



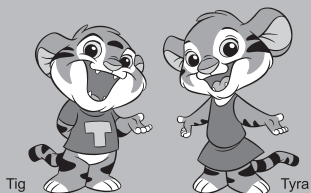
**JKW-A10S**  
**JKW-A10W**  
**JKW-A18S**  
**JKW-A18W**

Sử dụng trong gia đình

## **Nồi cơm điện cao tần IH**

### **HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG**

Cám ơn Quý Khách vì đã mua nồi nấu/hầm cơm nồi cơm điện TIGER.  
Xin hãy đọc và tuân thủ những hướng dẫn này một cách cẩn thận trước khi sử dụng.



# CÁC BIỆN PHÁP BẢO VỆ QUAN TRỌNG

Khi sử dụng các thiết bị điện, luôn phải tuân thủ những biện pháp an toàn cơ bản bao gồm sau đây:

1. Đọc tất cả hướng dẫn.
2. Không chạm vào các bề mặt nóng. Sử dụng dụng cụ hoặc bao tay.
3. Đảm bảo vệ khỏi điện giật, không nhúng dây hoặc các đầu cắm vào nước hay các chất lỏng khác.
4. Cần giám sát chặt chẽ khi thiết bị được sử dụng bởi trẻ em hoặc gần trẻ em.
5. Rút phích cắm khỏi ổ cắm khi không sử dụng và trước khi vệ sinh thiết bị. Để nguội trước khi lắp vào hoặc rút ra các bộ phận.
6. Không sử dụng bất kỳ thiết bị nào có dây điện hoặc phích cắm bị hỏng hoặc sau khi thiết bị trực tiếp hoặc đã bị hư hỏng dưới bất kỳ hình thức nào. Đưa thiết bị đến cơ sở bảo dưỡng được ủy quyền gần nhất để kiểm tra, sửa chữa, hoặc điều chỉnh.
7. Nhà sản xuất thiết bị khuyến cáo không sử dụng gắn kèm phụ kiện do có thể gây thương tích.
8. Không sử dụng ngoài trời.
9. Không để dây điện treo trên cạnh bàn hoặc kệ bếp, hoặc chạm vào các bề mặt nóng.
10. Không đặt nồi cơm trên hoặc gần khí nóng hoặc lò điện, hay gần lò nướng.
11. Phải hết sức cẩn thận khi di chuyển thiết bị có chứa dầu nóng hoặc các chất lỏng nóng khác.
12. Luôn gắn phích cắm vào nồi cơm điện trước, sau đó cắm dây điện vào ổ cắm tường. Để ngắt kết nối, chuyển mọi điều khiển về "tắt", sau đó tháo đầu cắm ra khỏi ổ cắm tường.
13. Không sử dụng nồi cơm điện khác với mục đích sử dụng.

## GIỮ LẠI NHỮNG HƯỚNG DẪN NÀY

Việc sửa chữa phải được thực hiện bởi một đại diện dịch vụ ủy quyền.

Nồi cơm điện này được thiết kế để sử dụng trong gia đình.

Một dây cáp điện ngắn được cấp kèm để giảm thiểu rủi ro bị vướng vào hay vấp ngã do dây dài. Có sẵn dây nguồn hoặc dây nối dài có thể tháo rời và có thể được sử dụng nếu sử dụng dây cẩn thận hơn. Nếu sử dụng dây nguồn rời dài hơn hoặc dây nối: (1) định mức điện được đánh dấu của dây nối ít nhất phải bằng định mức điện của thiết bị; (2) nếu thiết bị là loại tiếp đất, thì dây nối phải là loại dây tiếp đất 3 dây; và (3) dây phải được bố trí sao cho nó không vắt qua mặt tủ bếp hoặc mặt bàn nơi nó có thể bị trẻ em vô tình kéo xuống hoặc vấp phải.

Những chỉ dẫn sau đây chỉ áp dụng cho điện 120V:

Thiết bị này có một đầu cắm phân cực (một lưỡi rộng hơn các lưỡi khác). Để giảm nguy cơ điện giật, phích cắm này được dùng để cắm vừa khít với ổ cắm phân cực chỉ theo một chiều.

Nếu phích không vừa khít ổ cắm, đảo ngược phích cắm lại. Nếu vẫn không khít, liên hệ với thợ điện có chuyên môn. Không gắng phá vỡ tính năng an toàn này.

Thiết bị này không dành cho trẻ em hay người tàn tật sử dụng mà không có sự giám sát. Đảm bảo rằng trẻ em không chơi với nồi cơm điện.

## Nội dung

1 HƯỚNG DẪN AN TOÀN.....	4
2 TÊN VÀ CHỨC NĂNG CÁC BỘ PHẬN CẦU THÀN.....	8
Mẹo nấu cơm ngon.....	10
3 TRƯỚC KHI NẤU CƠM.....	12
4 CÁCH NẤU CƠM.....	14
Lượng gạo.....	15
THỜI GIAN NẤU ƯỚC LƯỢNG.....	15
5 KHI CƠM CHÍN.....	16
6 CÁCH NẤU BỘT YẾN MẠCH.....	17
7 CÀI ĐẶT HẸN GIỜ.....	19
8 GIỮ ẤM CƠM.....	21
9 HÂM NÓNG LẠI.....	22
10 Nấu ăn (Menu “Stew • Soup” (Hầm • Súp)).....	24
11 VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG.....	26
12 NẾU GẠO KHÔNG ĐƯỢC NẤU CHÍN.....	28
13 NẾU KHÔNG NẤU THỰC PHẨM ĐÚNG CÁCH.....	30
14 KHẮC PHỤC SỰ CỐ.....	31
Nếu những dấu hiệu này xuất hiện.....	32
Hướng dẫn nấu ăn.....	33
Cài đặt thời gian hiện tại.....	36
Thông số kỹ thuật.....	36
Trong trường hợp mất điện.....	37
Mua linh kiện thay thế và các phụ kiện tùy chọn.....	37
Giới thiệu về nhãn định mức.....	38
Giới thiệu về nhãn cảnh báo.....	38

# 1 HƯỚNG DẪN AN TOÀN

Đọc tất cả các cảnh báo và hướng dẫn trước khi sử dụng nồi cơm điện.

- \* Các biện pháp phòng ngừa được mô tả dưới đây nhằm bảo vệ người sử dụng và những cá nhân khác khỏi bị tổn hại về thể chất và để tránh thiệt hại đến tài sản.  
Hãy chắc chắn làm theo hướng dẫn vì chúng là biện pháp bảo vệ quan trọng.
- \* Không tháo con dấu hướng dẫn an toàn đi kèm theo máy.

Hướng dẫn an toàn được phân loại và mô tả như hình dưới đây, theo mức độ tác hại và thiệt hại do sử dụng sai cách vì bỏ qua hướng dẫn.

## ! Cảnh báo

Biểu tượng này biểu thị "Có khả năng tử vong hoặc chấn thương nghiêm trọng"<sup>1</sup> khi người dùng thao tác thiết bị không đúng cách.

## ! Thận trọng


Biểu tượng này biểu thị "Có khả năng chấn thương"<sup>2</sup> hoặc thiệt hại đến tài sản"<sup>3</sup> khi người dùng thao tác thiết bị không đúng cách.


\*1 "Chấn thương nghiêm trọng" ở đây được định nghĩa là tình trạng sức khỏe như mất thị lực, chấn thương, bỏng (bỏng nhiệt độ cao hoặc nhiệt độ thấp), điện giật, gãy xương hoặc ngộ độc mà sẽ có hậu quả về sau và/hoặc sẽ cần phải nhập viện hoặc chăm sóc ngoại trú lâu dài.


\*2 "Chấn thương" ở đây được định nghĩa là một chấn thương thể chất, bỏng hoặc bị điện giật mà không yêu cầu điều trị ở bệnh viện hoặc chăm sóc ngoại trú lâu dài.

\*3 "Thiệt hại về tài sản" ở đây được định nghĩa là thiệt hại ảnh hưởng đến tòa nhà, đồ đạc trong nhà, gia súc, vật nuôi, v.v...


## Mô tả các biểu tượng


Biểu  tượng này cho biết một cảnh báo hoặc chú ý. Thông tin cụ thể của cảnh báo hoặc chú ý được thể hiện trong biểu tượng hoặc trong hình ảnh hoặc văn bản gần biểu tượng.


Biểu  tượng này cho biết một hành động bị cấm. Thông tin cụ thể của vấn đề bị cấm được thể hiện trong biểu tượng hoặc trong hình ảnh hoặc văn bản gần biểu tượng.

Biểu  tượng này cho biết hành động hoặc hướng dẫn phải thực hiện. Thông tin cụ thể của vấn đề hướng dẫn được thể hiện trong biểu tượng hoặc trong hình ảnh hoặc văn bản gần biểu tượng.


## ! Cảnh báo


 **Chỉ sử dụng sản phẩm ở mức điện áp cho phép.**  
Sử dụng sản phẩm ở mức điện áp khác có thể dẫn đến cháy hoặc điện giật.

 **Sử dụng ổ cắm AC có định mức từ 7A trở lên đối với sản phẩm có điện áp 220V trở lên.**  
Kết nối các thiết bị khác vào cùng ổ cắm AC có thể làm cho ổ cắm nhánh trở nên quá nóng, dẫn đến cháy.


 **Không làm hỏng dây điện. Không sử dụng dây điện bị hư hỏng.**  
Không thay đổi, gập, kéo, xoắn, hoặc bó dây lại. Đừng để gần nguồn nhiệt. Không đặt bất kỳ vật gì nặng lên dây điện. Không kẹp dây điện vào bất kỳ vật gì. Không tuân thủ theo những chỉ dẫn này có thể dẫn đến cháy hoặc điện giật.



 **Vệ sinh phích cắm nếu bị bẩn.**  
Phích cắm bẩn có thể gây cháy.


 **Cắm phích cắm để các ngạnh được cắm hoàn toàn vào ổ cắm.**  
Không tuân thủ những chỉ dẫn này có thể dẫn đến điện giật, ngắn mạch, bốc khói, hoặc cháy.


 **Không sử dụng nồi cơm điện nếu có bất kỳ hư hỏng nào đối với dây điện hoặc phích cắm, hoặc nếu phích cắm không được cắm chắc chắn vào ổ cắm.**  
Nếu không tuân thủ chỉ dẫn này có thể dẫn đến điện giật, ngắn mạch, hoặc cháy.


## ! Cảnh báo


 **Không kết nối hoặc ngắt kết nối phích cắm bằng tay ướt.**  
Thao tác dây điện AC bằng tay ướt có thể dẫn đến điện giật hoặc bị thương.  
Không chạm thiết bị bằng tay ướt


 **Không mở nắp khi đang nấu cơm.\***  
Mở nắp có thể gây bỏng.  



 **Không để mặt hoặc tay gần lỗ thoát hơi.**  
Chạm vào các lỗ thoát hơi có thể gây bỏng. Để xa tầm tay của trẻ em và trẻ sơ sinh.  
Không chạm

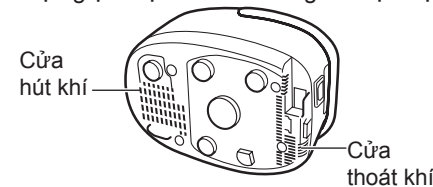
 **Không để trẻ em sử dụng nồi cơm điện một mình. Để nồi cơm điện xa tầm tay của trẻ nhỏ.**  
Không tuân thủ chỉ dẫn này có thể dẫn đến bỏng, điện giật, hoặc chấn thương.


 **Thiết bị này không dành cho những người gặp khó khăn về thể chất hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức (bao gồm cả trẻ em) sử dụng-trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị này bởi người chịu trách nhiệm đối với an toàn của họ.**  
Không tuân thủ chỉ dẫn này có thể dẫn đến bỏng, điện giật hoặc chấn thương.

 **Không nhúng nồi cơm điện trong nước hay làm bắn nước vào nồi.**  
Ngâm nước hoặc làm bắn nước có thể gây ngắn mạch hoặc điện giật.  
Không làm ướt!

 **Không chỉnh sửa nồi cơm điện. Chỉ nên thực hiện tháo hoặc sửa chữa bởi đại diện dịch vụ có chuyên môn.**  
Không tuân thủ chỉ dẫn này có thể dẫn đến cháy, điện giật, hoặc chấn thương.  
Cấm tháo rời


 **Không gắn đinh ghim, vật nhọn, hoặc các vật bằng kim loại khác vào cửa hút khí, cửa thoát khí, hoặc khoảng hở giữa các bộ phận.**  
Gắn những vật như vậy có thể dẫn đến điện giật hoặc chấn thương do trực tiếp.



 **Không sử dụng nồi cơm điện theo bất kỳ cách nào không được mô tả trong sách hướng dẫn này.**

Sử dụng không đúng cách có thể làm cho hơi nước hoặc nguyên liệu bên trong bắn ra gây bỏng hoặc chấn thương.  
(Ví dụ không nên thực hiện nấu với nồi cơm điện này)

- Hâm nóng các nguyên liệu hoặc gia vị bên trong túi nhựa, v.v...
- Sử dụng các tấm nấu hoặc dụng cụ khác để che đậy thức ăn trong nồi cơm điện.

 **Ngừng sử dụng nồi cơm điện ngay lập tức trong trường hợp có vấn đề.**

Tiếp tục sử dụng bất kỳ chức năng nào vẫn còn hoạt động có thể dẫn đến cháy, điện giật hoặc bị thương.

Ví dụ về sự cố:

- Nếu dây điện hoặc phích cắm AC nóng lên trong quá trình sử dụng
- Nếu khói bốc lên từ nồi cơm điện hay phát hiện có mùi cháy
- Nếu nồi cơm bị nứt, lỏng hoặc kêu lạch cạch
- Nếu Nồi trong bị biến dạng
- Những rắc rối khác

Rút dây điện AC khỏi ổ cắm ngay lập tức và liên hệ với nơi mua hàng để kiểm tra và bảo dưỡng.

# 1 HƯỚNG DẪN AN TOÀN

## ⚠️ Thận trọng



**Không sử dụng nồi cơm điện trên bề mặt không vững hoặc nhạy cảm với nhiệt độ, điều đó có thể gây hư hỏng và cháy.**

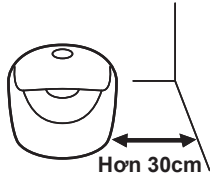


**Không sử dụng nồi cơm điện gần tường hoặc đồ nội thất.**

Hơi nước hoặc hơi nóng có thể làm hư hỏng, mất màu và/hoặc biến dạng.

Sử dụng nồi cơm điện cách xa tường hay đồ nội thất ít nhất từ 30 cm trở lên.

Hãy cẩn thận không để mặt bàn bị ướt khi sử dụng nồi cơm điện trên kệ bếp.



Hơn 30cm



**Không sử dụng nồi cơm điện gần nguồn nhiệt hoặc nơi có thể bị bắn nước.**

Hơi nóng hoặc nước có thể gây ngắn mạch, rò điện, biến dạng nồi cơm điện, gây cháy, hoặc trượt.



**Sử dụng Nồi trong được sản xuất riêng cho nồi cơm điện này.**

Sử dụng bất kỳ Nồi trong nào khác có thể làm nồi bị quá nhiệt hoặc trượt.



**Không sử dụng nồi cơm điện này nếu cửa hút khí hoặc cửa thoát khí bị chặn hoặc nhiệt độ xung quanh cao.**

**Không đặt nồi cơm điện trên thảm, túi nhựa, v.v.**

Điều này có thể dẫn đến điện giật, rò điện, hoặc cháy.



**Cẩn thận với phần hơi nước thoát ra khi mở vung.**

Tiếp xúc với hơi nước có thể gây bỏng.



**Không chạm vào những bộ phận nóng trong khi hoặc ngay sau khi nấu cơm.**

Không chạm

Chạm vào những bộ phận nóng có thể gây bỏng.



**Rút phích cắm dây điện AC khi không sử dụng nồi cơm điện.**

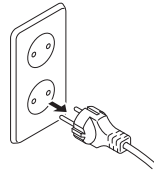
Tháo phích cắm điện.

Vấn đề dây AC cắm vào nồi có thể làm suy giảm lớp cách điện, dẫn đến chấn thương, bỏng, điện giật, rò điện, hoặc cháy.



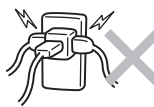
**Hãy chắc chắn giữ phích cắm khi ngắt kết nối dây AC khỏi ổ cắm AC.**

Không tuân thủ hướng dẫn này có thể dẫn đến điện giật hoặc ngắn mạch, gây cháy.



**Không cắm nhiều thiết bị điện vào một ổ cắm AC duy nhất.**

Làm như vậy có thể gây hỏa hoạn.



**Thao tác cẩn thận.**

Đánh rơi nồi cơm điện hoặc tác động mạnh có thể gây thương tích cho bản thân hoặc trượt cho nồi cơm điện.



**Khi vệ sinh nồi, trước tiên rút dây điện AC khỏi ổ cắm AC, và sau đó rút phích cắm của thiết bị ra khỏi khe cắm của nồi cơm điện.**

Sau khi vệ sinh, hãy chắc chắn đầu cắm của thiết bị, khe cắm cho đầu cắm, và đầu cắm vào ổ cắm AC không bị ướt trước khi sử dụng.

**Không di chuyển nồi cơm điện trong khi nồi đang bật.**

Chú ý: Điều đó có thể gây điện giật hoặc cháy.



**Nồi cơm điện phát ra sóng điện từ, do đó hãy để bất kỳ vật gì nhạy cảm với từ tính cách xa nồi cơm điện.**

Có thể gây nhiễu TV, radio, và các thiết bị điện tử khác. Có thể mất hoặc hư hỏng thông tin trên thẻ tín dụng, băng hình, và những đồ tương tự.



**Người sử dụng máy tạo nhịp tim nên hỏi ý kiến bác sĩ về bất kỳ ảnh hưởng bất lợi nào đối với máy tạo nhịp tim do sử dụng nồi cơm điện này.**

Khi hoạt động, nồi cơm điện này có thể ảnh hưởng đến máy tạo nhịp.



**Chỉ thao tác với nồi cơm điện sau khi nó đã nguội.**

Chạm vào bộ phận nóng có thể gây bỏng.

## ⚠️ Thận trọng



**Không rửa toàn bộ nồi cơm điện.**

Không rửa toàn bộ nồi cơm điện hoặc đổ nước vào trong thân nồi hoặc vào đáy nồi. Làm như vậy có thể dẫn đến chập mạch hoặc điện giật.



**Không di chuyển nồi cơm điện khi đang nấu.\***

Làm như vậy có thể gây bỏng hoặc nước nóng có thể trào ra.



**Không chạm vào nút khóa khi đang xách nồi cơm điện.**

Không chạm

Chạm vào nút khóa có thể làm cho nắp mở, dẫn đến chấn thương hoặc bỏng.



**Chỉ sử dụng trong gia đình.**

Thiết bị này được thiết kế để được sử dụng trong gia đình và trong các ứng dụng tương tự như:

- khu vực bếp nhân viên tại các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác
- nhà nông trại
- sử dụng bởi khách hàng tại khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường lưu trú khác
- các môi trường thuộc loại trên giường và ăn sáng

## Những lưu ý để sử dụng nồi cơm điện bền hơn.

### • Lấy hết gạo cháy và hạt gạo ra.

Nếu gạo bị cháy hoặc vẫn còn sót gạo trên đĩa nấu, thì hơi nước có thể rò rỉ hoặc nước có thể trào ra, dẫn đến trượt hoặc cơm không được nấu chín.

### • Không đập nồi cơm điện bằng một chiếc khăn khi đang nấu.\*

Nếu không, thân hoặc nắp nồi cơm điện có thể bị biến dạng hay mất màu.

### • Có một số lỗ hờ trên nồi được thiết kế để duy trì chức năng và đặc tính của nồi cơm.

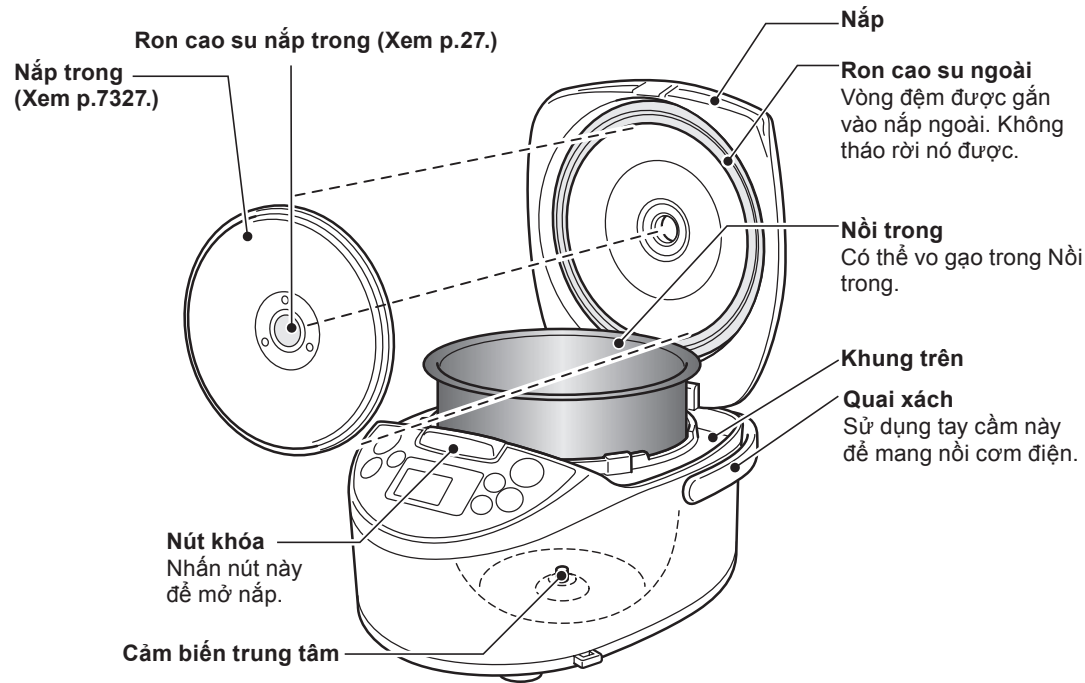
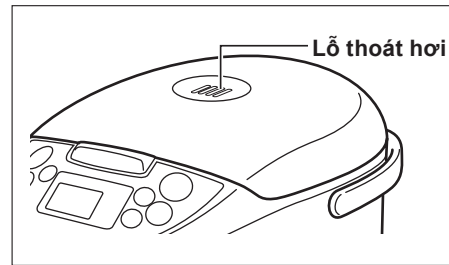
Trong một số trường hợp rất hiếm, côn trùng hoặc các vật khác có thể chui vào lỗ hờ này. Hãy sử dụng miếng dán đuổi côn trùng có bán sẵn hoặc thực hiện các biện pháp phòng ngừa khác. Nếu thiệt hại gây ra bởi côn trùng chui vào nồi cơm điện, bạn cần phải bỏ tiền ra để sửa chữa; liên hệ với cửa hàng nơi đã đặt mua nồi cơm điện.

### • Nếu Nồi trong bị biến dạng hoặc bị ăn mòn, liên hệ với cửa hàng nơi đã mua nồi cơm điện.

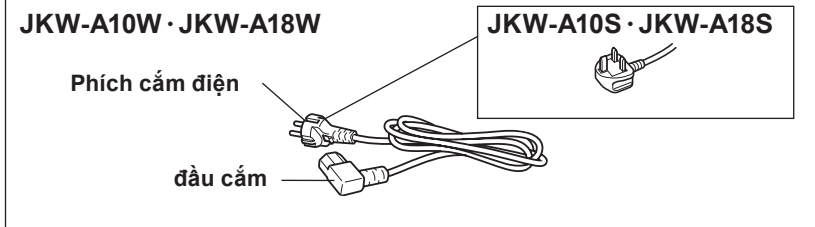
### • Thực hiện đúng những hướng dẫn sau đây để tránh bị phỏng rộp hoặc làm mất lớp nhựa fluorocarbon khỏi bề mặt của Nồi trong.

- Không đặt Nồi trong trên ngọn lửa gas hoặc bếp điện từ. Không làm nóng nồi trong lò vi sóng.
- Chức năng giữ ấm chỉ thích hợp đối với gạo nguyên cám, gạo không cần vo, và thức ăn được nấu chín.
- Không sử dụng giấm trong nồi trong.
- Chỉ sử dụng muỗng múc cơm được cung cấp kèm theo hoặc muỗng múc cơm bằng gỗ.
- Không sử dụng đồ dùng cứng như muỗng/ vá kim loại hoặc cây đánh trứng.
- Không đặt giỏ trong Nồi trong.
- Không đặt bộ đồ ăn và các dụng cụ cứng khác vào Nồi trong.
- Không vệ sinh nồi cơm điện bằng các vật liệu cứng như muỗng múc cơm bằng kim loại hoặc bàn chải nylon.
- Không sử dụng máy rửa bát/máy sấy.

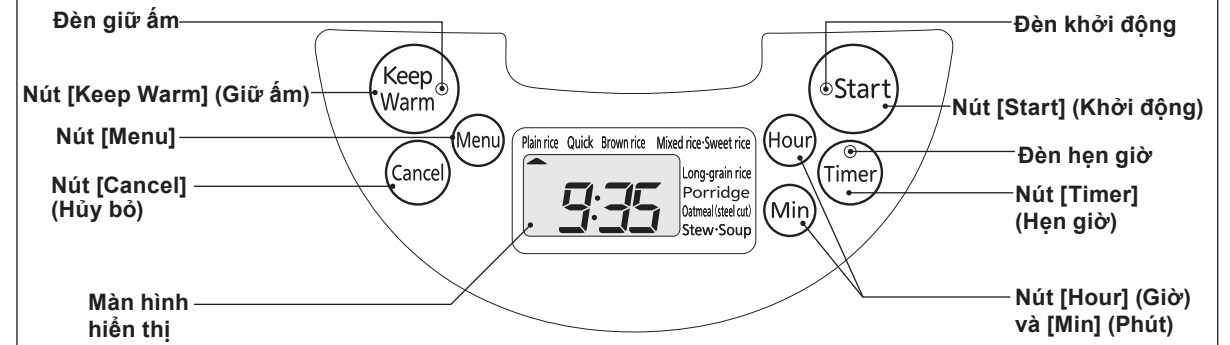
# 2 TÊN VÀ CHỨC NĂNG CÁC BỘ PHẬN CẤU THÀNH



## Dây điện



< Bảng điều khiển \*Nhấn phím chắc chắn. Phát ra tín hiệu âm thanh mỗi lần nhấn. >



Chữ nổi (○) trên nút [Start] (Khởi động) và [Cancel] (Hủy bỏ) là để hỗ trợ những người khiếm thị.

## Phụ kiện

Muỗng múc cơm

Cốc đong  
Khoảng 0,18 L

Muỗng múc canh



## Các âm thanh phát ra từ nồi cơm điện

Nồi cơm điện phát ra âm thanh trong khi nấu\*, giữ ấm, hoặc hâm nóng lại cơm không chỉ ra rằng có trục trặc.

- Vù vù (Âm thanh quạt đang quay)
- Vù vù hoặc lúu rúu (Âm thanh hoạt động IH)

## Kiểm tra Thời gian

Thời gian được hiển thị theo định dạng 24 giờ. Thời gian đã được điều chỉnh đúng trước khi giao hàng. Nếu không chính xác, hãy điều chỉnh thời gian hiện tại. (Xem P.36)

## Pin lithium

Nồi cơm điện có pin lithium tích hợp và lưu thời gian hiện tại và thời gian cài đặt trước, ngay cả sau khi rút dây điện AC ra.

- Pin lithium có tuổi thọ bốn đến năm năm, với điều kiện không cắm dây điện.
- Khi pin lithium hết, phần "00:00" sẽ nhấp nháy trên màn hình khi cắm dây điện. Nồi đã sẵn sàng để nấu cơm bình thường nhưng không hiển thị bộ nhớ cho thời gian hiện tại và thời gian làm nóng đã trôi qua khi rút dây điện ra.

## Chú ý

Không tự thay pin lithium. Làm như vậy có thể gây hư hỏng cho nồi cơm điện hoặc tai nạn.

Để thay pin, liên hệ với cửa hàng nơi đã mua nồi cơm điện.

## Mẹo nấu cơm ngon



Vui lòng tham khảo trang 12-13 để Chuẩn bị nấu cơm và các trang 14-15 về Trình tự nấu cơm.

### Chọn loại gạo chất lượng cao và cất giữ ở nơi mát mẻ.

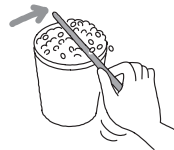
Chọn gạo bóng, nguyên cám có kích thước hạt giống nhau. Cất giữ gạo ở nơi mát, tối, thông thoáng.



### Đong gạo cẩn thận bằng cốc đong đính kèm.

(Một cốc bằng khoảng 0,18 L.)

\* Gạo không cần vo cũng sử dụng cốc đong này.



### Vo gạo nhanh

Sử dụng nhiều nước, sau đó đổ hết nước ra ngoài. Lặp lại quá trình này cho đến khi nước trong.



### Để nấu lúa mạch, ngũ cốc, gạo lứt nảy mầm, gạo mầm và gạo nguyên cám, chọn Menu "Plain rice" (Gạo thường).

- \* Khi nấu gạo trắng và cùng với các loại hạt khác, cho các loại hạt lên trên gạo trắng trước khi nấu. Trộn 2 loại gạo có thể làm cho chín không đều. Lượng nấu tối đa khi nấu gạo trắng với ngũ cốc. Loại 1,0 L (5,5 cốc): ít hơn 5,5 cốc. Loại 1,8 L (10 cốc): ít hơn 10 cốc.
- \* Khi nấu gạo lứt và các loại hạt khác với nhau, chọn menu "Brown rice" (Gạo lứt), để lớp hạt lên trên gạo trước khi nấu. Trộn 2 loại gạo có thể làm cho chín không đều. Lượng nấu tối đa khi nấu gạo lứt với ngũ cốc. Loại 1,0 L (5,5 cốc): ít hơn 3,5 cốc. Loại 1,8 L (10 cốc): ít hơn 6 cốc.

### Nấu gạo không cần vo

- Cho gạo không cần vo và nước vào nồi trong, sau đó khuấy kỹ gạo từ dưới lên sao cho tất cả các hạt gạo ngập trong nước. (Chỉ cần đổ nước lên trên gạo từ phía trên không làm chìm tất cả gạo và có thể ngăn ngừa việc không nấu chín cơm.)
- Nếu nước trắng đục khi thêm gạo vào, thì nên vo gạo thêm 1 hoặc 2 lần nữa. (Trắng đục là do tinh bột, chứ không phải là do cám. Gạo nấu trong nước trắng đục có thể bị cháy hoặc không nấu chín, và nước có thể trào ra.)

### Khi trộn gạo trắng với gạo lứt hay ngũ cốc

- Khi tỷ lệ gạo lứt hoặc ngũ cốc nhiều hơn gạo trắng, hãy chọn Menu "Brown rice" (Gạo lứt).
- Khi tỷ lệ gạo lứt hoặc ngũ cốc ít hơn gạo trắng, hãy chọn Menu "Plain rice" (Gạo thường). (Trong trường hợp này, ngâm gạo lứt khoảng 1-2 tiếng trước khi nấu.)

### Điều chỉnh lượng nước theo loại gạo và sở thích cá nhân.

- Hướng dẫn điều chỉnh nước vừa đủ

Menu	Hướng dẫn thêm nước (xem các mức bên trong Nồi trong)
Plain rice (Gạo thường) • Quick (Nhanh)	Sử dụng mức này cho "Plain rice" (Gạo thường) và điều chỉnh theo sở thích cá nhân.
Brown rice (Gạo lứt)	Sử dụng mức này cho "Brown rice" (Gạo lứt) và điều chỉnh theo sở thích cá nhân.
Mixed rice (Cơm trộn)	Sử dụng mức này cho "Mixed rice" (Cơm trộn) và điều chỉnh theo sở thích cá nhân.
Sweet rice (Xôi) (xôi)	Sử dụng mức này cho "Sweet rice" (Xôi) và điều chỉnh theo sở thích cá nhân.
Sweet rice (Xôi) (hỗn hợp gạo nếp và gạo thường)	Điều chỉnh vào giữa mức "Plain rice" (Gạo thường) và "Sweet rice" (Xôi).
Long-grain rice (Gạo hạt dài)	Sử dụng mức này cho "Long-grain rice" (Gạo hạt dài) và điều chỉnh theo sở thích cá nhân.
Porridge (Cháo)	Sử dụng mức cho "Porridge-soft" (Cháo • Mềm) hoặc "Porridge-hard" (Cháo • Cứng) cho cháo mềm và cháo cứng. Điều chỉnh vào giữa hai mức cho cháo loại thường.

- \* Khi nấu gạo không cần vo, thêm nhiều hơn một chút nước so với mức "Plain rice" (Gạo thường) (nước vừa che vạch mức).
- \* Nếu chọn sử dụng nhiều hoặc ít nước hơn lượng nước đề xuất, không thêm lượng nước chênh quá 1/3 của bất kỳ vạch nào.
- \* Khi nấu gạo mầm, lúa mạch, gạo lứt nảy mầm, gạo nguyên cám, thêm nước đến mức "Plain rice" (Gạo thường) của nồi trong.
- \* Một số gói gạo lứt nảy mầm và ngũ cốc có ghi sẵn lượng nước cần thiết để nấu. Vui lòng tham khảo hướng dẫn trên bao bì.

### Thêm rau và thịt vào gạo

Tổng lượng nguyên liệu nên ít hơn 70 g cho mỗi cốc gạo. (Ví dụ: nếu bạn đang nấu 3 cốc gạo, thì 210 g là lượng nguyên liệu tối đa mà bạn có thể thêm vào gạo.) Khuấy nước, gia vị và gạo đều với nhau. Và sau đó để các nguyên liệu lên trên gạo. Nguyên liệu phải được cắt nhỏ. Mỗi menu có lượng nấu tối đa, xem biểu đồ dưới đây.

Menu	Nồi cơm điện loại 1,0 L (5,5 cốc)	Nồi cơm điện loại 1,8 L (10 cốc)
Brown rice (Gạo lứt)	3 cốc	5 cốc
Mixed rice (Cơm trộn)	4 cốc	7 cốc
Sweet rice (Xôi)	3 cốc	6 cốc
Porridge • hard (Cháo • Cứng)	1 cốc	2 cốc

### Nấu gạo nếp thơm

Sau khi vo gạo nếp, đảm bảo không có hạt nào ở trên mức nước.



### Nấu gạo trắng hạt dài

Khi nấu gạo trắng hạt dài, chọn trình đơn "Long-grain rice" (Gạo hạt dài). Có thể sôi tràn ra khi chọn các menu khác.

# 3 TRƯỚC KHI NẤU CƠM



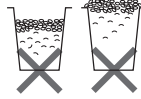
## 1 Đong gạo và cho gạo vào Nồi trong.

Sử dụng cốc đong được cung cấp kèm theo nồi cơm điện. (Một cốc gạo bằng khoảng 0,18 lít.)

Gạo không cần vo cũng sử dụng cốc đong này.

<Đong gạo chính xác>

<Đo sai>



### Chú ý

Đong đúng lượng gạo quy định (xem mô tả kỹ thuật ở trang 36) hoặc cơm có thể không được nấu chín. Đặc biệt, không đong đúng lượng tối đa có thể làm cho gạo sôi trào ra hoặc không được nấu chín. (Một cốc bằng khoảng 0,18 lít.)  
Xem mô tả kỹ thuật ở trang 11 khi bạn nấu "Mixed rice" (Cơm trộn).

## 2 Vo gạo bằng tay. (Có thể vo gạo trong Nồi trong.)

\* Không phải vo gạo không cần vo. (Xem trang 11)



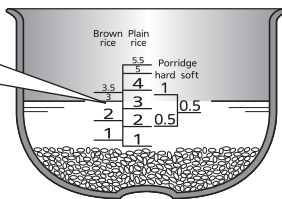
### Chú ý

Vo gạo kỹ.  
Không sử dụng nước nóng (trên 35°C) để vo gạo.

## 3 Đặt Nồi trong trên bề mặt bằng phẳng và điều chỉnh mực nước tới mức ở mặt trong của Nồi trong.

Kiểm tra loại gạo và menu. Điều chỉnh lượng nước theo sở thích cá nhân. (Xem hướng dẫn ở trang 11.)

Khi nấu ba cốc gạo nguyên cám, điều chỉnh mực nước tới [3] trên mức "Plain rice" (Gạo thường).

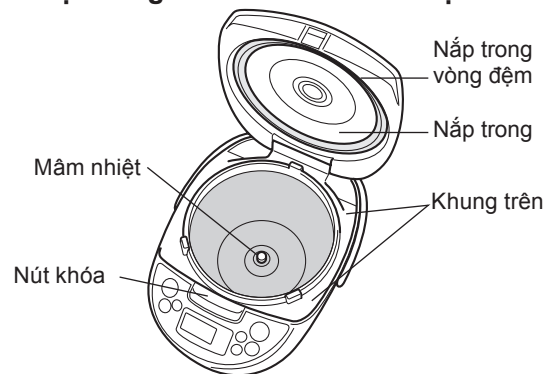


## 4 Lau sạch mặt ngoài và vành của Nồi trong

<Mặt ngoài và vành của Nồi trong>



<Mặt trong của thân nồi cơm điện>



### Chú ý

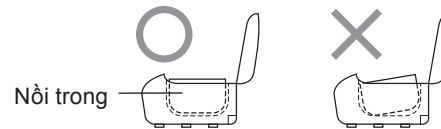
Lấy hết gạo hoặc nguyên liệu khác dính vào khung trên và khu vực xung quanh nút khóa. Nguyên liệu đó có thể khiến nắp không đóng được hoặc làm cho nồi mở nắp trong khi đang nấu cơm.\*

## 5 Đặt Nồi trong vào nồi cơm điện.

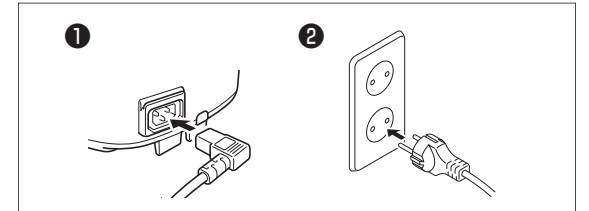


### Chú ý

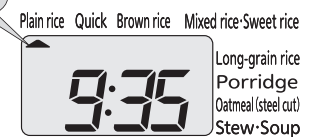
Đảm bảo Nồi trong được đặt đúng vị trí và chắc chắn.



## 6 Cắm phích cắm điện vào nồi cơm điện, và sau đó cắm dây điện vào ổ cắm AC.



Nhấp nháy



### Chú ý

Nếu Đèn giữ ấm được bật, hãy nhấn nút [Cancel] (Hủy bỏ), và đèn sẽ tắt.

**Ấm thanh**

Nếu nhấn nút [Start] (Khởi động) hoặc [Keep Warm] (Giữ ấm) mà không đặt Nồi trong, thì sẽ phát ra chuông báo.

# 4 CÁCH NẤU CƠM



## 1 Nhấn nút [Menu] để chọn một menu.

Mỗi lần nhấn nút [Menu] thì menu thay đổi theo thứ tự như dưới đây.

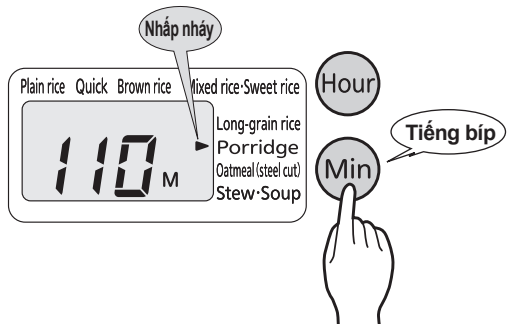


\* Không cần thiết phải chọn một menu nếu trước đó đã chọn.

## 2 Khi chọn “Porridge” (Cháo), cài đặt thời gian nấu đúng.

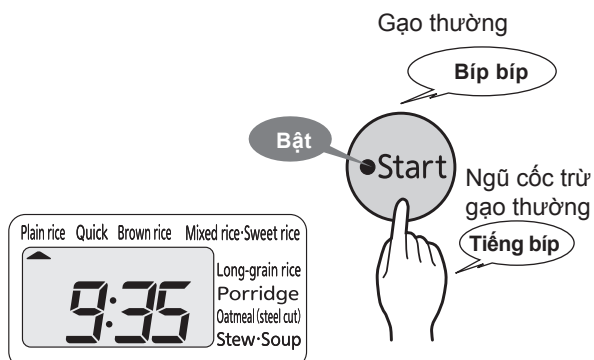
Cài đặt thời gian nấu bằng cách sử dụng các nút [Hour] (Giờ) và [Min] (Phút). Có thể cài đặt thời gian nấu theo khoảng 5 phút từ 40 đến 120 phút.

\* Mỗi lần nhấn nút [Hour] (Giờ), thì thời gian nấu tăng thêm 5 phút.  
Mỗi lần nhấn nút [Min] (Phút), thì thời gian nấu giảm đi 5 phút.



## 3 Nhấn nút [Start] (Khởi động).

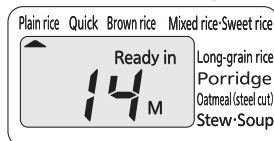
Bắt đầu nấu cơm.



## 4 Quy trình hấp

Thời gian còn lại trước khi hấp xong được hiển thị theo khoảng 1 phút trên màn hình hiển thị.

\* Thời gian hấp sẽ khác nhau tùy thuộc vào menu.



## Lượng gạo

Vui lòng tham khảo trang 11 về tỷ lệ nguyên liệu.

## THỜI GIAN NẤU ƯỚC LƯỢNG

Kích thước	Menu	Plain rice (Gạo thường)	Quick (Nhanh)	Brown rice (Gạo lứt)
Nồi cơm điện loại 1,0 L (5,5 cốc)		44 - 54 phút	18 - 38 phút	70 - 90 phút
	Nồi cơm điện loại 1,8 L (10 cốc)		19 - 44 phút	
Kích thước	Menu	Mixed rice-Sweet rice (Cơm trộn • Xôi)	Long-grain rice (Gạo hạt dài)	Oatmeal (Cháo bột yến mạch) (Steel Cut (Yến mạch cắt nhỏ))
Nồi cơm điện loại 1,0 L (5,5 cốc)		35 - 65 phút	28 - 50 phút	36 - 46 phút
	Nồi cơm điện loại 1,8 L (10 cốc)		37 - 67 phút	35 - 60 phút

\* Thời gian ở trên cho biết thời gian từ khi nhấn nút [Start] (Khởi động) cho đến khi kết thúc hấp (ở mức điện áp JKW-A10W • JKW-A18W: 220V / JKW-A10S • JKW-A18S: 220-230V; nhiệt độ phòng và nhiệt độ nước là 23°C; và ở mức nước tiêu chuẩn).

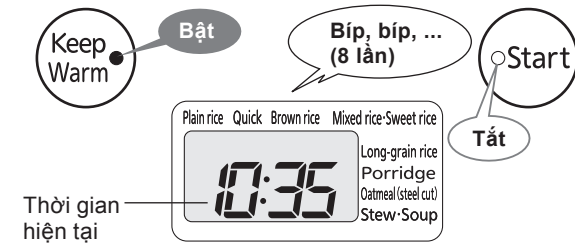
\* Thời gian nấu thay đổi tùy theo lượng và loại gạo, lượng và loại rau, thịt, nhiệt độ phòng, nhiệt độ nước, lượng nước, điện áp, và có sử dụng hẹn giờ không.



# 5 KHI CƠM CHÍN

## Khi nấu xong

Khi gạo được nấu chín hoàn toàn, thì chức năng Giữ ấm sẽ tự động kích hoạt (Đèn Khởi động sẽ tắt).

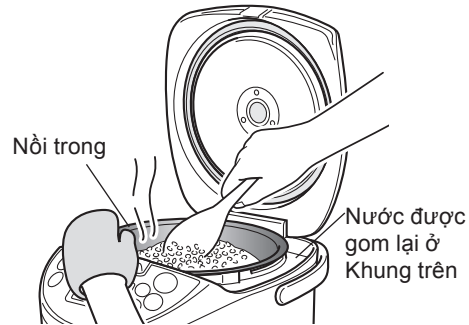


- \* Khi nấu với "Porridge" (Cháo), nếu bạn cho thêm nguyên liệu hoặc nếu thời gian nấu không đủ, thì đèn giữ ấm sẽ bật trở lại. Nhấn nút [Hour] (Giờ), cài đặt thêm thời gian, và nhấn nút [Start] (Khởi động). (Có thể kéo dài thêm 3 lần nấu, tối đa mỗi lần 30 phút.)

## 1 Xới cơm đã chín.

Khi nấu xong, đảm bảo đảo và làm tơi cơm ngay lập tức.

- \* Do hình dạng của Nồi trong, gạo sẽ hơi lổm xổm xuống ở chính giữa khi nấu xong.
- \* Sử dụng gang tay nhà bếp hoặc miếng nhựa nồi để giữ chắc chắn Nồi trong.

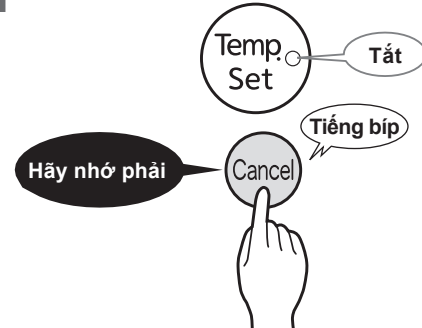


### Chú ý

Nếu nước nóng chảy vào khe hoặc lên trên bề mặt ngoài của nồi khi mở nắp ngay sau khi nấu hoặc trong khi giữ ấm, hãy lau sạch nước.

## Sau khi sử dụng Nồi/Ngăn giữ nhiệt

### 1 Nhấn nút [Cancel] (Hủy bỏ).



### Chú ý

Hãy chắc chắn nhấn nút [Cancel] (Hủy bỏ) trước khi rút dây điện ra khỏi ổ cắm, nếu không nồi cơm điện sẽ tiếp tục chức năng gần nhất.

### 2 Rút dây điện ra khỏi ổ cắm AC và rút phích cắm khỏi nồi cơm điện.

### 3 Vệ sinh nồi. (Xem trang 26-27)

# 6 CÁCH NẤU BỘT YẾN MẠCH

Nấu bột yến mạch (yến mạch cắt!) thật dễ dàng tiện lợi

## 1 Cho bột yến mạch và nước vào Nồi trong và đóng nắp lại

- Dung lượng nấu đề xuất cho bột yến mạch.

Nồi cơm điện loại 1,0 L (5,5 cốc)	Nồi cơm điện loại 1,8 L (10 cốc)
1-2 ½ cốc	1-3 cốc

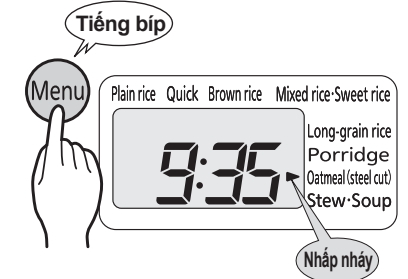
- Hướng dẫn điều chỉnh nước vừa đủ

Lượng nấu	Nồi cơm điện loại 1,0 L (5,5 cốc)	Nồi cơm điện loại 1,8 L (10 cốc)
1 cốc	3 cốc	3 ½ cốc
1 ½ cốc	4 ½ cốc	4 ½ cốc
2 cốc	5 cốc	5 cốc
2 ½ cốc	5 ½ cốc	6 cốc
3 cốc	—	7 cốc

- \* Vui lòng sử dụng cốc đong đính kèm

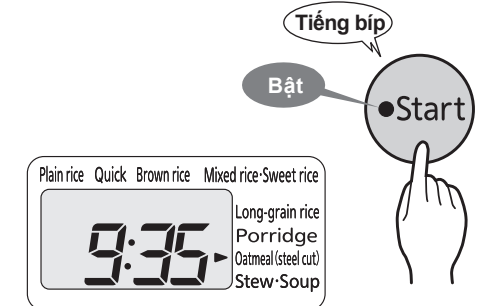
## 2 Cắm phích cắm điện vào nồi cơm điện, và sau đó cắm dây điện vào ổ cắm AC. (Xem trang 13)

## 3 Nhấn nút [Menu] để chọn "Oatmeal" (Cháo bột yến mạch).



## 4 Nhấn nút [Start] (Khởi động).

Bắt đầu nấu bột yến mạch.



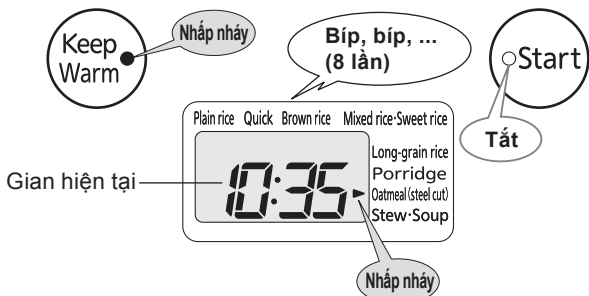
### Chú ý

Không mở nắp khi đang nấu.

# 6 CÁCH NẤU BỘT YẾN MẠCH

## 5 Khi nấu xong

Đèn giữ ấm nhấp nháy.

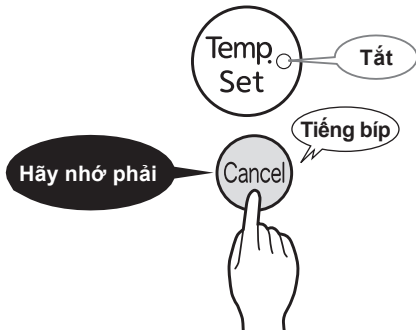


\* Đèn giữ ấm sẽ nhấp nháy. Tuy nhiên, điều này không biểu thị nồi đang giữ ấm. Múc ra và ăn ngay sau khi nấu xong.

## 6 Trộn đều bột yến mạch.

Sau khi sử dụng Nồi cơm điện xong

### 1 Nhấn nút [Cancel] (Hủy bỏ).



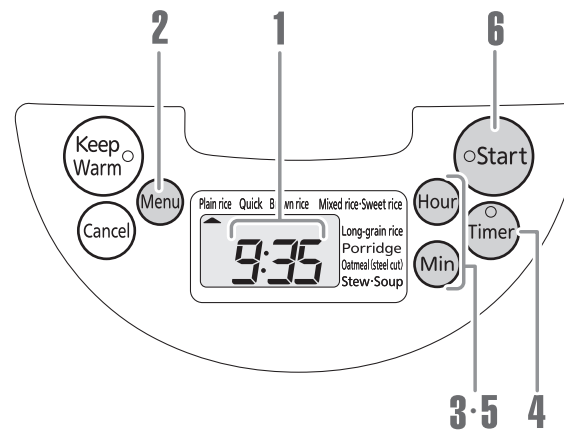
#### Chú ý

Hãy chắc chắn nhấn nút [Cancel] (Hủy bỏ) trước khi rút dây điện ra khỏi ổ cắm, nếu không nồi cơm điện sẽ tiếp tục chức năng vừa nấu xong.

### 2 Rút dây điện ra khỏi ổ cắm AC và rút phích cắm khỏi nồi cơm điện.

### 3 Vệ sinh nồi. (Xem trang 26-27)

# 7 CÀI ĐẶT HẸN GIỜ



Giới thiệu về cài đặt "Timer 1" (Hẹn giờ 1) và "Timer 2" (Hẹn giờ 2).

Có thể cài đặt trước thời gian để kết thúc nấu.

- Có thể cài đặt trước thời gian thành "Timer 1" (Hẹn giờ 1) và "Timer 2" (Hẹn giờ 2).
- Có thể lưu lại cả hai lần cài đặt trước. ví dụ: "Timer 1" (Hẹn giờ 1) cho thời gian ăn sáng, "Timer 2" (Hẹn giờ 2) cho thời gian ăn tối.
- Nồi cơm điện lưu thời gian cài đặt trước ngay cả khi đã rút dây điện AC.

Ví dụ: Khi "Timer 1" (Hẹn giờ 1) được cài đặt lập trước lúc 13:30 (1:30 chiều), **thì việc nấu sẽ được hoàn thành vào 13:30.**

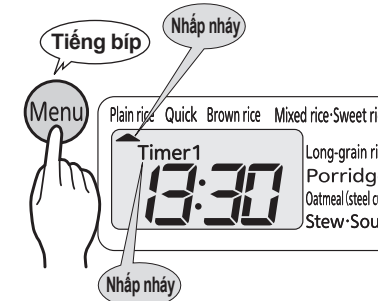
### 1 Kiểm tra thời gian hiện tại.

\* Xem trang 36 để cài đặt thời gian hiện tại.



### 2 Nhấn nút [Menu] để chọn một menu.

\* Không cần thiết phải chọn một menu nếu trước đó đã chọn.

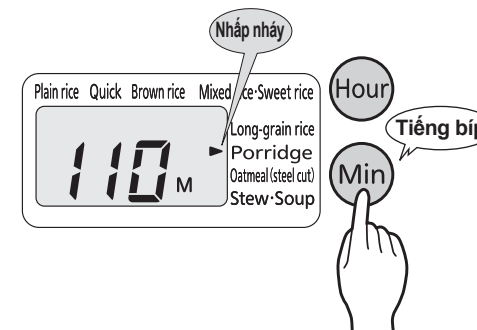


### 3 Khi chọn "Porridge" (Cháo), cài đặt thời gian nấu.

Cài đặt thời gian nấu bằng cách sử dụng các nút [Hour] (Giờ) hoặc [Min] (Phút).

Có thể cài đặt thời gian nấu theo khoảng 5 phút từ 40 đến 120 phút.

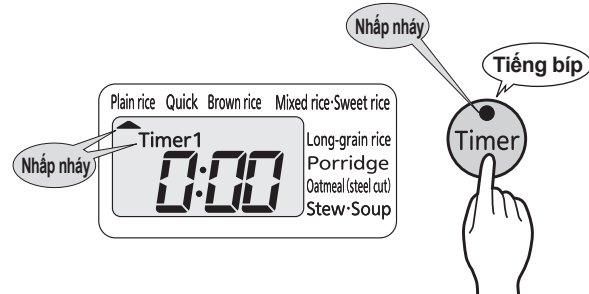
\* Mỗi lần nhấn nút [Hour] (Giờ), thì thời gian nấu tăng lên 5 phút. Mỗi lần nhấn nút [Min] (Phút), thì thời gian nấu ăn giảm đi 5 phút.



# 7 CÀI ĐẶT HẸN GIỜ

## 4 Nhấn nút [Timer] (Hẹn giờ) để chọn “Timer 1” (Hẹn giờ 1) hoặc “Timer 2” (Hẹn giờ 2).

Mỗi lần nhấn phím này, lựa chọn thay đổi giữa “Timer 1” (Hẹn giờ 1) và “Timer 2” (Hẹn giờ 2).



\* Nồi cơm điện sẽ hiển thị giờ cài đặt đó. Nếu bạn muốn sử dụng cài đặt thời gian tương tự, không cần phải điều chỉnh nữa.

### Chú ý

- Nấu điều khiển hẹn giờ không áp dụng cho các trường hợp sau đây:
  - “Quick” (Nhanh), “Mixed rice • Sweet rice” (Cơm trộn • Xôi), “Stew • Soup” (Hầm • Súp).
  - Mỗi menu đòi hỏi thời gian tối thiểu khác nhau. Nếu thời gian hoàn thành ngắn hơn so với thời gian yêu cầu trước đó, thì không thể thiết lập hẹn giờ được. Tham khảo danh sách dưới đây.

Menu	Thời gian tối thiểu
Plain rice (Gạo thường)	1 giờ 5 phút
Brown rice (Gạo lứt)	1 giờ 30 phút
Long-grain rice (Gạo hạt dài)	1 giờ 10 phút
Porridge (Cháo)	thời gian nấu + 1 phút
Oatmeal (Cháo bột yến mạch) (Steel Cut (Yến mạch cắt nhỏ))	55 phút

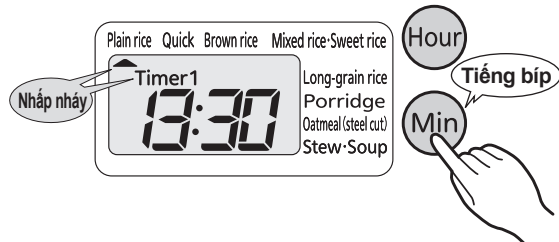
- Khi phần “00:00” nhấp nháy trên màn hình.
- Nếu Nồi trong không được đặt vào nồi cơm điện.
- Nếu Đèn giữ ấm sáng, nhấn nút [Cancel] (Hủy bỏ) trước. Không thể sử dụng bộ hẹn giờ nấu khi Đèn giữ ấm đang sáng.

### Âm thanh

- Nếu nồi cơm điện không hoạt động trong khoảng 30 giây sau khi nhấn nút [Timer] (Hẹn giờ), nồi sẽ phát ra một tiếng bíp để thông báo cho người sử dụng.
- Nếu nhấn Bộ hẹn giờ hoặc nút [Start] (Khởi động) khi nồi cơm đang ở trạng thái thiết lập không sử dụng bộ hẹn giờ để nấu, nồi sẽ phát ra một tiếng bíp để thông báo cho người sử dụng.

## 5 Nhấn nút [Hour] (Giờ) và [Min] (Phút) để cài đặt thời gian hoàn thành nấu.

\* Thời gian được hiển thị theo định dạng 24 giờ.



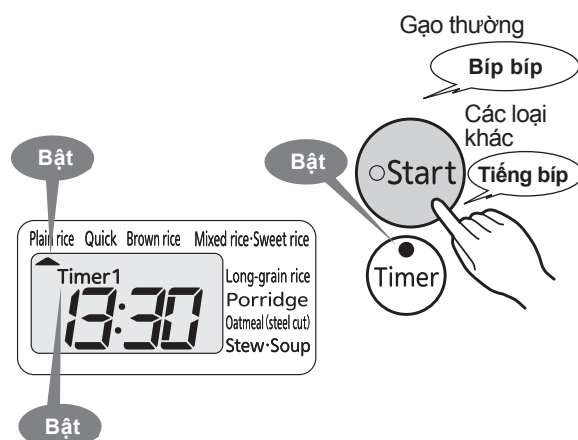
- Mỗi lần nhấn nút [Hour] (Giờ) sẽ thay đổi theo giờ, trong khi đó mỗi lần nhấn nút [Min] (Phút) sẽ thay đổi theo khoảng thời gian 10 phút.
- Giữ các nút [Hour] (Giờ) hoặc [Min] (Phút) để thay đổi giờ hoặc phút nhanh hơn.

### Chú ý

Không cài đặt thời gian cài đặt trước vượt quá 12 giờ. Thời gian cài đặt trước quá lâu có thể làm gạo hỏng.

## 6 Nhấn nút [Start] (Khởi động).

Thao tác này kết thúc cài đặt bộ hẹn giờ. Đèn hẹn giờ được bật.



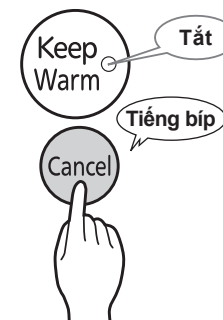
\* Nếu bạn muốn cài đặt lại cài đặt bộ hẹn giờ, nhấn nút [Cancel] (Hủy bỏ) và làm theo những hướng dẫn ở trang 19 bước 2.

# 8 GIỮ ẤM CƠM

Đèn giữ ấm bật khi giữ ấm cơm.

### ■ Cách dừng việc giữ ấm

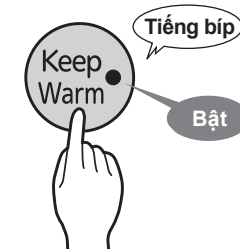
Nhấn nút [Cancel] (Hủy bỏ) để ngừng giữ ấm. Đèn giữ ấm tắt.



### ■ Cách khởi động lại giữ ấm

Nhấn nút [Keep Warm] (Giữ ấm) để khởi động lại việc giữ ấm.

Đèn giữ ấm bật.



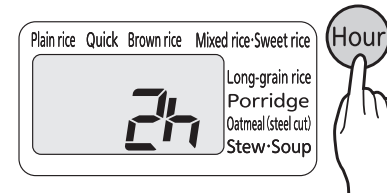
### Cách giữ ấm lượng nhỏ cơm

Gom cơm vào giữa nồi trong khi giữ ấm lượng nhỏ cơm. Sử dụng càng sớm càng tốt.



### Chức năng giữ ấm 24 giờ

Thời gian giữ ấm đã trôi qua được hiển thị theo khoảng 1 giờ trên màn hình khi nhấn nút [Hour] (Giờ) ở chế độ giữ ấm. Và nồi hiển thị lên đến 24 giờ. Khi thời gian vượt quá 24 giờ, số “24” sẽ nhấp nháy và bật lên chữ “h”.



### Chú ý

- Nhấc Nồi trong lên khi đang giữ ấm sẽ hủy bỏ chức năng giữ ấm.
- Tránh những điều sau đây, có thể gây ra mùi hôi bất thường, cạn nước, mất màu, phân hủy gạo, và ăn mòn Nồi trong:
  - Hâm nóng cơm nguội
  - Thêm cơm nguội cần được hâm nóng
  - Đặt Muỗng mức cơm trong Nồi trong khi đang hâm nóng
  - Hâm nóng khi rút dây cắm điện
  - Hâm nóng lâu hơn 24 giờ
  - Lượng cơm tối thiểu có thể được hâm nóng trong giới hạn nồi cơm điện 5,5 - cốc là 1 cốc, nồi cơm điện 10 - cốc là 2 cốc. Xem trang 36.
  - Giữ ấm trừ gạo trắng thường hoặc gạo trắng không cần vo.
- “Porridge” (Cháo) có thể được giữ ấm, vì gạo sẽ có độ sệt giống như keo. Sử dụng và ăn ngay lập tức.
- Luôn chắc chắn lấy hết bất kỳ hạt gạo nào còn dính vào cạnh nồi trong hoặc ron cao su vì có thể làm cho gạo khô, mất màu, mất mùi, hoặc kết dính.
- Nếu môi trường khắc nghiệt (khí hậu lạnh hoặc nhiệt độ xung quanh cao), hãy ăn càng sớm càng tốt.

# 9 HÂM NÓNG LẠI

## Cách hâm nóng lại cơm

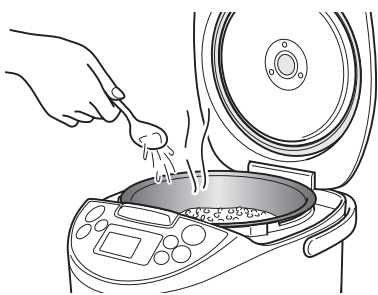
Khi hâm nóng lại cơm được giữ ấm, thì nhiệt độ cơm sẽ nóng như vừa mới nấu.

### Chú ý

- Khi cơm có nhiều hơn một nửa nồi trong, thì có quá nhiều cơm và cơm không được hâm lại nóng hoàn toàn.
- Cơm được hâm lại trong bất kỳ điều kiện nào sau đây sẽ bị khô:
  - Cơm vừa mới được nấu chín và đang còn nóng.
  - Lượng cơm ít hơn giới hạn dưới (nồi cơm điện loại 1,0 L (5,5 cốc): 1 cốc, nồi cơm điện loại 1,8 L (10 cốc): 2 cốc)
  - Cơm được hâm nóng lại hơn 3 lần liên tiếp.

## 1 Khuấy và làm tơi cơm được giữ ấm.

## 2 Rưới đều một hoặc hai thìa nước lên cơm.



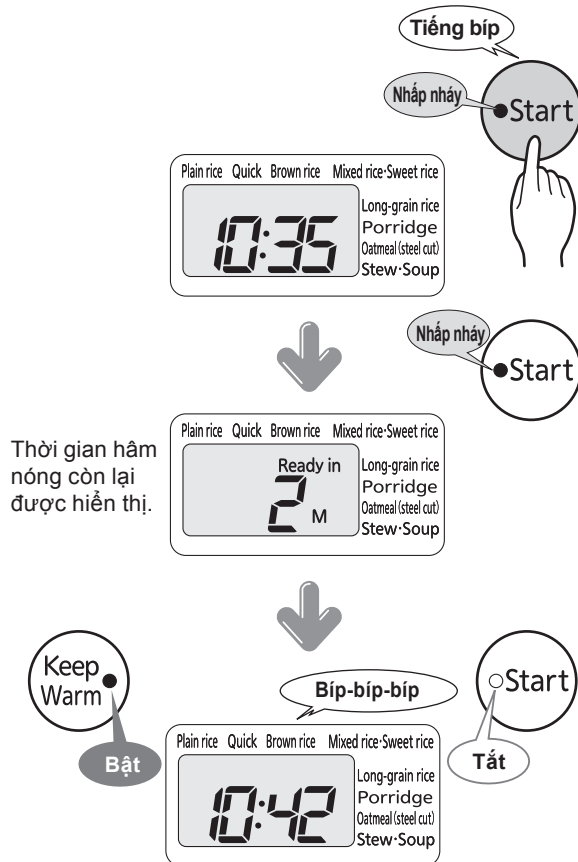
- Rưới nước để tránh cho cơm bị khô và làm cho cơm mềm.

## 3 Hãy chắc chắn là đèn Giữ ấm được bật.



- \* Không thể hâm nóng lại cơm trừ khi Đèn giữ ấm được bật. Nếu Đèn giữ ấm tắt, nhấn và giữ nút [Keep Warm] (Giữ ấm) trong khoảng 1 giây. (Xem trang 21)

## 4 Nhấn nút [Start] (Khởi động).



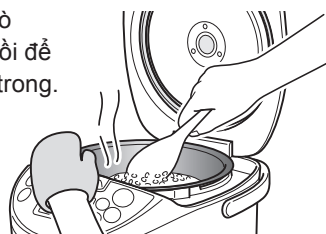
- \* Để hủy hâm nóng lại, nhấn nút [Cancel] (Hủy bỏ).

### Âm thanh

Khi cơm nguội (dưới khoảng 55°C), thì không thể hâm nóng lại cơm. Trong trường hợp như vậy, nồi cơm điện phát ra một tiếng báo "bíp-bíp-bíp", cho biết rằng không thể hâm nóng lại cơm.

## 5 Khuấy và làm tơi đều cơm đã hâm nóng lại.

- \* Sử dụng gang tay lò hoặc miếng nhắc nồi để giữ chắc chắn Nồi trong.



## Cách hâm nóng lại bột yến mạch.

### Chú ý

- Độ sệt của bột yến mạch có thể bị khô trong những trường hợp sau.
  - Ngay sau khi thực hiện nấu hoặc bột yến mạch vẫn còn nóng.
  - Lượng bột yến mạch dưới 1 cốc.
  - Hâm nóng lại hơn 3 lần liên tiếp.

## 1 Trộn kỹ bột yến mạch cho đến khi đều.

- Bạn có thể thêm sữa vào bột yến mạch và hâm nóng lại

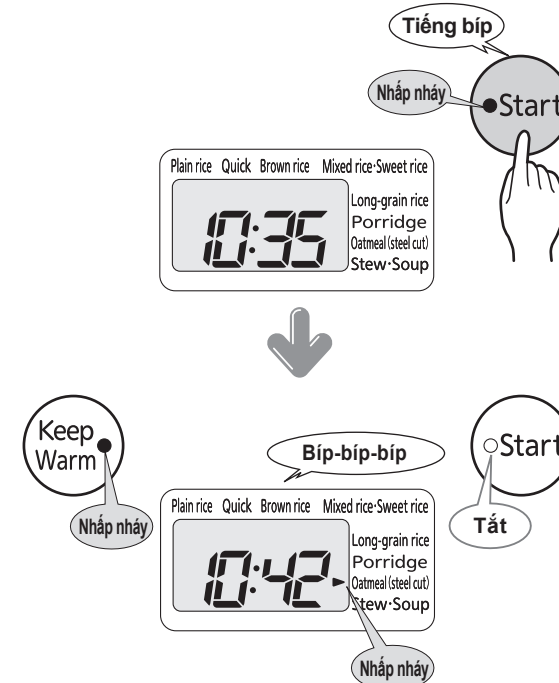
- \* Lượng nấu tối đa khi hâm nóng lại bột yến mạch với sữa.  
Loại 1,0 L (5,5 cốc): "Plain rice" (Gạo thường) mức nước loại 1,8 L (10 cốc): "Plain rice" (Gạo thường) mức nước 8.

## 2 Hãy chắc chắn là đèn Giữ ấm được bật.



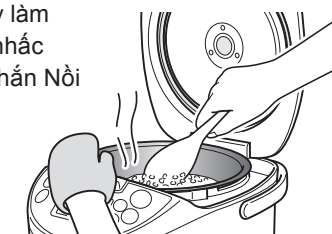
- \* Nhấn nút [Cancel] (Hủy bỏ) lúc nấu xong sẽ vô hiệu hóa chức năng hâm nóng lại.

## 3 Nhấn nút [Start] (Khởi động).



## 4 Trộn kỹ bột yến mạch cho đến khi đều.

- \* Sử dụng gang tay làm bếp hoặc miếng nhắc nồi để giữ chắc chắn Nồi trong.



# 10 Nấu ăn (Menu “Stew • Soup” (Hầm • Súp))

Để dàng thực hiện những lựa chọn bữa ăn sau đây. Bạn có thể làm những món ăn sau một cách dễ dàng. Tham khảo hướng dẫn nấu ăn ở trang 35.

Thực ăn nấu gần sôi, sau đó giảm xuống khoảng 93°C và để sôi lim rim. Sau đó hạ thấp nhiệt độ hơn nữa xuống khoảng 88°C và tiếp tục để nấu lim rim. Bằng cách hạ dần dần nhiệt độ hầm nóng, sẽ làm tăng thêm hương vị. Ngay cả sau khi hầm nóng trong một khoảng thời gian dài, đừng lo lắng về chất lỏng đang ít dần.

Đây là quy trình lý tưởng để hầm như một lượng lớn thực phẩm trong khoảng thời gian dài như các món hầm.

**Các ví dụ về thực đơn**  
Món bò kho, Oden (Hodgepodge)

Đối với các công thức món “Bò kho” hay “Oden”, xem trang 35 của công thức nấu ăn.

## Chú ý

- Thực phẩm ngoài những thực phẩm đã mô tả tại công thức nấu ăn có thể sôi trào ra ngoài, do đó hãy sử dụng cẩn thận.
- Khuấy đều thực phẩm để ngăn không cho gia vị lắng ở đáy Nồi trong.
- Để hầm thực phẩm bằng nước dùng, làm mát nước dùng trước khi bắt đầu nấu.
- Để làm đặc bằng bột năng, thêm bột năng lúc cuối cùng của quá trình nấu.
- Do các sản phẩm chả cá như “chikuwa” chả cá hình ống và “kamaboko”, sẽ phồng lên khi bị nung nóng, chú ý đến khối lượng sử dụng.

## Phương pháp nấu ăn cơ bản

### 1 Chuẩn bị nguyên liệu.

### 2 Thêm các nguyên liệu vào nồi trong và đậy nắp lại.

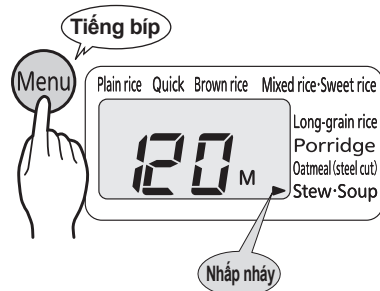
#### Chú ý

Sử dụng vạch đánh dấu “Plain rice” (Gạo thường) ở mặt trong của Nồi trong làm tham khảo. Sử dụng nhiều hơn lượng tối đa cho phép (xem bảng dưới đây) có thể không sôi được hoặc làm cho thực phẩm bên trong tràn ra ngoài. Ngoài ra, sử dụng ít hơn lượng yêu cầu tối thiểu có thể làm cho thực phẩm trào ra ngoài.

Vạch đánh dấu “Plain rice” (Gạo thường)			
Nồi cơm điện loại 1,0 L (5,5 cốc)		Nồi cơm điện loại 1,8 L (10 cốc)	
Tối đa	Tối thiểu	Tối đa	Tối thiểu
5,5 hoặc ít hơn	2 hoặc nhiều hơn	8 hoặc ít hơn	3 hoặc nhiều hơn

### 3 Cắm phích cắm điện vào nồi cơm điện, và sau đó cắm dây điện vào ổ cắm AC.

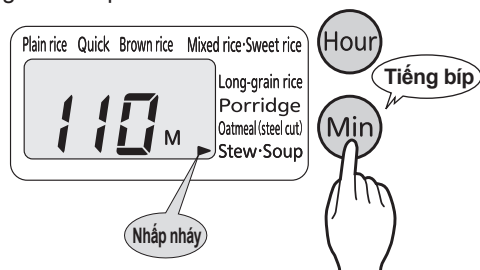
### 4 Nhấn nút [Menu] để chọn “Stew • Soup” (Hầm • Súp).



### 5 Cài đặt thời gian nấu.

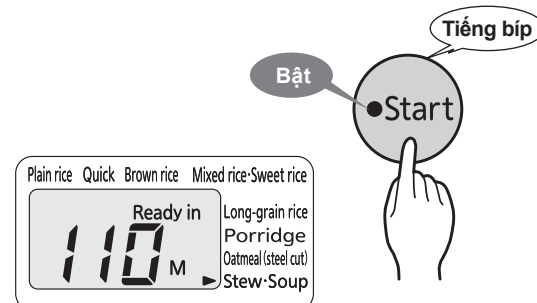
Cài đặt thời gian nấu bằng cách sử dụng các nút [Hour] (Giờ) và [Min] (Phút). Có thể cài đặt thời gian nấu theo từng mức 5 phút từ 5 đến 180 phút.

- \* Mỗi lần nhấn nút [Hour] (Giờ), thì thời gian nấu tăng thêm 5 phút.
- Mỗi lần nhấn nút [Min] (Phút), thì thời gian nấu ăn giảm đi 5 phút.



### 6 Nhấn nút [Start] (Khởi động).

Bắt đầu nấu.

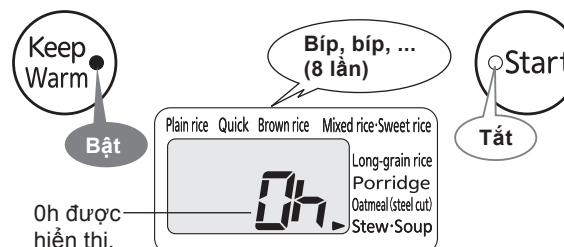


#### Chú ý

Không mở nắp khi đang nấu.

### 7 Khi đã sẵn sàng

Đèn giữ ấm sáng lên và phần “Oh” xuất hiện trên màn hình.



- \* Nếu thức ăn vẫn không được nấu chín và đèn giữ ấm vẫn còn sáng, nhấn nút [Hour] (Giờ), cài đặt thời gian nấu thêm và nhấn [Start] (Khởi động). (Có thể kéo dài thêm 3 lần nấu, tối đa mỗi lần 30 phút.)

#### Chú ý

Nếu thức ăn vẫn không được nấu chín, không nhấn nút [Cancel] (Hủy bỏ) để thêm thời gian nấu. Đèn giữ ấm tắt và không thể nấu thực phẩm thêm nữa. Nếu chẳng may nhấn phải, có thể nấu thêm thực phẩm như sau:

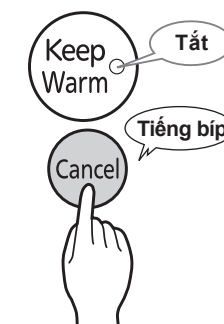
- (1) Lấy nồi trong ra và đặt một tấm khăn nhà bếp ướt vào đó.
- (2) Để cơm điện mở nắp trong khoảng 10 phút và làm nguội nồi cơm điện và Nồi trong.
- (3) Đặt lại Nồi trong vào nồi cơm điện.
- (4) Nấu tiếp sau bước 4 ở trang 24.

- \* Để hâm nóng lại thức ăn tới mức nhiệt đủ nóng, nhấn nút [Start] (Khởi động) khi đèn giữ ấm đang còn sáng. Thời gian hâm nóng còn lại xuất hiện trên màn hình. Khi kết thúc, nồi cơm điện sẽ thông báo bằng 3 lần tiếng bíp. Và sau đó đèn giữ ấm sẽ sáng, thời gian giữ ấm sẽ hiện trên màn hình.

### Khi nấu xong ...

#### 1 Nhấn nút [Cancel] (Hủy bỏ).

Nhấn nút [Cancel] (Hủy bỏ) để tắt Đèn giữ ấm.



#### 2 Khử mùi như đã giải thích ở trang 27.

- \* Nếu không nhấn nút [Cancel] (Hủy bỏ) lúc kết thúc nấu, thì việc giữ ấm sẽ tiếp tục và thời gian giữ ấm được hiển thị mỗi giờ từ 1 giờ đến 6 giờ. Sau 6 giờ, số “6” bắt đầu nhấp nháy.
- \* Một số thực phẩm bị mất hương vị nếu tiếp tục hâm nóng.

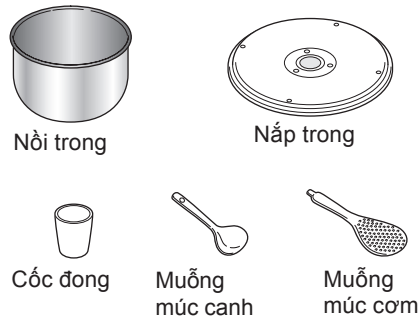
# 11 VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

Bất kỳ hoạt động bảo dưỡng nào khác đều cần được thực hiện bởi đại diện bảo hành được ủy quyền.

- Vệ sinh nồi cơm điện trong ngày được sử dụng để đảm bảo sự sạch sẽ. Vệ sinh toàn bộ nồi cơm điện thường xuyên.
- Mùi thức ăn có thể còn lại sau khi nấu cơm hoặc nấu các loại thực phẩm khác; do đó cần khử mùi trong cùng ngày sau khi sử dụng nồi cơm điện. (Xem trang 27)

- ◆ Rút dây điện, và vệ sinh nồi cơm điện sau khi đã nguội.
- ◆ Chỉ sử dụng chất tẩy rửa nhà bếp (đối với bộ đồ ăn và dụng cụ nhà bếp).
- ◆ Sử dụng một miếng bọt biển hoặc vải mềm.

## Các bộ phận phải rửa sau mỗi lần sử dụng



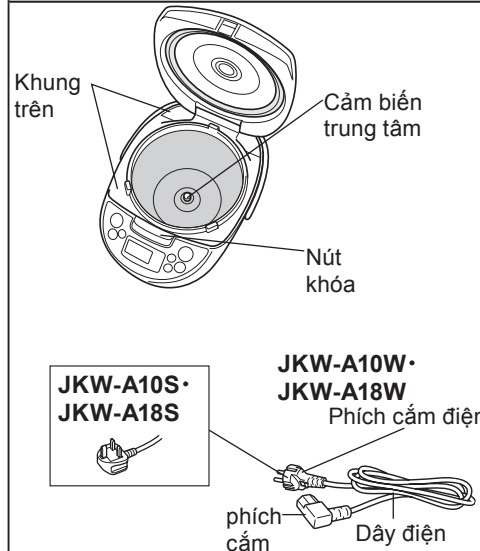
- (1) Rửa bằng nước hoặc nước ấm bằng một miếng bọt biển mềm.
- (2) Lau sạch nước bằng một miếng vải khô và để các bộ phận khô hoàn toàn.

### Chú ý

- Không sử dụng miếng bọt biển chùi rửa mạnh tay. Lớp phủ chống dính có thể bị hỏng.
- Không đặt các món ăn trong Nồi trong và sử dụng chảo làm chảo rửa bát. Ngoài ra, không đặt Nồi trong trên giá đựng bát đĩa để làm khô chảo. Làm như vậy sẽ làm phồng rộp hoặc làm mất lớp men phủ chống dính trên bề mặt của Nồi trong.



## Các bộ phận phải rửa khi bẩn



- Lau bề mặt bên ngoài và bên trong bằng một miếng vải ẩm.
- Lau phích cắm điện (phích cắm của nồi cơm điện) và dây điện bằng một miếng vải khô.
- Lấy hết cơm cháy ra khỏi tấm gia nhiệt cảm biến trung tâm.  
\* Nếu khó loại bỏ bụi, hãy sử dụng giấy nhám thương mại có sẵn (khoảng #320), và lau sạch nó bằng một miếng vải ẩm.
- Lấy hết cơm cháy, gạo chưa nấu chín, hoặc các chất khác ra khỏi khung trên và xung quanh nút khóa.

### Chú ý

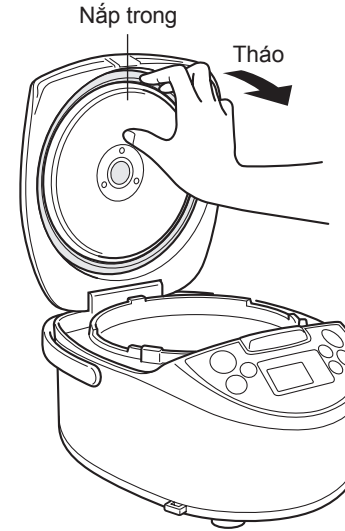
- Không để nước tiếp xúc với các bộ phận bên trong nồi.
- Không kéo ron cao su ra. Nếu lấy ra, sẽ không gắn lại được nữa.
- Sau khi nấu ngũ cốc hỗn hợp (rau dền, v.v.), đảm bảo vệ sinh sạch nắp trong. Nếu nắp trong bị kẹt, những vấn đề xảy ra như không thể mở nắp, dẫn đến việc nấu không chín.

### Chú ý

- Sau khi rửa nắp trong, kiểm tra xem ron cao su có bị lệch không. Nếu bị lệch, hãy lắp lại. (Xem trang 27)
- Luôn giữ sạch Nồi trong, nắp và nắp trong để ngăn ngừa sự ăn mòn và mùi hôi.
- Để tránh hư hỏng nồi cơm điện, không sử dụng chất tẩy rửa có tính kiềm khi vệ sinh.
- Chỉ sử dụng chất tẩy rửa nhà bếp (đối với bộ đồ ăn và dụng cụ nhà bếp). Không sử dụng chất pha loãng, chất tẩy rửa, thuốc tẩy, vải dùng một lần, dây len, hoặc bọt biển nhà bếp bằng nhựa.
- Tháo các bộ phận và sau đó rửa sạch chúng.
- Không sử dụng máy rửa bát hoặc máy sấy. Loại máy này có thể gây biến dạng.

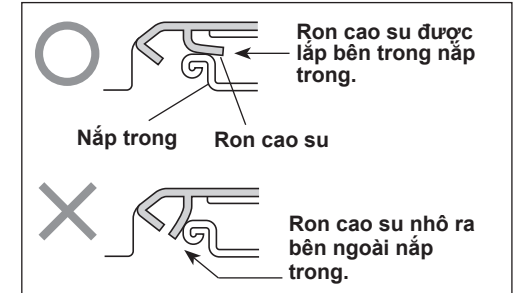
## Tháo và lắp nắp trong

- **Kéo về phía bạn để tháo nắp trong.**  
Kéo để tháo ra.

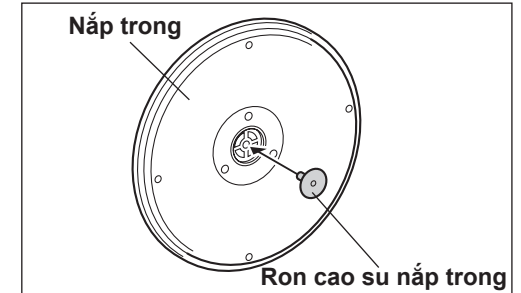


### Chú ý

- Khi gắn nắp trong, đảm bảo bên trong nắp trong ép chặt lên ron cao su. (Xem hình minh họa)

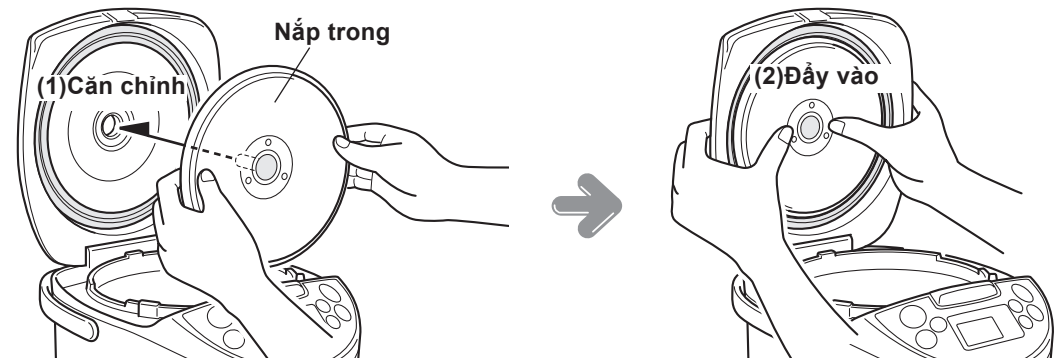


- Nếu tháo vòng đệm của nắp trong ra, hãy gắn nó chắc chắn theo mọi hướng.



## ■ Lắp nắp trong

Đè mạnh lên chính giữa nắp trong để gắn vào.



## Cách khử mùi (Khi nồi cơm điện có mùi)

- (1) Đổ nước vào Nồi trong cho đầy khoảng 3/4 và nhấn nút [Start] (Khởi động) tại Menu "Plain rice" (Gạo thường). Khi Đèn giữ ấm sáng lên, nhấn nút [Cancel] (Hủy bỏ).



Sau khi nấu thức ăn, hoặc nếu có mùi hôi khó chịu, thêm axit citric (khoảng 20 g) với nước và khuấy để khử mùi hôi sạch hơn.

\* Không thể loại bỏ hoàn toàn một số mùi. Nếu có mùi kéo dài, liên hệ với cửa hàng nơi đã mua nồi cơm điện.

- (2) Rửa Nồi trong và nắp trong bằng chất tẩy rửa nhà bếp, sau đó rửa sạch chúng hoàn toàn bằng nước.
- (3) Lau khô thân nồi cơm điện và tất cả các bộ phận khác ở một nơi thông thoáng.

# 12 NẾU GẠO KHÔNG ĐƯỢC NẤU CHÍN

## Xử lý sự cố

Triệu chứng		Điểm kiểm tra	Lượng gạo, thành phần hoặc nước không chính xác.	Sử dụng nước kiềm ion (pH9 hoặc cao hơn).	Sử dụng nước khoáng hoặc nước cứng khác.	Lựa chọn menu không chính xác.	Bộ hẹn giờ được chọn.	Sau khi đã sử dụng nồi cơm điện, nhấn nút [Start] (Khởi động) mà không cần hủy bỏ trước chế độ hâm nóng.	Gạo cháy hoặc các giọt nước bị mắc kẹt bên ngoài của Nồi trong hoặc vào cảm biến trung tâm.	Nồi trong bị biến dạng.
Cơm đã nấu	Quá cứng		•		•	•			•	•
	Quá mềm		•	•		•	•		•	•
	Không nấu chín hoàn toàn		•			•		•	•	•
	Phần giữa cứng		•			•		•	•	•
	Bị cháy		•			•	•		•	•
Khi đang nấu	Rò rỉ hơi		•						•	•
	Trào ra		•			•			•	
	Thời gian nấu quá lâu		•			•			•	•
Trang tham khảo			11 • 12 • 36	—	—	14 • 17 • 19	—	13 • 16	13 • 26 • 27	—

Triệu chứng		Điểm kiểm tra	Đã rút phích cắm ra khỏi nồi cơm điện hoặc đã tắt nguồn trong một khoảng thời gian dài.	Cơm không được khuấy và làm tươi đều.	Cơm hoặc mảnh vụn khác bị mắc kẹt vào vòng đệm cao su hoặc cạnh của Nồi trong.	Gạo không được vo kỹ. (không bao gồm gạo không cần vo)	Sử dụng nước nóng (trên 35°C) để vo gạo hoặc điều chỉnh mức nước.
Cơm đã nấu	Quá cứng		•	•			•
	Quá mềm		•	•			•
	Không nấu chín hoàn toàn		•				•
	Phần giữa cứng		•				•
	Bị cháy		•			•	•
Khi đang nấu	Mùi như cám gạo					•	
	Rò rỉ hơi				•		
	Trào ra				•	•	
Trang tham khảo			37	16	12 • 26 • 27	11 • 12	12

Triệu chứng		Điểm kiểm tra	Ngâm gạo trong nước trong thời gian dài sau khi vo.	Sau khi gạo đã được vo, gạo còn sót trong giá lọc.	Nắp chưa được đóng chặt.	Gạo được nấu đồng thời với các nguyên liệu khác hoặc hạt kê.	Một lượng lớn gạo tằm được trộn lẫn vào.	Nấu ngay lập tức sau nồi đầu tiên.	Chưa vệ sinh bảo dưỡng đúng cách.
Cơm đã nấu	Quá cứng				•	•		•	•
	Quá mềm		•	•	•	•	•	•	
	Không nấu chín hoàn toàn					•		•	
	Phần giữa cứng					•		•	
Khi đang nấu	Bị cháy		•				•		•
	Rò rỉ hơi				•				•
	Trào ra					•			•
Trang tham khảo			—	—	12 • 26 • 27	11	—	—	26 • 27

Triệu chứng	Nguyên nhân
Có một màng mỏng trên cơm.	Màng mỏng là lượng tinh bột kết tủa của nước cơm nên không có hại;
Gạo mắc kẹt vào Nồi trong.	Gạo mềm hoặc dẻo sẽ dính dễ dàng hơn.

Triệu chứng		Điểm kiểm tra	Lượng gạo, nguyên liệu, hoặc nước không đúng.	Gạo cháy hoặc các giọt nước bị mắc kẹt bên ngoài của Nồi trong hoặc vào cảm biến trung tâm.	Đã rút phích cắm ra khỏi nồi cơm điện hoặc đã tắt nguồn trong một khoảng thời gian dài.	Cơm không được khuấy và làm tươi đều.	Cơm hoặc mảnh vụn khác bị mắc kẹt vào ron cao su hoặc cạnh của Nồi trong.
Cơm được giữ ấm	Có mùi			•	•		•
	Bị đổi màu			•		•	•
	Khô		•	•		•	•
	Mềm/Dính		•	•	•	•	•
Cơm hâm lại bị khô			•	•			
Trang tham khảo			11 • 12 • 36	12 • 26 • 27	37	16	12 • 26 • 27

Triệu chứng		Điểm kiểm tra	Gạo không được vo kỹ. (không bao gồm gạo không cần vo)	Cơm được hâm lại 3 lần trở lên.	Thời gian cài đặt trước vượt quá 12 giờ.	"Temp. set" làm nóng trong hơn 24 giờ.	Giữ ấm loại gạo khác gạo nguyên cám.	Cơm ít hơn giới hạn dưới để giữ ấm hoặc hâm nóng lại.
Cơm được giữ ấm	Có mùi		•		•	•	•	•
	Bị đổi màu			•		•	•	•
	Khô			•		•	•	•
	Mềm/Dính				•			
Cơm hâm lại bị khô				•				•
Trang tham khảo			11 • 12	22	19 • 20	21	21	21 • 23

Triệu chứng		Điểm kiểm tra	Lượng nhỏ cơm trũng xuống chính giữa và được giữ ấm.	Thêm cơm nguội.	Cơm được giữ ấm với muỗng mức cơm bên trong.	Chưa vệ sinh bảo dưỡng đúng cách.	Hâm nóng lại cơm nóng vừa mới nấu.	Sau khi nấu, vẫn không hết mùi.
Cơm được giữ ấm	Có mùi			•	•	•		•
	Bị đổi màu		•	•	•			
	Khô		•	•	•			
	Mềm/Dính							
Cơm hâm lại bị khô							•	
Trang tham khảo			21	21	21	26 • 27	22 • 23	27

# 13 NẾU KHÔNG NẤU THỰC PHẨM ĐÚNG CÁCH

Kiểm tra những điều sau đây nếu có vấn đề với thức ăn đã nấu.

Triệu chứng	Điểm kiểm tra	Sử dụng sai nguyên liệu hoặc tỷ lệ.	Thêm nhiều thành phần hơn lượng tối đa cho phép.	Thêm ít thành phần hơn lượng tối thiểu cần thiết.
Không sôi		•	•	
Trào ra		•	•	•
Sôi cạn		•		
Trang tham khảo		24 • 35		

Triệu chứng	Điểm kiểm tra	Thời gian nấu quá ngắn.	Thời gian nấu quá lâu.
Không sôi		•	
Sôi cạn			•
Trang tham khảo		24 • 25	

Triệu chứng	Điểm kiểm tra	Cơm hoặc mảnh vụn khác bị mắc kẹt vào ron cao su hoặc cạnh của Nồi trong.	Nắp chưa được đóng chặt.	Đã rút phích cắm ra khỏi nồi cơm điện hoặc đã tắt nguồn trong một khoảng thời gian dài.
Không sôi		•	•	•
Trang tham khảo		12 • 26 • 27		

# 14 KHẮC PHỤC SỰ CỐ

Kiểm tra những điều sau đây trước khi yêu cầu dịch vụ sửa chữa. Nếu vẫn còn vấn đề, hãy liên hệ với cửa hàng nơi đã mua nồi cơm điện.

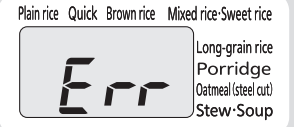
Triệu chứng	Điểm kiểm tra	Thực hiện	Xem trang
Gạo hoặc thức ăn khác không được nấu chín.	Có cắm dây điện vào cả nồi cơm điện và ổ cắm AC không?	Gắn đầu cắm vào nồi cơm điện và cắm phích cắm vào ổ cắm AC.	13 • 17 • 24
Cơm không được nấu chín theo thời gian định sẵn.	Màn hình có hiển thị thời gian hiện tại không? Xem "Thời gian nấu quá lâu" tại trang 28.	Cài đặt chính xác thời gian hiện tại.	36
Không thể thiết lập bộ hẹn giờ.	Màn hình có hiển thị thời gian hiện tại không? Phần "0:00" có nhấp nháy không? Bạn đã chọn menu "Quick" (Nhanh), "Mixed rice • Sweet rice" (Cơm trộn • Xôi), hay "Stew • Soup" (Hầm • Súp) chưa? Cài đặt thời gian không phù hợp phải không?	Cài đặt chính xác thời gian hiện tại. Cài đặt chính xác thời gian hiện tại. Không thể nấu chín bằng cách sử dụng bộ đếm thời gian với menu "Quick" (Nhanh), "Mixed rice • Sweet rice" (Cơm trộn • Xôi), hoặc "Stew • Soup" (Hầm • Súp). Cài đặt thời gian thích hợp với bộ hẹn giờ - kiểm soát nấu.	36 36 19 • 21
Màn hình mờ.	Gạo cháy và hạt gạo có mắc kẹt vào vòng đệm hoặc vành của Nồi trong không? Mặt ngoài của Nồi trong có ướt không?	Tháo bỏ chúng hoàn toàn. Lau sạch bề mặt ướt bằng một miếng vải khô.	12 • 26 • 27
Không thể hâm nóng.	Có một "tiếng báo bíp" khi nhấn nút [Start] (Khởi động). Đèn Giữ ấm có bị tắt không?	Cơm nguội. Không thể hâm nóng lại gạo dưới khoảng 55°C. Nhấn nút [Keep Warm] (Giữ ấm), sau đó nhấn nút [Start] (Khởi động).	22
Nghe thấy âm thanh trong khi nấu*, hấp, làm ấm hoặc hâm nóng cơm.	Vù vù Vù vù hoặc lú lú Nghe thấy một tiếng ồn hơi khác so với những âm thanh trên.	Âm thanh quạt đang quay. Không phải bị hư. Âm thanh vận hành IH. Không phải bị hư. Liên hệ với cửa hàng nơi đã mua nồi cơm điện này.	9 —
Có một "tiếng báo bíp" khi nhấn các nút [Start] (Khởi động) hoặc [Keep Warm] (Giữ ấm).	Nồi trong có được lắp chính xác không?	Lắp Nồi trong chính xác.	13
Có một "tiếng bíp" khi cài đặt thời gian nấu hẹn giờ.	Phát ra những tiếng bíp nếu không nhấn phím nào trong vòng 30 giây sau khi nhấn nút [Timer] (Hẹn giờ).	Cài đặt thời gian ngay sau khi nhấn nút [Timer] (Hẹn giờ).	19 • 20
Nước hoặc gạo rơi vào trong thân nồi cơm điện.	Nước hoặc gạo có thể gây ra sự cố. Liên hệ với cửa hàng nơi đã mua nồi cơm điện này.		—
Nhấn các nút [Hour] (Giờ) hoặc [Min] (Phút) không chuyển sang chế độ cài đặt thời gian.	Không thể thực hiện chế độ cài đặt thời gian trong khi nấu, giữ ấm, cài đặt hẹn giờ, hoặc hâm nóng lại.		36
Đèn giữ ấm nhấp nháy.	Khi chọn Menu "Oatmeal" (Cháo bột yến mạch), Đèn giữ ấm sẽ nhấp nháy khi thức ăn đã sẵn sàng.		18
Khi nhấn nút [Hour] (Giờ) trong chế độ giữ ấm, thì số "24" nhấp nháy.	Chế độ "Giữ ấm" đã được bật trong hơn 24 giờ phải không?	Nếu thời gian "Giữ ấm" vượt quá 24 giờ, thì số "24" bắt đầu nhấp nháy.	21
Khi đang nóng lên, số "6" sẽ nhấp nháy.	Thức ăn đã được nấu bằng cách sử dụng Menu "Stew • Soup" (Hầm • Súp) đã và đang hâm nóng trong 6 tiếng hoặc lâu hơn không?	Khi thời gian hâm nóng vượt quá 6 tiếng, thì số "6" sẽ nhấp nháy để cảnh báo bạn.	25
Thời gian hiện tại, thời gian cài đặt trước, và thời gian giữ ấm đã trôi qua đã lưu bị mất khi phích cắm điện (hoặc phích cắm của nồi cơm) được rút ra.	Phần "0:00" có nhấp nháy khi cắm phích cắm điện (và phích cắm của nồi cơm) không?	Pin lithium hết. Liên hệ với cửa hàng nơi đã mua nồi cơm điện này để sửa chữa.	10
Nắp không mở hoặc mở nắp trong quá trình nấu.*	Gạo hoặc mảnh vụn khác có mắc kẹt vào khung trên, ron cao su của nắp trong hoặc khu vực xung quanh nút khóa không?	Vệ sinh nồi cơm điện.	12 • 26 • 27



# 14 KHẮC PHỤC SỰ CỐ

Triệu chứng	Điểm kiểm tra	Thực hiện	Xem trang
Nhấn một phím mà nồi cơm điện không có phản ứng gì.	Phích cắm điện và đầu cắm của nồi cơm điện có cắm đúng vào ổ cắm AC và ổ cắm của nồi cơm điện theo thứ tự không?	Hãy chắc chắn cắm phích cắm điện và đầu cắm của nồi cơm điện đúng vào ổ cắm AC và ổ cắm của nồi cơm điện theo thứ tự.	4 · 12 · 17 · 24
	Đèn Giữ ấm có sáng không?	Nhấn nút [Cancel] (Hủy bỏ) để hủy chức năng giữ ấm. Sau đó, thử lại thao tác.	13
Tia lửa bay ra từ ổ cắm	Đôi khi cắm phích cắm điện vào ổ cắm điện có thể tạo ra một tia lửa điện nhỏ.		—
Mùi nhựa.	Đây có phải là lần đầu tiên nồi cơm điện được sử dụng không? Những mùi này sẽ biến mất khi sử dụng nồi cơm điện.		—
Các bộ phận nhựa có sọc hoặc gợn sóng.	Những đoạn sọc và gợn sóng này được tạo ra khi tạo hình nhựa. Chúng không gây hại và không ảnh hưởng đến việc sử dụng nồi cơm điện.		—

## Nếu những dấu hiệu này xuất hiện

Hiện thị	Thực hiện	Xem trang
<p>“Err” (Lỗi) xuất hiện và nghe thấy một âm thanh bip dài hoặc lặp đi lặp lại lâu.</p> 	<p>Nếu nồi cơm được đặt trên một tấm thảm hoặc bề mặt mềm khác, hoặc sử dụng ở nơi có nhiệt độ xung quanh cao, thì cửa hút không khí hoặc cửa xả không khí có thể bị nghẽn, do nhiệt độ bên trong tăng lên. Trong trường hợp này, không sử dụng được các chức năng chính của nồi cơm điện. Vì vậy, hãy làm như sau:</p> <p>(1) Rút dây điện ra.                  (2) Chuyển nồi cơm điện đến nơi cửa hút khí và cửa thoát khí không bị chặn và nhiệt độ xung quanh thấp.                  (3) Cắm dây vào ổ cắm điện và vận hành các phím.                  * Nếu nồi cơm vẫn không hoạt động, thì có điều gì đó trục trặc với nó.                  Tháo dây điện AC ra khỏi ổ cắm và liên hệ với nơi mua để được sửa chữa.</p>	6

### Đối với các bộ phận bằng nhựa

\* Những bộ phận nhựa tiếp xúc với nhiệt hoặc hơi nước sẽ giảm chất lượng theo thời gian. Nếu điều này xảy ra, liên hệ với cửa hàng nơi đã mua nồi cơm điện này.

## Hướng dẫn nấu ăn

- Sò tay Menu này sử dụng cốc đong 0,18 L (đi kèm).
- Một muỗng canh là 15 mL.
- Một muỗng cà phê là 5 mL.
- Không phải vỏ gạo không cần vo.

Cơm chín nở đều thơm ngon hơn với rau theo mùa



## Cơm Sushi với nước sốt



### ■ Nguyên liệu (4 phần ăn)

- Cơm Sushi (3 cốc gạo trắng hạt ngắn, 1 khoanh x 9 cm<sup>2</sup> rong biển, 1 1/2 muỗng canh rượu sake)
- Pha giấm (4 1/2 muỗng canh dấm, 4 1/2 muỗng canh đường, 2 muỗng cà phê muối)
- Nguyên liệu (Để trộn với cơm) (1/2 rễ Gobo, 30 g cà rốt, 20 g cá khô chiên, Nước luộc [1 chén nước, 1 muỗng canh nước tương, 1 1/2 muỗng canh đường], nguyên 1 con cá chình nướng)
- Nguyên liệu (Để trang trí) (8 con tôm nhỏ, 4 cây nấm hương khô nhỏ, Nước nấm hương khô [1 chén nước, 1/2 chén nước luộc, 1 muỗng canh nước tương, 1 1/2 muỗng canh đường] 40 g củ sen xắt lát mỏng, Dấm ngọt cho củ sen [1/4 chén dấm, 1 1/2 muỗng canh đường, 1/2 muỗng canh muối], Vỉ trứng [2 quả trứng, 1/3 muỗng cà phê đường, lượng nhỏ muối])
- Khác (8 chồi nụ (Hoa cải dầu, Măng luộc, Gừng ngâm, v.v.))



Đun nhỏ lửa riêng các nguyên liệu và để nguội nước dùng.



Làm ráo hơi nước thừa khỏi các nguyên liệu, và sau đó trộn chúng với cơm trộn bằng chuyển động cắt.

### ■ Hướng dẫn

- 1 Vo gạo trong Nồi trong, và thêm rượu sake và nước lên đến vạch dấu mức 3 “Plain rice”(Gạo thường). Đặt táo bẹ lên trên và nấu bằng cách sử dụng menu “Plain rice”(Gạo thường).
- 2 Trộn giấm, đường và muối trong một cái bát để làm thành giấm trộn.
- 3 Chuyển cơm nấu chín sang một bát trộn và thêm giấm trộn đã làm ở bước 2. Trộn bằng muỗng múc cơm và bật quạt để làm mát.
- 4 Cạo vỏ gobo và thái nhỏ cà rốt thành những miếng 4 cm, và đun sôi nước sốt. Khi đã sôi, thêm cá chiên khô và đun sôi. Làm mát và xả hơi.

- 5 Cắt đôi cá chình nướng và thái nhỏ thành các miếng 5 mm. Khôi phục lại nấm shiitake và đun sôi trong nước dùng.
- 6 Mài ruột tôm, đun sôi trong nước muối, và bỏ vỏ.
- 7 Thêm gia vị, đánh, và chiên trứng thành một lớp mỏng, sau đó cắt thành các thanh. Chuẩn bị trang trí (thêm chút gia vị và luộc măng, v.v.)
- 8 Gọt vỏ và đun sôi gốc sen, sau đó để ráo và ngâm trong dấm ngọt.
- 9 Trộn 4 và 5 vào gạo sushi, và chia thành các bát. Trang trí cùng 6, 7, 8, chồi nụ và gừng ngâm.

### Chú thích

- Lau chảo bằng khăn nhà bếp hơi ướt.
- Thấm ướt bát trộn bằng nước có chứa chút giấm.
- Không bỏ trực tiếp giấm vào gạo trong Nồi trong.

Một sự kết hợp tinh tế của nước sốt và cơm



## Cơm với gà và rau



### ■ Nguyên liệu (4 phần ăn)

- 3 cốc gạo trắng hạt ngắn
- 1 khoanh x 9 cm<sup>2</sup> táo bẹ
- Gia vị (2 muỗng canh nước tương, 1 muỗng canh rượu sake, 1/2 muỗng cà phê muối)
- 60 g đùi gà
- 1/2 hũ đậu chiên kỹ
- 40 g cà rốt
- 35 g Gobo
- 1/8 khối konnyaku
- 2 cây nấm hương khô
- 8 hạt đậu sayaendo hương
- Thêm rượu sake, nước tương, muối, dấm
- Một lượng ít rong biển cắt nhỏ

### ■ Hướng dẫn

- 1 Thái thịt gà thành những miếng 1 cm và thêm rượu sake, nước tương, v.v.
- 2 Lấy hết dầu thừa từ đậu hũ chiên kỹ, cắt đôi theo chiều dọc, sau đó thái thành lát.
- 3 Gọt vỏ cà rốt và thái thành miếng với chiều dài 3 cm.
- 4 Gọt vỏ Gobo bằng cách sử dụng cạnh sau của dao, cạo và ngâm trong nước với giấm.
- 5 Đun sôi konnyaku khoảng 4 hoặc 5 phút trong nước, rửa sạch bằng nước và thái thành miếng như cà rốt.

- Ngâm nấm hương khô trong nước cho mềm, cắt bỏ phần cứng trên thân và cắt lát.
- Bỏ xơ đậu và luộc đậu sayaendo bằng nước muối. Sayaendo và cho vào nước đá để có màu xanh đẹp, sau đó thái hạt lựu.
- Vo gạo trong Nồi trong, cho gia vị, thêm nước vào đến vạch dấu mức 3 "Mixed rice" (Cơm trộn), và trộn đều. Phủ táo bẹ và nước sốt, ngoại trừ đậu, và nấu bằng cách sử dụng menu "Mixed rice • Sweet rice" (Cơm trộn • Xôi).
- Sau khi nấu chín, lấy rong biển ra và trộn với đậu. Bày ra bát với rong biển cắt nhỏ đặt ở trên.

Lưu ý

- Giảm lượng nước để tạo nước sốt.
- Giữ phần nước sốt đã thêm ban đầu khoảng 45% hoặc ít hơn lượng cơm. Nếu có quá nhiều nước sốt, thì cơm có thể không chín. (70 g hoặc ít hơn mỗi cốc)



## Xôi kiểu Đài Loan



### Nguyên liệu (4 đến 6 phần ăn)

- 3 cốc gạo nếp (phải ngâm trong nước trong 3 giờ, và để ráo nước)
- 50 g thịt lợn xay
- 50 g da lợn thái nhỏ
- 3 muỗng canh tôm sấy khô nhỏ (Ngâm trong nước trước khi sử dụng, và để ráo nước)
- 25 g mực khô (ngâm trong nước cho mềm, để ráo nước sau đó thái sợi)
- 50 g hành/ hẹ chiên giòn
- 3 miếng nấm shiitake khô (ngâm trong nước cho mềm, để ráo nước sau đó thái sợi)
- 2 muỗng canh dầu thực vật
- 1 muỗng canh dầu mè
- 2 muỗng canh rượu sake
- 4 muỗng canh nước tương
- ½ muỗng cà phê đường
- Bột tiêu trắng
- Rau mùi tươi băm nhỏ (trang trí)

### Hướng dẫn

Trong chảo lớn, da lợn áp chảo, tôm khô, mực khô, và nấm với 2 muỗng canh dầu thực vật, sau đó thêm hành tây chiên và thịt lợn xay và nấu cho đến khi được. Thêm dầu mè, rượu sake, đường, hạt tiêu trắng, 1 muỗng canh nước tương. Vo gạo nếp trong Nồi trong, và thêm 3 muỗng canh nước tương và thêm nước đến vạch dấu mức 3 "Sweet rice" (Xôi), và trộn đều. Đặt một nửa lượng nguyên liệu đã xào đều lên trên cơm (không trộn). Chọn Menu "Mixed rice•Sweet rice" (Cơm trộn • Xôi) và nhấn [Start] (Khởi động). Khi thực hiện xong, thêm nguyên liệu đã xào còn lại, trộn đều và ăn nóng, trang trí với rau mùi.



## Xôi dừa với xoài tươi và kem

### Nguyên liệu (3 đến 6 phần ăn) \*\*gấp đôi lượng nguyên liệu cho loại 1,8 L

- 1 cốc gạo nếp (gạo nếp) phải ngâm 3 tiếng trước khi nấu
- 295 mL nước cốt dừa
- 4 muỗng canh đường
- 1 quả xoài chín thái hạt lựu
- Kem dừa (phủ lên ăn kèm)



### Hướng dẫn

Vo gạo nếp trong Nồi trong, để ráo nước, và sau đó thêm nước đến vạch dấu mức 1 cho "Mixed rice" (Cơm trộn). Đặt lại Nồi trong vào nồi cơm điện, chọn menu "Mixed rice • Sweet rice" (Cơm trộn • Xôi), và sau đó nhấn [Start] (Khởi động). Sử dụng một chảo riêng, đun ấm nước cốt dừa và đường, sau đó thêm gạo nếp đã nấu và trộn đều. Sử dụng gạo nếp với kem dừa (hoặc kem không béo phủ lên ăn kèm) và thêm xoài lạnh thái hạt lựu lên trên.



## Cháo với thịt bò và khoai tây

### Nguyên liệu (2 đến 3 phần ăn)

- 1 cốc gạo trắng hạt ngắn
- 1000mL nước luộc gà
- 30g thịt bò xay
- 30g khoai tây nhỏ hoặc 30g khoai tây đồ, thái hạt lựu
- 1 ít tỏi băm nhỏ
- 1 cây hành lá thái nhỏ
- Muối và hạt tiêu
- Nước (nếu nước dùng không đủ)



### Hướng dẫn

Vo gạo trong nồi trong và sau đó thêm nước dùng gà lên đến vạch dấu mức 1 cho "Porridge/hard (Cháo • Cứng)" nếu nước dùng không đủ, thêm nước để mức nước lên tới vạch dấu. Khoai tây thái hạt lựu và tỏi ở trên. Chọn Menu "Porridge" (Cháo), cài đặt thời gian nấu thành 60 phút, và nhấn [Start] (Khởi động). Khi thực hiện xong, thêm thịt bò xay, trộn đều và nấu thêm 10 phút (xem trang 16). Thêm muối và hạt tiêu để thêm mùi vị, và bày biện, trang trí với hành lá.

### Thực phẩm sạch giàu canxi



## Gạo lứt trộn với cá mòi khô

### Nguyên liệu (4 phần ăn)

- 3 chén gạo lứt
- 30 g cá mòi khô
- 10 g rong biển muối
- 2 muỗng canh rượu sake
- 2 muỗng cà phê nước tương



### Hướng dẫn

- Vo gạo lứt trong Nồi trong, cho gia vị, thêm nước vào đến vạch dấu mức 3 "Brown rice" (Gạo lứt) và trộn đều.
- Cắt đầu và ruột cá mòi khô, đặt thịt lên trên gạo lứt và nấu cơm bằng cách sử dụng menu "Brown rice" (Gạo lứt).
- Khi nấu gạo xong, thêm táo bẹ muối và khuấy một chút.

Lưu ý

- Ngâm gạo lứt trong nước trong 1 hoặc 2 tiếng để cho gạo xốp.
- Nếu thêm quá nhiều nước tương, cơm rượu, hoặc các gia vị khác, cơm có thể không chín.



## Các món ăn để làm mang lại nhiều hương vị của nguyên liệu.

Chú thích

- Trộn đều thức ăn để ngăn không cho gia vị lắng ở đáy Nồi trong.
- Để ninh thực phẩm trong nước luộc, làm mát nước luộc trước khi bắt đầu quá trình nấu.
- Để làm đặc tinh bột, thêm tinh bột lúc cuối cùng của quá trình nấu.
- Thực phẩm trộn lẫn như xúc xích cá và chả cá phồng lên khi đun nóng, vì vậy hãy cẩn thận về lượng dùng.
- Loại bỏ mùi nấu ăn sau khi nấu. (Xem "Cách khử mùi" ở trang 27.)
- Nếu thức ăn vẫn không được nấu chín, không nhấn nút [Cancel] (Hủy bỏ) để nấu thêm thức ăn. Đền giữ ấm tắt và không thể nấu thức ăn thêm nữa. (Nếu vô tình nhấn phải, bỏ Nồi trong ra và đặt một tấm khăn bếp ướt vào đó, mở nắp nồi cơm điện và Nồi trong. Sau đó, đặt lại Nồi trong vào nồi cơm điện và bắt đầu nấu lại.)

Mẹo:

Với thức ăn hầm, hương vị sẽ ngấm vào tốt hơn nếu trước tiên hâm nóng thực phẩm và sau đó giữ ấm trong một lúc.

## Oden



### Nguyên liệu (4 phần ăn)

	Loại 1,0 L (5,5 cốc) (3 phần ăn)	Loại 1,8 L (10 cốc) (4 phần ăn)	
Củ cải Nhật Bản	150 g	200 g	
Khoai tây	3 nhỏ	4 nhỏ	
Khoai sọ	3	4	
Đậu hũ chiên	1 ½	2	
Chả cá	1 ½	2	
Đậu phụ rán trộn với rau	3 nhỏ	4 nhỏ	
Konnyaku	1/2 khối	1/2 khối	
Mực luộc	3	4	
Trứng luộc	3	4	
Nước dùng	Dự trữ	3 cốc	4 cốc
	Myrin	2 ½ muỗng canh	3 muỗng canh
	Nước tương	2 ½ muỗng canh	3 muỗng canh

### Hướng dẫn

- Gọt sạch vỏ củ cải Nhật, cắt thành miếng tròn 2,5 cm, và đun sôi trong nước vo gạo. Để ráo nước sau đó ngâm trong nước ấm. Luộc qua khoai sọ tách riêng theo cùng một cách. Gọt vỏ khoai tây và ngâm trong nước.
- Cắt râu mực đã luộc. Rửa sạch đậu phụ rán và trộn đậu phụ rán với rau trong nước nóng để loại bỏ dầu thừa. Cắt konnyaku thành các hình tam giác và chần.
- Bóc vỏ trứng luộc. Cắt chả cá theo đường chéo thành hai nửa bằng nhau.
- Thêm các thành phần và nước dùng vào nồi trong và hâm nóng trong 120 phút sử dụng menu "Stew • Soup" (Hầm • Súp).



## Bò kho kiểu Nhật

### Nguyên liệu (4 đến 5 phần ăn)

- 341 g xương sườn bò chặt khúc
- 1 củ hành tây vừa cắt miếng lớn
- 2 củ cà rốt vừa cắt miếng lớn
- 3 củ khoai tây đồ cắt miếng lớn
- 4 muỗng canh nước sốt tỏi đậu đen Trung Quốc
- 1 muỗng canh nước sốt Worcestershire
- 3 muỗng canh (88 mL) nước



### Hướng dẫn

Đặt xương sườn, hành tây, cà rốt và khoai tây trong nồi trong; thêm nước sốt và nước, và trộn đều nguyên liệu. Chọn menu "Stew•Soup" (Hầm • Súp) và nấu trong 180 phút.

## Cài đặt thời gian hiện tại

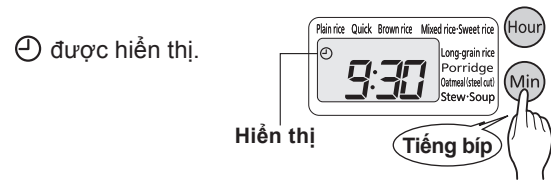
Thời gian được hiển thị theo định dạng 24 giờ.

\* Không thể cài đặt thời gian khi đang nấu, giữ ấm cơm, hoặc nấu điều khiển hẹn giờ.

**Ví dụ: Thay đổi thời gian từ 9:30 thành 9:35.**

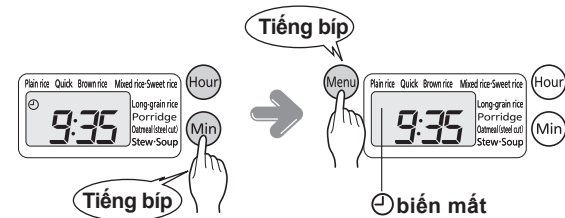
**1 Gắn đầu cắm vào nồi cơm điện và cắm phích cắm vào ổ cắm AC.**

**2 Nhấn các nút [Hour] (Giờ) hoặc [Min] (Phút) để hiển thị chế độ cài đặt thời gian.**



**3 Cài đặt thời gian bằng các nút [Hour] (Giờ) và [Min] (Phút).**

- Cài đặt giờ bằng nút [Hour] (Giờ). Cài đặt phút bằng nút [Min] (Phút).
- Để thay đổi nhanh giờ hoặc phút, giữ các nút [Hour] (Giờ) [Min] (Phút).
- Sau khi hoàn thành cài đặt thời gian, nhấn nút [Menu] để kết thúc chế độ cài đặt thời gian. Sau đó dấu đồng hồ ⌚ biến mất.



\* Nhấn nút [Cancel] (Hủy bỏ) để dừng chế độ cài đặt thời gian.

## Thông số kỹ thuật

Kích thước		Nồi cơm điện loại 1,0 L (5,5 cốc)	Nồi cơm điện loại 1,8 L (10 cốc)
Nguồn điện		Điện áp định mức bình thường	
Công suất tiêu thụ (W)		1210	1400
Dung tích nấu (L)	Plain rice (Gạo thường)	1 cốc (0,18 L) tới 5,5 cốc (1,0 L)	2 cốc (0,36 L) tới 10 cốc (1,8 L)
	Quick (Nhanh)	1 cốc (0,18 L) tới 5,5 cốc (1,0 L)	2 cốc (0,36 L) tới 10 cốc (1,8 L)
	Brown rice (Gạo lứt)	1 cốc (0,18 L) tới 3,5 cốc (0,63 L)	2 cốc (0,36 L) tới 6 cốc (1,08 L)
	Mixed rice (Cơm trộn)	1 cốc (0,18 L) tới 4 cốc (0,72 L)	2 cốc (0,36 L) tới 7 cốc (1,26 L)
	Sweet rice (Xôi)	1 cốc (0,18 L) tới 3 cốc (0,54 L)	2 cốc (0,36 L) tới 6 cốc (1,08 L)
	Long-grain rice (Gạo hạt dài)	1 cốc (0,18 L) tới 4 cốc (0,72 L)	2 cốc (0,36 L) tới 7 cốc (1,26 L)
	Porridge (Cháo)	0,5 cốc (0,09 L) tới 1 cốc (0,18 L)	0,5 cốc (0,09 L) tới 2 cốc (0,36 L)
	Soft Porridge (Cháo • Mềm)	0,5 cốc (0,09 L)	0,5 cốc (0,09 L) tới 1,5 cốc (0,27 L)
Oatmeal (Cháo bột yến mạch)	1 cốc (0,18 L) đến 2 1/2 cốc (0,45 L)	1 cốc (0,18 L) tới 3 cốc (0,54 L)	
Kích thước bên ngoài (cm)	Rộng	26,0	28,7
	Sâu	35,5	38,3
	Cao	19,8	23,4
Trọng lượng (kg)	JKW-A10S : 3,7 JKW-A10W : 3,7	JKW-A18S : 4,5 JKW-A18W : 4,4	

- Đồng hồ có thể không phải lúc nào cũng hiển thị thời gian chính xác, tùy thuộc nhiệt độ phòng và điều kiện sử dụng.
- Một cốc gạo trắng bằng khoảng 0,18 L (khoảng 150 g).

## Trong trường hợp mất điện

Nếu mất điện đột ngột, nồi cơm lại khôi phục chức năng bình thường của nồi sau khi có điện trở lại.

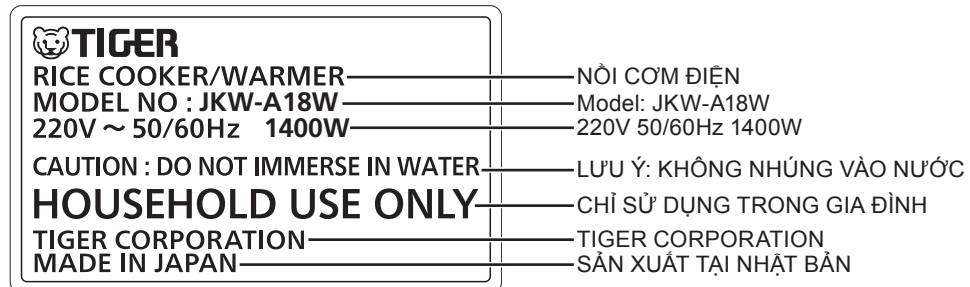
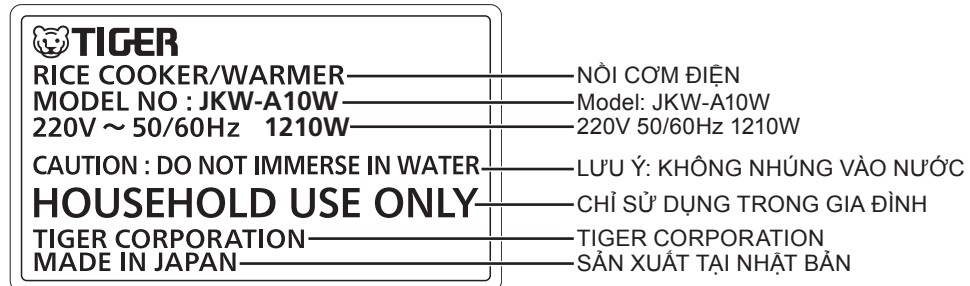
Điều kiện khi mất điện	Khi có điện trở lại
Khi đang hẹn giờ nấu	Bộ hẹn giờ hoạt động mà không gặp phải trục trặc. (Nếu mất điện trong thời gian dài và thời gian hẹn giờ trước đã trôi qua, thì nồi cơm bắt đầu nấu ngay tức thì.)
Khi đang nấu (hoặc hâm nóng) cơm*	Nồi cơm điện tiếp tục nấu (hoặc hâm nóng) cơm.
Trong thời gian giữ ấm	Nồi cơm vẫn tiếp tục giữ ấm lên bình thường.

## Mua linh kiện thay thế và các phụ kiện tùy chọn

Ron cao su mòn dần theo thời gian. Mặc dù điều này sẽ thay đổi tùy theo điều kiện sử dụng, ron cao su mòn vì nó được sử dụng. Đối với bụi bẩn cứng đầu, mùi hôi hoặc hư hỏng nghiêm trọng, liên hệ với cửa hàng nơi đã mua nồi cơm điện.

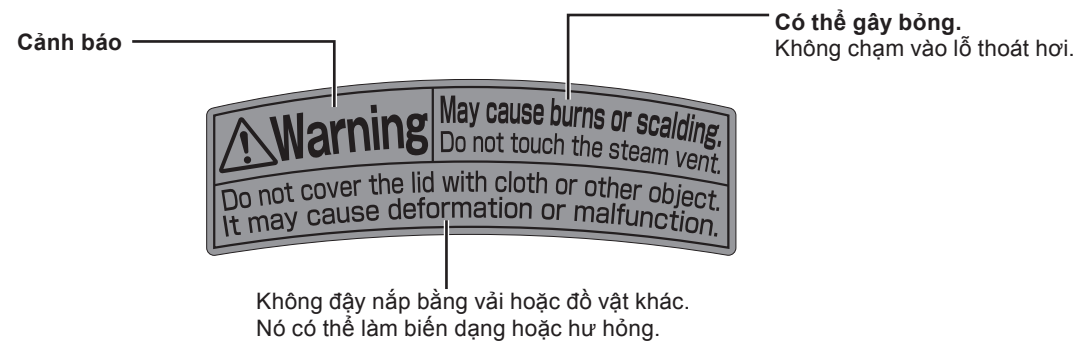
## Giới thiệu về nhãn định mức

Nhãn định mức được gắn phía sau của sản phẩm này.  
Nội dung ghi trên nhãn này được mô tả dưới đây.



## Giới thiệu về nhãn cảnh báo

Nhãn cảnh báo được gắn vào nắp của sản phẩm này.  
Nội dung ghi trên nhãn này được mô tả dưới đây.





**TIGER CORPORATION**

Head Office: 3-1 Hayami-cho, Kadoma City, Osaka 571-8571, Japan