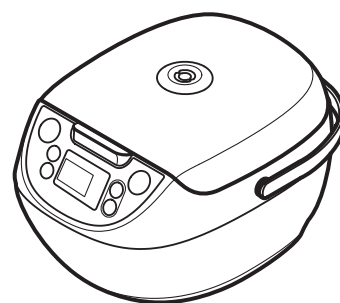




JBV-S



JBV-S10W
JBV-S18W

For household use

Rice Cooker / Warmer

OPERATING INSTRUCTIONS

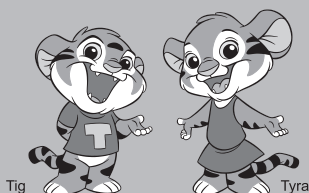
Thank you for purchasing this TIGER rice cooker/warmer.
Please read these instructions carefully before use and observe them during use.

Sử dụng trong gia đình

Nồi cơm điện tử

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

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



©2003 TIGER CORPORATION

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

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

The following instructions are applicable to 120V only:

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

Contents

1	Important Safeguards	4
2	Names and Functions of Component Parts	9
	Menu options and features	11
	Tips on making delicious rice.....	12
3	Before Cooking Rice.....	14
4	How to Cook Rice	16
	Cooking time guidelines	17
5	Once the Rice Is Done Cooking.....	18
6	Setting the Timer.....	19
7	Keeping the Rice Warm	21
8	Cooking Rice and Side Dishes Together (“Synchro-Cooking” Menu).....	22
9	Slow Cooking (“Slow Cook•Steam” Menu)	24
10	Steaming Food (“Slow Cook•Steam” Menu)	26
11	Cleaning and Maintenance.....	29
12	If Rice Does Not Cook Properly	33
13	If Synchro-Cooking Does Not Go As Expected.....	35
14	If Slow Cooking Does Not Go As Expected.....	36
15	Troubleshooting.....	37
	If these indications appear.....	38
	Setting the present time	39
	Specifications.....	40
	In case of a power outage	40
	Purchasing consumables and optional accessories	40

1 Important Safeguards

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

- The WARNINGS and CAUTIONS described below are intended to protect the user and other individuals from physical harm and household damage. To ensure safety, please follow carefully.
- Do not remove the caution/warning seal attached to the appliance.

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

Warning

This symbol indicates there is a possibility of death or serious injury^{*1} when the unit is improperly handled.

Caution

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

*1 "Seriously injury" is defined here as loss of sight, burns (high and low temperature), electric shock, broken bones, poisoning, or other injuries severe enough to require hospitalization or extended outpatient care.

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

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

Description of Symbols



The  symbol indicates a warning or caution. The specific details of the warning or caution are indicated inside the symbol or in an illustration or text near the symbol.



The  symbol indicates a prohibited action. The specific details of the prohibited action are indicated inside the symbol or in an illustration or text near the symbol.



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

Warning

General safety precautions



Do not attempt to disassemble, repair, or modify the product. Repairs should only be performed by a qualified service representative.
Doing so may result in fire, electric shock, or injury.

Cấm tháo rời



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

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

Examples of trouble:

- The power cord and/or plug become abnormally hot.
- Smoke is emitted from the rice cooker or a burning odor is detected.
- The rice cooker is cracked or there are loose or rattling parts.
- The inner pot is deformed.
- There are other problems or abnormalities.

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

Warning

Environment for use



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

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



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

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

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

Who should use the rice cooker



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

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



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

Doing so may result in electric shock.



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

Using the rice cooker



Do not use this product in anyway not described in the operating instructions or supplied COOKBOOK.
Steam or contents may spray out causing burns or other injuries.
(Examples)

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

Power supply



Use only rated voltage power.

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



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

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

Power cord and plug



Do not damage or use a damaged power cord.

Do not forcefully bend, twist, fold, or modify the cord.
Do not place near high temperature surfaces or under/between heavy objects.
A damaged power cord can cause fire or electric shock.



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

This is to avoid fire.



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



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

This is to avoid electric shock shorting, or fire.



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



Do not plug in or unplug with wet hands.

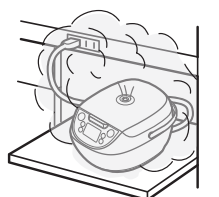
This is to avoid electric shock or injury.

Không chạm vào thiết bị bằng tay ướt

Warning



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



Handling the rice cooker



Never immerse the unit in water or other liquid

Do not immerse the appliance in water, or pour water into the appliance;
this is to avoid short circuits, electric shocks, and malfunctions.



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

Starting to cook



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

During and after cooking



Never open the lid during cooking.
Doing so may result in burns.



Do not place your face or hands near the steam vent.
Doing so may result in burns. Be especially careful to keep out of reach of infants and children.

Caution

General safety precautions



Handle the rice cooker with care.
Dropping the rice cooker or exposing it to a strong impact may result in injury or malfunction of the unit itself.



Only use the cooking plate supplied with this rice cooker.
Using another cooking plate may result in fire or burns.



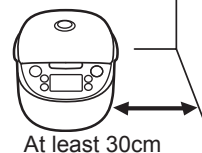
Household use only.
This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
- farm houses
- by clients in hotels, motels and other residential type environments
- bed and breakfast type environments

Environment for use



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



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

Caution



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



Do not use the rice cooker in a small space where the operation panel is exposed to steam.
Steam and heat may result in deformation of the operation panel, and/or damage, discoloration, deformation, and/or malfunction of the rice cooker. When using the rice cooker on a sliding tabletop, pull the tabletop out so that the operation panel is not exposed to the emitted steam.

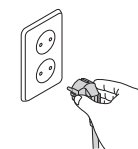


Do not use the rice cooker on an IH cooking heater.
Doing so may result in malfunction.

Power cord and plug



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



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



Handling the rice cooker



Use only the inner pot made exclusively for this rice cooker.
Using any other pot may result in overheating or malfunction.



Do not cook with the inner pot empty.
Doing so may result in overheating or malfunction.



Be careful of the escaping steam when opening the lid.
Exposure to steam may result in burns.



Unplug the power cord

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



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

During and after cooking



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

Do not touch



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

Cleaning the rice cooker



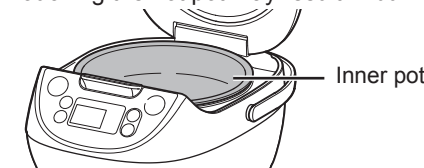
Wait until the appliance has cooled down before performing maintenance;
this is to avoid burns from hot surfaces.



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



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

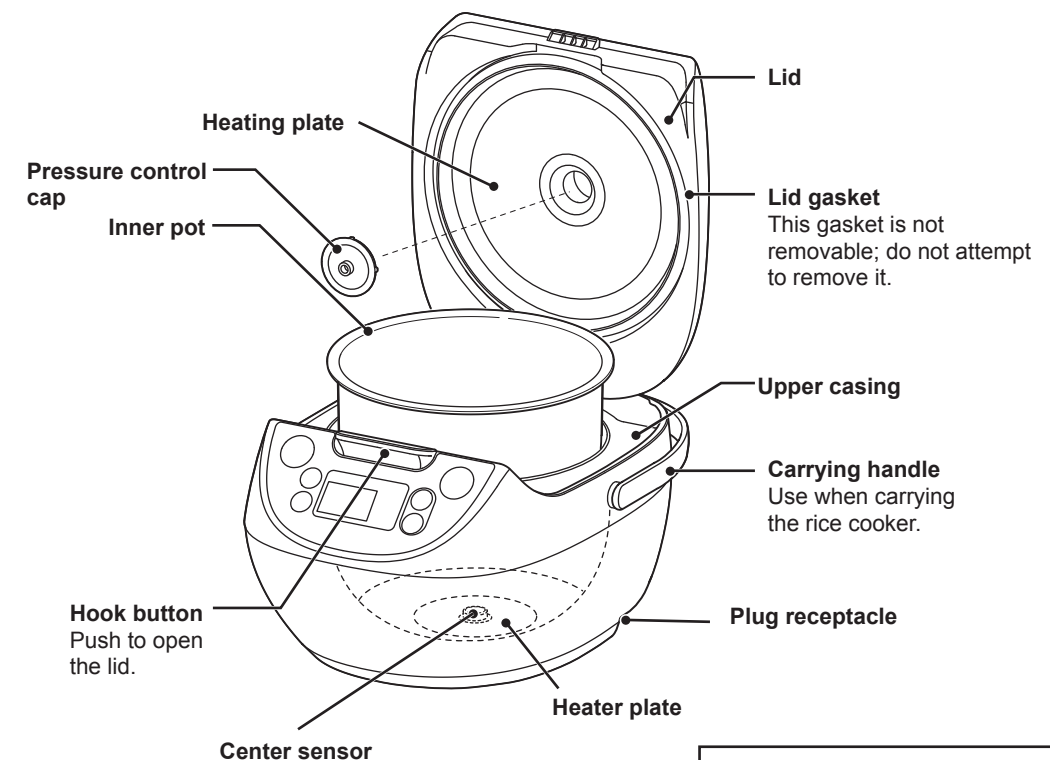
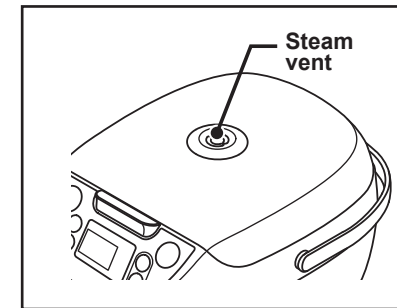


⚠ Caution

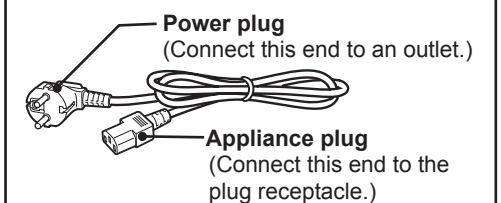
■ Following these safety instructions will allow the appliance to be used for many years.

- Remove any burnt rice or remaining grains of rice. Failure to do so may cause steam to leak or contents to boil over. This may result in malfunction or improperly cooked rice.
- Do not cover the rice cooker with a cloth or other object during cooking. Doing so may cause the rice cooker or the lid to become deformed or discolored.
- The holes on the rice cooker are designed to maintain its functions and performance. In extremely rare cases, dust or even insects may enter these holes and cause malfunction. To prevent this, a commercially available insect prevention sheet, etc., is recommended. If a malfunction does occur due to this problem, it will not be covered by warranty. Contact the place of purchase.
- The inner pot's fluorocarbon resin coating may wear and peel with extended use. This material is harmless to humans and this situation presents no hindrance to actual cooking or to the rice cooker's heat insulating capability. In the case you would like to purchase a new inner pan, you can do so by contacting the place of purchase..

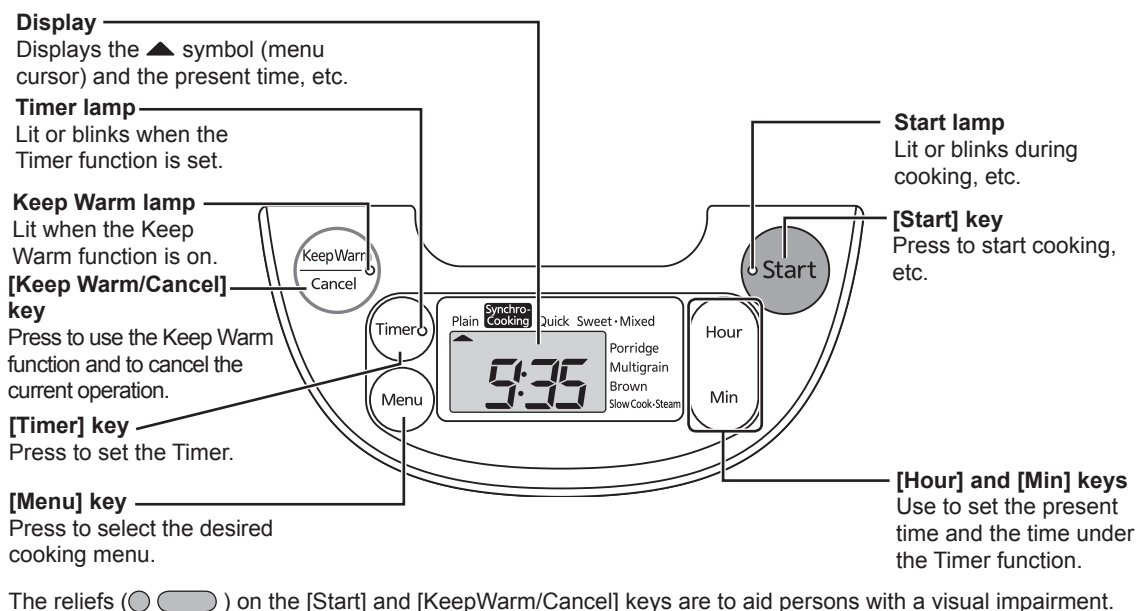
- Strictly observe the following instructions to keep the fluorocarbon resin coating from scratching or peeling.
 - Do not place the inner pot directly over gas, electric, or IH stove top. Do not place in the microwave or oven.
 - Use the Keep Warm function for white rice only. Do not use for mixed or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



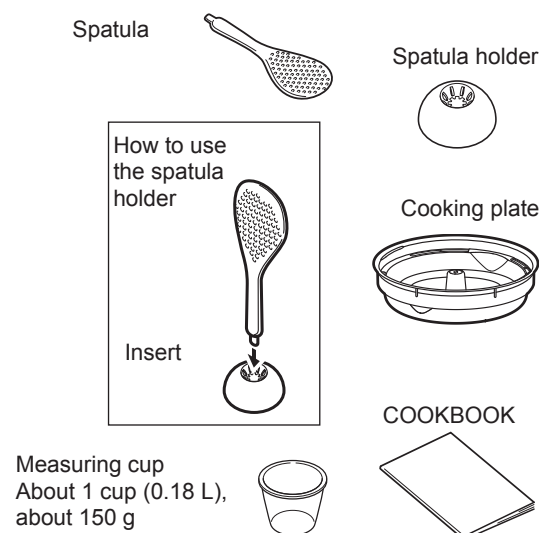
<Power cord>



Operation panel



■ Checking the accessories



■ Sounds emitted by the rice cooker

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

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

■ Checking the present time

The time is displayed in a 24-hour format. It should be adjusted if the correct time is not displayed. (See p.39.)

■ The lithium battery

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

- This lithium battery has a four-to-five-year life expectancy with the power plug disconnected.
- If the lithium battery runs out, "0:00" will blink on the display when the power cord is plugged back in. Normal cooking is still possible, but the present time, preset timer settings, and elapsed Keep Warm time will no longer be stored in memory when the power plug is disconnected.

Note

- Do not attempt to replace the lithium battery yourself.

To replace the battery, contact the place of purchase.

Menu options and features

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

See p.40 for cooking capacities.

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

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

Note

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

Tips on making delicious rice



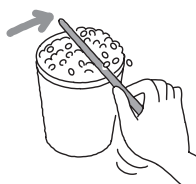
Read p.14 to 15 for preparations before cooking rice, and p.16 to 20 for how to cook rice.

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

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

Carefully measure the rice with the supplied measuring cup.

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



Wash the rice quickly.

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

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

Cooking rinse-free rice

- Add the rinse-free rice and water, and then stir well from the bottom so that every individual grain of rice becomes immersed in the water. (Merely adding water to the rice will prevent it from soaking in the water and may result in improperly cooked rice.)
- If the added water turns white, we recommend you wash the rice thoroughly by replacing the water once or twice. (The water turning white is due to the starch in the rice and not its bran; however, cooking it with the starch left in the water may result in burned rice, the contents boiling over, or improperly cooked rice.)

Adding other ingredients to the rice

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

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

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

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

• Amount of water to add

If you choose to use more or less water than the recommended amount, do not deviate from that amount by any more than 1/3 of one line.

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

- When cooking rinse-free rice, use the "Plain" scale as a reference but add a little extra water (until it just covers the corresponding line).
- When making with the rinse-free rice, use "Porridge • hard" scale as a reference for hard porridge and the "Porridge • soft" scale for a soft porridge.
- When cooking germinated brown rice, whole rice or semi-polished rice, use the "Plain" scale as a reference.
- If the amount of water to add is specified on a package of germinated brown rice or multi-grain rice, follow those directions and add water according to your personal preference.

Cooking brown rice or multi-grain-brown rice mixed in with white rice

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

Cooking sweet rice

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

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

Cooking grains together with white rice

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

Cooking grains together with brown rice

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

3 Before Cooking Rice

1 Measure the rice.

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

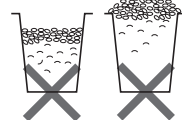


- Fill the measuring cup as shown below.

Correct measurement



Incorrect measurement

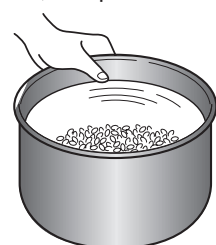


Note

- Always use the specified volume of rice (see "Specifications" on p.40). Otherwise the rice may not cook properly. If other ingredients are to be added to the rice, see p.12.

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

For rinse-free rice, see p.12.



Note

- Do not use hot water (over 35°C) to wash the rice or when adding water. It may prevent the rice from cooking properly.
- Do not apply too much force while washing the rice. This could damage the inner pot and prevent rice from cooking properly.

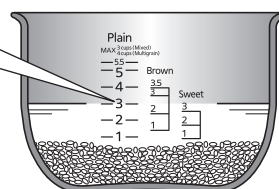
3 Adjust the water level.

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

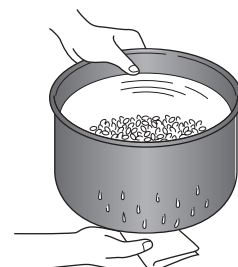


- The water level should be selected according to the type of rice and the selected cooking menu, but can be fine-adjusted to your personal preference. (See the guidelines on p.12.)

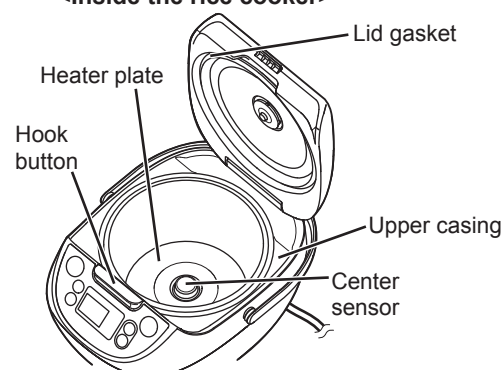
When cooking 3 cups of white rice, adjust the water level to line "3" on the "Plain" scale.



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



<Inside the rice cooker>

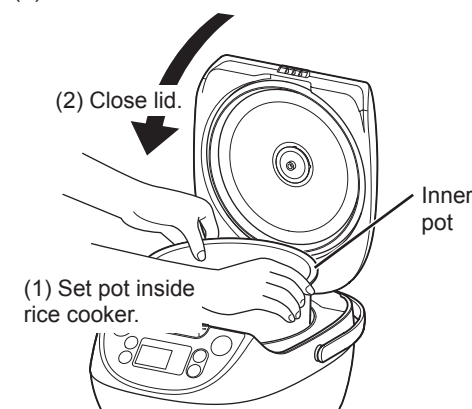


Caution

- Be sure to remove any rice or other material adhering to and around the heater plate, center sensor, upper casing, and the hook button. (See p.30.) Adhering material can prevent the lid from closing, allow steam to leak out during cooking, or enable the lid to open and the contents to spray out, resulting in burns or other injury.

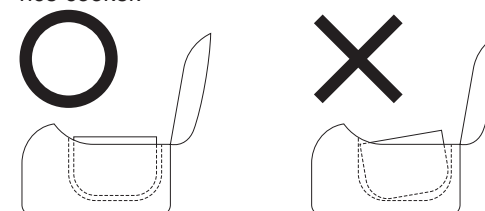
5 Place the inner pot in the rice cooker.

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



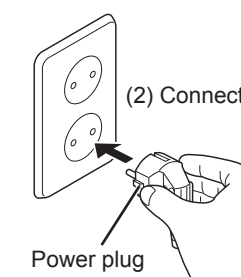
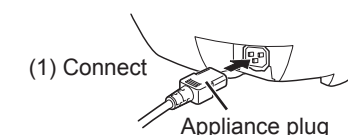
Note

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



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

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

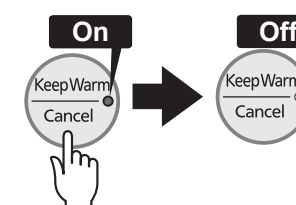


The power will turn on and the ▲ symbol will blink.



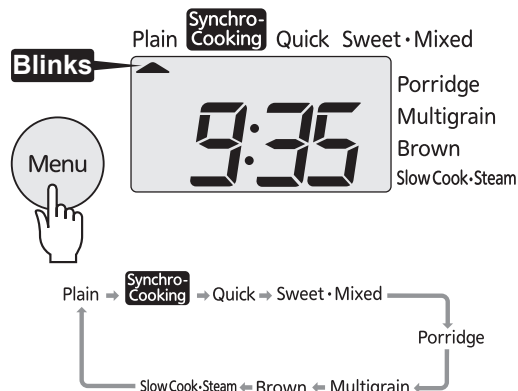
Note

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



4 How to Cook Rice

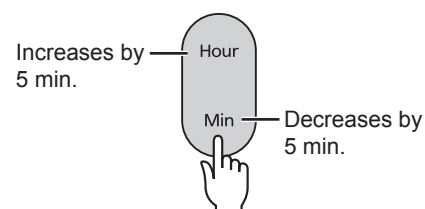
- Press the [Menu] key to select the desired menu.
Each time the [Menu] key is pressed, the selected menu will change in the order shown below.
The ▲ symbol will blink while the menu is being selected.



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

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

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



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

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



Cooking will start.

Appropriate amounts

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

Cooking time guidelines

Unit size \ Menu	Plain	Synchro-Cooking	Quick	Sweet-Mixed	Multigrain	Brown
1.0 L (5.5-cup) type	36 to 46 min	36 to 46 min	25 to 38 min	30 to 48 min	35 to 45 min	66 to 78 min
1.8 L (10-cup) type	36 to 49 min	43 to 53 min	25 to 43 min	34 to 56 min	35 to 45 min	67 to 78 min

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

5 Once the Rice Is Done Cooking

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

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



- Steaming times will vary depending upon the selected menu.

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

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



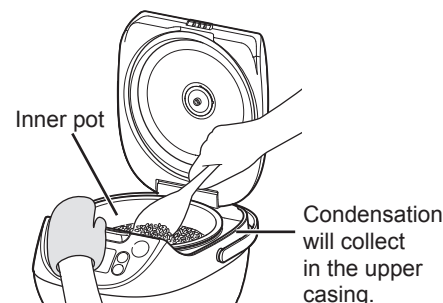
- If you added ingredients under the "Porridge" menu, or a longer cooking time is required, etc., you can set the desired additional cooking time. Simply press the [Hour] and [Min] keys once the Keep Warm lamp turns on, and then press the [Start] key. The cooking time can be extended up to 15 minutes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

6 Setting the Timer

1 Stir and loosen the cooked rice.

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

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



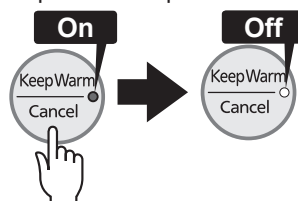
Note

- Be sure to wipe off any hot water that collects on the upper casing or that runs onto the outside of the rice cooker when you open the lid immediately after cooking or while the Keep Warm function is on.

When you are done using the rice cooker...

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

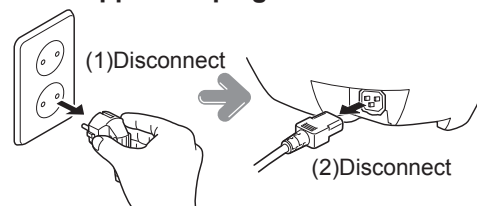
The Keep Warm lamp will turn off.



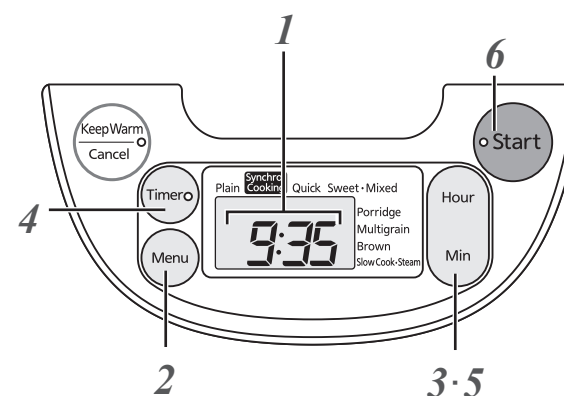
Note

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

2 Disconnect the power plug and then the appliance plug.



3 Clean the rice cooker. (See p.29 to 32.)



Using the Timer function (Timer 1 / Timer 2)

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

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



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

1 Check the present time.



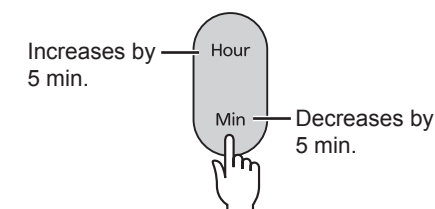
- See p.39 for the procedure to set the present time.

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

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

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

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



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

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

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



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

Note

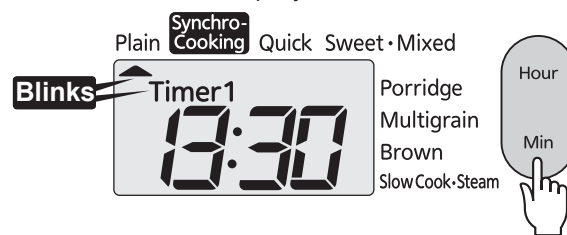
- The Timer function is not available in the following cases.
 - When the “Synchro-Cooking”, “Quick”, “Sweet•Mixed”, “Slow Cook•Steam” menu is selected
 - When the preset time is less than that indicated in the following table

Menu	Minimum preset time
Plain	1 h
Porridge	Cooking time + 2 min
Multigrain	55 min
Brown	1 h 30 min

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

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

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

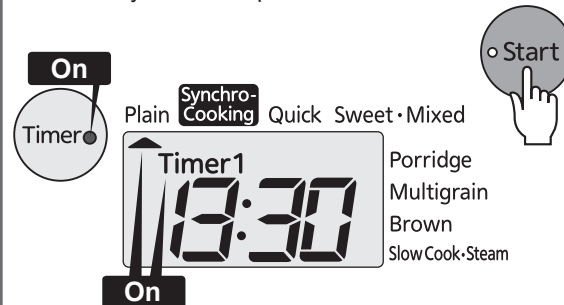


Note

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

6 Press the [Start] key.

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



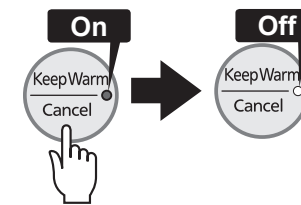
- If you make a mistake or otherwise want to reset the timer, press the [KeepWarm/Cancel] key and repeat the procedure from step 2 on p.19.

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

Turning off the Keep Warm function

Press the [KeepWarm/Cancel] key.

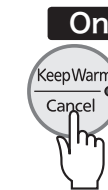
The Keep Warm lamp will turn off.



Restarting the Keep Warm function

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

The Keep Warm lamp will turn on.

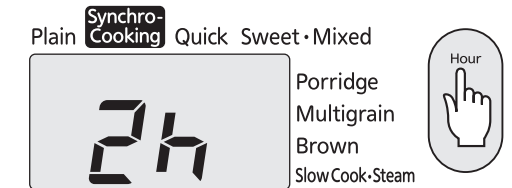


Keeping a small amount of rice warm

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

Elapsed Keep Warm time display

Hold down the [Hour] key to display the elapsed Keep Warm time. The elapsed time will be displayed in 1-hour increments up to 24 hours (“24h”). If more than 12 hours has elapsed, the time on the display will blink up to 24 hours.



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

Note

- Avoid the following, as they may result in unusual odors, dryness, discoloration, and spoiling of the rice, or corrosion of the inner pot.
 - Using the Keep Warm function with cold rice
 - Adding cold rice to rice that is being kept warm
 - Leaving a spatula in the inner pot while the Keep Warm function is on
 - Using the Keep Warm function with the power plug disconnected
 - Using the Keep Warm function for longer than 12 hours
 - Keeping less than the minimum required amount of rice warm
 - 1.0L (5.5-cup) type :1 cup
 - 1.8L (10-cup) type :2 cups
 - Using the Keep Warm function for anything other than white rice (including rinse-free rice)
 - Keeping warm a lump of rice with a hole in the middle.
 - Turning off the Keep Warm function with the rice left in the rice cooker.
- When using the “Porridge” menu, the porridge can become pasty if kept warm for too long; serve as soon as possible.
- Do not leave the cooking plate or food cooked using the cooking plate inside the rice cooker while the Keep Warm function is on.
- Be sure to remove any grains of rice that adhere to the brim of the inner pot as well as to any gaskets. Failure to do so can result in dryness, discoloration, odors, and stickiness of the rice being cooked.
- Serve cooked rice as soon as possible in cold climates and high temperature environments.

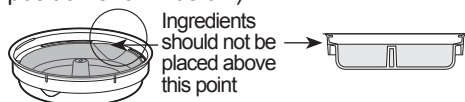
You can use the cooking plate to cook side dishes described in the supplied "COOKBOOK" at the same time as you cook rice. You can also add water to the inner pot and cook side dishes without making rice. Refer to the supplied "COOKBOOK" for directions.

Note

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

Precautions for ingredients to be placed in the cooking plate

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



- Only use a small amount of liquid such as water or sauce (it takes time to heat a large amount of liquid).
 - If milk or fresh cream is separated during use, stir it well.
 - Only use a small amount of leavening ingredients such as pancake mix (about 1/3 of the cooking plate). Be careful about the number of eggs because they increase in volume (2 eggs (medium size) for 1.0L (5.5-cup) type rice cooker, 3 eggs (medium size) for 1.8L (10-cup) type rice cooker can be added. Adjustment may be necessary when you add other ingredients.).
 - Cut the root vegetables in thin slices as it takes a long time to cook them.
 - Using the cooking plate, only steaming is possible.
- *If heating is not sufficient while cooking by following the above suggestions, transfer the ingredients to another container, and reheat them using a device such as a microwave (do not put the inner pot and cooking plate in the microwave).

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

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

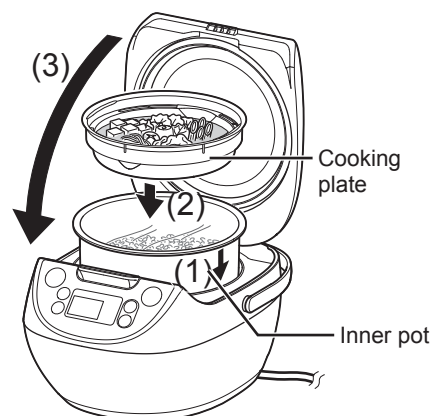
2 Make the necessary preparations for cooking rice. (See p.14.)

Note

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

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

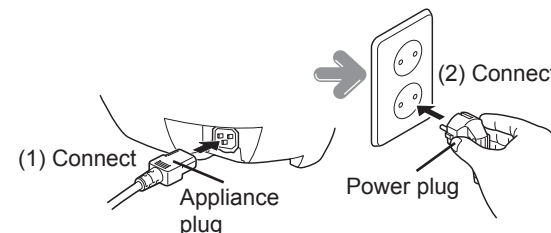
3 Place the cooking plate inside the inner pot and close the lid.



Note

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

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



Note

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

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

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



Always select the "Synchro-Cooking" menu when cooking concurrently.

6 Press the [Start] key.

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



Note

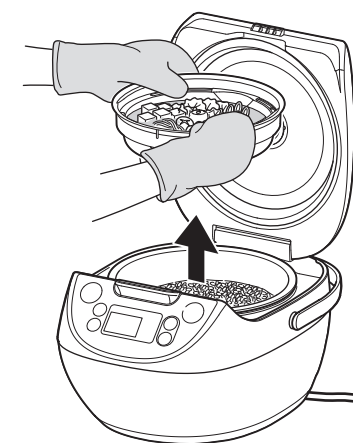
- Do not open the lid during steaming. Doing so may prevent the food from steaming properly.

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

The Keep Warm lamp will turn on.



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



Note

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

Cooking without making rice

Cooking can be performed with water added to the inner pot. See "Steaming Food ("Slow Cook•Steam" Menu)" (p.26 to 28).

Note

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

9 Slow Cooking (“Slow Cook•Steam” Menu)

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

With this menu, food is first brought to near boiling, the heat is then lowered to about 93°C and the food left to simmer. The temperature is then lowered even further to about 88°C and simmering is continued. By gradually lowering the heating temperature in this way, flavors are enhanced and the liquids do not boil down even when heated for a long period of time.

Menu examples

Simmered pork with coconut juice, Papaya and pork trotters soup



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

Note

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

1 Prepare the ingredients.

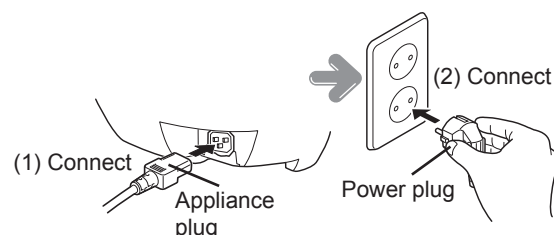
2 Add ingredients to the inner pot and close the lid.

Note

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

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

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

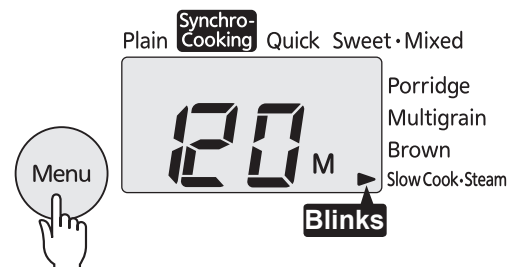


Note

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

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

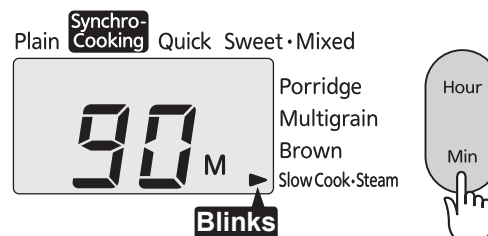
The ▲ symbol will blink while the menu is being selected.



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

Each time the [Hour] key is pressed, the set time will increase by 5 minutes. Each time the [Min] key is pressed, that time will decrease by 5 minutes.

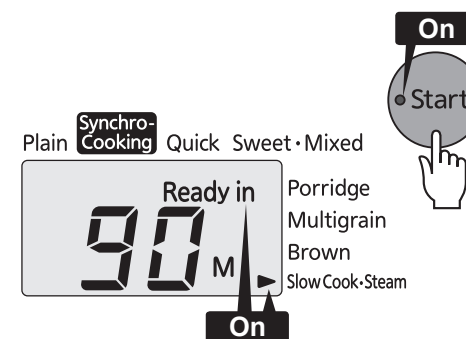
The cooking time can be set to any 5-minute increment between 5 and 180 minutes.



6 Press the [Start] key.

The Start lamp will turn on and steaming will start.

“Ready in” will appear on the display.

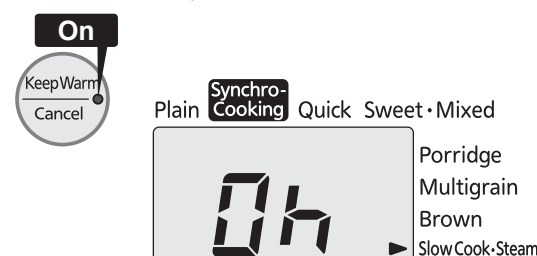


Note

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

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

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



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

Note

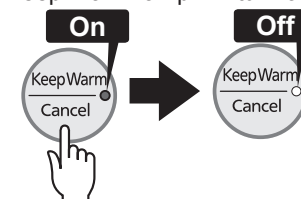
- If a longer cooking time is required, do not press the [Keep Warm/Cancel] key before extending that time. Doing so will cause the Keep Warm lamp to go out and additional cooking will not be possible. If you mistakenly pressed the [KeepWarm/Cancel] key, perform the following procedure.
 - Remove the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

- Place the inner pot back inside the rice cooker.
- Repeat the procedure from step 4 on p.24.

Once cooking is completed...

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

The Keep Warm lamp will turn off.



2 Remove any odors. (See p.32)

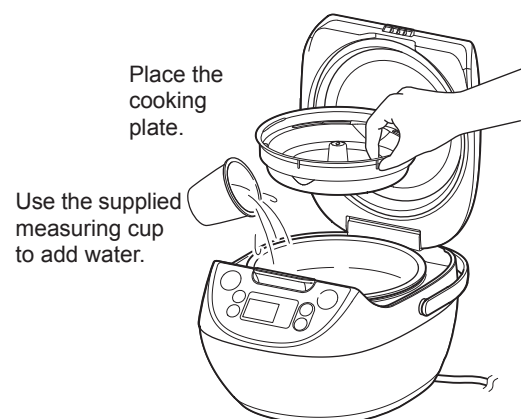
Note

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

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

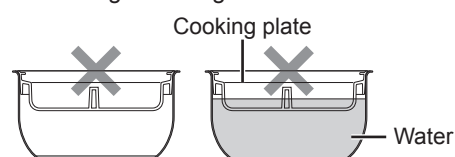
Refer to the following guideline on the amount of water to add.

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



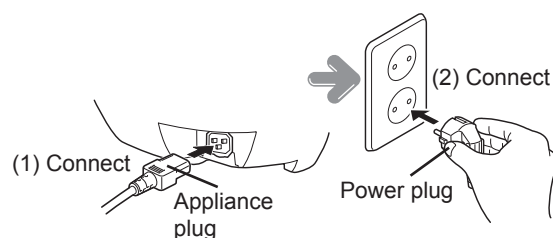
Note

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



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

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

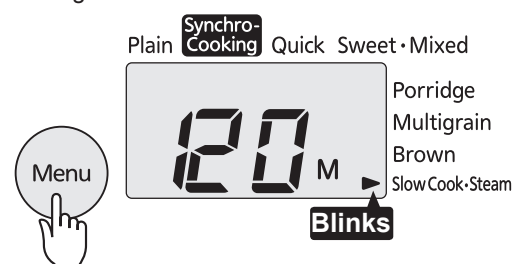


Note

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

4 Press the [Menu] key to select the "Slow Cook•Steam" menu.

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

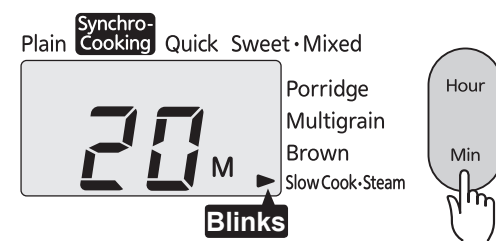


5 Press the [Hour] and [Min] keys to set the desired steaming time.

Each time the [Hour] key is pressed, the set time will increase by 5 minutes. Each time the [Min] key is pressed, that time will decrease by 5 minutes.

Set the steaming time between 5 and 60 minutes.

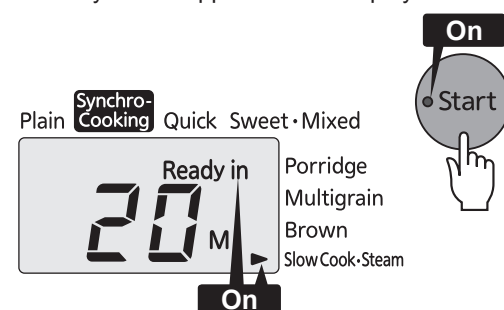
* Do not set the time to more than 60 minutes.



6 Press the [Start] key.

The Start lamp will turn on and steaming will start.

"Ready in" will appear on the display.

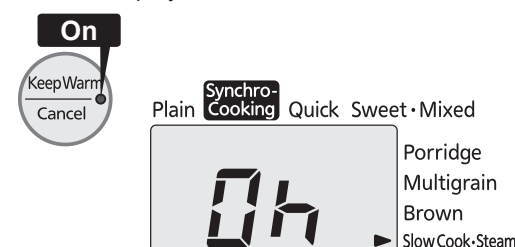


Note

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

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

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



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

Caution

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

Note

- When extending the steaming time, be sure to add water to prevent dry-boiling.
- If a longer steaming time is required, do not press the [Keep Warm/Cancel] key before extending that time. Doing so will cause the Keep Warm lamp to go out and additional steaming will not be possible. If you mistakenly pressed the [KeepWarm/Cancel] key, perform the following procedure.
 1. Remove the inner pot and set it on a wet towel or cloth.
For the amount of water, see step 1 on p.26.
 2. Leave the rice cooker lid open and cool down the unit and the inner pot for about 10 minutes.
 3. Place the inner pot back inside the rice cooker.
 4. Repeat the procedure from step 4 on p.26.

8 Remove the cooking plate.

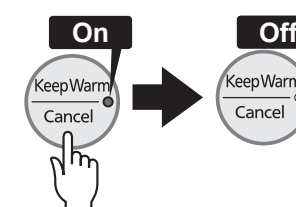


- Be careful when removing the cooking plate after cooking, as it will be hot.
- Serve as soon as steaming is completed. If not removed from the rice cooker right away, the food will become wet and soggy.
- Do not tilt the cooking plate while removing it. The broth, etc., may spill out and result in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

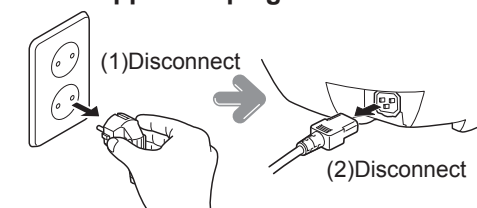
Once steaming is completed...

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

The Keep Warm lamp will turn off.



2 Disconnect the power plug and then the appliance plug.



3 Clean the rice cooker. (See p.29 to 32.)

■ Guidelines for steaming times

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

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

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

Perform cleaning and maintenance procedures as described on the following p.29 to 32.

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

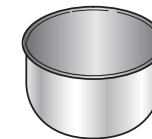
To maintain cleanliness, always clean the rice cooker on the same day it is used. Also clean the rice cooker at regular intervals as well.

The rice cooker should also be cleaned on the day that it is used in order to remove any odors that remain from cooking. (See p.32.)

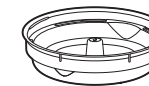
Note

- Be sure to disconnect the power plug and allow the rice cooker, inner pot, inner lid, and steam cap to cool down before cleaning.
- Clean with a soft sponge and cloth.
- When cleaning the rice cooker with a detergent, use only standard kitchen detergent (for tableware and kitchen utensils).
- Rinse the parts thoroughly since detergent remaining on them may result in deterioration and discoloration of part's materials such as resin.

■ Parts to wash after every use



Inner pot



Cooking plate



Measuring cup



Spatula



Pressure control cap



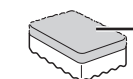
Spatula holder

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

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

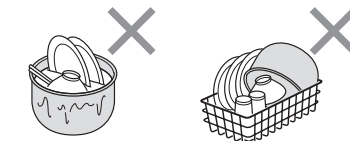
Note

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

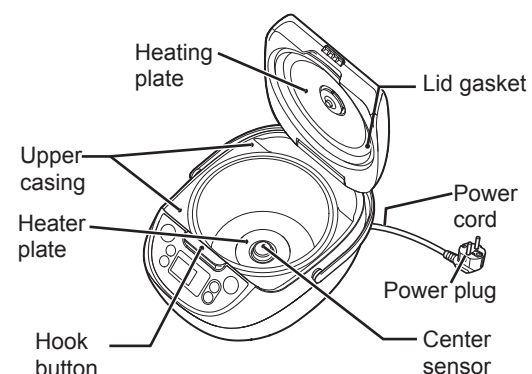


Do not use the abrasive side of a heavy-duty scrub sponge.

- Do not wash dishes, etc., inside the inner pot. Also, do not place the inner pot upside down on top of dishes, etc., to dry. Doing so may damage the fluorocarbon resin coating or cause it to peel.



■ Parts to wash when dirty



Inside and outside the rice cooker

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

Center sensor

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

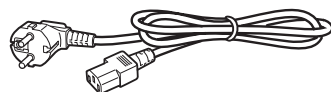
Around the upper casing and hook button and on the lid gasket

Remove any adhering grains of rice, etc.

Note

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

Power cord and plug

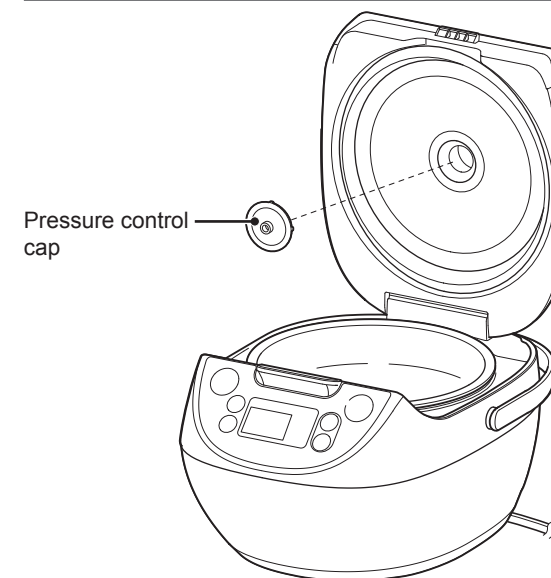


Wipe with a dry cloth.

Note

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

Removing and attaching the pressure control cap



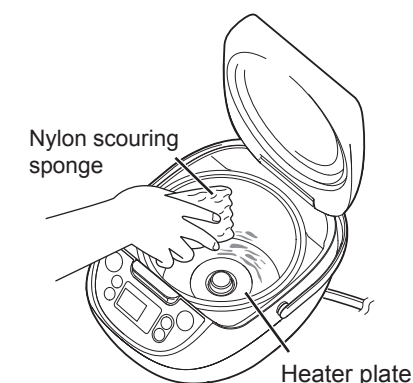
Note

- Carefully set the pressure control cap in place. If it is not fitting well, it may come off or cause steam leak resulting in failure.

Cleaning the lower heater plate

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

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



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

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

Note

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

■ Rice cooker

Do not place the cooking plate inside the inner pot.

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

Note

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

- Wash the inner pot and pressure control cap with a standard kitchen detergent, and then rinse sufficiently with water.**

- Allow the rice cooker and all parts to dry in a well-ventilated location.**

■ Cooking plate

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

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

Check point		Was there a prolonged power outage?	Was the rice stirred and loosened well?	Is the inner pot deformed?	Are there grains of burned rice or water drops adhering to the outside bottom of the inner pot, or to the heater plate or the center sensor?	Was the [Start] key pressed after cooking without turning off the Keep Warm function?	Was the Timer function used?	Was the correct menu selected?	Was cooking done with hard water like mineral water?	Was cooking done with alkaline ionized water (pH 9 or higher)?	Was more than the maximum acceptable amount cooked?	Was the amount of rice, ingredients, and water, or the ratio of multi-grain rice, correct?
Cooked rice	Is too hard	•	•	•	•			•	•		•	•
	Is too soft		•	•	•		•	•		•		•
	Is not cooked completely			•	•	•		•			•	•
	Has a hard center			•	•	•		•			•	•
	Is burned			•	•		•	•		•		•
During cooking	Steam leaks			•	•						•	•
	Boils over				•			•			•	•
	The cooking time is excessively long			•	•			•			•	•
Reference page		12-14, 40	18	18	14, 29-30	18	—	16	—	—	40	12-14, 40

Check point		Was the rice cooker and its parts cleaned sufficiently?	Was cooking continued immediately after the initial cooking?	Were there a lot of cracked grains of rice?	Was the rice mixed with other ingredients or multi-grain rice? Were seasonings stirred well?	Was the lid closed securely?	Was the rice left in a colander after washing?	Was the rice left soaking in the water too long after washing?	Was hot water (35°C or higher) used to wash the rice or adjust the water level?	Was the rice (other than rinse-free rice) washed sufficiently?	Are there any grains of rice adhering to gaskets or the brim of the inner pot, etc.?
Cooked rice	Is too hard	•	•		•	•			•		
	Is too soft		•	•	•	•	•	•	•		
	Is not cooked completely		•		•				•		
	Has a hard center		•		•				•		
	Is burned			•				•	•	•	
	Smells like rice bran									•	
During cooking	Steam leaks					•					•
	Boils over				•					•	•
	The cooking time is excessively long										•
Reference page		29-32	—	—	12	15, 29-31	—	—	14	12, 14	14, 29-30

13 If Synchro-Cooking Does Not Go As Expected

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

Check point	Was there a prolonged power outage?	Was the rice left in the rice cooker with the Keep Warm function turned off?	Was the Keep Warm function used continuously for more than 12 hours?	Was the Timer function set for more than 12 hours in advance?	Was the rice (other than rinse-free rice) washed sufficiently?	Are there any grains of rice adhering to gaskets, the brim of the inner pot, or the lid, etc.?	Was the rice stirred and loosened well?	Are there grains of burned rice or water drops adhering to the outside bottom of the inner pot, or to the heater plate or the center sensor?	Was the amount of rice and water correct?
Problem									
Rice being kept warm									
Has an odor	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Is discolored						•	•	•	
Is dry						•	•	•	•
Is sticky	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Reference page	40	—	21	20	12, 14	14, 29-30	18	14, 29-32	12-14, 40

Check point	Were odors removed after cooking?	Was the rice cooker and its parts cleaned sufficiently?	Was a spatula left in the inner pot?	Was cold rice added?	Is the rice concentrated around the outer portions of the inner pot (less rice in the middle of the pot)?	Was less than the minimum required amount of rice being kept warm?	Is other than white rice or rinse-free rice being kept warm?
Problem							
Rice being kept warm							
Has an odor	•	•	•	•	•	•	•
Is discolored					•	•	•
Is dry					•	•	•
Is sticky					•	•	•
Reference page	25, 32	29-32	21	21	21	21	21

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

Check point	Were more ingredients and seasonings used than indicated in the "COOKBOOK"?	Were the ingredients arranged unevenly in the cooking plate?	Were more than the acceptable maximum or less than the minimum required amounts used?	Was a menu other than "Synchro-Cooking" used?	Was the food cooked according to precautions for ingredients to be placed in the cooking plate?	Was there a power outage during cooking?
Problem						
Is too hard	•		•	•	•	
Is too soft	•		•	•	•	•
Is not cooked completely			•	•	•	•
Has a hard center			•	•	•	
Is burned	•	•	•	•	•	
Has an odor	•	•	•	•	•	
Is sticky	•	•	•	•	•	
Is too hard	•	•	•	•	•	
Is too soft	•	•	•	•	•	
Is not fully heated	•	•	•	•	•	•
Overflows into the rice	•	•	•		•	
Steam leaks	•	•	•	•	•	
Boils over	•	•	•	•	•	
The cooking time is excessively long	•		•	•	•	•
Reference page	22	22	22	23	22	40

14 If Slow Cooking Does Not Go As Expected

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

Check point		Were the appropriate ingredients and amounts used?	Were more than the maximum acceptable ingredients added?	Were less than the minimum required ingredients added?	Was the cooking time too short?	Was the cooking time too long?	Are there any grains of burned rice or any other remaining grains of rice adhering to gaskets or the brim of the inner pot, etc.?	Was the lid closed securely?	Was there a power outage during cooking?
Problem	Does not boil	•	•		•		•	•	•
	Boils over	•	•	•					
	Boils down	•		•		•			
	Reference page	24			24		14, 29-30	15, 29-31	40

15 Troubleshooting

Check the following before requesting repair service.

Symptom	Check point	Action	Reference page
The rice or other foods are not cooked at all.	Is the power plug properly connected to an outlet?	Insert the power plug fully into an outlet.	15
Rice was not cooked completely by the preset time.	Does the display show the correct present time?	Set the correct present time.	39
	Check "The cooking time is excessively long" under "If Rice Does Not Cook Properly" and take the necessary action.		33
The Timer function cannot be set.	Does the display show the correct present time?	Set the correct present time.	39
	Is "0:00" blinking on the display?	Set the present time.	
	Was the "Synchro-Cooking", "Quick", "Sweet•Mixed", or "Slow Cook•Steam" menu selected?	The Timer function is not available under those menus.	19
	Was an unacceptable time set?	Set a time that is acceptable under the Timer function.	
The display is blurred.	Are there any grains of burned rice or any other remaining grains of rice adhering to gaskets or the brim of the inner pot?	Completely remove all remaining rice.	14, 29-32
	Is the outer surface of the inner pot wet?	Wipe with a dry cloth.	
Sounds can be heard during cooking, steaming, or while the Keep Warm function is on.	Do you hear a clicking sound?	That is the sound of the microcomputer controller. It is not a malfunction.	10
	Do you hear a sound like scraping metal?	This is the sound of metal contracting and rubbing together due to heat. It is not a malfunction.	
	Do you hear a sound like boiling water? (Only during cooking or steaming)	It is not a malfunction.	10
	Do you hear a completely different sound from the above?	Contact the place of purchase.	—
An alarm (3 beeps) sounds when the Timer function is set.	An alarm will sound if you do not operate the rice cooker within about 30 seconds after pressing the [Timer] key. Continue setting the Timer function.		19
Water or rice has gotten inside the rice cooker unit.	Water or rice inside the rice cooker unit may cause problems. Contact the place of purchase.		—
When setting the present time, pressing the [Hour] or [Min] key does not access the time setting mode.	The time cannot be set during cooking, when the Keep Warm function is on, when the Timer function is in use.		39
The elapsed Keep Warm time blinks on the display when the [Hour] key is pressed while the Keep Warm function is on.	Was the Keep Warm function used continuously for more than 12 hours?	The elapsed Keep Warm time will blink on the display when the Keep Warm function has been on for more than 12 hours.	21
	Was the Keep Warm function used continuously for more than 6 hours under the "Slow Cook•Steam" menu?	The elapsed Keep Warm time will blink on the display when the Keep Warm function has been on for more than 6 hours.	25
The present time, preset timer settings, and elapsed Keep Warm time are lost when the power plug is disconnected.	Does "0:00" blink on the display when the power plug is connected again?	The lithium battery has run out. Contact the place of purchase.	10
Nothing happens when a key is pressed.	Is the power plug properly connected to an outlet?	Insert the power plug fully into an outlet.	15
	Is the Keep Warm lamp on?	Press the [KeepWarm/Cancel] key to turn off the Keep Warm function, then try the operation again.	15
The lid will not close, or it opens during cooking.	Are there any grains of rice adhering to the upper casing, lid gasket, or around the hook button?	Completely remove all remaining rice.	14, 30-31

Symptom	Check point	Action	Reference page
There is a smell of plastic.	Such smells may occur when the rice cooker is first used, but they should go away over time as the rice cooker gets used.		—
There are stripes or waves on plastic parts.	Such stripes and waves are produced when the resin is being molded. They do not affect the performance of the rice cooker.		—
Food adheres to the lid during concurrent cooking.	When cooking with ingredients that expand during heating, such as eggs and the like, some of that may adhere to the lid. If it is bothersome, reduce the amount of the ingredients.		22

If these indications appear

Display	Action	Reference page
"Err" appears on the display and a long-lasting or continuous beeping alarm sounds. Plain Synchro-Cooking Quick Sweet • Mixed Err Porridge Multigrain Brown Slow Cook • Steam	If the rice cooker still does not respond, there is problem with the unit itself. Disconnect the power plug and contact the place of purchase.	—

Plastic parts

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

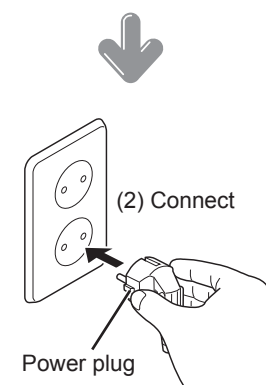
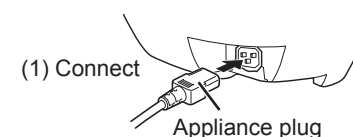
Setting the present time

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

The time cannot be set during cooking, when the Keep Warm function is on, or when the Timer function is in use.

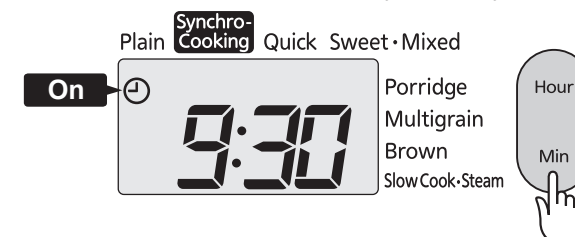
■ Example: Changing the present time from "9:30" to "9:35"

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



2 Display the time setting mode.

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



3 Set the present time.

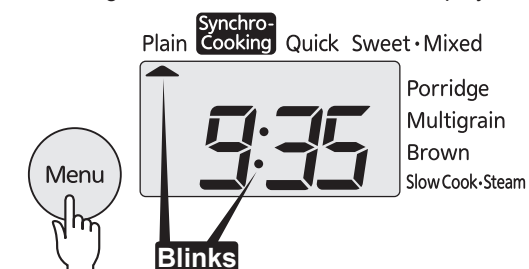
Set the hour with the [Hour] key and the minute with the [Min] key. Hold down the corresponding key to change the time more rapidly.



4 Once you are finished setting the time, press the [Menu] key.

The present time is set.

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



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

Specifications

Unit size		1.0 L (5.5-cup) type	1.8 L (10-cup) type
Power source		220 V 50/60 Hz	
Rated power (W)		564	790
Cooking capacity (L)	Plain	0.18 to 1.0 (1 to 5.5 cups)	0.36 to 1.8 (2 to 10 cups)
	Synchro-Cooking	0.18 to 0.36 (1 to 2 cups)	0.36 to 0.72 (2 to 4 cups)
	Quick	0.18 to 1.0 (1 to 5.5 cups)	0.36 to 1.8 (2 to 10 cups)
	Sweet	0.18 to 0.54 (1 to 3 cups)	0.36 to 0.90 (2 to 5 cups)
	Mixed	0.18 to 0.54 (1 to 3 cups)	0.36 to 1.08 (2 to 6 cups)
	Porridge	hard	0.09 to 0.18 (0.5 to 1 cup)
		soft	0.09 (0.5 cup)
	Multigrain	0.18 to 0.72 (1 to 4 cups)	0.36 to 1.44 (2 to 8 cups)
Brown		0.18 to 0.63 (1 to 3.5 cups)	0.36 to 1.08 (2 to 6 cups)
Outside dimensions (cm)	Width	27.0	30.1
	Depth	35.3	38.3
	Height	21.4	25.5
Weight (kg)		2.9	3.7

Note

- One level cup of white rice is about 150 g

In case of a power outage

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

State when power outage occurs	Once power is restored
While the Timer function is set	The timer will resume operation. (If the power outage lasts for an extended period of time and the preset time has passed when power is restored, the rice cooker will immediately begin cooking.)
During cooking	The rice cooker will resume cooking. Cooking may not be completed properly.
While the Keep Warm function is on	The Keep Warm function will be used continuously.

Purchasing consumables and optional accessories

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

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

Nội dung	
1	Các biện pháp bảo vệ quan trọng 42
2	Tên và chức năng các bộ phận cấu thành 47
	Các tùy chọn và tính năng của menu 49
	Mẹo để nấu cơm ngon..... 50
3	Trước khi nấu cơm 52
4	Cách nấu cơm 54
	Hướng dẫn về thời gian nấu..... 55
5	Khi cơm được nấu xong 56
6	Cài đặt Hẹn giờ 57
7	Giữ ấm cơm..... 59
8	Nấu cơm và các món ăn đồng thời (Menu “Synchro-Cooking”)..... 60
9	Nấu chậm (Menu “Slow Cook•Steam”) 62
10	Hấp thức ăn (Menu “Slow Cook•Steam”) 64
11	Vệ sinh và bảo dưỡng 67
12	Nếu gạo không được nấu chín..... 71
13	Nếu việc nấu đồng thời không như mong đợi..... 73
14	Nếu việc nấu chậm không như mong đợi 74
15	Khắc phục sự cố..... 75
	Nếu những dấu hiệu này xuất hiện 76
	Cài đặt thời gian hiện tại 77
	Thông số kỹ thuật 78
	Trong trường hợp mất điện 78
	Mua linh kiện thay thế và các phụ kiện tùy chọn..... 78

1 Các biện pháp bảo vệ quan trọng

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

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

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



Cảnh báo

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



Thận trọng

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

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

Mô tả các biểu tượng



Ký hiệu  chỉ cảnh báo hoặc phòng ngừa. Chi tiết cụ thể của cảnh báo hoặc phòng ngừa được hiển thị trên ký hiệu hoặc trên hình ảnh hoặc văn bản gần ký hiệu.



Ký hiệu  chỉ hành động cấm thực hiện. Chi tiết cụ thể của hành động cấm thực hiện được hiển thị trên ký hiệu hoặc trên hình ảnh hoặc văn bản gần ký hiệu.



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



Cảnh báo

Các biện pháp an toàn chung



Cấm tháo rời

Không thử tháo rời, sửa chữa hay điều chỉnh sản phẩm. Việc sửa chữa chỉ được thực hiện bởi đại diện bảo dưỡng đủ tiêu chuẩn.

Làm vậy có thể gây cháy, giập điện hoặc thương tích.



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

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

Ví dụ về sự cố:

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

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



Cảnh báo

Môi trường sử dụng



Không sử dụng trên bề mặt không ổn định, hoặc trên bàn hoặc thảm không chịu được nhiệt.

Làm như vậy có thể gây cháy hoặc làm hỏng bàn hoặc thảm.



Không sử dụng nồi cơm điện trên mặt bàn xoay không dễ dàng chịu được trọng lượng của nồi.

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

Những ai được sử dụng nồi cơm điện



Không cho phép trẻ em sử dụng thiết bị một mình và đặt ngoài tầm tay của trẻ sơ sinh hoặc trẻ mới biết đi.

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



Không để trẻ sơ sinh hoặc trẻ em liếm ổ cắm điện hoặc thiết bị.

Làm vậy có thể gây giập điện.



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

Khi những người này sử dụng mà thiếu sự giám sát có thể gây cháy, giập điện hoặc thương tích.

Sử dụng nồi cơm điện



Không sử dụng sản phẩm này theo bất kỳ cách nào không được mô tả trong hướng dẫn vận hành hoặc cuốn COOKBOOK kèm theo này.

Hơi nước hoặc đồ nấu có thể phun ra gây bỏng hoặc các tổn thương khác. (Ví dụ)

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

Nguồn điện



Chỉ sử dụng nguồn điện áp định danh.

Việc sử dụng bất kỳ nguồn điện nào khác có thể gây cháy hoặc giập điện.



Sử dụng ổ cắm điện có điện áp 7 A trở lên và không đồng thời cắm điện những thiết bị khác.

Việc cắm đồng thời những thiết bị khác trong cùng một ổ cắm điện có thể khiến ổ cắm điện bị quá nhiệt hoặc gây cháy.

Dây điện và phích cắm



Không làm hỏng hoặc sử dụng dây điện bị hỏng.

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



Lau toàn bộ phích cắm trong trường hợp có bụi hoặc vật lạ bám vào.

Điều này giúp tránh gây cháy.



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



Không sử dụng sản phẩm này nếu dây điện hoặc phích cắm bị hư hỏng hoặc phích cắm bị lỏng khi cắm vào ổ cắm điện.

Điều này là để tránh gây giập điện, ngắn mạch hoặc cháy.



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



Không dùng tay ướt cầm và rút phích cắm.

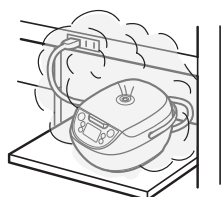
Điều này là để tránh gây giập điện hoặc thương tích.

Không chạm thiết bị bằng tay ướt

⚠ Cảnh báo



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



Thao tác với nồi cơm điện



Không ngâm thiết bị trong nước, hoặc đổ nước lên thiết bị; điều này là để thiết bị không bị ngắn mạch, gây giật điện và hư hỏng.
Không bao giờ để thiết bị ngập nước hoặc dùng dịch nào khác



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

Bắt đầu nấu



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

Trong và sau khi nấu



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



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

⚠ Thận trọng

Các biện pháp an toàn chung



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



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

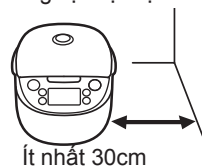


Chỉ sử dụng trong gia đình.
Thiết bị này được thiết kế để được sử dụng trong gia đình và trong các ứng dụng tương tự như:
• khu vực bếp nhân viên tại các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác
• nhà nông trại
• sử dụng bởi khách hàng tại khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường lưu trú khác
• các môi trường thuộc loại trên giường và ăn sáng

Môi trường sử dụng



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



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

⚠ Thận trọng



Không sử dụng nồi cơm điện gần nguồn nhiệt hoặc nơi có thể bị bắn nước.
Làm như vậy có thể gây giật điện, ngắn mạch, cháy, hoặc biến dạng hoặc hư hỏng nồi cơm điện.



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

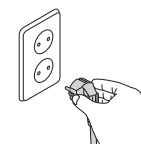


Không sử dụng nồi cơm điện trên bếp từ IH.
Làm như vậy có thể làm hỏng nồi.

Dây điện và phích cắm



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



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



Thao tác với nồi cơm điện



Chỉ sử dụng nồi trong được sản xuất dành riêng cho nồi cơm điện này.
Sử dụng bất kỳ loại nồi trong nào khác có thể khiến nồi bị quá nhiệt hoặc hư hỏng.



Không nấu với nồi trong trống không.
Làm như vậy có thể gây quá nhiệt hoặc hư hỏng.



Cẩn thận với phần hơi nước thoát ra khi mở vung.
Tiếp xúc với hơi nước có thể gây bỏng.



Rút dây điện khi không sử dụng.
Điều này là để tránh thương tích, bỏng, giật điện hoặc cháy gây ra bởi hiện tượng ngắn mạch.



Không chạm vào nút móc trong khi đang cảm nồi cơm điện.
Làm như vậy có thể làm mở vung, gây thương tích hoặc bỏng.

Trong và sau khi nấu



Không chạm vào các bộ phận nóng trong hoặc ngay sau khi nấu xong.
Làm như vậy có thể gây bỏng.



Không dịch chuyển nồi cơm điện trong khi đang nấu.
Làm như vậy có thể khiến đồ nấu bên trong đổ tràn và gây bỏng.



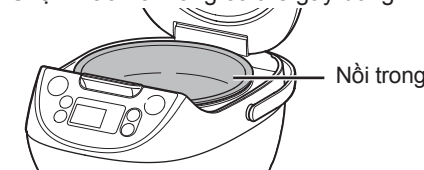
Chờ đến khi thiết bị đã nguội hẳn trước khi tiến hành bảo dưỡng; điều này là để tránh bị bỏng bởi các bề mặt nóng.



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



Không thao tác với nồi trong bằng tay trần khi nồi cơm điện vừa mới hoạt động; sử dụng găng tay cách nhiệt để nhắc nồi.
Chạm vào nồi nóng có thể gây bỏng.

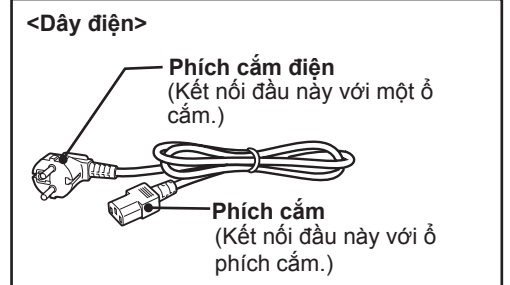
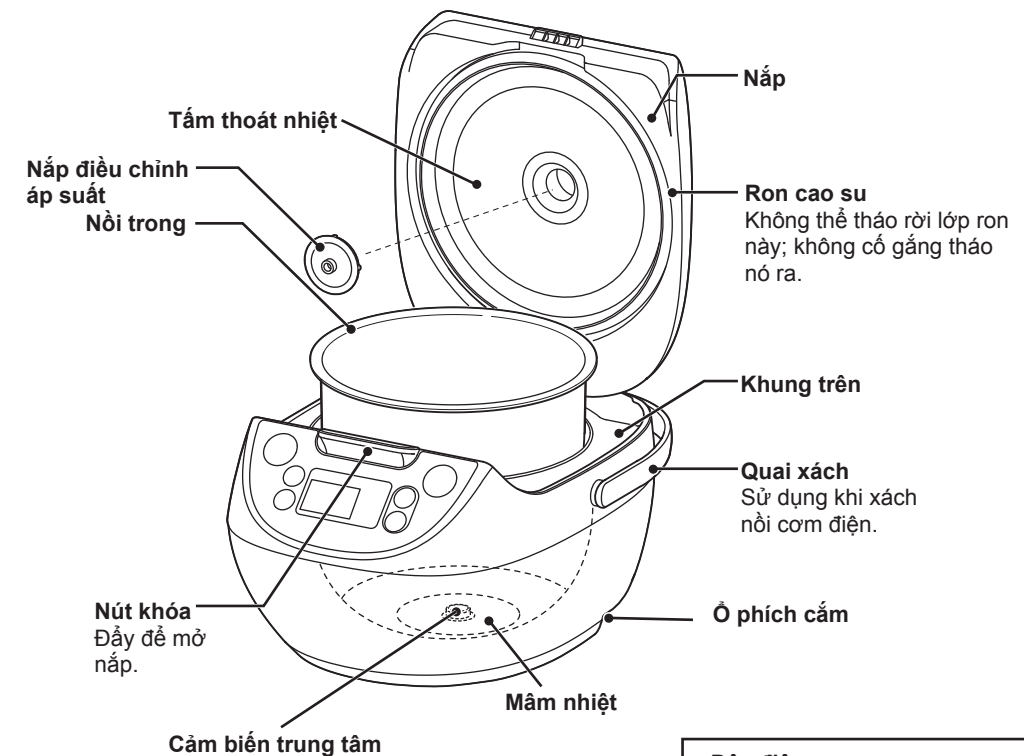
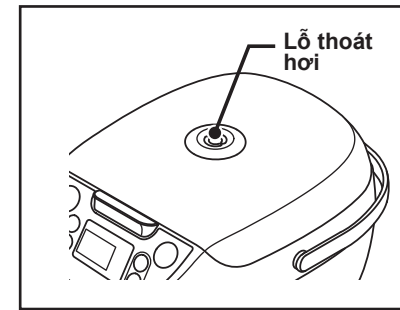


⚠️ Thận trọng

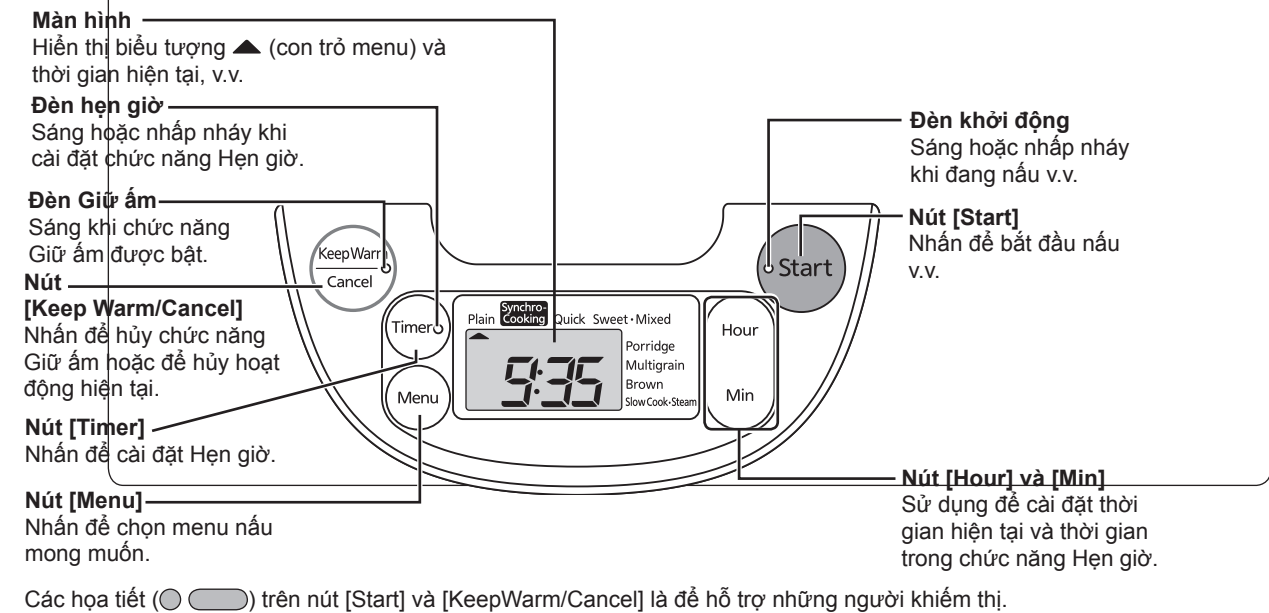
■ Tuân thủ các hướng dẫn an toàn này sẽ giúp bạn sử dụng thiết bị này trong nhiều năm.

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

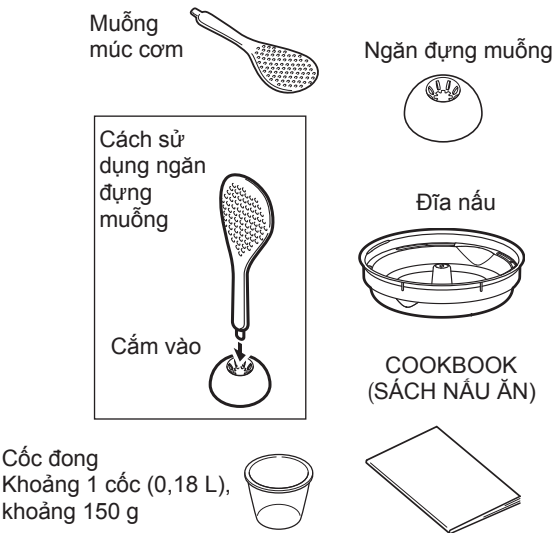
- Tuân thủ đúng các hướng dẫn sau để giữ cho lớp phủ fluorocarbon không bị trầy hoặc bong tróc.
 - Không đặt nồi trong trực tiếp trên bếp gas, điện hoặc bếp từ IH. Không đặt trong lò vi sóng hoặc lò nướng.
 - Chỉ sử dụng chức năng Giữ ấm cho gạo trắng. Không sử dụng cho gạo trộn hoặc gạo đã nêm gia vị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



Bảng điều khiển



■ Kiểm tra phụ kiện



■ Các âm thanh phát ra từ nồi cơm điện

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

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

■ Kiểm tra thời gian hiện tại

Thời gian được hiển thị theo định dạng 24 giờ. Cần điều chỉnh nếu thời gian hiển thị không đúng. (Xem p.77.)

■ Pin lithium

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

- Pin lithium này có tuổi thọ dự kiến từ bốn đến năm năm khi rút phích cắm điện.
- Nếu pin lithium hết, chỉ số "0:00" sẽ nhấp nháy trên màn hình khi cắm điện trở lại. Vẫn có thể nấu bình thường, nhưng thời gian hiện tại, cài đặt sẵn của bộ hẹn giờ, và thời gian Giữ ấm đã trôi qua sẽ không còn được lưu trong bộ nhớ nữa khi rút phích cắm điện.

Lưu ý

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

Các tùy chọn và tính năng của menu

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

Xem p.78 để biết dung tích nấu.

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

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

Lưu ý

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

Mẹo để nấu cơm ngon



Đọc p.52 đến 53 để chuẩn bị trước khi nấu cơm, và p.54 đến 58 để biết cách nấu cơm.

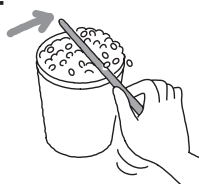
Chọn loại gạo chất lượng cao và cất giữ ở nơi thoáng mát.

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

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

Một cốc tương đương khoảng 0,18 lít.

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



Vo gạo nhanh.

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

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

Nấu gạo không cần vo

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

Bỏ thêm các nguyên liệu khác vào gạo

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

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

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

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

• Lượng nước thêm

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

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

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

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

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

Nấu gạo nếp thơm

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

Nấu ngũ cốc cùng với gạo trắng

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

Nấu ngũ cốc cùng với gạo lứt

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

3 Trước khi nấu cơm

1 Tính lượng gạo.

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

Mỗi vạch đong gạo trên cốc đong gạo cung cấp kèm theo tương đương khoảng 0,18 L.

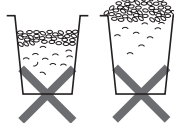


- Lấy gạo vào cốc đong như hình bên dưới.

Đong gạo chính xác



Đong gạo không chính xác



Lưu ý

- Luôn sử dụng lượng gạo quy định (xem mục “Thông số kỹ thuật” ở p.78). Nếu không có thể nấu cơm không đúng cách. Nếu các nguyên liệu khác được thêm vào gạo, xem p.50.

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

Đối với gạo không cần vo, xem p.50.



Lưu ý

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

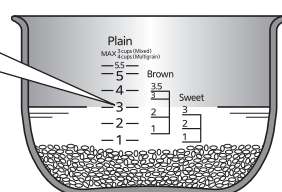
3 Điều chỉnh mực nước.

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

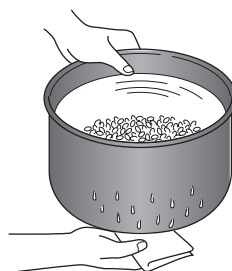


- Phải chọn mực nước theo loại gạo và menu nấu được chọn, nhưng có thể điều chỉnh theo sở thích cá nhân của bạn. (Xem hướng dẫn tại p.50.)

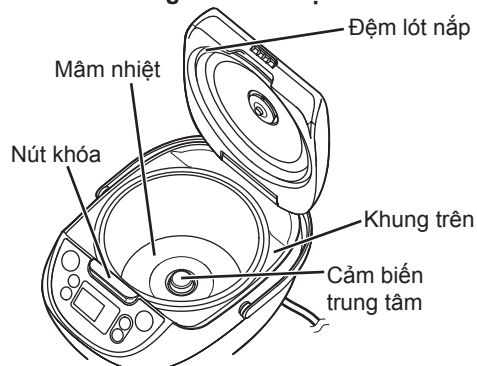
Khi nấu 3 cốc gạo trắng, hãy điều chỉnh mực nước đến vạch “3” ở trên mức “Plain”.



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



<Bên trong nồi cơm điện>

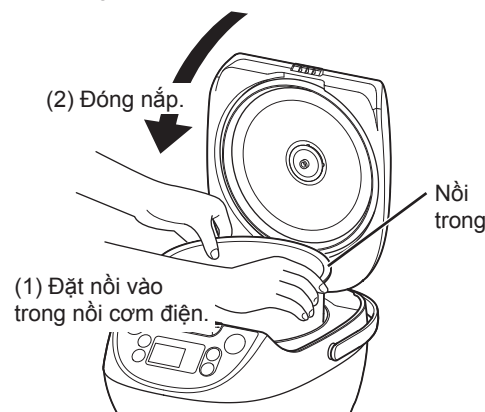


⚠Thận trọng

- Hãy chắc chắn loại bỏ tất cả gạo hoặc các nguyên liệu khác dính vào và bám xung quanh mâm nhiệt, cảm biến trung tâm, khung trên, và nút khóa. (Xem p.68.) Nguyên liệu dính vào có thể cản trở việc đóng nắp, làm hơi nước rò rỉ ra ngoài khi nấu, hoặc việc để nắp mở và đồ nấu bắn ra ngoài, sẽ dẫn đến bỏng hoặc các thương tích khác.

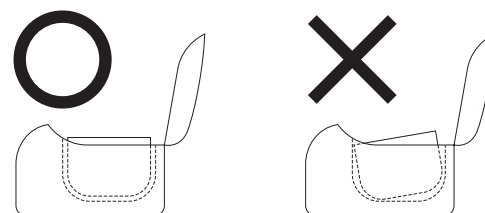
5 Đặt nồi trong vào nồi cơm điện.

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



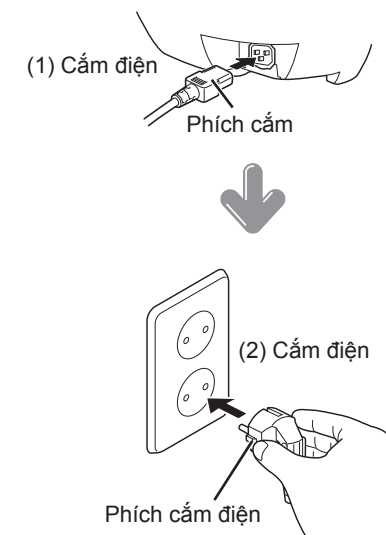
Lưu ý

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



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

6 Đầu từng đầu dây điện với các điểm xác định.

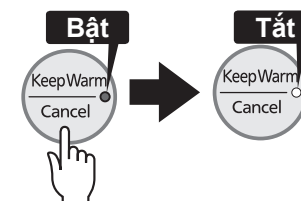


Điện sẽ bật và biểu tượng ▲ sẽ nhấp nháy.



Lưu ý

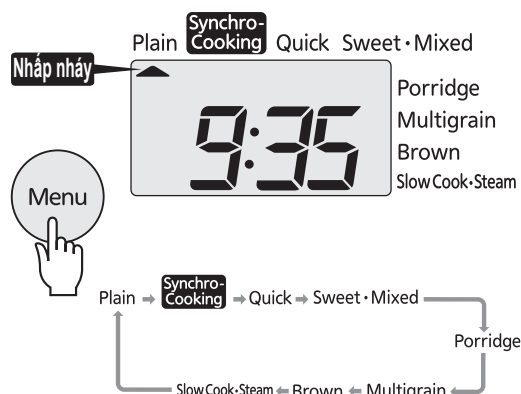
- Nếu Đèn Giữ ấm đang bật, hãy nhấn nút [KeepWarm/Cancel] để tắt đèn.



4 Cách nấu cơm

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

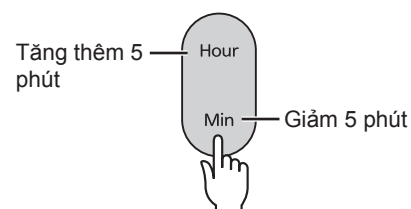
Mỗi lần nhấn nút [Menu], thì menu được chọn sẽ thay đổi theo thứ tự hiển thị dưới đây. Biểu tượng ▲ sẽ nhấp nháy khi menu được chọn.



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

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

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

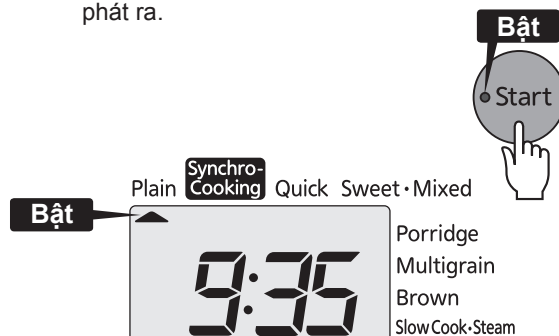


- Cài đặt mặc định là 60 phút. Có thể điều chỉnh thời gian nấu cháo theo sở thích của bạn.

3 Nhấn nút [Start].

Đèn khởi động sẽ bật.

Nếu bạn đã chọn menu “Plain”, thì thiết bị sẽ phát ra một tiếng báo bíp bíp một ngắn, một dài. Nếu không, chỉ có một tiếng báo bíp bíp phát ra.



Quá trình nấu sẽ bắt đầu.

Lượng thích hợp

Xem p.50 đến 51 để biết lượng ngũ cốc và nguyên liệu thích hợp.

Hướng dẫn về thời gian nấu

Menu	Plain	Synchro-Cooking	Quick	Sweet•Mixed	Multigrain	Brown
Kích thước đơn vị						
Loại 1,0 lít (5,5 cốc)	36 đến 46 phút	36 đến 46 phút	25 đến 38 phút	30 đến 48 phút	35 đến 45 phút	66 đến 78 phút
Loại 1,8 lít (10 cốc)	36 đến 49 phút	43 đến 53 phút	25 đến 43 phút	34 đến 56 phút	35 đến 45 phút	67 đến 78 phút

- Thời gian trên cho biết khoảng thời gian đến khi kết thúc hấp sau khi nấu xong khi gạo không được ngâm trước khi nhấn nút [Start]. (Điện áp: 220 V, Nhiệt độ phòng: 23°C, Nhiệt độ nước: 23°C, Lượng nước: mức bình thường)
- Thời gian nấu sẽ khác một chút tùy thuộc vào lượng được nấu, loại gạo, loại và số lượng nguyên liệu, nhiệt độ phòng, nhiệt độ nước, lượng nước, điện áp, và chức năng Hẹn giờ có được sử dụng hay không v.v.

5 Khi cơm được nấu xong

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

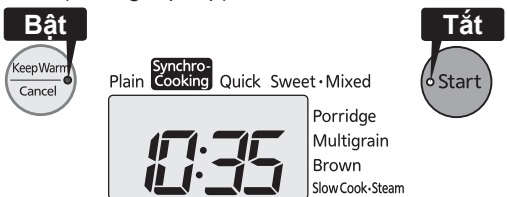
Thời gian cho đến khi hấp xong sẽ được hiển thị trên màn hình theo đơn vị 1 phút.



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

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

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

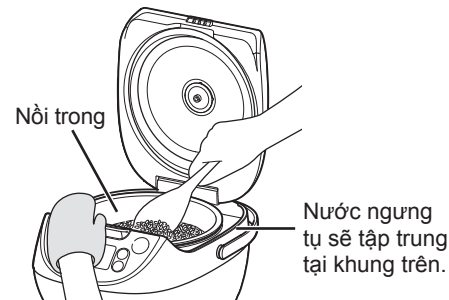


- Nếu bạn đã sử dụng nguyên liệu khi nấu ở chế độ menu "Porridge", hoặc đòi hỏi thời gian nấu lâu hơn v.v., thì bạn có thể cài đặt thời gian nấu thêm mong muốn. Đơn giản chỉ cần nhấn nút [Hour] và [Min]. Thời gian nấu có thể được kéo dài thêm lên tới 15 phút theo mức tăng 1 phút, tối đa là 3 lần.
- Khuấy gạo đều trước khi nấu thêm lại.

1 Xới cơm đã chín.

Luôn xới cơm ngay khi nấu xong.

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



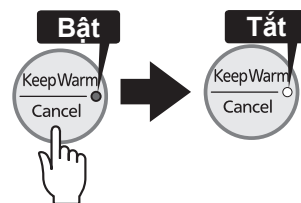
Lưu ý

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

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

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

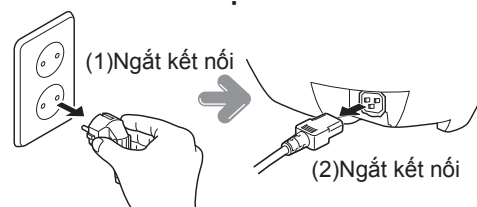
Đèn Giữ ấm sẽ tắt.



Lưu ý

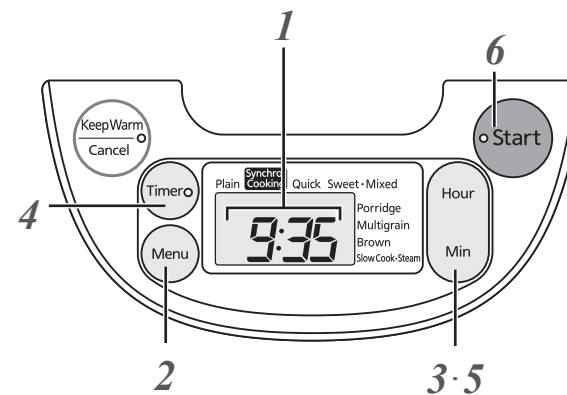
- Nếu bạn rút phích cắm điện ra mà không hủy chức năng Giữ ấm, thì lần sau bạn bật nồi cơm điện lên, đèn Giữ ấm sẽ bật và bạn sẽ không thể nấu được.

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



3 Vệ sinh nồi cơm điện. (Xem p.67 đến 70.)

6 Cài đặt Hẹn giờ



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

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

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



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

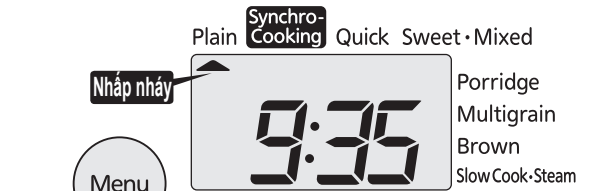
1 Kiểm tra thời gian hiện tại.



- Xem p.77 để biết trình tự cài đặt thời gian hiện tại.

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

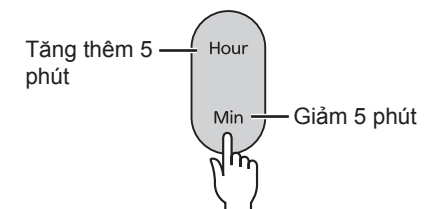
Biểu tượng ▲ sẽ nhấp nháy khi menu được chọn.



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

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

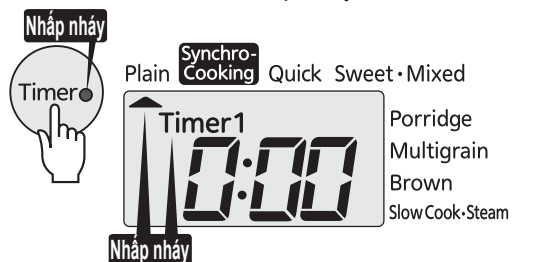
- Mỗi lần nhấn nút [Hour], thì thời gian cài đặt sẽ tăng 5 phút. Mỗi lần nhấn nút [Min], thì thời gian cài đặt sẽ giảm 5 phút.
- Thời gian nấu có thể được cài đặt để tăng thêm cứ 5 phút trong khoảng từ 40 đến 90 phút.



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

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

Thiết lập được chọn sẽ chuyển qua lại giữa "Timer 1" và "Timer 2" mỗi lần nhấn nút [Timer]. Cả đèn Hẹn giờ và phần "Timer 1" hoặc "Timer 2" hiển thị sẽ nhấp nháy.



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

Lưu ý

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

Menu	Thời gian cài đặt trước tối thiểu
Plain	1 giờ
Porridge	Thời gian nấu + 2 phút
Multigrain	55 phút
Brown	1 giờ 30 phút

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

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

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

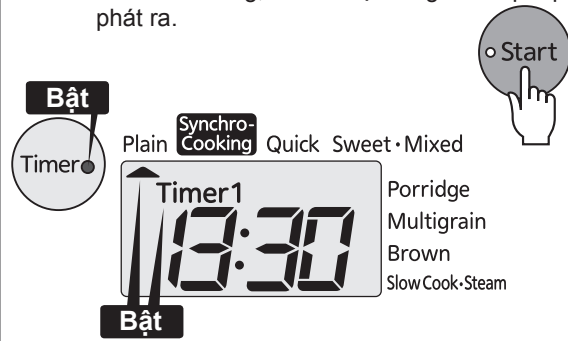


Lưu ý

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

6 Nhấn nút [Start].

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



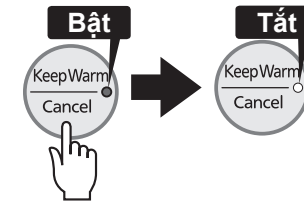
- Nếu bạn làm sai hoặc nếu không muốn cài đặt lại hẹn giờ, nhấn nút [KeepWarm/Cancel] và lặp lại các trình tự từ bước 2 tại p.57.

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

Tắt chức năng Giữ ấm

Nhấn nút [KeepWarm/Cancel].

Đèn Giữ ấm sẽ tắt.



Khởi động lại chức năng Giữ ấm

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

Đèn Giữ ấm sẽ bật.

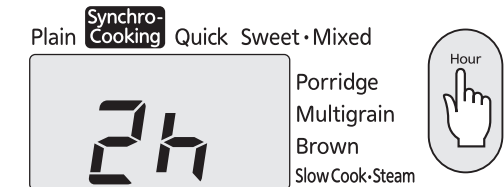


Giữ ấm một ít cơm

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

Hiện thị thời gian Giữ ấm đã trôi qua

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



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

Lưu ý

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

8 Nấu cơm và các món ăn đồng thời (Menu “Synchro-Cooking”)

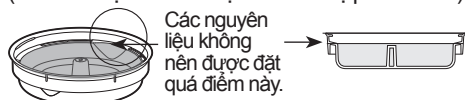
Bạn có thể sử dụng đĩa nấu để nấu các món ăn đã mô tả trong cuốn “COOKBOOK” đi kèm cùng lúc với nấu cơm. Bạn cũng có thể thêm nước vào nồi trong và nấu các món phụ mà không nấu cơm. Tham khảo cuốn “COOKBOOK” đi kèm để biết thêm hướng dẫn.

Lưu ý

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

Chú ý đối với các nguyên liệu đặt trong đĩa nấu

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



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

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

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

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

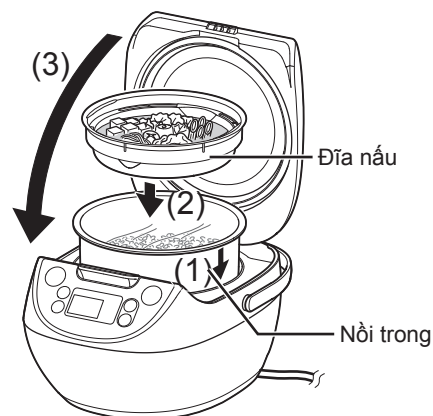
2 Chuẩn bị những việc cần thiết để nấu cơm. (Xem p.52.)

Lưu ý

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

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

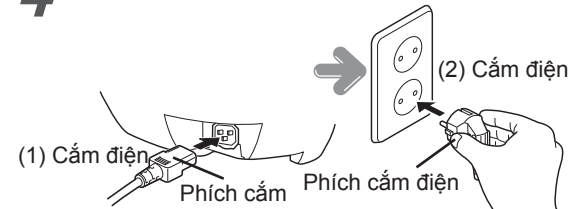
3 Đặt đĩa nấu bên trong nồi trong và đóng nắp.



Lưu ý

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

4 Cắm điện như hình bên dưới.

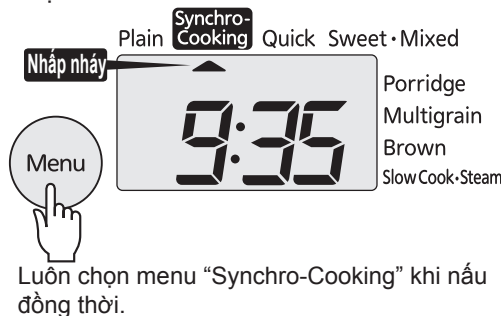


Lưu ý

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

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

Biểu tượng ▲ sẽ nhấp nháy khi menu được chọn.



Luôn chọn menu “Synchro-Cooking” khi nấu đồng thời.

6 Nhấn nút [Start].

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



Lưu ý

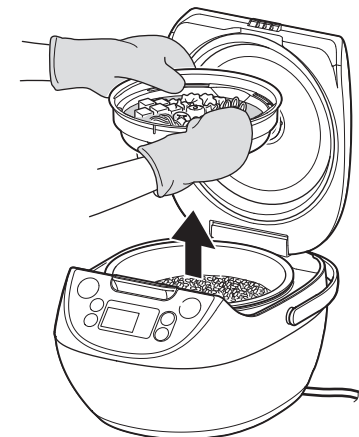
- Không mở nắp khi đang hấp. Làm như vậy có thể làm cho thực phẩm không được hấp chín.

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

Đèn Giữ ấm sẽ bật.



8 Lấy đĩa nấu ra và xới cơm.



Lưu ý

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

Nấu ăn mà không nấu cơm

Có thể nấu với nước được bỏ vào nồi trong. Xem phần “Hấp thức ăn (Menu “Slow Cook/Steam”)” (p.64 đến 66).

Lưu ý

- Đổ nước đến vạch thích hợp (vạch 2 cho loại 1,0 lít [5,5 cốc], vạch 4 cho loại 1,8 lít [10 cốc]) ở mức “Plain” bên trong nồi trong.
- Đặt thời gian nấu trong khoảng 20 đến 30 phút, tùy vào loại thức ăn đang được nấu.

9 Nấu chậm (Menu “Slow Cook•Steam”)

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

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

Các ví dụ về thực đơn

Thịt lợn kho nước dừa, Canh đu đủ móng giò



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

Lưu ý

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

1 Chuẩn bị nguyên liệu.

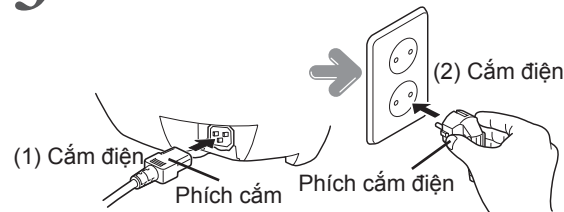
2 Thêm các nguyên liệu vào nồi trong và đóng nắp nồi.

Lưu ý

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

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

3 Cắm điện như hình bên dưới.

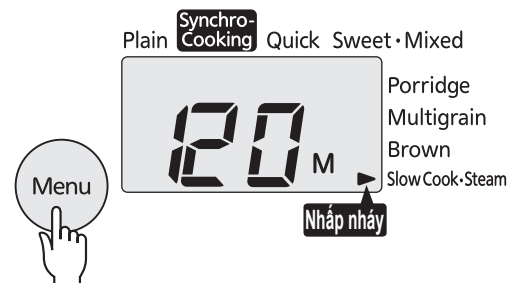


Lưu ý

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

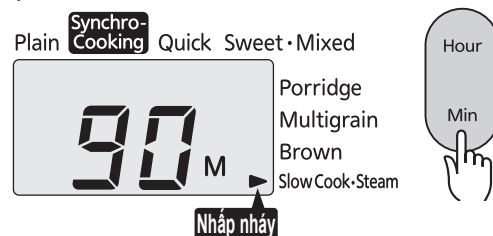
4 Sử dụng nút [Menu] để chọn menu “Slow Cook•Steam”.

Biểu tượng ▲ sẽ nhấp nháy khi menu được chọn.



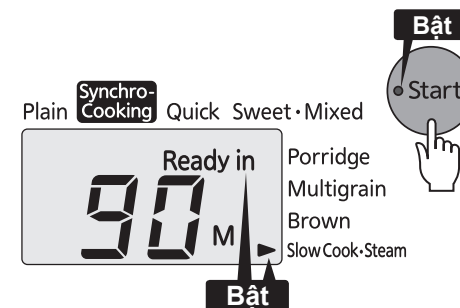
5 Sử dụng nút [Hour] và [Min] để cài đặt thời gian nấu mong muốn.

Mỗi lần nhấn nút [Hour], thì thời gian cài đặt sẽ tăng 5 phút. Mỗi lần nhấn nút [Min], thì thời gian cài đặt sẽ giảm 5 phút. Thời gian nấu có thể được cài đặt để tăng thêm cứ 5 phút trong khoảng từ 5 đến 180 phút.



6 Nhấn nút [Start].

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

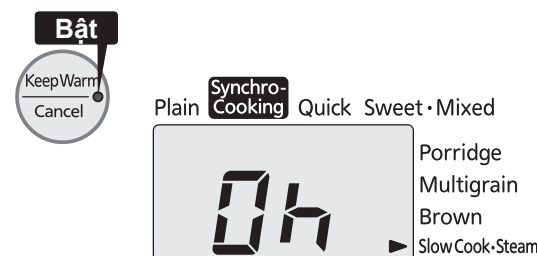


Lưu ý

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

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

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



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

Lưu ý

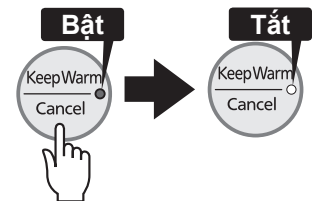
- Nếu thời gian nấu cần lâu hơn, không nhấn nút [Keep Warm/Cancel] trước khi kéo dài thời gian nấu. Làm như vậy có thể làm cho Đèn Giữ ấm tắt và sẽ không thể nấu thêm được. Nếu quý vị bấm nhầm nút [Keep Warm/Cancel], hãy thực hiện các trình tự sau đây.
 1. Lấy nồi trong ra và đặt nó lên một tấm khăn hoặc vải ướt.
 2. Mở nắp nồi cơm điện và để hạ nhiệt nồi cơm và nồi trong khoảng 10 phút.
 3. Đặt nồi trong trở lại vào nồi cơm điện.

4. Lặp lại trình tự từ bước 4 tại p.62.

Khi nấu xong...

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

Đèn Giữ ấm sẽ tắt.



2 Khử mùi. (Xem p.70.)

Lưu ý

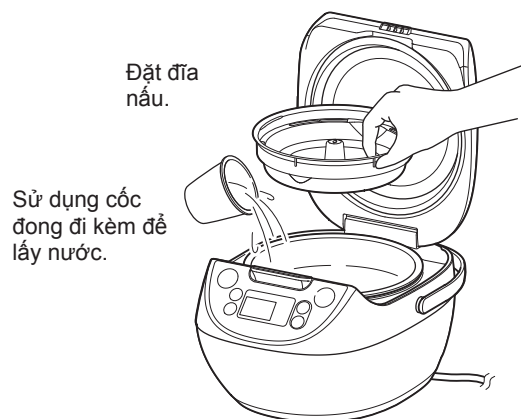
- Nếu không nhấn nút [Keep Warm/Cancel] khi nấu xong, thì chức năng Giữ ấm sẽ tự động kích hoạt và thời gian Giữ ấm đã trôi qua sẽ được hiển thị ở các mức tăng theo tiếng từ tiếng đầu tiên (“1h”) lên đến 6 tiếng (“6h”) sau đó. Sau khi 6 tiếng đã trôi qua, thì số “6” sẽ nhấp nháy trên màn hình.
- Không sử dụng chức năng Giữ ấm liên tục trong hơn 6 tiếng bởi vì một số loại thức ăn sẽ bị mất mùi vị.

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

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

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

- Loại 1,0 lít (5,5 cốc): 3-1/4 cốc (585 mL)
- Loại 1,8 lít (10 cốc): 4-1/2 cốc (810 mL)

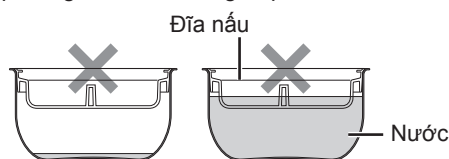


Đặt đĩa nấu.

Sử dụng cốc đong đi kèm để lấy nước.

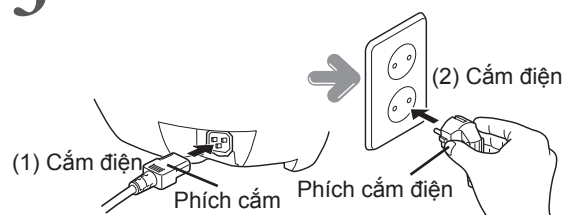
Lưu ý

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



2 Cho nguyên liệu vào đĩa nấu và đóng nắp.

3 Cắm điện.

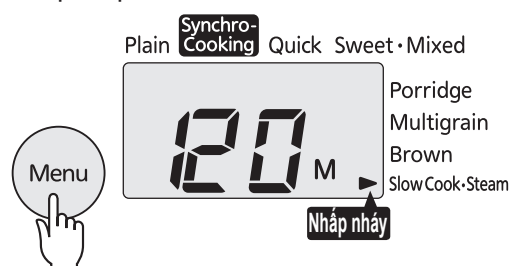


Lưu ý

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

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

Biểu tượng ▲ sẽ nhấp nháy khi trình đơn được chọn.



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

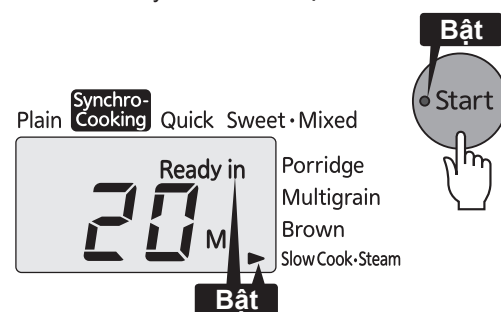
Mỗi lần nhấn nút [Hour], thì thời gian cài đặt sẽ tăng 5 phút. Mỗi lần nhấn nút [Min], thì thời gian cài đặt sẽ giảm 5 phút.

Cài đặt thời gian hấp từ 5 đến 60 phút.
* Không cài đặt thời gian quá 60 phút.



6 Nhấn nút [Start].

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

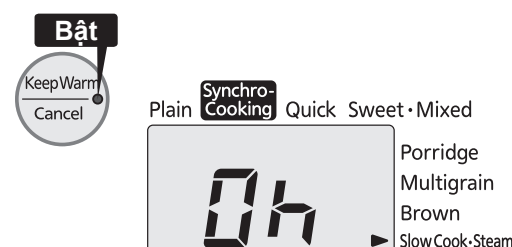


Lưu ý

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

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

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



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

⚠Thận trọng

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

Lưu ý

- Khi kéo dài thời gian hấp, hãy chắc chắn thêm nước để tránh bị sôi khô.
- Nếu thời gian hấp cần lâu hơn, không nhấn nút [Keep Warm/Cancel] trước khi kéo dài thời gian hấp. Làm như vậy có thể làm cho Đèn Giữ ấm tắt và sẽ không thể hấp thêm được. Nếu quý vị bấm nhầm nút [KeepWarm/Cancel], hãy thực hiện các trình tự sau đây.
 1. Lấy nồi trong ra và đặt nó lên một tấm khăn hoặc vải ướt.
Đối với lượng nước, hãy xem bước 1 tại p.64.
 2. Mở vung nồi cơm điện và để hạ nhiệt nồi cơm và nồi trong khoảng 10 phút.
 3. Đặt nồi trong trở lại vào nồi cơm điện.
 4. Lặp lại trình tự từ bước 4 tại p.64.

8 Lấy đĩa nấu ra.

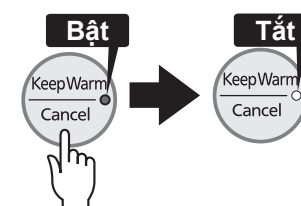


- Hãy cẩn thận khi lấy đĩa nấu ra sau khi nấu, bởi vì nó rất nóng.
- Dừng ngay sau khi hấp xong. Nếu không lấy đĩa nấu ra khỏi nồi cơm điện ngay lập tức, thì thức ăn sẽ bị ướt và nhão.
- Không nghiêng đĩa nấu khi đang lấy ra. Nước dùng v.v. có thể tràn ra ngoài và gây bỏng.

Khi hấp xong...

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

Đèn Giữ ấm sẽ tắt.



2 Rút điện ra như hình bên dưới.



3 Vệ sinh nồi cơm điện. (Xem p.67 đến 70.)

■ Hướng dẫn về thời gian hấp

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

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

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

Tiến hành các quy trình vệ sinh và bảo dưỡng như mô tả từ p.67 đến 70.

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

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

Ngoài ra cần vệ sinh nồi cơm điện vào ngày sử dụng nhằm loại bỏ mọi mùi còn vương lại khi nấu. (Xem trang.70.)

Lưu ý

- Đảm bảo rút phích cắm điện và để nồi cơm điện, nồi trong, nắp trong và nắp thoát hơi nguội hẳn trước khi tiến hành vệ sinh.
- Vệ sinh bằng miếng bọt biển mềm và vải mềm.
- Khi vệ sinh nồi cơm điện bằng chất tẩy rửa, chỉ sử dụng chất tẩy rửa nhà bếp tiêu chuẩn (dành cho bộ đồ ăn và đồ dùng nhà bếp).
- Rửa kỹ toàn bộ các bộ phận vì chất tẩy rửa còn sót lại trên các bộ phận này có thể làm hỏng và mất màu các vật chất trên bộ phận đó như lớp phủ nhựa.

■ Các bộ phận phải rửa sau mỗi lần sử dụng

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

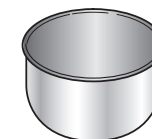
2 Lau sạch nước bằng vải khô và lau khô toàn bộ tất cả các bộ phận.

Lưu ý

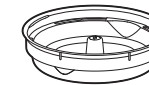
- Không vệ sinh nồi trong với bên mài mòn của miếng bọt biển để chà mạnh tay. Làm như vậy có thể làm hỏng lớp phủ nhựa fluorocarbon.

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

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



Nồi trong



Đĩa nấu



Cốc đong



Muỗng múc cơm



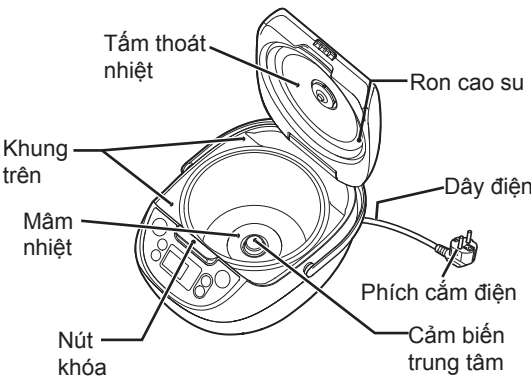
Nắp điều chỉnh áp suất



Ngăn đựng muỗng



■ Các bộ phận phải rửa khi nấu



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

Cảm biến trung tâm

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

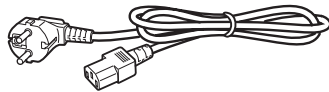
Xung quanh khung trên và nút khóa và trên đệm lót nắp

Loại bỏ mọi hạt gạo còn dính lại v.v.

Lưu ý

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

Dây điện và phích cắm



Lau sạch bằng vải khô.

Lưu ý

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

Tháo và gắn nắp điều chỉnh áp suất



Lưu ý

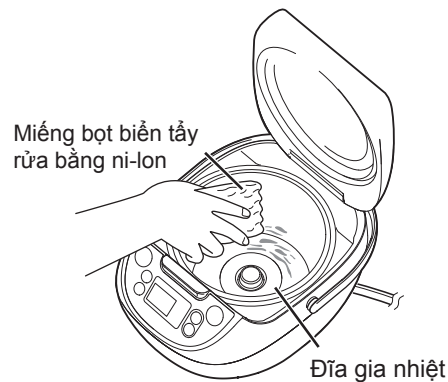
- Đặt cẩn thận nắp điều chỉnh áp suất vào đúng vị trí. Nếu lắp không vừa, nắp có thể rơi ra và làm rò rỉ hơi nước dẫn đến hỏng hóc.

Vệ sinh mâm nhiệt phía dưới

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

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

2 Lau sạch bằng khăn hoặc vải ướt.



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

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

Lưu ý

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

■ Nồi cơm điện

Không đặt đĩa nấu bên trong nồi trong.

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

Lưu ý

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

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

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

■ Đĩa nấu

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

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

Điểm kiểm tra												
Vấn đề												

Điểm kiểm tra		Vấn đề										
		Quá cứng	Quá mềm	Không được nấu chín hoàn toàn	Cứng ở giữa	Bị cháy	Mùi như cám gạo	Rò rỉ hơi	Trào ra	Thời gian nấu quá lâu	Trang tham khảo	
		•	•	•	•	•	•	•	•	•	67-70	
		•	•	•	•	•					50	
											53, 67-69	
			•								–	
			•								–	
		•	•								52	
						•	•		•		50, 52	
									•		52, 67-68	

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

Điểm kiểm tra	Có bị mất điện lâu không?	Có để gạo còn lại trong nồi cơm điện với chức năng Giữ ấm đã tắt không?	Chức năng Giữ ấm có được sử dụng liên tục trong hơn 12 tiếng không?	Chức năng Hẹn giờ có được đặt trước trong hơn 12 tiếng không?	Gạo có được vo đúng cách không (trừ gạo không cần vo)?	Có bất kỳ hạt gạo nào dính vào miếng ron cao su, miếng của nồi trong, hay vùng v.v. không?	Gạo có được xới đều không?	Có những hạt gạo chảy hoặc nước rơi dính vào phía đáy ngoài của nồi trong, hoặc vào mâm nhiệt hoặc cảm biến trung tâm phải không?	Lượng gạo và nước có vừa không?	Điểm kiểm tra
Vấn đề										
Gạo đang được giữ ấm										
Có mùi										
Bị đổi màu										
Khô										
Dính										
Trang tham khảo	50-52, 78	52, 67-70	56	52, 67-68	50, 52	57	59	-	78	

Điểm kiểm tra	Mùi có hết sau khi nấu không?	Nồi cơm điện và các bộ phận có được làm sạch đầy đủ không?	Có để nồi trong nồi trong không?	Có thêm cơm nguội vào không?	Cơm có tập trung xung quanh phần bên ngoài của nồi trong (phần giữa nồi ít cơm hơn) không?	Lượng cơm được giữ ấm ít hơn lượng tối thiểu cần thiết phải không?	Có giữ ấm thức ăn nào khác ngoài gạo trắng hoặc gạo không cần vo không?	Điểm kiểm tra
Vấn đề								
Gạo đang được giữ ấm								
Có mùi								
Bị đổi màu								
Khô								
Dính								
Trang tham khảo	59	59	59	59	59	67-70	63, 70	

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

Điểm kiểm tra	Có sử dụng nhiều nguyên liệu và gia vị hơn so với chỉ định trong cuốn "COOKBOOK" không?	Sắp xếp những nguyên liệu này không đều trong đĩa nấu phải không?	Đĩa sử dụng nhiều hơn lượng tối đa hoặc ít hơn lượng tối thiểu cho phép cần có phải không?	Không sử dụng menu "Synchro-Cooking" phải không?	Không thực hiện đúng theo các chú ý về nguyên liệu cho vào đĩa nấu?	Có bị mất điện khi đang nấu không?
Vấn đề						
Quá cứng						
Quá mềm						
Không được nấu chín hoàn toàn						
Cứng ở giữa						
Bị cháy						
Có mùi						
Dính						
Quá cứng						
Quá mềm						
Không nóng hoàn toàn						
Chảy tràn vào gạo						
Rò rỉ hơi						
Trào ra						
Thời gian nấu quá lâu						
Trang tham khảo	60	60	60	61	60	78

14 Nếu việc nấu chậm không như mong đợi

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

Điểm kiểm tra		Có sử dụng những nguyên liệu và lượng thích hợp không?	Đã thêm nhiều hơn lượng tối đa cho phép phải không?	Đã thêm ít hơn nguyên liệu yêu cầu tối thiểu phải không?	Thời gian nấu có quá ngắn không?	Thời gian nấu có quá lâu không?	Có còn những hạt gạo cháy hoặc bất kỳ hạt gạo nào khác vẫn còn dính vào phần ron cao su hoặc miệng nồi v.v. không?	Có đóng chặt vùng không?	Có bị mất điện khi đang nấu không?
Vấn đề	Không sôi	•	•		•		•	•	•
	Trào ra	•	•	•					
	Sôi cạn	•		•		•			
	Trang tham khảo	62			62		52, 67-68	53, 67-69	78

15 Khắc phục sự cố

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

Triệu chứng	Điểm kiểm tra	Thực hiện	Trang tham khảo
Cơm hoặc các thức ăn khác không được nấu chín chút nào.	Phích cắm điện đã cắm vào ổ điện đúng chưa?	Cắm chặt phích cắm điện vào ổ cắm điện.	53
Gạo không được nấu chín hoàn toàn theo thời gian đã cài đặt trước.	Màn hình có hiển thị thời gian hiện tại đúng không?	Cài đặt thời gian hiện tại đúng.	77
	Kiểm tra “Thời gian nấu quá lâu” trong phần “Nếu cơm không được nấu chín” và thực hiện những hành động cần thiết.		71
Không cài đặt được chức năng Hẹn giờ.	Màn hình có hiển thị thời gian hiện tại đúng không?	Cài đặt thời gian hiện tại đúng.	77
	Phần “0:00” có đang nhấp nháy trên màn hình không?	Cài đặt thời gian hiện tại.	
	Menu “Synchro-Cooking”, “Quick”, “Sweet-Mixed”, hoặc “Slow Cook+Steam” có được chọn không?	Chức năng Hẹn giờ không có sẵn trong những trình đơn này.	57
	Có cài đặt thời gian không được chấp nhận không?	Cài đặt thời gian được chấp nhận trong chức năng Hẹn giờ.	
Màn hình hiển thị bị mờ.	Có còn bất kỳ hạt gạo cháy hoặc hạt gạo nào khác vẫn còn dính vào phần ron cao su hoặc miệng nồi trong không?	Loại bỏ tất cả các hạt gạo còn sót lại.	52, 67-70
	Bề mặt ngoài của nồi trong có ướt không?	Lau sạch bằng vải khô.	
Các âm thanh có thể nghe thấy khi đang nấu, hấp, hoặc khi chức năng Giữ ấm đang bật.	Bạn có nghe thấy một âm thanh lách cách không?	Đó là âm thanh của bộ điều khiển vi xử lý. Nó không phải là một sự cố.	48
	Bạn có nghe thấy một âm thanh giống như kim loại lạo xạo không?	Đây là âm thanh của việc kim loại tiếp xúc và trà sát với nhau do nhiệt. Nó không phải là một sự cố.	
	Bạn có nghe thấy một âm thanh như nước đang sôi không? (Chỉ trong khi nấu hoặc hấp)	Nó không phải là một sự cố.	48
	Bạn có nghe thấy một âm thanh khác hoàn toàn những âm thanh nêu trên không?	Hãy liên hệ nơi bán hàng.	–
Một tiếng báo (3 tiếng bíp bíp) phát ra khi chức năng Hẹn giờ được cài đặt.	Một tiếng báo hiệu sẽ phát ra nếu bạn không sử dụng nồi cơm điện trong khoảng 30 giây sau khi nhấn nút [Timer]. Tiếp tục cài đặt chức năng Hẹn giờ.		57
Nước hoặc gạo rơi vào bên trong bộ phận của nồi cơm điện.	Nước hoặc gạo trong bộ phận của nồi cơm điện có thể gây ra các vấn đề.	Hãy liên hệ nơi bán hàng.	–
Khi cài đặt thời gian hiện tại, nhấn nút [Hour] hoặc [Min] không truy cập được chế độ thiết lập thời gian.	Không thể cài đặt thời gian khi đang nấu, khi chức năng Giữ ấm đang bật, khi đang sử dụng chức năng Hẹn giờ, hoặc khi đang hâm nóng lại.		77
Thời gian Giữ ấm đã trôi qua nhấp nháy trên màn hình khi nhấn nút [Hour] đồng thời đang bật chức năng Giữ ấm.	Chức năng Giữ ấm có được sử dụng liên tục trong hơn 12 tiếng phải không?	Thời gian Giữ ấm đã trôi qua sẽ nhấp nháy trên màn hình khi chức năng Giữ ấm đã hoạt động hơn 12 tiếng.	59
	Chức năng Giữ ấm có được sử dụng liên tục trong hơn 6 tiếng trong menu “Slow Cook+Steam” phải không?	Thời gian Giữ ấm đã trôi qua sẽ nhấp nháy trên màn hình khi chức năng Giữ ấm đã hoạt động hơn 6 tiếng.	63
Thời gian hiện tại, cài đặt hẹn giờ thiết lập trước, và thời gian Giữ ấm đã trôi qua bị mất khi rút phích cắm điện ra.	Phần “0:00” có nhấp nháy trên màn hình khi phích cắm điện được kết nối lại không?	Pin lithium cạn kiệt. Hãy liên hệ nơi bán hàng.	48
Không có gì xảy ra khi nhấn một nút.	Phích cắm điện đã cắm vào ổ điện đúng chưa?	Cắm chặt phích cắm điện vào ổ cắm điện.	53
	Đèn Giữ ấm có sáng không?	Nhấn nút [KeepWarm/Cancel] để tắt chức năng Giữ ấm, sau đó thử hoạt động lại.	53

Triệu chứng	Điểm kiểm tra	Thực hiện	Trang tham khảo
Nắp không đóng, hoặc tự mở khi đang nấu.	Có bất kỳ hạt gạo nào bám vào lớp bọc trên, đệm lót nắp, hoặc xung quanh nút móc không?	Loại bỏ tất cả các hạt gạo còn sót lại.	52, 68-69
Có mùi nhựa.	Những mùi đó có thể xảy ra khi sử dụng nồi cơm điện lần đầu, nhưng chúng sẽ mất theo thời gian khi sử dụng nồi cơm điện thường xuyên.		—
Có các viên hoặc dải sóng trên những bộ phận bằng nhựa.	Như các viên và dải sóng được tạo ra khi đúc phần nhựa đó. Chúng không ảnh hưởng đến hiệu suất của nồi cơm điện.		—
Thực phẩm dính vào nắp trong khi đang nấu.	Khi đang nấu với các nguyên liệu tăng kích thước khi đun nóng, như trứng và một số nguyên liệu đó có thể dính vào nắp. Nếu điều đó gây khó chịu, hãy giảm lượng nguyên liệu.		60

Nếu những dấu hiệu này xuất hiện

Hiện thị	Thực hiện	Trang tham khảo
Phần “Err” xuất hiện trên màn hình và có một tiếng bip bip phát ra kéo dài hoặc liên tục. Plain Synchro-Cooking Quick Sweet•Mixed Err Porridge Multigrain Brown SlowCook•Steam	Nếu nồi cơm điện vẫn không hoạt động, thì sẽ có vấn đề với các bộ phận của nó. Rút phích cắm điện ra và liên hệ với nơi đặt mua.	—

Các bộ phận bằng nhựa

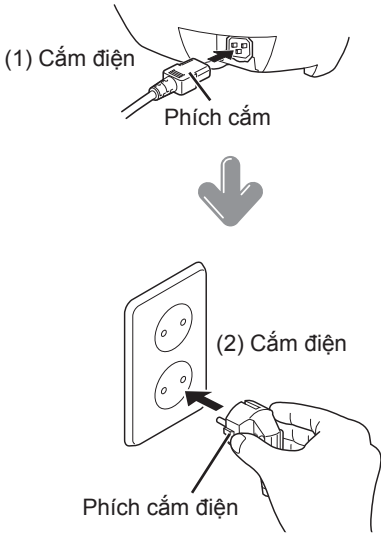
Các bộ phận bằng nhựa tiếp xúc với nhiệt hoặc hơi nước sẽ hư hỏng theo thời gian. Trong trường hợp này, liên hệ với nơi đặt mua.

Cài đặt thời gian hiện tại

Thời gian hiện tại được hiển thị theo định dạng 24 giờ.
Không thể cài đặt thời gian khi đang nấu, khi chức năng Giữ ấm đang bật, hoặc khi đang sử dụng chức năng Hẹn giờ.

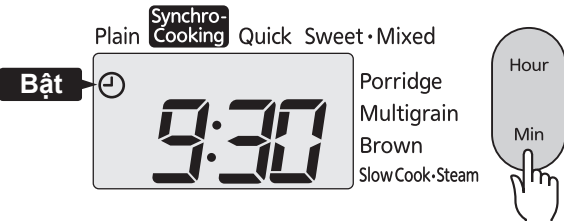
■ Ví dụ: Thay đổi thời gian hiện tại từ “9:30” thành “9:35”

1 Cắm điện như hình bên dưới.



2 Hiện thị chế độ cài đặt thời gian.

Nhấn nút [Hour] hoặc [Min] để hiển thị 0.



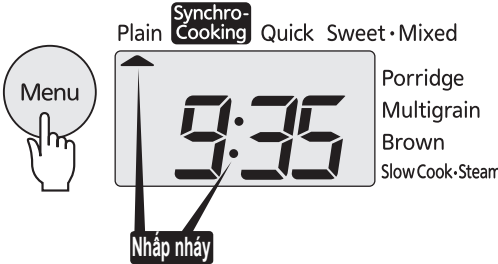
3 Cài đặt thời gian hiện tại.

Cài đặt giờ bằng nút [Hour] và phút bằng nút [Min].
Giữ nút tương ứng để thay đổi thời gian nhanh hơn.



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

Thời gian hiện tại được cài đặt.
0 sẽ biến mất và phần “:” sẽ nhấp nháy trên màn hình.



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

Thông số kỹ thuật

Dung tích		Loại 1,0 lít (5,5 cốc)	Loại 1,8 lít (10 cốc)
Nguồn điện		220 V 50/60 Hz	
Nguồn điện định mức (W)		564	790
Dung tích nấu (L)	Plain	0,18 đến 1,0 (1 đến 5,5 cốc)	0,36 đến 1,8 (2 đến 10 cốc)
	Synchro-Cooking	0,18 đến 0,36 (1 đến 2 cốc)	0,36 đến 0,72 (2 đến 4 cốc)
	Quick	0,18 đến 1,0 (1 đến 5,5 cốc)	0,36 đến 1,8 (2 đến 10 cốc)
	Sweet	0,18 đến 0,54 (1 đến 3 cốc)	0,36 đến 0,90 (2 đến 5 cốc)
	Mixed	0,18 đến 0,54 (1 đến 3 cốc)	0,36 đến 1,08 (2 đến 6 cốc)
	Porridge	hard	0,09 đến 0,18 (0,5 đến 1 cốc)
		soft	0,09 (0,5 cốc)
	Multigrain	0,18 đến 0,72 (1 đến 4 cốc)	0,36 đến 1,44 (2 đến 8 cốc)
	Brown	0,18 đến 0,63 (1 đến 3,5 cốc)	0,36 đến 1,08 (2 đến 6 cốc)
Kích thước bên ngoài (cm)	Rộng	27,0	30,1
	Sâu	35,3	38,3
	Cao	21,4	25,5
Trọng lượng (kg)		2,9	3,7

Lưu ý

- Một cốc vun gạo trắng tương đương khoảng 150 g

Trong trường hợp mất điện

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

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

Mua linh kiện thay thế và các phụ kiện tùy chọn

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

Lớp phủ nhựa fluorocarbon của nồi trong có thể bị mòn và bong tróc khi sử dụng trong một thời gian dài. (Xem p.46.)



TIGER CORPORATION

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