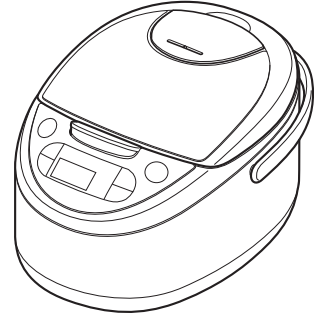




JAX-S
JAX-R



JAX-S10W
JAX-S18W
JAX-R10W
JAX-R18W

For household use

Rice Cooker / Warmer

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 tử

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

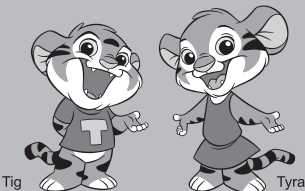
Cám ơn bạn vì đã mua nồi nấu/hâm cơm TIGER.
Xin hãy đọc và tuân thủ những hướng dẫn này một cách cẩn thận trước khi sử dụng.

家庭用

微电脑电饭煲

使用说明书

非常感谢您购买本公司的产品。
在您使用之前，请仔细阅读完本说明书，并妥善保存，以便随时参阅。



IMPORTANT SAFEGUARDS

When using the appliance, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord or plug in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate the appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving the appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to the appliance first, then plug cord into the wall outlet.
To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use the appliance for other than intended use.
14. Risk of electric shock, cook only in removable container.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Servicing should be performed by an authorized service representative.
This appliance is intended for household use.

1. A short power cord (or detachable power cord) is provided to reduce the risks of becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer detachable power cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If a longer detachable power cord or extension cord is used:
 - a. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - b. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.

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.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

The following instructions are applicable to 120V only:

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet in only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

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
	Cooking time guidelines	17
5	Once the Rice Is Done Cooking.....	18
6	Setting the Timer.....	19
7	Keeping the Rice Warm	21
8	Reheating Cooked Rice.....	22
9	Cooking Rice and Side Dishes Together (“Synchro-Cooking” Menu).....	23
10	Slow Cooking (“Slow Cook•Steam” Menu)	25
11	Steaming Food (“Slow Cook•Steam” Menu)	27
12	Cleaning and Maintenance.....	30
13	If Rice Does Not Cook Properly	36
14	If Synchro-Cooking Does Not Go As Expected.....	38
15	If Slow Cooking Does Not Go As Expected.....	39
16	Troubleshooting.....	40
	If these indications appear.....	41
	Setting the present time	42
	Specifications.....	43
	In case of a power outage	43
	Purchasing consumables and optional accessories	43


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 harm and household damage. To ensure safety, please follow carefully.
- Do not remove the caution/warning seal attached to the appliance.

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 death or serious injury^{*1} when the unit is improperly handled.

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


*1 "Seriously injury" is defined here as loss of sight, burns (high and low temperature), electric shock, broken bones, poisoning, or other injuries severe enough to require hospitalization or extended outpatient care.
*2 "Minor or moderate injury" is defined here as a physical injury, burn, or electric shock which will not require hospital stay or extended outpatient care.
*3 "Damage to property" is defined here as damage towards a building, furniture, or pets.

Description of Symbols




The  symbol 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.



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.



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

General safety precautions



Disassembly is prohibited

Do not attempt to disassemble, repair, or modify the product. Repairs should only be performed by a qualified service representative.

Doing so may result in fire, electric shock, or injury.



Stop using the appliance immediately if you incur any malfunction or trouble.

Not doing so may result in fire, electric shock, or injury.

Examples of trouble:

- The power cord and/or 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 rattling parts.
- The inner pot is deformed.
- There are other problems or abnormalities.

Immediately unplug the power cord from the outlet and contact your local dealer for servicing.

Warning

Environment for use



Do not use on an unstable surface, or on a table or rug that is vulnerable to heat.

Doing so may result in fire or damage to the table or mat.



Do not use the rice cooker on a sliding tabletop that can not easily bear its weight.

Falling from the tabletop may result in injury, burns, or malfunction of the unit itself.

Before using the rice cooker, confirm that the sliding tabletop is sufficiently able to bear its weight.

Who should use the rice cooker



Do not allow children to use the appliance by themselves and do not put within reach of infants or toddlers.

Failing to do so may result in burns, electric shock, or injury.



Do not let infants or children lick the electric sockets or fixtures.

Doing so may result in electric shock.



This appliance is not intended for use by persons with physical difficulties or lack of experience and knowledge—unless they have been given supervision or instruction concerning to the use of the appliance by a person responsible for his/her safety.

Unsupervised use may result in burn, electric shock, or injury.

Using the rice cooker



Do not use this product in anyway not described in the operating instructions or supplied COOKBOOK.

Steam or contents may spray out causing burns or other injuries.

(Examples)

- Heating ingredients inside of plastic cooking bags, etc.
- Using parchment paper to cover food in the rice cooker.

Power supply



Use only rated voltage power.

Use of any other power supply voltage may result in fire or electric shock.



Use an electrical outlet rated 7 A or higher and do not plug in other devices at the same time.

Connecting other devices in the same outlet may cause the outlet to overheat or result in fire.

Power cord and plug



Do not damage or use a damaged power cord.

Do not forcefully bend, twist, fold, or modify the cord.

Do not place near high temperature surfaces or under/between heavy objects. A damaged power cord can cause fire or electric shock.



Wipe the plug thoroughly in the case dust or other foreign objects are collected.

This is to avoid fire.



Firmly insert the plug into the outlet to avoid electric shock, shorting, smoke, or fire.



Do not use the product if the power cord or plug is damaged or the plug is loose in the outlet.

This is to avoid electric shock shorting, or fire.



If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.




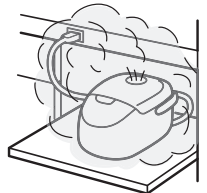
Do not plug in or unplug with wet hands.

This is to avoid electric shock or injury.


Do not touch the unit with wet hands


Warning

-  **Do not expose the plug to steam.**
Doing so may result in electric shock or fire. When using the product on a sliding table, be careful not to expose the product to steam.




Handling the rice cooker



-  **Do not immerse the appliance in water, or pour water into the appliance;**
Never immerse this is to avoid short circuits, electric shocks, and malfunctions.
the unit in water or other liquid

-  **Do not insert any metal objects the air inlet or air outlet, or any gaps between parts.**
Doing so may result in electric shock or malfunction.

Starting to cook




-  **Do not use the cooking plate without the inner pot.**
Doing so may result in fire, smoke, or burns.

During and after cooking


-  **Never open the lid during cooking.**
Doing so may result in burns.
-  **Do not place your face or hands near the steam vent.**
Doing so may result in burns. Be especially careful to keep out of reach of infants and children.

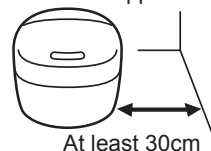
Caution


General safety precautions

-  **Handle the rice cooker with care.**
Dropping the rice cooker or exposing it to a strong impact may result in injury or malfunction of the unit itself.
-  **Only use the cooking plate supplied with this rice cooker.**
Using another cooking plate may result in fire or burns.
-  **Household use only.**
This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
 - farm houses
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments
 - bed and breakfast type environments


Environment for use


-  **Do not use near the wall or furniture.**
Steam and heat may cause damage, discoloration and/or deformation. Use the rice cooker at least 30cm away from walls or furniture. When using the appliance on a kitchen rack or cabinet, make sure the steam or heat is not trapped.




-  **Do not use a sliding tabletop with insufficient load bearing capacity.**
Otherwise the rice cooker may fall resulting injury, burn or malfunction. Check that the load bearing capacity is sufficient before use.

Caution

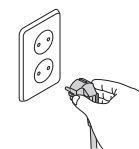
-  **Do not use the rice cooker near a heat source or where it may be splashed with water.**
Doing so may result in electric shock, short-circuiting, fire, or deformation or malfunction of the rice cooker.


-  **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 an IH cooking heater.**
Doing so may result in malfunction.

Power cord and plug




-  **Be sure to firmly hold the plug when removing from an outlet; this is to avoid electric shock, shorting, or fire.**





-  **Do not use multiple outlet receptacles; this is to avoid fire.**




Handling the rice cooker


-  **Use only the inner pot made exclusively for this rice cooker.**
Using any other pot may result in overheating or malfunction.
-  **Do not cook with the inner pot empty.**
Doing so may result in overheating or malfunction.
-  **Be careful of the escaping steam when opening the lid.**
Exposure to steam may result in burns.

-  **Unplug power cord when not in use.**
This is to avoid injury, scalds, electric shock, or fire caused by a short-circuit.


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


During and after cooking


-  **Do not touch hot parts during or immediately after cooking.**
Doing so may result in burns.

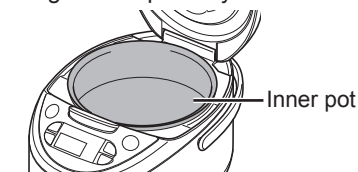
-  **Do not move the rice cooker while it is still cooking.**
Doing so may cause the contents to spill and cause burns.

Cleaning the rice cooker

-  **Wait until the appliance has cooled down before performing maintenance;**
this is to avoid burns from hot surfaces.

-  **Do not wash the entire appliance.**
Do not pour water into the appliance or into the base of the appliance; this is to avoid short circuits and electric shocks.

-  **Do not handle the inner pot with your bare hands when the rice cooker is or has recently been in operation; use oven mitts to pick up the pot.**
Touching the hot pot may result in burns.

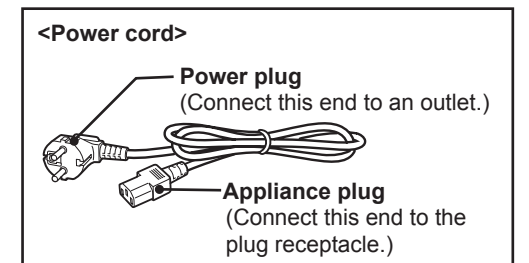
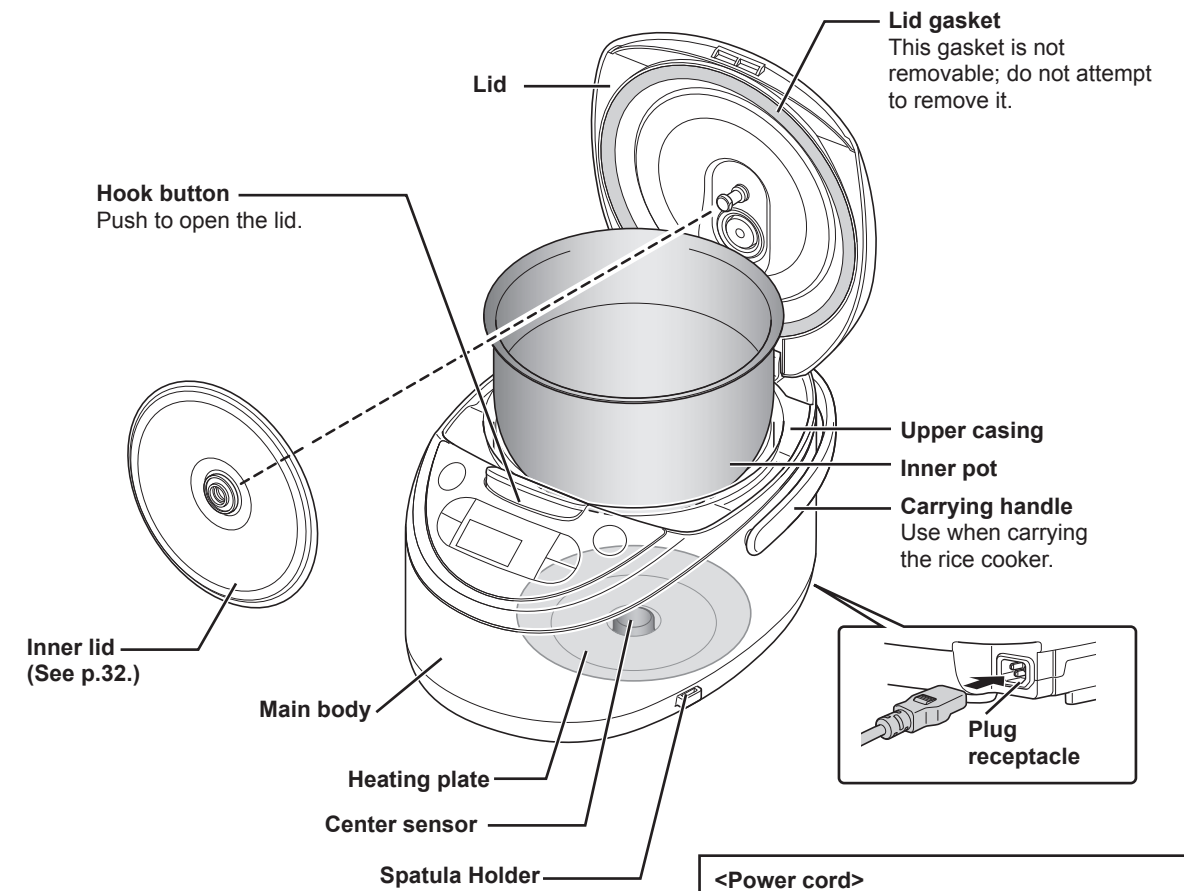
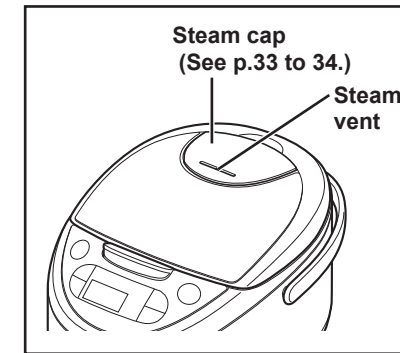


⚠ Caution

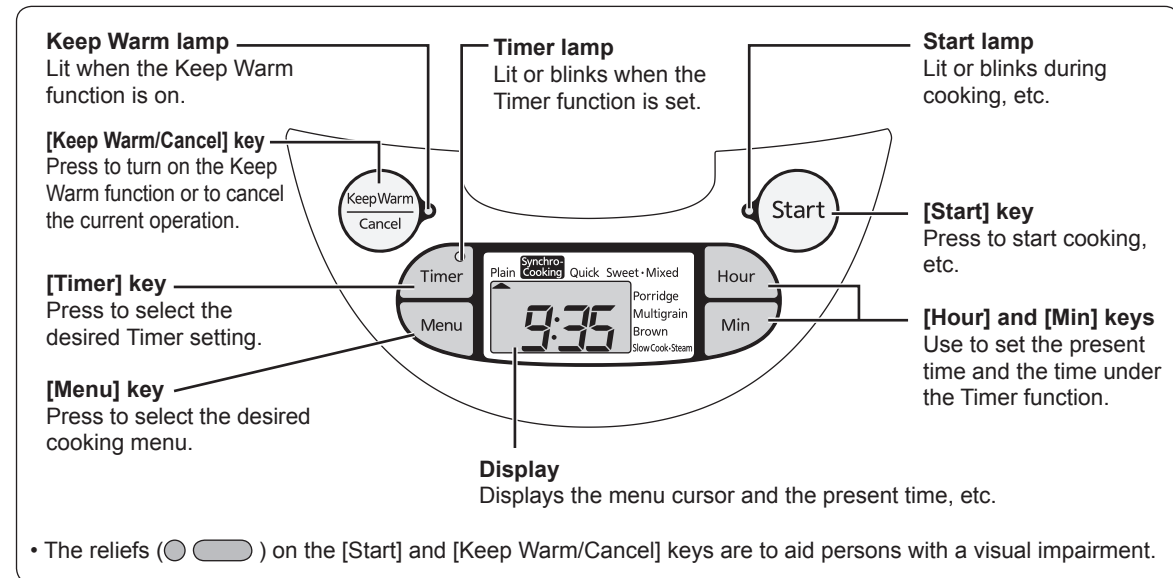
■ Following these safety instructions will allow the appliance to be used for many years.

- Remove any burnt rice or remaining grains of rice. 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.
- The holes on the rice cooker are designed to maintain its functions and performance. In extremely rare cases, dust or even 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. Contact the place of purchase.
- The inner pot's fluorocarbon resin coating may wear and peel with extended use. This material is harmless to humans and this situation presents no hindrance to actual cooking or to the rice cooker's heat insulating capability. In the case you would like to purchase a new inner pan, you can do so by contacting the place of purchase.

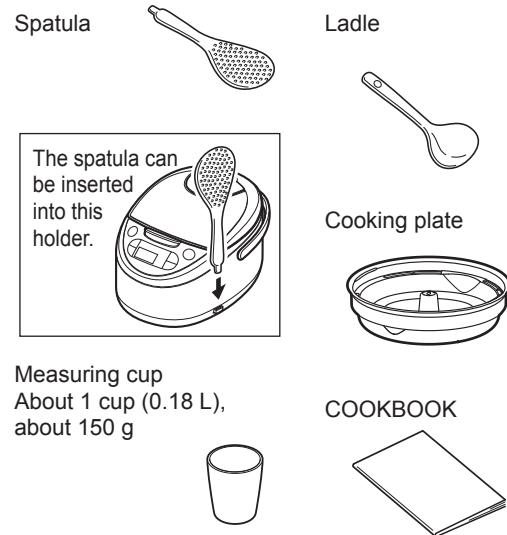
- Strictly observe the following instructions to keep the fluorocarbon resin coating from scratching or peeling.
 - Do not place the inner pot directly over gas, electric, or IH stove top. Do not place in the microwave or oven.
 - Use the Keep Warm function for white rice only. Do not use for mixed or seasoned rice, etc.
 - Do not use vinegar inside the inner pot.
 - Use only the supplied spatula or a wooden spatula.
 - Do not use hard utensils such as metal ladles, spoons, or whisks.
 - Do not place a basket inside the inner pot.
 - Do not place tableware and other hard utensils or objects inside the inner pot.
 - Do not clean the inner pot with hard materials such as metal spatulas or nylon scouring sponges.
 - Do not use a dishwasher/dryer to clean the inner pot.
 - Be careful not to scratch the inner pot when washing rice.
 - If the inner pot becomes deformed, contact the place of purchase.



Operation panel



■ Checking the accessories



■ Sounds emitted by the rice cooker

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

- A clicking sound (This is the sound of the microcomputer controller.)
- A scraping sound (This is the sound of metal contracting and rubbing together due to heat.)
- A sound like boiling water (Only during cooking or steaming.)

■ 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.42.)

■ 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.

- This lithium battery has a four-to-five-year life expectancy 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.

Note

- Do not attempt to replace the lithium battery yourself.

To replace the battery, contact the place of purchase.

Menu options and features

Menu	Timer function availability	Keep Warm function availability	Feature
Plain	○	○	Select when cooking white rice.
Synchro-Cooking	—	△ *	Select when using the cooking plate to cook rice and side dishes together.
Quick	—	○	Select when quickly cooking white rice. Select when cooking long-grain rice.
Sweet•Mixed	—	△	Select when cooking seasoned rice or steamed glutinous rice.
Porridge	○	○	Select when making porridge.
Multigrain	○	△	Select when cooking grains like barley, foxtail millet, barnyard millet, black rice or red rice together with white rice.
Brown	○	△	Select when cooking brown rice or multi-grain-brown rice (brown rice mixed with grains).

See p.43 for cooking capacities.

△: Do not use the Keep Warm function because its flavor may not be maintained.

* Remove the cooking plate from the rice cooker before using the Keep Warm function.

Note

- When using the “Porridge” menu, the porridge can become pasty if kept warm for too long; serve as soon as possible.

Tips on making delicious rice



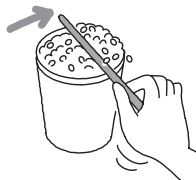
Read p. 14 to 15 for preparations before cooking rice, and p. 16 to 20 for how to cook rice.

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

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

Carefully measure the rice with the supplied measuring cup.

One cup equals about 0.18 L.
Use the supplied measuring cup for rinse-free rice as well.



Wash the rice quickly.

Stir the rice around with your hand in a generous amount of water, pour out the water, and repeat until the water remains clear.

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. 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).

Menu	1.0 L (5.5-cup) type	1.8 L (10-cup) type
Sweet	3 cups or less	5 cups or less
Mixed	3 cups or less	6 cups or less
Porridge • hard	0.5 cup	1.5 cups or less
Brown	3 cups or less	5 cups or less

- Add water prior to adding the ingredients. Adding water after the ingredients will result in the cooked rice being too firm.

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

• Amount of water to add

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.

Menu	Corresponding scale (Use the corresponding scale on the inner pot as a guide and add water according to your personal preference.)
Plain Synchro-Cooking Quick Multigrain Mixed	"Plain" scale
Sweet (glutinous rice)	"Sweet" scale
Sweet (a mixture of glutinous and non-glutinous rice)	Between the "Plain" and "Sweet" scales
Brown	"Brown" scale
Porridge	Hard porridge: "Porridge • hard" scale Soft porridge: "Porridge • soft" scale

- When cooking rinse-free rice, use the "Plain" scale as a reference but add a little extra water (until it just covers the corresponding line).
- When making with the rinse-free rice, use "Porridge • hard" scale as a reference for hard porridge and the "Porridge • soft" scale for a soft porridge.
- When cooking germinated brown rice, whole rice or semi-polished rice, use the "Plain" scale as a reference.
- 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 or multi-grain-brown rice mixed in with white rice

- If the rice to be cooked includes more brown rice or multi-grain-brown rice than white rice, use the "Brown" menu.
- If there is an equal amount of brown rice and white rice, or there is more white rice than brown rice, use the "Plain" menu. (The brown rice should be soaked separately for 1 to 2 hours before cooking.)
- If there is an equal amount of multi-grain-brown rice and white rice, or there is more white rice than multi-grain-brown rice, use the "Multigrain" menu. (The multi-grain-brown rice should be soaked separately for 1 to 2 hours before cooking.)

Cooking sweet rice

When cooking sweet rice, select the "Sweet•Mixed" menu.

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

Cooking grains together with white rice

- The amount of grains should equal less than 20% of the volume of the white rice.
- The grains should be placed on top of the white rice. Mixing them together may result in improperly cooked food.
- If you feel the cooked grains are too hard, soak the grains separately for about 1 hour prior to cooking.

Cooking grains together with brown rice

- Always use the "Brown" menu.
- The maximum acceptable amount for the combination of brown rice and 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 "Quick" menu. When cooking seasoned rice with various ingredients using long-grain rice, select the "Sweet•Mixed" menu. Selecting any other menu may result in the contents boiling over.

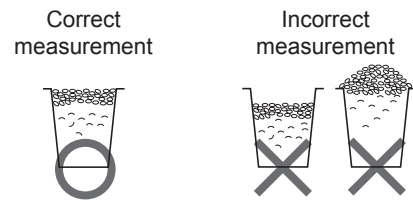
3 Before Cooking Rice

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.



- Fill the measuring cup as shown below.



Note

- Always use the specified volume of rice (see "Specifications" on p.43). Otherwise the rice may not cook properly. 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.
- Do not apply too much force while washing the rice. This could damage the inner pot and prevent rice from cooking properly.

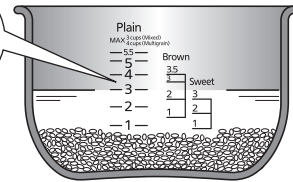
3 Adjust the water level.

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.

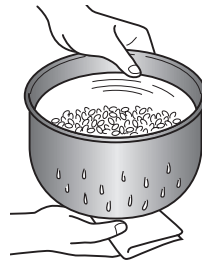


- The water level should be selected according to the type of rice and the selected cooking menu, but can be fine-adjusted to your personal preference. (See the guidelines on p.12.)

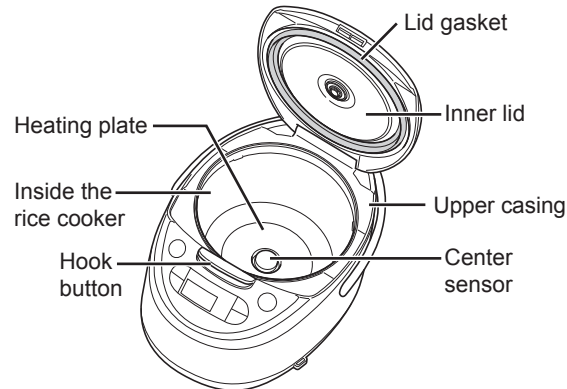
When cooking 3 cups of white rice, adjust the water level to line "3" on the "Plain" scale.



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



<Inside the rice cooker>

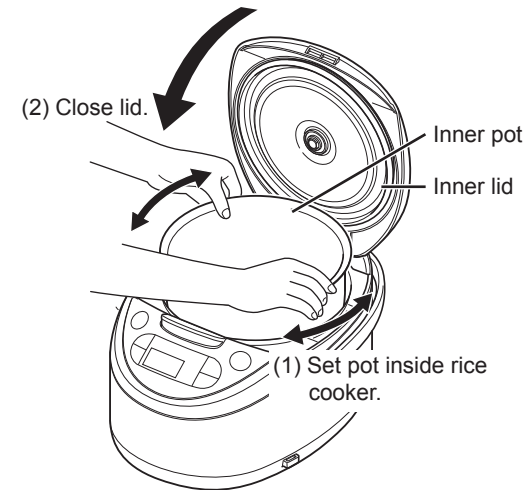


Caution

- Be sure to remove any rice or other material adhering to and around the heater plate, center sensor, upper casing, and the hook button. (See p.31.) 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.

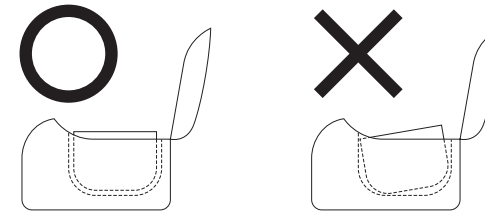
5 Place the inner pot in the rice cooker.

- (1) Turn the inner pot slightly left and right so it is positioned correctly without any tilt.
- (2) Close the lid.



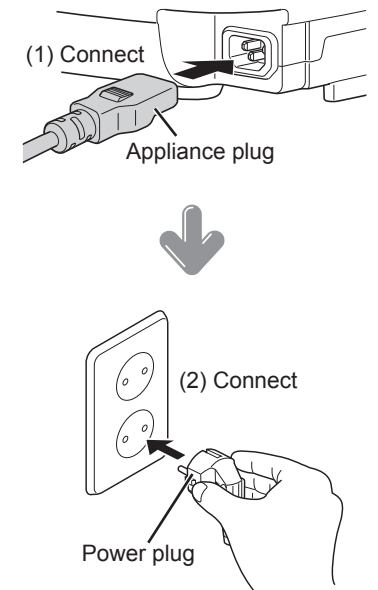
Note

- Make sure the inner pot is set securely into the rice cooker.

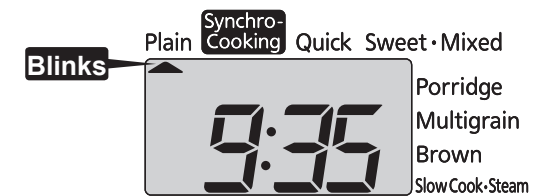


- Be careful not to touch an operation key when closing the lid.

6 Connect each end of the power cord to the specified locations.

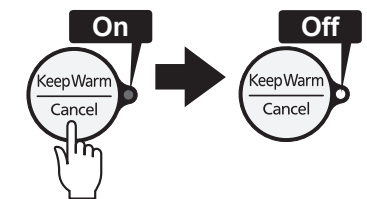


The power will turn on and the ▲ symbol will blink.



Note

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

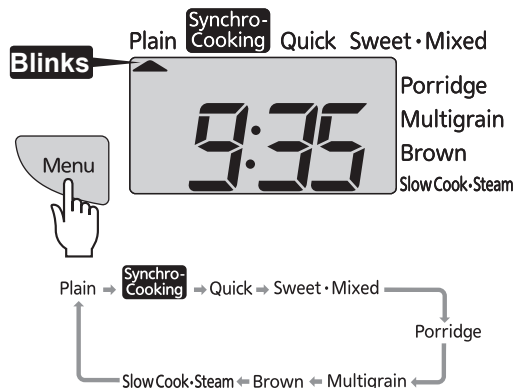


4 How to Cook Rice

1 Press the [Menu] key to select the desired menu.

Each time the [Menu] key is pressed, the selected menu will change in the order shown below.

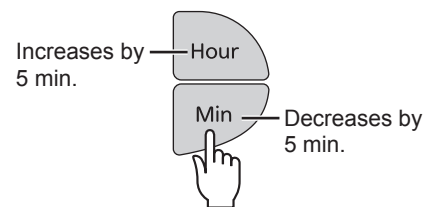
The ▲ symbol will blink while the menu is being selected.



- 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.

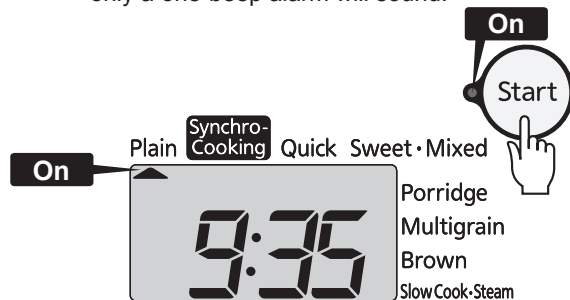
- Each time the [Hour] key is pressed, the set time will increase by 5 minutes. Each time the [Min] key is pressed, that time will decrease by 5 minutes.
- The cooking time can be set to any 5-minute increment between 40 and 90 minutes.



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

3 Press the [Start] key.

The Start lamp will turn on. If you selected the “Plain” menu, a one-short, one-long beep alarm will sound. Otherwise, only a one-beep alarm will sound.



Cooking will start.

Appropriate amounts

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

Cooking time guidelines

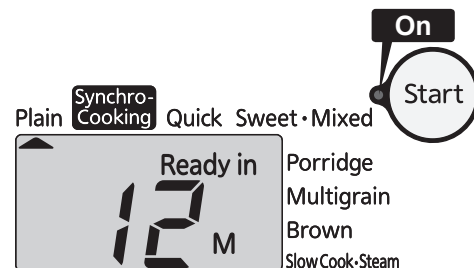
Unit size	Menu	Plain	Synchro-Cooking	Quick	Sweet·Mixed	Multigrain	Brown
1.0 L (5.5-cup) type		43 to 57 min	48 to 58 min	23 to 46 min	36 to 59 min	47 to 58 min	67 to 77 min
1.8 L (10-cup) type		47 to 62 min	57 to 67 min	24 to 53 min	38 to 63 min	51 to 61 min	67 to 80 min

- 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 pressing the [Start] key. (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.

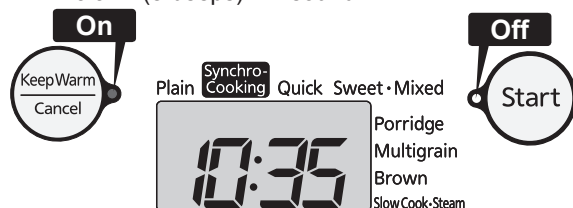
The time until steaming is completed will be shown on the display in 1-minute increments.



• 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 beeps) will sound.



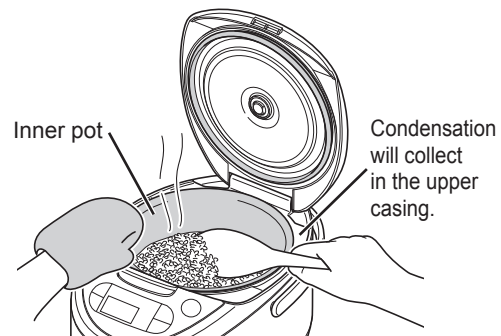
• If you added ingredients under the “Porridge” menu, or a longer cooking time is required, etc., you can set the desired additional cooking time. Simply press the [Hour] and [Min] keys once the Keep Warm lamp turns on, and then press the [Start] key. The cooking time can be extended up to 15 minutes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

6 Setting the Timer

1 Stir and loosen the cooked rice.

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

• Always wear a kitchen mitten, etc., to hold the pot while stirring.

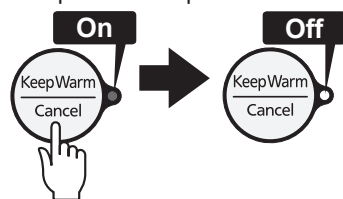


Note

• 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...

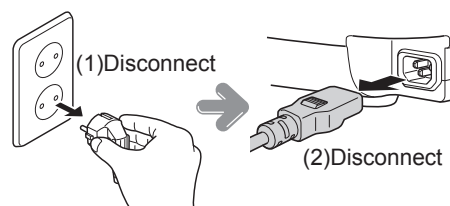
1 Press the [KeepWarm/Cancel] key to turn off the Keep Warm function. The Keep Warm lamp will turn off.



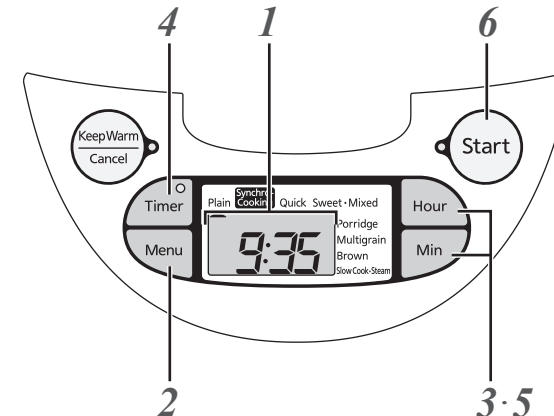
Note

• If you disconnect the power plug without canceling the Keep Warm function, the next time you turn on the rice cooker, the Keep Warm light turns on and you cannot cook.

2 Disconnect the power plug and then the appliance plug.



3 Clean the rice cooker. (See p.30 to 35.)



Using the Timer function (Timer 1 / Timer 2)

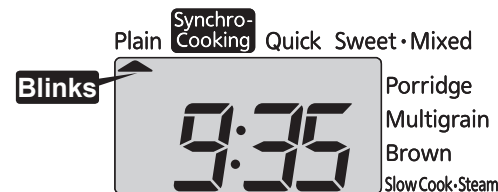
You can preset the time that you want cooking to be actually completed.

- 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.



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

1 Check the present time.



• See p.42 for the procedure to set the present time.

2 Press the [Menu] key to select the desired menu.

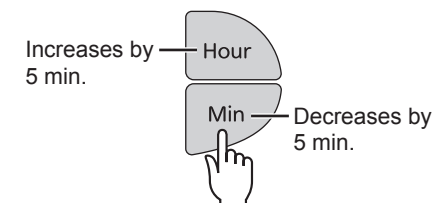
The ▲ symbol will blink while the menu is being selected.



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

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

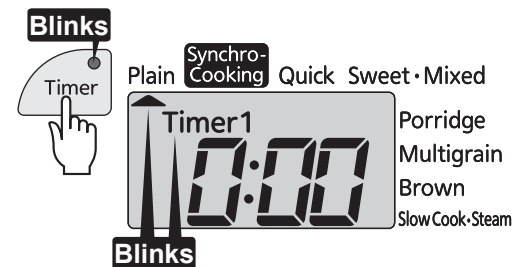
- Each time the [Hour] key is pressed, the set time will increase by 5 minutes. Each time the [Min] key is pressed, that time will decrease by 5 minutes.
- The cooking time can be set to any 5-minute increment between 40 and 90 minutes.



• 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.

Note

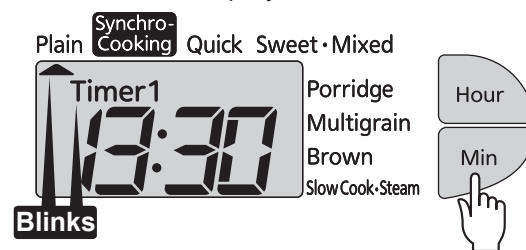
- The Timer function is not available in the following cases.
 - When the “Synchro-Cooking”, “Quick”, “Sweet•Mixed”, “Slow Cook•Steam” menu is selected
 - When the preset time is less than that indicated in the following table

Menu	Minimum preset time
Plain	1 h 10 min
Porridge	Cooking time + 2 min
Multigrain	1 h 10 min
Brown	1 h 30 min

- When “0:00” is blinking on the display
- If the Keep Warm lamp is on, press the [KeepWarm/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.

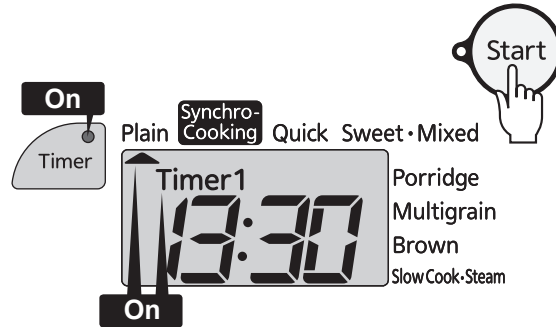


Note

- 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. If you selected the “Plain” menu, a one-short, one-long beep alarm will sound. Otherwise, only a one-beep alarm will sound.



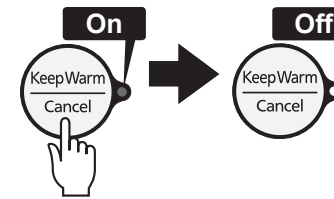
- If you make a mistake or otherwise want to reset the timer, press the [KeepWarm/Cancel] key and repeat the procedure from step 2 on p.19.

The Keep Warm function will automatically engage when cooking is completed.

Turning off the Keep Warm function

Press the [KeepWarm/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 [KeepWarm/Cancel] key.

The Keep Warm lamp will turn on.

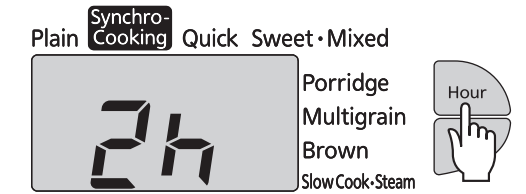


Keeping a small amount of rice warm

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”). If more than 12 hours has elapsed, the time on the display will blink up to 24 hours.



*Once 24 hours has elapsed, “24” will blink on the display.

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 12 hours
 - Keeping less than the minimum required amount of rice warm
 - 1.0L (5.5-cup) type :1 cup
 - 1.8L (10-cup) type :2 cups
 - Using the Keep Warm function for anything other than white rice (including rinse-free rice)
 - Keeping warm a lump of rice with a hole in the middle.
 - Turning off the Keep Warm function with the rice left in the rice cooker.
- When using the “Porridge” menu, the porridge can become pasty if kept warm for too long; serve as soon as possible.
- Do not leave the cooking plate or food cooked using the cooking plate inside the rice cooker while the Keep Warm function is on.
- 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

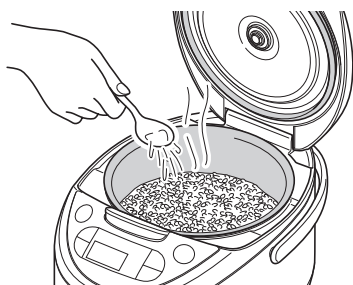
For piping hot rice, reheat the rice that is being kept warm before serving it.

Note

- Rice will not be fully heated if more than half of the inner pot is full.
- The rice will end up 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.



- 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 [KeepWarm/Cancel] key. (See p.23.)

9 Cooking Rice and Side Dishes Together ("Synchro-Cooking" Menu)

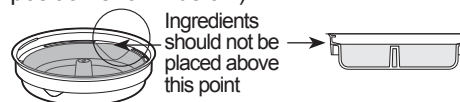
You can use the cooking plate to cook side dishes described in the supplied "COOKBOOK" at the same time as you cook rice. You can also add water to the inner pot and cook side dishes without making rice. Refer to the supplied "COOKBOOK" for directions.

Note

- Do not cook with a greater volume of ingredients than that indicated in the supplied "COOKBOOK". Doing so may cause the contents to boil over or result in improperly cooked food.
- When cooking dishes with a strong odor, the odor may adhere to the cooking plate.
- When cooking ingredients with a strong color, that color may be transferred to the cooking plate through the broth, etc.
- Do not use sharp instruments like kitchen knives, table knives, or forks inside the cooking plate.

Precautions for ingredients to be placed in the cooking plate

- Do not fill up the cooking plate with ingredients.
- Spread or make spaces between ingredients so that steam is applied evenly (fill up to the position shown below).

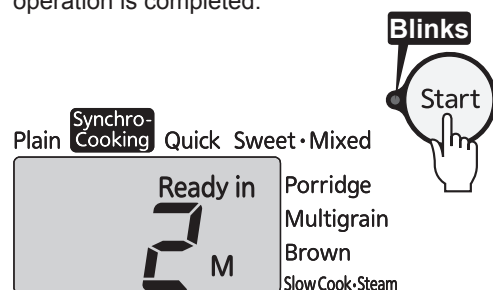


- Only use a small amount of liquid such as water or sauce (it takes time to heat a large amount of liquid).
- If milk or fresh cream is separated during use, stir it well.
- Only use a small amount of leavening ingredients such as pancake mix (about 1/3 of the cooking plate). Be careful about the number of eggs because they increase in volume (2 eggs (medium size) for 1.0L (5.5-cup) type rice cooker, 3 eggs (medium size) for 1.8L (10-cup) type rice cooker can be added. Adjustment may be necessary when you add other ingredients.).
- Cut the root vegetables in thin slices as it takes a long time to cook them.
- Using the cooking plate, only steaming is possible.

*If heating is not sufficient while cooking by following the above suggestions, transfer the ingredients to another container, and reheat them using a device such as a microwave (do not put the inner pot and cooking plate in the microwave).

4 Press the [Start] key.

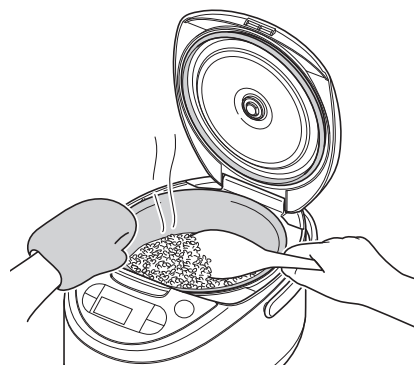
The Start lamp will blink and reheating will start. The remaining time will be displayed and an alarm (3 long beeps) will sound when the operation is completed.



- To stop reheating, press the [Keep Warm/Cancel] key.
- Reheating is not available if the rice is too cold (under about 55°C). 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.

- Always wear a kitchen mitten, etc., to hold the pot while stirring.



1 Prepare the ingredients and place them in the cooking plate.

- Stacking ingredients on top of each other may result in the contents boiling over or in improperly cooked food. Spread ingredients over the whole of the cooking plate.

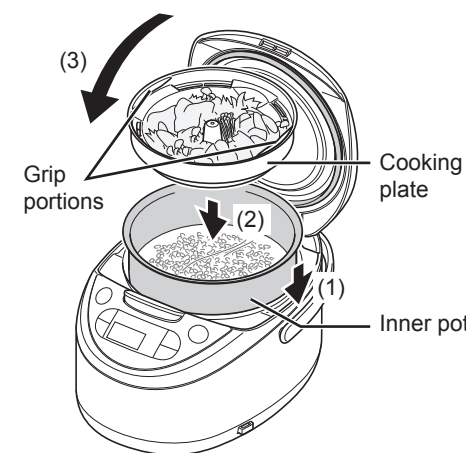
2 Make the necessary preparations for cooking rice. (See p.14.)

Note

- Refer to the following table for the acceptable amounts of rice that can be cooked concurrently with food. Do not cook more than the acceptable maximum or less than the minimum required amounts. Doing so may cause the contents to boil over or result in improperly cooked food.

1.0 L type		1.8 L type	
Maximum	Minimum	Maximum	Minimum
2 cups	1 cup	4 cups	2 cups

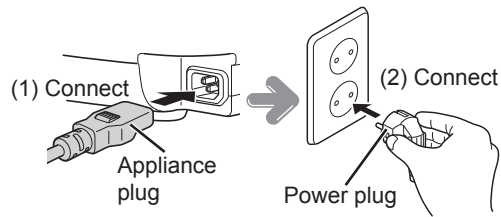
3 Place the cooking plate inside the inner pot and close the lid.



Note

- Always place the cooking plate inside the inner pot.
- Make sure that the cooking plate is level (not set at an angle).

4 Connect each end of the power cord to the specified locations.

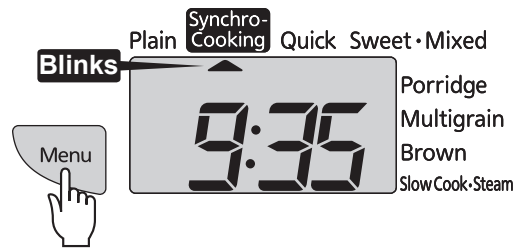


Note

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

5 Use the [Menu] key to select the “Synchro-Cooking” menu.

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



Always select the “Synchro-Cooking” menu when cooking concurrently.

6 Press the [Start] key.

The Start lamp will turn on and concurrent cooking will start.

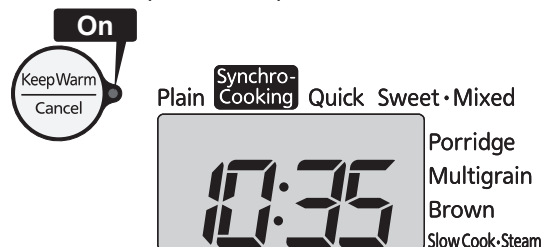


Note

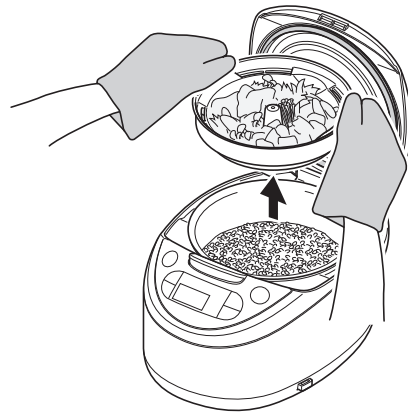
- Do not open the lid during steaming. Doing so may prevent the food from steaming properly.

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

The Keep Warm lamp will turn on.



8 Remove the cooking plate and stir and loosen the rice.



Note

- Do not leave the cooking plate in the rice cooker while the Keep Warm function is on.
- Be careful when removing the cooking plate after cooking, as it will be hot.
- Do not tilt the cooking plate while removing it. The broth, etc., may spill out and result in burns.
- Do not return the cooking plate to the inner pot after removing it. Doing so may result in the rice spoiling or not being kept warm.
- When cooking with ingredients that release a lot of liquid, oils or fats when heated, or that expand during heating, such as eggs and the like, some of the broth may overflow down into the rice.

Cooking without making rice

Cooking can be performed with water added to the inner pot.

See “Steaming Food (“Slow Cook•Steam” Menu)” (p.27 to 29).

Note

- Add water up to the appropriate line (line 1 for 1.0 L [5.5-cup] type, line 2 for 1.8 L [10-cup] type) on the “Plain” scale on the inside of the inner pot.
- Set the cooking time to between 20 and 30 minutes, according to the type of food being cooked.

You can prepare the following dishes with ease. Refer to the supplied “COOKBOOK” for directions.

With this menu, food is first brought to near boiling, the heat is then lowered to about 93°C and the food left to simmer. The temperature is then lowered even further to about 88°C and simmering is continued. 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.

Menu examples

Simmered pork with coconut juice, Papaya and pork trotters soup



- For how to cook “simmered pork with coconut juice” and “papaya and pork trotters soup”, see the supplied “COOKBOOK”.

Note

- Caution should be exercised when making dishes other than those described in the supplied “COOKBOOK”, as they may boil over.
- Stir well before cooking to prevent seasonings from settling at the bottom of the inner pot.

1 Prepare the ingredients.

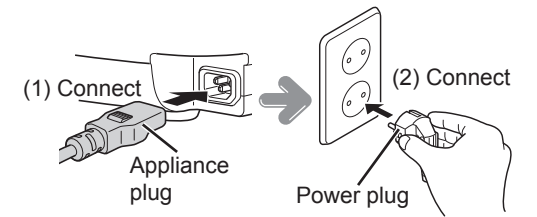
2 Add ingredients to the inner pot and close the lid.

Note

- Use the “Plain” scale on the inside of the inner pot as a reference. Using more than the maximum acceptable amount (see the table below) can prevent proper boiling or cause the contents to boil over. Be careful also not to use less than the minimum required amount either, as that can also cause the contents to boil over.

“Plain” scale			
1.0 L type		1.8 L type	
Maximum	Minimum	Maximum	Minimum
5.5 or below	2 or above	8 or below	3 or above

3 Connect each end of the power cord to the specified locations.

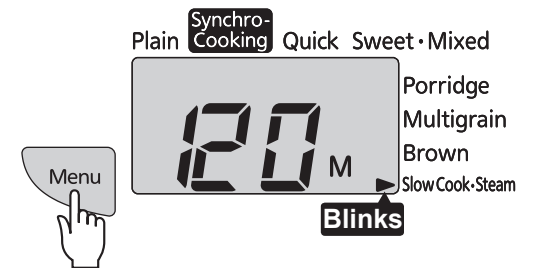


Note

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

4 Use the [Menu] key to select the “Slow Cook•Steam” menu.

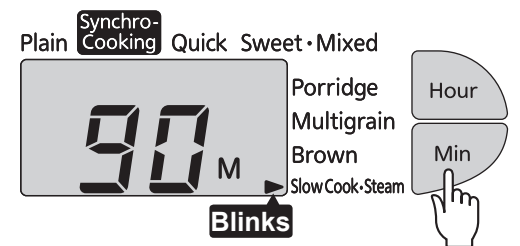
The ▲ symbol will blink while the menu is being selected.



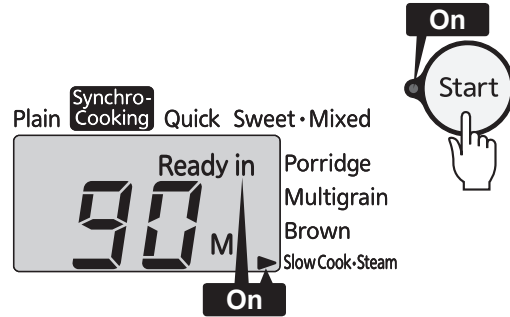
5 Use the [Hour] and [Min] keys to set the desired cooking time.

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 5 and 180 minutes.



- 6 Press the [Start] key.**
The Start lamp will turn on and steaming will start.
“Ready in” will appear on the display.

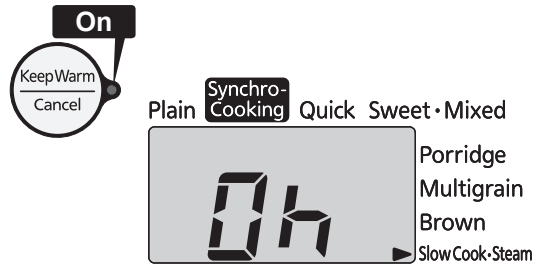


Note

- Do not open the lid during steaming. Doing so may prevent the food from steaming properly.

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

The Keep Warm lamp will turn on and “0h” will be displayed.



- If a longer cooking time is required, you can set the desired additional cooking time. Press the [Hour] and [Min] keys to set the additional cooking time with the Keep Warm lamp turn on. The cooking time can be extended up to 30 minutes, a maximum of 3 times.

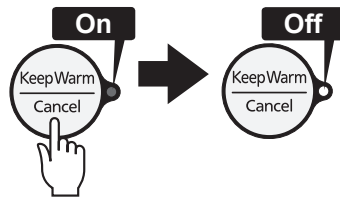
Note

- If a longer cooking time is required, do not press the [Keep Warm/Cancel] key before extending that time. Doing so will cause the Keep Warm lamp to go out and additional cooking will not be possible. If you mistakenly pressed the [KeepWarm/Cancel] key, perform the following procedure.
 - Remove the inner pot and set it on a wet towel or cloth.
 - Leave the rice cooker lid open and cool down the unit and the inner pot for about 10 minutes.
 - Place the inner pot back inside the rice cooker.

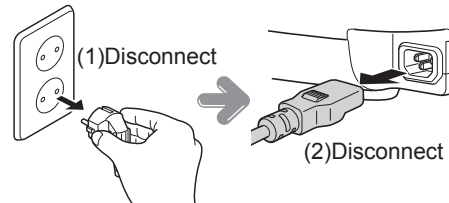
4. Repeat the procedure from step 4 on p.25.

Once cooking is completed...

- 1 Press the [Keep Warm/Cancel] key to turn off the Keep Warm function.**
The Keep Warm lamp will turn off.



- 2 Disconnect the power plug and then the appliance plug.**



- 3 Remove any odors. (See p.35)**

Note

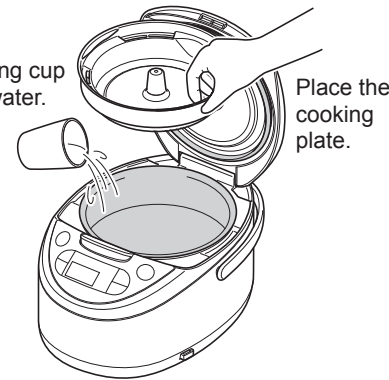
- If the [Keep Warm/Cancel] key is not pressed when cooking is completed, the Keep Warm function will automatically engage and the elapsed Keep Warm time will be displayed in hourly increments from the first hour (“1h”) up to 6 hours (“6h”) after that. After 6 hours has elapsed, “6” will blink on the display.
- Do not use the Keep Warm function continuously for more than 6 hours as some foods will lose their taste.

- 1 Add water to the inner pot and place the cooking plate inside.**

Refer to the following guideline on the amount of water to add.

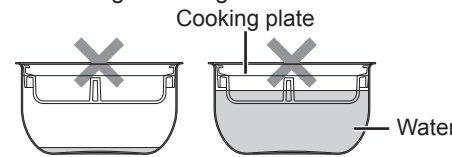
- 1.0 L (5.5-cup) type: 3-1/2 cups (630 mL)
- 1.8 L (10-cup) type: 4-1/2 cups (810 mL)

Use the supplied measuring cup to add water.



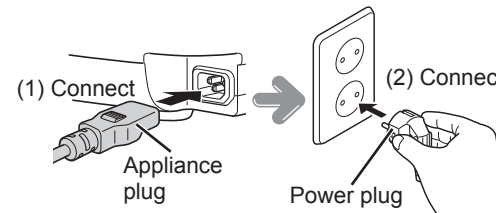
Note

- Be sure to put an appropriate amount of water in the inner pot. Do not allow the inner pot to run out of water or the cooking plate to become immersed in water during steaming.



- 2 Add ingredients to the cooking plate and close the lid.**

- 3 Connect each end of the power cord to the specified locations.**

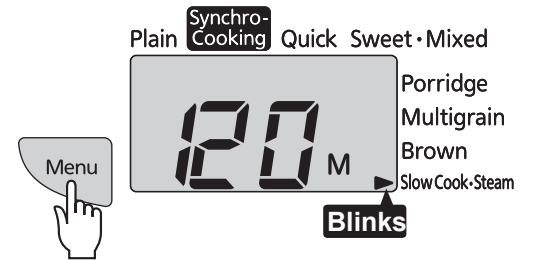


Note

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

- 4 Press the [Menu] key to select the “Slow Cook•Steam” menu.**

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

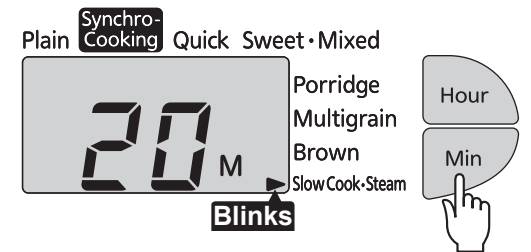


- 5 Press the [Hour] and [Min] keys to set the desired steaming time.**

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.

Set the steaming time between 5 and 60 minutes.

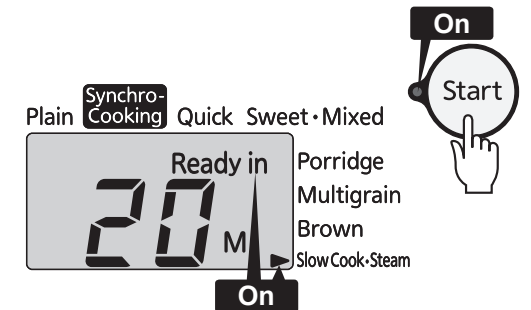
* Do not set the time to more than 60 minutes.



- 6 Press the [Start] key.**

The Start lamp will turn on and steaming will start.

“Ready in” will appear on the display.



Note

- Do not open the lid during steaming. Doing so may prevent the food from steaming properly.

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

The Keep Warm lamp will turn on and "0h" will be displayed.



- To steam the food further, use the [Hour] and [Min] keys to set the additional steaming time and then press the [Start] key. The steaming time can be extended up to 30 minutes, a maximum of 3 times.

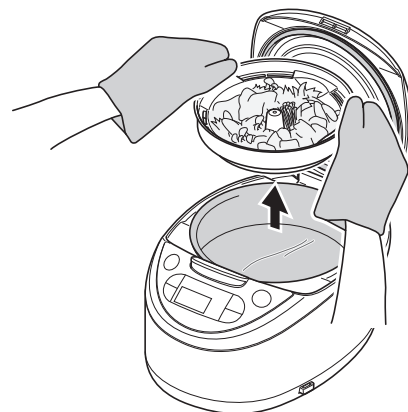
Caution

- Be careful not to get burned by the escaping steam when opening the lid.

Note

- When extending the steaming time, be sure to add water to prevent dry-boiling.
- If a longer steaming time is required, do not press the [Keep Warm/Cancel] key before extending that time. Doing so will cause the Keep Warm lamp to go out and additional steaming will not be possible. If you mistakenly pressed the [KeepWarm/Cancel] key, perform the following procedure.
 - Remove the inner pot and set it on a wet towel or cloth.
For the amount of water, see step 1 on p.27.
 - Leave the rice cooker lid open and cool down the unit and the inner pot for about 10 minutes.
 - Place the inner pot back inside the rice cooker.
 - Repeat the procedure from step 4 on p.27.

8 Remove the cooking plate.

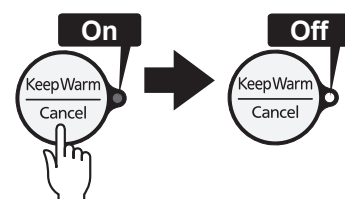


- Be careful when removing the cooking plate after cooking, as it will be hot.
- Serve as soon as steaming is completed. If not removed from the rice cooker right away, the food will become wet and soggy.
- Do not tilt the cooking plate while removing it. The broth, etc., may spill out and result in burns.

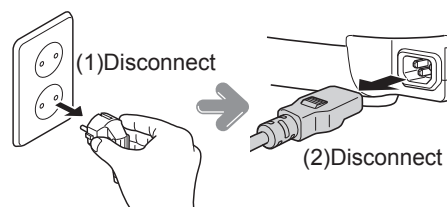
Once steaming is completed...

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

The Keep Warm lamp will turn off.



2 Disconnect the power plug and then the appliance plug.



3 Clean the rice cooker. (See p.30 to 35.)

Guidelines for steaming times

Ingredients	Amount	Approx. time	Hints for steaming
Chicken	1 fillet (200 to 300 g)	20 to 30 min	Make several small cuts in the chicken.
White fish	2 to 3 fillets (150 to 200 g)	20 to 25 min	Fillet to a thickness of 2 cm or less. Always wrap in aluminum foil.
Shrimp	6 to 10 (100 to 200 g)	15 to 20 min	Steam in shells.
Carrots	1 to 2 (200 to 300 g)	30 to 40 min	Cut into bite-sized pieces.
Potatoes	Medium size, 2 to 3 (250 to 300 g)	30 to 40 min	Cut into bite-sized pieces.
Sweet potatoes	Medium size, 1 (200 to 300 g)	30 to 40 min	Cut into bite-sized pieces.
Meat dumplings (warming)	8 to 15	20 to 25 min	Space evenly in cooking plate.

- Do not fill the cooking plate for the 1.0 L (5.5-cup) type any higher than 3 cm, or 4 cm, with the 1.8 L (10-cup) type. Doing so may result in the food touching the lid and becoming wet and soggy.
- Do not allow the hole of the pressure control cap to be blocked with ingredients.
- The steaming times above are only a guideline and the required time will differ depending upon the temperature, quality, and quantity of the ingredients.
- If steaming is still not complete, you can steam for an additional period of time based on how well the food is cooked.
- Normally, there will not be enough water for additional steaming. Add water to prevent the inner pot from running dry.
- If you steam meat and fish, etc., for too long, they will become hard. If food does not steam sufficiently at shorter times, cut into thinner slices.
- Always wrap fish, etc., in aluminum foil for steaming. Failure to do so may result in the contents of the cooking plate boiling over.

12 Cleaning and Maintenance

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

Perform cleaning and maintenance procedures as described on the following p.30 to 35.

Clean all parts by hand. Do not use a dishwasher/dryer.

To maintain cleanliness, always clean the rice cooker on the same day it is used. Also clean the rice cooker at regular intervals as well.

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.35.)

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.
- Clean with a soft sponge and cloth.
- When cleaning the rice cooker with a detergent, use only standard kitchen detergent (for tableware and kitchen utensils).
- Rinse the parts thoroughly since detergent remaining on them may result in deterioration and discoloration of part's materials such as resin.

Parts to wash after every use

1 Clean with a soft sponge and with tap or lukewarm water.

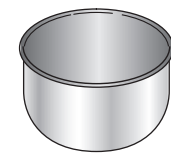
2 Wipe off water with a dry cloth and completely dry all parts.

Note

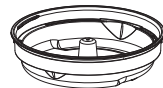
- Do not clean the inner pot with the abrasive side of a heavy-duty scrub sponge. Doing so may damage the fluorocarbon resin coating.

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

- 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.



Inner pot



Cooking plate



Measuring cup



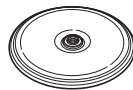
Spatula



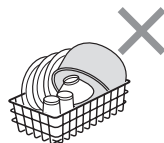
Ladle



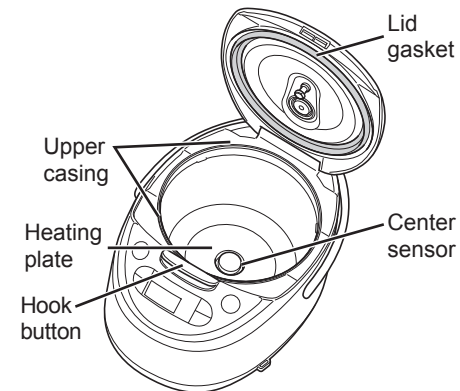
Steam cap
(See p.33 to 34.)



Inner lid



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.

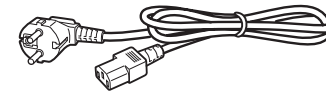
Around the upper casing and hook button and on the lid gasket

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.

Power cord and plug



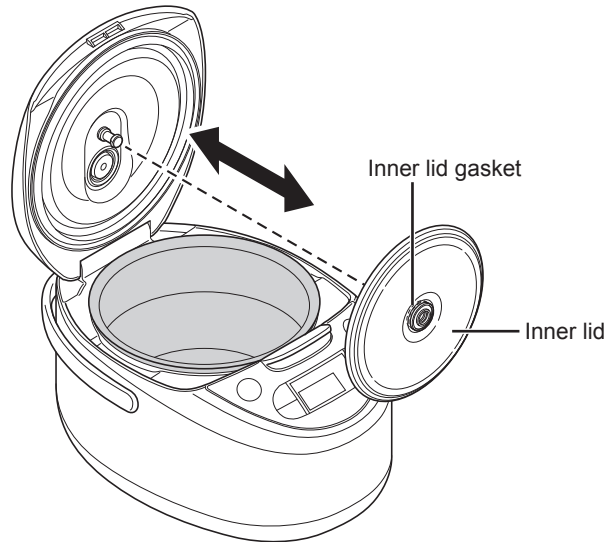
Wipe with a dry cloth.

Note

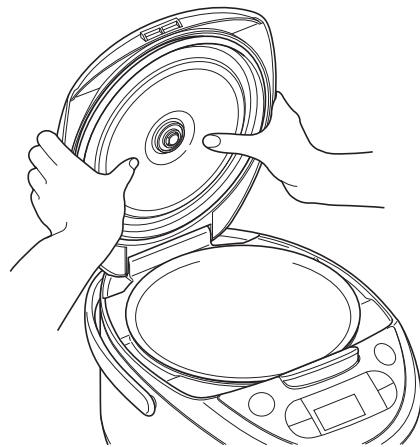
- Do not pull on the lid gasket.
- Always keep the inner pot and lid clean to prevent corrosion and odors.
- Do not clean the rice cooker or its parts with thinner, cleanser, bleach, disposable cloth, metal spatulas, nylon scouring sponges or the like.
- Always clean each part separately.
- Do not immerse the steam cap, measuring cup or spatula in hot water. Doing so may cause them to become deformed.
- Do not use a dishwasher/dryer to clean the rice cooker or its parts. Doing so may cause them to become deformed.
- When cleaning the rice cooker with a detergent, do not use alkaline kitchen detergent.
- Always clean the lid or pressure control cap after cooking rice with cereal grains. Otherwise the pressure control cap may be clogged causing a problem that the pressure control cap does not open or rice cannot be cooked well.

Removing and attaching the inner lid

Pull the inner lid towards you to remove it.
To reattach, align the inner lid gasket with the shaft on the main lid.

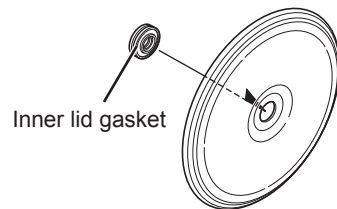


When attaching the inner lid, set it on the main lid by pressing the center of the inner lid without applying excessive force.
Applying excessive force or pressing the edge of the inner lid may cause the inner lid to become deformed.



■ Attaching the inner lid gasket

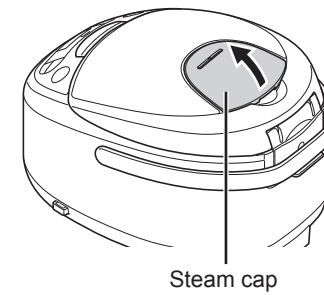
If the inner lid gasket is loose, press it firmly back into place.



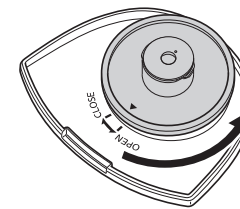
Removing and attaching the steam cap

■ Removing the steam cap

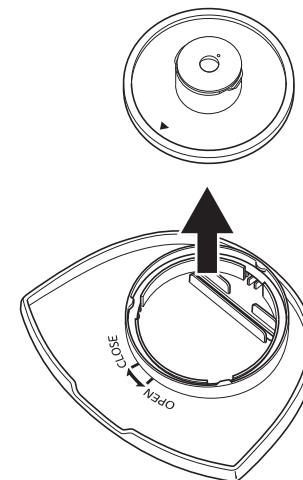
- 1 Insert your finger into the hole in the lid and lift the steam cap upwards.



- 2 Turn the inside portion of the assembly as shown in the illustration to loosen it.

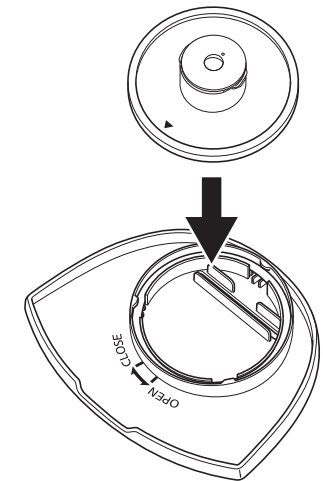


- 3 Lift up on the inside portion to separate it from the cap.

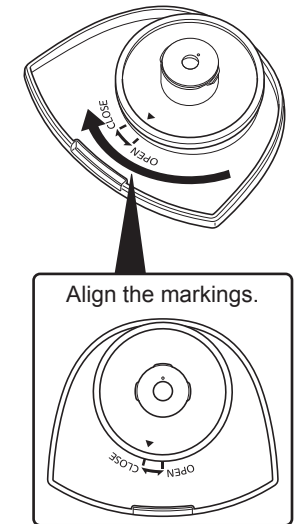


■ Attaching the steam cap

- 1 Set the inside portion of the assembly on top of the cap portion.



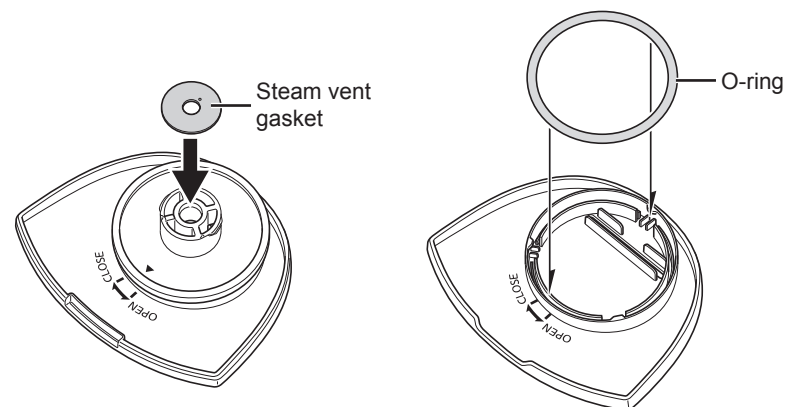
- 2 Turn the inside portion of the assembly as shown in the illustration to tighten it.



- 3 Attach the steam cap back in the lid.

■ Installing the steam cap gaskets

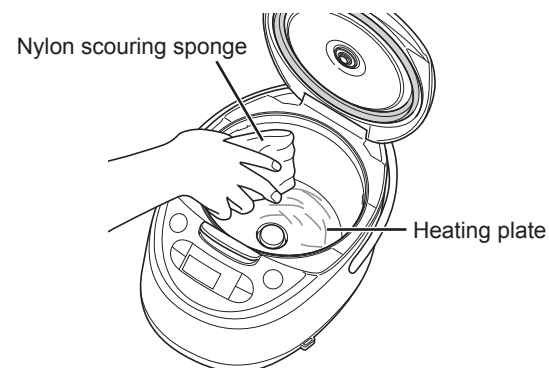
If the gaskets are loose, refer to the illustration and set them securely into place. If the gaskets are not set securely, they can become loose and may result in problems due to steam leaking out, etc.



Cleaning the lower heater plate

Water drops may fall from the inner lid during cooking and cause the surface of the lower heater plate to become dirty. This will not affect the performance of the rice cooker but, if you would like, you can clean the heater plate using the following procedure.

- 1 Add a bit of standard kitchen cream cleanser to a nylon scouring sponge, and remove the surface dirt.
- 2 Wipe clean with a damp paper towel or cloth.



Removing odors (When odors remain in the rice cooker and/or cooking plate)

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

Note

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

■ Rice cooker

Do not place the cooking plate inside the inner pot.

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

Note

- If odors become bothersome, use about 20g 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 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.

■ Cooking plate

Immerse the cooking plate in hot water and allow it to soak for about 1 hour.

If Rice Does Not Cook Properly

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

Problem	Check point	Cause									
		Was there a prolonged power outage?	Was the rice stirred and loosened well?	Is the inner pot deformed?	Are there grains of burned rice or water drops adhering to the outside bottom of the inner pot, or to the heater plate or the center sensor?	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?
Cooked rice	Is too hard	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Is too soft	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Is not cooked completely	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Has a hard center	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Is burned	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
During cooking	Steam leaks	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Boils over	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	The cooking time is excessively long	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Reference page	12-14, 43	43	-	-	16	-	18	14, 30-31	-	18	43

Problem	Check point	Cause																
		Were odors removed after cooking?	Did you try to reheat rice that was just cooked and was still hot?	Was the rice cooker and its parts cleaned sufficiently?	Was a spatula left in the inner pot?	Was cold rice added?	Is the rice concentrated around the outer portions of the inner pot (less rice in the middle of the pot)?	Was less than the minimum required amount of rice being kept warm or reheated?	Is other than white rice or rinse-free rice being kept warm?	Was cooking continued immediately after the initial cooking?	Were there a lot of cracked grains of rice?	Was the rice mixed with other ingredients or multi-grain rice? Were seasonings stirred well?	Was the lid closed securely?	Was the rice left in a colander after washing?	Was the rice left soaking in the water too long after washing?	Was hot water (35°C or higher) used to wash the rice or adjust the water level?	Was the rice (other than rinse-free rice) washed sufficiently?	Are there any grains of rice adhering to gaskets or the brim of the inner pot, etc.?
Cooked rice	Is too hard	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Is too soft	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Is not cooked completely	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Has a hard center	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Is burned	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
During cooking	Smells like rice bran	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Steam leaks	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Boils over	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
The cooking time is excessively long	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
Reference page	14, 30-31	12, 14	14	-	-	15, 30-34	12	-	-	-	30-35	30-35	30-35	30-35	30-35	30-35	30-35	30-35

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.

Problem	Check point	Cause									
		Was there a prolonged power outage?	Was the rice left in the rice cooker with the Keep Warm function turned off?	Was the Keep Warm function used continuously for more than 12 hours?	Was the Timer function set for more than 12 hours in advance?	Was the rice or food reheated 3 or more times?	Was the rice (other than rinse-free rice) washed sufficiently?	Are there any grains of rice adhering to gaskets, the brim of the inner pot, or the lid, etc.?	Was the rice stirred and loosened well?	Are there grains of burned rice or water drops adhering to the outside bottom of the inner pot, or to the heater plate or the center sensor?	Was the amount of rice and water correct?
Rice being kept warm	Has an odor	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Is discolored	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Is dry	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Is sticky	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Reheated rice is dry	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Reference page	12-14, 43	14, 30-35	18	14, 30-31	12, 14	22	20	21	-	43	

Problem	Check point	Cause																
		Were odors removed after cooking?	Did you try to reheat rice that was just cooked and was still hot?	Was the rice cooker and its parts cleaned sufficiently?	Was a spatula left in the inner pot?	Was cold rice added?	Is the rice concentrated around the outer portions of the inner pot (less rice in the middle of the pot)?	Was less than the minimum required amount of rice being kept warm or reheated?	Is other than white rice or rinse-free rice being kept warm?	Was cooking continued immediately after the initial cooking?	Were there a lot of cracked grains of rice?	Was the rice mixed with other ingredients or multi-grain rice? Were seasonings stirred well?	Was the lid closed securely?	Was the rice left in a colander after washing?	Was the rice left soaking in the water too long after washing?	Was hot water (35°C or higher) used to wash the rice or adjust the water level?	Was the rice (other than rinse-free rice) washed sufficiently?	Are there any grains of rice adhering to gaskets or the brim of the inner pot, etc.?
Rice being kept warm	Has an odor	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Is discolored	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Is dry	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Is sticky	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Reheated rice is dry	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Reference page	21	21	21	21	21	30-35	22	26, 35	26, 35	26, 35	26, 35	26, 35	26, 35	26, 35	26, 35	26, 35	26, 35	26, 35

14 If Synchro-Cooking Does Not Go As Expected

Check the following points when you experience a problem with food cooked concurrently using the cooking plate.

Check point	Were more ingredients and seasonings used than indicated in the "COOKBOOK"?	Were the ingredients arranged unevenly in the cooking plate?	Were more than the acceptable maximum or less than the minimum required amounts used?	Was a menu other than "Synchro-Cooking" used?	Was the food cooked according to precautions for ingredients to be placed in the cooking plate?	Was there a power outage during cooking?
Problem						
Is too hard	●		●	●	●	●
Is too soft	●		●	●	●	●
Is not cooked completely			●	●	●	●
Has a hard center			●	●	●	●
Is burned	●	●	●	●	●	●
Has an odor	●	●	●	●	●	
Is sticky	●	●	●	●	●	
Is too hard	●	●	●	●	●	
Is too soft	●	●	●	●	●	
Is not fully heated	●	●	●	●	●	●
Overflows into the rice	●	●	●		●	
During cooking						
Steam leaks	●	●	●	●	●	
Boils over	●	●	●	●	●	
The cooking time is excessively long	●		●	●	●	●
Reference page	23	23	23	24	23	43

15 If Slow Cooking Does Not Go As Expected

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

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?	Are there any grains of burned rice or any other remaining grains of rice adhering to gaskets or the brim of the inner pot, etc.?	Was the lid closed securely?	Was there a power outage during cooking?
Problem								
Does not boil	●	●		●		●	●	●
Boils over	●	●	●					
Boils down	●		●		●			
Reference page	25			25		14, 30-31	15, 30-34	43

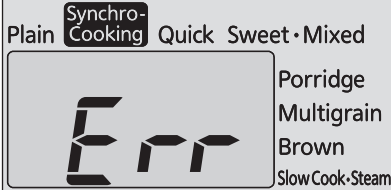
16 Troubleshooting

Check the following before requesting repair service.

Symptom	Check point	Action	Reference page
The rice or other foods are not cooked at all.	Is the power plug properly connected to an outlet?	Insert the power plug fully into an outlet.	15
Rice was not cooked completely by the preset time.	Does the display show the correct present time?	Set the correct present time.	42
	Check "The cooking time is excessively long" under "If Rice Does Not Cook Properly" and take the necessary action.		36
The Timer function cannot be set.	Does the display show the correct present time?	Set the correct present time.	42
	Is "0:00" blinking on the display?	Set the present time.	
	Was the "Synchro-Cooking", "Quick", "Sweet•Mixed", or "Slow Cook•Steam" menu selected?	The Timer function is not available under those menus.	19
	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, 30-35
	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.	20
	Is the Keep Warm lamp off?	Press the [KeepWarm/Cancel] key and check that the Keep Warm lamp lights up. Then, press the [Start] key again.	22
Sounds can be heard during cooking, reheating, steaming, or while the Keep Warm function is on.	Do you hear a clicking sound?	That is the sound of the microcomputer controller. It is not a malfunction.	10
	Do you hear a sound like scraping metal?	This is the sound of metal contracting and rubbing together due to heat. It is not a malfunction.	
	Do you hear a sound like boiling water? (Only during cooking or steaming)	It is not a malfunction.	10
	Do you hear a completely different sound from the above?	Contact the place of purchase.	-
An alarm (3 beeps) sounds when the Timer function is set.	An alarm will sound if you do not operate the rice cooker within about 30 seconds after pressing the [Timer] key. Continue setting the Timer function.		19
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 in use, or during reheating.		42
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 12 hours?	The elapsed Keep Warm time will blink on the display when the Keep Warm function has been on for more than 12 hours.	21
	Was the Keep Warm function used continuously for more than 6 hours under the "Slow Cook•Steam" menu?	The elapsed Keep Warm time will blink on the display when the Keep Warm function has been on for more than 6 hours.	26
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

Symptom	Check point	Action	Reference page
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
	Is the Keep Warm lamp on?	Press the [KeepWarm/Cancel] key to turn off the Keep Warm function, then try the operation again.	15
The lid will not close, or it opens during cooking.	Are there any grains of rice adhering to the upper casing, lid gasket, or around the hook button?	Completely remove all remaining rice.	14, 31-34
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.		-
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.		-
Food adheres to the inner lid during concurrent cooking.	When cooking with ingredients that expand during heating, such as eggs and the like, some of that may adhere to the inner lid. If it is bothersome, reduce the amount of the ingredients.		23

If these indications appear

Display	Action	Reference page
<p>"Err" appears on the display and a long-lasting or continuous beeping alarm sounds.</p> 	If the rice cooker still does not respond, there is problem with the unit itself. Disconnect the power plug and contact the place of purchase.	-

Plastic parts

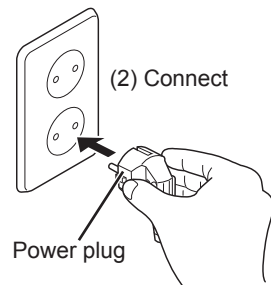
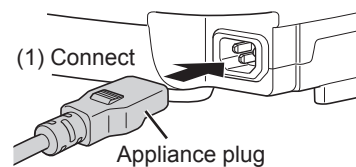
Plastic parts that come into contact with heat or steam will deteriorate over time. In this case, contact the place of purchase.

Setting the present time

The present time is displayed in a 24-hour format.
The time cannot be set during cooking, when the Keep Warm function is on, or when the Timer function is in use or during reheating.

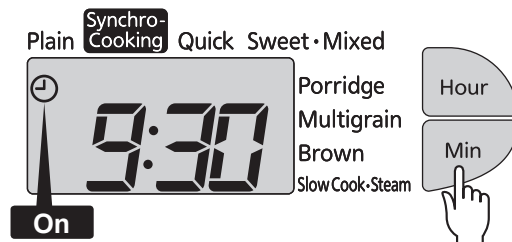
■ Example: Changing the present time from “9:30” to “9:35”

1 Connect each end of the power cord to the specified locations.



2 Display the time setting mode.

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



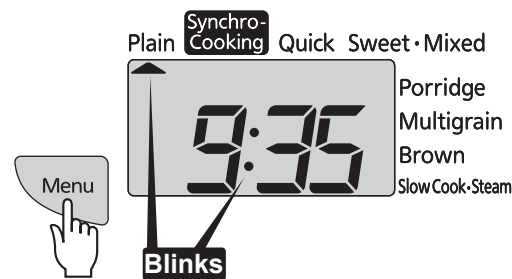
3 Set the present time.

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 [Menu] key.

The present time is set.
☉ will go out and “:” will blink on the display.



- To cancel setting the time, press the [KeepWarm/Cancel] key.

Specifications

Unit size		1.0 L (5.5-cup) type	1.8 L (10-cup) type	
Power source		220 V 50/60 Hz		
Rated power (W)		641	918	
Cooking capacity (L)	Plain	0.18 to 1.0 (1 to 5.5 cups)	0.36 to 1.8 (2 to 10 cups)	
	Synchro-Cooking	0.18 to 0.36 (1 to 2 cups)	0.36 to 0.72 (2 to 4 cups)	
	Quick	0.18 to 1.0 (1 to 5.5 cups)	0.36 to 1.8 (2 to 10 cups)	
	Sweet	0.18 to 0.54 (1 to 3 cups)	0.36 to 0.90 (2 to 5 cups)	
	Mixed	0.18 to 0.54 (1 to 3 cups)	0.36 to 1.08 (2 to 6 cups)	
	Porridge	hard	0.09 to 0.18 (0.5 to 1 cup)	0.09 to 0.36 (0.5 to 2 cups)
		soft	0.09 (0.5 cup)	0.09 to 0.27 (0.5 to 1.5 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)		
Outside dimensions (cm)	Width	25.6	28.2	
	Depth	34.6	37.0	
	Height	20.8	24.3	
Weight (kg)		2.9	3.8	

Note

- One level 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 will be used continuously.

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.)


1 Các biện pháp bảo vệ quan trọng

Nội dung	
1	Các biện pháp bảo vệ quan trọng 45
2	Tên và chức năng các bộ phận cấu thành 50
	Các tùy chọn và tính năng của menu 52
	Mẹo để nấu cơm ngon..... 53
3	Trước khi nấu cơm 55
4	Cách nấu cơm 57
	Hướng dẫn về thời gian nấu..... 58
5	Khi cơm được nấu xong 59
6	Cài đặt Hẹn giờ 60
7	Giữ ấm cơm..... 62
8	Hâm nóng cơm đã nấu 63
9	Nấu cơm và các món ăn đồng thời (Menu “Synchro-Cooking”)..... 64
10	Nấu chậm (Menu “Slow Cook•Steam”) 66
11	Hấp thức ăn (Menu “Slow Cook•Steam”) 68
12	Vệ sinh và bảo dưỡng 71
13	Nếu gạo không được nấu chín..... 77
14	Nếu việc nấu đồng thời không như mong đợi..... 79
15	Nếu việc nấu chậm không như mong đợi 80
16	Khắc phục sự cố..... 81
	Nếu những dấu hiệu này xuất hiện 82
	Cài đặt thời gian hiện tại 83
	Thông số kỹ thuật 84
	Trong trường hợp mất điện 84
	Mua linh kiện thay thế và các phụ kiện tùy chọn..... 84

Đọc và tuân thủ tất cả các hướng dẫn an toàn trước khi sử dụng nồi cơm điện.

- Các mục CẢNH BÁO và THẬN TRỌNG mô tả bên dưới nhằm để bảo vệ người dùng và các cá nhân khác khỏi những tổn thương thể chất và hư hỏng trong nhà. Để đảm bảo an toàn, xin đọc kỹ.
- Không tháo nhãn thận trọng/chú ý dán trên thiết bị.






Các hướng dẫn an toàn được sắp xếp và mô tả theo mức độ tổn thương và hư hại gây ra bởi việc sử dụng không đúng cách, như phần bên dưới.

 **Cảnh báo**
Ký hiệu này cho biết có khả năng tử vong hoặc thương tích nặng^{*1} khi tháo tác trên thiết bị không đúng cách.

 **Thận trọng**
Ký hiệu này cho biết có khả năng gặp thương tích^{*2} hoặc làm hỏng tài sản^{*3} khi thao tác thiết bị không đúng cách.

*1 "Thương tích nặng" ở đây được định nghĩa là mù loà, bỏng (nhiệt độ cao và thấp), giập điện, gãy xương, ngộ độc, hoặc thương tích khác nghiêm trọng đến mức phải nhập viện hoặc điều trị ngoại trú trong thời gian dài.
*2 "Thương tích nhỏ hoặc vừa" ở đây được định nghĩa là thương tích thể chất, bỏng, hoặc giập điện mà không yêu cầu phải nằm viện hoặc điều trị ngoại trú dài ngày.
*3 "Thiệt hại về tài sản" ở đây được định nghĩa là thiệt hại đối với nhà cửa, đồ đạc nội thất, hoặc vật nuôi.

Mô tả các biểu tượng

-  Ký hiệu  chỉ cảnh báo hoặc phòng ngừa. Chi tiết cụ thể của cảnh báo hoặc phòng ngừa được hiển thị trên ký hiệu hoặc trên hình ảnh hoặc văn bản gần ký hiệu.
-  Ký hiệu  chỉ hành động cấm thực hiện. Chi tiết cụ thể của hành động cấm thực hiện được hiển thị trên ký hiệu hoặc trên hình ảnh hoặc văn bản gần ký hiệu.
-  Ký hiệu  chỉ hành động phải thực hiện hoặc một hướng dẫn phải tuân thủ. Chi tiết cụ thể của hành động hoặc hướng dẫn này được hiển thị trên ký hiệu hoặc trên hình ảnh hoặc văn bản gần ký hiệu.

Cảnh báo

Các biện pháp an toàn chung



Cấm tháo rời

Không thử tháo rời, sửa chữa hay điều chỉnh sản phẩm. Việc sửa chữa chỉ được thực hiện bởi đại diện bảo dưỡng đủ tiêu chuẩn.
Làm vậy có thể gây cháy, giập điện hoặc thương tích.



Dừng sử dụng thiết bị ngay lập tức khi có trục trặc hay sự cố.

Không làm như vậy có thể gây cháy, giập điện hoặc thương tích.

Ví dụ về sự cố:

- Dây điện và/hoặc phích cắm nóng bất thường.
- Khói phát ra từ nồi cơm điện hoặc phát hiện có mùi cháy khét.
- Nồi cơm điện bị nứt hoặc có bộ phận bị lỏng hoặc lung lay.
- Nồi bên trong bị biến dạng.
- Có các sự cố hoặc tình trạng bất thường khác.

Rút dây điện ra khỏi ổ cắm ngay lập tức và liên hệ với đại lý phân phối địa phương để bảo dưỡng.

⚠ Cảnh báo

Môi trường sử dụng

Không sử dụng trên bề mặt không ổn định, hoặc trên bàn hoặc thảm không chịu được nhiệt.
Làm như vậy có thể gây cháy hoặc làm hỏng bàn hoặc thảm.

Không sử dụng nồi cơm điện trên mặt bàn xoay không dễ dàng chịu được trọng lượng của nồi.
Nồi rơi khỏi mặt bàn có thể gây thương tích, bỏng hoặc hỏng hóc cho thiết bị. Trước khi sử dụng nồi cơm điện, hãy xác nhận mặt bàn xoay có đủ khả năng chịu được trọng lượng của nồi.

Những ai được sử dụng nồi cơm điện

Không cho phép trẻ em sử dụng thiết bị một mình và đặt ngoài tầm tay của trẻ sơ sinh hoặc trẻ mới biết đi.
Không làm như vậy có thể gây bỏng, giật điện hoặc thương tích.

Không để trẻ sơ sinh hoặc trẻ em liếm ổ cắm điện hoặc thiết bị.
Làm vậy có thể gây giật điện.

Thiết bị này không được thiết kế để được sử dụng bởi những người gặp trở ngại về thể chất hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức trừ khi họ được giám sát hoặc chỉ dẫn liên quan đến việc sử dụng thiết bị bởi người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ.
Khi những người này sử dụng mà thiếu sự giám sát có thể gây cháy, giật điện hoặc thương tích.

Sử dụng nồi cơm điện

Không sử dụng sản phẩm này theo bất kỳ cách nào không được mô tả trong hướng dẫn vận hành hoặc cuốn COOKBOOK kèm theo này.
Hơi nước hoặc đồ nấu có thể phun ra gây bỏng hoặc các tổn thương khác. (Ví dụ)

- Các nguyên liệu nấu nóng bên trong túi nấu nhựa v.v.
- Sử dụng giấy nướng để bọc thực phẩm trong nồi cơm điện.

Nguồn điện

Chỉ sử dụng nguồn điện áp định danh.
Việc sử dụng bất kỳ nguồn điện nào khác có thể gây cháy hoặc giật điện.

Sử dụng ổ cắm điện có điện áp 7 A trở lên và không đồng thời cắm điện những thiết bị khác.
Việc cắm đồng thời những thiết bị khác trong cùng một ổ cắm điện có thể khiến ổ cắm điện bị quá nhiệt hoặc gây cháy.

Dây điện và phích cắm

Không làm hỏng hoặc sử dụng dây điện bị hỏng.
Không dùng lực uốn cong, xoắn, gấp hoặc chỉnh sửa dây điện. Không đặt gần những bề mặt có nhiệt độ cao hoặc bên dưới/giữa các vật nặng. Dây điện bị hỏng có thể gây cháy hoặc giật điện.

Lau toàn bộ phích cắm trong trường hợp có bụi hoặc vật lạ bám vào.
Điều này giúp tránh gây cháy.

Cắm chắc chắn phích cắm vào ổ cắm điện nhằm tránh gây giật điện, ngắn mạch, xì khói hoặc cháy.

Không sử dụng sản phẩm này nếu dây điện hoặc phích cắm bị hư hỏng hoặc phích cắm bị lỏng khi cắm vào ổ cắm điện.
Điều này là để tránh gây giật điện, ngắn mạch hoặc cháy.

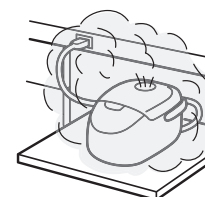
Nếu dây nguồn bị hư hỏng, thì phải thay thế bằng một sợi dây đặc biệt hoặc bộ dây hiện có của nhà sản xuất hoặc đại lý dịch vụ của sản phẩm.

Không dùng tay ướt cầm và rút phích cắm.
Điều này là để tránh gây giật điện hoặc thương tích.

Không chạm thiết bị bằng tay ướt

⚠ Cảnh báo

Không để phích cắm dính hơi nước.
Làm vậy có thể gây giật điện hoặc cháy. Khi sử dụng sản phẩm trên bàn xoay, hãy cẩn thận không để sản phẩm dính hơi nước.



Thao tác với nồi cơm điện

Không ngâm thiết bị trong nước, hoặc đổ nước lên thiết bị; điều này là để thiết bị không bị ngắn mạch, gây giật điện và hư hỏng.

Không bao giờ để thiết bị ngập nước hoặc dùng dịch nào khác

Không bỏ bất kỳ vật bằng kim loại nào vào cửa dẫn khí hoặc cửa thoát khí, hoặc bất kỳ khoảng trống nào giữa các bộ phận.
Làm vậy có thể gây giật điện hoặc lỗi chức năng.

Bắt đầu nấu

Không sử dụng đĩa nấu mà không dùng nồi trong.
Làm vậy có thể gây cháy, khói, hoặc bỏng.

Trong và sau khi nấu

Không mở vung trong khi nấu.
Làm như vậy có thể gây bỏng.

Không để mặt hoặc tay gần ống thoát hơi.
Làm như vậy có thể gây bỏng. Phải đặc biệt cẩn thận giữ thiết bị cách xa tầm tay của trẻ sơ sinh và trẻ em.

⚠ Thận trọng

Các biện pháp an toàn chung

Thao tác cẩn thận với nồi cơm điện.
Thả nồi cơm điện hoặc tác động một lực mạnh lên nồi có thể gây thương tích hoặc lỗi cho thiết bị.

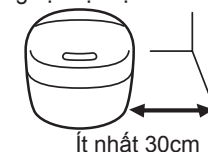
Chỉ sử dụng đĩa nấu được cung cấp cùng với nồi cơm điện này.
Sử dụng một đĩa nấu khác có thể dẫn đến cháy hoặc bỏng.

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

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

Môi trường sử dụng

Không sử dụng gần tường hoặc đồ nội thất.
Hơi nước và nhiệt có thể làm hỏng, mất màu và/hoặc biến dạng. Sử dụng nồi cơm điện cách tường hay đồ nội thất ít nhất là 30cm. Khi sử dụng thiết bị trên giá hoặc tủ bếp, hãy chắc chắn rằng hơi nước hoặc nhiệt không bị chặn lại.



Không sử dụng mặt bàn trượt không đủ khả năng chịu tải.
Nếu không nồi cơm điện có thể rơi dẫn đến chấn thương, bỏng hoặc hỏng hóc. Kiểm tra khả năng chịu tải phù hợp trước khi sử dụng.

⚠️ Thận trọng



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

Làm như vậy có thể gây giật điện, ngắn mạch, cháy, hoặc biến dạng hoặc hư hỏng nồi cơm điện.



Không sử dụng nồi cơm điện trong không gian nhỏ nơi mà băng điều khiển tiếp xúc với hơi nước.

Hơi nước và nhiệt có thể làm cho băng điều khiển biến dạng và/hoặc hư hỏng, mất màu, biến dạng, và/hoặc nồi cơm điện bị trực tiếp. Khi sử dụng nồi cơm điện trên mặt bàn trượt, kéo mặt bàn ra để băng điều khiển không bị tiếp xúc với hơi nước thoát ra.



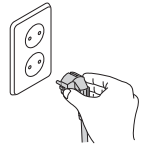
Không sử dụng nồi cơm điện trên bếp từ IH.

Làm như vậy có thể làm hỏng nồi.

Dây điện và phích cắm



Đảm bảo cầm chắc phích cắm khi rút khỏi ổ cắm điện; điều này là để tránh gây giật điện, ngắn mạch hoặc cháy.



Không sử dụng nhiều ổ nhận ổ cắm điện; điều này là để tránh hỏa hoạn.



Thao tác với nồi cơm điện



Chỉ sử dụng nồi trong được sản xuất dành riêng cho nồi cơm điện này.

Sử dụng bất kỳ loại nồi trong nào khác có thể khiến nồi bị quá nhiệt hoặc hư hỏng.



Không nấu với nồi trong trống không.

Làm như vậy có thể gây quá nhiệt hoặc hư hỏng.



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

Tiếp xúc với hơi nước có thể gây bỏng.



Rút dây nguồn điện

Rút dây điện khi không sử dụng.

Điều này là để tránh thương tích, bỏng, giật điện hoặc cháy gây ra bởi hiện tượng ngắn mạch.



Không chạm

Không chạm vào nút móc trong khi đang cầm nồi cơm điện.

Làm như vậy có thể làm mở vung, gây thương tích hoặc bỏng.

Trong và sau khi nấu



Không chạm

Không chạm vào các bộ phận nóng trong hoặc ngay sau khi nấu xong.

Làm như vậy có thể gây bỏng.



Không dịch chuyển nồi cơm điện trong khi đang nấu.

Làm như vậy có thể khiến đồ nấu bên trong đổ tràn và gây bỏng.

Vệ sinh nồi cơm điện



Chờ đến khi thiết bị đã nguội hẳn trước khi tiến hành bảo dưỡng; điều này là để tránh bị bỏng bởi các bề mặt nóng.



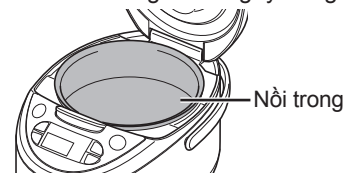
Không rửa toàn bộ thiết bị.

Không đổ nước vào thiết bị hoặc vào đáy thiết bị; điều này là để thiết bị không bị ngắn mạch và gây giật điện.



Không thao tác với nồi trong bằng tay trần khi nồi cơm điện vừa mới hoạt động; sử dụng găng tay cách nhiệt để nhắc nồi.

Chạm vào nồi nóng có thể gây bỏng.



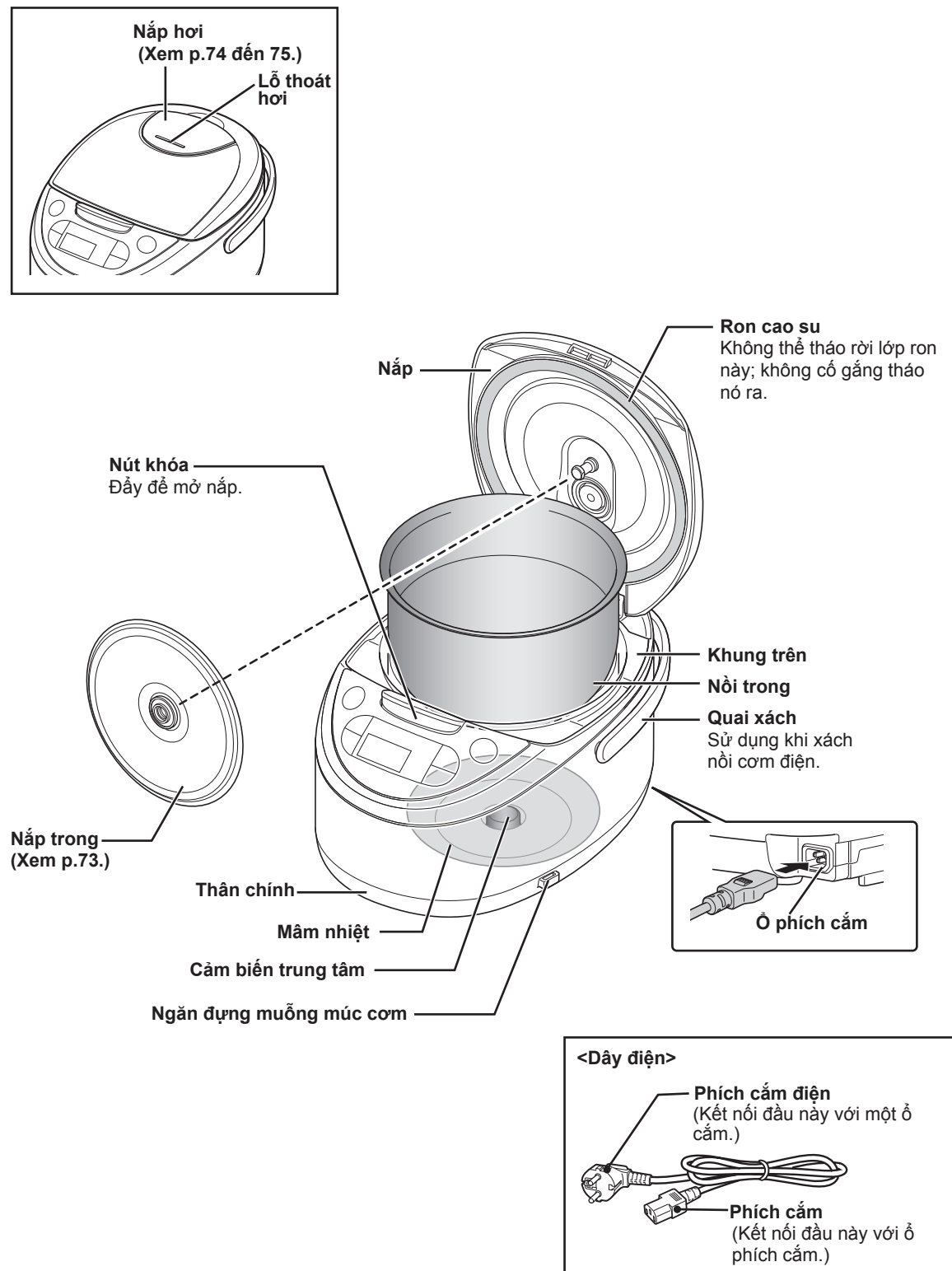
⚠️ Thận trọng

■ Tuân thủ các hướng dẫn an toàn này sẽ giúp bạn sử dụng thiết bị này trong nhiều năm.

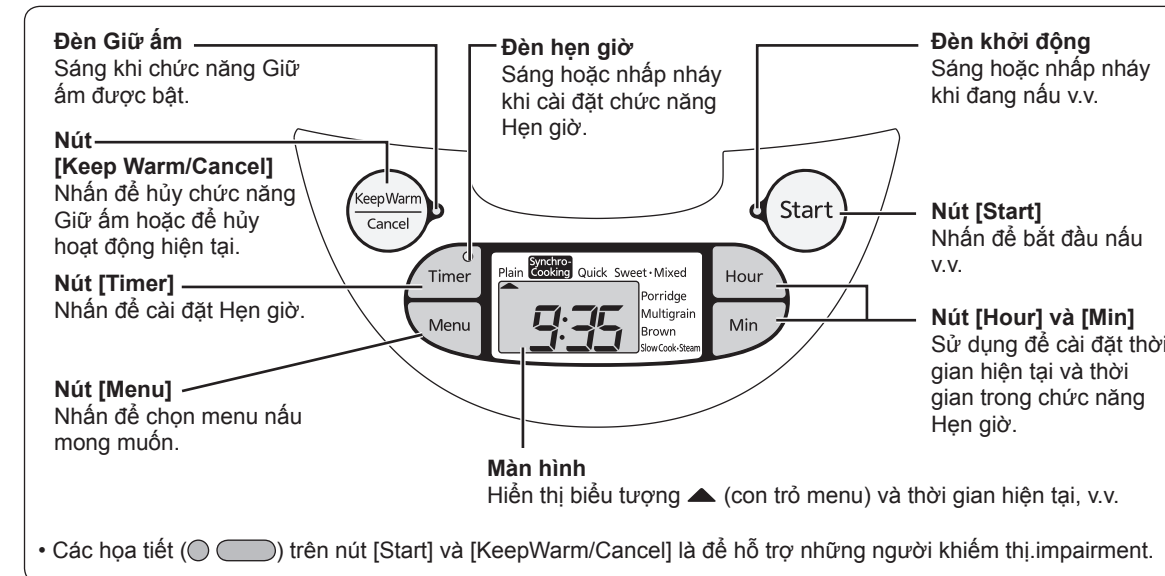
- Loại bỏ cơm cháy hoặc gạo còn sót lại. Không làm như vậy có thể khiến hơi nước rò rỉ hoặc đồ nấu bị đun sôi quá mức. Điều này có thể làm hỏng nồi hoặc cơm không chín đúng.
- Không bọc nồi cơm điện bằng vải hoặc vật khác trong khi nấu. Làm như vậy có thể khiến nồi cơm điện hoặc vung bị biến dạng hoặc mất màu.
- Các lỗ trên nồi cơm điện được thiết kế để duy trì các chức năng và hoạt động của nồi. Trong trường hợp cực kỳ hiếm gặp, bụi hoặc thậm chí là côn trùng có thể xâm nhập vào những lỗ và làm hỏng nồi. Để ngăn chặn điều này, chúng tôi khuyến cáo nên dùng một tấm ngăn côn trùng hiện đã được bán trên thị trường v.v. Nếu nồi bị hỏng do sự cố này, nồi sẽ không được bảo hành. Hãy liên hệ nơi bán hàng.
- Lớp phủ fluorocarbon của nồi trong có thể bị mòn và bong tróc khi sử dụng trong một thời gian dài. Chất này vô hại với con người và trường hợp này không ảnh hưởng đến chức năng nấu hay khả năng cách nhiệt của nồi. Trong trường hợp bạn muốn mua nồi trong mới, bạn có thể liên hệ với nơi bán hàng.

- Tuân thủ đúng các hướng dẫn sau để giữ cho lớp phủ fluorocarbon không bị trầy hoặc bong tróc.
 - Không đặt nồi trong trực tiếp trên bếp gas, điện hoặc bếp từ IH. Không đặt trong lò vi sóng hoặc lò nướng.
 - Chỉ sử dụng chức năng Giữ ấm cho gạo trắng. Không sử dụng cho gạo trộn hoặc gạo đã nếm gia vị v.v.
 - Không sử dụng giấm trong nồi trong.
 - Chỉ sử dụng môi được cung cấp kèm theo hoặc môi gỗ.
 - Không sử dụng đồ dùng cứng như muối kim loại, thìa hoặc que đánh trứng.
 - Không đặt ổ trong nồi trong.
 - Không đặt bộ đồ ăn và các đồ dùng hoặc đồ vật cứng khác bên trong nồi trong.
 - Không lau chùi nồi trong bằng các vật liệu cứng như môi bằng kim loại hoặc bột biển tẩy rửa bằng ni-lon.
 - Không sử dụng máy rửa bát/máy sấy để vệ sinh nồi trong.
 - Cẩn thận không làm trầy xước nồi trong khi rửa gạo.
 - Nếu nồi trong bị biến dạng, hãy liên hệ với nơi mua hàng.

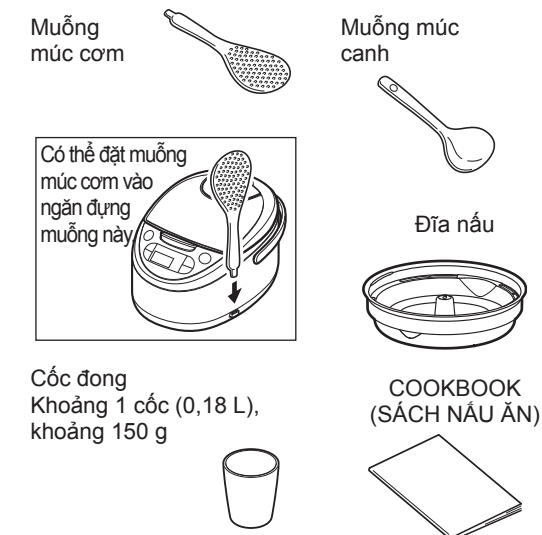
2 Tên và chức năng các bộ phận cấu thành



Bảng điều khiển



■ Kiểm tra phụ kiện



■ 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 p.83.)

■ Pin lithium

Nồi cơm điện có một 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.

- Pin lithium này có tuổi thọ dự kiến từ bốn đến năm năm khi rút phích cắm điện.
- Nếu pin lithium hết, chỉ số "0:00" sẽ nhấp nháy trên màn hình khi cắm điện trở lại. Vẫn có thể nấu 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.

Lưu ý

- Không tự thay pin lithium.
Để thay pin, hãy liên hệ nơi đặt mua.

■ Các âm thanh phát ra từ nồi cơm điện

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

- Âm thanh lách cách (Đây là âm thanh của bộ điều khiển vi xử lý.)
- Âm thanh lạo xạo (Đây là âm thanh của kim loại tiếp xúc và trà sát với nhau do nhiệt.)
- Âm thanh như tiếng nước sôi (Chỉ trong khi nấu hoặc hấp.)

Các tùy chọn và tính năng của menu

Menu	Chức năng hẹn giờ sẵn có	Chức năng Giữ ấm sẵn có	Tính năng
Plain	○	○	Chọn khi nấu gạo trắng.
Synchro-Cooking	—	△ *	Chọn khi sử dụng đĩa nấu để nấu cơm và các món ăn với nhau.
Quick	—	○	Chọn khi nấu gạo trắng nhanh. Chọn khi nấu gạo hạt dài.
Sweet•Mixed	—	△	Chọn khi nấu cơm trộn hoặc xôi.
Porridge	○	○	Chọn khi nấu cháo.
Multigrain	○	△	Chọn khi nấu gạo trộn ngũ cốc như lúa mạch, hạt kê, kê Barnyard, gạo đen hoặc gạo đỏ cùng với gạo trắng.
Brown	○	△	Chọn khi nấu gạo lứt (gạo lứt trộn ngũ cốc).

Xem p.84 để biết dung tích nấu.

△: Không sử dụng chức năng hẹn giờ bởi vì có thể không giữ được mùi vị của cơm.

* Lấy đĩa nấu ra khỏi nồi cơm điện trước khi sử dụng chức năng Giữ ấm.

Lưu ý

- Khi sử dụng menu "Porridge", thì cháo sẽ đặc sệt nếu giữ ấm quá lâu; dùng càng sớm càng tốt.



Đọc p.55 đến 56 để chuẩn bị trước khi nấu cơm, và p.57 đến 61 để biết cách nấu cơm.

Mẹo để nấu cơm ngon

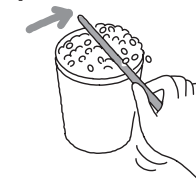
Chọn loại gạo chất lượng cao và cất giữ ở nơi thoáng mát.

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

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

Một cốc tương đương khoảng 0,18 lít.

Cũng có thể sử dụng cốc đong đi kèm đối với gạo không cần vo.



Vo gạo nhanh.

Khuấy gạo vòng quanh bằng tay với nhiều nước, đổ hết nước ra, và lặp lại cho đến khi nước trong.

Khi nấu gạo lứt nảy mầm, gạo nguyên hạt hoặc gạo nguyên cám, chọn menu "Multigrain".

Nấu gạo không cần vo

- Thêm gạo không cần vo và nước, và sau đó khuấy đều từ dưới đáy để từng hạt gạo ngập trong nước. (Việc chỉ đổ nước vào gạo mà không khuấy đều có thể 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 70g mỗi cốc gạo. 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).

Menu	Loại 1,0 lít (5,5 cốc)	Loại 1,8 lít (10 cốc)
Sweet	3 cốc hoặc ít hơn	5 cốc hoặc ít hơn
Mixed	3 cốc hoặc ít hơn	6 cốc hoặc ít hơn
Porridge • hard	0,5 cốc hoặc ít hơn	1,5 cốc hoặc ít hơn
Brown	3 cốc hoặc ít hơn	5 cốc hoặc ít hơn

- Đổ thêm nước trước khi thêm các nguyên liệu. Đổ thêm nước sau khi thêm các nguyên liệu làm cho cơm nấu bị cứng.

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

• Lượng nước thêm

Nếu chọn sử dụng nhiều hoặc ít nước hơn lượng nước đề xuất, không thêm lượng nước chênh quá 1/3 của bất kỳ vạch nào.

Menu	Mức nước tương ứng (Sử dụng mức nước tương ứng trên nồi trong làm tham khảo và đổ nước theo sở thích cá nhân của bạn.)
Plain Synchro-Cooking Quick Multigrain Mixed	Mức "Plain"
Sweet (gạo nếp)	Mức "Sweet"
Sweet (hỗn hợp gạo nếp và gạo thường)	Giữa các mức "Plain" và "Sweet"
Brown	Mức "Brown"
Porridge	Cháo cứng: Mức "Porridge • hard" Cháo mềm: Mức "Porridge • soft"

- Khi nấu gạo không cần vo, sử dụng mức "Plain" làm tham khảo nhưng hãy thêm một chút nước (cho đến khi nước chỉ vừa đến vạch tương ứng).
- Nếu dùng gạo không cần vo để nấu cháo, khi muốn nấu cháo cứng (7 cháo : 3 nước) thì đo nước theo vạch "Porridge • hard", khi nấu cháo mềm (5 cháo : 5 nước) thì đo nước theo vạch "Porridge • soft".
- Khi nấu gạo lứt nảy mầm, gạo nguyên hạt hoặc gạo nguyên cám, sử dụng mức "Plain" làm tham khảo.
- Nếu dùng gạo không cần vo để nấu cháo, khi muốn nấu cháo cứng (7 cháo : 3 nước) thì đo nước theo vạch "Porridge • hard", khi nấu cháo mềm (5 cháo : 5 nước) thì đo nước theo vạch "Porridge • soft".

Nấu gạo lứt và/hoặc gạo trộn ngũ cốc trộn với gạo trắng

- Nếu gạo sẽ nấu bao gồm nhiều gạo lứt và/hoặc gạo trộn ngũ cốc hơn gạo trắng, thì sử dụng menu "Brown".
- Nếu lượng gạo lứt và gạo trắng bằng nhau, hoặc lượng gạo trắng nhiều hơn gạo lứt, thì sử dụng menu "Plain". (Cần ngâm riêng gạo lứt trong 1 đến 2 tiếng trước khi nấu.)
- Nếu lượng gạo trộn ngũ cốc và gạo trắng bằng nhau, hoặc lượng gạo trắng nhiều hơn gạo trộn ngũ cốc, thì sử dụng menu "Multigrain". (Cần ngâm riêng gạo trộn ngũ cốc trong 1 đến 2 tiếng trước khi nấu.)

3 Trước khi nấu cơm

Nấu gạo nếp thơm

Khi nấu gạo nếp thơm, chọn menu “Sweet•Mixed”. Vo gạo, và sau đó dàn đều gạo sao cho tất cả gạo đều chìm dưới nước.

Nấu ngũ cốc cùng với gạo trắng

- Lượng gạo trộn ngũ cốc phải ít hơn 20% lượng gạo trắng.
- Phải để ngũ cốc ở trên cùng gạo trắng. Việc trộn hai loại này lại với nhau có thể làm cho thức ăn không được nấu chín.
- Nếu bạn cảm thấy ngũ cốc được nấu quá cứng, ngâm riêng ngũ cốc trong khoảng 1 tiếng trước khi nấu.

Nấu ngũ cốc cùng với gạo lứt

- Luôn sử dụng menu “Brown”.
- Lượng trộn gạo lứt và ngũ cốc 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 trắng hạt dài

- Khi nấu gạo trắng hạt dài, chọn trình đơn “Quick”. Để nấu gạo trắng hạt dài trộn, chọn trình đơn “Sweet•Mixed”. Chọn bất kỳ trình đơn nào khác có thể khiến đồ nấu tràn ra hoặc thức ăn không được nấu chín.

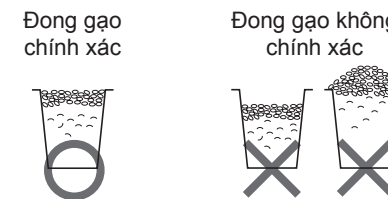
1 Tính lượng gạo.

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 cung cấp kèm theo tương đương khoảng 0,18 L.



- Lấy gạo vào cốc đong như hình bên dưới.



Lưu ý

- Luôn sử dụng lượng gạo quy định (xem mục “Thông số kỹ thuật” ở p.84). Nếu không có thể nấu cơm không đúng cách. Nếu các nguyên liệu khác được thêm vào gạo, xem p.53.

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

Đối với gạo không cần vo, xem p.53.



Lưu ý

- Không sử dụng nước nóng (quá 35°C) để vo gạo hoặc khi đổ nước nấu. Điều đó có thể khiến cho việc nấu cơm không đúng cách.
- Không chà sát quá mạnh khi vo gạo. Điều này có thể làm hư hỏng nồi trong và nấu cơm không chính xác.

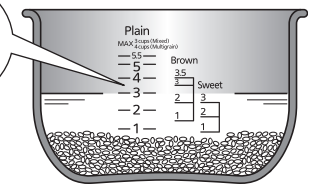
3 Điều chỉnh mực nước.

Đặt nồi trong lên một mặt phẳng cân bằng và điều chỉnh lượng nước theo vạch chia tương ứng ở bên trong nồi.

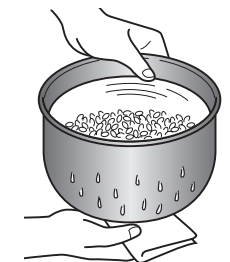


- Phải chọn mực nước theo loại gạo và menu nấu được chọn, nhưng có thể điều chỉnh theo sở thích cá nhân của bạn. (Xem hướng dẫn tại p.53.)

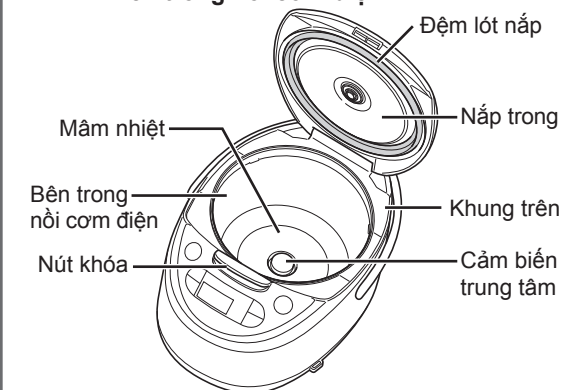
Khi nấu 3 cốc gạo trắng, hãy điều chỉnh mực nước đến vạch “3” ở trên mức “Plain”



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



<Bên trong nồi cơm điện>

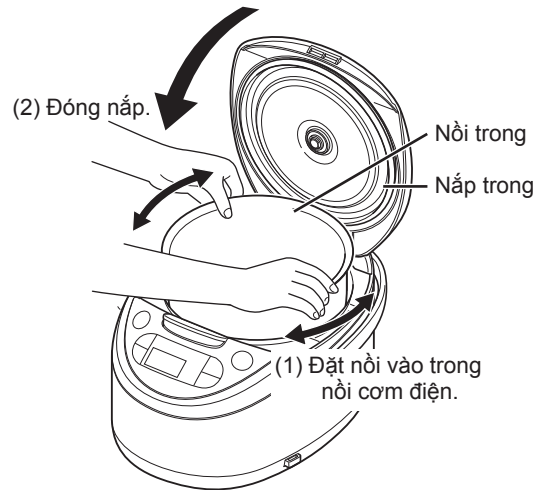


⚠Thận trọng

- Hãy chắc chắn loại bỏ tất cả gạo hoặc các nguyên liệu khác dính vào và bám xung quanh mâm nhiệt, cảm biến trung tâm, khung trên, và nút khóa. (Xem p.72.) Nguyên liệu dính vào có thể cản trở việc đóng nắp, làm hơi nước rò rỉ ra ngoài khi nấu, hoặc việc để nắp mở và đồ nấu bắn ra ngoài, sẽ dẫn đến bỏng hoặc các thương tích khác.

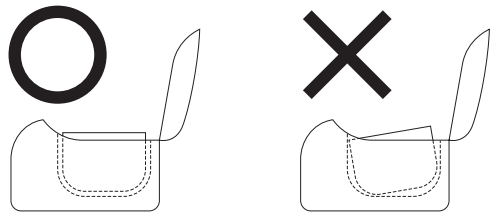
5 Đặt nồi trong vào nồi cơm điện.

- (1) Xoay nồi trong hơi chếch sang trái và phải để đặt nồi vào đúng vị trí mà không bị nghiêng.
- (2) Đóng nắp.



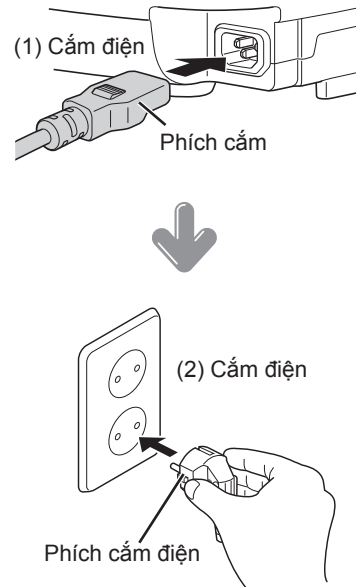
Lưu ý

- Đảm bảo nồi trong được đặt một cách chắc chắn vào trong nồi cơm điện.

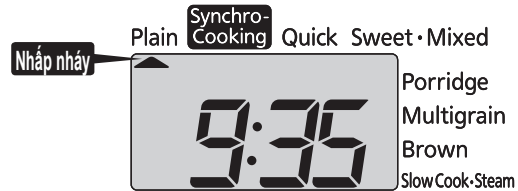


- Hãy cẩn thận, không chạm vào nút điều khiển khi đóng nắp.

6 Cắm điện như hình bên dưới.

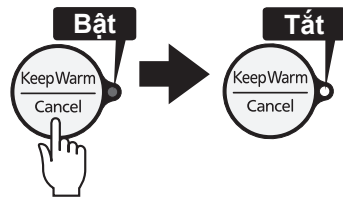


Điện sẽ bật và biểu tượng ▲ sẽ nhấp nháy.



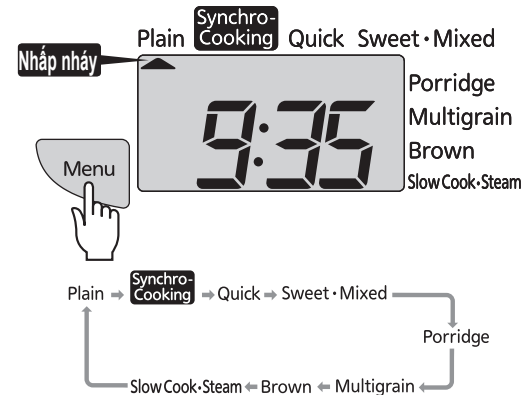
Lưu ý

- Nếu Đèn Giữ ấm đang bật, hãy nhấn nút [KeepWarm/Cancel] để tắt đèn.



1 Nhấn nút [Menu] để chọn menu mong muốn.

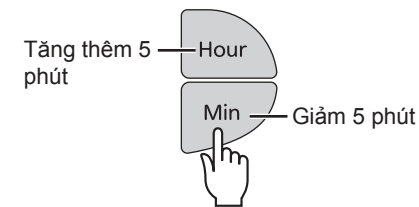
Mỗi lần nhấn nút [Menu], thì menu được chọn sẽ thay đổi theo thứ tự hiển thị dưới đây. Biểu tượng ▲ sẽ nhấp nháy khi menu được chọn.



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

2 Nếu bạn đã chọn menu "Porridge", hãy sử dụng nút [Hour] và [Min] để cài đặt thời gian nấu mong muốn.

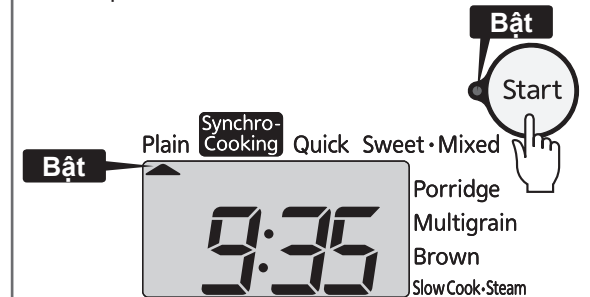
- Mỗi lần nhấn nút [Hour], thì thời gian cài đặt sẽ tăng 5 phút. Mỗi lần nhấn nút [Min], thì thời gian cài đặt sẽ giảm 5 phút.
- Thời gian nấu có thể được cài đặt để tăng thêm cứ 5 phút trong khoảng từ 40 đến 90 phút.



- Cài đặt mặc định là 60 phút. Có thể điều chỉnh thời gian nấu cháo theo sở thích của bạn.

3 Nhấn nút [Start].

Đèn khởi động sẽ bật. Nếu bạn đã chọn menu "Plain", thì thiết bị sẽ phát ra một tiếng báo bíp bíp một ngắn, một dài. Nếu không, chỉ có một tiếng báo bíp bíp phát ra.



Quá trình nấu sẽ bắt đầu.

5 Khi cơm được nấu xong

Lượng thích hợp

Xem p.53 đến 54 để biết lượng ngũ cốc và nguyên liệu thích hợp.

Hướng dẫn về thời gian nấu

Menu	Plain	Synchro-Cooking	Quick	Sweet•Mixed	Multigrain	Brown
Kích thước đơn vị						
Loại 1,0 lít (5,5 cốc)	43 đến 57 phút	48 đến 58 phút	23 đến 46 phút	36 đến 59 phút	47 đến 58 phút	67 đến 77 phút
Loại 1,8 lít (10 cốc)	47 đến 62 phút	57 đến 67 phút	24 đến 53 phút	38 đến 63 phút	51 đến 61 phút	67 đến 80 phút

- Thời gian trên cho biết khoảng thời gian đến khi kết thúc hấp sau khi nấu xong khi gạo không được ngâm trước khi nhấn nút [Start]. (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 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.

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.

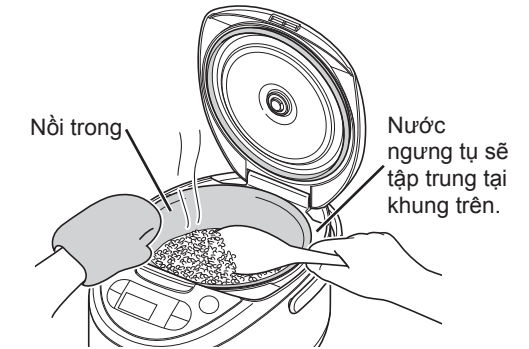
Khi gạo được nấu chín hoàn toàn, thì chức năng Giữ ấm sẽ tự động kích hoạt (Đèn Khởi động sẽ tắt).



- Nếu bạn đã sử dụng nguyên liệu khi nấu ở chế độ menu "Porridge", hoặc đòi hỏi 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] và [Min] khi Đèn Giữ ấm bật, và sau đó nhấn nút [Start]. 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 cơm đã chín.

- Luôn xới cơm ngay khi nấu xong.
- Luôn mang găng tay nấu bếp v.v. để giữ nồi khi đang xới.



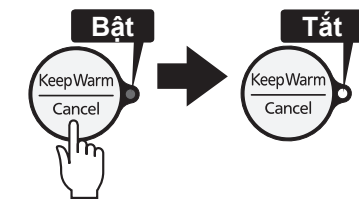
Lưu ý

- 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 [KeepWarm/Cancel] để tắt chức năng Giữ ấm.

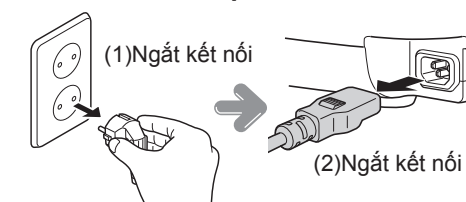
Đèn Giữ ấm sẽ tắt.



Lưu ý

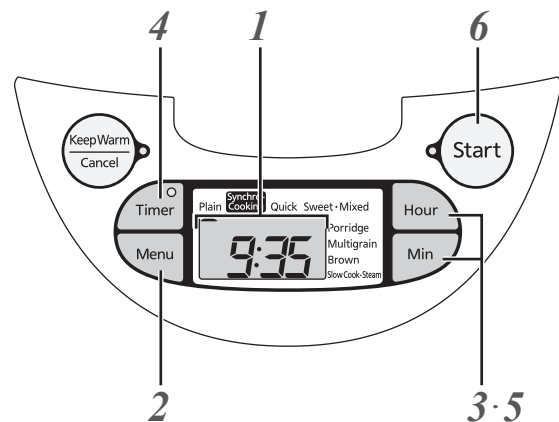
- Nếu bạn rút phích cắm điện ra mà không hủy chức năng Giữ ấm, thì lần sau bạn bật nồi cơm điện lên, đèn Giữ ấm sẽ bật và bạn sẽ không thể nấu được.

2 Rút phích cắm điện và sau đó rút đầu cắm thiết bị ra.



3 Vệ sinh nồi cơm điện. (Xem p.71 đến 76.)

6 Cài đặt Hẹn giờ



Sử dụng chức năng Hẹn giờ (Hẹn giờ 1 / Hẹn giờ 2)

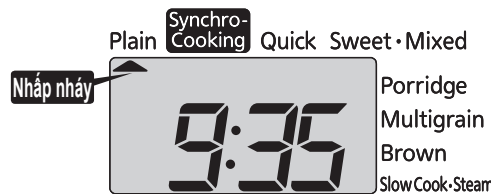
Có thể cài đặt sẵn thời gian cơm chín/nấu xong.

- Chọn "Timer 1" hoặc "Timer 2" và cài đặt thời gian nấu xong mong muốn. Thời điểm bắt đầu nấu sẽ được tự động điều chỉnh để hoạt động được hoàn thành vào thời điểm cài đặt trước.
- Có thể cài đặt 2 mốc hẹn giờ "timer 1" và "timer 2". Ví dụ "Timer 1" cho bữa sáng và "Timer 2" cho bữa tối.
- Các mốc hẹn giờ cài đặt trước sẽ được lưu trong bộ nhớ.



- Ví dụ: Nếu cài đặt "Timer 1" thành 13:30, thì thời gian nấu sẽ hoàn thành lúc 13:30.

1 Kiểm tra thời gian hiện tại.



- Xem p.83 để biết trình tự cài đặt thời gian hiện tại.

2 Nhấn nút [Menu] để chọn trình đơn mong muốn.

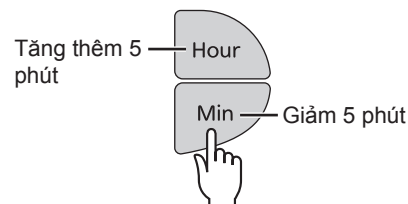
Biểu tượng ▲ sẽ nhấp nháy khi menu được chọn.



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

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

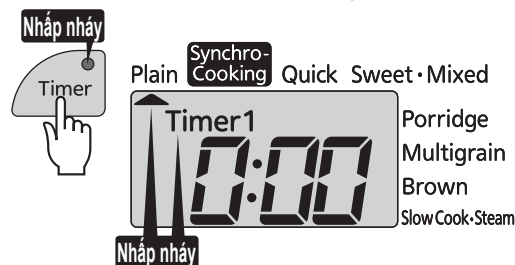
- Mỗi lần nhấn nút [Hour], thì thời gian cài đặt sẽ tăng 5 phút. Mỗi lần nhấn nút [Min], thì thời gian cài đặt sẽ giảm 5 phút.
- Thời gian nấu có thể được cài đặt để tăng thêm cứ 5 phút trong khoảng từ 40 đến 90 phút.



- Cài đặt mặc định là 60 phút. Có thể điều chỉnh thời gian nấu cháo theo sở thích của bạn.

4 Nhấn nút [Timer] để chọn "Timer 1" hoặc "Timer 2".

Cài đặt được chọn sẽ chuyển qua lại giữa "Timer 1" và "Timer 2" mỗi lần nhấn nút [Timer]. Cả đèn Hẹn giờ và phần "Timer 1" hoặc "Timer 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.

Lưu ý

- Chức năng Hẹn giờ không có sẵn trong những trường hợp sau.
- Khi chọn menu "Synchro-Cooking", "Quick", "Sweet•Mixed", "Slow Cook•Steam".
- Khi thời gian cài đặt sẵn ít hơn so với thời gian quy định trong bảng sau

Menu	Thời gian cài đặt trước tối thiểu
Plain	1 giờ 10 phút
Porridge	Thời gian nấu + 2 phút
Multigrain	1 giờ 10 phút
Brown	1 giờ 30 phút

- Khi "0:00" đang nhấp nháy trên màn hình
- Nếu Đèn Giữ ấm đang bật, hãy nhấn nút [KeepWarm/Cancel] 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], thì thiết bị sẽ phát ra một tiếng báo (3 tiếng bíp bíp).
- Nếu nhấn nút [Timer] hoặc [Start] 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 bíp bíp).

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

Nhấn phím [Hour] để thay đổi thời gian cài đặt theo mức tăng 1 tiếng. Nhấn phím [Min] để thay đổi thời gian cài đặt theo mức tăng 10 phút. Giữ nút tương ứng để thay đổi thời gian nhanh hơn.

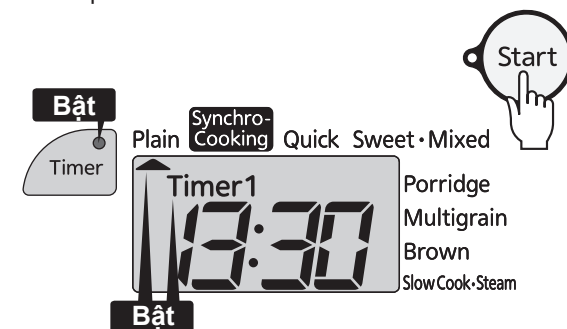


Lưu ý

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

6 Nhấn nút [Start].

Đèn Hẹn giờ sẽ bật và chức năng Hẹn giờ được thiết lập. Nếu bạn đã chọn menu "Plain", thì thiết bị sẽ phát ra một tiếng báo bíp bíp một ngắn, một dài. Nếu không, chỉ có một tiếng báo bíp bíp phát ra.



- Nếu bạn làm sai hoặc nếu không muốn cài đặt lại hẹn giờ, nhấn nút [KeepWarm/Cancel] và lặp lại các trình tự từ bước 2 tại p.60.

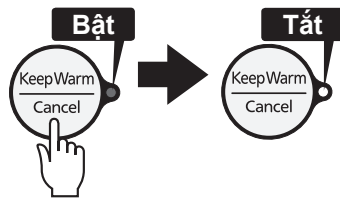
7 Giữ ấm cơm

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

■ Tắt chức năng Giữ ấm

Nhấn nút [KeepWarm/Cancel].

Đèn Giữ ấm sẽ tắt.



■ Khởi động lại chức năng Giữ ấm

Xác nhận Đèn Giữ ấm đã tắt và nhấn nút [KeepWarm/Cancel].

Đèn Giữ ấm sẽ bật.

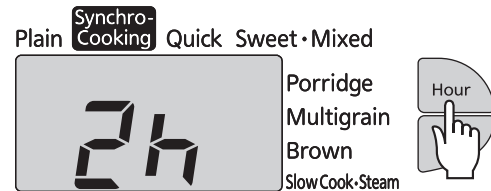


■ Giữ ấm một ít cơm

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

■ Hiện thị thời gian Giữ ấm đã trôi qua

Giữ nút [Hour] để hiển thị thời gian Giữ ấm đã trôi qua. Thời gian đã trôi qua sẽ được hiển thị theo mức tăng 1 tiếng đến 24 tiếng ("24h"). Nếu thời gian đã trôi qua hơn 12 tiếng, thì thời gian hiển thị sẽ nhấp nháy đến 24 tiếng.



*Khi 24 tiếng đã trôi qua, thì số "24" sẽ nhấp nháy trên màn hình.

Lưu ý

- Không sử dụng chức năng giữ ấm cho những điều sau đây, bởi vì chúng có thể gây ra mùi, khô, đổi màu bất thường và làm hỏng gạo, 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 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 12 tiếng
 - Giữ ấm ít hơn lượng cơm ấm tối thiểu yêu cầu
 - Loại 1,0 lít (5,5 cốc) :1 cốc
 - Loại 1,8 lít (10 cốc) :2 cốc
 - Sử dụng chức năng Giữ ấm cho bất kỳ đồ dùng nào ngoài gạo trắng (bao gồm cả gạo không cần vo)
 - Giữ ấm tầng cơm có lỗ ở giữa.
 - Tắt chức năng Giữ ấm khi cơm vẫn còn lại trong nồi cơm điện.
- Khi sử dụng menu "Porridge", thì cháo sẽ đặc sệt nếu giữ ấm quá lâu; dùng càng sớm càng tốt.
- Không bỏ lại đĩa nấu hoặc thực phẩm đã nấu chín bằng đĩa nấu trong nồi cơm điện khi chức năng Giữ ấm đang bật.
- Đảm bảo loại bỏ mọi hạt gạo dính trên miệng nồi trong cũng như các lớp đệm lót. Nếu không loại bỏ có thể làm cho gạo đang được nấu bị khô, mất màu, có mùi và bám dính.
- Dùng cơm đã nấu càng sớm càng tốt ở vùng khí hậu lạnh và môi trường nhiệt độ cao.

8 Hâm nóng cơm đã nấu

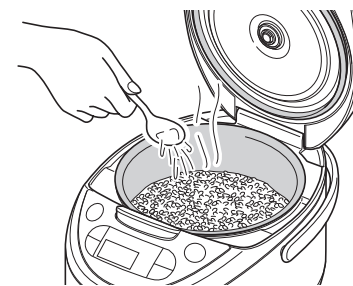
Để làm cơm nóng, hâm nóng cơm đang được giữ ấm trước khi ăn.

Lưu 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 các 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 L, 2 cốc với các loại 1,8 L).
 - Cơm được hâm lại 3 lần hoặc nhiều hơn.

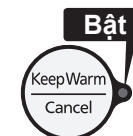
1 Xới và làm tươi cơm đang được giữ ấm.

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



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

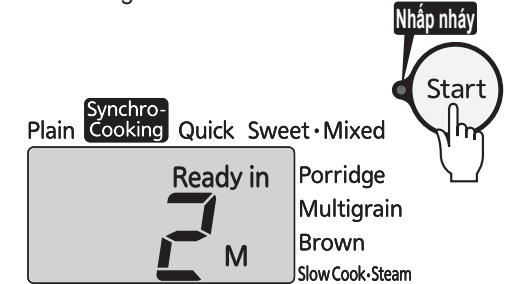
3 Hãy chắc chắn là đèn Giữ ấm được bật.



- Việc hâm nóng không sẵn sàng nếu đèn Giữ ấm không được bật. Nếu đèn không được bật, nhấn nút [KeepWarm/Cancel]. (Xem p.23.)

4 Nhấn nút [Start].

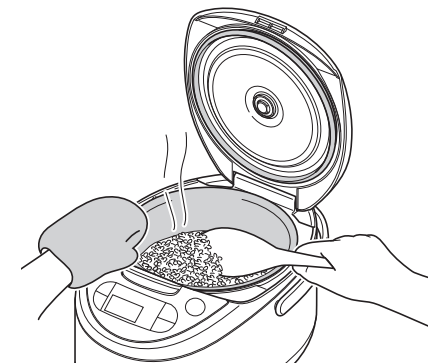
Đèn Khởi động sẽ nhấp nháy và việc hâm nóng sẽ bắt đầu. Thời gian còn lại sẽ được hiển thị và phát ra một tiếng báo (3 tiếng bíp bíp dài) khi việc hâm nóng hoàn thành.



- Để dừng hâm nóng, nhấn nút [KeepWarm/Cancel].
- Việc hâm nóng không sẵn sàng nếu gạo quá nguội (dưới 55°C). Trong trường hợp này, sẽ phát ra một tiếng bíp bíp lặp đi lặp lại.

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

- Luôn mang găng tay nấu bếp v.v. để giữ nồi khi đang xới.



9 Nấu cơm và các món ăn đồng thời (Menu "Synchro-Cooking")

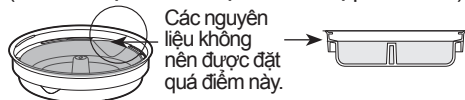
Bạn có thể sử dụng đĩa nấu để nấu các món ăn đã mô tả trong cuốn "COOKBOOK" đi kèm cùng lúc với nấu cơm. Bạn cũng có thể thêm nước vào nồi trong và nấu các món phụ mà không nấu cơm. Tham khảo cuốn "COOKBOOK" đi kèm để biết thêm hướng dẫn.

Lưu ý

- Không nấu với số lượng các nguyên liệu nhiều hơn quy định trong cuốn "COOKBOOK" đi kèm. Làm như vậy có thể khiến đồ ăn sôi tràn ra hoặc làm cho thực phẩm không được nấu chín.
- Khi nấu các món ăn có mùi nặng, thì mùi đó có thể bám vào đĩa nấu.
- Khi nấu các nguyên liệu có màu đậm, thì màu đó có thể dính vào đĩa nấu thông qua nước dùng, v.v.
- Không sử dụng các dụng cụ sắc nhọn như dao chặt, dao thái, hoặc nĩa bên trong đĩa nấu.

Chú ý đối với các nguyên liệu đặt trong đĩa nấu

- Không bỏ đầy nguyên liệu lên đĩa nấu.
- Dàn đều hoặc tạo các khoảng trống giữa các nguyên liệu để hấp một cách đồng đều (bỏ theo vị trí dưới vạch hiển thị phía dưới)



- Chỉ sử dụng một lượng nhỏ chất lỏng như nước hoặc nước sốt (sẽ mất thời gian để làm nóng lượng lớn chất lỏng).
- Nếu sữa hoặc kem tươi được tách ra trong quá trình sử dụng, hãy khuấy đều.
- Chỉ sử dụng một lượng nhỏ nguyên liệu bột nở như bột dùng làm bánh ngọt (khoảng 1/3 đĩa nấu). Hãy chú ý về số lượng trứng bởi vì chúng gia tăng về thể tích (có thể thêm 2 quả trứng (kích thước trung bình) cho nồi cơm điện loại 1,0 lít (5,5 cốc), 3 quả trứng (kích thước trung bình) cho nồi cơm điện loại 1,8 lít (10 cốc). Có thể cần phải điều chỉnh khi bạn thêm các nguyên liệu khác.).
- Cắt các loại rau củ thành lát mỏng bởi vì mất nhiều thời gian để nấu chúng.
- Chỉ có thể sử dụng đĩa nấu để hấp.

*Nếu nhiệt không đủ khi đang nấu bằng cách làm theo những gợi ý ở trên, hãy chuyển các nguyên liệu sang một hộp đựng khác, và hâm nóng chúng bằng cách sử dụng một thiết bị như lò vi sóng (không đặt nồi trong và đĩa nấu trong lò vi sóng).

1 Chuẩn bị các nguyên liệu và đặt chúng vào trong đĩa nấu.

- Xếp các nguyên liệu chồng lên nhau có thể làm cho đồ nấu sôi tràn ra hoặc không được nấu chín. Dàn đều nguyên liệu lên toàn bộ mặt đĩa nấu.

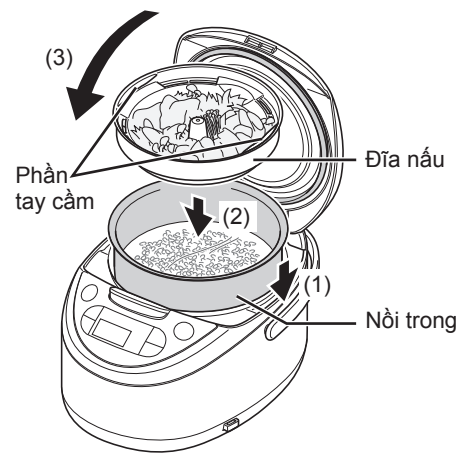
2 Chuẩn bị những việc cần thiết để nấu cơm. (Xem p.55.)

Lưu ý

- Tham khảo bảng sau để biết lượng gạo cho phép có thể được nấu cùng với món ăn. Không nấu nhiều hơn lượng tối đa cho phép hoặc ít hơn lượng tối thiểu cần thiết. Làm như vậy có thể khiến đồ ăn sôi tràn ra hoặc làm cho món ăn không được nấu chín.

Loại 1,0 lít		Loại 1,8 lít	
Tối đa	Tối thiểu	Tối đa	Tối thiểu
2 cốc	1 cốc	4 cốc	2 cốc

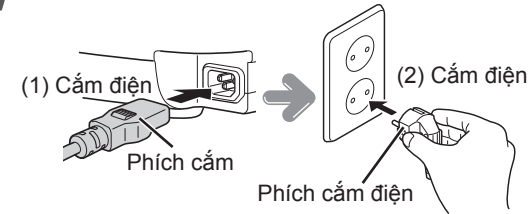
3 Đặt đĩa nấu bên trong nồi trong và đóng nắp.



Lưu ý

- Luôn đặt đĩa nấu bên trong nồi trong.
- Chắc chắn rằng đĩa nấu cân bằng (không đặt nghiêng).

4 Cắm điện như hình bên dưới.

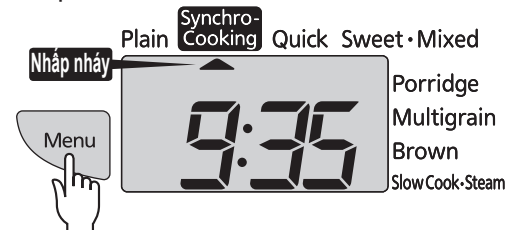


Lưu ý

- Nếu Đèn Giữ ấm đang bật, hãy nhấn nút [KeepWarm/Cancel] để tắt đèn.

5 Sử dụng nút [Menu] để chọn menu "Synchro-Cooking".

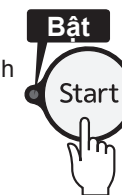
Biểu tượng ▲ sẽ nhấp nháy khi menu được chọn.



Luôn chọn menu "Synchro-Cooking" khi nấu đồng thời.

6 Nhấn nút [Start].

Đèn khởi động sẽ bật và quá trình nấu đồng thời sẽ bắt đầu.

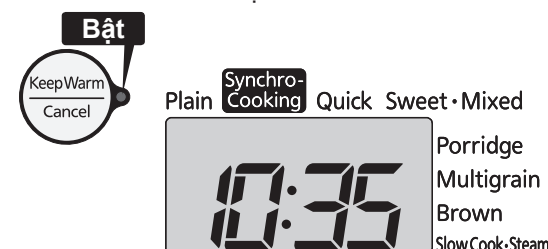


Lưu ý

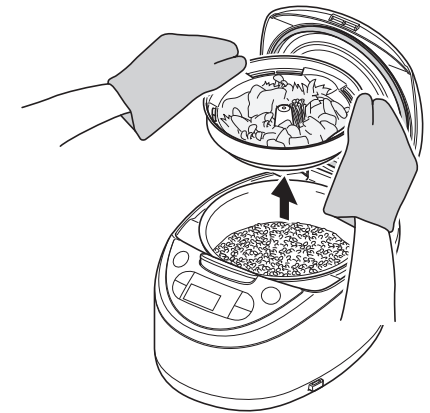
- Không mở nắp khi đang hấp. Làm như vậy có thể làm cho thực phẩm không được nấu chín.

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

Đèn Giữ ấm sẽ bật.



8 Lấy đĩa nấu ra và xới cơm.



Lưu ý

- Không để đĩa nấu trong nồi cơm điện khi chức năng Giữ ấm đang bật.
- Hãy cẩn thận khi lấy đĩa nấu ra sau khi nấu, bởi vì nó rất nóng.
- Không nghiêng đĩa nấu khi đang lấy ra. Nước dùng v.v. có thể tràn ra ngoài và gây bỏng.
- Không bỏ đĩa nấu vào lại nồi trong sau khi đã lấy ra. Làm như vậy có thể làm cơm hỏng và không được giữ ấm.
- Khi nấu với các nguyên liệu sinh ra nhiều chất lỏng, dầu mỡ hoặc chất béo khi được đun nóng, hoặc tăng kích thước khi đun nóng, như trứng và một số loại nguyên liệu như vậy, thì nước dùng có thể chảy tràn vào gạo.

Nấu ăn mà không nấu cơm

Có thể nấu với nước được bỏ vào nồi trong. Xem phần "Hấp thức ăn (Menu "Slow Cook/Steam")" (p.68 đến 70).

Lưu ý

- Đổ nước đến vạch thích hợp (vạch 1 cho loại 1,0 lít [5,5 cốc], vạch 2 cho loại 1,8 lít [10 cốc]) ở mức "Plain" bên trong nồi trong.
- Đặt thời gian nấu trong khoảng 20 đến 30 phút, tùy vào loại thức ăn đang được nấu.

10 Nấu chậm (Menu “Slow Cook•Steam”)

Bạn có thể chuẩn bị các món ăn sau một cách dễ dàng. Tham khảo cuốn “COOKBOOK” đi kèm để biết thêm hướng dẫn.

Với menu này, đầu tiên thức ăn được đưa tới gần nhiệt độ sôi, sau đó nhiệt được giảm xuống còn khoảng 93°C và thức ăn được nấu với lửa nhỏ. Sau đó nhiệt độ được hạ thấp hơn nữa xuống khoảng 88°C và tiếp tục đun sôi âm ỉ. Bằng việc hạ thấp nhiệt độ đun nóng dần dần theo cách này, giúp gia tăng vị ngon và các chất lỏng không bị đặc lại ngay cả khi đã đun nóng trong một thời gian dài.

Các ví dụ về thực đơn

Thịt lợn kho nước dừa, Canh đu đủ móng giò



- Đối với cách nấu “thịt lợn kho nước dừa” và “canh đu đủ móng giò”, hãy xem cuốn “COOKBOOK” đi kèm.

Lưu ý

- Cần cẩn thận khi nấu các món khác ngoài những món đã mô tả trong cuốn “COOKBOOK” kèm theo này, bởi vì chúng có thể sôi tràn ra ngoài.
- Khuấy đều trước khi nấu để tránh cho gia vị lắng xuống dưới đáy của nồi trong.

1 Chuẩn bị nguyên liệu.

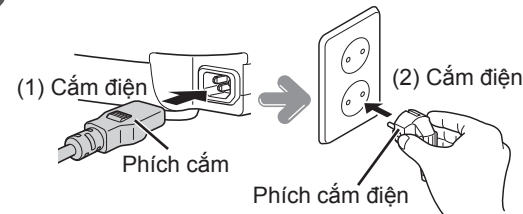
2 Thêm các nguyên liệu vào nồi trong và đóng nắp nồi.

Lưu ý

- Sử dụng mức “Plain” ở bên trong của nồi trong làm tham khảo. Sử dụng nhiều hơn lượng cho phép tối đa (xem bảng phía dưới) có thể khó đun sôi hoặc làm cho đồ ăn sôi tràn ra ngoài. Cũng cần cẩn thận không sử dụng ít hơn lượng yêu cầu tối thiểu, vì điều đó cũng có thể làm cho đồ ăn sôi tràn ra.

Mức “Plain”			
Loại 1,0 lít		Loại 1,8 lít	
Tối đa	Tối thiểu	Tối đa	Tối thiểu
5,5 hoặc thấp hơn	2 hoặc cao hơn	8 hoặc thấp hơn	3 hoặc cao hơn

3 Cắm điện như hình bên dưới.

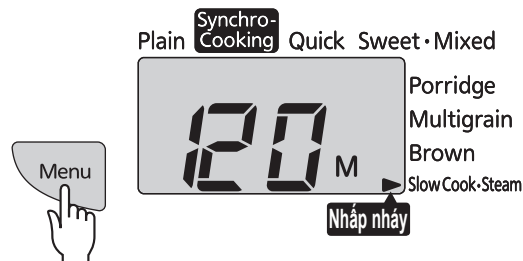


Lưu ý

- Nếu Đèn Giữ ấm đang bật, hãy nhấn nút [KeepWarm/Cancel] để tắt đèn.

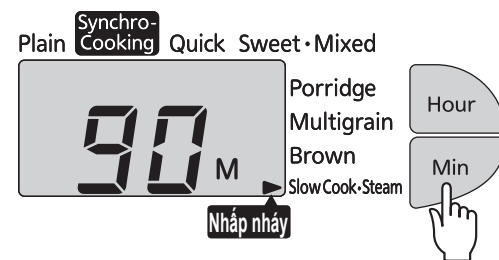
4 Sử dụng nút [Menu] để chọn menu “Slow Cook•Steam”.

Biểu tượng ▲ sẽ nhấp nháy khi menu được chọn.



5 Sử dụng nút [Hour] và [Min] để cài đặt thời gian nấu mong muốn.

Mỗi lần nhấn nút [Hour], thì thời gian cài đặt sẽ tăng 5 phút. Mỗi lần nhấn nút [Min], 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 5 đến 180 phút.



6 Nhấn nút [Start].

Đèn khởi động sẽ bật và sẽ bắt đầu hấp. Phần “Ready in” sẽ xuất hiện trên màn hình.

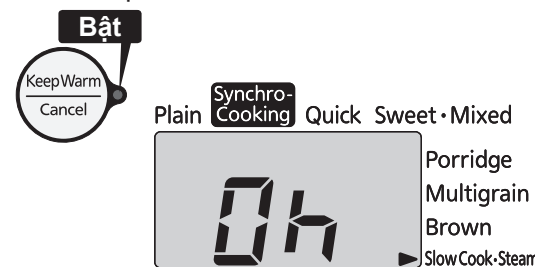


Lưu ý

- Không mở vung khi đang hấp. Làm như vậy có thể làm cho thực phẩm không được hấp chín.

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

Đèn Giữ ấm sẽ bật và phần “0h” sẽ được hiển thị.



- Nếu cần thời gian nấu lâu hơn, thì bạn có thể cài đặt thời gian nấu thêm mong muốn. Nhấn nút [Hour] và [Min] để cài đặt thời gian nấu thêm với Đèn Giữ ấm bật. Thời gian nấu có thể được kéo dài thêm lên tới 30 phút, tối đa là 3 lần.

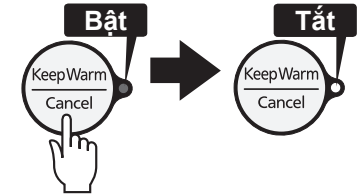
Lưu ý

- Nếu thời gian nấu cần lâu hơn, không nhấn nút [Keep Warm/Cancel] trước khi kéo dài thời gian nấu. Làm như vậy có thể làm cho Đèn Giữ ấm tắt và sẽ không thể nấu thêm được. Nếu quý vị bấm nhầm nút [KeepWarm/Cancel], 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 p.66.

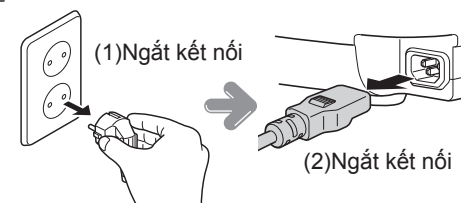
Khi nấu xong...

1 Nhấn nút [Keep Warm/Cancel] để tắt chức năng Giữ ấm.

Đèn Giữ ấm sẽ tắt.



2 Rút điện ra như hình bên dưới.



3 Khử mùi. (Xem p.76.)

Lưu ý

- Nếu không nhấn nút [Keep Warm/Cancel] khi nấu xong, thì chức năng Giữ ấm sẽ tự động kích hoạt và thời gian Giữ ấm đã trôi qua sẽ được hiển thị ở các mức tăng theo tiếng từ tiếng đầu tiên (“1h”) lên đến 6 tiếng (“6h”) sau đó. Sau khi 6 tiếng đã trôi qua, thì 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.

11 Hấp thức ăn (Menu “Slow Cook•Steam”)

1 Đổ nước vào nồi trong và đặt đĩa nấu vào bên trong.

Tham khảo hướng dẫn sau đây về lượng nước thêm vào.

- Loại 1,0 lít (5,5 cốc): 3-1/2 cốc (630 mL)
- Loại 1,8 lít (10 cốc): 4-1/2 cốc (810 mL)



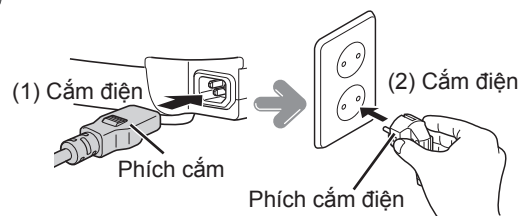
Lưu ý

- Hãy chắc chắn đổ lượng nước thích hợp vào nồi trong. Không để nồi trong hết nước hoặc đĩa nấu ngập trong nước khi đang hấp.



2 Cho nguyên liệu vào đĩa nấu và đóng nắp.

3 Cắm điện.

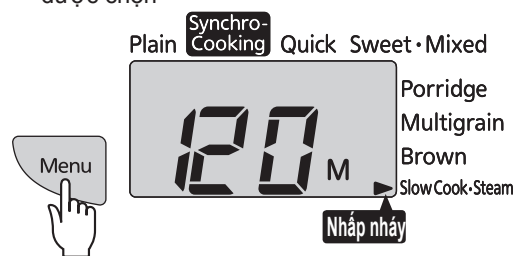


Lưu ý

- Nếu Đèn Giữ ấm đang bật, hãy nhấn nút [KeepWarm/Cancel] để tắt đèn.

4 Nhấn nút [Menu] để chọn menu “Slow Cook•Steam”.

Biểu tượng ▲ sẽ nhấp nháy khi trình đơn được chọn

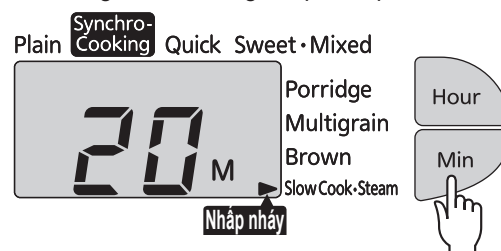


5 Sử dụng nút [Hour] và [Min] để cài đặt thời gian hấp mong muốn.

Mỗi lần nhấn nút [Hour], thì thời gian cài đặt sẽ tăng 5 phút. Mỗi lần nhấn nút [Min], thì thời gian cài đặt sẽ giảm 5 phút.

Cài đặt thời gian hấp từ 5 đến 60 phút.

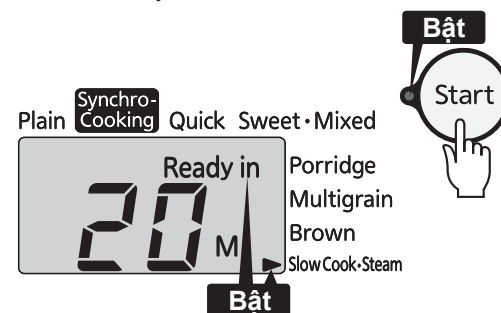
* Không cài đặt thời gian quá 60 phút.



6 Nhấn nút [Start].

Đèn khởi động sẽ bật và sẽ bắt đầu hấp.

Phần “Ready in” sẽ xuất hiện trên màn hình.

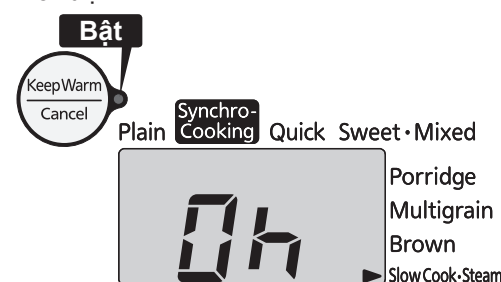


Lưu ý

- Không mở nắp khi đang hấp. Làm như vậy có thể làm cho thực phẩm không được hấp chín.

7 Khi hấp xong, nồi cơm sẽ phát ra tiếng báo (8 tiếng bíp bíp) (Đèn khởi động sẽ tắt).

Đèn Giữ ấm sẽ bật và phần “0h” sẽ được hiển thị.



- Để hấp thức ăn thêm nữa, sử dụng nút [Hour] và [Min] để cài đặt thời gian hấp thêm và sau đó nhấn nút [Start]. Thời gian hấp có thể được kéo dài thêm lên tới 30 phút, tối đa là 3 lần.

⚠Thận trọng

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

Lưu ý

- Khi kéo dài thời gian hấp, hãy chắc chắn thêm nước để tránh bị sôi khô.
- Nếu thời gian hấp cần lâu hơn, không nhấn nút [Keep Warm/Cancel] trước khi kéo dài thời gian hấp. Làm như vậy có thể làm cho Đèn Giữ ấm tắt và sẽ không thể hấp thêm được. Nếu quý vị bấm nhầm nút [KeepWarm/Cancel], hãy thực hiện các trình tự sau đây.
 1. Lấy nồi trong ra và đặt nó lên một tấm khăn hoặc vải ướt. Đối với lượng nước, hãy xem bước 1 tại p.68.
 2. Mở vung 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 p.68.

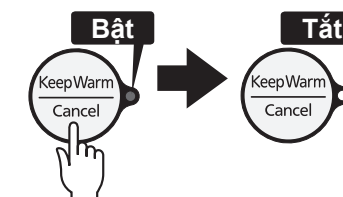
8 Lấy đĩa nấu ra.



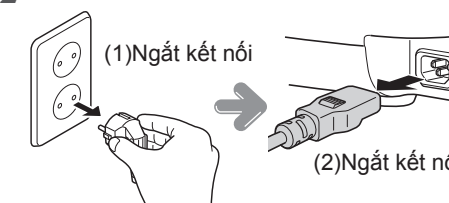
- Hãy cẩn thận khi lấy đĩa nấu ra sau khi nấu, bởi vì nó rất nóng.
- Dùng ngay sau khi hấp xong. Nếu không lấy đĩa nấu ra khỏi nồi cơm điện ngay lập tức, thì thức ăn sẽ bị ướt và nhão.
- Không nghiêng đĩa nấu khi đang lấy ra. Nước dùng v.v. có thể tràn ra ngoài và gây bỏng.

Khi hấp xong...

- 1 Nhấn nút [KeepWarm/Cancel] để tắt chức năng Giữ ấm. Đèn Giữ ấm sẽ tắt.



- 2 Rút điện ra như hình bên dưới.



- 3 Vệ sinh nồi cơm điện. (Xem p.71 đến 76.)

■ Hướng dẫn về thời gian hấp

Nguyên liệu	Lượng	Thời gian hấp	Mẹo nhỏ khi hấp
Gà	1 lát thịt (200 đến 300 g)	20 đến 30 phút	Cắt gà thành nhiều miếng nhỏ.
Cá hồi trắng	2 đến 3 lát (150 đến 200 g)	20 đến 25 phút	Lát dày 2 cm hoặc mỏng hơn. Luôn bọc trong giấy nhôm.
Tôm	6 đến 10 (100 đến 200 g)	15 đến 20 phút	Hấp cả vỏ.
Cà rốt	1 đến 2 (200 đến 300 g)	30 đến 40 phút	Cắt thành những miếng nhỏ.
Khoai tây	Kích thước trung bình, 2 đến 3 (250 đến 300 g)	30 đến 40 phút	Cắt thành những miếng nhỏ.
Khoai lang	Kích thước trung bình, 1 (200 đến 300 g)	30 đến 40 phút	Cắt thành những miếng nhỏ.
Bánh bao thịt (hâm nóng)	8 đến 15	20 đến 25 phút	Đặt cách đều nhau trong đĩa nấu.

- Không đặt thực phẩm cao hơn đĩa nấu 3 cm đối với loại 1,0 L (5,5 cốc), hoặc 4 cm đối với loại 1,8 L (10 cốc). Làm như vậy có thể làm cho thức ăn chạm phải vùng và bị ướt và nhão.
- Không để các nguyên liệu chắn mắt lỗ của nắp điều chỉnh áp suất.
- Thời gian hấp ở trên chỉ là tham khảo và thời gian yêu cầu sẽ khác tùy thuộc vào nhiệt độ, chất lượng, và số lượng của nguyên liệu.
- Nếu hấp vẫn chưa chín, bạn có thể hấp thêm trong một khoảng thời gian dựa vào mức độ chín của thức ăn được nấu.
- Bình thường, sẽ không có đủ nước để hấp thêm. Thêm nước để tránh cho nồi trong khỏi bị khô.
- Nếu bạn hấp thịt và cá v.v. quá lâu, chúng sẽ bị cứng. Nếu thực phẩm không thể hấp chín trong thời gian ngắn, hãy cắt thành những lát mỏng hơn.
- Luôn bọc cá, v.v. bằng giấy nhôm để hấp. Không làm như vậy có thể làm cho đồ ăn trong đĩa sôi tràn ra ngoài.

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

Tiến hành các quy trình vệ sinh và bảo dưỡng như mô tả từ p.71 đến 76.

Vệ sinh tất cả các bộ phận bằng tay. Không dùng máy rửa bát/máy sấy.

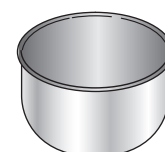
Để duy trì vệ sinh, luôn vệ sinh nồi cơm điện vào cùng ngày sử dụng. Ngoài ra hãy vệ sinh nồi cơm điện thường xuyên.

Ngoài ra cần vệ sinh nồi cơm điện vào ngày sử dụng nhằm loại bỏ mọi mùi còn vương lại khi nấu. (Xem p.76.)

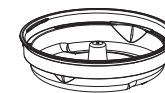
Lưu ý

- Đảm bảo rút phích cắm điện và để nồi cơm điện, nồi trong, nắp trong và nắp thoát hơi nguội hẳn trước khi tiến hành vệ sinh.
- Vệ sinh bằng miếng bọt biển và vải mềm.
- Khi vệ sinh nồi cơm điện bằng chất tẩy rửa, chỉ sử dụng chất tẩy rửa nhà bếp tiêu chuẩn (dành cho bộ đồ ăn 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.

■ Các bộ phận phải rửa sau mỗi lần sử dụng



Nồi trong



Đĩa nấu



Cốc đong



Muỗng múc cơm



Muỗng múc canh



Nắp hơi
(Xem p.74 đến 75.)



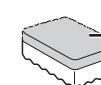
Nắp trong

1 Vệ sinh bằng miếng bọt biển mềm và bằng nước máy hoặc nước ấm.

2 Lau sạch nước bằng vải khô và lau khô toàn bộ tất cả các bộ phận.

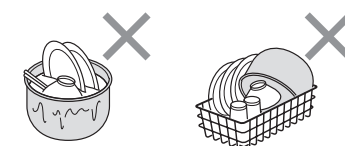
Lưu ý

- Không vệ sinh nồi trong với bên mài mòn của miếng bọt biển để chà mạnh tay. Làm như vậy có thể làm hỏng lớp phủ nhựa fluorocarbon.

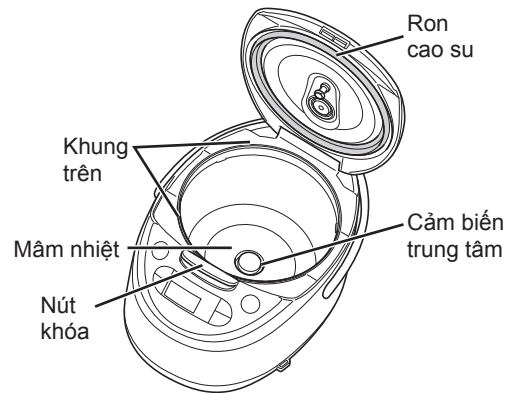


Không sử dụng bên mài mòn của miếng bọt biển để chà mạnh tay.

- Không rửa bát đĩa... bên trong nồi trong. Ngoài ra, không đặt nồi trong lộn ngược lên đầu các món v.v. để làm ráo nước. Làm như vậy có thể làm hỏng lớp phủ nhựa fluorocarbon hoặc làm cho nồi bị tróc vỏ.



■ Các bộ phận phải rửa khi nấu



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 các loại ngũ cốc 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.

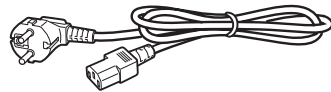
Xung quanh khung trên và nút khóa và trên đệm lót nắp

Loại bỏ mọi hạt gạo còn dính lại v.v.

Lưu ý

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

Dây điện và phích cắm



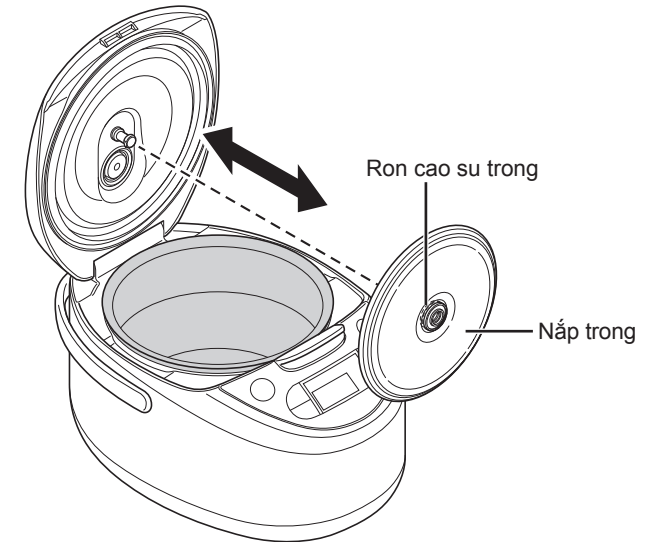
Lau sạch bằng vải khô.

Lưu ý

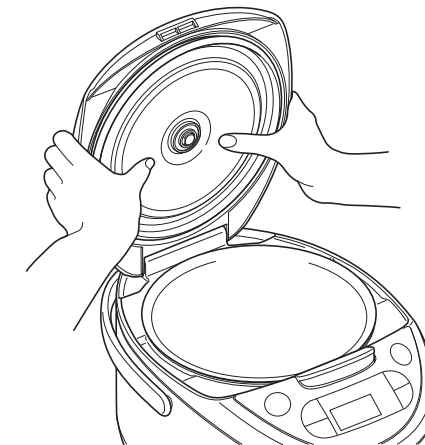
- Không kéo phần ron cao su ở nắp.
- Luôn giữ cho nồi trong và nắp sạch sẽ để ngăn ngừa sự ăn mòn và mùi hôi.
- Không lau chùi nồi cơm điện hoặc các bộ phận bằng chất dung môi thinner, chất tẩy rửa, chất làm trắng, khăn lau hóa học, muối kim loại, các miếng bọt biển tẩy rửa bằng ni-lon hoặc tương tự.
- Luôn vệ sinh riêng từng bộ phận.
- Không ngâm nắp điều chỉnh áp suất, cốc đong, muỗng hoặc ngăn đựng muỗng trong nước nóng. Làm như vậy có thể làm chúng bị biến dạng.
- Không sử dụng máy rửa bát/máy sấy để vệ sinh nồi cơm điện hoặc các bộ phận của nồi. Làm như vậy có thể làm chúng bị biến dạng.
- Khi vệ sinh nồi cơm điện bằng chất tẩy rửa, không sử dụng chất tẩy rửa nhà bếp có chứa kiềm.
- Luôn vệ sinh nắp hoặc nắp điều chỉnh áp suất sau khi nấu cơm với hạt ngũ cốc. Nếu không nắp điều chỉnh áp suất có thể bị tắc và làm cho nắp không mở được hoặc cơm không được nấu chín.

Tháo và gắn nắp trong

Kéo nắp trong theo hướng bạn tháo nó ra.
Để gắn lại, căn chỉnh ron cao su trong theo trục trên nắp nồi.

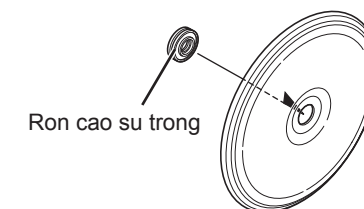


Khi gắn nắp trong, hãy cố định nó trên nắp chính bằng cách nhấn phần giữa nắp trong mà không dùng lực quá mạnh.
Dùng lực quá mạnh hoặc nhấn viền nắp trong có thể làm nắp trong bị biến dạng.



■ Gắn ron cao su trong

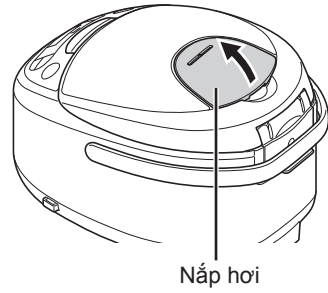
Nếu ron cao su trong lỏng lẻo, ấn nó chắc chắn trở lại vị trí.



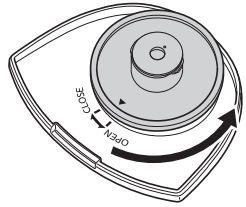
Tháo và gắn nắp hơi

■ Tháo nắp hơi

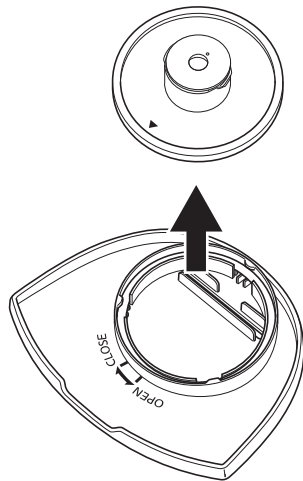
- 1 Đút ngón tay của bạn vào lỗ trên nắp và nhấc nắp hơi lên.



- 2 Xoay phần bên trong của nắp hơi tiết như hình minh họa để nói lỏng.

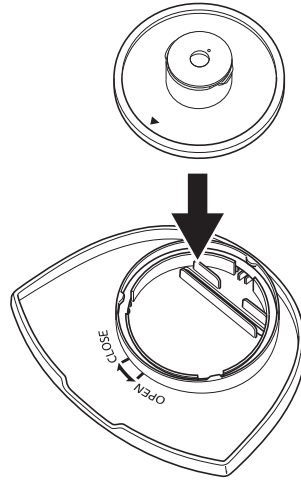


- 3 Nâng phần bên trong lên để tách nó ra khỏi nắp.

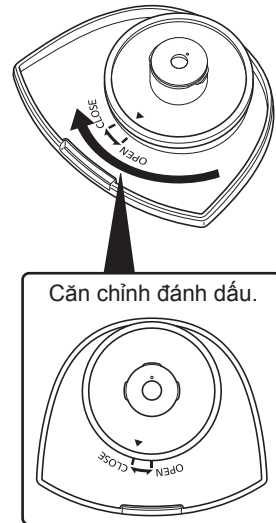


■ Gắn nắp hơi

- 1 Đặt phần bên trong của nắp hơi tiết lên trên phần nắp.



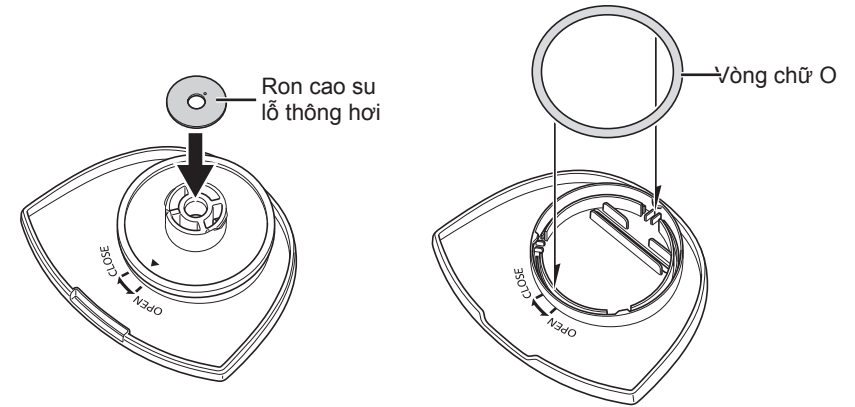
- 2 Xoay phần bên trong của nắp hơi tiết như hình minh họa để xiết chặt.



- 3 Gắn nắp hơi trở lại nắp.

■ Lắp đặt các miếng ron cao su hơi

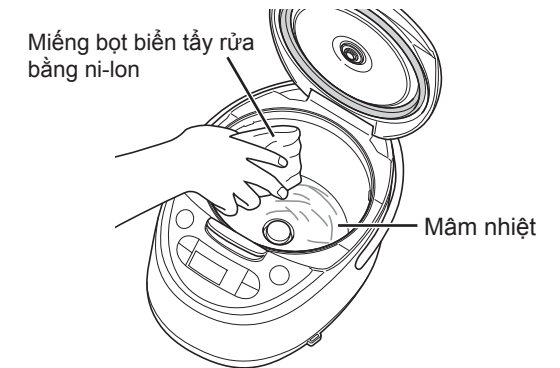
Nếu các ron cao su lỏng lẻo, tham khảo hình minh họa và lắp chúng vào vị trí một cách an toàn. Nếu các ron cao su không được lắp đặt một cách an toàn, thì chúng có thể lỏng lẻo và có thể gây rò rỉ hơi nước ra ngoài v.v.



Vệ sinh mâm nhiệt phía dưới

Nước có thể rút từ nắp bên trong khi đang nấu và làm bẩn bề mặt của mâm nhiệt phía dưới. Điều này sẽ không ảnh hưởng đến hiệu suất của nồi cơm điện nhưng nếu bạn muốn, thì bạn có thể vệ sinh đĩa gia nhiệt theo trình tự sau.

- 1 Thêm một chút kem tẩy rửa nhà bếp tiêu chuẩn vào một miếng bọt biển tẩy rửa bằng ni-lon, và lau sạch bụi bẩn trên bề mặt.
- 2 Lau sạch bằng khăn hoặc vải ướt.



Loại bỏ mùi (Khi mùi vẫn còn trong nồi cơm điện và/hoặc đĩa nấu)

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

Lưu ý

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

■ Nồi cơm điện

Không đặt đĩa nấu bên trong nồi trong.

- Đổ nước đầy khoảng 70 đến 80% vào nồi trong, chọn menu “Plain” và nhấn nút [Start]. Xác nhận rằng Đèn Giữ ấm đang bật và nhấn nút [KeepWarm/Cancel].**

Lưu 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, liên hệ với nơi đặt mua.

- Rửa nồi trong và nắp điều chỉnh áp suất bằng chất tẩy rửa nhà bếp tiêu chuẩn và sau đó rửa sạch bằng nước.**

- Phơi khô nồi cơm điện và tất cả các bộ phận ở nơi thoáng gió.**

■ Đĩa nấu

Ngâm đĩa nấu trong nước nóng và ngâm trong nước khoảng 1 tiếng.

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

Điểm kiểm tra	Vấn đề																									
	Quá cứng	Quá mềm	Không được nấu chín hoàn toàn	Cứng ở giữa	Bị cháy	Rò rỉ hơi	Trào ra	Thời gian nấu quá lâu	Trang tham khảo	Có bị mất điện lâu không?	Gạo có được xới đều không?	Nồi trong bị biến dạng phải không?	Có những hạt gạo cháy hoặc nước rơi dính vào phía đáy/ngoài của nồi trong, hoặc vào nắp nhiệt hoặc cảm biến trung tâm phải không?	Đã nhấn nút [Start] sau khi nấu mà không tắt chức năng Giữ ấm phải không?	Đã sử dụng chức năng Hẹn giờ phải không?	Menu được chọn có đúng không?	Nấu với nước cứng như nước khoáng phải không?	Nấu với nước ion hóa kiềm phải không (pH 9 hoặc cao hơn)?	Nấu nhiều hơn lượng cho phép tối đa phải không?	Là lượng gạo, nguyên liệu, và nước, hoặc tỉ lệ gạo trên ngũ cốc, cảm biến trung tâm phải không?						
Quá cứng																										
Quá mềm																										
Không được nấu chín hoàn toàn																										
Cứng ở giữa																										
Bị cháy																										
Rò rỉ hơi																										
Trào ra																										
Thời gian nấu quá lâu																										
Trang tham khảo																										

Điểm kiểm tra	Vấn đề																										
	Quá cứng	Quá mềm	Không được nấu chín hoàn toàn	Cứng ở giữa	Bị cháy	Mùi như cám gạo	Rò rỉ hơi	Trào ra	Thời gian nấu quá lâu	Trang tham khảo	Có tiếp tục nấu ngay sau thời gian nấu ban đầu không?	Có nhiều hạt gạo nứt không?	Có trộn gạo với các nguyên liệu khác hay ngũ cốc không? Gạo vi có được trộn đều không?	Có đóng chặt nắp không?	Có để gạo ráo nước trong ráo sau khi vo không?	Có ngâm gạo trong nước quá lâu sau khi vo không?	Có sử dụng nước nóng (35°C hoặc cao hơn) để vo gạo hoặc điều chỉnh mực nước hay không?	Gạo có được vo đúng cách không (trừ gạo không cần vo)?	Có bất kỳ hạt gạo nào dính vào miếng ron cao su hoặc miếng của nồi trong v.v. hay không?								
Quá cứng																											
Quá mềm																											
Không được nấu chín hoàn toàn																											
Cứng ở giữa																											
Bị cháy																											
Mùi như cám gạo																											
Rò rỉ hơi																											
Trào ra																											
Thời gian nấu quá lâu																											
Trang tham khảo																											

14 Nếu việc nấu đồng thời không như mong đợi

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	Lượng gạo và nước có vừa không?	Có những hạt gạo chầy hoặc nước rơi dính vào phía đáy ngoài của nồi trong, hoặc vào màn nhiệt hoặc cảm biến từng lần phải không?	Gạo có được xới đều không?	Có bất kỳ hạt gạo nào dính vào miếng ron cao su, miếng của nồi trong, hay vùng v.v. không?	Gạo có được vo đúng cách không (trừ gạo không cần vo)?	Có phải cơm hay thức ăn đã được hâm lại 3 lần hoặc nhiều hơn không?	Chức năng Hẹn giờ có được đặt trước trong hơn 12 tiếng không?	Chức năng Giữ ấm có được sử dụng liên tục trong hơn 12 tiếng không?	Chức năng Giữ ấm có được sử dụng liên tục trong hơn 12 tiếng không?	Có để gạo còn lại trong nồi cơm điện với chức năng Giữ ấm đã tắt không?	Có bị mất điện lâu không?
Có mùi		●		●	●	●	●	●	●	●	●
Bị đổi màu		●	●	●	●						
Khô	●	●	●	●							
Dính	●	●	●	●			●	●	●	●	●
Cơm hâm lại bị khô	●	●				●					
Trang tham khảo	53-55, 84	55, 71-76	59	55, 71-72	53, 55	63	60	62	-	84	

Điểm kiểm tra	Có giữ ấm thức ăn nào khác ngoài gạo trắng hoặc gạo không cần vo không?	Có lượng gạo cần được giữ ấm hoặc hâm nóng ít hơn yêu cầu tới thiếu phải không?	Cơm có tập trung xung quanh phần bên ngoài của nồi trong (phần giữa nồi ít cơm hơn) không?	Có thêm cơm nguội vào không?	Có để nồi trong nồi trong không?	Nồi cơm điện và các bộ phận có được làm sạch đầy đủ không?	Bạn đã thử hâm lại cơm mà vừa mới được nấu và vẫn còn nóng phải không?	Mùi có hết sau khi nấu không?
Có mùi	●	●	●	●	●	●	●	●
Bị đổi màu	●	●	●	●	●			
Khô	●	●	●	●	●			
Dính	●	●	●	●	●			
Cơm hâm lại bị khô		●				●		
Trang tham khảo	62	62	62	62	62	71-76	63	67, 76

Kiểm tra những điểm sau khi bạn gặp một vấn đề với thức ăn được nấu đồng thời với việc sử dụng đĩa nấu.

Điểm kiểm tra	Vấn đề	Có sử dụng nhiều nguyên liệu và gia vị hơn so với chỉ định trong cuốn "COOKBOOK" không?	Sắp xếp những nguyên liệu này không đều trong đĩa nấu phải không?	Đĩa sử dụng nhiều hơn lượng tối đa hoặc ít hơn lượng tối thiểu cho phép cần có phải không?	Không sử dụng menu "Synchro-Cooking" phải không?	Không thực hiện đúng theo các chú ý về nguyên liệu cho vào đĩa nấu?	Có bị mất điện khi đang nấu không?
Com đĩa nấu	Quá cứng	●		●	●	●	●
	Quá mềm	●		●	●	●	●
	Không được nấu chín hoàn toàn			●	●	●	●
	Cứng ở giữa			●	●	●	●
	Bị cháy	●		●	●	●	●
	Có mùi	●		●	●	●	●
Thực phẩm đĩa nấu	Dính	●	●	●	●	●	
	Quá cứng	●	●	●	●	●	
	Quá mềm	●	●	●	●	●	
	Không nóng hoàn toàn	●	●	●	●	●	●
	Chảy tràn vào gạo	●	●	●	●	●	
	Rò rỉ hơi	●	●	●	●	●	
Khi đang nấu	Trào ra	●	●	●	●	●	
	Thời gian nấu quá lâu	●		●	●	●	●
	Trang tham khảo	64	64	64	65	64	84

15 Nếu việc nấu chậm không như mong đợi

Kiểm tra những điểm sau nếu bạn gặp phải vấn đề với việc nấu cơm.

Điểm kiểm tra	Có sử dụng những nguyên liệu và lượng thích hợp không?	Đã thêm nhiều hơn lượng tối đa cho phép phải không?	Đã thêm ít hơn nguyên liệu yêu cầu tối thiểu phải không?	Thời gian nấu có quá ngắn không?	Thời gian nấu có quá lâu không?	Có còn những hạt gạo cháy hoặc bất kỳ hạt gạo nào khác vẫn còn dính vào phần ron cao su hoặc miệng nồi v.v. không?	Có đóng chất vung không?	Có bị mất điện khi đang nấu không?
Vấn đề								
Thực phẩm đã nấu								
Không sôi	●	●		●		●	●	●
Trào ra	●	●	●					
Sôi cạn	●		●		●			
Trang tham khảo	66			66		55, 71-72	56, 71-75	84

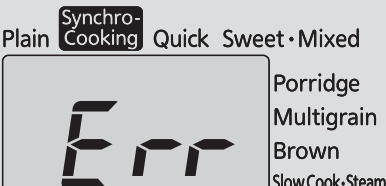
16 Khắc phục sự cố

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

Triệu chứng	Điểm kiểm tra	Thực hiện	Trang tham khảo
Cơm hoặc các thức ăn khác không được nấu chín chút nào.	Phích cắm điện đã cắm vào ổ điện đúng chưa?	Cắm chặt phích cắm điện vào ổ cắm điện.	56
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.	83
	Kiểm tra "Thời gian nấu quá lâu" trong phần "Nếu cơm không được nấu chín" và thực hiện những hành động cần thiết.		77
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.	83
	Phần "0:00" có đang nhấp nháy trên màn hình không?	Cài đặt thời gian hiện tại.	
	Menu "Synchro-Cooking", "Quick", "Sweet•Mixed", hoặc "Slow Cook•Steam" có được chọn không?	Chức năng Hẹn giờ không có sẵn trong những trình đơn này.	60
Màn hình hiển thị bị mờ.	Có cài đặt thời gian không được chấp nhận không?	Cài đặt thời gian được chấp nhận trong chức năng Hẹn giờ.	55, 71-76
	Có còn bất kỳ hạt gạo cháy hoặc hạt gạo 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.	
Việc hâm nóng bị vô hiệu hóa.	Bề mặt ngoài của nồi trong có ướt không?	Lau sạch bằng vải khô.	61
	Sẽ phát ra một tiếng (3 tiếng bíp bíp) nếu bạn nhấn nút [Start]. Đèn Giữ ấm có bị tắt không?	Cơm nguội. Không thể hâm nóng cơm nguội dưới khoảng 55°C. Nhấn nút [KeepWarm/Cancel] và kiểm tra xem đèn Giữ ấm có sáng không. Sau đó, nhấn nút [Start] một lần nữa.	
Các âm thanh có thể nghe thấy khi đang nấu, hâm nóng, hoặc khi chức năng Giữ ấm đang bật.	Bạn có nghe thấy một âm thanh lách cách không?	Đó là âm thanh của bộ điều khiển vi xử lý. Nó không phải là một sự cố.	51
	Bạn có nghe thấy một âm thanh giống như kim loại lạo xạo không?	Đây là âm thanh của việc kim loại tiếp xúc và trà sát với nhau do nhiệt. Nó không phải là một sự cố.	
	Bạn có nghe thấy một âm thanh như nước đang sôi không? (Chỉ trong khi nấu hoặc hấp)	Nó không phải là một sự cố.	51
	Bạn có nghe thấy một âm thanh khác hoàn toàn những âm thanh nêu trên không?	Hãy liên hệ nơi bán hàng.	-
Một tiếng báo (3 tiếng bíp 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]. Tiếp tục cài đặt chức năng Hẹn giờ.		60
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] hoặc [Min] không truy cập được chế độ thiết lập thời gian.	Không thể cài đặt thời gian khi đang nấu, khi chức năng Giữ ấm đang bật, khi đang sử dụng chức năng Hẹn giờ, hoặc khi đang hâm nóng lại.		83
Thời gian Giữ ấm đã trôi qua nhấp nháy trên màn hình khi nhấn nút [Hour] đồng thời đang bật chức năng Giữ ấm.	Chức năng Giữ ấm có được sử dụng liên tục trong hơn 12 tiếng phải không?	Thời gian Giữ ấm đã trôi qua sẽ nhấp nháy trên màn hình khi chức năng Giữ ấm đã hoạt động hơn 12 tiếng.	62
	Chức năng Giữ ấm có được sử dụng liên tục trong hơn 6 tiếng trong menu "Slow Cook•Steam" phải không?	Thời gian Giữ ấm đã trôi qua sẽ nhấp nháy trên màn hình khi chức năng Giữ ấm đã hoạt động hơn 6 tiếng.	67
Thời gian hiện tại, cài đặt hẹn giờ thiết lập trước, và thời gian Giữ ấm đã trôi qua 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.	51

Triệu chứng	Điểm kiểm tra	Thực hiện	Trang tham khảo
Không có gì xảy ra khi nhấn một nút.	Phích cắm điện đã cắm vào ổ điện đúng chưa?	Cắm chặt phích cắm điện vào ổ cắm điện.	56
	Đèn Giữ ấm có sáng không?	Nhấn nút [KeepWarm/Cancel] để tắt chức năng Giữ ấm, sau đó thử hoạt động lại.	56
Nắp không đóng, hoặc tự mở khi đang nấu.	Có bất kỳ hạt gạo nào bám vào lớp bọc trên, đệm lót nắp, hoặc xung quanh nút móc không?	Loại bỏ tất cả các hạt gạo còn sót lại.	55, 72-75
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.		-
Có các vệt hoặc dải sóng trên những bộ phận bằng nhựa.	Như các vệt và dải sóng được tạo ra khi đúc phần nhựa đó. Chúng không ảnh hưởng đến hiệu suất của nồi cơm điện.		-
Thực phẩm dính vào nắp trong khi đang nấu.	Khi đang nấu với các nguyên liệu tăng kích thước khi đun nóng, như trứng và một số nguyên liệu đó có thể dính vào nắp. Nếu điều đó gây khó chịu, hãy giảm lượng nguyên liệu.		64

Nếu những dấu hiệu này xuất hiện

Hiện thị	Thực hiện	Trang tham khảo
Phần "Err" xuất hiện trên màn hình và có một tiếng bip bip phát ra kéo dài hoặc liên tục. 	Nếu nồi cơm điện vẫn không hoạt động, thì sẽ có vấn đề với các bộ phận của nó. Rút phích cắm điện ra và liên hệ với nơi đặt mua.	-

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, liên hệ với nơi đặt mua.

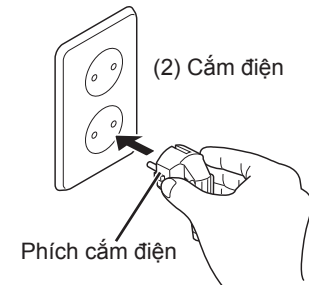
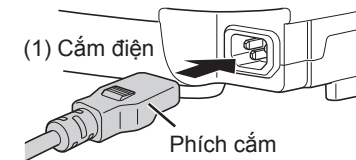
Cài đặt thời gian hiện tại

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

Không thể cài đặt thời gian khi đang nấu, khi chức năng Giữ ấm đang bật, khi đang sử dụng chức năng Hẹn giờ, hoặc khi đang hâm nóng lại.

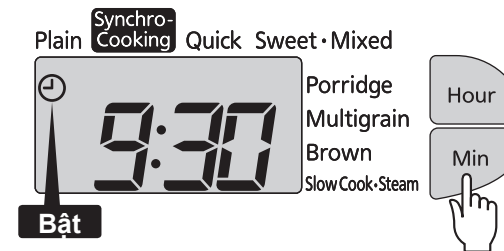
■ Ví dụ: Thay đổi thời gian hiện tại từ "9:30" thành "9:35"

1 Cắm điện như hình bên dưới.



2 Hiện thị chế độ cài đặt thời gian.

Nhấn nút [Hour] hoặc [Min] để hiển thị ☺.



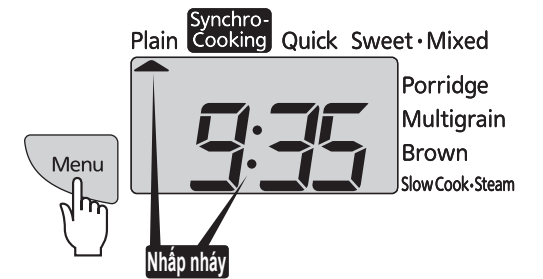
3 Cài đặt thời gian hiện tại.

Cài đặt giờ bằng nút [Hour] và phút bằng nút [Min]. 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 [Menu].

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



- Để hủy cài đặt thời gian, nhấn nút [KeepWarm/Cancel].

Thông số kỹ thuật

Dung tích		Loại 1,0 lít (5,5 cốc)	Loại 1,8 lít (10 cốc)	
Nguồn điện		220 V 50/60 Hz		
Nguồn điện định mức (W)		641	918	
Dung tích nấu (L)	Plain	0,18 đến 1,0 (1 đến 5,5 cốc)	0,36 đến 1,8 (2 đến 10 cốc)	
	Synchro-Cooking	0,18 đến 0,36 (1 đến 2 cốc)	0,36 đến 0,72 (2 đến 4 cốc)	
	Quick	0,18 đến 1,0 (1 đến 5,5 cốc)	0,36 đến 1,8 (2 đến 10 cốc)	
	Sweet	0,18 đến 0,54 (1 đến 3 cốc)	0,36 đến 0,90 (2 đến 5 cốc)	
	Mixed	0,18 đến 0,54 (1 đến 3 cốc)	0,36 đến 1,08 (2 đến 6 cốc)	
	Porridge	hard	0,09 đến 0,18 (0,5 đến 1 cốc)	0,09 đến 0,36 (0,5 đến 2 cốc)
		soft	0,09 (0,5 cốc)	0,09 đến 0,27 (0,5 đến 1,5 cốc)
	Multigrain	0,18 đến 0,72 (1 đến 4 cốc)	0,36 đến 1,44 (2 đến 8 cốc)	
Brown	0,18 đến 0,63 (1 đến 3,5 cốc)	0,36 đến 1,08 (2 đến 6 cốc)		
Kích thước bên ngoài (cm)	Rộng	25,6	28,2	
	Sâu	34,6	37,0	
	Cao	20,8	24,3	
Trọng lượng (kg)		2,9	3,8	

Lưu ý

- Một cốc vun gạo trắng tương đương 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.)
Khi đang 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 sẽ được sử dụng liên tục.

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 điều kiện sử dụng, nhưng ron cao su sẽ kém dần khi chúng được sử dụng. Đối với bụi bẩn khô cứng, mùi, hoặc hư hại nghiêm trọng, hãy liên hệ với nơi đặt mua.

Lớp phủ nhựa fluorocarbon của nồi trong có thể bị mòn và bong tróc khi sử dụng trong một thời gian dài. (Xem p.49.)

目录



1	安全注意事项.....	86
2	各部件的名称与作用.....	90
	菜单选择功能与特长.....	92
	煮出美味可口米饭的秘诀.....	93
3	煮饭前的准备.....	95
4	煮饭方法.....	97
	煮饭时间的标准.....	97
5	米饭煮好后.....	98
6	定时煮饭的预约煮熟方法.....	99
7	保温.....	101
8	再加热的办法.....	102
9	同时烹煮米饭与料理 (“Synchro-Cooking” 菜单).....	103
10	烹调方法 (“Slow Cook · Steam” 菜单).....	105
11	蒸制烹调方法 (“Slow Cook · Steam” 菜单).....	107
12	清洁保养方法.....	110
13	觉得米饭煮得不理想时.....	116
14	觉得 “Synchro-Cooking” 不理想时.....	118
15	觉得 “Slow Cook” 不理想时.....	119
16	认为发生故障时.....	120
	液晶显示屏上出现下列显示内容时.....	121
	时间的调整方法.....	122
	产品规格.....	123
	停电后.....	123
	消耗品和单卖品的购买方法.....	123

1 安全注意事项

使用前请仔细阅读，并务必遵守。

- 此处标识的注意事项是为防止对使用者及他人造成危害及财产损失。此注意事项为安全相关的重要内容，请务必遵守。
- 请勿撕下贴在本体上的注意事项贴纸。

因忽视标识的内容，操作错误产生的危害及损害程度，按以下表示来区分说明。

	警告	表示如果用户操作不当，可能会造成使用者死亡或重伤 ¹ 的内容。
	注意	表示如果用户操作不当，可能会造成使用者伤害 ² 或物品损坏 ³ 的内容。

*1 重伤是指因失明、受伤、烫伤(高温·低温)、触电、骨折、中毒等留下的后遗症及需要住院治疗或长期看门诊的。
*2 伤害是指无需住院治疗·长期看门诊的受伤、烫伤或触电等。
*3 物品损坏是指损害扩大到房屋，家产及家畜、宠物等。

图标记号的说明



△ 记号表示警告、注意。具体的注意内容用图或文章标注在图标记号的中间或附近。



⊘ 记号表示禁止的行为。具体的禁止内容用图或文章标注在图标记号的中间或附近。



● 记号表示强制行为或指示的内容。具体的指示内容用图或文章标注在图标记号的中间或附近。

警告

一般安全注意事项



禁止分解

请勿改装。除维修技术人员以外，不可拆卸修理。
以免造成火灾、触电、受伤。



发生异常或故障时，立即停止使用。
若继续使用，可能会造成火灾、触电及受伤。
(异常·故障事例)
• 使用中，电源线或电源插头异常发热。
• 从电饭煲中冒出烟雾，或有烧焦的异味。
• 电饭煲某部分有裂开，松动或摇晃。
• 内锅变形
• 有其它异常或故障。
请立即拔下电源插头，联系使用说明书上记载的服务热线。

关于使用环境



请勿在不稳定的场所，耐热性差的桌子及毛毯等上面使用。
以免造成火灾或使桌子、毛毯受损。



请勿将电饭煲放在负重强度不足的抽式桌子上使用。
产品掉落会导致人员受伤、烫伤和产品故障。
因此，请在使用前确认桌子具备足够的负重强度。

致使用本产品的用户



请勿让儿童独自使用，或在婴幼儿可以触碰到的地方使用。
以免造成烫伤、触电或受伤。



请勿让婴幼儿舔吮产品插头。
注意勿让婴幼儿误舔。以免造成触电或受伤。



请勿让身体行动不便或没有充分理解使用方法的人单独使用本产品。
如需使用时务必要有充分理解使用方法的人在旁指导确认。
以免造成烫伤、触电或受伤。

警告

本产品用途



请勿用于使用说明书(附属的菜谱)记载内容以外的用途。
以免因蒸汽喷出或食物溢出造成烫伤或受伤。
(不可烹调的事例)
• 将食材、调料等放入塑料袋中加热。
• 用烹调专用纸等代替上盖使用。

关于电源



不可使用额定电压以外的电源。
以免造成火灾、触电。



请单独使用额定电流 7A 以上的插座。
以免因与其它电器同时使用，造成多头插座异常发热或起火。

关于电源线及插头



请勿使用已破损的电源线及损坏电源线(如加工·强行弯曲·接近高温部·拉扯·扭曲·捆扎·压在重物下、夹在物中等行为)。
以免造成火灾、触电。



如果电源插头上有灰尘，请及时擦拭干净。
以免造成火灾。



请将电源插头完全插到底。
以免造成触电、短路、起火。



电源线或电源插头破损或插座松动时，请勿使用。
以免造成触电、短路、起火。



如果电源软线损坏，必须用专用软线或从其制造商或维修部买到的专用组件来更换。

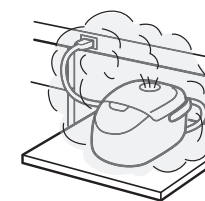


禁止用湿手

请勿用湿手插入或拔出电源插头。
以免造成触电或受伤。



请勿让电源插头接触蒸汽。
以免造成火灾、触电或起火。在滑动式桌子上使用时，应放置在电源插头接触不到蒸汽的地方使用。



使用本产品时



禁止弄湿

请勿将产品浸于水中或向其泼水。
以免造成短路·触电。



请勿将针、铁丝等金属物等异物放入缝隙内。
以免因触电及其它异常动作而受伤。

开始烹调时



请勿在未装内锅的情况下使用调理盘。
以免造成起火、冒烟或烫伤。

烹调中及烹调结束后



煮饭中，请勿打开上盖。
以免造成烫伤。



禁止触摸

请勿将脸或手靠近调压阀或蒸汽孔。
以免造成烫伤。特别注意勿让婴幼儿触摸。

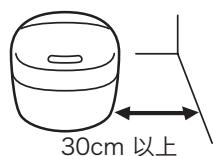
⚠️ 注意

一般安全注意事项

- ❗ **请小心使用。**
请勿摔落或加以强烈撞击。
以免造成受伤或故障。
- 🚫 **请勿在本产品以外使用調理盘。**
以免造成火灾或烫伤。
- ❗ **本产品为一般家庭用电器。**
该产品在家庭内或在以下场所都可以使用，但需要注意。
 - 商店，办公室等的茶水间
 - 农场
 - 在酒店等住宿的客房
 - 在民宿等简易住宿的客房

关于使用环境

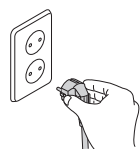
- 🚫 **请勿在墙壁或家具的附近使用。**
因蒸汽和热量会导致墙壁及家具受损、变形、变色，因此使用时请保持与墙壁和家具的距离在 30cm 以上。



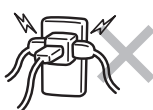
- 🚫 **请勿使用负重强度不足的滑动桌。**
以免电饭煲掉落导致受伤、烫伤或产品故障。
使用前请确认桌子有足够的负重强度。
- 🚫 **请勿在会淋到水或靠近烟火的地方使用。**
以免造成触电或漏电、本体变形或引起火灾或故障。
- 🚫 **请勿在操作面板可能接触到蒸汽的狭窄空间内使用本产品。**
蒸汽和热量会导致操作面板变形及主体受损、变色、变形或故障。放在抽出式桌子上使用电饭煲时，请拉出桌面，防止蒸汽接触操作面板。
- 🚫 **请勿在电磁炉上使用本产品。**
会导致故障。

关于电源线及插头

- ❗ **请务必手持电源插头拔下电源。**
以免造成触电或短路而起火。



- 🚫 **请勿使用多头插座。**
以免造成火灾。



使用本产品时

- 🚫 **请勿使用非专用内锅。**
以免造成过热、异常情况。
- 🚫 **请勿空烧。**
以免造成故障、过热或异常情况。
- ❗ **打开上盖时请注意蒸汽。**
以免烫伤。
- 🔌 **不使用时请从插座拔下电源插头。**
以免受伤或烫伤及因绝缘老化而造成触电、漏电火灾。
必须拔出插头
- 🚫 **移动本体时，请勿触碰到上盖开关片。**
以免上盖打开，造成受伤或烫伤。
禁止触摸

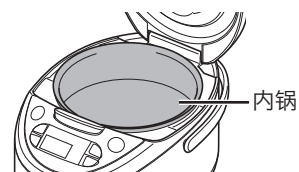
烹调中及烹调结束后

- 🚫 **请勿在使用中或刚使用完触碰高温部。**
以免造成烫伤。
禁止触摸
- 🚫 **煮饭过程中请不要移动本体。**
以免造成烫伤或食物溢出。

⚠️ 注意

清洁保养时

- ❗ **请待本体冷却后，再进行清洗。**
以免触摸到高温部，造成烫伤。
- 🚫 **请勿整体清洗。**
请勿整体清洗本体，或让水进入本体内部或底部。以免造成短路或触电。
- 🚫 **使用中若需要接触内锅，应使用隔热手套，请勿直接用手接触。**
因内锅温度很高，以免造成烫伤。

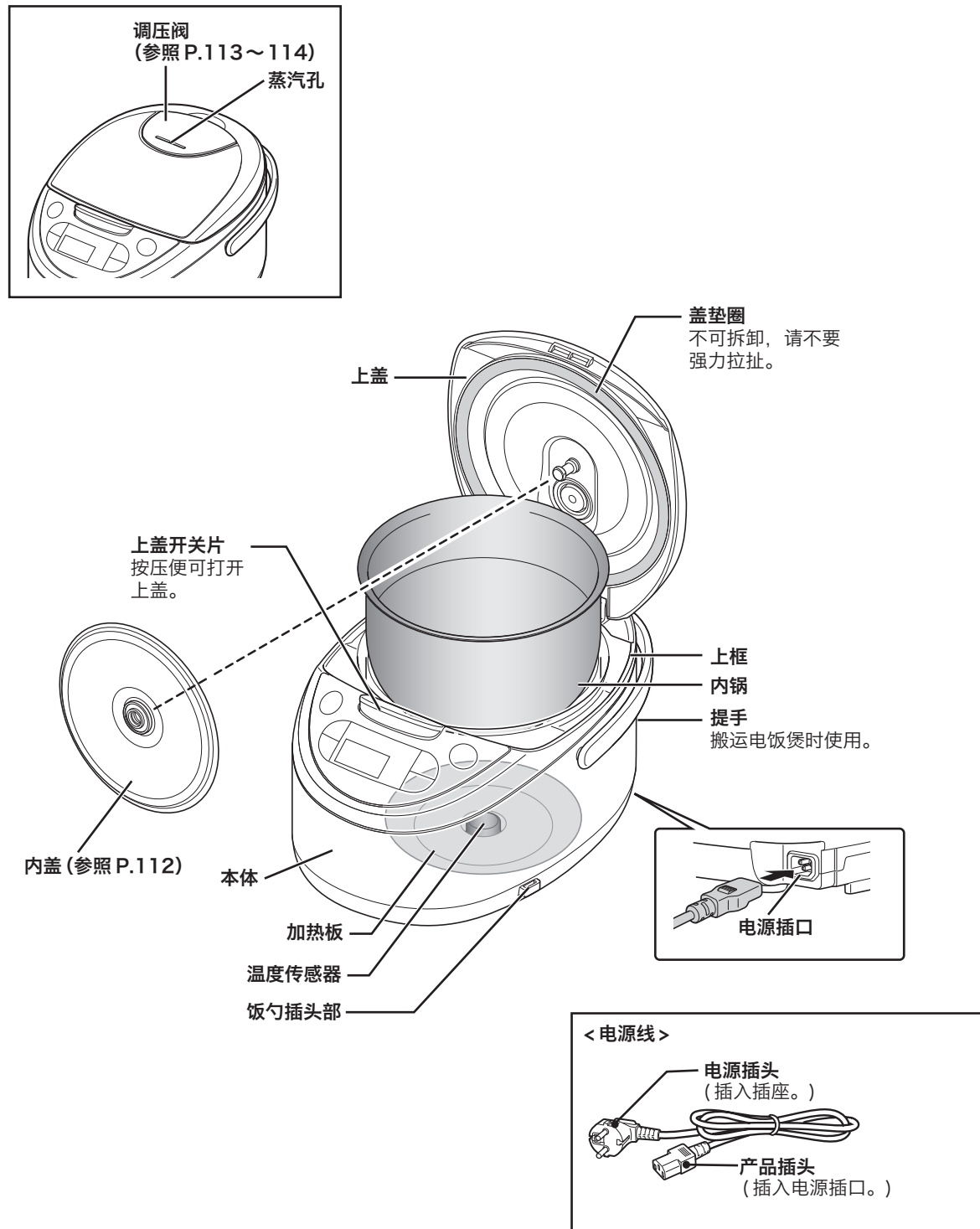


■ 为了能经久耐用，请注意。

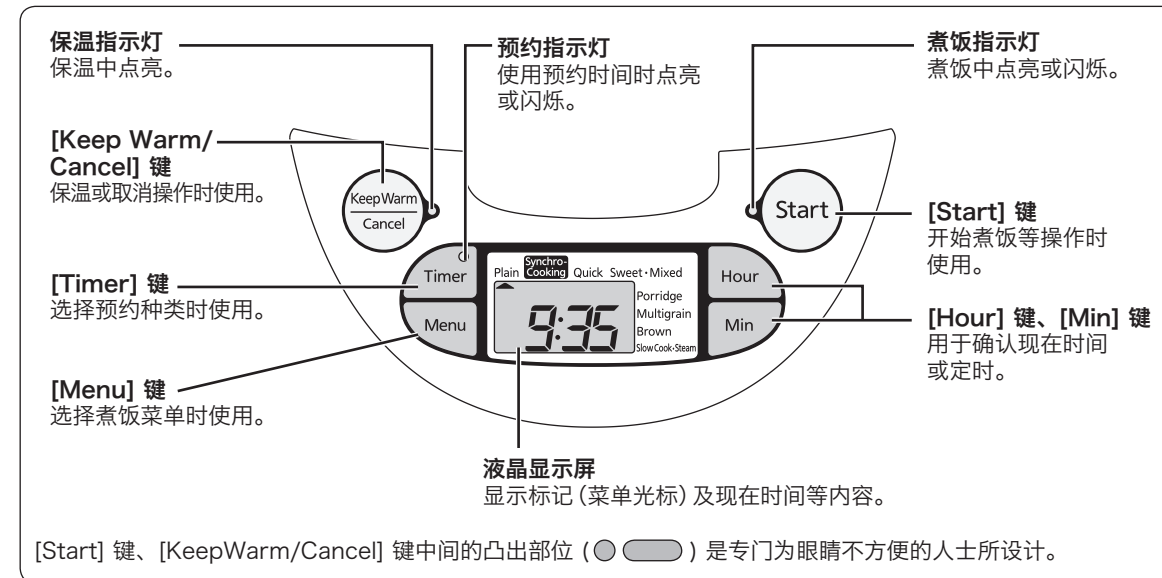
- 请清除粘附于本产品上的焦饭粒和米粒等。
以免造成漏蒸汽、煮沸溢出、故障或煮饭不理想。
- 煮饭中，请勿将布等覆盖在本体上。
以免造成本体或上盖变形·变色。
- 为维持本产品的功能和性能，在产品上设计有小孔，因此有可能会有虫子等进入引起故障。请注意使用市场上销售的防虫遮罩物等进行防护。另外，因虫子等异物进入引起的本产品故障属于有偿修理的范围。请联系使用说明书上记载的服务热线。
- 内锅的氟素加工会随着使用不断消耗，并可能脱落，但对人体无害且对煮饭或保温功能无影响。如果担心或发生变形和腐蚀现象时，可以购买并替换。请联系使用说明书上记载的服务热线。

- 请务必遵守，以免内锅氟素加工面膨胀，剥落或变形。
 - 请勿将内锅直接放在煤气上烧或放在电磁炉上·微波炉中使用。
 - 请勿保温白米(免洗米)以外的米饭(菜饭等)。
 - 请勿在内锅中使用醋。
 - 请勿使用附属品木制以外的饭勺。
 - 请勿使用金属制的汤勺、汤匙、打蛋器等坚硬物品。
 - 请勿在内锅中放入竹制蒸笼。
 - 请勿将餐具等坚硬物放入内锅。
 - 请勿使用钢丝球或尼龙刷等坚硬的物品来清洗。
 - 请勿使用洗碗机或烘碗机等。
 - 淘米时请勿用力按压内锅。
 - 内锅变形时，请联系使用说明书上记载的服务热线。

2 各部件的名称与作用



操作面板



■ 检查附属品



■ 时间确认

以 24 小时为单位显示时间。若时间不准确, 请根据现在时间对时。(参照 P.122.)

■ 关于锂电池

因本产品内置锂电池, 即使拔掉电源插头仍会继续记忆现在时间及预约时间。

- 在拔下电源插头的状态下, 锂电池的寿命为 4~5 年。
- 锂电池没电时, 插上电源插头后液晶显示屏显示“0:00”闪烁。此现象不会影响正常煮饭功能, 但是若拔下电源插头后, 现在时间、预约时间及保温时间的记忆将会消失。

Note

- 用户不可自己更换锂电池。
- 更换新锂电池时请向购买本产品的销售店洽询。

■ 关于提示音

烹调过程中、蒸制过程中、重新加热过程中及保温过程中, 电饭煲会发出以下声音, 这并非异常:

- “喀嚓喀嚓”的声音 (微电脑控制的声音)
- “哗叽哗叽”的声响 (升温时金属收缩的摩擦声音)
- 水进溅的声音 (仅限煮饭, 焖饭过程中)

菜单选择功能与特长

菜单	预约选择	保温	特长
Plain	○	○	煮白米时选择。
Synchro-Cooking	—	△*	使用调理盘同时煮煮米饭与料理时选择。
Quick	—	○	想迅速完成煮白米时选择。 煮长粒米时选择。
Sweet•Mixed	—	△	煮菜饭或糯米饭时选择。
Porridge	○	○	煮粥时选择。
Multigrain	○	△	麦子、小米、稗子、黑米、红米等杂粮与白米一起炊煮时选择。
Brown	○	△	煮糙米、杂粮米(糙米与杂粮混合的米)时选择。

煮饭容量参照 P.123。

△: 可使用保温功能, 但有可能破坏米饭的美味, 因此请勿保温。

* 使用保温功能前, 请先取出调理盘。

Note

- 选择“Porridge”时, 如长时间保温, 粥会变成糊状, 因此请尽快品尝。

煮出美味可口米饭的秘诀



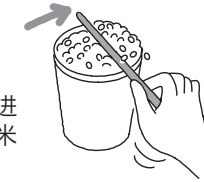
煮饭前的准备请参照 P.95 ~ 96, 煮饭方法请参照 P.97 ~ 100。

选择优质米, 储存于阴凉场所

选择碾米日期新鲜、颗粒饱满且有光泽的大米。并请储存在通风好、阴暗凉爽的地方。

使用附带的量杯正确计量

1 杯约为 0.18L。
免洗米也请用附带的量杯计量。本产品会通过炊煮方法进行调节, 因此无需使用免洗米专用量杯。



快速淘米

倒入足够的水快速搅拌后倒出水, 快速冲洗直到水变清后完成淘米。

请选择“Multigrain”菜单炊煮发芽糙米、胚芽米和精米

煮免洗米时

- 往免洗米内倒入水后, 从锅底自上而下充分搅拌, 以便让每一粒米都能充分浸水。(若只从上倒入水不搅拌, 会因为米粒不能充分浸水而导致煮好的米饭不可口。)
- 倒入水后若出现白浊现象, 建议再用清水淘洗 1~2 次。(白浊现象是因为米中的淀粉而不是因为米糠, 所以如果没有更换水就直接煮饭, 有可能会造成烧焦、溢出、或使煮出的饭不可口。)

放入配料煮饭时

1 杯米加入的配料量不超出 70g。充分搅拌均匀调料后, 将配料放到米饭上面。请务必遵守放入配料煮饭时的最大煮饭量(下表)。

菜单	1.0L 型 (5.5 杯)	1.8L 型 (10 杯)
Sweet	3 杯以下	5 杯以下
Mixed	3 杯以下	6 杯以下
Porridge · hard	0.5 杯	1.5 杯以下
Brown	3 杯以下	5 杯以下

- 请在煮饭前加好水后再放配料。若先放配料再加水, 则煮好的饭比较硬。

加水时请配合米的种类与喜好的材料

● 加水量标准表

可根据标准刻度线适量的增加或减少一点水量, 但增减的水量请不要超过标准刻度线的 1/3 以上。

菜单	调整水量(以内锅内侧的刻度线为标准按照个人喜好进行调整)
Plain Synchro-Cooking Quick Multigrain Mixed	“Plain” 的刻度线
Sweet (glutinous rice)	“Sweet” 的刻度线
Sweet (a mixture of glutinous and non-glutinous rice)	“Plain” 与 “Sweet” 的刻度线之间
Brown	“Brown” 的刻度线
Porridge	煮稠粥时以 “Porridge · hard” 刻度线、煮稀粥时以 “Porridge · soft” 的刻度线为标准

- 市场上销售的袋子上有对于发芽糙米、杂粮米的水量调整等记载时, 请根据此内容, 按照喜好增减水量。
- 用免洗米煮粥时, 煮稠粥时以 “Porridge · hard” 的刻度线为标准, 煮稀粥时以 “Porridge · soft” 的刻度线为标准, 酌量增减水量。
- 炊煮发芽糙米、胚芽米和精米时, 请以 “Plain” 的刻度线为标准调整水量。
- 购买发芽糙米、杂粮米的包装上标有水量调整时, 请根据该内容按照个人喜好酌量增减水量。

糙米与杂粮米中加入白米煮饭时

- 杂粮米与白米同量, 或白米比杂粮米量多时, 请选择 “Multigrain” 煮饭。(请在 1~2 小时前将杂粮米浸泡在水中)
- 糙米、杂粮米与白米同量, 或白米量多时, 请选择 “Plain” 菜单煮饭。(先将糙米、杂粮米浸泡 1~2 小时, 使其吸水。)
- 杂粮米与白米同量, 或白米量多时, 请选择 “Multigrain” 菜单煮饭。(先将杂粮米浸泡 1~2 小时, 使其吸水。)

煮糯米饭时

炊煮糯米饭时, 请选择 “Sweet · Mixed” 菜单。淘完米后把糯米铺平, 以免超出水面。

3 煮饭前的准备

白米中加入杂粮一起煮饭时

- 请将杂粮米量控制在白米量的 2 成之内。
- 请将杂粮平铺在白米上煮饭。若搅拌在一起则煮出来的饭不可口。
- 煮好的杂粮口感较硬时，请在煮饭前单独浸泡杂粮约 1 小时。

糙米中加入杂粮一起煮饭时

- 请务必选择“Brown”菜单煮饭。
- 糙米和杂粮混合时的最大煮饭量为 1.0L 型：3.5 杯；1.8L 型：6 杯。

煮长粒米时

煮长粒米时请选择“Quick”菜单。
用长粒米煮菜饭时请选择“Sweet·Mixed”菜单。
如选择其他菜单，煮饭时可能会造成溢出，或无法煮出美味可口的米饭。

1 量米

请务必使用附属的量杯计量（免洗米相同）。
附带的量杯平满一杯约为 0.18L。

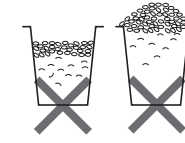


- 请按照下图说明平满一杯。

正确量法



错误量法



Note

- 请不要超过规定煮饭量标准（参照 P.123 规格表）煮饭。
以免煮出来的饭不可口。
加入配料煮饭时请参照 P.93。

2 淘米（可用内锅淘米）

淘免洗米时，请参照 P.93。



Note

- 请不要用 35 度以上的热水淘米或加入 35 度以上的水。以免煮出来的饭不可口。
- 淘米时请勿过度用力。
以免损坏内锅和防止煮出来的饭会不可口。

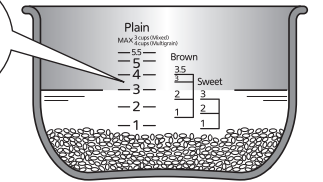
3 加水

请将内锅水平放置，按照内锅刻度线加水。



- 确认米的种类和菜单，然后按照自己的喜好酌量加减水量。（参照 P.93 标准表）

用 3 杯白米煮饭时，请加水至“Plain”刻度线 3 的位置

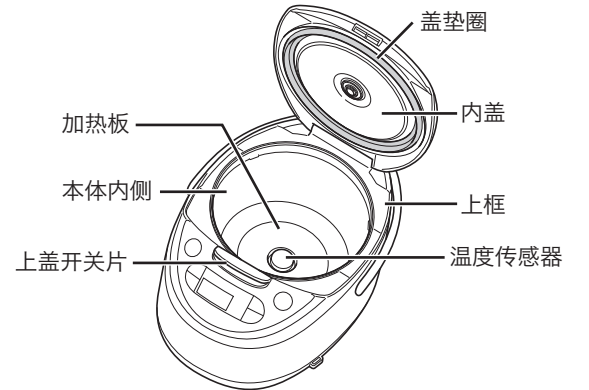


4 擦拭干净水滴和米粒

<内锅外侧及边缘>



<主体内侧>

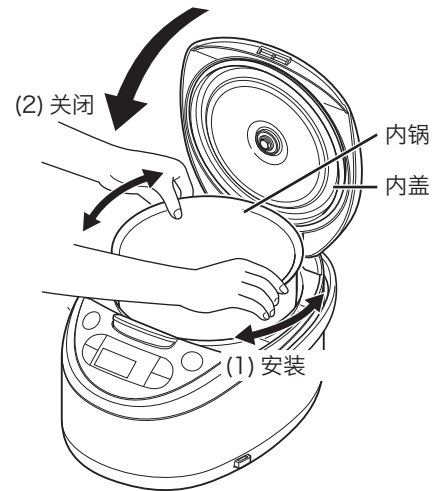


⚠ 注意

- 请务必擦拭干净温度传感器、上框、上盖开关片周围附着的饭粒、米粒等异物（参照 P.111）。
以免造成上盖无法盖好，或煮饭过程中出现蒸汽漏气、上盖打开米汤溢出而导致受伤或烫伤事故。

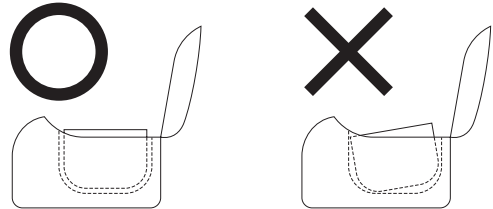
5 将内锅装入本体

- (1) 将内锅朝左右转动，请避免倾斜，正确放入
- (2) 盖上上盖



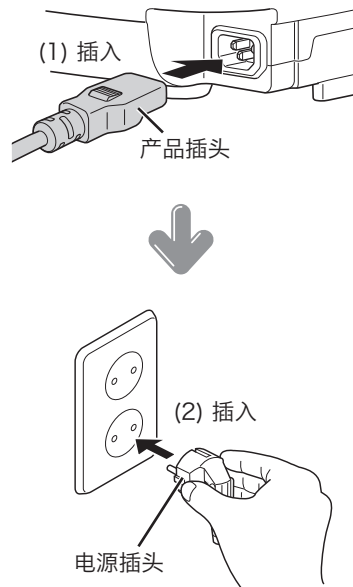
Note

- 务必将内锅正确放入。

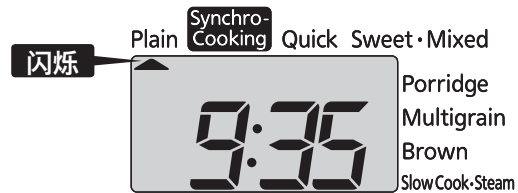


- 盖上盖子时，请注意不要按到操作按键。

6 连接电源线

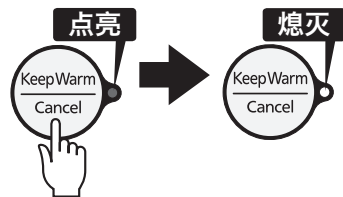


电源接通，▲ 标记闪烁。



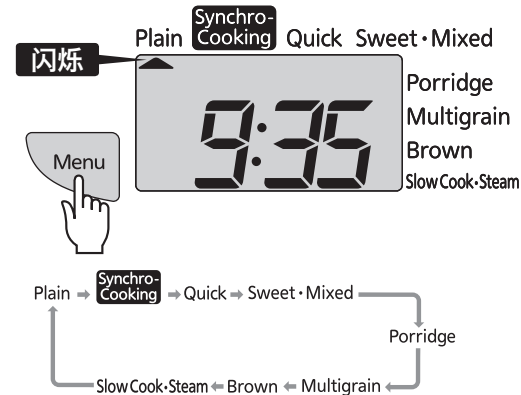
Note

- 当保温指示灯点亮时，请按下 [KeepWarm/Cancel] 键使其熄灭。



1 按 [Menu] 键，选择煮饭菜单

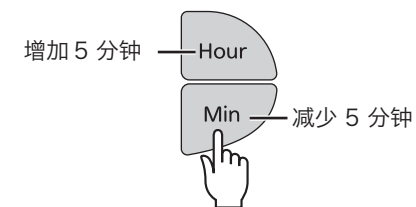
每按压一次，菜单将按顺序切换。在选择菜单过程中，▲ 标记一直显示闪烁。



- 若已预先选定菜单，则不必再选择菜单。

2 选择“Porridge”菜单后按 [Hour] 或 [Min] 键设定烹调时间

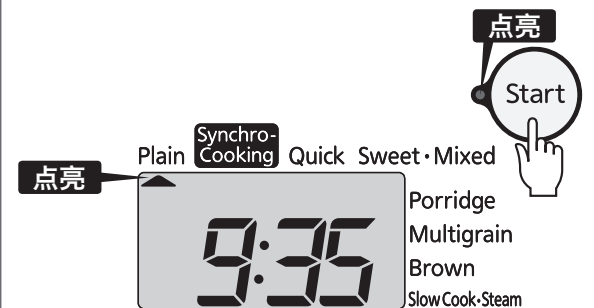
- 每按压 1 次 [Hour] 键，时间将增加 5 分钟，每按压 1 次 [Min] 键，时间将减少 5 分钟。
- 以 5 分钟为单位能够在 40~90 分钟之间设定。



- 初始设定为 60 分钟。请根据喜好调整时间。

3 按 [Start] 键

煮饭指示灯点亮。“Plain”时发出“哔哔-”的提示音，“Plain”以外时发出“哔-”的提示音。



开始煮饭。

关于配比量

配料及杂粮等的配比量请参照 P.93~94 内容。

煮饭时间的标准

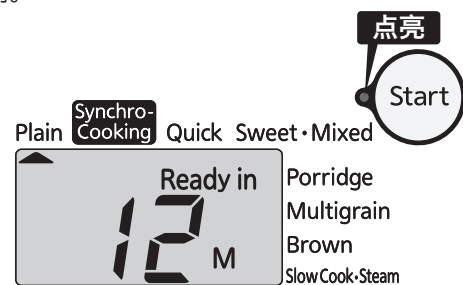
规格	菜单	Plain	Synchro-Cooking	Quick	Sweet·Mixed	Multigrain	Brown
1.0L 型 (5.5 杯)		43~57 分钟	48~58 分钟	23~46 分钟	36~59 分钟	47~58 分钟	67~77 分钟
1.8L 型 (10 杯)		47~62 分钟	57~67 分钟	24~53 分钟	38~63 分钟	51~61 分钟	67~80 分钟

- 上述时间是从立即开始煮饭到焖饭结束的时间。(电压 220 V、室温 23 度、水温 23 度、按标准水位加水)
- 煮饭时间根据煮饭量、米的种类、配料种类及其量、室温、水温、水量、电压、预约时间等情况均有所不同。

5 米饭煮好后

开始焖饭时会显示剩余时间

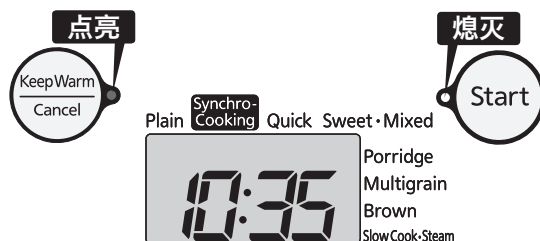
液晶显示屏以1分钟为单位显示焖饭剩余时间。



• 焖饭时间因菜单选择而异。

饭煮好后自动开始保温(煮饭指示灯熄灭)

保温指示灯点亮,发出8次“哔-”的提示音。

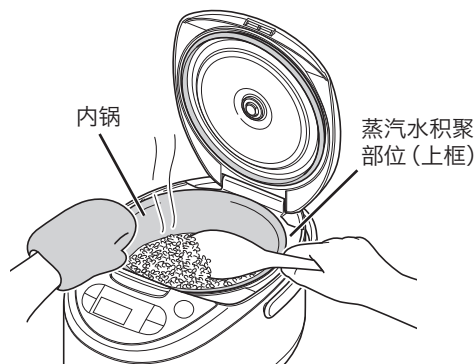


- 因给“Porridge”加入配料等,导致烹调时间不够用时,请在保温指示灯点亮的状态下按下[Hour]键与[Min]键,设定好所需追加的烹调时间后按下[Start]键。以1分钟为单位,可追加3次,每次最长可追加15分钟。
- 要追加加热时,请先搅拌均匀。

6 定时煮饭的预约煮熟方法

1 翻动米饭

米饭煮好之后请务必立刻均匀翻动米饭。
• 搅拌时请戴着隔热手套,防止电饭煲打滑。



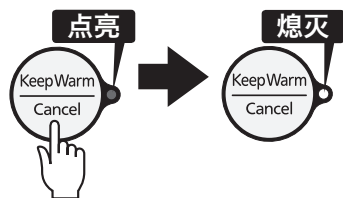
Note

- 饭刚煮好后或保温过程中打开上盖,蒸汽水流到上框或外侧时,请擦拭干净。

电饭煲使用结束后……

1 按下[KeepWarm/Cancel]键取消保温

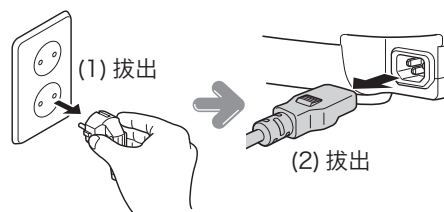
保温指示灯熄灭。



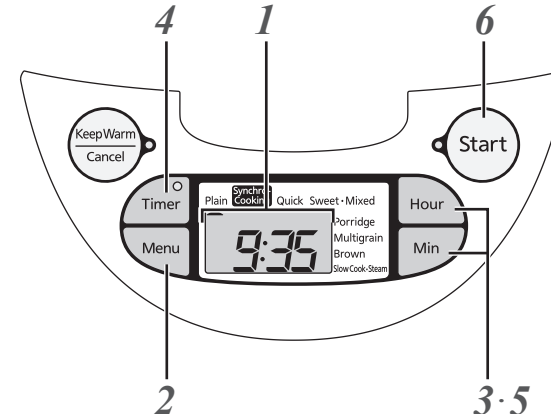
Note

- 如果拔下电源插头时没有取消保温模式,则下次使用电饭煲时,保温指示灯会亮灯,并且您不能煮饭。

2 从插座上拔下电源插头



3 清洁保养(参照 P.110~115)



关于煮饭预约时间(预约1、2)

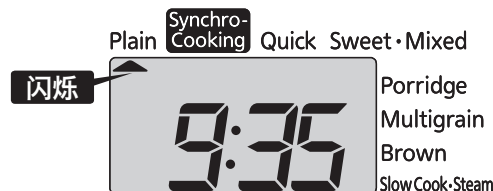
可以按照就餐时间煮好米饭。

- 选择“Timer1”或“Timer2”设定时间,便会按照设定的时间自动煮好饭。
- 可通过“Timer1”和“Timer2”设定2段煮饭时间。比如可以通过“Timer1”设定早餐时间,“Timer2”设定晚餐时间。
- 设定好的时间会被记忆。



- 比如,通过“Timer1”设定的时间为13:30,米饭便在13点30分自动煮好。

1 确认现在时间



- 要调整时间时,请参照 P.122。

2 按[Menu]键,选择煮饭菜单

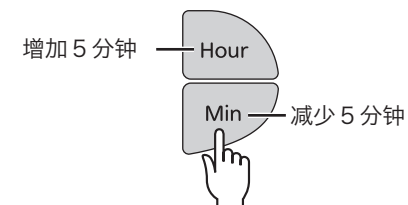
在选择菜单过程中,标记▲一直显示闪烁。



- 若已预先选定菜单,则不必再选择菜单。

3 选择“Porridge”菜单后按[Hour]或[Min]键设定烹调时间

- 每按压1次[Hour]键,时间将增加5分钟,每按压1次[Min]键,时间将减少5分钟。
- 以5分钟为单位能够在40~90分钟之间设定。



- 初始设定为60分钟。请根据喜好调整时间。

4 按下[Timer]键后选择“Timer1”或“Timer2”

每按压一下,“Timer1”与“Timer2”便相互切换。

预约指示灯与“Timer1”或“Timer2”便会显示闪烁。



- 若以前设定了预约时间,则该设定时间将被显示。如果预约时间相同,则无需再次设定时间。

Note

- 下列情况下无法进行煮饭预约。
 - “Synchro-Cooking”、“Quick”、“Sweet·Mixed”、“Slow Cook·Steam”的情况。
 - 未达到下表时间的情况。

菜单	不能预约设定的时间
Plain	1小时10分
Porridge	烹调时间+2分
Multigrain	1小时10分
Brown	1小时30分

- 在液晶显示屏的时钟出现“0:00”闪烁的情况下。
- 当保温指示灯点亮时，请按下 [KeepWarm/Cancel] 键使其熄灭。(点亮状态下无法预约。)
- 按下 [Timer] 键后，若 30 秒内不执行操作便会发出“哔哔”的提示音进行通知。
- 在不能定时煮饭的状态下进行设定时，按下 [Timer] 键或 [Start] 键便会发出“哔哔”的提示音。

5 按下 [Hour] 键或 [Min] 键设定米饭煮好时间

[Hour] 键可进行以每小时为单位进行设定，[Min] 键可以 10 分钟为单位设定。按住按键不放，便可快速变换时间。

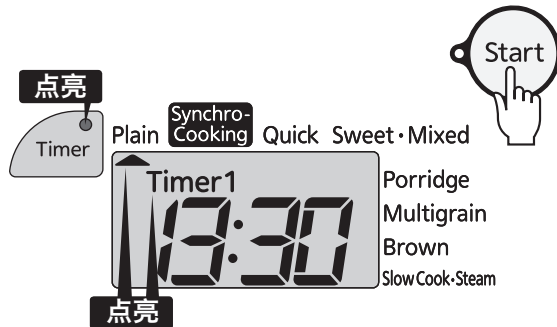


Note

- 请将预约时间设定在 12 小时以内，以免造成食物变质。

6 按 [Start] 键

预约指示灯点亮，预约完成。可选择“Plain”、“Porridge”菜单炊煮免洗米。



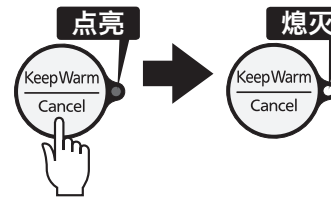
- 预约时间设定错误时，请按下 [Keepwarm/Cancel] 键，从 P.99 步骤 2 开始重新设定。

煮饭结束后将自动切换到保温状态。

■ 中止保温时

按下 [Keepwarm/Cancel] 键

保温指示灯熄灭。



■ 再次保温时

保温指示灯熄灭中按下 [KeepWarm/Cancel] 键

保温指示灯点亮。

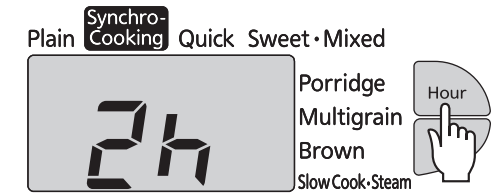


■ 少量米饭保温时

将米饭集中到内锅中央进行保温，并请尽早食用。

■ 关于保温经过时间的显示

按下 [Hour] 键时，保温经过时间在 24 小时 (24h) 内以 1 小时为单位显示。如超过 12 小时，在到达 24 小时会一直显示闪烁。



※ 超过 24 小时后，“24”开始闪烁。

Note

- 请不要进行以下形式的保温，以免造成米饭出现异味、干巴巴、变色、变质或腐蚀内锅等情况。
 - 保温冷饭
 - 添加冷饭
 - 饭勺留在内锅里一起保温
 - 拔掉电源插头保温
 - 12 小时以上的保温
 - 少于最小煮饭量的保温
 - 1.0 L 型 (5.5 杯) : 1 杯
 - 1.8 L 型 (10 杯) : 2 杯
 - 白米 (免洗米) 以外的保温
 - 米饭呈圈状进行的保温。
 - 米饭在电饭煲时关闭保温功能。
- “Porridge” 若长时间持续保温会变成糨糊状，请尽早食用。
- 请不要将调理盘或用调理盘烹调的食品放入内锅保温。
- 在内锅边缘和垫圈类上有饭粒粘着时，请擦拭干净。以免造成米饭干巴巴、变色、异味、粘呼呼等现象。
- 在寒冷地带或高温等恶劣环境下使用时，请尽早食用。

8 再加热的方法

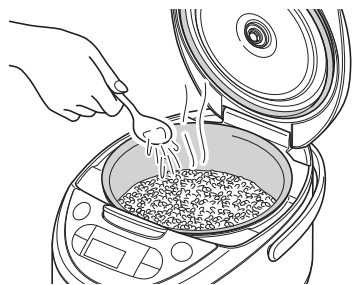
食用之前将保温中的米饭重新加热，便可吃到热腾腾的米饭。

Note

- 米饭超过内锅一半以上时，因米饭量过多可能无法充分加热。
- 如果在以下情况下加热，米饭会变得干巴巴。
 - 米饭刚煮好等还没变凉的情况。
 - 米饭量少于最小煮饭量(1.0L型1杯、1.44型2杯、1.8L型2杯)的情况。
 - 重复加热3次以上的情况。

1 翻动保温中的米饭

2 洒入1~2大匙水后均匀翻动



- 洒水可以防止米饭变干，使热好的饭松软可口。

3 确认保温指示灯的点亮状态



- 若保温指示灯未点亮，则无法再加热。未点亮时请按下 [KeepWarm/Cancel] 键。(参照 P.18)

9 同时烹煮米饭与料理 (“Synchro-Cooking” 菜单)

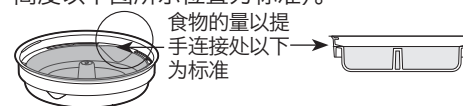
使用调理盘，可同时烹煮附属 COOKBOOK(食谱) 中记载的料理与米饭。不煮米饭时，也可给内锅装入水单独进行料理烹调。料理的烹调方法请参照附属的 COOKBOOK(食谱)。

Note

- 烹调时不要超过附属 COOKBOOK(食谱) 上记载的煮饭量。以免导致煮沸溢出或烹调的料理不够美味。
- 烹调味道强烈的料理时，可能会在调理盘上留下异味。
- 烹调颜色浓重的料理时，汤汁等可能会使调理盘染色。
- 请不要在调理盘内使用菜刀、刀叉等锐利的器具。

关于放入调理盘中的配料的注意事项

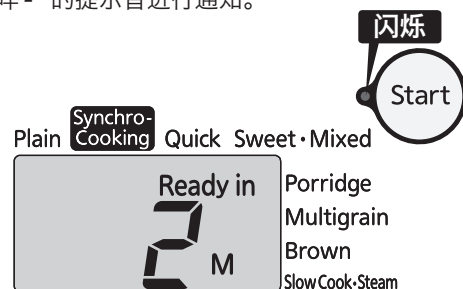
- 请勿摆放过多食物到调理盘中。
- 为使蒸汽能接触到食物，请较浅地均匀摆放或使食物间保持适当空隙(摆放在调理盘中的高度以下图所示位置为标准)。



- 放入的食物不宜含过多水或酱汁等液体(量较多时难以加热)。
 - 加入了牛奶、鲜奶油等而出现分层时，应充分搅拌。
 - 烹调班戟粉等容易膨胀的食物时请注意控制食物的分量(摆放高度标准为调理盘 1/3 深度以下)。鸡蛋也容易膨胀，因此请注意控制分(1.0L型时，2个；1.8L型时，3个以内。(一起放入的配料因鸡蛋大小不同而有所差异，请调整分量))。
 - 对于根菜等难以煮熟的食物，请先切成薄片。
 - 使用调理盘烹调时，只能蒸煮食物。
- ※ 若在遵守上述注意事项后仍然无法充分加热时，请将食物放置到其他容器中，再使用微波炉等重新加热(请勿将内锅和调理盘放到微波炉中加热)。

4 按下 [Start] 键

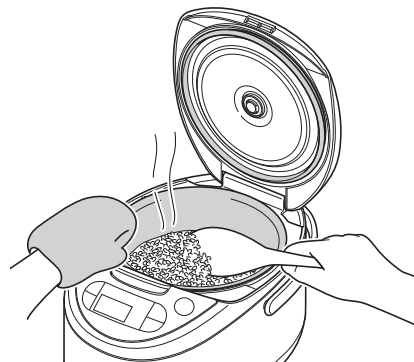
煮饭指示灯闪烁，开始再加热。会显示出剩余时间，加热结束后发出3次“哔-”的提示音进行通知。



- 想停止再加热时按下 [KeepWarm/Cancel] 键。
- 米饭变冷(约55度以下)时不能再加热。发出“哔哔...”的提示音通知。

5 充分翻动已加热好的米饭，使其变得均匀

- 搅拌时请戴着隔热手套，防止电饭煲打滑。



1 将事先预备好的食材放入调理盘

- 若将食材重叠放入调理盘，可能导致煮沸溢出或烹调的料理不够美味。请将食材均匀平铺到调理盘内。

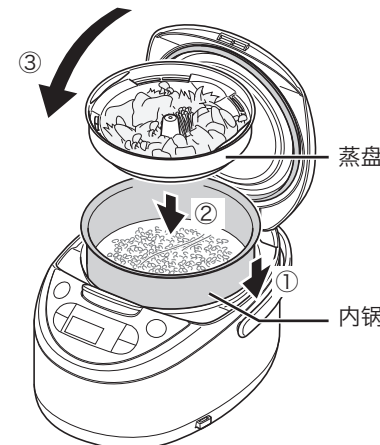
2 煮饭前的准备(参照 P.95)

Note

- 同时烹煮时的煮饭量请参照下表。煮饭时请不要超过规定的最大量或少于最小量。以免导致煮沸溢出或烹调的料理不够美味。

1.0L 型		1.8L 型	
最大量	最小量	最大量	最小量
2 杯	1 杯	4 杯	2 杯

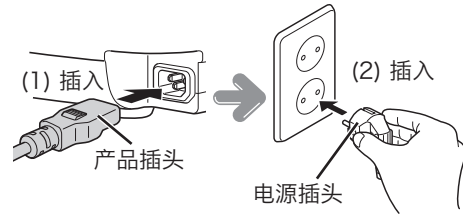
3 将调理盘放入内锅，盖上上盖



Note

- 请务必将调理盘安装在内锅内烹调。
- 安装调理盘时，请注意不要倾斜。

4 连接电源线



Note

- 当保温指示灯点亮时，请按下 [KeepWarm/Cancel] 键使其熄灭。

5 按下 [Menu] 键选择“Synchro-Cooking”菜单

在选择菜单过程中，▲ 标记一直显示闪烁。



同时烹煮时，请务必选择“Synchro-Cooking”菜单。

6 按下 [Start] 键

煮饭指示灯点亮，开始同时烹煮。



Note

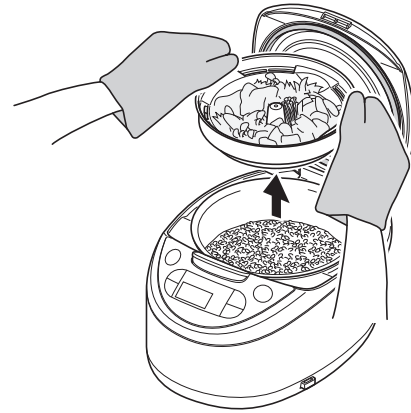
- 烹调过程中请不要打开上盖。以免烹调的料理不够美味。

7 同时烹煮后，会发出8次“哔-”的提示音(煮饭指示灯熄灭)

保温指示灯点亮。



8 取出调理盘，翻动米饭



Note

- 请不要放入调理盘保温。
- 烹煮结束后取出调理盘时，请注意调理盘高温。
- 取出调理盘时不要使其倾斜。以免汤汁溢出造成烫伤。
- 不要将取出的调理盘放回内锅。以免造成食物变质或无法保温。
- 烹调一经加热就会产生大量水分或油分的食材、鸡蛋等在加热过程中膨胀的食材时，汤汁的一部分可能会滴落到米饭上。

不同时煮米饭的烹调

可在内锅中加水进行烹调。请参照“蒸制烹调方法(“Slow Cook·Steam”菜单)”(P.107~109)。

Note

- 加水至白米的刻度线(1.0L: 刻度1, 1.8L: 刻度2), 将调理盘安装到内锅中, 盖上盖子。
- 根据烹调的料理, 将烹调时间设定为20~30分钟。

您可轻松烹调以下料理。
料理的烹调方法请参照附属的COOKBOOK(食谱)。

开始使用接近沸点的高温煮沸后, 将温度降低至约93度再炖煮一段时间。之后将温度降至约88度继续炖煮。逐渐降低温度炖煮, 不仅可让食物更加入味, 而且也无需担心长时间加热将汤汁熬干。

菜单示例

椰子汁炖猪肉, 木瓜炖猪蹄汤



- 附属的COOKBOOK(食谱)中介绍了“椰子汁炖猪肉”和“木瓜炖猪蹄汤”的烹饪方法。

Note

- 烹调附属的COOKBOOK(食谱)上记述的食谱以外的料理时, 可能发生煮沸溢出的现象, 请多加注意。
- 烹调时请充分搅拌, 以免调料沉淀到内锅锅底。

1 预先准备食材

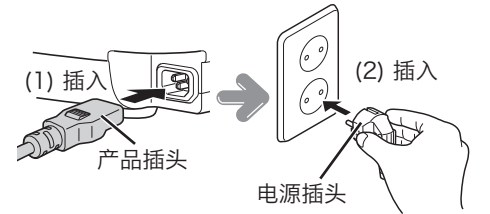
2 将食材放入内锅, 盖上上盖

Note

- 请以内锅内侧的“Plain”刻度线为标准加入食材。(参照下表)当多于规定的最大量时可能无法炖煮或煮沸溢出。另外, 即使少于最小量时有时也有可能溢出, 请多加注意。

“Plain”的刻度线			
1.0 L 型		1.8 L 型	
最大量	最小量	最大量	最小量
5.5 以下	2 以上	8 以下	3 以上

3 连接电源线

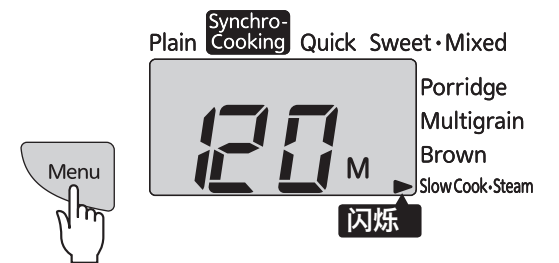


Note

- 当保温指示灯点亮时，请按下 [KeepWarm/Cancel] 键使其熄灭。

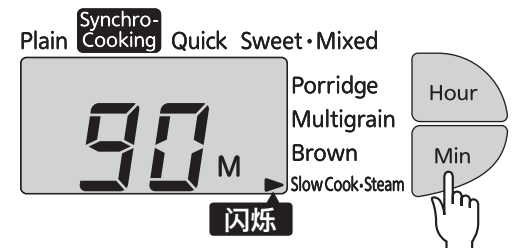
4 按下 [Menu] 键选择“Slow Cook·Steam”菜单

在选择菜单过程中，▲ 标记一直显示闪烁。



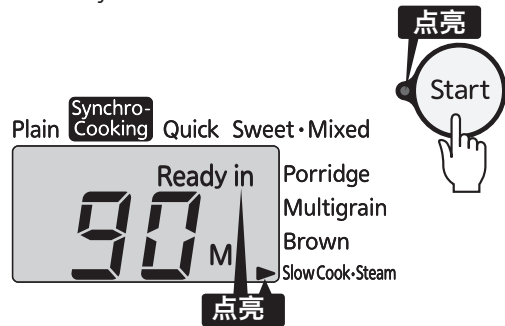
5 按 [Hour] 键或 [Min] 键设定烹调时间

按下 [Hour] 键, 时间将增加 5 分钟, 按下 [Min] 键, 时间将减少 5 分钟。以 5 分钟为单位能够在 5~180 分钟之间设定。



6 按下 [Start] 键

煮饭指示灯点亮，开始烹调。
“Ready in” 指示灯点亮。



Note

- 烹调过程中请不要打开上盖。以免烹调的料理不够美味。

7 蒸制完成后，会发出 8 次“哔-”的提示音 (煮饭指示灯熄灭)

保温指示灯点亮，液晶显示屏显示“0h”。



- 若要继续蒸制时，按下 [Hour] 键与 [Min] 键，设定好蒸制时间后按下 [Start] 键。可追加 3 次，每次最长可追加 30 分钟。

Note

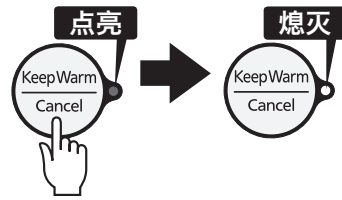
- 当蒸制时间不足，追加时间时不要在烹调之前按下 [KeepWarm/Cancel] 键。以免保温指示灯熄灭而无法继续蒸制。若不慎按下键时，请按照以下步骤处理。

- 取出内锅放置在湿的布上
- 将上盖打开放置 10 分钟左右，让本体与内锅冷却
- 重新将内锅装入本体
- 从 P.105 的步骤 4 开始操作

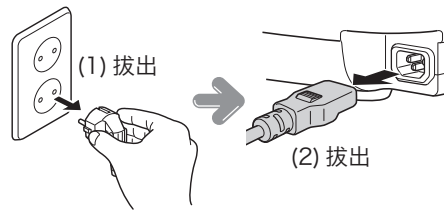
烹调结束后……

1 按下 [KeepWarm/Cancel] 键取消保温

保温指示灯熄灭。



2 从插座上拔下电源插头



3 清除异味 (参照 P.110~115)

Note

- 烹调结束后若不按下 [KeepWarm/Cancel] 键则会继续保温，并以 1 小时为单位显示 1 (1h) 至 6 小时 (6h)。超过 6 小时后，“6”开始闪烁。
- 保温时间请不要超过 6 小时，以免味道变差。

1 给内锅内装入水，安装调理盘

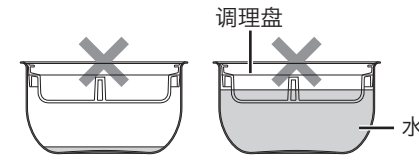
请按照以下标准调节加水量。

- 1.0L 型 (5.5 杯) : 3 1/2 杯 (630mL)
- 1.8L 型 (10 杯) : 4 1/2 杯 (810mL)



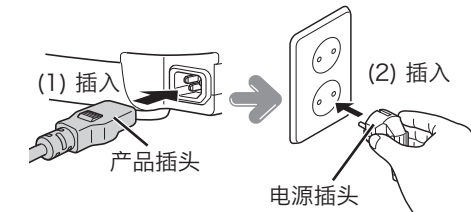
Note

- 请给内锅加入适当的水量。请不要在蒸制过程中干烧，或让调理盘浸入水中。



2 将食材平铺到调理盘上关闭上盖

3 将电源插头插入插座

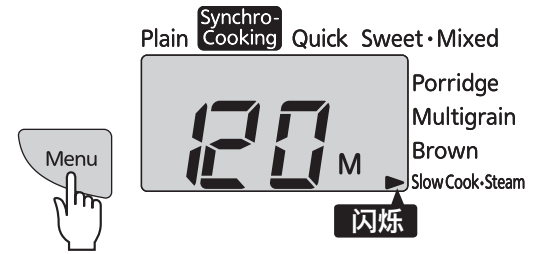


Note

- 当保温指示灯点亮时，请按下 [KeepWarm/Cancel] 键使其熄灭。

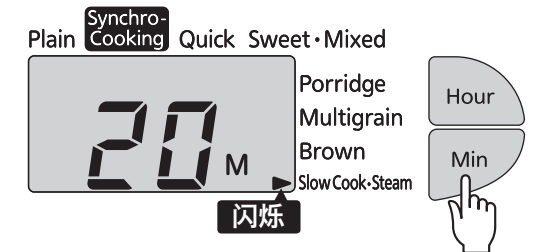
4 按下 [Menu] 键选“Slow Cook · Steam”菜单

在选择菜单过程中 ▲ 标记一直显示闪烁。



5 按 [Hour] 键或 [Min] 键设定蒸制时间

按下 [Hour] 键，时间将增加 5 分钟，按下 [Min] 键，时间将减少 5 分钟。
蒸的时间请设定 5~60 分钟之间。
※ 请勿设定 60 分钟以上。



6 按下 [Start] 键

煮饭指示灯点亮，开始蒸制烹调。
“Ready in” 指示灯点亮。

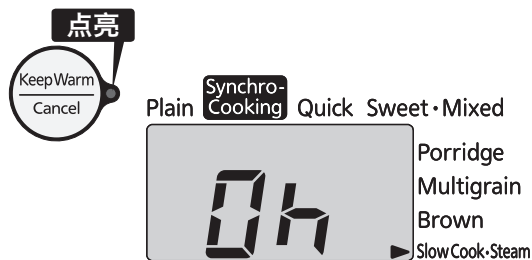


Note

- 烹调过程中请不要打开上盖。以免烹调的料理不够美味。

7 蒸制完成后，会发出 8 次“哔-”的提示音（煮饭指示灯熄灭）

保温指示灯点亮，液晶显示屏显示“0h”。



- 若要继续蒸制时，按下 [Hour] 键与 [Min] 键，设定好蒸制时间后按下 [Start] 键。可追加 3 次，每次最长可追加 30 分钟。

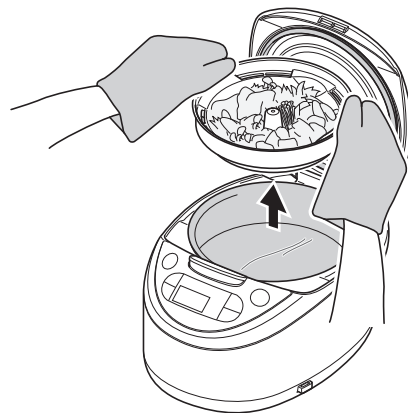
⚠ 注意

- 打开上盖时请注意避免因蒸汽烫伤。

Note

- 蒸制时间不够用时请注意，请务必添加水，以免干烧。
- 当蒸制时间不足，追加时间时不要在烹调之前按下 [KeepWarm/Cancel] 键。以免保温指示灯熄灭而无法继续蒸制。若不慎按下键时，请按照以下步骤处理。
 1. 取出内锅放置在湿的布上
加水量请参照 P.107 的步骤 1。
 2. 将上盖打开放置 10 分钟左右，让本体与内锅冷却
 3. 重新将内锅装入本体
 4. 从 P.107 的步骤 4 开始操作

8 取出调理盘

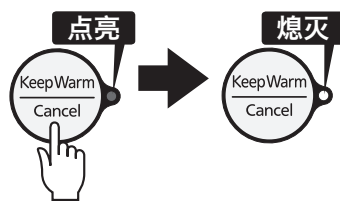


- 蒸制结束后取出调理盘时，请注意调理盘高温。
- 食物蒸好后，请立刻取出。以免因长时间放置，食物浸到水而淡得无味。
- 取出调理盘时，不要使其倾斜。以免汤汁溢出造成烫伤。

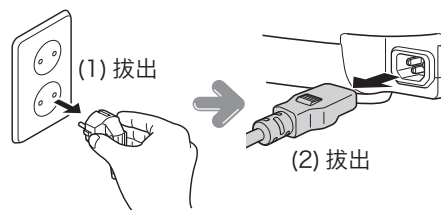
烹调结束后……

1 按下 [KeepWarm/Cancel] 键取消保温

保温指示灯熄灭。



2 从插座上拔下电源插头



3 清洁保养 (参照 P.110~115)

■ 蒸制时间标准表

食材	量	蒸制时间标准	蒸制方法的要点
鸡肉	1 块 (200-300g)	20-30 分钟	划几道口子。
白肉鱼	切块 2-3 块 (150-200g)	20-25 分钟	厚度切在 2cm 以下。 务必请用铝箔纸包裹着蒸制。
虾	6-10 只 (100-200g)	15-20 分钟	带壳蒸制。
胡萝卜	1-2 个 (200-300g)	30-40 分钟	切成一口大小。
土豆	中等大小 2-3 个 (250-300g)	30-40 分钟	切成一口大小。
红薯	中等大小 1 根 (200-300g)	30-40 分钟	切成一口大小。
烧卖 (加热)	8-15 个	20-25 分钟	均匀排列。

- 1.0L 型 (5.5 杯) 的蒸制食材高度请不要超过 3cm，1.8L 型 (10 杯) 的蒸制食材高度请不要超过 4cm。以免碰到上盖内侧，水分进入食物后变得淡而无味。
- 请勿让食材堵塞内盖中间的小孔。
- 上述时间请作为参考。因食材的温度、质量、重量不同会发生变化。
- 蒸制时间不足时，请根据食物的情况追加蒸制时间。
- 追加蒸制时水量会变少。请注意添加水，以免干烧。
- 肉或鱼的蒸制时间过长将会变硬。若短时间内无法蒸熟，请切得薄一点再蒸制。
- 蒸制鱼等食材时，请务必裹上铝箔纸。以免汤汁溢出。

12 清洁保养方法

其他修理需求等请委托经本公司认可的修理技术人员。

请按照 P.110~115 记载的方法进行清洁保养。

所有零部件请通过手洗清洁保养。请勿使用洗碗机。

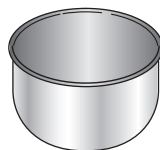
使用结束后，为了下次能够随时清洁方便地使用，请务必在当日将电饭煲清洗干净。此外，请定期进行清洁保养。

每次做完料理后很容易有异味残留，请务必在当日将异味清除干净。（参照 P.115）

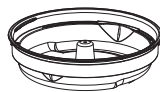
Note

- 请务必拔掉电源插头，并等电饭煲本体、内锅、内盖、调压阀冷却后再进行清洁保养。
- 请使用海绵或布等柔软的清洁用具。
- 使用清洗剂清洁保养时，请使用厨房用合成清洗剂（餐具及烹调器具用）。
- 清洗剂成分的残留有可能导致树脂等材料的老化、变色，因此请充分冲洗干净。

■ 每次使用后应清洁的部位



内锅



料理盘



量杯



饭匙



勺子



调压阀
(参照 P.113~114)

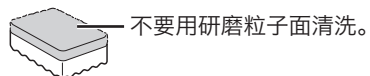


内盖

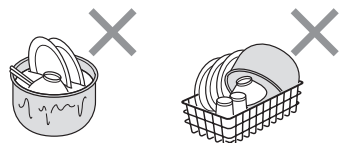
- 1 用清水或温水沾湿海绵清洗
- 2 用干抹布擦拭水分，使其充分干燥

Note

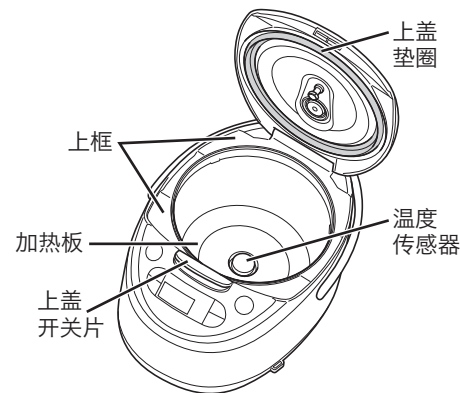
- 请不要用海绵的研磨粒子面清洗内锅。以免造成氟素加工面脱落。



- 请勿将餐具类放入内锅内，将内锅作为洗碗盆一起清洗。此外干燥内锅时，请不要将其覆盖到其他餐具上重叠放置。以免划伤或剥落氟素加工面。



■ 脏污后应立即清洁保养的部位



本体外侧 / 内侧
用拧干水的布擦拭。

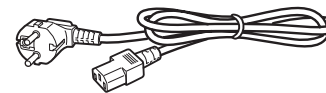
温度传感器
若有焦饭粒、米粒等粘着时清除干净。
若清除困难时，请用市场上销售的磨砂纸（320 号左右）清除，并用拧干的抹布擦拭。

上框、上盖开关片附近、上盖垫圈等
若有饭粒、米粒等粘着时清除干净。

Note

- 请绝对不要让水进入本体内部。
- 请不要用水浸泡或淋湿电源线。以免发生短路、触电、故障。

电源插头、电源线



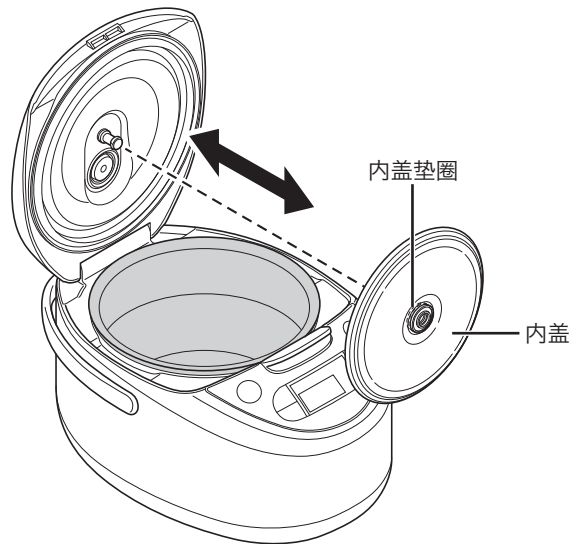
用干布擦拭。

Note

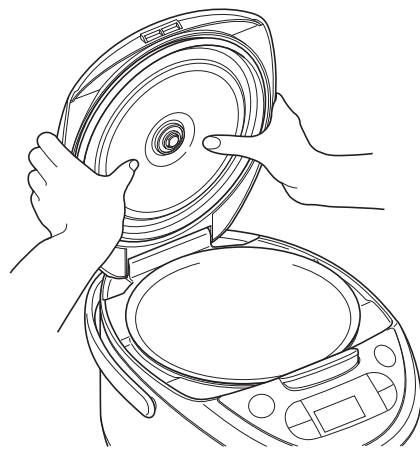
- 请勿拉扯上盖的垫圈。
- 请随时清洗干净内锅及上盖等，以免腐蚀或产生异味。
- 请勿使用稀释剂、去污剂、漂白剂、化学抹布、金属铲、尼龙刷等清洁用具。
- 各部位的清洁保养，务必请拆卸后进行。
- 请不要将调压阀、量杯、饭勺、汤勺浸入热水中。以免造成变形。
- 请不要使用洗碗机或餐具烘干器。以免造成变形。
- 使用清洗剂进行清洁保养时，请勿使用碱性清洗剂。
- 将杂粮混合炊煮后，请务必对上盖及调压阀进行清洁保养。否则可能导致调压阀的蒸汽孔堵塞、盖子无法打开等故障，或无法正常煮饭。

内盖的拆卸与安装

请将内盖向后方拉下拆除。
安装时，请将内盖垫圈与上盖的突起部对准安装。

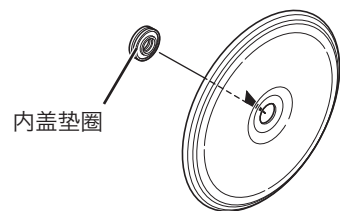


在拆卸及安装内盖时，请勿施加过强的力气，请按住内盖的中央部进行拆卸及安装。
请勿施加过强的力气或强按内盖边部会导致内盖变形。



■ 内盖垫圈的安装

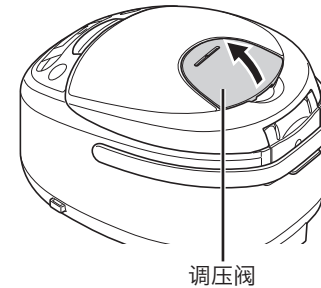
内盖垫圈脱落时，请牢牢嵌入到最底层。



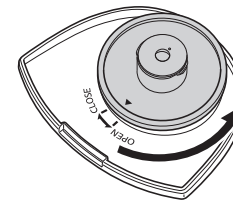
调压阀的拆卸与安装

■ 拆卸方法

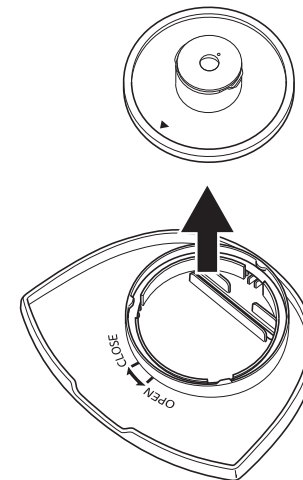
1 将手指插入上盖的凹槽内，向上拉起卸除调压阀



2 将旋转调压阀本体拧松

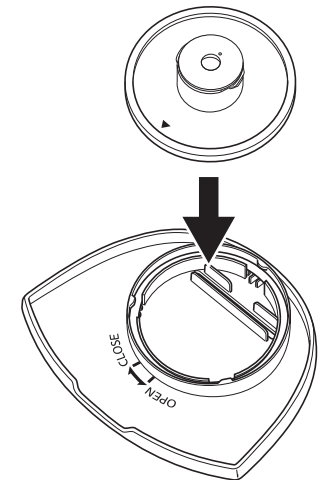


3 向上拉起调压阀本体拆除

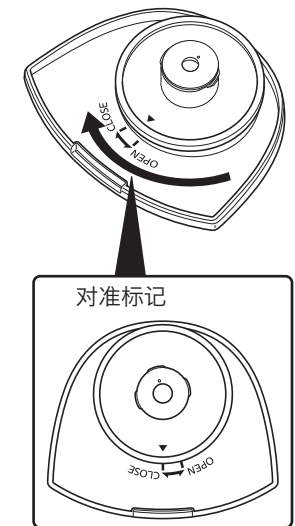


■ 安装方法

1 将调压阀本体盖到帽盖上



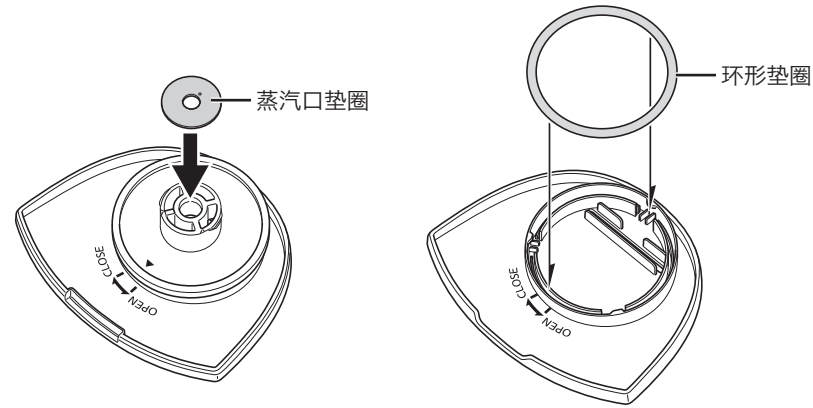
2 旋转调压阀本体拧紧



3 安装调压阀并恢复原状

■ 调压阀用垫圈的安装

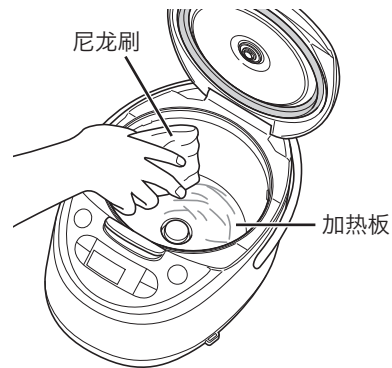
请按照图示将拆除的垫圈切实安装牢固。若未切实安装好则可能造成垫圈脱落、蒸汽泄漏等故障。



加热板脏污的清除方法

使用过程中，有可能出现水珠从盖子等处流出、滴落，在加热板上留下斑点状污垢的现象。虽不会对性能造成影响，但若对这些污垢非常在意，请按照以下方法进行清洁保养。

- 1 用尼龙刷蘸取少量市售的清洁乳，摩擦加热板上的斑点处
- 2 用打湿的厨房纸巾或布擦拭掉污垢。



异味去除方法 (本体及调理盘上残留异味时)

请在感觉有异味或烹调之后，用以下方法进行清洗。

Note

- 清洁保养后，内锅、调理盘和本体会发热，请多加注意。以免造成烫伤。

■ 本体

请勿将调理盘装入内锅。

- 1 内锅内加入7~8分满的水后，在“Plain”菜单下按下[Start]键切换到保温状态后，按下[KeepWarm/Cancel]键

Note

- 若对异味非常在意时，在水中加入柠檬酸(约20g)实施，可彻底的清除异味。有些异味很难被彻底清除。若无法彻底清除时，请向购买本产品的销售店洽询。

- 2 用厨房用合成清洗剂清洗内锅、调压阀之后，请彻底用水清洗
- 3 将本体和各部放置在干燥通风的地方干燥

■ 调理盘

请将调理盘放入热水中浸泡约1小时。

13 觉得米饭煮得不理想时

煮好的饭或电饭煲的运行状态等发生异常时，请检查确认以下几点。

检查事项	量米量或配料量、杂粮的量、水	超过最大煮饭量	使用碱性离子水 (pH9以上) 煮饭	使用矿泉水等硬度高的水煮饭	菜单选择错误	已设定预约煮饭	使用完电饭煲后未取消保温直按 [Start] 键	内锅里侧、温度传感器上附着有焦饭粒或水滴等杂物	内锅变形	未充分翻动	曾长时间停电
发生情况											
煮好的饭	过硬	●	●		●			●	●	●	●
	过软	●		●		●		●	●	●	●
	夹生	●	●				●	●	●		●
	有硬米芯	●	●				●	●	●		●
	形成锅巴饭	●		●		●		●	●		●
煮饭中	蒸汽漏气	●	●					●	●		
	溢出	●	●					●			
	煮饭时间过长	●	●					●	●		●
参照页面	93-95, 123	123	-	-	97	-	98	95, 110-111	-	98	123

检查事项	垫圈类或内锅边缘等处粘着饭粒等杂物	未充分淘米 (免洗米除外)	用热水 (35度以上) 淘米或调整水位	淘米后长时间浸水	淘米后一直放置在筛盘上	上盖没盖紧	与配料、杂粮等混合煮饭调味料未充分混合	混入了很多碎米	饭煮好后又立刻继续煮饭	清洁保养不够彻底
发生情况										
煮好的饭	过硬			●		●	●		●	●
	过软			●	●	●	●	●	●	●
	夹生			●			●		●	
	有硬米芯			●			●		●	●
	形成锅巴饭		●	●	●			●		●
有糠味		●								
煮饭中	蒸汽漏气	●				●				●
	溢出	●	●				●			●
	煮饭时间过长	●								
参照页面	95, 110-111	93, 95	95	-	-	96, 110-114	93	-	-	110-115

发生情况	理由
形成了薄膜	纸糊状的薄膜是淀粉被溶解后干燥所形成，并非有害物质。
米饭粘在内锅上	柔软的米饭或有黏性的米饭比较容易粘在锅上。

检查事项	煮饭量或加水量等错误	内锅里侧、温度传感器上附着有焦饭粒等杂物	未充分翻动	垫圈类或内锅边缘、内盖等处粘着饭粒等杂物	未充分淘米 (免洗米除外)	实施了3次以上再加热	煮饭预约时间设定在12小时以上	持续保温时间超过12小时	内锅里有米饭的情况下取消了保温	曾长时间停电
发生情况										
保温中的米饭	异味	●		●	●		●	●	●	●
	变色		●	●	●			●		
	干巴巴	●	●	●	●			●		
	发黏	●	●	●	●		●	●	●	●
再加热后的米饭变得干巴巴的	●	●				●				
参照页面	93-95, 123	95, 110-115	98	95, 110-111	93, 95	102	100	101	-	123

检查事项	白米、免洗米以外的保温	少于最小煮饭量的保温或再加热	米饭呈圈形状保温	添加冷饭	饭勺放在锅内一起保温	清洁保养不够彻底	刚煮好的热饭又重新加热	烹调之后没有清除异味
发生情况								
保温中的米饭	异味	●	●	●	●	●		●
	变色	●	●	●	●	●		
	干巴巴	●	●	●	●	●		
	发黏	●	●	●	●	●		
再加热后的米饭变得干巴巴的		●					●	
参照页面	101	101	101	101	101	110-115	102	106, 115

14 觉得“Synchro-Cooking”不理想时

使用调理盘进行同时烹煮的食物发生异常时，请确认以下几点。

检查事项		加入了COOKBOOK(食谱)上记载的标准量以上的食材或调料	未将食材均匀平铺在调理盘上,而是重叠放置	煮饭时超过了规定的最大量或少于最小量	“Synchro-Cooking”菜单之外的煮饭	关于放入调理盘的配料,请不要调理注意事项所记载的内容。	中途曾停电
发生情况	过硬	●		●	●	●	●
	过软	●		●	●	●	●
煮好的饭	夹生			●	●	●	●
	有硬米芯			●	●	●	●
	形成锅巴饭	●	●	●	●	●	●
	异味	●	●	●	●	●	
	发黏	●	●	●	●	●	
食物	过硬	●	●	●	●	●	
	过软	●	●	●	●	●	
	加热不充分	●	●	●	●	●	●
	汤汁滴落到米饭上	●	●	●		●	
煮饭中	蒸汽漏气	●	●	●	●	●	
	溢出	●	●	●	●	●	
	煮饭时间过长	●		●	●	●	●
参照页面		103	103	103	104	103	123

15 觉得“Slow Cook”不理想时

若烹调的料理不够美味时，请检查确认以下几点。


检查事项		食材的种类、分量错误	放入了超过最大规定量的食材	放入了少于最少规定量的食材	烹调时间过短	烹调时间过长	垫圈类、内锅边缘等处粘有焦饭粒或米粒等杂物	上盖没盖紧	中途曾停电
发生情况	无法炖煮	●	●		●		●	●	●
	溢出	●	●	●					
食物	熬干	●		●		●			
	参照页面	105			105		95, 110-111	96, 110-114	123

16 认为发生故障时

在委托修理前，请检查以下几点。

故障现象	确认事项	处理方法	参照页面
无法煮饭，烹调。	接头是否正确插入到本体，电源插头是否正确连接到插座 电源插头是否插入插座。	请将电源插头完全插入插座。	96
未按照预约时间煮好饭	是否已正确设定了时间。	请正确设定时间。	122
	请确认“觉得饭煮得不理想时”的“煮饭时间过长”项目，并进行处理。		116
无法设定煮饭预约时间	是否已正确设定了时间	请正确设定时间。	122
	显示屏是否闪烁“0:00”。	请设定时间。	
	是否选择了“Quick”、“Synchro-Cooking”、“Sweet·Mixed”、“Slow Cook·Steam”菜单。	左侧的菜单无法进行预约煮饭。	99
	是否选择了不可预约定时的时间。	请按照规定的有效预约时间设定预约煮饭。	
液晶显示屏有水汽	垫圈类、内锅边缘是否粘有焦饭粒或米粒等杂物。	请清除干净。	95, 110-115
	内锅外侧是否有水。	请用干布擦拭干净。	
无法再加热	按下 [Start] 键，发出“哔哔”的警告音。	米饭是凉的。无法对约 55 度以下的米饭再加热。	100
	保温指示灯是否熄灭。	先按下 [KeepWarm/Cancel] 键，确认保温指示灯点亮后，请再次按下 [Start] 键。	102
煮饭中、焖饭中、再加热中、保温中发出的声音	是否听到“喀哒喀哒”的声音。	是微电脑控制的声音。并非故障。	91
	是否听到“哗叽哗叽”的声音。	是因热量金属收缩时的摩擦声音。并非故障。	
	是否听到水进溅的声音。(仅限煮饭、焖饭中)	并非故障。	91
	是否听到与上述完全不同的声音。	请委托购买本产品的销售店修理。	-
设定饭预约时间时发出“哔哔”的声音	按下 [Timer] 键后，若 30 秒内不进行任何操作便会发出提示音进行通知。请继续进行时间设定。		99
本体内进入了水或米	这是造成故障发生的原因，请委托购买本产品的销售店修理。		-
调整时间时，即使按下 [Hour] 或 [Min] 键也无法设置	煮饭过程中、保温中、预约煮饭设定中与再加热中无法调整时间。		122
在保温中按下 [Hour] 键，保温经过时间开始闪烁	是否已持续保温 12 小时以上。	保温时间超过 12 小时后，保温经过时间开始闪烁通知。	101
	在“Slow Cook·Steam”菜单下是否持续保温了 6 小时以上	保温时间超过 6 小时后，保温经过时间开始闪烁通知。	106
拔下电源插头后时间、预约时间、保温经过时间等记忆时间消失	电源插头插入时，液晶显示屏上是否有“0:00”闪烁。	锂电池已用完。请委托购买本产品的销售店修理。	91
按下按键后没有反应	电源插头是否插入插座中。	请将电源插头切实插入插座。	96
	保温指示灯是否点亮。	请按下 [KeepWarm/Cancel] 键取消保温之后再行操作。	96
上盖无法盖上、或煮饭过程中上盖打开	上框、内盖垫圈、上盖开关片周围是否粘附饭粒、米粒等杂物。	请清除干净。	95, 111-114
产生塑胶等异味	刚开始使用时有时会产生塑胶等异味，之后会慢慢消失。		-
塑料部位有线状或波纹状现象	这是塑胶成型时产生的痕迹，并不妨碍产品使用品质。		-
同时烹煮食物时内盖附着食物	烹调以鸡蛋为食材的料理时，加热后发生膨胀的食材有时会附着在内盖上。以免发生食物附着在内盖上，请酌量减少食材。		103

液晶显示屏上出现下列显示内容时

故障现象	处理方法	参照页面
显示以下画面，并持续响起“哔——”的声音或“哔哔哔哔哔哔……”的声音 	如果还是没有反应，表明本体有异常。请在拔下电源插头后，委托购买本产品的销售店进行修理。	-

关于塑胶零部件

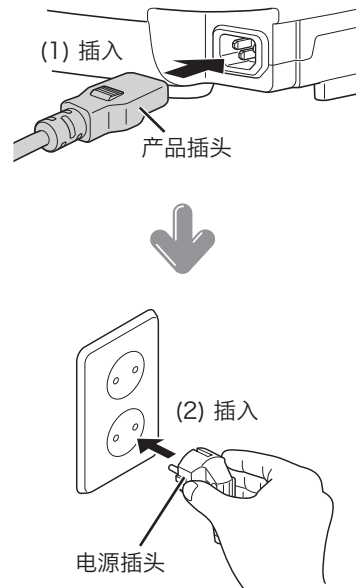
受热气或蒸汽喷射的塑胶零部件，并非因使用原因也可能发生损坏。请向购买本产品的销售店洽询。

时间的调整方法

以 24 小时为单位显示时间。
煮饭过程中、保温中、预约煮饭设定中与再加热中无法调整时间。

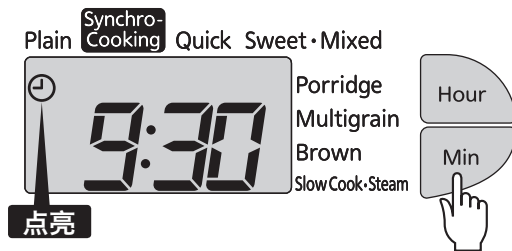
■ 例如：将“上午 9:30”调为“上午 9:35”时

1 连接电源线



2 进入时间设置模式

按下 [Hour] 或 [Min] 键 \odot 点亮。



3 调整时间

“小时”用 [Hour] 键、“分钟”用 [Min] 键进行设定。持续按键则会快进。



4 调整好时间后按下 [Menu] 键

完成调整时间。
熄灭 \odot ，“:”显示闪烁。



• 调整时间过程中想要取消时，按下 [KeepWarm/Cancel] 键。

产品规格

容量	1.0L 型 (5.5 杯)	1.8L 型 (10 杯)	
电源	220 V 50/60 Hz		
额定电力 (W)	641	918	
煮饭容量 (L)	Plain	0.18~1.0 (1~5.5 杯)	
	Synchro-Cooking	0.18~0.36 (1~2 杯)	
	Quick	0.18~1.0 (1~5.5 杯)	
	Sweet	0.18~0.54 (1~3 杯)	
	Mixed	0.18~0.54 (1~3 杯)	
	Porridge	hard	0.09~0.18 (0.5~1 杯)
		soft	0.09 (0.5 杯)
Multigrain	0.18~0.72 (1~4 杯)	0.36~1.44 (2~8 杯)	
Brown	0.18~0.63 (1~3.5 杯)	0.36~1.08 (2~6 杯)	
外形尺寸 (cm)	宽	25.6	28.2
	深度	34.6	37.0
	高度	20.8	24.3
本体重量 (kg)	2.9	3.8	

Note

- 1 杯=约 150g。

停电后

若万一发生停电，再次通电后仍然能够正常工作。

停电时的状态	通电后的运转
预约煮饭设定中	设定时间仍然有效。(若停电时间过长，已超过设定的时间时，通电后立即开始煮饭。)
煮饭(再加热)过程中	继续煮饭(再加热)。 煮好的饭可能不够理想。
保温中	继续保温。

消耗品和单卖品的购买方法

垫圈类是消耗品。因使用方法而异，但随着使用均会逐渐老化。当脏污、异味、破损程度比较严重时，请向购买本产品的销售店洽询。

内锅涂覆的氟有可能伴随使用逐渐被消耗、脱落。(参照 P.89)



TIGER CORPORATION

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