

หม้อหุงข้าวไมโครคอมพิวเตอร์ MICOM RICE COOKER & WARMER

คู่มือใช้งาน OPERATING INSTRUCTIONS

NL-GAQ10T / NL-GAQ18T

- ขอขอบคุณที่เลือกซื้อผลิตภัณฑ์ของเรา
- โปรดอ่านคู่มือใช้งานอย่างละเอียดเพื่อให้สามารถใช้งานได้ถูกต้อง
- หลังจากอ่านแล้ว โปรดเก็บคู่มือนี้ไว้ใช้อ้างอิงในอนาคต

- 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 |
| ชื่อแต่ละชิ้นส่วนและวิธีใช้งาน | 4 | PARTS NAMES AND FUNCTIONS..... | 30 |
| เกี่ยวกับตัวหม้อ | 5 | ABOUT THE INNER COOKING PAN | 31 |
| เคล็ดลับการหุงข้าวให้อร่อย | 6 | TIPS FOR DELICIOUS RICE | 32 |
| วิธีปรับเวลา | 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 |
| อุ่นซ้ำ | | REHEATING RICE..... | 39 |
| อุ่นซ้ำให้ข้าวอุ่น | 13 | USING THE TIMER TO COOK RICE: | |
| ตั้งเวลาหุงข้าว | | USING THE TIMER | 40 |
| หุงข้าวโดยตั้งเวลาล่วงหน้า | 14 | HOW TO USE THE SLOW COOK SETTING | 41 |
| วิธีใช้ฟังก์ชันอุ่น | 15 | HOW TO USE THE STEAM FUNCTION..... | 42 |
| วิธีใช้ฟังก์ชันนิ่ง | 16 | RECIPES: | |
| ตำราอาหาร | | KAO MAN KAI..... | 44 |
| ข้าวมันไก่ | 18 | KAOTOM PHRA KAPONG (PORRIDGE WITH FISH) ... | 44 |
| ข้าวต้มปลากระพง | 18 | MASSAMAN CURRY WITH CHICKEN | 45 |
| แกงมัสมั่นไก่ | 19 | KAO YUM RICE BERRY | 45 |
| ข้าวยาไรซ์เบอร์รี่ | 19 | CLEANING AND MAINTENANCE | 46 |
| การทำความสะอาดและการดูแลรักษา | 20 | REPLACEMENT PARTS..... | 48 |
| การเปลี่ยน/ซื้อชิ้นส่วน | 22 | TROUBLESHOOTING GUIDE | 49 |
| การแก้ไขเมื่อเกิดการชำรุด | 23 | ERROR DISPLAYS AND THEIR MEANINGS..... | 52 |
| รหัสข้อผิดพลาดและความหมาย | 26 | IF THE FOLLOWING OCCUR | 52 |
| เมื่อเกิดกรณีเช่นนี้ | 26 | SPECIFICATIONS | 53 |
| ข้อมูลจำเพาะ | 27 | | |

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

ศูนย์บริการแสงทองอิเล็กทรอนิกส์
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, Phrakhanong Tai Sub-District, Phrakhanong
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

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

โปรดปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด

รายการดังต่อไปนี้ เป็นข้อควรระวังที่ควรปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดต่อผู้ใช้งาน ผู้อื่น หรือความเสียหายต่อทรัพย์สิน

■ สัญลักษณ์ที่อธิบายระดับความอันตรายหรือความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นจากการใช้งานที่ไม่ถูกต้อง ดังนี้

| | | | |
|--|---|---|---|
|  คำเตือน | หัวข้อที่อาจทำให้เกิดการเสียชีวิตหรือได้รับบาดเจ็บอย่างหนัก |  ข้อควรระวัง | หัวข้อที่อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บหรือความเสียหายต่อบ้านเรือนและทรัพย์สินถ้าใช้งานไม่ถูกต้อง |
|--|---|---|---|

■ สัญลักษณ์ที่เป็นข้อห้ามและสัญลักษณ์ที่ต้องปฏิบัติตาม ดังนี้

| | |
|---|--|
|  สัญลักษณ์ “ห้าม” ปฏิบัติ |  สัญลักษณ์ “คำสั่ง” ที่ต้องปฏิบัติตาม |
|---|--|

| | |
|---|---|
|  คำเตือน | |
|  ห้ามตัดแปลง และไม่แยกชิ้นส่วนหรือซ่อมโดยผู้ใดที่ไม่ใช่ช่างซ่อม อาจเป็นสาเหตุของการเกิดเพลิงไหม้ ไฟดูด และการบาดเจ็บ หากต้องการซ่อม โปรดติดต่อช่างที่ผ่านข้อผลิตภัณฑ์ |  ห้ามเอามือหรือใบหน้าเข้าไปใกล้ช่องระบายไอน้ำ อาจทำให้เกิดแผลไหม้ไหม้ร้อนลวกได้ โปรดระวังเป็นพิเศษไม่ให้เด็กเล็กจับต้อง |
|  ห้ามเสียบหรือถอดปลั๊กขณะเมื่อเปียก อาจทำให้เกิดไฟดูดหรือบาดเจ็บได้ |  ห้ามทำให้สายไฟชำรุด การงอ ดึง บิด มัดสายไฟอย่างรุนแรง หรือการนำสายไฟเข้าใกล้ส่วนที่มีความร้อนสูง การเอาของหนักวางทับ หมิ่น หรือตัดแปลง จะทำให้สายไฟชำรุด และเป็นสาเหตุการเกิดเพลิงไหม้ และไฟดูดได้ |
|  ห้ามแช่น้ำหรือราดน้ำใส่และห้ามใส่เข้าไปในส่วนในของตัวผลิตภัณฑ์ อาจทำให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจรหรือไฟดูด |  ห้ามใช้กับกระแสไฟฟ้าอื่นที่ไม่ใช่ไฟฟ้ากระแสสลับ 220V อาจเป็นสาเหตุให้เกิดเพลิงไหม้ และไฟดูดได้ |
|  ห้ามให้ของเหลวสัมผัส หรือราดของเหลวใส่ช่องเสียบปลั๊ก ปลั๊กเสียบ สายไฟ และปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์ อาจทำให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจรหรือไฟดูด |  ห้ามให้อิโน้มน้ำโดนปลั๊กเสียบ หากให้อิโน้มน้ำโดนปลั๊กเสียบที่เสียบอยู่ อาจเป็นสาเหตุให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจรหรือเกิดการลัดวงจรใหม่ได้ หากใช้แบบเสียบเสียบแล้วได้โปรดวางในตำแหน่งที่อิโน้มน้ำจะไม่โดนปลั๊กเสียบ |
|  ห้ามใส่สิ่งแปลกปลอม เช่น เชื้อ เชื้อ ลวด และโลหะ ฯลฯ เข้าไปในช่องระบายอากาศหรือช่องที่ส่วนในของผลิตภัณฑ์ อาจทำให้เกิดไฟดูด หรือการไหม้ที่ผิดปกติซึ่งจะ ช่องระบายอากาศ ทำให้เกิดการบาดเจ็บได้ |  เสียบปลั๊กเสียบเข้ากับตัวรับให้ถูกต้อง ปลั๊กที่เสียบแบบหลวม ๆ อาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร เกิดควัน หรือลวกไหม้ได้ |
|  ห้ามปล่อยให้เด็กใช้งานตามลำพังหรือวางในที่ที่มือเด็กเล็กเอื้อมถึง อาจทำให้เกิดแผลไหม้ ไฟดูดหรือบาดเจ็บได้ |  ใช้กับตัวรับที่มีกำลังไฟฟ้า 10A ขึ้นไป โดยไม่ใช้ร่วมกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น หากใช้ร่วมกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น ส่วนแยกของตัวรับอาจเกิดความร้อนผิดปกติและเกิดการลัดวงจรใหม่ได้ |
|  ห้ามเปิดฝ้าหม้อหรือเคลื่อนย้ายหม้อขณะหุงข้าว อาจทำให้เกิดแผลไหม้ใหม่ได้ |  หากขาปลั๊กเสียบ (ส่วนปลายปลั๊ก) และส่วนยึดขา มีฝุ่นเกาะ ให้เช็ดออกให้หมด ปลั๊กที่สกปรก อาจเป็นสาเหตุการเกิดเพลิงไหม้ได้ |
|  ห้ามใช้เพื่อจุดประสงค์อื่น สำหรับหุงข้าว อัน ตุน นี้โปรดทำตามวิธีใช้ในคู่มือใช้งานและห้ามปรุงอาหารตามวิธีใช้ด้านข้างนี้ <ul style="list-style-type: none">• อาหารแช่ในถุงพลาสติก• อาหารที่ห่อด้วยฟิล์มกันน้ำอาหาร ฯลฯ อาจเป็นสาเหตุให้วางระบายไอน้ำอุดตัน |  หยุดใช้ทันทีเมื่อพบความผิดปกติหรือชำรุด หากใช้งานต่อ อาจทำให้เกิดควัน ลุกไหม้ ไฟดูด หรือบาดเจ็บได้ <ตัวอย่างความผิดปกติ/ชำรุด> <ul style="list-style-type: none">• ปลั๊กเสียบ/สายไฟ/ปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์ร้อนขึ้นอย่างผิดปกติ• สายไฟมีรอยร้าวชำรุด เมื่อสัมผัส กระแสไฟฟ้าผ่านบ้างไม่ผ่านบ้าง• ตัวผลิตภัณฑ์เปลี่ยนรูป ร้อนขึ้นอย่างผิดปกติ• มีควันออกจากตัวผลิตภัณฑ์ มีกลิ่นไหม้• ส่วนหนึ่งของตัวผลิตภัณฑ์แตก หลวม โคลงเคลง ฯลฯ |
|  ห้ามใช้งานเมื่อสายไฟหรือปลั๊กเสียบชำรุดหรือปลั๊กหลวม อาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร หรือเกิดการลัดวงจรใหม่ได้ |  ในกรณีเช่นนี้ ให้ถอดปลั๊กเสียบออกทันทีและนำไปตรวจหรือส่งซ่อมที่ร้านที่ผ่านข้อผลิตภัณฑ์ |
|  ใช้ตัวรับที่ต่อสายดิน มิฉะนั้นอาจเกิดไฟดูดหรือบาดเจ็บได้ |  อุปกรณ์นี้ไม่ได้ออกแบบให้ผู้ที่ขาดความสามารถทางด้านร่างกาย ความรู้สึกต่อการสัมผัส ความสามารถทางสติปัญญา หรือขาดประสบการณ์และความรู้ใช้งานโดยไม่มีการควบคุมดูแลหรือสั่งการเกี่ยวกับการใช้งาน อุปกรณ์นี้จากผู้ผลิตขอแสดงความปลอดภัย ควรให้เด็กได้รับการควบคุมดูแลให้ไม่เล่นอุปกรณ์อย่างเด็ดขาด |

• ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านข้อกับภาพประกอบในคู่มือนี้อาจแตกต่างกัน

ข้อควรระวัง

| | | |
|---|---|--|
|  ห้ามสัมผัสส่วนที่มีความร้อนสูงระหว่างหรือหลังการใช้งาน และระวังไอน้ำขณะเปิดฝ้า ด้านนอก ไม่ให้มือสัมผัสตัวหม้อ ขณะที่คนข้าว อาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดแผลไหม้ใหม่ได้ |  <p>โดยเฉพาะส่วนโลหะในชุดฝ้าด้านใน หม้อ และแผ่นทำความร้อน เป็นต้น</p> |  ห้ามใช้งานบนที่วางผลิตภัณฑ์ได้ไม่มั่นคงหรือแผ่นรองที่ไม่ทนความร้อน อาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดการบาดเจ็บ หรือเกิดเพลิงไหม้ |
|  ห้ามสัมผัสปุ่มกดขณะยกตัวผลิตภัณฑ์ ฝ้าด้านนอกอาจเปิดออกและทำให้บาดเจ็บหรือเป็นแผลไหม้ไหม้ร้อนลวกได้ |  <p>ปุ่มกด</p> |  ห้ามวางบนโต๊ะแบบเสียบเสียบที่ความหนาแน่นต่อน้ำหนักไม่พอ โต๊ะแบบเสียบเสียบอาจชำรุด ทำให้หม้อข้าวตกหล่น และเป็นสาเหตุทำให้เกิดการบาดเจ็บ หรือแผลไหม้ไหม้ร้อนลวกได้ |
|  ห้ามใช้งานในสถานที่ที่มีน้ำกระเซ็นหรือใกล้ไฟ อาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร หรือเปลี่ยนรูปได้ |  ห้ามใช้หม้ออื่นนอกจากหม้อหรือตะแกรงนึ่งที่ออกแบบมาสำหรับผลิตภัณฑ์โดยเฉพาะ อาจทำให้หม้อหรือตะแกรงนึ่งมีความร้อนเกินไป หรือฝ้าด้านในผิดปกติ |  ห้ามใช้บนแผ่นรอง (กระดาษ ผ้า พรม กระจกพลาสติก แผ่นอะลูมิเนียม ฯลฯ) ที่บังช่องระบายอากาศบนส่วนล่างของตัวผลิตภัณฑ์ อาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดไฟดูดได้ |
|  ห้ามใช้งานใกล้กับฝ้าผองหรือเฟอร์นิเจอร์ หากจะใช้งานให้ชั้นวาง ควรมีที่ว่างเพียงพอเพื่อให้ไอน้ำถ่ายเทได้อย่างสะดวก อาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดไฟดูดได้หากอากาศถ่ายเทไม่พอ และไอน้ำหรือความร้อนจะทำให้ฝ้าผองหรือเฟอร์นิเจอร์เป็นรอย เปลี่ยนสีหรือเปลี่ยนรูป |  เวลาไม่ใช้งาน ให้ถอดปลั๊กเสียบออกจากตัวรับ การเสียบปลั๊กทิ้งไว้ อาจเป็นสาเหตุให้เกิดการบาดเจ็บหรือเป็นแผลไหม้ไหม้ร้อนลวก ไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร เพลิงไหม้จากอุณหภูมิสูงเกินไป |  รอให้เป็นลมก่อนแล้วจึงทำความสะอาด หากสัมผัสส่วนที่มีความร้อนสูงอาจทำให้เกิดแผลไหม้ไหม้ร้อนลวกได้ |
| | |  เมื่อจะถอดปลั๊กเสียบ อย่าดึงสายไฟ ให้จับปลั๊กเสียบส่วนปลายแล้วดึงออก อาจทำให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร หรือเกิดการลัดวงจรใหม่ได้ |
| | |  เสียบตัวปลั๊กเข้ากับช่องเสียบปลั๊กให้ถูกต้อง มิฉะนั้นอาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร การลัดวงจรใหม่หรือเกิดควันได้ |
| | |  กรณีที่ปลั๊กเสียบ สายไฟ หรือปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์ชำรุด ให้เปลี่ยนอะไหล่ หรือชุดชิ้นส่วนที่ผลิตสำหรับตัวเครื่องโดยเฉพาะซึ่งหาซื้อได้จากศูนย์ผลิตหรือตัวแทนจำหน่าย |

ข้อควรปฏิบัติ

| | | |
|--|--|---|
|  กดปุ่ม “ยกเลิก” ทุกครั้งหลังการใช้งาน การยกหม้อออกเพียงอย่างเดียว ไม่ถือเป็นการปิดสวิตช์ |  <p>ห้ามวางฝ้าเด็ดขาด ฯลฯ บนตัวผลิตภัณฑ์ (โดยเฉพาะช่องระบายไอน้ำ)</p> <p>อาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดไฟดูดได้</p> |  เมื่อจะเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์ ให้ถือที่หูหิ้วเสมอ และระวังไม่ให้ตัวผลิตภัณฑ์เอียง สิ่งที่อยู่ภายในหม้ออาจหล่นได้ |
|  ห้ามทำให้หม้อมีรอย หักตก หรือทำให้เปลี่ยนรูป อาจเป็นสาเหตุทำให้หม้อหุงข้าวไม่สามารถทำงานได้อย่างปกติ |  ห้ามใช้งานขณะที่สิ่งแปลกปลอม เช่น เม็ดข้าวสวยหรือข้าวสารติดอยู่ที่ด้านนอกของหม้อ ด้านในตัวผลิตภัณฑ์ เช่น เซอร์ตรงกลาง หรือแผ่นทำความร้อน อาจเป็นสาเหตุทำให้ข้าวไหม้หรือหุงไม่สุก |  ทำความสะอาดตัวผลิตภัณฑ์และรอบตัวผลิตภัณฑ์อย่างสะอาด ตัวผลิตภัณฑ์มีช่องระบายอากาศเพื่อรักษาประสิทธิภาพการใช้งาน แต่หากฝุ่นหรือแมลงเข้าไปในช่องนี้จะเกิดสาเหตุให้เกิดการชำรุดได้ และกรณีที่เกิดชำรุดเนื่องจากแมลง ฯลฯ เข้าไป จะรับซ่อมแซมแบบมีค่าใช้จ่าย |
|  ห้ามหุงขณะที่หม้อว่างเปล่า อาจเป็นสาเหตุทำให้หม้อหุงข้าวชำรุด หรือตะแกรงนึ่งละลายได้ |  ห้ามราดน้ำหรือวางบนวัตถุที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบ อาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดไฟดูด หรือชำรุดได้ |  ห้ามใช้งานบนอุปกรณ์ประกอบอาหาร IH หรือเตาแม่เหล็กไฟฟ้า IH อาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดไฟดูดได้ |
|  ห้ามใช้งานในสถานที่ที่โดนแสงอาทิตย์ส่องโดยตรง อาจทำให้เกิดไฟลัดได้ |  ห้ามใช้งานในสถานที่ที่ไอน้ำส่งผลกระทบท่อเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น ไอน้ำจะเป็นสาเหตุทำให้เครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นเกิดเพลิงไหม้ ชำรุด เปลี่ยนสีหรือเปลี่ยนรูป |  ใช้ผลิตภัณฑ์เพื่อการใช้งานในครัวเรือนหรือการใช้งานที่คล้ายคลึงกันตามที่ระบุไว้ด้านล่างนี้ <ul style="list-style-type: none">• ใช้ในร้านค้า สำนักงาน หรือครัวสำหรับพนักงาน (ผู้ปฏิบัติงาน) ในสภาพแวดล้อมการปฏิบัติงานอื่น ๆ• แต่ไม่รวมถึงการใช้งานโดยคนจำนวนมากเป็นระยะเวลานาน |
| | |  ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ในบริเวณที่ระบุไว้ด้านล่างนี้ <ul style="list-style-type: none">• บ้านที่อยู่ตามไร่ นา• โรงแรม ที่พักริมทาง หรือสถานพักผ่อนอื่น ๆ• ที่พักแบบ BNB |

ชื่อแต่ละชิ้นส่วนและวิธีใช้งาน

ชุดช่องระบายไอน้ำ

- โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าชุดช่องระบายไอน้ำติดตั้งอยู่กับเครื่อง
- โปรดใช้ความระมัดระวังเนื่องจากชุดช่องระบายไอน้ำมีความร้อนสูงมากระหว่างหุงข้าวหรือหลังจากหุงข้าวเสร็จ

ช่องระบายไอน้ำ

- โปรดใช้ความระมัดระวังเนื่องจากไอน้ำที่ออกมาขณะที่หุงข้าวมีความร้อนสูง

ฝาช่องระบายไอน้ำ

กล่องช่องระบายไอน้ำ

ส่วนติดตั้งชุดช่องระบายไอน้ำ

ปุ่มกด

กดเมื่อเปิดฝาด้านนอก

ฝาด้านนอก

หูหิ้ว

ใช้เมื่อต้องการยกตัวผลิตภัณฑ์

เกี่ยวกับถ่านลิเทียม

เนื่องจากผลิตภัณฑ์นี้ใช้ถ่านแบบลิเทียม ดังนั้นแม้จะถอดปลั๊กเสียบออกจากรีเสียบแล้ว เวลาลงจุ่มและเมนูบนหน้าจอจะยังคงได้รับการบันทึกอยู่ ถ่านลิเทียมจะเสื่อมสภาพไปตามการใช้งาน

ช่องเสียบปลั๊ก

เสียบปลั๊กที่ช่องนี้

ช่องระบายอากาศ

(ส่วนล่างด้านหน้าของผลิตภัณฑ์)

วิธีปิดฝาด้านนอก

ปิดฝาด้านนอก

ให้แน่ใจจนกว่าจะไม่มีเสียงคลิก

- หากปิดไม่สนิท ฝาด้านนอกอาจเปิดออกระหว่างหุงข้าวหรืออุ่นข้าว

กดขอบฝาด้านนอก

คลิก

ส่วนควบคุม

- โปรดกดปุ่มให้ถูกต้อง
- สัญลักษณ์ "●", "—" ตรงกลางปุ่ม "เริ่มหุง/อุ่นข้าว" และปุ่ม "ยกเลิก" ที่ปุ่มออกมาและเสียงสัญญาณต่าง ๆ ถูกออกแบบสำหรับผู้พิการทางสายตา

ส่วนแสดงผล

- หากใช้ไฟฟ้าหรือตัวใด ๆ ขัดขวางจะแสดงผลอาจมีเส้นสีฟ้าปรากฏขึ้น แต่ไม่ได้หมายความว่าตัวเครื่องเกิดการชำรุดแต่อย่างใด (เป็นปรากฏการณ์ที่เกิดจากไฟฟ้าสถิต เมื่อหุงข้าวเสร็จเส้นสีฟ้าจะหายไปเอง)
- แม้จะถอดปลั๊กเสียบ เวลาและเมนูต่าง ๆ ก็ยังคงแสดงบนจอแสดงผลอยู่

จะไม่แสดงผลเช่นนี้ระหว่างที่ใช้งานจริง

ปุ่ม "ยกเลิก"

ใช้เมื่อต้องการยกเลิกการตั้งค่าที่เลือกไว้ หรือหยุดฟังก์ชันที่ทำงานอยู่

ไฟโหมดฮัน

ปุ่ม "ฮัน"

- ใช้เมื่อต้องการเลือก "ฮันปกติ" หรือ "ฮันต่อเนื่อง" → หน้า 11
- ใช้เมื่อต้องการเริ่ม "ฮัน" อีกครั้ง → หน้า 12

ปุ่ม "เมนู"

ใช้เมื่อต้องการเลือกเมนูที่จะใช้ → หน้า 8

ไฟตั้งเวลา

ปุ่ม "ตั้งเวลา"

ใช้เมื่อต้องการตั้งเวลาหุงข้าวล่วงหน้า → หน้า 14

ปุ่ม "ปรับเวลา"

- ใช้เมื่อต้องการปรับเวลาปัจจุบัน → หน้า 7
- ใช้เมื่อต้องการกำหนดเวลาหุงข้าวล่วงหน้า → หน้า 14
- ใช้เมื่อต้องการตั้งเวลาสำหรับอุ่นหรือหุง → หน้า 15 - หน้า 16

ปุ่ม "เริ่มหุง/อุ่นข้าว"

ใช้เมื่อต้องการหุง อุ่นข้าว ตุ่น หรือหุง

อุปกรณ์ที่นำมาด้วย

ทัพพี

ที่วางทัพพี

ตะแกรงนึ่ง

ถ้วยตวง

(ประมาณ 180 มล.)

ตัวยึดชุดฝาด้านใน

ใช้เมื่อต้องการถอดและติดตั้งชุดฝาด้านใน

- หลังจากทำความสะอาดแล้ว โปรดติดตั้งชุดฝาด้านในทุกครั้ง → หน้า 22

หุ้มน้ำ

(มี 2 ด้าน : ข้าง ขวา)

ใช้เมื่อต้องการถอดหรือนำชุดฝาด้านในไปทำความสะอาด

แผ่นทำความสะอาด

- โปรดนำกระดาษป้องกันซึ่งอยู่ระหว่างแผ่นทำความสะอาดและหม้อออกก่อนการใช้งาน

เซ็นเซอร์ตรงกลาง

(ด้านในตัวผลิตภัณฑ์)

หม้อ

ระดับน้ำ

(2 ตำแหน่งด้านในหม้อ)

ตัวผลิตภัณฑ์

ชุดฝาด้านใน

เซ็นเซอร์ฝาด้านใน

เซ็นเซอร์ฝาด้านใน

แผ่นปล่อยความร้อน

เซ็นเซอร์ฝาด้านใน

เซ็นเซอร์ฝาด้านใน

เซ็นเซอร์ฝาด้านใน

แผ่นปล่อยความร้อน

เซ็นเซอร์ฝาด้านใน

ช่องระบายไอน้ำ

เซ็นเซอร์ฝาด้านใน

ส่วนติดตั้งที่วางทัพพี

(มี 2 ด้าน : ข้าง ขวา)

วิธีติดตั้งที่วางทัพพี

- กดขาทั้งสองเข้ากับตัวผลิตภัณฑ์ให้แน่น (1) พร้อมกับเสียบขาตรงเข้าไปในรูของส่วนติดตั้งที่วางทัพพี (2)

วิธีถอดที่วางทัพพี

- ปิดที่วางทัพพีไปฝั่งใดฝั่งหนึ่งแล้วถอดออก

เกี่ยวกับตัวหม้อ

โปรดปฏิบัติตามหัวข้อต่อไปนีเพื่อให้สามารถใช้งานผลิตภัณฑ์ได้เป็นระยะเวลานาน

ด้านใน (เคลือบฟลูออรีน)

หากผิวเคลือบฟลูออรีนด้านในของหม้อถูกทำให้เป็นรอยอาจลอกออกได้ โปรดใช้งานอย่างระมัดระวัง โดยปฏิบัติตามหัวข้อต่อไปนี้อย่างเคร่งครัดเพื่อให้ผิวเคลือบฟลูออรีนเป็นรอย

<ขณะเตรียมหุง>

- นำสิ่งแปลกปลอม (เช่น หิน) ที่ปนอยู่ในข้าวออกก่อนหุงข้าว
- ไม่ใช้ข้าวที่แช่ในน้ำแช่ค้างคืน
- ไม่ใช้ข้าวที่แช่ในน้ำแช่ค้างคืน
- ใช้หม้อที่มากับตัวเครื่องเท่านั้นในการหุงข้าว

<เมื่อหุงข้าวสุก>

- ไม่ใส่น้ำส้มสายชูลงในหม้อ (เช่น เมื่อทำข้าวสำหรับทำซูชิ ฯลฯ)
- ไม่ใช้ทัพพีที่หยากรัดข้าว (เช่น เวลาตักข้าวต้ม อาหารตุ๋น ฯลฯ)
- ไม่ใช้ทัพพีที่กดตัวหม้อ (เช่น เวลาตักข้าว)

<ขณะดูแลรักษา> → หน้า 20

- ไม่ใช้ส้อมหรือภาชนะลงในหม้อ
- ไม่ใช้กับเครื่องล้างจานหรือเครื่องอบจานไฟฟ้า
- กรณีที่มีการใช้เครื่องปรุงให้ล้างหม้อทันทีหลังใช้เสร็จ
- ล้างด้วยอุปกรณ์ที่มีสัมผัสนุ่ม เช่น ฟองน้ำ
- ไม่ใช้ทินเนอร์ ผงขัด น้ำยาล้างจานที่ใส่สารกัดกร่อน สารฟอกขาว ผงยัด (ในลอน โลหะ ฯลฯ) ฟองน้ำลามินหรือด้านในลอนของฟองน้ำ เป็นต้น
- ด้านในลอน

ผิวเคลือบฟลูออรีนด้านในของหม้ออาจลอกออกได้ตามการใช้งาน

- ผิวเคลือบฟลูออรีนด้านในอาจเกิดการลอกหรือเปลี่ยนสี แต่ไม่มีผลต่อประสิทธิภาพการทำงานของเครื่อง และไม่มีผลเสียต่อร่างกายหรือสุขอนามัย
- หากไม่สบายใจกับการลอกหรือเปลี่ยนสีของหม้อ สามารถหาซื้อหม้อใหม่มาใช้แทนได้ → หน้า 22

ด้านนอก

- อาจเปลี่ยนสีเนื่องจากความร้อน แต่ไม่มีผลกระทบต่อประสิทธิภาพการหุงข้าว
- ด้านนอกเป็นส่วนที่สำคัญที่สัมผัสกับเซ็นเซอร์ โปรดระวังไม่ให้เป็นรอยหรือมีสิ่งสกปรกติด
- โปรดระวังอย่าให้ผิวหนังสัมผัสกับหม้อที่ร้อนเกินไป อาจทำให้เกิดแผลไหม้หรือบาดเจ็บได้

เคล็ดลับการหุงข้าวให้อร่อย

เคล็ดลับการหุงข้าวให้อร่อย

• ตวงปริมาณข้าวให้ถูกต้อง

โปรดใช้ถ้วยตวงที่มากับผลิตภัณฑ์ในการตวงเท่านั้น เนื่องจากถ้วยตวงอื่น ๆ อาจมีมาตรวัดที่ต่างออกไป

• ข้าวขาวอย่างรวดเร็วก่อนเตรียมข้าวสำหรับรองน้ำเพื่อการหุงข้าวที่รวดเร็ว

- ① ข้าวขาว.....ชั้นแรก เทน้ำในปริมาณมากลงในหม้อ คนประมาณ 2-3 ครั้ง (ภายใน 10 วินาทีโดยประมาณ) แล้วเทน้ำออกทันที (ทำซ้ำ 2 ครั้ง)
 - ② ล้างข้าว.....ล้างโดยใช้มือคนข้าวประมาณ 30 ครั้ง (15 วินาทีโดยประมาณ) หลังจากนั้น เทน้ำปริมาณมากลงในหม้อแล้วคนเป็นวงกว้าง จากนั้นเทน้ำออกทันที ทั้งหมดนับเป็น 1 เซ็ต ทำซ้ำประมาณ 2-4 เซ็ต
 - ③ ข้าวขาว.....สุดท้าย เทน้ำในปริมาณมากลงในหม้อแล้วข้าวอย่างรวดเร็วก่อนทำซ้ำ 2 ครั้ง
- (ทำขั้นตอน ①-③ ภายใน 10 นาที)



โปรดระวัง! อย่าใช้น้ำร้อน (เท่ากับหรือมากกว่า 35°C) ในการหุงข้าวหรือเติมน้ำสำหรับหุงข้าว เนื่องจากอาจเป็นสาเหตุให้ข้าวที่หุงออกมาไม่ได้อย่างที่ควร

• ใส่ น้ำ ในปริมาณที่ถูกต้อง

เติมน้ำในปริมาณที่พอเหมาะโดยทำในขณะที่ยังมีน้ำในพื้นผิวเรียบ เส้นระดับน้ำไว้เพื่อเป็นแนวทางสำหรับปรับเปลี่ยนระดับน้ำตามชนิดของข้าว ความเก่าใหม่ของข้าว และสามารถปรับเปลี่ยนตามความชอบของผู้ใช้

| ชนิดของข้าว | ข้าวเหนียว | ข้าวใหม่ | ข้าวเก่า/ข้าวเหนียวแข็ง |
|-------------|-----------------|------------------------------|-----------------------------|
| ปริมาณน้ำ | ตามเส้นระดับน้ำ | น้อยกว่าเส้นระดับน้ำเล็กน้อย | มากกว่าเส้นระดับน้ำเล็กน้อย |

• หากใส่น้ำมากเกินไปอาจส่งผลต่อรสชาติของข้าว

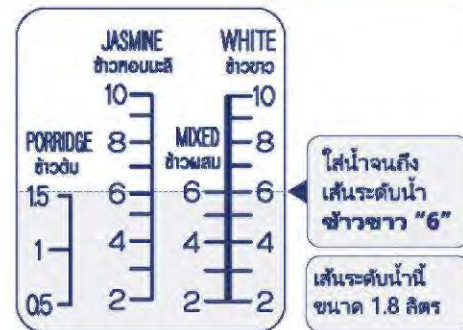
• ไม่ใช้น้ำที่มีความเป็นด่างสูง

โปรดใช้น้ำที่มีความเป็นด่างต่ำ (ไม่เกิน pH9) มิฉะนั้นข้าวอาจเหลืองหรือแฉะได้

• คนข้าวทันทีที่หุงสุก

การคนข้าวในขณะที่ยังร้อนจะทำให้ข้าวสุกและนุ่ม และทำให้ข้าวสุกนุ่ม อร่อย โปรดคนข้าวภายใน 10 นาทีหลังจากหุงสุก หากปล่อยไว้โดยไม่คน ข้าวอาจเกาะตัวกัน ทำให้แฉะหรือไหม้ได้

เมื่อหุงข้าวขาว 6 ถ้วย



เคล็ดลับการอุ่น

• หากต้องการเก็บข้าวไว้ในหม้อเพื่อรับประทานในมื้อต่อ ๆ ไป ให้ใช้ฟังก์ชันการอุ่น

• หากเก็บข้าวไว้ภายในหม้อในสภาพที่ปิดปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์ ถอดปลั๊กเสียบออกจากเต้ารับ หรือยกเลิกการอุ่น อาจเป็นสาเหตุให้เกิดกลิ่นเหม็นหรือโอโซนอาจตกลงภายในหม้อและทำให้ข้าวแฉะได้

• เพื่อป้องกันไม่ให้ข้าวแห้ง และ มีกลิ่นเหม็นหรือเปลี่ยนสี โปรดอย่าใช้ฟังก์ชันอุ่นในกรณีต่อไปนี้

- อุ่นข้าวปริมาณน้อยเป็นเวลานาน
- อุ่นนานเกิน 12 ชั่วโมงขึ้นไป
- เติมน้ำเพิ่มลงไปในขณะที่ยังใช้ฟังก์ชันอุ่นอยู่
- อุ่นจากข้าวที่เย็นแล้ว
- อุ่นข้าวต้ม
- อุ่นข้าวที่มีส่วนผสมอื่น ๆ หรือเครื่องปรุงปนอยู่ เช่น ข้าวผสม
- อุ่นอาหารอื่นที่ไม่ใช่ข้าว เช่น โคโรกเกะ ซุปมิโซะ หรืออาหารผัด
- อุ่นโดยใส่หัตถ์ไว้ในภายใน
- อุ่นอาหารตุ๋น

• หากมีข้าวในปริมาณน้อย ให้รวมข้าวไว้ตรงกลางหม้อ

• ในกรณีที่ข้าวเหลือในปริมาณน้อย อาจทำให้แห้งหรือแฉะได้ข้างขึ้น เพื่อลดปัญหาดังกล่าว ให้รวมข้าวไว้ตรงกลางหม้อ

รวมไว้ตรงกลางหม้อ



วิธีปรับเวลา

หากเวลาคลาดเคลื่อน โปรดทำตามขั้นตอนต่อไปนี้เพื่อปรับเวลาให้ตรง

• นาฬิกาแสดงเวลา 24 ชั่วโมง

ตัวอย่าง: เวลาปัจจุบันคือ 15:01 แต่เวลาที่แสดงเป็น 14:56

1 โส้หม้อแล้วเสียบปลั๊ก

→ ดูหน้า 8 "วิธีหุงข้าวโดยพื้นฐาน 4"

2 กด ▲ หรือ ▼ เพื่อปรับเวลาให้เป็นปัจจุบัน ในขณะที่ตัวเลขแสดงเวลาจะกะพริบอยู่

- ▲ : ในการกดแต่ละครั้ง เวลาจะเพิ่มขึ้น 1 นาที
- ▼ : ในการกดแต่ละครั้ง เวลาจะลดลง 1 นาที
- เมื่อกดค้างที่แต่ละปุ่ม จะเร่งให้เวลาเพิ่มขึ้นหรือลดลง 10 นาทีอย่างรวดเร็ว

3 ไฟจะหยุดกะพริบเมื่อผ่านไป 3 วินาที ถือว่าการตั้งเวลาได้เสร็จสิ้นแล้ว

หากตัวเลขที่แสดงเวลายังคงไม่แสดงเวลาปัจจุบัน ให้กลับไปทำข้อ 2 ใหม่อีกครั้ง



- แม้เวลาจะถูกตั้งมาตั้งแต่ที่โรงงานแล้ว แต่เวลาอาจเกิดความคลาดเคลื่อนได้จากปัจจัยต่าง ๆ เช่น อุณหภูมิห้อง เป็นต้น
- หากเวลาคลาดเคลื่อน เมื่อตั้งเวลาหุงข้าว ข้าวจะไม่สุกตามเวลาที่ตั้งเวลาไว้
- ไม่สามารถปรับเวลาในระหว่างหุงข้าว (ตุ๋น นึ่ง) ระหว่างอุ่นซ้ำ ระหว่างอุ่นปกติ ระหว่างอุ่นต่อเนื่องหรือระหว่างหุงข้าวแบบตั้งเวลาล่วงหน้าได้

การแจ้งเตือนและวิธีการเปลี่ยนการแจ้งเตือน

ผลิตภัณฑ์นี้ไม่มีฟังก์ชัน "เสียงดนตรีแจ้งเตือน" ซึ่งใช้เสียงดนตรีในการแจ้งเตือนการเริ่มหุง (ตุ๋น นึ่ง) เมื่อตั้งเวลาหุงเรียบร้อยแล้วหรือเมื่อหุงข้าวเสร็จ เป็นต้น นอกจากนี้ ยังสามารถเปลี่ยนเสียงดนตรีเป็นการแจ้งเตือนเสียงกริ่งหรือตั้งให้เป็นแบบเงียบ (ไม่มีเสียง) ได้

ประเภทและจังหวะการแจ้งเตือน

สามารถเลือกเสียงแจ้งเตือนได้ดังต่อไปนี้

| ประเภทและวิธีใช้การแจ้งเตือน | เสียงดนตรี | เสียงกริ่ง | เงียบ |
|---|---|---|------------------------------------|
| จังหวะที่ตั้ง | เสียงแจ้งเตือนมาตรฐานของผลิตภัณฑ์นี้ถูกตั้งค่ามาจากโรงงาน | เลือกเมื่อต้องการเปลี่ยนจากเสียงดนตรีเป็นเสียงกริ่ง | เลือกเมื่อต้องการปิดเสียงแจ้งเตือน |
| เมื่อเริ่มหุงข้าว (ตุ๋น นึ่ง) | Twinkle Twinkle Little Star | "บี๊บ" | |
| เมื่อตั้งเวลาหุงเรียบร้อยแล้ว | Twinkle Twinkle Little Star | "บี๊บ" | |
| เมื่อเสร็จสิ้นการหุง (ตุ๋น นึ่ง)/ อุ่นซ้ำ | Amaryllis | "บี๊บ" x5 ครั้ง | ไม่มีเสียงดัง |

วิธีเปลี่ยน

1 โส้หม้อแล้วเสียบปลั๊ก

→ ดูหน้า 8 "วิธีหุงข้าวโดยพื้นฐาน 4"

2 กดปุ่ม TIMER (นาฬิกา) ให้ค้างนานกว่า 3 วินาที

ทุกครั้งทีกดปุ่ม "ตั้งเวลา" ค้างเกิน 3 วินาทีขึ้นไป เสียงแจ้งเตือนจะเปลี่ยน

- ① เสียงดนตรี เพลง "Amaryllis" จะดังขึ้นเมื่อการตั้งค่าเสร็จ
- ② เสียงกริ่ง เสียง "บี๊บ" จะดังขึ้น 3 ครั้งเมื่อการตั้งค่าเสร็จ
- ③ เงียบ เสียง "บี๊บ" จะดังขึ้น 1 ครั้งเมื่อการตั้งค่าเสร็จ

3 การตั้งค่าจะถือว่าเสร็จสิ้นเมื่อเสียงเตือนที่ต้องการดังขึ้น

• เมื่อเปลี่ยนเสียงแล้ว แม้จะถอดปลั๊กเสียบ หรือปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์พ่วงออก การตั้งค่า การแจ้งเตือนที่เปลี่ยนจะยังได้รับการบันทึกไว้

หุงข้าว วิธีหุงข้าวโดยพื้นฐาน

- เมนูการหุงที่ตั้งค่ามาจากโรงงานคือเมนู “ข้าวขาว”
- โปรดล้างหม้อ ซุดผาด้านใน ซุดช่องระบายไอน้ำและอุปกรณ์ที่ให้มาก่อนการใช้งาน → หน้า 20 - หน้า 22

1 ตวงข้าวโดยใช้ถ้วยตวงที่ให้มา

ตวงข้าวจนเต็มในปริมาณที่พอดีกับถ้วย

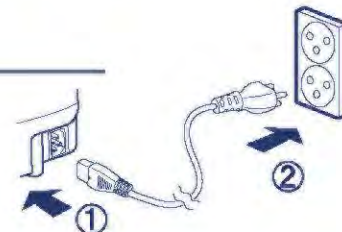


2 ขาวข้าวและเติมน้ำในปริมาณที่เหมาะสม

- ① ขาวข้าว → ดู “เคล็ดลับการหุงให้อร่อย” หน้า 6
- ② วางหม้อบนพื้นผิวเรียบแล้วเติมน้ำโดยอิงระดับน้ำกับจำนวนถ้วยข้าวที่ใส่ลงไป → หน้า 10
- ③ เกลี่ยให้ข้าวเสมอกัน
 - สามารถหุงได้ทันทีโดยไม่ต้องแช่น้ำทิ้งไว้หรือหากแช่น้ำทิ้งไว้จะช่วยให้ข้าวที่หุงออกมานุ่มขึ้นกว่าเดิม
 - เส้นระดับน้ำมีไว้เพื่อเป็นแนวทาง แต่โปรดปรับเปลี่ยนปริมาณของน้ำตามความพึงพอใจ (เพิ่มหรือลดน้ำประมาณ 1-2 มม. จากเส้นระดับน้ำ)

3 ใส่หม้อลงในตัวผลิตภัณฑ์ ติดตั้งซุดผาด้านใน ซุดช่องระบายไอน้ำ แล้วปิดฝาด้านนอก

- เสียบสายหรือสกรูปลอกมออกจากด้านนอกของหม้อ ด้านในตัวผลิตภัณฑ์ ซุดผาด้านใน และซุดช่องระบายไอน้ำ
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อถูกวางอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง
 - ปิดฝาด้านนอกให้สนิทจนกว่าจะมีเสียงคลิก

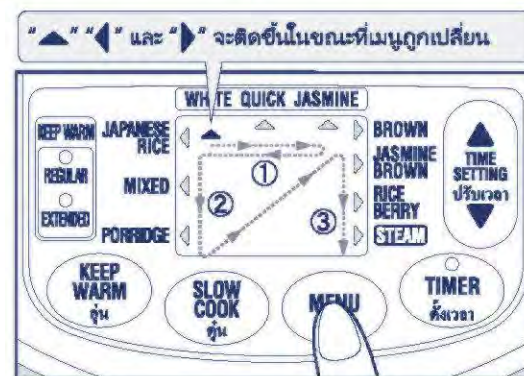


4 เสียบปลั๊ก

- ① เสียบปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์เข้ากับช่องเสียบปลั๊กให้แน่น
- ② เสียบปลั๊กเสียบเข้ากับเต้ารับ

5 กดปุ่ม MENU เพื่อเลือกเมนูที่จะใช้

- ทุกครั้งทีกดปุ่มเมนู “▲” “◀” และ “▶” ในส่วนแสดงผลจะติดขึ้นเปลี่ยนตามลำดับ ① ② ③
- เมื่อกดปุ่มค้าง เมนูจะเดินหน้าไปเรื่อย ๆ อย่างรวดเร็วและต่อเนื่อง และจะกลับมาหยุดอยู่ที่เมนู “ข้าวขาว”
 - เมื่อหุงข้าวด้วยเมนู “ข้าวขาว” “ข้าวหอมมะลิ” “ข้าวญี่ปุ่น” “ข้าวกล้อง” “ข้าวกล้องหอมมะลิ” หรือ “ข้าวไรซ์เบอร์รี่” เมนูจะยังคงเดิมอยู่ตรงที่เลือกจนกว่าจะตั้งค่าใหม่ในการหุงครั้งต่อไป



6 กดปุ่ม START REHEAT

เสียงดนตรี (เสียงกริ่ง) จะดังขึ้นและเครื่องจะเริ่มทำการหุง ไฟเริ่มหุง/อุ่นข้าวจะติดขึ้น และส่วนแสดงผลจะแสดงเวลาคงเหลือ (นาที) จนกว่าจะหุงสุก

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไฟโหมดอุ่นดับอยู่ แล้วกดปุ่ม “เริ่มหุง/อุ่นข้าว” หากกดตอนที่ไฟโหมดอุ่นติดอยู่จะเป็นการเริ่มการ “อุ่นซ้ำ” แทน → หน้า 13
- หากต้องการทราบเวลาปัจจุบันขณะที่หุงข้าวอยู่ ให้กด ▲ หรือ ▼ เพื่อเปลี่ยนการแสดงผล
- ห้ามใส่ตะแกรงนึ่งลงในหม้อขณะหุงข้าวเมื่อไม่ได้ใส่อาหารอื่นควบคู่ไปด้วย



7 เมื่อเสียงดนตรี (เสียงกริ่ง) หรือเสียง “บีบ” แจ้งการหุงเสร็จดังขึ้น ให้คนข้าวทันทีเพื่อให้ข้าวมีรสนุ่มและอร่อย

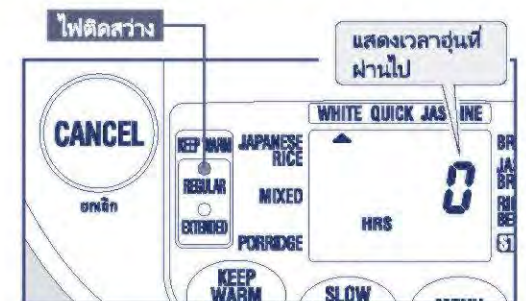
เมื่อหุงเสร็จจะเปลี่ยนไปที่โหมดอุ่นโดยอัตโนมัติ
→ ดูหน้า 11 “อุ่น”

เมื่อไฟโหมดอุ่นติดขึ้น และไฟเริ่มหุง/อุ่นข้าวดับลง ส่วนแสดงผลจะแสดงระยะเวลาอุ่นที่ผ่านไปโดยมีหน่วยเป็น 1 ชั่วโมง (HRS=ชม.)

เมื่อหม้อหุงข้าวสลับไปที่โหมดอุ่นแล้ว โปรดคนข้าวทันที การคนข้าวในขณะที่กำลังร้อนจะทำให้หน้าส่วนเกินระเหยไป เป็นการป้องกันไม่ให้อาหารไหม้ และ หรือไหม้ได้

- โปรดระวังอย่าให้เกิดประกายไฟใหม่หรือร้อนลวกขณะคนข้าว

- ขณะทีคนข้าว หม้ออาจไหม้ได้
- การใช้ถุงมือประคองหม้อ (หม้อจะมีความร้อนสูงหลังจากใช้งาน) จะช่วยป้องกันการไหม้หรือป้องกันการเกิดรอยที่กันหม้อ (ด้านนอก) ได้
- ข้าวที่คนหม้ออาจเกิดการไหม้เกรียมเล็กน้อยขึ้นอยู่กับปัจจัยต่าง ๆ เวลาหุงข้าว
- ผิวหน้าของข้าวที่หุงสุกอาจไม่เรียบเสมอกันเนื่องจากการพาความร้อนขณะหุงข้าว



8 หลังใช้งาน กดปุ่ม CANCEL แล้วถอดปลั๊กเสียบและปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์

- รอให้ตัวผลิตภัณฑ์เย็นลงก่อนแล้วจึงทำความสะอาด
- ไม่จับปลั๊กเสียบและปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์ขณะมือเปียก (อาจเกิดไฟฟ้าลัดวงจรหรือไฟดูด)
- การยกหม้อออกเพียงอย่างเดียวไม่ถือเป็นการปิดสวิตช์ โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่ากดปุ่ม “ยกเลิก” แล้ว

โปรดระวังการล้นออกมา

กรณีใส่ใส่น้ำตามเส้นระดับน้ำ “ข้าวต้ม” โปรดอย่าหุงข้าวโดยใช้เมนูอื่นนอกจาก “ข้าวต้ม” หากหุงข้าวโดยใช้เมนูอื่นอาจทำให้เกิดการล้นออกมาได้

- เมนู “ข้าวต้ม” จะไม่ได้รับการบันทึกไว้ ดังนั้น หากต้องการหุงข้าวต้ม โปรดเลือกเมนู “ข้าวต้ม” ใหม่ทุกครั้ง

ข้อควรปฏิบัติ

ในกรณีที่ต้องการหุงต่อเนื่องมากกว่า 1 หม้อหรือต้องการหุงต่อจากโหมด “อุ่น” ให้รอจนตัวเครื่องเย็นลงก่อน 30 นาทีหรือนานมากกว่านั้น หากหุงโดยไม่รอให้เย็นลงก่อน อาจใช้เวลาในการหุงนานกว่าปกติ (นานที่สุดประมาณ 60 นาที) และอาจไม่แสดงเวลาคงเหลือจนกว่าจะหุงสุกในระยะเวลาหนึ่ง

คำแนะนำ

- หากต้องการทำให้ตัวผลิตภัณฑ์และฝาด้านนอกเย็นลงอย่างรวดเร็ว โปรดลองวิธีการดังต่อไปนี้
- ใส่น้ำเย็นลงในหม้อให้ตัวผลิตภัณฑ์เย็นจากด้านใน
- เปิดฝาด้านนอก กดซุดผาด้านในออกเพื่อให้แผ่นปล่อยความร้อนเย็นลง

โปรดทราบ

- ผู้ใช้สามารถเปลี่ยนเสียงแจ้งเตือน (เสียงดนตรี/กริ่ง) เป็นเสียงอื่นได้ → ดูหน้า 7 “การแจ้งเตือนและวิธีเปลี่ยนการแจ้งเตือน”

เวลาที่ใช้ในการหุง

| เมนู | ขนาด 1.0 L | ขนาด 1.8 L |
|------------------|---------------------------|---------------------------|
| ข้าวขาว | ประมาณ 53 นาที - 60 นาที | ประมาณ 44 นาที - 59 นาที |
| หุงด่วน | ประมาณ 34 นาที - 44 นาที | ประมาณ 34 นาที - 50 นาที |
| ข้าวหอมมะลิ | ประมาณ 46 นาที - 55 นาที | ประมาณ 41 นาที - 56 นาที |
| ข้าวญี่ปุ่น | ประมาณ 49 นาที - 57 นาที | ประมาณ 44 นาที - 59 นาที |
| ข้าวผสม | ประมาณ 61 นาที - 67 นาที | ประมาณ 56 นาที - 70 นาที |
| ข้าวต้ม | ประมาณ 54 นาที - 61 นาที | ประมาณ 54 นาที - 64 นาที |
| ข้าวกล้อง | 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 |

- ตารางด้านบนยึดข้อมูลจากการทดลองด้วยแรงดันไฟฟ้า 220V อุณหภูมิห้อง 20°C และอุณหภูมิน้ำ 18°C
- ระยะเวลาในตารางเป็นเวลาที่วัดตั้งแต่เริ่มหุงจนเปลี่ยนเป็นโหมดอุ่น ซึ่งเวลาอาจเปลี่ยนตามแรงดันไฟฟ้า อุณหภูมิห้อง ฤดูกาล และปริมาณน้ำ

หุงข้าว

เคล็ดลับการหุงข้าวหลากหลายชนิด

หุงข้าวตามการตั้งค่าด้วยปุ่ม “เมนู”

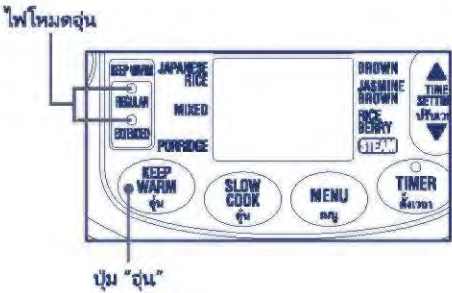
| ประเภทของข้าวที่ต้องการหุง | ข้าวที่ใช้ | เมนูที่เลือก | เส้นระดับน้ำ | ปริมาณข้าวที่หุง (ถ้วย) | ลักษณะพิเศษ/คำแนะนำ |
|----------------------------|------------------|------------------|--------------|--------------------------------------|--|
| ข้าวขาว | ข้าวขาวเม็ดยาว | ข้าวขาว | ข้าวขาว | 1.0 L : 1 - 5.5 1.8 L : 2 - 10 | • หุงข้าวให้สุกตามระดับความนุ่มมาตรฐาน (ปกติ) |
| หุงด่วน | ข้าวขาวเม็ดยาว | หุงด่วน | ข้าวขาว | 1.0 L : 1 - 5.5 1.8 L : 2 - 10 | • เลือกเมื่อต้องการหุงข้าวแบบด่วน แต่ข้าวที่หุงออกมาจะแข็งกว่าปกติเล็กน้อย |
| ข้าวหอมมะลิ | ข้าวหอมมะลิ | ข้าวหอมมะลิ | ข้าวหอมมะลิ | 1.0 L : 1 - 5.5 1.8 L : 2 - 10 | • อาจหุงออกมาแข็งกว่าปกติเล็กน้อยขึ้นอยู่กับแบรนด์ของข้าว → หน้า 23 • หากต้องการหุงข้าวผสมโดยใช้ข้าวหอมมะลิ โปรดดูรายการเมนู “ข้าวผสม” ตามด้านล่างนี้ |
| ข้าวญี่ปุ่น | ข้าวญี่ปุ่น | ข้าวญี่ปุ่น | ข้าวญี่ปุ่น | 1.0 L : 1 - 5.5 1.8 L : 2 - 10 | |
| ข้าวผสม | ข้าวขาวเม็ดยาว | ข้าวผสม | ข้าวผสม | 1.0 L : 1 - 4 1.8 L : 2 - 6 | • ละลายเครื่องปรุงด้วยน้ำขุ่นหรือไข่ขาวใส่ลงบนข้าวเติมน้ำแล้วคนให้ทั่วจากนั้นหุง หากไม่ละลายหรือไม่คนให้ทั่วอาจเกิดการไหม้เกรียมหรือหุงได้ไม่ดี • ปริมาณที่พอเหมาะของส่วนผสมคือประมาณ 30-50% ของปริมาณมวลรวมของข้าว • หั่นส่วนผสมให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ วางลงด้านบนของข้าวโดยไม่ผสมลงไปกับตัวข้าว |
| ข้าวต้ม | ข้าวขาวเม็ดยาว | ข้าวต้ม | ข้าวต้ม | 1.0 L : 0.5 - 1 1.8 L : 0.5 - 1.5 | • ปริมาณที่พอเหมาะของส่วนผสมคือประมาณ 30-50% ของปริมาณมวลรวมของข้าว • หั่นส่วนผสมให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ วางลงด้านบนของข้าวโดยไม่ผสมลงไปกับตัวข้าว • ไม่ควรใส่ส่วนผสมที่สุกยากลงไปปริมาณมาก • สำหรับผักใบเขียว ให้ลวกสุกก่อนแล้วเติมลงไปหลังจากหุงสุกแล้วเท่านั้น • ไม่สามารถใช้ข้าวกล้องหุงเป็นข้าวต้มได้ |
| ข้าวกล้อง | ข้าวกล้องเม็ดยาว | ข้าวกล้อง | ข้าวกล้อง | 1.0 L : 1 - 4 1.8 L : 2 - 8 | • เลือกเมื่อต้องการหุงข้าวกล้อง • ไม่แนะนำให้หุงโดยผสมกับข้าวขาวเนื่องจากอาจทำให้เกิดการสั่นออกมาหรือหุงได้ไม่ดีเท่าที่ควร |
| ข้าวกล้องหอมมะลิ | ข้าวกล้องหอมมะลิ | ข้าวกล้องหอมมะลิ | ข้าวกล้อง | 1.0 L : 1 - 4 1.8 L : 2 - 8 | • เมื่อผสมข้าวขาวกับข้าวกล้องหอมมะลิ อาจเกิดการสั่นออกมาหรือหุงได้ไม่ดีเท่าที่ควร ดังนั้นไม่แนะนำให้ผสม |
| ข้าวไรซ์เบอร์รี่ | ข้าวไรซ์เบอร์รี่ | ข้าวไรซ์เบอร์รี่ | ข้าวกล้อง | 1.0 L : 1 - 4 1.8 L : 2 - 8 | • เมื่อผสมข้าวขาวกับข้าวไรซ์เบอร์รี่ อาจเกิดการสั่นออกมาหรือหุงได้ไม่ดีเท่าที่ควร ดังนั้นไม่แนะนำให้ผสม |

อุ่น

อุ่นปกติ/อุ่นต่อเนื่อง

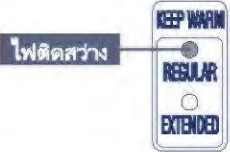
ขณะที่ไฟโหมดอุ่นติดสว่าง เมื่อกดปุ่ม “อุ่น” จะสามารถเลือกโหมด “อุ่นปกติ” หรือ “อุ่นต่อเนื่อง” ได้

- ในกรณีต่อไปนี้ แม้จะกดปุ่ม “อุ่น” ก็ไม่สามารถเลือกโหมด “อุ่นต่อเนื่อง” ได้ (เสียงกริ่งจะดังขึ้น และจะเปลี่ยนเป็นโหมด “อุ่นปกติ” โดยอัตโนมัติ)
 - เมื่อหุงโดยใช้เมนู “ข้าวผสม” “ข้าวต้ม” “ข้าวกล้อง” “ข้าวกล้องหอมมะลิ” และ “ข้าวไรซ์เบอร์รี่”
 - เมื่อใช้ “อุ่นปกติ” เป็นระยะเวลา 12 ชั่วโมงแล้ว
 - เมื่อใช้ “อุ่นต่อเนื่อง” เป็นระยะเวลา 4 ชั่วโมงแล้ว
 - เมื่ออุณหภูมิของหม้อต่ำลงเนื่องจากการยกเลิกโหมดอุ่นหรือไฟดับ ฯลฯ



อุ่นปกติ การอุ่นด้วยอุณหภูมิที่ค่อนข้างสูงจะช่วยป้องกันการเกิดกลิ่นของข้าว

เมื่อหุงสุกจะเปลี่ยนเป็นโหมด “อุ่นปกติ” โดยอัตโนมัติ และไฟ “อุ่นปกติ” จะติดขึ้น



อุ่นต่อเนื่อง การอุ่นด้วยอุณหภูมิที่ค่อนข้างต่ำเป็นเวลานานจะช่วยป้องกันไม่ให้ข้าวแห้ง หรือเกิดการเปลี่ยนสี

ฟังก์ชันนี้สามารถใช้ได้เมื่ออยู่ในโหมด “อุ่นปกติ”

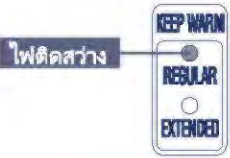
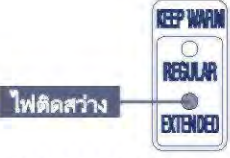
1 ตรวจสอบไฟ “อุ่นปกติ” ติดอยู่

2 กดปุ่ม  ไฟ “อุ่นต่อเนื่อง” จะติดขึ้นแทน

- เมื่อเวลาผ่านไป 8 ชั่วโมงหลังจากเริ่มโหมด “อุ่นต่อเนื่อง” เครื่องจะเปลี่ยนกลับไปเป็นโหมด “อุ่นปกติ” โดยอัตโนมัติ

หากต้องการเปลี่ยนจาก “อุ่นต่อเนื่อง” กลับเป็น “อุ่นปกติ”...

กดปุ่ม  กลับเป็นโหมด “อุ่นปกติ” และไฟ “อุ่นปกติ” จะติดขึ้น



เวลาที่ใช้ในการอุ่น

- โปรดตรวจสอบเวลาสูงสุดในการอุ่นของข้าวแต่ละชนิดตามที่ระบุในตารางด้านล่างนี้
- เมนูที่ระบุด้วย “—” ไม่สามารถเลือกเป็นโหมด “อุ่นต่อเนื่อง” ได้ โหมด “อุ่นปกติ” จะถูกเลือกโดยอัตโนมัติ
- เมื่อหุงข้าวสุก ทุกเมนูจะเปลี่ยนเป็นโหมดอุ่น แต่ห้ามตั้งโหมดอุ่นกับเมนูที่มีเครื่องหมาย “X” เนื่องจากอาจเป็นสาเหตุให้ข้าวเกิดการบูดเสียหรือเกิดกลิ่นเหม็นได้

| เมนู | ข้าวขาว/หุงด่วน/ข้าวหอมมะลิ/ข้าวญี่ปุ่น | ข้าวผสม/ข้าวต้ม | ข้าวกล้อง/ ข้าวกล้องหอมมะลิ/ ข้าวไรซ์เบอร์รี่ |
|---------------|---|-----------------|---|
| อุ่นปกติ | สูงสุด 12 ชั่วโมง | X | สูงสุด 12 ชั่วโมง |
| อุ่นต่อเนื่อง | — | — | — |

• เมื่อผ่าน 12 ชั่วโมง ตัวเลขจะกะพริบแฉ่งเตือน ควรรับประทานข้าวที่เหลือแต่โดยเร็ว



• สำหรับเมนูที่มีเครื่องหมาย “X” ตัวเลขจะแฉ่งเตือน โดยกะพริบที่ “0 (HRS=ชม.)” โปรดอย่าตั้งโหมดอุ่น



วิธีอุ่นอีกครั้ง

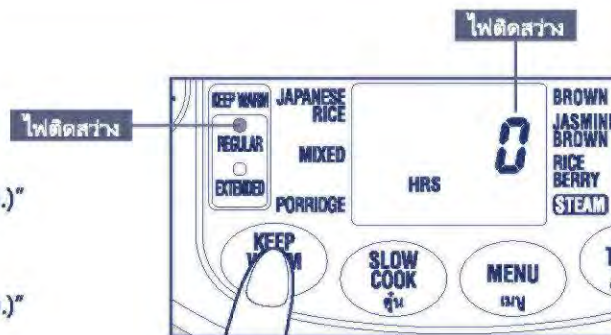
กรณีที่ยกเลิกโหมดอุ่นแล้วต้องการอุ่นอีกครั้ง

กดปุ่ม



ไฟโหมดอุ่นจะติดขึ้น โดยเวลาอุ่นที่ผ่านไปแล้วจะกลับไป "0 (HRS=ชม.)" ในส่วนแสดงผล

- โปรดอย่าอุ่นอีกครั้งหากอุณหภูมิของข้าวและหม้อต่ำ หากอุ่นอีกครั้งเมื่ออุณหภูมิของข้าวและหม้อต่ำ จะทำให้ "0 (HRS=ชม.)" บนจอแสดงผลกะพริบ



กรณีไม่เปลี่ยนที่ไม่พึงประสงค์

- แบบที่เรียวอาจขยายพันธุ์และก่อให้เกิดกลิ่นเหม็นจากการดูแลรักษาที่ไม่ทั่วถึง อุณหภูมิห้องหรือสภาพแวดล้อมการใช้งาน การเปิดปิดฝาด้านนอกบ่อย ๆ ชนิดของข้าว หรือวิธีหุงข้าว เป็นต้น หากมีกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ ให้ทำความสะอาดหม้อตามหัวข้อ "ด้านใน" ในหน้า 21 แล้วใช้โหมด "อุ่นปกติ" โดยอาจได้ผลดีมากยิ่งขึ้นเมื่อเพิ่มอุณหภูมิในการอุ่นตามหัวข้อ "เมื่อเกิดกรณีเช่นนี้" ในหน้า 26

โปรดทราบ

- หากต้องการทราบเวลาปัจจุบันในขณะที่อยู่ในโหมดอุ่น ให้กด Δ หรือ ∇ เพื่อเปลี่ยนการแสดงผล เมื่อกด Δ หรือ ∇ อีกครั้งจะกลับมาแสดงเวลาอุ่นที่ผ่านไป

หากไม่เปลี่ยนการแสดงผลกลับเป็นเวลาอุ่นที่ผ่านไป ในการหุงครั้งต่อไปเวลาอุ่นที่ผ่านไปจะไม่แสดงบนจอแสดงผล และในขณะที่ตัวเลขแสดงเวลาอุ่นที่ผ่านไปกะพริบอยู่ จะไม่สามารถเปลี่ยนการแสดงผลได้

- ห้ามใช้โหมดอุ่นกับอาหาร "ตุ๋น" (หากอาหารตุ๋นเย็นลง ให้อุ่นโดยใช้หม้ออื่นตั้งไฟ)
- โหมดอุ่นใช้กับอาหาร "นึ่ง" ไม่ได้

ข้อควรปฏิบัติ

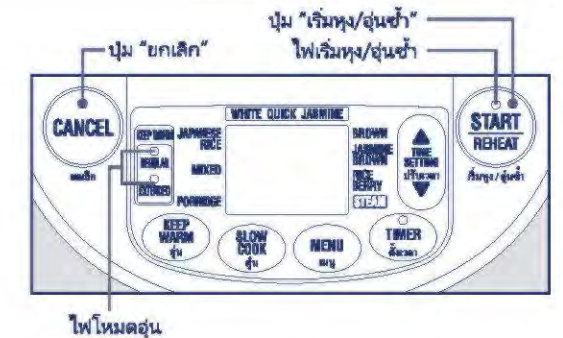
- หากต้องการเก็บข้าวไว้ในหม้อ ให้ใช้ฟังก์ชันการอุ่นเสมอ

อุ่นซ้ำ

อุ่นซ้ำให้ข้าวอุ่น

สามารถใช้ฟังก์ชันนี้ในขณะที่อยู่ในโหมด "อุ่นปกติ" หรือ "อุ่นต่อเนื่อง"

- ฟังก์ชันอุ่นซ้ำใช้สำหรับอุ่นข้าวในขณะที่อยู่ในโหมดอุ่นเพื่อให้ข้าวร้อนขึ้น โดยเฉพาะเมื่อข้าวถูกอุ่นอยู่ในอุณหภูมิที่ค่อนข้างต่ำในโหมดอุ่นต่อเนื่อง ฟังก์ชันนี้จะช่วยอุ่นข้าวให้กลับไปยังอุณหภูมิที่พอเหมาะแก่การรับประทาน
- ห้ามใช้ฟังก์ชันอุ่นซ้ำกับอาหาร "ตุ๋น" (หากอาหารตุ๋นเย็นลง ให้อุ่นโดยใช้หม้ออื่นตั้งไฟ)
- อุ่นซ้ำในขณะที่ไฟโหมดอุ่นติดอยู่เท่านั้น



1

คนข้าวที่อุ่นอยู่แล้วเกลี่ยให้เรียบเสมอกัน

- โปรดคนข้าวเพื่อป้องกันไม่ให้ข้าวแข็งหรือไหม้
- หากต้องการอุ่นซ้ำข้าวที่มีปริมาณน้อย ให้ใส่น้ำ 1 ช้อนโต๊ะต่อข้าว 1 ถ้วย (ประมาณ 160 กรัม) คนให้ทั่ว แล้วรวมข้าวไว้ตรงกลางหม้อเพื่อช่วยป้องกันไม่ให้ข้าวแห้ง
- โปรดระวังไม่ให้เกิดแผลไฟไหม้ น้ำร้อนลวกขณะคนข้าว
- ขณะที่คนข้าว หม้ออาจไหม้ได้ การใช้ถุงมือประคองหม้อ (หม้อจะมีความร้อนสูงหลังจากใช้งาน) จะช่วยป้องกันการไหม้หรือป้องกันการเกิดรอยที่ก้นหม้อ (ด้านนอก) ได้



2

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไฟโหมดอุ่นติดอยู่



เสียงดนตรีจะดังขึ้นแล้วเริ่มอุ่นซ้ำ
ไฟโหมดอุ่นจะดับลง ไฟเริ่มหุง/อุ่นซ้ำจะกะพริบขึ้นแทน ดังภาพด้านล่างนี้



เวลาที่ใช้ในการอุ่นซ้ำ ประมาณ 7 นาที - 9 นาที

ประมาณ 7 นาที - 9 นาที

เสียงดนตรี (เสียงกริ่ง) จะดังขึ้นเมื่อการอุ่นซ้ำเสร็จสิ้น ไฟโหมดอุ่นจะติดขึ้น และไฟเริ่มหุง/อุ่นซ้ำจะดับลง

3

คนข้าว

- ให้คนข้าวให้ทั่วแล้วเกลี่ยให้เรียบเสมอกันเนื่องจากข้าวตรงก้นหม้ออาจแข็งกว่าปกติ
- โปรดระวังไม่ให้เกิดแผลไฟไหม้ น้ำร้อนลวกขณะคนข้าว
- ขณะที่คนข้าว หม้ออาจไหม้ได้ การใช้ถุงมือประคองหม้อ (หม้อจะมีความร้อนสูงหลังจากใช้งาน) จะช่วยป้องกันการไหม้หรือป้องกันการเกิดรอยที่ก้นหม้อ (ด้านนอก) ได้

หากต้องการยกเลิกการอุ่นซ้ำ...

กดปุ่ม



ไฟเริ่มหุง/อุ่นซ้ำจะดับลง หน้าจอจะกลับมาแสดงเวลาปัจจุบัน

หากต้องการยกเลิกการอุ่นซ้ำแล้วเปลี่ยนกลับเป็นโหมดอุ่น...

กดปุ่ม



ไฟเริ่มหุง/อุ่นซ้ำจะดับลง แล้วไฟโหมดอุ่นจะติดขึ้น

โปรดอย่าอุ่นซ้ำในกรณีต่อไปนี้

- ข้าวชนิดอื่นที่ไม่ใช่ข้าวขาว (อาจทำให้ไหม้หรือเปลี่ยนสี)
- อุ่นซ้ำหลายครั้ง (อาจทำให้ไหม้หรือแห้ง)
- เมื่อมีปริมาณข้าวอยู่ที่เส้นระดับน้ำ "ข้าวขาว" ระดับ 3 ขึ้นไป (สำหรับรุ่น 1.0 L) หรือระดับ 6 ขึ้นไป (สำหรับรุ่น 1.8 L) เนื่องจากอาจทำให้ข้าวอุ่นไม่ทั่วถึง
- เมื่อข้าวเย็น หรืออุณหภูมิของหม้อต่ำ (อาจทำให้ไหม้ เกิดกลิ่น หรือทำให้ข้าวแข็ง)

ตั้งเวลาหุงข้าว

หุงข้าวโดยตั้งเวลาลงหน้า

- ฟังก์ชันนี้ตั้งเพื่อให้ข้าวหุงสุกในเวลาที่ต้องการรับประทาน เมื่อตั้งเวลาแล้ว เวลาที่ตั้งจะถูกบันทึกลงใน ตั้งเวลา 1 และ ตั้งเวลา 2
- การตั้งค่าตั้งเดิมซึ่งตั้งมาตั้งแต่โรงงานจะ ตั้งเวลา 1 ไว้ที่ 6:00 และ ตั้งเวลา 2 ไว้ที่ 18:00
- โปรดปรับเวลาปัจจุบันให้ตรงก่อนการตั้งเวลา หากเวลาคลาดเคลื่อน ข้าวจะไม่สุกตามเวลาที่ตั้งไว้ → หน้า 7
- สามารถดูการเตรียมก่อนการหุงข้าวได้ที่หัวข้อ "วิธีหุงข้าวโดยพื้นฐาน 1-4" ในหน้า 8

1 กดปุ่ม MENU เพื่อเลือกเมนูที่ต้องการ

- สำหรับเมนู "หุงด่วน" และ "ข้าวผสม" จะไม่สามารถตั้งเวลาหุงได้

2 กดปุ่ม TIMER เพื่อเลือก "1" (ตั้งเวลา 1) หรือ "2" (ตั้งเวลา 2)

- เวลาที่ตั้งไว้สำหรับ ตั้งเวลา 1 และไฟเริ่มหุง/อุ่นข้าวจะกะพริบ
- เมื่อกดอีกครั้งจะแสดงเวลาที่ตั้งไว้สำหรับ ตั้งเวลา 2

3 กด ▲ หรือ ▼ เพื่อปรับเวลาที่ต้องการให้ข้าวสุก

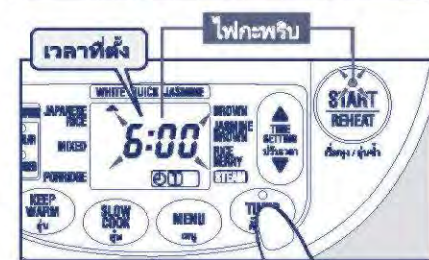
- ▲ : ในการกดแต่ละครั้งเวลาจะเพิ่มขึ้น 10 นาที
- ▼ : ในการกดแต่ละครั้งเวลาจะลดลง 10 นาที

- เมื่อกดค้างที่แต่ละปุ่มจะเร่งให้เวลาเพิ่มขึ้นหรือลดลง 10 นาทีอย่างรวดเร็ว
- สามารถเปลี่ยนเวลาได้เมื่อจอแสดงผลเวลาจะกะพริบอยู่นั้น
- หากจะใช้เวลาเดียวกับที่ตั้งค่าไว้ครั้งที่แล้วก็ไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาใหม่อีกครั้ง

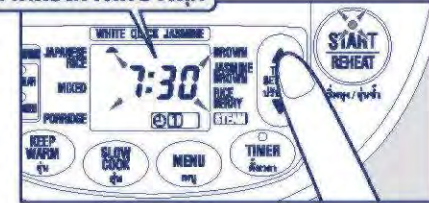
4 กดปุ่ม START/REHEAT เสียงดนตรี (เสียงกริ่ง) จะดังขึ้น ถือว่าการตั้งเวลาหุงเป็นอันเสร็จสิ้น

- ไฟเริ่มหุง/อุ่นข้าวจะดับลง เวลาที่ต้องการให้ข้าวสุก และไฟที่ปุ่มตั้งเวลาจะติดขึ้น
- หากไม่กดปุ่ม "เริ่มหุง/อุ่นข้าว" การตั้งเวลาหุงจะไม่ถือว่าเสร็จเรียบร้อย
- ข้าวจะสุกในเวลาที่ตั้งไว้ → ดูหน้า 9 "วิธีหุงข้าวโดยพื้นฐาน 7"
- หากต้องการยกเลิกการตั้งเวลาหุงขณะที่ได้ตั้งเวลาหุงเอาไว้แล้ว ให้กดปุ่ม "ยกเลิก"

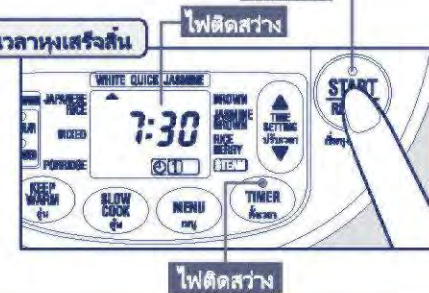
ตัวอย่าง การนี้ที่จะตั้งเวลา 1 ไว้ที่ "7:30" (หุงโดยใช้เมนู "ข้าวขาว")



เวลาที่ต้องการให้ข้าวสุก



การตั้งเวลาหุงเสร็จสิ้น



เวลาที่แนะนำในการตั้งเวลาหุง

| | 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 | ข้าวกล้อง | 1 ชั่วโมง 55 นาที ถึง 13 ชั่วโมง | 2 ชั่วโมง ถึง 13 ชั่วโมง |
| ข้าวหอมมะลิ | 1 ชั่วโมง 5 นาที ถึง 13 ชั่วโมง | 1 ชั่วโมง 10 นาที ถึง 13 ชั่วโมง | ข้าวกล้องหอมมะลิ | 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 | ข้าวไรซ์เบอร์รี่ | 1 ชั่วโมง 40 นาที ถึง 13 ชั่วโมง | 1 ชั่วโมง 45 นาที ถึง 13 ชั่วโมง |
| ข้าวต้ม | 1 ชั่วโมง 10 นาที ถึง 13 ชั่วโมง | 1 ชั่วโมง 15 นาที ถึง 13 ชั่วโมง | | | |

ข้อควรปฏิบัติ

- อย่าตั้งเวลาหุงหากใส่ส่วนผสมหรือเครื่องปรุงลงในข้าว ส่วนผสมอาจบูดเสียหรือ เครื่องปรุงอาจตกตะกอน ทำให้อาหารหุงออกมาได้ไม่เป็นที่น่าพอใจ
- อย่าตั้งเวลาหุงนานเกิน 13 ชั่วโมง โดยเฉพาะในช่วงฤดูร้อน เพื่อป้องกันการบูดเสียของข้าวที่แช่ในน้ำเนื่องจากอุณหภูมิที่สูง

โปรดทราบ

- เมื่อตั้งเวลาหุง จะไม่แสดงเวลาโดยประมาณจนกว่าข้าวจะสุก
- หากตั้งเวลาต่ำกว่าที่แนะนำ เสียงกริ่งจะดังขึ้นแล้วเริ่มหุงทันที และจะแสดงเวลาโดยประมาณจนกว่าข้าวจะสุกบนหน้าจอ
- ข้าวอาจไม่สุกตามเวลาที่ตั้งไว้เมื่ออุณหภูมิห้องหรืออุณหภูมิน้ำต่ำ นอกจากนี้อาจขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำหรือแรงดันไฟฟ้าด้วยเช่นกัน
- ในการหุงข้าวโดยตั้งเวลา ข้าวจะดูดซับน้ำมากกว่าปกติ ซึ่งทำให้ข้าวมีน้ำขึ้น หรือเยื่อข้าวอาจไปเกาะที่ก้นหม้อทำให้ไหม้เกรียมได้
- หากต้องการทราบเวลาปัจจุบันขณะที่ตั้งเวลาหุงอยู่ ให้กด ▲ หรือ ▼ เพื่อเปลี่ยนการแสดงผล

วิธีใช้ฟังก์ชันต้น

• โปรดดูปริมาณส่วนผสมและวิธีทำอาหารต้นใน "ตำราอาหาร" → หน้า 19

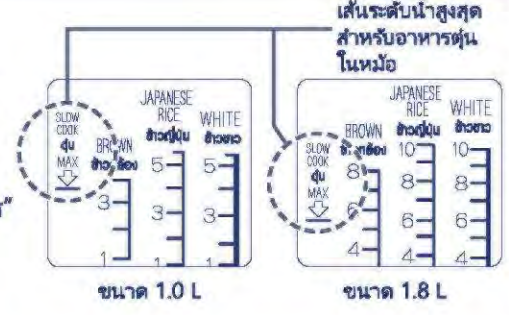
| | | |
|-------------|---|--|
| ข้อควรระวัง | เมื่อใช้ฟังก์ชันต้น | <ul style="list-style-type: none"> ก่อนการประกอบอาหารโปรดคนส่วนผสมให้ทั่วไม่ให้เครื่องปรุงเกาะตัวอยู่ที่ก้นหม้อ โปรดอย่าใส่น้ำร้อนลงในหม้อก่อนการประกอบอาหาร ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากพลาสติก เช่น ซิการ์ คามาโบโกะ จะพองตัวขึ้นเมื่อถูกความร้อน โปรดอย่าใช้เป็นส่วนผสมในการประกอบอาหาร |
| | เพื่อป้องกันไม่ให้ผิวเคลือบฟลูออรีนของหม้อเป็นรอย | <ul style="list-style-type: none"> โปรดอย่าใส่เนื้อติดกระดูกหรือวัตถุดิบที่แข็งในการประกอบอาหาร โปรดอย่าใช้หม้อเป็นภาชนะเก็บอาหาร โปรดอย่าวางหม้อบนเตาแก๊ส หรืออุ่นด้วยเตาไมโครเวฟ โปรดอย่าใช้ฟิฟิสแตนเลสคนอาหารในหม้อ |

1 เตรียมวัตถุดิบ

- โปรดประกอบอาหารโดยใช้ปริมาณส่วนผสมตามที่ระบุใน "ตำราอาหาร"

2 ใส่วัตถุดิบลงในหม้อ

- หากประกอบอาหารอื่นหรือใช้ปริมาณส่วนผสมที่ไม่ตรงกับใน "ตำราอาหาร" อาจทำให้เกิดการสันจนกระเด็นออกมา และเป็นสาเหตุทำให้เกิดแผลไฟไหม้ น้ำร้อนลวกหรือบาดเจ็บได้
- โปรดอย่าประกอบอาหารประเภทต้นในปริมาณที่เกินเส้นระดับน้ำสูงสุด



3 ใส่หม้อลงในตัวผลิตภัณฑ์ ติดตั้งชุดฝาदानในและชุดช่องระบายไอน้ำ ปิดฝาदानนอก แล้วเสียบปลั๊ก

เช็ดน้ำหรือสิ่งแปลกปลอมออกจากด้านนอกของหม้อและด้านในตัวผลิตภัณฑ์

- เสียบปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์เข้าในช่องเสียบปลั๊กให้แน่น
- เสียบปลั๊กเสียบเข้ากับเต้ารับ

4 กดปุ่ม SLOW COOK เพื่อตั้งค่าเวลาประกอบอาหารด้วย

- เมื่อเมนู "ต้น" ถูกเลือก ส่วนแสดงผลจะแสดงคำว่า "SLOW COOK" และเวลาที่ใช้ในการประกอบอาหารโดยเป็นเวลามาตรฐานที่ถูกตั้งค่าไว้ ซึ่งเวลาใช้ในการประกอบอาหารสามารถเปลี่ยนได้ตั้งแต่ 1 นาที ไปจนถึง 4 ชั่วโมง โดยกด ▲ หรือ ▼ บนปุ่ม "ปรับเวลา" โปรดดูเวลาที่ใช้ในการประกอบอาหารจาก "ตำราอาหาร"

| เวลามาตรฐานที่ถูกตั้งค่าไว้ | ระยะเวลาที่สามารถตั้งค่าได้ |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1 ชั่วโมง | 1 นาที - 4 ชั่วโมง |

5 กดปุ่ม START/REHEAT

- ไฟเริ่มหุง/อุ่นข้าวจะติดขึ้น และเสียงดนตรี (เสียงกริ่ง) แจ้งการเริ่มประกอบอาหารจะดังขึ้น ส่วนจอแสดงผลจะแสดงเวลาคงเหลือจนกว่าจะเสร็จ
- หากต้องการทราบเวลาปัจจุบันขณะที่ประกอบอาหารอยู่ ให้กด ▲ หรือ ▼ บนปุ่ม "ปรับเวลา"



6 เมื่อเสียงดนตรี (เสียงกริ่ง) ดังขึ้น หมายความว่าอาหารประกอบอาหารเสร็จสิ้นเรียบร้อยแล้ว ให้กดปุ่ม CANCEL เปิดฝาด้านนอกแล้วนำอาหารที่ปรุงเสร็จออก

- โปรดนำอาหารที่ปรุงสุกแล้วออกทันทีหลังจากประกอบอาหารเสร็จ หากไม่นำออกทันที อาจเกาะติดผิวหม้อได้
- โปรดกดปุ่ม "ยกเลิก" ทุกครั้งที่ประกอบอาหารเสร็จ หากไม่กดปุ่ม "ยกเลิก" เสียงกริ่งจะดังขึ้นทุก ๆ 30 นาทีเพื่อเป็นการแจ้งเตือนให้นำอาหารออก
- หากอาหารที่ปรุงเสร็จยังไม่สุกเท่าที่ควร โปรดหว่าข้าวตั้งแต่ขั้นตอนที่ 4 แล้วเพิ่มเวลาที่ใช้ในการประกอบอาหารให้นานขึ้นเล็กน้อย
- หากมีกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์หลังจากประกอบอาหาร โปรดดูหัวข้อ "การดูแลรักษาเมื่อมีกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์" และทำความสะอาดหม้อเพื่อกำจัดกลิ่น → หน้า 20
- ด้านในตัวผลิตภัณฑ์จะมีความร้อนสูงหลังจากประกอบอาหาร ดังนั้นโปรดระมัดระวังขณะนำอาหารที่ปรุงเสร็จออก
- โปรดอย่าใส่น้ำยาล้างจานลงในหม้อ
- โปรดอย่าใช้หม้ออุ่นกับอาหารประเภทต้น



วิธีใช้ฟังก์ชัน

1 ใส่ น้ำลงในหม้อ

ขนาด 1.0 L ใส่ น้ำ 540 มล. (3 ถ้วยตวง)
ขนาด 1.8 L ใส่ น้ำ 720 มล. (4 ถ้วยตวง)

2 ใส่ หม้อลงในตัวผลิตภัณฑ์แล้วใส่ ตะแกรงลงในหม้อ

เช็ดน้ำหรือสิ่งแปลกปลอมออกจากด้านนอกของหม้อ ด้านในตัวผลิตภัณฑ์ ชุดฝาด้านใน และชุดช่องระบายไอน้ำ
• ใส่ตะแกรงลงในหม้อตรง หากใส่เอียง ไอน้ำจะรั่วออก

3 ใส่ วัตถุดิบลงในตะแกรงในขั้นตอนที่ 2 ติดตั้งชุดฝาด้านในและชุดช่องระบายไอน้ำ ปิดฝาด้านนอกแล้วเสียบปลั๊ก

1. เสียบปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์เข้ากับช่องเสียบปลั๊กให้แน่น
 2. เสียบปลั๊กเสียบเข้ากับเต้ารับ
- โปรดใส่ วัตถุดิบลงในตะแกรงให้เสมอกัน หากจัดวางไม่เสมอกัน ตะแกรงอาจเอียงได้

4 กดปุ่ม แล้วเลือกเมนู "นึ่ง"

- เมื่อเลือกเมนู "นึ่ง" ส่วนแสดงผลจะแสดงเวลามาตรฐานที่ใช้ในการนึ่งซึ่งถูกตั้งค่าไว้แต่แรกเริ่ม โดยสามารถเปลี่ยนเวลาที่ใช้ในการประกอบอาหารได้โดยกด  หรือ  บนปุ่ม "ปรับเวลา"

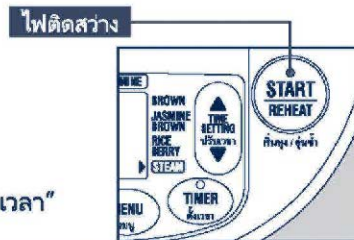
| ขนาด | เวลามาตรฐานที่ ถูกตั้งค่าไว้ | ระยะเวลาที่ สามารถตั้งค่าได้ |
|------------|---------------------------------|---------------------------------|
| ขนาด 1.0 L | 40 นาที | 1 นาที - 1 ชั่วโมง |
| ขนาด 1.8 L | | |

* เวลาที่ใช้ในการนึ่งรวมเวลาที่ใช้จนกว่าน้ำจะเดือดไว้ด้วย

5 กดปุ่ม

ไฟเริ่มหุง/อุ่นจะติดขึ้น และเสียงดนตรี/เสียงกริ่งแจ้งการเริ่มประกอบอาหารจะดังขึ้น ส่วนจอแสดงผลจะแสดงเวลาคงเหลือจนกว่าจะนึ่งเสร็จ

- หากต้องการทราบเวลาปัจจุบันขณะที่ประกอบอาหารอยู่ ให้กด  หรือ  บนปุ่ม "ปรับเวลา"



6 เมื่อเสียงดนตรี (เสียงกริ่ง) ดังขึ้น หมายความว่า การประกอบอาหารเสร็จสิ้นเรียบร้อยแล้ว ให้กดปุ่ม เปิดฝาด้านนอกแล้วนำอาหารที่ปรุงเสร็จออก

- โปรดนำตะแกรงออกทันทีหลังจากประกอบอาหารเสร็จ หากไม่นำออกทันที อาหารที่ปรุงจะแฉะและมีปริมาณน้ำมาก
- หลังจากประกอบอาหาร ไอน้ำและด้านในตัวผลิตภัณฑ์จะมีความร้อนสูง ดังนั้นโปรดระมัดระวังขณะนำอาหารที่ปรุงสุกออก
- โปรดกดปุ่ม "ยกเลิก" ทุกครั้งที่ประกอบอาหารเสร็จ หากไม่กดปุ่ม "ยกเลิก" เสียงกริ่งจะดังขึ้นทุก ๆ 30 นาทีเพื่อเป็นการแจ้งเตือนให้นำอาหารออก
- หากอาหารที่ปรุงเสร็จยังไม่สุกเท่าที่ควร โปรดทำซ้ำตั้งแต่ขั้นตอนที่ 4 แล้วเพิ่มเวลาที่ใช้ในการประกอบอาหารให้นานขึ้นเล็กน้อย
- หากมีกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์หลังจากประกอบอาหาร โปรดดูหัวข้อ "การดูแลรักษาเมื่อมีกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์" และทำความสะอาดตามนั้นเพื่อกำจัดกลิ่น → หน้า 20
- สีของอาหารที่ปรุงสุกอาจติดที่ตะแกรงขึ้นอยู่กับวัตถุดิบที่ใช้ (เช่น แครรอต ผักใบเขียว ฯลฯ) แต่ไม่มีผลกระทบต่อการใช้งาน ทั้งนี้ โปรดทำความสะอาดตะแกรงทันทีหลังจากใช้งานเสร็จ หากปล่อยทิ้งไว้สักระยะอาจกำจัดออกได้ยากมากยิ่งขึ้น



จุดสำคัญ

- หากต้องการตัดฟองของเนื้อไก่หรือปลาออก ให้ตักออกหลังจากนึ่งแล้ว
- หากต้องการนึ่งให้ผักใบเขียวคงสีที่สุด ให้นำไปใส่น้ำเย็นหลังจากนึ่งแล้วสะเด็ดน้ำให้แห้ง

เวลาที่ใช้ในการนึ่ง

โปรดอย่าใส่ วัตถุดิบเกิน 3.5 ซม. เนื่องจากอาจทำให้โดนชุดฝาด้านใน และเป็นสาเหตุให้เกิดการชำรุดได้

| วัตถุดิบ | ปริมาณ | เวลาที่ใช้ในการนึ่ง | จุดสำคัญในการนึ่งและนึ่ง |
|---|------------------------------------|---------------------|---|
| แครรอต | ประมาณ 200 กรัม (1 ลูก) | 20 นาที | หั่นขนาดพอดีคำ |
| บรอกโคลี | ประมาณ 200 กรัม (1/2 หัว) | 15 นาที | หั่นขนาดพอดีคำ |
| ผักโขม | ประมาณ 100 กรัม | 15 นาที | หั่นขนาดพอดีคำ |
| ฟักทอง | ประมาณ 250 กรัม (1/4 ลูก) | 20 นาที | หั่นขนาดพอดีคำ |
| มันฝรั่ง | ประมาณ 450 กรัม (3 ลูก) | 40 นาที | หั่นขนาดพอดีคำ |
| มันเทศ | ประมาณ 300 กรัม (1 หัว) | 35 นาที | หั่นขนาดพอดีคำ |
| ข้าวโพด | ประมาณ 200 กรัม (1 ลูก) | 30 นาที | หั่นขนาดพอดีคำ |
| เนื้อไก่ | ประมาณ 300 กรัม (1 ชิ้น) | 30 นาที | บั้งด้านข้าง (ด้านที่สัมผัสกับตะแกรงนึ่ง) |
| ปลา (ปลาเนื้อขาว แซลมอน ฯลฯ) | ประมาณ 150 กรัม (เนื้อปลาหั่นชิ้น) | 25 นาที | หั่นให้มีความหนาไม่เกิน 2 ซม. • โปรดนึ่งโดยห่ออะลูมิเนียมฟอยล์ |
| กุ้ง | ประมาณ 150 กรัม (15 ตัว) | 20 นาที | นึ่งทั้งเปลือก |
| หอยเชลล์ | ประมาณ 150 กรัม | 20 นาที | เอาเปลือกออก • หากเนื้อติดกับตะแกรงนึ่ง ให้รองด้วยผักกาดขาวหรือกระดาษซับมันก่อนนึ่ง |
| ขนมจีบ เกี๊ยวซ่า เสียวหลงเปา (แช่เย็น) | ประมาณ 200 กรัม | 15 นาที | วางเรียงโดยเว้นระยะที่เหมาะสมไม่อัดแน่นเกินไป |
| ขนมจีบ เกี๊ยวซ่า เสียวหลงเปา (แช่แข็ง) | ประมาณ 200 กรัม | 20 นาที | วางเรียงโดยเว้นระยะที่เหมาะสมไม่อัดแน่นเกินไป |

ข้อควรปฏิบัติ

ในการประกอบอาหาร โปรดอย่าใช้หม้อหุงข้าวกับอาหารดังต่อไปนี้

- อาหารที่มีส่วนผสมเหนียวหนืด เช่น แองกะหรี่ สตูด
- อาหารที่ใช้เบกกิ้งโซดาซึ่งอาจทำให้เกิดฟองเป็นจำนวนมาก
- อาหารที่ใช้วัตถุดิบที่ทำจากพลาสติกเป็นหลักซึ่งจะพองตัวหลังการประกอบอาหาร (เช่น ลูกชิ้นปลา)
- อาหารที่ใส่น้ำมันปริมาณมาก
- อาหารที่ปรุงสุกโดยใส่ วัตถุดิบลงในถุงพลาสติกแล้วใส่หม้อหุงข้าว

เวลาประกอบอาหาร...

- โปรดอย่าใช้กระดาดข้าวต้มหรือผัดอื่น ๆ ปิดอาหารในระหว่างประกอบอาหาร
- โปรดนำสิ่งแปลกปลอมที่ติดอยู่ที่ด้านนอกของหม้อ แผ่นทำความร้อน หรือเซ็นเซอร์ตรงกลางออก → หน้า 20 - 21
- โปรดอย่าให้อะลูมิเนียมฟอยล์หรือกระดาษรองอบนอกตะแกรงนึ่ง หรือปิดรูตะแกรงนึ่งทั้งหมด → อาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดการล้นหรือทำให้น้ำรั่วออกมาและเกิดการชำรุด
- เวลาที่ใช้ในการนึ่งจะแตกต่างกันไปตามเงื่อนไข เช่น อุณหภูมิห้อง อุณหภูมิ น้ำ แรงดันไฟฟ้า ปริมาณน้ำ ขนาด ปริมาณ และอุณหภูมิของวัตถุดิบ เป็นต้น
- หากยังไม่สุกเท่าที่ควร โปรดทำซ้ำตั้งแต่ขั้นตอนที่ 4 - 6 อีกครั้ง
- กรณีที่ต้องการนึ่งต่อเนื่อง น้ำที่ใช้จะน้อยลง โปรดเผื่อพร้อมกับเติมน้ำเพื่อระงับไม่ให้ด้านในแห้ง
- หากนึ่งเนื้อหรือปลานานเกินไปจะทำให้เนื้อหรือปลาแข็ง หากไม่สามารถนึ่งให้สุกได้ในเวลาอันสั้น ให้หั่นเป็นชิ้นบาง ๆ แล้วนึ่ง หากใส่สมุนไพร กระเทียม เกี๊ยว หรือผักโขมลงไปด้วยจะช่วยลดกลิ่น

เมื่อต้องการประกอบอาหารพร้อมกับหุงข้าว...

- หุงโดยเลือกเมนู "ข้าวขาว"
- โปรดหุงข้าวในปริมาณ 1 ถ้วยหากรุ่นที่ใช้จานมีความจุ 1.0 L หรือ 2-3 ถ้วยหากรุ่นที่ใช้จานมีความจุ 1.8 L หากหุงเกินปริมาณดังกล่าว อาจทำให้ฝาด้านนอกเปิดออกระหว่างหุง และทำให้ข้าวหุงไม่สุกหรือหนึ่งวัตถุดิบได้ไม่สุกเท่าที่ควร
- จัดเรียงข้าวให้เรียบเสมอกันก่อนหุง → มิฉะนั้นข้าวอาจสัมผัสกับตะแกรงนึ่ง
- วัตถุดิบที่ใช้เวลาในการนึ่งนาน เช่น มันฝรั่ง มันเทศ ข้าวโพด ฟักทอง ปลา (ห่อด้วยอะลูมิเนียมฟอยล์) สามารถประกอบอาหารพร้อมกันได้ หากนึ่งแล้วยังไม่สุกดี ให้ลดปริมาณวัตถุดิบหรือหั่นให้ชิ้นเล็กลง
- วัตถุดิบที่ใช้เวลาในการนึ่งน้อย เช่น ผักโขม จะนึ่งได้อย่างไม่คอยมีประสิทธิภาพ
- โปรดอย่าใส่ วัตถุดิบเพิ่มในระหว่างที่หุงข้าวอยู่
- ข้าวอาจไหม้ง่ายขึ้น หรือสีของวัตถุดิบอาจติดที่ข้าว

หลังจากประกอบอาหารเสร็จ...

- เมื่อประกอบอาหารเสร็จ ด้านในตัวผลิตภัณฑ์ ตะแกรงนึ่ง และอาหารที่ปรุงเสร็จจะมีความร้อนสูงมาก ดังนั้น โปรดระมัดระวังในขณะที่นำออกมา (อาจทำให้เป็นแผลไฟไหม้ น้ำร้อนลวกได้)
- น้ำมันและกากไขมันจะหาให้ชุดฝาด้านในและด้านในของฝาด้านนอกสกปรก โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อมีเนื้อ โปรตีสองชุดฝาด้านใน หม้อ ตะแกรงนึ่ง หลังจากใช้งานในแต่ละครั้งเสมอและเช็ดล้างฝาด้านในและด้านในของฝาด้านนอกหลังจากใช้งานในแต่ละครั้งเพื่อป้องกันกลิ่นหรือการบูดเสีย
- เมื่อประกอบอาหารเสร็จ ขณะที่เปิดฝาด้านนอก อาจมีไอน้ำหยดลงมาจากชุดฝาด้านใน (หากไม่ระวังอาจทำให้เกิดแผลไฟไหม้ น้ำร้อนลวกได้)

- โปรตวางข้าวโดยใช้ถ้วยตวงที่ให้มาด้วย (1 ถ้วย = ประมาณ 180 มล.)
- 1 ช้อนโต๊ะ = 15 มล. • 1 ช้อนชา = 5 มล.

ข้าวมันไก่

เลือกเมนู ข้าวหอมมะลิ

ส่วนผสม (สำหรับ 3-4 ที่)

- A)
- เนื้อสะโพกไก่.....3 ชิ้น (840 กรัม)
 - น้ำ.....1500 มล.
 - ซิง.....1/2 ก้อน (10 กรัม)
 - ต้นหอม.....1 ต้น
 - กระเทียม.....3 ก้อน (18 กรัม)
 - ข้าวหอมมะลิ.....2 ถ้วย
 - น้ำซุ๊ปไก่.....สำหรับข้าวหอมมะลิ 2 ถ้วย
 - แตงกวา.....ตามชอบ
 - ผักชี.....ตามชอบ
 - น้ำจิ้มข้าวมันไก่ (จำหน่ายทั่วไป).....ตามชอบ



วิธีทำ

1. ขอยซิงใน A และหั่นต้นหอมให้มีขนาดพอดีที่จะใส่ลงในหม้อ ใส่ส่วนผสม A ลงในหม้อแล้วตั้งไฟ เมื่อมีฟองลอยขึ้นมาให้ตักออก หลังจากต้มด้วยไฟอ่อนประมาณ 10 นาทีแล้ว ให้ทิ้งไว้จนกว่าจะเย็นลง
2. เมื่อส่วนผสมในขั้นตอนที่ 1 เย็นลงแล้ว แล่น้ำไก่ออกจากกระดูก และกรองน้ำซุ๊ป
3. บุกกระเทียม
4. ข้าวข้าวหอมมะลิให้สะอาด ใส่ส่วนผสมในขั้นตอนที่ 3 แล้วเติมน้ำซุ๊ปในขั้นตอนที่ 2 ลงไปจนถึงระดับ 2 สำหรับ "ข้าวหอมมะลิ" จากนั้น คนจากกันหม้อให้ทั่วถึง

5. กดปุ่ม "เมนู" แล้วเลือก "ข้าวหอมมะลิ"
6. กดปุ่ม "เริ่มหุง/อุ่นซ้ำ"
7. เมื่อเสียงดนตรี (เสียงกริ่ง) ดังขึ้น ตักข้าวใส่จาน จัดเรียงเนื้อไก่ในขั้นตอนที่ 2 แตงกวาหั่นแว่น โรยผักชี แล้วราดน้ำจิ้มข้าวมันไก่ (จำหน่ายทั่วไป)

ข้าวต้มปลากระพง

เลือกเมนู ข้าวต้ม

ส่วนผสม (สำหรับ 3-4 ที่)

- ปลากระพง (หั่นชิ้น).....200 กรัม
- ข้าวหอมมะลิ.....1 ถ้วย
- A)
- ผงน้ำซุ๊ป (ผงปรุงรสน้ำซุ๊ป).....10 กรัม
 - ซอสปรุงรส (หรือน้ำปลา).....1 ช้อนโต๊ะ
 - ซอสเห็ดหอม.....1/2 ช้อนโต๊ะ
 - ซีอิ๊วขาว.....1 ช้อนโต๊ะ
 - น้ำมันกระเทียม.....ตามชอบ
 - พริกไทย.....ตามชอบ
 - ซิง.....ตามชอบ
 - ต้นหอม.....ตามชอบ
 - ขึ้นฉ่าย.....ตามชอบ



วิธีทำ

1. แกะก้างปลากระพงออก และหั่นให้เป็นชิ้นพอดีคำ
2. ใส่ปลาในขั้นตอนที่ 1 ลงในน้ำเดือด ลวกด้วยไฟอ่อน แล้วพักให้สะเด็ดน้ำ
3. ข้าวข้าวหอมมะลิให้สะอาด ใส่ส่วนผสม A แล้วเติมน้ำลงไปในระดับ 1 ของ "ข้าวต้ม" จากนั้น คนจากกันหม้อให้ทั่วถึง

4. กดปุ่ม "เมนู" แล้วเลือก "ข้าวต้ม"
5. กดปุ่ม "เริ่มหุง/อุ่นซ้ำ"
6. เมื่อเสียงดนตรี (เสียงกริ่ง) ดังขึ้น คนให้เข้ากัน
7. ตักใส่ชามแล้วใส่ส่วนผสมในขั้นตอนที่ 2 เติมน้ำมันกระเทียม พริกไทย ซิง ต้นหอมสับ และขึ้นฉ่ายตามชอบ

แกงมัสมั่นไก่

ใช้ปุ่ม ตุ่น

ส่วนผสม (สำหรับ 4-5 ที่)

- เนื้อสะโพกไก่.....500 กรัม
 - มันฝรั่ง.....1/3 หัว (50 กรัม)
 - หอมหัวใหญ่.....1/4 หัว (50 กรัม)
- A)
- หัวกะทิ.....200 มล.
 - เครื่องแกงมัสมั่น.....40 กรัม
 - ถั่วลิสง.....1/4 ถ้วย (30 กรัม)
 - หางกะทิ.....200 มล.
 - ซุ๊ปไก่ก่อน (บดให้เป็นผง).....1 ก้อน
 - น้ำมันขามเปียก.....1 ช้อนโต๊ะ
 - น้ำตาลโตนด.....1 1/2 ช้อนโต๊ะ
 - ใบกระวาน.....2-3 ใบ



วิธีทำ

1. หั่นเนื้อสะโพกไก่และมันฝรั่งให้เป็นชิ้นพอดีคำ และหั่นหอมหัวใหญ่เป็นทรงกลม
2. ผสมส่วนผสม A ลงใน 1 จากนั้นใส่ลงในหม้อ คนจากกันหม้อให้ทั่ว
3. กดปุ่ม "ตุ๋น" เพื่อเริ่มประกอบอาหาร
4. กดปุ่ม "ปรับเวลา" (▼, ▲) และตั้งเวลาเป็น 1 ชั่วโมง

5. กดปุ่ม "เริ่มหุง/อุ่นซ้ำ"
6. เมื่อเสียงดนตรี (เสียงกริ่ง) ดังขึ้น ตักใส่ภาชนะเสิร์ฟ
 - หากต้องการให้แกงมีรสจัดและเข้มข้นยิ่งขึ้น ให้ใส่เครื่องแกงมัสมั่นเพิ่มหลังจากเสียงดนตรี (เสียงกริ่ง) ดังขึ้น

ข้าวยาไรซ์เบอร์รี่

เลือกเมนู ข้าวไรซ์เบอร์รี่

ส่วนผสม (สำหรับ 5 ที่)

- ข้าวไรซ์เบอร์รี่.....2 ถ้วย
- A)
- กระเทียม.....10 กรัม
 - ผักชี (ใช้เฉพาะส่วนก้าน).....10 กรัม
 - พริก.....10 กรัม
 - น้ำปลา.....3 ช้อนโต๊ะ
 - น้ำมันงา.....2 2/3 ช้อนโต๊ะ
 - น้ำตาล.....1 2/3 ช้อนโต๊ะ
 - สับปะรด.....150 กรัม
 - หัวหอมแดง.....1/2 หัว (100 กรัม)
 - แครอท.....2/3 หัว (100 กรัม)
 - แตงกวา.....11/2 ลูก (150 กรัม)
 - ขึ้นฉ่าย.....1/2 ต้น (50 กรัม)
 - ผักชี (ใช้เฉพาะส่วนใบ).....25 กรัม
 - กุ้ง (ลวก).....15 ตัว



วิธีทำ

1. ข้าวข้าวไรซ์เบอร์รี่ แล้วเติมน้ำลงไปในระดับ 2 สำหรับ "ข้าวกล้อง"
2. กดปุ่ม "เมนู" แล้วเลือก "ข้าวไรซ์เบอร์รี่"
3. กดปุ่ม "เริ่มหุง/อุ่นซ้ำ"
4. สับกระเทียม ผักชี และพริกให้ละเอียด
5. ผสมส่วนผสม A ในถ้วยให้เข้ากัน

6. เมื่อเสียงดนตรี (เสียงกริ่ง) ดังขึ้น คนข้าวให้กระจายตัว
7. ผสม 5 และ 6 ให้เข้ากัน แล้วแบ่งส่วนผสมเป็น 5 ส่วนเท่า ๆ กัน
8. ขอยสับปะรด หัวหอมแดง แครอท แตงกวา และขึ้นฉ่าย แล้วแบ่งออกเป็น 5 ส่วนเท่า ๆ กัน
9. จัดเรียง 7 และ 8 ลงบนจาน แล้วใส่ผักชีและกุ้งที่แบ่งไว้เป็น 5 ส่วนเท่า ๆ กัน

การทำความสะอาดและการดูแลรักษา

• โปรดทำความสะอาด
หลังใช้งานทุกครั้ง

- โปรดถอดปลั๊กเสียบออกจากเต้ารับ และรอให้ตัวผลิตภัณฑ์และหม้อเย็นลงก่อนทำความสะอาดทุกครั้ง
- โปรดอย่าใช้หินเนอร่ ผงขัด น้ำยาล้างจานที่ใส่สารขัดถู สารฟอกขาว ผงยัด (ในลอน โลหะ ฯลฯ) ฟองน้ำเมลามีน ด้านในลอนของฟองน้ำ เป็นต้น (อาจเป็นสาเหตุทำให้ผิวหน้าเป็นรอย เปลี่ยนสี แตก เสื่อม หรือสึกกร่อนได้)
- โปรดอย่าใช้กับเครื่องล้างจาน หรือเครื่องอบจานไฟฟ้า อาจเป็นสาเหตุทำให้เป็นรอย เปลี่ยนรูป หรือเปลี่ยนสีได้
- หลังทำความสะอาด โปรดติดตั้งชุดผ้าด้านในและชุดช่องระบายไอน้ำกลับให้ถูกต้อง



ด้านนอก

เช็ดโดยใช้ผ้านุ่มชุบน้ำบิดให้แห้ง

- หากใช้ผ้าชุบน้ำยา เพื่อป้องกันไม่ให้กลิ่นน้ำยาติดเครื่อง โปรดอย่าเช็ดแรง (อาจเป็นสาเหตุทำให้ผิวหน้าเป็นรอย เปลี่ยนสี แตก เสื่อม หรือสึกกร่อนได้เช่นกัน)

ปุ่มกด

หากสิ่งแปลกปลอม เช่น เม็ดข้าวสวยหรือข้าวสาร เข้าไปในบริเวณรอบ ๆ ปุ่มกด ให้ใช้ไม้หรืออุปกรณ์ที่มีลักษณะใกล้เคียงในการเขี่ยออก

- มิฉะนั้น อาจทำให้ผ้าด้านนอกเปิดไม่ออก

ช่องระบายอากาศ

ทำความสะอาดด้วยเครื่องดูดฝุ่น (ประมาณเดือนละครั้ง)



- หากใช้งานโดยที่มีฝุ่นติดอยู่ อาจทำให้อุณหภูมิภายในตัวผลิตภัณฑ์สูงขึ้นอย่างผิดปกติและเกิดเป็นสาเหตุให้เกิดการชำรุดได้

ชุดช่องระบายไอน้ำ → หน้า 21

ผ้าช่องระบายไอน้ำ

กล่องช่องระบายไอน้ำ

ส่วนติดตั้งชุดช่องระบายไอน้ำ

ดึงชุดไอน้ำขึ้นด้านบนแล้วถอดออก และใช้ผ้านุ่มชุบน้ำบิดให้แห้งเช็ดที่ตัวผลิตภัณฑ์

ช่องเสียบปลั๊ก

ใช้ผ้านุ่มและแห้งเช็ด

สายไฟ



ปลั๊กเสียบ

ปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์

สายไฟ

ส่วนควบคุม

ใช้ผ้านุ่มและแห้งเช็ด

หม้อ (→ หน้า 5)/หัพพี/ตะแกรงนึ่ง

ล้างด้วยน้ำยาล้างจานที่ไม่มีฤทธิ์เป็นกรดหรือด่าง และฟองน้ำนุ่ม ๆ



- โปรดอย่าใช้ผงขัด ผงยัดโลหะ หรือผงยัดในลอน
- โปรดใช้งานอย่างทะนุถนอม อย่าขีดหรือขีดแรง ๆ
- หากมีเม็ดข้าวที่แห้งหรืออาหารอื่น ๆ เกาะติดอยู่ ให้แช่น้ำจนนิ่มแล้วล้างออกด้วยฟองน้ำนุ่ม ๆ

ถ้วยตวง/ห้วงหัพพี

ล้างด้วยฟองน้ำนุ่ม ๆ

หากยังเปื้อนอยู่ให้ล้างโดยใช้น้ำยาล้างจานที่ไม่มีฤทธิ์เป็นกรดหรือด่าง



การดูแลรักษาเมื่อมีกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์

- 1 ใส่ข้าวลงในหม้อจนถึงเส้นระดับน้ำ "ข้าวขาว" (ระดับ 1 สำหรับรุ่น 1.0 L และระดับ 2 สำหรับรุ่น 1.8 L)
 - โปรดอย่าใส่สิ่งอื่นนอกจากน้ำลงในหม้อ (เช่น น้ำยาล้างจาน)

- 2 ปิดผ้าด้านนอก กดปุ่ม แล้วเลือกเมนู "หุงด่วน"

- 3 กดปุ่ม

- 4 เมื่อเสียงดนตรี (เสียงกริ่ง) ดังขึ้น และเปลี่ยนไปที่โหมดอุ่น แล้ว ให้กดปุ่ม

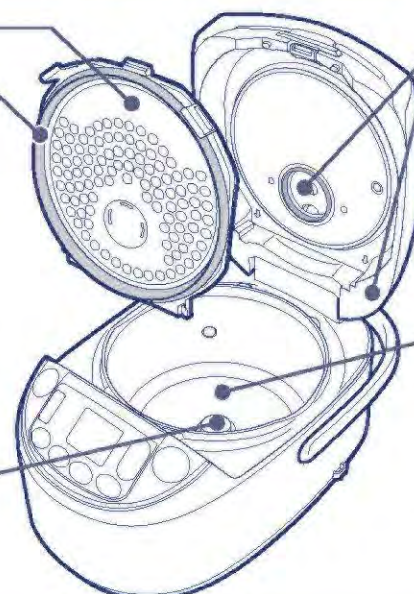
- 5 หลังจากตัวผลิตภัณฑ์เย็นลงแล้ว ให้ทำความสะอาดตัวผลิตภัณฑ์ทั้งหมด
 - โปรดเปิดผ้าด้านนอกออกและผึ่งให้แห้งในที่ที่มีอากาศถ่ายเท

ด้านใน

ชุดผ้าด้านใน

ล้างด้วยฟองน้ำนุ่มชุบน้ำร้อนหรือน้ำเย็น และเช็ดให้แห้งสนิทหลังจากนั้น

- หากเม็ดข้าวติดอยู่จะเป็นสาเหตุให้การหุงหรืออุ่นข้าวไม่สามารถทำงานได้อย่างสมบูรณ์เนื่องจากอาจทำให้ไอน้ำรั่วออก หรือเป็นสาเหตุให้ข้าวแห้ง ดังนั้นโปรดทำความสะอาดออกให้หมด
- ไม่สามารถถอดชุดผ้าด้านในออกได้
- โปรดทำความสะอาดชุดผ้าด้านในทุกครั้งหลังการใช้งาน หากปล่อยไว้เปื้อนหรือมีหยดน้ำค้างอยู่ อาจทำให้ผ้าเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลหรือขึ้นสนิมได้



ผ้าด้านนอก/ช่องระบายไอน้ำ

ถ้าผ้าด้านนอกไม่แห้งแล้วเช็ดด้วยผ้านุ่มที่บิดน้ำออกจนหมด

เช็ดเมือกหรือเม็ดข้าวที่ติดอยู่ที่ด้านในของผ้าด้านนอกออกให้หมด

- หากปล่อยไว้เปื้อนหรือมีหยดน้ำค้างอยู่ อาจทำให้ผ้าเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลหรือขึ้นสนิมได้

แผ่นทำความร้อน

เช็ดสิ่งเปื้อนหรือบนผิวหน้าโดยใช้ผ้านุ่มชุบน้ำอุ่นที่บิดน้ำออกจนหมด

(หากมีเม็ดข้าวติดอยู่บนแผ่นทำความร้อน ให้ใช้กระดาษทรายเบอร์ 320 ที่ขายตามท้องตลาดชุบน้ำแล้วขัดออกเบา ๆ)

หากมีสิ่งแปลกปลอม เช่น เม็ดข้าวสวยหรือข้าวสารติดอยู่ ให้ใช้ไม้หรืออุปกรณ์ที่มีลักษณะใกล้เคียงในการเขี่ยออก

ชุดช่องระบายไอน้ำ

โปรดรอให้ผลิตภัณฑ์เย็นลงก่อนทำความสะอาด

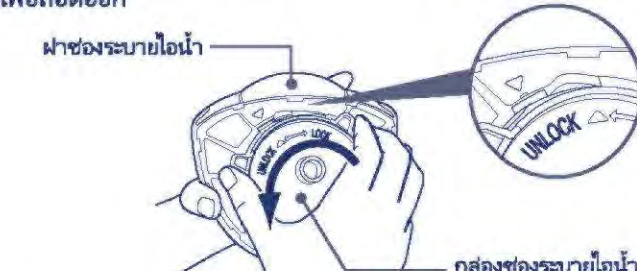
สำหรับด้านนอกและด้านในของชุดช่องระบายไอน้ำ ให้ล้างน้ำแล้วเช็ดหยดน้ำออกให้หมด

- สิ่งเปื้อนหรือบนชุดช่องระบายไอน้ำจะเป็นสาเหตุทำให้ข้าวมีกลิ่นหรือเกิดการสั่นออกมา
- หากชุดช่องระบายไอน้ำมีเม็ดข้าวหรือเมือกติดอยู่ ให้ทำความสะอาดโดยใช้ไม้ ก้านสาลี หรือวัตถุที่ใกล้เคียง → โปรดระวังไม่ให้ไปโดนหรือบาดนิ้วขณะทำความสะอาด
- หากยังมีหยดน้ำค้างอยู่ในชุดช่องระบายไอน้ำ เมื่อเปิดผ้าด้านนอกออกอาจทำให้น้ำกระเด็นออกมา

วิธีการ/ติดตั้งกล่องช่องระบายไอน้ำ

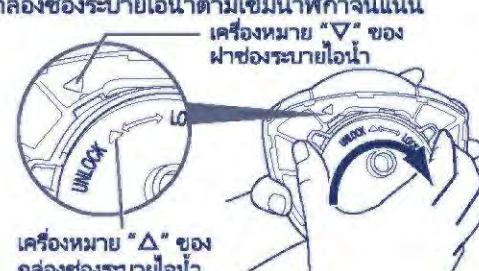
วิธีการ

หมุนกล่องช่องระบายไอน้ำไปในทิศทางที่ระบุไว้ "UNLOCK" เพื่อถอดออก



วิธีติดตั้ง

ประกอบกล่องช่องระบายไอน้ำโดยให้เครื่องหมาย "Δ" ของกล่องช่องระบายไอน้ำตรงกับเครื่องหมาย "▽" ของผ้าช่องระบายไอน้ำ แล้วหมุนกล่องช่องระบายไอน้ำตามเข็มนาฬิกาจนแน่น



วิธีการ/ติดตั้งซิลยางไอน้ำ

วิธีการ

ใช้ไม้เสียบเข้าไประหว่างส่วนรอยต่อของผ้าช่องระบายไอน้ำ เพื่อกดซิลยางไอน้ำออก



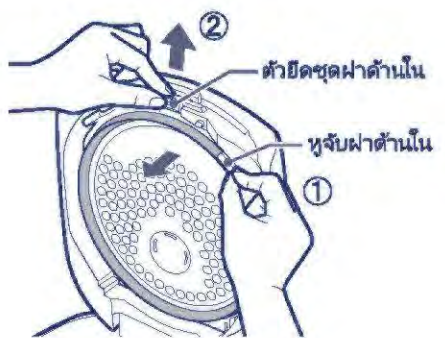
วิธีติดตั้ง

ใส่ซิลยางไอน้ำเข้าไปในร่องของผ้าช่องระบายไอน้ำแล้วกดให้แน่น


- เวลาติดตั้ง อย่าให้ซิลยางไอน้ำบิดหรืองอ
- หากใช้งานหึ่งที่ซิลยางไอน้ำอยู่ในสภาพบิด งอ หรือใส่ไม่แน่น ไอน้ำหรือเมือกอาจรั่วได้

วิธีถอด

ใช้มือข้างหนึ่งประคองหุ้บฝาด้านใน (1) พร้อมดันตัวยึดชุดฝาด้านในขึ้น (2) ดันชุดฝาด้านในมาด้านหน้าแล้วถอดออก



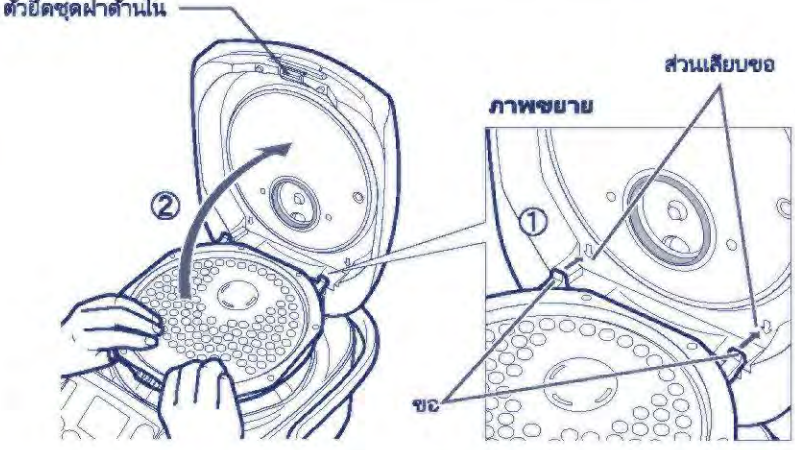
• โปรดอย่าดึงหุ้บฝาด้านในหรือซิลยางฝาด้านในออกโดยไม่ยกตัวยึดชุดฝาด้านในขึ้น เนื่องจากอาจเป็นสาเหตุทำให้ชุดฝาด้านในหรือฝาด้านนอกชำรุด



วิธีติดตั้ง

1 เสียบขอของชุดฝาด้านใน (2 ตำแหน่ง) เข้ากับส่วนเสียบขอของฝาด้านนอก

2 เสียบขอค้างไว้ แล้วดันกลับเข้าไปกับตัวยึดชุดฝาด้านในจนกระทั่งได้ยินเสียงคลิก



การเปลี่ยน/ซื้อชิ้นส่วน



- โปรดเปลี่ยนชิ้นส่วนใหม่ (มีค่าใช้จ่าย) หากเกิดการชำรุด
- เมื่อต้องการซื้อชิ้นส่วน โปรดตรวจสอบชื่อรุ่นและซื้อชิ้นส่วนของผลิตภัณฑ์ แล้วติดต่อซื้อชิ้นส่วนจากร้านที่ท่านซื้อผลิตภัณฑ์

| ชื่อชิ้นส่วน | | หมายเลขชิ้นส่วน |
|--------------|------------|-----------------|
| 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 |
| ห้หฟิ | | SHAKN-6B |
| ฟิวงห้หฟิ | | 618112-00 |
| ร้ยตว | | 615784-00 |
| ตะกรงนึ่ง | ขนาด 1.0 L | BU214036L-00 |
| | ขนาด 1.8 L | BU214037L-00 |

- โปรดตรวจสอบวิธีการแก้ไขตามด้านล่างนี้ ก่อนติดต่อสอบถามมาที่ศูนย์บริการ

| สาเหตุ (สิ่งที่ควรตรวจสอบ) | |
|---|--|
| ข้าวแข็ง/นิ่มเกินไป | <ul style="list-style-type: none">• โปรดเพิ่มหรือลดปริมาณน้ำประมาณ 1-2 มม. จากเส้นระดับน้ำตามความพึงพอใจ• หากหม้อหุงข้าวไม่ได้วางอยู่บนพื้นผิวเรียบ ข้าวที่หุงออกมาอาจแข็งหรือนิ่มกว่าปกติ เนื่องจากปริมาณน้ำที่ใช้หุงข้าวไม่เหมือนกัน• ความแข็งของข้าวอาจแตกต่างกันไปตามแบรนด์ของข้าว แหล่งผลิต หรือระยะเวลาการเก็บรักษา (ข้าวใหม่/ข้าวเก่า) เป็นต้น• ความแข็งของข้าวอาจแตกต่างกันไปตามอุณหภูมิห้องและอุณหภูมิน้ำ• การหุงข้าวโดยตั้งเวลาล่วงหน้าอาจทำให้ข้าวนิ่มกว่าปกติ• การหุงข้าวโดยใช้เมนู "หุงด่วน" อาจทำให้ข้าวเหนียวหรือแข็งได้ → โปรดลองใช้เมนู "ข้าวขาว" แทน• โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อไม่เกิดการเปลี่ยนรูป• ข้าวข้าวไม่เพียงพอ ทำให้เหลือเยื่อข้าวอยู่มาก• คนข้าวทันทีหลังหุงเสร็จหรือไม่ → โปรดคนข้าวให้ทั่วทันทีที่หุงเสร็จ• มีน้ำหรือสิ่งแปลกปลอมติดอยู่ที่ด้านนอกของหม้อ ด้านในตัวผลิตภัณฑ์ ชุดฝาด้านใน หรือชุดช่องระบายไอน้ำหรือไม่ → โปรดเช็ดออกให้สะอาด• ข้าวหอมมะลิอาจแข็งกว่าปกติเล็กน้อย→ เพื่อให้ข้าวนิ่มขึ้น โปรดหุงโดยใช้ปริมาณน้ำให้มากกว่าเส้นระดับน้ำของหม้อเล็กน้อย (ไม่เกิน 1/2 ของ 1 เส้นระดับ) แล้วหุง แต่โปรดระวังว่าหากเติมน้ำมากเกินไปอาจจะเป็นสาเหตุให้เกิดการล้นออกมาได้ |
| | <ul style="list-style-type: none">• อาจมีสิ่งแปลกปลอม เช่น เม็ดข้าวสาลีหรือข้าวสารติดอยู่ที่ด้านนอกของหม้อ ด้านในตัวผลิตภัณฑ์ เช่น เซอร์ติฟิเกตหรือแผ่นทำความสะอาด• หากแช่ข้าวในน้ำเป็นเวลานาน หรือหุงข้าวโดยใช้ฟังก์ชันตั้งเวลา เยื่อข้าวอาจจะเกาะที่ก้นหม้อทำให้เกิดการไหม้เกรียมได้บ้าง• ข้าวข้าวไม่เพียงพอ ทำให้เหลือเยื่อข้าวอยู่มาก• โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อไม่เกิดการเปลี่ยนรูป |
| | <ul style="list-style-type: none">• ผิวหน้าของข้าวที่หุงสุกอาจไม่เรียบเสมอกันเนื่องจากการพาความร้อนระหว่างหุงข้าว• โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าชุดฝาด้านในไม่เกิดการเปลี่ยนรูป• โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อไม่เกิดการเปลี่ยนรูป |
| | <ul style="list-style-type: none">• เลือกเมนูหรือใส่น้ำในปริมาณที่ผิดหรือไม่ → หน้า 10• เมื่อใช้เมนู "ข้าวต้ม" จะเกิดการล้นออกมาได้บ้าง โปรดระวังอย่าใส่ปริมาณน้ำผิด → ดูหน้า 9 "โปรดระวังการล้นออกมา"• หากปล่อยให้หม้ออาหารหรือวัตถุอื่นใดติดอยู่ในชุดช่องระบายไอน้ำอาจเป็นสาเหตุให้เกิดการล้นออกมา• หากชุดช่องระบายไอน้ำมีเม็ดข้าวหรือเมือกติดอยู่ ให้ทำความสะอาดโดยใช้ไม้ ก้านสาลี หรือวัตถุที่ใกล้เคียง• โปรดตรวจสอบว่าได้ติดตั้งชุดช่องระบายไอน้ำแล้วหรือไม่• ข้าวข้าวไม่เพียงพอ ทำให้เหลือเยื่อข้าวอยู่มาก• โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อไม่เกิดการเปลี่ยนรูป |
| | <ul style="list-style-type: none">• เสียบปลั๊กเสียบเข้ากับเต้ารับแล้วหรือยัง• ปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์หลุดออกจากช่องเสียบหรือไม่• มีคำว่า "E01" "E02" แสดงบนส่วนแสดงผลหรือไม่ → หน้า 26• ไฟโหมดอุ่นติดอยู่หรือไม่→ โปรดกดปุ่ม "ยกเลิก" แล้วกดปุ่ม "เริ่มหุง/อุ่นซ้ำ" อีกครั้ง |
| มีเสียงดังระหว่างหุงหรือขณะอยู่ในโหมดอุ่น | <ul style="list-style-type: none">• โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าชุดฝาด้านในไม่เกิดการเปลี่ยนรูปจากการทำความสะอาดและซิลยางฝาด้านในไม่ขาด• ซิลยางฝาด้านในเปราะหรือไหม้ → หากเปราะเปื้อน โปรดทำความสะอาด• โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อไม่เกิดการเปลี่ยนรูป |
| | <ul style="list-style-type: none">• เสียง "คลิก" "คลิก" เป็นเสียงการทำงานของไมโครคอมพิวเตอร์ขณะปรับความร้อน ไม่ได้หมายความว่าเครื่องมีปัญหา• เครื่องอาจส่งเสียงดัง "เปรี๊ยะ ๆ" หากมีหยดน้ำติดอยู่ที่หม้อ→ โปรดเช็ดหยดน้ำหรือสิ่งแปลกปลอมที่ติดอยู่ที่หม้อออกก่อนใส่หม้อลงในตัวผลิตภัณฑ์ |
| ฟังก์ชันอุ่นซ้ำไม่ทำงาน | <ul style="list-style-type: none">• โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าไฟโหมดอุ่นไม่ได้ดับอยู่ → หน้า 13 |

การแก้ไขเมื่อเกิดการชำรุด ต่อ

| ความผิดปกติ | | สาเหตุ (สิ่งที่ควรตรวจสอบ) |
|-------------|--|--|
| อุณหภูมิ | ข้าวมีกลิ่น ข้าวแฉะระหว่างที่อยู่ในโหมดยุ่น | <ul style="list-style-type: none">• อุณหภูมิห้องหรือตู้เย็นในหม้อหรือไม่• อุณหภูมิในหม้อหรือไม่• คนข้าวที่หุงสุกหรือไม่→ โปรดคนข้าวให้ทั่วทั้งหม้อ• ข้าวไม่เพียงพอ ทำให้เหลือเยื่อข้าวอยู่มาก• หลังจากหุงโดยใช้เมนูข้าวหอม หรือต้ม อาจทำให้มีกลิ่นคาว→ ส่องหม้อให้สะอาด และปฏิบัติตาม “การดูแลรักษาเมื่อมีกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์” → หน้า 20• กรณีที่ต้องการเก็บข้าวไว้ในหม้อ แต่ปล่อยข้าวทิ้งไว้โดยไม่ได้นำไปหุงหรือแช่ในตู้เย็น→ หากปล่อยข้าวทิ้งไว้โดยไม่ได้นำไปหุงหรือแช่ในตู้เย็นจะเป็นสาเหตุการเกิดกลิ่นเหม็น → หน้า 6• ทำความสะอาดหลังการใช้ทุกครั้งหรือไม่→ แบบที่เรียวอาจขยายพันธุ์และก่อให้เกิดกลิ่นเหม็นจากการดูแลรักษาที่ไม่ทั่วถึง อุณหภูมิห้องหรือสภาพแวดล้อมการทำงาน การเปิดปิดฝาด้านนอกบ่อย ๆ ชนิดของข้าว หรือวิธีหุงข้าว เป็นต้นหากมีกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ ให้ทำความสะอาดหม้อตามหัวข้อ “ด้านใน” ในหน้า 21 แล้วใช้โหมด “อุ่นปกติ” - หน้า 11 โดยอาจได้ผลดีมากยิ่งขึ้นเมื่อเพิ่มอุณหภูมิในการอุ่นตามหัวข้อ “เมื่อเกิดกรณีเช่นนี้” ในหน้า 26 |
| | ข้าวเปลี่ยนสีหรือข้าวแฉะระหว่างที่อยู่ในโหมดยุ่น | <ul style="list-style-type: none">• อุณหภูมิในปริมาณน้อยหรือไม่• อุณหภูมิเกิน 12 ชั่วโมงหรือไม่ → หน้า 11• ข้าวอาจหุงออกมาเป็นสีเหลืองขึ้นอยู่กับชนิดของข้าวและน้ำที่ใช้• หากการเปลี่ยนสี หรือการแฉะของข้าวทำให้รู้สึกกังวลใจ โปรดดูหัวข้อ “เมื่อเกิดกรณีเช่นนี้” ในหน้า 26 การลดอุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่นอาจทำได้ผลดี |
| | จอแสดงผลไม่แสดงเวลาการอุ่นที่ผ่านไป | <ul style="list-style-type: none">• จอแสดงผลแสดงเวลาปัจจุบันหรือไม่→ โปรดกด  หรือ  เพื่อเปลี่ยนการแสดงผล → ดูหน้า 12 “โปรดทราบ” |
| | “อุ่นต่อเนื่อง” ไม่ได้ | <ul style="list-style-type: none">• เลือกเมนูที่ใช้ “อุ่นต่อเนื่อง” ไม่ได้หรือไม่ → หน้า 11• ระยะเวลาในการอุ่นเกิน 12 ชั่วโมงหรือไม่→ หากระยะเวลาในการอุ่นเกิน 12 ชั่วโมง จะไม่สามารถใช้งาน “อุ่นต่อเนื่อง” ได้• อุณหภูมิในหม้อหรือไม่→ หากอุณหภูมิของหม้อต่ำ จะไม่สามารถใช้งาน “อุ่นต่อเนื่อง” ได้ |
| | ตัวเลขแสดงเวลาการอุ่นที่ผ่านไปกะพริบ | <ul style="list-style-type: none">• เวลาการอุ่นที่ผ่านไปจะกะพริบเมื่ออุณหภูมิของข้าวต่ำ หรือระยะเวลาในการอุ่นเกิน 12 ชั่วโมงแล้ว (แตกต่างกันไปตามเมนู) → หน้า 11 |
| ตั้งเวลา | เริ่มหุงทันทีหลังจากตั้งเวลา | <ul style="list-style-type: none">• เวลาปัจจุบันที่ตั้งถูกต้องหรือไม่→ นาฬิกาแสดงเวลาเป็น 24 ชั่วโมง โปรดตรวจสอบและตั้งอีกครั้ง• หากตั้งเวลาหุงต่ำกว่าเวลาที่แนะนำ หม้อหุงข้าวจะเริ่มหุงทันที |
| | ข้าวไม่สุกตามเวลาที่ตั้งไว้ | <ul style="list-style-type: none">• เวลาปัจจุบันที่ตั้งถูกต้องหรือไม่→ นาฬิกาแสดงเวลาเป็น 24 ชั่วโมง โปรดตรวจสอบและตั้งอีกครั้ง• ข้าวอาจไม่สุกตามเวลาที่ตั้งไว้เมื่ออุณหภูมิห้องหรืออุณหภูมิในหม้อต่ำ นอกจากนี้อาจขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำ หรือแรงดันไฟฟ้าด้วยเช่นกัน |
| | ตั้งเวลาไม่ได้ | <ul style="list-style-type: none">• กดปุ่ม “เริ่มหุง/อุ่นซ้ำ” ในขั้นตอนสุดท้ายของการตั้งเวลาแล้วหรือไม่→ หากไม่กดปุ่ม “เริ่มหุง/อุ่นซ้ำ” จะยังไม่ถือว่าสิ้นสุดการตั้งเวลา• มีตัวอักษร “7:00” กะพริบอยู่หรือไม่→ หากไม่ปรับเวลาให้เป็นปัจจุบันจะไม่สามารถตั้งเวลาได้ → หน้า 7• เลือกเมนูที่ไม่สามารถตั้งเวลาได้หรือไม่→ เมนู “หุงด่วน” และ “ข้าวหอม” ไม่สามารถตั้งเวลาได้ |

| ความผิดปกติ | | สาเหตุ (สิ่งที่ควรตรวจสอบ) |
|-------------|--|---|
| อุณหภูมิ | อาหารอุ่นไม่สุก | <ul style="list-style-type: none">• ตั้งเวลาอุ่นสั้นไปหรือไม่→ โปรดตั้งเวลาตามที่เราแนะนำในตำราอาหาร ในกรณีที่ตั้งเวลาตามที่เราแนะนำแล้วยังไม่สุกตามที่ควร โปรดปรับเวลาโดยกดปุ่ม  หรือ  → หน้า 15• วัดปริมาณวัตถุดิบถูกต้องหรือไม่→ หากวัดปริมาณวัตถุดิบไม่ถูกต้อง อาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดการอุ่นออกมาหรือไม่สุกได้• หม้อเกิดการเปลี่ยนรูปหรือไม่→ หากหม้อเกิดการเปลี่ยนรูป อาจเป็นสาเหตุทำให้วัตถุดิบติดหม้อ อุ่นไม่สุก หรืออุ่นได้ไม่ดี |
| | อุ่นไม่ได้ | <ul style="list-style-type: none">• กดปุ่ม “อุ่น” แล้วหรือไม่ → หน้า 15 |
| น้ำ | น้ำอาหารไม่ได้นิ่ง | <ul style="list-style-type: none">• น้ำเพียงพอสำหรับการนึ่งหรือไม่ → หน้า 16• ใส่วัตถุดิบมากเกินไปหรือไม่→ โปรดลดปริมาณวัตถุดิบ หรือเพิ่มเวลาในการนึ่ง• วัตถุดิบใหญ่เกินไปหรือไม่→ โปรดหั่นวัตถุดิบให้เล็กลง หรือเพิ่มเวลาในการนึ่ง → ดูหน้า 17 “เวลาที่ใช้ในการนึ่ง” |
| | อาหารนึ่งออกมาแข็ง | <ul style="list-style-type: none">• ผัก: เวลานั้นยังไม่เพียงพอ โปรดเติมน้ำเพิ่ม แล้วนึ่งอีกครั้ง• ปลาและเนื้อสัตว์: ใช้เวลานึ่งนานเกินไป โปรดปรับเวลานึ่งให้สั้นลง |
| | อาหารนึ่งออกมาเย็น | <ul style="list-style-type: none">• เวลาผ่านไปนานเกินไปหลังจากนึ่งเสร็จแล้วหรือไม่→ อย่าทิ้งอาหารนึ่งไว้ในโหมดยุ่น โปรดนำอาหารออกจากหม้อให้ทันที่หลังนึ่งเสร็จ |
| อื่น ๆ | เปิดฝาด้านนอกไม่ออก | <ul style="list-style-type: none">• หากกดตรงขอบของปุ่มกด อาจเปิดฝาด้านนอกได้ยากโปรดกดลงตรงกลางปุ่ม |
| | ปิดฝาด้านนอกไม่ได้ | <ul style="list-style-type: none">• ติดตั้งชุดฝาด้านนอกอย่างถูกต้องแล้วหรือไม่→ โครงสร้างที่ออกแบบเพื่อความปลอดภัยโดยหากยังไม่ติดตั้งชุดฝาด้านนอก จะไม่สามารถปิดฝาด้านนอกได้ ซึ่งโครงสร้างนี้ไม่เกี่ยวข้องกับการชำรุดใด ๆ ทั้งสิ้น |
| | ฝาด้านนอกเปิดออกระหว่างที่หุงข้าว | <ul style="list-style-type: none">• ปิดฝาด้านนอกแน่นสนิทแล้วหรือไม่ → โปรดปิดฝาด้านนอกให้สนิทจนมีเสียงคลิก |
| | เมล็ดข้าวและข้าวลงไปในส่วนในของตัวผลิตภัณฑ์โดยตรง | <ul style="list-style-type: none">• หากใส่ข้าวและน้ำลงในตัวผลิตภัณฑ์โดยไม่ใส่หม้ออาจเป็นสาเหตุให้เกิดการชำรุดได้ โปรดติดต่อร้านที่ผ่านช่องทางผลิตภัณฑ์ |
| | มีกลิ่นยาง เช่น พลาสติก | <ul style="list-style-type: none">• เมื่อเริ่มใช้ผลิตภัณฑ์ครั้งแรก อาจมีกลิ่นยาง เช่น กลิ่นพลาสติก เป็นต้น แต่กลิ่นจะลดลงไปตามการใช้งาน หากรู้สึกกังวลกับกลิ่นเหล่านี้ โปรดดูหัวข้อ “การดูแลรักษาเมื่อมีกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์” ในหน้า 20 |
| | กรณีเครื่องดับ | <ul style="list-style-type: none">• ระหว่างที่หุงข้าว หากใช้งานอุปกรณ์หลายชนิดในเวลาเดียวกัน อาจทำให้เบรกเกอร์ตัดเนื่องจากกำลังไฟเกินที่กำหนด→ หากใช้หม้อหุงข้าวกับเตาอื่นโดยใช้ร่วมกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น ให้ถอดปลั๊กออกก่อนยกเบรกเกอร์ขึ้นอีกครั้ง ถ้าไฟฟ้าเข้าภายใน 10 นาที หม้อหุงข้าวจะเริ่มหุงต่อทันทีโดยอัตโนมัติ |
| | เวลาโดยประมาณจนกว่าข้าวจะสุกไม่แสดงขึ้น | <ul style="list-style-type: none">• เมื่อหุงข้าวต่อเนื่อง เวลาโดยประมาณจนกว่าข้าวจะสุกจะไม่แสดงขึ้นจนกว่าตัวผลิตภัณฑ์จะเย็นลง แต่การหุงจะเริ่มขึ้นใหม่ได้เป็นการทำงานที่ผิดปกติแต่อย่างใด |
| | มีรอยเปื้อนบนสีน้ำตาลคล้ายสนิมติดอยู่ด้านในของฝาด้านนอกหรือชุดฝาด้านใน | <ul style="list-style-type: none">• หากมีคราบ เช่น เมือก ฯลฯ ติดอยู่ที่ด้านนอกหรือชุดฝาด้านใน โปรดทำความสะอาดให้เรียบร้อย → หน้า 21 |

รหัสข้อผิดพลาดและความหมาย

| รหัส/ข้อความที่แสดง | สาเหตุ (สิ่งที่ควรตรวจสอบ) |
|---|--|
| <div>H01</div> <div>H02</div> | •เซ็นเซอร์ฝาหรือเซ็นเซอร์ตรงกลางมีความร้อนสูง →กดปุ่ม “ยกเลิก” แล้วเปิดฝาด้านนอกทิ้งไว้ให้เย็นอย่างน้อย 30 นาที (ระวังอย่าให้เป็นแม่เหล็กไฟฟ้าใหม่(นำร้อนลวก) → หากต้องการทำให้เป็นลงอย่างรวดเร็ว ดูหัวข้อ “คำแนะนำ” ในหน้า 9 |
| <div>7:00</div> กะพริบ | •หาก 7:00 กะพริบบนจอแสดงผล โปรดปรับเวลาใหม่อีกครั้ง →หน้า 7 หากหุงข้าวโดยมีตัวเลข 7:00 กะพริบอยู่ (โดยไม่ปรับเวลา) จะไม่แสดงเวลาปัจจุบันขณะหุงข้าวหรืออุ่นข้าว |
| จอแสดงผลดับลงเมื่อ ถอดปลั๊กออกจากเต้ารับ | •ถ้าลืมเสียบภายในหมด เมื่อถอดปลั๊กเสียบออกจากเต้ารับ การแสดงผลจะดับลงและการบันทึก (เวลาปัจจุบัน เมนู การตั้งค่าการอุ่น) จะถูกลบออก แต่เมื่อเสียบปลั๊กและปรับเวลาอีกครั้งจะสามารถใช้งานได้ตามปกติ โปรดติดต่อร้านค้าที่ห่านซื้อหม้อหุงข้าวเพื่อเปลี่ยนแบตเตอรี่ลิเทียม (มีค่าใช้จ่าย) |
| การแสดงผลแปลกไป | •ถอดปลั๊กเสียบออกจากเต้ารับแล้วลองเสียบใหม่อีกครั้ง |
| <div>E01</div> <div>E02</div> | •แสดงว่ามีจุดชำรุด →โปรดติดต่อร้านค้าที่ห่านซื้อผลิตภัณฑ์ |

เมื่อเกิดกรณีเช่นนี้ หากข้าวมีกลิ่น เปลี่ยนสี หรือแห้ง เปลี่ยนอุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่น

ขึ้นอยู่กับภูมิภาคหรือสภาพแวดล้อมที่ห่านใช้งาน อุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่นอาจต่ำลงทำให้ข้าวมีกลิ่น หรือเมื่ออุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่นสูงขึ้นก็อาจเป็นสาเหตุให้ข้าวเปลี่ยนสีหรือแห้งได้เช่นกัน หากข้าวมีกลิ่น เปลี่ยนสี หรือแห้ง โปรดลองเปลี่ยนการตั้งค่าอุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่นตามด้านล่างนี้

- “อุ่นปกติ” และ “อุ่นต่อเนื่อง” จะเปลี่ยนพร้อมกัน

วิธีเปลี่ยนการตั้งค่าอุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่น

1

ใส่หม้อแล้วเสียบปลั๊ก

→ ดูหัวข้อ “วิธีหุงข้าวโดยพื้นฐาน 4” ในหน้า 8

7:00

แสดงเวลาปัจจุบัน

2

กดปุ่ม ค้าง 3 วินาทีหรือนานกว่านั้น

เสียงกริ่งจะดังขึ้น (บีบ 3 ครั้ง) และค่าที่ตั้งอยู่ในปัจจุบันจะกะพริบ (ค่าเริ่มต้นคือ “0”)

3

กด หรือ เพื่อตั้งค่าอุณหภูมิ

เมื่อกด การตั้งค่าจะเปลี่ยนไปตามทิศทางของ →
และเมื่อกด การตั้งค่าจะเปลี่ยนไปตามทิศทางของ ←
หากข้าวมีกลิ่น โปรดปรับอุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่นให้สูงขึ้น
โดยเลือก [1] [2] [3]

0

1

2

3

0

-1

-2

-3

หากข้าวเปลี่ยนสีหรือแห้ง โปรดปรับอุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่นให้ต่ำลงโดยเลือก [-1] [-2] [-3]

4

กดปุ่ม

ตัวเลขอุณหภูมิที่เราตั้งใจจะตั้ง
สว่างและเสียงกริ่งจะดังขึ้น (บีบ 3 ครั้ง) ถือว่าเสร็จสิ้นการตั้งค่า

หลังจากเสร็จสิ้นการตั้งค่า
และเสียงกริ่งหยุดลงแล้ว
จอแสดงผลจะกลับไป
แสดงเวลาปัจจุบัน

3

7:00

โปรดทราบ

- ไม่สามารถเปลี่ยนการตั้งค่าได้ในระหว่างที่หุง (อุ่น นึ่ง) ระหว่างการอุ่นข้าว อุ่นปกติ อุ่นต่อเนื่อง และระหว่างการหุงแบบตั้งเวลา
- หากตั้งค่าไม่สำเร็จ โปรดทำซ้ำตั้งแต่ขั้นตอนที่ 1 อีกครั้ง
- เมื่อเปลี่ยนการตั้งค่าแล้วแม้จะถอดปลั๊กเสียบหรือปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์ออก การตั้งค่าก็ยังคงได้รับการบันทึกไว้
- ในขณะที่กำลังเปลี่ยนการตั้งค่า หากไม่มีการเคลื่อนไหวเป็นเวลา 15 วินาทีหรือนานกว่านั้น จอแสดงผลจะเปลี่ยนกลับไปแสดงเวลาปัจจุบัน และการตั้งค่าจะไม่ถูกเปลี่ยน

หากเปลี่ยนการตั้งค่าอุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่นแล้วยังไม่ดีขึ้น โปรดเปลี่ยนการตั้งค่ากลับเป็นค่าเดิม เนื่องจากการเปลี่ยนการตั้งค่าอาจเป็นสาเหตุก่อให้เกิดการเปลี่ยนสี ข้าวแห้ง หรือมีกลิ่นได้

ข้อมูลจำเพาะ

| ชื่อรุ่น | | NL-GAQ10T | NL-GAQ18T |
|--|------------------------------|--------------------------------------|--|
| ความจุข้าว (คิดโดยประมาณ) ใน [] คือจำนวนถ้วย | ข้าวขาว (ข้าวขาวเม็ดยาว) | 0.18–1.0 [1–5.5] | 0.36–1.8 [2–10] |
| | หุงด่วน (ข้าวขาวเม็ดยาว) | 0.18–1.0 [1–5.5] | 0.36–1.8 [2–10] |
| | ข้าวหอมมะลิ (ข้าวหอมมะลิ) | 0.18–1.0 [1–5.5] | 0.36–1.8 [2–10] |
| | ข้าวญี่ปุ่น (ข้าวญี่ปุ่น) | 0.18–1.0 [1–5.5] | 0.36–1.8 [2–10] |
| | ข้าวผสม (ข้าวขาวเม็ดยาว) | 0.18–0.72 [1–4] | 0.36–1.08 [2–6] |
| | ข้าวต้ม (ข้าวขาวเม็ดยาว) | 0.09–0.18 [0.5–1] | 0.09–0.27 [0.5–1.5] |
| | ข้าวกล้อง (ข้าวกล้องเม็ดยาว) | 0.18–0.72 [1–4] | 0.36–1.44 [2–8] |
| | ข้าวกล้องหอมมะลิ | 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] |
| ความสูงที่กำหนดสูงสุดของอาหารนึ่ง | | 3.5 ซม. | |
| แหล่งจ่ายไฟ | | กระแสสลับ 220 V 50 Hz | |
| กำลังไฟฟ้าที่ใช้ | | 610 W | 820 W |
| กำลังไฟฟ้าที่ใช้ขณะอุ่นโดยเฉลี่ย | | 34 Wh | 41 Wh |
| รูปแบบการหุง | | รูปแบบการให้ความร้อนโดยตรง | |
| ความยาวสายไฟ | | 1.2 เมตร | |
| ขนาดภายนอก (ซม. โดยประมาณ) | | กว้าง 25.5 × ลึก 38 × สูง 22 (42.5") | กว้าง 28 × ลึก 40.5 × สูง 25.5 (48.5") |
| น้ำหนัก | | ประมาณ 3.6 กก. | ประมาณ 4.6 กก. |

- อาจไม่สามารถรับประกันประสิทธิภาพการใช้งานตามที่กำหนดในบางภูมิภาค (บนภูเขาสูง พื้นที่ที่หนาวจัด) โปรดหลีกเลี่ยงการใช้งานในสถานที่เหล่านี้
- กำลังไฟฟ้าที่ใช้ขณะอุ่นโดยเฉลี่ยคำนวณจากหม้อหุงข้าวขณะทำงานที่อุณหภูมิห้องอยู่ที่ 20°C
- ผลิตภัณฑ์นี้ไม่สามารถใช้งานในภูมิภาคที่ใช้แรงดันไฟฟ้าของแหล่งจ่ายไฟ หรือความถี่กำลังไฟฟ้าที่แตกต่างกันออกไป
- (*1) เป็นความสูงเมื่อเปิดฝาด้านนอกออก

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.

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.

Outer Lid

Handle
Use the Handle for carrying.

Plug Receptacle
Appliance Plug inserts here.

Air Vent
(bottom front of the Main Body)

HOW TO CLOSE THE OUTER LID
Push down on the Outer Lid until you hear it click shut.

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

Click

Appliance Plug
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.

CONTROL PANEL

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

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

MENU button
Use to set the menu you will be using. → pg. 34

TIMER button
Use when cooking rice using the Timer function. → pg. 40

START / REHEAT light
START / REHEAT button
Use to initiate the cooking, reheating, slow cooking, or steaming process.

TIME SETTING button

- Use when adjusting the current time. → pg. 33
- Use when setting the scheduled time for TIMER cooking. → pg. 40
- Use when setting the time for slow cooking and steaming. → pg. 41 – pg. 42

TIMER light

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

ACCESSORIES

Spatula

Spatula Holder

Steaming Basket

Measuring Cup
(approx. 180 mL)

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

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

Water Level
(Located at 2 positions inside the Inner Cooking Pan)

Lid Sensor

Radiator Plate

Steam Vent Gasket

Steam Vent

Inner Lid Gasket

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.

Stand the Spatula in the Spatula Holder.

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

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

<During Preparation>

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

<When Cooking Completes>

- Do not pour vinegar into the Inner Cooking Pan (when making sushi rice, 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.

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

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

(Complete steps ①-③ within 10 minutes.)

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



● Adjust the amount of water accordingly

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

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

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

● Do not use strongly alkalized ionic water

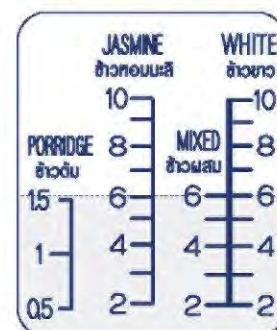
Do not use alkalized ionic water that is over pH 9. Rice cooked with strongly alkalized ionic water may appear yellow or become too glutinous.

● Stir and loosen rice immediately after cooking has completed

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

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

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



Add water to water level 6 for WHITE.

This illustration shows the Inner Cooking Pan of the 1.8 L model.

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.

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

- 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

Press while the time display is blinking.



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 | Melody: | Beep: | Silent: |
|---|---|--|--|
| Indication | The default setting at the time of shipment from the factory. | Choose this setting to change from a Melody. | Choose this setting to disable the Sound Signal. |
| Cooking (slow cooking or steaming) has begun: | "Twinkle, Twinkle, Little Star" | a beep | |
| Timer is set: | "Twinkle, Twinkle, Little Star" | a beep | |
| Cooking (slow cooking or steaming) / Reheating has completed: | "Amaryllis" | beeps 5 times | no sound |

How to change the Sound Signal:

- Set the Inner Cooking Pan and plug in the Power Cord.** → See step 4 under "BASIC COOKING STEPS" on pg. 34
- Hold the TIMER button for more than 3 seconds.**

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

① Melody:

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

② Beep:

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

③ Silent:

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

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

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

- You cannot change the Melody Signal for the initiation of Reheating.
- You cannot change the Sound Signal during Cooking (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.

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.)

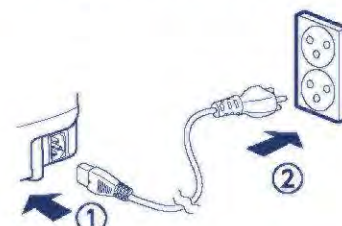
3 Place the Inner Cooking Pan into the Main Body, and attach the Inner Lid Set and the Steam Vent Set. Close the Outer Lid.

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.

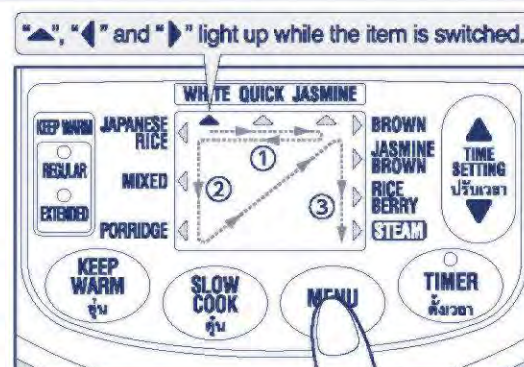
- 1) Insert the Appliance Plug into the Main Body securely.
- 2) Insert the Power Plug into an electrical outlet.



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.

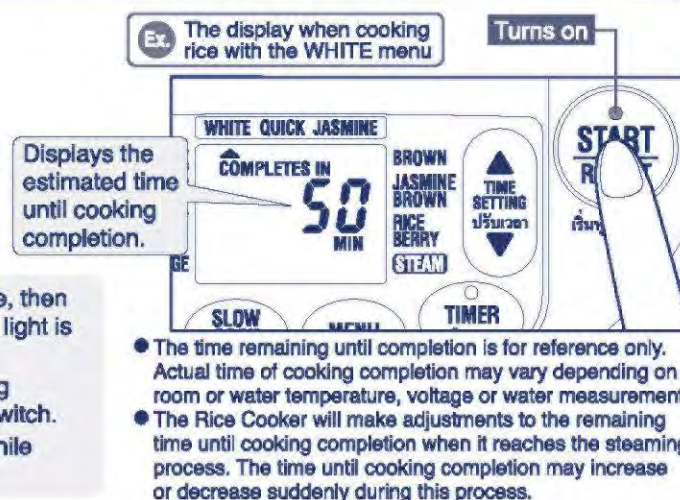
- Press and hold the button to quickly cycle through the selections. It will stop when it reaches WHITE menu setting.
- After rice is cooked with the WHITE, JASMINE, JAPANESE RICE, BROWN, JASMINE BROWN, or RICE BERRY menu, this menu will remain selected until you change the setting and cook rice again.



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.



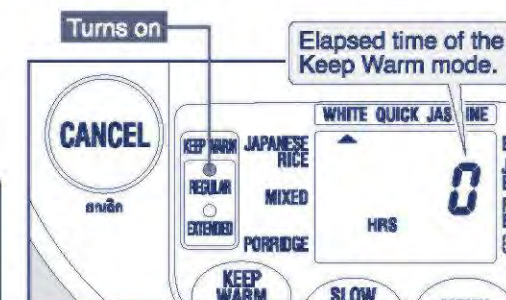
7 When the melody or beep to indicate cooking completion sounds, stir and loosen the rice immediately to give the rice a deliciously fluffy texture.

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 | • Cooks the rice to the product's standard (normal) hardness. |
| Quick Cooking | Long Grain White Rice | QUICK | WHITE | 1.0 L: 1–5.5 1.8 L: 2–10 | • Cooks white rice faster. Please note that the rice texture may be slightly harder. |
| Jasmine Rice | Jasmine Rice | JASMINE | JASMINE | 1.0 L: 1–5.5 1.8 L: 2–10 | • Depending on the rice brand, it may be slightly harder than normal. → pg. 49 • When cooking mixed rice with Jasmine Rice, see the item for the MIXED menu setting shown below. |
| 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 | • Seasonings should be mixed with soup stock or water and then added to the rice. After adjusting the amount of water, stir thoroughly. If the seasonings are added directly to the rice or if not mixed properly, scorching or imperfect cooking may occur. • The recommended amount of ingredients should be about 30–50% of the weight of the rice (mass). • Chop ingredients into small pieces and place on top of rice without mixing them into the rice. |
| Porridge | Long Grain White Rice | PORRIDGE | PORRIDGE | 1.0 L: 0.5–1 1.8 L: 0.5–1.5 | • The recommended amount of ingredients should be about 30–50% of the weight of the rice (mass). • Chop ingredients into small pieces and place on top of rice without mixing them into the rice. • Ingredients that do not cook easily should not be used in large amounts. • Boil green leaf vegetables separately and add them after the porridge has finished cooking. • Brown rice cannot be used to make porridge. |
| Brown Rice | Long Grain Brown Rice | BROWN | BROWN | 1.0 L: 1–4 1.8 L: 2–8 | • Cooks brown rice. • If white rice is mixed with brown rice, it may boil over or imperfect cooking may occur, and is not recommended. |
| Jasmine Brown Rice | Jasmine Brown Rice | JASMINE BROWN | BROWN | 1.0 L: 1–4 1.8 L: 2–8 | • 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. |
| Riceberry | Riceberry | RICE BERRY | BROWN | 1.0 L: 1–4 1.8 L: 2–8 | • If white rice is mixed with riceberry, the mixture may boil over or imperfect cooking may occur, so this mixture is not recommended. |

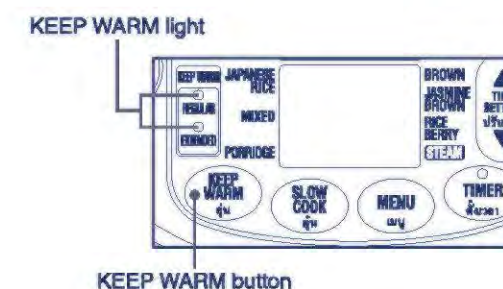
KEEPING RICE WARM

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):

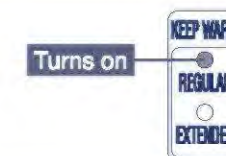
- MIXED, PORRIDGE, BROWN, JASMINE BROWN, RICE BERRY menu settings.
- If 12 hours of Regular Keep Warm has already elapsed.
- If 4 hours of Extended Keep Warm has already elapsed.
- If the temperature of the Inner Cooking Pan is low by cancellation of the Keep Warm mode or power failure.



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.

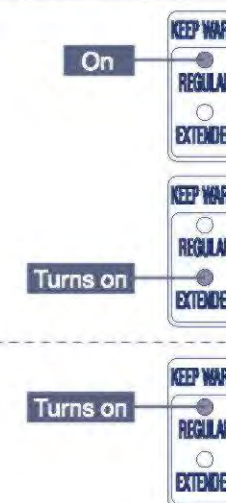
1 Check to make sure the REGULAR KEEP WARM light is on.

2 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 | | | |
| REGULAR KEEP WARM | Up to 12 hours | X | Up to 12 hours |
| 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.)

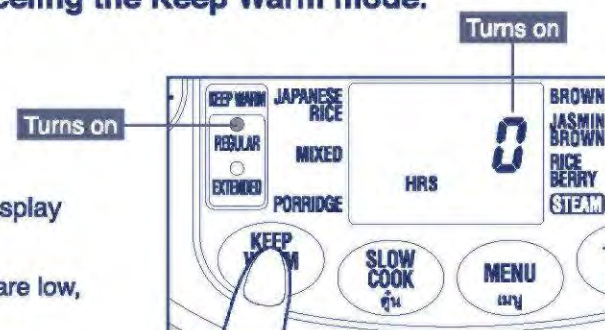
HOW TO KEEP RICE WARM AGAIN

■ 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.

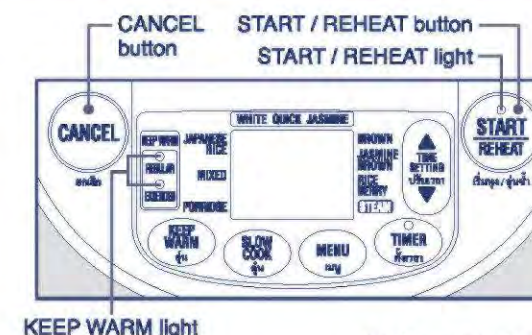
REQUEST:

- 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.



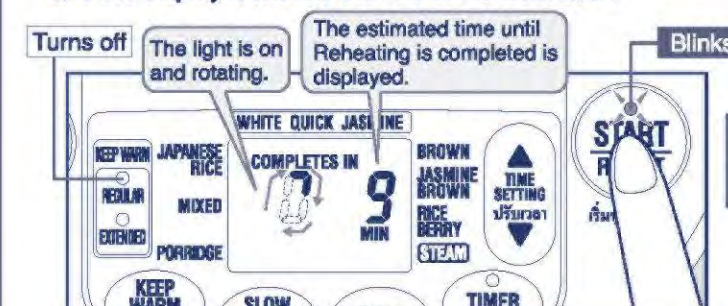
2 Make sure that the KEEP WARM light is on, and press the button.



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

A melody will sound, and reheating will start.

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



Standard times required for reheating:

Approx. 7 min. – 9 min.

Approx. 7 min. – 9 min. later

The melody (beep) sounds and Reheating is finished.

The 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.

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


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

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

3 Press  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 | |
|--|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| | WHITE | JASMINE | BROWN | JASMINE BROWN |
| WHITE | 1 hour 10 minutes – 13 hours | 1 hour 10 minutes – 13 hours | 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 |
| JAPANESE RICE | 1 hour 10 minutes – 13 hours | 1 hour 10 minutes – 13 hours | RICE BERRY | 1 hour 40 minutes – 13 hours |
| PORRIDGE | 1 hour 10 minutes – 13 hours | 1 hour 15 minutes – 13 hours | | 1 hour 45 minutes – 13 hours |

REQUEST

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

NOTE:

- The 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.

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.

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



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


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

| Default Cooking Time | 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.

Within 30 minutes of cooking completion

After 30 minutes of cooking completion

- 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 | | |

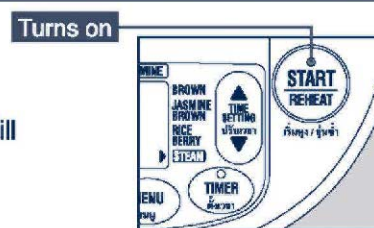
*The cooking time includes the time it takes to boil the water.

5 Press the button.

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

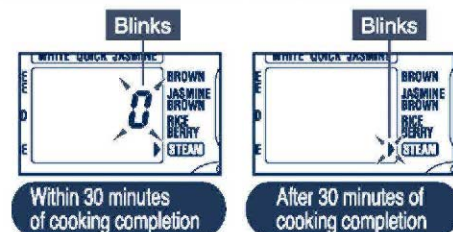
The Display shows the remaining time until steaming completion.

- 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.

KAO MAN KAI

MENU SELECTION: **JASMINE**

Ingredients (3–4 servings)

- A)**
 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.



- 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)

MENU SELECTION: **PORRIDGE**

Ingredients (3–4 servings)

- Kapong fish (fillets).....200 g
 Jasmine rice.....1 cup
A)
 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.

MASSAMAN CURRY WITH CHICKEN

Use the **SLOW COOK** button.

Ingredients (4–5 servings)

- Chicken thighs.....500 g
 Potato.....1/3 (50 g)
 White onion.....1/4 (50 g)
A)
 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.



- 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
A)
 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.)

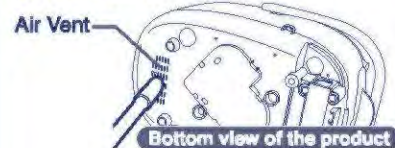
Open Button

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.

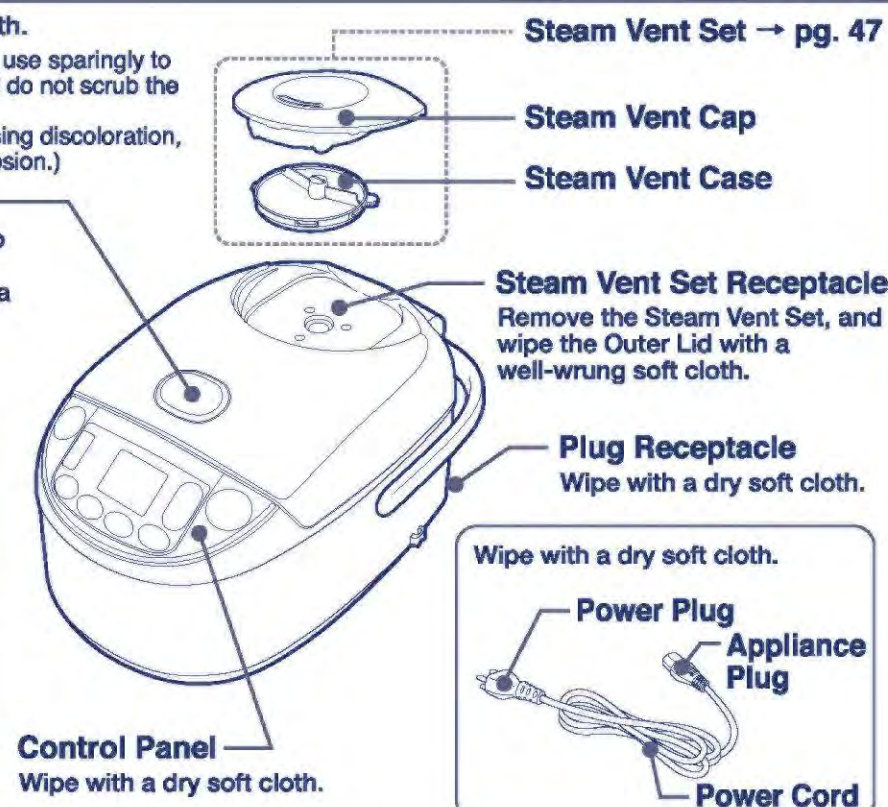
- The Outer Lid may not open.

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.

Measuring Cup / Spatula Holder

Wash using a soft sponge.

To wash thoroughly, use a neutral kitchen detergent.



IF THERE IS AN ODOR

- 1 Fill the Inner Cooking Pan with water up to 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 **MENU** button to select the QUICK menu setting.
- 3 Press the **START/REHEAT** button.
- 4 When the melody (beep) sounds and switches to Keep Warm mode, press the **CANCEL** button.
- 5 Wait until the Main Body cools down, discard the water and clean accordingly.
• Open the Outer Lid and dry the Rice Cooker in a well ventilated place.

THE INTERIOR

Inner Lid Set

Inner Lid Gasket

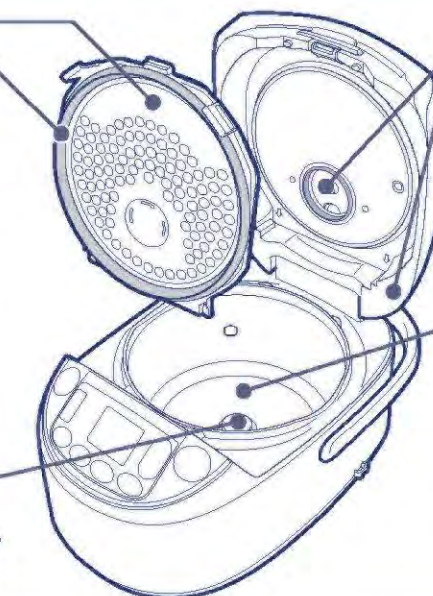
Rinse in hot or cold water, wash using a soft sponge, and dry thoroughly.

- 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.

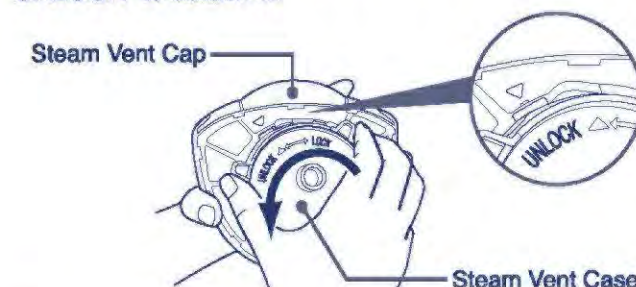
Rinse the exterior and interior of the Steam Vent Set in water and dry to remove all moisture.

- 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

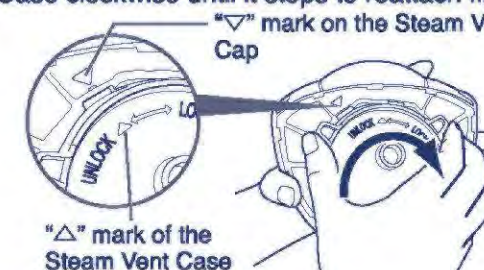
HOW TO DETACH

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



HOW TO ATTACH

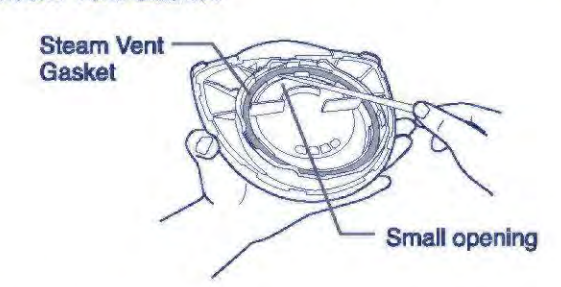
Align the "△" mark of the Steam Vent Case with the "▽" mark on the Steam Vent Cap. Then turn the Steam Vent Case clockwise until it stops to reattach firmly.



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.

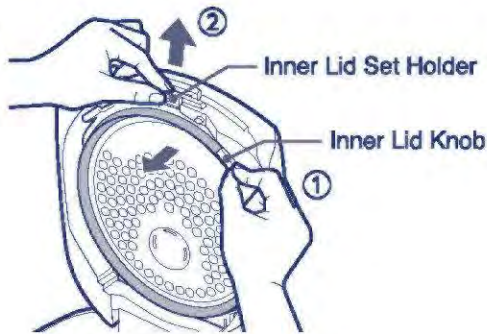
- If you use the Rice Cooker with the Steam Vent Gasket twisted and it is not attached firmly, steam or residue may flow out.

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.

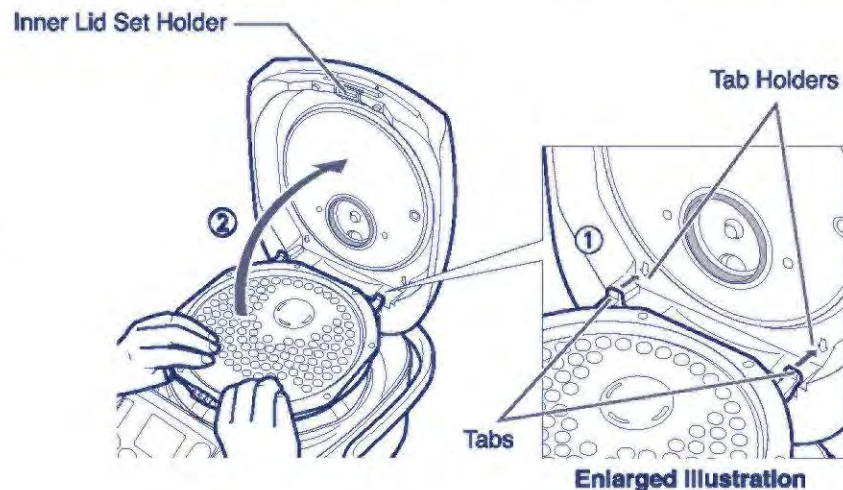


Do not forcibly pull the Inner Lid Knobs or Inner Lid Gasket toward you without pressing the Inner Lid Set Holder. May cause the Inner Lid Set and Outer Lid to break.



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

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"> Was the rice kept warm with the spatula left in the Inner Cooking Pan? Was cold rice reheated? Did you loosen the rice after cooking was completed? → Loosen the rice immediately after cooking is completed. Rice may not have been cleaned sufficiently and too much bran may be left. Some odor may remain after cooking Mixed Rice or SLOW COOK menu. → Clean the Inner Cooking Pan thoroughly and perform "IF THERE IS AN ODOR" on pg. 46 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 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". |
| During Keep Warm, rice becomes yellow or dry: | <ul style="list-style-type: none"> Are you keeping warm a small amount of rice in the Inner Cooking Pan? Was the Keep Warm mode used for more than 12 hours? → pg. 37 The type of rice and water used may make the rice appear yellow. 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. |
| The Display does not show the elapsed Keep Warm time: | <ul style="list-style-type: none"> Does the Display show the current time? → Press or button to change the display. See pg. 38 "NOTE". |
| Extended Keep Warm is not accepted: | <ul style="list-style-type: none"> Did you select a menu setting for which the Extended Keep Warm mode is not available? → pg. 37 Was the Keep Warm mode used for more than 12 hours? → If the Keep Warm mode is used for more than 12 hours, the Extended Keep Warm mode will not be accepted. Is the rice in the Inner Cooking Pan cold? → If the temperature of the Inner Cooking Pan is low, the Extended Keep Warm mode will not be accepted. |
| The Keep Warm elapsed time display is blinking: | <ul style="list-style-type: none"> 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 |
| TIMER COOKING | |
| The Rice Cooker starts cooking immediately after the Timer is set: | <ul style="list-style-type: none"> Is the current time set correctly? → The clock is displayed in 24 hours (military time). Please check and set it again. If the Timer is set to a shorter time than suggested, the Rice Cooker will begin cooking immediately. |
| The rice is not ready at the set time: | <ul style="list-style-type: none"> Is the current time set correctly? → The clock is displayed in 24 hours (military time). Please check and set it again. Cooking may not complete at the set time if the temperature of the room or water is too low. In addition, the cooking time may be affected by the amount of water or voltage. |
| The Timer cannot be set: | <ul style="list-style-type: none"> Did you press the START / REHEAT button after setting the time? → The START / REHEAT button must be pressed to complete setting the Timer. Is "7:00" blinking on the Display? → Unless the current time is set, the Timer function will not be accepted. → pg. 33 Have you selected a Menu item that doesn't work with the Timer function? → The Timer function is not available in the QUICK and MIXED menu settings. |

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

ERROR DISPLAYS AND THEIR MEANINGS

| Panel Display | Cause (Points to check) |
|--|---|
|  | • The temperature of the Lid Sensor or the Center Sensor is too high. → Press the CANCEL button and open the Outer Lid for more than 30 minutes and allow the interior to cool down. (Be careful not to burn yourself.) → To cool faster, see pg. 35 "REMARKS" |
|  is blinking: | • If the Display shows a blinking 7:00, set the time. → pg. 33 If rice is cooked while the Display shows a blinking 7:00 (without first setting the time), the current time will not be shown during the cooking or keep warm process. |
| The Display turns off when the Power Plug is unplugged from the electrical outlet: | • The built-in Lithium Battery is dead. The Display will turn off and stored memories (current time, menu selection, and Keep Warm settings) will be erased when the Power Plug is unplugged from the electrical outlet. However, the Rice Cooker will function normally once the Power Plug is plugged in and the time is set. Please contact the store where you purchased the Rice Cooker to have the Lithium Battery replaced (a fee will be charged for the replacement). |
| Odd Display: | • Unplug the Power Cord from the electrical outlet and plug it in again. |
|  | • Indicates malfunction. → Please contact the store where you purchased the Rice Cooker. |

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


IF THE FOLLOWING OCCUR Change the Keep Warm temperature.


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


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



How to Change the Keep Warm Temperature Settings





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




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




3 Press  or  to set the temperature.

If you press , the setting changes in the direction of . If you press , the setting changes in the direction of .

If you are worried about odors in the rice, select [1], [2], or [3] to increase the Keep Warm temperature.

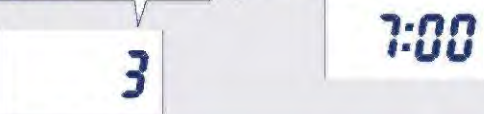


If you are worried about changes in color or dryness in the rice, select [-1], [-2], or [-3] to decrease the Keep Warm temperature.

4 Press the  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.



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 | |
|--|---|-------------------------------------|-------------|---------------------------------------|-------------|
| Cooking Capacity of Each Menu Setting (approx. L) [cups] | WHITE (long grain white rice) | 0.18 – 1.0 | [1 – 5.5] | 0.36 – 1.8 | [2 – 10] |
| | 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) × 38 (D) × 22 (H) (42.5*1) | | 28 (W) × 40.5 (D) × 25.5 (H) (48.5*1) | |
| Weight | | approx. 3.6 kg | | approx. 4.6 kg | |

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

