

JPF-A55S

For household use

IH Rice Cooker

OPERATING INSTRUCTIONS

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

家庭用

IH 电饭煲

使用说明书

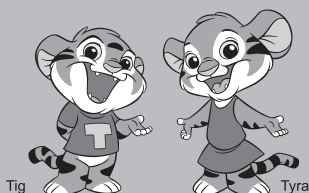
非常感谢您购买本公司的产品。
在您使用之前，请仔细阅读完本说明书，并妥善保存，以便随时参阅。

家庭用

IH 炊飯電子鍋

使用說明書

感謝您購買 TIGER (虎牌) IH 炊飯電子鍋。
使用前請務必仔細閱讀本操作說明的全部內容。



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

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

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

Contents

1 Important Safeguards	4
2 Names and Functions of Component Parts	9
Menu options and features	10
Tips on making delicious rice	11
3 Before Cooking Rice	13
4 How to Cook Rice	15
Appropriate amounts	15
Cooking time guidelines	15
5 Once Rice Is Finished Cooking	16
6 Using the Timer Function	17
7 Keeping Rice Warm	19
8 Reheating Cooked Rice	20
9 Slow Cooking and Making Soups ("Slow Cook•Soup" Menu)	21
10 Making Cakes ("Cake" Menu)	24
11 Cleaning and Maintenance	26
12 If Rice Does Not Cook Properly	33
13 If Food, Soups, or Cakes Are Not Made Properly	35
14 Troubleshooting	36
If these indications appear	38
Adjusting the "Rapid ≤ 1 Cup" steaming time	39
Adjusting the sound volume	40
Menu guide	41
Setting the current time	46
Specifications	47
Lithium battery	47
When there is a power outage or the appliance plug is disconnected	48
Purchasing consumables and optional accessories	48

1 Important Safeguards

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

- The WARNINGS and CAUTIONS described below are intended to protect the user and other individuals from physical and property damage. To ensure safety, please follow them carefully.
- Do not remove the caution/warning labels attached to the rice cooker.

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



WARNING

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



CAUTION

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

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

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

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

Description of Symbols



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



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



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



WARNING



Use only rated voltage power.

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



Use an electrical outlet rated for 7 A or higher and insert a plug with the same rating directly into the outlet.

Connecting other devices to the same outlet may cause the outlet to overheat, resulting in fire.



Do not use a damaged power cord. Do not damage the power cord.

(Do not forcefully bend, pull, twist, fold, or modify the cord. Do not place the cord near high temperature surfaces or under/between heavy objects.) Doing so may cause fire or electric shock.



Wipe the power plug thoroughly if dust or other foreign objects are collected on it. This is to avoid fire.



If the power cord is damaged, purchase a specified cord from the place of purchase and replace the damaged cord.

Otherwise, a malfunction or accident may occur.



Insert the power plug completely into the outlet.

Failure to do so may cause electric shock, short circuits, smoke, or fire.



Do not use the rice cooker when the power cord or the power plug is damaged or the plug is loose in the outlet.

This is to avoid electric shock, short circuits, or fire.



WARNING



Do not touch the unit with wet hands

Do not handle the power plug with wet hands.

Doing so may cause electric shock or injury.



Never open the lid during cooking.

Touching them may cause burns.



Do not touch

Do not place your face or hands near the steam cap and steam vent.

Doing so may cause burns. Never allow small children near the steam vent.



Do not allow children to use the rice cooker by themselves and do not use it within reach of infants or toddlers.

Doing so may cause burns, electric shock, or injury.



This appliance is not intended for use by persons with physical difficulties or lack of experience and knowledge unless they are supervised or instructed concerning the use of the appliance by a person responsible for his/her safety.

Unsupervised use may result in burns, electric shock, or injury.



Never immerse the unit in water or other liquid

Do not immerse the rice cooker in water or splash water over the rice cooker.

Doing so may cause short circuits and electric shock.



Disassembly is prohibited

Do not attempt to modify the rice cooker. Disassembly or repairs should only be performed by an authorized service representative.

Otherwise, fire, electric shock, or injury may occur.



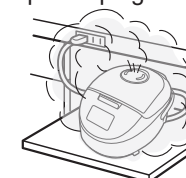
Do not place any metal objects, such as knives, forks, spoons, or pot lids, etc., on the rice cooker.

Metal objects may become very hot.



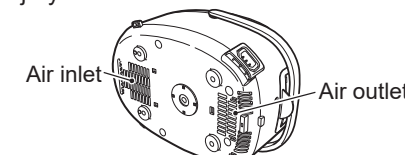
Do not expose the power plug to steam.

Doing so may cause electric shock or fire. When using the rice cooker on a sliding table top, be careful not to expose the power plug to steam.



Do not insert any pins, wires, or other metal objects into the air inlet or air outlet, or any gaps between parts.

Doing so may cause electric shock or injury due to malfunction.



When closing the lid, remove any cooked rice or grains of rice adhering to the upper casing or around the hook, and close the lid firmly.

Steam may leak or contents may spray out from the opened lid, causing burns or other injuries.



Keep the appliance plug out of the reach of small children.

Do not allow them to place the appliance plug in their mouths. Doing so may result in electric shock or injury.



Do not use this product in any way not described in the operating instruction.

Steam or contents may spray out, causing burns or other injuries.

Examples of cooking that is not allowed:

- Heating ingredients or seasoning in a plastic bag, etc.

- Using parchment paper, aluminum foil, or plastic wrap

- Cooking or steaming with a lot of oil



When the surface of the rice cooker is damaged, immediately turn the power off.

Failure to do so may cause electric shock.

1 Important Safeguards

! WARNING



Stop using the rice cooker immediately in case of any malfunction or failure.

Using the rice cooker with a problem may cause fire, electric shock, or injury. Examples of malfunction and failure:

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

Immediately disconnect the power cord from the outlet and contact the place of purchase for inspection/repair service.



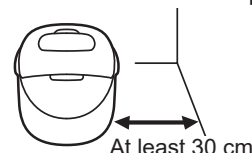
Do not use the rice cooker on an unstable surface, a heat sensitive table or mat, etc.

Doing so may cause fire or damage to the table or mat.



Do not use the rice cooker near walls or furniture.

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



Keep the appliance plug away from metal objects or dust.

This is to avoid electric shock, short circuits, or fire.



Be sure to use the specified power cord only. Do not use the power cord for any other devices.

Doing so may cause malfunction or fire.

! CAUTION



Do not use the rice cooker in a small space where the operation panel is exposed to steam.

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



Do not use the rice cooker on a sliding tabletop that does not have sufficient load bearing capacity.

Otherwise, the rice cooker may fall, resulting in injury, burns, or malfunction. Check that the load bearing capacity is sufficient before use.



Do not use the rice cooker near a heat source or where it may be splashed with water.

Doing so may cause electric shock, electric leakage, fire, and/or deformation or malfunction of the rice cooker.



Use only the inner pot made exclusively for this rice cooker.

Using any other pot may cause overheating or malfunction.



Do not use the rice cooker when the tab of the inner lid is broken.

Doing so may cause steam leaks or boiling over, resulting in burns or other injuries. Rice may not be cooked well.



Do not cook with the inner pot empty.

Doing so may cause overheating or malfunction.

! CAUTION



This rice cooker is for household use. It can also be used in the following environments:

- Store/office kitchens, etc.
- Agricultural facilities
- Hotel guest rooms or similar accommodation-type environments
- Guest houses or similar accommodation-type environments



Do not use the rice cooker on an aluminum sheet or electric mat.

Aluminum material may generate heat, resulting in smoke or fire.



Do not use the rice cooker with the air inlet/outlet blocked or in a hot room.

Do not place it on a carpet or plastic bag. Doing so may result in electric shock, electric leakage, fire, or malfunction.



Do not use the rice cooker on an induction cooktop.

Doing so may result in malfunction.



Be careful about any escaping steam when opening the lid.

Exposure to steam may result in burns.



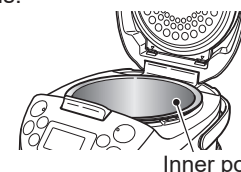
Do not touch high-temperature surfaces during or immediately after cooking.

Do not touch Doing so may result in burns.



Do not handle the inner pot with your bare hands when the rice cooker is in operation or immediately after cooking. Be sure to use oven mitts to pick up the inner pot.

Touching the hot inner pot may result in burns.



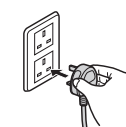
Unplug the power cord when not in use.

This is to avoid injury, burns, electric shock, electric leakage, or fire caused by insulation deterioration.



Be sure to hold the power plug when removing it from an outlet.

This is to avoid electric shock, short circuits, or fire.



Do not use multiple appliances on the same outlet.

Doing so may cause fire.



Handle the rice cooker with care.

Dropping the rice cooker or exposing it to a strong impact may cause injury or malfunction of the rice cooker.



Do not place a magnetic sensitive object close to the rice cooker since it emits magnetic lines.

Noise may occur on a TV or radio. Content recorded in a credit card, magnet ID card, cassette tape, or video tape may be lost.



A person with cardiac pacemaker must consult a medical specialist before using the rice cooker.

Operation of the rice cooker may affect the cardiac pacemaker.



Do not operate the rice cooker using an external timer or remote controller.

Doing so may result in malfunction.



Wait until the rice cooker has cooled down before cleaning it.

Touching the hot surfaces may cause burns. Perform the procedures as described on P.26 to 32.



Do not wash the entire rice cooker.

Do not wash the main body or pour water into the main body or the base. Doing so may cause short circuits and electric shock.

1 Important Safeguards

CAUTION



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



Do not touch

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



Do not hold the lid when moving the rice cooker.
Doing so may cause burns or other injuries. Be sure to hold the carrying handle during movement.



■ Safety instructions for the appliance to be used for many years

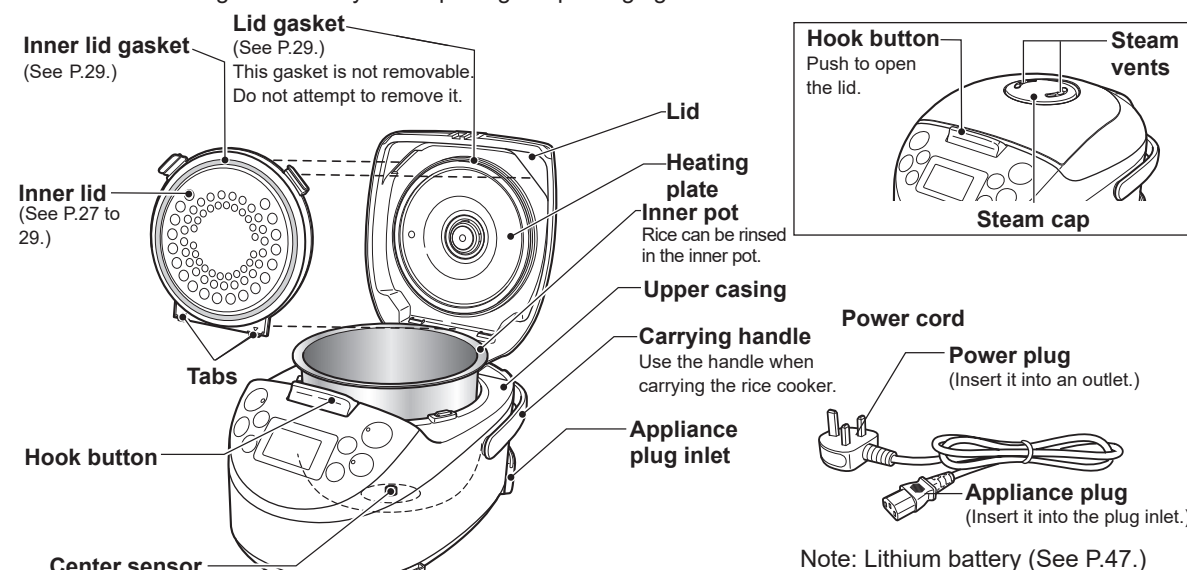
- Remove any burned rice or remaining grains of rice. Failure to do so may cause steam to leak or contents to boil over. This may result in malfunction or improperly cooked rice.
- Do not cover the rice cooker with a cloth or other object during cooking. Doing so may cause the rice cooker or the lid to become deformed or discolored.
- Do not reheat (keep warm) cooled rice. Doing so may cause unpleasant odors.
- The holes in the rice cooker are designed to maintain its functions and performance. In extremely rare cases, insects may enter these holes and cause malfunction. To prevent this, a commercially available insect prevention sheet, etc., is recommended. If a malfunction does occur due to this problem, it will not be covered by warranty. In this case, contact the place of purchase.
- The fluorocarbon resin coating on the inner pot may wear and peel with extended use. It is harmless to humans and does not interfere with actual cooking or the heat insulating capability of the rice cooker. If deformation or corrosion is found on the inner pot, a new inner pot may be purchased. In this case, contact the place of purchase.



Use and cook an appropriate amount of ingredients that can foam or expand.
Otherwise, the ingredients may overflow, resulting in accidents or malfunction.
Examples: Soy beans, black beans, white jelly ears, other ingredients that can foam easily

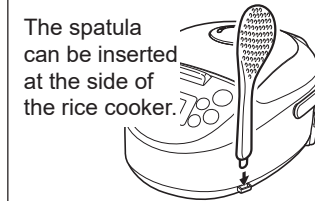
2 Names and Functions of Component Parts

Check the following immediately after opening the packaging.



■ Checking the accessories

Spatula



Measuring cup

Approximately 1 cup (approximately 0.18 L)
One level cup of rice is approximately 150 g.



■ For first time use

Wash the inner pot, inner lid, steam cap, and accessories before using them. (See P.26 to 32.)

■ Sounds emitted by the rice cooker

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

- Humming (sound of the rotating fan)
- Buzzing or twittering (sound of induction heating operation)

■ Checking the current time

The current time is displayed in a 24-hour format. Adjust the time if the correct time is not displayed. (See P.46.)

■ About the inner pot (ceramic coating)

The inner pot is coated with materials included in a ceramic pot to achieve the same unique flavor as when rice is cooked in this type of pot.

Menu options and features

Menu	Keep Warm function availability	Timer function availability	Feature
Eco	○	○	Select when cooking white rice. Cooking using this menu makes rice firmer compared to the "Plain" menu. However, power can be saved (approximately 13 to 21% reduction).
Plain	○	○	Select when cooking short rice. (Standard cooking)
Quick	○	—	Select when cooking white rice quickly. The cooking time is shorter and cooked rice is slightly hard compared to the "Plain" menu.
Rapid ≤ 1 Cup	○	—	Select when cooking a small amount of white rice quicker than the "Quick" menu. The cooking time is shorter and cooked rice is slightly hard compared to the "Plain" menu. Cooking capacity: 0.5 to 1 cup
Sushi	○	○	Select when cooking rice for sushi. The texture is less sticky and slightly hard.
Sweet•Mixed	△	—	Select when cooking seasoned rice or steamed glutinous rice.
Porridge	△	○	Select when cooking porridge.
Long-grain	○	○	Select when cooking long-grain rice.
Multigrain	△	○	Select when cooking other grains (barley, foxtail millet, barnyard millet, black rice, red rice, etc.) together with white rice.
Brown	△	○	Select when cooking brown rice.

○: Available —: Not available △: Although the Keep Warm function is automatically activated, it is not recommended since the rice loses its flavor.

See P.47 for cooking capacities.
* When using the "Eco" menu, a large amount of condensation may be formed on the inner lid.

Brown crisp rice

- * Dark brown crisp rice may be formed when cooking rinse-free rice. If this is not desired, rinse the rice thoroughly by replacing the water once or twice before cooking.
- * Dark brown crisp rice may be formed when cooking rice using the "Sweet•Mixed", "Multigrain", or "Brown" menu or cooking germinated brown rice, whole rice, or semi-polished rice.

Soaking rice

- * Since the soaking time is included in the cooking time for each menu (the "Quick" and "Rapid ≤ 1 Cup" menus are excluded), rice can be cooked immediately without soaking.
- * As the "Quick" and "Rapid ≤ 1 Cup" menus do not have a soaking process and cooking starts immediately, the cooking time is shorter.

Keeping rice warm

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

Timer function

You can preset the time that you want cooking to be actually completed. (See P.17.)

Rapid ≤ 1 Cup

This is a menu for a small amount of rice to be cooked quickly. The cooking time is shorter and cooked rice is slightly hard.
Cooking capacity: 1 cup or less
Note: If cooked rice is too hard, adjusting the steaming time can change the hardness of cooked rice. (See P.39.)

Tips on making delicious rice

Read P.13 to 14 for preparations before cooking rice and P.15 to 18 for how to cook rice.

Select good quality rice and a good storage location.

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

Carefully measure the rice with the supplied measuring cup.

- 1 cup (level filling) is approximately 0.18 L.
- Use the supplied measuring cup for rinse-free rice as well.

Rinse the rice quickly.

Pour rice in the inner pot and add plenty of water. Lightly stir the rice and discard the water quickly. Use cold water and quickly rinse the rice so that the rice does not absorb the starchy water.

Cooking germinated brown rice, whole rice, and semi-polished rice

Select the "Multigrain" menu.

Cooking rinse-free rice

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

Adding other ingredients to rice

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

Menu with other ingredients added to rice	Maximum cooking capacity
Sweet•Mixed	2 cups
Brown	1 cup
Porridge•Hard	0.5 cups

- Do not open the lid during cooking to add other ingredients.
- Add water prior to adding the ingredients. Adding water after the ingredients results in the cooked rice being too firm.
- The following cases may result in improperly cooked or burned rice.
 - When too much of seasonings such as soy sauce, sweet cooking rice wine, etc. are added
 - When seasonings have sunk to the bottom
 - When ketchup or tomato sauce is added
 - When other ingredients are mixed with rice
- When adding ingredients to porridge, add water to the rice so that the water level after the ingredients are added is not over the top line of the "Porridge" scale.

Amount of water to add

Use the corresponding scale on the inner pot as a guide. Add water according to the type of rice and your personal preference. If adding more or less water than the recommended amount, do not deviate from that amount by any more than 1/3 of one line. Doing so may cause the contents to boil over, etc.

Amount of water to add

Menu	Corresponding scale (Use the corresponding scale on the inner pot as a guide.)
Eco	"Eco" scale
Plain	"Plain" scale
Quick	"Plain" scale
Rapid ≤ 1 Cup	"Rapid" scale
Sushi	"Sushi" scale
Sweet	Glutinous rice and non-glutinous rice mixed: Between the "Plain" and "Sweet" scales Glutinous rice: "Sweet" scale
Mixed	"Plain" scale
Porridge	Hard porridge: "Porridge•Hard" scale Soft porridge: "Porridge•Soft" scale
Long-grain	"Long-grain" scale
Multigrain	More or less water to "Plain" scale
Brown	"Brown" scale

- When cooking rinse-free rice, use the "Plain" scale as a reference but add a little extra water (until it just covers the corresponding line).
- When cooking germinated brown rice, whole rice, semi-polished rice, barley, or multigrain rice, use the "Plain" scale as a reference.
- If the amount of water to add is specified on a package of barley, mixed grains, or germinated brown rice, follow those directions and add water according to your personal preference.

Cooking steamed glutinous rice

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

Cooking other grains together with white rice

- The amount of other grains should be less than 20% of the volume of the white rice.
- Place the other grains on top of the white rice. Mixing them together may result in improperly cooked food.
- Amaranth or other small grains can blow up easily and stick to the inner lid.

Cooking brown rice mixed in with white rice

- If the rice to be cooked includes more brown rice than white rice, select the "Brown" menu.
- If there is an equal amount of brown rice and white rice, or there is more white rice than brown rice, select the "Plain" menu. (Soak the brown rice separately for 1 to 2 hours before cooking.)

Cooking other grains together with brown rice

- Be sure to select the "Brown" menu.
- The maximum acceptable amount for the combination of brown rice and other grains is 2 cups.

Cooking long-grain rice

- When cooking long-grain rice, select the "Long-grain" menu. When cooking seasoned rice with various ingredients using long-grain rice, select the "Sweet•Mixed" menu. Selecting any other menu may result in improperly cooked food.

3 Before Cooking Rice

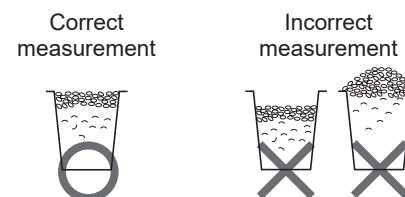
1 Measure the rice.

Always use the measuring cup supplied with the rice cooker.

A level filling of rice in the supplied measuring cup is approximately 0.18 L.

Tips

- Use the supplied measuring cup for rinse-free rice as well.



Note

- Always use the specified volume of rice (see "Specifications" on P.47). Otherwise rice may not be cooked properly. If other ingredients are to be added to the rice, see P.11.

2 Rinse the rice. (Rice can be rinsed in the inner pot.)

For rinse-free rice, see P.11.

Note

- Do not use hot water (over 35°C) to rinse the rice or when adding water. It may prevent the rice from cooking properly.

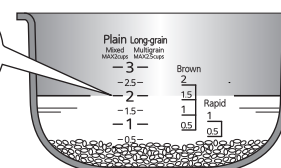
3 Adjust the water level.

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

Tips

- The water level should be selected according to the type of rice and the selected cooking menu, but can be fine-adjusted to your personal preference. (See the guidelines on P.11.)

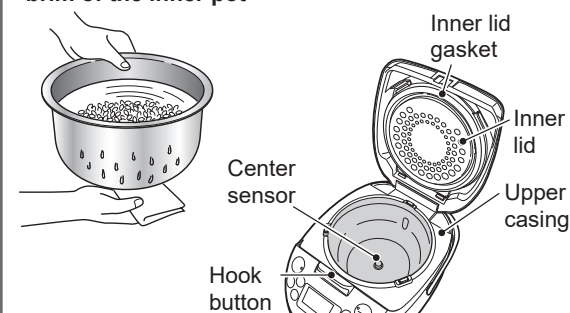
When cooking 2 cups of white rice, adjust the water level to line "2" on the "Plain" scale.



4 Wipe off any water drops and grains of rice.

Outer surface and
brim of the inner pot

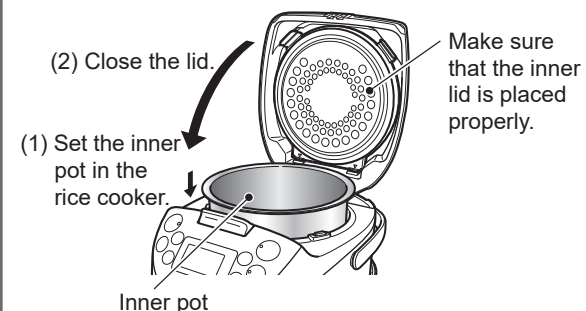
Inside the rice cooker



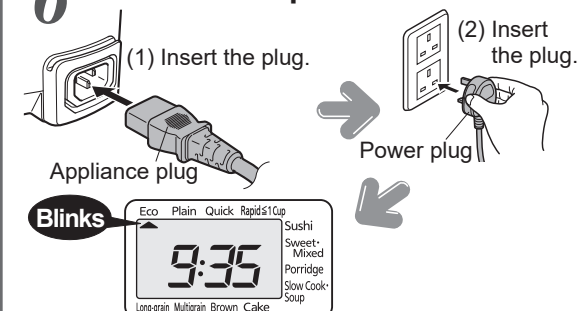
Note

- Be sure to remove any cooked rice or grains of rice adhering to the upper casing and around the hook button. Adhering rice can prevent the lid from closing, allow steam to leak out during cooking, or enable the lid to open and the contents to spray out, resulting in burns or other injuries.

5 Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid firmly using both hands.



6 Connect the power cord.



Note

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

3 Before Cooking Rice

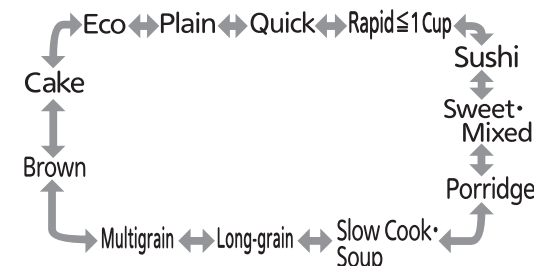
■ Sounds emitted by the rice cooker

- If the [Start] key is pressed or the [Keep Warm] key is held down without the inner pot being set, the rice cooker beeps 3 times (a long beep and short beeps).
- If the sound becomes bothersome, the volume can be adjusted. (See P.40.)

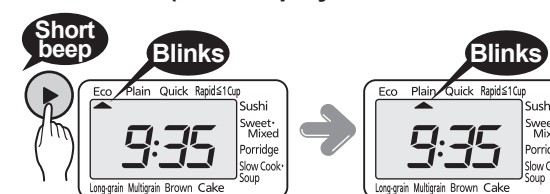
4 How to Cook Rice

1 Press the [◀] or [▶] key to select the desired menu.

Each time the [◀] or [▶] key is pressed, the selected menu changes in the order shown below.



■ White rice (▲ is displayed under “Plain”).



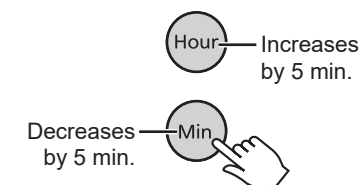
- It is not necessary to press the [◀] or [▶] key if the desired menu is already selected.
- Pressing the [Cancel] key while selecting a menu switches to the “Eco” menu.

Note

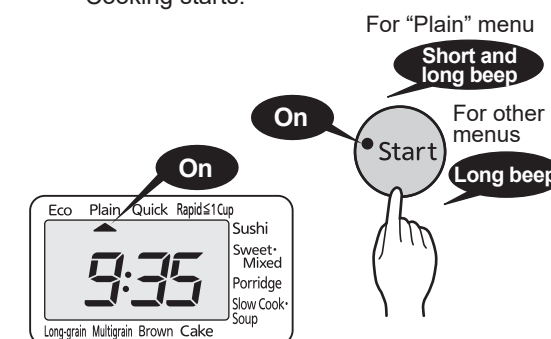
- When the “Quick” menu or “Rapid ≤ 1 Cup” menu is selected, the cooking time is shorter and cooked rice is slightly hard compared to the “Plain” menu.

2 When you select the “Porridge” menu, use the [Hour] and [Min] keys to set the desired cooking time.

- Each time the [Hour] key is pressed, the set time increases by 5 minutes. Each time the [Min] key is pressed, the time decreases by 5 minutes.
- The cooking time can be set between 40 and 90 minutes in increments of 5 minutes.



3 Press the [Start] key once. Cooking starts.



Appropriate amounts

See P.11 for the appropriate amounts of ingredients and other grains.

Cooking time guidelines

Eco	Plain	Quick	Rapid ≤ 1 Cup	Sushi
39 to 56 min.	61 to 72 min.	20 to 39 min.	17 to 23 min.	44 to 55 min.
Sweet-Mixed	Long-grain	Multigrain	Brown	
36 to 52 min.	23 to 41 min.	52 to 62 min.	73 to 91 min.	

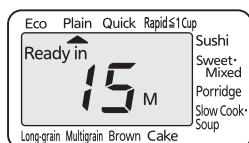
- The above times indicate the amount of time to the end of steaming when the rice is cooked without soaking. (Voltage: 220 - 230V, Room temperature: 23°C, Water temperature: 23°C, Amount of water: normal level)
- Cooking times vary somewhat depending upon the amount being cooked, the type of rice, the type and quantity of ingredients, the room temperature, the water temperature, the amount of water, the electrical voltage, and whether the Timer function is used or not, etc.

5 Once Rice Is Finished Cooking

Once the final steaming process begins...

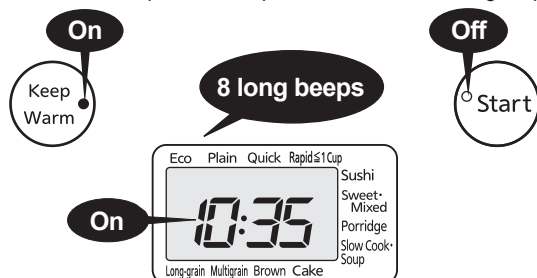
The remaining time until steaming is completed is shown on the display in increments of 1 minute.

- Steaming times vary depending upon the selected menu.



Once the rice is fully cooked, the Keep Warm function is automatically activated.

The Keep Warm lamp and the current time light up.

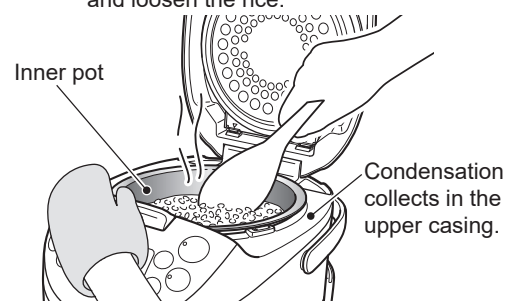


- If ingredients have been added when using the "Porridge" menu or a longer cooking time is required, etc., simply press the [Hour] and [Min] keys with the Keep Warm lamp lit to set the additional cooking time and then press the [Start] key. The cooking time can be extended up to 15 minutes in increments of 1 minute, for a maximum of 3 times. Stir the rice well before pressing the [Start] key.
- Serve cooked porridge as soon as possible before it turns into a sticky paste.

1 Stir and loosen the cooked rice.

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

- As a feature of the inner pot shape, a well may be created at the center of rice.
- Use an oven mitt, etc. to hold the inner pot and loosen the rice.

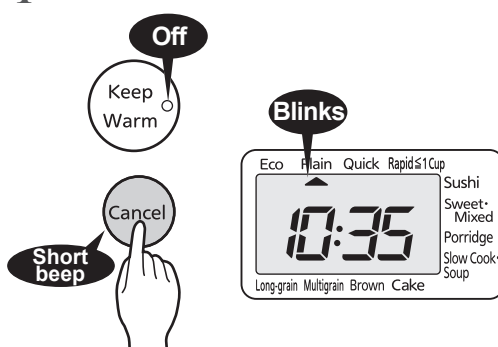


Note

- Be sure to wipe off any hot water that collects on the upper casing or that runs onto the outside of the rice cooker when you open the lid immediately after cooking or while the Keep Warm function is on. A large amount of condensation may be formed depending on the menu.

When you are finished using the rice cooker...

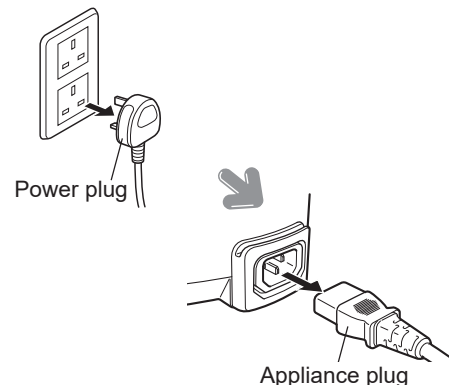
1 Be sure to press the [Cancel] key.



Note

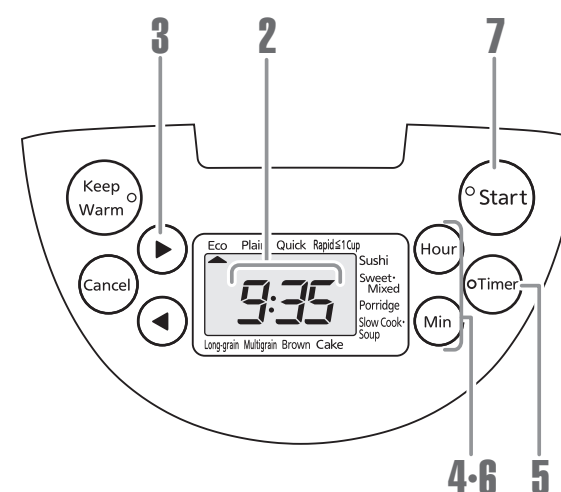
- If you disconnect the power plug without canceling the Keep Warm function, the next time you turn on the rice cooker, the Keep Warm lamp turns on and you cannot cook.

2 Disconnect the power plug and the appliance plug.



3 Clean the rice cooker. (See P.26 to 32.)

6 Using the Timer Function



Timer function (1/2)

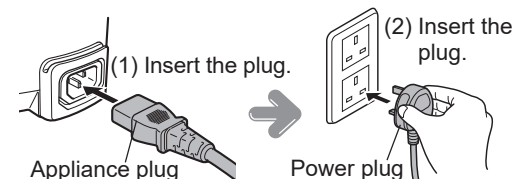
You can preset the time that you want cooking to be actually completed.

- Select either "1" or "2" and set the desired completion time. The start of cooking is automatically adjusted so that the cooking is completed at the preset time.
- The preset timer settings are stored in the memory and "1" and "2" can be both set.
- It is useful to set the times that you use often.

Note

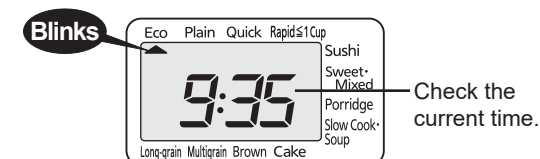
- Example: if "1" is set to 13:30, cooking is completed at 13:30.

1 Connect the power cord.



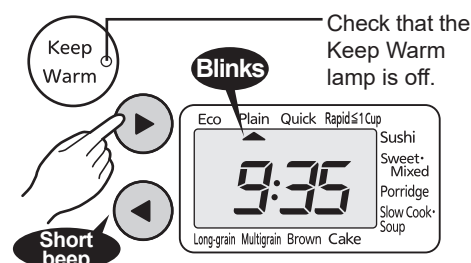
2 Check the current time.

- See P.46 for the procedure to set the current time.



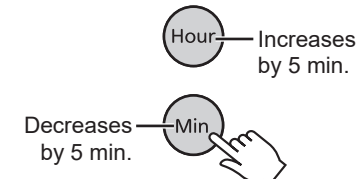
3 Press the [◀] or [▶] key to select the desired menu.

→P.15



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

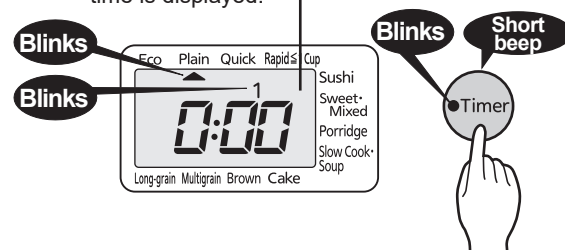
- Each time the [Hour] key is pressed, the set time increases by 5 minutes. Each time the [Min] key is pressed, the time decreases by 5 minutes.
- The cooking time can be set between 40 and 90 minutes in increments of 5 minutes.



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

The selected setting changes back and forth between "1" and "2" each time the [Timer] key is pressed.

The previous preset time is displayed.



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

6 Using the Timer Function

Note

- The Timer function is not available in the following cases.
 - When the "Quick", "Rapid ≤ 1 Cup", "Sweet•Mixed", "Slow Cook•Soup", or "Cake" menu is selected
 - When "0:00" is blinking on the display
 - When the inner pot is not set
- Dark brown crisp rice may be formed when the timer setting is extended. If this is not desired, rinse the rice or barley well.

Timer setting guidelines for each menu

Menu	Timer setting guideline
Eco	1 hr. or more
Plain	1 hr. 15 min. or more
Sushi	1 hr. or more
Porridge	Cooking time + 1 min. or more
Long-grain	45 min. or more
Multigrain	1 hr. 5 min. or more
Brown	1 hr. 35 min. or more

- When the preset time is less than the timer setting guideline, cooking may not be completed at the preset time.

■ Sounds emitted by the rice cooker

- If you do not operate the rice cooker within approximately 30 seconds after pressing the [Timer] key, the rice cooker beeps 2 times (short beeps).
- If the [Timer] key is pressed and then the [Start] key is pressed without the inner pot being set while the rice cooker is in a state where the Timer function is not available, the rice cooker beeps 2 times (short beeps).
- If the sound is not desired, the volume can be adjusted. (See P.40.)

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

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



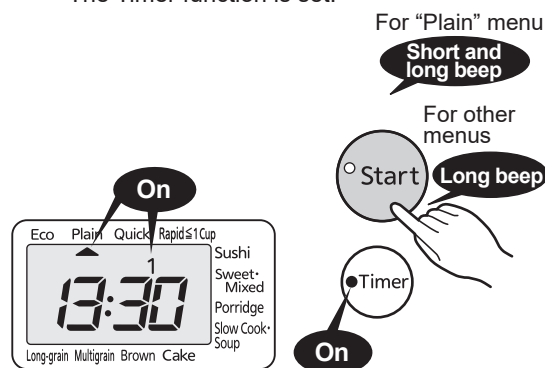
- Press the [Hour] key to change the set time in increments of 1 hour. Press the [Min] key to change that time in increments of 10 minutes.
- Hold down the corresponding key to change the time more rapidly.

Note

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

7 Press the [Start] key once.

The Timer function is set.



- If you make a mistake or otherwise want to reset the timer, press the [Cancel] key and repeat the procedure from step 3 on P.17.

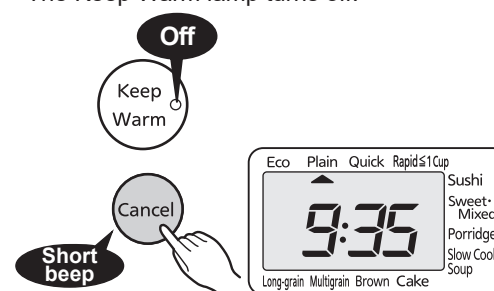
7 Keeping Rice Warm

The Keep Warm function is particularly good for maintaining the shine and taste of white rice. The rice cooker automatically switches to the Keep Warm setting when cooking is completed.

■ Turning off the Keep Warm function

Press the [Cancel] key.

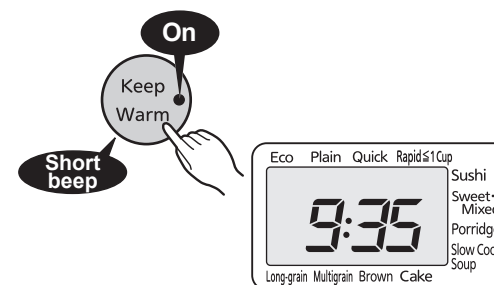
The Keep Warm lamp turns off.



■ Restarting the Keep Warm function

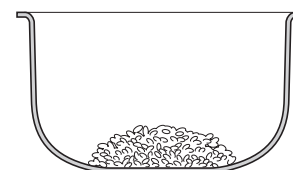
Press the [Keep Warm] key.

The Keep Warm lamp lights up.



■ Keeping a small amount of rice warm

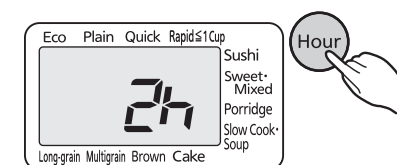
Gather the rice at the center of the inner pot and serve as soon as possible.



■ Elapsed Keep Warm time display

The elapsed Keep Warm time (24 hours) is displayed in increments of 1 hour while the [Hour] key is held down.

After 24 hours has elapsed, "24" blinks and "h" lights up on the display.



Note

- Do not lift up the inner pot while keeping rice warm. Doing so cancels the Keep Warm function.
- Avoid the following, as they may result in unusual odors, dryness, discoloration, and spoiling of the rice, or corrosion of the inner pot.
 - Keeping rice warm with the power plug disconnected
 - Canceling the Keep Warm function with cooked rice still in the inner pot
 - Using the Keep Warm function with cold rice
 - Adding cold rice to rice that is being kept warm
 - Leaving a spatula in the inner pot while the Keep Warm function is on
 - Keeping less than the minimum required amount of rice (0.5 cups) warm
 - Using the Keep Warm function for anything other than white rice
 - Keeping warm a circle of rice with a hole in the middle
 - Using the Keep Warm function for longer than 24 hours
- Be sure to remove any grains of cooked rice that adhere to the brim of the inner pot as well as to any gaskets. Failure to do so can result in dryness, discoloration, odors, and stickiness of the rice being cooked.
- Serve cooked rice as soon as possible in cold climates and high temperature environments.

8 Reheating Cooked Rice

For piping hot rice, reheat the rice that is being kept warm before serving it.

Note

- Rice cannot be fully heated if more than half of the inner pot is full.
- The rice ends up dry if reheated under any of the following conditions.
 - The rice is still hot, for example, immediately after cooking.
 - There is less than the minimum required amount of rice (0.5 cups).
 - The rice is reheated 3 times or more.

1 Stir and loosen the rice that is being kept warm.

2 Add 1 to 2 tablespoons of water evenly over the rice.



Tips

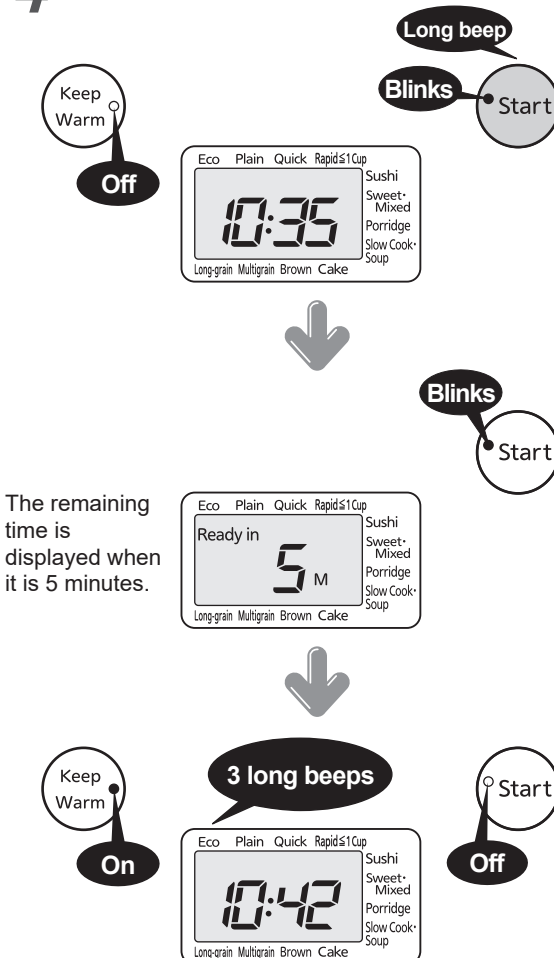
- Adding water can prevent the rice from drying out and result in plumper rice.

3 Make sure that the Keep Warm lamp is on.



- Reheating is not available if the Keep Warm lamp is not on. If the lamp is not lit, press the [Keep Warm] key. (See P.19.)

4 Press the [Start] key.

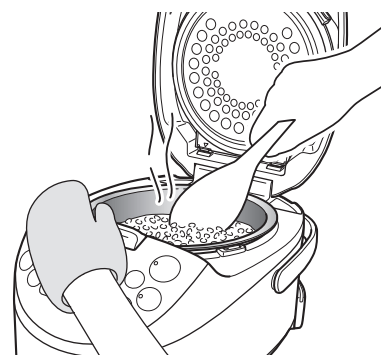


- To stop reheating, press the [Cancel] key.

■ Sounds emitted by the rice cooker

Reheating is not available if the rice is too cold (under approximately 55°C). In this case, the rice cooker beeps 2 times (short beeps).

5 Stir and loosen the reheated rice well and even it out in the inner pot.



9 Slow Cooking and Making Soups ("Slow Cook•Soup" Menu)

You can prepare the following dishes with ease. Refer to "Menu guide" (P.44 to 45) or the recipes posted on the website for directions.

URL(Hong Kong) :

<https://www.tiger-corporation.hk/en/product/ih-induction-heating-rice-cooker-jpf-a>

URL(Singapore) : <https://tiger-sg.com/eng/jpf/>

"Slow Cook•Soup" menu

Food is first brought to near boiling and the heat is then lowered for simmering. The temperature is then lowered even further to continue simmering. By gradually lowering the heating temperature in this way, flavors are enhanced and the liquids do not boil down even when heated for a long period of time.

Simmered dishes and easy and quick dishes that can be ready in 15 minutes can be cooked.

Menu examples

- Simmered dishes: Vegetable and chicken pot-au-feu, Simmered Pork Shoulder and Lentils
- Quick dish: Noodles with mixed vegetables and starch sauce

→ See "Menu guide" (P.44 to 45).

Note

- Caution should be exercised when making dishes other than those described in "Menu guide" and the recipes on the website, as they may boil over or dishes may not be cooked properly.
- Stir well before cooking to prevent seasonings from settling at the bottom of the inner pot.
- When simmering foods in broth, cool the broth before cooking.
- When using starch, add it at the end of cooking.
- Adjust the amount of paste products such as fish paste cakes as they expand with heat.
- Some ingredients such as milk and soymilk can boil over easily. Add them after heating is completed and heat them no more than 5 minutes at a time. Adding these ingredients at the beginning may cause them to boil over.

■ Basic cooking procedure

1 Prepare ingredients.

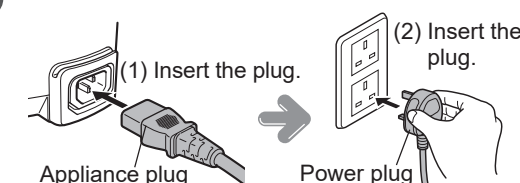
2 Add the ingredients to the inner pot and close the lid.

Note

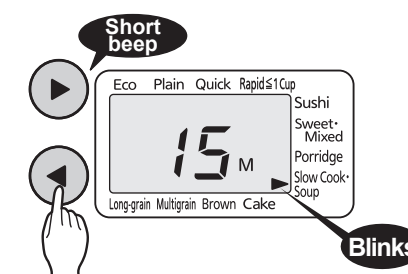
- Use the "Plain" scale on the inside of the inner pot as a reference. (See the table below.)
- Using more than the maximum acceptable amount can prevent proper boiling or cause the contents to boil over. Be careful not to use less than the minimum required amount, as that can also cause the contents to boil over.
- Cooking may not be performed properly if too much ingredients are added when the cooking time is 15 minutes or less. In that case, reheat the ingredients.

Cooking time	"Plain" scale	
	Maximum	Minimum
15 min. or less	3 or below	0.5 or above
16 min. or more	3 or below	1 or above

3 Connect the power cord.



4 Use the [◀] or [▶] key to select the "Slow Cook•Soup" menu.



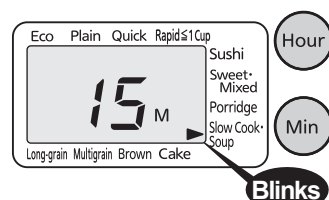
9 Slow Cooking and Making Soups (“Slow Cook•Soup” Menu)

5 Set the desired cooking time.

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

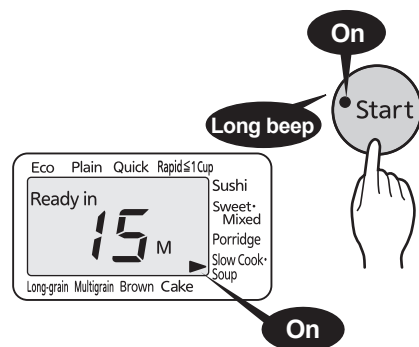
The cooking time can be set between 1 and 30 minutes in increments of 1 minute and between 30 and 120 minutes in increments of 5 minutes.

- Each time the [Hour] key is pressed, the set time increases. Each time the [Min] key is pressed, the time decreases.
- The default setting is 15 minutes.



6 Press the [Start] key once.

Cooking starts.

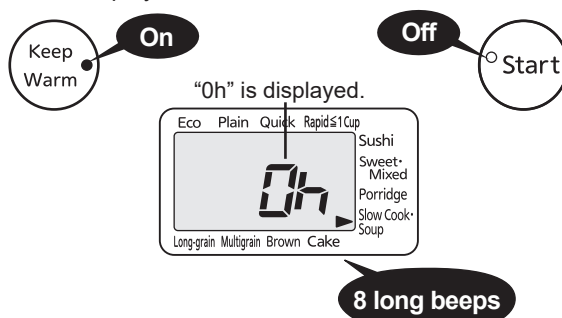


Note

- Do not open the lid during cooking.

7 When cooking is completed

The Keep Warm lamp lights up and “0h” is displayed.



- If a longer cooking time is required, press the [Hour] key to set the additional cooking time and press the [Start] key with the Keep Warm lamp lit. (The cooking time can be extended up to 30 minutes, for a maximum of 3 times.)
- When cooking is completed, the Keep Warm function is automatically activated and the elapsed Keep Warm time is displayed in increments of 1 hour from the first hour (“1h”) up to 6 hours (“6h”) after that. After 6 hours has elapsed, “6” blinks on the display.
- Do not use the Keep Warm function continuously for more than 6 hours as some foods lose their taste.
- For dishes containing ingredients high in acid, avoid keeping them warm for a long period of time and serve them as soon as possible.
- If you want food that is being kept warm to be piping hot before serving it, press the [Start] key when the Keep Warm lamp is on in order to reheat that food. The remaining reheating time is displayed and the rice cooker beeps 3 times (long beeps) when the reheating is completed. After reheating, the Keep Warm lamp turns on and the elapsed Keep Warm time is displayed.

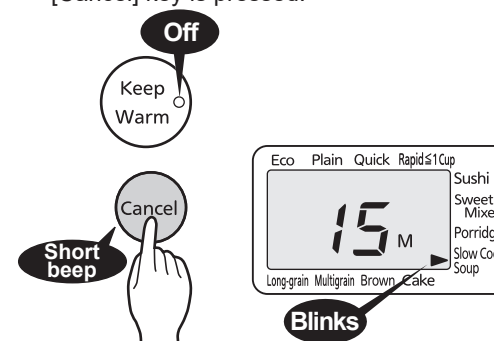
Note

- If a longer cooking time is required, do not press the [Cancel] key before extending that time. Doing so causes the Keep Warm lamp to go out and additional cooking cannot be performed. If you mistakenly pressed the [Cancel] key, perform the following procedure.
 1. Remove the inner pot and set it on a wet cloth.
 2. Leave the rice cooker lid open and cool down the rice cooker and the inner pot for approximately 10 minutes.
 3. Place the inner pot back inside the rice cooker.
 4. Repeat the procedure from step 4 on P.21.

Once cooking is completed...

1 Press the [Cancel] key.

The Keep Warm lamp turns off when the [Cancel] key is pressed.



2 Be sure to clean the inner pot and inner lid to remove any odors. (Cleaning→on P.32)

10 Making Cakes (“Cake” Menu)

You can make cakes described in “Menu guide” (P.43) and posted on the website.

URL(Hong Kong) :

<https://www.tiger-corporation.hk/en/product/ih-induction-heating-rice-cooker-jpf-a>

URL(Singapore) : <https://tiger-sg.com/eng/jpf/>

Note

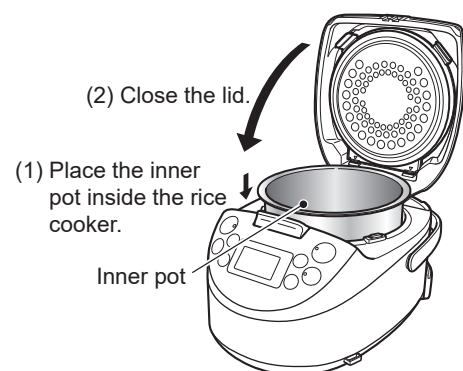
- Cautions should be exercised when making cakes other than those described in “Menu guide” and posted on the website, as they may boil over or may not be cooked properly.

1 Prepare the ingredients, pour the batter into the inner pot, and remove any air from the batter.

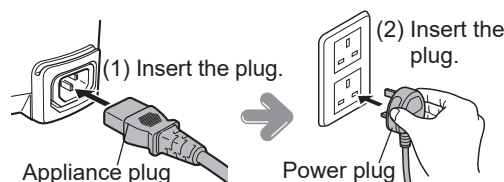
Note

- Remove any air from the batter by lifting the inner pot about an inch from the counter and dropping a couple times.
Be sure to place a cloth on the counter before doing so to prevent the inner pot from deforming or damaging.

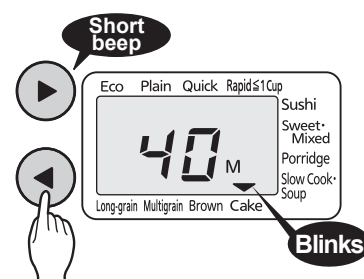
2 Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.



3 Connect the power cord.



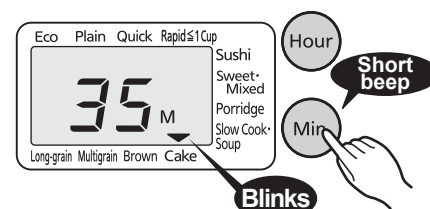
4 Press the [◀] or [▶] key to select the “Cake” menu.



5 Set the desired heating time.

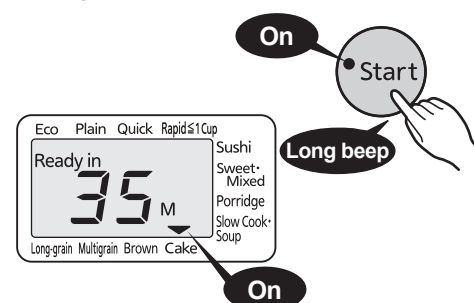
Use the [Hour] and [Min] keys to set the desired heating time. The heating time can be set between 5 and 80 minutes in increments of 5 minutes.

- Each time the [Hour] key is pressed, the set time increases. Each time the [Min] key is pressed, the time decreases.
- The default setting is 40 minutes.



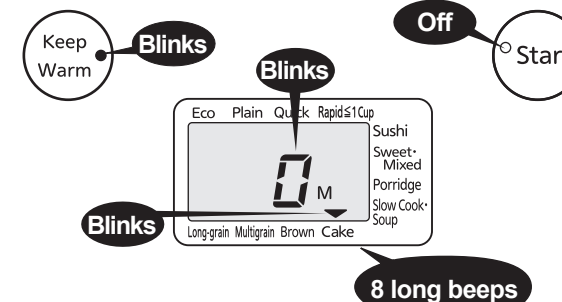
6 Press the [Start] key once.

Heating starts.



7 When heating is completed

The Keep Warm lamp blinks.



(1) Open the lid and insert a toothpick into the center of the cake. (The cake is ready if the toothpick comes out clean.)

- If the toothpick has streaks of batter, press the [Hour] key to set the additional heating time with the Keep Warm lamp blinking and press the [Start] key. (The heating time can be extended up to 15 minutes, a maximum of 3 times.)

Note

- If a longer heating time is required, do not press the [Cancel] key before extending the time. Doing so causes the Keep Warm lamp to go out and additional heating cannot be performed. If you mistakenly press the [Cancel] key, perform the following procedure.
 1. Remove the inner pot and set it on a wet towel or cloth.
 2. Leave the rice cooker lid open and cool down the rice cooker and the inner pot for approximately 10 minutes.
 3. Place the inner pot back inside the rice cooker.
 4. Repeat the procedure from step 4 on P.24.

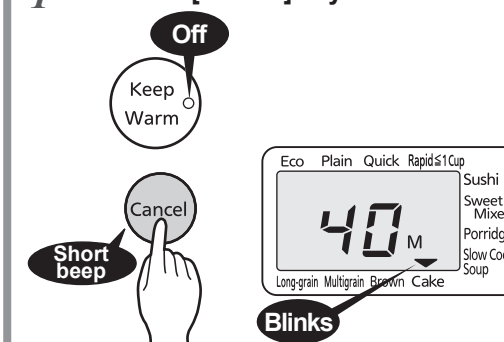
(2) Remove the inner pot and the cake and cool down the cake.

Note

- Do not handle the inner pot with bare hands. Be sure to use oven mitts to pick up the inner pot. Otherwise, burns may be caused by hot surfaces.
- Remove the cake as soon as the heating is completed. A cake left in the rice cooker can become sticky when condensation on the inner lid drips.

Once heating is completed...

1 Press the [Cancel] key.



2 Be sure to clean the inner pot and inner lid to remove any odors. (Cleaning→on P.32)

11 Cleaning and Maintenance

Any repair services not described in this manual should be performed by an authorized service representative.

To maintain cleanliness, always clean the rice cooker on the same day it is used. Also clean the rice cooker periodically.

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

Note

- Be sure to disconnect the power plug and allow the rice cooker, inner pot, inner lid, and steam cap to cool down before cleaning.
- Always keep the inner pot and inner lid clean to prevent corrosion and odors.
- Do not clean the rice cooker or its parts using thinner, cleanser, bleach, chemically treated cloths, metal sponges, nylon scrubbing sponges, or the like.
- Always clean each part separately.
- Do not use a dishwasher/dryer to clean the rice cooker or its parts. Doing so may cause the rice cooker and/or its parts to become deformed or discolored.

◆When cleaning the rice cooker with a detergent, use only a mild detergent (for dishes and kitchen utensils).

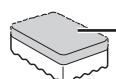
* Rinse the parts thoroughly since detergent remaining on them may result in deterioration and discoloration of parts' materials such as plastic.

* Using any detergent other than mild detergents can cause discoloration, corrosion, etc.

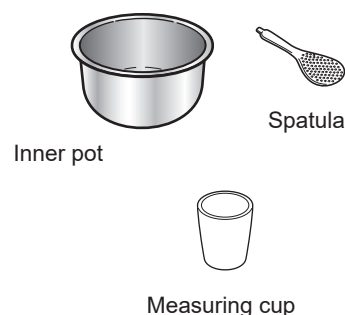
◆Clean using a soft sponge and cloth.

◆Do not use the abrasive side of a heavy-duty scrubbing sponge. Doing so may damage the fluorocarbon resin coating of the inner pot.

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



■ Parts to wash after every use



(1) Clean with cold or lukewarm water using a soft sponge.

(2) Wipe off the water using a dry cloth and completely dry all parts.

Note

- Do not wash dishes, etc. inside the inner pot. Also, do not place the inner pot upside down on top of dishes, etc., to dry. Doing so may damage the fluorocarbon resin coating or cause it to peel.
- Do not immerse the measuring cup and spatula in hot water. Doing so may cause them to become deformed.



Steam cap
(Separate it into 2 parts.
See P.30.)

The steam cap can be rinsed.

(1) Wash it using a sponge under running cold or lukewarm water.

(2) Wipe off the water using a dry cloth and completely dry all parts.

Note

- Do not use the following methods to clean as the steam cap may be deformed.
 - Rinsing with hot water.
 - Soaking in water.
 - Washing hot parts under running water immediately after cooking.
- Be sure to clean the steam cap after cooking rice with barley or other grains (amaranth, etc.). The steam cap may clog and cause problems, like preventing the lid from opening, resulting in improperly cooked food.
- After cleaning the steam cap, wipe it off using a dry cloth immediately. Not drying the cap can leave water droplet marks.

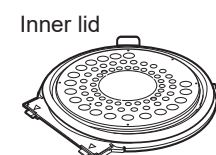
(1) Clean with a detergent diluted with cold or lukewarm water using a soft sponge and rinse off with cold water.

(2) Wipe off the water using a dry cloth and completely dry all parts.

Condensation can be formed more easily on the dirty inner lid.

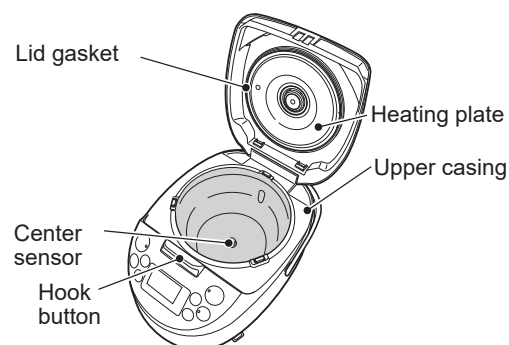
Note

- Be sure to remove any cooked rice or grains of rice adhering to the inner lid. Any rice on the inner lid can prevent the lid from closing, allow steam to leak out during cooking, or enable the lid to open and the contents to spray out, resulting in burns or other injury.
- Be sure to clean the inner lid after cooking rice with barley or other grains (amaranth, etc.). Otherwise the inner lid may be clogged, causing a problem like the lid does not open or rice cannot be cooked properly.
- If there is any significant food staining, soak the part in lukewarm water.
- Thoroughly wipe the inner lid using a dry cloth after cleaning it so that no moisture remains in any gaps. Otherwise, water drops may leave marks on the inner lid.



11 Cleaning and Maintenance

■ Parts to wash when dirty



Inside and outside the rice cooker

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

Center sensor

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

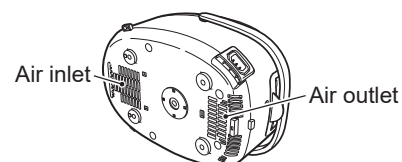
In the upper casing and around the hook button

Remove any cooked rice or grains of rice, etc.

Note

- Do not allow water to get inside the rice cooker unit.
- Do not pull on the lid gasket. Once it is detached, it cannot be reattached. When the gasket comes off, contact the place of purchase.

Air inlet and air outlet

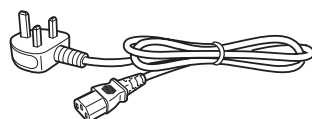


Remove dust using a cotton swab.

Note

- Do not use the rice cooker if dust is adhering to the air inlet or outlet. Otherwise the temperature increases inside the rice cooker, resulting in malfunction or fire.

Power plug and appliance plug



Wipe them using a dry cloth.

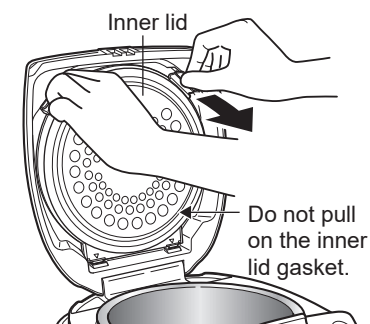
Note

- Do not immerse the power cord in or splash it with water. Doing so may cause short circuits, electric shock, or malfunction.

Removing and attaching the inner lid

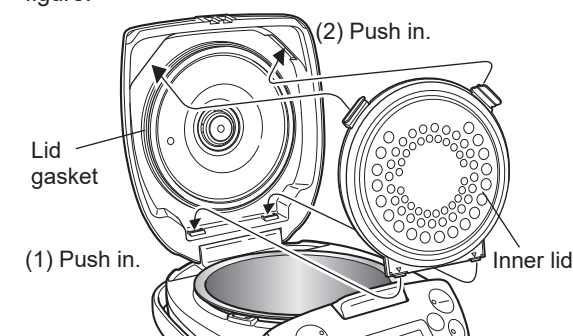
■ Removing the inner lid

Pull the inner lid toward you to remove it while pushing down the tabs of the lid.



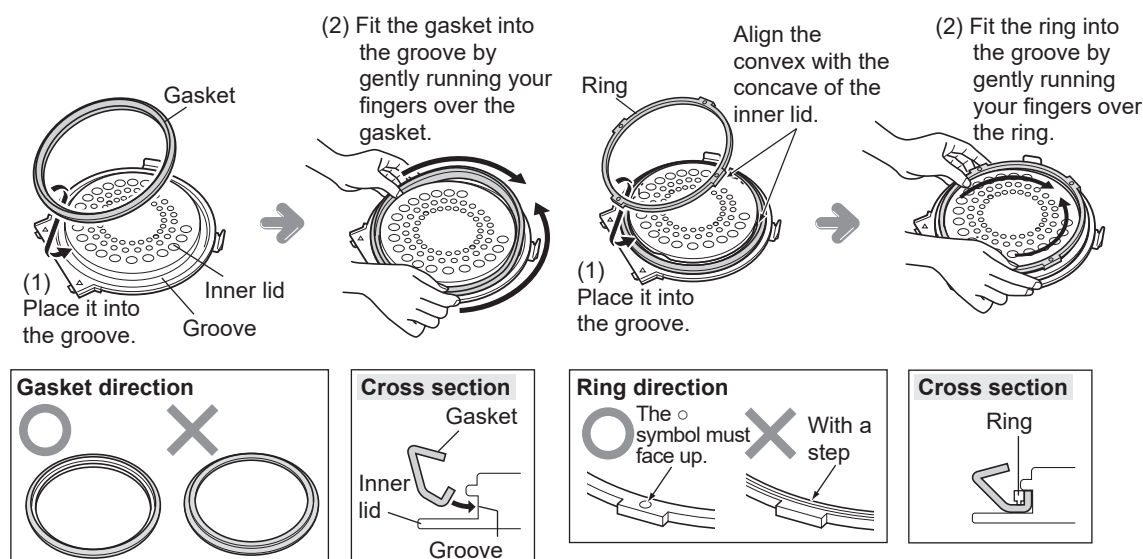
■ Attaching the inner lid

Securely fit the inner lid in place as shown in the figure.



Note

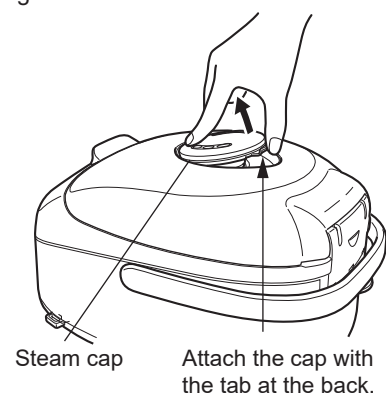
- When attaching the inner lid, set it while tilting it so that the lid gasket does not come off. Otherwise, rice may not be cooked properly or steam may leak out of the rice cooker, etc.
- Check that the lid gasket is attached firmly. Otherwise rice may not be cooked properly. If the inner lid gasket is not in place, slowly pull it to remove the ring and gasket and reattach them according to the following procedure.
- When the inner lid gasket comes off, carefully set the gasket in place in the correct direction and then fit the ring securely. (See below.) Otherwise, steam may leak out of the rice cooker, resulting in malfunction.



Removing and attaching the steam cap

Insert your fingers into the opening of the lid and pull up the steam cap to remove it.

- To attach the steam cap, reverse the procedure for removing it.

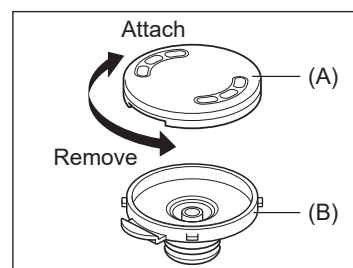


Note

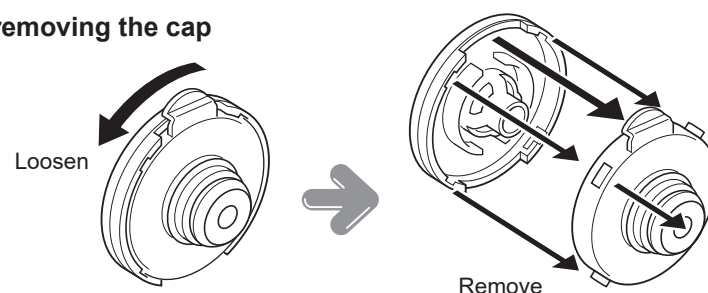
- When the steam cap gasket comes off, carefully fit the gasket in place in the correct direction.
- Be sure to use the rice cooker with all gaskets in place. (See P.31.) Otherwise, steam may leak out and rice may not be cooked properly.

Removing and attaching the steam cap

Separate the steam cap into 2 parts (A) and (B).

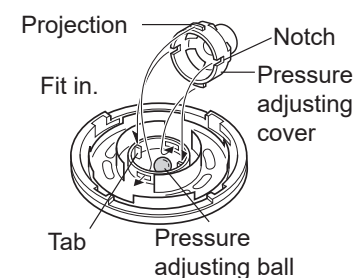


When removing the cap

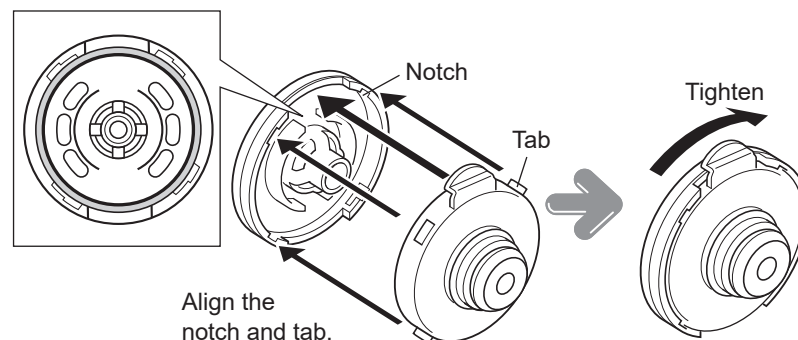


Note

- When the pressure adjusting cover or pressure adjusting ball comes off, be sure to attach it. Otherwise, rice may not be cooked properly.



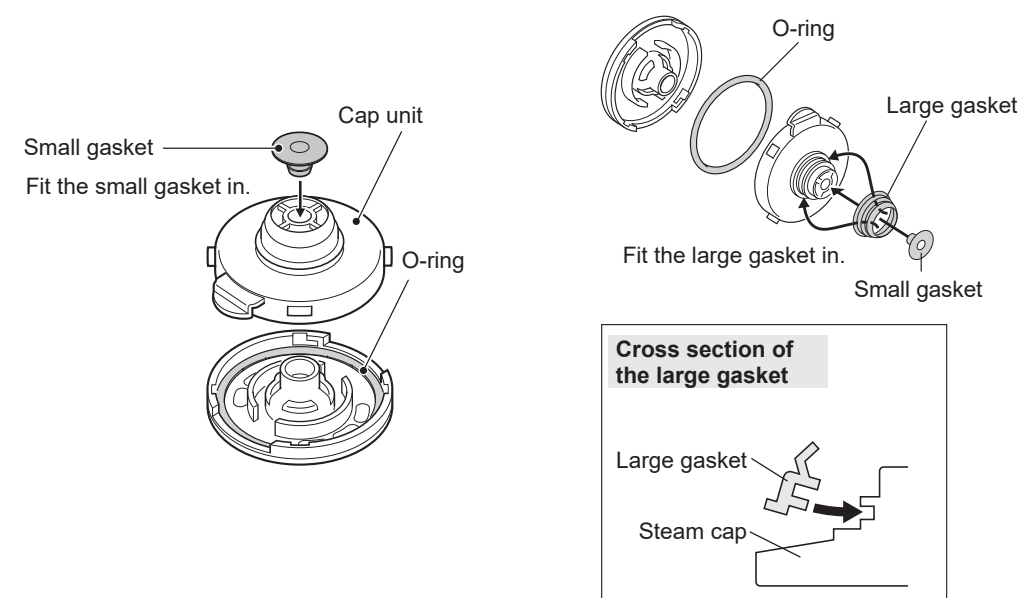
When attaching the cap



Attaching the steam cap gaskets

Carefully fit the gaskets in place securely as shown in the figure.

Otherwise, the gaskets may come off or steam may leak out of the rice cooker, resulting in failure.



Note

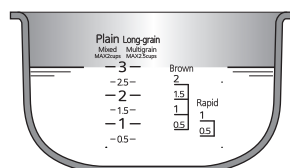
- Be sure to attach the O-ring securely as it can easily come off. If it comes off, attach it securely as it was.
- If the small gasket is hard to attach, moisten it with water for smooth attachment.

11 Cleaning and Maintenance

Cleaning

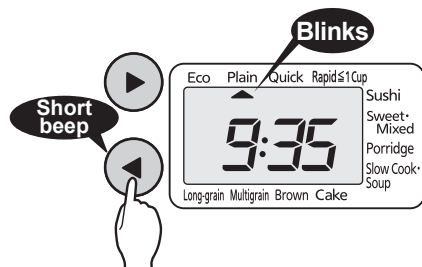
The following procedure should be performed if odors become bothersome and each time the “Slow Cook•Soup” or “Cake” menu is used.

- (1) Pour in water up to approximately 80% of the inner pot and place it inside the rice cooker.

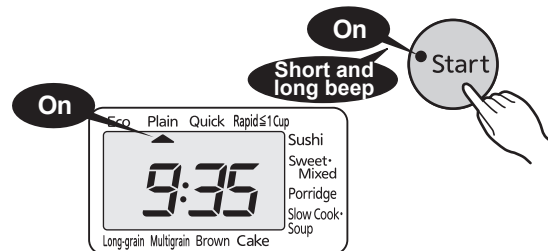


- (2) Connect the power cord.

- (3) Press the [◀] or [▶] key to select the “Plain” menu.



- (4) Press the [Start] key. (Cleaning starts.)

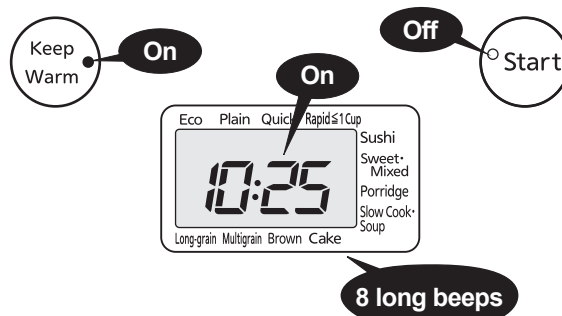


Tips

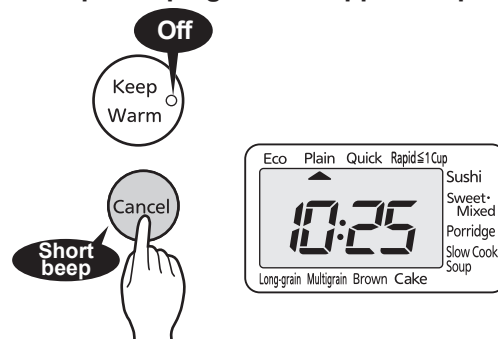
- If odors become bothersome, use citric acid (approximately 20 g) added to the water for more effective deodorizing. It may be impossible to remove some odors completely. In this case, contact the place of purchase.

- (5) When cleaning ends

The Keep Warm lamp and the current time light up.



- (6) Press the [Cancel] key and disconnect the power plug and the appliance plug.



- (7) When the rice cooker has cooled down, drain the hot water remaining in the inner pot and clean the parts.

12 If Rice Does Not Cook Properly

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

Check point	Was the amount of rice, ingredients, and water, or the ratio of barley or other grains correct?	Was the rice cooked with alkaline ionized water (pH 9 or higher)?	Was the rice cooked with hard water such as mineral water?	Was the correct menu selected?	Was the Timer function used?	Was the [Start] key pressed after cooking without turning off the Keep Warm function?	Are there grains of cooked rice or water drops adhering to the outside of the inner pot or the center sensor, etc.?	Is the inner pot deformed?	Was the cooked rice stirred and loosened well?	Was more than the maximum acceptable amount cooked?
Cooked rice	Too hard	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Too soft	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Not cooked completely	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Has a hard core	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Dark brown crisp rice	●	●	●	●	●	●	●	●	●
During cooking	Steam leaks	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Boils over	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	The cooking time is excessively long.	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Reference page	11, 13, 47	-	-	15 to 18	10, 17, 18	16	13, 26, 28	-	16	11, 47

Check point	Are there any grains of cooked rice adhering to the gaskets, the brim of the inner pot, or the inner lid, etc.?	Was the rice rinsed sufficiently? (Excluding rinse-free rice)	Was hot water (35°C or higher) used to rinse the rice or adjust the water level?	Was the rice left soaking in the water too long after rinsing?	Was the rice left in a strainer after rinsing?	Was the lid closed securely?	Were the rice mixed with other ingredients, barley, or other grains? Were seasonings stirred well?	Were there a lot of cracked grains of rice?	Was cooking continued immediately after the initial cooking?	Were the rice cooker and its parts cleaned sufficiently?	Was the appliance plug removed or was there a power outage during cooking?
Cooked rice	Too hard	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Too soft	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Not cooked completely	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Has a hard core	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Dark brown crisp rice	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
During cooking	Smells like rice bran	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Steam leaks	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Boils over	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
During cooking	The cooking time is excessively long.	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Reference page	13, 26 to 29	11, 13	13	-	-	13	11	-	-	26 to 32	48

12 If Rice Does Not Cook Properly

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

Check point		Was the amount of rice and water correct?	Are there grains of cooked rice or water drops adhering to the outside of the inner pot or the center sensor, etc.?	Was the cooked rice stirred and loosened well?	Are there any grains of cooked rice adhering to the gaskets or the brim of the inner pot, etc.?	Was the rice rinsed sufficiently? (Excluding rinse-free rice)	Was the rice or food reheated 3 or more times?	Was the Timer function set for more than 12 hours?	Was the Keep Warm function used continuously for more than 24 hours?
Problem									
Rice being kept warm	Has an odor		●		●	●		●	●
	Discolored		●	●	●		●		●
	Dry	●	●	●	●		●		●
	Sticky	●	●	●	●			●	●
	Reheated rice is dry	●	●				●		
Reference page		11 , 13 , 47	13 , 26 , 28	16	13 , 26 to 28	11 , 13	20	18	19

Check point		Is there anything other than white rice or rinse-free rice being kept warm?	Is there less than the minimum required amount of rice being kept warm or reheated?	Is the rice concentrated along the wall of the inner pot (less rice in the middle of the pot)?	Was cold rice added?	Was a spatula left in the inner pot?	Were the rice cooker and its parts cleaned sufficiently?	Was the rice that was just cooked and was still hot reheated?	Was the rice cooker cleaned after a menu with lingering odors was used?	Was the rice left in the rice cooker with the Keep Warm function turned off?	Was the appliance plug removed or was there a power outage during cooking?
Problem											
Rice being kept warm	Has an odor	●	●		●	●	●		●	●	●
	Discolored	●	●	●	●	●					●
	Dry	●	●	●	●	●				●	
	Sticky	●	●	●	●	●				●	●
Reheated rice is dry			●					●		●	●
Reference page		19	19 , 20	19	19	19	26 to 32	20	23 , 25 , 32	-	48

13 If Food, Soups, or Cakes Are Not Made Properly

Check the following if you experience a problem with cooked food or cakes.

Check point		Were the appropriate ingredients and amounts used?	Were more than the maximum acceptable ingredients added?	Were less than the minimum required ingredients added?	Was the heating time for slow cooking, soups, or cakes too long?	Was the heating time for slow cooking, soups, or cakes too short?	Was a recipe other than those described in "Menu guide" used?	Was the cake removed as soon as heating was completed?	Are there grains of cooked rice or water drops adhering to the outside of the inner pot or the center sensor, etc.?	Is the inner pot deformed?	Are there any grains of cooked rice adhering to the gaskets, the brim of the inner pot, or the inner lid, etc.?	Was the lid closed securely?	Was the appliance plug removed or was there a power outage during cooking?
Problem													
When slow cooking or making soup ("Slow Cook/Soup" menu)	Not boiled	●	●			●	●				●	●	●
	Boils over	●	●	●			●						
	Boils down	●		●	●		●						
	Burned	●		●	●							●	
When making a cake ("Cake" menu)	Not cooked	●			●		●				●	●	●
	Boils over	●					●						
	Burned	●			●		●		●	●			
	Uneven burned color						●			●			
	Sticky surface						●	●	●				
Reference page		21 , 24 , *1	21		21 to 25		-	25	13 , 26 , 28	-	13 , 26 to 29	13	48

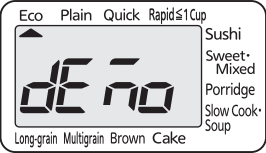
*1 See "Menu guide".

14 Troubleshooting

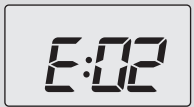
Check the following before requesting repairs.

Symptom	Check point	Action	Reference page
The rice is not cooked at all. The food is not cooked at all.	Is the appliance plug properly connected to the appliance plug inlet of the rice cooker?	Insert the plug completely into the appliance plug inlet.	13
The rice is not cooked completely at the preset time.	Was the [Start] key pressed?	Press the [Start] key to set the Timer function.	18
	Does the display show the correct current time?	Set the right time.	46
	Check "The cooking time is excessively long" under "If Rice Does Not Cook Properly" and take the necessary action.		33
	When the preset time is less than the timer setting guideline, cooking may not be completed at the preset time.		18
The Timer function cannot be set.	Is "0:00" blinking on the display?	Set the current time and then set the Timer function.	46
	Was the "Quick", "Rapid ≤ 1 Cup", "Sweet•Mixed", "Slow Cook•Soup", or "Cake" menu selected?		18
	The Timer function is not available under those menus.		
The display is foggy.	Is the outer surface of the inner pot wet?	Wipe using a dry cloth.	13
	Are there any grains of burned rice or any other remaining grains of rice adhering to the gaskets or the brim of the inner pot?	Completely remove all remaining rice.	13, 26 to 29
	Due to a temperature difference between the rice cooker and the room temperature, condensation may be formed on the liquid crystal display. Repeated use can improve the condition. If the problem persists, contact the place of purchase for a repair service.		-
Reheating is disabled.	The rice cooker beeps 2 times (short beeps) when the [Start] key is pressed.	The rice is cold. Rice of below approximately 55°C cannot be reheated.	20
	Is the Keep Warm lamp off?	Hold down the [Keep Warm] key and check that the Keep Warm lamp lights up. Then, press the [Start] key again.	
Sounds can be heard during cooking, while the Keep Warm function is on, or during reheating.	A humming sound can be heard during fan rotation and is not a malfunction. A buzzing or twittering sound can be heard during induction heating operation and is not a malfunction.		9
	Can a completely different sound from the above be heard?	Contact the place of purchase for a repair service.	-
When the [Start] or [Keep Warm] key is pressed, the rice cooker beeps 2 times (short beeps).	Is the inner pot set in the rice cooker?	Place the inner pot inside the rice cooker.	14
Bubbles can be seen in the steam vent of the steam cap during cooking.	Bubbles are generated by boiling and it is not a malfunction.		-
The rice cooker beeps 2 times (short beeps) when the Timer function is set.	The rice cooker beeps if no operation is performed within approximately 30 seconds after pressing the [Timer] key, however, the Timer function can be set without interruption.		18
Water or rice has entered the main body of the rice cooker.	Water or rice inside the rice cooker unit may cause problems. Contact the place of purchase for a repair service.		-
When setting the current time, pressing the [Hour] or [Min] key does not access the time setting mode.	The time cannot be set during cooking, when the Keep Warm function is on, when the Timer function is in use, or during reheating. The time cannot be set when the "Porridge", "Slow Cook•Soup", or "Cake" menu is selected.		46
The Keep Warm lamp blinks. Rice has not been kept warm.	Is the "Cake" menu selected?	The Keep Warm function cannot be set when the "Cake" menu is selected. A cake can become sticky when it is left. Serve it as soon as possible.	25

Symptom	Check point	Action	Reference page
A blurred black line is shown in the display.	Although blurring may occur in the display due to static electricity, it is only a temporary phenomenon and not a malfunction.	If the blurring becomes bothersome, wipe the display using a firmly wrung out cloth. The static electricity is removed and the blurring is reduced.	9
"6" blinks while the dish cooked using the "Slow Cook•Soup" menu is kept warm.	Was the Keep Warm function used continuously for more than 6 hours after cooking? After 6 hours has elapsed, "6" blinks. (Do not keep warm for more than 6 hours.)		22
"24" blinks on the display when the [Hour] key is pressed while the Keep Warm function is on.	Was the Keep Warm function used continuously for more than 24 hours? After 24 hours has elapsed, "24" blinks on the display.		19
"0:00" blinks on the display when the power plug is connected.	Are the current time and preset timer settings and elapsed Keep Warm time lost when the power cord is connected again?	Normal cooking can be performed even when the lithium battery has run out. To replace the battery, contact the place of purchase for a repair service.	47
	Were the [Cancel] key and [Timer] key pressed at the same time?	Set the right time.	46
The lid does not close or opens during cooking.	Are there any grains of cooked rice on or around the upper casing, inner lid gasket, hook button, or lid?	Completely remove all remaining rice.	13, 26 to 29
Condensation collects in the upper casing.	Condensation may collect in the upper casing immediately after rice is cooked or while the Keep Warm function is on but it is not a malfunction. Wipe the upper casing using a dry cloth when condensation collects.		16
	Is the inner lid dirty? More condensation can be formed on the dirty inner lid.	Thoroughly clean the inner lid using a detergent.	27
	Is "Eco" selected? When using the "Eco" menu, more condensation may be formed on the inner lid. If condensation becomes an issue, it is recommended to use the "Plain" menu.		10
Nothing happens when a key is pressed.	Is the appliance plug properly connected to the appliance plug inlet of the rice cooker and the power plug connected to an outlet?	Securely insert the plugs.	13, 17, 21, 24, 32
	Is the Keep Warm lamp on?	Press the [Cancel] key to turn off the Keep Warm function and then try the operation again.	
The power plug sparks.	A tiny spark specific to the induction heating method may occur when the power plug is connected or disconnected, however, it is not a malfunction.		-
There is a smell of plastic.	Such smells may occur when the rice cooker is first used, but they should go away over time as the rice cooker continues to be used. If this is an issue, clean the rice cooker according to "Cleaning".		32
There are stripes or waves on the plastic parts.	Such stripes and waves are produced when the resin is being molded. They do not affect the performance of the rice cooker.		-
"  " appears on the display.	When the [Cancel] key is pressed, the following appears on the display.	The rice cooker is in the demo mode. Contact the place of purchase for a repair service.	-



If these indications appear

Display	Action	Reference page
"E02" appears on the display and the rice cooker beeps continuously. 	When the rice cooker is placed on a carpet, the air inlet and outlet are blocked, the temperature goes up, and the rice cooker may not respond even if a key is pressed. When the rice cooker is placed in a high temperature place, the temperature goes up and similar conditions may be found. Perform the following procedure in such a case. (1) Disconnect the power plug. (2) Move the rice cooker to the place where there is nothing to block the air inlet and outlet and the ambient temperature is not high. (3) Connect the power plug to the outlet again and press a key. Note: If the rice cooker still does not respond, there is a malfunction in the rice cooker. Disconnect the power plug and contact the place of purchase for a repair service.	-
"E11" appears on the display. 	(1) Disconnect the power plug. (2) Move the rice cooker to the place where there is nothing to block the air inlet and outlet and the ambient temperature is not high. (3) Connect the power plug to the outlet again and press a key. Note: If the rice cooker still does not respond, there is a malfunction in the rice cooker. Disconnect the power plug and contact the place of purchase for a repair service.	-
A code starting with "E" other than "E02" and "E11" appears on the display.	There is a possibility of malfunction. Disconnect the power plug and then contact the place of purchase for a repair service.	-

Plastic parts

Plastic parts that are exposed to heat or steam may deteriorate over time. In this case, contact the place of purchase.

Adjusting the "Rapid ≤ 1 Cup" steaming time

Complete the following procedure from steps (1) to (7) each within 30 seconds with the power plug connected to the outlet. If no operation is performed within 30 seconds, the current time is displayed again and the steaming time cannot be set. Restart the procedure to set the steaming time again.

The setting cannot be changed during cooking (slow cook), when the Keep Warm function is on, when the Timer function is in use, during reheating, or during additional heating.

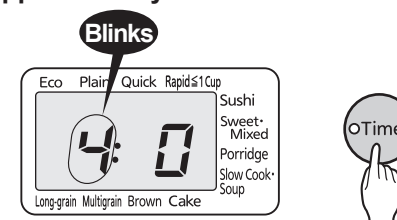
Note: To cancel adjustment of the steaming time, press the [Cancel] key.

■ Adjusting the "Rapid ≤ 1 Cup" steaming time

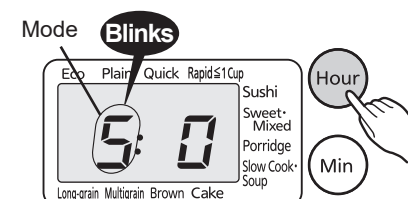
When selecting "Rapid ≤ 1 Cup" and adjusting the steaming time, perform the following procedure.

(1) Press the [◀] or [▶] key to select the "Plain" menu.

(2) Hold down the [Timer] key for approximately 3 seconds or more.

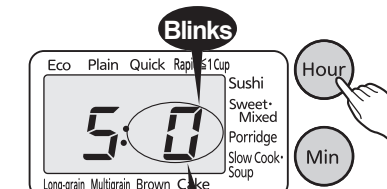


(3) Press the [Hour] key to set the mode to "5".



(4) Press the [Start] key.

(5) Press the [Hour] and [Min] keys to adjust the time.



Steaming time adjustment
 0: +0 min. (default setting)
 1: +1 min.
 2: +2 min.

(6) Press the [Start] key.

(7) When the [Timer] key is held down for approximately 3 seconds or more, the setting is completed and the current time is displayed again.

Adjusting the sound volume

Complete the following procedure from steps (1) to (7) each within 30 seconds with the power plug connected to the outlet. If no operation is performed within 30 seconds, the current time is displayed again and the sound volume cannot be set. Restart the procedure to set the sound volume again.

The setting cannot be changed during cooking (slow cook), when the Keep Warm function is on, when the Timer function is in use, during reheating, or during additional heating.

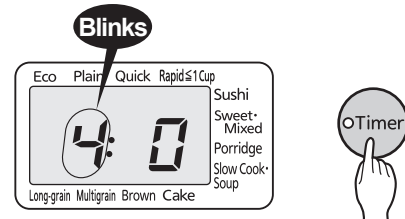
Note: To cancel adjustment of the sound volume, press the [Cancel] key.

■ Adjusting the sound volume (key operation sound and alarm sound)

If the key operation and alarm sounds become bothersome, adjust the volume according to the following procedure.

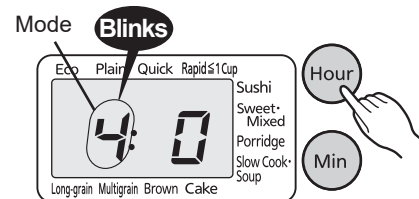
(1) Press the [◀] or [▶] key to select the "Plain" menu.

(2) Hold down the [Timer] key for approximately 3 seconds or more.



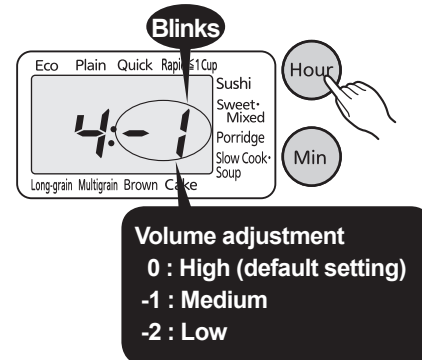
(3) Check that the mode is set to "4".

If the mode is set to "5", press the [Hour] and [Min] keys to set the mode to "4".



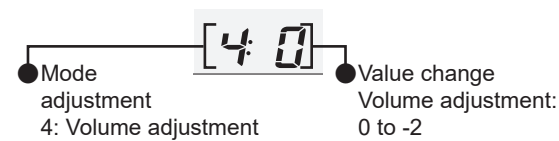
(4) Press the [Start] key.

(5) Press the [Hour] and [Min] keys to adjust the sound volume.



(6) Press the [Start] key.

(7) When the [Timer] key is held down for approximately 3 seconds or more, the setting is completed and the current time is displayed again.



Menu guide

- This Menu guide uses a approximately 0.18 L measuring cup (included).
- A tablespoon is 15 mL.
- A teaspoon is 5 mL.
- When too much of seasonings such as soy sauce, sweet cooking rice wine, etc. are added, food may not be cooked properly.
- It is not necessary to rinse rinse-free rice.
- Use the calories in the recipes only as a guide.

Porridge Menu Seven-Herb Rice Porridge



115kcal/
For 1 serving

■ Ingredients (for 2 servings)

- Rice...0.5 cups
- Salt...To taste
- Seven herbs (water dropwort, shepherd's purse, cudweed, chickweed, henbit, turnip, and Japanese radish)... As desired

■ Directions

1. Prepare a few available herbs (approximately 50 g). Lightly boil and place them in water. Squeeze out water and chop finely.
2. Rinse rice in the inner pot and add water up to level 0.5 of the "Porridge•Hard" scale. Set the timer for 60 minutes and cook it using the "Porridge" menu.
3. When the cooking is completed, sprinkle it with the chopped herbs and salt and gently stir the porridge.

Note

- Serve cooked porridge as soon as possible before it turns into a sticky paste and the taste changes.

Brown Menu Brown Rice Cooked with Salmon, Miso, and Butter



422kcal/
For 1 serving

■ Ingredients (for 4 servings)

- Brown rice...2 cups
- Lightly salted salmon...2 pcs.
- Maitake mushrooms...70 g

- Onion...1/3 pc.
- Carrot...30 g
- Asparagus...2 pcs.
- Garlic, minced...1/2 clove
- Ginger, minced...6 g
- Butter...15 g
- Salad oil...As desired
- Seasonings
 - Sake...1 tbsp. Sweet cooking rice wine...1 tbsp.
 - Miso paste...20 g Sugar...1 tsp. Soy sauce...1 tsp.
- Green onions, chopped...10 g

■ Directions

1. Rinse brown rice in the inner pot, add water to level 2 of the "Brown" scale, and cook it using the "Brown" menu.
2. Heat salad oil in a pan. Cook and flake the salmon.
3. Separate the maitake mushrooms and cut them into 2 cm pieces. Chop the onion and carrot.
4. Peel off the skin from the bottom of the asparagus. Remove the triangular leaves and chop the asparagus into 1 cm pieces.
5. Melt butter in a pan and add and stir the garlic and ginger. Add the ingredients from step 3 to the pan. Cook them until they are soft. Add and cook the asparagus from step 4.
6. Add the seasonings to the ingredients from step 5 and cook them until the liquid evaporates.
7. When the cooking is completed, mix the cooked rice with the ingredients from step 6 and place in a serving bowl.

Tips

- Sprinkle seven flavor chili pepper as desired.

Sweet Mixed Menu Sekihan (Red Bean Rice)



306kcal/
For 1 serving

■ Ingredients (for 4 servings)

- Glutinous rice...2 cups
- Red beans...50 g
- Salt with sesame...To taste

■ Directions

1. Rinse and place the red beans into a pot. Add water 5 times the volume of the red beans and place the pot on the stove. Bring the red beans to boil and discard the water. Add water approximately 5 times the volume of the red beans again and cook slightly hard at high heat.
2. Separate the red beans from the water. Pour the water into a bowl and quickly let it cool while ladling the water to expose it to air.
3. Rinse the glutinous rice in the inner pot, add the water used for cooking the red beans to level 2 of the "Sweet" scale (add

- more water if not enough), and mix well.
- Place the red beans from steps 2 on 3 and then cook them using the "Sweet•Mixed" menu.
 - When the cooking is completed, mix gently and place the dish on a serving plate with the salt with sesame.

Multigrain Rice Cooked with Dried Fish and Hijiki



367kcal/
For 1 serving

■ Ingredients (for 4 servings)

- Rice...2 cups
- Mixed grains...3 tbsps. (25 g)
- Dried fish (barracuda, tilefish, etc.)...1
- Green onions, chopped...1 stalk
- Cooked mehijiki (bud of hijiki)
- Mehijiki (dried)...7 g
- Abura-age (thin deep-fried tofu) ...1/3 pc.
- Stock
- Sugar...2 tps.
- Sweet cooking rice wine ...2 tps.
- Sake...2 tps.
- Carrot...20 g
- Sesame oil...2 tps.
- Soy sauce...1+1/3 tbsps.
- Dashi (Japanese soup stock) ...120 mL

■ Directions

- Rinse rice in the inner pot, add water to level 2 of the "Plain" scale, and place mixed grains on top. Add 2 tablespoons of water for the added mixed grains and cook it using the "Multigrain" menu.
- Grill the dried fish, debone, and flake it.
- Soak the me hijiki in water to rehydrate and then drain. Rinse off excess oil from the abura-age and cut it into thin strips. Cut the carrot into thin strips as well.
- Add the sesame oil into a small pot. Stir-fry the ingredients from step 3, add the stock mixture, and simmer the ingredients.
- Drain the ingredients from step 4, mix them and the fish from step 2 into the cooked rice with cutting strokes using a spatula.
- Place the dish on a serving bowl and sprinkle it with the chopped green onions.

Sushi Menu Hand-Rolled Sushi



381kcal/
For 1 serving
(Calories of sushi rice only)

■ Ingredients (for 3 servings)

- Sushi rice
- Rice...2 cups
- Kombu (kelp)...2 cm square: 1 pc.
- Blended vinegar
- Vinegar...3 tbsps.
- Sugar...1 tbsps.
- Salt...1 tsp.
- Roasted seaweed...As desired
- Ingredients (your favorite ingredients)
- Tuna, yellowtail, salmon, squid, shrimp, salmon roe, conger eel, cucumber, white radish sprouts, green asparagus, carrot, rolled egg, pickled daikon radish, shiso (Japanese basil), etc. ...As desired
- Soy sauce...As desired
- Wasabi...As desired

■ Directions

- Rinse rice in the inner pot, add water to level 2 of the "Sushi" scale and place the kelp on top. Cook it using the "Sushi" menu.
- Mix vinegar, sugar, and salt in a bowl to make blended vinegar.
- Transfer the cooked rice to a sushi bowl and pour the blended vinegar from step 2 over the rice. Toss the rice with cutting strokes using a spatula, while cooling the rice using a fan or the like.
- Cut the ingredients into sticks.
- Place the sushi rice and ingredients over roasted seaweed and roll it.

Note

- Clean the kelp using a damp, tightly wrung out dishcloth.
- Lightly wet the sushi bowl with vinegar water.
- Do not mix the rice and vinegar in the inner pot.

Sweet-Mixed Menu Gomoku Rice (Japanese Mixed Rice)



315kcal/
For 1 serving

■ Ingredients (for 4 servings)

- Rice...2 cups
- Seasoning mixture
- Soy sauce...1+1/3 tbsps.
- Sake...2 tps.
- Sweet cooking rice wine...1 tsp.
- Salt...1/3 tsp.
- Chicken thigh...40 g
- Abura-age (thin deep-fried tofu)...1/3 pc.
- Carrot...20 g
- Gobo (burdock root)...20 g
- Konnyaku...25 g
- Dried shiitake mushrooms...1 pc.
- Snow peas...3 to 5 pcs.
- Sake, soy sauce, salt, and vinegar...To taste

■ Directions

- Cut the chicken thigh into 1 cm cubes and then season with a dash of sake and soy sauce.
- Rinse off excess oil from the abura-age. Cut it lengthwise into halves and then into thin strips.
- Peel the carrot and cut it into 3 cm-long thick strips.
- Shave the skin off the burdock root using the back of a knife. Then, shred it into thin strips and soak it in vinegar water.
- Boil the konnyaku from water for 4 to 5 minutes. Then, rinse it with water and cut it in the same way as the carrot.
- Soak the dried shiitake mushrooms in water to rehydrate. Cut off the stems and slice them into thin strips.
- Remove the strings from the snow peas and boil them in salted water. Place the peas in cold water so they retain their color and then cut them into thin pieces.
- Rinse rice in the inner pot, add the seasoning mixture, and add water up to level 2 of the "Plain" scale. After mixing the rice and water well, place the kelp and other ingredients on top except the snow peas. Cook it using the "Sweet•Mixed" menu.
- When the cooking is completed, remove the kelp and add the snow peas. Mix all the ingredients well and place the dish on a serving plate.

Note

- Adjust the amount of water to add depending on the ingredients.
- The amount of ingredients to add at the beginning should be no more than approximately 45% of the weight of rice. Cooking may not be performed properly if too much ingredients are added. (The total amount of ingredients should be no more than approximately 70 g per cup of rice.)

Cake Menu Sponge Cake



155kcal/
1/8 piece
(Excluding fruits)

■ Ingredients (for 1 cake)

- Eggs (medium size)...2
- Sugar (superfine sugar)...60 g
- Cake flour...60 g
- Unsalted butter...20 g
- Unsalted butter (to be spread in the inner pot)...As desired
- For decoration
- Heavy cream (dairy)...100 mL
- Granulated sugar...12 g
- Strawberries, blueberries...As desired

■ Directions

- Bring the eggs to room temperature and sift the cake flour. Melt the unsalted butter.
- Place the eggs and sugar in a bowl and lightly mix them.
- Warm the bowl from step 2 in hot water at 40°C and mix the ingredients until the sugar becomes invisible. Remove the bowl from the hot water.
- Beat 3 at a high speed using a hand mixer. Beat 3 until it becomes whitish and thick and falls slowly from the whisk. Whip 3 for 1 minute at a low speed to make it fluffy.
- Add the cake flour from step 1 to 4 and mix lightly until the flour dissolves using a rubber spatula. Add the unsalted butter from step 1 and mix them.
- Pour the batter from step 5 into the lightly buttered inner pot. Remove the air on a soft cloth, and then select the "Cake" menu and bake for 35 minutes.
- When the baking is completed, take out the cake from the inner pot and cool it down. Decorate the cake with whipped cream with granulated sugar, strawberries, and blueberries.

Note

- If the batter is not cooked well enough, press the [Hour] key with the Keep Warm lamp blinking, set the additional bake time, and then press the [Start] key.



Freshly Cooked Dishes Made So Easily

Authentic dishes can be cooked easily by taking advantage of seasonal ingredients.

Note

- Stir well before cooking to prevent seasonings from settling at the bottom of the inner pot.
- When simmering ingredients in broth, cool the broth down before cooking.
- When using starch, add it at the end of cooking.
- Adjust the amount of paste products such as fish paste cakes as they expand with heat.
- Do not use hard utensils such as a metal ladle, spoon, or whisk.
- Remove odors after cooking. (See "Cleaning" on P.32.)
- If a longer cooking time is required, do not press the [Cancel] key before extending that time. Doing so causes the Keep Warm lamp to go out and additional cooking cannot be performed. (If you press the key by mistake, remove the inner pot from the rice cooker and place it on a wet cloth. Leave the rice cooker lid open and cool down the rice cooker and the inner pot for approximately 10 minutes. Then set the inner pot back inside the rice cooker and cook.)



Vegetable and Chicken Pot-Au-Feu



156kcal/
For 1 serving

■ Ingredients (for 2 servings)

- Chicken wings...4 pcs.
- Carrot...1/2 pc.
- Celery...1/2 stalk
- Onion...1/2 pc.
- Potato...1 pc.
- Water...300 mL
- Bouillon (powder)...2 tsps.
- Salt and pepper...To taste

■ Directions

1. Cut off the ends of the chicken wings.
2. Cut the carrot into quarters, the celery into quarters (after removing the strings from it), the onion into six equal parts, and the potato into eight equal parts.
3. Place all the ingredients from steps 1 and 2 in the inner pot, add water, bouillon powder, salt, and pepper, and mix well. Heat them using the "Slow Cook•Soup" menu for 60 minutes.
4. When the cooking is completed, place the dish in a serving bowl.



Simmered Pork Shoulder and Lentils



528kcal/
For 1 serving

■ Ingredients (for 2 servings)

- Pork shoulder (lump)...250 g
- Lentils (dried)...40 g
- Onion...1/4 pc.
- Carrot...20 g
- Celery...20 g
- Garlic...1 clove
- Canned tomatoes (whole)...1/2 can (approximately 200 g)
- Bouillon (powder)...2 tsps.
- Water...200 mL
- Heavy cream...2 tsps.
- Salt and pepper...To taste
- Olive oil...As desired
- Italian parsley...As desired

■ Directions

1. Cut the pork into 3 to 4 cm cubes and then season it with salt and pepper.
2. Finely chop the onion, carrot, and celery and thinly slice the garlic.
3. Heat a small amount of olive oil in a frying pan. Add and saute the garlic until it is fragrant, brown the pork, and place them in the inner pot.
4. Saute the onion, carrot, and celery in the frying pan from step 3 and then add them to the inner pot.

5. Lightly mash the whole tomatoes and add them to the inner pot. Add bouillon powder, water, and lentils and mix lightly. Set the timer for 90 minutes in the "Slow Cook•Soup" menu and press the [Start] key.
6. When the cooking is complete, season with salt and pepper and place the dish in a serving bowl. Drizzle heavy cream and olive oil and serve with the Italian parsley.



Noodles with mixed vegetables and starch sauce

Quick recipe



416kcal/
serving

■ Ingredients (for 1 serving)

- Pork (cut pieces)...75 g
- Mixed seafood (frozen)...1/2 bag (approximately 125 g)
- Mixed vegetables with mushrooms...1 bag (approximately 220 g)
- Chinese bouillon (powder)...3/4 tsp.
- Water...100 mL
- Seasoning mixture
Sake...1 tbsp. Soy sauce...1 tbsp.
Oyster sauce...1/2 tbsp. Sugar...1/2 tbsp.
- Starch...1 tbsp.
- Water...2 tsps.
- Sesame oil...1/2 tbsp.
- Fried noodles...1

Rice can be used in place of the fried noodles.

■ Directions

1. Rinse any ice on the mixed seafood with water.
2. Place and mix the seasoning mixture, Chinese bouillon, and water well in the inner pot and add the mixed seafood from step 1 while breaking the pork up into pieces. Add the mixed vegetables and mix gently. Set the timer for 15 minutes in the "Slow Cook•Soup" menu and press the [Start] key.
3. Mix starch with water, add it to the ingredients from step 2, and then add sesame oil.
4. Break up and place the fried noodles on a serving plate. Pour the sauce mixture from step 3 over the noodles.

Setting the current time

The current time is displayed in a 24-hour format. The rice cooker has a built-in lithium battery and stores the current time and the preset timer settings and the elapsed Keep Warm time even with the power plug disconnected.

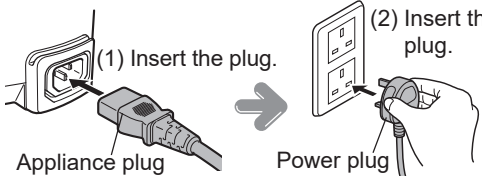
The time cannot be set while the following operations are performed.

- During cooking (slow cook), when the Keep Warm function is on, when the Timer function is in use, during reheating, or during additional heating
- When the "Porridge", "Slow Cook•Soup", or "Cake" menu is selected

■ Example: When changing the time from "9:30" to "9:35"

1

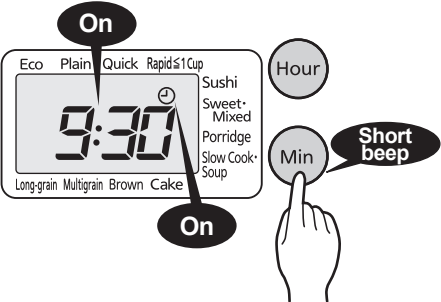
Connect the power cord.



2

Display the time setting mode.

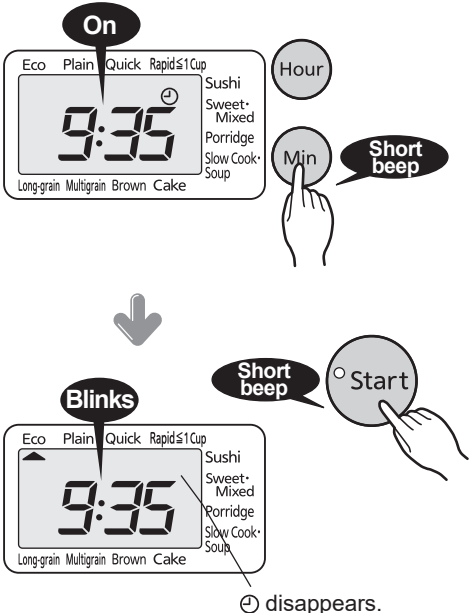
Press the [Hour] or [Min] key to display ☹.



3

Set the current time.

- Set the hour using the [Hour] key and the minute using the [Min] key.
- Hold down the corresponding key to change the time more rapidly.
- Once you are finished setting the time, press the [Start] key to complete the procedure.



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

Specifications

Unit size			0.54 L (3-cup) type		
Rated voltage/Rated frequency			220 - 230V ~ 50 - 60Hz		
Rated power input (W)			705		
Cooking capacity (L)	Eco		0.09 to 0.54 (0.5 to 3 cups)		
	Plain		0.09 to 0.54 (0.5 to 3 cups)		
	Quick		0.09 to 0.54 (0.5 to 3 cups)		
	Rapid ≤ 1 Cup		0.09 to 0.18 (0.5 to 1 cup)		
	Sushi		0.09 to 0.54 (0.5 to 3 cups)		
	Mixed		0.09 to 0.36 (0.5 to 2 cups)		
	Sweet		0.09 to 0.36 (0.5 to 2 cups)		
	Porridge	Hard	0.09 to 0.135 (0.5 to 0.75 cups)		
		Soft			
	Long-grain		0.09 to 0.54 (0.5 to 3 cups)		
	Multigrain		0.09 to 0.45 (0.5 to 2.5 cups)		
Brown		0.09 to 0.36 (0.5 to 2 cups)			
Outside dimensions (cm)*	Width	23.2			
	Depth	32.2			
	Height	18.1			
Weight (kg)*			3.4		
Cord length (m)*			1.4		

* Approximate values

- Note
- The current time setting may vary approximately 30 to 120 seconds a month from the actual time depending on the room temperature and the conditions of use.
 - 1 cup of rice is approximately 150 g.

Lithium battery

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

- This lithium battery has a four to five year life expectancy with the power plug disconnected.
- If the lithium battery runs out, "0:00" blinks on the display when the power cord is plugged back in. The rice cooker can still cook normally, however, the current time and preset timer settings and elapsed Keep Warm time are deleted when the power plug is disconnected.

- Note
- Do not attempt to replace the lithium battery yourself.
 - To replace the battery, contact the place of purchase. (A fee is required.)

When there is a power outage or the appliance plug is disconnected

If a power outage does occur, the rice cooker resumes its normal functions once power is restored. If the appliance plug is accidentally disconnected, connect it quickly.

State when power outage occurs	Once power is restored
When the Timer function is in use	The timer resumes operation. (If the power outage lasts for an extended period of time and the preset time has passed when power is restored, the rice cooker immediately begins cooking.)
During cooking (reheating)	The rice cooker resumes cooking (reheating).
While the Keep Warm function is on	The rice cooker resumes the Keep Warm operation. The temperature to keep warm may drop.

Purchasing consumables and optional accessories

Gaskets are consumable parts. Although the amount of wear varies depending on the conditions of use, gaskets wear down as they are used. For stubborn stains, odors, or serious damage, contact the place of purchase.

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

目录

1	安全注意事项.....	50
2	各部件的名称与作用.....	54
	菜单选择功能与特长.....	55
	煮出美味可口米饭的秘诀.....	56
3	煮饭前的准备.....	57
4	煮饭方法.....	58
	关于配比量.....	58
	煮饭时间的标准.....	58
5	米饭煮好后.....	59
6	预约煮饭的方法.....	60
7	关于保温.....	62
8	再次加热的方法.....	63
9	烹调及汤羹 (“Slow Cook • Soup” 菜单).....	64
10	蛋糕的制作方法 (“Cake” 菜单).....	66
11	清洁保养方法.....	68
12	觉得米饭煮得不理想时.....	74
13	烹调、汤羹或蛋糕做得不理想时.....	76
14	认为发生故障时.....	77
	液晶显示屏上出现下列显示内容时.....	78
	“Rapid ≤ 1 Cup” 焖饭时间的调整方法.....	79
	音量调整方法.....	80
	食谱指南.....	81
	时间的调整方法.....	86
	产品规格.....	87
	关于锂电池.....	87
	中途停电、产品插头脱落时.....	87
	如需购买消耗品和单卖品.....	88

1 安全注意事项

使用前请仔细阅读，并务必遵守。

- 此处标识的注意事项是为防止对使用者及他人造成危害及财产损失。此注意事项为安全相关的重要内容，请务必遵守。
- 请勿撕下贴在本体上的注意事项贴纸。

以下标志说明了忽视标识内容、采用错误的用法可能产生的危害及损害程度。



警告

该符号表示错误操作可能导致使用者死亡或重伤^{*1}。



注意

表示如果用户操作不当，可能会造成使用者受伤害^{*2}或财产损失^{*3}的内容。

- *1 重伤是指失明或因受伤、烫伤（高温、低温）、触电、骨折、中毒等会留下后遗症及需住院治疗或长期看门诊的伤害。
*2 伤害是指无需住院治疗或长期看门诊的受伤、烫伤或触电等。
*3 财产损失是指房子、物质资产及家畜、宠物等相关的放大性损害。

图标记号的说明



△记号表示警告、注意。具体的注意内容用图或文章标注在图标记号的中间或附近。



⊘记号表示禁止的行为。具体的禁止内容用图或文章标注在图标记号的中间或附近。



●记号表示强制行为或指示的内容。具体的指示内容用图或文章标注在图标符号的中间或附近。



警告



不可使用额定电压以外的电源。
以免造成火灾、触电。



请单独使用额定电流 7A 以上的插座。
以免因与其它电器同时使用，造成多插座异常发热或起火。



请勿使用已破损的电源线。请勿损坏电源线。
(如加工、强行弯曲、接近高温部、拉扯、扭曲、捆扎、压在重物下、夹在物中等行为。)
以免造成火灾、触电。



如果电源插头上有灰尘，请及时擦拭干净。
以免造成火灾。



如电源线出现破损，请前往销售店购买专用的电源线，并进行替换。
以免造成故障及事故。



请将电源插头完全插到底。
以免造成触电、短路、冒烟、起火。



电源线或电源插头破损或插座松动时，请勿使用。
以免造成触电、短路、起火。



禁止用湿手

请勿用湿手插入或拔出电源插头。
以免造成触电或受伤。



煮饭中，请勿打开上盖。
以免造成烫伤。



禁止触摸

请勿将脸或手靠近蒸汽盖或蒸汽孔。
以免造成烫伤。特别注意勿让婴幼儿触摸。



请勿让儿童独自使用，或在婴幼儿可以触碰到的地方使用。
以免造成烫伤、触电或受伤。



身体行动不便或没有充分理解使用方法的人在使用本产品时，请务必由充分理解使用方法的人从旁指导。
以免造成烫伤、触电或受伤。



禁止弄湿

请勿将产品浸于水中或向其泼水。
以免造成短路或触电。



禁止分解

请勿改装。除维修技术人员以外，不可拆卸修理。
以免造成火灾、触电、受伤。



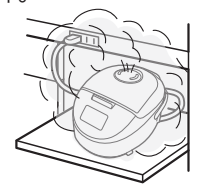
警告



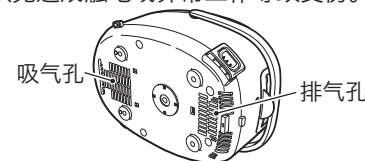
请勿将刀子、叉子、汤匙、锅盖等金属制品放在本产品上。
以免造成金属制品过热。



请勿让电源插头接触蒸汽。
以免造成火灾、触电、起火。若在抽出式桌台上使用，请将电源插头置于蒸汽影响范围外。



禁止将别针、铁丝等金属物和异物放入吸气孔和排气孔及缝隙中。
以免造成触电或异常工作导致受伤。



关闭上盖时，请务必清除附着于上框、上盖开关锁扣周围的饭粒、米粒等异物，并将上盖盖紧。
以免造成蒸汽漏气、上盖打开米汤溢出而导致受伤或烫伤事故。



请勿舔舐产品插头。
注意勿让婴幼儿误舔。
以免造成触电或受伤。



请勿用于使用说明书记载内容以外的用途。
以免蒸汽或内容物溢出造成烫伤或受伤。
(不可烹调的事例)
• 将食材、调料等放入塑料袋中加热
• 使用了油纸、铝箔、保鲜膜烹调
• 使用大量的油进行烹调或做菜饭



如产品表面破损，请立刻切断电源。
以免造成触电。



发生异常或故障时，立即停止使用。
若继续使用，可能会造成火灾、触电、受伤。
(异常、故障事例)

- 使用中，电源线或电源插头异常发热。
- 从电饭煲中冒出烟雾，或有烧焦的异味。
- 电饭煲的部分位置开裂、松动或摇晃。
- 内锅变形。
- 有其它异常或故障。

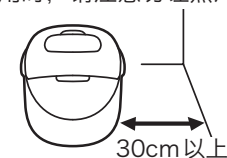
请立刻拔下电源插头，然后委托销售店进行检查及维修。



请勿在不稳定的场所、耐热性差的桌子及毛毯等上面使用。
以免造成火灾或使桌子、垫材受损。



请勿在墙壁或家具的附近使用。
蒸汽和热量会导致墙壁及家具受损、变形、变色，使用时请与墙壁和家具保持 30cm 以上的距离。在厨房内的储物架等位置使用时，请注意勿让蒸汽滞留其中。



请勿将金属片或污垢附着在产品插头上。
以免造成触电、短路、起火。



请勿使用非本产品专用电源线。请勿将电源线用于其他设备。
以免造成故障、起火。

⚠ 注意

 请勿在操作面板可能接触到蒸汽的狭窄空间内使用本产品。
蒸汽和热量会导致操作面板变形及本体受损、变色、变形或故障。
放在抽出式桌子上使用电饭煲时，请拉出桌面，防止蒸汽接触操作面板。

 请勿将电饭煲放在负重强度不足的抽出式桌子上使用。
以免电饭煲掉落导致受伤、烫伤或产品故障。
因此，请在使用前确认桌子具备足够的负重强度。

 请勿在会淋到水或靠近烟火的场所使用。
以免造成触电、漏电、本体变形或引起火灾、故障。

 请勿使用非专用内锅。
以免造成过热、运行异常。

 请勿在内盖别扣折断的情况下使用。
以免因蒸汽冒出或沸腾溢锅造成烫伤或受伤。或是导致做出的饭菜不可口。

 请勿空烧。
以免造成故障、过热或运行异常。

 本产品为一般家庭用电器。
同样可以用于以下用途。
• 商店，办公室等的茶水间
• 农场设施
• 酒店等住宿设施的客房
• 民宿等简易住宿设施的客房

 请勿在铝板、电热毯上使用本产品。
以免铝质材料发热，导致冒烟、起火。

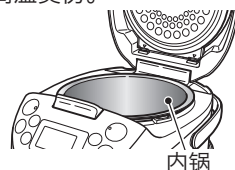
 请勿在吸气孔和排气孔有可能被堵塞或室温较高的场所使用本产品。
请勿将本产品放置在地毯、塑料袋等物品上面使用。
以免造成触电、漏电、火灾、产品故障。

 请勿在IH电磁灶上使用。
以免造成故障。

 打开上盖时请注意蒸汽。
以免造成烫伤。

 请勿在使用中或刚使用完时触碰高温部。
以免造成烫伤。

 使用中或刚使用完接触内锅时，应使用隔热手套，请勿直接用手接触。
以免高温烫伤。

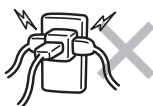


 不使用时请从插座拔下电源插头。
以免受伤或烫伤及因绝缘体老化而造成触电、漏电火灾。

 请务必手持电源插头拔下电源。
以免造成触电或短路而起火。



 请勿使用多头插座。
以免造成火灾。



 请小心使用。
坠落或强力冲击可能导致受伤或故障。

 由于本产品的磁力线暴露在外，因此在使用时，请勿靠近不耐磁性的物体。
以免导致电视机、收音机等产生杂音。银行卡、交通卡、磁带、录影带等的记录也有可能被消除。

 使用医疗用起搏器等器材的用户，在使用本产品时，请先咨询医生。
本产品工作时可能会影响起搏器。

 请勿使用外用型定时器或遥控器操作本产品。
以免造成故障。

⚠ 注意

 请待本体冷却后，再进行清洗。
以免因触碰高温部位而烫伤。
清洗方法请查阅P.68~73的说明。

 请勿整机清洗。
请勿整体清洗本体，或让水进入本体内外部或底部。以免造成短路或触电。

 煮饭过程中请不要移动本体。
以免造成烫伤或食物喷出。

 移动本体时，请勿碰到上盖开关片。
以免导致上盖开启，造成受伤或烫伤。

禁止触摸

 移动本体时，请勿提着上盖移动。
以免造成烫伤或受伤。请务必使用把手移动。



 使用容易冒泡或膨胀的食材时，请注意用量。
以免因食材溢出，造成事故或产品故障。
(例) 大豆、黑豆、银耳等容易冒泡的食材。

■ 为了能经久耐用，请注意以下事项。

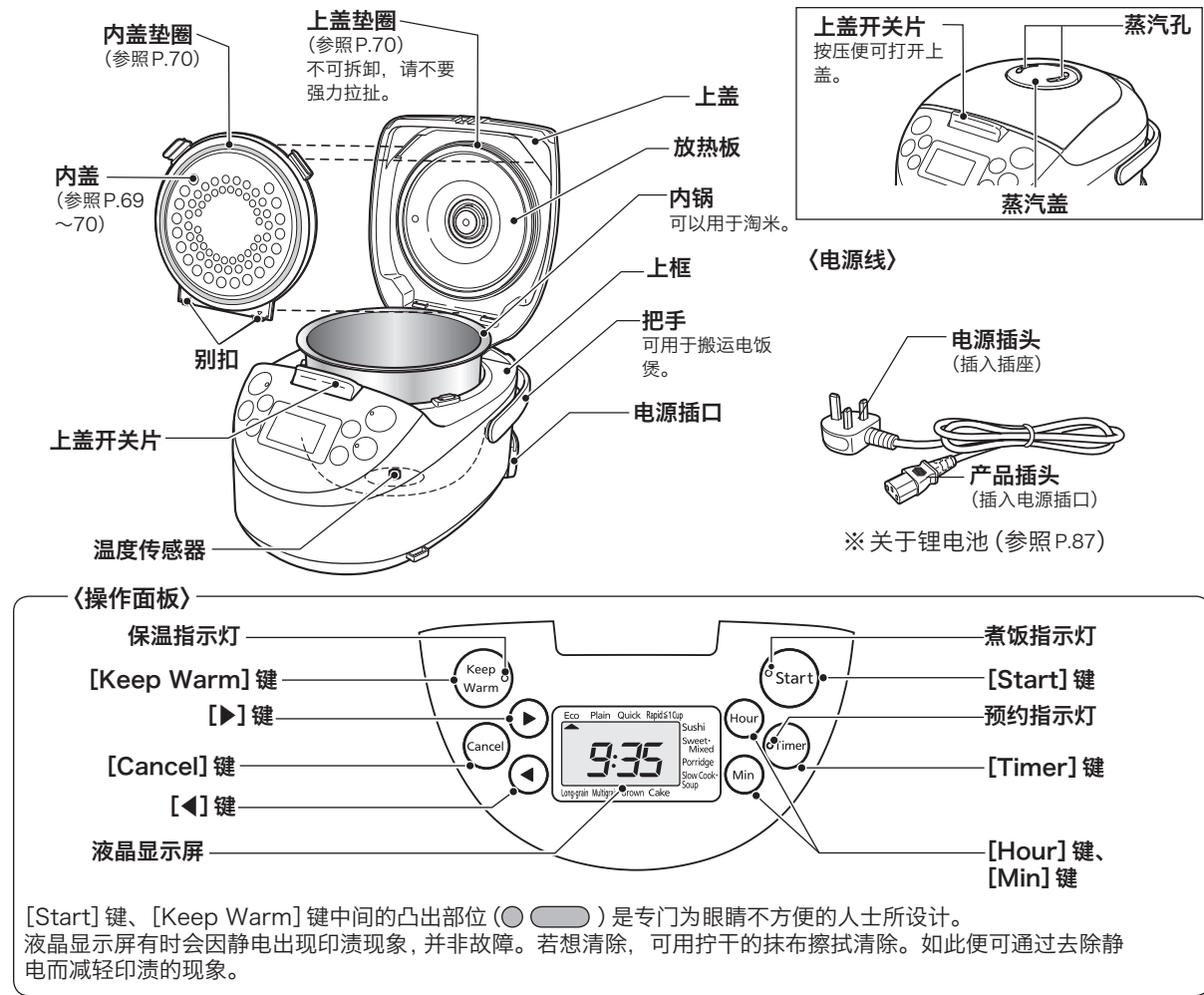
- 请清除粘附于本产品上的焦饭粒和米粒等。
以免造成漏蒸汽、煮沸溢出、故障或煮饭不理想。
- 煮饭中，请勿将布等覆盖在本体上。
以免造成本体或上盖变形、变色。
- 请勿使用本产品对已冷却的米饭进行再加热（保温）。
以免造成异味等。
- 为维持本产品的功能和性能，在产品上设计有小孔，因此有可能会有虫子等进入引起故障。请注意使用市场上销售的防虫遮罩物等进行防护。另外，因虫子等异物进入引起的本产品故障属于有偿修理的范围。请向购买本产品的销售店咨询。
- 内锅的氟素加工会随着使用不断消耗，并可能剥落，但对人体无害且对煮饭或保温功能无影响。如果担心或发生变形和腐蚀现象时，可以购买并替换。请向购买本产品的销售店咨询。



- 请务必遵守，以免内锅氟素加工面膨胀，剥落或变形。
- 请勿将内锅直接放在煤气上烧或放在电磁炉、微波炉中使用。
- 请勿保温白米（免洗米）以外的米饭（菜饭等）。
- 请勿在内锅中使用醋。
- 请勿使用附属品或木制品以外的饭勺。
- 请勿使用金属制的汤勺、汤匙、打蛋器等坚硬物品。
- 请勿在内锅中放入竹制蒸笼。
- 请勿将餐具等坚硬物放入内锅。
- 请勿使用钢丝球或尼龙刷等坚硬的物品来清洗。
- 请勿使用洗碗机或烘碗机等。

2 各部件的名称与作用

开箱后，首先请进行检查。



■ 检查附属品

〈饭勺〉



饭勺插在本体侧面



〈量杯〉

约1杯 (约0.18L)
1杯米约150g。



■ 首次使用时

请在清洗内锅、内盖、蒸汽盖、附属品后再开始使用。(参照P.68~73)

■ 关于提示音

在煮饭、保温、再加热过程中会发出以下提示音，并非异常声响。

- “呼——”的声音 (风扇运转的声音)
- “吱——”或“叽哩哩哩……”的声音 (IH运转的声音)

■ 确认时间

本产品以24小时为单位显示时间。若时间失准，请按照当前正确时间校准。(参照P.86)

■ 关于内锅 (土锅涂层)

为了煮出接近于用土锅煮饭的香味，内锅上进行了土锅所含材料的涂层加工。

菜单选择功能与特长

菜单	保温	选择预约	特长
Eco	○	○	煮白米时选择。由于容量少于“Plain”菜单，因此可用更少的耗电量 (减少约13~21%) 煮饭。
Plain	○	○	煮短粒米时选择。(煮饭的标准选项。)
Quick	○	—	需要快速煮白米时选择。煮饭时间比“Plain”更短，煮出的白饭口感较硬。
Rapid ≤ 1 Cup	○	—	想要比“Quick”菜单更快煮熟少量白米时选择。煮饭时间比“Plain”更短，煮出的白饭口感较硬。 煮饭容量：0.5~1杯
Sushi	○	○	煮寿司饭时选择。煮好的饭不带粘性且口感较硬。
Sweet · Mixed	△	—	煮菜饭或糯米饭时选择。
Porridge	△	○	煮粥时选择。
Long-grain	○	○	煮长粒米时选择。
Multigrain	△	○	白米中加入杂粮 (大麦、小米、稷子米、黑米、红米等) 一起煮饭时选择。
Brown	△	○	煮糙米时选择。

○：可以选择 —：不可以选择 △：虽然可自动保温，但是由于会损坏米饭的美味，请不要保温。

煮饭容量请参照P.87。

* 选择“Eco”煮饭时，内盖可能会聚集较多水蒸气。

关于锅巴

* 煮洗米时，锅巴的颜色可能较深。如不希望出现锅巴，请用清水淘洗1~2次后再煮饭。

* 选择“Sweet · Mixed”、“Multigrain”、“Brown”及使用发芽糙米、胚芽米、精米时，锅巴的颜色可能较深。

关于吸水

* 各菜单的煮饭时间都包含吸水工序 (“Quick”、“Rapid ≤ 1 Cup”除外)，无需在煮饭前另行泡米。

* “Quick”、“Rapid ≤ 1 Cup”菜单会立刻开始煮饭，不包含吸水工序，以此缩短煮饭时间。

关于保温

选择“Porridge”时，如长时间保温，粥会变成糊状。请尽早食用。

关于预约煮饭

您可以设定预约煮饭，按照就餐时间煮好米饭。(参照P.60)

Rapid ≤ 1 Cup

快速煮熟少量大米时的菜单。煮饭时间较短，煮好的饭口感偏硬。

煮饭容量：1杯以下

※ 如煮出的米饭口感过硬，可以通过调整焖饭时间调节口感。(参照P.79)

煮出美味可口米饭的秘诀



煮饭前的准备工作请查阅P.57，
煮饭方法请查阅P.58~61。

选择优质大米和适当的储存场所

- 选择碾米日期新鲜、颗粒饱满且有光泽的大米。
- 请把大米储存在通风好的阴凉位置。

使用附带的量杯正确计量

- 平满1杯约0.18L。
- 免洗米也请用附带的量杯计量。

快速淘米

将大米放入内锅，一次性加入足量的水，然后快速淘洗，并倒掉淘米水。
为避免污水被米吸收，请尽量用冷水快速淘米。

煮制发芽糙米、胚芽米、精米时

请选择“Multigrain”菜单。

煮免洗米时

- 往免洗米内倒入水后，从锅底自上而下充分搅拌，以便让每一粒米都能充分浸水。（若只是从上倒入水不进行搅拌，会因为米粒不能充分浸水而导致煮好的米饭不可口。）
- 倒入水后若出现白浊现象，建议再用清水淘洗1~2次。（白浊现象源自米中的淀粉而非米糠，所以如果没有更换水就直接煮饭，有可能会造成烧焦、溢出，或煮出的饭不可口。）

放入配料煮饭时

1杯米加入的配料量请勿超出约70g。
充分搅拌均匀调料后，将配料放到米饭上面。请务必遵守放入配料煮饭时的最大煮饭量（下表）。

可加入食材煮饭的菜单	最大煮饭容量
Sweet・Mixed	2杯
Brown	1杯
Porridge、Hard	0.5杯

- 煮饭过程中请勿打开上盖或加入配料。
- 请在煮饭前加好水并放入食材。若先放配料再加水，则煮好的饭会比较硬。
- 下述情况可能会导致煮好的饭不可口或烧焦。
 - 放入过多酱油或甜料酒等调味料时
 - 调味料沉底时
 - 使用了番茄酱或番茄汁时
 - 将配料与米饭搅拌在一起时
- 在“Porridge”里加入食材时，请确保添加食材后的水位不超过“Porridge”的最高水位刻度线。

加水量标准

按照内锅的刻度线加水即可。请根据米的种类和个人喜好调节水量。可根据标准刻度线适量增加或减少水量，但增减的水量请不要超过刻度线的1/3。以免造成煮沸溢出等。

● 水量标准表

菜单	加水（对照内锅的刻度线）
Eco	“Eco”的刻度线。
Plain	“Plain”刻度线。
Quick	“Plain”刻度线。
Rapid ≤ 1 Cup	“Rapid”的刻度线。
Sushi	“Sushi”的刻度线。
Sweet	同时煮制糯米和粳米时，请将水加到“Plain”与“Sweet”的刻度线之间。煮糯米时，请选择“Sweet”的刻度线。
Mixed	“Plain”刻度线。
Porridge	煮稠粥时，请选择“Porridge、Hard”的刻度线。煮稀粥时，请选择“Porridge、Soft”的刻度线。
Long-grain	“Long-grain”刻度线。
Multigrain	以“Plain”的刻度线为标准酌量增减。
Brown	“Brown”的刻度线。

- 免洗米大致以“Plain”的刻度线为标准，稍微多加一点水（大概为刻度线刚刚被水覆盖）。
- 煮制发芽糙米、胚芽米、精米、大麦饭、杂粮米时，请根据“Plain”的刻度线调整水量。
- 如购买的是标有水量等要求的袋装等单人份大麦、发芽糙米、杂粮米，请根据包装上的说明自行调整水量。

煮糯米饭时

淘完米后把糯米铺平，以免超出水面。

白米中加入杂粮一起煮饭时

- 杂粮的量请勿超出白米的2倍。
- 请将杂粮平铺在白米上煮饭。若搅拌在一起，可能会使煮出来的饭不可口。
- 苋属籽等小颗粒杂粮容易浮在上面并粘在内盖上。

糙米中加入杂粮一起煮饭时

- 请务必选择“Brown”菜单。
- 糙米与杂粮的总量不得超过2杯。

白米中加入糙米一起煮饭时

- 如糙米多于白米，请选择“Brown”煮饭。
- 如糙米与白米分量相同，或糙米少于白米，请选择“Plain”煮饭。（此时需先将糙米浸泡1~2小时，使其吸水后再行烹煮。）

煮长粒米时

- 煮制长粒米时，请选择“Long-grain”菜单。使用长粒米制作菜饭时，请选择“Sweet・Mixed”菜单。选择其他菜单时，可能会使煮好的饭不可口。

3 煮饭前的准备

1 量米

请务必使用附带的量杯量米。
附带的量杯平满一杯约为0.18L。

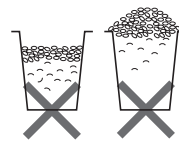
Tips

- 免洗米也请使用附属的量杯计量。

〈正确量法〉



〈错误量法〉



Note

- 请不要超过规定的煮饭容量（参照P.87的规格表）。以免煮出来的饭不可口。
加入配材煮饭的具体事宜请参照P.56。

2 淘米（可用内锅淘米）

使用免洗米时参照P.56。

Note

- 请不要使用温水（约35度以上）进行洗米或煮饭。以免煮出来的饭不可口。

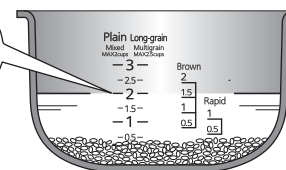
3 加水

请将内锅水平放置，按照内锅刻度线加水。

Tips

- 请根据米的种类、菜单和个人喜好调节水量。（参照P.56的加水量标准表）

用2杯白米煮饭时，
请加水至“Plain”刻度线2的位置

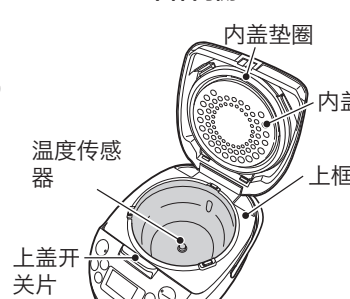


4 擦拭水滴和米粒等。

＜内锅外侧及边缘＞



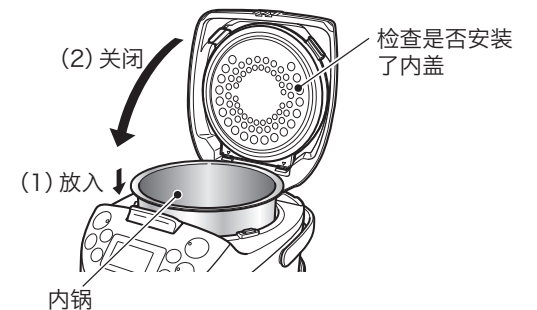
＜本体内侧＞



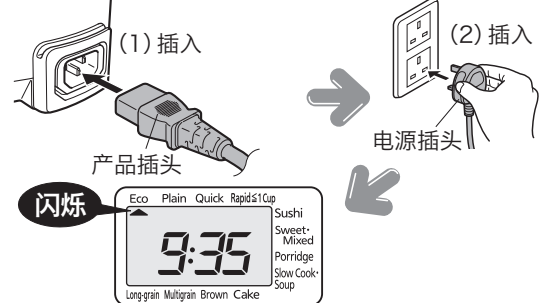
Note

- 请务必清除附着于上框、上盖开关片附近的饭粒、米粒等异物。以免造成上盖无法盖好，或煮饭过程中出现蒸汽漏气、上盖打开米汤溢出而导致受伤或烫伤事故。

5 将内锅放入本体，然后用双手盖紧上盖。



6 连接电源线



Note

- 当保温指示灯点亮时，请按下[Cancel]键使其熄灭。

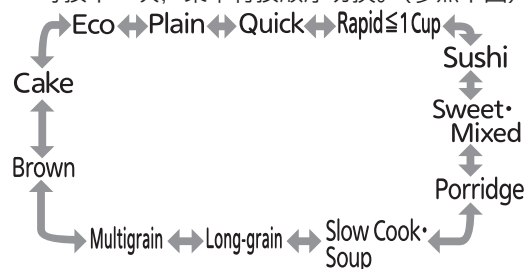
■ 关于提示音

- 在未安装内锅的状态下按下[Start]键或长按[Keep Warm]键时，会发出“哔-、哔哔”的声音提醒。
- 如果您认为提示音的音量不适当，可以进行调整。（参照P.80）

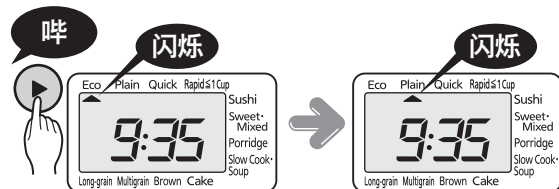
4 煮饭方法

1 按[◀]键或[▶]键，选择想要煮饭的菜单

每按下一次，菜单将按顺序切换。（参照下图）



■使用Plain煮饭时(▲移动到“Plain”下方)



- 若已事先选择了菜单，则无需选择菜单。
- 在选择菜单过程中按下[Cancel]键时，便会切换至“Eco”。

Note

- “Quick”、“Rapid ≤ 1 Cup”比“Plain”的煮饭时间短，所以煮好的饭较硬。

关于配比量

配料或杂粮的配比量请参照P.56。

煮饭时间的标准

Eco	Plain	Quick	Rapid ≤ 1 Cup	Sushi
39~56分	61~72分	20~39分	17~23分	44~55分
Sweet·Mixed	Long-grain	Multigrain	Brown	
36~52分	23~41分	52~62分	73~91分	

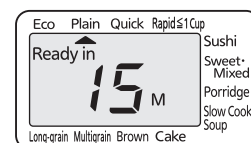
- 上述时间是指从立即开始煮饭到焖饭结束的时间。（电压220 - 230V、室温23度、水温23度、按标准水位加水）
- 煮饭时间根据煮饭量、米的种类、配料种类及其量、室温、水温、水量、电压、定时等情况有所不同。

5 米饭煮好后

开始“焖饭”后……

液晶显示以1分钟为单位显示焖饭剩余时间。

- 焖饭时间因菜单选择而异。



饭煮好后自动开始保温。

保温指示灯将点亮显示当前时间。

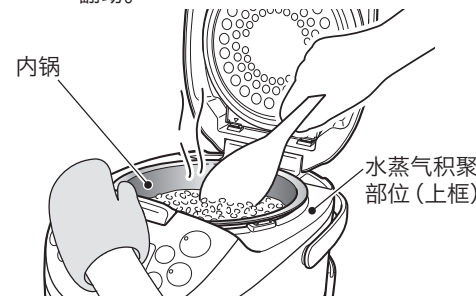


- 如在选择“Porridge”时增加了配料，导致烹调时间不够时，请在保温指示灯点亮的状态下按下[Hour]键与[Min]键，设定好所需追加的烹调时间后按下[Start]键。以1分钟为单位，每次最长可追加15分钟，共可追加3次。再加热时，请在按下[Start]键前将米饭搅拌均匀。
- “Porridge”若长时间持续保温会变成糨糊状，请尽早食用。

1 翻动米饭

米饭煮好之后，请立刻均匀翻动米饭。

- 因内锅的形状特征，米饭中部有时会稍稍凹陷。
- 请用隔热手套或隔热垫等按住内锅，然后进行翻动。

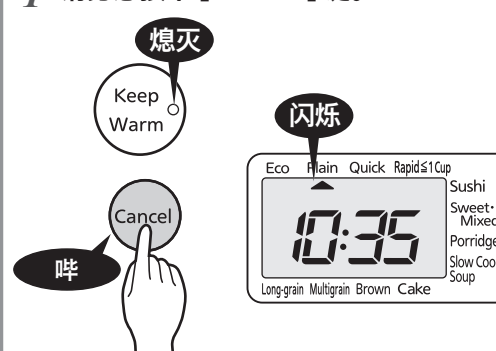


Note

- 饭刚煮好后或保温过程中打开上盖，导致蒸汽水流到上框或外侧时，请务必擦拭干净。根据选择的菜单不同，有时会出现较多水滴凝结的情况。

电饭煲使用结束后……

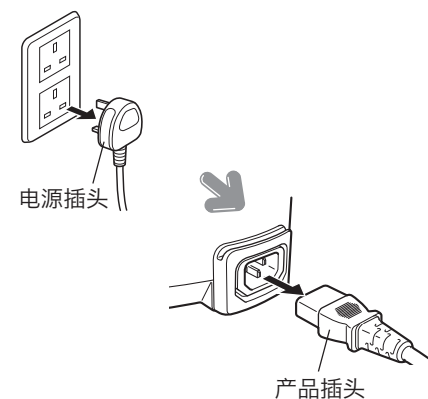
1 请务必按下[Cancel]键。



Note

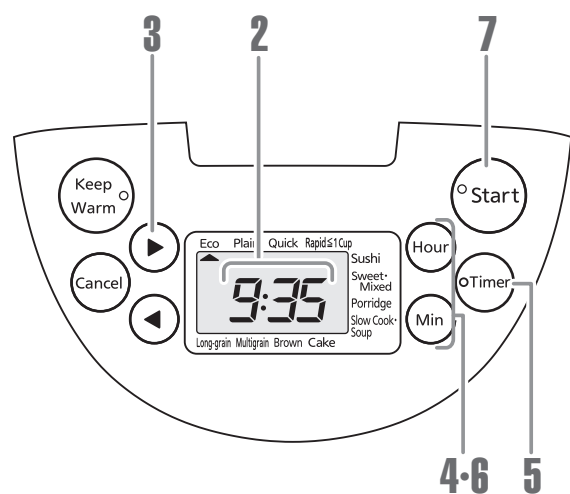
- 如果没有取消保温模式就拔下电源插头，则下次使用电饭煲时会点亮保温指示灯，而不会进入煮饭模式。

2 拔出电源插头和产品插头。



3 进行清洁保养(参照P.68~73)

6 预约煮饭的方法



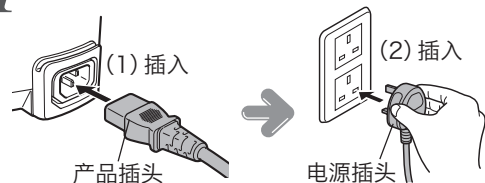
关于煮饭预约 (1、2) 您可以按照就餐时间煮好米饭。

- 选择“1”或“2”设定时间，便会按照设定的时间自动煮好饭。
- 设定好的时间会被记忆，可以通过“1”和“2”设置两个时间。
- 您可以分别设定为常用时间，便于使用。

Note

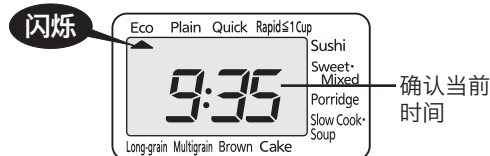
- 比如，将“1”的时间设定为 13:30，米饭就会在 13 点 30 分自动煮好。

1 连接电源线



2 确认当前时间

- 时间的调整方法参照 P.86。

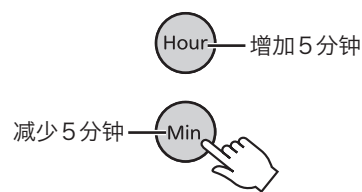


3 按下 [◀] 或 [▶]，选择想要煮饭的菜单 → P.58



4 选择“Porridge”菜单后按 [Hour] 或 [Min] 键设定烹调时间

- 按下 [Hour] 键，时间将增加 5 分钟，按下 [Min] 键，时间将减少 5 分钟。
- 能够以 5 分钟为单位，在 40~90 分钟之间进行设定。



5 按下 [Timer] 键后选择“1”或“2”

每按一次，便会依次按照“1”→“2”的顺序进行切换。



- 产品会自动显示上次设定的预约时间。如需使用相同的预约时间，则无需再次设定。

Note

- 下述情况无法预约煮饭。
 - 选择“Quick”、“Rapid ≤ 1 Cup”、“Sweet · Mixed”、“Slow Cook · Soup”、“Cake”时。
 - 液晶显示屏的时钟闪烁显示“0:00”时。
 - 没有放置内锅时。
- 所设定的预约时间过长时，可能出现锅巴颜色变浓的情况。若在意锅巴的颜色，请充分淘洗大米及大麦等。

各菜单对应的预约煮饭推荐时间

菜单	预约煮饭推荐时间
Eco	1 小时以上
Plain	1 小时 15 分以上
Sushi	1 小时以上
Porridge	烹调时间+1 分以上
Long-grain	45 分以上
Multigrain	1 小时 5 分以上
Brown	1 小时 35 分以上

- 如设定的时间短于预约煮饭的标准时间，则可能无法在预约的时间完成煮饭。

■ 关于提示音

- 如按下 [Timer] 键约 30 秒内不执行任何操作，会发出“哔哔”声提示。
- 在无法预约煮饭的状态下进行设定时，按下 [Timer] 键并在没有放入内锅的状态下按下 [Start] 键后，将发出“哔哔”声提示。
- 如果您认为提示音的音量不适当，可以进行调整。（参照 P.80）

6 按下 [Hour] 键或 [Min] 键设定米饭煮好时间

- 本产品以 24 小时为单位显示时间。

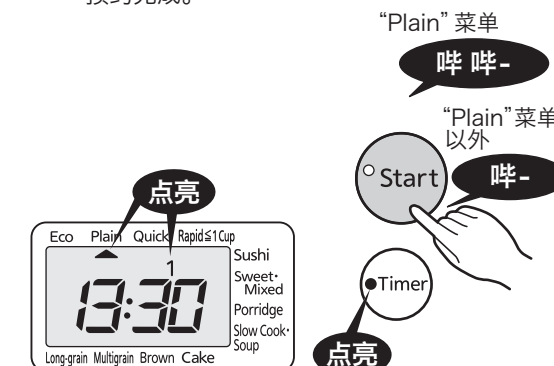


- [Hour] 键可以每小时为单位进行设定，[Min] 键可以 10 分钟为单位设定。
- 按住不放会使时间快速跳动。

Note

- 请将预约时间设定在 12 小时以内，以免造成食物变质。

7 按下一次 [Start] 键 预约完成。



- 预约设定出错时，请按下 [Cancel] 键，从 P.60 的第 3 开始重新设定。

9 烹调及汤羹 (“Slow Cook · Soup” 菜单)

可以使用本产品轻松烹调下述料理。做菜方法请参照食谱指南 (P.84~85) 或官网介绍的菜谱。

网址 (新加坡) : <https://tiger-sg.com/chn/jpf/>

“Slow Cook · Soup” 菜单
开始时使用接近沸点的高温煮沸后, 将温度降低再炖煮一段时间。之后再次降低温度继续炖煮。逐渐降低温度炖煮, 不仅可让食物更加入味, 而且也无需担心长时间加热将汤汁熬干。
可以进行长时间炖煮和 15 分钟以内的快速烹调。

菜单示例

- 长时间炖煮……蔬菜鸡肉浓汤、猪肩肉炖扁豆
 - 快速烹调……五种蔬菜浇汁面
- 食谱指南 (参照 P.84~85)

Note

- 请注意, 制作食谱指南和官网上没有的菜肴时, 可能出现食物溢出或无法制作成功的问题。
- 烹调时请充分搅拌, 以免调料沉淀到内锅锅底。
- 用高汤炖煮时, 请使用冷却后的高汤进行烹调。
- 如需使用淀粉进行勾芡, 请在烹调的最后阶段放入。
- 竹轮及鱼糕等熬制食物在加热时会膨胀, 请适量添加。
- 牛奶、豆奶等食物容易溢出, 请在加热完毕后倒入, 或每 5 分钟倒入一部分, 一边观察一边加热。如果一开始就直接加入, 可能导致溢出。

■ 烹调时的基本操作步骤

1 处理食材

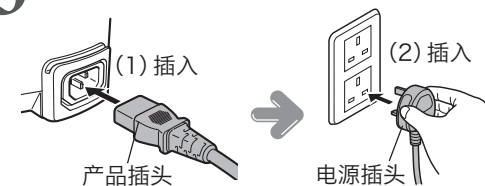
2 将食材放入内锅, 盖上上盖

Note

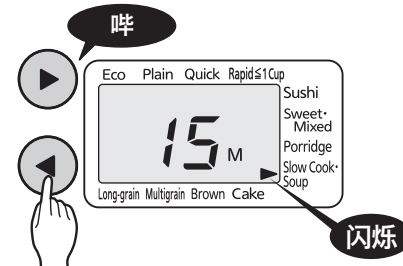
- 请以内锅内侧的“Plain”刻度线为标准加入食材。(参照下表)
- 当多于规定的最多量时可能无法炖煮或溢出。另外, 即使少于最少量时也有可能溢出, 请多加注意。
- 如选择 15 分钟以内且食材量过多, 可能无法煮熟。此时, 请继续加热。

烹调时间	“Plain”的刻度线	
	最大量	最少量
15 分钟以内	3 以下	0.5 以上
16 分钟以上	3 以下	1 以上

3 连接电源线



4 按下[◀]或[▶]键, 选择“Slow Cook · Soup”

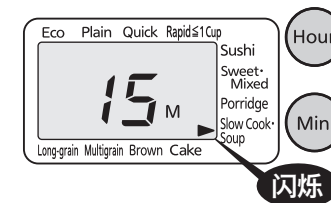


5 设定烹调时间

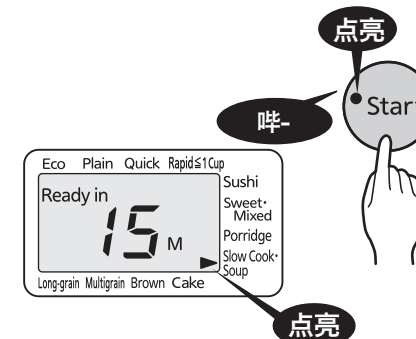
按 [Hour] 或 [Min] 键设定烹调时间。

1~30 分可以使用 1 分钟为单位进行设定,
30~120 分可以使用 5 分钟为单位进行设定。

- 按下 [Hour] 将增加设定时间, 按下 [Min] 键将减少设定时间。
- 初始设定为 15 分钟。



6 按下一次 [Start] 键 开始烹调。



Note

- 烹调过程中请不要打开上盖。

7 烹调结束后

保温指示灯点亮, 液晶显示屏显示为“0h”。



- 如烹调时间不够, 可以在保温指示灯点亮的状态下按下 [Hour] 键追加时间后, 按下 [Start] 键。(可追加 3 次, 每次最长可追加 30 分钟。)
- 烹调结束后将会继续保温, 并以 1 小时为单位显示 1 (1h) 至 6 小时 (6h)。超过 6 小时, “6” 会开始闪烁。
- 各料理在持续保温后可能会变质, 敬请注意。

- 使用了酸味较重的食材的菜肴请勿长时间保温, 应尽快食用。
- 如需在烹调保温过程中加热菜肴 (加热到易于食用温度), 请在保温指示灯点亮的状态下按下 [Start] 键再加热。此时会显示再加热的剩余时间, 并在再加热结束后发出“哔- 哔- 哔-”三声提示。再加热后, 保温指示灯点亮, 继续显示保温时间。

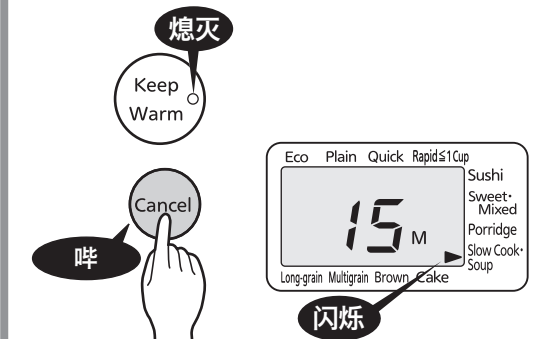
Note

- 烹调时间不足时, 请不要在追加烹调时间前按下 [Cancel] 键。以免保温指示灯熄灭, 导致无法继续烹调。如不慎按下此键, 请按照以下步骤进行烹调。
 1. 取出内锅放置在湿布上。
 2. 打开本体的上盖等待 10 分钟左右, 让本体与内锅冷却。
 3. 重新将内锅装入本体。
 4. 根据 P.64 第 4 步的内容进行烹调。

烹调结束后……

1 按下 [Cancel] 键

按下 [Cancel] 键保温指示灯熄灭。



2 请务必清洗内锅及内盖等部位, 祛除异味 (清洗方法→P.73)

10 蛋糕的制作方法 (“Cake” 菜单)

您可以根据食谱指南 (P.83) 或官网介绍的内容制作蛋糕。

网址 (新加坡) : <https://tiger-sg.com/chn/jpf/>

Note

- 请注意, 根据食谱指南和官网上没有的方法制作蛋糕。

1 处理食材, 将面团放入内锅, 排出面团内的气体

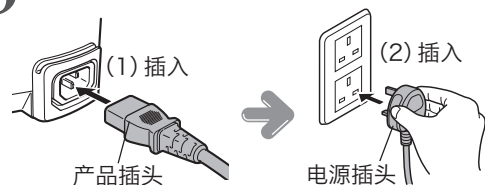
Note

- 请将加热前的面团放在柔软的布上排出气体。以免造成内锅变形或破损。

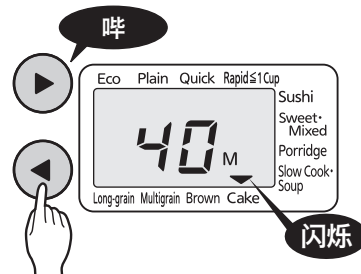
2 将内锅放入本体并盖上盖子。



3 连接电源线



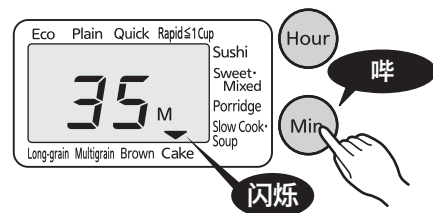
4 按下[◀]或[▶]键选择“Cake”



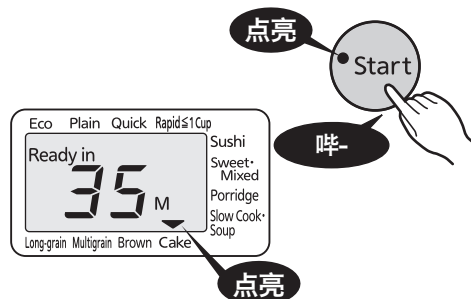
5 设定加热时间

按 [Hour] 或 [Min] 键设定加热时间。可以5分钟为单位, 在5~80分钟之间进行设定。

- 按下 [Hour] 将增加设定时间, 按下 [Min] 键将减少设定时间。
- 初始设定为40分钟。



6 按下一次 [Start] 键开始加热。



7 做好之后 保温指示灯闪烁。



(1) 打开盖子, 用竹签刺向蛋糕中央。(如果没有面糊附着, 说明内部已烤熟。)

- 如附着了面糊, 请在保温指示灯闪烁的状态下按下 [Hour] 键增加加热时间, 然后按下 [Start] 键。(最多可追加3次, 每次15分钟。)

Note

- 请不要在追加烤制时间前按下 [Cancel] 键。以免保温指示灯停止闪烁而无法继续烤制。若不慎按下按键时, 请按照以下步骤处理。
 1. 取出内锅放置在湿布上。
 2. 打开本体的上盖等待10分钟左右, 让本体与内锅冷却。
 3. 重新将内锅装入本体。
 4. 按照P.66第4步的内容进行烤制。

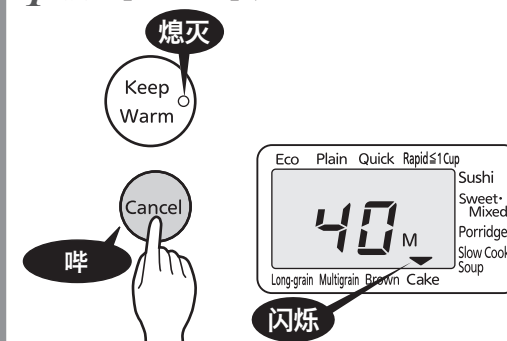
(2) 取出内锅和蛋糕, 使其冷却

Note

- 取出内锅时, 请务必使用隔热手套等, 不要直接用手接触。以免造成烫伤。
- 烤好后立刻取出蛋糕。如放置不管, 内盖上的水蒸气会滴到蛋糕上。

蛋糕完成后……

1 按下 [Cancel] 键



2 请务必清洗内锅及内盖等部位, 祛除异味 (清洗方法→P.73)

11 清洁保养方法

如需进行本手册中未记录的修理，请委托经本公司认可的修理技术人员。

使用结束后，为了下次能够随时干净方便地使用，请务必在当日将电饭煲清洗干净。此外，请定期进行清洁保养。烹调、煮汤、做蛋糕很容易有异味残留，请务必在当日将异味清除干净。（参照P.73）

Note

- 请务必拔掉电源插头，并等电饭煲本体、内锅、内盖、蒸汽盖冷却后再进行清洁保养。
- 为避免腐蚀及异味，请保持内锅与内锅盖的清洁。
- 请勿用稀释剂、去污剂、漂白剂、化学性抹布、金属铲、尼龙刷等清洁用具。
- 将各部分卸下后再进行保养。
- 请勿使用洗碗机或烘碗机等。以免导致变形、变色。

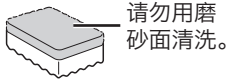
◆使用清洗剂清洁保养时，请使用家用的中性厨房用合成清洗剂（餐具用、烹调器具用）。

※ 洗涤剂残留会导致塑胶等材料老化、变色，请务必冲洗干净。

※ 使用中性以外的洗涤剂可能导致变色、腐蚀等问题。

◆请使用海绵或布等柔软的清洁用具。

◆请勿使用海绵的磨砂面清洗。以免造成内锅的氟素加工面剥落。



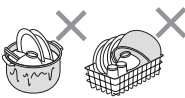
■ 每次使用后应清洁的部位



- (1) 用清水或温水沾湿海绵清洗。
- (2) 用干布擦拭水分，使其充分干燥。

Note

- 请勿将餐具放入内锅或将内锅作为洗碗盆一起清洗。此外在干燥内锅时，请不要将其覆盖到其他餐具上重叠放置。以免划伤或剥落氟素加工面。
- 切勿将量杯、饭勺浸泡在热水中。以免发生变形。

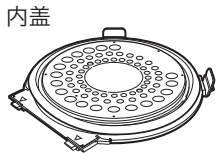


可以冲洗清洁。

- (1) 用清水或温水沾湿海绵清洗。
- (2) 用干布立即将水分擦干，使其充分干燥。

Note

- 请勿使用以下方式进行清洗，以免造成变形。
 - 用热水冲洗。
 - 放入水中浸洗。
 - 在煮完饭后的高温状态下清洗。
- 混合大麦、杂粮（苡属籽等）一起煮饭后，请务必清洁蒸汽盖。以免造成蒸汽盖堵塞、上盖打不开等故障，或者导致煮饭不理想。
- 清洗蒸汽盖后，请立即用干布将水擦干。如不擦干水分，则会造成“水印”残留。



- (1) 用海绵蘸着凉水或温水稀释后的洗涤剂进行清洗，然后用水冲洗干净。

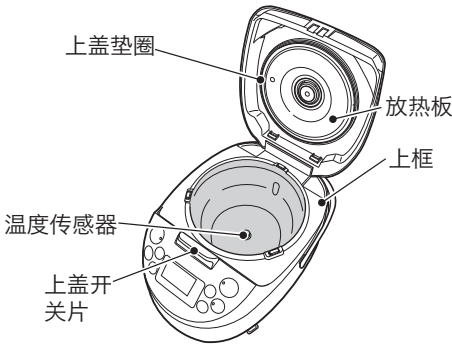
- (2) 用干布擦拭水分，使其充分干燥。

若内盖变脏，则更容易凝结水珠。

Note

- 内盖上粘附饭粒或米粒时，请务必清除干净。以免造成上盖无法盖紧，或因煮饭时蒸汽喷出、上盖被顶开导致食物溢出等，造成烫伤或受伤。
- 混合大麦、杂粮（苡属籽等）一起煮饭后，请务必清洁内盖。以免造成内盖堵塞、上盖打不开等故障，或者导致煮饭不理想。
- 如污垢过多，请将其泡在温水中清洗。
- 清洗内盖后仔细擦拭干净，切勿使缝隙等中残留水滴。若残留水滴，就会留下“水滴”印。

■ 脏污后应立即清洁保养的部位



本体的外侧、内侧
用拧干的布擦净。

温度传感器

如附着了焦饭粒、米粒等，请清除干净。如难以清除，请用市面上销售的砂纸（320号左右）将其清除，然后用拧干的抹布擦拭。

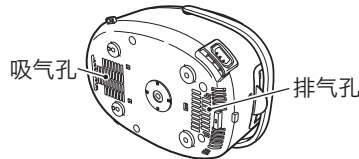
上框、上盖开关片附近

如粘附有饭粒和米粒时，请清除干净。

Note

- 请绝对不要让水进入本体内部。
- 请勿拉扯上盖垫圈。一旦扯下，将无法再次安上。万一垫圈脱落，请咨询购买本产品的销售店。

吸气孔、排气孔

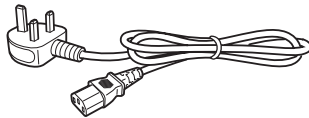


用棉签等清除灰尘。

Note

- 请勿在吸气孔、排气孔沾有灰尘的状态下使用。以免造成本体内部温度上升，导致故障或火灾。

电源插头、产品插头



用干布擦拭

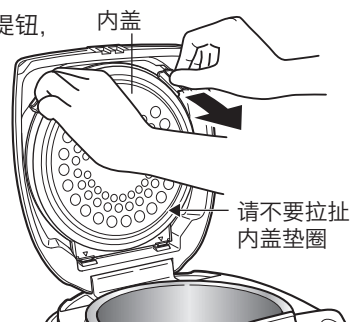
Note

- 请不要用水浸泡或淋湿电源线。以免造成短路、触电、故障。

内盖的拆卸、安装方法

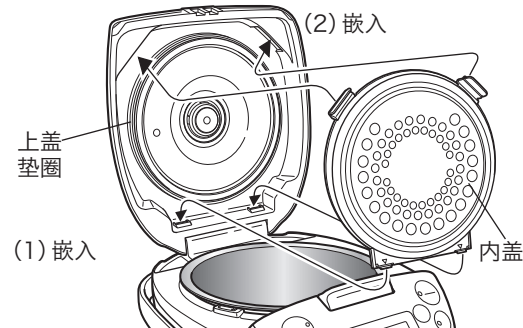
■ 拆卸方法

一边向下按内盖的提钮，
一边将其向前拉。



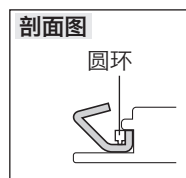
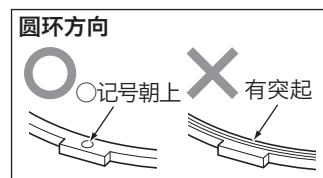
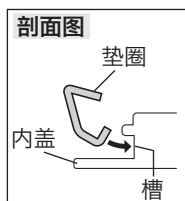
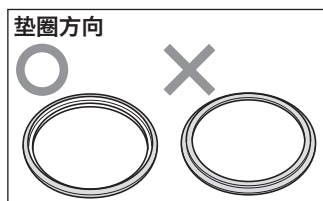
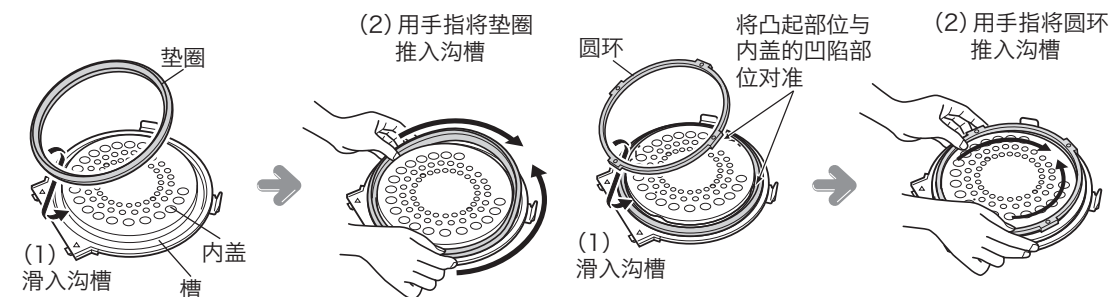
■ 安装方法

如图所示，将其紧紧装入盖子。



Note

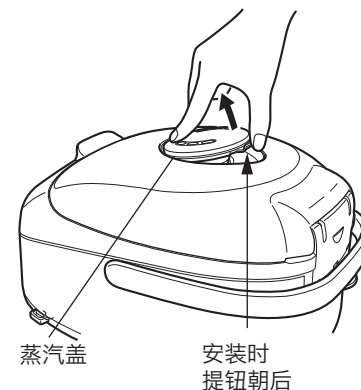
- 安装内盖时，请使内盖保持倾斜，以免内盖垫圈脱落。内盖垫圈脱落会导致煮出来的饭不可口及蒸汽喷出等故障。
- 检查内盖垫圈有无脱落。以免煮出来的饭不可口。如脱落，请慢慢拉拽垫圈，拆下圆环与垫圈，并按照下述说明重新安装。
- 内盖垫圈脱落时，请一边注意垫圈方向，一边将其嵌入内侧，然后扣紧圆环。（参照下图）以免造成蒸汽喷出等故障。



蒸汽盖的拆卸与安装

将手指插入上盖的凹槽内，向上拉起卸除调压阀。

- 安装方法与拆卸方法正相反。

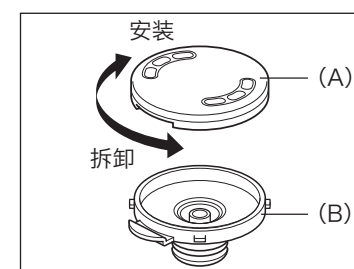


Note

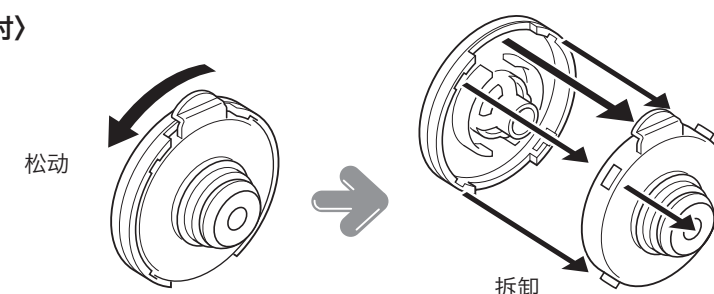
- 蒸汽盖脱落时，请一边注意垫圈方向，一边将其嵌入内侧。
- 请务必安装垫圈类后使用本产品。（参照P.72）如未安装蒸汽盖，可能造成蒸汽喷出，导致煮出来的饭不可口。

■ 蒸汽盖的拆卸与安装方法

(A) (B) 两个部分可以拆下。

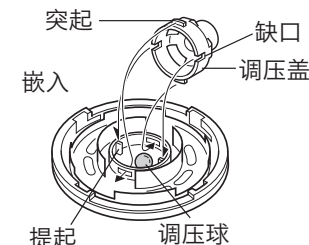


《脱落时》

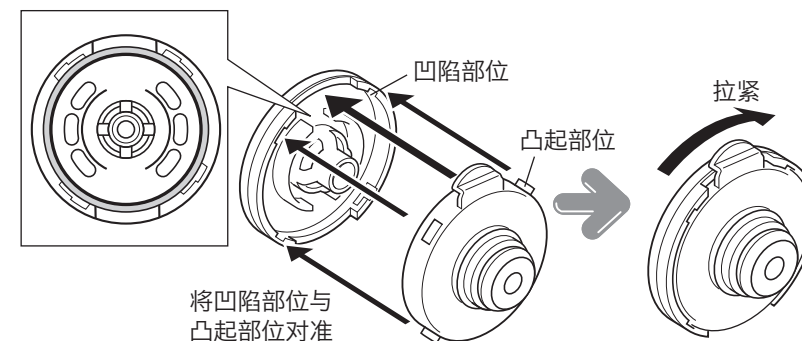


Note

- 如调压盖、调压球脱落，请务必重新装上。以免煮出来的饭不可口。

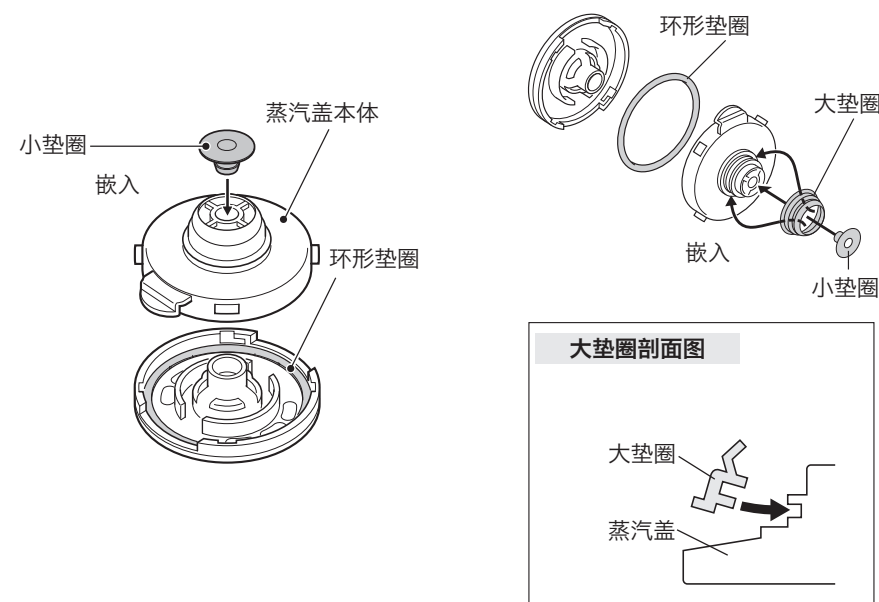


《安装时》



蒸汽盖用垫圈的安装

如图所示，小心将垫圈紧紧地嵌入。
如未确实嵌入，会导致脱落、蒸汽喷出等故障。



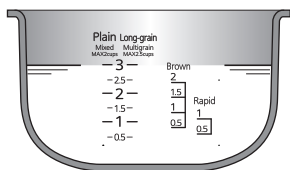
Note

- 环形垫圈容易脱落，请多多注意。如环形垫圈脱落，请照原样准确嵌入。
- 难以安装时，可在小垫圈上沾少许水使其易于安装。

清洗方法

请在出现异味或使用“Slow Cook · Soup”、“Cake”后进行清洗。

(1) 在内锅里加水到水位线8，然后将其放入本体。



(2) 连接电源线。

(3) 按下[◀]或[▶]键，选择“Plain”。



(4) 按下[Start]键。
(开始清洗)



Tips

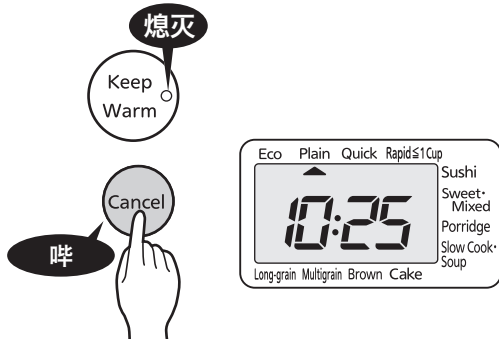
- 如出现异味，可在水中加入柠檬酸 (约20g) 进行清洗，以更好地清除异味。
有些异味可能难以被彻底清除。如无法彻底清除，请咨询购买本产品的销售店。

(5) 清洗结束后

保温指示灯将点亮显示当前时间。



(6) 按下[Cancel]键，拔下电源插头，拔出产品插头。



(7) 等本体冷却后，倒出内锅中的水并进行清洁。

12觉得米饭煮得不理想时

如做好的饭菜或电饭煲运行等出现异常，请检查以下几点。

检查事项		米量、水量错误 量、配料量 大麦或杂粮的	煮饭使用碱性离子水（pH9以上）	使用矿泉水等硬度高的水煮饭	菜单选择有误	进行了预约煮饭	使用电饭煲后没有取消保温，就直接按下了「Start」键	内锅外侧、温度传感器类粘附焦饭粒或水滴等杂物	内锅变形	没有充分翻动煮好的米饭	超过最大煮饭量
发生情况											
煮好的饭	过硬	●		●	●			●	●	●	●
	过软	●	●		●	●		●	●	●	
	夹生	●			●		●	●	●		●
	有硬米芯	●			●		●	●	●		●
	形成锅巴饭	●	●	●	●	●		●	●		
煮饭中	蒸汽泄露	●						●	●		●
	溢出	●			●			●			●
	煮饭时间过长	●			●			●	●		●
参照页面		56・57・87	-	-	58~61	55・60・61	59	57・68・69	-	59	56・87

检查事项		垫圈类、内锅边缘、内盖等部位附着了饭粒等	未充分淘米（免洗米除外）	使用了热水（35度以上）淘米或加水	淘米后长时间浸水	淘米后，将捞出的大米长时间放置	上盖没盖紧	混合了食材、大麦、杂粮煮饭调味料没有搅拌均匀	混入了过多碎米	饭煮好后又立刻继续煮饭	清洁保养不够彻底	产品插头脱落或中途停电
发生情况												
煮好的饭	过硬			●			●	●		●	●	●
	过软			●	●	●	●	●	●	●		●
	夹生			●				●	●	●		●
	有硬米芯			●				●	●	●	●	●
	形成锅巴饭		●	●	●	●	●	●	●		●	●
煮饭中	有糠味		●									
	蒸汽泄露	●					●				●	
	溢出	●	●			●		●	●		●	
	煮饭时间过长	●										●
参照页面		57・68~70	56・57	57	-	-	57	56	-	-	68~73	87

发生情况	理 由
形成了薄膜	纸糊状的薄膜是淀粉被溶解后干燥所形成，并非有害物质。
米饭粘在内锅上	柔软的米饭或有黏性的米饭比较容易粘在锅上。

检查事项		米量或加水量有误	内锅外侧、温度传感器类粘附焦饭粒或水滴等杂物	没有充分翻动煮好的米饭	垫圈类或内锅边缘等处粘着饭粒等杂物	未充分淘米（免洗米除外）	再加热2次以上	预约煮饭的时间设定为12小时以上	持续保温超过24小时
发生情况									
保温中的米饭	异味		●		●	●		●	●
	变色		●	●	●		●		●
	变干	●	●	●	●		●		●
	发粘	●	●	●	●			●	●
	再加热后的米饭变干	●	●				●		
参照页面		56・57・87	57・68・69	59	57・68・69	56・57	63	61	62

检查事项		对白米、免洗米以外的食材进行了保温	保温或再加热时饭量少于最小煮饭容量	将米饭围成一圈后进行保温	添加冷饭	饭勺放在锅内一起保温	清洁保养不够彻底	将刚煮好的热饭进行再加热	使用了容易残留异味的烹调菜单后，没有充分清洗	内锅里有米饭的情况下取消了保温	产品插头脱落或中途停电
发生情况											
保温中的米饭	异味	●	●		●	●	●		●	●	●
	变色	●	●	●	●	●					●
	变干	●	●	●	●	●					
	发粘	●	●	●	●	●				●	●
再加热后的米饭变干			●					●		●	●
参照页面		62	62・63	62	62	62	68~73	63	65・67・73	-	87

13 烹调、汤羹或蛋糕做得不理想时

如烹调的菜肴或烤好的蛋糕出现异常时，请检查以下几点。

检查事项		食材的种类、分量选择错误	放入了超过最大规定量的食材	放入了少于最少规定量的食材	烹调、汤羹、蛋糕的加热时间过短	烹调、汤羹、蛋糕的加热时间过长	制作了食谱指南上没有的菜肴	管没有立刻取出烤好的蛋糕，将其放置不管	内锅外侧、温度传感器类粘附焦饭粒或水滴等杂物	内锅变形	垫圈类、内锅边缘、内盖等部位粘着饭粒等杂物	上盖没盖紧	产品插头脱落或中途停电
发生情况													
制作烹调、汤羹时 （“Slow Cook・Soup”菜单）	不能烹煮	●	●		●		●				●	●	●
	溢出	●	●	●			●						
	煮干	●		●		●	●						
	烧焦	●		●		●						●	
制作蛋糕时 （“Cake”菜单）	无法烤制	●			●		●				●	●	●
	溢出	●					●						
	烤焦	●				●	●		●	●			
	烤的颜色不均匀						●			●			
	表面粘腻						●	●	●				
参照页面		64・66※1	64		64～67	-	67		57・68・69	-	57・68～70	57	87

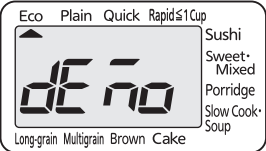
※1……参照食谱指南。

14 认为发生故障时

在委托修理前，请检查以下几点。

故障现象	确认事项	处理方法	参照页面
米饭煮不熟 无法烹调	产品插头有无插入本体的电源插口？	插紧插头。	57
未按照预约时间煮好	有无按下 [Start] 键？	如未按下 [Start] 键，就无法完成预约。	61
	是否设定为当前时间？	请校准时间。	86
	请确认“觉得饭煮得不理想时”的“煮饭时间过长”项目，并进行处理。		74
	如设定的时间短于设定预约的标准时间，可能无法在设定的预约时间煮好饭。		61
无法设定预约煮饭	显示时间是否闪烁“0:00”？	请调整为当前时间后，再进行预约。	86
	有无选择“Quick”、“Rapid ≤ 1 Cup”、“Sweet・Mixed”、“Slow Cook・Soup”、“Cake”？ 此类菜单无法设定预约。		61
液晶显示屏有水汽	内锅外侧是否有水？	请用干布擦拭干净。	57
	垫圈类、内锅边缘有无附着饭粒或米粒等异物？	请清除干净。	68～70
	受到电饭煲本体内部和室温的温差影响，液晶显示屏上可能会出现凝结现象。只需使用几次就可以得到改善。如未能得到改善，请委托购买本产品的销售店修理。		-
无法再加热	按下 [Start] 键，会发出“哔哔”声提示。	米饭变冷。米饭温度低于约55度时无法再加热。	63
	保温指示灯是否已熄灭？	按下 [Keep Warm] 键，确认保温指示灯点亮后，再次按下 [Start] 键。	
在煮饭、保温、再加热期间发出声音	“呼—”声音为风扇运转的声音，并非故障。 “吱—”或“叽哩哩哩…”声为IH运行的声音，并非故障。		54
	发出与上述完全不同的声音。	请委托购买本产品的销售店修理。	-
按下 [Start] 键或 [Keep Warm] 键时，发出了“哔哔”声提示	是否安装了内锅？	请安装内锅。	57
煮饭期间看到蒸汽盖的蒸汽孔中冒泡	这是由于沸腾造成，并非故障。		-
设定预约煮饭时，发出“哔哔”声提示	按下 [Timer] 键后，30秒内不进行任何操作便会发出提示音，但之后可以继续预约。		61
本体内进入了水或米	这是造成故障的原因，请委托购买本产品的销售店修理。		-
调整时间时，即使按下 [Hour] 或 [Min] 键也无法进入时间设置模式	煮饭、保温、设定预约、预约煮饭、再次加热期间无法调整时间。 选择“Porridge”、“Slow Cook・Soup”、“Cake”期间无法调整时间。		86
保温指示灯闪烁 未保温	是否选择了“Cake”菜单？	“Cake”无法保温。放置不管会导致蛋糕粘腻，请尽早食用。	67
液晶显示屏上有线状黑色印渍	液晶显示屏有时会因静电出现印渍现象，并非故障。	若想清除，可用拧干的抹布擦拭清除。可通过除静电减轻印渍。	54
烹调、汤羹的保温期间“6”闪烁	是否在烹调后持续保温6小时以上？ 超过6小时后，“6”开始闪烁通知。（无法保温6小时以上）		65
保温过程中按下 [Hour] 键后“24”闪烁	是否持续保温24小时以上？ 保温时间超过24小时后，就会闪烁“24”进行通知。		62
插入电源插头时，液晶显示屏上闪烁“0:00”。	重新插入电源线后，当前时间、预约时间、保温经过时间的记录是否会消失？	虽然锂电池没电，仍可正常煮饭。如需更换锂电池，请委托购买本产品的销售店进行修理。	87
	同时按下 [Cancel] 键和 [Timer] 键。	请校准时间。	86
上盖无法盖上或煮饭过程中上盖打开	上框、内盖垫圈、上盖开关片、盖子周围是否附着有饭粒等异物？	请清除干净。	57・68～70
水蒸气积聚在上框	煮饭后或者保温时，水蒸气有时会积存在上框，这并非故障。如上框凝聚了太多水蒸气，请用干布擦拭干净。		59
	内盖是否变脏？ 如内盖变脏，可能会导致水蒸气增加。	请用洗涤剂仔细清洗内盖。	69
	有无选择“Eco”？ 选择“Eco”煮饭时，可能会凝聚较多水蒸气。 如希望减少水蒸气，请选择“Plain”煮饭。		55

故障现象	确认事项	处理方法	参照 页面
按下按键后没有反应	产品插头是否已插入本体的电源插口？电源插头是否已插入插座？	请将插头插到底。	57・ 60・ 64・ 66・ 73
	保温指示灯是否点亮？	请按下 [Cancel] 键取消保温，然后再继续操作。	62
电源插头有火花飞溅	插拔电源插头时出现小火花是 IH 产品的特征，并非故障。		-
产生塑胶等异味	刚开始使用时有时会产生塑胶等异味，之后会慢慢消失。如需清除异味，请参照「清洗方法」进行清洁。		73
塑料部位有线状或波纹状现象	这是塑胶成型时产生的痕迹，并不妨碍产品使用品质。		-
液晶显示屏显示“ de no ”	按下 [Cancel] 键，会显示如下图所示的图案。	产品进入了测试模式。 请委托购买本产品的销售店修理。	-



液晶显示屏上出现下列显示内容时

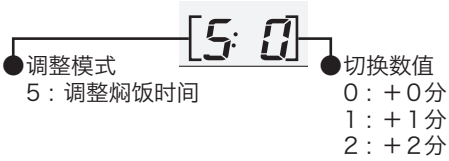
显示	处 理	参照 页面
显示“E02”，发出“哔哔哔哔哔哔...”声	如将本体放置在地毯等物品上 ，可能导致吸气孔和排气孔堵塞、温度上升，按下按键后没有反应。 此外， 将本体放在室温较高的地方 也可能导致温度上升，出现同样的症状。此时，请按以下步骤处理。 (1) 拔下电源插头。 (2) 将电饭煲移动到室温较低的场所，以免吸气孔和排气孔堵塞。 (3) 重新将电源插头插入插座，进行按键操作。 ※ 如果还是没有反应，则是本体出现异常。请拔下电源插头，委托购买本产品的销售店进行修理。	-
显示“E11”		
显示“E02”、“E11”之外“E”开头的代码		

关于塑胶零部件

接触热和蒸汽的塑胶零件可能会伴随着使用而出现损坏。请咨询购买本产品的销售店。

“Rapid ≤ 1 Cup” 焖饭时间的调整方法

请在电源插头插入插座的状态下完成以下 (1) ~ (7) 步，每一步的操作间隔不得超过 30 秒。30 秒以上没有任何操作就会返回显示当前时刻，无法继续设定。如需再次设定，请重新来过。
煮饭 (烹调)、保温、设定预约、预约煮饭、再次加热、追加加热期间无法变更设定。
※ 如需在调整期间中断操作，请按下 [Cancel] 键。

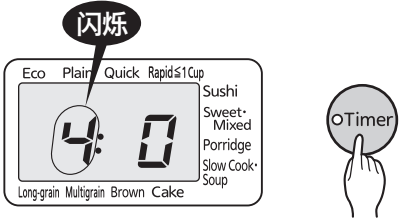


■ 如需调整 “Rapid ≤ 1 Cup” 的焖饭时间

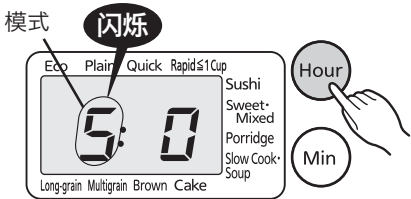
如需调整选择 “Rapid ≤ 1 Cup” 时的焖饭时间，请采取以下步骤。

(1) 按下 [◀] 或 [▶] 键，选择 “Plain”。

(2) 按住 [Timer] 键约 3 秒以上。

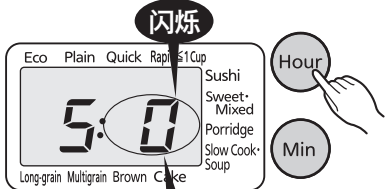


(3) 按下 [Hour] 键，选择模式 [5]。



(4) 按下 [Start] 键。

(5) 按下 [Hour]、[Min] 键调整时间。



调整焖饭时间
0 : + 0 分 (初始设定)
1 : + 1 分
2 : + 2 分

(6) 按下 [Start] 键。

(7) 按住 [Timer] 键约 3 秒以上便可完成设定，返回显示当前时间。

音量调整方法

请在电源插头插入插座的状态下完成以下(1)～(7)步，每一步的操作间隔不得超过30秒。30秒以上没有任何操作就会返回显示当前时刻，无法继续设定。如需再次设定，请重新来过。

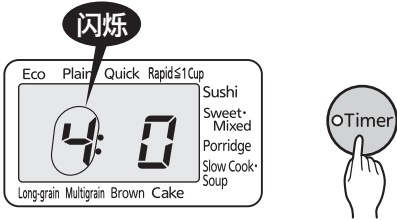
煮饭(烹调)、保温、设定预约、预约煮饭、再次加热、追加加热期间无法变更设定。

※ 如需在调整期间中断操作，请按[Cancel]键。

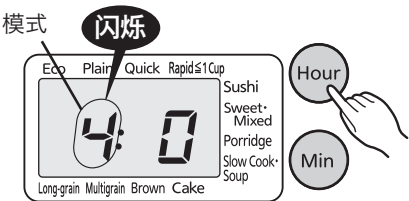
■ 需要调整音量(按键音、提示音)时

如果您对按键音、提示音的音量不满意，请按以下步骤进行调整。

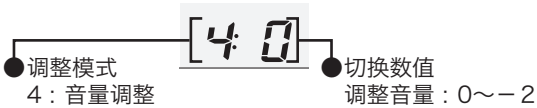
- (1) 按下[◀]或[▶]键，选择“Plain”。
- (2) 按住[Timer]键约3秒以上。



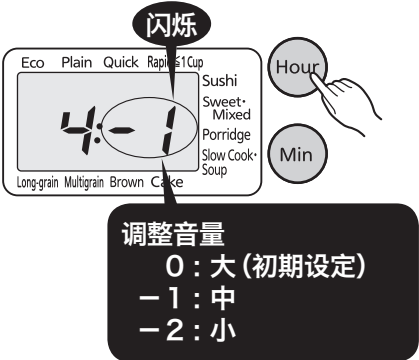
- (3) 确认模式为[4]。
- 如变成模式[5]，请按下[Hour]、[Min]键调整成模式[4]。



- (4) 按下[Start]键。



- (5) 按下[Hour]、[Min]键调整音量。



- (6) 按下[Start]键。
- (7) 按住[Timer]键约3秒以上便可完成设定，返回显示当前时间。

食谱指南

- 本食谱指南中使用的量杯容量为约0.18L(附带的量杯)。
- 大勺容量为15mL。
- 小勺容量为5mL。
- 放入过多酱油、甜料酒等调味料，可能导致煮出的饭不可口。
- 煮制免洗米时，无需进行淘米。
- 各菜单下记载的卡路里数值仅供参考。

Porridge 菜单 七草粥



115kcal/
1人份

- 材料(2人份)
- 米……0.5杯
- 盐……少许
- 七草[芹菜、荠菜、鼠曲草、繁缕草、宝盖草、大头菜(茺菁的嫩叶)、萝卜叶(白萝卜的嫩叶)]……各适量
- 做法
- 1. 选择七草中便于购买的2~3种，准备50g左右，简单焯一下后用水浸泡，然后挤干水分并切碎。
- 2. 用内锅洗米后，将水加到“Porridge·hard”的刻度线0.5处，然后选择“Porridge”菜单并定时60分钟进行烹煮。
- 3. 煮好后加入七草和盐，简单搅拌一下。

Note

- 煮好的粥放置一段时间会变得粘腻、产生异味，请尽快食用。

Brown 菜单 味增黄油酱炒鲑鱼糙米拌饭



422kcal/
1人份

- 材料(4人份)
- 糙米……2杯
- 薄盐鲑鱼……2片
- 灰树花……70g
- 洋葱……1/3颗
- 胡萝卜……30g
- 调料
- 料酒……1大勺
- 甜料酒……1大勺
- 味增……20g
- 葱花……10g
- 芦笋……2根
- 大蒜切末……1/2片份
- 生姜切末……6g
- 黄油……15g
- 色拉油……适量
- 白糖……1小勺
- 酱油……1小勺

- 做法
- 1. 用内锅洗糙米后，加水至“Brown”的刻度2，选择“Brown”菜单烹煮。
- 2. 用平底锅加热色拉油，煎好鲑鱼后切块。
- 3. 剥开灰树花后切成2cm的大小，并将洋葱、胡萝卜切成小块。
- 4. 剥去芦笋坚硬部分的皮，取下叶鞘，切成1cm的大小。
- 5. 在平底锅上溶解黄油，放入大蒜、生姜煸炒。加入步骤3的材料煸炒至表面变软，然后加入步骤4的材料继续煸炒。
- 6. 往步骤5加入调料后一直炒至没有汤汁，然后放入葱花和步骤2中制作的鲑鱼。
- 7. 将刚煮好的糙米和步骤6制作的料理混合在一起盛入碗中。

Tips

- 可依个人喜好洒上七味辣椒粉。

Sweet Mixed 菜单 红豆饭



306kcal/
1人份

- 材料(4人份)
- 糯米……2杯
- 芝麻盐……少许
- 红小豆……50g
- 做法
- 1. 将洗净的小豆放入锅中，加入5倍的水，进行煮制。水开后，将水倒掉，再次加入小豆5倍的水，用大火将豆子煮成硬质状态。
- 2. 分离小豆和煮豆汤，将煮豆汤倒入碗中，用勺子拨动，使汤汁接触空气，迅速冷却。
- 3. 使用内锅淘洗糯米，将熬煮红小豆的汁水倒入“Sweet”刻度线2(如汁水不够可以加水)，搅拌均匀。
- 4. 将第2步的小豆加入第3步的成品中，使用“Sweet·Mixed”菜单进行烹调。
- 5. 煮好后，将锅内成品搅拌均匀，然后盛入容器，撒上芝麻盐。

Multigrain
菜单

鱼干和羊栖菜杂粮饭



367kcal/
1 人份

- 材料 (4 人份)
- 米……2 杯
 - 杂粮……3 大勺 (25g)
 - 鱼干 (梭子鱼、方头鱼等) ……1 条
 - 小葱切小段……1 根
 - 煮羊栖菜芽
 - 羊栖菜芽 (干燥) ……7g
 - 炸豆腐……1/3 片
 - 调味汁
 - 砂糖……2 小勺
 - 甜料酒……2 小勺
 - 料酒……2 小勺
 - 胡萝卜……20g
 - 芝麻油……2 小勺
 - 酱油……1 又 1/3 大勺
 - 高汤……120mL
- 做法
1. 在内锅淘米后，将水加到“Plain”刻度线 2 的位置，然后将杂粮放在米上。放入杂粮后，再倒入 2 大勺水，然后使用“Multigrain”菜单进行烹饪。
 2. 煮熟鱼干后，去掉鱼骨，将鱼肉打散。
 3. 泡发羊栖菜芽后用水洗净，然后挤出水分。炸豆腐去油切碎，胡萝卜切碎。
 4. 在小锅里倒入芝麻油，放入第 3 步的材料和调味汁的调料，进行熬煮。
 5. 去掉第 4 步的调味汁，将菜放入第 2 步中煮好的杂粮饭中搅拌。
 6. 将饭盛入容器，撒上切成段的小葱。

Sushi
菜单

手卷寿司



381kcal/
1 人份

(仅寿司饭的卡路里)

- 材料 (3 人份)
- 寿司饭
 - 米……2 杯
 - 海带……2cm 长 1 片
 - 混合醋
 - 醋……3 大勺
 - 砂糖……1 大勺
 - 盐……1 小勺
 - 烤海苔……适量
 - 食材 (根据个人喜好选择)
 - 金枪鱼、青甘鱼、三文鱼、鱿鱼、虾、鱼籽、鳗鱼、黄瓜、萝卜苗、绿芦笋、胡萝卜、煎蛋、萝卜干、青紫苏等……适量
 - 酱油……适量
 - 芥末……适量
- 做法
1. 在内锅淘米后，将水加到“Sushi”的刻度线 2，然后铺上海带，选择“Sushi”菜单进行烹煮。
 2. 将醋、砂糖、盐放入碗中，调成混合醋。
 3. 将煮好的饭放入浅木桶，淋上第 2 步的混合醋，然后一边用饭勺均匀搅拌，一边用扇子等扇风使其冷却。
 4. 将各食材切成长条。
 5. 把寿司饭盛到烤海苔上，放入自己喜欢的食材，将海苔卷起。

Note

- 请将海带拧干水后用布擦干。
- 浅木桶应事先用醋水稍微沾湿。
- 请勿使用内锅混合米饭和醋。

Sweet
Mixed
菜单

五目饭



315kcal/
1 人份

- 材料 (4 人份)
- 米……2 杯
 - 综合调味料
 - 酱油……1 又 1/3 大勺
 - 甜料酒……1 小勺
 - 盐……1/3 小勺
 - 鸡腿肉……40g
 - 胡萝卜……20g
 - 魔芋……25g
 - 豌豆角……3~5 个
 - 料酒、酱油、盐、醋……均适量
 - 海带……2cm 长 1 片
 - 炸豆腐……1/3 片
 - 牛蒡……20g
 - 干香菇……1 个
- 做法
1. 鸡腿肉切成 1cm 长的方块，加入少许料酒、酱油进行腌制。
 2. 炸豆腐去油后对半切开，然后切碎。
 3. 胡萝卜去皮，切成 3cm 长的细条。
 4. 用菜刀背面刮掉牛蒡皮，将牛蒡削成薄片后泡在醋水里。
 5. 魔芋在水里煮 4~5 分钟后，用清水洗净，切成与胡萝卜同样的大小。
 6. 干香菇用水泡发，去蒂切丝。
 7. 豌豆角去掉筋，用盐水煮过后过一下冷水使其不变色，并切成丝。
 8. 用内锅淘米后，加入综合调味料，将水加到“Plain”刻度线 2 并搅拌均匀，然后放入豌豆角以外的配料和海苔，选择“Sweet・Mixed”进行烹调。
 9. 第 8 步完成后，取出海带，加入豌豆角，搅拌均匀后盛入容器。

Note

- 请根据配料种类调节水量。
- 如直接加入配料，请确保配料的量不超过米重量的约 45%。食材过多可能导致煮出的饭不可口。(1 杯米对应的食材约 70g 以下)

Cake
菜单

海绵蛋糕



155kcal/
1/8 块

不包括水果

- 材料 (1 个)
- 鸡蛋 (M) ……2 个
 - 白糖 (绵白糖) ……60g
 - 低筋粉……60g
 - 无盐黄油……20g
 - 无盐黄油 (涂内锅用) ……适量
 - 装饰用
 - 鲜奶油 (动物性) ……100mL
 - 砂糖……12g
 - 草莓、蓝莓……各适量
- 做法
1. 鸡蛋在室温下回温，低筋粉过筛。
 2. 预先融化无盐黄油。
 3. 鸡蛋、白糖放入碗中，轻轻混合搅拌。
 4. 将第 2 步的碗放入 40 摄氏度的热水中隔水混合搅拌，直至看不到白糖颗粒，搅拌好后从热水中取出。
 5. 用打蛋机高速打发第 3 步的成品。打到发白后，拿起打蛋器，查看蛋液是否呈带状缓慢落下。
 6. 将第 1 步中的低筋粉加入第 4 步的成品，用橡胶刮刀大幅度混合搅拌，直至看不到粉的颗粒。然后加入融化的无盐黄油混合。
 7. 将第 5 步的成品倒入涂过黄油的内锅，摔在柔软的布上排出空气，然后选择“Cake”菜单，烤 35 分钟。
 7. 烤完后，将蛋糕体从内锅中取出冷却，用加入砂糖打发后的鲜奶油和草莓、蓝莓进行装饰。

Note

- 如烤制时间不够，请在保温指示灯闪烁的状态下按下 [Hour] 键追加加热时间，然后按下 [Start] 键继续加热。



轻松煮好一碗热腾腾的美味粥！

可以使用本产品轻松做出能发挥食材美味的正宗菜肴。

Note

- 烹调时请充分搅拌，以免调料沉淀到内锅锅底。
- 用汤汁炖煮时，请待冷却后再开始烹调。
- 如需使用淀粉进行勾芡，请在烹煮的最后阶段进行。
- 竹轮及鱼糕等熬制食物在加热时会膨胀。请适量添加。
- 请勿使用金属制的汤勺、汤匙、打蛋器等坚硬物品。
- 烹饪完毕后，请祛除异味。（参照P.73“清洗方法”）
- 如烹调时间不够，在继续烹调前请勿按下[Cancel]键。以免保温指示灯熄灭，导致无法继续烹调。（万一按下，请将内锅从本体取出，放在湿布上，同时打开本体的上盖，放置10分钟左右，使本体和内锅冷却。然后将内锅放回本体，进行烹调。）



蔬菜鸡肉浓汤



156kcal/
1人份

- 材料 (2人份)
- 鸡翅……4根
 - 胡萝卜……1/2根
 - 芹菜……1/2根
 - 洋葱……1/2个
 - 土豆……1个
 - 水……300mL
 - 西式浓汤粉(颗粒)……2小勺
 - 盐、胡椒……均少许

- 做法
1. 切除鸡翅的翅尖。
 2. 胡萝卜切成4等分，芹菜去茎后切成4等分，洋葱切成6等分，土豆切成8等分。
 3. 将第1步和第2步的成品加入内锅，放入水、西式浓汤粉、盐、胡椒并搅拌均匀，然后选择“Slow Cook・Soup”菜单加热60分钟。
 4. 将做好的成品盛入容器。



猪肩肉炖扁豆



528kcal/
1人份

- 材料 (2人份)
- 猪肩肉(块)……250g
 - 扁豆(干燥)……40g
 - 洋葱……1/4个
 - 胡萝卜……20g
 - 芹菜……20g
 - 大蒜……1片
 - 番茄罐头(整番茄)……1/2罐(约200g)
 - 西式浓汤粉(颗粒)……2小勺
 - 水……200mL
 - 鲜奶油……2大勺
 - 盐、胡椒……各适量
 - 橄榄油……适量
 - 香芹……适量

- 做法
1. 猪肉切成3~4cm长的方块，加入盐、胡椒调味。
 2. 洋葱、胡萝卜、芹菜切碎，大蒜切薄片。
 3. 将少量橄榄油倒入煎锅，加入大蒜炒出香味后，然后放入猪肉，表面炒至金黄后放入内锅。
 4. 在第3步的煎锅中加入洋葱、胡萝卜、芹菜进行翻炒，然后将其放入内锅。
 5. 将整个番茄轻轻搅碎后放入内锅，加入西式浓汤粉、水、扁豆后简单搅拌，选择“Slow Cook・Soup”菜单，定时90分钟后，按下[Start]键。
 6. 做好后，加入盐、胡椒调味，然后盛入碗中。放上鲜奶油和橄榄油，然后摆上香芹装饰。



五种蔬菜浇汁面

快速烹调食谱



416kcal/
1人份

- 材料 (1人份)
- 猪肉(特定部位)……75g
 - 混装海鲜(冷冻)……1/2袋(约125g)
 - 混装含蘑菇蔬菜……1袋(约220g)
 - 中国清汤汤料(颗粒)……3/4小勺
 - 水……100mL
 - 综合调味料
 - 料酒……1大勺 酱油……1大勺
 - 蚝油……1/2大勺 砂糖……1/2大勺
 - 淀粉……1大勺
 - 水……2大勺
 - 芝麻油……1/2大勺
 - 炒面……1份
- 可以使用米饭代替炒面。

- 做法
1. 用水冲掉混装海鲜表面的冰。
 2. 将综合调味料、中国清汤汤料、水放入内锅搅拌均匀，然后一边翻动，一边加入第1步的混装海鲜和猪肉。加入混装蔬菜后轻轻搅拌，选择“Slow Cook・Soup”菜单并定时15分钟，然后按下[Start]键。
 3. 用水化开淀粉，将其加入第2步做好的菜中搅拌，然后再倒入芝麻油。
 4. 将翻动均匀的炒面放入容器，再把第3步的成品浇上去。

时间的调整方法

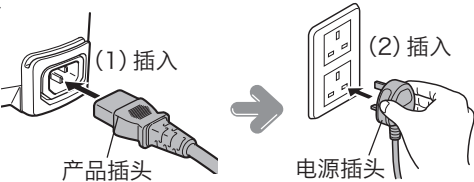
本产品以 24 小时为单位显示时间。本体内置锂电池，即使拔掉电源插头仍会继续记忆当前时间、预约时间及保温经过时间。

执行以下操作时，无法调整时间。

- 煮饭（烹调）、保温、设定预约、预约煮饭、再次加热、追加加热期间
- 选择“Porridge”、“Slow Cook・Soup”、“Cake”期间

■ 例：如需将“9:30”调整为“9:35”

1 连接电源线



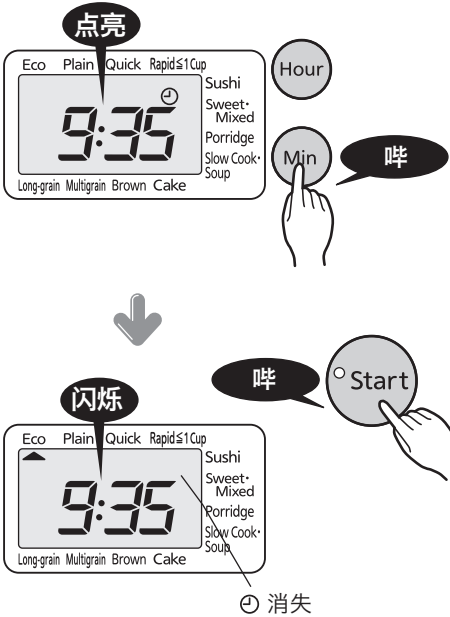
2 进入设定时间模式

按下 [Hour] 或 [Min] 键，将显示⓪。



3 调整时间

- “小时”用 [Hour] 键、“分钟”用 [Min] 键进行设定。
- 按住不放会使数字快速跳动。
- 时间调整完毕后，请按下 [Start] 键，结束调整时间。



- 如需中途取消调整时间，请按下 [Cancel] 键。

产品规格

规格			0.54L (3杯) 型		
额定电压 / 额定频率			220 - 230 V ~ 50 - 60 Hz		
额定功率 (W)			705		
煮饭容量 (L)	Eco		0.09~0.54 (0.5~3杯)		
	Plain		0.09~0.54 (0.5~3杯)		
	Quick		0.09~0.54 (0.5~3杯)		
	Rapid ≤ 1 Cup		0.09~0.18 (0.5~1杯)		
	Sushi		0.09~0.54 (0.5~3杯)		
	Mixed		0.09~0.36 (0.5~2杯)		
	Sweet		0.09~0.36 (0.5~2杯)		
	Porridge	Hard	0.09~0.135 (0.5~0.75杯)		
		Soft			
	Long-grain		0.09~0.54 (0.5~3杯)		
	Multigrain		0.09~0.45 (0.5~2.5杯)		
Brown		0.09~0.36 (0.5~2杯)			
外形尺寸 (cm) *	宽度	23.2			
	长度	32.2			
	高度	18.1			
本体重量 (kg) *			3.4		
电源线长度 (m) *			1.4		

*数字均为概数。

Note

- 受室温、使用方法影响，时钟每个月可能会产生约 30 秒~120 秒的误差。
- 1 杯=约 150g。

关于锂电池

因本产品内置锂电池，即使拔掉电源插头仍会继续记忆现在时间及预约时间。

- 在拔下电源插头的状态下，锂电池的寿命为 4~5 年。
- 锂电池没电时，插上电源插头后液晶显示部显示“0:00”闪烁。此现象不会影响正常煮饭功能，但是若拔下电源插头后，现在时间、预约时间及保温时间的记忆将会消失。

Note

- 用户不可自己更换锂电池。
- 更换新锂电池时请向购买本产品的销售店洽询（有偿）。

中途停电、产品插头脱落时

若万一发生停电，再次通电后仍然能够正常工作。如产品插头意外脱落，请立刻重新插上。

停电时的状态	再次通电后的状态
预约煮饭期间	定时器将继续工作。 (若停电时间过长，已超过设定的时间，将在通电后立刻开始煮饭。)
煮饭（再次加热）期间	继续煮饭（再次加热）。
保温期间	继续保温。可能会使保温温度降低。

如需购买消耗品和单卖品

垫圈类均为消耗品。垫圈类的状态可能会因使用方法而异，但都会随着使用而出现老化。当脏污、异味、破损程度比较严重时，请咨询购买本产品的销售店。

内锅的氟素加工会随着使用而消耗、剥落。(参照P.53)

目錄

1	安全須知	90
2	各部名稱及用途	94
	從選單可選的功能與特點	95
	煮出美味可口米飯的秘訣	96
3	煮飯前的準備	97
4	煮飯方法	98
	關於份量	98
	煮飯所需的時間	98
5	米飯煮好後	99
6	預約煮飯方法	100
7	關於保溫	102
8	再次加熱的方法	103
9	烹調 (「Slow Cook・Soup」選單)	104
10	蛋糕烘烤方法 (「Cake」選單)	106
11	清潔保養方法	108
12	覺得煮好的米飯不美味時	114
13	覺得烹調的料理或烘烤的蛋糕不美味時	116
14	出現故障時	117
	顯示	118
	「Rapid ≤ 1 Cup」燜飯時間的調整方法	119
	音量調整方法	120
	食譜指南	121
	現在時間的調整方法	126
	規格	127
	關於鋰電池	127
	發生停電時・器具用插頭脫落時	127
	消耗性零件與另售品的購買方法	127

1 安全須知

使用前請詳閱並請務必遵守。

- 此處所顯示的注意事項旨在防止對使用者或他人造成人身傷害或財產損害。屬於安全方面的重要內容，請務必遵守。
- 請勿撕下產品上所黏貼有關注意事項的貼紙。

透過以下內容，將因疏忽注意事項而錯誤操作，導致危害及損害的程度，加以區分說明。



警告

表示假設操作不當時，可能導致使用者死亡或重傷^{*1}的內容。



注意

表示假設操作不當時，可能會造成使用者受到傷害^{*2}，或者出現財物損害^{*3}的內容。

- *1 重傷是指失明、受傷、燙傷（高溫、低溫）、觸電、骨折或因中毒等而留下後遺症的傷勢，以及需要住院或長期回診治療的傷勢。
- *2 傷害是指不需要住院或長期回診治療的受傷、燙傷或觸電等傷勢。
- *3 財物損害是指波及房屋、電器家具及家畜、寵物等之損害。

所用圖形符號的說明



△符號表示警告、注意。具體注意內容會在圖形符號裡或者旁邊以圖片或文字表示。



⊘符號表示該行為屬於禁止行為。具體禁止內容會在圖形符號裡或者旁邊以圖片或文字表示。



●符號表示強制行為或指示行為的內容。具體指示內容會在圖形符號裡或者旁邊以圖片或文字表示。



警告



請勿使用額定電壓以外的電源。
否則可能導致火災或觸電。



請單獨使用額定 7A 以上的插座。
如果與其他器具並用，多孔插座可能出現異常發熱、燒熔等現象，可能會導致起火。



請勿損壞電源線，或使用受損的電源線。
若電源線損壞時，必須從製造商或其原廠服務處取得的原廠電線或配件加以更換。



電源線插頭如積塵過多，請仔細清除乾淨。
可能會導致火災。



電源線如果損壞，請向購買處購買專用電源線更換。
可能會導致故障或意外。



使用時請將電源線插頭完全緊密插入插座，不可有鬆動情況。
否則可能導致觸電、短路、冒煙或起火。



電源線或電源線插頭受損，或電源插座鬆動時，請勿繼續使用。
否則可能導致觸電、短路或起火。



請勿用濕手插拔電源線插頭。
可能會導致觸電或受傷。

請勿用濕手觸碰本產品



煮飯過程中，請勿打開鍋蓋。
可能會導致燙傷。



請勿將臉或者手去靠近蒸氣孔蓋或蒸氣孔。
可能會導致燙傷。特別是注意不要讓嬰幼兒碰觸。



請勿讓兒童單獨使用本產品，也不要讓幼兒可觸摸範圍內使用。
可能會導致燙傷、觸電或受傷。



本電器不預期供生理、感知、心智能力、經驗或知識不足之使用者（包含孩童）使用，除非在對其負有安全責任的人員之監護或指導下安全使用。



請勿用水浸泡或淋濕本產品。
可能會導致短路或觸電。



嚴禁將本產品浸入水或其他液體中



警告



嚴禁拆卸

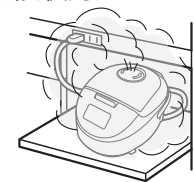
不可改造。請勿讓非本公司專業修理技術人員，對本產品進行分解或維修。
可能會導致火災、觸電或受傷。



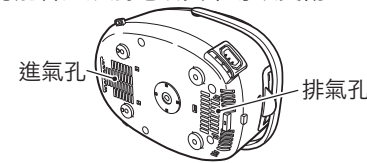
金屬物品，諸如刀子、叉、瓢和鍋蓋，不得放置在電器上，因為它們會變熱。



電源線插頭請勿接觸到蒸氣。
可能會導致火災、觸電或起火。在滑動式桌面上使用時，電源線插頭請勿在蒸氣影響範圍內使用。



進氣孔、排氣孔或空隙間請勿插入異物，例如別針、鐵絲等金屬物體。
可能會造成觸電或異常導致受傷。



蓋上鍋蓋時，請清除上框及開蓋部位附近附著的飯粒、米粒等，牢固蓋好直到聽到“喀嚓”一聲聲響。
否則可能導致蒸氣外洩、鍋蓋開啟而使得米飯、食材噴出，造成燙傷或受傷。



請勿舔舐器具用插頭。
應小心不要讓嬰幼兒誤將產品主體插頭含在口中。
可能會導致觸電或受傷。



請勿用於使用說明書記載用途以外的其他用途。
否則可能導至蒸氣或米飯、食材噴出，造成燙傷或受傷。
〈禁止進行的烹調範例〉

- 將食材或調味料放入塑膠袋中進行加熱的烹調方法。
- 使用烹調紙、鋁箔、保鮮膜做飯的烹調方法
- 放入大量油的調理與炊煮



若產品任何表面破裂，關閉電器電源以避免電擊。



發生異常或故障時，請立即停止使用。
如果繼續使用，可能導致火災、觸電或人身傷害。

〈異常、故障範例〉

- 使用時，電源線或電源線插頭異常發熱。
- 電子鍋冒煙或出現焦味。
- 電子鍋的某個部位出現破裂、鬆動或晃動。
- 內鍋變形。
- 出現其他異常或故障。

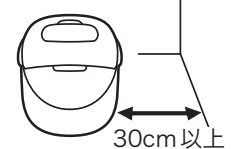
請立即拔下電源線插頭，並洽詢原購買處進行檢查、維修。



請勿在不穩定場所、耐熱性差的桌子或墊子上面使用。
可能導致火災，或傷到桌子、墊子。



請勿在靠近牆壁或家具的位置使用。
蒸氣或高溫可能導致損傷、變色或變形，因此請離牆壁或傢俱 30cm 以上使用。
使用廚房專用收納櫃等時，請注意切勿在蒸氣無法散發的環境中使用。



器具用插頭請勿附著金屬片與異物。
否則可能導致觸電、短路或起火。



請勿使用本產品專用電源線以外的電源線。請勿將電源線使用在其他機器上。
否則可能導致故障或起火。

⚠ 注意



請勿在蒸氣可能接觸到操作面板的狹小空間中使用本產品。
蒸氣或高溫可能導致操作面板變形或主體損傷、變色、變形、故障。
放在滑動式桌面上使用時，請拉出滑動式桌面，避免蒸氣接觸到操作面板。



請勿在承重強度不足的滑動桌上使用本產品。
否則產品可能掉落導致受傷、燙傷或故障。
使用前請確認承重強度足夠。



請勿在可能沾水的場所或火源附近使用。
否則可能導致觸電、漏電或主體變形，甚至引發火災或產品故障。



請勿使用非專用內鍋。
可能導致過熱或異常情況。



請勿在內蓋卡榫折斷的狀態下使用。
以免蒸氣外漏或米湯溢出，導致受傷或燙傷。可能會無法煮出美味可口的米飯。



請勿空燒。
可能導致故障、過熱或異常情況。



本電器為家用或類似用途，如下列所示。

- 商店、辦公室及其他工作環境之員工廚房區域。
- 農莊。
- 旅館、汽車旅館及其他居住型環境之住戶。
- 提供床鋪及早餐型式之環境。
- 民宿型態之環境。



請勿在鋁板或電熱毯上使用本產品。
以免因鋁材發熱而導致冒煙或起火。



請勿在會堵塞進、排氣孔或者室溫較高的場所使用。
請勿放在地毯或塑膠袋等上面。
可能會導致觸電、漏電、火災或產品故障。



請勿在 IH 烹飪加熱爐上使用。
可能會導致故障。



打開鍋蓋時請注意蒸氣。
可能會導致燙傷。

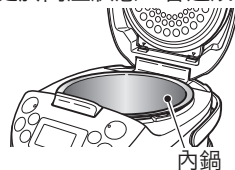


請勿觸摸或接觸

使用時或使用後請勿觸碰高溫表面。
可能會導致燙傷。



使用中或使用後觸摸內鍋時，要使用隔熱手套，請勿用手直接觸摸。
內鍋處於高溫狀態，會造成燙傷。

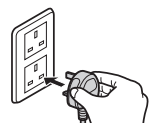


拔下電源插頭

不使用時，將電源線插頭從插座上拔下。
可能導致受傷、燙傷，或因電源線材質劣化而導致觸電、漏電或火災。



取下電源線時請務必握緊插頭。
可能會導致觸電或短路，進而導致起火。



禁止同時使用多孔插座。
可能會導致火災。



請小心對待本產品。
掉落或強大撞擊，可能導致傷害或故障。



由於會產生磁力線，因此請勿靠近會受磁力影響的物體。
可能會造成電視、收音機出現雜音。可能會造成金融卡、捷運悠遊卡、卡匣式錄音帶、錄影帶等消磁。



使用醫療用心律調節器者，要使用本產品時，請向專業醫生諮詢再使用。
本產品運作時，可能會對心律調節器造成影響。



電器不得藉由外接計時器或分離遙控系統操作。

⚠ 注意



待本產品冷卻之後再進行清潔保養。
高溫表面可能導致燙傷。
請確認 P.108~113 記載的內容再進行清潔保養。



請勿將產品整機清洗。
此電器不得浸水，可能導致短路和觸電。



請勿在煮飯過程中移動電子鍋。
可能導致燙傷或米湯溢出。



請勿觸摸或接觸

搬運本產品時，請勿觸摸開蓋按鍵。
可能因鍋蓋打開，導致受傷或燙傷。



搬運本產品時，請勿握住上蓋移動。
可能會導致燙傷或受傷。務必手持提把移動。



本產品具調理功能，請勿過度使用容易出現泡沫或容易膨脹的食材。以避免食材溢出導致事故的發生或產品故障。
(如：黃豆、黑豆、白木耳等，容易產生泡沫、溢出的食材。)

■ 延長產品使用壽命的注意事項

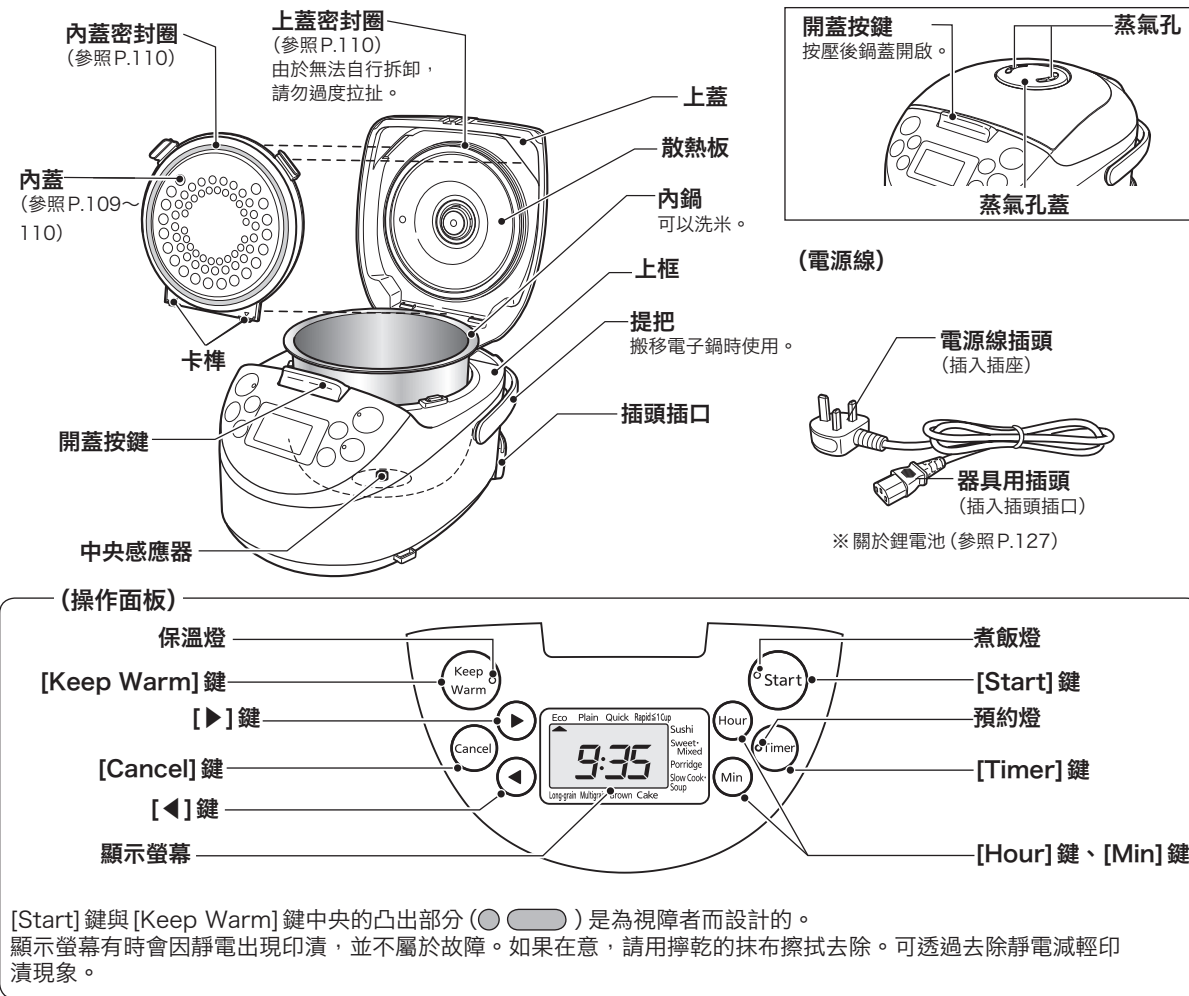
- 請清除本產品上所附著之燒焦飯粒、米粒等。
否則可能導致蒸氣外洩、米湯溢出、發生故障或無法煮出美味米飯等。
- 煮飯過程中，請勿用布等覆蓋電子鍋。
否則可能導致主體或鍋蓋變形或變色。
- 冷飯請勿再加熱（保溫）。
以避免異味產生。
- 為了維持本產品的功能與性能，產品中設有專用孔洞，但偶爾會有昆蟲等進入該孔洞內，使產品發生故障。使用市面上銷售的防蟲產品等請小心。另外，如果因昆蟲等爬入而造成產品故障，需自費維修。
請諮詢原購買處。
- 內鍋的氟素塗層隨著使用會逐漸損耗，有時會出現剝落，但對人體無害，也不影響煮飯或保溫性能。如果您介意出現以上情況或者出現了變形、腐蝕時，您可以重新購買。請諮詢原購買處。



- 內鍋的氟素塗層出現膨脹或剝落會導致變形，因此請務必遵守下列使用方法。
- 請勿將內鍋直接放置於瓦斯爐上加熱，或在電磁爐、微波爐等器具中使用。
- 請勿將白米（免洗米）以外的米飯（什錦飯等）進行保溫。
- 請勿在內鍋中使用醋。
- 請勿使用隨附或木製品以外的飯匙。
- 請勿使用金屬製的勺子、湯匙、打蛋器等堅硬物體。
- 請勿在內鍋上放上篩子等。
- 請勿在內鍋中放入餐具等堅硬物體。
- 請勿使用金屬鏟或菜瓜布等堅硬物體進行清潔保養。
- 請勿放入洗碗機或烘碗機等產品清洗。

2 各部名稱及用途

開箱後，請先確認以下內容。



■ 確認附件

(飯匙)



飯匙可以插入主體側面。



(量杯)

約 1 杯 (約 0.18L)
1 杯米約為 150g。



■ 第一次使用

內鍋、內蓋、蒸氣孔蓋與附件請清洗後再使用。(參照 P.108~113)

■ 關於聲響

煮飯、蒸煮、再次加熱過程中及保溫期間發出的下列聲音並不屬於異常。

- 「嗚嗚」聲 (風扇轉動的聲音)
- 「噠」或「啾哩哩哩…」聲 (IH 運行的聲音)

■ 確認時間

時間以 24 小時制顯示。如果時間不準確，請根據現在時間調整對時。(參照 P.126)

■ 關於內鍋 (土鍋塗層)

為了使煮出的米飯味道接近使用土鍋所煮出的口感，內鍋表面增添陶土材料塗層加工。

從選單可選的功能與特點

選單	保溫	預約選擇	特點
Eco	○	○	炊煮白米時選擇。與「Plain」選單相比，雖然口感稍硬，但可用更少的耗電量 (大約削減 13~21% 的電量) 煮出美味可口的米飯。
Plain	○	○	炊煮短粒米時選擇。(標準的煮飯方法。)
Quick	○	—	快速炊煮白米時選擇。煮飯時間較「Plain」短，因此煮出的米飯口感會略硬。
Rapid ≤ 1 Cup	○	—	想要比「Quick」更快炊煮少量白米時選擇。煮飯時間較「Plain」短，因此煮出的米飯口感會略硬。 煮飯容量：0.5~1 杯
Sushi	○	○	炊煮壽司飯時選擇。煮好的飯黏性低且較硬。
Sweet・Mixed	△	—	炊煮什錦飯或糯米飯時選擇。
Porridge	△	○	炊煮粥時選擇。
Long-grain	○	○	炊煮長粒米時選擇。
Multigrain	△	○	什穀雜糧 (麥子、小米、稗米、黑米與紅米等) 加入白米中一起炊煮時選擇。
Brown	△	○	炊煮糙米時選擇。

○：可選擇 —：不可選擇 △：雖然會自動保溫，但可能有損米飯的美味，因此請勿保溫。

煮飯容量請參照 P.127。

* 選擇「Eco」煮飯時，有時內蓋會殘留較多水珠。

關於鍋巴

- * 炊煮免洗米時，鍋巴可能會比較焦。如果很在意鍋巴的焦度，請更換 1~2 次水，清洗後再炊煮。
- * 使用「Sweet・Mixed」「Multigrain」「Brown」，炊煮發芽糙米、胚芽米、精米時，鍋巴可能會比較焦。

關於浸泡 (吸水)

- * 各選單的煮飯時間內包含吸水過程 (「Quick」「Rapid ≤ 1 Cup」除外)，因此在炊煮前就算沒有將米泡水，也能立刻炊煮。
- * 「Quick」「Rapid ≤ 1 Cup」選單不包含吸水過程，會立即開始炊煮，因此煮飯時間會變短。

關於保溫

「Porridge」長時間保溫時，會變成漿糊狀。因此請盡快食用。

關於預約煮飯

設定預約煮飯後，可以按照就餐的時間煮好米飯。(參照 P.100)

關於 Rapid ≤ 1 Cup

用於快速炊煮少量白米的選單。由於煮飯時間較短，因此煮出的米飯會略硬。

煮飯容量：1 杯以下

※ 煮好的米飯過硬時，可藉由調整燜飯時間來調整硬度。(參照 P.119)

煮出美味可口米飯的秘訣



煮飯前的準備請參照 P.97，
煮飯方法請參照 P.98~101。

選擇優良好米與保存地方

- 請選擇碾米日較近，顆粒飽滿有光澤的米。
- 請保存在通風良好、陰暗涼爽處。

使用隨附的量杯正確量米

- 量杯平口盛滿一杯約為 0.18L。
- 免洗米也請使用隨附的量杯量米。

迅速洗米

將量好的米倒進內鍋，加進足夠的水快速攪動洗米後，立刻將水倒掉。
請盡量使用冷水，並以手快速洗米，以避免洗米的髒水被米吸收。

炊煮發芽糙米、胚芽米與精米時

請選擇「Multigrain」選單。

炊煮免洗米時

- 加入免洗米與水後，為了讓每一粒米都充分吸水，請從底部開始仔細攪拌。(僅從上面倒水，米會無法充分吸水，而影響煮出的米飯風味。)
- 若加入的水出現白色渾濁，建議更換 1 到 2 次的水。(雖然水變白是因為澱粉質，而非米糠造成，但直接炊煮可能導致焦底、米湯溢出或影響煮出的米飯風味。)

加入配料煮飯時

一杯米的配料請控制在約 70g 以下。仔細攪勻調味料，將配料放到米上。加入配料煮飯時，請務必遵守最大煮飯量(下表)。

可加入配料煮飯的選單	最大煮飯量
Sweet・Mixed	2 杯
Brown	1 杯
Porridge・Hard	0.5 杯

- 煮飯過程中，請勿打開鍋蓋加入配料。
- 請先加減好水量後，再加入配料。若加入配料後再加減水量，煮出的飯可能會偏硬。
- 以下情況可能會影響風味或造成焦底等。
 - 醬油或味醂等調味料太多時
 - 調味料沉底時
 - 使用番茄醬或茄汁紅醬時
 - 配料混在一起時
- 在「Porridge」裡加入配料時，加入配料後的水位請勿過「Porridge」最上方的水量刻度。

水量的標準

以內鍋的水量刻度為標準。根據米的種類或個人喜好加減水量。如果要加減水量時，加減幅度請避免超過基準水量刻度的三分之一。可能導致溢出等。

● 加減水量的標準表

選單	加減水量(對照內鍋的水量刻度線)
Eco	「Eco」的水量刻度。
Plain	「Plain」的水量刻度。
Quick	「Plain」的水量刻度。
Rapid ≤ 1 Cup	「Rapid」的水量刻度。
Sushi	「Sushi」的水量刻度。
Sweet	糯米與粳米加在一起炊煮時，加減水量介在「Plain」與「Sweet」的水量刻度之間。 炊煮糯米時，為「Sweet」的水量刻度。
Mixed	「Plain」的水量刻度。
Porridge	煮較稠的粥品時為「Porridge・Hard」的水量刻度。煮較稀的粥品時為「Porridge・Soft」的水量刻度。
Long-grain	「Long-grain」的水量刻度。
Multigrain	以「Plain」的水量刻度為標準，再按照個人喜好調整。
Brown	「Brown」的水量刻度。

- 免洗米請以「Plain」的水量刻度為標準，再稍微多加一點水(水量刻度線沒入水面的程度)。
- 發芽糙米、胚芽米、精米、燕麥飯與什穀米均以「Plain」的水量刻度為標準水量。
- 有些一餐份小包裝的大麥、什穀雜糧與發芽糙米袋子上會記載水量，此時可根據該內容及個人喜好加減水量。

炊煮糯米飯時

洗完米後，鋪平糯米，使米低於水面再炊煮。

什穀雜糧加入白米中一起炊煮時

- 請將什穀雜糧的量控制在白米的 2 成之內。
- 請將什穀雜糧鋪在白米上進行炊煮。如果混在一起，可能會影響煮出的米飯風味。
- 莧菜籽等特別小顆粒什穀雜糧很容易噴出，可能會附著在內蓋上。

什穀雜糧加入糙米中一起炊煮時

- 請務必選擇「Brown」選單。
- 糙米與什穀雜糧的合計量最多為 2 杯。

糙米加入白米炊煮時

- 糙米比白米多時，請選擇「Brown」選單炊煮。
- 糙米與白米等量時，或糙米比白米少時，請選擇「Plain」選單炊煮。(此時，請先將糙米放入水中浸泡 1~2 小時，使其充分吸水後，再進行炊煮。)

炊煮長粒米時

- 炊煮長粒米時，請選擇「Long-grain」選單。另外，用長粒米炊煮什錦飯時，請選擇「Sweet・Mixed」選單。如果選擇其他選單，可能無法煮出美味可口的米飯。

3 煮飯前的準備

1 量米

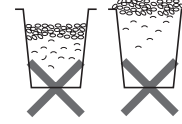
請務必使用隨附的量杯進行計量。
隨附的量杯平口盛滿一杯約為 0.18L。

Tips

- 免洗米也可以用隨附的量杯進行計量。

〈正確的測量範例〉

〈錯誤的測量範例〉



Note

- 請勿超過規定煮飯量標準(請參照 P.127 的規格表)煮飯。可能會無法煮出美味可口的米飯。加入配料煮飯時，請參照 P.96。

2 洗米(可用內鍋洗米)

炊煮免洗米時，請參照 P.96。

Note

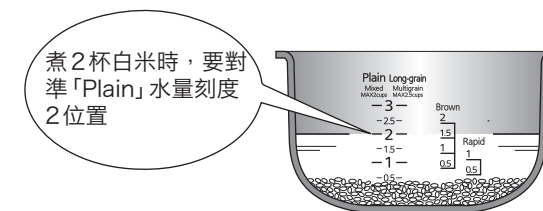
- 洗米或加減水量時，請勿使用溫熱水(約 35 度以上)。可能會無法煮出美味可口的米飯。

3 加減水量

請將內鍋水平放置，對照內鍋內側的水量刻度加減水量。

Tips

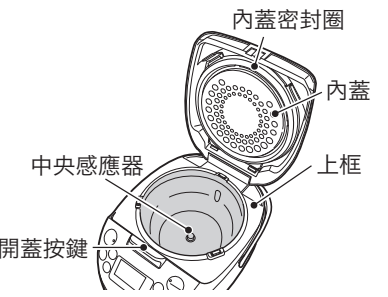
- 確認米的種類、選單後，根據喜好加減水量。(參照 P.96 的水量標準表)



4 擦拭乾淨水滴、米粒等

〈內鍋外側與邊緣〉

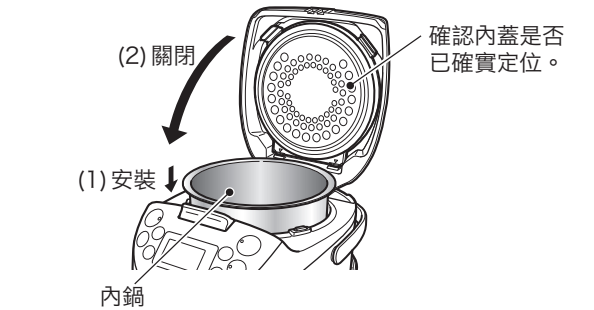
〈主體內側〉



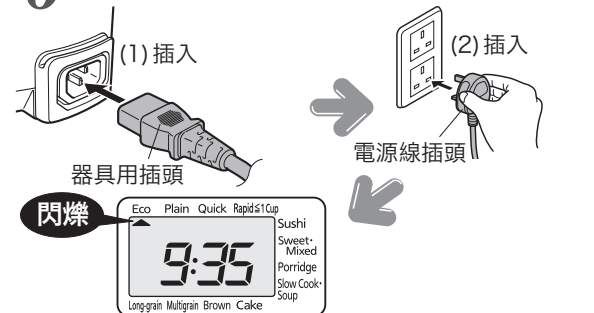
Note

- 附著在上框、開蓋按鍵附近的飯粒、米粒等，請務必擦拭乾淨。如果鍋蓋沒有確實關上密合，可能會導致煮飯過程中蒸氣外洩，鍋蓋打開，米飯、食材溢出，造成燙傷或受傷。

5 將內鍋放進主體，用雙手確實關上鍋蓋。



6 連接電源線



Note

- 保溫燈亮燈時，請按下 [Cancel] 鍵使其熄滅。

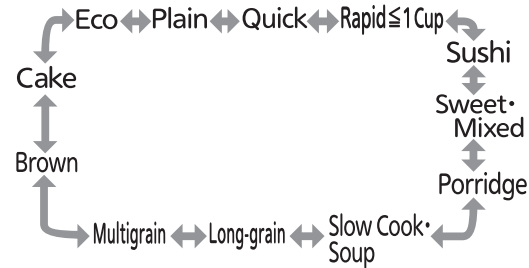
■ 關於聲響

- 在未安裝內鍋的狀態下按 [Start] 鍵時，或者按 [Keep Warm] 鍵時，會透過「嗶—嗶嗶」的聲音發出提示。
- 如果介意聲響時，可以調整音量。(參照 P.120)

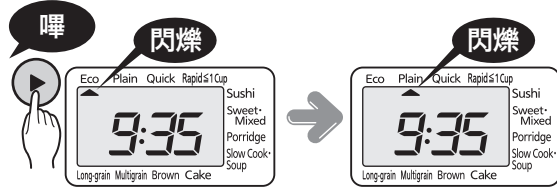
4 煮飯方法

1 按下[◀]或[▶]鍵，選擇想要煮飯的選單。

每按一下，便會依序切換選單。(參照下圖)



■ 炊煮白米時 (將▲移到「Plain」的下方)



- 如果已經選擇了想要煮飯的選單，就無須再次選擇選單。
- 在選單選擇中按下[Cancel]鍵，便會切換至「Eco」。

Note

- 由於「Quick」「Rapid ≤ 1 Cup」的煮飯時間較「Plain」短，因此煮出的米飯會略硬。

關於份量

配料或什穀雜糧的分量請參照P.96。

煮飯所需的時間

Eco	Plain	Quick	Rapid ≤ 1 Cup	Sushi
39~56分鐘	61~72分鐘	20~39分鐘	17~23分鐘	44~55分鐘
Sweet · Mixed	Long-grain	Multigrain	Brown	
36~52分鐘	23~41分鐘	52~62分鐘	73~91分鐘	

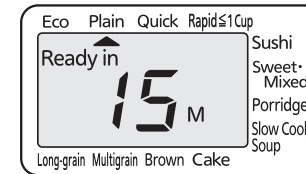
- 上述時間為馬上開始煮飯到爛好飯的時間。(電壓220 - 230V、室溫23度、水溫23度，水量為標準水位)
- 煮飯時間會根據煮飯容量、米的種類、配料種類及份量、室溫、水溫、水量、電壓、使用預約定時等情況有些許差異。

5 米飯煮好後

切換為「爛飯」時...

顯示螢幕會以分鐘為單位，顯示到爛好飯為止的剩餘時間。

- 選單不同，爛飯時間也不同。



煮好飯後會自動開始保溫。

保溫時保溫燈亮燈。

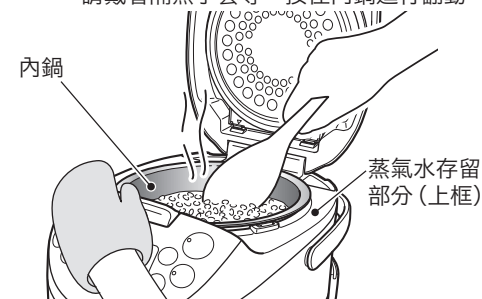


- 「Porridge」中添加食材，煮飯時間不足時，請在保溫燈亮燈的狀態下，按[Hour]鍵，[Min]鍵，調整追加煮飯時間後，再按[Start]鍵。以1分鐘為單位，每次最長可追加15分鐘，最多可追加3次。
- 追加加熱時，請先攪拌均勻，再按[Start]鍵。
- 「Porridge」長時間保溫的話會變成糝糊狀，請盡快食用。

1 攪拌米飯

煮好後，請立刻將米飯攪拌均勻。

- 由於內鍋形狀的特性，米飯中央有時會稍微呈現凹陷。
- 請戴著隔熱手套等，按住內鍋進行翻動。

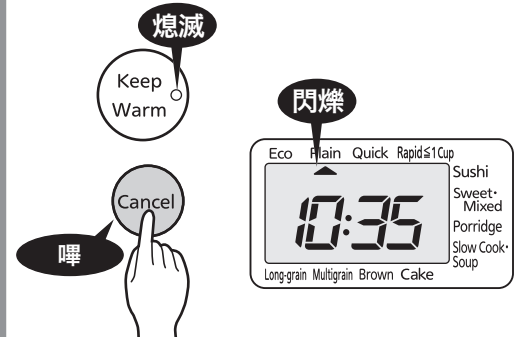


Note

- 如果在剛煮好飯或保溫過程中打開鍋蓋，蒸氣水流到上框或外面時，請擦拭乾淨。部分選單可能會殘留較多水珠。

電子鍋使用完畢後...

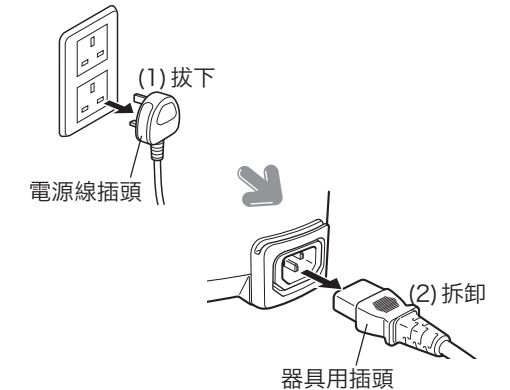
1 務必按下[Cancel]鍵



Note

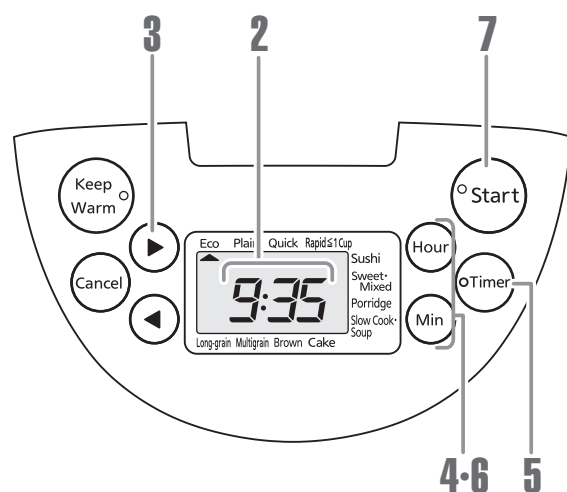
- 若不取消保溫就拔出電源線插頭，下次使用時保溫燈會亮燈，無法煮飯。

2 拔下電源線插頭後，再拔下器具用插頭。



3 清潔保養 (參照P.108~113)

6 預約煮飯方法



關於預約煮飯 (1・2)

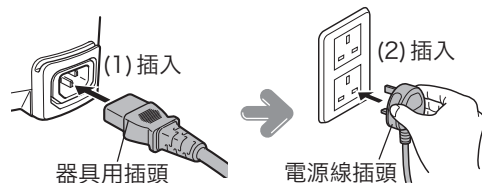
可以按照就餐的時間煮好米飯。

- 選擇「1」或「2」後預約時刻，便可在預約的時刻煮好米飯。
- 只要設定過時間就會直接記憶，按照「1」「2」這兩個時刻設定。
- 事先在2段時刻分別設定好常用的時刻，將會方便又省事。

Note

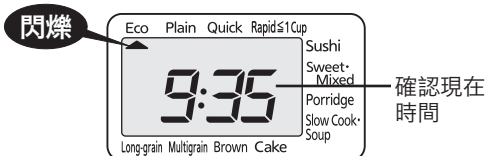
- 例如，如果「1」設為 13:30，則米飯會在 13 點 30 分煮好。

1 連接電源線

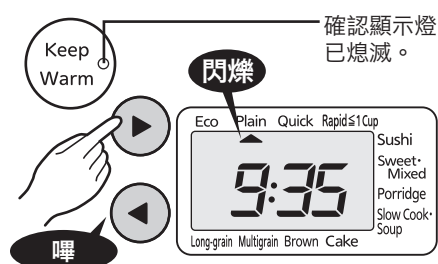


2 確認現在時間

- 現在時間的調整方法請參照 P.126。

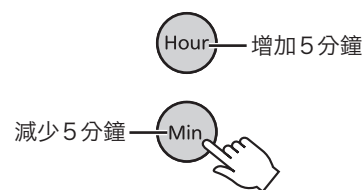


3 按下[◀]或[▶]鍵，選擇想要煮飯的選單→P.98



4 選擇「Porridge」時，請按[Hour]鍵或[Min]鍵調整煮飯時間。

- 每按一次[Hour]鍵會增加5分鐘，每按一次[Min]鍵會減少5分鐘。
- 可在40~90分鐘範圍內以5分鐘為單位進行設定。



5 按下[Timer]鍵，選擇「1」或「2」。

每按一次，即會依「1」→「2」的順序切換。



- 由於會顯示上次設定之預約時刻，因此如要預約同一時間煮飯，則無需再次調整時間。

Note

- 在下列情況下無法設定預約煮飯。
 - 「Quick」「Rapid ≤ 1 Cup」「Sweet・Mixed」「Slow Cook・Soup」「Cake」時。
 - 顯示螢幕的時間閃爍顯示「0:00」時。
 - 未安裝內鍋時。
- 設定的預約時間較久時，可能會出現較焦的鍋巴。如果介意鍋巴的顏色，請將米或大麥等仔細洗淨。

各個選單預約煮飯的標準時間

選單	預約煮飯的標準時間
Eco	1 小時鐘以上
Plain	1 小時 15 分鐘以上
Sushi	1 小時鐘以上
Porridge	烹調時間+1 分鐘以上
Long-grain	45 分鐘以上
Multigrain	1 小時 5 分鐘以上
Brown	1 小時 35 分鐘以上

- 如果設定的時間短於預約煮飯的標準時間，可能不會依照預約的時間煮好飯。

■ 關於聲響

- 按下[Timer]鍵後，如果30秒之間未進行任何操作，將會發出「嗶嗶」的提示音。
- 在無法預約煮飯的狀態下設定時，按下[Timer]鍵後，如果在沒有內鍋的狀態下按下[Start]鍵，則會發出「嗶嗶」的提示音。
- 如果介意聲響時，可以調整音量。(參照 P.120)

6 按下[Hour]鍵或[Min]鍵調整想要煮好飯的時間

- 時間以24小時制顯示。

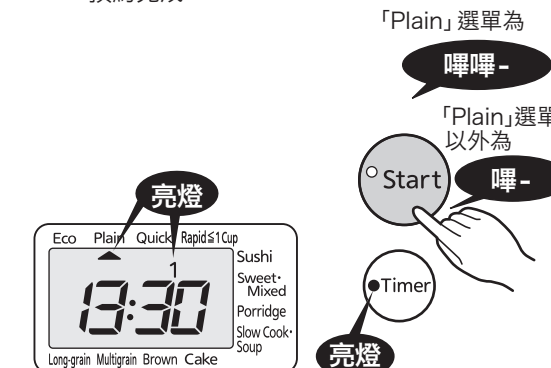


- [Hour]鍵為1小時單位，[Min]鍵為10分鐘單位，可透過以上調整時間。
- 持續按壓，可快速變換時間。

Note

- 預約煮飯的設定時間請控制在12小時以內，以免食物腐壞。

7 按一次[Start]鍵預約完成。



- 預約設定錯誤時，請按下[Cancel]鍵後，再從P.100的3開始重新設定。

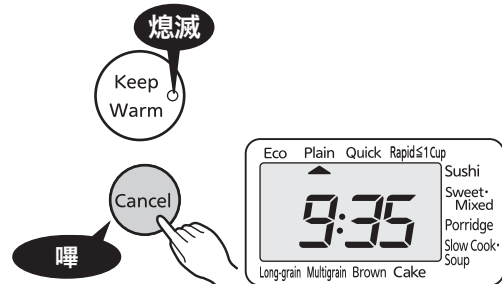
7 關於保溫

保持白米的光澤美味。
煮飯結束後會自動切換為保溫。

■ 停止保溫時

按下 [Cancel] 鍵

保溫燈熄滅



■ 需再次保溫時

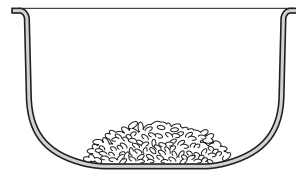
按下 [Keep Warm] 鍵

保溫燈亮燈



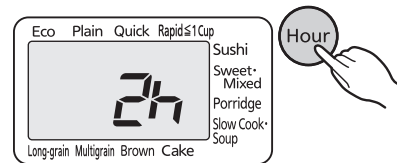
■ 保溫少量米飯時

將米飯集中到內鍋中央保溫，並請儘快食用。



■ 關於保溫經過時間的顯示

按住 [Hour] 鍵的期間，保溫經過時間將以 1 小時為單位顯示，最多顯示 24 小時 (24h)。如果超出 24 小時，「24」會開始閃爍，「h」會亮燈。



Note

- 在保溫中如果拿起內鍋，保溫就會被取消，敬請多加注意。
- 請勿進行如下形式的保溫，以免造成米飯出現異味、變乾、變色、變質或內鍋腐蝕等。
 - 拔掉電源線插頭保溫
 - 在盛放著米飯的狀態下取消保溫
 - 保溫冷飯
 - 添加冷飯
 - 放入飯匙一起保溫
 - 少於最小煮飯量 (0.5 杯) 的保溫
 - 白米以外的保溫
 - 米飯堆成環狀保溫
 - 保溫 24 小時以上
- 內鍋的邊緣、密封圈處如果沾有米飯粒等，請擦拭乾淨。否則會導致乾燥、變色、異味或發粘。
- 使用環境較為嚴苛時 (寒冷地區或周圍溫度較高時)，請盡快食用。

8 再次加熱的方法

食用之前將保溫中的米飯重新加熱，便可吃到熱騰騰的米飯。

Note

- 如果米飯超過內鍋一半以上，因米飯的量多，可能無法充分加熱。
- 如果在下列情況下進行再加熱，米飯可能會偏乾。
 - 在剛煮完飯後或米飯還很溫熱的時候。
 - 煮飯容量為最少煮飯容量 (0.5 杯) 以下時。
 - 3 次以上重複加熱時。

1 攪拌保溫中的米飯

2 灑入 1~2 小匙的水並均勻翻動



Tips

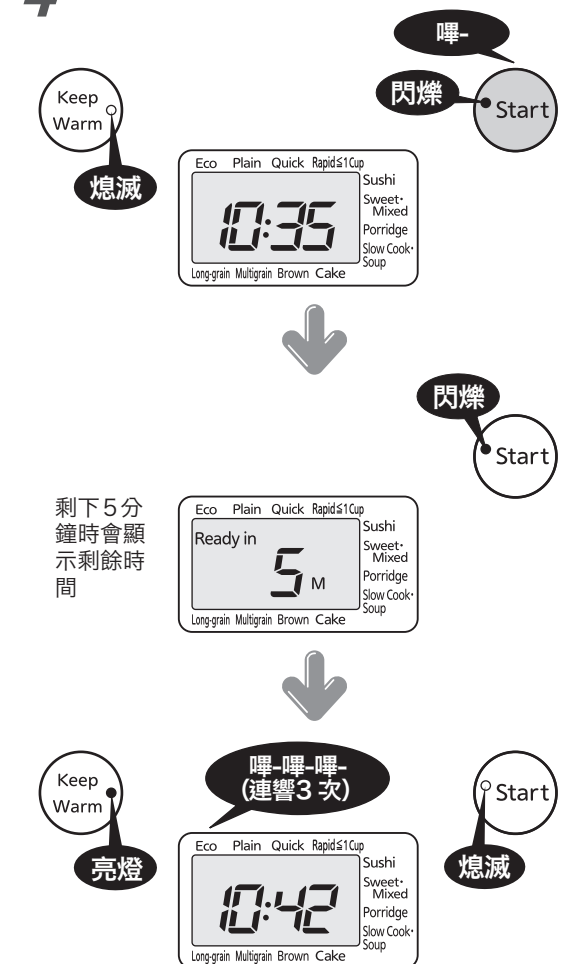
- 灑水可避免米飯變乾，口感更飽滿。

3 確認保溫燈亮燈



- 如果保溫燈未亮燈，將無法進行再加熱。沒有亮燈時，請按下 [Keep Warm] 鍵。(參照 P.102)

4 按下 [Start] 鍵

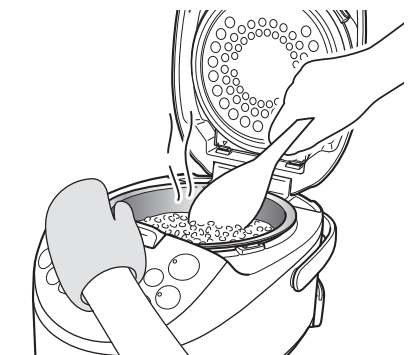


- 如欲停止再加熱時，請按下 [Cancel] 鍵。

■ 關於聲響

米飯較涼 (約 55 度以下) 時，不可再次加熱。會發出「嗶嗶」的提示音。

5 將加熱後的米飯攪拌均勻



9 烹調 (「Slow Cook・Soup」選單)

可以輕鬆地使用本產品炊煮出以下料理。料理的製作方法請參照食譜指南 (P.124~125) 或網頁刊登的食譜。

網址 (香港) :
<https://www.tiger-corporation.hk/tc/product/ih-induction-heating-rice-cooker-jpf-a>

「Slow Cook・Soup」選單
先用接近沸騰溫度的高溫烹煮，接著將溫度降低後，再燉煮片刻。之後，進一步將溫度降低，繼續燉煮。透過慢慢降低加熱溫度進行燉煮，不僅食物會更加入味，即便長時間加熱，也無需擔心湯汁煮乾。可以完成熬煮調理與 15 分鐘以內的輕鬆短時間調理。

選單例

- ・熬煮調理・・・蔬菜雞肉濃湯、燉豬肩肉與扁豆
 - ・短時間調理・・・什錦蔬菜燴麵
- 參照食譜指南 (P.124~125)

Note

- ・炊煮食物指南或網站中未記載的料理時，可能會出現米飯、食材溢出等無法順利炊煮的情況，請多加注意。
- ・烹調時請充分攪拌，以免調味料沉澱到內鍋鍋底。
- ・用湯汁燉菜時，請冷卻後再烹飪。
- ・要以太白粉勾芡時，請在烹調即將完成前的最後步驟再加入。
- ・由於竹輪、魚板等魚漿製品在加熱後會膨脹，請斟酌份量。
- ・由於牛奶與豆漿等食材很容易發生溢出，請在加熱結束後再加入，並視情況以每次間隔 5 分鐘分次追加加熱。如果一開始便加入一起烹煮，可能導致湯汁溢出。

■ 烹調時的基本操作步驟

1 準備食材

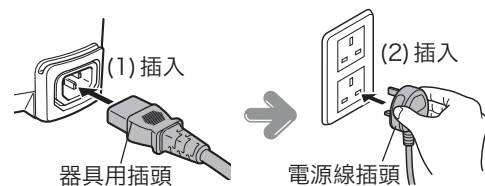
2 將食材放入內鍋，關閉鍋蓋

Note

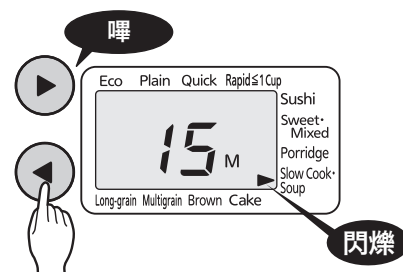
- ・放入食材時，要以內鍋內側的「Plain」水量刻度為標準。(參照下表)
- ・超過最大量炊煮時可能會出現溢出現象。此外，就算是少於最小量，有時也會出現溢出現象，敬請多加注意。
- ・如果設定在 15 分鐘以內，量多時可能無法煮熟。此時請追加加熱。

烹調時間	「Plain」的水量刻度	
	最大量	最小量
15 分鐘以內	3 以下	0.5 以上
16 分鐘以上	3 以下	1 以上

3 連接電源線



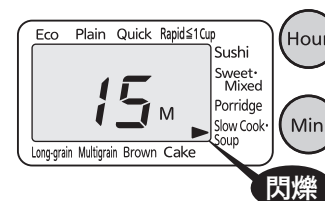
4 按下[◀]或[▶]鍵，選擇「Slow Cook・Soup」。



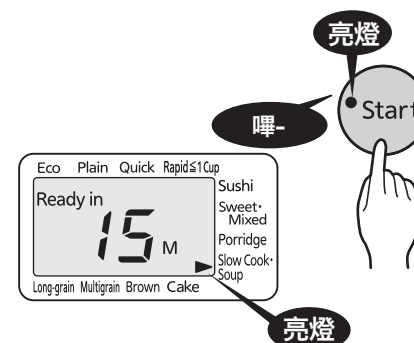
5 調整烹調時間

按下 [Hour] 鍵或 [Min] 鍵調整烹調時間。
1~30 分鐘以內能以 1 分鐘為單位，30~120 分鐘範圍能以 5 分鐘為單位設定。

- ・每按一次 [Hour] 鍵設定時間會增加，每按一次 [Min] 鍵設定時間會減少。
- ・初始設定為 15 分鐘。



6 按一次 [Start] 鍵 即會開始烹調。



Note

- ・過程中，請勿打開鍋蓋。

7 炊煮完成後

保溫燈亮燈，在顯示螢幕顯示「0h」。



- ・烹調不充分時，在保溫燈亮燈的狀態下，按下 [Hour] 鍵，調整追加的烹調時間，按下 [Start] 鍵。(每次最長可追加 30 分鐘，最多可追加 3 次)
- ・烹調結束後會繼續保溫，並以每小時為單位顯示保溫經過時間 (1 小時 (1h) ~6 小時 (6h))。如果超出 6 小時，會閃爍顯示「6」。

- ・部分料理會因為持續保溫而使得味道變差。
- ・料理當中如果有使用到酸味較強的食材時，請避免長時間保溫，盡早食用。
- ・保溫中的料理如欲重新加熱 (加熱至最佳品嚐溫度) 時，請在保溫燈亮燈的狀態下，按下 [Start] 鍵進行再加熱。此時會顯示再次加熱時間，當再次加熱結束後，「嗶-嗶-嗶-」連響 3 次提示音。再加熱後，保溫燈會亮燈，並繼續顯示保溫時間。

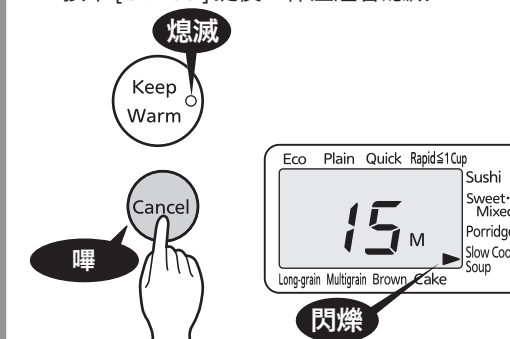
Note

- ・烹調時間不足時，請不要在追加烹調時間前按下 [Cancel] 鍵。保溫燈熄滅了就无法繼續烹調。如果已經按下了，請按照以下步驟烹調。
 1. 取出內鍋，放在濕布上。
 2. 打開鍋蓋，放置 10 分鐘，冷卻主體與內鍋。
 3. 再次將內鍋放入主體中。
 4. 根據 P.104 的 4 之後的要點烹煮。

烹調結束後...

1 按下 [Cancel] 鍵

按下 [Cancel] 鍵後，保溫燈會熄滅。



2 務必清洗內鍋與內蓋等，去除異味 (清洗方法→P.113)。

10 蛋糕烘烤方法 (「Cake」選單)

可以製作食譜指南 (P.123) 或網頁刊登的蛋糕。

網址 (香港) :
<https://www.tiger-corporation.hk/tc/product/ih-induction-heating-rice-cooker-jpf-a>

Note

- 製作食譜指南或網站中未記載的蛋糕時，可能會出現麵糊溢出等無法順利烘烤的情況，請多加注意。

1 事先處理好食材，將麵糊倒入內鍋，敲出麵糊的空氣。

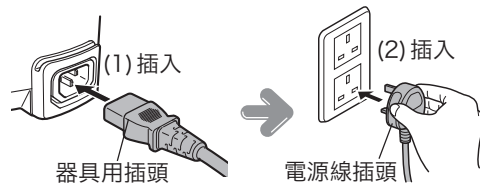
Note

- 在加熱前敲出麵糊的空氣時，請在柔軟的布上進行，以免內鍋變形或破損。

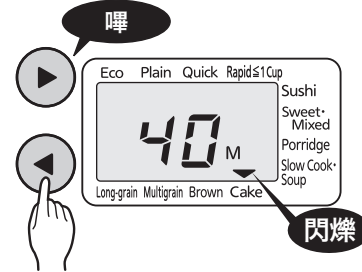
2 將內鍋放進主體，關閉鍋蓋。



3 連接電源線



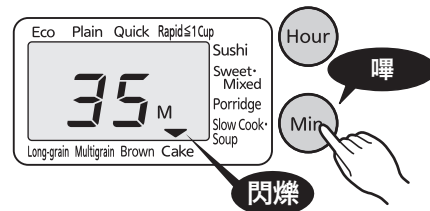
4 按下[◀]或[▶]鍵選擇「Cake」



5 調整加熱時間

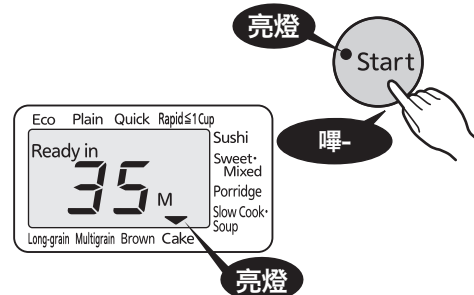
按下 [Hour] 鍵或 [Min] 鍵調整加熱時間。可在 5~80 分鐘範圍內以 5 分鐘為單位進行設定。

- 每按一次 [Hour] 鍵設定時間會增加，每按一次 [Min] 鍵設定時間會減少。
- 初始設定為 40 分鐘。



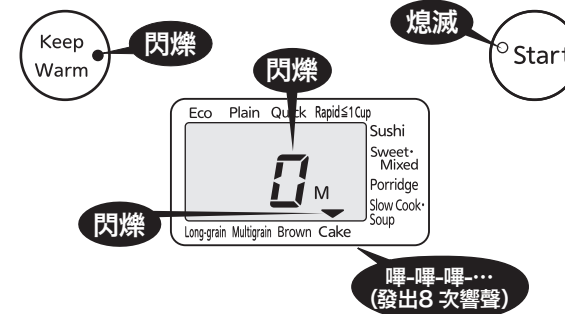
6 按一次 [Start] 鍵

開始加熱。



7 烘烤完成後

保溫燈閃爍。



(1) 打開鍋蓋，用竹籤戳入蛋糕的中央 (如果沒沾到麵糊就代表內部烤熟了)。

- 沾到麵糊時，在保溫燈閃爍的狀態下，按下 [Hour] 鍵，調整追加的加熱時間，按下 [Start] 鍵。(每次最長可追加 15 分鐘，最多可追加 3 次。)

Note

- 追加烘烤前請勿按下 [Cancel]。保溫燈停止閃爍後就無法繼續烘烤。如果已經按下了，請按照以下步驟烘烤。
 - 取出內鍋，放在濕布上。
 - 打開鍋蓋，放置 10 分鐘，冷卻主體與內鍋。
 - 再次將內鍋放入主體中。
 - 根據 P.106 的 4 之後的要點烘烤。

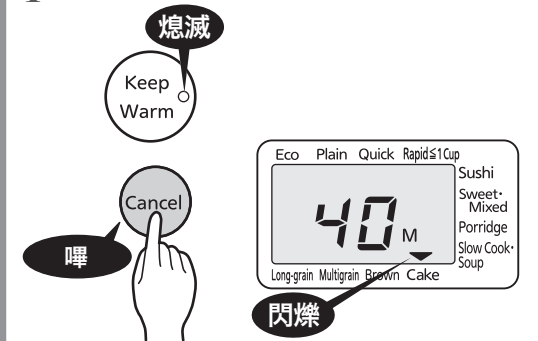
(2) 取出內鍋後，將蛋糕取出冷卻。

Note

- 取出內鍋時，務必使用隔熱手套等，而不要用手直接接觸。以免導致燙傷。
- 蛋糕烤好後，請立刻取出。如果持續放在內鍋，可能會因為沾在內蓋上的水珠滴落，而造成發黏。

蛋糕烤好後...

1 按下 [Cancel] 鍵



2 務必清洗內鍋與內蓋等，去除異味 (清洗方法→P.113)。

11 清潔保養方法

本書未記載的維修事宜，請委託經認可的維修業者。

使用後，為了保持鍋體乾淨，請務必在當天進行清潔保養。此外，還要定期進行清潔保養。在烹調、製作湯品或烘烤蛋糕後，容易留下異味，因此請在當天去除異味。(參照 P.113)

Note

- 請務必拔下電源線插頭，等待主體、內鍋、內蓋、蒸氣孔蓋冷卻後再清潔保養。
- 為了防止變質或產生異味，請隨時保持內鍋及內蓋的清潔。
- 請勿使用稀釋劑、去污粉類、漂白劑、化學抹布、鋼絲球刷、菜瓜布等。
- 拆卸下各部位後請進行清潔保養。
- 請勿放入洗碗機或烘碗機等產品清洗。否則可能導致變形或變色。

◆使用清潔劑進行清潔保養時，請使用家庭中性洗碗精(餐具用、廚具用)。

※ 如果殘留清潔劑成分的話，會造成樹脂劣化或變色，因此請確實將清潔劑沖洗乾淨。

※ 如果使用非中性的清潔劑清洗，可能會導致變色或腐蝕等。

◆請使用海綿或布等柔軟的工具。

◆請勿使用菜瓜布面進行清洗。以免導致內鍋的氟素塗層脫落。

請勿使用
菜瓜布面
進行清洗。

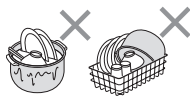
■ 使用後每次都需清洗的物品



- (1) 用海綿沾水或溫水進行清洗。
- (2) 用乾布擦拭乾淨水分，並充分乾燥。

Note

- 請勿將餐具類放入內鍋中，及把內鍋當作洗碗池使用。此外在晾乾內鍋時，請勿與餐具重疊放置。以免劃傷氟素塗層，或造成剝離。
- 請勿將量杯、飯匙浸泡在熱湯中。以免變形。



可進行沖洗。

- (1) 用海綿沾水或溫水進行清洗。
- (2) 洗完後請立刻用乾布擦乾水分，並充分乾燥。

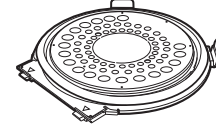
Note

- 請勿使用以下的清洗方法清洗，否則可能會導致變形。
 - ・以熱水沖洗。
 - ・浸泡清洗。
 - ・在剛炊煮結束的高溫狀態下沖洗。
- 將大麥或什穀雜糧(苜菜籽等)混合炊煮後，請務必對蒸氣孔蓋進行清潔保養。若蒸氣孔蓋被堵住，可能導致鍋蓋無法打開等故障，或無法煮出美味可口的米飯。
- 清洗蒸氣孔蓋後，請立即用乾布拭去水分。如未確實擦乾水分，可能會留下水痕。



蒸氣孔蓋
(拆成2個部分。
參照 P.111)

內蓋



- (1) 用海綿沾取加入冷水或溫水稀釋後的清潔劑清洗，再以水沖洗乾淨。
- (2) 用乾布擦拭乾淨水分，並充分乾燥。
內蓋髒汙時，會容易沾附水滴。

Note

- 請務必清除附著在內蓋上的米飯粒或米粒等。
如果鍋蓋沒有確實關上密合，可能會導致煮飯過程中蒸氣外洩，鍋蓋打開米飯、食材溢出，造成燙傷或受傷。
- 將大麥或什穀雜糧(苜菜籽等)混合炊煮後，請務必對內蓋進行清潔保養。若內蓋堵塞，會導致鍋蓋無法打開等故障，或無法煮出美味可口的米飯。
- 如果感覺不潔淨時，用溫水泡洗。
- 內蓋清洗完後，請徹底擦乾水分，包括縫隙等都不能殘留水分。如未確實擦乾水分，可能會留下水痕。

■ 每次弄髒後都要清潔保養的部位

主體外側、內側

請用沾濕後擰乾的布擦拭乾淨。

中央感應器

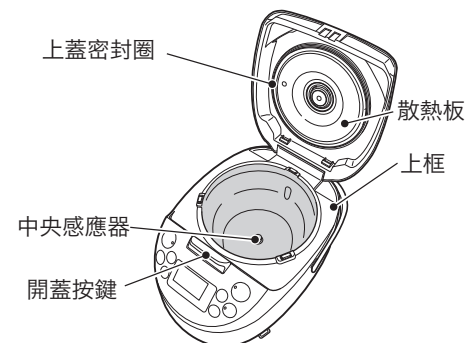
當沾有燒焦的飯粒、米粒等時，請擦拭乾淨。
無法順利清除時，可使用市面上銷售的砂紙(320號左右)擦拭，再用沾濕後擰乾的布擦拭。

上框、開蓋按鍵附近

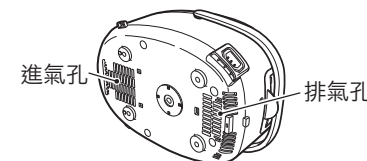
當黏有飯粒、米粒時，請擦拭乾淨。

Note

- 主體內部嚴禁進水。
- 請勿拉扯上蓋密封圈。
一旦脫落後，便無法再裝回。密封圈不慎脫落時，請洽詢原購買處。



進氣孔・排氣孔

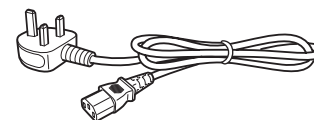


請用棉花棒等拭去灰塵。

Note

- 當進氣孔、排氣孔有灰塵等附著時，請勿使用。
否則會因主體內部溫度上升，引起故障或火災。

電源線插頭・器具用插頭



用乾布擦拭

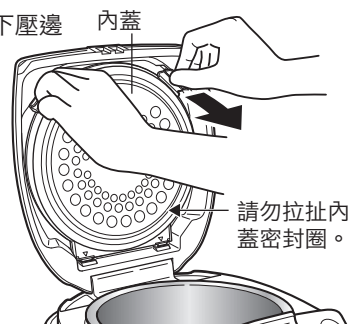
Note

- 電源線請勿浸水或沾水。以免導致短路、觸電及故障。

安裝或拆卸內蓋

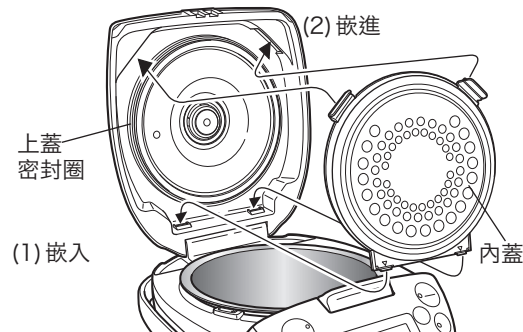
■ 拆卸方法

邊把內蓋的提把往下壓邊往前拉動拆卸。



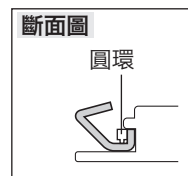
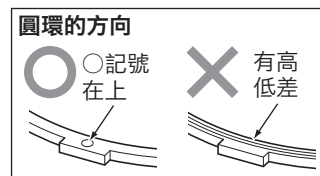
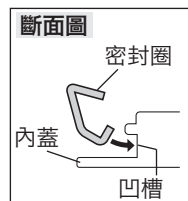
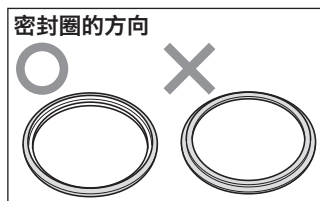
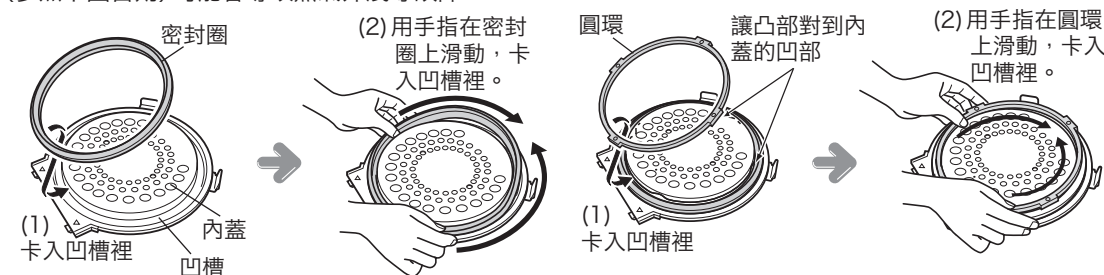
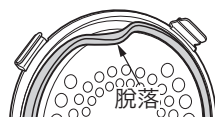
■ 安裝

按照圖片將鍋蓋確實嵌入。



Note

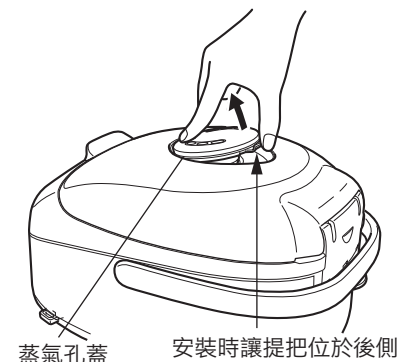
- 安裝內蓋時，請以內蓋傾斜的狀態安裝，以免捲到上蓋密封圈。如果上蓋密封圈捲曲，可能會導致無法順利炊煮、蒸氣外洩等，因而引發故障。
- 確認內蓋密封圈沒有脫落，否則可能會無法煮出美味可口的米飯。如果密封圈脫落，請慢慢地拉動密封圈，拆下圓環與密封圈，按照下列要點重新安裝。
- 內蓋密封圈的位置脫落時，請留意密封圈的方向，嵌入內部後確實嵌入圓環。(參照下圖否則) 可能會導致蒸氣外洩等故障。



安裝或拆卸蒸氣孔蓋

將手指伸進鍋蓋的凹洞處，往上提起。

- 以拆卸的相反順序安裝。

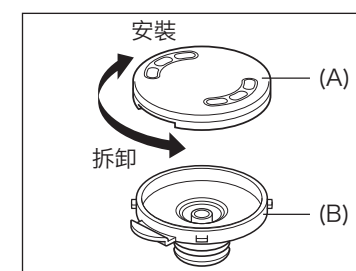


Note

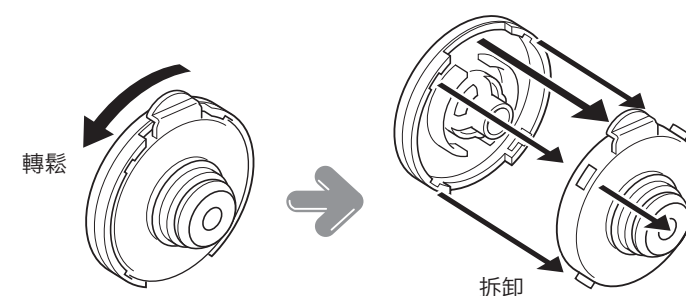
- 蒸氣孔蓋密封圈脫落時，請留意密封圈的方向，確實嵌入內部。
- 請務必安裝好密封圈類再使用。(參照P.112) 若沒有安裝好，可能會導致蒸氣外洩而無法順利煮飯。

■ 蒸氣孔蓋的拆卸和安裝方法

拆卸 (A) (B) 這2個部分。

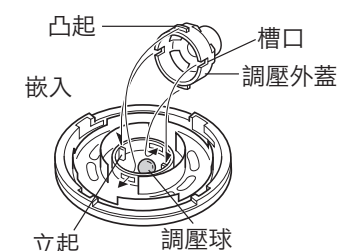


(拆卸時)

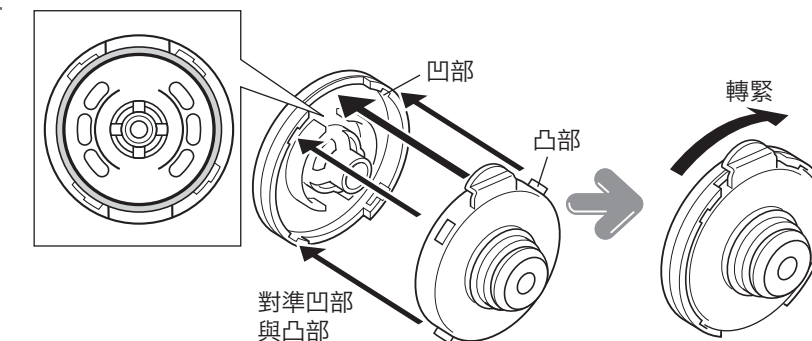


Note

- 調壓外蓋、調壓球脫落時，務必要重新安裝上去。可能會無法煮出美味可口的米飯。

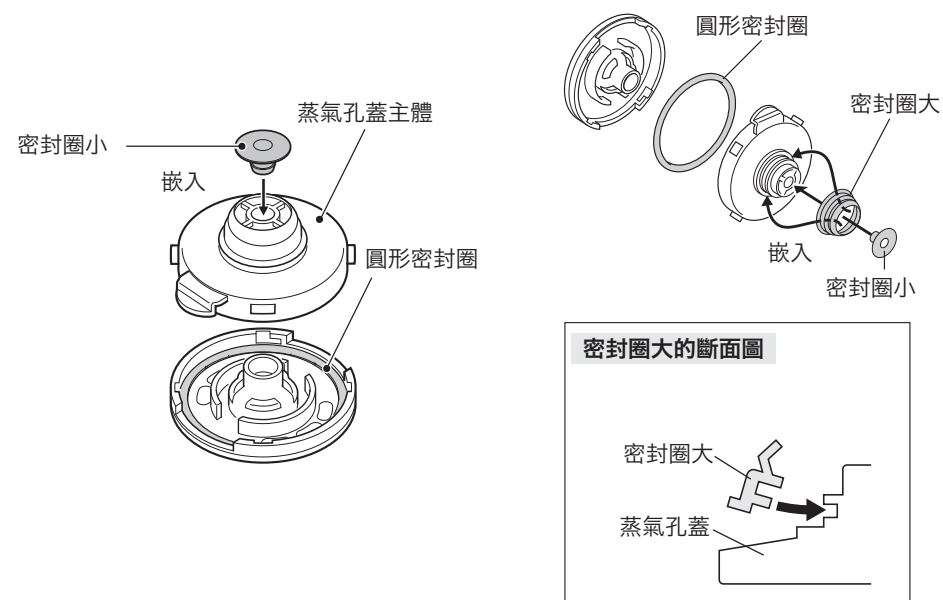


(安裝時)



蒸氣孔蓋專用密封圈的安裝

按照圖中所示，小心確實地嵌入密封圈。
如果嵌入不夠徹底，可能會導致脫落、蒸氣外洩等，因而引發故障。



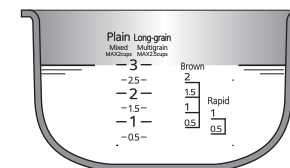
Note

- 圓形密封圈很容易脫落，請小心。脫落時，務必要按照原樣牢固嵌入。
- 不好安裝時，可在小密封圈上沾一點水，會比較容易安裝。

清洗方法

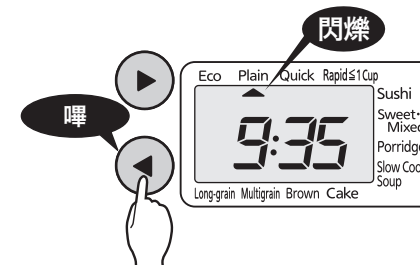
如果很在意異味時，請在「Slow Cook・Soup」「Cake」後清洗。

(1) 將水加到內鍋的8分刻度，並將內鍋裝入本體。



(2) 連接電源線。

(3) 按下[◀]或[▶]鍵，選擇「Plain」。



(4) 按下[Start]鍵。(開始清洗)



Tips

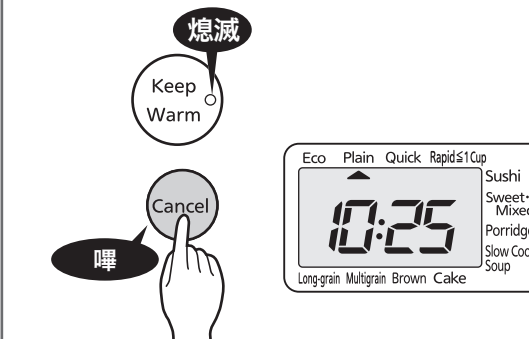
- 希望清除異味時，可在清潔保養時，在水中加入檸檬酸(約20g)攪拌均勻，清除異味的效果會更佳。有些異味可能無法徹底去除乾淨。如果無法徹底去除時，請洽詢原購買處。

(5) 清洗結束後

保溫時保溫燈亮燈。



(6) 按下[Cancel]鍵後，先拔下電源線插頭，再拔下器具用插頭。



(7) 待主體冷卻之後，倒掉內鍋的熱水，再進行清潔保養。

12 覺得煮好的米飯不美味時

煮好的米飯或者電子鍋的運轉等不正常時，請調查以下幾點內容。

調查		糧米量及配料量、大麥與什穀雜糧量、加減水量錯誤	煮飯時使用鹼性水（pH9以上）	煮飯時使用礦泉水等硬度較高的水	選單選擇錯誤	使用了預約煮飯	使用電子鍋後，沒有取消保溫就直接按了「Start」鍵	內鍋外側、中央感應器類沾有飯粒或水滴等	內鍋變形	煮好的米飯未充分翻動	炊煮時超過最大煮飯量
有下述情況時											
煮好的米飯	太硬	●		●	●			●	●	●	●
	太軟	●	●		●	●		●	●	●	
	米飯不熟	●			●		●	●	●		●
	米心過硬	●			●		●	●	●		●
	出現鍋巴	●	●	●	●	●		●	●		
煮飯過程中	蒸氣外漏	●						●	●		●
	米湯溢出	●			●			●			●
	煮飯時間長	●			●			●	●		●
參照頁面		96・97・127	—	—	98～101	95・100・101	99	97・108・109	—	99	96・127

調查		密封圈類、內鍋邊緣與內蓋等處沾有飯粒等	未充分洗米（免洗米除外）	洗米或加減水量時，使用了溫熱水（35度以上）	洗完米後，長時間浸泡於水中	洗完米後，將水瀝乾後閒置	沒有確實蓋緊鍋蓋	配料、大麥與什穀雜糧混在一起炊煮未仔細攪勻調味料	混合了很多碎米	飯煮好後馬上又開始繼續煮飯	清潔保養不徹底	器具用插頭脫落或中途停電
有下述情況時												
煮好的米飯	太硬			●			●	●		●	●	●
	太軟			●	●	●	●	●	●	●		●
	米飯不熟			●				●	●	●		●
	米心過硬			●				●	●	●	●	●
	出現鍋巴		●	●	●	●	●	●	●		●	●
	有米糠味		●									
煮飯過程中	蒸氣外漏	●					●				●	
	米湯溢出	●	●			●		●	●		●	
	煮飯時間長	●										●
參照頁面		97・108～110	96・97	97	—	—	97	96	—	—	108～113	127

有下述情況時		理由							
產生一層薄膜		米紙狀薄膜是澱粉融解乾燥後形成的，對人體無害。							
米飯黏內鍋		太軟的米飯或黏度較高的米飯較容易黏內鍋。							

調查		米量或水量錯誤	內鍋外側、中央感應器類沾有飯粒或水滴等	煮好的米飯未充分翻動	密封圈類或內鍋邊緣等處沾有飯粒等	未充分洗米（免洗米除外）	反覆進行3次以上再加熱	預約煮飯設定時間超過12小時以上	持續保溫24小時以上
有下述情況時									
保溫中的米飯	異味		●		●	●		●	●
	變色		●	●	●		●		●
	變乾	●	●	●	●		●		●
	發黏	●	●	●	●			●	●
再加熱後的米飯可能會偏乾		●	●				●		
參照頁面		96・97・127	97・108・109	99	97・108・109	96・97	103	101	102

調查		放入白米、免洗米以外的米穀類保溫	少於最小炊煮量的保溫或再加熱	米飯堆成環狀保溫	添加冷飯	飯匙放入電子鍋中一起保溫	清潔保養不徹底	米飯才剛煮好，還很燙時，就進行清洗	使用容易殘留異味的選單後，未進行清洗	內鍋放入米飯情況下取消保溫	器具用插頭脫落或中途停電
有下述情況時											
保溫中的米飯	異味	●	●		●	●	●		●	●	●
	變色	●	●	●	●	●					●
	變乾	●	●	●	●	●					
	發黏	●	●	●	●	●				●	●
再加熱後的米飯可能會偏乾			●					●		●	●
參照頁面		102	102・103	102	102	102	108～113	103	105・107・113	—	127

13 覺得烹調的料理或烘烤的蛋糕不美味時

烹調的料理或烘烤的蛋糕出現異常時，請調查以下幾點內容。

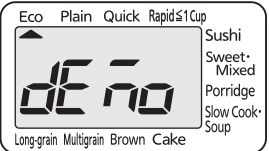
調查		食材種類、份量錯誤	加入的食材超過最大量標準	加入的食材少於最小量標準	烹調・烘烤的加熱時間過短	烹調・烘烤的加熱時間過長	烹調非食譜指南記載的食譜	蛋糕烤好後未立刻取出，繼續擺在內鍋保溫。	內鍋外側、中央感應器類沾有飯粒或水滴等	內鍋變形	密封圈類或內鍋邊緣、內蓋等處沾有飯粒	沒有確實蓋緊鍋蓋	器具用插頭脫落或中途停電
有下述情況時													
製作烹調料理時 〔Slow Cook・Soup〕選單	煮不透	●	●		●		●				●	●	●
	米湯溢出	●	●	●			●						
	煮乾	●		●		●	●						
	焦底	●		●		●						●	
製作蛋糕時 〔Cake〕選單	烤不透	●			●		●			●	●	●	●
	麵糊溢出	●					●						
	烤焦	●				●	●		●	●			
	烘烤的顏色不均						●			●			
	表面發黏						●	●	●				
參照頁面		104・106※1	104		104～107	—	107		97・108・109	—	97・108～110	97	127

※1…參照食譜指南

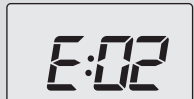
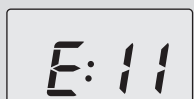
14 出現故障時

在委託維修前請確認。

有下述情況時	確認	處理	參照 頁面
米飯未煮好 無法烹調	是否已把器具用插頭插入主體的插頭插口？	請將插頭確實插好。	97
未在預約好的時間煮好	是否按下 [Start] 鍵了？	如果未按下 [Start] 鍵，無法完成預約。	101
	目前的顯示時間正確嗎？	請正確設定時間。	126
	確認「覺得煮好的米飯不美味時」的「煮飯時間長」，並進行適當處理。		114
	如果設定的時間短於預約設定的標準時間，可能不會依照預約設定的時間煮好飯。		101
無法設定預約煮飯	顯示時間是否閃爍顯示「0：00」？	正確調整現在的時間後，再進行預約。	126
	是否選到了「Quick」「Rapid ≤ 1 Cup」「Sweet・Mixed」「Slow Cook・Soup」「Cake」？ 這些選單不可進行預約設定。		101
顯示螢幕模糊	內鍋外側是否潮濕？	請用乾布擦拭。	97
	密封圈類或內鍋邊緣等處是否沾有燒焦的飯粒或米粒等？	請清除乾淨。	97・108～110
	有時會因為電子鍋主體內部與室溫的溫差，而在液晶面板上發生結露現象。使用幾次後便會改善。 如未改善時，請至原購買處委託維修。		—
無法再加熱	按下 [Start] 鍵後，發出「嗶嗶」的提示音。	米飯變冷了。約55度以下的米飯，無法進行再加熱。	103
	保溫燈是否熄滅？	按下 [Keep Warm] 鍵，確認保溫燈亮燈後，請再次按下 [Start] 鍵。	
煮飯過程中、保溫期間與再加熱過程中有聲音發出	「嗚嗚」聲是風扇轉動的聲音，並不屬於故障。 「噠」與「唧哩哩…」聲是IH運作的聲音，並不屬於故障。		94
	聽到了與上述聲響完全不同的聲音。	請至原購買處委託維修。	—
按下 [Start] 鍵時，或者按 [Keep Warm] 鍵時，會發出「嗶嗶」的提示音。	是否裝好內鍋？	請裝好內鍋。	97
在煮飯過程中，從蒸氣孔蓋的蒸氣孔看到泡泡。	這是沸騰造成的，並不屬於故障。		—
進行預約煮飯設定時，發出「嗶嗶」的提示音。	按下 [Timer] 鍵後，如果大約30秒鐘時間都沒有任何動作，就會發出聲音提醒，請繼續進行預約設定。		101
電子鍋主體內進水或掉入白米	由於可能會導致故障，請至原購買處委託維修。		—
在調整時間時，即使按下 [Hour] 鍵或 [Min] 鍵，也無法轉換成時間設定模式。	煮飯過程中、保溫期間、預約定時期間、預約煮飯期間、再次加熱期間無法調整時間。 選擇「Porridge」「Slow Cook・Soup」「Cake」期間，無法調整時間。		126
保溫燈閃爍 未進行保溫	是否選擇了「Cake」選單？	「Cake」選單無法進行保溫。如果置之不顧，蛋糕會發黏，因此請盡快食用。	107
顯示螢幕上有黑色條形印漬	顯示螢幕有時會因靜電出現印漬，並不屬於故障。	如果在意，請用擰乾的抹布擦拭去除。 可通過除靜電減輕印漬現象。	94
烹調的保溫過程中「6」閃爍	烹調後是否持續保溫了6小時以上？ 超過6小時以後「6」閃爍。（請勿保溫6小時以上）		105
在保溫過程中按下 [Hour] 鍵後「24」閃爍	是否持續保溫了24小時以上？ 保溫時間超過24小時以後，「24」會閃爍以提醒。		102
插入電源線插頭時，顯示螢幕處閃爍顯示「0：00」	重新插上電源線插頭後，現在時間、預約時刻或保溫經過時間的記憶是否消失？	內建鋰電池耗盡，但仍可進行一般的煮飯。如果需要更換新的鋰電池，請至原購買處委託維修。	127
	同時按下了 [Cancel] 鍵與 [Timer] 鍵。	請正確設定時間。	126
鍋蓋無法蓋上或者煮飯過程中鍋蓋打開	上框、內蓋密封圈、開蓋按鍵、鍋蓋附近是否有飯粒附著？	請清除乾淨。	97・108～110

有下述情況時	確認	處理	參照 頁面
上框存留水珠	在炊飯後或保溫過程中，上框有時會殘留水珠，並不屬於故障。存留於上框時，請用乾布擦拭。		99
	內蓋是否髒汙？ 內蓋髒汙時，有時會殘留較多水珠。	請用清潔劑仔細清洗內蓋。	109
	是否選擇了「Eco」？ 選擇「Eco」煮飯時，有時會殘留較多水珠。 如果介意時，建議選擇「Plain」煮飯。		95
按鍵無反應	是否已把器具用插頭插入插頭插口，且電源線插頭也已插入插座？	請將插頭確實插好。	97・ 100・ 104・ 106・ 113
	保溫燈是否亮燈？	按下 [Cancel] 鍵，取消保溫後再進行操作。	102
電源線插頭冒出火花	插拔電源線插頭時，有時會冒出小火花，這是 IH 式產品特有的現象，並不屬於故障。		—
有樹脂等異味	在剛開始使用時，可能會聞到樹脂等異味，隨著使用次數增多就會減少。感到很在意時，請參照「清洗方法」進行清潔保養。		113
塑膠部分有線狀或波狀部位	這屬於樹脂成型時出現的痕跡，對使用及品質方面不會造成障礙。		—
顯示螢幕顯示「E:00」	按下 [Cancel] 鍵後，顯示下圖所示字樣。 	進入展示模式。 請至原購買處委託維修。	—

顯示

顯 示	處 理	參照 頁面
顯示「E02」，並發出「嗶嗶嗶嗶嗶嗶…」音 	若將電子鍋主體放在地毯上 ，有時可能會因為進氣孔、排氣孔堵塞，而使得溫度上升，導致即使按下操作鍵也沒有反應。 此外， 若將電子鍋主體放在室溫較高的地方 ，有時可能會因為溫度上升而出現相同症狀。 如有此種情況，請按照以下步驟處理。 (1) 拔下電源線插頭。 (2) 移到不會堵塞進氣孔、排氣孔且室溫較低的地方。 (3) 重新將電源線插頭插入插座，並操作按鍵。 ※進行上述處理後，按鍵仍無反應時，應為電子鍋主體異常。請拔下電源線插頭後，至原購買處委託維修。	—
顯示「E11」 		
顯示「E02」與「E11」以外之「E」開頭的代碼	可能是故障。請拔下電源線插頭後，至原購買處委託維修。	—

有關樹脂密封圈零件

如果樹脂或密封圈零件受熱或沾了蒸氣，可能因長期使用出現老化、損傷。請洽詢原購買處。

「Rapid ≤ 1 Cup」燜飯時間的調整方法

請在把電源線插頭插入插座後的狀態下，分別在 30 秒以內完成下列的順序 (1)～(7)。如果超過 30 秒未進行任何操作時，會恢復至現在時間顯示，無法進行設定。如果想再次設定時，請從頭開始重新進行設定。
煮飯 (調理) 過程中、保溫期間、預約定時期間、預約煮飯期間、再次加熱、追加加熱期間，無法變更設定。
※若想在途中停止調整，請按下 [Cancel] 鍵。

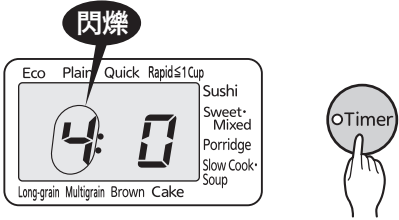
■ 想要調整「Rapid ≤ 1 Cup」燜飯時間時

選擇「Rapid ≤ 1 Cup」煮飯時，想要調整燜飯時間的話，請按下列順序調整時間。

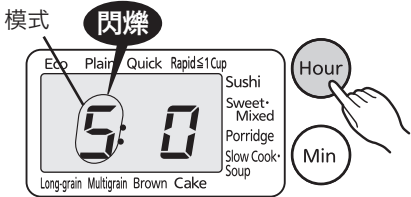


(1) 按下 [◀] 或 [▶] 鍵，選擇「Plain」。

(2) 按壓 [Timer] 鍵約 3 秒以上。

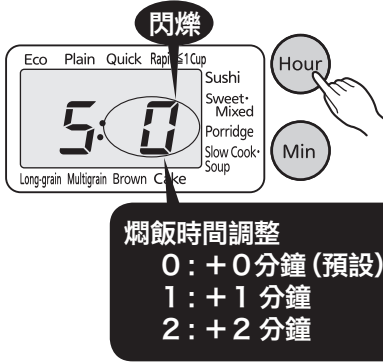


(3) 按下 [Hour] 鍵，選擇模式 [5]。



(4) 按下 [Start] 鍵。

(5) 按下 [Hour][Min] 鍵，調整時間。



(6) 按下 [Start] 鍵。

(7) 按壓 [Timer] 鍵約 3 秒以上，便會完成設定，並恢復至現在時間顯示。

音量調整方法

請在把電源線插頭插入插座後的狀態下，分別在 30 秒以內完成下列的順序 (1)~(7)。如果超過 30 秒未進行任何操作時，會恢復至現在時間顯示，無法進行設定。如果想再次設定時，請從頭開始重新進行設定。

煮飯 (調理) 過程中、保溫期間、預約定時期間、預約煮飯期間、再次加熱、追加加熱期間，無法變更設定。

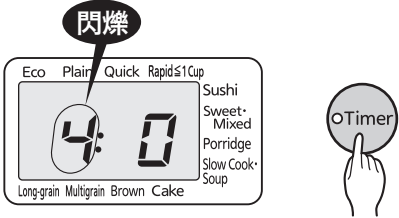
※ 若想在途中停止調整，請按下 [Cancel] 鍵。

■ 想要調節音量 (按鍵操作聲、提示聲) 時

如果介意按鍵操作聲與提示聲的音量時，請依照以下步驟調整音量。

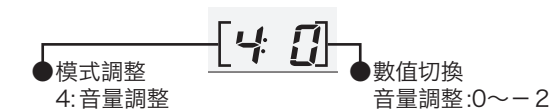
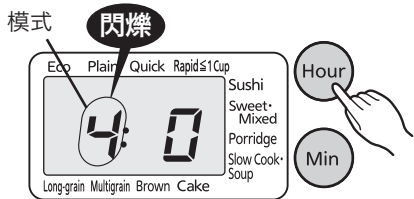
(1) 按下 [◀] 或 [▶] 鍵，選擇「Plain」。

(2) 按壓 [Timer] 鍵約 3 秒以上。



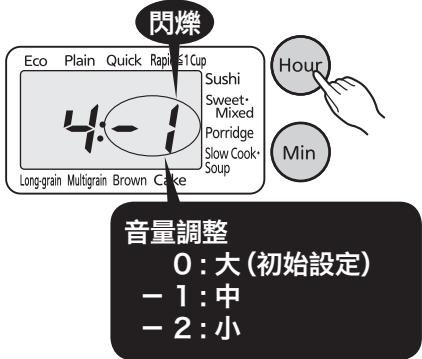
(3) 確認模式切換至 [4]。

在模式 [5] 的狀態下，按下 [Hour][Min] 鍵，選擇模式 [4]。



(4) 按下 [Start] 鍵。

(5) 按下 [Hour][Min] 鍵，調整音量。



(6) 按下 [Start] 鍵。

(7) 按壓 [Timer] 鍵約 3 秒以上，便會完成設定，並恢復至現在時間顯示。

食譜指南

- 本食譜指南中所使用的量杯為約 0.18L (隨附的量杯)。
- 1 大匙為 15mL。
- 1 小匙為 5mL。
- 若醬油、味醂等調味料過多時，可能會無法順利烹煮。
- 炊煮免洗米時無需洗米。
- 各菜單上記載的熱量僅作參考。

Porridge 選單 七草粥



115kcal/
1 人份

- 材料 (2 人份)
- 米...0.5 杯
 - 鹽...少許
 - 七草 [芹菜、薺菜、鼠麴草、繁縷草、寶蓋草、大頭菜 (蕪菁的嫩葉)、蘿蔔葉 (白蘿蔔的嫩葉)]...各適量

- 作法
1. 選擇七草中容易找到的 2~3 種，準備 50g 左右，快速汆燙後過一下冷水，再擠乾水分並切碎。
 2. 用內鍋將米洗淨後，加水至「Porridge・Hard」的刻度 0.5 位置，選擇「Porridge」選單，並將時間調整為 60 分鐘後，開始炊煮。
 3. 煮好後，加入七草和鹽，隨意攪拌一下。

Note

- 粥煮好後，若放置太久將會發黏，味道也會改變，因此請盡快食用。

Brown 選單 味增奶油醬炒鮭魚糙米拌飯



422kcal/
1 人份

- 材料 (4 人份)
- 糙米...2 杯
 - 薄鹽鮭魚...2 片
 - 舞菇...70g
 - 洋蔥...1/3 顆
 - 紅蘿蔔...30g
 - 調味料
 - 酒...1 大匙
 - 味醂...1 大匙
 - 味增...20g
 - 蘆筍...2 根
 - 大蒜切末...1/2 片份
 - 薑切末...6g
 - 奶油...15g
 - 沙拉油...適量
 - 砂糖...1 小匙
 - 醬油...1 小匙

- 蔥花...10g

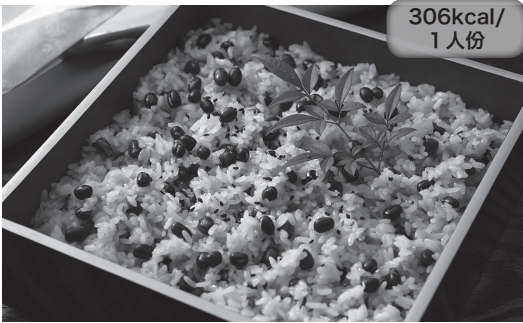
■ 作法

1. 用內鍋淘洗糙米後，加水至「Brown」的刻度 2，選擇「Brown」選單炊煮。
2. 平底鍋內倒入沙拉油熱鍋，煎熟鮭魚並將魚肉剝散。
3. 撕開舞菇，切成 2cm，將洋蔥、紅蘿蔔切成粗末。
4. 剝掉蘆筍的粗纖維，去皮後切成 1cm。
5. 平底鍋內融化奶油，加入大蒜、薑拌炒，加入步驟 3 的材料拌炒，待食材軟化後加入 4 拌炒。
6. 將調味料加入步驟 5 的材料，炒至收汁加入蔥花與步驟 2 所製作的鮭魚。
7. 混合煮好的糙米與步驟 6 成品，盛裝在容器裡。

Tips

- 可依個人喜好灑上七味辣椒粉。

Sweet Mixed 選單 紅豆飯



306kcal/
1 人份

- 材料 (4 人份)
- 糯米...2 杯
 - 紅豆...50g
 - 芝麻鹽...少許

■ 作法

1. 洗好紅豆後放入鍋內，加入 5 倍的水再開火。煮好後倒掉熱水，重新加入約紅豆 5 倍的水，開大火煮成比較硬的口感。
2. 分離紅豆與湯汁，將湯汁倒入碗裡，用湯杓舀起倒下，打入空氣加速冷卻。
3. 用內鍋將糯米洗淨，加入煮豆水至「Sweet」的刻度 2 位置 (不夠時可加入冷水) 攪拌均勻。
4. 將 2. 的紅豆放入 3.，用「Sweet・Mixed」選單炊煮。
5. 完成後，將整體稍微拌一下，便可盛裝至容器內，撒上芝麻鹽。

Multigrain
選單

鹹魚羊栖菜什穀雜糧拌飯



367kcal/
1 人份

■ 材料 (4 人份)

- 米…2 杯
- 什穀雜糧…3 大匙 (25g)
- 鹹魚 (梭魚、馬頭魚等) …1 條
- 蔥花…1 根份
- 燉煮羊栖菜
- 羊栖菜 (乾燥) …7g
- 油豆腐皮…1/3 片
- 滷汁
- 砂糖…2 小匙
- 味醂…2 小匙
- 酒…2 小匙
- 紅蘿蔔…20g
- 麻油…2 小匙
- 醬油…1 又 1/3 大匙
- 高湯…120mL

■ 作法

1. 用內鍋將白米洗淨，加水至「Plain」的刻度 2 位置，將什穀雜糧鋪在上方。加入什穀雜糧後，再追加 2 大匙的水，並選擇「Multigrain」選單開始炊煮。
2. 將鹹魚烤過後去刺，再將魚肉撥成小塊。
3. 羊栖菜浸入水中泡軟後洗淨，濾去多餘水分。油豆腐皮去油後切成細絲，紅蘿蔔同樣切成細絲。
4. 起油鍋倒入麻油與 3. 的材料拌炒，再加入滷汁的調味料燉煮。
5. 瀝乾 4. 的滷汁後，與 2. 的羊栖菜一起加入煮好的米飯，以切拌的手法拌勻。
6. 最後裝盛至容器，並灑上蔥花。

Sushi
選單

手卷壽司



381kcal/
1 人份

(僅壽司米的熱量)

■ 材料 (3 人份)

- 壽司米
- 白米…2 杯 昆布…2cm 見方 1 片
- 綜合醋
- 醋…3 大匙 砂糖…1 大匙
- 鹽…1 小匙
- 燒海苔…適量
- 配料 (依喜好準備)
- 鮪魚、青魷、鮭魚、花枝、蝦子、鮭魚子、星鰻、小黃瓜、豆苗、蘆筍、紅蘿蔔、厚煎蛋、醃蘿蔔、紫蘇葉等…適量
- 醬油…適量
- 芥末…適量

■ 作法

1. 用內鍋將米洗淨，加水至「Sushi」的刻度 2 位置，鋪上昆布後，選擇「Sushi」選單開始炊煮。
2. 在大碗裡加入醋、砂糖、鹽混合拌勻，製作調配醋。
3. 將煮好的米飯移到木盆，灑上 2. 的調配醋，用飯匙以切拌的手法混合拌勻，以扇子或電風扇吹涼。
4. 將配料全部切成長條狀。
5. 將壽司飯鋪平在燒海苔上，再擺上喜歡的配料後捲起。

Note

- 將昆布以擰乾水份的抹布擦拭好備用。
- 木盆請以醋水稍稍浸濕後備用。
- 請勿以內鍋拌均醋和米飯。

Sweet
Mixed
選單

什錦飯



315kcal/
1 人份

■ 材料 (4 人份)

- 白米…2 杯
- 調配醬料
- 醬油…1 又 1/3 大匙 酒…2 小匙
- 味醂…1 小匙 鹽…1/3 小匙
- 雞腿肉…40g
- 紅蘿蔔…20g
- 茼蒿…25g
- 甜豌豆…3~5 枚
- 昆布…2cm 見方 1 片
- 油豆腐皮…1/3 片
- 牛蒡…20g
- 乾香菇…1 朵
- 酒、醬油、鹽、醋…各適量

■ 作法

1. 將雞腿肉切成 1cm 小丁，淋上米酒、醬油各少許後醃漬一下。
2. 油豆腐皮去油後縱向切半，再切成細絲。
3. 將紅蘿蔔去皮後切成 3cm 長的粗絲。
4. 將牛蒡以刀背刮皮後，削成薄片泡入醋水裡。
5. 茼蒿用水煮 4~5 分鐘後，再用冷水清洗，並切成 3cm 長的粗絲。
6. 將乾香菇浸入水中泡軟，去蒂並切細絲。
7. 甜豌豆去蒂剝除老絲，以鹽水汆燙後，過冷水以防變色，切細絲備用。
8. 用內鍋洗米，放入調配醬料後加水至「Plain」刻度 2 並拌勻，再擺上甜豌豆以外的配料及昆布，選擇「Sweet・Mixed」選單炊煮。
9. 8. 烹煮完成後，取出熬湯用的昆布，再加入甜豌豆拌勻，並盛裝至容器中。

Note

- 請配合配料種類調整水量。
- 一開始便加入一起炊煮的配料量，請勿超過白米重量的約 45%。配料太多，可能會影響煮出的米飯風味。(1 杯米的配料請控制在約 70g 以下)

Cake
選單

海綿蛋糕



155kcal/
1/8 杯

(不含水果)

■ 材料 (1 個份)

- 雞蛋 (M) …2 顆
- 砂糖 (綿白糖) …60g
- 低筋麵粉…60g
- 無鹽奶油…20g
- 無鹽奶油 (塗內鍋用) …適量
- 裝飾用
- 鮮奶油 (動物性) …100mL
- 細砂糖…12g
- 草莓、藍莓…各適量

■ 作法

1. 讓雞蛋恢復常溫，低筋麵粉過篩。
2. 預先融化無鹽奶油。
3. 將雞蛋、砂糖放入調理盆中輕輕拌勻。
4. 將 2. 的調理盆放入 40 度的熱水中混合拌勻，直至看不見砂糖顆粒，拌勻後從熱水中取出。
5. 使用手持攪拌器的高速攪拌功能，將 3. 打發。當 3. 變白，拿起手持攪拌器時材料大量殘留在攪拌器上並會慢慢滴落才算打發完成。
6. 最後再用低速攪拌功能攪打 1 分鐘左右，打出均勻的泡沫。
7. 將 1. 的低筋麵粉放入 4.，使用矽膠刮刀拌勻到看不到麵粉顆粒。再加入融化的無鹽奶油拌勻。
8. 將 5. 中的材料倒入塗過奶油的內鍋中，在柔軟的布上輕敲排出空氣，然後選擇「Cake」選單，烘烤 35 分鐘。
9. 烤完後，將蛋糕體從內鍋中取出冷卻，用加入細砂糖打發後的鮮奶油和草莓、藍莓進行裝飾。

Note

- 如烤得不够，請在保溫燈閃爍的狀態下，按下 [Hour] 鍵，追加烤製時間，然後按下 [Start] 鍵，追加烘烤。



「現煮」美味菜肴輕鬆做！ 輕輕鬆鬆就能做出發揮食材原味的道地料理。

Note

- 烹調時請充分攪拌，以免調味料沉澱到內鍋鍋底。
- 要以湯汁燉煮時，請待湯汁完全冷卻後再開始烹調。
- 要以太白粉勾芡時，請在烹調即將完成前的最後步驟再加入。
- 由於竹輪、魚板等魚漿製品在加熱後會膨脹，請斟酌份量。
- 請勿使用金屬製的勺子、湯匙、打蛋器等堅硬物體。
- 烹調結束後，請去除異味。(參閱P.113「清洗方法」)
- 烹調時間不足時，追加烹調前請勿按下[Cancel]鍵。保溫燈熄滅了就无法繼續烹調。(若已按下時，請將內鍋從主體拿出放在濕布上，並打開鍋蓋，放置10分鐘，冷卻主體與內鍋。之後將內鍋重新放進主體內，開始烹調。)



蔬菜雞肉濃湯



156kcal/
1人份

- 材料 (2人份)
- 二節翅…4支
 - 紅蘿蔔…1/2根
 - 芹菜…1/2根
 - 洋蔥…1/2顆
 - 馬鈴薯…1顆
 - 水…300mL
 - 西式高湯粉(顆粒) …2小匙
 - 鹽、胡椒…各少許

- 作法
1. 切掉二節翅的翅尖。
 2. 紅蘿蔔切成4等份，芹菜去粗絲後切成4等份，洋蔥切成6等份，馬鈴薯切成8等份。
 3. 將1.與2.放入內鍋中，加水、西式高湯粉，鹽和胡椒後拌勻，選擇「Slow Cook・Soup」菜單加熱60分鐘。
 4. 完成後，盛裝至容器中。



燉豬肩肉與扁豆



528kcal/
1人份

- 材料 (2人份)
- 豬肩肉(肉塊) …250g
 - 扁豆(乾燥) …40g
 - 洋蔥…1/4個
 - 紅蘿蔔…20g
 - 芹菜…20g
 - 蒜頭…1瓣
 - 罐頭番茄(整顆) …1/2罐(約200g)
 - 西式高湯粉(顆粒) …2小匙
 - 水…200mL
 - 鮮奶油…2大匙
 - 鹽、胡椒…各適量
 - 橄欖油…適量
 - 香芹…適量

- 作法
1. 將豬肉切成3~4cm肉丁，用鹽、胡椒醃漬。
 2. 將洋蔥、紅蘿蔔、芹菜切末，蒜頭切片。
 3. 在平底鍋內倒入少量橄欖油，加入蒜頭爆香後煎豬肉表面，再放入內鍋裡。
 4. 用3.的平底鍋炒洋蔥、紅蘿蔔、芹菜後放入內鍋裡。
 5. 稍微壓碎整顆番茄後加入內鍋，接著放入西式高湯粉、水、扁豆再稍微攪拌，選擇「Slow Cook・Soup」菜單，將定時器調成90分鐘，按下[Start]鍵。
 6. 完成後用鹽、胡椒調味，盛裝至容器中。淋上鮮奶油與橄欖油，撒上香芹。



什錦蔬菜燴麵

短時間調理食譜



416kcal/
1人份

- 材料 (1人份)
- 豬肉(肉片) …75g
 - 綜合海鮮(冷凍) …1/2袋(約125g)
 - 包含菇類的綜合蔬菜…1袋(約220g)
 - 中式高湯粉(顆粒) …3/4小匙
 - 水…100mL
 - 綜合醬料
 - 酒…1大匙 醬油…1大匙
 - 蠔油……1/2大匙 砂糖……1/2大匙
 - 太白粉…1大匙
 - 水…2大匙
 - 芝麻油…1/2大匙
 - 炸麵…1球
- 也可以用白飯取代炸麵。

- 作法
1. 用水洗去綜合海鮮表面的冰。
 2. 在內鍋加入綜合醬料、中式高湯粉、水後拌勻，邊分開1.的肉片邊放入內鍋。加入綜合蔬菜後稍微攪拌，選擇「Slow Cook・Soup」菜單，將定時器調成15分鐘，按下[Start]鍵。
 3. 用水溶化太白粉，加入完成好的2.後攪拌，再加入芝麻油。
 4. 將炸麵攤開放入容器裡，淋上3.。

現在時間的調整方法

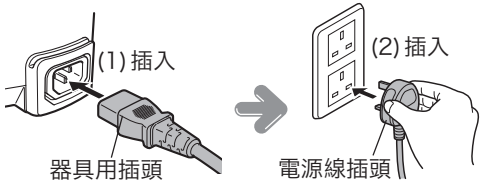
時間以 24 小時制顯示。主體內建鋰電池，因此即使拔下電源線插頭，目前時間、預約時間與保溫經過時間也會持續記憶。

正進行以下動作時，無法調整時間。

- 煮飯（調理）過程中、保溫期間、預約定時期間、預約煮飯期間、再次加熱、追加加熱期間
- 選擇「Porridge」「Slow Cook・Soup」、「Cake」期間

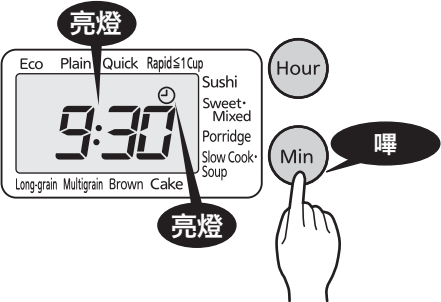
■ 例：將「9：30」調整為「9：35」時

1 連接電源線



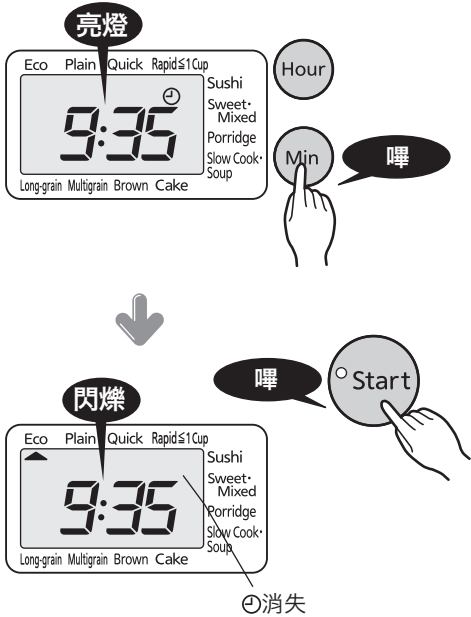
2 設為時間設定模式

按下 [Hour] 或 [Min] 鍵時會顯示⌚。



3 調整時間

- 按下 [Hour] 鍵調整「小時」，按下 [Min] 鍵調整「分鐘」。
- 持續按壓，可快速變換時間。
- 調整好時間後按下 [Start] 鍵，即完成時間調整。



- 調整時間過程中想要取消時，請按 [Cancel] 鍵。

規格

尺寸	0.54L (3杯) 型	
額定電壓及額定頻率	220 - 230 V ~ 50 - 60 Hz	
總額定消耗電功率 (W)	705	
煮飯容量 (L)	Eco	0.09~0.54 (0.5~3 杯)
	Plain	0.09~0.54 (0.5~3 杯)
	Quick	0.09~0.54 (0.5~3 杯)
	Rapid ≤ 1 Cup	0.09~0.18(0.5~1 杯)
	Sushi	0.09~0.54 (0.5~3 杯)
	Mixed	0.09~0.36 (0.5~2 杯)
	Sweet	0.09~0.36(0.5~2 杯)
	Porridge	Hard 0.09~0.135 (0.5~0.75 杯)
		Soft 0.09(0.5 杯)
	Long-grain	0.09~0.54 (0.5~3 杯)
外形尺寸 (cm)*	寬度	23.2
	深度	32.2
	高度	18.1
主體重量 (kg)*		3.4
電源線長度 (m)*		1.4

* 為大約數值。

Note

- 電子鍋的時間有時會依室溫、使用方法，每月發生約 30 秒~120 秒的誤差。
- 1 杯 = 約 150g。

關於鋰電池

本產品內建鋰電池，因此即使拔下電源線插頭，時間或預約時間也會持續記憶。

- 在拔下電源線插頭的狀態下，鋰電池有 4~5 年的使用壽命。
- 鋰電池電量耗盡後，如果插入電源線插頭，顯示螢幕部位會閃爍「0:00」。此時雖然可以進行一般的煮飯，但是一旦拔下電源線插頭，現在時間或預約時刻、保溫經過時間等記憶內容就會立刻消失。

Note

- 顧客無法自己更換鋰電池。
- 如果需要更換新的鋰電池，請至原購買處委託維修（收費服務）。

發生停電時・器具用插頭脫落時

即使發生停電，待電力恢復後，也不會影響各部功能的正常運作。器具用插頭不小心脫落時，請立刻插回去。

這種情況下發生停電時	待電力恢復後
預約煮飯期間	定時器會繼續工作。(如果長時間停電，且已過了設定時間，則立即開始煮飯。)
煮飯（再次加熱）過程中	繼續煮飯（再次加熱）。
保溫期間	繼續保溫。保溫溫度可能會降低。

消耗性零件與另售品的購買方法

密封圈之類的零件屬於消耗性零件。根據使用方法的不同，其磨損程度會有差異，但都會隨著使用年限而損耗。當髒汙、異味或破損嚴重時，請洽詢原購買處。

內鍋的氟素塗層會隨著使用而逐漸損耗，有時會出現剝落。（參照 P.93）



TIGER CORPORATION

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