

**JKT-D10V**
JKT-D18V

For household use

IH Rice Cooker

OPERATING INSTRUCTIONS

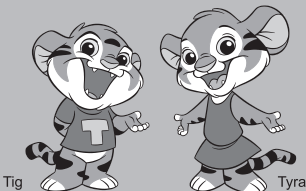
Thank you for purchasing this TIGER rice cooker/warmer.
Please read these instructions carefully before use and observe them during use.

Sử dụng trong gia đình

Nồi cơm điện cao tần

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

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




Contents	
1	Important Safeguards 4
2	Names and Functions of Component Parts 9
	Menu options and features 11
	Tips on making delicious rice..... 12
3	Before Cooking Rice 14
4	How to Cook Rice 16
	Appropriate amounts..... 17
	Cooking time guidelines..... 17
5	Once the Rice Is Done Cooking 18
6	Using the Timer Function 19
7	Keeping the Rice Warm 21
8	Reheating Cooked Rice 22
9	Slow Cooking (“Slow Cook” Menu) 23
10	Cleaning and Maintenance 26
11	If Rice Does Not Cook Properly 32
12	If Cooking Is Not Performed Properly 34
13	Troubleshooting 35
	If these indications appear 36
	Adjusting the steaming time (“Express-Limited Cups” menu)..... 37
	Menu guide 38
	Setting the present time 43
	Specifications..... 44
	In case of a power outage..... 44
	Purchasing consumables and optional accessories 44


1 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^{*1} when the product is handled improperly.




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

*1 "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.




*2 "Minor or moderate injury" is defined here as a physical injury, burns, or electric shock that does not require a hospital stay or extended outpatient care.





*3 "Damage to property" is defined here as damage that affects a building, furniture, livestock, or pets.

Description of Symbols









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


WARNING

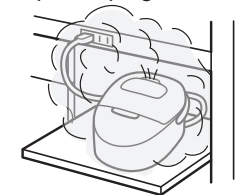
-  **Use only rated voltage power.** Use of any other power supply voltage may result in fire or electric shock.
-  **Use an electrical outlet rated for 7 A or higher and insert a plug with the same rating directly into the outlet.** Connecting other devices to the same outlet may cause the outlet to overheat, resulting in fire.
-  **Do not use a damaged power cord. Do not damage the power cord.** (Do not forcefully bend, pull, twist, fold, or modify the cord. Do not place the cord near high temperature surfaces or under/between heavy objects.) Doing so may cause fire or electric shock.


-  **Wipe the power plug thoroughly if dust or other foreign objects are collected on it.** This is to avoid fire.
-  **If the power cord is damaged, be sure to have it replaced by an authorized service representative.** Otherwise, a malfunction or accident may occur.
-  **Insert the power plug completely into the outlet.** Failure to do so may cause electric shock, short circuits, smoke, or fire.
-  **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, or fire.

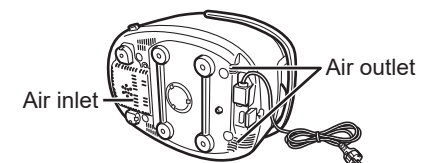
WARNING




-  **Do not handle the power plug with wet hands.** Doing so may cause electric shock or injury.
Do not touch the unit with wet hands
-  **Never open the lid during cooking.** Touching them may cause burns.
-  **Do not place your face or hands near the steam cap and steam vent.** Doing so may cause burns. Never allow small children near the steam vent.
Do not touch
-  **Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**
-  **The 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.** Unsupervised use may result in burns, electric shock, or injury.
-  **Do not immerse the rice cooker in water or splash water over the rice cooker.** Doing so may cause short circuits and electric shock.
Never immerse the unit in water or other liquid
-  **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.
Disassembly is prohibited
-  **Do not place any metal objects, such as knives, forks, spoons, or pot lids, etc., on the rice cooker.** Metal objects may become very hot.

-  **Do not expose the power plug to steam.** Doing so may cause electric shock or fire. When using the rice cooker on a sliding table top, be careful not to expose the power plug to steam.



-  **Do not insert any pins, wires, or other metal objects into the air inlet or air outlet, or any gaps between parts.** Doing so may cause electric shock or injury due to malfunction.



-  **When closing the lid, remove any cooked rice or grains of rice adhering to the upper casing or around the hook, and close the lid firmly.** Steam may leak or contents may spray out from the opened lid, causing burns or other injuries.
-  **Do not use this product in any way not described in the operating instruction.** Steam or contents may spray out, causing burns or other injuries. Examples of cooking that is not allowed:
 - Heating ingredients or seasoning in a plastic bag, etc.
 - Using parchment paper, aluminum foil, or plastic wrap
 - Cooking or steaming with a lot of oil
-  **When the surface of the rice cooker is damaged, immediately turn the power off.** Failure to do so may cause electric shock.

1 Important Safeguards

! WARNING



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 wobbling 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/repair service.



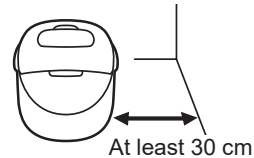
Do not use the rice cooker on an unstable surface, a heat sensitive table or mat, etc.

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.



! 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. Check that the load bearing capacity is sufficient before use.



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. Rice may not be cooked well.



Do not cook with the inner pot empty.

Doing so may cause overheating or malfunction.

! CAUTION



This rice cooker is for household use. It can also be used in the following environments:

- Store/office kitchens, etc.
- Agricultural facilities
- Hotel guest rooms or similar accommodation-type environments
- Guest houses or similar accommodation-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.



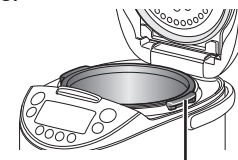
Do not touch high-temperature surfaces during or immediately after cooking.

Do not touch Doing so may result in burns.



Do not handle 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 may result in burns.



Inner pot handle



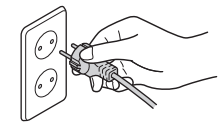
Unplug the power cord when not in use.

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 on 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 emits magnetic lines.

Noise may occur on a TV or radio. Content recorded in a credit card, magnet ID card, cassette tape, or video tape may be lost.



A person with cardiac pacemaker must consult a medical specialist before using the rice cooker.

Operation of the rice cooker may affect the cardiac pacemaker.



Do not operate the rice cooker using an external timer or remote controller.

Doing so may result in malfunction.



Wait until the rice cooker has cooled down before cleaning it.

Touching the hot surfaces may cause burns. Perform the procedures as described on P.26 to 31.



Do not wash the entire rice cooker.

Do not wash the main body or pour water into the main body or the base. Doing so may cause short circuits and electric shock.

1 Important Safeguards

⚠ CAUTION

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 open/lock button while carrying the rice cooker.
Doing so may cause the lid to open, resulting in injury or burns.

Do not touch

Do not hold the lid when moving the rice cooker.
Doing so may cause burns or other injuries. Be sure to hold the carrying handle 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, other ingredients that can foam easily

■ Safety instructions for the appliance to 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 result in malfunction or improperly cooked rice.

- Do not cover the rice cooker with a cloth or other object during cooking. Doing so may cause the rice cooker or the lid to become deformed or discolored.



- Do not reheat (keep warm) cooled rice. Doing so may cause unpleasant odors.

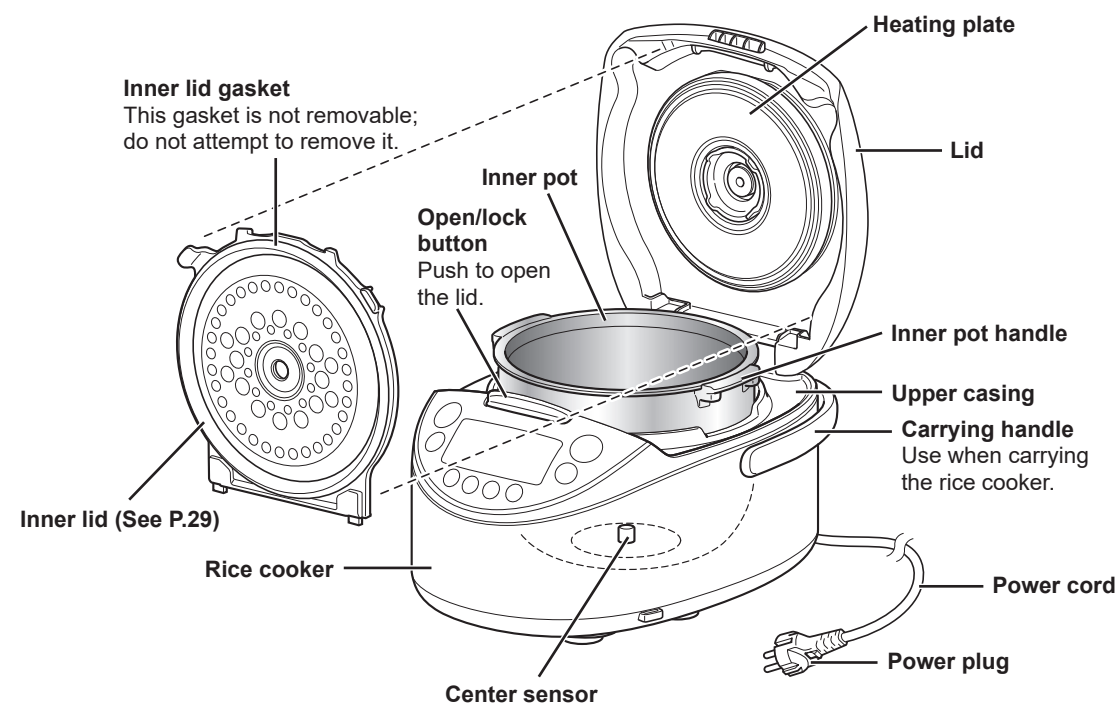
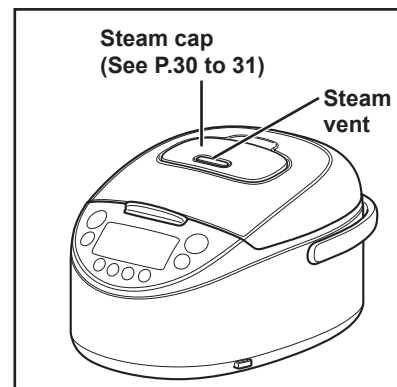
- The holes in the rice cooker are designed to maintain its functions and performance. In extremely rare cases, insects may enter these holes and cause malfunction. To prevent this, a commercially available insect prevention sheet, etc., is recommended. If a malfunction does occur due to this problem, 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 (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.

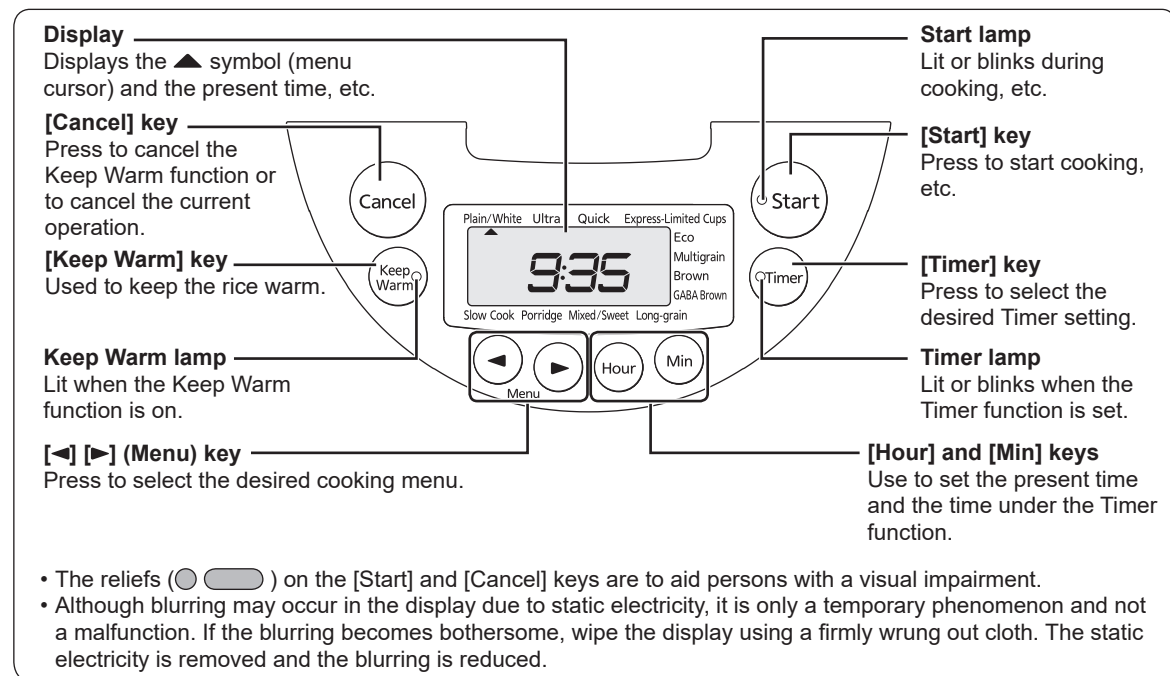
2 Names and Functions of Component Parts

Check the following immediately after opening the packaging.

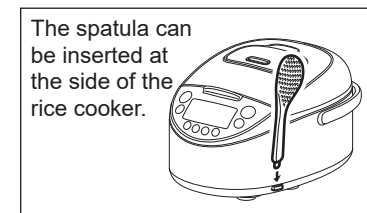
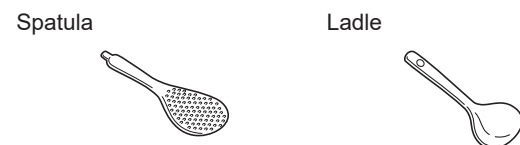


2 Names and Functions of Component Parts

Operation panel



■ Checking the accessories



The spatula can be inserted at the side of the rice cooker.

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



■ For first time use

Wash the inner pot, inner lid, steam cap, and accessories before using them. (See P.26 to 31)

■ 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 is normal and does not indicate a problem:

- Humming (This is the sound of the rotating fan.)
- Buzzing or twittering (This is the sound of IH operation.)

■ Checking the present time

The time is displayed in a 24-hour format. It should be adjusted if the correct time is not displayed. (See P.43)

■ The lithium battery

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

- If the lithium battery runs out, "0:00" will blink on the display when the power cord is plugged back in. Normal cooking is still possible, but the present time, preset timer settings, and elapsed Keep Warm time will no longer be stored in memory when the power plug is disconnected. Set the time if necessary.

Note

- Do not attempt to replace the lithium battery yourself.

To replace the battery, contact the place of purchase. (A fee is required.)

Menu options and features

Menu	Keep Warm function availability	Timer function availability	Feature
Plain/White	○	○	Select when cooking white rice (rinse-free rice).
Ultra	○	○	Select when cooking white rice (rinse-free rice) to bring out its maximum sweetness, flavor, and stickiness. Cooking using this menu will soak the rice twice as long as with the "Plain/White" menu and take extra time to heat and cook delicious rice.
Quick	○	–	Select when cooking white rice quickly.
Express-Limited Cups	○	–	Select when cooking a small amount of white rice quicker than the "Quick" menu. The cooking time is shorter and cooked rice is slightly hard compared to the "Plain/White" menu. Cooking capacity: 1.0 L type: 1 to 2 cups, 1.8 L type: 2 to 3 cups
Eco	○	○	Select when cooking white rice. Cooking using this menu makes rice firmer compared to the "Plain/White" menu. However, power can be saved (approximately 6 to 20% reduction).
Multigrain	△	○	Select when cooking other grains (barley, foxtail millet, barnyard millet, black rice, red rice, etc.) together with white rice.
Brown	△	○	Select when cooking brown rice.
GABA Brown	△	○	Select when cooking brown rice so it is soft and easy to chew. (Cooking using this menu takes longer than the "Brown" menu.) In addition, GABA (gamma-aminobutyric acid), a nutrient currently attracting attention for its health benefits, can be increased compared to brown rice cooked using the "Brown" menu.
Porridge	○	○	Select when cooking porridge.
Mixed/Sweet	△	–	Select when cooking seasoned rice or steamed sweet rice.
Long-grain	○	○	Select when cooking long-grain rice.

See P.44 for cooking capacities.

△: Although the Keep Warm function is automatically activated, it is not recommended since the rice loses its flavor.

* When using the "Eco" menu, a large amount of condensation may be formed on the inner lid.

Note

Brown crisp rice

* Dark brown crisp rice may be formed when cooking rinse-free rice. If this is not desired, rinse the rice thoroughly by replacing the water once or twice before cooking.

* Dark brown crisp rice may be formed when cooking rice using the "Mixed/Sweet", "Multigrain", "Brown", or "GABA Brown" menu or cooking germinated brown rice, whole rice, or semi-polished rice.

Soaking rice

* Since the soaking time is included in the cooking time for each menu (the "Quick" and "Express-Limited Cups" menus are excluded), rice can be cooked immediately without soaking.

* As the "Quick" and "Express-Limited Cups" menus do not have a soaking process and cooking starts immediately, the cooking time is shorter.

Keeping rice warm

When using the "Porridge" menu, porridge can become pasty if kept warm for too long. Serve it as soon as possible.

Timer function

You can preset the time that you want cooking to be actually completed. (See P.19)

Express-Limited Cups

This is a menu for a small amount of rice to be cooked quickly. The cooking time is shorter and cooked rice is slightly hard. Cooking capacity: 1.0 L type: 1 to 2 cups, 1.8 L type: 2 to 3 cups

Note: If cooked rice is too hard, adjusting the steaming time can change the hardness of cooked rice. (See P.37)

Tips on making delicious rice



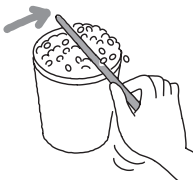
Read P.14 to 15 for preparations before cooking rice and P.16 to 20 for how to cook rice.

Select high quality rice and store it in a cool location.

Choose freshly polished, glossy rice with a uniform grain size. Store rice in a cool, dark, well-ventilated place.

Carefully measure the rice with the supplied measuring cup.

1 cup (level filling) is approximately 0.18 L. Use the supplied measuring cup for rinse-free rice as well.



Rinse the rice quickly.

Pour rice in the inner pot and 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.

When cooking germinated brown rice, whole rice, or semi-polished rice, select the “Multigrain” menu.

Cooking rinse-free rice

- Add the rinse-free rice and water, and then stir well from the bottom so that every individual grain of rice becomes immersed in the water. (Merely adding water to the rice will prevent it from soaking in the water and may result in improperly cooked rice.)
- If the added water turns white, we recommend you wash 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 burned rice, the contents boiling over, or improperly cooked rice.)

Adding other ingredients to the rice

The total amount of ingredients should be no more than 70 g per cup of rice (the “Porridge” menu is excluded). Stir in any seasoning well and then add the extra ingredients on top of the rice. If other ingredients are to be added to the rice, be sure to use no more than the acceptable maximum amount (refer to the table below).

Type of rice	1.0 L (5.5-cup) type	1.8 L (10-cup) type
Brown	3 cups	5 cups
Porridge • Firm	0.5 cups	1.5 cups
Mixed	4 cups	6 cups
Sweet	3 cups	5 cups

- Do not open the lid during cooking to add other ingredients.
- Add water prior to adding the ingredients. Adding water after the ingredients results in the cooked rice being too firm.
- The following cases may result in improperly cooked or burned rice.
 - When too much of seasonings such as soy sauce, sweet cooking rice wine, etc. are added
 - When seasonings have sunk to the bottom
 - When ketchup or tomato sauce is added
 - When other ingredients are mixed with rice
- When adding ingredients to porridge, 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.

Add water according to the type of rice and your personal preference.

● Amount of water to add

Type of rice	Corresponding scale (Use the corresponding scale on the inner pot as a guide and add water according to your personal preference.)
Plain/White Quick	“Plain/White” scale
Ultra Mixed	“Ultra” scale
Express-Limited Cups	“Express-Limited Cups” scale
Eco	“Eco” scale
Multigrain	More or less water to “Plain/White” scale
Brown GABA Brown	“Brown” scale
Porridge	Hard porridge: “Porridge • Firm” scale Soft porridge: “Porridge • Soft” scale
Sweet	“Sweet” scale
Long-grain	“Long-grain” scale

- When cooking rinse-free rice, use the “Plain/White” scale as a reference but add a little extra water (until it just covers the corresponding line).
- If you choose to use more or less water than the recommended amount, do not deviate from that amount by any more than 1/3 of one line.
- When cooking germinated brown rice, whole rice, or semi-polished rice, use the “Plain/White” scale as a reference.
- When cooking steamed sweet rice, use the “Sweet” scale as a reference. When cooking sweet and non-sweet rice mixed together, use the scale between “Plain/White” and “Sweet” as a reference. (In this case, add a little extra water to the level used when cooking only sweet rice.)
- If the amount of water to add is specified on a package of germinated brown rice or multi-grain rice, follow those directions and add water according to your personal preference.

Cooking brown rice and/or multigrain brown rice mixed in with white rice

- Multigrain brown rice is brown rice mixed with other grains.
- If the rice to be cooked includes more brown rice and/or multigrain brown rice than white rice, use the “Brown” menu.
- 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/White” menu. (The brown rice or multigrain brown rice should be soaked separately for 1 to 2 hours before cooking.)

Cooking sweet rice

When cooking sweet rice, select the “Mixed/Sweet” menu.

Wash the rice, and then level it out so that all of the rice is under water.

Cooking other grains together with white rice

- The amount of other grains rice should equal less than 20% of the volume of the white rice.
- The other grains should be placed on top of the white rice. Mixing them together may result in improperly cooked food.

Cooking other grains together with brown rice

- Always use the “Brown” menu.
- The maximum acceptable amount for the combination of brown rice and other grains is 3.5 cups with the 1.0 L type and 6 cups with the 1.8 L type.

Cooking long-grain rice

- When cooking long-grain rice, select the “Long-grain” menu. When cooking seasoned rice with various ingredients using long-grain rice, select the “Mixed/Sweet” menu. Selecting any other menu may result in improperly cooked food.

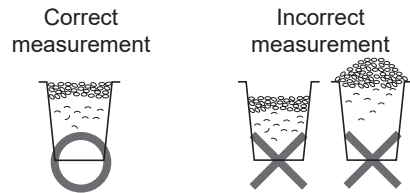
3 Before Cooking Rice

1 Measure the rice.

Always use the measuring cup supplied with the rice cooker (for rinse-free rice as well). A level filling of rice in the supplied measuring cup equals about 0.18 L (150 g).

Tips

- Fill the measuring cup as shown below.



Note

- If a rice dispenser is used, errors may occur and the rice may not cook properly.
- Always use the specified volume of rice (see "Specifications" on P.44). If other ingredients are to be added to the rice, see P.12.

2 Wash the rice. (This can be done using the inner pot.)

For rinse-free rice, see P.12.



Note

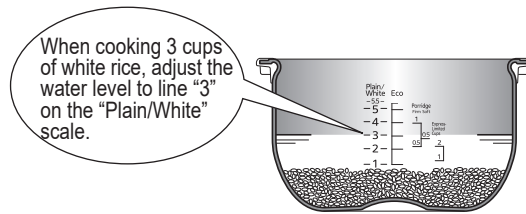
- Do not use hot water (over 35°C) to wash the rice or when adding water. It may prevent the rice from cooking properly.

3 Adjust the water level.

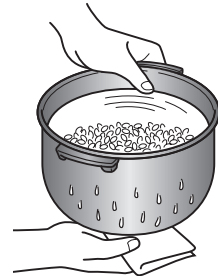
Place the inner pot on a level surface and adjust the water level to the appropriate line of the corresponding scale on the inside of the pot.

Tips

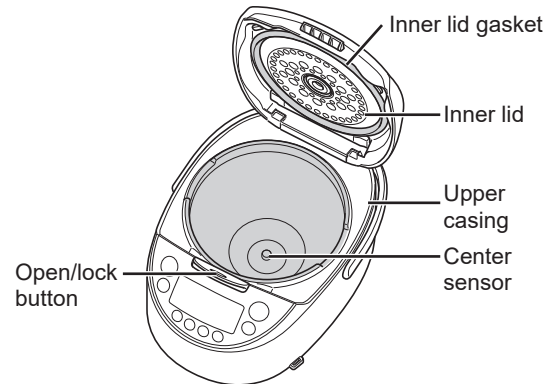
- The water level should be selected according to the type of rice and the selected cooking menu, but can be fine-adjusted to your personal preference. (See the guidelines on P.12)



4 Wipe off any water and rice, etc. <Outer surface and brim of the inner pot>



<Inside the rice cooker>

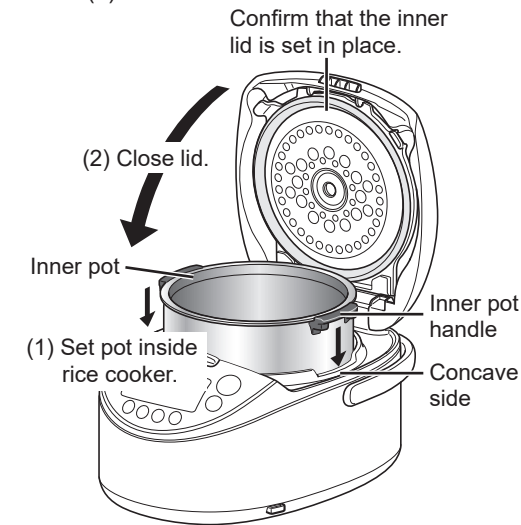


Caution

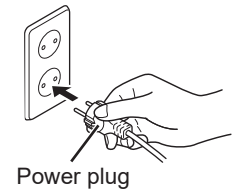
- Be sure to remove any rice or other material adhering to and around the center sensor, upper casing, and the open/lock button. (See P.28) Adhering material can prevent the lid from closing, allow steam to leak out during cooking, or enable the lid to open and the contents to spray out, resulting in burns or other injury.

5 Place the inner pot in the rice cooker.

- (1) Be sure to set the pot properly (not set at an angle).
- (2) Close the lid.

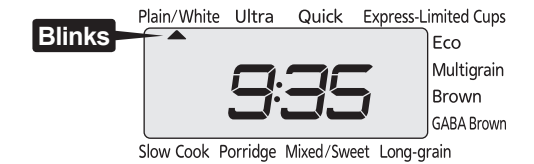


6 Connect the power plug to an outlet.



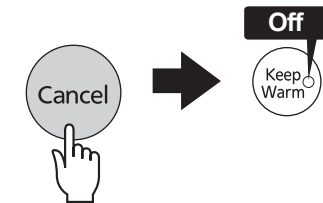
Power plug

The power will turn on and the ▲ symbol will blink.



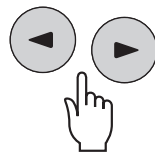
Note

- If the Keep Warm lamp is on, press the [Cancel] key to turn off the lamp.

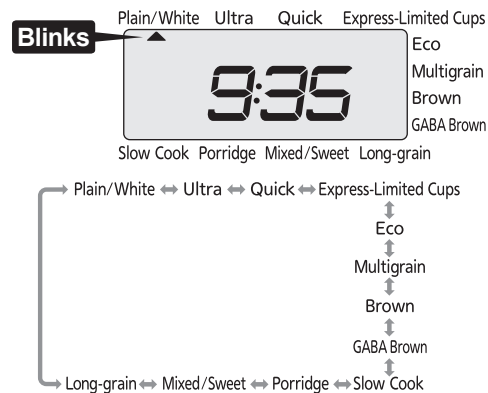


4 How to Cook Rice

1 Press the [←] or [→] key to select the desired menu.



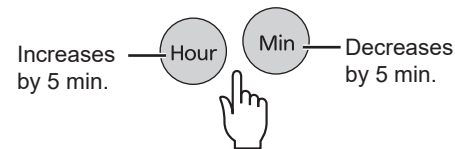
Each time the [Menu] key is pressed, the selected menu will change in the order shown below. The ▲ symbol will blink while the menu is being selected.



- It is not necessary to press the [Menu] key if the desired menu is already selected.

2 If you selected the “Porridge” menu, use the [Hour] and [Min] keys to set the desired cooking time.

- Each time the [Hour] key is pressed, the set time will increase by 5 minutes. Each time the [Min] key is pressed, that time will decrease by 5 minutes.
- The cooking time can be set to any 5-minute increment between 40 and 90 minutes.

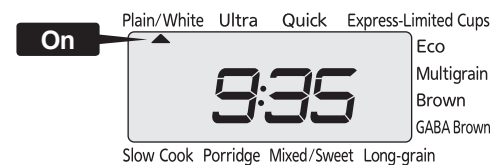


- The default setting is for 60 minutes. Adjust as desired.

3 Press the [Start] key.



When you selected the “Plain/White” menu, a one-short, one-long beep alarm will sound. In other menus, only a one-long beep alarm will sound.



Cooking will start.

Appropriate amounts

See P.12 to 13 for the appropriate amounts of other grains and ingredients.

Cooking time guidelines

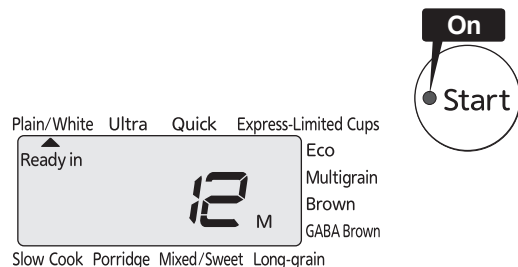
Type of rice	Plain/White	Ultra	Quick	Express-Limited Cups	Eco	Multigrain
1.0 L (5.5-cup) type	37 to 52 min	59 to 73 min	21 to 43 min	17 to 24 min	37 to 50 min	49 to 62 min
1.8 L (10-cup) type	42 to 56 min	63 to 76 min	23 to 47 min	20 to 26 min	39 to 53 min	54 to 68 min
Type of rice	Brown	GABA Brown	Mixed/Sweet	Long-grain		
1.0 L (5.5-cup) type	64 to 78 min	4 hours and 20 minutes to 4 hours and 32 minutes	34 to 65 min	18 to 34 min		
1.8 L (10-cup) type	67 to 87 min	4 hours and 26 minutes to 4 hours and 40 minutes	38 to 65 min	18 to 37 min		

- The above times indicate the amount of time to the end of steaming after cooking is completed when the rice is not soaked prior to cooking. (Voltage: 220 V, Room temperature: 23°C, Water temperature: 23°C, Amount of water: normal level)
- Cooking times will differ somewhat depending upon the amount being cooked, the type of rice, the type and quantity of ingredients, the room temperature, the water temperature, the amount of water, electrical voltage, and whether the Timer function is used or not, etc.

5 Once the Rice Is Done Cooking

Once the final steaming process begins, the remaining time will be displayed.

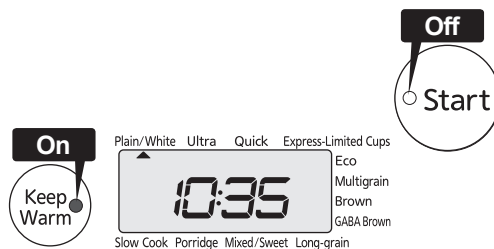
The time until steaming is completed will be shown on the display in 1-minute increments.



- Steaming times will vary depending upon the selected menu.

Once the rice is fully cooked, the Keep Warm function will automatically engage (the Start lamp will turn off).

The Keep Warm lamp will turn on and an alarm (8 long beeps) will sound.

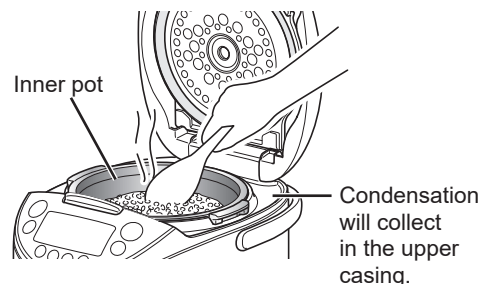


- If you added ingredients under the “Porridge” menu, or a longer cooking time is required, etc., you can set the desired additional cooking time. Simply press the [Hour] and [Min] keys once the Keep Warm lamp turns on, and then press the [Start] key. The cooking time can be extended up to 15 minutes in increments of 1 minute, a maximum of 3 times.
- Stir the rice well before reheating.

1 Stir and loosen the cooked rice.

Be sure to stir and loosen the rice as soon as cooking is complete.

- Due to the shape of the inner pot, the rice is slightly sunken at the center when cooking is finished.



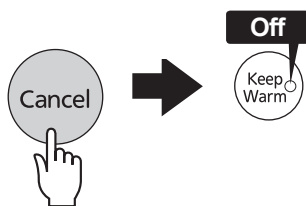
Note

- 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.

When you are done using the rice cooker...

1 Press the [Cancel] key to turn off the Keep Warm function.

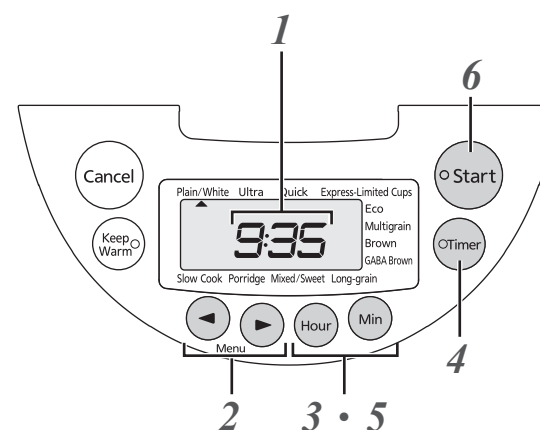
The Keep Warm lamp will turn off.



2 Disconnect the power plug from the outlet.

3 Clean the rice cooker. (See P.26 to 31)

6 Using the Timer Function



Timer function (Timer 1 / Timer 2)

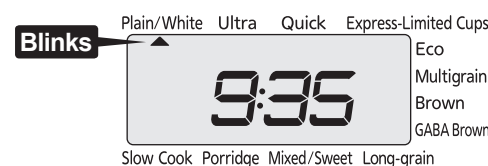
You can preset the time that you want cooking to be actually completed.

- Select either “Timer 1” or “Timer 2” and set the desired completion time. The start of cooking will be automatically adjusted so that the operation is completed at the preset time.
- Each timer can be set to different times. e.g. “Timer 1” for breakfast and “Timer 2” for dinner.
- The preset timer settings will be stored in memory.

Tips

- Example setting: If “Timer 1” is set to 13:30, cooking will be completed at 13:30.

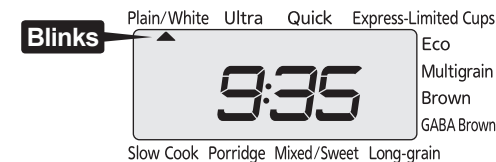
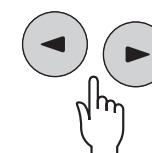
1 Check the present time.



- See P.43 for the procedure to set the present time.

2 Press the [◀] or [▶] key to select the desired menu.

The ▲ symbol will blink while the menu is being selected.



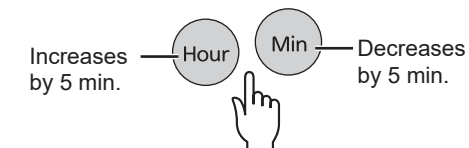
- Confirm that the Keep Warm lamp is off.



- It is not necessary to press the [Menu] key if the desired menu is already selected.

3 If you selected the “Porridge” menu, use the [Hour] and [Min] keys to set the desired cooking time.

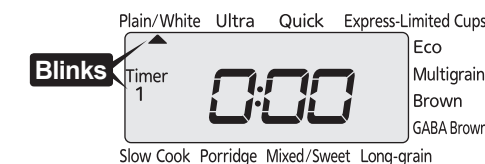
- Each time the [Hour] key is pressed, the set time will increase by 5 minutes. Each time the [Min] key is pressed, that time will decrease by 5 minutes.
- The cooking time can be set to any 5-minute increment between 40 and 90 minutes.



- The default setting is for 60 minutes. Adjust as desired.

4 Press the [Timer] key to select either “Timer 1” or “Timer 2”.

The selected setting will switch back and forth between “Timer 1” and “Timer 2” each time the [Timer] key is pressed. Both the Timer lamp and the displayed “Timer 1” or “Timer 2” will blink.



- The previously preset time will be displayed. It is not necessary to set the timer again if the desired completion time is already displayed.

6 Using the Timer Function

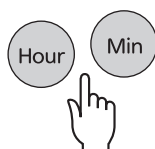
Note

- The Timer function is not available in the following cases.
 - When the “Quick”, “Express-Limited Cups”, “Mixed/Sweet”, or “Slow Cook” menu is selected
 - When the preset time is less than that indicated in the following table.

Menu	Timer setting guideline
Plain/White	1 h
Ultra	1 h 20 min
Eco	55 min
Multigrain	1 h 10 min
Brown	1 h 30 min
GABA Brown	4 h 45 min
Porridge	Cooking time + 1 min
Long-grain	45 min

- When “0:00” is blinking on the display
- If the Keep Warm lamp is on, press the [Cancel] key to turn off the lamp. (The Timer function is not available while the Keep Warm lamp is on.)
- If you do not operate the rice cooker within about 30 seconds after pressing the [Timer] key, an alarm (3 beeps) will sound.
- If the [Timer] or [Start] key is pressed while the rice cooker is in a state where the Timer function is not available, an alarm (3 beeps) will sound.

5 Use the [Hour] and [Min] keys to set the desired completion time.



Press the [Hour] key to change the set time in 1-hour increments. Press the [Min] key to change that time in 10-minute increments. Hold down the corresponding key to change the time more rapidly.



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

Note

- Do not set the timer to more than 12 hours, as it may result in spoiled rice.

6 Press the [Start] key.

The Timer lamp will turn on and the Timer function is set.



When you selected the “Plain/White” menu, a one-short, one-long beep alarm will sound. In other menus, only a one-long beep alarm will sound.



- If you make a mistake or otherwise want to reset the timer, press the [Cancel] key and repeat the procedure from step 2 on P.19.

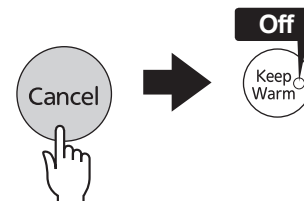
7 Keeping the Rice Warm

The Keep Warm function will especially maintain the shiny, delicious taste of white rice (rinse-free rice). The Keep Warm function will automatically engage when cooking is completed.

Turning off the Keep Warm function

Press the [Cancel] key.

The Keep Warm lamp will turn off.



Restarting the Keep Warm function

Confirm that the Keep Warm lamp is off and press the [Keep Warm] key.

The Keep Warm lamp will turn on.



Keeping a small amount of rice warm

Gather the rice at the center of the inner pot; serve as soon as possible.

Elapsed Keep Warm time display

Hold down the [Hour] key to display the elapsed Keep Warm time. The elapsed time will be displayed in 1-hour increments up to 24 hours (“24h”).

After 24 hours have elapsed, “24” will blink and “h” will turn on.



Note

- Avoid the following, as they may result in unusual odors, dryness, discoloration, and spoiling of the rice, or corrosion of the inner pot.
 - Using the Keep Warm function with cold rice
 - Adding cold rice to rice that is being kept warm
 - Leaving a spatula in the inner pot while the Keep Warm function is on
 - Using the Keep Warm function with the power plug disconnected
 - Using the Keep Warm function for longer than 24 hours
 - Keeping less than the minimum required amount of rice warm (See “Specifications” on P.44)
 - Using the Keep Warm function for anything other than white rice (including rinse-free rice)
 - Keeping warm a circle of rice with a hole in the middle
- When using the “Porridge” menu, the porridge can become pasty if kept warm for too long; serve as soon as possible.
- Be sure to remove any grains of rice that adhere to the brim of the inner pot as well as to any gaskets. Failure to do so can result in dryness, discoloration, odors, and stickiness of the rice being cooked.
- Serve cooked rice as soon as possible in cold climates and high temperature environments.

8 Reheating Cooked Rice

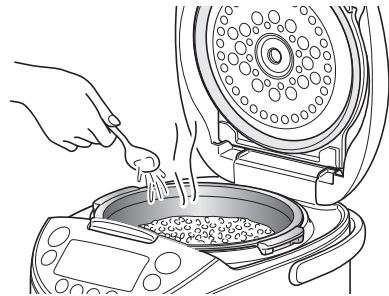
For piping hot rice, reheat the rice that is being kept warm before serving it.

Note

- Rice will not be fully heated if more than half of the inner pot is full.
- The rice will end up being dry if reheated under any of the following conditions.
 - The rice is still hot, such as immediately after cooking.
 - There is less than the minimum required amount of rice (1 cup with the 1.0 L type, 2 cups with the 1.8 L type).
 - The rice is reheated 3 times or more.

1 Stir and loosen the rice that was being kept warm.

2 Add 1 to 2 tablespoons of water evenly over the rice.



Tips

- Adding water will prevent the rice from drying out and result in plumper rice.

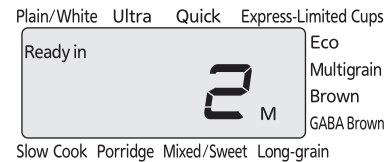
3 Make sure that the Keep Warm lamp is on.



- Reheating is not available if the Keep Warm lamp is not on. If the lamp is not on, press the [Keep Warm] key. (See P.21)

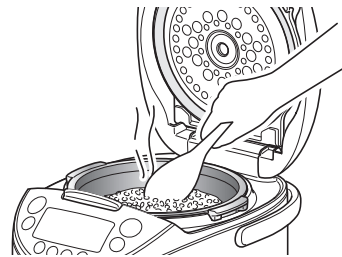
4 Press the [Start] key.

The Start lamp will blink and reheating will start. The remaining time will be displayed and an alarm (3 long beeps) will sound when the operation is completed.



- To stop reheating, press the [Cancel] key.
- Reheating is not available if the rice is too cold (55°C or lower as a guideline). In this case, a repeated beeping alarm will sound.

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



9 Slow Cooking ("Slow Cook" Menu)

You can prepare the following dishes with ease. See the recipes listed in "Menu guide" (P.41 to 42) for directions.

"Slow Cook" menu

Food is first brought to near boiling and the heat is then lowered for simmering. The temperature is then lowered even further to continue simmering. By gradually lowering the heating temperature in this way, flavors are enhanced and the liquids do not boil down even when heated for a long period of time.

Simmered dishes and easy and quick dishes that can be ready in 20 minutes can be cooked.

Menu examples

- Simmered dishes: Vegetable and Chicken Pot-Au-Feu, Braised Pork
 - Quick dish: Chicken and shimeji mushrooms with tomato sauce
- See "Menu guide" (P.41 to 42).

Note

- Caution should be exercised when making dishes other than those described in "Menu guide", as they may boil over or burn.
- Stir well before cooking to prevent seasonings from settling at the bottom of the inner pot.
- When using hot dashi (Japanese soup stock) or other stock, cool it before cooking. Otherwise, cooking may not be performed properly.
- When using starch, add it at the end of cooking.
- Adjust the amount of paste products such as fish paste cakes as they expand with heat.
- Some ingredients such as milk and soymilk can boil over easily. Add them after heating is completed and heat them no more than 5 minutes at a time. Adding these ingredients at the beginning may cause them to boil over.

Basic cooking procedure

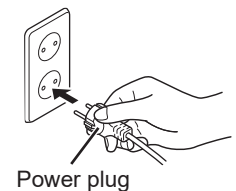
- 1 Prepare ingredients.**
- 2 Add the ingredients to the inner pot and close the lid.**

Note

- Use the "Plain/White" scale on the inside of the inner pot as a reference. (See the table below.)
- Using more than the maximum acceptable amount can prevent proper boiling or cause the contents to boil over. Be careful not to use less than the minimum required amount, as that can also cause the contents to boil over.
- Cooking may not be performed properly if too much ingredients are added when the cooking time is 20 minutes or less. In that case, reheat the ingredients.

Cooking time	"Plain/White" scale			
	1.0 L type		1.8 L type	
	Maximum	Minimum	Maximum	Minimum
20 min. or less	5.5 or below	1 or above	8 or below	2 or above
21 min. or more	5.5 or below	2 or above	8 or below	3 or above

3 Connect the power plug to an outlet.

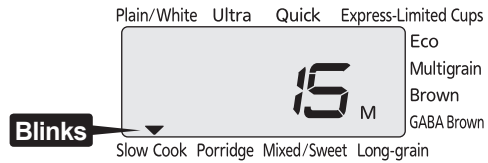
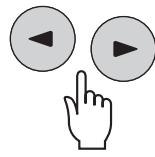


Note

- If the Keep Warm lamp is on, press the [Cancel] key to turn off the lamp.

9 Slow Cooking (“Slow Cook” Menu)

4 Press the [◀] or [▶] key to select the “Slow Cook” menu.

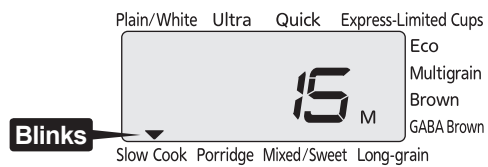
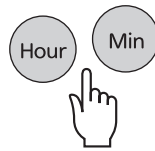


5 Set the desired cooking time.

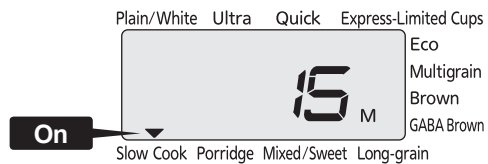
Use the [Hour] and [Min] keys to set the desired cooking time.

The cooking time can be set between 1 and 30 minutes in increments of 1 minute and between 30 and 180 minutes in increments of 5 minutes.

- Each time the [Hour] key is pressed, the set time increases. Each time the [Min] key is pressed, the time decreases.
- The default setting is 15 minutes.



6 Press the [Start] key. Cooking starts.

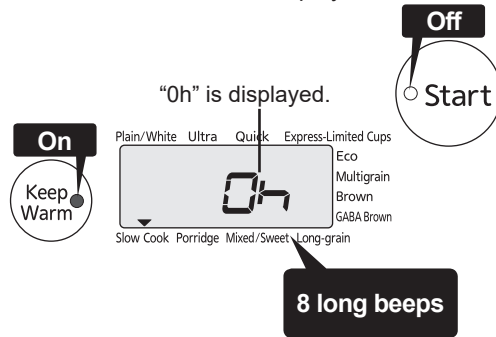


Note

- Do not open the lid during cooking.

7 Once cooking is completed, an alarm (8 long beeps) will sound (the Start lamp will turn off).

The rice cooker automatically switches to the Keep Warm setting, the Keep Warm lamp turns on, and “0h” is displayed.



- If a longer cooking time is required, press the [Hour] key to set the additional cooking time and press the [Start] key with the Keep Warm lamp lit. (The cooking time can be extended up to 30 minutes, for a maximum of 3 times.)
- When cooking is completed, the Keep Warm function is automatically activated and the elapsed Keep Warm time is displayed in increments of 1 hour from the first hour (“1h”) up to 6 hours (“6h”) after that. After 6 hours has elapsed, “6” blinks on the display.
- Do not use the Keep Warm function continuously for more than 6 hours as some foods lose their taste.
- For dishes containing ingredients high in acid, avoid keeping them warm for a long period of time and serve them as soon as possible.
- If you want food that is being kept warm to be piping hot before serving it, press the [Start] key when the Keep Warm lamp is on in order to reheat that food. The remaining reheating time is displayed and the rice cooker beeps 3 times (long beeps) when the reheating is completed. After reheating, the Keep Warm lamp turns on and the elapsed Keep Warm time is displayed.

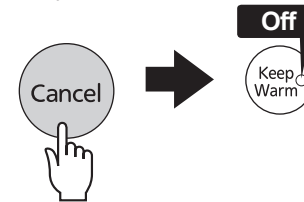
Note

- If a longer cooking time is required, do not press the [Cancel] key before extending that time. Doing so causes the Keep Warm lamp to go out and additional cooking cannot be performed. If you mistakenly pressed the [Cancel] key, perform the following procedure.
 1. Remove the inner pot and set it on a wet 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 inside the rice cooker.
 4. Repeat the procedure from step 4 on P.24.

Once cooking is completed...

1 Press the [Cancel] key.

The Keep Warm lamp turns off when the [Cancel] key is pressed.



2 Be sure to clean the inner pot and inner lid to remove any odors. (Removing odors (When odors remain in the rice cooker) → on P.31)

10 Cleaning and Maintenance

Any repair services not described in this manual should be performed by an authorized service representative.

To maintain cleanliness, always clean the rice cooker on the same day it is used. Also clean the rice cooker periodically.

The rice cooker should also be cleaned on the day that it is used in order to remove any odors that remain from cooking. (See P.31)

Note

- Be sure to disconnect the power plug and allow the rice cooker, inner pot, inner lid, and steam cap to cool down before cleaning.
- Always keep the inner pot and lid clean to prevent corrosion and odors.
- Do not clean the rice cooker or its parts using thinner, cleanser, bleach, chemically treated cloths, metal spatulas, nylon scrubbing sponges, or the like.
- Always clean each part separately.
- Do not use a dishwasher/dryer to clean the inner pot and other parts. Doing so may cause the rice cooker and/or its parts to become deformed or discolored.

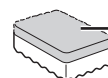
◆When cleaning the rice cooker with a detergent, use only a mild detergent (for dishes and kitchen utensils).

* Rinse the parts thoroughly since detergent remaining on them may result in deterioration and discoloration of parts' materials such as plastic.

* Using any detergent other than mild detergents can cause discoloration, corrosion, etc.

◆Clean using a soft sponge and cloth.

◆Do not use the abrasive side of a heavy-duty scrubbing sponge or melamine sponge. Doing so may damage the fluorocarbon resin coating of the inner pot.



Do not use the abrasive side of a heavy-duty scrubbing sponge.

■ Parts to wash after every use



Inner pot



Measuring cup



Spatula



Ladle

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

Note

- Thoroughly clean the inside and outside of the inner pot after every use.
- 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.
- Do not immerse the measuring cup and spatula in hot water. Doing so may cause them to become deformed.



Steam cap
(Separate it into 2 parts.
See P.30 to 31)

The steam cap can be rinsed.

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

Note

- Do not use the following methods to clean as the steam cap may be deformed.
 - Rinsing with hot water.
 - Soaking in water.
 - Washing hot parts under running water immediately after cooking.
- Be sure to clean the steam cap after cooking rice with barley or other grains (amaranth, etc.). The steam cap may clog and cause problems, like preventing the lid from opening, resulting in improperly cooked food.
- After cleaning the steam cap, wipe it off using a dry cloth immediately. Not drying the cap can leave water droplet marks.

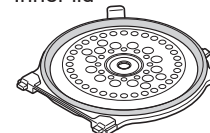
- (1) Wash it well using a sponge with detergent diluted with cold or lukewarm water.
- (2) Wipe off the water using a dry cloth and completely dry all parts.

Condensation can be formed more easily on the dirty inner lid.

Note

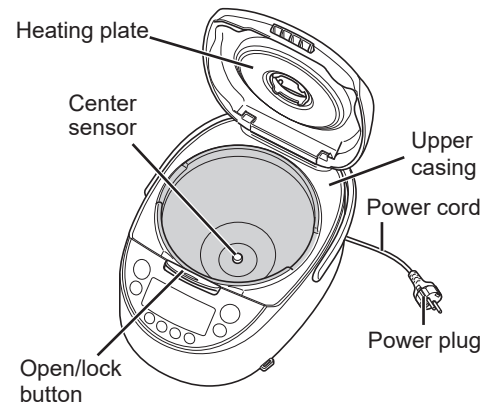
- Be sure to remove any cooked rice or grains of rice adhering to the inner lid. Any rice on the inner lid can prevent the lid from closing, allow steam to leak out during cooking, or enable the lid to open and the contents to spray out, resulting in burns or other injury.
- Be sure to clean the inner lid after cooking rice with barley or other grains (amaranth, etc.). Otherwise the inner lid may be clogged, causing a problem like the lid does not open or rice cannot be cooked properly.
- If there is any significant food staining, soak the part in lukewarm water.
- Thoroughly wipe the inner lid using a dry cloth after cleaning it so that no moisture remains in any gaps. Otherwise, water drops may leave marks on the inner lid.

Inner lid



10 Cleaning and Maintenance

■ Parts to wash when dirty



Inside and outside the rice cooker

Wet a towel or cloth, wring out excess water, and wipe.

Center sensor

Remove burned rice and any other adhering grains of rice. If adhering objects are hard to remove, use commercially available sandpaper (around #320), then wet a towel or cloth, wring out excess water, and wipe.

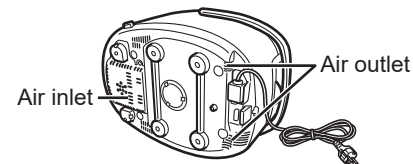
Around the upper casing and open/lock button

Remove any adhering grains of rice, etc.

Note

- Do not allow water to get inside the rice cooker unit.
- Do not immerse the power cord in or splash it with water. Doing so may result in short-circuiting or electric shock.

Air inlet and air outlet

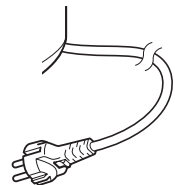


Remove dust using a cotton swab.

Note

- Do not use the rice cooker if dust is adhering to the air inlet or outlet. Otherwise the temperature increases inside the rice cooker, resulting in malfunction or fire.

Power cord and plug

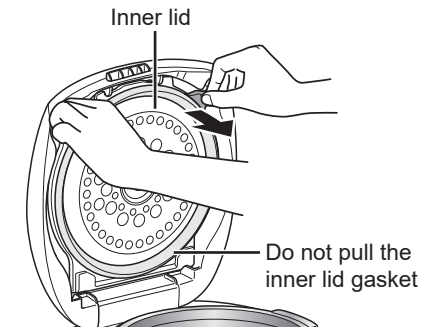


Wipe with a dry cloth.

Removing and attaching the inner lid

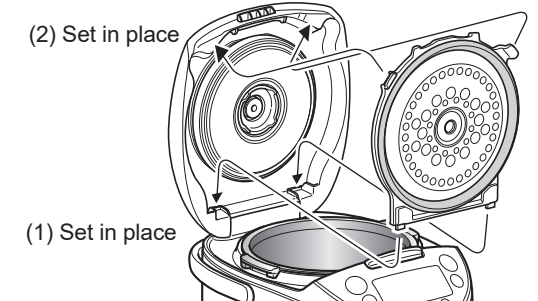
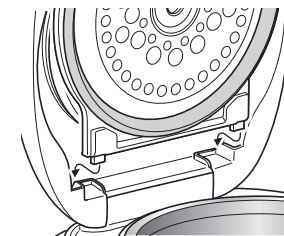
■ Removing the inner lid

Push down and pull the inner lid levers to the front to detach.



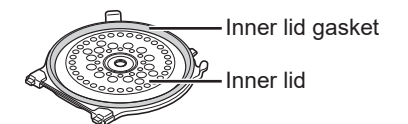
■ Attaching the inner lid

Set the inner lid securely in the lid as shown in the figure below.



Note

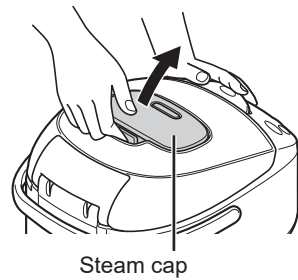
- Do not pull the lid gasket. Once it is detached, it cannot be reattached. If the lid gasket is detached, contact the place of purchase.



Removing and attaching the steam cap

■ Removing the steam cap

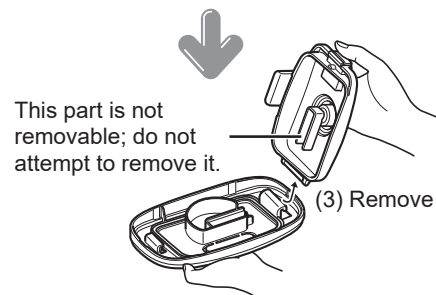
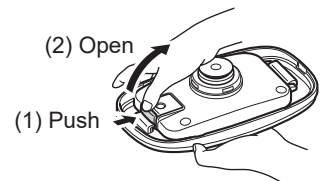
- 1 Insert your finger into the hole in the lid and lift the steam cap upward.



Note

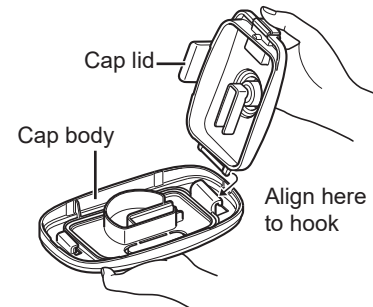
- Be careful of the hot steam contained in the steam cap immediately after cooking.

- 2 Flip the steam cap over and remove the cap lid as shown in the figure below.

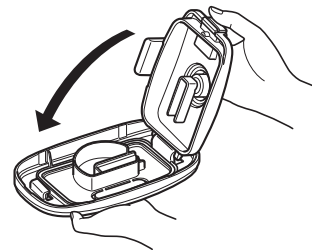


■ Attaching the steam cap

- 1 Hook the cap lid onto the cap.



- 2 Push the lid until you can hear it clicks.



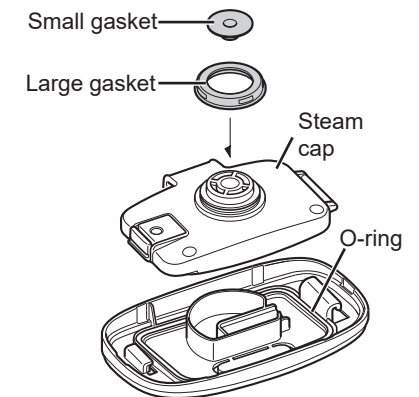
- 3 Attach the cap lid securely onto the cap body.

■ Installing the steam cap gaskets

Set the gaskets securely onto the steam cap as shown in the figure below. If the gaskets are not set securely, they can become loose and this may result in problems due to steam leaking out, etc.

Note

- Do not remove the O-ring. If it is removed, set it back in place securely. If it is difficult to attach, slightly moisten the O-ring with water to make it easier to attach.



Removing odors (When odors remain in the rice cooker)

The following procedure should be performed if odors become bothersome.

⚠ Caution

- Be careful of the hot inner pot and rice cooker after cleaning. Touching them may result in burns.

■ Rice cooker

- 1 Fill the inner pot to about 70 to 80% with water, select the "Plain/White" menu and press the [Start] key. Confirm that the Keep Warm lamp is on and press the [Cancel] key.

Note

- If odors become bothersome, use about 20 g of citric acid added to the water for more effective deodorizing. It may be impossible to remove some odors completely. In this case, contact the place of purchase.

- 2 Wash the inner pot, inner lid, and steam cap with a standard kitchen detergent, and then rinse sufficiently with water.
- 3 Allow the rice cooker and all parts to dry in a well-ventilated location.

11 If Rice Does Not Cook Properly

Check the following if you experience a problem with the cooked rice or with the operation of the rice cooker, etc.

Check point	Problem																
	Is too hard	Is too soft	Is not cooked completely	Has a hard center	Dark brown crisp rice	Steam leaks	Boils over	The cooking time is excessively long	Reference page	Are there grains of cooked rice or water drops adhering to the outside of the inner pot or the center sensor, etc.?	Was the [Start] key pressed after cooking without turning off the Keep Warm function?	Was the Timer function used?	Was the correct menu selected?	Was cooking done with hard water like mineral water?	Was cooking done with alkaline ionized water (pH 9 or higher)?	Was more than the maximum acceptable amount cooked?	Was the amount of rice, ingredients, and water, or the ratio of other grains, correct?
	●	●	●	●	●	●	●	●	12 to 14, 44	●	●	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	●	●	●	44	●	●	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	●	●	●	-	●	●	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	●	●	●	-	●	●	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	●	●	●	16	●	●	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	●	●	●	-	●	●	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	●	●	●	18	●	●	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	●	●	●	14, 26 to 28	●	●	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	●	●	●	-	●	●	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	●	●	●	18	●	●	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	●	●	●	44	●	●	●	●	●	●	●	●

Check point	Problem																					
	Is too hard	Is too soft	Is not cooked completely	Has a hard center	Dark brown crisp rice	Smells like rice bran	Steam leaks	Boils over	The cooking time is excessively long	Reference page	Are there any grains of rice adhering to gaskets or the brim of the inner pot, etc.?	Was the rice (other than rinse-free rice) washed sufficiently?	Was hot water (over 35°C) used to wash the rice or adjust the water level?	Was the rice left soaking in the water too long after washing?	Was the rice left in a colander after washing?	Was cooking done with the air inlet or outlet blocked (rice cooker placed on a carpet)?	Was the lid closed securely?	Were there a lot of cracked grains of rice?	Were the rice mixed with other ingredients or other grains? Were seasonings stirred well?	Was the rice cooker and its parts cleaned sufficiently?	Was cooking continued immediately after the initial cooking?	
	●	●	●	●	●	●	●	●	●	14, 26 to 28	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	●	●	●	●	12, 14	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	●	●	●	14	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	●	●	●	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	●	●	●	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	●	●	●	7, 28	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	●	●	●	15	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	●	●	●	12	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	●	●	●	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	●	●	●	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	●	●	●	26 to 31	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Problem	Cause
There is a thin film covering the rice.	A thin, tissue-like film is formed by melted and dried starch. This is not harmful to your health.
Rice sticks to the inner pot.	Soft rice and sticky rice can easily stick to the pot.

Check point	Problem																
	Has an odor	Is discolored	Is dry	Is sticky	Reheated rice is dry	Reference page	Was the amount of rice and water correct?	Are there grains of cooked rice or water drops adhering to the outside of the inner pot or the center sensor, etc.?	Was the cooked rice stirred and loosened well?	Are there any grains of rice adhering to gaskets, the brim of the inner pot, or the inner lid, etc.?	Was the rice (other than rinse-free rice) washed sufficiently?	Was the rice or food reheated 3 or more times?	Was the Timer function set for more than 12 hours in advance?	Was the Keep Warm function used continuously for more than 24 hours?	Was the rice left in the rice cooker with the Keep Warm function turned off?	Was there a power outage during cooking?	
	●	●	●	●	●	12 to 14, 44	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	14, 26 to 28	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	18	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	14, 26 to 28	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	12, 14	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	22	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	20	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	21	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	44	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Check point	Problem												
	Has an odor	Is discolored	Is dry	Is sticky	Reheated rice is dry	Reference page	Is other than white rice or rinse-free rice being kept warm?	Was less than the minimum required amount of rice being kept warm or reheated?	Is the rice concentrated around the outer portions of the inner pot (less rice in the middle of the pot)?	Was cold rice added?	Was a spatula left in the inner pot?	Was the rice cooker and its parts cleaned sufficiently?	Did you try to reheat rice that was just cooked and was still hot?
	●	●	●	●	●	21	●	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	21, 22	●	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	21	●	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	21	●	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	26 to 31	●	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	22	●	●	●	●	●	●	●

12 If Cooking Is Not Performed Properly

Check the following if you experience a problem with cooked food.

Problem	Check point	Were the appropriate ingredients and amounts used?	Were more than the maximum acceptable ingredients added?	Were less than the minimum required ingredients added?	Was the cooking time too short?	Was the cooking time too long?	Was a recipe other than those described in "Menu guide" used?	Are there any grains of cooked rice adhering to the gaskets, the brim of the inner pot, or the inner lid, etc.?	Was the lid closed securely?	Was there a power outage during cooking?
Not boiled		●	●		●		●	●	●	●
Boils over		●	●	●			●			
Boils down		●		●		●	●			
Burned		●		●		●	●			
Reference page		23 ^{*1}	23		23 to 25		-	14, 26 to 28	15	44

*1 See "Menu guide".

13 Troubleshooting


Check the following before requesting repair service.

Symptom	Check point	Action	Reference page
The rice is not cooked at all. The food is not cooked at all.	Is the power plug properly connected to an outlet?	Insert the power plug fully into an outlet.	15, 23
The rice is not cooked completely at the preset time.	Does the display show the correct present time?	Set the correct present time.	43
	Check "The cooking time is excessively long" under "If Rice Does Not Cook Properly" and take the necessary action.		32
The Timer function cannot be set.	Does the display show the correct present time?	Set the correct present time.	43
	Is "0:00" blinking on the display?	Set the present time.	
	Was the "Quick", "Express-Limited Cups", "Mixed/Sweet", or "Slow Cook" menu selected?	The Timer function is not available under those menus.	20
	Was an unacceptable time set?	Set a time that is acceptable under the Timer function.	
The display is blurred.	Are there any grains of burned rice or any other remaining grains of rice adhering to gaskets or the brim of the inner pot?	Completely remove all remaining rice.	14, 26 to 28
	Is the outer surface of the inner pot wet?	Wipe with a dry cloth.	
Reheating is disabled.	An alarm (3 beeps) will sound if you press the [Start] key.	The rice is cold. Rice of below approximately 55°C cannot be reheated.	22
	Is the Keep Warm lamp off?	Press the [Keep Warm] key and check that the Keep Warm lamp lights up. Then, press the [Start] key again.	
Sound is heard during cooking, reheating, or when the Keep Warm function is on.	Do you hear a humming sound?	The fan is operating. It is not a malfunction.	10
	Do you hear a buzzing or twittering sound?	The IH is operating. It is not a malfunction.	
	Do you hear a completely different sound from the above?	Contact the place of purchase.	-
An alarm (3 beeps) will sound if you press the [Start] or [Keep Warm] key.	Is the inner pot set in the rice cooker?	Set the inner pot in the rice cooker.	15
An alarm (3 beeps) sounds when the Timer function is set.	The rice cooker beeps if no operation is performed within approximately 30 seconds after pressing the [Timer] key, however, the Timer function can be set without interruption.		20
Water or rice has gotten inside the rice cooker unit.	Water or rice inside the rice cooker unit may cause problems. Contact the place of purchase.		-
When setting the present time, pressing the [Hour] or [Min] key does not access the time setting mode.	The time cannot be set during cooking, when the Keep Warm function is on, when the Timer function is set, when the Timer function is in use, or during reheating. The time cannot be set when the "Porridge" or "Slow Cook" menu is selected.		43
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 bothersome, wipe the display using a firmly wrung out cloth. The static electricity is removed and the blurring is reduced.	10
"6" blinks while the dish cooked using the "Slow Cook" menu is kept warm.	Was the Keep Warm function used continuously for more than 6 hours after cooking? After 6 hours has elapsed, "6" blinks. (Do not keep warm for more than 6 hours.)		24
The elapsed Keep Warm time blinks on the display when the [Hour] key is pressed while the Keep Warm function is on.	Was the Keep Warm function used continuously for more than 24 hours?	The elapsed Keep Warm time will blink on the display when the Keep Warm function has been on for more than 24 hours.	21

13 Troubleshooting

Symptom	Check point	Action	Reference page
The present time, preset timer settings, and elapsed Keep Warm time are lost when the power plug is disconnected.	Does "0:00" blink on the display when the power plug is connected again?	The lithium battery has run out. Contact the place of purchase.	10
The lid does not close or opens during cooking.	Are there any grains of rice adhering to the upper casing, inner lid gasket, or around the open/lock button?	Completely remove all remaining rice.	14, 26 to 28
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.		18
	Is the inner lid dirty? More condensation can be formed on the dirty inner lid.	Thoroughly clean the inner lid using a detergent.	27
	Is the "Eco" menu selected? When using the "Eco" menu, more condensation may be formed on the inner lid. If condensation becomes an issue, it is recommended to use the "Plain/White" menu.		11
Nothing happens when a key is pressed.	Is the power plug properly connected to an outlet?	Insert the power plug fully into an outlet.	15, 23
	Is the Keep Warm lamp on?	Press the [Cancel] key to turn off the Keep Warm function, then try the operation again.	21
Sparks fly from the power plug.	Inserting/disconnecting the power plug may sometimes cause small electric sparks. This is specific to the IH feature and therefore not a malfunction.		-
There is a smell of plastic.	Such smells may occur when the rice cooker is first used, but they should go away over time as the rice cooker gets used. If this is an issue, clean the rice cooker according to "Removing odors (When odors remain in the rice cooker)".		31
There are stripes or waves on plastic parts.	Such stripes and waves are produced when the resin is being molded. They do not affect the performance of the rice cooker.		-
Bubbles can be seen coming from the steam vent of the steam cap during cooking.	It is due to boiling and therefore not a malfunction.		-
The lid cannot be closed.	Is the inner lid attached?	Attach the inner lid.	29

If these indications appear

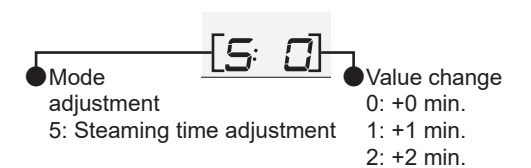
Display	Action	Reference page
<p>"Err" appears on the display and a long-lasting or continuous beeping alarm sounds.</p> 	<p>If the rice cooker is placed on the carpet or where the room temperature is high, the air inlet and outlet can be blocked, causing the temperature inside to rise. In this case, the rice cooker may not respond to any key operations. Resolve the problem according to the following procedure.</p> <p>(1) Disconnect the power plug. (2) Relocate the rice cooker to where the air inlet and outlet are not blocked and the room temperature is low. (3) Insert the power plug into the outlet again and operate the keys.</p> <p>If the rice cooker does not respond to key operations, it is a malfunction of the rice cooker. Disconnect the power plug and contact the place of purchase.</p>	-

Plastic parts

Plastic parts that come into contact with heat or steam will deteriorate over time. In this case, contact the place of purchase.

Adjusting the steaming time ("Express-Limited Cups" menu)

Complete the following procedure from steps (1) to (6) 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.



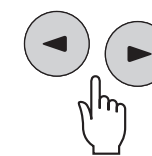
The setting cannot be changed during cooking (slow cook), when the Keep Warm function is on, when the Timer function is set, when the Timer function is in use, during reheating, or during additional heating.

Note: To cancel adjustment of the steaming time, press the [Cancel] key.

■ Adjusting the steaming time

When selecting the "Express-Limited Cups" menu and adjusting the steaming time, perform the following procedure.

(1) Press the [◀] or [▶] key to select the "Plain/White" menu.



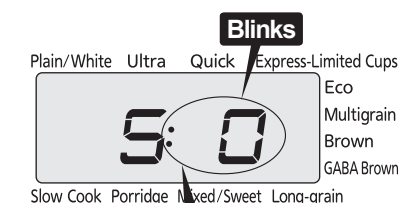
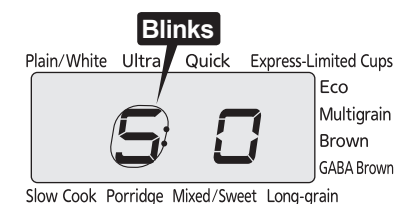
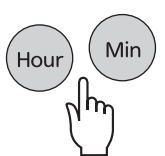
(2) Hold down the [Timer] key for approximately 3 seconds or more.



(3) Press the [Start] key.



(4) Press the [Hour] and [Min] keys to adjust the time.



Steaming time adjustment
 0: +0 min. (default setting)
 1: +1 min.
 2: +2 min.

(5) Press the [Start] key.

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

- This Menu guide uses an approximately 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.
- Use the calories in the recipes only as a guide.

Mixed/
Sweet
Menu

Gomoku Rice (Japanese Mixed Rice)



332kcal/
For 1 serving

■ Ingredients (for 6 servings)

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

■ 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 from water for 4 to 5 minutes. Then, rinse it with water and cut it in the same way as the carrot.
6. Soak the dried shiitake mushrooms in water to rehydrate. Cut off the stems and slice them 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 "Ultra" scale. After mixing the rice and water well, place the kelp and other ingredients on top except the snow peas. Cook it using the "Mixed/Sweet" menu.
9. Remove the kelp and add the snow peas. Mix all the ingredients well and place the dish on a serving plate.

Note

- Adjust the amount of water to 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 too much ingredients are added. (The total amount of ingredients should be no more than approximately 70 g per cup of rice.)

Brown
Menu

Brown Rice Cooked with Salmon, Miso, and Butter



422kcal/
For 1 serving

■ Ingredients (for 6 servings)

- Brown rice...3 cups
- Lightly salted salmon...3 pcs.
- Maitake mushrooms...100 g
- Onion...1/2 pc.
- Carrot...50 g
- Asparagus...3 pcs.
- Garlic, minced...1 clove
- Ginger, minced...1 clove
- Butter...25 g
- Salad oil...As desired
- Seasoning mixture
Sake...1+1/2 tbsps. Sweet cooking rice wine...1+1/2 tbsps.
Miso paste...30 g Sugar...1/2 tbsps. Soy sauce...1/2 tbsps.
- Green onions, chopped...3 stalks

■ 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.
2. Heat salad oil in a pan. Cook and flake the salmon.
3. Separate the maitake mushrooms and cut them into 2 cm width pieces. Chop the onion and carrot.
4. Peel off the skin from the bottom of the asparagus. Remove the triangular leaves and chop the asparagus into 1 cm width pieces.
5. Melt butter in a pan and 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 them until the liquid evaporates. Add the green onions and then add the salmon from step 2.
7. When the cooking is completed, mix the cooked rice with the ingredients from step 6 and place in a serving bowl.

Tips

- Sprinkle seven flavor chili pepper as desired.

Porridge
Menu

Seven-Herb Rice Porridge



115kcal/
For 1 serving

■ Ingredients (for 4 servings)

- Rice...1 cup
- Salt...1/3 tpsps.
- Seven herbs (water dropwort, shepherd's purse, cudweed, chickweed, henbit, turnip, and Japanese radish)... As desired

■ Directions

1. Prepare a few available herbs (approx. 100 g). Lightly boil and place them in water. Squeeze out water and chop finely.
2. Rinse rice in the inner pot and add water up to level 1 of the "Porridge • Firm" scale. Set the cooking time for 60 minutes and cook it using the "Porridge" menu.
3. When the cooking is completed, sprinkle it with the chopped herbs and salt and gently stir the porridge.

Note

- Serve cooked porridge as soon as possible before it turns into a sticky paste and the taste changes.

Multigrain
Menu

Multigrain Rice Cooked with Dried Fish and Hijiki



362kcal/
For 1 serving

■ Ingredients (for 6 servings)

- Rice...3 cups
- Mixed grains...4+1/2 tbsps. (40 g)
- Dried fish (barracuda, tilefish, etc.)...1
- Green onions, chopped...2 stalks
- Cooked mehijiki (bud of hijiki)
Mehijiki (dried)...12 g Carrot...30 g
Abura-age (thin deep-fried tofu) Sesame oil...1 tbsp.
...1/2 pc.
- Stock
Sugar...1 tbsp. Soy sauce...2 tbsps.
Sweet cooking rice wine Dashi (Japanese soup stock)
...1 tbsp. ...200 mL
Sake...1 tbsp.

■ Directions

1. Rinse rice in the inner pot, add water to level 3 of the "Plain/White" scale, and place mixed grains on top. Add 3 tablespoons of water for the added mixed grains and cook it using the "Multigrain" menu.
2. Grill the dried fish, debone, and flake it.
3. Soak the me hijiki 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 the ingredients.
5. Drain the ingredients from step 4, mix them and the fish from step 2 into the cooked rice with cutting strokes using a spatula.
6. Place the dish on a serving plate and sprinkle it with the green onions.

Mixed/
Sweet
Menu

Sekihan (Red Bean Rice)

329kcal/
For 1 serving

■ Ingredients (for 6 servings)

- Sweet rice...3 cups
- Red beans...80 g
- Salt with sesame...To taste

■ Directions

1. Rinse and place the red beans into a pot. Add water 5 times the volume of the red beans and place the pot on the stove. Bring the red beans to boil and discard the water. Add water approximately 5 times the volume of the red beans again and cook slightly hard at high heat.
2. Separate the red beans from the water. Pour the water into a bowl and quickly let it cool while ladling the water to expose it to air.
3. Rinse the sweet rice in the inner pot, add the water used for cooking the red beans to level 3 of the "Sweet" scale (add more water if not enough), and mix well.
4. Place the red beans from steps 2 on 3 and then cook them using the "Mixed/Sweet" menu.
5. When the cooking is completed, mix gently and place the dish on a serving plate with the salt with sesame.

Mixed/
Sweet
Menu

Chinese Style Steamed Sweet Rice

426kcal/
For 1 serving

■ Ingredients (for 6 servings)

- Sweet rice...3 cups
- Dried shrimp...10 g
- Pork belly...110 g
- Bamboo shoot...20 g
- Dried shiitake mushrooms...2 pcs.
- Carrot...10 g
- Pine nuts...1 tsp.
- Peeled sweet roasted chestnuts...6 pcs.
- Ginger, thin strips...10 g
- Chicken soup...300 mL
- Pre-seasoning for pork
Sake...2 tsps. Soy sauce...2 tsps.
Ginger juice...1 tsp.
- Seasoning mixture
Sake...3 tsps. Soy sauce...3 tsps.
Sugar...1 tsp.
- Green onions, chopped...3 stalks
- Lard or vegetable oil...2 tsps.

■ 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 sweet 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 "Mixed/Sweet" menu.
6. When the cooking is completed, place the sweet roasted chestnuts on the rice. Toss the rice with cutting strokes. Place the dish on a serving plate and sprinkle it with the green onions.

Slow Cook
Menu

Freshly Cooked Dishes Made So Easily

Authentic dishes can be cooked easily by taking advantage of seasonal ingredients.

Note

- Stir well before cooking to prevent seasonings from settling at the bottom of the inner pot.
- When simmering ingredients in broth, cool the broth down before cooking.
- When using starch, add it at the end of cooking.
- Adjust the amount of paste products such as fish paste cakes as they expand with heat.
- Do not use hard utensils such as a metal ladle, spoon, or whisk.
- Remove odors after cooking. (See "Removing odors (When odors remain in the rice cooker)" on P.31)
- If a longer cooking time is required, do not press the [Cancel] key before extending that time. Doing so causes the Keep Warm lamp to go out and additional cooking cannot be performed. (If you press the key by mistake, remove the inner pot from the rice cooker and place it on a wet cloth. Leave the rice cooker lid open and cool down the rice cooker and the inner pot for approximately 10 minutes. Then set the inner pot back inside the rice cooker and cook.)

Slow Cook
Menu

Vegetable and Chicken Pot-Au-Feu

156kcal/
For 1 serving

■ Ingredients

	1.0 L type (for 4 servings)	1.8 L type (for 6 servings)
• Chicken wings	8 pcs.	12 pcs.
• Carrot	1 pc.	1+1/2 pcs.
• Celery	1 pc.	1+1/2 pcs.
• Onion	1 pc.	1+1/2 pcs.
• Potato	2 pcs.	3 pcs.
• Water	650 mL	1000 mL
• Bouillon (powder)	1+1/2 tsps.	2+1/3 tsps.
• Salt and pepper	To taste	To taste

■ Directions

1. Cut off the ends of the chicken wings.
2. Cut the carrot into quarters, the celery into 5 cm width pieces (after removing the strings from it), the onion into eight equal parts, and the potato into four equal parts.
3. Put all ingredients from steps 1 and 2 in the inner pot, add water, bouillon powder, salt, and pepper, and mix well. Heat it using the "Slow Cook" menu for 60 minutes.
4. When the cooking is completed, place the dish in a serving bowl.

Note

For simmered dishes, they become softer with enhanced flavor if kept warm after heating.

Slow Cook
Menu

Braised Pork

500kcal/
For 1 serving

■ Ingredients

	1.0 L type (for 4 servings)	1.8 L type (for 6 servings)
• Pork belly	400 g	600 g
• Bean curd knots	100 g	150 g
• Ginger, sliced	4 pcs.	6 pcs.
• Stock		
Thick soy sauce (Chinese soy sauce)	1+1/2 tsps.	2+1/4 tsps.
Shaoxing rice wine	1 tbsp.	1+1/2 tsps.
Water	300 mL	450 mL

- Salt To taste To taste
- Sugar To taste To taste
- Green onions, chopped As desired As desired

■ Directions

1. Rinse the pork belly and cut it into bite-sized pieces. Place them in boiling water with the ginger to extract blood.
2. To remove the smell of beans from the bean curd knots, wash and then boil them in a pot.
3. Place the pork belly, ginger, and bean curd knots in the inner pot, and then add the stock.
4. Cook it using the "Slow Cook" menu for 60 minutes.
5. When the cooking is completed, add salt and sugar to taste and turn over the pork belly. Set the cooking time for 10 minutes and continue to cook it using the [Hour] key.
6. When the cooking is completed, place the dish on a serving plate and sprinkle it with the green onions.

Slow Cook
Menu

Chicken and shimeji mushrooms with tomato sauce

Quick recipe



■ Ingredients	1.0 L type	1.8 L type
	(for 4 servings)	(for 6 servings)
• Chicken thigh, cut into cubes	250 g	380 g
• Salt and pepper	To taste	To taste
• Shimeji mushrooms, cut	1 bag (approx. 130 g)	1+1/2 bags (approx. 200 g)
• Onion	1/2 pc. (approx. 100 g)	3/4 pc. (approx. 150 g)
• Black olives, sliced	25 g	40 g
• Tomato sauce	1 can (approx. 300 g)	1+1/2 cans (approx. 450 g)
• Chicken bouillon (powder)	1 tsp.	1+1/2 tsps.
• Water	100 mL	150 mL
• Parsley, minced	As desired	As desired
• Grated cheese	As desired	As desired

■ Directions

- Season the chicken thigh with salt and pepper.
- Slice the onion along the fibers into thick pieces.
- Place the chicken bouillon and water in the inner pot and mix them well. Add the ingredients from step 1 and 2, shimeji mushrooms, black olives, and tomato sauce in this order.
- Cook it using the "Slow Cook" menu for 15 minutes (18 minutes for 1.8 L type).
- When the cooking is completed, mix and season with salt and pepper to taste. Place the dish on a serving plate and sprinkle it with parsley and grated cheese as desired.

Setting the present time

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


The time cannot be set while the following operations are performed.

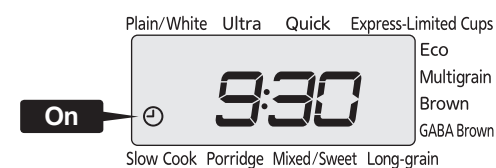
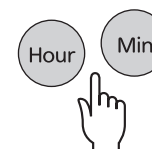
- During cooking (slow cook), when the Keep Warm function is on, when the Timer function is set, when the Timer function is in use, during reheating, or during additional heating
- When the "Porridge" or "Slow Cook" menu is selected

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

1 Connect the power plug to an outlet.

2 Display the time setting mode.

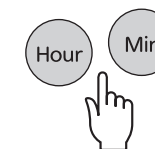
Press the [Hour] or [Min] key to display .



3 Set the current time.


Set the hour with the [Hour] key and the minute with the [Min] key.

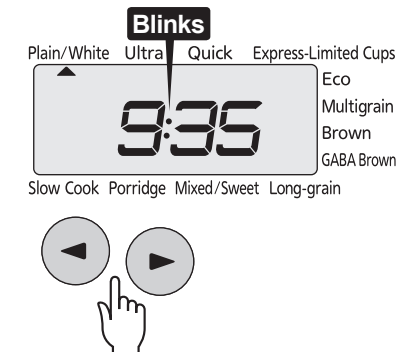
Hold down the corresponding key to change the time more rapidly.



4 Once you are finished setting the time, press the [◀] or [▶] key.

The present time is set.

 will go out and ":" will blink on the display.



Note

- The present time setting may vary about 30 to 120 seconds a month from the actual time depending on room temperature and the conditions of use.

Specifications

Unit size		1.0 L (5.5-cups) type	1.8 L (10-cups) type	
Rated voltage/Rated frequency		220 V ~ 50 Hz		
Rated power input (W)		1,080	1,198	
Cooking capacity (L)	Plain/White	0.18 to 1.0 (1 to 5.5 cups)	0.36 to 1.8 (2 to 10 cups)	
	Ultra	0.18 to 1.0 (1 to 5.5 cups)	0.36 to 1.8 (2 to 10 cups)	
	Quick	0.18 to 1.0 (1 to 5.5 cups)	0.36 to 1.8 (2 to 10 cups)	
	Express-Limited Cups	0.18 to 0.36 (1 to 2 cups)	0.36 to 0.54 (2 to 3 cups)	
	Eco	0.18 to 1.0 (1 to 5.5 cups)	0.36 to 1.8 (2 to 10 cups)	
	Multigrain	0.18 to 0.72 (1 to 4 cups)	0.36 to 1.44 (2 to 8 cups)	
	Brown	0.18 to 0.63 (1 to 3.5 cups)	0.36 to 1.08 (2 to 6 cups)	
	GABA Brown	0.18 to 0.63 (1 to 3.5 cups)	0.36 to 1.08 (2 to 6 cups)	
	Porridge	Firm	0.09 to 0.18 (0.5 to 1 cups)	0.09 to 0.36 (0.5 to 2 cups)
		Soft	0.09 (0.5 cups)	0.09 to 0.27 (0.5 to 1.5 cups)
	Mixed	0.18 to 0.72 (1 to 4 cups)	0.36 to 1.08 (2 to 6 cups)	
	Sweet	0.18 to 0.54 (1 to 3 cups)	0.36 to 0.9 (2 to 5 cups)	
Long-grain	0.18 to 1.0 (1 to 5.5 cups)	0.36 to 1.8 (2 to 10 cups)		
Outside dimensions (cm)*	Width	26.0	28.8	
	Depth	35.4	38.6	
	Height	21.3	25.0	
Weight (kg)*		4.0	5.0	
Cord length (m)*		1.5		

* Approximate values

Note

- One cup of white rice is about 150 g.

In case of a power outage

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

State when power outage occurs	Once power is restored
While the Timer function is set	The timer will resume 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 will immediately begin cooking.)
During cooking (reheating)	The rice cooker will resume cooking (reheating). Cooking may not be completed properly.
While the Keep Warm function is on	The Keep Warm function is cancelled in case of a power outage for over 30 minutes.

Purchasing consumables and optional accessories

Gaskets will need replacing over time. Though the amount of wear will vary according to conditions of use, gaskets will wear down as they are used. For stubborn dirt, odors, or serious damage, contact the place of purchase.

The inner pot's fluorocarbon resin coating may wear and peel with extended use. (See P.8)

Nội dung	
1 Các biện pháp bảo vệ quan trọng	46
2 Tên và chức năng các bộ phận cấu thành	51
Các tùy chọn và tính năng của menu	53
Mẹo để nấu cơm ngon	54
3 Trước khi nấu cơm	56
4 Cách nấu cơm	58
Lượng thích hợp	59
Hướng dẫn về thời gian nấu	59
5 Khi gạo được nấu xong	60
6 Sử dụng chức năng Hẹn giờ	61
7 Giữ ấm cơm	63
8 Hâm nóng cơm chín	64
9 Hầm (Menu “Slow Cook” (Hầm))	65
10 Vệ sinh và bảo dưỡng	68
11 Nếu gạo không được nấu chín	74
12 Nếu thức ăn không được nấu chín	76
13 Khắc phục sự cố	77
Nếu những dấu hiệu này xuất hiện	78
Điều chỉnh thời gian hấp (Menu “Express-Limited Cups” (Nồi siêu tốc))	79
Hướng dẫn thực đơn	80
Cài đặt thời gian hiện tại	85
Thông số kỹ thuật	86
Trong trường hợp mất điện	86
Mua linh kiện thay thế và các phụ kiện tùy chọn	86

1 Các biện pháp bảo vệ quan trọng

Hãy đọc và làm theo tất cả các hướng dẫn an toàn trước khi sử dụng nồi cơm điện.

- Phần **CẢNH BÁO** và **THẬN TRỌNG** dưới đây nhằm bảo vệ người dùng và những người khác khỏi bị tổn hại về thể chất và thiệt hại về tài sản. Hãy chắc chắn làm theo chúng để bảo vệ an toàn.
- Không gỡ bỏ nhãn thận trọng/cảnh báo dán trên nồi cơm điện.

Hướng dẫn an toàn được phân loại và mô tả như hình dưới đây, theo mức độ tác hại và thiệt hại do sử dụng không đúng cách.

CẢNH BÁO

Biểu tượng này cho thấy có nguy cơ thương tích nghiêm trọng hoặc tử vong*¹ nếu nồi cơm điện không được sử dụng đúng cách.

THẬN TRỌNG


Biểu tượng này cho thấy có nguy cơ thương tích*² hoặc thiệt hại đến tài sản*³ nếu nồi cơm điện không được sử dụng đúng cách.


*¹ "Thương tích nghiêm trọng" ở đây đề cập đến việc bị mất thị lực, chấn thương, bỏng (ở nhiệt độ cao và thấp), điện giật, gãy xương, ngộ độc hoặc các thương tích khác đủ nghiêm trọng khiến người dùng bị tổn thương vĩnh viễn và phải nhập viện hoặc chăm sóc ngoại trú kéo dài.


*² "Thương tích nhỏ hoặc vừa phải" ở đây đề cập đến chấn thương, điện giật không phải nhập viện hoặc chăm sóc ngoại trú kéo dài.

*³ "Thiệt hại về tài sản" ở đây đề cập đến thiệt hại ảnh hưởng đến tòa nhà, đồ nội thất, gia súc hoặc vật nuôi.


Mô tả các biểu tượng


 **△** chỉ cảnh báo hoặc thận trọng. Các chi tiết cụ thể của cảnh báo hoặc thận trọng được hiển thị trên biểu tượng hoặc trong hình minh họa hoặc đoạn văn bản gần biểu tượng.


 **⊘** chỉ hành động cấm thực hiện. Các chi tiết cụ thể của hành động cấm thực hiện được hiển thị trên biểu tượng hoặc trong hình minh họa hoặc đoạn văn bản gần biểu tượng.

 **●** chỉ ra hành động cần thực hiện hoặc một hướng dẫn phải tuân thủ. Các chi tiết cụ thể của hướng dẫn được hiển thị trên biểu tượng hoặc trong hình minh họa hoặc đoạn văn bản gần biểu tượng.


CẢNH BÁO

 **Chỉ sử dụng nguồn điện áp định danh.**
Sử dụng điện áp của nguồn điện khác có thể dẫn đến hỏa hoạn hoặc điện giật.


 **Sử dụng ổ cắm điện định danh từ 7 A trở lên và cấm phích cắm có cùng định danh trực tiếp vào ổ cắm.**
Kết nối các thiết bị khác vào cùng một ổ cắm có thể khiến ổ cắm bị quá nóng, dẫn đến hỏa hoạn.

 **Không sử dụng dây điện bị hỏng. Không làm hỏng dây điện.**
(Không bẻ mạnh, kéo, xoắn, gập hoặc điều chỉnh dây. Không đặt dây gần bề mặt có nhiệt độ cao hoặc ở dưới/giữa các vật nặng.)
Làm vậy có thể gây hỏa hoạn hoặc điện giật.


 **Lau sạch phích cắm điện nếu bụi hoặc các vật lạ khác tích tụ trên đó.**
Làm như vậy để tránh hỏa hoạn.

 **Nếu dây điện bị hỏng, hãy đảm bảo dây điện được thay bởi người đại diện dịch vụ được ủy quyền.**
Nếu không, có thể xảy ra hỏng hóc hoặc tai nạn.


 **Cắm toàn bộ phích cắm điện vào ổ cắm.**
Không làm như vậy có thể gây điện giật, chập mạch, bốc khói hoặc hỏa hoạn.


 **Không sử dụng nồi cơm điện khi dây điện hoặc phích cắm bị lỏng khi cắm vào ổ điện.**
Làm như vậy để tránh điện giật, chập mạch hoặc hỏa hoạn.


CẢNH BÁO


 **Không cầm phích cắm điện bằng tay ướt.**
Làm như vậy có thể gây chập mạch hoặc thương tích.
Không chạm vào thiết bị bằng tay ướt


 **Không được mở nắp trong khi nấu.**
Chạm vào nắp có thể gây bỏng.


 **Không để mặt hoặc tay gần nắp hơi và lỗ thoát hơi.**
Làm như vậy có thể gây bỏng. Không cho phép trẻ nhỏ đến gần lỗ thoát hơi.
Không chạm vào


 **Không cho phép trẻ em sử dụng nồi cơm điện và không sử dụng nồi cơm điện trong tầm với của trẻ sơ sinh hoặc trẻ mới biết đi.**
Làm như vậy có thể gây bỏng, chập mạch hoặc thương tích.

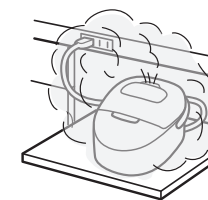
 **Thiết bị không dành cho những người (kể cả trẻ em) bị giảm năng lực thể chất, cảm giác hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức về sử dụng thiết bị, trừ khi họ được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị.**
Sử dụng thiết bị mà không có người giám sát có thể dẫn đến bỏng, chập mạch hoặc thương tích.


 **Không nhúng nồi cơm điện vào nước hoặc làm bắn nước vào nồi cơm điện.**
Làm như vậy có thể dẫn đến chập mạch hoặc điện giật.
Không nhúng thiết bị vào nước hoặc chất lỏng khác

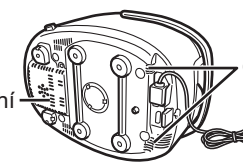
 **Không cố thay đổi cấu tạo của nồi cơm điện. Việc tháo rời hoặc sửa chữa phải được thực hiện bởi người đại diện dịch vụ được ủy quyền.**
Nếu không có thể xảy ra hỏa hoạn, điện giật hoặc thương tích.
Không được tháo rời

 **Không đặt các vật bằng kim loại chẳng hạn như dao, đĩa, thìa hoặc nắp nồi, v.v. trên nồi cơm điện.**
Các vật bằng kim loại có thể trở nên rất nóng.

 **Không để phích cắm điện tiếp xúc với hơi nước.**
Làm như vậy có thể gây điện giật hoặc hỏa hoạn. Khi sử dụng nồi cơm điện trên mặt bàn trượt, hãy cẩn thận không để phích cắm điện tiếp xúc với hơi nước.





 **Không được cắm đinh ghim, dây điện hoặc các vật bằng kim loại khác vào cửa dẫn khí hoặc cửa thoát khí hoặc khoảng hở giữa các bộ phận.**
Làm như vậy có thể khiến thiết bị hư hỏng, dẫn đến điện giật hoặc thương tích.



Cửa dẫn khí

Cửa thoát khí

 **Khi đóng nắp, lấy hết các hạt cơm chín hoặc hạt cơm còn dính vào khung trên hoặc xung quanh khóa nắp nồi cơm, sau đó đóng chặt nắp.**
Hơi nước có thể bị rò rỉ hoặc thức ăn bên trong có thể trào ra từ nắp mở, gây bỏng hoặc các thương tích khác.

 **Không sử dụng sản phẩm này theo bất kỳ cách nào không được mô tả trong hướng dẫn vận hành.**
Hơi nước hoặc thức ăn bên trong có thể trào ra, gây bỏng hoặc các thương tích khác.
Ví dụ về cách sử dụng không được phép:
• Sử dụng nồi để làm nóng nguyên liệu hoặc gia vị đựng trong túi nhựa dẻo, v.v.
• Sử dụng giấy nến, giấy nhôm hoặc màng bọc thực phẩm
• Nấu hoặc hấp với nhiều dầu

1 Các biện pháp bảo vệ quan trọng

⚠ CẢNH BÁO

⚠ **Khi bề mặt nồi cơm điện bị hỏng, hãy tắt nguồn ngay lập tức.**
Không làm như vậy có thể gây điện giật.

⚠ **Ngừng sử dụng ngay lập tức khi nồi cơm điện bị hỏng hoặc trục trặc.**

Sử dụng nồi cơm điện đang trục trặc có thể dẫn đến hỏa hoạn, điện giật hoặc thương tích.

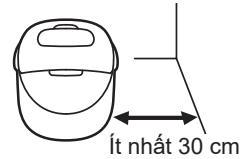
Ví dụ về hỏng hóc hoặc trục trặc:

- Dây điện và/hoặc phích cắm điện trở nên nóng bất thường.
- Nồi cơm điện bị bốc khói hoặc tỏa ra mùi khét.
- Nồi cơm điện bị nứt hoặc có những bộ phận bị lỏng hoặc lung lay.
- Nồi trong bị biến dạng.
- Có những vấn đề hoặc bất thường khác.

Ngay lập tức rút dây điện ra khỏi ổ cắm và liên hệ với nơi bán hàng để kiểm tra/sửa chữa.

⊘ **Không sử dụng nồi cơm điện trên bề mặt không ổn định, bàn hoặc tấm lót nhạy cảm với nhiệt, v.v.**
Làm như vậy có thể gây hỏa hoạn hoặc hư hỏng bàn hoặc tấm lót.

⊘ **Không sử dụng nồi cơm điện gần tường hoặc đồ nội thất.**
Hơi nước và nhiệt có thể khiến chúng hư hỏng, mất màu và/hoặc biến dạng. Sử dụng nồi cơm điện cách tường hoặc đồ nội thất ít nhất là 30 cm. Khi sử dụng nồi cơm điện trên giá bếp hoặc tủ bếp, hãy đảm bảo rằng hơi nước không bị giữ lại.



⚠ THẬN TRỌNG

⊘ **Không sử dụng nồi cơm điện trong không gian nhỏ nơi bảng điều khiển tiếp xúc với hơi nước.**
Hơi nước và nhiệt có thể làm bảng điều khiển bị biến dạng và/hoặc làm nồi cơm điện bị hư hỏng, mất màu, biến dạng và/hoặc trục trặc.

Khi sử dụng nồi cơm điện trên mặt bàn trượt, hãy kéo mặt bàn ra để bảng điều khiển không tiếp xúc với hơi nước thoát ra.

⊘ **Không sử dụng nồi cơm điện trên mặt bàn trượt không có đủ khả năng chịu tải.**

Nếu không, nồi cơm điện có thể bị rơi, dẫn đến thương tích, bỏng hoặc hỏng hóc.

Trước khi sử dụng, hãy kiểm tra xem khả năng chịu tải có đủ không.

⊘ **Không sử dụng nồi cơm điện gần nguồn nhiệt hoặc nơi có thể bắn nước.**
Làm như vậy có thể gây điện giật, rò rỉ điện, hỏa hoạn và/hoặc biến dạng hoặc hư hỏng nồi cơm điện.

⊘ **Chỉ sử dụng nồi trong được sản xuất riêng cho nồi cơm điện này.**
Sử dụng nồi trong khác có thể gây quá nhiệt hoặc hỏng hóc.

⊘ **Không sử dụng nồi cơm điện khi mấu của nắp trong bị hỏng.**
Làm như vậy có thể khiến hơi nước bị rò rỉ hoặc tràn ra, dẫn đến bỏng hoặc các thương tích khác. Cơm có thể không chín.

⊘ **Không nấu khi nồi trong trống không.**
Làm như vậy có thể gây quá nhiệt hoặc hỏng hóc.

⚠ THẬN TRỌNG

⚠ **Nồi cơm điện này sử dụng cho gia đình.**

Nồi cơm điện này cũng có thể được sử dụng trong các môi trường sau:

- Bếp ở cửa hàng/văn phòng, v.v.
- Cơ sở nông nghiệp
- Phòng khách sạn hoặc môi trường có kiểu tiện nghi tương tự
- Nhà nghỉ hoặc môi trường có kiểu tiện nghi tương tự

⊘ **Không sử dụng nồi cơm điện trên tấm nhôm hoặc tấm lót chạy điện.**
Chất liệu nhôm có thể tạo nhiệt, gây bốc khói hoặc hỏa hoạn.

⊘ **Không sử dụng nồi cơm điện khi cửa dẫn khí/cửa thoát khí bị chặn hoặc ở trong phòng nóng.**

Không đặt nồi cơm điện trên thảm hoặc túi nhựa.
Làm như vậy có thể dẫn đến điện giật, rò rỉ điện, hỏa hoạn hoặc hỏng hóc.

⊘ **Không sử dụng nồi cơm điện trên bếp cảm ứng.**
Làm như vậy có thể dẫn đến hỏng hóc.

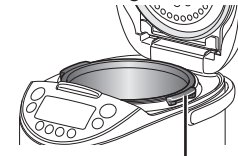
⚠ **Hãy cẩn thận với hơi nước thoát ra khi mở nắp.**
Tiếp xúc với hơi nước có thể khiến bạn bị bỏng.

⊘ **Không chạm vào bề mặt nhiệt độ cao trong hoặc ngay sau khi nấu.**

Không chạm vào
Làm như vậy có thể khiến bạn bị bỏng.

⊘ **Không chạm vào tay cầm nồi trong bằng tay trần khi nồi cơm điện đang nấu hoặc vừa nấu xong. Hãy chắc chắn sử dụng găng tay lò nướng để cầm tay cầm nồi trong.**

Chạm vào nồi trong đang nóng có thể khiến bạn bị bỏng.

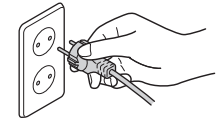


Tay cầm nồi trong

⚠ **Tháo dây điện ra khi không sử dụng.**
Điều này là để tránh thương tích, bỏng, điện giật, rò rỉ điện hoặc hỏa hoạn do giảm cách điện.

⚠ **Đảm bảo cảm phích cắm điện khi rút ra khỏi ổ cắm.**

Làm như vậy để tránh điện giật, chập mạch hoặc hỏa hoạn.



⊘ **Không sử dụng nhiều thiết bị trên cùng một ổ cắm.**

Làm như vậy có thể gây hỏa hoạn.



⚠ **Thao tác cẩn thận với nồi cơm điện.**
Đánh rơi hoặc để nồi cơm điện bị va đập mạnh có thể gây thương tích hoặc làm hư hỏng nồi.

⊘ **Không đặt vật nhạy cảm với từ tính gần nồi cơm điện vì nồi cơm điện tạo ra sóng điện từ.**

Nó có thể gây nhiễu TV hoặc radio. Nó có thể xóa dữ liệu được ghi trong thẻ tín dụng, thẻ ID từ, băng cassette hoặc băng video.

⚠ **Người mang thiết bị tạo nhịp tim phải tham khảo ý kiến chuyên gia y tế trước khi sử dụng nồi cơm điện.**

Hoạt động của nồi cơm điện có thể ảnh hưởng đến thiết bị tạo nhịp tim.

⊘ **Không vận hành nồi cơm điện bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc bộ điều khiển từ xa.**

Làm như vậy có thể dẫn đến hỏng hóc.

⚠ **Hãy đợi đến khi nồi cơm điện nguội để bắt đầu lau chùi.**

Chạm vào bề mặt nóng có thể khiến bạn bị bỏng.

Thực hiện các quy trình như mô tả trên Tr.68 đến 73.

1 Các biện pháp bảo vệ quan trọng

⚠ THẬN TRỌNG

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

Không di chuyển nồi cơm điện trong khi đang nấu.
Làm như vậy có thể khiến thức ăn bên trong trào ra và gây bỏng.

Không chạm vào nút mở/khóa trong khi đang xách nồi cơm điện.
Làm như vậy có thể khiến nắp mở ra, dẫn đến thương tích hoặc bỏng.

Không cầm nắp khi di chuyển nồi cơm điện.
Làm như vậy có thể gây bỏng hoặc các thương tích khác. Hãy chắc chắn cầm quai xách trong khi di chuyển.



Sử dụng và nấu một lượng nguyên liệu thích hợp có thể tạo bột hoặc nở ra.
Nếu không, nguyên liệu có thể tràn ra, dẫn đến tai nạn hoặc hỏng hóc.
Ví dụ: Đậu nành, đậu đen, bột sắn dây, các nguyên liệu khác có thể dễ dàng tạo bột

■ Các hướng dẫn an toàn để có thể sử dụng thiết bị trong nhiều năm

• Lấy hết các hạt cơm chín hoặc hạt cơm còn dính vào nồi cơm điện và nồi trong.
Không làm như vậy có thể làm cho hơi nước bị rò rỉ hoặc thức ăn bên trong tràn ra. Điều này có thể dẫn đến hỏng nồi hoặc cơm không chín.

• Không phủ vải hoặc vật khác lên nồi cơm điện trong khi nấu.
Làm như vậy có thể làm cho nồi cơm điện hoặc nắp bị biến dạng hoặc mất màu.



• Không hâm lại (giữ ấm) cơm nguội.
Làm như vậy có thể gây ra mùi khó chịu.

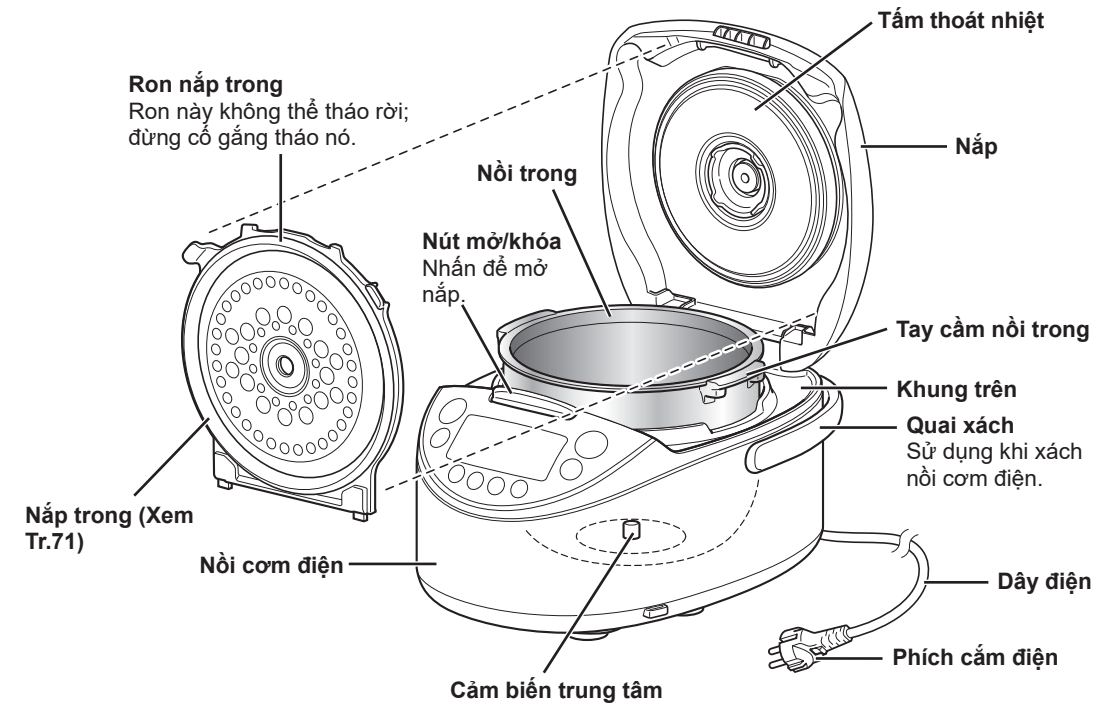
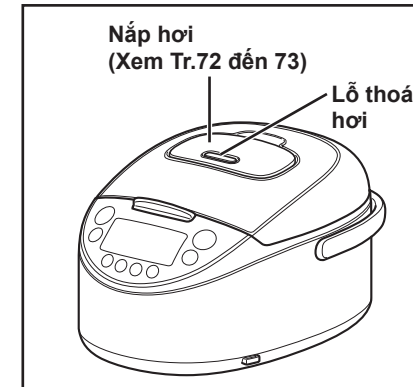
• Các lỗ trên nồi cơm điện được thiết kế để duy trì chức năng và hiệu suất của nó. Trong một vài trường hợp hiếm hoi, côn trùng có thể xâm nhập vào các lỗ này và gây hỏng nồi. Để ngăn chặn điều này, nên sử dụng tấm ngăn côn trùng có bán trên thị trường, v.v. Nếu nồi bị hỏng do nguyên nhân này, nồi sẽ không được bảo hành. Trong trường hợp này, hãy liên hệ nơi bán hàng.

• Lớp men chống dính trên nồi trong có thể bị mòn và bong tróc khi sử dụng trong một thời gian dài. Lớp men này không gây hại cho con người và không ảnh hưởng đến việc nấu ăn hoặc khả năng cách nhiệt của nồi cơm điện. Nếu nhận thấy nồi trong bị biến dạng hoặc ăn mòn, có thể mua nồi trong mới. Trong trường hợp này, hãy liên hệ nơi bán hàng.

- Tuân thủ nghiêm ngặt các hướng dẫn sau đây để giữ cho lớp men chống dính của nồi trong không bị phồng lên, bong tróc hoặc biến dạng.
 - Không đặt nồi trong trực tiếp lên bếp gas hoặc bếp từ. Không đặt trong lò vi sóng.
 - Chỉ sử dụng chức năng Giữ ấm cho gạo trắng (gạo không cần vo). Không sử dụng cho gạo hỗn hợp hoặc gạo trộn, v.v.
 - Không sử dụng giấm bên trong nồi trong.
 - Chỉ sử dụng muỗng múc cơm được cung cấp hoặc muỗng múc cơm bằng gỗ.
 - Không sử dụng các dụng cụ cứng hoặc sắc như muỗng múc canh, thìa hoặc cây đánh trứng bằng kim loại.
 - Không đặt dụng cụ lọc bên trong nồi trong.
 - Không rửa đĩa bát hoặc các vật cứng khác bên trong nồi trong.
 - Không làm sạch nồi trong bằng vật liệu cứng như dây thép hoặc miếng chà bằng ni-lông.
 - Không sử dụng máy rửa bát/máy sấy để làm sạch nồi trong.

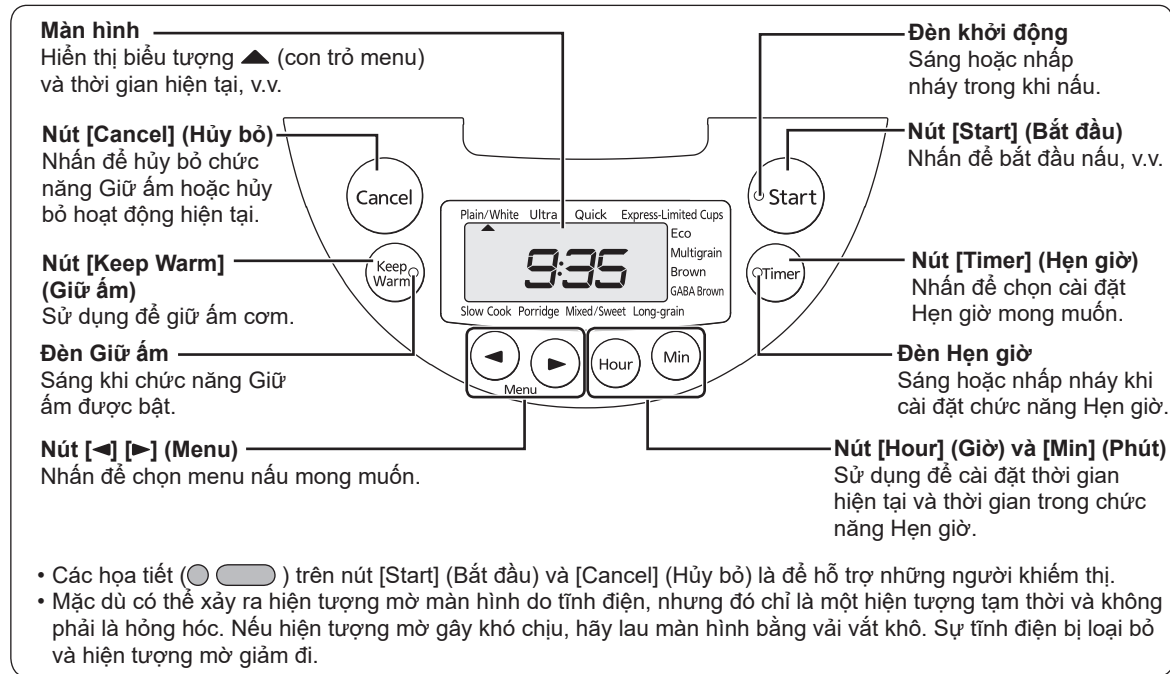
2 Tên và chức năng các bộ phận cấu thành

Kiểm tra các bộ phận sau đây ngay sau khi mở bao bì.



2 Tên và chức năng các bộ phận cấu thành

Bảng điều khiển



■ Kiểm tra phụ kiện

Muỗng múc cơm

Muỗng múc canh



Có thể đặt muỗng múc cơm ở bên cạnh nồi cơm điện.



Cốc đong
Khoảng 1 cốc (0,18 lít)
Một cốc gạo khoảng 150 g.



■ Làn sử dụng đầu tiên

Rửa nồi trong, nắp trong, nắp hơi và phụ kiện trước khi sử dụng. (Xem Tr.68 đến 73)

■ Âm thanh phát ra từ nồi cơm điện

Những âm thanh sau phát ra từ nồi cơm điện trong khi nấu, hâm nóng hoặc khi chức năng Giữ ấm được bật là bình thường và không phải có vấn đề:

- Vù vù (Đây là âm thanh của quạt quay.)
- Tiếng ù hoặc lúu rúu (Đây là âm thanh của hoạt động của điện trở điện từ IH.)

■ Kiểm tra thời gian hiện tại

Thời gian được hiển thị theo định dạng 24 giờ. Cần điều chỉnh nếu thời gian hiển thị không đúng. (Xem Tr.85)

■ Pin lithium

Nồi cơm điện có pin lithium gắn kèm để lưu thời gian hiện tại và cài đặt bộ hẹn giờ hiện tại ngay cả khi rút phích cắm điện ra.

- Nếu pin lithium hết, chỉ số "0:00" sẽ nhấp nháy trên màn hình khi cắm dây điện trở lại. Vẫn có thể nấu ăn bình thường, nhưng thời gian hiện tại, cài đặt sẵn của bộ hẹn giờ và thời gian Giữ ấm đã trôi qua sẽ không còn được lưu trong bộ nhớ nữa khi rút phích cắm điện. Đặt thời gian nếu cần thiết.

Chú ý

- Không tự thay pin lithium.

Để thay pin, hãy liên hệ với nơi bán hàng. (Phải trả phí.)

Các tùy chọn và tính năng của menu

Menu	Chức năng Giữ ấm sẵn có	Chức năng hẹn giờ sẵn có	Tính năng
Plain/White (Gạo thường/Gạo trắng)	○	○	Chọn khi nấu gạo trắng (gạo không cần vo).
Ultra (Cực ngon)	○	○	Chọn khi nấu gạo trắng (gạo không cần vo) để mang lại tối đa vị ngọt, hương vị và độ dẻo của gạo. Nấu ăn sử dụng menu này sẽ phải ngâm gạo lâu gấp đôi thời gian như với menu "Plain/White" (Gạo thường/Gạo trắng) và mất thêm thời gian để làm nóng và nấu cơm ngon.
Quick (Nhanh)	○	–	Chọn khi muốn nấu nhanh gạo trắng.
Express-Limited Cups (Nồi siêu tốc)	○	–	Chọn khi muốn nấu một lượng nhỏ gạo trắng nhanh hơn menu "Quick" (Nhanh). Thời gian nấu ngắn hơn và cơm chín hơi cứng so với menu "Plain/White" (Gạo thường/Gạo trắng). Dung tích nấu: Loại 1,0 lít: 1 đến 2 cốc, loại 1,8 lít: 2 đến 3 cốc
Eco (Tiết kiệm điện)	○	○	Chọn khi nấu gạo trắng. Nấu ăn sử dụng menu này sẽ khiến cơm cứng hơn so với menu "Plain/White" (Gạo thường/Gạo trắng). Tuy nhiên, có thể tiết kiệm điện (giảm khoảng 6 đến 20%).
Multigrain (Gạo trộn ngũ cốc)	△	○	Chọn khi nấu các loại hạt khác (lúa mạch, kê vàng, kê Nhật Bản, gạo nếp cẩm, gạo huyết rồng, v.v.) cùng với gạo trắng.
Brown (Gạo lứt)	△	○	Chọn khi nấu gạo lứt.
GABA Brown (Gạo lứt NẤY MẦM)	△	○	Chọn khi nấu gạo lứt để cơm mềm và dễ nhai. (Nấu ăn sử dụng menu này sẽ mất nhiều thời gian hơn menu "Brown" (Gạo lứt).) Ngoài ra, tùy chọn này có thể tăng GABA (axit gamma-aminobutyric), một dưỡng chất hiện đang thu hút sự chú ý với những lợi ích sức khỏe của nó, so với gạo lứt được nấu bằng menu "Brown" (Gạo lứt).
Porridge (Cháo)	○	○	Chọn khi nấu cháo.
Mixed/Sweet (Cơm trộn/Xôi)	△	–	Chọn khi nấu gạo trộn hoặc gạo nếp thơm.
Long-grain (Gạo hạt dài)	○	○	Chọn khi nấu gạo hạt dài.

Xem Tr.86 để biết dung tích nấu.

△: Mặc dù chức năng Giữ ấm được tự động kích hoạt, nhưng không khuyến khích sử dụng vì gạo mất hương vị.

* Khi sử dụng menu "Eco" (Tiết kiệm điện), có thể hình thành một lượng lớn ngưng tụ trên nắp trong.

Chú ý

Gạo lứt giòn

* Gạo lứt giòn có thể được hình thành khi nấu gạo không cần vo. Nếu điều này là không mong muốn, hãy vo gạo thật sạch bằng cách thay nước một hoặc hai lần.

* Gạo lứt giòn có thể được hình thành khi nấu cơm bằng menu "Mixed/Sweet" (Cơm trộn/Xôi), "Multigrain" (Gạo trộn ngũ cốc), "Brown" (Gạo lứt), hoặc "GABA Brown" (Gạo lứt NẤY MẦM) hoặc nấu gạo lứt nảy mầm, gạo nguyên hạt hoặc gạo nguyên cám.

Ngâm gạo

* Vì thời gian ngâm được tính vào thời gian nấu đối với mỗi menu (không bao gồm các menu "Quick" (Nhanh) và "Express-Limited Cups" (Nồi siêu tốc)), có thể nấu ngay mà không cần ngâm gạo.

* Vì các menu "Quick" (Nhanh) và "Express-Limited Cups" (Nồi siêu tốc) không có quá trình ngâm gạo mà nấu ngay, thời gian nấu sẽ ngắn hơn.

Giữ ấm cơm

Khi sử dụng menu "Porridge" (Cháo), cháo có thể bị nhão nếu giữ ấm quá lâu. Ăn ngay khi nấu xong.

Chức năng hẹn giờ

Bạn có thể đặt trước thời gian bạn muốn nấu xong. (Xem Tr.61)

Express-Limited Cups (Nồi siêu tốc)

Đây là menu để nấu chín nhanh một lượng nhỏ gạo. Thời gian nấu ngắn hơn và cơm chín hơi cứng.

Dung tích nấu: Loại 1,0 lít: 1 đến 2 cốc, loại 1,8 lít: 2 đến 3 cốc

Chú ý: Nếu cơm chín quá cứng, việc điều chỉnh thời gian hấp có thể thay đổi độ cứng của cơm chín. (Xem Tr.79)

Mẹo để nấu cơm ngon



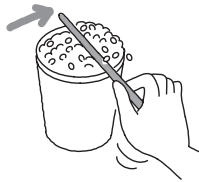
Đọc Tr.56 đến 57 để chuẩn bị trước khi nấu cơm và Tr.58 đến 62 để biết cách nấu cơm.

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

Chọn gạo vừa mới xay sát, bóng với kích thước hạt đồng đều. Lưu trữ gạo ở nơi mát mẻ, tối, thông thoáng.

Đong gạo một cách cẩn thận với cốc đong đi kèm.

1 cốc (mức đầy) tương đương khoảng 0,18 lít. Cũng có thể sử dụng cốc đong đi kèm đối với gạo không cần vo.



Vo gạo nhanh.

Đổ gạo vào nồi trong và thêm nhiều nước. Nhẹ nhàng khuấy gạo và đổ nhanh nước ra. Sử dụng nước lạnh và vo nhanh gạo để gạo không hút nước có bột.

Khi nấu gạo lứt nảy mầm, gạo nguyên hạt hoặc gạo nguyên cám, chọn menu “Multigrain” (Gạo trộn ngũ cốc).

Nấu gạo không cần vo

- Thêm gạo không cần vo và nước, sau đó khuấy đều từ dưới đáy để từng hạt gạo ngập trong nước. (Việc chỉ đổ nước vào gạo mà không khuấy đều sẽ làm gạo khó thấm nước và có thể làm cho gạo không được nấu chín.)
- Nếu nước đổ vào chuyển màu trắng, chúng tôi khuyên bạn nên vo gạo thật sạch bằng cách thay nước một hoặc hai lần. (Nước chuyển sang màu trắng là do tinh bột trong gạo và không phải cám gạo; tuy nhiên, nấu cơm với gạo còn sót tinh bột trong nước có thể làm cơm bị cháy, khi sôi tràn ra hoặc cơm không được nấu chín.)

Bỏ thêm các nguyên liệu khác vào gạo

Tổng số lượng các nguyên liệu không được quá 70 g mỗi cốc gạo (không bao gồm menu “Porridge” (Cháo)). Khuấy đều mọi gia vị và sau đó thêm các nguyên liệu bổ sung lên trên gạo. Nếu muốn bỏ thêm các nguyên liệu khác vào gạo, hãy chắc rằng không sử dụng quá số lượng nguyên liệu tối đa cho phép (tham khảo bảng dưới đây).

Loại gạo	Loại 1,0 lít (5,5 cốc)	Loại 1,8 lít (10 cốc)
Brown (Gạo lứt)	3 cốc	5 cốc
Porridge • Firm (Cháo • Cứng)	0,5 cốc	1,5 cốc
Mixed (Cơm trộn)	4 cốc	6 cốc
Sweet (Xôi)	3 cốc	5 cốc

- Không mở nắp trong khi nấu để thêm các nguyên liệu khác.
- Đổ thêm nước trước khi thêm các nguyên liệu khác. Đổ thêm nước sau khi thêm các nguyên liệu khiến cơm bị cứng.
- Các trường hợp sau đây có thể khiến cơm không chín hoặc cơm bị cháy.
 - Khi thêm quá nhiều gia vị như nước tương, rượu gạo nấu xôi, v.v.
 - Khi gia vị đã chìm xuống đáy nồi
 - Khi thêm nước sốt cà chua vào
 - Khi các nguyên liệu khác được trộn với gạo
- Khi thêm nguyên liệu vào cháo, hãy thêm nước vào gạo để mực nước sau khi thêm nguyên liệu không vượt quá vạch trên cùng của mức “Porridge” (Cháo).

Đổ thêm nước tùy theo loại gạo và sở thích cá nhân của bạn.

● Lượng nước thêm

Loại gạo	Mức nước tương ứng (Sử dụng mức tương ứng trên nồi trong làm hướng dẫn và thêm nước theo sở thích cá nhân của bạn.)
Plain/White (Gạo thường/Gạo trắng) Quick (Nhanh)	Mức “Plain/White” (Gạo thường/Gạo trắng)
Ultra (Cực ngon) Mixed (Cơm trộn)	Mức “Ultra” (Cực ngon)
Express-Limited Cups (Nồi siêu tốc)	Mức “Express-Limited Cups” (Nồi siêu tốc)
Eco (Tiết kiệm điện)	Mức “Eco” (Tiết kiệm điện)
Multigrain (Gạo trộn ngũ cốc)	Nhiều hay ít nước hơn mức “Plain/White” (Gạo thường/Gạo trắng)
Brown (Gạo lứt) GABA Brown (Gạo lứt NẤY MẦM)	Mức “Brown” (Gạo lứt)

Loại gạo	Mức nước tương ứng (Sử dụng mức tương ứng trên nồi trong làm hướng dẫn và thêm nước theo sở thích cá nhân của bạn.)
Porridge (Cháo)	Cháo cứng: Mức “Porridge • Firm” (Cháo • Cứng) Cháo mềm: Mức “Porridge • Soft” (Cháo • Mềm)
Sweet (Xôi)	Mức “Sweet” (Xôi)
Long-grain (Gạo hạt dài)	Mức “Long-grain” (Gạo hạt dài)

- Khi nấu gạo không cần vo, hãy sử dụng mức “Plain/White” (Gạo thường/Gạo trắng) làm tham chiếu nhưng thêm một chút nước (cho đến khi vượt quá vạch tương ứng).
- Nếu bạn chọn sử dụng nhiều hơn hoặc ít nước hơn lượng nước đề xuất, không thêm lượng nước vượt quá 1/3 của bất kỳ vạch nào.
- Khi nấu gạo lứt nảy mầm, gạo nguyên hạt hoặc gạo nguyên cám, hãy sử dụng mức “Plain/White” (Gạo thường/Gạo trắng) làm tham chiếu.
- Khi nấu gạo nếp thơm, hãy sử dụng mức “Sweet” (Xôi) làm tham chiếu.
Khi nấu hỗn hợp gạo nếp thơm và gạo thường, hãy sử dụng mức ở giữa “Plain/White” (Gạo thường/Gạo trắng) và “Sweet” (Xôi) làm tham chiếu. (Trong trường hợp này, thêm một chút nước vào mức được sử dụng khi chỉ nấu gạo nếp thơm.)
- Nếu lượng nước cần thêm được chỉ rõ trên gói gạo lứt nảy mầm hoặc gạo trộn ngũ cốc, hãy làm theo hướng dẫn đó và thêm nước theo sở thích cá nhân của bạn.

Nấu gạo lứt và/hoặc gạo lứt thập cẩm trộn với gạo trắng

- Gạo lứt thập cẩm là gạo lứt trộn với các loại hạt khác.
- Nếu gạo sẽ nấu bao gồm nhiều gạo lứt và/hoặc gạo lứt thập cẩm hơn gạo trắng, hãy sử dụng thực đơn “Brown” (Gạo lứt).
- Nếu có một lượng bằng nhau giữa gạo lứt và/hoặc gạo lứt thập cẩm và gạo trắng, hay có nhiều gạo trắng hơn gạo lứt và/hoặc gạo lứt thập cẩm, hãy sử dụng menu “Plain/White” (Gạo thường/Gạo trắng). (Nên ngâm riêng gạo lứt và/hoặc gạo lứt thập cẩm từ 1 đến 2 tiếng trước khi nấu).

Nấu gạo nếp thơm

Khi nấu gạo nếp thơm, chọn menu “Mixed/Sweet” (Cơm trộn/Xôi).
Vo gạo, sau đó dàn đều gạo sao cho tất cả gạo đều chìm dưới nước.

Nấu các loại hạt khác cùng với gạo trắng

- Lượng của các loại hạt khác nên bằng hoặc ít hơn 20% tổng lượng gạo trắng.
- Phải để các loại hạt khác ở trên cùng gạo trắng. Việc trộn hai loại này lại với nhau có thể làm cho thức ăn không được nấu chín.

Nấu các loại hạt khác cùng với gạo lứt

- Luôn sử dụng menu “Brown” (Gạo lứt).
- Lượng trộn gạo lứt và các loại hạt khác tối đa cho phép là 3,5 cốc với cốc loại 1,0 lít và 6 cốc với cốc loại 1,8 lít.

Nấu gạo hạt dài

- Khi nấu gạo hạt dài, chọn menu “Long-grain” (Gạo hạt dài). Khi nấu gạo trộn với nhiều nguyên liệu khác nhau sử dụng gạo hạt dài, chọn menu “Mixed/Sweet” (Cơm trộn/Xôi). Lựa chọn bất kỳ menu nào khác có thể làm cho thức ăn bên trong tràn ra.

3 Trước khi nấu cơm

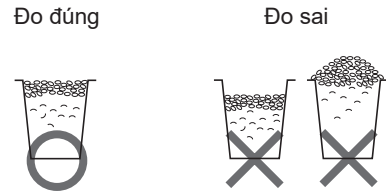
1 Tính lượng gạo.

Luôn dùng cốc đong được cung cấp kèm theo nồi cơm điện (cũng dành cho gạo không cần vo).

Mỗi vạch đong gạo trên cốc đong gạo kèm theo tương đương khoảng 0,18 lít (150 g).

Mẹo

- Lấy gạo vào cốc đong như hình bên dưới.



Chú ý

- Nếu sử dụng dụng cụ đong gạo tự động, có thể xảy ra lỗi và gạo có thể không chín.
- Luôn sử dụng lượng gạo quy định (xem mục "Thông số kỹ thuật" ở Tr.86).
Nếu các nguyên liệu khác được thêm vào gạo, xem Tr.54.

2 Vo gạo. (Có thể thực hiện bằng cách sử dụng nồi trong.)

Đối với gạo không cần vo, xem Tr.54.



Chú ý

- Không sử dụng nước nóng (quá 35°C) để vo gạo hoặc khi đổ nước nấu. Điều đó có thể khiến gạo không được nấu đúng cách.

3 Điều chỉnh mực nước.

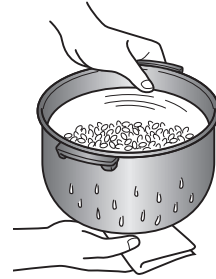
Đặt nồi trong lên một mặt phẳng cân bằng và điều chỉnh mực nước theo mức tương ứng ở bên trong nồi.

Mẹo

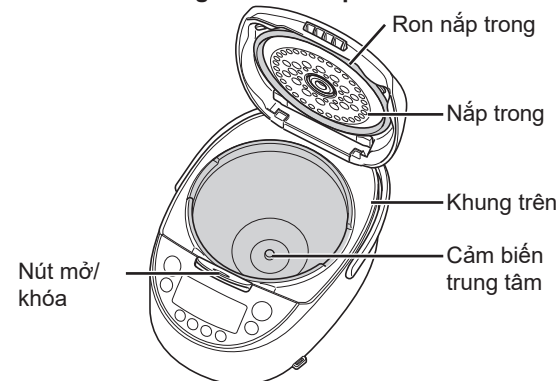
- Phải chọn mực nước theo loại gạo và menu nấu được chọn, nhưng có thể điều chỉnh theo sở thích cá nhân của bạn. (Xem hướng dẫn tại Tr.54)



4 Lau sạch hết nước và gạo v.v. <Mặt ngoài và vành của nồi trong>



<Bên trong nồi cơm điện>



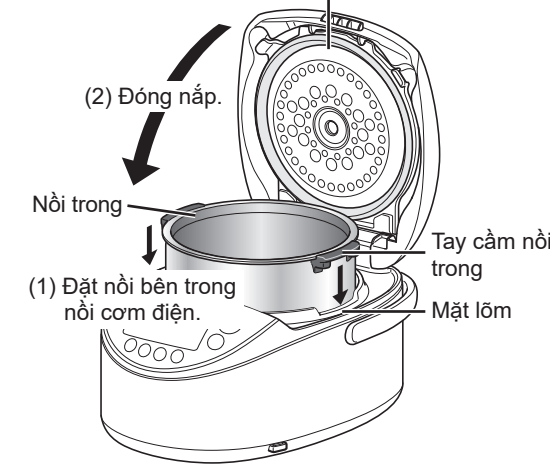
⚠ Thận trọng

- Hãy chắc chắn loại bỏ bất kỳ cơm hay các nguyên liệu nào còn dính trên hoặc xung quanh cảm biến trung tâm, khung trên, và nút mở/khóa. (Xem Tr.70)
Nguyên liệu dính vào có thể khiến nắp không đóng được, làm hơi nước rò rỉ ra ngoài trong khi nấu hoặc khiến nắp mở và thức ăn bắn ra ngoài, dẫn đến bỏng hoặc các thương tích khác.

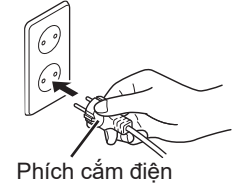
5 Đặt nồi trong vào nồi cơm điện.

- (1) Hãy chắc chắn đặt nồi đúng cách (không đặt nghiêng).
- (2) Đóng nắp.

Xác nhận rằng nắp trong được đặt đúng chỗ.

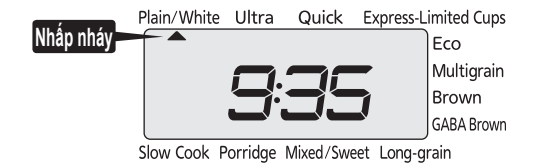


6 Cắm phích cắm điện vào ổ cắm.



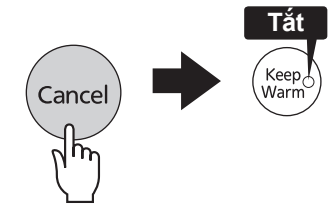
Phích cắm điện

Điện sẽ bật và biểu tượng ▲ sẽ nhấp nháy.



Chú ý

- Nếu đèn Giữ ấm đang bật, hãy nhấn nút [Cancel] (Hủy bỏ) để tắt đèn.

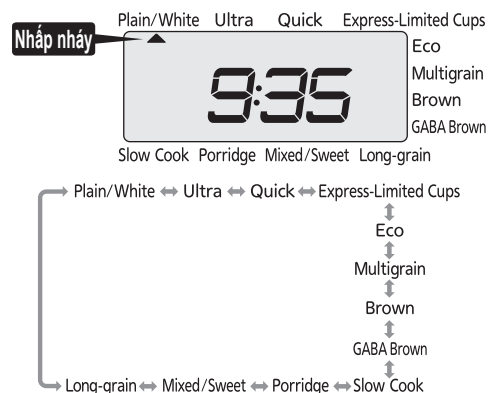


4 Cách nấu cơm

1 Nhấn nút [◀] hoặc [▶] để chọn menu mong muốn.

Mỗi lần nhấn nút [Menu], menu được chọn sẽ thay đổi theo thứ tự hiển thị dưới đây.

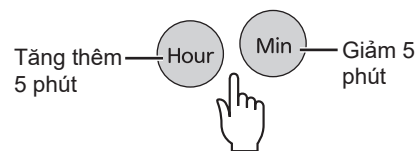
Biểu tượng ▲ sẽ nhấp nháy khi menu được chọn.



- Không cần nhấn nút [Menu] nếu menu mong muốn đã được chọn.

2 Nếu bạn đã chọn menu “Porridge” (Cháo), hãy sử dụng nút [Hour] (Giờ) và [Min] (Phút) để cài đặt thời gian nấu mong muốn.

- Mỗi lần nhấn nút [Hour] (Giờ), thì thời gian cài đặt sẽ tăng 5 phút. Mỗi lần nhấn nút [Min] (Phút), thì thời gian cài đặt sẽ giảm 5 phút.
- Thời gian nấu có thể được cài đặt để tăng thêm cứ 5 phút trong khoảng từ 40 đến 90 phút.

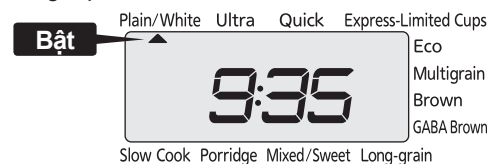


- Cài đặt mặc định là 60 phút. Có thể điều chỉnh thời gian nấu như mong muốn.

3 Nhấn nút [Start] (Bắt đầu).



Khi bạn chọn menu “Plain/White” (Gạo thường/Gạo trắng), bạn sẽ nghe thấy một tiếng bíp ngắn và một tiếng bíp dài. Trong các menu khác, bạn sẽ chỉ nghe thấy một tiếng bíp dài.



Quá trình nấu sẽ bắt đầu.

Lượng thích hợp

Xem Tr.54 đến 55 để biết lượng của các loại hạt khác và nguyên liệu thích hợp.

Hướng dẫn về thời gian nấu

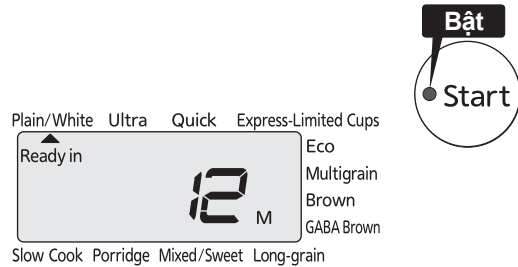
Loại gạo	Plain/White (Gạo thường/Gạo trắng)	Ultra (Cực ngon)	Quick (Nhanh)	Express-Limited Cups (Nồi siêu tốc)	Eco (Tiết kiệm điện)
Loại 1,0 lít (5,5 cốc)	37 đến 52 phút	59 đến 73 phút	21 đến 43 phút	17 đến 24 phút	37 đến 50 phút
Loại 1,8 lít (10 cốc)	42 đến 56 phút	63 đến 76 phút	23 đến 47 phút	20 đến 26 phút	39 đến 53 phút
Loại gạo	Multigrain (Gạo trộn ngũ cốc)	Brown (Gạo lứt)	GABA Brown (Gạo lứt NÀY MÀM)	Mixed/Sweet (Cơm trộn/Xôi)	Long-grain (Gạo hạt dài)
Loại 1,0 lít (5,5 cốc)	49 đến 62 phút	64 đến 78 phút	4 giờ 20 phút đến 4 giờ 32 phút	34 đến 65 phút	18 đến 34 phút
Loại 1,8 lít (10 cốc)	54 đến 68 phút	67 đến 87 phút	4 giờ 26 phút đến 4 giờ 40 phút	38 đến 65 phút	18 đến 37 phút

- Thời gian trên cho biết khoảng thời gian đến khi kết thúc hấp sau khi nấu xong trong trường hợp gạo không được ngâm trước khi nấu. (Điện áp: 220 V, 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 chức năng Hẹn giờ có được sử dụng hay không, v.v.

5 Khi gạo được nấu xong

Khi quá trình hấp cuối cùng bắt đầu, thì thời gian còn lại sẽ được hiển thị.

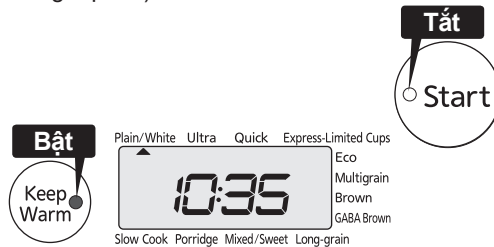
Thời gian cho đến khi hấp xong sẽ được hiển thị trên màn hình theo đơn vị 1 phút.



- Thời gian hấp sẽ thay đổi tùy thuộc vào menu được chọn.

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

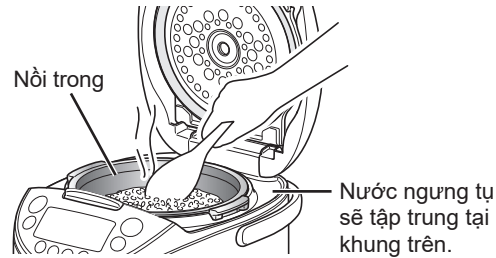
Đèn Giữ ấm sẽ bật và phát ra một tiếng báo (8 tiếng bíp dài).



- Nếu bạn đã thêm các nguyên liệu khi nấu ở menu "Porridge" (Cháo) hoặc cần thời gian nấu lâu hơn v.v., thì bạn có thể cài đặt thời gian nấu thêm mong muốn. Đơn giản chỉ cần nhấn nút [Hour] (Giờ) và [Min] (Phút) khi đèn Giữ ấm bật, sau đó nhấn nút [Start] (Bắt đầu). Thời gian nấu có thể được kéo dài thêm lên tới 15 phút theo mức tăng 1 phút, tối đa là 3 lần.
- Khuấy gạo đều trước khi nấu thêm lại.

1 Xới và làm tươi cơm chín.

Luôn xới và làm tươi cơm ngay khi nấu xong.
• Do hình dạng của nồi trong, gạo sẽ hơi lồi xuống ở chính giữa khi nấu xong.

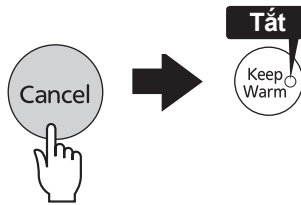


Chú ý

- Hãy chắc chắn lau sạch hết nước nóng đọng ở khung trên hoặc chảy ra ngoài nồi cơm điện khi bạn mở nắp ngay sau khi vừa nấu hoặc khi bật chức năng Giữ ấm.

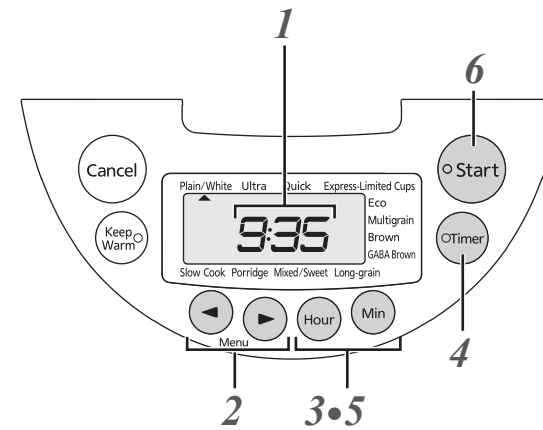
Khi bạn đã sử dụng nồi cơm điện xong...

1 Nhấn nút [Cancel] (Hủy bỏ) để tắt chức năng Giữ ấm.
Đèn Giữ ấm sẽ tắt.



- 2 Rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm.
- 3 Vệ sinh nồi cơm điện. (Xem Tr.68 đến 73)

6 Sử dụng chức năng Hẹn giờ



Chức năng Hẹn giờ (Hẹn giờ 1 / Hẹn giờ 2)

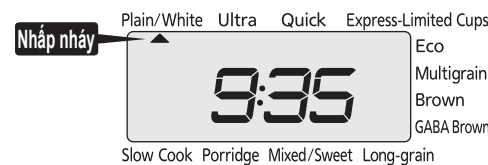
Bạn có thể đặt trước thời gian bạn muốn nấu xong.

- Chọn "Timer 1" (Hẹn giờ 1) hoặc "Timer 2" (Hẹn giờ 2) và cài đặt thời gian nấu xong mong muốn. Thời điểm bắt đầu nấu sẽ được tự động điều chỉnh để việc nấu được hoàn thành vào thời điểm cài đặt trước.
- Mỗi bộ hẹn giờ có thể được cài đặt nhiều lần khác nhau. Ví dụ "Timer 1" (Hẹn giờ 1) cho bữa sáng và "Timer 2" (Hẹn giờ 2) cho bữa tối.
- Các cài đặt bộ hẹn giờ đặt trước sẽ được lưu trong bộ nhớ.

Mẹo

- Ví dụ: Nếu "Timer 1" (Hẹn giờ 1) được đặt thành 13:30, thì thời gian nấu sẽ hoàn thành lúc 13:30.

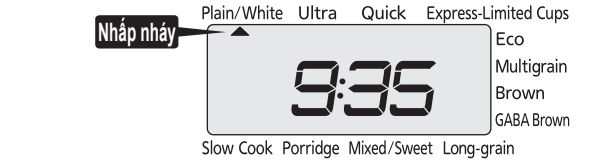
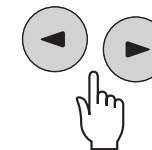
1 Kiểm tra thời gian hiện tại.



- Xem Tr.85 để biết quy trình cài đặt thời gian hiện tại.

2 Nhấn nút [←] hoặc [→] để chọn menu mong muốn.

Biểu tượng ▲ sẽ nhấp nháy khi menu được chọn.



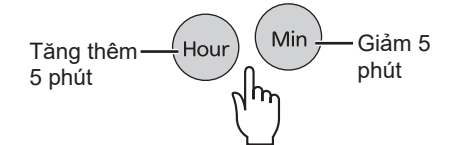
- Xác nhận rằng đèn Giữ ấm đã tắt.



- Không cần nhấn nút [Menu] nếu menu mong muốn đã được chọn.

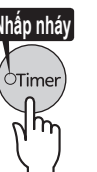
3 Nếu bạn đã chọn menu "Porridge" (Cháo), hãy sử dụng nút [Hour] (Giờ) và [Min] (Phút) để cài đặt thời gian nấu mong muốn.

- Mỗi lần nhấn nút [Hour] (Giờ), thì thời gian cài đặt sẽ tăng 5 phút. Mỗi lần nhấn nút [Min] (Phút), thì thời gian cài đặt sẽ giảm 5 phút.
- Thời gian nấu có thể được cài đặt để tăng thêm cứ 5 phút trong khoảng từ 40 đến 90 phút.

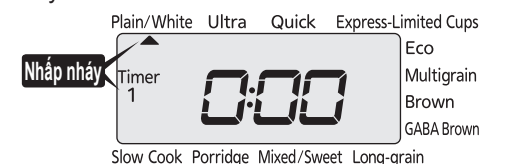


- Cài đặt mặc định là 60 phút. Có thể điều chỉnh thời gian nấu như mong muốn.

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



Thời gian được chọn sẽ chuyển qua "Timer 1" (Hẹn giờ 1) và "Timer 2" (Hẹn giờ 2) mỗi lần nhấn nút [Timer] (Hẹn giờ). Cả đèn Hẹn giờ và phần "Timer 1" (Hẹn giờ 1) hoặc "Timer 2" (Hẹn giờ 2) hiển thị sẽ nhấp nháy.



- Thời gian cài đặt sẵn trước đó sẽ được hiển thị. Không cần phải cài đặt hẹn giờ lại nếu thời gian hoàn thành mong muốn đã được hiển thị.

6 Sử dụng chức năng Hẹn giờ

Chú ý

- Chức năng Hẹn giờ không có sẵn trong những trường hợp sau.
 - Khi chọn menu “Quick” (Nhanh), “Express-Limited Cups” (Nồi siêu tốc), “Mixed/Sweet” (Cơm trộn/Xôi) hoặc “Slow Cook” (Hầm).
 - Khi thời gian cài đặt sẵn ít hơn so với thời gian quy định trong bảng sau.

Menu	Hướng dẫn cài đặt hẹn giờ
Plain/White (Gạo thường/Gạo trắng)	1 giờ
Ultra (Cực ngon)	1 giờ 20 phút
Eco (Tiết kiệm điện)	55 phút
Multigrain (Gạo trộn ngũ cốc)	1 giờ 10 phút
Brown (Gạo lứt)	1 giờ 30 phút
GABA Brown (Gạo lứt NẤY MẦM)	4 giờ 45 phút
Porridge (Cháo)	Thời gian nấu + 1 phút
Long-grain (Gạo hạt dài)	45 phút

- Khi “0:00” đang nhấp nháy trên màn hình
- Nếu đèn Giữ ấm đang bật, hãy nhấn nút [Cancel] (Hủy bỏ) để tắt đèn. (Chức năng Hẹn giờ không có sẵn khi đèn Giữ ấm đang bật.)
- Nếu bạn không sử dụng nồi cơm điện trong khoảng 30 giây sau khi nhấn nút [Timer] (Hẹn giờ), thì thiết bị sẽ phát ra một tiếng báo (3 tiếng bip).
- Nếu nhấn nút [Timer] (Hẹn giờ) hoặc [Start] (Bắt đầu) khi nồi cơm điện đang ở trạng thái mà chức năng Hẹn giờ không có sẵn, thì thiết bị sẽ phát ra một tiếng báo (3 tiếng bip).

5 Sử dụng nút [Hour] (Giờ) và [Min] (Phút) để cài đặt thời gian hoàn thành mong muốn.

Nhấn nút [Hour] (Giờ) để thay đổi thời gian cài đặt theo mức tăng 1 giờ. Nhấn nút [Min] (Phút) để thay đổi thời gian cài đặt theo mức tăng 10 phút.

Giữ nút tương ứng để thay đổi thời gian nhanh hơn.



- Thời gian được hiển thị theo định dạng 24 giờ.

Chú ý

- Không cài đặt hẹn giờ lâu hơn 12 tiếng, điều này có thể làm cho cơm bị hỏng.

6 Nhấn nút [Start] (Bắt đầu).

Đèn Hẹn giờ sẽ bật và chức năng Hẹn giờ được đặt.



Khi bạn chọn menu “Plain/White” (Gạo thường/Gạo trắng), bạn sẽ nghe thấy một tiếng bip ngắn và một tiếng bip dài. Trong các menu khác, bạn sẽ chỉ nghe thấy một tiếng bip dài.



- Nếu bạn làm sai hoặc nếu không muốn cài đặt lại hẹn giờ, nhấn nút [Cancel] (Hủy bỏ) và lặp lại các trình tự từ bước 2 trên Tr.61.

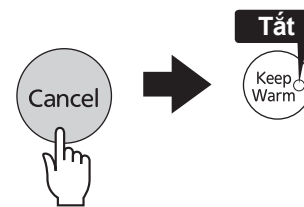
7 Giữ ấm cơm

Chức năng Giữ ấm đặc biệt sẽ duy trì sự sáng bóng, hương vị thơm ngon của gạo trắng (gạo không cần vo).

Chức năng Giữ ấm sẽ tự động kích hoạt khi nấu xong.

Tắt chức năng Giữ ấm

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



Khởi động lại chức năng Giữ ấm

Kiểm tra rằng đèn Giữ ấm đã tắt và nhấn nút [Keep Warm] (Giữ ấm).
Đèn Giữ ấm sẽ bật.

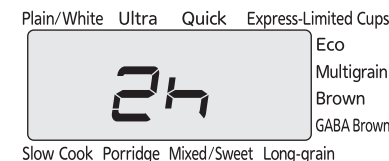


Giữ ấm một lượng nhỏ cơm

Gom cơm vào chính giữa nồi trong; dùng càng sớm càng tốt.

Hiện thị thời gian Giữ ấm đã trôi qua

Nhấn và giữ nút [Hour] (Giờ) để hiển thị thời gian Giữ ấm đã trôi qua. Thời gian đã trôi qua sẽ được hiển thị theo mức tăng 1 giờ lên tới 24 giờ (“24h”). Sau khi 24 giờ trôi qua, số “24” sẽ nhấp nháy và chữ “h” sẽ bật lên.



Chú ý

- Không sử dụng chức năng giữ ấm trong những trường hợp sau đây, vì chúng có thể khiến cơm có mùi, khô, đổi màu bất thường và hư hỏng, hoặc ăn mòn nồi trong.
 - Sử dụng chức năng Giữ ấm cho cơm nguội
 - Trộn cơm nguội vào cơm đang được giữ ấm
 - Bỏ muỗng múc cơm lại trong nồi trong khi chức năng Giữ ấm đang bật
 - Sử dụng chức năng Giữ ấm khi đã rút phích cắm điện
 - Sử dụng chức năng Giữ ấm trong thời gian dài hơn 24 tiếng
 - Giữ ấm cho lượng cơm ít hơn lượng cơm cần thiết tối thiểu (xem mục “Thông số kỹ thuật” ở Tr.86)
 - Sử dụng chức năng Giữ ấm cho bất kỳ đồ ăn nào ngoài gạo trắng (bao gồm cả gạo không cần vo)
 - Giữ ấm cơm theo hình tròn gạo có một lỗ ở giữa
- Khi sử dụng menu “Porridge” (Cháo), thì cháo sẽ đặc sệt nếu giữ ấm quá lâu; dùng càng sớm càng tốt.
- Đảm bảo loại bỏ mọi hạt cơm dính trên miệng nồi trong cũng như các lớp đệm lót. Nếu không có thể làm cho gạo đang được nấu bị khô, mất màu, có mùi và bám dính.
- Dùng cơm chín càng sớm càng tốt ở vùng khí hậu lạnh và môi trường nhiệt độ cao.

8 Hâm nóng cơm chín

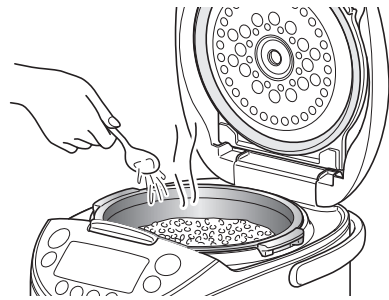
Để làm cơm nóng, hâm nóng cơm đang được giữ ấm trước khi ăn.

Chú ý

- Cơm sẽ không được hâm nóng hoàn toàn nếu còn đầy hơn một nửa nồi trong.
- Cơm sẽ bị khô nếu hâm lại trong bất kỳ điều kiện nào sau đây:
 - Cơm vẫn còn nóng, chẳng hạn như ngay sau khi nấu.
 - Có ít hơn lượng gạo yêu cầu tối thiểu (1 cốc với loại 1,0 lít, 2 cốc với các loại 1,8 lít).
 - Cơm được hâm lại 3 lần hoặc nhiều hơn.

1 Xới và làm tơi cơm đang được giữ ấm.

2 Thêm 1 đến 2 muỗng canh nước đều lên cơm.



Mẹo

- Thêm nước sẽ giúp cơm không bị khô và làm cho cơm phồng lên.

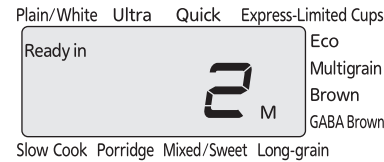
3 Hãy chắc chắn là đèn Giữ ấm được bật.



- Việc hâm nóng không sẵn sàng nếu đèn Giữ ấm không được bật. Nếu đèn không được bật, nhấn nút [Keep Warm] (Giữ ấm). (Xem Tr.63)

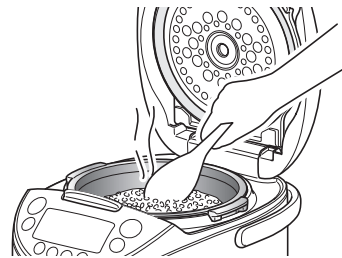
4 Nhấn nút [Start] (Bắt đầu).

Đèn Khởi động sẽ nhấp nháy và việc hâm nóng sẽ bắt đầu. Thời gian còn lại sẽ được hiển thị và phát ra một tiếng báo (3 tiếng bip dài) khi việc hâm nóng hoàn thành.



- Để dừng hâm nóng, nhấn nút [Cancel] (Hủy bỏ).
- Việc hâm nóng không sẵn sàng nếu gạo quá nguội (55°C hoặc thấp hơn như hướng dẫn). Trong trường hợp này, sẽ phát ra một tiếng bip lặp đi lặp lại.

5 Xới và làm tơi cơm đã được hâm chín, và thậm chí khi đã bỏ cơm ra khỏi nồi trong.



9 HÂM (Menu “Slow Cook” (Hâm))

Bạn có thể chuẩn bị các món ăn sau đây một cách dễ dàng. Xem công thức trong “Hướng dẫn thực đơn” (Tr.83 đến 84) để biết thêm hướng dẫn.

Menu “Slow Cook” (Hâm)

Đầu tiên thức ăn được đưa tới gần nhiệt độ sôi, sau đó nhiệt độ được giảm xuống để đun sôi âm ỉ. Sau đó nhiệt độ được hạ thấp hơn nữa xuống để tiếp tục đun sôi âm ỉ. Bằng việc hạ thấp nhiệt độ đun nóng dần dần theo cách này, thức ăn tăng vị ngon và các chất lỏng không bị đặc lại ngay cả khi đã đun nóng trong một thời gian dài. Các món hâm và các món ăn nấu dễ và nhanh có thể sẵn sàng trong 20 phút có thể được nấu chín.

Các ví dụ về thực đơn

- Các món hâm: Lẩu rau và thịt gà, Thịt lợn om
 - Các món nấu nhanh: Thịt gà và nấm shimeji với sốt cà chua
- Xem “Hướng dẫn thực đơn” (Tr.83 đến 84).

Chú ý

- Thận trọng khi nấu các món khác ngoài những món đã mô tả trong cuốn “Hướng dẫn thực đơn”, bởi vì chúng có thể sôi tràn ra ngoài hoặc cháy.
- Khuấy đều trước khi nấu để tránh cho gia vị lắng xuống dưới đáy của nồi trong.
- Khi sử dụng dashi nóng (nước dùng Nhật Bản) hoặc các loại nước dùng khác, hãy làm nguội trước khi nấu. Nếu không, việc nấu ăn có thể không được thực hiện đúng cách.
- Khi sử dụng bột năng, hãy thêm vào cuối cùng.
- Điều chỉnh lượng sản phẩm dạng bột nhão như chả cá vì chúng sẽ nở ra khi nhiệt tăng.
- Một số nguyên liệu như sữa và sữa đậu nành có thể dễ dàng sôi tràn ra ngoài. Thêm các nguyên liệu này vào sau khi đun nóng xong và mỗi lần đun nóng không quá 5 phút. Cho các nguyên liệu này vào từ đầu có thể khiến chúng sôi tràn ra ngoài.

Quy trình nấu ăn cơ bản

1 Chuẩn bị nguyên liệu.

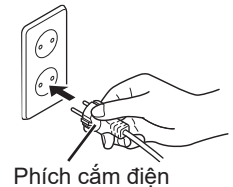
2 Thêm các nguyên liệu vào nồi trong và đóng nắp nồi.

Chú ý

- Sử dụng mức “Plain/White” (Gạo thường/Gạo trắng) phía trong của nồi trong làm tham chiếu. (Xem bảng dưới đây)
- Sử dụng nhiều hơn lượng tối đa cho phép có thể khiến thức ăn không sôi được hoặc làm cho thức ăn bên trong tràn ra ngoài. Hãy chú ý, cũng không nên sử dụng ít hơn lượng yêu cầu tối thiểu, vì như vậy cũng có thể làm cho thức ăn bên trong tràn ra ngoài.
- Thức ăn có thể không được nấu chín nếu thêm quá nhiều nguyên liệu khi thời gian nấu là 20 phút hoặc ít hơn. Trong trường hợp đó, hâm nóng lại các nguyên liệu.

Thời gian nấu	Mức “Plain/White” (Gạo thường/Gạo trắng)			
	Loại 1,0 lít		Loại 1,8 lít	
	Tối đa	Tối thiểu	Tối đa	Tối thiểu
20 phút hoặc ít hơn	5,5 hoặc thấp hơn	1 hoặc cao hơn	8 hoặc thấp hơn	2 hoặc cao hơn
21 phút hoặc nhiều hơn	5,5 hoặc thấp hơn	2 hoặc cao hơn	8 hoặc thấp hơn	3 hoặc cao hơn

3 Cắm phích cắm điện vào ổ cắm.



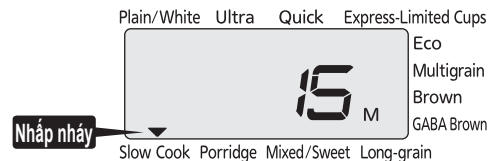
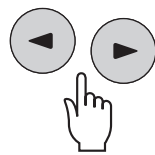
Phích cắm điện

Chú ý

- Nếu Đèn Giữ ấm đang bật, hãy nhấn nút [Cancel] (Hủy bỏ) để tắt đèn.

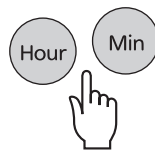
9 Hầm (Menu “Slow Cook” (Hầm))

4 Nhấn nút [←] hoặc [→] để chọn menu “Slow Cook” (Hầm).



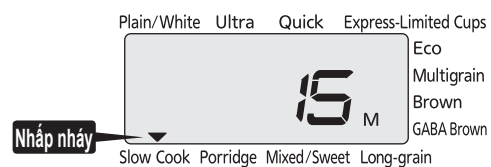
5 Đặt thời gian nấu mong muốn.

Sử dụng nút [Hour] (Giờ) và [Min] (Phút) để cài đặt thời gian nấu mong muốn.



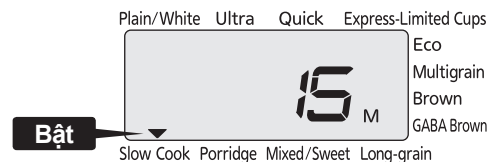
Thời gian nấu có thể được cài đặt để tăng thêm cứ 1 phút trong khoảng 1 đến 30 phút và tăng thêm cứ 5 phút trong khoảng 30 đến 180 phút.

- Mỗi lần nhấn nút [Hour] (Giờ), thì thời gian cài đặt sẽ tăng. Mỗi lần nhấn nút [Min] (Phút), thì thời gian cài đặt sẽ giảm.
- Cài đặt mặc định là 15 phút.



6 Nhấn nút [Start] (Bắt đầu).

Quá trình nấu bắt đầu.

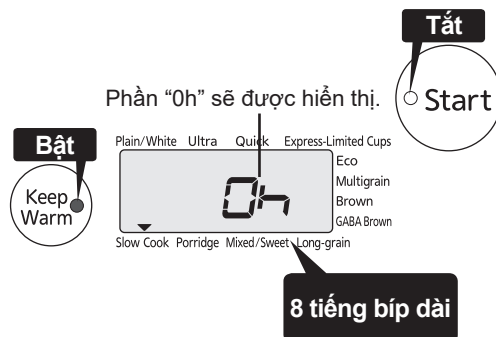


Chú ý

- Không mở nắp trong khi nấu.

7 Khi nấu xong, nồi cơm sẽ phát ra một tiếng báo (8 tiếng bip dài) (Đèn khởi động sẽ tắt).

Nồi cơm điện sẽ tự động chuyển sang cài đặt Giữ ấm, đèn Giữ ấm sẽ bật và phần “0h” sẽ được hiển thị.



- Nếu cần thêm thời gian nấu, nhấn nút [Hour] (Giờ) để đặt thời gian nấu thêm và nhấn nút [Start] (Bắt đầu) với đèn Giữ ấm sáng. (Thời gian nấu có thể được kéo dài thêm lên tới 30 phút, tối đa là 3 lần.)
- Khi nấu xong, chức năng Giữ ấm sẽ tự động được kích hoạt và thời gian Giữ ấm đã trôi qua được hiển thị ở mức tăng 1 giờ kể từ giờ đầu tiên (“1h”) đến 6 giờ (“6h”) sau đó. Sau khi 6 tiếng đã trôi qua, số “6” sẽ nhấp nháy trên màn hình.
- Không sử dụng chức năng Giữ ấm liên tục trong hơn 6 tiếng bởi vì một số loại thức ăn sẽ bị mất mùi vị.
- Đối với các món ăn có chứa nguyên liệu có tính axit cao, tránh giữ ấm trong một thời gian dài và dùng càng sớm càng tốt.
- Nếu bạn muốn thực phẩm được giữ ấm để được hâm nóng trước khi phục vụ, hãy nhấn nút [Start] (Bắt đầu) khi đèn Giữ ấm được bật để hâm nóng lại thực phẩm đó. Thời gian hâm nóng còn lại được hiển thị và nồi cơm điện phát ra một tiếng báo (3 tiếng bip dài) khi quá trình hâm nóng hoàn tất. Sau khi hâm nóng, đèn Giữ ấm sẽ bật và thời gian Giữ ấm đã trôi qua được hiển thị.

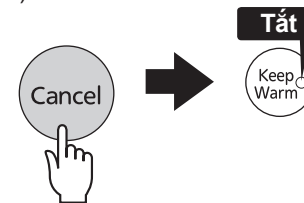
Chú ý

- Nếu cần thêm thời gian nấu, không được nhấn nút [Cancel] (Hủy bỏ) trước khi tăng thêm thời gian. Làm như vậy sẽ làm cho đèn Giữ ấm bị tắt và không thể nấu thêm. Nếu bạn nhấn nhầm nút [Cancel] (Hủy bỏ), hãy thực hiện các trình tự sau đây.
 1. Lấy nồi trong ra và đặt nó lên một tấm khăn hoặc vải ướt.
 2. Mở nắp nồi cơm điện và để hạ nhiệt nồi cơm và nồi trong khoảng 10 phút.
 3. Đặt nồi trong trở lại vào nồi cơm điện.
 4. Lặp lại trình tự từ bước 4 tại Tr.66.

Khi nấu xong...

1 Nhấn nút [Cancel] (Hủy bỏ).

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



2 Hãy vệ sinh nồi trong và nắp trong để khử mùi. (Khử mùi (Khi mùi vẫn còn trong nồi cơm điện) → tại Tr.73)

10 Vệ sinh và bảo dưỡng

Bất kỳ dịch vụ sửa chữa nào không được mô tả trong hướng dẫn này đều cần được thực hiện bởi đại diện dịch vụ được ủy quyền.

Để nồi luôn sạch sẽ, luôn vệ sinh nồi cơm điện vào cùng ngày sử dụng. Ngoài ra hãy vệ sinh nồi cơm điện thường xuyên.

Ngoài ra cần vệ sinh nồi cơm điện vào ngày sử dụng nhằm loại bỏ mọi mùi còn vương lại khi nấu. (Xem Tr.73)

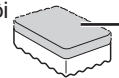
Chú ý

- Đảm bảo rút phích cắm điện và để nồi cơm điện, nồi trong, nắp trong và nắp hơi nguội hẳn trước khi vệ sinh.
- Luôn giữ cho nồi trong và nắp sạch sẽ để ngăn ngừa sự ăn mòn và mùi hôi.
- Không lau chùi nồi cơm điện hoặc các bộ phận bằng chất pha loãng, chất tẩy rửa, chất làm trắng, khăn lau hóa học, miếng bọt biển, khăn lau, khăn lau bằng kim loại, các miếng bọt biển tẩy rửa bằng ni-lon hoặc tương tự.
- Luôn vệ sinh riêng từng bộ phận.
- Không sử dụng máy rửa bát/máy sấy để vệ sinh nồi trong và các bộ phận khác. Làm như vậy có thể làm cho nồi cơm điện và/hoặc các bộ phận của nó bị biến dạng hoặc đổi màu.

◆ Khi vệ sinh nồi cơm điện bằng chất tẩy rửa, chỉ sử dụng chất tẩy rửa nhẹ (dành cho bát đĩa và đồ dùng nhà bếp).

* Rửa kỹ toàn bộ các bộ phận vì chất tẩy rửa còn sót lại trên các bộ phận này có thể làm hỏng và mất màu các vật chất trên bộ phận đó như lớp phủ nhựa.

* Sử dụng bất kỳ chất tẩy rửa nào khác ngoài chất tẩy rửa nhẹ có thể gây đổi màu, ăn mòn, v.v.



Không sử dụng bên mài mòn của miếng bọt biển để chà mạnh tay.

◆ Vệ sinh bằng miếng bọt biển và vải mềm.

◆ Không sử dụng bên mài mòn của miếng bọt biển hoặc miếng bọt biển melamin để chà mạnh tay. Làm như vậy có thể làm hỏng lớp men chống dính của nồi trong.

■ Các bộ phận phải rửa sau mỗi lần sử dụng



Nồi trong



Cốc đong



Muỗng múc cơm



Muỗng múc canh

(1) Rửa sạch bằng miếng bọt biển với chất tẩy rửa pha loãng bằng nước lạnh hoặc nước ấm.

(2) Lau sạch nước bằng vải khô và làm khô hoàn toàn tất cả các bộ phận.

Chú ý

- Vệ sinh hoàn toàn bên trong và bên ngoài nồi trong sau mỗi lần sử dụng.
- Không rửa bát đĩa, v.v. bên trong nồi trong. Ngoài ra, không đặt nồi trong lộn ngược lên đầu các đĩa bát v.v. để làm ráo nước. Làm như vậy có thể làm hỏng lớp men chống dính hoặc làm cho nồi bị tróc vỏ.
- Không nhúng cốc đong và muỗng múc cơm vào nước nóng. Làm như vậy có thể khiến chúng bị biến dạng.



Nắp hơi
(Tách nó thành 2 phần.
Xem Tr.72 đến 73)

Có thể rửa nắp hơi.

(1) Rửa sạch bằng miếng bọt biển với chất tẩy rửa pha loãng bằng nước lạnh hoặc nước ấm.

(2) Lau sạch nước bằng vải khô và làm khô hoàn toàn tất cả các bộ phận.

Chú ý

- Không vệ sinh nắp hơi theo những cách sau vì nó có thể bị biến dạng.
 - Rửa bằng nước nóng.
 - Ngâm trong nước.
 - Rửa các bộ phận đang nóng bằng nước ngay sau khi nấu.
- Luôn vệ sinh nắp hơi sau khi nấu cơm với lúa mạch hoặc các loại hạt khác (hạt dền, v.v.). Nắp hơi có thể bị tắc và gây ra những vấn đề như không thể mở nắp, làm cho thực phẩm không được nấu chín.
- Sau khi vệ sinh nắp hơi, lau sạch bằng vải khô ngay lập tức. Không làm khô nắp có thể để lại dấu vết giọt nước.

(1) Rửa sạch bằng miếng bọt biển với chất tẩy rửa pha loãng bằng nước lạnh hoặc nước ấm.

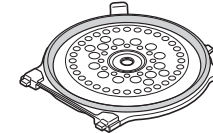
(2) Lau sạch nước bằng vải khô và làm khô hoàn toàn tất cả các bộ phận.

Có thể dễ dàng hình thành ngưng tụ trên nắp trong hơn.

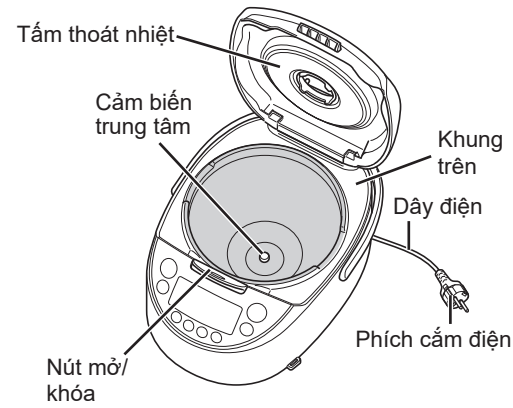
Chú ý

- Luôn loại bỏ cơm chín hoặc hạt cơm dính vào nắp trong. Cơm dính trên nắp trong có thể cản trở việc đóng nắp, làm hơi nước rò rỉ ra ngoài trong khi nấu, hoặc việc để nắp mở và thức ăn bắn ra ngoài sẽ dẫn đến bỏng hoặc các thương tích khác.
- Luôn vệ sinh nắp trong sau khi nấu cơm với lúa mạch hoặc các loại hạt khác (hạt dền, v.v.). Nếu không nắp trong có thể bị tắc, gây ra những vấn đề như không thể mở nắp hoặc cơm không được nấu chín.
- Nếu có vết bẩn thực phẩm lớn, hãy ngâm bộ phận đó vào nước ấm.
- Lau kỹ nắp trong bằng vải khô sau khi vệ sinh để không còn hơi ẩm trong bất kỳ khe hở nào. Nếu không, giọt nước có thể để lại dấu trên nắp trong.

Nắp trong



■ Các bộ phận phải vệ sinh khi bản



Bên trong và bên ngoài nồi cơm điện
Lau chùi vệ sinh bằng khăn ướt vắt khô.

Cảm biến trung tâm

Loại bỏ cơm cháy và bất kỳ hạt cơm nào khác còn bám dính.
Nếu khó loại bỏ các vật dính chặt, hãy sử dụng giấy nhám thương mại có bán trên thị trường (khoảng #320), sau đó lau sạch bằng khăn ướt vắt khô.

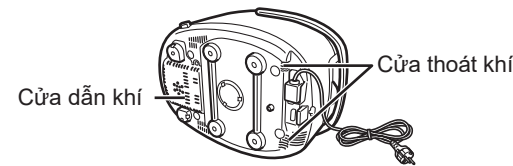
Xung quanh khung trên và nút mở/ khóa

Loại bỏ mọi hạt cơm còn dính lại v.v.

Chú ý

- Không để nước chảy vào bên trong nồi cơm điện.
- Không ngâm dây điện vào nước hoặc vắt nước vào dây điện. Làm vậy có thể gây chập mạch hoặc điện giật.

Cửa dẫn khí và cửa thoát khí

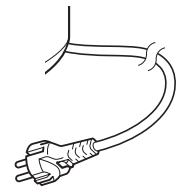


Loại bỏ bụi bằng tăm bông.

Chú ý

- Không sử dụng nồi cơm điện nếu bụi dính vào đầu cửa dẫn khí và cửa thoát khí.
Nếu không, nhiệt độ bên trong nồi cơm điện sẽ tăng, dẫn đến hỏng hóc hoặc hỏa hoạn.

Dây điện và phích cắm

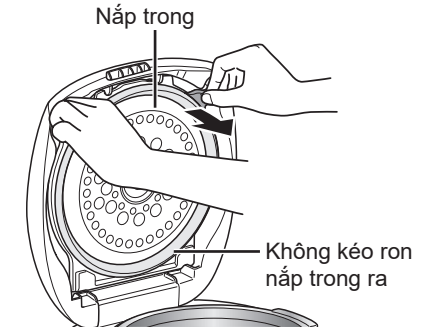


Lau sạch bằng vải khô.

Tháo và gắn nắp trong

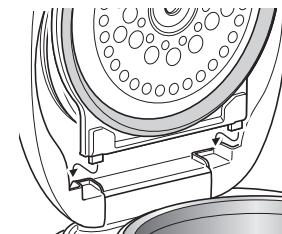
■ Tháo nắp trong

Ấn xuống và kéo cần đẩy nắp trong ra phía trước để tháo ra.



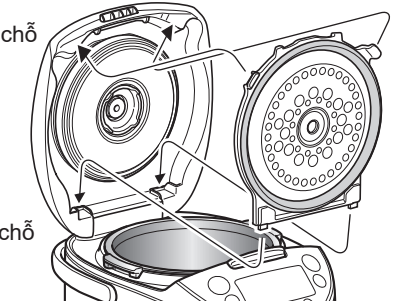
■ Gắn nắp trong

Đặt nắp trong chính xác lên nắp như hình dưới đây.



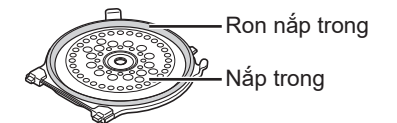
(2) Đặt đúng chỗ

(1) Đặt đúng chỗ



Chú ý

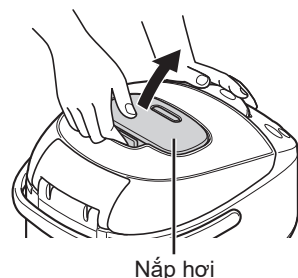
- Không kéo ron nắp trong ra.
Khi đã được tách ra, thì không thể gắn lại được. Nếu tháo ron nắp trong ra, hãy liên hệ với nơi bán hàng.



Tháo và gắn nắp hơi

■ Tháo nắp hơi

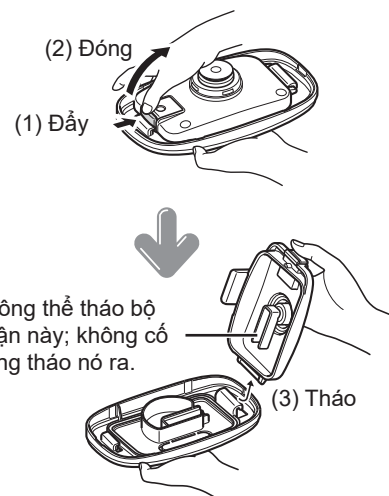
- 1 Cho ngón tay vào lỗ trên nắp và nhấc nắp hơi lên.



Chú ý

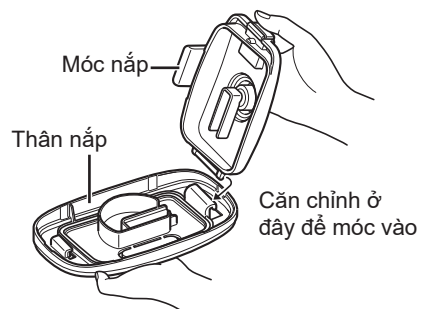
- Hãy cẩn thận với hơi nước nóng có bên trong nắp hơi ngay sau khi nấu.

- 2 Lật nắp hơi lại và tháo linh kiện ra như hình dưới đây.

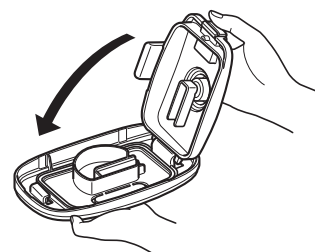


■ Gắn nắp hơi

- 1 Gắn linh kiện vào nắp hơi.



- 2 Ấn nắp cho đến khi bạn có thể nghe thấy tiếng cách.



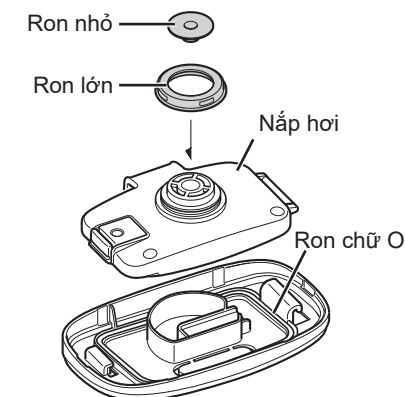
- 3 Gắn móc nắp chắc chắn vào thân nắp.

■ Lắp đặt ron nắp hơi

Gắn ron chắc chắn lên nắp hơi như trong hình bên dưới. Nếu ron không được gắn chắc chắn, nó có thể bị lỏng và điều này có thể gây hư hỏng do rò rỉ hơi nước ra ngoài, v.v.

Chú ý

- Không tháo vòng chữ O. Nếu tháo nó ra, hãy gắn nó chắc chắn trở lại ở vị trí. Nếu thấy khó gắn vào, làm ẩm vòng chữ O một chút bằng nước để dễ gắn nó vào hơn.



Khử mùi (Khi mùi vẫn còn trong nồi cơm điện)

Cần thực hiện quy trình sau mỗi khi nấu xong, hoặc nếu mùi trở nên khó chịu.

⚠ Thận trọng

- Hãy cẩn thận với nồi trong và nồi cơm điện còn nóng sau khi làm sạch. Chạm vào chúng có thể gây bỏng.

■ Nồi cơm điện

- 1 Đổ nước đầy khoảng 70 đến 80% vào nồi trong, chọn menu “Plain/White” (Gạo thường/Gạo trắng) và nhấn nút [Start] (Bắt đầu).
Xác nhận rằng Đèn Giữ ấm đang bật và nhấn nút [Cancel] (Hủy bỏ).

Chú ý

- Nếu mùi trở nên khó chịu, sử dụng khoảng 20g a-xít xi-trích thêm vào nước để khử mùi hiệu quả hơn. Một số mùi có thể không được loại bỏ hoàn toàn. Trong trường hợp này, hãy liên hệ nơi bán hàng.

- 2 Rửa nồi trong, nắp trong và nắp hơi bằng chất tẩy rửa nhà bếp tiêu chuẩn và sau đó rửa sạch bằng nước.
- 3 Phơi khô nồi cơm điện và tất cả các bộ phận ở nơi thoáng gió.

11 Nếu gạo không được nấu chín

Kiểm tra những điểm sau đây nếu bạn cảm thấy có vấn đề với cơm chín hoặc hoạt động của nồi cơm điện, v.v.

Điểm kiểm tra	Nguyên nhân											
	Nguyên nhân											
Vấn đề	Có một màng mỏng che phủ lên gạo.											
	Gạo dính vào nồi trong.											
Vấn đề	Có bị mất điện trong khi nấu không?											
	Có để gạo còn lại trong nồi cơm điện với chức năng Giữ ấm đã tắt không?											
Vấn đề	Chức năng Giữ ấm có được sử dụng liên tục trong hơn 24 tiếng không?											
	Chức năng Hẹn giờ có được đặt trước trong hơn 12 tiếng không?											
Vấn đề	Cơm hay thức ăn có được hâm lại 3 lần hoặc nhiều hơn không?											
	Gạo có được vo đúng cách không (từ gạo không cần vo)?											
Vấn đề	Có bất kỳ hạt cơm nào dính vào các ron hoặc miệng của nồi trong hoặc nắp trong, v.v. hay không?											
	Cơm chín có được xới đều không?											
Vấn đề	Có còn cơm chín hoặc nước bám vào đáy bên ngoài của nồi trong hoặc cảm biến tương tác không?											
	Đã nhấn nút [Start] (Bắt đầu) sau khi nấu mà không tắt chức năng Giữ ấm?											
Vấn đề	Có sử dụng chức năng Hẹn giờ không?											
	Menu được chọn có đúng không?											
Vấn đề	Có nấu với nước cứng như nước khoáng không?											
	Có nấu với nước ion hóa kiềm (pH 9 hoặc cao hơn) không?											
Vấn đề	Có nấu nhiều hơn lượng tối đa cho phép không?											
	Lượng gạo, nguyên liệu, lượng nước, hoặc tỉ lệ của các loại hạt khác có đúng không?											
Vấn đề	Quá cứng											
	Quá mềm											
Vấn đề	Không được nấu chín hoàn toàn											
	Cứng ở giữa											
Vấn đề	Gạo lứt giòn											
	Rò rỉ hơi											
Vấn đề	Trào ra											
	Thời gian nấu quá lâu											
Trang tham khảo		54 đến 56, 86	86	-	-	58	-	60	56, 68 đến 70	-	60	86

Điểm kiểm tra	Nguyên nhân											
	Nguyên nhân											
Vấn đề	Bạn đã thử hâm lại cơm mà vừa mới được nấu và vẫn còn nóng phải không?											
	Nồi cơm điện và các bộ phận có được làm sạch đầy đủ không?											
Vấn đề	Có thêm cơm nguội vào không?											
	Cơm có tập trung xung quanh phần bên ngoài của nồi trong (phần giữa nồi ít cơm hơn) không?											
Vấn đề	Lượng cơm được giữ ấm có ít hơn lượng tối thiểu cần thiết không?											
	Có giữ ấm thức ăn nào khác ngoài gạo trắng hoặc gạo không cần vo không?											
Vấn đề	Nồi cơm điện và các bộ phận có được làm sạch đầy đủ không?											
	Có tiếp tục nấu ngay sau thời gian nấu ban đầu không?											
Vấn đề	Có nhiều hạt gạo nứt không?											
	Có trộn gạo với các nguyên liệu khác hay các loại hạt khác không? Gia vị có được trộn đều không?											
Vấn đề	Có đóng chặt nắp không?											
	Có nấu khi cửa dẫn khí hoặc cửa thoát khí bị chặn (nồi cơm điện được đặt trên thảm) không?											
Vấn đề	Có để gạo ráo nước trong rổ sau khi vo không?											
	Có ngâm gạo trong nước quá lâu sau khi vo không?											
Vấn đề	Có sử dụng nước nóng (trên 35°C) để vo gạo hoặc điều chỉnh mực nước hay không?											
	Gạo có được vo đúng cách không (từ gạo không cần vo)?											
Vấn đề	Có bất kỳ hạt cơm nào dính vào các ron hoặc miệng của nồi trong, v.v. hay không?											
	Quá cứng											
Vấn đề	Quá mềm											
	Không được nấu chín hoàn toàn											
Vấn đề	Cứng ở giữa											
	Gạo lứt giòn											
Vấn đề	Mùi như cám gạo											
	Rò rỉ hơi											
Vấn đề	Trào ra											
	Thời gian nấu quá lâu											
Trang tham khảo		56, 68 đến 70	54, 56	56	-	-	49, 70	57	54	-	-	68 đến 73

Vấn đề	Nguyên nhân
Có một màng mỏng che phủ lên gạo.	Một màng mỏng, mịn được tạo thành bằng tinh bột khô và tan chảy. Cái này không có hại cho sức khỏe của bạn.
Gạo dính vào nồi trong.	Gạo mềm và gạo nếp có thể dễ dàng dính vào nồi.

Điểm kiểm tra	Nguyên nhân											
	Nguyên nhân											
Vấn đề	Có bị mất điện trong khi nấu không?											
	Có để gạo còn lại trong nồi cơm điện với chức năng Giữ ấm đã tắt không?											
Vấn đề	Chức năng Giữ ấm có được sử dụng liên tục trong hơn 24 tiếng không?											
	Chức năng Hẹn giờ có được đặt trước trong hơn 12 tiếng không?											
Vấn đề	Cơm hay thức ăn có được hâm lại 3 lần hoặc nhiều hơn không?											
	Gạo có được vo đúng cách không (từ gạo không cần vo)?											
Vấn đề	Có bất kỳ hạt cơm nào dính vào các ron hoặc miệng của nồi trong hoặc nắp trong, v.v. hay không?											
	Cơm chín có được xới đều không?											
Vấn đề	Có còn cơm chín hoặc nước bám vào đáy bên ngoài của nồi trong hoặc cảm biến tương tác không?											
	Đã nhấn nút [Start] (Bắt đầu) sau khi nấu mà không tắt chức năng Giữ ấm?											
Vấn đề	Có sử dụng chức năng Hẹn giờ không?											
	Menu được chọn có đúng không?											
Vấn đề	Có nấu với nước cứng như nước khoáng không?											
	Có nấu với nước ion hóa kiềm (pH 9 hoặc cao hơn) không?											
Vấn đề	Có nấu nhiều hơn lượng tối đa cho phép không?											
	Lượng gạo, nguyên liệu, lượng nước, hoặc tỉ lệ của các loại hạt khác có đúng không?											
Vấn đề	Quá cứng											
	Quá mềm											
Vấn đề	Không được nấu chín hoàn toàn											
	Cứng ở giữa											
Vấn đề	Gạo lứt giòn											
	Rò rỉ hơi											
Vấn đề	Trào ra											
	Thời gian nấu quá lâu											
Trang tham khảo		54 đến 56, 86	86	-	-	58	-	60	56, 68 đến 70	-	60	86

Điểm kiểm tra	Nguyên nhân											
	Nguyên nhân											
Vấn đề	Bạn đã thử hâm lại cơm mà vừa mới được nấu và vẫn còn nóng phải không?											
	Nồi cơm điện và các bộ phận có được làm sạch đầy đủ không?											
Vấn đề	Có thêm cơm nguội vào không?											
	Cơm có tập trung xung quanh phần bên ngoài của nồi trong (phần giữa nồi ít cơm hơn) không?											
Vấn đề	Lượng cơm được giữ ấm có ít hơn lượng tối thiểu cần thiết không?											
	Có giữ ấm thức ăn nào khác ngoài gạo trắng hoặc gạo không cần vo không?											
Vấn đề	Nồi cơm điện và các bộ phận có được làm sạch đầy đủ không?											
	Có tiếp tục nấu ngay sau thời gian nấu ban đầu không?											
Vấn đề	Có nhiều hạt gạo nứt không?											
	Có trộn gạo với các nguyên liệu khác hay các loại hạt khác không? Gia vị có được trộn đều không?											
Vấn đề	Có đóng chặt nắp không?											
	Có nấu khi cửa dẫn khí hoặc cửa thoát khí bị chặn (nồi cơm điện được đặt trên thảm) không?											
Vấn đề	Có để gạo ráo nước trong rổ sau khi vo không?											
	Có ngâm gạo trong nước quá lâu sau khi vo không?											
Vấn đề	Có sử dụng nước nóng (trên 35°C) để vo gạo hoặc điều chỉnh mực nước hay không?											
	Gạo có được vo đúng cách không (từ gạo không cần vo)?											
Vấn đề	Có bất kỳ hạt cơm nào dính vào các ron hoặc miệng của nồi trong, v.v. hay không?											
	Quá cứng											
Vấn đề	Quá mềm											
	Không được nấu chín hoàn toàn											
Vấn đề	Cứng ở giữa											
	Gạo lứt giòn											
Vấn đề	Mùi như cám gạo											
	Rò rỉ hơi											
Vấn đề	Trào ra											
	Thời gian nấu quá lâu											
Trang tham khảo		63	63, 64	63	63	63	63	63	68 đến 73	-	-	64

12 Nếu thức ăn không được nấu chín

Kiểm tra những điểm sau đây nếu bạn cảm thấy có vấn đề với thực phẩm được nấu.

Điểm kiểm tra	Có sử dụng các nguyên liệu và số lượng thích hợp không?	Có bỏ nhiều hơn nguyên liệu cho phép tối đa không?	Có bỏ ít hơn nguyên liệu yêu cầu tối thiểu không?	Thời gian nấu có quá ngắn không?	Thời gian nấu có quá lâu không?	Có sử dụng một công thức khác với các công thức được mô tả trong "Hướng dẫn thực đơn" không?	Có bất kỳ hạt cơm chín nạo dính vào các ron hoặc miệng của nồi trong hoặc nắp trong, v.v. hay không?	Có đóng chặt nắp không?	Có bị mất điện trong khi nấu không?
Vấn đề									
Không sôi	●	●		●		●	●	●	●
Trào ra	●	●	●			●			
Sôi cạn	●		●		●	●			
Cháy	●		●		●	●			
Trang tham khảo	65 ^{*1}	65		65 đến 67		-	56, 68 đến 70	57	86

*1 Xem "Hướng dẫn thực đơn".

13 Khắc phục sự cố


Kiểm tra những điều sau trước khi yêu cầu dịch vụ sửa chữa.

Triệu chứng	Điểm kiểm tra	Thực hiện	Trang tham khảo
Gạo vẫn chưa được nấu chín. Thức ăn vẫn chưa được nấu chín.	Phích cắm điện đã cắm vào ổ cắm đúng chưa?	Cắm chặt phích cắm điện vào ổ cắm điện.	57, 65
Gạo không được nấu chín hoàn toàn theo thời gian đã cài đặt trước.	Màn hình có hiển thị thời gian hiện tại đúng không?	Cài đặt thời gian hiện tại đúng.	85
	Kiểm tra "Thời gian nấu quá lâu" trong phần "Nếu cơm không được nấu chín" và thực hiện những hành động cần thiết.		74
Không cài đặt được chức năng Hẹn giờ.	Màn hình có hiển thị thời gian hiện tại đúng không?	Cài đặt thời gian hiện tại đúng.	85
	Phần "0:00" có đang nhấp nháy trên màn hình không?	Cài đặt thời gian hiện tại.	
	Menu "Quick" (Nhanh), "Express-Limited Cups" (Nồi siêu tốc), "Mixed/Sweet" (Cơm trộn/Xôi) hoặc "Slow Cook" (Hầm) có được chọn không?	Chức năng Hẹn giờ không có sẵn trong các menu này.	62
	Có cài đặt thời gian không được chấp nhận không?	Cài đặt thời gian được chấp nhận trong chức năng Hẹn giờ.	
Màn hình hiển thị bị mờ.	Có còn bất kỳ hạt cơm cháy hoặc hạt cơm nào khác vẫn còn dính vào phần ron cao su hoặc miệng nồi trong không?	Loại bỏ tất cả các hạt gạo còn sót lại.	56, 68 đến 70
	Bề mặt ngoài của nồi trong có ướt không?	Lau sạch bằng vải khô.	
Việc hâm nóng bị vô hiệu hóa.	Một âm báo (3 tiếng bíp) sẽ phát ra nếu bạn nhấn nút [Start] (Bắt đầu). Đèn Giữ ấm có bị tắt không?	Cơm nguội. Không thể hâm nóng cơm nguội dưới khoảng 55°C. Nhấn nút [Keep Warm] (Giữ ấm) và kiểm tra xem đèn Giữ ấm có sáng không. Sau đó, nhấn nút [Start] (Bắt đầu) một lần nữa.	64
Âm thanh nghe thấy trong khi nấu, hâm nóng, hoặc khi chức năng Giữ ấm được bật.	Bạn có nghe thấy âm thanh vo vo không? Bạn có nghe thấy tiếng ù ù hoặc âm thanh lú lú không? Bạn có nghe thấy một âm thanh khác hoàn toàn những âm thanh nêu trên không?	Quạt đang hoạt động. Nó không phải là một sự cố. IH đang hoạt động. Nó không phải là một sự cố. Hãy liên hệ nơi bán hàng.	52 - -
Một âm báo (3 tiếng bíp) sẽ phát ra nếu bạn nhấn nút [Start] (Bắt đầu) hoặc [Keep Warm] (Giữ ấm).	Đã đặt nồi trong vào trong nồi cơm điện chưa?	Đặt nồi trong vào nồi cơm điện.	57
Một âm báo (3 tiếng bíp) phát ra khi chức năng Hẹn giờ được cài đặt.	Một tiếng báo hiệu sẽ phát ra nếu bạn không sử dụng nồi cơm điện trong khoảng 30 giây sau khi nhấn nút [Timer] (Hẹn giờ). Tiếp tục cài đặt chức năng Hẹn giờ.		62
Nước hoặc gạo rơi vào bên trong bộ phận của nồi cơm điện.	Nước hoặc gạo trong bộ phận của nồi cơm điện có thể gây ra các vấn đề. Hãy liên hệ nơi bán hàng.		-
Khi cài đặt thời gian hiện tại, nhấn nút [Hour] (Giờ) hoặc [Min] (Phút) không truy cập được chế độ thiết lập thời gian.	Không thể cài đặt thời gian trong khi nấu, khi chức năng Giữ ấm được bật, khi đang sử dụng chức năng Hẹn giờ, hoặc khi đang hâm nóng lại. Không thể cài đặt thời gian khi menu "Porridge" (Cháo) hoặc "Slow Cook" (Hầm) được chọn.		85
Một đường màu đen mờ được hiển thị trong màn hình.	Mặc dù có thể xảy ra hiện tượng mờ màn hình do tĩnh điện, nhưng đó chỉ là một hiện tượng tạm thời và không phải là hỏng hóc.	Nếu hiện tượng mờ gây khó chịu, hãy lau màn hình bằng vải vắt khô. Sự tĩnh điện bị loại bỏ và hiện tượng mờ giảm đi.	52
Số "6" sẽ nhấp nháy khi món ăn được nấu bằng menu "Slow Cook" (Hầm) được giữ ấm.	Chức năng Giữ ấm có được sử dụng liên tục trong hơn 6 tiếng sau khi nấu không? Sau khi 6 tiếng đã trôi qua, số "6" sẽ nhấp nháy. (Không giữ ấm trong hơn 6 tiếng.)		66
Thời gian Giữ ấm đã trôi qua sẽ nhấp nháy khi nhấn nút [Hour] (Giờ) khi chức năng Giữ ấm được bật.	Chức năng Giữ ấm có được sử dụng liên tục trong hơn 24 tiếng không?	Thời gian Giữ ấm đã trôi qua sẽ nhấp nháy trên màn hình khi chức năng Giữ ấm đã hoạt động hơn 24 tiếng.	63

13 Khắc phục sự cố

Triệu chứng	Điểm kiểm tra	Thực hiện	Trang tham khảo
Thời gian hiện tại, cài đặt hẹn giờ thiết lập trước và thời gian Giữ ấm đã trôi qua sẽ bị mất khi rút phích cắm điện ra.	Phần "0:00" có nhấp nháy trên màn hình khi phích cắm điện được kết nối lại không?	Pin lithium cạn kiệt. Hãy liên hệ nơi bán hàng.	52
Nắp không đóng, hoặc tự mở trong khi nấu.	Có bất kỳ hạt cơm nào bám vào khung trên, ron nắp trong hoặc xung quanh nút mở/khóa không?	Loại bỏ tất cả các hạt gạo còn sót lại.	56, 68 đến 70
Nước ngưng tụ tập trung tại khung trên.	Nước ngưng tụ tập trung tại khung trên ngay sau khi cơm được nấu hoặc trong khi chức năng Giữ ấm được bật nhưng nó không phải là một sự cố. Lau sạch khung trên bằng vải khô khi nước ngưng tụ tập trung.		60
	Nắp trong có bị bẩn không? Có thể hình thành nhiều nước ngưng tụ trên nắp trong bị bẩn.	Vệ sinh hoàn toàn nắp trong bằng chất tẩy rửa.	69
	Menu "Eco" (Tiết kiệm điện) có được chọn không? Khi sử dụng menu "Eco" (Tiết kiệm điện), có thể hình thành nhiều nước ngưng tụ trên nắp trong hơn. Nếu nước ngưng tụ trở thành một vấn đề, nên sử dụng menu "Plain/White" (Gạo thường/Gạo trắng).		53
Không có gì xảy ra khi nhấn nút.	Phích cắm điện đã cắm vào ổ cắm đúng chưa?	Cắm chặt phích cắm điện vào ổ cắm điện.	57, 65
	Đèn Giữ ấm có sáng không?	Nhấn nút [Cancel] (Hủy bỏ) để tắt chức năng Giữ ấm, sau đó thử hoạt động lại.	63
Tia lửa điện bắn ra từ phích cắm điện.	Cắm/rút phích cắm điện đôi khi có thể tạo ra tia lửa điện nhỏ. Đây là đặc trưng của tính năng IH và đó không phải là một sự cố.		-
Có mùi nhựa.	Những mùi đó có thể xảy ra khi sử dụng nồi cơm điện lần đầu, nhưng chúng sẽ mất theo thời gian khi sử dụng nồi cơm điện thường xuyên. Nếu đây là một vấn đề, hãy vệ sinh nồi cơm điện theo "Khử mùi (Khi mùi vẫn còn trong nồi cơm điện)".		73
Có các vệt hoặc dải sọc trên những bộ phận bằng nhựa.	Các vệt và dải sọc này được tạo ra khi đúc phần nhựa đó. Chúng không ảnh hưởng đến hiệu suất của nồi cơm điện.		-
Có thể thấy bong bóng từ các lỗ thoát hơi của nắp hơi trong khi nấu.	Đó là do quá trình sôi và không phải là một sự cố.		-
Không thể đóng nắp.	Nắp trong có được gắn không?	Gắn nắp trong.	71

Nếu những dấu hiệu này xuất hiện

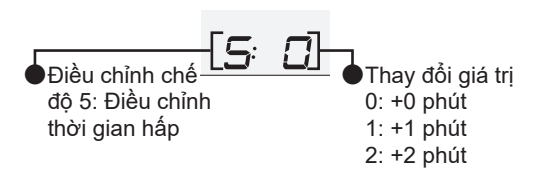
Màn hình	Thực hiện	Trang tham khảo
Phần "Err" xuất hiện trên màn hình và có một tiếng bíp bíp phát ra kéo dài hoặc liên tục. 	Nếu nồi cơm điện được đặt trên thảm hoặc phòng có nhiệt độ cao, thì cửa dẫn khí và cửa thoát khí có thể bị chặn, làm cho nhiệt độ bên trong tăng lên. Trong trường hợp này, nồi cơm điện có thể phản ứng với bất kỳ hoạt động chính nào. Giải quyết vấn đề này theo trình tự sau đây. (1) Rút phích cắm điện ra. (2) Chuyển vị trí của nồi cơm điện đến nơi không bị chặn cửa dẫn khí và cửa thoát khí và nhiệt độ phòng thấp. (3) Cắm lại phích cắm điện vào ổ cắm và sử dụng các nút. Nếu nồi cơm điện không phản ứng với bất kỳ hoạt động chính nào, thì nồi cơm đã bị trục trặc. Rút phích cắm điện ra và liên hệ với nơi bán hàng.	-

Các bộ phận bằng nhựa

Các bộ phận bằng nhựa tiếp xúc với nhiệt hoặc hơi nước sẽ hư hỏng theo thời gian. Trong trường hợp này, hãy liên hệ nơi bán hàng.

Điều chỉnh thời gian hấp (Menu "Express-Limited Cups" (Nồi siêu tốc))

Hoàn thành quy trình sau từ các bước (1) đến (6) mỗi bước trong vòng 30 giây với phích cắm điện được cắm vào ổ cắm. Nếu không có hoạt động nào được thực hiện trong vòng 30 giây, thời gian hiện tại sẽ được hiển thị lại và không thể đặt thời gian hấp. Khởi động lại quy trình để đặt lại thời gian hấp.

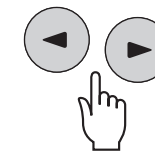


Không thể thay đổi cài đặt trong khi nấu (hầm), khi chức năng Giữ ấm được bật, khi chức năng Hẹn giờ được đặt, khi đang sử dụng chức năng Hẹn giờ, khi đang hâm nóng lại hoặc trong khi làm nóng bổ sung.
Chú ý: Để hủy điều chỉnh thời gian hấp, nhấn nút [Cancel] (Hủy bỏ).

■ Điều chỉnh thời gian hấp

Khi chọn menu "Express-Limited Cups" (Nồi siêu tốc) và điều chỉnh thời gian hấp, thực hiện quy trình sau.

(1) Nhấn nút [◀] hoặc [▶] để chọn menu "Plain/White" (Gạo thường/Gạo trắng).



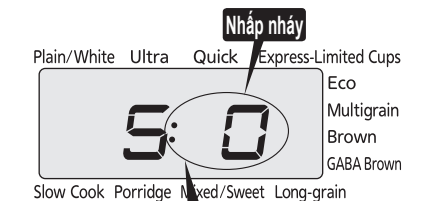
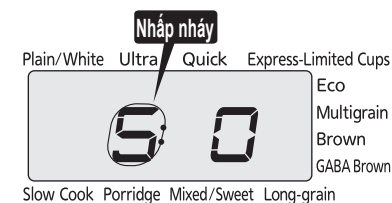
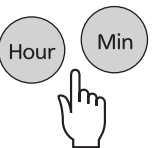
(2) Giữ nút [Timer] (Hẹn giờ) trong khoảng 3 giây trở lên.



(3) Nhấn nút [Start] (Bắt đầu).



(4) Nhấn nút [Hour] (Giờ) và [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

(5) Nhấn nút [Start] (Bắt đầu).

(6) Khi giữ nút [Timer] (Hẹn giờ) trong khoảng 3 giây trở lên, cài đặt được hoàn thành và thời gian hiện tại được hiển thị lại.

Hương dẫn thực đơn

- Hương dẫn thực đơn này sử dụng cốc đong khoảng 0,18 lít (được kèm theo).
- Một thìa canh là 15 mL.
- Một thìa cà phê là 5 mL.
- Khi bỏ quá nhiều gia vị như nước tương, rượu gạo nấu ngọt, v.v., thức ăn có thể không chín.
- Không cần thiết phải vo gạo không cần vo.
- Chỉ sử dụng calo trong công thức nấu ăn làm hương dẫn.

Menu
Mixed/
Sweet

Cơm Gomoku (Cơm trộn Nhật Bản)



332kcal/Dành cho 1 phần ăn

■ Nguyên liệu (dành cho 6 phần ăn)

- Gạo...3 cốc
- Rong biển kombu (tảo bẹ)...1 miếng vuông 3 cm.
- Đùi gà...60 g
- Abura-age (đậu phụ mỏng chiên ngập dầu)...1/2 miếng.
- Cà rốt...40 g
- Gobo (rễ cây ngưư bàng)...35 g
- Konnyaku...1/8 củ
- Nấm đông cô khô...2 cái
- Đậu tuyền...8 quả
- Hỗn hợp gia vị
Xi dầu...2 thìa canh Rượu sakê...1 thìa canh
Rượu gạo để nấu ăn...1/2 thìa canh Muối...1/2 thìa cà phê
- Rượu sake, xi dầu, muối và giấm...Theo sở thích

■ Hương dẫn

1. Cắt đùi gà thành các miếng 1 cm, sau đó nêm một chút rượu sake và xi dầu.
2. Gạn bớt dầu thừa khỏi abura-age. Cắt đôi theo chiều dọc, sau đó cắt thành các dải mỏng.
3. Gọt vỏ cà rốt và cắt thành các dải dày 3 cm.
4. Dùng phần sống dao để cạo vỏ rễ cây ngưư bàng. Sau đó, xé thành các dải mỏng và ngâm trong nước giấm.
5. Luộc konnyaku trong nước từ 4 đến 5 phút. Sau đó, rửa sạch bằng nước và cắt theo cách tương tự như cắt cà rốt.
6. Ngâm nấm đông cô khô trong nước. Cắt bỏ cuống và cắt thành các lát mỏng.
7. Cắt bỏ xơ đậu tuyền và luộc trong nước muối. Cho đậu vào nước lạnh để chúng giữ được màu sắc, sau đó cắt thành những miếng mỏng.
8. Vo gạo trong nồi trong, cho hỗn hợp gia vị và đổ nước đến vạch 3 của mức "Ultra" (Cực ngon). Sau khi trộn đều gạo và nước, cho tảo bẹ và các nguyên liệu khác lên trên trừ đậu. Nấu bằng menu "Mixed/Sweet" (Cơm trộn/Xôi).
9. Lấy tảo bẹ ra và cho đậu tuyền vào. Trộn đều tất cả các nguyên liệu và cho món ăn vào đĩa.

Chú ý

- Điều chỉnh lượng nước tùy thuộc vào nguyên liệu.
 - Lượng nguyên liệu cần cho vào lúc đầu nên không quá 45% trọng lượng của gạo.
- Không thể nấu được nếu cho quá nhiều nguyên liệu. (Tổng số lượng các nguyên liệu không được quá khoảng 70 g mỗi cốc gạo.)

Menu
Brown

Gạo lứt nấu với cá hồi, miso và bơ



422kcal/Dành cho 1 phần ăn

■ Nguyên liệu (dành cho 6 phần ăn)

- Gạo lứt...3 cốc
- Cá hồi muối nhạt...3 miếng
- Nấm khiêu vũ...100 g
- Củ hành...1/2 củ
- Cà rốt...50 g
- Măng tây...3 cây
- Tỏi, thái nhỏ...1 nhánh
- Gừng, thái nhỏ...1 nhánh
- Bơ...25 g
- Dầu trộn salad...Như mong muốn
- Hỗn hợp gia vị
Rượu sake...1 1/2 thìa canh Cơm rượu...1 1/2 thìa canh
Bột miso...30 g Đường...1/2 thìa canh Xi dầu...1/2 thìa canh.
- Hành lá, băm nhỏ...3 cọng

■ Hương dẫn

1. Vo gạo lứt trong nồi trong, đổ nước đến vạch 3 của mức "Brown" (Gạo lứt), nấu bằng menu "Brown" (Gạo lứt).
2. Đun nóng dầu trộn salad trong chảo. Nấu và hầm nhỏ cá hồi.
3. Tách nấm khiêu vũ và cắt thành các miếng 2 cm. Băm nhỏ củ hành và cà rốt.
4. Bóc vỏ măng tây từ ngọn. Bỏ lá hình tam giác và thái măng tây thành miếng 1 cm.
5. Nấu chảy bơ trong chảo và cho tỏi và gừng vào và đảo. Cho các nguyên liệu ở bước 3 vào chảo. Nấu cho đến khi các nguyên liệu mềm. Cho măng tây ở bước 4 vào và nấu.
6. Cho hỗn hợp gia vị vào các nguyên liệu ở bước 5 và nấu cho đến khi chất lỏng cô đặc.
7. Cho hành lá vào, sau đó cho cá hồi ở bước 2 vào.

Mẹo

- Rắc ớt bầy vị vào như mong muốn.

Menu
Porridge

Cháo bầy loại thảo mộc



115kcal/Dành cho 1 phần ăn

■ Nguyên liệu (dành cho 4 phần ăn)

- Gạo...1 cốc
- Muối...1/3 thìa canh
- Bảy loại thảo mộc (rau cần, rau tề, rau khúc, cỏ chickweed, cây bạc hà, củ cải và củ cải Nhật Bản)... Như mong muốn

■ Hương dẫn

1. Chuẩn bị một vài loại thảo mộc có sẵn (khoảng 100 g). Luộc sơ và cho vào nước. Vắt khô nước và băm nhỏ.
2. Vo gạo trong nồi trong và đổ nước đến vạch 1 của mức "Porridge • Firm" (Cháo Cứng). Đặt thời gian nấu là 60 phút và dùng menu "Porridge" (Cháo).
3. Khi nấu xong, rắc thảo mộc băm nhỏ và muối vào và khuấy nhẹ cháo.

Chú ý

- Dùng cháo đã nấu càng sớm càng tốt trước khi cháo trở nên đặc và thay đổi mùi vị.

Menu
Multigrain

Cơm trộn ngũ cốc với cá khô và rong biển Hijiki



362kcal/Dành cho 1 phần ăn

■ Nguyên liệu (dành cho 6 phần ăn)

- Gạo...3 cốc
- Ngũ cốc thập cẩm...4 1/2 thìa canh (40 g)
- Cá khô (cá nhồng, cá ngói, v.v.)...1
- Hành lá, băm nhỏ...2 cọng
- Mehijiki đã nấu (nụ rong biển hijiki)
Mehijiki (khô)...12 g
Abura-age (đậu phụ mỏng chiên ngập dầu)...1/2 miếng
- Cà rốt...30 g
- Dầu mè...1 thìa canh
- Nước dùng
Đường...1 thìa canh
Cơm rượu...1 thìa canh
Rượu sakê...1 thìa canh
Xi dầu...2 thìa canh
Dashi (nước dùng Nhật Bản)...200 mL

■ Hương dẫn

1. Vo gạo trong nồi trong và đổ nước đến vạch 3 của mức "Plain/White" (Gạo thường/Gạo trắng) và cho gạo trộn ngũ cốc lên trên. Cho 3 thìa canh nước vào gạo trộn ngũ cốc và nấu bằng menu "Multigrain" (Gạo trộn ngũ cốc).
2. Nướng cá khô, gỡ xương và băm nhỏ.
3. Ngâm me hijiki trong nước sau đó để ráo. Gạn bớt dầu thừa khỏi abura-age 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, cho nước dùng vào và đun sôi nhỏ lửa.
5. Để ráo các nguyên liệu ở bước 4, trộn chúng với cá ở bước 2 với cơm chín bằng muỗng múc cơm.
6. Cho món ăn ra đĩa và rắc hành lá lên.

Menu Mixed/Sweet

Sekihan (Xôi đậu đỏ)



329kcal/Dành cho 1 phần ăn

Nguyên liệu (dành cho 6 phần ăn)

- Gạo nếp thơm...3 cốc
- Đậu đỏ...80 g
- Muối với dầu mè...Theo sở thích

Hướng dẫn

- Rửa và cho đậu đỏ vào nồi. Cho nước bằng 5 lần thể tích của đậu đỏ và đặt nồi lên bếp. Đợi đậu đỏ sôi và đổ nước ra. Cho nước bằng khoảng 5 lần thể tích của đậu đỏ và nấu cứng một chút ở nhiệt độ cao.
- Tách đậu đỏ ra khỏi nước. Đổ nước vào bát và nhanh chóng để nguội trong khi mức nước để tiếp xúc với không khí.
- Vo gạo nếp thơm trong nồi trong, cho nước đã dùng để nấu đậu đỏ vào đến vạch 3 của mức "Sweet" (Xôi) (và thêm nước nếu không đủ), sau đó trộn đều.
- Cho đậu đỏ ở bước 2 lên trên các nguyên liệu ở bước 3, sau đó nấu bằng menu "Mixed/Sweet" (Cơm trộn/Xôi).
- Khi nấu xong, trộn nhẹ nhàng và cho món ăn ra đĩa cùng với muối và dầu mè.

Menu Mixed/Sweet

Xôi kiểu Trung Quốc



426kcal/Dành cho 1 phần ăn

Nguyên liệu (dành cho 6 phần ăn)

- Gạo nếp thơm...3 cốc
- Thịt ba chỉ...110 g
- Nấm đông cô khô...2 cái.
- Tôm khô...10 g
- Măng...20 g
- Cà rốt...10 g
- Hạt thông...1 thìa cà phê
- Hạt dẻ rang ngọt bóc vỏ...6 hạt
- Gừng, sợi mỏng...10 g
- Canh gà...300 mL
- Nêm gia vị vào thịt lợn
Rượu sake...2 thìa cà phê Xi dầu...2 thìa cà phê
- Nước ép gừng...1 thìa cà phê
- Hỗn hợp gia vị
Rượu sake...3 thìa canh Xi dầu...3 thìa canh
- Đường...1 thìa cà phê
- Hành lá, băm nhỏ...3 cọng
- Mỡ lợn hoặc dầu thực vật...2 thìa canh

Hướng dẫn

- Ngâm nấm đông cô và tôm khô trong nước để làm mềm. Luộc măng.
(Giữ nước đã dùng để ngâm nấm đông cô khô và tôm.)
- Cắt thịt lợn thành các miếng 1 cm, sau đó nêm gia vị. Cắt cà rốt, nấm đông cô và măng thành các miếng 1 cm.
- Đun nóng mỡ lợn trong chảo. Xào các nguyên liệu ở bước 2 và để nguội.
- Vo gạo nếp thơm trong nồi trong. Cho nước đã dùng vào để ngâm nấm đông cô khô và tôm ở bước 1 và hỗn hợp gia vị. Cho canh gà vào đến vạch 3 của mức "Sweet" (Xôi). Trộn đều tất cả các nguyên liệu.
- Cho các nguyên liệu ở bước 3 vào, tôm khô, hạt thông và gừng vào các nguyên liệu ở bước 4. Nấu bằng menu "Mixed/Sweet" (Cơm trộn/Xôi).
- Khi nấu xong, cho hạt dẻ rang ngọt lên trên. Hắt xôi với hành động nhanh, dứt khoát. Cho món ăn ra đĩa và rắc hành lá lên.

Menu Slow Cook

Dễ dàng nấu các món ăn mới nấu

Có thể dễ dàng nấu các món ăn độc đáo bằng cách tận dụng các nguyên liệu theo mùa.

Chú ý

- Khuấy đều trước khi nấu để tránh cho gia vị lắng xuống dưới đáy của nồi trong.
- Khi đun sôi các nguyên liệu trong nước xuýt, làm nguội nước xuýt trước khi nấu.
- Khi sử dụng bột năng, hãy thêm vào cuối cùng.
- Điều chỉnh lượng sản phẩm dạng bột nhào như chả cá vì chúng sẽ nở ra khi nhiệt tăng.
- Không sử dụng các dụng cụ cứng như muỗng múc canh, thìa hoặc cây đánh trứng bằng kim loại.
- Khử mùi sau khi nấu. (Xem "Khử mùi (Khi mùi vẫn còn trong nồi cơm điện)" tại Tr.73)
- Nếu cần thêm thời gian nấu, không được nhấn nút [Cancel] (Hủy bỏ) trước khi tăng thêm thời gian. Làm như vậy sẽ làm cho đèn Giữ ấm bị tắt và không thể nấu thêm. (Nếu bạn bấm nhầm nút này, lấy nồi trong ra khỏi nồi cơm điện và đặt nó lên một tấm khăn hoặc vải ướt. Mờ nắp nồi cơm điện và để hạ nhiệt nồi cơm và nồi trong khoảng 10 phút. Sau đó, đặt nồi trong trở lại vào nồi cơm điện.)

Menu Slow Cook

Lẩu rau và thịt gà



156kcal/Dành cho 1 phần ăn

Nguyên liệu

- | | Loại 1,0 lít (dành cho 4 phần ăn) | Loại 1,8 lít (dành cho 6 phần ăn) |
|------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Cánh gà | 8 cái | 12 cái |
| Cà rốt | 1 củ | 1 1/2 củ |
| Cần tây | 1 nhánh | 1 1/2 nhánh |
| Củ hành | 1 củ | 1 1/2 củ |
| Khoai tây | 2 củ | 3 củ |
| Nước | 650 mL | 1.000 mL |
| Canh thịt (bột) | 1 1/2 thìa canh | 2 1/3 thìa canh |
| Muối và hạt tiêu | Theo sở thích | Theo sở thích |

Hướng dẫn

- Cắt bỏ hai đầu cánh gà.
- Bỏ tư cà rốt, cắt cần tây thành các miếng có chiều rộng 5 cm (sau khi loại bỏ xơ), cắt củ hành thành tám phần bằng nhau và cắt khoai tây thành bốn phần bằng nhau.
- Cho tất cả các nguyên liệu ở bước 1 và 2 vào nồi trong, thêm nước, bột canh thịt, muối, hạt tiêu và trộn đều. Làm nóng bằng cách sử dụng menu "Slow Cook" (Hầm) trong 60 phút.
- Khi nấu xong, cho món ăn ra bát.

Chú ý

Các món hầm sẽ mềm hơn và mùi vị đậm đà hơn nếu được giữ ấm sau khi hầm nóng.

Menu Slow Cook

Thịt lợn om



500kcal/Dành cho 1 phần ăn

Nguyên liệu

- | | Loại 1,0 lít (dành cho 4 phần ăn) | Loại 1,8 lít (dành cho 6 phần ăn) |
|---|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Thịt ba chỉ | 400 g | 600 g |
| Đậu hũ | 100 g | 150 g |
| Gừng, thái lát | 4 củ | 6 củ |
| Nước dùng
Hắc xì dầu (Xi dầu Trung Quốc) | 1 1/2 thìa canh | 2 1/4 thìa canh |
| Rượu gạo Thiệu Hưng
Nước | 1 thìa canh
300 mL | 1 1/2 thìa canh
450 mL |

- Muối Theo sở thích
- Đường Theo sở thích
- Hành lá, băm nhỏ Như mong muốn

Hướng dẫn

- Rửa thịt ba chỉ và cắt thành các miếng vừa ăn. Cho vào nước sôi với gừng để tách máu.
- Để khử mùi đậu của đậu hũ, rửa sạch, sau đó luộc trong nồi.
- Cho thịt ba chỉ, gừng và đậu hũ vào nồi trong, sau đó thêm nước dùng.
- Nấu bằng menu "Slow Cook" (Hầm) trong 60 phút.
- Khi nấu xong, thêm muối và đường theo sở thích và lật miếng thịt ba chỉ. Đặt thời gian nấu là 10 phút và tiếp tục nấu bằng cách sử dụng nút [Hour] (Giờ).
- Khi nấu xong, cho món ăn ra đĩa và rắc hành lá lên trên.

Menu
Slow Cook

Thịt gà và nấm shimeji với sốt cà chua

Công thức nhanh



■ Nguyên liệu

- Đùi gà, cắt thành các miếng vuông
- Muối và hạt tiêu
- Nấm shimeji, cắt nhỏ
- Củ hành
- Ô liu đen, thái lát
- Nước sốt cà chua
- Canh gà (bột)
- Nước

Loại 1,0 lít
(dành cho 4
phần ăn)

Theo sở thích
1 túi
(khoảng 130 g)
1/2 củ
(khoảng 100 g)
25 g
1 hộp
(khoảng 300 g)
1 thìa cà phê
100 mL

Loại 1,8 lít
(dành cho 6
phần ăn)

Theo sở thích
1 1/2 túi
(khoảng 200 g)
3/4 củ
(khoảng 150 g)
40 g
1 1/2 hộp
(khoảng 450 g)
1 1/2 thìa cà phê
150 mL

- Mùi tây, thái nhỏ
 - Phô mai bào
- Như mong muốn; Như mong muốn
Như mong muốn; Như mong muốn

■ Hướng dẫn

1. Nêm muối và hạt tiêu vào đùi gà.
2. Thái lát củ hành dọc theo các sợi thành các miếng dày.
3. Cho bột canh gà và nước vào nồi trong và trộn đều. Cho các nguyên liệu ở bước 1 và 2 vào, theo thứ tự nấm shimeji, ô liu đen và nước sốt cà chua.
4. Nấu bằng menu "Slow Cook" (Hầm) trong 15 phút (18 phút đối với loại 1,8 lít).
5. Khi nấu xong, trộn và nêm muối và hạt tiêu theo sở thích. Dọn món ăn ra đĩa và rắc mùi tây và phô mai bào như mong muốn.

Cài đặt thời gian hiện tại

Thời gian hiện tại được hiển thị theo định dạng 24 giờ.

Không thể cài đặt thời gian khi các hoạt động sau được thực hiện.

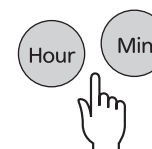
- Trong khi nấu (hầm), khi chức năng Giữ ấm được bật, khi chức năng Hẹn giờ được đặt, khi đang sử dụng chức năng Hẹn giờ, khi đang hâm nóng lại hoặc trong khi làm nóng bổ sung
- Khi chọn menu "Porridge" (Cháo) hoặc "Slow Cook" (Hầm)

■ Ví dụ: Khi thay đổi thời gian hiện tại từ "9:30" thành "9:35"

1 Cắm phích cắm điện vào ổ cắm.

2 Hiển thị chế độ cài đặt thời gian.

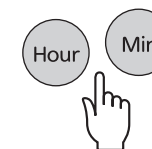
Nhấn nút [Hour] (Giờ) hoặc [Min] (Phút) để hiển thị ⌚.



3 Cài đặt thời gian hiện tại.

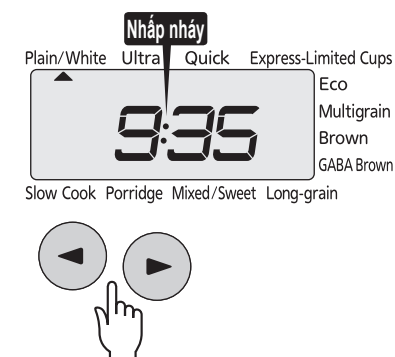
Cài đặt giờ bằng nút [Hour] (Giờ) và phút bằng nút [Min] (Phút).

Giữ nút tương ứng để thay đổi thời gian nhanh hơn.



4 Khi bạn đã thực hiện xong cài đặt thời gian, hãy nhấn nút [◀] hoặc [▶].

Thời gian hiện tại được cài đặt. ⌚ sẽ biến mất và phần "." sẽ nhấp nháy trên màn hình.



Chú ý

- Việc cài đặt thời gian hiện tại có thể thay đổi khoảng 30 đến 120 giây một tháng kể từ thời điểm thực tế, phụ thuộc vào nhiệt độ phòng và điều kiện sử dụng.

Thông số kỹ thuật

Kích thước đơn vị		Loại 1,0 lít (5,5 cốc)	Loại 1,8 lít (10 cốc)	
Nguồn điện áp định danh/Tần số định danh		220 V ~ 50Hz		
Đầu vào công suất định danh (W)		1.080	1.198	
Dung tích nấu (L)	Plain/White (Gạo thường/Gạo trắng)	0,18 đến 1,0 (1 đến 5,5 cốc)	0,36 đến 1,8 (2 đến 10 cốc)	
	Ultra (Cực ngon)	0,18 đến 1,0 (1 đến 5,5 cốc)	0,36 đến 1,8 (2 đến 10 cốc)	
	Quick (Nhanh)	0,18 đến 1,0 (1 đến 5,5 cốc)	0,36 đến 1,8 (2 đến 10 cốc)	
	Express-Limited Cups (Nồi siêu tốc)	0,18 đến 0,36 (1 đến 2 cốc)	0,36 đến 0,54 (2 đến 3 cốc)	
	Eco (Tiết kiệm điện)	0,18 đến 1,0 (1 đến 5,5 cốc)	0,36 đến 1,8 (2 đến 10 cốc)	
	Multigrain (Gạo trộn ngũ cốc)	0,18 đến 0,72 (1 đến 4 cốc)	0,36 đến 1,44 (2 đến 8 cốc)	
	Brown (Gạo lứt)	0,18 đến 0,63 (1 đến 3,5 cốc)	0,36 đến 1,08 (2 đến 6 cốc)	
	GABA Brown (Gạo lứt NÀY MÀM)	0,18 đến 0,63 (1 đến 3,5 cốc)	0,36 đến 1,08 (2 đến 6 cốc)	
	Porridge (Cháo)	Firm (Cứng)	0,09 đến 0,18 (0,5 đến 1 cốc)	0,09 đến 0,36 (0,5 đến 2 cốc)
		Soft (Mềm)	0,09 (0,5 cốc)	0,09 đến 0,27 (0,5 đến 1,5 cốc)
	Mixed (Cơm trộn)	0,18 đến 0,72 (1 đến 4 cốc)	0,36 đến 1,08 (2 đến 6 cốc)	
Sweet (Xôi)	0,18 đến 0,54 (1 đến 3 cốc)	0,36 đến 0,9 (2 đến 5 cốc)		
Long-grain (Gạo hạt dài)	0,18 đến 1,0 (1 đến 5,5 cốc)	0,36 đến 1,8 (2 đến 10 cốc)		
Kích thước bên ngoài (cm)*	Chiều rộng	26.0	28.8	
	Chiều sâu	35.4	38.6	
	Chiều cao	21.3	25.0	
Trọng lượng (kg)*		4.0	5.0	
Chiều dài dây (m)*		1.5		

* Giá trị gần đúng

Chú ý

- Một cốc gạo trắng khoảng 150 g.

Trong trường hợp mất điện

Nếu xảy ra mất điện, thì nồi cơm điện sẽ khôi phục lại các chức năng bình thường của nó khi có điện trở lại.

Trạng thái khi xảy ra mất điện	Khi có điện trở lại
Khi chức năng Hẹn giờ được cài đặt	Chức năng hẹn giờ sẽ tiếp tục hoạt động. (Nếu mất điện kéo dài trong khoảng thời gian dài, và thời gian cài đặt trước đã trôi qua khi có điện trở lại, thì nồi cơm điện sẽ bắt đầu nấu ngay lập tức.)
Trong khi nấu (hâm nóng)	Nồi cơm điện sẽ tiếp tục nấu lại (hâm nóng). Có thể không được nấu chín hoàn toàn.
Khi chức năng Giữ ấm đang bật	Chức năng Giữ ấm bị hủy trong trường hợp mất điện trong hơn 30 phút.

Mua linh kiện thay thế và các phụ kiện tùy chọn

Ron cao su sẽ cần được thay thế theo thời gian. Mặc dù mức độ hao mòn sẽ thay đổi tùy theo các sử dụng, nhưng ron cao su sẽ kém dần khi chúng được sử dụng. Đối với bụi bẩn khô cứng, mùi, hôi hoặc hư hại nghiêm trọng, hãy liên hệ nơi bán hàng.

Lớp men chống dính của nồi trong có thể bị mòn và bong tróc khi sử dụng trong một thời gian dài. (Xem Tr.50)



TIGER CORPORATION

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