dụng khi trong nồi không có gì (việc này có thể gây ra hiện tượng quá nhiệt).
- Không sử dụng sản phẩm này khi vẫn còn dị vật ở trên ruột nồi như minh họa trong hình vẽ. Luôn giữ cho nồi sạch sẽ. (Không làm theo lưu ý này có thể dẫn đến sự cố và/hoặc chức năng nấu không được đảm bảo.)



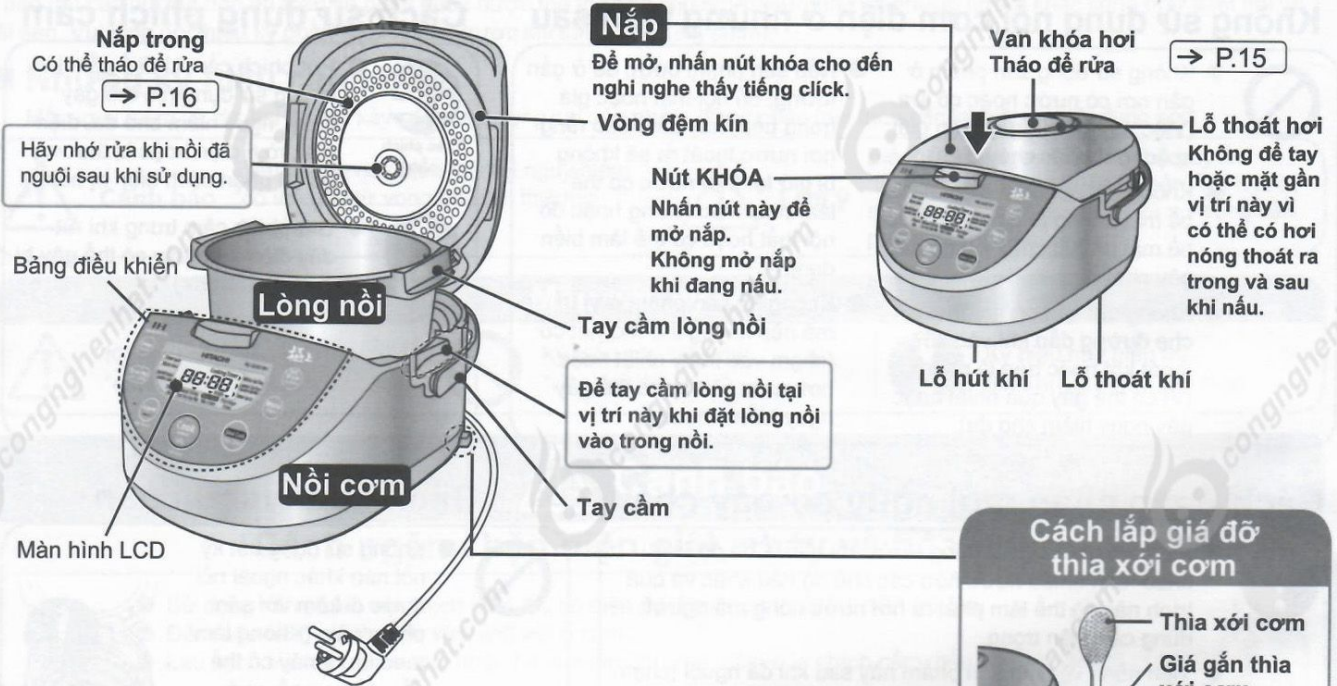
- Không đặt lòng nồi lên ngọn lửa trực tiếp hoặc làm nóng trong lò vi sóng hoặc đặt trên bếp điện từ. (Việc này có thể làm biến dạng lòng nồi và bong tróc lớp phủ fluorocarbon.)
- Không để giẻ ướt lên nồi. (Việc này có thể làm biến đổi màu sắc, biến dạng hoặc hỏng hóc.)



- Không sử dụng nồi gần ti vi, đài, điện thoại không dây hoặc cổ định. (Có thể gây nhiễu hoặc màn hình báo lỗi.)
- Nếu nồi bị rơi và vỡ, hãy ngừng sử dụng và mang đến cửa hàng của nhà phân phối để kiểm tra và sửa chữa.

# Bộ phận, phụ kiện, bảng điều khiển, màn hình hiển thị

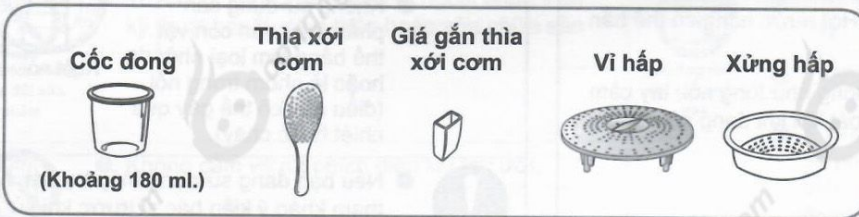
## ■ Thân chính



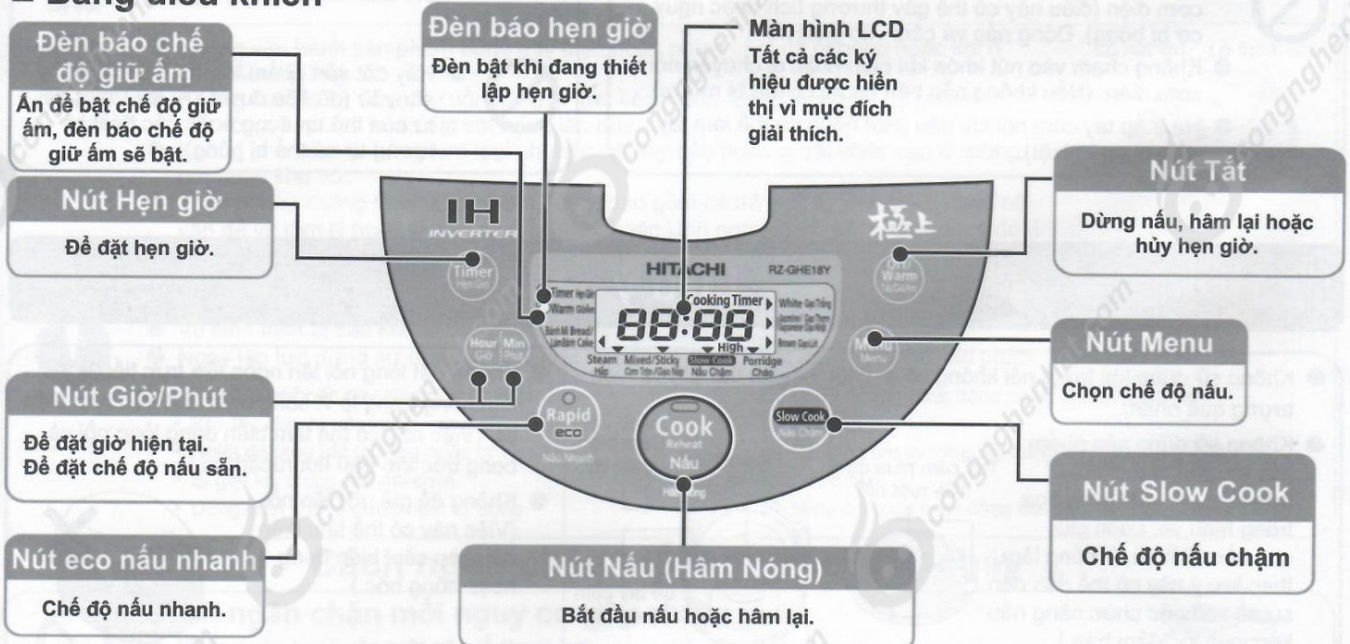
### Cách lắp giá đỡ thìa xới cơm



## ■ Phụ kiện



## ■ Bảng điều khiển

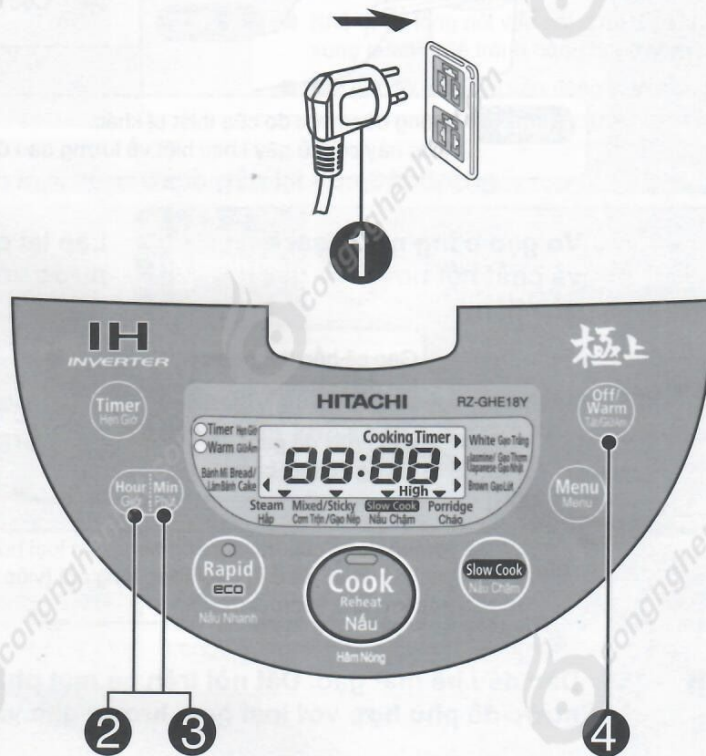


Ký hiệu trên nút "Nấu (Hâm Nóng)", có ký hiệu được dập nổi và nút tắt cho người khiếm thị.

# Cách đặt thời gian hiện tại

- Đồng hồ được cấp nguồn bởi pin bên trong ngay cả khi đã rút phích cắm.
- Đồng hồ có thể hiển thị sai lệch 2 phút trong tháng đầu tiên sử dụng do nhiệt độ phòng khác nhau. Hãy điều chỉnh giờ như sau:

Ví dụ: Để điều chỉnh giờ từ “19:27” thành “20:30” (loại gạo và chế độ nấu chỉ được đặt làm ví dụ).



Trước khi sử dụng

<p><b>1</b> Cắm phích cắm vào ổ cắm.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Đặt loại gạo và chế độ nấu bao gồm cả giờ hiện tại (Tắt).</li> </ul>
<p><b>2</b> Nhấn <b>Hour</b> hoặc <b>Min</b> và giữ trong giây lát để màn hình hiển thị giờ nhấp nháy.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Không thể đặt hẹn giờ trong khi đang nấu, giữ ấm, đặt hẹn giờ mới và hâm lại.</li> </ul>
<p><b>3</b> Nhấn <b>Hour</b> hoặc <b>Min</b> để đặt giờ thành “20:30”.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Giờ sẽ thay đổi mỗi khi bạn nhấn nút.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Hour</b> tăng thêm 1 giờ</li> <li>• <b>Min</b> tăng thêm 1 phút</li> <li>• Nhấn và giữ để tăng tốc độ.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Đồng hồ hiển thị 24 giờ. Nửa đêm là 0:00, giữa ngày là 12:00.</li> </ul>
<p><b>4</b> Nhấn <b>Off/Warm</b> để bật màn hình.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Nếu không nhấn nút Tắt sau 60 giây, hẹn giờ sẽ tự động bị hủy.</li> </ul>

# Chuẩn bị (Mẹo nấu cơm ngon)

## 1 Đong gạo

### Đong gạo chính xác

1 cốc và đảm bảo rằng mức gạo bằng với miệng cốc.



Đong gạo bằng cốc đong đi kèm. Cốc đo xấp xỉ 180 ml.

**Lưu ý:** Không dùng cốc đo của thiết bị khác. (Việc này có thể gây khác biệt về lượng gạo được đong.)

## 2 Vo gạo

### Vo gạo bằng nước sạch và chắt hết nước vo gạo đầu tiên.



Gạo sẽ hấp thu nước lần đầu rất nhanh. Chắt nước vo gạo đầu ngay để gạo không có mùi cám.



Đào cơm kỹ để không bị khô và có mùi cám.

**Lưu ý:** Không dùng que đánh trứng bằng kim loại hoặc các dụng cụ bằng kim loại khác để đào gạo trong lòng nồi (việc này có thể làm bong tróc lớp phủ fluorocarbon).

### Lặp lại quy trình cho đến khi nước vo gạo trở nên trong.

## 3 Điều chỉnh mức nước

### Dàn đều bề mặt gạo. Đặt nồi trên bề mặt phẳng. Điều chỉnh mức nước để phù hợp với loại gạo, lượng gạo và chế độ nấu.

Ví dụ: để nấu 4 cốc "Gạo trắng"



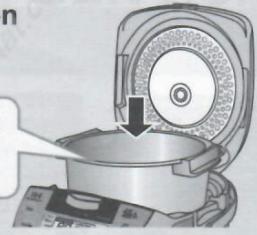
Mức nước được tính áng chừng. Bạn có thể điều chỉnh lượng nước theo mong muốn.

- Lưu ý:**
- Không dùng nước nóng. (Vi có thể làm cơm bị nhão)
  - Cơm có thể bị nhão hoặc ngả màu vàng nếu sử dụng nước có quá nhiều kiềm. Nấu cơm bằng nước cứng (chẳng hạn như nước khoáng) có thể làm cơm bị giòn, khô hoặc cứng, vì vậy hãy điều chỉnh nước phù hợp.
  - Giảm mức nước cho gạo mới vừa thu hoạch để tránh cơm bị nhão. Gạo mới được thu hoạch vẫn còn chứa rất nhiều nước bên trong.
  - Điều chỉnh lượng nước như được mô tả trong sách hướng dẫn (thường có trên bao bì gạo).

## 4 Cho gạo vào nồi

Lau sạch nước và dị vật xung quanh và trên đáy lòng nồi.

Lau sạch nước và dị vật xung quanh lòng nồi.



Lưu ý:

- Không để lòng nồi vào nồi cơm điện khi vẫn còn nước hoặc dị vật xung quanh (để tránh hỏng hoặc cơm chín không đều).
- Đặt giá đỡ lòng nồi vào đúng vị trí trong nồi cơm điện.

## 5 Kiểm tra nắp

Cách gắn lại nắp bên trong



Cảnh báo:



- Trước khi nấu cơm, tháo nắp bên trong và đảm bảo rằng không có cơm hoặc thức ăn thừa trong đó. Đừng quên gắn lại nắp bên trong sau khi kiểm tra.

## 6 Đóng nắp và gắn lại van khóa hơi.

Từ từ đẩy nắp cho đến khi nghe thấy tiếng "click", sau đó gắn lại van khóa hơi

Nhấn nút khóa cho đến khi nghe thấy tiếng click. (Không thể đẩy nắp nếu chưa gắn nắp trong)



Gắn lại van khóa hơi

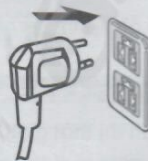


Cảnh báo:



- Từ từ đóng nắp cho đến khi nghe thấy tiếng click (nếu không nắp sẽ tự động mở và có thể gây bỏng da).
- Hãy đảm bảo đẩy kín van khóa hơi (nếu không có thể làm nước hoặc hơi nóng thoát ra ngoài).

## 7 Cắm phích cắm vào ổ cắm



LCD sẽ hiển thị loại gạo và chế độ nấu cùng thời gian hiện tại.



Lưu ý:

Có tiếng động khi nấu hoặc có tia lửa điện khi cắm có thể là do việc sạc bộ biến tần và không được xem là sự cố.

## Bắt đầu nấu sau khi đã chuẩn bị xong

### ● Cách nấu

(Gạo trắng, gạo thơm, gạo Nhật, gạo lứt, cháo (đặc, loãng), cơm trộn, gạo nếp)

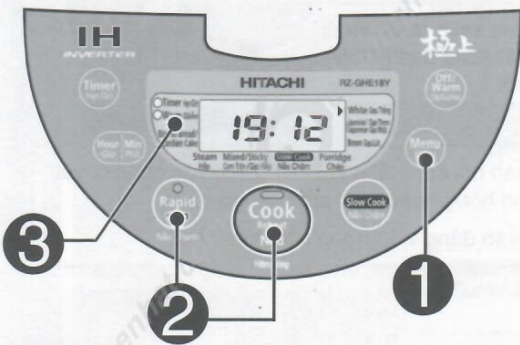
→ P.8.9

### ● Cách cài đặt Hẹn Giờ Nấu

(Hẹn giờ nấu xong)

→ P.10

# Cách nấu (Gạo trắng, gạo thơm, gạo Nhật, gạo lứt, cháo (đặc, loãng), cơm trộn, gạo nếp)



**Chú ý:** Kiểm tra chế độ nấu. Chọn chế độ nấu “Cháo” cần nhiều nước và có thể gây nguy hiểm do nước nóng thoát ra.

Ví dụ sử dụng “Gạo trắng”

**1** Nhấn **Menu** để chuyển thành loại “Gạo” được chọn.

- Nhấn để chuyển

Đèn nhấp nháy nhanh chỉ với Gạo tẻ trắng, gạo nhật và gạo thơm.

**2** Có hai chế độ nấu cơm.

2.1 Chế độ nấu thường

- Nhấn nút Nấu **[Cook]**

2.2 Chế độ nấu nhanh

- Nhấn nút “Nấu nhanh” **[Rapid]**

2.3 Bạn sẽ nghe thấy âm thanh (âm báo) và nổi sẽ bắt đầu nấu.

- Đèn báo chế độ “Nấu” hoặc “Nấu nhanh” sẽ bật

Có thể chọn chế độ nấu sao cho phù hợp với từng loại gạo.

Sau 3 giây

Hiện thị thời gian nấu

Khi nấu “Gạo Lứt” “Cháo” “Cơm trộn/Gạo nếp”, đồng hồ sẽ hiển thị thời gian hiện tại và chuyển sang báo thời gian còn lại vài phút trước khi quá trình nấu hoàn tất.

**3** Có âm thanh (âm báo) phát ra, quá trình nấu được hoàn tất

- Đèn chế độ “Giữ ấm” sẽ bật.

Đảo cơm sau khi nấu.

Giờ được hiển thị là 04

Trước khi nấu



## Kiến thức về gạo

Chế độ nấu	Loại gạo và chế độ nấu được đề xuất	Lượng gạo (cốc)	Bộ chỉ báo mức nước	Thời gian nấu (phút)
Chế độ nấu thường	<b>GẠO TRẮNG</b>	1-10	WHITE	40-70
	<b>Gạo thơm</b>	2-10	JASMINE	50-70
	<b>Gạo Nhật</b>	1-10	JAPANESE	55-70
	<b>Gạo lứt</b>	2-7	BROWN	80-100
	<b>CHÁO/ĐẶC</b>	0.5-3	PORRIDGE/THICK	60-80
	<b>CHÁO/LOÃNG</b>	0.5-2	PORRIDGE/THIN	60-80
	<b>CƠM TRỘN (TRẮNG)</b>	2-7	WHITE	60-100
	<b>GẠO TRỘN (LỨT)</b>	2-7	BROWN	60-80
	<b>GẠO NÉP</b>	2-7	STICKY	50-60
	Chế độ nấu nhanh	<b>GẠO TRẮNG</b>	1-10	WHITE
<b>GẠO THƠM</b>		2-10	JASMINE	28-50
<b>GẠO NHẬT</b>		1-10	JAPANESE	28-50

- Chế độ nấu "Nhanh" có thời gian nấu ngắn, vì vậy, cơm có thể hơi ướt và rắn một chút.
- Nên rắc gia vị cho cơm trộn lên trên mà không cần đảo.
- Lượng hơi thoát ra sẽ thay đổi tùy thuộc vào chế độ nấu.

\*Nguồn điện 220V, AC, nhiệt độ phòng 25°C, nhiệt độ nước 28°C

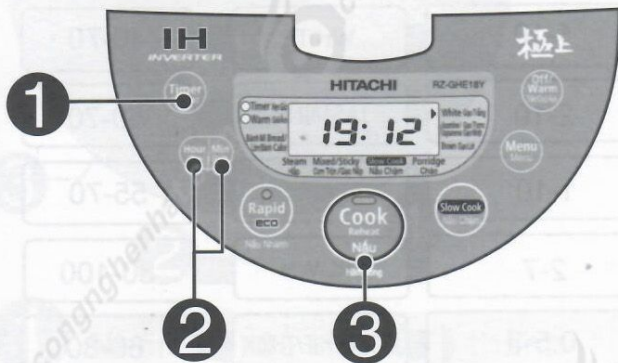
\*Thời gian nấu tùy thuộc vào điện áp, nhiệt độ phòng, nhiệt độ nước và mức nước có trong gạo.

- Thời gian nấu tùy thuộc vào việc đặt thời gian, nhiệt độ, v.v trước đó.
- Thời gian nấu có thể tăng hoặc tạm ngừng khi đang nấu để điều chỉnh sao cho cơm được ngon.

- Khi mở nắp ngay sau khi nấu, có thể có một vài giọt nước. Điều này không được coi là sự cố.
- Sau khi nấu xong, phần gạo ở giữa có thể bị nén hoặc phần gạo ở quanh lòng nồi có thể mềm hơn. Đây là vì nhiệt được tạo ra từ sóng điện từ bên trong nồi để đảm bảo rằng gạo được nấu chín kỹ.
- Nếu không khuấy gạo đúng cách, cơm có thể hấp thụ hơi và trở nên quá nhão hoặc quá cứng.

# Cách cài đặt Hẹn Giờ Nấu (Hẹn giờ nấu xong)

- Đặt trước thời gian nấu xong.
- Nếu thời gian được đặt gần với thời gian hiện tại, quá trình nấu sẽ bắt đầu ngay.



## Lưu ý:

- Không sử dụng thời gian đặt trước đối với cơm trộn (vì tính năng này có thể thay đổi tính chất của nguyên liệu hoặc nấu sẽ không ngon).
- Bạn có thể cài đặt thời gian hẹn giờ nấu trong vòng tối đa là 12 giờ.

Ví dụ: Đặt "Hẹn giờ" thành "7:30"

Kiểm tra thời gian hiện tại, đặt thời gian nếu thời gian chưa đúng. → P.5

**1** Nhấn "Hẹn giờ" sau khi chọn "Chế độ nấu".



Trong trường hợp chọn "Gạo trắng"



- Kiến thức về gạo và cách nấu → P.8,9

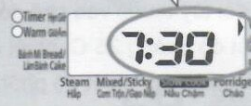
- Cài đặt thời gian gốc mặc định hoặc thời gian được đặt trước đó sẽ xuất hiện.

**2** Nhấn **Hour** hoặc **Min** để đặt giờ thành "7:30".

- Giờ sẽ thay đổi mỗi khi bạn nhấn nút.

- tăng thêm 1 giờ
- tăng thêm 1 phút
- Nhấn và giữ để tăng tốc độ.

Thời gian hoàn tất



**3** Nhấn **Cook** sẽ có âm "píp píp" phát ra. Hoàn tất quá trình đặt.



- Đèn báo "Nấu (Hâm Nóng)" sẽ tắt và đèn báo giờ" sẽ bật.

Khi có âm thanh (âm cảnh báo), quá trình nấu đã hoàn tất và nồi sẽ tự động chuyển sang chế độ giữ ấm.

- Đèn báo "Giữ ấm" sẽ bật.



- Thời gian cài đặt sẽ được ghi lại
- Nhấn nút **Warm** để hủy cài đặt đã được lập trình.



Hiện thị thời gian hoàn tất

- Cách giữ ấm cơm → P.11

# Cách giữ ấm cơm

# (Mẹo giữ cơm nóng và ngon)

- Sau khi nấu xong, nồi sẽ tự động chuyển về chế độ "giữ ấm". Nếu quá trình giữ ấm tạo mùi hoặc làm cơm dính, lời khuyên khi "Giữ ấm" như sau:

Loại gạo	Chế độ nấu	Giữ ấm	
GAO TRẮNG	GAO TRẮNG	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sau khi nấu xong, chế độ nấu sẽ tự động chuyển thành Giữ ấm (Đèn báo Giữ ấm sẽ sáng).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chế độ Giữ ấm có thể hoạt động 24 giờ. Giữ ấm hơn 24 giờ có thể làm cơm có mùi và chuyển màu.</li> </ul>
GAO THƠM GAO NHẠT	GAO THƠM GAO NHẠT		
GAO LỨT	GAO LỨT	<ul style="list-style-type: none"> <li>Không giữ ấm. (Giữ ấm có thể ảnh hưởng đến độ ngon, mùi vị và độ chín đều của cơm).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Để dừng Giữ ấm, nhấn [TẮT] (Đèn giữ ấm sẽ tắt).</li> </ul>
GAO DẸO	GAO DẸO		
CƠM TRỘN	CƠM TRỘN		
GAO TÊ TRẮNG GAO LỨT	CHÁO		

- Giữ ấm có thể làm tích tụ hơi nước bên trong nắp, nắp trong hoặc lòng nồi. Việc này làm cho cơm không bị khô và không coi là lỗi do nồi.

## Mẹo để Giữ ấm cho cơm vẫn ngon

- Trong khi để chế độ Giữ ấm, thi thoảng phải đảo đều cơm.
- Nếu lượng cơm ít, hãy tập trung cơm vào phần giữa nồi (để tránh cơm bị khô hoặc vón cục).
- Giữ ấm trong thời gian càng ngắn càng tốt. Không giữ ấm cơm hơn 24 giờ (nếu giữ ấm hơn 24 giờ có thể làm cơm có mùi và chuyển màu). → P.16
- Không dùng chế độ giữ ấm với các loại gạo khác ngoài gạo tẻ trắng (gạo lứt, cháo, cơm trộn, gạo nếp).
- Đào đều cơm trước khi giữ ấm. Không để thìa xới cơm trong nồi khi đang để chế độ giữ ấm và không hâm lại cơm nguội.
- Bạn có thể giữ cho cơm được ngon bằng cách bọc cơm bằng màng bọc thực phẩm và hâm bằng lò vi sóng.



Trước khi nấu

## Cách làm nóng cơm bằng chế độ Giữ ấm

- Bạn có thể làm nóng lại cơm nếu cơm đã bị nguội.
- Mức gạo nên thấp hơn mức nước 3 cho [WHITE].

**1** Trong quá trình làm nóng, thỉnh thoảng phải đảo cơm và dàn đều cơm ra.

- Lưu ý**
- Không hâm nóng cơm nhiều lần (việc này có thể làm cho cơm bị khô hoặc thậm chí là khê).

**2** Nhấn **Cook Reheat Nấu** khi đang hâm nóng.

- Đèn [Nấu (Hâm Nóng)] sẽ nhấp nháy
- Chế độ giữ ấm mới sẽ tự động bắt đầu trong khoảng 10 phút.

- Khi cơm vẫn còn nóng sau khi nấu hoặc khi cơm đã nguội, âm báo sẽ phát tiếng pip và bạn không thể làm nóng lại cơm nữa).

**3** Sau khi nấu xong, chế độ nấu sẽ tự động chuyển sang giữ ấm. Đèn chế độ giữ ấm sẽ sáng.



- Để dừng chế độ Giữ ấm, nhấn TẮT (Đèn báo chế độ giữ ấm sẽ tắt).

# Cách nấu chậm

● Để biết thời gian nấu chậm, hãy tham khảo Sách hướng dẫn nấu ăn theo công thức tự động.



**⚠ Cảnh báo**

- Không sử dụng vì các mục đích khác ngoài mục đích nấu nướng như được nêu trong Sách hướng dẫn nấu ăn.
- Không mở nắp khi đang nấu, nếu cần thiết, hãy nhấn nút Tắt để dừng quá trình nấu và mở nắp. (Hãy thận trọng - nguy cơ bỏng da)

Ví dụ,  
"Nấu chậm" 3 giờ, 30 phút

Cách nấu chậm

Nấu thức ăn

**1** Nhấn **Slow Cook** chọn chế độ "Nấu chậm" hoặc nhấn **Menu** để chuyển sang "Nấu chậm".

- Menu sẽ thay đổi mỗi khi nhấn nút.

**Chuyển**

**2** Nhấn **Hour** hoặc **Min** 3 giờ, 30 phút

- Giờ sẽ thay đổi mỗi khi bạn nhấn nút.

- Tăng thêm 30 phút
- Giảm đi 30 phút

**3** Nhấn **Cook** sẽ có âm thanh (âm báo) phát ra. Bắt đầu làm nóng.

- Đèn "Nấu (Hâm lại)" sẽ sáng.
- Âm thanh (âm báo) kêu, quá trình nấu được hoàn tất. Đặt thức ăn trong đồ chứa khác.

**Lưu ý:** ● Không giữ ấm hoặc để đồ ăn đã nấu trong nồi (lớp phủ Fluorine trên lòng nồi có thể bị hỏng).

**3** Nhấn **Cook** sẽ có âm thanh (âm báo) phát ra. Bắt đầu làm nóng.

- Đèn "Nấu (Hâm lại)" sẽ sáng.
- Âm thanh (âm báo) kêu, quá trình nấu được hoàn tất. Đặt thức ăn trong đồ chứa khác.

**Lưu ý:** ● Không giữ ấm hoặc để đồ ăn đã nấu trong nồi (lớp phủ Fluorine trên lòng nồi có thể bị hỏng).

**3** Nhấn **Cook** sẽ có âm thanh (âm báo) phát ra. Bắt đầu làm nóng.

- Đèn "Nấu (Hâm lại)" sẽ sáng.
- Âm thanh (âm báo) kêu, quá trình nấu được hoàn tất. Đặt thức ăn trong đồ chứa khác.

**Lưu ý:** ● Không giữ ấm hoặc để đồ ăn đã nấu trong nồi (lớp phủ Fluorine trên lòng nồi có thể bị hỏng).

● Bạn có thể trực tiếp chọn menu bằng cách nhấn "Nấu chậm".

● Mỗi khi bạn nhấn Menu, bộ chỉ báo sẽ chuyển sang vị trí menu khác.

● 2 Có hai chế độ Nấu chậm:  
- Nấu chậm với nhiệt độ "Cao"  
- Nấu chậm với nhiệt độ "Thấp"

● Mỗi lần bạn nhấn Giờ, thời gian tăng thêm 30 phút hoặc nhấn Phút, thời gian sẽ giảm đi 30 phút và mở nắp. (Hãy thận trọng với nguy cơ bỏng da)

● Để biết thời gian cho chế độ Nấu chậm, hãy tham khảo khảo trong Sách hướng dẫn nấu ăn đi kèm để điều chỉnh thời gian cho hợp lý.

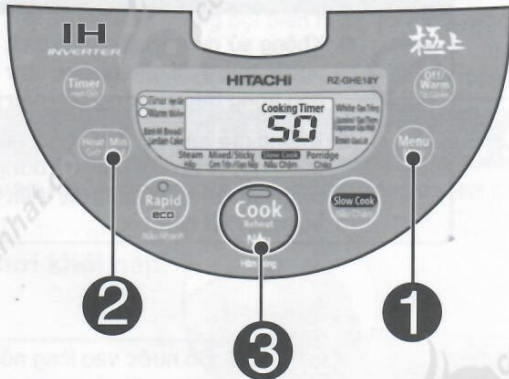
● Thời gian được đặt sẽ được ghi lại.

● Để hủy thời gian Nấu chậm, nhấn nút "TẮT Giữ ấm".

Giờ được hiển thị là 3:30

# Cách làm bánh

- Để biết thời gian làm bánh, hãy tham khảo Sách hướng dẫn nấu ăn đi kèm.



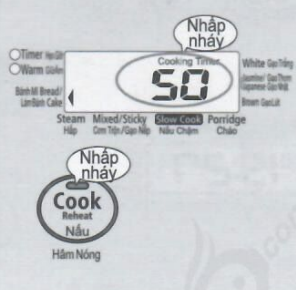
**⚠ Cảnh báo**

- Không sử dụng vì các mục đích khác ngoài mục đích nấu nướng như được nêu trong Sách hướng dẫn nấu ăn.
- Không mở nắp khi đang nấu, nếu cần thiết, hãy nhấn nút Tắt để dừng quá trình nấu và mở nắp. (Hãy thận trọng với nguy cơ bỏng da)

Ví dụ,  
"Bánh Mì/Làm Bánh" 60 phút.

**1** Nhấn **Menu** để chuyển thành "Bánh mì/Làm Bánh".

- Menu sẽ thay đổi mỗi khi nhấn nút.

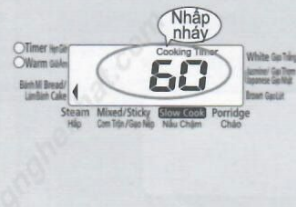


● Mỗi khi bạn nhấn Menu, bộ chỉ báo sẽ chuyển sang vị trí menu khác.

**2** Nhấn **Giờ** hoặc **Phút** để đặt thời gian nướng bánh là 50 phút.

- Giờ sẽ thay đổi mỗi khi bạn nhấn nút.

- Tăng thêm 5 phút
- Giảm đi 5 phút



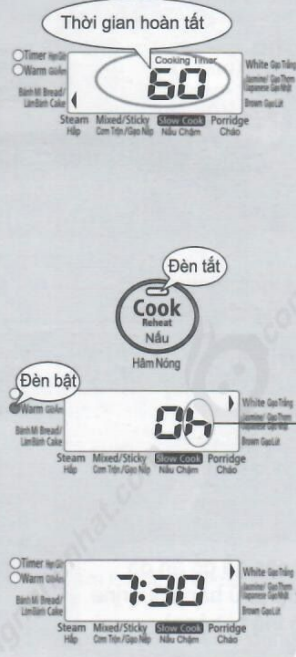
● Mỗi lần bạn nhấn Giờ, thời gian tăng thêm 5 phút hoặc nhấn Phút, thời gian sẽ giảm đi 5 phút.  
● Khi làm bánh, hãy tham khảo Sách hướng dẫn nấu ăn đi kèm để điều chỉnh thời gian cho hợp lý.

**3** Nhấn **Cook** sẽ có âm thanh (âm báo) phát ra. Bắt đầu làm nóng.

- Đèn "Nấu (Hâm lại)" sẽ sáng lên.
- Âm thanh (âm báo) phát ra, quá trình nấu được hoàn tất. Nồi sẽ tự động chuyển sang giữ ấm.
- Nhấn Tắt/Giữ ấm để hủy hoạt động của nồi và đóng nắp ngay.

**Lưu ý:**

- Không giữ ấm hoặc để đồ ăn đã nấu trong nồi (lớp phủ bằng fluorine trên lòng nồi có thể bị hỏng).



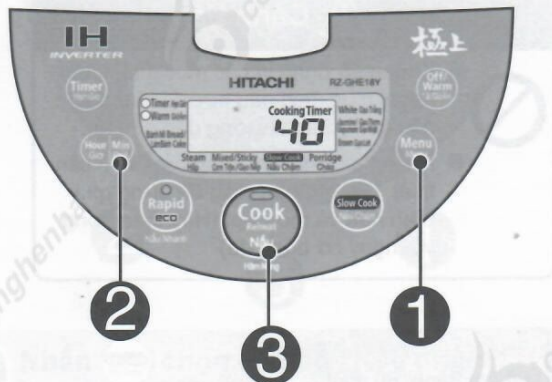
● Thời gian được đặt sẽ được ghi lại.  
● Nhấn nút "OFF" để hủy nướng

Giờ được hiển thị là 0h

● Hiển thị thời gian hiện tại

# Cách hấp (xôi và món khác)

● Để biết thời gian hấp, hãy tham khảo Sách hướng dẫn nấu ăn đi kèm.



**⚠ Cảnh báo**

- Không sử dụng vì các mục đích khác ngoài mục đích nấu nướng như được nêu trong Sách hướng dẫn nấu ăn.
- Không mở nắp khi đang nấu, nếu cần thiết, hãy nhấn nút [Tắt] để dừng quá trình nấu và mở nắp. (Hãy thận trọng với nguy cơ bỏng da).

Cách hấp  
Nấu thức ăn

Ví dụ,  
"Hấp" 50 phút

- Đổ nước vào lòng nồi với mức một cốc nước.
- Đặt miếng vải thưa ẩm vào xồng hấp và đặt xồng hấp vào nồi.
- Cho gạo đã ngâm vào xồng hấp.
- Gập mép vải lên trên gạo và đậy nắp (nếu không dùng vải thưa, xôi sẽ không ngon.)
- Mỗi khi bạn nhấn Menu, bộ chỉ báo ◀ sẽ chuyển sang vị trí menu khác

- Mỗi lần bạn nhấn Giờ, thời gian tăng thêm 1 phút hoặc nhấn Phút, thời gian sẽ giảm đi 1 phút.
- Để biết thời gian hấp, hãy tham khảo trong Sách hướng dẫn nấu ăn đi kèm để điều chỉnh thời gian cho hợp lý.

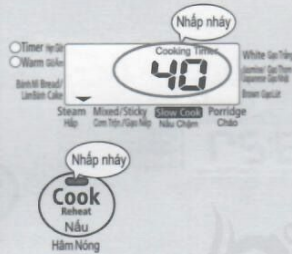
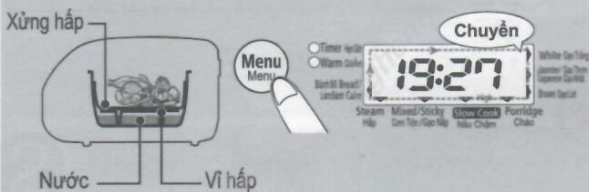
- Thời gian được đặt sẽ được ghi lại.
- Nhấn nút "OFF Warm" để hủy chế độ hấp.

Giờ được hiển thị là 0h

- Hiển thị thời gian hiện tại.

## 1 Nhấn **Menu** để chuyển thành "Hấp".

- Menu sẽ thay đổi mỗi khi nhấn nút.



## 2 Nhấn **Hour/Min** để đặt thời gian hấp là 50 phút.

- Giờ sẽ thay đổi mỗi khi bạn nhấn nút.

- Tăng thêm 1 phút
- Giảm thêm 1 phút



## 3 Nhấn **Cook** sẽ có âm thanh (âm báo) phát ra. Bắt đầu làm nóng.


- Đèn "NẤU (Hâm lại)" sẽ sáng lên.

- Âm thanh (âm báo) phát ra, quá trình nấu được hoàn tất. Nồi sẽ tự động chuyển sang giữ ấm.
- Nhấn Tắt/Giữ ấm để hủy hoạt động của nồi và đóng nắp ngay.

**Lưu ý:** ● Không giữ ấm hoặc để đồ ăn đã nấu trong nồi (lớp phủ bằng fluorine trên lòng nồi có thể bị hỏng).



# Vệ sinh:

 **Chú ý**



Đảm bảo rằng bạn rút nổi và nổi đã nguội để bảo dưỡng (nếu không có thể gây bỏng da)

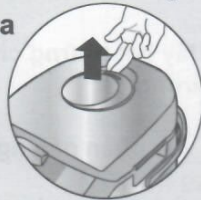
**Lưu ý:**

- Tránh sử dụng ben zen, dung môi, chất đánh bóng hoặc bột tẩy có chứa kiềm để vệ sinh nồi. (Vì các chất này có thể làm hỏng bề mặt.)
- Sử dụng nước rửa chén (trung tính) để làm sạch (chất tẩy rửa khác có thể gây tổn hại bề mặt).
- Rửa bằng miếng bọt biển hoặc vải mềm. Không sử dụng bàn chải nhựa hay các loại bàn chải khác (vì có thể làm hỏng bề mặt).
- Không rửa nồi trong máy rửa bát đĩa và máy sấy (vì có thể làm hỏng, làm biến dạng hoặc biến màu của nồi).

## Van khóa hơi (Rửa sau mỗi lần sử dụng)

Tháo van khóa hơi ra và rửa bằng nước rửa chén (trung tính) và bằng miếng bọt biển hoặc vải mềm.

### 1 Tháo van khóa hơi khỏi nắp.

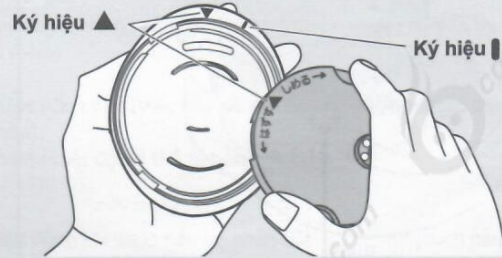


### 2 Tháo van khóa hơi khỏi nắp của van khóa hơi.

Xoay van khóa hơi theo chiều [REMOVE]. Đảm bảo rằng ký hiệu ▲ khớp với ký hiệu ▼ trên nắp rồi tháo nắp khỏi van khóa hơi.



### 4 Gắn nắp vào van khóa hơi.



Điều chỉnh ký hiệu ▲ trên van khóa hơi với ký hiệu ▼ trên nắp van khóa hơi. Đảm bảo rằng đã vặn chặt 3 ốc, sau đó xoay nắp với chiều ㄤ hướng đến ký hiệu ㄱ trên nắp.

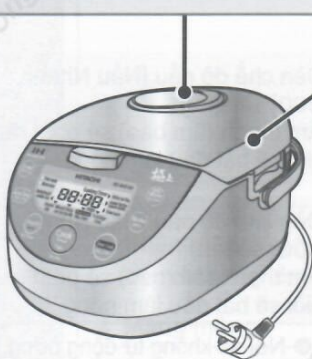
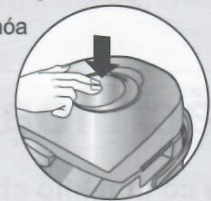
### 3 Vệ sinh

Không tháo vòng đệm kín. Lắp lại vòng đệm kín nếu bạn đã tháo bằng cách làm theo hình vẽ bên dưới.



### 5 Lắp van khóa hơi vào nắp.

Ấn vào phần giữa của van khóa hơi để cố định van khóa hơi.



#### Nồi và nắp nồi (vệ sinh khi bẩn)

Lau bằng khăn ẩm.

- Không ngâm nước hoặc để vào nước.

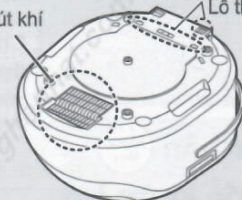
#### Thìa xới cơm (Rửa sau mỗi lần sử dụng) Giá gắn thìa xới cơm / Cốc đo (rửa khi bẩn)

Rửa bằng nước rửa chén (trung tính) và bằng miếng bọt biển hoặc vải mềm.

#### Lỗ hút khí / lỗ thoát khí (vệ sinh tháng một lần)

Không sử dụng máy hút bụi để vệ sinh bụi khỏi lỗ hút khí và lỗ thoát khí.

Lỗ hút khí



## Lòng nồi (Rửa sau mỗi lần sử dụng)

Lấy lòng nồi ra khỏi nồi và rửa bằng miếng bọt biển hoặc vải mềm bằng nước rửa bát (trung tính).

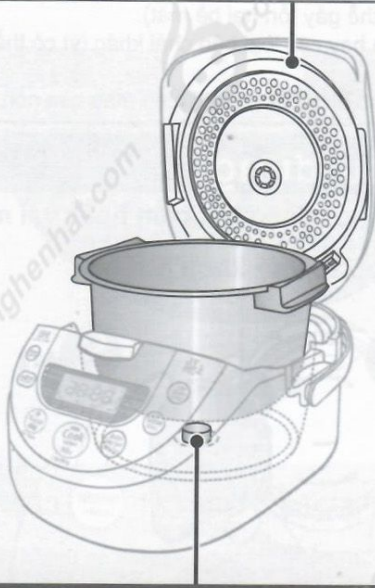
- Chức năng nấu sẽ không tốt nếu lòng nồi bị biến dạng. Để tránh điều này, hãy thận trọng khi vệ sinh.
- Khi sử dụng lòng nồi, có thể xảy ra hiện tượng mất màu từng phần, điều này không ảnh hưởng đến chức năng nấu cơm hay sức khỏe của bạn.
- Để tránh làm hỏng lớp phủ Fluorine, hãy làm như sau:
  - Sử dụng thìa xới cơm đi kèm
  - Không cho giấm vào lòng nồi
  - Không rửa thìa và các vật dụng khác trong lòng nồi
  - Không dùng thìa bằng kim loại để đảo hoặc múc thức ăn ra khỏi nồi
  - Không dùng bàn chải hoặc chất tẩy rửa để đánh lòng nồi
- Lớp phủ bằng Fluorine sẽ bị mòn sau nhiều lần sử dụng, nên hãy thận trọng khi sử dụng.
- Lớp phủ Fluorine không ảnh hưởng đến con người.



### Vòng đệm kín (rửa sau mỗi lần sử dụng)

Rửa cùng với nắp trong.

- Vòng đệm kín không tháo ra được, không nên cố gắng tháo ra.



### Cảm biến nhiệt độ (kiểm tra trước khi nấu)

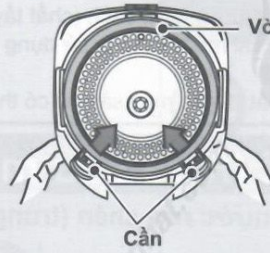
Nếu có thức ăn cháy bám ở nồi, hãy dùng giẻ ướt và/hoặc giấy nhám chống thấm nước (số #600) để lấy thức ăn ra. Sau khi lấy thức ăn ra, vệ sinh bề mặt bằng giẻ ướt.

- Không rửa bằng nước.

### Nắp trong (rửa sau mỗi lần sử dụng)

Tháo khỏi nắp và rửa bằng vải mềm chẳng hạn như bọt biển bằng cách dùng nước rửa bát rồi lau.

#### 1 Tháo nắp trong khỏi phần nắp ngoài.

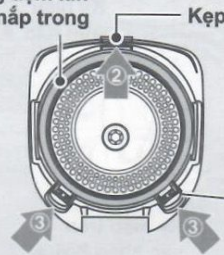


- Đẩy cần (cả hai phía) theo hướng mũi tên để tháo.
- Vòng đệm kín không tháo ra được.

#### 2 Rửa và xúc để lấy hết những chất dính và chất bẩn bên trong nắp trong.

#### 3 Gắn nắp trong vào phần nắp ngoài.

Vòng đệm kín của nắp trong



- 1 Gắn nắp trong và xoay vòng đệm ở trên đầu.
- 2 Gắn kẹp vào rãnh của nắp.
- 3 Đẩy cần (cả hai phía) cho đến khi nghe thấy tiếng click.

**Lưu ý:** Để ngăn việc nấu mà không gắn nắp trong, nắp không thể đóng nếu nắp trong chưa được lắp đúng.

## Cách loại bỏ mùi khó chịu

Nếu có mùi khó chịu sau khi nấu cơm trộn, nấu thức ăn hoặc hâm nóng thức ăn, hãy vệ sinh nồi bằng các biện pháp sau.

#### 1 Đổ nước vào lòng nồi

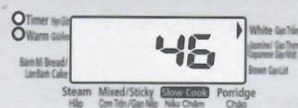
Mức nước  
Đổ nước cho đến khi mức nước đạt mức 4 với [White]

Chỉ dùng nước, không sử dụng dung dịch tẩy rửa v.v.

#### 2 Nhấn **Menu** để khớp với [Gạo trắng]



#### 3 Nhấn **Rapid**



Đèn chế độ nấu [Nấu Nhanh/ECO] sẽ sáng  
Âm thanh (âm báo) sẽ phát ra.  
Nồi sẽ bắt đầu làm nóng.

#### 4 Sau 60 phút, nhấn **Off/Warm**

Đèn chế độ nấu [Nấu Nhanh/ECO] sẽ tắt  
Âm thanh (âm báo) sẽ phát ra.  
Nồi sẽ bắt đầu làm nóng.

- Nồi sẽ không tự động dừng, đừng quên nhấn nút [Tắt].

#### 5 Sau khi nồi nguội, đổ nước ra và lau hết hơi nước bên trong nồi.

- Ngay sau khi nước sôi, ruột nồi và nắp trong vẫn còn nóng, hãy chờ cho đến khi nồi nguội. Sau đó, đổ nước ra và lau sạch hơi nước còn sót lại bên trong.
- Một số mùi không thể loại bỏ hoàn toàn.



# Sự cố và cách khắc phục: Hãy kiểm tra những điểm sau trước khi liên hệ với nhân viên bảo trì.

Sự cố	Danh sách kiểm tra
<div style="background-color: #444; color: white; padding: 5px; text-align: center; font-weight: bold;">Nấu cơm</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>● quá nhão</li> <li>● quá dính</li> <li>● cứng</li> <li>● Bên trong hạt cơm còn cứng</li> <li>● chưa chín kỹ</li> <li>● chưa chín đều</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lượng gạo và việc điều chỉnh lượng nước (→ P6).                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Đong gạo bằng cốc đi kèm. Đảm bảo rằng không dùng quá [lượng được chỉ định] cho mỗi menu.</li> <li>→ Nếu cơm quá nhão, hãy giảm lượng nước. Nếu cơm quá khô, hãy cho thêm nước.</li> </ul> </li> <li>● Vo gạo (→ P6).                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Vo gạo cho đến khi nước vo gạo trong.</li> <li>→ Gạo mà không cần làm sạch: dù sao cũng vo gạo đến khi nước trong. Đảo đều để trộn đều gạo và nước.</li> </ul> </li> <li>● Nước để vo gạo và nấu cơm (→ P6).                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Vo gạo bằng nước lạnh. Không dùng nước ấm hoặc nước nóng (Dùng nước ấm có thể làm gạo bị dính và nhão).</li> <li>→ Cơm có thể quá dính và chuyển màu vàng khi sử dụng nước có kiềm.</li> <li>→ Cơm có thể giòn hoặc cứng khi nấu bằng nước cứng (nước khoáng). Điều chỉnh lượng nước phù hợp với từng loại gạo.</li> </ul> </li> <li>● Cách cài đặt Hẹn Giờ Nấu (→ P10).                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Trong trường hợp nấu theo chương trình đặt sẵn, giảm lượng nước vì gạo sẽ hấp thu nhiều hơi ẩm hơn (để tránh gạo quá mềm).</li> </ul> </li> <li>● Đảo cơm.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Đảo cơm ngay sau khi cơm được nấu chín. (Việc này sẽ làm bay hơi lượng nước thừa - việc này sẽ làm cho cơm khỏi bị nhão).</li> </ul> </li> <li>● Phần đáy của lòng nồi và cảm biến nhiệt độ có thể bị bẩn (→ P.15,16).                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Loại bỏ chất bẩn</li> </ul> </li> <li>● Nồi dừng hoạt động khi đang nấu.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Trong trường hợp nồi dừng hoạt động khi đang nấu do nhấn nút "OFF" "Warm" rút phích cắm hoặc ngắt điện, cơm sẽ không được nấu chín kỹ.</li> </ul> </li> <li>● Nguồn điện.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Sử dụng dây nối hoặc cắm chung ổ cắm điện với những thiết bị khác có thể gây sự cố nguồn điện và cơm không được nấu chín kỹ. Không sử dụng dây nối và cắm nồi vào ổ cắm riêng.</li> </ul> </li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cơm khô</li> </ul>	<p>Nấu gạo trắng ở nhiệt độ cao có thể làm cho gạo chuyển màu nâu. Các loại gạo khác có thể bị cháy hoặc chuyển sang màu nâu sẽ không được xem là không bình thường.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Vo gạo (→ P6).                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Gạo trắng: Vo gạo cho đến khi nước vo gạo trong.</li> <li>→ Gạo mà không cần làm sạch: dù sao cũng vo gạo đến khi nước trong. Đảo gạo đều để trộn đều gạo và nước.</li> </ul> </li> <li>● Phần đáy của lòng nồi và cảm biến nhiệt độ có thể bị bẩn (→ P.15,16).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Nước sôi tràn ra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lượng gạo và việc điều chỉnh lượng nước (→ P6).                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Đong gạo bằng cốc đi kèm.</li> </ul> </li> <li>● Vo gạo (→ P6).                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Gạo trắng: Vo gạo cho đến khi nước vo gạo trong.</li> <li>→ Gạo chưa xát: vo cho đến khi nước trong. Đảo gạo đều để trộn đều gạo và nước.</li> </ul> </li> <li>● Tắc nghẽn do cặn bẩn (→ P16).                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Cách loại bỏ tắc nghẽn và dị vật khỏi van khóa hơi.</li> </ul> </li> <li>● Cách lắp các bộ phận (→ P.15,16).                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Đừng quên lắp van khóa hơi và nắp trong trước khi nấu.</li> </ul> </li> <li>● Cách kiểm tra chế độ nấu.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Nấu bằng chế độ [Nấu cháo] cần nhiều nước. Nước nóng có thể tràn ra trong khi nấu. Hãy thận trọng.</li> </ul> </li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Phần giữa của hạt cơm trương lên</li> <li>● Màng mỏng</li> </ul>	<p>Làm nóng IH và thực hiện hâm nóng lòng nồi có thể làm cho phần giữa hạt cơm trương phồng hoặc phần tiếp xúc với lòng nồi trông trắng hơn - và đây là hiện tượng bình thường. Màng mỏng được tạo ra do tinh bột từ hạt gạo giúp tăng vị ngon của cơm. Vì vậy, nấu cơm ở nhiệt độ cao sẽ làm cơm ngon hơn và đây là hiện tượng bình thường.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cơm trộn không được nấu kỹ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Thêm gia vị và các nguyên liệu khác.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Thêm gia vị vào nước. Điều chỉnh mức nước rồi khuấy để gia vị khỏi bị đọng xuống dưới đáy nồi.</li> <li>→ Thêm các nguyên liệu khác vào gạo sau khi đã điều chỉnh mức nước. Sau đó trộn nguyên liệu với cơm sau khi cơm được nấu chín. (Nếu gia vị hoặc các nguyên liệu khác đọng xuống đáy nồi có thể ảnh hưởng đến khả năng dẫn nhiệt).</li> </ul> </li> <li>● Lượng gia vị và các nguyên liệu khác.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Lượng vừa đủ các nguyên liệu khác là ở khoảng 30-50% lượng gạo. Giảm thiểu lượng các nguyên liệu khác nếu nguyên liệu này có chứa rất nhiều dầu.</li> <li>→ Giảm lượng nước tương.</li> </ul> </li> <li>● Cách nấu cơm (→ P10).                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Nấu ngay mà không cần đặt theo chương trình sẵn có, (đặt theo chương trình sẵn có có thể ảnh hưởng đến vị ngon của nguyên liệu hoặc làm lắng đọng nguyên liệu).</li> </ul> </li> </ul>

# Sự cố và cách khắc phục

Hãy kiểm tra những điểm sau trước khi liên hệ với nhân viên bảo trì.

→ Tiếp theo

## Sự cố

## Danh sách kiểm tra

### Nấu cơm

#### ● Thời gian nấu dài

Ngâm gạo và hấp gạo sẽ được tiến hành tự động so với nồi không có điều khiển điện tử và có thời gian nấu lâu hơn - và đây là hiện tượng bình thường.

- Lượng gạo và việc điều chỉnh lượng nước → P.6

→ Đong gạo bằng cốc đi kèm. Đảm bảo rằng không dùng quá [lượng được chỉ định] cho mỗi menu.

- Vo gạo → P.6

→ Gạo mà không cần làm sạch: dù sao cũng vo gạo đến khi nước trong. Đảo đều để trộn đều gạo và nước.

- Nồi dừng hoạt động khi đang nấu.

→ Nếu gặp sự cố về nguồn điện khi đang nấu, thời gian nấu sẽ bị kéo dài bằng thời gian bị tạm dừng.

#### ● Cơm và lòng nồi có mùi bất thường

Có thể có mùi nhựa hoặc cao su trong lần đầu tiên sử dụng và mùi sẽ giảm dần theo thời gian. Cũng có thể có các mùi khác sau khi nấu cơm trộn hoặc sử dụng nồi để nấu thức ăn khác - đây là hiện tượng bình thường.

- Vo gạo → P.6

→ Gạo trắng: Vo gạo cho đến khi nước vo gạo trong.

→ Gạo mà không cần làm sạch: dù sao cũng vo gạo đến khi nước trong. Đảo đều để trộn đều gạo và nước.

- Cách đảo cơm → P.11

→ Đảo cơm ngay sau khi cơm được nấu chín. (Việc này sẽ làm bay hơi lượng nước thừa để cơm khỏi bị nhão).

- Cách nấu cơm → P.10

→ Không đợi trước khi nấu cơm quá lâu trong mùa hè.

- Nồi dừng hoạt động khi đang nấu.

→ Trong trường hợp nồi dừng hoạt động do bị đẩy "OFF" "Warm", rút nguồn, cũng sẽ tạo ra mùi.

- Cặn bẩn → P.15,16

→ Loại bỏ cặn khỏi nắp trong, van khóa hơi.

#### ● Lượng hơi ẩm tích tụ quá nhiều

- Mở van ngay sau khi cơm được nấu có thể thấy có một vài giọt nước và đây là hiện tượng bình thường → P.9

### Giữ ấm

#### ● Mùi khó chịu ● Ngả sang màu hơi vàng

Giữ ấm cơm trong thời gian dài hoặc hâm lại nhiều lần có thể gây mùi hoặc làm cơm ngả sang màu vàng - đây là hiện tượng bình thường.

- Giữ ấm cơm → P.11

→ Không để thừa xới cơm trong nồi cơm khi đang để chế độ giữ ấm. Không để chế độ giữ ấm với cơm nguội.

- Vo gạo → P.6

→ Gạo trắng: Vo gạo cho đến khi nước vo gạo trong.

→ Gạo mà không cần làm sạch: dù sao cũng vo gạo đến khi nước trong. Đảo đều để trộn đều gạo và nước.

- Cách đảo cơm → P.11

→ Đảo cơm ngay sau khi cơm được nấu chín. (Việc này sẽ làm bay hơi lượng nước thừa để cơm khỏi bị nhão).

- Cặn bẩn → P.15,16

→ Loại bỏ bụi bẩn khỏi nắp trong, van khóa hơi

#### ● Cơm khô

Giữ ấm cơm trong thời gian dài hoặc hâm lại nhiều lần có thể làm cơm bị khô - đây là hiện tượng bình thường.

- Lượng cơm cần giữ ấm → P.11

→ Nếu lượng cơm cần giữ ấm ít, hãy để cơm ở giữa nồi trước khi bật chế độ giữ ấm.

- Cặn bẩn → P.15,16

→ Loại bỏ cặn bẩn khỏi vòng đệm kín, cảm biến nhiệt độ, cạnh và đáy của lòng nồi.

- Lắp ráp bộ phận → P.15,16

→ Đùng quên lắp van khóa hơi, nắp trong trước khi nấu.

#### ● Hơi nước đọng ● Cơm dính

Giữ ấm có thể tạo tích tụ hơi nước bên trong nắp, nắp trong hoặc lòng nồi. Việc này làm cho cơm không bị khô và không phải là lỗi do nồi.

- Cách đảo cơm → P.11

→ Đảo cơm ngay sau khi cơm được nấu chín. (Việc này sẽ làm bay hơi lượng nước thừa để cơm khỏi bị nhão và có mùi).

- Lượng cơm cần giữ ấm → P.11

→ Nếu lượng cơm cần giữ ấm ít, hãy để cơm ở giữa nồi trước khi bật chế độ giữ ấm.

# Sự cố và cách khắc phục

Hãy kiểm tra những điểm sau trước khi liên hệ với nhân viên bảo trì.

Sự cố		Danh sách kiểm tra										
Giữ ấm	<ul style="list-style-type: none"> <li>Không thể giữ ấm cơm.</li> </ul>	<p>Chuông báo sẽ phát âm thanh và thông thể bật chế độ giữ ấm cho cơm khi cơm vẫn còn nóng ngay sau khi nấu và khi cơm đã nguội sau quá trình giữ ấm. → P.11</p>										
Thời gian được đặt trước	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cách nấu cơm.</li> <li>Cơm chưa được nấu trong thời gian đã đặt.</li> </ul>	<p>Nấu được lập trình sẵn là thao tác đặt để nấu cơm trong thời gian xác định. Hoạt động nấu sẽ bắt đầu khi gần đến giờ đã đặt. Quá trình này cần thời gian để hoàn tất và đôi khi quá trình này không kết thúc trong thời gian đã đặt. Hãy đảm bảo rằng bạn đã kiểm tra thời gian hiện tại và điều chỉnh thời gian cho phù hợp (đồng hồ hệ thống hiển thị 24 giờ). → P.10</p>										
Tiếng ồn	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tiếng ồn khi đang hoạt động.</li> </ul>	<p>Tiếng ồn / cảnh báo sau sẽ phát ra trong quá trình nấu, giữ ấm:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Khí cảm nổi</th> <th colspan="4">Trong khi sử dụng (nấu, giữ ấm v.v.)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tiếng ồn do vận hành (có thể phát tia lửa điện) Tiếng ồn khi sạc mạch biến tần</td> <td>Tiếng ồn khi sôi Tạo ra hơi nước</td> <td>Tiếng ồn của gió Quạt làm mát</td> <td>Tiếng ồn do vận hành Hệ thống làm nóng IH của lòng nồi</td> <td>Tiếng ồn của cối bảo</td> </tr> </tbody> </table>	Khí cảm nổi	Trong khi sử dụng (nấu, giữ ấm v.v.)				Tiếng ồn do vận hành (có thể phát tia lửa điện) Tiếng ồn khi sạc mạch biến tần	Tiếng ồn khi sôi Tạo ra hơi nước	Tiếng ồn của gió Quạt làm mát	Tiếng ồn do vận hành Hệ thống làm nóng IH của lòng nồi	Tiếng ồn của cối bảo
Khí cảm nổi	Trong khi sử dụng (nấu, giữ ấm v.v.)											
Tiếng ồn do vận hành (có thể phát tia lửa điện) Tiếng ồn khi sạc mạch biến tần	Tiếng ồn khi sôi Tạo ra hơi nước	Tiếng ồn của gió Quạt làm mát	Tiếng ồn do vận hành Hệ thống làm nóng IH của lòng nồi	Tiếng ồn của cối bảo								
Màn hình LCD	<ul style="list-style-type: none"> <li>Thời gian nấu</li> <li>Thay đổi ngay lập tức.</li> <li>Chưa hiển thị.</li> </ul>	<p>Quy trình nấu sẽ được điều chỉnh tự động để tăng độ ngon của cơm. Do vậy, thời gian nấu có thể thay đổi, và đây không coi là sự cố.</p> <p>Thời gian nấu sẽ không được hiển thị khi chọn chế độ nấu khác ngoài chế độ [Gạo trắng][Gạo thơm][Gạo Nhật]. Màn hình sẽ hiển thị thời gian hiện tại để thay thế.</p>										
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Màn hình theo dõi [H0] hoặc [---].</li> </ul>	<p>Khi màn hình hiển thị H0, nhấn nút Tắt và màn hình sẽ trở về ---, đặt thời gian về thời gian hiện tại.</p>										
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Màn hình LCD sẽ tắt khi nồi bị rút điện.</li> </ul>	<p>Trong trường hợp luôn hiển thị --- hoặc H0 khi cắm nồi vào hoặc rút nồi ra, điều đó có nghĩa là pin lithium bên trong nồi đã cạn. Tuy nhiên, bạn vẫn có thể nấu và giữ ấm cơm nhưng không thể đặt thời gian hiện tại và đặt chế độ nấu được đặt sẵn. Bạn cần phải thay thế pin lithium (phải thanh toán) từ cửa hàng đại lý nơi bạn mua nồi. (Pin lithium là loại đặc biệt mà bạn không thể tự thay được.)</p>										
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Màn hình LCD hiển thị [C1] hoặc [C2].</li> </ul>	<p>Sẽ xuất hiện và nồi sẽ tắt khi sự cố nguồn do dây dẫn hoặc khi cắm vào ổ cắm chung với các thiết bị khác. Không sử dụng dây nối hoặc dùng chung ổ cắm với các thiết bị điện khác khi đang nấu.</p>										
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Màn hình LCD hiển thị [H1] – [H8].</li> </ul>	<p>Màn hình LCD không hiển thị thời gian hiện tại ngay cả sau khi nhấn nút [Tắt] hoặc màn hình LCD hiển thị cùng nội dung, hãy mang nồi đi sửa tại cửa hàng hoặc đại lý nơi bạn mua nồi.</p>										
Tiếng ồn	<ul style="list-style-type: none"> <li>Màu không đều.</li> </ul>	<p>Sau một thời gian sử dụng, màu của lớp phủ fluoride sẽ bị phai, việc này sẽ không ảnh hưởng đến chức năng nấu cơm hay sức khỏe của bạn. → P.15</p>										
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Xước.</li> </ul>	<p>Để tránh làm hỏng lớp phủ fluoride, hãy làm theo hướng dẫn sau: [Không sử dụng thìa kim loại để đảo hoặc lấy thức ăn khỏi nồi] [Không rửa dao kéo hoặc đĩa trong nồi] [Không cho giấm vào nồi] [Không rửa bằng bàn chải hoặc bột tẩy rửa] [Chỉ sử dụng thìa xới cơm đi kèm] → P.15</p>										
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sự cố về nguồn khi đang sử dụng.</li> </ul>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Trong quá trình nấu</th> <th>Trong khi giữ ấm</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sau khi có điện, nồi sẽ tiếp tục nấu tuy nhiên trong trường hợp mất điện hơn 30 phút, nồi sẽ hủy việc nấu</td> <td>Sau khi có điện lại, nồi sẽ tiếp tục chế độ giữ ấm và nồi sẽ hủy tính năng giữ ấm tùy theo nhiệt độ của cơm</td> </tr> </tbody> </table>	Trong quá trình nấu	Trong khi giữ ấm	Sau khi có điện, nồi sẽ tiếp tục nấu tuy nhiên trong trường hợp mất điện hơn 30 phút, nồi sẽ hủy việc nấu	Sau khi có điện lại, nồi sẽ tiếp tục chế độ giữ ấm và nồi sẽ hủy tính năng giữ ấm tùy theo nhiệt độ của cơm						
Trong quá trình nấu	Trong khi giữ ấm											
Sau khi có điện, nồi sẽ tiếp tục nấu tuy nhiên trong trường hợp mất điện hơn 30 phút, nồi sẽ hủy việc nấu	Sau khi có điện lại, nồi sẽ tiếp tục chế độ giữ ấm và nồi sẽ hủy tính năng giữ ấm tùy theo nhiệt độ của cơm											
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rò hơi từ vị trí giữa nắp và nồi.</li> </ul>	<p>Vòng đệm kín hoặc khay làm nóng bị biến dạng, hãy thay nắp bên trong mới.</p>										
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nhiều tiếng ồn với ti vi và đài.</li> </ul>	<p>Nồi có thể gây ồn và nhiễu sóng với ti vi vì vậy hãy đặt nồi cách xa những thiết bị này (cách khoảng 3 mét).</p>										

- Sau khi kiểm tra tất cả các điểm trên và bạn vẫn gặp sự cố, hãy liên hệ với cửa hàng bạn đã mua sản phẩm.
- Nếu lòng nồi bị biến dạng hoặc lớp phủ fluoride bị hỏng, hãy mua ruột lòng nồi mới.

# Sách nấu ăn

## Cơm trộn mắt tôm

(Dành cho 2-3 người) Nguyên liệu:

- 1 chén gạo jasmine
- 1 chén gạo lứt
- 3 muỗng canh mắt tôm
- 1 muỗng canh dầu thực vật
- 10 con tôm đã bóc vỏ
- 1 muỗng canh nước mắm
- 1/4 muỗng cà phê muối
- 1 muỗng cà phê đường
- 3 muỗng canh cà rốt, thái hạt lựu
- 1/2 chén nấm đùi gà, thái miếng
- 3 muỗng canh sả, thái mỏng
- 3 muỗng canh gừng Trung Quốc (Krachai), thái lát
- 2 muỗng canh hạt tiêu xanh, tươi
- 1/2 chén hạt điều rang hoặc chiên
- 1 muỗng canh lá kaffir, thái lát mỏng
- 1 chén xoài tươi, thái lát mỏng
- 1 bó rau mùi
- Ớt hiểm, thái nhỏ
- Nước

### Cách làm:

- 1 Trộn lẫn hai loại gạo, vo sạch. Đổ vào rây cho ráo nước.
2. Cho mắt tôm và dầu vào nồi. Nhấn nút "Cook" và nấu trong 7-8 phút. Cho tôm vào và khuấy đều cho đến khi chín. Lấy tôm ra khỏi nồi và để riêng.
3. Cho gạo vào nồi và đậy nắp. Khi gạo nóng lên, mở nắp và khuấy đều trong 5-8 phút cho đến khi gạo chuyển sang màu trong.
4. Cho nước vào đến vạch thứ hai của nồi (gạo lứt). Cho gia vị gồm nước mắm, muối và đường vào. Cho cà rốt, nấm vào và khuấy đều. Đậy nắp. Nhấn Menu và chọn "Mixed/Sticky". Nhấn nút "Cook". Khi cơm chín, đều. Cho ra đĩa và trang trí với rau mùi. Ăn kèm với xoài thái lát và ớt thái nhỏ.



## Gà kho hành

(Dành cho 4-5 người) Nguyên liệu:

- 500 gram cánh gà
- 5 chén nước lọc
- 150 cây nấm orinji
- 6 củ hành tây nhỏ, cắt đôi
- 150 gram cà chua
- 1 1/2 muỗng canh nước tương nhạt
- 1 muỗng canh dầu hào
- 2 muỗng cà phê nước mắm nêm
- 1/4 muỗng cà phê muối
- 1/4-1/2 muỗng cà phê tiêu xay
- 2-3 lá cần tây Trung Quốc

### Cách làm:

1. Ướp cánh gà với 1 muỗng canh nước tương nhạt, dầu hào và tiêu xay trong 10 phút.
2. Cho nước lọc vào nồi. Đậy nắp. Nhấn "Rapid eco". Mở nắp khi nước bắt đầu sôi hoặc sau 10-15 phút.
3. Cho cánh gà và phần gia vị còn lại vào và khuấy đều. Đậy nắp. Nhấn "Slow Cook". Chọn "High". Đặt đồng hồ hẹn giờ trong 1 giờ. Nhấn "Cook". Mở nắp và cho hành tây, cà chua và nấm orinji vào. Đậy nắp để đun nóng trong khoảng 30 phút và nhấn "Off". Ăn súp gà với lá cần tây Trung Quốc rắc lên trên. Ăn nóng.



# Sách nấu ăn

## Cá tuyết hấp

(Dành cho 2 người) Nguyên liệu:

- 2 miếng philê cá tuyết, mỗi miếng 100 gram
- 1 muỗng canh nước tương nhạt
- 1 muỗng cà phê dầu mè
- 2 muỗng cà phê dầu ăn
- 3 muỗng canh gừng, thái lát mỏng
- 1/4 chén nấm đùi gà
- 1 cây hành lá, thái nhỏ
- 1/2 quả ớt đỏ, thái lát mỏng theo chiều dọc

Nước lọc

### Cách làm:

1. Cho nước đến vạch 2 của nồi. Đặt khay Hấp vào nồi.
2. Cho cá lên đĩa. Nêm gia vị gồm nước tương nhạt, dầu mè, dầu ăn, rắc gừng thái lát và nấm đùi gà lên.  
Cho đĩa cá vào khay Hấp. Đậy nắp. Nhấn "Menu". Chọn "Steam".  
Đặt đồng hồ hẹn giờ trong 20 phút. Nhấn "Cook".  
Nhấc đĩa cá ra khỏi xừng hấp. Rắc hành và ớt đỏ thái nhỏ lên.  
Ăn nóng.



## Cháo ăn kèm 5 món rau

(Dành cho 2-3 người) Nguyên liệu:

- 1 chén gạo jasmine
- 3-3 1/2 chén nước luộc rau
- 400 gram gà băm nhỏ
- 1 lòng trắng trứng
- 2 muỗng canh rễ rau mùi, xay nhỏ
- 2 muỗng canh tỏi băm nhỏ
- 2 muỗng cà phê tiêu xay
- 1 muỗng cà phê muối
- 1/4 chén nước tương nhạt để ướp thịt heo
- 2 1/2 muỗng canh nước tương nhạt cho cháo
- 2 chén cà rốt, bí ngô và củ cải trắng, thái hạt lựu
- 1/3 chén gừng thái lát mỏng
- 2 cây hành lá, thái nhỏ
- 1/2 chén bông cải xanh, cắt thành miếng nhỏ
- Nước
- 1 chén nấm đùi gà
- Trứng luộc, độ chín tùy ý

### Cách làm:

1. Vo kỹ gạo jasmine và đổ vào rây cho ráo nước.
2. Cho gạo vào nồi. Cho nước vào đến vạch PORRIDGE. Khuấy đều gạo
3. Đậy nắp. Nhấn Menu. Chọn "Porridge" và nhấn "Cook". Khi cơm chín, đèn Warm bật. Nhấn "Off"
4. Mờ nắp và cho nước luộc rau vào. Cho cà rốt, bí ngô, củ cải trắng, bông cải xanh, nấm đùi gà vào và đậy nắp.  
Nhấn "Rapid eco". Nấu khoảng 5-10 phút.
5. Trộn gà băm nhỏ với rễ rau mùi, tỏi, nước tương nhạt và lòng trắng trứng. Đánh hỗn hợp để tạo độ dính.  
Đổ gà vào bát nhỏ và cho vào nồi.
6. Nêm cháo với muối, nước tương nhạt và khuấy đều. Đậy nắp trong 10 phút hoặc cho đến khi gà chín.
7. Múc cháo ra bát và rắc gừng thái lát, hành lá thái nhỏ vào và cho trứng luộc lên trên. Ăn nóng.



# Sách nấu ăn

## Bánh bơ

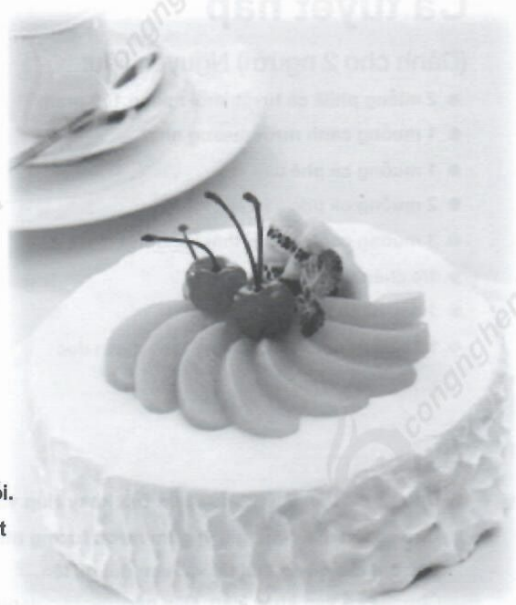
(Dành cho 5-6 người)

Nguyên liệu:

- Hỗn hợp bánh bơ làm ngay 300 gram
- Trứng 4 quả
- Nước 30 gram
- Bơ mặn 180 gram
- Kem đánh bông lên 500 gram
- Trái cây (ví dụ: đào, kiwi, cherry đỏ ngọt) hoặc đồ trang trí

### Cách làm:

1. Đánh bơ cho đến khi bông lên. Cho trứng vào, khuấy đều. Cho hỗn hợp bánh bơ và nước vào luân phiên và tiếp tục đánh trong 3 phút. Đổ hỗn hợp vào nồi. Nhấn nút "Menu", chọn menu "Bread/Cake". Đặt đồng hồ hẹn giờ trong 50 phút và nhấn "Cook". Khi bánh chín, đèn "Warm" sẽ phát sáng. Nhấn nút "Off"
2. Lấy nồi ra. Cho bánh vào lò nướng và để nguội.
3. Cắt lát bánh thành 3 lớp. Phết kem đã đánh bông lên mỗi lớp bánh, sau đó phết xung quanh bánh. Trang trí với trái cây như đào, kiwi và cherry đỏ ngọt



## Bánh bao ngũ cốc

(Dành cho 5-6 người)

Nguyên liệu bánh mì:

- Bột mì 175 gram
- Bột bánh 25 gram
- Men 1 muỗng cà phê
- Chất làm nở bột nhào 1/2 muỗng cà phê
- Sữa bột 3/4 muỗng cà phê
- Đường kính 2 muỗng cà phê
- Muối 1/2 muỗng cà phê
- Nước lạnh 125 gram
- Bơ mặn 25 gram
- 1/4 chén sữa đặc không đường trộn với 2 muỗng canh nước để phết lên bánh mì nướng
- Bơ hoặc mỡ trâu để phết lên bánh mì nướng

Ngũ cốc:

- Hạt hướng dương 2 1/2 muỗng canh
- Hạt bí ngô nướng 2 1/2 muỗng canh
- Hạt dưa gang 2 1/2 muỗng canh nướng
- Hạt mè đen rang 2 1/2 muỗng canh
- Hạt mè trắng rang 2 1/2 muỗng canh



### Cách làm:

1. Rây hai loại bột, chất làm nở bột nhào và sữa bột trong bát.
2. Cho men vào hỗn hợp bột, trộn đều và cho vào máy xay thực phẩm.
3. hòa tan và đổ vào máy xay thực phẩm. Gắn móc bột nhào vào và nhào cho đến khi hỗn hợp kết dính. Cho bơ vào và tiếp tục nhào cho đến khi mịn. Lấy ra và nhào thành hình quả bóng. Để yên trong 15 phút.
4. Cán bột thành hình chữ nhật 10 X 16 inch. Rắc các loại ngũ cốc lên đều mặt bột. Cán bột thành hình khúc gỗ. Cắt thành 7-8 miếng dày khoảng 1 inch.
5. Xếp 8 miếng vào nồi 1,8 lít. Dùng màng nhựa dày nồi và để bột nở gấp đôi. Quét sữa đặc pha nước lên các miếng.
6. Cho các miếng đã nở vào Nồi cơm điện, đậy nắp và nhấn nút "Menu" để chọn chương trình "Bread/ Cake". Đặt đồng hồ hẹn giờ trong 50 phút hoặc cho đến khi bánh chín và có màu nâu vàng. Nhấn nút "Cook".
7. Lấy bánh ra khỏi nồi và phết bơ lên trên. Để nguội trên giá.

Lưu ý:

- Các miếng bột phải nở ít nhất gấp đôi thể tích trước khi cho vào Nồi cơm điện. Nếu không, bánh mì sẽ đặc và cứng.

# Sách nấu ăn

## Thịt bò hầm

(Dành cho 4-5 người) Nguyên liệu:

- 500 gram thịt vai bò, có mỡ, cắt miếng 1 1/2 inch
- 1/3 chén hành tây thái nhỏ
- 2 muỗng canh bơ muối
- 100 gram cà rốt thái sợi 1/2 đến 1 inch
- 5 củ hành tím
- 150 gram khoai tây, cắt miếng 1 inch
- 10 quả cà chua bi
- 3 muỗng canh sốt cà chua
- 1 muỗng cà phê nước mắm worchestershire
- 6 muỗng canh sốt cà chua
- 1 1/2 muỗng cà phê muối thô
- 1/2 muỗng cà phê tiêu xay
- 3 - 4 lá thơm
- 1 1/2 chén nước dùng hoặc nước lọc
- 2 muỗng cà phê bột mì đa năng



### Cách làm:

1. Cho tất cả nguyên liệu vào nồi. Khuấy đều. Nhấn "Slow Cook", cài đặt thời gian nấu là 90 phút. Nhấn "Cook". Món ăn hoàn thành khi đèn trên nút Off/Warm hiện màu xanh lá. Múc ra bát và ăn nóng.

## Cháo bồ dưỡng

(Dành cho 4-5 người) Nguyên liệu:

- 1 chén gạo jasmine
- 1 1/2 chén thịt gà, cắt miếng
- 8 chén nước lọc
- 1 chén đậu phộng luộc
- 1/2 chén rau cải bó xôi, nấu chín, thái nhỏ
- 2 muỗng canh sốt nấm
- 1 viên nấu nước dùng gà
- 1/2 muỗng cà phê muối thô
- 1 muỗng canh nước tương nhạt
- 1/2 muỗng cà phê tiêu bột

### Cách làm:

1. Vo sạch gạo và đổ vào rây cho ráo nước. Để sang một bên.
2. Cho tất cả nguyên liệu vào nồi. Khuấy đều. Đóng nắp lại. Nhấn nút Menu để chọn chương trình "Porridge". Nhấn "Cook". Món ăn hoàn thành khi đèn trên nút Off/Warm hiện màu xanh lá. Múc ra bát và ăn nóng.



## Thông số kỹ thuật

Mã sản phẩm	RZ-GHE18Y	
Dung tích nấu	0,18-1,8 L	
Nguồn điện	220 V	
Tần số	50/60 Hz	
Điện năng tiêu thụ	Khi nấu	1300 W
	Khi giữ ấm	42 Wh*
Chiều dài dây dẫn	1 m	
Kích thước (Xấp xỉ)	Chiều rộng	29,0 cm
	Chiều sâu	39,0 cm
	Chiều cao	21,0 cm
Trọng lượng (Xấp xỉ)	5,7 kg	
Hệ thống an toàn (Cầu chì nhiệt)	137 °C	

\*Điện năng tiêu thụ trung bình trên giờ khi giữ ấm ở nhiệt độ phòng 25°C.