



หนังสือมือใช้งาน  
micom rice cooker & warmer  
operating instructions

# NL-GAQ10T / NL-GAQ18T

- ขอบพระคุณที่เลือกซื้อผลิตภัณฑ์ของเรา
- โปรดอ่านคู่มือใช้งานอย่างละเอียดเพื่อให้สามารถใช้งานได้อย่างถูกวิธี
- หลังจากอ่านแล้ว โปรดเก็บคู่มือนี้ไว้ใช้ว่างอิงในอนาคต

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



## สารบัญ / INDEX

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย	2	IMPORTANT SAFEGUARDS	28
ข้อควรปฏิบัติ	3	IMPORTANT	29
ชื่อแต่ละส่วนและวิธีใช้งาน	4	PARTS NAMES AND FUNCTIONS	30
เกี่ยวกับหัวหม้อ	5	ABOUT THE INNER COOKING PAN	31
เคล็ดลับการหุงข้าวให้อร่อย	6	TIPS FOR DELICIOUS RICE	32
วิธีปรุงเวลา	7	HOW TO SET THE CLOCK	33
การแจ้งเตือนและวิธีการเปลี่ยนการแจ้งเตือน	7	SOUND SIGNALS AND HOW TO CHANGE THEM	33
หุงข้าว		COOKING RICE:	
วิธีหุงข้าวโดยพื้นฐาน	8	BASIC COOKING STEPS	34
เวลาที่ใช้ในการหุง	9	ESTIMATED COOKING TIME	35
เคล็ดลับการหุงข้าวหลากหลายชนิด	10	TIPS TO COOKING VARIOUS RICE MENUS	36
อุ่น		KEEPING RICE WARM:	
อุ่นปกติ/อุ่นต่อเนื่อง	11	REGULAR KEEP WARM AND EXTENDED KEEP WARM	37
อุ่นข้าว	13	REHEATING RICE	39
ตั้งเวลาหุงข้าว		USING THE TIMER TO COOK RICE:	
หุงข้าวโดยตั้งเวลาส่วนหน้า	14	USING THE TIMER	40
วิธีใช้ฟังก์ชันตุน	15	HOW TO USE THE SLOW COOK SETTING	41
วิธีใช้ฟังก์ชันฟิล์	16	HOW TO USE THE STEAM FUNCTION	42
ตาราอาหาร		RECIPES:	
ข้าวมันไก่	18	KAO MAN KAI	44
ข้าวมันปลา伽ง	18	KAOTOM PHRA KAPONG (PORRIDGE WITH FISH)	44
แกงมัสมั่นไก	19	MASSAMAN CURRY WITH CHICKEN	45
ข้าวป่าไกซ์บอร์ด	19	KAO YUM RICE BERRY	45
การทำความสะอาดและการดูแลรักษา	20	CLEANING AND MAINTENANCE	46
การเปลี่ยน/ซื้อชิ้นส่วน	22	REPLACEMENT PARTS	48
การแก้ไขเมื่อเกิดการชำรุด	23	TROUBLESHOOTING GUIDE	49
รหัสข้อผิดพลาดและความหมาย	26	ERROR DISPLAYS AND THEIR MEANINGS	52
เมื่อเกิดกรณีฉุนเฉียบ	26	IF THE FOLLOWING OCCUR	52
ข้อมูลจำเพาะ	27	SPECIFICATIONS	53

บริษัท โซจิรุชิ เอส.อี. เอเชีย คอร์ปอเรชั่น จำกัด  
เลขที่ 1828 อาคารสหยุเนิน ชั้น 4 ถนนสุขุมวิท  
แขวงพระโขนงใต้ เขตพระโขนง กรุงเทพมหานคร 10260  
โทร 02-741-4818 แฟกซ์ 02-741-4819

ศูนย์บริการแสงทองอีเลคทรอนิกส์  
3131/6-8 ถนนสุขุมวิท 101/2 เขตบางนา กรุงเทพฯ  
10260 ประเทศไทย  
โทรศัพท์: 0-2393-5050

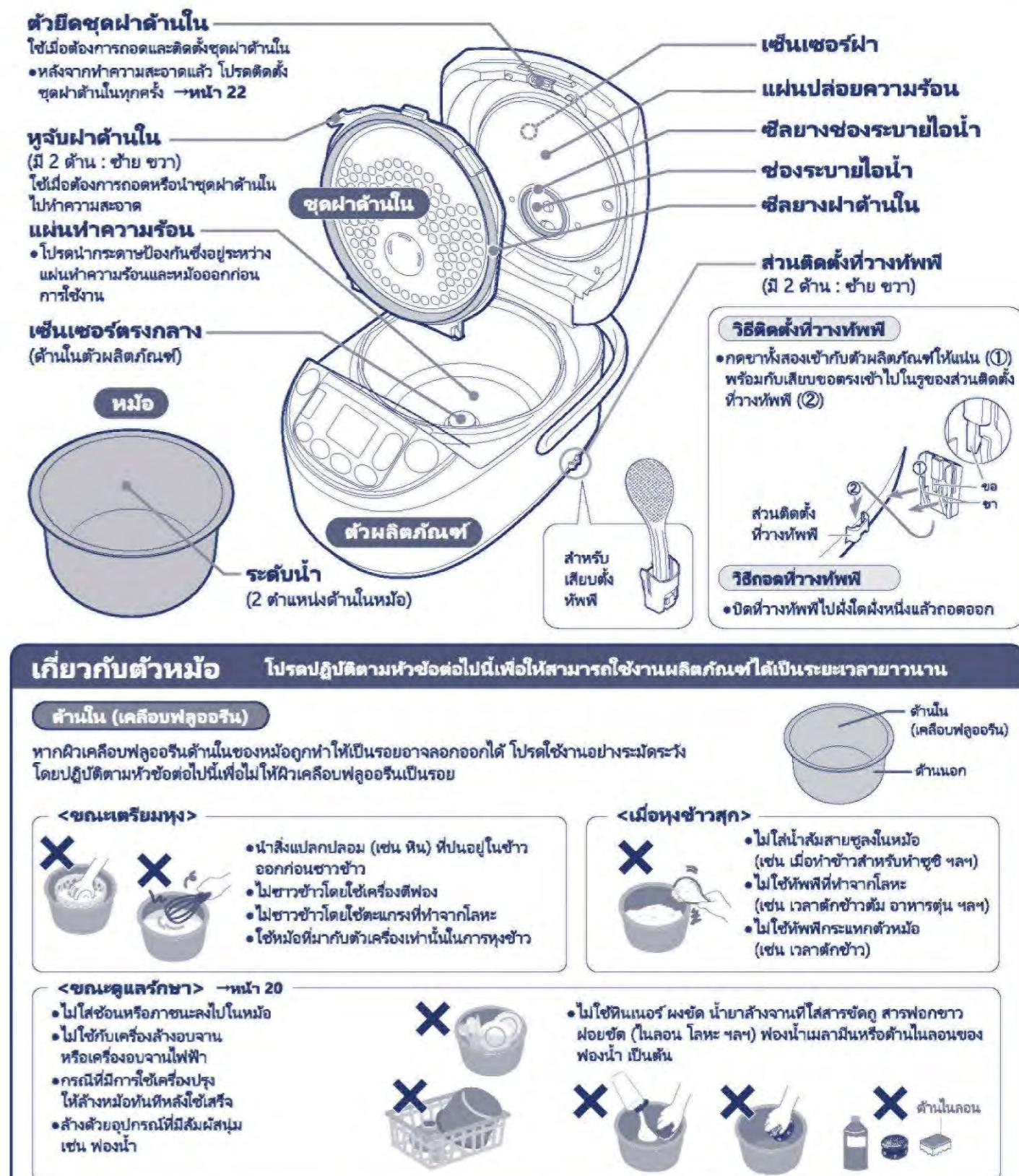
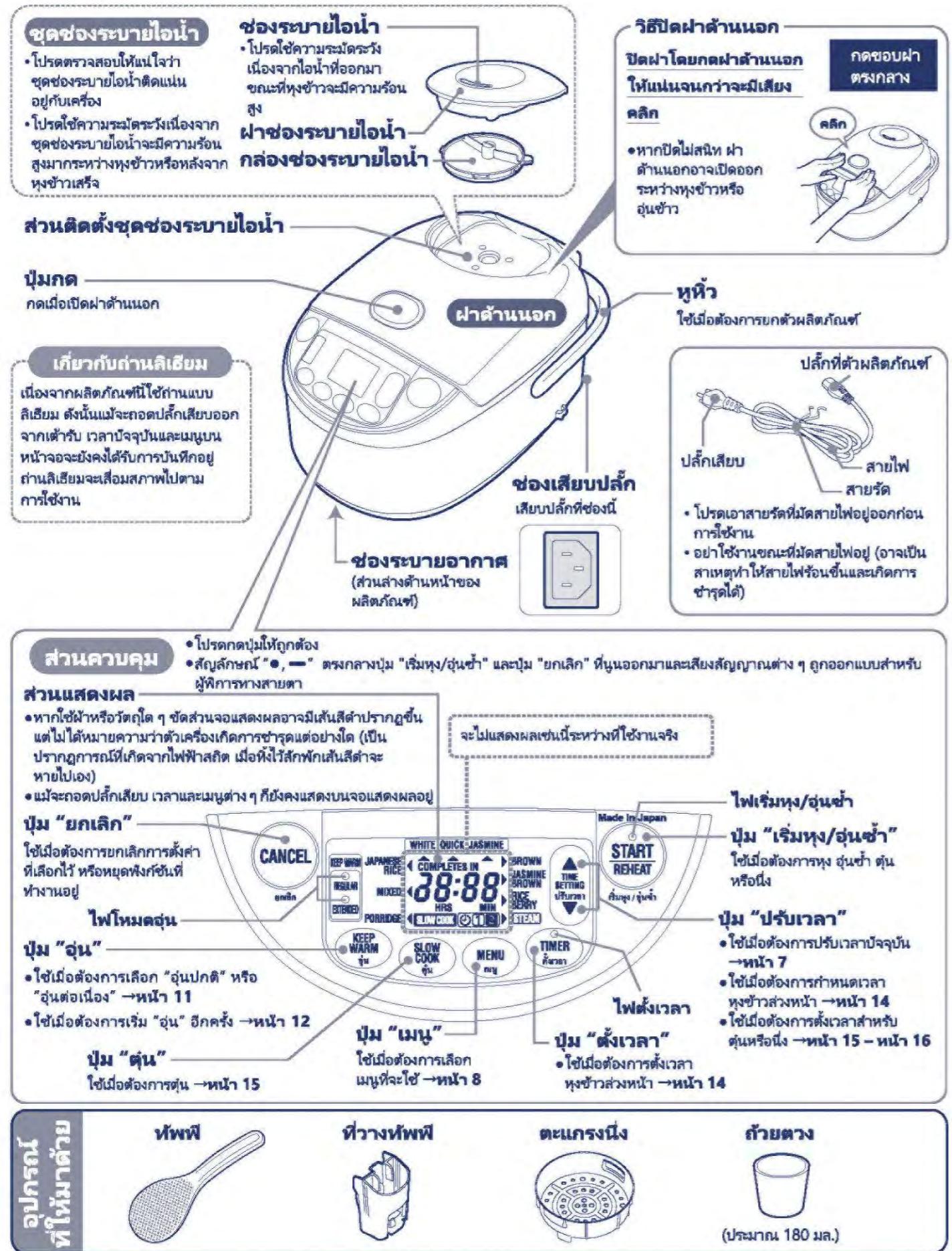
Zojirushi SE Asia Corporation Ltd.  
1828 Saha-Union Building, 4th Floor, Sukhumvit  
Road, Phrakanong Tai Sub-District, Phrakanong  
District, Bangkok 10260  
Tel: 02-741-4818 Fax: 02-741-4819

SANGTHONG ELECTRONICS SERVICE  
CENTER  
3131/6-8 Sukhumvit 101/2 Rd. Bangna, Bangkok  
10260, Thailand.  
TEL: 0-2393-5050

ZOJIRUSHI CORPORATION



## ชื่อแต่ละชิ้นส่วนและวิธีใช้งาน



ผู้เคลื่อนฟลุ่งรุ่นด้านในของหม้ออาจจะลอกออกไปตามการใช้งาน

## หัวข้อ

- อาจเปรียบเสมือนจากความร้อน แต่ไม่มีผลกระทบต่อประสิทธิภาพการหุงข้าว
- ด้านนอกเป็นส่วนสำคัญที่สัมผัสถกน์เย็นเชอร์ โปรดระมัดระวังไม่สัมผัสถกน์สักประทิด
- โปรดระวังป่าไฟเผาด้านล่างของหม้อกรองแกงอย่างลังๆ โน่น หรือวัตถุอื่นใด เพราะอาจทำให้ตักกุหลาบเนื้อเสียหายหรือสีลอกออกได้

# เคล็ดลับการหุงข้าวให้ร่อ

## เคล็ดลับการหุงให้ร่อ

### ● ตัวปริมาณข้าวให้ถูกต้อง

โปรดใช้ถ้วยตวงที่มากับผลิตภัณฑ์ในการตวงเท่านั้น เมื่อจากถ้วยตวงอื่น ๆ อาจมีมาตรฐานที่ต่างกันไป

### ● ชาข้าวอย่างรวดเร็ว | โปรดเตรียมข้าวสำหรับน้ำเพื่อการหุงข้าวให้รวดเร็ว

① ชาข้าว.....ช้อนแรก เท่านั้นในปริมาณมากลงในหม้อ คุณประมาณ 2-3 ครั้ง (ภายใน 10 วินาทีโดยประมาณ) แล้วเทน้ำออกทันที (ห้าม 2 ครั้ง)

② สำหรับ.....สังโถด้วยมือคุณข้าวประมาณ 30 ครั้ง (15 วินาทีโดยประมาณ) หลังจากนั้น เท่านั้นในปริมาณมากลงในหม้อแล้วคั่วเป็นงาวัน จากนั้นให้เทน้ำออกทันที ห้ามดูดน้ำเป็น 1 เสี้ยว ห้ามประมาณ 2-4 เสี้ยว

③ ชาข้าว.....สุดท้าย เท่านั้นในปริมาณมากลงในหม้อแล้วข้าวอย่างรวดเร็ว ห้าม 2 ครั้ง

(ห้ามต่อน ①-③ ภายใน 10 นาที)

**โปรดระวัง!** อุ่นใช้น้ำร้อน (ห้ามก้นหรือมากกว่า 35°C) ในการหุงข้าวหรือเมื่อน้ำสำหรับหุงข้าว เมื่อจากอาจเป็นสาเหตุ ให้ข้าวที่หุงออกมากไม่ต้องย่างที่ควร

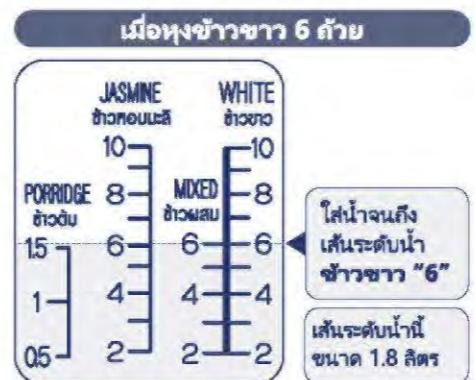


### ● ใส่น้ำในปริมาณที่ถูกต้อง

เติมน้ำในปริมาณที่พอเหมาะสมโดยที่หม้อว่าในขณะที่หุงข้าวในพื้นที่ห้องครัว เส้นระดับน้ำไว้เพื่อเป็นแนวทางสำหรับปรับเปลี่ยนระดับน้ำตามขนาดของข้าว ความกว้างใหม่ของข้าว และสามารถปรับเปลี่ยนตามความชอบของผู้ใช้

ชนิดของข้าว	ข้าวเมื่อถูกหุง	ข้าวใหม่	ข้าวเก่า/ข้าวเมื่อแห้ง
ปริมาณน้ำ	ตามเส้นระดับน้ำ	น้อยกว่าเส้นระดับน้ำเล็กน้อย	มากกว่าเส้นระดับน้ำเล็กน้อย

หากใส่น้ำมากเกินไปอาจล้นออกจากช่องระบายน้ำ



### ● ไม่ใช้น้ำที่มีความเป็นต่างสูง

โปรดใช้น้ำที่มีความเป็นต่างต่ำ (ไม่เกิน pH9) มิฉะนั้นข้าวอาจเหลืองหรือแบดได้

### ● คนข้าวหันหัวหุงสุก

การคนข้าวในขณะที่กำลังหุงจะทำให้ข้าวสุกขึ้น อย่าง โปรดคนข้าวภายใน 10 นาทีหลังจากหุงสุก หากปล่อยไว้โดยไม่คน ข้าวอาจเกะกะกัน ทำให้แบดหรือไม่ได้

## เคล็ดลับการอุ่น

### ● หากต้องการหุงข้าวไว้ในหม้อเพื่อรับประทานในเมื่อต่อ ๆ ไป ให้ใช้ฟังก์ชันการอุ่น

หากเก็บข้าวไว้ในหม้อในสภาพที่กอดปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์ กอดปลั๊กเสียบออกจากเต้าหุ่น หรือยกเสียกการอุ่น อาจเป็นสาเหตุให้เกิดกลิ่นเหม็น หรืออุ่นน้ำจากกลิ่นภายในหม้อและทำให้ข้าวแบดได้

### ● เพื่อป้องกันไม่ให้ข้าวแห้ง และ มีกลิ่นเหม็น

หรือเปลี่ยนสี โปรดอย่าใช้ฟังก์ชันอุ่นในกรณีต่อไปนี้

- อุ่นข้าวประมาณ 10 ชั่วโมงขึ้นไป
- อุ่นนานเกิน 12 ชั่วโมงขึ้นไป
- เติมข้าวเพิ่มลงในหม้อที่ยังใช้ฟังก์ชันอุ่นอยู่
- อุ่นจากข้าวที่เป็นแห้ง
- อุ่นข้าวส้ม
- อุ่นข้าวที่มีส่วนผสมอื่น ๆ หรือเครื่องปรุงบนอยู่ เช่น ข้าวผัด
- อุ่นอาหารอื่นที่ไม่ใช่ข้าว เช่น โคครอกเกะ ขุปมิโซะ หรืออาหารร้อน
- อุ่นโดยไฟฟ้าที่ไว้ภายใน
- อุ่นอาหารตุ๋น



## วิธีปรับเวลา

หากเวลาคิดเห็น โปรดทำตามขั้นตอนต่อไปนี้เพื่อปรับเวลาให้ดี

• นาฬิกาแสดงเวลา 24 ชั่วโมง

ตัวอย่าง: เวลาปัจจุบันคือ 15:01 แต่เวลาที่แสดงเป็น 14:56

### 1 ใส่หม้อแล้วเสียบปลั๊ก

→ ดูหน้า 8 "วิธีหุงข้าวโดยพื้นฐาน 4"

### 2 กด ▲ หรือ ▼ เพื่อปรับเวลาให้เป็นปัจจุบัน ในขณะที่ตัวเลขแสดงเวลาจะพรินอยู่

▲: ในการกดแต่ละครั้ง เวลาจะเพิ่มขึ้น 1 นาที

▼: ในการกดแต่ละครั้ง เวลาจะลดลง 1 นาที

• เมื่อกดค้างที่แต่ละปุ่ม จะเริ่มให้เวลาเพิ่มขึ้น หรือลดลง 10 นาที อย่างรวดเร็ว

### 3 ไฟจะหยุดพริบเมื่อผ่านไป 3 วินาที ถือว่า การตั้งเวลาได้เสร็จสิ้นแล้ว

หากตัวเลขที่แสดงเวลาถูกปั้นไปแสดงเวลาปัจจุบัน ให้กดปุ่มห้าม 2 ใหม่อีกครั้ง

กดหน้าที่ตัวเลข  
แสดงเวลาพร้อมๆ



## การแจ้งเตือนและการเปลี่ยนการแจ้งเตือน

ผลิตภัณฑ์นี้มีฟังก์ชัน "เสียงดังเตือนเตือน" ซึ่งใช้เสียงดังเตือนในการแจ้งเตือนการรีเมทุ่ง (ตุ่น ปี๊บ) เมื่อตั้งเวลาหุงเรียบร้อยหรือเมื่อหุงข้าวเสร็จเป็นต้น นอกจากนี้ ยังสามารถเปลี่ยนเสียงดังเตือนที่เป็นการแจ้งแบบเสียงกริ่งหรือตั้งให้เป็นแบบฝาด (ไม่มีเสียง) ได้

### ประเภทและวิธีการแจ้งเตือน

สามารถเลือกเสียงแจ้งเตือนได้ดังต่อไปนี้

ประเภทและวิธีการแจ้งเตือน	เปลี่ยนดูหน้า	เปลี่ยน	ดูหน้า
จังหวะที่ตั้ง	เสียงดังเตือนเมื่อมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ที่ถูกตั้งสำหรับจากโรงงาน	เสียงเมื่อตั้งการเปลี่ยนจากเสียงดังเตือนที่เป็นเสียงกริ่ง	เสียงเมื่อตั้งการปิดเสียงแจ้งเตือน
เมื่อเริ่มหุงข้าว (ตุ่น ปี๊บ)	Twinkle Twinkle Little Star		"ปี๊บ"
เมื่อสิ้นเวลาหุงเรียบร้อย	Twinkle Twinkle Little Star		"ปี๊บ"
เมื่อเสร็จสิ้นการหุง (ตุ่น ปี๊บ) / ตุ่นข้าว	Amaryllis	"ปี๊บ" × 5 ครั้ง	ไม่มีเสียงดัง

### วิธีเปลี่ยน

### 1 ใส่หม้อแล้วเสียบปลั๊ก

→ ดูหน้า 8 "วิธีหุงข้าวโดยพื้นฐาน 4"

### 2 กดปุ่ม ให้ค้างนานกว่า 3 วินาที

ทุกครั้งที่กดปุ่ม "ตั้งเวลา" ค้างเกิน 3 วินาทีขึ้นไป เสียงแจ้งเตือนจะเปลี่ยน

①เสียงดูหน้า  
เพล "Amaryllis" จะตั้งเมื่อการตั้งค่าเสร็จ

②เสียงกริ่ง  
เสียง "ปี๊บ" จะตั้งเมื่อการตั้งค่าเสร็จ

③ฝาด  
เสียง "ปี๊บ" จะตั้งเมื่อการตั้งค่าเสร็จ

### 3 การตั้งค่าจะแจ้งว่าเสร็จสิ้นเมื่อเสียงเตือนที่ต้องการดังนี้

• เมื่อเปลี่ยนเสียงแล้ว แม้จะกดปลั๊กเสียง หรือปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์ออก การแจ้งเตือนที่เปลี่ยนจะยังได้รับการบันทึกไว้

# หุงข้าว วิธีหุงข้าวโดยพื้นฐาน

- เมนูการหุงที่ตั้งค่ามาจากโรงงานคือเมนู “ข้าวขาว”
- โปรดล้างหน้าจอ ชุดฝาส่วนใน ชุดช่องรายการไอน้ำและอุปกรณ์ที่ให้มาก่อนการใช้งาน →หน้า 20 - หน้า 22

## 1 ตัวข้าวโดยใช้ถ้วยตัวหินห้าม

ตัวข้าวจะเต็มไปหมดมากที่พอดีกับถ้วย



## 2 ข้าวขาวและเติมน้ำในปริมาณที่เหมาะสม

- 1 ข้าวขาว → ถ้า “เคลื่อนที่การหุงให้อยู่” หน้า 6
- 2 หุงหม้อน้ำที่เต็มด้วยน้ำแล้วต้มน้ำกับจำนวนข้าวขาวที่ใส่ลงไป → หน้า 10
- 3 เก็บให้ข้าวเสมอ กัน
  - สามารถหุงได้กันให้โดยไม่ต้องแขวนให้ไว้หรือหากแขวนได้ให้แขวนให้ข้าวที่หุงออกมากไม่เข็นกว่าเติม
  - เส้นระดับน้ำไม่ไว้เพื่อเป็นแนวทาง แต่โปรดปรับเปลี่ยนปริมาณของน้ำตามความพึงพอใจ (เพิ่มน้ำหรือลดน้ำประมาณ 1-2 มม. จากเส้นระดับน้ำ)

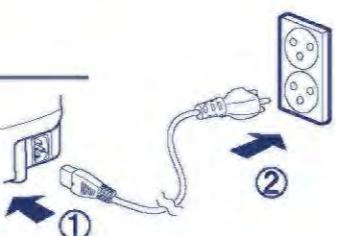
## 3 ใช้มือลองในตัวผลิตภัณฑ์ ติดตั้งชุดฝาด้านใน ชุดช่องรายการไอน้ำ แล้วปิดฝาด้านนอก

เช็ดน้ำหรือสีสัมภ์แลกปลอมออกจากด้านนอกของหม้อ ด้านในตัวผลิตภัณฑ์ ชุดฝาด้านใน และชุดช่องรายการไอน้ำ

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อถูกหุงอยู่ในตัวหม้อที่ถูกต้อง
- ปิดฝาด้านนอกให้สนิทจนกว่าจะมีเสียงคลิก

## 4 เสียบปลั๊ก

- 1 เสียบปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์เข้ากับช่องเสียบปลั๊กให้แน่น
- 2 เสียบปลั๊กเสียบเข้ากับเตาครัว

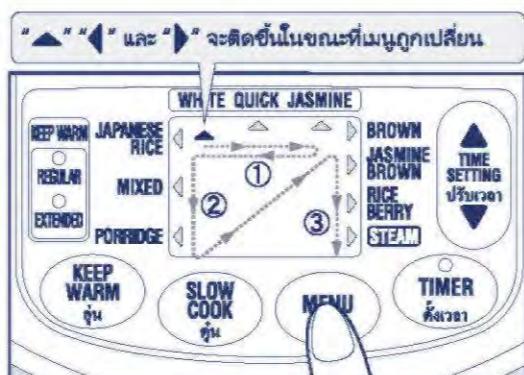


## 5 กดปุ่ม MENU เพื่อเลือกเมนูที่จะใช้

ทุกครั้งที่กดปุ่มด้วย “▲” “▼” และ “▶” ในส่วนแสดงผลจะติดปื้นเปลี่ยน

ตามลำดับ ① ② ③

- เมื่อกดปุ่มครั้ง เมนูจะเดินหน้าไปเรื่อยๆ อย่างรวดเร็วและต่อเนื่อง และจะกลับมา หมุนอยู่ที่เมนู “ข้าวขาว”
- เมื่อหุงข้าวตัวอย่าง “ข้าวขาว” “ข้าวหอมมะลิ” “ข้าวถั่วปูน” “ข้าวสังข์” “ข้าวกล้องหอมมะลิ” หรือ “ข้าวไรซ์เบอร์รี่” เมนูจะปังคงเดิมอยู่ตรงที่เลือก จนกว่าจะตั้งค่าใหม่ในการหุงครั้งต่อไป



## 6 กดปุ่ม START REHEAT

เดินทางด้วย (เสียงกริ่ง) จะเดินเข้าและเครื่องจะเริ่มทำการหุง “ไฟเริ่มทุบ/อุ่นข้าว” จึงต้องติดต่ออย่างเป็นการเริ่มการ “สุ่นข้าว” แทน

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไฟไม่ติดอุ่นติดอยู่จะเป็นการเริ่มการ “สุ่นข้าว” แทน →หน้า 13
- หากต้องการทราบเวลาปัจจุบันของที่หุงข้าวอยู่ ให้กด ▲ หรือ ▼ เพื่อเปลี่ยนการแสดงเวลา
- ห้ามใส่ตัวกรองน้ำลงในหม้อข้าวหุงข้าวเมื่อไม่ได้ใช้อาหารอีก ควบคู่ไปด้วย



- เวลาหุงต้องห้ามหุงสุกเป็นเวลาโดยประมาณ เวลาที่ใช้จะใน การหุงสุกจะเสียเวลาอุ่นหม้อทั้งหมด แต่เวลา แสดงผลน้ำหนักตั้งแต่ 5 นาที
- เมื่อเข้าสู่กระบวนการหุงน้ำหนักตั้งแต่ 5 นาที หุงข้าวจะหุงปั๊บเวลาในขั้นตอนนี้ ให้หุงต่อจนกว่าเวลาที่หุงสุกจะถึงเวลาที่ให้หุงต่อจนกว่าจะสุกอีก เพิ่มขึ้นหรือลดลงก็ได้

## 7 เมื่อเสียงดันตรี (เสียงกริ่ง) หรือเสียง “ปี๊บ” แจ้งการหุงเสร็จดังขึ้น ให้คุณ ข้าวหันที่เพื่อให้ข้าวมีรสนิมและอร่อย

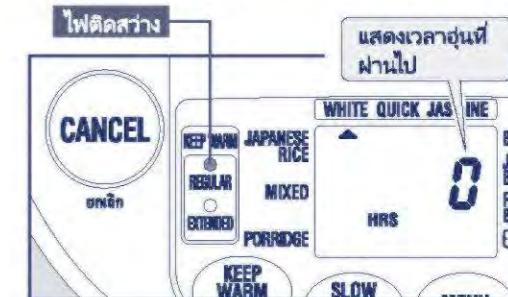
เมื่อหุงเสร็จจะเปลี่ยนเป็นไฟหมอดูนโดยอัตโนมัติ → หน้า 11 “อุ่น”

เมื่อไฟหมอดูนดันตรี แล้วไฟเริ่มทุบ/อุ่นข้าวตั้งลง สำหรับผลผลิตและระยะเวลาอุ่นที่ฝานไปโดยมีเวลาเป็น 1 ชั่วโมง (HRS=ชั่วโมง)

เมื่อหุงข้าวสักสิบนาที ไฟหมอดูนดันตรี ปิดคุณข้าวหันที่ การหุงข้าวในขณะที่หุงส่วนที่หุงต่อจะหุงให้ได้รับการหุงและหุงต่อไป เป็นการปั้นกันไม่ให้ข้าวเกะด้วง และ หรือใหม่ให้

- โปรดระวังอย่าให้เกิดผลไฟไหม้ฝานน้ำร้อนลงบนลักษณะของข้าว

- ขณะที่คุณข้าว หม้ออาจหมุนได้
  - การหุงน้ำมีประดองหม้อ (หม้อจะมีความร้อนสูงหลังจากหุง) จะช่วยป้องกันการหมุนหรือป้องกันการเกิดรอยที่ก้นหม้อ (ด้านนอก) ได้
  - ข้าวหันหม้ออาจเกิดการหุงไว้ก่อนแล้วก่อนอุ่นอยู่กับปั๊บจังทั่งๆ เวลาหุงข้าว
  - ด้านหัวของข้าวที่หุงสุกอาจไม่เรียบเหมือนกันเนื่องจากการพากความร้อนขึ้นหมุนข้าว



## 8 หลังใช้งาน กดปุ่ม CANCEL แล้วกดปุ่ลักษณะเสียงและปุ่ลักษณะที่ตัวผลิตภัณฑ์

- รอให้ตัวผลิตภัณฑ์เย็นลงก่อนแล้วจึงทำความสะอาด
- ไม่ล้างปุ่ลักษณะเสียงและปุ่ลักษณะที่ตัวผลิตภัณฑ์จะมีเสียง (อาจเกิดไฟฟ้าสถิตด้วยหรือไฟดูด)
- การบกบักออกเพื่อป้องกันเสียงไม้เป็นการป้องกันไฟฟ้าสถิต โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่ากดปุ่ม “ยกเสื้อ” แล้ว

โปรดระวังการล้นออกมาน้ำ	ข้อควรปฏิบัติ
กรณีที่ต้องการหุงต่อเนื่องมากกว่า 1 หม้อหรือ ต้องการหุงต่อจากไฟหมอดูน “อุ่น” ให้รีบจบทัวเครื่องเมื่อ ลงก่อน 30 นาทีหุงร้อนนา闷ากกว่า 1 นาทุกๆ ไฟหมอดูนน้ำร้อนให้เปล่งก่อน อาจใช้เวลาในการหุงนานกว่า ปกติ (นาทีสุดประมาณ 60 นาที) และอาจไม่แสดงเวลาลากเสื่อ จึงควรหุงสุกในระยะเวลาที่	ในการหุงต่อต้องการหุงต่อจากไฟหมอดูน “อุ่น” ให้รีบจบทัวเครื่องเมื่อ ลงก่อน 30 นาทีหุงร้อนนา闷ากกว่า 1 นาทุกๆ ไฟหมอดูนน้ำร้อนให้เปล่งก่อน อาจใช้เวลาในการหุงนานกว่า ปกติ (นาทีสุดประมาณ 60 นาที) และอาจไม่แสดงเวลาลากเสื่อ จึงควรหุงสุกในระยะเวลาที่
หากต้องการหุงต่อต้องการหุงต่อจากไฟหมอดูน “อุ่น” ให้รีบจบทัวเครื่องเมื่อ ลงก่อน 30 นาทีหุงร้อนนา闷ากกว่า 1 นาทุกๆ ไฟหมอดูนน้ำร้อนให้เปล่งก่อน อาจใช้เวลาในการหุงนานกว่า ปกติ (นาทีสุดประมาณ 60 นาที) และอาจไม่แสดงเวลาลากเสื่อ จึงควรหุงสุกในระยะเวลาที่	หากต้องการหุงต่อต้องการหุงต่อจากไฟหมอดูน “อุ่น” ให้รีบจบทัวเครื่องเมื่อ ลงก่อน 30 นาทีหุงร้อนนา闷ากกว่า 1 นาทุกๆ ไฟหมอดูนน้ำร้อนให้เปล่งก่อน อาจใช้เวลาในการหุงนานกว่า ปกติ (นาทีสุดประมาณ 60 นาที) และอาจไม่แสดงเวลาลากเสื่อ จึงควรหุงสุกในระยะเวลาที่

- ผู้ใช้สามารถเปลี่ยนเสียงแจ้งเตือน (เสียงดันตรี/กริ่ง) เป็นเสียงอื่นได้ → หน้า 7 “การแจ้งเตือนและวิธีเปลี่ยนการแจ้งเตือน”

## เวลาที่ใช้ในการหุง

เมนู	ขนาด 1.0 L	ขนาด 1.8 L
ข้าวขาว	ประมาณ 53 นาที - 60 นาที	ประมาณ 44 นาที - 59 นาที
หุงต่อ	ประมาณ 34 นาที - 44 นาที	ประมาณ 34 นาที - 50 นาที
ข้าวหอมมะลิ	ประมาณ 46 นาที - 55 นาที	ประมาณ 41 นาที - 56 นาที
ข้าวถั่วปูน	ประมาณ 49 นาที - 57 นาที	ประมาณ 44 นาที - 59 นาที
ข้าวสัง	ประมาณ 61 นาที - 67 นาที	ประมาณ 56 นาที - 70 นาที
ข้าวต้ม	ประมาณ 54 นาที - 61 นาที	ประมาณ 54 นาที - 64 นาที
ข้าวสัง	ประมาณ 83 นาที - 105 นาที	ประมาณ 85 นาที - 107 นาที
ข้าวกล้องหอมมะลิ	ประมาณ 76 นาที - 98 นาที	ประมาณ 78 นาที - 101 นาที
ข้าวไรซ์เบอร์รี่	ประมาณ 65 นาที - 86 นาที	ประมาณ 68 นาที - 93 นาที

• ตารางด้านบนมีข้อมูลจากการทดสอบด้วยแรงดันไฟฟ้า 220V อุณหภูมิห้อง 20°C และอุณหภูมิน้ำ 18°C

• ระยะเวลาในการหุงเป็นเวลาที่รักษาและเปลี่ยนเป็นหมอดูน “อุ่น” จึงเวลาอาจเปลี่ยนตามแรงดันไฟฟ้า อุณหภูมิห้อง ภูมิอากาศ และปริมาณน้ำ

หุ้นข้าว เคล็ดลับการหุ้นข้าวหลากหลายชนิด

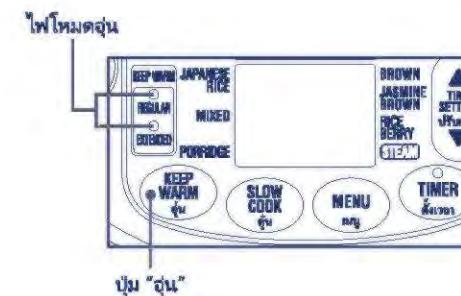
## หุ้นข้าวตามการตั้งค่าด้วยปุ่ม “เมนู”

ประเภทของช้า ที่ต้องการหุ้น	ช้าที่ใช้	เมนูที่เลือก	เส้นระดับน้ำ	ปริมาณช้าที่หุ้น (ถ้วย)	ลักษณะพิเศษ/คำแนะนำ
ช้าขาว	ช้าขาวเม็ดยา	ช้าขาว	ช้าขาว	1.0 L : 1 - 5.5 1.8 L : 2 - 10	• หุงช้าให้สุกต้มระหว่างหุงน้ำตามมาตรฐาน (ปกติ)
หุงผ่าน	ช้าขาวเม็ดยา	หุงผ่าน	ช้าขาว	1.0 L : 1 - 5.5 1.8 L : 2 - 10	• เลือกเม็ดต้องการหุ้นช้าแบบตัวน้ำ และช้าที่หุงออกน้ำจะเชิงการปักกิ้งกันน้อย
ช้าห้อมมะลิ	ช้าห้อมมะลิ	ช้าห้อมมะลิ	ช้าห้อมมะลิ	1.0 L : 1 - 5.5 1.8 L : 2 - 10	• อาจหุงออกน้ำเชิงการปักกิ้งน้อยขึ้นอยู่กับเบอร์ต์ ของช้า → หน้า 23 • หากต้องการหุ้นช้าผอมโดยใช้ช้าห้อมมะลิ โปรดดู รายการพูน “ช้าผอม” ตามด้านล่างนี้
ช้าญี่ปุ่น	ช้าญี่ปุ่น	ช้าญี่ปุ่น	ช้าญี่ปุ่น	1.0 L : 1 - 5.5 1.8 L : 2 - 10	
ช้าผอม	ช้าขาวเม็ดยา	ช้าผอม	ช้าผอม	1.0 L : 1 - 4 1.8 L : 2 - 6	• คลายเครื่องปรุงรสด้วยน้ำเปล่าหรือน้ำยาสีส้มบนช้า เพื่อให้ส่วนเนื้อหัวกันหมื่น หากไม่คลายเครื่อง ไม่คุ้นตัวหัวกินดีการหุงน้ำเกินหรือหุงต่อไปได้ • ปริมาณที่พอเหมาะสมของส่วนผอมต่อประมาณ 30-50% ของปริมาณอาหารของช้า • หันผ่านผอมให้เป็นขั้นเด็ก ๆ วงลังด้านบนของช้าโดย ไม่หงายลงไปกับหัวช้า • ไม่ควรใส่ยาเม็ดที่สุกยากลับไปในปริมาณมาก • สำหรับผู้กินเชื้อชา ให้ลวกส่วนหน้าแล้วเดินลงไป หรือจากหุ้นยกหัวกันน้ำให้หายใจ • ไม่สามารถใช้ช้ากอลังหุ้นเป็นช้าผอมได้
ช้าต้ม	ช้าขาวเม็ดยา	ช้าต้ม	ช้าต้ม	1.0 L : 0.5 - 1 1.8 L : 0.5 - 1.5	• ปริมาณที่พอเหมาะสมของส่วนผอมต่อประมาณ 30-50% ของปริมาณอาหารของช้า • หันผ่านผอมให้เป็นขั้นเด็ก ๆ วงลังด้านบนของช้าโดย ไม่หงายลงไปกับหัวช้า • ไม่ควรใส่ยาเม็ดที่สุกยากลับไปในปริมาณมาก • สำหรับผู้กินเชื้อชา ให้ลวกส่วนหน้าแล้วเดินลงไป หรือจากหุ้นยกหัวกันน้ำให้หายใจ • ไม่สามารถใช้ช้ากอลังหุ้นเป็นช้าต้มได้
ช้ากล่อง	ช้ากล่องเม็ดยา	ช้ากล่อง	ช้ากล่อง	1.0 L : 1 - 4 1.8 L : 2 - 8	• เลือกเม็ดต้องการหุ้นช้ากล่อง • ไม่แนะนำให้หุงโดยผอมกับช้าขาวเมื่อเจ้าของห้า ทำให้เกิดการสันขอภัยหุ้นหุ่นได้เสียหาย
ช้ากล่อง ห้อมมะลิ	ช้ากล่องห้อมมะลิ	ช้ากล่องห้อมมะลิ	ช้ากล่อง	1.0 L : 1 - 4 1.8 L : 2 - 8	• เมื่อผอมช้าขาวกับช้ากล่องห้อมมะลิ อาจเกิดการสัน ขอภัยหุ้นหุ่นได้เสียหายที่ควร ดังนั้นไม่แนะนำให้ผอม
ช้าไชซ์เบอร์รี่	ช้าไชซ์เบอร์รี่	ช้าไชซ์เบอร์รี่	ช้ากล่อง	1.0 L : 1 - 4 1.8 L : 2 - 8	• เมื่อผอมช้าขาวกับช้าไชซ์เบอร์รี่ อาจเกิดการสัน ขอภัยหุ้นหุ่นได้เสียหายที่ควร ดังนั้นไม่แนะนำให้ผอม

## อุ่น อุ่นปกติ/อุ่นต่อเนื่อง

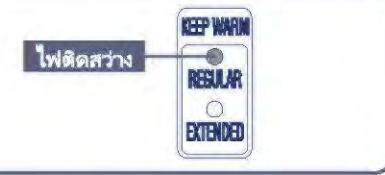
ขณะที่ไฟไหมดอุ่นติดสาวง เมื่อกดปุ่ม “อุ่น” จะสามารถเลือกไฟไหมด “อุ่นปกติ” หรือ “อุ่นต่อเนื่อง” ได้

- ในการถือต่อไปนี้ แม้จะกดปุ่ม “อุน” ก็ไม่สามารถเลือกให้หมด “อุนต่อเนื่อง” ได้ (เสียงกรีงจะดังขึ้น และจะเปลี่ยนเป็นโน้มด “อุนปกติ” โดยอัตโนมัติ)
  - เมื่อหุ่นได้ใช้เมนู “ข้าวผัด” “ข้าวต้ม” “ข้าวกล่อง” “ข้าวกล่องห้อมมะกี” และ “ข้าวราดเบอร์รี่”
  - เมื่อใช้ “อุนปกติ” เป็นระยะเวลา 12 ชั่วโมงแล้ว
  - เมื่อใช้ “อุนต่อเนื่อง” เป็นระยะเวลา 4 ชั่วโมงแล้ว
  - เมื่อถูกหน้ากากของหุ่นท่ากล่าวเมื่อจากการเลือกให้หมดอุนหรือไฟดับ ฯลฯ



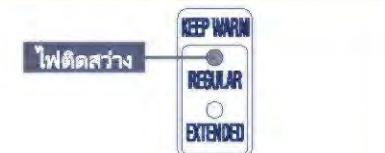
**อุ่นปักษิ** การอุ่นด้ามจุดหนึ่งที่ศ้อนเข้างึ่งสูงจะช่วยป้องกันการเกิดกลิ่นของข้าว

เมืองทุกจังหวัดเป็น荷มด “อันปักดิ์” โดยอัตโนมัติ และไฟ “อันปักดิ์” จะติดเชื่อม



อันต่อเนื่อง การอุ้นดูดจุณหภูมิที่ศรอนข้างต่ำเป็นระยะทางนานจะช่วยป้องกันไม่ให้ช้ำแห้ง หรือเกิดการเปลี่ยนสี

พิงก์ซันนี่สามารถใช้ได้มีอยู่ในหมวด “อุบลกติ”



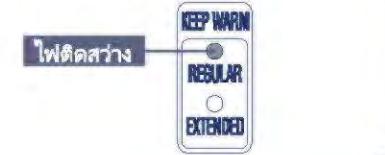
2 ဂရပ်မီ  ဖေ "ရန်ခွေါ်မြော်" သုတေသန

- เมื่อเวลาผ่านไป 8 ชั่วโมงหลังจากเริ่มโนมด “อันต่อเนื่

- เมื่อเวลาผ่านไป 8 ชั่วโมงหลังจากเริ่มโหมด “อุนต่อเนื่อง” เครื่องจะเปลี่ยนกลับไปเป็นโหมด “อุนปกติ” โดยอัตโนมัติ



หากต้องการเปลี่ยนจาก “อันต่อเมือง” กลับเป็น “อันปกติ”...



## เวลาที่ใช้ในการอ่าน

- โปรดตรวจสอบเวลาสูงสุดในการอุ่นของข้าวต่ำชันดิตตามที่ระบุในตารางด้านล่างนี้
- เมนูที่ระบุด้วย “—” ไม่สามารถเลือกเป็นห้อม “อุ่นต่อเมื่อ” ได้ ห้อม “อุ่นปกติ” จะถูกเลือกโดยอัตโนมัติ
- เมื่อหัวข้าวสุก ทุกเมล็ดเปลี่ยนเป็นใหม่ด้วย แต่หัวมันที่ไม่หมดอุ่นกับเมล็ดจะเครื่องหมาย “X” ลงจากอาจเป็นสาเหตุให้ข้าวเกิดการบูดเสียหรือเกิดกลิ่นเหม็นได้

เมนู	ช้าวยา/หุงต่าน/ช้าวห้อมมะลิ/ช้าวกรุบุน	ช้าวผัดสมุนไพร/ช้าวต้ม	ช้ากากส่อง/ช้ากากลังห้อมมะลิ/ช้าไก่ย่างน้ำดอง
สุน			
สุนปกติ		X	สุนสุด 12 ชั่วโมง
สุนต่อเนื่อง	สุนสุด 12 ชั่วโมง	—	—

- เยื่องฝานนำไป 12 ชั่วโมง ตากเละ จะกษะพิริยังเสื่อน ควรรับประทานข้าวที่เหลือง แบบอย่างไร



- ສ້າງຮັບເມຸນທີ່ມີເຄີຍຈົງໝາຍ  
“X” ຕ້າເລະຈະແຈ້ງເຕືອນ  
ໂຄງກາພເກີບທີ່ “0 (HRS=ໜ້າ)  
ໄປເຮົາວ່າໄດ້ຈົງໝາຍ





# ตั้งเวลาหุงข้าว

## หุงข้าวโดยตั้งเวลาล่วงหน้า

- ฟังก์ชันนี้เพื่อให้ข้าวหุงสุกในเวลาที่ต้องการรับประทาน เมื่อตั้งเวลาแล้ว เวลาที่ตั้งจะถูกบันทึกลงใน **ตั้งเวลา 1** และ **ตั้งเวลา 2**
- การตั้งค่าดังเดิมเช่นตั้งมาดังเดิมที่ “ตั้งเวลา 1” ไว้ที่ 6:00 และ “ตั้งเวลา 2” ไว้ที่ 18:00
- โปรดปรับเวลาปัจจุบันให้ตรงกับการตั้งเวลา หากเวลาคิดเห็นต่อ ข้าวจะไม่สุกตามเวลาที่ตั้งไว้ → หน้า 7
- สามารถดูการเติบโตของข้าวได้ที่ไฟเขียว “รีหุงข้าวโดยพื้นฐาน 1-4” ในหน้า 8

### 1 กดปุ่ม เพื่อเลือกเมนูที่ต้องการ

- สำหรับเมนู “หุงด่วน” และ “ข้าวผัด” จะไม่สามารถตั้งเวลาหุงได้

### 2 กดปุ่ม เพื่อเลือก “①” (ตั้งเวลา 1) หรือ “②” (ตั้งเวลา 2)

เวลาที่ตั้งไว้สำหรับ ตั้งเวลา 1 และไฟเริ่มหุง/อุ่นข้าวจะหายไป

- เมื่อกดเสร็จจะแสดงเวลาที่ตั้งไว้สำหรับ ตั้งเวลา 2

### 3 กด หรือ เพื่อปรับเวลาที่ต้องการให้ข้าวสุก

 : ในการตั้งแต่ละคันข้าว จะเพิ่มขึ้น 10 นาที  : ในการตั้งแต่ละคันข้าว จะลดลง 10 นาที

- เมื่อตั้งค่าที่ต้องการจะเริ่มหุงเพิ่มขึ้นหรือลดลง 10 นาทีทีละครั้ง
- สามารถเปลี่ยนเวลาได้เมื่อจดแสดงผลการหุงเพิ่มอุ่นได้
- หากจะใช้เวลาเดียวกันที่ตั้งค่าไว้ครั้งที่แล้วก็ไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาใหม่อีกครั้ง

### 4 กดปุ่ม เพื่อยืนยันการตั้งเวลาหุง

ไฟเริ่มหุง/อุ่นข้าวจะตั้งเป็น เวลาที่ต้องการให้ข้าวสุก และไฟที่บุ้นตั้งเวลาจะติดขึ้น

- หากไม่กดปุ่ม “เริ่มหุง/อุ่นข้าว” การตั้งเวลาหุงจะไม่ถือว่าเสร็จเรียบร้อย
- ข้าวจะสุกในเวลาที่ตั้งไว้ → หน้า 9 “รีหุงข้าวโดยพื้นฐาน 7”
- หากต้องการยกการตั้งเวลาหุงยกให้ตั้งเวลาหุงเอาไว้แล้ว ให้กดปุ่ม “ยกเลิก”

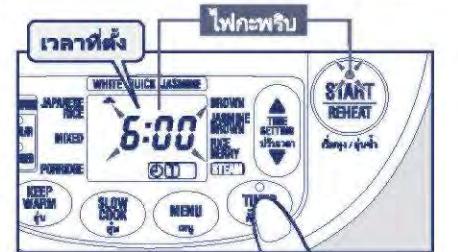
เวลาที่แนะนำ  
ในการตั้งเวลาหุง

เวลาที่แนะนำ	ขนาด 1.0 L	ขนาด 1.8 L	ขนาด 1.0 L	ขนาด 1.8 L	
ข้าวขาว	1 ชั่วโมง 10 นาที ถึง 13 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง 10 นาที ถึง 13 ชั่วโมง	ข้าวกล่อง	1 ชั่วโมง 55 นาที ถึง 13 ชั่วโมง	2 ชั่วโมง ถึง 13 ชั่วโมง
ข้าวหงอมมะลิ	1 ชั่วโมง 5 นาที ถึง 13 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง 10 นาที ถึง 13 ชั่วโมง	ข้าวกล่องหงอมมะลิ	1 ชั่วโมง 50 นาที ถึง 13 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง 55 นาที ถึง 13 ชั่วโมง
ข้าวญี่ปุ่น	1 ชั่วโมง 10 นาที ถึง 13 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง 10 นาที ถึง 13 ชั่วโมง	ข้าวไรซ์บอร์ด	1 ชั่วโมง 40 นาที ถึง 13 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง 45 นาที ถึง 13 ชั่วโมง
ข้าวส้ม	1 ชั่วโมง 10 นาที ถึง 13 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง 15 นาที ถึง 13 ชั่วโมง			

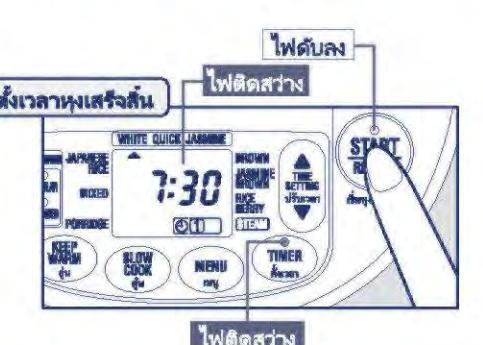
#### ข้อควรปฏิบัติ

- อย่าตั้งเวลาหุงให้ส่วนผสมหรือเครื่องปั้นปั่นในข้าว ส่วนผสมอาจบดเกินหรือเครื่องปั้นปั่นจะหักบนหิน ทำให้อาหารหักน้ำไม่ได้ในเป็นที่น่าพอใจ
- อย่าตั้งเวลาหุงนานเกิน 13 ชั่วโมง โดยเฉพาะในข้าวญี่ปุ่น หรือปั้นกัน การบดเสียงของข้าวที่แข็งมากจะอุณหภูมิสูง
- เมื่อตั้งเวลาหุงจะไม่แสดงเวลาโดยประมาณจนกว่าข้าวจะสุก หากตั้งเวลาต่ำกว่าที่แนะนำ เสียงกริ่งจะดังขึ้นเมื่อเริ่มหุงทันที และจะแสดงเวลาโดยประมาณจนกว่าข้าวจะสุกจนหมด
- ข้าวอาจไม่สุกตามเวลาที่ตั้งไว้เมื่ออุณหภูมิห้องหรืออุณหภูมน้ำต่ำ นอกจากนั้นอาจขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำหรือแรงดันไฟฟ้าตัวเข็นกัน
- ในการหุงข้าวโดยตั้งเวลา ข้าวจะดูดซึมน้ำมากกว่าปกติ ซึ่งทำให้ข้าวไม่ชื้น หรือเมื่อข้าวอาจไปบานที่กันเม็ดหินให้ใหม่ก่อนหุง
- หากต้องการหุงเวลาหุงจุบันจะตั้งเวลาหุงอุ่น ให้กด  กดปุ่ม เพื่อเปลี่ยนการแสดงเวลา

ตั้งเวลา **กราฟนี้จะแสดงเวลา 1 ให้ที่ “7:30”**  
(หุ่นยนต์ใช้เมนู “ข้าวขาว”)



เวลาที่ตั้งการให้ข้าวสุก **7:30**



#### โปรดทราบ

- เมื่อตั้งเวลาหุง จะไม่แสดงเวลาโดยประมาณจนกว่าข้าวจะสุก
- หากตั้งเวลาต่ำกว่าที่แนะนำ เสียงกริ่งจะดังขึ้นเมื่อเริ่มหุงทันที และจะแสดงเวลาโดยประมาณจนกว่าข้าวจะสุกจนหมด
- ข้าวอาจไม่สุกตามเวลาที่ตั้งไว้เมื่ออุณหภูมิห้องหรืออุณหภูมน้ำต่ำ นอกจากนั้นอาจขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำหรือแรงดันไฟฟ้าตัวเข็นกัน
- ในการหุงข้าวโดยตั้งเวลา ข้าวจะดูดซึมน้ำมากกว่าปกติ ซึ่งทำให้ข้าวไม่ชื้น หรือเมื่อข้าวอาจไปบานที่กันเม็ดหินให้ใหม่ก่อนหุง
- หากต้องการหุงเวลาหุงจุบันจะตั้งเวลาหุงอุ่น ให้กด  กดปุ่ม เพื่อเปลี่ยนการแสดงเวลา

# วิธีใช้ฟังก์ชันตุ่น

• โปรดอุปกรณ์ส่วนผสมและวิธีห้ามห้ามใน “ต้าร่าอาหาร” → หน้า 19

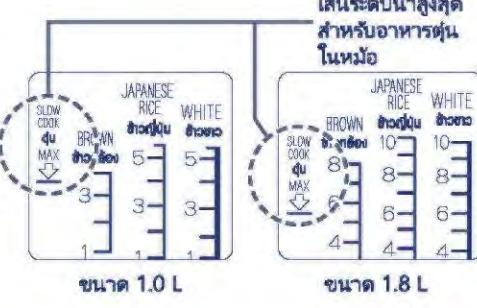
ข้อควรระวัง	เมื่อใช้ฟังก์ชันตุ่น	• ก่อนการประดิษฐ์อาหารโปรดคุณส่วนผสมให้ทั่วไปให้เครื่องปั้นปั่นหัวอยู่ที่กันเมือง
	เพื่อป้องกันไม่ให้ผิด เคลื่อนฟลุ๊อร์ชุนของ หม้อเป็นรอย	• โปรดอย่างสีเมืองติดกระดูกหรือตุ่นติบเป็นสีในกระบวนการหุงอาหาร
	เพื่อป้องกันไม่ให้ผิด เคลื่อนฟลุ๊อร์ชุนของ หม้อเป็นรอย	• โปรดอย่างสีเมืองติดกระดูกหรือตุ่นติบเป็นสีในกระบวนการหุงอาหาร
		• โปรดอย่างสีเมืองติดกระดูกหรือตุ่นติบเป็นสีในกระบวนการหุงอาหาร

### 1 เตรียมวัตถุดิน

- โปรดประดิษฐ์อาหารโดยใช้ปริมาณส่วนผสมตามที่ระบุใน “ต้าร่าอาหาร”

### 2 ใส่วัตถุดินลงในหม้อ

- หากประดิษฐ์อาหารอื่นหรือใช้ปริมาณส่วนผสมที่ไม่ตรงกับใน “ต้าร่าอาหาร” อาจทำให้เกิดการสูญเสียสารอาหาร และเป็นสาเหตุทำให้เกิดแพลฟ์ในหม้อร้อนแล้วหือกหือกเจ็บได้
- โปรดอย่างสีเมืองติดกระดูกหรือตุ่นติบเป็นสีในกระบวนการหุงอาหาร



### 3 ใส่หม้อนลงในตัวผลิตภัณฑ์ ติดตั้งชุดฝาด้านในและชุดซองรับรายได้ ปิดฝาด้านนอก แล้วเสียบปลั๊ก

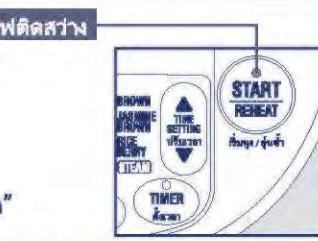
เช็ดน้ำหรือสีเมืองกล่องออกจากฝาด้านนอกหม้อและด้านในตัวผลิตภัณฑ์

- เสียบปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์เข้าในช่องเสียบปลั๊กที่แนบ
- เสียบปลั๊กเสียบเข้ากับเตารับ

### 4 กดปุ่ม เพื่อตั้งค่าเวลาประดิษฐ์อาหารด้วย

- เมื่อเมนู “ตุ่น” ถูกเลือก ส่วนแสดงผลจะแสดงคำว่า “SLOW COOK” และเวลาที่ใช้ในการประดิษฐ์อาหารโดยเป็นเวลามาตรฐานที่ถูกตั้งค่าไว้ ซึ่งเวลาใช้ในการประดิษฐ์อาหารสามารถเปลี่ยนได้ตั้งแต่ 1 นาที ไปจนถึง 4 ชั่วโมง โดยกด  หรือ  บนปุ่ม “ปรับเวลา” โปรดอุ่นเวลาที่ใช้ในการประดิษฐ์อาหารจาก “ต้าร่าอาหาร”

เวลามาตรฐาน ที่ถูกตั้งค่าไว้	สามารถตั้งค่าไว้
1 ชั่วโมง	1 นาที - 4 ชั่วโมง



### 5 กดปุ่ม เพื่อตั้งค่าเวลาประดิษฐ์อาหารด้วย

- ไฟเริ่มหุง/อุ่นข้าวจะติดเป็น เวลาที่ตั้งการให้ข้าวสุก และไฟที่บุ้นตั้งเวลาจะติดขึ้น
- หากต้องการหุงเวลาหุงจุบันจะตั้งเวลาหุงอุ่น ให้กด  กดปุ่ม “ปรับเวลา”

### 6 เมื่อเสียบดันตรี (เสียงกริ่ง) ตั้งขึ้น หมายความว่าการประดิษฐ์อาหารที่ปรุงเสร็จจอก

• โปรดนำอาหารที่ปรุงสุกแล้วออกจากหม้อหัวหอยที่หันหลังจากประดิษฐ์อาหารเสร็จ หากนำไปอุ่นอีกครั้งได้

- โปรดกดปุ่ม “ยกเลิก” ทุกครั้งที่ประดิษฐ์อาหารเสร็จ หากไม่กดปุ่ม “ยกเลิก” เสียงกริ่งจะดังขึ้นทุกๆ 30 นาทีเพื่อเป็นการแจ้งเตือนให้นำอาหารออกจากหม้อหัวหอย

- หากอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วหัวหอยห้องน้ำต่อ โปรดดูดูหัวหอย “การดูดูหัวหอย” แล้วนำหัวหอยห้องน้ำต่อที่หัวหอยห้องน้ำต่อ

- ด้านในตัวผลิตภัณฑ์จะมีความร้อนสูงหลังจากประดิษฐ์อาหาร ตั้งนั้น โปรดระดับความร้อนของอาหารที่ปรุงเสร็จออก

- โปรดอย่างสีเมืองติดกระดูกหรือตุ่นติบเป็นสีในกระบวนการหุงอาหาร
- โปรดอย่างสีเมืองติดกระดูกหรือตุ่นติบเป็นสีในกระบวนการหุงอาหาร





# ตำราอาหาร

## การตวงที่ใช้ในสูตรอาหารนี้

- โปรดตวงข้าวโดยใช้ถ้วยตวงที่ให้มาด้วย  
(1 ถ้วย = ประมาณ 180 มล.)
- 1 ช้อนตื้น = 15 มล. • 1 ช้อนชา = 5 มล.

## ข้าวมันไก่

### ส่วนผสม (สำหรับ 3-4 ที่)

A)	เนื้อสะโพกไก่.....	3 ชิ้น (840 กรัม)
	น้ำ.....	1500 มล.
	ซิง.....	1/2 กก.สิน (10 กรัม)
	ตันหอม.....	1 ตัน
	กระเทียม.....	3 กก.สิน (18 กรัม)
	ข้าวห่มมะลี.....	2 ถ้วย
	น้ำอุ่นไก่.....	สำหรับข้าวห่มมะลี 2 ถ้วย
	แตงกวา.....	ตามชอบ
	ผักชี.....	ตามชอบ
	น้ำจิ่มข้าวมันไก่ (ร้านนายท้วง).....	ตามชอบ

### เลือกเมนู ข้าวห่มมะลี



#### วิธีทำ

- ช้อนซึ่งใน A และหั่นตันหอมให้มีขนาดพอตัวที่จะใส่ลงในหม้อ ใส่ส่วนผสม A ลงในหม้อแล้วตั้งไฟ เมื่อไฟออกลอกยั่งๆให้ตักออก หลังจากต้มด้วยไฟอ่อนประมาณ 10 นาทีแล้ว ให้หันไฟจานกว่า จะเป็นลม
- เมื่อส่วนผสมในขั้นตอนที่ 1 เป็นลงแล้ว แล้วเนื้อไก่ออกจากกระดูก และกรองน้ำซุป
- บุกกระเทียม
- ชาข้าวห่มมะลีให้สะอาด ใส่ส่วนผสมในขั้นตอนที่ 3 แล้วเติม น้ำอุ่นเข้าด้วยกัน 2 ลิตรจนถึงระดับ 2 สำหรับ “ข้าวห่มมะลี” จากนั้น คนจากกันหม้อให้ทั่วถึง

## ข้าวต้มปลาかれ行

### ส่วนผสม (สำหรับ 3-4 ที่)

ปลาかれ行 (หันขึ้น).....	200 กรัม
ข้าวห่มมะลี.....	1 ถ้วย
A)	
ผงน้ำอุป (ผงปูร่างน้ำอุป).....	10 กรัม
ซองสูชิรสด (หรือเนื้อปลา).....	1 ช้อนโต๊ะ
ซองสีติดหมอน.....	1/2 ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วขาว.....	1 ช้อนโต๊ะ
น้ำอุ่นกระเทียม.....	ตามชอบ
พริกไทย.....	ตามชอบ
ซิง.....	ตามชอบ
ตันหอม.....	ตามชอบ
ขันฉ่าย.....	ตามชอบ

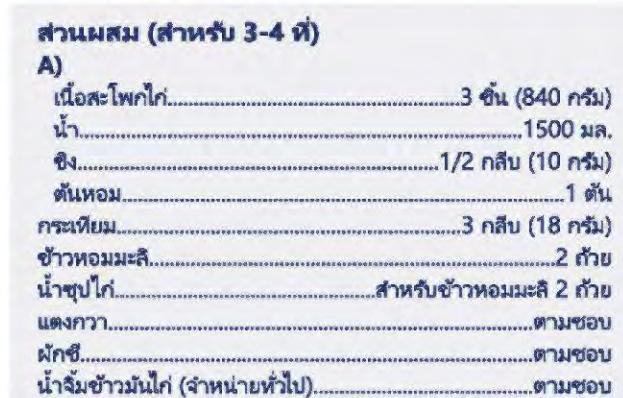
### เลือกเมนู ข้าวต้ม



#### วิธีทำ

- แกะก้านปลาかれ行ออก และหั่นให้เป็นชิ้นพอตัว
- ใส่ปลาในขั้นตอนที่ 1 ลงในน้ำเดือด ลวกด้วยไฟอ่อน แล้วพักให้สุกเดือดนำ
- ชาข้าวห่มมะลีให้สะอาด ใส่ส่วนผสม A แล้วเติมน้ำลงในปูนถัง ระดับ 1 ของ “ข้าวต้ม” จากนั้น คนจากกันหม้อให้ทั่วถึง

### เลือกเมนู ข้าวห่มมะลี



## แกงมัสมั่นไก

### ส่วนผสม (สำหรับ 4-5 ที่)

เนื้อสะโพกไก่.....	500 กรัม
มันผักชี.....	1/3 หัว (50 กรัม)
หอมหัวใหญ่.....	1/4 หัว (50 กรัม)
A)	
หัวกะทิ.....	200 มล.
เครื่องแกงมัสมั่น.....	40 กรัม
ถั่วสิส.....	1/4 ถ้วย (30 กรัม)
หางกะดี.....	200 มล.
ชูไกไก่ก่อน (บดให้เป็นผง).....	1 ก้อน
น้ำมะขามเปียก.....	1 ช้อนตื้น
น้ำตาล๊ดด๊ด.....	1 1/2 ช้อนตื้น
ใบกระวาน.....	2-3 ใบ



### ใช้ปุ่ม ตุ่น

- กดปุ่ม “เริ่มหุง/อุ่นช้า”
- เมื่อเสียงดันตรี (เสียงกริ่ง) ดังขึ้น ตักใส่ภาชนะเสิร์ฟ • หากต้องการให้แกงมัสมั่นดัดแปลงเข้มข้นยิ่งขึ้น ให้ใส่เครื่องแกง มัสมั่นเพิ่มหลังจากเสียงดันตรี (เสียงกริ่ง) ดังขึ้น

## ข้าวป่าไธสงเบอร์รี่

### ส่วนผสม (สำหรับ 5 ที่)

ข้าวป่าไธสงเบอร์รี่.....	2 ถ้วย
A)	
กระเทียม.....	10 กรัม
ผักชี (ใช้เฉพาะส่วนก้าน).....	10 กรัม
พริก.....	10 กรัม
น้ำปลา.....	3 ช้อนตื้น
น้ำมะนาว.....	2 2/3 ช้อนตื้น
น้ำตาล.....	1 2/3 ช้อนตื้น
สับปะรด.....	150 กรัม
หัวหอมแดง.....	1/2 หัว (100 กรัม)
แคร์ร็อต.....	2/3 หัว (100 กรัม)
แตงกวา.....	1 1/2 ถูก (150 กรัม)
ขันฉ่าย.....	1/2 ถ้วย (50 กรัม)
ผักชี (ใช้เฉพาะส่วนฝ่า).....	25 กรัม
กรุ๊ง (ลาบ).....	15 ถัว



### เลือกเมนู ข้าวป่าไธสงเบอร์รี่

#### วิธีทำ

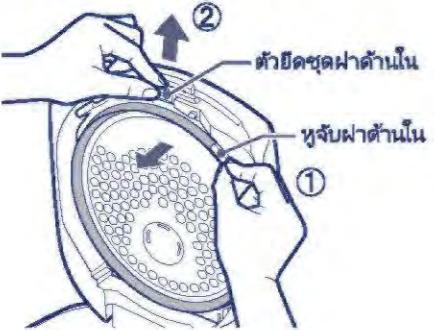
- ชาข้าวป่าไธสงเบอร์รี่ แล้วเติมน้ำลงในปูนถังระดับ 2 สำหรับ “ข้าวต้ม”
- กดปุ่ม “เมนู” แล้วเลือก “ข้าวป่าไธสงเบอร์รี่”
- กดปุ่ม “เริ่มหุง/อุ่นช้า”
- สับกระเทียม ผักชี และพริกให้ละเอียด
- ผสมส่วนผสม A ในถ้วยให้เข้ากัน
- เมื่อเสียงดันตรี (เสียงกริ่ง) ดังขึ้น คนข้าวให้กระจายตัว
- ปุ่ม 5 และ 6 ให้เข้ากัน แล้วแบ่งส่วนผสมเป็น 5 ส่วนเท่า ๆ กัน
- ซอยสับปะรด หัวหอมแดง แคร์ร็อต แตงกวา และขันฉ่าย แล้วแบ่งออกเป็น 5 ส่วนเท่า ๆ กัน
- จัดเรียง 7 และ 8 ลงบนจาน แล้วใส่ผักชีและกรุ๊งที่แบ่งไว้เป็น 5 ส่วน เท่า ๆ กัน



## การทำความสะอาดและการดูแลรักษา ต่อ

### รีสก็อต

ใช้มือชี้บานหน้าปะรังหูจับฝาด้านใน (1) พร้อมดันเข้ามือดูดชุดฝาด้านในเข้า (2) ดันดูดฝาด้านในมาต้านหน้าแล้ว กดดูดออก

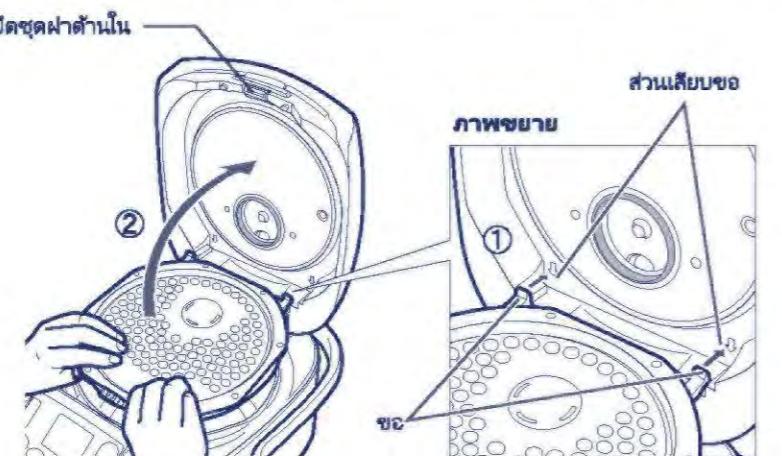


• โปรดอย่างหุบฝาด้านในหรือซีลยางฝาด้านในออกโดยไม่ยกฝาด้านในดูดฝาด้านในขึ้น เนื่องจากอาจเป็นสาเหตุที่ทำให้ชุดฝาด้านในหรือฝาด้านนอกชำรุด



### รีดตึง

① เสียบของชุดฝาด้านใน (2 ตำแหน่ง) เข้ากับสายเสียบของฝาด้านนอก  
② เสียบของด้านในไว้แล้วตักลับเข้าไปกับตัวยึดชุดฝาด้านในจนกระซิบได้ยินเสียงคลิก



## การเปลี่ยน/ซื้อชิ้นส่วน

- โปรดเปลี่ยนชิ้นส่วนใหม่ (มีค่าใช้จ่าย) หากเกิดการชำรุด
- เมื่อต้องการซื้อชิ้นส่วน โปรดตรวจสอบชื่อรุ่นและชิ้นส่วนของ พลิกติกกันน้ำ แล้วติดต่อซื้อชิ้นส่วนจากผู้ที่ทำน้ำผลิตภัณฑ์

ชิ้นส่วน	หมายเหตุชิ้นส่วน
ชุดฝาด้านใน	ขนาด 1.0 L C137-GR
	ขนาด 1.8 L C138-GR
หม้อ	ขนาด 1.0 L B564-6B
	ขนาด 1.8 L B565-6B
ท่อฟิล์ม	SHAKN-6B
ท่อหัวพ่น	618112-00
ถ้วยตวง	615784-00
ตะแกรงน้ำ	ขนาด 1.0 L BU214036L-00
	ขนาด 1.8 L BU214037L-00

## การแก้ไขเมื่อเกิดการชำรุด

• โปรดตรวจสอบวิธีการแก้ไขตามด้านล่างนี้ ก่อนติดต่อสอบถามมาที่ศูนย์บริการ

### ความผิดปกติ

### สาเหตุ (สิ่งที่ควรตรวจสอบ)

- โปรดเพิ่มหรือลดปริมาณน้ำประมาณ 1-2 มม. จากสีน้ำจะไม่ตามความพึงพอใจ
- หากน้ำหุงข้าวไม่ได้สูญเสียร้อน ข้าวที่หุงออกน้ำอาจแข็งหรือไม่สามารถนำไปรับประทานได้ทันที
- ความแข็งของข้าวอาจแตกต่างไปตามแบบต่อของข้าว แหล่งผลิต หรือระยะเวลาการเก็บรักษา (ข้าวใหม่/ข้าวเก่า) เป็นต้น
- ความแข็งของข้าวอาจแตกต่างไปตามอุณหภูมิห้องและอุณหภูมน้ำ
- การหุงข้าวโดยใช้เม็ด "หุงตุ่น" อาจทำให้ข้าวเหนียวหายร่องเชิงไว้ → โปรดลองใช้เม็ด "ข้าวขาว" แทน
- โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อน้ำเกิดการเปลี่ยนรูป
- ข้าวข้ามไฟฟ้าเม็ดหุง ทำให้เหลือเม็ดข้าวอุ่นมาก
- คนข้าวหันตัวหลังหุงหรือ → โปรดคนข้าวให้หันหน้าหุง
- มีนาฬิกาล็อกปลกปลอมติดอยู่ที่ด้านนอกของหม้อ ด้านในด้าวสีตันกันน้ำ ชุดฝาด้านใน หรือชุดซองรูปแบบอ่อนหือใน → โปรดเชื่ดออกให้สะอาด
- ข้าวหุงมีความแข็งกว่าปกติเล็กน้อย → เพื่อให้ข้าวใหม่เข้า โปรดหุงโดยใส่ปริมาณน้ำให้มากกว่าเดิม ประมาณ 1/2 ของ 1 เก็บรักษา แล้วหุง แล้วโปรดรีบนำหุงกลับเข้าหม้อ

### สาเหตุ

### ข้าวใหม่เกรียม

- อาจมีแผ่นปลกปลอม เช่น เม็ดข้าวสายหึงข้าวสารติดอยู่ที่ด้านนอกของหม้อ ด้านในด้าวสีตันกันน้ำ ซึ่งอาจรบกวนการหุง
- หากแข็งข้าวในน้ำเป็นเวลานาน หรือหุงข้าวโดยใช้ฟิล์มหุ้นตั้งเวลา เม็ดข้าวอาจจะหายไปกันน้ำหุงทำให้เกิดการหุงไม่เรียบ
- ข้าวข้ามไฟฟ้าเม็ดหุง ทำให้เหลือเม็ดข้าวอุ่นมาก
- โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อน้ำเกิดการเปลี่ยนรูป

### ด้านนอกหม้อหุงไม่เรียบเรียบ

- ด้านหัวของข้าวที่หุงสุกอาจไม่เรียบเรียบ เนื่องจากการพากวนร้อนระหว่างหุงข้าว
- โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าชุดฝาด้านในไม่เกิดการเปลี่ยนรูป
- โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อน้ำไม่เกิดการเปลี่ยนรูป

### ข้าวสันออกมากหุงตุ่นที่หุง

- เกือบเม็ดหุงหรือเม็ดข้าวในปริมาณที่มิดหรือไม่ → หน้า 10 เมื่อใช้เม็ด "ข้าวตุ่น" จะเกิดการสันออกมาได้ร้าน โปรดรีบหุงป่าให้เร็ว โปรดหุงโดยใส่ปริมาณน้ำเพิ่ม → หน้า 9 "โปรดรีบหุงสันออกมา"
- หากปล่อยให้มีอาหารหรือตัวอ่อนติดอยู่ในชุดซองรูปแบบอ่อนหุง อาจทำให้หุงตุ่นไม่ติดต่อตัวอ่อนหุง
- หากชุดซองรูปแบบอ่อนหุงมีเม็ดข้าวหรือเม็ดติดอยู่ ให้หุงสันออกมาโดยใช้ไม้ก้านสำลี หรือรีดตุกที่ใกล้เส้น
- โปรดตรวจสอบว่าได้ติดตั้งชุดซองรูปแบบอ่อนหุงแล้วหรือไม่
- ข้าวข้ามไฟฟ้าเม็ดหุง ทำให้เหลือเม็ดข้าวอุ่นมาก
- โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อน้ำไม่เกิดการเปลี่ยนรูป

### หุงข้าวไม่ได้หรือ กดปุ่มแล้วไม่มี การตอบสนอง

- เสียบปลั๊กเสียบเข้ากับเตาหุงแล้วหรือไม่
- ปลั๊กที่ด้าวสีตันกันน้ำติดต่อจากช่องเสียงหรือไม่
- มีค่า "E01" "E02" และบนส่วนแสดงผลหรือไม่ → หน้า 26
- ไฟโคมด้านติดอยู่หรือไม่ → โปรดกดปุ่ม "ยกเสิก" และกดปุ่ม "เริ่มหุง/อุ่นข้าว" ซึ่งครั้ง

### ไอน้ำร้าวออกจาก ช่องระหว่าง ฝาด้านนอกกับ ด้านในด้าวสีตันกันน้ำ

- โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าชุดฝาด้านในไม่เกิดการเปลี่ยนรูปจากภายนอก
- ซีลยางฝาด้านในเปละเป็นหรือไม่ → หากเปละเป็น โปรดหุงสันออกมา
- โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อน้ำไม่เกิดการเปลี่ยนรูป

### มีเสียงตึ้งร้าวหุง หรือขบกนอยู่ใน โน้มดลุ่น

- เสียง "คลิก" "คลิก" เป็นเสียงการทำงานของโน้มดลุ่นปรับความร้อน ไม่ได้หมายความว่าเครื่องมีปัญหา
- เครื่องอาจส่งเสียงดัง "เบร์ร์" หากมีหยดน้ำติดอยู่ที่หม้อ → โปรดเช็ดหยดน้ำหุงทิ้งก่อน

### ฟังก์ชันอุ่นข้าว ไม่ทำงาน

- โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าโน้มดลุ่นไม่ติดอยู่ → หน้า 13

## การแก้ไขเมื่อเกิดการชำรุด ต่อ

## รหัสข้อผิดพลาดและความหมาย

การแต่งชื่อผู้ผลิต	รหัส/ชื่อความที่แสดง	สาเหตุ (สิ่งที่ควรตรวจสอบ)
	<p>H 01 H 02</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>เขียนชื่อผู้ผลิตเรียงลำดับตรงกับมีความซ้อนซุง</li> <li>→ กรณี “ยกเลิก” และเปิดฝาตัวนอกที่ไว้ให้เย็นอย่างน้อย 30 นาที (ระหว่างเย็นให้เป็นแผ่นไฟในไม้ไผ่ช้อนคลา)</li> <li>→ หากต้องการทำให้เย็นลงอย่างรวดเร็ว คุณว่าชื่อ “สำเนา” ในหน้า 9</li> </ul>	
7:00 ภาคเช้า	<p>หาก 7:00 ภาคเช้าบนจอแสดงผล โปรดปรับเวลาใหม่เริ่กครั้ง → หน้า 7 หากหุ่นข้าวโดยมีตัวเลข 7:00 ภาคเช้าอยู่ (โดยไม่ปรับเวลา) จะไม่แสดงเวลาปัจจุบันขณะหุ่นข้าว</p>	
จอแสดงผลตัวลงเมื่อ กดตัวลักษณะจากเด็ก	<ul style="list-style-type: none"> <li>ค่านี้คือค่าที่ตั้งไว้ในหน้าจอ</li> <li>เมื่อกดตัวลักษณะจากเด็ก การแสดงผลจะตัวลงและการบันทึก (เวลาปัจจุบัน แม่น) การตั้งค่าการอุ่นจะถูกยกออก แต่เมื่อสิ้นเปลืองแล้วเวลาอีกครั้งจะสามารถใช้งานได้ตามปกติ</li> <li>โปรดติดต่อร้านที่ทำเรื่องหุ่นข้าวเพื่อเปลี่ยนแบบต่อที่ตั้งค่าเริ่ม (มีค่าใช้จ่าย)</li> </ul>	
การแสดงผลแบบกลไก	<ul style="list-style-type: none"> <li>กดตัวลักษณะจากเด็กแล้วลงสีบนหน้าจอเริ่กครั้ง</li> </ul>	
	<p>E 01 E 02</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>แสดงว่ามีอุบัติเหตุ</li> <li>→ โปรดติดต่อร้านที่ทำเรื่องหุ่นข้าวซึ่งผลิตภัณฑ์</li> </ul>	

## เมื่อเกิดกรณีเช่นนี้

หากข้าวมีกลิ่น เปสีบันสี หรือแห้ง  
เปสีบันออกน้ำมันที่ใช้ในการชุบ

ชื่อนี้ยกเว้นภารกิจทางการค้าหรือสภาพแวดล้อมที่ห้ามนำเข้า ยกเว้นภารกิจที่ใช้ในการยุ่นอาจต่ำลงหากให้เข้ามีกลิ่น หรือเมื่ออยู่ในสภาพแวดล้อมที่ใช้ในการยุ่นสูงชื่นก็อาจเป็นสาเหตุให้เข้ามีกลิ่นสีหรือแห้งได้เช่นกัน หากเข้ามีกลิ่น เปลี่ยนสี หรือแห้ง โปรดลองเปลี่ยนการจัดค่าอยู่ภารกิจที่ใช้ในการยุ่นตามด้านล่างนี้ • “ยุ่นปกติ” และ “ยุ่นต่อเนื่อง” จะเปลี่ยนพร้อมกัน

## ■ วิธีเปลี่ยนการตั้งค่าอุณหภูมิที่ใช้ในการอ่น



หากเปลี่ยนการซึ่งค่าอ่อนหนักมีที่ใช้ในการอ่อนแสวงไปสืบเช่น โปรดเปลี่ยนการซึ่งสำคัญเป็นคำเตือน เมื่อจากการเปลี่ยนการซึ่งสำคัญเป็นคำเตือนให้เกิดการเปลี่ยนแปลงที่ช้าๆ แห่งมีคลื่นได้

## ข้อมูลจำเพาะ

ชื่อรุ่น		NL-GAQ10T		NL-GAQ18T			
ความต้องการร้อน ( $^{\circ}\text{C}$ ) [ ต่อชั่วโมง ] ความต้องการความร้อน ( $^{\circ}\text{C}$ ) [ ต่อชั่วโมง ]	ข้าวขา (ข้าวขาเม็ดบาง)	0.18–1.0	[1–5.5]	0.36–1.8	[2–10]		
	หุ้งตุน (ข้าวขาเม็ดบาง)	0.18–1.0	[1–5.5]	0.36–1.8	[2–10]		
	ข้าวหอยหมัดสี (ข้าวหอยหมัดสี)	0.18–1.0	[1–5.5]	0.36–1.8	[2–10]		
	ข้าวถั่วปูน (ข้าวถั่วปูน)	0.18–1.0	[1–5.5]	0.36–1.8	[2–10]		
	ข้าวผัด (ข้าวขาเม็ดบาง)	0.18–0.72	[1–4]	0.36–1.08	[2–6]		
	ข้าวต้ม (ข้าวขาเม็ดบาง)	0.09–0.18	[0.5–1]	0.09–0.27	[0.5–1.5]		
	ข้าวกล่อง (ข้าวกล่องเม็ดบาง)	0.18–0.72	[1–4]	0.36–1.44	[2–8]		
	ข้าวกล่องหอยหมัดสี	0.18–0.72	[1–4]	0.36–1.44	[2–8]		
	ข้าวไรซ์เบอร์รี่	0.18–0.72	[1–4]	0.36–1.44	[2–8]		
ความสูงที่กำหนดสูงสุดของอาหารใน		3.5 ซม.					
แหล่งจ่ายไฟ		กระแสสัมบ 220 V 50 Hz					
กำลังไฟที่ใช้		610 W		820 W			
กำลังไฟที่ใช้ขณะอุ่นโดยเฉลี่ย		34 Wh		41 Wh			
รูปแบบการหุง		รูปแบบการให้ความร้อนโดยตรง					
ความยาวสายไฟ		1.2 เมตร					
ขนาดภายนอก (ซม. โดยประมาณ)		กว้าง 25.5 x สึก 38 x สูง 22 (42.5")		กว้าง 28 x สึก 40.5 x สูง 25.5 (48.5")			
น้ำหนัก		ประมาณ 3.6 กก.		ประมาณ 4.6 กก.			

# IMPORTANT SAFEGUARDS

Be sure to follow these instructions.

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

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

**! WARNINGS** Indicates risk of serious injury or death.

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

■ Prohibited or required actions are indicated as follows:

**!** Indicates a prohibited operation.

**!** Indicates a requirement or instruction that must be followed.

## ! WARNINGS

**!** Do not modify the Rice Cooker. Only a repair technician 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 plug or unplug the Power Cord if your hands are wet.

Doing so may cause electric shock or injury.

**!** Do not immerse the Rice Cooker in water or splash it with water.

Do not pour water directly into the Rice Cooker. Doing so may cause short circuit or electric shock.

**!** Do not allow liquid to come in contact with the Plug Receptacle, Power Plug, Power Cord or Appliance Plug.

Doing so may cause short circuit or electric shock.

**!** Do not put any metal objects such as pins or wires into the Air Vent or crevices located at the bottom of the Rice Cooker.

Doing so may cause electric shock or malfunction, resulting in injury. Do not allow children to use the Rice Cooker unsupervised. Keep it out of the reach of infants. Children are at risk of burns, electric shock or injury.

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

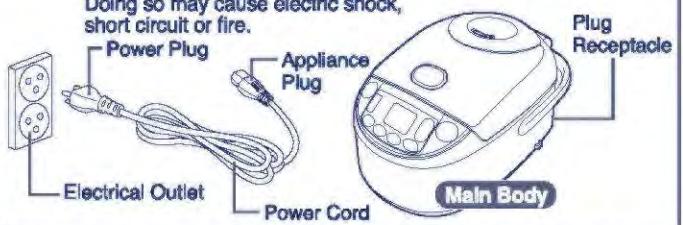
This Rice Cooker is designed for cooking rice, keeping rice warm, slow cooking, and steaming only. Do not use it for anything other than its intended purposes. Always follow the Operating Instructions and recipes and never cook the following:

- Foods packaged in plastic bags.
- Foods wrapped in plastic wrap, etc.

Doing so may clog the steam exhaust route.

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

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



**!** Do not place your hands or face near the Steam Vent.

Doing so may cause burns or scalding.

Take special precautions with children and infants.

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

A damaged Power Cord can cause fire or electric shock.

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

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

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

**!** Insert the Power Plug completely and securely into the electrical outlet.

A loosely inserted Power Plug may cause electric shock, short circuit, smoke or fire.

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

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

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

A dirty Power Plug may cause fire.

Stop using Immediately If you notice any of the following symptoms Indicating a malfunction or breakdown.

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

- The Power Plug, Power Cord or Appliance Plug has become very hot.
- The Power Cord is damaged or the electricity turns on and off when touched.
- The body of the Rice Cooker is deformed or unusually hot.
- Smoke is arising from the Rice Cooker or there is a burning smell.
- Some part of the Rice Cooker is cracked, loose or unstable. etc.

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

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.

## ! CAUTIONS

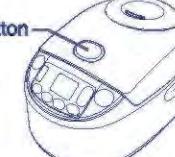
**!** Do not touch hot surfaces during or immediately after use. Be careful of steam when opening the Outer Lid. Be careful not to touch the Inner Cooking Pan when loosening rice. Touching hot surfaces may cause burns.



**!** Do not touch the Open Button when moving the Rice Cooker.

Open Button

Doing so may cause the Outer Lid to open, resulting in injury or burns.



**!** Do not use the Rice Cooker where it may come into contact with water or near heat sources.

Doing so may cause electric shock, short circuit, or can deform the Rice Cooker.

**!** Do not use cookware other than the provided Inner Cooking Pan or Steaming Basket.

Doing so may cause the Inner Cooking Pan or Steaming Basket to overheat or the Rice Cooker to malfunction.

**!** Do not use the Rice Cooker near walls or furniture. Allow enough room for steam to escape If using beneath shelving.

Failing to allow enough room may cause breakdown. Steam or heat may also damage, discolor or deform walls, furniture or shelving.

**!** Unplug the Power Plug from the outlet when the Rice Cooker is not in use.

Leaving the Power Plug in an outlet may cause the insulation to become damaged, resulting in burns, injury, electric shock, short circuit or fire.

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

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

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

**!** Do not use other Power Cords than the one provided.

**!** Do not use the Power Cord for other appliances. Doing so may cause malfunction or fire.

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

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

**!** Insert the Plug into the Plug Receptacle securely.

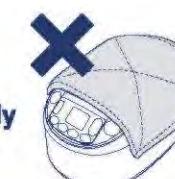
Otherwise it may cause electric shock, short circuit, smoke or fire.

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

## IMPORTANT

When you are finished, be sure to press the CANCEL button.

Removing the Inner Cooking Pan only will not turn off the power.



**!** Do not cover the Main Body, especially the Steam Vent, with a cloth or other objects.

Doing so may cause breakdown.

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

**!** Do not operate the Rice Cooker If rice or other foreign matter is stuck on the outer surface of the Inner Cooking Pan, the inside of the Main Body, the Center Sensor, or the Heating Plate.

Doing so may burn the rice or otherwise cause imperfect cooking.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

• Staff (employee) kitchen area in shops, offices and other working environments.

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

**!** This appliance must not be used in the following areas:

• Farm houses.

• By clients in hotels, motels and other residential type environments.

• Bed and breakfast type environments.

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

# PARTS NAMES AND FUNCTIONS

## 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

## Steam Vent Set Receptacle

## Open Button

Press the Open Button to open the Outer Lid.

## 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.

## CONTROL PANEL

### 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.
- While the Power Plug is pulled out, the time and all menus remain visible.

### CANCEL button

Use to cancel the selected setting or function in operation.

### KEEP WARM light

### KEEP WARM button

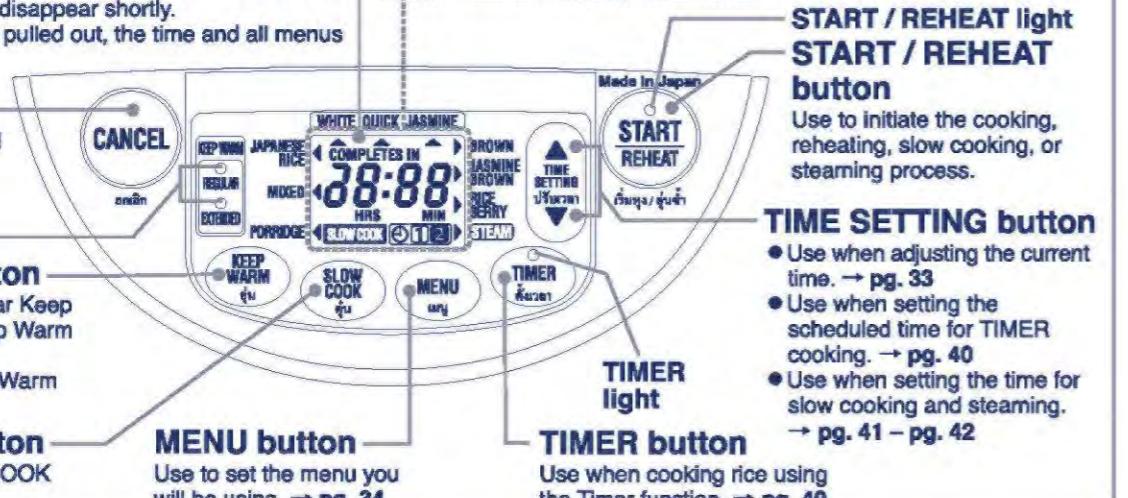
- Use to select the Regular Keep Warm or Extended Keep Warm mode. → pg. 37
- Use to restart the Keep Warm mode. → pg. 38

### SLOW COOK button

Use to select the SLOW COOK setting. → pg. 41

- 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.



## ACCESSORIES

### Spatula



### Spatula Holder



### Steaming Basket



### Measuring Cup



## HOW TO CLOSE THE OUTER LID

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

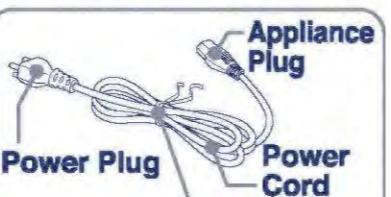
Press down on the center front edge of the Outer Lid.

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



## Handle

Use the Handle for carrying.



## Power Plug

## Power Cord

## 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.

## Plug Receptacle

Appliance Plug inserts here.



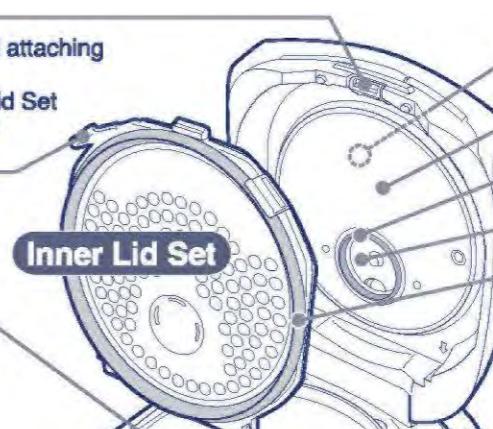
## Air Vent

(bottom front of the Main Body)

## 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. 48



## Lid Sensor

## Radiator Plate

## Steam Vent Gasket

## Steam Vent

## Inner Lid Gasket

## Inner Lid Knobs

(Located at 2 positions: right & left edge)

Use to hold the Inner Lid Set when detaching or cleaning.

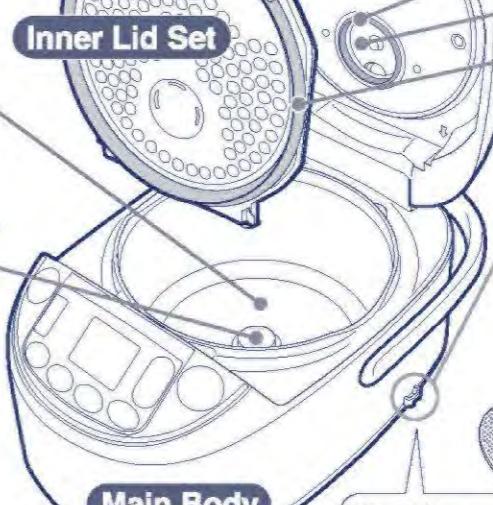
## Heating Plate

- Please remove the protective sheet placed between the Heating Plate and the Inner Cooking Pan before initial use.

## Center Sensor

(Inside of the Main Body)

## Inner Cooking Pan



## Main Body

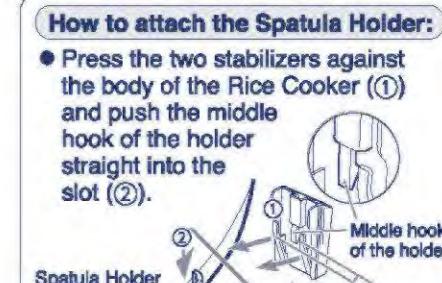
## Water Level

(Located at 2 positions inside the Inner Cooking Pan)

Stand the Spatula in the Spatula Holder.

## Spatula Holder Attachment

(Located at 2 positions: right & left edge)



## How to attach the Spatula Holder:

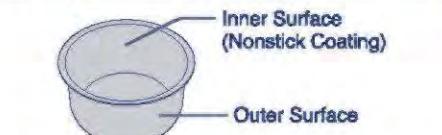
- Press the two stabilizers against the body of the Rice Cooker (1) and push the middle hook of the holder straight into the slot (2).



## How to detach the Spatula Holder:

- Twist the Spatula Holder to one side to detach.

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, etc.).
- Do not use a metal ladle (when serving porridge, slow cooking, etc.).
- Do not hit with the Spatula or other utensils (when serving, etc.).

## <When Cleaning> → pg. 46



- 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, abrasive cleaners, bleach, scrubbing brushes (nylon, metal, etc.), melamine sponges or sponges with a nylon surface.



- 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. 48

## Outer Surface

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

# TIPS FOR DELICIOUS RICE

## TIPS FOR COOKING DELICIOUS RICE

### ● Measure rice accurately

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

### ● Clean rice quickly Prepare a bowl to pool water

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

② **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.

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

(Complete steps ①-③ within 10 minutes.)

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



### ● Adjust the amount of water accordingly

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

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

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

### ● Do not use strongly alkalized ionic water

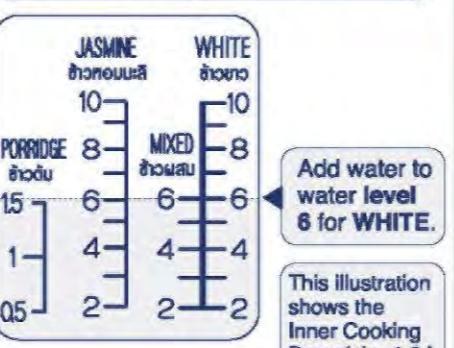
Do not use alkalized ionic water that is over pH 9. Rice cooked with strongly alkalized ionic water may appear yellow or become too glutinous.

### ● 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



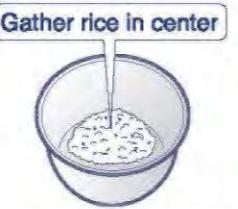
## TIPS FOR USING THE KEEP WARM MODE

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

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

### ● To prevent the rice from becoming dry 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.
- 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, etc.).
- Keeping foods other than rice warm such as croquettes, miso soup, or steamed foods.
- Keeping rice warm with the Spatula left inside the Rice Cooker.
- Keeping SLOW COOK food warm.



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

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



# HOW TO SET THE CLOCK

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

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

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

Press while the time display is blinking.

**1** Set the Inner Cooking Pan and plug in the Power Cord. → See step 4 under "BASIC COOKING STEPS" on pg. 34

**2** Press the or button to initiate the Time Setting and adjust the clock to the current time while the time display is blinking.

: 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.

**Adjusting time**

Blinks

14:56



Time correction is completed

Stops blinking

15:01



- 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 (slow cooking or steaming), 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 (slow cooking or steaming) 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	Indication	Melody:	Beep:	Silent:
Cooking (slow cooking or steaming) has begun:		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.
Timer is set:		"Twinkle, Twinkle, Little Star"	a beep	
Cooking (slow cooking or steaming) / Reheating has completed:		"Twinkle, Twinkle, Little Star"	a beep	
		"Amaryllis"	beeps 5 times	no sound

### How to change the Sound Signal:

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

→ See step 4 under "BASIC COOKING STEPS" on pg. 34

**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.

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

- The selected Sound Signal is stored even if the Power Plug or Appliance Plug is unplugged.

# COOKING RICE

## BASIC COOKING STEPS

• The initial Menu setting at the time of shipment from the factory is WHITE.

• Please wash the Inner Cooking Pan, Inner Lid Set, Steam Vent Set and accessories before initial use. → pg. 46 – pg. 48

### 1 Measure the rice with the provided Measuring Cup.

Overfill the Measuring Cup with rice, then level off.



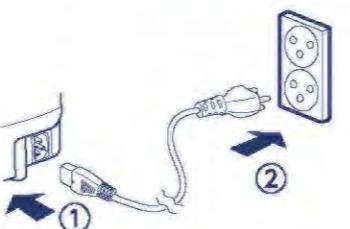
### 2 Clean the rice and adjust the amount of water.

- ① Clean the rice. See "TIPS FOR COOKING DELICIOUS RICE" on pg. 32.
- 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. 36
- ③ For an accurate measurement, level the surface of the rice.
- The rice may be cooked immediately after cleaning rice, as soaking is not required. Soaking the rice will soften the texture of the rice.
- The water level serves as a standard guideline and the amount of water should be adjusted according to preference. (Adjust 1-2mm above or below the indicated water level.)

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

- Make sure that the Inner Cooking Pan is inserted all the way in.
- Close the Outer Lid carefully and firmly until you hear a click.



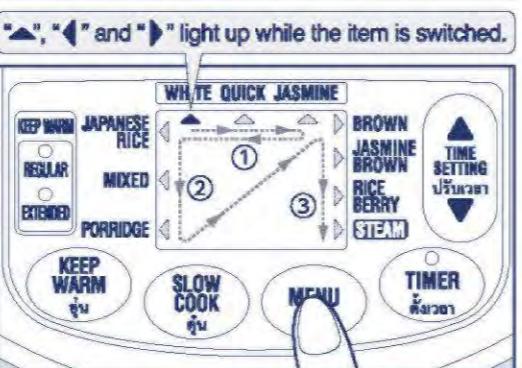
### 4 Connect plugs.

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

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

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

- Press and hold the button to quickly cycle through the selections. It will stop when it reaches WHITE menu setting.
- After rice is cooked with the WHITE, JASMINE, JAPANESE RICE, BROWN, JASMINE BROWN, or RICE BERRY menu, this menu will remain selected until you change the setting and cook rice again.



### 6 Press the **START REHEAT** button.

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

- Make sure the Rice Cooker is not in Keep Warm mode, then press the START / REHEAT button. If the Keep Warm light is on, the reheating process will start. → pg. 39
- If you want to know the current time during the cooking process, press ▲ or ▼ button and the Display will switch.
- Do not put the Steaming Basket in the Rice Cooker while cooking rice if not also steaming other foods.



Displays the estimated time until cooking completion.

- 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.

### 7

### 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. 37.

The KEEP WARM light turns on and the START / REHEAT light turns off. The length of time that the rice has been kept warm is displayed in hours (HRS).

When the Rice Cooker switches to Keep Warm mode, immediately stir and loosen the rice.

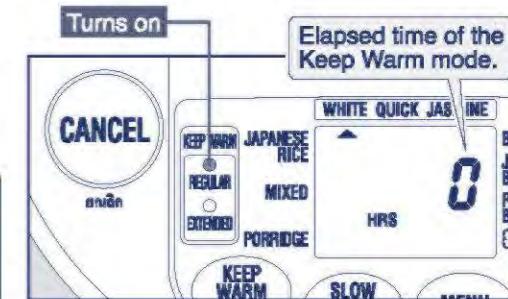
By stirring and loosening the rice and removing excess moisture, you prevent the rice from hardening, becoming sticky, or burning.

- Be careful not to burn yourself when stirring and loosening rice.

● The Inner Cooking Pan may spin when loosening the rice. Holding the Inner Cooking Pan (which is very hot immediately after use) with oven-mitts or a soft cloth will keep it from spinning while reducing damage to the outside bottom of the pan.

● Depending on cooking conditions, the bottom portion of the rice may become slightly browned.

● Depending on the heat convection while cooking, the surface of the finished rice may look uneven.



### 8

### After use, press the **CANCEL** button, and then unplug the Power Plug and the Appliance Plug.

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

Be careful that the contents do not boil over.

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

- The PORRIDGE menu setting selection will not be saved. When cooking porridge, please select it each time.

#### REQUEST

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

#### REMARKS:

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

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

#### NOTE:

- You can switch Sound Signals (melody, beep) for use with other alerts. → See "SOUND SIGNALS AND HOW TO CHANGE THEM" on pg. 33.

## ESTIMATED COOKING TIME

Menu	1.0 L model	1.8 L model
WHITE	approx. 53 minutes – 60 minutes	approx. 44 minutes – 59 minutes
QUICK	approx. 34 minutes – 44 minutes	approx. 34 minutes – 50 minutes
JASMINE	approx. 46 minutes – 55 minutes	approx. 41 minutes – 56 minutes
JAPANESE RICE	approx. 49 minutes – 57 minutes	approx. 44 minutes – 59 minutes
MIXED	approx. 61 minutes – 67 minutes	approx. 56 minutes – 70 minutes
PORRIDGE	approx. 54 minutes – 61 minutes	approx. 54 minutes – 64 minutes
BROWN	approx. 83 minutes – 105 minutes	approx. 85 minutes – 107 minutes
JASMINE BROWN	approx. 76 minutes – 98 minutes	approx. 78 minutes – 101 minutes
RICE BERRY	approx. 65 minutes – 86 minutes	approx. 68 minutes – 93 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.

# COOKING RICE

## TIPS TO COOKING VARIOUS RICE MENUS

### When cooking types of rice with assigned MENU settings:

Type of rice you want to cook	Rice Used	Menu Setting	Water Level	Cooking Capacity [cups]	Merits/Advice
White Rice	Long Grain White Rice	WHITE	WHITE	1.0 L: 1-5.5 1.8 L: 2-10	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cooks the rice to the product's standard (normal) hardness.</li> </ul>
Quick Cooking	Long Grain White Rice	QUICK	WHITE	1.0 L: 1-5.5 1.8 L: 2-10	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cooks white rice faster. Please note that the rice texture may be slightly harder.</li> </ul>
Jasmine Rice	Jasmine Rice	JASMINE	JASMINE	1.0 L: 1-5.5 1.8 L: 2-10	<ul style="list-style-type: none"> <li>Depending on the rice brand, it may be slightly harder than normal. → pg. 49</li> <li>When cooking mixed rice with Jasmine Rice, see the item for the MIXED menu setting shown below.</li> </ul>
Short Grain White Rice	Short Grain White Rice	JAPANESE RICE	JAPANESE RICE	1.0 L: 1-5.5 1.8 L: 2-10	
Mixed Rice	Long Grain White Rice	MIXED	MIXED	1.0 L: 1-4 1.8 L: 2-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>The recommended amount of ingredients should be about 30-50% of the weight of the rice (mass).</li> <li>Chop ingredients into small pieces and place on top of rice without mixing them into the rice.</li> </ul>
Porridge	Long Grain White Rice	PORRIDGE	PORRIDGE	1.0 L: 0.5-1 1.8 L: 0.5-1.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>The recommended amount of ingredients should be about 30-50% of the weight of the rice (mass).</li> <li>Chop ingredients into small pieces and place on top of rice without mixing them into the rice.</li> <li>Ingredients that do not cook easily should not be used in large amounts.</li> <li>Boil green leaf vegetables separately and add them after the porridge has finished cooking.</li> <li>Brown rice cannot be used to make porridge.</li> </ul>
Brown Rice	Long Grain Brown Rice	BROWN	BROWN	1.0 L: 1-4 1.8 L: 2-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cooks brown rice.</li> <li>If white rice is mixed with brown rice, it may boil over or imperfect cooking may occur, and is not recommended.</li> </ul>
Jasmine Brown Rice	Jasmine Brown Rice	JASMINE BROWN	BROWN	1.0 L: 1-4 1.8 L: 2-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>If white rice is mixed with jasmine brown rice, the mixture may boil over or imperfect cooking may occur, so this mixture is not recommended.</li> </ul>
Riceberry	Riceberry	RICE BERRY	BROWN	1.0 L: 1-4 1.8 L: 2-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>If white rice is mixed with riceberry, the mixture may boil over or imperfect cooking may occur, so this mixture is not recommended.</li> </ul>

# KEEPING RICE WARM

## REGULAR KEEP WARM AND EXTENDED KEEP WARM

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

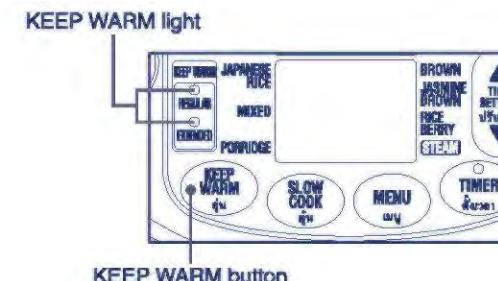
- The Extended Keep Warm mode is not available during the following (the Rice Cooker will beep and automatically start the Regular Keep Warm mode):

- MIXED, PORRIDGE, BROWN, JASMINE BROWN, RICE BERRY menu settings.

- If 12 hours of Regular Keep Warm has already elapsed.

- If 4 hours of Extended Keep Warm has already elapsed.

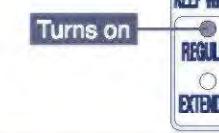
- If the temperature of the Inner Cooking Pan is low by cancellation of the Keep Warm mode or power failure.



### 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 and the REGULAR KEEP WARM light turns on.



### EXTENDED KEEP WARM

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

This function can be activated during Regular Keep Warm mode.

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

- Press the  button. The EXTENDED KEEP WARM light will turn on.

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



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

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



### About Keep Warm Times

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

Menu	WHITE·QUICK·JASMINE·JAPANESE RICE	MIXED·PORRIDGE	BROWN·JASMINE BROWN·RICE BERRY
KEEP WARM	Up to 12 hours	X	—
REGULAR KEEP WARM			
EXTENDED KEEP WARM			

- When 12 hours have 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.



# KEEPING RICE WARM (cont.)

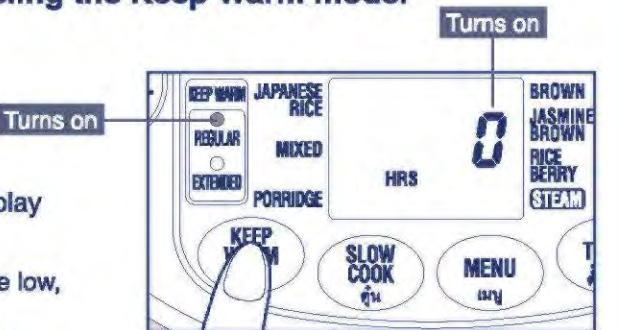
## HOW TO KEEP RICE WARM AGAIN

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

Press the  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. 47, then use the REGULAR KEEP WARM. It can be even more effective to increase the warming temperature, as described on pg. 52, "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.
- Do not use the Keep Warm mode for the SLOW COOK menu setting. (If slow cooked food is cold, warm it in a saucepan.)
- The Keep Warm mode cannot be used with the STEAM menu setting.

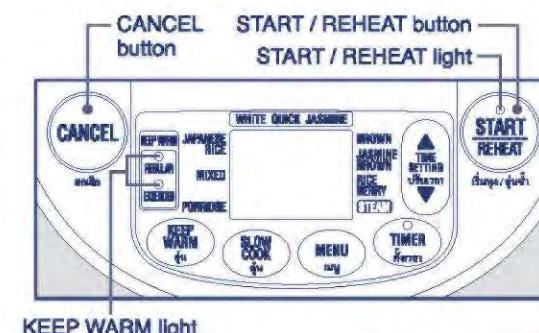
### REQUEST:

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

# REHEATING RICE

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

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



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.
- The Inner Cooking Pan may spin when loosening the rice. Holding the Inner Cooking Pan (which is very hot immediately after use) with oven-mitts or a soft cloth will keep it from spinning while reducing damage to the outside bottom of the pan.

2

### Make sure that the KEEP WARM light is on, and press the 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.



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

### Standard times required for reheating:

Approx. 7 min. – 9 min.

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.
- The Inner Cooking Pan may spin when loosening the rice. Holding the Inner Cooking Pan (which is very hot immediately after use) with oven-mitts or a soft cloth will keep it from spinning while reducing damage to the outside bottom of the pan.

### To cancel the Reheat mode:

Press the  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  button.

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

### 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 at or above water level 3 (for the 1.0 L model) or 6 (for the 1.8 L model) for WHITE as the rice may not be warmed adequately.
- Do not use the Reheat function if the rice is cold or the temperature of the Inner Cooking Pan is too low as doing so may cause scorching, foul odors or the rice may become hard.

# USING THE TIMER TO COOK RICE

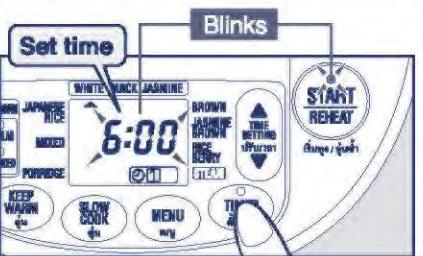
## USING THE TIMER

- 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. 33
- For pre-cooking preparations, see steps 1 through 4 under "BASIC COOKING STEPS" on pg. 34.

### 1 Press the button to select the desired menu item.

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

**Ex:** When setting Timer 1 to "7:30". (WHITE menu setting)



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

- The preset time for "Timer 1" and the START / REHEAT light will blink.
- Press the button again and the preset time for Timer 2 will appear.

### 3 Press 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.

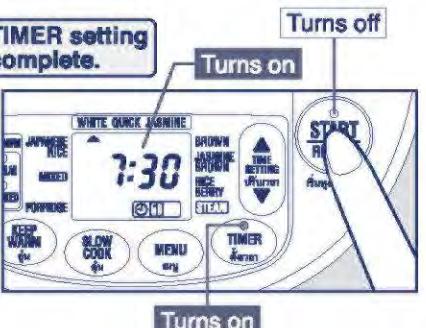
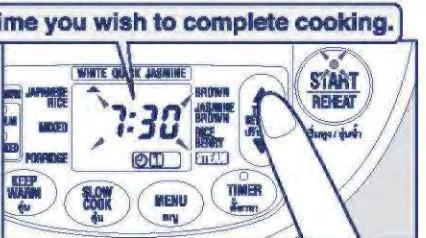
- Press and hold either button to quickly adjust in 10-minute increments.
- The time can only be changed when the time display is blinking.
- You do not need to set the time again when using the same settings.

### 4 Press the button.

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

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

- The START / REHEAT button must be pressed to set the TIMER.
- Cooking will be completed at the specified time.
- See step 7 under "BASIC COOKING STEPS" on pg. 35.
- To cancel the Timer setting while using the Timer function, press the CANCEL button.



**Suggested Lengths for the Timer Setting:**

	1.0 L model	1.8 L model		1.0 L model	1.8 L model
WHITE	1 hour 10 minutes - 13 hours	1 hour 10 minutes - 13 hours	BROWN	1 hour 55 minutes - 13 hours	2 hours - 13 hours
JASMINE	1 hour 5 minutes - 13 hours	1 hour 10 minutes - 13 hours	JASMINE BROWN	1 hour 50 minutes - 13 hours	1 hour 55 minutes - 13 hours
JAPANESE RICE	1 hour 10 minutes - 13 hours	1 hour 10 minutes - 13 hours	RICE BERRY	1 hour 40 minutes - 13 hours	1 hour 45 minutes - 13 hours
PORRIDGE	1 hour 10 minutes - 13 hours	1 hour 15 minutes - 13 hours			

### REQUEST

- Do not use the Timer function if you are adding ingredients and/or seasonings to the rice. Ingredients may spill 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 estimated time until cooking completion will not be displayed when the Timer is set.
- If the Timer is set for less than the suggested length, a beep will sound, the Rice Cooker will start cooking immediately, and the estimated time until cooking completion 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.

# HOW TO USE THE SLOW COOK SETTING

• See pg. 45 "RECIPES" for details on ingredients and directions.

### NOTE

#### When slow cooking:

- Mix seasonings well, or they may settle at the bottom of the Inner Cooking Pan.
- Do not put hot water into the Inner Cooking Pan before initiating cooking.
- Do not cook processed fish products such as chikuwa or kamaboko as they may expand with heat.

#### To minimize damage to the Inner Cooking Pan:

- Do not place hard ingredients such as ribs in the Inner Cooking Pan.
- Do not use the Inner Cooking Pan for holding SLOW COOK foods.
- Do not put the Inner Cooking Pan on direct fire or microwave.
- Do not use metal utensils for mixing SLOW COOK foods in the Inner Cooking Pan.

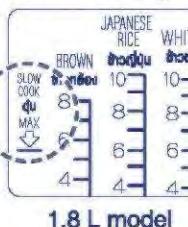
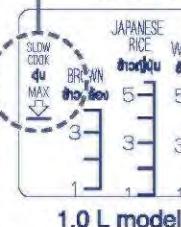
### 1 Prepare the Ingredients.

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

### 2 Place the ingredients into the Inner Cooking Pan.

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

This illustration shows the MAX line on SLOW COOK of the Inner Cooking Pan.



1.0 L model

1.8 L model

### 3 Place the Inner Cooking Pan into the Main Body, and attach the Inner Lid Set and Steam Vent Set. Close the Outer Lid, and plug in the Power Cord.

Remove any residue or moisture on the outer surface of the Inner Cooking Pan or inside of the Main Body.

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

### 4 Press the button and set the cooking time by pressing or .

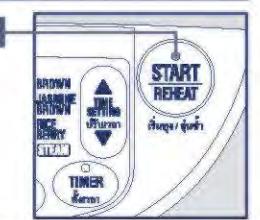
- When the SLOW COOK menu setting is selected, "SLOW COOK" and the default cooking time will appear on the Display. The cooking time may be changed from one minute to four hours by pressing the  or  button for Time Setting. See "RECIPES" for suggested cooking times.

Default Cooking Time	Possible Cooking Time
1 hour	1 minute - 4 hours

### 5 Press the button.

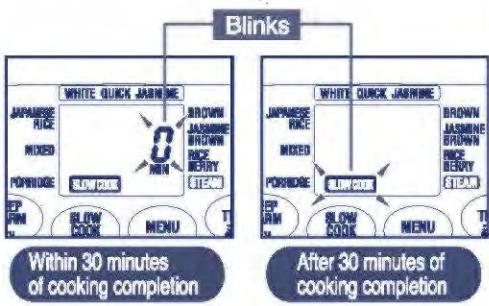
The START / REHEAT light turns on and the melody/beep to start cooking will sound. The Display shows the remaining time until cooking completion.

- To check the current time while cooking, press the  or  button for Time Setting.



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

- Remove the food from the Inner Cooking Pan immediately after cooking completion. Otherwise the food may become difficult to remove.
- Be sure to press the CANCEL button upon cooking completion. Otherwise you will hear a beep every 30 minutes as a reminder to remove the food.
- If the food needs more cooking, restart the process from Step 4 to cook a little longer.
- If smells of food remain inside the Inner Cooking Pan, see pg. 46 "CLEANING AND MAINTENANCE: IF THERE IS AN ODOR" to remove the smell.
- Be careful when removing the food as the inside of the Main Body is hot upon cooking completion.
- Do not put kitchen detergent in the Inner Cooking Pan.
- Do not use the Keep Warm mode for the SLOW COOK menu setting.



# HOW TO USE THE STEAM FUNCTION

## 1 Add water to the Inner Cooking Pan.

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

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

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

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

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

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

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

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

- When the STEAM menu setting is selected, the default cooking time will appear in the Display. The cooking time may be lengthened or shortened using the  or  buttons.

See pg. 43 "Estimated Steaming Time."

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

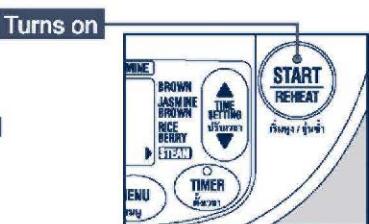
\*The cooking time includes the time it takes to boil the water.

## 5 Press the button.

The START / REHEAT light turns on and the melody/beep to start steaming will sound.

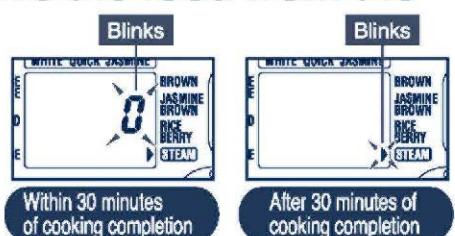
The Display shows the remaining time until steaming completion.

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



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

- Remove the food from the Steaming Basket immediately after cooking completion, or the food may become wet or soggy.
- Be careful when opening the Outer Lid or removing the steamed dish or Steaming Basket, as the steam and the inside of the Main Body are very hot.
- Always press the CANCEL button when cooking is complete. The Rice Cooker will beep every 30 minutes as a reminder to remove the food if the CANCEL button is not pressed.
- If the food needs more steaming, restart the process from Step 4 to steam a little longer.
- If smells of food remain inside the Inner Cooking Pan, see pg. 46 "CLEANING AND MAINTENANCE: IF THERE IS AN ODOR" to remove the smell.
- The Steaming Basket may become colored from the ingredients (especially carrots and leafy vegetables), but it will not affect cooking performance. Wash the Steaming Basket immediately after every use as stains will become difficult to remove if they dry out.



### NOTE:

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

## Estimated Steaming Time:

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

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

## NOTE:

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

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

### When cooking...

- Do not use paper towels or other lids to cover the food.
- Remove any foreign matter from the outer surface of the Inner Cooking Pan, Heating Plate or Center Sensor. → pg. 46-47
- When using aluminum foil or cooking sheet, do not completely cover the holes on the Steaming Basket, or allow it to extend outside the Steaming Basket. Doing so may cause breakdown, boiling over, or steam may leak.
- Steaming time will vary based on the room and water temperature, voltage, water measurement, size, amount and temperature of the food or other factors.
- If the food is undercooked, repeat the steam process to cook further by following steps 4 through 6.
- When steaming consecutively, check to make sure there is enough water in the Inner Cooking Pan, and add water accordingly to prevent it from boiling dry.
- Steaming fish and meat for an extended time makes them tough. If they do not cook through, try slicing them thinly before steaming. Adding herbs, garlic or flavoring with salt and pepper may reduce odors.

### When cooking other foods together with rice...

- Cook the rice using the WHITE menu setting.
- Cook 1 cup of rice if the model has a cooking capacity of 1.0 L, or 2 to 3 cups of rice if the model has a cooking capacity of 1.8 L. If you exceed these amounts, the Outer Lid may open during cooking, preventing the rice from cooking properly and the other ingredients from steaming properly.
- Level the surface of the rice before cooking. → Failure to do so may cause the cooked rice to touch the Steaming Basket.
- Ingredients that require a comparatively long steaming time, such as potatoes, sweet potatoes, corn, pumpkin, and fish (wrapped in aluminum foil) can be cooked together. If they do not cook through properly, reduce the amount of ingredients or cut them into small pieces.
- Ingredients that require a comparatively short steaming time, such as spinach, will not steam properly.
- Do not add ingredients while the rice is cooking.
- The rice may burn more easily or take on the color of the other ingredients.

### After cooking...

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

# 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

## KAO MAN KAI

### Ingredients (3-4 servings)

<b>A)</b>	Chicken thighs.....	3 (840 g)
	Water.....	1500 mL
	Ginger.....	1/2 clove (10 g)
	Green onion.....	1
	Garlic.....	3 cloves (18 g)
	Jasmine rice.....	2 cups
	Chicken broth.....	2 cups of jasmine rice
	Cucumber.....	As needed
	Cilantro.....	As needed
	Chicken rice sauce (store bought).....	As needed

### How to cook

- 1 Slice the ginger from A, cut the green onion to fit into the cooking pot, put ingredients A into the cooking pot, and heat it. When foam develops, skim it off, and after simmering at low heat for about 10 minutes, leave the pot until it cools.
- 2 Once the ingredients in step 1 are cooled, strip the meat from the bone, and strain the broth.
- 3 Crush the garlic.
- 4 Clean the jasmine rice well and add the ingredients listed for 3, then fill with the broth from step 2 to water level 2 for JASMINE, and mix well from the bottom of the Inner Cooking Pan.



### MENU SELECTION: JASMINE

- 5 Press the MENU button and select JASMINE.
- 6 Press the START/REHEAT button.
- 7 When the melody (beep) sounds, serve the rice in bowls and place the chicken from step 2, the cucumber cut in circles, and the cilantro on top. Pour on the chicken rice sauce (store bought).

## KAOTOM PHRA KAPONG (PORRIDGE WITH FISH)

### Ingredients (3-4 servings)

<b>A)</b>	Kapong fish (fillets).....	200 g
	Jasmine rice.....	1 cup
<b>A)</b>	Dashinomoto (powdered bonito seasoning).....	10 g
	Seasoning sauce (or nam pla fish sauce).....	1 Tbsp.
	Shiitake mushroom sauce.....	1/2 Tbsp.
	Light soy sauce.....	1 Tbsp.
	Garlic oil.....	To taste
	Pepper.....	To taste
	Ginger.....	To taste
	Green onion.....	To taste
	Celery.....	To taste

### How to cook

- 1 Remove the bones from the Kapong fish and cut it into an easy-to-eat size.
- 2 Put 1 into boiled water, and heat at low temperature, then strain out water.
- 3 Clean the jasmine rice well and add the ingredients listed for A, then fill with water to water level 1 for PORRIDGE, and mix well from the bottom of the Inner Cooking Pan.



- 4 Press the MENU button and select PORRIDGE.
- 5 Press the START/REHEAT button.
- 6 When the melody (beep) sounds, mix.
- 7 Serve in bowls and add the ingredients from step 2, and garnish as desired with the garlic oil, the pepper, the chopped ginger, green onion, and the celery.

### MENU SELECTION: JASMINE

## MASSAMAN CURRY WITH CHICKEN

### Ingredients (4-5 servings)

Chicken thighs.....	500 g
Potato.....	1/3 (50 g)
White onion.....	1/4 (50 g)
<b>A)</b>	
Coconut cream (thick).....	200 mL
Massaman curry paste.....	40 g
Peanuts.....	1/4 cup (30 g)
Coconut cream (thin).....	200 mL
Chicken consommé (break into powder).....	1
Tamarind sauce.....	1 Tbsp.
Jaggery.....	1 and 1/2 Tbsp.
Bay leaves.....	2-3 leaves

### How to cook

- 1 Cut the chicken thighs and potato into bite-size pieces, and the white onion into wedges.
- 2 Mix the ingredients in A into 1, then put in the Inner Cooking Pan. Mix well from the bottom of the Inner Cooking Pan.
- 3 Press the SLOW COOK button to start cooking.
- 4 Press the TIME SETTING buttons (▼, ▲) and set 1 hour of cooking time.



Use the **SLOW COOK** button.

- 5 Press the START/REHEAT button.
- 6 When the melody (beep) sounds, serve in bowls.
- For a spicier, thicker curry, add more massaman curry paste after the melody (beep) sounds.

## KAO YUM RICE BERRY

### MENU SELECTION: RICE BERRY

### Ingredients (5 servings)

Rice berry.....	2 cups
<b>A)</b>	
Garlic.....	10 g
Cilantro (only the stems).....	10 g
Chili peppers.....	10 g
Nam pla fish sauce.....	3 Tbsp.
Lime juice.....	2 and 2/3 Tbsp.
Sugar.....	1 and 2/3 Tbsp.
Pineapple.....	150 g
Red onion.....	1/2 (100 g)
Carrot.....	2/3 (100 g)
Cucumber.....	1 and 1/2 (150 g)
Celery.....	1/2 (50 g)
Cilantro (only the leaves).....	25 g
Shrimp (boiled).....	15



### How to cook

- 1 Clean the rice berry and fill the Inner Cooking Pan with water to water level 2 for BROWN.
- 2 Press the MENU button and select RICE BERRY.
- 3 Press the START/REHEAT button.
- 4 Finely chop the garlic, cilantro, and chili peppers.
- 5 Mix the ingredients in A into a bowl.
- 6 When the melody (beep) sounds, mix and loosen the rice.

- 7 Mix 5 and 6 well, and divide the mixture into five equal portions.
- 8 Julienne the pineapple, red onion, carrot, cucumber, and celery, and divide them into five equal portions.
- 9 Serve 7 and 8 in bowls. Garnish with the cilantro and shrimp, divided into five equal portions.

# 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, 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 and Steam Vent Set 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 rice or other foreign matter enters into the area around the Open Button, be sure to remove this foreign matter with a bamboo skewer or something similar.

- The Outer Lid may not open.

### Air Vent

Clean using a vacuum cleaner (once a month).



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

## Inner Cooking Pan (→ pg. 31) / Spatula / Steaming Basket

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.
- When dry rice or other food has stuck to the Inner Cooking Pan/Spatula/Steaming Basket, soak it in water until the food softens, and then wash this item off with a soft sponge or something similar.

## IF THERE IS AN ODOR

- 1 Fill the Inner Cooking Pan with water up to the water level for WHITE (water level 1 for the 1.0 L model and water level 2 for the 1.8 L model).  
• Do not put other matter such as kitchen detergents in the Inner Cooking Pan.
- 2 Close the Outer Lid and press the  button to select the QUICK menu setting.
- 3 Press the  button.
- 4 When the melody (beep) sounds and switches to Keep Warm mode, press the  button.
- 5 Wait until the Main Body cools down, discard the water and clean accordingly.  
• Open the Outer Lid and dry the Rice Cooker in a well ventilated place.

## Steam Vent Set → pg. 47

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.

Plug Receptacle

Wipe with a dry soft cloth.

Wipe with a dry soft cloth.

Power Plug

Appliance Plug

Power Cord

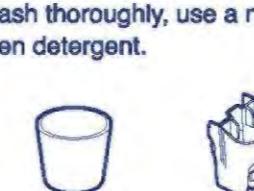
Control Panel

Wipe with a dry soft cloth.

## Measuring Cup / Spatula Holder

Wash using a soft sponge.

To wash thoroughly, use a neutral kitchen detergent.



## THE INTERIOR

### Inner Lid Set

#### Inner Lid Gasket

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

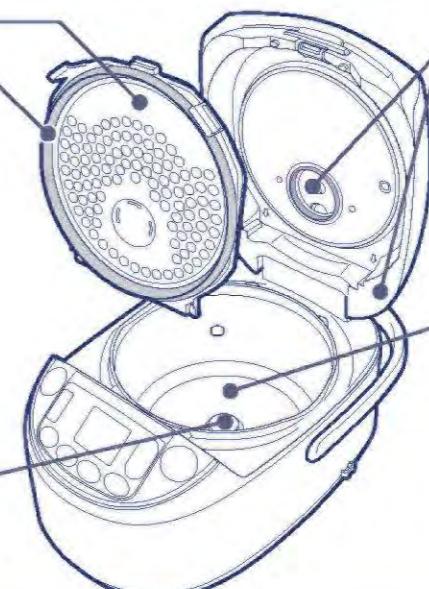
- Remove rice or other matter. If not removed, steam may leak through, rice may dry, or cooking and Keep Warm may operate imperfectly.
- The Inner Lid Gasket cannot be removed.

- Be sure to clean the Inner Lid Set after every use. If left dirty or wet, the color may change to brown or rust may form.

### Center Sensor

Wipe with a well-wrung soft cloth.

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



### Outer Lid and Steam Vent

Hold the Outer Lid securely and wipe with a slightly damp 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.

### Heating Plate

Wipe the surface with a slightly damp soft cloth.

If rice or foreign matter become stuck to the Heating Plate, lightly polish them off with sand paper of around 320 grit after dipping in water.

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

## STEAM VENT SET

Please allow the Rice Cooker to cool down before cleaning.

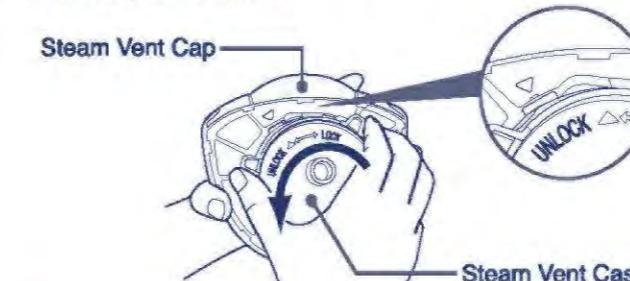
Rinse the exterior and interior of the Steam Vent Set in water and dry to remove all moisture.

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

## HOW TO DETACH AND ATTACH THE STEAM VENT CASE

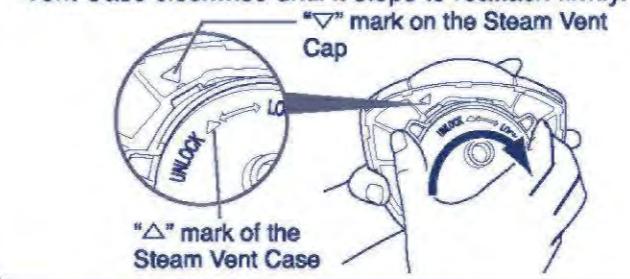
### HOW TO DETACH

Turn the Steam Vent Case in the direction indicated by "UNLOCK" to detach it.



### HOW TO ATTACH

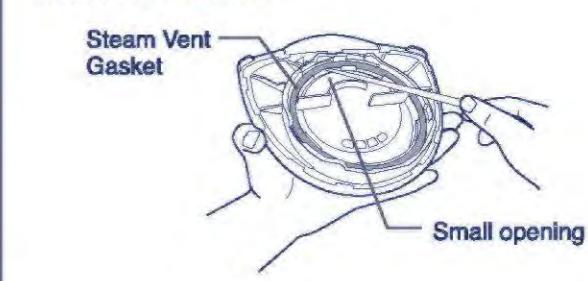
Align the "△" mark of the Steam Vent Case with the "▽" mark on the Steam Vent Cap. Then turn the Steam Vent Case clockwise until it stops to reattach firmly.



## 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.

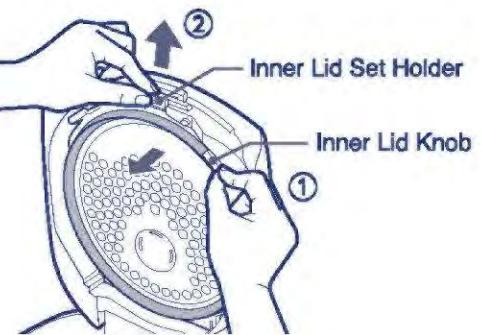
- If you use the Rice Cooker with the Steam Vent Gasket twisted and it is not attached firmly, steam or residue may flow out.

# 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.

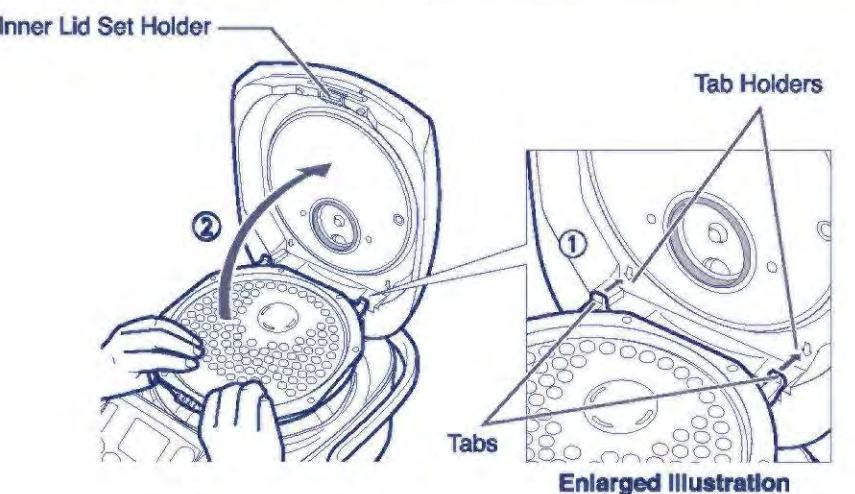


- Do not forcibly pull the Inner Lid Knobs or Inner Lid Gasket toward you without pressing the Inner Lid Set Holder. May cause the Inner Lid Set and Outer Lid to break.



### HOW TO ATTACH

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



## 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	1.0 L model	C137-GR
	1.8 L model	C138-GR
Inner Cooking Pan	1.0 L model	B564-6B
	1.8 L model	B565-6B
Spatula		SHAKN-6B
Spatula Holder		618112-00
Measuring Cup		615784-00
Steaming Basket	1.0 L model	BU214036L-00
	1.8 L model	BU214037L-00

## TROUBLESHOOTING GUIDE

• Please check the following points before calling for service.

### Problems

### Cause (Points to check)

Rice cooks too hard or too soft:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Increase or reduce water by 1–2 mm from the Water Level Line according to your preference.</li> <li>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.</li> <li>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).</li> <li>The texture of rice varies depending on the room and water temperatures.</li> <li>Using the Timer may result in softer rice.</li> <li>If you cook rice using the QUICK menu setting, the rice may turn out sticky or hard. → Try using the WHITE menu setting.</li> <li>Make sure the Inner Cooking Pan has not deformed.</li> <li>Rice may not have been cleaned sufficiently and too much bran may be left.</li> <li>Did you loosen the rice after cooking was completed? → Loosen the rice immediately after cooking is completed.</li> <li>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, or the Steam Vent Set? → Wipe it off.</li> <li>Jasmine 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.</li> </ul>
Rice is scorched:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Foreign matter such as rice may be stuck to the outer surface of the Inner Cooking Pan, the inside of the Main Body, on the Center Sensor or the Heating Plate.</li> <li>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.</li> <li>Rice may not have been cleaned sufficiently and too much bran may be left.</li> <li>Make sure the Inner Cooking Pan has not deformed.</li> </ul>
The surface of the cooked rice is uneven:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Depending on the heat convection while cooking, the surface of the finished rice may look uneven.</li> <li>Make sure the Inner Lid Set has not deformed.</li> <li>Make sure the Inner Cooking Pan has not deformed.</li> </ul>
Boils over while cooking:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Did you use the wrong Menu or amount of water? → pg. 36 When cooking using the PORRIDGE 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. 35.</li> <li>Leaving food and other matter in the Steam Vent Set can be a cause of boiling over.</li> <li>If the Steam Vent Set contains rice or other food residue, clean it using a bamboo stick, a cotton swab, or a similar item.</li> <li>Make sure the Steam Vent Set is attached.</li> <li>Rice may not have been cleaned sufficiently and too much bran may be left.</li> <li>Make sure the Inner Cooking Pan has not deformed.</li> </ul>
Unable to start cooking or the buttons do not respond:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Did you plug the Power Plug into the electrical outlet?</li> <li>Is the Appliance Plug disconnected from the Plug Receptacle?</li> <li>Does the Display show "E01" or "E02"? → pg. 52</li> <li>Is the KEEP WARM light on? → Press the CANCEL button and press the START / REHEAT button.</li> </ul>
Steam comes out from the gap between the Outer Lid and the Main Body:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Please check that the Inner Lid Set has not been dropped or deformed, and that the Inner Lid Gasket is not torn.</li> <li>Has the Inner Lid Gasket become soiled? → Clean the Inner Lid Gasket.</li> <li>Make sure the Inner Cooking Pan has not deformed.</li> </ul>
COOKING RICE / KEEP WARM	<p>A noise is heard during Cooking / Keep Warm:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>The microprocessor (MICOM) makes a sound while adjusting the heat power of the Rice Cooker. This does not indicate a problem.</li> <li>There is a spark-like noise when there is water left on the outer surface of the Inner Cooking Pan. → Always take precautions to wipe the outer surface of the Inner Cooking Pan and the inside of the Main Body clean, especially of moisture and foreign matter, before placing the Inner Cooking Pan into the Main Body.</li> </ul> <p>The Reheat function does not work:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Make sure the KEEP WARM light is not off. → pg. 39</li> </ul>

# TROUBLESHOOTING GUIDE (cont.)

Problems	Cause (Points to check)
KEEP WARM	During Keep Warm, rice has an odor, or rice becomes watery: <ul style="list-style-type: none"> <li>Was the rice kept warm with the spatula left in the Inner Cooking Pan?</li> <li>Was cold rice reheated?</li> <li>Did you loosen the rice after cooking was completed? → <b>Loosen the rice immediately after cooking is completed.</b></li> <li>Rice may not have been cleaned sufficiently and too much bran may be left.</li> <li>Some odor may remain after cooking Mixed Rice or SLOW COOK menu. → Clean the Inner Cooking Pan thoroughly and perform "IF THERE IS AN ODOR" on pg. 46</li> <li>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. 32</li> <li>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. 47, then use the REGULAR KEEP WARM on pg. 37. It can be even more effective to increase the warming temperature, as described on pg. 52, "IF THE FOLLOWING OCCUR".</li> </ul>
	During Keep Warm, rice becomes yellow or dry: <ul style="list-style-type: none"> <li>Are you keeping warm a small amount of rice in the Inner Cooking Pan?</li> <li>Was the Keep Warm mode used for more than 12 hours? → pg. 37</li> <li>The type of rice and water used may make the rice appear yellow.</li> <li>If you're worried because the rice changes color or is dry, see pg. 52 "IF THE FOLLOWING OCCUR". It may be effective to reduce the Keep Warm temperature.</li> </ul>
	The Display does not show the elapsed Keep Warm time: <ul style="list-style-type: none"> <li>Does the Display show the current time? → Press <b>▲</b> or <b>▼</b> button to change the display. See pg. 38 "NOTE".</li> </ul>
	Extended Keep Warm is not accepted: <ul style="list-style-type: none"> <li>Did you select a menu setting for which the Extended Keep Warm mode is not available? → pg. 37</li> <li>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.</li> <li>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.</li> </ul>
TIMER COOKING	The Keep Warm elapsed time display is blinking: <ul style="list-style-type: none"> <li>If the temperature of the rice is low, or if the Keep Warm time has exceeded 12 hours, the Keep Warm elapsed time display will blink. (This differs depending on the menu.) → pg. 37</li> </ul>
	The Rice Cooker starts cooking immediately after the Timer is set: <ul style="list-style-type: none"> <li>Is the current time set correctly? → <b>The clock is displayed in 24 hours (military time). Please check and set it again.</b></li> <li>If the Timer is set to a shorter time than suggested, the Rice Cooker will begin cooking immediately.</li> </ul>
	The rice is not ready at the set time: <ul style="list-style-type: none"> <li>Is the current time set correctly? → <b>The clock is displayed in 24 hours (military time). Please check and set it again.</b></li> <li>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.</li> </ul>
OTHER	The Timer cannot be set: <ul style="list-style-type: none"> <li>Did you press the START / REHEAT button after setting the time? → <b>The START / REHEAT button must be pressed to complete setting the Timer.</b></li> <li>Is "7:00" blinking on the Display? → Unless the current time is set, the Timer function will not be accepted. → pg. 33</li> <li>Have you selected a Menu item that doesn't work with the Timer function? → <b>The Timer function is not available in the QUICK and MIXED menu settings.</b></li> </ul>

Problems	Cause (Points to check)
SLOW COOK	SLOW COOK menu food is not cooked through: <ul style="list-style-type: none"> <li>The cooking time may have been too short. → Be sure to follow the cooking times suggested in the RECIPES. If it still requires time adjustments, use <b>▲</b> or <b>▼</b> buttons to change cooking times. → pg. 41</li> <li>Did you measure the ingredients accurately? → Inaccurately measured ingredients may cause boiling-over or undercooking.</li> <li>Make sure the Inner Cooking Pan has not deformed. → If the Inner Cooking Pan is deformed, the ingredients may stick on the inside or be undercooked.</li> </ul>
	Unable to start SLOW COOK menu setting: <ul style="list-style-type: none"> <li>Did you press the SLOW COOK button? → pg. 41</li> </ul>
	Food does not steam: <ul style="list-style-type: none"> <li>Is there sufficient water for steaming? → pg. 42</li> <li>Are there too many ingredients? → Reduce the amount of ingredients, or increase cooking time.</li> <li>Are the ingredients too large? → Cut ingredients into smaller sizes, or increase cooking time. → pg. 43 "Estimated Steaming Time"</li> </ul>
	STEAM COOKING <ul style="list-style-type: none"> <li>Steamed food is hard:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Vegetables: Steaming time is too short. Add more water and continue steaming.</li> <li>Fish and meat: Steaming time is too long. Reduce the steaming time.</li> </ul> </li> <li>Steamed food is cold:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Has too much time elapsed since cooking was completed? → Do not leave on Keep Warm. Take out the ingredients immediately after cooking.</li> </ul> </li> </ul>
OTHER	The Outer Lid cannot be opened: <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>
	The Outer Lid won't close: <ul style="list-style-type: none"> <li>Is the Inner Lid Set attached correctly? → If the Inner Lid Set is not attached, the Outer Lid is constructed so that it will not close, for safety's sake. This is not a malfunction.</li> </ul>
	The Outer Lid opens during cooking: <ul style="list-style-type: none"> <li>Did you close the Outer Lid completely? → Be sure to close the Outer Lid until you hear a click.</li> </ul>
	You mistakenly put the rice and water directly into the Main Body: <ul style="list-style-type: none"> <li>Putting rice and water directly into the Main Body may cause a malfunction. Contact the store where you purchased the product.</li> </ul>
OTHER	There's a resinous odor, such as that of plastic: <ul style="list-style-type: none"> <li>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. 46 "IF THERE IS AN ODOR".</li> </ul>
	When power failure occurs: <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>
	The estimated time until cooking completion is not displayed: <ul style="list-style-type: none"> <li>When pots of rice are cooked consecutively, the estimated time will not be displayed until the Main Body cools down, but the rice cooking will start. This is not a malfunction.</li> </ul>
OTHER	There is rust colored residue on the inside of the Outer Lid or the Inner Lid Set: <ul style="list-style-type: none"> <li>If rice residue is stuck on the Outer Lid or the Inner Lid Set and has discolored, clean it. → pg. 47</li> </ul>

# ERROR DISPLAYS AND THEIR MEANINGS

## ERROR DISPLAY

Panel Display	Cause (Points to check)
H 01 H 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>The temperature of the Lid Sensor or the Center Sensor is too high.           <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Press the CANCEL button and open the Outer Lid for more than 30 minutes and allow the interior to cool down. (Be careful not to burn yourself.)</li> <li>→ To cool faster, see pg. 35 "REMARKS"</li> </ul> </li> </ul>
7:00 Is blinking:	<ul style="list-style-type: none"> <li>If the Display shows a blinking 7:00, set the time. → pg. 33</li> <li>If rice is cooked while the Display shows a blinking 7:00 (without first setting the time), the current time will not be shown during the cooking or keep warm process.</li> </ul>
The Display turns off when the Power Plug is unplugged from the electrical outlet:	<ul style="list-style-type: none"> <li>The built-in Lithium Battery is dead.</li> <li>The Display will turn off and stored memories (current time, menu selection, and Keep Warm settings) will be erased when the Power Plug is unplugged from the electrical outlet. However, the Rice Cooker will function normally once the Power Plug is plugged in and the time is set. Please contact the store where you purchased the Rice Cooker to have the Lithium Battery replaced (a fee will be charged for the replacement).</li> </ul>
Odd Display:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unplug the Power Cord from the electrical outlet and plug it in again.</li> </ul>
E 01 E 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indicates malfunction.</li> <li>→ Please contact the store where you purchased the Rice Cooker.</li> </ul>

## IF THE FOLLOWING OCCUR

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

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

### How to Change the Keep Warm Temperature Settings

1 Set the Inner Cooking Pan and plug in the Power Cord.  
→ See step 4 under "BASIC COOKING STEPS" on pg. 34

7:00  
The current time is displayed.

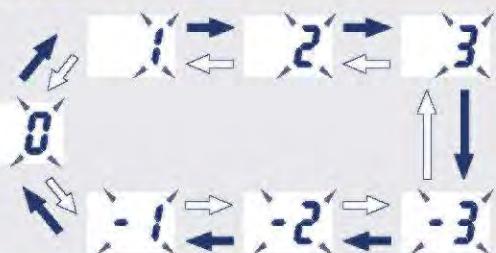
2 Press and hold the CANCEL button for 3 seconds or longer.

You hear 3 beeps and the current setting blinks. (When setting for the first time, the setting is "0".)

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 [1], [2], or [3] to increase the Keep Warm temperature.



If you are worried about changes in color or dryness in the rice, select [-1], [-2], or [-3] to decrease the Keep Warm temperature.

4 Press the MENU button.

When the set temperature lights up and there are 3 beeps, the setting is completed.  
After completing the setting, and after the beeps sound, the display returns to the current time.  
7:00

#### NOTE:

- Settings cannot be changed during Cooking (slow cooking or steaming), Reheating, Regular Keep Warm, Extended Keep Warm, or Timer Cooking.
- If you are unable to successfully complete the operation the first time, start again from Step 1.
- Once you change the setting, that setting will be saved even if you unplug the Power Plug or the Appliance Plug.
- If 15 seconds or 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.	NL-GAQ10T	NL-GAQ18T
WHITE (long grain white rice)	0.18 – 1.0 [1 – 5.5]	0.36 – 1.8 [2 – 10]
QUICK (long grain white rice)	0.18 – 1.0 [1 – 5.5]	0.36 – 1.8 [2 – 10]
JASMINE (jasmine rice)	0.18 – 1.0 [1 – 5.5]	0.36 – 1.8 [2 – 10]
JAPANESE RICE (short grain white rice)	0.18 – 1.0 [1 – 5.5]	0.36 – 1.8 [2 – 10]
MIXED (long grain white rice)	0.18 – 0.72 [1 – 4]	0.36 – 1.08 [2 – 6]
PORRIDGE (long grain white rice)	0.09 – 0.18 [0.5 – 1]	0.09 – 0.27 [0.5 – 1.5]
BROWN (long grain brown rice)	0.18 – 0.72 [1 – 4]	0.36 – 1.44 [2 – 8]
JASMINE BROWN	0.18 – 0.72 [1 – 4]	0.36 – 1.44 [2 – 8]
RICE BERRY	0.18 – 0.72 [1 – 4]	0.36 – 1.44 [2 – 8]
Height Limit for Steamed Foods	3.5 cm	
Rating	AC 220 V 50 Hz	
Electric Consumption	610 W	820 W
Average Power Consumption during Keep Warm	34 Wh	41 Wh
Rice Cooking System	Direct Heating	
Power Cord Length	1.2 m	
External Dimensions <approx. cm>	25.5 (W) x 38 (D) x 22 (H) (42.5*1)	28 (W) x 40.5 (D) x 25.5 (H) (48.5*1)
Weight	approx. 3.6 kg	approx. 4.6 kg

• This product may not operate properly in certain environments or places with high altitudes or extreme weather conditions. Please avoid using this product in such areas.

• The average power consumption during Keep Warm is calculated with the Rice Cooker at maximum capacity and at a room temperature of 20°C.

• This product cannot be used in areas where power supply voltage or power supply frequency is different.

• (\*1) Height with the Outer Lid open.

