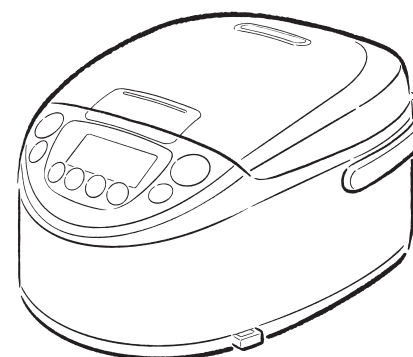


JPW-H10V
JPW-H18V①



For household use

Induction Heating Rice Cooker

Thank you for purchasing this product. Please read all information in this manual before using the appliance. Afterward, keep this manual in a handy location for future reference by anyone who will use this product.

Operating Instruction
with warranty

Sử dụng trong gia đình

Nồi cơm điện áp suất IH

Cám ơn quý khách đã mua sản phẩm Nồi cơm điện của Tiger. Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng. Sau khi đọc kỹ, xin vui lòng giữ lại sách hướng dẫn này để tham khảo về sau.

Hướng dẫn sử dụng
kèm theo bảo hành



TIGER CORPORATION

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

Table of Contents

Introduction

- 3 - IMPORTANT SAFEGUARDS
- 8 - Menu Introduction
- 14 - Names of Component Parts and Accessories

Basic Cooking

- 16 - How to Cook Rice
- 20 - Keeping Rice Warm
- 21 - Reheating Cooked Rice

Timer and Soak Timer Functions

- 22 - Using the Timer Function
- 24 - Setting the Soak Timer Function

Other Food

- 26 - How to Make Other Foods (Cook•Soup)

Menu Guide

- 28 - Menu Guide

Current Time

- 31 - Setting the Current Time

Cleaning and Maintenance

- 32 - How to Clean
- 34 - How to Remove and Attach Each Component Part
- 35 - How to Perform Cleaning

When a Problem Occurs

- 36 - If Rice Does Not Cook Properly
- 39 - If Other Food Is Not Made Properly
- 40 - Troubleshooting
- 43 - Error Displays and Actions to Be Taken

Others

- 43 - Adjusting the Steaming Time (Exp. Limited Cups Menu)
- 44 - Adjusting the Sound Volume
- 45 - Specifications
- 45 - If There Is a Power Outage
- 45 - Purchasing Consumables and Optional Accessories
- 90- Warranty on Tiger Induction Heating rice cooker
- 91- Free-of-charge repair (Replacement*) policy

IMPORTANT SAFEGUARDS

Read and follow all safety instructions before using the rice cooker.

- The WARNINGS and CAUTIONS described below are intended to protect the user and other individuals from physical and property damage. To ensure safety, please follow them carefully.
- Do not remove the caution/warning labels attached to the rice cooker.

Safety instructions are classified and described according to the level of harm and damage caused by improper use, as shown below.



WARNING

This symbol indicates there is a possibility of serious injury*¹ or death when the product is handled improperly.



CAUTION

This symbol indicates there is a possibility of injury*² or damage to property*³ when the product is handled improperly.

*1 Serious injury is defined here as loss of sight, physical injury, burns (high or low temperature), electric shock, broken bones, poisoning, or other injuries severe enough to involve permanent damage and require hospitalization or extended outpatient care.
*2 Injury is defined here as a physical injury, burns, or electric shock that does not require a hospital stay or extended outpatient care.
*3 Damage to property is defined here as damage that affects a building, furniture, livestock, or pets.

Description of Symbols

-  indicates a warning or caution. The specific details of the warning or caution are indicated inside the symbol or in an illustration or text near the symbol.
-  indicates a prohibited action. The specific details of the prohibited action are indicated inside the symbol or in an illustration or text near the symbol.
-  indicates an action that must be taken or an instruction that must be followed. The specific details of the action or instruction are indicated inside the symbol or in an illustration or text near the symbol.

WARNING

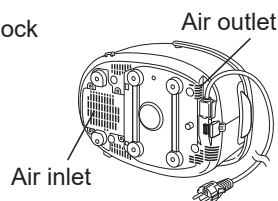
-  **Use only rated voltage power.**
This is to avoid fire or electric shock.
-  **Use an electrical outlet rated 7 A or higher and do not plug in other devices at the same time.**
Connecting other devices to the same outlet may cause the outlet to overheat, resulting in fire.
-  **Do not use a damaged power cord. Also, do not damage the power cord.**
(Do not forcefully bend, pull, twist, fold, or modify the cord. Do not place the cord near high-temperature surfaces or under/ between heavy objects.)
Doing so may cause fire or electric shock.
-  **Wipe the power plug thoroughly if dust or other foreign objects are collected on it.**
This is to avoid fire.
-  **If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.**
Otherwise, a malfunction or accident may occur.

-  **Insert the power plug completely into the outlet.**
Failure to do so may cause electric shock, short circuit, smoke, or fire.
-  **Do not use the rice cooker when the power cord or power plug is damaged or the plug is loose in the outlet.**
This is to avoid electric shock, short circuits, and fire.
-  **Do not handle the power plug with wet hands.**
Doing so may cause electric shock or injury.
-  **Never open the lid during cooking.**
Contents may spray out, causing burns or other injuries.

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING

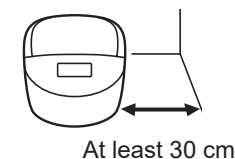
-  **Do not place your face or hands near the steam vents.**
Doing so may cause burns. Never allow small children near the steam vent.
-  **Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**
-  **This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.**
This is to avoid burns, electric shock, or injury.
-  **Do not immerse this appliance in water.**
This is to avoid electric shock, shorting, or fire.
-  **Do not attempt to modify the rice cooker. Disassembly or repairs should only be performed by an authorized service representative.**
Otherwise, fire, electric shock, or injury may occur.
-  **Metal objects such as knives, forks, spoons, and lids should not be placed on the appliance.**
Metal objects may become very hot.
-  **Do not expose the power plug to steam.**
Doing so may cause electric shock or fire. When using the rice cooker on a sliding tabletop, be careful not to expose the power plug to steam.
-  **Do not insert any pins, wires, or other metal objects into the air inlet or air outlet, or any gaps between parts.**
Doing so may cause electric shock or injury due to malfunction.



-  **When closing the lid, remove any cooked rice or grains of rice adhering to the upper casing or around the hook, and close the lid firmly.**
Steam may leak or contents may spray out from the opened lid, causing burns or other injuries.
-  **Do not use this product in any way not described in the operating instructions.**
Steam or contents may spray out, causing burns or other injuries.
Examples of cooking that is not allowed:
 - Heating ingredients or seasoning in a plastic bag, etc.
 - Using parchment paper, aluminum foil, or plastic wrap
 - Using a lot of oil
 - Cooking amaranth or other small grains that may cause clogging
-  **If the surface is cracked, switch off the appliance immediately.**
Failure to do so may cause electric shock.
-  **Stop using the rice cooker immediately in case of any malfunction or failure.**
Using the rice cooker with a problem may cause fire, electric shock, or injury.
Examples of malfunction and failure:
 - The power cord or power plug becomes abnormally hot.
 - Smoke is emitted from the rice cooker or a burning odor is detected.
 - The rice cooker is cracked or there are loose or wobbly parts.
 - The inner pot is deformed.
 - There are other problems or abnormalities.
 Immediately disconnect the power cord from the outlet and contact the place of purchase for inspection and repair service.
-  **Do not use the rice cooker on an unstable surface, heat-sensitive table, mat, etc.**
Doing so may cause fire or damage to the table or mat.

WARNING

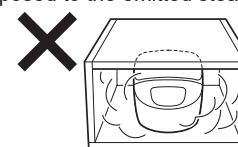
-  **Do not use the rice cooker near walls or furniture.**
Steam and heat may cause damage, discoloration, or deformation. Use the rice cooker at least 30 cm away from walls or furniture. When using the rice cooker on a kitchen rack or cabinet, make sure that steam is not trapped.
-  **Be careful to avoid any spillage on the connector during using.**
-  **The heating element surface is subjected to residual heat after use. Do not touch high-temperature surfaces during or immediately after cooking.**
Doing so may result in burns.



-  **Risks of injuries if you do not use this appliance correctly.**
-  **Wait until the rice cooker has cooled down before cleaning it.**
(Read P.32 to 35 for how to clean the appliance.)

CAUTION

-  **Do not use the rice cooker in a small space where the operation panel is exposed to steam.**
Steam and heat may result in deformation of the operation panel or damage, discoloration, deformation, or malfunction of the rice cooker. When using the rice cooker on a sliding tabletop, pull the tabletop out so that the operation panel is not exposed to the emitted steam.
-  **Do not use the rice cooker on a sliding tabletop that does not have sufficient load-bearing capacity.**
Otherwise, the rice cooker may fall, resulting in injury, burns, or malfunction. Before using the rice cooker, confirm that the sliding tabletop is sufficiently able to bear its weight.
-  **Do not use the rice cooker near a heat source or where it may be splashed with water.**
Doing so may cause electric shock, electric leakage, fire, or deformation or malfunction of the rice cooker.
-  **Use only the inner pot made exclusively for this rice cooker.**
Using any other pot may cause overheating or malfunction.

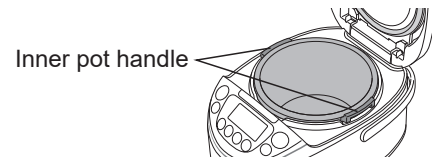


-  **Do not use the rice cooker if the tab of the inner lid is broken.**
Doing so may cause steam leaks or boiling over, resulting in burns or other injuries. The rice may also not be cooked properly.
-  **Do not cook with the inner pot empty.**
Doing so may cause overheating or malfunction.
-  **This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:**
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
-  **Do not use the rice cooker on an aluminum sheet or electric mat.**
Aluminum material may generate heat, resulting in smoke or fire.
-  **Do not use the rice cooker with the air inlet/outlet blocked or in a hot room.**
Do not place it on a carpet or plastic bag. Doing so may result in electric shock, electric leakage, fire, or malfunction.
-  **Do not use the rice cooker on an induction cooktop.**
Doing so may result in malfunction.
-  **Be careful about any escaping steam when opening the lid.**
Exposure to steam may result in burns.

IMPORTANT SAFEGUARDS

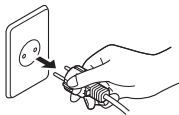
CAUTION

-  **Do not hold the inner pot handles with your bare hands when the rice cooker is in operation or immediately after cooking. Be sure to use oven mitts to pick up the inner pot handles.**
Touching the hot inner pot handle may result in burns.



-  **Disconnect the power plug when not in use.**
This is to avoid injury, burns, electric shock, electric leakage, or fire caused by insulation deterioration.

-  **Be sure to hold the power plug when removing it from an outlet.**
This is to avoid electric shock, short circuits, or fire.



-  **Do not use multiple appliances connected to the same outlet.**
Doing so may cause fire.



-  **Handle the rice cooker with care.**
Dropping the rice cooker or exposing it to a strong impact may cause injury or malfunction of the rice cooker.

-  **Do not place magnetic-sensitive objects close to the rice cooker since it produces a magnetic field.**
TVs and radios may experience interference.
Content recorded on credit cards, magnetic ID cards, cassette tapes, or videotapes may be lost.

-  **People with cardiac pacemakers must consult a medical specialist before using the rice cooker.**
Operation of the rice cooker may affect cardiac pacemakers.

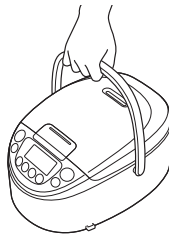
-  **The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**
Doing so may result in malfunction.

-  **Do not wash the entire rice cooker.**
Do not immerse this appliance in water or pour water on it. Doing so may cause electric shock, shorting, or fire.

-  **Do not move the rice cooker while it is cooking.**
Doing so may cause the contents to spill, resulting in burns.

-  **Do not touch the hook button while carrying the rice cooker.**
Doing so may cause the lid to open, resulting in injury or burns.

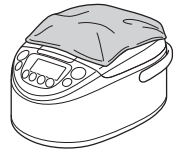
-  **Do not hold the lid when moving the rice cooker.**
Doing so may cause burns or other injuries. Be sure to hold the grips when moving this appliance.



-  **Use and cook an appropriate amount of ingredients that can foam or expand.**
Otherwise, the ingredients may overflow, resulting in accidents or malfunction.
Examples: Soybeans, black beans, white jelly ears, and other ingredients that can foam easily.

Safety instructions to follow so that the appliance can be used for many years

- **Remove any cooked or uncooked grains of rice adhering to the rice cooker and inner pot.**
Failure to do so may cause steam to leak or contents to boil over. This may also result in malfunction or improperly cooked rice.
- **Do not cover the rice cooker with a cloth or other object during cooking.**
Doing so may cause the rice cooker or the lid to become deformed or discolored.
- **Do not reheat (keep warm) cooled rice.**
Doing so may cause unpleasant odors.
- **The holes in the rice cooker are designed to maintain its functions and performance. In extremely rare cases, insects may enter these holes and cause a malfunction. To prevent this, a commercially available insect prevention sheet, etc., is recommended. If a malfunction does occur due to this problem, it will not be covered by warranty. In this case, contact the place of purchase.**
- **The fluorocarbon resin coating on the inner pot may wear and peel with extended use. It is harmless to humans and does not interfere with actual cooking or the heat-insulating capability of the rice cooker. If deformation or corrosion is found on the inner pot, a new inner pot may be purchased. In this case, contact the place of purchase.**
- **Strictly observe the following instructions to keep the fluorocarbon resin coating of the inner pot from swelling, peeling, or becoming deformed.**
 - Do not place the inner pot directly over a gas or induction cooktop. Do not place it in a microwave oven.
 - Use the Keep Warm function for white rice and rinse-free rice only. (Do not use for mixed or seasoned rice, etc.)
 - Do not use vinegar inside the inner pot.
 - Use only the supplied spatula or a wooden spatula.
 - Do not use hard or sharp utensils such as metal ladles, spoons, or whisks.
 - Do not place a strainer inside the inner pot.
 - Do not wash dishes or other hard objects inside the inner pot.
 - Do not clean the inner pot using hard materials such as wire wool or nylon scrubbing sponges.
 - Do not use a dishwasher/dryer to clean the inner pot and other parts.



Menu Introduction

14 menu choices

 Cooking capacity  Inner pot scale  Cooking time guideline^{*1}  Timer setting guideline  Keep Warm function	01 Plain Select when cooking white rice. (Standard cooking)  1.0 L type 0.5 to 5.5 cups 1.8 L type 1 to 10 cups  Plain  1.0 L type 47 to 57 min. 1.8 L type 48 to 65 min.  1 hr. 10 min. or more  Available	02 Premium Soaking rice for twice the duration of the Plain menu item and heating it for a longer time makes rice with more flavor (sweetness, flavor, and stickiness).  1.0 L type 0.5 to 5.5 cups 1.8 L type 1 to 10 cups  Premium  1.0 L type 60 to 70 min. 1.8 L type 57 to 75 min.  1 hr. 20 min. or more  Available	03 Eco Select when you want to cook white rice with a lower power consumption (by approximately 3% to 16% less). Cooked rice is slightly harder than when using the Plain menu item.  1.0 L type 0.5 to 5.5 cups 1.8 L type 1 to 10 cups  Eco  1.0 L type 46 to 58 min. 1.8 L type 48 to 64 min.  1 hr. 10 min. or more  Available Tips • Select the Plain menu item if you want softer rice. • A large amount of condensation may collect on the inner lid.	04 Quick Select when you want to cook white rice quickly. The cooking time is shorter and cooked rice is slightly harder than when using the Plain menu item.  1.0 L type 0.5 to 5.5 cups 1.8 L type 1 to 10 cups  Plain  1.0 L type 23 to 41 min. 1.8 L type 23 to 44 min.  Timer not available  Available	05 Exp. Limited Cups Select when you want to cook a small amount of white rice quicker. The cooking time is shorter and cooked rice is slightly harder than when using the Plain menu item.  1.0 L type 0.5 to 2 cups 1.8 L type 1 to 3 cups  Exp. Limited Cups  1.0 L type 20 to 29 min. 1.8 L type 23 to 30 min.  Timer not available  Available Tips • If cooked rice is too hard, extending the steaming time can change its hardness. → P. 43	06 Long-grain Select when cooking long-grain rice.  1.0 L type 0.5 to 5.5 cups 1.8 L type 1 to 10 cups  Long-grain  1.0 L type 30 to 40 min. 1.8 L type 31 to 43 min.  45 min. or more  Available Tips • When cooking seasoned rice with various ingredients using long-grain rice, select the Mixed menu item. Selecting any other menu option may result in improperly cooked food.
---	--	--	--	--	---	--

^{*1}: The cooking time guideline indicates the amount of time to the end of steaming when the rice is cooked without soaking.
(Voltage: 220 to 230 V, Room temperature: 23°C, Water temperature: 23°C, Amount of water: normal level)
Cooking times vary somewhat depending upon the type and quantity of rice, the type and quantity of other ingredients, the room temperature, the water temperature, the amount of water, the electrical voltage, whether the Timer function (Soak Timer) is used, etc.

Menu Introduction

14 menu choices

07 Multigrain

Select when cooking other grains (foxtail millet, barnyard millet, black rice, red rice, etc.) together with white rice.



Cooking capacity



1.0 L type 0.5 to 4 cups
1.8 L type 1 to 8 cups



Inner pot scale



Plain



Cooking time guideline^{*1}



1.0 L type 52 to 62 min.
1.8 L type 53 to 65 min.



Timer setting guideline



1 hr. 10 min. or more



Keep Warm function



Available Serve as soon as possible.^{*2}

Tips

- The amount of other grains should be no more than 20% of the volume of the white rice.
- Place the other grains on top of the white rice. Mixing them together may result in improperly cooked food.
- If the amount of water to add is specified on a package of commercially available germinated brown rice or mixed grains, follow those directions and add water according to your personal preference.
- Do not mix in amaranth or other small grains that may cause clogging.
- Select the Multigrain menu item when cooking germinated brown rice, whole rice, and semi-polished rice.

^{*1}: The cooking time guideline indicates the amount of time to the end of steaming when the rice is cooked without soaking. (Voltage: 220 to 230 V, Room temperature: 23°C, Water temperature: 23°C, Amount of water: normal level)
Cooking times vary somewhat depending upon the type and quantity of rice, the type and quantity of other ingredients, the room temperature, the water temperature, the amount of water, the electrical voltage, whether the Timer function (Soak Timer) is used, etc.

^{*2}: Although the Keep Warm function is automatically activated, serve rice as soon as possible since it loses its flavor after being kept warm.

08 Mixed

Select when cooking seasoned rice.



1.0 L type 0.5 to 4 cups
1.8 L type 1 to 7 cups



Mixed



1.0 L type 38 to 52 min.
1.8 L type 44 to 65 min.



Timer not available



Available Serve as soon as possible.^{*2}

09 Sweet

Select when cooking glutinous rice.



1.0 L type 1 to 3 cups
1.8 L type 2 to 5 cups



Glutinous and non-glutinous rice:
Between Sweet and Plain
Glutinous rice: Sweet



1.0 L type 36 to 46 min.
1.8 L type 38 to 48 min.



Timer not available



Available Serve as soon as possible.^{*2}

Tips

- Level the rice out so that all of the rice is under water.
- When using long-grain glutinous rice, add a large amount of water but not more than 1/3 of one line past the recommended amount.

Instructions for adding other ingredients to rice

- You can add other ingredients to rice when using the Mixed, Sweet, Porridge • Firm, Brown Porridge, and Brown menu items. Do not add other ingredients when using any other menu item. Doing so may result in improperly cooked food.
- The total amount of ingredients should be no more than 70 g per cup of white, glutinous, and/or brown rice (except for the Porridge menu item).
- Mix seasonings well, and then add other ingredients on top of the rice.
- During cooking, do not open the lid to add other ingredients.
- If other ingredients are to be added to the rice, be sure to use no more than the allowed maximum amount.
- Add water prior to adding the ingredients. Adding water after the ingredients can result in the cooked rice being too firm.
- The following may result in improperly cooked or burned rice.
 - Adding too much seasoning such as soy sauce and sweet cooking rice wine
 - Seasoning sinking to the bottom
 - Adding ketchup or tomato sauce
 - Mixing other ingredients with rice
- When adding ingredients while using the Porridge menu item, add water to the rice so that the water level after the ingredients are added is not over the top line of the Porridge scale.

10 Porridge

Select when cooking porridge.



1.0 L type
Firm porridge: 0.5 to 1 cup
Firm porridge with ingredients: 0.5 cups
Soft porridge: 0.5 cups
1.8 L type
Firm porridge: 0.5 to 2 cups
Firm porridge with ingredients: 0.5 to 1.5 cups
Soft porridge: 0.5 to 1.5 cups



Firm porridge: Porridge • Firm
Soft porridge: Porridge • Soft



The cooking time can be set between 40 and 90 minutes.



Cooking time + 1 min.



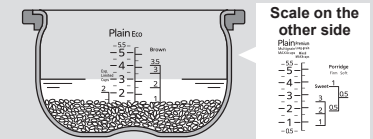
Available Serve as soon as possible.^{*2}

Tips

- Serve cooked porridge as soon as possible before it turns into a sticky paste.
- Instructions for adding other ingredients to rice → **Below**

Inner pot scale (inside)

- Use the corresponding scale on the inner pot as a guide. Add water according to the type of rice and your personal preference.
- If adding more or less water than the recommended amount, do not deviate from that amount by more than 1/3 of one line. Doing so may cause the contents to boil over, etc.



Rinse-free rice

- Use the supplied measuring cup for rinse-free rice as well. → **P. 15, P. 16**
- When cooking rinse-free rice, use the inner pot scale as a reference but add a little extra water (until it just covers the corresponding line).
- When cooking rinse-free rice, dark brown crisp rice may be formed.
- Add rinse-free rice and water, and then stir well from the bottom so that every individual grain of rice is fully wetted by the water. Just adding water to the rice may not fully wet the rice and may result in improper cooking.
- If the added water turns white, we recommend you rinse the rice thoroughly by replacing the water once or twice. The water turning white is due to the starch in the rice and not its bran. However, cooking it with the starch left in the water may result in improperly cooked or burned rice, or the contents boiling over.

Soaking rice

- Since the soaking time is included in the cooking time for each menu item (except for the Quick and Exp. Limited Cups menu items), rice can be cooked immediately without presoaking.
- You can also manually set the soaking time. → **P. 24**

Menu Introduction

14 menu choices

11 Brown Porridge

Select when cooking brown porridge.

1.0 L type

Firm porridge: 0.5 to 1 cup

Firm porridge with ingredients: 0.5 cups

Soft porridge: 0.5 cups

1.8 L type

Firm porridge: 0.5 to 2 cups

Firm porridge with ingredients: 0.5 to 1.5 cups

Soft porridge: 0.5 to 1.5 cups

Firm porridge: Porridge • Firm
Soft porridge: Porridge • Soft

1.0 L type 82 to 92 min.

1.8 L type 88 to 104 min.



1 hr. 45 min. or more



Available Serve as soon as possible.*2

Tips

- Serve cooked porridge as soon as possible before it turns into a sticky paste.
- Instructions for adding other ingredients to rice → P. 11

12 Brown

Select when cooking brown rice.

1.0 L type

Brown rice: 1 to 3.5 cups

Brown rice with ingredients: 1 to 2 cups

1.8 L type

Brown rice: 2 to 6 cups

Brown rice with ingredients: 2 to 4 cups



Brown



1.0 L type 68 to 81 min.

1.8 L type 73 to 88 min.



1 hr. 30 min. or more



Available Serve as soon as possible.*2

Tips

- Instructions for adding other ingredients to rice → P. 11
- **Cooking brown rice and/or multigrain brown rice mixed with white rice:**
 - Multigrain brown rice is brown rice mixed with other grains.
 - If the rice to be cooked includes more brown rice and/or multigrain brown rice than white rice, use the Brown menu item.
 - If there is an equal amount of brown rice or multigrain brown rice and white rice, or there is more white rice than brown rice or multigrain brown rice, use the Plain menu item. In this case, the brown rice or multigrain brown rice should be soaked for 1 to 2 hours before cooking.
 - The maximum allowed amount when combining brown rice, multigrain brown rice, and white rice is 3.5 cups for the 1.0 L type, and 6 cups for the 1.8 L type.
- **Cooking other grains together with brown rice:**
 - Be sure to select the Brown menu item.
 - The maximum allowed amount when combining brown rice and other grains is 3.5 cups for the 1.0 L type, and 6 cups for the 1.8 L type.

13 Brown GABA

Select when you want to cook brown rice to be soft and easy to chew. (Cooking using this menu item takes longer than the Brown menu item.) In addition, the amount of GABA (gamma-aminobutyric acid), a nutrient currently attracting attention for its health benefits, is more than for brown rice cooked using the Brown menu item.



1.0 L type 1 to 3.5 cups

1.8 L type 2 to 6 cups



Brown



1.0 L type 4 hr. 16 min. to 4 hr. 26 min.

1.8 L type 4 hr. 19 min. to 4 hr. 31 min.



4 hr. 35 min. or more



Available Serve as soon as possible.*2

14 Cook•Soup

→ P. 26, P. 27

Select when cooking or making soup. Set the cooking time to slowly simmer the ingredients.

Tips

- Be sure to use the Cook•Soup menu item when cooking foods other than rice and grains.
- Otherwise, steam or contents may spray out, causing burns or other injuries, or the inner pot may be burnt or damaged.
- Simmered dishes become softer and have enhanced flavor if kept warm after heating.



Cooking capacity



Inner pot scale



Cooking time guideline*1



Timer setting guideline



Keep Warm function

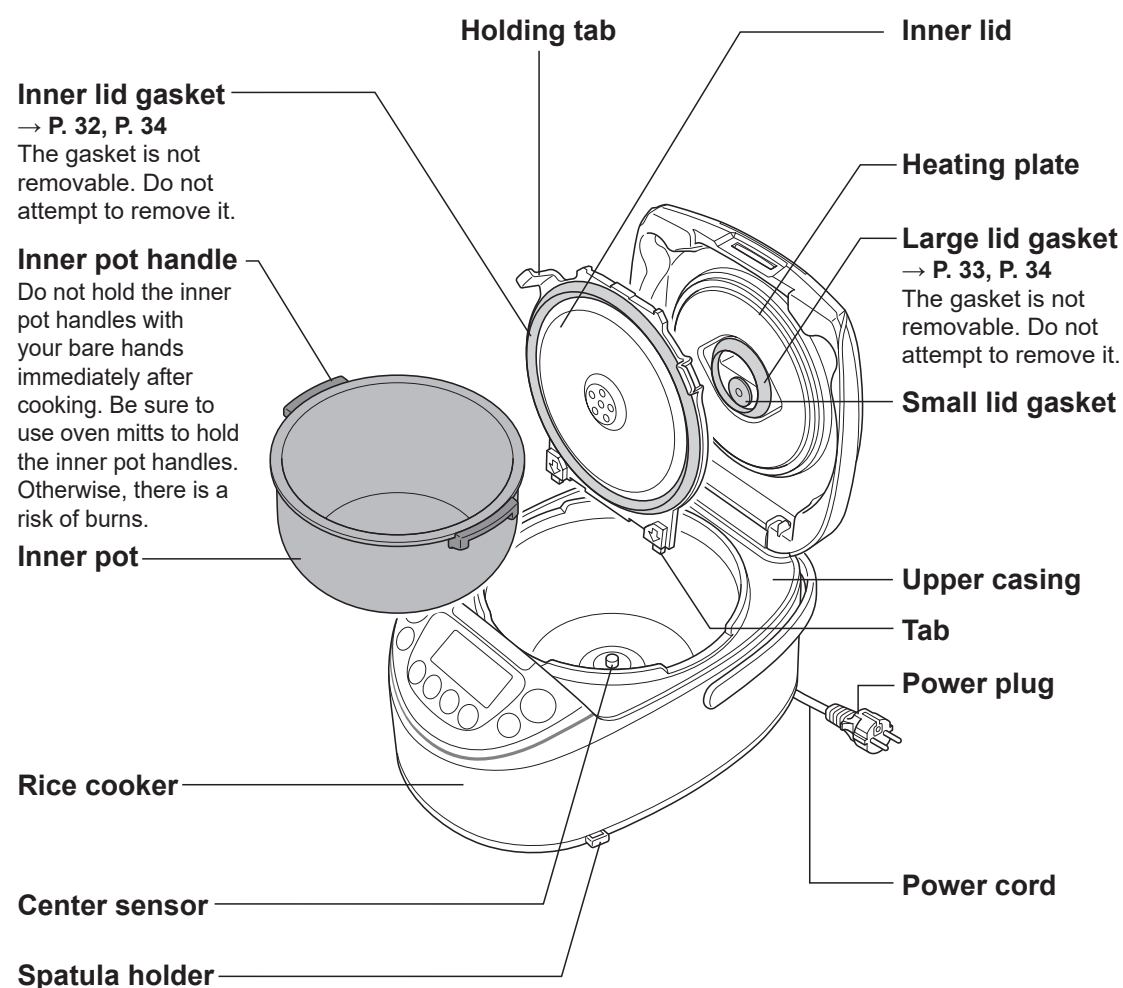
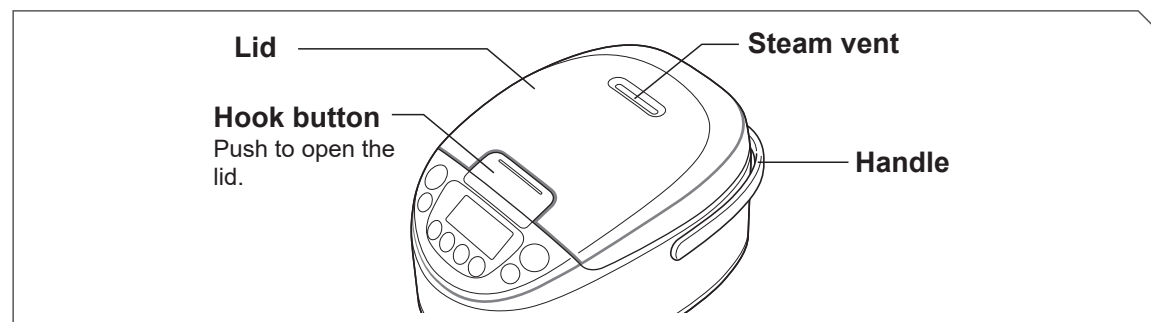
*1: The cooking time guideline indicates the amount of time to the end of steaming when the rice is cooked without soaking. (Voltage: 220 to 230 V, Room temperature: 23°C, Water temperature: 23°C, Amount of water: normal level)

Cooking times vary somewhat depending upon the type and quantity of rice, the type and quantity of other ingredients, the room temperature, the water temperature, the amount of water, the electrical voltage, whether the Timer function (Soak Timer) is used, etc.

*2: Although the Keep Warm function is automatically activated, serve rice as soon as possible since it loses its flavor after being kept warm.

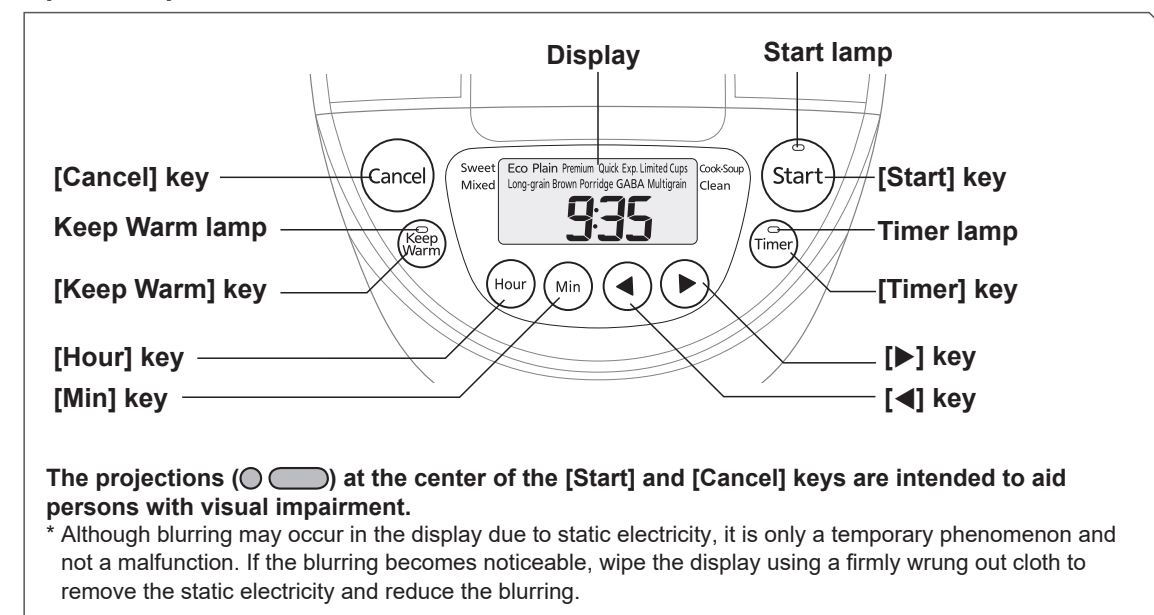
Names of Component Parts and Accessories

◇ Check the following immediately after opening the packaging.



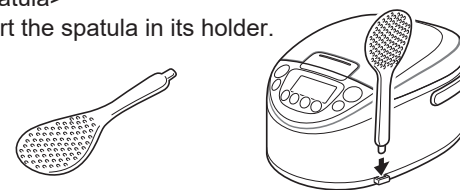
Be sure to hold the handle when moving the rice cooker.
* Be sure to use oven mitts when the rice cooker is hot.
Otherwise, there is a risk of burns.

Operation panel



Checking the accessories

<Spatula>
Insert the spatula in its holder.



<Ladle>



<Measuring cup>
Approximately 1 cup
(approximately 0.18 L)
One level cup of rice is
approximately 150 g.



Lithium battery

The rice cooker has a built-in lithium battery that stores the current time and the preset timer settings even with the power plug disconnected.

- If the lithium battery runs out, 0:00 blinks when the power plug is plugged back in. The rice cooker can still cook normally, however, the current time, preset timer settings, and the elapsed Keep Warm time are deleted when the power plug is disconnected.

CAUTION

- Do not attempt to replace the lithium battery by yourself. To replace the battery, contact the place of purchase. (A fee is required.)

Sounds emitted by the rice cooker

The following sounds coming from the rice cooker during cooking, reheating, or when the Keep Warm function is on are normal and do not indicate a problem:

- Humming (sound of the fan rotating)
- Buzzing or twittering (sound of induction heating operation)

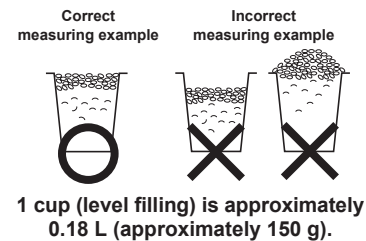
For first time use

Wash the inner pot, inner lid, and accessories before using them. → P. 32 to 34

Checking the current time

The current time is displayed in the 24-hour format. Adjust the time if the correct time is not displayed. → P. 31

How to Cook Rice



1 Measure the rice with the supplied measuring cup.

- ◇ Be sure to use the supplied measuring cup. If another rice dispenser is used, errors may occur or the rice may not cook properly.
- ◇ Use the supplied measuring cup for rinse-free rice as well.

CAUTION

- Always use the specified volume of rice. Otherwise the rice may not be cooked properly. → P. 8 to 13, P. 45
- Do not mix in amaranth or other small grains that may cause clogging.



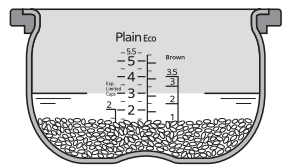
Rice can be rinsed in the inner pot.

2 Rinse the rice.

- ◇ First, add plenty of water, lightly stir the rice, and discard the water quickly. Use cold water and quickly rinse the rice so that the rice does not absorb the starchy water.
- ◇ Replace water for rinsing two to three times until the water does not turn as white.
- ◇ When cooking rinse-free rice, stir it well from the bottom. → P. 11

CAUTION

- Do not use hot water (35°C or hotter) to rinse the rice. Doing so may prevent the rice from being cooked properly.

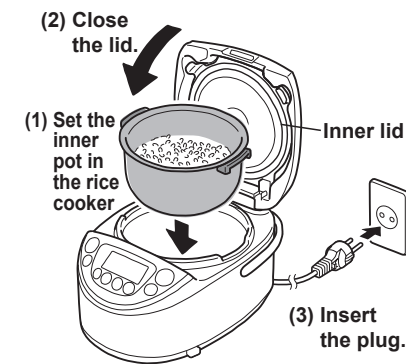


3 Adjust the water level.

- ◇ Place the inner pot on a level surface and level the rice out.
- ◇ Adjust the water level to the appropriate line of the corresponding scale on the inside of the inner pot. → P. 11

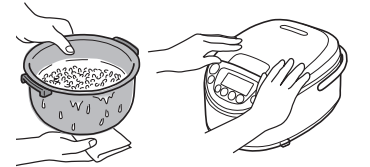
CAUTION

- Do not use hot water (35°C or hotter) when adding water. Doing so may prevent the rice from being cooked properly.



4 Place the inner pot into the rice cooker, close the lid, and connect the power plug to an outlet.

- ◇ Wipe off any water drops adhering to the outside of the inner pot before placing it into the appliance. Otherwise the rice may not be cooked properly.
- ◇ Close the lid firmly using both hands.
- ◇ If the Keep Warm lamp is on, press [Cancel] to turn it off.



CAUTION

- Be sure to remove any cooked rice or grains of rice adhering to the upper casing, around the hook button, and to the inner lid. Failing to follow this instruction may prevent the lid from closing or cause the lid to open during cooking.
- The lid cannot be closed unless the inner lid is set in place.
- Confirm that the lid is completely closed.
- If [Start] or [Keep Warm] is pressed without the inner pot being set, the rice cooker beeps 2 times (short beeps).
- The volume can be adjusted if desired. → P. 44

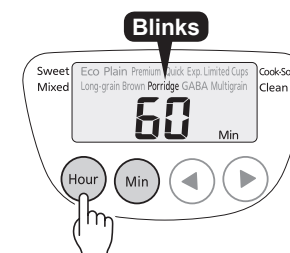
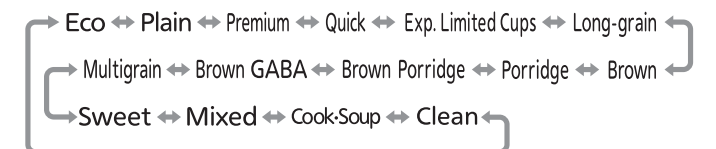
Sounds emitted by the rice cooker



For 10 seconds after a menu item is selected, the cooking time (reference) for that item is displayed.

5 Press [◀] or [▶] to select a menu item. → P. 8 to 13

- ◇ Each time the key is pressed, the selected menu item changes, with the item or ◀▶ blinking.



6 When you select the Porridge menu item, use [Hour] or [Min] to set the desired cooking time.

- ◇ The default setting is 60 minutes. Adjust the time as desired.
- ◇ The time can be set between 40 and 90 minutes in increments of 5 minutes.
- ◇ Pressing [Hour] increases the time by 5 minutes while pressing [Min] decreases it by 5 minutes.

How to Cook Rice

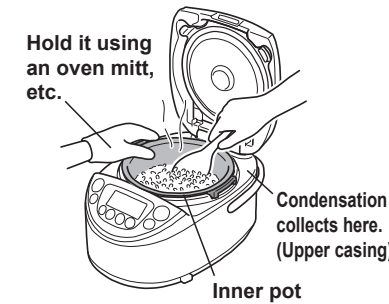
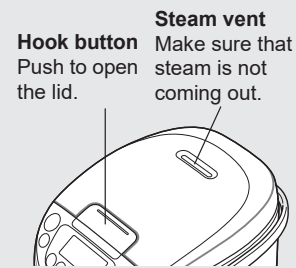


The remaining time before cooking is completed appears on the display.

Plain:
Short and long beeps
Other menu items:
Long beep

7 Press [Start].

- ⚠ WARNING**
- Do not place your face or hands near the steam vent during cooking. Exposure to steam may result in burns or injury.
 - If you need to cancel cooking before it is completed**
 - (1) Press [Cancel] to cancel cooking.
 - (2) Check that no steam is coming out, and then press the hook button.
 - * Opening the lid immediately after pressing [Cancel] may result in burns.
 - To start cooking again**
 - Replace the rice and water in the inner pot and let the rice cooker cool down completely before cooking again.
 - * When [Cancel] is pressed, the cooking is canceled. Cooking again without replacing the rice and water in the inner pot may result in burned rice or improperly cooked rice as the semi-cooked rice is cooked again from the beginning.
- ⚠ CAUTION**
- Be sure to let the rice cooker cool down in the following cases.
 - Cooking continuously
 - Cooking immediately after turning off the Keep Warm function
 - Otherwise the cooking time may become longer or rice may not be cooked properly.
 - * Cooking time (reference) for each menu item → **P. 8 to 13**



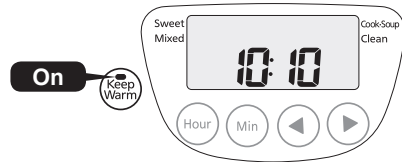
8 Stir and loosen the rice as soon as cooking is completed.

- Once the rice is fully cooked, the rice cooker beeps 8 times (long beeps) and the Keep Warm function is automatically activated. (Menu items for which the Keep Warm function is available → **P. 8 to 13**; Keeping rice warm → **P. 20**)
- Excess water is evaporated if you stir and loosen the rice soon after it is cooked.
- Level the rice out so that grains of rice do not remain adhered to the inner sides of the inner pot. (As a feature of the inner pot shape, a well may be created at the center of the rice.)
- After using the rice cooker, press [Cancel], disconnect the power plug, and wait until the rice cooker has cooled down before cleaning it.
- If ingredients have been added when using the Porridge and Brown Porridge menu items or a longer cooking time is required, etc., simply press the [Hour] and [Min] with the Keep Warm lamp lit or blinking to set the additional cooking time, and then press the [Start]. The cooking time can be extended up to 15 minutes in increments of 1 minute, for a maximum of 3 times.
- Stir the rice well before pressing [Start].
- Serve cooked porridge as soon as possible before it turns into a sticky paste.

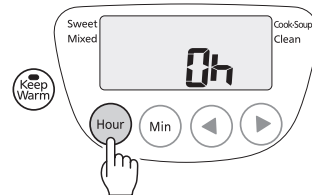
- ⚠ WARNING**
- Before opening the lid, make sure that steam is not coming out of the steam vent. Otherwise, there is a risk of burns or injury.
- ⚠ CAUTION**
- If you disconnect the power plug without canceling the Keep Warm function, the next time you turn on the rice cooker, the Keep Warm lamp turns on and you cannot cook.
 - Be sure to wipe off any hot water that collects on the upper casing or that runs onto the outside of the rice cooker when you open the lid immediately after cooking or while the Keep Warm function is on. A large amount of condensation may collect depending on the menu item.

Keeping Rice Warm

The Keep Warm function is particularly good for maintaining the shine and taste of white rice (or rinse-free rice). The rice cooker automatically switches to the Keep Warm setting when cooking is finished. (Menu items for which the Keep Warm function is available → P. 8 to 13)

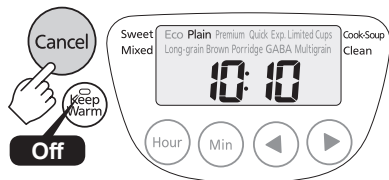


The elapsed Keep Warm time (up to 24 hours) is displayed in increments of 1 hour while [Hour] is held down. After 24 hours have elapsed, 24 blinks and h lights up on the display.



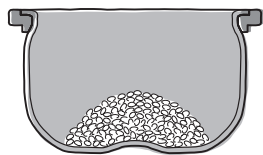
Turning off the Keep Warm function

Press [Cancel]. (The Keep Warm lamp turns off.)



Keeping a small amount of rice warm

Collect the rice at the center of the inner pot, keep the rice warm, and serve as soon as possible.

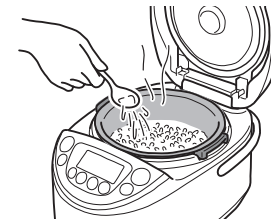


CAUTION

- Avoid the following, as they may result in unpleasant odors, dryness, discoloration, and spoiling of the rice or corrosion of the inner pot.
 - Keeping rice warm with the power plug disconnected
 - Canceling the Keep Warm function with cooked rice still in the inner pot
 - Using the Keep Warm function with cold rice
 - Adding cold rice to rice that is being kept warm
 - Leaving the spatula in the inner pot while the Keep Warm function is on
 - Leaving only a small amount of rice (1 cup or less with the 1.0 L type, 2 cups or less with the 1.8 L type) in the inner pot
 - Using the Keep Warm function for anything other than white rice (or rinse-free rice)
 - Keeping warm a circle of rice with a hole in the middle
 - Using the Keep Warm function for longer than 24 hours
- Be sure to wipe off any hot water that collects on the upper casing or that runs onto the outside of the rice cooker when you open the lid immediately after cooking or while the Keep Warm function is on. A large amount of condensation may collect depending on the menu item.
- Do not lift up the inner pot while keeping rice warm. Doing so cancels the Keep Warm function.
- Be sure to remove any cooked rice that adheres to the rim of the inner pot as well as to any gaskets. Failure to do so can result in dryness, discoloration, odors, or stickiness of the rice being cooked.
- Serve cooked rice as soon as possible in cold climates and high-temperature environments.

Reheating Cooked Rice

◇ You can turn rice being kept warm into piping hot rice by reheating it before eating.



1 Stir and loosen the rice that is being kept warm, and add 1 to 2 tablespoons of water evenly over the rice.

◇ Adding water can prevent the rice from drying out and result in plumper rice.



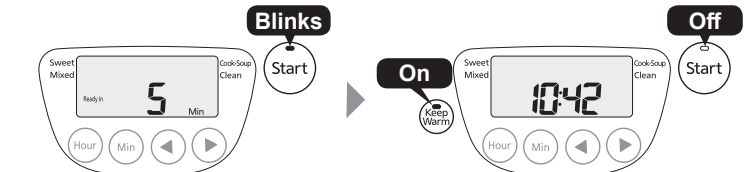
2 Make sure that the Keep Warm lamp is on.

◇ Reheating is not available if the Keep Warm lamp is not on. If the lamp is not on, press [Keep Warm].



3 Press [Start].

◇ The remaining reheating time starts appearing on the display when 5 minutes remain. When reheating is finished, the rice cooker beeps 3 times (long beeps) and the Keep Warm lamp turns on.



- ◇ To cancel reheating, press [Cancel].
- ◇ If the rice is too cold (under approximately 55°C), the rice cooker beeps twice (short beeps) and reheating is not available.

4 Stir and loosen the reheated rice well and even it out in the inner pot.



◇ After stirring and loosening the rice, close the lid firmly using both hands.

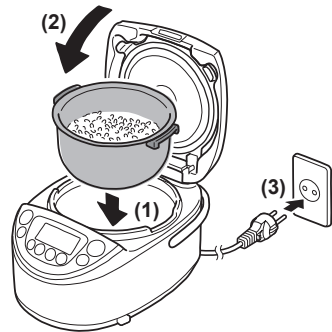
CAUTION

- Rice cannot be fully heated if more than half of the inner pot is full.
- Rice will end up dry if reheated under any of the following conditions.
 - The rice is still hot, for example, immediately after cooking.
 - There is a small amount of rice (1 cup or less with the 1.0 L type, 2 cups or less with the 1.8 L type).
 - The rice is reheated 3 times or more.
- Reheating is not available when using the Porridge, Brown Porridge, and Clean menu items.

Using the Timer Function

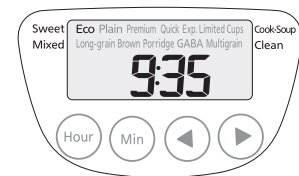
- ◇ You can preset the time that you want cooking to be actually finished.
- ◇ Select either Timer1 or Timer2 and set the desired completion time. The cooking will be finished at the preset time.
- ◇ The preset timer settings are stored in memory for both Timer1 and Timer2.
- ◇ It is useful to set the times that you use most often.

Example: If Timer1 is set to 13:30, cooking finishes at 13:30.



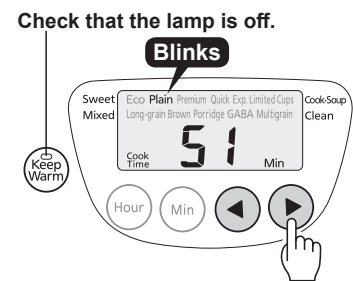
1 Place the inner pot into the rice cooker, close the lid, and connect the power plug to an outlet.

- ◇ Follow steps 1 to 4 in How to Cook Rice → P. 16, P. 17.



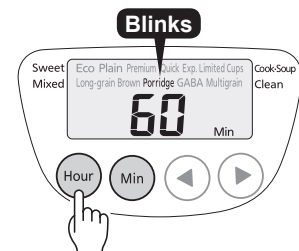
2 Check the current time.

- ◇ Setting the Current Time → P. 31
- ◇ If the Keep Warm lamp is on, press [Cancel] to turn it off. (This timer function is not available while the lamp is lit.)



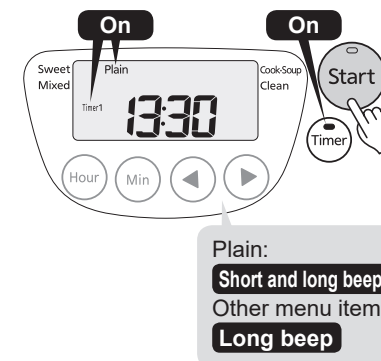
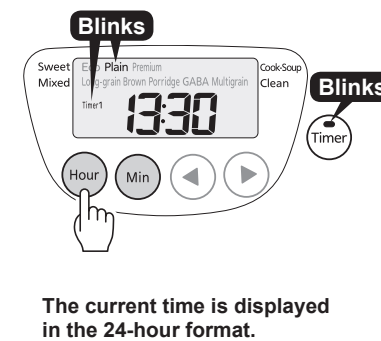
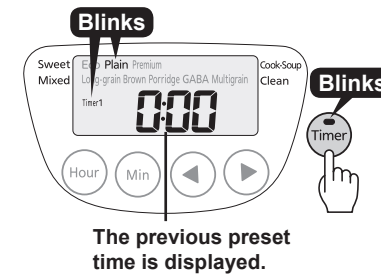
3 Press [◀] or [▶] to select a menu item.

- ◇ It is not necessary to select a menu item if the desired item is already selected.



4 When you select the Porridge menu item, use [Hour] or [Min] to set the desired cooking time.

- ◇ The default setting is 60 minutes. Adjust the time as desired.
- ◇ The time can be set between 40 and 90 minutes in increments of 5 minutes.
- ◇ Pressing [Hour] increases the time by 5 minutes while pressing [Min] decreases it by 5 minutes.



5 Press [Timer] to select either Timer1 or Timer2.

- ◇ The selected setting switches between Timer1, Timer2, and Soak Timer each time the key is pressed.
- ◇ The previously preset time is displayed. It is not necessary to set the timer again if the desired completion time is already displayed. (Go to step 7.)
- ◇ The above is not displayed for menu items for which the Timer function is not available.

6 Press [Hour] or [Min] to set the desired completion time.

- ◇ Press [Hour] to change the set time in increments of 1 hour. Press [Min] to change that time in increments of 10 minutes.
- ◇ Hold down the corresponding key to change the time more rapidly.
- ◇ When the preset time is less than the timer setting guideline → P. 8 to 13, cooking may not be finished at the preset time.

7 Press [Start] once.

- ◇ If you make a mistake or otherwise want to reset the timer, press [Cancel] and repeat the procedure.

⚠ CAUTION

- The Timer function is not available in the following cases.
 - When Quick, Exp. Limited Cups, Mixed, Sweet, Cook•Soup, or Clean is selected
 - When 0:00 is blinking on the display
 - When the inner pot is not set
- Dark brown crisp rice may be formed when the timer setting is extended. If this is an issue, rinse the rice well.
- Do not set the timer to more than 12 hours, as it may result in spoiled rice.

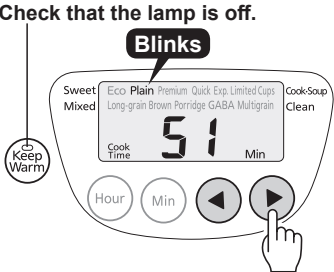
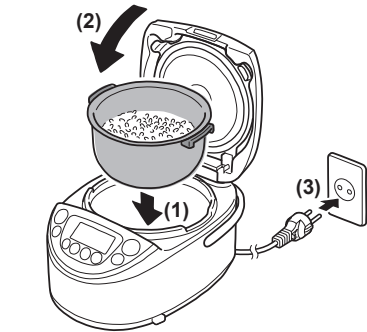
Sounds emitted by the rice cooker

- If you do not operate the rice cooker within approximately 30 seconds after pressing [Timer], the rice cooker beeps 2 times (short beeps).
- If [Timer] is pressed while the rice cooker is in a state where the Timer function is not available, the rice cooker beeps 2 times (short beeps).
- The volume can be adjusted if desired. → P. 44

Setting the Soak Timer Function

- ◇ You can set the time for rice to be soaked naturally.
- ◇ Select Soak Timer and set the soaking time. Cooking will start automatically when the set time has elapsed.
- ◇ The soaking time can be set in increments of 10 minutes from 10 to 60 minutes.

Example: If Soak Timer is set to 50 minutes, cooking starts after 50 minutes.



1 Place the inner pot into the rice cooker, close the lid, and connect the power plug to an outlet.

- ◇ Follow steps 1 to 4 in How to Cook Rice → P. 16, P. 17.
- ◇ If the Keep Warm lamp is on, press [Cancel] to turn it off. (This timer function is not available while the lamp is lit.)

2 Press [◀] or [▶] to select a menu item.

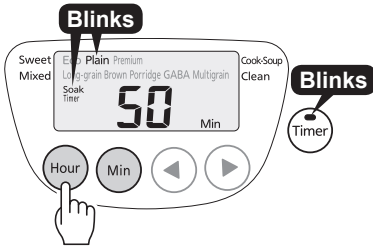
- ◇ It is not necessary to select a menu item if the desired item is already selected.

3 When you select the Porridge menu item, use [Hour] or [Min] to set the desired cooking time.

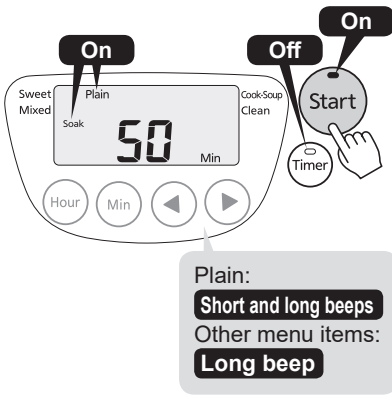
- ◇ The default setting is 60 minutes. Adjust the time as desired.
- ◇ The time can be set between 40 and 90 minutes in increments of 5 minutes.
- ◇ Pressing [Hour] increases the time by 5 minutes while pressing [Min] decreases it by 5 minutes.

4 Press [Timer], and then select Soak Timer.

- ◇ The selected setting switches between Timer1, Timer2, and Soak Timer each time the key is pressed.
- ◇ The above is not displayed for menu items for which the Soak Timer function is not available.



The current time is displayed in the 24-hour format.



5 Press [Hour] or [Min] to set the desired soaking time.

- ◇ The time can be set in increments of 10 minutes from 10 to 60 minutes.
- ◇ Pressing [Hour] increases the time by 10 minutes while pressing [Min] decreases it by 10 minutes.
- ◇ Setting a long soaking time provides the cooked food with a soft texture.

6 Press [Start] once.

- ◇ If you make a mistake or otherwise want to reset the timer, press [Cancel] and repeat the procedure.

CAUTION

- The Soak Timer function is not available in the following cases.
 - When Quick, Exp. Limited Cups, Mixed, Sweet, Cook•Soup, or Clean is selected
 - When 0:00 is blinking on the display
 - When the inner pot is not set
- **Sounds emitted by the rice cooker**
 - If you do not operate the rice cooker within approximately 30 seconds after pressing [Timer], the rice cooker beeps 2 times (short beeps).
 - If [Timer] is pressed while the rice cooker is in a state where the Soak Timer function is not available, the rice cooker beeps 2 times (short beeps).
 - The volume can be adjusted if desired. → P. 44

How to Make Other Foods (Cook•Soup)

◇ The food is boiled at a temperature close to boiling, and then the temperature is lowered, and the food is simmered for a long time. Simmering then continues at an even lower temperature. Simmering at gradually lowering temperatures allows more of the flavor to soak into the food and eliminates concerns about food boiling down even when it is heated for a long period of time. For recipes, see the Menu Guide.

Examples of cooking that is not allowed



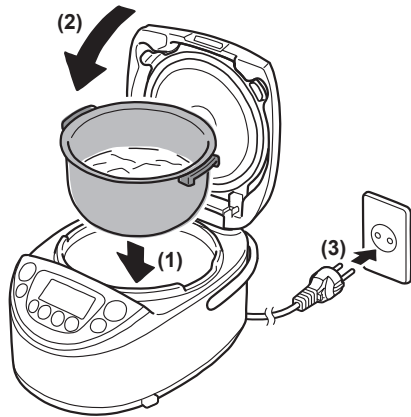
- Heating ingredients or seasoning in a plastic bag, etc.
- Using parchment paper, aluminum foil, or plastic wrap
- Using a lot of oil

1 Prepare the ingredients and put them in the inner pot.

◇ Use the Plain scale on the inside of the inner pot as a reference.

	1.0 L type	1.8 L type
Maximum	5.5 or below	8 or below
Minimum	2 or above	3 or above

2 Place the inner pot into the rice cooker, close the lid, and connect the power plug to an outlet.

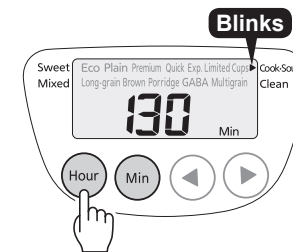


CAUTION

- Be careful not to use more than the maximum allowed amount, as that can prevent proper boiling or cause the contents to boil over. Also be careful not to use less than the minimum required amount, as that can also cause the contents to boil over.
- Stir well before cooking to prevent seasonings from settling at the bottom of the inner pot.
- Using hot dashi (Japanese soup stock) or other stock may result in improper cooking, so cool it before cooking.
- Use only the supplied spatula or a wooden spatula. Do not use hard or sharp utensils such as metal ladles, spoons, or whisks.
- Caution should be exercised when making dishes other than those described in the Menu Guide, as they may boil over or burn.
- Since milk and soymilk can boil over particularly easily, add them after heating is finished and heat them no more than 5 minutes at a time.

3 Press [◀] or [▶] to select Cook•Soup.

◇ The default setting is 60 minutes.



The remaining time appears.



The elapsed Keep Warm time is displayed as 0 to 6 hours (0 to 6h).

4 Press [Hour] or [Min] to set the desired cooking time.

- ◇ The time can be set between 5 and 180 minutes in increments of 5 minutes.
- ◇ Pressing [Hour] increases the time by 5 minutes while pressing [Min] decreases it by 5 minutes.
- ◇ Hold down the corresponding key to change the time more rapidly.

5 Press [Start].

◇ Cooking starts.

CAUTION

- Do not open the lid during cooking.

6 When cooking is finished...

- ◇ The rice cooker beeps 8 times (long beeps) and automatically switches to the Keep Warm setting, the Keep Warm lamp turns on, and 0h is displayed.
- ◇ Steps for additional heating (for insufficient cooking or cooking using roux or starch)
 - (1) Check that the Keep Warm lamp is on.
 - (2) Press [Hour] to set the additional cooking time. (Up to 30 minutes)
 - (3) Press [Start]. (Additional cooking can be repeated up to 3 times.)
- ◇ If you want food that is being kept warm to be piping hot before serving, press [Start] when the Keep Warm lamp is on in order to reheat that food.
- ◇ When cooking is finished, the Keep Warm function is automatically activated and the elapsed Keep Warm time is displayed in increments of 1 hour up to 6 hours after that. After 6 hours have elapsed, 6 blinks on the display. Serve it as soon as possible.
- ◇ After cooking, press [Cancel] to remove odors. (How to Perform Cleaning → P. 35)

CAUTION

- Do not use the Keep Warm function continuously for more than 6 hours as some foods may lose their taste.
- If a longer cooking time is required, do not press [Cancel] before extending that time. Doing so causes the Keep Warm lamp to turn off, preventing additional cooking. If you have mistakenly pressed the key, perform the following procedure.
 - (1) Remove the inner pot and set it on a wet cloth.
 - (2) Remove the inner lid, leave the rice cooker lid open, and cool down the rice cooker and the inner pot for approximately 10 minutes.
 - (3) Place the inner pot back into the rice cooker.
 - (4) Repeat the procedure from step 2 on P. 26.

Menu Guide

- This Menu Guide uses a 0.18 L measuring cup (included).
- A tablespoon is 15 mL. • A teaspoon is 5 mL.
- Adding too much seasoning such as soy sauce and sweet cooking rice wine may prevent food from being cooked properly.
- * It is not necessary to rinse rinse-free rice. * The calories in the recipes are only intended as a guide.

Mixed
menu item

Gomoku Rice (Japanese Mixed Rice)

Ingredients (for 6 servings)

- Rice...3 cups
- Seasoning mixture [soy sauce...2 tbsp, sake...1 tbsp, sweet cooking rice wine...1/2 tbsp, salt...1/2 tsp]
- Chicken thigh...60 g
- Gobo (burdock root)...35 g
- Konnyaku...1/8 block
- Sake, soy sauce, salt, and vinegar...To taste
- Kombu (kelp)...3 cm square
- Abura-age (thin deep-fried tofu)...1/2
- Carrot...40 g
- Dried shiitake mushrooms...2
- Snow peas...8

Directions

- (1) Cut the chicken thigh into 1 cm cubes, and then season with a dash of sake and soy sauce.
- (2) Rinse off excess oil from the abura-age. Cut it lengthwise into halves and then into thin strips.
- (3) Peel the carrot and cut it into 3 cm-long thick strips.
- (4) Shave the skin off the burdock root using the back of a knife. Then, shred it into thin strips and soak it in vinegar water.
- (5) Boil the konnyaku in water for 4 to 5 minutes. Then, rinse it with fresh water and cut it in the same way as the carrot.
- (6) Soak the dried shiitake mushrooms in water to rehydrate. Remove and discard the stems, and then slice the caps into thin strips.
- (7) Remove the strings from the snow peas and boil them in salted water. Place the peas in cold water so they retain their color, and then cut them into thin pieces.
- (8) Rinse rice in the inner pot, add the seasoning mixture, and add water up to level 3 of the Premium scale. After mixing the rice and water well, place the kelp and other ingredients on top except the snow peas. Cook using the **Mixed** menu item.
- (9) When the cooking in (8) is finished, remove the kelp and add the snow peas. Mix all the ingredients well and arrange on a serving plate.

- CAUTION**
- Adjust the amount of water you add depending on the ingredients.
 - The amount of ingredients to add at the beginning should be no more than approximately 45% of the weight of rice. Cooking may not be performed properly if the quantity of added ingredients is too great. (The total amount of ingredients should be no more than approximately 70 g per cup of rice.)



322 kcal per serving

Sweet
menu item

Chinese Style Glutinous Rice

Ingredients (for 6 servings)

- Glutinous rice...3 cups
- Dried shiitake mushrooms...2
- Dried shrimp...10 g
- Pine nuts...1 tsp
- Ginger, thin strips...10 g
- Pre-seasoning for pork [sake...2 tsp, soy sauce...2 tsp, ginger juice...1 tsp]
- Seasoning mixture [sake...3 tbsp, soy source...3 tbsp, sugar...1 tsp]
- Green onions, chopped...3 stalks
- Pork backribs...110 g
- Bamboo shoot...20 g
- Carrot...10 g
- Peeled sweet roasted chestnuts...6
- Chicken soup...300 mL
- Lard or vegetable oil...2 tbsp

Directions

- (1) Soak the dried shiitake mushrooms and shrimp in water to rehydrate and soften them. Pre-boil the bamboo shoot. (Keep the water used for soaking the dried shiitake mushrooms and shrimp.)
- (2) Cut the pork into 1 cm cubes, and then season it. Cut the carrot, shiitake, and bamboo shoot into 1 cm cubes.
- (3) Heat the lard in a pan. Stir-fry the ingredients from step (2) and let them cool.
- (4) Rinse the glutinous rice in the inner pot. Add the water used for soaking the dried shiitake mushrooms and shrimp from step (1) and the seasoning mixture. Add the chicken soup up to level 3 of the Sweet scale. Thoroughly mix everything together.
- (5) Add the ingredients from step (3), dried shrimp, pine nuts, and ginger to (4). Cook it using the **Sweet** menu item.
- (6) When cooking is finished, place the sweet roasted chestnuts on the rice. Toss the rice as though you were cutting it with a spatula. Place on a serving plate and sprinkle it with the green onions.



426 kcal per serving

Multigrain
menu item

Multigrain Rice Cooked with Dried Fish and Hijiki

Ingredients (for 6 servings)

- Rice...3 cups
- Mixed grains...4 1/2 tbsp (40 g)
- Dried fish (barracuda, tilefish, etc.)...1
- Green onions, chopped...2 stalks
- Cooked mehijiki (hijiki buds)
- [mehijiki (dried)...12 g, abura-age (thin deep-fried tofu)...1/2, carrot...30 g, sesame oil...1 tbsp]
- Stock
- [sugar...1 tbsp, sweet cooking rice wine...1 tbsp, sake...1 tbsp, soy sauce...2 tbsp, dashi (Japanese soup stock)...200 mL]

Directions

- (1) Rinse rice in the inner pot, add water to level 3 of the Plain scale, and place mixed grains on top. Add 3 tablespoons of water for the added mixed grains and cook it using the **Multigrain** menu item.
- (2) Grill the dried fish, debone, and break it into flakes.
- (3) Soak the mehijiki in water to rehydrate and then drain. Rinse off excess oil from the abura-age and cut it into thin strips. Cut the carrot into thin strips as well.
- (4) Add the sesame oil into a small pot. Stir-fry the ingredients from step (3), add the stock and simmer.
- (5) Drain the ingredients from step (4) and mix them along with the fish from step (2) into the cooked rice as though you were cutting it with a spatula.
- (6) Place on a serving plate and sprinkle with the green onions.



362 kcal per serving

Porridge
menu item

Porridge Topped with Thick Seafood Sauce

Ingredients (for 4 servings)

- Rice...1 cup
- Squid...60 g
- Japanese scallion...1/2 stalks
- Salad oil...As desired
- Shrimp...8
- Carrot...20 g
- Chinese soup stock...400 mL
- Pre-seasoning for seafood [sake, salt, and pepper...to taste; beaten egg and starch...1/2 tsp]
- Seasonings for sauce [sake...2 tbsp, sugar...1 tsp, pepper...to taste, oyster sauce...1 tsp, salt...2/3 tsp]
- Salt...1/3 tsp
- Scallops...4
- White jelly ears...5 g
- Starch and water...3 tbsp total
- Pak choi (Chinese white cabbage)...1
- Ginger...10 g
- Sesame oil...2 tsp

Directions

- (1) Rinse rice in the inner pot, add water with salt to level 1 of the Porridge • Firm scale, mix well, and cook it using the **Porridge** menu item with a heating time of 60 minutes.
- (2) Score the squid and cut it into thin bite-sized pieces. Peel and devein the shrimp and cut the scallops in half horizontally.
- (3) Season the ingredients from step (2), leave them for approximately 10 minutes, and coat them with beaten egg and starch.
- (4) Cut pak choi into bite-sized pieces, cut Japanese scallion into chunks, and slice carrot and ginger.
- (5) Soak white jelly ears in lukewarm water to rehydrate and remove the hard stems.
- (6) Heat salad oil in a pan, stir-fry the ingredients from steps (3), (4), and (5), and add the seasonings for sauce and Chinese soup stock.
- (7) After it boils, simmer it lightly, add starch and water to thicken the sauce, and top with sesame oil.
- (8) Place the cooked porridge from step (1) in a serving bowl and pour the thick sauce from step (7) over the top.



261 kcal per serving

- CAUTION**
- Seafood turns tough if heated too much. Finish cooking the sauce together with the seafood quickly.

Menu Guide

Brown menu item

Brown Rice Cooked with Salmon, Miso, and Butter

Ingredients (for 6 servings)

- Brown rice...3 cups
- Garlic, minced...1 clove
- Ginger, minced...1 clove
- Butter...25 g
- Seasoning mixture [sake...1 1/2 tbsp, sugar...1/2 tbsp, sweet cooking rice wine...1 1/2 tbsp, soy sauce...1/2 tbsp, miso paste...30 g]
- Green onions, chopped...3 stalks
- Asparagus...3
- Maitake mushrooms...100 g
- Onion...1/2
- Carrot...50 g
- Lightly salted salmon...3 pieces
- Salad oil...As desired

Directions

- (1) Rinse brown rice in the inner pot, add water to level 3 of the Brown scale, and cook it using the **Brown** menu item.

(2) Heat salad oil in a pan. Cook and flake the salmon.

(3) Separate the maitake mushrooms and cut them into 2 cm wide pieces. Chop the onion and carrot.

(4) Peel the skin from the bottom of the asparagus. Remove the triangular leaves and chop the asparagus into 1 cm pieces.
- (5) Melt butter in a pan, then add and stir the garlic and ginger. Add the ingredients from step (3) to the pan. Cook them until they are soft. Add and cook the asparagus from step (4).

(6) Add the seasoning mixture to the ingredients from step (5) and cook until the liquid evaporates. Chop the green onions and add the salmon from step (2).

(7) When cooking is finished, mix the cooked rice with the ingredients from step (6) and place in a serving bowl.

Tips • Season with shichimi chili pepper as desired.



Cook•Soup menu item

Vegetable and Chicken Pot-Au-Feu

Ingredients (1.0 L type: For 4 servings, 1.8 L type: For 6 servings)

	1.0 L type	1.8 L type
• Chicken wings	8	12
• Carrot	1	1 1/2
• Celery	1	1 1/2
• Onion	1	1 1/2
• Potato	2	3
• Water	650 mL	1,000 mL
• Bouillon (powder)	1 1/2 tbsp	2 1/3 tbsp
• Salt and pepper	To taste	To taste

Directions

- (1) Cut off the ends of the chicken wings.

(2) Cut the carrot into quarters, the celery into 5 cm pieces (after removing the strings), the onion into eighths, and the potato into quarters.
- (3) Put all ingredients from steps (1) and (2) in the inner pot, add water, bouillon powder, salt, and pepper, and mix well. Select **Cook•Soup**, set the heating time to 60 minutes, and press [Start].

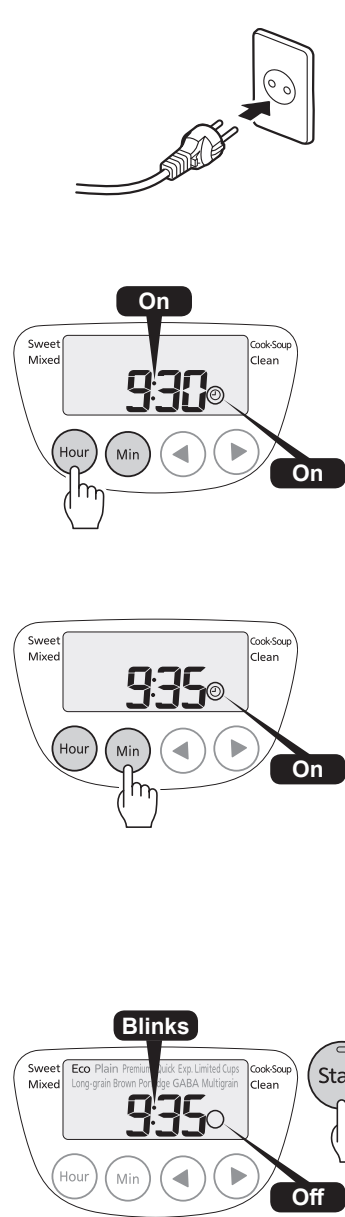
(4) When cooking is finished, place in a serving bowl.



Setting the Current Time

The current time is displayed in the 24-hour format.
* The time cannot be set during cooking (and cleaning), when the Keep Warm function is on, when the Timer function is set, when the Timer function (Soak Timer) is in use, or when the Porridge or Cook•Soup menu item is selected.

Example: When changing the time from 9:30 to 9:35



- 1** Connect the power plug to an outlet.

2 Press [Hour] or [Min] to display the time setting mode.

◇ Pressing [Hour] or [Min] makes light up.
- 3** Set the current time.

◇ Press [Hour] to change the set time in increments of 1 hour. Press [Min] to change that time in increments of 1 minute.

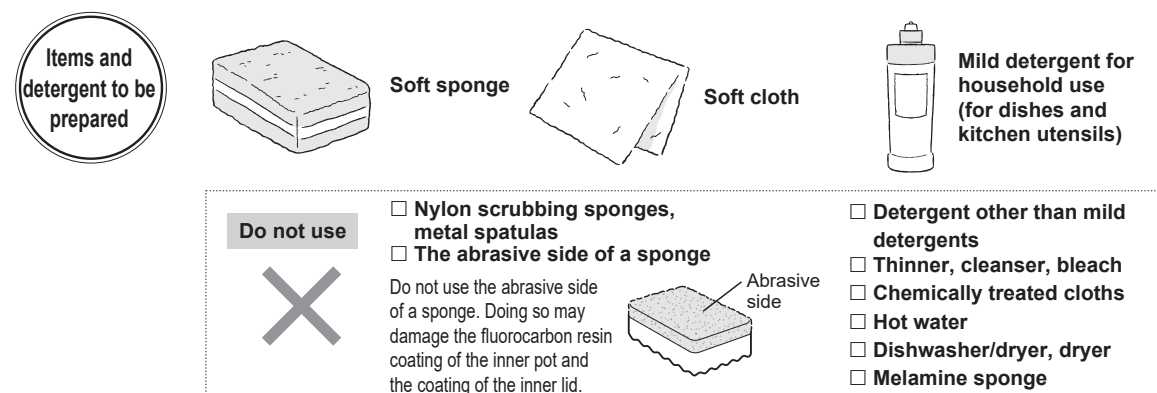
◇ Hold down the corresponding key to change the time more rapidly.

◇ To cancel the setting of the time, press [Cancel].
- 4** Press [Start].

◇ turns off, indicating that the time has been set.

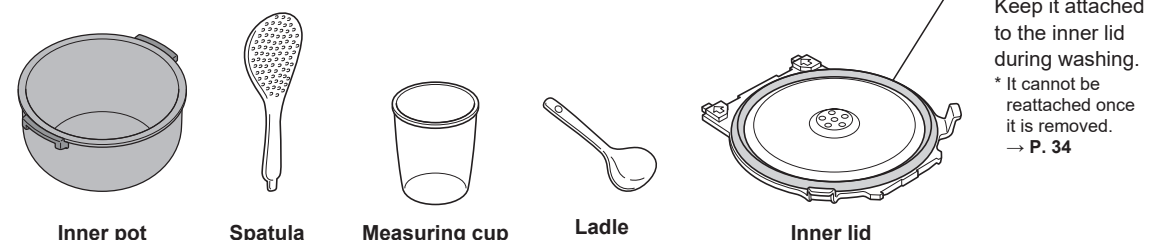
How to Clean

- ◇ Any repair services not described in this manual should be performed by an authorized service representative.
- ◇ Be sure to disconnect the power plug and allow the rice cooker, inner pot, and inner lid to cool down before cleaning.
- ◇ To maintain cleanliness, always clean the rice cooker on the same day it is used.
- ◇ The rice cooker should also be cleaned on the day that it is used in order to remove any odors that remain from cooking. → P. 35



Parts to wash after every use

1. Wash these parts well using a sponge with detergent diluted with cold or lukewarm water, and rinse them with water.
2. Wipe off the water using a dry cloth and completely dry all parts.



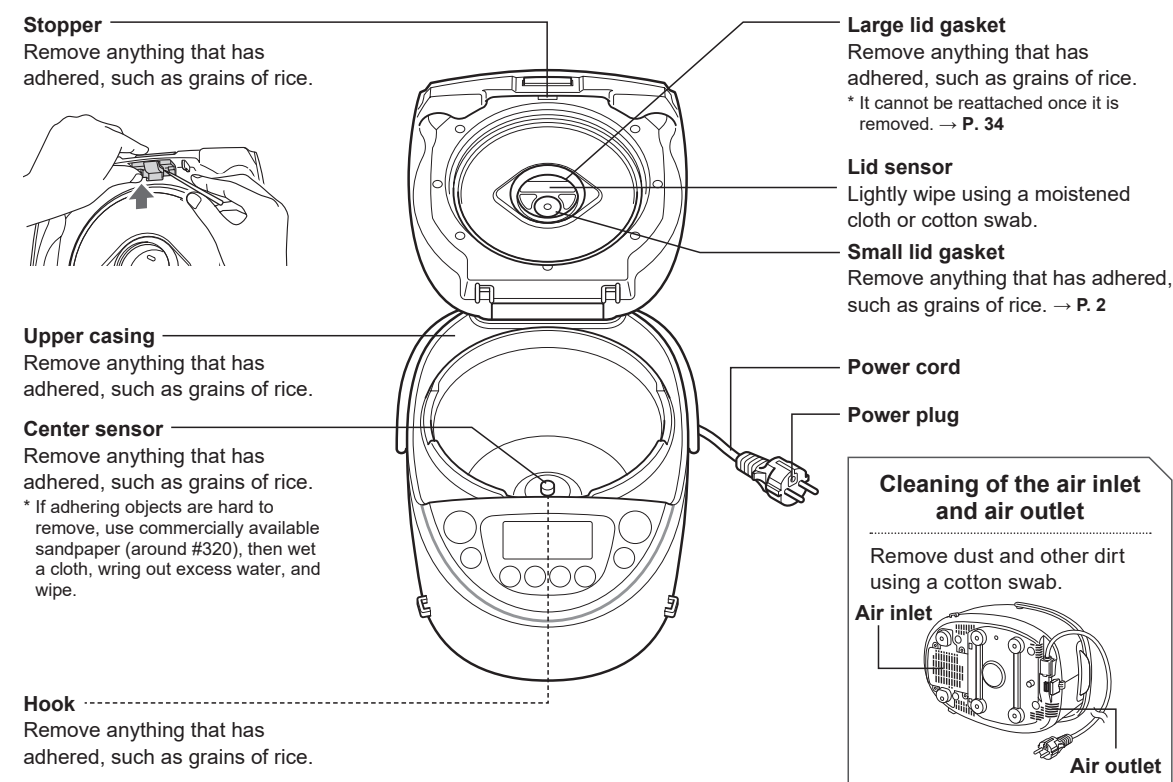
⚠ CAUTION

- Always keep the inner pot and lid clean to prevent corrosion and odors.
- Rinse the parts thoroughly, since detergent remaining on them may result in deterioration and discoloration of materials such as plastic. (Only washable parts)
- Be sure to clean the inner lid after cooking rice with mixed grains. Otherwise they may be clogged, causing problems like the lid not opening, contents boiling over, or rice not cooking properly.
- After cleaning the inner lid, wipe it off using a dry cloth immediately. Otherwise, water drops may leave marks on this part.
- Be sure to remove any cooked rice that has adhered to the inner lid. Any rice on the inner lid can prevent the lid from closing, allow steam to leak out during cooking, or enable the lid to open and the contents to spray out, resulting in burns or other injury.
- Do not wash dishes, etc. inside the inner pot. Also, do not place the inner pot upside down on top of dishes, etc., to dry. Doing so may damage the fluorocarbon resin coating or cause it to peel.



Parts to wash when dirty

- Wipe the rice cooker (outside and inside) using a firmly wrung out cloth.
- Wipe the power cord and plug using a dry cloth.



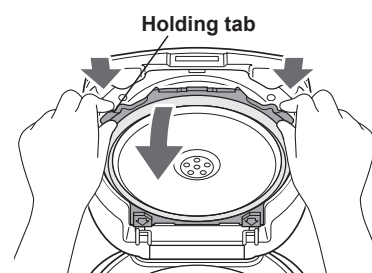
⚠ CAUTION

- Do not allow water to get inside the rice cooker unit. Doing so may allow electric shock, electric leakage, fire, and/or deformation or malfunction of the rice cooker to occur.
- Do not use the rice cooker if dust is adhered to the air inlet or outlet. Doing so will cause the temperature to increase inside the rice cooker, resulting in malfunction or fire.

How to Remove and Attach Each Component Part

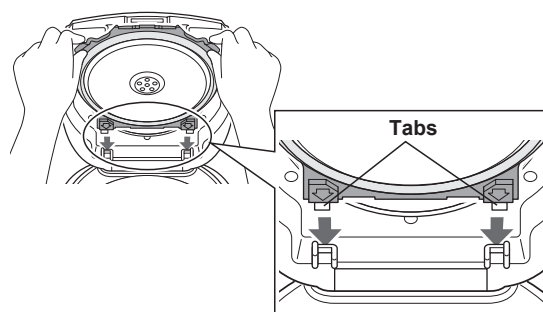
Removing the inner lid

Grasp the holding tab of the inner lid, and then pull it toward you to remove it.

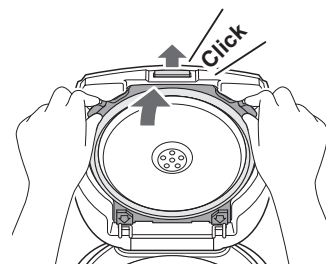


Attaching the inner lid

1 Set the left and right tabs of the inner lid in the slots securely.

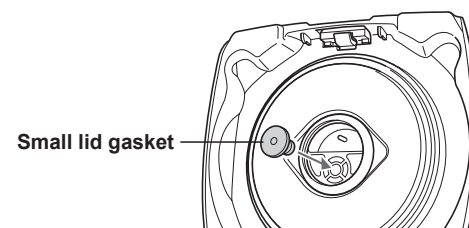


2 Push in until it clicks.



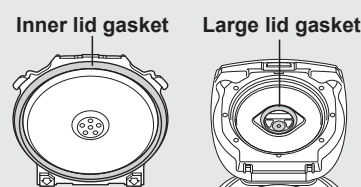
Attaching the small lid gasket

If the small lid gasket has come off, securely fit it in its slot.



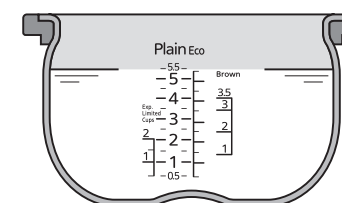
⚠ CAUTION

- Do not pull on the large lid gasket and inner lid gasket. They cannot be reattached once removed.
- When the large lid gasket or inner lid gasket comes off, contact the place of purchase.
- Do not remove the large lid gasket or inner lid gasket. Do not press or pull them forcibly. Doing so may cause steam leaks or sticking of the lid, resulting in malfunction.



How to Perform Cleaning

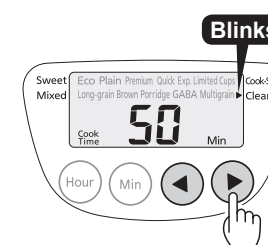
The following procedure should be performed each time after cooking, or if odors become noticeable.



1 Pour water in the inner pot and set it in the rice cooker.

- For the 1.0 L type, pour water to level 5.5 of the Plain scale.
- For the 1.8 L type, pour water to level 10 of the Plain scale.
- Place the inner pot in the rice cooker and connect the power plug to an outlet. → P. 17
- If odors become noticeable, use citric acid (approximately 20 g) added to the water for more effective deodorizing.

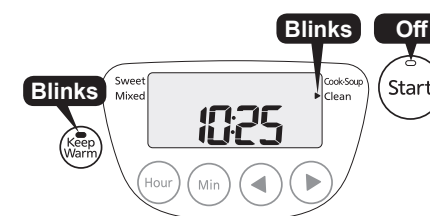
2 Press [◀] or [▶] to select Clean.



3 Press [Start]. (Cleaning starts.)



4 When cleaning is finished, the rice cooker beeps 8 times (long beeps), and ▶ and the Keep Warm lamp blink.



- Press [Cancel] and disconnect the power plug from the outlet.
- When the rice cooker has cooled down, drain the hot water remaining in the inner pot and clean the parts. → P. 32

⚠ CAUTION

- Be careful with the inner pot and rice cooker as they are hot after cleaning.
- When cleaning continuously, be sure to let the rice cooker cool down. Cleaning may not finish properly as the rice cooker becomes hot.
- It may be impossible to remove some odors completely. In this case, contact the place of purchase.

If Rice Does Not Cook Properly

Check the following points if you experience problems with cooked rice.

Check this first!

- Are there any grains of cooked rice or water drops adhering to the center sensor or lid sensor?

- Is the lid closed securely?
- Are there any grains of cooked rice adhering to the inner lid or gasket?
- Is the inner pot deformed?
- Are there any water drops remaining on the outside of the inner pot?
- Are the rice cooker and its parts sufficiently clean?
- Has a power outage occurred during cooking?
- Was the correct menu item selected?

Problems with rice

Symptom	Rice	Water	Cooking
Steam leaks	- The amount of rice, ingredients, or mixed grains was not correct. - More than the maximum allowed amount was cooked. → P. 8 to 13, P. 45	The amount of water was not correct. → P. 8 to 13	
Boils over	- The amount of rice, ingredients, or mixed grains was not correct. - There were a lot of cracked grains of rice. - More than the maximum allowed amount was cooked. → P. 8 to 13, P. 45	- The amount of water was not correct. → P. 8 to 13 - The rice was not rinsed sufficiently (except for rinse-free rice). - The rice was left in a strainer after rinsing.	- The rice was mixed with other ingredients or grains. - Seasoning was not stirred well.
It takes a long time before cooking is finished.	- The amount of rice, ingredients, or mixed grains was not correct. - More than the maximum allowed amount was cooked. → P. 8 to 13, P. 45	The amount of water was not correct. → P. 8 to 13	- Cooking was repeated continuously. → P. 18 - Cooking was performed immediately after the Keep Warm function had been turned off. → P. 18
There is a thin film covering the rice.	A thin, tissue-like film is formed by melted and dried starch. This is not harmful to your health.		

Problems with rice

Symptom	Rice	Water	Cooking
Rice sticks to the inner pot.	Soft rice and sticky rice can easily stick to the pot.		
Smells like rice bran, etc.		The rice was not rinsed sufficiently (except for rinse-free rice).	The Timer function was set for more than 12 hours.
Too soft	- The amount of rice, ingredients, or mixed grains was not correct. - There were a lot of cracked grains of rice.	- The amount of water was not correct. → P. 8 to 13 - The rice was cooked with alkaline ionized water (pH 9 or higher). - Hot water (35°C or higher) was used to rinse the rice or adjust the water level. - The rice was left soaking in the water too long after rinsing. - The rice was left in a strainer after rinsing.	- The Timer function was used. - The rice was mixed with other ingredients or grains. - Seasoning was not stirred well. - The cooked rice was not stirred and loosened well. - Cooking was repeated continuously. → P. 18 - Cooking was performed immediately after the Keep Warm function had been turned off. → P. 18
Too hard	- The amount of rice, ingredients, or mixed grains was not correct. - More than the maximum allowed amount was cooked. → P. 8 to 13, P. 45	- The amount of water was not correct. → P. 8 to 13 - The rice was cooked with hard water, such as mineral water. - Hot water (35°C or higher) was used to rinse the rice or adjust the water level.	- The rice was mixed with other ingredients or grains. - Seasoning was not stirred well. - The cooked rice was not stirred and loosened well. - Cooking was repeated continuously. → P. 18 - Cooking was performed immediately after the Keep Warm function had been turned off. → P. 18
Dark brown crisp or burned rice	- The amount of rice, ingredients, or mixed grains was not correct. - More than the maximum allowed amount was cooked. → P. 8 to 13, P. 45 - There were a lot of cracked grains of rice.	- The amount of water was not correct. → P. 8 to 13 - The rice was cooked with alkaline ionized water (pH 9 or higher). - The rice was cooked with hard water, such as mineral water. - Hot water (35°C or higher) was used to rinse the rice or adjust the water level. - The rice was not rinsed sufficiently (except for rinse-free rice). - The rice was left soaking in the water too long after rinsing. - The rice was left in a strainer after rinsing.	- The Timer function was used. - The rice was mixed with other ingredients or grains. - Seasoning was not stirred well.
Not cooked completely	- The amount of rice, ingredients, or mixed grains was not correct. - More than the maximum allowed amount was cooked. → P. 8 to 13, P. 45 - There were a lot of cracked grains of rice.	- The amount of water was not correct. → P. 8 to 13 - Hot water (35°C or higher) was used to rinse the rice or adjust the water level.	- The rice was mixed with other ingredients or grains. - Seasoning was not stirred well. - Cooking was repeated continuously. → P. 18 - Cooking was performed immediately after the Keep Warm function had been turned off. → P. 18 - The rice was left after cooking without turning off the Keep Warm function but pressing [Start].

Problems with rice

Symptom	 Rice	 Water	 Cooking
Rice being kept warm smells.	The amount of rice, ingredients, or mixed grains was not correct.	The rice was not rinsed sufficiently (except for rinse-free rice).	- Anything other than white rice or rinse-free rice was kept warm. - Cold rice was added. - A spatula was left in the inner pot. - A small amount of rice (1 cup or less with the 1.0 L type, 2 cups or less with the 1.8 L type) was kept warm or reheated. → P. 20, P. 21 - The Keep Warm function has been used continuously for more than 24 hours. - The rice was left in the rice cooker with the Keep Warm function turned off. - The Timer function was set for more than 12 hours. - Odors were not removed after cooking.
Rice being kept warm discolors.	The amount of rice, ingredients, or mixed grains was not correct.	The rice was not rinsed sufficiently (except for rinse-free rice).	- The cooked rice was not stirred and loosened well. - Anything other than white rice or rinse-free rice was kept warm. - The rice was concentrated along the wall of the inner pot (less rice in the middle of the pot). - Cold rice was added. - A spatula was left in the inner pot. - A small amount of rice (1 cup or less with the 1.0 L type, 2 cups or less with the 1.8 L type) was kept warm or reheated. → P. 20, P. 21 - The Keep Warm function has been used continuously for more than 24 hours. - The rice was reheated 3 or more times.
Rice being kept warm is dry.	The amount of rice, ingredients, or mixed grains was not correct.	The amount of water was not correct. → P. 8 to 13	- The cooked rice was not stirred and loosened well. - Anything other than white rice or rinse-free rice was kept warm. - The rice was concentrated along the wall of the inner pot (less rice in the middle of the pot). - Cold rice was added. - A spatula was left in the inner pot. - A small amount of rice (1 cup or less with the 1.0 L type, 2 cups or less with the 1.8 L type) was kept warm or reheated. → P. 20, P. 21 - The Keep Warm function has been used continuously for more than 24 hours. - The rice was reheated 3 or more times.
Rice being kept warm is sticky.	The amount of rice, ingredients, or mixed grains was not correct.	The amount of water was not correct. → P. 8 to 13	- The cooked rice was not stirred and loosened well. - Anything other than white rice or rinse-free rice was kept warm. - The rice was concentrated along the wall of the inner pot (less rice in the middle of the pot). - Cold rice was added. - A spatula was left in the inner pot. - A small amount of rice (1 cup or less with the 1.0 L type, 2 cups or less with the 1.8 L type) was kept warm or reheated. → P. 20, P. 21 - The Keep Warm function has been used continuously for more than 24 hours. - The rice was left in the rice cooker with the Keep Warm function turned off. - The Timer function was set for more than 12 hours.
Reheated rice is dry.	The amount of rice, ingredients, or mixed grains was not correct.	The amount of water was not correct. → P. 8 to 13	- The rice was reheated 3 or more times. - A small amount of rice (1 cup or less with the 1.0 L type, 2 cups or less with the 1.8 L type) was kept warm or reheated. → P. 20, P. 21 - Rice that was just cooked and still hot was reheated.

If Other Food Is Not Made Properly

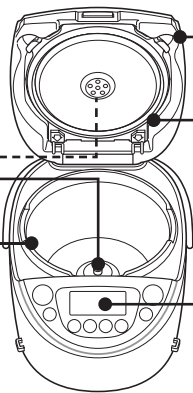
Check the following points if you experience a problem with cooked dishes.

Check this first!

- Was a recipe other than those described in the Menu Guide used?

- Are there any grains of cooked rice or water drops adhering to the center sensor or lid sensor?

- Is the inner pot deformed?
- Are there any water drops remaining on the outside of the inner pot?



- Is the lid closed securely?
- Are there any grains of cooked rice adhering to the inner lid or gasket?
- Has a power outage occurred during cooking?
- Was the correct menu item selected?

Problems with cooking

Symptom	 Ingredients	 Time
Does not boil	- Inappropriate ingredients or amounts were used. - More than the maximum allowed ingredients were added.	The cooking time was short.
Boils over	- Inappropriate ingredients or amounts were used. - More than the maximum allowed ingredients were added. - Less than the minimum required ingredients were added.	
Boils down	- Inappropriate ingredients or amounts were used. - Less than the minimum required ingredients were added.	The cooking time was too long.
Burns	- Inappropriate ingredients or amounts were used. - More than the maximum allowed ingredients were added. - Less than the minimum required ingredients were added.	The cooking time was too long.

Troubleshooting

◇ Check the following before requesting repairs.

Symptom	Point to check	Action to take	Page to check
•Rice is not completely cooked. •Cooking is not possible.	Is the power plug connected to an outlet?	Connect the power plug securely to an outlet.	17
			22
			24
			26
•Cooking has not been finished by the preset time.	Is the current time correctly set in the rice cooker?	Set the time correctly.	31
	See It takes a long time before cooking is finished on P. 36 and take the necessary action.		36
	When the preset time is less than the timer setting guideline, cooking may not be finished at the preset time.		8 to 13
•The Timer or Soak Timer function cannot be set.	Is 0:00 blinking on the display?	Set the current time.	31
	Is Quick, Exp. Limited Cups, Mixed, Sweet, Quick Cook, Cook•Soup, or Clean selected? The Timer function is not available when using those menu items.		23
			25
•Reheating is disabled.	The rice cooker beeps 2 times (short beeps) when [Start] is pressed.	The rice is cold. Rice below approximately 55°C cannot be reheated.	21
	Is the Keep Warm lamp off?	Press [Keep Warm] and check that the Keep Warm lamp lights up. Then, press [Start] again.	
	Is Porridge, Brown Porridge, Cook•Soup, or Clean selected? Reheating is not available when using those menu items.		
•The display is foggy.	Are there any grains of burned rice or any other remaining grains of rice adhering to the gaskets or the rim of the inner pot?	Completely remove all remaining rice.	36
	Is the outer surface of the inner pot wet?	Wipe using a dry cloth.	39
	Due to a temperature difference between the rice cooker and room temperature, condensation may collect on the liquid crystal display. Repeated use can improve the condition. If the problem persists, contact the place of purchase for repair service.		—
•Sounds can be heard during cooking, while the Keep Warm function is on, or during reheating.	A humming sound can be heard during fan rotation and is not a malfunction. A buzzing or twittering sound can be heard during induction heating operation and is not a malfunction.		15
	A completely different sound from the above can be heard.	Contact the place of purchase for repair service.	—

Symptom	Point to check	Action to take	Page to check
•When [Start] or [Keep Warm] is pressed, the rice cooker beeps 2 times (short beeps).	Is the inner pot set in the rice cooker?	Set the inner pot.	17
•The remaining time does not change from XX Min or the displayed time suddenly changes.	According to the cooking conditions or changes to the adjustment setting, the displayed remaining time may not be updated or may decrease or increase suddenly, not gradually. However, this is not a malfunction.		18
	Did you start cooking when the rice cooker was still warm (e.g. repeated cooking, or cooking immediately after the Keep Warm function had been turned off)?	Be sure to start cooking only after the rice cooker has cooled.	18
			36
•The rice cooker beeps 2 times (short beeps) when the Timer function (Soak Timer) is set.	The rice cooker beeps if no operation is performed within approximately 30 seconds after pressing [Timer], however, the Timer function can be set without interruption.		23
•Water or rice has entered the main body of the rice cooker.	Water or rice inside the rice cooker unit may cause problems. Contact the place of purchase for repair service.		—
•When setting the current time, pressing [Hour] or [Min] does not access the time setting mode.	The time cannot be set during cooking, when the Keep Warm function is on, when the Timer function is set, when the Soak Timer is in use, during reheating, during additional heating, or when the Porridge or Cook•Soup menu is selected.		31
•The Keep Warm lamp blinks. •Rice has not been kept warm.	Is the Clean menu item selected?	The Keep Warm function is not available with Clean.	20
•A blurred black line is shown in the display.	Although blurring may occur in the display due to static electricity, it is only a temporary phenomenon and not a malfunction.	If the blurring becomes noticeable, wipe the display using a firmly wrung out cloth. The static electricity is removed and the blurring is reduced.	15
•6 blinks while cooked food is kept warm.	Has the Keep Warm function been used continuously for more than 6 hours after cooking? After 6 hours have elapsed, 6 blinks on the display. (Do not keep warm for more than 6 hours after cooking.)		27
•24 blinks on the display when [Hour] is pressed while the Keep Warm function is on.	Has the Keep Warm function been used continuously for more than 24 hours? After 24 hours have elapsed, 24 blinks on the display.		20

Troubleshooting

Symptom	Point to check	Action to take	Page to check
• 0:00 blinks on the display when the power plug is connected.	Are the saved current time, timer setting, and elapsed Keep Warm time lost when the power plug is connected again? → [Cancel] and [Timer] were pressed at the same time.	The lithium battery has run out. (Normal cooking can be performed.) Contact the place of purchase for repair service. → Set the correct time.	15 31
• The lid does not close or opens during cooking.	Are there any cooked rice or grains of rice adhering to the upper casing, inner lid gasket, or around the hook catch?	Completely remove all remaining rice.	33
• There is a gap between the lid and rice cooker.	Although a gap is generated between the lid and rice cooker due to their designs when the lid is closed, this is not a problem as long as steam does not leak during cooking or while the Keep Warm function is on.		—
• The lid does not close.	Is the inner lid set in place?	Set the inner lid.	34
• Condensation collects in the upper casing.	Condensation may collect in the upper casing immediately after rice is cooked or while the Keep Warm function is on but it is not a malfunction. Wipe the upper casing using a dry cloth when condensation collects. → Is Eco selected? → When using the Eco menu item, more condensation may be formed on the inner lid. If condensation becomes an issue, it is recommended to use the Plain menu item.		— 8
• Nothing happens when a key is pressed.	Is the power plug connected to an outlet? → Is the Keep Warm lamp on?	Connect the power plug securely to an outlet. → Press [Cancel] to turn off the Keep Warm function, and then try the operation again.	17-22 24-26 31 20
• The power plug sparks.	A tiny spark specific to the induction heating method may occur when the power plug is connected or disconnected, however, it is not a malfunction.		—
• There is a smell of plastic.	Such smells may occur when the rice cooker is first used, however, they should go away over time. If this is an issue, clean the rice cooker according to How to Perform Cleaning.		35
• There are stripes or waves on the plastic parts.	Such stripes and waves are produced when the resin is being molded. They do not affect the performance of the rice cooker.		—
• Rice has not been completely cooked. • E:~ appears on the display.	When [Cancel] is pressed, the following appears on the display. 	The rice cooker is in the demo mode. In this case, contact the place of purchase.	—

Error Displays and Actions to Be Taken

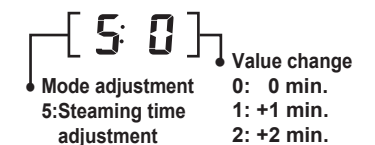
Display	Action to take	Page to check
• E:02 appears on the display and the rice cooker beeps continuously. 	When the rice cooker is placed on a carpet, the air inlet and outlet are blocked, the temperature of the rice cooker goes up, and the rice cooker may not respond even if a key is pressed. When the rice cooker is placed in a high temperature place, the temperature of the rice cooker goes up and similar conditions may be found. Perform the following procedure in such a case. (1) Disconnect the power plug. (2) Move the rice cooker to a location where there is nothing to block the air inlet and outlet and the ambient temperature is not high. (3) Connect the power plug to the outlet again and press a key. * If the rice cooker still does not respond, there is a malfunction in the rice cooker. Disconnect the power plug and contact the place of purchase for repair service.	4
• E:11 appears on the display. 		
• A code starting with E other than E:02 or E:11 appears on the display.	There is a possibility of malfunction. Disconnect the power plug, and then contact the place of purchase.	—

Plastic parts

Plastic parts that are exposed to heat or steam may deteriorate over time. In this case, contact the place of purchase.

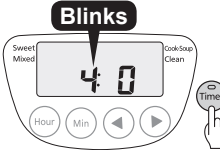
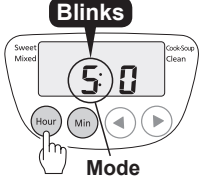
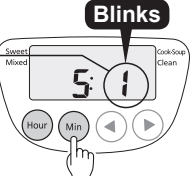
Adjusting the Steaming Time (Exp. Limited Cups Menu)

- * Complete the following procedure from steps ① to ⑦ within 30 seconds with the power plug connected to the outlet. If no operation is performed within 30 seconds, the current time is displayed again and the steaming time cannot be set. Restart the procedure to set the steaming time again.
- * The setting cannot be changed during cooking, during cleaning, when the Keep Warm function is on, when the timer function is set or in use, when the Soak Timer is in use, during reheating, or during additional heating.
- * To cancel adjustment of the steaming time, press [Cancel].



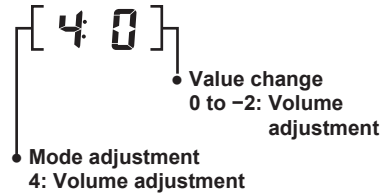
Procedure for adjusting the steaming time

When selecting Exp. Limited Cups and adjusting the steaming time, perform the following procedure.

- Press [◀] or [▶] to select Plain.
- Hold down [Timer] for approximately 3 seconds or more.

- Press [Hour] to set the mode to 5.

- Press [Start].
- Press [Hour] or [Min] to adjust the time.

- Press [Start].
- Hold down [Timer] for approximately 3 seconds or more to complete the setting and display the current time again.

Adjusting the Sound Volume

- * Complete the following procedure from steps ❶ to ❷ within 30 seconds with the power plug connected to the outlet. If no operation is performed within 30 seconds, the current time is displayed again and the steaming time cannot be set. Restart the procedure to set the sound volume again.
- * The setting cannot be changed during cooking, during cleaning, when the Keep Warm function is on, when the timer function is set or in use, when the Soak Timer is in use, during reheating, or during additional heating.
- * To cancel adjustment of the steaming time, press [Cancel].

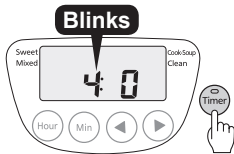


Procedure for adjusting the sound volume (key operation sound and alarm sound)

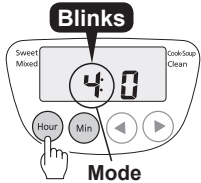
If the key operation and alarm sounds are too loud, adjust the volume according to the following procedure.

❶ Press [◀] or [▶] to select Plain.

❷ Hold down [Timer] for approximately 3 seconds or more.



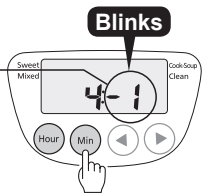
❸ Press [Hour] to set the mode to 4.



❹ Press [Start].

❺ Press [Hour] or [Min] to adjust the volume.

Volume adjustment
0: High (default setting)
-1: Medium
-2: Low



❻ Press [Start].

❼ Hold down [Timer] for approximately 3 seconds or more to complete the setting and display the current time again.

Specifications

Unit size			1.0 L (5.5-cup) type	1.8 L (10-cup) type
Rated voltage/Rated frequency			220 V~/50 Hz	
Rated power input (W)			1088	1206
Cooking capacity (L)	Plain		0.09 to 1.0 (0.5 to 5.5 cups)	0.18 to 1.8 (1 to 10 cups)
	Premium		0.09 to 1.0 (0.5 to 5.5 cups)	0.18 to 1.8 (1 to 10 cups)
	Eco		0.09 to 1.0 (0.5 to 5.5 cups)	0.18 to 1.8 (1 to 10 cups)
	Quick		0.09 to 1.0 (0.5 to 5.5 cups)	0.18 to 1.8 (1 to 10 cups)
	Exp. Limited Cups		0.09 to 0.36 (0.5 to 2 cups)	0.18 to 0.54 (1 to 3 cups)
	Long-grain		0.09 to 1.0 (0.5 to 5.5 cups)	0.18 to 1.8 (1 to 10 cups)
	Multigrain		0.09 to 0.72 (0.5 to 4 cups)	0.18 to 1.44 (1 to 8 cups)
	Mixed		0.09 to 0.72 (0.5 to 4 cups)	0.18 to 1.26 (1 to 7 cups)
	Sweet		0.18 to 0.54 (1 to 3 cups)	0.36 to 0.9 (2 to 5 cups)
	Porridge	Firm	0.09 to 0.18 (0.5 to 1 cup)	0.09 to 0.36 (0.5 to 2 cups)
		Soft	0.09 (0.5 cups)	0.09 to 0.27 (0.5 to 1.5 cups)
	Brown Porridge	Firm	0.09 to 0.18 (0.5 to 1 cup)	0.09 to 0.36 (0.5 to 2 cups)
		Soft	0.09 (0.5 cups)	0.09 to 0.27 (0.5 to 1.5 cups)
Brown		0.18 to 0.63 (1 to 3.5 cups)	0.36 to 1.08 (2 to 6 cups)	
Brown GABA		0.18 to 0.63 (1 to 3.5 cups)	0.36 to 1.08 (2 to 6 cups)	
Outside dimensions* (cm)		Width	26.0	28.8
		Depth	35.4	38.6
		Height	20.1	23.8
Weight* (kg)			3.9	4.8
Cord length* (m)			1.5	

* Approximate values

- The current time setting may vary approximately 30 to 120 seconds per month from the actual time depending on the room temperature and the conditions of use.
- One cup of rice is approximately 150 g.

If There Is a Power Outage

If a power outage does occur, the rice cooker resumes its normal functions once power is restored.

State when a power outage occurs	Once power is restored
When the Timer or Soak Timer Function is in use	The timer resumes operation. (If the power outage lasts for an extended period of time and the preset time has passed when power is restored, the rice cooker immediately begins cooking.)
During cooking (reheating)	The rice cooker resumes cooking (reheating). Cooking may not finish properly.
While the Keep Warm function is on	The Keep Warm function is canceled in case of a power outage that lasts for 30 minutes or more.

Purchasing Consumables and Optional Accessories

- Gaskets are consumable parts. Although the amount of wear varies depending on the conditions of use, gaskets wear down as they are used. For stubborn stains, odors, or serious damage, contact the place of purchase.
- The inner pot's fluorocarbon resin coating may wear and peel with extended use. → P. 7

Mục lục

Lời mở đầu

- 47- Lưu ý về mặt an toàn
- 52- Giới thiệu menu
- 58- Tên gọi của các bộ phận và phụ kiện

Cách nấu cơ bản

- 60- Cách nấu cơm
- 64- Về Giữ ấm
- 65- Cách hâm

Nấu hẹn giờ - Ngâm hẹn giờ

- 66- Cách nấu hẹn giờ
- 68- Cách ngâm hẹn giờ

Món ăn

- 70- Cách chế biến (Cook · Soup (Nấu - Súp))

Hướng dẫn menu

- 72- Hướng dẫn menu

Thời gian hiện tại

- 75- Cách điều chỉnh thời gian hiện tại

Vệ sinh

- 76- Cách vệ sinh và bảo dưỡng
- 78- Cách tháo và lắp từng bộ phận
- 79- Cách làm sạch

Khi gặp sự cố

- 80- Trường hợp nghĩ rằng cơm nấu không ngon
- 83- Trường hợp nghĩ rằng món ăn không ngon
- 84- Trường hợp nghĩ rằng có hư hỏng
- 87- Khi màn hình hiển thị lỗi và phương pháp xử lý

Khác

- 87- Cách điều chỉnh thời gian hấp (“Exp. Limited Cups (Nấu nhanh lượng nhỏ)”)
- 88- Cách điều chỉnh âm lượng
- 89- Thông số kỹ thuật
- 89- Khi bị mất điện
- 89- Khi cần mua phụ kiện tiêu hao và linh kiện bán riêng
- 90- Bảo hành Nồi cơm điện áp suất IH Tiger
- 91- Chính sách sửa chữa miễn phí (Thay thế *)

Lưu ý về mặt an toàn

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng và luôn tuân thủ theo hướng dẫn này.

- Các mục lưu ý được mô tả bên dưới nhằm giúp ngăn ngừa gây tổn hại cho người dùng và những người khác, hoặc gây thiệt hại tài sản. Đây là nội dung quan trọng để đảm bảo an toàn, vui lòng tuân thủ các quy định về an toàn trong sách hướng dẫn.
- Vui lòng không tháo nhãn hướng dẫn về các chú ý an toàn được dán trên thân nồi.

Các mục lưu ý được phân loại và giải thích theo các chỉ dẫn sau đây về mức độ nguy hại hoặc thiệt hại phát sinh khi phớt lờ nội dung chỉ dẫn và sử dụng không đúng cách.

Cảnh báo



Lưu ý

Thể hiện nội dung giả định rằng nếu sử dụng sai cách thì có thể khiến người dùng tử vong hoặc bị chấn thương nặng^{*1}.

Thể hiện nội dung giả định rằng nếu sử dụng sai cách thì có thể khiến người dùng bị thương tổn^{*2} hoặc phát sinh thiệt hại vật chất^{*3}.

- ^{*1} Chấn thương nặng là đề cập đến những thương tích có thể dẫn đi chứng do mất thị lực hoặc bị thương, bỏng (nhiệt độ cao/nhiệt độ thấp), điện giật, gãy xương, ngộ độc, v.v..., và những thương tích cần nhập viện để điều trị hoặc điều trị ngoại trú dài hạn.
- ^{*2} Thương tổn là đề cập đến thương tích, bị bỏng, bị điện giật, v.v... không cần nhập viện để điều trị hoặc điều trị ngoại trú dài hạn.
- ^{*3} Thiệt hại vật chất là đề cập đến thiệt hại có tính chất hậu quả liên quan đến nhà cửa, đồ gia dụng và gia súc, vật nuôi, v.v...

Giải thích các ký hiệu hình



Ký hiệu thể hiện sự cảnh báo, lưu ý. Nội dung chú ý cụ thể được thể hiện bằng hình ảnh hoặc câu chữ ở trong hoặc gần ký hiệu hình.



Ký hiệu thể hiện hành vi bị cấm. Nội dung cấm cụ thể được thể hiện bằng hình ảnh hoặc câu chữ ở trong hoặc gần ký hiệu hình.



Ký hiệu thể hiện nội dung về việc bắt buộc hoặc chỉ dẫn hành vi cần thực hiện. Nội dung chỉ dẫn cụ thể được thể hiện bằng hình ảnh hoặc câu chữ ở trong hoặc gần ký hiệu hình.



Cảnh báo



Không sử dụng ở mức điện áp khác với điện áp định mức.

Nếu không sẽ gây cháy, điện giật.



Sử dụng riêng một ổ cắm có điện áp định mức từ 7A trở lên.

Khi sử dụng chung ổ cắm với các thiết bị khác, có nguy cơ bắt lửa do phát nhiệt bất thường ở bộ phận ổ cắm phân nhánh.



Không sử dụng dây nguồn ở trạng thái bị hỏng.

Ngoài ra, không làm hỏng dây nguồn. (Việc điều chỉnh dây, uốn quá mức, để gần các bộ phận có nhiệt độ cao, kéo căng, vặn xoắn, bó buộc, đặt vật nặng lên trên, kẹp, v.v...) Nếu không sẽ gây cháy, điện giật.



Lau sạch bụi nếu có bụi bám vào phích cắm. Nếu không sẽ gây cháy.



Nếu dây nguồn bị hỏng, dây phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ của sản phẩm hoặc bên có chuyên môn liên quan.

Nếu không thay dây điện thì sẽ gây hư hỏng hoặc tai nạn.



Cắm chặt phích cắm vào ổ cắm hết mức.

Nếu không sẽ có nguy cơ bị điện giật, đoản mạch, bốc khói, bắt lửa.



Không sử dụng khi dây nguồn hoặc phích cắm bị hỏng, trạng thái cắm ổ cắm lỏng lẻo.

Nếu không sẽ gây điện giật, đoản mạch, bắt lửa.



Không cầm và tháo phích cắm bằng tay ướt.



Nếu không sẽ có nguy cơ bị điện giật hoặc thương tích.



Tuyệt đối không mở nắp khi đang nấu cơm, đang chế biến.

Nếu không, thức ăn trong nồi có thể trào ra ngoài, gây bỏng hoặc thương tích.

Lưu ý về mặt an toàn

⚠ Cảnh báo

Không để mặt và tay gần lỗ thoát hơi.
Nếu không sẽ có nguy cơ bị bỏng. Đặc biệt chú ý không để trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ chạm vào.

Chú ý không để trẻ chơi với sản phẩm này.

! Khi người khuyết tật về thể chất hoặc người chưa hiểu rõ về cách sử dụng sản phẩm này, hãy đảm bảo có người đã hiểu rõ về cách sử dụng ở bên cạnh, và sử dụng dựa trên sự xác nhận của người này.
Nếu không sẽ có nguy cơ gây bỏng, điện giật và thương tích.

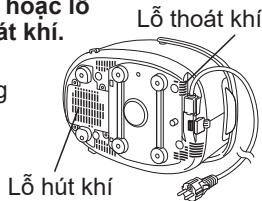
Không nhúng nồi này vào trong nước.
Điều này là để tránh bị điện giật, đoản mạch hoặc cháy.

Không được sửa đổi sản phẩm. Việc tháo rời hoặc sửa chữa chỉ được thực hiện bởi những người là kỹ thuật viên sửa chữa.
Nếu không sẽ gây cháy, điện giật, thương tích.

Không đặt các sản phẩm kim loại như dao, nĩa, thìa, nắp nồi, v.v... lên sản phẩm này.
Các vật này sẽ nóng lên, gây nguy hiểm.

Không để phích cắm tiếp xúc với hơi nước.
Nếu không sẽ có nguy cơ gây cháy, điện giật, bắt lửa.
Trường hợp sử dụng bàn có thiết kế trượt, vui lòng đặt sản phẩm ở vị trí sao cho hơi nước không tiếp xúc với phích cắm.

Không bỏ dị vật như các vật kim loại, v.v... như đinh ghim, dây kim loại, v.v... vào khe hở hoặc lỗ hút khí và lỗ thoát khí.
Nếu không sẽ có nguy cơ bị thương do điện giật hoặc hoạt động bất thường.



! Khi đóng nắp, hãy loại bỏ các hạt cơm và hạt gạo, v.v... dính vào khung trên và gần bộ phận chốt đáy, rồi đóng nắp chặt và chắc chắn.
Nếu không sẽ có nguy cơ bị rò rỉ hơi nước, hoặc thức ăn bên trong có thể trào ra ngoài khi mở nắp, gây bỏng hoặc thương tích.

Không sử dụng cho các mục đích khác ngoài mục đích được mô tả trong hướng dẫn sử dụng.
Nếu không, hơi nước và thức ăn trong nồi có thể trào ra ngoài, gây bỏng hoặc thương tích.
<Ví dụ về những món ăn không được phép nấu>
• Các món ăn có các nguyên liệu và gia vị được đựng trong túi nhựa, v.v... và làm nóng trước khi dùng
• Các món ăn có sử dụng giấy nến, giấy bạc hoặc màng bọc thực phẩm
• Các món ăn và cơm dùng nhiều dầu để nấu
• Đặc biệt là cơm nấu với các loại hạt nhỏ như hạt dền Amaranth, v.v... để gây tắc nghẽn

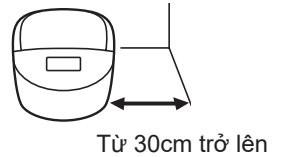
! Nếu bề mặt của sản phẩm bị hỏng, hãy ngắt nguồn điện ngay lập tức.
Nếu không sẽ gây điện giật.

! Khi gặp bất thường và hư hỏng, hãy ngừng sử dụng ngay lập tức.
Nếu để nguyên tình trạng như vậy và sử dụng, có nguy cơ gây cháy, điện giật và thương tích.
<Những ví dụ về vấn đề bất thường và hư hỏng>
• Trong quá trình sử dụng, dây nguồn và phích cắm bị nóng bất thường.
• Nồi cơm có khói bốc ra, có mùi khét.
• Nồi cơm có bộ phận bị nứt, lỏng, bong ra, v.v...
• Lòng nồi bị biến dạng.
• Có bất thường hoặc hư hỏng khác.
Rút phích cắm ngay lập tức và yêu cầu cửa hàng bán sản phẩm kiểm tra và sửa chữa.

Không sử dụng ở nơi không ổn định hoặc trên bàn và thảm, v.v... chịu nhiệt kém.
Nếu không sẽ gây cháy và làm hỏng bàn, thảm.

⚠ Cảnh báo

Không sử dụng sản phẩm gần tường hoặc đồ nội thất.
Vì hơi nước và nhiệt sẽ gây hư hỏng, đổi màu và biến dạng, nên sử dụng cách tường và đồ nội thất có khoảng cách từ 30cm trở lên. Khi sử dụng kệ bếp giá để, v.v..., chú ý không để bị đọng hơi nước bên trong.

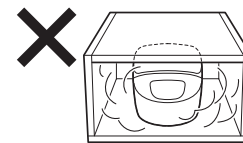


! Không để nước tràn vào đầu nối khi đang nấu cơm, đang chế biến món ăn hoặc đang làm sạch.

Không chạm vào
Bộ phận bị làm nóng còn dư nhiệt kể cả sau khi sử dụng. Không chạm vào các bộ phận có nhiệt độ cao hoặc ngay sau khi sử dụng.
Nếu không sẽ gây bỏng.

⚠ Lưu ý

Không sử dụng trong không gian hẹp nơi hơi nước tiếp xúc với bảng điều khiển.
Hơi nước và nhiệt là nguyên nhân làm bảng điều khiển bị biến dạng, làm thân nồi bị hư hỏng, đổi màu, biến dạng.
Trường hợp sử dụng bàn có thiết kế trượt, khi kéo bàn trượt ra, hãy chú ý không để hơi nước tiếp xúc với bảng điều khiển.



Không sử dụng sản phẩm trên bàn có thiết kế trượt không đủ cường độ chịu tải.
Nếu không sẽ gây thương tích, bỏng hoặc hư hỏng do nồi rơi xuống.
Trước khi sử dụng, hãy đảm bảo rằng bàn trượt có cường độ chịu tải phù hợp.

Không sử dụng ở nơi ẩm ướt và gần lửa.
Nếu không sẽ gây điện giật, rò điện, thân nồi bị biến dạng, cháy, hư hỏng.

Không sử dụng các loại lòng nồi khác ngoài lòng nồi chuyên dụng.
Nếu không sẽ làm sản phẩm bị quá nóng, hoạt động bất thường.

! Nếu không sử dụng đúng cách sẽ có nguy cơ gây thương tích.

! Tiến hành vệ sinh khi thân nồi đã hạ nhiệt.
(Đối với cách vệ sinh, vui lòng tham khảo P.76 ~ 79.)

Không sử dụng khi chốt cài của nắp trong bị gãy.
Nếu không sẽ có nguy cơ bị bỏng hoặc bị thương do hơi nước rò rỉ, sôi trào. Là nguyên nhân khiến cơm nấu không ngon.

Không nấu khi nồi rỗng.
Nếu không sẽ làm sản phẩm bị hỏng, quá nhiệt hoặc hoạt động bất thường.

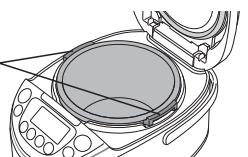
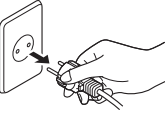
! Sản phẩm này là sản phẩm gia dụng thông thường.
Cũng có thể sử dụng theo cách tương tự khi dùng ở những nơi sau đây.
• Nhà bếp trong cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác
• Nông trại
• Nhà nghỉ, đơn vị nhà ở khác trong môi trường cư trú
• Môi trường B&B (BED & BREAKFAST)
• Môi trường nhà trọ

Không sử dụng trên tấm nhôm hoặc thảm điện.
Vật liệu nhôm sẽ phát nhiệt, làm bốc khói và bắt lửa.

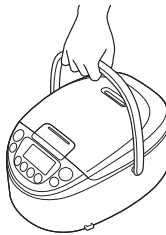
Không sử dụng ở nơi gây bí tắc lỗ hút - thoát khí, hoặc nơi có nhiệt độ phòng cao.
Không đặt sản phẩm trên thảm, túi nhựa, v.v... Nếu không sẽ gây điện giật, rò điện, cháy, hư hỏng.

Lưu ý về mặt an toàn

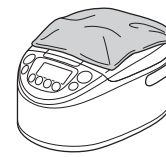
! Lưu ý

-  **Không sử dụng trên bếp từ IH.**
Nếu không sẽ gây hư hỏng.
-  **Chú ý hơi nước khi mở nắp.**
Nếu không, sẽ có nguy cơ bị bỏng.
-  **Khi chạm vào tay cầm lòng nồi khi đang sử dụng hoặc ngay sau khi sử dụng, hãy sử dụng miếng nhắc nồi, không chạm tay trực tiếp.**
Nếu không sẽ có nguy cơ bị bỏng do nhiệt độ tăng cao.

-  **Rút phích cắm ra khỏi ổ cắm khi không sử dụng.**
Nếu không sẽ gây thương tích, bỏng, hoặc gây điện giật, cháy do rò điện vì vật liệu cách điện bị xuống cấp.

-  **Phải cắm chặt phích cắm rồi rút ra.**
Nếu không sẽ có nguy cơ bị điện giật hoặc đoản mạch, dẫn đến bắt lửa.
-  **Không sử dụng ổ cắm kết nối nhiều thiết bị điện cùng lúc.**
Nếu không sẽ có nguy cơ gây cháy.

-  **Hãy sử dụng cẩn thận.**
Lầm rơi hoặc tác động mạnh sẽ gây thương tích hoặc hư hỏng.
-  **Do đường sức từ phát ra, nên không đặt gần các vật có từ tính yếu.**
Nếu không sẽ có nguy cơ từ tính yếu bị lẫn nhiễu tạp âm.
Có nguy cơ xóa dữ liệu ghi trong thẻ ATM, vé định kỳ dùng cho cổng soát vé tự động, băng cassette, băng video, v.v...
-  **Người dùng máy tạo nhịp tim y tế, v.v..., vui lòng trao đổi kỹ với bác sĩ chuyên khoa khi sử dụng sản phẩm này.**
Hoạt động trên sản phẩm này có thể gây ảnh hưởng đến máy tạo nhịp tim.

-  **Không vận hành sản phẩm này bằng bộ hẹn giờ gắn ngoài hoặc điều khiển từ xa.**
Nếu không sẽ gây hư hỏng.
-  **Không rửa toàn bộ sản phẩm.**
Không nhúng nồi này vào trong nước hoặc đổ nước lên nồi. Làm như vậy có thể gây điện giật, đoản mạch hoặc cháy.
-  **Không di chuyển thân nồi khi đang nấu cơm.**
Nếu không sẽ gây bỏng hoặc sôi trào.
-  **Khi cầm thân nồi để di chuyển, không chạm vào nút chốt đẩy.**
Nếu không, nắp có thể mở ra và gây thương tích hoặc gây bỏng.

-  **Khi di chuyển thân nồi, không di chuyển bằng cách cầm vào nắp.**
Nếu không sẽ có nguy cơ gây bỏng hoặc thương tích.
Phải cầm vào tay cầm khi di chuyển.
-  **Khi chế biến món ăn cần chú ý lượng sử dụng nguyên liệu nấu ăn để nổi bọt hoặc để nở.**
Nếu không, nguyên liệu nấu ăn bị tràn ra, gây tai nạn hoặc hư hỏng.
<Ví dụ> Nguyên liệu nấu ăn để nổi bọt như đậu nành, đậu đen và nấm tuyết, v.v...

Các lưu ý để sử dụng sản phẩm lâu bền

- **Loại bỏ các hạt cơm và hạt gạo, v.v... dính trên thân nồi và lòng nồi.**
Nếu không sẽ làm hơi nước rò rỉ, sôi trào, hư hỏng, nấu không ngon.
- **Không phủ vải, v.v... lên thân nồi khi đang nấu.**
Nếu không sẽ làm biến dạng, đổi màu thân nồi và nắp.

- **Không hâm (giữ ấm) cơm đã nguội.**
Nếu không sẽ gây mùi, v.v...
- **Trên sản phẩm có thiết kế lỗ để duy trì chức năng và hiệu suất, nhưng có trường hợp côn trùng, v.v... lọt vào qua lỗ này và gây hỏng.** Vui lòng chú ý khi sử dụng, chẳng hạn như dùng tấm chắn côn trùng có bán trên thị trường, v.v... Ngoài ra, nếu nồi bị hỏng do côn trùng, v.v..., lọt vào, bạn sẽ bị tính phí khi sửa chữa. Vui lòng liên hệ với cửa hàng bạn đã mua sản phẩm.
- **Lớp phủ flo của lòng nồi có thể bị hao mòn và bong ra theo thời gian sử dụng, nhưng không gây hại đối với cơ thể con người, chức năng nấu cơm và giữ ấm cũng không có vấn đề gì.** Bạn có thể mua nếu thấy lo ngại, hoặc nếu bị biến dạng, ăn mòn. Vui lòng liên hệ với cửa hàng bạn đã mua sản phẩm.
- **Phải tuân thủ các điều sau, nếu không sẽ gây phồng, bong tróc hoặc biến dạng bề mặt phủ flo của lòng nồi.**
 - Không để lòng nồi tiếp xúc với lửa gas, hoặc sử dụng trên lò vi sóng, bếp từ IH, v.v...
 - Không giữ ấm cơm (món cơm Takikomi, v.v...) ngoài gạo trắng và gạo không cần vo.
 - Không sử dụng giấm bên trong lòng nồi.
 - Không sử dụng vá xới cơm không phải phụ kiện được kèm theo hoặc vá xới cơm bằng gỗ.
 - Không sử dụng vật cứng như vá múc canh, muỗng và dụng cụ đánh trứng bằng kim loại, v.v...
 - Không để mẹt Zaru, v.v... vào lòng nồi.
 - Không để vật cứng như dụng cụ ăn uống, v.v... vào lòng nồi và rửa chung.
 - Không vệ sinh bằng vật dụng cứng như đồ rửa chén kim loại và đồ rửa chén bằng nylon, v.v...
 - Không sử dụng máy rửa - sấy chén bát hoặc máy sấy chén bát, v.v...

Giới thiệu menu

14 menu có thể lựa chọn

Dung tích nấu Vạch chia ở lòng nồi Tiêu chuẩn về thời gian nấu cơm* Tiêu chuẩn về thời gian hẹn giờ Giữ ấm	01 Plain (Gạo trắng) Chọn khi nấu gạo trắng. Cách nấu tiêu chuẩn. Loại 1.0L 0.5 ~ 5.5 cốc Loại 1.8L 1 ~ 10 cốc Plain (Gạo trắng) Loại 1.0L 47 ~ 57 phút Loại 1.8L 48 ~ 65 phút Từ 1 giờ 10 phút trở lên Có Giữ ấm	02 Premium (Hào hạng) Gạo được ngâm trong thời gian lâu gấp đôi so với menu “Plain (Gạo trắng)” và đun thật kỹ trong một khoảng thời gian, giúp hạt cơm ngon, ngọt, dẻo. Loại 1.0L 0.5 ~ 5.5 cốc Loại 1.8L 1 ~ 10 cốc Premium (Hào hạng) Loại 1.0L 60 ~ 70 phút Loại 1.8L 57 ~ 75 phút Từ 1 giờ 20 phút trở lên Có Giữ ấm	03 Eco (Tiết kiệm điện) Chọn khi muốn nấu gạo trắng với lượng tiêu thụ điện năng thấp (giảm khoảng 3 ~ 16%). Cơm nấu sẽ cứng hơn một chút so với nấu ở menu “Plain (Gạo trắng)”. Loại 1.0L 0.5 ~ 5.5 cốc Loại 1.8L 1 ~ 10 cốc Eco (Tiết kiệm điện) Loại 1.0L 46 ~ 58 phút Loại 1.8L 48 ~ 64 phút Từ 1 giờ 10 phút trở lên Có Giữ ấm Điểm lưu ý • Nếu bạn lo ngại về độ cứng, vui lòng nấu ở menu “Plain (Gạo trắng)”. • Có thể có nhiều nước đọng trên nắp trong.	04 Quick (Nhanh) Chọn khi muốn nấu nhanh gạo trắng. Cơm nấu sẽ cứng do thời gian nấu ngắn hơn so với nấu ở menu “Plain (Gạo trắng)”. Loại 1.0L 0.5 ~ 5.5 cốc Loại 1.8L 1 ~ 10 cốc Plain (Gạo trắng) Loại 1.0L 23 ~ 41 phút Loại 1.8L 23 ~ 44 phút Không thể Hẹn giờ Có Giữ ấm	05 Exp. Limited Cups (Nấu nhanh lượng nhỏ) Chọn khi muốn nấu nhanh một lượng nhỏ gạo trắng. Cơm nấu sẽ cứng do thời gian nấu ngắn hơn so với nấu ở menu “Plain (Gạo trắng)”. Loại 1.0L 0.5 ~ 2 cốc Loại 1.8L 1 ~ 3 cốc Exp. Limited Cups (Nấu nhanh lượng nhỏ) Loại 1.0L 20 ~ 29 phút Loại 1.8L 23 ~ 30 phút Không thể Hẹn giờ Có Giữ ấm Điểm lưu ý • Nếu cơm nấu chín quá cứng, bạn có thể điều chỉnh độ cứng bằng cách tăng thời gian hấp. →P.87	06 Long-grain (Gạo hạt dài) Chọn khi nấu gạo hạt dài. Loại 1.0L 0.5 ~ 5.5 cốc Loại 1.8L 1 ~ 10 cốc Long-grain (Gạo hạt dài) Loại 1.0L 30 ~ 40 phút Loại 1.8L 31 ~ 43 phút Từ 45 phút trở lên Có Giữ ấm Điểm lưu ý • Khi nấu cơm Takikomi với gạo hạt dài, hãy chọn menu “Mixed (Cơm trộn)”. Nếu bạn chọn các menu khác, cơm có thể nấu không được ngon.
---	---	---	--	---	--	---

*1: Tiêu chuẩn về thời gian nấu cơm là thời gian cho đến khi hấp xong khi cơm đã nấu.
(Điện áp: 220-230V, Nhiệt độ phòng: 23°C, Nhiệt độ nước: 23°C, Lượng nước: mức bình thường)
Thời gian nấu sẽ khác một chút tùy thuộc vào lượng gạo được nấu, loại gạo, loại và số lượng nguyên liệu, nhiệt độ phòng, nhiệt độ nước, lượng nước, điện áp, và nấu hẹn giờ (ngâm gạo), v.v...

Giới thiệu menu

14 menu có thể lựa chọn

07 Multigrain

(Gạo trộn các loại hạt khác)

Chọn khi nấu các loại hạt khác (kê vàng, kê Nhật Bản, gạo nếp cẩm, gạo huyết rồng, v.v...) cùng với gạo trắng.



Loại 1.0L 0.5 ~ 4 cốc
Loại 1.8L 1 ~ 8 cốc



Plain (Gạo trắng)



Loại 1.0L 52 ~ 62 phút
Loại 1.8L 53 ~ 65 phút



Từ 1 giờ 10 phút trở lên



Có Giữ ấm Hãy thường thức ngay^{*2}

Điểm lưu ý

- Lượng các loại hạt khác không được nhiều hơn 20% lượng gạo trắng.
- Hãy cho các loại hạt khác lên trên gạo trắng rồi nấu. Nếu bạn trộn lẫn vào với nhau, cơm có thể nấu không được ngon.
- Nếu túi các loại hạt khác hoặc túi gạo lứt này nằm bán trên thị trường có ghi hướng dẫn về điều chỉnh lượng nước, v.v..., hãy điều chỉnh lượng nước tùy thích theo hướng dẫn đó.
- Đặc biệt, vui lòng không nấu chung với các loại hạt nhỏ như hạt dền Amaranth, v.v... dễ gây tắc nghẽn.
- Khi nấu gạo lứt này mềm, gạo mềm và gạo nguyên cám, hãy chọn menu "Multigrain (Gạo trộn các loại hạt khác)".

08 Mixed

(Cơm trộn)

Chọn khi nấu cơm Takikomi.



Loại 1.0L 0.5 ~ 4 cốc
Loại 1.8L 1 ~ 7 cốc



Mixed (Cơm trộn)



Loại 1.0L 38 ~ 52 phút
Loại 1.8L 44 ~ 65 phút



Không thể Hẹn giờ



Có Giữ ấm Hãy thường thức ngay^{*2}

09 Sweet (Xôi)

Chọn khi nấu xôi Okowa.



Loại 1.0L 1 ~ 3 cốc
Loại 1.8L 2 ~ 5 cốc



<Gạo nếp và gạo tẻ>
Giữa Sweet (Xôi) và Plain (Gạo trắng)
<Gạo nếp> Sweet (Xôi)



Loại 1.0L 36 ~ 46 phút
Loại 1.8L 38 ~ 48 phút



Không thể Hẹn giờ



Có Giữ ấm Hãy thường thức ngay^{*2}

Điểm lưu ý

- Dàn phẳng gạo sao cho gạo không nhô lên khỏi bề mặt nước rồi nấu.
- Khi sử dụng gạo nếp hạt dài, hãy điều chỉnh lượng nước nhiều hơn một chút, với mức tối đa là 1/3 vạch.

Lưu ý khi nấu với những nguyên liệu khác

- Menu có thể nấu với các nguyên liệu khác là "Mixed (Cơm trộn)", "Sweet (Xôi)", "Porridge • Firm (Cháo • Đặc)", "Brown Porridge (Cháo gạo lứt)", "Brown (Gạo lứt)". Vì những menu khác có thể làm cơm nấu không ngon, nên vui lòng không cho nguyên liệu khác vào.
- Đối với 1 cốc gạo trắng, gạo nếp hoặc gạo lứt, vui lòng cho vào không quá 70g nguyên liệu khác. (Không bao gồm menu "Porridge (Cháo)")
- Khuấy đều gia vị và thêm các nguyên liệu lên trên gạo.
- Trong khi nấu, vui lòng không mở nắp để thêm các nguyên liệu khác.
- Khi cho thêm các nguyên liệu khác vào, hãy đảm bảo không vượt quá dung tích nấu tối đa.

10 Porridge

(Cháo)

Chọn khi nấu cháo.



Loại 1.0L
<Cháo đặc> 0.5 ~ 1 cốc
<Cháo đặc cùng với các nguyên liệu khác> 0.5 cốc
<Cháo mềm> 0.5 cốc
Loại 1.8L
<Cháo đặc> 0.5 ~ 2 cốc
<Cháo đặc cùng với các nguyên liệu khác> 0.5 ~ 1.5 cốc
<Cháo mềm> 0.5 ~ 1.5 cốc



<Cháo đặc> Porridge • Firm (Cháo • Đặc)
<Cháo mềm> Porridge • Soft (Cháo • Mềm)



Bạn có thể cài đặt thời gian nấu trong 40 ~ 90 phút.



Thời gian nấu + 1 phút



Có Giữ ấm Hãy thường thức ngay^{*2}

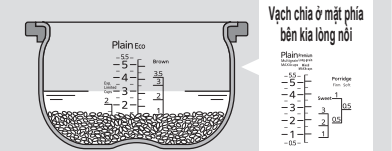
Điểm lưu ý

- Sau khi nấu xong, hãy thường thức ngay vì nếu cứ để cơm giữ ấm trong nồi, cơm sẽ bị nhão và dính.
- Lưu ý khi nấu với những nguyên liệu khác→Xem bên dưới

- Cho thêm nước rồi mới cho các nguyên liệu khác vào. Nếu đổ thêm nước sau khi thêm các nguyên liệu sẽ làm cơm bị cứng.
- Các trường hợp sau đây có thể khiến cơm nấu không ngon, cơm bị cháy, v.v...
 - Khi thêm quá nhiều gia vị như nước tương, rượu Mirin, v.v...
 - Khi gia vị chìm xuống đáy
 - Khi dùng tương cà chua hoặc sốt cà chua
 - Khi trộn nguyên liệu khác vào
- Khi thêm nguyên liệu vào "Porridge (Cháo)", hãy đảm bảo mực nước sau khi thêm nguyên liệu không vượt quá vạch chia trên cùng của mức "Porridge (Cháo)".

Vạch chia ở lòng nồi (Phía trong)

- Vạch chia ở lòng nồi là mức tiêu chuẩn. Hãy điều chỉnh lượng nước tùy theo loại gạo và tùy theo ý thích.
- Trường hợp tăng hoặc giảm lượng nước so với vạch chia tiêu chuẩn, vui lòng tránh tăng giảm vượt quá 1/3 vạch. Vì có thể gây sôi trào, v.v...



Đối với gạo không cần vo

- Gạo không cần vo cũng có thể được đông bằng cốc đông đi kèm. →P.59 • 60
- Đối với gạo không cần vo, hãy lấy vạch chia ở lòng nồi làm tiêu chuẩn và thêm một ít nước (cho đến khi vượt qua vạch chia một chút).
- Có thể có cơm cháy khi nấu gạo không cần vo.
- Thêm gạo không cần vo và nước, sau đó khuấy đều từ dưới lên để từng hạt gạo quện với nước. Nếu chỉ đổ nước vào mà không khuấy đều để gạo hòa quện với nước, có thể làm cho cơm nấu không ngon.
- Nếu nước đổ vào chuyển màu trắng, chúng tôi khuyên bạn nên thay nước 1 ~ 2 lần để làm sạch. Nước chuyển sang màu trắng không phải là cám gạo mà là tinh bột trong gạo. Tuy nhiên, nếu để như vậy mà nấu, cơm sẽ bị cháy, sôi trào hoặc nấu không ngon.

Về ngâm gạo

- Vì quá trình ngâm được tính vào thời gian nấu của các menu (không bao gồm các menu "Quick (Nhanh)" và "Exp. Limited Cups (Nấu nhanh lượng nhỏ)", nên có thể nấu ngay mà không cần ngâm gạo trước khi nấu.
- Bạn cũng có thể hẹn giờ ngâm gạo. →P.68

*1: Tiêu chuẩn về thời gian nấu cơm là thời gian cho đến khi hấp xong khi cơm đã nấu. (Điện áp: 220-230V, Nhiệt độ phòng: 23°C, Nhiệt độ nước: 23°C, Lượng nước: mức bình thường)
Thời gian nấu sẽ khác một chút tùy thuộc vào lượng gạo được nấu, loại gạo, loại và số lượng nguyên liệu, nhiệt độ phòng, nhiệt độ nước, lượng nước, điện áp, và nấu hẹn giờ (ngâm gạo), v.v...
*2: Nồi sẽ tự động chuyển sang chế độ giữ ấm, nhưng bạn không nên giữ ấm cơm mà hãy thường thức ngay vì chế độ này sẽ làm giảm độ ngon của cơm.

Giới thiệu menu

14 menu có thể lựa chọn

11 Brown Porridge
(Cháo gạo lứt)

Chọn khi nấu cháo gạo lứt.

Loại 1.0L

<Cháo đặc> 0.5 ~ 1 cốc
<Cháo đặc cùng với các
nguyên liệu khác> 0.5 cốc
<Cháo mềm> 0.5 cốc

Loại 1.8L

<Cháo đặc> 0.5 ~ 2 cốc
<Cháo đặc cùng với các
nguyên liệu khác> 0.5 ~ 1.5 cốc
<Cháo mềm> 0.5 ~ 1.5 cốc



<Cháo đặc> Porridge • Firm (Cháo • Đặc)
<Cháo mềm> Porridge • Soft (Cháo • Mềm)



Loại 1.0L 82 ~ 92 phút
Loại 1.8L 88 ~ 104 phút



Từ 1 giờ 45 phút trở lên



Có Giữ ấm Hãy thường thức
ngay²

Điểm lưu ý

- Sau khi nấu xong, hãy thường thức ngay vì nếu cứ để cơm giữ ấm trong nồi, cơm sẽ bị nhão và dính.
- Lưu ý khi nấu với những nguyên liệu khác
→ P.55

12 Brown (Gạo lứt)

Chọn khi nấu gạo lứt.

Loại 1.0L

<Gạo lứt> 1 ~ 3.5 cốc
<Gạo lứt cùng với các nguyên liệu
khác> 1 ~ 2 cốc

Loại 1.8L

<Gạo lứt> 2 ~ 6 cốc
<Gạo lứt cùng với các nguyên liệu
khác> 2 ~ 4 cốc



Brown (Gạo lứt)



Loại 1.0L 68 ~ 81 phút
Loại 1.8L 73 ~ 88 phút



Từ 1 giờ 30 phút trở lên



Có Giữ ấm Hãy thường thức
ngay²

Điểm lưu ý

- Lưu ý khi nấu với những nguyên liệu khác→P.55
[Khi nấu gạo lứt, gạo lứt thập cẩm trộn với gạo trắng]
- Gạo lứt thập cẩm là gạo lứt trộn với các loại hạt khác.
- Trường hợp gạo lứt, gạo lứt thập cẩm nhiều hơn gạo trắng, hãy nấu bằng menu “Brown (Gạo lứt)”.
- Trường hợp gạo trắng bằng hoặc nhiều hơn gạo lứt, gạo lứt thập cẩm, hãy nấu bằng menu “Plain (Gạo trắng)”. Lúc này nên ngâm riêng gạo lứt, gạo lứt thập cẩm từ 1 ~ 2 giờ trước khi nấu.
- Lượng gạo lứt, gạo lứt thập cẩm trộn với gạo trắng tối đa cho loại nồi 1.0L = 3.5 cốc, loại nồi 1.8L = 6 cốc.
- [Khi nấu gạo lứt với các loại hạt khác]**
- Đảm bảo chọn menu “Brown (Gạo lứt)”.
- Lượng gạo lứt trộn với các loại hạt khác tối đa cho loại nồi 1.0L = 3.5 cốc, loại nồi 1.8L = 6 cốc.

13 Brown GABA
(Gạo lứt NẢY MẦM)

Chọn khi nấu gạo lứt để cơm mềm và dễ ăn. (Sử dụng menu này sẽ mất nhiều thời gian hơn menu “Brown (Gạo lứt)”.) Ngoài ra, menu này có thể làm tăng GABA (axit gamma-aminobutyric), chất dinh dưỡng được cho là có lợi cho sức khỏe, so với menu “Brown (Gạo lứt)”.



Loại 1.0L 1 ~ 3.5 cốc
Loại 1.8L 2 ~ 6 cốc



Brown (Gạo lứt)



Loại 1.0L 4 giờ 16 phút ~ 4 giờ 26 phút
Loại 1.8L 4 giờ 19 phút ~ 4 giờ 31 phút



Từ 4 giờ 35 phút trở lên



Có Giữ ấm Hãy thường thức ngay²

14 Cook • Soup (Nấu - Súp)

→P.70 • 71

Chọn khi nấu. Bạn có thể cài đặt thời gian nấu để nấu món hầm kỹ. Hoặc chọn khi nấu súp.

Điểm lưu ý

- Đảm bảo nấu bằng menu “Cook • Soup (Nấu - Súp)”.
- Khi nấu bằng menu nấu cơm, hơi nước và thức ăn bên trong bị trào ra ngoài, có thể gây ra các thiệt hại chẳng hạn như làm người dùng bị bỏng, bị thương hoặc cháy khét lòng nồi, v.v...
- Sau khi nấu xong, các món hầm sẽ ngấm gia vị và mềm hơn nếu được giữ ấm trong một thời gian.



Dung tích nấu



Vạch chia ở
lòng nồi



Tiêu chuẩn về thời
gian nấu cơm¹



Tiêu chuẩn về
thời gian hẹn giờ



Giữ ấm

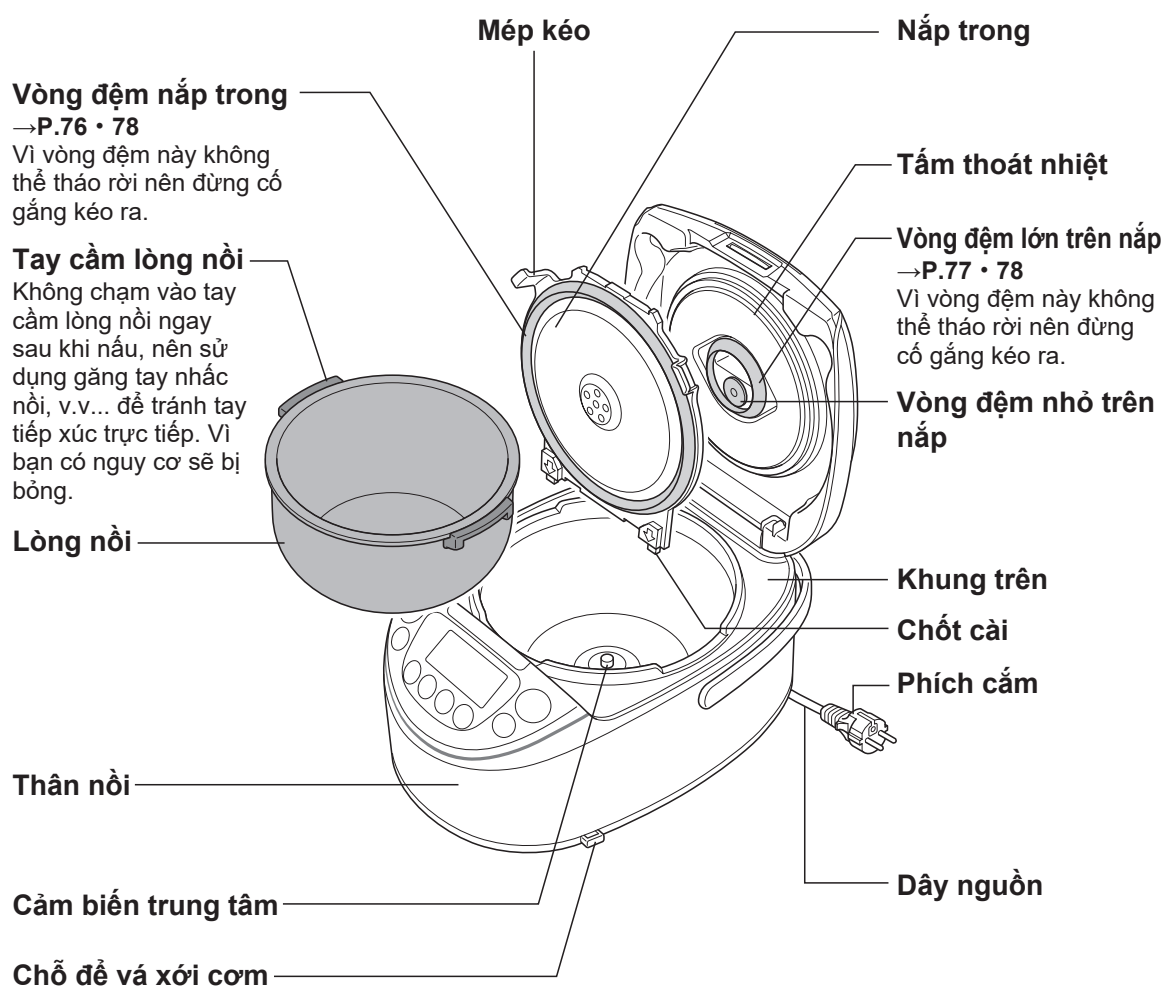
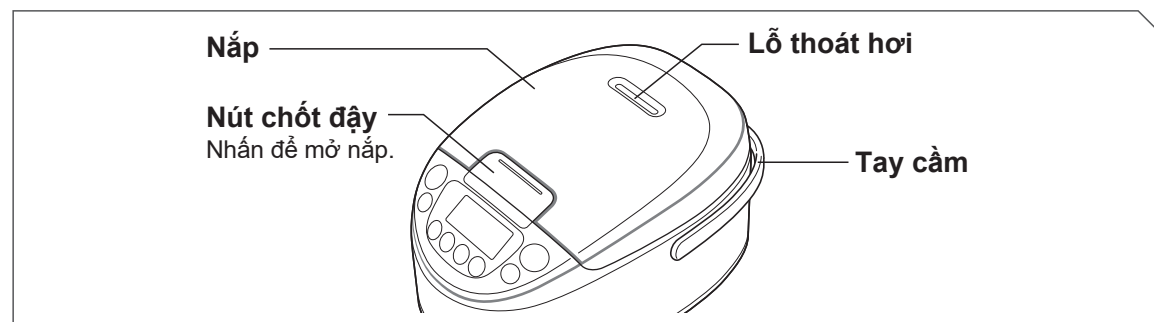
*1: Tiêu chuẩn về thời gian nấu cơm là thời gian cho đến khi hấp xong khi cơm đã nấu. (Điện áp: 220-230V, Nhiệt độ phòng: 23°C, Nhiệt độ nước: 23°C, Lượng nước: mức bình thường)

Thời gian nấu sẽ khác một chút tùy thuộc vào lượng gạo được nấu, loại gạo, loại và số lượng nguyên liệu, nhiệt độ phòng, nhiệt độ nước, lượng nước, điện áp, và nấu hẹn giờ (ngâm gạo), v.v...

*2: Nồi sẽ tự động chuyển sang chế độ giữ ấm, nhưng bạn không nên giữ ấm cơm mà hãy thường thức ngay vì chế độ này sẽ làm giảm độ ngon của cơm.

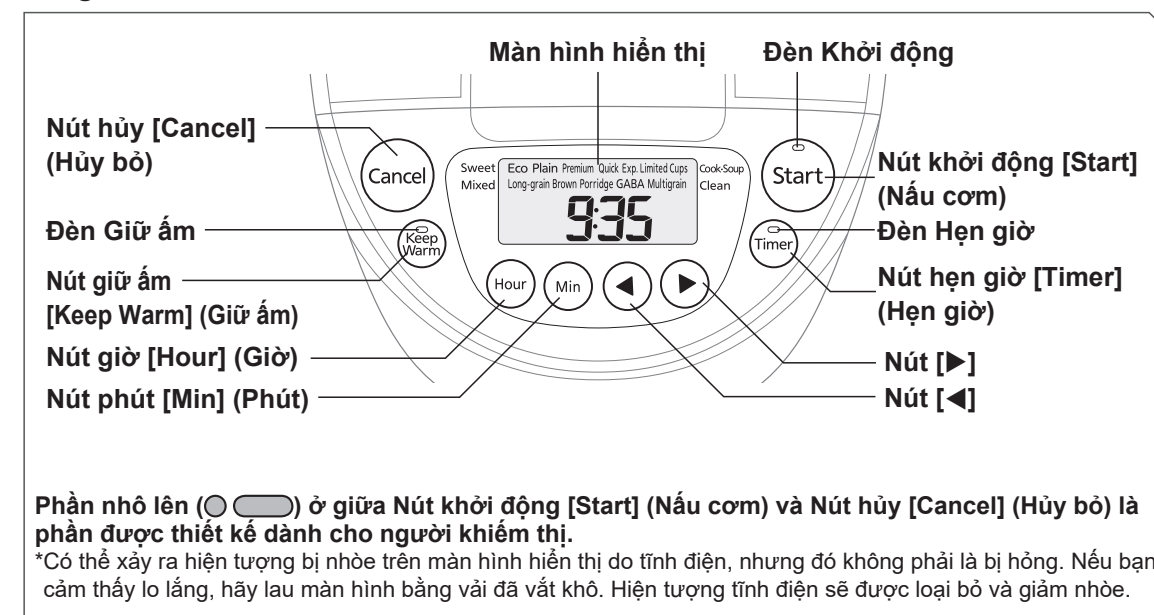
Tên gọi của các bộ phận và phụ kiện

◇ Sau khi mở hộp, trước tiên vui lòng kiểm tra các bộ phận dưới đây.



Khi di chuyển thân nồi, phải cầm vào tay cầm để di chuyển.
*Nếu thân nồi quá nóng, phải sử dụng gang tay nhấc nồi, v.v...
Vì bạn có nguy cơ sẽ bị bỏng.

Bảng điều khiển



Kiểm tra phụ kiện

<Vá xới cơm>
Cắm vào chỗ để vá xới cơm



<Muôi>



<Cốc đong>
Khoảng 1 cốc (Khoảng 0.18L)
Lượng gạo trong 1 cốc là khoảng 150g.



Pin lithium

Nồi cơm điện có tích hợp pin lithium để lưu thời gian hiện tại và thời gian hẹn giờ ngay cả khi rút phích cắm ra.

- Nếu pin lithium cạn, chỉ số "0:00" sẽ nhấp nháy trên màn hình khi cắm phích cắm vào. Bạn vẫn có thể nấu cơm bình thường, nhưng thời gian hiện tại, thời gian hẹn giờ và thời gian giữ ấm đã trôi qua sẽ không lưu lại khi bạn rút phích cắm.

⚠ Lưu ý

- Khách hàng không thể tự thay pin lithium. Nếu muốn thay pin lithium mới, hãy liên hệ với cửa hàng nơi bạn mua sản phẩm để được hỗ trợ. (Có tính phí)

Âm thanh phát ra

Những âm thanh sau đây phát ra từ nồi cơm điện khi nấu cơm, giữ ấm, hâm nóng, không phải âm thanh bất thường.

- Tiếng "vù vù" (Âm thanh quạt đang hoạt động)
- Tiếng "rì rì" hoặc "rít rít" (Âm thanh IH đang hoạt động)

Khi sử dụng lần đầu tiên

Hãy rửa lòng nồi, nắp trong, phụ kiện trước khi sử dụng. →P.76 ~ 78

Kiểm tra thời gian

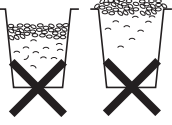
Thời gian được hiển thị theo định dạng 24 giờ. Nếu thời gian hiển thị không đúng, hãy điều chỉnh lại theo thời gian hiện tại. →P.75

Cách nấu cơm

Ví dụ về lượng
đong đúng



Ví dụ về lượng
đong sai



1 cốc đong: khoảng 0.18L = khoảng 150g

1 Dùng cốc đong kèm theo để đong gạo.

- ◇ Hãy dùng cốc đong kèm theo.
- ◇ Khi sử dụng thiết bị đong gạo tự động, có thể xảy ra lỗi.
- ◇ Khi nấu gạo không cần vo, cũng có thể đong bằng cốc đong đi kèm.

- ⚠ **Lưu ý**
- Không nấu vượt quá dung tích nấu chỉ định. Vì có thể làm cơm nấu không ngon. →P.52 ~ 57 • 89
 - Đặc biệt, không được nấu chung với các loại hạt nhỏ như hạt dền Amaranth, v.v... để gây tắc nghẽn.

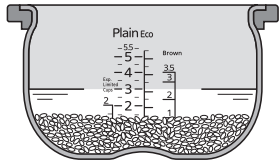


Bạn có thể vo gạo trong lòng nồi.

2 Vo gạo.

- ◇ Đầu tiên cho đầy nước vào nồi, khuấy nhanh rồi trút hết nước.
- ◇ Vo nhanh gạo trong nước lạnh để gạo không bị ngấm nước bẩn.
- ◇ Thay nước 2 ~ 3 lần cho đến khi nước không còn đục.
- ◇ Đối với gạo không cần vo, khuấy đều từ dưới lên. →P.55

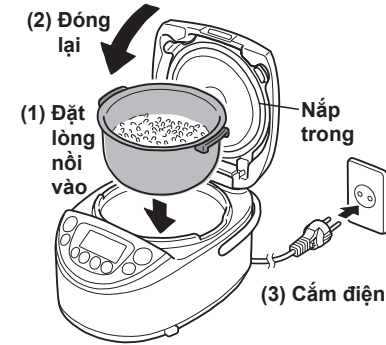
- ⚠ **Lưu ý**
- Không vo gạo bằng nước nóng (khoảng từ 35°C trở lên). Vì điều này có thể làm cơm nấu không ngon.



3 Điều chỉnh lượng nước.

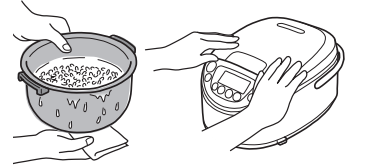
- ◇ Đặt lòng nồi lên một mặt phẳng và dàn đều gạo.
- ◇ Hãy điều chỉnh lượng nước theo vạch chia bên trong lòng nồi tùy theo ý thích. →P.55

- ⚠ **Lưu ý**
- Không thêm nước nóng (khoảng từ 35°C trở lên). Vì điều này có thể làm cơm nấu không ngon.



4 Đặt lòng nồi vào thân nồi, đóng nắp và cắm phích cắm vào ổ cắm.

- ◇ Hãy lau sạch các giọt nước ở bên ngoài lòng nồi trước khi đặt vào thân nồi.
- ◇ Vì có thể làm cơm nấu không ngon.
- ◇ Hãy đóng nắp thật chắc chắn và cẩn thận bằng cả hai tay.
- ◇ Khi đèn Giữ ấm sáng, vui lòng nhấn Nút hủy [Cancel] (Hủy bỏ) để tắt đèn.



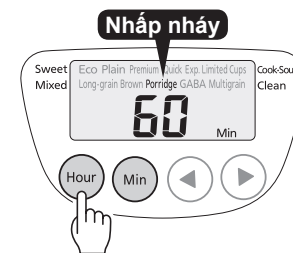
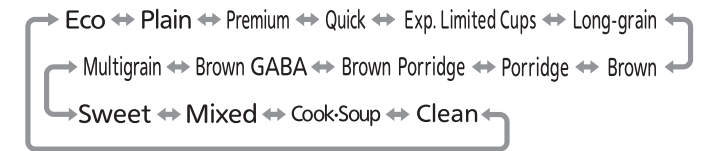
- ⚠ **Lưu ý**
- Hãy đảm bảo loại bỏ các hạt cơm và hạt gạo dính ở nắp trong, gần khung trên, nút chốt đáy. Vì có thể làm nắp không đóng lại được, hoặc nắp mở ra trong khi nấu.
 - Nếu không gắn nắp trong, sẽ không đóng nắp lại được.
 - Nên hãy xác nhận nắp được đóng chắc chắn.
- <<Âm thanh phát ra>>
- Nếu bạn nhấn Nút khởi động [Start] (Nấu cơm) hoặc Nút giữ ấm [Keep Warm] (Giữ ấm) mà không đặt lòng nồi vào, nồi sẽ thông báo bằng tiếng bíp bíp.
 - Nếu âm thanh thông báo làm bạn khó chịu, bạn có thể điều chỉnh âm lượng. →P.88



Thời gian nấu cơm (tiêu chuẩn) của menu đã chọn được hiển thị trong khoảng 10 giây.

5 Nhấn nút [◀] hoặc [▶] để chọn menu. →P.52 ~ 57

- ◇ Mỗi lần bạn nhấn nút, menu hoặc ▶ sẽ nhấp nháy, và menu thay đổi.



6 Khi chọn menu “Porridge (Cháo)”, nhấn Nút giờ [Hour] (Giờ) hoặc Nút phút [Min] (Phút) để chỉnh thời gian nấu.

- ◇ Cài đặt mặc định là 60 phút. Vui lòng điều chỉnh thời gian theo ý muốn.
- ◇ Có thể cài đặt từ 40 ~ 90 phút theo đơn vị 5 phút.
- ◇ Mỗi lần nhấn Nút giờ [Hour] (Giờ) sẽ tăng 5 phút, và mỗi lần nhấn Nút phút [Min] (Phút) sẽ giảm 5 phút.

Cách nấu cơm



Thời gian còn lại cho đến khi nấu xong được hiển thị trên màn hình hiển thị.

Plain (Gạo trắng) phát ra âm thanh **Bíp bíp**
Không phải Plain (Gạo trắng) thì âm thanh phát ra là **Bíp dài**

7 Nhấn Nút khởi động [Start] (Nấu cơm).



Cảnh báo

- Không để mặt và tay gần lỗ thoát hơi trong lúc nấu. Có nguy cơ gây bỏng hoặc gây thương tích.
- **<Khi buộc phải ngừng nấu cơm>**
 - (1) Nhấn Nút hủy [Cancel] (Hủy bỏ) để ngừng nấu.
 - (2) Đảm bảo không có hơi nước thoát ra, sau đó nhấn nút chốt đậy.

*Nếu mở nắp ngay sau khi nhấn Nút hủy [Cancel] (Hủy bỏ), bạn có nguy cơ bị bỏng.
- **<Khi nấu lại cơm>**

Thay gạo và nước trong lòng nồi bằng gạo và nước mới, để cho thân nồi hạ nhiệt vừa đủ rồi nấu cơm lại.
*Sau khi bạn nhấn Nút hủy [Cancel] (Hủy bỏ), việc nấu cơm sẽ bị dừng giữa chừng. Nếu bạn nấu lại cơm mà không thay gạo và nước trong lòng nồi, gạo đã nấu được nửa chừng sẽ bị nấu lại từ đầu, có thể làm cho cơm bị cháy hoặc cơm nấu không ngon.

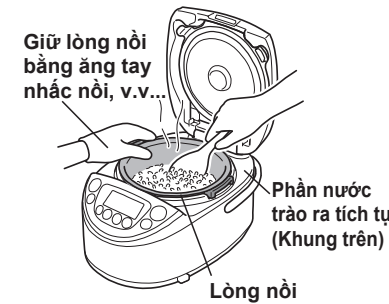


Lưu ý

- Trong những trường hợp sau, hãy làm nguội thân nồi trước khi nấu cơm.
 - Trường hợp nấu cơm liên tục
 - Trường hợp ngừng chế độ Giữ ấm và nấu cơm ngay lập tức

Vì có thể khiến thời gian nấu cơm lâu hơn, làm cơm nấu không ngon.

*Thời gian nấu của từng loại menu (tiêu chuẩn)→P.52 ~ 57



8 Nấu cơm chín, xới tơi cơm ngay.

- ◇ Khi cơm chín, nồi sẽ phát ra tiếng bíp dài 8 lần và tự động giữ ấm. (Menu có thể giữ ấm→P.52 ~ 57/Về giữ ấm→P.64)
- ◇ Xới tơi cơm ngay khi nấu xong giúp lượng nước thừa sẽ bốc hơi hết.
- ◇ Hãy dàn cơm ra thật đều sao cho không còn sót hạt cơm ở thành bên của lòng nồi. (Do hình dạng của lòng nồi, nên phần cơm ở giữa có thể hơi lồi xuống)
- ◇ Sau khi sử dụng, nhấn Nút hủy [Cancel] (Hủy bỏ), rút phích cắm, để nồi nguội rồi mới vệ sinh nồi.
- ◇ Trường hợp thêm nguyên liệu vào khi đang nấu bằng menu "Porridge (Cháo)" và "Brown Porridge (Cháo gạo lứt)" hoặc thời gian nấu không đủ, hãy nhấn nút [Hour] (Giờ), nhấn nút [Min] (Phút) trong lúc đèn Giữ ấm bật sáng hoặc nhấp nháy, điều chỉnh thời gian nấu thêm và nhấn nút [Start] (Nấu cơm). Có thể thêm đến 3 lần, tối đa là 15 phút với đơn vị thời gian 1 phút.
- ◇ Trường hợp nấu thêm, hãy khuấy đều rồi nhấn Nút khởi động [Start] (Nấu cơm).
- ◇ Cháo sẽ sệt lại khi giữ ấm trong thời gian dài, vì vậy hãy thường thức ngay khi nấu xong.



Cảnh báo

- Khi mở nắp, hãy đảm bảo không còn hơi nước thoát ra từ lỗ thoát hơi rồi mới mở nắp. Có nguy cơ gây bỏng hoặc gây thương tích.

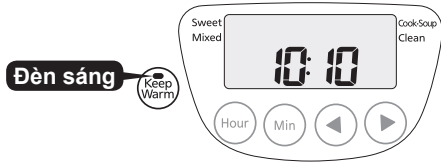


Lưu ý

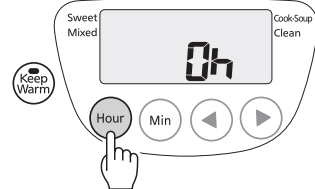
- Nếu bạn rút phích cắm mà không hủy quá trình giữ ấm, thì vào lần sử dụng tiếp theo đèn Giữ ấm sẽ bật sáng và bạn sẽ không thể nấu cơm.
- Mở nắp ngay sau khi nấu cơm hoặc khi đang giữ ấm, nếu nước đọng ở khung trên hoặc trào ra ngoài, hãy lau sạch. Tùy theo menu mà có thể có nhiều nước đọng.

Về Giữ ấm

Giữ hương vị thơm ngon của hạt cơm trộn mịn khi nấu gạo trắng (gạo không cần vo). Khi nấu xong, nồi sẽ tự động chuyển sang Giữ ấm. (Menu có thể giữ ấm→P.52 ~ 57)

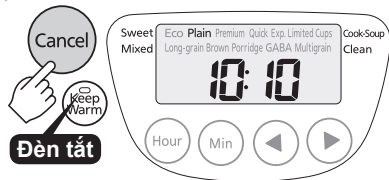


Trong khi nhấn Nút giờ [Hour] (Giờ), thời gian thực hiện giữ ấm sẽ được hiển thị theo đơn vị 1 giờ, và tối đa là đến 24 giờ (24h). Khi qua 24 giờ, “24” sẽ nhấp nháy và “h” sáng lên.



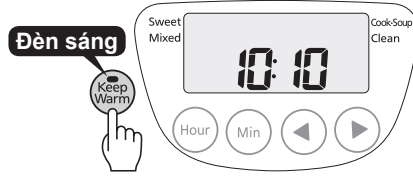
Khi ngừng giữ ấm

Nhấn Nút hủy [Cancel] (Hủy bỏ). (Đèn Giữ ấm sẽ tắt)



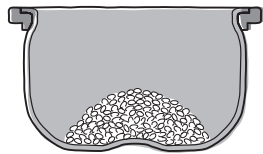
Khi giữ ấm lại

Nhấn Nút giữ ấm [Keep Warm] (Giữ ấm).



Khi giữ ấm một lượng nhỏ cơm

Gom cơm vào giữa lòng nồi để giữ ấm, và nên dùng càng sớm càng tốt.

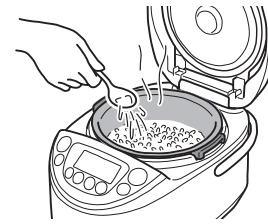


⚠ Lưu ý

- Không giữ ấm trong những trường hợp sau đây, vì sẽ khiến cơm có mùi, khô cứng, đổi màu, ôi thiu, hoặc ăn mòn lòng nồi, v.v...
 - Giữ ấm khi đã rút phích cắm
 - Hủy chức năng giữ ấm khi còn cơm bên trong
 - Giữ ấm cơm nguội
 - Cho thêm cơm nguội vào
 - Giữ ấm khi còn đế vá xới cơm bên trong
 - Khi lượng cơm ít (Loại 1.0L: từ 1 cốc trở xuống, loại 1.8L: từ 2 cốc trở xuống)
 - Giữ ấm món không phải nấu ở menu gạo trắng (gạo không cần vo)
 - Giữ ấm cơm ở dạng vòng tròn để trống ở giữa
 - Giữ ấm từ 24 giờ trở lên
- Mở nắp ngay sau khi nấu cơm hoặc khi đang giữ ấm, nếu nước đọng ở khung trên hoặc trào ra ngoài, hãy lau sạch. Tùy theo menu mà có thể có nhiều nước đọng.
- Lưu ý rằng nếu nhắc lòng nồi lên khi đang giữ ấm, chế độ giữ ấm sẽ bị hủy bỏ.
- Hãy loại bỏ nếu có hạt cơm, v.v... dính ở mép của lòng nồi và các loại vòng đệm. Nếu không đó sẽ là nguyên nhân làm khô, đổi màu, gây mùi, và bắt dính.
- Nếu môi trường sử dụng trong tình trạng khắc nghiệt (vùng lạnh hoặc khi nhiệt độ môi trường xung quanh cao, v.v...), hãy thường thức ngay.

Cách hâm

◇ Bạn có thể hâm lại cơm đang được giữ ấm cho nóng trước khi ăn.



1 Đánh hơi cơm đang được giữ ấm, và cho 1 ~ 2 muỗng canh nước rưới đều lên cơm.

◇ Rưới nước sẽ hạn chế sự khô và làm cho cơm mềm lên.



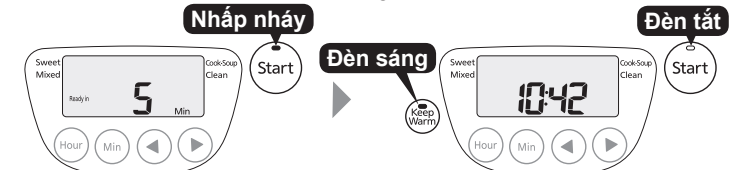
2 Xác nhận rằng đèn Giữ ấm được bật.

◇ Đèn Giữ ấm không bật thì không thể hâm. Vui lòng nhấn Nút giữ ấm [Keep Warm] (Giữ ấm) khi đèn tắt.



3 Nhấn Nút khởi động [Start] (Nấu cơm).

◇ Khi thời gian còn lại của quá trình hâm còn 5 phút, thời gian còn lại sẽ được hiển thị. Khi hâm hoàn tất, nồi sẽ phát tiếng bíp dài 3 lần và đèn Giữ ấm sẽ sáng.



◇ Nhấn Nút hủy [Cancel] (Hủy bỏ) khi muốn dừng hâm giữa chừng.
◇ Khi cơm nguội (khoảng 55°C trở xuống), nồi sẽ phát tiếng bíp bíp và không thể hâm.

4 Đánh hơi thật kỹ và đều toàn bộ cơm đã hâm nóng.

◇ Sau khi đánh hơi cơm, hãy đảm bảo đóng chặt nắp bằng cả hai tay.



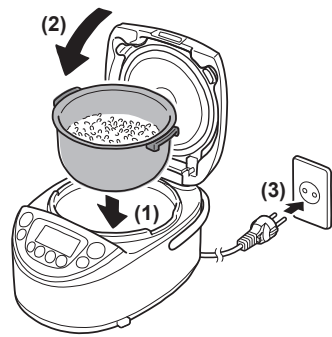
⚠ Lưu ý

- Nếu cơm ở mức từ nửa lòng nồi trở lên, thì do là lượng cơm quá nhiều nên sẽ không thể làm nóng đủ.
- Nếu hâm trong những trường hợp sau, cơm sẽ bị khô.
 - Khi cơm còn nóng chẳng hạn như ngay sau khi nấu chín, v.v...
 - Khi lượng cơm ít (Loại 1.0L: từ 1 cốc trở xuống, loại 1.8L: từ 2 cốc trở xuống)
 - Khi lặp lại việc hâm từ 3 lần trở lên
- Không thể hâm đối với các menu “Porridge (Cháo)”, “Brown Porridge (Cháo gạo lứt)”, “Clean (Làm sạch)”.

Cách nấu hện giờ

- ◇ Có thể nấu chín vào thời gian bạn muốn ăn.
- ◇ Nếu chọn “Timer1 (Hện giờ1)” hoặc “Timer2 (Hện giờ2)” và chỉnh thời gian để cài đặt, thức ăn sẽ được nấu chín vào thời gian được chỉnh.
- ◇ Thời gian một khi được đặt thì sẽ được ghi nhớ y như vậy, và có thể đặt thời gian theo 2 loại là “Timer1 (Hện giờ1)” và “Timer2 (Hện giờ2)”.
- ◇ Thuận tiện để cài đặt sẵn thời gian sử dụng thường xuyên cho mỗi loại.

Ví dụ: Nếu đặt 13:30 cho “Timer1 (Hện giờ1)” thì thức ăn sẽ được nấu chín lúc 13h30.



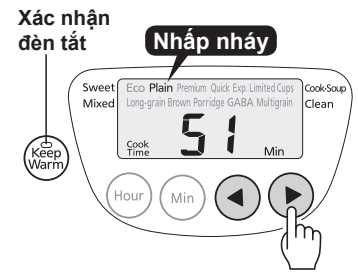
1 Đặt lòng nồi vào thân nồi, đóng nắp và cắm phích cắm vào ổ cắm.

- ◇ Cách nấu cơm→ Vui lòng thực hiện theo trình tự ① ~ ④ ở P.60 • 61.



2 Kiểm tra thời gian hiện tại.

- ◇ Cách điều chỉnh thời gian hiện tại→P.75
- ◇ Khi đèn Giữ ấm sáng, vui lòng nhấn Nút hủy [Cancel] (Hủy bỏ) để tắt đèn. (Không thể hện giờ khi đèn sáng)



3 Nhấn nút [◀] hoặc [▶] để chọn menu.

- ◇ Nếu menu đã được chọn trước, thì không cần chọn menu.

4 Khi chọn menu “Porridge (Cháo)”, nhấn Nút giờ [Hour] (Giờ) hoặc Nút phút [Min] (Phút) để chỉnh thời gian nấu.

- ◇ Cài đặt mặc định là 60 phút. Vui lòng điều chỉnh thời gian theo ý muốn.
- ◇ Có thể cài đặt từ 40 ~ 90 phút theo đơn vị 5 phút.
- ◇ Mỗi lần nhấn Nút giờ [Hour] (Giờ) sẽ tăng 5 phút, và mỗi lần nhấn Nút phút [Min] (Phút) sẽ giảm 5 phút.



5 Nhấn Nút hện giờ [Timer] (Hện giờ) và chọn “Timer1 (Hện giờ1)” hoặc “Timer2 (Hện giờ2)”.

- ◇ Mỗi lần nhấn sẽ chuyển theo thứ tự “Timer1 (Hện giờ1)” → “Timer2 (Hện giờ2)” → “Soak Timer (Hện giờ ngâm)”.
- ◇ Thời gian hện giờ đã cài đặt vào lần trước sẽ được hiển thị, vì vậy nếu bạn nấu hện giờ ở cùng thời gian, thì không cần phải chỉnh thời gian. (Tiếp tục sang bước ⑦)
- ◇ Menu không thể nấu hện giờ sẽ không được hiển thị.

6 Nhấn Nút giờ [Hour] (Giờ) hoặc Nút phút [Min] (Phút) để chỉnh thời gian muốn nấu chín.

- ◇ Nhấn Nút giờ [Hour] (Giờ) để điều chỉnh theo đơn vị 1 giờ và nhấn Nút phút [Min] (Phút) để điều chỉnh theo đơn vị 10 phút.
- ◇ Ấn giữ sẽ có thể chuyển tiếp nhanh.
- ◇ Chưa đủ tiêu chuẩn về thời gian hện giờ→Nếu cài đặt đối với các trường hợp trong P.52 ~ 57, thì có thể không được nấu chín vào thời gian đã hện giờ.

7 Nhấn Nút khởi động [Start] (Nấu cơm) 1 lần.

- ◇ Nếu bạn nhầm lẫn trong việc cài đặt hện giờ, vui lòng nhấn Nút hủy [Cancel] (Hủy bỏ) để cài đặt lại.

⚠ Lưu ý

- Không thể hện giờ trong các trường hợp sau.
 - Trường hợp nấu ở menu “Quick (Nhanh)”, “Exp. Limited Cups (Nấu nhanh lượng nhỏ)”, “Mixed (Cơm trộn)”, “Sweet (Xôi)”, “Cook · Soup (Nấu - Súp)”, “Clean (Làm sạch)”
 - Khi đồng hồ trên màn hình hiển thị nhấp nháy ở “0:00”
 - Khi không đặt lòng nồi vào
- Nếu cài đặt thời gian hện giờ lâu, có thể có cơm cháy. Nếu lo ngại về màu sắc của cơm cháy, hãy vo gạo kỹ.
- Nấu hện giờ trong vòng 12 giờ, vì nếu nấu lâu hơn sẽ khiến cơm bị hỏng.

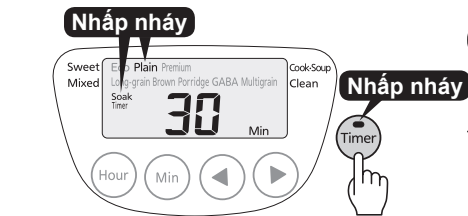
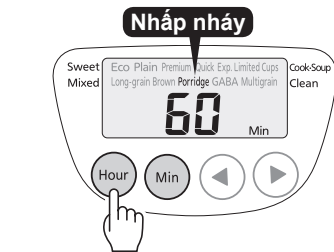
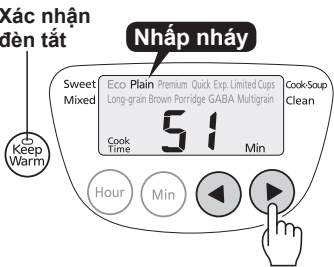
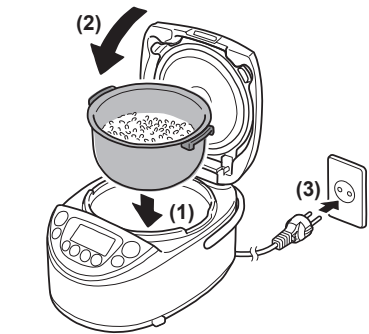
<<Âm thanh phát ra>>

- Sau khi nhấn Nút hện giờ [Timer] (Hện giờ), nếu không thực hiện thao tác nào trong khoảng 30 giây, nồi sẽ phát ra tiếng bíp bíp để thông báo.
- Nếu nhấn Nút hện giờ [Timer] (Hện giờ) khi không thể nấu hện giờ, nồi sẽ phát ra tiếng bíp bíp để thông báo.
- Nếu âm thanh thông báo làm bạn khó chịu, bạn có thể điều chỉnh âm lượng. →P.88

Cách ngâm hẹn giờ

- ◇ Bạn có thể cài đặt thời gian để cho gạo ngâm tự nhiên (Ngâm trước).
- ◇ Nếu chọn “Soak Timer (Hẹn giờ ngâm)” và cài đặt thời gian ngâm, quá trình nấu sẽ bắt đầu sau khi hết thời gian đã cài đặt.
- ◇ Có thể cài đặt thời gian ngâm từ 10 ~ 60 phút theo đơn vị 10 phút.

Ví dụ: Nếu cài đặt thành 50 phút cho “Soak Timer (Hẹn giờ ngâm)” thì sẽ bắt đầu nấu sau 50 phút.



1 Đặt lòng nồi vào thân nồi, đóng nắp và cắm phích cắm vào ổ cắm.

- ◇ Cách nấu cơm → Vui lòng thực hiện theo trình tự ❶ ~ ❹ ở P.60 · 61.
- ◇ Khi đèn Giữ ấm sáng, vui lòng nhấn Nút hủy [Cancel] (Hủy bỏ) để tắt đèn. (Không thể hẹn giờ khi đèn sáng)

2 Nhấn nút [◀] hoặc [▶] để chọn menu.

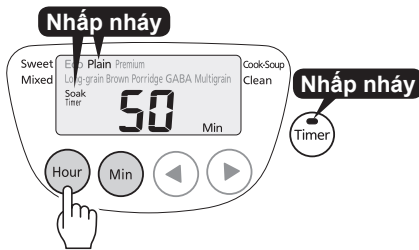
- ◇ Nếu menu đã được chọn trước, thì không cần chọn menu.

3 Khi chọn menu “Porridge (Cháo)”, nhấn Nút giờ [Hour] (Giờ) hoặc Nút phút [Min] (Phút) để chỉnh thời gian nấu.

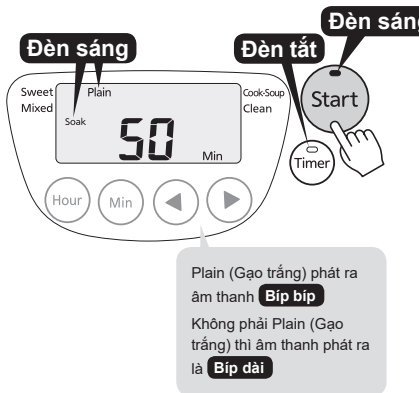
- ◇ Cài đặt mặc định là 60 phút. Vui lòng điều chỉnh thời gian theo ý muốn.
- ◇ Có thể cài đặt từ 40 ~ 90 phút theo đơn vị 5 phút.
- ◇ Mỗi lần nhấn Nút giờ [Hour] (Giờ) sẽ tăng 5 phút, và mỗi lần nhấn Nút phút [Min] (Phút) sẽ giảm 5 phút.

4 Nhấn Nút hẹn giờ [Timer] (Hẹn giờ) và chọn menu “Soak Timer (Hẹn giờ ngâm)”.

- ◇ Mỗi lần nhấn sẽ chuyển theo thứ tự “Timer1 (Hẹn giờ1)” → “Timer2 (Hẹn giờ2)” → “Soak Timer (Hẹn giờ ngâm)”.
- ◇ Menu không thể ngâm hẹn giờ sẽ không được hiển thị.



Thời gian được hiển thị theo định dạng 24 giờ.



5 Nhấn Nút giờ [Hour] (Giờ) hoặc Nút phút [Min] (Phút) để chỉnh thời gian ngâm.

- ◇ Có thể cài đặt từ 10 ~ 60 phút theo đơn vị 10 phút.
- ◇ Mỗi lần nhấn Nút giờ [Hour] (Giờ) sẽ tăng 10 phút và mỗi lần nhấn Nút phút [Min] (Phút) sẽ giảm 10 phút.
- ◇ Nếu cài đặt thời gian ngâm lâu thì cơm nấu chín sẽ mềm.

6 Nhấn Nút khởi động [Start] (Nấu cơm) 1 lần.

- ◇ Nếu bạn nhầm lẫn trong việc cài đặt hẹn giờ, vui lòng nhấn Nút hủy [Cancel] (Hủy bỏ) để cài đặt lại.

⚠ Lưu ý

- Không thể ngâm hẹn giờ trong các trường hợp sau.
- Trường hợp nấu ở menu “Quick (Nhanh)”, “Exp. Limited Cups (Nấu nhanh lượng nhỏ)”, “Mixed (Cơm trộn)”, “Sweet (Xôi)”, “Cook · Soup (Nấu - Súp)”, “Clean (Làm sạch)”
- Khi đồng hồ trên màn hình hiển thị nhấp nháy ở “0:00”
- Khi không đặt lòng nồi vào

<<Âm thanh phát ra>>

- Sau khi nhấn Nút hẹn giờ [Timer] (Hẹn giờ), nếu không thực hiện thao tác nào trong khoảng 30 giây, nồi sẽ phát ra tiếng bíp bíp để thông báo.
- Nếu nhấn Nút hẹn giờ [Timer] (Hẹn giờ) khi không thể ngâm hẹn giờ, nồi sẽ phát ra tiếng bíp bíp để thông báo.
- Nếu âm thanh thông báo làm bạn khó chịu, bạn có thể điều chỉnh âm lượng. →P.88

Cách chế biến (Cook • Soup (Nấu - Súp))

◇ Đầu tiên nấu ở nhiệt độ cao gần với nhiệt độ sôi, sau đó hạ nhiệt độ và ninh trong một thời gian. Sau đó, hạ nhiệt độ thấp hơn nữa và tiếp tục ninh. Bằng cách giảm dần nhiệt độ nấu, hương vị sẽ thấm đều hơn và không lo bị đun sôi cạn khi nấu lâu. Hãy tham khảo hướng dẫn menu để biết công thức nấu.

Ví dụ về những món ăn không được phép nấu



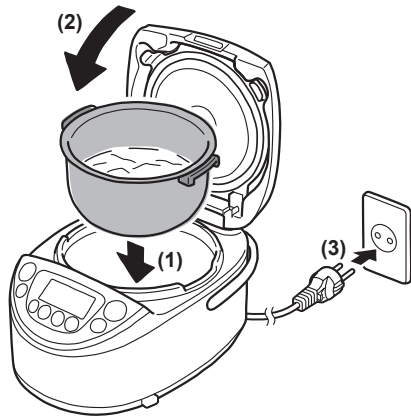
- Các món ăn có các nguyên liệu và gia vị được đựng trong túi nhựa, v.v... và làm nóng trước khi dùng
- Các món ăn có sử dụng giấy nến, giấy bạc hoặc màng bọc thực phẩm
- Các món ăn dùng nhiều dầu để nấu

1 Sơ chế nguyên liệu rồi cho vào lòng nồi.

◇ Vui lòng cho nguyên liệu vào dựa theo vạch chia cho “Plain (Gạo trắng)” ở bên trong của lòng nồi.

	Loại 1.0L	Loại 1.8L
Lượng tối đa	Từ vạch chia số 5.5 trở xuống	Từ vạch chia số 8 trở xuống
Lượng tối thiểu	Từ vạch chia số 2 trở lên	Từ vạch chia số 3 trở lên

2 Đặt lòng nồi vào thân nồi, đóng nắp và cắm phích cắm vào ổ cắm.

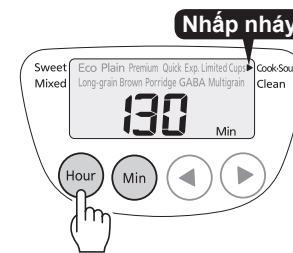


⚠ Lưu ý

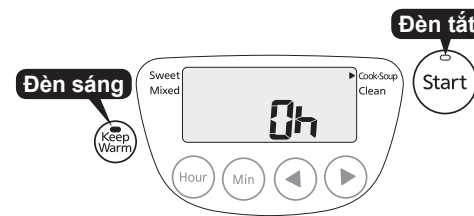
- Lưu ý rằng nếu cho nhiều hơn lượng tối đa, thì thức ăn có thể không chín được hoặc bị đun sôi quá mức và trào ra ngoài. Và lưu ý rằng nếu cho ít hơn lượng tối thiểu, thì cũng có thể bị đun sôi quá mức và trào ra ngoài.
- Đảo đều để gia vị không đọng lại ở đáy của lòng nồi, sau đó mới chế biến.
- Nếu sử dụng nước hầm hoặc nước dùng nóng, có thể cơm nấu không được ngon. Hãy để nước hầm và nước dùng nguội rồi mới bắt đầu chế biến.
- Không sử dụng vật cứng như muối, thìa và dụng cụ đánh trứng bằng kim loại, v.v...
- Lưu ý rằng nếu chế biến bằng công thức khác với công thức được ghi trên hướng dẫn menu, thì có thể bị đun sôi quá mức và trào ra ngoài, cháy dính nồi.
- Sữa và sữa đậu nành, v.v... đặc biệt dễ bị sôi trào ra ngoài, vì vậy hãy thêm sữa vào sau khi đun xong, và vừa quan sát vừa làm nóng bằng cách đun thêm cứ mỗi 5 phút.

3 Nhấn nút [◀] hoặc [▶] để chọn menu “Cook • Soup (Nấu - Súp)”.

◇ Cài đặt mặc định là 60 phút.



Thời gian còn lại được hiển thị.



Thời gian thực hiện giữ ấm sẽ được hiển thị từ 0 ~ 6 giờ (0 ~ 6h).

4 Nhấn Nút giờ [Hour] (Giờ) hoặc Nút phút [Min] (Phút) để chỉnh thời gian chế biến.

- ◇ Có thể cài đặt từ 5 ~ 180 phút theo đơn vị 5 phút.
- ◇ Mỗi lần nhấn Nút giờ [Hour] (Giờ) sẽ tăng 5 phút, và mỗi lần nhấn Nút phút [Min] (Phút) sẽ giảm 5 phút.
- ◇ Nhấn giữ sẽ chuyển tiếp nhanh.

5 Nhấn Nút khởi động [Start] (Nấu cơm).

◇ Quá trình chế biến sẽ bắt đầu.

⚠ Lưu ý

- Không mở nắp giữa chừng.

6 Khi nấu xong

- ◇ Nồi sẽ phát tiếng bip dài 8 lần, tự động chuyển sang chế độ Giữ ấm, đèn Giữ ấm sẽ sáng lên, “0h” sẽ được hiển thị trên màn hình hiển thị.
- ◇ Phương pháp nấu thêm (nếu nấu chưa chín, hoặc nếu nấu sử dụng roux hoặc tinh bột khoai tây)
 - (1) Xác nhận rằng đèn Giữ ấm đang sáng.
 - (2) Nhấn Nút giờ [Hour] (Giờ) để chỉnh thời gian chế biến thêm. (Tối đa 30 phút)
 - (3) Nhấn Nút khởi động [Start] (Nấu cơm). (Có thể chế biến thêm tối đa 3 lần)
- ◇ Khi bạn muốn làm nóng lại thức ăn đang ở chế độ giữ ấm (khi muốn cho thức ăn về nhiệt độ để ăn), hãy nhấn Nút khởi động [Start] (Nấu cơm) khi đèn Giữ ấm sáng để hâm nóng.
- ◇ Khi nấu xong, nồi sẽ tiếp tục giữ ấm ở trạng thái như vậy, và thời gian sẽ được hiển thị theo đơn vị 1 giờ, và tối đa là đến 6 giờ. “6” sẽ nhấp nháy khi qua 6 giờ. Hãy thưởng thức ngay.
- ◇ Sau khi nấu, vui lòng nhấn Nút hủy [Cancel] (Hủy bỏ) và loại bỏ mùi. (Cách làm sạch → P.79)

⚠ Lưu ý

- Lưu ý rằng tùy theo món ăn mà hương vị có thể giảm đi nếu duy trì việc giữ ấm.
- Khi nấu chưa chín, không được nhấn Nút hủy [Cancel] (Hủy bỏ) trước khi nấu bổ sung. Đèn Giữ ấm sẽ tắt và việc nấu sẽ không thể tiếp tục. Nếu lỡ nhấn, hãy nấu theo trình tự sau đây.
 - (1) Lấy lòng nồi ra và đặt trên miếng vải ướt.
 - (2) Tháo nắp trong, rồi mở nắp thân nồi và để khoảng 10 phút để làm nguội thân nồi và lòng nồi.
 - (3) Đặt lòng nồi vào lại thân nồi.
 - (4) Nấu theo hướng dẫn từ bước ② ở P.70.

Hướng dẫn menu

- Cốc đong được sử dụng trong hướng dẫn menu này là loại 0.18L (cốc đong đi kèm).
- Muỗng canh là 15mL. • Muỗng cà phê là 5mL.
- Nếu cho quá nhiều gia vị như nước tương và rượu Mirin, v.v..., có thể nấu sẽ không được ngon.
- *Khi nấu gạo không cần vo thì không cần vo gạo. *Giá trị calo được ghi cho từng thực đơn là giá trị tham khảo.

Menu
Mixed (Cơm trộn)

Cơm Gomoku (Cơm trộn kiểu Nhật)

| Nguyên liệu (Phần dành cho 6 người ăn)

- Gạo...3 cốc
- Tảo bẹ...1 miếng vuông 3cm
- Hỗn hợp gia vị [Nước tương...2 muỗng canh, rượu sake...1 muỗng canh, rượu Mirin...1/2 muỗng canh, muối...1/2 muỗng cà phê]
- Thịt đùi gà...60g
- Đậu phụ chiên Abura Age...1/2 miếng
- Cà rốt...40g
- Nguru bằg...35g
- Konnyaku (konjac)...1/8 miếng
- Nấm hương khô...2 miếng
- Đậu tuyết...8 miếng
- Rượu sake, nước tương, muối, giấm...Lượng thích hợp

| Cách nấu

- (1) Cắt đùi gà thành những miếng vuông cỡ 1cm, sau đó nêm một chút rượu sake và nước tương.
- (2) Để đậu phụ chiên Abura Age ráo bớt dầu, sau đó cắt đôi theo chiều dọc rồi cắt thành các dải mỏng.
- (3) Gọt vỏ cà rốt và cắt thành những miếng dày dài 3cm.
- (4) Dùng phần sống dao để cạo vỏ nguru bằg, sau đó, cắt thành các dải mỏng dài và ngâm trong nước giấm.
- (5) Luộc konnyaku trong nước từ 4 ~ 5 phút, sau đó rửa sạch bằng nước và cắt theo cách tương tự như cắt cà rốt.
- (6) Ngâm nấm hương khô trong nước cho mềm, bỏ cuống và cắt thành lát mỏng.
- (7) Cắt bỏ xơ đậu tuyết và luộc trong nước muối, sau đó cho đậu vào nước lạnh để đậu giữ được màu sắc rồi cắt thành sợi mỏng.
- (8) Vo gạo trong lòng nồi, thêm hỗn hợp gia vị và đổ nước đến vạch 3 của mức "Premium (Hào hạng)", trộn đều, sau đó cho tảo bẹ và các nguyên liệu khác vào, ngoại trừ đậu tuyết, và nấu bằng menu "Mixed (Cơm trộn)".
- (9) Khi (8) đã chín, lấy tảo bẹ ra, thêm đậu tuyết vào, trộn đều tất cả các nguyên liệu rồi bày món ăn ra đĩa.



322kcal/phần 1 người ăn

 **Lưu ý**

- Điều chỉnh lượng nước tùy theo loại nguyên liệu.
- Lượng nguyên liệu cho vào lúc đầu không vượt quá khoảng 45% khối lượng gạo. Nếu cho quá nhiều nguyên liệu thì cơm có thể không ngon. (Lượng nguyên liệu đối với mỗi cốc gạo nên khoảng từ 70g trở xuống)

Menu
Sweet (Xôi)

Xôi kiểu Trung Quốc

| Nguyên liệu (Phần dành cho 6 người ăn)

- Gạo nếp...3 cốc
- Thịt ba chỉ...110g
- Nấm hương khô...2 miếng
- Tôm khô...10g
- Măng...20g
- Cà rốt...10g
- Hạt thông...1 muỗng cà phê
- Hạt dẻ rang ngọt (bóc vỏ)...6 hạt
- Gừng (thái sợi nhỏ)...10g
- Nước dùng từ xương gà...300mL
- Gia vị cho thịt heo
- [Rượu sake...2 muỗng cà phê, nước tương...2 muỗng cà phê, nước cốt gừng...1 muỗng cà phê]
- Hỗn hợp gia vị [Rượu sake...3 muỗng canh, nước tương...3 muỗng canh, đường...1 muỗng cà phê]
- Hành lá (thái nhỏ)...3 cộng
- Mỡ hoặc dầu salad...2 muỗng canh

| Cách nấu

- (1) Ngâm nấm hương khô và tôm khô vào nước rồi vớt ra, luộc măng. (Giữ lại nước đã ngâm nấm hương khô và tôm khô.)
- (2) Cắt thịt heo thành những miếng vuông cỡ 1cm, sau đó nêm gia vị. Cắt cà rốt, nấm hương và măng thành những miếng vuông cỡ 1cm.
- (3) Đun nóng mỡ trong chảo, xào các nguyên liệu ở bước (2) rồi để nguội.
- (4) Vo gạo nếp trong lòng nồi, cho nước dùng để ngâm nấm hương khô, tôm khô ở bước (1) và hỗn hợp gia vị vào nồi, sau đó cho nước dùng từ xương gà vào đến vạch 3 của mức "Sweet (Xôi)" rồi trộn đều tất cả nguyên liệu.
- (5) Cho các nguyên liệu ở bước (4), tôm khô, hạt thông và gừng lên trên các nguyên liệu ở bước (3), sau đó nấu bằng menu "Sweet (Xôi)".
- (6) Khi xôi chín, cho hạt dẻ rang ngọt vào, xới nhẹ, sau đó bày món ăn ra đĩa và rắc hành lá lên.



426kcal/phần 1 người ăn

Menu
Multigrain (Gạo trộn các loại hạt khác)

Cơm trộn các loại hạt khác với cá khô và rong biển Hijiki

| Nguyên liệu (Phần dành cho 6 người ăn)

- Gạo...3 cốc
- Các loại hạt khác...4 và 1/2 muỗng canh (40g)
- Cá khô (cá nhồng, cá đầu vuông, v.v...)...1 con
- Hành lá (thái nhỏ)...2 cộng
- Mầm rong biển Hijiki đã nấu chín
- [Mầm rong biển Hijiki (khô)...12g, đậu phụ chiên Abura Age...1/2 miếng, cà rốt...30g, dầu mè...1 muỗng canh]
- Nước dùng
- [Đường...1 muỗng canh, rượu Mirin...1 muỗng canh, rượu sake...1 muỗng canh, nước tương...2 muỗng canh, nước dùng dashi...200mL]

| Cách nấu

- (1) Vo gạo trong lòng nồi, đổ nước đến vạch 3 của mức "Plain (Gạo trắng)", sau đó cho các loại hạt khác lên trên. Cho 3 muỗng canh nước vào phần gạo đã thêm các loại hạt khác rồi nấu bằng menu "Multigrain (Gạo trộn các loại hạt khác)".
- (2) Rán cá khô, bỏ xương và xé nhỏ phần thịt cá.
- (3) Ngâm mầm rong biển Hijiki trong nước rồi rửa sạch, để ráo. Để đậu phụ chiên Abura Age ráo bớt dầu và cắt thành các dải mỏng, cắt cà rốt thành các dải mỏng.
- (4) Cho dầu mè vào nồi nhỏ, xào các nguyên liệu ở bước (3), sau đó cho nước dùng vào và nấu chín.
- (5) Nấu cho đến khi các nguyên liệu ở bước (4) cạn, cho hỗn hợp này và thịt cá ở bước (2) vào cơm đã nấu chín, sau đó xới nhẹ.
- (6) Bày món ăn ra đĩa và rắc hành lá lên trên.



362kcal/phần 1 người ăn

Menu
Porridge (Cháo)

Cháo hải sản với nước sốt ankake

| Nguyên liệu (Phần dành cho 4 người ăn)

- Gạo...1 cốc
- Mực...60g
- Hành lá Nhật Bản...1/2 cộng
- Dầu salad...Lượng thích hợp
- Tôm...8 con
- Cà rốt...20g
- Nước súp kiểu Trung Quốc...400mL
- Gia vị cho hải sản [Rượu sake, muối, tiêu...mỗi loại một ít, trứng đánh tan và tinh bột khoai tây...mỗi loại 1/2 muỗng cà phê]
- Gia vị nước sốt [Rượu sake...2 muỗng canh, đường...1 muỗng cà phê, tiêu...một ít, dầu hào...1 muỗng cà phê, muối...2/3 muỗng cà phê]
- Muối...1/3 muỗng cà phê
- Còi sò điệp...4 con
- Nấm mèo...5g
- Tinh bột khoai tây hòa với nước...3 muỗng canh
- Cải thìa...1 cây
- Gừng...10g
- Dầu mè...2 muỗng cà phê

| Cách nấu

- (1) Vo gạo trong lòng nồi, thêm muối, đổ nước đến vạch 1 của mức "Porridge • Firm (Cháo • Đặc)", sau đó trộn đều và nấu bằng menu "Porridge (Cháo)" với thời gian nấu là 60 phút.
- (2) Khử mực rồi cắt thành những miếng vừa ăn. Lột vỏ và bỏ chỉ đen trên lưng tôm, cắt nửa còi sò điệp theo chiều ngang.
- (3) Nêm gia vị vào mực ở bước (2), để khoảng 10 phút, phủ một lớp trứng đã đánh tan và tinh bột khoai tây lên mực.
- (4) Cải thìa cắt khúc vừa ăn, hành lá Nhật Bản thái nhỏ, cà rốt và gừng cắt lát mỏng.
- (5) Ngâm nấm mèo bằng nước ấm, cắt bỏ phần chân cứng của nấm.
- (6) Cho dầu salad vào chảo và đun nóng, xào các nguyên liệu ở bước (3), (4) và (5), sau đó thêm gia vị nước sốt và nước súp kiểu Trung Quốc vào.
- (7) Khi hỗn hợp chín, cho nước đã hòa tan tinh bột khoai tây vào để món ăn sệt lại rồi cho thêm dầu mè.
- (8) Múc cháo đã nấu chín ở bước (1) ra tô, rưới nước sốt ở bước (7) lên.



261kcal/phần 1 người ăn

 **Lưu ý**

- Hải sản có thể bị cứng nếu nấu quá kỹ. Vì vậy hãy nấu nhanh nước sốt ankake.

Hướng dẫn menu

Menu Brown (Gạo lứt)

Cơm gạo lứt nấu với cá hồi, miso và bơ



422kcal/phần 1 người ăn

| Nguyên liệu (Phần dành cho 6 người ăn)

- Gạo lứt...3 cốc
- Tỏi (băm nhỏ)...1 nhánh
- gừng (băm nhỏ)...1 nhánh
- Bơ...25g
- Hỗn hợp gia vị [Rượu sake...1 và 1/2 muỗng canh, đường...1/2 muỗng canh, rượu Mirin...1 và 1/2 muỗng canh, nước tương...1/2 muỗng canh, miso...30g]
- Hành lá (thái nhỏ)...3 cọng
- Măng tây...3 cây
- Nấm Maitake...100g
- Hành tây...1/2 củ
- Cà rốt...50g
- Cá hồi muối ngọt...3 lát
- Dầu salad...Lượng thích hợp

| Cách nấu

- (1) Vo gạo lứt trong lòng nồi, đổ nước đến vạch 3 của mức "Brown (Gạo lứt)", và nấu bằng menu **"Brown (Gạo lứt)"**.
- (2) Cho dầu salad vào chảo và đun nóng, chiên cá hồi rồi xé nhỏ phần thịt cá.
- (3) Xé nấm Maitake và cắt thành miếng rộng 2cm, băm nhỏ hành tây và cà rốt.
- (4) Gọt bỏ phần cứng của măng tây, bỏ lá hình tam giác rồi cắt măng tây thành những khúc 1cm.
- (5) Đun chảy bơ trong chảo, cho tỏi và gừng vào phi thơm. Thêm các nguyên liệu ở bước (3) vào và xào đến khi mềm thì cho măng tây ở bước (4) vào.
- (6) Thêm hỗn hợp gia vị vào (5), xào cho đến khi rút hết nước rồi thêm hành lá và (2) vào.
- (7) Trộn cơm đã nấu chín với (6), sau đó bày món ăn ra đĩa.

<<Điểm lưu ý>> • Bạn có thể rắc thêm bột ớt 7 vị shichimi theo sở thích.

Menu Cook • Soup (Nấu - Súp)

Canh hầm thịt gà và rau củ



156kcal/phần 1 người ăn

| Nguyên liệu (Loại 1.0L: Phần dành cho 4 người ăn/L loại 1.8L: Phần dành cho 6 người ăn)

	[Loại 1.0L]	[Loại 1.8L]
• Cánh gà	8 cái	12 cái
• Cà rốt (nhỏ)	1 củ	1 và 1/2 củ
• Cần tây	1 củ	1 và 1/2 nhánh
• Hành tây (vừa)	1 củ	1 và 1/2 củ
• Khoai tây (nhỏ)	2 củ	3 củ
• Nước	650mL	1.000mL
• Hạt nêm nước dùng kiểu Tây (hạt nhỏ)	1 và 1/2 muỗng canh	2 và 1/3 muỗng canh
• Muối, tiêu	Mỗi loại một ít	Mỗi loại một ít

| Cách nấu

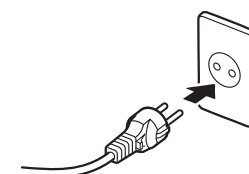
- (1) Cắt bỏ phần đầu cánh của cánh gà.
- (2) Cắt cà rốt thành 4 phần bằng nhau, cần tây bỏ xơ và cắt khúc cỡ 5cm, cắt hành tây thành 8 phần bằng nhau, cắt khoai tây thành 4 phần bằng nhau.
- (3) Cho tất cả nguyên liệu ở bước (1) và (2) vào lòng nồi, thêm nước, hạt nêm nước dùng kiểu Tây, muối, hạt tiêu vào rồi trộn đều, chọn menu **"Cook • Soup (Nấu - Súp)"**, đặt thời gian nấu là 60 phút và nhấn Nút khởi động [Start] (Nấu cơm).
- (4) Khi nấu xong, bày món ăn ra bát.

Cách điều chỉnh thời gian hiện tại

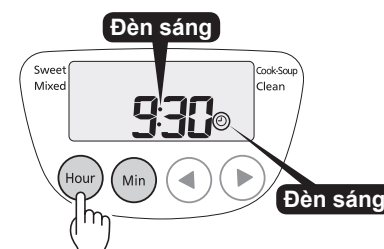
Thời gian được hiển thị theo định dạng 24 giờ.

*Không thể điều chỉnh thời gian khi đang nấu cơm (nấu/làm sạch), giữ ấm, cài đặt hẹn giờ, nấu hẹn giờ (ngâm gạo), khi đang chọn các menu "Porridge (Cháo)", "Cook • Soup (Nấu - Súp)".

Ví dụ: Trường hợp điều chỉnh "9:30" thành "9:35"

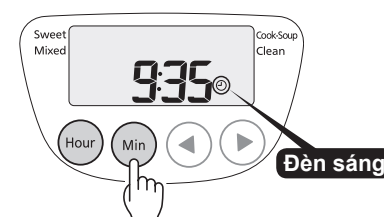


1 Cắm phích cắm vào ổ cắm.



2 Nhấn Nút giờ [Hour] (Giờ) hoặc Nút phút [Min] (Phút) để vào chế độ cài đặt thời gian.

- ◇ Khi nhấn Nút giờ [Hour] (Giờ) hoặc Nút phút [Min] (Phút), ⌚ sẽ bật sáng.



3 Điều chỉnh thời gian.

- ◇ Nhấn Nút giờ [Hour] (Giờ) để điều chỉnh theo đơn vị 1 giờ và nhấn Nút phút [Min] (Phút) để điều chỉnh theo đơn vị 1 phút.
- ◇ Nhấn giữ để điều chỉnh thời gian nhanh hơn.
- ◇ Nếu bạn muốn dừng để điều chỉnh thời gian khi đang nấu, hãy nhấn Nút hủy [Cancel] (Hủy bỏ).



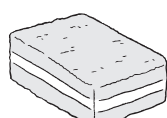
4 Nhấn Nút khởi động [Start] (Nấu cơm).

- ◇ Đèn ⌚ tắt và hoàn tất điều chỉnh thời gian.

Cách vệ sinh và bảo dưỡng

- ◇ Đối với các sửa chữa không được mô tả trong sách hướng dẫn này, vui lòng liên hệ đến cửa hàng bạn đã mua sản phẩm.
- ◇ Vui lòng đảm bảo rút phích cắm, để thân nồi, lòng nồi, nắp trong nguội trước khi vệ sinh và bảo dưỡng.
- ◇ Sau khi sử dụng, đảm bảo vệ sinh nồi ngay trong ngày để nồi luôn sạch sẽ.
- ◇ Sau khi chế biến món ăn, mùi dễ bị vương lại, vì vậy vui lòng đảm bảo làm sạch và loại bỏ mùi ngay trong ngày. →P.79

Dụng cụ và chất tẩy rửa cần chuẩn bị



Miếng bọt biển mềm



Vải mềm



Chất tẩy rửa trung tính gia dụng dùng cho nhà bếp
(Dùng cho các dụng cụ ăn uống/dụng cụ nấu nướng)

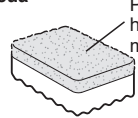
Dụng cụ không được sử dụng

✗

❑ Miếng cọ rửa bằng nylon, cọ kim loại, v.v...

❑ Phần có hạt mài mòn của miếng bọt biển

Không rửa bằng phần có hạt mài mòn. Vì phần này có thể làm bong tróc bề mặt lớp phủ flo của lòng nồi và lớp sơn của nắp trong.



Phần có hạt mài mòn

❑ Chất tẩy rửa không trung tính

❑ Chất pha loãng, chất tẩy rửa có chứa chất mài mòn, chất tẩy trắng

❑ Khăn lau ẩm hóa chất

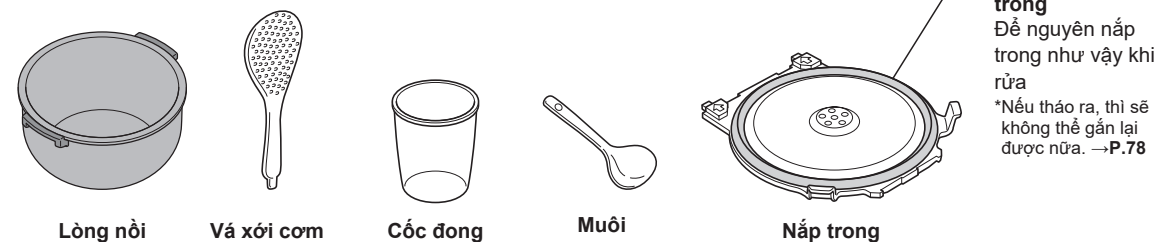
❑ Nước nóng

❑ Máy rửa - sấy chén bát, máy sấy chén bát

❑ Miếng bọt biển melamine

Dụng cụ cần vệ sinh sau mỗi lần sử dụng

1. Dùng miếng bọt biển rửa bằng chất tẩy rửa đã pha loãng với nước hoặc nước ấm, tráng sạch lại với nước.
2. Lau sạch nước bằng khăn khô và để khô hoàn toàn.



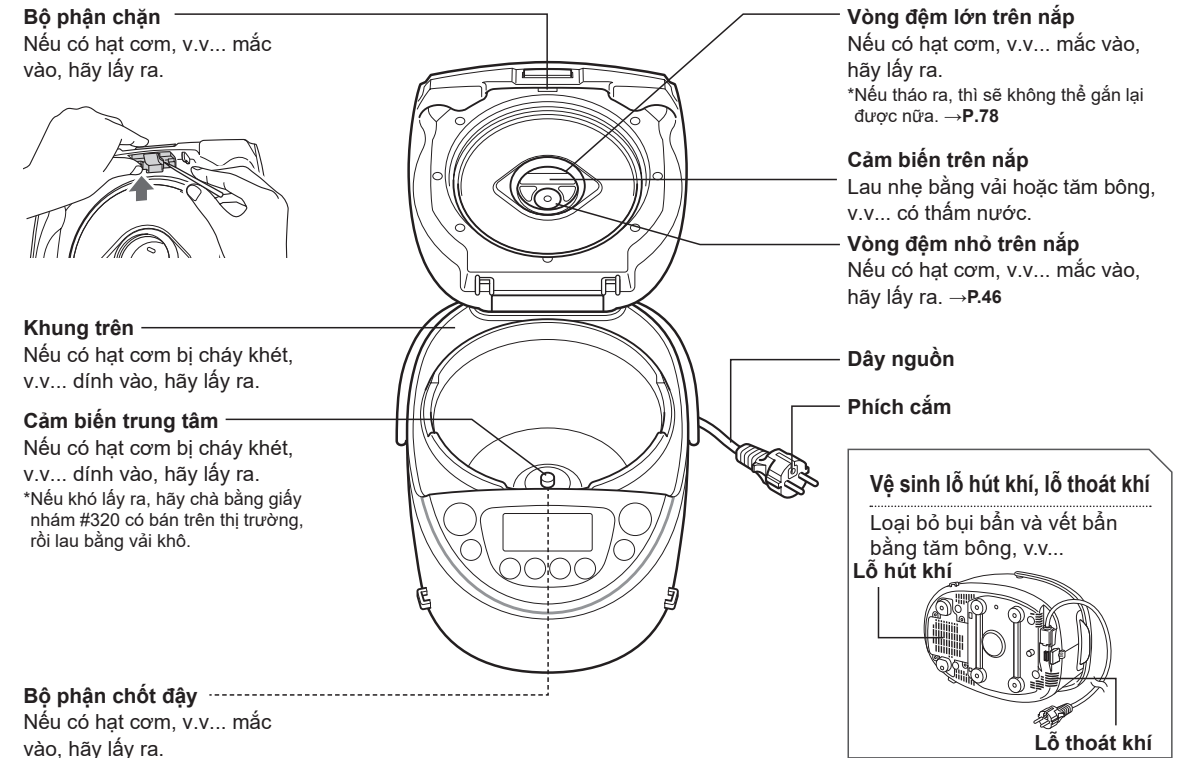
⚠ Lưu ý

- Giữ cho lòng nồi và nắp trong luôn sạch sẽ để ngăn ngừa ăn mòn bề mặt và mùi hôi.
- Nếu chất tẩy rửa vẫn còn sót lại, hãy rửa thật sạch vì có thể làm xuống cấp, đổi màu các bộ phận bằng nhựa dẻo, v.v... (Chỉ những bộ phận có thể rửa được)
- Sau khi nấu gạo trộn với các loại hạt khác, hãy vệ sinh nắp trong. Nếu không vệ sinh, có thể dẫn đến các sự cố như tắc nghẽn, không mở nắp ra được, v.v..., hoặc khiến thức ăn trào ra ngoài, cơm nấu không ngon.
- Ngay sau khi rửa nắp trong, lau sạch nước bằng vải khô ngay lập tức. Nếu nước còn đọng lại, sẽ để lại dấu vết giọt nước.
- Hãy loại bỏ hạt cơm, v.v... dính trên nắp trong. Vì hạt cơm dính có thể làm nắp không đóng lại được, hơi nước rò rỉ ra ngoài trong khi nấu, hoặc thức ăn bên trong bắn ra do nắp mở ra, gây bỏng, thương tích.
- Không cho các dụng cụ ăn uống, v.v... vào lòng nồi, không sử dụng lòng nồi làm chậu rửa chén. Ngoài ra, khi làm khô lòng nồi, không được đặt chồng lên, v.v... trên các dụng cụ ăn uống. Vì điều này có thể làm trầy, bong tróc bề mặt lớp phủ flo.



Những vị trí cần được làm sạch mỗi khi bị bẩn

Lau thân nồi (bên ngoài và bên trong) bằng vải đã vắt khô.
Lau sạch dây nguồn và phích cắm bằng vải khô.



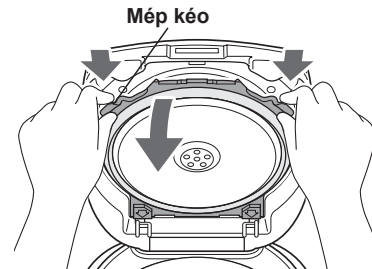
⚠ Lưu ý

- Tuyệt đối không để nước lọt vào bên trong thân nồi. Vì đây có thể là nguyên nhân gây ra giật điện, rò rỉ điện, biến dạng thân nồi, hỏa hoạn, sự cố.
- Không sử dụng nồi khi lỗ hút khí và lỗ thoát khí vẫn còn bụi, v.v... bám vào. Vì điều này sẽ làm nhiệt độ bên trong thân nồi tăng lên, là nguyên nhân gây ra sự cố và hỏa hoạn.

Cách tháo và lắp từng bộ phận

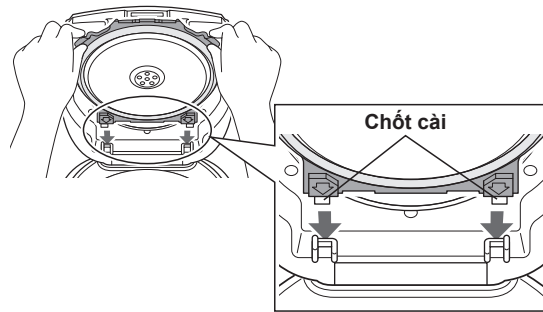
Tháo nắp trong

Giữ mép kéo của nắp trong và đẩy về phía trước để tháo ra.

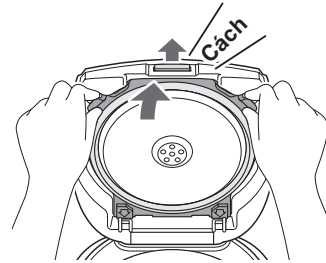


Gắn nắp trong

1 Gắn chặt các chốt cài bên trái và bên phải của nắp trong vào rãnh.

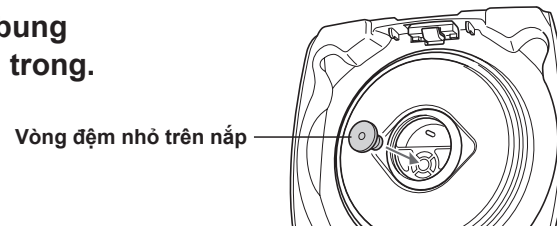


2 Đẩy vào cho đến khi nghe thấy tiếng “Cách”.



Lắp vòng đệm nhỏ trên nắp

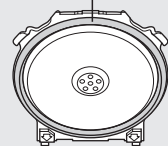
Khi vòng đệm nhỏ trên nắp bị bung ra, hãy lắp chặt lại vào sâu bên trong.



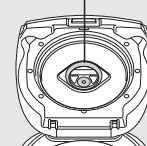
⚠ Lưu ý

- Không kéo vòng đệm lớn trên nắp và vòng đệm nắp trong ra. Nếu tháo ra, thì sẽ không thể gắn lại được nữa.
- Nếu vòng đệm lớn trên nắp và vòng đệm nắp trong bị bung ra, vui lòng liên hệ với cửa hàng bạn đã mua sản phẩm.
- Không tháo vòng đệm lớn trên nắp và vòng đệm nắp trong ra. Không cố gắng ấn xuống hoặc kéo các bộ phận này ra. Vì điều này có thể trở thành nguyên nhân gây ra rò rỉ hơi nước, không mở được nắp, phát sinh sự cố.

Vòng đệm nắp trong

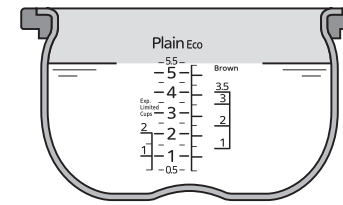


Vòng đệm lớn trên nắp



Cách làm sạch

Làm sạch nồi khi lo ngại về mùi, hoặc sau khi chế biến món ăn.



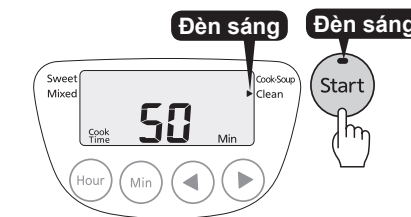
1 Cho nước vào lòng nồi và đặt vào thân nồi.

- ◇ Đối với loại nồi 1.0L, đổ nước đến vạch 5.5 của “Plain (Gạo trắng)”, đối với loại nồi 1.8L, đổ nước đến vạch 10 của “Plain (Gạo trắng)”.
- ◇ Đặt lòng nồi vào thân nồi, cắm phích cắm vào ổ cắm. →P.61
- ◇ Nếu bạn lo ngại về mùi, hãy cho Axit citric (khoảng 20g) vào nước, khuấy đều rồi tiến hành làm sạch, kết quả khử mùi sẽ tốt hơn.

2 Nhấn nút [◀] hoặc [▶] để chọn menu “Clean (Làm sạch)”.



3 Nhấn Nút khởi động [Start] (Nấu cơm). (Bắt đầu làm sạch)



4 Khi quá trình làm sạch hoàn tất, nồi sẽ phát tiếng bip dài 8 lần, ▶ và đèn Giữ ấm sẽ nhấp nháy.



- ◇ Nhấn Nút hủy [Cancel] (Hủy bỏ), rút phích cắm ra khỏi ổ cắm điện.
- ◇ Sau khi thân nồi nguội, đổ phần nước nóng còn lại ở lòng nồi ra và rửa sạch nồi. →P.76

⚠ Lưu ý

- Sau khi làm sạch, hãy chú ý vì lòng nồi và thân nồi vẫn còn nóng.
- Khi tiếp tục làm sạch, đảm bảo làm nguội thân nồi rồi mới tiến hành. Thân nồi nhiệt độ cao có thể là nguyên nhân khiến không thể làm sạch tuyệt đối.
- Tùy thuộc vào mùi, có thể không thể loại bỏ hoàn toàn. Nếu vẫn không khử hết mùi hoàn toàn, vui lòng liên hệ với cửa hàng bạn đã mua sản phẩm.

Trường hợp nghĩ rằng cơm nấu không ngon

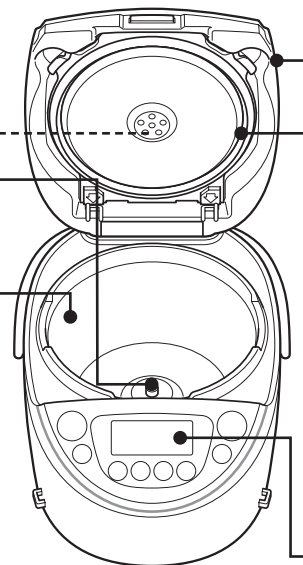
Khi cơm nấu không được ngon, thì hãy kiểm tra những điểm sau đây.

Kiểm tra trước tiên!

- Có hạt cơm cháy và giọt nước đọng, v.v... trên cảm biến trung tâm và cảm biến trên nắp

- Lòng nồi bị biến dạng
- Chưa lau sạch giọt nước trên mặt ngoài của lòng nồi





- Nắp chưa được đóng chặt
- Dính hạt cơm trên nắp trong và vòng đệm, v.v...
- Vệ sinh chưa sạch sẽ
- Đã bị mất điện trong khi nấu
- Chọn nhầm menu

Vấn đề với cơm

Trong trường hợp	Gạo	Nước	Nấu cơm
Hơi nước bị rò rỉ	- Nhầm lẫn lượng gạo, lượng nguyên liệu, và lượng các loại hạt khác - Nấu nhiều hơn dung tích nấu tối đa cho phép →P.52 ~ 57 • 89	Nhầm lẫn trong việc điều chỉnh lượng nước →P.52 ~ 57	
Sôi trào	- Nhầm lẫn lượng gạo, lượng nguyên liệu, và lượng các loại hạt khác - Có lẫn nhiều hạt gạo nứt - Nấu nhiều hơn dung tích nấu tối đa cho phép →P.52 ~ 57 • 89	- Nhầm lẫn trong việc điều chỉnh lượng nước →P.52 ~ 57 - Gạo không được vo kỹ (trừ gạo không cần vo) - Để gạo ráo hết nước trong rổ sau khi vo	- Trộn gạo với các nguyên liệu khác hay các loại hạt khác để nấu - Không trộn đều gia vị
Tốn thời gian để nấu chín cơm	- Nhầm lẫn lượng gạo, lượng nguyên liệu, và lượng các loại hạt khác - Nấu nhiều hơn dung tích nấu tối đa cho phép →P.52 ~ 57 • 89	Nhầm lẫn trong việc điều chỉnh lượng nước →P.52 ~ 57	- Nấu cơm liên tục→P.62 - Nấu cơm ngay sau khi ngừng chế độ giữ ấm→P.62
Xuất hiện màng mỏng	Lớp màng mỏng dạng đục được tạo thành từ tinh bột hòa tan và khô lại, vì vậy không có hại.		

Vấn đề với cơm

Trong trường hợp	Gạo	Nước	Nấu cơm
Cơm dính vào lòng nồi.	Cơm mềm và cơm có tính dẻo có thể dễ dàng dính vào nồi.		
Có mùi như cám gạo		Gạo không được vo kỹ (trừ gạo không cần vo)	Nấu hên giờ từ 12 giờ trở lên
Quá mềm	- Nhầm lẫn lượng gạo, lượng nguyên liệu, và lượng các loại hạt khác - Có lẫn nhiều hạt gạo nứt	- Nhầm lẫn trong việc điều chỉnh lượng nước →P.52 ~ 57 - Nấu cơm bằng nước ion kiềm (pH9 trở lên) - Sử dụng nước nóng (khoảng từ 35°C trở lên) để vo gạo hoặc điều chỉnh lượng nước - Ngâm gạo trong nước quá lâu sau khi vo - Để gạo ráo hết nước trong rổ sau khi vo	- Nấu hên giờ - Trộn gạo với các nguyên liệu khác hay các loại hạt khác để nấu - Không trộn đều gia vị - Không đánh tới đều cơm được nấu chín - Nấu cơm liên tục→P.62 - Nấu cơm ngay sau khi ngừng chế độ giữ ấm→P.62
Quá cứng	- Nhầm lẫn lượng gạo, lượng nguyên liệu, và lượng các loại hạt khác - Nấu nhiều hơn dung tích nấu tối đa cho phép →P.52 ~ 57 • 89	- Nhầm lẫn trong việc điều chỉnh lượng nước →P.52 ~ 57 - Sử dụng nước có độ cứng cao như nước khoáng, v.v... để nấu - Sử dụng nước nóng (khoảng từ 35°C trở lên) để vo gạo hoặc điều chỉnh lượng nước	- Trộn gạo với các nguyên liệu khác hay các loại hạt khác để nấu - Không trộn đều gia vị - Không đánh tới đều cơm được nấu chín - Nấu cơm liên tục→P.62 - Nấu cơm ngay sau khi ngừng chế độ giữ ấm→P.62
Nấu cơm cháy/cháy dính nồi	- Nhầm lẫn lượng gạo, lượng nguyên liệu, và lượng các loại hạt khác - Nấu nhiều hơn dung tích nấu tối đa cho phép →P.52 ~ 57 • 89 - Có lẫn nhiều hạt gạo nứt	- Nhầm lẫn trong việc điều chỉnh lượng nước →P.52 ~ 57 - Nấu cơm bằng nước ion kiềm (pH9 trở lên) - Sử dụng nước có độ cứng cao như nước khoáng, v.v... để nấu - Sử dụng nước nóng (khoảng từ 35°C trở lên) để vo gạo hoặc điều chỉnh lượng nước - Gạo không được vo kỹ (trừ gạo không cần vo) - Ngâm gạo trong nước quá lâu sau khi vo - Để gạo ráo hết nước trong rổ sau khi vo	- Nấu hên giờ - Trộn gạo với các nguyên liệu khác hay các loại hạt khác để nấu - Không trộn đều gia vị
Nấu chưa chín hoàn toàn/nấu cơm bị sống	- Nhầm lẫn lượng gạo, lượng nguyên liệu, và lượng các loại hạt khác - Nấu nhiều hơn dung tích nấu tối đa cho phép →P.52 ~ 57 • 89 - Có lẫn nhiều hạt gạo nứt	- Nhầm lẫn trong việc điều chỉnh lượng nước →P.52 ~ 57 - Sử dụng nước nóng (khoảng từ 35°C trở lên) để vo gạo hoặc điều chỉnh lượng nước	- Trộn gạo với các nguyên liệu khác hay các loại hạt khác để nấu - Không trộn đều gia vị - Nấu cơm liên tục→P.62 - Nấu cơm ngay sau khi ngừng chế độ giữ ấm→P.62 - Sau khi sử dụng, nhấn Nút khởi động [Start] (Nấu cơm) rồi để nguyên như vậy mà không tắt chức năng giữ ấm

Vấn đề với cơm

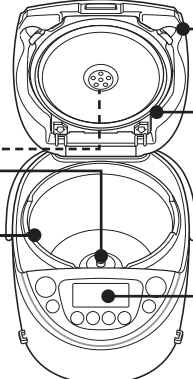
Trong trường hợp	 Gạo	 Nước	 Nấu cơm
Cơm đang được giữ ấm có mùi	Nhầm lẫn lượng gạo, lượng nguyên liệu, và lượng các loại hạt khác	Gạo không được vo kỹ (trừ gạo không cần vo)	- Giữ ấm món khác không phải gạo trắng hoặc gạo không cần vo - Thêm cơm nguội vào - Giữ ấm khi còn để vá xới cơm bên trong - Giữ ấm hoặc hâm loại 1.0L: từ 1 cốc trở xuống, loại 1.8L: từ 2 cốc trở xuống →P.64 • 65 - Liên tục giữ ấm trong hơn 24 giờ - Tắt chức năng giữ ấm khi còn gạo bên trong - Nấu hên giờ từ 12 giờ trở lên - Không khử mùi sau khi chế biến món ăn, làm bánh ngọt
Cơm đang được giữ ấm bị đổi màu	Nhầm lẫn lượng gạo, lượng nguyên liệu, và lượng các loại hạt khác	Gạo không được vo kỹ (trừ gạo không cần vo)	- Không đánh toi đều cơm được nấu chín - Giữ ấm món khác không phải gạo trắng hoặc gạo không cần vo - Giữ ấm cơm ở dạng vòng tròn để trống ở giữa - Thêm cơm nguội vào - Giữ ấm khi còn để vá xới cơm bên trong - Giữ ấm hoặc hâm loại 1.0L: từ 1 cốc trở xuống, loại 1.8L: từ 2 cốc trở xuống →P.64 • 65 - Liên tục giữ ấm trong hơn 24 giờ - Hâm lại từ 3 lần trở lên
Cơm đang được giữ ấm bị khô	Nhầm lẫn lượng gạo, lượng nguyên liệu, và lượng các loại hạt khác	Nhầm lẫn trong việc điều chỉnh lượng nước→P.52 ~ 57	- Không đánh toi đều cơm được nấu chín - Giữ ấm món khác không phải gạo trắng hoặc gạo không cần vo - Giữ ấm cơm ở dạng vòng tròn để trống ở giữa - Thêm cơm nguội vào - Giữ ấm khi còn để vá xới cơm bên trong - Giữ ấm hoặc hâm loại 1.0L: từ 1 cốc trở xuống, loại 1.8L: từ 2 cốc trở xuống →P.64 • 65 - Liên tục giữ ấm trong hơn 24 giờ - Hâm lại từ 3 lần trở lên
Cơm đang được giữ ấm bị dính	Nhầm lẫn lượng gạo, lượng nguyên liệu, và lượng các loại hạt khác	Nhầm lẫn trong việc điều chỉnh lượng nước→P.52 ~ 57	- Không đánh toi đều cơm được nấu chín - Giữ ấm món khác không phải gạo trắng hoặc gạo không cần vo - Giữ ấm cơm ở dạng vòng tròn để trống ở giữa - Thêm cơm nguội vào - Giữ ấm khi còn để vá xới cơm bên trong - Giữ ấm hoặc hâm loại 1.0L: từ 1 cốc trở xuống, loại 1.8L: từ 2 cốc trở xuống →P.64 • 65 - Liên tục giữ ấm trong hơn 24 giờ - Tắt chức năng giữ ấm khi còn gạo bên trong - Nấu hên giờ từ 12 giờ trở lên
Cơm hâm lại bị khô	Nhầm lẫn lượng gạo, lượng nguyên liệu, và lượng các loại hạt khác	Nhầm lẫn trong việc điều chỉnh lượng nước→P.52 ~ 57	- Hâm lại từ 3 lần trở lên - Giữ ấm hoặc hâm loại 1.0L: từ 1 cốc trở xuống, loại 1.8L: từ 2 cốc trở xuống →P.64 • 65 - Hâm lại cơm còn nóng ngay sau khi nấu xong

Trường hợp nghĩ rằng món ăn không ngon

Khi chế biến món ăn không được ngon thì hãy kiểm tra những điểm sau đây.

Kiểm tra trước tiên!

- Đã chế biến theo công thức khác với công thức của menu được ghi trên hướng dẫn menu
- Có hạt cơm cháy và giọt nước đọng, v.v... trên cảm biến trung tâm và cảm biến trên nắp
- Lòng nồi bị biến dạng
- Chưa lau sạch giọt nước trên mặt ngoài của lòng nồi



- Nắp chưa được đóng chặt
- Dính hạt cơm trên nắp trong và vòng đệm, v.v...
- Đã bị mất điện trong khi nấu
- Chọn nhầm menu

Vấn đề trong chế biến

Trong trường hợp	 Nguyên liệu	 Thời gian
Không chín	- Nhầm lẫn loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu - Cho vào nhiều nguyên liệu hơn lượng tối đa tiêu chuẩn	Thời gian chế biến ngắn
Sôi trào	- Nhầm lẫn loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu - Cho vào nhiều nguyên liệu hơn lượng tối đa tiêu chuẩn - Cho vào ít nguyên liệu hơn lượng tối thiểu tiêu chuẩn	
Sôi cạn	- Nhầm lẫn loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu - Cho vào ít nguyên liệu hơn lượng tối thiểu tiêu chuẩn	Thời gian chế biến dài
Cháy dính nồi	- Nhầm lẫn loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu - Cho vào nhiều nguyên liệu hơn lượng tối đa tiêu chuẩn - Cho vào ít nguyên liệu hơn lượng tối thiểu tiêu chuẩn	Thời gian chế biến dài

Trường hợp nghĩ rằng có hư hỏng

◇ Vui lòng kiểm tra những điều sau trước khi yêu cầu sửa chữa.

Trong trường hợp	Hãy kiểm tra những điểm này	Hãy xử lý bằng cách sau	Trang tham khảo
- Gạo vẫn chưa được nấu chín - Không thể chế biến món ăn	Phích cắm đã được cắm vào ổ cắm chưa?	Cắm chặt phích cắm vào ổ cắm.	61 66 68 70
Gạo không được nấu chín theo thời gian đã hẹn giờ	Cài đặt thời gian hiện tại có đúng chưa? Xem mục “Tồn thời gian để nấu chín cơm” ở P.80 , và xử lý. Nếu bạn cài đặt chưa đủ tiêu chuẩn về thời gian hẹn giờ, thì có thể cơm không được nấu chín vào thời gian đã hẹn giờ.	Cài đặt thời gian lại cho đúng.	75 80 52 - 57
Không thể cài đặt chức năng nấu hẹn giờ, ngâm hẹn giờ	Thời gian hiển thị có đang nhấp nháy ở “0:00” không? Có đang chọn “Quick (Nhanh)”, “Exp. Limited Cups (Nấu nhanh lượng nhỏ)”, “Mixed (Cơm trộn)”, “Sweet (Xôi)”, “Quick Cook (Nấu nhanh)”, “Cook · Soup (Nấu - Súp)”, “Clean (Làm sạch)” hay không? Không thể cài đặt hẹn giờ với các menu này.	Cài đặt thời gian hiện tại.	75 67 69
Không thể hâm	Khi nhấn Nút khởi động [Start] (Nấu cơm), sẽ có âm cảnh báo bíp bíp vang lên. Đèn Giữ ấm có bị tắt không? Có chọn các menu “Porridge (Cháo)”, “Brown Porridge (Cháo gạo lứt)”, “Cook · Soup (Nấu - Súp)”, “Clean (Làm sạch)” không? Không thể hâm với các menu này.	Cơm bị nguội. Không thể hâm cơm khoảng từ 55°C trở xuống. Nhấn Nút giữ ấm [Keep Warm] (Giữ ấm), kiểm tra xem đèn Giữ ấm có sáng không, rồi nhấn lại Nút khởi động [Start] (Nấu cơm).	65
Màn hình hiển thị bị mờ	Có hạt cơm cháy hoặc hạt gạo, v.v... hạt nào vẫn còn dính vào các loại vòng đệm hoặc mép lòng nồi không? Mặt ngoài của lòng nồi có bị ướt không? Sự chênh lệch nhiệt độ giữa bên trong thân nồi cơm điện với nhiệt độ phòng có thể gây ra hiện tượng đọng hơi nước trên màn hình tinh thể lỏng. Sử dụng vải lau sẽ giúp cải thiện tình trạng này. Nếu vẫn không cải thiện được tình trạng này, vui lòng liên hệ với cửa hàng bạn đã mua sản phẩm để nhờ sửa chữa.	Hãy lấy ra hết. Lau sạch bằng vải khô.	80 83 —
Có âm thanh phát ra khi đang nấu cơm, giữ ấm hay hâm nóng	Tiếng “vù vù” là âm thanh quạt đang hoạt động, không phải là bị hỏng. Tiếng “rì rì” hoặc “rít rít” là âm thanh IH đang hoạt động, không phải là bị hỏng. Nghe thấy âm thanh hoàn toàn khác với các âm thanh nêu trên.	Vui lòng liên hệ với cửa hàng bạn đã mua sản phẩm để nhờ sửa chữa.	59 —

Trong trường hợp	Hãy kiểm tra những điểm này	Hãy xử lý bằng cách sau	Trang tham khảo
Khi nhấn Nút khởi động [Start] (Nấu cơm) hoặc khi nhấn Nút giữ ấm [Keep Warm] (Giữ ấm), nghe thấy tiếng bíp bíp	Đã đặt lòng nồi vào chưa?	Đặt lòng nồi vào.	61
Thời gian còn lại không thay đổi, giữ nguyên hiển thị là “00 phút”, hoặc thời gian được hiển thị thay đổi đột ngột	Khi thay đổi cài đặt điều kiện nấu cơm và nội dung điều chỉnh, thì có thể hiển thị của thời gian còn lại không được cập nhật, hoặc có thể hiển thị ngắn hơn hoặc lâu hơn đột ngột, thay vì thay đổi từng chút một. Cả hai hiện tượng đều không phải là bị hỏng. Bạn có nấu cơm khi thân nồi đang nóng không, chẳng hạn như nấu cơm liên tục hoặc dừng giữ ấm và nấu cơm ngay lập tức, v.v...	Phải làm nguội thân nồi trước khi nấu cơm.	62 62 80
Nghe thấy tiếng bíp bíp khi nấu hẹn giờ hoặc ngâm hẹn giờ	Nếu bạn không sử dụng lòng nồi khoảng 30 giây sau khi nhấn Nút hẹn giờ [Timer] (Hẹn giờ), âm thanh thông báo sẽ phát ra, nhưng bạn có thể tiếp tục hẹn giờ.		67 69
Nước hoặc gạo đã lọt vào trong thân nồi	Vì đây có thể là nguyên nhân gây hư hỏng, nên vui lòng liên hệ với cửa hàng bạn đã mua sản phẩm để nhờ sửa chữa.		—
Khi điều chỉnh thời gian, dù có nhấn Nút giờ [Hour] (Giờ) hoặc Nút phút [Min] (Phút) cũng không vào Chế độ cài đặt thời gian	Không thể điều chỉnh thời gian khi đang nấu cơm (chế biến món ăn), giữ ấm, cài đặt hẹn giờ, nấu cơm/ngâm hẹn giờ, hâm, làm nóng bổ sung, khi đang chọn các menu “Porridge (Cháo)”, “Cook · Soup (Nấu - Súp)”.		75
- Đèn Giữ ấm nhấp nháy - Không được giữ ấm	Có chọn các menu “Clean (Làm sạch)” không?	Không thể giữ ấm đối với các menu “Clean (Làm sạch)”.	64
Có vạch đen nhòe trên màn hình hiển thị	Hiện tượng bị nhòe trên màn hình hiển thị có thể xảy ra do tĩnh điện, nhưng đó không phải là bị hỏng.	Nếu bạn cảm thấy lo lắng, hãy lau màn hình bằng vải đã vắt khô. Hiện tượng tĩnh điện sẽ được loại bỏ và giảm nhòe.	59
Số “6” nhấp nháy khi đang giữ ấm thức ăn được nấu	Bạn có liên tục giữ ấm từ 6 giờ trở lên sau khi nấu không? “6” sẽ nhấp nháy khi qua 6 giờ. (Vui lòng không giữ ấm từ 6 giờ trở lên sau khi nấu)		71
Nhấn Nút giờ [Hour] (Giờ) trong khi giữ ấm, và số “24” nhấp nháy	Bạn có liên tục giữ ấm từ 24 giờ trở lên không? Khi thời gian giữ ấm vượt quá 24 giờ, màn hình sẽ thông báo bằng cách nhấp nháy số “24”.		64

Trường hợp nghi ngờ có hư hỏng

Trong trường hợp	Hãy kiểm tra những điểm này	Hãy xử lý bằng cách sau	Trang tham khảo
• Khi cắm phích cắm, “0:00” nhấp nháy trên màn hình hiển thị	Khi cắm lại phích cắm, các thông tin lưu lại về thời gian hiện tại hay thời gian hẹn giờ, thời gian thực hiện giữ ấm có bị mất không?	Pin lithium đã hết pin. (Có thể nấu cơm bình thường) Vui lòng liên hệ với cửa hàng bạn đã mua sản phẩm để nhờ sửa chữa.	59
	Nhấn Nút hủy [Cancel] (Hủy bỏ) và Nút hẹn giờ [Timer] (Hẹn giờ) cùng lúc.	Điều chỉnh thời gian cho đúng.	75
• Nắp không đóng, hoặc nắp mở ra khi đang nấu cơm	Có hạt cơm, hạt gạo, v.v... dính gần khung trên, vòng đệm nắp trong, lỗ cài chốt đáy không?	Hãy lấy ra hết.	77
• Có khe hở giữa nắp và thân nồi	Khi đóng nắp, về mặt cấu tạo sẽ có khe hở giữa nắp và thân nồi, tuy nhiên miễn là hơi nước không thoát ra trong khi nấu cơm và giữ ấm thì đây không phải là vấn đề bất thường.		—
• Nắp không đóng	Đã lắp nắp trong chưa?	Vui lòng lắp nắp trong.	78
• Nước động ngưng tụ ở khung trên	Nước đọng có thể ngưng tụ ở khung trên ngay sau khi nấu cơm hoặc trong khi giữ ấm, nhưng đây không phải là bị hỏng. Nếu có đọng nước ở khung trên, hãy lau sạch bằng vải khô.		—
	Có chọn “Eco (Tiết kiệm điện)” không? Khi bạn chọn “Eco (Tiết kiệm điện)” để nấu, có thể có nhiều nước đọng hơn. Nếu bạn lo ngại về điều này, bạn nên nấu ở chế độ “Plain (Gạo trắng)”.		52
• Không có gì xảy ra khi nhấn nút	Phích cắm đã được cắm vào ổ cắm chưa?	Cắm chặt phích cắm vào ổ cắm.	61 • 66 68 • 70 75
	Đèn Giữ ấm có sáng không?	Nhấn Nút hủy [Cancel] (Hủy bỏ) để hủy chế độ Giữ ấm, sau đó thao tác.	64
• Tia lửa phát ra từ phích cắm	Tia lửa nhỏ có thể phát ra khi cắm hoặc rút phích cắm, nhưng đây là đặc trưng của phương pháp IH, không phải là bị hỏng.		—
• Có mùi nhựa, v.v...	Khi mới sử dụng, có thể sẽ có mùi nhựa, v.v..., nhưng càng sử dụng thì mùi này sẽ giảm dần. Nếu bạn lo ngại về điều này, vui lòng tham khảo “Cách làm sạch (Làm sạch nồi khi lo ngại về mùi, hoặc sau khi chế biến món ăn, sau khi làm bánh ngọt)” để vệ sinh nồi.		79
• Có những vết dạng đường thẳng hoặc gợn sóng trên bộ phận bằng nhựa	Đây là những vết được tạo ra khi đúc nhựa, không gây ảnh hưởng đến chất lượng trong khi sử dụng.		—
• Gạo vẫn chưa được nấu chín • “DE-no” được hiển thị trên màn hình hiển thị	Khi bạn nhấn Nút hủy [Cancel] (Hủy bỏ), thông báo như hình bên dưới sẽ được hiển thị.	Nồi đang ở chế độ Demo. Vui lòng liên hệ với cửa hàng bạn đã mua sản phẩm.	—

Khi màn hình hiển thị lỗi và phương pháp xử lý

Hiển thị	Hãy xử lý bằng cách sau	Trang tham khảo
• Hiển thị “E:02” và có tiếng “bíp bíp bíp bíp bíp...” phát ra 	Nếu thân nồi được đặt trên thảm, v.v..., có thể các lỗ hút khí và lỗ thoát khí sẽ bị bít tắc, khiến nhiệt độ tăng lên và kể cả khi bạn nhấn nút thì cũng không có phản hồi. Ngoài ra, nếu thân nồi được đặt để sử dụng ở nơi có nhiệt độ phòng cao, có thể nhiệt độ sẽ tăng lên và xảy ra tình trạng tương tự. Trong trường hợp như vậy, vui lòng xử lý theo trình tự dưới đây. (1) Rút phích cắm ra. (2) Chuyển nồi cơm điện đến nơi có nhiệt độ phòng thấp, lỗ hút khí và lỗ thoát khí không bị bít tắc. (3) Cắm lại phích cắm vào ổ cắm và thao tác nhấn nút. *Nếu đã làm vậy nhưng nồi vẫn không có phản ứng, thì thân nồi đã bị trục trặc. Sau khi rút phích cắm, vui lòng liên hệ với cửa hàng bạn đã mua sản phẩm để nhờ sửa chữa.	48
• Hiển thị “E:11” 		
• Hiển thị bắt đầu bằng “E” nhưng không phải “E:02” và “E:11”	Có khả năng là sự cố. Sau khi rút phích cắm, vui lòng liên hệ với cửa hàng bạn đã mua sản phẩm.	—

Về các bộ phận bằng nhựa

Các bộ phận bằng nhựa tiếp xúc với nhiệt hoặc hơi nước có thể bị hỏng theo thời gian sử dụng. Vui lòng liên hệ với cửa hàng bạn đã mua sản phẩm.

Cách điều chỉnh thời gian hấp (“Exp. Limited Cups (Nấu nhanh lượng nhỏ)”)

*Vui lòng hoàn thành từng bước một theo trình tự ❶ ~ ❷ sau đây trong vòng 30 giây, với phích cắm được cắm vào ổ cắm. Khi không thao tác gì từ 30 giây trở lên, màn hình sẽ trở lại hiển thị thời gian hiện tại và không thể cài đặt được. Nếu bạn muốn cài đặt lại, hãy làm lại từ đầu.
*Không thể thay đổi cài đặt khi đang nấu cơm (nấu, làm sạch), giữ ấm, cài đặt hẹn giờ, nấu cơm/ngâm hẹn giờ, hâm, làm nóng bổ sung.
*Vui lòng nhấn Nút hủy [Cancel] (Hủy bỏ) khi muốn dừng nấu giữa chừng.

Thay đổi giá trị	
0: 0 phút	
1: +1 phút	
2: +2 phút	

Khi bạn muốn điều chỉnh thời gian hấp

Nếu bạn muốn điều chỉnh thời gian hấp khi chọn “Exp. Limited Cups (Nấu nhanh lượng nhỏ)” để nấu, vui lòng điều chỉnh thời gian theo trình tự sau đây.

❶ Nhấn nút [◀] hoặc [▶] để chọn menu “Plain (Gạo trắng)”.

❷ Nhấn giữ Nút hẹn giờ [Timer] (Hẹn giờ) khoảng từ 3 giây trở lên.

❸ Nhấn Nút giờ [Hour] (Giờ) để đặt chế độ thành [5].

❹ Nhấn Nút khởi động [Start] (Nấu cơm).

❺ Nhấn Nút giờ [Hour] (Giờ) hoặc Nút phút [Min] (Phút) để điều chỉnh thời gian.

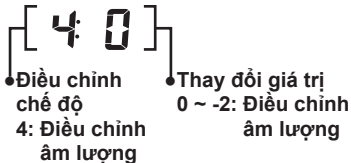
Điều chỉnh thời gian hấp
0: 0 phút (cài đặt mặc định)
1: +1 phút
2: +2 phút

❻ Nhấn Nút khởi động [Start] (Nấu cơm).

❼ Khi nhấn giữ Nút hẹn giờ [Timer] (Hẹn giờ) khoảng từ 3 giây trở lên, cài đặt hoàn thành và quay lại hiển thị thời gian hiện tại.

Cách điều chỉnh âm lượng

*Vui lòng hoàn thành từng bước một theo trình tự ❶ ~ ❷ sau đây trong vòng 30 giây, với phích cắm được cắm vào ổ cắm. Khi không thao tác gì từ 30 giây trở lên, màn hình sẽ trở lại hiển thị thời gian hiện tại và không thể cài đặt được. Nếu bạn muốn cài đặt lại, hãy làm lại từ đầu.
 *Không thể thay đổi cài đặt khi đang nấu cơm (nấu, làm sạch), giữ ấm, cài đặt hẹn giờ, nấu cơm/ngâm hẹn giờ, hâm, làm nóng bổ sung.
 *Vui lòng nhấn Nút hủy [Cancel] (Hủy bỏ) khi muốn dừng nấu giữa chừng.



Khi bạn muốn điều chỉnh âm lượng (âm thanh thao tác nút/âm thanh thông báo)

Nếu âm lượng của âm thanh thao tác nút hoặc âm thanh thông báo làm bạn khó chịu, vui lòng điều chỉnh âm lượng theo trình tự sau đây.

❶ Nhấn nút [◀] hoặc [▶] để chọn menu “Plain (Gạo trắng)”.

❷ Nhấn giữ Nút hẹn giờ [Timer] (Hẹn giờ) khoảng từ 3 giây trở lên.

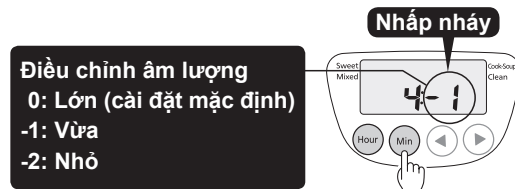


❸ Nhấn Nút giờ [Hour] (Giờ) để đặt chế độ thành [4].



❹ Nhấn Nút khởi động [Start] (Nấu cơm).

❺ Nhấn Nút giờ [Hour] (Giờ) hoặc Nút phút [Min] (Phút) để điều chỉnh âm lượng.



❻ Nhấn Nút khởi động [Start] (Nấu cơm).

❼ Khi nhấn giữ Nút hẹn giờ [Timer] (Hẹn giờ) khoảng từ 3 giây trở lên, cài đặt hoàn thành và quay lại hiển thị thời gian hiện tại.

Thông số kỹ thuật

Kích cỡ	Loại 1.0L (5.5 cốc)		Loại 1.8L (10 cốc)
Nguồn điện	220V~/50Hz		
Điện năng định mức (W)	1088		1206
Dung tích nấu (L)	Plain (Gạo trắng)	0.09 ~ 1.0 (0.5 ~ 5.5 cốc)	0.18 ~ 1.8 (1 ~ 10 cốc)
	Premium (Hảo hạng)	0.09 ~ 1.0 (0.5 ~ 5.5 cốc)	0.18 ~ 1.8 (1 ~ 10 cốc)
	Eco (Tiết kiệm điện)	0.09 ~ 1.0 (0.5 ~ 5.5 cốc)	0.18 ~ 1.8 (1 ~ 10 cốc)
	Quick (Nhanh)	0.09 ~ 1.0 (0.5 ~ 5.5 cốc)	0.18 ~ 1.8 (1 ~ 10 cốc)
	Exp. Limited Cups (Nấu nhanh lượng nhỏ)	0.09 ~ 0.36 (0.5 ~ 2 cốc)	0.18 ~ 0.54 (1 ~ 3 cốc)
	Long-grain (Gạo hạt dài)	0.09 ~ 1.0 (0.5 ~ 5.5 cốc)	0.18 ~ 1.8 (1 ~ 10 cốc)
	Multigrain (Gạo trộn các loại hạt khác)	0.09 ~ 0.72 (0.5 ~ 4 cốc)	0.18 ~ 1.44 (1 ~ 8 cốc)
	Mixed (Cơm trộn)	0.09 ~ 0.72 (0.5 ~ 4 cốc)	0.18 ~ 1.26 (1 ~ 7 cốc)
	Sweet (Xôi)	0.18 ~ 0.54 (1 ~ 3 cốc)	0.36 ~ 0.9 (2 ~ 5 cốc)
	Porridge (Cháo)	Firm (Đặc) Soft (Mềm)	0.09 ~ 0.18 (0.5 ~ 1 cốc) 0.09 (0.5 cốc)
	Brown Porridge (Cháo gạo lứt)	Firm (Đặc) Soft (Mềm)	0.09 ~ 0.18 (0.5 ~ 1 cốc) 0.09 ~ 0.27 (0.5 ~ 1.5 cốc)
	Brown (Gạo lứt)	0.18 ~ 0.63 (1 ~ 3.5 cốc)	0.36 ~ 1.08 (2 ~ 6 cốc)
	Brown GABA (Gạo lứt NẤY MẦM)	0.18 ~ 0.63 (1 ~ 3.5 cốc)	0.36 ~ 1.08 (2 ~ 6 cốc)
Kích thước bên ngoài (cm)	Rộng	26.0	28.8
	Sâu	35.4	38.6
	Cao	20.1	23.8
Khối lượng thân nồi (kg)	3.9		4.8
Độ dài của dây điện (m)	1.5		

* Đây là giá trị gần đúng.

- Đồng hồ có thể chênh lệch khoảng 30 giây đến 120 giây/tháng, tùy thuộc vào nhiệt độ phòng và cách sử dụng.
- 1 cốc = khoảng 150g.

Khi bị mất điện

Nếu lỡ có xảy ra mất điện thì các chức năng vẫn hoạt động bình thường khi có điện trở lại.

Nếu mất điện vào những trường hợp này	Khi có điện trở lại
Khi đang nấu hẹn giờ/ngâm hẹn giờ	Chức năng hẹn giờ vẫn tiếp tục hoạt động. (Nếu thời gian mất điện kéo dài, và vượt quá thời gian cài đặt, thì nồi cơm điện sẽ bắt đầu nấu ngay lập tức.)
Khi đang nấu (hâm)	Nồi cơm điện sẽ tiếp tục nấu (hâm). Có thể nấu không được ngon.
Khi đang giữ ấm	Nếu mất điện từ 30 phút trở lên thì nồi sẽ ngừng chế độ Giữ ấm.

Khi cần mua phụ kiện tiêu hao và linh kiện bán riêng

- Các loại vòng đệm là linh kiện tiêu hao. Tùy thuộc vào cách bạn sử dụng mà mức độ hao mòn sẽ khác nhau, nhưng vòng đệm sẽ bị hỏng dần theo thời gian sử dụng. Khi bị bẩn, có mùi hoặc bị hư hỏng nghiêm trọng, hãy liên hệ với cửa hàng bạn đã mua sản phẩm.
- Lốp phủ flo của lòng nồi có thể bị hao mòn và bong ra theo thời gian sử dụng. →P.51

Warranty on Tiger Induction Heating rice cooker

Bảo hành Nồi cơm điện áp suất IH Tiger

In-store repair (Replacement*)
Sửa chữa tại cửa hàng (Thay thế*)

This warranty promises free-of-charge repair (replacement*) under the conditions described here. If a malfunction occurs between the date of purchase and the following period, even if you have followed the instruction manual and the caution labels attached on the main body, free-of-charge repair (replacement*) is provided under the terms and conditions described here. Please bring the product and this warranty to the dealer and request a repair (replacement*).

The service is invalid if any column marked with asterisks (**) is not filled in.

Model Mã sản phẩm	JPW-H10V JPW-H18V
Customer information** Thông tin khách hàng**	Name: Tên:
	Address: Địa chỉ nhà:
	Phone: Điện thoại:
Date of purchase** Ngày mua**	YYYY/MM/DD
Dealer name, address, and phone** Tên đại lý, địa chỉ và số điện thoại **	
Term of warranty (from the date of purchase) Thời hạn bảo hành (kể từ ngày mua)	Main body: 1 year (Consumable parts are not included) Toàn bộ nồi 1 năm (Không bao gồm các bộ phận vật tư tiêu hao)

This warranty promises free-of-charge repair (replacement*) under the terms and conditions shown here. Therefore, this warranty does not limit the customer's rights to the issuer (responsible party) and other business parties. For a repair (replacement*) after the warranty term ends, please contact the dealer you purchased the product from or the Tiger customer service center written in the contact information.

* Only the inner pot is covered by replacement.

Purpose of use of customer information

Please note that the copy of this warranty filled in by the customer may be used to provide services during the warranty period and safety check activities after the warranty period.

Bảo hành này quy định chế độ sửa chữa miễn phí (thay thế*) theo các điều kiện được mô tả ở đây. Nếu sự cố xảy ra giữa ngày mua và khoảng thời gian sau, ngay cả khi bạn đã làm theo hướng dẫn sử dụng và nhãn thận trọng được gắn trên thân chính, sửa chữa miễn phí (thay thế *) được cung cấp theo các điều khoản và điều kiện được mô tả đây. Vui lòng mang sản phẩm và bảo hành này đến đại lý và yêu cầu sửa chữa (thay thế *).

Dịch vụ không hợp lệ nếu bất kỳ cột nào được đánh dấu sao (**) sẽ không được điền vào.

Bảo hành bao gồm sửa chữa miễn phí (thay thế*) theo các điều khoản và điều kiện được quy định tại đây. Do đó, bảo hành này không giới hạn quyền của khách hàng đối với tổ chức phát hành (bên chịu trách nhiệm) và các bên kinh doanh khác. Để sửa chữa (thay thế *) sau khi thời hạn bảo hành kết thúc, vui lòng liên hệ với đại lý bạn đã mua sản phẩm từ hoặc trung tâm dịch vụ khách hàng Tiger được ghi trong thông tin liên hệ.

* Ruột nồi bên trong chỉ được bảo hành bằng cách thay thế

Mục đích sử dụng thông tin khách hàng

Xin lưu ý rằng bản sao của bảo hành này được điền bởi khách hàng có thể được sử dụng để cung cấp dịch vụ trong thời gian bảo hành. Hoạt động kiểm tra thời gian và an toàn sau thời gian bảo hành.

Purpose of use of customer information

Please note that the copy of this warranty filled in by the customer may be used to provide services during the warranty period and safety check activities after the warranty period.

Your rice cooker will last many years. But be sure to inspect it!		
Does the rice cooker happen to have the following symptoms?	• The power cord and the plug get extremely hot. • Smoke or burnt odor comes out from the rice cooker. • Part of the rice cooker is cracked or loose, or is rattling. • The inner pot is warped. • Another abnormality or malfunction occurs.	▶ Stop using the rice cooker and be sure to request an inspection by the dealer to prevent breakdown or accident.

Free-of-charge repair (Replacement*) policy

1. If you have difficulty contacting the dealer indicated in this warranty to request free-of-charge repair (replacement*) (for example, because you have moved or because you received the product as a present), please contact the Tiger customer service center written in the instruction manual.

2. Note that you will be charged for repair service (replacement*) in the following cases.

(a) Malfunction and damage are the result of misuse, improper repair and tampering on the part of the user.

(b) Malfunction and damage are the result of the user changing the installation position of the product, or transporting or dropping it after purchase.

(c) Malfunction and damage are the result of fire, earthquake, lightning strike, or other natural disasters or abnormal electric voltage.

(d) Malfunction and damage are the result of usage outside of a general household (for example, long-term commercial usage, or usage in a vehicle or ship).

(e) Malfunction is caused by an intrusion of insects.

(f) In case this warranty is not presented.

(g) In case the purchase date, customer's name, and dealer name is not written in this warranty, or if these have been altered.

(h) Replacement of the consumable parts

(i) Puffing or peeling of fluorine treatment for the inner pot, or warping of the inner pot.

• If the inner pot is put on a gas cooker or used in electromagnetic cookers, or microwaves.

• If the Keep Warm function is used not for white rice or rinse-free rice (for example, for seasoned rice).

• If vinegar is used in the inner pot.

• If hard materials such as metal ladles, spoons, eggbeaters, or tableware are put inside or used in the inner pot.

• If hard materials such as metal spatulas or hard brushes are used to clean the product.

• In case chemicals (thinners, cleansers, chlorine-based bleaches, etc.) other than dishwashing detergent (for plates and cooking utensils) are used for the product.

• If strainers, etc. are placed on top of the inner pot.

• Dents caused by dropping and carrying the product after purchase.

• In addition, if the product is used in a manner not following the instruction manual, caution sticker, or other written instructions.

3. This warranty is valid only in the Vietnam.

4. This warranty cannot be reissued. Be sure to keep it safe so as not to lose it.

* Only the inner pot is covered by replacement.
- ## Mục đích sử dụng thông tin khách hàng
- Xin lưu ý rằng bản sao của bảo hành này được điền bởi khách hàng có thể được sử dụng để cung cấp dịch vụ trong thời gian bảo hành hoạt động kiểm tra thời gian và an toàn sau thời gian bảo hành.
- | | | |
|---|--|---|
| Nồi cơm điện của bạn sẽ kéo dài trong nhiều năm. Nhưng hãy chắc chắn kiểm tra nó! | | |
| Nồi cơm điện có xảy ra các triệu chứng sau đây không? | <ul style="list-style-type: none">• Dây nguồn và phích cắm cực nóng.• Khói hoặc mùi cháy phát ra từ nồi cơm điện.• Một phần của nồi cơm điện bị nứt hoặc lỏng, hoặc bị rách.• Nồi trong bị biến dạng.• Một sự bất thường hoặc sự cố khác xảy ra. | ▶ Ngừng sử dụng nồi cơm điện và đảm bảo yêu cầu kiểm tra bởi đại lý để ngăn ngừa sự cố hoặc tai nạn. |
- ## Chính sách sửa chữa miễn phí (Thay thế *)
1. Nếu bạn gặp khó khăn khi liên hệ với đại lý được chỉ định trong bảo hành này để yêu cầu sửa chữa miễn phí (thay thế *) (ví dụ: vì bạn đã chuyển hoặc vì bạn đã nhận được sản phẩm như một món quà), vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng Tiger trong sách hướng dẫn.

2. Lưu ý rằng bạn sẽ bị tính phí cho dịch vụ sửa chữa (thay thế*) trong các trường hợp sau.

(a) Sự cố và hỏng hóc do sử dụng sai cách, sửa chữa không đúng cách và can thiệp một phần của người dùng.

(b) Sự cố và hỏng hóc do người dùng thay đổi vị trí lắp đặt sản phẩm, vận chuyển hoặc làm rơi sau khi mua.

(c) Sự cố và hỏng hóc do hỏa hoạn, động đất, sét đánh, các thiên tai khác hoặc điện áp bất thường.

(d) Sự cố và hỏng hóc do sử dụng bên ngoài nhà (ví dụ: sử dụng lâu dài cho mục đích thương mại hoặc sử dụng trong xe, trên tàu).

(e) Sự cố do côn trùng xâm nhập.

(f) Trong trường hợp không xuất trình được giấy bảo hành.

(g) Trong trường hợp ngày mua, tên khách hàng và tên đại lý không được ghi trong giấy bảo hành này, hoặc khi các thông tin đã bị thay đổi.

(h) Thay thế các bộ phận tiêu hao

(i) Bong tróc lớp phủ fluorine của ruột nồi, hoặc cong vênh ruột nồi bên trong.

• Nếu ruột nồi được đặt trên bếp ga hoặc được sử dụng trong bếp điện từ hay lò vi sóng.

• Nếu chức năng Giữ ấm không được sử dụng cho gạo trắng hoặc gạo không cần vo (ví dụ: đối với gạo nếp).

• Nếu giã được sử dụng trong ruột nồi.

• Nếu các vật liệu cứng như muỗng kim loại, muối, cây đánh trứng, hoặc bộ đồ ăn được đặt bên trong hoặc được sử dụng trong ruột nồi.

• Nếu vật liệu cứng như muỗng kim loại hoặc bàn chải cứng được sử dụng để vệ sinh sản phẩm.

• Trong trường hợp sử dụng các hóa chất (dung dịch pha loãng, chất tẩy rửa, chất tẩy trắng có clo, v.v.) không phải là nước rửa chén (đối với đĩa và các dụng cụ nấu nướng) cho sản phẩm.

• Nếu dụng cụ lọc, v.v. được đặt trên miệng ruột nồi.

• Các vết lõm do rơi và mang sản phẩm về sau khi mua.

• Ngoài ra, nếu sản phẩm được sử dụng theo cách không tuân thủ hướng dẫn sử dụng, nhãn dán thận trọng hoặc các hướng dẫn bằng văn bản khác.

3. Giấy bảo hành này chỉ có thể bảo hành tại Việt Nam.

4. Không thể cấp lại giấy bảo hành này. Hãy luôn cất giữ nó ở nơi an toàn để không làm mất.

* Ruột nồi bên trong chỉ được bảo hành bằng cách thay thế.