ZOJIRUSHI

VNM

MICOM RICE COOKER & WARMER

OPERATING INSTRUCTIONS

NL-GAQ10V / NL-GAQ18V

- Thank you for purchasing this product.
- Always follow basic safety precautions when using electrical appliances.
  Read all instructions carefully.
  Please keep these operating instructions at hand for easy reference.

INDEX

IMPORTANT SAFEGUARDS 2
  IMPORTANT 3
PART NAMES AND FUNCTIONS 4
  ABOUT THE INNER COOKING PAN 5
TIPS FOR DELICIOUS RICE 6
HOW TO SET THE CLOCK 7
SOUND SIGNALS AND HOW TO CHANGE THEM 7
COOKING RICE
  BASIC COOKING STEPS 8
TIPS FOR COOKING VARIOUS RICE MENUS 10
  ESTIMATED COOKING TIME 11
KEEPING RICE WARM
  REGULAR KEEP WARM AND EXTENDED KEEP WARM 12
REHEATING RICE 14
USING THE TIMER TO COOK RICE
  USING THE TIMER 15
HOW TO USE THE STEAM FUNCTION 16
HOW TO USE THE SLOW COOK SETTING 18
RECIPES
  MIXED BROWN RICE 19
  CHICKEN OKOWA (SWEET RICE) 19
  CONGEE WITH CHICKEN 20
  CHICKEN AND SHIITAKE MUSHROOM SOUP 20
CLEANING AND MAINTENANCE 21
REPLACEMENT PARTS 23
TROUBLESHOOTING GUIDE 24
ERROR DISPLAYS AND THEIR MEANINGS 27
IF THE FOLLOWING OCCUR 27
SPECIFICATIONS 28

ZOJIRUSHI CORPORATION

ⓒⒷⒶ

IMPORTANT SAFEGUARDS Be sure to follow these instructions.

These WARNINGS and CAUTIONS are intended to prevent property damage or personal injury to you and others.

■ **The degree of danger or damage by the misuse of this product is indicated as follows**

⚠ **WARNINGS** Indicates risk of serious injury or death.	⚠ **CAUTIONS** Indicates risk of injury, household or property damage if mishandled.

■ **Prohibited or required actions are indicated as follows**

⃠ Indicates a prohibited operation.	❗ Indicates a requirement or instruction that must be followed.

⚠ WARNINGS

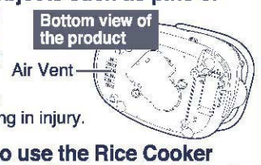
Do not modify the Rice Cooker. Only a repair technician may disassemble or repair this unit.
Attempting to do so may cause fire, electric shock or injury. Make any repair inquiries to the store you purchased the Rice Cooker.

Do not plug or unplug the Power Cord if your hands are wet.
Doing so may cause electric shock or injury.

Do not immerse the Rice Cooker in water or splash it with water. Do not pour water directly into the Rice Cooker.
Doing so may cause short circuit or electric shock.

Do not allow liquid to come in contact with the Plug Receptacle, Power Plug, Power Cord or Appliance Plug.
Doing so may cause short circuit or electric shock.

Do not put any metal objects such as pins or wires into the Air Vent or crevices located at the bottom of the Rice Cooker.
Doing so may cause electric shock or malfunction, resulting in injury.



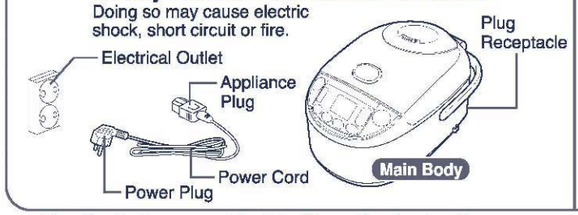
Do not allow children to use the Rice Cooker unsupervised. Keep it out of the reach of infants.
Children are at risk of burns, electric shock or injury.

Do not open the Outer Lid or move the Rice Cooker during cooking.
Doing so may cause burns.

This Rice Cooker is designed for cooking rice, keeping rice warm, steaming, and slow cooking only. Do not use it for anything other than its intended purposes. Always follow the Operating Instructions and recipes and never cook the following:
- Foods packaged in plastic bags.
- Foods wrapped in plastic wrap, etc.

Doing so may clog the steam exhaust route.

Do not use the Rice Cooker if the Power Plug or Power Cord is damaged or if the Power Plug is loosely inserted into the electrical outlet.
Doing so may cause electric shock, short circuit or fire.



Do not place your hands or face near the Steam Vent.
Doing so may cause burns or scalding. Take special precautions with children and infants.

Do not damage the Power Cord. Do not bend, pull, twist, bundle or attempt to modify the Power Cord. Do not place it on or near high temperature surfaces or appliances, under heavy items or between objects.
A damaged Power Cord can cause fire or electric shock.

Do not use a power source other than 220V AC.
Use of any other power supply voltage may cause fire or electric shock.

Do not allow the Power Plug to come into contact with steam.
Allowing the Power Plug to come into contact with steam after inserting it into the electrical outlet may cause short circuit or fire. When using on a slide-out table or shelf, place the Rice Cooker in a position where the Power Plug does not come into contact with steam.

Insert the Power Plug completely and securely into the electrical outlet.
A loosely inserted Power Plug may cause electric shock, short circuit, smoke or fire.

Use only an electrical outlet rated at 10 amperes minimum, and do not plug other devices into the same outlet.
Plugging other devices into the same outlet may cause the electrical outlet to overheat, resulting in fire.

If the blades or surface of the Power Plug become soiled, wipe them clean.
A dirty Power Plug may cause fire.

Stop using immediately if you notice any of the following symptoms indicating a malfunction or breakdown.
Continued use of the Rice Cooker may cause smoke, fire, electric shock or injury.
- The Power Plug, Power Cord or Appliance Plug has become very hot.
- The Power Cord is damaged or the electricity turns on and off when touched.
- The body of the Rice Cooker is deformed or unusually hot.
- Smoke is produced from the Rice Cooker or there is a burning smell.
- Some part of the Rice Cooker is cracked, loose or unstable. etc.

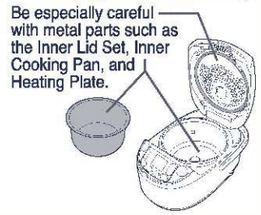
If any of the above occurs, unplug the Rice Cooker immediately and contact the store where you purchased it.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

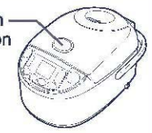
● The illustrations used in this Operating Instructions may vary from the actual product you have purchased.

⚠ CAUTIONS

Do not touch hot surfaces during or immediately after use.
Be careful of steam when opening the Outer Lid. Be careful not to touch the Inner Cooking Pan when loosening rice.
Touching hot surfaces may cause burns.



Do not touch the Open Button when moving the Rice Cooker.
Doing so may cause the Outer Lid to open, resulting in injury or burns.



Do not use the Rice Cooker where it may come into contact with water or near heat sources.
Doing so may cause electric shock, short circuit, or can damage the Rice Cooker.

Do not use cookware other than the provided Inner Cooking Pan or Steaming Basket.
Doing so may cause the Inner Cooking Pan or Steaming Basket to overheat or the Rice Cooker to malfunction.

Do not use the Rice Cooker near walls or furniture. Allow enough room for steam to escape if using beneath shelving.
Failing to allow enough room may cause breakdown. Steam or heat may also damage, discolor or deform walls, furniture or shelving.

Unplug the Power Plug from the outlet when the Rice Cooker is not in use.
Leaving the Power Plug connected to an outlet may cause the insulation to become damaged, resulting in burns, injury, electric shock, short circuit or fire.

Do not place or use the Rice Cooker on unstable surfaces or on surfaces that are vulnerable to heat.
Doing so may cause fire.

Do not use the Rice Cooker on a slide-out table or shelf with insufficient load capacity.
Doing so may damage the slide-out table or shelf, causing the Rice Cooker to fall, resulting in injury or burns.
The slide-out table or shelf should have a load capacity of at least 15 kg for the 1.0 L model and 20 kg for the 1.8 L model.

Do not use the Rice Cooker on a surface where the Air Vent located at the bottom of the Rice Cooker can become blocked or covered (such as on paper, cloth, carpet, plastic bag or aluminum sheet).
Doing so may cause breakdown or malfunction.

Do not use other Power Cords than the one provided.
Do not use the Power Cord for other appliances.
Doing so may cause malfunction or fire.

Please allow the Rice Cooker to cool down before cleaning.
Hot parts such as the Inner Lid, Inner Cooking Pan and heating element may cause burns.

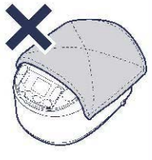
Always unplug the Rice Cooker by holding the Power Plug, not by pulling the Power Cord.
Pulling the Power Cord to unplug the Rice Cooker may cause electric shock, short circuit or fire.

Insert the Appliance Plug into the Main Body securely.
Otherwise it may cause electric shock, short circuit, smoke or fire.

If the Power Plug, Power Cord or Appliance Plug is damaged, it must be replaced by an appropriate cord or assembly made available by the manufacturer or its service agent.

IMPORTANT

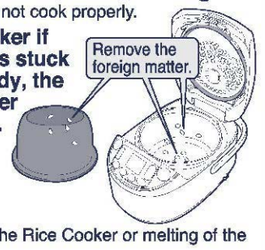
When you are finished, be sure to press the CANCEL button.
Removing the Inner Cooking Pan only will not turn off the power.



Do not cover the Main Body, especially the Steam Vent, with a cloth or other object.
Doing so may cause breakdown.

Do not damage, drop or deform the Inner Cooking Pan.
A damaged Inner Cooking Pan may not cook properly.

Do not operate the Rice Cooker if rice or other foreign matter is stuck on the inside of the Main Body, the Inner Cooking Pan, the Center Sensor, or the Heating Plate.
Doing so may burn or otherwise discolor the rice.



Do not cook when the Inner Cooking Pan is empty.
Doing so may cause breakdown of the Rice Cooker or melting of the Steaming Basket.

Do not splash the Rice Cooker with water or place it on top of something wet.
Doing so may cause electric shock or breakdown.

Do not use the Rice Cooker in direct sunlight.
Doing so may cause discoloration of the Rice Cooker.

Do not use the Rice Cooker where its steam may come into contact with other electrical appliances.
The steam may cause fire, malfunction, discoloration or deformation of other electrical appliances.

Always hold the Rice Cooker by the Handle when carrying it. Do not tilt the Main Body.
Doing so may cause the contents to spill.

Clean the Rice Cooker and the surrounding area before using it.
This Rice Cooker is equipped with an Air Vent to improve function and performance, but if dust or insects enter the Air Vent, the Rice Cooker may malfunction. If the Rice Cooker malfunctions due to insects, etc. entering the Air Vent, there will be a charge for repairs.

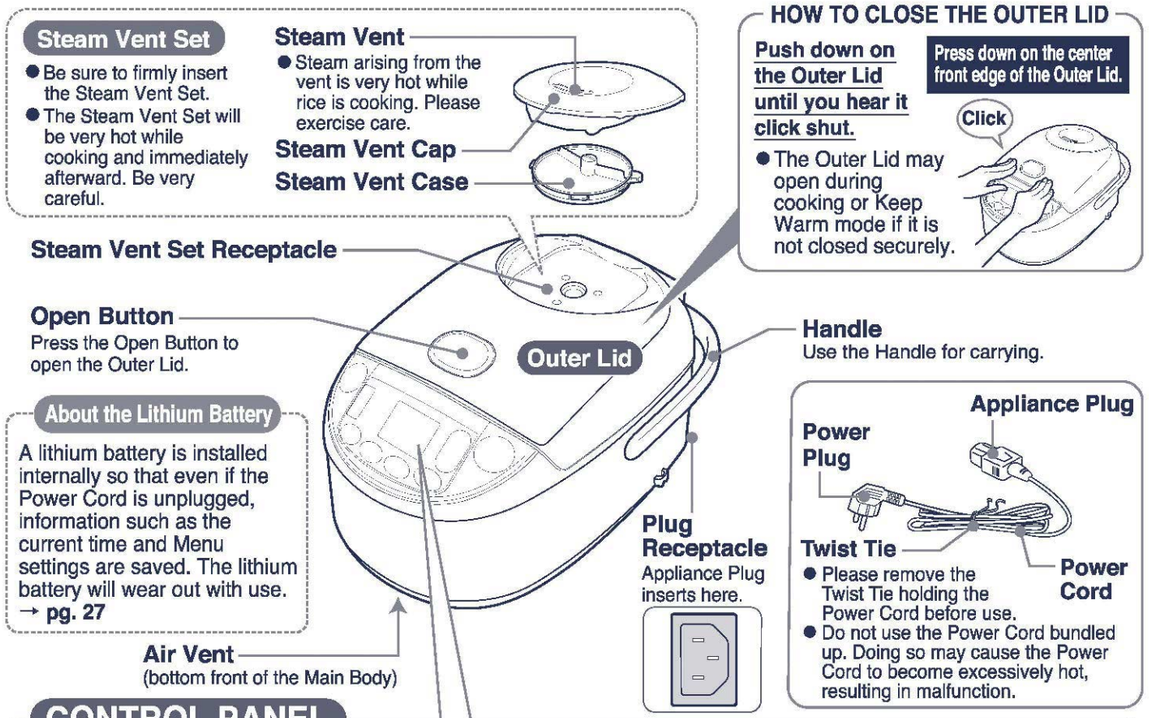
Do not use the Rice Cooker on top of an induction heating cooker. Doing so may cause breakdown.

This appliance is intended for household use and similar applications listed below.
- Staff (employee) kitchen area in shops, offices and other working environments.

*This appliance is not intended for use by many unspecified people for a long period of time.

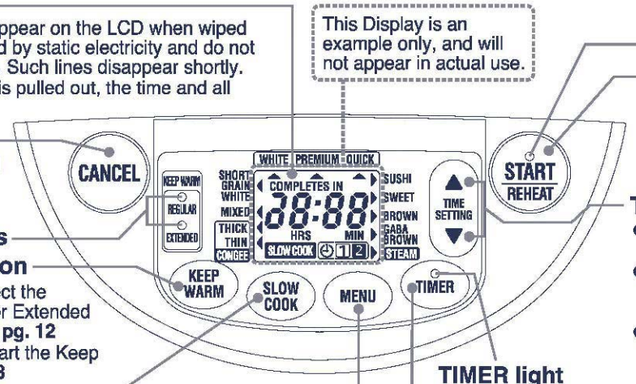
This appliance must not be used in the following areas.
- Farmhouses.
- By clients in hotels, motels and other residential type environments.
- Bed and breakfast type environments.

PART NAMES AND FUNCTIONS



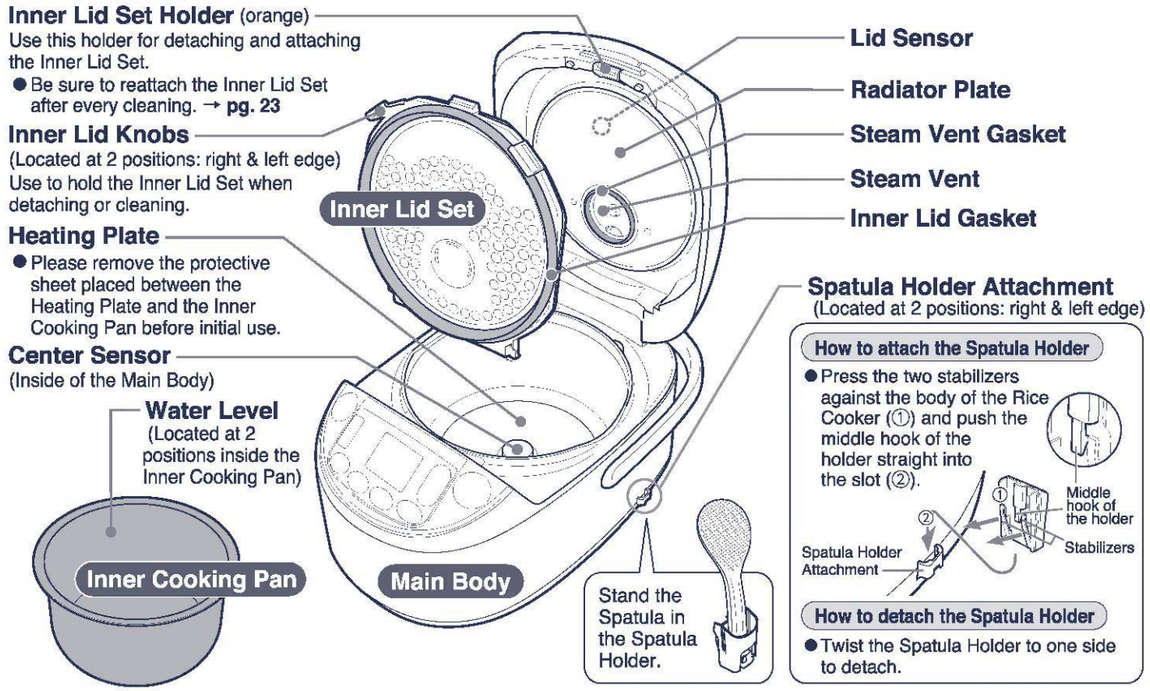
CONTROL PANEL

● Press buttons down firmly.
● The raised dot and dash (●, —) in the center of the START/REHEAT and CANCEL buttons and the Sound Signals are provided for individuals with visual impairment.



ACCESSORIES

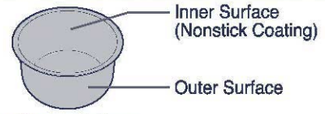




ABOUT THE INNER COOKING PAN

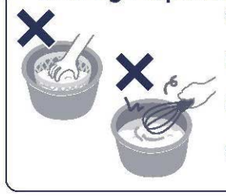
In order to use the Inner Cooking Pan for many years to come, please obey the following.

Inner Surface (Nonstick Coating)



The Nonstick Coating can peel off if damaged.
Please take special care to prevent damage and follow these precautions.

<During Preparation>



- **Remove foreign matter (such as stones) from the rice before cleaning.**
- **Do not use utensils such as whisks to clean the rice.**
- **Do not place a metal strainer in the Inner Cooking Pan when cleaning rice.**
- **Use the Inner Cooking Pan only for this Rice Cooker.**

<When Cooking Completes>



- **Do not pour vinegar into the Inner Cooking Pan (when making sushi rice).**
- **Do not use a metal ladle (when serving congee, slow cooked food, etc.).**
- **Do not hit with the Spatula or other utensils (when serving, etc.).**

<When Cleaning> → pg. 21

- **Do not place utensils or dishes inside the Inner Cooking Pan.**
- **Do not place in a dishwasher or dish dryer.**
- **Clean the Inner Cooking Pan immediately after using any seasonings.**
- **Only use soft cleaning implements such as a sponge when cleaning.**



- **Do not use such items as thinner, abrasive cleaners, bleach, scrubbing brushes (nylon, metal, etc.), melamine sponges or sponges with a nylon surface.**



The Nonstick Coating may wear out with use.

- The Nonstick Coating may eventually discolor or peel off. This will not affect the cooking / Keep Warm performances or its sanitary properties, and is harmless to your health.
- If concerned with the peeling of the Nonstick Coating or if the Inner Cooking Pan deforms, please replace it by purchasing a new one. → pg. 23

Outer Surface

- **Heat may cause some discoloration, but this does not affect the cooking results.**
- **The outer surface touches important sensitive sensors. Be careful not to allow it to get dirty or damaged.**
- **Note that firmly pushing the bottom surface of the Inner Cooking Pan against a sink, table, or similar items may damage or discolor such items.**

TIPS FOR DELICIOUS RICE

TIPS FOR COOKING DELICIOUS RICE

● Measure rice accurately

Be sure to use the Measuring Cup provided, as other measuring cups may differ.
Level the rice off at the top of the cup to maintain accuracy.

● Clean rice quickly

Prepare a bowl to pool water

① **Rinse rice** ····· First, pour plenty of water into the Inner Cooking Pan from the bowl and stir the rice loosely by hand 2 or 3 times (for 10 seconds or less). Drain the water immediately afterwards. Repeat twice.

② **Wash rice** ····· Wash by stirring the rice by hand 30 times, pour plenty of water from the bowl and stir the rice loosely again. Drain the water immediately afterwards. Repeat this washing process 2-4 times.

③ **Rinse rice** ····· Lastly, pour plenty of water from the bowl and rinse the rice. Repeat twice.

(Complete steps ①–③ within 10 minutes.)



Warning! Do not clean the rice or adjust the amount of water using hot water (35°C or above). Doing so will cause the rice to be cooked improperly.

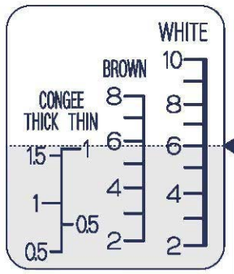
● Adjust the amount of water accordingly

Be sure to adjust the amount of water on a flat surface. The water scale level is a guideline. Adjust the amount of water according to preference, rice type, and crop age.

Type of Rice	Softer rice	New crop	Old crop · Harder rice
Water Adjustment	Normal scale level	Reduce water slightly from the normal level	Add a little water to the normal level

- If you add too much water, it may boil over through the Steam Vent.

When Cooking 6 Cups of White Rice



● Do not use strongly alkalized ionic water

Do not use alkalized ionic water that is over pH 9. Rice cooked with strongly alkalized ionic water may appear yellow or become too glutinous.

● Stir and loosen rice immediately after cooking has completed

Doing so releases excess moisture, resulting in rice that is perfectly cooked with a fluffy texture. Loosen the rice within 10 minutes after cooking completes. Not loosening the rice may cause it to clump, become too glutinous or burn.

TIPS FOR USING THE KEEP WARM MODE

● When keeping rice in the Inner Cooking Pan for later consumption, use the Keep Warm mode.

- If rice is left in the Inner Cooking Pan even though the Appliance Plug has been disconnected from the Main Body, the Power Plug has been disconnected from the electrical outlet, or Keep Warm mode has been cancelled, the rice may develop a foul odor or condensed moisture may fall on the rice, making it sticky.

● To prevent the rice from becoming dry, wet, developing an odor or turning yellow, do not use the Keep Warm mode for the following.

- Keeping a small amount of rice warm for a long period.
- Keeping rice warm for more than 12 hours.
- Adding additional rice while keeping rice warm.
- Reheating cold rice.
- Keeping congee warm.
- Keeping rice warm when it contains additional ingredients and seasonings (mixed rice, sweet rice, etc.).
- Keeping foods other than rice warm such as croquettes, miso soup, or steamed foods.
- Keeping rice warm with the Spatula left inside the Rice Cooker.
- Keeping SLOW COOK food warm.

● When keeping a small amount of rice warm, gather the rice toward the center of the Inner Cooking Pan.

- As the amount of rice kept warm decreases, the rice may dry or become wet. To minimize this, gather the rice toward the center of the Inner Cooking Pan while keeping warm.



HOW TO SET THE CLOCK

If the clock is inaccurate, set the correct time as shown below.
- The clock is displayed in 24-hour (military) time.

e.g. If the current time is 15:01 but displays 14:56.

1 Set the Inner Cooking Pan and plug in the Power Cord. → See step 4 under "BASIC COOKING STEPS" on pg. 8

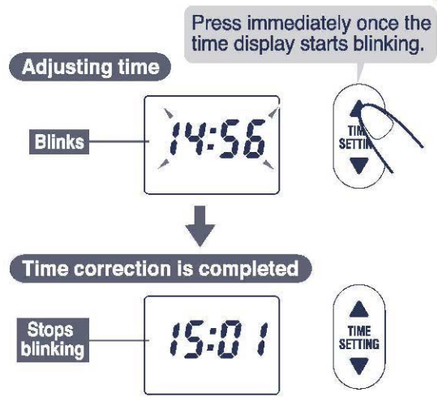
2 Press the ▲ or ▼ button.

3 Once the time display starts blinking, immediately adjust the clock to the current time.

▲ : Each press advances the time in 1-minute increments.
▼ : Each press reverses the time in 1-minute increments.
- Press and hold either button to quickly adjust in 10-minute increments.

4 The time display will stop blinking after 3 seconds, indicating the Time Setting is completed.

If the time display still does not show the current time, repeat Step **2** to readjust the time.



- Although the clock is set before shipment from the factory, certain conditions such as room temperature may cause it to display an inaccurate time.
- If the clock is inaccurate, cooking will not be completed at the time you set for the Timer.
- The clock cannot be changed during Cooking, Reheating, Regular Keep Warm, Extended Keep Warm, or Timer Cooking.

SOUND SIGNALS AND HOW TO CHANGE THEM

This product is equipped with a Sound Signal function, which will inform you when the Rice Cooker begins cooking, when the Timer is set, or when cooking has completed.
You can choose the sound type from Melody, Beep or Silent.

Types of Sound Signals You can choose the Sound Signals from the following

Types of Sound Signals and their meanings / Indication	Melody Default setting at the time of shipment from the factory.	Beep Choose this setting to change from a Melody.	Silent Choose this setting to disable the Sound Signal.
Cooking has begun	"Twinkle, Twinkle, Little Star"	a beep	
Timer is set	"Twinkle, Twinkle, Little Star"	a beep	
Cooking / Reheating has completed	"Amaryllis"	beeps 5 times	no sound

How to Change the Sound Signal

1 Set the Inner Cooking Pan and plug in the Power Cord.
→ See step 4 under "BASIC COOKING STEPS" on pg. 8

2 Hold the TIMER button for more than 3 seconds.

Each time the TIMER button is held for more than 3 seconds, the Sound Signal will change.

① **Melody** It will play "Amaryllis" when the sound setting is completed.
→ ② **Beep** It will beep 3 times when the sound setting is completed.
→ ③ **Silent** It will beep 1 time when the sound setting is completed.

3 The setting is completed when the desired Sound Signal is heard.
- The selected Sound Signal is stored even if the Power Plug or Appliance Plug is unplugged.

- You cannot change the Melody Signal for the initiation of Reheating.
- You cannot change the Sound Signal during Cooking, Reheating, Regular Keep Warm, Extended Keep Warm or Timer Cooking.
- If you find it difficult to change/select the Sound Signal, please start over from Step **1**.
- Regardless of the setting, the buzzer indicating an error will sound.

COOKING RICE — BASIC COOKING STEPS

Wash the Inner Cooking Pan, Inner Lid Set, Steam Vent Set, Spatula, Spatula Holder, Measuring Cup, and Steaming Basket before initial use. → pg. 21-pg. 23

1 Measure the rice with the provided Measuring Cup.

Overfill the Measuring Cup with rice, then level off.



2 Clean the rice and adjust the amount of water.

① Clean the rice. → **See "TIPS FOR COOKING DELICIOUS RICE" on pg. 6**
② On a flat surface, pour water over the rice in the Inner Cooking Pan, filling to the water measure line that matches the number of cups of rice you are cooking and the Menu setting. → **pg. 10**
③ For an accurate measurement, level the surface of the rice.

- **The rice may be cooked immediately after cleaning rice, as soaking is not required. Soaking the rice will soften the texture of the rice.**
- **The water level serves as a standard guideline and the amount of water should be adjusted according to preference. (Adjust 1-2 mm above or below the indicated water level.)**

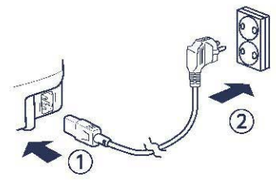
3 Place the Inner Cooking Pan into the Main Body, and attach the Inner Lid Set and Steam Vent Set. Close the Outer Lid.

Be sure to wipe moisture and foreign matter off the outer surface of the Inner Cooking Pan, the inside of the Main Body, the Inner Lid Set, and the Steam Vent Set.

- **Make sure that the Inner Cooking Pan is inserted all the way in.**
- **Close the Outer Lid slowly and firmly until you hear a clicking sound.**

4 Insert plugs.

① Insert the Appliance Plug into the Main Body securely.
② Insert the Power Plug into an electrical outlet.



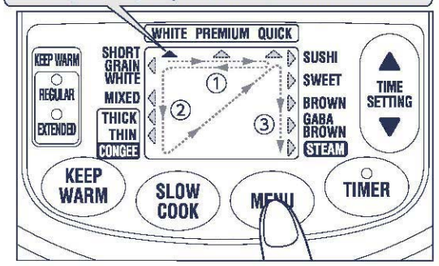
5 Select the desired Menu setting by pressing the MENU button.

- The Menu setting at the time of shipment from the factory is **WHITE**.

Each time you press the button, the illuminated display item will switch between those shown with "▲", "◀", and "▶" in the order of ①, ②, ③.

- **Press and hold the button to quickly cycle through the selections. It will stop when it reaches WHITE menu setting.**
- **Menu settings such as WHITE, PREMIUM, SHORT GRAIN WHITE, BROWN, and GABA BROWN menu settings will remain selected until you change the setting.**

"▲", "◀", and "▶" light up while the item is switched.



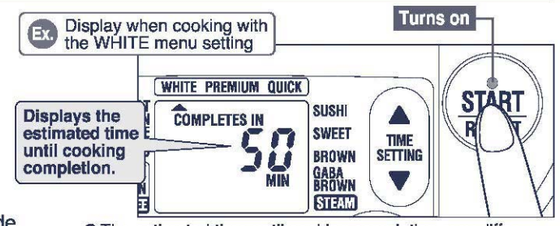
6 Press the START/REHEAT button.

The melody (beep) sounds, and cooking begins. The START/REHEAT light turns on, and the Display shows the estimated time (in minutes) until cooking completes.

- **Make sure the Rice Cooker is not in Keep Warm mode, then press the START/REHEAT button. If the Keep Warm light is on, the reheating process will start. → pg. 14**
- **If you want to know the current time during the cooking process, press the ▲ or ▼ button and the Display will switch.**
- **Do not put the Steaming Basket in the Rice Cooker while cooking rice if not also steaming other foods.**

Ex. Display when cooking with the WHITE menu setting

Turns on



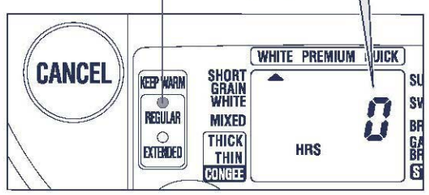
- **The estimated time until cooking completion may differ from the actual time required. The actual time of cooking completion may vary depending on factors such as the room or water temperature, the voltage, or the water measurement.**
- **The Rice Cooker will make adjustments to the estimated time until cooking completion when it reaches the steaming process. The estimated time until cooking completion may increase or decrease suddenly during this process.**

7 When the melody (beep) to indicate cooking completion sounds, stir and loosen the rice immediately to give the rice a deliciously fluffy texture.

When cooking completes, it will automatically switch to Keep Warm mode.
→ **See "KEEPING RICE WARM" on pg. 12**
The KEEP WARM light turns on and the START/REHEAT light turns off. The length of time that the rice has been kept warm is displayed in hours (HRS).

Turns on

Elapsed time of the Keep Warm mode.



When it switches to Keep Warm mode, immediately stir and loosen the rice.
By stirring and loosening the rice and removing excess moisture, you prevent the rice from hardening, becoming sticky, or becoming burnt.
- Be careful not to burn yourself when stirring and loosening rice.

Do not close the Outer Lid with the Spatula inside the Rice Cooker. Doing so may make the Outer Lid difficult to open.

- The Inner Cooking Pan may spin when loosening the rice. Holding the Inner Cooking Pan (which is very hot immediately after use) with an oven-mitt or a soft cloth will keep it from spinning while reducing damage to the outside bottom of the pan.
- Depending on cooking conditions, the bottom portion of the rice may become slightly browned.
- Depending on the heat convection while cooking, the surface of the finished rice may look uneven.

8 After use, remove all the rice from the Inner Cooking Pan, press the CANCEL button, unplug the Power Plug and the Appliance Plug, and then clean the Rice Cooker.

- Do not begin cleaning the Rice Cooker until the Main Body has cooled. → **pg. 21-pg. 22**
- Please do not handle the Power Plug or Appliance Plug while your hands are wet. (Doing so may cause short circuit or electric shock.)
- **Removing the Inner Cooking Pan only will not turn off the power. Make sure to press the CANCEL button.**

Be careful that the contents do not boil over.

When adjusting the amount of water to the CONGEE THICK or CONGEE THIN Water Level, do not cook using Menu settings other than CONGEE THICK or CONGEE THIN. Using any other Menu setting may cause the contents to boil over.

- **The CONGEE THICK and CONGEE THIN menu setting selections will not be saved. When cooking congee thick or congee thin, select the corresponding menu setting each time.**

IMPORTANT

- **When cooking more than one pot of rice consecutively, or cooking right after cancelling the Keep Warm mode, allow the Rice Cooker to cool for 30 minutes or longer. If the Main Body and the Outer Lid are hot, the rice may not cook well.**
  Cooking rice without first allowing the Rice Cooker to cool may lead to a longer cooking time. (Up to approximately 60 minutes.) Also, the estimated time until cooking completion may not be displayed for some time in this situation.

REMARKS

To cool the Main Body and Outer Lid quickly, please try the following:

- **Fill the Inner Cooking Pan with cold water and place it in the Main Body.**
- **Open the Outer Lid, remove the Inner Lid Set and allow the Radiator Plate to cool.**

NOTE

- You can switch Sound Signals (melody, beep) that alert you when certain actions occur.
  → **See "SOUND SIGNALS AND HOW TO CHANGE THEM" on pg. 7**

TIPS FOR COOKING VARIOUS RICE MENUS

When cooking types of rice with assigned MENU settings

Type of rice you want to cook	Type of rice to use	Menu Setting	Water Level	Cooking Capacity [cups]	Notes and Advice
White Rice	Long Grain White Rice	WHITE	WHITE	**1.0 L:** 1–5.5 **1.8 L:** 2–10	• Cooks white rice to a regular consistency.
Premium Rice	Long Grain White Rice	PREMIUM	WHITE	**1.0 L:** 1–5.5 **1.8 L:** 2–10	• Soaks and steams rice longer for a sweeter taste.
Quick Cooking	Long Grain White Rice	QUICK	WHITE	**1.0 L:** 1–5.5 **1.8 L:** 2–10	• Cooks white rice faster. Please note that the rice texture may be slightly harder.
Short Grain White Rice	Short Grain White Rice	SHORT GRAIN WHITE	SHORT GRAIN WHITE	**1.0 L:** 1–5.5 **1.8 L:** 2–10	
Mixed Rice	Long Grain White Rice	MIXED	WHITE	**1.0 L:** 1–4 **1.8 L:** 2–6	• Seasonings should be mixed with soup stock or water and then added to the rice. After adjusting the amount of water, stir thoroughly. If the seasonings are added directly to the rice or if not mixed properly, scorching or imperfect cooking may occur. • The recommended amount of ingredients should be 30-50% of the rice weight. • Chop ingredients into small pieces and place on top of rice without mixing them into the rice.
Congee Thicker	Long Grain White Rice	CONGEE THICK	CONGEE THICK	**1.0 L:** 0.5–1 **1.8 L:** 0.5–1.5	• The recommended amount of ingredients should be 30-50% of the rice weight. • Chop ingredients into small pieces and place on top of rice without mixing them into the rice. • Ingredients that do not cook easily should not be used in large amounts. • **Boil green leaf vegetables separately and add them after the congee has finished cooking.** • Brown rice cannot be used to make congee.
Congee Thinner	Long Grain White Rice	CONGEE THIN	CONGEE THIN	**1.0 L:** 0.5 **1.8 L:** 0.5–1	
Sushi Rice	Short Grain White Rice	SUSHI	SUSHI	**1.0 L:** 1–5.5 **1.8 L:** 2–10	• Rice is firmer than rice cooked using the SHORT GRAIN WHITE setting.
Sweet Rice	Short Grain Sweet Rice Only or Short Grain Sweet Rice + Long Grain White Rice	SWEET	SWEET (When cooking Short Grain Sweet Rice mixed with Long Grain White Rice, use slightly above the water level for SWEET)	**1.0 L:** 1–4 **1.8 L:** 2–6	• Wash the rice and drain it in a strainer for approximately 30 minutes. • Place ingredients on top of rice after adjusting the water. • Seasonings should be mixed with soup stock or water and then added to the rice. After adjusting the amount of water, stir thoroughly.
Brown Rice	Long Grain Brown Rice	BROWN	BROWN	**1.0 L:** 1–4 **1.8 L:** 2–8	• Cooks brown rice. • If white rice is mixed with brown rice, it may boil over or imperfect cooking may occur, and is not recommended.
GABA Brown Rice	Long Grain Brown Rice	GABA BROWN	BROWN	**1.0 L:** 1–4 **1.8 L:** 2–8	• Activates brown rice for increased nutritional values. • Compared to the normal cooking of brown rice, this option results in brown rice that is softer and easier to chew.

ESTIMATED COOKING TIME

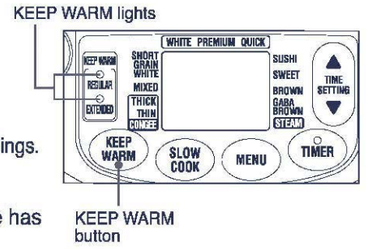
Menu	1.0 L model	1.8 L model
WHITE	approx. 51 minutes – 60 minutes	approx. 45 minutes – 59 minutes
PREMIUM	approx. 68 minutes – 75 minutes	approx. 68 minutes – 84 minutes
QUICK	approx. 34 minutes – 45 minutes	approx. 34 minutes – 49 minutes
SHORT GRAIN WHITE	approx. 46 minutes – 60 minutes	approx. 44 minutes – 60 minutes
MIXED	approx. 59 minutes – 70 minutes	approx. 57 minutes – 70 minutes
CONGEE THICK	approx. 91 minutes – 98 minutes	approx. 86 minutes – 99 minutes
CONGEE THIN	approx. 118 minutes – 125 minutes	approx. 115 minutes – 125 minutes
SUSHI	approx. 46 minutes – 57 minutes	approx. 46 minutes – 60 minutes
SWEET	approx. 42 minutes – 49 minutes	approx. 44 minutes – 50 minutes
BROWN	approx. 84 minutes – 105 minutes	approx. 84 minutes – 107 minutes
GABA BROWN	approx. 193 minutes – 214 minutes	approx. 193 minutes – 215 minutes

- The above table is based on the testing conditions of 220 volts, a room temperature of 20°C, and water at a starting temperature of 18°C.
- The above lengths of time are measured from Cooking until the Keep Warm process. Actual times may vary depending on the voltage, room temperature, season, and the amount of water used.
- MIXED menu setting requires a longer cooking time to allow the rice to absorb seasonings.

KEEPING RICE WARM

REGULAR KEEP WARM AND EXTENDED KEEP WARM

You can choose the Regular Keep Warm mode or Extended Keep Warm mode by pressing the KEEP WARM button while the KEEP WARM light is on.

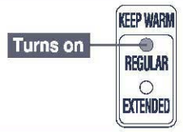


- **The Extended Keep Warm mode is not available during the following (the Rice Cooker will beep and automatically start the Regular Keep Warm mode)**
  - MIXED, CONGEE THICK, CONGEE THIN, SWEET, BROWN, GABA BROWN menu settings.
  - If 12 hours of Regular Keep Warm has already elapsed.
  - If 4 hours of Extended Keep Warm has already elapsed.
  - If the temperature of the Inner Cooking Pan is low because the Keep Warm mode has been cancelled, or power failure.

REGULAR KEEP WARM

This keeps the rice warm at a higher temperature, so the rice develops odors less easily.

When cooking completes, the Rice Cooker automatically switches to Regular Keep Warm mode and the REGULAR KEEP WARM light turns on.

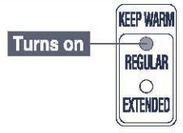


EXTENDED KEEP WARM

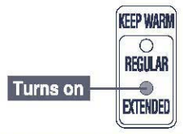
Use this function when keeping rice warm for a longer period of time. Drying and yellowing of rice will be reduced by maintaining the temperature slightly lower.

This function can be activated during Regular Keep Warm mode.

1 Check to make sure the REGULAR KEEP WARM light is on.



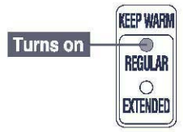
2 Press the (KEEP WARM) button. The EXTENDED KEEP WARM light will turn on.



- After 8 hours of Extended Keep Warm mode, the Rice Cooker automatically switches to Regular Keep Warm mode.

How to change from Extended Keep Warm mode to Regular Keep Warm mode

Press the (KEEP WARM) button. The setting will return to Regular Keep Warm mode and the REGULAR KEEP WARM light will turn on.

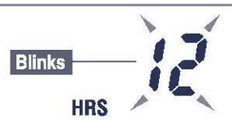


ABOUT KEEP WARM TIMES

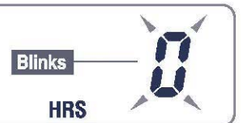
- Be sure to observe the length of time for which rice can be kept warm as shown in the table below.
- You cannot select EXTENDED KEEP WARM for menus marked with a "—". REGULAR KEEP WARM is automatically selected.
- After cooking, all menus default to Keep Warm mode. However, do not use Keep Warm mode for menus with an "✕" below. Doing so can cause spoilage and foul odors.

KEEP WARM \ Menu	WHITE・PREMIUM・QUICK・SHORT GRAIN WHITE・SUSHI	MIXED・CONGEE THICK*・CONGEE THIN*・SWEET	BROWN・GABA BROWN
REGULAR KEEP WARM	Up to 12 hours	✕	Up to 12 hours
EXTENDED KEEP WARM		—	—

- When 12 hours have elapsed, the number will begin to blink as a warning. Consume the rice as soon as possible.



- For the menus with an "✕" above, the number will begin blinking at 0 hours. Do not use Keep Warm mode for these menus.



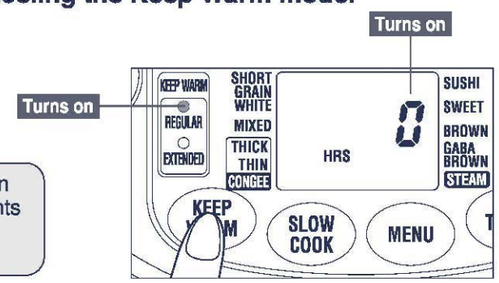
* CONGEE THICK and CONGEE THIN will become thick as time passes, so turn off the Keep Warm mode after cooking is finished and consume these foods as soon as possible.

HOW TO KEEP RICE WARM AGAIN

■ When you want to keep rice warm after canceling the Keep Warm mode.

Press the (KEEP WARM) button.

The REGULAR KEEP WARM light turns on, and the time elapsed display returns to "0 HRS".



- If the temperature of the rice and the Inner Cooking Pan are low, do not keep warm again. Trying to keep contents warm again when the rice and Inner Cooking Pan temperatures are low will cause "0 (HRS)" to blink.

When you are concerned about the odor

- Foul odors or the growth of bacteria may occur depending on how well the unit is cleaned, the room temperature based on the season or usage environment, frequent opening and closing of the Outer Lid, the type of rice used, or the way the rice was cleaned. If you are concerned about odors, cleaning the Rice Cooker according to "THE INTERIOR" on **pg. 22** and then using REGULAR KEEP WARM should be effective. It can be even more effective to increase the warming temperature, as described on **pg. 27**, "IF THE FOLLOWING OCCUR".

NOTE

- If you want to know the current time during Keep Warm mode, press the (▲) or (▼) button and the Display will switch. Press the (▲) or (▼) button again to return to the display for Keep Warm time elapsed.

  If you do not return the display to the Keep Warm time elapsed, the next time you cook rice, the Keep Warm time elapsed will not be displayed. If the Keep Warm time elapsed display is blinking, you cannot switch.
- Do not use the Keep Warm mode for the SLOW COOK menu setting. (If slow cooked food is cold, warm it in a saucepan.)
- The Keep Warm mode cannot be used with the STEAM menu setting.

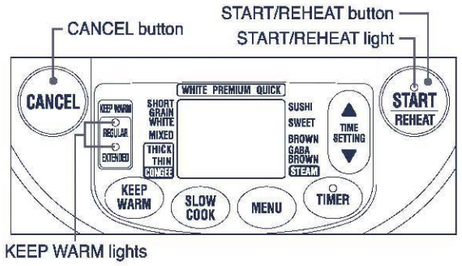
IMPORTANT

- When keeping rice in the Inner Cooking Pan for later consumption, you must use the Keep Warm mode.

REHEATING RICE

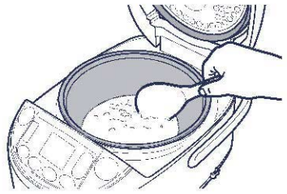
You can use this function during Regular Keep Warm mode or Extended Keep Warm mode.

- **This Reheat function is for reheating the rice during Keep Warm mode to make the rice hotter. Particularly, when the rice is kept warm at a lower temperature by the Extended Keep Warm mode, the Reheat function will reheat the rice to the best serving temperature.**
- **Do not use the Reheat function for the SLOW COOK menu setting. (If slow cooked food is cold, warm it in a saucepan.)**
- **You can reheat the rice only when the KEEP WARM (REGULAR KEEP WARM or EXTENDED KEEP WARM) light is on.**



1 Loosen and level the surface of the rice that is being kept warm.

- Be sure to loosen the rice to prevent scorching or the rice from becoming hard.
- To reheat a small amount of rice, add 1 tablespoon of water for each bowl of rice (approx. 160 g), mix well, and gather the rice toward the center of the Inner Cooking Pan. Doing so will minimize dryness.
- Be careful not to burn yourself when stirring and loosening rice.
- The Inner Cooking Pan may spin when loosening the rice. Holding the Inner Cooking Pan (which is very hot immediately after reheating) with an oven-mitt or a soft cloth will keep it from spinning while reducing damage to the outside bottom of the pan.



2 Press the START/REHEAT button.

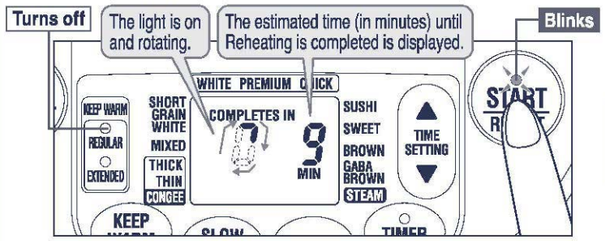
Make sure that the KEEP WARM light is on, and

Either **Turns on** — KEEP WARM / REGULAR / EXTENDED

If you press the START / REHEAT button when the KEEP WARM (REGULAR KEEP WARM or EXTENDED KEEP WARM) light is off, the cooking process will start.

A melody will sound, and reheating will start.

The KEEP WARM light turns off, the START/REHEAT light blinks, and the display looks like the one in the illustration.



Standard times required for reheating

Approx. 7 min. – 9 min.

Approx. 7 min. – 9 min. later

The melody (beep) sounds and Reheating is finished.

The START/REHEAT light turns off, the KEEP WARM light turns on, and the Rice Cooker switches to Regular Keep Warm mode.

3 Loosen the rice.

- Loosen and level the surface of the rice, as the rice at the bottom may be harder.
- Be careful not to burn yourself when stirring and loosening rice.
- The Inner Cooking Pan may spin when loosening the rice. Holding the Inner Cooking Pan (which is very hot immediately after reheating) with an oven-mitt or a soft cloth will keep it from spinning while reducing damage to the outside bottom of the pan.

To cancel the Reheat mode and return to Keep Warm mode

Press the KEEP WARM button. The START/REHEAT light turns off, the KEEP WARM light turns on, and the Rice Cooker switches to Regular Keep Warm mode.

To cancel the Reheat mode and the Keep Warm mode

Press the CANCEL button. The START/REHEAT light turns off, and the current time display returns.

Do not reheat for the following cases

- Do not use the Reheat function to reheat food other than white rice, as reheating other types of rice may cause scorching or discoloring.
- Do not repeat the Reheat function as doing so may cause scorching or dryness.
- Do not use the Reheat function if the amount of rice left over is above water level 3 (for 1.0 L model) or 6 (for 1.8 L model) for WHITE as the rice may not be warmed adequately.
- Do not use the Reheat function if the rice is cold or the temperature of the Inner Cooking Pan is too low as doing so may cause scorching, foul odors or the rice may become hard.

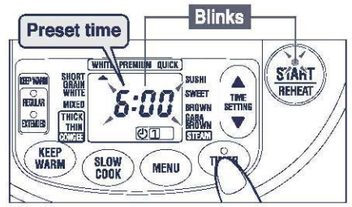
USING THE TIMER TO COOK RICE

- This function sets the Rice Cooker to automatically finish cooking by a specific time. Once set, the timer settings are stored in **"Timer 1"** or **"Timer 2"**.
- The initial settings are **6:00** for **"Timer 1"**, **18:00** for **"Timer 2"**.
- Set the clock to the current time before setting the Timer function. If the clock is inaccurate, the cooking will not be completed at the time you set for the Timer. → **pg. 7**
- If you set the Timer shorter than the Lengths for the Timer Setting, a beep will sound, the Rice Cooker will start cooking immediately, and the estimated time until cooking completion will be displayed.
- For pre-cooking preparations, see steps ***1*** through ***4*** under "BASIC COOKING STEPS" on **pg. 8**.

1 Press the MENU button to select the desired Menu setting.

- The Timer function is not available for QUICK, MIXED, SWEET, STEAM, and SLOW COOK menu settings.

Ex. When setting Timer 1 to "7:30". (Cooking with the WHITE menu setting)



2 Press the TIMER button to select "Timer 1" (or "Timer 2").

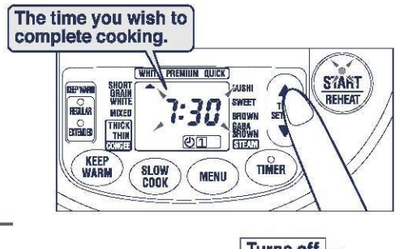
The preset time for **"Timer 1"** and the START/REHEAT light will blink.

- **Press the button again and the preset time for "Timer 2" will appear.**

3 Press the ▲ or ▼ button to set a specific time to finish cooking.

▲ : Each press advances the time in 10-minute increments.	▼ : Each press reverses the time in 10-minute increments.

- Press and hold the button to quickly adjust the time in 10-minute increments.
- You do not need to set the time again when using the same settings.

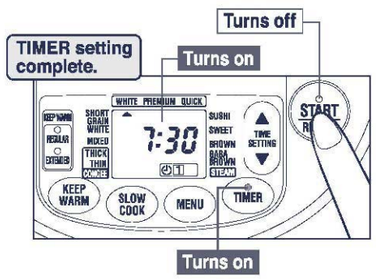


4 Press the START/REHEAT button.

The melody (beep) sounds and the Timer setting is complete.

The START/REHEAT light turns off, and the time you wish to finish cooking and the TIMER light turn on.

- **The START/REHEAT button must be pressed to set the TIMER.**
- Cooking will be completed at the specified time. → **See step 7 under "BASIC COOKING STEPS" on pg. 9**
- To cancel the Timer setting while using the Timer function, press the CANCEL button.



Lengths for the Timer Setting

- Do not set the Timer for 13 hours or more. Furthermore, do not set the Timer for 8 hours or more when the water temperature is high, such as during summer. (This will prevent spoilage caused by rice being soaked for longer than required.)

	1.0 L model	1.8 L model		1.0 L model	1.8 L model
WHITE	1 hour 10 min. –	1 hour 10 min. –	CONGEE THIN	2 hours 15 min. –	2 hours 15 min –
PREMIUM	1 hour 25 min. –	1 hour 35 min. –	SUSHI	1 hour 10 min. –	1 hour 10 min. –
SHORT GRAIN WHITE	1 hour 10 min. –	1 hour 10 min. –	BROWN	1 hour 55 min. –	2 hours –
CONGEE THICK	1 hour 50 min. –	1 hour 50 min. –	GABA BROWN	3 hours 45 min. –	3 hours 45 min. –

IMPORTANT

- **Do not use the Timer function if you are adding ingredients and/or seasonings to the rice. Ingredients may spoil or seasonings may settle to the bottom of the Inner Cooking Pan and your results may not be satisfactory.**

NOTE

- The estimated time until cooking completion will not be displayed when the Timer is set.
- Cooking may not complete at the set time if the temperature of the room or water is too low. In addition, the cooking time may be affected by the amount of water or voltage.
- When cooking using the Timer function, the rice absorbs extra moisture, which can make the rice softer or cause the bran to collect at the bottom and burn.
- If you want to know the current time while using the Timer function, press the ▲ or ▼ button and the Display will switch only while the button is pressed.

HOW TO USE THE STEAM FUNCTION

1 Add water to the Inner Cooking Pan.

540 mL (3 cups with the supplied Measuring Cup) for the 1.0 L model
720 mL (4 cups with the supplied Measuring Cup) for the 1.8 L model

2 Place the Inner Cooking Pan into the Main Body and place the Steaming Basket.

Wipe the outer surface of the Inner Cooking Pan, the inside of the Main Body, the Inner Lid Set, and the Steam Vent Set clean of moisture and foreign matter.

- Please make sure to place the Steaming Basket straight, or steam may escape from the gap.

3 Place food in the Steaming Basket from step *2*, attach the Inner Lid Set and the Steam Vent Set, close the Outer Lid, and then connect the plugs.

① Insert the Appliance Plug into the Main Body securely.
② Insert the Power Plug into an electrical outlet.

- Place food in the Steaming Basket evenly. The Steaming Basket may become slant if the food is heavier on one side.

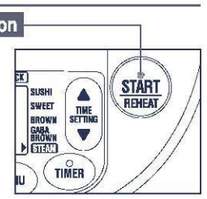
4 Select the STEAM menu setting by pressing the MENU button.

- When the STEAM menu setting is selected, the default cooking time will appear in the Display. You can make the cooking time longer or shorter by using the ▲ or ▼ buttons. See **pg. 17** "Suggested Steaming Time."

Model	Default Cooking Time	Cooking Time Range
1.0 L model	40 minutes	1 minute – 1 hour
1.8 L model		

*The cooking time includes the time it takes to boil the water.

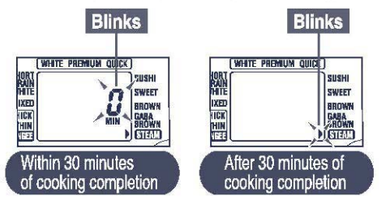
5 Press the START/REHEAT button.



The START/REHEAT light turns on and the melody (beep) to start steaming will sound. The Display shows the remaining time until steaming completion.

- Press the ▲ or ▼ button to check the current time during cooking.

6 When the melody (beep) to indicate cooking completion sounds, press the CANCEL button and remove the food from the Steaming Basket.



- Remove the food from the Steaming Basket immediately after cooking completion, or the food may become wet or soggy.
- Be careful when opening the Outer Lid and removing the steamed dish and Steaming Basket, as the steam and the inside of the Main Body are very hot.
- Always press the CANCEL button when cooking is complete. The Rice Cooker will beep every 30 minutes as a reminder to remove the food if the CANCEL button is not pressed.
- If the food needs more steaming, restart the process from Step ***4*** to steam a little longer.
- If smells of food remain inside the Inner Cooking Pan, see **pg. 21** "CLEANING AND MAINTENANCE: IF THERE IS AN ODOR" to remove the smell.
- The Steaming Basket may become colored from the ingredients (especially carrots and leafy vegetables), but it will not affect cooking performance. Wash the Steaming Basket immediately after every use as stains will become difficult to remove if they dry out.

NOTE

- Clean food scum from ingredients such as chicken or fish after cooking.
- Place steamed vegetables in ice water immediately after cooking and then drain them to preserve their bright colors.

Suggested Steaming Time

Ensure that the height does not exceed 3.5 cm when the food is added. If this height is exceeded, the food may hit the Inner Lid Set, causing a breakdown.

Ingredients	Amount	Time	Tips for Steaming
Carrot	1, about 200 g	20 min.	Cut into bite-size pieces
Broccoli	1/2, about 200 g	15 min.	Cut into bite-size pieces
Spinach	About 100 g	15 min.	Cut into bite-size pieces
Pumpkin	1/4, about 250 g	20 min.	Cut into bite-size pieces
Potato	3, about 450 g	40 min.	Cut into bite-size pieces
Sweet potato	1, about 300 g	35 min.	Cut into bite-size pieces
Corn	1, about 200 g	30 min.	Cut into bite-size pieces
Chicken	1 fillet, about 300 g	30 min.	Make cuts on the bottom side (that comes into contact with the Steaming Basket)
Fish (white fish, salmon, etc.)	Cut into fillets, about 150 g	25 min.	Slice into less than 2 cm thickness and wrap in aluminum foil
Prawn	15, about 150 g	20 min.	Steam without removing shells
Scallop	About 150 g	20 min.	Remove from shell (It is recommended to line the Steaming Basket with Chinese cabbage or cabbage to prevent the scallops from sticking)
Refrigerated meat dumplings, pot stickers (jiaozi), meat buns (xiaolongbao)	About 200 g	15 min.	Leave appropriate space between food items
Frozen meat dumplings, pot stickers (jiaozi), meat buns (xiaolongbao)	About 200 g	20 min.	Leave appropriate space between food items

NOTE

Do not cook the following types of foods in the Rice Cooker:

- Thick foods such as curry and stews.
- Foods that may bubble over such as those using baking soda.
- Foods that expand after cooking such as processed seafood products and beans.
- Foods with large amounts of oil.
- Foods packaged in plastic bags.

When cooking...

- Do not use paper towels or other lids to cover the food.
- Remove any foreign matter from the outer surface of the Inner Cooking Pan, Heating Plate or Center Sensor. → **pg. 21-pg. 22**
- When using aluminum foil or cooking sheet, do not completely cover the holes on the Steaming Basket, or allow it to extend outside the Steaming Basket. Doing so may cause breakdown, boiling over, or steam may leak.
- Steaming time will vary based on the room and water temperature, voltage, water measurement, size, amount and temperature of the food or other factors.
- If the food is undercooked, repeat the steam process to cook further by following steps ***4*** through ***6***.
- When steaming consecutively, check to make sure there is enough water in the Inner Cooking Pan, and add water accordingly to prevent it from boiling dry.
- Steaming fish and meat for an extended time makes them tough. If they do not cook through, try slicing them thinly before steaming. Adding herbs, garlic or flavoring with salt and pepper may reduce odors.

When cooking other foods together with rice...

- Cook the rice using the WHITE menu setting.
- Cook 1 cup of rice if the model has a cooking capacity of 1.0 L and 2 to 4 cups of rice if the model has a cooking capacity of 1.8 L. Cooking too much rice may cause the Outer Lid to open during cooking, preventing the rice from cooking properly and the other ingredients from steaming properly.
- Level the surface of the rice before cooking. → Failure to do so may cause the cooked rice to touch the Steaming Basket.
- Ingredients that require a comparatively long steaming time, such as potatoes, sweet potatoes, corn, pumpkin, and fish (wrapped in aluminum foil) can be cooked together. If they do not cook through properly, reduce the amount of ingredients or cut them into small pieces.
- Ingredients that require a comparatively short steaming time, such as spinach, will not steam properly.
- Do not add ingredients while the rice is cooking.
- The rice may burn more easily or take on the color and odor of the other ingredients.

After cooking...

- Be careful when removing the food as the inside of the Main Body, the Steaming Basket, and the food are extremely hot and can cause burns upon cooking completion.
- Oil and scum may soil the Inner Lid Set and the inside of the Outer Lid, especially when steaming meats. Always wash the Inner Lid Set, Inner Cooking Pan and Steaming Basket after each use, and wipe the Inner Lid Gasket and the inside of the Outer Lid after each use to prevent odors or spoiling.
- Hot condensation may fall from the Inner Lid Set when the Outer Lid is opened and cause burns. Please exercise caution.

HOW TO USE THE SLOW COOK SETTING

● See **pg. 20** "RECIPES" for details on ingredients and directions.

NOTE

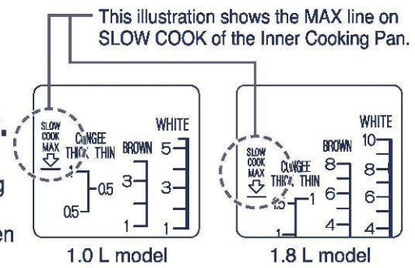
When slow cooking	● Mix seasonings well, or they may settle at the bottom of the Inner Cooking Pan. ● Do not put hot water into the Inner Cooking Pan before initiating cooking. ● Do not cook processed fish products such as *chikuwa* or *kamaboko* as they may expand with heat.
To minimize damage to the Inner Cooking Pan	● Do not place hard ingredients such as ribs in the Inner Cooking Pan. ● Do not use the Inner Cooking Pan for storing SLOW COOK foods. ● Do not put the Inner Cooking Pan on direct fire or microwave. ● Do not use metal utensils for mixing SLOW COOK foods in the Inner Cooking Pan.

1 Prepare the Ingredients.

● Be sure to follow the amount of ingredients suggested in the RECIPES.

2 Place the ingredients into the Inner Cooking Pan.

● Cooking foods not listed in the RECIPES, or cooking amounts other than suggested may cause it to boil over or splatter, leading to scalds or injuries.
● Do not fill above the SLOW COOK MAX line with ingredients when using the SLOW COOK menu setting.



3 Place the Inner Cooking Pan into the Main Body, attach the Inner Lid Set and the Steam Vent Set, close the Outer Lid, and then connect the plugs.

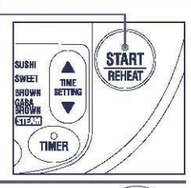
Remove any residue or moisture on the outer surface of the Inner Cooking Pan or inside of the Main Body.
① Insert the Appliance Plug into the Main Body securely.
② Insert the Power Plug into an electrical outlet.

4 Press the SLOW COOK button and set the cooking time by pressing ▲ or ▼ buttons.

● When the SLOW COOK menu setting is selected, SLOW COOK and the default cooking time will appear on the Display. The cooking time may be changed from one minute to four hours by pressing the ▲ or ▼ button for Time Setting. See "RECIPES" for suggested cooking times.

Default Cooking Time	Cooking Time Range
1 hour	1 minute – 4 hours

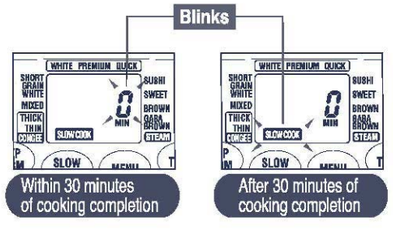
5 Press the START/REHEAT button.



The START/REHEAT light turns on and the melody (beep) to start cooking will sound.
The Display shows the remaining time until cooking completion.
● To check the current time while cooking, press the ▲ or ▼ button for Time Setting.

6 When the melody (beep) to indicate cooking completion sounds, press the CANCEL button. Open the Outer Lid and remove the food from the Inner Cooking Pan.

● Remove the food from the Inner Cooking Pan immediately after cooking completion. Otherwise the food may become difficult to remove.
● Be sure to press the CANCEL button upon cooking completion. Otherwise you will hear a beep every 30 minutes as a reminder to remove the food.
● If the food needs more cooking, restart the process from Step **4** to cook a little longer.
● If smells of food remain inside the Inner Cooking Pan, see **pg. 21** "CLEANING AND MAINTENANCE: IF THERE IS AN ODOR" to remove the smell.
● Be careful when removing the food as the inside of the Main Body is hot upon cooking completion.
● Do not use the Keep Warm mode for the SLOW COOK menu setting.



RECIPES

The measurements used in these Recipes	● Measure the rice with the provided Measuring Cup. (1 Cup = approx. 180 mL) ● 1 Tablespoon = 15 mL ● 1 teaspoon = 5 mL

MIXED BROWN RICE

Menu Setting: BROWN

Ingredients (4–5 servings)

Brown rice.....3 cups
Chicken thigh.....80 g
Abura-age (fried tofu).....10 g
Carrot.....35 g
Konnyaku.....35 g
Burdock.....35 g
A)
Light soy sauce.....45 g
Mirin (sweet cooking rice wine).....7.5 g



How to cook

1 Cut chicken thigh into 1 cm cubes. To remove the oil, spread the abura-age on a colander and pour boiling water uniformly over it. After removing the moisture, julienne the abura-age.
2 Julienne the carrot and konnyaku. After soaking the konnyaku in hot water, remove the moisture. Julienne the burdock. In order to remove the bitterness, soak in water. Then, remove the moisture.
3 Clean the brown rice well and add the ingredients listed for **A**, then fill with water to water level **3** for BROWN, **and mix well from the bottom of the Inner Cooking Pan.**
● Clean brown rice lightly to remove husks.
4 Place the ingredients from steps **1** and **2** on top of the rice from step **3**.
● Do not mix the ingredients with the rice. Changing the amounts of rice and ingredients may cause imperfect cooking.
5 Press the MENU button and select BROWN. Press the START / REHEAT button.
6 When the melody (beep) sounds, mix and loosen the rice.

CHICKEN OKOWA (SWEET RICE)

Menu Setting: SWEET

Ingredients (4-5 servings)

Sweet rice.....3 cups
Chicken thigh.....150 g
Japanese leek.....20 g
A)
Salt.....1/4 tsp.
Pepper.....pinch
Oyster sauce.....1-1/2 Tbsp.
B)
Chicken stock powder (dry).....2 tsp.
Salt.....1/3 tsp.
Sugar.....1/2 tsp.
Coriander.....As appropriate

● When using liquid chicken stock soup, in place of water pour the chicken stock soup to water level **3** for SWEET. Leave out the chicken stock powder from **B**.



How to cook

1 Cut the chicken thigh in 1 cm cubes and knead in ingredients **A**. Cut the Japanese leek into thin slices.
2 Clean rice and pour water to water level **3** for SWEET.
3 Add ingredients **B** to the rice in Step **2**, **mix well from the bottom of the pan**, and then place the ingredients in Step 1 on top of it in a level manner.
● Do not mix the ingredients with the rice. Changing the amount of rice and ingredients may cause imperfect cooking.
4 Press the MENU button and select SWEET.
5 Press the START / REHEAT button.
6 When the melody (beep) sounds, mix and loosen the rice.
7 Place the ingredients in Step **6** into the bowl and sprinkle the coriander.

Continued on the next page

RECIPES (cont.)

CONGEE WITH CHICKEN

Menu Setting: CONGEE THIN

Be sure to select the CONGEE THIN menu, or otherwise, congee boiling over and clogging of the steam exhaust route may occur, resulting in danger.

Ingredients (2-3 servings)

White rice.....0.5 cup
A)
Chicken wing stick
(bone-in chicken thigh can be substituted).....150 g
Water.....500 mL
Ginger.....1/2 root (5 g)
Garlic.....1/2 clove (5 g)
Japanese leek (green portion).....1/4 stalk
B)
Salt.....1/2 tsp.
Fish sauce.....1/2 Tbsp.
Green onion.....As appropriate
C)
Salt.....To taste
Fish sauce.....To taste

How to cook

1 Slice the ginger and garlic, cut the Japanese leek to fit into the pan, put ingredients **A** into the pan, and heat it. When foam develops, skim it off, and after simmering at low heat for 10 minutes, leave the pan until it cools.



2 Once the ingredients in Step **1** are cooled, strip the meat from the bone, and strain the broth.
3 Clean rice, add ingredients **B** and the broth, pour water to water level **0.5** for CONGEE THIN, and **mix well from the bottom of the pan.**
4 Press the MENU button and select CONGEE THIN.
5 Press the START / REHEAT button.
6 When cooking is completed, place it into a bowel, lay the chicken from Step **2** on top, sprinkle the green onions cut into small pieces, and add ingredients **C** to taste.

- Do not use milk. May cause imperfect cooking.
- The recommended amount of ingredients should be about 30-50% of the rice volume.
- Cooked rice cannot be used for making congee.

CHICKEN AND SHIITAKE MUSHROOM SOUP

Cooking Time Setting : 1 hour (1.0 L, 1.8 L model) Use the SLOW COOK button.

Ingredients	1.0 L model 2–3 servings	1.8 L model 4–5 servings
Boneless chicken	300 g	500 g
Dried shiitake mushrooms (soaked in water to reconstitute)	20 g	40 g
Ginger	10 g	20 g
Japanese rice wine	1 Tbsp.	2 Tbsp.
Soup taken from soaking dried shiitake	As needed	As needed
Green onion	1	2
Salt	1 tsp.	1 and 1/2 tsp.
Potato starch	To taste	To taste

- Use a plastic ladle when stirring the ingredients.

How to cook

1 Cut the chicken into bite-size pieces, put them into boiling water in the cooking pot and parboil at low temperature for about 2 minutes, and then drain in a strainer. Cut the reconstituted shiitake into an easy-to-eat size (halves or thirds), and cut the green onion into a length of 4 cm and julienne the ginger.
2 Put the ingredients from step **1** into the Inner Cooking Pan.
3 Add the Japanese rice wine and the soup taken from soaking dried shiitake to **2**, then pour water to water level **4** (for the 1.0 L model) or water level **6** (for the 1.8 L model) for WHITE, **and mix well from the bottom of the Inner Cooking Pan.**



4 Press the SLOW COOK button.
5 Press the TIME SETTING buttons (▼, ▲) and set 1 hour of cooking time.
6 Press the START / REHEAT button.
7 When the melody (beep) sounds, add the salt, and mix.
- If you are thickening it with potato starch, after completion dissolve the potato starch in water and mix well. Lastly, close the Outer Lid and press the SLOW COOK button to cook for an additional 1 minute.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the Rice Cooker thoroughly after every use.

IMPORTANT

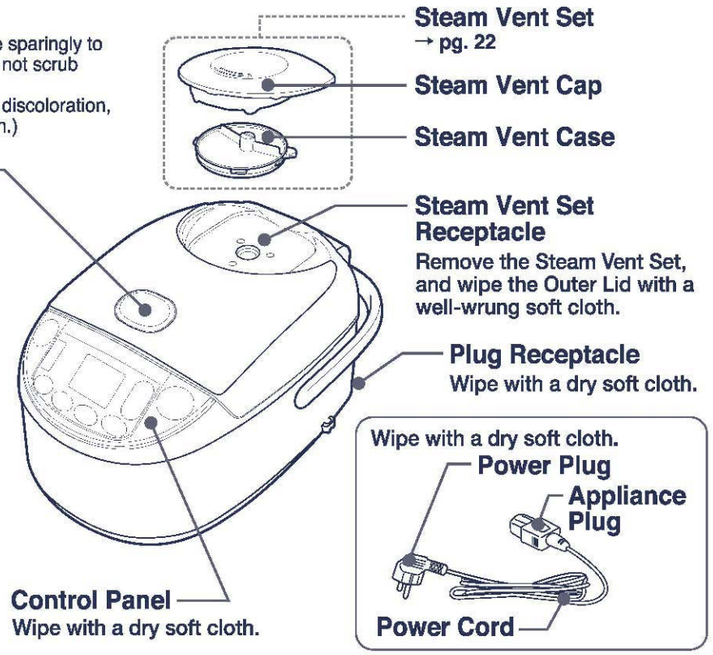
- **Be sure to unplug the Power Cord and allow the Main Body and the Inner Cooking Pan to cool down before cleaning.**
- Do not use such items as thinner, abrasive cleaners, bleach, sterilized alcohol, scrubbing brushes (nylon, metal, etc.), melamine sponges or sponges with a nylon surface. (Doing so may damage the surface, causing discoloration, scratches, degradation in quality, or corrosion.)
- Do not use a dishwasher or dish-dryer. Doing so may cause scratches, deformation or discoloration.
- Be sure to reattach the Inner Lid Set, Steam Vent Set, and Spatula Holder correctly.



THE EXTERIOR

Wipe clean with a well-wrung soft cloth.

- If using a cloth that is chemically treated, use sparingly to avoid transferring the chemical smell and do not scrub the Rice Cooker forcefully. (Doing so may damage the surface, causing discoloration, scratches, degradation in quality, or corrosion.)



Inner Cooking Pan (→ pg. 5)/Spatula/Steaming Basket

Wash using a neutral kitchen detergent and a soft sponge.



The Nonstick Coating on the inner surface of the Inner Cooking Pan can peel off if damaged, so follow the precautions listed below.

- Do not use polishing powder, metal or nylon scrubbing brushes.
- Handle gently. Do not strike it or rub it too hard.
- When dry rice or other food has stuck to the Inner Cooking Pan/Spatula/Steaming Basket, soak it in water until the food softens, and then wash this item off with a soft sponge or something similar.

Measuring Cup/Spatula Holder

Wash using a soft sponge.

- To wash thoroughly, use a neutral kitchen detergent.



IF THERE IS AN ODOR

1 Fill the Inner Cooking Pan with water up to water level 1 for WHITE for 1.0 L model, and water level 2 for 1.8 L model.
- Do not put other matter such as kitchen detergents in the Inner Cooking Pan.

2 Close the Outer Lid and press the MENU button to select the QUICK menu setting.

3 Press the START / REHEAT button.

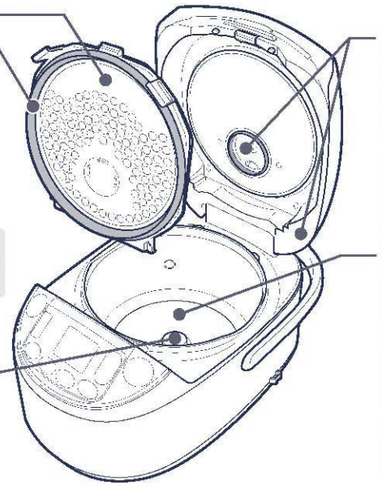
4 When a melody (beep) sounds and the Rice Cooker switches to the Keep Warm mode, press the CANCEL button.

5 Wait until the Main Body cools down, discard the water and clean accordingly.
- Open the Outer Lid and dry the Rice Cooker in a well ventilated place.

Continued on the next page

CLEANING AND MAINTENANCE (cont.)

THE INTERIOR



Inner Lid Set

Inner Lid Gasket

Rinse in hot or cold water, wash using a soft sponge, and dry thoroughly.

- Remove rice or other matter. If not removed, steam may leak through, rice may dry, or cooking and Keep Warm may become imperfect.
- The Inner Lid Gasket cannot be removed.
- Be sure to clean the Inner Lid Set after every use. If left dirty or wet, the color may change to brown or rust may form.

Center Sensor

Wipe with a well-wrung soft cloth.

If it becomes clogged with rice or other matter, remove with a bamboo stick.

Outer Lid / Steam Vent

Hold the Outer Lid securely and wipe with a well-wrung soft cloth.

Remove any rice or residue on the inside of the Outer Lid.

- Leaving rice, other matter or moisture on the surface may cause the Outer Lid to rust or discolor.

Heating Plate

Wipe the surface with a well-wrung soft cloth.

If rice or other matter become stuck to the Heating Plate, lightly polish them off with a sandpaper of about No. 320 after dipping in water.

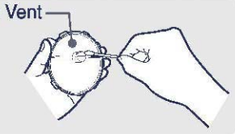
If it becomes clogged with rice or other matter, remove with a bamboo stick.

STEAM VENT SET

Please allow the Rice Cooker to cool down before cleaning.

Rinse the exterior and interior of the Steam Vent Set in water and dry to remove all moisture.

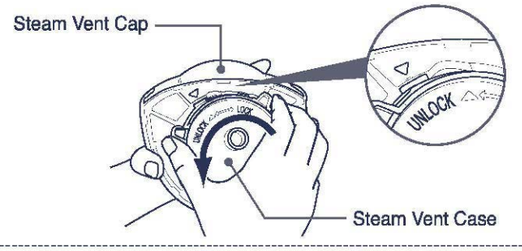
- Leaving food and other matter in the Steam Vent Set can be a cause of foul smells and boiling over.
- If the Steam Vent Set contains rice or other food residue, clean it using a bamboo skewer, a cotton swab, or a similar item. → **Be sure not to injure your fingers or other body parts when cleaning the Steam Vent Set.**
- If moisture is left in the Steam Vent Set, water will spill out when the Outer Lid is opened.



HOW TO DETACH AND ATTACH THE STEAM VENT CASE

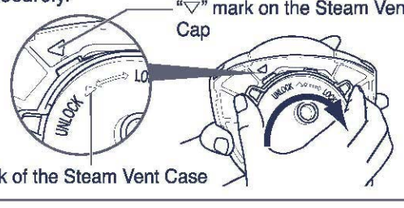
HOW TO DETACH

Turn the Steam Vent Case counterclockwise to remove it.



HOW TO ATTACH

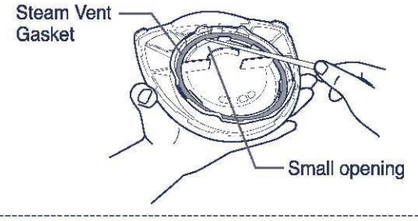
Align the "△" mark of the Steam Vent Case with the "▽" mark on the Steam Vent Cap. Then, turn the Steam Vent Case clockwise until it stops to attach the Steam Vent Case securely.



HOW TO DETACH AND ATTACH THE STEAM VENT GASKET

HOW TO DETACH

Insert a toothpick in the small opening to remove the Steam Vent Gasket.



HOW TO ATTACH

Attach the Steam Vent Gasket to the groove of the Steam Vent Cap firmly.

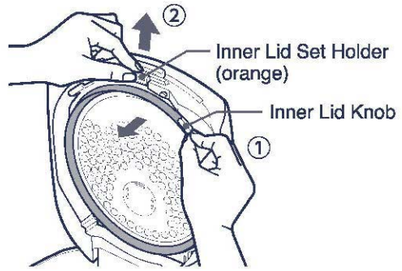
Make sure that the Steam Vent Gasket is not twisted.

- If you use the Rice Cooker with the Steam Vent Gasket twisted and it is not attached firmly, steam or residue may flow out.

HOW TO DETACH AND ATTACH THE INNER LID SET

HOW TO DETACH

Hold the Inner Lid Knob (①), push up the Inner Lid Set Holder (②), pull the Inner Lid Set forward, and detach.



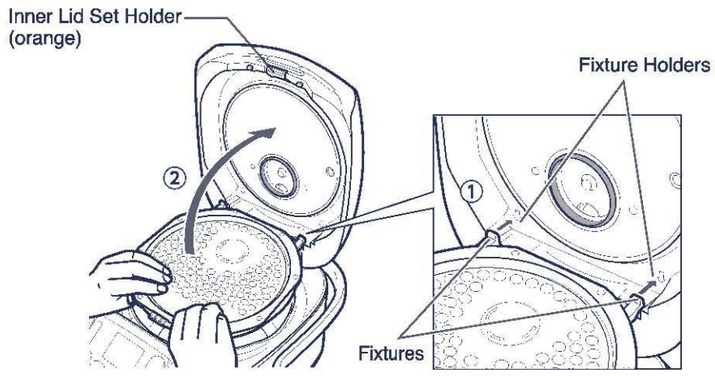
- Do not forcibly pull the Inner Lid Knobs or Inner Lid Gasket toward you without pressing the Inner Lid Set Holder. May cause the Inner Lid Set and Outer Lid to break.



HOW TO ATTACH

①Line up the Inner Lid Set Fixtures (2 positions) with the Outer Lid Fixture Holders, and then insert the fixtures.

②With the Fixtures inserted, press on the Inner Lid Set Holder until you hear a click.



Enlarged illustration

REPLACEMENT PARTS

- Please replace damaged parts for optimum performance.
- When replacing parts, please check the model number and the parts name beforehand, then contact the store where you purchased the Rice Cooker.

Part Name		Part Number
Inner Lid Set	1.0 L model	C137-GR
	1.8 L model	C138-GR
Inner Cooking Pan	1.0 L model	B616-6B
	1.8 L model	B617-6B
Spatula		SHAKN-6B
Spatula Holder		618112-00
Measuring Cup		615784-00
Steaming Basket	1.0 L model	BU214036L-00
	1.8 L model	BU214037L-00

TROUBLESHOOTING GUIDE

● **Please check the following points before calling for service.**

Problems		Possible Causes/Solutions
COOKING RICE	**Rice cooks too hard or too soft**	● Increase or decrease water slightly (by 1-2 mm) from the Water Level Line according to your preference. ● If the amount of water is adjusted with the Rice Cooker on a tilted surface, the amount of water may be too high or too low, which will lead to changes in the hardness of the cooked rice. ● The texture of rice varies depending on the brand of the rice, where it was harvested, and how long it was stored (new crop or old crop). ● The texture of rice varies depending on the room and water temperatures. ● Using the Timer may result in softer rice. ● Using the QUICK menu setting may result in harder or wet rice. → **Please try using the WHITE or PREMIUM menu setting.** ● Make sure the Inner Cooking Pan is not deformed. ● Rice may not have been cleaned sufficiently, leaving too much bran on the rice. ● Do you flatten the surface of the rice before cooking? ● Did you loosen the rice after cooking was completed? → **Loosen the rice immediately after cooking is completed.** ● Is there moisture or foreign matter such as (cooked or uncooked) rice on the bottom of the Inner Cooking Pan, the Center Sensor, or the Heating Plate? → **Wipe them off.** ● Is there moisture or foreign matter on the inside of the Main Body, the Inner Lid Set, or the Steam Vent Set? → **Wipe them off.** ● Long grain rice may be slightly harder than normal. → **To make it softer, fill the water slightly higher than the marked line on the Inner Cooking Pan (to a point within half the distance to the next marked line) and cook. However, please note that adding too much water may cause it to boil over.**
	Rice is scorched	● Is there moisture or foreign matter such as (cooked or uncooked) rice on the outer surface of the Inner Cooking Pan, the inside of the Main Body, the Center Sensor, or the Heating Plate? → **Wipe them off.** ● If you soak the rice for a long time or cook rice using the Timer, the bran may collect at the bottom, and the rice will be more easily scorched. ● Rice may not have been cleaned sufficiently, leaving too much bran on the rice. ● Make sure the Inner Cooking Pan is not deformed.
	The surface of the cooked rice is uneven	● Depending on the heat convection while cooking, the surface of the cooked rice may look uneven. ● Do you flatten the surface of the rice before cooking? ● Make sure the Inner Lid Set and the Inner Cooking Pan are not deformed.
	Boils over while cooking	● Did you use the wrong Menu setting or amount of water? → **pg. 10** When cooking using the CONGEE THICK or CONGEE THIN menu setting, the contents are particularly likely to boil over, so be sure not to use the wrong amount of water. → **See "Be careful that the contents do not boil over." on pg. 9** ● Leaving food and other matter in the Steam Vent Set can be a cause of boiling over. ● If the Steam Vent Set contains rice or other food residue, clean it using a bamboo skewer, a cotton swab, or a similar item. ● Make sure the Steam Vent Set is attached. ● Rice may not have been cleaned sufficiently, leaving too much bran on the rice. ● Make sure the Inner Cooking Pan is not deformed.
	Unable to start cooking or the buttons do not respond	● Make sure the Power Plug is plugged in securely. ● Is the Appliance Plug disconnected from the Plug Receptacle? ● Does the Display show **"E01"** or **"E02"** ? → **pg. 27** ● Is the KEEP WARM light on? → **Press the CANCEL button and press the START/REHEAT button.** ● Did you press the START/REHEAT button after preparing to cook the rice? → **The START/REHEAT button must be pressed to start cooking the rice.**
	Steam comes out from the gap between the Outer Lid and the Main Body	● Make sure that the Inner Lid Set has not been dropped or deformed, and that the Inner Lid Gasket is not torn. ● Has the Inner Lid Gasket become soiled? → **Clean the Inner Lid Gasket.** ● Make sure the Inner Cooking Pan is not deformed.
COOKING RICE/ KEEP WARM	**A noise is heard during Cooking/ Keep Warm**	● The microprocessor (MICOM) makes a sound while adjusting the heat power of the Rice Cooker. This does not indicate a problem. ● There is a spark-like noise when there is water left on the outside of the Inner Cooking Pan. → **Always take precautions to wipe the outer surface of the Inner Cooking Pan and the inside of the Main Body clean, especially of moisture and foreign matters, before placing the Inner Cooking Pan into the Main Body.**
	The Reheat function does not work	● Make sure the KEEP WARM light is not off. → **pg. 14**

Problems		Possible Causes/Solutions
KEEP WARM	**During Keep Warm, rice has an odor, or rice becomes watery**	● Was the rice kept warm with the Spatula left in the Inner Cooking Pan? ● Was cold rice reheated? ● Did you loosen the rice after cooking was completed? → **Loosen the rice immediately after cooking is completed.** ● Rice may not have been cleaned sufficiently, leaving too much bran on the rice. ● Some odor may remain after cooking mixed rice or after using the STEAM or SLOW COOK menu. → **Clean the Inner Cooking Pan thoroughly and perform "IF THERE IS AN ODOR" on pg. 21** ● The Keep Warm mode may not have been used for keeping rice warm. → **Leaving rice in the Inner Cooking Pan without using the Keep Warm mode may cause unwanted odor. → pg. 6** ● Did you clean the Rice Cooker thoroughly after every use? → **Foul odors or the growth of bacteria may occur depending on how well the unit is cleaned, the room temperature based on the season or usage environment, frequent opening and closing of the Outer Lid, the type of rice used, or the way the rice was cleaned. If you are concerned about odors, cleaning the Rice Cooker according to "THE INTERIOR" on pg. 22 and then using REGULAR KEEP WARM on pg. 12 should be effective. It can be even more effective to increase the warming temperature, as described on pg. 27, "IF THE FOLLOWING OCCUR" .**
	During Keep Warm, rice becomes yellow or dry	● Is there moisture or foreign matter such as (cooked or uncooked) rice on the outer surface of the Inner Cooking Pan, the inside of the Main Body, the Center Sensor, or the Heating Plate? → **Wipe them off.** ● Are you keeping warm a small amount of rice in the Inner Cooking Pan? ● Was the Keep Warm mode used for more than 12 hours? → **pg. 12** ● The type of rice and water used may make the rice appear yellow. ● If you're worried because the rice becomes yellow or is dry, see **pg. 27** "IF THE FOLLOWING OCCUR". It may be effective to reduce the Keep Warm temperature.
	The Display does not show the elapsed Keep Warm time	● Does the Display show the current time? → **Press the Time Setting buttons to change the display. → pg. 13 "NOTE"** .
	Extended Keep Warm is not accepted	● Did you select a menu setting for which the Extended Keep Warm mode is not available? → **pg. 12** ● Was the Keep Warm mode used for more than 12 hours? → **If the Keep Warm mode is used for more than 12 hours, the Extended Keep Warm mode will not be accepted.** ● Is the rice in the Inner Cooking Pan cold? → **If the temperature of the Inner Cooking Pan is low, the Extended Keep Warm mode will not be accepted.**
	The Keep Warm elapsed time display is blinking	● If the temperature of the rice is low, or if the Keep Warm time has exceeded 12 hours, the Keep Warm elapsed time display will blink. (This may differ depending on the Menu setting.) → **pg. 12**
TIMER COOKING	**The Rice Cooker starts cooking immediately after the Timer is set**	● Is the current time set correctly? → **The clock is displayed in 24-hour (military) time. Please check and set it again.** ● If the Timer is set to a time that is less than the timer cooking times, the Rice Cooker will begin cooking immediately.
	The rice is not ready at the set time	● Is the current time set correctly? → **The clock is displayed in 24-hour (military) time. Please check and set it again.** ● Cooking may not complete at the set time if the temperature of the room or water is too low. In addition, the cooking time may be affected by the amount of water or voltage.
	The Timer cannot be set	● Did you press the START/REHEAT button after setting the time? → **The START/REHEAT button must be pressed to complete setting the Timer.** ● Is **"7:00"** blinking on the Display? → **Unless the current time is set, the Timer function will not be accepted. → pg. 7** ● Have you selected a Menu setting that doesn't work with the Timer function? → **The Timer function is not available for QUICK, MIXED, SWEET, STEAM, and SLOW COOK menu settings.**

Continued on the next page

TROUBLESHOOTING GUIDE (cont.)

Problems		Possible Causes/Solutions
STEAM COOKING	Food does not steam	● Is there sufficient water for steaming? → **pg. 16** ● Are there too many ingredients? → **Reduce the amount of ingredients, or increase cooking time.** ● Are the ingredients too large? → **Cut ingredients into smaller sizes, or increase cooking time. → pg. 17 "Estimated Steaming Time"**
	Steamed food is hard	● Vegetables: Steaming time is too short. Add more water and continue steaming. ● Fish and meat: Steaming time is too long. Reduce the steaming time.
	Steamed food is cold	● Has too much time elapsed since cooking was completed? → **Do not leave on Keep Warm. Take out the ingredients immediately after cooking.**
SLOW COOK	SLOW COOK menu food is not cooked through	● The cooking time may have been too short. → **Be sure to follow the cooking times suggested in the RECIPES. If it still requires time adjustments, use the TIME SETTING button to change cooking times. → pg. 18** ● Did you measure the ingredients accurately? → **Inaccurately measured ingredients may cause boiling-over or undercooking.** ● Make sure the Inner Cooking Pan is not deformed. → **If the Inner Cooking Pan is deformed, the ingredients may stick on the inside or be undercooked.**
	Unable to start SLOW COOK menu setting	● Did you press the SLOW COOK button? → **pg. 18**
OTHER	The Outer Lid cannot be opened	● If you press the edge of the Open Button, the Outer Lid may be difficult to open. Be sure to press the center of the Open Button.
	The Outer Lid won't close	● Is the Inner Lid Set attached correctly? → **If the Inner Lid Set is not attached, the Outer Lid is constructed so that it will not close, for a safety reason. This is not a malfunction.**
	The Outer Lid opens during cooking	● Did you close the Outer Lid completely? → **Be sure to close the Outer Lid until you hear a clicking sound.**
	You mistakenly put the rice and water directly into the Main Body	● Putting rice and water directly into the Main Body may cause a malfunction. Contact the store where you purchased the product.
	There's a resinous odor, such as that of plastic	● When you use this Rice Cooker for the first time, there will be a resinous smell, such as that of plastic, but the odor will lessen as you use the Rice Cooker. If you are concerned about the odor, please see **pg. 21** "IF THERE IS AN ODOR" .
	When power failure occurs	● If too many appliances are used simultaneously, an overload may occur and the breaker will cut off the electricity. → **If another appliance is plugged into the same outlet as the Rice Cooker, unplug it before resetting the breaker. If the electric supply recovers within 10 minutes, the Rice Cooker will resume cooking automatically.**
	The estimated time until cooking completion is not displayed	● When pots of rice are cooked consecutively, the estimated time will not be displayed until the Main Body cools down, but the rice cooking will start. This is not a malfunction.
	There is rust colored dirt on the inside of the Outer Lid or the Inner Lid Set	● If rice residue is stuck on the Outer Lid or the Inner Lid Set and has discolored, clean it. → **pg. 22**

ERROR DISPLAYS AND THEIR MEANINGS

If the countermeasures listed below do not solve the problem, contact the store where you purchased the Rice Cooker.

	Panel Display	Cause (Points to check)
ERROR DISPLAY	H01 H02	● The temperature of the Lid Sensor or the Center Sensor is too high. → **Press the CANCEL button and open the Outer Lid for more than 30 minutes and allow the interior to cool down. (Be careful not to burn yourself.)** → **To cool faster, see pg. 9 "REMARKS"**
	7:00 **is blinking**	● If the Display shows a blinking 7:00, set the time. → **pg. 7** If rice is cooked while the Display shows a blinking 7:00 (without first setting the time), the current time will not be shown during the cooking or keep warm process.
	The Display turns off when the Power Plug is unplugged from the electrical outlet	● The built-in Lithium Battery is dead. The Display will turn off and stored memories (current time, menu selection, and Keep Warm settings) will be erased when the Power Plug is unplugged from the electrical outlet. However, the Rice Cooker will function normally once the Power Plug is plugged in and the time is set. Please contact the store where you purchased the Rice Cooker to have the Lithium Battery replaced (a fee will be charged for the replacement).
	Odd Display	● Unplug the Power Cord and plug it in again.
	E01 E02	● Indicates malfunction. → **Please contact the store where you purchased the Rice Cooker.**

IF THE FOLLOWING OCCUR

When you are concerned about foul odors, color changes or dryness in the rice···

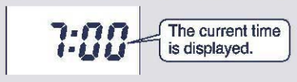
Change the Keep Warm temperature.

Depending on the region or environment, the Keep Warm temperature may lower, and this can cause foul odors in the rice. If the Keep Warm temperature rises, this can cause the rice to change color or become dry. If the rice smells, changes color or becomes dry, try changing the Keep Warm temperature settings as follows.

● REGULAR KEEP WARM and EXTENDED KEEP WARM will change at the same time.

■ How to Change the Keep Warm Temperature Settings

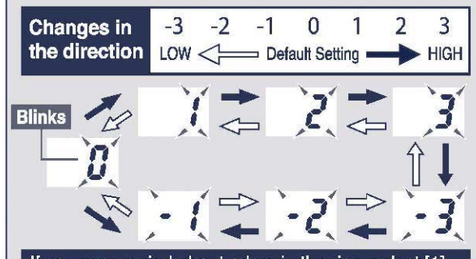
1 **Set the Inner Cooking Pan and plug in the Power Cord.**
→ See step 4 under "BASIC COOKING STEPS" on pg. 8



2 **Press and hold the CANCEL button for 3 seconds or longer.**



3 **Press the ▲ or ▼ to set the temperature.**
If you press the ▲, the setting changes in the direction of the ➡. If you press the ▼, the setting changes in the direction of the ⇨.



If you are worried about odors in the rice, select [1] – [3] to increase the Keep Warm temperature.
If you are worried about changes in color or dryness in the rice, select [–1] – [–3] to decrease the Keep Warm temperature.

4 **Press the MENU button.**



NOTE

- Settings cannot be changed during Cooking, Reheating, Regular Keep Warm, Extended Keep Warm or Timer Cooking.
- If you are unable to successfully complete the operation the first time, start again from Step **1**.
- Once you change the setting, that setting will be saved even if you unplug the Power Plug or the Appliance Plug.
- If 15 seconds or more elapse without any action while you are changing the setting, the display will revert to the current time and the setting will not be changed.

If there is no improvement after you change the Keep Warm temperature setting, return it to the original setting, as the changed setting may cause odors, color changes or dryness.

SPECIFICATIONS

Model No.		NL-GAQ10V		NL-GAQ18V	
Cooking Capacity of Each Menu Setting (approx. L) [cups]	**WHITE** (long grain white rice)	0.18–1.0	[1–5.5]	0.36–1.8	[2–10]
	PREMIUM (long grain white rice)	0.18–1.0	[1–5.5]	0.36–1.8	[2–10]
	QUICK (long grain white rice)	0.18–1.0	[1–5.5]	0.36–1.8	[2–10]
	SHORT GRAIN WHITE (short grain white rice)	0.18–1.0	[1–5.5]	0.36–1.8	[2–10]
	MIXED (long grain white rice)	0.18–0.72	[1–4]	0.36–1.08	[2–6]
	CONGEE THICK (long grain white rice)	0.09–0.18	[0.5–1]	0.09–0.27	[0.5–1.5]
	CONGEE THIN (long grain white rice)	0.09	[0.5]	0.09–0.18	[0.5–1]
	SUSHI (short grain white rice)	0.18–1.0	[1–5.5]	0.36–1.8	[2–10]
	SWEET (short grain sweet rice only or short grain sweet rice + long grain white rice)	0.18–0.72	[1–4]	0.36–1.08	[2–6]
	BROWN (long grain brown rice)	0.18–0.72	[1–4]	0.36–1.44	[2–8]
	GABA BROWN (long grain brown rice)	0.18–0.72	[1–4]	0.36–1.44	[2–8]
Height Limit for Steamed Foods		3.5 cm			
Rating		AC 220 V 50 Hz			
Electric Consumption		600 W		800 W	
Average Power Consumption during Keep Warm		34 W		41 W	
Rice Cooking System		Direct Heating			
Power Cord Length		1.2 m			
External Dimensions <approx. cm>		25.5 (W) × 38 (D) × 22 (H) (42.5*1)		28 (W) × 40.5 (D) × 25.5 (H) (48.5*1)	
Weight		approx. 3.6 kg		approx. 4.6 kg	

- This product may not operate properly in certain environments or places with high altitudes or extreme weather conditions. Please avoid using this product in such areas.
- The average power consumption during Keep Warm is calculated with the Rice Cooker at maximum capacity and at a room temperature of 20°C.
- This product cannot be used in areas where power supply voltage or power supply frequency is different.
- (*1) Height with the Outer Lid open.

ZOJIRUSHI

VNM

NỒI CƠM ĐIỆN MICOM

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

NL-GAQ10V / NL-GAQ18V

- Cảm ơn quý khách đã lựa chọn sản phẩm này.
- Hãy đọc kỹ hướng dẫn sử dụng và sử dụng đúng cách. Hãy bảo quản cẩn thận sau khi đọc xong.

MỤC LỤC

Lưu ý về mặt an toàn 2
Vui lòng chú ý 3
Tên và cách sử dụng các bộ phận 4
Đối với nồi 5
Mẹo làm cơm ngon 6
Cách điều chỉnh thời gian 7
Các loại âm báo và cách thay đổi 7
Nấu cơm
Cách nấu cơ bản 8
Nấu nhiều loại cơm khác nhau 10
Thời gian dự kiến cho đến khi nấu xong 11
Giữ ấm
Giữ ấm thường / Giữ ấm qua đêm 12
Hâm 14
Nấu cơm có hẹn giờ
Nấu hẹn giờ 15
Cách sử dụng chức năng hấp 16
Cách chế biến món hầm 18
Sổ tay nấu ăn
Cơm gạo lứt trộn 19
Xôi gà 19
Cháo gà loãng 20
Súp thịt gà và nấm đông cô 20
Vệ sinh 21
Thông tin về việc mua và đổi linh kiện 23
Khi có sự cố 24
Các hiển thị báo lỗi và ý nghĩa của chúng 27
Khi xảy ra sự cố 27
Thông số kỹ thuật 28

ZOJIRUSHI CORPORATION

ⒸⒷⒶ

Lưu ý về mặt an toàn

Vui lòng tuân thủ nghiêm chỉnh

Hướng dẫn những điều phải tuân thủ nghiêm chỉnh để phòng tránh trước các nguy hiểm cũng như các tổn thất về tài sản cho người sử dụng và người khác.

■ **Dưới đây là các mục hướng dẫn về mức độ nguy hiểm hoặc tổn thất sẽ xảy ra khi dùng sai cách.**

⚠**Cảnh báo**	Nội dung có nguy cơ dẫn đến tử vong hoặc thương tích nặng.
⚠**Lưu ý**	Nội dung có nguy cơ dẫn đến thương tích nhẹ hoặc tổn thất về nhà cửa, tài sản, v.v...

■ **Dưới đây là các mục hướng dẫn về nội dung cần tuân thủ.**

Nội dung "Nghiêm cấm" không được phép làm.	Nội dung "Chỉ thị" buộc phải thực hiện.

⚠Cảnh báo

Không được cải biến sản phẩm. Ngoài ra, chỉ có kỹ thuật viên chuyên sửa chữa mới được tháo lắp và sửa chữa sản phẩm.
Nếu không tuân thủ thì có thể sẽ gây hỏa hoạn, giật điện, thương tích.
Khi cần sửa chữa vui lòng liên hệ với cửa hàng đã mua sản phẩm.

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

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

Không để chất lỏng tiếp xúc với lỗ cắm phích cắm, ổ cắm điện, dây điện hoặc phích cắm thân nồi.
Có nguy cơ gây đoản mạch, giật điện.

Không bỏ dị vật như đinh ghim, dây kim loại và đồ vật kim loại, v.v... vào khe hở và lỗ thông khí dưới đáy thân nồi.
Có thể gây thương tích do giật điện, hoạt động bất thường của sản phẩm.



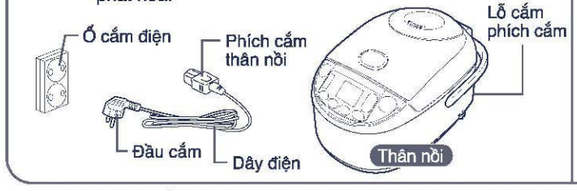
Không để cho trẻ em sử dụng, để ở ngoài tầm tay của trẻ nhỏ.
Có nguy cơ gây phỏng, giật điện, gây thương tích.

Tuyệt đối không được mở nắp ngoài hoặc di chuyển nồi khi đang nấu.
Có nguy cơ gây phỏng.

Không sử dụng cho mục đích khác ngoài nấu cơm, giữ ấm, hấp và hầm được ghi trong sách hướng dẫn sử dụng và sổ tay nấu ăn.
- Những món ăn cần bỏ thực phẩm vào túi nylon, v.v... khi làm nóng.
- Món ăn có sử dụng màng bọc, v.v...

Sẽ khiến cho đường dẫn hơi nước, v.v... bị tắc.

Không sử dụng sản phẩm trong trường hợp dây điện hoặc đầu cắm bị hở hoặc ổ cắm điện bị lỏng.
Một trong các nguyên nhân gây giật điện, đoản mạch, phát hỏa.



Không để mặt và tay gần lỗ thoát hơi nước.
Có thể gây phỏng. Đặc biệt chú ý không để trẻ nhỏ chạm vào.

Không làm hỏng dây điện.
Nếu uốn, kéo căng, vặn xoắn, bó chặt, để gần những bộ phận có nhiệt độ cao, đặt vật nặng lên trên, kẹp, gia công dây điện thì có thể làm hư dây điện và dẫn đến hỏa hoạn, giật điện.

Chỉ sử dụng dòng điện 220 V.
Sử dụng nguồn điện khác là một trong các nguyên nhân gây hỏa hoạn, giật điện.

Không để đầu cắm gặp hơi nước.
Nếu để đầu cắm đang cắm trong ổ cắm gặp hơi nước, đây là một trong các nguyên nhân gây đoản mạch, phát hỏa. Trường hợp dùng sản phẩm trên bàn trượt, vui lòng đặt sản phẩm ở vị trí sao cho đầu cắm không gặp phải hơi nước.

Đầu cắm phải được cắm sâu và chặt vào ổ cắm điện.
Đầu cắm điện lỏng lẻo là một trong các nguyên nhân gây giật điện, đoản mạch, bốc khói, phát hỏa.

Dùng riêng ổ cắm điện có định mức từ 10A trở lên.
Nếu cắm cùng ổ cắm điện với nhiều dụng cụ khác có thể gây nóng bất thường ở phần chia nhánh của ổ cắm điện và có thể phát hỏa.

Khi đầu hay chân của chân cắm trên đầu cắm bị bám bụi, phải phủi sạch trước khi sử dụng.
Một trong các nguyên nhân gây hỏa hoạn.

Khi xảy ra vấn đề bất thường gì hay sự cố phải dừng ngay việc sử dụng.
Nếu cứ tiếp tục dùng như vậy thì có nguy cơ dẫn đến bốc khói, phát hỏa, giật điện, gây thương tích.

<Những ví dụ về vấn đề bất thường và sự cố>
- Đầu cắm, dây điện, phích cắm thân nồi nóng lên bất thường.
- Dây điện bị hở, khi chạm vào sẽ dẫn điện bị chập chờn lúc có lúc không.
- Thân nồi bị biến dạng, nóng bất thường.
- Thân nồi bị bốc khói, có mùi khét.
- Có một bộ phận của thân nồi bị vỡ ra, lòng, sút. v.v...

Trong trường hợp này, phải ngay lập tức rút đầu cắm, và liên hệ với cửa hàng bạn đã mua sản phẩm để được kiểm tra, sửa chữa.

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

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

⚠Lưu ý

Không tiếp xúc với những bộ phận có nhiệt độ cao trong khi nấu hoặc ngay sau khi sử dụng. Lưu ý đến hơi nước khi mở nắp ngoài và không chạm tay vào nồi, v.v... khi đánh tơi cơm.
Một trong các nguyên nhân gây phỏng, v.v...



Không chạm vào nút bấm mở nắp khi xách nồi.
Có thể làm nắp ngoài bật mở, gây thương tích, phỏng.



Không sử dụng sản phẩm ở nơi ẩm ướt và gần lửa.
Một trong các nguyên nhân gây giật điện, rò rỉ điện hay biến dạng sản phẩm.

Không sử dụng các loại nồi khác ngoài nồi chuyên dụng, xửng hấp chuyên dụng.
Làm cho nồi hoặc xửng hấp sẽ nóng lên quá mức hoặc thiết bị hoạt động bất thường.

Không sử dụng ở gần tường và đồ gia dụng. Khi sử dụng trên kệ bếp, v.v... không được để đọng hơi nước bên trong.
Có thể gây sự cố. Ngoài ra, hơi nước hoặc nhiệt độ có thể làm xước, đổi màu, biến dạng tường và các đồ gia dụng.

Khi không sử dụng phải rút đầu cắm ra khỏi ổ cắm.
Một trong các nguyên nhân gây thương tích, phỏng, hoặc gây giật điện, rò điện, hỏa hoạn do vật liệu cách điện bị xuống cấp.

Không sử dụng sản phẩm trên bề mặt không ổn định hoặc trên thảm kém chịu nhiệt.
Một trong các nguyên nhân gây hỏa hoạn, gây thương tích.

Không sử dụng sản phẩm trên bàn trượt không đủ cường độ chịu tải.
Bàn trượt bị hư, nồi cơm điện sẽ rơi xuống là nguyên nhân gây phỏng, thương tích.
Vui lòng sử dụng bàn trượt có cường độ chịu tải từ 15kg trở lên đối với loại có kích cỡ 1,0L và 20kg trở lên đối với loại có kích cỡ 1,8L.

Không sử dụng trên thảm có thể bịt kín lỗ thông khí dưới đáy thân nồi (giấy, vải, thảm trải sàn nhỏ, túi nhựa, tấm nhôm, v.v...).
Có thể gây sự cố.

Không sử dụng các loại dây nguồn khác ngoài dây nguồn chuyên dụng. Không sử dụng dây nguồn của sản phẩm này cho thiết bị khác.
Có nguy cơ gây sự cố, phát hỏa.

Vệ sinh nồi sau khi nguội hẳn.
Nếu chạm phải bộ phận có nhiệt độ cao, có nguy cơ gây phỏng.

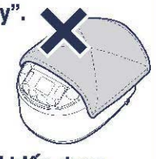
Khi rút đầu cắm phải nắm lấy chốt đầu cắm rồi mới rút khỏi ổ cắm chứ không được cầm dây điện để rút.
Có thể gây giật điện, đoản mạch dẫn đến phát hỏa.

Phích cắm thân nồi phải được cắm sâu và chặt vào thân nồi.
Một trong các nguyên nhân gây giật điện, đoản mạch, phát hỏa, bốc khói.

Trường hợp đầu cắm, dây điện, phích cắm thân nồi bị hỏng thì phải thay thế bằng đầu cắm, dây điện, phích cắm thân nồi hoặc sản phẩm lắp ráp liên quan được sản xuất đặc biệt cung cấp bởi nhà sản xuất hoặc đại lý.

Vui lòng chú ý

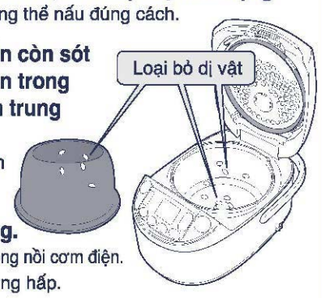
Sau khi sử dụng xong phải nhấn nút "Hủy".
Nguồn điện sẽ không bị ngắt khi chỉ lấy nồi ra.



Không phủ khăn, v.v... lên thân nồi (đặc biệt là lỗ thoát hơi nước).
Có thể gây sự cố.

Không làm nồi bị trầy xước, rơi hoặc bị biến dạng.
Là nguyên nhân khiến không thể nấu đúng cách.

Không sử dụng khi vẫn còn sót hạt gạo, hạt cơm ở bên trong thân nồi, nồi, cảm biến trung tâm và mâm nhiệt.
Là nguyên nhân khiến cơm cháy, đổi màu.



Không nấu khi nồi rỗng.
- Làm như vậy có thể gây hỏng nồi cơm điện.
- Có nguy cơ làm cháy xửng hấp.

Không đổ nước lên sản phẩm cũng như không đặt sản phẩm ở nơi có hơi nước.
Có thể gây giật điện, sự cố.

Không sử dụng sản phẩm ở nơi có ánh nắng trực tiếp.
Có thể bị đổi màu.

Không sử dụng sản phẩm ở nơi nào có thể làm các đồ điện khác bị dính hơi nước.
Hơi nước có thể gây hỏa hoạn, sự cố, đổi màu, biến dạng đồ điện đó.

Phải nắm tay cầm khi di chuyển thân nồi.

Ngoài ra không để thân nồi bị nghiêng.
Tùy theo vật chứa bên trong mà có trường hợp bị tràn ra ngoài.

Làm vệ sinh sạch sẽ thân nồi và xung quanh thân nồi trước khi sử dụng.
Trên thân nồi có trang bị lỗ thông khí để duy trì chức năng và tính năng nhưng khi có bụi và côn trùng rơi vào trong lỗ này thì có thể gây ra sự cố. Trong trường hợp xảy ra sự cố do có côn trùng, v.v... rơi vào thì sẽ sửa chữa có tính phí.

Không sử dụng trên bếp nấu ăn IH, bếp điện từ IH, v.v...
Có thể gây sự cố.

Sản phẩm này sử dụng cho mục đích gia dụng thông thường và các mục đích tương tự như sau:
- Sử dụng tại nhà bếp dành cho nhân viên (công nhân) trong cửa hàng, văn phòng hoặc môi trường làm việc khác.

***Tuy nhiên, không sử dụng cho mục đích sử dụng trong thời gian dài bởi người nhiều không thể xác định.**
- Khách sạn, nhà nghỉ và các nơi lưu trú khác, v.v...

Tên và cách sử dụng các bộ phận

Phần lỗ thoát hơi nước

- Vui lòng gắn chặt phần lỗ thoát hơi nước.
- Phần lỗ thoát hơi nước rất nóng trong khi nấu và ngay sau khi nấu do đó vui lòng chú ý cẩn thận.

Lỗ thoát hơi nước
- Vì khi nấu, hơi nước sẽ thoát ra và rất nóng nên vui lòng chú ý.

Nắp lỗ thoát hơi nước

Hộp lỗ thoát hơi nước

Phần lắp đặt lỗ thoát hơi nước

Nút bấm mở nắp
Ấn nút để mở nắp ngoài.

Nắp ngoài

Tay cầm
Sử dụng để di chuyển sản phẩm.

Đối với pin Lithium

Pin Lithium được lắp đặt để lưu lại menu và thời gian hiện tại, v.v... ngay cả khi đã rút đầu cắm ra khỏi ổ cắm điện. Pin Lithium sẽ cạn kiệt theo thời gian sử dụng. → **Xem trang 27**

Cách đậy nắp ngoài

Hãy nhấn mạnh để đóng chặt lại cho đến khi nắp ngoài kêu "cách".

Hãy nhấn phần giữa rìa ngoài.



- Trường hợp không được đóng chặt, nắp ngoài có nguy cơ mở ra trong khi nấu hoặc trong khi giữ ấm.

Lỗ cắm phích cắm
Cắm phích cắm thân nồi.

Đầu cắm

Phích cắm thân nồi

Dây rút

Dây điện

- Khi sử dụng sản phẩm, vui lòng tháo dây rút đang buộc các dây điện.
- Vui lòng không để nguyên dây điện bị buộc lại mà sử dụng sản phẩm. (Dây có thể bị nóng và gây ra sự cố.)

Lỗ thông khí
(Đáy trước thân nồi)

Bộ phận thao tác

- Vui lòng ấn nút một cách chắc chắn.
- Sự thay đổi của âm báo và ký hiệu (●, —) ở giữa nút "Nấu/Hâm" và nút "Hủy" được dành cho người khiếm thị.

Màn hình hiển thị
- Khi dùng vải lau màn hình hiển thị, có thể xuất hiện vạch đen, nhưng không phải do thiết bị hư hỏng. (Đây là hiện tượng tĩnh điện, một lúc sau màn hình sẽ trở lại bình thường.)
- Khi rút đầu cắm ra, thời gian hiển thị và tất cả menu sẽ sáng lên.

Trong thực tế khi sử dụng, màn hình sẽ không hiển thị như thế này.



Đèn Nấu/Hâm

Nút "Nấu/Hâm"
Sử dụng khi nấu cơm, hâm, hấp và hầm thức ăn.

Nút "Hủy"
Sử dụng khi hủy cài đặt thao tác trước đó và ngừng tính năng đang thực hiện.

Đèn Giữ ấm

Nút "Giữ ấm"
- Sử dụng khi chọn giữa chế độ "Giữ ấm thường" và "Giữ ấm qua đêm". → **Xem trang 12**
- Sử dụng khi khởi động lại chế độ giữ ấm. → **Xem trang 13**

Nút "Hầm"
Sử dụng khi hầm. → **Xem trang 18**

Nút "Menu"
Sử dụng khi chọn menu. → **Xem trang 8**

Đèn Hẹn giờ

Nút "Hẹn giờ"
Sử dụng khi hẹn giờ nấu. → **Xem trang 15**

Nút "Điều chỉnh thời gian"
- Sử dụng khi điều chỉnh thời gian hiện tại. → **Xem trang 7**
- Sử dụng khi thiết lập thời gian hẹn giờ nấu. → **Xem trang 15**
- Sử dụng khi thiết lập thời gian hấp và hầm thức ăn. → **Xem trang 16, trang 18**

Phụ kiện

Vá xới cơm



Giá đỡ vá xới cơm



Xửng hấp



Cốc định lượng



(khoảng 180 ml)

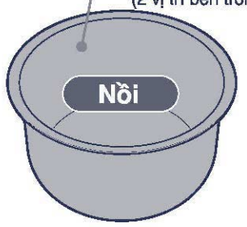
Chốt giữ phần nắp trong (màu cam)
Sử dụng khi lấy ra, lắp vào phần nắp trong.
- Sau khi vệ sinh, vui lòng lắp lại nắp trong vào. → **Xem trang 23**

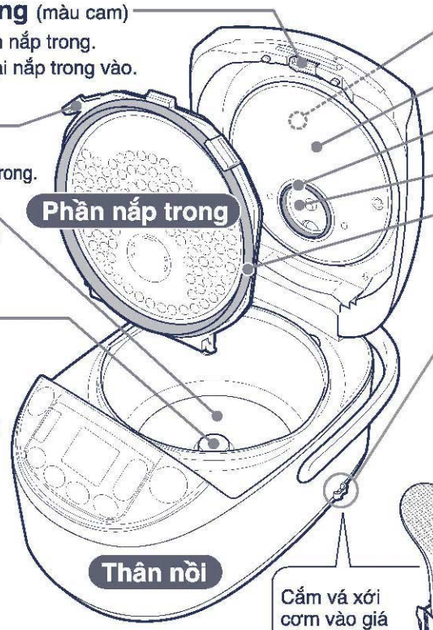
Tay nắm nắp trong
(2 vị trí trái và phải)
Sử dụng khi mang xách phần nắp trong.

Mâm nhiệt
- Giữa mâm nhiệt và nồi có đặt tấm giấy bảo vệ nên hãy lấy ra trước khi sử dụng.

Cảm biến trung tâm
(Bên trong thân nồi)

Vạch chia mực nước
(2 vị trí bên trong nồi)





Cảm ứng trên nắp

Tấm tản nhiệt

Vòng đệm lỗ thoát hơi nước

Lỗ thoát hơi nước

Vòng đệm nắp trong

Phần lắp đặt giá đỡ vá xới cơm
(2 vị trí trái và phải)

Cắm vá xới cơm vào giá đỡ vá xới cơm.

Cách lắp đặt giá đỡ vá xới cơm

- Vừa ấn mạnh 2 chân vào thân nồi (①) vừa cắm chốt cài vào lỗ của phần lắp đặt giá đỡ vá xới cơm (②).



Cách tháo giá đỡ vá xới cơm

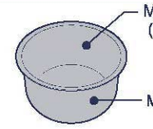
- Vừa vặn vừa tháo giá đỡ vá xới cơm.

Đối với nồi

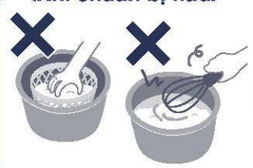
Để sử dụng lâu dài, vui lòng tuân theo những điều bên dưới.

Mặt trong (lớp phủ flo chống dính)

Lớp phủ flo chống dính của nồi nếu bị trầy sẽ dễ bị bong tróc, nên vui lòng cẩn thận khi sử dụng. Để lớp phủ flo chống dính không bị trầy, vui lòng làm theo những điều sau.



<Khi chuẩn bị nấu>



- Sau khi nhặt các dị vật (sạn, v.v…) ra khỏi gạo rồi mới tiến hành vo gạo
- Không vo gạo bằng máy đánh trứng, v.v…
- Không vo gạo bằng rổ kim loại
- Không dùng cho trường hợp nào khác ngoài nồi cơm điện

<Sau khi nấu xong>



- Không sử dụng nồi để trộn dấm (khi làm cơm sushi, v.v…)
- Không dùng vá bằng kim loại (khi nấu cháo, hầm, v.v…)
- Không gõ vá xới cơm vào mặt trong, v.v... (khi xới cơm, v.v...)

<Khi vệ sinh> → Xem trang 21

- Không cho thìa và các loại bộ đồ ăn khác vào bên trong nồi
- Không cho vào máy rửa chén, máy sấy chén
- Rửa sạch ngay nếu nấu có gia vị
- Rửa nồi bằng chất liệu mềm như miếng bọt biển, v.v…



- Không sử dụng chất pha loãng, bột đánh bóng, chất tẩy rửa chứa chất mài mòn, chất tẩy trắng, các loại bàn chải cứng (bằng nylon, kim loại, v.v...), miếng bọt biển melamin, bề mặt nylon của miếng bọt biển, v.v…



Lớp phủ flo chống dính bên trong nồi sẽ hao mòn do sử dụng.
- Có thể sẽ phát sinh những đốm màu hay bong tróc nhưng vẫn không gây ảnh hưởng đến tính năng và mặt vệ sinh. Có thể sử dụng mà không gây ảnh hưởng (thiệt hại) cho con người, và không gặp vấn đề gì sau khi nấu, giữ ấm.
- Khi lớp phủ flo chống dính bị bong tróc thấy rõ và nồi bị biến dạng, thì có thể mua mới. → **Xem trang 23**

Mặt ngoài

- Có thể bị đổi màu do nhiệt, nhưng không ảnh hưởng đến hiệu suất nấu.
- Mặt ngoài là phần quan trọng tiếp xúc với cảm biến. Vui lòng chú ý không để dính bẩn, trầy xước.
- Khi ấn mạnh mặt đáy của nồi lên bồn rửa hoặc lên bàn, v.v... có thể sẽ làm trầy xước bồn rửa hoặc bàn, v.v... cũng như có thể sẽ làm đổi màu các vật dụng nên vui lòng lưu ý.

Mẹo làm cơm ngon

Mẹo nấu cơm ngon

● Đong gạo cho đúng

Hãy sử dụng cốc định lượng đi kèm và đong gạt miệng. Nếu dùng cốc định lượng bán ở ngoài thị trường sẽ không chính xác.

● Vo gạo nhanh

Chuẩn bị một tô nước để "Vo" gạo nhanh.

① **Vo sơ gạo** ····· Ban đầu cho gạo vào ngập nước, khuấy mạnh 2 đến 3 lần (trong khoảng 10 giây), rồi đổ bỏ nước ngay (lặp lại 2 lần)

② **Vo gạo** ····· Dùng các ngón tay, khuấy khoảng 30 lần (khoảng 15 giây), sau đó cho đầy nước vào, khuấy mạnh, rồi đổ bỏ nước ngay
Lặp lại bước này 2 đến 4 lần

③ **Vo sơ gạo** ····· Cuối cùng cho đầy nước và vo nhanh 2 lần

(Thực hiện trong vòng 10 phút các bước từ ① đến ③)



Lưu ý! **Không vo gạo hoặc gia giảm nước bằng nước sôi (từ 35°C trở lên). Đây có thể là nguyên nhân làm cơm nấu không ngon.**

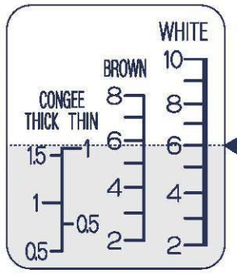
● Gia giảm nước cho đúng

Hãy gia giảm nước trên bề mặt bằng phẳng.
Vì vạch chia mực nước là mức chuẩn nên hãy điều chỉnh gia giảm nước theo sở thích, loại gạo và mức độ mới của gạo.

Các loại gạo	Gạo mềm	Gạo mới	Gạo cũ, Gạo cứng
Gia giảm nước	Theo đúng như vạch chia mực nước	Hơi ít so với vạch chia mực nước	Hơi nhiều so với vạch chia mực nước

- Nếu cho quá nhiều nước, thì có thể sẽ trào bọt ra ngoài từ lỗ thoát hơi nước.

Khi nấu 6 cốc gạo trắng



Cho nước vào đến mực số "6" trên vạch chia mực nước đối với **WHITE (Gạo trắng)**

Vạch chia mực nước này là kích cỡ 1,8L.

● Không dùng nước có độ kiềm cao

Vui lòng sử dụng nước có độ kiềm thấp (từ pH9 trở xuống). Có thể làm cơm bị vàng hay bị bết dính.

● Khi cơm chín, đánh tơi cơm ngay

Đánh tơi cơm trong khi còn nóng để loại bỏ hơi nước dư thừa và làm cho cơm ngon và mềm hơn.
Trong vòng 10 phút sau khi nấu xong là đạt. Nếu cứ để như vậy, cơm sẽ bị cứng, bết dính, bị cháy.

Mẹo giữ ấm

● Khi để cơm bên trong nồi, hãy dùng tính năng giữ ấm

- Nếu cơm vẫn còn trong nồi ở tình trạng đã rút phích cắm thân nồi ra khỏi thiết bị hoặc trong tình trạng đã rút đầu cắm ra khỏi ổ cắm hoặc trong tình trạng đã tắt chức năng giữ ấm thì sẽ gây ra tình trạng có mùi khó chịu hoặc hơi ẩm ngưng tụ có thể rơi xuống làm cho cơm bị nhão.

● Để cơm không bị khô, bết dính, có mùi khó chịu, đổi màu, vui lòng không giữ ấm theo những cách sau

- Giữ ấm lượng cơm ít trong thời gian dài
- Giữ ấm từ 12 tiếng trở lên
- Thêm cơm để giữ ấm
- Giữ ấm sau khi cơm đã nguội
- Giữ ấm cháo
- Giữ ấm cơm có thêm gia vị và những thành phần khác chẳng hạn như cơm trộn, xôi, v.v…
- Giữ ấm thực phẩm khác ngoài cơm, chẳng hạn như bánh khoai tây Korokke, súp Miso, món hấp, v.v...
- Giữ ấm khi còn để vá xới cơm bên trong
- Giữ ấm món hầm

● Nếu lượng cơm ít thì gom cơm vào giữa nồi

- Nếu phần cơm được giữ ấm quá ít, cơm sẽ bị khô, bết dính, do đó vui lòng gom cơm lại vào giữa nồi rồi giữ ấm.



Cách điều chỉnh thời gian

Khi thời gian bị lệch, vui lòng điều chỉnh theo quy trình sau.

- Đồng hồ được hiển thị theo hệ 24 tiếng.

Ví dụ: Tại thời điểm có thời gian hiện tại là 15:01, trên màn hình hiển thị là 14:56

1 Cho nồi vào và cắm phích cắm
→ Tham khảo trang 8 "Cách nấu cơ bản - Mục 4"

2 Nhấn nút ▲ hoặc ▼

3 Khi thời gian hiển thị nhấp nháy thì nhanh chóng điều chỉnh về thời gian hiện tại

▲: tiến tới 1 phút
▼: lùi lại 1 phút

- Ấn và giữ để chuyển tiếp nhanh 10 phút.

4 Khi nào đèn nhấp nháy trở lại thành đèn sáng tức là đã điều chỉnh thời gian xong
Khi điều chỉnh xong thời gian hiện tại, sau 3 giây đèn nhấp nháy sẽ chuyển sang chế độ đèn sáng.



- Thời gian có thể sai lệch ít nhiều do nhiệt độ phòng, v.v…
- Nếu thời gian bị chênh lệch, khi nấu bằng chế độ hẹn giờ thì việc nấu sẽ không hoàn tất vào đúng giờ đã hẹn.
- Không thể thay đổi thời gian khi đang nấu, đang hâm, đang ở chế độ giữ ấm thường, đang ở chế độ giữ ấm qua đêm, đang nấu theo chế độ hẹn giờ.

Các loại âm báo và cách thay đổi

Sản phẩm này có chức năng "Thông báo bằng giai điệu" cho phép bạn thiết lập giai điệu để thông báo khi bắt đầu nấu, khi kết thúc chế độ hẹn giờ, khi nấu xong, v.v...
Có thể chuyển chế độ giai điệu sang chế độ chuông hoặc chế độ im lặng.

Các loại âm báo và thời điểm phát âm báo Bạn có thể chọn các loại âm báo sau đây.

Thời điểm phát âm báo \ Các loại âm báo và cách sử dụng	Chế độ giai điệu	Chế độ chuông	Chế độ im lặng
	Âm báo thường của sản phẩm này. Đây là âm báo được cài đặt khi sản phẩm xuất xưởng.	Khi muốn thay đổi chế độ giai điệu sang chế độ chuông	Khi muốn tắt âm báo.
Khi bắt đầu nấu	Bài "Ngôi sao lấp lánh"	"Bíp"	
Khi thao tác hẹn giờ hoàn thành	Bài "Ngôi sao lấp lánh"	"Bíp"	
Khi hoàn tất nấu / hâm	Bài "Hoa loa kèn đỏ"	"Bíp" (kéo dài) 5 lần	Không kêu

Cách thay đổi âm báo

1 Cho nồi vào và cắm phích cắm
→ Tham khảo trang 8 "Cách nấu cơ bản - Mục 4"

2 Ấn nút TIMER từ 3 giây trở lên

Ấn giữ nút "Hẹn giờ" từ 3 giây trở lên âm báo sẽ thay đổi từ ①→②→③

① **Chế độ giai điệu**
Cài đặt xong khi bài "Hoa loa kèn đỏ" vang lên.
→ ② **Chế độ chuông**
Cài đặt xong khi kêu 3 tiếng "bíp" (kéo dài)
→ ③ **Chế độ im lặng**
Cài đặt xong khi kêu 1 tiếng "bíp" (kéo dài)

3 Nếu âm báo hoàn thành việc cài đặt âm báo muốn thay đổi kêu lên thì việc thay đổi đã hoàn thành

- Khi thay chế độ âm báo thì âm báo đã chọn được lưu lại ngay cả khi rút đầu cắm, phích cắm thân nồi ra.

- Không thể thay đổi giai điệu khi bắt đầu hâm.
- Không thể thay đổi âm báo khi đang nấu, đang hâm, đang ở chế độ giữ ấm thường, đang ở chế độ giữ ấm qua đêm, đang nấu theo chế độ hẹn giờ.
- Nếu không làm được thì vui lòng làm lại từ bước **1**.
- Bất kỳ thiết lập nào cũng sẽ phát ra âm thanh thông báo lỗi.

Nấu cơm

Cách nấu cơ bản

Khi sử dụng lần đầu tiên, hãy rửa nồi, phần nắp trong, phần lỗ thoát hơi nước, vá xới cơm, giá đỡ vá xới cơm, xửng hấp và cốc định lượng.→ Xem trang 21~ trang 23

1 Đong gạo bằng cốc định lượng đi kèm

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



2 Vo gạo và Điều chỉnh lượng nước

① Vo gạo → **Tham khảo "Mẹo nấu cơm ngon" ở trang 6**
② Đặt nồi trên bề mặt bằng phẳng, thêm nước vào gạo và điều chỉnh menu, vạch chia của số lượng cốc gạo muốn nấu. → **Xem trang 10**
③ Dàn đều mặt gạo.

- Không cần ngâm nước, có thể nấu ngay. Nếu ngâm thì cơm sẽ mềm hơn một chút khi nấu xong.
- Vì vạch chia mực nước là mức chuẩn nên bạn vui lòng điều chỉnh gia giảm lượng nước theo ý muốn. (Gia giảm 1 ~ 2 mm theo vạch chia mực nước)

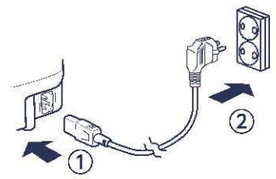
3 Đặt nồi vào thân nồi, lắp phần nắp trong, phần lỗ thoát hơi nước vào rồi đóng nắp ngoài lại

Vui lòng lau sạch dị vật và hơi nước ở mặt ngoài nồi, mặt trong thân nồi, phần nắp trong và phần lỗ thoát hơi nước.

- **Cho nồi vào và chắc chắn nồi đã chạm đáy.**
- **Hãy đóng chặt một cách từ từ cho đến khi nắp ngoài kêu "cách".**

4 Cắm phích cắm

① Phải cắm sâu và chặt phích cắm thân nồi vào lỗ cắm phích cắm.
② Cắm phích cắm điện vào ổ cắm.

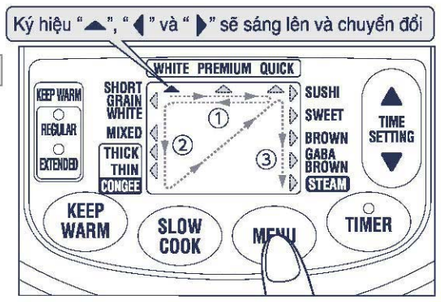


5 Ấn MENU để chọn menu

- Menu nấu khi xuất hàng khỏi nhà máy được thiết lập ở chế độ "**Gạo trắng**".

Mỗi lần nhấn nút, ký hiệu "▲", "◀" và "▶" của màn hình hiển thị sẽ sáng lên và chuyển đổi theo thứ tự ①, ②, ③.

- Khi ấn và giữ nút, menu sẽ tiến tới liên tục. Menu sẽ dừng lại khi trở lại "Gạo trắng".
- Một khi đã chọn menu "Gạo trắng", "Nấu kỹ", "Gạo trắng hạt ngắn", "Gạo lứt" hoặc "Gạo lứt hoạt chất GABA" để nấu thì thiết lập menu sẽ được lưu lại cho đến khi chọn lại để nấu ở lần tiếp theo.



6 Ấn nút START REHEAT

Giai điệu (chuông) vang lên, bắt đầu nấu cơm.

Đèn Nấu/Hâm sáng lên, màn hình hiển thị sẽ hiển thị thời gian dự kiến cho đến khi nấu xong (phút).

- Vui lòng kiểm tra đèn giữ ấm đã tắt hay chưa và ấn nút "Nấu/Hâm". Khi đèn giữ ấm sáng lên nghĩa là chế độ "Hâm" bắt đầu. → **Xem trang 14**
- Trong quá trình nấu, nếu muốn xem thời gian hiện tại thì ấn ▲ hoặc ▼ để chuyển đổi màn hình hiển thị.
- Trường hợp không hấp thức ăn thì đừng đặt xửng hấp vào để nấu.

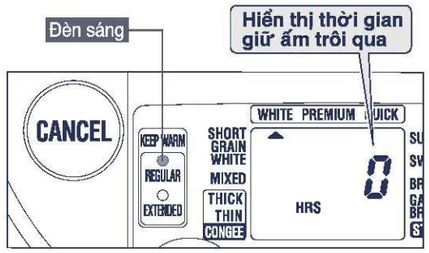


- Thời gian dự kiến cho đến khi nấu xong có thể sẽ khác với thời gian thực tế cần thiết để nấu xong. Thời gian thực tế cần thiết để nấu xong có thể thay đổi tùy thuộc vào các yếu tố như nhiệt độ phòng, nhiệt độ nước, điện áp hoặc lượng nước, v.v...
- Nồi cơm điện sẽ điều chỉnh thời gian dự kiến cho đến khi nấu xong khi đến quá trình làm bay hơi. Thời gian dự kiến có thể tăng rồi lại giảm trong quá trình điều chỉnh này.

Menu thiết lập
WHITE (Gạo trắng) PREMIUM (Nấu kỹ) QUICK (Nấu nhanh) SHORT GRAIN WHITE (Gạo trắng hạt ngắn)
MIXED (Cơm trộn) CONGEE THICK (Nấu cháo đặc) CONGEE THIN (Nấu cháo loãng)
SUSHI (Cơm sushi) SWEET (Xôi) BROWN (Gạo lứt) GABA BROWN (Gạo lứt hoạt chất GABA)

7 Khi âm báo nhạc (chuông) báo hiệu đã nấu xong vang lên, và nồi cơm điện đã chuyển qua chế độ giữ ấm, thì đánh tơi cơm ngay

Tự chuyển sang chế độ giữ ấm khi cơm chín.
→ **Tham khảo "Giữ ấm" ở trang 12**
Đèn giữ ấm sáng lên, đèn nấu/hâm tắt.
Khoảng thời gian giữ ấm sẽ được hiển thị bằng đơn vị 1 giờ (HRS) ở màn hình hiển thị.



Vui lòng xới cơm ngay khi chuyển sang chế độ giữ ấm.
Xới cơm và làm thoát nước thừa sẽ giúp hạn chế cơm bị khô cứng, vón cục hoặc bị khét
- Hãy lưu ý cẩn thận để tránh bị phỏng khi đánh tơi cơm.

Không được để nguyên vá xới cơm ở đó khi đóng nắp ngoài. Có thể sẽ khó mở nắp ngoài ra.

- Khi đánh tơi cơm, nồi có thể sẽ bị xoay. Giữ nồi bằng găng tay, v.v... (nồi mới vừa sử dụng xong rất nóng) sẽ giúp nồi không bị xoay cũng như hạn chế trầy xước đáy nồi (bên ngoài).
- Tùy vào tình trạng khi nấu mà phần cơm ở đáy nồi sau khi nấu xong có thể sẽ bị cháy một lớp mỏng.
- Bề mặt cơm mới nấu xong sẽ không bằng phẳng do sự đối lưu nhiệt trong quá trình nấu.

8 Sau khi sử dụng, nhấn CANCEL sau khi đã lấy hết cơm ở trong nồi ra, rút đầu cắm và phích cắm thân nồi ra, sau đó vệ sinh nồi cơm điện

- Vui lòng vệ sinh sau khi nồi đã nguội.→ **Xem trang 21 - trang 22**
- Vui lòng không cầm đầu cắm hoặc phích cắm thân nồi khi tay đang bị ướt. (Có nguy cơ gây đoản mạch, giật điện)
- **Nguồn điện sẽ không bị ngắt khi chỉ lấy nồi ra. Phải đảm bảo đã nhấn nút "Hủy".**

Vui lòng chú ý bọt trào ra ngoài.

Vui lòng không nấu ở các menu khác với menu "Nấu cháo đặc" hoặc "Nấu cháo loãng" sau khi đã điều chỉnh gia giảm nước tới vạch chia mực nước của chế độ "Nấu cháo đặc" hoặc "Nấu cháo loãng". Nếu nấu theo menu khác có thể làm trào bọt ra ngoài.

- **Menu "Nấu cháo đặc" và "Nấu cháo loãng" không được lưu lại nên mỗi khi nấu cháo đặc và nấu cháo loãng, vui lòng chọn lại menu "Nấu cháo đặc" hoặc "Nấu cháo loãng".**

Vui lòng chú ý

Nếu cần nấu liên tục và muốn dừng chế độ giữ ấm để nấu nồi cơm mới ngay thì vui lòng để cho nồi nguội đi từ 30 phút trở lên.
Nếu nhiệt độ thân nồi và nắp ngoài còn nóng thì không thể nấu ngon được.
Nấu cơm khi nồi chưa nguội có thể làm cho thời gian nấu lâu hơn. (Lâu nhất khoảng 60 phút). Ngoài ra, thời gian dự kiến cho đến khi nấu xong có thể sẽ tạm thời không được hiển thị trong tình huống này.

Lời khuyên

Nếu muốn làm nguội nhanh thân nồi và nắp ngoài thì vui lòng thử làm theo những cách sau.
- Cho nước lạnh vào nồi rồi đặt vào thân nồi để làm nguội thân nồi
- Mở nắp ngoài, tháo phần nắp trong ra để làm nguội tấm tản nhiệt

Thông báo
- Có thể thay đổi âm báo (giai điệu - chuông) bằng cách thông báo khác.
→ **Tham khảo "Các loại âm báo và cách thay đổi" ở trang 7**

Nấu nhiều loại cơm khác nhau

Nồi bắt đầu nấu theo cài đặt ở nút "Menu"

Gạo muốn nấu	Loại gạo	Menu lựa chọn	Vạch chia mực nước	Phân lượng nấu (số cốc)	Đặc tính - Lời khuyên
Gạo trắng	Gạo trắng hạt dài	Gạo trắng	WHITE	**1,0 L:** 1~5,5 **1,8 L:** 2~10	• Nấu ở độ cứng tiêu chuẩn (bình thường) của sản phẩm này.
Nấu kỹ	Gạo trắng hạt dài	Nấu kỹ	WHITE	**1,0 L:** 1~5,5 **1,8 L:** 2~10	• Đây là menu mất nhiều thời gian nấu để chắt được hết vị ngon của hạt gạo.
Nấu nhanh	Gạo trắng hạt dài	Nấu nhanh	WHITE	**1,0 L:** 1~5,5 **1,8 L:** 2~10	• Chọn khi muốn gạo trắng nấu nhanh chín. Cơm nấu xong sẽ hơi cứng một chút.
Gạo trắng hạt ngắn	Gạo trắng hạt ngắn	Gạo trắng hạt ngắn	SHORT GRAIN WHITE	**1,0 L:** 1~5,5 **1,8 L:** 2~10	
Cơm trộn	Gạo trắng hạt dài	Cơm trộn	WHITE	**1,0 L:** 1~4 **1,8 L:** 2~6	• Gia vị phải được pha loãng với nước dùng hoặc nước, v.v… rồi mới thêm vào gạo, sau khi gia giảm nước, trộn đều gạo từ đáy nồi. Nếu không pha loãng và không trộn đều thì sẽ xảy ra một số trường hợp cơm bị cháy khét, nấu không ngon. • Lượng nguyên liệu bằng khoảng 30 ~ 50% lượng gạo (trọng lượng) là vừa. • Nguyên liệu được xắt nhỏ, dàn đều lên trên mặt gạo và được nấu chín mà không cần trộn lẫn với gạo.
Nấu cháo đặc	Gạo trắng hạt dài	Nấu cháo đặc	CONGEE THICK	**1,0 L:** 0,5~1 **1,8 L:** 0,5~1,5	• Lượng nguyên liệu bằng khoảng 30 ~ 50% lượng gạo (trọng lượng) là vừa. • Nguyên liệu được xắt nhỏ, dàn đều lên trên mặt gạo và được nấu chín mà không cần trộn lẫn với gạo. • Đối với các nguyên liệu khó chín, vui lòng xắt nhỏ hơn một chút. • **Đối với các loại rau xanh, cần phải chần sơ trước, v.v... và phải thêm vào sau khi cháo đã được nấu chín.** • Không thể dùng gạo lứt để nấu cháo.
Nấu cháo loãng	Gạo trắng hạt dài	Nấu cháo loãng	CONGEE THIN	**1,0 L:** 0,5 **1,8 L:** 0,5~1	
Cơm sushi	Gạo trắng hạt ngắn	Cơm sushi	SUSHI	**1,0 L:** 1~5,5 **1,8 L:** 2~10	• Cơm sẽ cứng hơn so với cơm nấu ở menu "Gạo trắng hạt ngắn".
Xôi	Chỉ nếp hạt ngắn hoặc là Nếp hạt ngắn + Gạo trắng hạt dài	Xôi	SWEET (trường hợp trộn nếp hạt ngắn với gạo trắng hạt dài thì đổ nước cao hơn mực nước một chút)	**1,0 L:** 1~4 **1,8 L:** 2~6	• Vo gạo và để ráo trong rổ trong khoảng 30 phút. • Gia vị phải được pha loãng với nước dùng hoặc nước, v.v… rồi mới thêm vào gạo, sau khi gia giảm nước, trộn đều gạo từ đáy nồi. • Đặt nguyên liệu lên mặt gạo sau khi đã được gia giảm nước.
Gạo lứt	Gạo lứt hạt dài	Gạo lứt	BROWN	**1,0 L:** 1~4 **1,8 L:** 2~8	• Chọn khi nấu gạo lứt. • Chúng tôi không khuyến khích vì nếu trộn với gạo trắng và nấu thì cơm sẽ sôi tràn, nấu không ngon.
Gạo lứt hoạt chất GABA	Gạo lứt hạt dài	Gạo lứt hoạt chất GABA	BROWN	**1,0 L:** 1~4 **1,8 L:** 2~8	• Là menu kích hoạt gạo lứt và nâng cao giá trị dinh dưỡng. • So với cách nấu gạo lứt thông thường, lựa chọn này sẽ làm cho gạo lứt mềm và dễ ăn hơn.

Thời gian dự kiến cho đến khi nấu xong

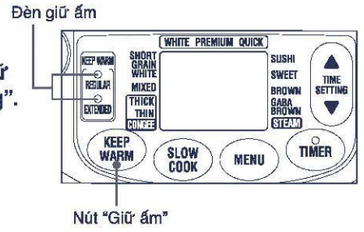
Menu	Kích cỡ 1,0L	Kích cỡ 1,8L
Gạo trắng	Khoảng 51 phút ~ 60 phút	Khoảng 45 phút ~ 59 phút
Nấu kỹ	Khoảng 68 phút ~ 75 phút	Khoảng. 68 phút ~ 84 phút
Nấu nhanh	Khoảng 34 phút ~ 45 phút	Khoảng 34 phút ~ 49 phút
Gạo trắng hạt ngắn	Khoảng 46 phút ~ 60 phút	Khoảng 44 phút ~ 60 phút
Cơm trộn	Khoảng 59 phút ~ 70 phút	Khoảng 57 phút ~ 70 phút
Nấu cháo đặc	Khoảng 91 phút ~ 98 phút	Khoảng 86 phút ~ 99 phút
Nấu cháo loãng	Khoảng 118 phút ~ 125 phút	Khoảng 115 phút ~ 125 phút
Cơm sushi	Khoảng 46 phút ~ 57 phút	Khoảng 46 phút ~ 60 phút
Xôi	Khoảng 42 phút ~ 49 phút	Khoảng 44 phút ~ 50 phút
Gạo lứt	Khoảng 84 phút ~ 105 phút	Khoảng 84 phút ~ 107 phút
Nấu gạo lứt hoạt chất GABA	Khoảng 193 phút ~ 214 phút	Khoảng 193 phút ~ 215 phút

- Môi trường điện áp 220V, nhiệt độ phòng 20°C, nhiệt độ nước 18°C.
- Thời gian được tính từ lúc bắt đầu nấu đến lúc chuyển sang giữ ấm. Ngoài ra, thời gian nấu sẽ thay đổi rõ rệt tùy theo điện áp, nhiệt độ phòng, mùa, gia giảm nước, v.v…
- Đối với món cơm trộn, để gia vị ngấm sâu trong gạo và cơm nấu chín ngon hơn, thì thời gian nấu sẽ lâu hơn một chút.

Giữ ấm

Giữ ấm thường / Giữ ấm qua đêm

Khi đèn giữ ấm sáng, có thể chọn chế độ "Giữ ấm thường" và "Giữ ấm qua đêm" khi nhấn nút "Giữ ấm".

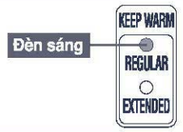


- **Đối với những trường hợp sau đây, dù ấn "Giữ ấm" thì nồi cũng sẽ không nhận "Giữ ấm qua đêm". Chuông sẽ reo và nồi sẽ tự động chuyển sang chế độ "Giữ ấm thường".**
  - Trường hợp nấu cơm ở menu "Cơm trộn" - "Nấu cháo đặc" - "Nấu cháo loãng" - "Xôi" - "Nấu gạo lứt thường" - "Gạo lứt hoạt chất GABA"
  - Trường hợp chế độ "Giữ ấm thường" vượt quá 12 tiếng
  - Trường hợp chế độ "Giữ ấm qua đêm" vượt quá 4 tiếng
  - Trường hợp nhiệt độ nồi hạ thấp do tắt chế độ giữ ấm hoặc do cúp điện, v.v...

Giữ ấm thường

Giữ ấm cơm ở nhiệt độ hơi cao một chút sẽ giúp hạn chế việc cơm có mùi.

Khi cơm chín, nồi sẽ tự động chuyển sang chế độ "Giữ ấm thường" , đèn giữ ấm thường sẽ phát sáng.

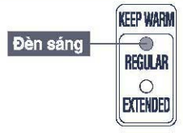


Giữ ấm qua đêm

Giữ ấm cơm trong thời gian dài ở nhiệt độ hơi thấp một chút sẽ giúp hạn chế cơm biến chất (cơm bị khô, đổi màu, v.v...).

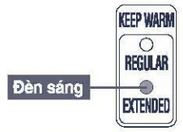
Sử dụng khi đang ở chế độ "Giữ ấm thường".

1 Kiểm tra đèn giữ ấm thường có sáng đèn hay không



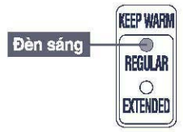
2 Ấn nút (KEEP WARM) Đèn giữ ấm qua đêm sáng đèn.

- Nếu quá 8 tiếng kể từ khi nấu xong, nồi sẽ tự động trở về chế độ "Giữ ấm thường".



Khi chuyển từ chế độ "Giữ ấm qua đêm" sang chế độ "Giữ ấm thường"...

Ấn nút (KEEP WARM) Trở về chế độ "Giữ ấm thường", đèn giữ ấm thường sẽ sáng đèn.



Thời gian giữ ấm

- Phải đảm bảo giữ ấm theo thời gian được ghi trong bảng bên dưới.
- Không thể chọn "Giữ ấm qua đêm" ở menu " — ". Nồi sẽ tự động chuyển sang chế độ "Giữ ấm thường".
- Khi cơm chín, tất cả menu sẽ chuyển sang chế độ giữ ấm nhưng vui lòng không chọn giữ ấm ở menu " ✕ ". Đây sẽ là nguyên nhân làm cơm bị hư và có mùi khó chịu.

Menu / Giữ ấm	Gạo trắng, Nấu kỹ, Nấu nhanh, Gạo trắng hạt ngắn, Cơm sushi	Cơm trộn, Nấu cháo đặc*, Nấu cháo loãng*, Xôi	Gạo lứt, Nấu gạo lứt hoạt chất GABA
Giữ ấm thường	Lên đến 12 tiếng	✕	Lên đến 12 tiếng
Giữ ấm qua đêm		—	—

- Khi quá 12 tiếng, con số sẽ nhấp nháy để thông báo. Hãy thưởng thức càng sớm càng tốt.



- Menu " ✕ " sẽ thông báo bằng cách nhấp nháy từ "0 (giờ)". Vui lòng không giữ ấm.



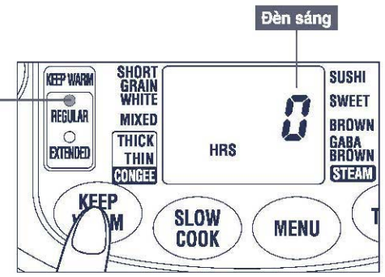
* Đối với trường hợp "Nấu cháo đặc" và "Nấu cháo loãng", thời gian trôi qua sẽ làm cho cháo trở nên hình dạng như keo dán nên hãy tắt chế độ giữ ấm sau khi nấu xong và thưởng thức càng sớm càng tốt.

Cách giữ ấm lại

■ Giữ ấm lại lần nữa sau khi đã tắt chế độ giữ ấm

Ấn nút (KEEP WARM)

Đèn giữ ấm sáng lên, thời gian giữ ấm đã trôi qua trên màn hình hiển thị quay về "0 HRS".



- Không giữ ấm lại khi cơm và nồi cơm đã nguội. Nếu giữ ấm lại khi cơm và nồi cơm đã nguội, đèn sẽ nhấp nháy ở "0 (HRS)".

Trường hợp nồi có mùi

- Nồi sẽ có mùi khó chịu và dễ sinh sôi vi khuẩn nếu vệ sinh không kỹ càng, do khí hậu hoặc nhiệt độ phòng của môi trường sử dụng, do đóng mở nắp thường xuyên, do các loại gạo, cách vo gạo v.v... Nếu xuất hiện mùi hôi, chọn chế độ "Giữ ấm thường" sau khi thực hiện vệ sinh "Bên trong" ghi ở trang 22 để đạt được hiệu quả khử mùi. Ngoài ra, tham khảo thêm "Khi xảy ra sự cố" ở trang 27 để tăng nhiệt độ giữ ấm giúp đem lại hiệu quả cao hơn.

Thông báo

- Trong quá trình giữ ấm, nếu muốn xem thời gian hiện tại thì ấn (▲) hoặc (▼) để chuyển đổi màn hình hiển thị. Ấn (▲) hoặc (▼) lại lần nữa để trở lại thời gian giữ ấm đã trôi qua.
  Nếu không quay trở lại màn hình hiển thị thời gian giữ ấm đã trôi qua thì ở những lần nấu sau màn hình cũng sẽ không hiển thị thời gian này. Chỉ có thể thay đổi nội dung hiển thị trên màn hình trong lúc đang giữ ấm.
- Đừng sử dụng chế độ giữ ấm đối với thiết lập menu "Hầm". (Nếu món hầm bị nguội hãy hâm nóng bằng một nồi khác).
- Không thể sử dụng chế độ giữ ấm đối với thiết lập menu "Hấp".

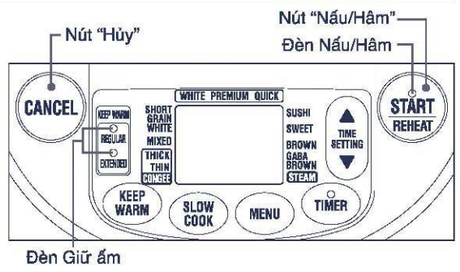
Vui lòng chú ý

- Nếu bảo quản cơm trong nồi, vui lòng dùng chức năng Giữ ấm.

Hâm

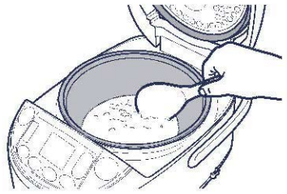
Sử dụng khi đang ở chức năng Giữ ấm (Giữ ấm thường, Giữ ấm qua đêm).

- Hâm cơm khi đang ở chế độ giữ ấm, cơm sẽ ấm nóng hơn. Đặc biệt, do nhiệt độ sẽ hạ thấp một chút khi đang ở chế độ Giữ ấm qua đêm nên khi sử dụng chế độ Hâm thì nhiệt độ cơm sẽ vừa vặn để sẵn sàng dùng bữa.
- Đừng sử dụng chức năng hâm nóng đối với thiết lập menu "Hầm". (Nếu món hầm bị nguội hãy hâm nóng bằng một nồi khác).
- Chỉ có thể hâm nóng khi đèn giữ ấm ("Giữ ấm thường" hoặc "Giữ ấm qua đêm") đang sáng.



1 Đánh tơi và dàn đều phần cơm được giữ ấm

- Vui lòng đánh tơi hoàn toàn để cơm không bị cứng và cháy khét.
- Nếu chỉ hâm một lượng ít cơm, hãy rưới 1 muỗng canh nước lạnh cho một lượng cơm tương đương 1 bát (khoảng 160g) và đánh tơi kỹ, sau đó vun cơm vào giữa nồi, cơm bị khô sẽ được làm mềm.
- Khi đánh tơi cơm, vui lòng lưu ý cẩn thận để tránh bị bỏng.
- Khi đánh tơi cơm, nồi có thể sẽ bị xoay. Giữ nồi bằng găng tay, v.v... (nồi mới vừa sử dụng xong rất nóng) sẽ giúp nồi không bị xoay cũng như hạn chế trầy xước đáy nồi (bên ngoài).



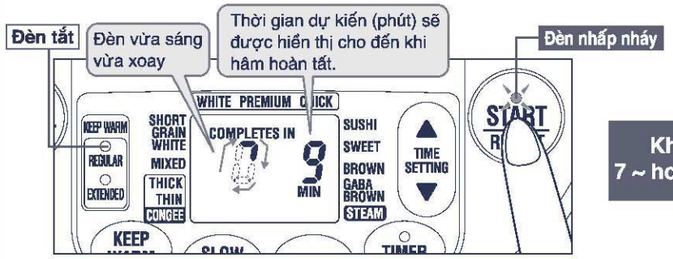
2 Kiểm tra đèn giữ ấm có đang sáng hay không sau đó ấn START/REHEAT

1 trong 2 Đèn sáng — KEEP WARM / REGULAR / EXTENDED

Nếu ấn "Nấu/Hâm" khi Đèn Giữ ấm (Giữ ấm thường, Giữ ấm qua đêm) không sáng, chế độ nấu sẽ được bắt đầu.

Giai điệu sẽ reo lên và cơm bắt đầu được hâm.

Đèn giữ ấm tắt, đèn nấu/hâm nhấp nháy, màn hình hiển thị như trong hình.



Thời gian hâm dự kiến
Khoảng 7 ~ 9 phút

Khoảng 7 ~ hơn 9 phút

Giai điệu (chuông) reo lên, hâm hoàn tất.

Đèn nấu/hâm tắt, đèn giữ ấm sáng lên, chế độ giữ ấm thường bắt đầu.

3 Đánh tơi cơm

- Đánh tơi và dàn đều toàn bộ cơm ra để cơm dưới đáy nồi không bị cứng lại.
- Khi đánh tơi cơm, vui lòng lưu ý cẩn thận để tránh bị bỏng.
- Khi đánh tơi cơm, nồi có thể sẽ bị xoay. Giữ nồi bằng găng tay, v.v... (nồi mới vừa sử dụng xong rất nóng) sẽ giúp nồi không bị xoay cũng như hạn chế trầy xước đáy nồi (bên ngoài).

Khi muốn ngưng chế độ hâm và trở lại chế độ giữ ấm…

Ấn nút KEEP WARM — Đèn nấu/hâm tắt, đèn giữ ấm sáng lên, chế độ giữ ấm thường bắt đầu.

Khi muốn kết thúc chế độ hâm và giữ ấm…

Ấn nút CANCEL — Đèn nấu/hâm tắt và thời gian hiện tại sẽ hiển thị trở lại.

Vui lòng không dùng chức năng hâm nóng trong các trường hợp sau

- Khi không phải là cơm trắng (nguyên nhân làm cháy khét và đổi màu)
- Lặp đi lặp lại chức năng hâm (nguyên nhân làm cháy khét và bị khô)
- Khi lượng cơm còn lại từ vạch chia mực nước thứ 3 trở lên đối với gạo trắng ở kích cỡ 1,0L và từ vạch chia mực nước thứ 6 trở đi đối với gạo trắng ở kích cỡ 1,8L (không thể làm nóng được đầy đủ)
- Khi cơm nguội, hoặc nhiệt độ nồi thấp (nguyên nhân làm cơm cháy khét và có mùi, hoặc là nguyên nhân làm cơm cứng)

Nấu cơm có hẹn giờ — Nấu hẹn giờ

- Nấu chín cơm tự động theo giờ mà bạn muốn. Ghi nhớ 2 thời điểm hẹn giờ **Hẹn giờ 1** và **Hẹn giờ 2**.
- Khi sản phẩm xuất xưởng, nồi đã được cài sẵn **"Hẹn giờ 1"** là **6:00**, **"Hẹn giờ 2" 18:00**.
- Vui lòng chỉnh thời gian hiện tại trước khi hẹn giờ nấu. Nếu thời gian không chính xác thì cơm sẽ không chín theo giờ đã hẹn. → **Xem trang 7**
- Nếu hẹn giờ dưới mức thời gian nấu hẹn giờ thì chuông sẽ vang lên, nồi cơm điện sẽ bắt đầu nấu ngay lập tức và thời gian dự kiến cho đến khi nấu xong sẽ được hiển thị.
- Để chuẩn bị trước khi nấu cơm, vui lòng xem các bước từ ***1*** ~ ***4*** "Cách nấu cơ bản" ở **trang 8**.

1 Ấn MENU để lựa chọn menu

- Chức năng hẹn giờ không áp dụng cho menu "Nấu nhanh", "Cơm trộn", "Xôi", "Hấp" và "Hầm".

Ví dụ: **Nếu đặt Hẹn giờ 1 là "7:30"** (Nấu với thiết lập menu "Gạo trắng")



2 Ấn nút TIMER, chọn Hẹn giờ 1 (hoặc Hẹn giờ 2).

Bộ hẹn giờ được thiết lập ở **"Hẹn giờ 1"** và đèn nấu/hâm sẽ nhấp nháy.

- **Khi ấn nút 1 lần nữa, nồi sẽ hiển thị thời gian được cài đặt ở "Hẹn giờ 2".**

3 Chỉnh thời gian muốn nấu xong bằng ▲ hoặc ▼

▲ : tiến tới 10 phút	▼ : lùi lại 10 phút

- Ấn và giữ để chuyển tiếp nhanh 10 phút.
- Nếu mỗi lần nấu đều hẹn cùng một giờ thì không cần thiết phải điều chỉnh thời gian.

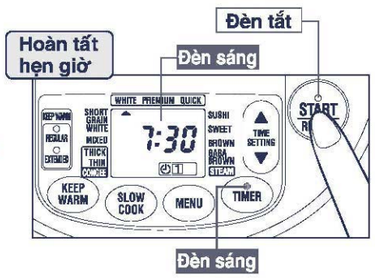


4 Ấn nút START/REHEAT

Khi giai điệu (chuông) reo lên nghĩa là thời gian hẹn giờ đã kết thúc.

Đèn nấu/hâm tắt, thời gian muốn hẹn và đèn hẹn giờ sẽ sáng lên.

- **Nếu không ấn nút "Nấu/Hâm", thì vẫn chưa hoàn thành được việc hẹn giờ.**
- Việc nấu ăn sẽ được hoàn thành vào thời gian đã hẹn.
  →Tham khảo "Cách nấu cơ bản - Mục 7" trang 9
- Để hủy nấu hẹn giờ khi đang sử dụng chức năng hẹn giờ thì hãy nhấn nút "Hủy".



Thời gian nấu hẹn giờ

- Đừng đặt hẹn giờ từ 13 tiếng trở lên. Đừng hẹn giờ từ 8 tiếng trở lên khi nhiệt độ nước cao như vào mùa hè, v.v... (Nhằm ngăn ngừa gạo bị hư do ngâm gạo quá lâu)

	Kích cỡ 1,0L	Kích cỡ 1,8L		Kích cỡ 1,0L	Kích cỡ 1,8L
Gạo trắng	1 tiếng 10 phút ~	1 tiếng 10 phút ~	Nấu cháo loãng	2 tiếng 15 phút ~	2 tiếng 15 phút ~
Nấu kỹ	1 tiếng 25 phút ~	1 tiếng 35 phút ~	Cơm sushi	1 tiếng 10 phút ~	1 tiếng 10 phút ~
Gạo trắng hạt ngắn	1 tiếng 10 phút ~	1 tiếng 10 phút ~	Gạo lứt	1 tiếng 55 phút ~	2 tiếng ~
Nấu cháo đặc	1 tiếng 50 phút ~	1 tiếng 50 phút ~	Gạo lứt hoạt chất GABA	3 tiếng 45 phút ~	3 tiếng 45phút ~

Vui lòng chú ý

- **Không dùng chức năng nấu hẹn giờ nếu thêm nguyên liệu hoặc gia vị vào. Nguyên liệu sẽ bị hư, gia vị lắng xuống đáy không thể nấu ngon được.**

Thông báo

- Khi nấu hẹn giờ, thời gian dự kiến cho đến lúc nấu xong sẽ không hiển thị.
- Một số trường hợp không thể nấu chín cơm theo thời gian đã cài đặt do nhiệt độ phòng hoặc nhiệt độ nước thấp, hoặc do điện áp, sự gia giảm nước, v.v…
- Khi nấu cơm có hẹn giờ, gạo sẽ hút thêm nước nên cơm có thể bị nhão hoặc cám gạo đọng lại ở đáy nồi sẽ bị cháy xém.
- Trong lúc nấu cơm hẹn giờ, nếu muốn xem thời gian hiện tại thì ấn ▲ hoặc ▼ để chuyển đổi màn hình hiển thị.

Cách sử dụng chức năng hấp

1 Cho nước vào nồi

540 mL (3 cốc định lượng) đối với kích cỡ 1,0L
720 mL (4 cốc định lượng) đối với kích cỡ 1,8L

2 Đặt nồi vào trong thân nồi, sau đó đặt xửng hấp vào trong đó

Vui lòng lau sạch dị vật và hơi nước ở mặt ngoài nồi, mặt trong thân nồi, phần nắp trong và phần lỗ thoát hơi nước.
- Hãy đảm bảo đặt xửng hấp thẳng. Nếu đặt nghiêng sẽ làm rò rỉ hơi nước.

3 Đặt thức ăn vào xửng hấp ở bước 2, lắp phần nắp trong và phần lỗ thoát hơi nước vào rồi đóng nắp ngoài lại, sau đó cắm phích cắm

① Phải cắm sâu và chặt phích cắm thân nồi vào lỗ cắm phích cắm.
② Cắm phích cắm điện vào ổ cắm.
- Hãy đặt thức ăn vào một cách cân bằng. Nếu đặt vào nghiêng, có thể xửng hấp sẽ bị nghiêng.

4 Nhấn nút (MENU) và chọn "Hấp"

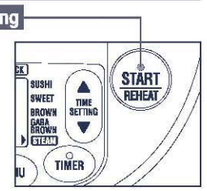
- Khi nhấn nút "Menu" và chọn "Hấp", thời gian hấp sẽ được hiển thị trên màn hình hiển thị.
  Thời gian này là thời gian hiển thị mặc định của menu "Hấp", có thể thay đổi thời gian nấu bằng cách nhấn (▲) hoặc (▼) của nút "Điều chỉnh thời gian". → Xem "Tiêu chuẩn về thời gian hấp" **trang 17**

Kích cỡ	Thời gian hiển thị mặc định	Phạm vi có thể thiết lập
Kích cỡ 1,0L	40 phút	1 phút ~ 1 tiếng
Kích cỡ 1,8L		

*Thời gian hấp sẽ bao gồm cả thời gian đun sôi nước.

5 Ấn nút (START/REHEAT)

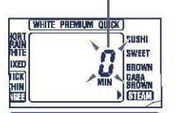
Đèn sáng



Đèn nấu/hâm sẽ bật sáng và giai điệu (chuông) bắt đầu nấu sẽ vang lên.
Hiển thị thời gian còn lại cho đến khi hấp xong.
- Hãy nhấn (▲) hoặc (▼) của nút "Điều chỉnh thời gian" khi muốn biết thời gian hiện tại trong khi nấu.

6 Khi giai điệu (chuông) báo hiệu nấu xong vang lên thì nhấn nút kết thúc nấu (CANCEL), sau đó mở nắp ngoài ra và lấy thức ăn đã nấu ra khỏi xửng hấp

Đèn nhấp nháy



30 phút sau khi chế biến món ăn

Đèn nhấp nháy



Sau 30 phút sau khi chế biến món ăn

- Vì sẽ không tiến hành giữ ấm nên hãy lấy thức ăn ra ngay sau khi nấu xong. Nếu không lấy ra ngay, thức ăn có thể bị ướt và sũng nước.
- Hơi nước cũng như mặt trong thân nồi sau khi nấu xong sẽ rất nóng nên cần phải hết sức cẩn thận khi lấy xửng hấp hoặc thức ăn ra.
- Hãy đảm bảo nhấn nút "Hủy" sau khi nấu xong.
  Nếu không nhấn nút "Hủy", chuông sẽ vang lên sau mỗi 30 phút để nhắc nhở bạn việc quên lấy thức ăn ra.
- Nếu thức ăn cần hấp nhiều hơn thì hãy thao tác lại từ bước **4** để bổ sung thời gian nấu.
- Nếu mùi thức ăn vẫn còn bám lại bên trong nồi sau khi nấu thì hãy tham khảo cột "Hãy làm vệ sinh trong trường hợp có mùi hôi" để vệ sinh nồi. → **Xem trang 21**
- Xửng hấp có thể bị bám màu từ các nguyên liệu thực phẩm (đặc biệt là cà rốt và các loại rau lá, v.v...) nhưng sẽ không ảnh hưởng đến hiệu quả sử dụng. Cho dù có vệ sinh thì cũng không thể loại bỏ hoàn toàn sắc tố đã bám vào xửng hấp. Tuy nhiên, khi xửng hấp khô sẽ càng khó vệ sinh hơn nên hãy tiến hành vệ sinh trước khi xửng hấp khô.

Điểm lưu ý

- Làm sạch cặn bã thực phẩm từ các nguyên liệu như gà hoặc cá, v.v... sau khi đã nấu xong
- Khi muốn giữ màu sắc tươi sáng của rau xanh, v.v... thì cho rau đã hấp vào nước đá ngay sau khi hấp và để ráo hết nước

Tiêu chuẩn về thời gian hấp

Hãy đảm bảo chiều cao khi đưa thức ăn vào không vượt quá 3,5 cm. Nếu vượt quá chiều cao này, thực phẩm có thể va vào phần nắp trong và gây hư hỏng.

Thức ăn	Số lượng	Tiêu chuẩn về thời gian hấp	Cách cắt và điểm lưu ý khi hấp
Cà rốt	Khoảng 200 g (1 củ)	20 phút	Cắt thành miếng vừa ăn
Bông cải xanh	Khoảng 200 g (1/2 bông)	15 phút	Cắt thành miếng vừa ăn
Rau cải bó xôi	Khoảng 100 g	15 phút	Cắt thành miếng vừa ăn
Bí ngô	Khoảng 250 g (1/4 quả)	20 phút	Cắt thành miếng vừa ăn
Khoai tây	Khoảng 450 g (3 củ)	40 phút	Cắt thành miếng vừa ăn
Khoai lang	Khoảng 300 g (1 củ)	35 phút	Cắt thành miếng vừa ăn
Ngô	Khoảng 200 g (1 trái)	30 phút	Cắt thành miếng vừa ăn
Thịt gà	Khoảng 300 g (1 miếng)	30 phút	Cắt khe phía dưới (phía tiếp xúc với xửng hấp)
Cá (cá thịt trắng, cá hồi, v.v...)	Khoảng 150 g (cắt lát)	25 phút	Cắt với độ dày từ 2 cm trở xuống ●Hãy gói bằng giấy nhôm và hấp.
Tôm	Khoảng 150 g (15 con)	20 phút	Để nguyên vỏ
Sò điệp	Khoảng 150 g	20 phút	Trừ vỏ ngoài ●Trường hợp bám dính vào xửng hấp thì hãy dùng cải thảo hoặc cải bắp, v.v... để lót bên dưới và hấp.
Xíu mại, sủi cảo, bánh bao (làm mát)	Khoảng 200 g	15 phút	Đừng nhét quá nhiều mà sắp xếp chừa ra khoảng cách thích hợp
Xíu mại, sủi cảo, bánh bao (đông lạnh)	Khoảng 200 g	20 phút	Đừng nhét quá nhiều mà sắp xếp chừa ra khoảng cách thích hợp

Vui lòng chú ý

Vui lòng không sử dụng chức năng hấp với các món ăn sau đây.
- Món ăn dạng lỏng, sệt như cà ri, súp thịt hầm, v.v… ●Món ăn sử dụng nguyên liệu tạo ra nhiều bọt, v.v…
- Món ăn chủ yếu sử dụng bột nhào có thể nở ra (bánh cá hanpen, v.v...) ●Món ăn có nhiều dầu
- Món ăn cần bỏ thực phẩm vào túi nhựa, v.v… khi làm nóng

Khi hấp:
- Vui lòng không hấp khi có nắp Otoshibuta (loại nắp thả lọt vào trong nồi).
- Loại bỏ dị vật ở mặt ngoài nồi và mâm nhiệt, cảm biến trung tâm. → **Xem trang 21~22**
- Vui lòng không hấp khi giấy bạc và giấy lót thực phẩm lòi ra khỏi xửng hấp hoặc bịt kín tất cả các lỗ trên xửng hấp. → Nếu không sẽ làm trào nước sôi hoặc rò rỉ hơi nước gây sự cố.
- Thời gian hấp có thể thay đổi do nhiệt độ phòng, nhiệt độ nước, điện áp, sự gia giảm nước, kích thước, khối lượng, nhiệt độ nguyên liệu, v.v...
- Nếu hấp chưa chín, hãy kéo dài thời gian hấp và vừa hấp vừa quan sát tình trạng nồi. Sau bước **6**, hãy thao tác lại từ bước **4**.
- Nếu tiếp tục hấp, nước trong nồi hấp sẽ ít dần đi. Vui lòng quan sát tình trạng nồi, đồng thời chú ý cho thêm nước, không để nồi cạn hết nước.
- Thịt, cá, v.v... sẽ trở nên cứng nếu hấp quá lâu. Nếu không thể hấp trong thời gian ngắn, hãy cắt mỏng trước khi hấp. Thêm tỏi và thảo mộc hoặc muối, tiêu, v.v... trước khi hấp sẽ giúp mùi không quá nồng.

Khi nấu cơm và hấp đồng thời:
- Hãy nấu cơm bằng thiết lập menu "Gạo trắng".
- Hãy nấu 1 cốc gạo đối với kích cỡ 1,0L và 2~4 cốc đối với kích cỡ 1,8L. Nếu lượng gạo quá nhiều, nắp ngoài sẽ bị mở ra trong khi nấu, khiến cơm nấu, nguyên liệu hấp không ngon, v.v...
- Hãy dàn đều gạo trước khi nấu cơm. → Nếu không, cơm có thể dính vào xửng hấp.
- Khoai tây, khoai lang, bắp, bí ngô, cá (bọc trong giấy bạc), v.v... là những nguyên liệu có thời gian hấp tương đối dài nên có thể hấp đồng thời. Nếu hấp không chín thì hãy giảm lượng nguyên liệu hoặc cắt nhỏ nguyên liệu ra.
- Các nguyên liệu có thời gian hấp tương đối ngắn như rau bina, v.v... nếu hấp sẽ không ngon.
- Vui lòng không cho nguyên liệu vào khi đang nấu cơm.
- Nếu không cơm sẽ dễ bị cháy, món ăn sẽ bị đổi màu.

Sau khi hấp xong:
- Sau khi hấp xong thì mặt trong thân nồi, xửng hấp, món ăn đều sẽ rất nóng nên cần phải hết sức cẩn thận khi lấy ra. (Nếu không cẩn thận thì có thể sẽ gây phỏng)
- Hãy rửa sạch phần nắp trong, nồi và xửng hấp. Ngoài ra, hãy lau sạch vòng đệm nắp trong và mặt trong của nắp ngoài. Đặc biệt là khi hấp nhiều thịt thì phần nắp trong và mặt trong của nắp ngoài rất dễ bị dính dầu và váng bọt. (Đây là nguyên nhân gây mùi ôi khó chịu)
- Khi mở nắp ngoài sau khi nấu xong, nước đọng trên phần nắp trong có thể rơi xuống. (Nếu không cẩn thận thì có thể sẽ gây phỏng)

Cách biến món hầm

● Vui lòng tham khảo "Sổ tay nấu ăn" để biết chi tiết về số lượng và cách chế biến món hầm. → **Xem trang 20**

Lưu ý

Khi chế biến món hầm	● Hãy trộn thật kỹ rồi nấu để gia vị không đọng lại dưới đáy nồi. ● Vui lòng không cho nước sôi vào ngay từ đầu để nấu. ● Không làm nóng các món ăn chế biến sẵn bằng cách nhào trộn như Chikuwa hoặc Kamaboko, v.v... vì chúng có thể nở ra do nhiệt. Vui lòng không sử dụng cho nguyên liệu món ăn.
Để lớp phủ flo chống dính của nồi không bị trầy xước	● Đừng cho thịt có xương hoặc các nguyên liệu thực phẩm cứng vào nồi để nấu. ● Đừng sử dụng nồi bên trong như là một đồ đựng. ● Đừng đặt nồi bên trong trên lửa hoặc làm nóng bằng lò vi sóng. ● Đừng sử dụng vá bằng kim loại để trộn thức ăn trong nồi.

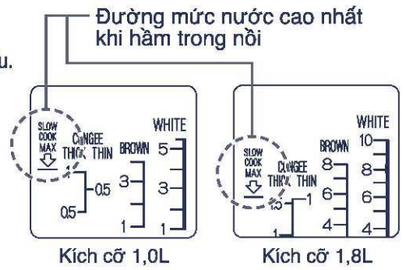
1 Chuẩn bị sẵn nguyên liệu món ăn

● Hãy tuân theo số lượng nguyên liệu món ăn trong "Sổ tay nấu ăn" để nấu.

2 Cho nguyên liệu món ăn vào trong nồi

● Khi nấu với công thức và số lượng không được ghi trong "Sổ tay nấu ăn" có thể sẽ gây ra hiện tượng phun trào, sôi đột ngột và bắn tung tóe, dẫn đến bỏng hoặc bị thương.

● Đối với món hầm, đừng nấu ở số lượng trên mức nước cao nhất.



3 Đặt nồi vào bên trong thân nồi, lắp phần nắp trong và phần lỗ thoát hơi nước, sau đó đóng nắp ngoài và cắm phích cắm

Lau sạch nước và dị vật ở phía ngoài nồi cũng như phía bên trong thân nồi, sau đó đặt nồi vào bên trong thân nồi.

① Phải cắm sâu và chặt phích cắm thân nồi vào lỗ cắm phích cắm.

② Cắm phích cắm điện vào ổ cắm.

4 Nhấn nút SLOW COOK và thiết lập thời gian nấu bằng cách nhấn nút ▲ hoặc ▼

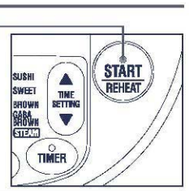
Thời gian hiển thị mặc định	Phạm vi có thể thiết lập
1 tiếng	1 phút ~ 4 tiếng

● SLOW COOK và thời gian nấu sẽ được hiển thị trên màn hình hiển thị.
Thời gian này là thời gian hiển thị mặc định của menu hầm, có thể thay đổi thời gian nấu từ 1 phút đến 4 tiếng bằng cách nhấn ▲ hoặc ▼ của nút "Điều chỉnh thời gian". Vui lòng tham khảo "Sổ tay nấu ăn" để biết thời gian nấu.

5 Ấn nút START/REHEAT

Đèn nấu/hâm sẽ bật sáng và giai điệu (chuông) bắt đầu nấu sẽ vang lên. Màn hình hiển thị thời gian còn lại cho đến khi nấu xong.

● Khi muốn biết thời gian hiện tại trong khi nấu thì nhấn ▲ hoặc ▼ của nút "Điều chỉnh thời gian".



6 Khi giai điệu (chuông) báo hiệu nấu xong vang lên thì nhấn nút kết thúc nấu CANCEL, sau đó mở nắp ngoài ra và lấy thức ăn đã nấu ra

● Hãy lấy thức ăn đã nấu ra khỏi nồi ngay sau khi nấu xong.
Nếu không lấy ngay ra, thức ăn có thể bám dính vào lớp da nồi.

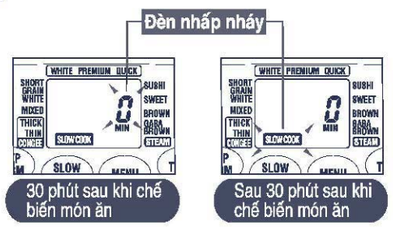
● Hãy đảm bảo nhấn nút "Hủy" sau khi nấu xong.
Nếu không nhấn nút "Hủy", chuông sẽ vang lên sau mỗi 30 phút để nhắc nhở bạn việc quên lấy thức ăn ra.

● Nếu thức ăn cần nấu nhiều hơn thì hãy thao tác lại từ bước **4** để bổ sung thời gian nấu.

● Nếu mùi thức ăn vẫn còn bám lại bên trong nồi sau khi nấu thì hãy tham khảo cột "Hãy làm vệ sinh trong trường hợp có mùi hôi" để vệ sinh nồi. → **Xem trang 21**

● Mặt trong thân nồi sau khi nấu xong sẽ rất nóng nên cần phải hết sức cẩn thận khi lấy thức ăn ra.

● Đừng sử dụng chế độ giữ ấm đối với thiết lập menu "Hầm".



Sổ tay nấu ăn

Các đơn vị đo lường được sử dụng trong sổ tay nấu ăn	● Vui lòng đong gạo bằng cốc định lượng kèm theo. (1 cốc = khoảng 180 mL) ● 1 muỗng canh = 15 mL ● 1 muỗng cà phê = 5 mL

Cơm gạo lứt trộn

Chọn menu : BROWN

Nguyên liệu (phần cho 4-5 người)

Gạo lứt.....3 cốc
Thịt đùi gà.....80 g
Đậu hũ chiên.....10 g
Cà rốt.....35 g
Đậu nưa Konjac.....35 g
Ngưu bàng..... 35 g
A)
Nước tương nhạt.....3 muỗng canh
Rượu Mirin.....7,5 g



Cách chế biến

1 Thịt đùi gà cắt miếng dài 1 cm, đậu hũ chiên cắt lát nhỏ chần qua nước sôi (cho ráo dầu).

2 Cắt cà rốt, đậu nưa Konjac thành từng thanh nhỏ, đậu nưa Konjac chần qua nước sôi rồi cho vào rổ. Ngưu bàng thái sợi, ngâm trong nước để loại bỏ cặn bẩn, sau đó cho vào rổ.

3 Thêm gạo đã vo sạch vào **hỗn hợp A**, cho nước đến vạch chia mực nước **thứ 3** của mức nước dành cho "BROWN", sau đó **trộn đều từ dưới lên**.
● Vo gạo lứt cho đến khi sạch hết trấu, v.v...

4 Cho phần nguyên liệu ở **bước 1** và **2** dàn phẳng trên mặt gạo của **bước 3**.
● Không trộn lẫn gạo và các nguyên liệu. Ngoài ra, nếu nấu lượng gạo và nguyên liệu quá nhiều sẽ khiến cơm không ngon.

5 Ấn nút "MENU", rồi chọn "BROWN".
Ấn nút "START/REHEAT".

6 Khi cơm chín, xới và trộn đều hỗn hợp.

Xôi gà

Chọn menu : SWEET

Nguyên liệu (phần cho 4-5 người)

Nếp.....3 cốc
Thịt đùi gà.....150 g
Hành boa rô.....20 g
A)
Muối.....1/4 muỗng cà phê
Tiêu.....một ít
Dầu hào.....1-1/2 muỗng canh
B)
Bột nêm thịt gà (khô).....2 muỗng cà phê
Muối.....1/3 muỗng cà phê
Đường.....1/2 muỗng cà phê
Ngò rí.....lượng vừa đủ

● Nếu sử dụng nước dùng gà, hãy cho nước dùng gà vào nồi đến vạch chia mực nước thứ **3** của chế độ "SWEET" thay cho nước thường, và bỏ phần bột nêm thịt gà ở nhóm **B** đi.



Cách chế biến

1 Cắt thịt đùi gà thành từng miếng vuông nhỏ 1 cm, trộn đều với **hỗn hợp A**. Cắt nhỏ hành boa rô.

2 Vo gạo, đổ nước vào đến vạch chia mực nước thứ **3** của chế độ "SWEET".

3 Cho **hỗn hợp B** vào phần xôi của **bước 2**, **trộn đều từ dưới lên**, xếp phần thịt đã chuẩn bị ở **bước 1** lên trên.
● Không trộn lẫn gạo và các nguyên liệu. Ngoài ra, nếu nấu lượng gạo và nguyên liệu quá nhiều sẽ khiến cơm không ngon.

4 Ấn nút "MENU" rồi chọn "SWEET".

5 Ấn nút "START/REHEAT".

6 Khi cơm chín, xới và trộn đều cơm.

7 Cho thành phẩm ở **bước 6** ra đĩa, bày ngò rí lên để trang trí.

Tiếp tục ở trang tiếp theo

Sổ tay nấu ăn (tiếp theo)

Cháo gà loãng

Chọn menu : CONGEE THIN

Hãy đảm bảo chọn menu CONGEE THIN nếu không sẽ rất nguy hiểm vì sẽ làm trào bọt ra ngoài hoặc làm tắc đường dẫn hơi nước.

Nguyên liệu (phần cho 2-3 người)

Gạo trắng.....0.5 cốc
A)
Đầu cánh gà (đùi gà có xương cũng được).....150 g
Nước.....500 mL
Gừng.....1/2 nhánh (5 g)
Tỏi.....1/2 củ (5 g)
Hành boa rô (phần lá).....1/4 cây
B)
Muối.....1/2 muỗng cà phê
Nước mắm.....1/2 muỗng canh
Hành lá.....lượng vừa đủ
C)
Muối.....tùy thích
Nước mắm.....tùy thích

Cách chế biến

1 Gừng và tỏi thái lát nhỏ, hành boa rô cắt khúc dài vừa nồi, rồi cho các nguyên liệu nhóm **A** vào nồi rồi bật bếp. Vớt bọt cho nước trong, sau khi nấu chừng 10 phút với lửa nhỏ, tắt bếp và để nguội.



2 Khi hỗn hợp ở **bước 1** nguội, lóc thịt khỏi xương, lọc nước luộc thịt.
3 Vo gạo, cho các nguyên liệu nhóm **B** và nước luộc thịt vào nồi, bổ sung thêm nước lọc đến vạch chia mực nước thứ **0.5** của chế độ "CONGEE THIN", sau đó **trộn đều từ dưới lên.**
4 Ấn nút "MENU", rồi chọn "CONGEE THIN".
5 Ấn nút "START/REHEAT".
6 Khi cháo nấu xong, bày ra chén, cho thịt gà ở **bước 2** lên trên, rắc hành lá đã thái nhỏ, thêm gia vị ở nhóm **C** vào tùy ý thích.

- Vui lòng không sử dụng các loại sữa bò. Vì có thể khiến món ăn không ngon.
- Nguyên liệu chiếm 30~50% lượng gạo sẽ vừa đủ.
- Cơm đã nấu chín sẽ không thể nấu được thành cháo.

Súp thịt gà và nấm đông cô

Thời gian thiết lập: 1 tiếng (kích cỡ 1,0L và 1,8L) Sử dụng nút SLOW COOK

Nguyên liệu	Kích cỡ 1,0L (phần cho 2-3 người)	Kích cỡ 1,8L (phần cho 4-5 người)
Thịt gà rút xương	300 g	500 g
Nấm đông cô khô(phục hồi lại)	20 g	40 g
Gừng	10 g	20 g
Rượu sake	1 muỗng canh	2 muỗng canh
Nước ngâm nở nấm đông cô khô	Lượng vừa đủ	Lượng vừa đủ
Hành boa rô	1 cây	2 cây
Muối	1 muỗng cà phê	1-1/2 muỗng cà phê
Bột Katakuri	Lượng thích hợp	Lượng thích hợp

- Khi trộn nguyên liệu món ăn thì hãy dùng vá bằng nhựa.

Cách chế biến

1 Thịt gà cắt ra miếng vừa ăn, cho vào nồi nước sôi bằng nồi dùng để nấu ăn, đun lửa nhỏ khoảng 2 phút rồi cho vào rổ. Cắt nấm đông cô đã ngâm nước thành từng miếng vừa ăn (chia thành 2~3 phần bằng nhau), hành boa rô cắt khúc dài 4 cm, gừng cắt sợi dài.
2 Cho nguyên liệu món ăn ở mục **1** vào trong nồi.
3 Thêm rượu sake và nước ngâm nở nấm đông cô khô vào mục **2**, thêm nước đến vạch chia mực nước thứ **4** đối với kích cỡ 1,0L và vạch chia mực nước thứ **6** đối với kích cỡ 1,8L của "WHITE" và **trộn đều từ đáy nồi.**
4 Nhấn phím "SLOW COOK".



5 Nhấn phím "TIME SETTING" để thiết lập thành "1 tiếng`".
6 Ấn nút "START/REHEAT".
7 Khi giai điệu (chuông) kết thúc vang lên thì thêm muối vào và trộn đều.
- Trường hợp muốn tạo độ sệt bằng bột Katakuri thì sau khi nấu xong, hãy hòa tan tinh bột với nước và cho vào, sau đó trộn thật đều. Cuối cùng, đóng nắp ngoài lại và nhấn nút "SLOW COOK" để nấu thêm khoảng 1 phút.

Vệ sinh

- Vui lòng vệ sinh nồi sau mỗi lần nấu/giữ ấm.

Vui lòng chú ý



- **Vui lòng rút đầu cắm ra khỏi ổ cắm điện, để cho thân nồi và nồi nguội hẳn mới vệ sinh.**
- Không sử dụng chất pha loãng, bột đánh bóng, chất tẩy rửa chứa chất mài mòn, chất tẩy trắng, cồn khử trùng, các loại bàn chải cứng (bằng nylon, kim loại, v.v...), miếng bọt biển melamin, bề mặt nylon của miếng bọt biển, v.v... (có thể làm xước, đổi màu, vỡ, xuống cấp và ăn mòn bề mặt.)
- Vui lòng không sử dụng máy rửa chén, máy sấy chén. (Đây là nguyên nhân làm nồi bị trầy xước, biến dạng, đổi màu.)
- Sau khi vệ sinh xong, vui lòng lắp phần nắp trong, phần lỗ thoát hơi nước vào đúng vị trí ban đầu.

Bên ngoài

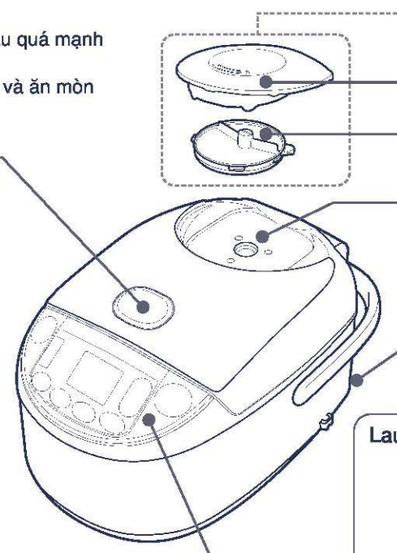
Lau bằng vải mềm đã vắt khô.

- Khi sử dụng vải lau tẩm hóa chất, không lau quá mạnh và không để tiếp xúc trong thời gian dài. (Có thể làm xước, đổi màu, vỡ, xuống cấp và ăn mòn bề mặt.)

Nút bấm mở nắp

Nếu xung quanh nút mở bị dị vật như cơm hay hạt gạo, v.v... bít lại thì nhất định hãy dùng que tre để lấy nó ra

- Nắp ngoài có thể không mở ra.

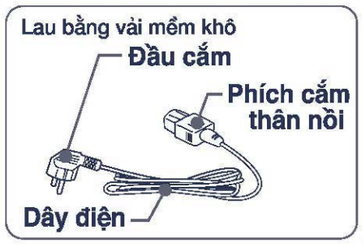


Lỗ thông khí

Làm sạch bằng máy hút bụi (khoảng 1 lần/tháng)

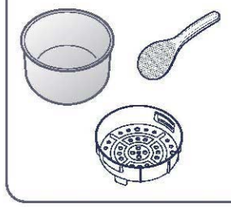


- Khi sử dụng sản phẩm bị bám bụi, v.v... thì nhiệt độ bên trong thân nồi sẽ gia tăng bất thường và có thể gây ra sự cố.



Nồi (→ Tr. 5), Vá xới cơm, Xửng hấp

Rửa sạch bằng nước tẩy trung tính dùng cho nhà bếp và miếng mút mềm, v.v...



Lớp phủ flo chống dính của nồi sẽ dễ bị bong tróc nếu bị trầy nên vui lòng tuân thủ các hạng mục dưới đây.

- Vui lòng không vệ sinh bằng các loại bột tẩy rửa, miếng rửa chén bằng cước kim loại hay ni lông.
- Vui lòng vệ sinh cẩn thận, không đập hay chà rửa mạnh.
- Trường hợp cơm khô, v.v... bị dính vào nồi thì hãy ngâm nồi vào trong nước cho đến khi thức ăn mềm ra, sau đó rửa sạch bằng miếng bọt biển mềm, v.v...

Cốc định lượng, Giá đỡ vá xới cơm

Rửa bằng miếng mút mềm, v.v...

- Trường hợp bị bẩn thì tẩy vết bẩn bằng nước tẩy trung tính dùng cho nhà bếp



Hãy làm vệ sinh trong trường hợp có mùi hôi

1 Đổ nước đến vạch chia mực nước (vạch 1 đối với kích cỡ 1,0L và vạch 2 đối với kích cỡ 1,8L) dành cho "Gạo trắng" trong nồi
- Vui lòng không cho (chất tẩy rửa, v.v...) vào nồi cơm ngoại trừ nước.

2 Đóng nắp ngoài và nhấn nút (MENU) để chọn thiết lập menu "Nấu nhanh"

3 Ấn nút (START/REHEAT)

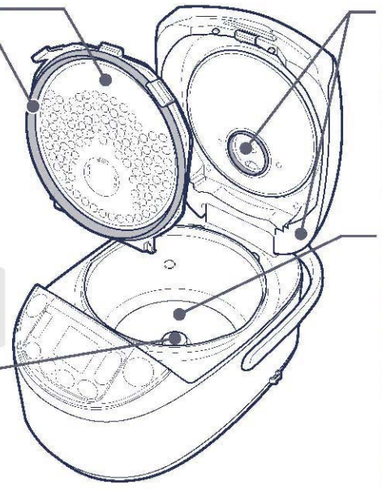
4 Sau khi giai điệu (chuông) reo lên và chuyển sang chế độ giữ ấm thì ấn nút (CANCEL)

5 Vệ sinh toàn bộ sản phẩm sau khi thân nồi nguội hẳn
- Hãy mở nắp ngoài và đặt nồi cơm ở nơi thoáng mát, để cho khô ráo.

Tiếp tục ở trang tiếp theo

Vệ sinh (tiếp theo)

Bên trong



Phần nắp trong

Vòng đệm nắp trong

Ngâm trong nước lạnh hoặc nước nóng, rửa bằng miếng mút mềm, v.v... rồi lau sạch nước

- Khi có hạt cơm, v.v... dính vào, hơi nước sẽ thoát ra, cơm bị khô có thể làm quá trình nấu và giữ ấm cơm không ngon do đó hãy lấy hết chúng ra.
- Không thể tháo vòng đệm nắp trong.
- Hãy đảm bảo vệ sinh phần nắp trong sau khi sử dụng. Nếu để nguyên các vết bẩn và nước đọng lại trong nồi, nồi sẽ bị ố màu và bị gỉ.

Cảm biến trung tâm

Lau bằng vải mềm đã vắt khô
Khi có các dị vật như hạt cơm, hạt gạo, v.v... bít lại thì phải dùng que tre, v.v... để lấy ra

Nắp ngoài, Lỗ thoát hơi nước

Giữ chặt nắp ngoài và lau bằng vải mềm đã vắt khô. Lau sạch nước cơm và hạt cơm dính vào mặt trong của nắp ngoài.

- Nếu để nguyên các vết bẩn và nước đọng lại trong nồi, nồi sẽ bị ố màu và bị gỉ.

Mâm nhiệt

Vắt khô vải mềm có thấm nước ấm để lau vết bẩn trên bề mặt mâm. (Nếu trên mâm nhiệt có dính hạt cơm, v.v... hãy thấm nước vào giấy nhám #320 có bán trên thị trường và chà nhẹ.)
Khi các dị vật như hạt cơm, hạt gạo, v.v... bị kẹt vào thì phải dùng tăm tre, v.v... để lấy ra.

Phần lỗ thoát hơi nước — Hãy làm vệ sinh sau khi đã nguội.

Dùng nước rửa sạch cả mặt trong và mặt ngoài phần lỗ thoát hơi nước, sau đó lau khô

- Vết bẩn còn sót lại trên phần lỗ thoát hơi nước có thể làm cơm có mùi và làm trào bọt ra ngoài.
- Vui lòng dùng que tre, tăm bông, v.v... để loại bỏ các hạt gạo, hạt cơm, v.v... còn sót lại trên lỗ thoát hơi nước.
  → **Vui lòng cẩn thận để tay, v.v... không bị thương trong quá trình vệ sinh.**
- Nếu nước vẫn đọng lại trong phần lỗ thoát hơi nước, khi mở nắp ngoài nước sẽ chảy ra.



Cách tháo và lắp hộp lỗ thoát hơi nước

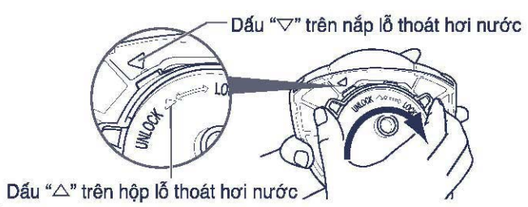
Cách tháo

Xoay hộp lỗ thoát hơi nước theo hướng hiển thị "UNLOCK" để tháo ra



Cách lắp

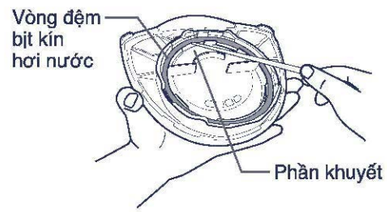
Xoay dấu ▽ trên nắp lỗ thoát hơi nước khớp với dấu △ trên hộp lỗ thoát hơi nước, sau đó vặn chặt đến khi dừng lại ở "LOCK"



Cách tháo và lắp vòng đệm bịt kín hơi nước

Cách tháo

Dùng que tre, v.v... để tháo vòng đệm ra từ nắp lỗ thoát hơi nước



Cách lắp

Lắp lại vòng đệm thật chặt vào rãnh nhỏ trên nắp lỗ thoát hơi nước

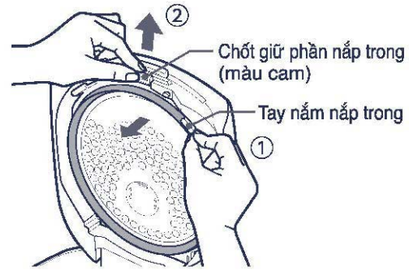
Vui lòng kiểm tra để vòng đệm bịt kín hơi nước không bị xoắn khi lắp trở lại.

- Nếu vòng đệm bịt kín hơi nước bị xoắn hoặc lắp không đúng cách sẽ làm hơi nước và cơm trong nồi có thể bị trào ra ngoài.

Cách tháo và lắp phần nắp trong

Cách tháo

Dùng một tay đỡ tay nắm nắp trong (①), đồng thời đẩy chốt giữ phần nắp trong lên (②), phần nắp trong sẽ rơi về phía trước, tháo rời

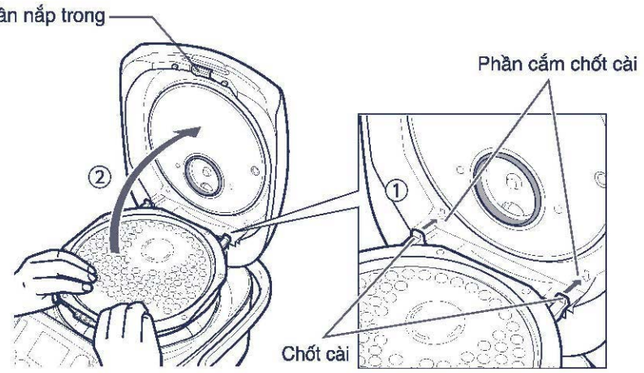


- Không kéo quá mạnh tay nắm nắp trong hoặc vòng đệm nắp trong mà không nhấn chốt giữ phần nắp trong lên trên. Có thể làm hỏng phần nắp trong và nắp ngoài.



Cách lắp

①Cắm chốt cài (2 vị trí) của phần nắp trong vào phần cắm chốt cài của nắp ngoài
②Ở tình trạng chốt cài đã được cắm vào, đẩy vào cho đến khi chốt giữ phần nắp trong phát ra tiếng "cách"



Bản vẽ phóng lớn

Thông tin về việc mua và đổi linh kiện

- Vui lòng đổi linh kiện mới (có tính phí) khi hư hỏng.
- Khi có nhu cầu thay linh kiện, vui lòng xác nhận tên và mã linh kiện trước khi đến mua tại cửa hàng đã mua sản phẩm.

Tên linh kiện		Mã linh kiện
Phần nắp trong	Kích cỡ 1,0L	C137-GR
	Kích cỡ 1,8L	C138-GR
Nồi	Kích cỡ 1,0L	B616-6B
	Kích cỡ 1,8L	B617-6B
Vá xới cơm		SHAKN-6B
Giá đỡ vá xới cơm		618112-00
Cốc định lượng		615784-00
Xửng hấp	Kích cỡ 1,0L	BU214036L-00
	Kích cỡ 1,8L	BU214037L-00

Khi có sự cố

● **Vui lòng kiểm tra một lần trước khi yêu cầu sửa chữa.**

Dấu hiệu hư hỏng		Những điều cần kiểm tra
Nấu	**Cơm cứng Cơm mềm**	● Vui lòng gia giảm nước theo vạch chia mực nước trong khoảng 1 ~ 2 mm tùy thích. ● Khi gia giảm nước trên bề mặt nghiêng, lượng nước nhiều ít cũng làm thay đổi độ cứng của cơm. ● Độ cứng của cơm thay đổi tùy vào thương hiệu, nơi sản xuất gạo, thời gian bảo quản (gạo mới, gạo cũ), v.v… ● Độ cứng của cơm thay đổi tùy vào nhiệt độ nước, nhiệt độ phòng, v.v… ● Khi nấu hẹn giờ thì cơm sẽ được mềm dẻo. ● Khi chọn "Nấu nhanh", cơm có thể sẽ có lúc nhão lúc cứng. **→Vui lòng thử menu "Gạo trắng", "Nấu kỹ".** ● Nồi cơm có thay đổi hình dạng không? ● Cám gạo có còn sót lại do vo gạo chưa kỹ không? ● Bạn có làm phẳng bề mặt gạo trước khi nấu không? ● Đã xới cơm sau khi nấu chín chưa? **→Hãy đánh tơi cơm sau khi nấu chín.** ● Có hơi nước hoặc những dị vật như hạt gạo, hạt cơm, v.v... ở dưới đáy nồi, trên cảm biến trung tâm hoặc mâm nhiệt hay không? **→Vui lòng lau sạch.** ● Có hơi nước hoặc những dị vật bên trong thân nồi, phần nắp trong hoặc phần lỗ thoát hơi nước không? **→Vui lòng lau sạch.** ● Khi nấu cơm với "gạo hạt dài" , đôi lúc cơm chín sẽ hơi bị cứng một chút. **→Trường hợp cơm nấu chín hơi cứng thì hãy nấu với lượng nước hơi nhiều so với vạch chia trong nồi (trong vòng 1/2 của 1 vạch chia). Tuy nhiên, khi nấu với lượng nước quá nhiều thì có thể gây sôi tràn.**
	Cơm bị cháy khét	● Có những dị vật như hạt gạo, hạt cơm, v.v... bám trên bề mặt bên ngoài nồi, bên trong thân nồi, trên cảm biến trung tâm hoặc mâm nhiệt không? **→Vui lòng lau sạch.** ● Nếu ngâm gạo trong nước thời gian dài hay nấu cơm với chế độ hẹn giờ thì cám gạo rất dễ còn đọng lại và bị cháy khét. ● Cám gạo có còn sót lại do vo gạo chưa kỹ không? ● Nồi cơm có thay đổi hình dạng không?
	Bề mặt cơm mới nấu xong không bằng phẳng	● Bề mặt cơm mới nấu xong sẽ không bằng phẳng do sự đối lưu nhiệt trong quá trình nấu. ● Bạn có làm phẳng bề mặt gạo trước khi nấu không? ● Phần nắp trong và nồi có bị biến dạng không?
	Bất ngờ nước sôi tràn ra trong khi đang nấu	● Bạn có chọn sai menu hay lượng nước hay không? **→Xem trang 10** Đặc biệt ở menu "Nấu cháo đặc", "Nấu cháo loãng" rất dễ bị trào bọt ra ngoài nên vui lòng chú ý đừng để nhầm lẫn. **→Tham khảo trang 9 "Vui lòng chú ý bọt trào ra ngoài."** ● Vết bẩn còn sót lại trên phần lỗ thoát hơi nước có thể làm trào bọt ra ngoài. ● Vui lòng dùng que tre, tăm bông, v.v... để loại bỏ hạt gạo, nước cơm, v.v... ● Có quên lắp đặt phần lỗ thoát hơi nước không? ● Cám gạo có còn sót lại do vo gạo chưa kỹ không? ● Nồi cơm có thay đổi hình dạng không?
	Không thể nấu Không thao tác ấn nút được	● Có cắm đầu cắm vào ổ cắm điện không? ● Phích cắm thân nồi có rời ra khỏi lỗ cắm phích cắm không? ● Trên màn hình có hiển thị **[E01]**, **[E02]**, v.v... không? **→Xem trang 27** ● Đèn giữ ấm có sáng không? **→Sau khi ấn "Hủy" thì ấn nút "Nấu/Hâm".** ● Đã ấn nút "Nấu/Hâm" sau thao tác nấu chưa? **→Nồi cơm điện sẽ không bắt đầu nấu nếu không ấn nút "Nấu/Hâm" .**
	Hơi nước gi ra ở giữa nắp ngoài và thân nồi	● Kiểm tra xem phần nắp trong có bị rơi, biến dạng, hay vòng đệm nắp trong có bị rách hay không. ● Vòng đệm nắp trong có bị dơ không? **→Nếu bị dơ thì hãy làm vệ sinh.** ● Nồi cơm có thay đổi hình dạng không?
Nấu/ Giữ ấm	**Có âm thanh trong khi nấu, giữ ấm**	● Âm thanh "cách" "cách" là âm thanh do bộ vi xử lý (MICOM) phát ra khi điều chỉnh công suất nhiệt. ● Có thể sẽ nghe thấy tiếng nổ "lách tách" lớn nếu có các giọt nước bám ở bên ngoài nồi. **→Hãy lau sạch các giọt nước hoặc các dị vật bám ở bề mặt bên ngoài nồi trước khi cho nồi vào trong thân nồi.**
	Không thể hâm nóng	● Đèn giữ ấm sáng chưa? **→Xem trang 14**

Dấu hiệu hư hỏng		Những điều cần kiểm tra
Giữ ấm	**Trong quá trình giữ ấm, cơm sẽ có mùi và bết dính**	● Bạn có để vá xới cơm trong nồi khi đang giữ ấm cơm không? ● Bạn có làm nóng lại cơm nguội không? ● Đã xới cơm sau khi nấu chín chưa? **→Hãy đánh tơi cơm sau khi nấu chín.** ● Cám gạo có còn sót lại do vo gạo chưa kỹ không? ● Sau khi nấu cơm trộn, hấp hoặc hầm, có thể sẽ có mùi còn bám lại. **→Vui lòng rửa nồi cẩn thận, "Hãy làm vệ sinh trong trường hợp có mùi hôi". →Xem trang 21** ● Khi để cơm trong nồi, bạn có để nguyên mà không sử dụng chức năng giữ ấm không? **→Nếu để nguyên cơm trong nồi và không sử dụng chức năng giữ ấm sẽ khiến cơm có mùi khó chịu. →Xem trang 6** ● Có làm vệ sinh sau mỗi lần nấu hoặc giữ ấm không? **→Nồi sẽ có mùi khó chịu và dễ sinh sôi vi khuẩn nếu vệ sinh không kỹ càng, do khí hậu hoặc nhiệt độ phòng của môi trường sử dụng, do đóng mở nắp thường xuyên, do các loại gạo, cách vo gạo v.v... Trường hợp có mùi, sau khi vệ sinh theo hướng dẫn ở trang 22 về "Bên trong", nên sử dụng chế độ "giữ ấm thường" ở trang 12 để có hiệu quả tốt hơn. Ngoài ra, hiệu quả đạt được sẽ cao hơn nếu tăng nhiệt độ giữ ấm theo tham khảo ở trang 27 "Khi xảy ra sự cố".**
	Trong quá trình giữ ấm, cơm sẽ đổi màu và bị khô	● Có những dị vật như hạt gạo, hạt cơm, v.v... bám trên bề mặt bên ngoài nồi, bên trong thân nồi, trên cảm biến trung tâm hoặc mâm nhiệt không? **→Vui lòng lau sạch.** ● Lượng cơm giữ ấm có ít không? ● Có phải bạn đã giữ ấm từ 12 tiếng trở lên? **→Xem trang 12** ● Tùy thuộc vào lượng gạo và nước, mà cơm sau khi nấu xong cũng có khi có màu vàng. ● Nếu thấy cơm đổi màu và bị khô, sẽ hiệu quả hơn nếu hạ nhiệt độ giữ ấm theo tham khảo **trang 27** "Khi xảy ra sự cố".
	Không hiển thị thời gian của quá trình giữ ấm	● Có hiển thị thời gian hiện tại không? **→Ấn nút "Điều chỉnh thời gian" để thay đổi hiển thị. →Tham khảo trang 13 "Thông báo"**
	Không thể "giữ ấm qua đêm"	● Bạn có chọn menu mà không cài đặt "giữ ấm qua đêm" không? **→Xem trang 12** ● Thời gian của quá trình giữ ấm có vượt quá 12 tiếng không? **→Nếu thời gian của quá trình giữ ấm vượt quá 12 tiếng thì sẽ không thể cài đặt "giữ ấm qua đêm".** ● Bạn có giữ ấm cơm nguội không? **→Nếu nhiệt độ nồi thấp thì sẽ không thể cài đặt "giữ ấm qua đêm".**
	Thời gian giữ ấm đã trôi qua nhấp nháy	● Nếu nhiệt độ của cơm thấp hoặc nếu thời gian giữ ấm đã vượt quá 12 giờ thì màn hình thể hiện đã quá thời gian giữ ấm sẽ nhấp nháy. (Sẽ khác nhau tùy thuộc vào thiết lập menu). **→Xem trang 12**
Hẹn giờ	**Nếu hẹn giờ thì sẽ bắt đầu nấu ngay lập tức**	● Có khớp với thời gian hiện tại không? **→Đồng hồ hiển thị 24 tiếng. Vui lòng kiểm tra lại một lần nữa.** ● Nếu hẹn giờ dưới mức thời gian nấu hẹn giờ thì nồi cơm điện sẽ bắt đầu nấu ngay lập tức.
	Không thể nấu trong khoảng thời gian nấu theo hẹn giờ	● Có khớp với thời gian hiện tại không? **→Đồng hồ hiển thị 24 tiếng. Vui lòng kiểm tra lại một lần nữa.** ● Một số trường hợp không thể nấu chín cơm theo thời gian đã cài đặt do nhiệt độ phòng hoặc nhiệt độ nước thấp, hoặc do điện áp, sự gia giảm nước, v.v…
	Không thể hẹn giờ	● Sau khi hẹn giờ có ấn nút "Nấu/Hâm" không? **→Không ấn nút "Nấu/Hâm" thì việc hẹn giờ sẽ không hoàn tất.** ● [7:00] có nhấp nháy không? **→Nếu không thể điều chỉnh thời gian thì không thể cài đặt hẹn giờ. →Xem trang 7** ● Có chọn menu loại không hẹn giờ không? **→Chức năng hẹn giờ không áp dụng cho menu "Nấu nhanh", "Cơm trộn", "Xôi", "Hấp" và "Hầm".**

Tiếp tục ở trang tiếp theo

Khi có sự cố (tiếp theo)

Dấu hiệu hư hỏng		Những điều cần kiểm tra
Hấp	Không thể hấp	●Bạn có quên cho nước để hấp không? →**Xem trang 16** ●Bạn có cho quá nhiều nguyên liệu vào hấp không? →**Nếu có, vui lòng giảm số lượng nguyên liệu xuống hoặc tăng thời gian hấp lên.** ●Kích thước của nguyên liệu có quá lớn không? →**Nếu có, vui lòng chia nhỏ nguyên liệu hoặc tăng thời gian hấp lên.** **Tham khảo "Tiêu chuẩn về thời gian hấp" ở trang 17**
	Món ăn sau khi hấp xong bị cứng	●Đối với rau, nguyên nhân là do hấp chưa chín. Vui lòng cho thêm nước vào và hấp lại lần nữa. ●Đối với cá, thịt, v.v... nguyên nhân là do hấp quá lâu. Vui lòng điều chỉnh thời gian hấp ngắn lại.
	Món ăn sau khi hấp xong bị nguội	●Có phải thời gian kể từ khi hấp xong đã qua lâu hay không? →**Không thiết lập chế độ giữ ấm. Hãy lấy thức ăn ra ngay sau khi nấu xong.**
Hầm	Thức ăn hầm chưa chín	●Thời gian thiết lập hầm có phải quá ngắn không? →**Hãy thiết lập thời gian theo hướng dẫn của "Sổ tay nấu ăn" . Trường hợp vẫn không thể hầm được tốt với thiết lập này thì hãy điều chỉnh thời gian thiết lập hoặc bổ sung thời gian bằng nút "Điều chỉnh thời gian" . →Xem trang 18** ●Bạn đã đo lường nguyên liệu thức ăn chính xác chưa? →**Nếu đo lường nguyên liệu thức ăn không chính xác có thể gây ra hiện tượng phun trào hoặc không chín thức ăn.** ●Nồi cơm có thay đổi hình dạng không? →**Nếu nồi bên trong bị biến dạng thì nguyên liệu thức ăn có thể bị dính vào nồi, thức ăn không chín, nồi sẽ không hoạt động tốt.**
	Không thể hầm được	●Bạn đã nhấn nút "Hầm" chưa? →**Xem trang 18**
Khác	Nắp ngoài không mở	●Khi ấn phần đầu nút bấm mở nắp, có trường hợp nắp ngoài khó mở. Hãy ấn phần giữa nút bấm mở nắp.
	Nắp ngoài không đóng	●Phần nắp trong có được lắp đặt chính xác không? →**Vì lý do an toàn, nếu phần nắp trong chưa được gắn vào thì nắp ngoài sẽ không đóng lại được. Đây không phải do bị hư hỏng.**
	Nắp ngoài mở trong khi nấu	●Nắp ngoài có đang đóng chặt không? →**Hãy đóng chặt cho đến khi nắp ngoài kêu "cách".**
	Lỡ cho trực tiếp nước và gạo vào bên trong thân nồi	●Nguyên nhân gây hỏng hóc có thể là do nước và gạo được cho trực tiếp vào phần thân nồi mà không cho vào nồi nên vui lòng liên hệ với cửa hàng đã mua sản phẩm.
	Có mùi nhựa như chất dẻo, v.v...	●Sản phẩm có mùi nhựa như chất dẻo, v.v... khi mới sử dụng nhưng càng sử dụng thì mùi này sẽ giảm dần. Trong trường hợp lo lắng vì có mùi, hãy thử làm "Hãy làm vệ sinh trong trường hợp có mùi hôi" **trang 21.**
	Nếu xảy ra cúp điện	●Nếu đồng thời dùng nồi cơm điện nấu cơm, nấu nước sôi bằng phích nước điện và sử dụng lò vi ba thì trong một số trường hợp, cầu dao sẽ bị ngắt do vượt quá dòng điện định mức. →**Vui lòng sử dụng ổ cắm điện riêng cho nồi cơm điện. Khi bật lại cầu dao, nếu thời gian cúp điện dưới 10 phút thì nồi vẫn tiếp tục nấu.**
	Thời gian dự kiến cho đến khi nấu xong không hiển thị trong khi nấu	●Khi sử dụng nấu liên tục, thời gian dự kiến sẽ không hiển thị cho đến khi thân nồi nguội đi. Tuy nhiên, quá trình nấu sẽ bắt đầu, đây không phải do bị hư hỏng.
	Có vết bẩn màu nâu giống rỉ sét bám trên phần trong của nắp ngoài, phần nắp trong	●Vui lòng vệ sinh nồi thường xuyên vì nồi có thể bám dính một số vết bẩn như nước cơm, v.v... →**Xem trang 22**

Các hiển thị báo lỗi và ý nghĩa của chúng

Trường hợp đã xử lý như dưới đây nhưng vẫn không giải quyết được thì vui lòng liên hệ đến cửa hàng đã mua.

Hiển thị		Những điều cần kiểm tra
Hiển thị lỗi	H01 H02	●Nhiệt độ ở cảm biến nắp hoặc cảm biến trung tâm tăng cao. →**Ấn nút "Hủy", mở nắp ngoài làm nguội hơn 30 phút để làm nguội. (Cẩn thận bỏng)** →**Trường hợp muốn nhanh nguội →Tham khảo trang 9 "Lời khuyên"**
	7:00 **sẽ nhấp nháy**	●Trường hợp 7:00 nhấp nháy thì hãy đặt lại thời gian. →**Xem trang 7** Nếu không đặt lại thời gian mà tiến hành nấu trong khi 7:00 nhấp nháy thì thời gian hiện tại sẽ không được hiển thị trong quá trình nấu và trong quá trình giữ ấm.
	Những hiển thị bị biến mất khi rút đầu cắm ra khỏi ổ cắm	●Pin Lithium được lắp đặt bên trong đã hết. Khi tháo đầu cắm ra. Những hiển thị và những gì được lưu lại (giờ hiện tại, thực đơn, chức năng giữ ấm) sẽ bị mất, nhưng nếu cắm đầu cắm vào, điều chỉnh lại thời gian thì có thể sử dụng như bình thường. Trường hợp thay pin Lithium thì vui lòng liên hệ với cửa hàng đã mua. Sẽ mất phí thay thế.
	Hiển thị lạ	●Rút tạm thời đầu cắm ra khỏi ổ cắm điện và cắm lại một lần nữa.
	E01 E02	●Nồi bị hỏng hóc. →**Vui lòng liên hệ với cửa hàng đã mua sản phẩm.**

Khi xảy ra sự cố

Khi cơm có mùi, đổi màu, bị khô

Thay đổi nhiệt độ giữ ấm

Cơm có mùi khi nhiệt độ giữ ấm xuống thấp do vị trí và môi trường sử dụng. Ngoài ra, nhiệt độ giữ ấm tăng cao cũng là nguyên nhân khiến cơm đổi màu và bị khô. Thử điều chỉnh nhiệt độ giữ ấm dưới đây khi cơm có mùi, đổi màu hay bị khô.

●"Giữ ấm thường" và "Giữ ấm qua đêm" sẽ bị thay đổi cùng lúc.

■Cách điều chỉnh nhiệt độ giữ ấm

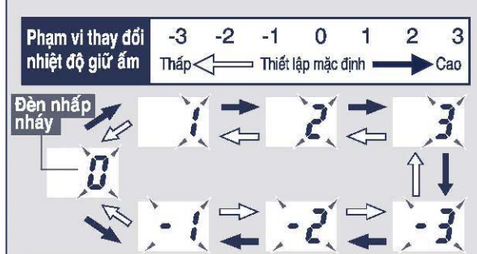
1 **Cho nồi vào và cắm phích cắm**
→Tham khảo "Cách nấu cơ bản - Mục 4" trang 8



2 **Bấm nút CANCEL và ấn giữ hơn 3 giây**



3 **Ấn ▲ hoặc ▼ để cài đặt nhiệt độ**
Nếu ấn ▲, nhiệt độ sẽ chuyển theo hướng →.
Nếu ấn ▼, nhiệt độ sẽ chuyển theo hướng ⇨.



Chọn từ "1" đến "3" để tăng nhiệt độ giữ ấm nếu cảm thấy cơm có mùi.
Chọn từ "-1" đến "-3" để giảm nhiệt độ giữ ấm khi thấy cơm đổi màu hoặc bị khô.

4 **Ấn nút MENU**



Sau khi cài đặt hoàn tất và chuông đã reo thì hiển thị sẽ trở về giờ hiện tại



Thông báo

●Không thể điều chỉnh khi nồi đang nấu, đang hâm, đang giữ ấm thường hoặc giữ ấm qua đêm, đang nấu theo chế độ hẹn giờ.
●Nếu không làm được thì vui lòng làm lại từ bước **1** .
●Một khi đã điều chỉnh cài đặt thì nồi sẽ lưu lại điều chỉnh đó dù có rút đầu cắm, phích cắm thân nồi ra.
●Nếu quá 15 giây không có thao tác cài đặt nào được điều chỉnh thì màn hình sẽ quay về hiển thị thời gian và không có cài đặt nào được thay đổi.

Khi đã điều chỉnh nhiệt độ giữ ấm mà vẫn không thấy cải thiện, vui lòng quay về chế độ cài đặt ban đầu vì việc thay đổi sẽ gây ra tình trạng cơm có mùi, đổi màu hay bị khô.

Thông số kỹ thuật

Tên mẫu		NL-GAQ10V		NL-GAQ18V	
Phân lượng nấu (khoảng L). Trong [ ] là số cốc	**Gạo trắng** (gạo trắng hạt dài)	0,18–1,0	[1–5,5]	0,36–1,8	[2–10]
	Nấu kỹ (gạo trắng hạt dài)	0,18–1,0	[1–5,5]	0,36–1,8	[2–10]
	Nấu nhanh (gạo trắng hạt dài)	0,18–1,0	[1–5,5]	0,36–1,8	[2–10]
	Gạo trắng hạt ngắn (gạo trắng hạt ngắn)	0,18–1,0	[1–5,5]	0,36–1,8	[2–10]
	Cơm trộn (gạo trắng hạt dài)	0,18–0,72	[1–4]	0,36–1,08	[2–6]
	Nấu cháo đặc (gạo trắng hạt dài)	0,09–0,18	[0,5–1]	0,09–0,27	[0,5–1,5]
	Nấu cháo loãng (gạo trắng hạt dài)	0,09	[0,5]	0,09–0,18	[0,5–1]
	Cơm sushi (gạo trắng hạt ngắn)	0,18–1,0	[1–5,5]	0,36–1,8	[2–10]
	Xôi (chỉ nếp hạt ngắn hoặc là nếp hạt ngắn + gạo trắng hạt dài)	0,18–0,72	[1–4]	0,36–1,08	[2–6]
	Gạo lứt (gạo lứt hạt dài)	0,18–0,72	[1–4]	0,36–1,44	[2–8]
	Gạo lứt hoạt chất GABA (gạo lứt hạt dài)	0,18–0,72	[1–4]	0,36–1,44	[2–8]
Hấp (giới hạn chiều cao)		3,5 cm			
Nguồn điện		Điện xoay chiều 220 V 50 Hz			
Điện năng tiêu thụ		600 W		800 W	
Điện năng tiêu thụ bình quân khi giữ ấm		34 W		41 W	
Cách nấu		Phương thức gia nhiệt trực tiếp			
Độ dài của dây điện		1,2 m			
Kích thước bên ngoài (Tính bằng cm)		Rộng 25,5 × Sâu 38 × Cao 22 (42,5*1)		Rộng 28 × Sâu 40,5 × Cao 25,5 (48,5*1)	
Khối lượng		Khoảng 3,6 kg		Khoảng 4,6 kg	

- Ở các khu vực đặc biệt (vùng núi cao, vùng cực lạnh), một số tính năng mặc định không thể đảm bảo. Vui lòng tránh tối đa sử dụng nồi ở những khu vực đặc biệt này.
- Điện năng tiêu thụ bình quân khi giữ ấm là trường hợp phân lượng nấu đạt tối đa trong điều kiện nhiệt độ phòng là 20°C.
- Sản phẩm này không sử dụng được ở khu vực có nguồn điện hoặc tần số điện áp khác biệt.
- *1 là chiều cao nồi khi mở nắp ngoài.