# NỒI CƠM ĐIỆN & GIỮ ẤM CAO TẦN ( cảm ứng nhiệt)

## SÁCH HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

## NP-HBQ10 / NP-HBQ18

## NP-HBH10V/NP-HBH18C

Khi sử dụng các thiết bị điện, cần luôn tuân thủ các biện pháp an toàn cơ bản.
Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng.
Vui lòng giữ lại sách hướng dẫn sử dụng này để đối chiếu dễ dàng.

**MỤC LỤC**


**TRƯỚC KHI SỬ DỤNG**

LƯU Ý AN TOÀN QUAN TRỌNG…… 2
TÊN VÀ CHỨC NĂNG CÁC BỘ PHẬN…… 4
GIẢI THÍCH VỀ CÁC LOẠI GẠO…… 6
GẠO LỨT MẦM (GẠO GABA )…… 6
BÍ QUYẾT ĐỂ NẤU CƠM NGON (CHUẨN BỊ VÀ GIỮ ẤM) 7

**CÁCH SỬ DỤNG**

CÁCH NẤU CƠM:
CÁC BƯỚC CƠ BẢN…….. 8
BÍ QUYẾT ĐỂ NẤU CƠM NGON TỪNG MENU…… 10
DÙNG HẸN GIỜ…… 11
GIỮ ẤM THƯỜNG VÀ GIỮ ẤM KÉO DÀI…… 13
CÁCH ĐIỀU CHỈNH THỜI GIAN…… 14
ÂM BÁO VÀ CÁCH CHUYỂN ĐỔI…… 15

**CÔNG THỨC NẤU ĂN**

CƠM TRỘN…… 16
CHÁO NANAKUSA……... 16
XÔI ĐẬU ĐỎ…….. 17
CƠM GẠO LỨT TRỘN…….. 17

**VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN**

VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN…… 18
VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN/ CÁC LINH KIỆN THAY THẾ…… 19

**KIỂM TRA TRƯỚC KHI GỌI DỊCH VỤ SỬA CHỮA**

HƯỚNG DẪN KHI CÓ SỰ CỐ…… 20
CÁC HIỂN THỊ BÁO LỖI VÀ Ý NGHĨA CỦA CHÚNG…… 22
THÔNG SỐ KỸ THUẬT…… 23



ZOJIRUSHI CORPORATION

ⓃⓂ

## TRƯỚC KHI SỬ DỤNG:
# LƯU Ý AN TOÀN QUAN TRỌNG **Đảm bảo tuân thủ nghiêm chỉnh.**

Các CẢNH BÁO và LƯU Ý này nhằm phòng tránh trước các tổn thất về tài sản cho người sử dụng và người khác.
Vui lóng đọc kỹ thông tin dưới đây để sử dụng sản phẩm một cách an toàn.

| | | | |
|---|---|---|---|
| ⚠CẢNH BÁO | Nội dung có nguy cơ dẫn đến tử vong hoặc thương tích nặng ※1 | △ CHÚ Ý | Nội dung cần chú ý, được thể hiện bên trong hoặc gần biểu tượng hình tam giác bằng chữ hoặc hình minh họa. |
| ⚠ LƯU Ý | Nội dung có nguy cơ dẫn đến thương tích nhẹ hoặc thiệt hại về nhà cửa, tài sản. ※2 ※3 | ⃠ CẤM | Nội dung cấm, được thể hiện bên trong hoặc gần biểu tượng hình tròn bằng chữ hoặc hình minh họa. |
| | | ● CHỈ DẪN | Nội dung chỉ dẫn cần tuân thủ, được thể hiện bên trong hoặc gần biểu tượng hình tròn bằng chữ hoặc hình minh họa. |

※1 **Thương tích nghiêm trọng** bao gồm mất thị lực, bỏng (bỏng nhiệt độ cao hoặc thấp), điện giật, gãy xương, ngộ độc cũng như các thương tích khác nghiêm trọng đến mức cần được điều trị y tế hoặc phải nhập viện trong thời gian dài.
※2 **Thương tích** nhẹ chỉ các tổn thương cơ thể, bỏng hoặc điện giật không nghiêm trọng đến mức cần được điều trị y tế hoặc phải nhập viện trong thời gian dài.
※3**Thiệt hại về tài sản** chỉ những tổn thất vật chất đối với nhà cửa, đồ đạc, vật dụng trong gia đình hoặc vật nuôi, động vật.

### ⚠ CẢNH BÁO

**Không được cải biến sản phẩm. Chỉ có kỹ thuật viên chuyên sửa chữa mới được tháo lắp và sửa chữa sản phẩm.**
Tự ý cải biên có thể gây hỏa hoạn, giật điện, thương tích. Khi cần sửa chữa vui lòng mang đến cửa hàng đã mua nồi cơm điện.

**Không rút Phích cắm ra khi tay đang ướt.**
Có thể gây giật điện, gây thương tích.

**Không để cho trẻ em tự ý sử dụng, tránh xa tầm tay trẻ nhỏ.**
Trẻ có nguy cơ bị bỏng, điện giật hoặc bị thương

**Không dùng sản phẩm khi Phích cắm hoặc bộ Dây điện bị hư hại, hoặc khi Phích cắm vào ổ cắm bị lỏng.**
Có thể gây giật điện, đoản mạch hoặc phát hỏa.




**Không chạm vào Nút bấm mở nắp trong khi đang nấu hoặc di chuyển sản phẩm.**
Nắp ngoài có thể bị mở, có nguy cơ bị bỏng.

**Chỉ sử dụng nguồn điện 220-230V (cho nồi NP-HBQ 10/18) hoặc 220V (cho nồi NP-HBH 10/C18C)**
Nếu dùng các nguồn điện khác có thể gây hỏa hoạn, giật điện.

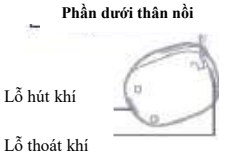
**Phích cắm phải được cắm sâu và chặt vào ổ cắm.**
Phích cắm bị lỏng gây ra giật điện, đoản mạch, bốc khói, phát hỏa.

**Khi đầu hay bề mặt Phích cắm bị bám bụi, phải lau sạch trước khi sử dụng**
Phích cắm bẩn có thể gây ra hỏa hoạn.

**Không để dính nước hay làm đổ nước lên sản phẩm. Không cho nước vào bên trong Thân nồi.**
Có nguy cơ gây đoản mạch, giật điện.

**Không chạm vào Van thoát hơi.**
Có thể gây bỏng. Đặc biệt chú ý không để trẻ nhỏ chạm vào

**Không cho những vật như ghim, dây kim loại và vật thể bằng kim vào khoảng hở bên dưới thân nồi**
Có thể gây thương tích do giật điện hoặc hỏng hóc




**Không làm hỏng Dây điện. Không uốn, kéo căng, vặn xoắn, bó chặt dây điện. Không để gần những vật có nhiệt độ cao, không đặt vật nặng lên trên hoặc kẹp dây điện**
Dây diện bị hư hại có thể dẫn đến hỏa hoạn, giật điện.

**Dùng riêng ổ cắm có công suất từ 10A trở lên. Không cắm các thiết bị khác cùng một ổ cắm.**
có thể gây nóng bất thường ở phần chia nhánh của ổ điện và phát hỏa.

**Trừ trường hợp người có trách nhiệm về an toàn cam kết thực hiện các biện pháp kiểm soát và quản lý hoặc đưa ra các chỉ thị liên quan đến việc sử dụng, sản phẩm này không dành cho người bị khiếm khuyết khả năng vận động, khả năng ghi nhớ hoặc có hạn chế về mặt trí lực, hoặc người không đủ kinh nghiệm và kiến thức (bao gồm cả trẻ em). Cần giám sát trẻ em để bảo đảm rằng trẻ không chơi đùa với sản phẩm.**

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



### ⚠ CẢNH BÁO

**Không chạm vào các bề mặt nóng trong khi và ngay sau khi sử dụng. Điện sẽ không ngắt khi chỉ lấy mỗi nồi ra. Cần thận hơi nóng khi mở Nắp ngoài. Cẩn thận không chạm vào nồi khi đánh tơi cơm.**
Có thể bị bỏng.

Cẩn thận với phần kim loại như phần Nắp trong, Nồi và Tấm gia nhiệt



**Không sử dụng sản phẩm trên bề mặt không ổn định hoặc kém chịu nhiệt**
Có thể dẫn đến hỏa hoạn.

**Không dùng nồi cơm điện gần tường và đồ gia dụng, dưới kệ bếp.**
Hơi nước hoặc nhiệt độ cao có thể làm xước, đổi màu, biến dạng tường và các đồ gia dụng khác.

**Vệ sinh nồi sau khi nồi nguội hẳn.**
Nếu chạm phải bộ phận có nhiệt độ cao như Nắp trong, Nồi và phần bị đun nóng, có nguy cơ bị bỏng.

**Không tự ý lắp ráp, sửa chữa Dây điện nguồn khi bị hỏng.**
Kiểm tra mã Model sản phẩm và liên hệ với cửa hàng mua sản phẩm để được tư vấn.

**Người đang sử dụng máy tạo nhịp tim nên tham khảo ý kiến bác sĩ trước khi sử dụng nồi cơm điện.**
Sử dụng nồi cơm điện có thể làm ảnh hưởng đến máy tạo nhịp tim.

**Không chạm vào Nút bấm mở nắp khi di chuyển nồi.**
có thể làm nắp ngoài bị bật ra, gây thương tích hoặc bị bỏng




**Không sử dụng dụng cụ đun nấu khác ngoài Nồi chuyên dụng đi kèm, không cho các dụng cụ vào nồi khi nấu.**
Có thể khiến cho nồi bị nóng quá hoặc hoạt động bất thường.

**Không sử dụng sản phẩm ở nơi ẩm ướt và gần nguồn nhiệt.**
Có nguy cơ gây giật điện, rò rỉ điện hay biến dạng sản phẩm

**Khi không sử dụng phải rút Phích cắm ra khỏi ổ cắm.**
Để nguyên Phích cắm đang cắm trong ổ có thể gây thương tích, bị bỏng hoặc gây giật điện, rò điện, hỏa hoạn do vật liệu cách điện bị hư hại.

**Luôn rút Phích cắm bằng cách cầm đầu Phích cắm, không cầm dây điện để rút.**
Có thể gây giật điện, đoản mạch dẫn đến phát hỏa.

**Trường hợp Dây điện bị hư hại thì phải được thay bởi nhà sản xuất đại lý được ủy quyền hoặc thợ chuyên nghiệp để tránh trường hợp nguy hiểm xảy ra.**

### QUAN TRỌNG

■ **Không đặt các thiết bị điện tử hoặc các vật dụng dễ bị ảnh hưởng bởi từ trường nam châm gần nồi cơm điện.**
Có thể gây nhiễu cho TV, radio, máy tính và các thiết bị tương tự. Ngoài ra, nó cũng có thể làm mất dữ liệu được lưu trữ bằng từ tính (như thẻ tín dụng, thẻ đi tàu, băng ghi âm).

■ **Không phủ khăn, vải lên Thân nồi , đặc biệt là trên Van thoát hơi nước.**
Việc này có thể gây biến dạng và/hoặc phai màu.

■ **Không sử dụng nồi cơm điện trên bề mặt làm gây bí tắc Lỗ hút khí hoặc Lỗ thoát khí, chẳng hạn như trên thảm, túi nylon hoặc giấy** .
Có thể gây hư hại hoặc sự cố.

■ **Không sử dụng sản phẩm ở nơi có thể làm các thiết bị điện khác bị dính hơi nước khi nấu.**
Hơi nước có thể gây hỏa hoạn, sự cố, đổi màu hoặc biến dạng thiết bị điện đó.

■ **Không làm đổ nước vào sản phẩm hoặc đặt vật chứa nước lên sản phẩm.**
có thể gây điện giật hoặc làm hỏng sản phẩm.

■ **Không sử dụng sản phẩm khi có dính vật lạ như hạt cơm hoặc hạt gạo ở bên trên Tấm gia nhiệt và mặt ngoài Nồi.**
Có thể gây ra sự cố hoặc cơm nấu không ngon.

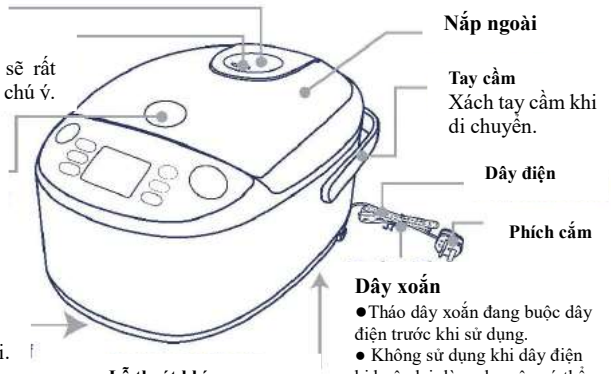
■ **Không sử dụng nồi cơm điện như nồi hấp hoặc cho các mục đích khác ngoài nấu cơm và giữ ấm cơm.**
Lỗ thoát hơi có thể bị tắc nghẽn.

■ **Không đặt các vật bên trong lòng nồi có thể gây hư hỏng cho lòng nồi.**
Lòng nồi bị hư hỏng có thể làm cơm nấu không ngon.

■ **Sản phẩm này dành cho mục đích sử dụng trong gia đình và các môi trường liệt kê dưới đây:**
●Khu vực bếp dành cho nhân viên trong cửa hàng, văn phòng và môi trường làm việc khác.
*Sản phẩm này không nhằm sử dụng để phục vụ cho mục đích công cộng trong thời gian dài.
**Không được sử dụng sản phẩm này tại các nơi sau:**
● Nhà trang trại.
● Phòng khách lưu trú tại khách sạn, nhà nghỉ, lưu trú.
● Các môi trường lưu trú kiểu chỉ cung cấp giường và ăn sáng.

## TRƯỚC KHI SỬ DỤNG:
# TÊN VÀ CHỨC NĂNG CÁC BỘ PHẬN

## THÂN NỒI



**Bộ van thoát hơi**

**Van thoát hơi**
● Nắp van thoát hơi nước sẽ rất nóng trong khi nấu. Vui lòng chú ý.

**Nắp ngoài**

**Tay cầm**
Xách tay cầm khi di chuyển.

**Nút bấm mở nắp**
● Ấn nút để mở nắp ngoài

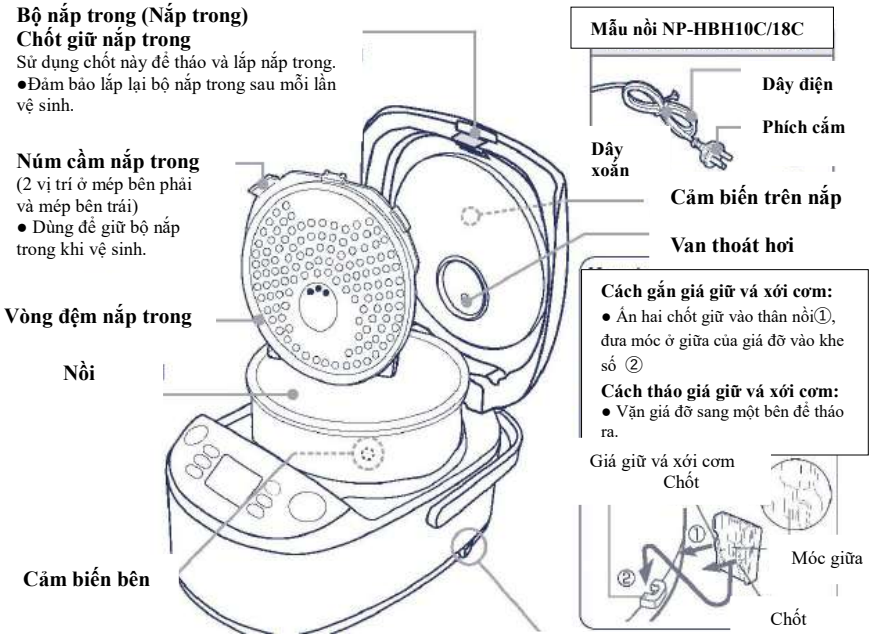
**Dây điện**

**Phích cắm**

**Dây xoắn**
●Tháo dây xoắn đang buộc dây điện trước khi sử dụng.
● Không sử dụng khi dây điện bị buộc lại. làm như vậy có thể khiến dây điện bị nóng và gây ra sự cố.

**Lỗ hút khí**
● ở mặt dưới thân nồi.

**Lỗ thoát khí**
● ở mặt sau thân nồi.



**Bộ nắp trong (Nắp trong)**
**Chốt giữ nắp trong**
Sử dụng chốt này để tháo và lắp nắp trong.
●Đảm bảo lắp lại bộ nắp trong sau mỗi lần vệ sinh.

**Núm cầm nắp trong**
(2 vị trí ở mép bên phải và mép bên trái)
● Dùng để giữ bộ nắp trong khi vệ sinh.

**Vòng đệm nắp trong**

**Nồi**

**Cảm biến bên**

**Mẫu nồi NP-HBH10C/18C**

**Dây điện**

**Phích cắm**

**Dây xoắn**

**Cảm biến trên nắp**

**Van thoát hơi**

**Cách gắn giá giữ vá xới cơm:**
● Ấn hai chốt giữ vào thân nồi①, đưa móc ở giữa của giá đỡ vào khe số ②

**Cách tháo giá giữ vá xới cơm:**
● Vặn giá đỡ sang một bên để tháo ra.

Giá giữ vá xới cơm
Chốt

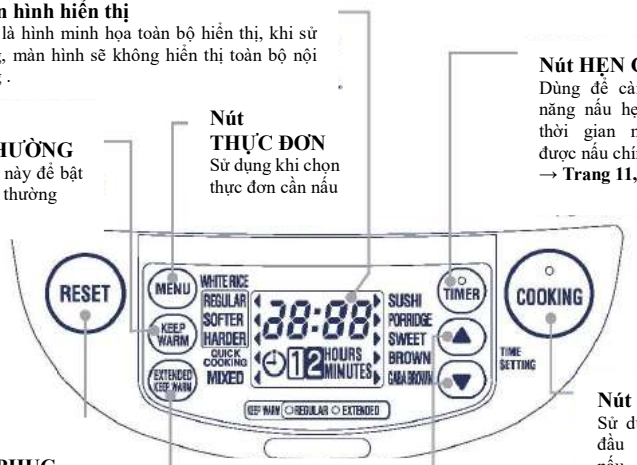
Móc giữa

Chốt

**Vị trí lắp giá giữ vá xới cơm**
(ở 2 vị trí: bên viền trái và phảiphải)

## BẢNG THAO TÁC

●Vui lòng ấn nút một cách chắc chắn
● Ký hiệu nổi (●.-) ở giữa nút NẤU và nút KHÔI PHỤC được dành cho người khiếm thị




**Màn hình hiển thị**
Đây là hình minh họa toàn bộ hiển thị, khi sử dụng, màn hình sẽ không hiển thị toàn bộ nội dung .

**Nút HẸN GIỜ**
Dùng để cài đặt chức năng nấu hẹn giờ (đặt thời gian muốn cơm được nấu chín)
**→ Trang 11, 12**

**Nút GIỮ ẤM THƯỜNG**
● Sử dụng nút này để bật chế độ Giữ ấm thường
**→ Trang 13**

**Nút THỰC ĐƠN**
Sử dụng khi chọn thực đơn cần nấu

**Nút NẤU**
Sử dụng để bắt đầu quá trình nấu.

**Nút KHÔI PHỤC**
Sử dụng khi muốn hủy cài đặt hoặc chức năng đã chọn.

**Nút GIỮ ẤM KÉO DÀI**
● Sử dụng nút này để bật chế độ Giữ ấm kéo dài
**→ Trang 13**

**Nút CÀI ĐẶT THỜI GIAN**
Dùng để cài đặt nấu hẹn giờ (thời gian nấu xong) hoặc cài đặt đồng hồ
**→ Trang 11, 12 và 14**

## PHỤ KIỆN



**Vá xới cơm**



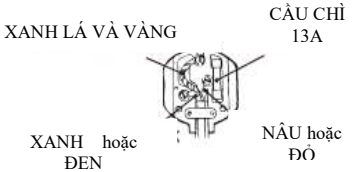
**Giá giữ vá xới cơm**

**Cốc định lượng**

(180mL)

## ■CẢNH BÁO – SẢN PHẨM NÀY PHẢI ĐƯỢC TIẾP ĐẤT

**QUAN TRỌNG**
Các lõi dây trong dây dẫn điện lưới được quy định theo mã màu như sau:
Xanh lá và vàng: Dây tiếp đất; Nâu hoặc Đỏ: Dây nóng; Xanh dương hoặc Đen: Dây nguội
Nếu màu sắc của các lõi dây trong dây dẫn điện lưới của sản phẩm này không trùng khớp với các ký hiệu màu sắc trên đầu cực trong phích cắm của bạn, hãy tiến hành như sau:
Lõi dây màu xanh lá cây và vàng phải được đấu nối vào đầu cực trong phích cắm có ký hiệu chữ E, hoặc ký hiệu tiếp đất, hoặc có màu xanh lá cây, hoặc màu xanh lá cây và vàng. Lõi dây màu xanh dương phải được đấu nối vào đầu cực có ký hiệu chữ N hoặc có màu ĐEN.
Lõi dây màu nâu phải được đấu nối vào đầu cực có ký hiệu chữ L hoặc có màu ĐỎ.
Nếu sử dụng phích cắm 13A (BS1363), sản phẩm này phải được bảo vệ bằng cầu chì 13A. Trong trường hợp sử dụng các loại phích cắm khác, phải dùng cầu chì 10A được lắp bên trong phích cắm, bộ đổi nguồn hoặc tại tủ điện

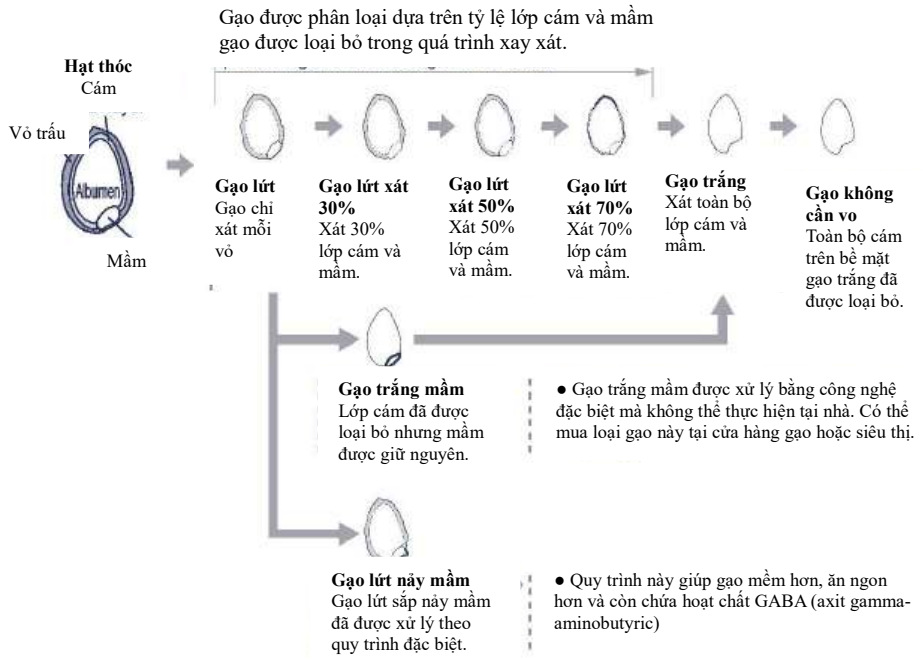


TRƯỚC KHI SỬ DỤNG:

# GIẢI THÍCH VỀ CÁC LOẠI GẠO

## CÁC LOẠI GẠO

Tên gọi và các loại gạo được phân biệt dựa trên mức độ xay xát và/hoặc cách xử lý gạo




## GẠO LỨT NẢY MẦM (GẠO LỨT GABA)

●Nồi cơm điện có hai chế độ nấu gạo lứt. Chế độ nấu GABA BROWN (gạo lứt GABA) trên thực đơn sẽ kích hoạt gạo lứt để tăng giá trị dinh dưỡng.

## MENU GABA BROWN (gạo lứt GABA):

● Khi chọn GABA BROWN trên thực đơn, nồi cơm điện sẽ bắt đầu quá trình kích hoạt gạo lứt, sau đó tự động chuyển sang chế độ nấu. Trong quá trình kích hoạt gạo lứt, nhiệt độ trong nồi được duy trì ở khoảng 40°C trong 2 tiếng. Tổng thời gian nấu cho đến khi cơm chín có thể mất khoảng 3 giờ 10 phút đến 3 giờ 15 phút. Nhờ quá trình kích hoạt này, hàm lượng hoạt chất GABA (axit gamma-aminobutyric) , một dưỡng chất tự nhiên có trong gạo lứt , tăng lên đến 150% so với gạo lứt chưa được ủ. Quá trình này cũng làm cho gạo lứt mềm hơn, dễ ăn hơn so với gạo lứt thường.

※ GABA là gì?
GABA (axit gamma-aminobutyric) là một loại axit amin được cho là có tác dụng hỗ trợ hạ huyết áp và giải tỏa căng thẳng.



# BÍ QUYẾT ĐỂ NẤU CƠM NGON ( CHUẨN BỊ VÀ GIỮ ẤM)

## BÍ QUYẾT ĐỂ NẤU CƠM NGON

**Đong đúng lượng gạo**

Dùng cốc định lượng đi kèm. Cốc định lượng bán ở ngoài thị trường sẽ có khác biệt.
Đong gạo gạt ngang mép cốc để đảm bảo chính xác.

**Vo gạo nhanh**

Lần vo đầu tiên phải vo nhanh, khuấy mạnh bằng tay với thật nhiều nước rồi đổ bỏ nước ngay. Sau đó vo 4-5 lần với nước sạch để rửa sạch cám gạo trên hạt gạo.

**Đong đúng mức nước**

| Loại gạo | Mức nước |
|---|---|
| Gạo mềm<br>Gạo trắng có mầm | Theo như vạch chia mực nước |
| Gạo mới | Hơi ít so với vạch chia mực nước |
| Gạo cũ<br>Gạo cứng | Hơi nhiều so với vạch chia mực nước |

※ Để tránh việc nấu trào, chọn dùng thực đơn SOFTER(mềm hơn)
Khi cho nước nhiều hơn so với vạch chia mực nước.

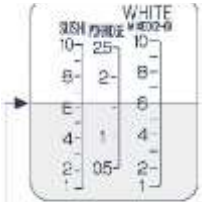
**Không dùng nước có độ kiềm cao**

Cơm nấu với nước có độ kiềm cao có thể bị vàng hay bị bết dính.

**Khi cơm chín, xới và đánh tơi cơm ngay**

Phần hơi nước thừa sẽ thoát ra, cơm sẽ mềm và ngon hơn.

**VD: khi nấu 6 cốc gạo trắng**




Cho nước vào đến vạch số “6” trên vạch chia mực nước WHITE
● Vạch chia mực nước ở hình minh họa là của nồi dung tích 1,8L

## CÁCH DÙNG CHẾ ĐỘ GIỮ ẤM

**Khi giữ cơm bên trong nồi cho lần ăn tới, hãy dùng tính năng Giữ ấm.** Nếu không cơm sẽ có mùi khó chịu và bị ôi thiu.

**Không dùng chế độ Giữ ấm cho các trường hợp sau:**

- Đổ thêm cơm vào.
- Hâm nóng cơm nguội.
- Giữ ấm cơm có độn thức ăn khác và gia vị (như cơm trộn, xôi đậu đỏ)
- Giữ ấm những thức ăn không phải cơm như croquette, canh Miso.
- Giữ ấm từ 12 tiếng trở lên (24 giờ cho chế độ giữ ấm kéo dài).
- Giữ ấm trong khi để nguyên Vá xới cơm bên trong nồi.
- Để cơm trong Nồi mà không cắm điện hoặc tắt chức năng giữ ấm.

● **Nếu lượng cơm ít thì gom cơm vào giữa Nồi để tránh cơm bị khô.**
**Chọn chế độ Giữ ấm kéo dài để giữ ấm cơm trên 12 tiếng.**



Gom cơm vào giữa nồi

CÁCH SỬ DỤNG:

# CÁCH NẤU CƠM

## CÁC BƯỚC CƠ BẢN

**1** **Đong gạo bằng cốc định lượng đi kèm**

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



**2** **Vo gạo và điều chỉnh lượng nước**

Đặt nồi trên một mặt phẳng rồi cho nước vào và điều chỉnh theo vạch chia của thực đơn muốn nấu.
→Xem "BÍ QUYẾT ĐỂ NẤU CƠM NGON TỪNG MENU" **Trang 10.**
Dàn đều mặt gạo, để đo chính xác lượng nước.
● Không cần ngâm nước, có thể nấu ngay sau khi vo gạo.
Nếu ngâm thì cơm sẽ mềm hơn một chút.

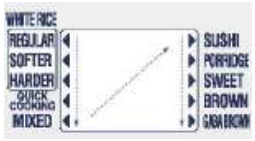


**3** **Cho nồi vào trong thân nồi, đóng nắp ngoài và cắm dây điện.**

Lau sạch mặt ngoài lòng nồi, đặc biệt chú ý lau khô nước rồi mới bỏ nồi vào trong thân nồi. luôn chắc chắn đã lắp phần nắp trong trước khi đóng nắp.
● Nếu ấn nút NẤU mà không có nồi ở trong thân nồi, nồi cơm điện sẽ vang lên tiếp beep và màn hình hiển thị báo lỗi "H04"

**4** **Ấn nút** MENU **để lựa chọn thực đơn mong muốn.**

Mỗi lần ấn nút biểu tượng "▲" trên màn hình hiển thị sẽ di chuyển. Tiếp tục ấn đến thực đơn muốn nấu.
● Nếu ấn và giữ nút thì có thể chuyển tiếp nhanh.
(Nút báo sẽ dừng lại ở nút REGULAR (bình thường))
● Nếu ấn chọn WHITE RICE (Gạo trắng) (REGULAR/SOFTER/HARDER: bình thường/mềm hơn/cứng hơn), BROWN (Gạo lứt) và GABA BROWN (gạo lứt GABA) để nấu, thì lựa chọn này sẽ được lưu lại cho đến khi chọn lại thực đơn khác trong lần tới.
● chế độ QUICK COOKING (nấu nhanh): chọn chế độ nấu này khi muốn cơm nhanh chín. Tuy nhiên, cơm sẽ hơi cứng một chút so với bình thường.

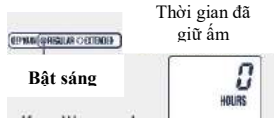



**5** **Ấn nút** COOKING

Đèn báo NẤU sẽ sáng và nhạc (tiếng beep) báo hiệu bắt đầu nấu vang lên.
Khi nồi cơm bắt đầu bốc hơi, màn hình sẽ hiển thị thời gian (phút) cần cho đến khi nấu xong.




**6** **Khi âm báo nhạc (tiếng beep) báo hiệu đã nấu xong vang lên, xới và đánh tơi cơm ngay để cơm ngon và tơi hơn.**
Khi quá trình nấu hoàn tất, nồi cơm điện sẽ tự động chuyển qua chế độ Giữ ấm Đèn báo GIỮ ẤM THƯỜNG sẽ sáng lên. Màn hình sẽ hiển thị thời gian giữ ấm theo đơn vị tiếng. Ngay sau khi nồi điện chuyển sang chế độ Giữ ấm, vui lòng xới và đánh tơi cơm để hơi nước thừa thoát ra và cơm tơi ngon hơn.




● Khi giữ cơm ở trong nồi, cần phải bật chế độ Giữ ấm nếu không cơm sẽ có mùi khó chịu.
→Tham khảo trang 7 "CÁCH DÙNG CHẾ ĐỘ GIỮ ẤM" hoặc trang 13 "GIỮ ẤM THƯỜNG VÀ GIỮ ẤM KÉO DÀI"
● Nếu muốn biết thời gian hiện tại trong khi nồi đang ở chế độ Giữ ấm, ấn nút ▲ hoặc ▼ . Nhấn nút ▲ hoặc ▼ một lần nữa để quay trở lại màn hình hiển thị chế độ giữ ấm. Màn hình sẽ không tự động trở lại hiển thị chế độ giữ ấm mà phải thao tác bằng tay. Màn hình hiển thị chỉ có thể thay đổi khi đang ở chế độ giữ ấm.
● Nếu bạn hủy chế độ giữ ấm và ấn nút REGULAR (thường) hoặc EXTENDED KEEP WARM (giữ ấm kéo dài) thì màn hình hiển thị 0h.
● Có thể thay đổi âm báo (xem trang 15 "ÂM BÁO VÀ CÁCH CHUYỂN ĐỔI" để biết chi tiết)

**7** **Sau khi nấu xong, ấn nút** RESET **sau đó rút Dây cắm điện.**

### Thời gian nấu dự kiến từ lúc bắt đầu đến lúc nấu xong.

| | | Nồi dung tích 1.0L | Thời gian nấu | Nồi dung tích 1.8L |
|---|---|---|---|---|
| Cơm trắng | Bình thường | Khoảng 45 phút đến 1 tiếng | | |
| | Mềm hơn | Khoảng 50 phút đến 1 tiếng | | |
| | Cứng hơn | Khoảng 35 đến 45 phút | | |
| Nấu nhanh | | Khoảng 23 đến 37phút | | Khoảng 24 đến 40 phút |
| Cơm trộn | | Khoảng 1 tiếng đến 1 tiếng 15 phút | | |
| Cơm sushi | | Khoảng 35 đến 50 phút | | |
| Cháo | | Khoảng 1 tiếng đến 1 tiếng 15 phút | | |
| Xôi | | Khoảng 40 đến 50 phút | | |
| Cơm gạo lứt | | Khoảng 1 tiếng 25 phút đến 1 tiếng 35 phút | | |
| Cơm gạo lứt GABA | | Khoảng 3 tiếng 10 phút đến 3 tiếng 15 phút | | |
| Cơm gạo lứt mầm | | Khoảng 50 phút đến 1 tiếng | | |

● Bảng trên được dựa trên môi trường điện áp 230V (NP-HBQ10/18) hoặc 220V (NP-HBH10C/18C), nhiệt độ phòng 20°C, nhiệt độ nước là 18°C.
● Thời gian được tính từ lúc bắt đầu nấu đến lúc chuyển sang chế độ Giữ ấm. Thời gian nấu thực tế sẽ thay đổi phụ thuộc vào điện áp, nhiệt độ phòng, mùa, lượng nước.
● Đối với thực đơn Cơm trộn, thời gian nấu sẽ lâu hơn để cơm ngấm đều gia vị. (Mất 30 phút để đung nóng sơ.)

**Vui lòng tuân thủ:**
● Không mở Nắp ngoài trong quá trình nồi đang nấu để đảm bảo cơm được chín ngon.
●Nếu cần nấu nhiều lần liên tục, vui lòng để cho Thân nồi và Nắp ngoài nguội ngang nhiệt độ cơ thể. Nếu không cơm có thể sẽ không ngon.
● Không ấn nút NẤU khi trong Nồi không có gì để tránh làm hỏng nồi.
● Tùy thuộc vào tình trạng nấu, lớp cơm bên dưới đáy nồi có thể bị cháy thành màu nâu nhạt.
●Bề mặt cơm sau khi nấu có thể hơi lõm ở giữa do cơ chế gia nhiệt xung quanh nồi.

## CÁCH SỬ DỤNG:
# CÁCH NẤU CƠM
## BÍ QUYẾT NẤU CƠM NGON THEO TỪNG MENU

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

| | |
|---|---|
| **CƠM TRỘN:** | |
| Gạo: | Lượng gạo cần từ 0,5 đến 4 cốc đối với nồi 1,0 L hoặc từ 2 đến 6 cốc đối với nồi 1,8 L; nếu vượt quá lượng gạo này, cơm có thể không được nấu chín ngon. |
| Mức nước: | Dùng vạch chia mực nước WHITE |
| Lựa chọn menu: | Chọn MIXED trên cài đặt menu |
| Nguyên liệu: | Lượng nguyên liệu khuyến nghị khoảng 30 ~ 50% lượng gạo. nếu vượt quá lượng gạo này, cơm có thể không được nấu chín ngon. (1 cốc gạo khoảng 150g). Cắt nhỏ nguyên liệu, dàn đều lên trên mặt gạo (không cần trộn lẫn) |
| Lời khuyên: | Gia vị phải được cho vào nước hoặc nước dùng rồi mới đổ vào gạo, sau khi điều chỉnh lượng nước, trộn đều gạo từ đáy nồi. Nếu cho gia vị trực tiếp vào gạo hoặc không trộn đều, cơm có thể bị cháy hoặc không ngon. |
| **CƠM TRỘN YẾN MẠCH:** | |
| Mức nước: | Mức nước nhiều hơn một chút so với vạch chia mực nước WHITE |
| Lựa chọn menu: | Chọn SOFTER trên cài đặt menu |
| Lời khuyên: | Lượng lúa mạch trộn vào dưới 20% tổng lượng gạo; nếu vượt quá tỷ lệ này, cơm có thể nấu không ngon. Ví dụ: Để nấu 1 cốc gạo trộn lúa mạch, hãy dùng 0,8 cốc gạo trắng và 0,2 cốc lúa mạch. |
| **CƠM TRẮNG MẦM:** | |
| Mức nước: | Dùng vạch chia mực nước WHITE |
| Lựa chọn menu: | Chọn REGULAR hoặc SOFTER trên menu. |
| Lời khuyên: | Vì mầm gạo dễ bị bong ra, nên vo gạo nhẹ nhàng. |
| **CƠM GẠO LỨT:** | |
| Mức nước: | Dùng vạch chia mực nước BROWN |
| Lựa chọn menu: | Chọn BROWN trên cài đặt menu |
| **CƠM GẠO LỨT GABA:** | |
| Gạo: | Dùng gạo lứt để nấu |
| Mức nước: | Dùng vạch chia mực nước BROWN |
| Lựa chọn menu: | Chọn GABA BROWN trên cài đặt menu |

| | |
|---|---|
| **XÔI** | |
| Gạo: | Rửa sạch rồi cho vào rổ tre khoảng 30 phút để ráo nước. |
| Mức nước: | Dùng vạch chia mực nước SWEET<br>● Khi nấu xôi, phải đong chính xác lượng nước cho SWEET.<br>● **Khi nấu xôi có lẫn gạo trắng…**<br>Đong lượng nước nhiều hơn một chút so với vạch chia nước SWEET. |
| Lựa chọn menu: | Chọn SWEET trên cài đặt menu |
| Nguyên liệu: | Cho nguyên liệu lên mặt gạo sau khi đã điều chỉnh lượng nước. |
| ● **Để nấu món xôi đậu đỏ…**<br>Đun sôi đậu đỏ. Tách riêng đậu và nước luộc đậu. Để nguội đến nhiệt độ phòng trước khi sử dụng. Nước dùng để luộc đậu cũng nên được dùng để nấu xôi | |
| **CHÁO:** | |
| Gạo: | Gạo xát sơ (30%, 50% và 70%) hoặc gạo lứt không thể dùng để nấu cháo. |
| Mức nước: | Dùng vạch chia mực nước PORRIDGE |
| Lựa chọn menu: | Chọn PORRIDGE trên cài đặt menu |
| Nguyên liệu: | Lượng nguyên liệu khuyến nghị khoảng 30 ~ 50% lượng gạo. Cắt nhỏ nguyên liệu và đặt lên trên mặt gạo, không trộn lẫn. Không dùng quá nhiều các nguyên liệu khó chín. Đối với các loại rau xanh, hãy luộc riêng rồi cho vào sau khi cháo đã nấu xong. |
| **CƠM GẠO LỨT NẢY MẦM:** | |
| Gạo: | Lượng gạo cần từ 0,5 đến 4 cốc đối với nồi 1,0 L hoặc từ 2 đến 8 cốc đối với nồi 1,8 L; nếu vượt quá lượng gạo này, cơm có thể không được nấu chín ngon. |
| Mức nước: | Dùng vạch chia mực nước WHITE |
| Lựa chọn menu: | Chọn SOFTER trên cài đặt menu |
| Lời khuyên:: | Tùy lúc nấu cơm chín có thể không ngon như nhau. Một số loại gạo lứt nảy mầm có thể khiến nồi cơm bị sôi trào. Không sử dụng chức năng Hẹn giờ khi nấu gạo lứt nảy mầm và không ngâm gạo trong nước quá 30 phút, vì gạo sẽ hấp thụ quá nhiều nước. |

# DÙNG HẸN GIỜ

● Chức năng này cài đặt cơm tự động được nấu xong theo thời gian mong muốn . Thời gian sẽ được ghi nhớ 2 thời điểm hẹn giờ **“ Hẹn giờ 1 1”** và **“ Hẹn giờ 2 2”** .

**VD: Nếu muốn cơm chín vào lúc 7:30**

● Phải kiểm tra thời gian hiện tại đã đúng hay chưa trước khi bắt đầu nấu hẹn giờ. → Xem trang 14

**1** **Ấn nút** TIMER **để chọn “ Hẹn giờ 1”**

Màn hình sẽ hiển thị thời gian mặc định 6:00
Hiển thị thời gian và đèn NẤU sẽ nhấp nháy
● Ấn nút một lần nữa và “ Hẹn giờ 2”
với thời gian mặc định “ 18:00 ” sẽ được hiển thị.




**2** **Ấn nút** MENU **để lựa chọn thực đơn muốn nấu.**

● Không thể hẹn giờ nấu đối với menu Nấu nhanh, Cơm trộn và Xôi

**3** **Chỉnh thời gian muốn cơm chín bằng cách ân ▲ hoặc▼**

**Nút ▲:** Tăng 10 phút mỗi lần ấn
**Nút ▼:** Giảm 10 phút mỗi lần ấn
● Ấn và giữ để chuyển tiếp nhanh từng 10 phút một.




**4** **Ấn nút** COOKING

Đèn báo NẤU sẽ tắt, màn hình sẽ hiển thị thời gian hẹn là 7:30
Và đèn HẸN GIỜ sẽ sáng, nhạc báo hoặc tiếng beep vang lên.

**● Phải ấn nút NẤU để hoàn thành cài đặt nấu hẹn giờ.**




**LƯU Ý:**

● Ấn nút KHÔI PHỤC, để hủy cài đặt nấu hẹn giờ.
●Khi muốn xem thời gian hiện tại khi nồi đang ở chế độ nấu hẹn giờ, Ấn nút ▲ hoặc ▼.
●Không dùng chức năng nấu Hẹn giờ nếu thêm nguyên liệu hoặc gia vị vào cơm. Nguyên liệu sẽ bị hỏng, gia vị lắng xuống đáy và cơm có thể sẽ không ngon.

## CÁCH SỬ DỤNG:
## DÙNG HẸN GIỜ (tiếp theo)

**Cách dùng các cài đặt hẹn giờ đã được lưu.**

● Khi đã hẹn giờ, Thời gian sẽ được lưu vào 2 thời điểm hẹn giờ " Hẹn giờ 1 1" và " Hẹn giờ 2 2" . Không cần phải cài đặt lại từ đầu nếu muốn dùng lại các cài đặt giống như trước đó.
Ví dụ: Nếu thời gian hẹn giờ được cài đặt là 7:30 cho " Hẹn giờ 1" và 18:30 cho " Hẹn giờ 2".

**1** **Ấn nút** TIMER **để chọn Timer 1 hoặc Timer 2**

Màn hình sẽ hiển thị "Timer 1" được cài đặt ở 7:30 trong chế độ Hẹn giờ cùng với thời gian hiện tại, và đèn COOKING sẽ bắt đầu nhấp nháy.
● Nhấn nút thêm một lần nữa, cài đặt "Timer 2" với thời gian 18:30 sẽ được hiển thị.




**2** **Ấn nút** MENU **để lựa chọn thực đơn muốn nấu.**

**3** **Ấn nút** COOKING

Cài đặt Nấu hẹn giờ đã được kích hoạt.

**VD:** hình minh họa bên phải là cài đặt "Timer 2" với thời gian đặt 18:30




**Thời gian hẹn giờ khuyến nghị:**

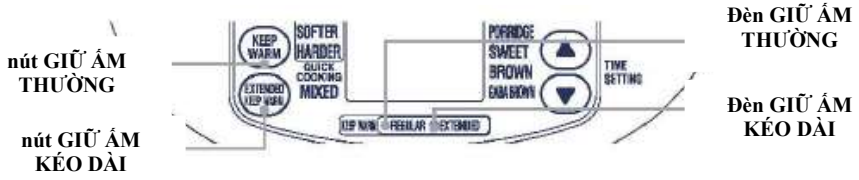
| Lựa chọn menu | | Cài đặt hẹn giờ | Lựa chọn menu | Cài đặt hẹn giờ |
|---|---|---|---|---|
| **Cơm trắng** | Bình thường | 1 tiếng – 13 tiếng | **Cơm sushi** | 45 phút – 13 tiếng |
| | Mềm hơn | 1 tiếng – 13 tiếng | **Cháo** | 1 tiếng 15 phút – 13 tiếng |
| | Cứng hơn | 45 phút – 13 tiếng | **Cơm gạo lứt** | 1 tiếng 35 phút – 13 tiếng |
| | | | **Cơm gạo lứt GABA** | 3 tiếng 15 phút – 13 tiếng |

**LƯU Ý:**

● Cơm có thể mềm hơn khi nấu bằng chức năng Hẹn giờ .
●Thời gian còn lại cho đến lúc nấu xong sẽ không hiển thị trên màn hình.
●Nếu thời gian Hẹn giờ ngắn hơn thời gian mặc định, nồi sẽ vang lên tiếng beep và sẽ bắt đầu ngay quá trình nấu.
●Không hẹn giờ quá 13 tiếng, đặc biệt trong mùa hè, nhằm tránh gạo bị hỏng do ngâm trong nước quá lâu.
● Không dùng chức năng Hẹn giờ khi nấu Gạo lứt nảy mầm vì loại gạo này sẽ hấp thu quá nhiều nước, khiến cơm không ngon như mong muốn.

## GIỮ ẤM THƯỜNG VÀ GIỮ ẤM KÉO DÀI

**Ấn nút GIỮ ẤM THƯỜNG hoặc GIỮ ẤM KÉO DÀI để dùng chức năng Giữ ấm thường hoặc Giữ ấm kéo dài.**




### GIỮ ẤM THƯỜNG

Khi nấu xong, nồi sẽ tự động chuyển sang chế độ Giữ ấm và đèn báo GIỮ ẤM THƯỜNG sẽ bật sáng.
● Nếu muốn dùng chức năng giữ ấm từ trạng thái khôi phục, ấn nút GIỮ ẤM THƯỜNG




### GIỮ ẤM KÉO DÀI

**Chức năng này có thể được bật khi đang ở chế độ Giữ ấm thường**
Dùng chức năng này để giữ ấm cơm lâu hơn. Hiện tượng cơm bị khô và đổi màu sẽ giảm do chức năng này có nhiệt độ giữ ấm thấp hơn vào khoảng 60ºC.

**1. Kiểm tra để chắc chắn là đèn GIỮ ẤM THƯỜNG đã sáng.**




**2. Ấn nút** EXTENDED KEEP WARM Đèn GIỮ ẤM KÉO DÀI sẽ sáng.

**Chế độ GIỮ ẤM KÉO DÀI không áp dụng cho các trường hợp sau:**




●Khi cài đặt nấu các thực đơn Cơm trộn, Cháo, Xôi, Cơm gạo lứt và Cơm gạo lứt GABA.
●Khi đã duy trì chế độ Giữ ấm thông thường được 12 tiếng.
● Khi nhiệt độ trong nồi thấp.
● Nếu quá 24 giờ kể từ khi nấu xong, nồi cơm sẽ tự động chuyển về chế độ giữ ấm thường.
● Hạn chế đóng, mở Nắp ngoài thường xuyên trong khi nồi ở chế độ giữ ấm kéo dài vì nhiệt độ cơm thấp có thể gây mùi và bị ôi thiu.

**Cách đổi từ chế độ Giữ ấm kéo dài sang chế độ Giữ ấm thường:**

**Ấn nút** KEEP WARM




Nồi sẽ trở về chế độ Giữ ấm thường, đèn GIỮ ẤM THƯỜNG sẽ sáng lên.
●Khi nồi sẽ trở về chế độ Giữ ấm thường, quạt sẽ bắt đầu hoạt động để điều chỉnh nhiệt độ.

**LƯU Ý:**

● Để xem thời gian hiện tại trong khi nồi đang ở chế độ Giữ ấm, hãy nhấn nút ▲ hoặc ▼. Sau đó, nhấn lại nút ▲ hoặc ▼ để quay trở về hiển thị Giữ ấm. Lưu ý rằng màn hình sẽ không tự động trở về hiển thị Giữ ấm; phải thực hiện thao tác này bằng tay. Việc chuyển đổi màn hình hiển thị chỉ thực hiện được khi nồi đang ở chế độ Giữ ấm.
● Không sử dụng chế độ Giữ ấm kéo dài cho Gạo lứt nảy mầm.
● Hãy đảm bảo sử dụng chế độ Giữ ấm khi giữ cơm ở trong nồi. → Xem trang 7, mục "CÁCH DÙNG CHẾ ĐỘ GIỮ ẤM".

CÁCH SỬ DỤNG:

## CÁCH ĐIỀU CHỈNH THỜI GIAN

Việc điều chỉnh thời gian rất quan trọng trước khi bắt đầu chế độ nấu Hẹn giờ. Mặc dù đã được cài đặt trước khi xuất xưởng, tuy nhiên phụ thuộc vào điều kiện thực tế có thể ảnh hưởng đến độ chính xác của đồng hồ. Nếu thời gian không chính xác, vui lòng điều chỉnh lại như sau:

**Ví dụ: Thời gian hiện tại là 15:01 nhưng trên màn hình hiển thị là 14:58**

| | |
|---|---|
| **1** | **Đặt Nồi vào Thân nồi và cắm điện.** |

| | |
|---|---|
| **2** | **Ấn nút▲ hoặc nút▼ để bắt đầu và điều chỉnh đồng hồ về đúng thời gian hiện tại.**<br><br>Hiển thị thời gian sẽ nhấp nháy.<br><br>▲ Nút : mỗi lần ấn tăng 1 phút<br>▼ Nút : mỗi lần ấn giảm 1 phút<br><br>●Ấn và giữ để chuyển tiếp nhanh từng 10 phút một.<br><br>Điều chỉnh thời gian<br><br><br>Nhấp nháy |

| | |
|---|---|
| **3** | **Thời gian hiển thị nhấp nháy sẽ dừng sau 3 giây, tức là đã điều chỉnh xong.**<br><br>Nếu thời gian hiển thị không khớp với thời gian hiện tại, lặp lại bước **2** để điều chỉnh lại.<br><br>Điều chỉnh xong<br><br><br>Dừng nhấp nháy |

## ÂM BÁO VÀ CÁCH CHUYỂN ĐỔI

Sản phẩm này có tính năng nhạc báo hiệu. Là tính năng báo hiệu khi bắt đầu nấu, khi hoàn thành thao tác hẹn giờ, khi nấu xong.

**Bạn có thể chọn các loại âm báo như sau:**

| | |
|---|---|
| **Các loại âm báo:** | ※ Chế độ im lặng sẽ tắt chức năng âm báo khi quá trình nấu hoàn tất. Tuy nhiên, sẽ có tiếng beep vang lên khi ấn các nút trên bảng thao tác. |

| Các loại âm báo và cách sử dụng / Thời điểm kêu | **Nhạc**<br>Đây là cài đặt mặc định của sản phẩm. | **Tiếng beep**<br>Chọn cài đặt này khi muốn đổi âm báo nhạc. | **Im lặng**<br>Khi muốn tắt âm báo khi quá trình nấu hoàn tất. |
|---|---|---|---|
| Khi bắt đầu nấu: | Bài "Ngôi sao lấp lánh" | Tiếng beep | |
| Khi hoàn thành hẹn giờ: | Bài "Ngôi sao lấp lánh" | Tiếng beep | |
| Khi nấu (hấp), hâm xong: | Bài "Hoa loa kèn đỏ" | 5 tiếng beep | Không kêu |

**CÁCH CHUYỂN ĐỔI ÂM BÁO:**

**1 Đặt Nồi vào và cắm Dây điện.**

**2 Ấn giữ nút** TIMER **từ 3 giây trở lên.**

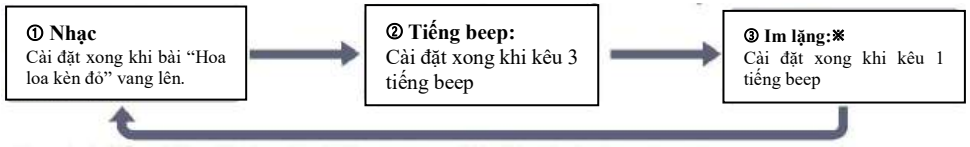
**3 Nếu âm báo muốn đổi vang lên thì việc thay đổi đã hoàn thành..**

● Không thể thay đổi âm báo trong khi đang Nấu hoặc đang Giữ ấm

● Nếu không thay đổi/ chọn được âm báo thì vui lòng làm lại từ bước **1.**

**KHI CHUYỂN ĐỔI ÂM BÁO:**

● Mỗi lần Ấn giữ nút HẸN GIỜ từ 3 giây trở lên thì âm báo sẽ thay đổi.




● Sau khi thay đổi âm báo, các âm báo đã được thay đổi đó sẽ được lưu lại ngay cả khi rút phích cắm điện ra.

# CÔNG THỨC NẤU ĂN

## CƠM TRỘN — Chọn Menu: MIXED

**Nguyên liệu (4 ~ 5 phần ăn)**
Gạo: ……..3 cốc
Thịt gà(hoặc cá cơm khô):…… 50 g
Đậu phụ chiên:…….. 1/2 miếng
Cà rốt:…….. 35 g
Konnyaku:…….. 35 g
Gobo (củ ngưu bàng):…… 35 g
Nấm hương khô:…… 2-3 cái
**A:** Nước tương màu nhạt: 1-1/2 thìa canh
Rượu *mirin:* 1-1/2 thìa canh
Muối: 1/2 thìa cà phê
Hạt nêm Dashi: 1/2 thìa cà phê
Nước ngâm nấm đông cô:…… Tùy ý
Đậu cô ve (luộc) hoặc Rau *Mitsuba* :……Tùy ý



**Cách nấu:**
**1** Cắt thịt gà có độ dày 1cm. Đậu phụ chiên cắt miếng mỏng, chần sơ qua nước sôi 1 lần để khử dầu.
Sau đó ướp thịt gà và đậu phụ chiên vào nước gia vị **A** trong 5 phút. (không đổ bỏ nước này)
**2** Cắt cà rốt và Konnyaku thành miếng nhỏ, chần sơ Konnyaku qua nước sôi rồi vớt ra để vào rổ cho ráo nước. Bào nhỏ gobo (ngưu bàng), ngâm nước để khử mùi gắt, để vào rổ cho ráo nước.
Ngâm nấm hương khô vào nước, cắt bỏ chân nấm, thái lát mỏng.
**3** Thêm nước dùng đã làm ở bước **1** vào nước dùng ngâm nấm hương khô, khuấy đều.
**4** Vo gạo rồi đổ hỗn hợp nước ở bước **3** vào, thêm nước đến vạch chia mực nước 3 của WHITE, trộn đều từ dưới đáy nồi.
**5** Dàn đều nguyên liệu ở bước **1** và **2** lên gạo ở bước **4**. Không trộn các nguyên liệu đã sắp lên gạo. Ngoài ra, món ăn sẽ không ngon nếu thay đổi lượng gạo và nguyên liệu.
6 Ấn nút MENU, chọn thực đơn MIXED, tiếp tục ấn nút COOKING để nấu.
**7** Khi nồi chuyển sang chế độ Giữ ấm, đánh tơi và trộn đều cơm.
**8** Xới ra bát, cho đậu cô ve và lá *Mitsuba* lên trên để trang trí.

## CHÁO NANAKUSA (cháo với 7 loại thảo mộc) — Chọn Menu: PORRIDGE

**Nguyên liệu (4 ~ 5 phần ăn)**
Gạo:…… 1 cốc
Các loại rau xanh: (7 loại thảo mộc mùa xuân, nếu không có có thể thay bằng loại rau khác)…….. 75 g
Muối…… một chút



***7 loại thảo mộc mùa xuân:**
7 loại: rau Paseri Nhật, rau tề thái, cỏ chickweed, cỏ henbit, củ cải trắng, củ cải đỏ.

**Cách nấu:**
**1** Rửa sạch và luộc rau. Sau đó ngâm các loại rau xanh đã luộc vào nước lạnh, vắt ráo nước và cắt nhỏ.
**2** Gạo vo sạch, đổ nước vào nồi đến vạch chia mực nước 1 của PORRIDGE.
**3** Ấn vào nút MENU chọn PORRIDGE rồi ấn nút COOKING để nấu.
**4** Khi nồi chuyển sang chế độ Giữ ấm, mở nắp ngoài và cho nguyên liệu ở bước **1** vào, trộn đều, thêm muối và trộn đều. Sau đó, múc cháo ra tô, sắp rau xanh ở bước **1** lên trên, trộn đều.

① Phải chọn thực đơn PORRIDGE để nấu cháo. Nếu không, sẽ bị sôi tràn.
② Trường hợp nấu món cháo có rau xanh như món cháo này, hãy luộc rau xanh trước rồi thêm vào khi cháo đã nấu xong.
**Đảm bảo tuân thủ 2 điểm trên, nếu không có thể gây trào hoặc tắc van thoát hơi nước rất nguy hiểm.**



| **Đơn vị định lượng ghi trong công thức nấu ăn:** | ●Đong gạo bằng cốc định lượng kèm. 1 cốc = khoảng180 mL)<br>●1 thìa canh = 15 mL ● 1 thìa cà phê = 5 mL |
|---|---|

## XÔI ĐẬU ĐỎ — Chọn Menu: SWEET

**Nguyên liệu (4 ~ 5 phần ăn)**
Gạo nếp:…… 3 cốc
Đậu đỏ:…… 50 g
Muối vừng:…… Tùy ý



**Cách nấu:**
**1** Gạo vo sạch, để trên rổ cho ráo khoảng 30 phút.

**2** Đậu đỏ vo sạch, cho vào nồi riêng đổ vào 2 cốc nước và nấu sôi khoảng 2 phút, sau đó vớt đỗ ra, đổ bỏ nước đã luộc đậu. Sau đó, đổ thêm 3 cốc nước, nấu khoảng 20 phút đến khi dùng tay ấn thấy hạt đậu nứt ra là được, để riêng phần nước dùng và đậu đỏ.

**3** Cho gạo ở bước **1** vào nồi, đổ phần nước dùng ở bước **2** đến vạch chia mực nước 3 của SWEET, trộn đều từ đáy nồi, dàn đều phần đậu đỏ ở bước **2** lên trên gạo.

**4** Ấn vào nút MENU chọn thực đơn SWEET rồi ấn nút COOKING để nấu.
**5** Khi nồi chuyển sang chế độ giữ ấm, xới đều để xôi tơi ra. Xới ra đĩa, sau đó cho ít muối vừng lên trên để thưởng thức.

Trường hợp trộn gạo tẻ vào gạo nếp để nấu, điều chỉnh lượng nước nhiều hơn vạch chia mực nước SWEET một chút.

## CƠM GẠO LỨT TRỘN — Chọn Menu: BROWN

**Nguyên liệu (4 ~ 5 phần ăn)**
Gạo Lứt: ……..3 cốc
Thịt ức gà: ……80 g
Đậu phụ chiên:……..1miếng (20g)
Cà rốt, Konnyaku, Gobo (củ ngưu bàng):…… 35 g mỗi loại

**A:** Nước tương màu nhạt:……3 thìa canh
Rượu *mirin:*…….. 1/2 thìa canh



**Cách nấu:**
**1** Cắt thịt ức gà có độ dày 1cm, đậu phụ chiên thái lát mỏng.

**2** Cắt cà rốt và Konnyaku thành miếng nhỏ, chần sơ Konnyaku qua nước sôi rồi vớt ra để vào rổ cho ráo nước. Bào nhỏ gobo (ngưu bàng), ngâm nước để khử mùi gắt, để vào rổ cho ráo nước.

**3** Vo gạo và cho **"A"** vào nồi, đổ nước đến vạch chia số 3 BROWN và trộn đều, trộn từ dưới đáy nồi.

**4** Dàn đều nguyên liệu ở bước **1** và **2** lên gạo ở bước 3.

**5**.Ấn nút MENU, chọn thực đơn BROWN, tiếp tục ấn nút COOKING để nấu.

**6.** Khi nồi báo đã nấu xong, đánh tơi và trộn đều cơm.

● Vo gạo nhẹ nhàng để rửa sạch vỏ trấu.
● Khi nấu cơm với các nguyên liệu khác, lượng gạo để nấu cho dung tích nồi 1.0L là 1-4 cốc và cho dung tích nồi 1.8L là 2-6 cốc.

# VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

**Mọi bảo dưỡng và sửa chữa khác phải do trung tâm dịch vụ hoặc kỹ thuật viên được ủy quyền thực hiện.**

● Luôn rút Dây điện để phần Thân nồi và Nồi nguội trước khi vệ sinh.

● Không sử dụng dung môi, benzene, bột đánh bóng, các loại bàn chải cứng (nylon, kim loại) hay các vật có thể làm hư hại bề mặt nồi cơm điện.

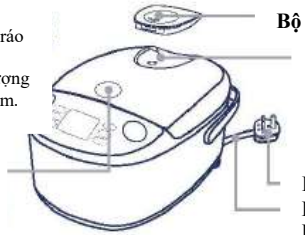
## CÁCH VỆ SINH PHẦN BÊN NGOÀI:

**Thân nồi:**
Lau bằng khăn.vải đã được ngâm nước rửa dịu nhẹ ,vắt ráo nước. Dùng khăn khô lau các nút bảng thao tác.

● Nếu dùng vải chứa chất tẩy rửa, vui lòng sử dụng 1 lượng nhỏ để tránh nhiễm mùi và không lau chà mạnh sản phẩm.

**Nút bấm mở nắp**
Dùng tăm tre để lấy cơm hay dị vật bị dính vào nút bấm.

● Nếu không có thể sẽ không mở được nắp.



**Bộ van thoát hơi**

**Nắp ngoài**
Tháo nắp thoát hơi, sau đó lau phần nắp ngoài bằng vải đã vắt ráo nước.

**Phích cắm**
**Dây điện**
Lau bằng vải khô mềm.

## CÁCH VỆ SINH BỘ VAN THOÁT HƠI:

● Để nồi cơm điện nguội trước khi vệ sinh

Rửa bên trong và bên ngoài bộ van thoát hơi dưới vòi nước chảy.

**● Cách tháo bộ van thoát hơi**

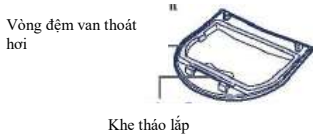
1.Ấn vào Phần giữ ①rồi kéo② lên trên để mở




2. Tháo Nắp thoát hơi bằng cách nhấc lên theo hướng chéo lên trên③.

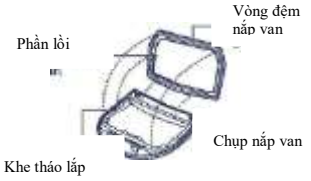



3 Lấy vòng đệm van thoát hơi ra khỏi khe tháo lắp.

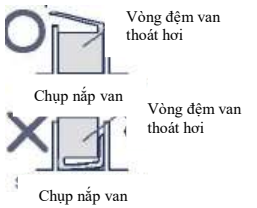



**● Cách lắp bộ van thoát hơi**

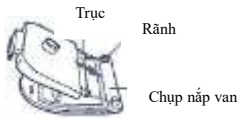
1.Đặt phần lồi của vòng đệm nắp van khớp với Khe tháo lắp, sau đó lắp vòng đệm vào vị trí.




Hình minh họa vòng đệm khi được lắp đúng vào Chụp nắp van thoát hơi




2.Đưa các Trục của Nắp thoát hơi (2 vị trí) vào các Rãnh lắp trên Chụp nắp van (2 vị trí). Sau đó đóng nắp lại cho đến khi nghe tiếng "tách" từ Phần giữ nắp.




## CÁCH VỆ SINH VÁ XỚI CƠM, GIÁ GIỮ VÁ XỚI CƠM VÀ LÒNG NỒI

Rửa với miếng bọt biển, dùng nước rửa chén dịu nhẹ để rửa sạch.

**LƯU Ý:** Lớp chống dính mặt trong Nồi sẽ bị bong tróc nếu nồi bị hỏng.
Vui lòng sử dụng cẩn thận và làm theo những hướng dẫn sau

● Không để thìa, đĩa bát vào trong nồi khi rửa.

●Không dùng chất tẩy rửa, các loại bàn chải.

● Không cho giấm vào nồi

● Rửa sạch nồi ngay sau khi nấu.

**CHÚ Ý:**
**Lớp chống dính có thể bị bong ra theo thời gian sử dụng.**
Lớp chống dính có thể bị phai màu hoặc bong ra. Điều này không ảnh hưởng đến chức năng cũng như vấn đề vệ sinh. Và nó không có hại cho sức khỏe.



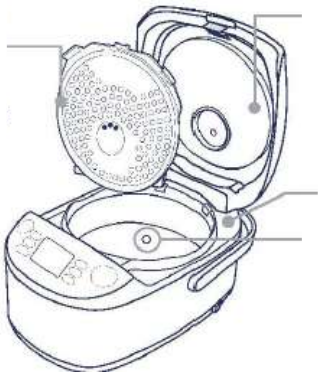
# VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

## PHẦN BÊN TRONG:

**Bộ nắp trong (Nắp trong)**
**Vòng đệm nắp trong**
Dùng nước nóng hoặc lạnh, rửa sạch bằng miếng bọt biển. Dùng đũa tre hoặc muôi gỗ để lấy cơm hay các dị vật dính vào nắp.

● Vòng đệm nắp trong không tháo ra được.

● Rửa sạch nắp trong sau mỗi lần sử dụng. Nếu bị dính bẩn hoặc ướt, nắp có thể bị đổi thành màu nâu hoặc bị gỉ sét.



**Nắp ngoài và Van thoát hơi**
Giữ chặt nắp ngoài, lau bằng khăn vải mềm vắt ráo nước.
Lau sạch cơm dính hay cặn bẩn trong nắp.

**Thân nồi**

**Cảm biến bên**
Lau bằng khăn vải mềm vắt ráo nước.
Nếu bị tắc do cơm dính hay dị vật, dùng tăm tre để lấy ra.

## CÁCH THÁO – GẮN PHẦN NẮP TRONG:

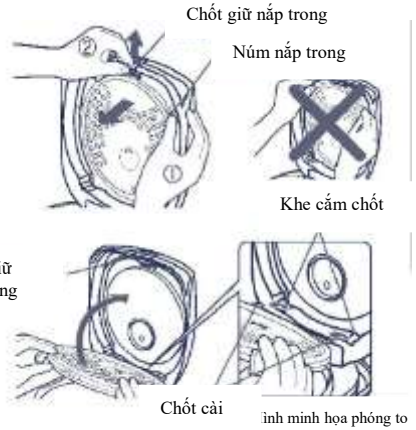
**CÁCH THÁO:**

Nắm tay cầm nắp trong ①, ấn chốt giữ nắp trong ② lên phía trên để tháo ra.

● Không kéo mạnh núm nắp trong nếu không ấn chốt giữ nắp. (Vì có thể làm hỏng bộ nắp trong và nắp ngoài.)

**CÁCH LẮP:**

Căn chỉnh chốt cài ở phía cuối nắp đúng với khe cắm chốt trên nắp ngoài đưa chúng vào đúng vị trí, nhấn vào chốt giữ nắp trong đến khi nghe thấy tiếng "cạch".




## CÁC LINH KIỆN THAY THẾ:

● Vui lòng đổi linh kiện mới khi bị hỏng để nồi vận hành tốt.

● Xác nhận tên và mã của linh kiện, sau đó liên hệ với cửa hàng nơi đã mua sản phẩm để mua linh kiện thay thế.

| Tên linh kiện | Mã linh kiện |
|---|---|
| Phần nắp trong (Nồi 1.0L) | C110 |
| Phần nắp trong (Nồi 1.8L) | C111 |
| Nồi (Nồi 1.0L) | HBQ :B263<br>HBQ -C:B265 |
| Nồi (Nồi 1.8L) | HBQ :B264<br>HBQ -C:B266 |
| Vá xới cơm | SHAKN |
| Giá giữ vá xới cơm | 61-8112 |
| Cốc định lượng | 61-5784 |

## KIỂM TRA TRƯỚC KHI GỌI DỊCH VỤ SỬA CHỮA

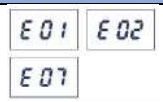
## HƯỚNG DẪN KHI CÓ SỰ CỐ

● Vui lòng kiểm tra các điểm sau trước khi gọi dịch vụ sửa chữa.

| Vấn đề | | Nguyên nhân / (các điểm cần kiểm tra) |
|---|---|---|
| **NẤU CƠM** | **Cơm quá cứng hoặc mềm:** | ● Nếu đặt nồi trên mặt nghiêng hoặc không phẳng, lượng nước nhiều ít không chính xác cũng có thể làm cơm quá cứng hoặc quá mềm.<br>● Độ cứng-mềm của cơm thay đổi tùy vào loại gạo, nơi thu hoạch và thời gian bảo quản (gạo mới, gạo cũ).<br>● Độ ngon của cơm thay đổi tùy vào nhiệt độ nước, nhiệt độ phòng.<br>● Khi nấu hẹn giờ thì cơm sẽ mềm hơn.<br>● Khi nấu ở chế độ Nấu nhanh thì cơm sẽ hơi cứng.<br>● Đảm bảo rằng nồi không bị biến dạng, móp méo. |
| | **Cơm bị cháy:** | ● Có thể Lòng nồi hoặc Cảm biến bên có dính những vật lạ như hạt cơm hay hạt gạo.<br>● Có thể do vo gạo chưa kỹ, lớp cám vẫn còn dính nhiều trên hạt gạo.<br>● Đảm bảo rằng Nồi không bị biến dạng, móp méo. |
| | **Nước sôi tràn ra trong khi đang nấu** | ● Khi nấu cháo có chọn thực đơn khác ngoài PORRIDGE(cháo) không?<br>● Đảm bảo đã lắp Nắp van thoát hơi vào nồi.<br>●Có thể do vo gạo chưa kỹ, lớp cám vẫn còn dính nhiều trên hạt gạo.<br>●Đảm bảo rằng Nồi không bị biến dạng, móp méo. |
| | **Không thể bắt đầu nấu Hoặc không ấn nút được:** | ● Đảm bảo rằng Dây điện đã được cắm chặt.<br>● Trên màn hình có hiển thị “E01”, “E02” không? → Trang 22<br>● Nồi đã được đặt vào Thân nồi đúng chưa? → Đặt đúng Nồi vào Thân nồi.<br>● Đèn GIỮ ẤM THƯỜNG hoặc GIỮ ẤM KÉO DÀI có đang sáng không? → ấn nút KHÔI PHỤC, sau đó ấn nút NẤU. |
| | **Có tiếng ồn trong khi nấu/ giữ ấm:** | ● Nồi cơm Vi xử lý (MICOM) sẽ phát ra âm thanh điều tiết nhiệt khi nấu. Đây không phải là sự cố. |
| | **Có tiếng động cơ quay trong khi đang nấu/ giữ ấm:** | ● Quạt làm mát đang hoạt động nhằm tản nhiệt qua lỗ thông hơi. |
| | **Hơi nước rò ra giữa nắp ngoài và thân nồi:** | ● Kiểm tra Nắp ngoài có biến dạng hay Vòng đệm nắp trong có bị hỏng không.<br>● Vòng đệm nắp trong có bị bẩn hay không? → **vệ sinh vòng đệm nắp trong khi bị bẩn.**<br>●Đảm bảo rằng Nồi không bị biến dạng, móp méo. |

| Vấn đề | | Nguyên nhân / (các điểm cần kiểm tra) |
|---|---|---|
| **GIỮ ẤM** | **Trong khi Giữ ấm, cơm có mùi, đổi màu hoặc bị đọng nước:** | ● Thời gian của quá trình Giữ ấm thường vượt quá 12 tiếng không?<br>● Lượng cơm cần giữ ấm quá ít?<br>● Có để Vá xới cơm trong nồi khi đang giữ ấm cơm không?<br>● Có làm nóng lại cơm nguội không?<br>● Sau khi cơm nấu chín có đánh tơi cơm không?<br>→ Hãy đánh tơi cơm sau khi nấu chín.<br>●Có thể do vo gạo chưa kỹ, lớp cám vẫn còn dính nhiều trên hạt gạo.<br>● Tùy thuộc loại gạo và loại nước sử dụng mà cơm có thể có màu vàng.<br>● Nồi sẽ có mùi sau khi nấu Cơm trộn. → Hãy rửa sạch nồi sau khi nấu.<br>● Khi để cơm trong nồi, có thể đã không bật chức năng giữ ấm Nếu để nguyên cơm trong nồi và không sử dụng chức năng giữ ấm sẽ khiến cơm có mùi khó chịu. → tham khảo mục "CÁCH DÙNG CHẾ ĐỘ GIỮ ẤM " trang 7. |
| | **Không thể dùng chức năng Giữ ấm kéo dài** | ● Bạn có chọn thực đơn loại không thể dùng chế độ Giữ ấm kéo dài không?<br>→ Xem trang 13 mục " GIỮ ẤM THƯỜNG VÀ GIỮ ẤM KÉO DÀI ".<br>● Thời gian của quá trình Giữ ấm có vượt quá 12 tiếng không?<br>→ Nếu thời gian của quá trình Giữ ấm đã vượt quá 12 tiếng thì sẽ không thể cài đặt chế độ Giữ ấm kéo dài.<br>● Cơm trong Nồi là cơm nguội không?<br>→ Nếu nhiệt độ nồi thấp thì sẽ không thể chọn chế độ Giữ ấm kéo dài. |
| | **Không hiển thị thời gian đã Giữ ấm** | ● Màn hình có đang hiển thị thời gian hiện tại không?<br>→ Ấn nút Điều chỉnh thời gian để thay đổi hiển thị. Xem trang 13 mục “CHÚ Ý” |
| **NẤU HẸN GIỜ** | **Nếu hẹn giờ thì sẽ bắt đầu nấu ngay lập tức** | ● Thời gian hiện tại đã đúng chưa?<br>→ Đồng hồ hiển thị 24 giờ. Vui lòng kiểm tra lại một lần nữa.<br>● Khi cài đặt chưa đủ thời gian cần thiết để nấu hẹn giờ, nồi sẽ bắt đầu chức năng nấu ngay lập tức. |
| | **Cơm chưa nấu xong theo giờ đã hẹn** | ●Thời gian hiện tại đã đúng chưa?<br>→ Đồng hồ hiển thị 24 giờ. Vui lòng kiểm tra lại một lần nữa. |
| | **Không thể hẹn giờ** | ● Sau khi hẹn giờ, có ấn nút NẤU để nấu không?<br>→ Nếu không ấn nút NẤU thì vẫn chưa hoàn thành việc hẹn giờ.<br>● Màn hình có nhấp nháy“7:00”không?<br>→Chỉ có thể cài đặt hẹn giờ khi đã cài đặt thời gian hiện tại. → Xem trang 14 “CÁCH ĐIỀU CHỈNH THỜI GIAN” |
| **KHÁC** | **Khi xảy ra sự cố ngắt điện:** | ● Nếu đồng thời dùng nhiều thiết bị điện cùng một lúc, cầu dao sẽ bị ngắt do quá tải điện.<br>→ Rút phích cắm các thiết bị dùng chung ổ cắm với nồi cơm điện ra trước khi bật lại cầu dao điện. nếu thời gian ngắt điện dưới 10 phút thì nồi vẫn sẽ tự động nấu lại khi có điện. |

## KIỂM TRA TRƯỚC KHI GỌI DỊCH VỤ SỬA CHỮA
# CÁC HIỂN THỊ BÁO LỖI VÀ Ý NGHĨA CỦA CHÚNG

| Hiển thị | | ● Nguyên nhân (các điểm cần kiểm tra) |
|---|---|---|
| HIỂN THỊ LỖI |  | ● Sự cố.<br>→ Vui lòng liên lạc với cửa hàng nơi đã mua sản phẩm. |
| |  | ● Trong trường hợp điện áp bất thường, sản phẩm sẽ tự động ngừng hoạt động để tránh hư hỏng.<br>→ Hãy kiểm tra lại định mức nguồn điện của ổ cắm để đảm bảo phù hợp với nồi cơm điện. Nếu không phù hợp, hãy sử dụng ổ cắm khác. |
| |  | ● Nồi chưa được đặt vào Thân nồi.<br>→ Đặt nồi vào thân nồi đúng cách. |
| |  | ● Nhiệt độ trên Cảm biến nắp và Cảm biến bên quá cao.<br>→ Sau khi ấn vào nút KHÔI PHỤC, và mở nắp ngoài, vui lòng để 15 phút cho phần trong Thân nồi nguội. (cần thận để không bị bỏng.) |
| |  Hiển thị trống<br> Đang nhấp nháy | ● Pin Lithium được lắp đặt bên trong đã hết.<br>Khi hết pin, những hiển thị và nội dung đã lưu (giờ hiện tại, menu, chức năng giữ ấm) sẽ bị mất nếu rút phích cắm ra khỏi ổ cắm. Tuy nhiên, nếu cắm phích cắm vào và điều chỉnh lại thời gian thì có thể sử dụng nồi như bình thường.<br>Vui lòng liên hệ với cửa hàng nơi đã mua sản phẩm để thay pin mới (có tính phí) |
| | **Hiển thị lạ:** | ● Rút Dây điện ra và cắm lại một lần nữa. → Hiển thị [7:00] nhấp nháy trên màn hình, vui lòng điều chỉnh lại thời gian theo hướng dẫn trang 14. |

# THÔNG SỐ KỸ THUẬT

| Model số | | NP-HBQ10 | NP-HBQ18 | NP-HBH10C | NP-HBH18C |
|---|---|---|---|---|---|
| Thể tích nấu (Khoảng L) [ số cốc] | Cơm trắng | 0,09～1,0L[0,5～5,5] | 0,18～1,8L[1～10] | 0,09～1,0L [0,5～5,5] | 0,18～1,8L[1～10] |
| | Nấu nhanh | 0,09～1,0L [0,5～5,5] | 0,18～1,8L[1～10] | 0,09～1,0L [0,5～5,5] | 0,18～1,8L[1～10] |
| | Cơm trộn | 0,09～0,72L [0,5～4] | 0,36～1,08L [2～6] | 0,09～0,72L [0,5～4] | 0,36～1,08L [2～6] |
| | Cơm Sushi | 0,18～1,0L[1～5,5] | 0,18～1,8L[1～10] | 0,18～1,0L[1～5,5] | 0,18～1,8L[1～10] |
| | Cháo | 0,09~0,27L [0,5~1,5] | 0,09~0.,5L [0,5~2,5] | 0,09~0,27L [0,5~1,5] | 0,09~0.,5L [0,5~2,5] |
| | Xôi | 0,18~0,72L [ 1 ~ 4] | 0,36~1,08L [ 2 ~ 6] | 0,18~0,72L [ 1 ~ 4] | 0,36~1,08L [ 2 ~ 6] |
| | Cơm gạo lứt | 0,18~0,72L [ 1 ~ 4] | 0,36~1,44L [ 2 ~ 8] | 0,18~0,72L [ 1 ~ 4] | 0,36~1,44L [ 2 ~ 8] |
| | Cơm gạo lứt GABA | 0,18~0,72L [ 1 ~ 4] | 0,36~1,44L [ 2 ~ 8] | 0,18~0,72L [ 1 ~ 4] | 0,36~1,44L [ 2 ~ 8] |
| | Cơm gạo lứt nảy mầm | 0,09～0,72L [0,5～4] | 0,36~1,44L [ 2 ~ 8] | 0,09～0,72L [0,5～4] | 0,36~1,44L [ 2 ~ 8] |
| Nguồn điện | | AC 220-230V 1011-1030W 50/60Hz | AC 220-230V 1120-1240W 50/60Hz | AC 220V 1030W 50Hz | AC220V 1240W 50Hz |
| Điện năng tiêu thụ | | 32W | 40W | 32W | 40W |
| Điện năng tiêu thụ trung bình khi giữ ấm | | | | | |
| Hệ thống nấu | | IH: Gia nhiệt cảm ứng | | | |
| Độ dài của dây điện | | 1.0m | | 1.8m | |
| Kích thước bên ngoài (khoảng cm) | | 25(Rộng)x36(Sâu)x20(Cao) | 27,5(Rộng)x39,5(Sâu)x23,5(Cao) | 25(Rộng)x36(Sâu)x20(Cao) | 27,5(Rộng)x39,5(Sâu)x23,5(Cao) |
| Khối lượng | | Khoảng 4,4 kg | Khoảng 5,0 kg | Khoảng 4,4 kg | Khoảng 5,0 kg |
| Hiệu suất nhiệt* | | — | — | 78% | 78% |
| Công suất ở chế độ chờ* | | — | — | 2.0W | 2.0W |
| Công suất giữ nhiệt* | | — | — | 78W*h | 78W*h |
| Cấp hiệu suất năng lượng* | | — | — | Cấp 4 | Cấp 4 |

● Điện năng tiêu thụ bình quân khi Giữ ấm được tính theo thể tích nấu tối đa trong điều kiện nhiệt độ phòng là 20°C.
● Ở các khu vực đặc biệt như vùng núi cao hoặc nơi có điều kiện thời tiết khắc nghiệt một số hiệu năng mặc định không thể đảm bảo. Vui lòng tránh tối đa sử dụng nồi ở những khu vực đặc biệt này.
● Sản phẩm này không thể sử dụng tại những nơi có điện áp hoặc nguồn điện không phù hợp với thông số quy định của sản phẩm.
●* Dựa trên tiêu chuẩn GB12021.6 (Giá trị được đo khi nấu theo thực đơn Quick Cooking: nấu nhanh)

| GHI CHÚ |
| --- |
| |