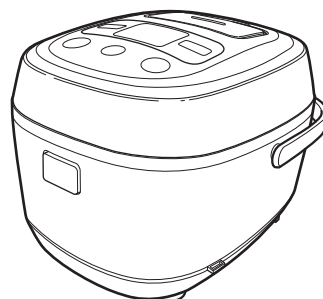




JBX-A10U
JBX-A18U

JBX-A



For household use 120 V Usage Only

Rice Cooker / Warmer

OPERATING INSTRUCTIONS

Thank you for purchasing a TIGER rice cooker/warmer.
Please read these instructions prior to use and save them for future reference.

Pour usage domestique Utilisation sur 120 V uniquement

Cuiseur à riz réchaud

MODE D'EMPLOI

Nous vous remercions d'avoir fait l'achat d'un cuiseur à riz/chauffe-riz TIGER.
Veuillez lire ces instructions avant d'utiliser le produit et les conserver pour référence ultérieure.

家庭用

炊飯電子鍋 120V専用

使用説明書

感謝您購買TIGER（虎牌）炊飯電子鍋。
使用前請務必仔細閱讀本操作說明書的全部內容。
並將本說明書妥善保管，以便隨時參閱。

가정용

전기밥솥 120V 전용

취급 설명서

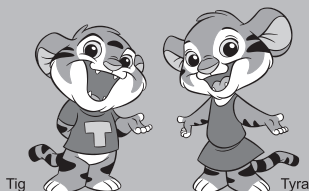
타이거 전기밥솥을 구매해 주셔서 대단히 감사합니다.
사용하시기 전에 본 취급설명서를 끝까지 자세히 읽어주시기 바랍니다.
언제든지 볼 수 있도록 보관해 주십시오.

家庭用

炊飯ジャー 120V専用

取扱説明書

このたびは、タイガー炊飯ジャーをお買い上げいただきまことにありがとうございます。
ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。
いつでも参照できるように保管してください。



©2003 TIGER CORPORATION

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, 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, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any 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 any 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 (this item may be omitted if the product is specifically intended for outdoor use).
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to 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 appliance for other than intended use.
14. Risk of electric shock, cook only in removable container.
15. Intended for countertop use only.
16. **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.

17. SAVE THESE INSTRUCTIONS.

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

A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.

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.

The following instructions are applicable to 120V only.

GARANTIES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, vous devez suivre les précautions de sécurité de base à tout moment y compris les points suivants :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser des poignées ou des boutons.
3. Pour se protéger contre toute électrocution, ne pas immerger le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. L'utilisation de l'appareil par des enfants ou à proximité d'eux doit être sous stricte supervision.
5. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'ajouter ou d'enlever des pièces.
6. Ne pas utiliser d'appareil avec un cordon ou une prise endommagés ou après un mauvais fonctionnement ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Porter l'appareil au service après-vente autorisé le plus proche pour vérification, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires supplémentaires non recommandés par le fabricant de l'appareil risque de provoquer des blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique, ou dans un four chaud.
11. Faire très attention en déplaçant un appareil contenant de l'huile ou tout autre liquide chauds.
12. Toujours brancher en premier la prise au cuiseur à riz, puis la fiche du cordon à la prise murale. Pour débrancher, mettre tous les boutons sur "off", puis retirer la fiche de la prise murale.
13. Ne pas utiliser le cuiseur à riz pour tout autre fonction que celle à laquelle elle est destinée.
14. Risque d'électrocution, cuire uniquement dans le récipient amovible.
15. Ne pas utiliser ailleurs que sur un comptoir.
16. **AVERTISSEMENT:** Les aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Gardez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants. Ne jamais laisser reposer le cordon sur le rebord du comptoir, ne jamais utiliser la prise sous le comptoir et ne jamais l'utiliser avec une rallonge.

17.SAUEGARDER CES INSTRUCTIONS.

Toute réparation doit être effectuée par un réparateur autorisé.
Cet appareil est destiné à un usage domestique.

Un cordon d'alimentation court est utilisé afin de réduire le risque que des enfants l'attrapent, s'y emmêlent ou trébuchent sur un cordon plus long.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant une déficience physique, sensorielle ou mentale réduite, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Les instructions suivantes sont applicables à 120V seulement.

Contents

1	Important Safeguards.....	5
2	Names and Functions of Component Parts	10
	Menu options and features	12
	Tips on making delicious rice.....	13
3	Before Cooking Rice.....	15
4	How to Cook Rice	17
	Cooking time guidelines	18
5	Once Rice Is Finished Cooking	19
6	Using the Timer Function.....	20
7	Keeping Rice Warm	22
8	Cooking Rice and Side Dishes Together	23
9	Slow Cooking	26
10	Steaming Food in the Cooking Plate	28
11	Making Cakes	31
12	Cleaning and Maintenance.....	33
13	Rice Does Not Cook Properly	38
14	Synchro-Cooking Does Not Work Properly.....	40
15	Cooking, Steaming, Cake Making Does Not Work Properly	41
16	Troubleshooting	42
	If this indication appears.....	43
	Setting the current time.....	44
	Specifications.....	45
	When a power outage occurs or the appliance plug is disconnected.....	45
	Purchasing consumables and optional accessories	45

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.

The 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 minor or moderate injury^{*2} or damage to property^{*3} when the product is handled improperly.

*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 the rated voltage.
Use of any other power supply voltages may cause fire or electric shock.



Use an electrical outlet rated for 15 A or higher and do not plug in other devices at the same time.
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.
To prevent fire and electric shock, do not modify, forcefully bend, pull, twist or fold the cord. Do not place the cord near high temperature surfaces or under/ between heavy objects.



Wipe the power plug thoroughly if dust or other foreign objects are collected on it.
Failure to do so may cause fire.



If the power cord is damaged, purchase a replacement cord from an authorized service representative.
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.

1 Important Safeguards

⚠ WARNING

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 cause electric shock, short circuits or fire.

Keep the appliance plug away from metal object and/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.

Do not use the rice cooker when the power cord or the power plug is damaged or the plug is loose in the outlet.
Doing so may cause electric shock, short circuits or fire.

Do not handle the power plug with wet hands when in use.
Doing so may cause electric shock or injury.

Do not touch the unit with wet hands

Never open the lid during cooking.
Doing so may cause burns.

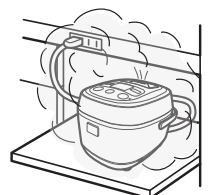
Do not place your face or hands near the steam vent.
Doing so may cause burns. Never allow small children near the steam vent.

Do not allow children to use the rice cooker by themselves and do not use the rice cooker within the reach of small children.
Doing so may cause burns, electric shock or injury.

Do not immerse the rice cooker in water or splash water over the rice cooker.
Doing so may cause short circuits and electric shock.

Never immerse the unit in water or other liquid

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



Do not insert any metal objects, such as pins, wires etc., into any gaps between the parts.
Doing so may cause electric shock or malfunction.

Do not attempt to modify the rice cooker. Disassembly or repairs should be performed only by an authorized service representative.
Otherwise, fire, electric shock or injury may occur.

Disassembly is prohibited

Do not use the rice cooker in any way not described in the instruction manual (supplied COOKBOOK).
Steam or contents may spray out, causing burns or other injuries.
Examples:
• Heating ingredients and seasonings inside of plastic cooking bags, etc.
• Using parchment paper to cover food in the rice cooker.

This rice cooker is for household use.
Exercise caution when it is 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

⚠ WARNING

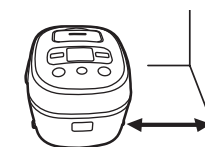
In case of any malfunction or failure, immediately stop use of rice cooker.
Using the rice cooker with a problem may cause fire, electric shock or injury.
Examples of malfunction and failure:
• The power cord and/or power plug become abnormally hot.
• Smoke comes out of the rice cooker or a burning odor is detected.
• The rice cooker is cracked or there are loose parts.
• The inner pot is deformed.
• There are other problems or abnormalities.

Immediately unplug the power plug from the outlet and contact an authorized service representative for inspection/repair service.

Do not use the rice cooker on an unstable surface, a heat sensitive table, or mat.
Doing so may cause fire or damage to the table or mat.

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 walls or furniture.
Steam and heat may cause damage, discoloration and/or deformation. Use the rice cooker at least 11.8 inches (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.



At least 11.8 inches (30 cm)

Do not use the cooking plate without the inner pot.
Doing so may cause fire, smoke, or burns.

Be sure to place the healthy cooking plate on top of the cooking plate. Do not place the healthy cooking plate directly inside the inner pot.
Doing so may cause fire, smoke, or burns.

⚠ CAUTION

Do not use the rice cooker in a small space where the operation panel is exposed to steam.
Steam and heat may cause 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 near a heat or water source.
Doing so may cause electric shock, short circuits, 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 cook with the inner pot empty.
Doing so may cause overheating or malfunction.

1 Important Safeguards

⚠ CAUTION



Do not use the rice cooker on an IH cooking heater.
Doing so may cause malfunction.



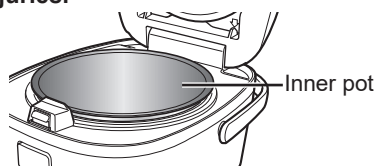
Be careful about any escaping steam when opening the lid.
Exposure to steam may cause burns.



Do not touch high-temperature surfaces during or immediately after cooking.
Doing so may cause burns.



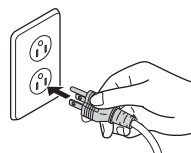
Do not handle the inner pot with bare hands when the rice cooker is in operation or immediately after cooking. Be sure to use oven mitts to pick up the inner pot.
Touching the hot pot may cause injuries.



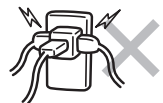
Unplug the power plug when not in use.
This is to avoid injury, burns, electric shock, short circuits or fire caused by insulation deterioration.



Be sure to hold the power plug when removing it from an outlet.
Otherwise, electric shock, short circuits, or fire may occur. Do not pull the cord itself.



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.



Wait until the rice cooker has cooled down before cleaning it.
Touching the hot surfaces may cause burns.



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.



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



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



Do not use the cooking plate and healthy cooking plate in any other appliances.
Doing so may cause fire or burns.

■ Follow the safety instructions in order to use your rice cooker safely.

- Remove any cooked rice or remaining grains of rice.
Failure to do so may cause steam to leak or contents to boil over. This may cause malfunction or improperly cooked rice.



- Do not cover the rice cooker with a cloth or any other objects during cooking.
Doing so may cause the rice cooker or the lid to become deformed or discolored.

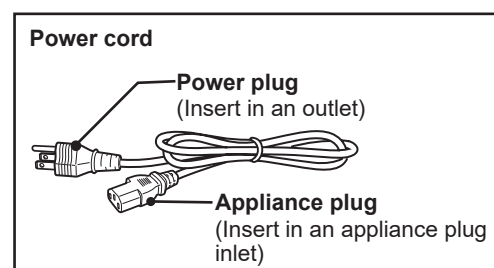
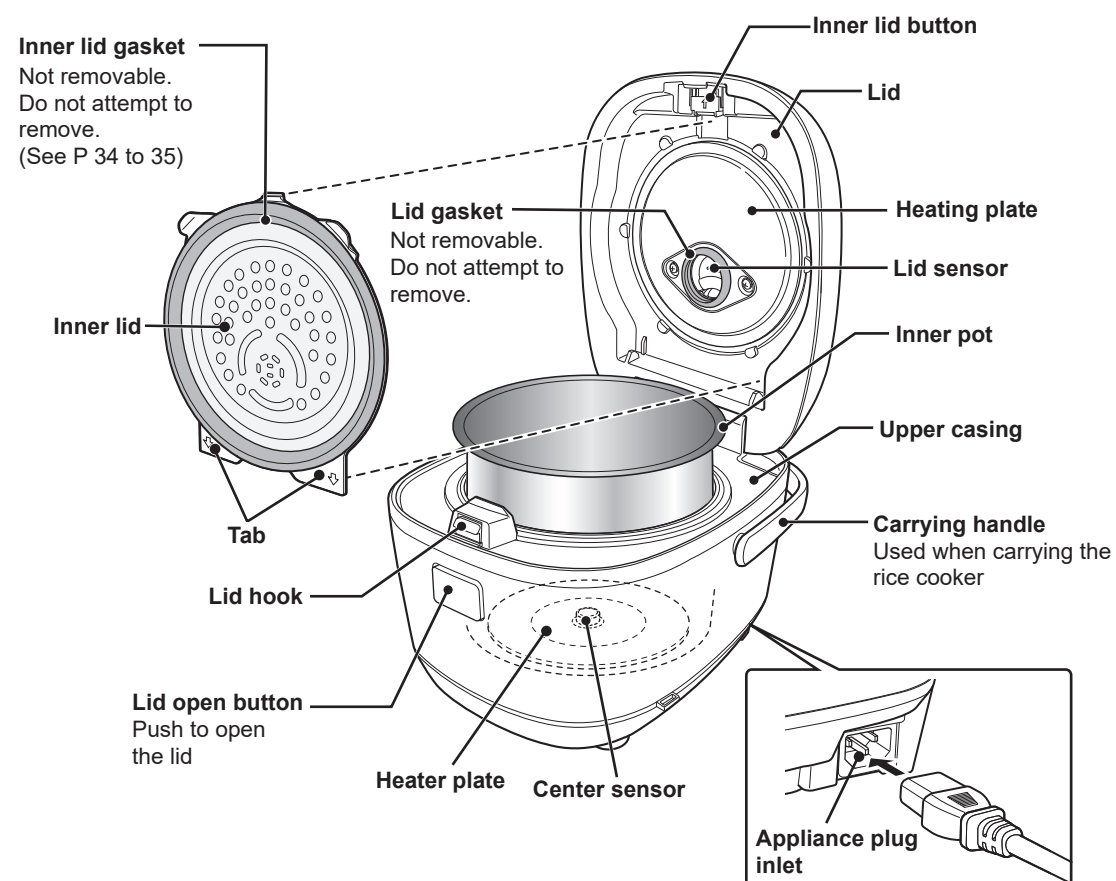
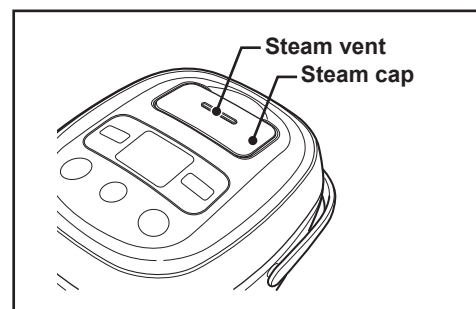
- Do not store cooled rice in the rice cooker.
Doing so may cause unpleasant odors.

- The holes in the rice cooker are designed to maintain its functions and performance. In extremely rare cases, dust or even 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, the repair is not covered by warranty. Contact an authorized service representative for repair.

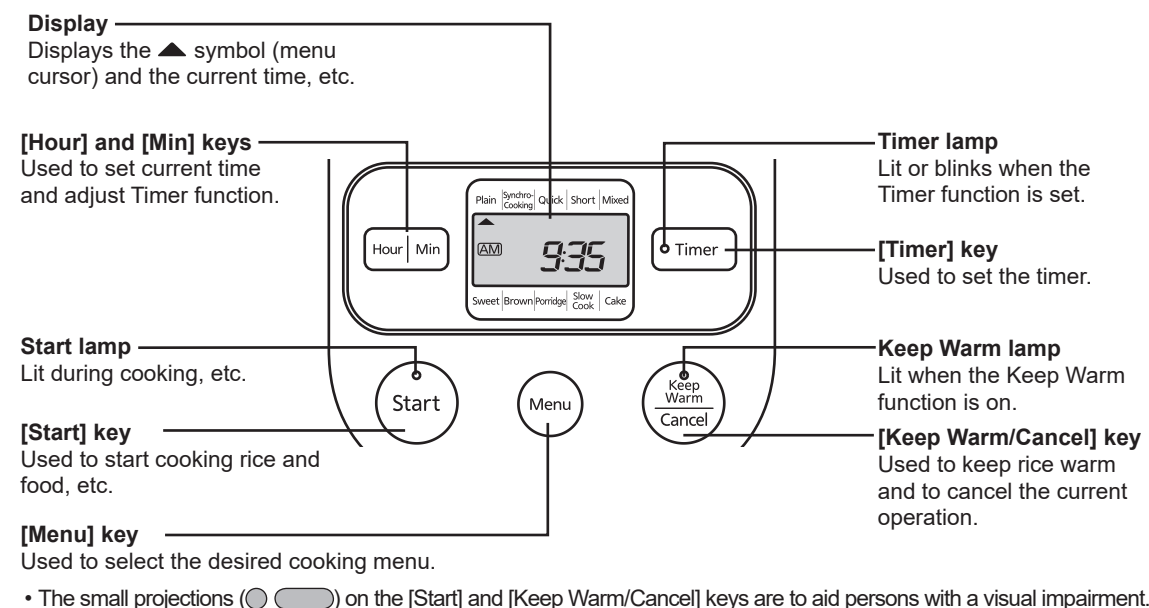
- The fluorocarbon resin coating on the inner pot may wear and peel with extended use. It is harmless to humans and does not interfere with actual cooking or the heat insulating capability of the rice cooker.
If deformation or corrosion is found on the inner pot, a new inner pot may be purchased. Contact an authorized service representative for purchase.

- Strictly observe the following instructions to keep the fluorocarbon resin coating of the inner pot from becoming scratched, deformed, or peeling.
 - Do not place the inner pot directly over a gas, electric, or IH stove top or in a microwave oven.
 - Do not keep anything other than white rice or rinse-free rice warm in the rice cooker.
 - Do not use vinegar inside the inner pot.
 - Use only the supplied spatula or a wooden spatula.
 - Do not use hard or sharp utensils such as metal ladles, spoons, or whisks.
 - Do not place a basket inside the inner pot.
 - Do not place dishes, hard utensils, or other hard objects inside the inner pot.
 - Do not clean the inner pot using hard materials such as metal spatulas or nylon scrubbing sponges.
 - Do not use a dishwasher/dryer to clean the inner pot.
 - Be careful not to scratch the inner pot when rinsing rice in it.
- If the inner pot becomes deformed, contact an authorized service representative.

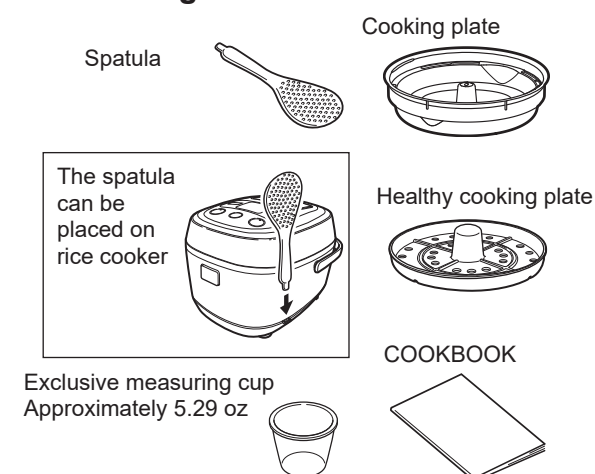
2 Names and Functions of Component Parts



Operation panel



■ Checking the accessories



■ Lithium battery

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

- If the lithium battery runs out, "0:00" will blink on the display when the power plug is plugged back in. The rice cooker can still cook normally, however, the current time, 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 lithium battery, contact an authorized service representative.

■ For first time use

- Wash inner pot and accessories before using them. (See P 33)

■ Sounds emitted by the rice cooker

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

- Clicking sound (This is the sound of the microcomputer controller.)
- Scraping sound (This is the sound of metal contracting and rubbing together due to heat.)
- Sound like boiling water (Only during cooking or steaming.)

Menu options and features

Menu	Timer function availability	Keep Warm function availability	Feature
Plain	○	○	Cooks white rice (long-grain rice).
Synchro-Cooking	–	○*	Cooks rice and side dishes together using the cooking plate.
Quick	–	○	Quickly cooks white rice (long-grain rice).
Short	○	○	Cooks white rice (short-grain rice).
Mixed	–	△	Cooks seasoned rice.
Sweet	–	△	Cooks steamed glutinous rice.
Brown	○	△	Cooks brown rice or multigrain brown rice (brown rice mixed with other grains).
Porridge	○	△	Cooks porridge.

See P 45 for cooking capacities

- : Available
–: Not available
△: Do not use the Keep Warm function to ensure the maximum flavor of cooked rice.
* Remove the cooking plate from the rice cooker before using the Keep Warm function.

Note

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

Tips on making delicious rice

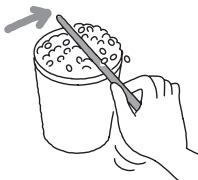
Read P 15 to 16 for preparations to cook rice and P 17 to 21 on how to cook rice.

Select quality rice and a good storage location.

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

Carefully measure the rice using 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 by hand so that the rice does not absorb the starchy water.

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. Merely adding water to the rice prevents it from soaking in the water and may cause improperly cooked rice.
- If the added water turns white, it is recommend to rinse the rice thoroughly by replacing the water once or twice. The water turning white is due to starch in the rice and not its bran. Cooking the rice with the starch left in the water may lead to burned rice, the contents boiling over or improperly cooked rice.

Adding other ingredients to rice

The total amount of ingredients should be no more than 2.5 oz (approx. 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 (see the table below).

Menu	5.5-cup Cooker	10-cup Cooker
Mixed	3 cups	6 cups
Sweet	3 cups	5 cups
Brown	3 cups	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 may result in the cooked rice being too firm.
- The following cases may result in improperly cooked or burned rice.
 - Adding too much of seasonings such as soy sauce, sweet cooking rice wine, etc.
 - Seasonings settle at the bottom
 - Ketchup or tomato sauce is added
 - 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 for porridge.

Add water according to the type of rice and your personal preference.

Amount of water to add

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.

Menu	Corresponding scale (Use the corresponding scale on the inner pot as a reference.)
Plain	“Plain” scale
Synchro-Cooking	“Plain” scale
Quick	“Plain” scale
Short	“Plain” scale
Mixed	“Plain” scale
Sweet (sweet rice)	“Sweet” scale
Sweet (sweet rice and non-glutinous rice)	Between the “Plain” and “Sweet” scales
Brown	“Brown” scale
Porridge	Hard porridge: “Porridge • hard” scale Soft porridge: “Porridge • soft” 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 rice, or multigrain rice, use the “Plain” scale as a reference.
- If the amount of water to add is specified on a package of germinated brown rice or multigrain brown rice, follow the directions on the package and add water according to your personal preference.

Cooking semi-polished rice, whole rice, barley rice, germinated brown rice, or multigrain

- Select the "Short" menu.
- When cooking porridge, select the "Porridge" menu.

Cooking brown rice or multigrain brown rice mixed in with white rice

- Multigrain brown rice is a mixture of brown rice and multigrain.
- If the rice to be cooked includes more brown rice or multigrain brown rice than white rice, select the "Brown" menu.
- Select the "Plain" menu (See P 12) for the following:
 - there is an equal amount of brown rice or multigrain brown rice and white rice
 - there is more white rice than brown rice or multigrain brown rice
(Soak the brown rice separately for 1 to 2 hours before cooking)

Cooking multigrain together with white rice

- The amount of multigrain should be less than 20% of the volume of the white rice.
- The maximum acceptable amount for the combination of white rice and multigrain is 4 cups for the 5.5-cup cooker and 8 cups for the 10-cup cooker.
- Place the multigrain on top of the white rice. Mixing them together may result in improperly cooked food.
- If the multigrain is too hard, soak it separately for approximately 1 hour prior to cooking and then place it on top of the white rice.
- Small grained multigrain such as amaranth, can expand and stick to the inner lid.

Cooking multigrain together with brown rice

- Be sure to select the "Brown" menu.
- The maximum acceptable amount for the combination of brown rice and multigrain is 3.5 cups for the 5.5-cup cooker and 6 cups for the 10-cup cooker.

Cooking short-grain rice

- When cooking short-grain rice, select the "Short" menu. When cooking seasoned rice with various ingredients using short-grain rice, select the "Mixed" menu. Dark brown crisp rice may be formed when cooking short-grain rice. Selecting any other menu may result in improperly cooked food.

3 Before Cooking Rice

1 Measure the rice.

Be sure to use the supplied measuring cup. Filling the supplied measuring cup until it is level is approximately 0.18 L, which is less than 1 cup of a U.S. standardized measuring cup.

Tips

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

Correct measurement Incorrect measurement



Note

- Be sure to use the specified volume of rice (see the specifications table on P 45) to ensure properly cooked rice. If other ingredients are to be added to the rice, see P 13.

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

For rinse-free rice, see P 13.



Note

- Do not use hot water (over 95°F [35°C]) to rinse or cook rice. It may prevent the rice from cooking properly.
- Do not apply too much force while rinsing rice. Doing so may cause the inner pot to be deformed, preventing rice from cooking properly.

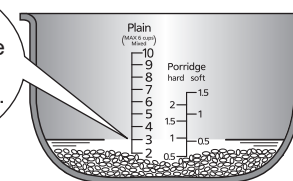
3 Adjust the water level.

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

- Check the type of rice and the menu and adjust the water level to your personal preference. (See the guidelines on P 13)

When cooking 3 cups of white rice, adjust the water level to line "3" on the "Plain" scale.

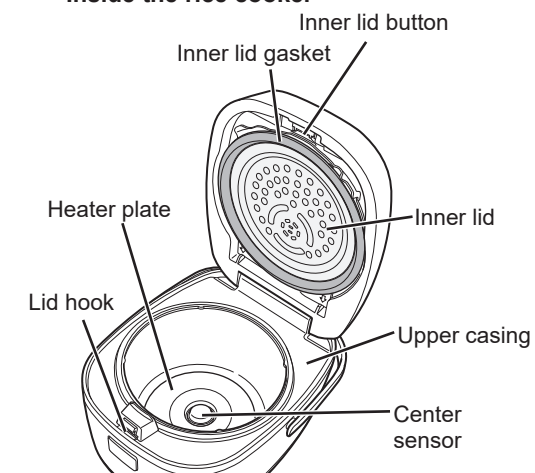


4 Wipe any water and rice, etc. off the inner pot.

Outside and brim of the inner pot



Inside the rice cooker



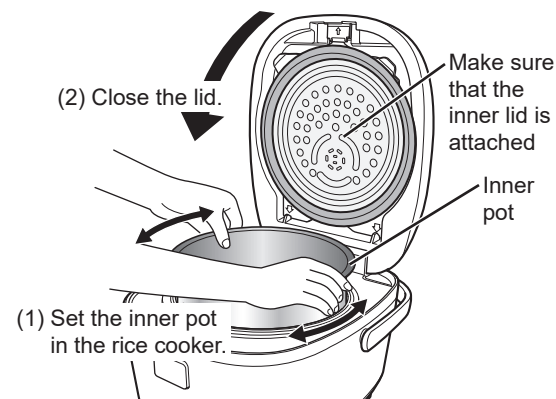
3 Before Cooking Rice

Caution

- Be sure to remove any cooked rice or grains of rice on and around the heater plate, center sensor, lid sensor, upper casing, and lid hook. (See P 34)
Any rice that is not removed 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 injury.

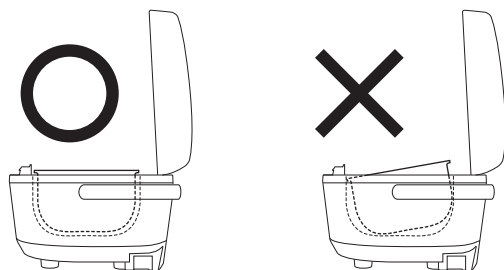
5 Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.

- Turn the inner pot slightly left and right so it is positioned correctly without any tilt.
- Close the lid.



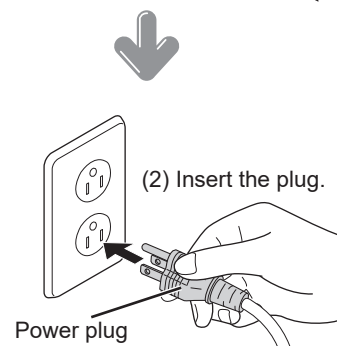
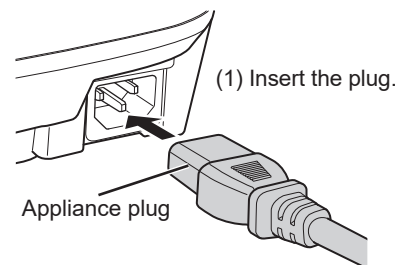
Note

- Be sure the inner pot is set securely into the rice cooker.

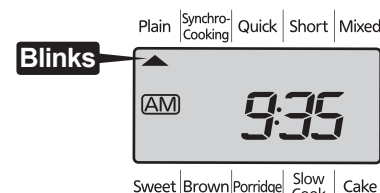


- Be careful not to touch any operation key when closing the lid.

6 Connect the power cord.

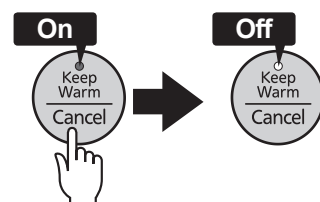


The power turns on and the ▲ symbol blinks.



Note

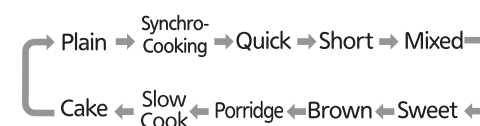
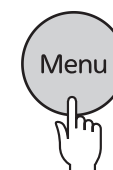
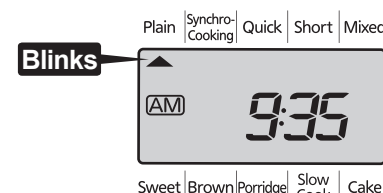
- If the Keep Warm lamp is lit, press the [Keep Warm/Cancel] key to turn off the lamp.



4 How to Cook Rice

1 Press the [Menu] key to move ▲ to the desired menu.

Each time the [Menu] key is pressed, the selected menu changes in the order shown below.
The ▲ symbol blinks while the menu is being selected.



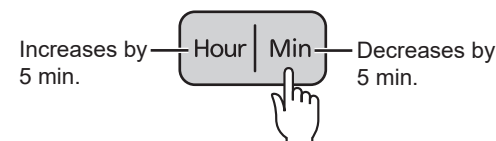
- It is not necessary to press the [Menu] key if the desired menu is already selected.

Note

- When the "Quick" menu is selected, the cooking time is shorter and cooked rice can be slightly firmer compared to the "Plain" menu.

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

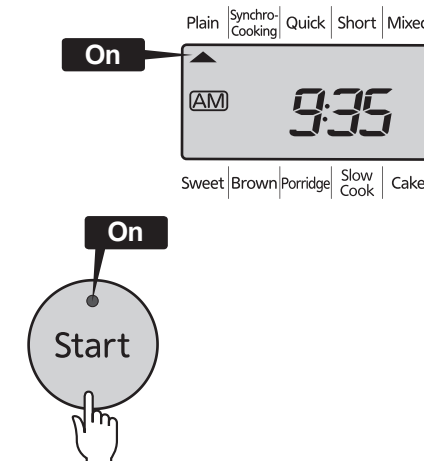
- Each time the [Hour] key is pressed, the set time increases by 5 minutes. Each time the [Min] key is pressed, the time decreases by 5 minutes.
- The cooking time can be set between 40 and 90 minutes in increments of 5 minutes.



- The default setting is 60 minutes. Adjust the time as desired.

3 Press the [Start] key.

The Start lamp lights up.
Cooking starts.
The rice cooker makes one short and one long beep when the "Plain" menu is selected and one long beep when other menus are selected.



4 How to Cook Rice

Cooking time guidelines

Unit size \ Menu	Plain	Synchro-Cooking	Quick	Short
5.5-cup Cooker	32 to 43 min	37 to 48 min	24 to 36 min	43 to 58 min
10-cup Cooker	32 to 46 min	46 to 58 min	24 to 42 min	44 to 59 min

Unit size \ Menu	Mixed	Sweet	Brown
5.5-cup Cooker	31 to 46 min	35 to 46 min	68 to 86 min
10-cup Cooker	32 to 55 min	42 to 57 min	68 to 86 min

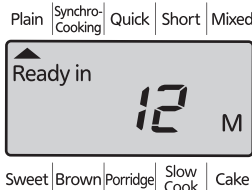
- The above times indicate the amount of time until the end of steaming after cooking is completed when rice is not soaked and the Timer function is not set. (Voltage: 120 V, Room temperature: 73.4°F [23°C], Water temperature: 73.4°F [23°C], Water level: Normal)
- Cooking times vary somewhat depending on the amount of rice 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 is displayed.

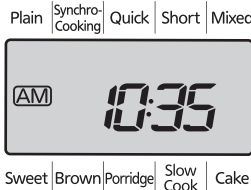
The time until steaming is completed is shown on the display in increments of 1 minute.

- The steaming time varies depending on the selected menu.



1 When the rice has been cooked

The Keep Warm function is automatically activated. The Keep Warm lamp will light up and current time will be displayed. The rice cooker beeps 8 times (long beeps).

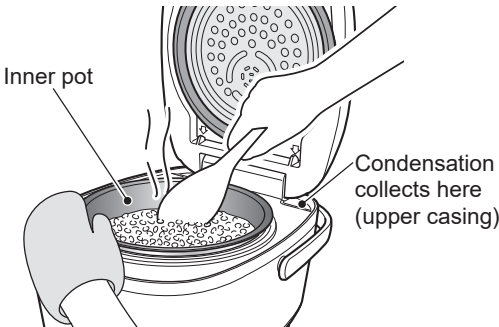


- For porridge, press the [Keep Warm/Cancel] key and serve it as soon as possible.
- If ingredients have been added when using the "Porridge" menu or a longer cooking time is required, etc., simply press the [Hour] and [Min] keys with the Keep Warm lamp lit to set the additional cooking time and then 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.

2 Stir and loosen the cooked rice.

Stir and loosen the rice as soon as cooking is complete.

- Use an oven mitt to hold the inner pot.

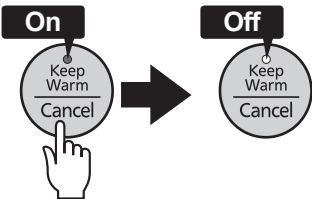


Note

- 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 lid is open immediately after cooking or while the Keep Warm function is on.

When finished using the rice cooker...

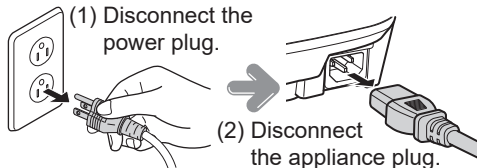
1 Be sure to press the [Keep Warm/Cancel] key.



Note

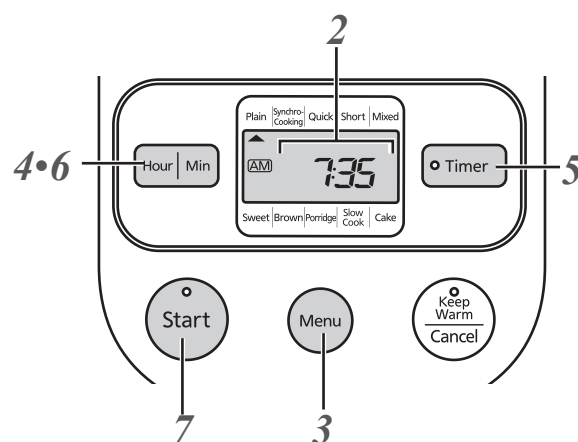
- If the power plug is disconnected without canceling the Keep Warm function, the rice cooker will not function the next time it is turned on.

2 Disconnect the power plug and the appliance plug.



3 Clean the rice cooker (see P 33 to 37).

6 Using the Timer Function



Timer function

Time to complete cooking can be preset.

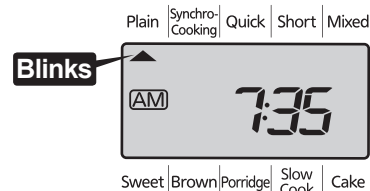
- Select "Timer" and set the desired completion time. The start of cooking is automatically adjusted so that the cooking is completed at the preset time.
- The preset timer settings are stored in the memory.

Note

- Example: If "Timer" is set to 11:30, cooking is completed at 11:30.

1 Connect the power cord.

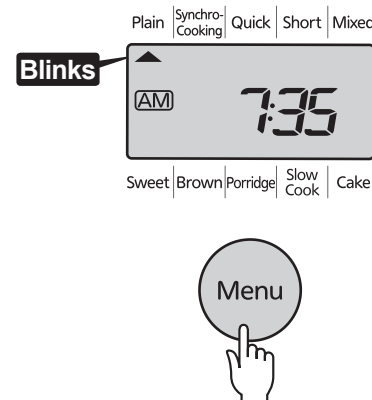
2 Check the current time.



- See P 44 for the procedure to set the current time.

3 Press the [Menu] key to select the desired menu.

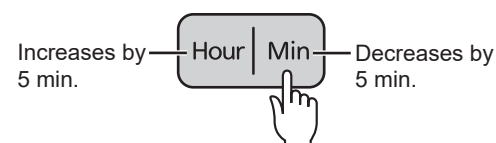
The ▲ symbol blinks while the menu is being selected.



- It is not necessary to press the [Menu] key if the desired menu is already selected.

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

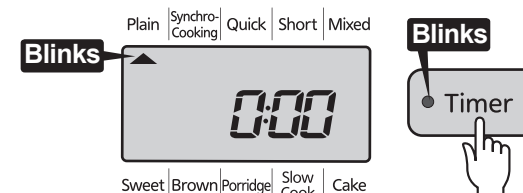
- Each time the [Hour] key is pressed, the set time increases by 5 minutes. Each time the [Min] key is pressed, the time decreases by 5 minutes.
- The cooking time can be set between 40 to 90 minutes in increments of 5 minutes.



- The default setting is 60 minutes. Adjust the time as desired.

5 Press the [Timer] key.

The Timer lamp blinks.



- The previously preset time is displayed. It is not necessary to set the timer again when setting the Timer function at the same time.

Note

- The Timer function is not available in the following cases.
 - When the "Synchro-Cooking", "Quick", "Mixed", "Sweet", "Slow Cook", or "Cake" menu is selected
 - When "0:00" is blinking on the display
- If the Keep Warm lamp is lit, press the [Keep Warm/Cancel] key to turn off the lamp. (The Timer function is not available while the Keep Warm lamp is lit.)
- Rice may become dark and crispy when the timer setting is extended. If this is an issue, thoroughly rinse the rice.

Timer setting guidelines for each menu

(The following table can be used for rinse-free rice as well.)

Menu	Timer setting guideline
Plain	50 minutes or more
Short	1 hour or more
Brown	1 hour and 30 minutes or more
Porridge	Cooking time + 2 minutes or more

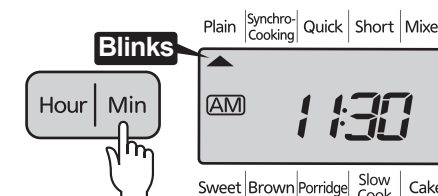
- When the preset time is less than the timer setting guideline, cooking may not be completed at the preset time.

■ Sounds emitted by the rice cooker

- If the rice cooker is not operated within 30 seconds after pressing the [Timer] key, the rice cooker will beep 2 times (short beeps).
- If the [Timer] key is pressed while the rice cooker is in a state where the Timer function is not available, the rice cooker will beep 2 times (short beeps).

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

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



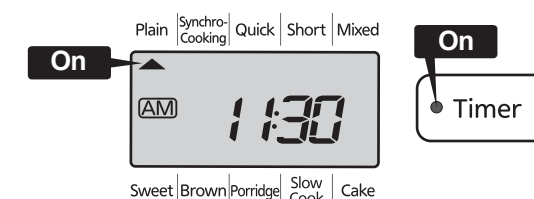
Note

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

7 Press the [Start] key.

The Timer lamp lights up and the Timer function is set.

The rice cooker makes one short and one long beep when the "Plain" menu is selected and one long beep when other menus are selected.



- If you make a mistake or otherwise want to reset the timer, press the [Keep Warm/Cancel] key and repeat the procedure from step 3 on P 20.

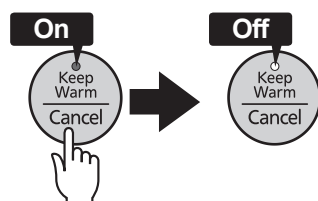
7 Keeping Rice Warm

The taste and gloss of white rice (rinse-free rice) can be maintained.
The rice cooker will automatically switch to the Keep Warm setting when the cooking is complete.

■ Turning off the Keep Warm function

Press the [Keep Warm/Cancel] key.

The Keep Warm lamp turns off.



■ Restarting the Keep Warm function

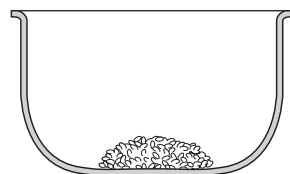
Press the [Keep Warm/Cancel] key.

The Keep Warm lamp lights up and stays lit while this setting is turned on.



■ Keeping a small amount of rice warm

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

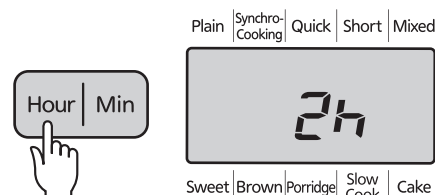


■ While the rice cooker is in the Keep Warm setting

The Keep Warm lamp is lit while the rice cooker is in the Keep Warm setting.

■ Checking elapsed Keep Warm time

Hold down the [Hour] key to display the elapsed Keep Warm time while the Keep Warm function is on. The elapsed time is displayed in increments of 1 hour. If more than 12 hours has elapsed, the time on the display will blink up to 24 hours.



Note

- Avoid the following, as they may cause unusual odors, dryness, discoloration, and spoiling of the rice, or corrosion of the inner pot.
 - Using the Keep Warm function with cold rice
 - Adding additional cold rice to rice that is being kept warm
 - Leaving a spatula in the inner pot while the Keep Warm function is on
 - Using the Keep Warm function with the power plug disconnected.
 - Using the Keep Warm function for longer than 12 hours
 - Keeping less than the minimum required amount of rice warm
 - 5.5-cup Cooker: 1 cup
 - 10-cup Cooker: 2 cups
 - Using the Keep Warm function for anything other than white rice (including rinse-free rice)
 - Keeping warm a circle of rice with a hole in the middle
- Be sure to remove any cooked rice or grains of rice stuck to the brim of the inner pot as well as to any gaskets. Failure to do so can cause dryness, discoloration, odors, and stickiness of the rice being cooked.
- For porridge, press the [Keep Warm/Cancel] key and serve it as soon as possible. Any porridge left in the rice cooker can become pasty when water on the inner lid drips. Serve it as soon as possible.
- Serve as soon as possible, especially when the rice cooker is used in cold climates or high ambient temperatures, etc.

8 Cooking Rice and Side Dishes Together

The cooking plate can be used to cook rice and side dishes simultaneously.
See the supplied COOKBOOK for directions and recipes.

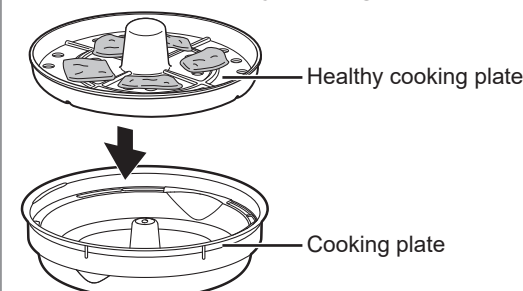
Note

- Do not cook with a greater volume of ingredients than what is indicated in the supplied COOKBOOK. Doing so may cause the contents to boil over or result in improperly cooked rice.
- Aromas may be transferred to the cooking plate and healthy cooking plate when cooking with ingredients with strong colors and/or aromas.
- Do not use sharp utensils such as kitchen knives, table knives, or forks inside the cooking plate and healthy cooking plate.

When using the healthy cooking plate

Setting the supplied healthy cooking plate on the cooking plate reduces oil in the ingredients to be cooked for healthier dishes. It is useful to cook meat dishes.

How to set the healthy cooking plate



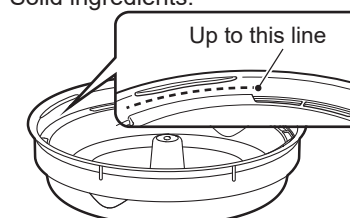
Precautions for using the healthy cooking plate

- Be sure to place the healthy cooking plate on top of the cooking plate. Do not place the healthy cooking plate directly inside the inner pot without the cooking plate.
- Do not use the healthy cooking plate in any other appliances. Doing so may cause fire or burns.
- Do not use the healthy cooking plate for the following dishes as the contents may boil over: simmered dishes, egg dishes, desserts such as puddings, cakes, etc.

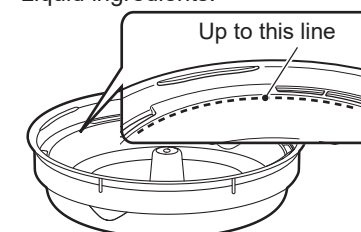
To enjoy various concurrent cookings

Precautions for ingredients to be placed in the cooking plate

- Use the guideline for filling the plate, spread out ingredients and making spaces between ingredients so that steam is applied evenly. Fill up the cooking plate to the position shown below.
- Solid ingredients:

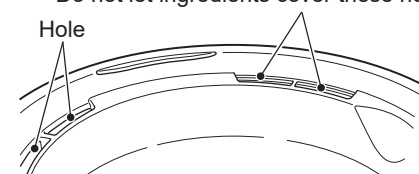


- Liquid ingredients:



- Do not let ingredients cover the holes of the cooking plate.

Do not let ingredients cover these holes.



- Only use a small amount of liquid ingredients such as water or sauce as it takes time to heat a large amount of liquid.
- If milk or fresh cream is separated during use, stir well.
- Only use a small amount of leavening ingredients such as pancake mix (about 1/3 of the cooking plate). Be careful with the number of eggs used as they increase in volume. It is recommended to not add more than 2 eggs for the 5.5-cup cooker, or more than 3 eggs for the 10-cup cooker. However, the number of eggs can be adjusted according to the amount of other ingredients to be added and the size of the eggs.
- Cut root vegetables into thin slices as it takes time to cook them.
- Only steaming is possible using the cooking plate. If heating is not sufficient while cooking by following the above suggestions, transfer the ingredients to another container and reheat them using a device such as a microwave (Do not put the inner pot, cooking plate, or healthy cooking plate in the microwave.)

8 Cooking Rice and Side Dishes Together

1 Prepare ingredients and place in the cooking plate.

- Spread the ingredients entirely across the cooking plate instead of stacking on top of each other. Stacking ingredients may cause the contents to boil over or result in improperly cooked rice.

Note

- See P 23 when using the healthy cooking plate.

2 Make the necessary preparations for cooking rice (see P 15).

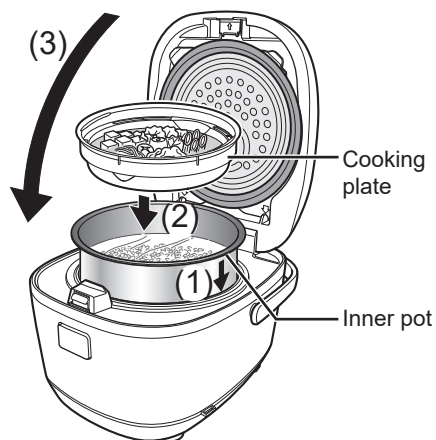
Note

- See the following table for the acceptable amounts of rice that can be cooked simultaneously with other food. Do not cook more than the acceptable maximum or less than the minimum required amounts. Doing so may cause the contents to boil over or result in improperly cooked rice.

5.5-cup Cooker		10-cup Cooker	
Maximum	Minimum	Maximum	Minimum
2 cups	1 cup	4 cups	2 cups

3 Place the cooking plate inside the inner pot and close the lid.

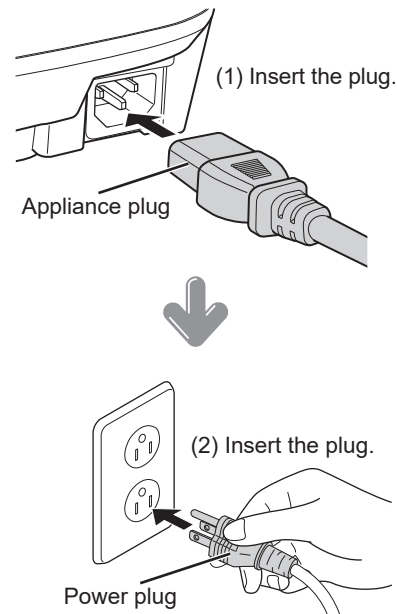
- (1) Turn the inner pot slightly left and right so it is positioned correctly without any tilt.
- (2) Insert the cooking plate.
- (3) Close the lid.



Note

- Be sure to place the cooking plate inside the inner pot.
- Make sure that the cooking plate is level (not set at an angle).

4 Connect the power cord.

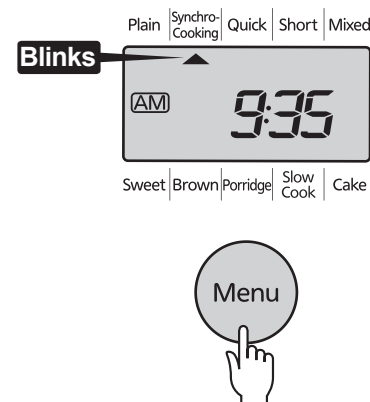


Note

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

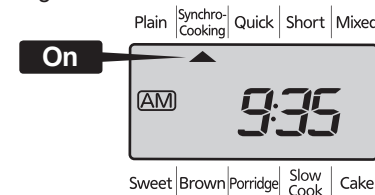
5 Use the [Menu] key to select the "Synchro-Cooking" menu.

The ▲ symbol blinks while the menu is being selected.



6 Press the [Start] key.

The Start lamp lights up and simultaneous cooking starts.

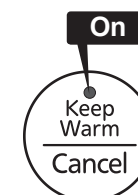
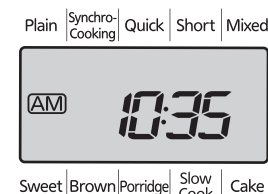


Note

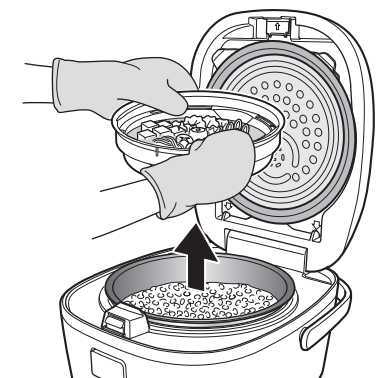
- Do not open the lid during cooking. Doing so may prevent the food from cooking properly.

7 Once cooking is complete, the rice cooker will beep 8 times (long beeps).

The Keep Warm lamp lights up.



8 Remove the cooking plate and stir to loosen the rice.

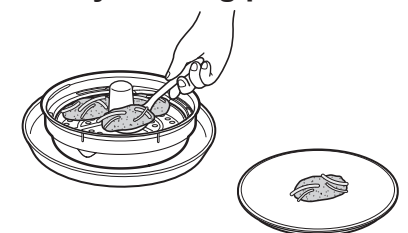


Note

- Do not leave the cooking plate in the rice cooker while the Keep Warm function is on.
- Be careful when removing the cooking plate after cooking as it is hot.
- Do not tilt the cooking plate while removing it. Do not hold the center post. The broth, etc., may spill out, resulting in burns.
- Do not return the cooking plate to the inner pot after removing it. Doing so may result in the rice spoiling or not being kept warm.
- When cooking with ingredients that release a lot of liquid, oils or fats, or expand during heating (e.g. eggs), some of the broth may overflow down into the rice.

9 Use a spoon to serve the cooked food in a dish.

Be careful not to spill any liquid collected at the bottom of the healthy cooking plate.



Cooking without making rice

Cooking can be performed with water added to the inner pot. See "Steaming Food" (P 28 to 29).

9 Slow Cooking

Prepare soup and simmered dishes with an ease. See the supplied COOKBOOK for directions and recipes.

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 this way, flavors are enhanced and the liquids do not boil down even when heated for a long period of time.

Note

- Caution should be exercised when making dishes other than those described in the supplied COOKBOOK, as they may boil over.
- Stir well before cooking to prevent seasonings from settling at the bottom of the inner pot.
- Let it cool before cooking when simmering food in broth.
- Add starch at the end of cooking.
- Adjust the amount of paste products such as fish paste cakes as they expand with heat.
- Add ingredients that can easily boil over (e.g. milk) after heating is completed and heat them for no more than 5 minutes. Adding these ingredients at the beginning may cause them to boil over.

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. Using more than the maximum acceptable amount (see the table below) 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.

"Plain" scale			
5.5-cup Cooker		10-cup Cooker	
Maximum	Minimum	Maximum	Minimum
5.5 or below	2 or above	8 or below	3 or above

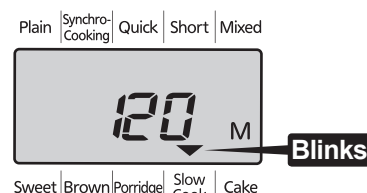
3 Connect the power cord.

Note

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

4 Use the [Menu] key to select the "Slow Cook" menu.

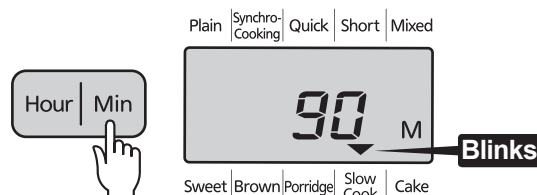
The ▲ symbol blinks while the menu is being selected.



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

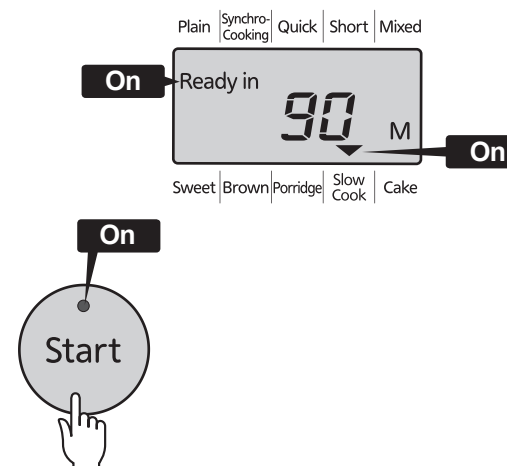
Each time the [Hour] key is pressed, the set time increases by 5 minutes. Each time the [Min] key is pressed, the time decreases by 5 minutes.

The cooking time can be set between 5 to 180 minutes in increments of 5 minutes.



6 Press the [Start] key.

The Start lamp lights up and cooking starts. "Ready in" is shown on the display.

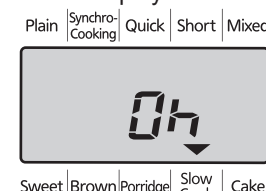


Note

- Do not open the lid during cooking. Doing so may prevent the food from cooking properly.

7 Once cooking is complete, the rice cooker will beep 8 times (long beeps).

The Keep Warm lamp lights up and "0h" is shown on the display.



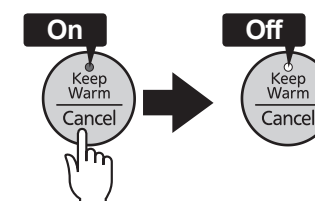
- If a longer cooking time is required, set the desired additional cooking time. Press the [Hour] and [Min] keys to set the additional cooking time and press the [Start] key with the Keep Warm lamp lit. The cooking time can be extended up to 30 minutes, for a maximum of 3 times.

Note

- If a longer cooking time is required, do not press the [Keep Warm/Cancel] key before extending the cooking time. Doing so causes the Keep Warm lamp to turn off and additional cooking cannot be performed. If you mistakenly press the [Keep Warm/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 26.

Once cooking is complete...

1 Be sure to press the [Keep Warm/Cancel] key.



2 Disconnect the power plug and the appliance plug.

3 Clean the rice cooker (see P 33 to 37).

Note

- When cooking is completed, the food is automatically kept warm and the elapsed Keep Warm time is displayed in hourly increments from the first hour ("1h") up to 6 hours ("6h"). 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 may lose its flavor.

10 Steaming Food in the Cooking Plate

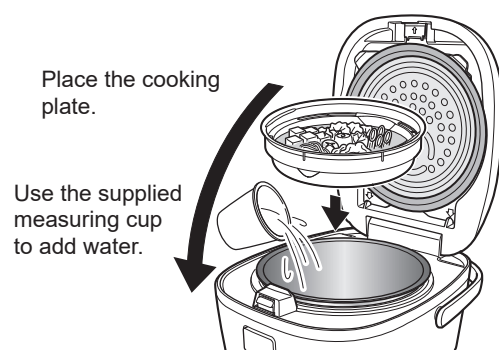
You can also perform steam cooking by adding water to the inner pot without making rice.

1 Add ingredients to the cooking plate.

2 Add water to the inner pot, insert the cooking plate inside, and close the lid.

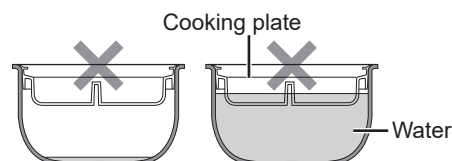
See the following guideline for the amount of water to add.

- 5.5-cup Cooker: 3.5 cups (21 oz)
- 10-cup Cooker: 4.5 cups (28 oz)



Note

- Be sure to add an appropriate amount of water in the inner pot. Do not allow the inner pot to run out of water or the cooking plate to become immersed in water during steaming.



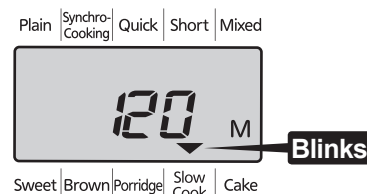
3 Connect the power cord.

Note

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

4 Use the [Menu] key to select the "Slow Cook" menu.

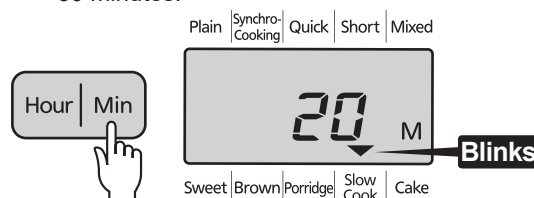
The ▲ symbol blinks while the menu is being selected.



5 Press the [Hour] and [Min] keys to set the desired steaming time.

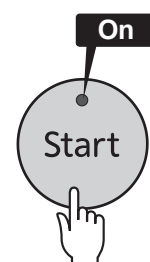
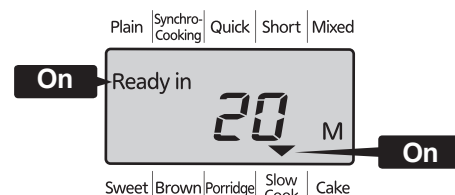
Each time the [Hour] key is pressed, the set time increases by 5 minutes. Each time the [Min] key is pressed, the time decreases by 5 minutes.

The steaming time can be set between 5 to 60 minutes.



6 Press the [Start] key.

The Start lamp lights up and steaming starts. "Ready in" is shown on the display.

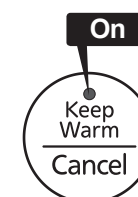
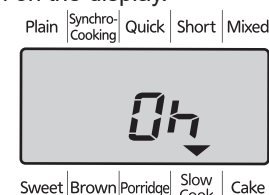


Note

- Do not open the lid during cooking. Doing so may prevent the food from cooking properly.

7 Once the steaming is complete, the rice cooker will beep 8 times (long beeps). The Start lamp will turn off.

The Keep Warm lamp will light up and "0h" is shown on the display.



- To steam the food further, use the [Hour] and [Min] keys to set the additional steaming time and then press the [Start] key. The cooking time can be extended up to 30 minutes, for a maximum of 3 times.

Caution

- Be careful not to be burned by the rising steam when opening the lid.

Note

- Be sure to add water for additional steaming to prevent the inner pot from running dry.
- If a longer steaming time is required, do not press the [Keep Warm/Cancel] key before extending the steaming time. Doing so causes the Keep Warm lamp to go out and additional steaming cannot be performed. If you mistakenly press the [Keep Warm/Cancel] key, perform the following procedure.
 1. Remove the inner pot and add water. For the amount of water, see step 2 on P 28.
 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 28.

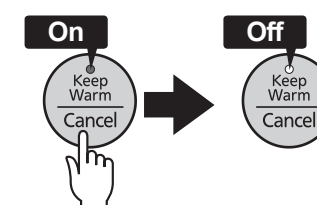
8 Remove the cooking plate.



- Be careful when removing the cooking plate after cooking as it is hot.
- Serve the food as soon as steaming is complete. If not removed from the rice cooker right away, the food may become wet and soggy.
- Do not tilt the cooking plate while removing it. The broth, etc., may spill out, resulting in burns.

Once steaming is complete...

1 Be sure to press the [Keep Warm/Cancel] key.



2 Disconnect the power plug and the appliance plug.

3 Clean the rice cooker (see P 33 to 37).

10 Steaming Food in the Cooking Plate

Guidelines for steaming times

Ingredients	Amount	Approx. time	Tips for steaming
Chicken	1 fillet (1/2 to 3/4 lbs [200 to 300 g])	25 to 30 min	Place a few small slits in the surface of the chicken
White fish	2 to 3 fillets (5.0 to 7.0 oz [150 to 200 g])	20 to 25 min	Fillet to a thickness of 3/4 inches (2 cm) or less Be sure to wrap in aluminum foil
Shrimp	6 to 10 pieces (1/4 to 1/2 lbs [100 to 200 g])	15 to 20 min	Steam in shells
Carrots	1 to 2 pieces (7.0 to 11.0 oz [200 to 300 g])	30 to 40 min	Cut into bite-sized pieces
Potatoes	Medium size, 2 to 3 pieces (9.0 to 11.0 oz [250 to 300 g])	30 to 40 min	Cut into bite-sized pieces
Sweet potatoes	Medium size, 1 piece (7.0 to 11.0 oz [200 to 300 g])	30 to 40 min	Cut into bite-sized pieces
Meat dumplings (warming)	8 to 15 pieces	20 to 25 min	Space evenly in the cooking plate

- Do not fill the cooking plate for the 5.5-cup cooker any higher than 1 1/5 inches (3 cm), or 1 1/2 inches (4 cm) for the 10-cup cooker. Doing so may cause the food to touch the lid, resulting in wet and soggy food.
- Do not let the ingredients block the hole of the inner lid.
- The above steaming times are only a guideline. The required time varies depending on the temperature, quality, and quantity of the ingredients.
- Additional time to steam may be required depending on how well the food is cooked.
- Add water to prevent the inner pot from running dry. Typically there will not be enough water for additional steaming.
- When meat, fish, etc. are steamed too long, they may become hard. If food does not steam sufficiently at shorter times, cut it into thinner slices.
- Be sure to wrap fish, etc., in aluminum foil for steaming. Otherwise, the contents of the cooking plate may boil over.

11 Making Cakes

Recipes on how to make cake can be found in the supplied COOKBOOK.

Note

- Do not make any cakes not described in the supplied COOKBOOK as they may not cook properly.
- Do not cook with a greater volume of ingredients than that indicated in the supplied COOKBOOK. Doing so may cause the contents to boil over.

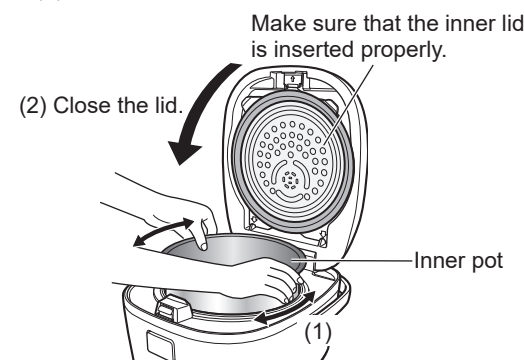
- 1 Prepare ingredients.
- 2 Pour the batter into the inner pot.
- 3 Remove any air from the batter.

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.

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

- (1) Turn the inner pot slightly left and right so it is positioned correctly without any tilt.
- (2) Close the lid.



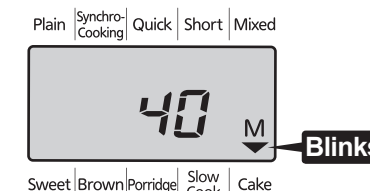
5 Connect the power cord.

Note

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

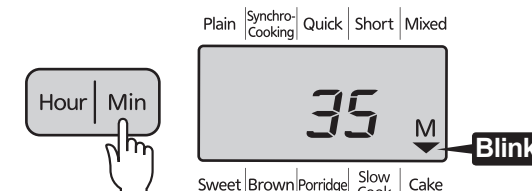
6 Press the [Menu] key to select the "Cake" menu.

The ▲ symbol blinks while the menu is being selected.



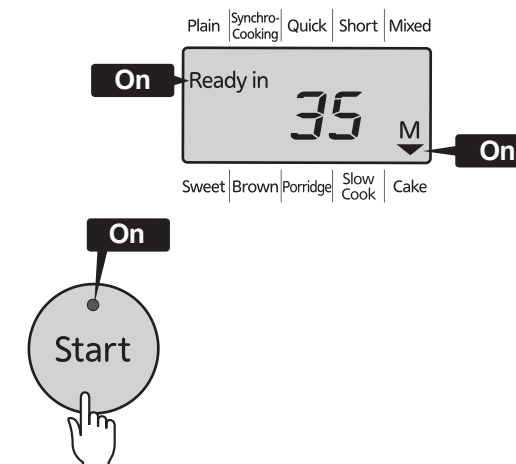
7 Press the [Hour] and [Min] keys to set the desired heating time.

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 heating time can be set between 5 to 80 minutes.



8 Press the [Start] key.

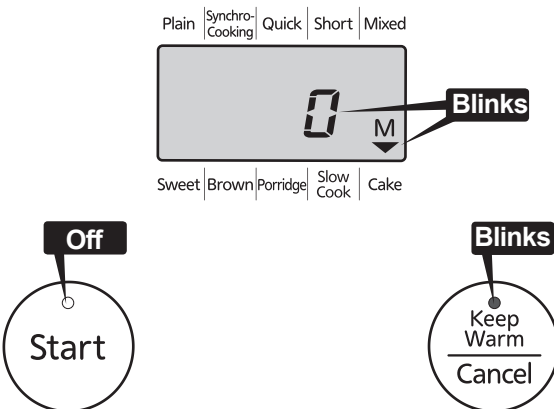
The Start lamp lights up and heating starts. "Ready in" is shown on the display.



11 Making Cakes

9 Once the heating is complete, the rice cooker will beep 8 times (long beeps).

The Keep Warm lamp and "0" in the display will blink.



(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 and then press the [Start] key with the Keep Warm lamp blinking. (The heating time can be extended up to 15 minutes, for a maximum of 3 times.)

Note

- Do not press the [Keep Warm/Cancel] key before extending the heating time. Doing so will cause the Keep Warm lamp to go out and additional heating cannot be performed. If you mistakenly press the [Keep Warm/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. Select the "Cake" menu and set the additional heating time.

(2) Remove the inner pot and the cake from the rice cooker. Carefully take out the cake from the inner pot and let cool down.

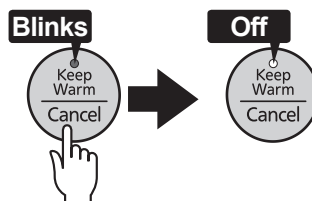


Note

- Do not handle the inner pot with bare hands if the rice cooker has recently been in operation. Be sure to use oven mitts to pick up the inner pot. Directly touching the inner pot while it is hot may cause burns.
- Remove the cake as soon as heating is complete. A cake left in the rice cooker can become soggy when water on the inner lid drips.

Once cake making is complete...

1 Be sure to press the [Keep Warm/Cancel] key.



2 Disconnect the power plug and the appliance plug.

3 Clean the rice cooker (see P 33 to 37).

12 Cleaning and Maintenance

Any other servicing not listed in this manual should be performed by an authorized service representative.

It is recommended to clean the rice cooker on the same day it is used to maintain cleanliness and to remove any odors that remain from cooking food or making cakes. (See P 37)

Note

- 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 lid clean to prevent corrosion and odors.
- Do not clean the rice cooker or its parts using thinner, cleanser, bleach, disposable cloths, metal sponges, nylon scrubbing sponges or the like.
- 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 using a detergent, use only a mild dishwashing detergent (for dishes and kitchen utensils).
 - Rinse the parts thoroughly as detergent remaining on them may cause deterioration and/or discoloration. Using any detergent other than mild detergents can cause discoloration, corrosion, etc.
- Use a soft sponge or cloth.
- Do not remove the gaskets.

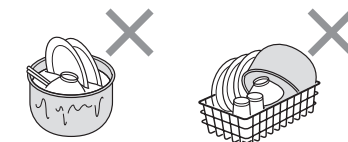
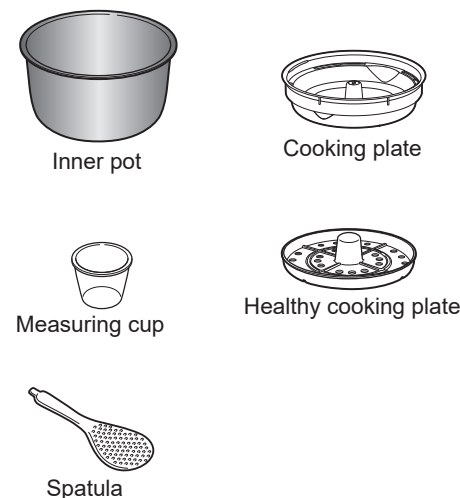
Parts to wash after every use

(1) Clean with a soft sponge and with tap or lukewarm water.

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

Note

- Doing so may damage the fluorocarbon resin coating.
 - Do not clean the inner pot using the abrasive side of a heavy duty scrubbing sponge.
- Do not wash dishes 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
(Dismantle into 2 parts.
See P 36)

The steam cap can be rinsed.

- (1) **Clean with a soft sponge and with tap or lukewarm water.**
- (2) **Immediately wipe off water using a dry cloth and completely dry it.**

Note

- Avoid the following, as the steam cap may become deformed:
 - Rinsing with hot water
 - Soaking in water
 - Rinsing while the cap is hot immediately after cooking
- Be sure to clean the steam cap after cooking with multigrain rice (e.g. amaranth, barley, etc.). Otherwise, the steam cap may become clogged, causing the lid not to open and rice to not cook properly.
- Wipe off water using a dry cloth immediately after cleaning the steam cap. Otherwise, water drops may leave marks on the steam cap.

- (1) **Clean with a soft sponge and with tap or lukewarm water.**
- (2) **Wipe off water using a dry cloth and completely dry the inner lid.**

Inner lid gasket

Clean the gasket on the inner lid.

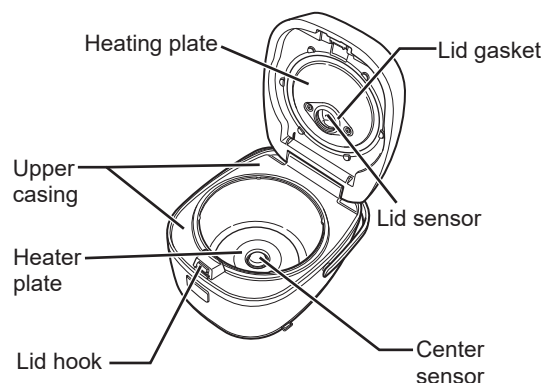
Note

- Be sure to remove any cooked rice or grains of rice on 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 multigrain rice (e.g. amaranth, barley, etc.). Otherwise, the inner lid may clog, causing a problem to open the lid and the rice may not cook properly.
- Thoroughly wipe the inner lid using a dry cloth after cleaning so there is no moisture remaining in any gaps. Otherwise, water drops may leave marks on the inner lid.
- If marks remain, soak the inner lid in lukewarm water.

Inner lid



Parts to wash when dirty



Inside and outside the rice cooker

Wet a towel or cloth, squeeze out excess water and wipe.

Center sensor

Remove any cooked rice, grains of rice, etc.
If it is difficult to remove the rice from the sensor, use commercially available sandpaper (around #320), then wet a towel or cloth, squeeze out excess water and wipe.

Around the upper casing and lid hook

Remove any cooked rice, grains of rice, etc.

Note

- Do not allow water to go inside the rice cooker.

Power cord



Wipe using a dry cloth.

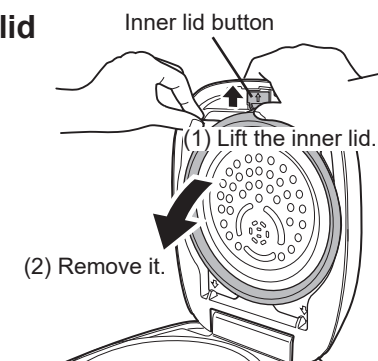
Note

- 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

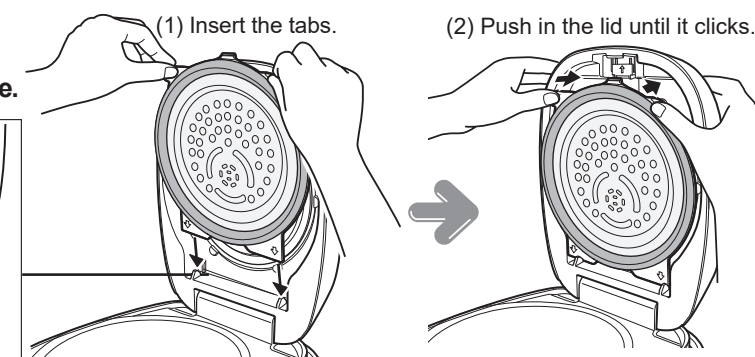
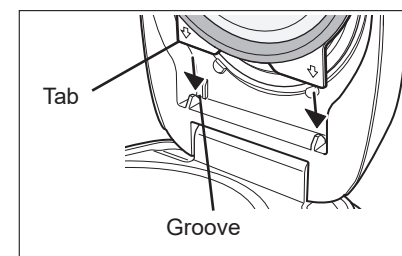
Removing the inner lid

Lift the inner lid button and remove the inner lid off.



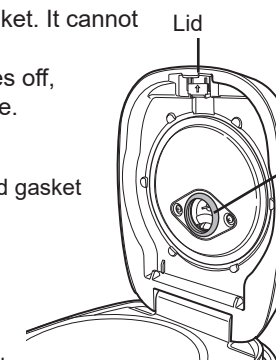
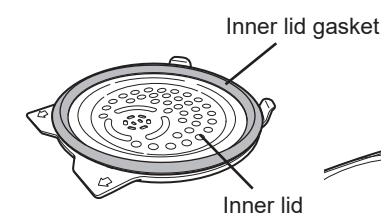
Attaching the inner lid

Securely insert the left and right tabs of the inner lid into the groove.

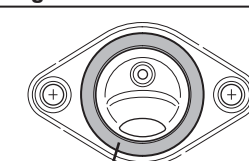


Note

- Do not pull on the lid gasket or inner lid gasket. It cannot be reattached once it is removed.
If the lid gasket or the inner lid gasket comes off, contact an authorized service representative.



Lid gasket

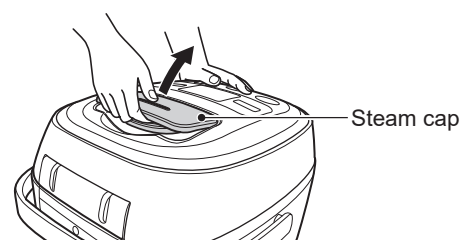


Do not remove the gasket.
Do not forcefully push or pull the gasket. Doing so may allow steam to leak, resulting in malfunction.

Removing and attaching the steam cap

■ Removing the steam cap

- (1) Insert fingers into the indentation in the lid and lift and remove the steam cap.

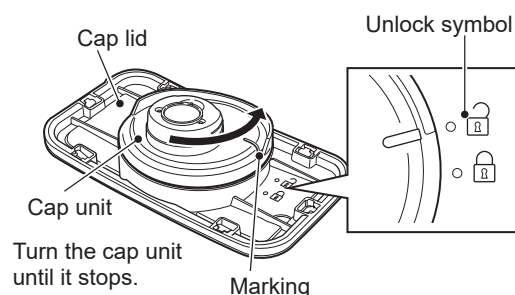


Note

- Take caution when removing the steam cap immediately after cooking, as hot condensation is collected in it.

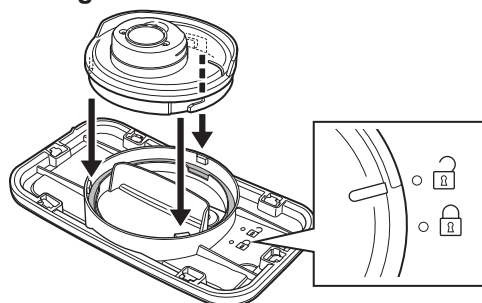
- (2) Rotate the cap unit counterclockwise to align the marking on the cap with the unlock symbol.

The unlock symbol is marked on the cap lid.



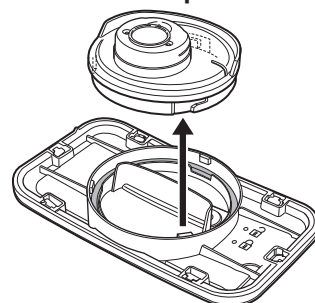
■ Attaching the steam cap

- (1) Align and fit the tabs of the cap unit with the indentations of the cap lid as shown in the figure.



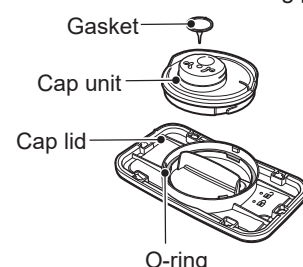
There are three indentations and tabs each.

- (3) Lift and remove the cap unit from the cap lid.



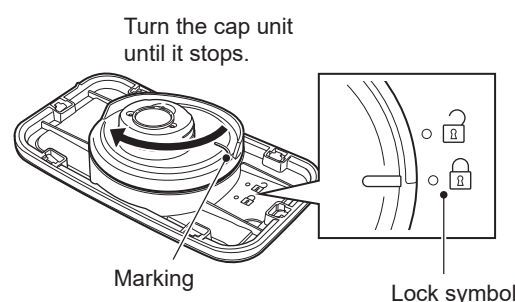
Note

- Do not remove the gasket or O-ring from the cap unit. Securely reattach the gasket or O-ring if it comes off. Make sure that the direction of the gasket on the cap unit is correct. *Wet the O-ring if it is difficult to attach.*
- Be sure to set the gaskets, etc. before using the rice cooker. Failure to do so may allow steam to leak out and prevent the food from cooking properly.



- (2) Rotate the cap unit clockwise and align the marking on the cap unit with the lock symbol.

The lock symbol is marked on the cap lid.

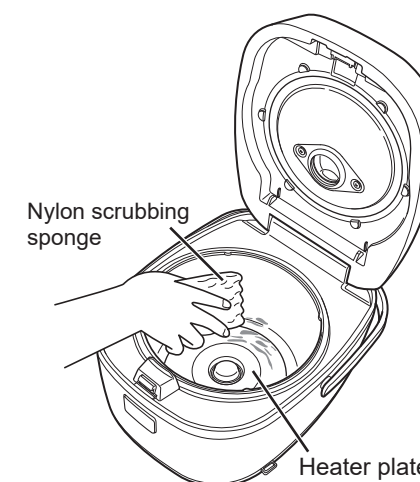


- (3) Securely attach to the rice cooker.

Cleaning the heater plate

Water drops may fall from the lid during cooking and cause the surface of the heater plate to become dirty. This does not affect the performance of the rice cooker, however clean the heater plate accordingly with the following procedure if necessary:

- (1) Add a small amount of commercially available cream cleanser to a nylon scrubbing sponge and remove the stains from the heater plate.
- (2) Wipe the heater plate clean using a damp paper towel or cloth.



Removing odors

The following procedures should be performed each time after cooking, or if odors become an issue.

Note

- Take caution with the rice cooker, inner pot, cooking plate and healthy cooking plate during cleaning as they may be hot and can cause burns.

■ Rice cooker

Do not place the cooking plate inside the inner pot.

- (1) Fill the inner pot up to about 80% with water, select the "Plain" menu, and press the [Start] key.

- (2) Press the [Keep Warm/Cancel] key when the Keep Warm lamp lights up.

Note

- If odors become an issue, add citric acid (approx. 0.71 oz) to the water for more effective deodorizing. If there are issues with removing odors, contact an authorized service representative.

- (3) Clean the inner pot, inner lid and steam cap using a mild dishwashing detergent and then rinse sufficiently with water.

- (4) Allow the rice cooker and all parts to dry in a well ventilated location.

■ Cooking plate and healthy cooking plate

Immerse the cooking plate and the healthy cooking plate in hot water and soak for approximately 1 hour. Rinse well with water afterwards.

13 Rice Does Not Cook Properly

Check the following if you experience problems with cooking rice:

Possible Causes		Problem																			
		Cooked rice					During cooking			Reference page(s)											
		Too hard	Too soft	Not cooked completely	Has a hard center	Burned	Steam leaks	Boils over	The cooking time is excessively long	Was the appliance plug removed or was there a power outage during cooking?	Was the rice stirred and loosened well?	Is the inner pot deformed?	Are there grains of rice, cooked rice, or water drops on the outside bottom of the inner pot, heater plate, and center sensor or on the lid sensor?	Was the [Start] key pressed after cooking without turning off the Keep Warm function?	Was the Timer function used?	Was the correct menu selected?	Was the rice cooked with hard water such as mineral water?	Was the rice cooked with alkaline ionized water (pH 9 or higher)?	Was more than the maximum acceptable amount cooked?	Was the amount of rice, ingredients, and water or the ratio of multigrain correct?	
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●										

Possible Causes		Problem									
		Cooked rice						During cooking		Reference page(s)	
Were the rice cooker and its parts cleaned sufficiently?		●									33 to 37
Was cooking continued immediately after the initial cooking?		●	●	●	●						–
Were there a lot of cracked grains of rice?			●			●					–
Was the rice mixed with other ingredients, barley, or multigrain? Were seasonings stirred well?		●	●	●	●	●		●			13
Was the lid closed securely?		●	●			●		●			16, 34
Was the rice left too long after rinsing and draining?			●					●			–
Was the rice left soaking in water too long after rinsing?			●			●					–
Was hot water (95°F [35°C] or higher) used to rinse the rice or adjust the water level?		●	●	●	●	●					15
Was the rice (other than rinse-free rice) rinsed well?						●		●			13, 15
Are there any cooked rice or grains of rice stuck to the gaskets or the brim of the inner pot, etc.?								●			16, 33 to 34

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.

Possible Causes		Was the appliance plug removed or was there a power outage during cooking?	Was the rice left in the rice cooker with the Keep Warm function turned off?	Was the Keep Warm function used continuously for more than 12 hours?	Was the Timer function set for more than 12 hours in advance?	Was the rice rinsed well? (other than rinse-free rice)	Are there any cooked rice or grains of rice stuck to the gaskets or the brim of the inner pot, etc.?	Was the rice stirred and loosened well?	Are there grains of rice, cooked rice, or water drops on the outside bottom of the inner pot, heater plate, center sensor or on the lid sensor?	Was the amount of rice and water correct?
Problem	Possible Causes									
		Was the appliance plug removed or was there a power outage during cooking?	Was the rice left in the rice cooker with the Keep Warm function turned off?	Was the Keep Warm function used continuously for more than 12 hours?	Was the Timer function set for more than 12 hours in advance?	Was the rice rinsed well? (other than rinse-free rice)	Are there any cooked rice or grains of rice stuck to the gaskets or the brim of the inner pot, etc.?	Was the rice stirred and loosened well?	Are there grains of rice, cooked rice, or water drops on the outside bottom of the inner pot, heater plate, center sensor or on the lid sensor?	Was the amount of rice and water correct?
Rice being kept warm	Has an odor	●	●	●	●	●	●	●	●	13 to 14, 45
	Discolored	●	●	●	●	●	●	●	●	15, 33 to 34
	Dry	●	●	●	●	●	●	●	●	19
	Sticky	●	●	●	●	●	●	●	●	15, 33 to 37
Reference page(s)		45	–	22	21	13, 15	15, 33 to 37	19	15, 33 to 34	13 to 14, 45

Possible Causes		Were odors removed after cooking?	Were the rice cooker and its parts cleaned sufficiently?	Was a spatula left in the inner pot?	Was cold rice added to rice that is being kept warm?	Is the rice concentrated along the wall of the inner pot (less rice in the middle of the pot)?	Is there less than the minimum required amount of rice being kept warm?	Is there anything other than white rice or rinse-free rice being kept warm?
Problem	Possible Causes	Were odors removed after cooking?	Were the rice cooker and its parts cleaned sufficiently?	Was a spatula left in the inner pot?	Was cold rice added to rice that is being kept warm?	Is the rice concentrated along the wall of the inner pot (less rice in the middle of the pot)?	Is there less than the minimum required amount of rice being kept warm?	Is there anything other than white rice or rinse-free rice being kept warm?
		Were odors removed after cooking?	Were the rice cooker and its parts cleaned sufficiently?	Was a spatula left in the inner pot?	Was cold rice added to rice that is being kept warm?	Is the rice concentrated along the wall of the inner pot (less rice in the middle of the pot)?	Is there less than the minimum required amount of rice being kept warm?	Is there anything other than white rice or rinse-free rice being kept warm?
Rice being kept warm	Has an odor	●	●	●	●	●	●	●
	Discolored	●	●	●	●	●	●	●
	Dry	●	●	●	●	●	●	●
	Sticky	●	●	●	●	●	●	●
Reference page(s)		27, 29, 32, 37	33 to 37	22	22	22	22	22

14 Synchro-Cooking Does Not Work Properly

Check the following if there are problems with the food cooked simultaneously using the cooking plate.

Possible Causes		Were more ingredients and seasonings used than indicated in the COOKBOOK?	Were the ingredients arranged unevenly in the cooking plate?	Was more than the acceptable maximum amount or less than the minimum amount of rice cooked?	Was a menu other than "Synchro-Cooking" used?	Was the food cooked according to the precautions for ingredients to be placed in the cooking plate?	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 center	●		●	●	●	●
	Burned	●	●	●	●	●	●
	Has an odor	●	●	●	●	●	
	Sticky	●	●	●	●	●	
Cooked food	Too hard	●	●	●	●	●	
	Too soft	●	●	●	●	●	
	Not fully heated	●	●	●	●	●	●
	Overflows into the rice	●	●	●	●	●	
During cooking	Steam leaks	●	●	●	●	●	
	Boils over	●	●	●	●	●	
	The cooking time is excessively long	●		●	●	●	●
Reference page		23	23	24	24	23	45

15 Cooking, Steaming, Cake Making Does Not Work Properly

Check the following if you experience problems with cooking food or cakes.

Possible Causes		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 cooking time or heating time too short?	Was the cooking time or heating time too long?	Was a recipe other than those described in the COOKBOOK used?	Was the cake removed as soon as heating was completed?	Are there grains of rice, cooked rice, or water drops on the outside bottom of the inner pot, heater plate, center sensor or on the lid sensor?	Is the inner pot deformed?	Are there any cooked rice or grains of rice stuck to the gaskets or the brim of the inner pot, etc.?	Was the lid closed securely?	Was the appliance plug removed or was there a power outage during cooking?
Problem	Cooked food	Does not boil	●	●	●		●		●	●	●	●	●
		Boils over	●	●	●		●						
		Boils down	●		●	●	●						
Problem	Cake	Not cooked	●		●		●		●	●	●	●	●
		Boils over	●				●						
		Burned	●			●	●		●	●			
		Uneven burned color					●			●			
Problem		Sticky surface					●	●	●				
		Reference page(s)	26, 30, 31	26		26 to 32	–	32	15, 33, 34	–	15, 33, 34		45

For possible issues not listed, contact an authorized service representative.

16 Troubleshooting

Check the following before requesting repairs.

Symptom	Possible Causes	Action	Reference page(s)
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 and the power plug connected to an outlet?	Be sure to connect the appliance plug to the appliance plug inlet and the power plug to an outlet.	16
The rice is not cooked completely at the preset time.	Was the [Start] key pressed?	The Timer function cannot be set unless the [Start] key is pressed.	17
	Does the display show the correct present time?	Set the correct present time.	44
	Check P 38 “The cooking time is excessively long” and take the necessary action.		38
	When the preset time is less than the timer setting guideline, cooking may not be completed at the preset time.		21
The Timer function cannot be set.	Is “0:00” blinking on the display?	Set the current time before setting the preset time.	44
	Was the “Synchro-Cooking”, “Quick”, “Mixed”, “Sweet”, “Slow Cook”, or “Cake” menu selected? The Timer function is not available for those menu functions.		21
The display is foggy.	Is the outer surface of the inner pot wet?	Wipe the outer surface using a dry cloth.	15, 33 to 37
	Are there any cooked rice or grains of rice stuck to the gaskets or the brim of the inner pot, etc.?	Completely remove all remaining rice.	
Sounds can be heard during cooking, steaming, or while the Keep Warm function is on.	Do you hear a clicking sound? That is the sound of the microcomputer controller. It is not a malfunction.		11
	Do you hear a scraping sound? This is the sound of metal contracting and rubbing together due to heat. It is not a malfunction.		
	Do you hear a sound like boiling water? (Only during cooking or steaming) It is not a malfunction.		11
	Do you hear a completely different sound from the above?	Contact an authorized service representative to request for repairs.	—
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.		21
Water or rice has entered the main body of the rice cooker.	Water or rice inside the main body may cause problems. Contact an authorized service representative to request for repairs.		—
When the time is set, 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 or when the Timer function is in use.		44
The Keep Warm lamp blinks.	Is the “Cake” menu selected?	The Keep Warm function cannot be set when the “Cake” menu is selected. The cake will become sticky when it is left. Serve it as soon as possible.	22, 32
“12” 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 12 hours? After the Keep Warm function has been on for more than 12 hours, “12” will blink on the display.		22
“6” blinks while the Keep Warm function is on.	Was the Keep Warm function used continuously for more than 6 hours after cooking was completed? After 6 hours has elapsed, “6” will blink on the display. (Using the Keep Warm function for longer than 6 hours)		27

Symptom	Possible Causes	Action	Reference page(s)
"0:00" blinks on the display when the power plug is connected.	Are the current time, preset timer setting and elapsed Keep Warm time lost when the power plug is connected again?	The lithium battery has run out, however, normal cooking can be performed. Contact an authorized service representative to request for services for lithium battery replacement.	11
	The [Keep Warm/Cancel] key and [Timer] key were pressed simultaneously.	Set the correct present time.	44
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.		19
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?	Be sure to connect the appliance plug to the appliance plug inlet and the power plug to an outlet.	16
	Is the Keep Warm lamp lit?	Press the [Keep Warm/Cancel] key to turn off the Keep Warm function and then try the operation again.	16
The lid does not close or open during cooking.	Are there any cooked rice or grains of rice on the upper casing and inner lid gasket or around the lid open button?	Completely remove all remaining rice.	15, 33 to 34
	Is the inner lid set in the rice cooker?	Set the inner lid.	
There is a smell of plastic.	Such smells may occur when the rice cooker is first used, however, they should go away over time.		—
There are stripes or waves on plastic parts.	Such stripes and waves are produced when the resin is being molded. They do not affect the performance of the rice cooker.		—
Food sticks to the lid during "Synchro-Cooking".	When cooking with ingredients that expand during heating some of the ingredients may stick to the inner lid. If this is an issue, reduce the amount of the ingredients.		23

If this indication appears

Display	Action	Reference page
A code starting with "E" appears on the display. 	There is a possibility of malfunction. Disconnect the power plug and contact an authorized service representative to request for repairs.	—

Plastic parts

Plastic parts that are exposed to heat or steam may deteriorate over time. In this case, contact an authorized service representative for replacement parts.

Setting the current time

The current time is displayed in a 12-hour format. The rice cooker has a built-in lithium battery and can store the current time, preset timer settings and elapsed Keep Warm time even with the power plug disconnected.

The time cannot be set when the following operations are being performed:

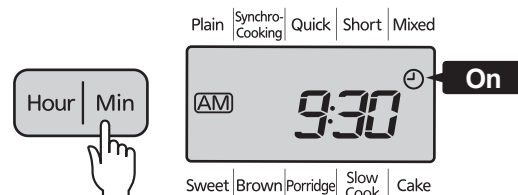
- During cooking, when the Keep Warm function is on, the preset time is set, the Timer function is in use and during additional heating
- While "Porridge", "Slow Cook", or "Cake" is selected

■ Example: Changing the current time from "9:30 AM" to "9:35 AM"

1 Connect the power cord.

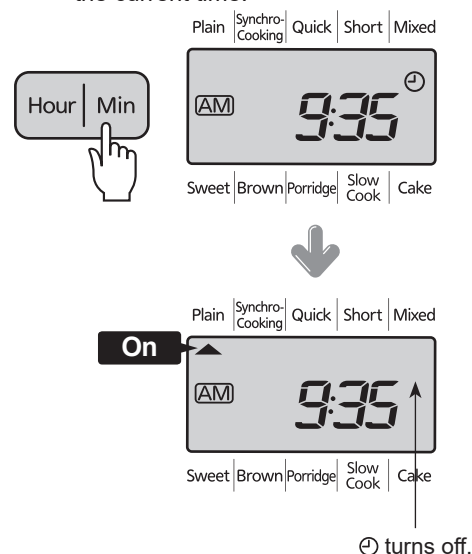
2 Display the time setting mode.

Press the [Hour] or [Min] key. ☉ lights up.



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.
- Press the [Menu] key after setting the current time to complete the procedure for setting the current time.



- To cancel setting the time, press the [Keep Warm/Cancel] key.

Specifications

Unit size		5.5-cup Cooker	10-cup Cooker
Power source		120 V ~ 60 Hz	
Rated power (W)		671	934
Cooking capacity (cups, oz)	Plain	1 to 5.5 cups [5.29 to 29.10 oz]	2 to 10 cups [10.58 to 52.91 oz]
	Synchro-Cooking	1 to 2 cups [5.29 to 10.58 oz]	2 to 4 cups [10.58 to 21.16 oz]
	Quick	1 to 5.5 cups [5.29 to 29.10 oz]	2 to 10 cups [10.58 to 52.91 oz]
	Short	1 to 5.5 cups [5.29 to 29.10 oz]	2 to 10 cups [10.58 to 52.91 oz]
	Mixed	1 to 3 cups [5.29 to 15.87 oz]	2 to 6 cups [10.58 to 31.74 oz]
	Sweet	1 to 3 cups [5.29 to 15.87 oz]	2 to 5 cups [10.58 to 26.48 oz]
	Brown	1 to 3.5 cups [5.29 to 18.52 oz]	2 to 6 cups [10.58 to 31.74 oz]
	Porridge	hard 0.5 to 1 cup [2.65 to 5.29 oz]	0.5 to 2 cups [2.65 to 10.58 oz]
Outside dimensions (inch)*	Width	11.2 (28.6 cm)	12.3 (31.4 cm)
	Depth	13.6 (34.7 cm)	15.0 (38.1 cm)
	Height	9.5 (24.2 cm)	10.3 (26.2 cm)
Weight (oz)*		141.2 (4.0 kg)	172.9 (4.9 kg)
Cord length (inch)*		35.4 (0.9 m)	35.4 (0.9 m)

* Approximate values

Note

- One level cup of white rice is approximately 5.29 oz (150 g).
- The clock may run faster or slower by approximately 30 to 120 seconds in a month depending on the ambient temperature and operating environment.

When a power outage occurs or the appliance plug is disconnected

If a power outage occurs, the rice cooker will resume its normal functions once power is restored.

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 current time has passed the preset time, the rice cooker will begin cooking immediately).
During cooking	The rice cooker resumes cooking.
While the Keep Warm function is on	If the power outage lasts for an extended period, the Keep Warm operation is cancelled.

A power outage may prevent the rice from cooking properly or the temperature may drop while the Keep Warm function is on depending on the conditions.

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 an authorized service representative.

The inner pot's fluorocarbon resin coating may wear and peel with extended use. (See P 9)

Contents

1	Mesures de sécurité importantes.....	47
2	Noms des pièces et fonctions	52
	Options du menu et fonctions	54
	Comment faire du riz délicieux.....	55
3	Avant de cuire le riz	57
4	Comment cuire le riz.....	59
	Directives sur les temps de cuisson.....	60
5	Une fois que le riz a fini de cuire.....	61
6	Utilisation de la fonction de minuterie.....	62
7	Maintenir le riz au chaud	64
8	Cuisson simultanée de riz et de plats d'accompagnements	65
9	Cuisson lente	68
10	Cuire à la vapeur des aliments dans le plateau de cuisson	70
11	Faire des gâteaux.....	73
12	Nettoyage et entretien	75
13	Le riz ne cuit pas correctement.....	81
14	La cuisson simultanée ne fonctionne pas correctement.....	83
15	La cuisson, la cuisson à la vapeur et la fonction de pâtisserie ne fonctionnent pas correctement	84
16	Dépannage	85
	Si cette indication apparaît	86
	Configuration de l'heure actuelle	87
	Caractéristiques.....	88
	En cas de panne de courant ou si la fiche de l'appareil est débranchée	88
	Achat de pièces non durables et d'accessoires optionnels.....	88

1 Mesures de sécurité importantes

Lisez et suivez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser le cuiseur à riz.

- Les AVERTISSEMENTS et MISES EN GARDE décrits ci-dessous sont destinés à protéger l'utilisateur et autres personnes contre des dommages physiques et matériels. Pour garantir la sécurité, veuillez les suivre attentivement.
- Ne pas retirer les étiquettes de précaution/avertissement apposées sur le cuiseur de riz.

Les consignes de sécurité sont classées et décrites selon le niveau de danger et de dommage susceptibles d'être causés par une utilisation inappropriée, comme indiqué ci-dessous.



AVERTISSEMENT

Ce symbole indique un risque de blessure grave ou de mort^{*1} lorsque le produit n'est pas manipulé correctement.



MISE EN GARDE

Ce symbole indique qu'il existe un risque de blessures mineures ou modérées^{*2} ou de dommages matériels^{*3} lorsque le produit n'est pas manipulé correctement.

*1 Par « blessure grave », on entend la perte de la vue, une blessure physique, des brûlures (à haute ou à basse température), un choc électrique, des fractures, un empoisonnement ou d'autres blessures suffisamment graves pour impliquer un dommage permanent et nécessiter une hospitalisation ou un suivi médical de longue durée.

*2 Par « blessure mineure ou modérée » on entend une blessure physique, des brûlures ou un choc électrique qui ne nécessite pas d'hospitalisation ni de suivi médical de longue durée.

*3 Par « dommage aux biens », on entend un dommage concernant un bâtiment, des meubles, du bétail ou des animaux domestiques.

Description des symboles

-  **△** indique un avertissement ou une mise en garde. Les détails spécifiques de l'avertissement ou de la mise en garde sont indiqués à l'intérieur du symbole ou dans une illustration ou un texte à côté du symbole.
-  **⊘** indique une action interdite. Les détails spécifiques de l'action interdite sont indiqués à l'intérieur du symbole ou dans une illustration ou un texte à côté du symbole.
-  **●** indique une action qui doit être prise ou une instruction qui doit être suivie. Les détails spécifiques de l'action ou de l'instruction sont indiqués à l'intérieur du symbole ou dans une illustration ou un texte à côté du symbole.

AVERTISSEMENT



Utilisez uniquement la tension nominale.

L'utilisation d'autres tensions d'alimentation peut provoquer un incendie ou un choc électrique.



Utiliser une prise électrique de 15 A ou plus et ne pas brancher d'autres appareils en même temps.

Brancher d'autres appareils sur la même prise électrique pourrait faire surchauffer cette dernière et provoquer un incendie.



N'utilisez pas de cordon d'alimentation endommagé. N'endommagez pas le cordon d'alimentation.

Pour éviter les incendies et les chocs électriques, ne pas modifier, ne pas plier avec force, ne pas tirer, tordre ou plier le cordon. Ne pas placer le cordon à proximité de surfaces à haute température ou sous/entre des objets lourds.



Essuyer soigneusement le fiche électrique si de la poussière ou d'autres corps étrangers se trouveraient sur celle-ci.

Le non-respect de cette consigne peut provoquer un incendie.

⚠ AVERTISSEMENT

- 
Si le cordon d'alimentation est endommagé, acheter un cordon de remplacement auprès d'un représentant du service agréé.
 Sinon, un dysfonctionnement ou un accident peut survenir.
- 
Insérer à fond la fiche électrique dans la prise.
 Le non-respect de cette consigne peut provoquer un choc électrique, des courts-circuits, de la fumée ou un incendie.
- 
Garder la fiche de l'appareil hors de portée des jeunes enfants.
 Ne pas les laisser mettre la fiche de l'appareil dans leur bouche. Cela pourrait provoquer un choc électrique, des courts-circuits ou un incendie.
- 
Garder la fiche de l'appareil à l'écart d'objets métalliques et/ou de la poussière.
 Cette consigne a pour but d'éviter un choc électrique, des courts-circuits ou un incendie.
- 
S'assurer d'utiliser uniquement le cordon d'alimentation spécifié. Ne pas utiliser le cordon d'alimentation pour d'autres appareils.
 Cela pourrait provoquer un dysfonctionnement ou un incendie.
- 
Ne pas utiliser le cuiseur de riz lorsque le cordon d'alimentation ou la fiche électrique est endommagé (e) ou si la fiche est lâche dans la prise.
 Cela pourrait provoquer un choc électrique, des courts-circuits ou un incendie.
- 
Ne pas manipuler la fiche électrique avec les mains mouillées lors de l'utilisation.
 Cela pourrait provoquer un choc électrique ou des blessures.
- 
Ne jamais ouvrir le couvercle pendant la cuisson.
 Cela pourrait causer des brûlures.

- 
Ne pas mettre votre visage ou vos mains près des événements de vapeur.
 Cela pourrait causer des brûlures. Ne jamais laisser de jeunes enfants près des événements de vapeur.
- 
Ne pas laisser des enfants utiliser le cuiseur à riz seuls et ne pas utiliser le cuiseur à riz à proximité de jeunes enfants.
 Cela peut provoquer des brûlures, un choc électrique ou des blessures.
- 
Ne pas immerger le cuiseur à riz dans l'eau ni l'éclabousser avec de l'eau.
 Cela pourrait causer des courts-circuits ou une décharge électrique.
- 
Ne pas exposer la fiche électrique à la vapeur.
 Cela peut provoquer un choc électrique ou un incendie. Lorsque vous utilisez le cuiseur à riz sur une table coulissante, veillez à ne pas exposer la fiche électrique à la vapeur.

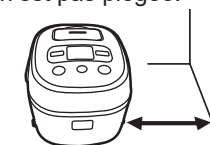


- 
Ne pas insérer d'objet métallique, tel que des épingles, des fils, etc., dans les espaces entre les pièces.
 Ceci pourrait provoquer un choc électrique ou un dysfonctionnement.
- 
Ne pas essayer de modifier le cuiseur à riz. Tout démontage ou réparation doit être exclusivement réalisé par un technicien autorisé.
 Sinon, un incendie, un choc électrique ou des blessures pourraient survenir.

⚠ AVERTISSEMENT

- 
Ne pas utiliser le cuiseur à riz d'une manière non décrite dans le manuel d'instructions (LIVRE DE CUISINE fourni).
 De la vapeur ou du contenu pourrait jaillir et causer des brûlures ou d'autres blessures. Exemples :
 - Chauffer des ingrédients et des assaisonnements dans des sachets de cuisson en plastique, etc.
 - Utiliser du papier sulfurisé pour couvrir les aliments dans le cuiseur à riz.
- 
Ce cuiseur à riz est à usage domestique.
 Soyez prudent quand vous l'utilisez dans les environnements suivants :
 - Cuisines de magasin/bureau, etc.
 - Installations agricoles
 - Chambres d'hôtel ou environnements similaires de type hébergement
 - Maisons d'hôtes ou environnements similaires de type hébergement
- 
En cas de dysfonctionnement ou de panne, arrêter immédiatement d'utiliser le cuiseur à riz.
 L'utilisation du cuiseur à riz en présence d'un problème peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures. Exemples de dysfonctionnement et de panne :
 - Le cordon d'alimentation et/ou la fiche électrique deviennent anormalement chauds.
 - Le cuiseur à riz dégage de la fumée ou une odeur de brûlé s'en échappe.
 - Le cuiseur à riz est fissuré ou il y a des pièces desserrées.
 - Le récipient intérieur est déformé.
 - Il ya d'autres problèmes ou anomalies.
 Débrancher immédiatement la fiche électrique de la prise et contacter un représentant du service agréé pour un contrôle/entretien.
- 
Ne pas utiliser le cuiseur à riz sur une surface instable, une table sensible à la chaleur ou un tapis.
 Cela pourrait provoquer un incendie ou endommager la table ou le tapis.

- 
Ne pas utiliser le cuiseur à riz sur une tablette coulissante qui n'a pas une capacité de charge suffisante.
 Sinon, le cuiseur à riz pourrait tomber, provoquant des blessures, des brûlures ou un dysfonctionnement. Vérifier que la capacité de charge est suffisante avant utilisation.
- 
Ne pas utiliser le cuiseur à riz près des murs ou des meubles.
 La vapeur et la chaleur peuvent causer des dommages, une décoloration et/ou une déformation. Utilisez le cuiseur à riz au moins 11,8 pouces (30 cm) des murs ou des meubles. Lorsque vous utilisez le cuiseur de riz sur une étagère ou dans un meuble de cuisine, assurez-vous que la vapeur n'est pas piégée.



Au moins 11,8 pouces (30 cm)

- 
Ne pas utiliser le plateau de cuisson sans le récipient intérieur.
 Cela peut provoquer un incendie, un dégagement de fumée ou des brûlures.
- 
Veillez à placer la plaque de cuisson saine par-dessus le plateau de cuisson. Ne pas placer la plaque de cuisson saine directement à l'intérieur du récipient intérieur.
 Cela peut provoquer un incendie, un dégagement de fumée ou des brûlures.

⚠ MISE EN GARDE

Ne pas utiliser le cuiseur à riz dans un petit espace où le panneau de commande est exposé à la vapeur.
La vapeur et la chaleur peuvent provoquer une déformation du panneau de commande, et/ou des dommages, une décoloration, une déformation et/ou le dysfonctionnement du cuiseur à riz. Quand vous utilisez le cuiseur à riz sur une tablette coulissante, étendez-la de sorte que le panneau de commandes ne soit pas exposé à la vapeur produite.

Ne pas utiliser le cuiseur à riz près d'une source de chaleur ou d'eau.
Cela peut provoquer un choc électrique, des courts-circuits, un incendie et/ou provoquer la déformation ou le dysfonctionnement du cuiseur à riz.

N'utilisez que le récipient intérieur conçu exclusivement pour ce cuiseur à riz.
Utiliser tout autre récipient peut provoquer une surchauffe ou un dysfonctionnement.

Ne pas faire la cuisson avec le récipient intérieur vide.
Cela peut provoquer une surchauffe ou un dysfonctionnement.

Ne pas utiliser le cuiseur à riz sur une plaque de cuisson à induction.
Cela pourrait causer un dysfonctionnement.

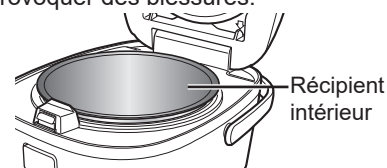
Faites attention à la vapeur qui s'échappe lors de l'ouverture du couvercle.
L'exposition à la vapeur peut causer des brûlures.

Ne pas toucher les surfaces à température élevée pendant ou immédiatement après la cuisson.
Cela pourrait causer des brûlures.

Ne pas manipuler le récipient intérieur à mains nues lorsque le cuiseur à riz est en marche ou immédiatement après la cuisson.

Veillez à utiliser des gants de cuisine ou autres pour récupérer le récipient intérieur.

Toucher le récipient chaud peut provoquer des blessures.

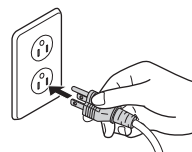


Débranchez la fiche électrique lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
Cela permet d'éviter les blessures, les brûlures, les chocs électriques, les courts-circuits ou les incendies causés par la détérioration de l'isolant.

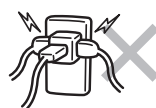
Assurez-vous de tenir la fiche électrique lorsque vous la retirez d'une prise.

Sinon, un choc électrique, des courts-circuits ou un incendie peuvent se produire.

Ne pas tirer sur le cordon lui-même.



Ne pas utiliser plusieurs appareils sur la même prise.
Cela pourrait causer un incendie.



Manipulez le cuiseur à riz avec soin.
Faire tomber le cuiseur à riz ou l'exposer à un choc violent peut entraîner des blessures ou un dysfonctionnement du cuiseur à riz.

Attendez que le cuiseur à riz ait refroidi avant de le nettoyer.
Toucher les surfaces chaudes peut provoquer des brûlures.

⚠ MISE EN GARDE

Ne pas laver le cuiseur de riz en entier.
Ne lavez pas le corps principal ni ne versez de l'eau dans le corps principal ou dans la base. Cela pourrait causer des courts-circuits ou une décharge électrique.

Ne pas déplacer le cuiseur à riz pendant la cuisson.
Cela pourrait provoquer des déversements de contenu et entraîner des brûlures.

Ne touchez pas le bouton d'ouverture du couvercle lorsque vous portez le cuiseur à riz.
Cela pourrait provoquer l'ouverture du couvercle, et entraîner des blessures ou des brûlures.

Ne pas utiliser la plaque de cuisson et la plaque de cuisson saine dans un d'autres appareils.
Cela pourrait provoquer un incendie ou des brûlures.

■ Suivez les consignes de sécurité afin d'utiliser votre cuiseur à riz en toute sécurité.

- Retirez le riz cuit et tous grains de riz restants. Le non-respect de cette consigne peut causer des fuites de vapeur ou l'ébullition et le débordement du contenu. Cela peut provoquer un dysfonctionnement ou du riz mal cuit.
- Ne pas couvrir le cuiseur à riz avec un chiffon ou tout autre objet pendant la cuisson. Cela pourrait entraîner une déformation ou une décoloration du cuiseur à riz ou de son couvercle.
- Ne conservez pas le riz refroidi dans le cuiseur à riz. Cela pourrait engendrer des odeurs désagréables.
- Les orifices dont est muni le cuiseur à riz sont conçus pour maintenir un bon fonctionnement et un bon rendement. Dans de très rares cas, de la poussière ou des insectes peuvent pénétrer dans ces orifices et provoquer une défaillance de l'appareil. Pour éviter ce type de problèmes, prenez quelques mesures de protection, par exemple en utilisant une feuille insectifuge, disponible dans certains magasins. La réparation n'est pas couverte par la garantie en cas de dysfonctionnement du à ce problème. Contactez un représentant de service agréé pour toute réparation.
- Le revêtement en résine fluorocarbonée sur le récipient intérieur peut s'user et se décoller à force d'utiliser l'appareil. Il est sans danger pour l'homme et n'interfère pas avec la cuisson ou la capacité d'isolation thermique du cuiseur à riz. En cas de déformation ou de corrosion sur le récipient intérieur, il est conseillé d'acheter un nouveau récipient intérieur. Contactez un représentant de service agréé pour acheter.



- Respectez scrupuleusement les instructions suivantes pour éviter que le revêtement en résine fluorocarbonée du récipient intérieur ne soit rayé, déformé ou décollé.
 - Ne placez pas le récipient intérieur directement sur une cuisinière à gaz, électrique ou à induction, ou encore dans un four à micro-ondes.
 - Ne conservez rien d'autre que du riz blanc ou du riz blanc sans rinçage dans le cuiseur à riz.
 - Ne pas utiliser de vinaigre à l'intérieur du récipient intérieur.
 - Utilisez seulement la spatule fournie ou une spatule en bois.
 - Ne pas utiliser d'ustensiles durs ou pointus tels que des louches, des cuillères ou des fouets en métal.
 - Ne pas mettre de panier dans le récipient intérieur.
 - Ne placez pas de vaisselle, d'ustensiles durs ou d'autres objets durs dans le récipient intérieur.
 - Ne pas nettoyer le récipient intérieur avec des matériaux durs comme des spatules métalliques ou des éponges à récuser en nylon.
 - Ne pas nettoyer le récipient intérieur au lave-vaisselle.
 - Prenez garde de ne pas rayer le récipient intérieur quand vous y rincez le riz.
- Si le récipient intérieur se déforme, contactez un représentant de service agréé.

2 Noms des pièces et fonctions

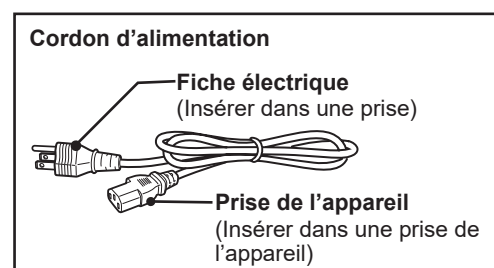
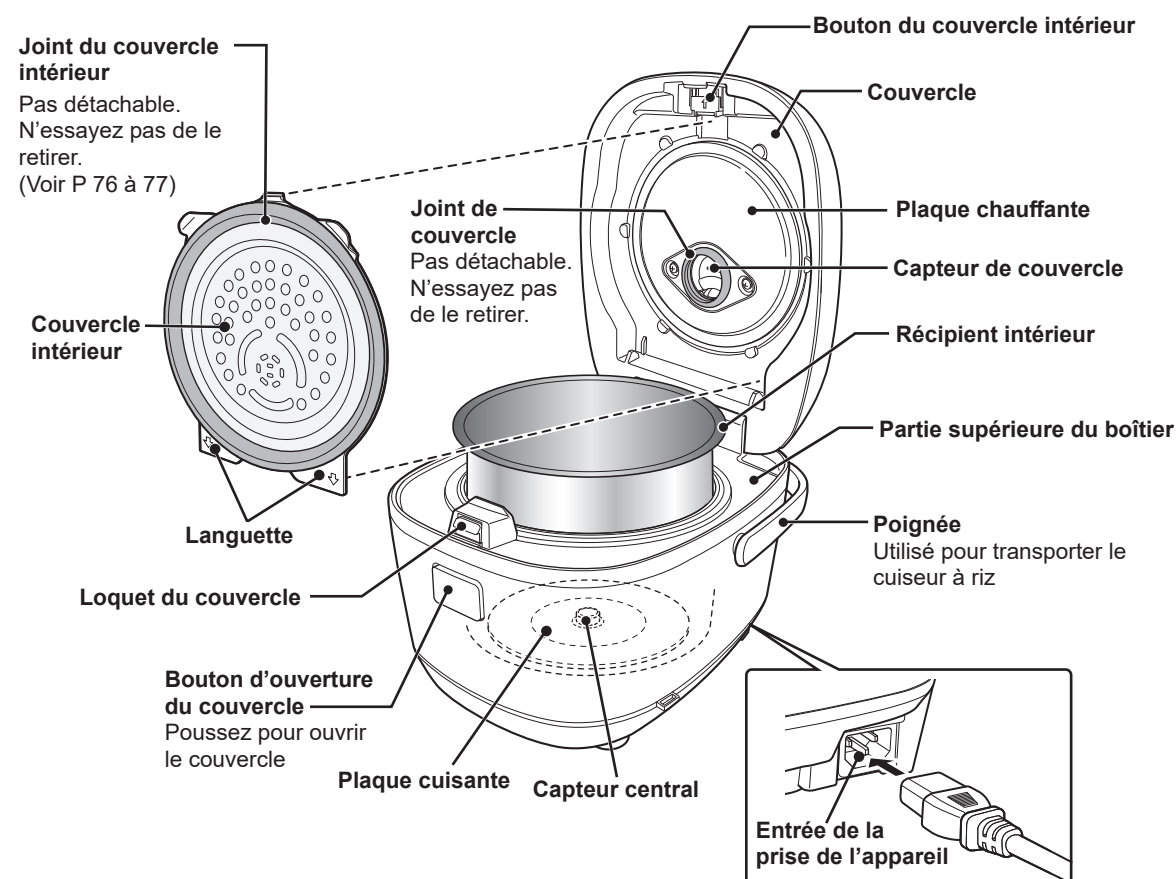
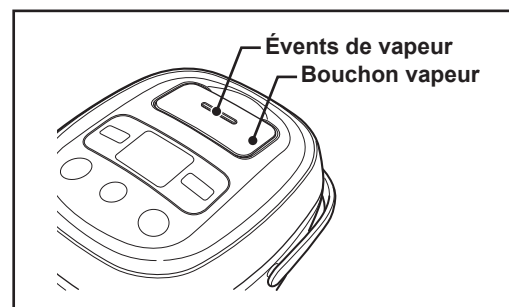
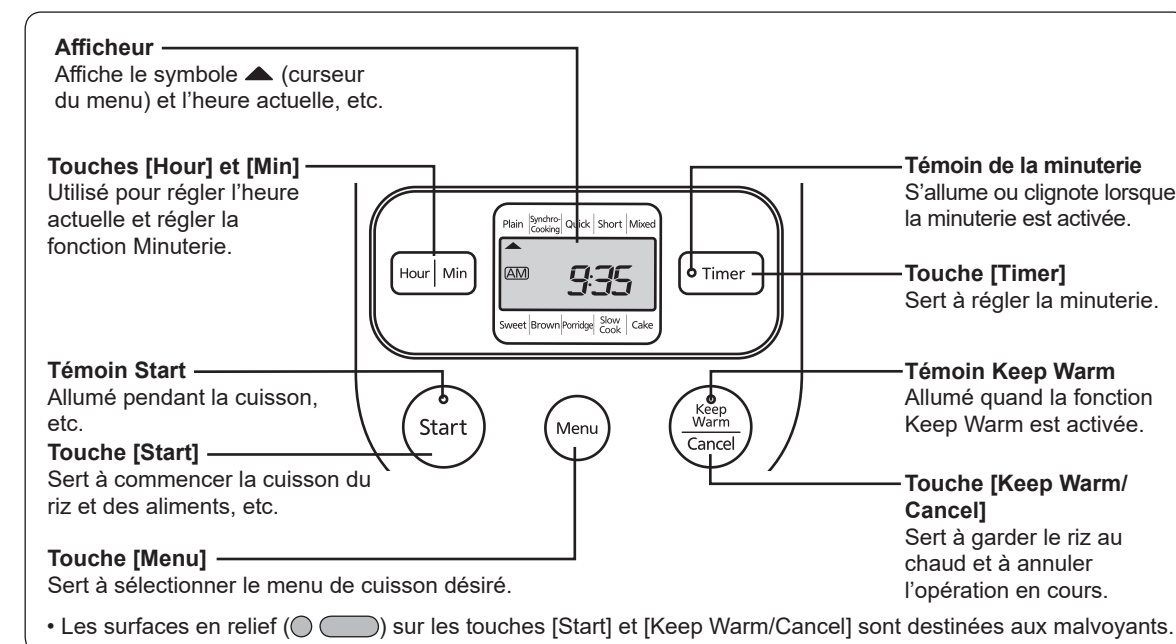
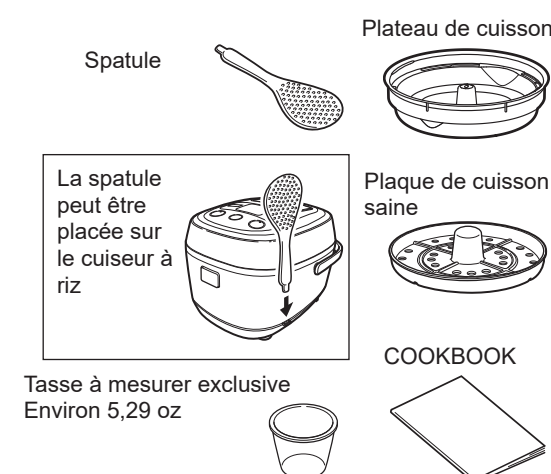


Tableau de commande



■ Vérification des accessoires



■ Pour une première utilisation

Lavez le récipient intérieur et les accessoires avant de les utiliser. (Voir P 75.)

■ Les bruits émis par le cuiseur à riz

Les bruits suivants que vous pouvez entendre pendant la cuisson, la cuisson à la vapeur ou la fonction Keep Warm sont normaux et n'indiquent pas un dysfonctionnement :

- Cliquetis (C'est le bruit du contrôleur du microordinateur.)
- Bruit de raclage (C'est le son des pièces de métal qui se contractent et frottent ensemble à cause de la chaleur.)

- Bruit qui ressemble à de l'eau qui bouille (pendant la cuisson ou la cuisson à la vapeur seulement).

■ Pile au lithium

Le cuiseur à riz a une pile au lithium. Il stocke l'heure actuelle et les réglages de minuterie pré-réglés même si la fiche électrique est débranchée.

- Si la pile au lithium est épuisée, « 0:00 » clignotera à l'écran lorsque la fiche électrique est rebranchée. Le cuiseur à riz peut toujours cuire normalement, mais l'heure actuelle, les réglages programmés et la durée écoulée de Keep Warm sont supprimés lorsque la fiche électrique est débranchée.

Remarque

- N'essayez pas de remplacer la pile au lithium vous-même.

Pour remplacer la pile au lithium, contactez un représentant de service agréé.

■ Vérification de l'heure actuelle

L'heure est affichée au format de 12 heures. Ajustez l'heure si celle qui est affichée est incorrecte. (Voir P 87.)

Options du menu et fonctions

Menu	Disponibilité de la minuterie	Disponibilité de la fonction Keep Warm	Fonctions
Plain	○	○	Cuisson riz blanc (riz à grains longs).
Synchro-Cooking	–	○*	Cuisson du riz et des plats d'accompagnement avec le plateau de cuisson.
Quick	–	○	Cuisson rapide du riz blanc (riz à grains longs).
Short	○	○	Cuisson du riz blanc (riz à grains courts).
Mixed	–	△	Cuisson de riz assaisonné.
Sweet	–	△	Cuisson de riz gluant à la vapeur.
Brown	○	△	Cuisson de riz brun ou riz brun multigrains (riz brun mélangé à d'autres grains).
Porridge	○	△	Cuisson du porridge.

Voir P 88 pour les capacités de cuisson
○: Disponible
–: Indisponible
△: N'utilisez pas la fonction Keep Warm pour garantir la saveur maximale du riz cuit.
* Retirez le plateau de cuisson du cuiseur à riz avant d'utiliser la fonction Keep Warm.

Remarque

- Lorsque vous utilisez le menu « Porridge », celui-ci peut devenir pâteux si il est maintenu trop longtemps au chaud. Servez-le dès que possible.

Comment faire du riz délicieux

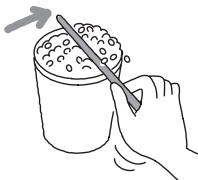
Lisez les pages 57 à 58 pour connaître les préparatifs de la cuisson du riz et les pages 59 à 63 pour savoir comment cuire le riz.

Choisissez du riz de qualité et un bon emplacement de conservation.

- Choisissez un riz fraîchement poli, brillant et avec une grosseur de grain uniforme.
- Conservez le riz dans un endroit frais, bien aéré et à l'abri de la lumière.

Mesurez soigneusement le riz à l'aide de la tasse à mesurer fournie.

1 tasse (remplie à niveau) contient environ 0,18 L. Utilisez également la tasse à mesurer fournie pour le riz sans rinçage.



Rincez le riz rapidement.

Versez le riz dans le récipient intérieur et ajoutez beaucoup d'eau. Remuez légèrement le riz et jetez l'eau rapidement. Utilisez de l'eau froide et rincez rapidement le riz à la main afin que le riz n'absorbe pas l'eau pleine d'amidon.

Cuisson du riz sans rinçage

- Ajoutez du riz sans rinçage et de l'eau, puis remuez bien à partir du fond de sorte que chaque grain de riz individuel soit immergé dans l'eau. Un simple ajout de l'eau au riz l'empêche de bien tremper dans l'eau, ce qui pourrait entraîner une mauvaise cuisson du riz.
- Si l'eau ajoutée devient blanche, il est conseillé de rincer le riz à fond en remplaçant l'eau une ou deux fois. L'eau qui devient blanche est due à l'amidon contenu dans le riz et non au son. Cuire le riz avec son amidon peut conduire à l'obtention d'un riz brûlé ou mal cuit, ou causer le débordement du cuiseur à riz.

Ajouter d'autres ingrédients au riz

La quantité totale des ingrédients ne devrait pas être supérieure à 2,5 oz (environ 70 g) par tasse de riz. Mélangez bien les assaisonnements, puis ajoutez les autres ingrédients par-dessus le riz. Si d'autres ingrédients doivent être ajoutés au riz, veillez à ne pas utiliser plus que la quantité maximale acceptable (voir le tableau ci-dessous).

Menu	Cuiseur de 5,5 tasses	Cuiseur de 10 tasses
Mixed	3 tasses	6 tasses
Sweet	3 tasses	5 tasses
Brown	3 tasses	5 tasses

- N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson pour ajouter d'autres ingrédients.

- Ajoutez de l'eau avant d'ajouter les ingrédients. L'ajout de l'eau après les ingrédients peut donner un riz cuit trop ferme.
- Les cas suivants peuvent entraîner un riz mal cuit ou brûlé.
 - Ajouter trop d'assaisonnements tels que la sauce soja, du vin de riz sucré, etc.
 - Les assaisonnements se déposent au fond
 - Du ketchup ou de la sauce tomate est ajouté (e)
 - D'autres ingrédients sont mélangés au riz
- Lorsque vous ajoutez des ingrédients au porridge, ajoutez de l'eau au riz pour que le niveau d'eau après l'ajout des ingrédients ne dépasse pas la limite supérieure du porridge.

Ajoutez de l'eau selon le type de riz et votre préférence personnelle.

Quantité d'eau à ajouter

Si vous ajoutez ou réduisez la quantité d'eau par rapport à la quantité recommandée, ne modifiez pas cette quantité de plus du tiers (1/3) d'une ligne. Cela pourrait faire déborder le contenu.

Menu	Échelle graduée (Utilisez l'échelle graduée sur le récipient intérieur comme référence.)
Plain	Échelle « Plain »
Synchro-Cooking	Échelle « Plain »
Quick	Échelle « Plain »
Short	Échelle « Plain »
Mixed	Échelle « Plain »
Sweet (riz doux)	Échelle « Sweet »
Sweet (riz doux et riz non gluant)	Entre les échelles graduées/échelles « Plain » et « Sweet »
Brown	Échelle « Brown »
Porridge	Porridge dur : Échelle « Porridge • hard » Porridge mou : Échelle « Porridge • soft »

- Lors de la cuisson du riz sans rinçage, utilisez l'échelle « Plain » comme référence, mais ajoutez un peu plus d'eau (l'eau doit tout juste recouvrir la ligne de l'échelle graduée utilisée).
- Lors de la cuisson du riz brun germé, du riz complet, du riz blanc demi-poli, du riz à l'orge ou du riz multigrain, utilisez l'échelle « Plain » comme référence.
- Si la quantité d'eau à ajouter est spécifiée sur le paquet de riz brun germé ou de riz brun multigrain que vous utilisez, suivez les directives indiquées et augmentez ou réduisez légèrement la quantité d'eau selon vos préférences.

Cuisson du riz blanc demi-poli, riz complet, riz à l'orge, riz brun germé ou multigrain

- Sélectionnez le menu « Short ».
- Lors de la cuisson du porridge, sélectionnez le menu « Porridge ».

Cuisson du riz brun ou du riz brun multigrain mélangé à du riz blanc

- Le riz brun multigrains est un mélange de riz brun et de multigrains.
- Si le riz à cuire contient plus de riz brun ou de riz brun multigrain que de riz blanc, sélectionnez le menu « Brown ».
- Sélectionnez le menu « Plain » (voir P 54) pour les éléments suivants :
 - il y a une quantité égale de riz brun ou de riz brun multigrain et de riz blanc
 - il y a plus de riz blanc que de riz brun ou de riz brun multigrain(Faire tremper le riz brun séparément pendant 1 à 2 heures avant la cuisson.)

Cuisson de multigrains mélangés à du riz blanc

- La quantité de multigrain ne doit pas dépasser 20 % du volume du riz blanc.
- La quantité maximale acceptable pour la combinaison de riz blanc et de multigrain est de 4 tasses pour le cuiseur de 5,5 tasses et de 8 tasses pour le cuiseur de 10 tasses.
- Placez le multigrain sur le riz blanc. Les mélanger pourrait entraîner de mauvais résultats de cuisson.
- Si le multigrain est trop dur, faites-le tremper séparément pendant environ 1 heure avant la cuisson, puis placez-le par-dessus le riz blanc.
- Le multigrain à petits grains, telle que l'amarante, peut grossir et coller au couvercle intérieur.

Cuisson du multigrain mélangé à du riz brun

- Assurez-vous de sélectionner le menu « Brown ».
- La quantité maximale acceptable pour la combinaison de riz brun et de multigrain est de 3,5 tasses pour le cuiseur de 5,5 tasses et de 6 tasses pour le cuiseur de 10 tasses.

Cuisson de riz à grains courts

- Pour faire cuire du riz à grains courts, sélectionnez le menu « Short ». Lors de la cuisson de riz assaisonné avec divers ingrédients utilisant du riz à grains courts, sélectionnez le menu « Mixed ». Du riz croustillant brun foncé peut se former en cuisant du riz à grains courts. La sélection de n'importe quel autre menu peut causer le débordement du contenu ou l'obtention de mauvais résultats de cuisson.

3 Avant de cuire le riz

1 Mesurez le riz.

Veillez à utiliser la tasse à mesurer fournie. Remplir la tasse à mesurer fournie à ras, soit environ 0,18 L, ce qui correspond à moins d'une tasse d'une tasse à mesurer américaine normalisée.

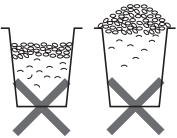
Conseils

- Utilisez également la tasse à mesurer fournie pour le riz sans rinçage.

Mesures exactes



Mesures inexactes



Remarque

- Assurez-vous d'utiliser le volume de riz spécifié (voir le tableau des spécifications en P 88) pour être certain que le riz est cuit. Si d'autres ingrédients doivent être ajoutés au riz, voir P 55.

2 Rincez le riz. (Le riz peut être rincé dans le récipient intérieur.)

Pour du riz sans rinçage, voir P 55.



Remarque

- N'utilisez pas d'eau chaude (plus de 95 °F [35 °C]) pour rincer ou cuire du riz. Cela pourrait donner des résultats de cuisson insatisfaisants.
- N'appliquez pas trop de force en rinçant le riz. Cela risquerait de déformer le récipient intérieur, empêchant ainsi le riz de cuire correctement.

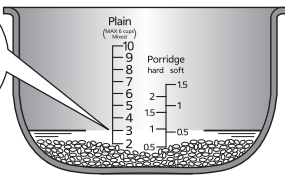
3 Ajustez le niveau d'eau.

Placez le récipient intérieur sur une surface plane et ajustez le niveau d'eau jusqu'à la ligne correspondante aux aliments à cuire à l'intérieur du récipient.

Conseils

- Vérifiez le type de riz et le menu puis ajustez le niveau d'eau selon vos préférences personnelles. (Voir les directives en P 55.)

Lors de la cuisson de 3 tasses de riz blanc, ajustez le niveau d'eau à la ligne « 3 » sur l'échelle « Plain ».



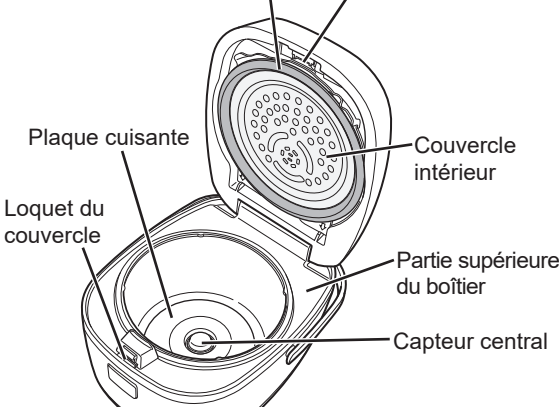
4 Essuyez l'eau et le riz, etc. présents dans le récipient intérieur.

Extérieur et bord du récipient intérieur



Intérieur du cuiseur à riz

Bouton du couvercle intérieur
Joint du couvercle intérieur



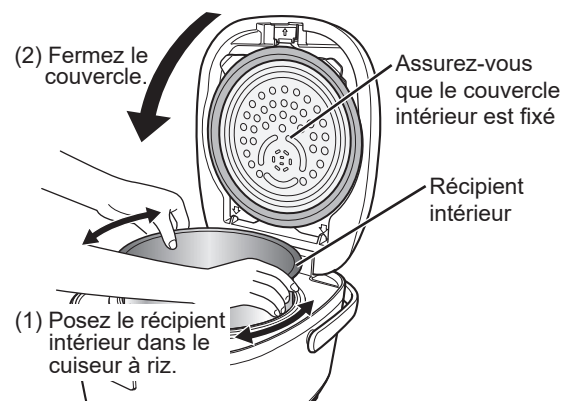
3 Avant de cuire le riz

⚠ Mise en garde

- Veillez à retirer tout riz cuit ou grains de riz présents sur et autour de la plaque cuisante, du capteur central, du capteur de couvercle, de la partie supérieure du boîtier et du loquet du couvercle. (Voir P 77.)
Le riz qui n'est pas enlevé peut empêcher le couvercle de fermer, ce qui permettrait à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson, ou pourrait entraîner l'ouverture du couvercle et le débordement du contenu, ce qui pourrait causer des brûlures ou des blessures.

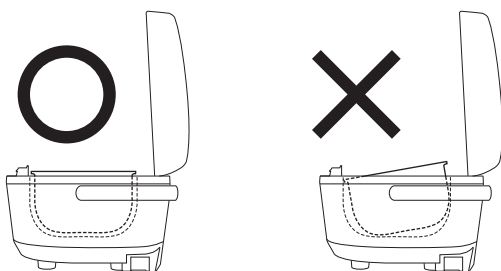
5 Placez le récipient intérieur à l'intérieur du cuiseur de riz et refermez le couvercle.

- (1) Tournez légèrement le récipient intérieur vers la gauche et la droite de sorte à le placer bien à plat.
- (2) Fermez le couvercle.



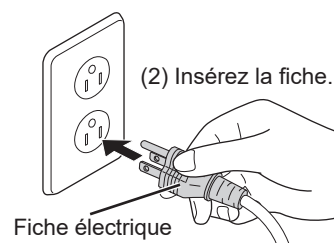
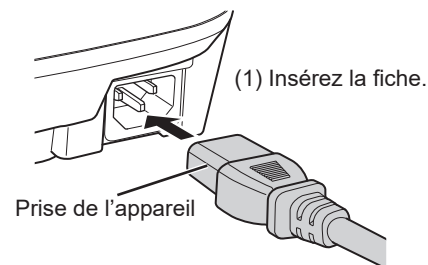
Remarque

- Assurez-vous que le récipient intérieur est placé solidement dans le cuiseur à riz.

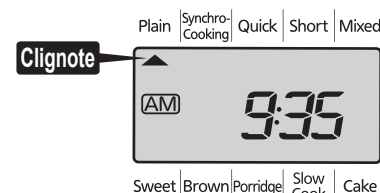


- Veillez à ne toucher aucune touche de fonctionnement lorsque vous fermez le couvercle.

6 Branchez le cordon d'alimentation.

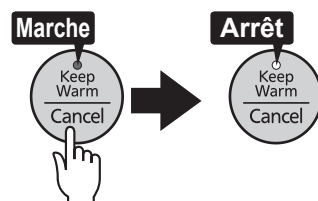


L'appareil s'allume et le symbole ▲ clignote.



Remarque

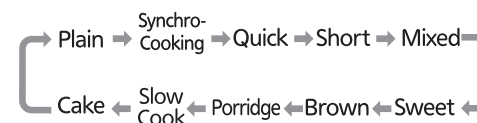
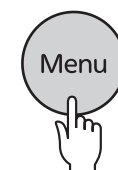
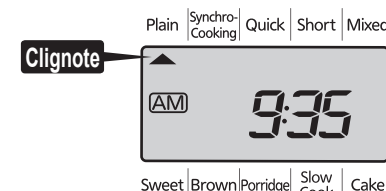
- Si le témoin Keep Warm est allumé, appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel] pour éteindre le témoin.



4 Comment cuire le riz

1 Appuyez sur la touche [Menu] pour déplacer ▲ vers le menu désiré.

À chaque pression de la touche [Menu], le menu sélectionné change dans l'ordre indiqué ci-dessous.
Le symbole ▲ clignote pendant que le menu est sélectionné.



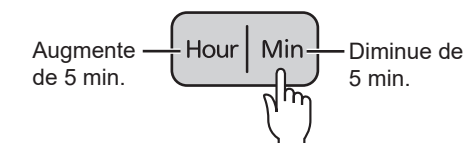
- Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche [Menu] si le menu désiré est déjà sélectionné.

Remarque

- Lorsque le menu « Quick » est sélectionné, le temps de cuisson est plus court et le riz cuit peut être légèrement plus ferme par rapport au menu « Plain ».

2 Si vous sélectionnez le menu « Porridge », utilisez les touches [Hour] et [Min] pour régler le temps de cuisson désiré.

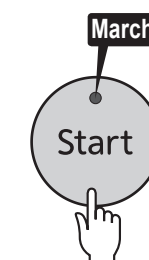
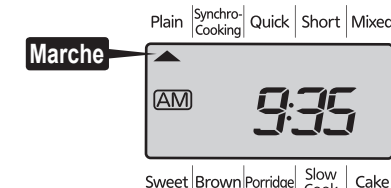
- À chaque pression de la touche [Hour], la durée de cuisson augmente de 5 minutes. À chaque pression de la touche [Min], la durée de cuisson diminue de 5 minutes.
- Le temps de cuisson peut être programmé entre 40 et 90 minutes par incréments de 5 minutes.



- Le réglage par défaut est de 60 minutes. Ajustez la durée comme vous le souhaitez.

3 Appuyez sur la touche [Start].

Le témoin de démarrage s'allume.
La cuisson démarre.
Le cuiseur à riz émet un bip court et un bip long lorsque le menu « Plain » est sélectionné et un bip long lorsque d'autres menus sont sélectionnés.



4 Comment cuire le riz

Directives sur les temps de cuisson

Menu	Plain	Synchro-Cooking	Quick	Short
Dimension du cuiseur				
Cuiseur de 5,5 tasses	32 à 43 min	37 à 48 min	24 à 36 min	43 à 58 min
Cuiseur de 10 tasses	32 à 46 min	46 à 58 min	24 à 42 min	44 à 59 min

Menu	Mixed	Sweet	Brown
Dimension du cuiseur			
Cuiseur de 5,5 tasses	31 à 46 min	35 à 46 min	68 à 86 min
Cuiseur de 10 tasses	32 à 55 min	42 à 57 min	68 à 86 min

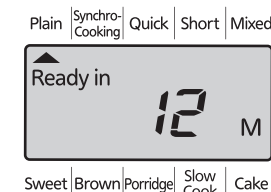
- Les temps ci-dessus indiquent la durée restante avant la fin de la cuisson à la vapeur lorsque le riz n'a pas été laissé dans l'eau et que la fonction de minuterie n'est pas programmée. (Tension : 120 V, Température ambiante : 73,4 °F [23 °C], Température de l'eau : 73,4 °F [23 °C], Niveau d'eau : Normal)
- Les temps de cuisson varient légèrement selon la quantité de riz à cuire, le type de riz, le type et la quantité des ingrédients utilisés, la température ambiante, la température de l'eau, la quantité d'eau, la tension électrique, et si la minuterie est utilisée ou non, etc.

5 Une fois que le riz a fini de cuire

Le temps restant à la cuisson à la vapeur s'affiche après le début de processus de cuisson.

Jusqu'à la fin de la cuisson à la vapeur, le temps restant s'affiche et s'écoule par incréments de 1 minute.

- Le temps de cuisson à la vapeur varie selon le menu sélectionné.

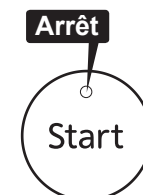
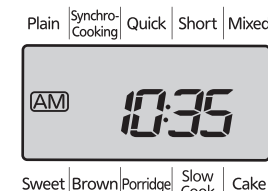


1 Quand le riz a été cuit

La fonction Keep Warm est automatiquement activée.

Le témoin Keep Warm s'allumera et l'heure actuelle s'affichera.

Le cuiseur à riz émet 8 bips sonores (bips longs).



- Pour le porridge, appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel] et servez-le dès que possible.
- Si des ingrédients ont été ajoutés lors de l'utilisation du menu « Porridge » ou qu'un temps de cuisson plus long est requis, etc., appuyez simplement sur les touches [Hour] et [Min] avec le témoin Keep Warm allumé pour régler le temps de cuisson supplémentaire, puis appuyez sur la touche [Start]. Le temps de cuisson peut être prolongé jusqu'à 15 minutes par incréments de 1 minute, pour un maximum de 3 fois. Remuez bien le riz bien avant d'appuyer sur la touche [Start].

2 Remuez et égrainez le riz une fois cuit.

Remuez et égrainez le riz dès que la cuisson est terminée.

- Utilisez un gant de cuisine pour tenir le récipient intérieur.

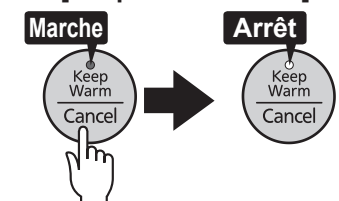


Remarque

- Assurez-vous d'essuyer l'eau chaude qui aurait pu s'accumuler sur la partie supérieure du boîtier ou qui pourrait couler sur l'extérieur du cuiseur à riz lorsque le couvercle est ouvert immédiatement après la cuisson ou pendant que la fonction Keep Warm est activée.

Lorsque vous avez fini d'utiliser le cuiseur à riz...

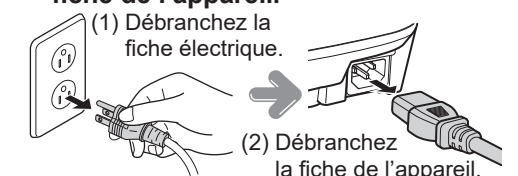
1 Assurez-vous d'appuyer sur la touche [Keep Warm/Cancel].



Remarque

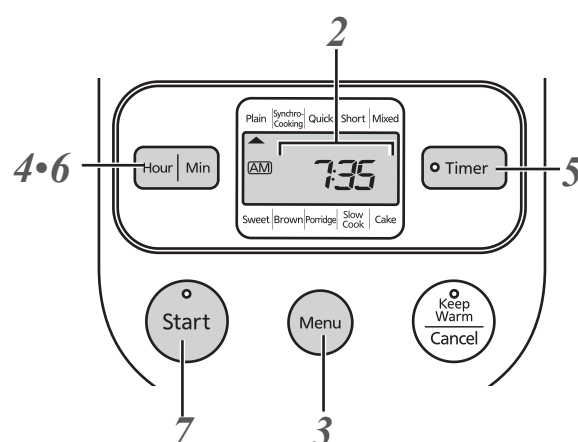
- Si la fiche électrique est débranchée sans annuler la fonction Keep Warm, le cuiseur à riz ne fonctionnera pas la prochaine fois qu'il sera allumé.

2 Débranchez la fiche électrique et la fiche de l'appareil.



3 Nettoyez le cuiseur à riz (voir P 75 à 80).

6 Utilisation de la fonction de minuterie



Fonction minuterie

Le temps total de cuisson peut être préréglé.

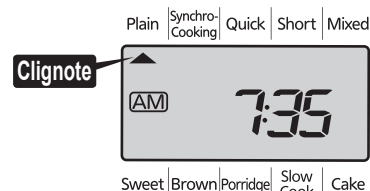
- Sélectionnez [Timer] et réglez l'heure de fin de cuisson souhaitée. L'heure du début de la cuisson est automatiquement ajustée de sorte que la cuisson se termine à l'heure que vous avez préprogrammée.
- Les réglages de la minuterie programmée sont conservés dans la mémoire du cuiseur.

Remarque

- Exemple : Si [Timer] est réglé sur 11:30, la cuisson se terminera à 11:30.

1 Branchez le cordon d'alimentation.

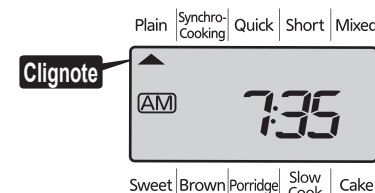
2 Vérifiez l'heure actuelle.



- Voir P 87 pour connaître la procédure de réglage à l'heure actuelle.

3 Appuyez sur la touche [Menu] pour sélectionner le menu désiré.

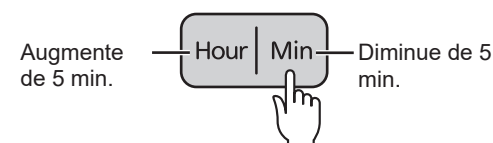
Le symbole ▲ clignote pendant que le menu est sélectionné.



- Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche [Menu] si le menu désiré est déjà sélectionné.

4 Si vous sélectionnez le menu « Porridge », utilisez les touches [Hour] et [Min] pour régler le temps de cuisson désiré.

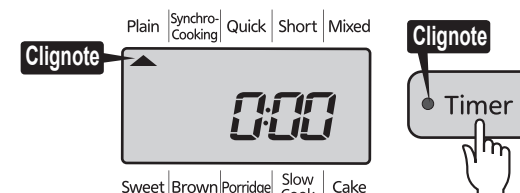
- À chaque pression de la touche [Hour], la durée de cuisson augmente de 5 minutes. À chaque pression de la touche [Min], la durée de cuisson diminue de 5 minutes.
- Le temps de cuisson peut être programmé de 40 à 90 minutes par incréments de 5 minutes.



- Le réglage par défaut est de 60 minutes. Ajustez la durée comme vous le souhaitez.

5 Appuyez sur la touche [Timer].

Le témoin de la minuterie clignote.



- L'heure précédemment programmée s'affiche. Il n'est pas nécessaire de régler à nouveau la minuterie lors du réglage de la fonction Minuterie en même temps.

Remarque

- La fonction minuterie n'est pas disponible dans les cas suivants.
 - Lorsque le menu « Synchro-Cooking », « Quick », « Mixed », « Sweet », « Slow Cook » ou « Cake » est sélectionné
 - Lorsque « 0:00 » clignote sur l'afficheur
- Si le témoin Keep Warm est allumé, appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel] pour éteindre le témoin. (La minuterie n'est pas disponible lorsque le témoin Keep Warm est allumé.)
- Le riz peut devenir noir et croustillant lorsque le réglage de la minuterie est prolongé. Si cela pose problème, rincez soigneusement le riz.

Directives de réglage de la minuterie pour chaque menu

(Le tableau suivant peut également être utilisé pour du riz sans rinçage.)

Menu	Directive de réglage de la minuterie
Plain	50 minutes ou plus
Short	1 heure ou plus
Brown	1 heure et 30 minutes ou plus
Porridge	Temps de cuisson + 2 minutes ou plus

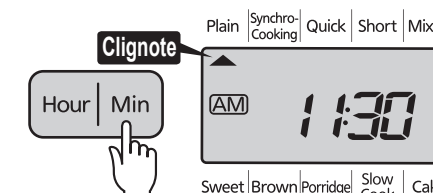
- Lorsque l'heure préréglée est inférieure à la directive de réglage de la minuterie, la cuisson peut ne pas être terminée à l'heure préréglée.

■ Les bruits émis par le cuiseur à riz

- Si le cuiseur à riz n'est pas utilisé dans les 30 secondes après avoir appuyé sur la touche [Timer], le cuiseur à riz émettra 2 bips (bips courts).
- Si vous appuyez sur la touche [Timer] lorsque la minuterie du cuiseur à riz n'est pas disponible, le cuiseur émettra 2 bips (bips courts).

6 Utilisez les touches [Hour] et [Min] pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.

Appuyez sur la touche [Hour] pour régler l'heure en incréments de 1 heure et sur la touche [Min] pour les régler en incréments de 10 minutes. Maintenez la touche correspondante enfoncée pour changer l'heure plus rapidement.

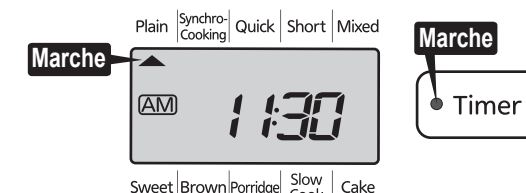


Remarque

- Ne réglez pas la minuterie pour une cuisson dépassant 12 heures, vous risqueriez de gâter le riz.

7 Appuyez sur la touche [Start].

Le témoin de la minuterie s'allume et la minuterie est maintenant réglée. Le cuiseur à riz émet un bip court et un bip long lorsque le menu « Plain » est sélectionné et un bip long lorsque d'autres menus sont sélectionnés.



- Si vous faites une erreur ou si vous voulez réinitialiser la minuterie, appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel] et répétez la procédure de l'étape 3 de la P 62.

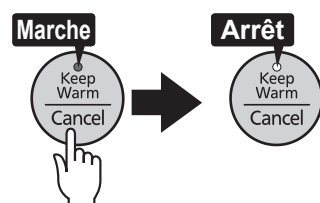
7 Maintenir le riz au chaud

Le goût et la brillance du riz blanc (riz sans rinçage) peuvent être conservés.
Le cuiseur à riz passera automatiquement à la fonction de maintien au chaud lorsque la cuisson est terminée.

■ Désactiver la fonction Keep Warm

Appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel].

Le témoin Keep Warm s'éteint.



■ Redémarrer la fonction Keep Warm

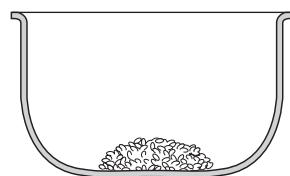
Appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel].

Le témoin Keep Warm s'allume et reste allumé tant que ce réglage est activé.



■ Maintenir une petite quantité de riz au chaud

Récupérez le riz au centre du récipient intérieur et servez dès que possible.

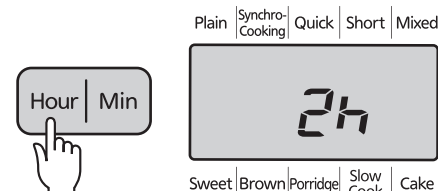


■ Pendant que le cuiseur à riz est sur Keep Warm

Le témoin de maintien au chaud est allumé lorsque la fonction Keep Warm du cuiseur à riz est activée.

■ Vérification de Keep Warm écoulé

Maintenez la touche [Hour] enfoncée pour afficher la durée de Keep Warm écoulée lorsque la fonction Keep Warm est activée. La durée écoulée est affichée en incréments de 1 heure.
Si le riz a été maintenu au chaud depuis plus de 12 heures, le temps sur l'afficheur clignotera jusqu'à atteindre 24 heures.



Remarque

- Évitez les utilisations suivantes de la fonction de maintien au chaud car elles pourraient entraîner la formation d'odeurs inhabituelles, provoquer la sécheresse, la décoloration ou la perte du riz cuit, ou causer la corrosion du récipient intérieur :
 - Utiliser la fonction Keep Warm avec du riz froid
 - Ajouter plus de riz froid au riz maintenu au chaud
 - Laisser une spatule dans le récipient intérieur pendant la fonction Keep Warm du riz
 - Utiliser la fonction Keep Warm avec la fiche électrique débranchée.
 - Utiliser la fonction Keep Warm pendant plus de 12 heures
 - Maintenir au chaud une quantité de riz inférieure à la quantité minimale de riz requise
Cuiseur de 5,5 tasses : 1 tasse
Cuiseur de 10 tasses : 2 tasses
 - Utiliser la fonction Keep Warm pour autre chose que du riz blanc (y compris le riz sans rinçage)
 - Garder au chaud une boule de riz avec un trou au milieu
- Assurez-vous d'enlever ce qu'il reste de riz cuit ou de grains de riz collés sur le rebord supérieur du récipient intérieur ou sur les joints du cuiseur pour éviter de faire sécher et décolorer le riz, de provoquer des odeurs et de faire coller le riz en cours de cuisson. Sinon, le riz en cours de cuisson peut sécher, se décolorer, dégager des odeurs et coller.
- Pour le porridge, appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel] et servez-le dès que possible. Le porridge laissé dans le cuiseur à riz peut devenir pâteux lorsque de l'eau sur le couvercle intérieur s'égoutte. Servez-le dès que possible.
- Servir le plus tôt possible, surtout lorsque le cuiseur à riz est utilisé dans des climats froids ou des températures ambiantes élevées, etc.

8 Cuisson simultanée de riz et de plats d'accompagnements

Le plateau de cuisson peut être utilisé pour cuire du riz et des plats d'accompagnement simultanément. Reportez-vous au COOKBOOK fourni pour plus de détails et de recettes.

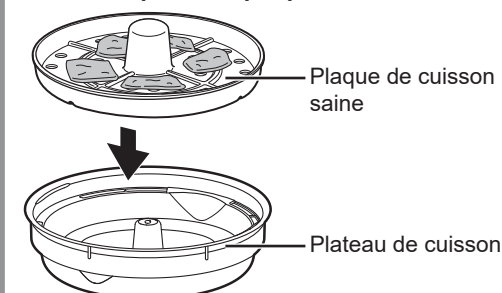
Remarque

- N'utilisez pas de quantités d'ingrédients supérieures à celles indiquées dans le COOKBOOK. Cela pourrait entraîner un débordement ou donner des résultats de cuisson du riz insatisfaisants.
- Les arômes peuvent être transférés sur le plateau de cuisson et le plateau de cuisson sain lors de la cuisson avec des ingrédients aux couleurs et/ou arômes puissants.
- N'utilisez pas d'ustensiles pointus tels que des couteaux de cuisine, des couteaux de table ou des fourchettes à l'intérieur du plateau de cuisson et de la plaque de cuisson saine.

Lors de l'utilisation de la plaque de cuisson saine

Le fait de placer la plaque de cuisson saine fournie sur le plateau de cuisson réduit l'huile dans les ingrédients à cuire pour obtenir des plats plus sains.
Elle est notamment utile pour faire cuire des plats à base de viande.

Comment placer la plaque de cuisson saine

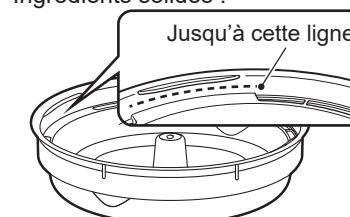


Précautions d'utilisation de la plaque de cuisson saine

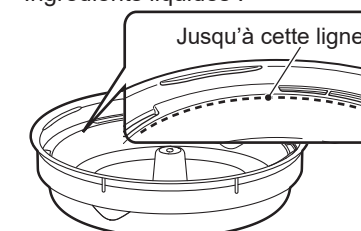
- Veillez à placer la plaque de cuisson saine par-dessus le plateau de cuisson. Ne placez pas la plaque de cuisson saine directement à l'intérieur du récipient intérieur sans la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson saine dans d'autres appareils. Cela pourrait provoquer un incendie ou des brûlures.
- N'utilisez pas le plateau de cuisson sain pour les plats suivants car le contenu pourrait déborder : plats mijotés plats à base d'œufs, desserts tels que puddings, gâteaux, etc.

Pour profiter de plusieurs cuissons simultanées Précautions à prendre pour les ingrédients à placer sur le plateau de cuisson

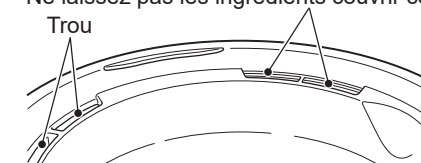
- Suivez les instructions pour remplir le plateau, répartir et espacer les ingrédients afin que la vapeur agisse uniformément.
Remplissez la plaque de cuisson jusqu'à la position indiquée ci-dessous.
- Ingrédients solides :



- Ingrédients liquides :



- Ne laissez pas les ingrédients couvrir les trous du plateau de cuisson.
Ne laissez pas les ingrédients couvrir ces trous.



- N'utilisez qu'une petite quantité d'ingrédients liquides comme de l'eau ou de la sauce étant donné qu'il faut du temps pour chauffer une grande quantité de liquide.
- Si du lait ou de la crème fraîche se trouve écrémé pendant l'utilisation, remuez bien.
- N'utilisez qu'une petite quantité d'ingrédients levants tels qu'un mélange à crêpes (environ 1/3 de la plaque de cuisson). Soyez prudent avec le nombre d'œufs utilisés car ils augmentent de volume. Il est recommandé de ne pas ajouter plus de 2 œufs pour le cuiseur à 5,5 tasses, ou plus de 3 œufs pour le cuiseur à 10 tasses. Cependant, le nombre d'œufs peut être ajusté en fonction de la quantité d'autres ingrédients à ajouter et de la taille des œufs.
- Coupez les légumes-racines en fines tranches car les faire cuire prend du temps.
- Seule la cuisson à la vapeur est possible avec le plateau de cuisson.

Si la chaleur n'est pas suffisante pendant la cuisson en suivant les suggestions ci-dessus, transférez les ingrédients dans un autre récipient, et réchauffez-les en utilisant un appareil tel qu'un four micro-ondes. (Ne pas placer le récipient intérieur, le plateau de cuisson ou le plateau de cuisson saine au micro-ondes.)

8 Cuisson simultanée de riz et de plats d'accompagnements

1 Préparez les ingrédients et placez-les dans le plateau de cuisson.

- Étalez les ingrédients entièrement sur le plateau de cuisson au lieu de les empiler les uns sur les autres. L'empilement d'ingrédients pourrait entraîner un débordement ou donner des résultats de cuisson du riz insatisfaisants.

Remarque

- Voir P 65 lors de l'utilisation de la plaque de cuisson saine.

2 Faites les préparatifs nécessaires pour la cuisson du riz (voir P 57).

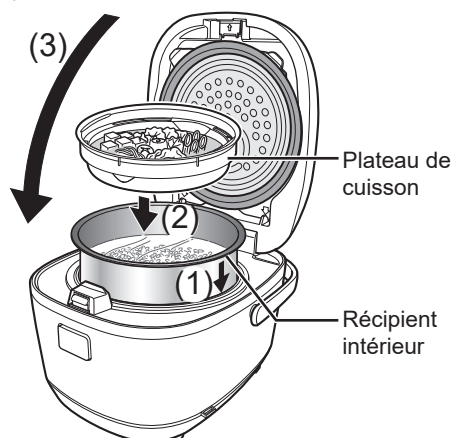
Remarque

- Voir le tableau ci-dessous pour connaître la quantité de riz pouvant cuire en même temps que d'autres aliments. Ne dépassez pas la quantité d'aliments maximale et minimale indiquées. Cela pourrait entraîner un débordement ou donner des résultats de cuisson du riz insatisfaisants.

Cuisson de 5,5 tasses		Cuisson de 10 tasses	
Maximum	Minimum	Maximum	Minimum
2 tasses	1 tasse	4 tasses	2 tasses

3 Placez le plateau de cuisson à l'intérieur du récipient intérieur et refermez le couvercle.

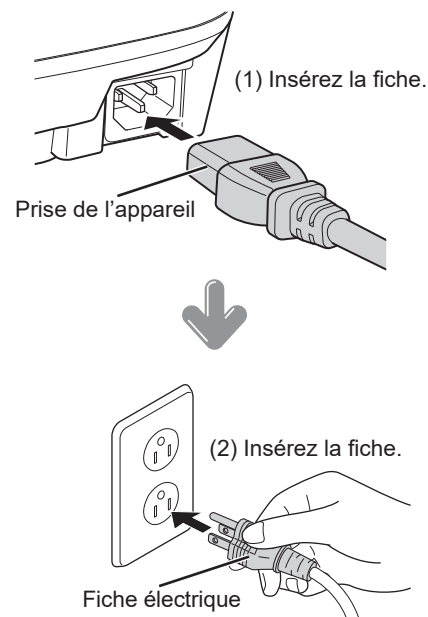
- Tournez légèrement le récipient intérieur vers la gauche et la droite de sorte à le placer bien à plat.
- Insérez le plateau de cuisson.
- Fermez le couvercle.



Remarque

- Assurez-vous de ne pas placer le plateau de cuisson à l'intérieur du récipient intérieur.
- Assurez-vous que le plateau de cuisson repose bien dans le récipient intérieur (il ne doit pas être incliné).

4 Branchez le cordon d'alimentation.

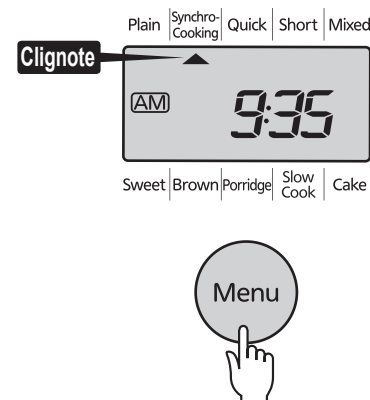


Remarque

- Si le témoin Keep Warm est allumé, appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel] pour éteindre le témoin.

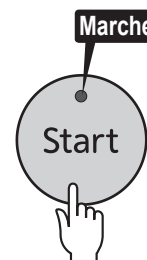
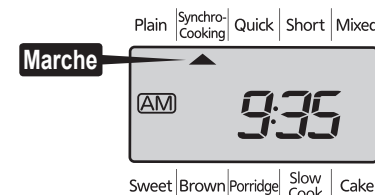
5 Appuyez sur la touche [Menu] pour sélectionner le menu « Synchro-Cooking ».

Le symbole ▲ clignote pendant que le menu est sélectionné.



6 Appuyez sur la touche [Start].

Le témoin de démarrage s'allume et la cuisson simultanée démarre.

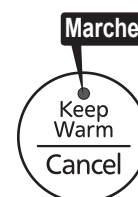
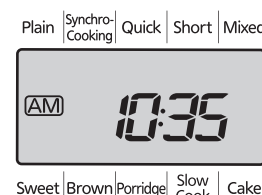


Remarque

- N'ouvrez pas le couvercle du cuiseur pendant la cuisson. Cela pourrait empêcher les aliments de cuire correctement.

7 Une fois la cuisson terminée, le cuiseur à riz émettra 8 bips sonores (bips longs).

Le témoin Keep Warm s'allume.



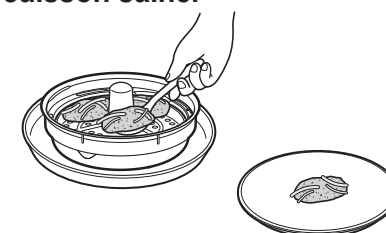
8 Retirez le plateau de cuisson puis remuez pour égrainer le riz.



Remarque

- Ne laissez pas le plateau de cuisson dans le cuiseur à riz lorsque la fonction Keep Warm est activée.
- Soyez prudent lorsque vous enlevez le plateau de cuisson après la cuisson, car il est chaud.
- N'inclinez pas le plateau de cuisson lors de son retrait. Ne tenez pas le support central. Le bouillon ou d'autres aliments pourraient se renverser et causer des brûlures.
- Une fois le plateau de cuisson retiré de l'appareil, ne le remettez pas dans le récipient intérieur. Cela pourrait gâter le riz ou nuire au fonctionnement du maintien au chaud.
- Il est possible que du bouillon déborde sur le riz si vous faites cuire des ingrédients ayant tendance à libérer beaucoup de liquide, d'huile ou de graisse, ou qui augmentent de volume pendant le chauffage, (comme les œufs).

9 Utilisez une cuillère pour servir les aliments cuits dans un plat. Veillez à ne pas renverser de liquide recueilli au bas de la plaque de cuisson saine.



Cuisson sans riz

La cuisson peut être effectuée en ajoutant de l'eau dans le récipient intérieur. Voir « Cuisson à la vapeur » (P 70 à 71).

9 Cuisson lente

Préparez de la soupe et des plats mijotés avec facilité. Reportez-vous au COOKBOOK fourni pour plus de détails et de recettes.

La nourriture est d'abord portée à quasi ébullition et la chaleur est ensuite abaissée pour laisser mijoter. La température est ensuite abaissée pour laisser mijoter. Cette réduction progressive de la température améliore la saveur des aliments et empêche l'évaporation des liquides même s'ils sont chauffés pendant une longue période.

Remarque

- Faites preuve de prudence quand vous préparez des plats autres que ceux décrits dans le COOKBOOK, car ils peuvent déborder.
- Mélangez bien les ingrédients avant la cuisson pour éviter que les assaisonnements s'accumulent au fond du récipient intérieur.
- Laissez refroidir avant de cuire lorsque vous mijotez des aliments dans un bouillon.
- Ajoutez de l'amidon en fin de cuisson.
- Ajustez la quantité de produits en pâte tels que les gâteaux de pâte de poisson car ils grossissent avec la chaleur.
- Ajoutez des ingrédients qui peuvent facilement déborder (comme le lait) une fois la cuisson terminée et ne les chauffez pas plus de 5 minutes. L'ajout de ces ingrédients au début peut les faire déborder.

1 Préparez les ingrédients.

2 Ajoutez les ingrédients dans le récipient intérieur et refermez le couvercle.

Remarque

- Utilisez l'échelle graduée « Plain » à l'intérieur du récipient intérieur comme référence. Utiliser plus que la quantité maximale d'aliment acceptable (voir le tableau ci-dessous) peut entraver l'ébullition ou causer un débordement. Assurez-vous de ne pas utiliser moins que la quantité minimale d'aliments requise, car cela pourrait aussi causer un débordement du contenu.

Échelle « Plain »			
Cuisson de 5,5 tasses		Cuisson de 10 tasses	
Maximum	Minimum	Maximum	Minimum
5,5 ou moins	2 ou plus	8 ou moins	3 ou plus

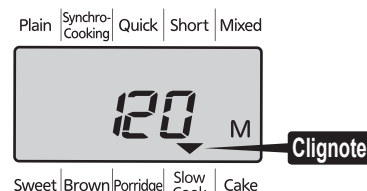
3 Branchez le cordon d'alimentation.

Remarque

- Si le témoin Keep Warm est allumé, appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel] pour éteindre le témoin.

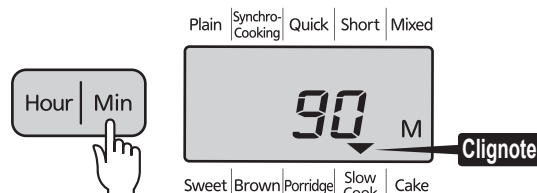
4 Utilisez la touche [Menu] pour sélectionner le menu « Slow Cook ».

Le symbole ▲ clignote pendant que le menu est sélectionné.



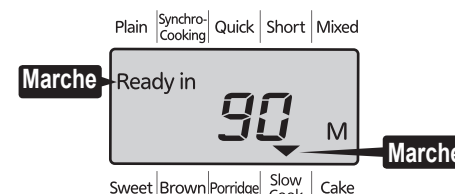
5 Utilisez les touches [Hour] et [Min] pour régler la durée de cuisson souhaitée.

À chaque pression de la touche [Hour], la durée de cuisson augmente de 5 minutes. À chaque pression de la touche [Min], la durée de cuisson diminue de 5 minutes. Le temps de cuisson peut être programmé de 5 à 180 minutes par incréments de 5 minutes.



6 Appuyez sur la touche [Start].

Le témoin de démarrage s'allume et la cuisson commence. « Ready in » apparaît sur l'afficheur.

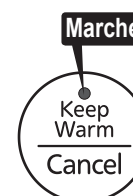
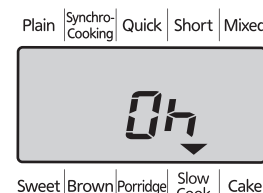


Remarque

- N'ouvrez pas le couvercle du cuiseur pendant la cuisson. Cela pourrait empêcher les aliments de cuire correctement.

7 Une fois la cuisson terminée, le cuiseur à riz émettra 8 bips sonores (bips longs).

Le témoin Keep Warm s'allume et « 0h » s'affiche.



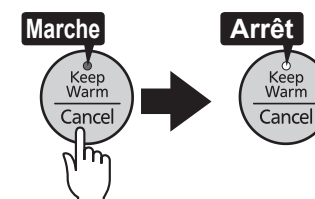
- Si un temps de cuisson plus long est nécessaire, réglez le temps de cuisson supplémentaire désiré. Appuyez sur les touches [Hour] et [Min] pour régler le temps de cuisson supplémentaire et appuyez sur la touche [Start] avec le témoin Keep Warm allumé. Le temps de cuisson peut être prolongé jusqu'à 30 minutes, pour un maximum de 3 fois.

Remarque

- Si un temps de cuisson plus long est nécessaire, n'appuyez pas sur la touche [Keep Warm/Cancel] avant d'augmenter la durée de cuisson. Vous risqueriez d'éteindre le témoin Keep Warm et de ne pas pouvoir effectuer une cuisson supplémentaire. Si vous avez appuyé sur la touche [Keep Warm/Cancel] par erreur, effectuez la procédure suivante.
 - Retirez le récipient intérieur et posez-le sur une serviette ou un chiffon humide.
 - Laissez le couvercle du cuiseur à riz ouvert et laissez refroidir l'appareil et le récipient intérieur pendant environ 10 minutes.
 - Remplacez le récipient intérieur dans le cuiseur à riz.
 - Répétez la procédure à partir de l'étape 4 en P 68.

Lorsque la cuisson est terminée ...

1 Assurez-vous d'appuyer sur la touche [Keep Warm/Cancel].



2 Débranchez la fiche électrique et la fiche de l'appareil.

3 Nettoyez le cuiseur à riz (voir P 75 à 80).

Remarque

- Lorsque la cuisson est terminée, les aliments sont automatiquement maintenus au chaud et le temps de Keep Warm écoulé est affiché par incréments horaire à partir de la première heure (« 1 ») et jusqu'à 6 heures (« 6h »). Une fois que les 6 heures de maintien au chaud se seront écoulées, « 6 » clignote sur l'afficheur.
- Ne pas utiliser la fonction Keep Warm de façon continue pendant plus de 6 heures, car certains aliments risquent de perdre leur saveur.

10 Cuire à la vapeur des aliments dans le plateau de cuisson

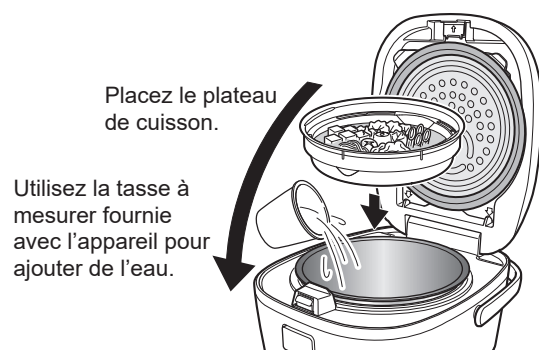
Vous pouvez également effectuer une cuisson à la vapeur en ajoutant de l'eau dans le récipient intérieur sans cuire de riz.

1 Ajouter les ingrédients dans le plateau de cuisson.

2 Ajoutez de l'eau dans le récipient intérieur, insérez le plateau de cuisson à l'intérieur et fermez le couvercle.

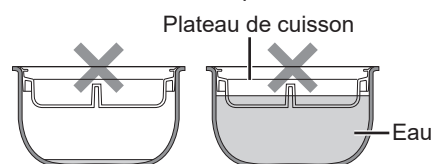
Reportez-vous à la directive suivante pour connaître la quantité d'eau à ajouter.

- Cuiseur de 5,5 tasses : 3,5 tasses (21 oz)
- Cuiseur de 10 tasses : 4,5 tasses (28 oz)



Remarque

- Assurez-vous d'ajouter une quantité d'eau appropriée dans le récipient intérieur. Ne laissez pas le récipient intérieur être à court d'eau et évitez que le plateau de cuisson soit immergé pendant la cuisson à la vapeur.



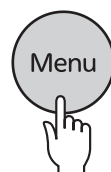
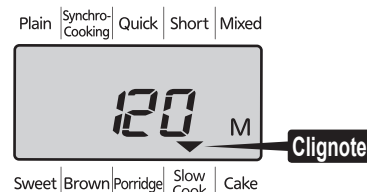
3 Branchez le cordon d'alimentation.

Remarque

- Si le témoin Keep Warm est allumé, appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel] pour éteindre le témoin.

4 Utilisez la touche [Menu] pour sélectionner le menu « Slow Cook ».

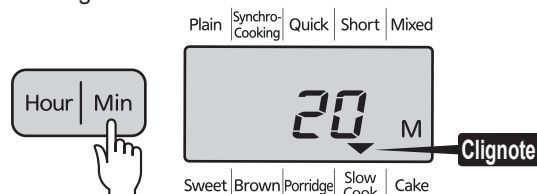
Le symbole ▲ clignote pendant que le menu est sélectionné.



5 Appuyez sur les touches [Hour] et [Min] pour régler la durée de cuisson à la vapeur désirée.

À chaque pression de la touche [Hour], la durée de cuisson augmente de 5 minutes. À chaque pression de la touche [Min], la durée de cuisson diminue de 5 minutes.

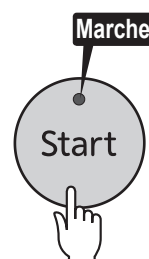
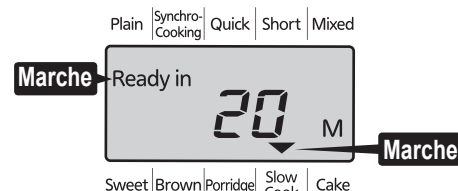
Le temps de cuisson à la vapeur peut être réglé de 5 à 60 minutes.



6 Appuyez sur la touche [Start].

Le témoin de démarrage s'allume et la cuisson à la vapeur commence.

« Ready in » apparaît sur l'afficheur.

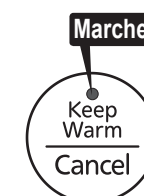
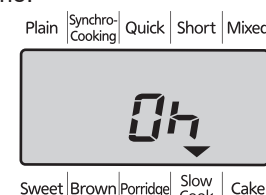


Remarque

- N'ouvrez pas le couvercle du cuiseur pendant la cuisson. Cela pourrait empêcher les aliments de cuire correctement.

7 Une fois la cuisson à la vapeur terminée, le cuiseur à riz émettra 8 bips sonores (bips longs). Le témoin de démarrage s'éteindra.

Le témoin Keep Warm s'allumera et « 0h » s'affiche.



- Pour prolonger la cuisson des aliments à la vapeur, utilisez les touches [Hour] et [Min] pour régler un temps de cuisson à la vapeur supplémentaire, puis appuyez sur la touche [Start]. Le temps de cuisson peut être prolongé jusqu'à 30 minutes, pour un maximum de 3 fois.

Mise en garde

- Attention à ne pas vous brûler par la vapeur ascendante en ouvrant le couvercle.

Remarque

- Assurez-vous d'ajouter de l'eau pour obtenir plus de vapeur afin d'empêcher le récipient intérieur de s'assécher.
- Si un temps de cuisson à la vapeur plus long est nécessaire, n'appuyez pas sur la touche [Keep Warm/Cancel] avant d'augmenter la durée de cuisson à la vapeur. Vous risqueriez d'éteindre le témoin Keep Warm et de ne pas pouvoir effectuer une cuisson à la vapeur supplémentaire. Si vous avez appuyé sur la touche [Keep Warm/Cancel] par erreur, effectuez la procédure suivante.
 1. Retirez le récipient intérieur et ajoutez de l'eau. Pour la quantité d'eau, voir l'étape 2 en P 70.
 2. Laissez le couvercle du cuiseur à riz ouvert et laissez refroidir l'appareil et le récipient

intérieur pendant environ 10 minutes.

3. Remplacez le récipient intérieur dans le cuiseur à riz.
4. Répétez la procédure à partir de l'étape 4 en P 70.

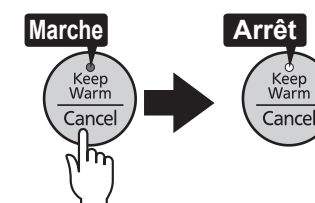
8 Retirez le plateau de cuisson.



- Soyez prudent lorsque vous enlevez le plateau de cuisson après la cuisson, car il est chaud.
- Servez la nourriture dès que la cuisson à la vapeur est terminée. Si elle n'est pas retirée immédiatement du cuiseur à riz, elle risque de devenir molle et humide.
- N'inclinez pas le plateau de cuisson lors de son retrait. Le bouillon ou d'autres aliments pourraient se renverser et causer des brûlures.

Lorsque la cuisson à la vapeur est terminée ...

1 Assurez-vous d'appuyer sur la touche [Keep Warm/Cancel].



2 Débranchez la fiche électrique et la fiche de l'appareil.

3 Nettoyez le cuiseur à riz (voir P 75 à 80).

10 Cuire à la vapeur des aliments dans le plateau de cuisson

■ Directives des temps de cuisson à la vapeur

Ingrédients	Quantité	Temps approximatif	Conseils pour la cuisson à la vapeur
Poulet	1 filet (1/2 à 3/4 lbs [200 à 300 g])	25 à 30 min	Effectuez quelques petites entailles à la surface du poulet
Poisson blanc	2 à 3 filets (5,0 à 7,0 oz [150 à 200 g])	20 à 25 min	Les filets de 3/4 po (2 cm) ou moins d'épaisseur Veillez à l'envelopper dans du papier aluminium
Crevette	6 à 10 morceaux (1/4 à 1/2 lbs [100 à 200 g])	15 à 20 min	Cuire à la vapeur dans les carapaces
Carottes	1 à 2 morceaux (7,0 à 11,0 oz [200 à 300 g])	30 à 40 min	Coupez en petits morceaux
Pommes de terre	Taille moyenne, 2 to 3 morceaux (9,0 à 11,0 oz [250 à 300 g])	30 à 40 min	Coupez en petits morceaux
Patates douces	Taille moyenne, 1 morceau (7,0 à 11,0 oz [200 à 300 g])	30 à 40 min	Coupez en petits morceaux
Boulettes de viande (réchauffage)	8 à 15 morceaux	20 à 25 min	Répartissez également dans le plateau de cuisson

- Ne remplissez pas le plateau de cuisson du cuiseur de 5,5 tasses à une hauteur supérieure à 1 1/5 po (3 cm) ou à une hauteur de 1 1/2 po (4 cm) pour le cuiseur de 10 tasses. La nourriture risquerait de toucher le couvercle, ce qui la rendrait humide et molle.
- Ne laissez pas les ingrédients obstruer le trou du couvercle intérieur.
- Les temps de cuisson à la vapeur ci-dessus ne sont qu'une indication. Le temps requis varie en fonction de la température, de la qualité et de la quantité des ingrédients.
- Il faudra peut-être plus de temps pour cuire à la vapeur en fonction de la qualité de la cuisson des aliments.
- Ajoutez de l'eau pour empêcher le récipient intérieur de s'assécher. En règle général, il n'y aura pas assez d'eau pour prolonger la cuisson à la vapeur.
- La viande, le poisson, etc. peuvent durcir quand ils sont cuits à la vapeur trop longtemps. Si la cuisson à la vapeur de courte durée ne fonctionne pas bien, coupez les aliments en plus petits morceaux avant de les cuire.
- Enveloppez toujours le poisson et les aliments similaires dans du papier d'aluminium lors de la cuisson à la vapeur. Sinon, le contenu du plateau de cuisson peut déborder.

11 Faire des gâteaux

Les recettes de gâteaux se trouvent dans le COOKBOOK fourni.

Remarque

- Ne faites pas de gâteaux non décrits dans le COOKBOOK fourni, car ils risquent de ne pas cuire correctement.
- N'utilisez pas de quantités d'ingrédients supérieures à celles indiquées dans le COOKBOOK. Cela pourrait faire déborder le contenu.

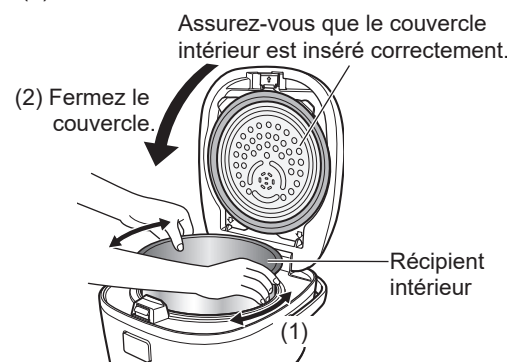
- 1 Préparez les ingrédients.
- 2 Versez la pâte dans le récipient intérieur.
- 3 Enlevez l'air de la pâte.

Remarque

- Enlevez l'air de la pâte en soulevant le récipient intérieur d'environ un pouce du comptoir et en le laissant tomber plusieurs fois. Assurez-vous de placer un chiffon sur le comptoir avant de le faire pour éviter que le récipient intérieur ne se déforme ou ne s'endommage.

4 Placez le récipient intérieur à l'intérieur du cuiseur de riz et refermez le couvercle.

- (1) Tournez légèrement le récipient intérieur vers la gauche et la droite de sorte à le placer bien à plat.
- (2) Fermez le couvercle.



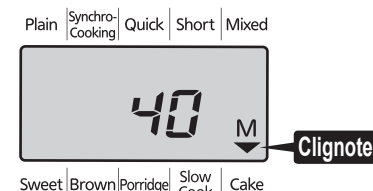
5 Branchez le cordon d'alimentation.

Remarque

- Si le témoin Keep Warm est allumé, appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel] pour éteindre le témoin.

6 Appuyez sur la touche [Menu] pour sélectionner le menu « Cake ».

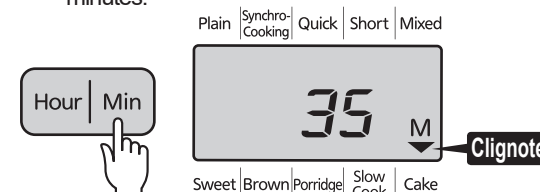
Le symbole ▲ clignote pendant que le menu est sélectionné.



7 Appuyez sur les touches [Hour] et [Min] pour régler la durée de cuisson désirée.

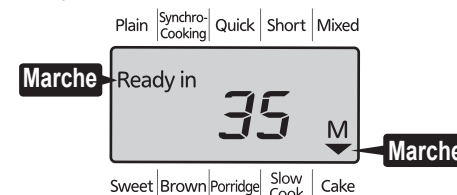
À chaque pression de la touche [Hour], la durée de cuisson augmente de 5 minutes. À chaque pression de la touche [Min], la durée de cuisson diminue de 5 minutes.

Le temps de chauffe peut être réglé de 5 à 80 minutes.



8 Appuyez sur la touche [Start].

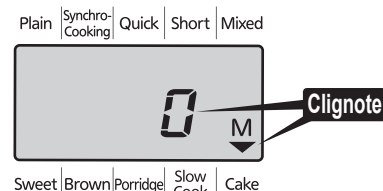
Le témoin de démarrage s'allume et la cuisson commence. « Ready in » apparaît sur l'afficheur.



11 Faire des gâteaux

9 Une fois la cuisson terminée, le cuiseur à riz émettra 8 bips sonores (bips longs).

Le témoin Keep Warm et « 0 » sur l'afficheur clignoteront.



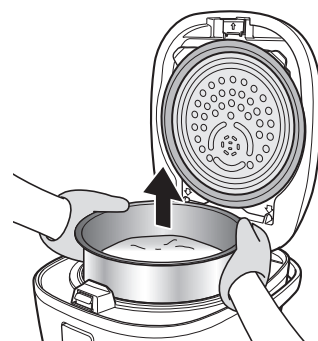
(1) Ouvrez le couvercle et insérez un cure-dent au centre du gâteau. (Le gâteau est prêt si le cure-dent en ressort propre.)

- S'il y a de la pâte sur le cure-dent, appuyez sur la touche [Hour] pour régler le temps de cuisson supplémentaire puis appuyez sur la touche [Start] lorsque Le témoin Keep Warm clignote. (Le temps de cuisson peut être prolongé jusqu'à 15 minutes, pour un maximum de 3 fois.)

Remarque

- N'appuyez pas sur la touche [Keep Warm/Cancel] avant de prolonger le temps de cuisson. Le témoin Keep Warm s'éteindra alors et il sera impossible d'effectuer une cuisson supplémentaire. Si vous avez appuyé sur la touche [Keep Warm/Cancel] par erreur, effectuez la procédure suivante.
 1. Retirez le récipient intérieur et posez-le sur une serviette ou un chiffon humide.
 2. Laissez le couvercle du cuiseur à riz ouvert et laissez refroidir l'appareil et le récipient intérieur pendant environ 10 minutes.
 3. Remettez le récipient intérieur dans le cuiseur à riz.
 4. Sélectionnez le menu « Cake » et réglez le temps de cuisson supplémentaire.

(2) Retirez le récipient intérieur et le gâteau du cuiseur à riz. Sortez délicatement le gâteau du récipient intérieur et laissez-le refroidir.

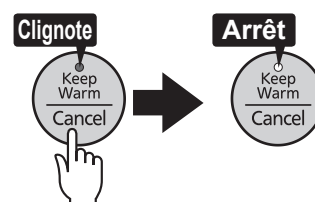


Remarque

- Ne manipulez pas le récipient intérieur à mains nues si le cuiseur à riz a récemment fonctionné. Veillez à utiliser des gants de cuisine pour récupérer le récipient intérieur. Vous risquez de vous brûler en touchant directement le récipient intérieur.
- Retirez le gâteau dès que la cuisson est terminée. Un gâteau laissé dans le cuiseur à riz peut devenir détrempé lorsque de l'eau sur le couvercle intérieur s'égoutte.

Une fois la préparation du gâteau terminée...

1 Assurez-vous d'appuyer sur la touche [Keep Warm/Cancel].



2 Débranchez la fiche électrique et la fiche de l'appareil.

3 Nettoyez le cuiseur à riz (voir P 75 à 80).

12 Nettoyage et entretien

Tout autre travail d'entretien non listé dans ce manuel doit être réalisé par un technicien autorisé.

Il est recommandé de nettoyer le cuiseur à riz le jour même de son utilisation pour qu'il reste propre et pour éliminer toutes les odeurs qui restent de la cuisson des aliments ou des gâteaux. (Voir P 80.)

Remarque

- Avant de procéder au nettoyage, débranchez la fiche électrique et laissez le cuiseur à riz, le récipient intérieur, le couvercle intérieur et le bouchon vapeur refroidir.
- Gardez toujours le récipient intérieur et le couvercle propres pour prévenir la corrosion et l'apparition d'odeurs.
- Ne nettoyez pas le cuiseur à riz ou ses pièces avec du diluant, des produits nettoyants, de l'eau de javel, un chiffon jetable, des éponges en métal, une éponge à récurer en nylon ou un objet similaire.
- Nettoyez chaque pièce séparément.
- Ne nettoyez pas le cuiseur à riz ou ses composants au lave-vaisselle. Cela pourrait entraîner une déformation ou une décoloration du cuiseur à riz et/ou de ses pièces.
- Lorsque vous nettoyez le cuiseur à riz avec du détergent, n'utilisez qu'un liquide vaisselle doux, (conçu pour la vaisselle et les ustensiles de cuisine.) Rincez soigneusement les pièces car le détergent restant sur celles-ci pourrait causer une détérioration et/ou une décoloration. L'utilisation de détergents autres que des détergents doux peut provoquer une décoloration, de la corrosion, etc.
- Utilisez une éponge ou un chiffon doux.
- N'enlevez pas les joints.

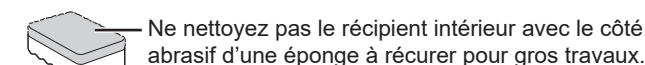
■ Pièces à nettoyer après chaque utilisation

(1) Nettoyez à l'aide d'une éponge douce imbibée d'eau du robinet ou d'eau tiède.

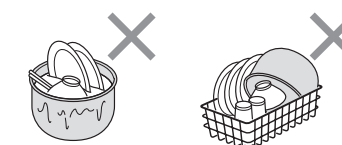
(2) Essuyez l'eau avec un linge sec et séchez toutes les pièces complètement.

Remarque

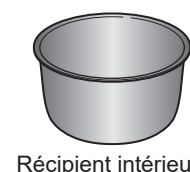
- Cela pourrait endommager le revêtement en résine fluorocarbène.



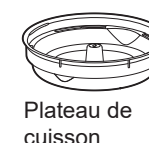
- Ne pas faire la vaisselle à l'intérieur du récipient intérieur. Aussi, ne pas placer le récipient intérieur à l'envers sur le dessus de la vaisselle, etc., pour le sécher. Cela peut endommager le revêtement à base de résine fluorocarbonée ou causer son écaillage.



- Ne plongez pas la tasse à mesurer et la spatule dans de l'eau chaude. Cela pourrait les déformer.



Récipient intérieur



Plateau de cuisson



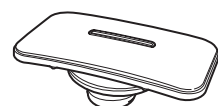
Tasse à mesurer



Plaque de cuisson saine



Spatule



Bouchon vapeur
(Démontez en 2 parties.
Voir P 78)

Le bouchon de vapeur peut être rincé.

- (1) **Nettoyez à l'aide d'une éponge douce imbibée d'eau du robinet ou d'eau tiède.**
- (2) **Essuyez immédiatement l'eau avec un linge sec et puis faites sécher.**

Remarque

- Évitez de faire ce qui suit, car le bouchon de vapeur peut se déformer.
 - Rinçage à l'eau chaude
 - Trempage dans l'eau
 - Rinçage pendant que le bouchon est chaud immédiatement après la cuisson
- Assurez-vous de nettoyer le bouchon de vapeur après la cuisson avec du riz multigrain (par exemple amarante, orge, etc.). Dans le cas contraire, le bouchon de vapeur risque de se boucher, forçant le couvercle à ne pas s'ouvrir et le riz à ne pas cuire correctement.
- Essuyez l'eau à l'aide d'un chiffon sec immédiatement après avoir nettoyé le bouchon à vapeur. Sinon, des gouttes d'eau peuvent laisser des marques sur le bouchon de vapeur.

- (1) **Nettoyez à l'aide d'une éponge douce imbibée d'eau du robinet ou d'eau tiède.**
- (2) **Essuyez l'eau avec un linge sec et séchez complètement le couvercle intérieur.**

Joint du couvercle intérieur

Nettoyez le joint sur le couvercle intérieur.

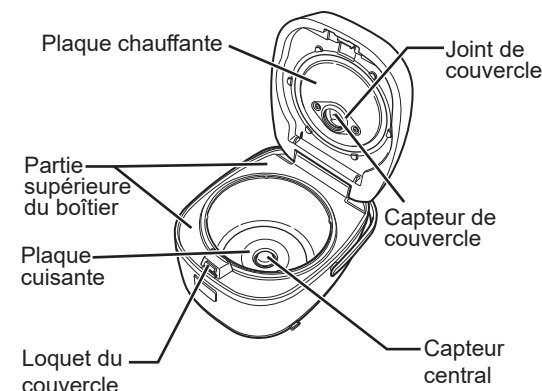
Remarque

- Assurez-vous de retirer tout riz cuit ou grains de riz restants sur le couvercle intérieur. Le riz qui reste sur le couvercle intérieur peut empêcher le couvercle de fermer, ce qui permettrait à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson, ou pourrait entraîner l'ouverture du couvercle et le débordement du contenu, ce qui pourrait causer des brûlures ou d'autres blessures.
- Assurez-vous de nettoyer le couvercle intérieur après la cuisson du riz avec du riz multigrain (par exemple amarante, orge, etc.). Sinon, le couvercle intérieur risque de se boucher, ce qui poserait un problème pour ouvrir le couvercle et le riz pourrait ne pas cuire correctement.
- Essuyez soigneusement le couvercle intérieur à l'aide d'un chiffon sec après le nettoyage afin qu'il n'y ait plus d'humidité dans les petits espaces. Sinon, des gouttes d'eau peuvent laisser des marques sur le couvercle intérieur.
- S'il reste des traces, faites tremper le couvercle intérieur dans de l'eau tiède.

Couvercle intérieur



■ Pièces à nettoyer dès qu'elles deviennent sales



Intérieur et extérieur du cuiseur à riz

Mouillez une serviette ou un chiffon, essorez l'excès d'eau, puis essuyez.

Capteur central

Retirez le restant de riz cuit, de grains de riz etc.

S'il est difficile de retirer le riz du capteur, utilisez du papier de verre disponible dans le commerce (environ #320), puis mouillez une serviette ou un chiffon, essorez l'excès d'eau et essuyez.

Autour de la partie supérieure du boîtier et du loquet du couvercle

Retirez le restant de riz cuit, de grains de riz etc.

Remarque

- Ne laissez pas d'eau pénétrer à l'intérieur du cuiseur à riz.

Cordon d'alimentation



Essuyez-le avec un chiffon sec.

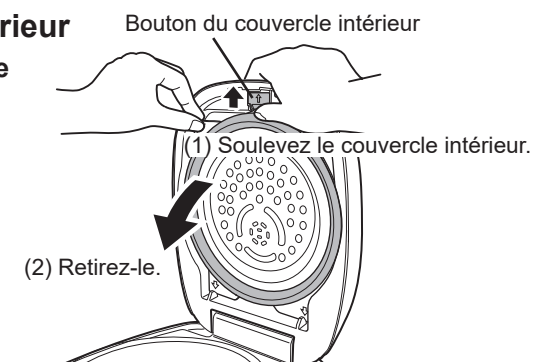
Remarque

- Ne trempez pas ni n'éclaboussez le cordon d'alimentation avec de l'eau. Ceci pourrait entraîner des courts-circuits, un choc électrique ou un dysfonctionnement.

Retirer et fixer le couvercle intérieur

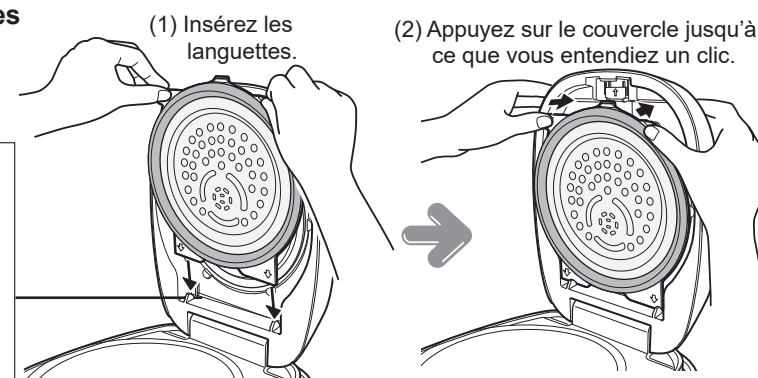
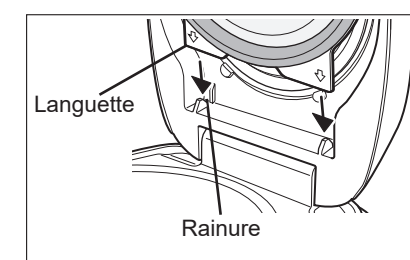
■ Retirer le couvercle intérieur

Soulevez le bouton du couvercle intérieur et retirez le couvercle intérieur.



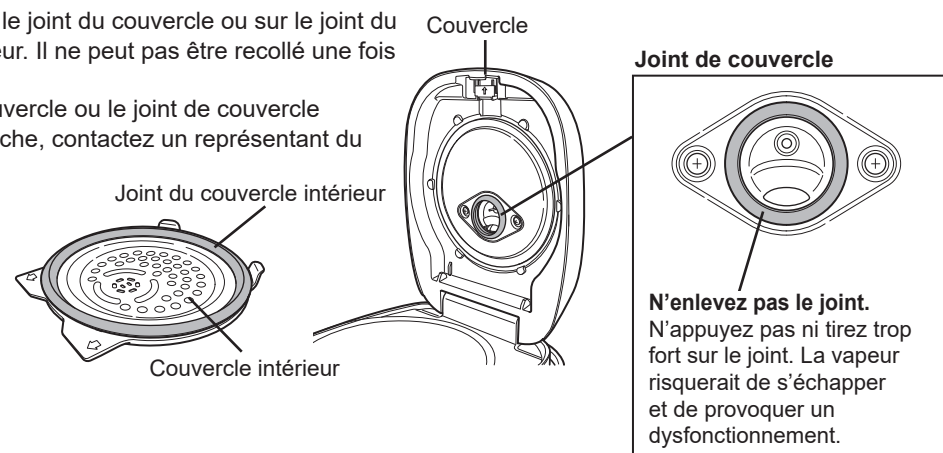
■ Fixation du couvercle intérieur

Insérez fermement les languettes gauche et droite du couvercle intérieur dans la rainure.



Remarque

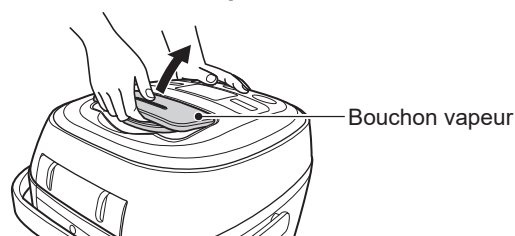
- Ne tirez pas sur le joint du couvercle ou sur le joint du couvercle intérieur. Il ne peut pas être recollé une fois enlevé. Si le joint de couvercle ou le joint de couvercle intérieur se détache, contactez un représentant du service agréé.



Retirer et fixer le bouchon de vapeur

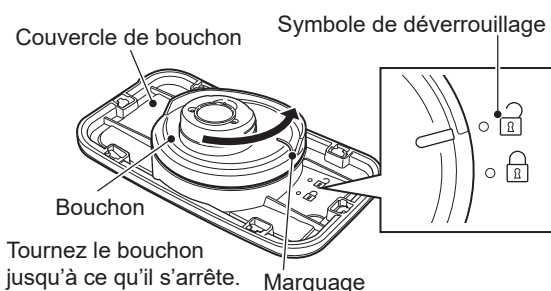
■ Retrait du bouchon de vapeur

- Insérez des doigts dans le cran situé dans le couvercle et soulevez et retirez le bouchon à vapeur.

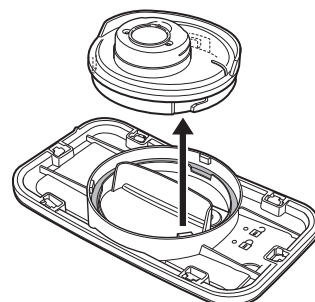


Remarque

- Soyez prudent lorsque vous retirez le bouchon de vapeur immédiatement après la cuisson, car de la condensation chaude s'y est accumulée.
- Faites pivoter le bouchon dans le sens antihoraire pour aligner le marquage sur le bouchon avec le symbole de déverrouillage. Le symbole de déverrouillage est indiqué sur le couvercle du bouchon.

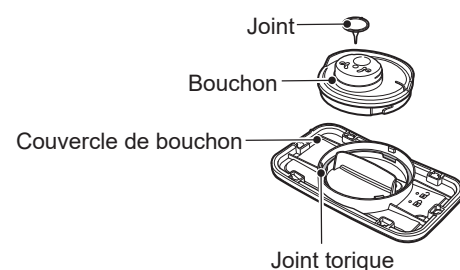


- Soulevez et retirez le couvercle du bouchon.



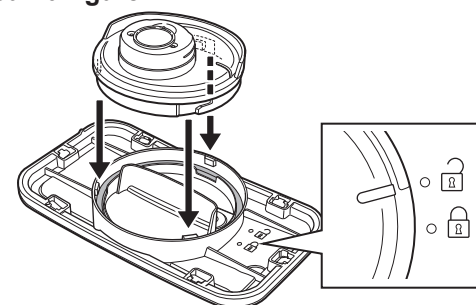
Remarque

- Ne retirez pas le joint ou le joint torique du bouchon. Remettez le joint ou le joint torique en place s'il se détache. Assurez-vous que le sens du joint sur le bouchon est correct. *Mouillez le joint torique s'il est difficile de le fixer.*
- Veillez à bien mettre en place les joints, etc. avant d'utiliser le cuiseur à riz. Sinon, la vapeur risque de s'échapper et d'empêcher la cuisson des aliments.



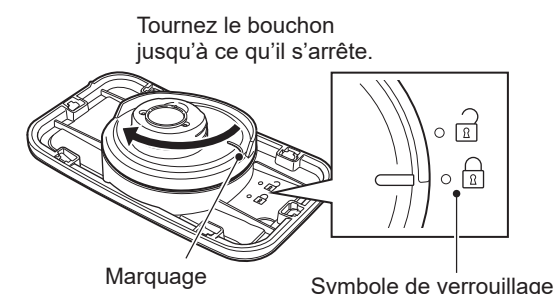
■ Fixation du bouchon à vapeur

- Alignez et ajustez les attaches de l'unité du capuchon avec les crans du couvercle du capuchon, comme indiqué sur la figure.



- Faites pivoter le bouchon dans le sens horaire et alignez le marquage sur le bouchon avec le symbole de verrouillage.

Le symbole de verrouillage est indiqué sur le couvercle du bouchon.

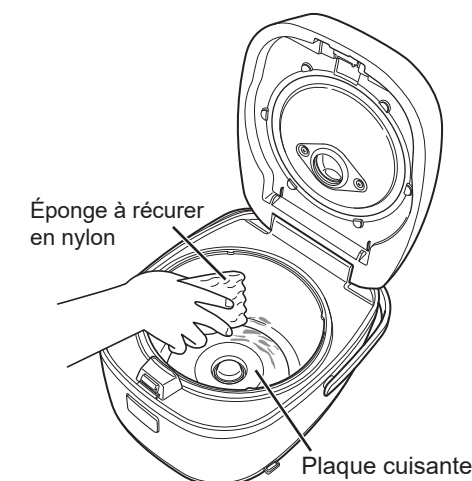


- Fixez-le solidement au cuiseur à riz.

Nettoyage de la plaque cuisante

Des gouttes d'eau peuvent tomber du couvercle pendant la cuisson et salir la surface de la plaque cuisante. Cela n'affecte pas les performances du cuiseur à riz, cependant, il convient de nettoyer la plaque cuisante selon la procédure suivante si nécessaire :

- Ajoutez une petite quantité de crème nettoyante disponible dans le commerce sur une éponge à récurer en nylon et enlevez les taches de la plaque cuisante.
- Essuyez la plaque cuisante avec une feuille d'essuie-tout ou un chiffon humide.



Éliminer les odeurs

La procédure suivante devrait être effectuée après chaque cuisson, ou si des odeurs deviennent problématiques.

Remarque

- Soyez prudent avec le cuiseur à riz, le récipient intérieur, le plateau de cuisson et le plateau de cuisson saine pendant le nettoyage car ils peuvent être chauds et peuvent causer des brûlures.

■ Cuiseur à riz

Ne pas placer le plateau de cuisson à l'intérieur du récipient intérieur.

- (1) **Remplissez le récipient intérieur à environ 80% avec de l'eau, sélectionnez le menu « Plain » et appuyez sur la touche [Start].**

- (2) **Appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel] lorsque le témoin Keep Warm s'allume.**

Remarque

- Si les odeurs deviennent un problème, ajoutez de l'acide citrique (environ 0,71 oz) à l'eau pour une désodorisation plus efficace.
S'il y a des problèmes avec l'élimination des odeurs, contactez un représentant de service agréé.
- (3) **Nettoyez le récipient intérieur, le couvercle intérieur et le bouchon de vapeur avec un liquide vaisselle doux, puis rincez-les suffisamment à l'eau.**
 - (4) **Laissez sécher le cuiseur à riz et toutes ses pièces dans un endroit bien aéré.**

Vérifiez les points suivant si vous rencontrez des problèmes avec la cuisson du riz :

Causes possibles		Est-ce que la quantité de riz, des ingrédients et d'eau, ou le pourcentage de multigrain étaient corrects ?	Avez-vous fait cuire plus que la quantité maximale acceptable ?	Le riz a-t-il été cuit avec de l'eau ionisée alcaline (pH 9 ou plus) ?	Le riz a-t-il été cuit avec de l'eau dure comme de l'eau minérale ?	Est-ce que le bon menu a été sélectionné ?	Est-ce que la minuterie a été utilisée ?	Avez-vous appuyé sur la touche [Start] après la cuisson sans avoir arrêté la fonction Keep Warm ?	Y a-t-il des grains de riz, du riz cuit ou des gouttes d'eau sur la patte intérieure externe du récipient intérieur, de la plaque cuisante et du capteur central ou sur le capteur de couvercle ?	Est-ce que le récipient intérieur est déformé ?	Est-ce que le riz a été bien remué et égrainé ?	La fiche de l'appareil a-t-elle été retirée ou y a-t-il eu une panne de courant pendant la cuisson ?
Problème	Riz cuit	Trop dur	●	●		●			●	●	●	●
	Trop mou	●		●		●	●		●	●	●	●
	Pas assez cuit	●	●			●		●	●	●		●
	Dur au centre	●	●			●		●	●	●		●
	Brûlé	●		●	●	●	●		●	●		●
Pendant la cuisson	De la vapeur s'échappe	●	●						●	●		
	Le contenu déborde	●	●			●			●			
	Le temps de cuisson est trop long	●	●			●			●	●		●
Page (s) de référence		55 à 56, 88	88	–	–	59	–	61	57, 75 à 77	–	61	88

Causes possibles		Y a-t-il riz cuit ou des grains de riz collés sur les joints ou le bord du récipient intérieur, etc. ?	Est-ce que le riz (autre que le riz sans rinçage) a été suffisamment rincé ?	Est-ce que de l'eau chaude (95 °F [35 °C] ou plus) a été utilisée pour rincer le riz ou pour ajuster le niveau d'eau ?	Est-ce que le riz a été laissé dans l'eau trop longtemps après son rinçage ?	Le riz a-t-il été laissé trop longtemps après le rinçage et l'égouttage ?	Est-ce que le couvercle a été bien fermé ?	Est-ce que le riz a été mélangé à d'autres ingrédients, de l'orge ou du multigrain ? Les assaisonnements ont-ils été bien remués ?	Y avait-il beaucoup de grains de riz concassés ?	Est-ce que la cuisson a été continuée immédiatement après la cuisson initiale ?	Est-ce que le cuiseur à riz et ses pièces ont été suffisamment nettoyés ?
Problème	Riz cuit	Trop dur		●			●	●		●	●
	Trop mou			●	●	●	●	●	●	●	
	Pas assez cuit			●				●		●	
	Dur au centre			●				●		●	●
	Brûlé		●	●	●		●	●	●		●
Pendant la cuisson	Ça sent le son de riz		●								
	De la vapeur s'échappe	●					●				●
	Le contenu déborde	●	●			●		●			●
	Le temps de cuisson est trop long	●									
Page (s) de référence		58, 75 à 77	55, 57	57	–	–	58, 77	55	–	–	75 à 80

13 Le riz ne cuit pas correctement

Problème	Cause
Un mince film recouvre le riz.	Un mince film de type tissu est formé par de l'amidon fondu et séché. Ce n'est pas dangereux pour votre santé.
Le riz colle au récipient intérieur.	Le riz mou et le riz collant peuvent facilement coller au récipient.

Causes possibles Problème		La fiche de l'appareil a-t-elle été retirée ou y a-t-il eu une panne de courant pendant la cuisson ?	Est-ce que le riz a été laissé dans le cuiseur à riz avec la fonction Keep Warm désactivée ?	Est-ce que la fonction Keep Warm a été utilisée de façon continue pendant plus de 12 heures ?	Est-ce que la minuterie a été réglée plus de 12 heures à l'avance ?	Le riz a-t-il été bien rincé ? (autre que le riz sans rinçage)	Y a-t-il riz cuit ou des grains de riz collés sur les joints ou le bord du récipient intérieur, etc. ?	Est-ce que le riz a été bien remué et égrainé ?	Y a-t-il des grains de riz, du riz cuit ou des gouttes d'eau sur la partie inférieure externe du récipient intérieur, de la plaque cuisante et du capteur central ou sur le capteur de couvercle ?	Est-ce que la quantité de riz et d'eau est correcte ?	
		●	●	●	●	●	●		●		
		●		●			●	●	●	●	
		●	●	●	●		●	●	●	●	●
		●				●		●	●	●	55 à 56, 88
Le riz qui est gardé au chaud		88	–	64	63	55, 57	57, 75 à 80	61		55 à 56, 88	
Page (s) de référence											

Causes possibles		Problème						
Le riz qui est gardé au chaud		A une odeur	●	●	●	●	●	●
		Décoloré	●	●	●	●	●	●
		Sec	●	●	●	●	●	●
		Gluant	●	●	●	●	●	●
		Page (s) de référence	64	64	64	64	64	69, 71, 74, 80

14 La cuisson simultanée ne fonctionne pas correctement

Vérifiez les points suivants s'il y a des problèmes avec les aliments cuits simultanément en utilisant la plateau de cuisson.

Causes possibles		Avez-vous utilisé plus d'ingrédients et d'assaisonnements que la quantité indiquée dans le COOKBOOK ?	Est-ce que les ingrédients ont été inégalement répartis dans le plateau de cuisson ?	La quantité acceptable de riz cuit était-elle maximale ou moins que la quantité minimum ?	Un menu autre que le menu « Synchro-Cooking » a-t-il été utilisé ?	Les aliments ont-ils été cuits conformément aux précautions à prendre avec les ingrédients à placer sur le plateau de cuisson ?	La fiche de l'appareil a-t-elle été retirée ou y a-t-il eu une panne de courant pendant la cuisson ?
Problème	Riz cuit	Trop dur	●	●	●	●	●
		Trop mou	●	●	●	●	●
		Pas assez cuit	●	●	●	●	●
		Dur au centre	●	●	●	●	●
		Brûlé	●	●	●	●	●
		A une odeur	●	●	●	●	●
		Gluant	●	●	●	●	●
		Page de référence	65	65	66	66	88
	Les aliments cuits	Trop dur	●	●	●	●	●
		Trop mou	●	●	●	●	●
		Pas complètement chauffé	●	●	●	●	●
		Déborde dans le riz	●	●	●	●	●
		De la vapeur s'échappe	●	●	●	●	●
		Le contenu déborde	●	●	●	●	●
	Pendant la cuisson	Le temps de cuisson est trop long	●	●	●	●	●
		Page de référence	65	65	66	66	88

15 La cuisson, la cuisson à la vapeur et la fonction de pâtisserie ne fonctionnent pas correctement

Vérifiez les points suivant si vous rencontrez problèmes avec la cuisson des aliments ou des gâteaux.

Causes possibles		Est-ce que les bons ingrédients et les quantités adéquates ont été utilisés ?	Avez-vous ajouté plus d'ingrédients que la quantité maximale recommandée ?	Avez-vous ajouté moins d'ingrédients que la quantité minimale recommandée ?	Le temps de cuisson ou le temps de chauffage était-il trop court ?	Le temps de cuisson ou de chauffage était-il trop long ?	Une recette autre que celles décrites dans le COOKBOOK a-t-elle été utilisée ?	Le gâteau a-t-il été retiré dès la fin de cuisson ?	Y a-t-il des grains de riz, du riz cuit ou des gouttes d'eau sur la partie inférieure externe du récipient intérieur, de la plaque cuisante et du capteur central ou sur le capteur de couvercle ?	Est-ce que le récipient intérieur est déformé ?	Y a-t-il riz cuit ou des grains de riz collés sur les joints ou le bord du récipient intérieur, etc. ?	Est-ce que le couvercle a été bien fermé ?	La flèche de l'appareil a-t-elle été retirée ou y a-t-il eu une panne de courant pendant la cuisson ?
Problème	Les aliments cuits	Ne bout pas	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		Le contenu déborde	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Gâteau		Le contenu réduit	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		Pas cuit	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		Le contenu déborde	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		Brûlé	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		Couleur brûlée inégale	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		Surface collante	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Page (s) de référence		68, 72, 73	68	68 à 74	–	74	57, 75, 77	–	57, 75, 77	88			

Pour les problèmes éventuels non répertoriés, contactez un représentant de service agréé.

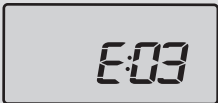
16 Dépannage

Vérifiez les points suivants avant de demander des réparations.

Symptôme	Causes possibles	Mesure à prendre	Page (s) de référence
Le riz n'est pas du tout cuit. La nourriture n'est pas cuite du tout.	La fiche de l'appareil est-elle correctement branchée à l'entrée de la prise du cuiseur à riz et la fiche électrique est-elle branchée dans une prise ?	Assurez-vous de brancher la fiche de l'appareil à l'entrée de la prise de l'appareil et la fiche électrique à une prise.	58
Le riz n'est pas complètement cuit après le temps de cuisson programmé.	La touche [Start] a-t-elle été pressée ?	La fonction Minuterie peut être réglée uniquement si la touche [Start] est pressée.	59
	Est-ce que l'afficheur indique la bonne heure actuelle ?	Réglez l'horloge à l'heure actuelle.	87
	Consultez la P 81 « Le temps de cuisson est trop long » et prenez les mesures nécessaires.		81
	Lorsque l'heure pré-réglée est inférieure à la directive de réglage de la minuterie, la cuisson peut ne pas être terminée à l'heure pré-réglée.		63
La minuterie ne peut pas être réglée.	Est-ce que « 0:00 » clignote sur l'afficheur ?	Réglez l'heure actuelle avant de régler l'heure de programmation.	87
	Le menu « Synchro-Cooking », « Quick », « Mixed », « Sweet », « Slow Cook » ou « Cake » a-t-il été sélectionné ? La fonction minuterie n'est pas disponible pour ces fonctions de menu.		63
L'afficheur est embué.	Est-ce que la surface extérieure du récipient intérieur est mouillée ?	Essuyez la surface extérieure avec un chiffon sec.	57, 75 à 80
	Y a-t-il riz cuit ou des grains de riz collés sur les joints ou le bord du récipient intérieur, etc. ?	Enlevez tout le riz restant.	
Il est possible d'entendre des bruits pendant la cuisson, la cuisson à la vapeur ou lorsque la fonction de maintien au chaud est activée.	Entendez-vous un bruit de cliquetis ? C'est le bruit du contrôleur du microordinateur. Il ne s'agit pas d'une anomalie.		53
	Entendez-vous un bruit de grattage ? C'est le bruit de pièces de métal qui se rétractent et frottent ensemble à cause de la chaleur. Il ne s'agit pas d'une anomalie.		
	Avez-vous entendu un bruit qui fait penser à de l'eau qui bout ? (Pendant la cuisson ou la cuisson à la vapeur seulement.) Il ne s'agit pas d'une anomalie.		53
	Avez-vous entendu un bruit complètement différent de ceux mentionnés ci-dessus ?	Contactez un représentant de service agréé pour demander des réparations.	—
Le cuiseur à riz émet 2 bips (bips courts) lorsque la fonction Minuterie est activée.	Le cuiseur à riz émet un signal sonore si aucune action n'est effectuée dans les 30 secondes environ après avoir appuyé sur la touche [Timer]. Toutefois, la fonction Minuterie peut être réglée sans interruption.		63
De l'eau ou du riz a pénétré dans le corps principal du cuiseur à riz.	L'eau ou le riz qui se trouve à l'intérieur du corps principal peut entraîner des anomalies. Contactez un représentant de service agréé pour demander des réparations.		—
Lorsque l'heure est programmée, le fait d'appuyer sur les touches [Hour] ou [Min] ne permet pas d'accéder au mode de réglage de l'heure.	Vous ne pouvez pas régler le temps pendant la cuisson lorsque la fonction Keep Warm est activée ou lorsque la fonction minuterie est en cours d'utilisation.		87
Le témoin Keep Warm clignote.	Le menu « Cake » est-il sélectionné ?	La fonction Keep Warm ne peut pas être réglée lorsque le menu « Cake » est sélectionné. Le gâteau deviendra collant s'il est oublié. Servez-le dès que possible.	64, 74
« 12 » clignote sur l'afficheur lorsque vous appuyez sur la touche [Hour] pendant que la fonction Keep Warm est activée.	Est-ce que la fonction Keep Warm a été utilisée de façon continue pendant plus de 12 heures ? Après que la fonction Keep Warm a fonctionné pendant plus de 12 heures, « 12 » clignotera sur l'afficheur.		64

Symptôme	Causes possibles	Mesure à prendre	Page (s) de référence
« 6 » clignote quand la fonction Keep Warm est activée.	La fonction Keep Warm a-t-elle été utilisée de façon continue pendant plus de 6 heures une fois la cuisson terminée ? Une fois que les 6 heures de maintien au chaud se seront écoulées, « 6 » clignotera sur l'afficheur. (Utiliser la fonction Keep Warm pendant plus de 6 heures)		69
« 0:00 » clignote sur l'afficheur quand la fiche électrique est branchée.	L'heure actuelle, les réglages préprogrammés de la minuterie, et le temps de Keep Warm écoulé sont-ils perdus lorsque la fiche électrique de l'appareil est rebranchée ?	La pile au lithium est épuisée, cependant, une cuisson normale peut être effectuée. Contactez un représentant de service agréé pour faire remplacer la pile au lithium.	53
	Les touches [Keep Warm/Cancel] et [Timer] ont été pressées simultanément.	Réglez l'horloge à l'heure actuelle.	87
La condensation s'accumule dans la partie supérieure du boîtier.	De la condensation peut s'accumuler dans la partie supérieure du boîtier immédiatement après la cuisson du riz ou lorsque la fonction Keep Warm est activée, mais il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. Essayez le partie supérieure du boîtier à l'aide d'un chiffon sec lorsque de la condensation s'accumule.		61
Rien ne se passe quand vous appuyez sur une touche.	La fiche de l'appareil est-elle correctement branchée à l'entrée de la prise du cuiseur à riz et la fiche électrique est-elle branchée dans une prise ?	Assurez-vous de brancher la fiche de l'appareil à l'entrée de la prise de l'appareil et la fiche électrique à une prise.	58
	Est-ce que le témoin Keep Warm est allumé ?	Appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel] pour désactiver la fonction Keep Warm, puis essayez l'opération à nouveau.	58
Le couvercle ne se ferme pas ou s'ouvre pendant la cuisson.	Du riz cuit ou des grains de riz se trouvent-ils sur le partie supérieure du boîtier et sur le joint du couvercle intérieur, ou autour du bouton d'ouverture du couvercle ?	Enlevez tout le riz restant.	57, 75 à 77
	Le couvercle intérieur est-il placé dans le cuiseur à riz ?	Placez le couvercle intérieur.	
Il y a une odeur de plastique.	De telles odeurs peuvent se produire lors de la première utilisation du cuiseur à riz, mais elles devraient disparaître avec le temps.		–
Il y a des rayures ou des ondulations sur des pièces en plastique.	Ces rayures et ces ondulations sont produites pendant le moulage de la résine. Elles n'affectent en rien le fonctionnement du cuiseur à riz.		–
La nourriture colle au couvercle pendant la « Synchro-Cooking » (cuisson simultanée).	Lorsque vous cuisez des ingrédients qui augmentent de volume pendant la cuisson, certains d'entre eux peuvent coller au couvercle intérieur. Si cela pose problème, réduisez la quantité d'ingrédients.		65

Si cette indication apparaît

Afficheur	Mesure à prendre	Page de référence
Un code commençant par la lettre « E » apparaît à l'écran. 	Il y a un risque de dysfonctionnement. Débranchez le fiche électrique et contactez un représentant de service agréé pour demander des réparations.	–

Pièces en plastique

Les pièces en plastique qui sont exposées à la chaleur ou la vapeur peut se détériorer avec le temps. Dans ce cas, contactez un représentant de service agréé pour obtenir des pièces de rechange.

Configuration de l'heure actuelle

L'heure actuelle est affichée au format de 12 heures. Le cuiseur à riz a une pile au lithium intégrée, et il peut stocker l'heure actuelle et les réglages de programmation prédéfinis ainsi que la durée écoulée de Keep Warm, même quand la fiche électrique est débranchée.

L'heure ne peut pas être définie lorsque les opérations suivantes sont en cours d'exécution :

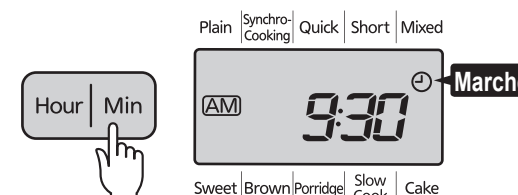
- Pendant la cuisson, lorsque la fonction Keep Warm est activée, l'heure préréglée est définie, la fonction de minuterie est utilisée et pendant le temps de cuisson supplémentaire
- Quand « Porridge », « Slow Cook » ou « Cake » est sélectionné

■ Exemple : Changer l'heure actuelle de « 9:30 » à « 9:35 »

1 Branchez le cordon d'alimentation.

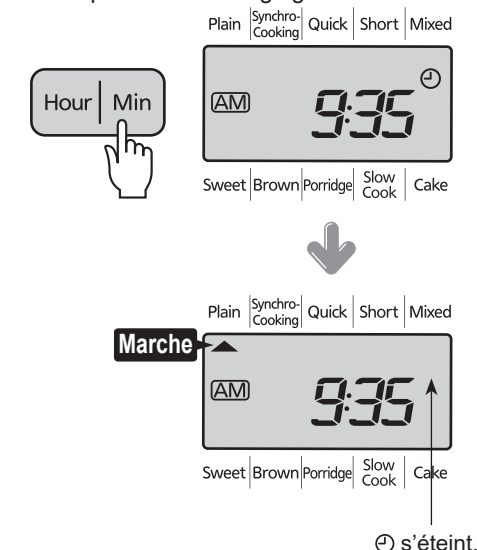
2 Affichez le mode de réglage de l'heure.

Appuyez sur la touche [Hour] ou [Min].  s'allume.



3 Réglage de l'heure actuelle.

- Réglez l'heure à l'aide de la touche [Hour] et les minutes avec la touche [Min].
- Maintenez la touche correspondante enfoncée pour changer l'heure plus rapidement.
- Appuyez sur la touche [Menu] après avoir réglé l'heure actuelle pour terminer la procédure de réglage de l'heure actuelle.



- Pour annuler le réglage de l'heure, appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel].

Caractéristiques

Dimension du cuiseur		Cuiseur de 5,5 tasses	Cuiseur de 10 tasses
Source d'alimentation		120 V ~ 60 Hz	
Puissance nominale (W)		671	934
Capacité de cuisson (tasses, oz)	Plain	1 à 5,5 tasses [5,29 à 29,10 oz]	2 à 10 tasses [10,58 à 52,91 oz]
	Synchro-Cooking	1 à 2 tasses [5,29 à 10,58 oz]	2 à 4 tasses [10,58 à 21,16 oz]
	Quick	1 à 5,5 tasses [5,29 à 29,10 oz]	2 à 10 tasses [10,58 à 52,91 oz]
	Short	1 à 5,5 tasses [5,29 à 29,10 oz]	2 à 10 tasses [10,58 à 52,91 oz]
	Mixed	1 à 3 tasses [5,29 à 15,87 oz]	2 à 6 tasses [10,58 à 31,74 oz]
	Sweet	1 à 3 tasses [5,29 à 15,87 oz]	2 à 5 tasses [10,58 à 26,48 oz]
	Brown	1 à 3,5 tasses [5,29 à 18,52 oz]	2 à 6 tasses [10,58 à 31,74 oz]
	Porridge	hard	0,5 à 2 tasses [2,65 à 10,58 oz]
		soft	0,5 tasse [2,65 oz]
Dimensions extérieures (pouces)*	Largeur	11,2 (28,6 cm)	12,3 (31,4 cm)
	Profondeur	13,6 (34,7 cm)	15,0 (38,1 cm)
	Hauteur	9,5 (24,2 cm)	10,3 (26,2 cm)
Poids (oz)*		141,2 (4,0 kg)	172,9 (4,9 kg)
Longueur du cordon (pouce)*		35,4 (0,9 m)	35,4 (0,9 m)

* Valeurs approximatives

Remarque

- Une tasse pleine de riz blanc pèse environ 5,29 oz (150 g).
- L'horloge peut fonctionner plus rapidement ou plus lentement d'environ 30 à 120 secondes par mois en fonction de la température ambiante et de l'environnement de fonctionnement.

En cas de panne de courant ou si la fiche de l'appareil est débranchée

Si une panne de courant se produit, le cuiseur à riz reprendra ses fonctions normales une fois que le courant est rétabli.

Indiquez quand la panne de courant se produit	Une fois que le courant est rétabli
Lorsque la minuterie est activée	La minuterie reprend son fonctionnement (si la panne de courant dure longtemps et que l'heure actuelle a dépassé la durée prédéfinie, le cuiseur à riz commencera à cuire immédiatement).
Pendant la cuisson	Le cuiseur à riz reprend la cuisson.
Pendant la fonction Keep Warm	Si la panne de courant dure longtemps, le maintien au chaud est annulé.

Une panne de courant peut empêcher le riz de cuire correctement ou la température peut chuter pendant que la fonction Keep Warm est activée, selon les conditions.

Achat de pièces non durables et d'accessoires optionnels

Les joints sont des pièces consommables. Bien que leur degré d'usure varie selon les conditions d'utilisation, ces joints s'usent inévitablement avec l'usage. Pour les taches et les odeurs tenaces ou des dommages graves, contactez un représentant de service agréé.

Le revêtement de résine fluorocarbène du récipient intérieur peut s'user et se décoller en cas d'utilisation prolongée. (Voir P 51.)

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	96
	炊煮出美味白飯的要點	97
3	煮飯前的準備	99
4	煮飯方法	101
	煮飯所需的時間	102
5	米飯煮好後	103
6	預約煮飯方法	104
7	保溫	106
8	米飯與料理同時烹調	107
9	烹調方法	110
10	使用料理盤的蒸煮烹調方法	112
11	蛋糕烘烤方法	115
12	清潔保養方法	117
13	覺得煮好的米飯不美味時	122
14	覺得同時烹調的料理不美味時	124
15	覺得烹調、蒸煮烹調的料理或烘烤的蛋糕不美味時	125
16	出現故障時	126
	顯示	127
	時間的調整方法	128
	規格	129
	發生停電或本體插頭脫落時	129
	消耗品與另售品的購買方法	129

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。係屬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15A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，可能導致火災。



電源線如果出現破損，請勿繼續使用。
此外，請勿損傷電源線。
加工、過度彎曲、靠近高溫處、拉扯、扭動、捆束、重壓或夾入物體等，可能導致火災或觸電。



電源插頭如果沾附灰塵，請仔細擦乾淨。
否則可能導致火災。



電源線如果損壞，請向經本公司認可的服務代理店購買更換。
否則可能導致故障或意外。



電源插頭務必牢固地插入插座到底。
否則可能導致觸電、短路、冒煙或火災。



請勿舔舐本體插頭。
請注意不要讓嬰幼兒不小心誤舔。
否則可能導致觸電、短路或火災。



器具用插頭請勿附著金屬片與異物。
否則可能導致觸電、短路或火災。



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火災。



電源線或電源插頭如果損壞，或是插入的插座會鬆動時，請勿再繼續使用。
否則可能導致觸電、短路或火災。



請勿用溼手插拔電源插頭。
否則可能導致觸電或受傷。

請勿用溼手觸碰本產品



煮飯過程中，請勿打開鍋蓋。
否則可能導致燙傷。



請勿將臉或手靠近蒸氣孔。
否則可能導致燙傷。特別注意不要讓嬰幼兒碰觸。

請勿觸摸或接觸



請勿讓兒童單獨使用本產品，也不要讓幼兒伸手可及範圍內使用。
否則可能導致燙傷、觸電或受傷。



警告



嚴禁將本產品浸入水或其他液體中

請勿泡水或淋濕本產品。
否則可能導致短路或觸電。



電源插頭請勿接觸到蒸氣。
否則可能導致火災、觸電或火災。放在電器櫃拉板上使用時，請將拉板拉出至電源插頭不會接觸到蒸氣的位置。



縫隙間請勿插入異物，例如別針、鐵絲等金屬物體。
否則可能導致觸電或動作異常。



嚴禁拆卸

不可改造。請勿讓非經本公司認可的服務代理店，對本產品進行分解或維修。
否則可能導致火災、觸電或受傷。



請勿將產品用於使用說明書(隨附的COOKBOOK 烹調指南)未記載的其他用途。
如果有蒸氣或米飯、食材噴出，則可能導致燙傷或受傷。
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。
• 將烹飪紙取代小鍋蓋使用的烹調方法。



本產品為一般家庭適用。
本產品預想的使用場所為家庭內或以下場所，請注意。
• 店鋪、事務所等的茶水間
• 農場設施
• 賓館等住宿設施的客房
• 民宿等簡易住宿設施的客房



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、觸電或受傷。

異常、故障範例

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

請立刻拔下電源插頭，並至經本公司認可的服務代理店委託檢查及修理。



請勿在不穩定的場所、耐熱性差的桌子或墊子上方使用。
否則可能導致火災，或傷到墊子。



請勿在承重強度不足的拉板上使用本產品。
以免產品掉落導致受傷、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，因此請離牆壁或家具11.8英寸(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。



未安裝內鍋的情況下不可使用料理盤。
否則可能導致火災、冒煙或燙傷。



健康濾油器皿請務必擺放在料理盤上使用。請勿直接放入內鍋單獨使用。
否則可能導致火災、冒煙或燙傷。

⚠ 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。放在電器櫃拉板上使用時，請拉出拉板，避免蒸氣接觸到操作面板。



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。
否則可能導致過熱或異常情況。



請勿空燒。
否則可能導致故障、過熱或異常情況。



請勿在IH烹飪加熱爐上使用。
否則可能導致故障。



打開鍋蓋時請注意蒸氣。
否則可能導致燙傷。

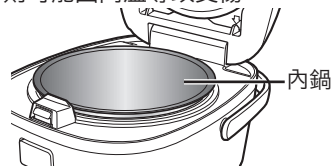


使用時或使用後請勿觸碰高溫表面。
否則可能導致燙傷。

請勿觸摸或接觸



使用中或剛使用完，要觸摸內鍋時，須使用隔熱手套等，不要用手直接觸摸。
否則可能因高溫導致受傷。

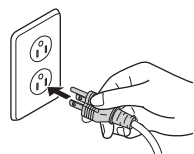


不使用時，將電源插頭從插座拔下。
防止由於短路而受傷，或因電源線材質劣化，導致觸電、漏電或火災。

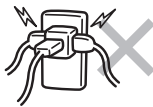
拔下電源插頭



取下電源線時請務必握緊電源插頭。
否則可能導致觸電或短路，進而導致火災。
請勿用力拉扯電源線。



禁止同時使用多孔插座。
否則可能導致火災。



請小心操作。
掉落或強大撞擊，可能導致傷害或故障。



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。



請勿將本產品整機清洗。
以免本產品或底部浸水。否則可能導致短路或觸電。



請勿在煮飯過程中移動電子鍋。
否則可能導致燙傷或米湯溢出。



搬運本產品時，請勿觸摸開蓋按鍵。
否則可能因鍋蓋打開，而導致受傷或燙傷。

請勿觸摸或接觸



請勿在其他產品上使用本產品的料理盤與健康濾油器皿。
否則可能導致火災或燙傷。

■ 確保產品使用安全的注意事項

● 請清除本產品上所附著之飯粒、米粒等。
否則可能導致蒸氣外洩、米湯溢出、發生故障或不美味等。

● 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出現變形或變色。



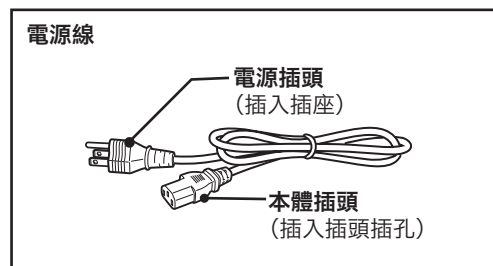
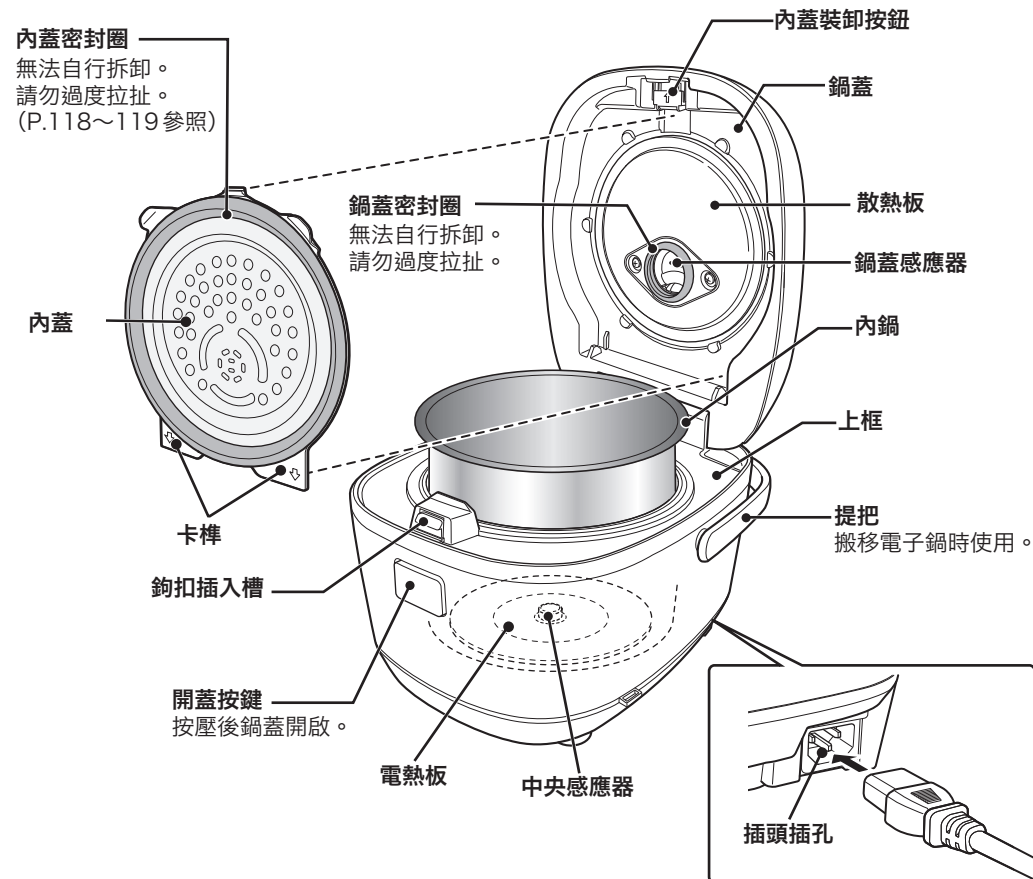
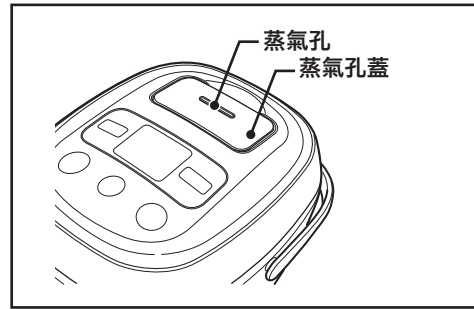
● 請勿放入已經冷掉的米飯進行保溫。
否則可能產生異味等。

● 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。請注意可以使用市面上銷售的防蟲產品。另外，如果因蟲子爬入而造成產品故障，需自費維修。請洽詢經本公司認可的服務代理店。

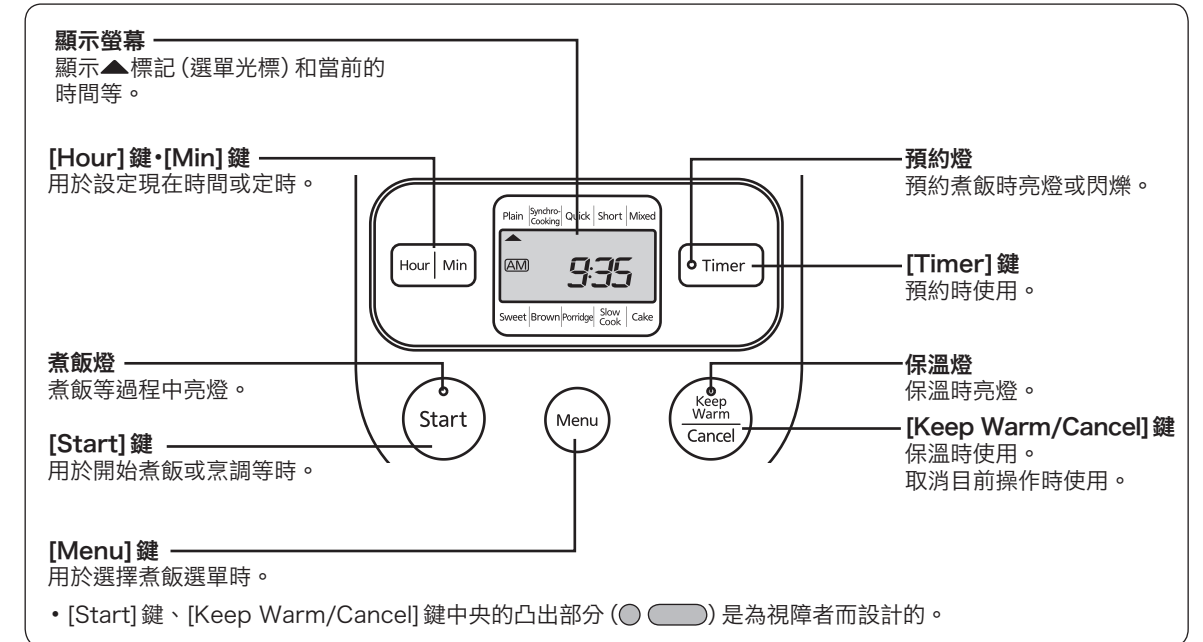
● 內鍋的氟素塗層隨著使用會逐漸損耗，有時會出現剝落，但對人體無害，也不影響煮飯或保溫性能。如果介意或內鍋出現變形、腐蝕情況時，可購買新內鍋。請洽詢經本公司認可的服務代理店。

- 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。
- 請勿放入白米與免洗米以外的米穀類進行保溫。
- 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。
- 請勿在內鍋中放入蒸籠、蒸架等。
- 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。
- 洗米時請勿對內鍋過度施加壓力。
- 內鍋變形時，請洽詢經本公司認可的服務代理店。

2 各部名稱及用途



操作面板



■ 確認附件



■ 關於鋰電池

內建鋰電池。即使拔下電源插頭，時間或預約時間也會持續記憶。

- 鋰電池電量耗盡後，如果插入電源插頭，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。
- 要更換新的鋰電池時，請洽詢經本公司認可的服務代理店。

■ 確認時間

時間以12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.128)

■ 第一次使用

- 內鍋與附件請清洗後再使用。(參照P.117)

■ 關於聲響

煮飯過程中、燜飯期間、保溫期間發出的下列聲響並不屬於異常。

- 「喀噠喀噠」聲(微電腦控制聲響)
- 「嘩啞嘩啞」聲(升溫時金屬收縮的摩擦聲響)
- 水燒開的聲響(僅限煮飯過程中、燜飯期間)

從選單可選的功能與特點

選單	預約選擇	保溫	特點
Plain	○	○	炊煮白米（長粒米）時選擇。
Synchro-Cooking	—	○*	使用料理盤同時烹調米飯和料理時選擇。
Quick	—	○	快速炊煮白米（長粒米）時選擇。
Short	○	○	炊煮白米（短粒米）時選擇。
Mixed	—	△	炊煮什錦飯時選擇。
Sweet	—	△	炊煮糯米飯時選擇。
Brown	○	△	煮糙米、什穀米（糙米與什穀雜糧混合的米）時選擇。
Porridge	○	△	炊煮稀飯時選擇。

煮飯容量請參照 P.129。

○：可選擇

—：不可選擇

△：可能有損米飯的美味，因此請勿保溫。

* 保溫時請拿出料理盤。

Note

- 「Porridge」長時間保溫時，會變成漿糊狀。因此請盡快食用。

炊煮出美味白飯的要點

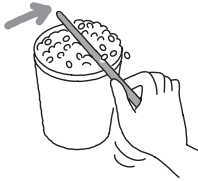
煮飯前的準備請參照 P.99～100，煮飯方法請參照 P.101～105。

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。雖然是因澱粉質而變白，並非米糠造成，但可能導致焦底、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 2.5 oz（約 70 g）以下。仔細攪勻調味料，將配料放到米上。加入配料烹調時，請務必遵守最大煮飯量（下表）。

選單	5.5 杯型	10 杯型
Mixed	3 量杯	6 量杯
Sweet	3 量杯	5 量杯
Brown	3 量杯	5 量杯

- 煮飯過程中，請勿打開鍋蓋加入配料。
- 請在一開始加減水量後加入配料。若加入配料後再加減水量，煮出的米飯可能會變硬。
- 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「稀飯」裡加入配料時，加入配料後的水位請勿過「稀飯」最上方的水量刻度。

根據米的種類或個人喜好加減水量

●水量的標準表

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。否則可能導致米湯溢出。

選單	加減水量（對準內鍋的水量刻度）
Plain	「Plain」的水量刻度
Synchro-Cooking	「Plain」的水量刻度
Quick	「Plain」的水量刻度
Short	「Plain」的水量刻度
Mixed	「Plain」的水量刻度
Sweet（糯米）	「Sweet」的水量刻度
Sweet（糯米與粳米）	在「Plain」與「Sweet」的水量刻度之間
Brown	「Brown」的水量刻度
Porridge	煮較稠的稀飯時為「Porridge•hard」的水量刻度 煮較稀的稀飯時為「Porridge•soft」的水量刻度

- 免洗米以「Plain」的水量刻度為標準，請稍多加一點水（水量刻度線沒入水面的程度）。
- 發芽糙米、胚芽米、精米（介於白米與糙米之間的米）、燕麥飯和什穀米均以「Plain」的水量刻度為標準水量。
- 有些市面上銷售的發芽糙米、什穀米袋子上會記載水量，此時可根據該內容及自己喜好加減水量。

炊煮精米（介於白米與糙米之間的米）、胚芽米、燕麥飯、發芽糙米與什穀時

- 請選擇「Short」選單。
- 煮稀飯時，請選擇「Porridge」選單。

糙米、什穀米中加入白米炊煮時

- 什穀米是指加入糙米與什穀的米。
- 糙米、什穀米比白米多時，請選擇「Brown」選單炊煮。
- 煮稀飯時，請選擇「Plain」選單（參照 P.96）
 - 糙米、什穀米與白米份量相同時
 - 糙米、什穀米比白米多時（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。）

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。
- 白米與什穀雜糧的合計量最多為 5.5 杯型：4 杯、10 杯型：8 杯。
- 請將什穀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。
- 如果不喜歡什穀雜糧偏硬的口感，請事先用水浸泡什穀雜糧 1 小時左右後，再鋪在白米上炊煮。
- 莧菜籽等顆粒較小的什穀，炊煮時米湯容易漲高，有時可能會附著於內蓋上。

什穀雜糧加入糙米中一起炊煮時

- 務必請選擇「Brown」。
- 糙米與什穀雜糧的合計量最多為 5.5 杯型：3.5 杯、10 杯型：6 杯。

炊煮短粒米時

- 炊煮短粒米時，請選擇「Short」選單。另外，用短粒米炊煮什錦飯時，請選擇「Mixed」選單。炊煮短粒米時，鍋巴可能會比較焦。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（比美國規格的量杯稍少）。

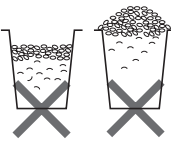
Tips

- 免洗米也請使用隨附的量杯量米。

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.129 的規格表）煮飯。以免導致無法煮出美味可口的米飯。加入配料煮飯時，請參照 P.97。

2 洗米（可用內鍋洗米）

炊煮免洗米時，請參照 P.97。



Note

- 請勿使用熱水（95°F [35°C] 以上）洗米或加水。否則可能無法煮出美味可口的米飯。
- 洗米時請勿過度用力。否則可能導致內鍋變形，無法煮出美味可口的米飯。

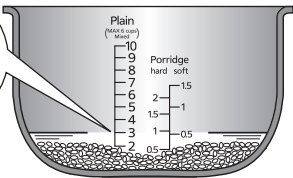
3 加減水量

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.97 的水量標準表）

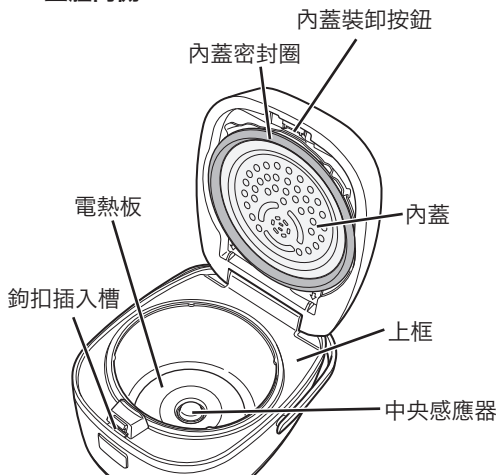
煮 3 杯白米時，要對準「Plain」水量刻度 3 位置



4 擦拭乾淨水滴、米粒等內鍋外側及邊緣



主體內側



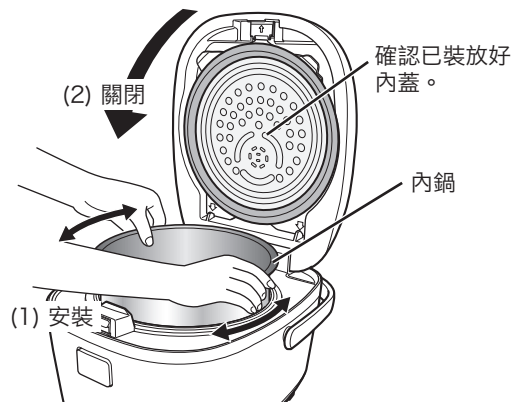
⚠ Caution

- 附著在電熱板、中央感應器、鍋蓋感應器、上框、鉤扣插入槽附近的飯粒、米粒等，請務必擦拭乾淨。（參照 P.118）
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，或鍋蓋打開，使得米飯、食材溢出，因而燙傷或受傷。

3 煮飯前的準備

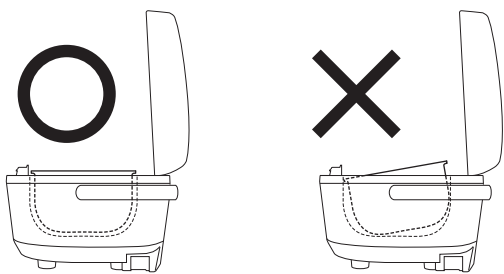
5 將內鍋放進主體，關閉鍋蓋

- (1) 將內鍋朝左右轉動，確保正確放置，不要使其傾斜。
- (2) 關閉鍋蓋。



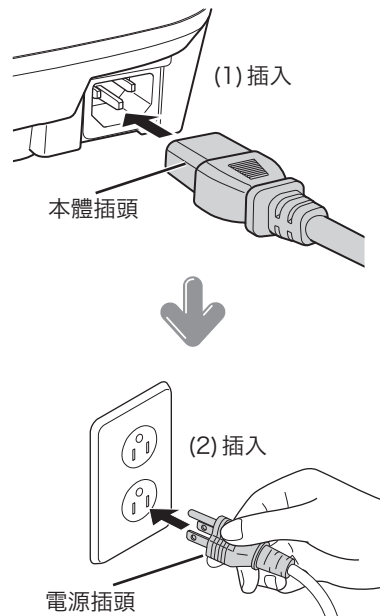
Note

- 請確保正確地安裝內鍋。

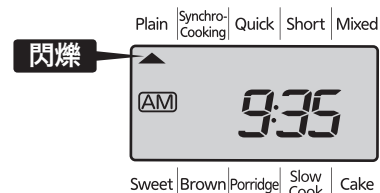


- 蓋上鍋蓋時，請注意不要按到操作按鈕。

6 連接電源線

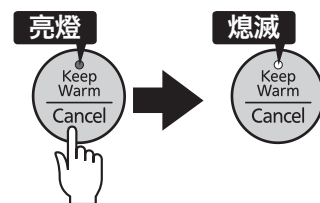


電源接通，▲標記閃爍。



Note

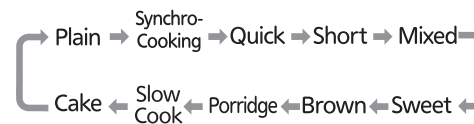
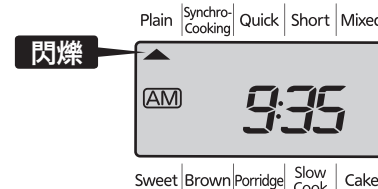
- 保溫燈亮燈時，請按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵使其熄滅。



4 煮飯方法

1 按下 [Menu] 鍵，將▲調整至想要煮飯的選單

每按一下，便會依序切換選單。
選單選擇過程中，▲標記會閃爍。



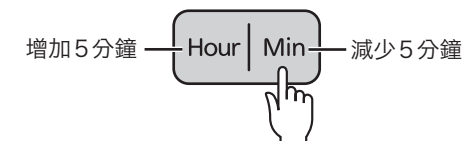
- 如果已經選擇了想要煮飯的選單，就無需再次選擇選單。

Note

- 由於「Quick」的煮飯時間較「Plain」短，因此煮出的米飯會略硬。

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

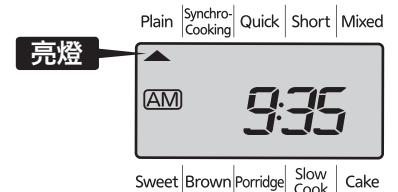
- 每按 1 次 [Hour] 鍵，會增加 5 分鐘，每按 1 次 [Min] 鍵，會減少 5 分鐘。
- 可在 40~90 分鐘範圍內以 5 分鐘為單位進行設定。



- 初期設定為 60 分鐘。請根據喜好調整時間。

3 按下 [Start] 鍵

煮飯燈亮燈。
開始煮飯。
使用「Plain」選單時，會發出「嗶嗶」的響聲，如果是「Plain」以外時，則會發出「嗶」的響聲。



4 煮飯方法

煮飯所需的時間

尺寸 \ 選單	Plain	Synchro-Cooking	Quick	Short
5.5 杯型	32~43 分	37~48 分	24~36 分	43~58 分
10 杯型	32~46 分	46~58 分	24~42 分	44~59 分

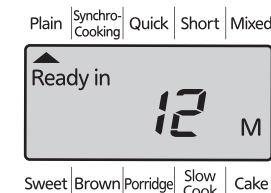
尺寸 \ 選單	Mixed	Sweet	Brown
5.5 杯型	31~46 分	35~46 分	68~86 分
10 杯型	32~55 分	42~57 分	68~86 分

- 上述時間為馬上開始煮飯到爛好飯的時間。(電壓 120V、室溫 73.4° F [23° C]、水溫 73.4° F [23° C]、水量為標準水位)
- 煮飯時間會根據煮飯量、米的種類、配料種類及份量、室溫、水溫、加減水量、電壓、使用預約定時等條件而有些許差異。

5 米飯煮好後

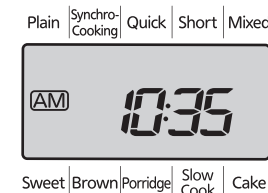
開始「爛飯」時，會顯示剩餘時間
爛好飯為止的剩餘時間，會以分為單位顯示於顯示螢幕。

- 選單不同，爛飯時間也不同。



1 煮好飯後

會自動開始保溫。
保溫燈與現在時間亮燈。
發出 8 次「嗶」的提示音。



- 選擇「Porridge」時，請按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵後，立刻取出並盡快食用。
- 「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。

2 攪拌米飯

煮好後，請立刻將米飯攪拌均勻。
• 帶著隔熱手套等，按住內鍋進行攪拌。

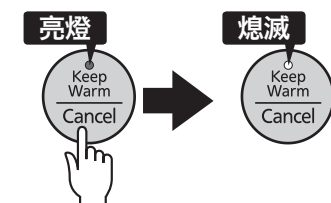


Note

- 如果在煮飯後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。

電子鍋使用完畢後

1 務必按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵



Note

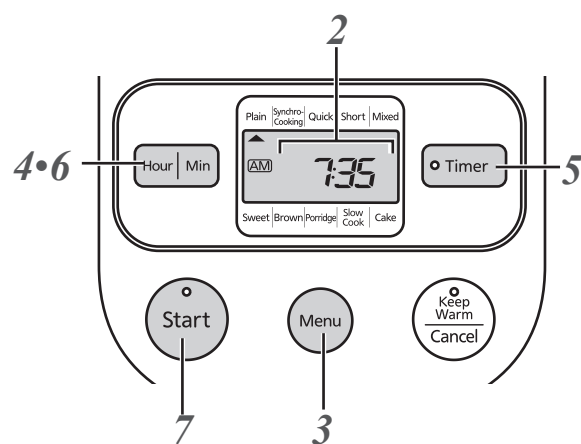
- 若未取消保溫即拔出電源插頭，下次插上電源時，將無法開始煮飯。

2 拔下電源插頭後，再拔下本體插頭



3 清潔保養 (參照 P.117~121)

6 預約煮飯方法



關於預約煮飯

可以按照就餐的時間煮好米飯。

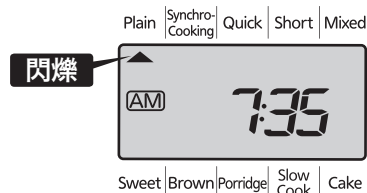
- 選擇「Timer」後預約時刻，便可在預約的時刻煮好米飯。
- 設定好的時刻會一直被記憶，除非變更時刻。

Note

- 例如，如果「Timer」設為 11：30，則米飯會在 11 點 30 分煮好。

1 連接電源線

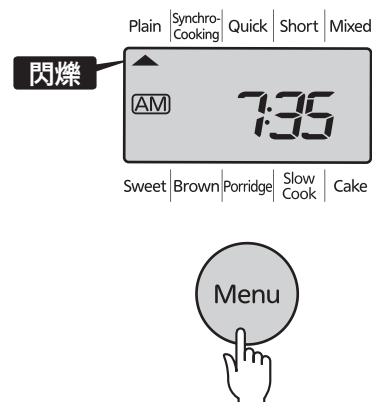
2 確認現在時間



- 欲調整現在時間，請參照 P.128。

3 按下 [Menu] 鍵，選擇想要煮飯的選單

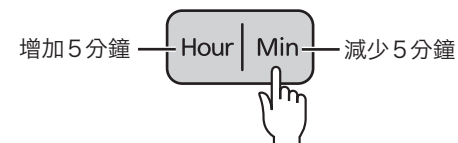
選單選擇過程中，▲標記會閃爍。



- 如果已經選擇了想要煮飯的選單，就無需再次選擇選單。

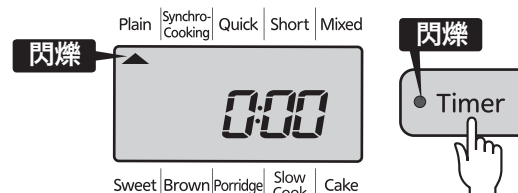
4 選擇「Porridge」時，請按 [Hour] 鍵或 [Min] 鍵調整煮飯時間

- 每按 1 次 [Hour] 鍵，會增加 5 分鐘，每按 1 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。



- 初期設定為 60 分鐘。請根據喜好調整時間。

5 按下 [Timer] 鍵預約燈閃爍。



- 如果之前設定過預約時間，此時會顯示該時間。以同一時間預約煮飯時，無需再次調整時間。

Note

- 在下列情況下無法設定預約煮飯。
 - 「Synchro-Cooking」、「Quick」、「Mixed」、「Sweet」、「Slow Cook」、「Cake」的情況。
 - 顯示螢幕的時間在「0：00」閃爍時。
- 保溫燈亮燈時，請按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵使其熄滅（若保溫燈亮燈，則無法預約）。
- 設定的預約時間較久時，可能會出現厚鍋巴。如果介意鍋巴的顏色，請將米或大麥等仔細洗淨。

各個選單預約設定的標準時間

（免洗米的時間也與下表相同）

選單	預約設定的標準時間
Plain	50 分鐘以上
Short	1 小時以上
Brown	1 小時 30 分鐘以上
Porridge	烹調時間+2 分鐘以上

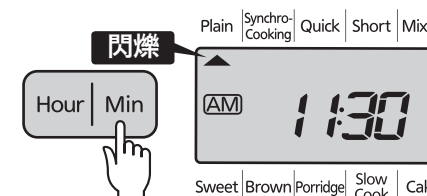
- 如果設定的時間短於預約設定的標準時間，可能不會依照預約設定的時間煮好飯。

■ 關於聲響

- 按下 [Timer] 鍵後，如果 30 秒之間不做任何操作，就會發出「嗶嗶」的提示音。
- 在無法預約煮飯的狀態下設定預約煮飯時，如果按下 [Timer] 鍵，則會發出「嗶嗶」的提示音。

6 按下 [Hour] 鍵或 [Min] 鍵調整想要煮好飯的時間

[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。

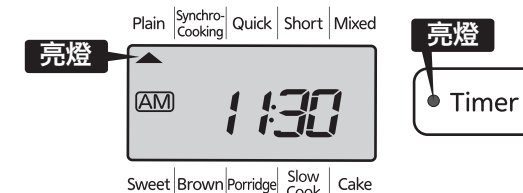


Note

- 預約設定時間請控制在 12 小時以內，否則可能導致食物腐壞。

7 按下 [Start] 鍵

預約燈亮燈，預約設定完成。使用「Plain」選單時，會發出「嗶嗶」的響聲，如果是「Plain」以外時，則會發出「嗶」的響聲。



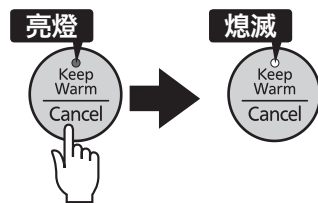
- 預約設定錯誤時，可按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵，從 P.104 的步驟 3 開始重新設定。

7 保溫

可保持白米(免洗米)的光澤與美味。
煮飯結束後，會自動切換為保溫。

■ 停止保溫時

按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵
保溫燈熄滅。



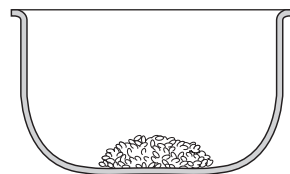
■ 停止保溫後，需再次保溫時

按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵
保溫燈亮燈，並在保溫期間持續亮燈。



■ 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。

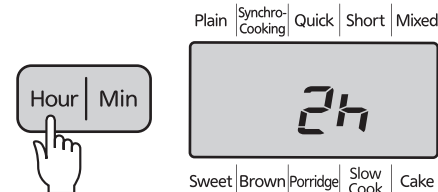


■ 關於保溫時的動作

保溫時保溫燈亮燈。

■ 確認保溫經過時間時

保溫時，持續按住 [Hour] 鍵，保溫經過時間將以 1 小時為單位顯示。
若超過 12 小時，則在到達 24 小時會一直顯示閃爍。



Note

- 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。
 - 保溫冷飯
 - 添加冷飯
 - 放入飯匙一起保溫
 - 拔掉電源插頭保溫
 - 保溫 12 小時以上
 - 未達最小炊煮量的保溫
 - 5.5 杯型：1 杯
 - 10 杯型：2 杯
 - 白米(免洗米)以外的保溫
 - 以環狀保溫米飯
- 內鍋的邊緣、大密封圈處如果沾有飯粒、米粒等，請擦拭乾淨。否則會導致乾燥、變色、異味或發黏。
- 選擇「Porridge」時，煮飯完成後，請按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵後，立刻取出。如果持續放在內鍋保溫，可能會變成漿糊狀，或是因為沾在內蓋上的水珠滴落，而造成發黏，因此請盡快食用。
- 寒冷地區或周圍溫度較高等使用環境較為嚴苛時，請盡快食用。

8 米飯與料理同時烹調

使用料理盤，可同時烹調米飯和料理。
料理的烹飪方法請參照隨附的 COOKBOOK。

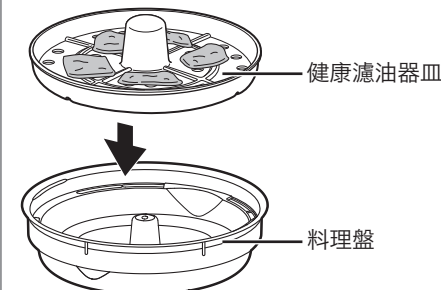
Note

- 烹調量請勿超過隨附 COOKBOOK 上規定的標準。以免發生食物溢出或烹調的食物不夠美味。
- 如果烹調顏色較深或氣味較重的食物，料理盤或健康濾油器皿可能會殘留氣味。
- 請勿在料理盤或健康濾油器皿中使用菜刀、小刀、叉子等銳利的器具。

使用健康濾油器皿時

將隨附的健康濾油器皿擺放在料理盤上，即可濾掉多餘的油脂，煮出更健康的料理。
尤其用於肉類料理時，效果格外顯著。

健康濾油器皿的安裝方法



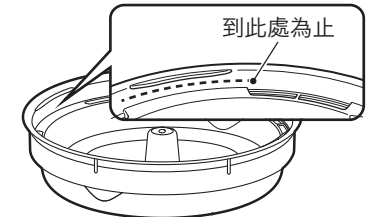
使用健康濾油器皿時的注意事項

- 健康濾油器皿請務必擺放在料理盤上使用。請勿直接放入內鍋單獨使用。
- 請勿在其他產品上使用本產品的健康濾油器皿。否則可能導致火災或燙傷。
- 請勿將健康濾油器皿用於烹調以下料理。否則可能導致湯汁溢出。
 - 燉煮料理、使用蛋的料理、布丁或蛋糕等甜點。

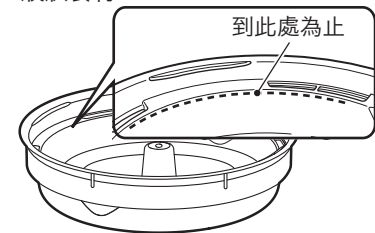
為享受同時烹煮的食材搭配樂趣

放入料理盤中的食材的注意事項

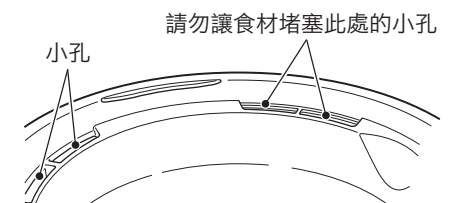
- 為了使食材能接觸到蒸氣，請遵守建議的高度標準、均勻地鋪滿料理盤，或在食材間保留一定空隙。
食材的高度標準為下圖所示的箭頭位置以下
- 固狀食材：



- 液狀食材：



- 請避免食材堵塞料理盤上的小孔。



- 水或湯汁等液狀食材請盡可能少量(量過多則難以加熱)。
- 使用牛奶、鮮奶油等食材出現水油分離現象時，請充分攪拌。
- 鬆餅粉等會膨脹的食材請減量(標準為料理盤深度的 1/3 左右)。由於雞蛋也會膨脹，因此請注意份量(5.5 杯型時 2 顆以內，10 杯型時 3 顆以內。還需要考慮同時放入的食材的量，請注意調整)。
- 根菜等難以煮熟的食材請切成薄片。
- 使用料理盤只能進行蒸煮。
- ※已經注意以上要點，但仍然加熱不充分時，請將料理轉移到其他容器中，用微波爐等重新加熱(內鍋、料理盤、健康濾油器皿請勿放入微波爐)。

8 米飯與料理同時烹調

1 事先將食材準備好後放入料理盤

- 請將食材平攤鋪滿整個料理盤，盡可能避免疊放食材。以免發生食物溢出或烹調的食物不夠美味。

Note

- 使用健康濾油器皿時，請參照 P.107。

2 煮飯前的準備 (參照 P.99)

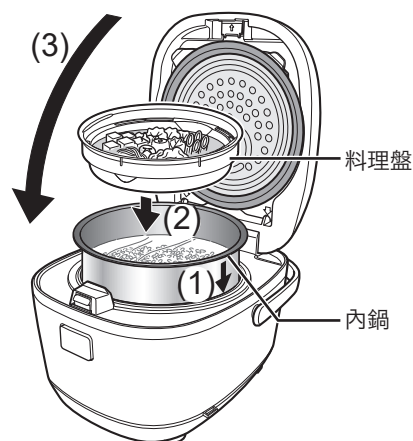
Note

- 同時烹煮時的煮飯量請參照下表。煮飯時請勿超過最大煮飯量或小於最小煮飯量。以免發生食物溢出或烹調的食物不夠美味。

5.5 杯型		10 杯型	
最大量	最小量	最大量	最小量
2 杯	1 杯	4 杯	2 杯

3 將料理盤放入內鍋，關閉鍋蓋

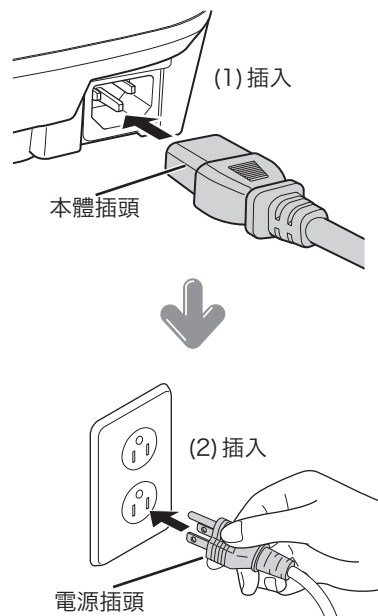
- (1) 將內鍋朝左右轉動，確保正確放置，不要使其傾斜。
- (2) 安裝料理盤。
- (3) 關閉鍋蓋。



Note

- 請務必將料理盤安裝到內鍋上。
- 安裝料理盤時，請注意不要傾斜。

4 連接電源線

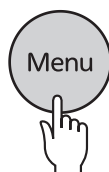
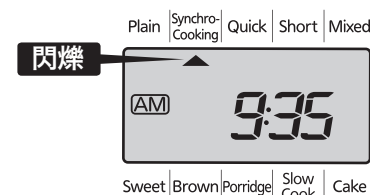


Note

- 保溫燈亮燈時，請按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵使其熄滅。

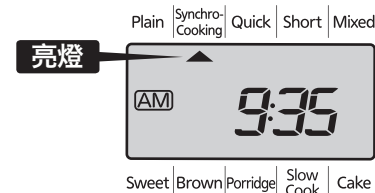
5 按下 [Menu] 鍵 選擇「Synchro-Cooking」

選單選擇過程中，▲標記會閃爍。



6 按下 [Start] 鍵

煮飯燈亮燈，開始同時烹煮。

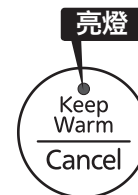
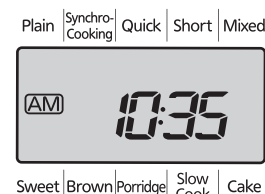


Note

- 過程中，請勿打開鍋蓋。否則可能無法煮出美味可口的米飯與料理。

7 煮好後，發出 8 次「嗶」提示音

保溫燈亮燈。



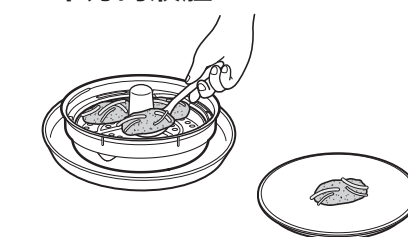
8 取出料理盤，攪拌米飯



Note

- 保溫時，請勿將料理盤留在內鍋中。
- 蒸煮後取出料理盤時，請注意料理盤高溫。
- 取出料理盤時，請注意不要傾斜。另外，請勿掌握料理盤中央的凸出部分。以免湯汁等溢出發生燙傷。
- 取出的料理盤請勿再放回內鍋。以免造成食物變質或是米飯無法保溫。
- 烹煮經加熱後會產生大量水分或油分的食材及加熱中會膨脹的雞蛋等食材時，湯汁可能會滴落至米飯上。

9 將料理盛裝至其他餐盤時，請使用湯匙



不煮飯，只進行烹調時

在內鍋內裝入水後，即可進行烹調。
請參照「蒸煮烹調方法」(P.112~113)。

9 烹調方法

可輕鬆烹煮湯品或燉煮料理。
料理的烹飪方法請參照隨附的 COOKBOOK。

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。透過慢慢地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。

Note

- 烹調所隨附 COOKBOOK 上未記載的食物時，請注意有時可能發生食物溢出現象。
- 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。
- 太白粉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。
- 牛奶等容易溢出的食材，請於加熱結束後添加，再以追加加熱的方式（最長不可超過 5 分鐘）加溫。如果一開始便加入，可能會發生湯汁溢出。

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）超過最大量時，可能會出現無法烹煮或湯汁溢出的現象。此外，即使少於最小量，有時還是可能出現湯汁溢出的現象，請多加注意。

「Plain」的水量刻度			
5.5 杯型		10 杯型	
最大量	最小量	最大量	最小量
5.5 以下	2 以上	8 以下	3 以上

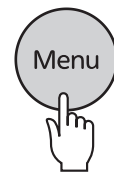
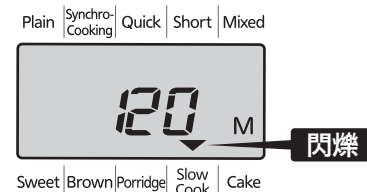
3 連接電源線

Note

- 保溫燈亮燈時，請按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵使其熄滅。

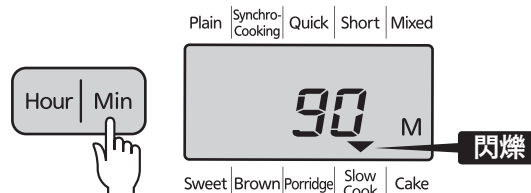
4 按下 [Menu] 鍵，選擇「Slow Cook」選單

選單選擇過程中，▲ 標記會閃爍。



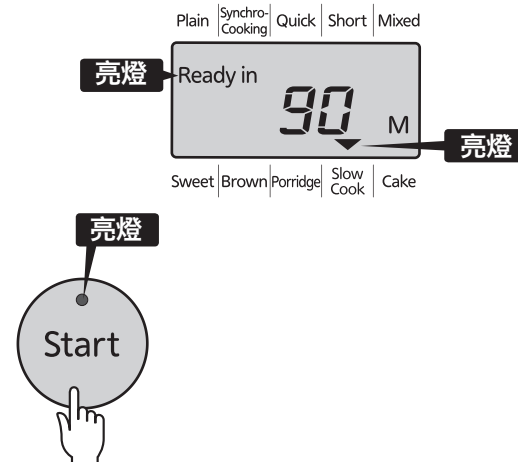
5 按下 [Hour] 鍵或 [Min] 鍵調整炊煮時間

每按 1 次 [Hour] 鍵，就會增加 5 分鐘；每按 1 次 [Min] 鍵，就會減少 5 分鐘。
可在 5~180 分鐘範圍內以 5 分鐘為單位進行設定。



6 按下 [Start] 鍵

煮飯燈亮燈，開始烹調。
「Ready in」顯示亮燈。

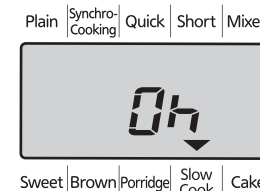


Note

- 過程中，請勿打開鍋蓋。否則可能無法煮出美味可口的料理。

7 煮好後，發出 8 次「嗶——」提示音

保溫燈亮燈，在顯示螢幕顯示「0h」。



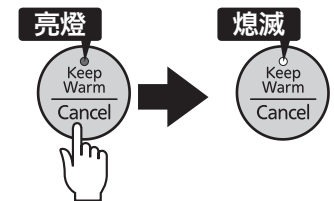
- 烹調不充分時，在保溫燈亮燈的狀態下，按下 [Hour] 鍵、[Min] 鍵，調整追加的烹調時間，再按下 [Start] 鍵。每次最長可追加 30 分鐘，最多可追加 3 次。

Note

- 烹調時間不足時，請不要在追加烹調時間前按下 [Keep Warm/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。
 - 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.110 的步驟 4 之後的要點烹煮

烹調結束後...

1 務必按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵



2 拔下電源插頭後，再拔下本體插頭

3 清潔保養 (參照 P.117~121)

Note

- 烹調結束後持續保溫，會以 1 小時為單位顯示從 1 小時 (1h) 至 6 小時 (6h) 的時間範圍。如果超出 6 小時，「6」會開始閃爍。
- 保溫時間請不要超過 6 小時，以免味道變差。

10 使用料理盤的蒸煮烹調方法

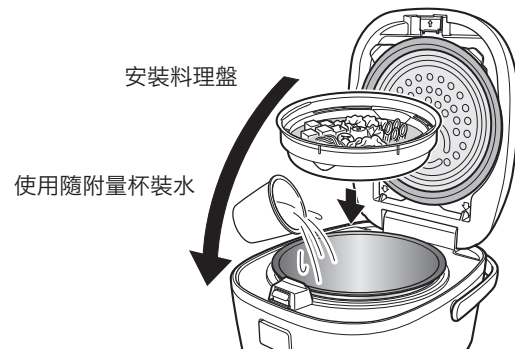
不煮飯時，只要在內鍋內裝入水後，即可進行蒸煮烹調。

1 將食材擺放在料理盤上

2 在內鍋內裝入水後，將料理盤放入內鍋，關閉鍋蓋

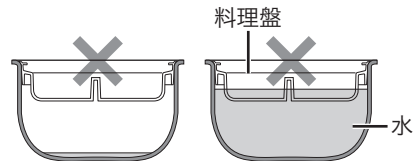
請按照以下標準加入水量。

- 5.5 杯型：3.5 杯 (21 oz)
- 10 杯型：4.5 杯 (28 oz)



Note

- 請在內鍋中裝入適量的水。在蒸煮過程中，請避免空燒或使料理盤浸入水內。



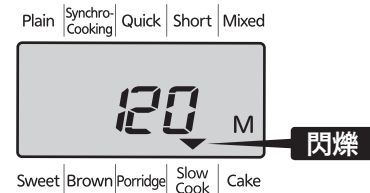
3 連接電源線

Note

- 保溫燈亮燈時，請按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵使其熄滅。

4 按下 [Menu] 鍵，選擇「Slow Cook」選單

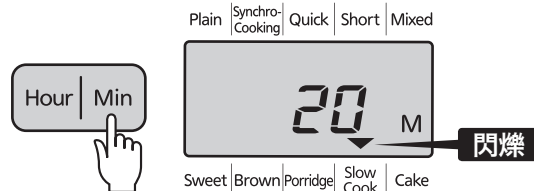
選單選擇過程中，▲ 標記會閃爍。



5 按下 [Hour] 鍵或 [Min] 鍵調整蒸煮時間

每按 1 次 [Hour] 鍵，就會增加 5 分鐘；每按 1 次 [Min] 鍵，就會減少 5 分鐘。

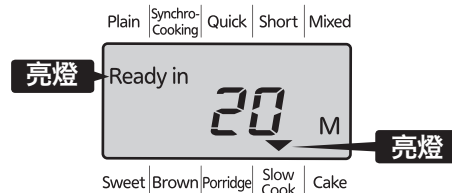
蒸煮時間請設定在 5~60 分鐘的範圍內。



6 按下 [Start] 鍵

煮飯燈亮燈，開始烹煮。

「Ready in」顯示亮燈。



亮燈

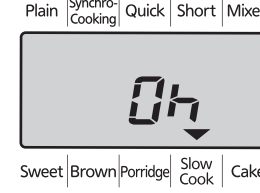


Note

- 過程中，請勿打開鍋蓋。否則可能無法煮出美味可口的料理。

7 蒸煮好後，發出 8 次「嗶—」提示音煮飯燈熄滅

保溫燈亮燈，在顯示螢幕顯示「0h」。



熄滅



亮燈



- 繼續蒸煮時，請按下 [Hour] 鍵與 [Min] 鍵設定蒸煮時間，然後按下 [Start] 鍵。每次最長可追加 30 分鐘，最多可追加 3 次。

Caution

- 打開鍋蓋時，請注意避免被蒸氣燙傷。

Note

- 追加蒸煮時間時，請務必加水，以免空燒。
- 蒸煮時間不足時，請不要在追加蒸煮時間前按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵。保溫燈熄滅了就無法繼續蒸煮。如果已經按下了，請按照以下步驟蒸煮。
 1. 取出內鍋，加入冷水
 2. 添加的水量請參照 P.112 的步驟 2
 3. 打開鍋蓋，放置 10 分鐘，冷卻主體與內鍋
 4. 再次將內鍋放入主體中
 5. 從 P.112 的步驟 4 開始操作

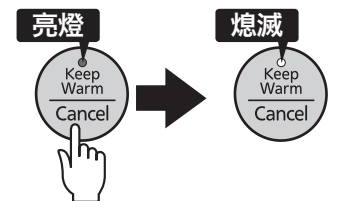
8 取出料理盤



- 蒸煮後取出料理盤時，請注意料理盤高溫。
- 料理蒸煮好後，請立刻取出。如果不及時取出，可能會因料理沾溼而導致味道變淡。
- 取出料理盤時，請注意不要傾斜。以免湯汁等溢出發生燙傷。

烹調結束後...

1 務必按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵



2 拔下電源插頭後，再拔下本體插頭

3 清潔保養 (參照 P.117~121)

10 使用料理盤的蒸煮烹調方法

■ 蒸煮時間標準表

食材	用量	蒸煮時間標準	蒸煮方法要點
雞肉	1 片 (1/2-3/4 lbs [200-300 g])	25-30 分鐘	劃幾刀。
白身魚	魚片 2-3 片 (5.0-7.0 oz [150-200 g])	20-25 分鐘	切成厚度 3/4 英吋 (2cm) 以下的薄片。務必使用鋁箔紙裹住進行蒸煮。
蝦	6-10 尾 (1/4-1/2 lbs [100-200 g])	15-20 分鐘	帶殼蒸煮。
胡蘿蔔	1-2 根 (7.0-11.0 oz [200-300 g])	30-40 分鐘	切成一口大小。
馬鈴薯	中型大小 2-3 顆 (9.0-11.0 oz [250-300 g])	30-40 分鐘	切成一口大小。
番薯	中型大小 1 根 (7.0-11.0 oz [200-300 g])	30-40 分鐘	切成一口大小。
燒賣 (加熱)	8-15 顆	20-25 分鐘	均勻擺放。

- 5.5 杯型時，請勿蒸煮高度超過 1 1/5 英吋 (3cm) 以上的食材；10 杯型時，請勿蒸煮高度超過 1 1/2 英吋 (4cm) 以上的食材。接觸到鍋蓋內側時，會因料理沾濕而導致味道變淡。
- 請避免食材堵塞內蓋的小孔。
- 以上為蒸煮時間標準。具體蒸煮時間因食材溫度、質地、份量而異。
- 如果蒸煮時間不足，請視食材的情況追加時間。
- 如果追加蒸煮，則蒸鍋水將會變少。請務必加水，以免空燒。
- 如果蒸煮時間過長，則肉、魚等料理將會變硬。如果短時間內無法蒸好，請將食材切成薄片後再蒸煮。
- 蒸魚等食材時，請務必使用鋁箔紙裹住蒸煮。以免湯汁溢出。

11 蛋糕烘烤方法

蛋糕食譜記載於隨附的 COOKBOOK 中。

Note

- 請勿烘烤隨附 COOKBOOK 上未記載的蛋糕，以免無法烤出美味可口的蛋糕。
- 烘烤量請勿超過隨附 COOKBOOK 上規定的標準。以免麵糊溢出。

1 準備食材

2 將麵糊倒入內鍋

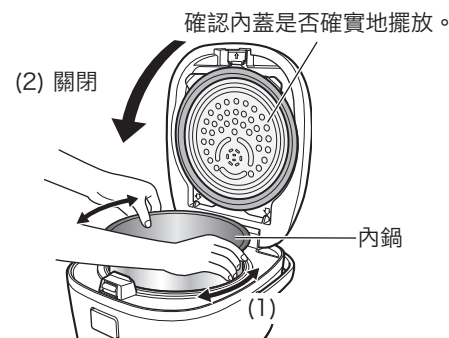
3 敲出麵糊的空氣

Note

- 請將內鍋從距離料理檯桌面約 1 英吋的高度放下，反覆數次，以敲出麵糊中的空氣。進行此一步驟時，請務必在料理檯上鋪上一塊布，以免內鍋變形或破損。

4 將內鍋放進主體，關閉鍋蓋

- (1) 將內鍋朝左右轉動，確保正確放置，不要使其傾斜
- (2) 關閉鍋蓋



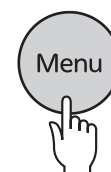
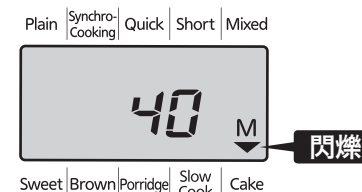
5 連接電源線

Note

- 保溫燈亮燈時，請按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵使其熄滅。

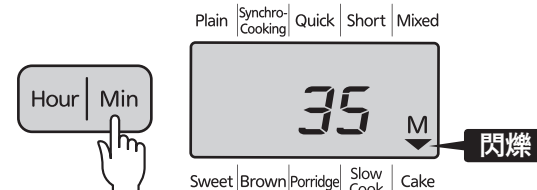
6 按下 [Menu] 鍵，選擇「Cake」選單

選單選擇過程中，▲ 標記會閃爍。



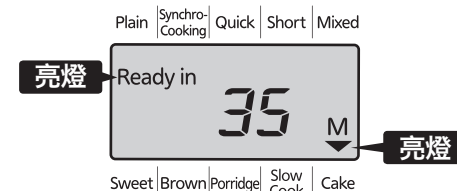
7 按下 [Hour] 鍵或 [Min] 鍵調整加熱時間

每按 1 次 [Hour] 鍵，就會增加 5 分鐘；每按 1 次 [Min] 鍵，就會減少 5 分鐘。加熱時間請設定在 5~80 分鐘的範圍內。



8 按下 [Start] 鍵

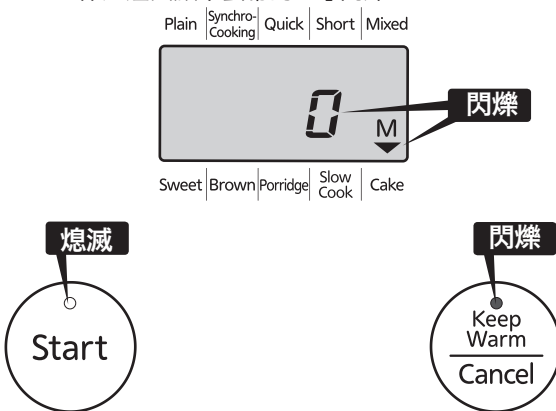
煮飯燈亮燈，開始加熱。
「Ready in」顯示亮燈。



11 蛋糕烘烤方法

9 烤好後，發出8次「嗶」提示音

保溫燈與顯示螢幕的「O」閃爍。



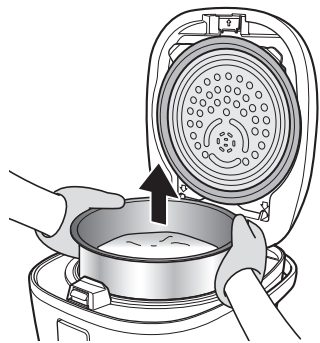
(1) 打開鍋蓋，將竹串插進蛋糕中央查看熟度（如果竹串上沒有沾附麵糊，就代表中心也烤熟了）

- 沾附麵糊時，在保溫燈閃爍的狀態下，按下 [Hour] 鍵，調整追加的烘烤時間，按下 [Start] 鍵（每次最長可追加 15 分鐘，最多可追加 3 次）。

Note

- 請不要在追加烘烤時間前按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵。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。
 - 選擇「Cake」選單，設定追加時間後進行烘烤。

(2) 取出內鍋後，將蛋糕取出冷卻

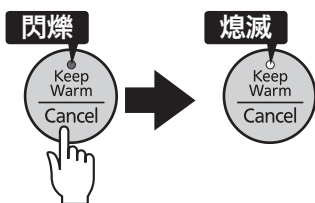


Note

- 取出內鍋時，務必使用隔熱手套等，而不要用手直接觸摸。否則可能導致燙傷。
- 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 務必按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵



2 拔下電源插頭後，再拔下本體插頭

3 清潔保養（參照 P.117~121）

12 清潔保養方法

非本書所記載的維修事宜，請委託經本公司認可的服務代理店。

使用後，為了保持鍋體乾淨，請務必在當天進行清潔保養。

在烹調料理或烘烤蛋糕後，容易留下異味，因此請在當天去除異味。（參照 P.121）

Note

- 請拔下電源插頭，待主體、內鍋、內蓋與蒸氣孔蓋冷卻後，再進行清潔保養。
- 為了防止變質或產生異味，請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。
- 請務必拆卸各零部件後再進行清潔保養。
- 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，要使用廚房用合成清潔劑（餐具用、廚具用）。清潔劑成分如有殘留，會造成劣化、變色。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。
- 請勿拆下密封圈類。

■ 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

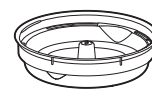
(2) 用乾布擦拭乾淨水分，並充分乾燥

Note

- 以免導致氟素塗層脫落。



內鍋



料理盤



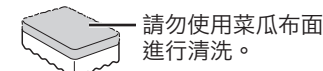
量杯



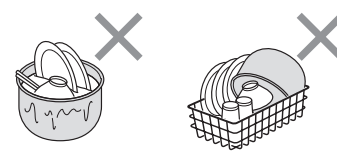
健康濾油器皿



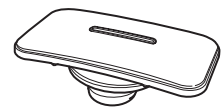
飯匙



- 請勿將餐具類放入內鍋中，及把內鍋當做洗碗池使用。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、飯匙浸泡在熱水中。否則可能導致變形。



蒸氣孔蓋
(拆成2個部分。
參照P.120)

可沖洗。

(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

- 請勿進行如下形式的清洗，以免導致變形。
 - 以熱水沖洗
 - 浸泡一陣子後再清洗
 - 在剛炊煮結束的高溫狀態下沖洗
- 將什穀(莧菜籽或大麥等)混合炊煮後，請務必對蒸氣孔蓋進行清潔保養。若蒸氣孔蓋堵塞，可能導致鍋蓋無法打開，或是無法正常炊煮。
- 蒸氣孔蓋清洗完後，請立刻用乾布擦乾水分，並充分乾燥。如未確實擦乾水分，可能會留下水痕。

(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

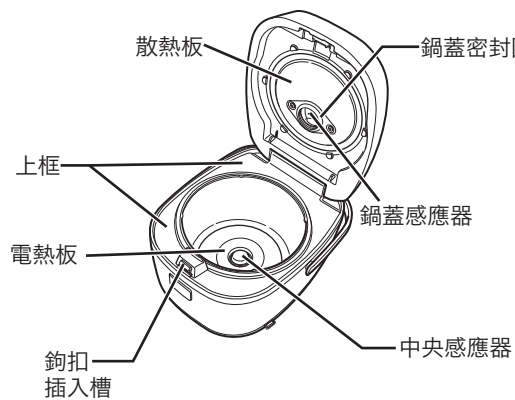
內蓋密封圈

清洗內蓋密封圈時，請勿從內蓋上拆下。

Note

- 請務必清除內蓋上所附著的燒焦飯粒、米粒等。否則鍋蓋會無法確實關上密封，導致煮飯過程中蒸氣外洩，或鍋蓋打開，使得米飯、食材溢出，進而造成燙傷或受傷。
- 將什穀(莧菜籽或大麥等)混合炊煮後，請務必對內蓋進行清潔保養。若內蓋堵塞，可能導致鍋蓋無法打開等故障，或是無法正常炊煮。
- 內蓋清洗完畢後，請用乾布徹底擦乾水分，包括縫隙等處均不得殘留水分。如未確實擦乾水分，可能會留下水痕。
- 如果留下水痕時，請浸泡在溫水中一陣子再洗淨。

■ 每次髒汙後都要清潔保養的部位



主體外側、內側

請用擰乾水分的布擦拭

中央感應器

當沾有飯粒、米粒時，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，再用擰乾水分的布擦拭

上框及鉤扣插入槽

當沾有飯粒、米粒時，請擦拭乾淨

Note

- 主體內部嚴禁進水。

電源線



用乾布擦拭

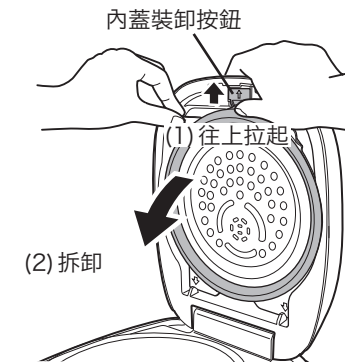
Note

- 電源線請勿浸水或沾水。以免導致短路、觸電及故障。

內蓋的拆卸和安裝

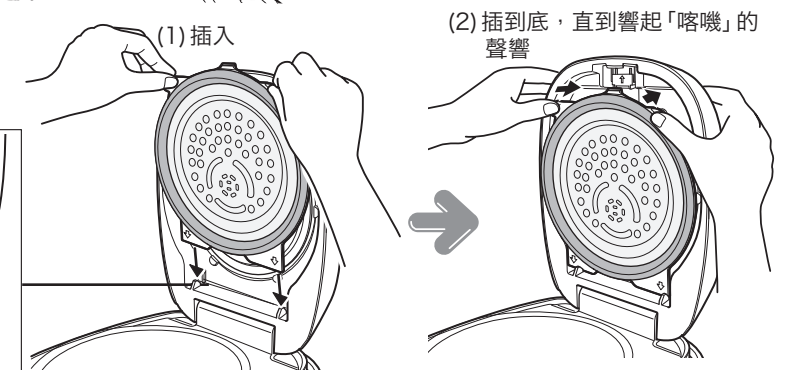
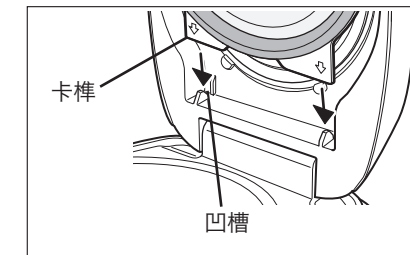
■ 拆卸方法

將內蓋裝卸按鈕往上拉起，將內蓋拆下



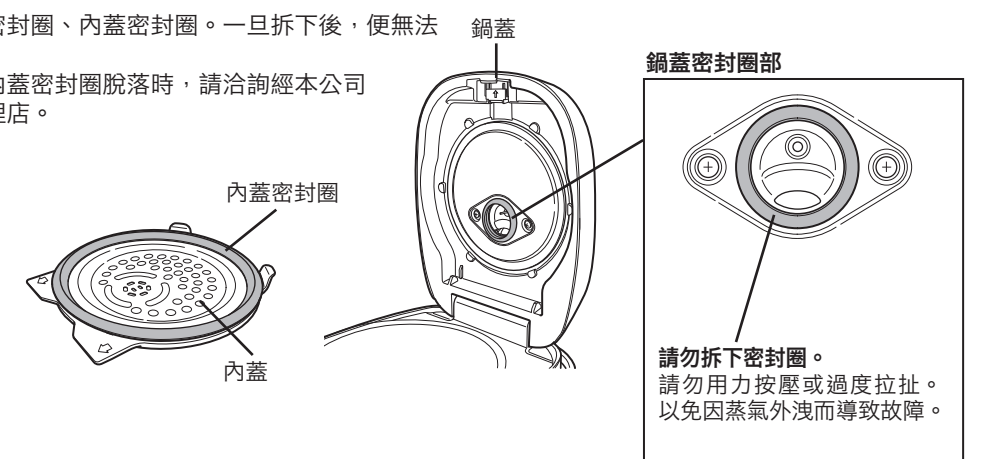
■ 安裝方法

將內蓋的左右卡榫確實嵌進凹槽裡



Note

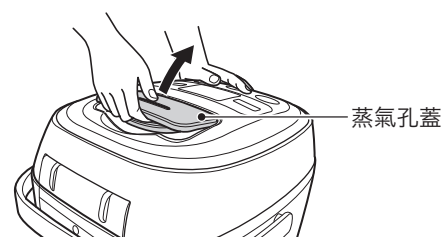
- 請勿拉扯鍋蓋密封圈、內蓋密封圈。一旦拆下後，便無法再裝回去。
鍋蓋密封圈、內蓋密封圈脫落時，請洽詢經本公司認可的服務代理店。



蒸氣孔蓋的拆卸和安裝

■ 拆卸方法

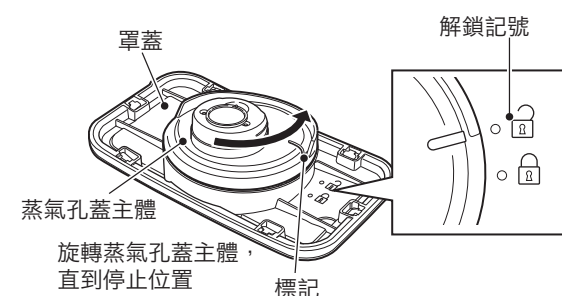
(1) 將手指伸進鍋蓋的凹洞處，往上拉起拆卸



Note

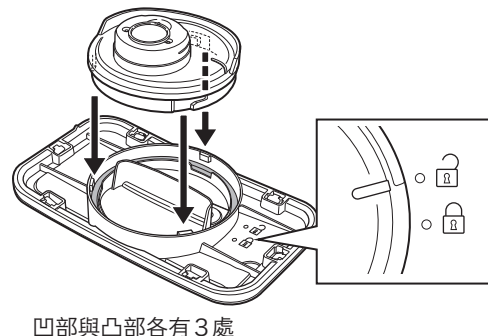
- 剛炊煮結束時，蒸氣孔蓋裡會蓄積高溫水滴，請特別注意。

(2) 將蒸氣孔蓋主體以逆時鐘方向旋轉，使蒸氣孔蓋主體的標記對準解鎖記號的位置
解鎖記號刻在罩蓋上

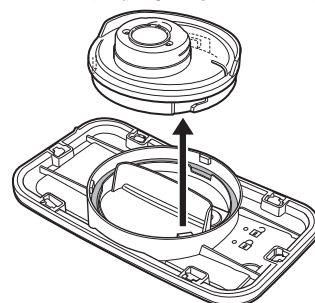


■ 安裝方法

(1) 如圖所示，將蒸氣孔蓋主體的凹部對準罩蓋的凸部確實嵌合

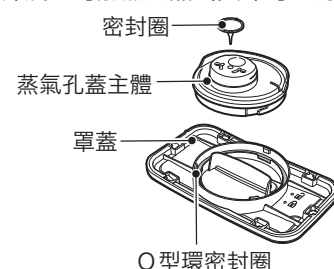


(3) 將蒸氣孔蓋主體從罩蓋往上拉起拆卸

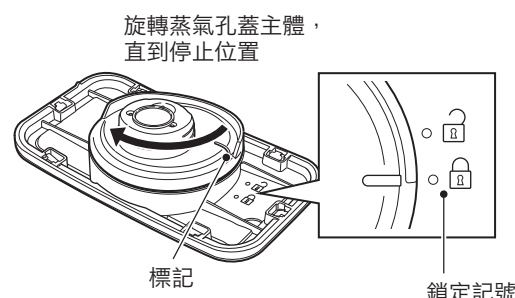


Note

- 請勿拆下蒸氣孔蓋主體的密封圈與O型環密封圈。萬一脫落時，請確實壓到底裝回，以恢復原狀。請注意蒸氣孔蓋主體的密封圈方向。
- ※ 不好安裝時，可在蒸氣孔蓋上沾一點水，會比較容易安裝。
- 請務必裝好密封圈再使用。如未確實裝妥，會使蒸氣外洩，可能無法煮出美味可口的米飯與料理。



(2) 將蒸氣孔蓋主體以順時鐘方向旋轉，使蒸氣孔蓋主體的標記對準鎖定記號的位置
鎖定記號刻在罩蓋上



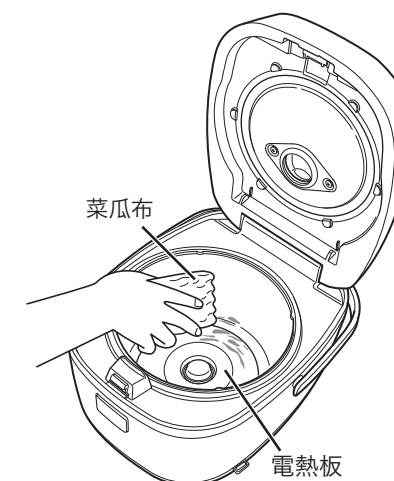
(3) 確實裝回電鍋主體

電熱板髒汙的清除方法

在使用過程中，可能有水珠從鍋蓋等處流出滴落，並在電熱板上留下斑點狀的髒汙。並不會對性能造成影響，但如果希望清潔這些髒汙，請按照以下方法進行清潔保養。

(1) 用菜瓜布蘸取少量市售的清潔乳，
摩擦電熱板上的斑點處

(2) 用打濕的廚房紙巾或布擦拭掉髒汙



異味的去除方法

當感覺有異味或在烹調之後，請依照以下方法去除異味。

Note

- 烹調後的主體、內鍋、料理盤和健康濾油器皿會呈現高溫，清潔保養時請特別注意。否則可能導致燙傷。

■ 主體

請勿將料理盤裝入內鍋中

(1) 在內鍋內裝入8分滿的水，在「Plain」功能
選單下按下[Start]鍵

(2) 切換至保溫後，按下[Keep Warm/
Cancel]鍵

Note

- 希望清除異味時，若將檸檬酸(約0.71 oz)加入水中進行清潔保養，能進一步清除異味。如果異味無法去除時，請洽詢經本公司認可的服務代理店。

(3) 用廚房用合成清潔劑清潔內鍋、內蓋與蒸氣孔蓋後，請用水充分洗淨

(4) 在通風良好的地方晾乾主體與各零部件

■ 料理盤、健康濾油器皿

請將料理盤、健康濾油器皿放入熱水中浸泡約1小時，接著以清水充分清洗

13 覺得煮好的米飯不美味時

煮好的米飯不美味時，請調查以下幾點內容。

可能的原因		白米量及配料量、什穀量或水量錯誤	炊煮時超過最大煮飯量	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、電熱板或中央感應器沾有飯粒、米粒或水滴等	內鍋變形	沒有攪拌均勻	本體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	●		●	●	●	●		●	●		●
煮飯過程中	蒸氣外漏	●	●						●	●		
	米湯溢出	●	●			●			●			
	煮飯時間長	●	●			●			●	●		●
參照頁面		97~98 ・129	129	—	—	101	—	103	99・117~118	—	103	129

可能的原因		密封圈類或內鍋邊緣等處沾有飯粒、米粒等	未充分洗米 (免洗米除外)	洗米或加減水量時，使用了溫熱水 (95°F [35°C] 以上)。	洗完米後長時間在水中浸泡	洗完米後，將水瀝乾後長時間間置	沒有確實蓋緊鍋蓋	配料、大麥與什穀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
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		100・117~118	97・99	99	—	—	100・118	97	—	—	117~121

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。

可能的原因		白米量或水量錯誤	內鍋外側、電熱板、中央感應器或鍋蓋感應器沾有飯粒、米粒等	沒有攪拌均勻	密封圈類或內鍋邊緣等處沾有飯粒、米粒等	未充分洗米 (免洗米除外)	預約煮飯設定時間超過12小時以上	持續保溫12小時以上	內鍋放入米飯情況下取消保溫	本體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	●	●	●	●		●	●	●	●
	參照頁面	97~98 ・129	99・117~118	103	99・117~121	97・99	105	106	—	129

可能的原因		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	少量米飯保溫時呈環狀	添加冷飯	飯匙放入電子鍋中一起保溫	清潔保養不徹底	烹調後未清除異味
有下述情況時								
保溫中的米飯	異味	●	●		●	●	●	●
	變色	●	●	●	●	●		
	變乾	●	●	●	●	●		
	發黏		●		●	●		
	參照頁面	106	106	106	106	106	117~121	111・113・116・121

14 覺得同時烹調的料理不美味時

使用料理盤進行同時烹調的食物出現異常時，請調查以下幾點內容。

可能的原因		放入的食材或調味料超過 COOKBOOK上記載的份量	食材疊放在料理盤上， 未均勻攤鋪開來	超過最大煮飯量或 小於最小煮飯量	並未在「Synchro-Cooking」選 單下進行炊煮	未依照放入料理盤中的 食材注意事項 進行烹調	本體插頭脫落 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	●	●	●	●	●	●
	異味	●	●	●	●	●	
	發黏	●	●	●	●	●	
料理	太硬	●	●	●	●	●	
	太軟	●	●	●	●	●	
	加熱不充分	●	●	●	●	●	●
	流進米飯裡	●	●	●	●	●	
煮飯過程中	蒸氣外漏	●	●	●	●	●	
	米湯溢出	●	●	●	●	●	
	煮飯時間長	●		●	●	●	●
參照頁面		107	107	108	108	107	129

15 覺得烹調、蒸煮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。

可能的原因		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、蛋糕的加熱時間過短	烹調、蛋糕的加熱時間過長	烹調時參考的食譜非出自COOKBOOK	蛋糕烤好後未立刻取出，繼續擺在內鍋保溫	內鍋外側、電熱板、中央感應器或鍋蓋感應器沾有飯粒、米粒或水滴等	內鍋變形	密封圈類或內鍋邊緣等處沾有飯粒、米粒等	沒有確實蓋緊鍋蓋	本體插頭脫落 或中途停電
有下述情況時													
料理	煮不透	●	●		●		●		●	●	●	●	●
	米湯溢出	●	●	●			●						
	煮乾	●		●		●	●						
蛋糕	烤不透	●			●		●		●	●	●	●	●
	米湯溢出	●					●						
	烤焦	●				●	●		●	●			
	烘烤的顏色不均						●			●			
表面發黏							●	●	●				
參照頁面		110・ 114・ 115	110		110～116		－	116	99・ 117・ 118	－	99・ 117・118		129

如果記載事項皆不符合時，請洽詢經本公司認可的服務代理店。

16 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	是否已把本體插頭插入插頭插孔，且 電源插頭也已插入插座？	請將插頭確實插好。	100
未在預約的時間煮好	是否按下 [Start] 鍵了？	如果未按下 [Start] 鍵，無法完成預約。	101
	顯示的現在時間是否正確？	請正確設定時間。	128
	確認 P.122 的「煮飯時間長」項目，採取因應處理。		122
	如果指定的時間低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。		105
無法設定預約煮飯	顯示時間在「0：00」是否閃爍？	請調整好現在時間後，再設定預約煮飯。	128
	是否選擇了「Synchro-Cooking」、「Quick」、「Mixed」、「Sweet」、「Slow Cook」、「Cake」選單？ 這些選單不可進行預約設定。		105
顯示螢幕模糊	內鍋外側是否潮濕。	請用乾布擦拭。	99・ 117～ 121
	密封圈類或內鍋邊緣等處 是否沾有飯粒、米粒等？	請清除乾淨。	
煮飯過程中、蒸煮過程中、保溫期間 過程中有聲音發出	「喀嚓喀嚓」聲。 微電腦控制的聲響。並不屬於故障。		95
	「唧唧唧唧」聲。 升溫時金屬收縮的摩擦聲響。並不屬於故障。		
	水燒開的聲響。（僅限煮飯過程中、燜飯期間） 並不屬於故障。		95
	聽到了與上述聲響完全不同的聲音。	請至經本公司認可的服務代理店委託 維修。	—
進行預約煮飯設定時，發出「唧唧」的 聲響	按下 [Timer] 鍵後，如果大約 30 秒鐘時間都沒有任何動作，就會發出提示 音提醒，請繼續進行預約設定。		105
電子鍋主體內進水或掉入白米	由於可能會導致故障，請至經本公司認可的服務代理店委託維修。		—
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、預約煮飯期間無法進行時間調整。		128
保溫燈閃爍	是否選擇了「Cake」選單？	「Cake」選單無法進行保溫。如果持 續放在內鍋保溫，蛋糕可能會發黏， 因此請盡快食用。	106・ 116
如果在保溫期間按下 [Hour] 鍵， 「12」會開始閃爍	是否持續保溫了 12 小時以上？ 如果保溫超過 12 小時，「12」會開始閃爍。		106
烹調的保溫期間，「6」會開始閃爍	烹調完成後，是否持續保溫了 6 小時以上？ 如果超出 6 小時，「6」會開始閃爍。（請勿保溫超過 6 小時）		111
在插入電源插頭時，顯示螢幕處閃爍 「0：00」	重新插上電源插頭後，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，請至經本公司認可的服務代理店委託維修。	95
	同時按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵 與 [Timer] 鍵。	請正確設定時間。	128
蒸氣水存留於上框	剛煮好飯或保溫期間，有時上框會存留蒸氣水，並非故障。存留於上框時， 請用乾布擦拭。		103
按鍵無反應	是否已把本體插頭插入插頭插孔，且 電源插頭也已插入插座？	請將插頭確實插好。	100
	保溫燈是否亮燈。	按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵取消 保溫後，再進行操作。	100
鍋蓋無法蓋上 或者煮飯過程中鍋蓋打開	上框、內蓋密封圈、開蓋按鍵附近是否 有飯粒、米粒附著。	請清除乾淨。	99・ 117～ 118
	是否裝好內蓋？	請裝好內蓋。	
有樹脂等異味	在剛開始使用時，可能會聞到樹脂等異味，隨著您使用次數增多就會減少。		—
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。		—
若同時烹煮，鍋蓋上會附著料理	烹調會因加熱而膨脹的食材時，可能會沾附在鍋蓋上。如果擔心食材沾附 時，請減少食材的份量。		107

顯示

顯 示	處 理	參照 頁面
顯示「E」開頭的代碼 E:03	可能是故障。請拔下電源插頭後，至經本公司認可的服務代理店委託維 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。請洽詢經本公司認可的服務代理
店。

時間的調整方法

時間以 12 小時制顯示。主體內建鋰電池，因此即使拔下電源插頭，仍會持續記憶現在時間、預約時間與保溫經過時間。

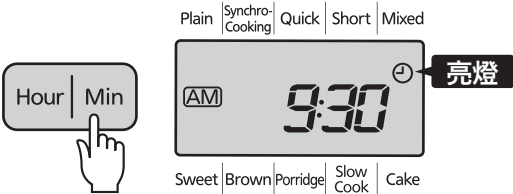
- ※ 進行以下動作時，無法調整時間。
- 煮飯過程中、保溫期間、已設定好預約煮飯、預約煮飯期間與再加熱期間
 - 選擇「Porridge」、「Slow Cook」與「Cake」選單時

■ 例：將「上午 9：30」調整為「上午 9：35」時

1 連接電源線

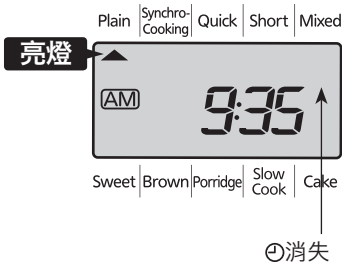
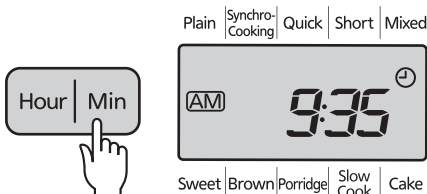
2 設為時間設定模式

按下 [Hour] 鍵或 [Min] 鍵，⌚ 會亮燈。



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 [Menu] 鍵，即完成時間調整。



- 調整時間過程中想要取消時，按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵。

規格

尺寸			5.5 杯型		10 杯型	
電源			120 V ~ 60 Hz			
額定電力 (W)			671		934	
煮飯容量 (杯、oz)	Plain		1~5.5 杯 [5.29~29.10 oz]		2~10 杯 [10.58~52.91 oz]	
	Synchro-Cooking		1~2 杯 [5.29~10.58 oz]		2~4 杯 [10.58~21.16 oz]	
	Quick		1~5.5 杯 [5.29~29.10 oz]		2~10 杯 [10.58~52.91 oz]	
	Short		1~5.5 杯 [5.29~29.10 oz]		2~10 杯 [10.58~52.91 oz]	
	Mixed		1~3 杯 [5.29~15.87 oz]		2~6 杯 [10.58~31.74 oz]	
	Sweet		1~3 杯 [5.29~15.87 oz]		2~5 杯 [10.58~26.48 oz]	
	Brown		1~3.5 杯 [5.29~18.52 oz]		2~6 杯 [10.58~31.74 oz]	
	Porridge	hard	0.5~1 杯 [2.65~5.29 oz]		0.5~2 杯 [2.65~10.58 oz]	
soft		0.5 杯 [2.65 oz]		0.5~1.5 杯 [2.65~7.94 oz]		
外形尺寸 (inch)*		寬度	11.2 (28.6 cm)		12.3 (31.4 cm)	
		深度	13.6 (34.7 cm)		15.0 (38.1 cm)	
		高度	9.5 (24.2 cm)		10.3 (26.2 cm)	
主體重量 (oz)*			141.2 (4.0 kg)		172.9 (4.9 kg)	
電源線長度 (inch)*			35.4 (0.9 m)		35.4 (0.9 m)	

* 為大約數值。

Note

- 1 杯＝約 5.29 oz(150 g)。
- 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。

發生停電或本體插頭脫落時

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。

停電時的狀態	通電後的運行
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，則會立即開始煮飯)。
煮飯過程中	繼續煮飯。
保溫中	如果長時間停電，將會停止保溫。

※ 根據情況條件等，也可能會無法煮出美味可口的米飯，或是保溫的溫度降低。

消耗品與另售品的購買方法

密封圈之類的零件屬於消耗品。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，請向經本公司認可的服務代理店洽購。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)

목차

1	안전상의 주의사항	131
2	각부의 명칭과 기능	135
	메뉴별 기능과 특징	137
	밥을 맛있게 짓기 위한 비결	138
3	밥을 짓기 전의 준비	140
4	밥 짓는 방법	142
	취사시간의 기준	143
5	취사가 완료되면	144
6	예약취사 기능	145
7	보온에 대하여	147
8	밥과 반찬을 동시에 만들기	148
9	조리 기능	151
10	쿠킹플레이트를 사용한 찜 조리 기능	153
11	케이크 만들기 기능	156
12	손질 방법	158
13	취사기능에 이상 발생시	163
14	동시 조리기능에 이상 발생시	165
15	조리 · 찜 조리 · 케이크 기능에 이상 발생시	166
16	고장 발생시	167
	이런 표시가 나타났을 때는	168
	현재시간을 맞추는 방법	169
	사양	170
	정전이 되었을 때 및 기구용 플러그가 빠졌을 때	170
	소모품 및 별매품의 구입에 대하여	170

1 안전상의 주의사항

사용하시기 전에 잘 읽어 보시고 반드시 지켜 주십시오.

- 여기에 나타낸 주의사항은 사용할 사람이나 다른 사람들에 대한 위해 및 재산상의 손해를 미연에 방지하기 위한 것입니다. 안전에 관한 중요한 내용으로 반드시 지켜 주시기 바랍니다.
- 본체에 부착되어 있는 주의에 관한 스티커는 떼지 마십시오.

표시 내용을 무시하여 잘못된 사용을 하였을 때 발생하는 위해 및 손해의 정도는 아래와 같은 표시로 구분하여 설명되어 있습니다.

경고

잘못 취급했을 경우, 사용자가 사망 또는 중상^{*1}을 입을 것이 예상되는 내용을 나타냅니다.

주 의

잘못 취급했을 경우, 사용자가 상해^{*2}를 입을 것이 예상되거나, 또는 물적 손해^{*3}의 발생이 예상되는 내용을 나타냅니다.

^{*1} 중상이란 실명이나 부상, 화상(고온 · 저온), 감전, 골절, 중독 등으로 후유증이 남는 것 및 치료에 입원이나 장기간의 통원을 요하는 것을 가리킵니다.

^{*2} 상해란 치료에 입원이나 장기간의 통원을 요하지 않는 부상이나 화상, 감전 등을 가리킵니다.

^{*3} 물적 손해란 가옥 · 가재 및 가축 · 애완동물 등과 관계된 확대 손해를 가리킵니다.

그림기호의 설명

- △기호는 경고, 주의를 나타냅니다. 구체적인 주의 내용은 그림기호 안이나 가까이에 그림과 문장으로 표시됩니다.
- ⊘기호는 금지된 행위임을 나타냅니다. 구체적인 금지 내용은 그림기호 안이나 가까이에 그림과 문장으로 표시됩니다.
- 기호는 행위를 강제하거나 지시하는 내용을 나타냅니다. 구체적인 지시 내용은 그림기호 안이나 가까이에 그림과 문장으로 표시됩니다.

! 경고

- 정격전압 이외에는 사용하지 마십시오.
화재 및 감전의 원인이 됩니다.
- 정격 15A 이상의 콘센트를 단독으로 사용하지 마십시오.
다른 기구와 병용하면, 분기 콘센트부가 이상 발열되어 발화할 우려가 있습니다.
- 전원코드는 파손된 채로 사용하지 마십시오. 또한, 전원코드를 손상시키지 마십시오.
가공하거나 무리하게 구부리거나 고온부에 가까이 하거나 잡아당기거나 비틀거나 묶거나 무거운 것을 올려놓거나 끼워넣는 것은 화재 및 감전의 원인이 됩니다.
- 삼입플러그에 먼지가 부착되어 있는 경우는 잘 닦아내십시오.
화재의 원인이 됩니다.
- 전원코드가 손상된 경우에는 인가된 서비스 대행업자를 통해 구입한 후 교체하십시오.
고장 및 사고의 원인이 됩니다.
- 삼입플러그는 끝까지 확실하게 꽂으십시오.
감전 · 쇼트 · 발연 · 발화의 우려가 있습니다.
- 기구용 플러그를 입으로 핏지 못하도록 하십시오.
유아가 잘못 입으로 핏지 못하도록 주의하십시오.
감전 · 쇼트 · 발화의 원인이 됩니다.
- 기구용 플러그에 금속조각이나 먼지가 부착되지 않도록 하십시오.
감전 · 쇼트 · 발화의 원인이 됩니다.
- 이 제품 전용의 전원코드만 사용하지 마십시오. 전원코드를 다른 기기에 사용하지 마십시오.
고장 · 발화의 우려가 있습니다.
- 전원코드나 삼입플러그가 손상되었거나, 콘센트의 꽂는 부분이 헐거울 때는 사용하지 마십시오.
감전 · 쇼트 · 발화의 원인이 됩니다.

! 경고



젖은손 금지

젖은 손으로 삽입플러그를 뽑거나 꽂지 마십시오.
감전 및 부상의 우려가 있습니다.



취사중에는 절대로 뚜껑을 열지 마십시오.
화상을 입을 우려가 있습니다.



접촉 금지

증기 배출구에는 얼굴이나 손을 가까이 하지 마십시오.
화상을 입을 우려가 있습니다. 특히 유아가 만지지 못하도록 주의하십시오.



어린이가 단독으로 사용하도록 하거나, 유아의 손이 닿는 곳에서 사용하지 마십시오.
화상 · 감전 · 부상을 입을 우려가 있습니다.

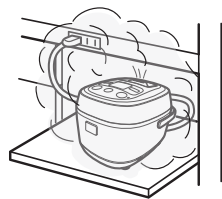


물적심 금지

물에 담그거나 물을 끼얹지 마십시오.
쇼트 · 감전의 우려가 있습니다.



삽입플러그에 증기가 닿지 않도록 하십시오.
화재 · 감전 · 발화의 우려가 있습니다. 슬라이드식 테이블에서는 삽입플러그에 증기가 닿지 않는 위치에서 사용하십시오.



틈새에 핀이나 철사와 같은 금속물이나 이물질들을 넣지 마십시오.
감전이나 이상동작으로 인한 부상의 우려가 있습니다.



분해 금지

개조는 하지 마십시오. 인가된 서비스 대행업자가 아닌 사람은 분해나 수리를 하지 마십시오.
화재 · 감전 · 부상의 원인이 됩니다.



취급설명서(부속된 COOKBOOK)에 기재된 용도 이외에는 사용하지 마십시오.

증기나 내용물이 분출되어 화상 또는 부상을 입을 우려가 있습니다.
해서는 안되는 조리의 예
• 비닐봉지 등에 재료나 조미료를 넣고 가열하는 것.
• 쿠키시트 등을 조리뚜껑 대신에 사용하는 것.



이 제품은 일반 가정용입니다.
이 제품은 가정내 또는 다음과 같은 장소에서 사용되는 것이 상정되므로 주의가 필요합니다.

- 점포, 사무실 등의 탕비실
- 농사 시설
- 호텔 등 숙박 시설의 객실
- 민박 등 간이 숙박 시설의 객실



이상 및 고장시에는 곧바로 사용을 중지하십시오.
그대로 사용하면 화재 · 감전 · 부상의 우려가 있습니다.

- 이상 및 고장의 예
- 사용중에 전원코드, 삽입플러그가 비정상적으로 뜨거워진다.
 - 밥솥에서 연기가 나거나 타는 냄새가 난다.
 - 밥솥의 일부에 갈라짐, 헐거움이 있다.
 - 내솥이 변형되어 있다.
 - 기타 이상 및 고장이 있다.

즉시 삽입플러그를 뽑고, 인가된 서비스 대행업자에게 점검 · 수리를 의뢰하십시오.



불안정한 장소, 열에 약한 테이블, 깔판 등의 위에서는 사용하지 마십시오.
화재나 테이블 및 깔판 손상의 원인이 됩니다.

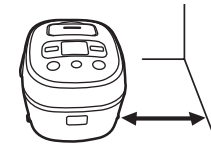


하중 강도가 부족한 슬라이드 테이블에서는 사용하지 마십시오.
낙하로 인한 부상 · 화상 · 고장의 원인이 됩니다.
사용하기 전에 하중 강도를 충족하고 있는지 확인하십시오.

! 경고



벽이나 가구 가까이에서는 사용하지 마십시오.
증기나 열로 인한 손상 · 변색 · 변형의 원인이 되므로 벽이나 가구로부터 11.8인치(30cm) 이상 사이를 띄우고 사용하십시오. 주방용 수납선반 등을 사용할 때는 안에 증기가 고이지 않도록 주의하십시오.



11.8인치(30cm) 이상



내솥을 넣지 않고 쿠키플레이트를 사용하지 마십시오.
발화 · 발연 · 화상의 원인이 됩니다.



헬시플레이트는 반드시 쿠키플레이트 위에 얹어 사용하십시오. 내솥에 직접 넣어 단독으로 사용하지 마십시오.
발화 · 발연 · 화상의 원인이 됩니다.

! 주의



조작패널에 증기가 닿을 정도로 좁은 공간에서는 사용하지 마십시오.
증기나 열로 인해 조작패널 변형 또는 본체 손상 · 변색 · 변형 · 고장의 원인이 됩니다. 슬라이드식 테이블에서는 증기가 닿지 않도록 당겨내서 사용하십시오.



물이 튀는 곳이나 화기 가까이에서는 사용하지 마십시오.
감전이나 누전, 본체의 변형, 화재 및 고장의 원인이 됩니다.



전용 내솥 이외는 사용하지 마십시오.
과열 및 이상동작의 원인이 됩니다.



내용물 없이 취사하지 마십시오.
고장 및 과열, 이상동작의 원인이 됩니다.



전자조리기 위에서 사용하지 마십시오.
고장의 원인이 됩니다.



뚜껑을 열 때는 증기에 주의하십시오.
화상의 우려가 있습니다.

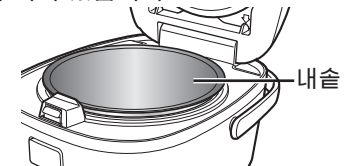


접촉 금지

사용중이나 사용 직후에는 고온부에 닿지 않도록 하십시오.
화상의 우려가 있습니다.



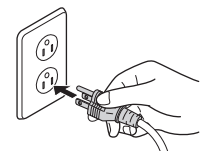
사용중이나 사용 직후에 내솥을 만질 때는 미트이나 냄비집게 등을 사용하고, 직접 손을 대지 마십시오.
뜨거워져 있기 때문에 부상을 입을 우려가 있습니다.



사용시 이외는 삽입플러그를 콘센트에서 뽑으십시오.
부상 및 화상, 절연열화로 인한 감전 및 누전화재의 원인이 됩니다.



반드시 삽입플러그를 잡고 뽑으십시오.
감전 또는 쇼트되어 발화할 우려가 있습니다.
전원코드를 잡아 당기지 마십시오.



1 안전상의 주의사항

! 주의



문어발식 배선은 하지 마십시오.
화재의 우려가 있습니다.



조심스럽게 취급하십시오.
떨어뜨리거나 강한 충격을 가하면 부상
및 고장의 원인이 됩니다.



본체가 식은 후에 손질을 하십시오.
고온부에 닿으면 화상의 우려가
있습니다.



통째로 씻지 마십시오.
본체를 통째로 씻거나, 본체 내부
또는 저부에 물을 넣지 마십시오.
쇼트 · 감전의 우려가 있습니다.

■ 안전하게 사용하기 위한 주의사항

- 밥알이나 쌀알 등은 제거하십시오.
증기가 새거나 넘쳐 흐르거나 고장나거나 밥을
맛있게 짓지 못하는 원인이 됩니다.

- 취사중에는 본체에 천 등을
덮어두지 마십시오.
본체나 뚜껑의 변형 및 변색의
원인이 됩니다.



- 식은 밥을 보온하지 마십시오.
냄새 등의 원인이 됩니다.

- 기능 및 성능을 유지하기 위해 제품에 구멍이
만들어져 있는데, 이 구멍을 통해 드물게 벌레
등이 들어와 고장이 나는 경우가 있습니다.
시판되는 방충 시트를 사용하는 등, 주의하시기
바랍니다. 만일 벌레 등이 들어와 고장이 난
경우는 유상 수리가 됩니다. 인가된 서비스
대행업자에게 문의해 주십시오.

- 내솥의 불소 가공은 사용과 더불어 소모되면서
벗겨질 수 있지만 인체에는 해가 없으며, 취사 및
보온 성능에도 문제는 없습니다.
신경이 쓰일 경우나 변형 및 부식된 경우는
구입하실 수 있습니다. 인가된 서비스
대행업자에게 문의해 주십시오.



취사중에는 본체를 이동시키지
마십시오.
화상 및 넘쳐 흐르는 원인이 됩니다.



본체를 들고 이동할 때는 후크버튼에
닿지 않도록 하십시오.
뚜껑이 열려 부상 또는 화상을 입을
접촉 금지 우려가 있습니다.



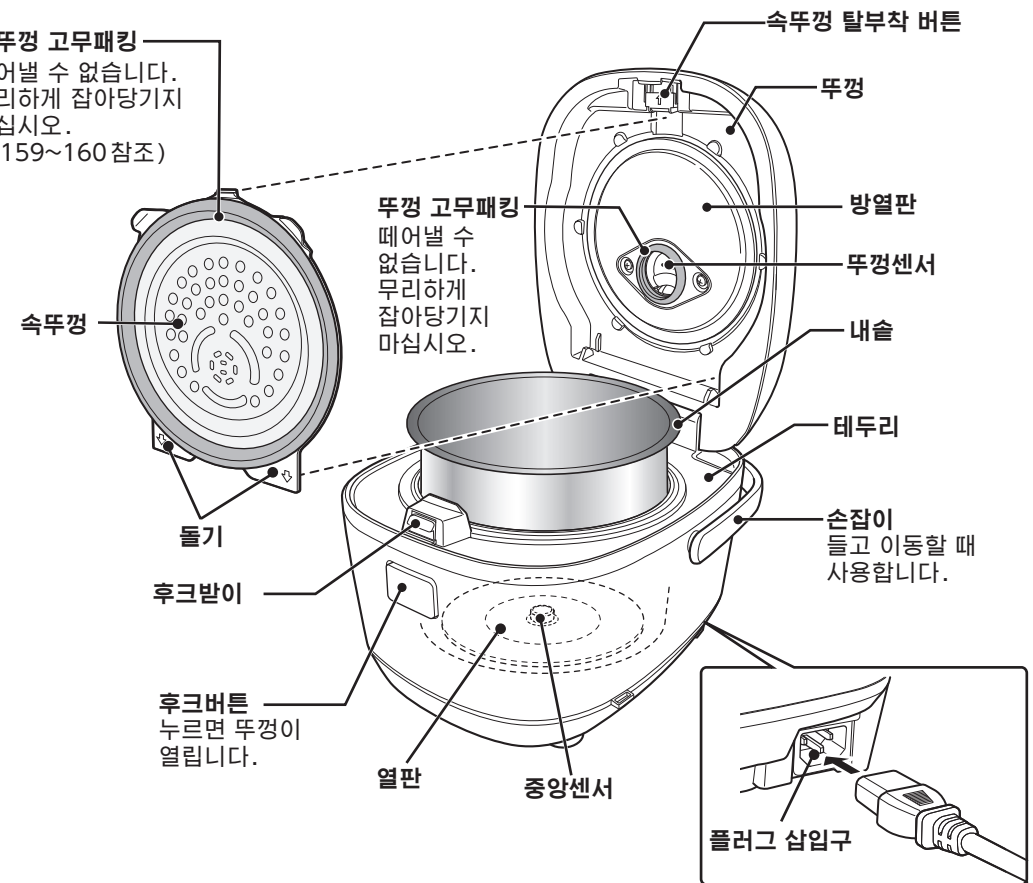
쿠킹플레이트 · 헬시플레이트는 이 제품
이외에는 사용하지 마십시오.
화재 및 화상의 우려가 있습니다.

- 내솥의 불소 가공면이 부풀어 오르거나
벗겨지거나 변형되는 원인이 되므로 아래의
사항을 반드시 지켜 주십시오.
 - 내솥을 가스불에 올려놓거나 전자조리기 및
전자레인지 등에서 사용하지 마십시오.
 - 백미 · 무세미 이외의 밥을 보온하지
마십시오.
 - 내솥 안에서 식초를 사용하지 마십시오.
 - 부속품이나 목제품 이외의 주걱을 사용하지
마십시오.
 - 금속제의 국자나 스푼, 거품기 등 딱딱한
것을 사용하지 마십시오.
 - 내솥에 소쿠리 등을 올려놓지 마십시오.
 - 내솥에 식기류 등 딱딱한 것을 넣지
마십시오.
 - 금속주걱이나 나일론 수세미 등 딱딱한
것으로 손질을 하지 마십시오.
 - 식기세척기나 식기건조기 등은 사용하지
마십시오.
 - 쌀을 씻을 때 내솥에 강한 힘을 가하지
마십시오.
- 내솥이 변형된 경우는 인가된 서비스
대행업자에게 문의해 주십시오.

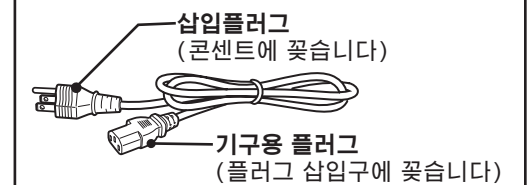
2 각부의 명칭과 기능



속뚜껑 고무패킹
떼어낼 수 없습니다.
무리하게 잡아당기지
마십시오.
(P.159~160 참조)

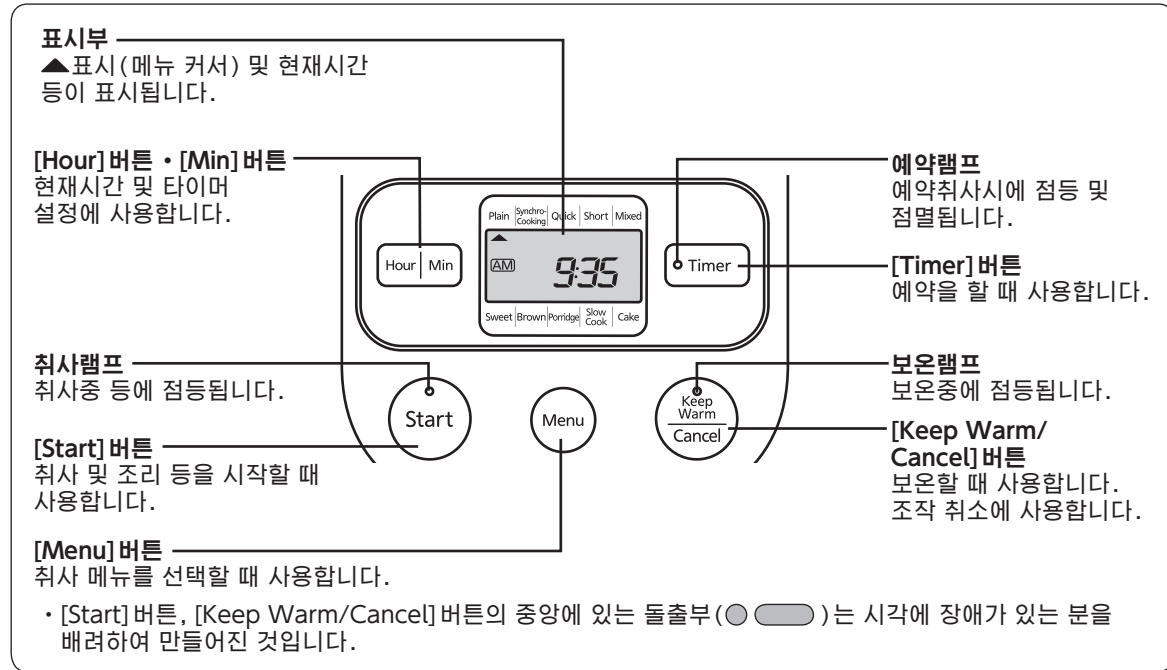


전원코드



2 각부의 명칭과 기능

조작패널



■ 부속품의 확인



■ 처음 사용할 때

- 내솥 및 부속품을 씻은 후 사용하십시오.
(P.158 참조)

■ 소리에 대하여

- 취사중 · 뜸들이기중 · 보온중에 나는 아래와 같은 소리는 이상이 아닙니다.
- 「째깍째깍」 하는 소리 (마이크로컴퓨터 제어음)
 - 「파삭파삭」 하는 소리 (열에 의해 금속이 수축되면서 서로 스치는 소리)
 - 물이 튀는 소리 (취사중 · 뜸들이기중일 때만)

■ 리튬전지에 대하여

- 리튬전지가 내장되어 있습니다. 삽입플러그를 뽑아도 현재시간 및 예약시간은 계속해서 기억됩니다.
- 리튬전지가 모두 소모되면 삽입플러그를 꽂았을 때 표시부에 「0:00」가 점멸됩니다. 통상적인 취사는 가능하지만 현재시간 및 예약시간, 보온경과시간의 기억은 삽입플러그를 뽑으면 사라져 버립니다.

Note

- 리튬전지는 고객이 직접 교체할 수 없습니다.
새 리튬전지 교체에 대해서는 인가된 서비스 대행업자에게 문의해 주십시오.

■ 시간의 확인

시간은 12시간 표시됩니다. 시간이 맞지 않을 때는 현재시간에 맞추어 주십시오. (P.169 참조)

메뉴별 기능과 특징

메뉴	예약선택	보온	특징
Plain	○	○	백미(장립미)를 지을 때 선택합니다.
Synchro-Cooking	—	○*	쿠킹플레이트를 사용해서 밥과 반찬을 동시에 만들 때 선택합니다.
Quick	—	○	백미(장립미)를 빨리 짓고자 할 때 선택합니다.
Short	○	○	백미(단립미)를 지을 때 선택합니다.
Mixed	—	△	영양밥을 지을 때 선택합니다.
Sweet	—	△	잡쌀밥을 지을 때 선택합니다.
Brown	○	△	현미 및 잡곡쌀(현미와 잡곡이 섞여 있는 쌀)을 지을 때 선택합니다.
Porridge	○	△	죽을 지을 때 선택합니다.

취사용량은 P.170를 참조하십시오.

○ : 선택 가능

— : 선택 불가

△ : 밥 맛이 손상될 수 있으므로 보온은 하지 마십시오.

* 보온할 때는 쿠킹플레이트를 꺼내 주십시오.

Note

- 「Porridge」는 보온을 장시간 계속하면 풀과 같은 상태가 됩니다. 되도록 빨리 드시기 바랍니다.

밥을 맛있게 짓기 위한 비결



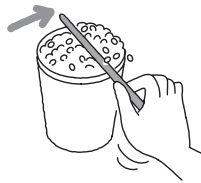
짓기 전의 준비는 P.140~141, 짓는 방법은 P.142~146를 읽어 주십시오.

좋은 쌀 및 보관 장소를 선택

- 정미한 날이 가깝고, 알갱이의 형태와 크기가 같은 윤기 있는 쌀을 선택하십시오.
- 통풍이 잘 되며 서늘하고 어두운 장소에 보관하십시오.

부속된 계량컵으로 정확하게 계량

윗면 기준 수평 1 컵으로 약 0.18L입니다.
무세미도 부속된 계량컵으로 계량하십시오.



쌀 씻기는 재빠르게

내솥에 쌀을 넣고 충분한 물을 한꺼번에 부어 살짝 휘저어 섞은 후 재빠르게 물을 버립니다. 더러워진 물을 쌀이 빨아들이지 않도록 되도록 찬물로 재빠르게 씻습니다.

무세미를 지을 때

- 무세미와 물을 넣은 후, 쌀 한 톨 한 톨이 물에 배이도록 바닥부터 잘 휘저어 섞어 주십시오. 위에서 물을 부어 넣기만 할 경우, 쌀이 물에 배이지 않아 밥을 잘 지을 수 없게 되는 원인이 됩니다.
- 물을 부어서 허영게 탁해질 때는 1~2번 물을 갈아서 헹궈줄 것을 권합니다. 허영게 되는 것은 쌀의 전분질로서 쌀겨는 아니지만 그대로 밥을 지으면 늘어붙거나 넘쳐 흐르거나 해서 밥을 잘 지을 수 없게 되는 원인이 됩니다.

부재료를 넣고 지을 때

1 컵에 대해서 부재료는 약 2.5oz(70g) 이하로 하십시오. 조미료는 잘 휘저어 섞고, 부재료는 쌀 위에 올려놓습니다. 부재료를 넣고 밥을 지을 경우의 최대 취사용량(아래표)은 반드시 지켜 주십시오.

메뉴	5.5컵 타입	10컵 타입
Mixed	3컵	6컵
Sweet	3컵	5컵
Brown	3컵	5컵

- 취사중에는 뚜껑을 열고 부재료를 넣지 마십시오.
- 우선 물의 양을 조절하고 나서 부재료를 넣으십시오. 부재료를 넣고 나서 물의 양을 조절하면 된밥이 될 수 있습니다.
- 아래와 같은 경우 밥을 잘 지을 수 없게 되거나 늘어붙는 등의 원인이 됩니다.
 - 간장, 미림과 같은 조미료가 너무 많은 경우
 - 조미료가 바닥에 가라앉아 있는 경우
 - 케첩이나 토마토 소스를 사용한 경우
 - 부재료를 섞어 넣은 경우

- 「죽」에 부재료를 추가할 때는 부재료가 추가된 후의 수위가 「죽」의 가장 위에 있는 눈금보다 높아지지 않도록 하십시오.

쌀의 종류와 기호에 따라 물의 양을 조절

●물의 양에 대한 기준표

기준 눈금보다 물의 양을 늘리거나 줄일 경우, 1/3 눈금 이상 증감시키는 것은 피해 주십시오. 넘쳐 흐르는 등의 원인이 됩니다.

메뉴	물의 양 (내솥의 눈금에 맞춤)
Plain	「Plain」의 눈금
Synchro-Cooking	「Plain」의 눈금
Quick	「Plain」의 눈금
Short	「Plain」의 눈금
Mixed	「Plain」의 눈금
Sweet(참쌀)	「Sweet」의 눈금
Sweet(참쌀과 멥쌀)	「Plain」과 「Sweet」의 눈금 사이
Brown	「Brown」의 눈금
Porridge	전죽일 때는 「Porridge · hard」의 눈금 5부죽일 때는 「Porridge · soft」의 눈금

- 무세미는 「Plain」의 눈금을 기준으로 약간 많은 정도 (눈금선이 수면에 잠길 정도)로 물의 양을 조절하십시오.
- 발아현미 · 배아미 · 분도미 · 보리쌀 · 잡곡쌀은 「Plain」의 눈금을 기준으로 물의 양을 조절하십시오.
- 발아현미 및 잡곡쌀의 경우, 시판되는 포장봉지에 물의 양 등에 대한 기재가 있을 때는 그 내용과 기호에 따라 물의 양을 조절하십시오.

분도미 · 배아미 · 보리쌀 · 발아현미 · 잡곡을 지을 때

- 「Short」 메뉴를 선택하십시오.
- 죽인 경우는 「Porridge」 메뉴를 선택하십시오.

현미 및 잡곡쌀에 백미를 섞어 지을 때

- 잡곡쌀은 현미에 잡곡이 들어간 것입니다.
- 현미 및 잡곡쌀이 백미보다도 많을 경우는 「Brown」 메뉴를 선택하십시오.
- 아래와 같은 경우는 「Plain」 메뉴(P.137 참조)를 선택하십시오.
 - 현미 및 잡곡쌀이 백미와 같은 양인 경우
 - 백미가 현미 및 잡곡쌀보다도 많은 경우 (이 때 현미는 1~2시간 물에 담가 두어 흡수시킨 후 밥을 지으십시오)

잡곡을 백미와 함께 지을 때

- 잡곡은 백미의 20% 이내 분량으로 하십시오.
- 백미와 잡곡을 합친 최대의 양은 5.5컵 타입 : 4컵, 10컵 타입 : 8컵입니다.
- 잡곡은 백미 위에 올려놓고 밥을 지으십시오. 뒤섞으면 밥이 잘 지어지지 않을 수 있습니다.
- 잡곡이 딱딱해서 신경쓰일 경우는 미리 잡곡만을 1시간 정도 물에 담근 후에 쌀 위에 얹어 주십시오.
- 아마란스 등 알이 작은 잡곡은 솟아 오르기 쉬우므로 속뚜껑에 부착될 수 있습니다.

잡곡을 현미와 함께 지을 때

- 반드시 「Brown」을 선택하십시오.
- 현미와 잡곡을 합친 최대의 양은 5.5컵 타입 : 3.5컵, 10컵 타입 : 6컵입니다.

단립미를 지을 때

- 단립미를 지을 때는 「Short」를 선택하십시오. 또한, 단립미로 영양밥을 지을 때는 「Mixed」를 선택하십시오. 단립미를 지었을 때는 누룽지가 진하게 생길 경우가 있습니다. 그 이외의 메뉴를 선택하면 밥이 잘 지어지지 않을 수 있습니다.

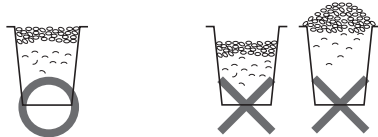
3 밥을 짓기 전의 준비

1 쌀을 계량합니다

반드시 부착된 계량컵으로 계량하십시오.
부착된 계량컵 맨 윗면을 기준으로 평평하게
담으면 약 0.18L(미국 규격의 계량컵보다
약간 적음)입니다.

Tips

- 무세미도 부착된 계량컵으로 계량하십시오.
올바른 계량의 예 잘못된 계량의 예



Note

- 지정된 취사량(P.170의 사양표 참조) 이외로
밥을 지으면 밥이 잘 지어지지 않을 수 있으므로
주의하십시오.
부재료를 넣고 밥을 지을 경우는 P.138를
참조하십시오.

2 쌀을 씻습니다 (내솥에서 쌀을 씻을 수 있습니다)

무세미인 경우는 P.138를 참조하십시오.



Note

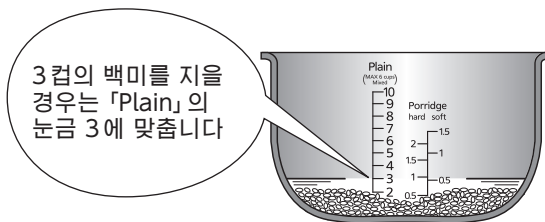
- 온수(95°F[35°C] 이상)로 쌀을 씻거나 물의
양을 조절하지 마십시오. 밥이 잘 지어지지 않는
원인이 됩니다.
- 강한 힘을 주어 쌀을 씻지 마십시오. 내솥이
변형되어 밥이 잘 지어지지 않는 원인이 됩니다.

3 물의 양을 조절합니다

내솥을 수평으로 두고, 내솥 안쪽의 눈금에
맞추어 물의 양을 조절합니다.

Tips

- 쌀의 종류 및 메뉴를 확인하고 기호에 따라 물의
양을 조절합니다. (P.138의 기준표를 참조)

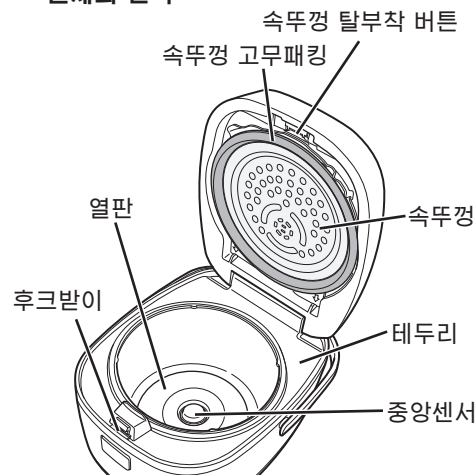


4 물방울 및 쌀알 등을 닦아냅니다

내솥의 바깥쪽과 가장자리



본체의 안쪽

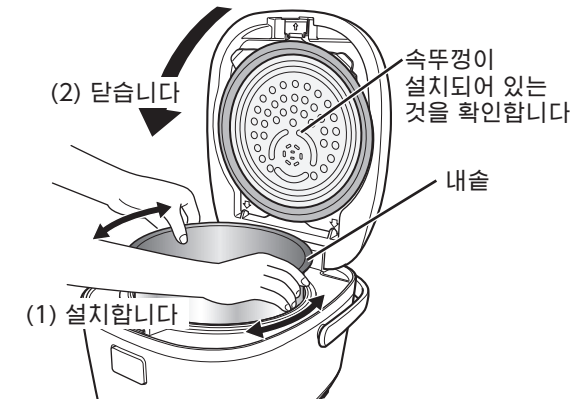


⚠ Caution

- 열판 및 중앙센서, 뚜껑센서, 테두리, 후크받이
부근에 부착된 밥알이나 쌀알 등은 반드시
제거하십시오. (P.159참조)
뚜껑이 닫히지 않게 되거나, 취사중에 증기가
새거나, 뚜껑이 열려 내용물이 분출되거나 해서
화상 및 부상의 원인이 됩니다.

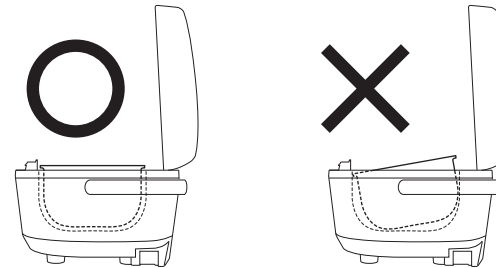
5 내솥을 본체에 설치하고 뚜껑을 닫습니다

- (1) 내솥을 좌우로 돌려서 기울어짐이 없도록
올바르고 확실하게 설치하십시오.
- (2) 뚜껑을 닫으십시오.



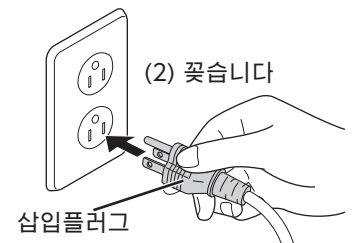
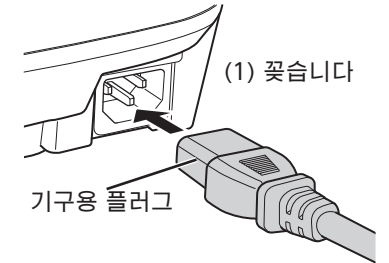
Note

- 내솥은 올바르게 확실하게 설치하십시오.

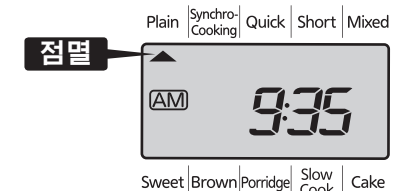


- 뚜껑을 닫을 때는 조작 버튼을 누르지 않도록
주의하십시오.

6 전원코드를 연결합니다

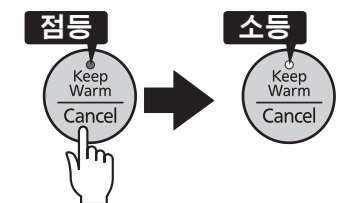


전원이 들어오고 ▲표시가 점멸됩니다.



Note

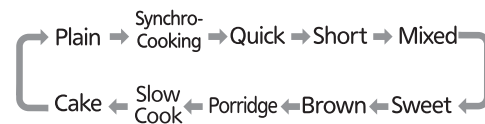
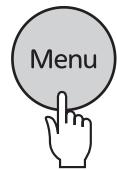
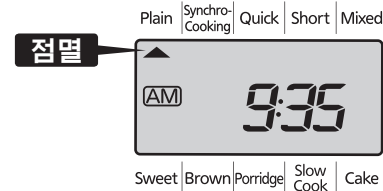
- 보온램프가 점등되어 있는 경우는 [KeepWarm/
Cancel] 버튼을 눌러 소등시켜 주십시오.



4 밥 짓는 방법

1 [Menu] 버튼을 누르고 짓고자 하는 메뉴에 ▲를 맞춥니다

누를 때마다 메뉴가 순서대로 바뀝니다. 메뉴 선택중에는 ▲표시가 점멸됩니다.



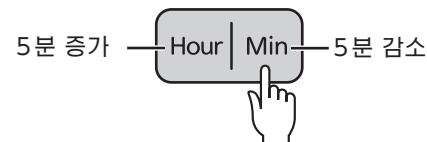
- 이미 짓고자 하는 메뉴가 선택되어 있는 경우는 메뉴를 선택할 필요가 없습니다.

Note

- 「Quick」은 「Plain」에 비해 취사시간이 짧아서 밥이 조금 되게 지어집니다.

2 「Porridge」를 선택했을 때는 [Hour] 버튼 또는 [Min] 버튼을 눌러 취사시간을 맞춥니다

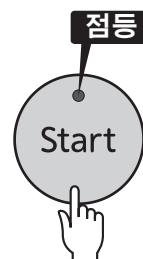
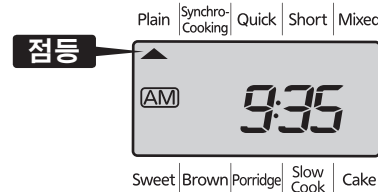
- [Hour] 버튼을 누를 때마다 5분씩 늘어나고, [Min] 버튼을 누를 때마다 5분씩 줄어듭니다.
- 40~90분까지 5분 단위로 설정할 수 있습니다.



- 초기설정은 60분으로 설정되어 있습니다. 기호에 따라 시간을 조정하십시오.

3 [Start] 버튼을 누릅니다

취사램프가 점등됩니다. 취사가 시작됩니다. 「Plain」인 경우는 「뽵뽵~」하는 소리가 나고, 「Plain」이외인 경우는 「뽵~」하는 소리가 납니다.



취사시간의 기준

메뉴	Plain	Synchro-Cooking	Quick	Short
5.5 컵 타입	32~43 분	37~48 분	24~36 분	43~58 분
10 컵 타입	32~46 분	46~58 분	24~42 분	44~59 분

메뉴	Mixed	Sweet	Brown
5.5 컵 타입	31~46 분	35~46 분	68~86 분
10 컵 타입	32~55 분	42~57 분	68~86 분

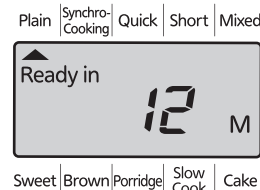
- 상기 시간은 곧바로 밥을 지었을 경우 뜸들이기가 완료될 때까지의 시간입니다. (전압 120V, 실내온도 73.4°F[23°C], 수온 73.4°F[23°C], 물의 양은 표준수위)
- 취사시간은 취사량, 쌀의 종류, 부재료의 종류와 양, 실내온도, 수온, 물의 양, 전압, 타이머 사용시 등에 따라 다소 달라집니다.

5 취사가 완료되면

「뜸들이기」가 되면 남은 시간이 표시됩니다

뜸들이기가 완료될 때까지의 남은 시간이 표시부에 1분 단위로 표시됩니다.

- 메뉴에 따라 뜸들이기 시간이 달라집니다.

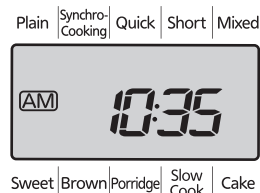


1 취사가 완료되면

자동적으로 보온이 됩니다.

보온램프, 현재시간이 점등됩니다.

「뽕~」하는 소리가 8번 울리면서 알려줍니다.



소등



점등



- 「Porridge」는 [Keep Warm/Cancel] 버튼을 누르고 즉시 꺼낸 후 되도록 빨리 드시기 바랍니다.

- 「Porridge」에서 재료를 추가한 경우나 취사시간이 부족한 경우는 보온램프가 점등되어 있는 상태에서 [Hour] 버튼 · [Min] 버튼을 눌러 추가 취사시간을 맞추고 [Start] 버튼을 누르십시오. 1분 단위로 최대 15분을 3번까지 추가할 수 있습니다. 추가 가열을 할 경우는 [Start] 버튼을 누르기 전에 잘 휘저어 섞어 주십시오.

2 밥을 저어 줍니다

취사가 완료되면 반드시 곧바로 밥을 전체적으로 잘 저어 주십시오.

- 내솥을 미트이나 냄비집게 등으로 잡고 잘 저어 주십시오.

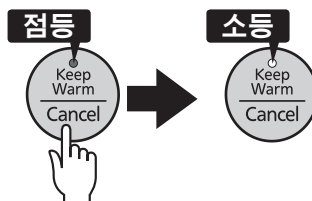


Note

- 취사 직후나 보온중에 뚜껑을 열었을 때 물기가 테두리나 외부 등으로 흘러내린 경우는 닦아내 주십시오.

밥솥 사용이 끝나면...

1 반드시 [Keep Warm/Cancel] 버튼을 누릅니다



Note

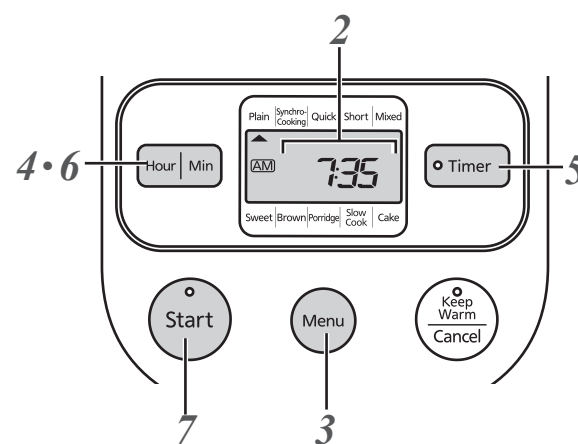
- 보온을 취소하지 않고 삼입플러그를 뽑으면 다음에 전원을 넣었을 때 밥을 지을 수 없습니다.

2 삼입플러그를 뽑고 기구용 플러그를 뽑습니다



3 손질을 합니다(P.158~162참조)

6 예약취사 기능



예약취사에 대하여

식사를 하고자 하는 시간에 취사를 완료시킬 수 있습니다.

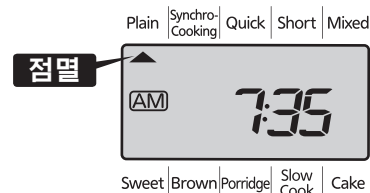
- 「Timer」를 선택한 후 시간을 맞춰 설정해 놓으면 맞춘 시간에 취사가 완료됩니다.
- 설정한 시간은 변경할 때까지 기억되어 있습니다.

Note

- 예를 들면 「Timer」에서 11:30으로 설정하면 11:30에 취사가 완료됩니다.

1 전원코드를 연결합니다

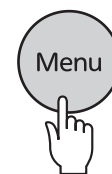
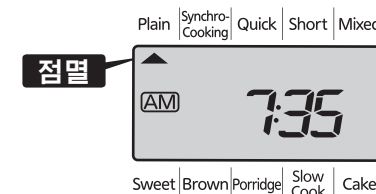
2 현재시간을 확인합니다



- 현재시간을 맞출 경우는 P.169를 참조하십시오.

3 [Menu] 버튼을 누르고 짓고자 하는 메뉴를 선택합니다

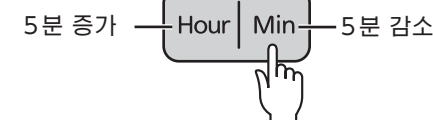
메뉴 선택중에는 ▲표시가 점멸됩니다.



- 이미 짓고자 하는 메뉴가 선택되어 있는 경우는 메뉴를 선택할 필요가 없습니다.

4 「Porridge」를 선택했을 때는 [Hour] 버튼 또는 [Min] 버튼을 눌러 취사시간을 맞춥니다

- [Hour] 버튼을 누를 때마다 5분씩 늘어나고, [Min] 버튼을 누를 때마다 5분씩 줄어듭니다.
- 40~90분까지 5분 단위로 설정할 수 있습니다.



- 초기설정은 60분으로 설정되어 있습니다. 기호에 따라 시간을 조정하십시오.

6 예약취사 기능

5 [Timer] 버튼을 누릅니다 예약램프가 점멸됩니다.



- 이전에 예약시간을 설정해 놓았을 때는 그 시간이 표시됩니다. 같은 시간으로 예약취사할 경우는 시간을 맞출 필요가 없습니다.

Note

- 아래의 경우는 예약취사를 할 수 없습니다.
 - 「Synchro-Cooking」 「Quick」 「Mixed」 「Sweet」 「Slow Cook」 「Cake」 인 경우.
 - 표시부의 시계가 「0:00」으로 점멸중인 경우.
- 보온램프가 점등되어 있는 경우는 [Keep Warm/Cancel] 버튼을 눌러 소등시켜 주십시오. (점등되어 있으면 예약을 할 수 없습니다)
- 예약시간을 길게 설정하면 누룽지가 진하게 생길 경우가 있습니다. 누룽지의 색깔이 신경쓰일 경우는 쌀이나 보리 등을 잘 씻어 주십시오.

메뉴별 예약 설정의 기준 시간

(무세미인 경우도 아래표의 시간과 동일)

메뉴	예약 설정의 기준 시간
Plain	50분 이상
Short	1시간 이상
Brown	1시간 30분 이상
Porridge	조리시간+2분 이상

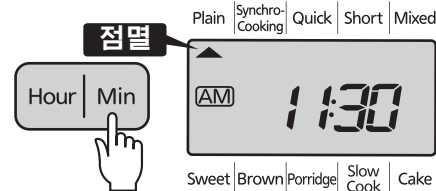
- 예약 설정의 기준 시간 미만으로 설정한 경우는 예약 설정한 시간에 취사가 완료되지 않는 경우가 있습니다.

■ 소리에 대하여

- [Timer] 버튼을 누르고 나서 약 30초 동안 아무런 조작도 하지 않으면 「삐삐」 하는 소리로 알려줍니다.
- 예약취사를 할 수 없는 상태로 설정되어 있을 때 [Timer] 버튼을 누르면 「삐삐」 하는 소리로 알려줍니다.

6 [Hour] 버튼 또는 [Min] 버튼을 눌러 취사가 완료되기를 원하는 시간에 맞춥니다

[Hour] 버튼은 1시간 단위, [Min] 버튼은 10분 단위로 맞출 수 있습니다. 버튼을 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

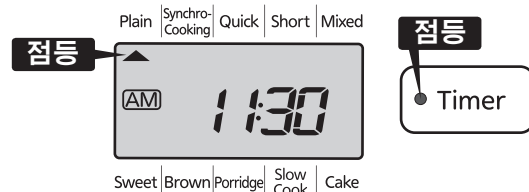


Note

- 부패의 원인이 되므로 예약 설정은 12시간 이내로 하십시오.

7 [Start] 버튼을 누릅니다

예약램프가 점등되고 예약이 완료됩니다. 「Plain」인 경우는 「삐삐~」 하는 소리가 나고, 「Plain」 이외인 경우는 「삐~」 하는 소리가 납니다.



- 예약 설정이 잘 못 되었을 때는 [KeepWarm/Cancel] 버튼을 눌러 P.145의 순서 3부터 다시 설정하십시오.

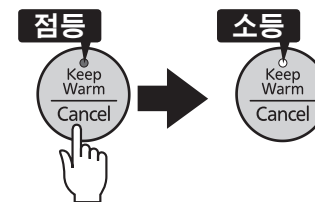
7 보온에 대하여

백미(무세미)의 윤기있는 맛을 유지합니다. 취사가 종료되면 자동적으로 보온으로 바뀝니다.

■ 보온을 중지할 때

[KeepWarm/Cancel] 버튼을 누릅니다

보온램프가 소등됩니다.



■ 보온 중지 후에 다시 보온할 때

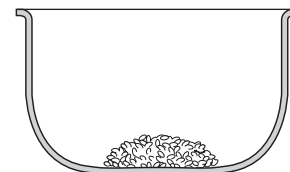
[Keep Warm/Cancel] 버튼을 누릅니다

보온램프가 점등되고, 보온 중에는 계속 켜져 있습니다.



■ 적은 양의 밥을 보온할 때

밥을 내솥의 중앙에 모아 보온하고, 되도록 빨리 드시기 바랍니다.

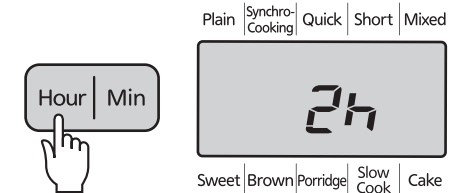


■ 보온 중의 동작에 대하여

보온 중에는 보온램프가 점등됩니다.

■ 보온경과시간을 확인할 때

보온중에 [Hour] 버튼을 계속 누르고 있으면 보온경과시간이 1시간 단위로 표시됩니다. 12시간을 초과하면 24시간까지 점멸 표시됩니다.



Note

- 냄새 · 뻑뻑함 · 변색 · 부패 및 내솥 부식 등의 원인이 되므로 다음과 같은 보온은 하지 마십시오.
 - 식은 밥의 보온
 - 식은 밥을 보온중인 밥에 추가
 - 주걱을 넣은 채로 보온
 - 플러그를 뽑고 보온
 - 12시간 이상 보온
 - 최소 취사용량 미만의 보온
 - 5.5컵 타입 : 1컵
 - 10컵 타입 : 2컵
 - 백미(무세미) 이외의 보온
 - 밥을 도넛 모양으로 한 보온
- 내솥의 가장자리 · 고무패킹류에 밥알 · 쌀알 등이 붙어 있을 때는 제거하십시오. 건조 · 변색 · 냄새 · 늘어붙음의 원인이 됩니다.
- 「Porridge」는 조리가 완성되면 [Keep Warm/Cancel] 버튼을 누르고 즉시 꺼내십시오. 그대로 내버려 두면 풀과 같은 상태가 되거나 속뚜껑에 물기가 떨어져 끈적거리게 되므로 되도록 빨리 드시기 바랍니다.
- 한랭지 및 주위 온도가 높은 곳 등 열악한 환경에서 사용하는 경우에는 되도록 빨리 드시기 바랍니다.

8 밥과 반찬을 동시에 만들기

쿠킹플레이트를 사용해서 반찬과 밥을 동시에 만들 수 있습니다.
요리를 만드는 방법은 부속된 COOKBOOK을 참조하십시오.

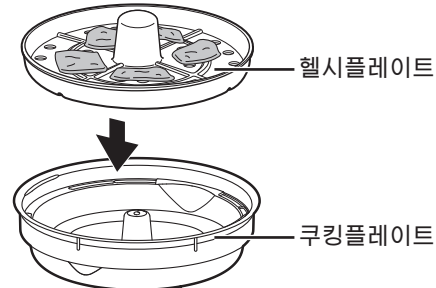
Note

- 부속된 COOKBOOK에 기재되어 있는 양을 초과해서 조리하지 마십시오.
넘쳐 흐르거나 제대로 조리가 되지 않을 우려가 있습니다.
- 색이나 냄새가 강한 것을 조리했을 경우는 쿠킹플레이트나 헬시플레이트에 냄새가 남을 수 있습니다.
- 쿠킹플레이트나 헬시플레이트 안에서 부엌칼, 나이프, 포크 등 예리한 것을 사용하지 마십시오.

헬시플레이트를 사용할 때는

부속된 헬시플레이트를 쿠킹플레이트에 설치함으로써 조리물의 기름기를 줄일 수 있어 보다 헬시하게 조리가 완성됩니다.
고기 요리 등을 조리할 때 효과적입니다.

헬시플레이트 설치방법

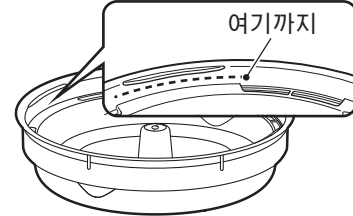


헬시플레이트를 사용할 때의 주의사항

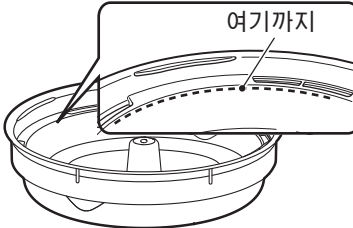
- 헬시플레이트는 반드시 쿠킹플레이트 위에 얹어 사용하십시오. 내솥에 직접 넣어 단독으로 사용하지 마십시오.
- 헬시플레이트는 이 제품 이외에는 사용하지 마십시오. 화재 및 화상의 우려가 있습니다.
- 다음과 같은 요리는 헬시플레이트를 사용해서 조리하지 마십시오. 넘쳐 흐를 우려가 있습니다.
조림 요리, 달걀을 사용한 요리, 푸딩이나 케이크와 같은 디저트

동시 조리의 어레인지를 즐기기 위해서 쿠킹플레이트에 넣는 재료에 대한 주의

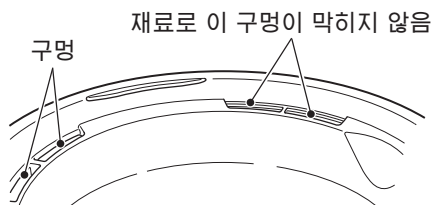
- 재료에 증기가 달도록 높이 기준을 지키면서 균등하게 또는 간격을 두고 늘어 놓아 주십시오.
재료의 높이는 아래 그림의 화살표 위치까지가 기준입니다
- 고체 형태의 재료 :



- 액체 형태의 재료 :



- 재료로 인해 쿠킹플레이트의 구멍이 막히지 않도록 하십시오.



- 물이나 소스 등 액체 형태의 재료는 적게 넣으십시오. (양이 많으면 잘 데워지지 않음)
- 우유, 생크림 등을 사용시 분리했을 때는 잘 휘저어 주십시오.
- 팬케익믹스 등 부풀어 오르는 것은 분량을 줄여 주십시오. (쿠킹플레이트 깊이의 1/3이 기준) 달걀도 부풀어 오르기 때문에 분량에 주의하십시오. (5.5컵 타입인 경우 2개 이내, 10컵 타입인 경우 3개 이내. 함께 넣는 재료의 양, 달걀 크기를 감안해서 양을 적절히 조절하십시오)
- 근채류 등 익는데 시간이 걸리는 것은 얇게 썰어 주십시오.
- 쿠킹플레이트를 사용하는 조리는 찜 조리만 가능합니다.

※위의 사항에 주의해도 가열이 부족할 때는 조리물을 다른 용기에 옮겨 전자레인지 등으로 다시 데워 주십시오. (내솥 · 쿠킹플레이트 · 헬시플레이트는 전자레인지에 넣지 마십시오)

1 재료의 밑작업을 하고 나서 쿠킹플레이트에 재료를 넣습니다

- 되도록 겹쳐 쌓지 말고 쿠킹플레이트 전체에 나란히 펼쳐 놓으십시오. 넘쳐 흐르거나 제대로 조리가 되지 않을 우려가 있습니다.

Note

- 헬시플레이트를 사용할 때는 P.148를 참조하십시오.

2 밥을 짓기 전의 준비를 합니다 (P.140참조)

Note

- 동시조리를 할 때의 취사량은 아래표를 참조하십시오. 최대량보다 많은 양이나 최소량보다 적은 양으로 취사하지 마십시오. 넘쳐 흐르거나 제대로 조리가 되지 않을 우려가 있습니다.

5.5컵 타입		10컵 타입	
최대량	최소량	최대량	최소량
2컵	1컵	4컵	2컵

3 내솥에 쿠킹플레이트를 설치하고 뚜껑을 닫습니다

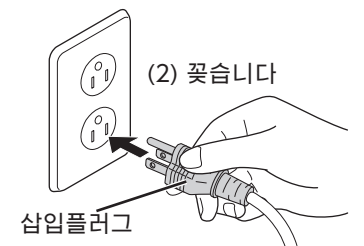
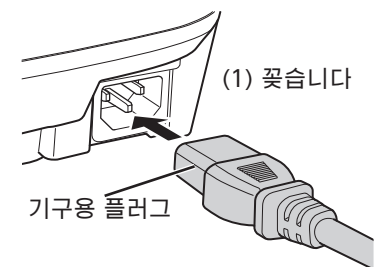
- (1) 내솥을 좌우로 돌려서 기울어짐이 없도록 올바르게 설치합니다.
- (2) 쿠킹플레이트를 설치합니다.
- (3) 뚜껑을 닫습니다.



Note

- 쿠킹플레이트는 반드시 내솥에 설치하십시오.
- 쿠킹플레이트를 설치할 때는 기울지 않도록 주의하십시오.

4 전원코드를 연결합니다

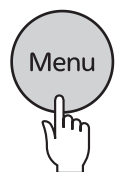
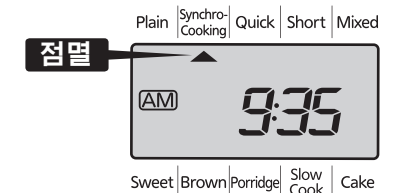


Note

- 보온램프가 점등되어 있는 경우는 [KeepWarm/Cancel] 버튼을 눌러 소등시켜 주십시오.

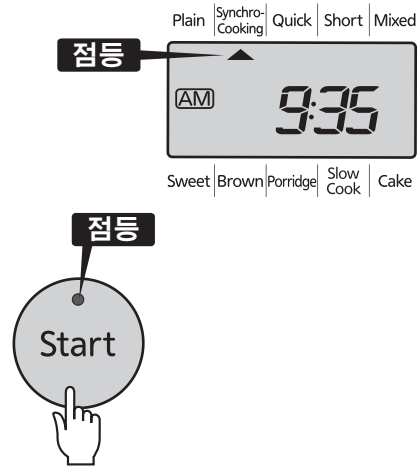
5 [Menu] 버튼을 누르고 「Synchro-Cooking」을 선택합니다

메뉴 선택중에는 ▲표시가 점멸됩니다.



8 밥과 반찬을 동시에 만들기

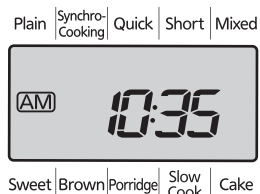
- 6 [Start] 버튼을 누릅니다**
취사램프가 점등되고 동시 조리가 시작됩니다.



Note

- 도중에 뚜껑을 열지 마십시오. 제대로 조리가 되지 않는 원인이 됩니다.

- 7 조리가 완료되면 「삐~」 하는 소리가 8번 울리면서 알려줍니다**
보온램프가 점등됩니다.



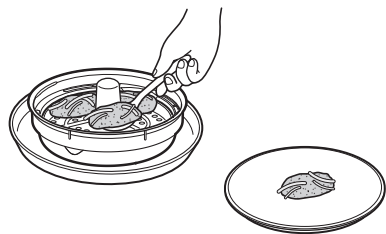
- 8 쿠킹플레이트를 꺼내고 밥을 저어 줍니다**



Note

- 쿠킹플레이트를 넣은 채로 보온하지 마십시오.
- 조리후 쿠킹플레이트를 꺼낼 때는 뜨거워서 있으므로 주의하십시오.
- 쿠킹플레이트를 꺼낼 때 기울이지 마십시오. 또한 중앙에 있는 돌출부를 잡지 마십시오. 국물 등이 넘쳐 흘러 화상의 원인이 됩니다.
- 꺼낸 쿠킹플레이트는 다시 내솥에 되돌려 놓지 마십시오. 부패 및 밥이 보온되지 않는 원인이 됩니다.
- 가열하면 다량의 수분이나 기름이 나오는 재료 및 달걀 등 가열중에 팽창되는 재료를 조리했을 때는 국물의 일부가 밥에 흘러 떨어질 경우가 있습니다.

- 9 조리물을 그릇에 담을 때는 스푼을 사용합니다**
헬시플레이트 밑에 고인 액체가 넘쳐 흐르지 않도록 주의합니다



밥을 짓지 않고 조리할 때

내솥에 물을 넣고 조리를 할 수 있습니다. 「찜 조리 기능」(P.153~154)을 참조하십시오.

9 조리 기능

스프나 조림 요리를 손쉽게 만들 수 있습니다. 요리를 만드는 방법은 부속된 COOKBOOK을 참조하십시오.

처음에는 끓는 온도에 가까운 온도에서 조리 후, 온도를 낮추고 잠시 조리합니다. 그 후에 또 다시 온도를 낮추고 계속해서 푹 조리합니다. 서서히 가열온도를 낮추면서 조리 주면 맛이 잘 배이고, 오랜 시간 가열해도 졸아들 염려가 없습니다.

Note

- 부속된 COOKBOOK에 기재되어 있는 메뉴 이외의 조리를 하면 넘쳐 흐를 경우가 있으므로 주의하십시오.
- 조미료가 내솥 바닥에 고이지 않도록 잘 휘젓고 나서 조리하십시오.
- 국물로 조리 경우는 식히고 나서 조리를 시작하십시오.
- 녹말가루는 조리 마지막에 넣으십시오.
- 어묵류는 가열하면 부풀어 오르므로 넣는 양을 적절히 조절하십시오.
- 우유와 같이 넘쳐 흐르기 쉬운 재료는 가열이 끝난 후에 첨가하고 5분 이내로 추가 가열해서 데우십시오. 처음부터 첨가하면 넘쳐 흐를 우려가 있습니다.

- 1 재료의 밀작업을 합니다**

- 2 내솥에 재료를 넣고 뚜껑을 닫습니다**

Note

- 재료는 내솥 안쪽에 있는 「Plain」의 눈금을 기준으로 넣으십시오. (아래표를 참조) 최대량보다 많으면 익지 않거나 넘쳐 흐릅니다. 또한, 최소량보다 적어도 넘쳐 흐르는 경우가 있으므로 주의하십시오.

「Plain」의 눈금			
5.5컵 타입		10컵 타입	
최대량	최소량	최대량	최소량
5.5 이하	2 이상	8 이하	3 이상

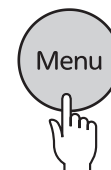
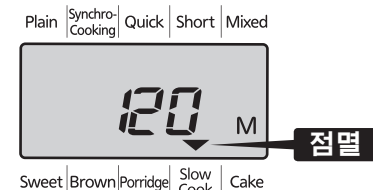
- 3 전원코드를 연결합니다**

Note

- 보온램프가 점등되어 있는 경우는 [KeepWarm/Cancel] 버튼을 눌러 소등시켜 주십시오.

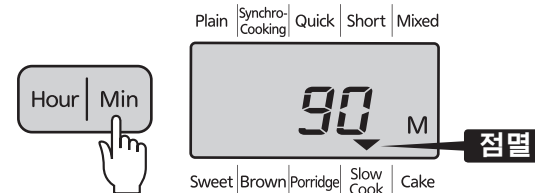
- 4 [Menu] 버튼을 누르고 「Slow Cook」을 선택합니다**

메뉴 선택중에는 ▲표시가 점멸됩니다.



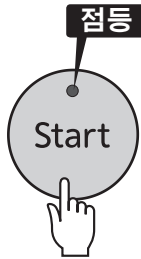
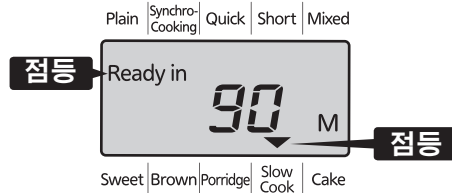
- 5 [Hour] 버튼 또는 [Min] 버튼을 눌러 조리시간을 맞춥니다**

[Hour] 버튼을 누르면 시간이 5분씩 늘어나고, [Min] 버튼을 누르면 5분씩 줄어듭니다. 5~180분까지 5분 단위로 설정할 수 있습니다.



9 조리 기능

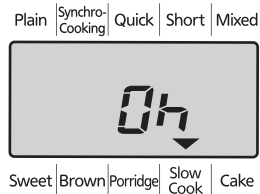
- 6 [Start] 버튼을 누릅니다**
취사램프가 점등되고 조리가 시작됩니다.
「Ready in」 표시가 점등됩니다.



Note

- 도중에 뚜껑을 열지 마십시오. 제대로 조리가 되지 않는 원인이 됩니다.

- 7 조리가 완료되면 「빠~」 하는 소리가 8번 울리면서 알려줍니다**
보온램프가 점등되고 표시부에 「Oh」가 표시됩니다.



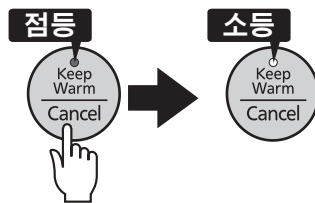
- 조리가 덜 된 경우는 보온램프가 점등되어 있는 상태에서 [Hour] 버튼 · [Min] 버튼을 눌러 추가 조리시간을 맞추고 [Start] 버튼을 누르십시오. 최대 30분을 3번까지 추가할 수 있습니다.

Note

- 조리가 덜 된 경우, 추가로 조리하기 전에 [KeepWarm/Cancel] 버튼을 누르지 마십시오. 보온램프가 소등되어 계속해서 조리를 할 수 없게 됩니다. 이미 누른 경우는 아래의 순서로 조리하십시오.
 1. 내솥을 꺼내 적신 천 위에 놓는다
 2. 본체의 뚜껑을 연 채로 10분 정도 방치하여 본체와 내솥을 식힌다
 3. 다시 내솥을 본체에 설치한다
 4. P.151의 순서 4부터의 요령으로 조리한다

조리가 끝나면...

- 1 반드시 [KeepWarm/Cancel] 버튼을 누릅니다**



- 2 삽입플러그를 뽑고 기구용 플러그를 뽑는다**
3 손질을 합니다 (P.158~162 참조)

Note

- 조리가 끝나면 그대로 보온이 계속되며, 1시간 단위로 1시간(1h)에서 6시간(6h)까지 표시됩니다. 6시간을 초과하면 「6」이 점멸됩니다.
- 풍미가 떨어질 수 있으므로 6시간 이상 보온은 하지 마십시오.

10 쿠킹플레이트를 사용한 찜 조리 기능

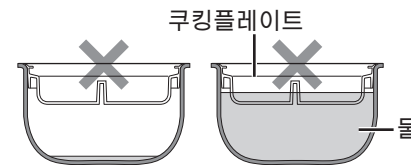
밥을 짓지 않고 내솥에 물을 넣어 찜 조리를 할 수 있습니다.

- 1 재료를 쿠킹플레이트에 올려 놓습니다**
- 2 내솥에 물을 넣고 쿠킹플레이트를 설치한 후 뚜껑을 닫습니다**
물의 양은 아래를 기준으로 하십시오.
 - 5.5컵 타입 : 3.5컵 (21oz)
 - 10컵 타입 : 4.5컵 (28oz)



Note

- 내솥에 넣는 물은 적절한 양으로 하십시오. 찜 조리중에 물이 완전히 말라 없어지거나 쿠킹플레이트가 물에 잠기는 일이 없도록 하십시오.

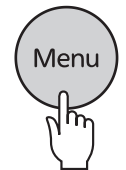
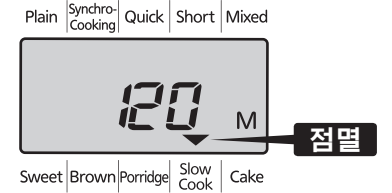


- 3 전원코드를 연결합니다**

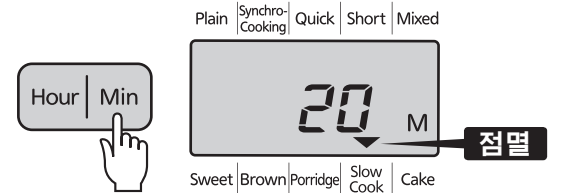
Note

- 보온램프가 점등되어 있는 경우는 [KeepWarm/Cancel] 버튼을 눌러 소등시켜 주십시오.

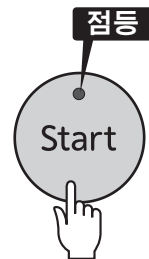
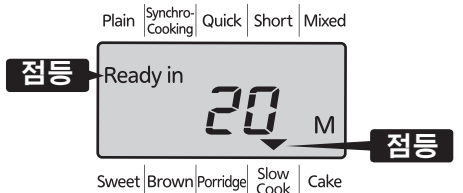
- 4 [Menu] 버튼을 누르고 「Slow Cook」을 선택합니다**
메뉴 선택중에는 ▲표시가 점멸됩니다.



- 5 [Hour] 버튼 또는 [Min] 버튼을 눌러 찜 시간을 맞춥니다**
[Hour] 버튼을 누르면 시간이 5분씩 늘어나고, [Min] 버튼을 누르면 5분씩 줄어듭니다.
찜 시간은 5~60분 사이에서 설정하십시오.



- 6 [Start] 버튼을 누릅니다**
취사램프가 점등되고 찜 조리가 시작됩니다.
「Ready in」 표시가 점등됩니다.



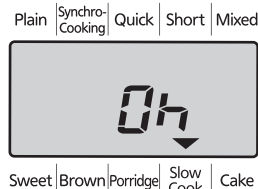
Note

- 도중에 뚜껑을 열지 마십시오. 제대로 조리가 되지 않는 원인이 됩니다.

10 쿠킹플레이트를 사용한 찜 조리 기능

7 찜 조리가 완료되면 「빠~」 하는 소리가 8번 울리면서 알려줍니다 취사램프가 소등됩니다

보온램프가 점등되고 표시부에 「0h」가 표시됩니다.



소등

Start

점등

Keep Warm
Cancel

- 좀 더 찜 경우는 [Hour] 버튼 · [Min] 버튼을 눌러 찜 시간을 맞추고 [Start] 버튼을 누르십시오. 최대 30분을 3번까지 추가할 수 있습니다.

Caution

- 뚜껑을 열 때는 증기에 의한 화상에 주의하십시오.

Note

- 추가로 찜 경우, 반드시 물을 더 넣어서 물이 완전히 말라 없어지는 일이 없도록 주의하십시오.
- 찜이 덜 된 경우, 추가로 찜하기 전에 [KeepWarm/Cancel] 버튼을 누르지 마십시오. 보온램프가 소등되어 계속해서 찜 수 없게 됩니다. 이미 누른 경우는 아래의 순서로 찜 주십시오.
 1. 내솥을 꺼내 물을 더 넣는다
물의 양에 대해서는 P.153의 순서 2를 참조하십시오.
 2. 본체의 뚜껑을 연 채로 10분 정도 방치하여 본체와 내솥을 식힌다
 3. 다시 내솥을 본체에 설치한다
 4. P.153의 순서 4부터 조작한다

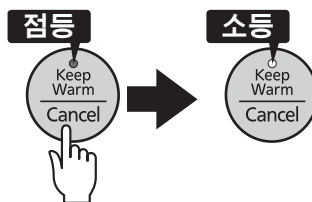
8 쿠킹플레이트를 꺼냅니다



- 조리후 쿠킹플레이트를 꺼낼 때는 뜨거워서 있으므로 주의하십시오.
- 찜 조리가 완료되면 즉시 조리물을 꺼내십시오. 그대로 내버려 두면 조리물이 눅눅하고 축축해집니다.
- 쿠킹플레이트를 꺼낼 때 기울이지 마십시오. 국물 등이 넘쳐 흘러 화상의 원인이 됩니다.

조리가 끝나면...

- 1 반드시 [KeepWarm/Cancel] 버튼을 누릅니다



- 2 삽입플러그를 뽑고 기구용 플러그를 뺍니다
- 3 손질을 합니다(P.158~162참조)

■ 찜 시간의 기준표

재료	양	찜 시간의 기준	찜 기능의 포인트
닭고기	1 장 (1/2~3/4lbs[200~300g])	25~30분	칼집을 몇 군데 넣는다.
흰살 생선	2~3토막 (5.0~7.0oz[150~200g])	20~25분	3/4인치(2cm) 이하의 두께로 자른다. 반드시 알루미늄 포일로 싸서 찜다.
새우	6~10마리 (1/4~1/2lbs[100~200g])	15~20분	껍질째 찜다.
당근	1~2개 (7.0~11.0oz[200~300g])	30~40분	한 입 크기로 자른다.
감자	중간 크기 2~3개 (9.0~11.0oz[250~300g])	30~40분	한 입 크기로 자른다.
고구마	중간 크기 1개 (7.0~11.0oz[200~300g])	30~40분	한 입 크기로 자른다.
슈마이(데우기)	8~15개	20~25분	균등하게 늘어 놓는다.

- 5.5컵 타입에서는 높이 1 1/5인치(3cm) 이상, 10컵 타입에서는 높이 1 1/2인치(4cm) 이상인 재료를 찜지 마십시오. 뚜껑의 안쪽에 닿아 조리물이 눅눅하고 축축해집니다.
- 재료로 인해 속뚜껑의 구멍이 막히지 않도록 하여 주십시오.
- 상기의 찜 시간은 대략적인 기준입니다. 재료의 온도 · 질 · 양에 따라 달라집니다.
- 찜이 덜 된 경우는 조리물의 상태를 보면서 추가로 찜 주십시오.
- 추가로 찜 경우는 찜에 필요한 물이 줄어들어 있습니다. 물을 더 넣어서 완전히 말라 없어지지 않도록 주의하십시오.
- 고기, 생선 등은 너무 찜면 딱딱해집니다. 짧은 시간 내에 찜 수 없는 경우는 얇게 썬 다음 찜 주십시오.
- 생선 등을 찜 경우는 반드시 알루미늄 포일에 싸 주십시오. 넘쳐 흐를 수 있습니다.

11 케이크 만들기 기능

케이크 레시피는 부속된 COOKBOOK에 기재되어 있습니다.

Note

- 제대로 만들어지지 않을 수 있으므로 COOKBOOK에 기재되어 있지 않은 케이크 이외는 만들지 마십시오.
- COOKBOOK에 기재되어 있지 않은 양을 초과해서 만들지 마십시오. 넘쳐 흐를 우려가 있습니다.

1 재료의 밀작업을 합니다

2 내솅에 반죽을 넣습니다

3 반죽의 공기를 뺍니다

Note

- 조리대에서 1인치 정도 내솅을 들어 올린 후 여러 번 낙하시켜 반죽의 공기를 빼십시오. 내솅의 변형 및 파손의 우려가 있으므로 반드시 조리대 위에 천을 깔고 실시해 주십시오.

4 내솅을 본체에 설치하고 뚜껑을 닫습니다

- (1) 내솅을 좌우로 돌려서 기울어짐이 없도록 올바르게 설치하십시오.
- (2) 뚜껑을 닫습니다.

속뚜껑이 올바르게 설치되어 있는 것을 확인합니다



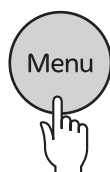
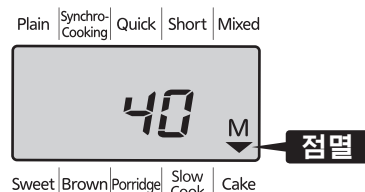
5 전원코드를 연결합니다

Note

- 보온램프가 점등되어 있는 경우는 [KeepWarm/Cancel] 버튼을 눌러 소등시켜 주십시오.

6 [Menu] 버튼을 누르고 「Cake」를 선택합니다

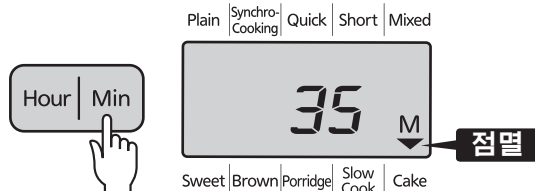
메뉴 선택중에는 ▲표시가 점멸됩니다.



7 [Hour] 버튼 또는 [Min] 버튼을 눌러 가열시간을 맞춥니다

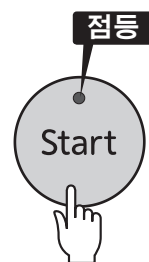
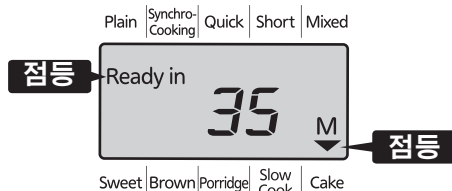
[Hour] 버튼을 누르면 시간이 5분씩 늘어나고, [Min] 버튼을 누르면 5분씩 줄어듭니다.

가열시간은 5~80분 사이에서



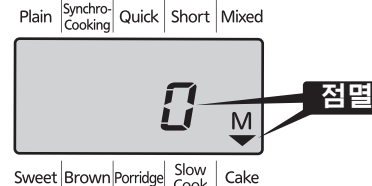
8 [Start] 버튼을 누릅니다

취사램프가 점등되고 가열이 시작됩니다. 「Ready in」 표시가 점등됩니다.



9 구이가 완료되면 「빠~」 하는 소리가 8번 울리면서 알려줍니다

보온램프와 표시부의 「0」이 점멸됩니다.



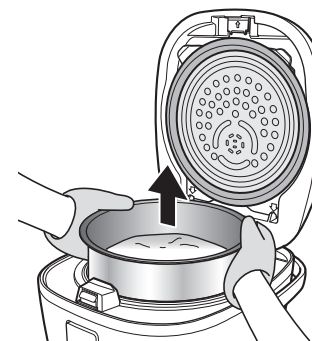
- (1) 뚜껑을 열고 케이크 가운데 부분을 대나무 꼬치로 찔러 봅니다 (반죽이 묻어 있지 않으면 속까지 구워진 것임)

- 반죽이 묻어 있는 경우는 보온램프가 점멸되고 있는 상태에서 [Hour] 버튼을 눌러 추가로 굽는 시간을 맞추고 [Start] 버튼을 누릅니다. (최대 15분을 3번까지 추가할 수 있음)

Note

- 추가로 굽기 전에 [Keep Warm/Cancel] 버튼을 누르지 마십시오. 보온램프의 점멸이 꺼져 계속해서 구울 수 없게 됩니다. 이미 누른 경우는 아래의 순서로 구워 주십시오.
 1. 내솅을 꺼내 적신 천 위에 놓는다.
 2. 본체의 뚜껑을 연 채로 10분 정도 방치하여 본체와 내솅을 식힌다.
 3. 다시 내솅을 본체에 설치한다.
 4. 「Cake」를 선택하고 추가시간을 설정한 후 굽는다.

(2) 내솅을 꺼내 케이크를 빼낸 후 식힙니다

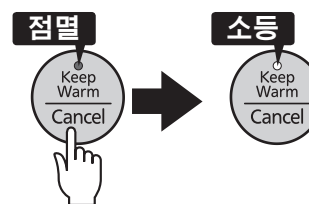


Note

- 내솅을 꺼낼 때는 반드시 미트이나 냄비집게 등을 사용하며, 직접 손을 대지 않도록 주의하십시오. 화상을 입을 우려가 있습니다.
- 구이가 완료되면 즉시 케이크를 꺼내십시오. 그대로 내버려 두면 뚜껑에 묻은 물기가 떨어져 끈적거리게 됩니다.

케이크 만들기가 끝나면...

- 1 반드시 [KeepWarm/Cancel] 버튼을 누릅니다



- 2 삼입플러그를 뽑고 기구용 플러그를 뺍니다

- 3 손질을 합니다 (P.158~162 참조)

12 손질 방법

이 책에 기재되지 않은 수리는 인가된 서비스 대행업자에게 의뢰하십시오.

오랫동안 청결하게 사용하실 수 있도록 사용하신 후에는 반드시 그 날 중으로 손질을 하십시오.
조리나 케이크를 만든 후에는 냄새가 남기 쉬우므로 반드시 그 날 중으로 냄새를 제거하십시오.
(P.162 참조)

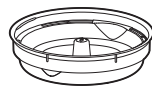
Note

- 삼입플러그를 뽑고 본체 · 내솥 · 속뚜껑 · 스팀 캡이 식은 후에 손질을 하십시오.
- 부식 및 냄새를 방지하기 위해 내솥과 속뚜껑은 항상 청결하게 하십시오.
- 신나류 · 클렌저 · 표백제 · 화학결레 · 금속 수세미 · 나일론 수세미 등은 사용하지 마십시오.
- 각부를 분리한 후 손질을 하십시오.
- 식기세척기나 식기건조기 등은 사용하지 마십시오. 변형 및 변색의 원인이 됩니다.
- 세제로 손질을 할 때는 부엌용 중성 합성세제(식기용 · 조리기구용)를 사용하십시오.
세제 성분이 남아 있으면 열화 · 변색의 원인이 되므로 충분히 씻어내십시오.
- 중성이 아닌 세제를 사용하면 변색 · 부식 등의 원인이 됩니다.
- 스팀 캡 및 천은 부드러운 것을 사용하십시오.
- 고무패킹류는 빼지 마십시오.

■ 사용할 때마다 씻는 것



내솥



쿠킹플레이트



계량컵



헬시플레이트

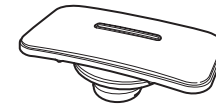


주걱

- (1) 물 또는 미지근한 물로 스폰지를 사용해서 씻습니다
- (2) 마른 천으로 수분을 닦아내고 충분히 건조시킵니다

Note

- 불소 가공면이 벗겨지는 원인이 됩니다.
- 연마입자 부분으로
씻지 마십시오.
- 내솥에 식기류 등을 넣어 설거지통으로서 사용하지 마십시오. 또한, 내솥을 건조시킬 때 식기류 위에 씌우는 등 겹쳐 두지 마십시오. 불소 가공면이 손상되거나 벗겨지는 원인이 됩니다.
- × ×
- 계량컵, 주걱을 뜨거운 물에 담그지 마십시오. 변형의 원인이 됩니다.



스팀 캡
(2개 부분으로 분리한다.
P.161 참조)

흐르는 물에 직접 씻을 수 있습니다.

- (1) 물 또는 미지근한 물로 스폰지를 사용해서 씻습니다
- (2) 마른 천으로 즉시 수분을 닦아내고 충분히 건조시킵니다

Note

- 변형될 우려가 있으므로 아래와 같은 방법으로 씻지 마십시오.
 - 흐르는 뜨거운 물에 씻는다
 - 담가 두고 씻는다
 - 취사 직후의 고온 상태에서 흐르는 물에 씻는다
- 잠곡(아마란스나 보리 등)을 섞어 지은 후에는 반드시 스팀 캡을 손질하십시오. 스팀 캡이 막혀 뚜껑이 열리지 않을 우려 및 밥을 잘 지을 수 없게 되는 원인이 됩니다.
- 스팀 캡을 씻은 후에는 즉시 마른 천으로 수분을 닦아내십시오. 수분을 닦아내지 않으면 물방울의 흔적이 남는 원인이 됩니다.

- (1) 물 또는 미지근한 물로 스폰지를 사용해서 씻습니다
- (2) 마른 천으로 수분을 닦아내고 충분히 건조시킵니다

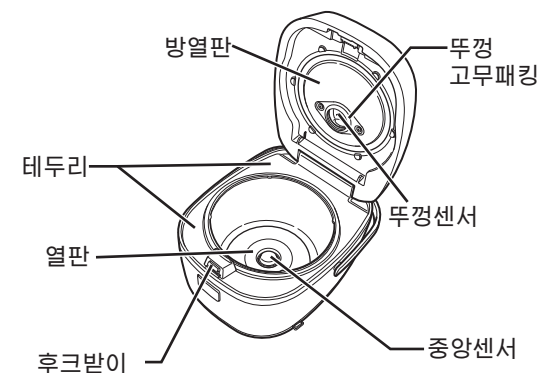
속뚜껑 고무패킹

속뚜껑에 장착된 상태로 씻어 주십시오.

Note

- 속뚜껑에 부착된 밥알이나 쌀알 등은 반드시 제거하십시오. 뚜껑이 닫히지 않게 되거나, 취사중에 증기가 새거나, 뚜껑이 열려 내용물이 분출되거나 해서 화상 및 부상의 원인이 됩니다.
- 잠곡(아마란스나 보리 등)을 섞어 지은 후에는 반드시 속뚜껑을 손질하십시오. 속뚜껑이 막혀 뚜껑이 열리지 않게 되는 등 고장의 우려 및 밥을 잘 지을 수 없게 되는 원인이 됩니다.
- 속뚜껑을 씻은 후에는 틈새 등에 수분이 남지 않도록 마른 천으로 충분히 닦아내십시오. 수분이 남아 있으면 물방울의 흔적이 남는 원인이 됩니다.
- 물방울의 흔적이 남아 있을 경우는 미지근한 물에 담가 두고 씻어 주십시오.

■ 더러워질 때마다 손질할 곳



본체의 외측 및 내측
물기를 꼭 짰 천으로 닦습니다

중앙센서
밥알이나 쌀알 등이 붙어 있는 경우는 제거합니다
잘 제거되지 않는 경우는 시판되는 사포(320번 정도)로 제거한 후, 물기를 꼭 짰 천으로 닦아냅니다

테두리나 후크받이
밥알이나 쌀알 등이 붙어 있는 경우는 제거합니다

Note

- 본체 내부로는 절대로 물이 들어가지 않도록 하여 주십시오.

12 손질 방법

전원코드



마른 천으로 닦습니다

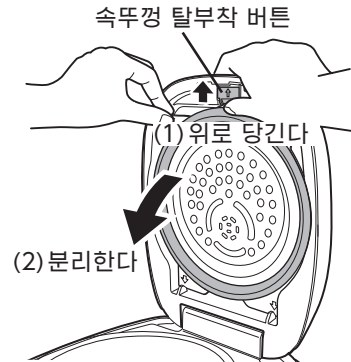
Note

- 전원코드를 물에 담그거나 물을 끼얹지 마십시오.
쇼트 · 감전 · 고장의 우려가 있습니다.

속뚜껑의 분리 · 장착

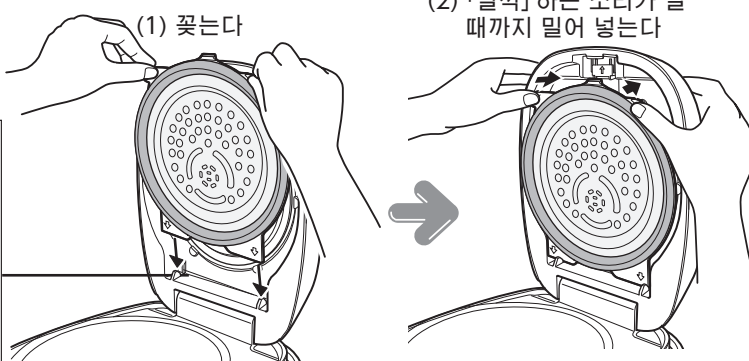
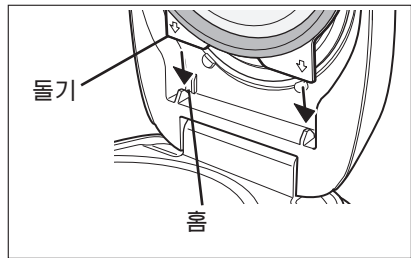
■ 분리방법

속뚜껑 탈부착 버튼을 위로 당겨 속뚜껑을 분리합니다



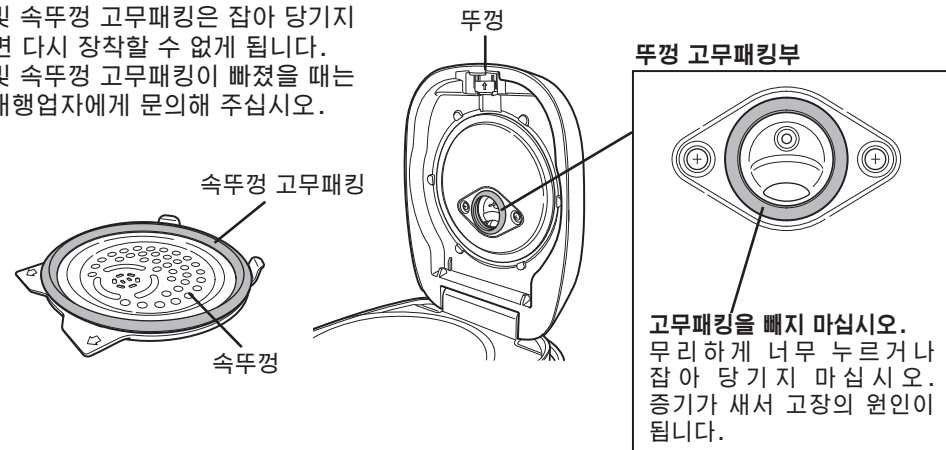
■ 장착방법

속뚜껑의 좌우 돌기를 홈에 확실하게 끼웁니다



Note

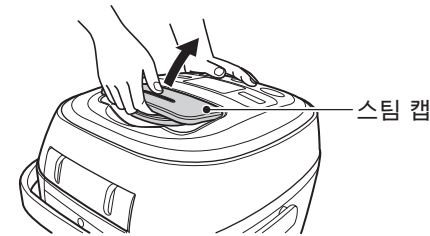
- 뚜껑 고무패킹 및 속뚜껑 고무패킹은 잡아 당기지 마십시오. 빠지면 다시 장착할 수 없게 됩니다.
뚜껑 고무패킹 및 속뚜껑 고무패킹이 빠졌을 때는 인가된 서비스 대행업자에게 문의해 주십시오.



스팀 캡의 분리 · 장착

■ 분리방법

(1) 뚜껑의 오목한 부분에 손가락을 넣고 위로 당겨 분리합니다

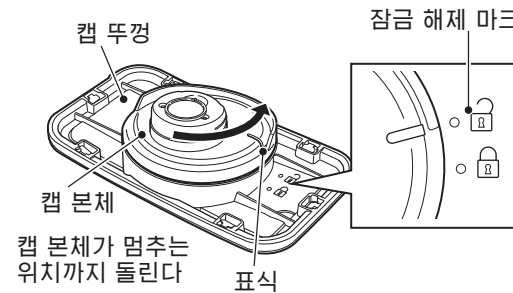


Note

- 취사 직후에는 스팀 캡 안에 뜨거운 물기가 고여 있으므로 주의하십시오.

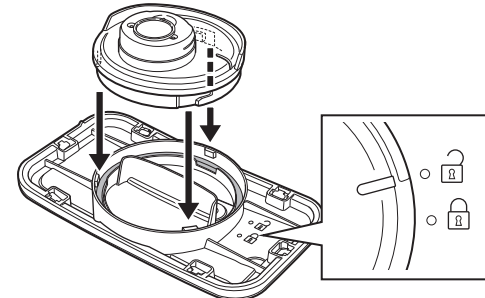
(2) 캡 본체를 시계 반대 방향으로 돌려 캡 본체의 표식과 잠금 해제 마크의 위치를 맞춥니다

잠금 해제 마크는 캡 뚜껑에 새겨져 있습니다



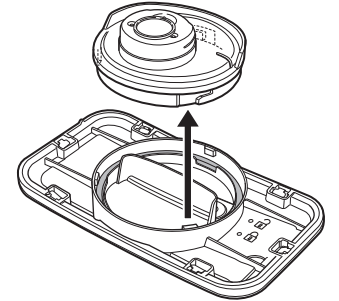
■ 장착방법

(1) 캡 본체의 오목한 부분과 캡 뚜껑의 돌출부를 그림과 같이 맞추고 끼웁니다



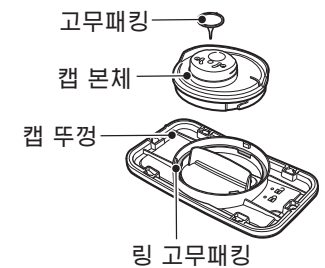
오목한 부분과 돌출부는 각각 3군데 있다

(3) 캡 본체를 캡 뚜껑에서 위로 당겨 뺍니다

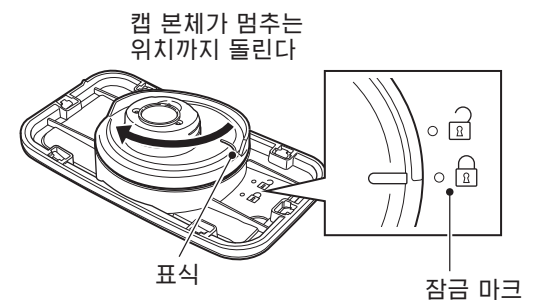


Note

- 캡 본체의 고무패킹, 링 고무패킹을 빼지 마십시오. 빠졌을 때는 원래대로 안쪽까지 확실하게 끼워 주십시오. 캡 본체의 고무패킹은 방향에 주의하십시오.
※장착이 잘 안될 경우, 고무패킹에 물을 조금 묻히면 장착하기 쉬워집니다.
- 반드시 고무패킹류를 설치하고 사용하십시오. 설치하지 않으면 증기가 새서 제대로 밥을 지을 수 없는 원인이 됩니다.



(2) 캡 본체를 시계 방향으로 돌려 캡 본체의 표식과 잠금 마크의 위치를 맞춥니다
잠금 마크는 캡 뚜껑에 새겨져 있습니다

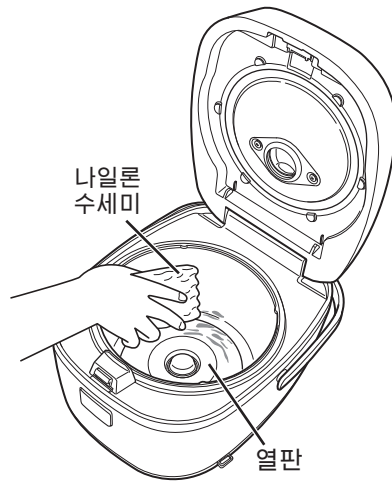


(3) 확실하게 본체에 장착합니다

열판의 오염 제거방법

사용중에 뚜껑 등으로부터 물기가 흘러내려 열판에 얼룩과 같은 오염이 생기는 경우가 있습니다. 성능상 지장은 없지만 오염이 신경쓰일 경우는 다음과 같이 손질하십시오.

- (1) 나일론 수세미에 시판되는 크림 클렌저를 조금 묻혀 열판의 얼룩이 생긴 곳을 문지른다
- (2) 적신 키친페이퍼나 천으로 오염을 닦아낸다



냄새 제거방법

냄새가 신경쓰일 때나 조리후에는 아래와 같은 방법으로 세척합니다.

Note

- 손질을 할 때는 본체 · 내솥 · 쿡킹플레이트 · 헬시플레이트가 뜨거워져 있으므로 주의하십시오. 화상을 입을 우려가 있습니다.

■ 본체

쿡킹플레이트는 내솥에 설치하지 마십시오

- (1) 내솥의 80%까지 물을 넣고 「Plain」 메뉴에서 [Start] 버튼을 누르십시오

- (2) 보온으로 바뀌면 [KeepWarm/Cancel] 버튼을 누르십시오

Note

- 냄새가 신경쓰일 때는 구연산(약 0.71oz)을 물에 첨가시켜 실시하면 냄새가 더 잘 제거됩니다. 냄새를 제거할 수 없는 경우에는 인가된 서비스 대행업자와 상담하시기 바랍니다.

- (3) 내솥 · 속뚜껑 · 스팀 캡을 부엌용 합성세제로 닦은 후 물로 충분히 씻어 주십시오

- (4) 통풍이 잘 되는 장소에서 본체 및 각 부분을 건조시키십시오

■ 쿡킹플레이트 · 헬시플레이트

쿡킹플레이트 · 헬시플레이트를 끓는 물에 넣고 약 1 시간 정도 담가놓은 후 물로 충분히 씻어 주십시오

밥이 잘 지어지지 않을 때는 다음과 같은 사항을 체크하십시오.

예상되는 원인	잘 지어지지 않음, 전량이 응고, 물이 응고되어 잘 보이지 않음	쌀의 양이나 부재료의 양, 전량이 응고, 물이 응고되어 잘 보이지 않음	밥을 지을 때 최대 취사 온도(100℃)를 초과해서 밥을 지었다	쌀알리이 앞수 (OH9 이상)를 사용해서 밥을 지었다	알칼리이 앞수 (OH9 이상)를 사용해서 밥을 지었다	미네랄워터 등 경도가 높은 물을 사용해서 밥을 지었다	메뉴 선택이 잘못되었다	예약 취사했다	내솥이 뒤집어졌다	중양센서 · 또양센서에 밥알 · 쌀알이나 물방울 등이 묻어 있다	내솥이 변형되어 있다	잘 지어 주지 않았다	기구용 플러그가 빠졌다	또 느슨하게 연결되어 있었다
이러한 때	너무 딱딱하다	너무 부드럽다	설익는다	속이 딱딱하다	누룽지가 생긴다	증기가 샌다	넘쳐 흐른다	취사시간이 길다						
취사가 완료된 밥														
취사중														
참조 페이지	138~139, 170	170	-	-	142	-	144	140, 158~159	-	144	170			

예상되는 원인	고무패킹류나 내솥 가장자리에 밥알 · 쌀알 등이 붙어 있다	충분히 쌀을 씻지 않았다 (무세미는 제외)	온수 (95.4(35.0) 이상)로 쌀에 씻거나, 메이킹을 조절했다	담갔다	쌀을 씻은 후 장시간 물에 담갔다	쌀을 씻은 후 물기를 없애 상태에서 장시간 방치했다	뚜껑이 확실하게 닫혀 있지 않다	부재료나 보리, 잡곡을 뒤섞어 지었다	조미료를 잘 휘저어 섞지 않았다	깨진 쌀이 많이 섞여 있다	취사가 완료된 후 곧바로 계속해서 밥을 지었다	손질이 불충분하다
이러한 때	너무 딱딱하다	너무 부드럽다	설익는다	속이 딱딱하다	누룽지가 생긴다	쌀겨 냄새가 난다	증기가 샌다	넘쳐 흐른다	취사시간이 길다			
취사가 완료된 밥												
취사중												
참조 페이지	141, 158~159	138, 140	140	-	-	141, 159	138	-	-	158~162		

13 취사기능에 이상 발생시

이러한 때	이유
얇은 막이 생긴다	오븐라토와 같은 얇은 막은 전분이 녹아 건조된 것으로 인체에는 해가 없습니다.
밥이 내솥에 달라붙는다	부드러운 밥이나 찰기가 있는 밥은 달라붙기 쉬울 수 있습니다.

예상되는 원인	기구용 플러그가 빠졌다 또기노중에 전선이 있었다	밥에 100% 채워 보아솥을 청소했다	보양을 12시간 이상 계속하고 있다	12시간 이상의 예약 취사를 했다	종말히솥을 씻지 않았다 (무세미기제어)	고무패킹류나 내솥 가장자리 위에 밥알·쌀알이 붙어 있었다	잘저어 주지 않았다	내솥의 뒤쪽·옆면· 중앙센서·포장센서에 밥· 쌀알이 붙어 있었다	쌀의 양이나 물의 양이 정확해졌다
이러한 때									
냄새가 난다									
변색된다									
뽁뽁하다									
촉촉하다									
참조 페이지	138~ 139 · 170	140· 158~159	144	140· 158~ 162	138· 140	146	147	—	170

예상되는 원인	조리를 한 후에 냄새를 제거하지 않았다	손질이 불충분하다	주조에 100% 채워 보아솥했다	식기판에 포아코의 밥에 추가했다	수입의 밥을 고춧가루양이 포아했다	최소 취사양량 이하로 포아했다	백미 및 무세미 이외를 포아했다
이러한 때							
냄새가 난다							
변색된다							
뽁뽁하다							
촉촉하다							
참조 페이지	152·154· 157·162	158~162	147	147	147	147	147

14 동시 조리기능에 이상 발생시

쿠킹플레이트를 사용해서 동시 조리를 한 것에 이상이 있을 때는 다음과 같은 사항을 체크하십시오.

예상되는 원인	COOKBOOK에 기재된 양 이상의 재료를 조리할 때 100% 채웠다	쿠킹플레이트의 재면을 평평하게 청소하지 않고 쌀이 고였다	최대 취사양보다 많이 양이나 최소 취사양보다 적은 양으로 밥을 지었다	[Synchro-Cooking] 메뉴 이외로 100% 채웠다	쿠킹플레이트에 조리 재료에 대한 주의사항을 무시 않았다	기구용 플러그가 빠졌다 또기노중에 전선이 있었다
이러한 때						
너무 딱딱하다	●		●	●	●	●
너무 부드럽다	●		●	●	●	●
설익는다	●		●	●	●	●
속이 딱딱하다	●		●	●	●	●
누룽지가 생긴다	●	●	●	●	●	●
냄새가 난다	●	●	●	●	●	
촉촉하다	●	●	●	●	●	
너무 딱딱하다	●	●	●	●	●	
너무 부드럽다	●	●	●	●	●	
가열이 불충분하다	●	●	●	●	●	●
밥에 흘러내린다	●	●	●	●	●	
증기가 샌다	●	●	●	●	●	
넘쳐 흐른다	●	●	●	●	●	
취사시간이 길다	●		●	●	●	●
참조 페이지	148	148	149	149	148	170

15 조리 · 찜 조리 · 케이크 기능에 이상 발생시

조리를 한 것이나 구워진 케이크에 이상이 있을 때는 다음과 같은 사항을 체크하십시오.

예상되는 원인	재료의 용량이나 파동이 정해져있지 않다	재료를 최대량 기준보다 많이 넣었다	재료를 최소량 기준보다 적게 넣었다	조리 · 케이크의 가열시간이 짧았다	조리 · 케이크의 가열시간이 길었다	COOKBOOK 이외의 레시피를 조리했다	구워진 케이크를 즉시 꺼내지 않고 방치했다	내솜의 뒤쪽 · 옆판 · 중앙센서 · 두정센서에 밥알 · 쌀알이나 물방울 등이 묻어 있다	내솜이 변형되어 있다	밥알 · 쌀알 또는 물방울이 가장자리 등에 고루퍼킹류나 내솜 가장자리에 묻어 있다	뚜껑이 확실하게 닫혀 있지 않거나 뚜껑이 변형되어 있다	기구용 플러그가 빠졌다 또는 누르는데 정전이 있었다
이러한 때												
조리할 때												
익지 않는다	●	●		●		●		●	●	●	●	●
넘쳐 흐른다	●	●	●			●						
줄아든다	●		●		●	●						
구워지지 않는다	●			●		●		●	●	●	●	●
넘쳐 흐른다	●					●						
탄다	●				●	●		●	●			
구워진 색깔이 불균일하다						●			●			
표면이 축축하다						●	●	●				
참조 페이지	151 · 155 · 156	151		151~157	—	157	140 · 158 · 159	—	140 · 158 · 159	170		

기재된 사항에 해당되지 않는 경우는 인가된 서비스 대행업자에게 문의해 주십시오.

16 고장 발생시

수리를 의뢰하기 전에 확인하십시오.

이러한 때는	확인할 사항	조치	참조 페이지
취사가 안된다 조리가 안된다	기구용 플러그가 본체의 플러그 삽입구에, 삽입플러그가 콘센트에 꽂혀 있습니까?	플러그를 확실하게 꽂으십시오.	141
예약한 시간에 밥이 안되었다	[Start] 버튼을 눌렀습니까?	[Start] 버튼을 누르지 않으면 예약은 완료되지 않습니다.	142
	현재의 시간 표시는 맞습니까?	시간을 정확하게 맞추십시오.	169
	P.163의 「취사시간이 길다」 항목을 확인하고 조치하십시오.		163
	예약 설정의 기준 시간 미만을 지정한 경우는 예약 설정한 시간에 취사가 완료되지 않는 경우가 있습니다.		146
예약취사 설정이 안된다	표시시간이 「0:00」으로 점멸되고 있지 않습니까?	현재시간을 맞추고 나서 예약하십시오.	169
	「Synchro-Cooking」 「Quick」 「Mixed」 「Sweet」 「Slow Cook」 「Cake」를 선택하지 않았습니까? 이들 메뉴는 예약 설정을 할 수 없습니다.		146
표시부가 뿌옇다	내솜의 바깥쪽이 젖어있지 않습니까?	마른 천으로 닦아내 주십시오.	140・ 158~ 162
	고무패킹류나 내솜 가장자리에 밥알・쌀알 등이 붙어 있지 않습니까?	깨끗이 제거해 주십시오.	
취사중・뜸들이기중・보온중에 소리가 난다	「째깍째깍」 하는 소리. 마이크로컴퓨터 제어음입니다. 고장은 아닙니다.		136
	「파삭파삭」 하는 소리. 열에 의해 금속이 수축되면서 서로 스치는 소리입니다. 고장은 아닙니다.		
	물이 튀는 소리. (취사중・뜸들이기중일 때만) 고장은 아닙니다.		136
	위와는 전혀 다른 소리가 난다.	인가된 서비스 대행업자에게 수리를 의뢰하십시오.	—
예약취사 설정을 하고 있을 때 「빠빠」 하는 소리가 난다	[Timer] 버튼을 누르고 나서 약 30 초 동안 아무런 조작도 하지 않으면 소리가 나면서 알려주지만 계속해서 예약을 할 수 있습니다.		146
본체 내에 물이나 쌀이 들어갔다	고장의 원인이 되므로 인가된 서비스 대행업자에게 수리를 의뢰하십시오.		—
시간을 맞출 때 [Hour] 버튼 또는 [Min] 버튼을 눌러도 시간설정 모드가 되지 않는다	취사중・보온중・예약취사중에는 시간을 맞출 수 없습니다.		169
보온램프가 점멸된다	「Cake」 메뉴를 선택하지 않았습니까?	「Cake」는 보온이 안됩니다. 그대로 내버려 두면 케이크가 축축하게 되므로 되도록 빨리 드시기 바랍니다.	147・ 157
보온중에 [Hour] 버튼을 누르면 「12」가 점멸된다	12시간 이상 계속해서 보온을 하고 있지 않습니까? 보온시간이 12시간을 초과하면 「12」가 점멸됩니다.		147
조리 보온중에 「6」이 점멸된다	조리가 완성되고 나서 6시간 이상 계속해서 보온을 하고 있지 않습니까? 6시간을 초과하면 「6」이 점멸됩니다. (6시간 이상 보온을 하지 마십시오)		152
삽입플러그를 꽂았을 때 표시부에 「0:00」이 점멸된다	삽입플러그를 다시 꽂으면 현재시간이나 예약시간, 보온경과시간의 기억이 사라져 있지 않습니까?	리튬전지가 모두 소모되었지만 통상적인 취사는 가능합니다. 리튬전지의 교체는 인가된 서비스 대행업자에게 수리를 의뢰하십시오.	136
	[KeepWarm/Cancel] 버튼과 [Timer] 버튼을 동시에 눌렀다.	시간을 정확하게 맞추십시오.	169
물기가 테두리에 고인다	취사 직후나 보온중에 물기가 테두리에 고이는 경우가 있지만 고장은 아닙니다. 테두리에 고인 경우는 마른 천으로 닦아내 주십시오.		144
버튼을 눌러도 반응이 없다	기구용 플러그가 본체의 플러그 삽입구에, 삽입플러그가 콘센트에 꽂혀 있습니까?	플러그를 확실하게 꽂으십시오.	141
	보온램프가 점등되어 있지 않습니까?	[KeepWarm/Cancel] 버튼을 눌러 보온을 취소하고 나서 조작하십시오.	141

이러한 때는	확인할 사항	조치	참조 페이지
뚜껑이 닫히지 않거나 취사중에 뚜껑이 열린다	데두리 · 속뚜껑 고무패킹 · 후크버튼 부근에 밥알 · 쌀알 등이 부착되어 있지 않습니까?	깨끗이 제거해 주십시오.	140 · 158~ 159
	속뚜껑이 설치되어 있습니까?	속뚜껑을 설치하십시오.	
수지 등과 같은 냄새가 난다	처음 사용하기 시작할 때는 수지 등과 같은 냄새가 날 수 있지만 사용하는 동안에 약해집니다.		—
플라스틱 부분에 선이나 물결 모양으로 보이는 곳이 있다	수지 성형시에 발생된 흔적으로 사용상 품질에 지장은 없습니다.		—
동시 조리를 하면 뚜껑에 조리물이 부착된다	가열에 의해 부풀어 오르는 재료를 조리하면 속뚜껑에 부착될 수 있습니다. 신경이 쓰일 경우는 재료의 양을 줄이십시오.		148

이런 표시가 나타났을 때는

표시	조치	참조 페이지
「E」로 시작하는 코드가 표시된다 	고장 가능성이 있습니다. 삽입플러그를 뽑은 후 인가된 서비스 대행업자에게 수리를 의뢰하십시오.	—

수지 부품에 대하여

열이나 증기에 직접 닿는 수지 부품은 사용과 더불어 손상될 경우가 있습니다. 인가된 서비스
대행업자에게 문의해 주십시오.

현재시간을 맞추는 방법

시간은 12시간으로 표시됩니다. 본체에는 리튬전지가 내장되어 있으므로 삽입플러그를 뽑아도 현재시간 및
예약시간, 보온경과시간은 계속해서 기억됩니다.

※아래와 같은 동작을 하고 있을 때는 시간을 맞출 수 없습니다.

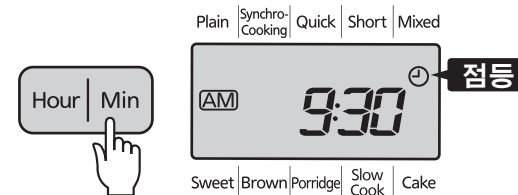
- 취사중, 보온중, 예약 설정중, 예약취사중, 재가열중
- 「Porridge」, 「Slow Cook」, 「Cake」를 선택중

■ 예 : 「오전 9:30」을 「오전 9:35」으로 맞추는 경우

1 전원코드를 연결합니다

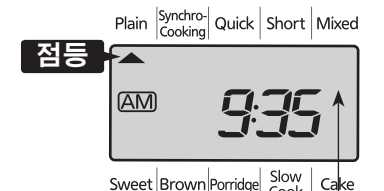
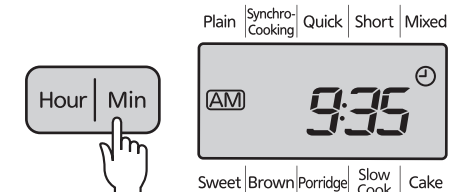
2 시간설정 모드로 합니다

[Hour] 버튼 또는 [Min] 버튼을 누르면 ㉠가
점등됩니다.

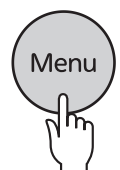


3 시간을 맞춥니다

- 「시」는 [Hour] 버튼, 「분」은 [Min] 버튼을
눌러 맞춥니다.
- 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.
- 시간을 맞추고 나서 [Menu] 버튼을 누르면
시간 맞추기가 완료됩니다.



㉠가 사라진다



- 시간 맞추기를 도중에 중단하고자 할 때는
[KeepWarm/Cancel] 버튼을 누릅니다.

사양

사이즈			5.5 컵 타입	10 컵 타입
전 원			120V~60Hz	
정격전력 (W)			671	934
취사용량 (컵, oz)	Plain		1~5.5 컵 [5.29~29.10oz]	2~10 컵 [10.58~52.91oz]
	Synchro-Cooking		1~2 컵 [5.29~10.58oz]	2~4 컵 [10.58~21.16oz]
	Quick		1~5.5 컵 [5.29~29.10oz]	2~10 컵 [10.58~52.91oz]
	Short		1~5.5 컵 [5.29~29.10oz]	2~10 컵 [10.58~52.91oz]
	Mixed		1~3 컵 [5.29~15.87oz]	2~6 컵 [10.58~31.74oz]
	Sweet		1~3 컵 [5.29~15.87oz]	2~5 컵 [10.58~26.48oz]
	Brown		1~3.5 컵 [5.29~18.52oz]	2~6 컵 [10.58~31.74oz]
	Porridge	hard	0.5~1 컵 [2.65~5.29oz]	0.5~2 컵 [2.65~10.58oz]
soft		0.5 컵 [2.65oz]	0.5~1.5 컵 [2.65~7.94oz]	
외형치수 (inch) *		폭	11.2 (28.6cm)	12.3 (31.4cm)
		깊 이	13.6 (34.7cm)	15.0 (38.1cm)
		높 이	9.5 (24.2cm)	10.3 (26.2cm)
본체질량 (oz) *			141.2 (4.0kg)	172.9 (4.9kg)
코드 길이 (inch) *			35.4 (0.9m)	35.4 (0.9m)

* 대략적인 수치입니다.

Note

- 1 컵 = 약 5.29oz(150g) 입니다.
- 시계는 실내온도 · 사용방법에 따라 1 개월에 약 30 초에서 120 초의 차이가 발생할 수 있습니다.

정전이 되었을 때 및 기구용 플러그가 빠졌을 때

만일 정전이 되더라도 다시 통전이 되면 기능은 정상적으로 작동됩니다.

정전시의 상태	통전후의 동작
예약취사중	그대로 타이머가 작동됩니다. (정전된 시간이 길어 설정시간을 초과한 경우는 곧바로 취사가 시작됩니다)
취사중	취사를 계속합니다.
보온중	정전된 시간이 길 경우는 보온을 중지합니다.

※조건에 따라서는 밥을 잘 지을 수 없게 되거나 보온 온도가 저하될 수 있습니다.

소모품 및 별매품의 구입에 대하여

고무패킹류는 소모품입니다. 사용방법에 따라서 차이가 있지만 사용과 더불어 손상됩니다. 오염이나 냄새, 파손이 심해졌을 때는 인가된 서비스 대행업자와 상담하시기 바랍니다.
내술의 불소 가공은 사용과 더불어 소모되면서 벗겨질 수 있습니다. (P.134참조)

目次

1	安全上のご注意	172
2	各部の名前とはたらき	176
	メニューの選べる機能と特長	178
	ごはんをおいしく炊くためのポイント	179
3	ごはんを炊く前の準備	181
4	ごはんの炊きかた	183
	炊飯時間の目安	184
5	ごはんが炊きあがったら	185
6	予約炊飯のしかた	186
7	保温について	188
8	ごはんとおかずを同時に作る	189
9	調理のしかた	192
10	クッキングプレートを使った蒸し調理のしかた	194
11	ケーキのつくりかた	197
12	お手入れのしかた	199
13	うまく炊けない?と思ったら	204
14	同時調理がうまく作れない?と思ったら	206
15	調理・蒸し調理・ケーキがうまく作れない?と思ったら	207
16	故障かな?と思ったら	208
	こんな表示が出たときは	209
	現在時刻の合わせかた	210
	仕様	211
	停電があったとき・器具用プラグがはずれたとき	211
	消耗品・別売品のお買い求めについて	211

1 安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

- ここに表した注意事項は、お使いになる人や他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためのものです。安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。
- 本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。

表示内容を無視して、誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分して説明しています。



警告

取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷^{*1}を負うことが想定される内容を示します。



注意

取り扱いを誤った場合、使用者が傷害^{*2}を負うことが想定されるか、又は物的損害^{*3}の発生が想定される内容を示します。

- *1 重傷とは、失明や、けが、やけど(高温・低温)、感電、骨折、中毒などで後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
- *2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。
- *3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

図記号の説明



△記号は、警告、注意を示します。具体的な注意内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。



○記号は、禁止の行為であることを示します。具体的な禁止内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。



●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を示します。具体的な指示内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。



警告



定格電圧以外では使わない。
火災・感電の原因。



定格15A以上のコンセントを単独で使う。
他の器具との併用により、分岐コンセント部が異常発熱して、発火するおそれ。



電源コードは、破損したまま使わない。
また、電源コードを傷つけない。
加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものをのせる・挟み込むなどは、火災・感電の原因。



差込プラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。
火災の原因。



電源コードが傷んだ場合、認可されたサービス代行者でお買い求めの上交換する。
故障や事故の原因。



差込プラグは根元まで確実に差し込む。
感電・ショート・発煙・発火のおそれ。



器具用プラグをなめさせない。
乳幼児が誤ってなめないように注意すること。
感電・ショート・発火の原因。



器具用プラグに金属片やごみを付着させない。
感電・ショート・発火の原因。



この製品専用の電源コード以外は使用しない。電源コードを他の機器に転用しない。
故障・発火のおそれ。



電源コードや差込プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない。
感電・ショート・発火の原因。



ぬれた手で、差込プラグの抜き差しをしない。
感電やけがをするおそれ。



炊飯中は、絶対にふたを開けない。
やけどをするおそれ。



警告



接触禁止

蒸気孔に顔や手を近づけない。
やけどをするおそれ。特に乳幼児には、さわらせないように注意する。



子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使ったりしない。
やけど・感電・けがをするおそれ。

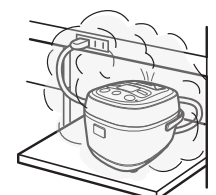


水ぬれ禁止

水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電のおそれ。



差込プラグに蒸気をあてない。
火災・感電・発火のおそれ。スライド式テーブルでは、差込プラグに蒸気があたらない位置で使用する。



すき間に、ピンや針金などの金属物、異物を入れない。
感電や異常動作によるけがのおそれ。



分解禁止

改造はしない。認可されたサービス代行者以外の人、分解や修理をしない。
火災・感電・けがの原因。



取扱説明書(付属のCOOKBOOK)に記載以外の用途に使わない。
蒸気や内容物がふき出し、やけどやけがをするおそれ。
してはいけない調理例
・ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する。
・クッキングシートなどを落としふた代わりに使用する。



この商品は、一般家庭用です。
この製品は、家庭内または次のような場所での仕様が想定されるので注意が必要です。
・店舗、事務所などの給湯室
・農作業施設
・ホテルなどの宿泊設備の客室
・民宿などの簡易宿泊設備の客室



異常・故障時には、直ちに使用を中止する。
そのまま使用すると、火災・感電・けがのおそれ。
異常・故障例
・ご使用中、電源コード、差込プラグが異常に熱くなる。
・炊飯ジャーから煙が出たり、こげくさいにおいがしたりする。
・炊飯ジャーの一部に割れ、ゆるみがある。
・内なべが変形している。
・その他の異常や故障がある。
すぐに差込プラグを抜いて、認可されたサービス代行者へ点検・修理を依頼する。



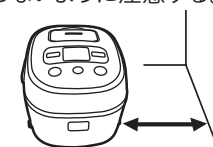
不安定な場所、熱に弱いテーブル、敷物などの上では使わない。
火災やテーブル・敷物を傷める原因。



荷重強度が不足しているスライドテーブルでは使わない。
落下によるけが・やけど・故障の原因。
使用する前に、荷重強度が十分満足していることを確認する。



壁や家具の近くでは使わない。
蒸気や熱で、傷み・変色・変形の原因になるため、壁や家具からは11.8インチ(30cm)以上はなして使う。キッチン用収納棚などを使用する際は、中に蒸気がこもらないように注意する。



11.8インチ(30cm)以上



内なべを入れずにクッキングプレートを使わない。
発火・発煙・やけどの原因。



ヘルシープレートは、必ずクッキングプレートの上にのせて使用する。内なべに直接入れて、単独で使わない。
発火・発煙・やけどの原因。

⚠ 注意



操作パネルに蒸気があたるような狭い空間で使わない。
蒸気や熱で操作パネルの変形や本体の傷み・変色・変形・故障の原因。スライド式テーブルでは蒸気があたらないように引き出して使用する。



水のかかる所や、火気の近くでは使わない。
感電や漏電・本体の変形や火災・故障の原因。



専用内なべ以外は使わない。
過熱、異常動作の原因。



空だきをしない。
故障や過熱、異常動作の原因。



IHクッキングヒーターの上で使わない。
故障の原因。



ふたを開けるときは、蒸気に注意する。
やけどのおそれ。

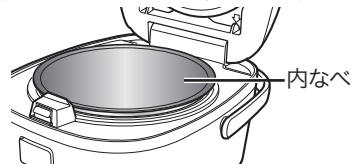


使用中や使用直後は、高温部にふれない。
やけどのおそれ。

接触禁止



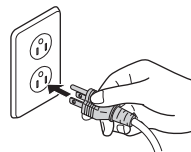
使用中や使用直後に、内なべをさわるときはミトンやなべつかみなどを使用し、直接手をふれない。
高温になっているため、けがをするおそれ。



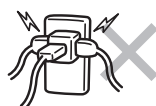
使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。



必ず差込プラグを持って引き抜く。
感電やショートして発火するおそれ。
電源コードを引っ張らない。



タコ足配線はしない。
火災のおそれ。



取り扱いはていねいに。
落としたり、強い衝撃を加えたりすると、けがや故障の原因。



お手入れは、本体が冷えてから行う。
高温部にふれることによるやけどのおそれ。



丸洗いはしない。
本体を丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしない。ショート・感電のおそれ。



炊飯中は本体を移動しない。
やけどやふきこぼれの原因。



本体を持ち運ぶ際は、フックボタンにふれない。
ふたが開いてけがや、やけどをするおそれ。

接触禁止



クッキングプレート・ヘルシープレートはこの製品以外には使わない。
火災・やけどのおそれ。

■ 安全にご使用いただくためのご注意

● ごはんつぶ・米つぶなどは取り除きます。
蒸気もれ・ふきこぼれ・故障やおいしく炊けない原因になります。

● 炊飯中、本体に布などをかけないでください。
本体やふたの変形・変色の原因になります。



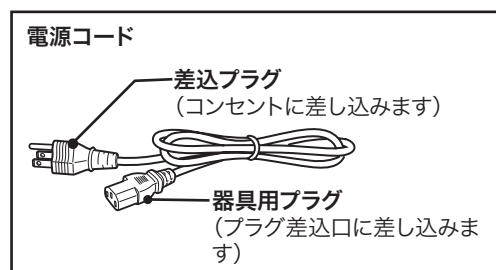
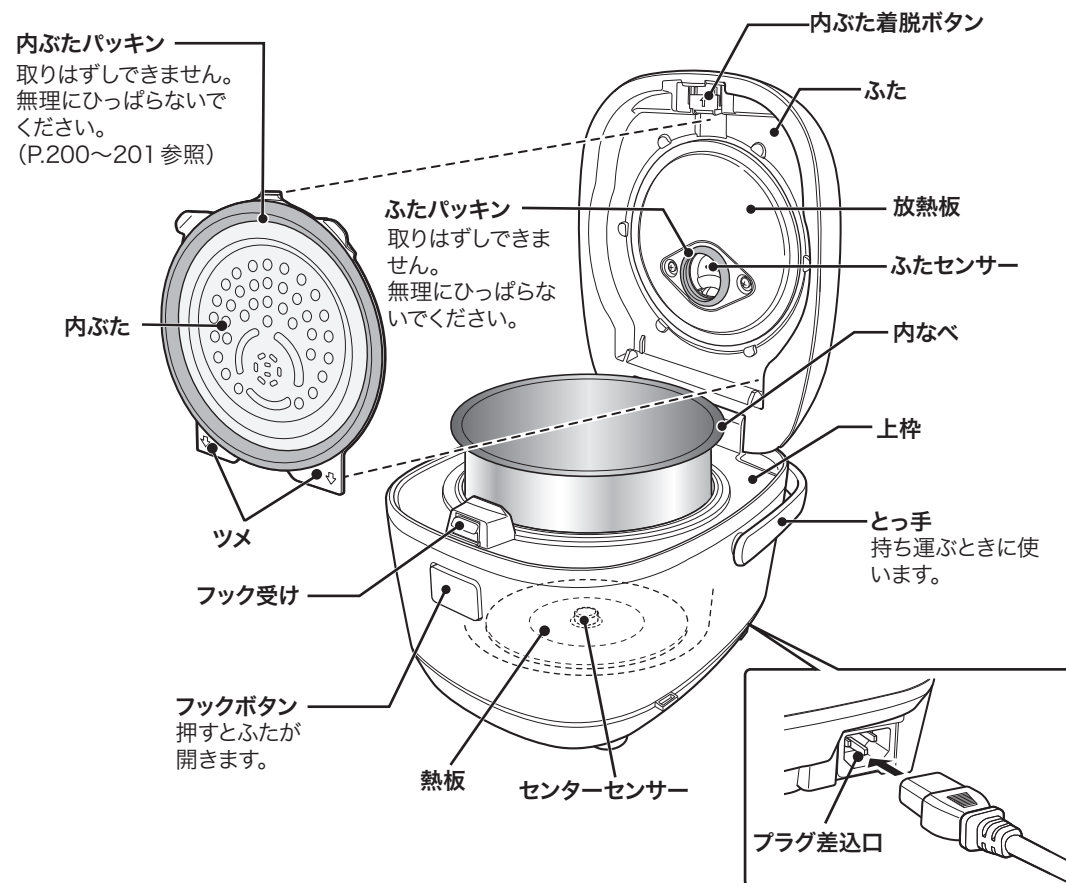
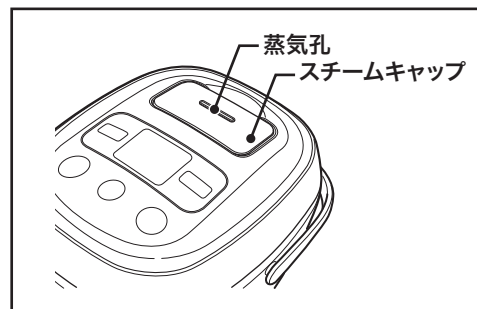
● 冷めたごはんを保温しないでください。
においなどの原因になります。

● 機能・性能を維持するため、製品に穴を設けておりますが、この穴からまれに虫などが入り故障することがあります。市販の防虫シートを使用するなど、ご注意ください。また、虫などが入り故障した場合は、有償修理になります。認可されたサービス代行者までお問合せください。

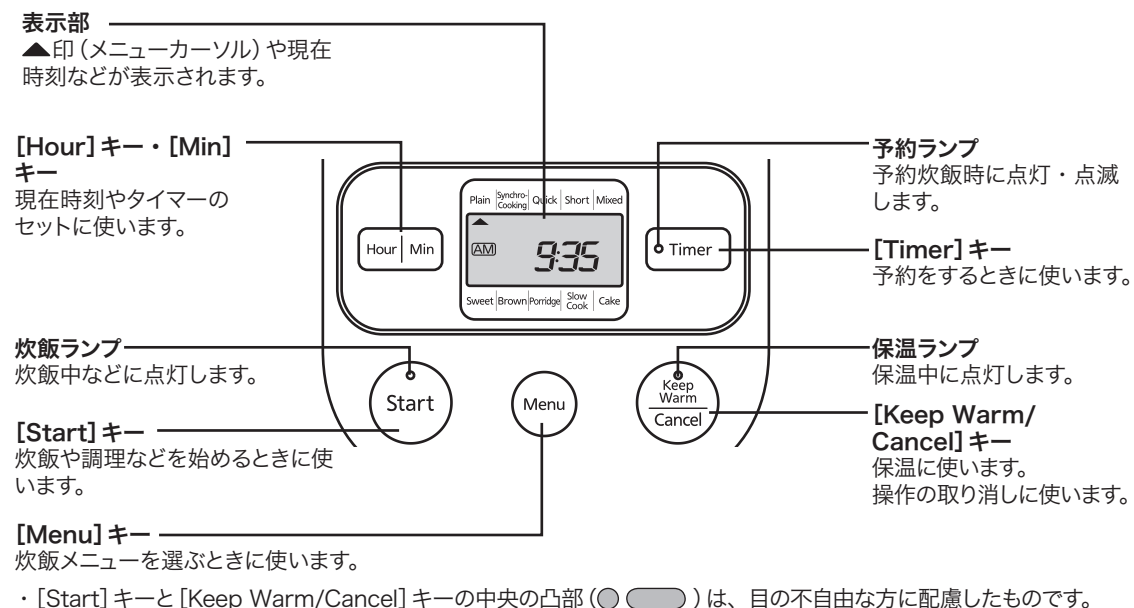
● 内なべのフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがあります。人体には無害で、炊飯や保温性能も問題ありません。
気になる場合や、変形・腐食した場合は、お買い求めいただけます。認可されたサービス代行者までお問合せください。

- 内なべのフッ素加工面のふくれやはがれ、変形の原因になるため、必ずお守りください。
 - 内なべをガス火にかけたり、IHクッキングヒーター・電子レンジなどに使用したりしない。
 - 白米・無洗米以外を保温しない。
 - 内なべの中で酢を使用しない。
 - 付属品が木製品以外のしゃもじを使用しない。
 - 金属製のおたまやスプーン、泡立て器など、かたいものを使用しない。
 - 内なべにザルなどをのせない。
 - 内なべに食器類など、かたいものを入れない。
 - 金属へらやナイロンたわしなど、かたいものでお手入れしない。
 - 食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしない。
 - 洗米時、内なべに強い力を加えない。
- 内なべが変形した場合は、認可されたサービス代行者にお問い合わせください。

2 各部の名前とはたらき



操作パネル



■ 付属品の確認



■ リチウム電池について

リチウム電池を内蔵しています。差込プラグを抜いても現在時刻や予約時刻を記憶し続けます。

- リチウム電池が切れると、差込プラグを差し込んだとき、表示部に「0:00」が点滅します。通常の炊飯はできますが、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶は、差込プラグを抜くと消えてしまいます。

Note

- リチウム電池は、お客様ご自身では交換できません。新しいリチウム電池との交換は、認可されたサービス代行者までお問合せください。

■ 時刻の確認

時刻は12時間表示されます。時刻が合っていないときは、現在時刻に合わせてください。(P.210 参照)

■ はじめて使うとき

- 内なべ・付属品を洗ってからお使いください。(P.199 参照)

■ 音について

炊飯中・むらし中・保温中にする下記の音は、異常ではありません。

- 「カチカチ」という音(マイコン制御の音)
- 「ピチピチ」という音(熱により金属が収縮してこすれ合う音)
- 水のはじける音(炊飯中・むらし中のみ)

メニューの選べる機能と特長

メニュー	予約選択	保温	特長
Plain	○	○	白米（長粒米）を炊くときに選びます。
Synchro-Cooking	－	○*	クッキングプレートを使ってごはんとおかずを同時に作るときに選びます。
Quick	－	○	白米（長粒米）を早く炊きたいときに選びます。
Short	○	○	白米（短粒米）を炊くときに選びます。
Mixed	－	△	炊込みごはんを炊くときに選びます。
Sweet	－	△	おこわを炊くときに選びます。
Brown	○	△	玄米・雑穀米（玄米と雑穀が混ざっているお米）を炊くときに選びます。
Porridge	○	△	おかゆを炊くときに選びます。

炊飯容量は、P.211を参照してください。
○：選択可能
－：選択不可
△：ごはんのおいしさが損なわれることがありますので、保温はしないでください。
* 保温するときはクッキングプレートははずしてください。

Note

- 「Porridge」は、保温を長時間続けるとのり状になります。早めにお召し上がりください。

ごはんをおいしく炊くためのポイント

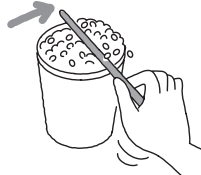
炊く前の準備はP.181～182、炊きかたはP.183～187をお読みください。

良いお米・保管場所を選ぶ

- ・ 精米日の新しい、粒のそろったつやのあるお米を選んでください。
- ・ 風通しの良い、涼しくて暗い場所に保管してください。

付属の計量カップで正確にはかる

すりきり1カップで、約0.18Lです。
無洗米も付属の計量カップではかってください。



洗米は手早く

内なべにお米を入れ、たっぷりの水を一度に加えて、さっとかき混ぜ、すばやく水を捨てます。
汚れた水をお米が吸わないように、なるべく冷たい水で手早く洗います。

無洗米を炊くとき

- ・ 無洗米と水を入れた後、ひと粒ひと粒が水になじむように、底からよくかき混ぜてください。上から水を入れただけだと、お米が水になじまず、うまく炊けない原因になります。
- ・ 水を入れて白くにごるときは、1～2回水を入れ替えてすぐことをおすすめします。白くなるのは米のでんぷん質でぬかではありませんが、そのまま炊くと、こげたり、ふきこぼれたりして、うまく炊けない原因になります。

具を入れて炊くとき

1カップに対して具は2.5 oz（約70g）以下にしてください。調味料はよくかき混ぜ、具はお米の上にのせます。具を入れて炊く場合の最大炊飯容量（下表）は必ず守ってください。

メニュー	5.5カップタイプ	10カップタイプ
Mixed	3カップ	6カップ
Sweet	3カップ	5カップ
Brown	3カップ	5カップ

- ・ 炊飯中にふたを開けて、具を入れないでください。
- ・ 最初に水加減してから具を入れてください。具を入れてから水加減すると、炊きあがりがかたくなる場合があります。
- ・ 下記の場合、うまく炊けない、こげつくなどの原因となります。
 - ・ しょうゆ、みりんなどの調味料が多すぎる場合
 - ・ 調味料が底に沈んでいる場合
 - ・ ケチャップやトマトソースを使用した場合
 - ・ 具を混ぜ込んだ場合
- ・ 「おかゆ」に具を加えるときは、具を加えてからの水位が「おかゆ」の一番上の目盛より上にならないようにしてください。

お米の種類やお好みに合わせて水加減する

●水加減の目安表

基準の目盛より水量を増やしたり、減らしたりする場合、1/3目盛以上の増減は避けてください。ふきこぼれなどの原因になります。

メニュー	水加減（内なべの目盛に合わせる）
Plain	「Plain」の目盛
Synchro-Cooking	「Plain」の目盛
Quick	「Plain」の目盛
Short	「Plain」の目盛
Mixed	「Plain」の目盛
Sweet（もち米）	「Sweet」の目盛
Sweet（もち米とうるち米）	「Plain」と「Sweet」の目盛の間
Brown	「Brown」の目盛
Porridge	全がゆのときは「Porridge・hard」の目盛 五分かゆのときは「Porridge・soft」の目盛

- ・ 無洗米は「Plain」の目盛を目安に、少し多め（目盛線が水面に隠れる程度）に水加減してください。
- ・ 発芽玄米・胚芽米・分づき米・麦めし・雑穀米は、「Plain」の目盛を目安に水加減してください。
- ・ 発芽玄米・雑穀米は、市販の袋に水加減などの記載があるときは、その内容に従い、お好みで水加減してください。

分づき米・胚芽米・麦めし・発芽玄米・雑穀を炊くとき

- ・ 「Short」メニューを選んでください。
- ・ おかゆの場合は「Porridge」メニューを選んでください。

玄米・雑穀米に白米を混ぜて炊くとき

- ・ 雑穀米は玄米に雑穀が入ったものです。
- ・ 玄米・雑穀米が白米よりも多い場合は「Brown」メニューを選んでください。
- ・ 以下の場合「Plain」メニュー（P.178参照）を選んでください。
 - ・ 玄米・雑穀米が白米と同量の場合
 - ・ 白米が玄米・雑穀米よりも多い場合

（このとき玄米は、1～2時間つけおきして吸水させてから炊いてください）

雑穀を白米といっしょに炊くとき

- 雑穀は白米の2割以内の分量にしてください。
- 白米と雑穀を合わせた量は最大で、5.5カップタイプ：4カップ、10カップタイプ：8カップです。
- 雑穀は白米の上にのせて炊いてください。混ぜ込むとうまく炊けない場合があります。
- 雑穀のかたさが気になる場合は、あらかじめ雑穀だけを1時間程度吸水させてから、お米の上にのせてください。
- アマランサスなど小粒の雑穀はふき上がりやすいため、内ふたに付着することがあります。

雑穀を玄米といっしょに炊くとき

- 必ず「Brown」を選んでください。
- 玄米と雑穀を合わせた量は最大で5.5カップタイプ：3.5カップ、10カップタイプ：6カップです。

短粒米を炊くとき

- 短粒米を炊くときは「Short」を選んでください。また、短粒米で炊込みごはんを炊くときは「Mixed」を選んでください。短粒米を炊いたときは、おこげが濃くつく場合があります。その他のメニューを選ぶとうまく炊けない場合があります。

3 ごはんを炊く前の準備

1 お米をはかる

必ず付属の計量カップではかります。付属の計量カップにすりぎり一杯で、約0.18L（米国規格の計量カップより少なめ）です。

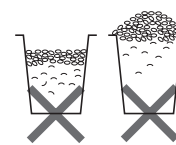
Tips

- 無洗米も付属の計量カップではかってください。

正しい計量例



間違った計量例



Note

- 指定の炊飯量（P.211の仕様表参照）以外で炊くとうまく炊けない場合がありますのでご注意ください。具を入れて炊く場合は、P.179を参照してください。

2 お米を洗う（内なべで洗米できます）

無洗米の場合は、P.179を参照してください。



Note

- お湯（95°F [35°C]以上）で洗米や水加減しないでください。ごはんがうまく炊けない原因になります。
- 強い力で洗米しないでください。内なべが変形してごはんがうまく炊けない原因になります。

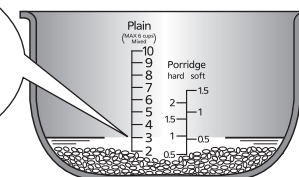
3 水加減する

内なべを水平に置き、内なべ内側の目盛に合わせて水加減します。

Tips

- お米の種類・メニューを確かめてお好みで水加減します。（P.179の目安表を参照）

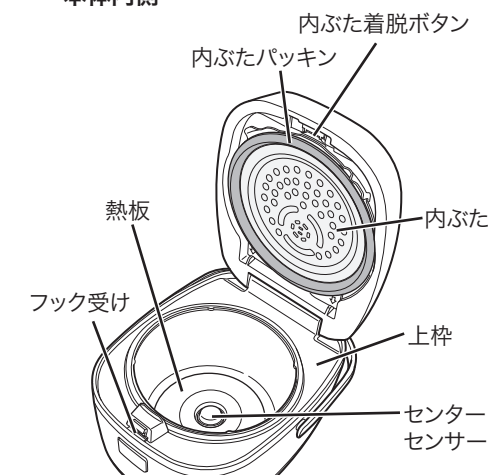
3カップの白米を炊く場合は「Plain」の目盛3に合わせる



4 水滴・米つぶなどをふき取る 内なべ外側や縁



本体内側



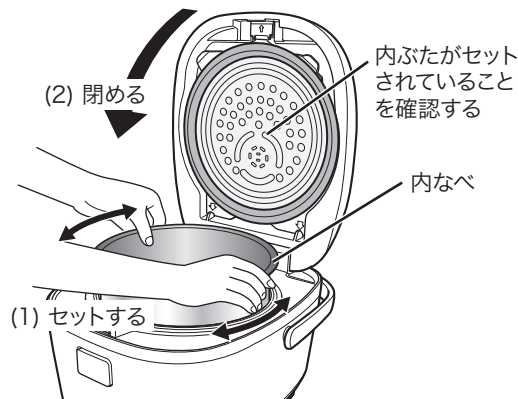
⚠ Caution

- 熱板やセンサー・ふたセンサー・上枠・フック受け付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどは、必ず取り除きます。（P.200参照）
ふたが閉まらなくなったり、炊飯中に蒸気がもれたり、ふたが開いて内容物がふき出したりして、やけどやけがの原因になります。

3 ごはんを炊く前の準備

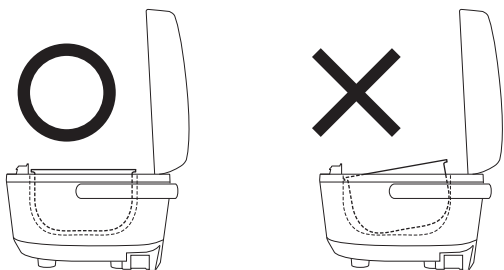
5 内なべを本体にセットしてふたを閉める

- (1) 内なべを左右にまわし、傾きがないように正しく確実にセットする。
- (2) ふたを閉める。



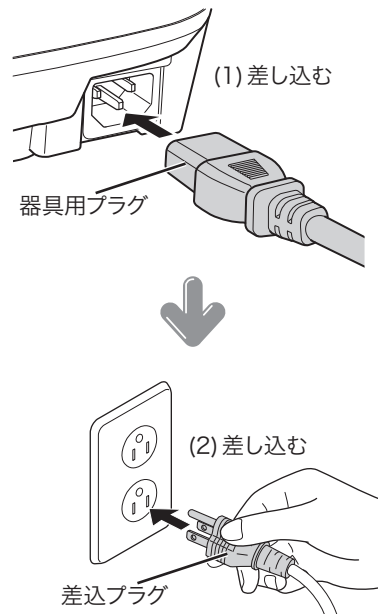
Note

- 内なべは正しく確実にセットします。

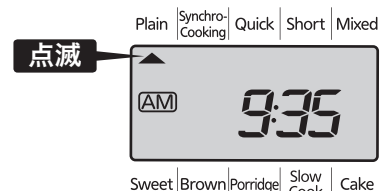


- ふたを閉めるときは、操作キーを押さないように注意してください。

6 電源コードを接続する

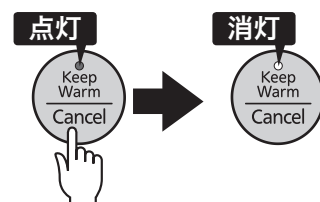


電源が入り、▲印が点滅します。



Note

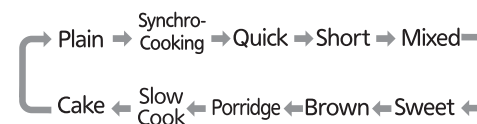
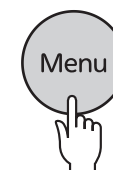
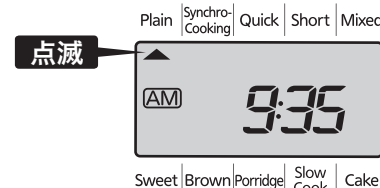
- 保温ランプが点灯している場合は、[KeepWarm/Cancel] キーを押して、消灯させてください。



4 ごはんの炊きかた

1 [Menu]キーを押して、炊きたいメニューに▲を合わせる

押すごとに、メニューが順に切り替わります。メニューの選択中は、▲印が点滅します。



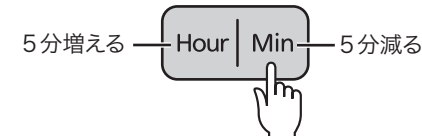
- あらかじめ炊きたいメニューが選ばれている場合は、メニュー選択の必要はありません。

Note

- 「Quick」は「Plain」に比べて、炊飯時間が短いので、かために炊きあがります。

2 「Porridge」を選んだときは [Hour] キーまたは [Min] キーを押して炊飯時間を合わせる

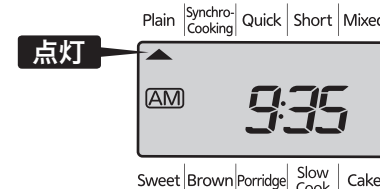
- [Hour] キーを押すごとに5分ずつ増え、[Min] キーを押すごとに5分ずつ減ります。
- 40～90分まで5分単位で設定できます。



- 初期設定は60分に設定されています。お好みで時間を調整してください。

3 [Start]キーを押す

炊飯ランプが点灯します。炊飯が開始されます。「Plain」の場合は「ピーピー」と鳴り、「Plain」以外の場合は「ピー」と鳴ります。



4 ごはんの炊きかた

炊飯時間の目安

メニュー	Plain	Synchro-Cooking	Quick	Short
サイズ				
5.5カップタイプ	32～43分	37～48分	24～36分	43～58分
10カップタイプ	32～46分	46～58分	24～42分	44～59分

メニュー	Mixed	Sweet	Brown
サイズ			
5.5カップタイプ	31～46分	35～46分	68～86分
10カップタイプ	32～55分	42～57分	68～86分

- 上記の時間は、すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。(電圧 120V、室温 73.4° F [23° C]、水温 73.4° F [23° C]、水加減は標準水位)
- 炊飯時間は、炊飯量、お米の種類、具の種類や量、室温、水温、水加減、電圧、タイマーを使用したときなどにより多少異なります。

5 ごはんが炊きあがったら

「むらし」になると、残り時間を表示

むらしあがるまでの残り時間を表示部に、1 分きざみで表示します。

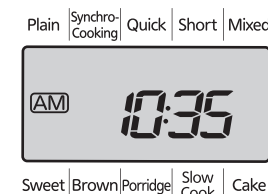
- メニューによってむらし時間が異なります。



1 炊きあがると

自動的に保温します。

保温ランプ、現在時刻が点灯します。お知らせ音が「ピー」と8回鳴ります。



- 「Porridge」は、[Keep Warm/Cancel] キーを押して、すぐに取り出し、早めにお召し上がりください。
- 「Porridge」で具材を追加した場合や、炊飯時間が足りない場合は、保温ランプが点灯している状態で [Hour] キー・[Min] キーを押し、追加の炊飯時間を合わせて [Start] キーを押してください。1 分単位で最大 15 分を 3 回まで追加できます。追加加熱をする場合は、[Start] キーを押す前によくかき混ぜてください。



2 ごはんをほぐす

炊きあがったら、必ずすぐにごはん全体をほぐします。

- 内なべをミトンやなべつかみなどで押さえて、ほぐしてください。

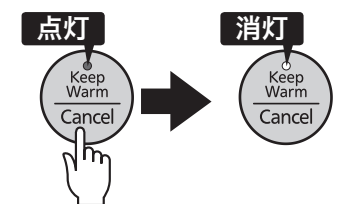


Note

- 炊飯直後や保温中にふたを開けて、つゆが上枠や外などに流れ落ちた場合は、ふき取ってください。

炊飯ジャーを使い終わったら…

- 必ず [Keep Warm/Cancel] キーを押す



Note

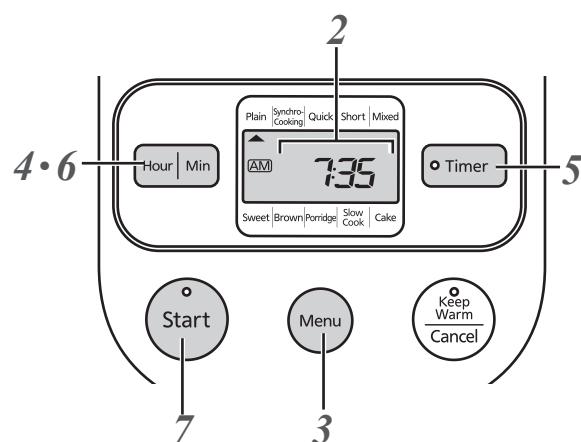
- 保温を取り消さずに差込プラグを抜くと、次に電源を入れたときに炊飯できません。

- 差込プラグを抜いて、器具用プラグをはずす



- お手入れする (P.199～203 参照)

6 予約炊飯のしかた



予約炊飯について

食べたい時刻に炊きあげることができます。

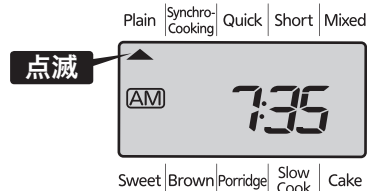
- 「Timer」を選んで、時刻を合わせてセットすると、合わせた時刻に炊きあがります。
- 設定した時刻は変更するまで記憶しています。

Note

- 例えば、「Timer」で11:30に設定すると、11:30に炊きあがります。

1 電源コードを接続する

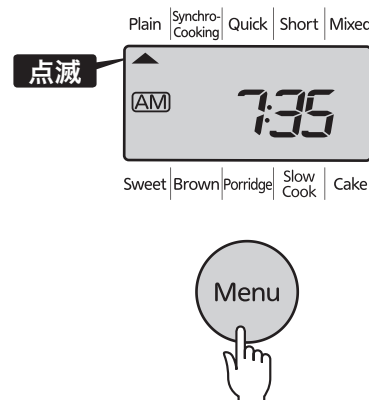
2 現在時刻を確認する



- 現在時刻を合わせる場合は、P.210を参照してください。

3 [Menu]キーを押して、炊きたいメニューを選ぶ

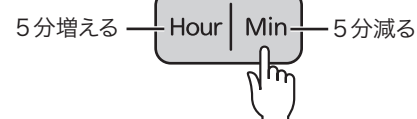
メニューの選択中は、▲印が点滅します。



- あらかじめ炊きたいメニューが選ばれている場合は、メニュー選択の必要はありません。

4 「Porridge」を選んだときは[Hour]キーまたは[Min]キーを押して炊飯時間を合わせる

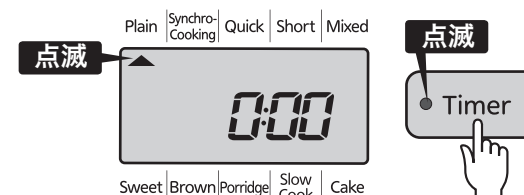
- [Hour]キーを押すごとに5分ずつ増え、[Min]キーを押すごとに5分ずつ減ります。
- 40~90分まで5分単位で設定できます。



- 初期設定は60分に設定されています。お好みで時間を調整してください。

5 [Timer]キーを押す

予約ランプが点滅します。



- 以前に予約時刻を設定していたときは、その時刻が表示されます。同じ時刻で予約炊飯する場合は、時刻合わせの必要はありません。

Note

- 下記の場合は、予約炊飯ができません。
 - 「Synchro-Cooking」「Quick」「Mixed」「Sweet」「Slow Cook」「Cake」の場合。
 - 表示部の時計が「0:00」で点滅している場合。
 - 保温ランプが点灯している場合は、[Keep Warm/Cancel]キーを押して消灯させてください(点灯していると、予約できません)。
 - 予約時間を長く設定すると、おこげが濃つく場合があります。おこげの色が気になる場合は、米や大麦などをよく洗ってください。

メニュー別の予約設定の目安時間

(無洗米の場合も下表の時間と同じ)

メニュー	予約設定の目安時間
Plain	50分以上
Short	1時間以上
Brown	1時間30分以上
Porridge	調理時間+2分以上

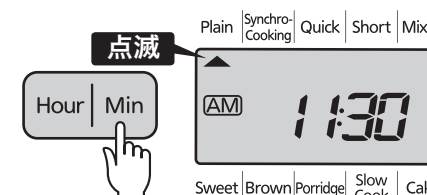
- 予約設定の目安時間未満で設定した場合は、予約設定した時刻に炊きあがらない場合があります。

■音について

- [Timer]キーを押した後、約30秒間何もしないと「ピピ」と音でお知らせします。
- 予約炊飯ができない状態にセットされているときに、[Timer]キーを押すと、「ピピ」と音でお知らせします。

6 [Hour]キーまたは[Min]キーを押して、炊きあげたい時刻を合わせる

[Hour]キーは1時間単位、[Min]キーは10分単位で合わせることができます。キーを押し続けると、早送りできます。

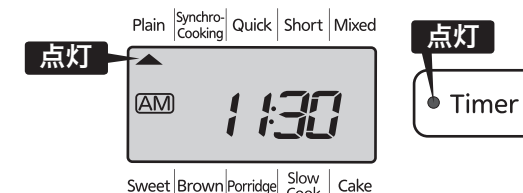


Note

- 腐敗の原因になるため、予約設定は12時間以内にしてください。

7 [Start]キーを押す

予約ランプが点灯し、予約が完了します。「Plain」の場合は「ピッピー」と鳴り、「Plain」以外の場合は「ピー」と鳴ります。



- 予約設定を間違えたときは、[Keep Warm/Cancel]キーを押して、P.186の手順3からセットし直してください。

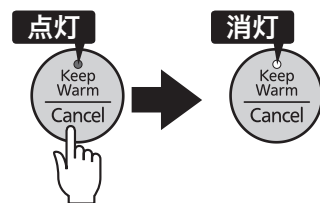
7 保温について

白米（無洗米）のつやつやのおいしさを保ちます。
炊飯が終了すると、自動的に保温に切り替わります。

■ 保温を中止するとき

[KeepWarm/Cancel] キーを押す

保温ランプが消灯します。



■ 保温中止後に再度、保温するとき

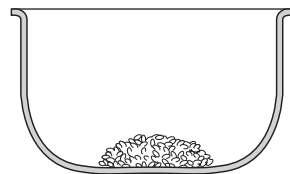
[Keep Warm/Cancel] キーを押す

保温ランプが点灯し、保温中は点灯したままになります。



■ 少量のごはんを保温するとき

ごはんを内なべの中央に寄せて保温し、できるだけ早くお召し上がりください。



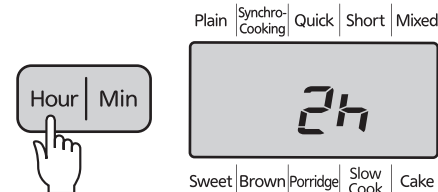
■ 保温中の作動について

保温中は保温ランプが点灯します。

■ 保温経過時間を確認するとき

保温中に [Hour] キーを押し続けていると、保温経過時間が1時間単位で表示されます。

12時間を超えると、24時間まで点滅表示されます。



Note

- におい・パサつき・変色・腐敗や内なべの腐食などの原因になるため、次のような保温はしないでください。
 - ・冷やごはんの保温
 - ・冷やごはんのつぎ足し
 - ・しゃもじを入れたままの保温
 - ・プラグを抜いての保温
 - ・12時間以上の保温
 - ・最小炊飯容量未満の保温
 - 5.5カップタイプ:1カップ
 - 10カップタイプ:2カップ
 - ・白米（無洗米）以外の保温
 - ・ごはんをドーナツ状にした保温
- 内なべの縁・パッキン類にごはんつぶ・米つぶなどがついたときは、取り除いてください。乾燥・変色・におい・べたつきの原因になります。
- 「Porridge」は、できあがったら [Keep Warm/Cancel] キーを押して、すぐに取り出してください。そのままにしておくと、のり状になったり、内ぶたについたつゆがおちてきてべたついたりしますので、早めにお召し上がりください。
- 寒冷地や周囲の温度が高いなど、厳しい環境で使用されている場合は、早めにお召し上がりください。

8 ごはんとおかずを同時に作る

クッキングプレートを使って、おかずとごはんを同時に作ることができます。

料理の作りかたは、付属のCOOKBOOKを参照してください。

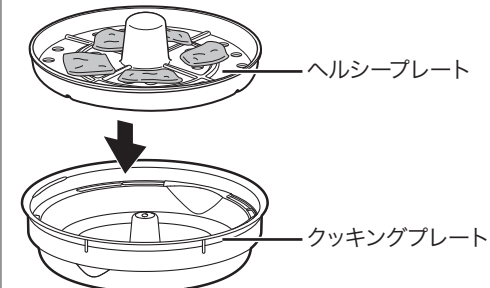
Note

- 付属のCOOKBOOKに記載されている量を超えて調理しないでください。ふきこぼれや、うまく調理できないおそれがあります。
- 色やにおいが強いものを調理した場合は、クッキングプレートやヘルシープレートににおいがうつる場合があります。
- クッキングプレートやヘルシープレートの中で、包丁、ナイフ、フォークなど鋭利なものを使わないでください。

ヘルシープレートを使うときは

付属のヘルシープレートをクッキングプレートにセットすることで、調理物の油分をカットでき、よりヘルシーに仕上がります。肉料理などを調理するときに効果的です。

ヘルシープレートのセットのしかた



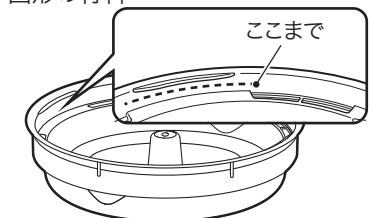
ヘルシープレートを使うときの注意

- ヘルシープレートは、必ずクッキングプレートの上にのせて使用する。内なべに直接入れて単独で使わない。
- ヘルシープレートは、この製品以外には使用しない。火災・やけどのおそれ。
- 次の料理はヘルシープレートを使って調理しない。ふきこぼれるおそれ。煮込み料理、卵を使った料理、プリンやケーキなどのスイーツ

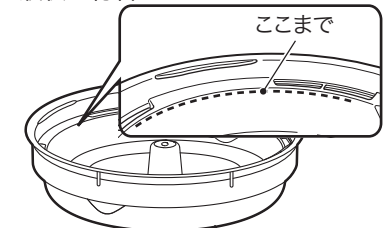
同時調理のアレンジを楽しんでいたために

クッキングプレートに入れる具材のご注意

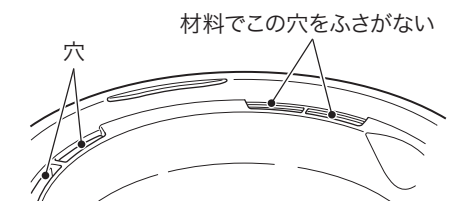
- 材料に蒸気があたるように、高さの目安を守り、均等またはすき間をあけて並べる。材料の高さは下図の矢印の位置までが目安
- ・ 固形の材料：



- ・ 液状の材料：



- 材料でクッキングプレートの穴をふさがない。



- 水やソースなどの液状の材料は少なめにする（量が多いとあたたまりにくい）。
 - 牛乳、生クリームなどを使用して分離したときは、よくかき混ぜる。
 - ホットケーキミックスなど、ふくらむものは分量を抑えめにする（クッキングプレートの深さの1/3が目安）。卵もふくらむので、分量に注意する（5.5カップタイプの場合2個以内、10カップタイプの場合3個以内。一緒に入れる具の量、卵の大きさにもよりますので加減してください）。
 - 根菜など、火が通りにくいものは、うすく切る。
 - クッキングプレートを使っての調理は、蒸し調理のみ可能。
- ※上記の点に注意しても加熱不足のときは、調理物を別の容器に移して電子レンジなどであたため直す（内なべ・クッキングプレート・ヘルシープレートは電子レンジに入れられない）。

8 ごはんとおかずを同時に作る

1 材料の下ごしらえをして、クッキングプレートに材料を入れる

- できるだけ積み重ねずに、クッキングプレート全体に広げて並べてください。ふきこぼれや、うまく調理できないおそれがあります。

Note

- ヘルシープレートを使うときは、P.189を参照してください。

2 ごはんを炊く前の準備をする (P.181 参照)

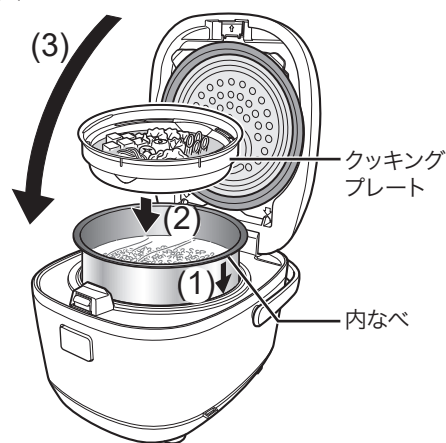
Note

- 同時調理を行うときの炊飯量は、下記の表を参照してください。最大より多い量や、最小より少ない量で炊飯しないでください。ふきこぼれや、うまく調理できないおそれがあります。

5.5カップタイプ		10カップタイプ	
最大量	最小量	最大量	最小量
2カップ	1カップ	4カップ	2カップ

3 クッキングプレートを内なべにセットして、ふたを閉める

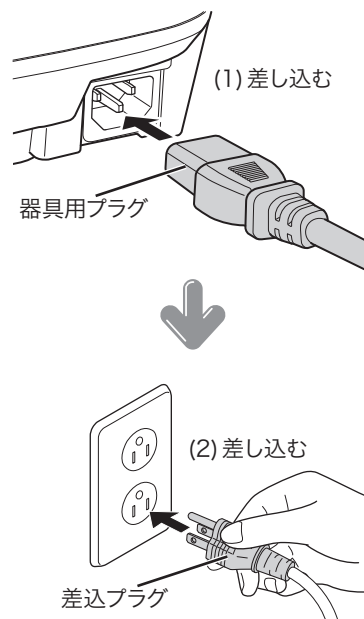
- (1) 内なべを左右にまわし、傾きがないように正しくセットする。
- (2) クッキングプレートをセットする。
- (3) ふたを閉める。



Note

- クッキングプレートは、必ず内なべにセットしてください。
- クッキングプレートをセットするときは、傾けないように注意してください。

4 電源コードを接続する

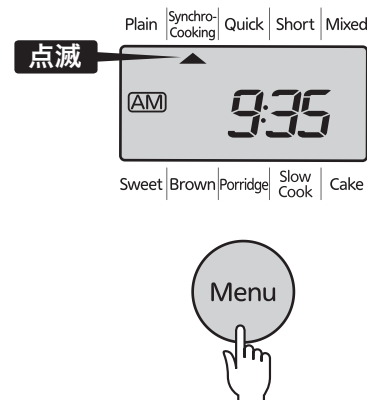


Note

- 保温ランプが点灯している場合は、[KeepWarm/Cancel] キーを押して、消灯させてください。

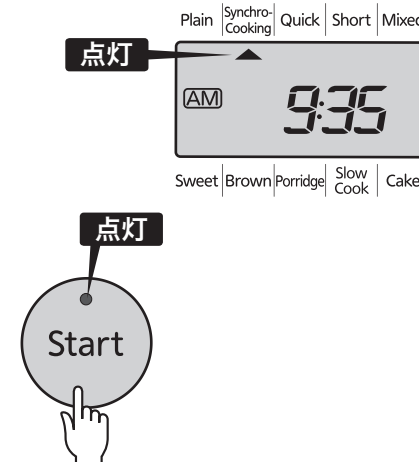
5 [Menu] キーを押して「Synchro-Cooking」を選ぶ

メニューの選択中は、▲印が点滅します。



6 [Start] キーを押す

炊飯ランプが点灯し、同時調理が始まります。

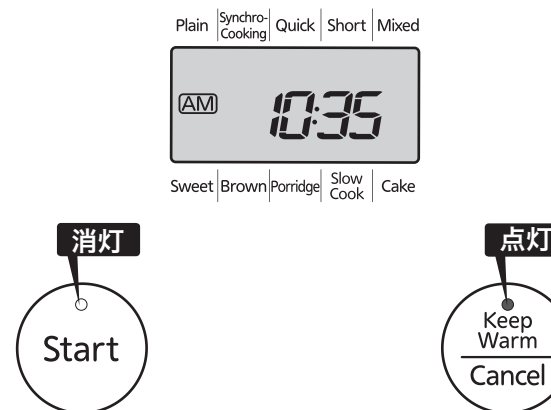


Note

- 途中でふたを開けないでください。うまく調理できない原因になります。

7 できあがると、お知らせ音が「ピー」と8回鳴る

保温ランプが点灯します。



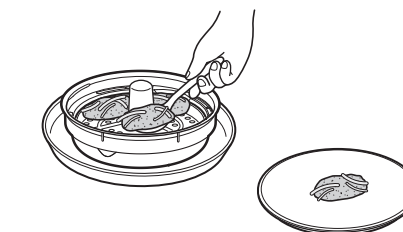
8 クッキングプレートを取り出して、ごはんをほぐす



Note

- クッキングプレートを入れたまま保温しないでください。
- 調理後、クッキングプレートを取り出すときは熱くなっているので注意してください。
- クッキングプレートを取り出すときに傾けないでください。また中央の凸部を持たないでください。煮汁などがこぼれてやけどの原因になります。
- 取り出したクッキングプレートは、内なべに戻さないでください。腐敗やごはんが保温できない原因になります。
- 加熱すると多量の水分や油が出る材料や、卵など加熱中に膨張する材料を調理したときは、煮汁の一部がごはんに流れ落ちる場合があります。

9 調理物を器に盛りつけるときは、スプーンを使う



ごはんを炊かずに調理するとき

内なべに水を入れて調理することができます。「蒸し調理のしかた」(P.194～195)を参照してください。

スープや煮込み料理を手軽に作ることができます。料理の作りかたは、付属のCOOKBOOKを参照してください。

最初は沸とう温度に近い高温で煮た後、温度を下げてしばらく煮込みます。その後さらに温度を下げて引き続き煮込みます。徐々に加熱温度を下げて煮込むことによって味のしみ込みを良くし、長時間加熱しても煮詰まる心配がありません。

Note

- 付属のCOOKBOOKに記載されているメニュー以外の調理をすると、ふきこぼれる場合がありますので注意してください。
- 調味料が内なべの底にたまらないように、よくかきまぜてから調理してください。
- 煮汁で煮込む場合は、冷ましてから調理を始めてください。
- かたくり粉は、調理の最後に入れてください。
- ちくわやかまぼこなどの練り物は加熱するとふくれるので、入れる量を加減してください。
- 牛乳などのふきこぼれやすい材料は、加熱が終了してから加え、5分以内の追加加熱で温めてください。初めから加えるとふきこぼれるおそれがあります。

1 材料を下さしえする

2 内なべに材料を入れ、ふたを閉める

Note

- 材料は、内なべ内側の「Plain」の目盛を目安に入れてください。（下記の表を参照）最大量より多いと煮えなかったり、ふきこぼれたりします。また、最小量より少なくてもふきこぼれる場合がありますので注意してください。

「Plain」の目盛			
5.5カップタイプ		10カップタイプ	
最大量	最小量	最大量	最小量
5.5以下	2以上	8以下	3以上

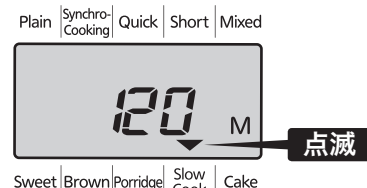
3 電源コードを接続する

Note

- 保温ランプが点灯している場合は、[KeepWarm/Cancel] キーを押して、消灯させてください。

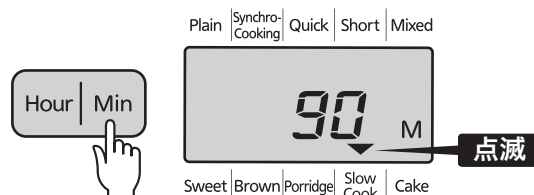
4 [Menu] キーを押して「Slow Cook」を選ぶ

メニューの選択中は、▲印が点滅します。



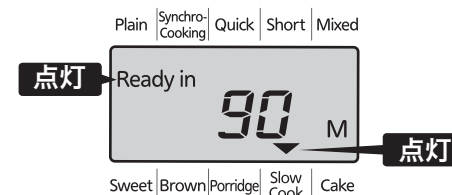
5 [Hour] キーまたは [Min] キーを押して、調理時間を合わせる

[Hour] キーを押すと時間が5分ずつ増え、[Min] キーを押すと5分ずつ減ります。5～180分まで5分単位で設定できます。



6 [Start] キーを押す

炊飯ランプが点灯し、調理が始まります。「Ready in」表示が点灯します。

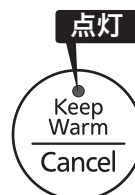
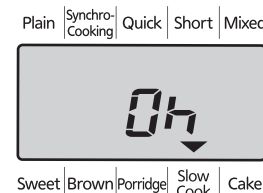


Note

- 途中でふたを開けないでください。うまく調理できない原因になります。

7 できあがると、お知らせ音が「ピー」と8回鳴る

保温ランプが点灯し、表示部に「0h」が表示されます。



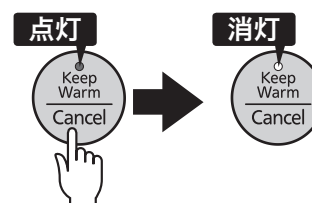
- 調理が足りない場合は、保温ランプが点灯している状態で、[Hour] キー・[Min] キーを押して追加の調理時間を合わせ、[Start] キーを押してください。最大30分を3回まで追加できます。

Note

- 調理が足りない場合、追加で調理する前に [KeepWarm/Cancel] キーを押さないでください。保温ランプが消灯し、引き続き調理できなくなります。押してしまった場合は、下記の手順で調理してください。
 1. 内なべを取り出して、ぬらした布の上に置く
 2. 本体のふたを開けたまま10分ほど放置し、本体と内なべを冷ます
 3. 再度、内なべを本体にセットする
 4. P.192の手順4からの要領で調理する

調理が終わったら…

1 必ず [KeepWarm/Cancel] キーを押す



2 差込プラグを抜いて、器具用プラグをはずす

3 お手入れする (P.199～203 参照)

Note

- 調理が終わると、そのまま保温を続け、1時間単位で1時間(1h)から6時間(6h)まで表示されます。6時間を超えると、「6」が点滅します。
- 風味が落ちてくる場合があるため、6時間以上の保温はしないでください。

10 クッキングプレートを使った蒸し調理のしかた

ごはんを炊かずに、内なべに水を入れて蒸し調理することもできます。

1 材料をクッキングプレートにのせる

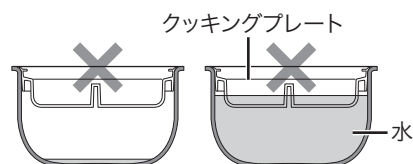
2 内なべに水を入れて、クッキングプレートをセットし、ふたをしめる

水の量は、以下を目安にしてください。
 ・5.5カップタイプ：3.5カップ (21 oz)
 ・10カップタイプ：4.5カップ (28 oz)



Note

- 内なべに入れる水は、適切な量にしてください。蒸し調理中に空だきになったり、クッキングプレートが水に浸かったりしないようにしてください。



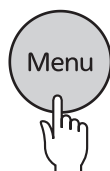
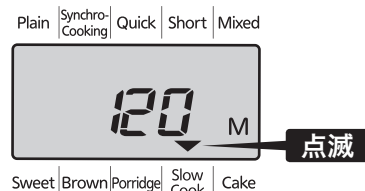
3 電源コードを接続する

Note

- 保温ランプが点灯している場合は、[KeepWarm/Cancel] キーを押して、消灯させてください。

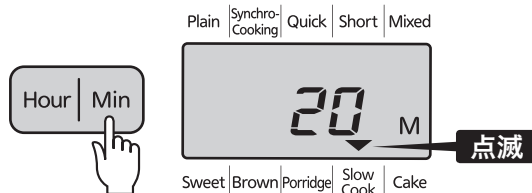
4 [Menu] キーを押して「Slow Cook」を選ぶ

メニューの選択中は、▲印が点滅します。



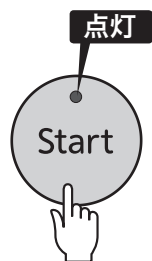
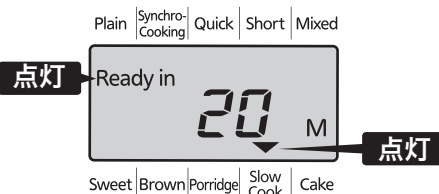
5 [Hour] キーまたは [Min] キーを押して、蒸し時間を合わせる

[Hour] キーを押すと時間が5分ずつ増え、[Min] キーを押すと5分ずつ減ります。蒸し時間は5～60分の間で設定してください。



6 [Start] キーを押す

炊飯ランプが点灯し、蒸し調理が始まります。「Ready in」表示が点灯します。



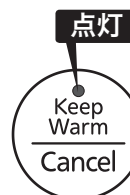
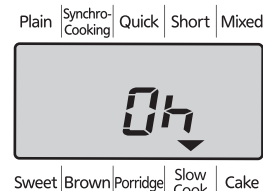
Note

- 途中でふたを開けないでください。うまく調理できない原因になります。

7 蒸しあがると、お知らせ音が「ピー」と8回鳴る

炊飯ランプが消灯する

保温ランプが点灯し、表示部に「Oh」が表示されます。



- さらに蒸す場合は、[Hour] キー・[Min] キーを押して蒸し時間を合わせ、[Start] キーを押してください。最大30分を3回まで追加できます。

Caution

- ふたを開けるときは、蒸気でやけどしないように注意してください。

Note

- 追加で蒸す場合、必ず水を加えて空だきにならないように注意してください。
- 蒸し足りない場合、追加で蒸す前に [KeepWarm/Cancel] キーを押さないでください。保温ランプが消灯し、引き続き蒸せなくなります。押してしまった場合は、下記の手順で蒸してください。
 - 内なべを取り出して、水を足す
水の量についてはP.194の手順2を参照してください。
 - 本体のふたを開けたまま10分ほど放置し、本体と内なべを冷ます
 - 再度、内なべを本体にセットする
 - P.194の手順4から操作する

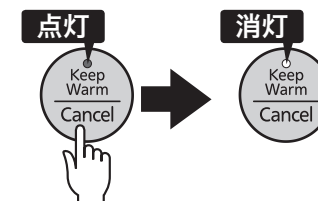
8 クッキングプレートを取り出す



- 調理後、クッキングプレートを取り出すときは熱くなっているので注意してください。
- 蒸しあがったら、すぐに調理物を取り出してください。そのままにしておくと、調理物がぬれて水っぽくなる場合があります。
- クッキングプレートを取り出すときに傾けないでください。煮汁などがこぼれてやけどの原因になります。

調理が終わったら…

1 必ず [KeepWarm/Cancel] キーを押す



2 差込プラグを抜いて、器具用プラグをはずす

3 お手入れする (P.199～203 参照)

10 クッキングプレートを使った蒸し調理のしかた

■ 蒸し時間の目安表

材料	量	蒸し時間の目安	蒸しかたのポイント
鶏肉	1 枚 (1/2-3/4 lbs [200-300 g])	25-30 分	切れ目を数カ所に入れる。
白身魚	切り身 2-3 切 (5.0-7.0 oz [150-200 g])	20-25 分	厚さ 3/4 インチ (2cm) 以下に切る。 必ずアルミホイルで包んで蒸す。
えび	6-10 尾 (1/4-1/2 lbs [100-200 g])	15-20 分	殻を付けたまま蒸す。
にんじん	1-2 本 (7.0-11.0 oz [200-300 g])	30-40 分	一口大に切り分ける。
じゃがいも	中 2-3 個 (9.0-11.0 oz [250-300 g])	30-40 分	一口大に切り分ける。
さつまいも	中 1 本 (7.0-11.0 oz [200-300 g])	30-40 分	一口大に切り分ける。
しゅうまい (温め)	8-15 個	20-25 分	均等に並べる。

- 5.5 カップタイプでは高さ 1 1/5 インチ (3cm) 以上、10 カップタイプでは高さ 1 1/2 インチ (4cm) 以上の材料を蒸さないでください。ふたの内側に当たり、調理物がぬれて水っぽくなります。
- 材料で内ふたの穴をふさがないようにしてください。
- 上記の蒸し時間は目安です。材料の温度・質・量によって変わります。
- 蒸し足りない場合は、調理物の様子を見ながら追加で蒸してください。
- 追加で蒸す場合は、蒸し水が少なくなっています。水を加えて空だきにならないように注意してください。
- 肉、魚などは蒸しすぎるとかたくなります。短い時間で蒸すことができない場合は、薄く切ってから蒸してください。
- 魚などを蒸す場合は、必ずアルミホイルに包んでください。ふきこぼれる場合があります。

11 ケーキのつくりかた

ケーキのレシピは付属の COOKBOOK に記載されています。

Note

- うまくできないことがありますので、COOKBOOK に記載されているケーキ以外は作らないでください。
- COOKBOOK に記載されている量を超えて作らないでください。ふきこぼれるおそれがあります。

1 材料の下ごしらえをする

2 内なべに生地を流し入れる

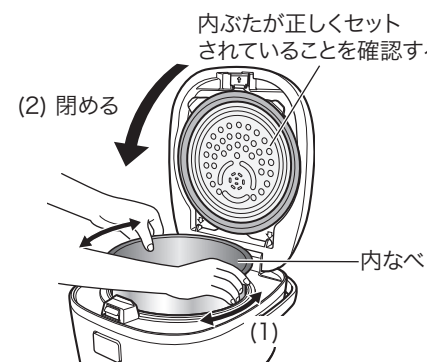
3 生地を空気を抜く

Note

- 調理台から 1 インチほど離して内なべを持ち上げ、複数回落下させて生地を抜いてください。内なべの変形や破損のおそれがあるため、必ず調理台の上に布を敷いてから行なうようにしてください。

4 内なべを本体にセットしてふたを閉める

- 内なべを左右にまわし、傾きがないように正しくセットする
- ふたを閉める



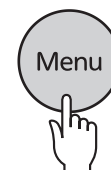
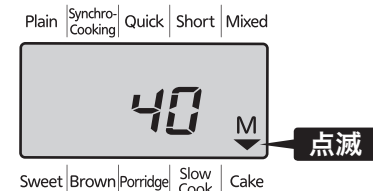
5 電源コードを接続する

Note

- 保温ランプが点灯している場合は、[KeepWarm/Cancel] キーを押して、消灯させてください。

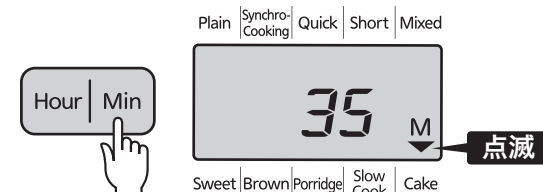
6 [Menu] キーを押して「Cake」を選ぶ

メニューの選択中は、▲印が点滅します。



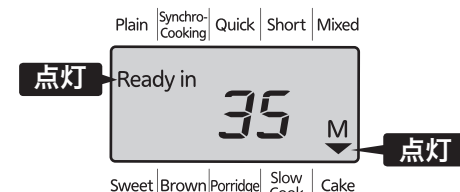
7 [Hour] キーまたは [Min] キーを押して、加熱時間を合わせる

[Hour] キーを押すと時間が 5 分ずつ増え、[Min] キーを押すと 5 分ずつ減ります。加熱時間は 5~80 分の間で設定してください。



8 [Start] キーを押す

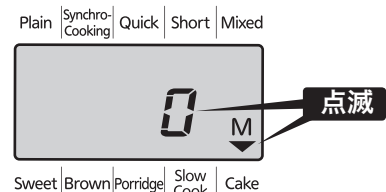
炊飯ランプが点灯し、加熱が始まります。「Ready in」表示が点灯します。



11 ケーキのつくりかた

9 焼きあがったらお知らせ音が「ピー」と8回鳴る

保温ランプと表示部の「0」が点滅します。



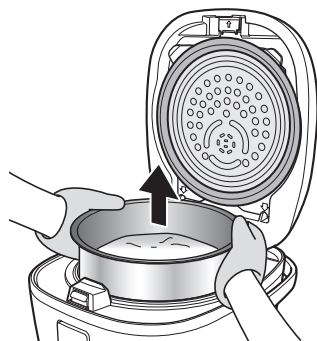
(1) ふたを開け、ケーキの中央に竹串を刺してみる (生地がついてこなければ中まで焼けている)

- 生地がついてくる場合は、保温ランプが点滅している状態で[Hour]キーを押して追加の焼上げ時間を合わせ、[Start]キーを押す(最大15分を3回まで追加できる)。

Note

- 追加で焼く前に[Keep Warm/Cancel]キーを押さないでください。保温ランプの点滅が消え、引き続き焼けなくなります。押してしまった場合は、下記の手順で焼いてください。
 1. 内なべを取り出して、ぬらした布の上に置く。
 2. 本体のふたを開けたまま10分ほど放置し、本体と内なべを冷ます。
 3. 再度、内なべを本体にセットする。
 4. 「Cake」を選択し、追加時間をセットして焼く。

(2) 内なべを取り出し、ケーキを取り出して冷ます

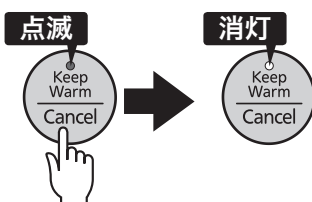


Note

- 内なべを取り出すときは、必ずミトンやなべつかみなどを使い、直接手をふれないよう注意してください。やけどするおそれがあります。
- 焼きあがったらすぐにケーキを取り出してください。そのままにしておくと、ふたについたつゆが落ちてべたつきます。

ケーキ作りが終わったら…

1 必ず[Keep Warm/Cancel]キーを押す



2 差込プラグを抜いて、器具用プラグをはずす

3 お手入れする(P.199～203 参照)

12 お手入れのしかた

本書に記載のない修理は認可されたサービス代行者に依頼してください。

いつまでも清潔にお使いいただくために、使用したら必ずその日のうちにお手入れしてください。調理やケーキを作った後はにおいが残りやすいので、必ずその日のうちにおいを取り除いてください。(P.203 参照)

Note

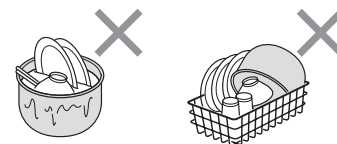
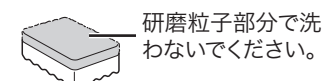
- 差込プラグを抜き、本体・内なべ・内ふた・スチームキャップが冷えてからお手入れしてください。
- 腐食やにおいを防ぐため、内なべや内ふたはいつも清潔にしてください。
- シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属たわし・ナイロンたわしなどは使わないでください。
- 各部を取りはずした後、お手入れしてください。
- 食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしないでください。変形・変色の原因になります。
- 洗剤でお手入れするときは、中性の台所用合成洗剤(食器用・調理器具用)を使ってください。洗剤分が残っていると、劣化・変色の原因になるので、十分に洗い流してください。中性以外の洗剤を使うと変色・腐食などの原因になります。
- スポンジ・布はやわらかいものを使ってください。
- パッキン類は、はずさないでください。

■ 使うたびに洗うもの

- (1) 水またはぬるま湯で、スポンジで洗う
- (2) 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる

Note

- フッ素加工面がはがれる原因になります。
- 内なべに食器類などを入れ、洗いおけとして使わないでください。また、内なべを乾燥させるときに食器類の上にかぶせるなどして重ね置きしないでください。フッ素加工面が傷ついたり、はがれたりする原因になります。
- 計量カップ、しゃもじを熱湯に浸さないでください。変形の原因になります。





スチームキャップ
(2つの部分にはずす。
P.202 参照)

流し洗いでできます。

- (1) 水またはぬるま湯で、スポンジで流し洗いを
- (2) 乾いた布ですぐに水分をふき取り、十分に乾燥させる

Note

- 変形するおそれがあるため、下記のような洗いかたはしないでください。
 - ・ 熱湯での流し洗い
 - ・ つけおき洗い
 - ・ 炊飯直後の高温状態での流し洗い
- 雑穀 (アマランサスや大麦など) を混ぜて炊いた後は、必ずスチームキャップをお手入れしてください。スチームキャップが目詰まりして、ふたが開かなくなるおそれや、うまく炊けない原因になります。
- スチームキャップを洗った後は、すぐに乾いた布で水分をふき取ってください。水分をふき取らないと、水滴の跡が残る原因になります。

- (1) 水またはぬるま湯で、スポンジで洗う
- (2) 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる

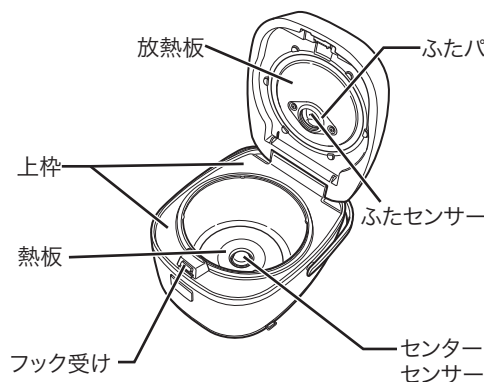
内ふたパッキン

内ふたに取りつけた状態で洗ってください。

Note

- 内ふたに付着したごはんつぶ・米つぶなどは、必ず取り除いてください。ふたが閉まらなくなったり、炊飯中の蒸気もれや、ふたが開いて内容物がふき出し、やけどやけがの原因になります。
- 雑穀 (アマランサスや大麦など) を混ぜて炊いた後は、必ず内ふたをお手入れしてください。内ふたが目詰まりして、ふたが開かなくなるなど故障のおそれや、うまく炊けない原因になります。
- 内ふたを洗った後は、すき間などに水分が残らないよう、乾いた布で十分にふき取ってください。水分が残っていると、水滴の跡が残る原因になります。
- 水滴の跡が残る場合は、ぬるま湯でつけおき洗いしてください。

■ 汚れるたびにお手入れする箇所



本体の外側・内側

かたくしぼった布でふく

センターセンサー

ごはんつぶ・米つぶなどがついていている場合は取り除く
取れにくい場合は、市販のサンドペーパー (320 番程度) で取り除き、かたくしぼった布でふき取る

上枠やフック受け

ごはんつぶ・米つぶなどがついていている場合は取り除く

Note

- 本体内部へは、絶対に水が入らないようにしてください。

電源コード



乾いた布でふく

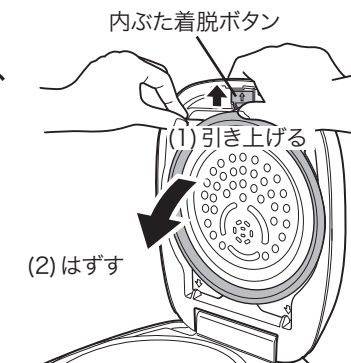
Note

- 電源コードを水につけたり、水をかけたりしないでください。ショート・感電・故障のおそれがあります。

内ふたの取りはずし・取り付け

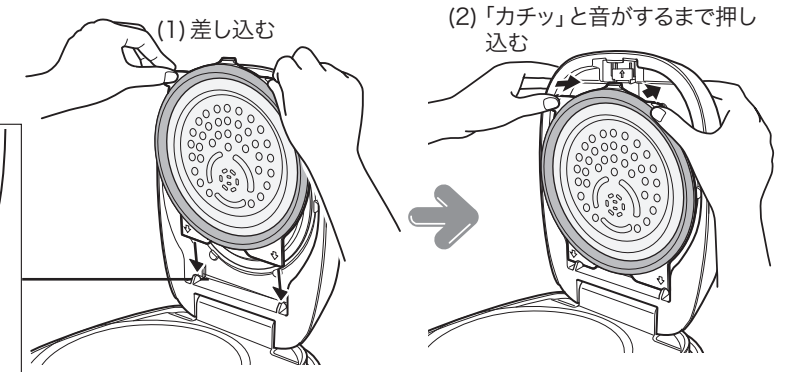
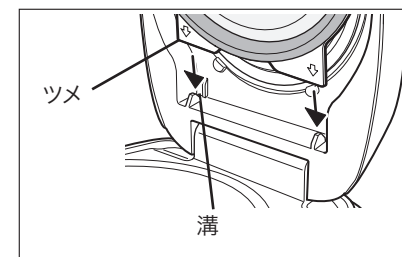
■ 取りはずしかた

内ふた着脱ボタンを引き上げて、
内ふたをはずす



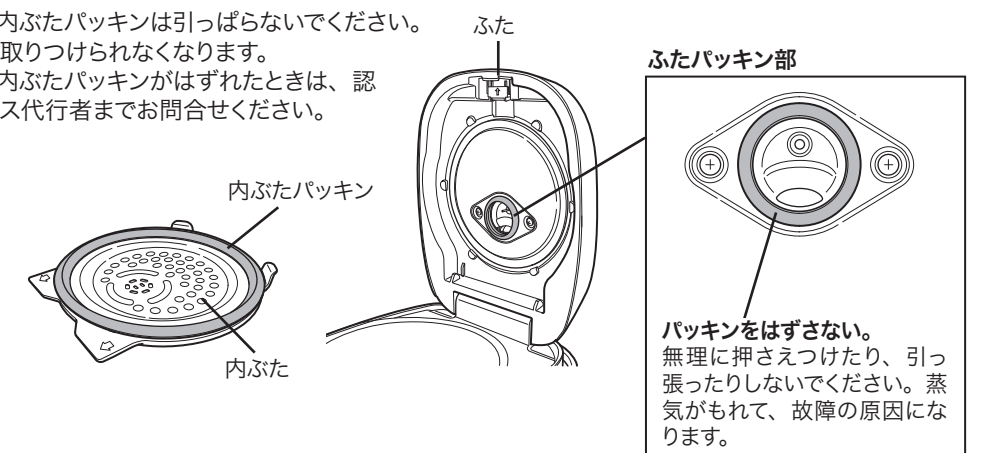
■ 取り付けかた

内ふたの左右ツメを溝にきっちり
はめ込む



Note

- ふたパッキン・内ふたパッキンは引っぱらないでください。はずすと、再度取り付けられなくなります。ふたパッキン・内ふたパッキンがはずれたときは、認可されたサービス代行者までお問合せください。

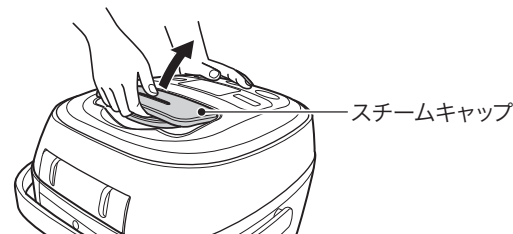


12 お手入れのしかた

スチームキャップの取りはずし・取り付け

■ 取りはずしかた

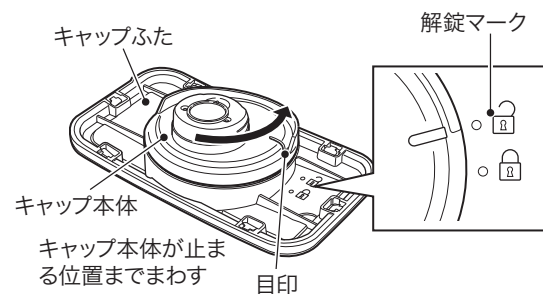
- (1) ふたのくぼみに指を入れ、引き上げてはずす



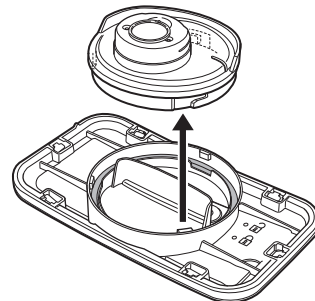
Note

- 炊飯直後はスチームキャップの中に熱いつゆがたまっているので、注意してください。

- (2) キャップ本体を反時計方向にまわし、キャップ本体の目印と解錠マークの位置を合わせる
解錠マークは、キャップふたに刻印されている

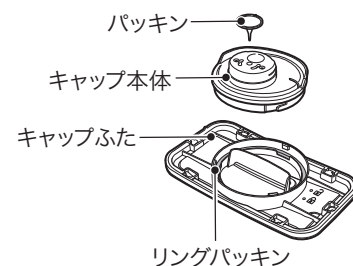


- (3) キャップ本体をキャップふたから引き上げてはずす



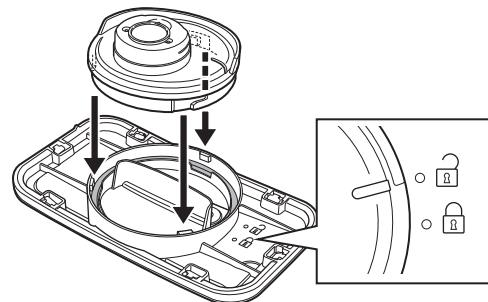
Note

- キャップ本体のパッキン、リングパッキンをはずさないでください。はずれたときは、元通りに奥まできちり確実にはめ込んでください。キャップ本体のパッキンは、方向に注意してください。
※取りつけにくい場合、パッキンに水を少しつけるとつけやすくなります。
- 必ずパッキン類をセットして使用してください。セットしないと蒸気もれてうまく炊飯できない原因になります。

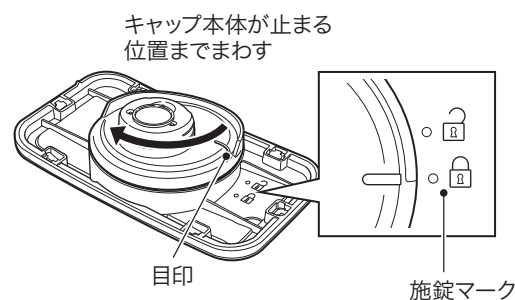


■ 取り付けかた

- (1) キャップ本体の凹部とキャップふたの凸部を図のとおりに合わせて、はめ込む



- (2) キャップ本体を時計方向にまわし、キャップ本体の目印と施錠マークの位置を合わせる
施錠マークは、キャップふたに刻印されている

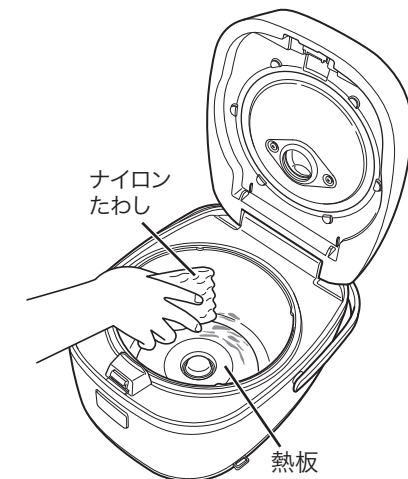


- (3) 確実に、本体に取りつける

熱板の汚れの取り除きかた

使用中、ふたなどからつゆが流れ落ち、熱板にシミのような汚れがつくことがあります。性能上、支障はありませんが、汚れが気になる場合は次のようにお手入れしてください。

- (1) ナイロンたわしに市販のクリームクレンザーを少量つけ、熱板のシミができた箇所を磨く
(2) 湿らせたキッチンペーパーや布で、汚れをふき取る



においの取り除きかた

においが気になるときや調理後は、下記の方法で洗浄する。

Note

- お手入れの際は、本体・内なべ・クッキングプレート・ヘルシープレートが熱くなっているのでご注意ください。やけどをするおそれがあります。

■ 本体

クッキングプレートは内なべにセットしない

- (1) 内なべの8分目まで水を入れて、「Plain」メニューで[Start]キーを押す

- (2) 保温に切り替わったら[KeepWarm/Cancel]キーを押す

Note

- においが気になるときは、クエン酸(約0.71 oz)を水に加えて行くと、よりにおいが取り除かれます。においを取り除けない場合は、認可されたサービス代行者までご相談ください。

- (3) 内なべ・内ふた・スチームキャップを台所用合成洗剤で洗ったあと、十分に水洗いする

- (4) 風通しの良い場所で本体、各部を乾燥させる

- クッキングプレート・ヘルシープレート
クッキングプレート・ヘルシープレートを熱湯に入れて、約1時間つけおきしたあと、十分に水洗いする

お米がうまく炊けないときは、次の点をお調べください。

考えられる原因 こんなとき		炊きあがった後、 すぐに炊飯した	割れ米が多く混ざっている	具や大麦、雑穀を混ぜ込んで炊いた調味料をよくかき混ぜなかった	ふたが確実に閉まっていない	洗米後、水を切ったまま長時間放置した	洗米後、長時間水に浸した	お湯(95℃以上)と洗米や水加減をした	十分に洗米しなかった(無洗米は除く)	パッキン類や内なべの縁に、ごはんつぶ・米つぶなどがついて	
		炊きあがった後、 すぐに炊飯した	割れ米が多く混ざっている	具や大麦、雑穀を混ぜ込んで炊いた調味料をよくかき混ぜなかった	ふたが確実に閉まっていない	洗米後、水を切ったまま長時間放置した	洗米後、長時間水に浸した	お湯(95℃以上)と洗米や水加減をした	十分に洗米しなかった(無洗米は除く)	パッキン類や内なべの縁に、ごはんつぶ・米つぶなどがついて	
炊きあがったごはん	かたすぎる	●		●	●			●			
	やわらかすぎる	●	●	●	●	●	●	●			
	生煮えになる	●		●				●			
	しんがある	●		●				●		●	
	おこげができる		●	●	●		●	●	●	●	
	ぬか臭い		●								
炊飯中	蒸気もれる	●		●						●	
	ふきこぼれる	●	●	●		●				●	
	炊飯時間が長い	●									
参照ページ		182・199～200	179・181	181	—	—	182・200	179	—	—	199～203

		考えられる原因	白米・無洗米以外を保温した	最小炊飯容量以下で保温した	少量のごはんをドーナツ状に保温した	冷やごはんのつぎ足した	しゃもじを入れたままで保温した	お手入れが不十分	調理を行った後、においを取り除かなかった
こんなとき									
保温中のごはん	におう	●	●		●	●	●	●	●
	変色する	●	●	●	●	●	●		
	パサつく	●	●	●	●	●	●		
	べたつく		●		●	●			
参照ページ		188	188	188	188	188	188	199～203	193・195・198・203

14 同時調理がうまく作れない?と思ったら

クッキングプレートを使って同時調理したものがおかしいときは、次の点をお調べください。

考えられる原因		材料や調味料などを入れた	クッキングプレートに材料を均一に並べずに積み重ねて入れた	最大炊飯容量より多い量や、最小炊飯容量より少ない量で炊飯した	「SynchroCooking X11」以外で炊飯した	クッキングプレートに入れる材料のご注意どおりに調理しなかった	器具用プラグがはずれたまたは途中で停電があった
こんなとき	かたすぎる	●		●	●	●	●
	やわらかすぎる	●		●	●	●	●
	生煮えになる	●		●	●	●	●
	しんがある	●		●	●	●	●
	おこげができる	●	●	●	●	●	●
	におう	●	●	●	●	●	
	べたつく	●	●	●	●	●	
調理物	かたすぎる	●	●	●	●	●	
	やわらかすぎる	●	●	●	●	●	
	加熱が不十分	●	●	●	●	●	●
	ごはんの流れ落ちる	●	●	●	●	●	
炊飯中	蒸気がもれる	●	●	●	●	●	
	ふきこぼれる	●	●	●	●	●	
	炊飯時間が長い	●		●	●	●	●
参照ページ		189	189	190	190	189	211

15 調理・蒸し調理・ケーキがうまく作れない?と思ったら

調理したものや焼きあがったケーキがおかしいときは、次の点をお調べください。

考えられる原因		材料の種類・分量を間違えた	材料を最大量の目安より多く入れた	材料を最小量の目安より少なく入れた	調理・ケーキの加熱時間が短かった	調理・ケーキの加熱時間が長かった	COOKBOOK以外のレシピを調理した	焼きあがったケーキをすぐに取り出さずに放置した	内なべの裏・熱板・センサー・ふたセンサーにごはんつぶ・米つぶや水滴などがついている	内なべが変形している	パッキン類や内なべの縁などにごはんつぶ・米つぶなどがついている	ふたが確実に閉まっていない	器具用プラグがはずれたまたは途中で停電があった
こんなとき													
調理物	煮えない	●	●		●		●		●	●	●	●	●
	ふきこぼれる	●	●	●			●						
	煮詰まる	●		●		●	●						
ケーキ	焼けない	●			●		●		●	●	●	●	●
	ふきこぼれる	●					●						
	こげる	●				●	●		●	●			
	焼き色にムラがある						●			●			
	表面がべたつく						●	●	●				
参照ページ		192・196・197	192		192～198		－	198	181・199・200	－	181・199・200		211

記載事項にあてはまらない場合は、認可されたサービス代行者にお問合せください。

16 故障かな?と思ったら

修理を依頼される前に、ご確認ください。

こんなときは	ここを確認してください	こう処置してください	参照 ページ
ごはんが炊きあがらない 調理できない	器具用プラグが本体のプラグ差込口に、 差込プラグがコンセントに差し込まれ ていますか。	プラグを確実に差し込んでください。	182
予約した時刻に炊きあがっていない	[Start] キーを押しましたか。	[Start] キーを押さないと、予約は完 了しません。	183
	現在の時刻表示は合っていますか。	時刻を正しく合わせてください。	210
	P.204の「炊飯時間が長い」の項目を確認して、処置してください。		204
	予約設定の目安時間未満を指定した場合は、予約設定した時刻に炊きあがら ない場合があります。		187
予約炊飯のセットができない	表示時間が「0：00」で点滅していま せんか。	現在時刻を合わせてから、予約してく ださい。	210
	「Synchro-Cooking」「Quick」「Mixed」「Sweet」「Slow Cook」「Cake」 を選択していませんか。 これらのメニューは予約設定できません。		187
表示部がくもる	内なべの外側がぬれていませんか。	乾いた布でふき取ってください。	181・ 199 ～ 203
	パッキン類や内なべの縁に、ごはんつ ぶ・米つぶなどがついていませんか。	きれいに取り除いてください。	
炊飯中・むらし中・保温中に音がする	「カチカチ」という音。 マイコン制御の音です。故障ではありません。		177
	「ピチピチ」という音。 熱により金属が収縮してこすれ合う音です。故障ではありません。		
	水のはじける音。(炊飯中・むらし中のみ) 故障ではありません。		177
	上記とはまったく異なった音がする。	認可されたサービス代行者に修理をご 依頼ください。	
予約炊飯のセットをしているときに、「ピ ピ」と音がする	[Timer] キーを押してから、約30秒間何もしないとお知らせ音が鳴りますが、 続けて予約できます。		187
本体内に、水や米が入ってしまった	故障の原因になりますので、認可されたサービス代行者に修理をご依頼くださ い。		—
時刻合わせの際、[Hour] キーまたは [Min] キーを押しても、時刻セット モードにならない	炊飯中・保温中・予約炊飯中は、時刻合わせできません。		210
保温ランプが点滅する	「Cake」のメニューを選んでいません か。	「Cake」は保温できません。そのまま にしておくと、ケーキがべたつきます ので、お早めにお召し上がりください。	188・ 198
保温中に [Hour] キーを押すと「12」 が点滅する	12時間以上、保温を続けていませんか。 保温時間が12時間を超えると、「12」が点滅します。		188
調理の保温中に「6」が点滅する	できあがってから、6時間以上保温を続けていませんか。 6時間を超えると、「6」が点滅します。(6時間以上の保温はしない)		193
差込プラグを差し込んだときに、表示 部に「0：00」が点滅している	差込プラグを差し込み直すと、現在時 刻や予約時刻、保温経過時間の記憶 が消えていませんか。	リチウム電池が切れていますが、通常 の炊飯はできます。 リチウム電池の交換は、認可された サービス代行者に修理をご依頼くださ い。	177
	[KeepWarm/Cancel] キーと [Timer] キーを同時に押した。	時刻を正しく合わせてください。	210
つゆが上枠にたまる	炊飯直後や保温中につゆが上枠にたまる場合がありますが、故障ではありません。 上枠にたまった場合は、乾いた布でふき取ってください。		185
キーを押しても反応しない	器具用プラグが本体のプラグ差込口に、 差込プラグがコンセントに差し込まれ ていますか。	プラグを確実に差し込んでください。	182
	保温ランプが点灯していませんか。	[KeepWarm/Cancel] キーを押し、 保温を取り消してから操作してくださ い。	182

こんなときは	ここを確認してください	こう処置してください	参照ページ
ふたが閉まらない または炊飯中にふたが開く	上枠・内ふたパッキン・フックボタン付近にごはんつぶ・米つぶなどが付着していませんか。	きれいにに取り除いてください。	181・199～200
	内ふたがセットされていますか。	内ふたをセットしてください。	
樹脂などのおいがする	使いはじめのうちは、樹脂などのおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。		—
プラスチック部分に線状や波状の箇所がある	樹脂成形時に発生する跡で、使用上の品質に支障はありません。		—
同時調理するとふたに調理物が付着する	加熱により膨らむ材料を調理すると、内ふたに付着することがあります。気になる場合は材料の量を減らしてください。		189

こんな表示が出たときは

表 示	処 置	参照ページ
「E」から始まるコードが表示される 	故障の可能性があります。差込プラグを抜いた後、認可されたサービス代行者に修理をご依頼ください。	—

樹脂部品について

熱や蒸気にふれる樹脂部品は、ご使用にともない傷んでくる場合があります。認可されたサービス代行者までお問い合わせください。

現在時刻の合わせかた

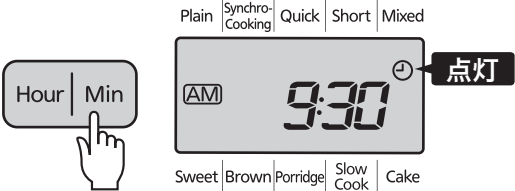
時刻は12時間で表示されます。本体にはリチウム電池を内蔵していますので、差込プラグを抜いても、現在時刻や予約時刻、保温経過時間を記憶し続けます。
※以下の動作をしているときは、時刻合わせができません。
・炊飯中、保温中、予約セット中、予約炊飯中、再加熱中
・「Porridge」、「Slow Cook」、「Cake」を選択中

■例：「午前9：30」を「午前9：35」に合わせる場合

1 電源コードを接続する

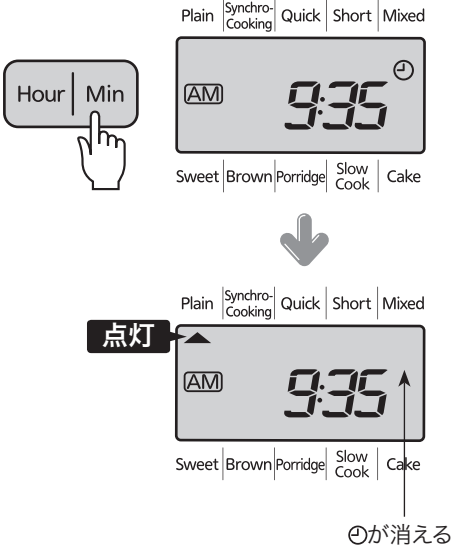
2 時刻セットモードにする

[Hour] キーまたは [Min] キーを押すと、⌚ が点灯します。



3 時刻を合わせる

- ・「時」は [Hour] キー、「分」は [Min] キーを押して合わせます。
- ・押し続けると早送りできます。
- ・時刻を合わせ終わってから、[Menu] キーを押すと、時刻合わせが完了します。



- ・時刻合わせを途中でやめたいときは [KeepWarm/Cancel] キーを押します。

仕様

サイズ		5.5カップタイプ	10カップタイプ
電 源		120 V ～ 60 Hz	
定格電力 (W)		671	934
炊飯容量 (カップ、oz)	Plain	1～5.5カップ [5.29～29.10 oz]	2～10カップ [10.58～52.91 oz]
	Synchro-Cooking	1～2カップ [5.29～10.58 oz]	2～4カップ [10.58～21.16 oz]
	Quick	1～5.5カップ [5.29～29.10 oz]	2～10カップ [10.58～52.91 oz]
	Short	1～5.5カップ [5.29～29.10 oz]	2～10カップ [10.58～52.91 oz]
	Mixed	1～3カップ [5.29～15.87 oz]	2～6カップ [10.58～31.74 oz]
	Sweet	1～3カップ [5.29～15.87 oz]	2～5カップ [10.58～26.48 oz]
	Brown	1～3.5カップ [5.29～18.52 oz]	2～6カップ [10.58～31.74 oz]
	Porridge	hard	0.5～1カップ [2.65～5.29 oz]
soft		0.5カップ [2.65 oz]	0.5 to 1.5 カップ [2.65～7.94 oz]
外形寸法 (inch)*	幅	11.2 (28.6 cm)	12.3 (31.4 cm)
	奥 行	13.6 (34.7 cm)	15.0 (38.1 cm)
	高 さ	9.5 (24.2 cm)	10.3 (26.2 cm)
本体質量 (oz)*		141.2 (4.0 kg)	172.9 (4.9 kg)
コードの長さ (inch)*		35.4 (0.9 m)	35.4 (0.9 m)

＊おおよその数値です。

Note

- ・1カップ＝約5.29 oz (150 g) です。
- ・時計は、室温・使いかたに応じて、1か月に約30秒から120秒の差が生じる場合があります。

停電があったとき・器具用プラグがはずれたとき

万一停電があっても再び通電されると正常に機能します。

停電時の状態	通電後の動作
予約炊飯中	そのままタイマーが作動します (停電している時間が長く、セット時刻を過ぎている場合は、すぐ炊き始めます)。
炊飯中	炊飯を続けます。
保温中	停電している時間が長い場合は、保温を中止します。

※条件によっては、ごはんがうまく炊けなかったり、保温の温度が低下したりすることがあります。

消耗品・別売品のお買い求めについて

パッキン類は消耗品です。使いかたによって差がありますが、ご使用にともなって傷んできます。汚れやにおい、破損がひどくなったときは、認可されたサービス代行者にご相談ください。
内なべのフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがあります。(P.175 参照)

For technical questions and support, please contact:

Tiger Corporation U.S.A.

1815 W 205th Street, Unit 106, Torrance CA 90501

Tel: 1-866-55-TIGER (84437)

Email: support@japantigercorp.com

URL: <https://tiger-corporation-us.com/>

For customers outside the continental U.S., please contact the nearest Tiger Customer Service in your area, or the dealer where the original purchase was made.



TIGER CORPORATION

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

URL: <https://www.tiger.jp/global/>