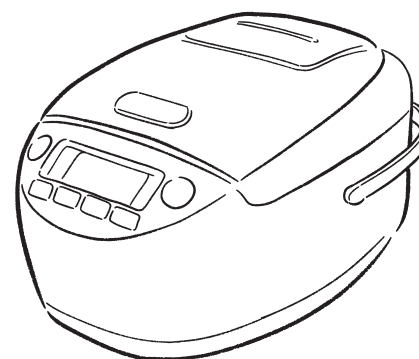


**JPM-H18V**



**For household use**

## **Pressure Induction Heating Rice Cooker**

**Operating Instruction**

**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.**

Improper handling of a pressure induction heating rice cooker can present a danger due to the high pressure inside. To avoid such risk, please read this manual to ensure proper use of the product.

**Sử dụng trong gia đình**

## **Nồi nấu/hâm cơm cao tần áp suất IH**

**Hướng dẫn sử dụng**

**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.**

Do áp suất bên trong Nồi nấu/hâm cơm cao tần áp suất sẽ tăng cao nên việc sử dụng sai cách sẽ rất nguy hiểm, vì vậy vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này và sử dụng đúng cách.



**TIGER CORPORATION**

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

## Table of Contents

---

### Introduction

- 4 - Important Safeguards
- 10 - Menu Introduction
- 17 - Names of Component Parts and Accessories
- 19 - Setting the Current Time

### Basic Cooking

- 20 - How to Cook Rice
- 24 - Keeping Rice Warm
- 25 - Reheating Cooked Rice

### Timer and Soak Timer Functions

- 26 - Using the Timer Function
- 28 - Setting the Soak Timer Function

### Other Foods/Bread/Cake

- 29 - How to Make Other Foods (Quick Cook/Slow Cook/Soup)
- 32 - How to Make Bread (Bread Fermentation/Bread Bake)
- 36 - How to Make Cakes

### Menu Guide

- 38 - Menu Guide

### Cleaning and Maintenance

- 44 - How to Clean
- 46 - How to Remove and Attach Each Component Part
- 48 - How to Self Clean

### When You Have a Problem

- 49 - If Rice Does Not Cook Properly
- 52 - If Other Food, Bread, or Cakes Are Not Made Properly
- 54 - Troubleshooting
- 57 - Error Displays and Actions to Be Taken

### Others

- 57 - Adjusting the Steaming Time (Exp. Limited Cups Menu)
- 58 - Adjusting the Sound Volume
- 59 - Specifications
- 59 - If There Is a Power Outage
- 59 - Purchasing Consumables and Optional Accessories

# 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 or death\*<sup>1</sup> when the product is handled improperly.

  
**CAUTION**


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


\*<sup>1</sup> Serious injury is defined here as loss of sight, physical injury, burns (high and low temperature), electric shock, broken bones, poisoning, or other injuries severe enough to involve permanent damage and require hospitalization or extended outpatient care.


\*<sup>2</sup> Injury is defined here as a physical injury, burns, or electric shock that does not require a hospital stay or extended outpatient care.

\*<sup>3</sup> 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.**  
Use of any other power supply voltage may result in 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 supply 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 an outlet.**  
Failure to do so may cause electric shock, short circuit, smoke, or fire.

  
**WARNING**


-  **Do not use the rice cooker when the power cord or the 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 or other injuries. If you need to open lid, check that the "Pressure" indication on the operation panel is off and no steam is coming out.  
→ P. 22

-  **Do not place your face or hands near the steam cap or steam vents.**  
Doing so may cause burns. Never allow small children near the steam vents.


-  **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 soak this appliance in water or pour water on it.**  
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.

-  **Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hotplate since they can get 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.

## Important Safeguards


### WARNING

-  Do not use this product in any way not described in the operating instructions. Always make sure that the pressure adjusting hole, safety valve, and pressure valve reducing hole are not clogged.


If the pressure adjusting holes, safety valve, or pressure valve reducing hole is clogged, steam or contents may spray out, causing burns or other injuries.

Examples of cooking that is not allowed:

- Thickened foods such as curry sauce, stew, jam, etc.
- Foods that use baking soda or such other agent that causes sudden foaming
- Cooking and seasoning rice in commercially available recipe books for rice cookers
- Heating ingredients or seasoning in a plastic bag, etc.
- Cooking and seasoning rice using tomatoes and greens that can clog pressure adjusting holes
- Using parchment paper, aluminum foil, or plastic wrap that may clog pressure adjusting holes
- Fish paste, beans (to be simmered), etc. that expand in volume (Before using beans for dishes such as sekihan (red bean rice), boil them in a different pot.)
- Using a lot of oil
- Cooking amaranth or other small grains that may cause clogging

-  If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

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 and/or power plug become 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.

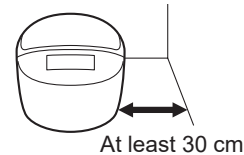
Immediately disconnect the power cord from the outlet and contact the place of purchase for inspection and repair service.

-  Do not use the rice cooker on an unstable surface, a heat sensitive table, or mat, etc.


Doing so may cause fire or damage to the table or mat.


-  Do not use the rice cooker near walls or furniture.

Steam and heat may cause damage, discoloration, and/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 cooking or cleaning.


-  There are risks of injuries if you do not use this appliance correctly.

-  The heating element surface retains residual heat after use. Do not touch high-temperature surfaces during or immediately after cooking.

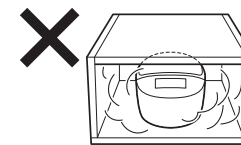
Doing so may result in burns.


-  Wait until the rice cooker has cooled down before cleaning it. (Read P. 44 to 48 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, and/or damage, discoloration, deformation, and/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, and/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 when the tab of the inner lid is broken.

Doing so may cause steam leaks or boiling over, resulting in burns or other injuries. Otherwise the rice may 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.

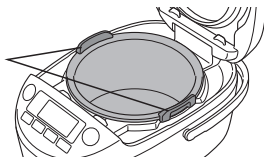
## Important Safeguards

### ⚠ 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.

Inner pot handles

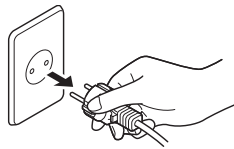


- Disconnect the power plug when not in use.

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 a magnetic sensitive object 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 video tapes 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 appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Such operation may cause a malfunction.

- Do not wash the entire rice cooker.
- Do not soak this appliance in water or pour water on it. Doing so may cause short circuits and electric shock.

- Do not move the rice cooker while it is cooking.

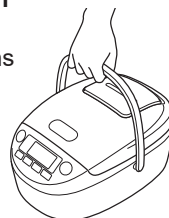
Doing so may cause the contents to spill and cause burns.

- 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 during movement.



- Use and cook an appropriate amount of ingredients that can foam or expand.

Otherwise, the ingredients may overflow, resulting in accidents or malfunction. Examples: Soy beans, 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 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.

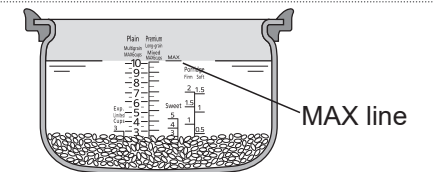


- Do not reheat (keep warm) cooled rice.

Doing so may cause unpleasant odors.

- Do not exceed the MAX line of the inner pot for cooking.

Doing so may cause burns. It may also cause the contents to spill.



- 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 deformation.

- Do not place the inner pot directly over a gas or induction cooktop. Do not place 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


20 menu choices

## 01 Plain

Pressure


Select when cooking white rice.  
(Standard cooking)

 2 to 10 cups

 Plain

 46 to 59 min

 1 hr or more

 Available

## 02 Premium


Pressure

Soaking rice for a twice the duration of the Plain menu item and heating for a longer time makes rice with more flavor (sweetness, flavor, and stickiness).

 2 to 10 cups

 Premium

 58 to 70 min

 1 hr 15 min or more

 Available

## 03 Eco

Pressure


Select when cooking white rice with a lower power consumption (by approximately 3 to 14% less). Cooked rice is slightly harder than when using the Plain menu item.

 2 to 10 cups

 Eco

 41 to 58 min

 1 hr 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 Sushi

Select when cooking rice for sushi. The texture is less sticky and slightly hard.

 2 to 10 cups

 Sushi

 50 to 61 min


 1 hr 5 min or more

 Available

## 05 Quick

Pressure

Select when cooking white rice quickly. The cooking time is shorter and cooked rice is slightly harder than when using the Plain menu item.

 2 to 10 cups

 Plain

 25 to 44 min

 Timer not available


 Available

## 06 Exp. Limited Cups

Pressure


Select when cooking 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.

 2 to 3 cups

 Exp. Limited Cups

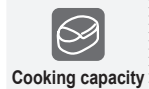
 20 to 24 min

 Timer not available

 Available

### Tips

- If cooked rice is too hard, extending the steaming time can change its hardness.  
→ P. 57



Cooking capacity



Inner pot scale



Cooking time guideline\*1



Timer setting guideline



Keep Warm function

**Pressure** This indicates a menu item for cooking rice with pressure. During pressure cooking, attention should be paid to any rapid increase in the amount of steam as the pressure is adjusted during cooking. Otherwise, there is a risk of burns or injury.

\*1: The cooking time guideline indicates the amount of time to the end of steaming when the rice is cooked without soaking. (Voltage: 220 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, room temperature, water temperature, amount of water, electrical voltage, and whether the Timer function (Soak Timer) is used or not, etc.


## Menu Introduction

20 menu choices

## 07 Long-grain

Pressure

Select when cooking long-grain rice.

 2 to 10 cups

 Long-grain

 31 to 42 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.

## 08 Multigrain

Pressure

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

 2 to 6 cups

 Plain

 46 to 56 min

 55 min or more

 Available **Serve as soon as possible.\*2**

## Tips

- The amount of other grains should be less 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.

## 09 Mixed

Pressure


Select when cooking seasoned rice.

 2 to 6 cups

 Premium

 44 to 59 min

 Timer not available

 Available **Serve as soon as possible.\*2**


## Instructions for adding other ingredients to rice

- You can add other ingredients to rice when using the Mixed, Sweet, Porridge • Firm, Brown Porridge, or Brown menu items. Do not add other ingredients when using any other menu item, which may result in improperly cooked food.
- The total amount of ingredients should be no more than approximately 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.
- Do not open the lid during cooking 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 of seasonings such as soy sauce, sweet cooking rice wine, etc.
  - Seasonings 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 Sweet


Select when cooking glutinous rice.

 2 to 5 cups

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

 39 to 49 min

 Timer not available

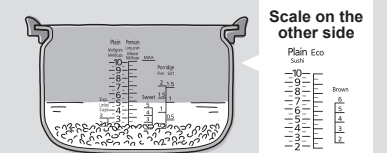
 Available **Serve as soon as possible.\*2**

## Tips

- Level the rice out so that all of the rice is under water.

## 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. 18, P. 20
- 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. 28

- Cooking capacity
- Inner pot scale
- Cooking time guideline\*\*
- Timer setting guideline
- Keep Warm function

**Pressure** This indicates a menu item for cooking rice with pressure. During pressure cooking, attention should be paid to any rapid increase in the amount of steam as the pressure is adjusted during cooking. Otherwise, there is a risk of burns or injury.

\*1: The cooking time guideline indicates the amount of time to the end of steaming when the rice is cooked without soaking. (Voltage: 220 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, room temperature, water temperature, amount of water, electrical voltage, and whether the Timer function (Soak Timer) is used or not, 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.

## Menu Introduction


20 menu choices

## 11 Porridge

Select when cooking porridge.

 Firm porridge: 0.5 to 2 cups  
Firm porridge with ingredients: 0.5 to 2 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 → P. 13

## 12 Brown Porridge

Select when cooking brown porridge.

 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

 85 to 101 min

 1 hr 40 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. 13

## 13 Brown

Pressure


Select when cooking brown rice.

 Brown rice: 2 to 6 cups  
Brown rice with ingredients: 2 to 4 cups

 Brown

 68 to 82 min

 1 hr 25 min or more

 Available Serve as soon as possible.\*2

## Tips

- Instructions for adding other ingredients to rice → P. 13
- **Cooking brown rice 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 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 or multigrain brown rice with white rice is 6 cups.
- **Cooking other grains together with brown rice:**
  - Be sure to select the Brown menu item.
  - The maximum allowed amount for the combination of brown rice and other grains is 6 cups.

## 14 Brown GABA


Pressure

Select when cooking brown rice to be soft and easy to chew. (Cooking using this menu item takes longer than the Brown menu item.) In addition, GABA (gamma-aminobutyric acid), a nutrient currently attracting attention for its health benefits, can be increased as compared to brown rice cooked using the Brown menu item.

 2 to 6 cups

 Brown

 4 hr 21 min to 4 hr 31 min

 4 hr 35 min or more

 Available Serve as soon as possible.\*2

**Pressure** This indicates a menu item for cooking rice with pressure. During pressure cooking, attention should be paid to any rapid increase in the amount of steam as the pressure is adjusted during cooking. Otherwise, there is a risk of burns or injury.

\*1: The cooking time guideline indicates the amount of time to the end of steaming when the rice is cooked without soaking. (Voltage: 220 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, room temperature, water temperature, amount of water, electrical voltage, and whether the Timer function (Soak Timer) is used or not, 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.

## Menu Introduction

20 menu choices

## 15 Quick Cook

→ P. 29, P. 30

Select when cooking easy and quick dishes. After boiling, the rice cooker continues heating at high temperature.

## 16 Slow Cook

→ P. 29, P. 31

Select when cooking simmered dishes slowly. After boiling, the rice cooker decreases the heat and steam to simmer the contents slowly.

## 17 Soup

→ P. 29, P. 30

Select when making soup.

## Tips

- Be sure to use the Quick Cook, Slow Cook, or Soup menu 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.

## 18 Bread Fermentation

→ P. 32 to 35

Select when fermenting bread.

## 19 Bread Bake

→ P. 32 to 35

Select when baking bread.

## 20 Cake

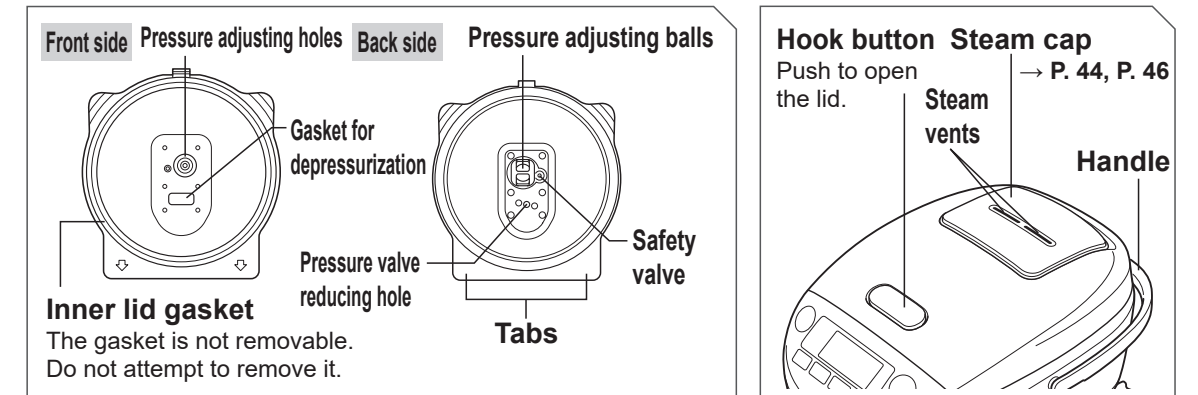
→ P. 36, P. 37

Select when making a cake.

## Names of Component Parts and Accessories

◇ Check the following immediately after opening the packaging.

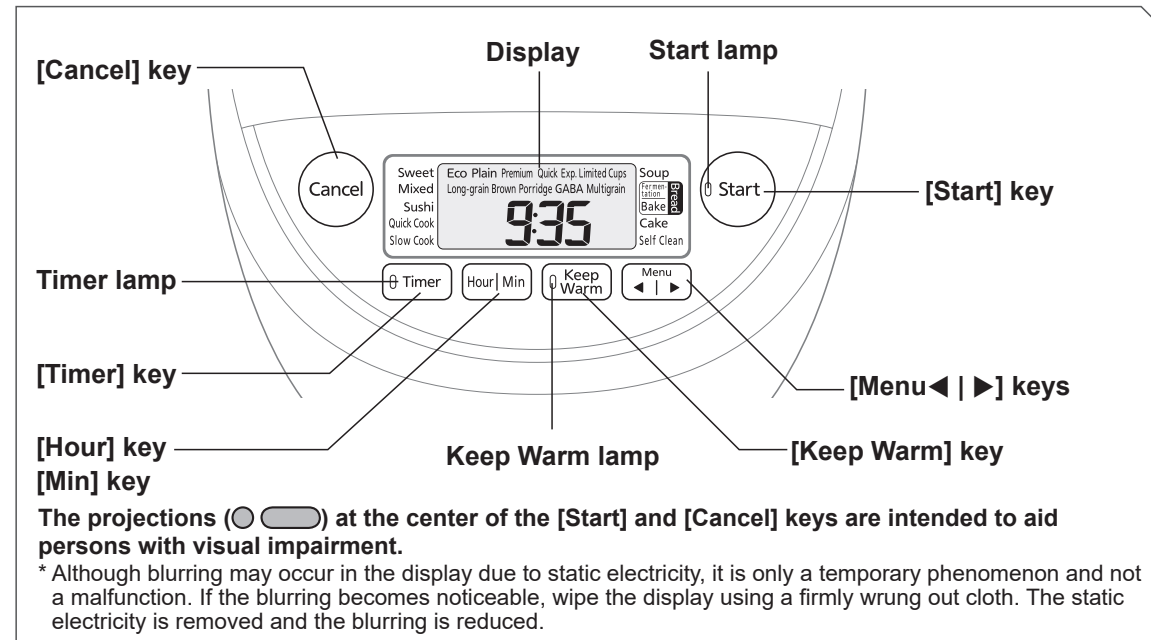
Inner lid → P. 44, P. 47



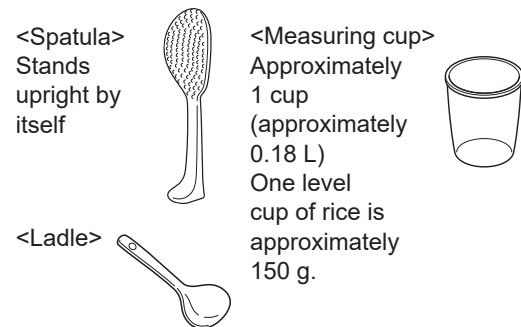
Be sure to hold the handle when moving the rice cooker.  
\* Be sure to use oven mitts when the rice cooker is hot. Otherwise, there is a risk of burns.

## Names of Component Parts and Accessories

### Operation panel



### Checking the accessories



### About the inner pot (ceramic coating)

The inner pot is coated with materials included in an ceramic pot to achieve the same unique flavor as when rice is cooked in this type of pot.

### 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 rotating fan)
- Buzzing or twittering (sound of induction heating operation)
- Hissing or bubbling sounds (sound of boiling)
- Clicking sounds (sound of pressure adjustment)

### 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 and preset timer settings and 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.)

### For first time use

Wash the inner pot, inner lid, steam cap, and accessories before using them. → P. 44 to 47

### Checking the current time

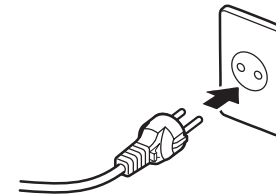
The current time is displayed in a 24-hour format. Adjust the time if the correct time is not displayed. → P. 19

## Setting the Current Time

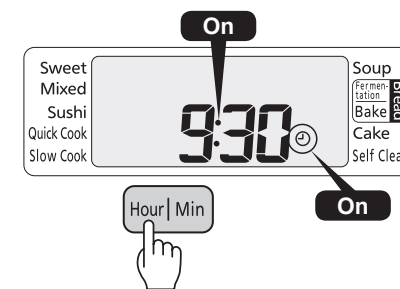
The current time is displayed in a 24-hour format.

\* The time cannot be set during cooking, 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, Quick Cook, Slow Cook, Soup, Bread Fermentation, Bread Bake, or Cake menu items are selected.

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

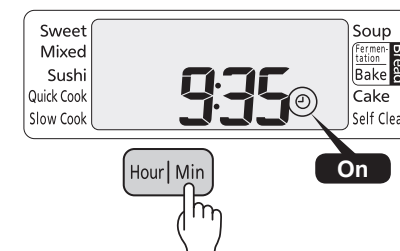


- 1 Connect the power plug to an outlet.



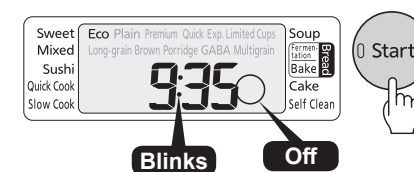
- 2 Press [Hour] or [Min] to display the time setting mode.

◇ Pressing [Hour] or [Min] makes Ⓞ light up.



- 3 Set the current time.

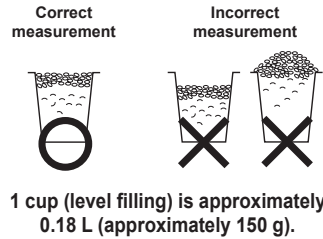
◇ Press [Hour] to change the set time in increments of 1 hour.  
Press [Min] to change that time in increments of 1 minute.  
◇ Hold down the corresponding key to change the time more rapidly.  
◇ To cancel setting of the time, press [Cancel].



- 4 Press [Start].

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

# 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. 10 to 16, P. 59
  - Do not mix in amaranth or other small grains that may cause clogging. Doing so may cause a clogged pressure adjusting hole or pressure valve reducing hole, which may lead to steam leaks or boiling over, resulting in burns or other injuries.

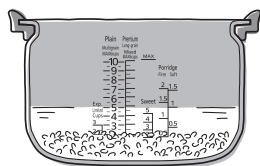


Rice can be rinsed in the inner pot.

## 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. 13

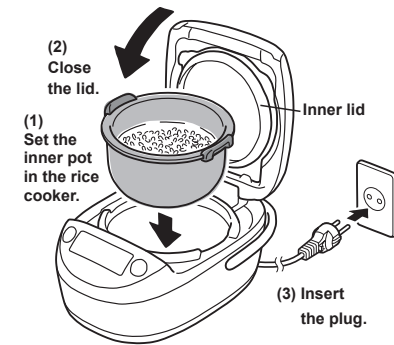
- CAUTION**
- Do not use hot water (over 35°C) to rinse the rice. Otherwise the rice may not be cooked properly.



## 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 pot. → P. 13

- CAUTION**
- Do not use hot water (over 35°C) when adding water. Otherwise the rice may not be cooked properly.

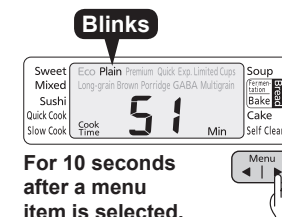


## 4 Place the inner pot into the rice cooker, close the lid, and connect the power plug to an outlet.

- ◇ 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.

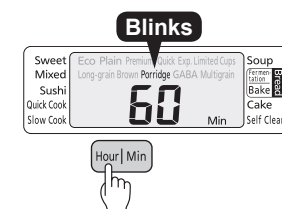
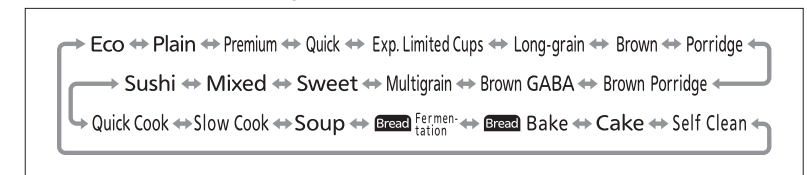


- CAUTION**
- Be sure to remove any cooked rice or grains of rice adhering to the upper casing, around the hook button, and to the inner lid. Any rice on the inner lid can prevent the lid from closing, allow steam to leak out during cooking, or allow the contents to spray out, resulting in burns or other injury.
  - The lid cannot be closed unless the inner lid is set in place.
  - Confirm that the lid is completely closed. As the inner pot of the pressure induction heating rice cooker has high hermetic sealing, the lid may be difficult to close.
- Sounds emitted by the rice cooker
- If [Start] is pressed or [Keep Warm] is held down without the inner pot being set, the rice cooker beeps 2 times (short beeps).
  - The volume can be adjusted if desired. → P. 58



## 5 Press [Menu◀ | ▶] to select a menu item. → P. 10 to 16

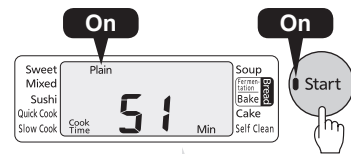
- ◇ Each time the key is pressed, the selected menu item changes, with the item or ◀▶ blinking.



## 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].

- ◇ The Pressure indication lights up when pressure application starts. It goes off 2 minutes after the pressure is released. (Menu items for which Pressure is not lit → **P. 10 to 16**)

#### ⚠ WARNING

- Do not place your face or hands near the steam vents during cooking. You may be burned or otherwise injured by steam coming out of the steam vents with a large sound.
- Do not open the lid when the Pressure indication is lit.

#### • If you need to cancel cooking before it is completed

- (1) Make sure that no person is near the steam cap.
- (2) Press [Cancel] to cancel cooking. (Be careful since hot steam comes out of the steam vents forcefully.)
- (3) Wait approximately 2 minutes until the Pressure indication goes off. Check that no steam is coming out and then press the hook button.

\* Opening the lid immediately after pressing [Cancel] may result in burns.

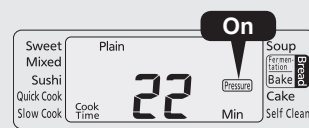
#### • To start cooking again

Replace the rice and water in the inner pot and let the rice cooker cool down completely before cooking again.

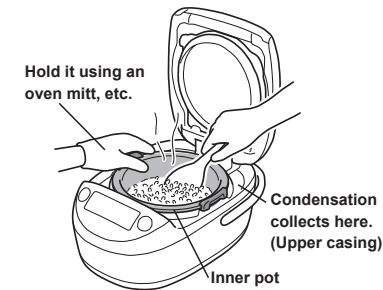
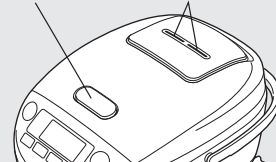
\* When [Cancel] is pressed, the cooking is canceled. Cooking again without replacing the rice and water in the inner pot may result in burned rice or improperly cooked rice as the semi-cooked rice is cooked again from the beginning.

#### ⚠ 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. 10 to 16**



**Hook button** Push to open the lid.  
**Steam vents** Make sure that steam is not coming out.



### 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. 10 to 16**; Keeping rice warm → **P. 24**)
- ◇ Excess water is evaporated if you stir and loosen the rice soon after being 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 rice.)
- ◇ After using the rice cooker, press [Cancel], disconnect the power plug, and wait until it has cooled down before cleaning.
- ◇ 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 the [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 vents and that the Pressure indication goes off. Otherwise, there is a risk of burns or injury. → **P. 10 to 16**

#### ⚠ CAUTION

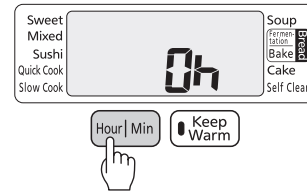
- If you disconnect the power plug without canceling the Keep Warm function, the next time you turn on the rice cooker, the Keep Warm lamp turns on and you cannot cook.
- Be sure to wipe off any hot water that collects on the upper casing or that runs onto the outside of the rice cooker when you open the lid immediately after cooking or while the Keep Warm function is on.

# 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. 10 to 16)

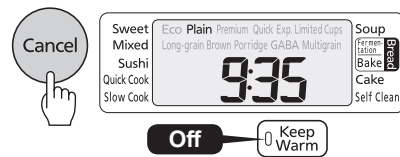


The elapsed Keep Warm time (24 hours) is displayed in increments of 1 hour while [Hour] is held down. After 24 hours have elapsed, 24 blinks and h lights up on the display.



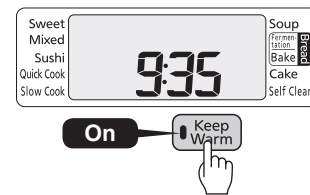
## Turning off the Keep Warm function

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



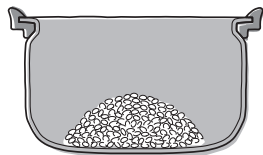
## Restarting the Keep Warm function

Press [Keep Warm].



## Keeping a small amount of rice warm

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

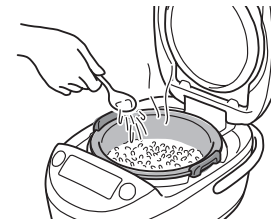


### ⚠ CAUTION

- 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 or adding cold rice to rice that is being kept warm
  - Leaving a spatula in the inner pot while the Keep Warm function is on
  - Leaving only a small amount of rice (2 cups or less)
  - 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.
- More condensation can collect if the inner lid is dirty.
- 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.



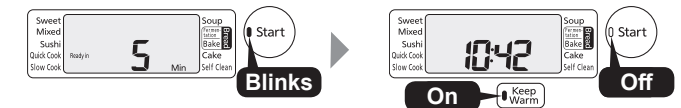
- 2 Make sure that the Keep Warm lamp is on.**

◇ 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.



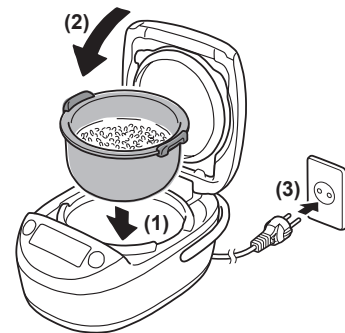
### ⚠ CAUTION

- 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 (2 cups or less).
  - The rice is reheated 3 times or more.
- Reheating is not available when using the Porridge, Brown Porridge, Slow Cook, Bread Fermentation, Bread Bake, Cake, and Self Clean menu items.

# Using the Timer Function

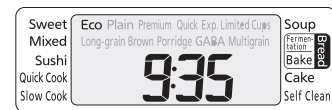
- ◇ You can preset the time that you want cooking to be actually finished.
- ◇ Select either Timer1 or Timer2 and set the desired completion time. The cooking will be finished at the preset time.
- ◇ The preset timer settings are stored in memory for both Timer1 and Timer2.
- ◇ It is useful to set the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

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



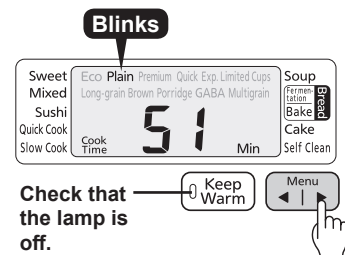
## 1 Place the inner pot into the rice cooker, close the lid, and connect the power plug to an outlet.

- ◇ Follow steps 1 to 4 in How to Cook Rice → P. 20, P. 21.



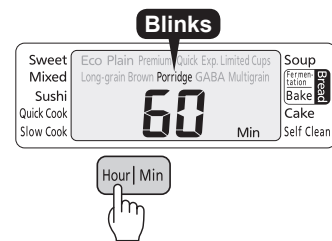
## 2 Check the current time.

- ◇ Setting the Current Time → P. 19



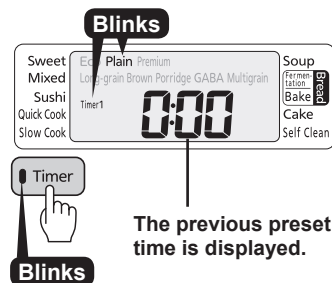
## 3 Press [Menu] to select the desired menu.

- ◇ It is not necessary to select a menu item if the desired item is already selected.
- ◇ If the Keep Warm lamp is on, press [Cancel] to turn it off. (This timer function is not available while the lamp is lit.)



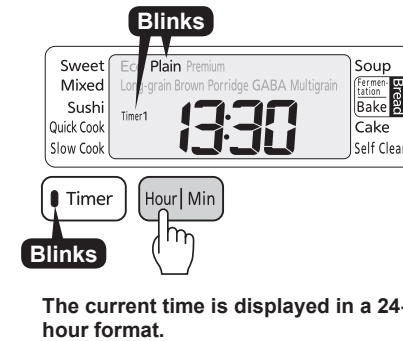
## 4 When you select the Porridge menu item, use [Hour] or [Min] to set the desired cooking time.

- ◇ 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.



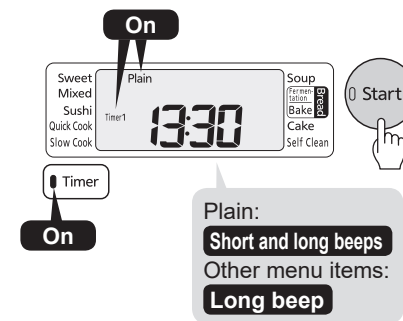
## 5 Press [Timer] to select either Timer1 or Timer2.

- ◇ 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 6)
- ◇ 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. 10 to 16, 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, Quick Cook, Slow Cook, Soup, Bread Fermentation, Bread Bake, Cake, or Self 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.

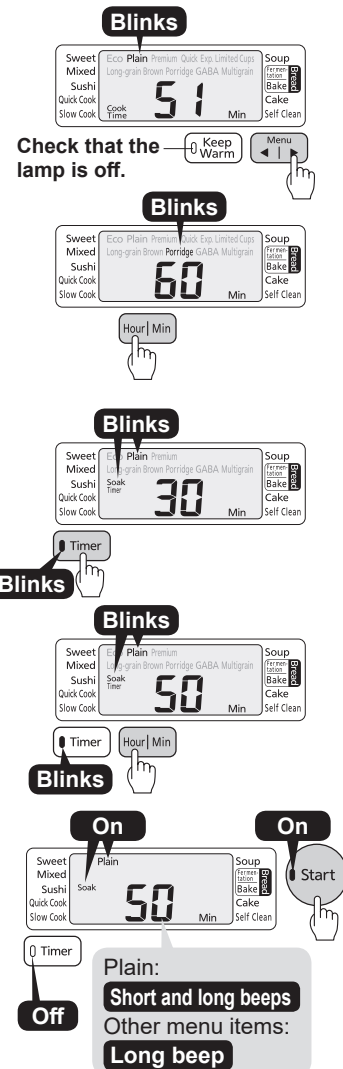
### Sounds emitted by the rice cooker

- 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. 58

# 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. 20, P. 21.

## 2 Press [Menu◀ | ▶] to select the desired menu.

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

## 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 creates a soft texture when cooked.

## 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, Quick Cook, Slow Cook, Soup, Bread Fermentation, Bread Bake, Cake, or Self 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. 58

# How to Make Other Foods (Quick Cook/Slow Cook/Soup)

- ◇ Quick Cook ..... Select when cooking easy and quick dishes. After boiling, the rice cooker continues heating at high temperature. (Settable time: 1 to 30 min)
- ◇ Slow Cook ..... Select when cooking simmered dishes slowly. After boiling, the rice cooker decreases the heat and steam to simmer the contents slowly. This menu item helps prevent ingredients falling apart and liquids from boiling down. (Settable time: 30 to 360 min)
- ◇ Soup ..... Select when making soup. (Settable time: 5 to 180 min)

### Examples of cooking that is not allowed



- Thickened foods such as curry sauce, stew, jam, etc. (when using roux or starch, first cook ingredients only and then add roux or starch and use additional heating)
- Using baking soda or such other agent that causes sudden foaming
- Recipes in commercially available cookbooks for rice cookers
- Heating ingredients or seasoning in a plastic bag, etc.
- Using unpeeled tomatoes or leafy vegetables that may clog a pressure adjusting hole
- Using parchment paper, aluminum foil, or plastic wrap that may clog a pressure adjusting hole
- Fish paste, beans (to be simmered), and noodles that expand in volume
- 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.

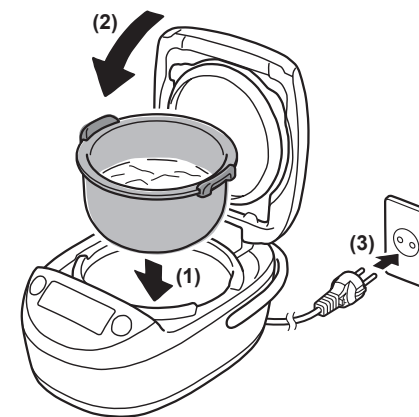
### Quick Cook

Maximum	8 or below
Minimum	2 or above

### Slow Cook & Soup

Maximum	8 or below
Minimum	3 or above

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

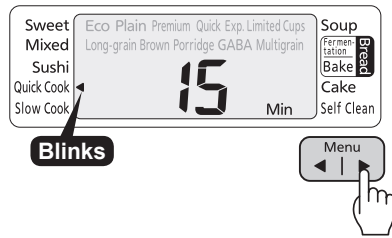


### CAUTION

- Be careful that using more than the maximum allowed amount 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 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.

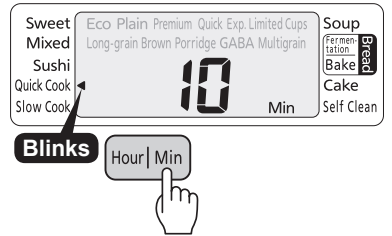
## How to Make Other Foods

### Quick Cook & Soup



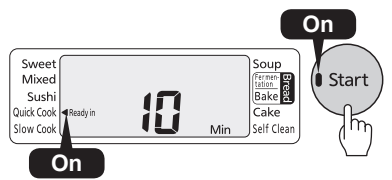
#### 3 Press [Menu◀ | ▶] and select Quick Cook or Soup.

- ◇ The default setting for Quick Cook is 15 minutes.
- ◇ The default setting for Soup is 60 minutes.

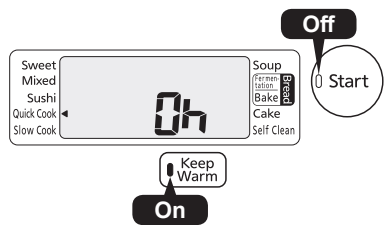


#### 4 Press [Hour] or [Min] to set the desired cooking time.

- ◇ With Quick Cook, the time can be set between 1 and 30 minutes in increments of 1 minute.
- ◇ For Quick Cook, pressing [Hour] increases the time by 1 minute while pressing [Min] decreases it by 1 minute.
- ◇ With Soup, the time can be set between 5 and 180 minutes in increments of 5 minutes.
- ◇ For Soup, 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.



The remaining time appears.



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

#### 5 Press [Start].

- ◇ Cooking starts.

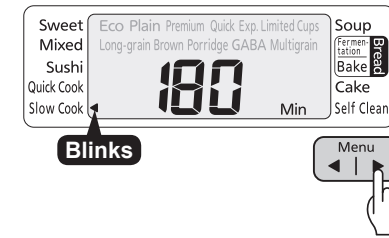
⚠ CAUTION • Do not open the lid during cooking.

#### 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.
    - \* When using roux or starch, put it in the inner pot and stir the entire pot well.
  - (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 Self Clean → P. 48)

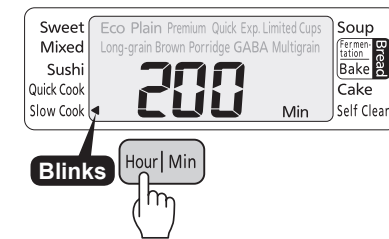
- ⚠ CAUTION
- Do not use the Keep Warm function continuously for more than 6 hours as some foods may lose their taste.
  - When using roux or starch to thicken the sauce, be sure to use additional heating since the pressure adjusting holes, safety valve, or pressure valve reducing hole may be clogged, increasing the internal pressure. Otherwise, steam or contents may spray out, causing burns or other injuries.

### Slow Cook



#### 3 Press [Menu◀ | ▶] to select Slow Cook.

- ◇ The default setting is 180 minutes.

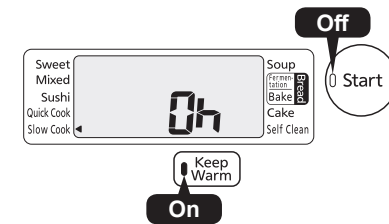


#### 4 Press [Hour] or [Min] to set the desired cooking time.

- ◇ The time can be set in increments of 10 minutes from 30 to 360 minutes.
- ◇ Pressing [Hour] increases the time by 10 minutes while pressing [Min] decreases it by 10 minutes.
- ◇ Hold down the corresponding key to change the time more rapidly.



The remaining time appears.



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

#### 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.
    - \* When using roux or starch, put it in the inner pot and stir the entire pot well.
  - (2) Press [Hour] to set the additional cooking time. (Up to 60 minutes)
  - (3) Press [Start]. (Additional cooking can be repeated up to 3 times.)
- ◇ With Slow Cook, reheating is not available when the Keep Warm lamp is on.
- ◇ 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 Self Clean → P. 48)

- If a longer cooking time is required, do not press [Cancel] before extending that time. Doing so causes the Keep Warm lamp to go out and additional cooking cannot be performed. If you have mistakenly pressed the key, perform the following procedure.
  - (1) Remove the inner pot and set it on a wet towel or cloth.
  - (2) 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. 29.

# How to Make Bread (Bread Fermentation/Bread Bake)

## ⚠ CAUTION

- Do not make bread other than those described in Menu Guide. Do not cook with more ingredients than indicated. Doing so may result in improper cooking.
- Use dry yeast.

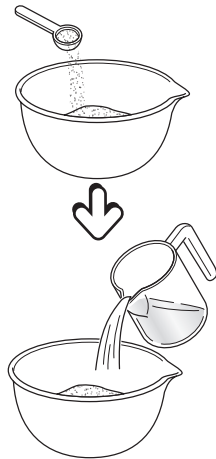
Bread Fermentation/Bread Bake  
menu item

## Sandwich bread

113 kcal (per 1/12 piece)

### Ingredients (for 3 to 4 servings)

• Bread flour	300 g
• Dry yeast	4.5 g (1 1/2 tsp)
• Sugar	9 g (1 tbsp)
• Salt	3 g (1/2 tsp)
• Butter	25 g
• Skim milk	12 g (2 tbsp)
• Lukewarm water (approximately 30°C)	200 mL



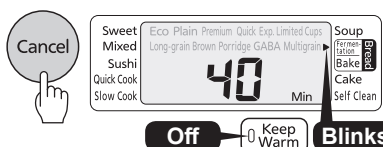
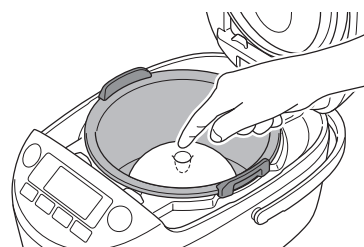
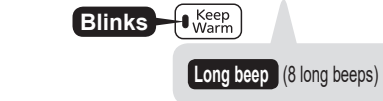
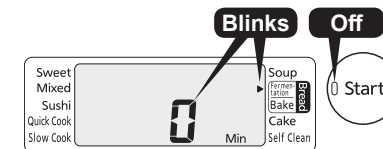
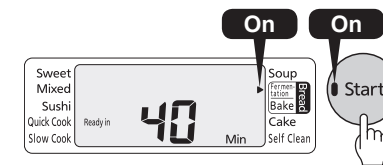
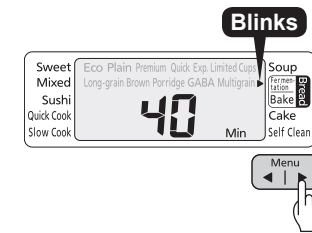
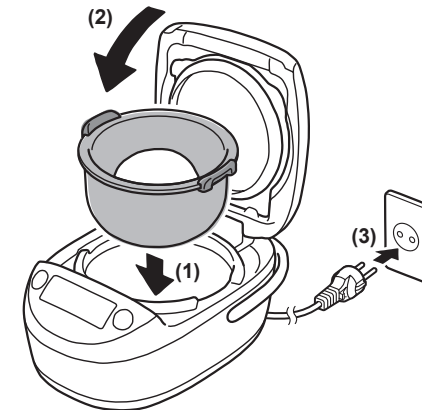
## 1 Put all ingredients in a bowl and bring them together with your hands.

- (1) Sift the flour and bring the butter to room temperature to soften it beforehand.
- (2) Put the flour in a bowl, add, in order, the skim milk, sugar, and dry yeast. Add salt so that it does not directly come into contact with the dry yeast.
- (3) Add the butter and pour lukewarm water over the dry yeast.
- (4) Mix the entire bowl using a wooden spatula and then bring them together with your hands.

## 2 After they have been brought together to some extent, move the dough to a board and knead it for approximately 20 minutes.

- ◇ Knead it well by repeatedly stretching and folding it. Kneading is finished when the dough becomes smooth and can be stretched thinly without tearing.

## 3 Make the dough from step 2 round and put it in the center of the inner pot.



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

## 5 Ferment the dough for 40 minutes. (Primary fermentation)

- (1) Press [Menu◀|▶] to select Bread Fermentation.
  - ◇ The time can be set between 5 and 60 minutes in increments of 5 minutes.
  - ◇ Pressing [Hour] increases the time by 5 minutes while pressing [Min] decreases it by 5 minutes.

- (2) Press [Start].

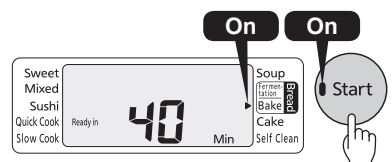
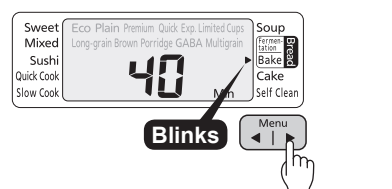
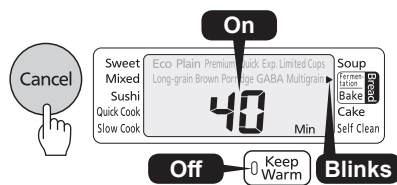
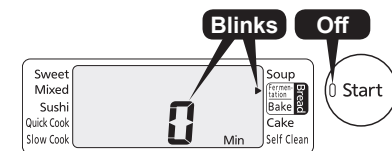
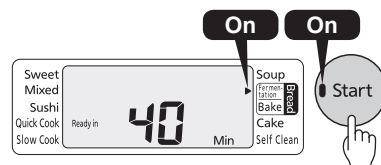
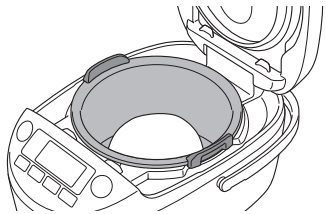
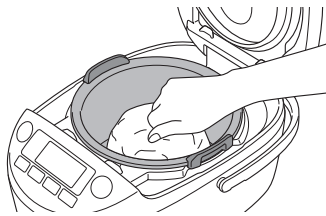
## 6 When primary fermentation is finished...

- ◇ The Keep Warm lamp and 0 blink on the display.

- (1) Open the lid and check how the dough has fermented.
  - ◇ After primary fermentation, the dough should have risen until it is 2 to 2.5 times its original volume.
  - ◇ Coat your finger with bread flour and poke the center of the dough. If the finger mark remains, primary fermentation is finished.
  - \* If the mark bounces back, the fermentation needs more time. In this case, press [Hour] with the Keep Warm lamp blinking, set the additional fermentation time, and then press [Start]. (The time can be extended up to 15 minutes, a maximum of 3 times.)

- (2) Press [Cancel].

## How to Make Bread



- 7** Press down the entire dough lightly to remove gas.

- 8** Form the dough from step 7 into a proper round shape again, put it in the center of the inner pot, and close the lid.

### Tips

Remember the size of this dough. After the secondary fermentation is finished, you will check if the dough has risen to approximately 1.5 to 2 times its original volume.

- 9** Ferment the dough for 40 minutes. (Secondary fermentation)

- Make sure that Bread Fermentation is selected and that 40 Min is displayed.
- Press [Start].

- 10** When secondary fermentation is finished...

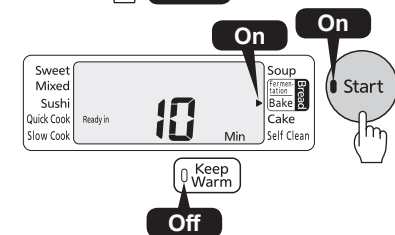
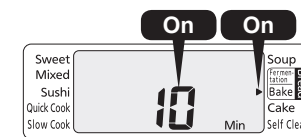
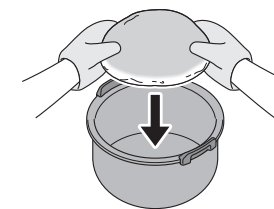
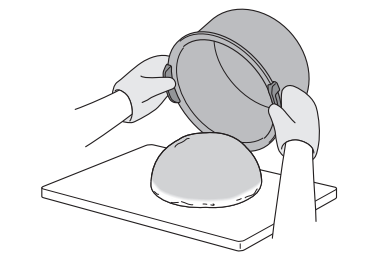
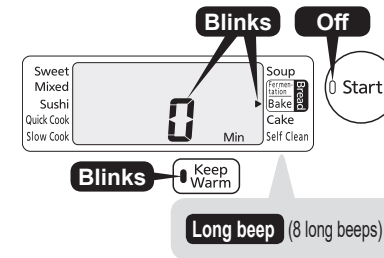
- ◇ The Keep Warm lamp and 0 blink on the display.

- Open the lid and check if the dough has risen to be approximately 1.5 to 2 times the size it was when you checked in step 8 after degassing.
- Close the lid and press [Cancel].

- 11** Bake the bread for 40 minutes.

- Press [Menu◀|▶] to select Bread Bake.
  - ◇ The time can be set between 5 and 60 minutes in increments of 5 minutes.
  - ◇ Pressing [Hour] increases the time by 5 minutes while pressing [Min] decreases it by 5 minutes.

- Press [Start].



- 12** When baking is finished...

- ◇ The Keep Warm lamp and 0 blink on the display.
- Open the lid and insert a toothpick into the center of the bread. (The bread is ready if the toothpick comes out clean.)
    - \* If the toothpick does not come out clean, press [Hour] with the Keep Warm lamp blinking, set the additional bake time, and then press [Start]. (The time can be extended up to 15 minutes, a maximum of 3 times.)
  - Remove the inner pot and turn it upside down to take the bread out.

### CAUTION

- Do not press [Cancel] before additional baking or nicely browning the surface. Doing so causes the Keep Warm lamp to go out and additional baking cannot be performed. If you have mistakenly pressed the key, perform the following procedure for baking.
  - Remove the inner pot and set it on a wet towel or cloth.
  - Leave the rice cooker lid open and cool down the rice cooker and the inner pot for approximately 10 minutes.
  - Place the inner pot back into the rice cooker.
  - Select Bread Bake, set the additional time, and press [Start].
- Do not handle the inner pot with bare hands. Be sure to use oven mitts to pick up the inner pot. Otherwise, burns may be caused by hot surfaces.
- Remove the bread as soon as the baking is finished. Bread left in the rice cooker can become sticky as condensation on the inner lid drips onto it.

- 13** If you want to nicely brown the surface, turn the bread upside down to bake it for another 10 minutes.

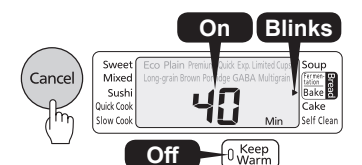
- Put the bread in the inner pot with the non-baked surface facing downward.

### CAUTION

- Be sure to use oven mitts to avoid burns.
- Set the inner pot in the rice cooker again.
  - Press [Hour] with the Keep Warm lamp blinking, set the time to 10 minutes, and then press [Start].

### Once bread baking is finished...

- Press [Cancel].



- Remove odors using the procedure on P. 48.

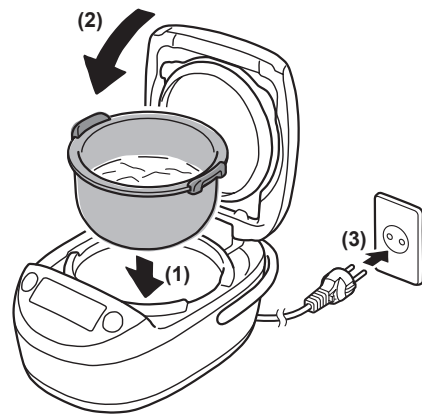
# How to Make Cakes



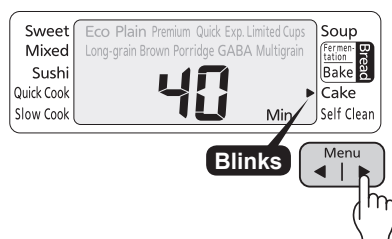
- 1** Prepare the ingredients, pour the batter into the inner pot, and remove any air from the batter.

### CAUTION

- Caution should be exercised when making cakes other than those described in Menu Guide, as they may boil over or may not be cooked properly.
- Remove any air from the batter by lifting the inner pot about an inch from the counter and dropping it a couple times. Be sure to place a cloth on the counter before doing so to prevent deformation or damage to the inner pot.



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



- 3** Press [Menu] to select Cake.

◇ The default setting is 40 minutes.



- 4** Press [Hour] or [Min] to set the desired heating time.

- ◇ The time can be set between 5 and 80 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.

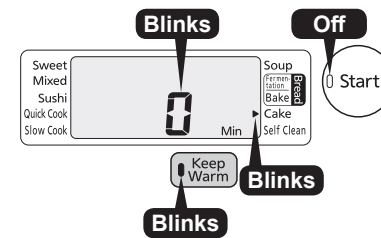


- 5** Press [Start].

◇ Heating starts.

### CAUTION

- Do not open the lid during cooking.

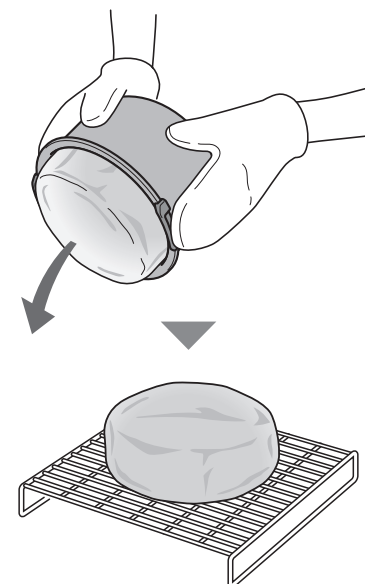


- 6** When cooking is finished, open the lid and insert a toothpick into the center of the cake.

- ◇ When cooking is finished, the rice cooker beeps 8 times (long beeps) and the Keep Warm lamp and 0 blink.
- ◇ The cake is ready if the toothpick comes out clean.
- ◇ If batter sticks to the toothpick, press [Hour] to set the additional heating time with the Keep Warm lamp blinking and press [Start]. (The time can be extended up to 15 minutes, a maximum of 3 times.)

### CAUTION

- Do not press [Cancel] before extending additional heating. Doing so causes the Keep Warm lamp to go out and additional baking cannot be performed. If you have mistakenly pressed the key, perform the following procedure for heating.
  - (1) Remove the inner pot and set it on a wet towel or cloth.
  - (2) 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 3 on P. 36.



- 7** Remove the inner pot using oven mitts and remove the cake to cool it.

◇ After making a cake, press [Cancel] to remove odors. (How to Self Clean → P. 48)

### CAUTION

- Do not handle the inner pot with bare hands. Be sure to use oven mitts to pick up the inner pot. Otherwise, burns may be caused by hot surfaces.
- Remove the cake as soon as the cooking is finished. A cake left in the rice cooker can become sticky as condensation on the inner lid drips onto it.

# Menu Guide

- This Menu Guide uses a 0.18 L measuring cup (included).
- A tablespoon is 15 mL. • A teaspoon is 5 mL.
- When too much of seasonings such as soy sauce, sweet cooking rice wine, etc. are added, food may not be 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)



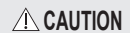
322 kcal per serving

### Ingredients (for 6 servings)

- Rice...3 cups
- Seasoning mixture [soy sauce...2 tbsp, sake...1 tsp., 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.)

Sweet  
menu item

## Chinese Style Glutinous Rice



426 kcal per serving

### 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 back ribs...110 g
- Carrot...10 g
- 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.

Sushi  
menu item

## Hand-Rolled Sushi



341 kcal per serving\*

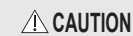
\*Calories of sushi rice only

### Ingredients (for 5 servings)

- Sushi rice [rice...3 cups, kombu (kelp)...3 cm square]
- Blended vinegar [vinegar...4 1/2 tbsp, sugar...1 1/2 tbsp, salt...1 1/2 tsp]
- Roasted seaweed...As desired
- Ingredients (your favorite ingredients)  
[tuna, yellowtail, salmon, squid, shrimp, salmon roe, conger eel, cucumber, white radish sprouts, green asparagus, carrot, rolled egg, pickled daikon radish, shiso (Japanese basil), etc. ...As desired]
- Soy sauce...As desired • Wasabi...As desired

### Directions

- (1) Rinse rice in the inner pot, add water to level 3 of the Sushi scale, and place the kelp on top. Cook it using the **Sushi** menu item.
- (2) Mix vinegar, sugar, and salt in a bowl to make blended vinegar.
- (3) Transfer the cooked rice to a sushi bowl and pour the blended vinegar from step (2) over the rice. Toss the rice as though you were cutting it with a spatula, while cooling the rice using a fan or the like.
- (4) Cut the ingredients into sticks.
- (5) Place some rice from step (3) onto roasted seaweed, top with your desired ingredients, and then roll it.



- CAUTION**
- Do not mix the rice and vinegar in the inner pot.

### Tips

- Clean the kelp using a damp, tightly wrung out dishcloth.
- Lightly wet the sushi bowl with vinegar water.

Multigrain  
menu item

## Multigrain Rice Cooked with Dried Fish and Hijiki



362 kcal per serving

### 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), 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.

## Menu Guide

Porridge  
menu itemPorridge Topped with  
Thick Seafood Sauce

261 kcal per serving

## 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
- 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 set to 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.

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

Brown  
menu itemBrown Rice Cooked with  
Salmon, Miso, and Butter

422 kcal per serving

## 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
- Salad oil...As desired
- Lightly salted salmon...3 pieces

## 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.

Soup  
menu item

## Vegetable and Chicken Pot-Au-Feu



156 kcal per serving

## Ingredients (for 6 servings)

- Chicken wings...12
- Onion...1 1/2
- Bouillon (powder)...2 1/3 tbsp
- Carrot...1 1/2
- Potato...3
- Celery...1 1/2
- Water...1,000 mL
- Salt and pepper...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 **Soup**, set the heating time to 60 minutes, and press [Start].
- (4) When cooking is finished, place in a serving bowl.

Quick Cook  
menu itemChicken and shimeji  
mushrooms with tomato sauce

189 kcal per serving

## Ingredients (for 6 servings)

- Chicken thigh, cut into cubes...380 g
- Shimeji mushrooms, cut...1 1/2 bags (approx. 200 g)
- Onion...3/4 (approx. 150 g)
- Tomato sauce...1 1/2 cans (approx. 450 g)
- Chicken bouillon (powder)...1 1/2 tsp
- Parsley, minced...As desired
- Salt and pepper...To taste
- Black olives, sliced...40 g
- Water...150 mL
- Grated cheese...As desired

## Directions

- (1) Season the chicken thigh with salt and pepper.
- (2) Slice the onion into thick pieces in the direction of its fibers.
- (3) Place the chicken bouillon and water in the inner pot and mix well. Add the ingredients from step (1) and (2), in order, shimeji mushrooms, black olives, and tomato sauce.
- (4) Select **Quick Cook**, set the heating time to 18 minutes, and press [Start].
- (5) When cooking is finished, mix and season with salt and pepper to taste. Place on a serving plate and sprinkle with parsley and grated cheese as desired.

## Menu Guide

Slow Cook  
menu item

## Spareribs Simmered in Orange Sauce



696 kcal per serving

## Ingredients (for 6 servings)

- Spareribs...900 g
- Salad oil...1 1/2 tbsp
- Japanese scallion, thinly sliced...3/4 stalk
- Flour...As desired
- Herbs (bay leaf, clove, thyme, rosemary, etc.)...To taste
- Fresh coriander...As desired
- <For stock>
- White wine...300 mL
- Sugar...1 1/2 tbsp
- Soy sauce...120 mL
- Pepper...To taste
- Ginger...1 1/2 cloves
- Salt...To taste
- Garlic...1 1/2 cloves
- Marmalade...100 g
- Orange juice...300 mL
- Red pepper, sliced into rings...1/2 stalk

## Directions

- (1) Slice the garlic and ginger.
- (2) Wash the spareribs, wipe off moisture, season them with salt and pepper, and flour them.
- (3) Heat a pan, add salad oil, and sear the surface of the spareribs from step (2).
- (4) Put the spareribs from step (3), the stock, the ingredients from step (1), and herbs in the inner pot, select **Slow Cook**, set the heating time to 2 hours, and press [Start].
- (5) After cooking is finished, keep it warm for 1 hour as is.
- (6) Arrange on a serving plate and sprinkle with the thinly sliced Japanese scallion and fresh coriander.

**Tips** • Add herbs as desired.

Bread Fermentation/Bread Bake  
menu item

## Apple Cinnamon Rolls



282 kcal per 1/12 piece

## Ingredients (for 6 servings)

- Cinnamon sugar...30 g
- Raisins...75 g
- <For icing>
- Powdered sugar...75 g
- Water...15 g
- <For apple preserves>
- Apple...1 1/2
- Unsalted butter...15 g
- <For dough>
- Bread flour...420 g
- Beaten egg (medium)...1
- Salt...6 g
- Skim milk...9 g
- Sugar...60 g
- Lemon juice...1 tsp
- Dry yeast...6 g
- Sugar...52.5 g
- Unsalted butter...60 g
- Water...240 mL

## Directions

- (1) Peel the apple, remove the core, and quarter the apple.
- (2) Put the apple from step (1) in a heatproof container, sprinkle with sugar, unsalted butter, and lemon juice and mix them with the apple. Cover the container with plastic wrap and heat it for 3 minutes at 600 W in a microwave oven.
- (3) Put the ingredients for the dough in a bowl and mix them. Move the dough to a board and knead until the surface is smooth.
- (4) Put the dough in the inner pot and ferment it using **Bread Fermentation** for 50 minutes.
- (5) Once the dough rises to 2 times its initial volume, divide it into 8 pieces, form each piece into a ball, cover with a damp cloth, and leave them to rest for approximately 10 minutes.
- (6) Roll out each dough ball using a rolling pin with light pressure, sprinkle cinnamon sugar over the entire surface, and spread with cooled apple preserves and sprinkle with raisins. Roll the dough away from you and seal the end by pressing with your fingers.
- (7) Arrange them evenly in the inner pot and ferment them using **Bread Fermentation** for 40 minutes.
- (8) Check that fermentation was successful and then bake them using **Bread Bake** for 55 minutes.
- (9) Insert a toothpick into a roll. If the toothpick comes out clean, turn the rolls upside down, press [Hour] and set the additional heating time to 10 minutes, and then press [Start].
- (10) As soon as the baking is finished, press [Cancel] and take the rolls out.
- (11) Mix powdered sugar and water thoroughly to make icing. After the rolls cool, drizzle with the icing.

Cake  
menu item

## Sponge Cake

258 kcal per 1/12 piece  
(Excluding fruit)

## Ingredients (for 1 cake)

- Eggs (medium)...5
- Cake flour...150 g
- Unsalted butter (to be spread in the inner pot)...As desired
- <For decoration>
- Heavy cream (dairy)...250 mL
- Strawberries, blueberries...As desired
- Sugar (superfine sugar)...150 g
- Unsalted butter...50 g
- Granulated sugar...30 g

## Directions

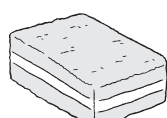
- (1) Bring the eggs to room temperature and sift the cake flour. Melt the unsalted butter.
  - (2) Place the eggs and sugar in a bowl and lightly mix them.
  - (3) Warm the bowl from step (2) in hot water at 40°C and mix the ingredients until the sugar dissolves. Remove the bowl from the hot water.
  - (4) Beat (3) at a high speed using a hand mixer. Beat (3) until it becomes whitish and thick and falls slowly from the whisk. Whip (3) for 1 minute at a low speed to make it fluffy.
  - (5) Add the cake flour from step (1) to (4) and fold in lightly until the flour is just combined using a rubber spatula. Fold in the unsalted butter from step (1).
  - (6) Pour the batter from step (5) into the lightly buttered inner pot. Remove the air by dropping the inner pot an inch or so onto a soft cloth, and then select the **Cake** menu item and bake for 40 minutes.
  - (7) When baking is finished, take the cake out of the inner pot and cool it down. Decorate the cake with sweetened whipped cream, strawberries, and blueberries.
- \* If the cake is not cooked well enough, press [Hour] with the Keep Warm lamp blinking, set the additional bake time, and then press [Start].

**CAUTION** • Remove odors after making a cake. (How to Self Clean → P. 48)


# 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, inner lid, and steam cap 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. 48


Items and detergent to be prepared



Soft sponge



Soft cloth



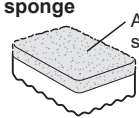
Mild detergent for household use (for dishes and kitchen utensils)

**Do not use**

Nylon scrubbing sponges, metal spatulas

The abrasive side of a sponge

Do not use the abrasive side of a sponge. Doing so may damage the fluorocarbon resin coating of the inner pot and the coating of the inner lid.



Abrasive side

Detergent other than mild detergents

Thinner, cleanser, bleach

Chemically treated cloths

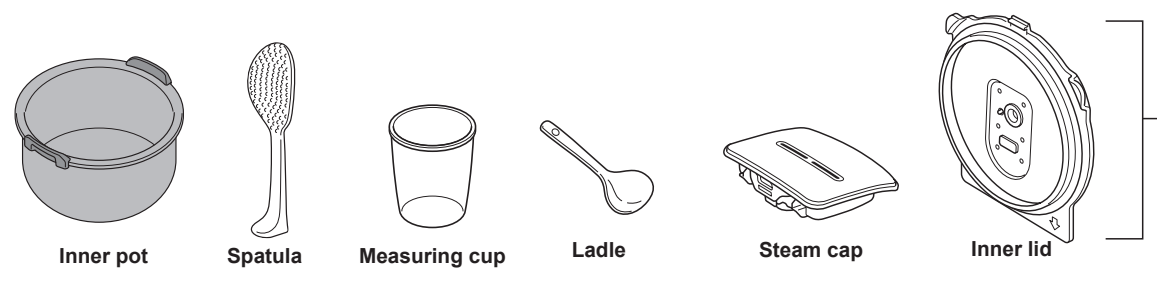
Hot water

Dishwasher, dryer

Melamine sponge

## Parts to wash after every use

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

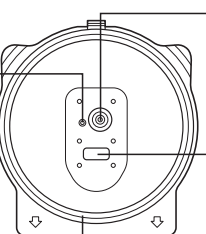


## Cleaning of each part of the inner lid

### Inner lid (front side)

**Safety valve**  
From the front side of the inner lid, lightly push it a few times with your finger to check for clogging and wash the inside under running water.

**Inner lid gasket**  
Keep it attached to the inner lid during washing. It cannot be reattached once it is removed.



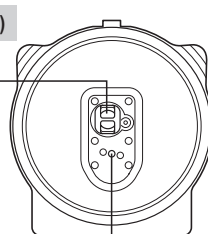
**Pressure adjusting holes**  
If any grains of cooked rice have adhered, wash them well under running water.

**Gasket for depressurization**  
Keep it attached to the inner lid during washing. If it comes off, match the direction and attach it. → P. 47

### Inner lid (back side)

**Pressure adjusting balls**  
If any grains of cooked rice have adhered, wash them well under running water.

**Pressure valve reducing hole**  
If any grains of cooked rice have adhered, wash them well under running water.



## 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)
- After cleaning the steam cap and inner lid, wipe them off using a dry cloth immediately. Otherwise, water drops may leave marks on them.
- Be sure to clean the steam cap and 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.
- 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.

**Stoppers**  
Remove anything that has adhered, such as grains of rice.

**Upper casing rubbers**  
Do not remove or pull them forcibly.

**Center sensor**  
Remove anything that has adhered, such as grains of rice.  
\* If adhering objects are hard to remove, use a commercially available sandpaper (around #320), then wet a cloth, wring out excess water, and wipe.

**Upper casing rubbers**  
Do not remove or pull them forcibly.

**Hooks**  
Remove anything that has adhered, such as grains of rice.

**Lid gasket**  
Remove anything that has adhered, such as grains of rice.  
\* It cannot be reattached once it is removed. → P. 47

**Lid sensor**  
Lightly wipe using a moistened cloth or cotton swab.

**Upper casing**  
Remove anything that has adhered, such as grains of rice.

**Power cord**

**Power plug**

**Cleaning of the air inlet and air outlet**

Remove dust and other dirt using a cotton swab.

**Air inlet**

**Air outlet**

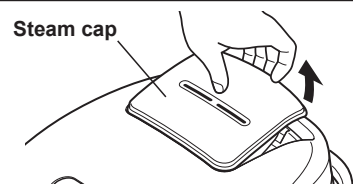
## CAUTION

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

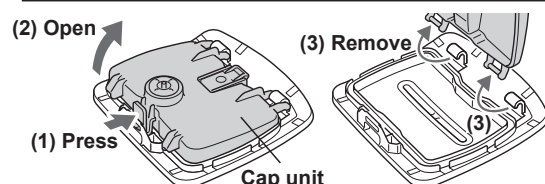
# How to Remove and Attach Each Component Part

## Removing the steam cap

**1** Insert your fingers into the opening of the lid and pull up the steam cap to remove it.



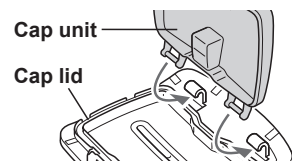
**2** Remove it as shown below.



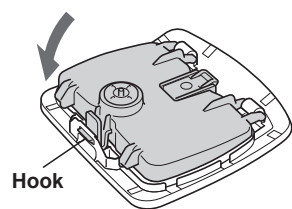
## Attaching the steam cap

**1** Fit and engage the cap unit with the cap lid.

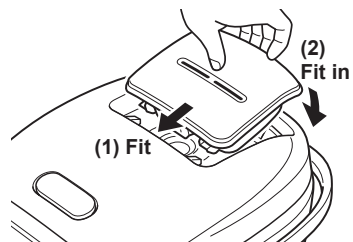
◇ Unless they are engaged firmly, they may come off or steam may leak out of the rice cooker, resulting in malfunction.



**2** Push it until the hook is engaged with the tabs.



**3** Firmly fit the steam cap in at the front first.



### ⚠ CAUTION

Fit the steam cap in securely. Otherwise, rice may not be cooked properly or the contents may boil over, resulting in burns.

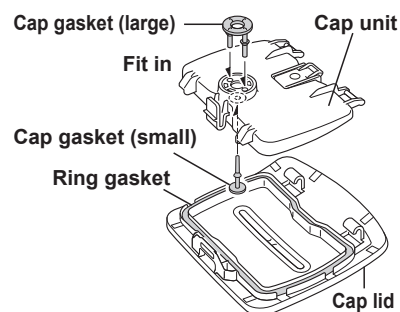


## Attaching the steam cap gaskets

When the steam cap gasket, etc. comes off, carefully set the gasket in place as shown in the figure.

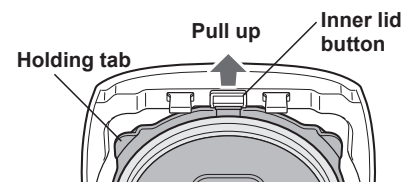
### ⚠ CAUTION

- Be sure to use the rice cooker with all gaskets in place. Otherwise, steam may leak out and rice may not be cooked properly.
- Fit all gaskets in securely. Otherwise, they may come off or steam may leak out of the rice cooker, resulting in malfunction.
- Do not remove the ring gasket. If it comes off, attach it as it was. (If it is hard to attach, moisten it with water for easier attachment.)

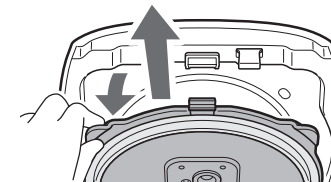


## Removing the inner lid

**1** Pull up the inner lid button.

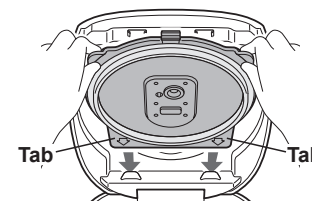


**2** Remove the inner lid toward you.

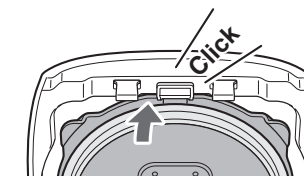


## Attaching the inner lid

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

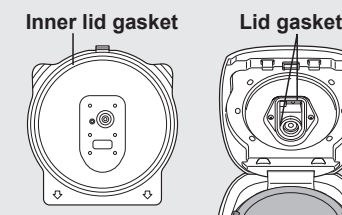


**2** Push in until it clicks.



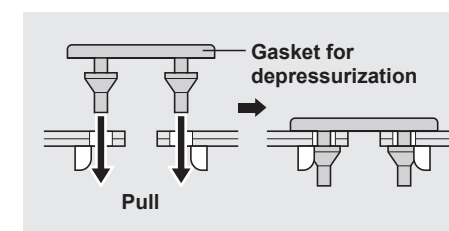
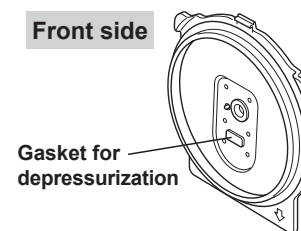
### ⚠ CAUTION

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



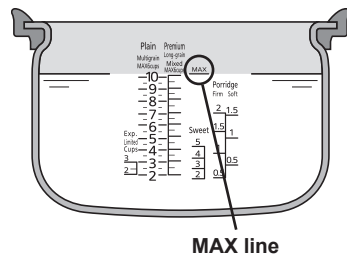
## Attaching the gasket for depressurization

Be sure to attach it in the correct direction. Otherwise rice may not be cooked properly. If the gasket for depressurization is hard to attach, moisten it with water for easier attachment.



# How to Self Clean

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.

- ◇ Add water up to the MAX line.
- ◇ Place it in the rice cooker and connect the power plug to an outlet. → P. 21
- ◇ If odors become noticeable, use citric acid (approximately 20 g) added to the water for more effective deodorizing.



## 2 Press [Menu◀ | ▶] to select Self 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. 44

### ⚠ 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.

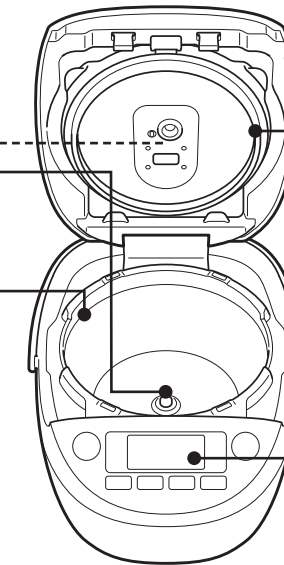
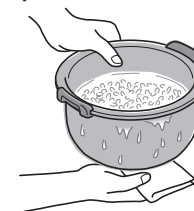
# If Rice Does Not Cook Properly

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



- 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?
- 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The amount of rice, ingredients, or mixed grains was not correct.</li> <li>• More than the maximum allowed amount was cooked. → P. 10 to 16, P. 59</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The amount of water was not correct. → P. 10 to 16</li> </ul>	
Boils over	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The amount of rice, ingredients, or mixed grains was not correct.</li> <li>• There were a lot of cracked grains of rice.</li> <li>• More than the maximum allowed amount was cooked. → P. 10 to 16, P. 59</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The amount of water was not correct. → P. 10 to 16</li> <li>• The rice was not rinsed sufficiently (except for rinse-free rice).</li> <li>• The rice was left in a strainer after rinsing.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The rice was mixed with other ingredients or grains.</li> <li>• Seasonings were not stirred well.</li> </ul>
It takes a long time before cooking is finished.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The amount of rice, ingredients, or mixed grains was not correct.</li> <li>• More than the maximum allowed amount was cooked. → P. 10 to 16, P. 59</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The amount of water was not correct. → P. 10 to 16</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooking was repeated continuously. → P. 22</li> <li>• Cooking was performed immediately after the Keep Warm function had been turned off. → P. 22</li> </ul>
There is a thin film covering the rice.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A thin, tissue-like film is formed by melted and dried starch. This is not harmful to your health.</li> </ul>		

### Problems with rice

Symptom	Rice	Water	Cooking
Rice sticks to the inner pot.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soft rice and sticky rice can easily stick to the pot.</li> </ul>		
Smells like rice bran, etc.		<ul style="list-style-type: none"> <li>The rice was not rinsed sufficiently (except for rinse-free rice).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The Timer function was set for more than 12 hours.</li> </ul>
Too soft	<ul style="list-style-type: none"> <li>The amount of rice, ingredients, or mixed grains was not correct.</li> <li>There were a lot of cracked grains of rice.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The amount of water was not correct. → <b>P. 10 to 16</b></li> <li>The rice was cooked with alkaline ionized water (pH 9 or higher).</li> <li>Hot water (35°C or higher) was used to rinse the rice or adjust the water level.</li> <li>The rice was left soaking in the water too long after rinsing.</li> <li>The rice was left in a strainer after rinsing.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The Timer function was used.</li> <li>The rice was mixed with other ingredients or grains.</li> <li>Seasonings were not stirred well.</li> <li>The cooked rice was not stirred and loosened well.</li> <li>Cooking was repeated continuously. → <b>P. 22</b></li> <li>Cooking was performed immediately after the Keep Warm function had been turned off. → <b>P. 22</b></li> </ul>
Too hard	<ul style="list-style-type: none"> <li>The amount of rice, ingredients, or mixed grains was not correct.</li> <li>More than the maximum allowed amount was cooked. → <b>P. 10 to 16, P. 59</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The amount of water was not correct. → <b>P. 10 to 16</b></li> <li>The rice was cooked with hard water, such as mineral water.</li> <li>Hot water (35°C or higher) was used to rinse the rice or adjust the water level.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The rice was mixed with other ingredients or grains.</li> <li>Seasonings were not stirred well.</li> <li>The cooked rice was not stirred and loosened well.</li> <li>Cooking was repeated continuously. → <b>P. 22</b></li> <li>Cooking was performed immediately after the Keep Warm function had been turned off. → <b>P. 22</b></li> </ul>
Dark brown crisp or burned rice	<ul style="list-style-type: none"> <li>The amount of rice, ingredients, or mixed grains was not correct.</li> <li>More than the maximum allowed amount was cooked. → <b>P. 10 to 16, P. 59</b></li> <li>There were a lot of cracked grains of rice.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The amount of water was not correct. → <b>P. 10 to 16</b></li> <li>The rice was cooked with alkaline ionized water (pH 9 or higher).</li> <li>The rice was cooked with hard water, such as mineral water.</li> <li>Hot water (35°C or higher) was used to rinse the rice or adjust the water level.</li> <li>The rice was not rinsed sufficiently (except for rinse-free rice).</li> <li>The rice was left soaking in the water too long after rinsing.</li> <li>The rice was left in a strainer after rinsing.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The Timer function was used.</li> <li>The rice was mixed with other ingredients or grains.</li> <li>Seasonings were not stirred well.</li> </ul>
Not cooked completely	<ul style="list-style-type: none"> <li>The amount of rice, ingredients, or mixed grains was not correct.</li> <li>More than the maximum allowed amount was cooked. → <b>P. 10 to 16, P. 59</b></li> <li>There were a lot of cracked grains of rice.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The amount of water was not correct. → <b>P. 10 to 16</b></li> <li>Hot water (35°C or higher) was used to rinse the rice or adjust the water level.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The rice was mixed with other ingredients or grains.</li> <li>Seasonings were not stirred well.</li> <li>Cooking was repeated continuously. → <b>P. 22</b></li> <li>Cooking was performed immediately after the Keep Warm function had been turned off. → <b>P. 22</b></li> <li>The rice was left after cooking without turning off the Keep Warm function but pressing [Start].</li> </ul>

### Problems with rice

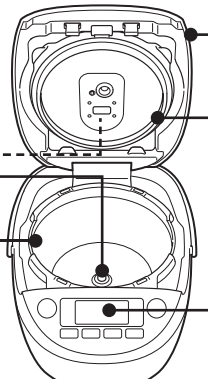
Symptom	Rice	Water	Cooking
Rice being kept warm smells.		<ul style="list-style-type: none"> <li>The rice was not rinsed sufficiently (except for rinse-free rice).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Anything other than white rice or rinse-free rice was kept warm.</li> <li>Cold rice was added.</li> <li>A spatula was left in the inner pot.</li> <li>A small amount of rice (2 cups or less) was kept warm or reheated. → <b>P. 24, P. 25</b></li> <li>The Keep Warm function has been used continuously for more than 24 hours.</li> <li>The rice was left in the rice cooker with the Keep Warm function turned off.</li> <li>Odors were not removed after cooking.</li> </ul>
Rice being kept warm discolors.			<ul style="list-style-type: none"> <li>The cooked rice was not stirred and loosened well.</li> <li>Anything other than white rice or rinse-free rice was kept warm.</li> <li>The rice was concentrated along the wall of the inner pot (less rice in the middle of the pot).</li> <li>Cold rice was added.</li> <li>A spatula was left in the inner pot.</li> <li>A small amount of rice (2 cups or less) was kept warm or reheated. → <b>P. 24, P. 25</b></li> <li>The Keep Warm function has been used continuously for more than 24 hours.</li> <li>The rice was reheated 3 or more times.</li> </ul>
Rice being kept warm is dry.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The amount of rice, ingredients, or mixed grains was not correct.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The amount of water was not correct. → <b>P. 10 to 16</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The cooked rice was not stirred and loosened well.</li> <li>Anything other than white rice or rinse-free rice was kept warm.</li> <li>The rice was concentrated along the wall of the inner pot (less rice in the middle of the pot).</li> <li>Cold rice was added.</li> <li>A spatula was left in the inner pot.</li> <li>A small amount of rice (2 cups or less) was kept warm or reheated. → <b>P. 24, P. 25</b></li> <li>The Keep Warm function has been used continuously for more than 24 hours.</li> <li>The rice was reheated 3 or more times.</li> </ul>
Rice being kept warm is sticky.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The amount of rice, ingredients, or mixed grains was not correct.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The amount of water was not correct. → <b>P. 10 to 16</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The cooked rice was not stirred and loosened well.</li> <li>Anything other than white rice or rinse-free rice was kept warm.</li> <li>The rice was concentrated along the wall of the inner pot (less rice in the middle of the pot).</li> <li>Cold rice was added.</li> <li>A spatula was left in the inner pot.</li> <li>A small amount of rice (2 cups or less) was kept warm or reheated. → <b>P. 24, P. 25</b></li> <li>The Keep Warm function has been used continuously for more than 24 hours.</li> <li>The rice was left in the rice cooker with the Keep Warm function turned off.</li> <li>The Timer function was set for more than 12 hours.</li> </ul>
Reheated rice is dry.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The amount of rice, ingredients, or mixed grains was not correct.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The amount of water was not correct. → <b>P. 10 to 16</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The rice was reheated 3 or more times.</li> <li>A small amount of rice (2 cups or less) was kept warm or reheated. → <b>P. 24, P. 25</b></li> <li>Rice that was just cooked and still hot was reheated.</li> </ul>

# If Other Food, Bread, or Cakes Are Not Made Properly

Check the following points if you experience a problem with cooked dishes, bread, or cakes.


**Check this first!**

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



- 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?

• 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?

## Problems with cooking

Symptom	Ingredients	Time
Does not boil	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inappropriate ingredients or amounts were used.</li> <li>More than the maximum allowed ingredients were added.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The cooking time was short.</li> </ul>
Boils over	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inappropriate ingredients or amounts were used.</li> <li>More than the maximum allowed ingredients were added.</li> <li>Less than the minimum required ingredients were added.</li> </ul>	
Boils down	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inappropriate ingredients or amounts were used.</li> <li>Less than the minimum required ingredients were added.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The cooking time was too long.</li> </ul>
Burns	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inappropriate ingredients or amounts were used.</li> <li>More than the maximum allowed ingredients were added.</li> <li>Less than the minimum required ingredients were added.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The cooking time was too long.</li> </ul>

## Problems with bread fermentation

Symptom	Ingredients	Time
The dough does not rise at all or doesn't rise enough.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inappropriate ingredients or amounts were used.</li> <li>The ingredients were not stirred well.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>An incorrect fermentation time was set.</li> <li>Fermentation was not sufficient.*<sup>1</sup></li> <li>The kneaded dough was not fermented immediately, but, for example, was put in a refrigerator (the temperature of the dough was low).</li> </ul>
The dough rises too much.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inappropriate ingredients or amounts were used.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>An incorrect fermentation time was set.</li> <li>The dough was fermented for too long.*<sup>2</sup></li> </ul>
Dough is sticky.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inappropriate ingredients or amounts were used.</li> <li>The ingredients were not stirred well.</li> </ul>	

## Problems with bread baking

Symptom	Ingredients	Time
Small and hard	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inappropriate ingredients or amounts were used.</li> <li>The ingredients were not stirred well.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>An incorrect fermentation time was set.</li> <li>Fermentation was not sufficient.*<sup>1</sup></li> </ul>
Rough texture and dry	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inappropriate ingredients or amounts were used.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>An incorrect fermentation time was set.</li> <li>The dough was fermented for too long.*<sup>2</sup></li> </ul>
Doughy inside (undercooked)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inappropriate ingredients or amounts were used.</li> <li>The ingredients were not stirred well.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The baking time was too short.</li> </ul>
Sticking to the inner lid (rising to much)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inappropriate ingredients or amounts were used.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The dough was fermented for too long.*<sup>2</sup></li> </ul>
Burned	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inappropriate ingredients or amounts were used.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The baking time was too long.</li> </ul>
Not browned	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inappropriate ingredients or amounts were used.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The baking time was too short.</li> <li>Only one side was baked.</li> </ul>
Doesn't smell good	<ul style="list-style-type: none"> <li>The ingredients were not stirred well.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The dough was fermented for too long.*<sup>2</sup></li> </ul>
Wrinkled surface	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inappropriate ingredients or amounts were used.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The bread was not taken out immediately after baking finished.</li> </ul>
Uneven burned color	<ul style="list-style-type: none"> <li>See Check this first! on P. 52.</li> </ul>	
Sticky surface	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inappropriate ingredients or amounts were used.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The bread was not taken out immediately after baking finished.</li> </ul>

\*1: Low dough temperature, wrong types or amounts of ingredients, and short fermentation times may result in insufficient fermentation.  
 \*2: High dough temperature, wrong types or amounts of ingredients, and long fermentation times may result in excessive fermentation.

## Problems with cake baking

Symptom	Ingredients	Time
Not baked	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inappropriate ingredients or amounts were used.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The baking time was too short.</li> </ul>
Boils over	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inappropriate ingredients or amounts were used.</li> </ul>	
Burned	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inappropriate ingredients or amounts were used.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The baking time was too long.</li> </ul>
Uneven burned color	<ul style="list-style-type: none"> <li>See Check this first! on P. 52.</li> </ul>	
Sticky surface		<ul style="list-style-type: none"> <li>The cake was not taken out immediately after being baked.</li> </ul>

# Troubleshooting

◇ Check the following before requesting repairs.



Symptom	Point to check	Action to take	Page to check
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rice is not completely cooked.</li> <li>• Cooking is not possible.</li> <li>• Bread cannot be made.</li> <li>• Cake cannot be made.</li> </ul>	Is the power plug connected to an outlet?	Connect the power plug securely to an outlet.	21 26 28 29 33 36
	Is the current time correctly set in the rice cooker?	Set the time correctly.	19
	See It takes a long time before cooking is finished on P. 49 and take the necessary action.		49
	When the preset time is less than the timer setting guideline, cooking may not be finished at the preset time.		10 to 16
<ul style="list-style-type: none"> <li>• The Timer or Soak Timer function cannot be set.</li> </ul>	Is 0:00 blinking on the display?	Set the current time.	19
	Is Quick, Exp. Limited Cups, Mixed, Sweet, Quick Cook, Slow Cook, Soup, Bread Fermentation, Bread Bake, Cake, or Self Clean selected? The Timer function is not available when using those menu items.		27 28
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reheating is disabled.</li> </ul>	The rice cooker beeps 2 times (short beeps) when [Start] is pressed.	The rice is cold. Rice below approximately 55°C cannot be reheated.	25
	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, Slow Cook, Bread Fermentation, Bread Bake, Cake, or Self Clean selected? Reheating is not available when using those menu items.		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• The display is foggy.</li> </ul>	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.	49 52
	Is the outer surface of the inner pot wet?	Wipe using a dry cloth.	
	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.		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sounds can be heard during cooking, while the Keep Warm function is on, or during reheating.</li> </ul>	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.		18
	Steam suddenly comes out of the steam vent with a hissing or bubbling sound due to boiling and it is not a malfunction.		
	There is a clicking sound during cooking. This is caused when pressure is adjusted. It is not a malfunction.		
	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
<ul style="list-style-type: none"> <li>• When [Start] or [Keep Warm] is pressed, the rice cooker beeps 2 times (short beeps).</li> </ul>	Is the inner pot set in the rice cooker?	Set the inner pot.	21
<ul style="list-style-type: none"> <li>• The remaining time does not change from XX Min or the displayed time suddenly changes.</li> </ul>	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.		22
	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.	22 49
<ul style="list-style-type: none"> <li>• The rice cooker beeps 2 times (short beeps) when the Timer function (Soak Timer) is set.</li> </ul>	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.		27 28
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Water or rice has entered the main body of the rice cooker.</li> </ul>	Water or rice inside the rice cooker unit may cause problems. Contact the place of purchase for repair service.		—
<ul style="list-style-type: none"> <li>• When setting the current time, pressing [Hour] or [Min] does not access the time setting mode.</li> </ul>	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, Quick Cook, Slow Cook, Soup, Bread Fermentation, Bread Bake, or Cake menu is selected.		19
<ul style="list-style-type: none"> <li>• The Keep Warm lamp blinks.</li> <li>• Rice has not been kept warm.</li> </ul>	Is the Bread Fermentation, Bread Bake, Cake, or Self Clean menu item selected?	The Keep Warm function is not available with Bread Fermentation, Bread Bake, Cake, and Self Clean. Serve the bread or cake as soon as possible before it turns sticky.	24 35 37
	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.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 6 blinks while cooked food is kept warm.</li> </ul>	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.)		30 31
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 24 blinks on the display when [Hour] is pressed while the Keep Warm function is on.</li> </ul>	Has the Keep Warm function been used continuously for more than 24 hours? After 24 hours have elapsed, 24 blinks on the display.		24
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 0:00 blinks on the display when the power plug is connected.</li> </ul>	Are the saved current time, timer setting, and elapsed Keep Warm time lost when the power plug is connected again?	The lithium battery has run out. (Normal cooking can be performed.) Contact the place of purchase for repair service.	18
	[Cancel] and [Timer] were pressed at the same time.	Set the correct time.	19

# Troubleshooting

Symptom	Point to check	Action to take	Page to check
• 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.	45
• 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 clearance between the lid and rice cooker becomes larger during cooking.	Pressure is applied during cooking and the lid is lifted. The clearance between the lid and rice cooker may become larger, however, the performance of the rice cooker is not affected.		—
• The lid does not close.	Is the inner lid set in place?	Set the inner lid.	47
	Is the lid being closed just after loosening cooked rice?	The inner lid of the pressure rice cooker is highly air-tight. The lid may be slightly hard to close but it is not a malfunction. Close the lid slowly.	21
• 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 the inner lid dirty? More condensation can collect if the inner lid is dirty.	Thoroughly clean the inner lid using a mild detergent for household use.	44 45 47
	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.		10
• Nothing happens when a key is pressed.	Is the power plug connected to an outlet?	Connect the power plug securely to an outlet.	19, 21 26, 28 29, 33 36
	Is the Keep Warm lamp on?	Press [Cancel] to turn off the Keep Warm function and then try the operation again.	24
• 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 Self Clean.		48
• 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. • <b>dE no</b> 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.	—

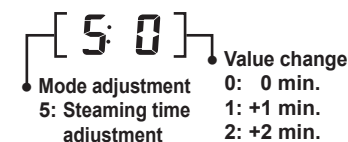
# Error Displays and Actions to Be Taken

Display	Action to take	Page to check
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>E:02</b> appears on the display and the rice cooker beeps continuously.</li> </ul> 	<p>When the rice cooker is placed on a carpet, the air inlet and outlet are blocked, the temperature 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 goes up and similar conditions may be found. Perform the following procedure in such a case.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) Disconnect the power plug.</li> <li>(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.</li> <li>(3) Connect the power plug to the outlet again and press a key.</li> </ol> <p>* 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.</p>	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>E:11</b> appears on the display.</li> </ul> 		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• A code starting with <b>E</b> other than <b>E:02</b> or <b>E:11</b> appears on the display.</li> </ul>	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)

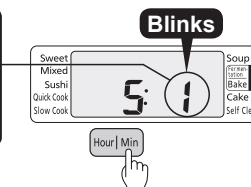
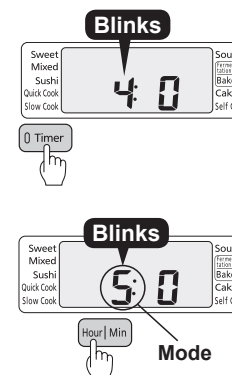
\* Complete the following procedure from steps ① to ⑦ each within 30 seconds with the power plug connected to the outlet. If no operation is performed within 30 seconds, the current time is displayed again and the steaming time cannot be set. Restart the procedure to set the steaming time again.  
\* The setting cannot be changed during cooking, when the Keep Warm function is on, when the timer function is set, 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.

- 1 Press [Menu◀|▶] to select Plain.
- 2 Hold down [Timer] for approximately 3 seconds or more.
- 3 Press [Hour] to set the mode to 5.
- 4 Press [Start].
- 5 Press [Hour] or [Min] to adjust the time.
- 6 Press [Start].
- 7 When [Timer] is held down for approximately 3 seconds or more, the setting is completed and the current time is displayed again.



## Adjusting the Sound Volume

\* Complete the following procedure from steps ① to ⑦ each 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 sound volume cannot be set. Restart the procedure to set the sound volume again.

\* The setting cannot be changed during cooking, when the Keep Warm function is on, when the timer function is set, when the Soak Timer is in use, during reheating, or during additional heating.

\* To cancel adjustment of the sound volume, press [Cancel].

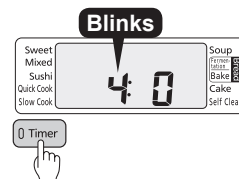


### Procedure for adjusting the sound volume (key operation sound and alarm sound)

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

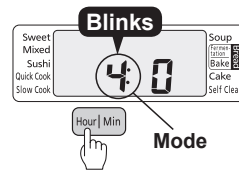
① Press [Menu◀ | ▶] to select Plain.

② Hold down [Timer] for approximately 3 seconds or more.



③ Check that the mode is set to 4.

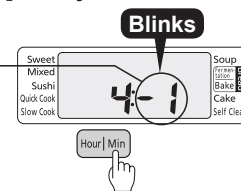
◇ If the mode is set to 5, press [Hour] or [Min] to set the mode to 4.



④ Press [Start].

⑤ Press [Hour] or [Min] to adjust the volume.

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



⑥ Press [Start].

⑦ When [Timer] is held down for approximately 3 seconds or more, the setting is completed and the current time is displayed again.

## Specifications

Unit size	1.8 L (10 cup) type		
Rated voltage/Rated frequency	220 V~/50 Hz		
Rated power input (W)	1210		
Cooking capacity (L)	Plain	0.36 to 1.8 (2 to 10 cups)	
	Premium	0.36 to 1.8 (2 to 10 cups)	
	Eco	0.36 to 1.8 (2 to 10 cups)	
	Sushi	0.36 to 1.8 (2 to 10 cups)	
	Quick	0.36 to 1.8 (2 to 10 cups)	
	Exp. Limited Cups	0.36 to 0.54 (2 to 3 cups)	
	Long-grain	0.36 to 1.8 (2 to 10 cups)	
	Multigrain	0.36 to 1.08 (2 to 6 cups)	
	Mixed	0.36 to 1.08 (2 to 6 cups)	
	Sweet	0.36 to 0.9 (2 to 5 cups)	
	Porridge	Firm	0.09 to 0.36 (0.5 to 2 cups)
		Soft	0.09 to 0.27 (0.5 to 1.5 cups)
	Brown Porridge	Firm	0.09 to 0.36 (0.5 to 2 cups)
		Soft	0.09 to 0.27 (0.5 to 1.5 cups)
Brown	0.36 to 1.08 (2 to 6 cups)		
Brown GABA	0.36 to 1.08 (2 to 6 cups)		
Outside dimensions* (cm)	Width	28.8	
	Depth	40.7	
	Height	24.4	
Weight* (kg)	6.6		
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.

\*Beware of sudden discharge of hot steam when the pressure inside the rice cooker is released during pressurized cooking.

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 more than 30 minutes.

## 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. 9




# Lưu ý về mặt an toàn

Vui lòng đọc kỹ 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. 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 không chú ý nội dung chỉ dẫn và sử dụng không đúng cách.



**Cảnh báo**

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.

---





**Lưu ý**


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 để lại di 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  $\triangle$  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  $\otimes$  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  $\bullet$  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.




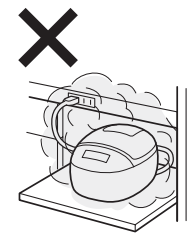

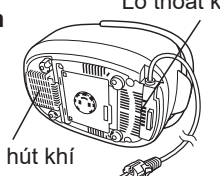

## Cảnh báo

-  **Không sử dụng ở mức điện áp khác với điện áp định mức.**  
Là nguyên nhân 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...)  
Là nguyên nhân gây cháy, điện giật.

-  **Lau sạch bụi nếu có bụi bám vào phích cắm.**  
Nếu không sẽ gây cháy.
-  **Nếu dây điện bị hỏng, hãy mua một dây điện khác từ nhà sản xuất hoặc đại lý được ủy quyền của sản phẩm và thay thế dây nguồn.**  
Nếu không thay dây điện thì sẽ gây hư hỏng hoặc tai nạn.
-  **Cắm chặt phích cắm vào hết trong ổ cắm.**  
Nếu không sẽ có nguy cơ bị điện giật, đoản mạch, bốc khói, bắt lửa.

## Cảnh báo

-  **Không sử dụng khi dây nguồn hoặc phích cắm bị hỏng, trạng thái cắm ổ cắm lỏng lẻo.**  
Là nguyên nhân gây điện giật, đoản mạch, bắt lửa.
-  **Không chạm và tháo phích cắm bằng tay ướt.**  
Có nguy cơ bị điện giật hoặc thương tích.
-  **Tuyệt đối không mở nắp khi đang nấu cơm - đang chế biến.**  
Thức ăn trong nồi có thể trào ra ngoài, gây bỏng hoặc thương tích. Nếu buộc phải mở nắp, hãy đảm bảo đèn hiển thị "Pressure (Áp suất)" trên bảng điều khiển tắt và không có hơi nước thoát ra, rồi mới mở nắp. →P.80
-  **Không để mặt và tay gần nắp hơi và lỗ thoát hơi.**  
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.**  
Có nguy cơ gây bỏng, điện giật và thương tích.
-  **Không ngâm nồi trong nước hay đổ nước lên thiết bị.**  
Có nguy cơ gây đoản mạch, điện giật.

-  **Việc tháo rời hoặc sửa chữa chỉ được thực hiện bởi đại diện trung tâm dịch vụ được ủy quyền.**  
Là nguyên nhân 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.**  
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.**  
Có nguy cơ bị thương do điện giật hoặc hoạt động bất thường. 
-  **Khi đóng nắp, cần loại bỏ các hạt cơm và hạt gạo, v.v... dính vào khung trên và gần bộ phận chốt đậy, rồi đóng nắp chặt và chắc chắn.**  
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.

## Lưu ý về mặt an toàn

### ⚠ Cảnh báo

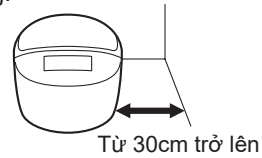
- ⊘ Không sử dụng cho các mục đích khác với mục đích được mô tả trong hướng dẫn sử dụng. Ngoài ra, luôn kiểm tra xem lỗ điều chỉnh áp suất, van an toàn và lỗ giảm áp có bị tắc nghẽn hay không.** Lỗ điều chỉnh áp suất, van an toàn và lỗ giảm áp bị tắc nghẽn, hơi nước hoặc thức ăn bên trong có thể trào ra ngoài, gây bỏng hoặc thương tích.  
<Ví dụ về những món ăn không được phép nấu>
- Các món ăn đặc sệt như cà ri, món hầm, mứt, v.v...
  - Các món ăn sử dụng “Bột nở thực phẩm”, v.v... tạo bọt nhanh và nhiều
  - Món cơm Takikomi và các món được mô tả trong sách nấu ăn, v.v... cho nồi cơm điện được bán trên thị trường
  - Các món ăn có các nguyên liệu và gia vị được đựng trong túi nhựa, v.v... và làm nóng trước khi dùng
  - Món cơm Takikomi và các món có cà chua hoặc các loại rau lá có thể làm bít tắc lỗ điều chỉnh áp suất
  - Các món ăn có sử dụng giấy nến, giấy nhôm hoặc màng bọc có thể làm bít tắc lỗ điều chỉnh áp suất
  - Các loại chả Nerimono hoặc các món đậu như đậu ninh, v.v... (khi sử dụng các loại đậu để nấu món xôi đậu đỏ, v.v..., hãy luộc đậu trong một nồi riêng trước khi chế biến)
  - Các món ăn 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 tắt nguồn ngay lập tức.**  
Là nguyên nhân 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.**  
Là nguyên nhân gây cháy và làm hỏng bàn, thảm.

- ⊘ Không sử dụng 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 động hơi nước bên trong.



- ⚠ Không để nước tràn vào đầu nồi khi đang nấu cơm, đang chế biến hoặc đang làm sạch.**

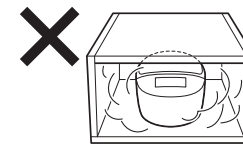
- ⚠ Có nguy cơ gây thương tích nếu không sử dụng đúng cách.**

- ⊘ Không chạm vào các bề mặt nóng trong lúc sử dụng hoặc ngay sau khi sử dụng.**  
Là nguyên nhân gây bỏng.

- ⚠ Tiến hành vệ sinh khi thân nồi đã hạ nhiệt.**  
(Vui lòng tham khảo P.102~106 về cách vệ sinh và bảo dưỡng.)

### ⚠ 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 bản điều khiển.



- ⊘ Không sử dụng trên bàn trượt không đủ cường độ chịu tải.**  
Là nguyên nhân 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.**  
Là nguyên nhân 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.**  
Là nguyên nhân làm sản phẩm bị quá nóng, hoạt động bất thường.

- ⊘ Không sử dụng khi chốt cài của nắp trong bị gãy.**  
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.**  
Là nguyên nhân làm sản phẩm bị hỏng, quá nhiệt hoặc hoạt động bất thường.

- ⚠ Đây 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

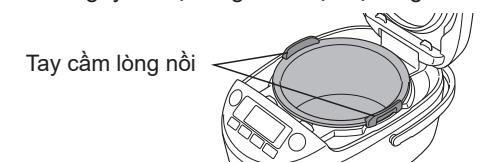
- ⊘ Không sử dụng trên tấm nhôm hoặc thảm điện.**  
Vật liệu nhôm sẽ phát nhiệt, làm bốc khói và bắt lửa.

- ⊘ Không sử dụng ở nơi gây bít tắc lỗ hút - thoát khí, hoặc nơi có nhiệt độ phòng cao.**  
Không đặt sản phẩm trên thảm, túi nhựa, v.v... Là nguyên nhân gây điện giật, rò điện, cháy, hư hỏng.

- ⊘ Không sử dụng trên bếp từ IH.**  
Là nguyên nhân gây hư hỏng.

- ⚠ Chú ý hơi nước khi mở nắp.**  
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.**  
Có nguy cơ bị bỏng do nhiệt độ tăng cao.



## Lưu ý về mặt an toàn

### ⚠ Lưu ý



Rút phích cắm điện

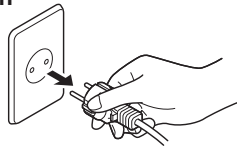
**Rút phích cắm ra khỏi ổ cắm khi không sử dụng.**

Là nguyên nhân 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 kéo 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.**

Có nguy cơ gây cháy.



**Thao tác cẩn thận.**

Làm rơi hoặc tác động mạnh sẽ gây thương tích hoặc hư hỏng.



**Có đường sức từ phát ra, do đó không đặt gần vật có từ tính yếu.**

Có nguy cơ gây lẫn nhiễu tạp âm tivi, radio, v.v...  
Có nguy cơ xóa dữ liệu ghi trong thẻ ATM, vé định kỳ dùng cho công 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.**

Là nguyên nhân gây hư hỏng.



**Không rửa toàn bộ sản phẩm.**

Không rửa toàn bộ thân nồi, hoặc để nước chảy vào bên trong thân nồi hoặc phần đáy. Có nguy cơ gây đoản mạch, điện giật.



**Không di chuyển thân nồi khi đang nấu cơm.**

Là nguyên nhân gây bỏng hoặc sôi trào.



Không chạm vào

**Khi cầm thân nồi để di chuyển, không chạm vào nút chốt đậy.**

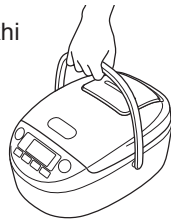
Nắp có thể mở ra và gây thương tích hoặc gây bỏng.



**Khi di chuyển thân nồi, không di chuyển bằng cách cầm vào nắp.**

Có nguy cơ gây bỏng hoặc thương tích.

Phải cầm vào tay cầm khi di chuyển.



**Khi nấu cần chú ý lượng sử dụng nguyên liệu nấu ăn để nồi bọt hoặc để nở.**

Nguyên liệu nấu ăn bị tràn ra, sẽ 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

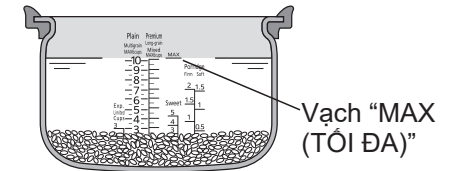
● **Loại bỏ các hạt cơm và hạt gạo, v.v... dính trên thân nồi và lòng nồi.**  
Nguyên nhân làm hơi nước rò rỉ, sôi trào, hư hỏng, nấu không ngon.

● **Không phủ vải, v.v... lên thân nồi khi đang nấu.**  
Là nguyên nhân làm biến dạng, đổi màu thân nồi và nắp.



● **Không hâm (giữ ấm) cơm đã nguội.**  
Là nguyên nhân gây mùi, v.v...

● **Không cho nước nhiều hơn vạch "MAX (TỐI ĐA)" ở lòng nồi để nấu cơm.**  
Có nguy cơ bị bỏng. Là nguyên nhân gây sôi trào.



● **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 phỏng, 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 chén hoặc máy sấy chén, v.v...


# Giới thiệu menu

20 Menu có thể lựa chọn

## 01 Plain (Gạo trắng)

Áp suất


Chọn khi nấu gạo trắng.  
Cách nấu tiêu chuẩn.

 2 ~ 10 cốc

 Plain (Gạo trắng)

 46 ~ 59 phút

 Từ 1 tiếng trở lên


 Có Giữ ấm

## 02 Premium (Hào hạng)

Áp suất

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.

 2 ~ 10 cốc

 Premium (Hào hạng)

 58 ~ 70 phút

 Từ 1 tiếng 15 phút trở lên

 Có Giữ ấm

## 03 Eco (Tiết kiệm điện)

Áp suất

Chọn khi muốn nấu gạo trắng với lượng tiêu thụ điện năng thấp (giảm khoảng 3 ~ 14%). Cơm nấu sẽ cứng hơn một chút so với nấu ở menu “Plain (Gạo trắng)”.

 2 ~ 10 cốc

 Eco (Tiết kiệm điện)

 41 ~ 58 phút

 Từ 1 tiếng 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 Sushi (Gạo làm sushi)

Chọn khi nấu cơm sushi. Nấu cơm cứng và giảm độ dính của cơm.

 2 ~ 10 cốc

 Sushi (Gạo làm sushi)

 50 ~ 61 phút


 Từ 1 tiếng 5 phút trở lên

 Có Giữ ấm

## 05 Quick (Nhanh)


Áp suất

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)”.

 2 ~ 10 cốc

 Plain (Gạo trắng)

 25 ~ 44 phút

 Không thể Hẹn giờ


 Có Giữ ấm

## 06 Exp. Limited Cups (Nấu nhanh lượng nhỏ)


Áp suất

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)”.

 2 ~ 3 cốc

 Exp. Limited Cups (Nấu nhanh lượng nhỏ)

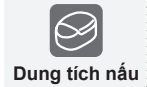
 20 ~ 24 phút

 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.115



Dung tích nấu



Vạch chia ở lòng nồi



Tiêu chuẩn về thời gian nấu cơm\*1



Tiêu chuẩn về thời gian hẹn giờ



Giữ ấm

**Áp suất** Đây là menu nấu cơm bằng áp suất. Trong trường hợp nấu cơm bằng áp suất, vui lòng lưu ý rằng áp suất được điều chỉnh trong quá trình nấu, vì vậy lượng hơi nước sẽ tăng đột ngột. Có nguy cơ gây bỏng hoặc gây thương tích.

\*1: Tiêu chuẩn về thời gian nấu cơm là thời gian cho đến khi hấp xong.

(Điện áp: 220V, 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).

# Giới thiệu menu

## 20 Menu có thể lựa chọn

### 07 Long-grain (Gạo hạt dài)

Áp suất

Chọn khi nấu gạo hạt dài.

2 ~ 10 cốc

Long-grain (Gạo hạt dài)

31 ~ 42 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 không nấu được ngon.

### 08 Multigrain (Gạo trộn các loại hạt khác)

Áp suất

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

2 ~ 6 cốc

Plain (Gạo trắng)

46 ~ 56 phút

Từ 55 phút trở lên

Có Giữ ấm **Hãy thưởng 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 không nấu 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... để 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)".

### 09 Mixed (Cơm trộn)

Áp suất

Chọn khi nấu cơm Takikomi.

2 ~ 6 cốc

Premium (Hào hạng)

44 ~ 59 phút

Không thể Hẹn giờ

Có Giữ ấm **Hãy thưởng thức ngay\*2**

### 10 Sweet (Xôi)

Chọn khi nấu xôi Okowa.

2 ~ 5 cốc

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

39 ~ 49 phút

Không thể Hẹn giờ

Có Giữ ấm **Hãy thưởng thức ngay\*2**

#### Điểm lưu ý

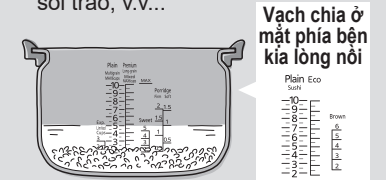
- Dàn phẳng gạo sao cho gạo không nhô lên khỏi bề mặt nước rồi nấu.

#### 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.
- 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...



Vạch chia ở mặt phía bên kia lòng nồi

#### Đối với gạo không cần vo

- Gạo không cần vo cũng có thể được đông bằng cốc đông đi kèm. →P.76 • 78
- 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 là do tinh bột trong gạo và không phải cám gạo; tuy nhiên nếu để nguyên tình trạng như vậy có thể làm cơm bị cháy, sôi trào hoặc cơm 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 gạo mà không cần ngâm gạo trước khi nấu.
- Bạn cũng có thể hẹn giờ ngâm gạo. →P.86

Dung tích nấu

Vạch chia ở lòng nồi

Tiêu chuẩn về thời gian nấu cơm\*1

Tiêu chuẩn về thời gian hẹn giờ

Giữ ấm

**Áp suất** Đây là menu nấu cơm bằng áp suất. Trong trường hợp nấu cơm bằng áp suất, vui lòng lưu ý rằng áp suất được điều chỉnh trong quá trình nấu, vì vậy lượng hơi nước sẽ tăng đột ngột. Có nguy cơ gây bỏng hoặc gây thương tích.

\*1: Tiêu chuẩn về thời gian nấu cơm là thời gian cho đến khi hấp xong.

(Điện áp: 220V, 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).

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

# Giới thiệu menu

## 20 Menu có thể lựa chọn

### 11 Porridge (Cháo)

Chọn khi nấu cháo.

<Cháo đặc> 0,5 ~ 2 cốc  
 <Cháo đặc cùng với các nguyên liệu khác> 0,5 ~ 2 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→P.71

### 12 Brown Porridge (Cháo gạo lứt)

Chọn khi nấu cháo gạo lứt.

<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)

85 ~ 101 phút

Từ 1 tiếng 40 phút trở lên

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→P.71

### 13 Brown (Gạo lứt)

Áp suất

Chọn khi nấu gạo lứt.

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

Brown (Gạo lứt)

68 ~ 82 phút

Từ 1 tiếng 25 phút trở lên

Có Giữ ấm **Hãy thường thức ngay\*2**

#### Điểm lưu ý

- Lưu ý khi nấu với những nguyên liệu khác→P.71
- [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 nấu lượng gạo lứt/gạo lứt thập cẩm và gạo trắng bằng nhau, hay có nhiều gạo trắng 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 là 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 là 6 cốc.

### 14 Brown GABA (Gạo lứt NÀY MÀM)

Áp suất

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)”.

2 ~ 6 cốc

Brown (Gạo lứt)

4 tiếng 21 phút ~ 4 tiếng 31 phút

Từ 4 tiếng 35 phút trở lên

Có Giữ ấm **Hãy thường thức ngay\*2**

- Dung tích nấu
- Vạch chia ở lòng nồi
- Tiêu chuẩn về thời gian nấu cơm\*1
- Tiêu chuẩn về thời gian hẹn giờ
- Giữ ấm

**Áp suất** Đây là menu nấu cơm bằng áp suất. Trong trường hợp nấu cơm bằng áp suất, vui lòng lưu ý rằng áp suất được điều chỉnh trong quá trình nấu, vì vậy lượng hơi nước sẽ tăng đột ngột. Có nguy cơ gây bỏng hoặc gây thương tích.

\*1: Tiêu chuẩn về thời gian nấu cơm là thời gian cho đến khi hấp xong. (Điện áp: 220V, 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).

\*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

20 Menu có thể lựa chọn

## 15 Quick Cook (Nấu nhanh)

→P.87 • 88

Chọn khi nấu những món đơn giản trong thời gian ngắn. Sau khi sôi, tiếp tục làm nóng ở nhiệt độ cao.

## 16 Slow Cook (Hầm)

→P.87 • 89

Chọn khi nấu những món hầm trong thời gian dài. Sau khi sôi, độ nóng sẽ giảm bớt, hơi nước bị hấp lại, món ăn sẽ được hầm kỹ.

## 17 Soup (Súp)

→P.87 • 88

Chọn khi nấu súp.

## Điểm lưu ý

- Hãy nấu bằng menu “Quick Cook (Nấu nhanh)”, “Slow Cook (Hầm)” hoặc “Soup (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 ngon và mềm hơn nếu được giữ ấm trong một thời gian.

## 18 Bread Fermentation (Ủ men làm bánh mì)

→P.90 ~ 93

Chọn khi ủ men bánh mì.

## 19 Bread Bake (Nướng bánh mì)

→P.90 ~ 93

Chọn khi nướng bánh mì.

## 20 Cake (Bánh ngọt)

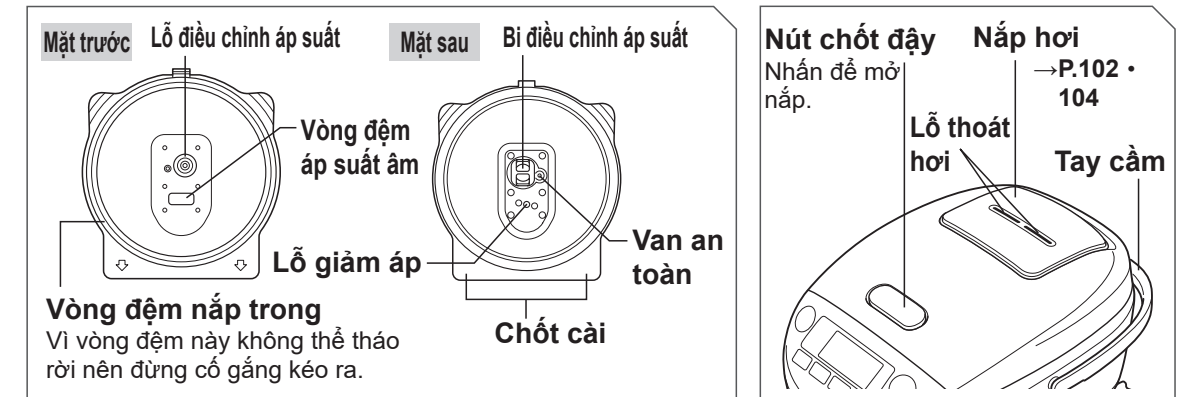
→P.94 • 95

Chọn khi làm bánh.

## Tên gọi của các bộ phận và phụ kiện

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

Nắp trong →P.102 • 105



## Vòng đệm nắp trong

Vì vòng đệm này không thể tháo rời nên đừng cố gắng kéo ra.

## Chốt tháo lắp nắp trong

Nắp

## Tấm thoát nhiệt

## Vòng đệm trên nắp →P.103 • 105

Vì vòng đệm này không thể tháo rời nên đừng cố gắng kéo ra.

## Tay cầm lòng nồi

Không chạm vào tay cầm lòng nồi ngay sau khi nấu, nên sử dụng găng tay nhấc nồi, v.v... để tránh tay tiếp xúc trực tiếp. Vì bạn có nguy cơ sẽ bị bỏng.

## Lòng nồi

## Khớp khóa

## Thân nồi

## Cảm biến trung tâm

## Đệm cao su ở khung trên

## Phích cắm

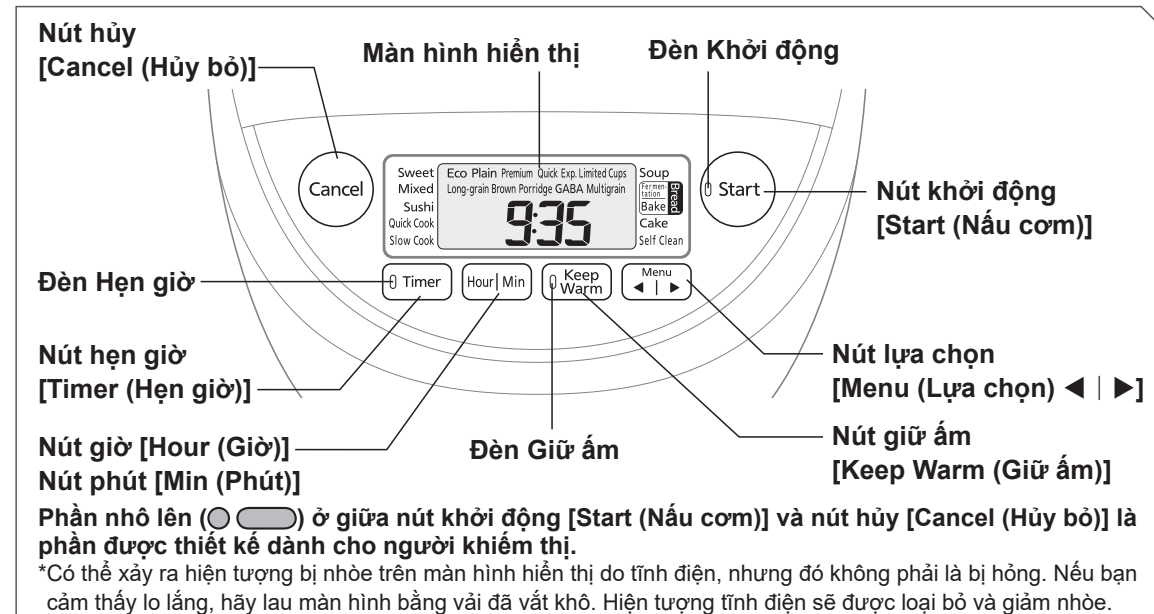
## Khung trên Dây nguồn

Hãy giữ tay cầm khi di chuyển thân nồi.

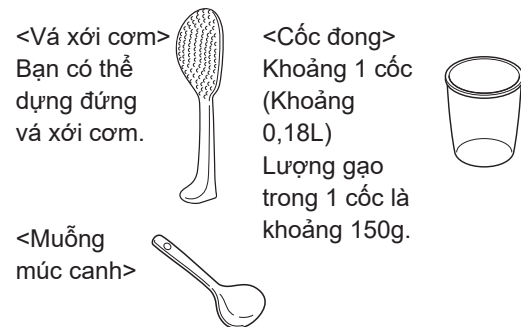
\*Nếu thân nồi quá nóng, hãy sử dụng găng tay nhấc nồi, v.v... Vì bạn có nguy cơ sẽ bị bỏng.

## Tên gọi của các bộ phận và phụ kiện

### Bảng điều khiển



### Kiểm tra phụ kiện



### Lòng nồi (có lớp phủ tương tự nồi đất)

Lòng nồi có lớp phủ bằng chất liệu tương tự nồi đất để mang đến độ ngon giống với cơm nấu trong nồi đất.

### 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)
- Tiếng “xì xì” hoặc “lục đục” (Âm thanh thức ăn sôi)
- Tiếng “lách cách” (Âm thanh điều chỉnh áp suất)

### 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)

### Khi sử dụng lần đầu tiên

Hãy rửa lòng nồi, nắp trong, nắp hơi, phụ kiện trước khi sử dụng. →P.102 ~ 105

### Kiểm tra thời gian

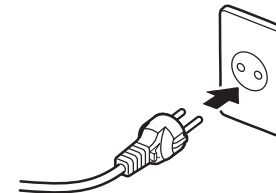
Thời gian được hiển thị theo định dạng 24 giờ. Nếu thời gian hiển thị không đúng, hãy điều chỉnh lại theo thời gian hiện tại. →P.77

# Cách điều chỉnh thời gian hiện tại

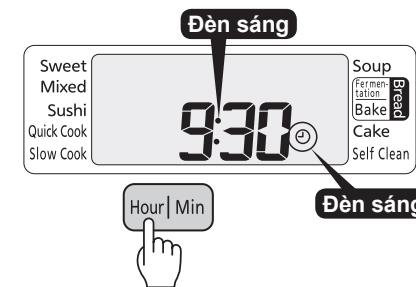
Thời gian được hiển thị theo định dạng 24 giờ.

\*Không thể điều chỉnh thời gian khi đang nấu cơm (nấu), giữ ấm, cài đặt hẹn giờ, nấu hẹn giờ (ngâm gạo), khi đang chọn các menu “Porridge (Cháo)”, “Quick Cook (Nấu nhanh)”, “Slow Cook (Hầm)”, “Soup (Súp)”, “Bread Fermentation (Ủ men làm bánh mì)”, “Bread Bake (Nướng bánh mì)”, “Cake (Bánh ngọt)”.

Ví dụ: Trường hợp điều chỉnh “9:30” thành “9:35”

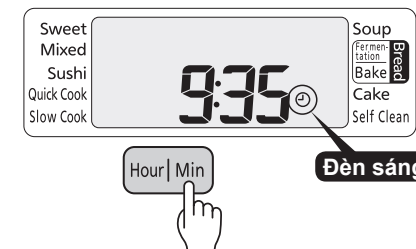


## 1 Cắm phích cắm vào ổ cắm.



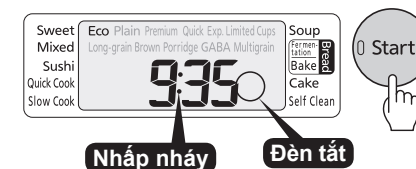
## 2 Nhấn nút [Hour (Giờ)] hoặc nút [Min (Phút)] để vào chế độ cài đặt thời gian.

- ◇ Khi nhấn nút [Hour (Giờ)] hoặc nút [Min (Phút)], đèn ⊖ sẽ bật sáng.



## 3 Điều chỉnh thời gian.

- ◇ Nhấn nút [Hour (Giờ)] để điều chỉnh theo đơn vị 1 giờ và nhấn nút [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 hủy [Cancel (Hủy bỏ)].



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

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

# Cách nấu cơm

Đo đúng Đo 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.68 ~ 74 • 117
- Đặc biệt, không được nấu chung với các loại hạt nhỏ như hạt dền Amaranth, v.v... để gây tắc nghẽn.

Khi lỗi điều chỉnh áp suất, lỗi giảm áp bị tắt nghẽn, bạn sẽ có nguy cơ bị bỏng hoặc bị thương do hơi nước rò rỉ hay sôi trào.



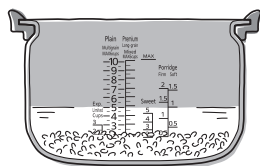
Bạn có thể vo gạo trong lòng nồi.

## 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.71

**⚠ Lưu ý**

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

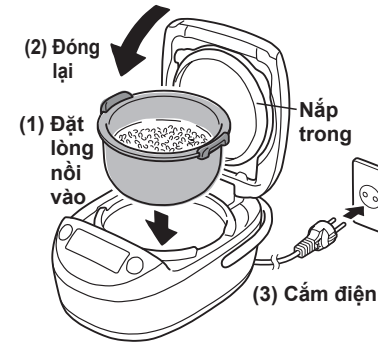


## 3 Điều chỉnh lượng nước.

- ◇ 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.71

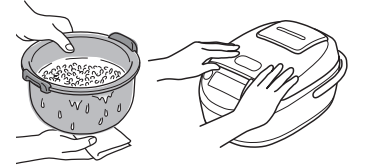
**⚠ Lưu ý**

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



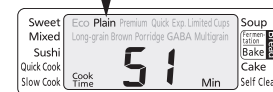
## 4 Đặt lòng nồi vào thân nồi, đóng nắp và cắm phích cắm vào ổ cắm.

- ◇ Hãy lau sạch các giọt nước ở bên ngoài lòng nồi trước khi đặt vào thân nồi. Đây là nguyên nhân khiến 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 [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 đẩy. Nắp có thể không đóng kín, hơi nước rò rỉ trong quá trình nấu cơm, thức ăn bên trong bị trào ra ngoài và gây bỏng hoặc thương tích.
  - Nếu không gắn nắp trong, sẽ không đóng nắp lại được.
  - Nên hãy xác nhận nắp được đóng chắc chắn. Nồi cơm điện áp suất IH có độ kín bên trong lòng nồi cao nên có thể khó đóng nắp.
- <<Âm thanh>>
- Nếu bạn nhấn nút [Start (Nấu cơm)] hoặc nút [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.116

**Nhấp nháy**



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

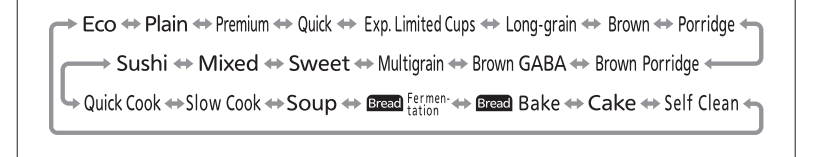


**Nhấp nháy**



## 5 Nhấn nút [Menu (Lựa chọn) ◀ | ▶] để chọn menu. →P.68 ~ 74

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



## 6 Khi chọn menu “Porridge (Cháo)”, nhấn [Hour (Giờ)] hoặc [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 [Hour (Giờ)] sẽ tăng 5 phút và mỗi lần nhấn nút [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 [Start (Nấu cơm)].

◇ Khi bắt đầu có áp suất, “Pressure (Áp suất)” sẽ bật sáng. Khi áp suất được thoát ra, “Pressure (Áp suất)” sẽ tắt sau khoảng 2 phút. (Menu “Pressure (Áp suất)” không bật sáng→**P.68 ~ 74**)

#### ⚠ Cảnh báo

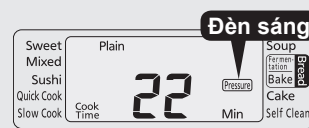
- Không để mặt và tay gần lỗ thoát hơi trong lúc nấu. Bạn có nguy cơ bị bỏng hoặc bị thương do hơi nước thoát ra rất mạnh từ lỗ thoát hơi.
- Khi “Pressure (Áp suất)” bật sáng, không được mở nắp.
- **<Khi buộc phải ngừng nấu cơm>**
  - (1) Đảm bảo không có người ở gần nắp hơi.
  - (2) Nhấn nút [Cancel (Hủy bỏ)] để ngừng nấu. (Hãy cẩn thận vì hơi nước nóng sẽ thoát ra rất mạnh từ lỗ thoát hơi)
  - (3) Chờ khoảng 2 phút, đảm bảo rằng “Pressure (Áp suất)” đã tắt và không còn hơi nước thoát ra, sau đó nhấn nút chốt đậy.
- \*Nếu mở nắp ngay sau khi nhấn nút [Cancel (Hủy bỏ)], bạn có nguy cơ bị bỏng.

#### • **<Khi nấu lại cơm>**

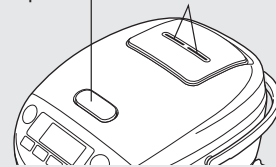
Thay gạo và nước trong lòng nồi bằng gạo và nước mới, để cho thân nồi hạ nhiệt vừa đủ rồi nấu cơm lại.  
\*Sau khi bạn nhấn nút [Cancel (Hủy bỏ)], việc nấu cơm sẽ bị dừng giữa chừng. Nếu bạn nấu lại cơm mà không thay gạo và nước trong lòng nồi, gạo đã nấu được nửa chừng sẽ bị nấu lại từ đầu, có thể làm 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 là làm mất nhiều thời gian nấu cơm, làm cơm nấu không ngon.
- \*Thời gian nấu của từng loại menu (tiêu chuẩn)→**P.68 ~ 74**



**Nút chốt đậy** Nhấn để mở.  
**Lỗ thoát hơi** Đảm bảo không có hơi nước thoát ra.



### 8 Nếu 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.68 ~ 74**/Về giữ ấm→**P.82**)
- ◇ 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 lổm xổm)
- ◇ Sau khi sử dụng, nhấn nút [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 [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 và “Pressure (Áp suất)” tắt rồi mới mở nắp. Có nguy cơ gây bỏng hoặc gây thương tích. →**P.68 ~ 74**

#### ⚠ Lưu ý

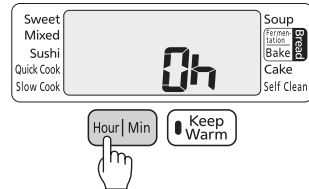
- Nếu bạn rút phích cắm mà không hủy quá trình giữ ấm, thì vào lần sử dụng tiếp theo đèn Giữ ấm sẽ bật sáng và bạn sẽ không thể nấu cơm.
- Mở nắp ngay sau khi nấu cơm hoặc khi đang giữ ấm, nếu nước đọng ở khung trên hoặc trào ra ngoài, hãy lau sạch. Tùy theo menu, có thể có nhiều nước đọng trên nắp trong.

# 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.68 ~ 74)



Trong khi nhấn nút [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.



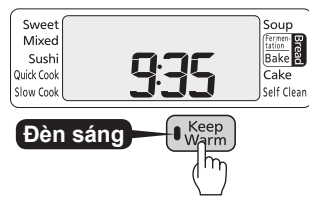
## Khi ngừng giữ ấm

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



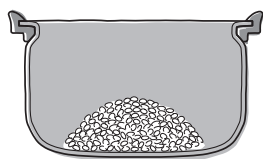
## Khi giữ ấm lại

Nhấn nút [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.

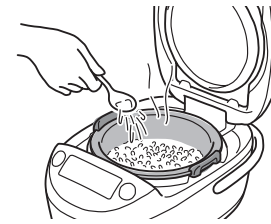


### ⚠ Lưu ý

- 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 đũa và xới cơm bên trong
  - Khi lượng cơm ít (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 tiếng 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, có thể có nhiều nước đọng trên nắp trong.
- Nếu nắp trong bị bẩn, 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 bết 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 toi cơm đang được giữ ấm, và cho 1 ~ 2 muống canh nước rưới đều lên cơm.

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

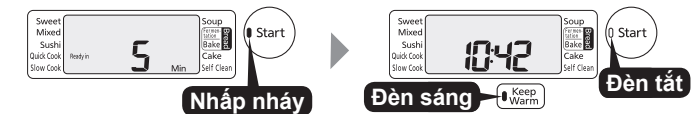


## 2 Xác nhận rằng đèn Giữ ấm được bật.

◇ Đèn Giữ ấm không bật thì không thể hâm. Vui lòng nhấn nút [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 [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 toi thật kỹ và đều toàn bộ cơm đã hâm nóng.

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



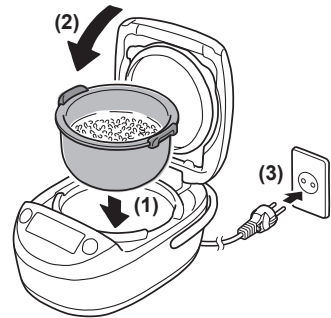
### ⚠ Lưu ý

- 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 (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)", "Slow Cook (Hầm)", "Bread Fermentation (Ủ men làm bánh mì)", "Bread Bake (Nướng bánh mì)", "Cake (Bánh ngọt)", "Self Clean (Làm sạch)".

# Cách nấu hẹn giờ

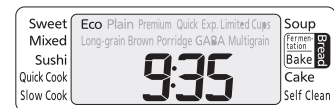
- ◇ Có thể nấu chín vào thời gian bạn muốn ăn.
- ◇ Nếu chọn “Timer1 (Hẹn giờ1)” hoặc “Timer2 (Hẹn giờ2)” và chỉnh thời gian để cài đặt, thức ăn sẽ được nấu chín vào thời gian được chỉnh.
- ◇ Thời gian một khi được đặt thì sẽ được ghi nhớ y như vậy, và có thể đặt thời gian theo 2 loại là “Timer1 (Hẹn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

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



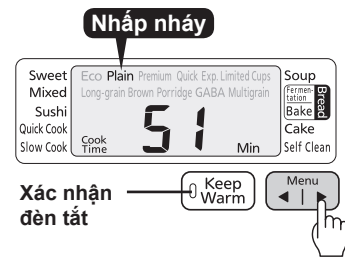
## 1 Đặt lòng nồi vào thân nồi, đóng nắp và cắm phích cắm vào ổ cắm.

- ◇ Cách nấu cơm → Vui lòng thực hiện theo trình tự ① ~ ④ ở P.78 • 79.



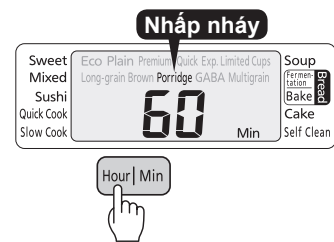
## 2 Kiểm tra thời gian hiện tại.

- ◇ Cách điều chỉnh thời gian hiện tại → P.77



## 3 Nhấn nút [Menu (Lựa chọn) ◀ | ▶] để chọn menu muốn nấu.

- ◇ Nếu menu đã được chọn trước, thì không cần chọn menu.
- ◇ Khi đèn Giữ ấm sáng, vui lòng nhấn [Cancel (Hủy bỏ)] để tắt đèn. (Không thể hẹn giờ khi đèn sáng)



## 4 Khi chọn menu “Porridge (Cháo)”, nhấn [Hour (Giờ)] hoặc [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 [Hour (Giờ)] sẽ tăng 5 phút và mỗi lần nhấn nút [Min (Phút)] sẽ giảm 5 phút.

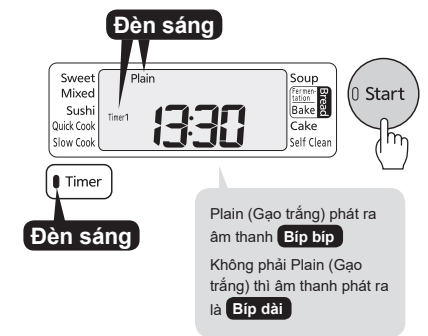


## 5 Nhấn nút [Timer (Hẹn giờ)] và chọn “Timer1 (Hẹn giờ1)” hoặc “Timer2 (Hẹn giờ2)”.

- ◇ Mỗi lần nhấn sẽ chuyển theo thứ tự “Timer1 (Hẹn giờ1)” → “Timer2 (Hẹn giờ2)” → “Soak Timer (Hẹn giờ ngâm)”.
- ◇ Thời gian hẹn giờ đã cài đặt vào lần trước sẽ được hiển thị, vì vậy nếu bạn nấu hẹn giờ ở cùng thời gian, thì không cần phải chỉnh thời gian. (Tiếp tục sang bước ⑥)
- ◇ Menu không thể nấu hẹn giờ sẽ không được hiển thị.



Thời gian được hiển thị theo định dạng 24 giờ.



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

## 6 Nhấn nút [Hour (Giờ)] hoặc nút [Min (Phút)] để chỉnh thời gian muốn nấu chín.

- ◇ Nhấn nút [Hour (Giờ)] để điều chỉnh theo đơn vị 1 giờ và nhấn nút [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 hẹn giờ → Nếu cài đặt đối với các trường hợp trong P.68 ~ 74, thì có thể không được nấu chín vào thời gian đã hẹn giờ.

## 7 Nhấn nút [Start (Nấu cơm)] 1 lần.

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

### ⚠ Lưu ý

- Không thể 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)”, “Quick Cook (Nấu nhanh)”, “Slow Cook (Hầm)”, “Soup (Súp)”, “Bread Fermentation (Ủ men làm bánh mì)”, “Bread Bake (Nướng bánh mì)”, “Cake (Bánh ngọt)”, “Self 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 hẹn giờ lâu, có thể có cơm cháy. Nếu lo ngại về màu sắc của cơm cháy, hãy vo gạo kỹ.
- Nấu hẹn giờ trong vòng 12 giờ, vì nếu nấu lâu hơn sẽ khiến cơm bị hỏng.

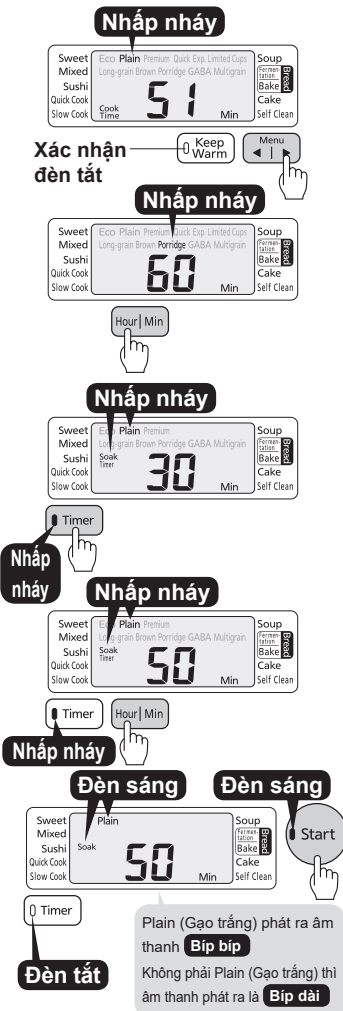
### <<Âm thanh phát ra>>

- Sau khi nhấn [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 [Timer (Hẹn giờ)] khi không thể nấu 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.116

# 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 ① ~ ④ ở P.78 • 79.

## 2 Nhấn [Menu (Lựa chọn) ◀ | ▶] để chọn menu muốn nấu.

- ◇ Nếu menu đã được chọn trước, thì không cần chọn menu.
- ◇ Khi đèn Giữ ấm sáng, vui lòng nhấn [Cancel (Hủy bỏ)] để tắt đèn. (Không thể hẹn giờ khi đèn sáng)

## 3 Khi chọn menu "Porridge (Cháo)", nhấn [Hour (Giờ)] hoặc [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 [Hour (Giờ)] sẽ tăng 5 phút và mỗi lần nhấn nút [Min (Phút)] sẽ giảm 5 phút.

## 4 Nhấn nút [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.

## 5 Nhấn nút [Hour (Giờ)] hoặc [Min (Phút)] để chỉnh thời gian ngâm.

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

## 6 Nhấn nút [Start (Nấu cơm)] 1 lần.

- ◇ Nếu bạn nhầm lẫn trong việc cài đặt hẹn giờ, vui lòng nhấn [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)", "Quick Cook (Nấu nhanh)", "Slow Cook (Hầm)", "Soup (Súp)", "Bread Fermentation (Ủ men làm bánh mì)", "Bread Bake (Nướng bánh mì)", "Cake (Bánh ngọt)", "Self 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 [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 [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.116

# Cách chế biến (Quick Cook (Nấu nhanh)/Slow Cook (Hầm)/Soup (Súp))

- ◇ Quick Cook (Nấu nhanh) .... Chọn khi nấu những món đơn giản trong thời gian ngắn. Sau khi sôi, tiếp tục làm nóng ở nhiệt độ cao. (Thời gian có thể cài đặt: 1 ~ 30 phút)
- ◇ Slow Cook (Hầm) ..... Chọn khi nấu những món hầm trong thời gian dài. Sau khi sôi, độ nóng sẽ giảm bớt, hơi nước bị hấp lại, món ăn sẽ được hầm kỹ. Món hầm khó bị nát, không cần lo lắng hầm bị vón cục. (Thời gian có thể cài đặt: 30 ~ 360 phút)
- ◇ Soup (Súp) ..... Chọn khi nấu súp. (Thời gian có thể cài đặt: 5 ~ 180 phút)

### Ví dụ về những món ăn không được phép nấu



- Các món ăn đặc sệt như cà ri, món hầm, mứt, v.v... (Khi nấu sử dụng nước sôi hoặc tinh bột khoai tây, đầu tiên chỉ chế biến với nguyên liệu, sau đó thêm roux hoặc tinh bột khoai tây, và đun thêm)
- Các món ăn sử dụng "Bột nở thực phẩm", v.v... tạo bột nhanh và nhiều
- Các món ăn được mô tả trong sách nấu ăn, v.v... để nấu bằng nồi cơm điện được bán trên thị trường

- 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 các loại rau lá hoặc cà chua có lớp vỏ có thể làm bít tắc lỗ điều chỉnh áp suất
- Các món ăn có sử dụng giấy nến, giấy nhôm hoặc màng bọc có thể làm bít tắc lỗ điều chỉnh áp suất
- Các món mì, món đậu như đậu nính, v.v... hoặc các loại chả Nerimono có thể nở ra
- 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.

### <Quick Cook (Nấu nhanh)>

Lượng tối đa	Từ vạch chia số 8 trở xuống
Lượng tối thiểu	Từ vạch chia số 2 trở lên

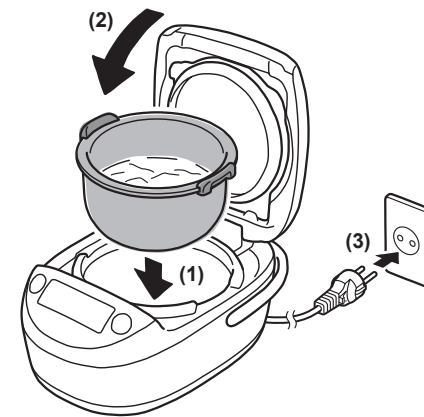
### <Slow Cook (Hầm) - Soup (Súp)>

Lượng tối đa	Từ vạch chia số 8 trở xuống
Lượng tối thiểu	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.
- Đào 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 vá múc canh, muỗng 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.

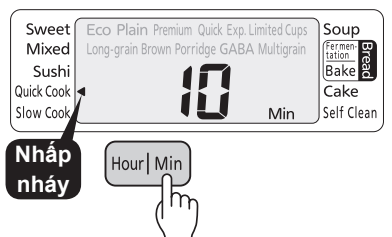


## Cách chế biến

### Trường hợp Quick Cook (Nấu nhanh) - Soup (Súp)



Nhấp nhảy



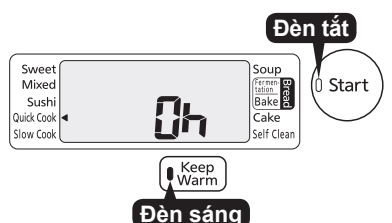
Nhấp nhảy



Đèn sáng

Đèn sáng

Thời gian còn lại được hiển thị.



Đèn tắt

Đèn sáng

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

### 3 Nhấn nút [Menu (Lựa chọn) ◀ | ▶], rồi chọn menu “Quick Cook (Nấu nhanh)” hoặc “Soup (Súp)”.

- ◇ Cài đặt mặc định của “Quick Cook (Nấu nhanh)” là 15 phút.
- ◇ Cài đặt mặc định của “Soup (Súp)” là 60 phút.

### 4 Nhấn nút [Hour (Giờ)] hoặc nút [Min (Phút)] để chỉnh thời gian chế biến.

- ◇ Có thể cài đặt cho “Quick Cook (Nấu nhanh)” từ 1 ~ 30 phút theo đơn vị 1 phút.
- ◇ Đối với “Quick Cook (Nấu nhanh)”, mỗi lần nhấn nút [Hour (Giờ)] sẽ tăng 1 phút và mỗi lần nhấn nút [Min (Phút)] sẽ giảm 1 phút.
- ◇ Có thể cài đặt cho “Soup (Súp)” từ 5 ~ 180 phút theo đơn vị 5 phút.
- ◇ Đối với “Soup (Súp)”, mỗi lần nhấn nút [Hour (Giờ)] sẽ tăng 5 phút và mỗi lần nhấn nút [Min (Phút)] sẽ giảm 5 phút.
- ◇ Nhấn giữ để điều chỉnh thời gian nhanh hơn.

### 5 Nhấn nút [Start (Nấu cơm)].

- ◇ Quá trình chế biến sẽ bắt đầu.

⚠ Lưu ý

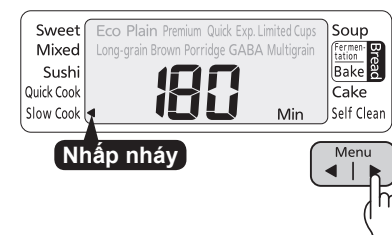
- Không mở nắp giữa chừng.

### 6 Khi nấu xong

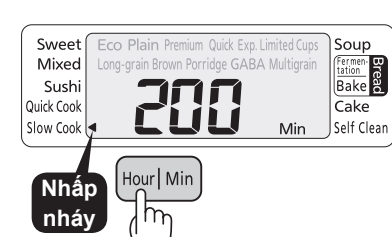
- ◇ Nồi sẽ phát tiếng bip dài 8 lần, tự động chuyển sang chế độ Giữ ấm, đèn Giữ ấm sẽ sáng lên, “0h” sẽ được hiển thị trên màn hình hiển thị.
- ◇ Phương pháp gia nhiệt bổ sung (nếu nấu chưa chín, hoặc nếu nấu sử dụng nước sốt hoặc tinh bột khoai tây)
  - (1) Xác nhận rằng đèn Giữ ấm đang sáng.
    - \*Khi sử dụng nước sốt hoặc tinh bột khoai tây, v.v..., hãy cho nước sốt hoặc tinh bột khoai tây, v.v... vào lòng nồi và khuấy đều toàn bộ.
  - (2) Nhấn [Hour (Giờ)] để chỉnh thời gian chế biến thêm. (Tối đa 30 phút)
  - (3) Nhấn [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 [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 thường thức ngay.
- ◇ Sau khi nấu, vui lòng nhấn [Cancel (Hủy bỏ)] và loại bỏ mùi. (Cách làm sạch→P.106)

- ⚠ Lưu ý
- Lưu ý rằng tùy theo món ăn mà hương vị có thể giảm đi nếu duy trì việc giữ ấm.
  - Khi sử dụng nước sốt hoặc tinh bột khoai tây, v.v... để tạo sự đặc sệt, phải chế biến bằng cách làm nóng bổ sung vì các lỗ điều chỉnh áp suất, van an toàn, và lỗ giảm áp có thể bị tắt nghẽn và áp suất bên trong có thể tăng cao. Hơi nước hoặc thức ăn bên trong có thể bắn ra và gây bỏng, thương tích.

### Trường hợp Slow Cook (Hầm)



Nhấp nhảy



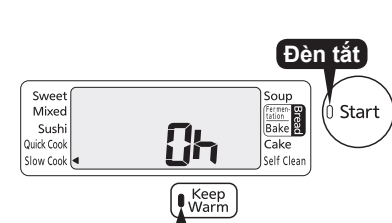
Nhấp nhảy



Đèn sáng

Đèn sáng

Thời gian còn lại được hiển thị.



Đèn tắt

Đèn sáng

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

### 3 Nhấn nút [Menu (Lựa chọn) ◀ | ▶], rồi chọn menu “Slow Cook (Hầm)”.

- ◇ Cài đặt mặc định là 180 phút.

### 4 Nhấn nút [Hour (Giờ)] hoặc nút [Min (Phút)] để chỉnh thời gian chế biến.

- ◇ Có thể cài đặt từ 30 ~ 360 phút theo đơn vị 10 phút.
- ◇ Mỗi lần nhấn nút [Hour (Giờ)] sẽ tăng 10 phút và mỗi lần nhấn nút [Min (Phút)] sẽ giảm 10 phút.
- ◇ Nhấn giữ để điều chỉnh thời gian nhanh hơn.

### 5 Nhấn nút [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 gia nhiệt bổ sung (nếu nấu chưa chín, hoặc nếu nấu sử dụng nước sốt hoặc tinh bột khoai tây)
  - (1) Xác nhận rằng đèn Giữ ấm đang sáng.
    - \*Khi sử dụng nước sốt hoặc tinh bột khoai tây, v.v..., hãy cho nước sốt hoặc tinh bột khoai tây, v.v... vào lòng nồi và khuấy đều toàn bộ.
  - (2) Nhấn [Hour (Giờ)] để chỉnh thời gian chế biến thêm. (Tối đa 60 phút)
  - (3) Nhấn [Start (Nấu cơm)]. (Có thể chế biến thêm tối đa 3 lần)
- ◇ Không thể làm nóng lại (hầm) khi đang ở chế độ giữ ấm đối với Slow Cook (Hầm).
- ◇ 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 thường thức ngay.
- ◇ Sau khi nấu, vui lòng nhấn [Cancel (Hủy bỏ)] và loại bỏ mùi. (Cách làm sạch→P.106)

- Khi nấu chưa chín, không được nhấn nút [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) 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.87.

# Cách làm bánh mì

## (Bread Fermentation (Ủ men làm bánh mì)/Bread Bake (Nướng bánh mì))

### ⚠ Lưu ý

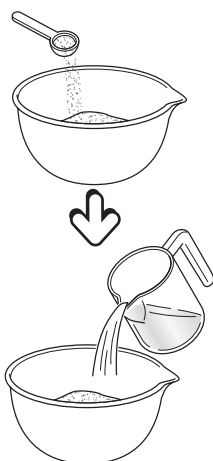
- Không làm bánh mì theo công thức khác với công thức được mô tả trong hướng dẫn menu. Không làm với lượng vượt quá lượng mô tả. Bánh có thể không ngon.
- Đối với men làm bánh, sử dụng men khô.

**Menu**  
Bread Fermentation (Ủ men làm bánh mì)/  
Bread Bake (Nướng bánh mì)

**Bánh mì gối**  
113kcal (1/12 ổ bánh mì)

### Nguyên liệu (Phần dành cho 3 ~ 4 người ăn)

• Bột mì cứng	300g
• Men khô	4,5g (1 1/2 muỗng cà phê)
• Đường	9g (1 muỗng canh)
• Muối	3g (1/2 muỗng cà phê)
• Bơ	25g
• Sữa tách béo	12g (2 muỗng canh)
• Nước ấm (khoảng 30°)	200mL



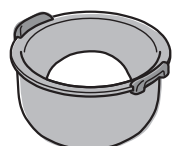
### 1 Cho tất cả các nguyên liệu vào tô và dùng tay trộn lại thành một khối bột.

- (1) Rây sẵn bột mì cứng và để cho bơ về lại nhiệt độ phòng để làm mềm sẵn.
- (2) Cho bột mì cứng vào tô, thêm lần lượt sữa tách béo, đường, men khô, rồi thêm muối sao cho không tiếp xúc trực tiếp với men khô.
- (3) Cho thêm bơ và đổ nước ấm lên trên men khô.
- (4) Trộn đều toàn bộ bằng muỗng gỗ, rồi dùng tay trộn lại thành một khối bột.

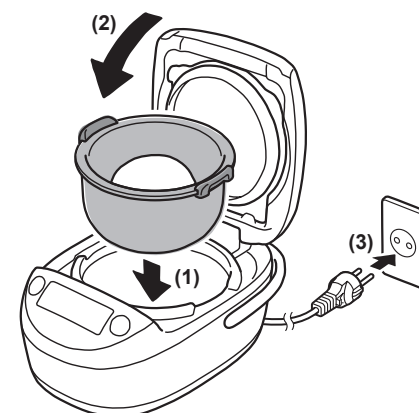


### 2 Khi trộn đến một mức độ nhất định, lấy khối bột đặt lên mặt phẳng và nhào bột trong khoảng 20 phút.

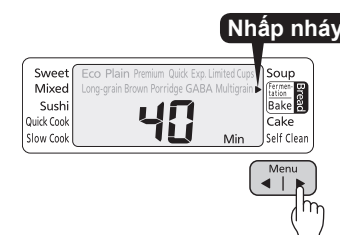
- ◇ Hãy kéo rồi gấp và nhào kỹ bột. Khi bột trở nên mịn và có thể dàn mỏng mà không bị vỡ thì việc nhào bột đã hoàn thành.



### 3 Cuộn tròn phần bột đã nhào ở bước 2 và đặt vào giữa lòng nồi.



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

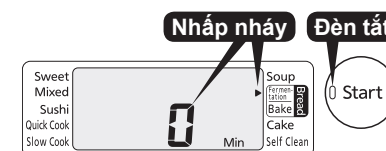


### 5 Cho lên men trong 40 phút. (Lên men lần 1)

- (1) Nhấn nút [Menu (Lựa chọn) ◀ | ▶], rồi chọn menu “Bread Fermentation (Ủ men làm bánh mì)”.
  - ◇ Có thể cài đặt từ 5 ~ 60 phút theo đơn vị 5 phút.
  - ◇ Mỗi lần nhấn nút [Hour (Giờ)] sẽ tăng 5 phút và mỗi lần nhấn nút [Min (Phút)] sẽ giảm 5 phút.



- (2) Nhấn nút [Start (Nấu cơm)].



### 6 Khi quá trình lên men lần 1 hoàn tất

- ◇ Đèn Giữ ấm và “0” trên màn hình hiển thị sẽ nhấp nháy.



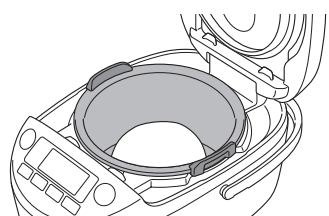
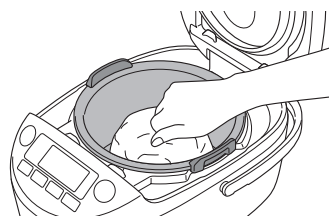
- (1) Mở nắp và kiểm tra sự lên men của bột.
  - ◇ Sau khi lên men lần 1, bột sẽ nở ra gấp 2 ~ 2,5 lần so với ban đầu.
  - ◇ Cho bột mì cứng lên ngón tay rồi ấn vào giữa miếng bột, nếu vết lõm vẫn giữ nguyên thì quá trình lên men lần 1 hoàn tất.

\*Nếu vết lõm đàn hồi trở lại, tức là lên men chưa đủ, vì vậy hãy nhấn nút [Hour (Giờ)] trong khi đèn Giữ ấm nhấp nháy để điều chỉnh thời gian lên men bổ sung, rồi nhấn nút [Start (Nấu cơm)]. (Có thể thêm tối đa 15 phút, tối đa 3 lần.)

- (2) Nhấn nút [Cancel (Hủy bỏ)].



## Cách làm bánh mì



**Nhấp nháy**

**Đèn sáng Đèn sáng**

**Nhấp nháy Đèn tắt**

**Nhấp nháy** Keep Warm

**Bíp dài** (Phát 8 lần)

**Đèn sáng**

**Đèn tắt** Keep Warm **Nhấp nháy**

**Nhấp nháy** Menu

**Đèn sáng Đèn sáng**

### 7 Ấn nhẹ khắp khối bột để thoát khí ra ngoài.

### 8 Cuộn tròn bột ở bước 7 lại, tạo hình rồi đặt vào giữa lòng nồi và đóng nắp.

#### <<Điểm lưu ý>>

Khi quá trình lên men lần 2 kết thúc, sẽ kiểm tra xem bột có nở ra ở mức gấp 1,5 ~ 2 lần hay không, do đó hãy ghi nhớ trước kích thước của khối bột này.

### 9 Cho lên men trong 40 phút. (Lên men lần 2)

- Xác nhận rằng "Bread Fermentation (Ủ men làm bánh mì)" được chọn, và 40 phút được hiển thị.
- Nhấn nút [Start (Nấu cơm)].

### 10 Khi quá trình lên men lần 2 hoàn tất

◇ Đèn Giữ ấm và "0" trên màn hình hiển thị sẽ nhấp nháy.

- Mở nắp và kiểm tra xem bột có nở ra ở mức gấp 1,5 ~ 2 lần sau khi cho thoát khí ở bước 9 không.
- Đóng nắp và nhấn nút [Cancel (Hủy bỏ)].

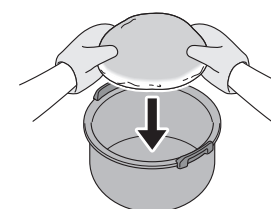
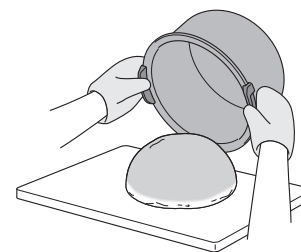
### 11 Nướng trong 40 phút.

- Nhấn nút [Menu (Lựa chọn) ◀ | ▶], rồi chọn menu "Bread Bake (Nướng bánh mì)".
  - ◇ Có thể cài đặt từ 5 ~ 60 phút theo đơn vị 5 phút.
  - ◇ Mỗi lần nhấn nút [Hour (Giờ)] sẽ tăng 5 phút và mỗi lần nhấn nút [Min (Phút)] sẽ giảm 5 phút.
- Nhấn nút [Start (Nấu cơm)].

**Nhấp nháy** Đèn tắt

**Nhấp nháy** Keep Warm

**Bíp dài** (Phát 8 lần)



**Đèn sáng Đèn sáng**

**Hour** Min **Keep Warm**

**Nhấp nháy**

**Đèn sáng Đèn sáng**

**Đèn tắt**

### 12 Khi nướng xong

◇ Đèn Giữ ấm và "0" trên màn hình hiển thị sẽ nhấp nháy.

- Mở nắp và xiên tăm tre vào giữa bánh mì. (Nếu bột không dính lên tăm tre, tức là bánh được nướng chín đến bên trong.)

\*Nếu bột dính lên tăm tre, hãy nhấn [Hour (Giờ)] trong khi đèn Giữ ấm nhấp nháy để điều chỉnh thời gian nướng bổ sung, rồi nhấn [Start (Nấu cơm)]. (Có thể thêm tối đa 15 phút, tối đa 3 lần.)

- Lấy lòng nồi ra, úp ngược xuống để lấy bánh mì ra.

#### ⚠ Lưu ý

- Không được nhấn [Cancel (Hủy bỏ)] trước khi nướng bổ sung hoặc tạo màu nâu cho bề mặt bánh. Đèn Giữ ấm sẽ hết nhấp nháy và việc nướng sẽ không thể tiếp tục. Nếu lỡ nhấn, hãy nướng theo trình tự sau đây.
  - Lấy lòng nồi ra và đặt trên miếng vải ướt.
  - Mở nắp thân nồi và để khoảng 10 phút để làm nguội thân nồi và lòng nồi.
  - Đặt lòng nồi vào lại thân nồi.
  - Chọn "Bread Bake (Nướng bánh mì)", đặt thời gian bổ sung rồi nhấn [Start (Nấu cơm)].
- Khi lấy lòng nồi ra, phải sử dụng găng tay, v.v... và chú ý không chạm tay trực tiếp vào nồi. Có nguy cơ gây bỏng.
- Lấy bánh mì ra ngay khi nướng xong. Nếu cứ để như vậy, nước đọng ở nắp trong sẽ chảy xuống gây bết dính.

### 13 Nếu muốn tạo màu nâu cho bề mặt bánh, hãy lật mặt bánh mì lại và nướng thêm 10 phút.

- Đề mặt sau của bánh mì (mặt chưa nướng) ở bên dưới, và cho vào lòng nồi.

#### ⚠ Lưu ý

- Phải sử dụng găng tay, v.v..., và chú ý để không bị bỏng.
- Đặt lòng nồi vào lại thân nồi.
  - Nhấn nút [Hour (Giờ)] trong khi đèn Giữ ấm nhấp nháy và đặt thành 10 phút, rồi nhấn nút [Start (Nấu cơm)].

#### Khi làm bánh mì xong

- Nhấn nút [Cancel (Hủy bỏ)]

**Đèn sáng Nhấp nháy**

**Đèn tắt** Keep Warm

- Loại bỏ mùi theo hướng dẫn ở P.106

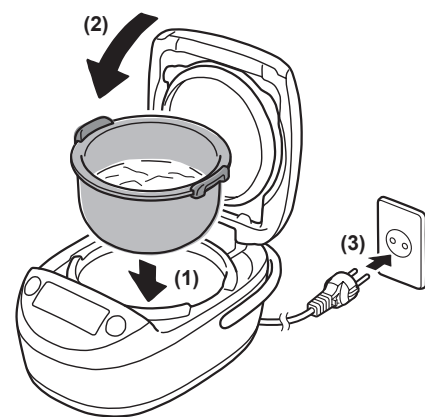
# Cách làm bánh ngọt



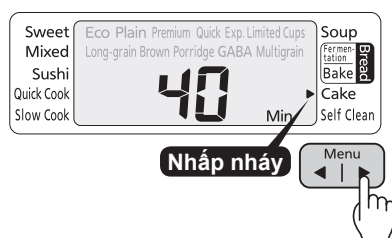
## 1 Sơ chế nguyên liệu, đổ bột vào nồi trong, loại bỏ không khí khỏi bột.

### ⚠ Lưu ý

- Lưu ý rằng nếu làm bánh khác với bánh ngọt được mô tả trong hướng dẫn menu, thì có thể bị đun sôi quá mức và trào ra ngoài, hoặc bánh không ngon.
- Khi loại bỏ không khí khỏi bột, hãy thực hiện trên miếng vải mềm. Nếu không sẽ có nguy cơ làm biến dạng hoặc hỏng lòng nồi.



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



## 3 Nhấn nút [Menu (Lựa chọn) ◀ | ▶], rồi chọn menu “Cake (Bánh ngọt)”.

- ◇ Cài đặt mặc định là 40 phút.



## 4 Nhấn nút [Hour (Giờ)] hoặc nút [Min (Phút)] để chỉnh thời gian làm nóng.

- ◇ Có thể cài đặt từ 5 ~ 80 phút theo đơn vị 5 phút.
- ◇ Mỗi lần nhấn nút [Hour (Giờ)] sẽ tăng 5 phút và mỗi lần nhấn nút [Min (Phút)] sẽ giảm 5 phút.
- ◇ Nhấn giữ để điều chỉnh thời gian nhanh hơn.

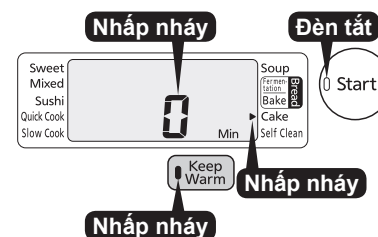


## 5 Nhấn nút [Start (Nấu cơm)].

- ◇ Quá trình làm nóng sẽ bắt đầu.

### ⚠ Lưu ý

- Không mở nắp giữa chừng.

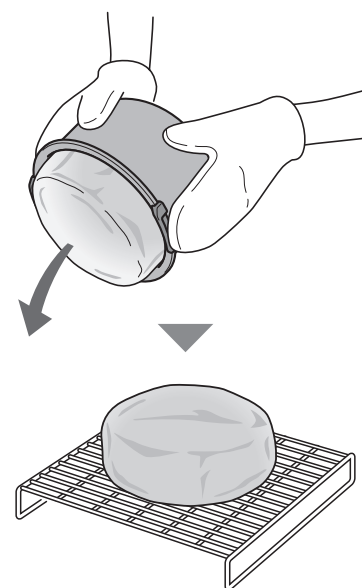


## 6 Khi nướng xong, mở nắp và thử xiên tăm tre vào giữa bánh ngọt.

- ◇ Khi nướng xong, nồi sẽ phát tiếng bip dài 8 lần, đèn Giữ ấm và “0” sẽ nhấp nháy.
- ◇ Nếu bột không dính lên tăm tre, tức là bánh được nướng chín đến bên trong.
- ◇ Nếu bột dính lên tăm tre, hãy nhấn nút [Hour (Giờ)] trong khi đèn Giữ ấm nhấp nháy để điều chỉnh thời gian làm nóng bổ sung, rồi nhấn nút [Start (Nấu cơm)]. (Có thể thêm tối đa 15 phút, tối đa 3 lần.)

### ⚠ Lưu ý

- Không được nhấn nút [Cancel (Hủy bỏ)] trước khi làm nóng bổ sung. Đèn Giữ ấm sẽ hết nhấp nháy và việc nướng sẽ không thể tiếp tục. Nếu lỡ nhấn, hãy làm nóng theo trình tự sau đây.
- (1) Lấy lòng nồi ra và đặt trên miếng vải ướt.
- (2) 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) Làm nóng theo hướng dẫn từ bước 3 ở P.94.



## 7 Dùng găng tay, v.v... lấy lòng nồi ra, và lấy bánh ngọt ra để nguội.

- ◇ Sau khi làm bánh ngọt, vui lòng nhấn nút [Cancel (Hủy bỏ)] và loại bỏ mùi. (Cách làm sạch→P.106)

### ⚠ Lưu ý

- Khi lấy lòng nồi ra, phải sử dụng găng tay, v.v... và chú ý không chạm tay trực tiếp vào nồi. Có nguy cơ gây bỏng.
- Lấy bánh ngọt ra ngay khi nướng xong. Nếu không lấy ra ngay, nước đọng ở nắp trong sẽ chảy xuống gây bết dính.

# 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)



322kcal/1 phần ăn

#### 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
- Ngurus bạng...35g
- Konnyaku (konjac)...1/8 miếng
- Nấm hương khô...2 miếng
- Đậu tuyền...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 ngurus bạng, 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 tuyền 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 tuyền, và nấu bằng menu "Mixed (Cơm trộn)".
- (9) Khi (8) đã chín, lấy tảo bẹ ra, thêm đậu tuyền vào, trộn đều tất cả các nguyên liệu rồi bày món ăn ra đĩa.

- 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



426kcal/1 phần ăn

#### 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 cọng
- 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 đã 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 (3), tôm khô, hạt thông và gừng lên trên các nguyên liệu ở bước (4), 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.

## Menu Sushi (Gạo làm sushi)

### Temaki Sushi



341kcal/1 phần ăn\*

\*Chỉ tính lượng calo của phần cơm làm sushi

#### Nguyên liệu (Phần dành cho 5 người ăn)

- Cơm làm sushi [Gạo...3 cốc, tảo bẹ...1 miếng vuông 3cm]
- Hỗn hợp giấm [Giấm...4 1/2 muỗng canh, đường...1 1/2 muỗng canh, muối...1 1/2 muỗng cà phê]
- Rong biển nướng...Lượng thích hợp
- Nguyên liệu (theo sở thích) [Cá ngừ, cá cam hamachi, cá hồi, mực, tôm, trứng cá hồi, cá chình biển, dưa leo, rau mầm cải, măng tây xanh, cà rốt, trứng chiên, củ cải muối, tía tô, v.v...: Lượng thích hợp]
- Nước tương...Lượng thích hợp
- Wasabi...Lượng thích hợp

#### Cách nấu

- (1) Vo gạo trong lòng nồi, đổ nước đến vạch 3 của mức "Sushi (Gạo làm sushi)", cho tảo bẹ lên và nấu bằng menu "Sushi (Gạo làm sushi)".
- (2) Trộn giấm, đường và muối trong tô để tạo thành hỗn hợp giấm.
- (3) Lấy cơm vừa nấu chín cho ra tô gỗ hangiri, sau đó rưới hỗn hợp giấm ở bước (2) lên, trộn nhẹ bằng vá xới cơm và dùng quạt, v.v... thổi cho cơm nguội.
- (4) Cắt từng nguyên liệu cuộn sushi thành những thanh dài.
- (5) Cho cơm ở bước (3) lên rong biển nướng, đặt các nguyên liệu bạn thích lên trên rồi cuộn lại.

- Lưu ý**
- Không trộn giấm với gạo bằng lòng nồi.

- <<Điểm lưu ý>>**
- Lau tảo bẹ bằng khăn ẩm đã vắt ráo nước.
  - Làm ướt nhẹ tô gỗ hangiri bằng nước giấm.

## Menu Multigrain (Gạo trộn các loại hạt khác)

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



362kcal/1 phần ăn

#### Nguyên liệu (Phần dành cho 6 người ăn)

- Gạo...3 cốc
- Các loại hạt khác...4 1/2 muỗng canh (40g)
- Cá khô (cá nhồng, cá đầu vuông, v.v...)...1 con
- Hành lá (thái nhỏ)...2 cọng
- Mắm rong biển Hijiki đã nấu chín [Mắm 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 mắm 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) Để ráo các nguyên liệu ở bước (4), 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.

## Hướng dẫn menu

### Menu Porridge (Cháo)

## Cháo hải sản với nước sốt ankake



261kcal/1 phần ăn

#### Nguyên liệu (Phần dành cho 4 người ăn)

- Gạo...1 cốc
- Mực...60g
- Hành lá Nhật Bản...1/2 cọng
- 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 cái
- 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, đặt thời gian nấu là 60 phút và nấu bằng menu "Porridge (Cháo)".
- (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.

⚠ **Lưu ý** • Hải sản có thể bị cứng nếu nấu quá kỹ. Vì vậy hãy nấu nhanh nước sốt ankake.

### Menu Brown (Gạo lứt)

## Cơm gạo lứt nấu với cá hồi, miso và bơ



422kcal/1 phần 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 1/2 muỗng canh, đường...1/2 muỗng canh, rượu Mirin...1 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 Soup (Súp)

## Canh hầm thịt gà và rau củ



156kcal/1 phần ăn

#### Nguyên liệu (Phần dành cho 6 người ăn)

- Cánh gà...12 cái
- Củ tây...1 1/2 nhánh
- Khoai tây (nhỏ)...3 củ
- Hạt nêm nước dùng kiểu Tây (hạt nhỏ)...2 1/3 muỗng canh
- Muối, tiêu...Mỗi loại một ít
- Cà rốt (nhỏ)...1 1/2 củ
- Hành tây (vừa)...1 1/2 củ
- Nước...1000mL

#### Cách nấu

- (1) Cắt bỏ phần đầu cánh của cánh gà.
- (2) Cắt cà rốt thành 4 phần bằng nhau, củ 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 "Soup (Súp)", đặt thời gian nấu là 60 phút và nhấn nút [Start (Nấu cơm)].
- (4) Khi nấu xong, bày món ăn ra bát.

### Menu Quick Cook (Nấu nhanh)

## Thịt gà và nấm shimeji sốt cà chua



189kcal/1 phần ăn

#### Nguyên liệu (Phần dành cho 6 người ăn)

- Thịt đùi gà (cắt miếng vuông)...380g
- Nấm shimeji (cắt nhỏ)...1 1/2 túi (khoảng 200g)
- Oliu đen (thái lát)...40g
- Hạt nêm nước dùng từ gà kiểu Tây (hạt nhỏ)...1 1/2 muỗng cà phê
- Nước...150mL
- Phô mai bào...Lượng thích hợp
- Muối, tiêu...Mỗi loại một ít
- Hành tây...3/4 củ (khoảng 150g)
- Nước sốt cà chua...1 1/2 lon (khoảng 450g)
- Ngô tây (cắt nhỏ)...Lượng thích hợp

#### Cách nấu

- (1) Nêm muối và tiêu vào đùi gà.
- (2) Thái lát hành tây thành các miếng dày dọc theo các sợi.
- (3) Cho hạt nêm nước dùng từ gà kiểu Tây và nước vào lòng nồi rồi trộn đều, sau đó lần lượt cho đùi gà ở bước (1), hành tây ở bước (2), nấm shimeji, oliu đen, nước sốt cà chua vào nồi.
- (4) Chọn "Quick Cook (Nấu nhanh)", đặt thời gian nấu là 18 phút, sau đó nhấn nút [Start (Nấu cơm)].
- (5) Khi nấu xong, đảo đều, nêm muối và tiêu cho vừa miệng, cho món ăn ra tô, rắc thêm ngô tây và phô mai bào theo sở thích.

## Hướng dẫn menu

**Menu**  
Slow Cook (Hầm)

### Sườn heo nấu cam



696kcal/1 phần ăn

#### Nguyên liệu (Phần dành cho 6 người ăn)

- Sườn heo...900g
- Gừng...1 1/2 nhánh
- Bột mì...Lượng thích hợp
- Rau gia vị (lá nguyệt quế, đinh hương, húng tây, hương thảo, v.v...)...Một chút
- Ngò...Lượng thích hợp
- Nước dùng
- Rượu trắng...300mL
- Nước cam...300mL
- Tiêu...Một chút
- Phần đầu hành trắng...3/4 cọng
- Tỏi...1 1/2 nhánh
- Mứt marmalade...100g
- Nước tương...120mL
- Dầu salad...1 1/2 muỗng canh
- Muối...Một chút
- Đường ...1 1/2 muỗng canh
- Ốt cắt lát tròn...1/2 quả

#### Cách nấu

- Cắt tỏi và gừng thành những lát mỏng.
- Rửa sạch bề mặt của sườn với nước, lau phần nước, nêm muối và tiêu, sau đó rắc bột mì lên.
- Làm nóng chảo, cho dầu salad vào, chiên bề mặt sườn ở bước (2).
- Cho sườn ở bước (3), nước dùng, nguyên liệu ở bước (1) và rau gia vị vào lòng nồi, chọn menu **“Slow Cook (Hầm)”**, đặt thời gian nấu là 2 tiếng, sau đó nhấn nút [Start (Nấu cơm)].
- Khi nấu xong, giữ món ăn nóng trong 1 tiếng.
- Bày món ăn ra tô, trang trí với đầu hành trắng và ngò.

<<Điểm lưu ý>> • Thêm các loại rau gia vị theo sở thích.

**Menu**  
Cake (Bánh ngọt)

### Bánh bông lan



258kcal (1/12 ổ bánh)  
Không tính trái cây

#### Nguyên liệu (cho 1 nồi)

- Trứng (cỡ M)...5 quả
- Bột mì làm bánh...150g
- Bơ nhạt (dùng để phết lên lòng nồi)...Lượng thích hợp
- <Trang trí>
- Kem tươi (nguồn gốc động vật)...250mL
- Dâu tây, việt quất...Mỗi loại lượng thích hợp
- Đường (đường cát trắng)...150g
- Bơ nhạt...50g
- Đường kính...30g

#### Cách nấu

- Đem trứng để về nhiệt độ phòng và rây bột mì làm bánh. Đun chảy bơ nhạt.
  - Cho trứng và đường vào tô rồi trộn nhẹ.
  - Cho tô ở bước (2) vào nồi đun cách thủy ở 40 độ, khuấy cho đến khi đường tan hết thì lấy ra.
  - Đánh bông hỗn hợp bước (3) bằng máy đánh trứng cầm tay ở tốc độ cao. Đánh cho đến khi hỗn hợp ngả sang trắng, và khi nhấc máy đánh trứng lên thì lớp bọt dày vẫn dính trên máy và từ từ chảy xuống. Cuối cùng, đánh thêm khoảng 1 phút ở tốc độ thấp để tạo bọt.
  - Cho phần bột ở bước (1) vào (4), trộn nhẹ bằng phới cao su cho đến khi bột không còn vón cục. Thêm bơ đã đun chảy vào rồi trộn đều.
  - Phết một lớp bơ mỏng lên lòng nồi, đổ bột bánh ở bước (5) vào, làm vỡ bọt khí trên một miếng vải mềm, sau đó nướng bằng menu **“Cake (Bánh ngọt)”** trong 40 phút.
  - Sau khi nướng xong, lấy bánh ra khỏi lòng nồi, để nguội, sau đó rắc thêm đường kính và trang trí với kem tươi đã đánh bông, dâu tây, việt quất.
- \* Nếu thời gian nướng không đủ, hãy nhấn nút [Hour (Giờ)] trong khi đèn Giữ ấm nhấp nháy để điều chỉnh thời gian nướng bổ sung, rồi nhấn nút [Start (Nấu cơm)].

⚠ Lưu ý • Vui lòng loại bỏ mùi sau khi làm bánh ngọt. (Cách làm sạch→P.106)

**Menu**  
Bread Fermentation (Ủ men làm bánh mì)/  
Bread Bake (Nướng bánh mì)

### Bánh mì cuộn táo hương quế



282kcal (1/12 ổ bánh)

#### Nguyên liệu (Phần dành cho 6 người ăn)

- Đường quế...30g
- <Lớp phủ>
- Đường bột...75g
- <Táo được bảo quản>
- Táo...1 1/2 quả
- Bơ nhạt...15g
- <Bột bánh>
- Bột mì cứng...420g
- Trứng đánh tan (cỡ M)...1 quả
- Muối...6g
- Sữa tách béo...9g
- Nho khô...75g
- Nước...15g
- Đường...60g
- Nước cốt chanh...1 muỗng cà phê
- Men khô...6g
- Đường...52,5g
- Bơ nhạt...60g
- Nước...240mL

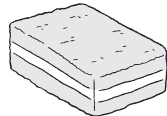
#### Cách nấu

- Gọt vỏ táo, bỏ lõi và cắt lát hình quạt.
- Cho táo ở bước (1) vào hộp chịu nhiệt, thêm đường, bơ nhạt và nước cốt chanh, bọc kín bằng màng nhựa rồi quay nóng bằng lò vi sóng ở 600W trong 3 phút.
- Cho các nguyên liệu làm bột bánh vào tô, trộn đều, nhào kỹ cho đến khi bề mặt bột mịn.
- Cho phần bột bánh đã nhào vào lòng nồi, lên men bằng menu **“Bread Fermentation (Ủ men làm bánh mì)”** trong 50 phút.
- Khi bột nở gấp đôi, chia thành 8 phần, vo tròn bột, phủ khăn ướt và để bột nghỉ khoảng 10 phút.
- Vừa dùng cây cán ấn nhẹ, vừa dàn mỏng bột ra, rắc đường quế lên toàn bộ phần bột bánh, rải táo đã nguội và nho khô lên trên, sau đó cuộn từ phía trước rồi dùng ngón tay nắm phần đầu cuộn để giữ cố định.
- Xếp đều các cuộn bánh vào lòng nồi, sau đó lên men bằng menu **“Bread Fermentation (Ủ men làm bánh mì)”** trong 40 phút.
- Kiểm tra tình trạng lên men, sau đó nướng bằng menu **“Bread Bake (Nướng bánh mì)”** trong 55 phút.
- Đâm xiên tre vào bánh, nếu bột không dính vào xiên tre thì trở bánh, rồi nhấn nút [Hour (Giờ)] để điều chỉnh thời gian làm nóng bổ sung là 10 phút, rồi nhấn nút [Start (Nấu cơm)].
- Sau khi nướng xong, nhấn nút [Cancel (Hủy bỏ)] và lấy bánh mì ra ngay.
- Cho nước vào đường bột, trộn đều để tạo thành lớp phủ, khi bánh bớt nóng thì rưới lên trên.

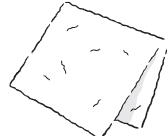
# Cách vệ sinh và bảo dưỡng

- ◇ Đối với các sửa chữa không được mô tả trong sách hướng dẫn này, vui lòng liên hệ với đại diện dịch vụ đã được cấp phép để được hỗ trợ.
- ◇ Đảm bảo rút phích cắm, để thân nồi, lòng nồi, nắp trong và nắp hơi nguội trước khi vệ sinh.
- ◇ Sau khi sử dụng, đảm bảo vệ sinh nồi ngay trong ngày để nồi luôn sạch sẽ.
- ◇ Sau khi chế biến món ăn, làm bánh mì hay bánh ngọt, mùi dễ bị vương lại, vì vậy vui lòng đảm bảo làm sạch và loại bỏ mùi ngay trong ngày. →P.106


**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, xẻng lật 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.

Chất tẩy rửa không trung tính

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

Khăn lau thấm hóa chất


Nước nóng

Máy rửa chén, máy sấy chén

Miếng bọt biển melamine

**⚠ 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)
- Ngay sau khi rửa nắp hơi và nắp trong, lau sạch nước bằng vải khô ngay lập tức. Nếu nước còn đọng lại, sẽ để lại dấu vết giọt nước.
- Sau khi nấu gạo trộn với các loại hạt khác, hãy vệ sinh nắp hơi và 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.
- 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 có thể làm trà, bong tróc bề mặt lớp phủ flo.

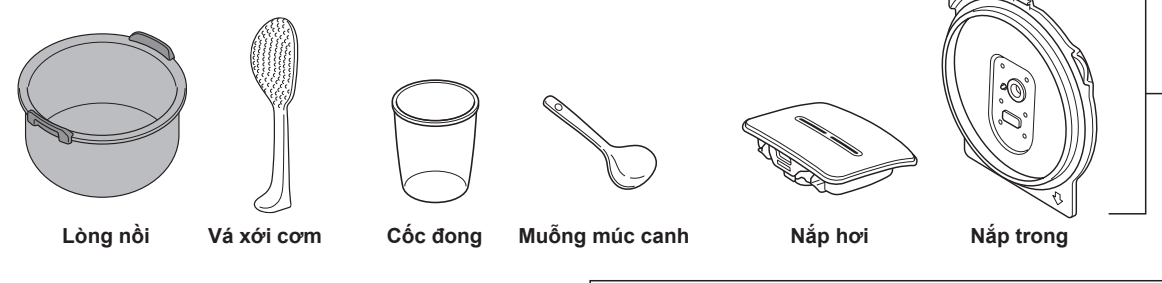


## Những vị trí cần được làm sạch mỗi khi bị bẩn

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

### Dụng cụ cần vệ sinh sau mỗi lần sử dụng

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



**Vệ sinh các bộ phận của nắp trong**

**Nắp trong (Mặt trước)**

**Van an toàn**  
Từ mặt trước của nắp trong, dùng ngón tay ấn nhẹ 2 ~ 3 lần để kiểm tra xem van có bị tắc hay không, sau đó rửa sạch bên trong bằng vòi nước.

**Vòng đệm nắp trong**  
Cứ để gắn với nắp trong như vậy rồi rửa. Nếu tháo ra, thì sẽ không thể gắn lại được nữa.

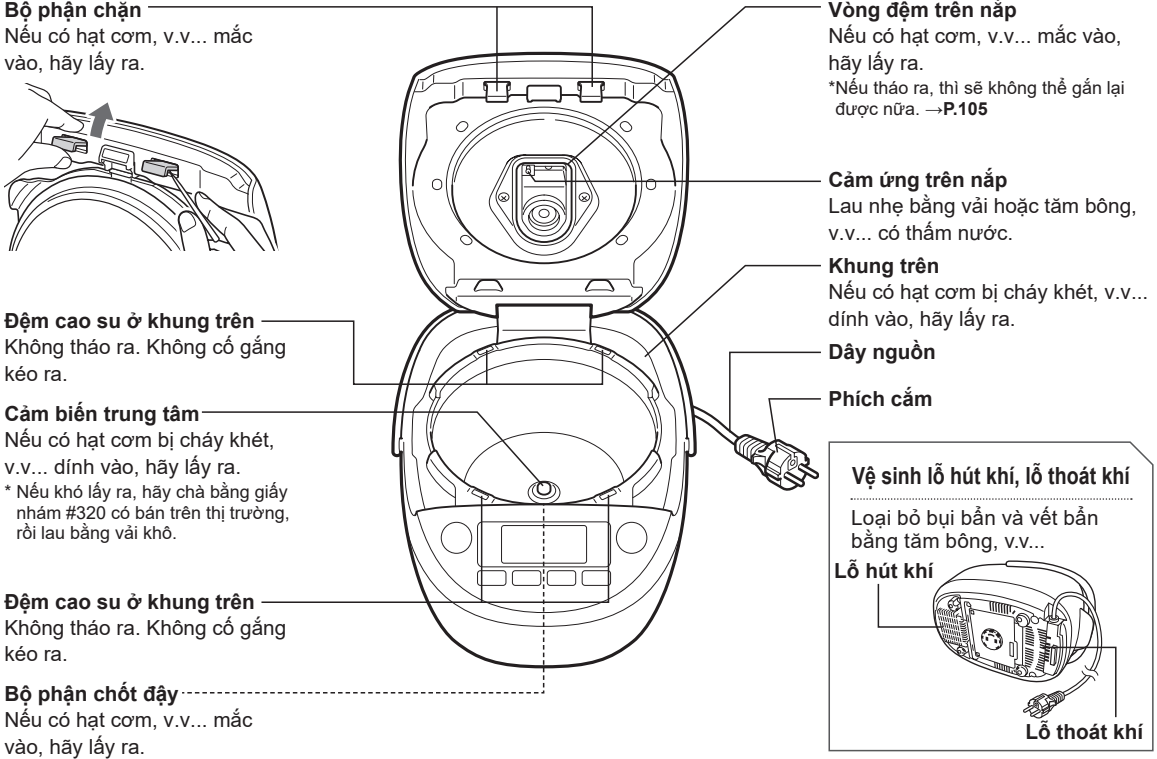
**Nắp trong (Mặt sau)**

**Lỗ điều chỉnh áp suất**  
Nếu có hạt cơm dính, v.v..., hãy rửa sạch bằng vòi nước chảy.

**Bi điều chỉnh áp suất**  
Nếu có hạt cơm dính, v.v..., hãy rửa sạch bằng vòi nước chảy.

**Lỗ giảm áp**  
Nếu có hạt cơm dính, v.v..., hãy rửa sạch bằng vòi nước chảy.

**Lỗ điều chỉnh áp suất âm**  
Nếu có hạt cơm dính, v.v..., hãy rửa sạch bằng vòi nước chảy. Nếu vòng đệm bị rơi ra, hãy chú ý hướng rồi mới lắp lại. →P.105



**Bộ phận chặn**  
Nếu có hạt cơm, v.v... mắc vào, hãy lấy ra.

**Vòng đệm trên nắp**  
Nếu có hạt cơm, v.v... mắc vào, hãy lấy ra.  
\*Nếu tháo ra, thì sẽ không thể gắn lại được nữa. →P.105

**Cảm ứng trên nắp**  
Lau nhẹ bằng vải hoặc tấm bông, v.v... có thấm nước.

**Khung trên**  
Nếu có hạt cơm bị cháy khét, v.v... dính vào, hãy lấy ra.

**Dây nguồn**

**Phích cắm**

**Vệ sinh lỗ hút khí, lỗ thoát khí**  
Loại bỏ bụi bẩn và vết bắn bằng tấm bông, v.v...  
**Lỗ hút khí**  
**Lỗ thoát khí**

**Đệm cao su ở khung trên**  
Không tháo ra. Không cố gắng kéo ra.

**Cảm biến trung tâm**  
Nếu có hạt cơm bị cháy khét, v.v... dính vào, hãy lấy ra.  
\* Nếu khó lấy ra, hãy chà bằng giấy nhám #320 có bán trên thị trường, rồi lau bằng vải khô.

**Đệm cao su ở khung trên**  
Không tháo ra. Không cố gắng kéo ra.

**Bộ phận chốt đẩy**  
Nếu có hạt cơm, v.v... mắc vào, hãy lấy ra.

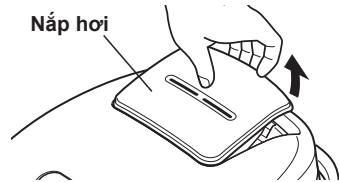
**⚠ Lưu ý**

- Tuyệt đối không để nước lọt vào bên trong thân nồi. Vì 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 sẽ làm nhiệt độ bên trong thân nồi tăng lên, là nguyên nhân gây ra sự cố và hỏa hoạn.

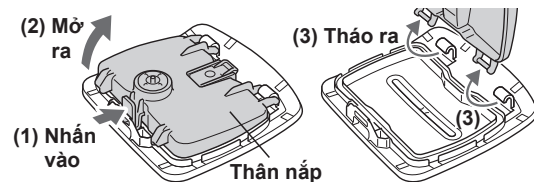
# Cách tháo ra và lắp từng bộ phận

## Tháo nắp hơi ra

**1** Cho ngón tay vào phần lõm của nắp, kéo lên để tháo nắp hơi ra.



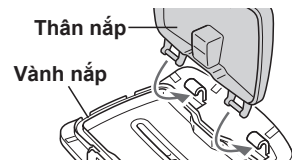
**2** Tháo ra như trong hình bên dưới.



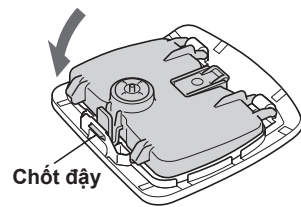
## Lắp nắp hơi vào

**1** Căn chỉnh phần thân nắp, móc vào vành nắp.

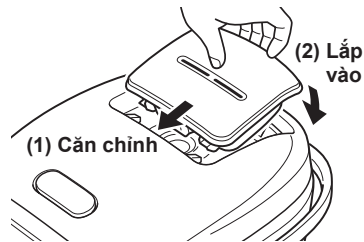
◇ Nếu không móc thân nắp vào chắc chắn, có thể gây ra sự cố như bị bung ra, hơi nước rò rỉ ngoài, v.v...



**2** Ấn vào cho đến khi chốt cài khớp vào chốt đậy.



**3** Lắp nắp hơi vào thân nồi từ phía trước một cách chắc chắn.



### ⚠ Lưu ý

Nắp hơi lắp vào chắc chắn. Nếu nắp hơi không được lắp một cách chắc chắn, có thể làm cơm nấu không ngon, thức ăn sôi trào ra ngoài, gây bỏng.

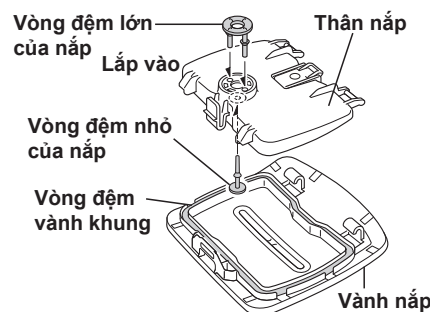


## Lắp vòng đệm dùng cho nắp hơi

Khi các loại vòng đệm dùng cho nắp hơi bị bung ra, hãy chú ý lắp chặt vào như bên hình minh họa lắp các loại vòng đệm.

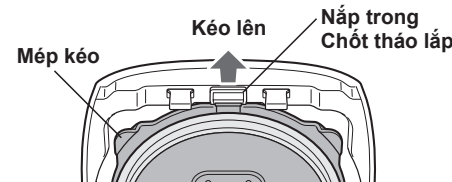
### ⚠ Lưu ý

- Đảm bảo lắp đầy đủ các loại vòng đệm rồi mới sử dụng. Nếu không lắp vòng đệm, hơi nước sẽ rò rỉ ra ngoài, là nguyên nhân làm cơm nấu không ngon.
- Lắp chắc chắn các loại vòng đệm vào. Nếu không lắp chắc chắn các loại vòng đệm vào, sẽ gây ra sự cố như bị bung ra, hơi nước rò rỉ ra ngoài, v.v...
- Không tháo vòng đệm vành khung ra. Nếu vòng đệm này bị bung ra, hãy đảm bảo lắp trở lại vị trí cũ. (Trường hợp khó lắp vào, hãy bôi một chút nước vào vòng đệm để dễ lắp vào hơn)

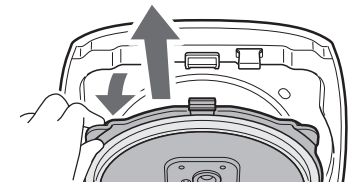


## Tháo nắp trong

**1** Kéo chốt tháo lắp nắp trong lên.

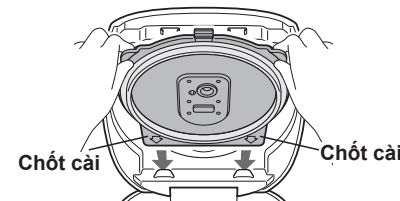


**2** Tháo nắp trong về phía trước.

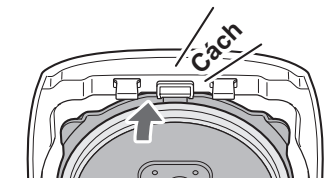


## Gắn nắp trong

**1** Gắn chặt các chốt cài bên trái và bên phải vào rãnh.



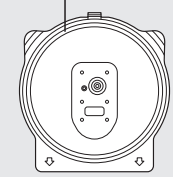
**2** Đẩy vào cho đến khi nghe thấy tiếng “Cạch”.



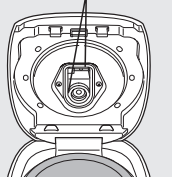
### ⚠ Lưu ý

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

Vòng đệm nắp trong



Phần vòng đệm trên nắp

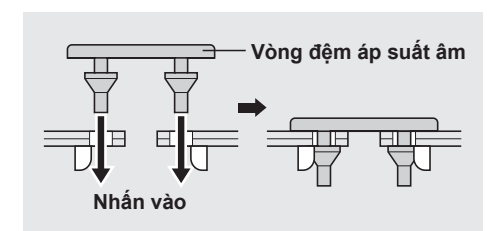
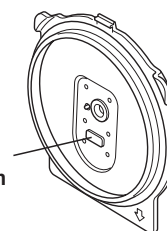


## Lắp vòng đệm áp suất âm

Hãy chú ý đến hướng lắp, và cẩn thận lắp vào. Đây là nguyên nhân khiến cơm nấu không ngon. Trường hợp khó lắp vào, hãy bôi một chút nước vào vòng đệm áp suất âm để dễ lắp vào hơn.

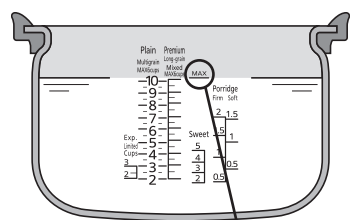
Mặt trước

Vòng đệm áp suất âm



# Cách làm sạch

Làm sạch nồi khi lo ngại về mùi, hoặc sau khi chế biến món ăn, sau khi làm bánh mì và bánh ngọt.



Vạch "MAX (TỐI ĐA)"

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

- ◇ Cho nước vào đến vạch "MAX (TỐI ĐA)".
- ◇ Đặt lòng nồi vào thân nồi, cắm phích cắm vào ổ cắm. → P.79
- ◇ 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.



Nhấp nháy



## 2 Nhấn nút [Menu (Lựa chọn) ◀ | ▶], rồi chọn menu "Self Clean (Làm sạch)".



Đèn sáng



Đèn sáng

## 3 Nhấn nút [Start (Nấu cơm)]. (Bắt đầu làm sạch)



Nhấp nháy

Keep Warm

Nhấp nháy



Đèn tắt

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

- ◇ Nhấn nút [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.102

### ⚠ 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 cơm nấu không ngon

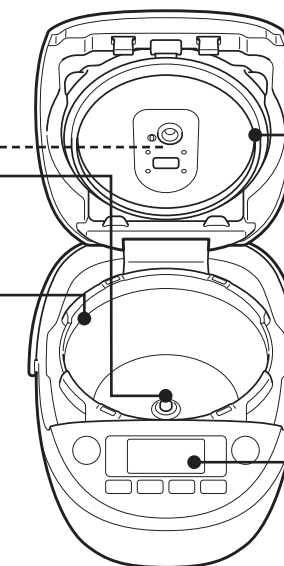
Khi cơm nấu không được ngon, thì hãy kiểm tra những điểm sau đây.



- 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
- Đinh 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đã nhầm lẫn lượng gạo, lượng nguyên liệu, và lượng các loại hạt khác</li> <li>• Đã nấu nhiều hơn dung tích nấu tối đa cho phép → P.68-74 • 117</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đã nhầm lẫn trong việc điều chỉnh lượng nước → P.68-74</li> </ul>	
Nước sôi trào ra ngoài	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đã nhầm lẫn lượng gạo, lượng nguyên liệu, và lượng các loại hạt khác</li> <li>• Có lẫn nhiều hạt gạo nứt</li> <li>• Đã nấu nhiều hơn dung tích nấu tối đa cho phép → P.68-74 • 117</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đã nhầm lẫn trong việc điều chỉnh lượng nước → P.68-74</li> <li>• Gạo không được vo kỹ (trừ gạo không cần vo)</li> <li>• Đã để gạo ráo nước trong rổ sau khi vo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đã trộn gạo với các nguyên liệu khác hay các loại hạt khác để nấu</li> <li>• Đã không trộn đều gia vị</li> </ul>
Cần thời gian để nấu chín cơm	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đã nhầm lẫn lượng gạo, lượng nguyên liệu, và lượng các loại hạt khác</li> <li>• Đã nấu nhiều hơn dung tích nấu tối đa cho phép → P.68-74 • 117</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đã nhầm lẫn trong việc điều chỉnh lượng nước → P.68-74</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đã nấu cơm liên tục → P.80</li> <li>• Đã ngừng chế độ Giữ ấm và nấu cơm ngay → P.80</li> </ul>
Xuất hiện màng mỏng	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Một màng mỏng dạng đục được tạo thành từ tinh bột hòa tan và khô lại, vì vậy không có hại.</li> </ul>		

### Vấn đề với cơm

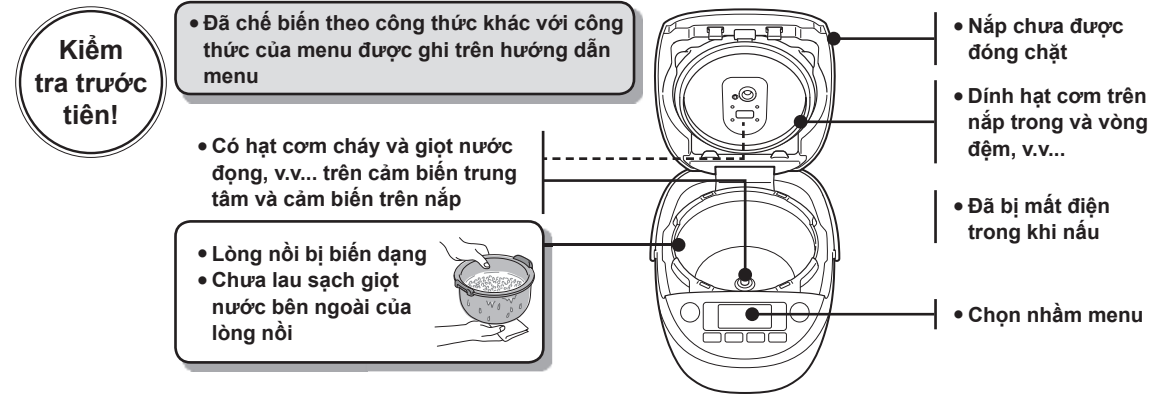
Trong trường hợp	Gạo	Nước	Nấu cơm
Cơm dính vào lòng nồi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cơm mềm và cơm có tính dẻo có thể dễ dàng dính vào nồi.</li> </ul>		
Có mùi như cám gạo/có mùi		<ul style="list-style-type: none"> <li>Gạo không được vo kỹ (trừ gạo không cần vo)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đã nấu hẹn giờ từ 12 tiếng trở lên</li> </ul>
Quá mềm	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đã nhầm lẫn lượng gạo, lượng nguyên liệu, và lượng các loại hạt khác</li> <li>Có lẫn nhiều hạt gạo nứt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đã nhầm lẫn trong việc điều chỉnh lượng nước →<b>P.68~74</b></li> <li>Nấu cơm bằng nước ion kiềm (pH9 trở lên)</li> <li>Đã sử dụng nước nóng (khoảng từ 35°C trở lên) để vo gạo hoặc điều chỉnh lượng nước</li> <li>Ngâm gạo trong nước quá lâu sau khi vo</li> <li>Đã để gạo ráo nước trong rổ sau khi vo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đã nấu hẹn giờ</li> <li>Đã trộn gạo với các nguyên liệu khác hay các loại hạt khác để nấu</li> <li>Đã không trộn đều gia vị</li> <li>Đã không đánh toi đều cơm được nấu chín</li> <li>Đã nấu cơm liên tục→<b>P.80</b></li> <li>Đã ngừng chế độ Giữ ấm và nấu cơm ngay→<b>P.80</b></li> </ul>
Quá cứng	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đã nhầm lẫn lượng gạo, lượng nguyên liệu, và lượng các loại hạt khác</li> <li>Đã nấu nhiều hơn dung tích nấu tối đa cho phép →<b>P.68~74 • 117</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đã nhầm lẫn trong việc điều chỉnh lượng nước →<b>P.68~74</b></li> <li>Sử dụng nước có độ cứng cao như nước khoáng, v.v... để nấu</li> <li>Đã sử dụng nước nóng (khoảng từ 35°C trở lên) để vo gạo hoặc điều chỉnh lượng nước</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đã trộn gạo với các nguyên liệu khác hay các loại hạt khác để nấu</li> <li>Đã không trộn đều gia vị</li> <li>Đã không đánh toi đều cơm được nấu chín</li> <li>Đã nấu cơm liên tục→<b>P.80</b></li> <li>Đã ngừng chế độ Giữ ấm và nấu cơm ngay→<b>P.80</b></li> </ul>
Nấu cơm cháy/ cháy dính nồi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đã nhầm lẫn lượng gạo, lượng nguyên liệu, và lượng các loại hạt khác</li> <li>Đã nấu nhiều hơn dung tích nấu tối đa cho phép →<b>P.68~74 • 117</b></li> <li>Có lẫn nhiều hạt gạo nứt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đã nhầm lẫn trong việc điều chỉnh lượng nước →<b>P.68~74</b></li> <li>Nấu cơm bằng nước ion kiềm (pH9 trở lên)</li> <li>Sử dụng nước có độ cứng cao như nước khoáng, v.v... để nấu</li> <li>Đã sử dụng nước nóng (khoảng từ 35°C trở lên) để vo gạo hoặc điều chỉnh lượng nước</li> <li>Gạo không được vo kỹ (trừ gạo không cần vo)</li> <li>Ngâm gạo trong nước quá lâu sau khi vo</li> <li>Đã để gạo ráo nước trong rổ sau khi vo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đã nấu hẹn giờ</li> <li>Đã trộn gạo với các nguyên liệu khác hay các loại hạt khác để nấu</li> <li>Đã không trộn đều gia vị</li> </ul>
Nấu chưa chín hoàn toàn/nấu cơm bị sống	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đã nhầm lẫn lượng gạo, lượng nguyên liệu, và lượng các loại hạt khác</li> <li>Đã nấu nhiều hơn dung tích nấu tối đa cho phép →<b>P.68~74 • 117</b></li> <li>Có lẫn nhiều hạt gạo nứt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đã nhầm lẫn trong việc điều chỉnh lượng nước →<b>P.68~74</b></li> <li>Đã sử dụng nước nóng (khoảng từ 35°C trở lên) để vo gạo hoặc điều chỉnh lượng nước</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đã trộn gạo với các nguyên liệu khác hay các loại hạt khác để nấu</li> <li>Đã không trộn đều gia vị</li> <li>Đã nấu cơm liên tục→<b>P.80</b></li> <li>Đã ngừng chế độ Giữ ấm và nấu cơm ngay→<b>P.80</b></li> <li>Sau khi sử dụng, nhấn nút [Start (Nấu cơm)] rồi để nguyên như vậy mà không tắt chức năng giữ ấm</li> </ul>

### Vấn đề với cơm

Trong trường hợp	Gạo	Nước	Nấu cơm
Cơm đang được giữ ấm có mùi		<ul style="list-style-type: none"> <li>Gạo không được vo kỹ (trừ gạo không cần vo)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đã giữ ấm món khác không phải gạo trắng hoặc gạo không cần vo</li> <li>Đã thêm cơm nguội vào</li> <li>Đã giữ ấm khi còn để vá xới cơm bên trong</li> <li>Đã giữ ấm hoặc hâm từ 2 cốc trở xuống →<b>P.82 • 83</b></li> <li>Liên tục giữ ấm trong hơn 24 tiếng</li> <li>Đã tắt chức năng giữ ấm khi còn gạo bên trong</li> <li>Không khử mùi sau khi chế biến món ăn, làm bánh mì hoặc bánh ngọt</li> </ul>
Cơm đang được giữ ấm bị đổi màu			<ul style="list-style-type: none"> <li>Đã không đánh toi đều cơm được nấu chín</li> <li>Đã giữ ấm món khác không phải gạo trắng hoặc gạo không cần vo</li> <li>Đã giữ ấm cơm ở dạng vòng tròn để trống ở giữa</li> <li>Đã thêm cơm nguội vào</li> <li>Đã giữ ấm khi còn để vá xới cơm bên trong</li> <li>Đã giữ ấm hoặc hâm từ 2 cốc trở xuống →<b>P.82 • 83</b></li> <li>Liên tục giữ ấm trong hơn 24 tiếng</li> <li>Đã hâm lại từ 3 lần trở lên</li> </ul>
Cơm đang được giữ ấm bị khô	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đã nhầm lẫn lượng gạo, lượng nguyên liệu, và lượng các loại hạt khác không?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đã nhầm lẫn trong việc điều chỉnh lượng nước→<b>P.68~74</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đã không đánh toi đều cơm được nấu chín</li> <li>Đã giữ ấm món khác không phải gạo trắng hoặc gạo không cần vo</li> <li>Đã giữ ấm cơm ở dạng vòng tròn để trống ở giữa</li> <li>Đã thêm cơm nguội vào</li> <li>Đã giữ ấm khi còn để vá xới cơm bên trong</li> <li>Đã giữ ấm hoặc hâm từ 2 cốc trở xuống →<b>P.82 • 83</b></li> <li>Liên tục giữ ấm trong hơn 24 tiếng</li> <li>Đã hâm lại từ 3 lần trở lên</li> </ul>
Cơm đang được giữ ấm bị dính	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đã nhầm lẫn lượng gạo, lượng nguyên liệu, và lượng các loại hạt khác không?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đã nhầm lẫn trong việc điều chỉnh lượng nước→<b>P.68~74</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đã không đánh toi đều cơm được nấu chín</li> <li>Đã giữ ấm món khác không phải gạo trắng hoặc gạo không cần vo</li> <li>Đã giữ ấm cơm ở dạng vòng tròn để trống ở giữa</li> <li>Đã thêm cơm nguội vào</li> <li>Đã giữ ấm khi còn để vá xới cơm bên trong</li> <li>Đã giữ ấm hoặc hâm từ 2 cốc trở xuống →<b>P.82 • 83</b></li> <li>Liên tục giữ ấm trong hơn 24 tiếng</li> <li>Đã tắt chức năng giữ ấm khi còn gạo bên trong</li> <li>Đã nấu hẹn giờ từ 12 tiếng trở lên</li> </ul>
Cơm hâm lại bị khô	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đã nhầm lẫn lượng gạo, lượng nguyên liệu, và lượng các loại hạt khác không?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đã nhầm lẫn trong việc điều chỉnh lượng nước→<b>P.68~74</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đã hâm lại từ 3 lần trở lên</li> <li>Đã giữ ấm hoặc hâm từ 2 cốc trở xuống →<b>P.82 • 83</b></li> <li>Đã hâm lại cơm còn nóng ngay sau khi nấu xong</li> </ul>

# Trường hợp chế biến, làm bánh mì, bánh ngọt không ngon

Khi chế biến món ăn, làm bánh mì, bánh ngọt không được ngon thì hãy kiểm tra những điểm sau đây.



## Vấn đề trong chế biến

Trong trường hợp	Nguyên liệu	Thời gian
Không chín	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đã nhầm lẫn loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu</li> <li>• Cho vào nhiều nguyên liệu hơn lượng tối đa tiêu chuẩn</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thời gian chế biến ngắn</li> </ul>
Nước sôi trào ra ngoài	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đã nhầm lẫn loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu</li> <li>• Cho vào nhiều nguyên liệu hơn lượng tối đa tiêu chuẩn</li> <li>• Cho vào ít nguyên liệu hơn lượng tối thiểu tiêu chuẩn</li> </ul>	
Sôi cạn	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đã nhầm lẫn loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu</li> <li>• Cho vào ít nguyên liệu hơn lượng tối thiểu tiêu chuẩn</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thời gian chế biến dài</li> </ul>
Cháy dính nồi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đã nhầm lẫn loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu</li> <li>• Cho vào nhiều nguyên liệu hơn lượng tối đa tiêu chuẩn</li> <li>• Cho vào ít nguyên liệu hơn lượng tối thiểu tiêu chuẩn</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thời gian chế biến dài</li> </ul>

## Vấn đề khi ủ men làm bánh mì

Trong trường hợp	Nguyên liệu	Thời gian
Bột không nở hoặc không đủ độ nở	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đã nhầm lẫn loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu</li> <li>• Không nhào kỹ nguyên liệu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Điều chỉnh nhầm thời gian ủ men</li> <li>• Thời gian ủ men không đủ*1</li> <li>• Bột nhào không được lên men ngay lập tức, chẳng hạn như để trong tủ lạnh, v.v... (nhiệt độ của bột quá thấp)</li> </ul>
Bột nở quá mức	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đã nhầm lẫn loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Điều chỉnh nhầm thời gian ủ men</li> <li>• Thời gian ủ men quá lâu*2</li> </ul>
Bột bị dính	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đã nhầm lẫn loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu</li> <li>• Không nhào kỹ nguyên liệu</li> </ul>	

## Vấn đề khi nướng bánh mì

Trong trường hợp	Nguyên liệu	Thời gian
Nhỏ và cứng	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đã nhầm lẫn loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu</li> <li>• Không nhào kỹ nguyên liệu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Điều chỉnh nhầm thời gian ủ men</li> <li>• Thời gian ủ men không đủ*1</li> </ul>
Thô và khô	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đã nhầm lẫn loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Điều chỉnh nhầm thời gian ủ men</li> <li>• Thời gian ủ men quá lâu*2</li> </ul>
Bên trong bị dính (Bánh mì nướng chưa chín hẳn)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đã nhầm lẫn loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu</li> <li>• Không nhào kỹ nguyên liệu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thời gian nướng ngắn</li> </ul>
Bị dính vào nắp trong (Bột nở quá mức)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đã nhầm lẫn loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thời gian ủ men quá lâu*2</li> </ul>
Bị cháy	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đã nhầm lẫn loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thời gian nướng dài</li> </ul>
Không có màu nâu khi nướng	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đã nhầm lẫn loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thời gian nướng ngắn</li> <li>• Chỉ nướng một mặt</li> </ul>
Mùi hương không thơm ngon	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Không nhào kỹ nguyên liệu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thời gian ủ men quá lâu*2</li> </ul>
Bề mặt bị nhăn	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đã nhầm lẫn loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Để lâu bánh mì đã nướng mà không lấy ra ngay</li> </ul>
Màu nâu do nướng không đều	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vui lòng xem phần "Kiểm tra trước tiên" ở P.110</li> </ul>	
Bề mặt bị dính	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đã nhầm lẫn loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Để lâu bánh mì đã nướng mà không lấy ra ngay</li> </ul>

\* 1. Nếu nhiệt độ của bột quá thấp, loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu không đúng, hoặc thời gian ủ men quá ngắn, bột sẽ không được ủ men đủ.  
 \* 2. Nếu nhiệt độ của bột quá cao, loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu không đúng, hoặc thời gian ủ men quá dài, bột sẽ bị ủ men quá mức.

## Vấn đề khi nướng bánh ngọt

Trong trường hợp	Nguyên liệu	Thời gian
Không được nướng	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đã nhầm lẫn loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thời gian nướng ngắn</li> </ul>
Nước sôi trào ra ngoài	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đã nhầm lẫn loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu</li> </ul>	
Bị cháy	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đã nhầm lẫn loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thời gian nướng dài</li> </ul>
Màu nâu do nướng không đều	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vui lòng xem phần "Kiểm tra trước tiên" ở P.110</li> </ul>	
Bề mặt bị dính		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Để lâu bánh ngọt đã nướng mà không lấy ra ngay</li> </ul>

# Trường hợp nghĩ rằng có hư hỏng

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

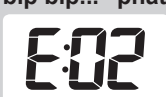

Trong trường hợp	Hãy kiểm tra những điểm này	Hãy xử lý bằng cách sau	Trang tham khảo
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gạo vẫn chưa được nấu chín</li> <li>Không thể chế biến món ăn</li> <li>Không thể làm bánh mì</li> <li>Không thể làm bánh ngọt</li> </ul>	Phích cắm đã được cắm vào ổ cắm chưa?	Cắm chặt phích cắm vào ổ cắm.	79 84 86 87 91 94
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gạo không được nấu chín theo thời gian đã hẹn giờ</li> </ul>	Cài đặt thời gian hiện tại có đúng chưa?	Cài đặt thời gian lại cho đúng.	77
	Xem mục "Cần thời gian để nấu chín cơm" ở P.107, và xử lý.		107
	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.		68-74
<ul style="list-style-type: none"> <li>Không thể cài đặt chức năng nấu hẹn giờ, ngâm hẹn giờ</li> </ul>	Thời gian hiển thị có đang nhấp nháy ở "0:00" không?	Cài đặt thời gian hiện tại.	77
	Có đang chọn "Quick (Nhanh)", "Exp. Limited Cups (Nấu nhanh lượng nhỏ)", "Mixed (Cơm trộn)", "Sweet (Xôi)", "Quick Cook (Nấu nhanh)", "Slow Cook (Hầm)", "Soup (Súp)", "Bread Fermentation (Ủ men làm bánh mì)", "Bread Bake (Nướng bánh mì)", "Cake (Bánh ngọt)", "Self Clean (Làm sạch)" hay không? Không thể cài đặt hẹn giờ với các menu này.		85 86
<ul style="list-style-type: none"> <li>Không thể hâm</li> </ul>	Khi nhấn nút [Start (Nấu cơm)], sẽ có âm cảnh báo bip bip vang lên.	Cơm bị nguội. Không thể hâm cơm khoảng từ 55°C trở xuống.	83
	Đèn Giữ ấm có bị tắt không?	Nhấn nút [Keep Warm (Giữ ấm)], kiểm tra xem đèn Giữ ấm có sáng không, rồi nhấn lại nút [Start (Nấu cơm)].	
	Có chọn các menu "Porridge (Cháo)", "Brown Porridge (Cháo gạo lứt)", "Slow Cook (Hầm)", "Bread Fermentation (Ủ men làm bánh mì)", "Bread Bake (Nướng bánh mì)", "Cake (Bánh ngọt)", "Self Clean (Làm sạch)" không? Không thể hâm với các menu này.		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Màn hình hiển thị bị mờ</li> </ul>	Có hạt cơm cháy hoặc hạt gạo, v.v... nào vẫn còn dính vào các loại vòng đệm hoặc mép lòng nồi không?	Hãy lấy ra hết.	107 110
	Mặt ngoài của lòng nồi có bị ướt không?	Lau sạch bằng vải khô.	
	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.		—
<ul style="list-style-type: none"> <li>Có âm thanh phát ra khi đang nấu cơm, giữ ấm hay hâm nóng</li> </ul>	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.		76
	Nếu bạn cùng lúc nghe thấy tiếng "xi xi" hoặc "lục đục" và hơi nước thoát ra nhiều từ lỗ thoát hơi, thì đó là do sôi lên, không phải là bị hỏng.		
	Tiếng "lách cách" khi đang nấu cơm là âm thanh điều chỉnh áp suất. Đó 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.	

Trong trường hợp	Hãy kiểm tra những điểm này	Hãy xử lý bằng cách sau	Trang tham khảo
<ul style="list-style-type: none"> <li>Khi nhấn nút [Start (Nấu cơm)] hoặc khi nhấn nút [Keep Warm (Giữ ấm)], nghe thấy tiếng bip bip</li> </ul>	Đã đặt lòng nồi vào chưa?	Đặt lòng nồi vào.	79
<ul style="list-style-type: none"> <li>Thời gian còn lại không thay đổi, giữ nguyên hiển thị là "00 phút", hoặc thời gian được hiển thị thay đổi đột ngột</li> </ul>	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.		80
	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.	80 107
<ul style="list-style-type: none"> <li>Nghe thấy tiếng bip bip khi nấu hẹn giờ hoặc ngâm hẹn giờ</li> </ul>	Nếu bạn không vận hành nồi cơm điện trong khoảng 30 giây sau khi nhấn nút [Timer (Hẹn giờ)], âm thanh thông báo sẽ phát ra, nhưng bạn có thể tiếp tục hẹn giờ.		85 86
<ul style="list-style-type: none"> <li>Nước hoặc gạo đã lọt vào trong thân nồi</li> </ul>	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.		—
<ul style="list-style-type: none"> <li>Khi điều chỉnh thời gian, dù có nhấn nút [Hour (Giờ)] hoặc nút [Min (Phút)] cũng không vào Chế độ cài đặt thời gian</li> </ul>	Không thể điều chỉnh thời gian khi đang nấu cơm (nấu), giữ ấm, cài đặt hẹn giờ, nấu cơm hẹn giờ, ngâm hẹn giờ, hâm, làm nóng bổ sung, khi đang chọn các menu "Porridge (Cháo)", "Quick Cook (Nấu nhanh)", "Slow Cook (Hầm)", "Soup (Súp)", "Bread Fermentation (Ủ men làm bánh mì)", "Bread Bake (Nướng bánh mì)", "Cake (Bánh ngọt)".		77
<ul style="list-style-type: none"> <li>Đèn Giữ ấm nhấp nháy</li> <li>Không được giữ ấm</li> </ul>	Có chọn các menu "Bread Fermentation (Ủ men làm bánh mì)", "Bread Bake (Nướng bánh mì)", "Cake (Bánh ngọt)", "Self Clean (Làm sạch)" không?	Không thể giữ ấm đối với các menu "Bread Fermentation (Ủ men làm bánh mì)", "Bread Bake (Nướng bánh mì)", "Cake (Bánh ngọt)", "Self Clean (Làm sạch)". Nếu bạn để nguyên như vậy, bánh mì và bánh ngọt sẽ bị dính, vì vậy vui lòng thưởng thức ngay khi còn nóng.	82 93 95
	Có thể xảy ra hiện tượng bị nhòe trên màn hình hiển thị 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.	76
<ul style="list-style-type: none"> <li>Số "6" nhấp nháy khi đang giữ ấm thức ăn được nấu</li> </ul>	Bạn có liên tục giữ ấm từ 6 tiếng trở lên sau khi nấu không? "6" sẽ nhấp nháy khi qua 6 giờ. (Vui lòng không giữ ấm từ 6 tiếng trở lên sau khi nấu)		88 89
<ul style="list-style-type: none"> <li>Nhấn nút [Hour (Giờ)] trong khi giữ ấm, và số "24" nhấp nháy</li> </ul>	Bạn có liên tục giữ ấm từ 24 tiếng trở lên không? Khi thời gian giữ ấm vượt quá 24 tiếng, màn hình sẽ thông báo bằng cách nhấp nháy số "24".		82
<ul style="list-style-type: none"> <li>Khi cắm phích cắm, "0:00" nhấp nháy trên màn hình hiển thị</li> </ul>	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?	Đã hết pin lithium. (Có thể nấu cơm bình thường) Vui lòng liên hệ với cửa hàng bạn đã mua sản phẩm để nhờ sửa chữa.	76
	Đã nhấn nút [Cancel (Hủy bỏ)] và nút [Timer (Hẹn giờ)] cùng lúc.	Điều chỉnh thời gian cho đúng.	77

## Trường hợp nghi rằng có hư hỏng

Trong trường hợp	Hãy kiểm tra những điểm này	Hãy xử lý bằng cách sau	Trang tham khảo
• 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 khớp khóa không?	Hãy lấy ra hết.	103
• 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.		—
• Trong khi nấu cơm, khe hở giữa nắp và thân nồi rộng ra	Trong quá trình nấu cơm, do có áp suất nên nắp có thể bị nâng lên và khe hở giữa nắp và thân nồi có thể rộng ra, nhưng điều này không ảnh hưởng đến chất lượng trong khi sử dụng.		—
• Nắp không đóng	Đã lắp nắp trong chưa?	Vui lòng lắp nắp trong.	105
	Có đóng nắp sau khi nấu cơm và ngay sau khi đánh toi cơm không?	Vì nấu cơm bằng áp suất nên độ kín của nắp sẽ rất chặt. Bạn có thể cảm thấy khó đóng, nhưng đây không phải là bị hỏng. Vui lòng từ từ đóng nắp lại.	79
• Nước đọng 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.		—
	Nắp trong có bị bẩn hay không? Nếu nắp trong bị bẩn, có thể có nhiều nước đọng hơn.	Rửa kỹ nắp trong bằng chất tẩy rửa trung tính gia dụng dùng cho nhà bếp.	102 103 105
	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)".		68
• Không có gì xảy ra khi nhấn nút	Phích cắm đã được cắm vào ổ cắm chưa?	Cắm chặt phích cắm vào ổ cắm.	77 · 79 84 · 86 87 · 91 94
	Đèn Giữ ấm có sáng không?	Nhấn nút [Cancel (Hủy bỏ)] để hủy chế độ Giữ ấm, sau đó thao tác.	82
• 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 mì và bánh ngọt)" để vệ sinh nồi.		106
• 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 [Cancel (Hủy bỏ)], thông báo đó sẽ hiển thị như trong hình bên dưới.	Nồi đang ở chế độ Demo. Vui lòng liên hệ với cửa hàng bạn đã mua sản phẩm.	—

## Khi nồi cơm bị lỗi và phương pháp xử lý

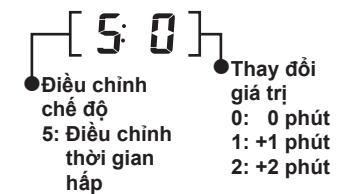
Hiện thị	Hãy xử lý bằng cách sau	Trang tham khảo
• Hiện thị "E:02" và có tiếng "bíp bíp bíp bíp bíp bíp..." phát ra 	Nếu thân nồi được đặt trên thảm, v.v..., có thể các lỗ hút khí và lỗ thoát khí sẽ bị bít tắc, khiến nhiệt độ tăng lên và kể cả khi bạn nhấn nút thì cũng không có phản hồi. Ngoài ra, nếu thân nồi được đặt 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.	63
• Hiện thị "E:11" 		—
• Hiện 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.

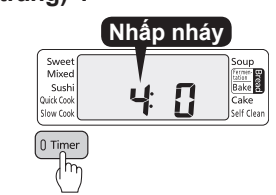
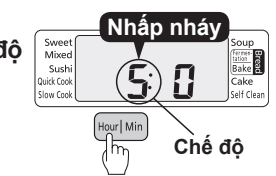
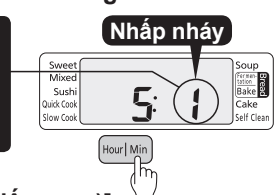
## Cách điều chỉnh thời gian hấp (Menu "Exp. Limited Cups (Nấu nhanh lượng nhỏ)")

\*Vui lòng hoàn thành từng bước một theo trình tự ① ~ ④ 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), giữ ấm, cài đặt hẹn giờ, nấu cơm hẹn giờ/ngâm hẹn giờ, hâm, làm nóng bổ sung.  
\*Vui lòng nhấn nút [Cancel (Hủy bỏ)] khi muốn dừng nấu giữa chừng.



### 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.

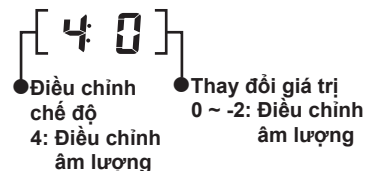
- Nhấn nút [Menu (Lựa chọn) ◀ | ▶], rồi chọn "Plain (Gạo trắng)".
- Nhấn giữ nút [Timer (Hẹn giờ)] và giữ khoảng từ 3 giây trở lên.  

- Nhấn nút [Hour (Giờ)] để đặt chế độ thành [5].  

- Nhấn nút [Start (Nấu cơm)].
- Nhấn nút [Hour (Giờ)] hoặc nút [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  

- Nhấn nút [Start (Nấu cơm)].
- Khi nhấn giữ nút [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 ① ~ ⑦ 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), giữ ấm, cài đặt hẹn giờ, nấu cơm hẹn giờ/ngâm hẹn giờ, hâm, làm nóng bổ sung.

\*Vui lòng nhấn nút [Cancel (Hủy bỏ)] khi muốn dừng nấu giữa chừng.

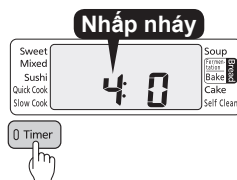


### Khi bạn muốn điều chỉnh âm lượng (âm thanh thao tác nút/âm thanh thông báo)

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.

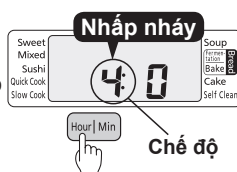
① Nhấn nút [Menu (Lựa chọn) ◀ | ▶], rồi chọn "Plain (Gạo trắng)".

② Nhấn giữ nút [Timer (Hẹn giờ)] và giữ khoảng từ 3 giây trở lên.



③ Đảm bảo rằng đang ở chế độ [4].

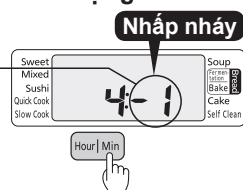
◇ Nếu đang ở chế độ [5], hãy nhấn nút [Hour (Giờ)] hoặc nút [Min (Phút)] để chuyển sang chế độ [4].



④ Nhấn nút [Start (Nấu cơm)].

⑤ Nhấn nút [Hour (Giờ)] hoặc nút [Min (Phút)] để điều chỉnh âm lượng.

**Điều chỉnh âm lượng**  
0: Lớn (cài đặt mặc định)  
-1: Vừa  
-2: Nhỏ



⑥ Nhấn nút [Start (Nấu cơm)].

⑦ Khi nhấn giữ nút [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 1,8L (10 cốc)		
Nguồn điện áp định danh/Tần số định danh	220V~50Hz		
Điện năng định mức (W)	1210		
Dung tích nấu (L)	Plain (Gạo trắng)	0,36 ~ 1,8 (2 ~ 10 cốc)	
	Premium (Hảo hạng)	0,36 ~ 1,8 (2 ~ 10 cốc)	
	Eco (Tiết kiệm điện)	0,36 ~ 1,8 (2 ~ 10 cốc)	
	Sushi (Gạo làm sushi)	0,36 ~ 1,8 (2 ~ 10 cốc)	
	Quick (Nhanh)	0,36 ~ 1,8 (2 ~ 10 cốc)	
	Exp. Limited Cups (Nấu nhanh lượng nhỏ)	0,36 ~ 0,54 (2 ~ 3 cốc)	
	Long-grain (Gạo hạt dài)	0,36 ~ 1,8 (2 ~ 10 cốc)	
	Multigrain (Gạo trộn các loại hạt khác)	0,36 ~ 1,08 (2 ~ 6 cốc)	
	Mixed (Cơm trộn)	0,36 ~ 1,08 (2 ~ 6 cốc)	
	Sweet (Xôi)	0,36 ~ 0,9 (2 ~ 5 cốc)	
	Porridge (Cháo)	Firm (Đặc)	0,09 ~ 0,36 (0,5 ~ 2 cốc)
		Soft (Mềm)	0,09 ~ 0,27 (0,5 ~ 1,5 cốc)
	Brown Porridge (Cháo gạo lứt)	Firm (Đặc)	0,09 ~ 0,36 (0,5 ~ 2 cốc)
Soft (Mềm)		0,09 ~ 0,27 (0,5 ~ 1,5 cốc)	
Brown (Gạo lứt)	0,36 ~ 1,08 (2 ~ 6 cốc)		
Brown GABA (Gạo lứt NẤY MÂM)	0,36 ~ 1,08 (2 ~ 6 cốc)		
Kích thước bên ngoài* (cm)	Rộng	28,8	
	Sâu	40,7	
	Cao	24,4	
Khối lượng thân nồi* (kg)	6,6		
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.

\*Vui lòng chú ý cẩn thận vì trong quá trình nấu cơm bằng áp suất, áp suất bên trong thoát ra, và hơi nước thoát ra rất nhiều.

Nếu mất điện vào những thời điểm 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.
- Lớp phủ flo của lòng nồi có thể bị hao mòn và bong ra theo thời gian sử dụng. →P.67