

Nồi cơm điện áp suất IH

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

圧力IH炊飯ジャー

取扱説明書

NW-JEC10 / NW-JEC18

- Do áp suất bên trong nồi cơm điện áp suất khá cao nên nếu thao tác sai sẽ vô cùng nguy hiểm, vì vậy vui lòng đọc và làm theo hướng dẫn sử dụng này một cách chính xác. Vui lòng bảo quản hướng dẫn sử dụng này cẩn thận để tiện tham khảo về sau.
- 圧力炊飯ジャーは内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険ですので、この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保管してください。

Mục lục / もくじ

Lưu ý về mặt an toàn.....	3	安全上のご注意.....	36
Vui lòng chú ý.....	5	お願い.....	38
Đối với nồi.....	6	なべについて.....	39
Tên và cách sử dụng các bộ phận.....	7	各部のなまえと扱い方.....	40
Mẹo làm cơm ngon.....	9	おいしいご飯のコツ.....	42
Cách điều chỉnh thời gian.....	10	時刻の合わせ方.....	43
Các loại âm báo và cách thay đổi.....	10	報知の種類と切りかえ方.....	43
Nấu cơm		ご飯を炊く	
Cách nấu cơ bản.....	11	基本的な炊き方.....	44
Thời gian tiêu chuẩn cho đến khi nấu xong.....	14	炊き上がりまでの時間の目安.....	47
Nấu nhiều loại cơm khác nhau.....	15	いろいろなご飯を炊く.....	48
Nội dung về gạo lứt hoạt chất GABA.....	16	玄米活性のお話.....	49
Về “Nấu cho nhà của tôi”.....	17	「わが家炊き」について.....	50
Giữ ấm		保温する	
Giữ ấm thường / Giữ ấm qua đêm.....	19	標準保温・おやすみ保温.....	52
Hâm		再加熱をする	
Hâm nóng.....	21	あったか再加熱.....	54
Nấu cơm có hẹn giờ		予約してご飯を炊く	
Nấu hẹn giờ.....	22	タイマー予約炊飯.....	55
Vệ sinh.....	24	お手入れ.....	57
Làm sạch.....	28	クリーニング.....	61
Khi có sự cố.....	29	故障かなと思ったとき.....	62
Thông tin về việc mua và đổi linh kiện.....	32	部品の交換・購入について.....	65
Trong trường hợp này.....	33	こんなときは.....	66
Các hiển thị báo lỗi và ý nghĩa của chúng.....	33	こんな表示をしたとき.....	66
Thông số kỹ thuật.....	34	仕様.....	67

IMPORTANT SAFEGUARDS

BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES, INCLUDING THE FOLLOWING.

- 1** Read all instructions thoroughly.
- 2** Avoid touching hot surfaces and do not close or clog the steam vent opening under any circumstances. The handles and knobs are provided for your safety and protection.
- 3** To prevent hazardous operation or electric shock, do not immerse power cord, power plug, or rice cooker (except inner cooking pan) in water or other liquids.
- 4** Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
- 5** Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool before adding or removing parts, and before cleaning the appliance. Make sure appliance is OFF when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- 6** Do not use or operate the appliance with a damaged cord or plug. If the appliance malfunctions or has been damaged in any manner, unplug the appliance and return it to the nearest authorized service facility or dealer for examination, repair or adjustment.
- 7** The use of accessories or attachments not recommended by the appliance manufacturer may be hazardous or may cause malfunction.
- 8** Do not use outdoors.
- 9** Keep the power cord away from hot surfaces and do not let the cord hang over the edge of tables or counters.
- 10** Do not place the appliance on or near a heated surface such as a gas or electric stove, or in a heated oven.
- 11** Always use extreme caution when moving appliances containing hot contents or liquids.
- 12** Plug the cord into a household electrical outlet. To disconnect, turn the power control to OFF, then remove plug from wall outlet.
- 13** Do not use the appliance for other than intended or specified purposes.
- 14** To reduce the risk of electric shock, use only the supplied inner cooking pan.
- 15** This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalds and injuries. Make sure the unit is properly closed before operating.
- 16** Do not cook foods such as applesauce, cranberries, pearl barley or other cereals, split peas, rhubarb, noodles, macaroni or other pasta. These foods tend to foam, froth or splatter and may block the pressure release device.
- 17** Always check the pressure release devices for clogging before use.
- 18** Do not open the pressure rice cooker until the unit has cooled and the internal pressure has been reduced.
- 19** Do not use this pressure rice cooker for pressure frying with oil.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

This appliance is supplied with a short power cord to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over. Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and a longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug was designed to fit into a polarized outlet in only one direction. If the plug does not fit fully into the outlet, do not attempt to force it or modify it in any way. Simply reverse the plug and insert. If it still does not fit, contact a qualified electrician.

Lưu ý về mặt an toàn

Vui lòng tuân thủ nghiêm chỉnh

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

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



Cảnh báo

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



Lưu ý

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

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



Nội dung “Nghiêm cấm” không được phép làm.



Nội dung “Chỉ thị” buộc phải thực hiện.



Cảnh báo

Để sử dụng nồi cơm điện áp suất an toàn

Khi nấu, khi làm sạch, trong nồi sẽ có áp suất, do đó nếu thao tác sai sẽ rất nguy hiểm.

Thực phẩm bên trong có thể bắn ra và gây bỏng, thương tích.



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

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

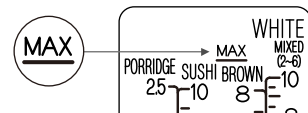
<Một số ví dụ về những món ăn không được sử dụng>

- Món ăn sử dụng nguyên liệu nở ra sau khi nấu (Các món làm từ bột nhào nặn, các loại đậu, các loại mì, v.v...)
- Các loại đậu sẽ được luộc trong nồi riêng trước khi sử dụng
- Món ăn sử dụng nguyên liệu tạo ra nhiều bọt
- Món ăn dạng lỏng, sệt như cà ri, súp thịt hầm
- Món ăn có nhiều dầu

- Món ăn tạo bọt chẳng hạn như mứt
- Món ăn cần bỏ thực phẩm vào túi nhựa, v.v... khi làm nóng
- Món ăn hấp hoặc món ăn sử dụng giấy lót thực phẩm, giấy bạc, màng bọc thực phẩm, v.v...
- Với những món cháo có thêm rau xanh như “cháo nấu bậy loại rau” thì không cho rau vào từ đầu
- Món ăn như cà chua còn nguyên vỏ

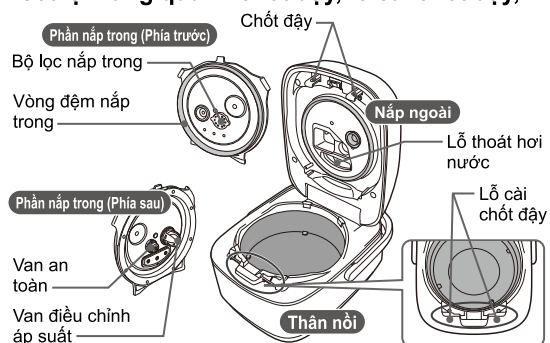
Tuyệt đối không được mở nắp ngoài hoặc di chuyển nồi khi đang nấu hoặc khi đang làm sạch nồi cơm điện áp suất.

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



Trước khi nấu bằng nồi cơm điện áp suất, trước khi làm sạch, phải kiểm tra và đảm bảo rằng không có vật lạ như hạt cơm, hạt gạo, v.v... còn sót lại xung quanh chốt đẩy, lỗ cài chốt đẩy, khoảng cách giữa thân nồi và nắp ngoài, vòng đệm nắp trong, van điều chỉnh áp suất, van an toàn, bộ lọc nắp trong, chốt đẩy.

- Nếu có vật lạ như hạt cơm hay hạt gạo, v.v... dính vào thì nắp ngoài sẽ không đóng kín được khiến cho khi nấu, khi làm sạch, hơi nước từ phần giữa của thân nồi và nắp ngoài bị thoát ra hoặc nắp ngoài bật ra làm thực phẩm có trong nồi bắn ra ngoài. Hơn nữa, để đảm bảo an toàn, có trường hợp nồi cơm điện sẽ không thực hiện chức năng nấu cơm, làm sạch.
- Nếu có vật lạ như hạt cơm hoặc hạt gạo, v.v... thì nắp ngoài có thể sẽ không mở ra được.



Hãy đóng chặt nắp ngoài cho đến khi có tiếng “cách”.

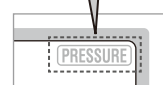
Nếu không đóng chặt có thể làm nắp ngoài bật ra khi nấu, khi giữ ấm và khi làm sạch.

Vui lòng ấn vào giữa mép trước của nắp ngoài.



Trường hợp mở nắp ngoài trong khi đang nấu hay đang làm sạch, phải kiểm tra xem đồng hiển thị (PRESSURE) trên màn hình hiển thị đã tắt chưa, rồi mới mở nắp ngoài.

Kiểm tra xem đã tắt chưa



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

Tiếp tục sang trang tiếp theo →

Lưu ý về mặt an toàn (tiếp theo)

⚠ Cảnh báo



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

Nếu không tuân thủ thì có thể sẽ gây hỏa hoạn, giật điện, thương tích. Khi cần sửa chữa vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng Zojirushi.



Không đưa tay và mặt lại gần lỗ thoát hơi nước.

Có thể gây bỏng.
Đặc biệt chú ý không để trẻ nhỏ chạm vào.



Không cắm, rút phích cắm điện ra khi tay đang ướt.

Có thể gây giật điện, gây thương tích.



Không để dính nước hay làm đổ nước lên sản phẩm. Không cho nước vào bên trong thân nồi.

Có nguy cơ gây đoản mạch, giật điện.

Không để dính chất lỏng hoặc làm đổ chất lỏng lên dây điện và phích cắm điện.

Có nguy cơ gây đoản mạch, giật điện.



Không sử dụng sản phẩm trong trường hợp dây điện hoặc phích cắm điện bị hỏng, hoặc ổ cắm điện bị lỏng.

Nếu không tuân thủ thì có thể sẽ gây giật điện, đoản mạch, phát hỏa.

Không làm hỏng dây điện.

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

Chỉ sử dụng dòng điện 120 V.

Nếu không tuân thủ thì có thể sẽ gây hỏa hoạn, giật điện.

Không để phích cắm điện gặp hơi nước.

Nếu để phích cắm đang cắm trong ổ cắm điện gặp hơi nước, thì có thể sẽ gây đoản mạch, phát hỏa.

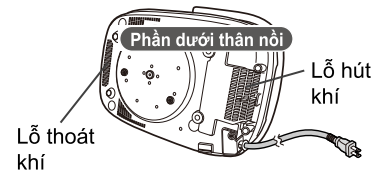
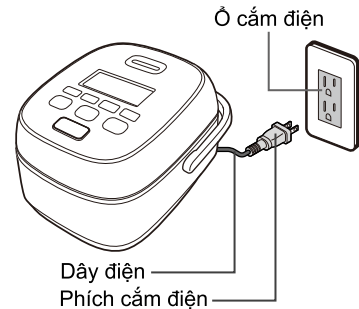
Trường hợp dùng sản phẩm trên bàn trượt, vui lòng đặt sản phẩm ở vị trí sao cho phích cắm điện không gặp phải hơi nước.

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

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

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

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



Phích cắm điện phải được cắm sâu và chặt vào ổ cắm điện.

Nếu không tuân thủ thì có thể sẽ gây giật điện, đoản mạch, bốc khói, phát hỏa.

Nếu chân (đầu cắm) và góc của chân trên phích cắm điện bị bám bẩn, phải lau sạch trước khi sử dụng.

Nếu không tuân thủ thì có thể sẽ gây hỏa hoạn.

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

Khi xảy ra bất thường hoặc sự cố, phải dừng sử dụng ngay lập tức.

Nếu vẫn tiếp tục sử dụng thì có thể sẽ gây bốc khói, phát hỏa, giật điện, gây thương tích.

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

- Phích cắm điện hoặc dây điện nóng bất thường
- Dây điện bị trầy xước, khi chạm vào sẽ dẫn điện bị chập chờn lúc có lúc không
- Thân nồi bị biến dạng, nóng bất thường
- Thân nồi bị bốc khói, có mùi khét
- Có một bộ phận của thân nồi bị vỡ ra, lỏng, rục rịch
- Quạt ở phần dưới nồi không quay khi đang nấu, đang làm sạch

v.v...

Trong trường hợp này, phải ngay lập tức rút phích cắm điện, và liên hệ với cửa hàng bạn đã mua sản phẩm hoặc trung tâm dịch vụ khách hàng Zojirushi để được kiểm tra, sửa chữa.

Lưu ý về mặt an toàn (tiếp theo)

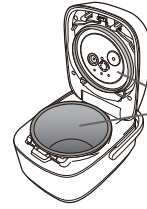
⚠ Lưu ý



Không chạm vào những bộ phận có nhiệt độ cao khi đang sử dụng hoặc ngay sau khi sử dụng.

Ngoài ra, phải lưu ý đến hơi nước khi mở nắp ngoài và không chạm tay vào nồi, v.v... khi đánh toi cơm.

Nếu không tuân thủ thì có thể sẽ gây bỏng.



Đặc biệt là những bộ phận bằng kim loại như phần nắp trong, nồi, v.v...



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

Có thể gây giật điện, rò rỉ điện hay biến dạng sản phẩm.

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

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

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

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

Không sử dụng trên thảm có thể bịt kín lỗ hút khí và lỗ thoát khí (giấy, vải, thảm trải sàn nhỏ, túi nhựa, tấm nhôm, v.v...).

Có thể gây sự cố.

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

Có thể gây thương tích, hỏa hoạn.

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

Bàn trượt bị hư, nồi cơm điện sẽ rơi xuống là nguyên nhân gây bỏng, thương tích.

Vui lòng sử dụng bàn trượt có cường độ chịu tải từ 33 lbs. (15 kg) trở lên đối với nồi có kích thước 1,0 L, từ 44 lbs. (20 kg) trở lên đối với nồi có kích thước 1,8 L.

Không sử dụng sản phẩm ở gần tường và đồ gia dụng. Khi sử dụng trên kệ bếp, v.v... phải tránh để không bị đọng hơi nước ở bên trong kệ.

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

Không chạm vào nút bấm mở nắp khi cầm và di chuyển thân nồi.

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

Nút bấm mở nắp



Khi không sử dụng phải rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm điện.

Nếu không tuân thủ thì có thể sẽ gây thương tích, bỏng, hoặc gây giật điện, rò rỉ điện, hỏa hoạn do vật liệu cách điện bị xuống cấp.



Vệ sinh nồi sau khi nồi nguội hẳn.

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

Khi rút phích cắm điện, phải cầm chắc phích cắm điện rồi rút khỏi ổ cắm chứ không được cầm dây điện để rút.

Nếu không tuân thủ thì có thể sẽ gây giật điện, đoản mạch dẫn đến phát hỏa.

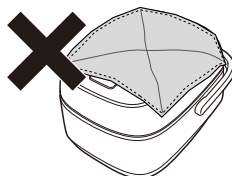
Trong trường hợp phích cắm điện hoặc dây điện bị hư hỏng, hãy đến gặp nhà sản xuất hoặc đại lý hoặc nhân viên kỹ thuật có chứng nhận để thay phích cắm điện, dây điện.

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

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

Vui lòng chú ý

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



- Không sử dụng khi vẫn còn sót dị vật như hạt gạo, hạt cơm, v.v... ở bên trong thân nồi, bên ngoài nồi, cảm ứng bên.

Đây là một trong những nguyên nhân khiến cơm bị cháy, nấu không ngon.



Tiếp tục sang trang tiếp theo →

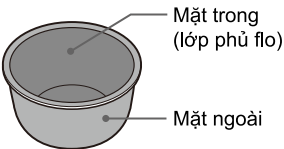
Vui lòng chú ý (tiếp theo)

- **Không dựng tay cầm lên khi đang nấu, đang làm sạch.** Tay cầm có thể bị nóng do hơi nước.
 - **Không để gần đồ vật dễ bị ảnh hưởng bởi từ tính.** Có nguy cơ gây nhiễu cho tivi, radio, điện thoại nội bộ, thiết bị truyền thông không dây, điện thoại, v.v... Có nguy cơ xóa ghi nhớ trong thẻ rút tiền, vé định kỳ tại cổng soát vé tự động, băng catset, v.v...
 - **Phải nắm tay cầm khi di chuyển thân nồi.** Ngoài ra, không để thân nồi bị nghiêng. Tùy theo vật chứa bên trong mà có trường hợp bị tràn ra ngoài.
 - **Không làm nồi bị trầy xước, bị rơi hoặc bị biến dạng.** Đây là một trong những nguyên nhân khiến cơm nấu không ngon.
 - **Không đổ nước lên sản phẩm cũng như không đặt sản phẩm ở nơi có hơi nước.** Có thể gây giật điện, sự cố.
 - **Không nấu khi nồi rỗng.** Có thể gây sự cố.
 - **Không sử dụng trên bếp điện từ IH, bếp từ IH.** Có thể gây sự cố.
 - **Không sử dụng sản phẩm ở nơi có ánh nắng trực tiếp.** Có thể bị đổi màu.
 - **Không rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm điện khi đang nấu, đang làm sạch.** Hơi nước thoát ra gây nguy hiểm.
 - **Không sử dụng sản phẩm ở những nơi có thể làm thiết bị điện khác bị dính hơi nước.** Hơi nước là một trong các nguyên nhân gây hỏa hoạn, sự cố, đổi màu, biến dạng thiết bị điện.
 - **Vệ sinh sạch sẽ thân nồi và xung quanh thân nồi trước khi sử dụng.** Trên thân nồi có trang bị lỗ hút khí và lỗ thoát khí để duy trì chức năng và tính năng, nhưng khi có bụi và côn trùng rơi vào trong lỗ này thì có thể gây ra sự cố. Trong trường hợp xảy ra sự cố do có côn trùng, v.v... rơi vào thì sẽ sửa chữa có tính phí.
 - **Sản phẩm này sử dụng cho mục đích gia dụng thông thường và các mục đích tương tự như sau:**
 - Sử dụng tại nhà bếp dành cho nhân viên (công nhân) trong cửa hàng, văn phòng hoặc môi trường làm việc khác.
- * Tuy nhiên, không sử dụng sản phẩm này với mục đích sử dụng trong thời gian dài bởi nhiều người không thể xác định.
- Khách sạn, nhà nghỉ, và các cơ sở lưu trú khác, v.v...

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

Mặt trong (lớp phủ flo)

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



<Khi chuẩn bị nấu>

- Nhặt các dị vật (sạn, v.v...) ra khỏi gạo rồi mới vo gạo.
- Không vo gạo bằng dụng cụ đánh trứng, v.v...
- Không vo gạo bằng rổ kim loại.
- Không dùng cho trường hợp nào khác ngoài nồi cơm điện.

<Sau khi nấu xong>

- Không trộn giấm với cơm ngay trong nồi (khi làm cơm sushi, v.v...).
- Không dùng vá bằng kim loại (khi nấu cháo v.v...).
- Không gõ vá với cối, v.v... (khi bới cơm, v.v...).

<Khi vệ sinh> → Xem trang 24

- Không cho thìa và các dụng cụ ăn uống khác vào bên trong nồi.
- Không cho vào máy rửa chén, máy sấy chén.
- Rửa sạch ngay nếu nấu có gia vị.
- Rửa nồi bằng vật mềm như miếng bọt biển, v.v...

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

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

- Có thể sẽ phát sinh những đốm màu hay bong tróc nhưng vẫn không gây ảnh hưởng đến tính năng và mặt vệ sinh. Có thể sử dụng mà không gây ảnh hưởng (thiệt hại) cho con người, và không gặp vấn đề gì sau khi nấu, giữ ấm.
- Khi lớp phủ flo chống dính bị bong tróc thấy rõ và nồi bị biến dạng, thì có thể mua mới. → Xem trang 32

Mặt ngoài

- Có thể bị đổi màu do nhiệt, nhưng không ảnh hưởng đến hiệu suất nấu.
- Mặt ngoài là phần quan trọng tiếp xúc với cầm biến. Vui lòng chú ý không để dính bẩn, trầy xước.
- Vui lòng chú ý rằng nếu ấn mạnh mặt đáy nồi vào bồn rửa hay bàn, v.v..., thì có thể sẽ làm bồn rửa hay bàn, v.v... bị trầy xước hoặc đổi màu.

Tên và cách sử dụng các bộ phận

Lỗ thoát hơi nước

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

Nút bấm mở nắp

Ấn nút để mở nắp ngoài.

- Có thể mất một ít thời gian để mở do nắp được bít kín để nấu bằng áp suất.
- Trong khi nấu sẽ có áp suất, nên cho dù ấn nút bấm mở nắp thì nắp ngoài cũng sẽ không mở vì lý do an toàn, không phải do sản phẩm bị hỏng.

Đối với pin Lithium

Pin Lithium được lắp đặt để lưu lại menu và thời gian hiện tại, v.v... ngay cả khi đã rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm điện. Pin Lithium sẽ cạn kiệt theo thời gian sử dụng.
→ Xem trang 33

Lỗ thoát khí

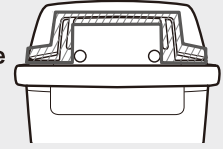
(Phía trước của phần dưới thân nồi)

Lỗ hút khí

(Phía sau của phần dưới thân nồi)

Khi mở và đóng nắp ngoài, vui lòng không đưa ngón tay lại gần khe hở ở mặt sau của thân nồi (vùng gạch chéo trong hình bên phải).

Nếu không tuân thủ thì có thể khiến bạn bị thương.



Tay cầm

Sử dụng để di chuyển sản phẩm.

- Vui lòng không cầm tay cầm và lắc mạnh sản phẩm. Thân nồi có thể xoay và gây thương tích.

Phích cắm điện

Dây điện

Dây rút

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

Bộ phận thao tác

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

Màn hình hiển thị

- Khi dùng vải, v.v... lau màn hình hiển thị, có thể xuất hiện vạch đen, nhưng đây không phải là do thiết bị hỏng. (Đây là hiện tượng tĩnh điện, một lúc sau màn hình sẽ trở lại bình thường.)

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

Nút “Chọn gạo”

Sử dụng khi chọn loại gạo.
→ Xem trang 12

Nút “Chọn nấu cho nhà của tôi”

Sử dụng khi nhập vào kiểu cơm “Nấu cho nhà của tôi”.
→ Xem trang 17
(Đây không phải là nút để bắt đầu nấu cơm trong menu “Nấu cho nhà của tôi”.)

Đèn Nấu/Hâm

Nút “Hủy”

- Sử dụng khi hủy cài đặt thao tác trước đó hoặc ngưng tính năng đang thực hiện.
- Sử dụng khi thay đổi âm báo.
→ Xem trang 10

Nút “Nấu/Hâm”

Dùng khi nấu, hâm thức ăn.

Màn hình hiển thị áp suất

Hiện thị khi có áp suất.

Đèn Giữ ấm

Nút “Giữ ấm”

- Sử dụng khi chọn giữa chế độ “Giữ ấm thường” và “Giữ ấm qua đêm”.
- Sử dụng khi giữ ấm lại.
→ Xem trang 20

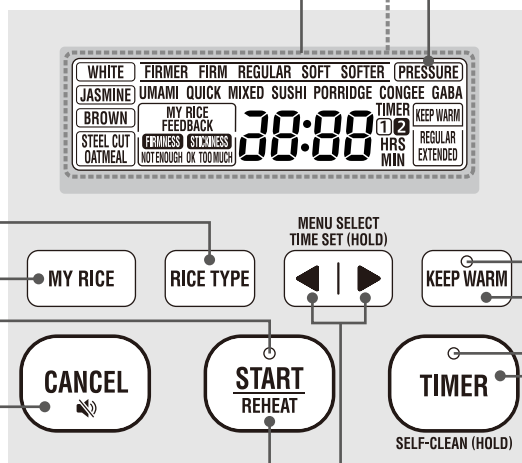
Đèn Hẹn giờ

Nút “Hẹn giờ”

Sử dụng khi nấu hẹn giờ.
→ Xem trang 22

Nút “Làm sạch”

Sử dụng khi làm sạch (ấn từ 1,5 giây trở lên).
→ Xem trang 28

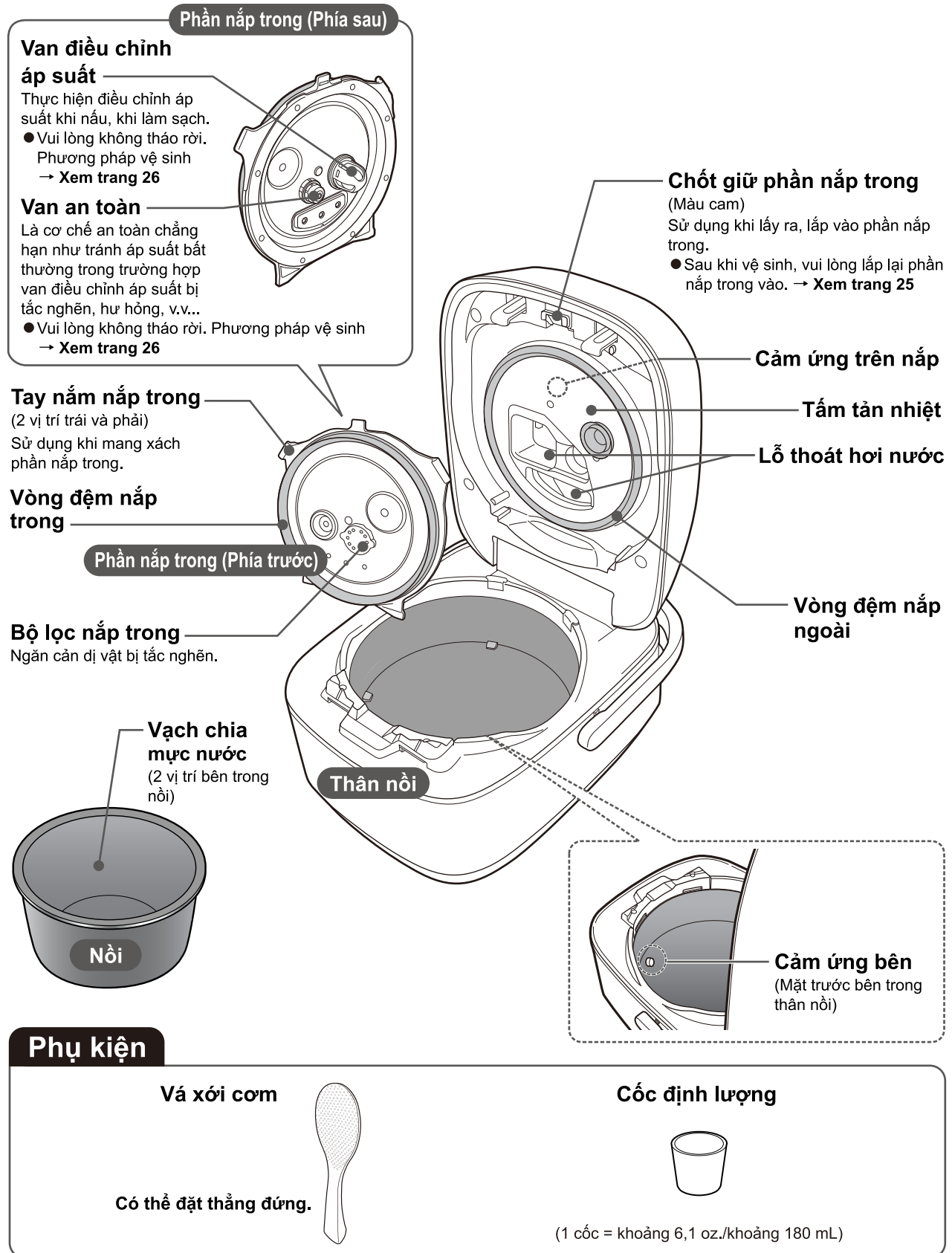


Nút “Chọn menu” Sử dụng khi chọn menu. → Xem trang 12

Nút “Điều chỉnh thời gian”

- Sử dụng khi điều chỉnh thời gian hiện tại (ấn từ 1,5 giây trở lên). → Xem trang 10
- Sử dụng khi thiết lập thời gian hẹn giờ cho nấu hẹn giờ.
→ Xem trang 22

Tên và cách sử dụng các bộ phận (tiếp theo)



Mẹo làm cơm ngon

Mẹo nấu cơm ngon

● Đong gạo cho đúng.

Phải đong đến ngang miệng của cốc định lượng kèm theo. Nếu dùng thùng định lượng gạo hoặc cốc định lượng bán ở ngoài thị trường sẽ có khác biệt.

● Vo gạo nhanh. Để “vo” gạo được nhanh, vui lòng chuẩn bị một tô to để chứa nước.

- ① **Vo sơ gạo**..... Ban đầu, cho nước vào ngập gạo, khuấy mạnh 2 ~ 3 lần (trong khoảng 10 giây), rồi đổ bỏ nước ngay (lặp lại 2 lần)
 - ② **Vo gạo**..... Dùng các ngón tay, khuấy khoảng 30 lần (khoảng 15 giây) để vo, sau đó cho đầy nước vào, khuấy mạnh, rồi đổ bỏ nước ngay. Lặp lại 1 bước này 2 đến 4 lần
 - ③ **Vo sơ gạo**..... Cuối cùng cho đầy nước và vo nhanh 2 lần
- (Thực hiện ① ~ ③ trong vòng 10 phút)



- Đối với Gạo Jasmine và Yến mạch cắt nhỏ, nếu có mô tả cách vo gạo trên bao bì đựng, vui lòng vo rửa theo nội dung đó. Nếu không có mô tả cách vo gạo trên bao bì đựng, vui lòng vo rửa theo như trên.

Lưu ý!

Không vo gạo hoặc gia giảm nước bằng nước sôi (từ 95°F/35°C trở lên). Đây có thể là nguyên nhân làm cơm nấu không ngon.

● Gia giảm nước cho đúng.

Phải gia giảm nước trên bề mặt bằng phẳng. Vì vạch chia mực nước đã đạt tiêu chuẩn, hãy điều chỉnh lượng nước tùy theo ý muốn và loại gạo, mức độ gạo mới.

Các loại gạo	Gạo mới	Gạo cũ
Gia giảm nước	Hơi ít so với vạch chia mực nước	Hơi nhiều so với vạch chia mực nước

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

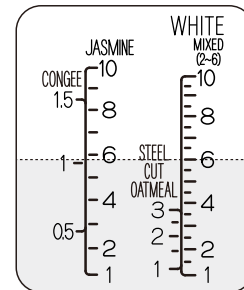
● Không dùng nước có độ kiềm cao.

Vui lòng sử dụng nước có độ kiềm thấp (từ pH 9 trở xuống). Có thể làm cơm bị vàng hay bị bết dính.

● Khi cơm chín, đánh tơi cơm ngay.

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

Khi nấu 6 cốc gạo trắng



Cho nước vào đến mức “6” Gạo trắng trên vạch chia mực nước

Vạch chia mực nước này là cho nồi có dung tích 1,8 L.

Mẹo giữ ấm

● Khi giữ cơm bên trong nồi, phải dùng tính năng giữ ấm.

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

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

- Giữ ấm lượng cơm ít trong thời gian dài
- Giữ ấm từ 12 tiếng trở lên với chế độ “Giữ ấm thường”, từ 24 tiếng trở lên với chế độ “Giữ ấm qua đêm” (Khác nhau tùy vào menu.)
- Thêm cơm để giữ ấm
- Giữ ấm sau khi cơm đã nguội
- Giữ ấm cháo, cháo Trung Quốc, yến mạch cắt nhỏ
- Giữ ấm cơm có thêm gia vị và những thành phần khác, chẳng hạn như cơm trộn, v.v...
- Giữ ấm thực phẩm khác ngoài cơm
- Giữ ấm khi còn để và xới cơm bên trong

● Nếu lượng cơm ít thì gom cơm vào giữa nồi.

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

Gom vào giữa nồi



Cách điều chỉnh thời gian

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

- Thời gian được hiển thị theo hệ 24 tiếng.

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

1 Đặt nồi vào, cắm phích cắm điện vào ổ cắm điện.

2 Ấn vào **◀** hoặc **▶** từ 1,5 giây trở lên.

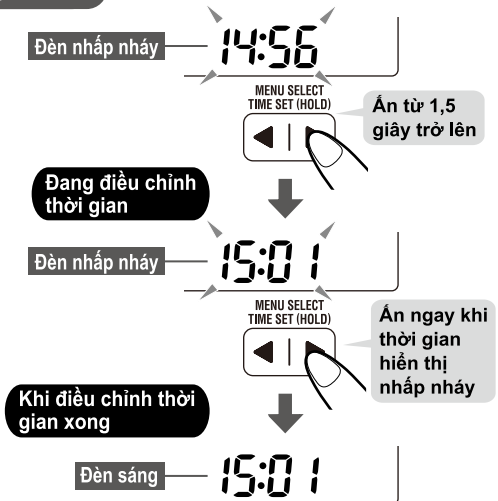
- Nếu ấn vào **◀** hoặc **▶**, màn hình chọn menu sẽ hiển thị, nhưng hãy tiếp tục ấn. Khi ấn từ 1,5 giây trở lên, thời gian hiển thị sẽ nhấp nháy.
- Nếu thời gian hiển thị không nhấp nháy, hãy ấn nút "Hủy" và thử lại.

3 Ấn vào **◀** hoặc **▶** ngay khi thời gian hiển thị nhấp nháy và điều chỉnh thành thời gian hiện tại.

- ▶ : tiến tới 1 phút
- ◀ : lùi lại 1 phút
- Ấn và giữ để chuyển tiếp nhanh 10 phút.

4 Khi nào đèn nhấp nháy chuyển thành đèn sáng tức là đã điều chỉnh thời gian xong.

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



- Đồng hồ không được hiển thị khi rút phích cắm điện, nhưng khi cắm lại phích cắm, thời gian hiện tại sẽ được hiển thị.
- Thời gian có thể sai lệch ít nhiều do nhiệt độ phòng, v.v...
- Nếu thời gian bị lệch, khi nấu bằng chế độ hẹn giờ thì việc nấu sẽ không hoàn tất vào đúng giờ đã hẹn.
- Không thể điều chỉnh thời gian khi đang nấu, đang hâm, đang giữ ấm thường, đang giữ ấm qua đêm, đang nấu theo chế độ hẹn giờ, đang làm sạch.

Các loại âm báo và cách thay đổi

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

Các loại âm báo và thời điểm phát âm báo

Bạn có thể chọn các loại âm báo sau đây.

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

Cách thay đổi âm báo

1 Đặt nồi vào, cắm phích cắm điện vào ổ cắm điện.

2 Ấn giữ **CANCEL** từ 3 giây trở lên.

Mỗi lần ấn giữ nút "Hủy" từ 3 giây trở lên, âm báo sẽ thay đổi từ ①→②→③.

① **Chế độ giai điệu**

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

② **Chế độ chuông**

Cài đặt xong khi kêu 3 tiếng "bíp" (kéo dài).

③ **Chế độ tắt tiếng**

Cài đặt xong khi kêu 1 tiếng "bíp" (kéo dài).

- Không thể thay đổi giai điệu khi bắt đầu hâm. (Khi tắt tiếng, giai điệu bắt đầu hâm sẽ không vang lên.)
- Không thể thay đổi âm báo khi đang nấu, đang hâm, đang ở chế độ giữ ấm thường, đang ở chế độ giữ ấm qua đêm, đang nấu theo chế độ hẹn giờ, đang làm sạch.
- Nếu không làm được thì vui lòng làm lại từ bước **1**.
- Chuông sẽ vang lên để thông báo lỗi dù ở cài đặt nào.

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

- Khi thay đổi chế độ âm báo thì cài đặt của âm báo đã chọn được lưu lại ngay cả khi rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm điện.

Nấu cơm

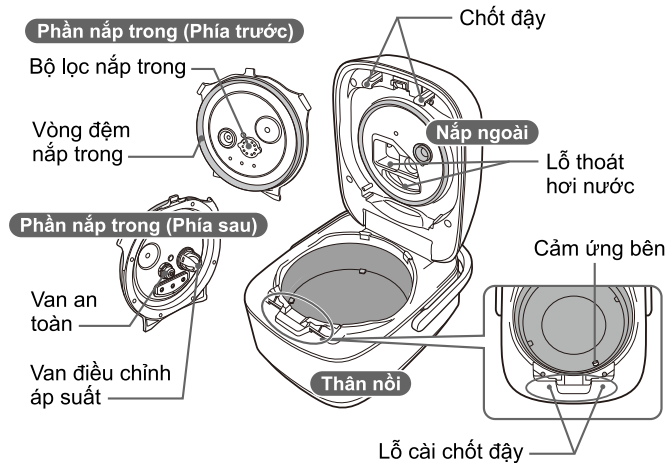
Cách nấu cơm bản

Vui lòng rửa nồi, phần nắp trong, vá xới cơm, cốc định lượng trước khi sử dụng lần đầu tiên.
→ Xem trang 24 ~ 27

Vui lòng kiểm tra trước khi nấu.

Vui lòng vệ sinh khi có vật lạ như hạt gạo, hạt cơm, v.v... dính vào các bộ phận ở hình bên phải. → Xem trang 26 ~ 27

- Nếu có vật lạ như hạt cơm hay hạt gạo, v.v... dính vào thì nắp ngoài sẽ không đóng kín được khiến cho khi nấu, hơi nước từ phần giữa của thân nồi và nắp ngoài bị thoát ra hoặc nắp ngoài bật ra làm thực phẩm có trong nồi bắn ra ngoài. Hơn nữa, để đảm bảo an toàn, có trường hợp nồi cơm điện sẽ không thực hiện chức năng nấu cơm.



1

Đong gạo bằng cốc định lượng đi kèm.

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



2

Vo gạo và gia giảm nước.

- ① Vo gạo → Tham khảo “Mẹo nấu cơm ngon” ở trang 9
- ② Đặt nồi trên bề mặt bằng phẳng, thêm nước vào gạo và điều chỉnh vạch chia mực nước của số lượng cốc gạo, menu muốn nấu → Xem trang 15 ~ 16
- ③ Dàn đều mặt gạo
 - Không cần ngâm nước, có thể nấu ngay. Nếu ngâm thì cơm sẽ mềm hơn một chút khi nấu xong.
 - Vì vạch chia mực nước đã đạt tiêu chuẩn, nên bạn vui lòng điều chỉnh lượng nước theo ý muốn. (Gia giảm 1 ~ 2 mm theo vạch chia mực nước)

3

Đặt nồi vào thân nồi, lắp phần nắp trong vào, rồi đóng nắp ngoài lại.

Lau sạch dị vật và nước ở mặt ngoài nồi, mặt trong thân nồi, phần nắp trong.

- Vì nấu ở chế độ áp suất nên độ kín của vòng đệm sẽ rất chặt, có thể sẽ cứng khi đóng nắp ngoài. Vui lòng đóng nắp ngoài từ từ và chính xác cho đến khi có tiếng “cách”.

4

Cắm phích cắm điện vào ổ cắm điện.

- Khi cắm phích cắm, đồng hồ sẽ được hiển thị.

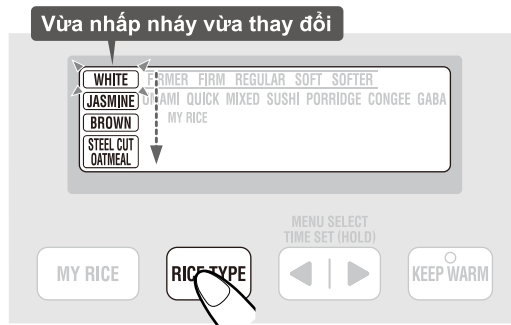
Tiếp tục sang trang tiếp theo →

Nấu cơm (tiếp theo)

5 Ấn vào **RICE TYPE** và chọn loại gạo.

- Khi xuất xưởng được cài đặt là **WHITE**.

Mỗi lần ấn nút, các hiển thị “Gạo trắng” → “Gạo Jasmine” → “Gạo lứt” → “Yến mạch cắt nhỏ” trên màn hình hiển thị sẽ vừa nhấp nháy vừa thay đổi.



Các loại gạo

Hình vẽ thể hiện một cách dễ hiểu tất cả các loại gạo.

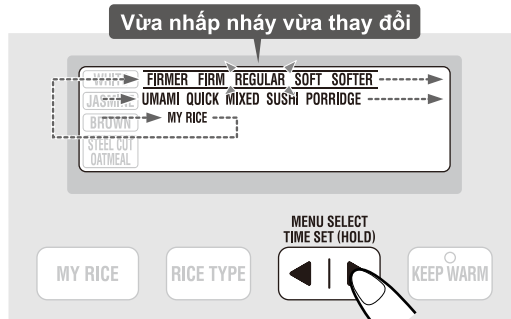


- Menu hiển thị sẽ thay đổi tùy theo loại gạo đã chọn. → **Xem trang 15 ~ 16**

6 Ấn **◀** hoặc **▶** để chọn menu.

- Menu nấu cơm khi xuất xưởng được cài đặt là “Gạo trắng/Bình thường”.

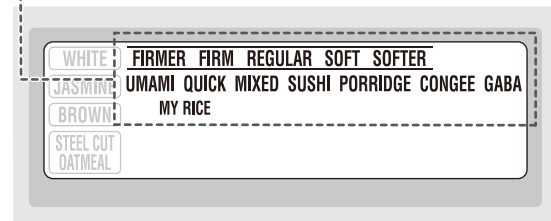
Mỗi lần ấn nút, menu trên màn hình hiển thị sẽ vừa nhấp nháy vừa tuần tự chuyển từ “Nấu hơi dẻo” → “Nấu dẻo” → “Nấu kỹ” → “Nấu nhanh gạo trắng” → “Cơm trộn” → “Cơm sushi” → “Cháo” → “Nấu cho nhà của tôi” → “Nấu khô” → “Nấu hơi khô”.



Vui lòng xem **trang 15 ~ 16** để biết chi tiết về menu có thể chọn, tính năng của từng menu, v.v...

Menu

Hình vẽ thể hiện một cách dễ hiểu tất cả các menu.



- Menu hiển thị sẽ thay đổi tùy theo loại gạo đã chọn. → **Xem trang 15 ~ 16**
- Khi chọn “Yến mạch cắt nhỏ”, menu “Bình thường” sẽ sáng lên.
- Ấn và giữ nút thì menu sẽ chuyển liên tục ngoại trừ “Yến mạch cắt nhỏ”, dừng chuyển nếu trở về menu “Bình thường”.
- Một khi bạn chọn và nấu cơm, một số menu sẽ được ghi nhớ cho đến khi bạn chọn lại và nấu cơm lần sau nhưng cũng có menu không được ghi nhớ. → **Tham khảo “Thời gian tiêu chuẩn cho đến khi nấu xong - Menu nấu áp suất” ở trang 14**

Nếu ấn vào **▶** thì sẽ tiếp tục theo hướng **→**.
 Nếu ấn vào **◀** thì sẽ đi theo hướng ngược lại.

Chọn độ dẻo

- Độ dẻo của gạo trắng (độ dính và độ mềm khi nấu) có thể được chia thành 5 mức sau.




Nấu khô **Nấu hơi khô** **Bình thường** **Nấu hơi dẻo** **Nấu dẻo**
Độ dẻo ít ← **→** **Độ dẻo nhiều**

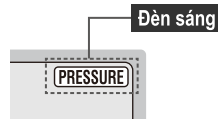
Menu WHITE/FIRMER•FIRM•REGULAR•SOFT•SOFTER (Gạo trắng/Nấu khô - Nấu hơi khô - Bình thường - Nấu hơi dẻo - Nấu dẻo) UMAMI (Nấu kỹ)
 QUICK (Nấu nhanh gạo trắng) MIXED (Cơm trộn) SUSHI (Cơm sushi) PORRIDGE (Cháo) MY RICE (Nấu cho nhà của tôi)
 JASMINE/REGULAR•QUICK•CONGEE (Gạo Jasmine/Bình thường - Gạo Jasmine/Nấu nhanh gạo Jasmine - Gạo Jasmine/Cháo Trung Quốc)
 BROWN/REGULAR•GABA (Gạo lứt/Bình thường - Gạo lứt/Gạo lứt hoạt chất GABA) STEEL CUT OATMEAL (Yến mạch cắt nhỏ)

7

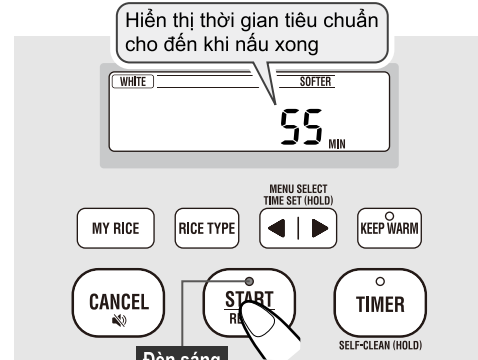
Ấn 

Giai điệu (chuông) reo lên và chế độ nấu được bắt đầu. Đèn Nấu/Hâm sáng lên, màn hình hiển thị sẽ hiển thị thời gian tiêu chuẩn (phút) cho đến khi nấu xong.

- Nếu nắp ngoài chưa được đóng chặt, thiết bị sẽ thông báo bằng chuông (“Bíp Bíp” x 2 lần). Vui lòng đóng nắp ngoài từ từ và chính xác cho đến khi có tiếng “cách”.
- Vui lòng kiểm tra đèn giữ ấm đã tắt hay chưa và ấn nút “Nấu/Hâm”. Khi đèn giữ ấm sáng lên nghĩa là chế độ “Hâm” bắt đầu. → **Xem trang 21**
- Trường hợp muốn biết thời gian hiện tại trong khi nấu cơm, vui lòng ấn  hoặc , màn hình hiển thị sẽ chuyển đổi.
- Đối với menu đặt áp suất, hiển thị  sẽ sáng lên trên màn hình hiển thị khi áp suất bắt đầu được đặt.



Ví dụ Hiển thị khi đã nấu cơm xong với lựa chọn gạo là “Gạo trắng” và lựa chọn menu là “Nấu dẻo”




- Thời gian tiêu chuẩn cho đến khi nấu xong có thể sẽ khác với thời gian nấu chín thực tế. Thời gian nấu chín thực tế sẽ thay đổi tùy theo nhiệt độ phòng, nhiệt độ nước, điện áp, lượng nước, v.v...
- Khi bắt đầu bốc hơi nước, nồi sẽ điều chỉnh thời gian tiêu chuẩn cho đến khi nấu xong. Khi điều chỉnh, có thể thời gian tiêu chuẩn sẽ tăng lên hoặc giảm xuống một chút.

8

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

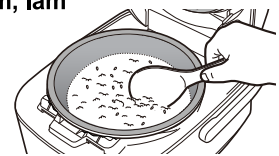
Khi cơm chín, nồi sẽ tự động ngắt sang chế độ Giữ ấm.
 → **Tham khảo “Giữ ấm” ở trang 19**

Đèn Giữ ấm sẽ sáng hoặc nhấp nháy, Đèn Nấu/Hâm sẽ tắt. Đối với “Giữ ấm thường”, “Giữ ấm qua đêm”, sẽ hiển thị thời gian thực hiện giữ ấm theo đơn vị 1 tiếng (h).

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

Khi nồi đã chuyển qua chế độ giữ ấm, thì đánh tơi cơm ngay. Đánh tơi cơm, làm thoát nước thừa sẽ giúp hạn chế cơm bị khô cứng, vón cục hoặc bị cháy.

- Khi đánh tơi cơm, vui lòng chú ý cẩn thận để tránh bị bỏng.
- Bạn nên chia cơm thành 4 phần bằng nhau và đánh tơi cơm theo lượng 1/4.
- Nếu quên đánh tơi cơm, thiết bị thông báo bằng chuông (“Bíp Bíp” x 2 lần). Vui lòng đóng nắp ngoài sau khi đánh tơi cơm. → **Tham khảo “Chuông báo quên đánh tơi cơm” ở trang 20**



Khi đóng nắp ngoài, vui lòng không để nguyên và xới cơm bên trong. Vì có thể nắp ngoài sẽ khó mở.

- Tùy vào trạng thái nấu cơm mà mặt dưới của cơm khi nấu xong có thể sẽ cháy nhẹ.
- Bề mặt cơm khi nấu xong có thể sẽ không bằng phẳng do sự đối lưu nhiệt trong quá trình nấu.
- Ngay sau khi nấu xong, độ kín hơi sẽ cao, vì vậy có thể mất một khoảng thời gian để nắp ngoài mở ra.

9

Sau khi sử dụng, ấn  khi không còn cơm trong nồi, rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm điện và vệ sinh.

- Vui lòng vệ sinh sau khi thân nồi đã nguội. → **Xem trang 24 ~ 28**

Thông báo

Có thể thay đổi âm báo (giai điệu - chuông) sang cách thông báo khác. Ngoài ra, có thể chuyển âm báo quên đánh tơi cơm, quên đóng nắp ngoài sang chế độ tắt tiếng.
 → **Tham khảo “Các loại âm báo và cách thay đổi” ở trang 10**

Tiếp tục sang trang tiếp theo →

Nấu cơm (tiếp theo)

Vui lòng chú ý nước sôi trào ra ngoài.

Khi lượng nước được điều chỉnh theo vạch chia mực nước của “Cháo”, “Gạo Jasmine/Cháo Trung Quốc”, “Yến mạch cắt nhỏ”, vui lòng không nấu theo các menu khác ngoài “Cháo”, “Gạo Jasmine/Cháo Trung Quốc”, “Yến mạch cắt nhỏ”. Nếu nấu theo menu khác có thể làm trào nước sôi ra ngoài.

→ Xem trang 15 ~ 16

- Menu “Cháo”, “Gạo Jasmine/Cháo Trung Quốc”, “Yến mạch cắt nhỏ” không được lưu lại, nên mỗi khi nấu cháo, cháo Trung Quốc, yến mạch cắt nhỏ, vui lòng chọn lại menu “Cháo”, “Gạo Jasmine/Cháo Trung Quốc”, “Yến mạch cắt nhỏ”.

Vui lòng chú ý

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

- Nếu buộc phải mở nắp ngoài hoặc ngưng lại khi đang nấu, vui lòng ấn giữ nút “Hủy” từ 1 giây trở lên. Vui lòng chú ý cẩn thận vì nồi sẽ thoát hơi nước rất mạnh từ lỗ thoát hơi nước.
- Nếu hiển thị (PRESSURE) đã tắt mà Nút bấm mở nắp vẫn cứng, vui lòng không cố mở mà chờ cho nồi nguội rồi mới mở nắp ngoài. Nếu cố mở, thực phẩm bên trong có thể sẽ bắn ra và gây bỏng.

- Nếu cần nấu liên tục và muốn dừng chế độ giữ ấm để nấu nồi cơm mới ngay thì vui lòng để cho nồi nguội đi từ 50 phút trở lên.

Nếu bạn nấu mà không chờ cho nồi nguội đi, thời gian nấu có thể lâu hơn. Thời gian tiêu chuẩn cho đến khi nấu xong có thể sẽ không hiển thị trong một khoảng thời gian hoặc (tối đa khoảng 60 phút).

Lời khuyên

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

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

Thời gian tiêu chuẩn cho đến khi nấu xong - Menu nấu áp suất

là menu được ghi nhớ một khi bạn chọn và nấu cơm.

	Menu nấu áp suất	Dung tích nồi 1,0 L	Dung tích nồi 1,8 L
Nấu khô	●	Khoảng 46 phút ~ 53 phút	Khoảng 51 phút ~ 57 phút
Nấu hơi khô	●	Khoảng 47 phút ~ 54 phút	Khoảng 53 phút ~ 59 phút
Bình thường	●	Khoảng 49 phút ~ 55 phút	Khoảng 54 phút ~ 60 phút
Nấu hơi dẻo	●	Khoảng 50 phút ~ 57 phút	Khoảng 55 phút ~ 61 phút
Nấu dẻo	●	Khoảng 52 phút ~ 58 phút	Khoảng 56 phút ~ 62 phút
Nấu kỹ	●	Khoảng 70 phút ~ 76 phút	Khoảng 73 phút ~ 79 phút
Nấu nhanh gạo trắng	●	Khoảng 25 phút ~ 34 phút	Khoảng 29 phút ~ 44 phút
Cơm trộn	●	Khoảng 70 phút ~ 79 phút	Khoảng 73 phút ~ 79 phút
Cơm sushi	—	Khoảng 62 phút ~ 69 phút	Khoảng 58 phút ~ 67 phút
Cháo	—	Khoảng 62 phút ~ 68 phút	Khoảng 61 phút ~ 76 phút
Nấu cho nhà của tôi*	●	Khoảng 43 phút ~ 75 phút	Khoảng 43 phút ~ 79 phút
Gạo Jasmine/Bình thường	●	Khoảng 52 phút ~ 59 phút	Khoảng 57 phút ~ 63 phút
Gạo Jasmine/Nấu nhanh gạo Jasmine	●	Khoảng 28 phút ~ 38 phút	Khoảng 32 phút ~ 47 phút
Gạo Jasmine/Cháo Trung Quốc	—	Khoảng 83 phút ~ 91 phút	Khoảng 82 phút ~ 91 phút
Gạo lứt/Bình thường	●	Khoảng 76 phút ~ 83 phút	Khoảng 64 phút ~ 80 phút
Gạo lứt/Gạo lứt hoạt chất GABA	●	Khoảng 198 phút ~ 205 phút	Khoảng 200 phút ~ 214 phút
Yến mạch cắt nhỏ	—	Khoảng 59 phút ~ 66 phút	Khoảng 60 phút ~ 66 phút

* Menu “Nấu cho nhà của tôi” điều chỉnh cách nấu cơm theo kiểu cơm yêu thích của gia đình, vì thế thời gian nấu cơm sẽ thay đổi.

- Trường hợp điện áp 120 V, nhiệt độ phòng 68°F (20°C), nhiệt độ nước 64,4°F (18°C).

● Thời gian được tính từ lúc bắt đầu nấu đến lúc chuyển sang giữ ấm. Ngoài ra, thời gian nấu sẽ thay đổi tùy theo điện áp, nhiệt độ phòng, thời tiết, lượng nước, v.v...

- Đối với menu “Cơm trộn”, để gia vị thấm kỹ vào gạo và cơm nấu chín ngon hơn, thì thời gian nấu sẽ lâu hơn.

Nấu nhiều loại cơm khác nhau

Nấu cơm được thiết đặt trong nút “Chọn menu”

*Lượng gạo được đong bằng cốc định lượng đi kèm.

Chọn gạo	Loại gạo sẽ sử dụng	Menu chọn	Vạch chia mực nước	Phân lượng nấu (số cốc) *	Đặc trưng - Lời khuyên
WHITE	Gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa	FIRMER	WHITE	1,0 L: 0,5 ~ 5,5 1,8 L: 1 ~ 10	<ul style="list-style-type: none"> Nấu thành cơm ít dính hơn và ít mềm hơn so với cơm nấu ở menu “Nấu hơi khô”.
	Gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa	FIRM	WHITE	1,0 L: 0,5 ~ 5,5 1,8 L: 1 ~ 10	<ul style="list-style-type: none"> Nấu thành cơm ít dính hơn và ít mềm hơn so với cơm nấu ở menu “Bình thường”.
	Gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa	REGULAR	WHITE	1,0 L: 0,5 ~ 5,5 1,8 L: 1 ~ 10	<ul style="list-style-type: none"> Nấu theo độ dẻo tiêu chuẩn của sản phẩm này.
	Gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa	SOFT	WHITE	1,0 L: 0,5 ~ 5,5 1,8 L: 1 ~ 10	<ul style="list-style-type: none"> Nấu thành cơm có độ dính và độ mềm nhiều hơn so với cơm nấu ở menu “Bình thường”.
	Gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa	SOFTER	WHITE	1,0 L: 0,5 ~ 5,5 1,8 L: 1 ~ 10	<ul style="list-style-type: none"> Nấu thành cơm có độ dính và độ mềm nhiều hơn so với cơm nấu ở menu “Nấu hơi dẻo”.
	Gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa	UMAMI	WHITE	1,0 L: 0,5 ~ 5,5 1,8 L: 1 ~ 10	<ul style="list-style-type: none"> Đây là menu cần nhiều thời gian nấu kỹ để chất lọc được vị ngon của hạt gạo.
	Gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa	QUICK	WHITE	1,0 L: 0,5 ~ 5,5 1,8 L: 1 ~ 10	<ul style="list-style-type: none"> Chọn khi muốn gạo trắng nấu nhanh chín. Cơm nấu xong sẽ hơi cứng một chút.
	Gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa	MIXED	WHITE	1,0 L: 0,5 ~ 4 1,8 L: 2 ~ 6	<ul style="list-style-type: none"> Gia vị phải được pha loãng với nước dùng hoặc nước, v.v... rồi mới thêm vào gạo, sau khi gia giảm nước, trộn đều gạo từ đáy nồi. Nếu không pha loãng hoặc không trộn đều, cơm có thể bị cháy khét, nấu không ngon. Lượng nguyên liệu bằng khoảng 30 ~ 50% lượng gạo (trọng lượng) là vừa. Nguyên liệu được cắt nhỏ, xếp lên trên gạo và được nấu chín mà không cần trộn lẫn với gạo.
	Gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa	SUSHI	SUSHI	1,0 L: 0,5 ~ 5,5 1,8 L: 1 ~ 10	<ul style="list-style-type: none"> Cơm nấu xong sẽ cứng hơn so với cơm nấu ở menu “Nấu khô”.
	Gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa	PORRIDGE	PORRIDGE	1,0 L: 0,5 ~ 1,5 1,8 L: 0,5 ~ 2,5	<ul style="list-style-type: none"> Lượng nguyên liệu bằng khoảng 30 ~ 50% lượng gạo (trọng lượng) là vừa. Nguyên liệu được cắt nhỏ, xếp lên trên gạo và được nấu chín mà không cần trộn lẫn với gạo. Đối với các nguyên liệu khó chín, vui lòng xắt nhỏ hơn một chút. Đối với các loại rau xanh, cần phải chần sơ trước, v.v..., và chỉ thêm vào khi cháo đã được nấu chín.
Gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa	MY RICE	WHITE	1,0 L: 0,5 ~ 5,5 1,8 L: 1 ~ 10	<ul style="list-style-type: none"> Bằng cách nhập kiểu cơm của cơm đã nấu bằng menu “Nấu cho nhà của tôi” vào nồi cơm điện, bạn có thể điều chỉnh thành kiểu cơm yêu thích của gia đình. → Xem trang 17 	

ít
↑
Độ dẻo của gạo
→ Xem trang 12
↓
Nhiều

Tiếp tục sang trang tiếp theo →

Nấu nhiều loại cơm khác nhau (tiếp theo)

*Lượng gạo được đong bằng cốc định lượng đi kèm.

Chọn gạo	Loại gạo sẽ sử dụng	Menu chọn	Vạch chia mực nước	Phân lượng nấu (số cốc) *	Đặc trưng - Lời khuyên
JASMINE	Gạo Jasmine	REGULAR	JASMINE	1,0 L: 0,5 ~ 5,5 ----- 1,8 L: 1 ~ 10	<ul style="list-style-type: none"> Cơm nấu chín có thể sẽ hơi cứng một chút, tùy theo thương hiệu gạo.
	Gạo Jasmine	QUICK	JASMINE	1,0 L: 0,5 ~ 5,5 ----- 1,8 L: 1 ~ 10	<ul style="list-style-type: none"> Chọn khi muốn Gạo Jasmine nấu nhanh chín. Cơm nấu xong sẽ hơi cứng một chút.
	Gạo Jasmine	CONGEE	CONGEE	1,0 L: 0,5 ~ 1 ----- 1,8 L: 0,5 ~ 1,5	<ul style="list-style-type: none"> Lượng nguyên liệu bằng khoảng 30 ~ 50% lượng gạo (trọng lượng) là vừa. Nguyên liệu được cắt nhỏ, xếp lên trên gạo và được nấu chín mà không cần trộn lẫn với gạo. Đối với các nguyên liệu khó chín, vui lòng cắt nhỏ hơn một chút. Đối với các loại rau xanh, cần phải chần sơ trước, v.v..., và chỉ thêm vào khi cháo đã được nấu chín.
BROWN	Gạo lứt hạt ngắn, hạt vừa	REGULAR	BROWN	1,0 L: 1 ~ 4 ----- 1,8 L: 2 ~ 8	<ul style="list-style-type: none"> Chọn khi nấu gạo lứt. Chúng tôi không khuyến khích vì nếu trộn với gạo không cần vo hoặc gạo trắng và nấu thì có thể nước sôi sẽ trào ra ngoài, hoặc nấu không ngon.
	Gạo lứt hạt ngắn, hạt vừa	GABA	BROWN	1,0 L: 1 ~ 4 ----- 1,8 L: 2 ~ 8	<ul style="list-style-type: none"> Là menu kích hoạt gạo lứt và nâng cao giá trị dinh dưỡng. Cơm chín sẽ mềm và dễ ăn hơn so với cơm nấu ở menu gạo lứt thông thường.
STEEL CUT OATMEAL	Yến mạch cắt nhỏ	—	STEEL CUT OATMEAL	1,0 L: 0,5 ~ 2,5 ----- 1,8 L: 1 ~ 3	<ul style="list-style-type: none"> Vui lòng điều chỉnh lượng nước tùy theo sở thích. Trường hợp thích ăn giòn → Cho ít nước hơn một chút. Trường hợp thích ăn cháo mềm mịn → Cho nhiều nước hơn một chút.

Nội dung về gạo lứt hoạt chất GABA

- Sản phẩm này có thể nấu cơm gạo lứt.

Ngoài ra, có thể chọn menu “Gạo lứt hoạt chất GABA” là cách nấu kích hoạt gạo lứt và nâng cao giá trị dinh dưỡng.

Menu “Gạo lứt hoạt chất GABA”

Khi chọn menu “Gạo lứt hoạt chất GABA” để nấu gạo lứt, đầu tiên, hãy bắt đầu công đoạn kích hoạt gạo lứt, sau đó, chuyển qua công đoạn tự động nấu gạo lứt thông thường. Trong công đoạn kích hoạt gạo lứt, do duy trì nhiệt độ trong nồi ở mức khoảng 104°F (khoảng 40°C) trong khoảng 2 tiếng nên sẽ mất nhiều thời gian cho đến khi nấu chín cơm. → **Tham khảo “Thời gian tiêu chuẩn cho đến khi nấu xong” ở trang 14.**

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

***GABA:**

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

VỀ “Nấu cho nhà của tôi”

“Nấu cho nhà của tôi” là gì?

Bằng cách **nhập kiểu cơm** (độ cứng và độ dính) của **cơm nấu bằng menu “Nấu cho nhà của tôi”** vào **nồi cơm điện**, menu “Nấu cho nhà của tôi” sẽ được điều chỉnh thành kiểu cơm yêu thích của gia đình.

Điều chỉnh kiểu cơm

Trình tự

① Chọn menu “Nấu cho nhà của tôi” và nấu cơm.

→ Vui lòng tham khảo trang 11 ~ 14 “Cách nấu cơm bản”.

② Ăn cơm đã nấu xong và **nhập kiểu cơm** theo “Độ cứng” và “Độ dính”.

③ Nấu cơm bằng menu “Nấu cho nhà của tôi”.

Dựa trên kiểu cơm đã nhập trong bước ②, điều chỉnh kiểu cơm và nấu cơm.

Nếu bạn muốn đúng với kiểu cơm yêu thích hơn, hãy lặp lại các bước ② → ③.

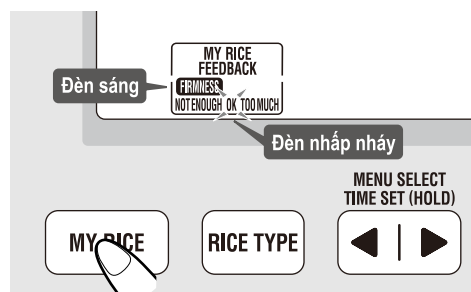
Cách nhập kiểu cơm

Chọn kiểu cơm trong số các lựa chọn “Nhiều”, “Vừa” hoặc “Ít” cho cả “Độ cứng” và “Độ dính”.

	Độ cứng	Độ dính
Nhiều	Cứng hơn so với ý muốn	Độ dính nhiều hơn so với ý muốn
Vừa	Vừa đúng	Vừa đúng
Ít	Mềm hơn so với ý muốn	Độ dính ít hơn so với ý muốn

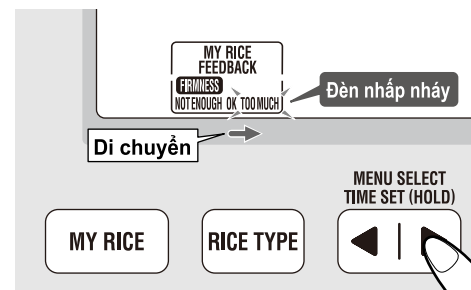
Ví dụ: Cách nhập khi bạn cảm thấy cơm đã nấu xong **cứng hơn và ít dính hơn** kiểu cơm yêu thích của gia đình

1 Ấn vào **MY RICE** để hiển thị màn hình lựa chọn nấu cho nhà của tôi. Hiển thị “Độ cứng” sáng lên.



2 Ấn vào **▶** để “Nhiều” nhấp nháy.

- Nếu bạn cảm thấy cơm đã nấu xong bị mềm, hãy ấn vào **◀** để “Ít” nhấp nháy.

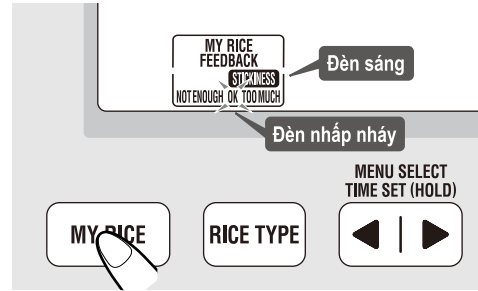


Tiếp tục sang trang tiếp theo →

VỀ “Nấu cho nhà của tôi” (tiếp theo)

3

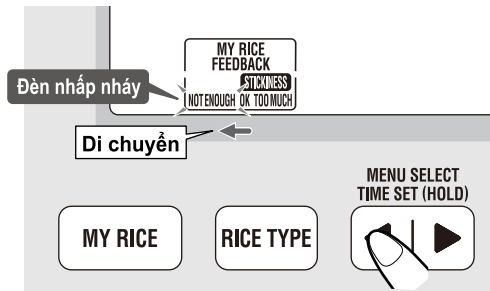
Khi bạn ấn vào **MY RICE**, chuông (“Bíp” x 2 lần) sẽ kêu và thao tác nhập kiểu cơm theo “Độ cứng” được xác định. Sau đó “Độ dính” sáng lên và “Vừa” nhấp nháy.



4

Ấn vào **◀** để chọn “Ít”. (“Ít” nhấp nháy.)

- Nếu bạn cảm thấy cơm đã nấu xong bị dính nhiều, hãy ấn **▶** để “Nhiều” nhấp nháy.



5

Ấn vào **MY RICE** để xác định “Độ dính”. Giai điệu reo lên và thao tác nhập kiểu cơm đã hoàn thành.

Giai điệu reo lên và “Nấu cho nhà của tôi” sáng lên trên màn hình hiển thị. Trở lại hiển thị ban đầu từ hiển thị lựa chọn nấu cho nhà của tôi.

- Nếu điều chỉnh kiểu cơm đạt đến giới hạn, chuông (“Bíp Bíp” x 2 lần) sẽ kêu khi nhập kiểu cơm để thông báo. Nếu muốn điều chỉnh kiểu cơm thêm nữa, hãy điều chỉnh lượng nước theo ý thích. → Xem trang 29



Cơm nấu trong menu “Nấu cho nhà của tôi” lần sau sẽ có “Độ cứng” mềm hơn và “Độ dính” nhiều hơn lần này.

Thông báo

- Menu “Nấu cho nhà của tôi” có thể chọn “Gạo trắng”.
- Có thể nhập kiểu cơm trong “Nấu cho nhà của tôi” khi đang giữ ấm sau khi nấu cơm xong bằng menu “Nấu cho nhà của tôi” và sau khi ấn nút “Hủy”.
- Không thể nhập kiểu cơm khi đang giữ ấm sau khi nấu cơm xong ở menu khác ngoài menu “Nấu cho nhà của tôi”.
- Nếu đã đúng với kiểu cơm yêu thích của gia đình, bạn không cần nhập kiểu cơm nữa.
- Nếu bạn muốn trở về cài đặt khi xuất xưởng, hãy đặt nồi vào, cắm phích cắm điện vào ổ cắm điện và ấn nút “Chọn nấu cho nhà của tôi” từ 3 giây trở lên. **Ctrl** hiển thị trên màn hình hiển thị, chuông (“Bíp” x 3 lần) sẽ kêu và cài đặt khi xuất xưởng được khôi phục.
- Nếu bạn nhập sai kiểu cơm, v.v... và muốn thực hiện lại, hãy ấn nút “Hủy” và bắt đầu lại từ bước **1** trong “Cách nhập kiểu cơm”.

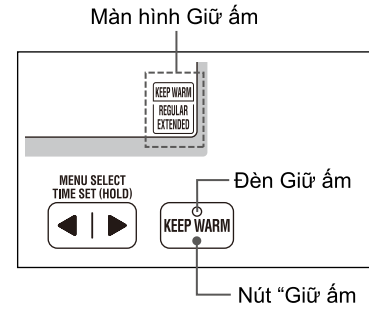
Giữ ấm

Giữ ấm thường / Giữ ấm qua đêm

Khi Đèn Giữ ấm sáng, nếu ấn nút “Giữ ấm”, có thể chọn “Giữ ấm thường” hoặc “Giữ ấm qua đêm”.

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

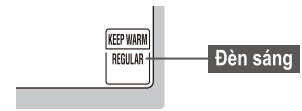
- Trường hợp đã nấu bằng menu “Cơm trộn”, “Cháo”, “Gạo lứt/Bình thường”, “Gạo lứt/Gạo lứt hoạt chất GABA”, “Gạo Jasmine/Cháo Trung Quốc”, “Yến mạch cắt nhỏ”
- Trường hợp nồi đã ở chế độ “Giữ ấm thường” vượt quá 12 tiếng
- Trường hợp nhiệt độ nồi hạ thấp do tắt chế độ giữ ấm hoặc do cúp điện, v.v...



Giữ ấm thường

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

Khi cơm chín, nồi sẽ tự động chuyển sang chế độ “Giữ ấm thường”, Đèn Giữ ấm và Màn hình Giữ ấm thường sẽ phát sáng.

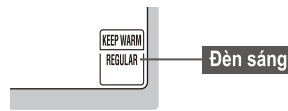


Giữ ấm qua đêm

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

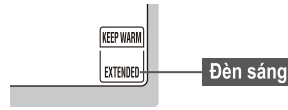
Sử dụng khi đang ở chế độ “Giữ ấm thường”.

1 Kiểm tra Màn hình Giữ ấm thường có sáng đèn hay không.



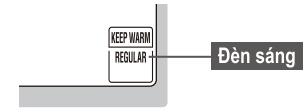
2 Ấn .

Màn hình Giữ ấm qua đêm sẽ sáng.



Khi từ chế độ “Giữ ấm qua đêm” trở về chế độ “Giữ ấm thường”...

Ấn .



Trở về chế độ “Giữ ấm thường”, Màn hình Giữ ấm thường sẽ sáng.

Về thời gian giữ ấm

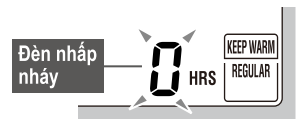
- Phải đảm bảo giữ ấm theo thời gian được ghi trong bảng bên dưới.
- Không thể chọn “Giữ ấm qua đêm” ở menu “—”. Nồi sẽ tự động chuyển sang chế độ “Giữ ấm thường”.
- Khi cơm chín, tất cả menu sẽ chuyển sang chế độ giữ ấm nhưng vui lòng không chọn giữ ấm ở menu “X”. Đây sẽ là nguyên nhân gây ra mùi ôi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

Menu	Nấu khô - Nấu hơi khô - Bình thường - Nấu hơi dẻo - Nấu dẻo - Nấu kỹ - Nấu nhanh gạo trắng - Cơm sushi - Nấu cho nhà của tôi - Gạo Jasmine/Bình thường - Gạo Jasmine/Nấu nhanh gạo Jasmine	Cơm trộn - Cháo* - Gạo Jasmine/Cháo Trung Quốc* - Yến mạch cắt nhỏ*	Gạo lứt/Bình thường - Gạo lứt/Gạo lứt hoạt chất GABA
Giữ ấm			
Giữ ấm thường	Lên đến 12 tiếng	X	Lên đến 12 tiếng
Giữ ấm qua đêm	Lên đến 24 tiếng	—	—

● Khi vượt quá thời gian dành cho từng menu ghi trong bảng, màn hình sẽ thông báo bằng cách nhấp nháy các con số. Vui lòng thường thức ngay khi còn nóng.



● Menu “X” sẽ thông báo bằng cách nhấp nháy từ 0 tiếng. Vui lòng không giữ ấm.



* “Cháo”, “Gạo Jasmine/Cháo Trung Quốc”, “Yến mạch cắt nhỏ” sẽ trở thành dạng sệt theo thời gian, vì vậy vui lòng tắt chế độ Giữ ấm khi nấu xong và thường thức càng sớm càng tốt.

Tiếp tục sang trang tiếp theo →

Giữ ấm (tiếp theo)

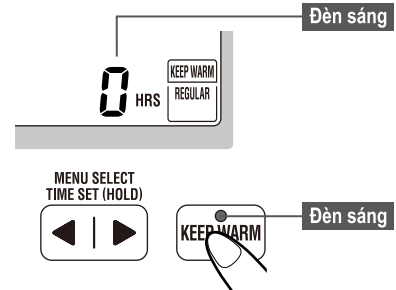
Cách giữ ấm lại

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

Ấn .

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

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







Trường hợp lo ngại về mùi

- Nồi có thể sẽ có mùi khó chịu và dễ sinh sôi vi khuẩn nếu vệ sinh không kỹ càng, do khí hậu hoặc nhiệt độ phòng của môi trường sử dụng, do đóng mở nắp ngoài, loại gạo, cách vo gạo v.v... Trường hợp lo ngại về mùi, thì sau khi vệ sinh "Bên trong" theo hướng dẫn ở **trang 26**, sử dụng chế độ "Giữ ấm thường" sẽ có hiệu quả. Ngoài ra, hiệu quả đạt được sẽ cao hơn nếu tăng nhiệt độ Giữ ấm theo tham khảo "Trong trường hợp này" ở **trang 33**.

Vui lòng chú ý

- Nếu bảo quản cơm trong nồi, vui lòng dùng chức năng "Giữ ấm thường" hay "Giữ ấm qua đêm".

Thông báo

- Nếu ấn  hoặc  khi muốn biết thời gian hiện tại trong khi "Giữ ấm thường" hay "Giữ ấm qua đêm", màn hình hiển thị sẽ chuyển đổi. Ấn  hoặc  lại lần nữa sẽ trở lại thời gian thực hiện giữ ấm.

Nếu không quay trở lại màn hình hiển thị thời gian thực hiện giữ ấm, thì lần nấu tiếp theo màn hình cũng sẽ không hiển thị thời gian thực hiện giữ ấm. Ngoài ra, nếu thời gian thực hiện giữ ấm nhấp nháy thì không thể chuyển đổi màn hình hiển thị.

Để giữ được vị ngon của cơm khi đang giữ ấm, thiết bị sẽ thông báo bằng chuông trong các trường hợp sau.

● Chuông báo quên đánh toi cơm

Nếu bạn không đánh toi cơm ngay sau khi nấu xong, chuông ("Bíp Bíp" x 2 lần) sẽ kêu sau khoảng 10 phút, 40 phút và 70 phút. Để lượng nước thừa trong cơm có thể thoát ra và tránh cơm bị vón cục, dính, khét, hãy mở nắp ngoài ngay sau khi chuyển sang chế độ giữ ấm và đánh toi cơm.

● Chuông báo quên đóng nắp ngoài

Nếu nắp ngoài vẫn mở khi đang giữ ấm, chuông ("Bíp Bíp" x 2 lần) sẽ kêu sau khoảng 5 phút, sau đó chuông báo 3 lần sẽ kêu sau mỗi 3 phút. Để cơm không bị khô hay nhiệt độ giảm quá thấp, hãy đóng nắp ngoài từ từ và chính xác cho đến khi có tiếng "cách".

Nếu không cần thông báo như vậy, bạn có thể chuyển chuông thành chế độ tắt tiếng. → Xem trang 10

Hâm

Hâm nóng

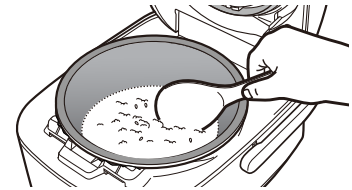
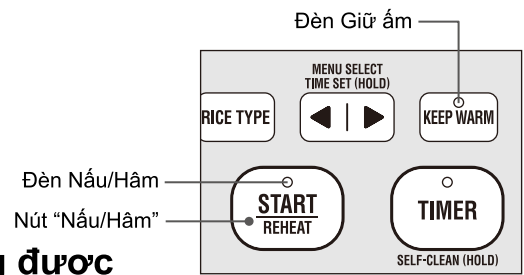
Sử dụng khi đang ở chế độ Giữ ấm (Giữ ấm thường, Giữ ấm qua đêm).

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

1

Đánh tơi và dàn đều phần cơm đang được giữ ấm.

- Vui lòng đánh tơi vì cơm có thể bị cứng hoặc cháy khét.
- Nếu hâm một lượng ít cơm, hãy rưới 1 muỗng canh nước cho một lượng cơm bằng khoảng một bát (khoảng 5,5 oz./ khoảng 160g) và đánh tơi kỹ, sau đó vun cơm vào giữa nồi và phần cơm bị khô sẽ được làm mềm.
- Khi đánh tơi cơm, vui lòng chú ý cẩn thận để tránh bị bỏng.



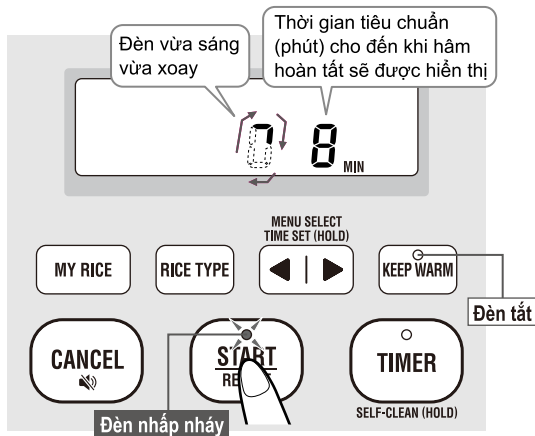
2

Kiểm tra đèn giữ ấm có đang sáng hay không, sau đó



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

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



Thông báo

Đèn sáng



Nếu ấn nút "Nấu/Hâm" khi Đèn Giữ ấm không sáng, chế độ nấu sẽ được bắt đầu.

Thời gian hâm tiêu chuẩn

Khoảng 4 phút ~ 8 phút

Sau khoảng 4 phút ~ 8 phút

Giai điệu (chuông) reo lên, hâm hoàn tất

Đèn Nấu/Hâm sẽ tắt, Đèn Giữ ấm sẽ sáng, và nồi sẽ vào chế độ Giữ ấm thường.

3

Đánh tơi cơm.

- Đánh tơi kỹ và dàn đều toàn bộ cơm ra vì cơm dưới đáy nồi có thể sẽ hơi cứng lại.
- Khi đánh tơi cơm, vui lòng chú ý cẩn thận để tránh bị bỏng.

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

- Khi không phải là gạo trắng (nguyên nhân làm cháy khét và đổi màu)
- Lặp đi lặp lại chức năng hâm (nguyên nhân làm cơm bị khô hoặc cháy khét)
- Khi lượng cơm cao từ vạch chia mực nước 3 trở lên của gạo trắng đối với nồi dung tích 1,0 L, cao từ vạch chia mực nước 6 trở lên của gạo trắng đối với nồi dung tích 1,8 L (sẽ không thể hâm được hết)
- Khi cơm nguội, hoặc nhiệt độ nồi thấp (nguyên nhân làm cơm cháy khét và có mùi, hoặc là nguyên nhân làm cơm cứng)

Khi muốn ngưng chế độ Hâm và trở lại chế độ Giữ ấm...

Ấn

Đèn Nấu/Hâm sẽ tắt, Đèn Giữ ấm sẽ sáng, và nồi sẽ vào chế độ Giữ ấm thường.

Khi muốn hủy chế độ Hâm - Giữ ấm...

Ấn

Đèn Nấu/Hâm sẽ tắt, và màn hình sẽ trở lại hiển thị thời gian hiện tại.

Nấu cơm có hẹn giờ

Nấu hẹn giờ

- Tự động nấu chín cơm theo thời gian đã hẹn. Ghi nhớ 2 thời điểm hẹn giờ “Hẹn giờ 1” và “Hẹn giờ 2”.
- Khi xuất xưởng, sản phẩm được cài sẵn “Hẹn giờ 1” là 6:00, “Hẹn giờ 2” là 18:00.

● Vui lòng chỉnh thời gian hiện tại trước khi hẹn giờ nấu. Nếu thời gian bị lệch thì cơm sẽ không nấu chín theo giờ đã hẹn. → Xem trang 10

- Nếu hẹn giờ ngắn hơn thời gian nấu hẹn giờ thì chuông sẽ reo lên và cơm sẽ bắt đầu được nấu ngay lập tức, thời gian tiêu chuẩn cho đến khi cơm chín sẽ được hiển thị. Đối với menu “Nấu cho nhà của tôi”, tùy theo cài đặt, có thể nấu theo chế độ hẹn giờ ngay cả khi thời gian nấu ít hơn thời gian nấu hẹn giờ.
- Để chuẩn bị trước khi nấu cơm, vui lòng xem các bước 1 ~ 4 của “Cách nấu cơ bản” ở trang 11.

1

Ấn vào **RICE TYPE** và chọn loại gạo. → Tham khảo “Cách nấu cơ bản Bước 5” ở trang 12

2

Ấn **◀** hoặc **▶** để chọn menu. → Tham khảo “Cách nấu cơ bản Bước 6” ở trang 12

- Chức năng nấu hẹn giờ không áp dụng cho menu “Nấu nhanh gạo trắng”, “Cơm trộn”, “Gạo Jasmine/Nấu nhanh gạo Jasmine”.

Ví dụ Nếu thiết lập “7:30” ở Hẹn giờ 1 (Trường hợp lựa chọn gạo là “Gạo trắng” và lựa chọn menu là “Nấu dẻo”)

3

Ấn **TIMER**, chọn “Hẹn giờ 1” (hoặc “Hẹn giờ 2”).

Thời gian được thiết lập ở “Hẹn giờ 1” và Đèn Nấu/Hâm sẽ nhấp nháy.

- Khi ấn lần nữa, sẽ hiển thị thời gian được thiết lập ở “Hẹn giờ 2”.

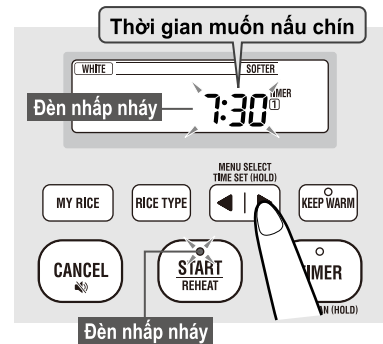


4

Ấn vào **◀** hoặc **▶** để điều chỉnh thời gian muốn nấu chín.

▶ : tiến tới 10 phút **◀** : lùi lại 10 phút

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



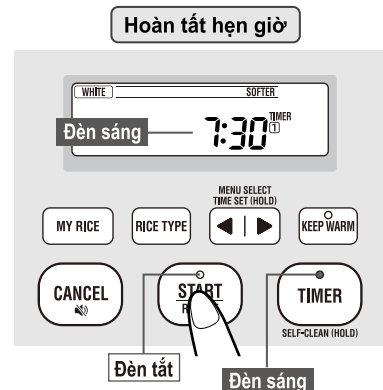
5

Ấn **START REHEAT**.

Khi giai điệu (chuông) reo lên nghĩa là đã hoàn tất hẹn giờ.

Đèn Nấu/Hâm sẽ tắt, thời gian muốn nấu chín và Đèn Hẹn giờ sẽ sáng lên.

- Nếu không ấn nút “Nấu/Hâm”, thì vẫn chưa hoàn thành được việc hẹn giờ.
- Nếu nắp ngoài chưa được đóng chặt, thiết bị sẽ thông báo bằng chuông (“Bíp Bíp” x 2 lần). Vui lòng đóng nắp ngoài từ từ và chính xác cho đến khi có tiếng “cách”.
- Cơm sẽ được nấu chín theo thời gian đã hẹn.
→ Tham khảo “Cách nấu cơ bản Bước 8” ở trang 13



Nấu cơm có hẹn giờ (tiếp theo)

Thời gian nấu hẹn giờ



- Vui lòng không hẹn giờ từ 13 tiếng trở lên. Vui lòng không hẹn giờ từ 8 tiếng trở lên khi nhiệt độ nước cao, chẳng hạn như vào mùa hè, v.v... (Để ngăn gạo không bị hư hỏng do ngâm nước quá lâu)

	Dung tích nồi 1,0 L	Dung tích nồi 1,8 L
Nấu khô	1 tiếng 5 phút ~	1 tiếng 10 phút ~
Nấu hơi khô	1 tiếng 5 phút ~	1 tiếng 10 phút ~
Bình thường	1 tiếng 5 phút ~	1 tiếng 10 phút ~
Nấu hơi dẻo	1 tiếng 10 phút ~	1 tiếng 15 phút ~
Nấu dẻo	1 tiếng 10 phút ~	1 tiếng 15 phút ~
Nấu kỹ	1 tiếng 25 phút ~	1 tiếng 30 phút ~
Cơm sushi	1 tiếng 20 phút ~	1 tiếng 20 phút ~
Cháo	1 tiếng 20 phút ~	1 tiếng 25 phút ~
Nấu cho nhà cửa tôi*	1 tiếng 30 phút ~	1 tiếng 35 phút ~
Gạo Jasmine/Bình thường	1 tiếng 10 phút ~	1 tiếng 15 phút ~
Gạo Jasmine/Cháo Trung Quốc	1 tiếng 40 phút ~	1 tiếng 40 phút ~
Gạo lứt/Bình thường	1 tiếng 35 phút ~	1 tiếng 30 phút ~
Gạo lứt/Gạo lứt hoạt chất GABA	3 tiếng 35 phút ~	3 tiếng 45 phút ~
Yến mạch cắt nhỏ	1 tiếng 15 phút ~	1 tiếng 15 phút ~

Vui lòng chú ý

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

Thông báo

- Khi nấu hẹn giờ, thời gian tiêu chuẩn cho đến lúc nấu xong sẽ không được hiển thị.
- Có trường hợp không thể nấu chín cơm theo thời gian đã hẹn do nhiệt độ phòng hoặc nhiệt độ nước thấp, hoặc do điện áp, lượng nước, v.v...
- Khi nấu cơm có hẹn giờ, gạo sẽ hút dư nước nên cơm có thể bị nhão hoặc cám gạo đọng lại ở đáy nồi sẽ bị cháy xém.
- Nếu ấn  hoặc  khi muốn biết thời gian hiện tại trong khi ở chế độ Hẹn giờ, màn hình hiển thị chỉ chuyển đổi khi ấn.

Khi muốn hủy chế độ nấu hẹn giờ trong khi đang nấu hẹn giờ...

Ấn



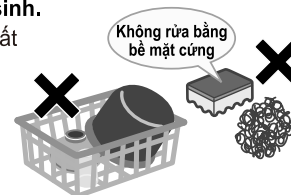
Đèn Hẹn giờ tắt, và màn hình sẽ trở lại hiển thị thời gian hiện tại.

Vệ sinh

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

Vui lòng chú ý

- Vui lòng rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm điện, để thân nồi và nồi nguội trước khi vệ sinh.
- Không được sử dụng chất pha loãng, bột đánh bóng, chất tẩy rửa có chứa chất mài mòn, chất tẩy trắng, cồn khử trùng, các loại bàn chải cứng (bằng nylon, kim loại, v.v...), miếng bọt biển melamine, bề mặt nylon của miếng bọt biển, v.v... để vệ sinh. (Nếu không tuân thủ thì sẽ gây trầy xước, đổi màu, vỡ, xuống cấp, ăn mòn bề mặt.)
- Vui lòng không sử dụng máy rửa chén, máy sấy chén. (Nếu không tuân thủ thì sẽ gây trầy xước, biến dạng, đổi màu.)
- Sau khi vệ sinh, vui lòng lắp phần nắp trong vào đúng vị trí ban đầu.



Bên ngoài

- Lau bằng vải mềm đã vắt khô.** ● Khi sử dụng vải lau tẩy hóa chất, không lau quá mạnh và không để tiếp xúc trong thời gian dài.
(Nếu không tuân thủ thì sẽ gây trầy xước, đổi màu, vỡ, xuống cấp, ăn mòn bề mặt.)

Nút bấm mở nắp

Nếu xung quanh nút bấm mở nắp có dị vật như hạt cơm, hạt gạo, v.v..., thì hãy sử dụng tăm tre, v.v... để loại bỏ.
● Nếu không thì nắp ngoài có thể mở không ra.

Bộ phận thao tác

Lau bằng vải mềm khô.

Lỗ thoát khí

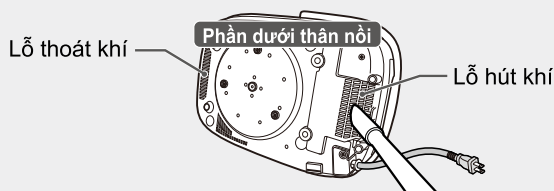
(Phía trước của phần dưới thân nồi)

Lỗ hút khí

(Phía sau của phần dưới thân nồi)

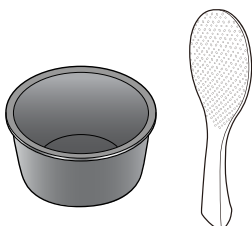
Làm sạch bằng máy hút bụi (khoảng 1 lần/tháng)

- Khi sử dụng sản phẩm mà để lỗ thông khí dưới đáy thân nồi bị bám bụi, v.v... thì nhiệt độ bên trong thân nồi sẽ tăng bất thường và có thể gây ra sự cố.



Nồi (→ Xem trang 6) - Vá xới cơm

Rửa bằng chất tẩy rửa trung tính dùng cho nhà bếp và miếng bọt biển mềm, v.v...



Lớp phủ flo ở mặt trong nồi nếu bị trầy sẽ dẫn đến bong tróc, nên vui lòng làm theo những điều sau.

- Vui lòng không rửa bằng bột đánh bóng và đồ rửa chén bằng kim loại, nylon.
- Vui lòng vệ sinh cẩn thận, không gõ hay chà rửa mạnh.
- Nếu có hạt cơm đã khô, v.v... dính vào, hãy ngâm nước, làm ấm, sau đó rửa bằng miếng bọt biển mềm, v.v...

Cốc định lượng

Rửa bằng miếng mút mềm, v.v...

- Trường hợp có vết bẩn, hãy tẩy vết bẩn bằng nước tẩy trung tính dùng cho nhà bếp.

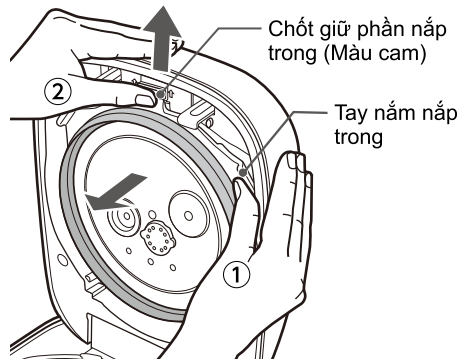


Vệ sinh (tiếp theo)

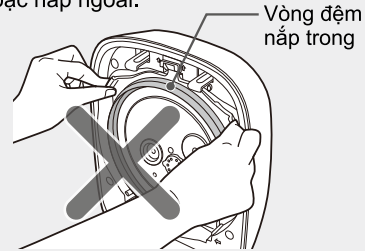
Cách tháo và lắp phần nắp trong

Cách tháo

Dùng một tay đỡ tay nắm nắp trong (①), đồng thời ấn đẩy chốt giữ phần nắp trong lên (②), rồi nghiêng phần nắp trong về trước và tháo ra.



● Vui lòng không cố kéo tay nắm nắp trong và vòng đệm nắp trong mà không ấn đẩy chốt giữ phần nắp trong lên. Có thể gây sự cố cho phần nắp trong hoặc nắp ngoài.

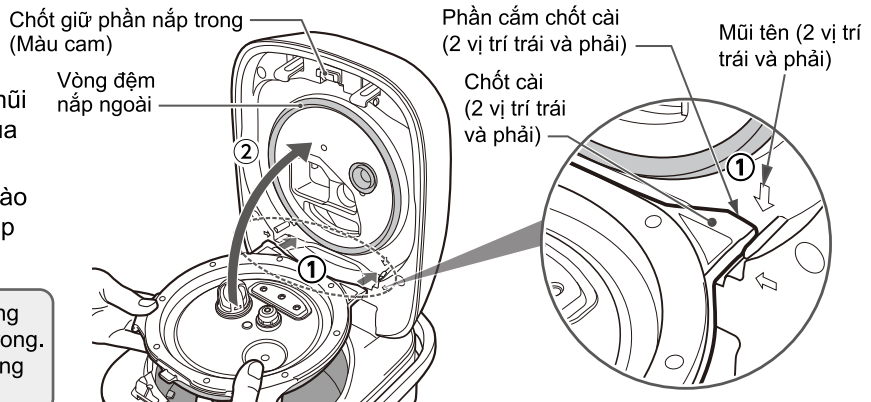


Cách lắp

① Chỉnh chốt cài của phần nắp trong (2 vị trí) cho khớp với mũi tên của phần cắm chốt cài của nắp ngoài, rồi cắm vào.

② Vẫn để cắm chốt cài, và ấn vào cho đến khi chốt giữ phần nắp trong kêu “cách”.

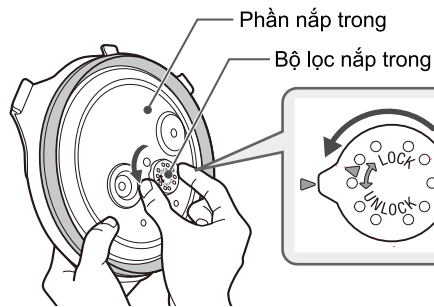
● Khi lắp, vui lòng không móc vòng đệm nắp ngoài vào phần nắp trong. Ngoài ra, vui lòng không lắp bằng cách ấn vòng đệm nắp trong.



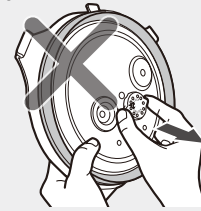
Cách tháo và lắp bộ lọc nắp trong

Cách tháo

Xoay bộ lọc nắp trong theo hướng “UNLOCK” và lấy bộ lọc ra khỏi phần nắp trong.

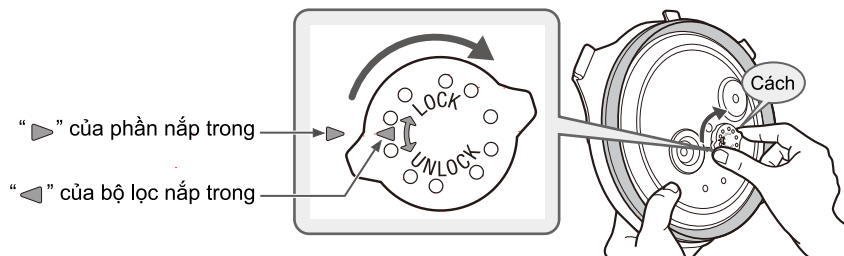


● Không kéo bộ lọc nắp trong về phía trước mà hãy xoay theo hướng “UNLOCK”.



Cách lắp

Chỉnh “◀” của bộ lọc nắp trong khớp với “▶” phần nắp trong và xoay theo hướng “LOCK” cho đến khi nó có tiếng “cách” để lắp vào một cách chính xác.



Tiếp tục sang trang tiếp theo →

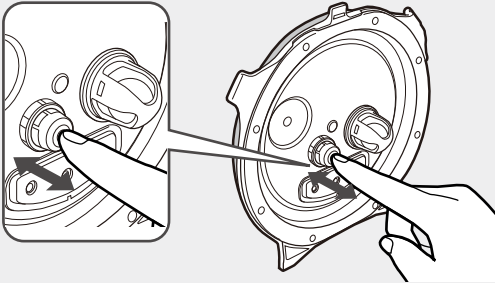
Vệ sinh (tiếp theo)

Bên trong

Van an toàn

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

Khi có dị vật như hạt cơm, hạt gạo, v.v... bị kẹt vào thì phải dùng tăm tre, v.v... để lấy ra.

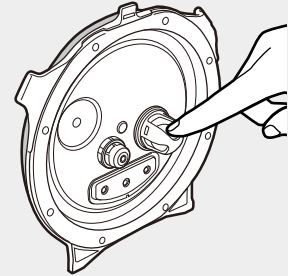


Van điều chỉnh áp suất

Dùng ngón tay lăn nhẹ viên bi ở giữa để xác nhận rằng không có vật lạ nào rơi vào.

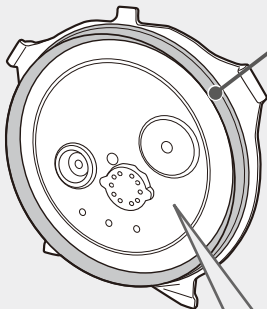
Khi có dị vật như hạt cơm, hạt gạo, v.v... bị kẹt vào thì phải dùng tăm tre, v.v... để lấy ra.

- Khi vừa nấu xong, vừa làm sạch xong, nồi sẽ rất nóng, vui lòng không sờ vào nồi để tránh bị bỏng.



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

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



Vòng đệm nắp trong

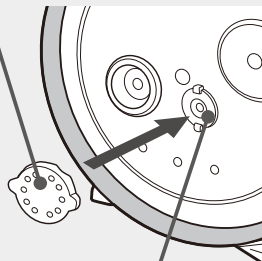
- Khi có hạt cơm, v.v... dính vào, sẽ khiến hơi nước thoát ra, không thể giữ ẩm hoặc nấu ngon do cơm bị khô, vì vậy vui lòng lấy dị vật ra.
- Không thể tháo vòng đệm nắp trong.

Bộ lọc nắp trong

Khi thấy có bụi bẩn, hãy tháo bộ lọc ra khỏi phần nắp trong và rửa bằng miếng bọt biển mềm, v.v...

Khi có dị vật như hạt cơm, hạt gạo, v.v... bị kẹt vào thì phải dùng tăm tre, v.v... để lấy ra.

- Cách tháo và lắp bộ lọc nắp trong → Xem trang 25



Lớp đệm bộ lọc

Khi có dị vật như hạt cơm, hạt gạo, v.v... bị kẹt vào thì phải dùng tăm tre, v.v... để lấy ra.

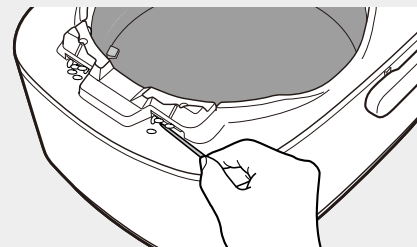
Phần nắp trong

- Cách tháo và lắp phần nắp trong → Xem trang 25

Lỗ cài chốt đậy

Dùng tăm tre, v.v... để lấy vật lạ như hạt cơm, hạt gạo, v.v... ra.

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

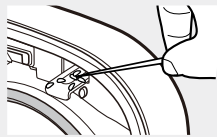


Vệ sinh (tiếp theo)

Chốt đẩy

Dùng tăm tre, v.v... để lấy vật lạ như hạt cơm, hạt gạo, v.v... ra.

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

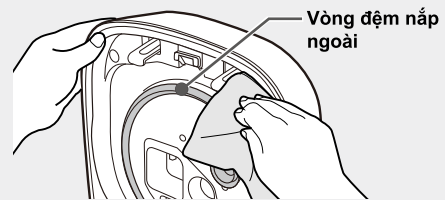


Nắp ngoài

Mặt trong của nắp ngoài, vòng đệm nắp ngoài

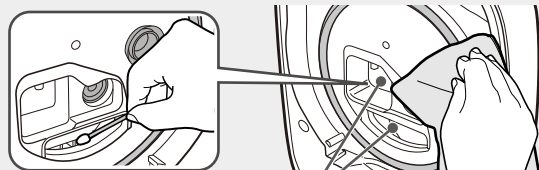
Dùng vải mềm đã được vắt khô lau sạch nước cơm và hạt cơm còn dính ở mặt trong.

- Nếu cứ để nguyên các vết bẩn và nước đọng lại, nồi sẽ bị gỉ hoặc ố màu.
- Vui lòng cầm chắc và lau sạch nắp ngoài.
- Không thể tháo rời vòng đệm nắp ngoài.



Lỗ thoát hơi nước

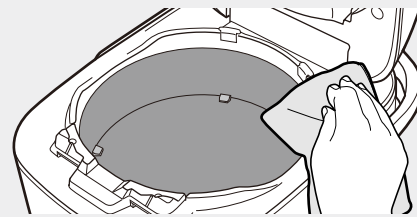
Dùng vải mềm đã được vắt khô lau sạch nước cơm và hạt cơm còn dính ở mặt trong. Nếu các bộ phận nhỏ bị bẩn quá nhiều, hãy loại bỏ vết bẩn bằng tăm bông, v.v...



Lỗ thoát hơi nước

Khay chứa nước trào

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

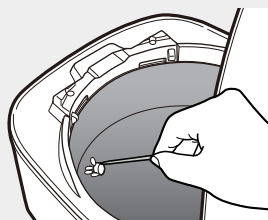


Cảm ứng bên

(Mặt trước bên trong thân nồi)

Lau sạch bằng vải mềm đã vắt khô.

Khi có dị vật như hạt cơm, hạt gạo, v.v... bị kẹt vào thì phải dùng tăm tre, v.v... để lấy ra.



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

Dùng vải mềm đã được vắt khô lau sạch dị vật như hạt gạo, hạt cơm, v.v...

- Nếu đóng nắp ngoài khi còn dính dị vật như hạt cơm hoặc hạt gạo, v.v..., thì nắp ngoài có thể sẽ không mở ra được.
- Nếu giọt nước tích tụ, hãy lau sạch.

Tiếp tục sang trang tiếp theo →

Vệ sinh (tiếp theo)

Làm sạch

Có thể khử mùi hôi bằng cách vệ sinh theo phương pháp sau.

- Tùy theo loại mùi hôi, có một số mùi không được loại bỏ hoàn toàn.

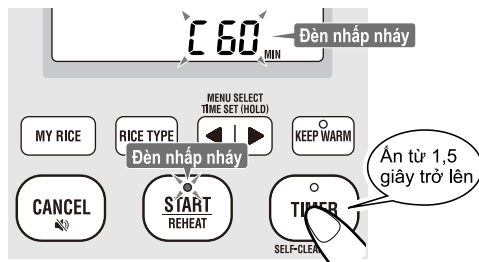
1 Cắm phích cắm điện vào ổ cắm điện.

2 Đổ nước vào nồi và đóng nắp ngoài.

Dung tích nồi 1,0 L	Đến vạch chia mực nước "1" của "Gạo trắng"
Dung tích nồi 1,8 L	Đến vạch chia mực nước "2" của "Gạo trắng"

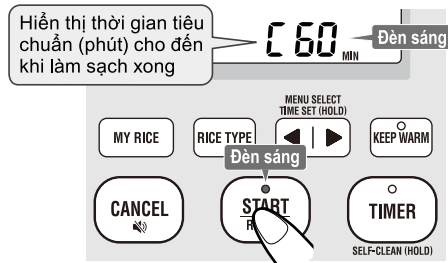
3 Ấn và giữ **TIMER** (từ 1,5 giây trở lên).

Chuyển sang màn hình hiển thị làm sạch.




4 Ấn **START REHEAT**.

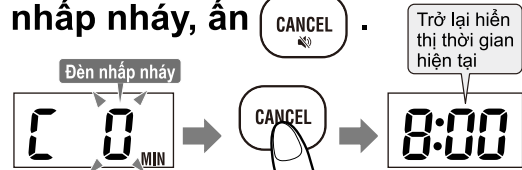
Giai điệu (chuông) reo lên và quá trình làm sạch bắt đầu. Màn hình hiển thị sẽ hiển thị thời gian tiêu chuẩn (phút) cho đến khi làm sạch xong.



Thời gian làm sạch tiêu chuẩn | Khoảng 60 phút

- Trường hợp điện áp 120 V, nhiệt độ phòng 68°F (20°C), nhiệt độ nước 64,4°F (18°C).
- Thời gian tiêu chuẩn cho đến khi làm sạch xong có thể sẽ khác với thời gian làm sạch thực tế. Thời gian làm sạch thực tế sẽ thay đổi tùy theo nhiệt độ phòng, nhiệt độ nước, điện áp, lượng nước, v.v...
- Thời gian làm sạch sẽ được điều chỉnh giữa chừng, vì vậy khi điều chỉnh, có thể thời gian tiêu chuẩn sẽ tăng lên hoặc giảm xuống một chút.
- **Làm sạch sẽ có đặt áp suất.** Khi áp suất bắt đầu được đặt, hiển thị **(PRESSURE)** sẽ sáng lên trên màn hình hiển thị.
 
- Nếu ấn **◀** hoặc **▶** khi muốn biết thời gian hiện tại, màn hình hiển thị sẽ chuyển đổi.

5 Khi giai điệu (chuông) reo lên và màn hình chuyển sang "0" nhấp nháy, ấn **CANCEL**.



- Nếu bạn không ấn nút "Hủy", chuông sẽ phát ra sau mỗi 30 phút.
- Ngay sau khi làm sạch, độ kín hơi sẽ cao, vì vậy có thể một khoảng thời gian để nắp ngoài mở ra.

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

6 Vệ sinh toàn bộ sản phẩm sau khi thân nồi nguội.

Bên trong sẽ nóng, vì vậy hãy đảm bảo thân nồi nguội rồi mới đổ nước nóng ra, sau đó mới vệ sinh.

Khi muốn hủy làm sạch giữa chừng...

Ấn nút "Hủy" từ 1 giây trở lên.

Đèn Nấu/Hâm sẽ tắt, và màn hình sẽ trở lại hiển thị thời gian hiện tại.

- Vui lòng chú ý cẩn thận vì nồi sẽ thoát hơi nước rất mạnh từ lỗ thoát hơi nước.

Nếu vẫn còn ngửi thấy mùi sau khi làm sạch...

- Hãy thực hiện làm sạch thêm một lần nữa. Nếu cần làm sạch liên tục thì vui lòng đổ nước lại vào nồi và để cho nồi nguội đi từ 50 phút trở lên trong khi vẫn mở nắp ngoài. Nếu bạn làm sạch mà không chờ cho nồi nguội đi, hiển thị lỗi có thể xuất hiện hoặc thời gian làm sạch có thể lâu hơn. Thời gian tiêu chuẩn cho đến khi làm sạch xong có thể sẽ không hiển thị trong một khoảng thời gian hoặc (tối đa khoảng 60 phút).
- Nếu làm sạch sẽ làm giảm mùi hôi, nhưng tùy theo loại mùi hôi, có một số mùi không được loại bỏ hoàn toàn.

Vui lòng chú ý

- Vui lòng không nấu khi nồi rỗng.
- Tuyệt đối không cho vào bất cứ thứ gì ngoài nước (chất tẩy rửa, v.v...).
- Khi làm sạch, vui lòng không cho nhiều nước hơn lượng nước quy định (vạch chia mực nước "1" của gạo trắng đối với nồi dung tích 1,0 L, vạch chia mực nước "2" của gạo trắng đối với nồi dung tích 1,8 L). (Nếu cho nhiều hơn có thể dẫn tới không làm sạch hiệu quả.)
- Trong khi làm sạch, hơi nước sẽ thoát ra rất mạnh từ lỗ thoát hơi nước, vì vậy hãy cẩn thận để không bị phỏng, v.v...
- Sau khi làm sạch, nếu mở nắp ngoài khi bên trong đang nóng, một lượng lớn hơi nước nóng có thể thoát ra, vì vậy hãy cẩn thận để không bị phỏng.

Khi có sự cố

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

Dấu hiệu hư hỏng	Những điều cần kiểm tra
Tình trạng của cơm	<ul style="list-style-type: none"> ● Vui lòng gia giảm nước theo vạch chia mực nước trong khoảng 1 ~ 2 mm theo mong muốn. ● Khi gia giảm nước trên bề mặt nghiêng, lượng nước sẽ nhiều lên hoặc ít đi, làm thay đổi độ cứng của cơm. ● Độ cứng của cơm thay đổi tùy vào thương hiệu, nơi sản xuất gạo, thời gian bảo quản gạo (gạo mới, gạo cũ), v.v... ● Độ cứng của cơm thay đổi tùy vào nhiệt độ nước, nhiệt độ phòng, v.v... ● Khi nấu hẹn giờ thì cơm có thể sẽ mềm. ● Khi nấu bằng menu “Nấu nhanh gạo trắng”, cơm có thể sẽ có lúc nhão lúc cứng. → Vui lòng thử menu “Gạo trắng (Bình thường)”, “Nấu cho nhà của tôi”, “Nấu kỹ”. ● Nồi có bị biến dạng hay không? ● Có phải bạn vo gạo chưa kỹ, cám gạo còn sót lại hay không? ● Có dàn đều mặt gạo trước khi nấu không? ● Bạn có đánh tơi cơm sau khi nấu chín hay không? → Nếu không, vui lòng đánh tơi cơm sau khi nấu chín. ● Có dị vật như hạt cơm, hạt gạo, v.v... bám vào đáy nồi hoặc cảm ứng bên không? → Nếu có, hãy lau sạch. ● Mặt trong thân nồi, phần nắp trong có bị dính nước và dị vật không? → Nếu có, hãy lau sạch. ● “Gạo Jasmine” khi nấu chín có thể sẽ hơi cứng. → Trường hợp cơm nấu chín bị cứng, vui lòng nấu với lượng nước nhiều hơn so với vạch chia trong nồi một chút (trong vòng 1/2 của một vạch chia). Tuy nhiên, khi nấu với lượng nước quá nhiều thì có thể sẽ làm trào nước sôi.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Có dị vật như hạt cơm, hạt gạo, v.v... bám vào đáy nồi hoặc cảm ứng bên không? → Nếu có, hãy lau sạch. ● Có phải bạn vo gạo chưa kỹ, cám gạo còn sót lại hay không? ● Nếu ngâm gạo trong nước thời gian dài hay nấu cơm với chế độ hẹn giờ thì cám gạo sẽ đọng lại ở đáy nồi, dễ bị cháy xém. ● Nồi có bị biến dạng hay không? ● Bạn có đang sử dụng nước có tính kiềm không?
	<ul style="list-style-type: none"> ● Bề mặt cơm mới nấu xong có thể sẽ không bằng phẳng do sự đối lưu nhiệt trong quá trình nấu. ● Có dàn đều mặt gạo trước khi nấu không? ● Phần nắp trong và nồi có bị biến dạng hay không?
	<ul style="list-style-type: none"> ● Bạn có để vá xới cơm trong nồi khi đang giữ ấm không? ● Có phải bạn đang làm nóng lại cơm đã nguội không? ● Bạn có đánh tơi cơm sau khi nấu chín hay không? → Nếu không, vui lòng đánh tơi cơm sau khi nấu chín. ● Có phải bạn vo gạo chưa kỹ, cám gạo còn sót lại hay không? ● Sau khi nấu cơm trộn, có thể mùi sẽ còn ám lại. → Vui lòng rửa nồi cẩn thận, thực hiện “Làm sạch”. → Xem trang 28 ● Khi bảo quản cơm trong nồi, có phải bạn đã để nguyên và không sử dụng chức năng giữ ấm? → Nếu để nguyên cơm trong nồi và không sử dụng chức năng giữ ấm sẽ khiến cơm có mùi khó chịu. → Xem trang 9 ● Có đang “Giữ ấm qua đêm” từ 24 tiếng trở lên không? (Khác nhau tùy vào menu.) → Xem trang 19 ● Bạn có vệ sinh nồi sau mỗi lần nấu cơm, giữ ấm không? → Nồi có thể sẽ có mùi khó chịu và dễ sinh sôi vi khuẩn nếu vệ sinh không kỹ càng, do khí hậu hoặc nhiệt độ phòng của môi trường sử dụng, do đóng mở nắp ngoài, loại gạo, cách vo gạo v.v... Trường hợp lo ngại về mùi, sau khi vệ sinh “Bên trong” theo hướng dẫn ở trang 26, sử dụng chế độ “Giữ ấm thường” ở trang 19 sẽ có hiệu quả. Ngoài ra, hiệu quả đạt được sẽ cao hơn nếu tăng nhiệt độ Giữ ấm theo tham khảo “Trong trường hợp này” ở trang 33.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Có dị vật như hạt cơm, hạt gạo, v.v... bám vào đáy nồi hoặc cảm ứng bên không? → Nếu có, hãy lau sạch. ● Có phải bạn đang giữ ấm cơm với một lượng cơm ít không? ● Bạn có đang “Giữ ấm thường” từ 12 tiếng trở lên hoặc “Giữ ấm qua đêm” từ 24 tiếng trở lên không? (Khác nhau tùy vào menu.) → Xem trang 19 ● Tùy thuộc vào loại gạo và nước mà cơm sau khi nấu có thể sẽ ngả sang màu vàng. ● Trường hợp lo ngại cơm đổi màu và bị khô, sẽ hiệu quả nếu hạ nhiệt độ giữ ấm theo tham khảo “Trong trường hợp này” ở trang 33.
Nấu cơm	<ul style="list-style-type: none"> ● Bạn có nhầm lẫn trong việc gia giảm nước hay menu không? → Xem trang 15 ~ 16 Đặc biệt khi nấu ở menu “Cháo”, “Gạo Jasmine/Cháo Trung Quốc”, “Yến mạch cắt nhỏ”, rất dễ bị trào nước sôi ra ngoài nên vui lòng chú ý đừng để nhầm lẫn. → Tham khảo “Vui lòng chú ý nước sôi trào ra ngoài.” ở trang 14 ● Có phải bạn vo gạo chưa kỹ, cám gạo còn sót lại hay không? ● Nồi có bị biến dạng hay không?

Tiếp tục sang trang tiếp theo →

Khi có sự cố (tiếp theo)

Dấu hiệu hư hỏng	Những điều cần kiểm tra
<p>Nấu cơm/ Làm sạch</p> <p>Không thể nấu cơm, làm sạch</p> <p>Không thao tác ấn nút được</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Bạn đã cắm phích cắm điện vào ổ cắm điện chưa? ● Trên màn hình hiển thị có hiển thị “E01”, “E02”, v.v... không? → Xem trang 33 ● Bạn có cho nồi vào không? → Hãy cho nồi vào. ● Đèn Giữ ấm có sáng không? → Vui lòng ấn nút “Hủy”, sau đó ấn lại nút “Nấu/Hâm”. ● Nắp ngoài đã đóng kín chưa? → Vui lòng đóng nắp ngoài từ từ và chính xác cho đến khi có tiếng “cách”. ● Lỗ cài chốt đậy có bị nghẽn do vật lạ như hạt cơm, v.v... hay không? → Dùng tăm tre, v.v... để lấy sạch rồi đóng nắp ngoài từ từ và chính xác cho đến khi có tiếng “cách”. ● Không thể nấu cơm bằng nút “Chọn nấu cho nhà của tôi”. → Vui lòng ấn nút “Nấu/Hâm”. ● Ở cuối thao tác nấu, làm sạch có ấn nút “Nấu/Hâm” không? → Nếu không ấn nút “Nấu/Hâm”, Nấu, làm sạch sẽ không bắt đầu.
<p>Nấu cơm/ Giữ ấm/ Làm sạch</p> <p>Có âm thanh phát ra khi đang nấu cơm, giữ ấm, làm sạch</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Phần nắp trong có bị rơi hay biến dạng, vòng đệm nắp trong có bị đứt hay không? ● Vui lòng kiểm tra xem viên bi trong van điều chỉnh áp suất có hoạt động hay không. ● Vòng đệm nắp trong có bị bẩn hay không? → Vui lòng vệ sinh. ● Vòng đệm nắp ngoài có bị mắc vào phần nắp trong không? → Vui lòng lắp lại phần nắp trong cho đúng. ● Lỗ của van an toàn và lỗ của bộ lọc nắp trong có bị nghẽn hay không? Hoặc có vật lạ nào rơi vào hay không? → Vui lòng vệ sinh. ● Nồi có bị biến dạng hay không?
<p>Nấu cơm/ Giữ ấm/ Làm sạch</p> <p>Không thể hâm nóng</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Tiếng “ù ù” là tiếng bộ vi xử lý đang điều tiết sức nóng. ● Tiếng “vù vù” là tiếng quạt đang quay để tản nhiệt bên trong ra ngoài. ● Tiếng “vù ~” là tiếng điều chỉnh áp suất trong khi nấu cơm, khi làm sạch. ● “Lách cách” là tiếng hoạt động của thiết bị kiểm soát áp suất khi đang nấu cơm, đang làm sạch. ● “Lọc cọc” là tiếng hoạt động điều chỉnh áp suất của viên bi trong van điều chỉnh áp suất khi đang nấu cơm, đang làm sạch. ● Khi nấu xong, làm sạch xong, có thể sẽ có tiếng “Xùy” do áp suất thoát ra. ● Ngay sau khi bắt đầu nấu cơm, làm sạch và việc hẹn giờ hoàn tất, tiếng “lách cách, lọc cọc, lách cách” do thiết bị hoạt động để xác nhận nắp ngoài đã đóng kín hay chưa. ● “Bíp” (kéo dài) là tiếng thông báo van điều chỉnh áp suất hoặc van an toàn bị nghẽn. Có thể sẽ có âm thanh lớn phát ra nghe như tiếng sáo khi xả áp suất. → Áp suất trong nồi có thể sẽ tăng cao một cách bất thường do tắc nghẽn, vì vậy vui lòng ấn giữ nút “Hủy” từ 1 giây trở lên để kết thúc nấu, làm sạch. (Chú ý cẩn thận vì lúc này hơi nước sẽ thoát ra rất mạnh từ lỗ thoát hơi nước.) Sau khi hiển thị (PRESSURE) tắt, vui lòng vệ sinh phần nắp trong và nắp ngoài.
<p>Giữ ấm</p> <p>Không thể “Giữ ấm qua đêm”</p> <p>Không hiển thị thời gian thực hiện giữ ấm</p> <p>Âm báo reo lên khi đang giữ ấm</p> <p>Thời gian thực hiện giữ ấm đang nhấp nháy</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Đèn Giữ ấm có tắt không? → Xem trang 21 <ul style="list-style-type: none"> ● Bạn có chọn menu không áp dụng “Giữ ấm qua đêm” không? → Xem trang 19 ● Thời gian thực hiện giữ ấm có vượt quá 12 tiếng không? → Nếu thời gian thực hiện giữ ấm vượt quá 12 tiếng thì sẽ không thể cài đặt “Giữ ấm qua đêm”. ● Bạn có đang giữ ấm cơm nguội không? → Nếu nhiệt độ nồi thấp thì sẽ không thể cài đặt “Giữ ấm qua đêm”. <ul style="list-style-type: none"> ● Có đang hiển thị thời gian hiện tại hay không? → Vui lòng ấn nút “Điều chỉnh thời gian” để thay đổi hiển thị. → Tham khảo “Thông báo” ở trang 20 <ul style="list-style-type: none"> ● Bạn đã đánh toi cơm khi nấu xong chưa? (Chuông báo quên đánh toi cơm đang reo. → Xem trang 20) → Vui lòng đánh toi cơm, và đóng nắp ngoài lại. ● Nắp ngoài có đang mở không? (Chuông báo quên đóng nắp ngoài đang reo. → Xem trang 20) → Vui lòng đóng nắp ngoài lại. <ul style="list-style-type: none"> ● Khi nhiệt độ cơm thấp hoặc thời gian giữ ấm ở chế độ “Giữ ấm thường” vượt quá 12 tiếng, “Giữ ấm qua đêm” vượt quá 24 tiếng, thì thời gian thực hiện giữ ấm sẽ nhấp nháy. (Khác nhau tùy vào menu.) → Xem trang 19

Khi có sự cố (tiếp theo)

Dấu hiệu hư hỏng		Những điều cần kiểm tra
Hẹn giờ	Khi hẹn giờ thì bắt đầu nấu ngay lập tức	<ul style="list-style-type: none"> Thời gian hiện tại có đúng không? → Thời gian được hiển thị theo hệ 24 tiếng. Vui lòng kiểm tra lại một lần nữa. Khi hẹn giờ ít hơn thời gian nấu hẹn giờ, thì nồi sẽ bắt đầu nấu ngay lập tức. → Tham khảo “Thời gian nấu hẹn giờ” ở trang 23
	Không nấu chín theo giờ đã hẹn	<ul style="list-style-type: none"> Thời gian hiện tại có đúng không? → Thời gian được hiển thị theo hệ 24 tiếng. Vui lòng kiểm tra lại một lần nữa. Có trường hợp không thể nấu chín cơm theo thời gian đã hẹn do nhiệt độ phòng hoặc nhiệt độ nước thấp, hoặc do điện áp, lượng nước, v.v...
	Không thể hẹn giờ	<ul style="list-style-type: none"> Ở cuối thao tác hẹn giờ có ấn nút “Nấu/Hâm” không? → Nếu không ấn nút “Nấu/Hâm”, Hẹn giờ sẽ không hoàn tất. “7:00” có đang nhấp nháy không? → Nếu không điều chỉnh thời gian thì không thể cài đặt hẹn giờ. → Xem trang 10 Nắp ngoài đã đóng kín chưa? → Vui lòng đóng kín lại nắp ngoài. Lỗ cài chốt đậy có bị nghẽn do vật lạ như hạt cơm, v.v... hay không? → Dùng tăm tre, v.v... để lấy sạch rồi đóng nắp ngoài từ từ và chính xác cho đến khi có tiếng “cách”. Có chọn menu loại không hẹn giờ không? → Chức năng nấu hẹn giờ không áp dụng cho menu “Nấu nhanh gạo trắng”, “Cơm trộn”, “Gạo Jasmine/Nấu nhanh gạo Jasmine”.
Khác	Màn hình hiển thị (màn hình tinh thể lỏng) tắt	<ul style="list-style-type: none"> Có phải phích cắm điện không được cắm vào ổ cắm điện không? Có đang mất điện không?
	Màn hình hiển thị (màn hình tinh thể lỏng) bị mờ	<ul style="list-style-type: none"> Màn hình hiển thị có thể bị mờ nếu không được sử dụng trong một thời gian dài hoặc nếu nhiệt độ của môi trường xung quanh thay đổi. Bạn có đặt nồi vào thân nồi sau khi lau kỹ các giọt nước ở mặt ngoài nồi không? → Sau khi vo gạo hoặc vệ sinh nồi, nếu bạn đặt nồi vào thân nồi trong trạng thái vẫn còn các giọt nước, nước có thể lọt vào bên trong thân nồi và gây ra sự cố hoặc làm cho màn hình hiển thị bị mờ. Hiện tượng mờ có biến mất khi nấu cơm hoặc giữ ấm không? → Nếu hiện tượng mờ biến mất khi nấu cơm hoặc giữ ấm, có thể nước ngưng tụ đã hình thành do sự chênh lệch nhiệt độ giữa nhiệt độ bên trong thân nồi và nhiệt độ phòng. Tình trạng này sẽ được cải thiện bằng cách nấu cơm nhiều lần, vì vậy hãy tiếp tục sử dụng. Nếu màn hình hiển thị ngày càng mờ hơn hoặc nước tích tụ ngay cả sau khi sử dụng một thời gian, thì có khả năng là nước đã vào bên trong thân nồi. Trong trường hợp đó, cần phải kiểm tra và sửa chữa, vì vậy vui lòng liên hệ với cửa hàng đã mua sản phẩm hoặc Trung tâm dịch vụ khách hàng Zojirushi.
	Nắp ngoài không đóng, khó đóng	<ul style="list-style-type: none"> Có dị vật như hạt cơm, hạt gạo, v.v... dính xung quanh chốt đậy, lỗ cài chốt đậy, khoảng cách giữa thân nồi và nắp ngoài, vòng đệm nắp trong, van điều chỉnh áp suất, van an toàn, lỗ thoát hơi nước, v.v... hay không? → Vui lòng lấy dị vật ra. → Xem trang 26 ~ 27 Vi nấu ở chế độ áp suất nên độ kín của vòng đệm sẽ rất chặt, có thể sẽ cứng khi đóng nắp ngoài. Vui lòng đóng nắp ngoài từ từ và chính xác cho đến khi có tiếng “cách”. Phần nắp trong có được lắp đặt chính xác không? → Khi nồi đã được đặt vào thân nồi mà phần nắp trong chưa được gắn vào thì nắp ngoài sẽ không đóng để đảm bảo an toàn, không phải là hỏng hóc.
	Nắp ngoài không mở	<ul style="list-style-type: none"> Khi đang nấu cơm bằng chế độ áp suất hoặc khi đang làm sạch, nắp ngoài sẽ bị khóa nên không mở được. Nếu buộc phải mở nắp ngoài khi đang nấu, đang làm sạch, vui lòng ấn giữ nút “Hủy” từ 1 giây trở lên. → Tham khảo “Vui lòng chú ý” ở trang 14 Khi ấn phần mép của nút bấm mở nắp, có thể nắp ngoài sẽ khó mở. Hãy ấn phần giữa của nút bấm mở nắp.
	Nắp ngoài mờ trong khi nấu, làm sạch	<ul style="list-style-type: none"> Nắp ngoài có đang đóng chặt không? → Vui lòng đóng chặt nắp ngoài cho đến khi có tiếng “cách”.
	Có âm thanh khi đóng mở nắp ngoài	<ul style="list-style-type: none"> Âm thanh “Lọc cộc” khi đóng mở nắp ngoài là tiếng hoạt động của viên bi trong van điều chỉnh áp suất.

Tiếp tục sang trang tiếp theo →

Khi có sự cố (tiếp theo)

Dấu hiệu hư hỏng		Những điều cần kiểm tra
Khác	Nước nhỏ giọt từ đáy của thân nồi	<ul style="list-style-type: none"> Có nước tích tụ trong khay chứa nước trào và phần giữa nắp ngoài và thân nồi không? → Nồi cơm có cấu tạo khiến cho khi một lượng nước nhất định tích tụ trong khay chứa nước trào và phần giữa nắp ngoài và thân nồi, nước sẽ thoát ra khỏi đáy của thân chính. Nếu có nước tích tụ, hãy lau sạch.
	Nếu xảy ra cúp điện	<ul style="list-style-type: none"> Trong khi nấu cơm, làm sạch, nếu bạn nấu nước sôi bằng phích nước điện hoặc sử dụng lò vi sóng, thì cầu dao có thể sẽ bị ngắt do vượt quá dòng điện định mức. → Vui lòng sử dụng ổ cắm điện riêng cho nồi cơm điện. Khi bật lại cầu dao, nếu thời gian cúp điện dưới 10 phút thì nồi sẽ bắt đầu nấu, làm sạch tiếp.
	Có mùi chất dẻo như nhựa, v.v...	<ul style="list-style-type: none"> Sản phẩm có thể sẽ có mùi chất dẻo như nhựa, v.v... khi mới sử dụng nhưng càng sử dụng thì mùi này sẽ giảm dần. Nếu lo ngại về mùi, hãy thử "Làm sạch" ở trang 28.
	Lỡ cho trực tiếp nước và gạo vào bên trong thân nồi	<ul style="list-style-type: none"> Khi lỡ cho nước và gạo trực tiếp vào thân nồi mà không cho vào nồi thì đây sẽ là nguyên nhân gây hỏng hóc, do đó vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng Zojirushi hoặc cửa hàng đã mua sản phẩm.
	Tiếng tanh tách và tia lửa phát ra từ phích cắm điện	<ul style="list-style-type: none"> Khi rút phích cắm điện, có thể sẽ phát ra tia lửa nhỏ. Đây là đặc điểm vốn có của nồi cơm điện IH nên không phải là sự cố.
	Không hiển thị thời gian tiêu chuẩn cho đến khi nấu xong, thời gian tiêu chuẩn cho đến khi làm sạch xong	<ul style="list-style-type: none"> Nếu bạn sử dụng nồi để nấu, làm sạch liên tục, thời gian tiêu chuẩn cho đến khi thân nồi nguội đi sẽ không được hiển thị, nhưng việc nấu cơm, làm sạch đã được bắt đầu, không phải là bị hỏng.
	Có vết bẩn màu nâu giống rỉ sét bám ở mặt trong của nắp ngoài và phần nắp trong	<ul style="list-style-type: none"> Vui lòng vệ sinh nồi vì có trường hợp vết bẩn như nước cơm, v.v... dính trên nồi. → Xem trang 26 ~ 27

Thông tin về việc mua và đổi linh kiện

- Vui lòng đổi linh kiện mới (có tính phí) khi bị hỏng.
- Khi có nhu cầu mua, vui lòng xác nhận tên linh kiện và tên mẫu sản phẩm trước khi đến mua tại cửa hàng đã mua sản phẩm hoặc trung tâm dịch vụ khách hàng Zojirushi.

Trung tâm dịch vụ khách hàng Zojirushi
1-800-733-6270
www.zojirushi.com

Tên linh kiện		Mã linh kiện
Phần nắp trong	Dung tích nồi 1,0 L	C241-GR
	Dung tích nồi 1,8 L	C242-GR
Nồi	Dung tích nồi 1,0 L	B623-6B
	Dung tích nồi 1,8 L	B624-6B
Bộ lọc nắp trong		BU354025L-01
Vá xói cơm		BE868212L-02
Cốc định lượng		615784-00

Trong trường hợp này

Khi lo ngại về cơm có mùi, đổi màu, bị khô...


Thay đổi nhiệt độ giữ ấm

Cơm có thể sẽ có mùi, đổi màu, bị khô do môi trường và khu vực sử dụng. Nếu không thể cải thiện bằng cách “Giữ ấm thường” hay “Giữ ấm qua đêm”, hãy thử thay đổi nhiệt độ giữ ấm như dưới đây.

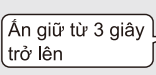

- “Giữ ấm thường” và “Giữ ấm qua đêm” sẽ được thay đổi cùng lúc.

■ Cách thay đổi cài đặt nhiệt độ giữ ấm

1 Đặt nồi vào, cắm phích cắm điện vào ổ cắm điện.



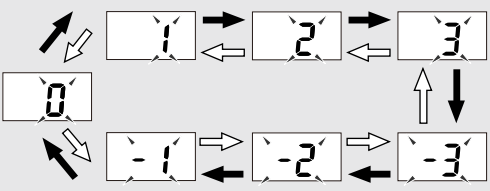
2 Ấn giữ nút “Chọn gạo” từ 3 giây trở lên.

3 Ấn ◀ hoặc ▶ để cài đặt nhiệt độ.


Ấn ▶ nhiệt độ sẽ thay đổi theo hướng →, ấn ◀ nhiệt độ sẽ chuyển theo thứ tự của ⇄.

Phạm vi thay đổi nhiệt độ giữ ấm	-3	-2	-1	0	1	2	3
	Thấp		Thiết lập mặc định				Cao




Chọn từ “1” ~ “3” để tăng nhiệt độ giữ ấm nếu lo ngại về mùi. Chọn từ “-1” ~ “-3” để giảm nhiệt độ giữ ấm khi lo ngại cơm đổi màu hoặc bị khô.

4 Ấn nút “Chọn gạo”.



Sau thao tác nút, nếu chuông ngừng reo thì màn hình sẽ trở về hiển thị thời gian



Thông báo

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

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

Các hiển thị báo lỗi và ý nghĩa của chúng

Nếu thực hiện biện pháp sau đây vẫn không giải quyết được, vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng Zojirushi hoặc cửa hàng đã mua sản phẩm.

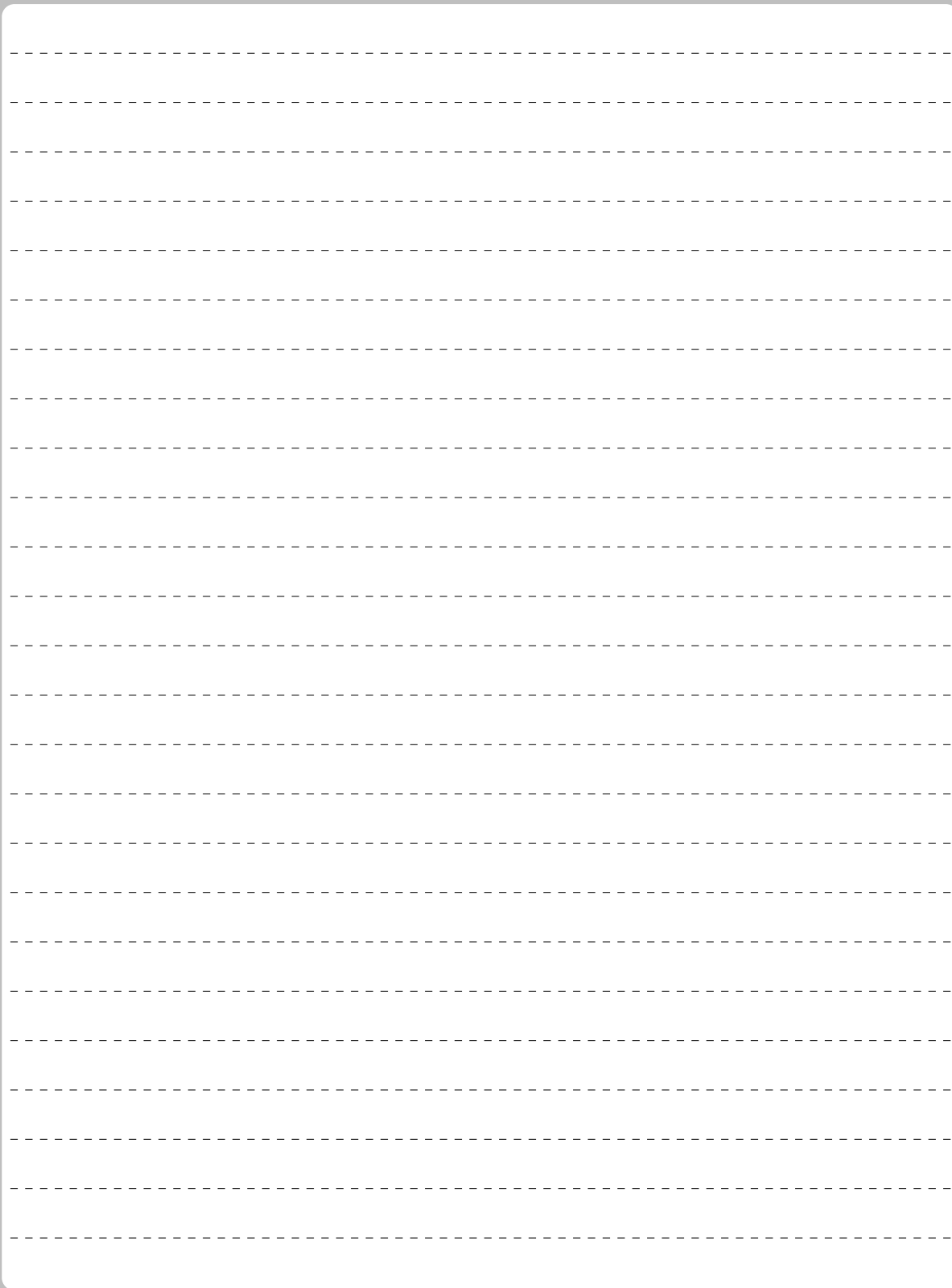
Hiện thị	Những điều cần kiểm tra
E06	<ul style="list-style-type: none"> • Trường hợp có điện áp bất thường thì phải dừng các hoạt động để ngăn ngừa sự cố. → Xác nhận điện áp định mức của ổ cắm điện để sử dụng điện áp phù hợp hoặc ổ cắm điện riêng.
E17 H17	<ul style="list-style-type: none"> • Nắp ngoài chưa đóng kín. → Vui lòng ấn nút “Hủy”, rồi kiểm tra nắp ngoài đã đóng kín chưa, sau đó ấn nút “Nấu/Hâm”. Nếu vẫn không giải quyết được, vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng Zojirushi hoặc cửa hàng đã mua sản phẩm.
H01 H02	<ul style="list-style-type: none"> • Nhiệt độ ở cảm ứng trên nắp hoặc cảm ứng bên tăng cao. → Vui lòng ấn nút “Hủy”, mở nắp ngoài và để nguội từ 50 phút trở lên. (Cẩn thận bỏng.) → Trường hợp muốn nhanh nguội → Tham khảo “Lời khuyên” ở trang 14
H04	<ul style="list-style-type: none"> • Quên cho nồi vào. → Hãy chắc chắn cho nồi vào.
Mất hiển thị	<ul style="list-style-type: none"> • Có phải phích cắm điện không được cắm vào ổ cắm điện không? → Nếu không cắm phích cắm điện, thì sẽ không thể hiển thị.
7:00 nhấp nháy khi cắm phích cắm điện	<ul style="list-style-type: none"> • Pin Lithium được lắp đặt bên trong đã hết. Khi rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm điện, các hiển thị và thông tin được lưu lại (thời gian hiện tại, menu, chức năng giữ ấm) sẽ bị mất, nhưng nếu cắm phích cắm điện vào, điều chỉnh lại thời gian thì có thể sử dụng như bình thường. Nếu cứ tiến hành nấu khi đèn đang nhấp nháy 7:00 thì nồi sẽ không hiển thị thời gian hiện tại khi đang nấu. → Vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng Zojirushi để được hỗ trợ thay pin. Thay pin có tốn phí.
PRESSURE nhấp nháy	<ul style="list-style-type: none"> • Nồi ngừng hoạt động trong khi cơm vẫn đang nấu ở chế độ áp suất. Vui lòng chờ cho đến khi màn hình hiển thị áp suất tắt. Thao tác nút sẽ không khả dụng trong thời gian nhấp nháy (khoảng 5 ~ 10 phút).
Có vấn đề về hiển thị	<ul style="list-style-type: none"> • Tạm thời rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm điện và cắm lại một lần nữa. (Trường hợp 7:00 nhấp nháy, hãy chỉnh lại thời gian.) → Xem trang 10
E01 E02 E07 E13 E21	<ul style="list-style-type: none"> • Nồi bị hỏng hóc. → Vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng Zojirushi hoặc cửa hàng đã mua sản phẩm.

Thông số kỹ thuật

Tên mẫu		NW-JEC10		NW-JEC18	
Phân lượng nấu (khoảng L)*1. Trong [] là số cốc	Nấu khô - Nấu hơi khô - Bình thường - Nấu hơi dẻo - Nấu dẻo (Gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa)	0,09 ~ 1,0	[0,5 ~ 5,5]	0,18 ~ 1,8	[1 ~ 10]
	Nấu kỹ (Gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa)	0,09 ~ 1,0	[0,5 ~ 5,5]	0,18 ~ 1,8	[1 ~ 10]
	Nấu nhanh gạo trắng (Gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa)	0,09 ~ 1,0	[0,5 ~ 5,5]	0,18 ~ 1,8	[1 ~ 10]
	Cơm trộn (Gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa)	0,09 ~ 0,72	[0,5 ~ 4]	0,36 ~ 1,08	[2 ~ 6]
	Cơm sushi (Gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa)	0,09 ~ 1,0	[0,5 ~ 5,5]	0,18 ~ 1,8	[1 ~ 10]
	Cháo (Gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa)	0,09 ~ 0,27	[0,5 ~ 1,5]	0,09 ~ 0,45	[0,5 ~ 2,5]
	Nấu cho nhà của tôi (Gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa)	0,09 ~ 1,0	[0,5 ~ 5,5]	0,18 ~ 1,8	[1 ~ 10]
	Gạo Jasmine/Bình thường	0,09 ~ 1,0	[0,5 ~ 5,5]	0,18 ~ 1,8	[1 ~ 10]
	Gạo Jasmine/Nấu nhanh gạo Jasmine	0,09 ~ 1,0	[0,5 ~ 5,5]	0,18 ~ 1,8	[1 ~ 10]
	Gạo Jasmine/Cháo Trung Quốc	0,09 ~ 0,18	[0,5 ~ 1]	0,09 ~ 0,27	[0,5 ~ 1,5]
	Gạo lứt/Bình thường (Gạo lứt hạt ngắn, hạt vừa)	0,18 ~ 0,72	[1 ~ 4]	0,36 ~ 1,44	[2 ~ 8]
	Gạo lứt/Gạo lứt hoạt chất GABA (Gạo lứt hạt ngắn, hạt vừa)	0,18 ~ 0,72	[1 ~ 4]	0,36 ~ 1,44	[2 ~ 8]
Yến mạch cắt nhỏ	0,09 ~ 0,45	[0,5 ~ 2,5]	0,18 ~ 0,54	[1 ~ 3]	
Nguồn điện		Điện xoay chiều 120 V, 60 Hz			
Điện năng tiêu thụ		1240 W		1370 W	
Điện năng tiêu thụ bình quân khi giữ ấm		29 W		36 W	
Cách nấu		Phương pháp áp suất IH			
Độ dài của dây điện		3'3" (1,0 m)			
Kích thước bên ngoài	<Khoảng inch>	Rộng 10-3/4 x Sâu 13-5/8 x Cao 8-1/2 (17-5/8"²)		Rộng 12 x Sâu 14-5/8 x Cao 9-3/4 (19-3/4"²)	
	<Khoảng cm>	Rộng 27,5 x Sâu 34,5 x Cao 21,5 (44,5"²)		Rộng 30,5 x Sâu 37 x Cao 24,5 (50"²)	
Khối lượng		Khoảng 15 lbs. (Khoảng 6,5 kg)		Khoảng 17 lbs. (Khoảng 7,5 kg)	

- Điện năng tiêu thụ bình quân khi giữ ấm là trường hợp phân lượng nấu đạt tối đa trong điều kiện nhiệt độ phòng là 68°F (20°C).
- Ở các khu vực đặc biệt (vùng núi cao, vùng cực lạnh), có thể không đảm bảo được hiệu năng mặc định. Vui lòng tránh hết mức việc sử dụng nồi ở những khu vực đặc biệt này.
- Sản phẩm này không sử dụng được ở khu vực có điện áp và tần số cung cấp điện khác nhau.
- (*1) Lượng gạo được đong bằng cốc định lượng đi kèm.
- (*2) Chiều cao nồi khi mở nắp ngoài.

GHI CHÚ



安全上のご注意

必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産の損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

警告 死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。

注意 軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

禁止 してはいけない「禁止」内容です。

指示 実行しなければならない「指示」内容です。

警告

圧力炊飯を安全にするために

炊飯中・クリーニング中に圧力がかかるため取り扱いを誤ると危険です。

内容物がふき出して、やけど・けがをする恐れがあります。



取扱説明書・お料理ノートに記載の炊飯・保温以外の用途に使わない

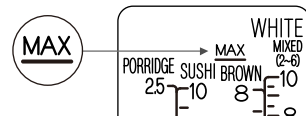
蒸気経路が詰まり、炊飯中・クリーニング中に外ぶたと本体の間から蒸気もれたり、外ぶたが開く恐れがあります。

<使用してはいけない調理例>

- 煮炊きで分量の増えるものを使う料理 (ねりもの・豆類・めん類など)
豆類は、別なべでゆでてから使う
- 急激に泡の出る重そうなどを使う料理
- のり状になるカレーやシチューのルーなどの料理
- 多量の油を入れる料理
- ジャムなどの泡立つ料理
- 食材をポリ袋などに入れて加熱する料理
- クッキングシート・アルミ箔・ラップフィルムなどを使った料理や蒸し物
- 「七草がゆ」などの青菜入りのおかゆは最初から青菜を入れて炊かない
- 皮つきのトマトなどの料理

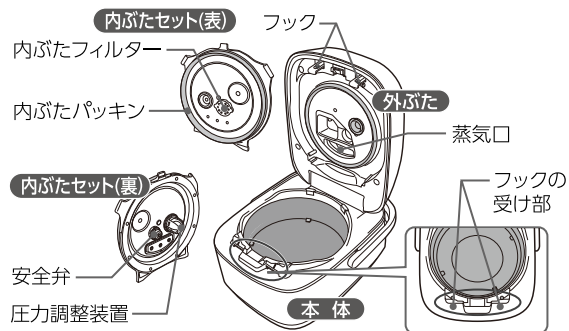
圧力炊飯中・クリーニング中は絶対に外ぶたを開けたり移動させない

なべの3分の2(なべに表示しているMAXの線)以上に入水を入れて炊飯しない



圧力炊飯前・クリーニング前に、フックの周囲・フックの受け部・本体と外ぶたの間・内ぶたパッキン・圧力調整装置・安全弁・内ぶたフィルター・蒸気口の周囲にご飯粒や米粒などの異物がないことを確認する

- ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが完全に閉まらず、炊飯中・クリーニング中に外ぶたと本体の間から蒸気もれたり、外ぶたが開いて内容物がふき出す恐れがあります。また、安全のため炊飯・クリーニングを受けつけないことがあります。
- ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが開かなくなることがあります。



外ぶたは「カチッ」と音がするまで確実に閉める

確実に閉まっていない場合、炊飯中・保温中・クリーニング中に外ぶたが開く恐れがあります。

先端中央部を押してください。



炊飯・クリーニングの途中に外ぶたを開ける場合は、表示部の(PRESSURE)の表示が消えているのを確認してから、外ぶたを開ける



●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

安全上のご注意 つづき

警告



改造はしない。また、修理技術者以外の方は分解したり修理をしない
火災・感電・けがの原因になります。修理は象印カスタマーサービスにご相談ください。



蒸気口に手や顔を近づけない
やけどをすることがあります。
特に乳幼児にはさわらせないようにご注意ください。



ぬれた手で差し込みプラグを抜き差ししない
感電・けがをすることがあります。



水につけたり、水をかけたりしない。本体内部にも水を入れない
ショート・感電の恐れがあります。
差し込みプラグやコードは液体につけたり、液体をかけたりしない
ショート・感電の恐れがあります。



コードや差し込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない 感電・ショート・発火の原因になります。

コードを傷つけない

無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。

交流120V以外では使用しない

火災・感電の原因になります。

差し込みプラグに蒸気を当てない

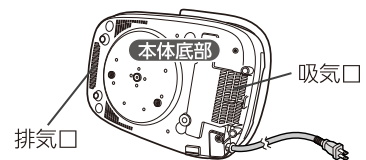
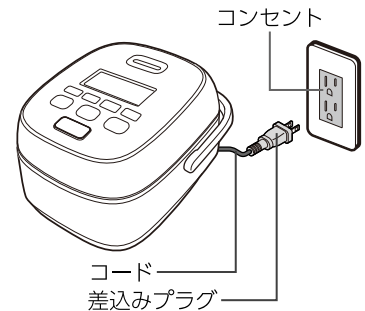
コンセントに差した差し込みプラグに蒸気を当てるとショート・発火の原因になります。スライド式テーブルでは差し込みプラグに蒸気が当たらない位置でお使いください。

子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがをすることがあります。

吸気口・排気口やすき間にピンや針金および金属物などの異物を入れない

感電・異常動作してけがをすることがあります。



差し込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む

感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

定格15A以上のコンセントを単独で使う

他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

差し込みプラグの刃(プラグの先端)および刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふく
火災の原因になります。

この機器は、安全に対する責任者によってこの機器の使用に関する指揮管理または指示が与えられない限り、運動能力、感覚能力、もしくは知的能力が低下した、または経験および知識が不足した人(子供を含む)による使用を意図していない。子供は、機器で遊ばないことを確実なものとするよう指揮管理を受けることが望ましい

異常・故障時には直ちに使用を中止する そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがに至る恐れがあります。

- 〈異常・故障例〉
- 差し込みプラグ・コードが異常に熱くなる
 - コードに傷がついたり、触れると通電したりしなかったりする
 - 本体が変形したり、異常に熱い
 - 本体から煙が出たり、焦げくさいにおいがする
 - 本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがある
 - 炊飯中・クリーニング中、底部のファンが回っていない など

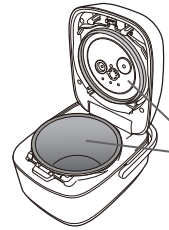
このような場合は、すぐに差し込みプラグを抜いて、お買い上げの販売店または象印カスタマーサービスに必ず点検・修理を依頼する

安全上のご注意 つづき

⚠ 注意



使用中や使用直後は、高温部に触れない
また外ぶたを開けるときの蒸気、ご飯をほぐすときには
手がなべなどに当たらないように注意する
やけどの原因になります。



特に内ぶたセット・
なべなどの金属部



水のかかるところや、火気の近くでは使用
しない

感電・漏電・変形の原因になります。

専用なべ以外は使用しない

なべが過熱したり、異常動作の原因になります。

アルミシート・電気カーペットの上で使用
しない

アルミ材が発熱し、発煙・発火の原因になります。

吸気口・排気口をふさぐような敷物(紙・布・
じゅうたん・ビニール袋・アルミシートなど)
の上で使用しない

故障の原因になります。

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用
しない

けがや火災の原因になります。

荷重強度が不足しているスライド式テーブル
では使わない

スライド式テーブルが破損して炊飯ジャーが落下し、
けが・やけどの原因になります。

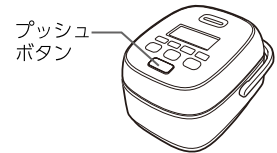
荷重強度が1.0Lサイズで33lbs. (15kg) 以上、1.8Lサイズ
で44lbs. (20kg) 以上のものをお使いください。

壁や家具の近くで使わない。キッチン用収納
棚などで使うときは、中に蒸気がこもらない
ようにする

故障の原因になります。また、蒸気または熱で壁や家具
を傷め、変色・変形の原因になります。

本体を持ち運ぶときは、プッシュボタンに触れ
ない

外ぶたが開いて、けが・
やけどをすることがあり
ます。



使用时以外は、差込みプラグをコンセントから抜く

けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



お手入れは冷めてから行う

高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

差込みプラグを抜くときは、コードを持たず
に必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く

感電・ショートして発火することがあります。

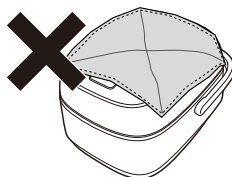
差込みプラグ・コードが破損した場合には、製
造者もしくはその代理店または有資格技術者
に差込みプラグ・コードの交換を行ってもらう

医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、本製
品のご使用にあたって医師とよくご相談ください

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることが
あります。

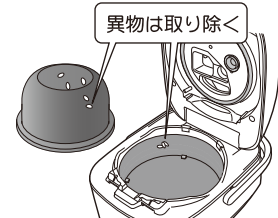
お願い

- 本体(特に蒸気口)には、
ふきんなどをかけない
故障の原因になります。



- 本体内側・なべ外側・サイド
センサーにご飯粒や米粒
などの異物がついたまま
使用しない

ご飯が焦げたりして、うまく炊け
ない原因になります。



異物は取り除く

お願い っづき

●炊飯中・クリーニング中はハンドルを立てない

ハンドルが蒸気で高温になる恐れがあります。

●磁気に弱いものを近づけない

テレビ・ラジオ・インターホン・無線機・電話などは、雑音の入る恐れがあります。キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなどは、記憶が消える恐れがあります。

●本体を移動させるときは、必ずハンドルを持って運ぶ また、本体が傾かないようにする

内容物によってはこぼれる場合があります。

●なべに傷をつけたり、落としたり、変形させない

うまく炊けない原因になります。

●水をかけたり水分を含んだものの上に置かない

感電・故障の原因になります。

●空だきをしない

故障の原因になります。

●IH調理器・IHクッキングヒーターの上で使用しない

故障の原因になります。

●直射日光が当たる所で使用しない

変色の恐れがあります。

●炊飯中・クリーニング中に差込みプラグをコンセントから抜かない

蒸気がふき出して危険です。

●他の電気機器に蒸気が当たる場所では使用しない

蒸気により、電気機器の火災・故障・変色・変形の原因になります。

●本体や本体のまわりは、清潔にして使用する

機能・性能を維持するため、本体には吸気口・排気口を設けてありますが、この穴からほこりや虫が入ると故障の原因になります。また、虫などが入り故障した場合は、有料修理になります。

●本製品は一般家庭用途および下記の類似用途に使用する

・商店、オフィスまたはその他の作業環境に存在するスタッフ（従業員）用キッチンに使用する

※ただし、不特定多数による長時間の使用用途としては使用しない

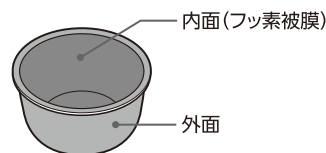
・ホテル・モーテル・その他宿泊施設等

なべについて 未永くお使いいただくために、次のことをご守りください。

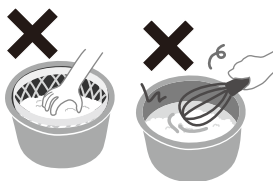
内面(フッ素被膜)

なべ内面のフッ素被膜は傷がつくと、はがれる原因になりますので、ていねいに取り扱いしてください。

フッ素被膜を傷めないために次のことをご守りください。



〈準備のとき〉



- 米に混じている異物(石など)を取り除いてから米を洗う
- 泡立て器などで洗米しない
- 金属製のざるをあてて洗米しない
- 炊飯ジャー以外では使わない

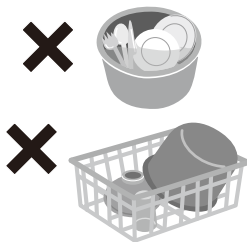
〈炊き上がったとき〉



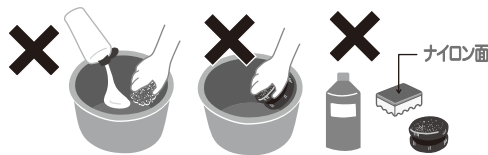
- なべで酢を混ぜない(すしめしなど)
- 金属製のおたまを使わない(おかゆなど)
- しゃもじなどでたたかない(よそうときなど)

〈お手入れのとき〉 →P.57

- スプーンや食器類を入れない
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器に入れない
- 調味料を使った場合は、すぐに洗う
- スポンジなどの柔らかいもので洗う



- シンナー・みがき粉・研磨剤入り洗剤・漂白剤・たわし類(ナイロン・金属製など)・メラミンスポンジ・スポンジのナイロン面などを使わない



なべ内面のフッ素被膜は使用により消耗します。

- 色むらができたり、はがれることがありますが、性能や衛生上の支障はありません。人体への影響(害)はなく、炊飯・保温をするうえで問題なくご使用いただけます。
- フッ素被膜のはがれが気になるときや、なべが変形したときは、購入できます。→P.65

外面

- 熱による変色が発生する場合がありますが、炊き上がりの性能には影響ありません。
- 外面は、センサーに触れる大切なところです。汚れの付着や傷つきにご注意ください。
- シンクやテーブルなどになべの底面を強く押しつけると、シンクやテーブルなどに傷がついたり、色が移ったりすることがありますのでご注意ください。

各部のなまえと扱い方

蒸気口

- 炊飯時に蒸気が出て高温になるので注意してください。

プッシュボタン

外ぶたを開けるときに押す

- 圧力式で密閉度を上げて炊くために開くまで少し時間がかかることがあります。
- 炊飯時に圧力がかかっているとき、プッシュボタンを押しても、安全のため、外ぶたは開きませんが故障ではありません。

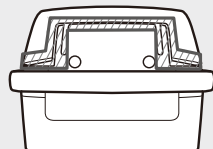
リチウム電池について

差し込みプラグをコンセントから抜いていても現在時刻やメニューなどを記憶するために、リチウム電池が内蔵されています。リチウム電池はご使用にとまない消耗します。→P.66

排気口
(本体底部前方)

吸気口
(本体底部後方)

外ぶた開閉時、本体うしろ側のすき間(右図斜線部)に指を近づけないでください。



けがの原因になります。

ハンドル

持ち運びのときに使う

- ハンドルを持って製品を強く振らないでください。本体が回転してけがをすることがあります。

差し込みプラグ
コード

結束バンド

- 使用の際にはコードを束ねている結束バンドをはずしてください。
- コードは束ねて使用しないでください。(コードが熱くなり、故障の原因になります。)

操作部

- キーは確実に押してください。
- 報知音の変化や、「炊飯/再加熱」キー、「とりけし」キー中央の「●、—」は、目の不自由な方へ配慮したものです。

表示部

表示部を布などでこすると黒い線が出る場合がありますが故障ではありません。(静電気による現象であり、しばらくすると元に戻ります。)

実際にお使いになる中でこのような表示にはなりません。

「お米選択」キー

米の種類を選ぶときに使う
→P.45

「わが家炊き選択」キー

「わが家炊き」の感想を入力するときに使う →P.50
(「わが家炊き」メニューを炊飯開始するキーではありません。)

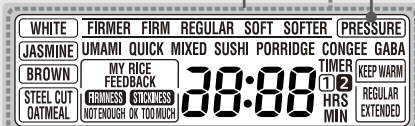
炊飯/再加熱ランプ

「とりけし」キー

- 操作設定の取り消しや作動中の機能を中止するときに使う
- 報知の切りかえをするときに使う →P.43

「炊飯/再加熱」キー

炊飯や再加熱をするときに使う



圧力表示

圧力がかかっているときに表示する

保温ランプ

「保温」キー

- 「標準保温」・「おやすみ保温」を選ぶときに使う
- 再保温をするときに使う →P.53

予約ランプ

「予約」キー

タイマー予約炊飯のときに使う →P.55

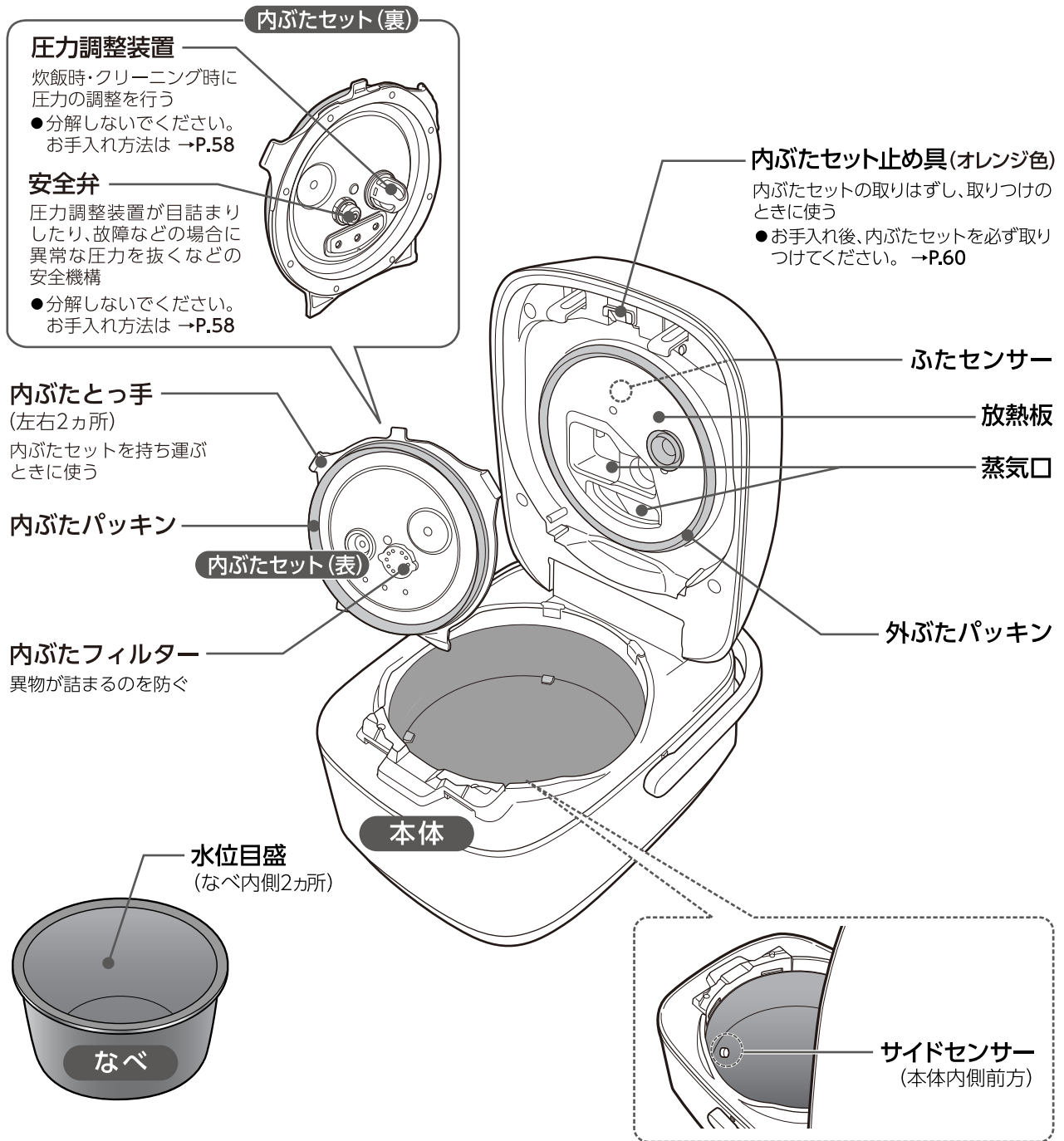
「クリーニング」キー

クリーニングのときに使う
(1.5秒以上押す) →P.61

「メニュー選択」キー メニューを選ぶときに使う →P.45

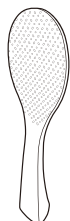
「時刻合わせ」キー ●現在時刻を合わせるときに使う(1.5秒以上押す) →P.43
●タイマー予約炊飯の予約時刻を設定するときに使う →P.55

各部のなまえと扱い方 つづき



付属品

しゃもじ



立てて置くことができます。

計量カップ



(1カップ=約6.1oz./約180mL)

おいしいご飯のコツ

おいしく炊くコツ

●米を正しく計る

必ず付属の計量カップすりきりで計ります。計量米びつや市販のカップでは、差が出ます。

●手早く洗う 米を手早く「洗う」ために、水をためるボウルを用意してください。

- ① **すすぐ**… 最初はたっぷりの水で大きく2~3回かき混ぜ(約10秒以内)、水はすぐに捨てる(2回繰り返す)
- ② **洗う**… 手の指を立て、米を30回(約15秒)かき混ぜるようにして洗い、その後たっぷりの水で大きくかき混ぜ、水はすぐに捨てる
これを1セットとして2~4セット繰り返す
- ③ **すすぐ**… 最後にたっぷりの水で手早く2回すすぐ
(①~③を10分以内で行う)



- ジャスミン米やスチールカットオートミールは、袋に洗米方法の記載がある場合はその内容に従って洗米してください。袋に洗米方法の記載がない場合は、上記に従ってください。

ご注意! 湯(95°F/35°C以上)で洗米や水加減しないでください。ご飯がうまく炊けない原因になります。

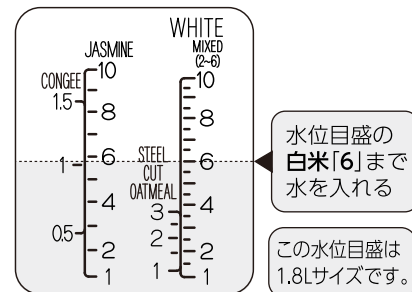
●正しく水加減をする

必ず平らな台の上で水加減をします。水位目盛は標準的な目安ですので、好みや米の種類・新米度によって水加減を調節してください。

米の種類	新米	古米
水加減	水位目盛より少し少なめ	水位目盛より少し多め

- 水を多めに入れすぎると、蒸気口からふきこぼれることがあります。

白米6カップを炊くとき



●アルカリ度の強い水を使わない

アルカリ度の弱い水 (pH9以下) を使用してください。黄変したり、べたついたご飯になります。

●炊き上がったら、すぐにほぐす

熱いうちにご飯をほぐすことで余分な水分が逃げ、ふっくらおいしくなります。炊き上がり10分以内が目安です。そのままにしておくとご飯がかたまりたり、べたついたり、焦げたりします。

保温のコツ

●なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能を使う

- 差込みプラグをコンセントから抜いた状態、または保温を取り消した状態で、なべの中でご飯を保存するといやなにおいや、つゆが落ちてご飯がべちゃつく原因になります。

●ご飯の乾燥・べちゃつき・いやなにおい・変色を防ぐために、このような保温はしない

- 少量のご飯を長時間保温
- 「標準保温」で12時間以上、「おやすみ保温」で24時間以上の保温 (メニューによって異なります。)
- ご飯をつぎたして保温
- 冷めたご飯からの保温
- おかゆ・中華がゆ・スチールカットオートミールの保温
- 炊きこみなどの具や調味料を加えて炊いたご飯の保温
- ご飯以外のものを保温
- しゃもじを入れたまま保温

●少量のご飯はなべの中央に盛る

- 保温するご飯の量が少なくなった場合は、乾燥したり、べちゃつきやすくなりますので、なべの中央に盛って保温してください。



時刻の合わせ方

時刻がずれているときは、次の手順で合わせてください。

●時刻は24時間表示です。

例：現在時刻が15:01で、表示が14:56のとき

1 なべを入れ、差込みプラグをコンセントに差し込む

2 ◀ または ▶ を1.5秒以上押す

●◀ または ▶ を押すとメニュー選択画面になりますが、押し続けてください。
1.5秒以上押すと時刻表示が点滅します。

●時刻表示が点滅しない場合は「とりけし」キーを押して、やり直してください。

3 時刻表示が点滅したらすぐに◀ または ▶ を押して
現在時刻に合わせる

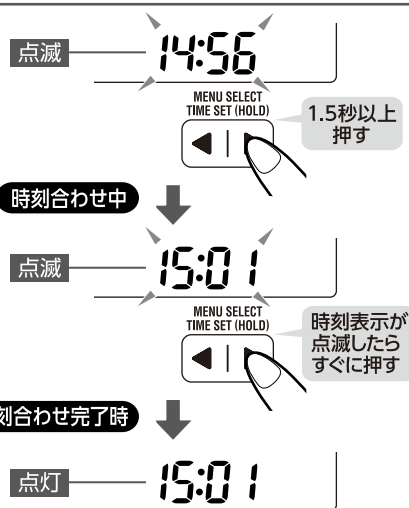
▶ : 1分単位で進む

●押し続けると10分単位で
早送りができます。

◀ : 1分単位で戻る

4 点滅が点灯にかわると時刻合わせ完了

現在時刻に合わせたあと、3秒たつと点滅が点灯にかわります。



●差込みプラグを抜くと時刻表示はされませんが、再びプラグを接続すると現在時刻が表示されます。

●時刻は室温などにより多少誤差を生じることがあります。

●時刻がずれていると、タイマー予約炊飯をするときに予約した時刻に炊き上がりません。

●炊飯中・再加熱中・標準保温中・おやすみ保温中・タイマー予約炊飯中・クリーニング中は、時刻合わせできません。

報知の種類と切りかえ方

この製品には炊飯開始・タイマー予約操作完了・炊飯終了などをメロディーで報知する「お知らせメロディー」機能がついています。メロディーは、ブザーまたは消音に切りかえることができます。

報知の種類とタイミング

報知の種類を次の中から選ぶことができます。

報知の種類と用途	メロディー	ブザー	消音
鳴るタイミング	この製品の標準の報知音。 工場出荷時は、この設定になっています。	メロディーをブザーにかえたいときに	報知音を消したいときに
炊飯・クリーニングを開始するとき	きらきら星	「ピッ」	鳴りません
タイマー予約操作が完了したとき	きらきら星	「ピッ」	鳴りません
炊飯・再加熱・クリーニングが終了したとき	アマリリス	「ピー」×5回	鳴りません
保温中に外ぶたを閉め忘れたとき	「ピピッ」×2回		鳴りません
ご飯をほぐし忘れたとき	「ピピッ」×2回		鳴りません

切りかえ方

1 なべを入れ、差込みプラグをコンセントに
差し込む

2 CANCEL を3秒以上押す

「とりけし」キーを3秒以上押すごとに①→②→③と切りかわります。

①メロディー

「アマリリス」が鳴ったら設定完了

②ブザー

「ピー」×3回が鳴ったら設定完了

③消音

「ピー」×1回が鳴ったら設定完了

3 切りかえたい報知の設定完了音が鳴ったら切りかえ完了

●一度切りかえると切りかえた報知の設定は差込みプラグをコンセントから抜いても記憶されます。

- 再加熱開始時のメロディーは切りかえることができません。(消音時、再加熱開始のメロディーは鳴りません。)
- 炊飯中・再加熱中・標準保温中・おやすみ保温中・タイマー予約炊飯中・クリーニング中は切りかえることができません。
- 操作がうまくできないときは再度**1**からやり直してください。
- どの設定でもエラーをお知らせするブザーは鳴ります。

ご飯を炊く

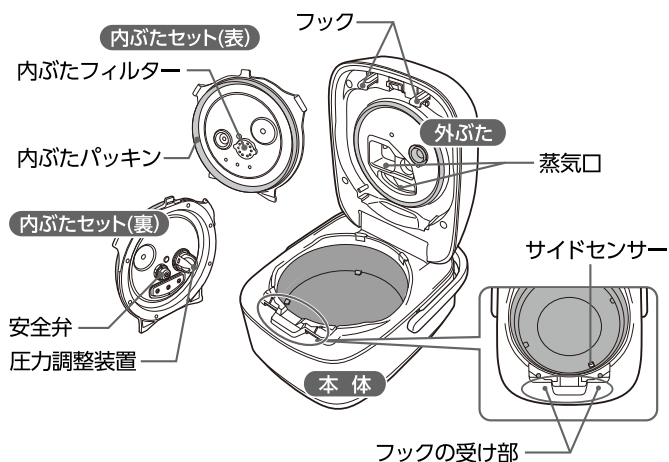
基本的な炊き方

初めてお使いになるときは、なべ・内ぶたセット・しゃもじ・計量カップを洗ってください。 →P.57～P.60

炊飯前に確認してください。

右図の各部にご飯粒や米粒などの異物が付着しているときはお手入れをしてください。 →P.58～P.59

- ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが完全に閉まらず、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、外ぶたが開いて内容物がふき出す恐れがあります。また、安全のため炊飯を受けつけないことがあります。



1

付属の計量カップで米を計る

米の計量は、付属の計量カップを使い、すりきりで計ります。



2

米を洗って、水加減をする

- ① 米を洗う →P.42[おいしく炊くコツ]参照
- ② 平らな台の上で米に水を加えて、炊きたいメニュー・米のカップ数の水位目盛に合わせる →P.48～P.49
- ③ 米を平らにならす
 - 水に浸さなくてもすぐに炊けます。浸しておくと、少しやわらかめに炊き上がります。
 - 水位目盛は標準的な目安ですので、お好みで水加減を調節してください。(水位目盛より1～2mm加減)

3

なべを本体に入れて、内ぶたセットを取りつけ、外ぶたを閉める

なべ外側・本体内側・内ぶたセットの水分や異物をふき取ってください。

- 圧力式の炊飯のためパッキンの密閉度が高く、外ぶたを閉めるときにかたいことがあります。外ぶたは「カチッ」と音がするまで、ゆっくりと確実に閉めてください。

4

差込みプラグをコンセントに差し込む

- プラグを接続すると時計が表示されます。

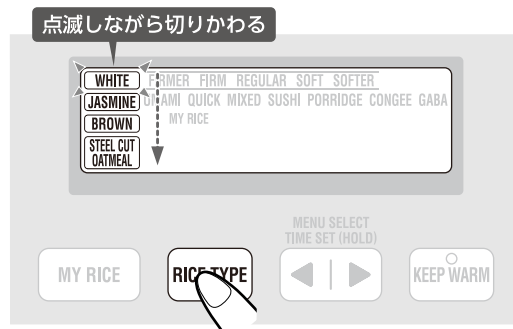
メニュー WHITE/FIRMER・FIRM・REGULAR・SOFT・SOFTER (白米/しゃっきり・ややしゃっきり・ふつう・ややもちもち・もちもち) UMAMI(熟成炊き) QUICK(白米急速) MIXED(炊きこみ) SUSHI(すしめし) PORRIDGE(おかゆ) MY RICE(わが家炊き) JASMINE/REGULAR・QUICK・CONGEE (ジャスミン米/ふつう・急速・中華がゆ) BROWN/REGULAR・GABA(玄米/ふつう・玄米活性) STEEL CUT OATMEAL(スチールカットオートミール)

5

RICE TYPE を押して、米の種類を選ぶ

- 工場出荷時は **WHITE** に設定されています。

キーを押すごとに、表示部の「白米」→「ジャスミン米」→「玄米」→「スチールカットオートミール」が点滅しながら切りかわります。



米の種類 図はわかりやすいようにすべての米の種類を表示しています。



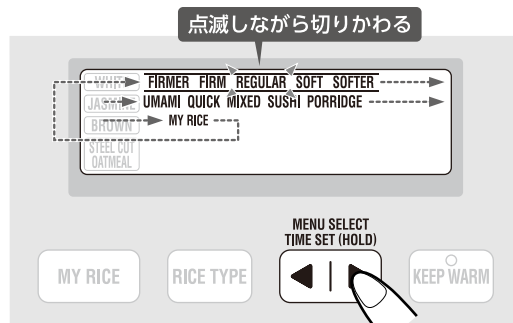
- 選択した米の種類により、表示されるメニューはかわります。→P.48～P.49

6

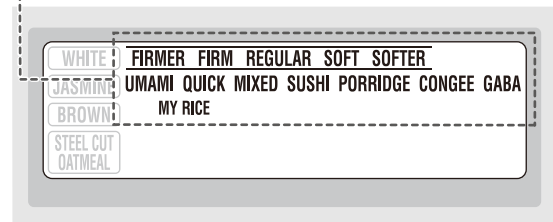
◀ または ▶ を押して、メニューを選ぶ

- 工場出荷時は「白米(ふつう)」メニューに設定されています。

キーを押すごとに、表示部のメニューが「ややもちもち」→「もちもち」→「熟成炊き」→「白米急速」→「炊きこみ」→「すしめし」→「おかゆ」→「わが家炊き」→「しゃっきり」→「ややしゃっきり」の順で点滅しながら切りかわります。



メニュー 図はわかりやすいようにすべてのメニューを表示しています。



- 選択した米の種類により、表示されるメニューはかわります。→P.48～P.49
- 「スチールカットオートミール」選択時は、「ふつう」メニューが点灯します。
- キーを押し続けると、「スチールカットオートミール」以外はメニューが連続で進み、「ふつう」メニューに戻ると止まります。
- 一度選んで炊飯すると、次に選び直して炊飯するまで記憶されるメニューと記憶されないメニューがあります。→P.47「炊き上がりまでの時間の目安・圧力をかけているメニュー」参照

▶ を押すと → の方向へ進みます。

◀ を押すと逆回りになります。

もちもち度の選択

- 白米のもちもち度(炊くときの粘りと弾力の程度)を次の5段階で炊きわけることができます。

しゃっきり ややししゃっきり ふつう ややもちもち **もちもち**
もちもち度弱め ← → もちもち度強め

ご飯を炊く つづき

7

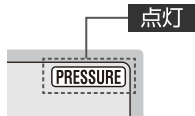


を押す

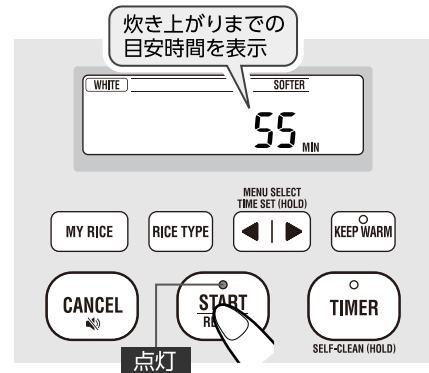
メロディー(ブザー)が鳴り、炊飯を開始します。

炊飯/再加熱ランプが点灯し、表示部に炊き上がりまでの目安時間(分)を表示します。

- 外ぶたがしっかり閉まっていないと、ブザー(「ピピッ」×2回)でお知らせします。外ぶたは「カチッ」と音がするまで、ゆっくりと確実に閉めてください。
- 保温ランプが消えていることを確認して「炊飯/再加熱」キーを押してください。保温ランプが点灯していると「再加熱」に入ります。→P.54
- 炊飯中に現在時刻を知りたいときは ◀ または ▶ を押すと表示が切りかわります。
- 圧力をかけているメニューは、圧力がかかりはじめると、表示部に (PRESSURE) の表示が点灯します。



例 お米選択「白米」、メニュー選択「もちもち」で炊飯したときの表示



- 炊き上がりまでの目安時間は実際の炊き上がり時間とは異なる場合があります。実際の炊き上がり時間は室温・水温・電圧・水加減などによりかわります。
- むらしに入ると炊き上がりまでの目安時間を調整します。調整の際、目安時間が一度に進んだり、戻ったりする場合があります。

8

炊き上がりのメロディー(ブザー)が鳴り、保温に切りかわったらすぐにご飯をほぐす

炊き上がると自動的に保温に移ります。→P.52「保温する」参照

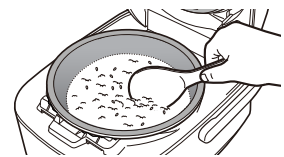
保温ランプが点灯または点滅し、炊飯/再加熱ランプが消灯します。「標準保温」・「おやすみ保温」は1時間(h)単位で保温経過時間を表示します。

外ぶたを開けるときは、蒸気が出ていないことや (PRESSURE) の表示が消えていることを必ず確認してください。

保温に切りかわったらすぐにご飯をほぐしてください。

ご飯をほぐし、余分な水分を逃がすことで、ご飯のかたまり・べたつき・焦げをおさえます。

- ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意してください。
- ご飯を4等分して、1/4の量でほぐすやり方をおすすめします。
- ご飯をほぐし忘れるとブザー(「ピピッ」×2回)でお知らせします。ご飯をほぐして、外ぶたを閉めてください。→P.53「ほぐし忘れ報知ブザー」参照



外ぶたを閉めるときは、しゃもじを入れたままにしないでください。外ぶたが開きにくくなる場合があります。

- 炊飯の状態により、炊き上がったご飯の底面がうすく焦げることがあります。
- 炊飯中の熱対流により、炊き上がったご飯の表面が凸凹することがあります。
- 炊き上がり直後は密閉度が高いため、外ぶたが開くまでに時間がかかることがあります。

9

使用後はなべにご飯が残っていない状態で CANCEL を押し、差込みプラグをコンセントから抜き、お手入れする

- 本体が冷めてからお手入れしてください。→P.57~P.61

お知らせ

報知音(メロディー・ブザー)は他の報知のしかたに切りかえることができます。また、外ぶた閉め忘れ・ご飯ほぐし忘れ報知音は消音に切りかえることができます。→P.43「報知の種類と切りかえ方」参照

ご飯を炊く つづき

ふきこぼれにご注意ください。

水加減を「おかゆ」・「ジャスミン米 中華がゆ」・「スチールカットオートミール」の水位目盛に合わせた場合は、「おかゆ」・「ジャスミン米 中華がゆ」・「スチールカットオートミール」メニュー以外で炊飯しないでください。→P.48～P.49
他のメニューで炊飯するとふきこぼれる恐れがあります。

- 「おかゆ」・「ジャスミン米 中華がゆ」・「スチールカットオートミール」メニューは記憶されませんので、おかゆ・中華がゆ・スチールカットオートミールを炊飯するときは毎回「おかゆ」・「ジャスミン米 中華がゆ」・「スチールカットオートミール」メニューを選択してください。

お願い

外ぶたを開けるときは、蒸気が出ていないことや(PRESSURE)の表示が消えていることを必ず確認してください。

- やむをえず炊飯途中で外ぶたを開けたり、炊飯を止める場合、「とりけし」キーを1秒以上押します。蒸気口から蒸気が勢よく出ますので注意してください。
- (PRESSURE)の表示が消えたあとも、プッシュボタンが重く感じたら無理に外ぶたを開けず、冷ましてから開けてください。無理に開けると内容物がふき出して、やけどの恐れがあります。

- 連続して炊く場合や保温をやめてすぐ炊く場合は50分以上冷ましてください。

冷まらずに炊いた場合、炊飯時間がのびることがあります。(最長約60分) また、炊き上がりまでの目安時間がしばらく表示されない場合があります。

アドバイス

本体や外ぶたを早く冷めたい場合、下記の方法をお試しください。

- なべに冷水を入れ、本体内側を冷やす
- 外ぶたを開け、内ぶたセットをはずして放熱板を冷ます

炊き上がりまでの時間の目安・圧力をかけているメニュー

は一度選んで炊飯すると記憶されるメニューです。

	圧力をかけているメニュー	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
しゃっきり	●	約46分～53分	約51分～57分
ややしゃっきり	●	約47分～54分	約53分～59分
ふつう	●	約49分～55分	約54分～60分
ややもちもち	●	約50分～57分	約55分～61分
もちもち	●	約52分～58分	約56分～62分
熟成炊き	●	約70分～76分	約73分～79分
白米急速	●	約25分～34分	約29分～44分
炊きこみ	●	約70分～79分	約73分～79分
すしめし	—	約62分～69分	約58分～67分
おかゆ	—	約62分～68分	約61分～76分
わが家炊き※	●	約43分～75分	約43分～79分
ジャスミン米ふつう	●	約52分～59分	約57分～63分
ジャスミン米急速	●	約28分～38分	約32分～47分
ジャスミン米中華がゆ	—	約83分～91分	約82分～91分
玄米ふつう	●	約76分～83分	約64分～80分
玄米活性	●	約198分～205分	約200分～214分
スチールカットオートミール	—	約59分～66分	約60分～66分

※「わが家炊き」メニューはご家庭のお好みの食感に合わせて炊飯方法を調整するため、炊飯時間が変化します。

●電圧120V・室温68°F (20°C)・水温64.4°F (18°C)の場合。

●時間は炊飯をはじめから保温になるまでの時間です。また電圧・室温・季節・水加減などによりかわります。

●「炊きこみ」メニューは、米に調味料をしっかり含ませおいしく炊き上げるため、炊き上がりまでの時間が長くなります。

いろいろなご飯を炊く

「メニュー選択」キーに設定されているご飯を炊く

※付属の計量カップで、米を計った容量です。

お米選択	使う米	メニュー選択	水位目盛	炊飯容量(カップ数) [※]	特長・アドバイス
WHITE	短粒・中粒 白米	FIRMER	WHITE	1.0L:0.5~5.5 1.8L:1~10	●「ややしゃっきり」メニューよりも粘り少なめ、弾力おさえめのご飯に炊き上げます。
	短粒・中粒 白米	FIRM	WHITE	1.0L:0.5~5.5 1.8L:1~10	●「ふつう」メニューよりも粘り少なめ、弾力おさえめのご飯に炊き上げます。
	短粒・中粒 白米	REGULAR	WHITE	1.0L:0.5~5.5 1.8L:1~10	●この製品の標準のもちもち度に炊き上げます。
	短粒・中粒 白米	SOFT	WHITE	1.0L:0.5~5.5 1.8L:1~10	●「ふつう」メニューよりも粘り・弾力のあるご飯に炊き上げます。
	短粒・中粒 白米	SOFTER	WHITE	1.0L:0.5~5.5 1.8L:1~10	●「ややもちもち」メニューよりも粘りや弾力のあるご飯に炊き上げます。
	短粒・中粒 白米	UMAMI	WHITE	1.0L:0.5~5.5 1.8L:1~10	●じっくりと時間をかけて米の旨みを引き出すメニューです。
	短粒・中粒 白米	QUICK	WHITE	1.0L:0.5~5.5 1.8L:1~10	●白米を早く炊き上げたいときに選びます。少しかために炊き上がります。
	短粒・中粒 白米	MIXED	WHITE	1.0L:0.5~4 1.8L:2~6	●調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。薄めなかったり、よく混ぜないと焦げがきつくなったり、うまく炊けないことがあります。 ●具は米の質量(重さ)の30~50%が適量です。 ●具は小さめに切り、米の上のせて米と混ぜずに炊きます。
	短粒・中粒 白米	SUSHI	SUSHI	1.0L:0.5~5.5 1.8L:1~10	●「しゃっきり」メニューよりかために炊き上げます。
	短粒・中粒 白米	PORRIDGE	PORRIDGE	1.0L:0.5~1.5 1.8L:0.5~2.5	●具は米の質量(重さ)の30~50%が適量です。 ●具は小さめに切り、米の上のせて米と混ぜずに炊きます。 ●煮えにくい具は、やや少なめにしてください。 ●青菜類は、あらかじめゆでるなどし、必ず炊き上がってから加えます。
短粒・中粒 白米	MY RICE	WHITE	1.0L:0.5~5.5 1.8L:1~10	●「わが家炊き」メニューで炊いたご飯の感想を炊飯ジャーに入力していくことで、ご家庭のお好みの食感に調整していきます。→P.50	

弱め

米のもちもち度
(P.45参照)

強め

いろいろなご飯を炊く つづき

※付属の計量カップで、米を計った容量です。

お米選択	使う米	メニュー選択	水位目盛	炊飯容量(カップ数) [※]	特長・アドバイス
JASMINE	ジャスミン米	REGULAR	JASMINE	1.0L:0.5~5.5 ----- 1.8L:1~10	● 銘柄により少しかために炊き上がることがあります。
	ジャスミン米	QUICK	JASMINE	1.0L:0.5~5.5 ----- 1.8L:1~10	● ジャスミン米を早く炊き上げたいときに選びます。 少しかために炊き上がります。
	ジャスミン米	CONGEE	CONGEE	1.0L:0.5~1 ----- 1.8L:0.5~1.5	● 具は米の質量(重さ)の30~50%が適量です。 ● 具は小さめに切り、米の上のせて米と混ぜずに炊きます。 ● 煮えにくい具は、やや少なめにしてください。 ● 青菜類は、あらかじめゆでるなどし、必ず炊き上がってから加えます。
BROWN	短粒・中粒玄米	REGULAR	BROWN	1.0L:1~4 ----- 1.8L:2~8	● 玄米を炊くときに選びます。 ● 白米や無洗米を混ぜて炊飯するとふきこぼれたり、うまく炊けないことがありますので、おすすめできません。
	短粒・中粒玄米	GABA	BROWN	1.0L:1~4 ----- 1.8L:2~8	● 玄米を活性化させ栄養価を高めるメニューです。 ● 通常の玄米炊飯に比べてやわらかく食べやすくなります。
STEEL CUT OATMEAL	スチールカットオートミール	—	STEEL CUT OATMEAL	1.0L:0.5~2.5 ----- 1.8L:1~3	● お好みにより水の加減を調整してください。 歯ごたえを楽しむ場合 → 水の加減を少なめに。 しっとりとしたおかゆを楽しむ場合 → 水の加減を多めに。

玄米活性のお話

- この製品では玄米を炊くことができます。また、玄米を活性化させ栄養価を高める炊き方として「玄米活性」メニューが選べます。

「玄米活性」メニュー

「玄米活性」メニューを選んで玄米を炊飯すると、まず玄米を活性化させる工程に入り、その後、自動的に通常の玄米炊飯工程に移ります。

玄米を活性化させる工程では、なべ内の温度を約104°F(約40°C)で約2時間維持しますので炊き上がりまでに時間がかかります。→P.47「炊き上がりまでの時間の目安」参照

玄米が活性化することにより栄養素の一つである※ギャバ(ガンマーアミノ酪酸)の量が元の玄米の約1.5倍に増加します。また、通常の玄米炊飯に比べてやわらかく食べやすくなります。

※ギャバとは…ギャバ(ガンマーアミノ酪酸)はアミノ酸の一種で血圧を下げたり、神経を鎮める効果があるといわれています。

「わが家炊き」について

「わが家炊き」とは

「わが家炊き」メニューで炊いたご飯の感想(かたさ・粘り)を炊飯ジャーに入力していくことで、「わが家炊き」メニューをご家庭のお好みの食感に調整していきます。

食感の調整

手順

① 「わが家炊き」メニューを選択して炊飯する
→P.44~P.47「基本的な炊き方」を参照してください。

② 炊き上がったご飯を食べ、「かたさ」・「粘り」の感想を入力する

③ 「わが家炊き」メニューで炊飯する
②で入力した感想をもとに、食感を調整して炊飯します。

さらにお好みの食感に近づけたい場合は②→③を繰り返してください。

感想の入力方法

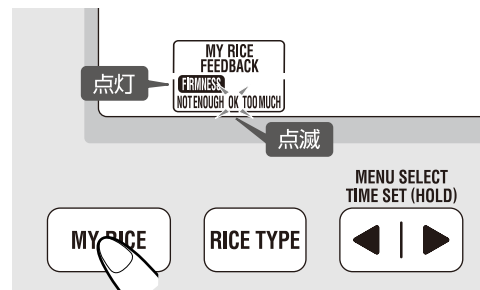
「かたさ」・「粘り」ともに「強」・「良い」・「弱」のうちから感想を選びます。

	かたさ	粘り
強	好みよりかたい	好みより粘りが強い
良い	ちょうど良い	ちょうど良い
弱	好みよりやわらかい	好みより粘りが弱い

例:炊き上がったご飯がご家庭のお好みの食感より、かたくて粘りが弱いと感じた場合の入力方法

1

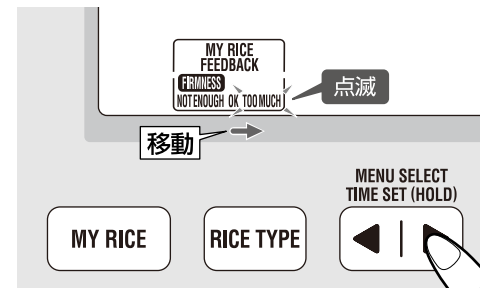
MY RICE を押して、わが家炊き選択の画面を表示させます。「かたさ」の表示が点灯します。



2

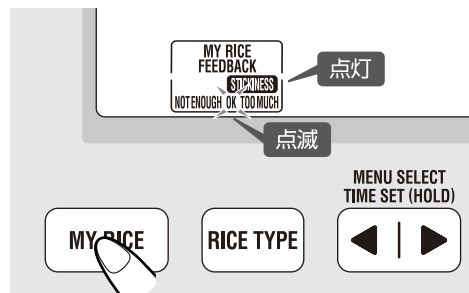
▶ を押して「強」を点滅させます。

- 炊き上がったご飯がやわらかいと感じた場合は ◀ を押して「弱」を点滅させてください。



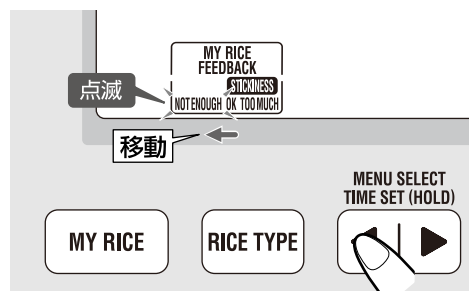
「わが家炊き」について っづき

- 3** **MY RICE** を押すと、ブザー（「ピー」×2回）が鳴り、「かたさ」の感想の入力が決定します。続いて「粘り」が点灯し、「良い」が点滅します。



- 4** **←** を押して「弱」を選択します。（「弱」が点滅します。）

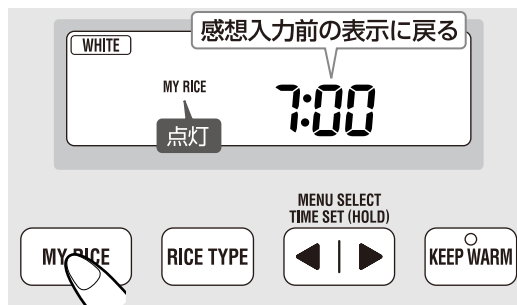
- 炊き上がったご飯の粘りが強いと感じた場合は **▶** を押して「強」を点滅させてください。



- 5** **MY RICE** を押すと「粘り」が決定します。メロディーが鳴り、感想の入力は完了です。

メロディーが鳴り、表示部に「わが家炊き」が点灯します。わが家炊き選択の表示から元の表示に戻ります。

- 食感の調整が限界になると、感想入力時にブザー（「ピピッ」×2回）が鳴り、お知らせします。さらに食感を調整したいときは、水の量をお好みで調整してください。→P.62



次の「わが家炊き」メニューの炊き上がりは、今回より「かたさ」はやわらかく、「粘り」は強くなります。

お知らせ

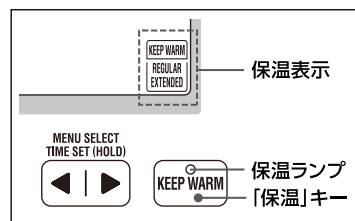
- 「わが家炊き」メニューは「白米」で選択できます。
- 「わが家炊き」の感想入力は、「わが家炊き」メニューで炊飯したあとの保温中と、「とりけし」キーを押したあとに入力可能です。
- 「わが家炊き」メニュー以外で炊飯したあとの保温中は感想の入力ができません。
- ご家庭のお好みの食感になれば、感想入力の必要はありません。
- 工場出荷時の設定に戻したい場合は、なべを入れて差込みプラグをコンセントに差し込み、「わが家炊き選択」キーを3秒以上押ししてください。表示部に **CL** が表示され、ブザー（「ピー」×3回）が鳴り、工場出荷時の設定に戻ります。
- 感想の入力を間違えたときなど、やり直したいときは「とりけし」キーを押し、再度「感想の入力方法」の **1** から始めてください。

保温する

標準保温・おやすみ保温

保温ランプ点灯時、「保温」キーを押すと、「標準保温」・「おやすみ保温」が選べます。

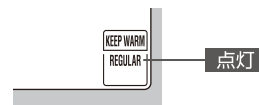
- 次の場合、「保温」キーを押しても「おやすみ保温」は受け付けません。ブザーが鳴り、自動的に「標準保温」になります。
 - 「炊きこみ」・「おかゆ」・「玄米 ふつう」・「玄米 活性」・「ジャスミン米 中華がゆ」・「スチールカットオートミール」のメニューで炊飯した場合
 - 「標準保温」で12時間経過した場合
 - 保温のとりけしや停電などで、なべの温度が低くなっている場合



標準保温

少し高め温度で保温することにより、ご飯のにおいの発生をおさえます。

炊き上がると自動的に「標準保温」に切りかわり、保温ランプと標準保温表示が点灯します。

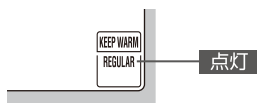


おやすみ保温

長時間保温をするときに少し低めの温度で保温することで、ご飯の乾燥、変色などの発生をおさえます。

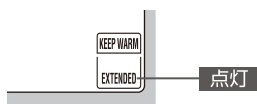
「標準保温」中に使用します。

1 標準保温表示の点灯を確認する



2 「KEEP WARM」を押す

おやすみ保温表示が点灯します。



「おやすみ保温」から「標準保温」に戻すときは…

「KEEP WARM」を押す



「標準保温」に戻り、標準保温表示が点灯します。

保温時間について

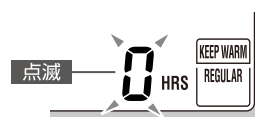
- 下の表に記載されている保温時間は必ず守ってください。
- 「一」のメニューは「おやすみ保温」は選べません。自動的に「標準保温」になります。
- 炊飯終了後、全メニューが保温になりますが「X」のメニューは保温をしないでください。腐敗やいやなにおいの原因になります。

メニュー	しゃっきり・ややしゃっきり・ふつう・ややもちもち・もちもち・熟成炊き・白米急速・すしめし・わが家炊き・ジャスミン米 ふつう・ジャスミン米 急速	炊きこみ・おかゆ*・ジャスミン米 中華がゆ*・スチールカットオートミール*	玄米 ふつう・玄米 活性
標準保温	12時間まで	X	12時間まで
おやすみ保温	24時間まで	—	—

- 各メニューで表の保温時間を超えると数字が点滅してお知らせします。お早めにお召し上がりください。



- 「X」のメニューは0(時間)から点滅してお知らせします。保温しないでください。



*「おかゆ」・「ジャスミン米 中華がゆ」・「スチールカットオートミール」は時間がたつとのり状になりますので、炊き上がった後保温を切り、できるだけお早めにお召し上がりください。

保温する つづき

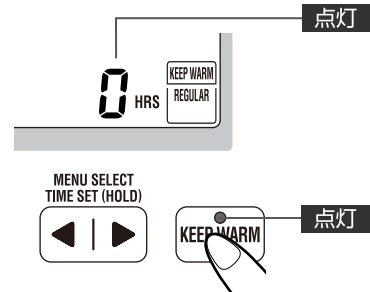
再保温のしかた

■保温を取り消したあと、再度、保温をする場合

 **を押す**

保温ランプが点灯し、表示部の保温経過時間が「0 HRS」に戻ります。

- ご飯やなべの温度が低いときは再保温をしないでください。ご飯やなべの温度が低いときに再保温をすると「0 (HRS)」が点滅します。



においが気になる場合は…

- お手入れ不足、季節や使用環境による室温、外ぶたの開閉、米の種類、洗米方法などにより、雑菌が繁殖しやすくなり、いやなおいが発生する場合があります。においが気になる場合は、P.58「内側」のお手入れを行ったあと、「標準保温」をお使いいただくと効果的です。また、P.66「こんなときは」を参考に保温温度を上げていただくと、さらに効果的です。

お願い

- なべの中でご飯を保存する場合は、必ず「標準保温」・「おやすみ保温」をお使いください。

お知らせ

- 「標準保温」中・「おやすみ保温」中に現在時刻を知りたいときは「◀」または「▶」を押すと表示が切りかわります。再度「◀」または「▶」を押すと、保温経過時間に戻ります。

保温経過時間に戻さない場合は、次に炊飯しても保温経過時間を表示しません。また、保温経過時間が点滅すると切りかえできません。

保温中のご飯のおいしさを保つため、以下の場合にブザーでお知らせします。

●ほぐし忘れ報知ブザー

炊き上がったあとすぐにご飯をほぐさなかった場合、約10分後、40分後、70分後にブザー（「ピピッ」×2回）が鳴ります。ご飯の余分な水分を逃がし、ご飯のかたまり・べたつき・焦げを防ぐため、保温に切りかわったらすぐに外ぶたを開けてご飯をほぐしてください。

●外ぶた閉め忘れ報知ブザー

保温中に外ぶたが開いたままの場合、約5分後にブザー（「ピピッ」×2回）が鳴り、その後3分おきに3回ブザーが鳴ります。ご飯の乾燥や温度が下がりすぎるのを防ぐため、外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。

このようなお知らせが不要な場合、ブザーを消音に切りかえることができます。→P.43

再加熱をする **あったか再加熱**

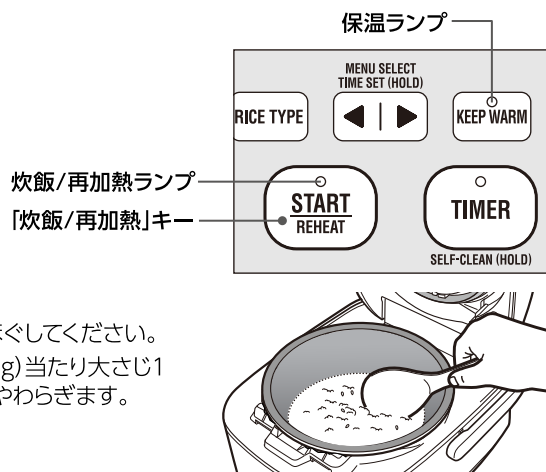
保温中(標準保温・おやすみ保温)に使用します。

- 保温中のご飯を加熱し、よりあたたかくできます。特におやすみ保温中は少し低めの温度になっていますので、再加熱を利用すると食べごろの温度になります。

1

保温中のご飯をほぐし、平らにならす

- ご飯がかたくなったり焦げたりすることがありますので必ずほぐしてください。
- 少量のご飯を再加熱するときは、茶わん1杯(約5.5oz./約160g)当たり大きじ1の打ち水をしてよくほぐし、なべの中央に盛るとご飯の乾燥がやわらぎます。
- ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意してください。



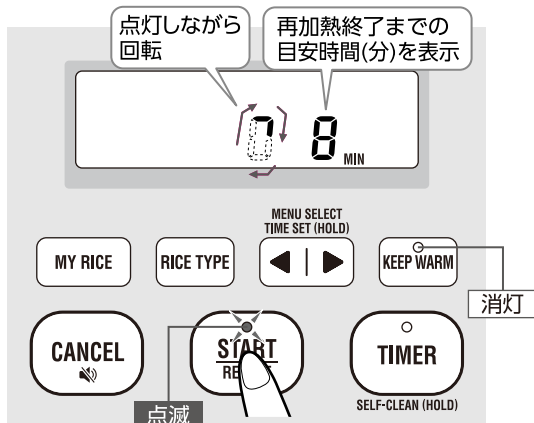
2

保温ランプが点灯していることを確認し、



メロディーが鳴り、再加熱を開始します。

保温ランプが消灯、炊飯/再加熱ランプが点滅し、図のように表示します。



お知らせ



保温ランプが点灯していないときに「炊飯/再加熱」キーを押すと炊飯を開始します。

再加熱時間の目安

約4分～8分

メロディー(ブザー)が鳴り、再加熱終了

炊飯/再加熱ランプが消灯、保温ランプが点灯し、標準保温に入ります。

3

ご飯をほぐす

- 底のご飯が少しかたくなることがありますので、ご飯全体をよくほぐし、平らにならします。
- ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意してください。

次の場合は再加熱しないでください。

- 白米以外のとき(焦げや変色の原因)
- 再加熱の繰り返し(焦げや乾燥の原因)
- ご飯の量が、1.0Lサイズで白米の水位目盛3以上、1.8Lサイズで白米の水位目盛6以上あるとき(十分あたたまらない)
- ご飯が冷たいとき、またはなべの温度が低いとき(焦げやにおいの原因、またはご飯がかたくなる原因)

再加熱を中止して保温に戻したいときは…



を押す

炊飯/再加熱ランプが消灯、保温ランプが点灯し、標準保温に入ります。

再加熱・保温を終了したいときは…



を押す

炊飯/再加熱ランプが消灯し、現在時刻表示に戻ります。

予約してご飯を炊く

タイマー予約炊飯

- 予約した時刻に自動的にご飯を炊き上げます。2つの予約時刻を「予約1」と「予約2」で記憶します。
- 工場出荷時は「予約1」は6:00、「予約2」は18:00に設定されています。

● タイマー予約の前に、現在時刻を合わせてください。時刻がずれていると予約した時刻に炊き上がりません。→P.43

- タイマー予約炊飯時間未満で予約すると、ブザーが鳴り、すぐに炊飯をはじめ、炊き上がりまでの目安時間が表示されます。「わが家炊き」メニューは設定によって、タイマー予約炊飯時間未満でもタイマー予約炊飯ができる場合があります。
- 炊飯前の準備はP.44「基本的な炊き方」の1~4をご覧ください。

1

RICE TYPE を押して、米の種類を選ぶ →P.45「基本的な炊き方 5」参照

2

◀ または ▶ を押して、メニューを選ぶ →P.45「基本的な炊き方 6」参照

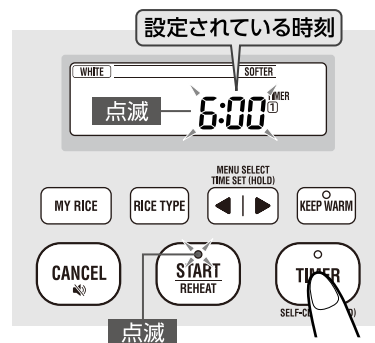
- 「白米急速」・「炊きこみ」・「ジャスミン米 急速」メニューのタイマー予約炊飯はできません。

例 予約1で「7:30」に設定する場合
(お米選択「白米」、メニュー選択「もちもち」の場合)

3

TIMER を押して、「予約1」
(または「予約2」) を選ぶ

- 「予約1」に設定されている時刻・炊飯/再加熱ランプが点滅します。
- もう一度押すと「予約2」に設定されている時刻を表示します。

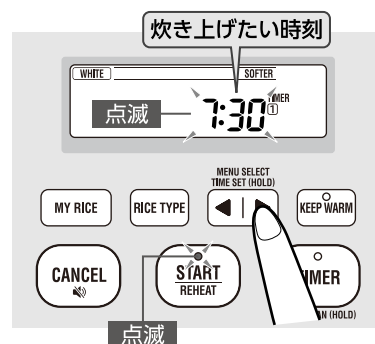


4

◀ または ▶ を押して、
炊き上げたい時刻に合わせる

▶ :10分単位で進む **◀** :10分単位で戻る

- 押し続けると10分単位で早送りができます。
- 時刻表示が点滅しているときだけ時刻を変更できます。
- 前回と同じ時刻で予約するときは、時刻合わせの必要はありません。

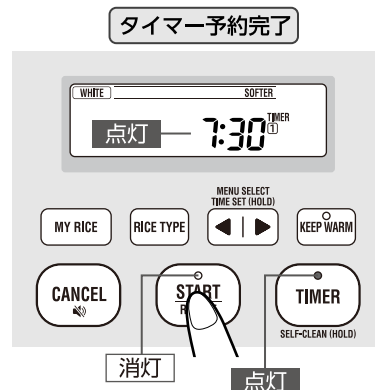


5

START REHEAT を押す

メロディー (ブザー) が鳴り、タイマー予約が完了します。
炊飯/再加熱ランプが消灯し、炊き上げたい時刻と予約ランプが点灯します。

- 「炊飯/再加熱」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。
- 外ぶたがしっかり閉まっていないと、ブザー (「ピピッ」×2回) でお知らせします。外ぶたは「カチッ」と音がするまで、ゆっくりと確実に閉めてください。
- 予約した時刻に炊き上がります。→P.46「基本的な炊き方 8」参照



次のページへつづく→

予約してご飯を炊く つづき

タイマー予約炊飯時間

- 13時間以上の予約はしないでください。夏場など水温が高いときは8時間以上の予約はしないでください。(米の浸しすぎによる腐敗を防ぐため)

	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
しゃっきり	1時間5分～	1時間10分～
ややしゃっきり	1時間5分～	1時間10分～
ふつう	1時間5分～	1時間10分～
ややもちもち	1時間10分～	1時間15分～
もちもち	1時間10分～	1時間15分～
熟成炊き	1時間25分～	1時間30分～
すしめし	1時間20分～	1時間20分～
おかゆ	1時間20分～	1時間25分～
わが家炊き	1時間30分～	1時間35分～
ジャスミン米 ふつう	1時間10分～	1時間15分～
ジャスミン米 中華がゆ	1時間40分～	1時間40分～
玄米 ふつう	1時間35分～	1時間30分～
玄米 活性	3時間35分～	3時間45分～
スチールカットオートミール	1時間15分～	1時間15分～

お願い

- 具や調味料を加えた状態でのタイマー予約炊飯はしないでください。具が腐敗したり、調味料が沈殿してうまく炊けないことがあります。

お知らせ

- タイマー予約炊飯のときは、炊き上がりまでの目安時間を表示しません。
- 室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、予約した時刻に炊き上がらない場合があります。
- タイマー予約炊飯をすると、米が水を余分に吸うため、やわらかくなったり、ぬかが底にたまり焦げたりする場合があります。
- タイマー予約中に現在時刻を知りたいときは、◀または▶を押すと押している間のみ表示が切りかわります。

タイマー予約中にタイマー予約炊飯を取り消したいときは…

CANCEL



を押す

予約ランプが消灯し、現在時刻表示に戻ります。

お手入れ

●炊飯・保温のあと、毎回お手入れしてください。

お願い

- 必ず差込みプラグをコンセントから抜き、本体・なべが冷めてから行ってください。
- シンナー・みがき粉・研磨剤入り洗剤・漂白剤・除菌アルコール・たわし類（ナイロン・金属製など）・メラミンスポンジ・スポンジのナイロン面などを使わないでください。（表面に傷がついたり、変色・割れ・劣化・腐食の原因になります。）
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器を使用しないでください。（傷・変形・変色の原因になります。）
- お手入れ後は、内ぶたセットを正しく取りつけてください。



外側

固く絞った柔らかい布でふく

- 化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間触れさせないでください。（表面に傷がついたり、変色・割れ・劣化・腐食の原因になります。）

プッシュボタン

プッシュボタンの周囲にご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは竹ぐしなどで必ず取り除く

- 外ぶたが開かなくなることがあります。

操作部

乾いた柔らかい布でふく

差込みプラグ・コード

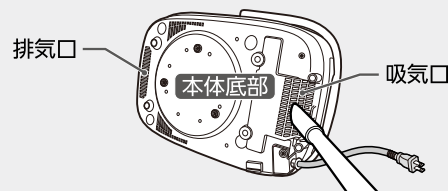
乾いた柔らかい布でふく

排気口（本体底部前方）

吸気口（本体底部後方）

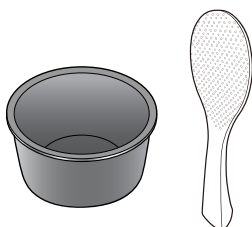
掃除機で掃除をする（月に一度程度）

- ほこりなどが付着したまま使用すると本体内部の温度が異常に上がり、故障の原因になります。



なべ（→P.39）・しゃもじ

台所用中性洗剤と柔らかいスポンジなどで洗う



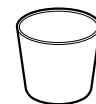
なべ内面のフッ素被膜は傷がつくと、はがれる原因になりますので、次のことをお守りください。

- みがき粉や金属たわし・ナイロンたわしで洗わないでください。
- たたいたり、こすったりしないで、ていねいに扱ってください。
- 乾燥したご飯粒などがこびりついている場合は、水に浸し、ふやかしたあと、柔らかいスポンジなどで洗ってください。

計量カップ

柔らかいスポンジなどで洗う

- 汚れが気になる場合は台所用中性洗剤を使って洗う



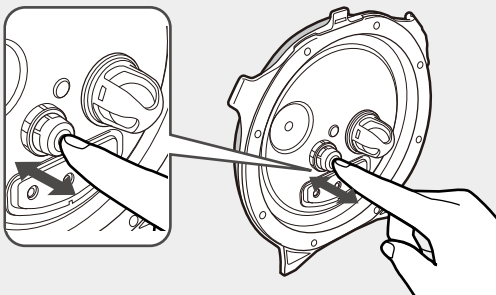
次のページへつづく→

お手入れ っづき

内側

安全弁

指で軽く2~3回押し、スムーズに動くか確認する
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、
竹ぐしなどで取り除く

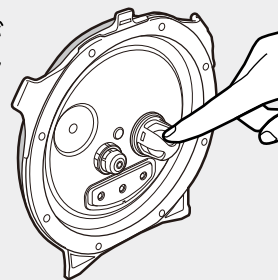


圧力調整装置

指で軽く中のボールを動かして異物が
ないかを確認する

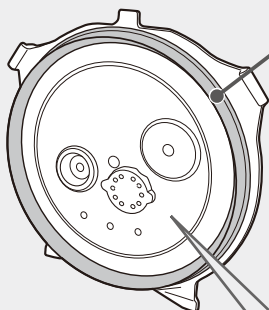
ご飯粒や米粒などの異物が
詰まっているときは、竹ぐし
などで取り除く

- 炊飯直後・クリーニング直後は熱くなっており、やけどの恐れがあるため、触れないでください。



湯または水に浸し、柔らかいスポンジなどで洗い、水分をよく
ふき取る

- 汚れや水分が残ったまま放置したり、傷がついたりすると、茶色く変色したり、さびやはがれの原因になります。
- 分解しないでください。故障の原因になります。



内ぶたパッキン

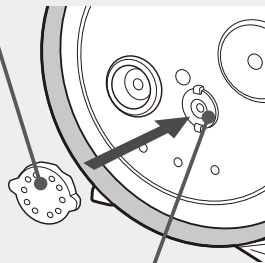
- ご飯粒などがつくると蒸気もれやご飯の乾燥により、おいしく炊けなかったり、おいしく保温できない原因になりますので取り除いてください。
- 内ぶたパッキンは取りはずせません。

内ぶたフィルター

汚れが気になるときは内ぶた
セットからはずし、柔らかい
スポンジなどで洗う

ご飯粒や米粒などの異物が
詰まっているときは、竹ぐし
などで取り除く

- 内ぶたフィルターのはずし方・つけ方 →P.60



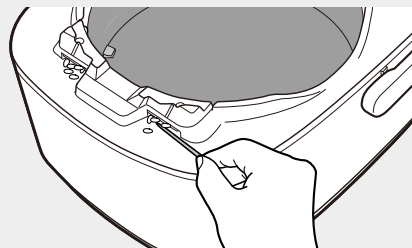
フィルターベース

ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、
竹ぐしなどで取り除く

フックの受け部

ご飯粒や米粒などの異物は竹ぐしなどで取り除く

- 外ぶたが完全に閉まらず、安全のため炊飯・クリーニングを受けつけなかったり、外ぶたが開かなくなる恐れがあります。



内ぶたセット

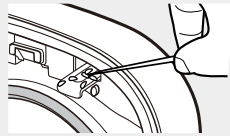
- 内ぶたセットのはずし方・つけ方 →P.60

お手入れ っづき

フック

ご飯粒や米粒などの異物は竹ぐしなどで取り除く

- 外ぶたが完全に閉まらず、安全のため炊飯・クリーニングを受けつけなかったり、外ぶたが開かなくなる恐れがあります。

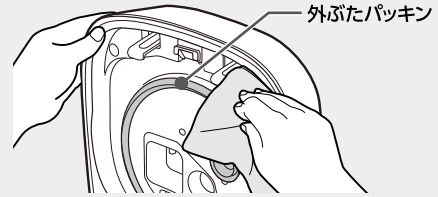


外ぶた

外ぶた内側・外ぶたパッキン

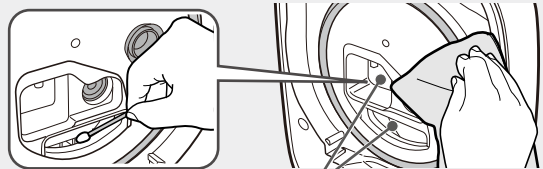
内側についておねばやご飯粒を固く絞った柔らかい布できれいにふき取る

- 汚れや水分が残ったまま放置すると、茶色く変色したり、さびの原因になります。
- 外ぶたをしっかりと持ってふき取ってください。
- 外ぶたパッキンは取りはずせません。



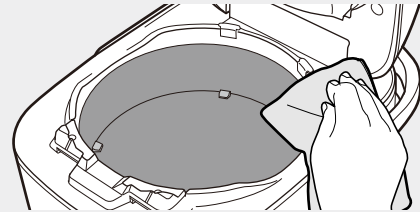
蒸気口

内側についておねばやご飯粒を固く絞った柔らかい布できれいにふき取る
細部の汚れがひどいときは綿棒などで取り除く



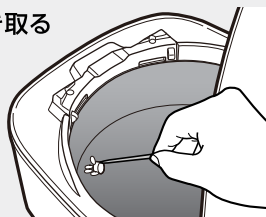
つゆ受け部

つゆがたまるときがあるので、固く絞った柔らかい布でふき取る



サイドセンサー (本体内側前方)

固く絞った柔らかい布でふき取る
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く



本体と外ぶたの間 (斜線部)

ご飯粒や米粒などの異物は固く絞った柔らかい布できれいにふき取る

- ご飯粒や米粒などの異物が付着したまま外ぶたを閉めると、外ぶたが開かなくなる恐れがあります。
- 水滴がたまっているときは、ふき取ってください。

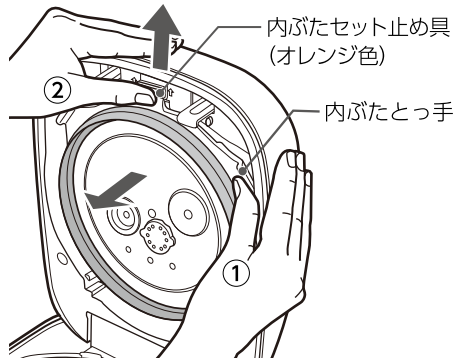
次のページへつづく→

お手入れ っづき

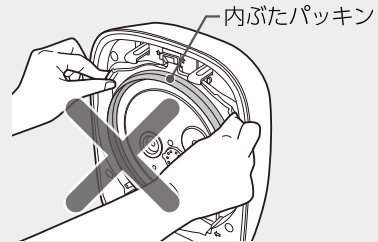
内ぶたセットのはずし方・つけ方

はずし方

内ぶたとっ手を片手でささえながら①、内ぶたセット止め具を押し上げて②、内ぶたセットを手前におし、はずす



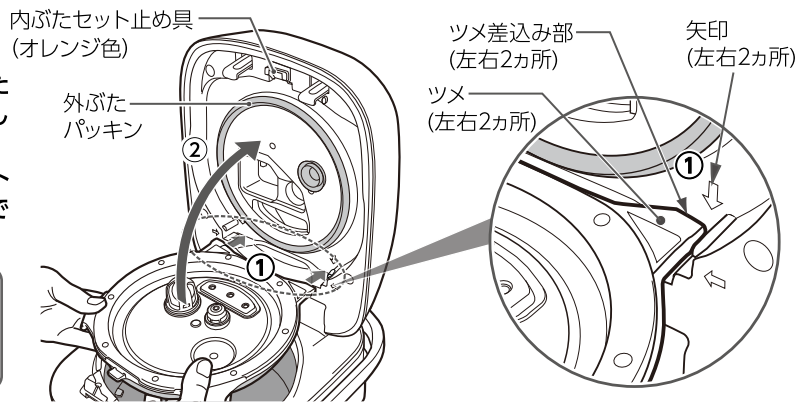
●内ぶたセット止め具を押し上げずに無理に内ぶたとっ手や内ぶたパッキンを引っ張らないでください。内ぶたセットまたは外ぶたの故障の原因になります。



つけ方

- ①内ぶたセットのツメ(2カ所)を外ぶたのツメ差込み部の矢印に合わせて差し込む
- ②ツメを差し込んだまま、内ぶたセット止め具が「カチッ」と音がするまで押し込む

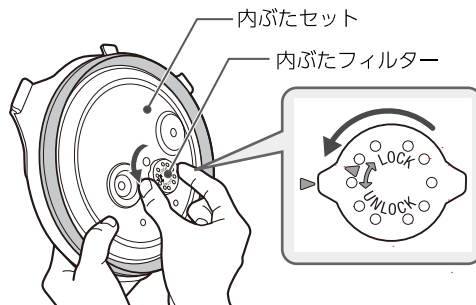
●取りつけるときに、外ぶたパッキンを内ぶたセットで引っかかないようにしてください。また、内ぶたパッキンを押し取りつけないでください。



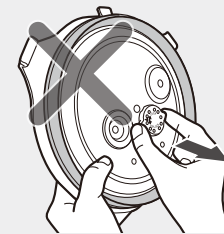
内ぶたフィルターのはずし方・つけ方

はずし方

内ぶたフィルターを「UNLOCK」の方向に回して内ぶたセットからはずす

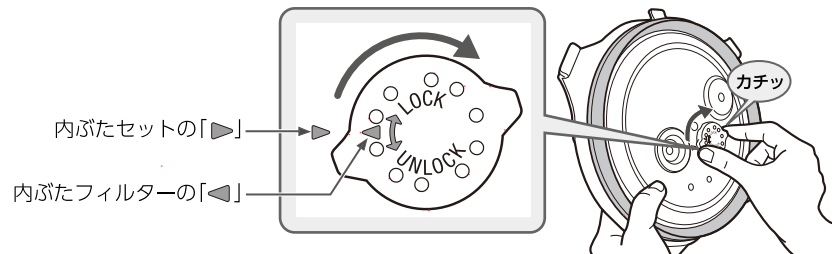


●内ぶたフィルターは前に引っ張らず、「UNLOCK」の方向に回してください。



つけ方

内ぶたフィルターの「◀」と内ぶたセットの「▶」を合わせて「LOCK」の方向に「カチッ」と音がするまで回して確実に取りつける



お手入れ っづき

クリーニング

次の方法でお手入れを行うと、においを低減することができます。
 ・においによっては完全に落ちないものもあります。

1 差し込みプラグをコンセントに差し込む

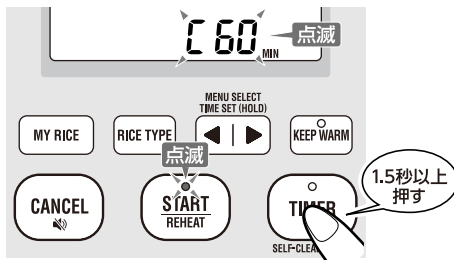
2 なべに水を入れ、外ぶたを閉める

1.0Lサイズ	「白米」の水位目盛「1」まで
1.8Lサイズ	「白米」の水位目盛「2」まで

3 **TIMER** を長押し(1.5秒以上)する

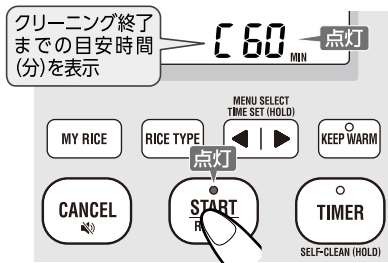
SELF-CLEAN (HOLD)

クリーニングの表示に切りかわります。



4 **START REHEAT** を押す

メロディー(ブザー)が鳴り、クリーニングを開始します。表示部にクリーニング終了までの目安時間(分)を表示します。

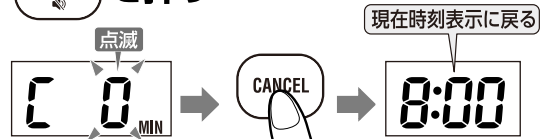


クリーニング時間の目安 約60分

- 電圧120V・室温68°F(20°C)・水温64.4°F(18°C)の場合。
- クリーニング終了までの目安時間は実際のクリーニング時間とは異なる場合があります。実際のクリーニング時間は室温・水温・電圧・水量などによりかわります。
- 途中でクリーニング時間を調整しますので調整の際、目安時間が一度に進んだり、戻ったりする場合があります。
- クリーニングは圧力がかかります。圧力がかかりはじめると、表示部に **PRESSURE** の表示が点灯します。
- 現在時刻を知りたいときは **◀** または **▶** を押すと表示が切りかわります。

5 メロディー(ブザー)が鳴り、表示が「0」点滅に切りかわったら

CANCEL を押す



- 「とりけし」キーを押さないと、30分ごとにブザーが鳴ります。
- クリーニング直後は密閉度が高いため、外ぶたが開くまでに時間がかかることがあります。

外ぶたを開けるときは、蒸気が出ていないことや **PRESSURE** の表示が消えていることを必ず確認してください。

6 本体が冷めてから製品全体のお手入れをする

内部は熱くなっていますので必ず本体が冷めてから湯を捨て、その後お手入れをしてください。

途中でクリーニングを取り消したいときは…

「とりけし」キーを1秒以上押す

炊飯/再加熱ランプが消灯し、現在時刻表示に戻ります。
 ●蒸気口から蒸気が勢いよく出ますので注意してください。

クリーニング後もにおいが気になる場合は…

- もう一度クリーニングを行ってください。連続してクリーニングする場合は、なべに水を入れ直し、外ぶたを開けたままで50分以上冷ましてください。冷まらずにクリーニングした場合、エラー表示が出たり、クリーニング時間がのびることがあります。(最長約60分) また、クリーニング終了までの目安時間がしばらく表示されない場合があります。
- クリーニングを行うとにおいは低減していきますが、においによっては完全に落ちないものもあります。

お願い

- 空だけはしないでください。
- 水以外(洗剤など)は絶対に入れないでください。
- クリーニングを行うときは、水は決められた水量(1.0Lサイズは「白米」の水位目盛「1」、1.8Lサイズは「白米」の水位目盛「2」)より多く入れないでください。(クリーニングがうまくできない原因になります。)
- クリーニング中は、蒸気口より勢いよく蒸気が出ますので、やけどなどにご注意ください。
- クリーニング後、内部が熱いうちに外ぶたを開けると、熱い蒸気が多量に出ることがありますので、やけどにご注意ください。

故障かなと思ったとき

●修理のお問い合わせの前に、一度お調べください。

症状	お調べいただくこと
ご飯がかたい・やわらかい	<ul style="list-style-type: none"> ●お好みで水の量を水位目盛りより1～2mm加減してください。 ●傾いた場所で水加減をすると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ご飯のかたさかわります。 ●銘柄・産地・保存期間(新米・古米)などにより、ご飯のかたさかわります。 ●室温・水温などにより、ご飯のかたさかわります。 ●タイマー予約炊飯をすると、ご飯がやわらかくなることがあります。 ●「白米急速」メニューで炊飯をすると、ご飯がべたついたり、かたくなることがあります。 →「白米 ふつう」・「わが家炊き」・「熟成炊き」メニューをお試しください。 ●なべが変形していませんか？ ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●炊飯前に米の表面が平らになるようにしていますか？ ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか？ →炊き上がったご飯をよくほぐしてください。 ●なべの底やサイドセンサーに水分やご飯粒・米粒などの異物がついていませんか？ →ふき取ってください。 ●本体内側・内ぶたセットに水分や異物がついていませんか？ →ふき取ってください。 ●「ジャスミン米」は少しかために炊き上がることがあります。 →かために炊き上がる場合、水量をなべ目盛りより少し多め（一目盛りの1/2以内）にして炊いてください。 ただし水量が多すぎるとふきこぼれの原因になることがあります。
ご飯がひどく焦げる	<ul style="list-style-type: none"> ●なべの底やサイドセンサーに水分やご飯粒・米粒などの異物がついていませんか？ →ふき取ってください。 ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●長時間水に浸けたり、タイマー予約炊飯をすると、ぬかが底にたまり、焦げやすくなります。 ●なべが変形していませんか？ ●アルカリ性の水を使用していませんか？
炊き上がったご飯の表面が凸凹になる	<ul style="list-style-type: none"> ●炊飯中の熱対流により、炊き上がったご飯の表面が凸凹することがあります。 ●炊飯前に米の表面が平らになるようにしていますか？ ●内ぶたセット・なべが変形していませんか？
保温中、ご飯がおうべちやつく	<ul style="list-style-type: none"> ●しゃもじを入れたまま保温していませんか？ ●冷めたご飯をあため直していませんか？ ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか？ →炊き上がったご飯をよくほぐしてください。 ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●炊きこみご飯を炊いたあとは、においが残ることがあります。 →念入りになべを洗い、「クリーニング」を行ってください。→P.61 ●なべの中でご飯を保存する場合に、保温機能を使わずにそのまま放置していませんか？ →保温機能を使わずにそのまま放置するといやなにおいの原因になります。→P.42 ●24時間以上の「おやすみ保温」をしていませんか？（メニューによって異なります。）→P.52 ●炊飯・保温のあと毎回お手入れをしていますか？ →お手入れ不足、季節や使用環境による室温、外ぶたの開閉、米の種類、洗米方法などにより、雑菌が繁殖しやすくなり、いやなにおいが発生する場合があります。においが気になる場合は、P.58「内側」のお手入れを行ったあと、P.52「標準保温」をお使いいただくと効果的です。また、P.66「こんなときは」を参考に保温温度を上げていただくと、さらに効果的です。
保温中、ご飯が変色・乾燥する	<ul style="list-style-type: none"> ●なべの底やサイドセンサーに水分やご飯粒・米粒などの異物がついていませんか？ →ふき取ってください。 ●少量のご飯を保温していませんか？ ●12時間以上の「標準保温」または24時間以上の「おやすみ保温」をしていませんか？（メニューによって異なります。）→P.52 ●米や水の種類により、炊き上がり後のご飯が黄色く見えることがあります。 ●ご飯の変色・乾燥が気になる場合は、P.66「こんなときは」を参考に保温温度を下げてくださいと効果的です。
炊飯中にふきこぼれる	<ul style="list-style-type: none"> ●メニューや水加減を間違えていませんか？ →P.48～P.49 特に「おかゆ」・「ジャスミン米 中華がゆ」・「スチールカットオートミール」メニューはふきこぼれやすいので間違えないようにご注意ください。 →P.47「ふきこぼれにご注意ください。」参照 ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●なべが変形していませんか？

故障かなと思ったとき つづき

症状	お調べいただくこと
炊飯／クリーニング 炊飯・クリーニングできない キー操作できない	<ul style="list-style-type: none"> ● 差し込みプラグをコンセントに差し込みましたか？ ● 表示部に「E01」、「E02」など表示していませんか？ →P.66 ● なべが入っていますか？ →なべを入れてください。 ● 保温ランプが点灯していませんか？ →「とりけし」キーを押してから再度「炊飯/再加熱」キーを押してください。 ● 外ぶたが完全に閉まっていますか？ →外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。 ● フックの受け部にご飯などの異物が詰まっていますか？ →竹ぐしなどで取り除き、外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。 ● 「わが家炊き選択」キーでは炊飯できません。 →「炊飯/再加熱」キーを押してください。 ● 炊飯・クリーニング操作の最後に「炊飯/再加熱」キーを押しましたか？ →「炊飯/再加熱」キーを押さないと、炊飯・クリーニングは開始しません。
炊飯／クリーニング 外ぶたと本体の間から蒸気がもれる	<ul style="list-style-type: none"> ● 内ぶたセットを落としたりして変形していたり、内ぶたパッキンが切れていませんか？ ● 圧力調整装置の中に入っているボールは動きますか？ ● 内ぶたパッキンが汚れていませんか？ →お手入れをしてください。 ● 外ぶたパッキンを内ぶたセットで引っかけていませんか？ →内ぶたセットを再度つけ直してください。 ● 安全弁の穴や内ぶたフィルターの穴が詰まっていますか？また異物がかみこんでいませんか？ →お手入れをしてください。 ● なべが変形していませんか？
炊飯／保温／クリーニング 炊飯中・保温中・クリーニング中に音がする	<ul style="list-style-type: none"> ● 「ジー」音は、マイコンが火力調節をしている音です。 ● 「ブーン」音は、内部の熱を外に出すために、ファンが回っている音です。 ● 「ブー」音は、炊飯中・クリーニング中に圧力を調整している音です。 ● 「カチャ」音は、炊飯中・クリーニング中に圧力を制御する装置が動く音です。 ● 「ゴロゴロ」音は、炊飯中・クリーニング中に圧力調整装置のボールが動き、圧力を調整する音です。 ● 炊飯・クリーニングが終了したとき、圧力が抜けるため「シュー」と音がする場合があります。 ● 炊飯・クリーニング開始およびタイマー予約完了直後の「カチャ、ゴロゴロ、カチャ」音は、外ぶたが完全に閉まっているかを確認する装置が動く音です。 ● 「ピー」音は圧力調整装置や安全弁が詰まったことをお知らせする音です。 圧力を逃がすときに発生する笛のような音で大きな音が出る場合があります。 →目詰まりによりなべ内の圧力が異常に高くなる恐れがありますので、「とりけし」キーを1秒以上押して炊飯・クリーニングを終了してください。(その際、蒸気口から蒸気が勢いよく出ますので注意してください。) PRESSURE の表示が消えたあとで、内ぶたセット・外ぶたをお手入れしてください。
炊飯／保温／クリーニング あったか再加熱ができない	<ul style="list-style-type: none"> ● 保温ランプが消灯していませんか？ →P.54
保温 「おやすみ保温」ができない	<ul style="list-style-type: none"> ● 「おやすみ保温」を受けつけないメニューを選んでいませんか？ →P.52 ● 保温経過時間が12時間経過していませんか？ →保温経過時間が12時間経過すると「おやすみ保温」を受けつけません。 ● 冷めたご飯を保温していませんか？ →なべの温度が低いと「おやすみ保温」を受けつけません。
保温 保温経過時間を表示しない	<ul style="list-style-type: none"> ● 現在時刻を表示していませんか？ →「時刻合わせ」キーを押して表示を切りかえてください。→P.53「お知らせ」参照
保温 保温中に報知音が鳴る	<ul style="list-style-type: none"> ● 炊き上がったご飯をほぐしましたか？(ほぐし忘れ報知ブザーが鳴っています。→P.53) →ご飯をほぐし、外ぶたを閉めてください。 ● 外ぶたが開いていませんか？(外ぶた閉め忘れ報知ブザーが鳴っています。→P.53) →外ぶたを閉めてください。
保温 保温経過時間が点滅している	<ul style="list-style-type: none"> ● ご飯の温度が低いときや、保温時間が「標準保温」で12時間、「おやすみ保温」で24時間を超えると保温経過時間が点滅します。(メニューによって異なります。) →P.52

故障かなと思ったとき つづき

症状	お調べいただくこと
予約	<p>予約をするとすぐに炊飯がはじまる</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 現在時刻は合っていますか？ →時刻は24時間表示です。もう一度、確認してください。 ● タイマー予約炊飯時間未済で予約した場合は、すぐに炊飯がはじまります。 →P.56「タイマー予約炊飯時間」参照
	<p>予約した時刻に炊き上がらない</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 現在時刻は合っていますか？ →時刻は24時間表示です。もう一度、確認してください。 ● 室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、予約した時刻に炊き上がらない場合があります。
	<p>予約できない</p> <ul style="list-style-type: none"> ● タイマー予約操作の最後に「炊飯/再加熱」キーを押しましたか？ →「炊飯/再加熱」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。 ● [7:00]が点滅していませんか？ →時刻合わせをしないとタイマー予約を受け付けません。→P.43 ● 外ぶたが完全に閉まっていますか？ →外ぶたを閉め直してください。 ● フックの受け部にご飯などの異物が詰まっていますか？ →竹ぐしなどで取り除き、外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。 ● タイマー予約を受け付けられないメニューを選択していませんか？ →「白米急速」・「炊きこみ」・「ジャスミン米 急速」メニューのタイマー予約炊飯はできません。
その他	<p>表示部(液晶部)が消灯している</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 差し込みプラグがコンセントから抜けていませんか？ ● 停電していませんか？
	<p>表示部(液晶部)がくもる</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 長期間使われていなかったり、周囲環境の温度変化により、表示部がくもる場合があります。 ● なべ外側の水滴をしっかりとふき取ってから本体にセットしていますか？ →洗米やなべのお手入れ後、水滴が残った状態で本体にセットすると本体内部に水が入り、故障や表示部がくもる原因になります。 ● 炊飯や保温をすると、くもりが取れますか？ →炊飯や保温をすると、くもりが取れる場合は、本体内部の温度と室温の温度差によって結露していた可能性が考えられます。数回炊飯することで改善しますので、引き続きご使用ください。 しばらくご使用いただいても、表示部のくもりがひどくなったり、水がたまったような状態になっている場合は、本体内部に水が入っている可能性があります。その場合は点検修理が必要となりますので、お買い上げの販売店または象印カスタマーサービスまでご連絡ください。
	<p>外ぶたが閉まらない・閉まりにくい</p> <ul style="list-style-type: none"> ● フックの周囲・フックの受け部・本体と外ぶたの間・内ぶたパッキン・圧力調整装置・安全弁・蒸気口などにご飯粒や米粒などの異物が付着していませんか？ →異物を取り除いてください。→P.58～P.59 ● 圧力式の炊飯のためパッキンの密閉度が高く、外ぶたを閉めるときにかたいことがあります。外ぶたを閉めるときは「カチッ」と音がするまで、ゆっくりと確実に閉めてください。 ● 内ぶたセットが正しく取り付けられていますか？ →なべが本体に入っている状態で内ぶたセットが取り付けられていないと、安全のため、外ぶたが閉まらない構造になっており、故障ではありません。
	<p>外ぶたが開かない</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 圧力炊飯中・クリーニング中は外ぶたがロックされているため開きません。やむをえず炊飯途中・クリーニング途中で外ぶたを開ける場合は「とりけし」キーを1秒以上押してください。→P.47「お願い」参照 ● プッシュボタンの端を押すと、外ぶたが開きにくい場合があります。プッシュボタンの中央部分を押ししてください。
	<p>炊飯中・クリーニング中に外ぶたが開く</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 外ぶたが確実に閉まっていますか？ →外ぶたは「カチッ」と音がするまで確実に閉めてください。
<p>外ぶた開閉時に音がする</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 外ぶた開閉時の「ゴロゴロ」音は圧力調整装置のボールが動く音です。 	

故障かなと思ったとき っづき

症状	お調べいただくこと	
その他	本体の底から水滴がたれる	●つゆ受け部および本体と外ぶたの間に水がたまっていますか？ →一定量の水がつゆ受け部および本体と外ぶたの間にたまると、本体の底から排水する構造です。水がたまっている場合はよくふき取ってください。
	停電が起こったら	●炊飯中・クリーニング中に電気ポットで湯をわかしたり、電子レンジをお使いになると定格電流を超えてブレーカーが下りることがあります。 →炊飯ジャーは単独のコンセントでお使いください。ブレーカーを復帰させたとき、停電時間が10分未満なら継続して炊飯・クリーニングが始まります。
	プラスチックなどの樹脂においがする	●使いはじめはプラスチックなど樹脂においがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。においが気になる場合は、P.61「クリーニング」をお試しください。
	本体内部に直接、水や米を入れてしまった	●なべを入れずに水や米を本体に入れてしまったときは、故障の原因になりますので、お買い上げの販売店または象印カスタマーサービスまでご連絡ください。
	差込みプラグからパチッと火花が飛び	●差込みプラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがあります。これはIH炊飯ジャー特有のもので故障ではありません。
	炊飯時の炊き上がりまでの目安時間、クリーニング終了までの目安時間が表示されない	●炊飯・クリーニングを連続して使用すると本体が冷めるまで目安時間は表示されませんが、炊飯・クリーニングは開始されており、故障ではありません。
外ぶたの内側や内ぶたセットにさびのような茶色い汚れがつく	●おねばなどの汚れが付着している場合がありますのでお手入れをしてください。 →P.58～P.59	

部品の交換・購入について

- 損傷した場合は、新しい部品と交換（有料）してください。
- お買い求めの際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店または象印カスタマーサービスでお求めください。

象印カスタマーサービス
1-800-733-6270
www.zojirushi.com

部 品 名		部品番号
内ぶたセット	1.0Lサイズ	C241-GR
	1.8Lサイズ	C242-GR
なべ	1.0Lサイズ	B623-6B
	1.8Lサイズ	B624-6B
内ぶたフィルター		BU354025L-01
しゃもじ		BE868212L-02
計量カップ		615784-00

こんなときは

ご飯のにおい・変色・乾燥が気になるときは


保温温度を変更する

ご使用の地域や環境により、ご飯のにおい・変色・乾燥が発生する場合があります。
「標準保温」・「おやすみ保温」で改善されない場合は、下記のとおり保温温度を変更してください。


- 「標準保温」・「おやすみ保温」が一緒に変更されます。

■保温温度の変更のしかた

1 なべを入れ、差し込みプラグをコンセントに差し込む



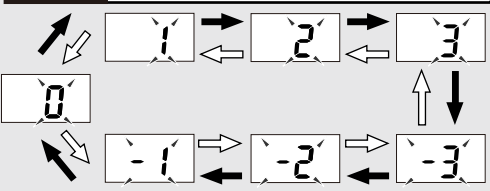
2 「お米選択」キーを3秒以上押す



3 ◀ または ▶ を押して温度を変更する

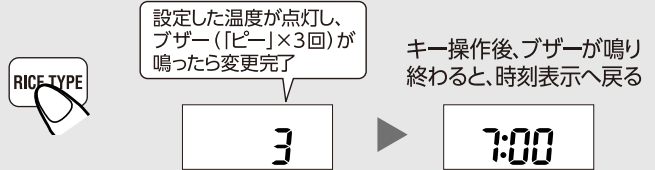
▶ を押すと →、◀ を押すと ⇐ の順に切りかわります。

保温温度	-3	-2	-1	0	1	2	3
変更範囲	低い		⇐	初期設定	⇒		高い



においが気になる場合は保温温度を高くするため「1」～「3」を選んでください。
変色や乾燥が気になる場合は保温温度を低くするため「-1」～「-3」を選んでください。

4 「お米選択」キーを押す



お知らせ

- 炊飯中・再加熱中・標準保温中・おやすみ保温中・タイマー予約炊飯中・クリーニング中は変更できません。
- 操作がうまくできないときは再度**1**からやり直してください。
- 一度変更すると、差し込みプラグをコンセントから抜いても記憶されます。
- 変更途中でも15秒以上操作しなかったときは時刻表示に戻りますが、変更はされていません。

保温温度を変更しても改善されないときは、におい・変色・乾燥の原因になりますので、設定を元に戻してください。

こんな表示をしたとき

下記の対応を行っても直らない場合は、お買い上げの販売店または象印カスタマーサービスまでご連絡ください。

表示	お調べいただくこと
E06	●異常な電圧が入った場合、故障防止のために動作を停止します。 →コンセントの定格電圧を確かめて、正しい電圧または別のコンセントをお使いください。
E17 H17	●外ぶたが完全に閉まっていません。 →「とりけし」キーを押し、外ぶたが完全に閉まっているかを確認して「炊飯/再加熱」キーを押してください。 それでも直らない場合は、お買い上げの販売店または象印カスタマーサービスまでご連絡ください。
H01 H02	●ふたセンサーまたはサイドセンサーが高温になっています。 →「とりけし」キーを押し、外ぶたを開け50分以上冷ましてください。 (やけどにご注意ください。) →P.47「アドバイス」参照
H04	●なべの入れ忘れです。→なべを確実にに入れてください。
表示が消えた	●差し込みプラグがコンセントから抜けていませんか？ →差し込みプラグを接続しないときは表示されません。
差し込みプラグを接続したときに 7:00 が点滅する	●内蔵のリチウム電池が切れています。差し込みプラグをコンセントから抜くと、表示や記憶(現在時刻・メニュー・保温状態)は消えますが、差し込みプラグを接続し、時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。 7:00 点滅のまま炊飯を行うと、炊飯中に現在時刻は表示されません。 →取りかえられる場合は、象印カスタマーサービスにご依頼ください。有料で電池をお取りかえいたします。
PRESSURE が点滅する	●圧力がかかったまま炊飯が停止しています。圧力表示が消えるまでお待ちください。 (約5分～10分)点滅している間キーは受けつけません。
表示がおかしくなる	●差し込みプラグをコンセントからいったん抜いて、もう一度差し込んでください。 (7:00 が点滅した場合は、時刻を合わせ直してください。) →P.43
E01 E02 E07 E13 E21	●故障です。 →お買い上げの販売店または象印カスタマーサービスまでご連絡ください。

仕様

型名		NW-JEC10		NW-JEC18		
※1 炊飯容量(約) 「」内はカップ数	しゃっきり・ややしゃっきり・ふつう・ ややもちもち・もちもち (短粒・中粒白米)	0.09~1.0	[0.5~5.5]	0.18~1.8	[1~10]	
	熟成炊き (短粒・中粒白米)	0.09~1.0	[0.5~5.5]	0.18~1.8	[1~10]	
	白米急速 (短粒・中粒白米)	0.09~1.0	[0.5~5.5]	0.18~1.8	[1~10]	
	炊きこみ (短粒・中粒白米)	0.09~0.72	[0.5~4]	0.36~1.08	[2~6]	
	すしめし (短粒・中粒白米)	0.09~1.0	[0.5~5.5]	0.18~1.8	[1~10]	
	おかゆ (短粒・中粒白米)	0.09~0.27	[0.5~1.5]	0.09~0.45	[0.5~2.5]	
	わが家炊き (短粒・中粒白米)	0.09~1.0	[0.5~5.5]	0.18~1.8	[1~10]	
	ジャスミン米	ふつう	0.09~1.0	[0.5~5.5]	0.18~1.8	[1~10]
		急速	0.09~1.0	[0.5~5.5]	0.18~1.8	[1~10]
		中華がゆ	0.09~0.18	[0.5~1]	0.09~0.27	[0.5~1.5]
玄米	ふつう (短粒・中粒玄米)	0.18~0.72	[1~4]	0.36~1.44	[2~8]	
	活性 (短粒・中粒玄米)	0.18~0.72	[1~4]	0.36~1.44	[2~8]	
スチールカットオートミール		0.09~0.45	[0.5~2.5]	0.18~0.54	[1~3]	
電 源		交流 120V 60Hz				
消 費 電 力		1240W		1370W		
平均保温時消費電力		29W		36W		
炊 飯 方 式		圧力IH方式				
コ ー ド の 長 さ		3' 3" (1.0m)				
外 形 寸 法	<約inch>	幅10- ³ / ₄ ×奥行13- ⁵ / ₈ ×高さ8- ¹ / ₂ (17- ⁵ / ₈ ※2)		幅12×奥行14- ⁵ / ₈ ×高さ9- ³ / ₄ (19- ³ / ₄ ※2)		
	<約cm>	幅27.5×奥行34.5×高さ21.5 (44.5※2)		幅30.5×奥行37×高さ24.5 (50※2)		
質 量		約15lbs. (約6.5kg)		約17lbs. (約7.5kg)		

- 平均保温時消費電力は室温68°F (20°C) で最大炊飯容量の場合です。
- 特定地域(高い山・厳寒地)においては、所定の性能が確保できないことがあります。こうした場所での使用はなるべくおさげください。
- この製品は電源電圧や電源周波数の異なる地域では使用できません。

※1 付属の計量カップで、米を計った容量です。

※2 外ぶたを開けたときの高さです。

DECLARATION OF CONFORMITY WITH FCC RULES

According to 47CFR, Part 2 and 18

We, Zojirushi America Corporation,

Located at : 19310 Pacific Gateway Drive, Suite 101 Torrance, CA 90502, USA

Telephone Number : 310-769-1900

Declare under sole responsibility that the product:

Trade Name: ZOJIRUSHI

Kind of equipment: Electric Rice Cooker & Warmer

Model Name: NW-JEC10, NW-JEC18

Complies with 47CFR Part 2 and 18 of the FCC rules as a Consumer, Industrial, Scientific and medical equipment. Each product marketed, is identical to the representative unit tested and found to be compliant with the standards.

Records maintained continue to reflect the equipment being produced can be expected to be within the variation accepted, due to quantity production and testing on a statistical basis as required by 47CFR §2.909.

Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

The above named party is responsible for ensuring that the equipment complies with the standards of 47CFR §18.301 to 18.311.

Signature of Party Responsible: _____



Tatsuya Yamasaki President / CEO

Date of issue: October 26, 2021

www.zojirushi.com

FOR CALIFORNIA USA ONLY

This product contains a CR Coin Lithium Battery which contains Perchlorate Material - special handling may apply. See www.dtsc.ca.gov/hazardouswaste/perchlorate

NW-JEC(2) ©(B)(A)