

INDUCTION HEATING PRESSURE RICE COOKER & WARMER

OPERATING INSTRUCTIONS

NP-BSQ18V

Thank you for purchasing this product.

Please read and follow all the operating instructions carefully. Mishandling this product is dangerous because inside of the Induction Heating Pressure Rice Cooker & Warmer becomes high-pressure. Please keep this operating instructions at hand for easy reference.

INDEX

IMPORTANT SAFEGUARDS	2
IMPORTANT	5
ABOUT THE INNER COOKING PAN	5
PARTS NAMES AND FUNCTIONS.....	6
TIPS FOR DELICIOUS RICE	8
HOW TO SET THE CLOCK.....	9
SOUND SIGNALS AND HOW TO CHANGE THEM.....	9
COOKING RICE:	
BASIC COOKING STEPS	10
ESTIMATED COOKING TIME	13
TIPS TO COOKING VARIOUS RICE MENUS	14
ACTIVATED BROWN RICE (GABA BROWN)	15
KEEPING RICE WARM:	
REGULAR KEEP WARM AND EXTENDED KEEP WARM.....	16
USING THE TIMER TO COOK RICE:	
USING THE TIMER.....	18
REHEATING RICE	20
RECIPES:	
OKOGE (SCORCHED RICE).....	21
CHICKEN OKOWA (SWEET RICE)	21
CONGEE WITH CHICKEN	22
MIXED BROWN RICE	22
CLEANING AND MAINTENANCE	23
TROUBLESHOOTING GUIDE	28
ERROR DISPLAYS AND THEIR MEANINGS.....	31
REPLACEMENT PARTS	31
IF THE FOLLOWING OCCUR	32
SPECIFICATIONS	33

IMPORTANT SAFEGUARDS Be sure to follow these instructions.

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

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

⚠ WARNINGS Indicates risk of serious injury or death.

⚠ CAUTIONS Indicates risk of injury, household or property damage if mishandled.

■ Prohibited or required actions are indicated as follows:

⊘ Indicates a prohibited operation.

! Indicates a requirement or instruction that must be followed.

⚠ WARNINGS

To Cook Rice Safely in This Rice Cooker: Because pressure is applied during cooking, mishandling may be hazardous, as rice or other ingredients may boil over, resulting in burns or injury.

⊘ This product is for cooking and keeping rice warm only. Do not use for other than intended purposes. Always follow these Operating Instructions.

Cooking the following types of foods may clog the steam exhaust route, cause steam to come out from the gap between the Outer Lid and the Main Body, or the Outer Lid to open suddenly. Please do not cook the following:

<Examples of foods that must not be used>

- Foods using ingredients that increase in size while cooking (pastes, such as hanpen (pounded fish cake), beans, including legumes, noodles, etc.)
- Foods that may bubble over such as those using baking soda.
- Thick foods such as curry and stews.
- Foods with large amounts of oil.
- Foods that bubble up such as jams.
- Foods packaged in plastic bags.
- Foods wrapped in parchment paper, aluminum foil, plastic wrap, etc. or steaming dishes.
- Congee with green vegetables should be cooked separately and added after the rice completes cooking.
- Foods with unpeeled tomatoes.

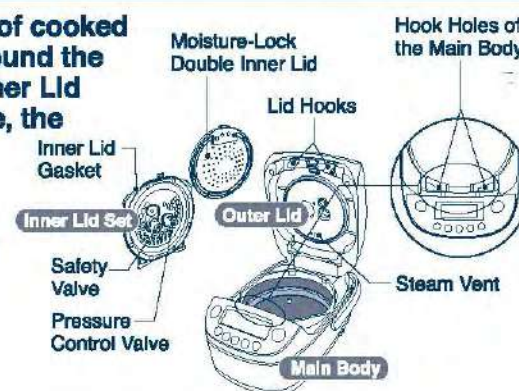
Never open the Outer Lid or move the Rice Cooker when pressure is applied during cooking.

Do not fill with water above the Maximum Water Level Line (indicated on the Inner Cooking Pan as MAX) and cook.



! Before cooking, make sure that there are no grains of cooked or uncooked rice or other food items stuck to or around the Lid Hooks, the Hook Holes of the Main Body, the Inner Lid Gasket, the Pressure Control Valve, the Safety Valve, the Moisture-Lock Double Inner Lid, the Steam Vent, and between the Main Body and the Outer Lid.

- Rice or other matter stuck on these areas may prevent the Outer Lid from closing completely. It may also cause steam to come out from the gap between the Outer Lid and the Main Body, or the Outer Lid may open suddenly and rice or other ingredients may boil over. Additionally, for safety purposes, it may prevent the Rice Cooker from cooking.
- The Outer Lid may not open if rice or other matter is stuck.



Push down on the Outer Lid until you hear it click shut.

- The Outer Lid may open during cooking or Keep Warm mode if it is not closed securely.

Press down on the center front edge of the Outer Lid.



When opening the Outer Lid during cooking, be sure that the [PRESSURE] indication on the Display has gone out before opening the Outer Lid.

Be sure this has gone out.



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

⚠ WARNINGS

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

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

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

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

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

⊘ Do not use the Rice Cooker if the Power Plug or Power Cord is damaged or if the Power Plug is loosely inserted into the electrical outlet.

Doing so may cause electric shock, short circuit or fire.

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

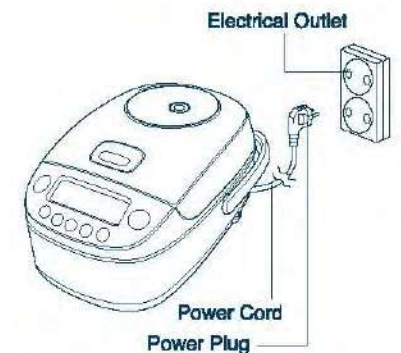
A damaged Power Cord can cause fire or electric shock.

Do not use a power source other than 220V AC.

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

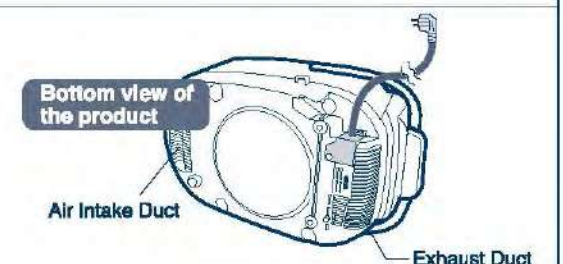
Do not allow the Power Plug to come into contact with steam.

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



Do not drop metal objects such as pins or wires into the Air Intake Duct or Exhaust Duct.

Doing so may cause electric shock or malfunction, resulting in injury.



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

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

Use only an electrical outlet rated at 10 amperes minimum, and do not plug other devices into the same outlet.

Plugging other devices into the same outlet may cause the electrical outlet to overheat, resulting in fire.

If the blades or surface of the Power Plug become soiled, wipe them clean.

A dirty Power Plug may cause fire.

IMPORTANT SAFEGUARDS (cont.)

⚠️ WARNINGS



Use an electrical outlet with an earth terminal. Otherwise it may cause electric shock or injury.

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

Stop using immediately if you notice any of the following symptoms indicating a malfunction or breakdown.

Continued use of the Rice Cooker under these circumstances may cause smoke, fire, electric shock or injury.

- The Power Plug or Power Cord has become very hot.
- The Power Cord is damaged or the electricity turns on and off when touched.
- The body of the Rice Cooker is deformed or unusually hot.
- Smoke is arising from the Rice Cooker or there is a burning smell.
- Some part of the Rice Cooker is cracked, loose or unstable.
- The fan at the bottom does not work during cooking. etc.

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

⚠️ CAUTIONS



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

Touching hot surfaces may cause burns.



Be especially careful with metal parts such as the Inner Lid Set and Inner Cooking Pan.



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

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

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

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

Do not use the Rice Cooker on an aluminum sheet or an electric carpet.
The aluminum material may be heated and may cause smoke or fire.

Do not use the Rice Cooker on a surface where the Air Intake Duct or Exhaust Duct can get blocked or covered (such as on paper, cloth, plastic bag or aluminum sheet).
Doing so may cause breakdown or malfunction.

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

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

Open Button



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



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

If the Power Plug or Power Cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons to avoid hazards.

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

Individuals using a medical pacemaker should consult with a physician before using the Rice Cooker.
Using the Rice Cooker may affect a pacemaker.

IMPORTANT

• **Do not place electronics or objects that are susceptible to magnets in close range of the Rice Cooker.**
Doing so may cause interference with TV, radio, computer, intercom, transceiver, telephone, etc. It may also erase magnetically recorded data (credit card, train pass, audio tapes, etc.).

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

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

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

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

• **Clean the Rice Cooker and the surrounding area before using it.**

This Rice Cooker is equipped with the Air Intake Duct and Exhaust Duct to improve function and performance, but if dust or insects enter the Air Intake Duct or Exhaust Duct, the Rice Cooker may malfunction. If the Rice Cooker malfunctions due to insects, etc. entering the Air Intake Duct or Exhaust Duct, there will be a charge for repairs.



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

• **Do not unplug the Power Plug from the electrical outlet during cooking.**
Steam may billow out, which can be dangerous.

• **Do not cook when the Inner Cooking Pan is empty.**
Doing so may cause breakdown.

• **Do not operate the Rice Cooker if rice or other matter is stuck on the inside of the Main Body, the outside surface of the Inner Cooking Pan or the Side Sensor.**
Doing so may burn the rice or otherwise cause imperfect cooking.

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

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

• **This appliance is intended for household use and similar applications listed below:**

- Staff (employee) kitchen area in shops, offices and other working environments.
- ※ This appliance is not intended for use by many unspecified people for a long period of time.

This appliance must not be used in the following areas:

- Farm houses.
- By clients in hotels, motels and other residential type environments.
- Bed and breakfast type environments.

ABOUT THE INNER COOKING PAN In order to use the Inner Cooking Pan for many years to come, please obey the following.

Inner Surface (Nonstick Coating)

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



<During Preparation>



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

<When Cooking Completes>



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

<When Cleaning> → pg. 23

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



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



The Nonstick Coating may wear out with use.

- The Nonstick Coating may eventually discolor or peel off. This will not affect the cooking/Keep Warm performances or sanitary properties, and is harmless to your health.
- If concerned with the peeling of the Nonstick Coating or if the Inner Cooking Pan deforms, please replace it by purchasing a new one. → pg. 31

Outer Surface

- Heat may cause some discoloration, but this does not affect the cooking results.
- The outer surface touches important sensitive sensors. Be careful not to allow it to get dirty or damaged.

PARTS NAMES AND FUNCTIONS

About the Lithium Battery

A lithium battery is installed internally so that even if the Power Cord is unplugged, information such as the current time and Menu settings are saved. The lithium battery will wear out with use. → pg. 31

Steam Vent Set

- Be sure that the Steam Vent Set is firmly attached.
- The Steam Vent Set will be extremely hot during or immediately after cooking, so please exercise caution.

Steam Vent

- Steam arising from the vent is very hot while cooking. Please exercise caution.

Steam Vent Cap

Steam Vent Case

Handle

- Use the Handle for carrying.
- Do not shake the product forcefully while holding it by the handle. The Main Body may flip, resulting in injury.

Power Cord

Power Plug

Twist Tie

- Please remove the twist tie holding the Power Cord before use.
- Do not use the Power Cord bundled up. Doing so may cause the Power Cord to become excessively hot, resulting in malfunction.

Steam Vent Set Receptacle

Open Button

Press the Open Button to open the Outer Lid.

- The Outer Lid may take a while to open as it is designed to seal tightly to build up pressure inside.
- The Outer Lid will not open while pressure is applied during cooking. This is for safety purposes and does not indicate a malfunction.

Outer Lid

Air Intake Duct
(bottom front of the Main Body)

Exhaust Duct
(bottom back of the Main Body)

CONTROL PANEL

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

This display is an example only, and will not appear in actual use.

Display

- Black lines that may appear on the LCD when wiped with a cloth are caused by static electricity and do not indicate a malfunction. Such lines disappear shortly.

PRESSURE indicator

Turns on in the Display when pressure is applied during cooking.

CANCEL button

Use to cancel the selected setting or function in operation.

RICE SELECTION button

Use to set the kind of rice you will be using. → pg. 11

TIMER button

Use when cooking rice using the Timer function. → pg. 18

TIMER light

START / REHEAT light START / REHEAT button

Use to initiate the cooking or reheating process.

KEEP WARM light KEEP WARM button

- Use to select the Regular Keep Warm or Extended Keep Warm mode. → pg. 16
- Use to restart the Keep Warm mode. → pg. 17

MENU SELECTION button Use to set the menu you will be using. → pg. 11

TIME SETTING button ● Use when adjusting the current time. (Press and hold down for 1.5 seconds or longer.) → pg. 9
● Use when setting the scheduled time for TIMER cooking. → pg. 18

Moisture-Lock Double Inner Lid Release Button

Inner Lid Gasket

Pressure Control Valve

Controls the pressure level during cooking.

- Do not disassemble. For cleaning and maintenance, see pg. 24.

Inner Lid Knobs

(Located at 2 positions: right & left edge)
Use to hold the Inner Lid Set when detaching or cleaning.

Safety Valve

Releases excessive pressure in case the Pressure Control Valve becomes clogged or malfunctions.

- Do not disassemble. For cleaning and maintenance, see pg. 24.

Moisture-Lock Double Inner Lid

Prevents the Safety Valve and the Pressure Control Valve from becoming clogged with foreign matter.

- Be sure to reattach it to the Inner Lid Set after every cleaning. → pg. 26

Moisture-Lock Double Inner Lid Receptacle (Top)

Moisture-Lock Double Inner Lid Receptacle (Bottom)

Inner Lid Set Holder

Use this holder for detaching and attaching the Inner Lid Set.

- Be sure to reattach the Inner Lid Set after every cleaning. → pg. 26

Lid Sensor

Radiator Plate

Outer Lid Gasket

Steam Vent

Inner Cooking Pan

Spatula Holder Attachment (Located at 2 positions: right & left edge)

How to attach the Spatula Holder:

- Press the two stabilizers against the body of the Rice Cooker ① and push the middle hook of the holder into the slot ②.

How to detach the Spatula Holder:

- Twist the Spatula Holder to one side to detach.

ACCESSORIES

Spatula



Spatula Holder



Measuring Cup



(approx. 180 mL)

TIPS FOR DELICIOUS RICE

TIPS FOR COOKING DELICIOUS RICE

● Measure rice accurately

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

● Clean rice quickly Prepare a bowl to pool water

- Rinse rice.....**First, pour plenty of water into the Inner Cooking Pan from the bowl and stir the rice loosely 2-3 times (within 10 seconds) by hand. Drain the water immediately afterwards. Repeat twice.
- Wash rice**Wash by stirring the rice by hand 30 times (about 15 seconds), pour plenty of water from the bowl and stir the rice loosely again. Drain the water immediately. Repeat this washing process 2-4 times.
- Rinse rice.....**Lastly, pour plenty of water from the bowl and rinse the rice. Repeat twice.

(Complete steps ①-③ within 10 minutes.)

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



● Adjust the amount of water accordingly

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

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

- Using too much water will cause boil-over from the Steam Vent.

● Do not use strongly alkalized ionic water

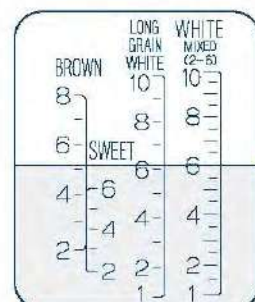
Do not use alkalized ionic water that is over pH 9. Rice cooked with strongly alkalized ionic water may appear yellow or become too glutinous.

● Stir and loosen rice immediately after cooking has completed

Doing so releases excess moisture, resulting in rice that is perfectly cooked with a fluffy texture. Loosen the rice within 10 minutes after cooking completes.

Not loosening the rice may cause it to clump, become too glutinous or burn.

e.g.: When Cooking 6 Cups of White Rice



Add water to water level 6 for WHITE.

TIPS FOR USING THE KEEP WARM MODE

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

If rice is left in the Inner Cooking Pan even though Keep Warm mode has been cancelled or the Rice Cooker has been unplugged, the rice may develop a foul odor or condensed moisture may fall on the rice, making it sticky.

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

- Keeping a small amount of rice warm for long hours.
- Keeping rice warm for more than 12 hours in Regular Keep Warm mode or 24 hours in Extended Keep Warm mode (This differs depending on the menu).
- Adding additional rice while keeping rice warm.
- Reheating cold rice.
- Keeping congee warm.
- Keeping rice warm when it contains additional ingredients and seasonings (mixed rice or sweet rice).
- Keeping foods other than rice warm, such as croquettes or miso soup.
- Keeping rice warm with the Spatula left inside the Rice Cooker.

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

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



HOW TO SET THE CLOCK

If the clock is inaccurate, set the correct time as shown below.

- The clock is displayed in 24 hours (military time).

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

1 Set the Inner Cooking Pan and plug in the Power Cord.

2 Press and hold ◀ or ▶ for 1.5 seconds or longer until the time display begins blinking, and then press ◀ or ▶ until the time displayed is correct.

- ▶ : Each press advances the time in 1-minute increments.
- ◀ : Each press moves the clock in reverse by 1 minute.
- Press and hold either button to quickly adjust in 10-minute increments.

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

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



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

SOUND SIGNALS AND HOW TO CHANGE THEM

This product includes a melody function that allows you to set a melody to inform you when certain actions occur, such as when cooking starts, when Timer operation is finished, and when cooking completes. You can also switch the melody to a beep or to silent.

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

Types of Sound Signals and their meanings	Melody:	Beep:	Silent:
Indication	The default setting at the time of shipment from the factory.	Choose this setting to change from a Melody.	Choose this setting to disable the Sound Signal.
Cooking has begun:	"Twinkle, Twinkle, Little Star"	a beep	a beep
Timer is set:	"Twinkle, Twinkle, Little Star"	a beep	a beep
Cooking / Reheating has completed:	"Amaryllis"	beeps 5 times	no sound
The Outer Lid is not closed during Keep Warm:	2 short beeps sound twice	no sound	no sound
The rice has not been loosened after cooking completion:	2 short beeps sound twice	no sound	no sound

How to change the Sound Signal:

1 Set the Inner Cooking Pan and plug in the Power Cord.

2 Hold the button for more than 3 seconds.

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

① Melody:

It will play "Amaryllis" when the sound setting is completed.

② Beep:

It will beep 3 times when the sound setting is completed.

③ Silent:

It will beep 1 time when the sound setting is completed.

- You cannot change the Melody Signal for the initiation of Reheating.
- You cannot change the Sound Signal during Cooking, Reheating, Regular Keep Warm, Extended Keep Warm or Timer Cooking.
- If you are unable to successfully complete the operation the first time, start again from Step 1.

3 The setting is completed when the desired Sound Signal is heard.

- The selected Sound Signal is stored even if the Rice Cooker is unplugged.

COOKING RICE

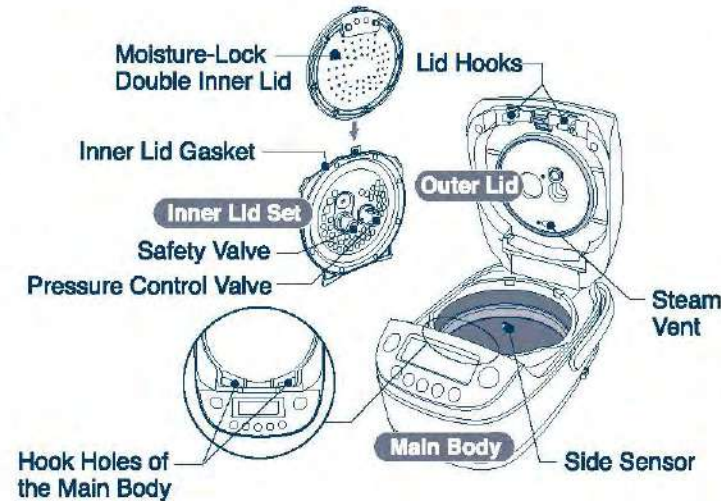
BASIC COOKING STEPS

- Please wash the Inner Cooking Pan, Inner Lid Set, Moisture-Lock Double Inner Lid, Steam Vent Set and accessories before initial use. → pg. 23 – pg. 27

Check the parts of the Main Body before cooking.

Check that all parts are clean and free of foreign matter before cooking. Make sure that rice or other matter is not stuck to the parts illustrated on the right. → pg. 24

- Rice or other matter stuck on these areas may prevent the Outer Lid from closing completely. It may also cause steam to come out from the gap between the Outer Lid and the Main Body, or the Outer Lid may open suddenly and rice or other ingredients may boil over. Additionally, for safety purposes, it may prevent the Rice Cooker from cooking.



1 Measure the rice with the provided Measuring Cup.

Overfill the Measuring Cup with rice, then level off.



2 Clean the rice and adjust the amount of water.

- ① Clean the rice. See "TIPS FOR COOKING DELICIOUS RICE" on pg. 8.
 - ② On a flat surface, pour water over the rice in the Inner Cooking Pan, filling to the water measure line that matches the number of cups of rice you are cooking and the menu setting. → pg. 14
 - ③ For an accurate measurement, level the surface of the rice.
- The rice may be cooked immediately after cleaning rice, as soaking is not required. Soaking the rice will soften the texture of the rice.

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

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

- In order to allow high-pressure rice cooking the gaskets are extremely airtight. When closing the Outer Lid, you may feel resistance. Close the Outer Lid carefully and firmly until you hear a clicking sound.

4 Insert the Power Plug into the electrical outlet.

5

Press the **RICE SELECTION** button, and choose the type of rice.

- The factory setting is **WHITE**.

Each time you press the button, the display will switch from blinking **WHITE** → **BROWN** → **LONG GRAIN WHITE**.

Blinks while switching



Type of Rice To make the illustration easier to understand, all types of rice are shown.



- Depending on the type of rice selected, the displayed Menu will change. → pg. 13

6

Press **◀** or **▶** to select a Menu.

- The factory setting is **REGULAR** menu setting.

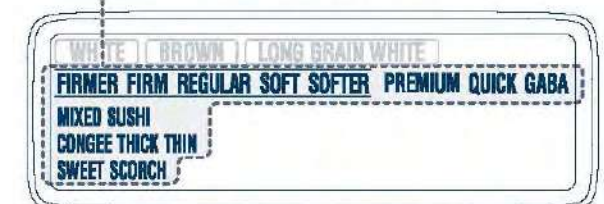
Each time you press the button, the display will switch from blinking **REGULAR** → **SOFT** → **SOFTER** → **PREMIUM** → **QUICK** → **GABA** → **MIXED** → **SUSHI** → **CONGEE THICK** → **CONGEE THIN** → **SWEET** → **SCORCH** → **FIRMER** → **FIRM** in that order.

Blinks while switching



Press **▶** to move upward.
Press **◀** to move downward.

Menu To make the illustration easier to understand, all Menus are shown.



- Depending on the type of rice selected, the displayed Menu will change. → pg. 13

For details on which Menus can be selected, and the features of each Menu, please see pg. 13 – pg. 15.

- Press and hold the button to quickly cycle through the selections. It will stop when it reaches **REGULAR** menu setting.
- Once you have selected and started cooking, you can reselect and start cooking again, but some Menus can be saved to memory and others cannot. → pg. 13 "ESTIMATED COOKING TIME / MENU SETTINGS THAT APPLY PRESSURE / SAVED MENUS"

Selecting Softness

It is possible to select from among five levels of softness (the degree of stickiness and elasticity after cooking).



COOKING RICE BASIC COOKING STEPS (cont.)

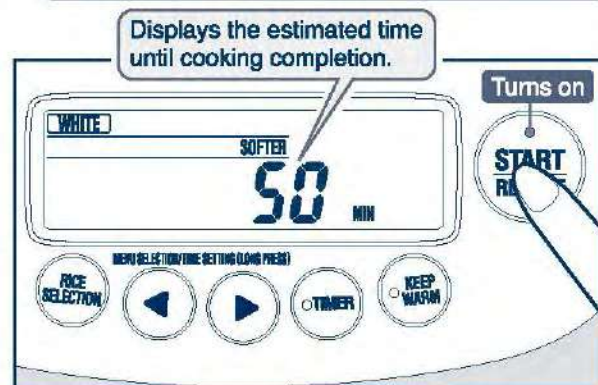
7

Press the **START REHEAT** button.

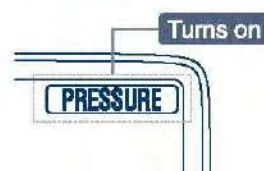
The melody (beep) sounds, and cooking begins. The START / REHEAT light turns on, and the Display shows the estimated time (in minutes) until cooking completes.

- If the Outer Lid is not firmly closed, 2 short beeps will sound twice to alert you. Close the Outer Lid carefully and firmly until you hear a clicking sound.
- Make sure the Rice Cooker is not in Keep Warm mode, then press the START / REHEAT button. If the Keep Warm light is on, the reheating process will start. → pg. 20
- If you want to know the current time during the cooking process, press ◀ or ▶ button and the Display will switch.
- When Menus that use pressure are selected, **PRESSURE** will light up on the Display when pressure begins to be applied.

Ex. The display when the rice selected is WHITE and the Menu selected is SOFTER.



- The time remaining until completion is for reference only. Actual time of cooking completion may vary depending on room or water temperature, voltage or water measurement.
- The Rice Cooker will make adjustments to the remaining time until cooking completion when it reaches the steaming process. The time until cooking completion may increase or decrease suddenly during this process.



8

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

When cooking completes, the Rice Cooker will automatically switch to Keep Warm mode. → See "KEEPING RICE WARM" on pg. 16. The KEEP WARM light turns on, the START / REHEAT light turns off, and the length of time that the rice has been kept warm is displayed in hour(s).

Before opening the Outer Lid, be sure that steam is not coming out from the top and that **PRESSURE** is no longer lit up on the Display.

When the Rice Cooker switches to Keep Warm mode, immediately stir and loosen the rice. By stirring and loosening the rice and removing excess moisture, you prevent the rice from hardening, becoming sticky, or burning.

- Be careful not to burn yourself when stirring and loosening rice.
- If you forget to loosen the rice, 2 short beeps will sound twice to alert you. Loosen the rice, and then close the Outer Lid. → pg. 17 "Rice Not Loosened Warning Beeps"

- Depending on cooking conditions, the bottom portion of the rice may become slightly browned.
- Depending on the heat convection while cooking, the surface of the finished rice may look uneven.



9

After use, press the **CANCEL** button, then unplug the Power Cord.

- Do not begin cleaning the Rice Cooker until the Main Body has cooled.

NOTE: You can switch Sound Signals (melody, beep) for use with other alerts. → See "SOUND SIGNALS AND HOW TO CHANGE THEM" on pg. 9.

REQUEST

Before opening the Outer Lid, be sure that steam is not issuing from the top and that **PRESSURE** is no longer lit up on the Display.

- If it becomes necessary to open the Outer Lid during cooking or to stop cooking, press and hold the CANCEL button for 1 second or longer. Steam will issue forcefully from the Steam Vent, so be cautious.
- Even if **PRESSURE** disappears from the display, if the Open button seems difficult to push, don't force it. Wait until the contents cool before opening. If you force the Outer Lid to open, the contents may boil over, which could cause burns.

- When cooking more than one pot of rice consecutively, or cooking right after cancelling the Keep Warm mode, allow the Rice Cooker to cool for 50 minutes or longer.

If the Main Body and the Outer Lid are hot, the rice may not cook well.

REMARKS:

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

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

Be careful that the contents do not boil over.

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

- The CONGEE THICK and CONGEE THIN menu settings will not be saved. When cooking CONGEE THICK or CONGEE THIN, please select it each time.

ESTIMATED COOKING TIME / MENU SETTINGS THAT APPLY PRESSURE / SAVED MENUS

Saved Menus are menus that can be stored in the memory once they have been selected.

RICE SELECTION	MENU SELECTION	Menu Settings that Apply Pressure	Saved Menus	Estimated Cooking Time
WHITE	FIRMER	●	●	approx. 49 minutes – 59 minutes
	FIRM	●	●	approx. 46 minutes – 59 minutes
	REGULAR	●	●	approx. 52 minutes – 1 hour
	SOFT	●	●	approx. 52 minutes – 1 hour 2 minutes
	SOFTER	●	●	approx. 52 minutes – 1 hour 2 minutes
	PREMIUM	●	●	approx. 1 hour 13 minutes – 1 hour 23 minutes
	QUICK	●	—	approx. 29 minutes – 44 minutes
	MIXED	●	—	approx. 1 hour 7 minutes – 1 hour 14 minutes
	SUSHI	—	—	approx. 57 minutes – 1 hour 5 minutes
	CONGEE THICK	—	—	approx. 1 hour 6 minutes – 1 hour 18 minutes
	CONGEE THIN	—	—	approx. 1 hour 29 minutes – 1 hour 36 minutes
	SWEET	—	—	approx. 56 minutes – 1 hour 2 minutes
BROWN	SCORCH	●	●	approx. 1 hour 12 minutes – 1 hour 19 minutes
	REGULAR	●	●	approx. 1 hour 8 minutes – 1 hour 14 minutes
	GABA	●	●	approx. 3 hours 15 minutes – 3 hours 28 minutes
	CONGEE THICK	—	—	approx. 1 hour 19 minutes – 1 hour 27 minutes
LONG GRAIN WHITE	CONGEE THIN	—	—	approx. 1 hour 22 minutes – 1 hour 29 minutes
	REGULAR	●	●	approx. 1 hour 8 minutes – 1 hour 15 minutes
LONG GRAIN WHITE	CONGEE THICK	—	—	approx. 1 hour 10 minutes – 1 hour 22 minutes
	CONGEE THIN	—	—	approx. 1 hour 32 minutes – 1 hour 39 minutes

• The above table is based on the testing conditions of 220 volts, a room temperature of 20°C, and water at a starting temperature of 18°C.

• The above lengths of time are measured from Cooking until the Keep Warm process. Actual times may vary depending on the voltage, room temperature, season, and the amount of water used.

• MIXED menu setting requires a longer cooking time to allow the rice to absorb seasonings.

TIPS TO COOKING VARIOUS RICE MENUS

When cooking types of rice with assigned MENU SELECTION:

RICE SELECTION	Rice Used	MENU SELECTION	Water Level	Cooking Capacity [cups]	Merits/Advice
WHITE	Short Grain White Rice	FIRMER	WHITE	1-10	• Cooks white rice to a less glutinous and harder texture than the FIRM menu setting.
	Short Grain White Rice	FIRM	WHITE	1-10	• Cooks white rice to a less glutinous and harder texture than the REGULAR menu setting.
	Short Grain White Rice	REGULAR	WHITE	1-10	• Cooks white rice to a regular consistency.
	Short Grain White Rice	SOFT	WHITE	1-10	• Cooks white rice to a slightly more glutinous and softer texture than the REGULAR menu setting.
	Short Grain White Rice	SOFTER	WHITE	1-10	• Cooks white rice to more glutinous and softer texture than the SOFT menu setting.
	Short Grain White Rice	PREMIUM	WHITE	1-10	• Soaks and steams rice longer for a sweeter taste.
	Short Grain White Rice	QUICK	WHITE	1-10	• Cooks white rice faster. Please note that the rice texture may be slightly harder.
	Short Grain White Rice	MIXED	WHITE	2-6	• Seasonings should be mixed with soup stock or water and then added to the rice. After adjusting the amount of water, stir thoroughly. If the seasonings are added directly to the rice or if not mixed properly, scorching or imperfect cooking may occur. • The recommended amount of ingredients should be about 30-50% of the weight of the rice (mass). • Chop ingredients into small pieces and place on top of rice without mixing them into the rice.
	Short Grain White Rice	SUSHI	SUSHI	1-10	• Rice is firmer than when cooked using the FIRMER menu setting.
	Short Grain White Rice	CONGEE THICK	CONGEE THICK	0.5-1.5	• The recommended amount of ingredients should be about 30-50% of the weight of the rice (mass). • Chop ingredients into small pieces and place on top of rice without mixing them into the rice.
Short Grain White Rice	CONGEE THIN	CONGEE THIN	0.5-1	• Ingredients that do not cook easily should not be used in large amounts. • Boil green leaf vegetables separately and add them after the congee has finished cooking.	
Sweet Rice only or Sweet Rice + Short Grain White Rice	SWEET	SWEET (When cooking sweet rice mixed with short grain white rice, use slightly above the water level for SWEET)	2-6	• Seasonings should be mixed with soup stock or water and then added to the rice. After adjusting the amount of water, stir thoroughly. • Place ingredients on top of rice after adjusting the water.	
Short Grain White Rice	SCORCH	WHITE	1-10	• Allows for white rice to scorch on the bottom. • It is recommended that you enjoy the rice as soon as possible after cooking completes. (If the temperature of the rice drops, the scorched part will become hard.) • The scorched part may be little hard to loosen or texture may be little hard to eat. • If cooking a small amount of rice, the rice may not scorch as much.	

Firmer

Rice softness level
(See pg. 11)

Softer

RICE SELECTION	Rice Used	MENU SELECTION	Water Level	Cooking Capacity [cups]	Merits/Advice
BROWN	Long Grain Brown Rice	REGULAR	BROWN	2-8	If white rice is mixed with brown rice, it may boil over or imperfect cooking may occur, and is not recommended.
	Long Grain Brown Rice	GABA	BROWN	2-8	- Activates brown rice for increased nutritional values. → pg. 15 - Brown rice is softer and easier to chew than when cooked using the BROWN / REGULAR menu setting.
	Long Grain Brown Rice	CONGEE THICK	CONGEE THICK	0.5-1.5	See the advice for the CONGEE THICK and the CONGEE THIN menu setting for WHITE.
	Long Grain Brown Rice	CONGEE THIN	CONGEE THIN	0.5-1	
LONG GRAIN WHITE	Long Grain White Rice	REGULAR	LONG GRAIN	1-10	Depending on the rice brand, it may be slightly harder than normal. → pg. 28
	Long Grain White Rice	CONGEE THICK	CONGEE THICK	0.5-1.5	See the advice for the CONGEE THICK and the CONGEE THIN menu setting for WHITE.
	Long Grain White Rice	CONGEE THIN	CONGEE THIN	0.5-1	

ACTIVATED BROWN RICE (GABA BROWN)

- **This Rice Cooker has settings for cooking brown rice.**
The GABA BROWN setting on the menu activates brown rice for increased nutritional value.

GABA BROWN SETTING

When GABA BROWN is selected on the menu, the Rice Cooker will begin activating the brown rice, after which it will start cooking automatically. During the brown rice activation process, the temperature in the Inner Cooking Pan is kept at approx. 40°C for approx. 2 hours. Cooking will take longer to complete. → **See "ESTIMATED COOKING TIME" on pg. 13.**

By activating brown rice, GABA (gamma-aminobutyric acid)*, a naturally occurring nutrient in brown rice, increases to 150% of the amount contained in non-activated brown rice. This process also makes brown rice softer, thus making it readily edible.

***What Is GABA?**

GABA (gamma-aminobutyric acid) is a type of amino acid said to lower blood pressure and relieve stress.

KEEPING RICE WARM REGULAR KEEP WARM AND EXTENDED KEEP WARM

You can choose the Regular Keep Warm mode or Extended Keep Warm mode.

- The Extended Keep Warm mode is not available during the following (the Rice Cooker will beep and automatically start the Regular Keep Warm mode):
 - MIXED, CONGEE THICK, CONGEE THIN, SWEET, BROWN / REGULAR, BROWN / GABA, BROWN / CONGEE THICK, BROWN / CONGEE THIN, LONG GRAIN WHITE / CONGEE THICK, LONG GRAIN WHITE / CONGEE THIN menu settings.
 - If 12 hours of Regular Keep Warm has already elapsed.
 - If the temperature of the Inner Cooking Pan is low by cancellation of the Keep Warm mode or power failure.



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

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



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

This function can be activated during Regular Keep Warm mode.

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



2 Press the **KEEP WARM** button.

The EXTENDED KEEP WARM display will turn on.



- If 24 hours elapses from cooking completion, the Rice Cooker automatically returns to Regular Keep Warm mode.

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

Press the **KEEP WARM** button.

The setting will return to Regular Keep Warm mode and the REGULAR KEEP WARM display will turn on.

- When it returns to Regular Keep Warm mode, the fan will start to adjust the temperature.



About Keep Warm Times

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

RICE SELECTION	WHITE		BROWN		LONG GRAIN WHITE	
	MENU					
KEEP WARM	FIRMER·FIRM·REGULAR·SOFT·SOFTER·PREMIUM·QUICK·SUSHI·SCORCH ^{*1}	MIXED·CONGEE THICK·CONGEE THIN·SWEET	REGULAR·GABA	CONGEE THICK·CONGEE THIN	REGULAR	CONGEE THICK·CONGEE THIN
	REGULAR KEEP WARM	Up to 12 hours	Up to 12 hours	Up to 12 hours	Up to 12 hours	Up to 12 hours
	EXTENDED KEEP WARM	Up to 24 hours	—	—	Up to 24 hours	—

- For each menu setting, after the time listed in the table above has elapsed, the number will begin to blink as a warning. Please consume the rice as soon as possible.



- For the menus with an "X" above, the number will begin blinking at "0 (HRS)". Do not keep them warm.



^{*1} If scorched rice was cooked, please enjoy it as soon as possible after cooking completes to enjoy the flavor fully.

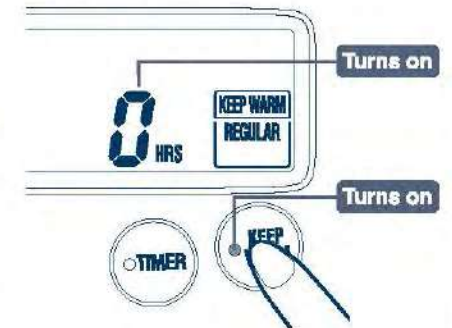
HOW TO KEEP RICE WARM AGAIN

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

Press the **KEEP WARM** button.

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

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



When you are concerned about the odor:

- Foul odors or the growth of bacteria may occur depending on how well the unit is cleaned, the room temperature based on the season or usage environment, frequent opening and closing of the Outer Lid, the type of rice used, or the way the rice was cleaned. If you are concerned about odors, it may be effective to clean the Rice Cooker according to "THE INTERIOR" on pg. 24, then use the REGULAR KEEP WARM. It can be even more effective to increase the warming temperature, as described on pg. 32, "IF THE FOLLOWING OCCUR".

NOTE:

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

If you do not return the display to the Keep Warm time elapsed, the next time you cook rice, the Keep Warm time elapsed will not be displayed. If the Keep Warm time elapsed display is blinking, you cannot switch.

REQUEST:

- When keeping rice warm inside the Inner Cooking Pan, be sure to select the Keep Warm mode.

To keep rice tasting fresh during Keep Warm mode, the Rice Cooker beeps to indicate the following:

• Rice Not Loosened Warning Beeps

2 short beeps will sound twice at 10 minutes, 40 minutes and 70 minutes after cooking completion if you do not loosen the rice after cooking completion. Open the Outer Lid and loosen the rice immediately after cooking completes, to release excessive moisture and make the rice fluffy.

• Outer Lid Not Closed Warning Beeps

If the Outer Lid is left open during Keep Warm mode, 2 short beeps will sound twice after about 5 minutes, and then every 3 minutes up to 3 times. Close the Outer Lid securely until you hear it click shut to prevent the temperature of the rice from dropping too much.

To disable the beeps, change to silent mode. → pg. 9

USING THE TIMER TO COOK RICE USING THE TIMER

- This function sets the Rice Cooker to automatically finish cooking by a specific time. Once set, the timer settings are stored in **Timer 1** and **Timer 2**.
- The initial settings are **6:00** for **Timer 1**, **18:00** for **Timer 2**.

• Set the clock to the current time before setting the Timer function. If the clock is inaccurate, the cooking will not be completed at the time you set for the Timer. → pg. 9

- For pre-cooking preparations, see steps **1** through **4** under "BASIC COOKING STEPS" on pg. 10.

1 Press the **RICE SELECTION** button, and choose the type of rice.
→ pg. 11, "BASIC COOKING STEPS 5"

2 Press **◀** or **▶** button to select the desired Menu.
→ pg. 11, "BASIC COOKING STEPS 6"

- The Timer function is not available in the QUICK, MIXED and SWEET menu settings.

3 Press the **TIMER** button to select **TIMER 1 (or TIMER 2)**.

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

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



4 Press **◀** or **▶** button to set a specific time to finish cooking.

- ▶ : Each press advances the time in 10-minute increments.
- ◀ : Each press reverses the time in 10-minute increments.

- Press and hold either button to quickly adjust in 10-minute increments.
- The setting can only be changed when the time display is blinking.
- You do not need to set the time again when using the same settings.



5 Press the **START REHEAT** button.

The melody sounds and the Timer setting is complete.

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

- The **START / REHEAT** button must be pressed to set the **TIMER**.
- If the Outer Lid is not firmly closed, 2 short beeps will sound twice to alert you. Close the Outer Lid carefully and firmly until you hear a clicking sound.
- Cooking will be completed at the specified time.
→ See step 8 under "BASIC COOKING STEPS" on pg. 12.



Suggested Lengths for the Timer Setting:

RICE SELECTION	MENU SELECTION	Suggested Lengths
WHITE	FIRMER	1 hour 10 minutes – 13 hours
	FIRM	1 hour 10 minutes – 13 hours
	REGULAR	1 hour 15 minutes – 13 hours
	SOFT	1 hour 15 minutes – 13 hours
	SOFTER	1 hour 15 minutes – 13 hours
	PREMIUM	1 hour 35 minutes – 13 hours
	SUSHI	1 hour 20 minutes – 13 hours
	CONGEE THICK	1 hour 30 minutes – 13 hours
	CONGEE THIN	1 hour 45 minutes – 13 hours
	SCORCH	1 hour 30 minutes – 13 hours
BROWN	REGULAR	1 hour 25 minutes – 13 hours
	GABA	3 hours 40 minutes – 13 hours
	CONGEE THICK	1 hour 40 minutes – 13 hours
	CONGEE THIN	1 hour 40 minutes – 13 hours
LONG GRAIN WHITE	REGULAR	1 hour 25 minutes – 13 hours
	CONGEE THICK	1 hour 35 minutes – 13 hours
	CONGEE THIN	1 hour 45 minutes – 13 hours

REQUEST

- Do not use the Timer function if you are adding ingredients and/or seasonings to the rice. Ingredients may spoil or seasonings may settle to the bottom of the Inner Cooking Pan and your results may not be satisfactory.
- Be sure to set the Timer for less than 13 hours, especially during summer, to prevent the soaked rice from spoiling due to the higher room temperature.

NOTE:

- The remaining time until cooking completion will not be displayed when the Timer is set.
- If the Timer is set for less than the suggested length above, a beep will sound, the Rice Cooker will start cooking immediately, and the remaining time until cooking is finished will be displayed.
- Cooking may not complete at the set time if the temperature of the room or water is too low. In addition, the cooking time may be affected by the amount of water or voltage.
- When cooking using the Timer function, the rice absorbs extra moisture, which can make the rice softer or the bran can collect at the bottom and burn.
- If you want to know the current time while using the Timer function, press **◀** or **▶** button and the Display will switch.

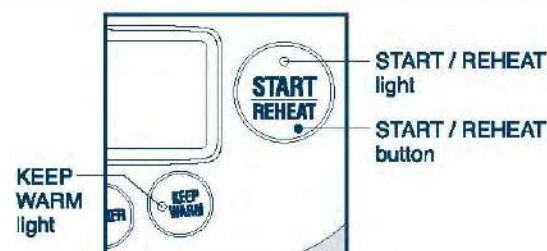
To cancel Timer cooking while using the Timer function...

Press the **CANCEL** button. The **TIMER** light turns off, and the current time is displayed.

REHEATING RICE

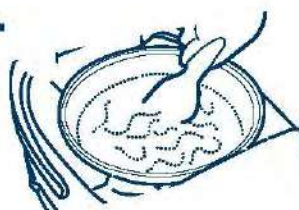
You can use this function during Regular Keep Warm mode or Extended Keep Warm mode.

- This Reheat function is for reheating the rice during Keep Warm mode to make the rice hotter. Particularly, when the rice is kept warm at a lower temperature by the Extended Keep Warm mode, the Reheat function will reheat the rice to the best serving temperature.



1 Loosen and level the surface of the kept warm rice.

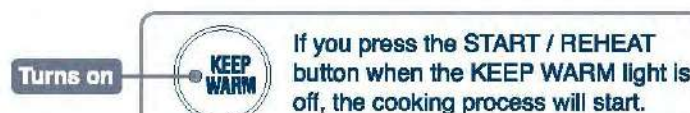
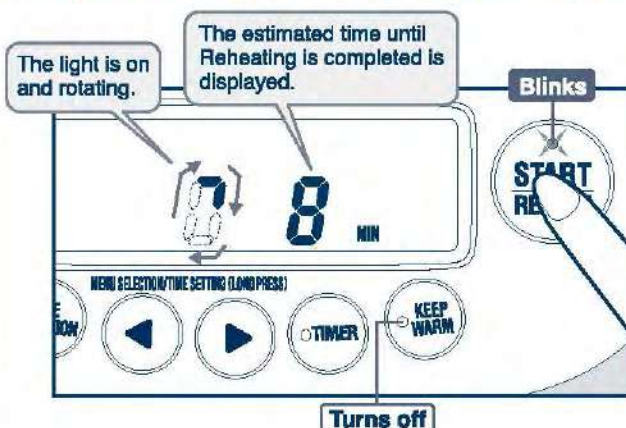
- Be sure to loosen the rice to prevent scorching or the rice from becoming hard.
- To reheat a small amount of rice, add 1 tablespoon of water for each bowl of rice (approx. 160 g), mix well, and gather the rice toward the center of the Inner Cooking Pan. Doing so will minimize dryness.
- Be careful not to burn yourself when stirring and loosening rice.



2 Make sure that the KEEP WARM light is on, and press the START / REHEAT button.

A melody will sound, and reheating will start.

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



Standard times required for reheating:

Approx. 4 min. – 8 min.

Approx. 4 min. – 8 min. later

The melody (beep) sounds and Reheating is finished.

The KEEP WARM light turns on, the START / REHEAT light turns off.

3 Loosen the rice.

- Loosen and level the surface of the rice, as the rice at the bottom may be harder.
- Be careful not to burn yourself when stirring and loosening rice.

Do not reheat for the following cases:

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

To cancel the Reheat mode:

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

To cancel the Reheat mode and return to Keep Warm mode:

Press the **KEEP WARM** button. The START / REHEAT light turns off, and the KEEP WARM light turns on.

RECIPES

The measurements used in these Recipes:

- Measure the rice with the provided Measuring Cup. (1 Cup = approx. 180 mL)
- 1 Tablespoon = 15 mL
- 1 teaspoon = 5 mL

OKOGE (SCORCHED RICE)

RICE SELECTION: **WHITE** MENU SELECTION: **SCORCH**

Ingredients (4-5 servings)

White rice.....	3 cups
Sesame oil.....	120 mL
Green onion.....	8
Fish sauce.....	1 Tbsp.
Sesame seed.....	2 Tbsp.

How to cook

- 1 Clean rice and pour water to water level 3 for WHITE.
- 2 Press the RICE SELECTION button and select WHITE.
- 3 Press the MENU SELECTION button and select SCORCH.
- 4 Press the START / REHEAT button to start cooking.
- 5 When cooking is completed, open the lid, take out the rice, turn it over and put it on a plate. Score it in several places.
- 6 Pour sesame oil into a frying pan, heat it, add green onions cut into small pieces, and then grill. Remove the pan from the heat, add fish sauce and mix.



7 Apply the green onions grilled in Step 6 to the rice cooked in Step 5 and sprinkle the sesame seeds.

CHICKEN OKOWA (SWEET RICE)

RICE SELECTION: **WHITE** MENU SELECTION: **SWEET**

Ingredients (4-5 servings)

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

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

How to cook

- 1 Cut the chicken thigh in 1cm cubes and knead in ingredients A. Cut the Japanese leek into thin slices.
 - 2 Clean rice and pour water to water level 3 for SWEET.
 - 3 Add ingredients B to the rice in Step 2, mix well from the bottom of the pan, and then place the ingredients in Step 1 on top of it in a level manner.
- Do not mix the ingredients with the rice. Changing the amount of rice and ingredients may cause imperfect cooking.



- 4 Press the RICE SELECTION button and select WHITE.
- 5 Press the MENU SELECTION button and select SWEET.
- 6 Press the START / REHEAT button to start cooking.
- 7 When cooking is completed, mix the rice to loosen it.
- 8 Place the ingredients in Step 7 into the bowl and sprinkle the coriander.

RECIPES (cont.)

CONGEE WITH CHICKEN

RICE SELECTION: **WHITE** MENU SELECTION: **CONGEE THIN**

Make sure the **CONGEE THIN** menu is selected. Always follow these points to prevent the congee from boiling over, or the Pressure Control Valve and Safety Valve from clogging, which may be dangerous.

Ingredients (4-5 servings)

- White rice.....1 cup
A)
 Chicken wing stick
 (bone-in chicken thigh can be substituted).....300 g
 Water.....1,000 mL
 Ginger.....1 root (10 g)
 Garlic.....1 clove (10 g)
 Japanese leek (green portion).....1/2 stalk
B)
 Salt.....1 tsp.
 Fish sauce.....1 Tbsp.
 Green onion.....As appropriate
C)
 Salt.....To taste
 Fish sauce.....To taste

How to cook

- 1 Slice the ginger and garlic, cut the Japanese leek to fit into the pan, put ingredients **A** into the pan, and heat it. When foam develops, skim it off, and after simmering at low heat for 10 minutes, leave the pan until it cools.
- 2 Once the ingredients in Step 1 are cooled, strip the meat from the bone, and strain the broth.



- 3 Clean rice, add ingredients **B** and the broth, pour water to water level 1 for CONGEE THIN, and mix well from the bottom of the pan.
- 4 Press the RICE SELECTION button and select WHITE.
- 5 Press the MENU SELECTION button and select CONGEE THIN.
- 6 Press the START / REHEAT button to start cooking.
- 7 When cooking is completed, place it into a bowl, lay the chicken from Step 2 on top, sprinkle the green onions cut into small pieces, and add ingredients **C** to taste.

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

MIXED BROWN RICE

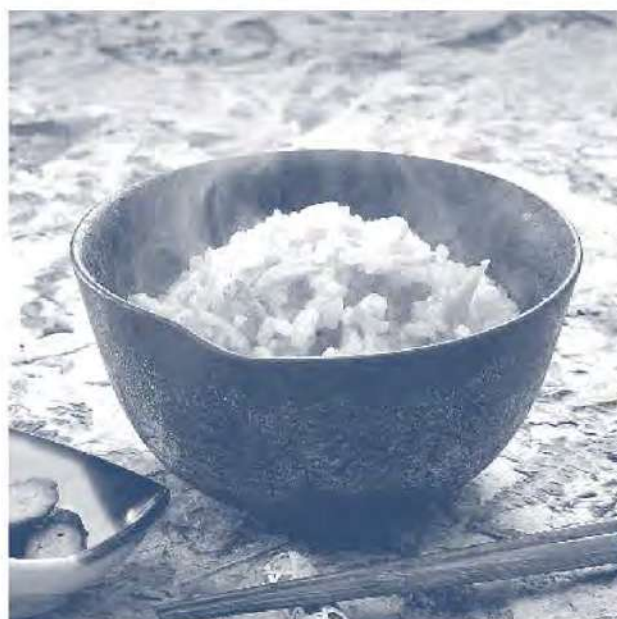
RICE SELECTION: **BROWN** MENU SELECTION: **REGULAR**

Ingredients (4-5 servings)

- Brown rice.....3 cups
 Chicken thigh.....80g
 Age (fried tofu).....1 piece
 Carrots, Konnyaku, Gobo.....35g each
A)
 Light soy sauce.....3 Tbsp.
 Mirin (sweet sake).....1/2 Tbsp.

How to cook

- 1 Slice chicken thigh into 1 cm cubes. Place Age in a strainer and pour hot water over it; gently squeeze to drain excess oil, then slice into small strips.
- 2 Slice carrots and Konnyaku into small strips, soak Konnyaku in hot water and drain. Shred Gobo, soak in water to remove any bitterness, then drain.
- 3 Clean rice and put **A** together in the Inner Cooking Pan, add water to water level 3 for BROWN, and mix well from the bottom of the pan.
 - Clean brown rice lightly to remove husks.
- 4 Place ingredients of Steps 1 and 2 on top of rice from Step 3.
 - Do not mix the ingredients with the rice. Changing the amount of rice and ingredients may cause imperfect cooking.
- 5 Press the RICE SELECTION button and select BROWN.
- 6 Press the MENU SELECTION button and select REGULAR.



- 7 Press the START / REHEAT button to start cooking.
- 8 When cooking is completed, mix the rice to loosen it.
 - When cooking rice with additional ingredients, limit the amount of rice to 2-6 cups.

CLEANING AND MAINTENANCE

• Clean the Rice Cooker thoroughly after every use.

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



THE EXTERIOR

Wipe clean with a well-wrung soft cloth.

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

Open Button

If the Open Button becomes clogged with rice or other matter, remove with a bamboo stick.

- The Outer Lid may not open.

Control Panel

Wipe with a dry soft cloth.

Air Intake Duct

(bottom front of the Main Body)

Steam Vent Set → pg. 27

Steam Vent Cap

Steam Vent Case

Steam Vent Set Receptacle

Remove the Steam Vent Set, and wipe the Outer Lid with a well-wrung soft cloth.

Power Plug / Power Cord

Wipe with a dry soft cloth.

Exhaust Duct

(bottom back of the Main Body)

Clean using a vacuum cleaner (once a month).

- Using the Rice Cooker with clogged Air Intake Duct or Exhaust Duct may cause the internal temperature to become abnormally high, resulting in breakdown.



Inner Cooking Pan (→ pg. 5) / Spatula

Wash using a neutral kitchen detergent and a soft sponge.

- Do not use polishing powder, metal or nylon scrubbing brushes.
- Handle gently. Do not strike it or rub it too hard.



Measuring Cup / Spatula Holder

Wash using a soft sponge.

To wash thoroughly, use a neutral kitchen detergent.



IF THERE IS AN ODOR

- 1 Fill the Inner Cooking Pan with water up to water level 2 for WHITE and close the Outer Lid.
 - Do not put other matter such as kitchen detergents in the Inner Cooking Pan.
- 2 Press the **RICE SELECTION** button to select the WHITE.
- 3 Press **◀** or **▶** button to select the QUICK menu setting.
- 4 Press the **START REHEAT** button.
- 5 When the melody (beep) sounds and switches to Keep Warm mode, press the **CANCEL** button.
- 6 Wait until the Main Body cools down, discard the water and clean accordingly.
 - Open the Outer Lid and dry the Rice Cooker in a well ventilated place.

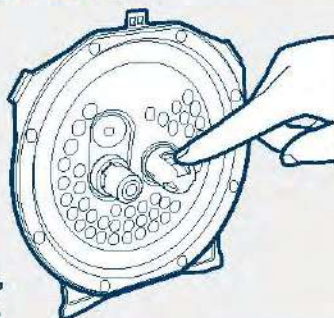
CLEANING AND MAINTENANCE (cont.)

THE INTERIOR

Pressure Control Valve

Push the ball inside the Pressure Control Valve with your finger to make sure it is not clogged with foreign matter. If it becomes clogged with rice or other matter, remove it with a bamboo stick.

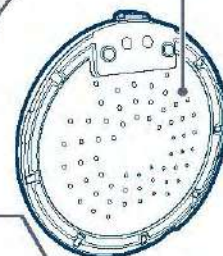
- Immediately after cooking, it will be very hot and can cause burns, so please do not touch it.



Moisture-Lock Double Inner Lid

Rinse in hot or cold water, wash using a soft sponge, and dry thoroughly. If it becomes clogged with rice or other matter, remove with a bamboo stick.

- Remove and clean after every use.
- If left dirty or wet, the color may change to brown or rust may form.
- Do not disassemble. Doing so may cause breakdown of the Rice Cooker.



Inner Lid Set

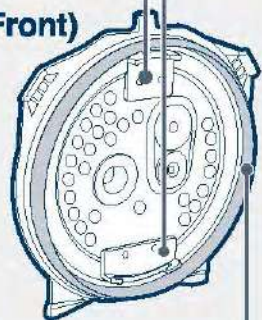
- How to detach and attach the Inner Lid Set → pg. 26
- How to detach and attach the Moisture-Lock Double Inner Lid → pg. 26

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

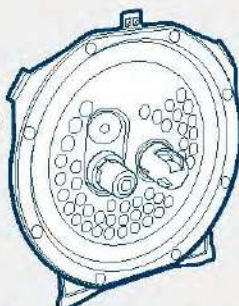
- If scratched or left with rice, other matter, or moisture on the surface, discoloration and rusting or peeling may occur.
- Do not disassemble. Doing so may cause breakdown.

Moisture-Lock Double Inner Lid Receptacles (Top/Bottom)
If rice or other matter is stuck, remove it with a bamboo stick.

(Front)



(Back)



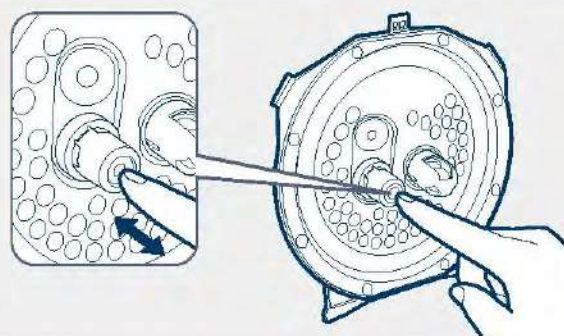
Inner Lid Gasket

- Remove rice or other matter. If not removed, steam may leak through, rice may dry, or cooking and Keep Warm may be imperfect.
- The Inner Lid Gasket cannot be removed.

Safety Valve

Push the Safety Valve with your finger 2 to 3 times to make sure that it moves smoothly.

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



Lid Hooks

Remove rice or other matter with a bamboo stick.

- If the Outer Lid isn't completely closed, cooking may be prevented for the sake of safety, or the Outer Lid may not open.



Wipe with a well-wrung soft cloth. Remove any rice or residue on the inside of the Outer Lid.

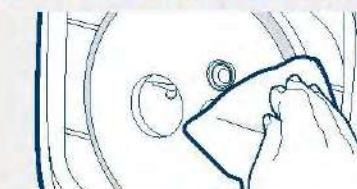
- If left dirty or wet, the color may change to brown or rust may form.
- Hold the Outer Lid securely to clean.



Outer Lid Gasket

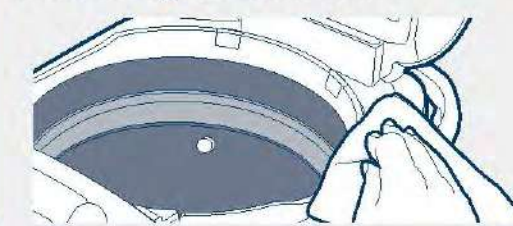
Wipe with a well-wrung soft cloth. Remove any rice or residue.

- The Outer Lid Gasket cannot be removed.



Dew Collecting Area

Moisture may accumulate, so wipe with a well-wrung-out soft cloth.



Side Sensor

Wipe with a well-wrung soft cloth.

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

Gap Between the Main Body and Outer Lid (Shaded Area)

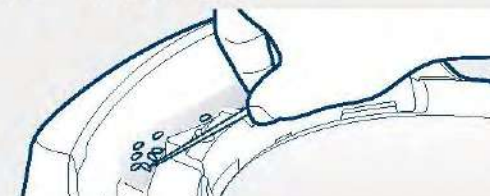
Wipe off stuck-on rice or other matter using a well-wrung-out soft cloth.

- The Outer Lid may not open if it is closed with rice or other matter left in this area.

Hook Holes of the Main Body

Remove rice or other matter with a bamboo stick.

- If the Outer Lid isn't completely closed, cooking may be prevented for the sake of safety, or the Outer Lid may not open.

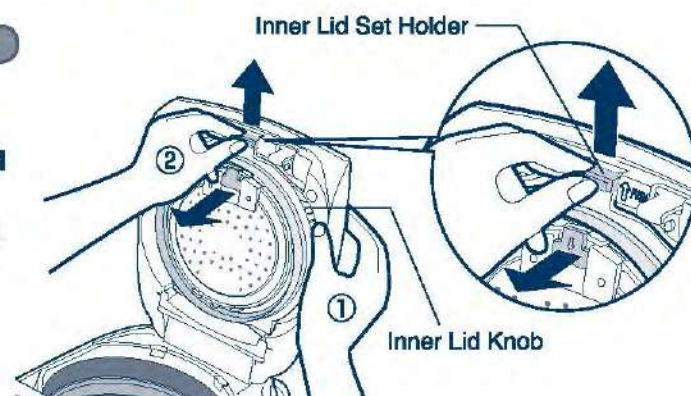


CLEANING AND MAINTENANCE (cont.)

HOW TO DETACH AND ATTACH THE INNER LID SET

HOW TO DETACH

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

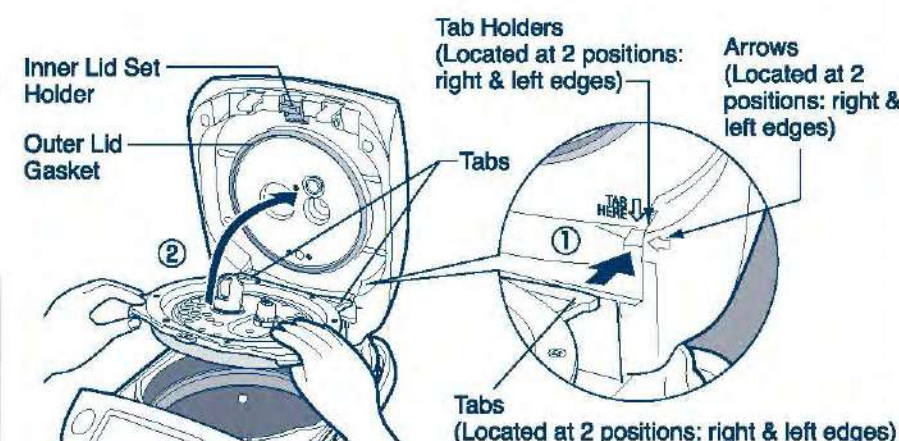


Do not pull the Inner Lid Knobs toward you without pressing the Inner Lid Set Holder. (May cause the Inner Lid Set and Outer Lid to break.)

HOW TO ATTACH

Line up the Inner Lid Set Tabs (2 positions) with the arrows at the Outer Lid Tab Holders, and insert (①). With the Tabs inserted, press on the Inner Lid Set Holder (②) until you hear a clicking sound.

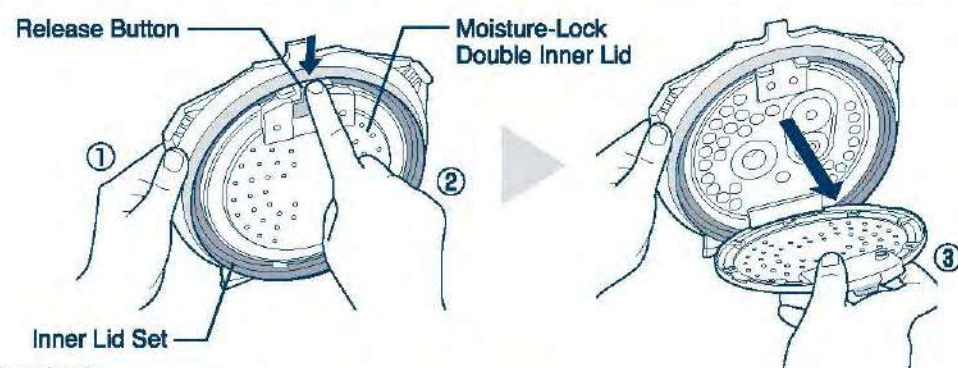
When attaching, be sure that the Outer Lid Gasket doesn't get caught on the Inner Lid Set. Also, do not push on the Inner Lid Gasket to attach it.



HOW TO DETACH AND ATTACH THE MOISTURE-LOCK DOUBLE INNER LID

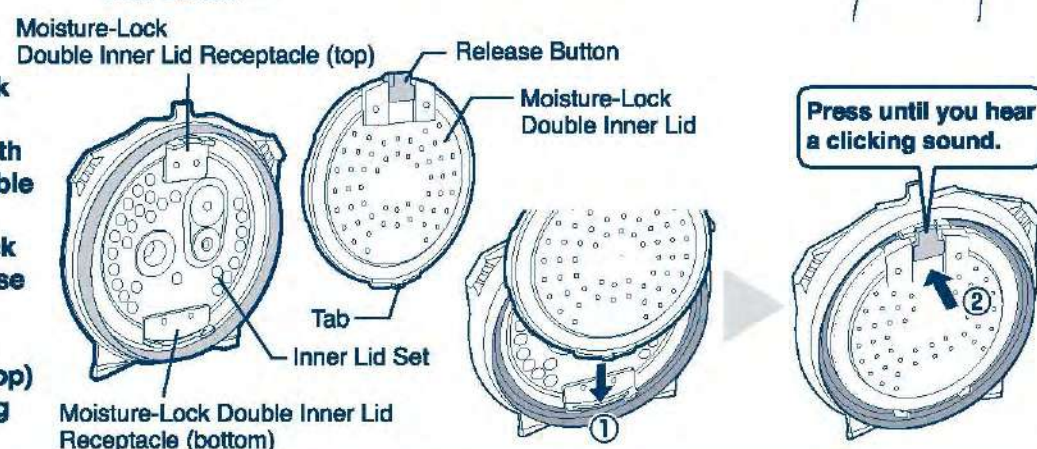
HOW TO DETACH

Hold the Inner Lid Set (①) with one hand while lowering the Moisture-Lock Double Inner Lid Release Button (②), then pull forward and detach (③).



HOW TO ATTACH

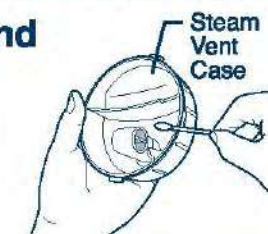
Align the Moisture-Lock Double Inner Lid Receptacle (bottom) with the Moisture-Lock Double Inner Lid Tab (①). Press the Moisture-Lock Double Inner Lid Release Button into the Moisture-Lock Double Inner Lid Receptacle (top) until you hear a clicking sound (②).



STEAM VENT SET Please allow the Rice Cooker to cool down before cleaning.

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

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



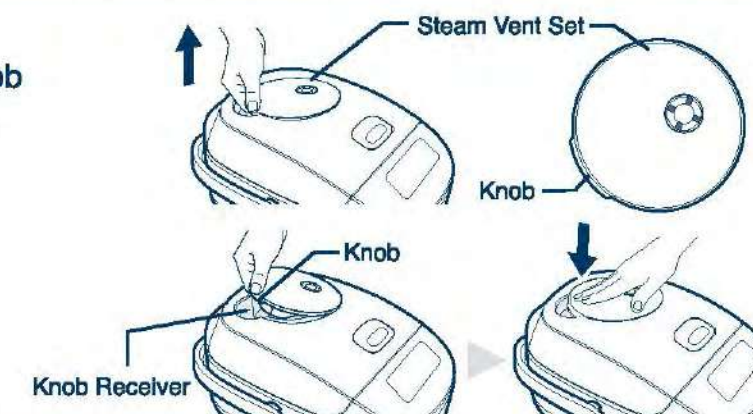
HOW TO DETACH AND ATTACH THE STEAM VENT SET

HOW TO DETACH

Grasp the Steam Vent Set by the Knob and lift upward in the direction of the arrow to detach.

HOW TO ATTACH

Hold the Steam Vent Set and align the Knob with the Knob Receiver. Press down to attach.



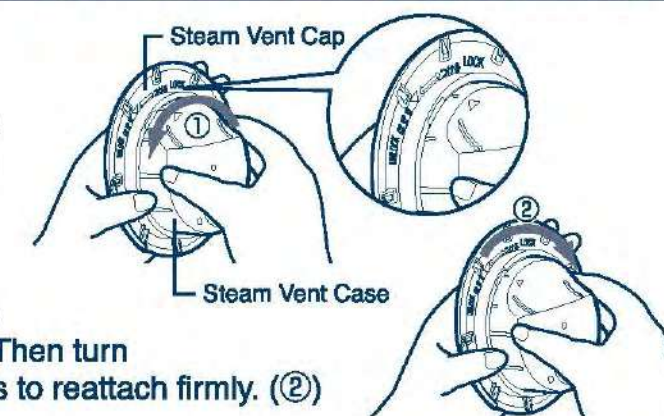
HOW TO DETACH AND ATTACH THE STEAM VENT CASE

HOW TO DETACH

Turn the Steam Vent Case counterclockwise, align the "△" mark of the Steam Vent Case with the "▽" mark on the Steam Vent Cap and remove. (①)

HOW TO ATTACH

Align the "△" mark of the Steam Vent Case with the "▽" mark on the Steam Vent Cap. Then turn the Steam Vent Case clockwise until it stops to reattach firmly. (②)



HOW TO DETACH AND ATTACH THE STEAM VENT GASKET

HOW TO DETACH

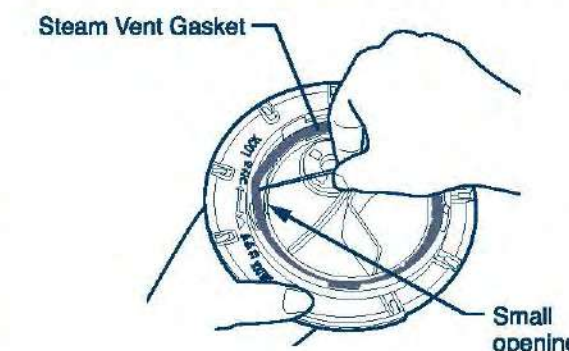
Insert a toothpick in the small opening to remove the Steam Vent Gasket.

HOW TO ATTACH

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

Make sure that the Steam Vent Gasket is not twisted.

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



TROUBLESHOOTING GUIDE

• Please check the following points before calling for service.

Problems	Cause (Points to check)
Rice cooks too hard or too soft:	• Increase or reduce water by 1–2 mm from the Water Level Line according to your preference. • If the Rice Cooker is positioned on an uneven or tilted surface, the texture of the cooked rice may be too hard or too soft as the amount of water becomes inconsistent. • The texture of rice varies depending on the brand of the rice, where it was harvested, and how long it was stored (new crop or old crop). • The texture of rice varies depending on the room and water temperatures. • Using the Timer may result in softer rice. • If you cook rice using the QUICK menu setting, the rice may turn out sticky or hard. → Try using the REGULAR or PREMIUM menu setting. • Make sure the Inner Cooking Pan has not deformed. • Rice may not have been cleaned sufficiently and too much bran may be left. • If you forget to attach the Moisture-Lock Double Inner Lid, the rice may become hard when cooked. • Did you loosen the rice after cooking was completed? → Loosen the rice immediately after cooking is completed. • Is there moisture or foreign matter on the outer surface of the Inner Cooking Pan, the inside of the Main Body, the Inner Lid Set, the Moisture-Lock Double Inner Lid, or the Steam Vent Set? → Wipe it off. • Long Grain Rice may be slightly harder than normal. → To make it softer, fill the water slightly higher than the marked line on the Inner Cooking Pan (within 1/2 of scale) and cook. However, please note that adding too much water may cause it to boil over.
Rice is scorched:	• Foreign matter such as rice may be stuck to the bottom of the Inner Cooking Pan or on the Side Sensor. • Rice may not have been cleaned sufficiently and too much bran may be left. • If you soak the rice for a long time or cook rice using the Timer, the bran may collect at the bottom, and the rice will be more easily scorched. • Make sure the Inner Cooking Pan has not deformed. • Was the SCORCH menu setting selected?
The surface of the cooked rice is uneven:	• Depending on the heat convection while cooking, the surface of the finished rice may look uneven. • Make sure the Inner Lid Set has not deformed. • Make sure the Inner Cooking Pan has not deformed.
Bolls over while cooking:	• Did you use the wrong Menu or amount of water? → pg. 14 When cooking using the CONGEE THICK or CONGEE THIN menu setting, the contents are particularly likely to boil over, so be sure not to use the wrong amount of water. → See "Be careful that the contents do not boil over." on pg. 13. • Make sure the Steam Vent Set is attached. • Rice may not have been cleaned sufficiently and too much bran may be left. • Make sure the Inner Cooking Pan has not deformed.
Unable to start cooking or the buttons do not respond:	• Did you plug the Power Plug into the electrical outlet? • Does the Display show "E01" or "E02"? → pg. 31 • Was the Inner Cooking Pan inserted correctly? → Set the Inner Cooking Pan correctly. • Is the KEEP WARM light on? → Press the CANCEL button and press the START / REHEAT button. • Is the Outer Lid closed securely? → Push down on the Outer Lid securely until you hear it click shut. • Foreign matter such as rice may be stuck to the Hook Holes of the Main Body. → Remove it with a bamboo stick and push down on the Outer Lid until you hear it click shut.
Steam comes out from the gap between the Outer Lid and the Main Body:	• Please check that the Inner Lid Set has not been dropped or deformed, and that the Inner Lid Gasket is not torn. • Has the Inner Lid Gasket become soiled? → Clean the Inner Lid Gasket. • Make sure that the Pressure Release Ball in the Pressure Control Valve is not stuck, and can move freely. • Make sure that the hole of the Safety Valve is not clogged or that foreign matter is not stuck on it. • Make sure the Outer Lid Gasket is not caught on Inner Lid Set. → Reattach the Inner Lid Set correctly. • Make sure that the hole in the Moisture-Lock Double Inner Lid is not clogged or that foreign matter is not stuck to it. → If dirty, clean it. • Make sure the Inner Cooking Pan has not deformed.

Problems	Cause (Points to check)
A noise is heard during Cooking / Keep Warm:	• The noise is the microprocessor (MICOM) adjusting the heat power of the Rice Cooker. • The rotary noise is the internal fan operating to release excess heat. • The low noise is the pressure level being controlled during cooking. • The mechanical noise is the sound of the device that controls the pressure level during cooking. • The rolling noise is the movement of the Pressure Release Ball in the Pressure Control Valve, controlling the pressure level. • The hissing sound from pressure being released may be heard when rice completes cooking. • The mechanical noise and rolling noise heard immediately after cooking is initiated or when the Timer is set are for making sure the Outer Lid is closed securely. • The whistling noise warns that the Pressure Control Valve or Safety Valve is clogged. A louder noise may be heard when pressure is released. → Press and hold the CANCEL button for more than 1 second to cancel cooking. The pressure inside the Inner Cooking Pan may become too high because of the clogged Pressure Control Valve or Safety Valve. (If this happens, steam may issue forcefully from the Steam Vent, so be cautious.) Clean the Inner Lid Set, Outer Lid, and Moisture-Lock Double Inner Lid after the [PRESSURE] indicator disappears from the Display.
The Reheat function does not work:	• Make sure the KEEP WARM light is not off. → pg. 20
During Keep Warm, rice has an odor, or rice becomes watery:	• Was the rice kept warm with the spatula left in the Inner Cooking Pan? • Was cold rice reheated? • Did you loosen the rice after cooking was completed? → Loosen the rice immediately after cooking is completed. • Rice may not have been cleaned sufficiently and too much bran may be left. • Some odor may remain after cooking Mixed Rice. → Clean the Inner Cooking Pan thoroughly and perform "IF THERE IS AN ODOR" on pg. 23 • The Keep Warm mode may not have been used for keeping rice warm. → Leaving rice in the Inner Cooking Pan without using the Keep Warm mode may cause unwanted odor. → pg. 8 • Was the Extended Keep Warm mode used for more than 24 hours? (This differs depending on the menu.) → pg. 16 • Did you clean the Rice Cooker thoroughly after every use? → Foul odors or the growth of bacteria may occur depending on how well the unit is cleaned, the room temperature based on the season or usage environment, frequent opening and closing of the Outer Lid, the type of rice used, or the way the rice was cleaned. If you are concerned about odors, it may be effective to clean the Rice Cooker according to "THE INTERIOR" on pg. 24, then use the REGULAR KEEP WARM on pg. 16. It can be even more effective to increase the warming temperature, as described on pg. 32, "IF THE FOLLOWING OCCUR".
During Keep Warm, rice becomes yellow or dry:	• Are you keeping warm a small amount of rice in the Inner Cooking Pan? • Was the Regular Keep Warm mode used for more than 12 hours or the Extended Keep Warm mode used for more than 24 hours? (This differs depending on the menu.) → pg. 16 • The type of rice and water used may make the rice appear yellow. • Did you forget to attach the Moisture-Lock Double Inner Lid? → Attach the Moisture-Lock Double Inner Lid. • If you're worried because the rice changes color or is dry, see pg. 32 "IF THE FOLLOWING OCCUR". It may be effective to reduce the Keep Warm temperature.
Extended Keep Warm is not accepted:	• Did you select a menu setting for which the Extended Keep Warm mode is not available? → pg. 16 • Was the Keep Warm mode used for more than 12 hours? → If the Keep Warm mode is used for more than 12 hours, the Extended Keep Warm mode will not be accepted. • Is the rice in the Inner Cooking Pan cold? → If the temperature of the Inner Cooking Pan is low, the Extended Keep Warm mode will not be accepted.
The Display does not show the elapsed Keep Warm time:	• Does the Display show the current time? → Press ◀ or ▶ button to change the display. See pg. 17 "NOTE".
Beeps sound during Keep Warm mode:	• The beeps remind you to loosen the rice after cooking completes. → Loosen the rice and close the Outer Lid. • Is the Outer Lid open? → Close the Outer Lid.
The Keep Warm elapsed time display is blinking:	• If the temperature of the rice is low, or if the Keep Warm time has exceeded 12 hours for Regular Keep Warm mode or 24 hours for Extended Keep Warm mode, the Keep Warm elapsed time display will blink. (This differs depending on the menu.) → pg. 16

TROUBLESHOOTING GUIDE (cont.)

	Problems	Cause (Points to check)
TIMER COOKING	The Rice Cooker starts cooking immediately after the Timer is set:	- Is the current time set correctly? → The clock is displayed in 24 hours (military time). Please check and set it again. - If the Timer is set at a shorter time than suggested, it will begin cooking immediately.
	The rice is not ready at the set time:	- Is the current time set correctly? → The clock is displayed in 24 hours (military time). Please check and set it again. - Cooking may not complete at the set time if the temperature of the room or water is too low. In addition, the cooking time may be affected by the amount of water or voltage.
	The Timer cannot be set:	- Did you press the START / REHEAT button after setting the time? → The START / REHEAT button must be pressed to complete setting the Timer. - Is "7:00" blinking on the Display? → Unless the current time is set, the Timer function will not be accepted. → pg. 9 - Is the Outer Lid closed securely? → Close the Outer Lid securely. - Foreign matter such as rice may be stuck to the Hook Holes of the Main Body. → Remove it with a bamboo stick and push down on the Outer Lid until you hear it click shut. - Have you selected a Menu item that doesn't work with the Timer function? → The Timer function is not available in the QUICK, MIXED and SWEET menu settings.
OTHER	The Outer Lid won't close / is difficult to close:	- Is rice or other foreign material stuck to the area around the Hook, the Hook Holes of the Main Body, between the Main Body and the Outer Lid, on the Inner Lid Gasket, the Pressure Control Valve, the Safety Valve, the Moisture-Lock Double Inner Lid, or the Steam Vent? → Remove the foreign matter. → pg. 24 - Is the Inner Lid Set attached correctly? → If the Inner Lid Set is not attached when the Inner Cooking Pan has been placed inside the Main Body, the Outer Lid is constructed so that it will not close, for safety's sake. This is not a malfunction. - In order to allow high-pressure rice cooking the gaskets are extremely airtight. When closing the Outer Lid, you may feel resistance. Push down on the Outer Lid securely until you hear it click shut.
	The Outer Lid cannot be opened:	- The Outer Lid is locked during high-pressure rice cooking and cannot be opened. If it is necessary to open the Outer Lid during cooking, press and hold the CANCEL button for 1 second or longer. → pg. 13 "REQUEST" - If you press the edge of the Open Button, the Outer Lid may be difficult to open. Be sure to press the center of the Open Button.
	The Outer Lid opens during cooking:	Did you close the Outer Lid completely? → Be sure to close the Outer Lid until you hear a clicking sound.
	There's a resinous odor, such as that of plastic:	When you use this product for the first time, there will be a resinous smell, such as that of plastic, but the odor will lessen as you use the product. If you are concerned about the odor, please see pg. 23 "IF THERE IS AN ODOR".
	You hear a sound when opening or closing the Outer Lid:	The rattling sound you hear when opening and closing the Outer Lid is the sound of the Pressure Release Ball moving.
	When power failure occurs:	If too many appliances are used simultaneously, overload may occur and the breaker will cut off the electricity. → If another appliance is plugged in the same outlet as the Rice Cooker, unplug it before resetting the breaker. If the electric supply recovers within 10 minutes, the Rice Cooker will resume cooking automatically.
	You mistakenly put the rice and water directly into the Main Body:	Putting rice and water directly into the Main Body may cause a malfunction. Contact the store where you purchased the product.
	Sparks by the Power Plug:	There may be sparks when plugging in or unplugging the Power Plug from the electrical outlet. This is common in IH rice cookers, and does not indicate a malfunction.
There is rust colored residue on the inside of the Outer Lid, the Inner Lid Set, or the Moisture-Lock Double Inner Lid:		If rice residue is stuck on the Outer Lid or the Inner Lid Set and has discolored, clean it. → pg. 24

ERROR DISPLAYS AND THEIR MEANINGS

	Panel Display	Cause (Points to check)
ERROR DISPLAY	E 01 E 02 E 07 E 13 E 21	Indicates malfunction. → Please contact the store where you purchased the Rice Cooker.
	E 06	In case of voltage abnormality, the unit automatically stops to prevent a breakdown. → Recheck the rated voltage of the outlet to see if it complies with the Rice Cooker. If not, use another outlet.
	E 17 H 17	The Outer Lid is not completely closed. → Press the CANCEL button, make sure that the Outer Lid is completely closed, and then press the START / REHEAT button. If this does not solve the problem, then contact the store where you purchased the Rice Cooker.
	H 01 H 02	The temperature of the Lid Sensor or the Side Sensor is too high. → Press the CANCEL button and open the Outer Lid for more than 50 minutes and allow the interior to cool down. (Be careful not to burn yourself.) → To cool faster, see pg. 13 "REMARKS"
	H 04	The Inner Cooking Pan is not inserted. → Set the Inner Cooking Pan securely.
	Blank Display: 7:00 is blinking:	The built-in Lithium Battery is out. The Display will turn off and stored memories (current time, menu selection and Keep Warm settings) will be erased when unplugged. However, once plugged in and the clock set, the Rice Cooker will function normally. If rice is cooked while the display shows a blinking 7:00, the current time will not be shown during the cooking process. Please contact the store where you purchased the Rice Cooker to have the Lithium Battery replaced (with additional charge).
	PRESSURE is blinking:	The Rice Cooker has stopped cooking while there is still pressure inside. Please wait until the PRESSURE indicator disappears from the Display (approx. 5–10 minutes.) Use of the buttons will not be accepted while the PRESSURE indicator is blinking.
Odd Display:		Unplug the Power Cord from the electrical outlet and plug it in again. (If the Display shows a blinking 7:00, please reset the time.) → pg. 9

REPLACEMENT PARTS

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

Parts Names	Parts Number
Inner Lid Set	C196-GR
Inner Cooking Pan	B521-6B
Spatula	SHAKN-6B
Spatula Holder	618112-00
Measuring Cup	615784-00
Moisture-Lock Double Inner Lid	BE713811A-00

- The Moisture-Lock Double Inner Lid is not included with the Inner Lid Set.

IF THE FOLLOWING OCCUR Change the Keep Warm temperature.

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

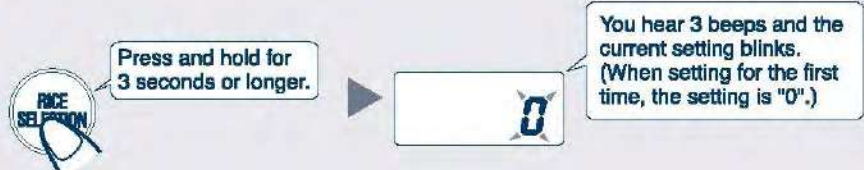
• REGULAR KEEP WARM and EXTENDED KEEP WARM will change at the same time.

How to Change the Keep Warm Temperature Settings

1 Set the Inner Cooking Pan and plug in the Power Cord.



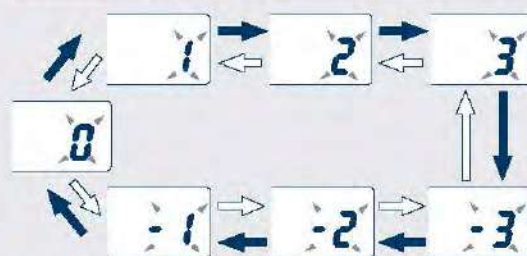
2 Press and hold the RICE SELECTION button for 3 seconds or longer.



3 Press ◀ or ▶ to set the temperature.

If you press ▶, the setting changes in the direction of ➡. If you press ◀, the setting changes in the direction of ➡.

If you are worried about odors in the rice, select from [1]–[3] to increase the temperature.



If you are worried about changes in color or dryness in the rice, select from [-1]–[-3] to decrease the temperature.

4 Press the RICE SELECTION button.



NOTE:

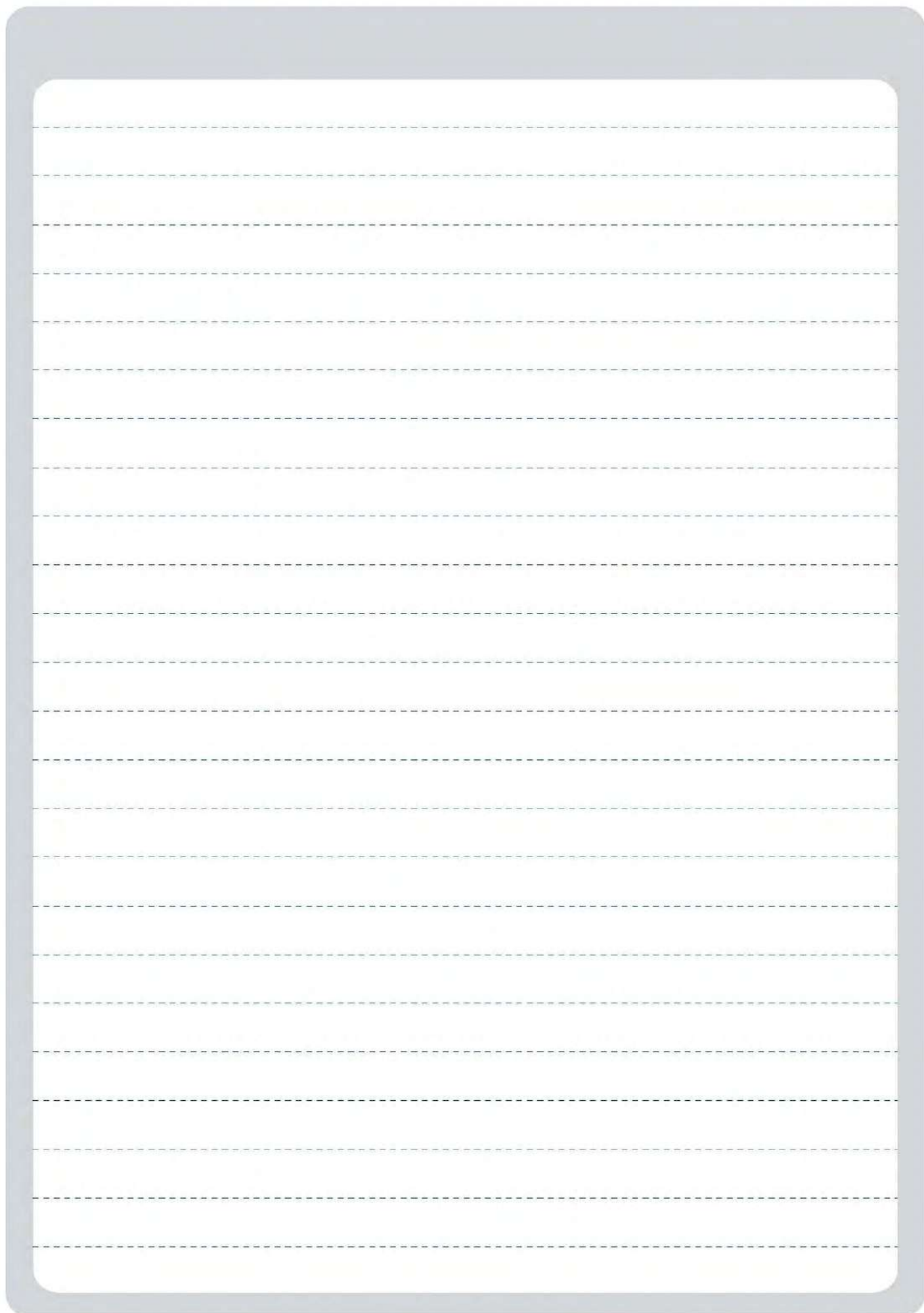
- Settings cannot be changed during Cooking, Reheating, Regular Keep Warm, Extended Keep Warm or Timer Cooking.
- If you are unable to successfully complete the operation the first time, start again from Step 1.
- Once you change the setting, that setting will be saved even if you unplug the Power Plug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

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

SPECIFICATIONS

Model No.			NP-BSQ18V	
Cooking Capacity of Each Menu Setting (approx. L) [cups]	WHITE	FIRMER · FIRM · REGULAR · SOFT · SOFTER (short grain white rice)	0.18–1.8	[1–10]
		PREMIUM (short grain white rice)	0.18–1.8	[1–10]
		QUICK (short grain white rice)	0.18–1.8	[1–10]
		MIXED (short grain white rice)	0.36–1.08	[2–6]
		SUSHI (short grain white rice)	0.18–1.8	[1–10]
		CONGEE THICK (short grain white rice)	0.09–0.27	[0.5–1.5]
		CONGEE THIN (short grain white rice)	0.09–0.18	[0.5–1]
		SWEET (sweet rice + short grain white rice)	0.36–1.08	[2–6]
		SCORCH (short grain white rice)	0.18–1.8	[1–10]
	BROWN	REGULAR (long grain brown rice)	0.36–1.44	[2–8]
		GABA (long grain brown rice)	0.36–1.44	[2–8]
		CONGEE THICK (long grain brown rice)	0.09–0.27	[0.5–1.5]
		CONGEE THIN (long grain brown rice)	0.09–0.18	[0.5–1]
	LONG GRAIN WHITE	REGULAR (long grain white rice)	0.18–1.8	[1–10]
		CONGEE THICK (long grain white rice)	0.09–0.27	[0.5–1.5]
		CONGEE THIN (long grain white rice)	0.09–0.18	[0.5–1]
Rating		AC 220 V 50 Hz		
Electric Consumption		1260 W		
Average Power Consumption during Keep Warm		47 W		
Rice Cooking System		IH (Induction Heating) PRESSURE System		
Power Cord Length		1.0 m		
External Dimensions <approx. cm>		29.5 (W) × 42.5 (D) × 26 (H) (48")		
Weight		approx. 8.0 kg		

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



Nồi cơm điện áp suất IH

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

NP-BSQ18V

Cảm ơn quý khách đã lựa chọn sản phẩm này.

Do áp suất bên trong nồi cơm điện áp suất IH khá cao nên nếu thao tác sai sẽ vô cùng nguy hiểm.
Vui lòng đọc và làm theo hướng dẫn sử dụng một cách chính xác.
Vui lòng bảo quản hướng dẫn sử dụng này cẩn thận để tiện tham khảo về sau.

MỤC LỤC

Lưu ý về mặt an toàn	2
Vui lòng chú ý	5
Đối với nồi	5
Tên và cách sử dụng các bộ phận	6
Mẹo làm cơm ngon	8
Cách điều chỉnh thời gian	9
Các loại âm báo và cách thay đổi	9
Nấu cơm	
Cách nấu cơ bản	10
Thời gian nấu chín dự kiến	13
Nấu nhiều loại cơm khác nhau	14
Nội dung về gạo lứt hoạt chất GABA	15
Giữ ấm	
Giữ ấm thường / Giữ ấm qua đêm	16
Nấu cơm có hẹn giờ	
Nấu hẹn giờ	18
Hâm	20
Sở tay nấu ăn	
Món cơm cháy	21
Xôi gà	21
Cháo gà	22
Cơm gạo lứt trộn	22
Vệ sinh và bảo trì	23
Khi có sự cố	28
Các hiển thị báo lỗi và ý nghĩa của chúng	31
Thông tin về việc mua và đổi linh kiện	31
Khi xảy ra sự cố	32
Thông số kỹ thuật	33

Lưu ý về mặt an toàn

Vui lòng tuân thủ nghiêm chỉnh

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

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

Cảnh báo Nội dung có nguy cơ dẫn đến tử vong hoặc thương tích nặng.

Lưu ý Nội dung có nguy cơ dẫn đến thương tích nhẹ hoặc tổn thất về nhà cửa, tài sản, v.v...

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

Nội dung "Nghiêm cấm" không được phép làm.

Nội dung "Chỉ thị" buộc phải thực hiện.

Cảnh báo

Để sử dụng nồi cơm điện áp suất an toàn Khi nấu trong nồi sẽ có áp suất, do đó nếu thao tác sai sẽ rất nguy hiểm. Thực phẩm bên trong có thể bắn ra và gây phỏng, thương tích.

Không sử dụng cho mục đích khác ngoài nấu cơm và giữ ấm được ghi trong sách hướng dẫn sử dụng.

Lỗ thoát hơi nước bị tắc nghẽn, có thể hơi nước sẽ rò rỉ từ khoảng cách giữa nắp ngoài và thân nồi trong khi nấu, và nắp ngoài mở ra.

<Một số ví dụ về những món ăn không được sử dụng>

- Những món ăn sử dụng nguyên liệu nở ra sau khi nấu. (các loại bánh Nerimono như bánh cá hanben, các loại đậu như đậu ninih, các loại mỳ, v.v...).
- Những món ăn sử dụng nguyên liệu tạo ra nhiều bọt.
- Những món ăn dạng lỏng như cà ri, súp thịt hầm.
- Những món ăn có nhiều dầu.
- Những món ăn tạo bọt chẳng hạn như mứt.
- Những món ăn cần bỏ thực phẩm vào túi nylon, v.v... khi làm nóng.
- Những món ăn hấp hoặc những món ăn sử dụng giấy lót thực phẩm, giấy bạc, màng bọc thực phẩm.
- Với những món cháo có thêm rau xanh thì không cho rau vào từ đầu.
- Những món ăn như cà chua còn nguyên vỏ.

Khi nấu bằng nồi cơm điện áp suất, tuyệt đối không được di chuyển hoặc mở nắp ngoài.

Không được cho nước hơn 2 phần 3 nồi (theo đường MAX biểu thị trên nồi).



Trước khi nấu bằng nồi áp suất, phải kiểm tra và đảm bảo rằng không có hạt cơm, hạt gạo, v.v... còn sót lại xung quanh chốt đẩy, lỗ cài chốt đẩy, khoảng cách giữa thân nồi và nắp ngoài, vòng đệm nắp trong, van điều chỉnh áp suất, van an toàn, nắp trong giữ ấm hai lớp, xung quanh lỗ thoát hơi nước.

- Nếu nắp ngoài nồi cơm bị dính gạo hay cơm thì nắp sẽ không đóng kín được khiến cho khi nấu, hơi nước từ phần giữa của thân nồi và nắp ngoài bị thoát ra hoặc nắp ngoài bị hở và cơm hoặc đồ đang nấu có thể bị bắn ra ngoài. Ngoài ra, để đảm bảo an toàn, không nên cắm điện nồi cơm khi đang kiểm tra.
- Nếu còn sót hạt cơm hoặc hạt gạo thì nắp ngoài có thể sẽ không mở ra được.



Hãy đóng chặt cho đến khi nắp ngoài kêu "cách".

- Nếu không đóng chặt có thể làm nắp ngoài bật ra khi nấu và khi giữ ấm.

Vui lòng ấn vào giữa mép trước của nắp ngoài.



Trường hợp mở nắp ngoài trong khi đang nấu, phải kiểm tra xem dòng hiển thị **PRESSURE** trên màn hình hiển thị đã tắt chưa, rồi mới mở nắp ngoài.

Kiểm tra xem đã tắt chưa



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

Cảnh báo

Không được cải biến sản phẩm. Ngoài ra, chỉ có kỹ thuật viên chuyên sửa chữa mới được tháo lắp và sửa chữa sản phẩm.

Một trong các nguyên nhân gây hỏa hoạn, giật điện, thương tích. Khi cần sửa chữa vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng Zojirushi.

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

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

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

Không để dây điện và đầu cắm dính chất lỏng. Có nguy cơ gây đoản mạch, giật điện.

Không sử dụng sản phẩm trong trường hợp dây điện hoặc đầu cắm bị hở hoặc ổ cắm điện bị lỏng.

Một trong các nguyên nhân gây giật điện, đoản mạch, phát hỏa.

Không làm hở dây điện.

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

Chỉ sử dụng dòng điện 220 V.

Sử dụng nguồn điện khác là một trong các nguyên nhân gây hỏa hoạn, giật điện.

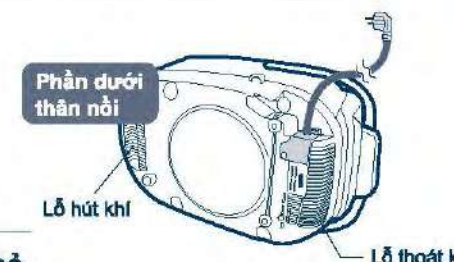


Không để đầu cắm gặp hơi nước.

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

Không bỏ dị vật như đinh ghim, dây kim loại và đồ vật kim loại, v.v... vào khe hở hoặc lỗ hút và thoát khí.

Có thể gây thương tích do giật điện, hoạt động bất thường của sản phẩm.



Không để cho trẻ em sử dụng, để ở ngoài tầm tay của trẻ nhỏ.

Có nguy cơ gây phỏng, giật điện, gây thương tích.

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

Dùng riêng ổ cắm điện có công suất từ 10A trở lên, không cắm các thiết bị khác vào cùng một ổ cắm.

Nếu cắm cùng ổ cắm điện với nhiều dụng cụ khác có thể gây nóng bất thường ở phần chia nhánh của ổ cắm điện và có thể phát hỏa.

Khi đầu hay chân của chân cắm trên đầu cắm bị bám bụi, phải phải sạch trước khi sử dụng.

Một trong các nguyên nhân gây hỏa hoạn.

Lưu ý về mặt an toàn (tiếp theo)

⚠ Cảnh báo



Sử dụng ổ cắm điện được trang bị đầu nối đất. Có thể gây giật điện, gây thương tích.

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

Khi xảy ra có vấn đề bất thường gì hay sự cố phải dừng ngay việc sử dụng.

Nếu cứ tiếp tục dùng như vậy có thể gây bốc khói, phát hỏa, giật điện, gây thương tích.

<Những ví dụ về vấn đề bất thường và sự cố>

- Đầu cắm hoặc dây điện nóng bất thường.
- Dây điện bị hở, khi chạm vào sẽ dẫn điện bị chập chờn lúc có lúc không.
- Thân nồi bị biến dạng, nóng bất thường.
- Thân nồi bị bốc khói, có mùi khét.
- Có một bộ phận của thân nồi bị vỡ ra, lỏng, sút, v.v...
- Quạt ở phần dưới nồi không quay khi đang nấu. v.v...

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

⚠ Lưu ý



Không tiếp xúc với những bộ phận có nhiệt độ cao trong khi nấu hoặc ngay sau khi sử dụng.

Lưu ý đến hơi nước khi mở nắp ngoài và không chạm tay vào nồi, v.v... khi đánh tơi cơm.

Một trong các nguyên nhân gây phỏng, v.v...



Đặc biệt cần thận bộ phận bằng kim loại như phần nắp trong, nồi, v.v...



Không sử dụng sản phẩm ở nơi ẩm ướt và gần lửa.

Một trong các nguyên nhân gây giật điện, rò rỉ điện hay biến dạng sản phẩm.

Không sử dụng sản phẩm trên bàn trượt không đủ cường độ chịu tải.

Bàn trượt bị hư, nồi cơm điện sẽ rơi xuống là nguyên nhân gây phỏng, thương tích. Vui lòng sử dụng bàn trượt có cường độ chịu tải từ 20kg trở lên.

Không sử dụng các loại nồi khác ngoài nồi chuyên dụng.

Có thể khiến cho nồi bị nóng quá hoặc hoạt động bất thường.

Không sử dụng sản phẩm trên bề mặt không ổn định hoặc trên thảm kém chịu nhiệt.

Một trong các nguyên nhân gây hỏa hoạn, gây thương tích.

Không sử dụng trên các tấm nhôm và thảm sưởi bằng điện.

Vật liệu nhôm sẽ phát nhiệt, có thể dẫn đến bốc khói và phát hỏa.

Không sử dụng tại những nơi có thể bị kín lỗ hút và thoát khí (trên giấy, vải, thảm, túi nhựa, tấm nhôm, v.v...). Có thể gây sự cố.

Không sử dụng ở gần tường và đồ gia dụng.
Khi sử dụng kệ bếp phải cố gắng để không bị động hơi nước.

Có thể gây sự cố. Ngoài ra, hơi nước hoặc nhiệt độ có thể làm xước, đổi màu, biến dạng tường và các đồ gia dụng.

Không chạm vào nút bấm mở nắp khi xách nồi.

Có thể làm nắp ngoài bật mở, gây thương tích, phỏng.



Nút bấm mở nắp



Khi không sử dụng phải rút đầu cắm ra khỏi ổ cắm.

Một trong các nguyên nhân gây thương tích, phỏng, hoặc gây giật điện, rò rỉ điện, hỏa hoạn do vật liệu cách điện bị xuống cấp.



Vệ sinh nồi sau khi nguội hẳn.

Nếu chạm phải bộ phận có nhiệt độ cao, có nguy cơ gây phỏng.

Khi rút đầu cắm phải nắm lấy chốt đầu cắm rồi mới rút khỏi ổ cắm chứ không được cầm dây điện để rút.

Có thể gây giật điện, đoản mạch dẫn đến phát hỏa.

Trong trường hợp đầu cắm hoặc dây điện bị hư hỏng, hãy đến gặp nhà sản xuất hoặc đại lý hoặc nhân viên kỹ thuật có chứng nhận để đổi lại đầu cắm, dây điện.

Đối với những khách hàng dùng máy tạo nhịp tim, vui lòng tham khảo ý kiến của bác sĩ khi sử dụng sản phẩm này.

Hoạt động trên sản phẩm này có thể gây ảnh hưởng đến máy trợ tim.

Vui lòng chú ý

• **Không để gần đồ vật dễ bị ảnh hưởng bởi từ tính.**

Có nguy cơ lẫn tạp âm trong tivi, radio, điện thoại nội bộ, thiết bị truyền thông không dây, điện thoại, v.v... Có nguy cơ xóa ghi nhớ trong thẻ rút tiền, vé định kỳ tại công soát vé tự động, băng cátset, v.v...

• **Không phủ khăn, v.v... lên thân nồi (đặc biệt là lỗ thoát hơi nước).**

Có thể gây sự cố.

• **Phải nắm tay cầm khi di chuyển thân nồi.**

Ngoài ra không để thân nồi bị nghiêng.

Tùy theo vật chứa bên trong mà có trường hợp bị tràn ra ngoài.

• **Không đặt sản phẩm ở nơi có nước hoặc hơi nước.**

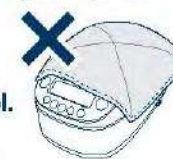
Có thể gây giật điện, sự cố.

• **Không sử dụng sản phẩm ở nơi nào có thể làm các đồ điện khác bị dính hơi nước.**

Hơi nước có thể gây hỏa hoạn, sự cố, đổi màu, biến dạng đồ điện đó.

• **Làm vệ sinh sạch sẽ thân nồi và xung quanh thân nồi trước khi sử dụng.**

Trên thân nồi có trang bị lỗ hút và thoát khí để duy trì chức năng và tính năng nhưng khi có bụi và côn trùng rơi vào trong lỗ này thì có thể gây ra sự cố. Trong trường hợp xảy ra sự cố do có côn trùng, v.v... rơi vào thì sẽ sửa chữa có tính phí.



• **Không làm nồi bị trầy xước, rơi hoặc bị biến dạng.**

Là nguyên nhân khiến không thể nấu đúng cách.

• **Không rút đầu cắm ra khỏi ổ cắm điện khi đang nấu.**

Hơi nước thoát ra gây nguy hiểm.

• **Không nấu khi nồi rỗng.**

Làm như vậy có thể gây hỏng nồi cơm điện.

• **Không sử dụng khi vẫn còn sót hạt gạo, hạt cơm ở bên trong thân nồi, nồi, cầm ứng bên.**

Là nguyên nhân khiến cơm cháy, không thể nấu ngon.

• **Không sử dụng trên bếp điện từ IH.**

Có thể gây sự cố.

• **Không sử dụng sản phẩm ở nơi có ánh nắng trực tiếp.**

Có thể bị đổi màu.

• **Sản phẩm này sử dụng cho mục đích gia dụng thông thường và các mục đích tương tự như sau:**

• Sử dụng tại nhà bếp dành cho nhân viên (công nhân) trong cửa hàng, văn phòng hoặc môi trường làm việc khác.

* Tuy nhiên, không sử dụng cho mục đích sử dụng trong thời gian dài bởi người nhiều không thể xác định.

• Khách sạn, nhà nghỉ và các nơi lưu trú khác.

Đối với nồi

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

Mặt trong (lớp phủ flo)

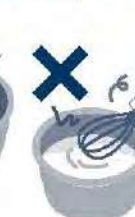
Lớp phủ flo chống dính của nồi nếu bị trầy sẽ dễ bị bong tróc, nên vui lòng cẩn thận khi sử dụng. Để lớp phủ flo chống dính không bị trầy, vui lòng làm theo những điều sau.



Mặt trong (lớp phủ Flo chống dính)

Mặt ngoài

<Khi chuẩn bị nấu>



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

<Sau khi nấu xong>



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

<Khi vệ sinh> → Xem trang 23

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



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



Bề mặt nylon

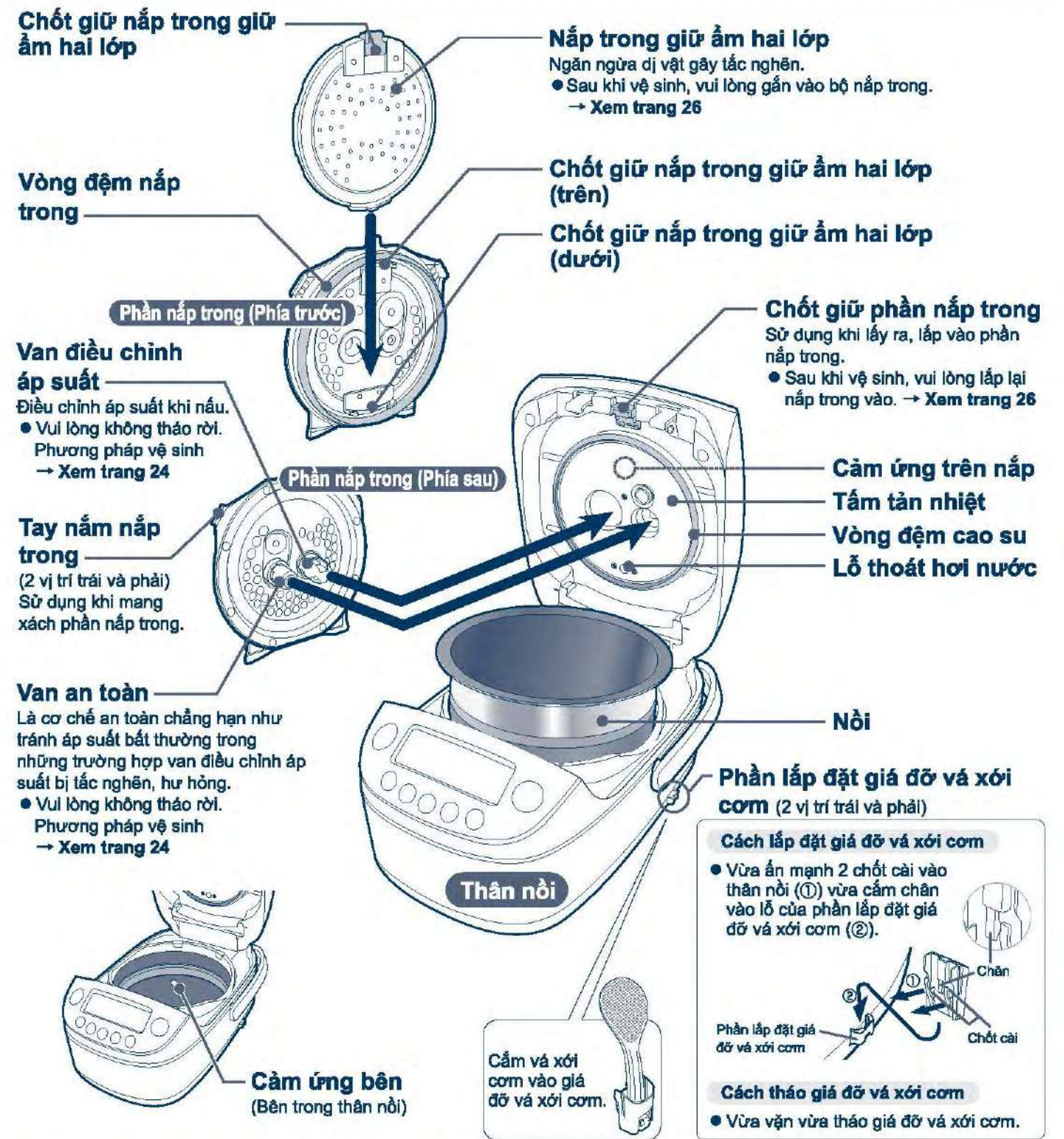
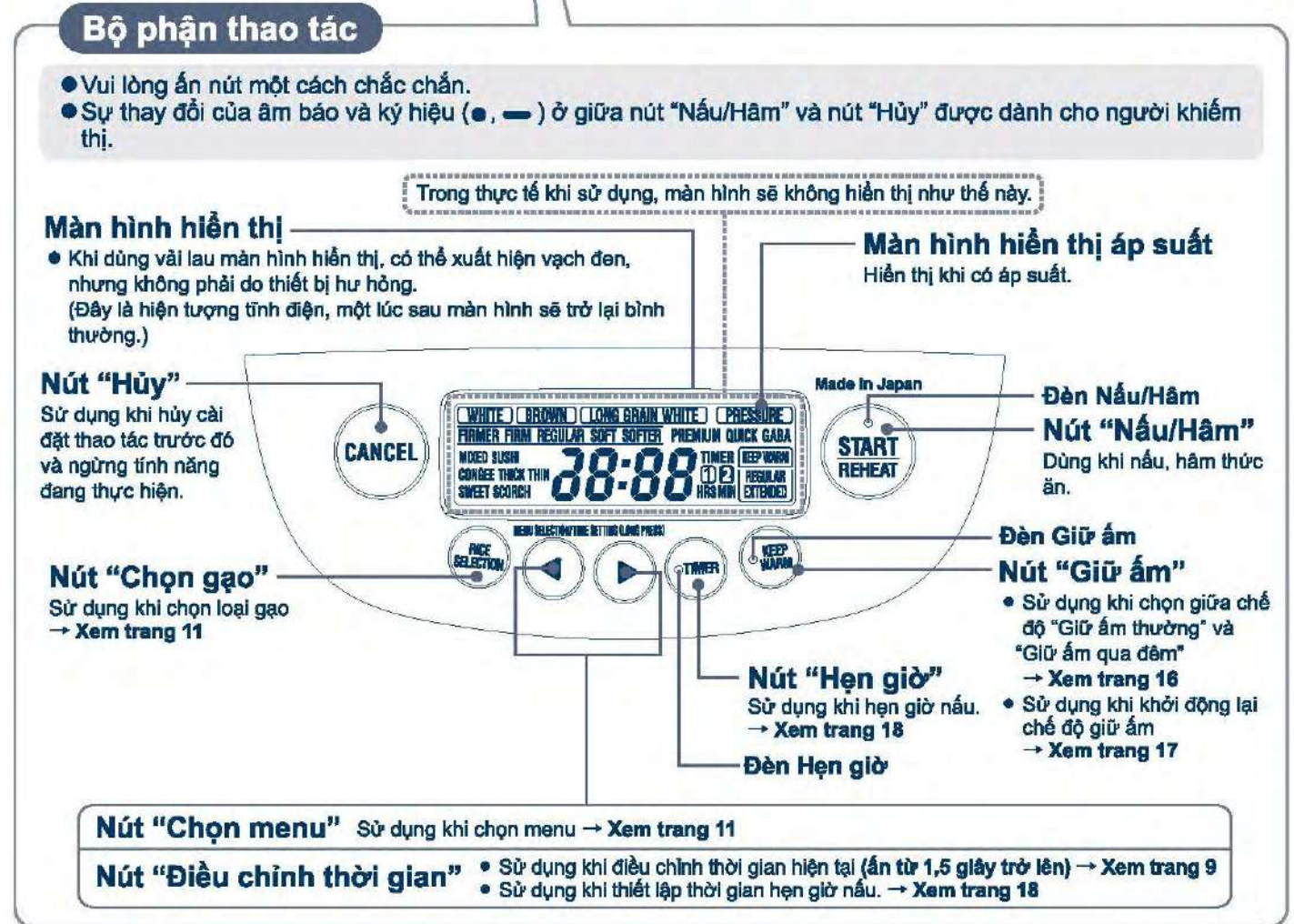
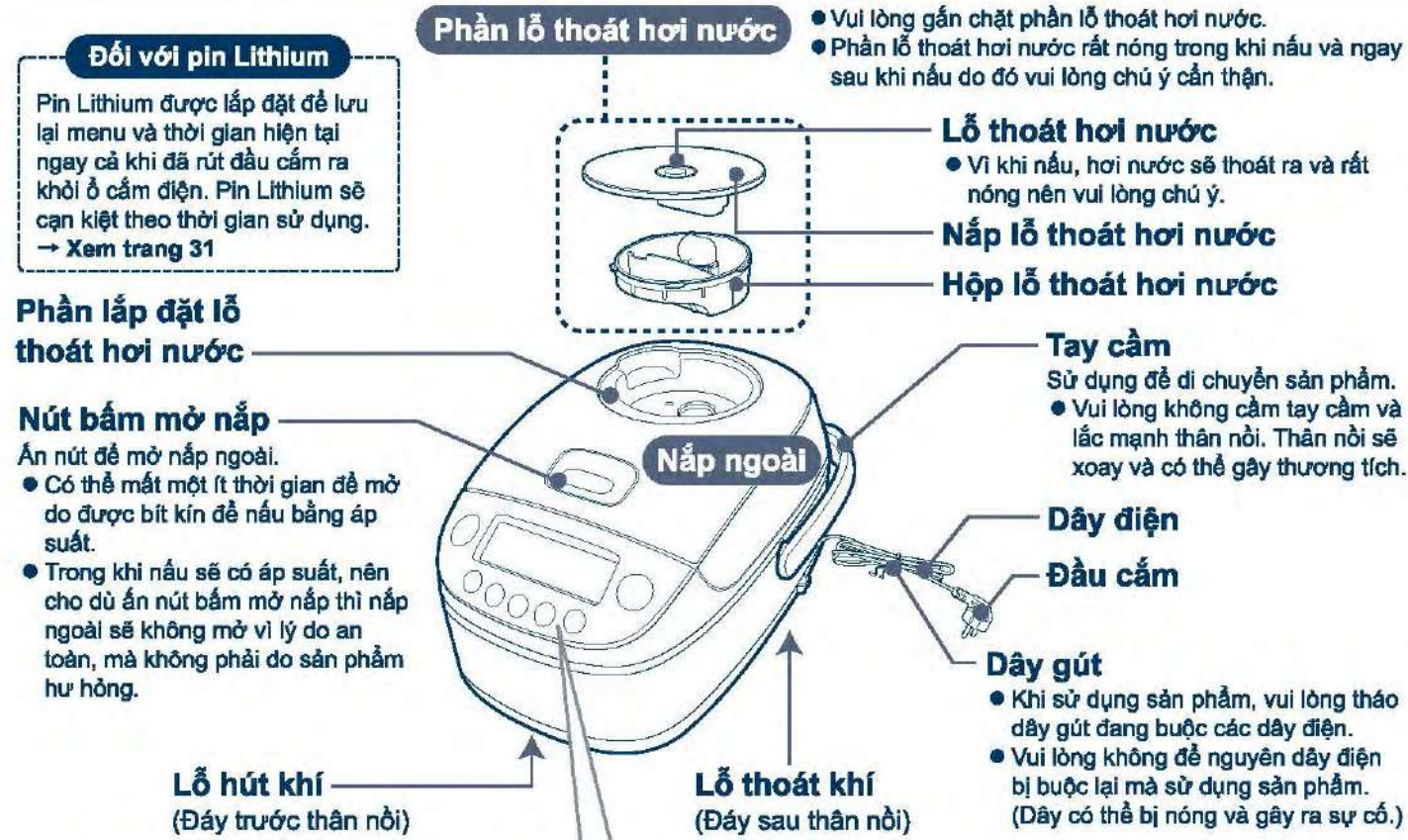
Lớp phủ flo chống dính bên trong nồi sẽ hao mòn do sử dụng.

- Có thể sẽ phát sinh những đốm màu hay bong tróc nhưng vẫn không gây ảnh hưởng đến tính năng và mặt vệ sinh.
- Có thể sử dụng mà không gây ảnh hưởng (thiệt hại) cho con người, và không gặp vấn đề gì sau khi nấu, giữ ấm.
- Khi lớp phủ flo chống dính bị bong tróc thấy rõ và nồi bị biến dạng, thì có thể mua mới. → Xem trang 31

Mặt ngoài

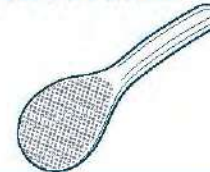
- Có thể bị đổi màu do nhiệt, nhưng không ảnh hưởng đến hiệu suất nấu.
- Mặt ngoài là phần quan trọng tiếp xúc với cầm nắm. Vui lòng chú ý không để dính bẩn, trầy xước.

Tên và cách sử dụng các bộ phận



Phụ kiện

Vá xới cơm



Giá đỡ và xới cơm



Cốc định lượng



(1 cốc = /khoảng 180 ml)

Mẹo làm cơm ngon

Mẹo nấu cơm ngon

Đong gạo cho đúng

Hãy sử dụng cốc đo được cung cấp. Nếu dùng cốc định lượng bán ở ngoài thị trường sẽ không chính xác.

Vò gạo nhanh

Chuẩn bị một tô nước

1 Vò sơ gạo

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

2 Vò gạo

Dùng các ngón tay, khuấy khoảng 30 lần (khoảng 15 giây), sau đó cho đầy nước vào, khuấy mạnh, rồi đổ bỏ nước ngay

3 Vò sơ gạo

Cuối cùng cho đầy nước và vò nhanh 2 lần (Thực hiện trong vòng 10 phút các bước từ 1 đến 3)

Lưu ý

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

Hãy dùng các ngón tay vò, khuấy gạo!

Hãy vò gạo bằng tô to chứa được đầy nước

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

Giảm gia giảm nước cho đúng

Hãy gia giảm nước trên bề mặt bằng phẳng. Vì vạch chia mực nước đã đạt tiêu chuẩn, cho nên hãy điều chỉnh gia giảm nước theo yêu thích và loại gạo, gạo mới.

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

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

Không dùng nước có độ kiềm cao

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

Khi cơm chín, đánh tơi cơm ngay

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

Khí nấu 6 cốc gạo trắng

Loại gạo	Long Grain White	White Mixed
Brown	8	8
White	10	10
Sweet	6	6
White	4	4
White	2	2
White	1	1

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

Mẹo giữ ấm

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

Nếu giữ cơm trong nồi và rút đầu cắm ra khỏi ổ cắm điện, hoặc tắt chế độ giữ ấm sẽ làm cho cơm có mùi khó chịu, và hơi ẩm ngưng tụ rơi xuống làm cơm bết dính.

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

• Giữ ấm lượng cơm ít trong thời gian dài

• Giữ ấm từ 12 giờ trở lên với chế độ "Giữ ấm thường", từ 24 giờ trở lên với chế độ "Giữ ấm qua đêm" (khác nhau tùy vào menu).

• Thêm cơm khi đang giữ ấm

• Giữ ấm sau khi cơm đã nguội

• Giữ ấm cháo

• Giữ ấm cơm có thêm gia vị và những thành phần khác chẳng hạn như cơm trộn, xôi

• Giữ ấm thực phẩm khác ngoài cơm, chẳng hạn như súp Miso, bánh khoai tây Korokke

• Giữ ấm khi còn để vá xới cơm bên trong

Nếu lượng cơm ít thì gom cơm vào giữa nồi

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

Gom vào giữa nồi

Cách điều chỉnh thời gian

Đang điều chỉnh thời gian

Đèn nhấp nháy

14:56

Đèn sáng

15:01

1 Đặt nồi vào, cắm đầu cắm vào ổ cắm điện

2 Ấn hoặc từ 1,5 giây trở lên

Nếu màn hình hiển thị thời gian nhấp nháy thì ấn vào hoặc để điều chỉnh màn hình hiển thị thành thời gian hiện tại

: tiến tới 1 phút

: lùi lại 1 phút

• Ấn và giữ để chuyển tiếp nhanh 10 phút.

3 Khi nào đèn nhấp nháy trở lại thành đèn sáng tức là đã điều chỉnh thời gian xong

Khi điều chỉnh xong thời gian hiện tại, sau 3 giây đèn nhấp nháy sẽ chuyển sang chế độ đèn sáng.

• Thời gian có thể sai lệch ít nhiều do nhiệt độ phòng.

• Nếu thời gian bị chênh lệch, khi nấu bằng chế độ hẹn giờ thì việc nấu sẽ không hoàn tất vào đúng giờ đã hẹn.

• Không thể thay đổi thời gian khi đang nấu, đang hâm, đang ở chế độ giữ ấm thường, đang ở chế độ giữ ấm qua đêm, đang nấu theo chế độ hẹn giờ.

Các loại âm báo và cách thay đổi

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

Các loại âm báo và cách sử dụng	Chế độ giai điệu	Chế độ chuông	Chế độ im lặng
	Âm báo thường của sản phẩm này. Đây là âm báo được cài đặt khi sản phẩm xuất xưởng.	Khi muốn thay đổi chế độ giai điệu sang chế độ chuông	Khi muốn tắt âm báo.
Thời điểm phát âm báo			
Khi bắt đầu nấu	Bài "Ngôi sao lấp lánh"	"Bíp"	
Khi thao tác hẹn giờ hoàn thành	Bài "Ngôi sao lấp lánh"	"Bíp"	
Khi hoàn tất nấu/hâm	Bài "Hoa loa kèn đỏ"	"Bíp" 5 lần	Không kêu
Khi quên đóng nắp ngoài trong khi giữ ấm	"Bíp bíp" 2 lần		Không kêu
Khi quên đánh tơi cơm	"Bíp bíp" 2 lần		Không kêu

Cách thay đổi âm báo

1 Đặt nồi vào, cắm đầu cắm vào ổ cắm điện

2 Ấn nút từ 3 giây trở lên

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

① Chế độ giai điệu

Cài đặt xong khi bài "Hoa loa kèn đỏ" vang lên.

② Chế độ chuông

Cài đặt xong khi kêu 3 tiếng "bíp"

③ Chế độ im lặng

Cài đặt xong khi kêu 1 tiếng "bíp"

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

• Khi thay chế độ âm báo thì âm báo đã chọn được lưu lại ngay cả khi rút đầu cắm ra khỏi ổ cắm điện.

• Không thể thay đổi giai điệu khi bắt đầu hâm.

• Không thể thay đổi âm báo khi đang nấu, đang hâm, đang ở chế độ giữ ấm thường, đang ở chế độ giữ ấm qua đêm, đang nấu theo chế độ hẹn giờ.

• Nếu không làm được thì vui lòng làm lại từ bước 1.

8

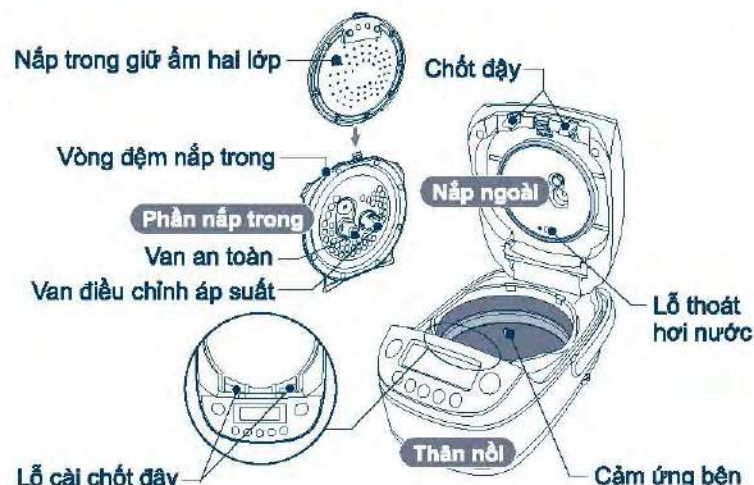
9

- Vui lòng rửa các bộ phận sau trước khi sử dụng lần đầu tiên: nồi, phần nắp trong, nắp trong giữ ẩm hai lớp, phần lỗ thoát hơi nước và các phụ kiện kèm theo. → Xem trang 23 - trang 27

Vui lòng kiểm tra trước khi nấu.

Vui lòng vệ sinh khi có vật lạ như hạt gạo, hạt cơm, v.v... dính vào các bộ phận ở hình bên phải → Xem trang 24

- Nếu nắp ngoài nồi cơm bị dính gạo hay cơm thì nắp sẽ không đóng kín được khiến cho khi nấu, hơi nước từ phần giữa của thân nồi và nắp ngoài bị thoát ra hoặc nắp ngoài bị hở và cơm hoặc đồ đang nấu có thể bị bắn ra ngoài. Ngoài ra, để đảm bảo an toàn, không nên cắm điện nồi cơm khi đang kiểm tra.



1 Đong gạo bằng cốc định lượng đi kèm

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



2 Vo gạo và Điều chỉnh lượng nước

- Vo gạo → Tham khảo "Mẹo nấu cơm ngon" ở trang 8
 - Đặt nồi trên bề mặt bằng phẳng, thêm nước vào gạo và điều chỉnh menu, vạch chia của số lượng cốc gạo muốn nấu. → Xem trang 14
 - Dàn đều mặt gạo.
- Không cần ngâm nước, có thể nấu ngay. Nếu ngâm thì cơm sẽ mềm hơn một chút khi nấu xong.

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

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

- Khi nấu với chế độ áp suất, vòng đệm sẽ siết chặt nên khi đóng, nắp ngoài sẽ bị cứng. Vui lòng đóng nắp ngoài từ từ và chính xác cho đến khi có tiếng cạch.

4 Cắm đầu cắm vào ổ cắm điện

5

Ấn để chọn loại gạo

- Được cài đặt ở chế độ "Gạo trắng" khi xuất xưởng.

Khi ấn từng nút, màn hình hiển thị sẽ vừa nhấp nháy vừa chuyển chế độ từ "gạo trắng" → "gạo lứt" → "gạo hạt dài".

Vừa nhấp nháy vừa chuyển chế độ



Chọn gạo

WHITE (Gạo trắng)
BROWN (Gạo lứt)
LONG GRAIN WHITE (Gạo hạt dài)

Các loại gạo

Để dễ hiểu, màn hình sẽ hiển thị tất cả các loại gạo.



- Tùy các loại gạo được chọn mà menu hiển thị sẽ thay đổi. → Xem trang 13

6

Ấn hoặc để chọn menu

- Được cài đặt ở menu "Bình thường" khi xuất xưởng.

Mỗi lần ấn nút, menu trên màn hình hiển thị sẽ vừa nhấp nháy vừa tuần tự chuyển từ chế độ "Bình thường" → "Nấu dẻo vừa" → "Nấu dẻo" → "Nấu kỹ" → "Nấu nhanh" → "Gạo lứt hoạt chất GABA" → "Cơm trộn" → "Cơm sushi" → "Nấu cháo đặc" → "Nấu cháo loãng" → "Xôi" → "Nấu cơm có cháy" → "Nấu khô" → "Nấu khô vừa".

Vừa nhấp nháy vừa chuyển chế độ



Khi ấn , màn hình hiển thị sẽ di chuyển theo hướng mũi tên. Khi ấn , màn hình hiển thị sẽ quay ngược lại.

- Khi ấn và giữ nút, menu sẽ tiến tới liên tục. Menu sẽ dừng lại khi trở lại "Bình thường".
- Khi đã chọn chế độ nấu cơm, bạn vẫn có thể chọn lại để nấu tiếp, khi đó sẽ có menu được lưu lại và menu không được lưu lại. → Tham khảo "Thời gian nấu chín dự kiến - Menu nấu áp suất - Menu đã lưu" ở trang 13

Chọn độ dẻo

Có thể nấu theo 5 cấp độ dẻo của gạo trắng dưới đây (độ dính và độ mềm của gạo khi nấu)

Nấu khô Nấu khô vừa Bình thường Nấu dẻo vừa Nấu dẻo
Dẻo ít → Dẻo nhiều

Chọn menu

FIRMER (Nấu khô) FIRM (Nấu khô vừa)
REGULAR (Bình thường) SOFT (Nấu dẻo vừa)
SOFTER (Nấu dẻo) PREMIUM (Nấu kỹ)
QUICK (Nấu nhanh)
GABA (Nấu gạo lứt hoạt chất GABA)
MIXED (Cơm trộn) SUSHI (Cơm sushi)
CONGEE THICK (Nấu cháo đặc)
CONGEE THIN (Nấu cháo loãng)
SWEET (Xôi) SCORCH (Nấu cơm có cháy)

Menu

Để dễ hiểu, màn hình sẽ hiển thị tất cả các menu.



- Tùy các loại gạo được chọn mà menu hiển thị sẽ thay đổi. → Xem trang 13

Vui lòng xem trang 13-15 để biết thêm chi tiết về các menu có thể lựa chọn hay đặc điểm của từng menu, v.v...

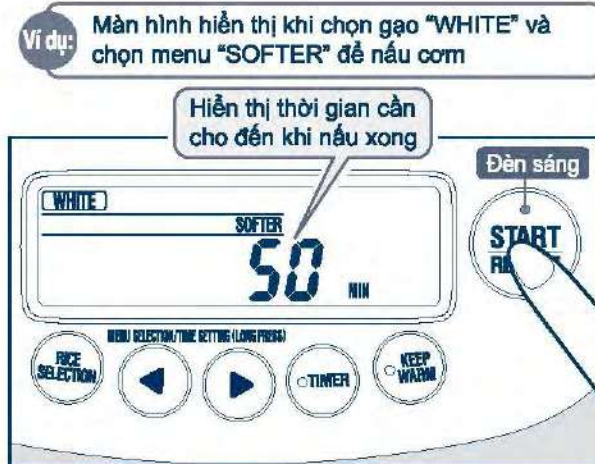
7

Ấn nút



Giai điệu (chuông) vang lên, bắt đầu nấu cơm. Đèn Nấu/Hâm sáng lên, màn hình hiển thị sẽ hiển thị thời gian nấu dự kiến (phút).

- Khi nắp ngoài không được đóng kín, chuông sẽ thông báo bằng cách reo "Bíp bíp" 2 lần. Vui lòng đóng nắp ngoài từ từ và chính xác cho đến khi có tiếng cạch.
- Vui lòng kiểm tra đèn giữ ấm đã tắt hay chưa và ấn nút "Nấu/Hâm". Khi đèn giữ ấm sáng lên nghĩa là chế độ "Hâm" bắt đầu. → Xem trang 20
- Trong quá trình nấu, nếu muốn xem thời gian hiện tại thì ấn ◀ hoặc ▶ để chuyển đổi màn hình hiển thị.
- Khi chọn menu nấu áp suất, chế độ nấu áp suất sẽ bắt đầu và màn hình hiển thị sẽ sáng đèn ở **PRESSURE**.



- Thời gian còn lại cho đến khi nấu xong là thời gian chuẩn. Thời gian nấu thực tế sẽ thay đổi tùy theo nhiệt độ phòng, nhiệt độ nước, điện áp, việc gia giảm nước, v.v...
- Khi bắt đầu bốc hơi nước thì nồi cơm sẽ tự điều chỉnh mức thời gian còn lại cho đến khi nấu xong. Khi điều chỉnh, cũng có khi thời gian còn lại sẽ tăng lên hoặc giảm xuống một chút.

8

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

Tự chuyển sang chế độ giữ ấm khi cơm chín. → Tham khảo "Giữ ấm" ở trang 16
Đèn giữ ấm sáng lên, đèn nấu/hâm tắt, màn hình sẽ hiển thị thời gian giữ ấm trong vòng 1 giờ.

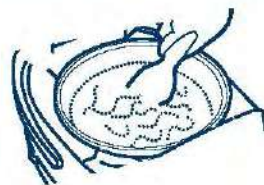


Khi mở nắp ngoài, vui lòng kiểm tra kỹ xem hơi nước có thoát ra chưa hoặc màn hình đã tắt hiển thị **PRESSURE** hay chưa.

Vui lòng xới cơm ngay khi chuyển sang chế độ giữ ấm.

Xới cơm và làm thoát nước thừa sẽ giúp hạn chế cơm bị khô cứng, vón cục hoặc bị khét

- Hãy lưu ý cẩn thận để tránh bị phỏng khi đánh tơi cơm.
- Nồi sẽ báo chuông ("bíp bíp" 2 lần) nếu quên xới cơm. Vui lòng đóng nắp ngoài sau khi xới cơm. → Tham khảo "Chuông báo khi quên xới cơm" ở trang 17



- Tùy vào tình trạng khi nấu mà phần cơm ở đáy nồi sau khi nấu xong có thể sẽ bị cháy một lớp mỏng.
- Bề mặt cơm mới nấu xong sẽ không bằng phẳng do sự đối lưu nhiệt trong quá trình nấu.

9

Sau khi dùng xong thì ấn nút **CANCEL** và rút đầu cắm ra khỏi ổ cắm điện

- Vui lòng vệ sinh sau khi nồi đã nguội.

Thông báo

Có thể thay đổi âm báo (giai điệu - chuông) bằng cách thông báo khác. → Tham khảo "Các loại âm báo và cách thay đổi" ở trang 9

Yêu cầu

Khi mở nắp ngoài, vui lòng kiểm tra kỹ xem hơi nước có thoát ra chưa hoặc màn hình đã tắt hiển thị **PRESSURE** hay chưa.

- Trong trường hợp đang nấu mà nắp ngoài bị hở làm ngưng nấu, ấn giữ nút "Hủy" hơn 1 giây. Chú ý cẩn thận vì nồi sẽ thoát hơi nước rất mạnh từ lỗ thoát hơi nước.
- Nếu hiển thị **PRESSURE** đã tắt mà nút bấm mở nắp vẫn cứng, vui lòng không cố mở mà chờ cho nồi nguội bớt rồi mới mở nắp. Nếu cố mở, thực phẩm bên trong có thể bắn ra và gây phỏng.

- Nếu cần nấu liên tục và muốn dừng chế độ giữ ấm để nấu nồi cơm mới ngay thì vui lòng để cho nồi nguội đi từ 50 phút trở lên. Nếu nhiệt độ thân nồi và nắp ngoài còn nóng thì không thể nấu ngon được.

Lời khuyên

Nếu muốn làm nguội nhanh thân nồi và nắp ngoài thì vui lòng thử làm theo những cách sau.

- Cho nước lạnh vào nồi rồi đặt vào thân nồi để làm nguội thân nồi
- Mở nắp ngoài, tháo phần nắp trong ra để làm nguội tấm tản nhiệt

Vui lòng chú ý bọt trào ra ngoài.

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

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

Thời gian nấu chín dự kiến - Menu nấu áp suất - Menu đã lưu

Menu đã lưu là menu được lưu lại mỗi khi chọn chế độ nấu cơm.

Chọn gạo	Chọn menu	Menu nấu áp suất	Menu đã lưu	Thời gian nấu chín dự kiến
Gạo trắng	Nấu khô	●	●	Khoảng 49 phút ~ 59 phút
	Nấu khô vừa	●	●	Khoảng 46 phút ~ 59 phút
	Bình thường	●	●	Khoảng 52 phút ~ 1 tiếng
	Nấu dẻo vừa	●	●	Khoảng 52 phút ~ 1 tiếng 2 phút
	Nấu dẻo	●	●	Khoảng 52 phút ~ 1 tiếng 2 phút
	Nấu kỹ	●	●	Khoảng 1 tiếng 13 phút ~ 1 tiếng 23 phút
	Nấu nhanh	●	—	Khoảng 29 phút ~ 44 phút
	Cơm trộn	●	—	Khoảng 1 tiếng 7 phút ~ 1 tiếng 14 phút
	Cơm sushi	—	—	Khoảng 57 phút ~ 1 tiếng 5 phút
	Nấu cháo đặc	—	—	Khoảng 1 tiếng 6 phút ~ 1 tiếng 18 phút
	Nấu cháo loãng	—	—	Khoảng 1 tiếng 29 phút ~ 1 tiếng 36 phút
	Xôi	—	—	Khoảng 56 phút ~ 1 tiếng 2 phút
Gạo lứt	Nấu cơm có cháy	●	●	Khoảng 1 tiếng 12 phút ~ 1 tiếng 19 phút
	Bình thường	●	●	Khoảng 1 tiếng 8 phút ~ 1 tiếng 14 phút
	Gạo lứt hoạt chất GABA	●	●	Khoảng 3 tiếng 15 phút ~ 3 tiếng 28 phút
	Nấu cháo đặc	—	—	Khoảng 1 tiếng 19 phút ~ 1 tiếng 27 phút
Gạo hạt dài	Nấu cháo loãng	—	—	Khoảng 1 tiếng 22 phút ~ 1 tiếng 29 phút
	Bình thường	●	●	Khoảng 1 tiếng 8 phút ~ 1 tiếng 15 phút
	Nấu cháo đặc	—	—	Khoảng 1 tiếng 10 phút ~ 1 tiếng 22 phút
	Nấu cháo loãng	—	—	Khoảng 1 tiếng 32 phút ~ 1 tiếng 39 phút

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

Nấu cơm

Nấu nhiều loại cơm khác nhau (tiếp theo)

Nồi bắt đầu nấu theo cài đặt ở nút “Chọn menu”

Chọn gạo	Loại gạo	Chọn menu	Vạch chia mực nước	Phần lượng nấu (số cốc)	Đặc tính - Lời khuyên
Gạo trắng	Gạo trắng hạt ngắn	Nấu khô	WHITE	1~10	• Cơm sẽ có độ dính ít hơn so với cơm nấu ở menu “Nấu khô vừa”.
	Gạo trắng hạt ngắn	Nấu khô vừa	WHITE	1~10	• Cơm sẽ có độ dính ít hơn cũng như cứng hơn so với cơm nấu ở menu “Bình thường”.
	Gạo trắng hạt ngắn	Bình thường	WHITE	1~10	• Nấu theo độ dẻo tiêu chuẩn của gạo
	Gạo trắng hạt ngắn	Nấu dẻo vừa	WHITE	1~10	• Cơm sẽ có độ dính và độ mềm nhiều hơn so với cơm nấu ở menu “Bình thường”.
	Gạo trắng hạt ngắn	Nấu dẻo	WHITE	1~10	• Cơm sẽ có độ mềm và độ dính nhiều hơn so với cơm nấu ở menu “Nấu dẻo vừa”
	Gạo trắng hạt ngắn	Nấu kỹ	WHITE	1~10	• Đây là menu mất nhiều thời gian nấu để chất được hết vị ngon của hạt gạo.
	Gạo trắng hạt ngắn	Nấu nhanh	WHITE	1~10	• Chọn khi muốn gạo trắng nấu nhanh chín. Cơm nấu xong sẽ hơi cứng một chút.
	Gạo trắng hạt ngắn	Cơm trộn	WHITE	2~6	• Gia vị phải được pha loãng với nước dùng hoặc nước, v.v... rồi mới thêm vào gạo, sau khi gia giảm nước, trộn đều gạo từ đáy nồi. Nếu không pha loãng và không trộn đều thì, sẽ xảy ra một số trường hợp cơm bị cháy khét, nấu không ngon. • Lượng nguyên liệu bằng khoảng 30 ~ 50% lượng gạo (trọng lượng) là vừa. • Nguyên liệu được xắt nhỏ, dàn đều lên trên mặt gạo và được nấu chín mà không cần trộn lẫn với gạo.
	Gạo trắng hạt ngắn	Cơm sushi	SUSHI	1~10	• Cơm sẽ cứng hơn so với cơm nấu ở menu “Nấu khô”.
	Gạo trắng hạt ngắn	Nấu cháo đặc	CONGEE THICK	0,5~1,5	• Lượng nguyên liệu bằng khoảng 30 ~ 50% lượng gạo (trọng lượng) là vừa. • Nguyên liệu được xắt nhỏ, dàn đều lên trên mặt gạo và được nấu chín mà không cần trộn lẫn với gạo.
	Gạo trắng hạt ngắn	Nấu cháo loãng	CONGEE THIN	0,5~1	• Đối với các nguyên liệu khó chín, vui lòng xắt nhỏ hơn một chút. • Đối với các loại rau xanh, cần phải chần sơ trước và thường thêm vào sau khi cháo đã được nấu chín.
	Chỉ nấu gạo nếp hoặc gạo nếp + gạo trắng hạt ngắn	Xôi	SWEET (Cho nhiều nước hơn một chút nếu trộn gạo nếp với gạo trắng hạt ngắn)	2~6	• Gia vị phải được pha loãng với nước dùng hoặc nước, v.v... rồi mới thêm vào gạo, sau khi gia giảm nước, trộn đều gạo từ đáy nồi. • Đặt nguyên liệu lên mặt gạo sau khi đã được gia giảm nước.
	Gạo trắng hạt ngắn	Nấu cơm có cháy	WHITE	1~10	• Là menu giúp thưởng thức được sự thơm ngon của cơm cháy. • Nên thưởng thức ngay khi cơm chín. (Phần cơm cháy sẽ bị cứng lại nếu để nguội.) • Phần cơm cháy có thể sẽ khó lấy, khi ăn sẽ cảm thấy cứng và khó ăn. • Nếu lượng cơm nấu ít sẽ khó nấu được cơm có cháy.

Độ dẻo của gạo (Xem trang 11)

Đẻo ít

Đẻo nhiều

Chọn gạo	Loại gạo	Chọn menu	Vạch chia mực nước	Phần lượng nấu (số cốc)	Đặc tính - Lời khuyên
Gạo lứt	Gạo lứt hạt dài	Bình thường	BROWN	2~8	• Chúng tôi không khuyến khích vì nếu trộn với gạo trắng và nấu thì cơm sẽ sệt tràn, nấu không ngon.
	Gạo lứt hạt dài	Gạo lứt hoạt chất GABA	BROWN	2~8	• Là menu kích hoạt gạo lứt và nâng cao giá trị dinh dưỡng. → Xem trang 15 • Cơm sẽ mềm và dễ ăn hơn nếu so với cơm nấu ở menu “Nấu gạo lứt thường”.
	Gạo lứt hạt dài	Nấu cháo đặc	CONGEE THICK	0,5~1,5	• Tham khảo đặc tính và lời khuyên của menu “Nấu cháo đặc”, “Nấu cháo loãng” bằng gạo trắng.
	Gạo lứt hạt dài	Nấu cháo loãng	CONGEE THIN	0,5~1	
Gạo hạt dài	Gạo trắng hạt dài	Bình thường	LONG GRAIN	1~10	• Cơm chín có thể sẽ cứng một chút tùy theo từng loại gạo. → Xem trang 28
	Gạo trắng hạt dài	Nấu cháo đặc	CONGEE THICK	0,5~1,5	• Tham khảo đặc tính và lời khuyên của menu “Nấu cháo đặc”, “Nấu cháo loãng” bằng gạo trắng.
	Gạo trắng hạt dài	Nấu cháo loãng	CONGEE THIN	0,5~1	

Nội dung về gạo lứt hoạt chất GABA

- Sản phẩm này có hai thiết lập cho việc nấu cơm gạo lứt. Ngoài ra, có thể chọn menu “Gạo lứt hoạt chất GABA” là cách nấu kích hoạt gạo lứt và nâng cao giá trị dinh dưỡng.

Menu nấu gạo lứt GABA

Khi chọn menu “Gạo lứt hoạt chất GABA” để nấu gạo lứt, đầu tiên, hãy bắt đầu công đoạn kích hoạt gạo lứt, sau đó, chuyển qua công đoạn tự động nấu gạo lứt thông thường. Trong công đoạn kích hoạt gạo lứt, do duy trì nhiệt độ trong nồi ở mức khoảng 40°C trong khoảng 2 tiếng nên sẽ mất nhiều thời gian cho đến khi nấu chín cơm. → Xem trang 13 “Thời gian chuẩn cho đến khi nấu xong”

Quá trình kích hoạt gạo lứt làm gia tăng khoảng 1,5 lần lượng chất dinh dưỡng *GABA (gamma aminobutyric acid) so với gạo lứt ban đầu. Ngoài ra, quá trình này sẽ giúp cơm mềm hơn, dễ ăn hơn so với cơm gạo lứt thông thường.

***GABA:**
GABA (gamma aminobutyric acid) là một loại amino acid, có hiệu quả trong việc giảm huyết áp và an thần.

Giữ ấm

Giữ ấm thường / Giữ ấm qua đêm

Có thể chọn “Giữ ấm thường” hoặc “Giữ ấm kéo dài”.

• Đối với những trường hợp sau đây, dù ấn “Giữ ấm” thì nồi cũng sẽ không nhận “Giữ ấm qua đêm”. Chuông sẽ reo và nồi sẽ tự động chuyển sang chế độ “Giữ ấm thường”.

- Trường hợp nấu cơm ở menu “Cơm trộn” - “Nấu cháo đặc” - “Nấu cháo loãng” - “Xôi” - “Nấu gạo lứt thường” - “Gạo lứt hoạt chất GABA” - “Nấu cháo gạo lứt đặc” - “Nấu cháo gạo lứt loãng” - “Nấu cháo gạo hạt dài đặc” - “Nấu cháo gạo hạt dài loãng”
- Trường hợp chế độ “Giữ ấm thường” vượt quá 12 tiếng
- Trường hợp nhiệt độ nồi hạ thấp do tắt chế độ giữ ấm hoặc do cúp điện, v.v...



Giữ ấm thường

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

Khi cơm chín, nồi sẽ tự động chuyển sang chế độ “Giữ ấm thường”, đèn giữ ấm và màn hình hiển thị chế độ giữ ấm thường sẽ phát sáng.



Giữ ấm qua đêm

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

Sử dụng khi đang ở chế độ “Giữ ấm thường”.

1 Kiểm tra màn hình hiển thị chế độ giữ ấm thường có sáng đèn hay không.



2 Ấn nút

Màn hình hiển thị chế độ giữ ấm qua đêm sáng đèn.

- Nếu quá 24 tiếng kể từ khi nấu xong, nồi sẽ tự động trở về chế độ “Giữ ấm thường”.



Từ chế độ “Giữ ấm qua đêm” trở về chế độ “Giữ ấm thường”

Ấn nút

Trở về chế độ “Giữ ấm thường”, màn hình hiển thị chế độ giữ ấm thường sẽ sáng đèn.

- Khi trở về “Giữ ấm thường”, quạt sẽ quay để điều chỉnh nhiệt độ.



Thời gian giữ ấm

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

Chọn gạo	Gạo trắng		Gạo lứt		Gạo hạt dài	
Menu	Nấu khô, Nấu khô vừa, Bình thường, Nấu dẻo vừa, Nấu dẻo, Nấu kỹ, Nấu nhanh, Cơm sushi, Nấu cơm có cháy ^{*1}	Cơm trộn, Nấu cháo đặc, Nấu cháo loãng, Xôi	Bình thường, Gạo lứt hoạt chất GABA	Nấu cháo đặc, Nấu cháo loãng	Bình thường	Nấu cháo đặc, Nấu cháo loãng
Giữ ấm						
Giữ ấm thường	Lên đến 12 giờ	X	Lên đến 12 giờ	X	Lên đến 12 giờ	X
Giữ ấm qua đêm	Lên đến 24 giờ	—	—	—	Lên đến 24 giờ	—

- Khi vượt quá thời gian dành cho từng menu ghi trong bảng, màn hình sẽ thông báo bằng cách nhấp nháy các con số. Do đó hãy nhanh chóng thường thức khi còn nóng.



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



^{*1} Nấu cơm ở menu “Nấu cơm có cháy” giúp giữ được vị thơm ngon của cơm cháy nên ngay khi cơm chín, hãy thường thức càng sớm càng tốt.

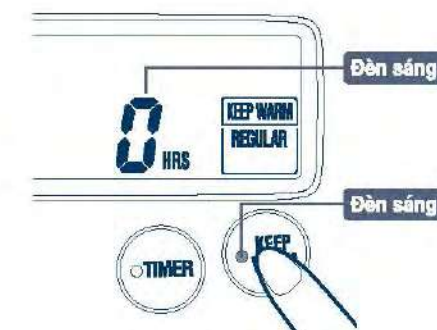
Cách giữ ấm lại

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

Ấn nút

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

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



Trường hợp nồi có mùi

- Nồi sẽ có mùi khó chịu và dễ sinh sôi vi khuẩn nếu vệ sinh không kỹ càng, do khí hậu hoặc nhiệt độ phòng của môi trường sử dụng, do đóng mở nắp thường xuyên, do các loại gạo, cách vo gạo v.v... Nếu xuất hiện mùi hôi, chọn chế độ “Giữ ấm thường” sau khi thực hiện vệ sinh “Bên trong” ghi ở trang 24 để đạt được hiệu quả khử mùi. Ngoài ra, tham khảo thêm “Khi xảy ra sự cố” ở trang 32 để tăng nhiệt độ giữ ấm giúp đem lại hiệu quả cao hơn.

Thông báo

- Trong quá trình giữ ấm, nếu muốn xem thời gian hiện tại thì ấn ◀ hoặc ▶ để chuyển đổi màn hình hiển thị. Ấn ◀ hoặc ▶ lại lần nữa để trở lại thời gian giữ ấm đã trôi qua.

Nếu không quay trở lại màn hình hiển thị thời gian giữ ấm đã trôi qua thì ở những lần nấu sau màn hình cũng sẽ không hiển thị thời gian này. Chỉ có thể thay đổi nội dung hiển thị trên màn hình trong lúc đang giữ ấm.

Yêu cầu

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

Để đảm bảo độ ngon của cơm trong quá trình giữ ấm, chuông sẽ reo lên để thông báo những trường hợp sau.

• Chuông báo khi quên xới cơm

Nếu không xới cơm ngay khi cơm chín thì sau khoảng 10 phút, 40 phút và 70 phút, chuông sẽ reo lên (“bíp bíp” 2 lần). Phải mở nắp ngoài và xới cơm ngay khi nồi chuyển sang chế độ giữ ấm để giúp cơm thoát nước thừa, tránh tình trạng cơm bị khô cứng, vón cục hay khét.

• Chuông báo khi quên đóng nắp ngoài

Nếu nắp ngoài để hở trong khi đang giữ ấm thì sau khoảng 5 phút chuông sẽ reo lên (“bíp bíp” 2 lần), sau đó cứ 3 phút chuông sẽ reo 3 lần. Để đảm bảo cơm không bị khô hay quá nguội, hãy đóng nắp ngoài từ từ và chính xác cho đến khi nghe tiếng “cách”.

Có thể chuyển chuông báo sang trạng thái im lặng nếu cảm thấy không cần thiết. → Xem trang 9

Nấu cơm có hẹn giờ

Nấu hẹn giờ

- Nấu chín cơm tự động theo giờ mà bạn muốn ăn. Ghi nhớ 2 thời điểm hẹn giờ **Hẹn giờ 1** và **Hẹn giờ 2**.
- Khi sản phẩm xuất xưởng, nồi đã được cài sẵn “Hẹn giờ 1” là 6:00, “Hẹn giờ 2” 18:00.
- Vui lòng chỉnh thời gian hiện tại trước khi hẹn giờ nấu. Nếu thời gian không chính xác thì cơm sẽ không chín theo giờ đã hẹn. → Xem trang 9
- Để chuẩn bị trước khi nấu cơm, vui lòng xem các bước từ 1 ~ 4 “Cách nấu cơ bản” ở trang 10.

1 Ấn  để chọn loại gạo → Tham khảo trang 11 “Cách nấu cơ bản Bước 5”.

2 Ấn  hoặc  để lựa chọn menu → Tham khảo trang 11 “Cách nấu cơ bản Bước 6”.

- Chức năng hẹn giờ không áp dụng cho menu “Nấu nhanh”, “Cơm trộn”, “Xôi”.

Vi dụ: Nếu đặt Hẹn giờ 1 là “7:30”
(Trường hợp chọn gạo “WHITE” và chọn menu “SOFTER”)

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

- Bộ hẹn giờ được thiết lập ở “Hẹn giờ 1” và đèn nấu/hâm sẽ nhấp nháy.
- Khi ấn nút 1 lần nữa, nồi sẽ hiển thị thời gian được cài đặt ở “Hẹn giờ 2”.



4 Chỉnh thời gian muốn nấu chín bằng  hoặc 

 : tiến tới 10 phút  : lùi lại 10 phút

- Ấn và giữ để chuyển tiếp nhanh 10 phút.
- Chỉ có thể thay đổi thiết lập khi thời gian hiển thị đang nhấp nháy.
- Nếu mỗi lần nấu đều hẹn cùng một giờ thì không cần thiết phải điều chỉnh thời gian.



5 Ấn nút 

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

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

- Nếu không ấn nút “Nấu/Hâm”, thì vẫn chưa hoàn thành được việc hẹn giờ.
- Khi nắp ngoài không được đóng kín, chuông sẽ thông báo bằng cách reo “Bíp bíp” 2 lần. Vui lòng đóng nắp ngoài từ từ và chính xác cho đến khi có tiếng cách.
- Cơm sẽ được nấu chín theo thời gian đã thiết lập → Tham khảo trang 12 “Cách nấu cơ bản Bước 8”



Thời gian khuyến cáo khi nấu hẹn giờ

Chọn gạo	Chọn menu	Thời gian khuyến dùng
Gạo trắng	Nấu khô	1 tiếng 10 phút ~ 13 tiếng
	Nấu khô vừa	1 tiếng 10 phút ~ 13 tiếng
	Bình thường	1 tiếng 15 phút ~ 13 tiếng
	Nấu dẻo vừa	1 tiếng 15 phút ~ 13 tiếng
	Nấu dẻo	1 tiếng 15 phút ~ 13 tiếng
	Nấu kỹ	1 tiếng 35 phút ~ 13 tiếng
	Cơm sushi	1 tiếng 20 phút ~ 13 tiếng
	Nấu cháo đặc	1 tiếng 30 phút ~ 13 tiếng
	Nấu cháo loãng	1 tiếng 45 phút ~ 13 tiếng
	Nấu cơm có cháy	1 tiếng 30 phút ~ 13 tiếng
Gạo lứt	Bình thường	1 tiếng 25 phút ~ 13 tiếng
	Gạo lứt hoạt chất GABA	3 tiếng 40 phút ~ 13 tiếng
	Nấu cháo đặc	1 tiếng 40 phút ~ 13 tiếng
	Nấu cháo loãng	1 tiếng 40 phút ~ 13 tiếng
Gạo hạt dài	Bình thường	1 tiếng 25 phút ~ 13 tiếng
	Nấu cháo đặc	1 tiếng 35 phút ~ 13 tiếng
	Nấu cháo loãng	1 tiếng 45 phút ~ 13 tiếng

Yêu cầu

- Không dùng chức năng nấu hẹn giờ nếu thêm nguyên liệu hoặc gia vị vào. Nguyên liệu sẽ bị hư, gia vị lắng xuống đáy không thể nấu ngon được.
- Vào mùa hè nhiệt độ phòng cao, để ngăn gạo không bị hư hỏng do ngâm nước qua lâu, vui lòng chỉ cài đặt thời gian trong vòng 13 tiếng.

Thông báo

- Khi nấu hẹn giờ, thời gian còn lại cho đến lúc nấu xong sẽ không hiển thị.
- Nếu thiết lập hẹn giờ ngắn hơn thời gian khuyến dùng thì chuông sẽ reo lên và cơm sẽ bắt đầu được nấu ngay lập tức, thời gian còn lại cho đến khi cơm chín sẽ được hiển thị.
- Một số trường hợp không thể nấu chín cơm theo thời gian đã cài đặt do nhiệt độ phòng hoặc nhiệt độ nước thấp, hoặc do điện áp, sự gia giảm nước, v.v...
- Khi nấu cơm có hẹn giờ, gạo sẽ hút thêm nước nên cơm có thể bị nhão hoặc cơm gạo đọng lại ở đáy nồi sẽ bị cháy xém.
- Trong lúc nấu cơm hẹn giờ, nếu muốn xem thời gian hiện tại thì ấn  hoặc  để chuyển đổi màn hình hiển thị.

Khi muốn hủy bỏ chế độ nấu cơm hẹn giờ...

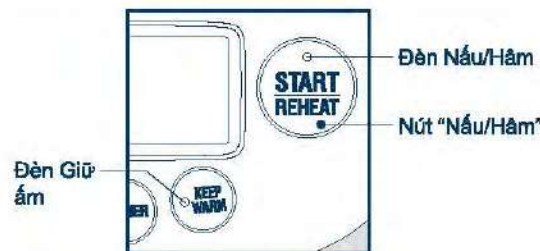
Ấn 

Đèn hẹn giờ tắt và thời gian hiện tại sẽ hiển thị trở lại.

Hâm

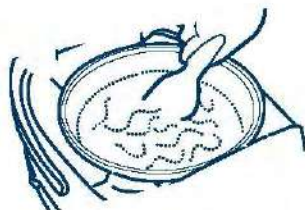
Sử dụng khi đang ở chức năng Giữ ấm (Giữ ấm thường, Giữ ấm qua đêm).

- Hâm cơm khi đang ở chế độ giữ ấm, cơm sẽ ấm nóng hơn. Đặc biệt, do nhiệt độ sẽ hạ thấp một chút khi đang ở chế độ Giữ ấm qua đêm nên khi sử dụng chế độ Hâm thì nhiệt độ cơm sẽ vừa vặn để sẵn sàng dùng bữa.



1 Đánh tơi và dàn đều phần cơm được giữ ấm

- Vui lòng đánh tơi hoàn toàn để cơm không bị cứng và cháy khét.
- Nếu chỉ hâm một lượng ít cơm, hãy rưới 1 muỗng súp nước lạnh tương đương với 1 tách trà (khoảng 160 g) và đánh tơi kỹ, sau đó vun cơm vào giữa nồi và cơm bị khô sẽ được làm mềm.
- Khi đánh tơi cơm, vui lòng lưu ý cẩn thận để tránh bị bỏng.



2 Kiểm tra đèn giữ ấm có đang sáng hay không

sau đó ấn



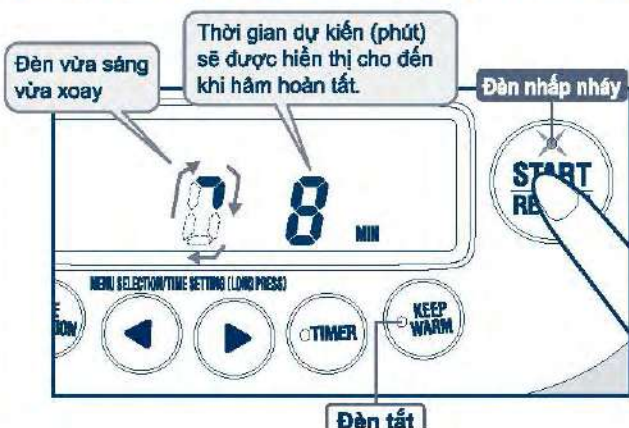
Đèn sáng



Nếu ấn "Nấu/Hâm" khi đèn giữ ấm không sáng, chế độ nấu sẽ được bắt đầu.

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

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



Thời gian hâm dự kiến

Khoảng 4 ~ 8 phút

Khoảng 4 ~ hơn 8 phút

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

Đèn giữ ấm sáng lên, đèn nấu/hâm tắt.

3 Đánh tơi cơm

- Đánh tơi và dàn đều toàn bộ cơm ra để cơm dưới đáy nồi không bị cứng lại.
- Khi đánh tơi cơm, vui lòng lưu ý cẩn thận để tránh bị bỏng.

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

- Do không phải là cơm trắng (nguyên nhân làm cháy khét và đổi màu)
- Lắp đi lắp lại chức năng hâm (nguyên nhân làm cháy khét và bị khô)
- Khi lượng cơm còn cao hơn vạch 6 của mực nước dành cho "Gạo trắng" (sẽ không thể hâm được hết)
- Khi cơm nguội, hoặc nhiệt độ nồi thấp (Nguyên nhân làm cơm cháy khét và có mùi, hoặc là nguyên nhân làm cơm cứng)

Khi muốn hủy chế độ hâm...

Ấn nút



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

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

Ấn nút



Đèn nấu/hâm tắt, đèn giữ ấm sáng.

Sổ tay nấu ăn

Các đơn vị đo lường được sử dụng trong sổ tay nấu ăn

- Vui lòng đo gạo bằng cốc đo lường kèm theo. (1 cốc = khoảng 180 mL)
- Muỗng canh 15 mL
- Muỗng cà phê 5 mL

Món cơm cháy

Chọn gạo : **WHITE**

Chọn menu : **SCORCH**

Nguyên liệu (phần cho 4-5 người)

Gạo trắng.....	3 cốc
Dầu mè.....	120 mL
Hành lá.....	8 cây
Nước mắm.....	1 muỗng canh
Mè.....	2 muỗng canh

Cách chế biến

- Vo gạo, đổ nước vào đến vạch 3 của chế độ "WHITE".
- Ấn nút "RICE SELECTION", rồi chọn "WHITE".
- Ấn nút "MENU SELECTION", rồi chọn "SCORCH".
- Ấn nút "START/REHEAT".
- Sau khi nấu xong, mở nắp nồi, lấy cơm ra, trở mặt cơm cháy lên trên và bày lên đĩa. Cắt cơm cháy thành nhiều phần.
- Cho dầu mè vào chảo chiên, làm nóng chảo, cho hành lá đã cắt nhỏ vào. Vặn nhỏ lửa, thêm nước mắm rồi đảo đều.



7 Cho phần nguyên liệu ở bước 6 vào cơm cháy đã chuẩn bị ở bước 5, rắc mè lên.

Xôi gà

Chọn gạo : **WHITE**

Chọn menu : **SWEET**

Nguyên liệu (phần cho 4-5 người)

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

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

Cách chế biến

- Cắt thịt đùi gà thành từng miếng vuông nhỏ 1 cm, trộn đều với hỗn hợp A. Cắt nhỏ hành boa rô.
- Vo gạo, đổ nước vào đến vạch 3 của chế độ "SWEET".
- Cho hỗn hợp B vào phần xôi của bước 2, trộn đều từ dưới lên, xếp phần thịt đã chuẩn bị ở bước 1 lên trên.
 - Không trộn lẫn gạo và các nguyên liệu. Ngoài ra, nếu nấu lượng gạo và nguyên liệu quá nhiều sẽ khiến cơm không ngon.
- Ấn nút "RICE SELECTION", rồi chọn "WHITE".
- Ấn nút "MENU SELECTION" rồi chọn "SWEET".
- Ấn nút "START/REHEAT".



7 Khi cơm chín, xới và trộn đều cơm.

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

Sổ tay nấu ăn (tiếp theo)

Cháo gà

Chọn gạo : **WHITE**

Chọn menu : **CONGEE THIN**

Vui lòng chọn menu **CONGEE THIN**

Nếu không tuân thủ các điều trên, có thể làm trào bọt ra ngoài, hoặc van điều chỉnh áp suất và van an toàn bị tắc nghẽn gây nguy hiểm.

Nguyên liệu (phần cho 4-5 người)

- Gạo trắng.....1 cốc
A)
Đầu cánh gà (đùi gà cũng được).....300 g
Nước.....1000 mL
Gừng.....1 nhánh (10 g)
Tỏi.....1 củ (10 g)
Hành boa rô (phần lá).....1/2 cây
B)
Muối.....1 muỗng cà phê
Nước mắm.....1 muỗng canh
Hành lá.....lượng vừa đủ
C)
Muối.....tùy thích
Nước mắm.....tùy thích

Cách chế biến

- 1 Gừng và tỏi thái lát nhỏ, hành boa rô cắt khúc dài vừa nồi, rồi cho các nguyên liệu nhóm A vào nồi rồi bật bếp. Vớt bọt cho nước trong, sau khi nấu chừng 10 phút với lửa nhỏ, tắt bếp và để nguội.
- 2 Khi hỗn hợp ở bước 1 nguội, lọc thịt khỏi xương, lọc nước luộc thịt.



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

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

Cơm gạo lứt trộn

Chọn gạo : **BROWN**

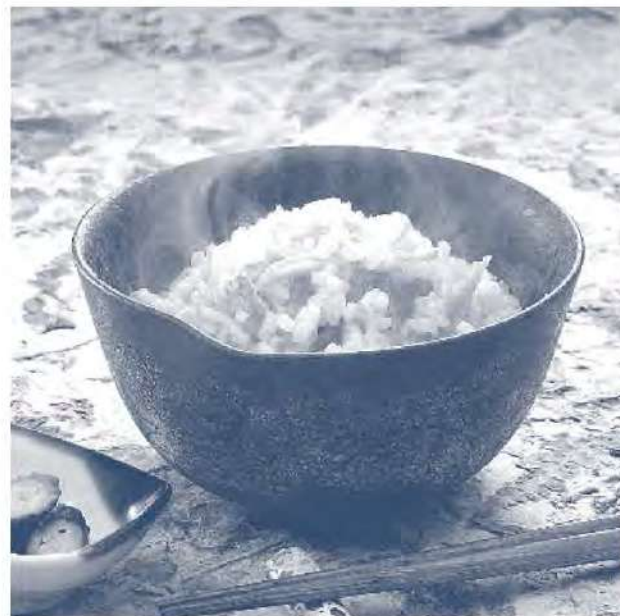
Chọn menu : **REGULAR**

Nguyên liệu (phần cho 4-5 người)

- Gạo lứt.....3 cốc
Đùi gà.....80 g
Đậu hũ chiên.....1 miếng
Cà rốt, Đậu nưa Konjac, Nguru báng.....mỗi loại 35 g
A)
Nước tương.....3 muỗng canh
Rượu Mirin.....1/2 muỗng canh

Cách chế biến

- 1 Đùi gà cắt miếng dài 1 cm, đậu hũ chiên cắt lát nhỏ chần qua nước sôi (cho ráo dầu).
- 2 Cắt cà rốt, đậu nưa Konjac thành từng thanh nhỏ, đậu nưa Konjac chần qua nước sôi rồi lọc bằng rây. Nguru báng thái sợi, ngâm trong nước để loại bỏ sạn, sau đó lọc qua rây.
- 3 Thêm gạo đã vo sạch vào hỗn hợp A, cho nước đến vạch 3 của mức nước dành cho "BROWN", sau đó trộn đều từ dưới lên.
• Vo gạo lứt cho đến khi sạch hết trấu, v.v...
- 4 Cho phần nguyên liệu ở bước 1 và 2 dàn phẳng trên mặt gạo của bước 3.
• Không trộn lẫn gạo và các nguyên liệu. Ngoài ra, nếu nấu lượng gạo và nguyên liệu quá nhiều sẽ khiến cơm không ngon.
- 5 Ấn nút "RICE SELECTION", rồi chọn "BROWN".
- 6 Ấn nút "MENU SELECTION", rồi chọn "REGULAR".



- 7 Ấn nút "START/REHEAT".
- 8 Khi cơm chín, xới và trộn đều hỗn hợp.
• Vui lòng giới hạn lượng gạo từ 2 ~ 6 cốc khi nấu có cho thêm nguyên liệu.

Vệ sinh và bảo trì

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

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



Bên ngoài

Lau bằng vải mềm đã vắt khô.

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

Nút bấm mở nắp

- Nếu xung quanh nút mở bị dị vật như cơm hay hạt gạo bít lại thì nhất định hãy dùng que tre để lấy nó ra
• Nắp ngoài có thể không mở ra.

Bộ phận thao tác

Lau bằng vải mềm khô

Lỗ hút khí

(Đáy trước thân nồi)

Phần lỗ thoát hơi nước

→ Xem trang 27

Nắp lỗ thoát hơi nước

Hộp lỗ thoát hơi nước

Phần lắp đặt lỗ thoát hơi nước

Kéo phần lỗ thoát hơi nước lên trên để tháo ra và lau bộ phận thân nồi bằng vải mềm đã vắt khô

Đầu cắm, Dây điện

Lau bằng vải mềm khô

Lỗ thoát khí

(Đáy sau thân nồi)

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

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



Nồi (→ Tr. 5), Vá xới cơm

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

- Vui lòng không vệ sinh bằng các loại bột tẩy rửa, miếng rửa chén bằng cước kim loại hay ni lông.
- Vui lòng vệ sinh cẩn thận, không đập hay chà rửa mạnh.

Cốc định lượng, Giá đỡ và xới cơm

Rửa bằng miếng mút mềm

Tẩy vết bẩn bằng nước tẩy trung tính dùng cho nhà bếp



Hãy làm vệ sinh trong trường hợp có mùi hôi

- 1 Đổ nước đến vạch 2 của mức nước dành cho "Gạo trắng" trong nồi
• Vui lòng không cho (chất tẩy rửa, v.v...) vào nồi cơm ngoại trừ nước.
- 2 Ấn nút **RICE SELECTION** rồi chọn "Gạo trắng"
- 3 Ấn **◀** hoặc **▶**, rồi chọn menu "Nấu nhanh"
- 4 Ấn nút **START/REHEAT**
- 5 Giai điệu (Chuông) reo lên và chuyển sang chế độ giữ ấm.
Ấn nút **CANCEL**
- 6 Vệ sinh toàn bộ sản phẩm sau khi thân nồi nguội hẳn
• Hãy mở nắp ngoài và đặt nồi cơm ở nơi thoáng mát, để cho khô ráo.

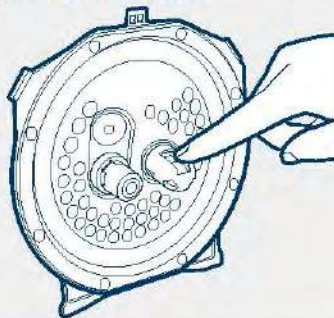
Vệ sinh và bảo trì (tiếp theo)

Bên trong

Van điều chỉnh áp suất

Dùng ngón tay lăn nhẹ viên bi ở giữa để xác nhận rằng không có vật lạ nào rơi vào. Khi có vật lạ như hạt cơm, hạt gạo, v.v... kẹt bên trong, dùng que tre v.v.. để lấy ra.

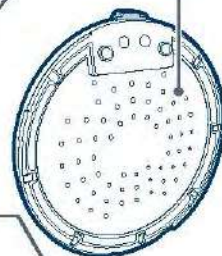
- Không sờ vào nồi khi cơm vừa nấu xong để tránh bị phỏng.



Nắp trong giữ ẩm hai lớp

Ngâm trong nước lạnh hoặc nước nóng, rửa bằng miếng mút mềm rồi lau sạch nước. Khi có vật lạ như hạt cơm, hạt gạo, v.v... kẹt bên trong, dùng que tre v.v.. để lấy ra.

- Sau mỗi lần sử dụng, vui lòng tháo nắp trong ra và vệ sinh.
- Nếu để nguyên các vết bẩn và nước đọng lại trong nồi, nồi sẽ bị ố màu và bị gỉ.
- Vui lòng không tháo rời. Có thể gây hỏng hóc.

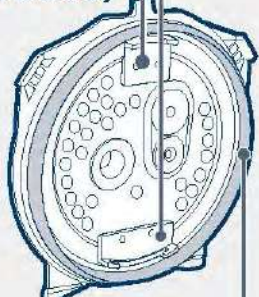


Ngâm trong nước lạnh hoặc nước nóng, rửa bằng miếng mút mềm rồi lau sạch nước.

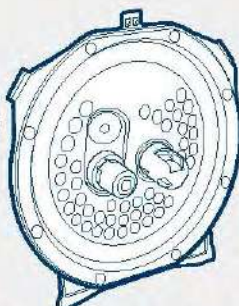
- Nếu làm trầy xước và để nguyên các vết bẩn, nước đọng lại trong nồi, nồi sẽ bị bong tróc, ố màu và bị gỉ.
- Vui lòng không tháo rời. Có thể gây hỏng hóc.

Chốt giữ nắp trong giữ ẩm hai lớp (trên - dưới)
Khi có vật lạ như hạt cơm, hạt gạo, v.v... mắc kẹt, dùng que tre v.v.. để lấy ra.

(Phía trước)



(Phía sau)



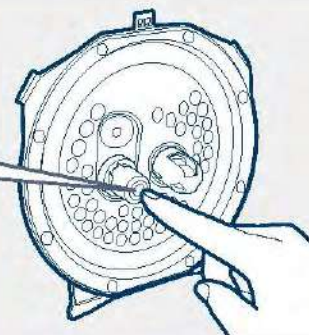
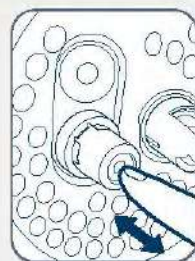
Vòng đệm nắp trong

- Khi có hạt cơm dính vào, hơi nước sẽ thoát ra, cơm bị khô có thể làm quá trình nấu và giữ ẩm cơm không ngon do đó hãy lấy hết chúng ra.
- Không thể tháo vòng đệm nắp trong.

Van an toàn

Dùng ngón tay ấn nhẹ 2-3 lần để kiểm tra van có hoạt động tốt không.

Khi có vật lạ như hạt cơm, hạt gạo, v.v... kẹt bên trong, dùng que tre v.v.. để lấy ra.



- Cách tháo và lắp nắp trong → Xem trang 26
- Cách tháo và lắp nắp trong giữ ẩm hai lớp → Xem trang 26

Chốt đẩy

Dùng que tre, v.v... để lấy vật lạ như hạt cơm, hạt gạo, v.v... ra khỏi chốt.

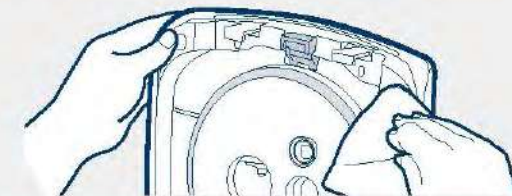
- Khi nắp ngoài không được đóng kín, nồi sẽ không hoạt động để đảm bảo an toàn hoặc nắp ngoài sẽ không mở ra được.



Nắp ngoài

Dùng vải mềm đã được vắt ráo lau sạch cơm còn dính sót lại bên trong nồi.

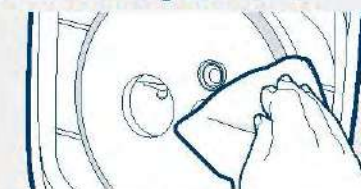
- Nếu để nguyên các vết bẩn và nước đọng lại trong nồi, nồi sẽ bị ố màu và bị gỉ.
- Vui lòng cầm chắc và lau sạch nắp ngoài.



Vòng đệm cao su

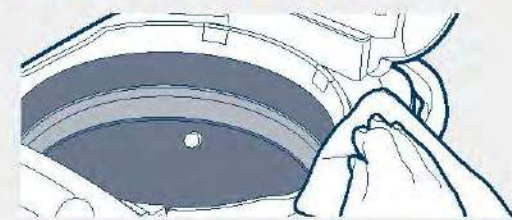
Dùng vải mềm đã được vắt ráo lau sạch cơm còn dính sót lại bên trong nồi.

- Không thể tháo rời vòng đệm cao su.



Khay chứa nước trào

Khi khay chứa nước trào đầy, dùng vải mềm đã vắt ráo để lau sạch.



Cảm ứng bên

Lau bằng vải mềm đã vắt khô.

Khi có các dị vật như hạt cơm, hạt gạo, v.v... bít lại thì phải dùng que tre để lấy ra.

Phần giữa nắp ngoài và thân nồi (phần đường chéo)

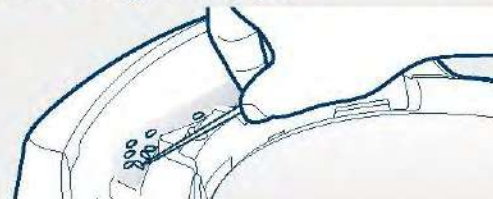
Dùng vải mềm đã được vắt ráo lau sạch hạt gạo, hạt cơm, v.v...

- Nếu đóng nắp ngoài khi vẫn còn dính các dị vật như hạt cơm, hạt gạo v.v... thì nắp ngoài có thể sẽ không mở ra được.

Lỗ cài chốt đẩy

Dùng que tre, v.v... để lấy vật lạ như hạt cơm, hạt gạo, v.v... ra khỏi chốt.

- Khi nắp ngoài không được đóng kín, nồi sẽ không hoạt động để đảm bảo an toàn hoặc nắp ngoài sẽ không mở ra được.

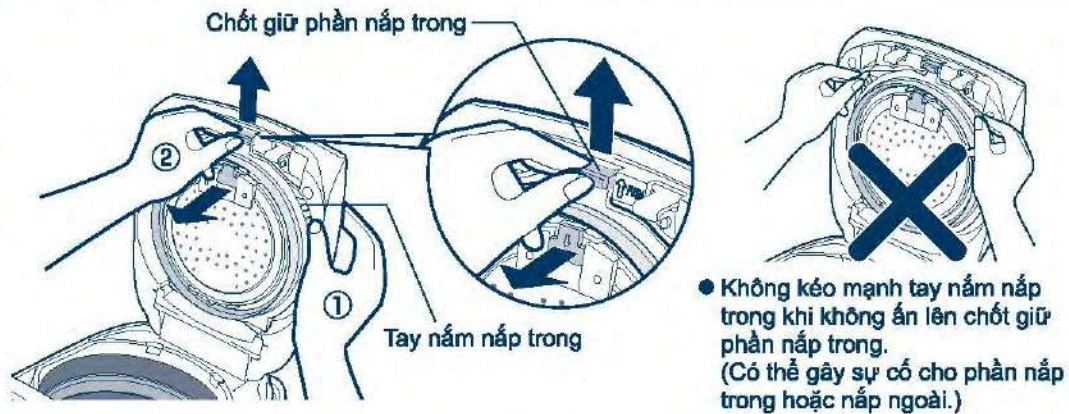


Vệ sinh và bảo trì (tiếp theo)

Cách tháo và lắp phần nắp trong

Cách tháo

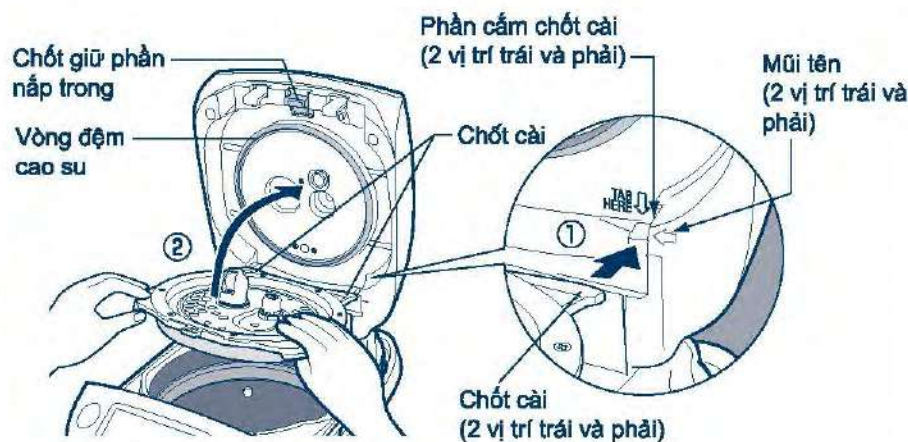
Dùng một tay đỡ tay nắm nắp trong (①), đồng thời đẩy chốt giữ phần nắp trong lên (②), phần nắp trong sẽ rơi về phía trước, tháo rời



Cách gắn

Chỉnh chốt cài của phần nắp trong (2 vị trí) vào phần cắm chốt cài của nắp ngoài theo hình mũi tên (①) và ấn vào cho đến khi chốt giữ phần nắp trong kêu "cách" (②)

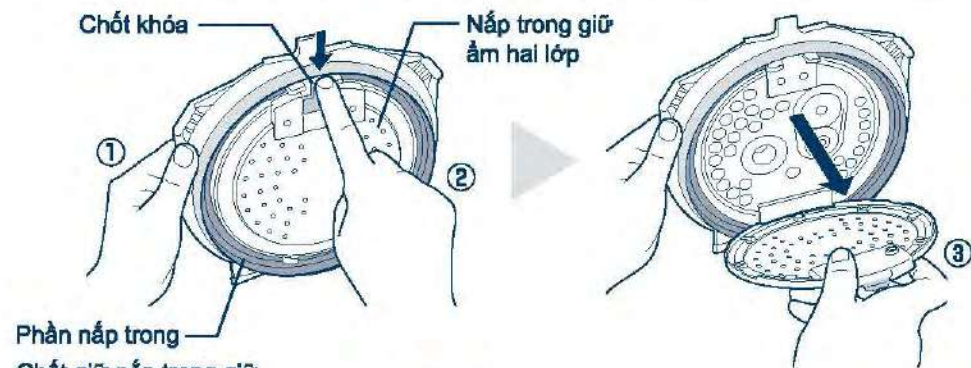
- Khi lắp nắp trong trở lại, vui lòng không móc vòng đệm cao su vào phần nắp trong. Ngoài ra khi lắp, vui lòng không ấn vào vòng đệm nắp trong.



Cách tháo và lắp nắp trong giữ ẩm hai lớp

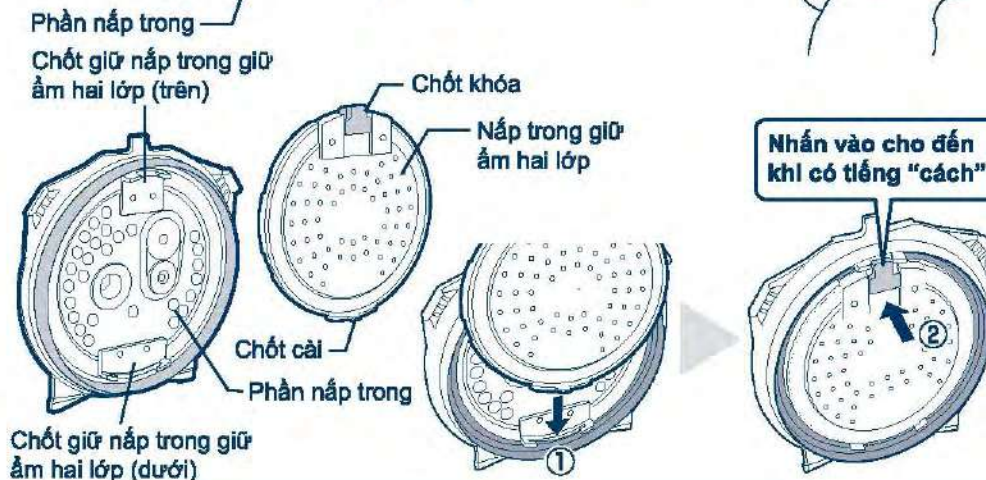
Cách tháo

Dùng một tay đỡ phần nắp trong (①), đồng thời hạ chốt khóa của nắp trong giữ ẩm hai lớp xuống (②) rồi kéo về phía trước, tháo rời (③)



Cách lắp

Lắp chốt cài của nắp trong giữ ẩm hai lớp khớp vào chốt giữ nắp trong giữ ẩm hai lớp (dưới) (①) Nhấn chốt khóa của nắp trong giữ ẩm hai lớp vào chốt giữ nắp trong giữ ẩm hai lớp (trên) đến khi có tiếng "cách" (②)

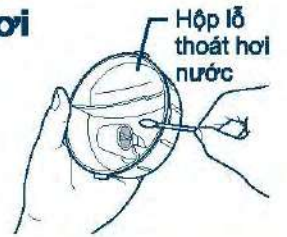


Phần lỗ thoát hơi nước

Hãy làm vệ sinh sau khi đã nguội.

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

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



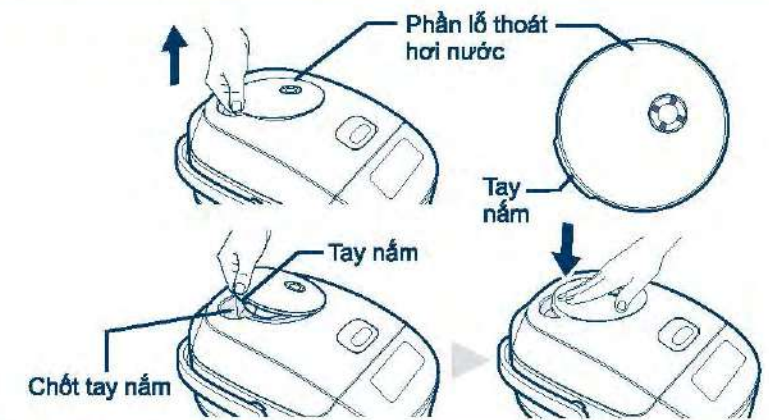
Cách tháo và lắp phần lỗ thoát hơi nước

Cách tháo

Đặt ngón tay vào tay nắm của phần lỗ thoát hơi nước và kéo theo hướng mũi tên (hướng lên trên) để tháo ra

Cách lắp

Giữ tay nắm của phần lỗ thoát hơi nước rồi đặt khớp vào rãnh lắp trên thân nồi sau đó nhấn xuống để lắp vào trở lại



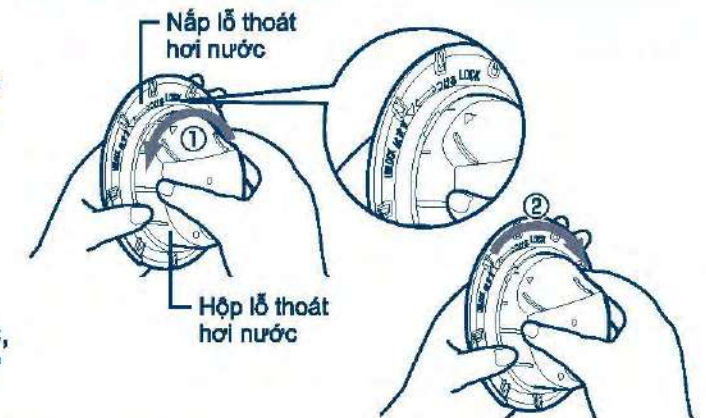
Cách tháo và lắp hộp lỗ thoát hơi nước

Cách tháo

Xoay hộp lỗ thoát hơi nước theo hướng có chữ "UNLOCK" trên nắp lỗ thoát hơi nước để tháo rời (①)

Cách lắp

Xoay dấu ▽ trên nắp lỗ thoát hơi nước khớp với dấu △ trên hộp lỗ thoát hơi nước, sau đó vặn chặt đến khi dừng lại ở "LOCK" (②)



Cách tháo và lắp vòng đệm bịt kín hơi nước

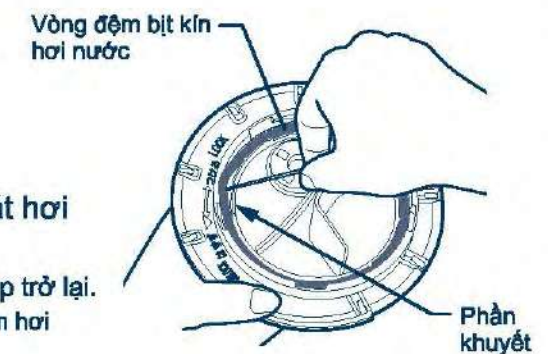
Cách tháo

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

Cách lắp

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

- Vui lòng kiểm tra để vòng đệm bịt kín hơi nước không bị xoắn khi lắp trở lại.
- Nếu vòng đệm bịt kín hơi nước bị xoắn hoặc lắp không đúng cách sẽ làm hơi nước và cơm trong nồi có thể bị trào ra ngoài.



Khi có sự cố

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

Dấu hiệu hư hỏng		●Yêu cầu kiểm tra
Nấu	Cơm cứng Cơm mềm	● Vui lòng gia giảm nước theo vạch chia mực nước trong khoảng 1 ~ 2 mm tùy thích. ● Khi gia giảm nước trên bề mặt nghiêng, lượng nước nhiều ít cũng làm thay đổi độ cứng của cơm. ● Độ cứng của cơm thay đổi tùy vào thương hiệu, nơi sản xuất gạo, thời gian bảo quản (gạo mới, gạo cũ), v.v... ● Độ cứng của cơm thay đổi tùy vào nhiệt độ nước, nhiệt độ phòng, v.v... ● Khi nấu hên giờ thì cơm sẽ được mềm dẻo. ● Khi chọn "Nấu nhanh", cơm có thể sẽ có lúc nhão lúc cứng. → Vui lòng thử menu "Bình thường", "Nấu kỹ". ● Nồi cơm có thay đổi hình dạng không? ● Khi vo gạo chưa kỹ, cám gạo còn sót lại không? ● Nếu quên gắn nắp trong giữ ẩm hai lớp thì cơm khi chín sẽ bị cứng. ● Đã xới cơm sau khi nấu chín chưa? → Hãy đánh tới cơm sau khi nấu chín. ● Có hơi nước hay vật lạ dính ở ngoài nồi, trong nồi, phần nắp trong, nắp trong giữ ẩm hai lớp, phần lỗ thoát hơi nước hay không? → Vui lòng lau sạch. ● Khi nấu cơm với "gạo hạt dài", đôi lúc cơm chín sẽ hơi bị cứng một chút. → Trường hợp cơm nấu chín hơi cứng thì hãy nấu với lượng nước hơi nhiều so với vạch chia trong nồi (trong vòng 1/2 của 1 vạch chia). Tuy nhiên, khi nấu với lượng nước quá nhiều thì có thể gây sôi tràn.
	Cơm bị cháy khét	● Có dị vật như hạt cơm, hạt gạo, v.v... bám vào phần dưới nồi hoặc cảm ứng bên không? ● Khi vo gạo chưa kỹ, cám gạo còn sót lại không? ● Nếu ngâm gạo trong nước thời gian dài hay nấu cơm với chế độ hên giờ thì cám gạo rất dễ còn đọng lại và bị cháy khét. ● Nồi cơm có thay đổi hình dạng không? ● Có đang nấu ở menu "Nấu cơm có cháy" không?
	Bề mặt cơm mới nấu xong không bằng phẳng	● Bề mặt cơm mới nấu xong sẽ không bằng phẳng do sự đối lưu nhiệt trong quá trình nấu. ● Phần nắp trong có bị biến dạng hay không? ● Nồi cơm có thay đổi hình dạng không?
	Bất ngờ nước sôi tràn ra trong khi đang nấu	● Bạn có chọn sai menu hay lượng nước hay không? → Xem trang 14 - Đặc biệt ở menu "Nấu cháo đặc", "Nấu cháo loãng" rất dễ bị trào bọt ra ngoài nên vui lòng chú ý đừng để nhầm lẫn. → Tham khảo trang 13 "Vui lòng chú ý bọt trào ra ngoài." ● Có quên lắp đặt phần lỗ thoát hơi nước không? ● Khi vo gạo chưa kỹ, cám gạo còn sót lại không? ● Nồi cơm có thay đổi hình dạng không?
	Không thể nấu Không thao tác ấn nút được	● Có cắm đầu cắm vào ổ cắm điện không? ● Trên màn hình có hiển thị [E01], [E02] không? → Xem trang 31 ● Có cho nồi vào không? → Hãy cho nồi vào. ● Đèn giữ ẩm có sáng không? → Sau khi ấn "Hủy" thì ấn nút "Nấu/Hâm". ● Đã đóng kín nắp ngoài chưa? → Đóng nắp ngoài từ từ và chính xác cho đến khi có thấy tiếng "cách". ● Lỗ cài chốt đẩy có bị nghẽn vật lạ như hạt cơm hay không? → Dùng que tre để lấy sạch và đóng nắp ngoài từ từ cho đến khi nghe thấy tiếng "cách".
	Hơi nước rỉ ra ở giữa nắp ngoài và thân nồi	● Kiểm tra xem phần nắp trong có bị rơi, biến dạng, hay vòng đệm nắp trong có bị rách hay không. → Nếu bị rơi thì hãy làm vệ sinh. ● Kiểm tra xem viên bi trong van điều chỉnh áp suất có hoạt động hay không. ● Kiểm tra xem lỗ của van an toàn có bị nghẽn hay không, có vật lạ nào rơi vào hay không. ● Vòng đệm cao su có bị mắc vào phần nắp trong không? → Gắn lại phần nắp trong cho chính xác. ● Kiểm tra xem lỗ của nắp trong giữ ẩm hai lớp có bị nghẽn không, có vật lạ nào rơi vào không. → Vui lòng vệ sinh nếu có vết bẩn. ● Nồi cơm có thay đổi hình dạng không?

Dấu hiệu hư hỏng		●Yêu cầu kiểm tra
Nấu/Giữ ẩm	Có âm thanh trong khi nấu, giữ ẩm	● Tiếng "ù ù" là tiếng bộ vi xử lý đang điều tiết độ nóng. ● Tiếng "vù vù" là tiếng quạt đang quay do nhiệt bên trong tỏa ra ngoài. ● "Pi" là tiếng điều chỉnh áp suất trong khi nấu cơm. ● "Lách cách" là tiếng hoạt động của thiết bị kiểm soát áp suất khi đang nấu cơm. ● "Lọc cọc" là tiếng hoạt động của viên bi trong van điều chỉnh áp suất khi đang nấu cơm. ● Sau khi cơm đã được nấu chín, thỉnh thoảng sẽ có âm thanh "Xùy" do hơi nước thoát ra. ● Ngay sau khi bắt đầu nấu cơm và việc hên giờ hoàn tất, âm thanh "lách cách, lọc cọc, lách cách" sẽ phát ra để xác nhận nắp ngoài đã đóng kỹ hay chưa.
	Không thể hâm nóng	● Đèn giữ ẩm sáng chưa? → Xem trang 20
Giữ ẩm	Trong quá trình giữ ẩm, cơm sẽ có mùi và bột dính	● Bạn có để vá xới cơm trong nồi khi đang giữ ẩm cơm không? ● Bạn có làm nóng lại cơm nguội không? ● Đã xới cơm sau khi nấu chín chưa? → Hãy đánh tới cơm sau khi nấu chín. ● Khi vo gạo chưa kỹ, cám gạo còn sót lại không? ● Sau khi nấu ở chế độ "nấu cơm trộn", sẽ có mùi còn ẩm lại. → Vui lòng rửa nồi cẩn thận, "Hãy làm vệ sinh trong trường hợp có mùi hôi". → Xem trang 23 ● Khi để cơm trong nồi, bạn đã để nguyên và không sử dụng chức năng giữ ẩm? → Nếu để nguyên cơm trong nồi và không sử dụng chức năng giữ ẩm sẽ khiến cơm có mùi khó chịu. → Xem trang 8 ● Có đang "Giữ ẩm qua đêm" từ 24 tiếng trở lên không? (Khác nhau tùy vào menu) → Xem trang 16 ● Có làm vệ sinh sau mỗi lần nấu hoặc giữ ẩm không? → Nồi sẽ có mùi khó chịu và dễ sinh sôi vi khuẩn nếu vệ sinh không kỹ càng, do khí hậu hoặc nhiệt độ phòng của môi trường sử dụng, do đóng mở nắp thường xuyên, do các loại gạo, cách vo gạo v.v... Trường hợp có mùi, sau khi vệ sinh theo hướng dẫn ở trang 24 về "Bên trong", nên sử dụng chế độ "giữ ẩm thường" ở trang 16 để có hiệu quả tốt hơn. Ngoài ra, hiệu quả đạt được sẽ cao hơn nếu tăng nhiệt độ giữ ẩm theo tham khảo ở trang 32 "Khi xảy ra sự cố".
	Trong quá trình giữ ẩm, cơm sẽ đổi màu và bị khô	● Lượng cơm giữ ẩm có ít không? ● Có đang dùng "giữ ẩm thường" trên 12 tiếng hay "giữ ẩm qua đêm" trên 24 tiếng không? (Khác nhau tùy vào menu) → Xem trang 16 ● Tùy thuộc vào lượng gạo và nước, mà cơm sau khi nấu xong cũng có khi có màu vàng. ● Có quên gắn nắp trong giữ ẩm hai lớp không? → Vui lòng gắn nắp trong giữ ẩm hai lớp. ● Nếu thấy cơm đổi màu và bị khô, sẽ hiệu quả hơn nếu hạ nhiệt độ giữ ẩm theo tham khảo trang 32 "Khi xảy ra sự cố".
	Không thể "giữ ẩm qua đêm"	● Bạn có chọn menu mà không cài đặt "giữ ẩm qua đêm" không? → Xem trang 16 ● Thời gian của quá trình giữ ẩm có vượt quá 12 tiếng không? → Nếu thời gian của quá trình giữ ẩm vượt quá 12 tiếng thì sẽ không thể cài đặt "giữ ẩm qua đêm". ● Bạn có giữ ẩm cơm nguội không? → Nếu nhiệt độ nồi thấp thì sẽ không thể cài đặt "giữ ẩm qua đêm".
	Không hiển thị thời gian của quá trình giữ ẩm	● Có hiển thị thời gian hiện tại không? → Ấn ◀ hoặc ▶ để thay đổi hiển thị. → Tham khảo trang 17 "Thông báo"
	Trong quá trình giữ ẩm âm báo sẽ reo lên	● Chuông báo khi quên xới cơm reo lên. → Vui lòng xới cơm, và đóng nắp ngoài lại. ● Nắp ngoài có đang mở không? → Vui lòng đóng nắp ngoài lại.
	Thời gian giữ ẩm đã trôi qua nhấp nháy	● Khi cơm quá nguội hoặc thời gian giữ ẩm ở chế độ "Giữ ẩm qua đêm" vượt quá 24 tiếng, hay "Giữ ẩm thường" vượt quá 12 giờ, thì thời gian giữ ẩm đã trôi qua sẽ nhấp nháy. (Khác nhau tùy vào menu.) → Xem trang 16

Khi có sự cố (tiếp theo)

Dấu hiệu hư hỏng		Yêu cầu kiểm tra
Hẹn giờ	Nếu hẹn giờ thì sẽ bắt đầu nấu ngay lập tức	- Có khớp với thời gian hiện tại không? → Đồng hồ hiển thị 24 tiếng. Vui lòng kiểm tra lại một lần nữa. - Khi cài đặt chưa đủ thời gian cần thiết để nấu hẹn giờ, nồi vẫn bắt đầu chức năng nấu ngay lập tức.
	Không thể nấu trong khoảng thời gian nấu theo hẹn giờ	- Có khớp với thời gian hiện tại không? → Đồng hồ hiển thị 24 tiếng. Vui lòng kiểm tra lại một lần nữa. - Một số trường hợp không thể nấu chín cơm theo thời gian đã cài đặt do nhiệt độ phòng hoặc nhiệt độ nước thấp, hoặc do điện áp, sự gia giảm nước, v.v...
	Không thể hẹn giờ	- Sau khi hẹn giờ có ấn nút "Nấu/Hâm" không? → Không ấn nút "Nấu/Hâm" thì việc hẹn giờ sẽ không hoàn tất. [7:00] có nhấp nháy không? → Nếu không thể điều chỉnh thời gian thì không thể cài đặt hẹn giờ. → Xem trang 9 - Nắp ngoài đã đóng kín chưa? → Vui lòng đóng kín nắp ngoài. - Lỗ cài chốt đẩy có bị tắc nghẽn do có vật lạ như hạt cơm, v.v... hay không? → Dùng que tre để lấy sạch và đóng nắp ngoài từ từ cho đến khi nghe thấy tiếng "cách". - Có chọn menu loại không hẹn giờ không? → Chức năng hẹn giờ không áp dụng cho menu "Nấu nhanh", "Cơm trộn", "Xôi".
Khác	Nắp ngoài không đóng khó đóng	- Xung quanh chốt đẩy, lỗ cài chốt đẩy, phần giữa thân nồi và nắp ngoài, vòng đệm nắp trong, van điều chỉnh áp suất, van an toàn, nắp trong giữ ẩm hai lớp, lỗ thoát hơi nước, v.v... có vật lạ như hạt cơm hay hạt gạo, v.v... dính vào hay không? → Vui lòng lấy vật lạ đó ra. → Xem trang 24 - Phần nắp trong có được lắp đặt chính xác không? → Khi nồi đã được đặt vào thân nồi mà phần nắp trong chưa được gắn vào thì nắp ngoài sẽ không đóng được để đảm bảo an toàn. Đây không phải là hỏng hóc. - Khi nấu ở chế độ áp suất, vòng đệm bị kín hơi nước sẽ bị siết chặt nên khi đóng, nắp ngoài sẽ bị cứng. Vui lòng đóng nắp từ từ cho đến khi có tiếng "cách".
	Nắp ngoài không mở	- Khi nấu cơm bằng chế độ áp suất, nắp sẽ bị khóa nên không thể mở được. Trường hợp bắt buộc dĩ mở phải nắp giữa chừng, ấn giữ nút "Hủy" hơn 1 giây. → Tham khảo trang 13 "Yêu cầu" - Khi ấn phần đầu nút bấm mở nắp, có trường hợp nắp ngoài khó mở. Hãy ấn phần giữa nút bấm mở nắp.
	Nắp ngoài mở trong khi nấu	Nắp ngoài có đang đóng chặt không? → Hãy đóng chặt cho đến khi nắp ngoài kêu "cách".
	Có mùi nhựa như chất dẻo, v.v...	Sản phẩm có mùi nhựa như chất dẻo, v.v... khi mới sử dụng nhưng càng sử dụng thì mùi này sẽ giảm dần. Trong trường hợp lo lắng vì có mùi, hãy thử làm "Hãy làm vệ sinh trong trường hợp có mùi hôi" trang 23.
	Có âm thanh khi đóng mở nắp ngoài	Âm thanh "lọc cọc" khi đóng mở nắp là tiếng hoạt động của viên bi trong van điều chỉnh áp suất.
	Nếu xảy ra cúp điện	Nếu đồng thời dùng nồi cơm điện nấu cơm, nấu nước sôi bằng phích nước điện và sử dụng lò vi ba thì trong một số trường hợp, cầu dao sẽ bị ngắt do vượt quá dòng điện định mức. → Vui lòng sử dụng ổ cắm điện riêng cho nồi cơm điện. Khi bật lại cầu dao, nếu thời gian cúp điện dưới 10 phút thì nồi vẫn tiếp tục nấu.
	Lỗ cho trực tiếp nước và gạo vào bên trong thân nồi	Nguyên nhân gây hỏng hóc có thể là do nước và gạo được cho trực tiếp vào phần thân nồi mà không cho vào nồi nên vui lòng liên hệ với cửa hàng đã mua sản phẩm.
	Tiếng tanh tách và tia lửa phát ra từ đầu cắm	Khi rút đầu cắm sẽ có thể phát ra tia lửa nhỏ. Đây là điều bình thường của nồi cơm điện IH nên không phải là sự cố.
	Có vết bẩn màu nâu giống rỉ sét bám trên phần trong của nắp ngoài, phần nắp trong, nắp trong giữ ẩm hai lớp	Vui lòng vệ sinh nồi thường xuyên vì nồi có thể bám dính một số vết bẩn như nước cơm, v.v... → Xem trang 24

Các hiển thị báo lỗi và ý nghĩa của chúng

Hiển thị		Yêu cầu kiểm tra
Hiển thị lỗi	E 01E 02E 07 E 13E 21	Nồi bị hỏng hóc. → Vui lòng liên hệ với cửa hàng đã mua sản phẩm.
	E 06	Trường hợp có điện áp bất thường thì phải dừng các hoạt động để ngăn ngừa sự cố. → Xác nhận điện áp định mức của ổ cắm điện để sử dụng điện áp phù hợp hoặc ổ cắm điện riêng.
	E 17H 17	Nắp ngoài chưa đóng kín. → Sau khi ấn nút "Hủy" thì kiểm tra nắp ngoài đã đóng kín chưa, sau đó ấn nút "Nấu/Hâm". Nếu vẫn không giải quyết được các vấn đề nói trên, vui lòng liên hệ với cửa hàng đã mua sản phẩm.
	H 01H 02	Nhiệt độ ở cảm biến nắp hoặc cảm ứng bên tăng cao. → Ấn nút "Hủy", mở nắp ngoài làm nguội hơn 50 phút để làm nguội. (Cẩn thận bỏng) → Trường hợp muốn nhanh nguội → Tham khảo trang 13 "Lời khuyên"
	H 04	Quên cho nồi vào. → Hãy chắc chắn cho nồi vào.
	Mất hiển thị 7:00 sẽ nhấp nháy	Pin Lithium được lắp đặt bên trong đã hết. Khi tháo đầu cắm ra. Những hiển thị và những gì được lưu lại (giờ hiện tại, thực đơn, chức năng giữ ấm) sẽ bị mất, nhưng nếu cắm đầu cắm vào, điều chỉnh lại thời gian thì có thể sử dụng như bình thường. Nếu cứ tiến hành nấu khi đèn đang nhấp nháy 7:00 thì nồi sẽ không hiển thị thời gian hiện tại khi đang nấu. Vui lòng đến cửa hàng đã mua sản phẩm để được hỗ trợ thay pin. Thay pin có tốn phí.
	PRESSURE nhấp nháy	Nồi ngừng hoạt động trong khi cơm vẫn đang nấu ở chế độ áp suất. Vui lòng chờ cho đến khi màn hình hiển thị áp suất tắt. Nút này sẽ không khả dụng trong thời gian (khoảng 5 ~10 phút) nhấp nháy.
	Hiển thị lạ	Rút tạm thời đầu cắm ra khỏi ổ cắm điện và cắm lại một lần nữa. (Trường hợp 7:00 nhấp nháy, hãy chỉnh lại thời gian.) → Xem trang 9

Thông tin về việc mua và đổi linh kiện

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

Tên linh kiện	Mã linh kiện
Phần nắp trong	C196-GR
Nồi	B521-6B
Vá xới cơm	SHAKN-6B
Giá đỡ vá xới cơm	618112-00
Cốc định lượng	615784-00
Nắp trong giữ ẩm hai lớp	BE713811A-00

- Nắp trong giữ ẩm hai lớp không đi kèm với phần nắp trong.

Khi xảy ra sự cố

Khi cơm có mùi, đổi màu, bị khô
Thay đổi nhiệt độ giữ ấm

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

• “Giữ ấm thường” và “Giữ ấm qua đêm” sẽ bị thay đổi cùng lúc.

Cách điều chỉnh nhiệt độ giữ ấm

1 Đặt nồi vào, cắm đầu cắm vào ổ cắm điện

7:00

Hiện thị thời gian hiện tại

2 Bấm nút “Chọn gạo” và ấn giữ hơn 3 giây

Ấn giữ hơn 3 giây

0

Chuông sẽ reo bíp 3 lần và cài đặt hiện tại sẽ nhấp nháy (mặc định là “0”)

3 Ấn hoặc để cài đặt nhiệt độ

Chọn từ “1” đến “3” để tăng nhiệt độ giữ ấm nếu cảm thấy cơm có mùi.

1

2

3

0

-1

-2

-3

Chọn từ “-1” đến “-3” để giảm nhiệt độ giữ ấm khi thấy cơm đổi màu hoặc bị khô.

Nếu ấn , nhiệt độ sẽ chuyển theo hướng →.

Nếu ấn , nhiệt độ sẽ chuyển theo hướng →.

4 Ấn nút “Chọn gạo”

Khi hiển thị nhiệt độ cài đặt nhấp nháy và chuông reo bíp 3 lần nghĩa là quá trình cài đặt hoàn tất

3

7:00

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

Thông báo

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

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

Thông số kỹ thuật

Tên mẫu		NP-BSQ18V		
Khoảng [] trong thể tích nấu*1 (tính theo L) là số cốc	Gạo trắng	Nấu khô, Nấu khô vừa, Bình thường, Nấu dẻo vừa, Nấu dẻo (gạo trắng hạt ngắn)	0,18~1,8 [1~10]	
		Nấu kỹ (gạo trắng hạt ngắn)	0,18~1,8 [1~10]	
		Nấu nhanh (gạo trắng hạt ngắn)	0,18~1,8 [1~10]	
		Cơm trộn (gạo trắng hạt ngắn)	0,36~1,08 [2~6]	
		Cơm sushi (gạo trắng hạt ngắn)	0,18~1,8 [1~10]	
		Nấu cháo đặc (gạo trắng hạt ngắn)	0,09~0,27 [0,5~1,5]	
		Nấu cháo loãng (gạo trắng hạt ngắn)	0,09~0,18 [0,5~1]	
		Xôi (gạo nếp, gạo trắng hạt ngắn)	0,36~1,08 [2~6]	
		Nấu cơm có cháy (gạo trắng hạt ngắn)	0,18~1,8 [1~10]	
	Gạo lứt	Bình thường (gạo lứt hạt dài)	0,36~1,44 [2~8]	
		Gạo lứt hoạt chất GABA (gạo lứt hạt dài)	0,36~1,44 [2~8]	
		Nấu cháo đặc (gạo lứt hạt dài)	0,09~0,27 [0,5~1,5]	
		Nấu cháo loãng (gạo lứt hạt dài)	0,09~0,18 [0,5~1]	
	Gạo hạt dài	Bình thường (gạo trắng hạt dài)	0,18~1,8 [1~10]	
		Nấu cháo đặc (gạo trắng hạt dài)	0,09~0,27 [0,5~1,5]	
		Nấu cháo loãng (gạo trắng hạt dài)	0,09~0,18 [0,5~1]	
Nguồn điện		Điện xoay chiều 220 V, 50 Hz		
Điện năng tiêu thụ		1260 W		
Điện năng tiêu thụ bình quân khi giữ ấm		47 W		
Cách nấu		Hệ thống áp suất IH (hâm cảm ứng)		
Độ dài của dây điện		1,0 m		
Kích thước bên ngoài (Tính bằng cm)		Rộng 29,5 × Sâu 42,5 × Cao 26 (48*1)		
Khối lượng		Khoảng 8,0 kg		

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

32

33

