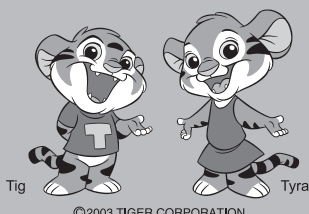




JKT-D10U
JKT-D18U



JKT-D



For household use 120 V Usage Only

IH Rice Cooker

OPERATING INSTRUCTIONS

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

Pour usage domestique Utilisation sur 120 V uniquement

Cuiseur à riz à par induction

MODE D'EMPLOI

Nous vous remercions d'avoir fait l'achat d'un cuiseur à riz/chauffe-riz de marque TIGER.
Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et respectez-les attentivement.

家庭用 120V専用

IH 炊飯電子鍋

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 120V 전용

IH 전기밥솥

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 120V専用

IH 炊飯ジャー

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。

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:

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

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 :

Cet appareil possède une fiche polarisée (avec une broche plus large qu'une autre). Pour éviter tout risque d'électrocution, cette fiche ne se branche dans une prise polarisée que d'une seule manière. Si la fiche ne rentre pas entièrement dans la prise, la tourner. Si elle ne branche toujours pas, contacter un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

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
Appropriate amounts	18
Cooking time guidelines	18
5 Once the Rice Is Done Cooking	19
6 Using the Timer Function	20
7 Keeping the Rice Warm	22
8 Reheating Cooked Rice	23
9 Slow Cooking ("Slow Cook" Menu)	24
10 Making Cakes ("Cake" Menu)	27
11 Cleaning and Maintenance	29
12 If Rice Does Not Cook Properly	35
13 If Food Is Not Fully Cooked or Cakes Are Not Made As Expected	37
14 Troubleshooting	38
If these indications appear	39
Adjusting the steaming time ("Express-Limited Cups" menu)	40
Menu guide	41
Setting the current time	46
Specifications	47
In case of a power outage	47
Purchasing consumables and optional accessories	47

1 Important Safeguards

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

- The precautions described here are intended to protect the user and other individuals from physical harm and to safeguard against damage to property. Be sure to follow the instructions since they are important safeguards.
- Do not remove any safety labels attached to the rice cooker.

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



Warning

This warning sign indicates that "There is a possibility of death or serious injury^{*1}" if the rice cooker is handled improperly.



Caution

This caution sign indicates that "There is a possibility of personal injury^{*2} or damage to property^{*3}" if the rice cooker is handled improperly.

^{*1} "Serious injury" here refers to loss of sight, injuries, burns (high-or low-temperature burns), electric shocks, broken bones, poisoning, and other medical conditions, which may result in aftereffects and/or which require hospitalization or long-term outpatient care.

^{*2} "Injury" here refers to physical injuries, burns, or electric shocks which do not require hospitalization or long-term outpatient care.

^{*3} "Damage to property" here refers to extended damage to buildings, household effects, domestic animals, pets, etc.

Description of symbols used

- 

The  symbol 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.
- 

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.
- 

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

General safety precautions



Do not modify the rice cooker. Disassembly or repair should only be performed by a qualified service representative.
Modifying the rice cooker yourself in any way may result in fire, electric shock, or injury.



Stop using the rice cooker immediately in the event of trouble.

Failure to do so may result in fire, electric shock, or injury.

Examples of trouble:

- The power cord or plug becomes abnormally hot during use.
- Smoke is emitted from the rice cooker or a burning odor is detected.
- The rice cooker is cracked, or there are loose or rattling parts.
- The inner pot is deformed.
- There are other problems or abnormalities.

Immediately disconnect the power plug from the outlet and contact the TIGER CORPORATION U.S.A. for inspection and repair.

1 Important Safeguards

Warning

Who should use the rice cooker

-  **Do not allow children to use the rice cooker unsupervised. Keep out of reach of infants.**
Unsupervised use by children or infants may result in burns, electric shock, or injury.
-  **This rice cooker is not intended for use by persons with physical difficulties or lack of adequate knowledge of its proper use. A person with sufficient knowledge should always be present to confirm the appropriate use of the rice cooker.**
Inappropriate use may result in burns, electric shock, or injury.

Using the rice cooker

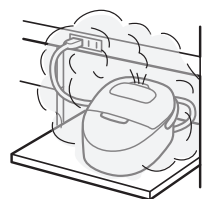
-  **Do not use the rice cooker in any ways not specifically covered in this instruction manual.**
Doing so may enable steam or the contents of the rice cooker to spray out, resulting in burns or other injury. Examples of procedures that should not be performed:
 - Heating ingredients or seasoning inside of plastic bags, etc.
 - Using a cooking sheet or other utensil to cover food in the rice cooker.

Power supply

-  **Use only 120 V AC power.**
Use of any other power source may result in fire or electric shock.
-  **Use an independent outlet rated for 15 A or higher.**
Connecting other instruments to the same outlet may cause the branch socket to overheat, resulting in fire.

Power cord and plug

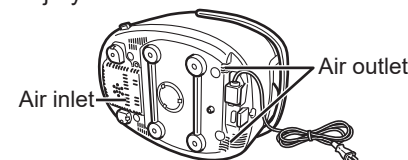
-  **Do not use a damaged power cord. Also, be careful not to damage the power cord yourself.**
(Do not modify, forcibly bend, pull, twist, or bundle the cord. Do not expose it to heat. Do not rest anything heavy on the power cord or sandwich it between any objects.)
Doing so may result in fire or electric shock.
-  **Clean the power plug if it is dirty.**
Failure to do so may result in fire.
-  **Insert the power plug fully into the outlet.**
Failure to do so may result in electric shock, short-circuiting, smoke, or fire.
-  **Do not use the rice cooker if there is any damage to the power cord or plug, or if the plug cannot be securely inserted into the outlet.**
Doing so may result in electric shock, short-circuiting, or fire.
-  **Do not connect or disconnect the power plug with wet hands.**
Doing so may result in electric shock or injury.
-  **Do not expose the power plug to steam.**
Doing so may result in electric shock or fire. When using the rice cooker on a sliding tabletop, position the cooker so that the power plug is not exposed to the emitted steam.



Warning

Handling the rice cooker

-  **Do not immerse the rice cooker in or splash it with water.**
Doing so may result in short-circuiting or electric shock.
-  **Do not insert pins, needles, or other metal objects, etc., into the air inlet or air outlet, or gaps between parts.**
Doing so may result in electric shock or in injury due to malfunction.



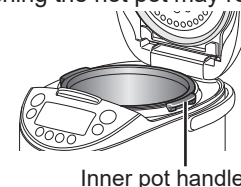
During and after cooking

-  **Never open the lid during cooking.**
Doing so may result in burns.
-  **Do not place your face or hands near the steam cap or steam vent.**
Doing so may result in burns. Be especially careful to keep out of reach of small children.

Caution

General safety precautions

-  **Handle the rice cooker with care.**
Dropping the rice cooker or exposing it to a strong impact may result in injury or in malfunction of the unit itself.
-  **Do not touch the inner pot handle with your bare hands when the rice cooker is or has recently been in operation; use oven mitts to pick up the pot.**
Touching the hot pot may result in burns.



-  **People who use medical pacemakers should consult a medical specialist before using the rice cooker.**
Operation of the rice cooker may cause adverse effects on pacemakers.

Environment for use

-  **Do not use the rice cooker on unstable surfaces or heat sensitive tables or mats.**
Doing so may result in fire or damage to the table or mat.
-  **Do not use the rice cooker near walls or furniture.**
Steam and heat may cause damage, discoloration and/or deformation. Use the rice cooker at least 11.81 inches (30 cm) away from walls or furniture. When using the rice cooker in a hide-away-type of shelf or counter, be careful not to allow the steam to remain trapped inside the enclosed area.



⚠ Caution



Do not use the rice cooker on a sliding tabletop that can not easily bear its weight.

Falling from the tabletop may result in injury, burns, or malfunction of the unit itself.

Before using the rice cooker, confirm that the sliding tabletop is sufficiently able to bear its weight.



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

Doing so may result in electric shock, short-circuiting, fire, or deformation or malfunction of the rice cooker.



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

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



Do not use the rice cooker in situations where the air inlet or air outlet may be blocked or where the room temperature is high.

Do not place the rice cooker on top of carpets, plastic bags, etc.

Doing so may result in electric shock, short-circuiting, fire, or malfunction of the rice cooker.



Do not use the rice cooker on an IH cooking heater.

Doing so may result in malfunction.



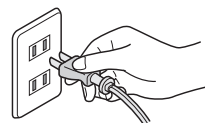
Do not use the rice cooker on an aluminum sheet or electric carpet.

Doing so may generate heat from the aluminum material, which could result in smoke or fire.

Power cord and plug



Be sure to hold the power plug when disconnecting the cord from an outlet.
Failure to do so may cause an electric shock or short-circuiting, resulting in fire.



Do not plug multiple appliances into a single outlet.

Doing so may result in fire.



Handling the rice cooker



Only use the inner pot made exclusively for this rice cooker.

Using any other pot may result in overheating or malfunction.



Do not cook with the inner pot empty.

Doing so may result in overheating or malfunction.



Do not place anything susceptible to magnetism near the rice cooker, as the rice cooker generates magnetic waves.

If the rice cooker is located near a TV or radio, it may generate noise in the TV or radio. If it is located near a cash card, commuter pass for automatic ticket gates, cassette tape, or video tape, it may erase the data on those devices.



Be careful of the escaping steam when opening the lid.

Exposure to steam may result in burns.



Disconnect the power plug from the outlet when the rice cooker is not in use.

Failure to do so may result in injury or burns, or in electric shock or a short-circuit-induced fire due to degradation of the insulation.

⚠ Caution



Do not touch the open/lock button while carrying the rice cooker.

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



Do not touch hot parts during or immediately after cooking.

Doing so may result in burns.



Do not move the rice cooker during cooking.

Doing so may result in burns or enable the contents to boil over.

■ Cautions towards enabling the long-term use of this rice cooker

- Remove burned rice and any other remaining grains of rice.
Failure to do so may cause steam to leak out or the contents to boil over, resulting in a malfunction of the unit or simply in improperly cooked rice.

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



- The holes on 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 a malfunction. To prevent this, a commercially available insect-prevention sheet, etc., is recommended. If a malfunction does occur due to this problem, it will not be covered by warranty. Contact TIGER CORPORATION U.S.A.
- The inner pot's fluorocarbon resin coating may wear and peel with extended use. This material is harmless to humans and this situation presents no hindrance to actual cooking or to the rice cooker's heat insulating capability.
If you would like, or if the inner pot becomes deformed or corroded, a new one may be purchased. Contact TIGER CORPORATION U.S.A.

Cleaning the rice cooker



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

Failure to do so may result in burns.



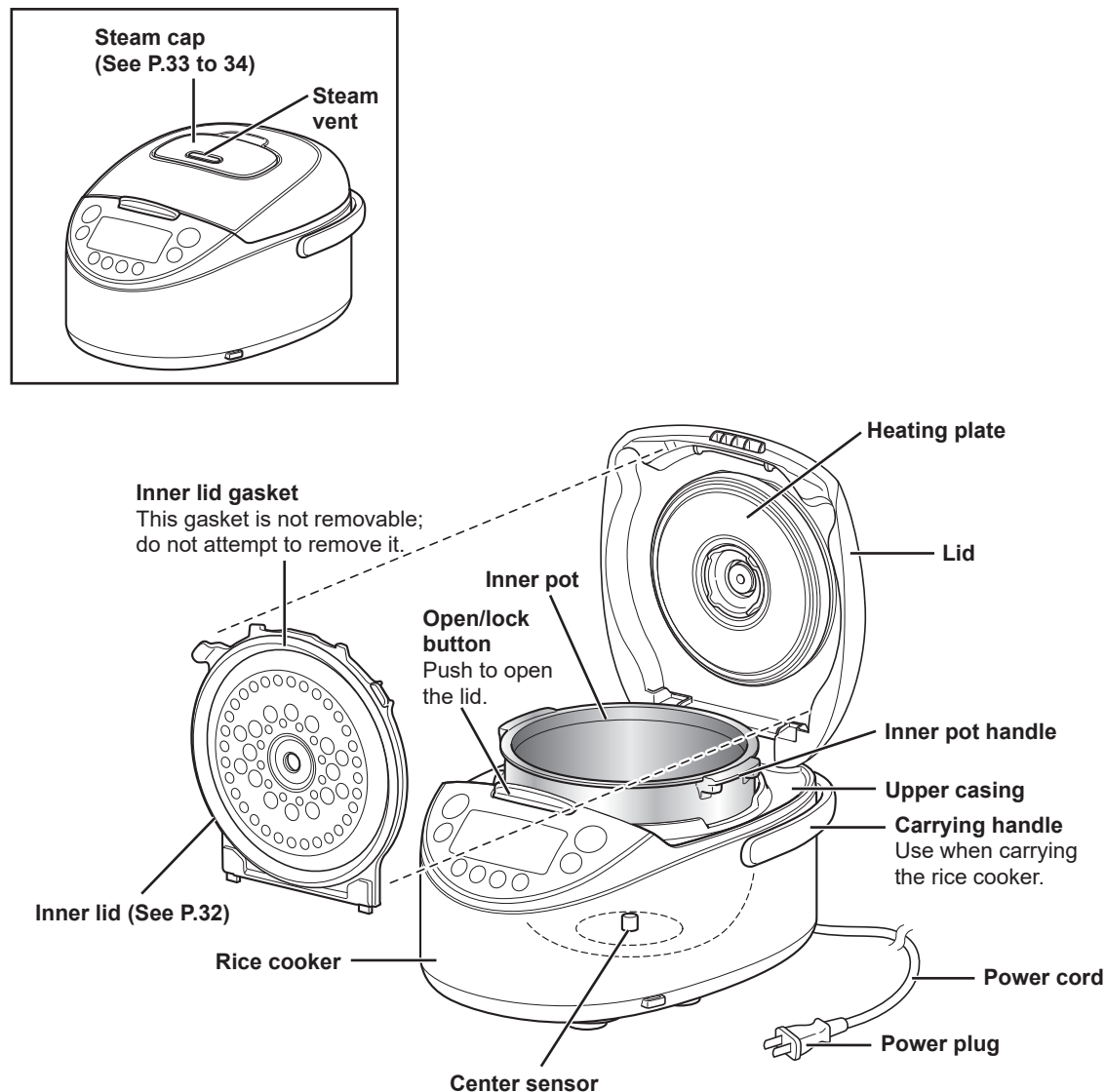
Do not wash the entire rice cooker.

Do not wash the entire rice cooker or pour water into the rice cooker or its bottom section. Doing so may result in short-circuiting or electric shock.

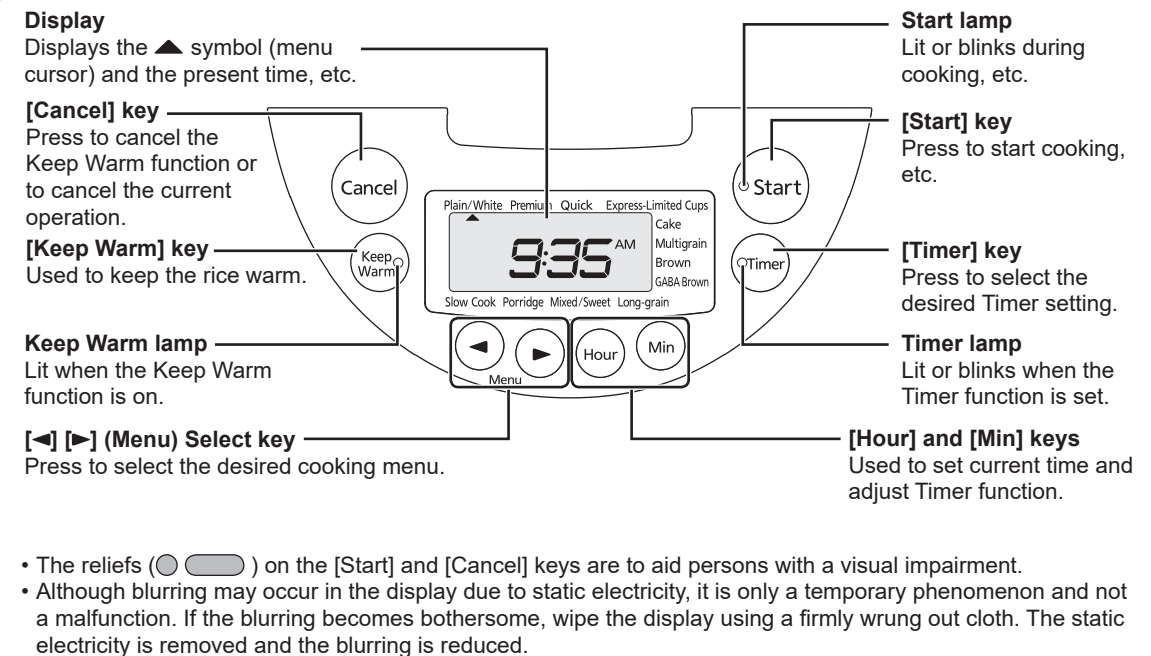
- Strictly observe the following to keep the fluorocarbon resin coating from blistering or peeling:
 - Do not place the inner pot over a gas fire, or use it on an electromagnetic cooker or in a microwave oven, etc.
 - Use the Keep Warm function for white rice (rinse-free rice) only; do not use for seasoned rice, etc.
 - Do not use vinegar inside the inner pot.
 - Use only the supplied spatula or a wooden spatula.
 - Do not use hard utensils such as metal ladles, spoons, or whisks.
 - Do not place a basket inside the inner pot.
 - Do not place tableware and other hard utensils or objects inside the inner pot.
 - Do not clean the inner pot with hard materials such as metal spatulas or nylon scouring sponges.
 - Do not use a dishwasher/dryer to clean the inner pot.
 - Be careful not to scratch the inner pot when washing rice.
 - If the inner pot becomes deformed, contact TIGER CORPORATION U.S.A.

2 Names and Functions of Component Parts

Check the following immediately after opening the packaging.



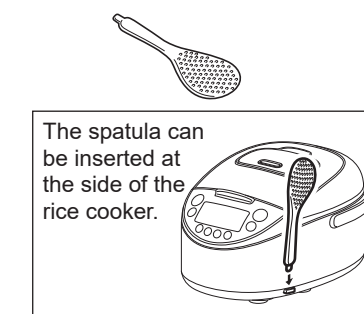
Operation panel



■ Checking the accessories

Spatula

Ladle



Exclusive measuring cup (for rice only)
Approximately 1 cup (0.18 L)
One level cup of rice is approximately 5.29 oz (150 g)



■ For first time use

Wash the inner pot, inner lid, steam cap, and accessories before using them. (See P.29 to 34)

■ Sounds emitted by the rice cooker

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

- Clicking (This is the sound of the rotating fan.)
- Buzzing or twittering (This is the sound of IH operation.)

■ Checking the present time

The time is displayed in a 12-hour format. It should be adjusted if the correct time is not displayed. (See P.46)

■ The lithium battery

The rice cooker has a built-in lithium battery that stores the present 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 cord is plugged back in. Normal cooking is still possible, but the present time, preset timer settings, and elapsed Keep Warm time will no longer be stored in memory when the power plug is disconnected. Set the time if necessary.

Note

- Do not attempt to replace the lithium battery yourself.

To replace the battery, contact an authorized service representative.

Menu options and features

Menu	Keep Warm function availability	Timer function availability	Feature
Plain/White	○	○	Select when cooking white rice (rinse-free rice).
Premium	○	○	Select when cooking white rice (rinse-free rice) to bring out its maximum sweetness, flavor, and stickiness. Cooking using this menu will soak the rice twice as long as with the "Plain/White" menu and take extra time to heat and cook delicious rice.
Quick	○	—	Select when cooking white rice quickly.
Express-Limited Cups	○	—	Select when cooking a small amount of white rice quicker than the "Quick" menu. The cooking time is shorter and cooked rice is slightly hard compared to the "Plain/White" menu. Cooking capacity: 5.5-cup type: 1 to 2 cups, 10-cup type: 2 to 3 cups
Multigrain	△	○	Select when cooking other grains (barley, foxtail millet, barnyard millet, black rice, red rice, etc.) together with white rice.
Brown	△	○	Select when cooking brown rice.
GABA Brown	△	○	Select when cooking brown rice so it is soft and easy to chew. (Cooking using this menu takes longer than the "Brown" menu.) In addition, GABA (gamma-aminobutyric acid), a nutrient currently attracting attention for its health benefits, can be increased compared to brown rice cooked using the "Brown" menu.
Porridge	○	○	Select when cooking porridge.
Mixed/Sweet	△	—	Select when cooking seasoned rice or steamed sweet rice.
Long-grain	○	○	Select when cooking long-grain rice.

See P.47 for cooking capacities.
△: Although the Keep Warm function is automatically activated, it is not recommended since the rice loses its flavor.

Note

Brown crisp rice

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

Soaking rice

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

Keeping rice warm

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

Timer function

You can preset the time that you want cooking to be actually completed. (See P.20)

Express-Limited Cups

This is a menu for a small amount of rice to be cooked quickly. The cooking time is shorter and cooked rice is slightly hard.
Cooking capacity: 5.5-cup type: 1 to 2 cups, 10-cup type: 2 to 3 cups
Note: If cooked rice is too hard, adjusting the steaming time can change the hardness of cooked rice. (See P.40)

Tips on making delicious rice

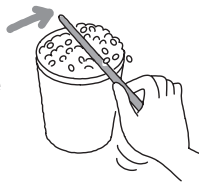
Read P.15 to 16 for preparations before cooking rice and P.17 to 21 for how to cook rice.

Select high quality rice and store it in a cool location.

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

Carefully measure the rice with the supplied measuring cup.

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



Rinse the rice quickly.

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

When cooking germinated brown rice, whole rice, or semi-polished rice, select the "Multigrain" menu.

Cooking rinse-free rice

- Add the 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 will prevent it from soaking in the water and may result in improperly cooked rice.)
- If the added water turns white, we recommend you wash the rice thoroughly by replacing the water once or twice. (The water turning white is due to the starch in the rice and not its bran. Cooking it with the starch left in the water may result in burned rice, the contents boiling over, or improperly cooked rice.)

Adding other ingredients to the rice

The total amount of ingredients should be no more than 2.5 oz (70 g) per cup of rice (the "Porridge" menu is excluded). Stir in any seasoning well and then add the extra ingredients on top of the rice. If other ingredients are to be added to the rice, be sure to use no more than the acceptable maximum amount (refer to the table below).

Type of rice	5.5-cup Cooker	10-cup Cooker
Brown	3 cups	5 cups
Porridge • Firm	0.5 cups	1.5 cups
Mixed	4 cups	6 cups
Sweet	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 results in the cooked rice being too firm.
- The following cases may result in improperly cooked or burned rice.
 - When too much of seasonings such as soy sauce, sweet cooking rice wine, etc. are added
 - When seasonings have sunk to the bottom
 - When ketchup or tomato sauce is added
 - When other ingredients are mixed with rice
- When adding ingredients to porridge, add water to the rice so that the water level after the ingredients are added is not over the top line of the "Porridge" scale.

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

Amount of water to add

Type of rice	Corresponding scale (Use the corresponding scale on the inner pot as a guide.)
Plain/White Quick	"Plain/White" scale
Premium Mixed	"Premium" scale
Express-Limited Cups	"Express-Limited Cups" scale
Multigrain	More or less water to "Plain/White" scale
Brown GABA Brown	"Brown" scale
Porridge	Hard porridge: "Porridge • Firm" scale Soft porridge: "Porridge • Soft" scale
Sweet	"Sweet" scale
Long-grain	"Long-grain" scale

- When cooking rinse-free rice, use the "Plain/White" scale as a reference but add a little extra water (until it covers the corresponding line).
- If you choose to use more or less water than the recommended amount, do not deviate from that amount by any more than 1/3 of one line.
- When cooking germinated brown rice, whole rice, or semi-polished rice, use the "Plain/White" scale as a reference.
- When cooking steamed sweet rice, use the "Sweet" scale as a reference.
When cooking sweet and non-sweet rice mixed together, use the scale between "Plain/White" and "Sweet" as a reference. (In this case, add a little extra water to the level used when cooking only sweet rice.)
- If the amount of water to add is specified on a package of germinated brown rice or multi-grain rice, follow those directions and add water according to your personal preference.

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

- Multigrain brown rice is brown rice mixed with other grains.
- If the rice to be cooked includes more brown rice and/or multigrain brown rice than white rice, use the "Brown" menu.
- If there is an equal amount of brown rice or multigrain brown rice and white rice, or there is more white rice than brown rice or multigrain brown rice, use the "Plain/White" menu. (The brown rice or multigrain brown rice should be soaked separately for 1 to 2 hours before cooking.)

Cooking sweet rice

When cooking sweet rice, select the "Mixed/Sweet" menu.

Wash the rice, and then level it out so that all the rice is covered with water.

Cooking other grains together with white rice

- The amount of other grains should equal less than 20% of the volume of the white rice.
- The other grains should be placed on top of the white rice. Mixing them together may result in improperly cooked food.

Cooking other grains together with brown rice

- Always use the "Brown" menu.
- The maximum acceptable amount for the combination of brown rice and other grains is 3.5 cups with the 5.5-cup cooker and 6 cups with the 10-cup cooker.

Cooking long-grain rice

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

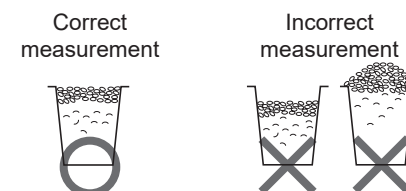
3 Before Cooking Rice

1 Measure the rice.

Always use the measuring cup supplied with the rice cooker (for rinse-free rice as well). A level filling of rice in the supplied measuring cup is approximately 0.18 L (5.29 oz) which is less than 1 cup of a U.S. standardized measuring cup.

Tips

- Fill the supplied measuring cup as shown below.



Note

- If a rice dispenser is used, errors may occur and the rice may not cook properly.
- Always use the specified volume of rice (see "Specifications" on P.47). If other ingredients are to be added to the rice, see P.13.

2 Wash the rice. (This can be done using the inner pot.)

For rinse-free rice, see P.13.



Note

- Do not use hot water (over 95°F [35°C]) to wash the rice or when adding water. It may prevent the rice from cooking properly.

3 Adjust the water level.

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

Tips

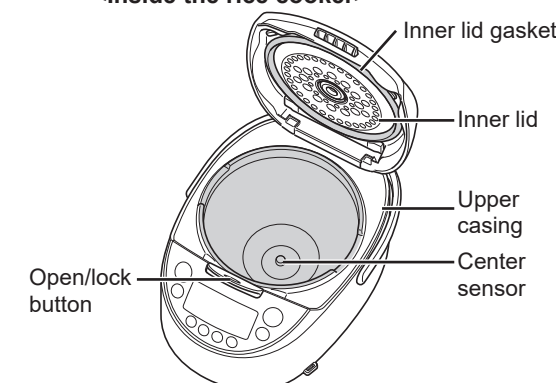
- Check the type of rice and the menu and adjust the water level to your personal preference. (See the guidelines on P.13)



4 Wipe off any water and rice, etc. <Outer surface and brim of the inner pot>



<Inside the rice cooker>



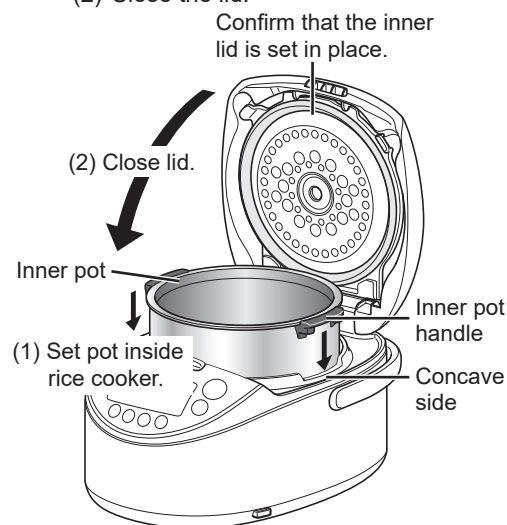
Caution

- Be sure to remove any rice or other material adhering to and around the center sensor, upper casing, and the open/lock button. (See P.31)
- Any material 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 other injury.

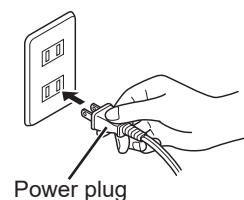
3 Before Cooking Rice

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

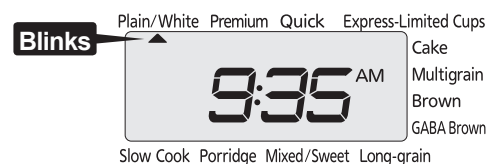
- (1) Be sure to set the pot properly (not set at an angle).
- (2) Close the lid.



6 Connect the power plug to an outlet.

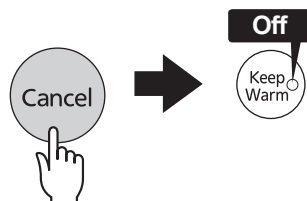


The power will turn on and the ▲ symbol will blink.



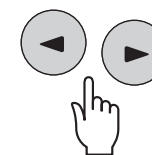
Note

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

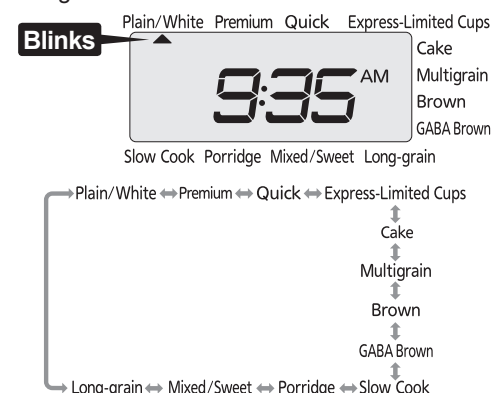


4 How to Cook Rice

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



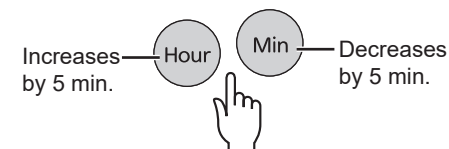
Each time the (Menu) Select key is pressed, the selected menu will change in the order shown below. The ▲ symbol will blink while the menu is being selected.



- It is not necessary to press the (Menu) Select key if the desired menu is already selected.

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 will increase by 5 minutes. Each time the [Min] key is pressed, that time will decrease by 5 minutes.
- The cooking time can be set between 40 to 90 minutes in increments of 5 minutes.

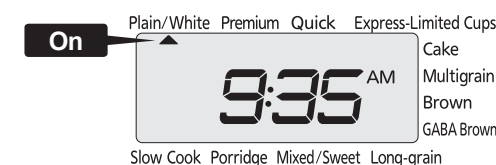


- The default setting is for 60 minutes. Adjust as desired.

3 Press the [Start] key.



When the “Plain/White” menu is selected, the rice cooker will make one short and one long beeping sound. For other menus, the rice cooker will only make one long beep.



Cooking will start.

4 How to Cook Rice

Appropriate amounts

See P.13 to 14 for the appropriate amounts of other grains and ingredients.

Cooking time guidelines

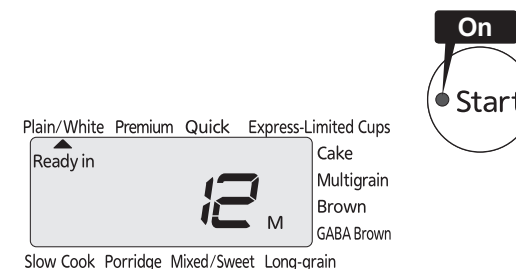
Type of rice	Plain/White	Premium	Quick	Express-Limited Cups	Multigrain
Unit size					
5.5-cup type	37 to 52 min	59 to 73 min	21 to 43 min	17 to 24 min	49 to 62 min
10-cup type	42 to 56 min	63 to 76 min	23 to 47 min	20 to 26 min	54 to 68 min
Type of rice	Brown	GABA Brown		Mixed/Sweet	Long-grain
Unit size					
5.5-cup type	64 to 78 min	4 hours and 20 minutes to 4 hours and 32 minutes		34 to 65 min	18 to 34 min
10-cup type	67 to 87 min	4 hours and 26 minutes to 4 hours and 40 minutes		38 to 65 min	18 to 37 min

- The above times indicate the amount of time to the end of steaming after cooking is completed when the rice is not soaked prior to cooking. (Voltage: 120 V, Room temperature: 73.4°F [23°C], Water temperature: 73.4°F [23°C], Amount of water: normal level)
- Cooking times will differ somewhat depending upon the amount being cooked, the type of rice, the type and quantity of ingredients, the room temperature, the water temperature, the amount of water, electrical voltage, and whether the Timer function is used or not, etc.

5 Once the Rice Is Done Cooking

Once the final steaming process begins, the remaining time will be displayed.

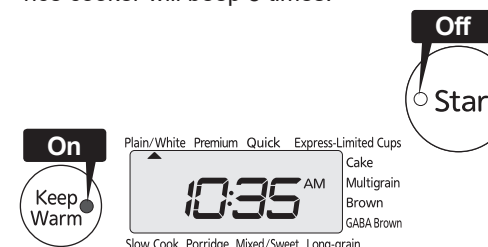
The time until steaming is completed is shown on the display in increments of 1 minute.



- Steaming times will vary depending upon the selected menu.

Once the rice is fully cooked, the Keep Warm function will automatically engage (the Start lamp will turn off).

The Keep Warm lamp will turn on and the rice cooker will beep 8 times.

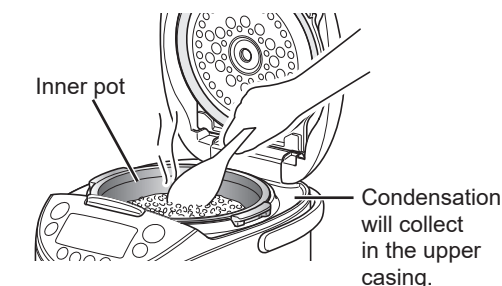


- If you added ingredients under the "Porridge" menu, or a longer cooking time is required, etc., additional cooking time can be added. Simply press the [Hour] and [Min] keys once the Keep Warm lamp turns on, and then press the [Start] key. The cooking time can be extended up to 15 minutes in increments of 1 minute, for a maximum of 3 times.
- Stir the rice well before reheating.

1 Stir and loosen the cooked rice.

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

- Due to the shape of the inner pot, the rice is slightly displaced at the center when cooking is finished.



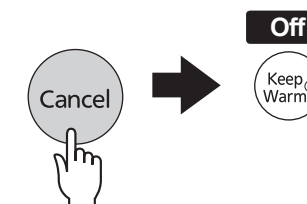
Note

- Be sure to wipe off any hot water that collects on the upper casing or that runs onto the outside of the rice cooker when you open the lid immediately after cooking or while the Keep Warm function is on.

When you are done using the rice cooker...

1 Press the [Cancel] key to turn off the Keep Warm function.

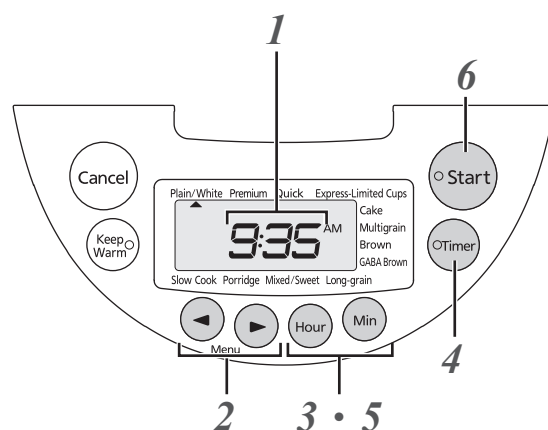
The Keep Warm lamp will turn off.



2 Disconnect the power plug from the outlet.

3 Clean the rice cooker. (See P.29 to 34)

6 Using the Timer Function



Timer function (Timer 1 / Timer 2)

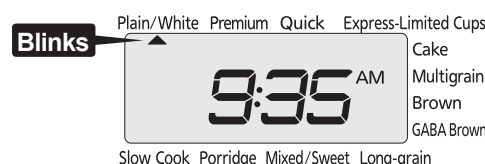
You can preset the time that you want cooking to be actually completed.

- Select either “Timer 1” or “Timer 2” and set the desired completion time. The start of cooking will be automatically adjusted so that the operation is completed at the preset time.
- Each timer can be set to different times. e.g. “Timer 1” for breakfast and “Timer 2” for dinner.
- The preset timer settings will be stored in memory.

Tips

- Example setting: If “Timer 1” is set to 1:30 PM, cooking will be completed at 1:30 PM.

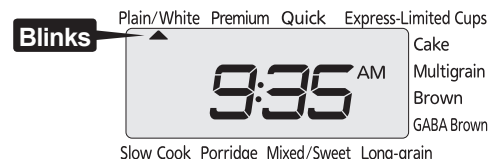
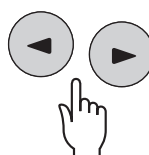
1 Check the current time.



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

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

The ▲ symbol will blink while the menu is being selected.



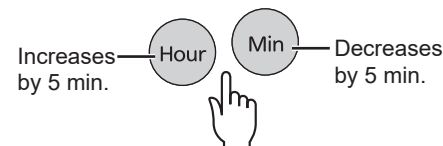
- Confirm that the Keep Warm lamp is off.



- It is not necessary to press the (Menu) Select key if the desired menu is already selected.

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

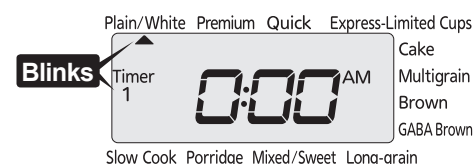
- Each time the [Hour] key is pressed, the set time will increase by 5 minutes. Each time the [Min] key is pressed, that time will decrease by 5 minutes.
- The cooking time can be set between 40 to 90 minutes in increments of 5 minutes.



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

4 Press the [Timer] key to select either “Timer 1” or “Timer 2”.

The selected setting will switch back and forth between “Timer 1” and “Timer 2” each time the [Timer] key is pressed. Both the Timer lamp and the displayed “Timer 1” or “Timer 2” will blink.



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

Note

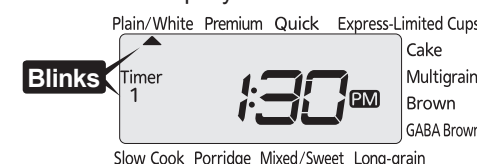
- The Timer function is not available in the following cases.
 - When the “Quick”, “Express-Limited Cups”, “Cake”, “Slow Cook”, or “Mixed/Sweet” menu is selected.
 - When the preset time is less than what is indicated in the following table.

Menu	Timer setting guideline
Plain/White	1 h
Premium	1 h 20 min
Multigrain	1 h 10 min
Brown	1 h 30 min
GABA Brown	4 h 45 min
Porridge	Cooking time + 1 min
Long-grain	45 min

- When “0:00” is blinking on the display
- If the Keep Warm lamp is on, press the [Cancel] key to turn off the lamp. (The Timer function is not available while the Keep Warm lamp is on.)
- If the rice cooker is not operated within about 30 seconds after pressing the [Timer] key, the rice cooker will beep 3 times.
- If the [Timer] or [Start] key is pressed while the rice cooker is in a state where the Timer function is not available, the rice cooker will beep 3 times.

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

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



- The time is displayed in a 12-hour format.

Note

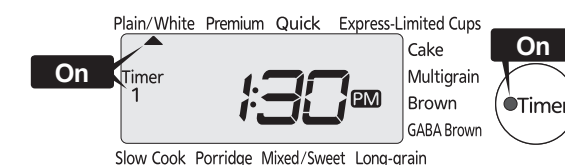
- Do not set the timer to more than 12 hours, as it may result in spoiled rice.

6 Press the [Start] key.

The Timer lamp will turn on and the Timer function is set.



When the “Plain/White” menu is selected, the rice cooker will make one short and one long beeping sound. For other menus, the rice cooker will only make one long beep.



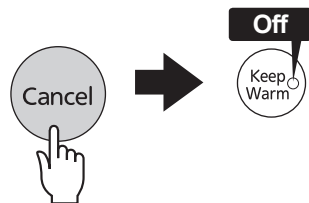
- If you make a mistake or otherwise want to reset the timer, press the [Cancel] key and repeat the procedure from step 2 on P.20.

7 Keeping the Rice Warm

The Keep Warm function will maintain the shiny, delicious flavor of white rice (rinse-free rice). The Keep Warm function will automatically engage when cooking is completed.

■ Turning off the Keep Warm function

Press the [Cancel] key.
The Keep Warm lamp will turn off.



■ Restarting the Keep Warm function

Confirm that the Keep Warm lamp is off and press the [Keep Warm] key.
The Keep Warm lamp will turn on.

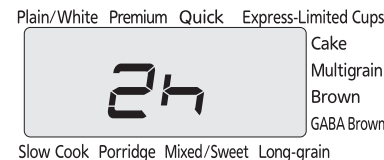


■ Keeping a small amount of rice warm

Collect the rice at the center of the inner pot. Serve as soon as possible.

■ Elapsed Keep Warm time display

Hold down the [Hour] key to display the elapsed Keep Warm time. The elapsed time will be displayed up to 24 hours ("24h") in increments of 1 hour. After 24 hours have elapsed, the time on the display will blink up to 24 hours.



Note

- Avoid the following, as they may result in unusual odors, dryness, discoloration, and spoiling of the rice, or corrosion of the inner pot:
 - Using the Keep Warm function with cold rice
 - Adding cold rice to rice that is being kept warm
 - Leaving a spatula in the inner pot while the Keep Warm function is on
 - Using the Keep Warm function with the power plug disconnected
 - Using the Keep Warm function for longer than 24 hours
 - Keeping less than the minimum required amount of rice warm (See "Specifications" on P.47)
 - 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
- When using the "Porridge" menu, the porridge can become pasty if kept warm for too long; serve as soon as possible.
- Be sure to remove any rice or grains stuck to the brim of the inner pot as well as to any gaskets. Failure to do so can result in dryness, discoloration, odors, and stickiness of the rice being cooked.
- Serve as soon as possible, especially when the rice cooker is used in cold climates or high ambient temperatures, etc.

8 Reheating Cooked Rice

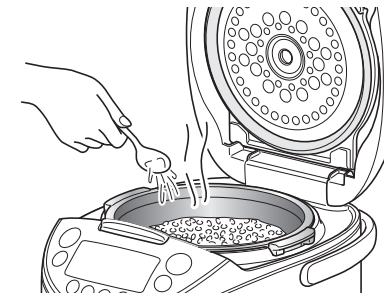
For piping hot rice, reheat the rice that is being kept warm before serving it.

Note

- Rice will not be fully heated if more than half of the inner pot is full.
- The rice will end up being dry if reheated under any of the following conditions.
 - The rice is still hot, especially immediately after cooking.
 - There is less than the minimum required amount of rice (1 cup with the 5.5-cup cooker, 2 cups with the 10-cup cooker).
 - The rice is reheated 3 times or more.

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

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



Tips

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

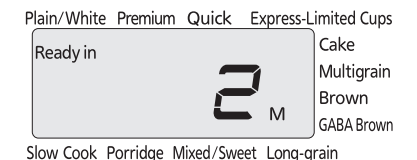
3 Make sure that the Keep Warm lamp is on.



- Reheating is not available if the Keep Warm lamp is not on. If the lamp is not on, press the [Keep Warm] key. (See P.22)

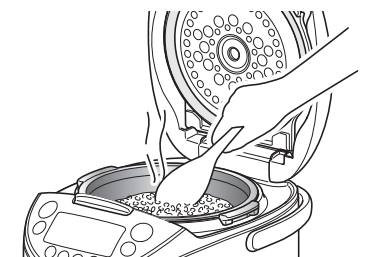
4 Press the [Start] key.

The Start lamp will blink and reheating will start. The remaining time will be displayed and the rice cooker will beep 3 times (long beeps) when the operation is complete.



- To stop reheating, press the [Cancel] key.
- Reheating is not available if the rice is too cold (131°F [55°C] or lower as a guideline). In this case, a repeated beeping alarm will sound.

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



9 Slow Cooking (“Slow Cook” Menu)

Prepare soup and simmered dishes with ease. See the recipes listed in “Menu guide” (P.44 to 45) for directions.

“Slow Cook” menu

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

Menu examples

- Simmered dishes: Vegetable and Chicken Pot-Au-Feu, Braised Pork
 - Quick dish: Chicken and shimeji mushrooms with tomato sauce
- See “Menu guide” (P.44 to 45).

Note

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

Basic cooking procedure

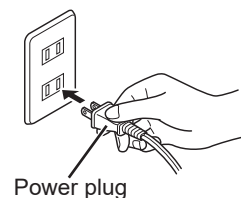
- 1 Prepare ingredients.
- 2 Add the ingredients to the inner pot and close the lid.

Note

- Use the “Plain/White” scale on the inside of the inner pot as a reference. (See the table below.)
- Using more than the maximum acceptable amount can prevent proper boiling or cause the contents to boil over. Be careful not to use less than the minimum required amount, as that can also cause the contents to boil over.
- Cooking may not be performed properly if too much ingredients are added when the cooking time is 20 minutes or less. In that case, reheat the ingredients.

Cooking time	“Plain/White” scale			
	5.5-cup Cooker		10-cup Cooker	
	Maximum	Minimum	Maximum	Minimum
20 min. or less	5.5 or below	1 or above	8 or below	2 or above
21 min. or more	5.5 or below	2 or above	8 or below	3 or above

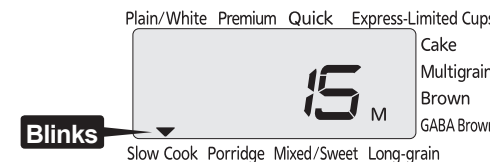
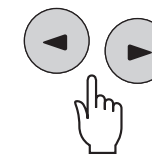
- 3 Connect the power plug to an outlet.



Note

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

- 4 Press the [◀] or [▶] key to select the “Slow Cook” menu.

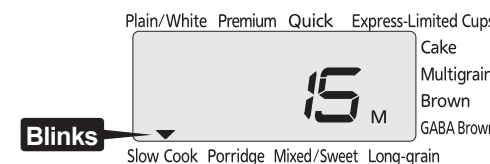


- 5 Set the desired cooking time.

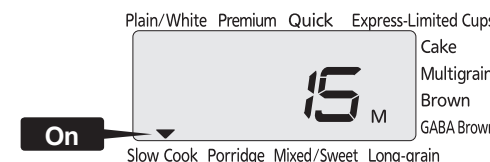
Use the [Hour] and [Min] keys to set the desired cooking time.

The cooking time can be set between 1 to 30 minutes in increments of 1 minute and between 30 to 180 minutes in increments of 5 minutes.

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



- 6 Press the [Start] key. Cooking starts.

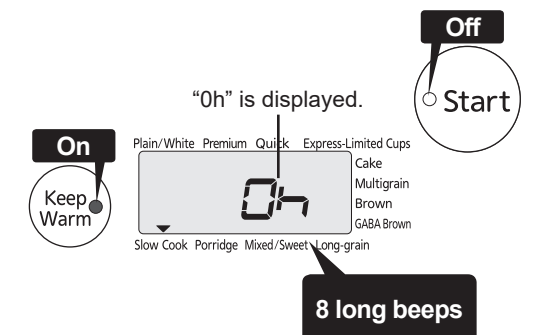


Note

- Do not open the lid during cooking.

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

The rice cooker will automatically switch to the Keep Warm setting, the Keep Warm lamp will turn on and “0h” is shown on the display.



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

9 Slow Cooking (“Slow Cook” Menu)

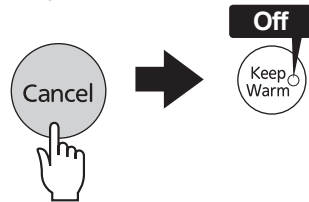
Note

- If a longer cooking time is required, do not press the [Cancel] key before extending the time. Doing so causes the Keep Warm lamp to go out and additional cooking cannot be performed. If the [Cancel] key is mistakenly pressed, perform the following procedures:
 - Remove the inner pot and set it on a wet cloth.
 - Leave the rice cooker lid open and cool down the rice cooker and the inner pot for approximately 10 minutes.
 - Place the inner pot back inside the rice cooker.
 - Repeat the procedures from step 4 on P.25.

Once cooking is complete...

1 Press the [Cancel] key.

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



- #### 2 Be sure to clean the inner pot and inner lid to remove any odors.
- (Removing odors (When odors remain in the rice cooker) → on P.34)

10 Making Cakes (“Cake” Menu)

You can make cakes described in “Menu guide” (P.45).

Note

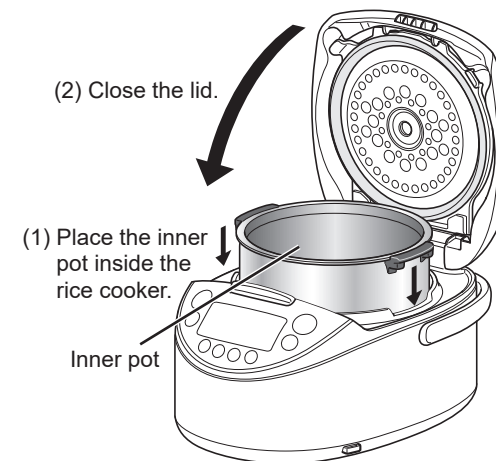
- Cautions should be exercised when making cakes other than those described in “Menu guide”, as they may boil over or may not be cooked properly.
- Do not cook with a greater volume of ingredients than that indicated in “Menu guide”. Doing so may cause the contents to boil over.

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

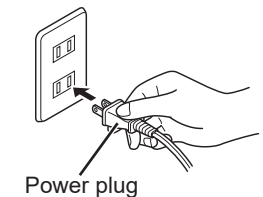
Note

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

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



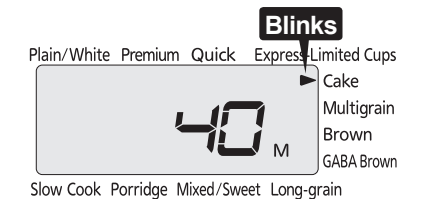
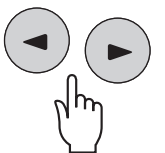
3 Connect the power plug to an outlet.



Note

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

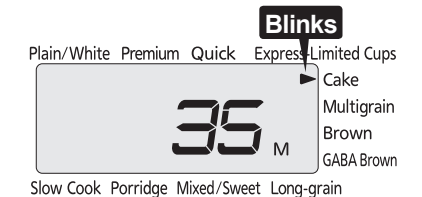
4 Press the [◀] or [▶] key to select the “Cake” menu.



5 Set the desired heating time.

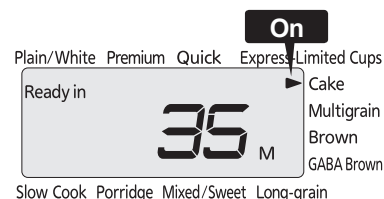
Use the [Hour] and [Min] keys to set the desired heating time. The heating time can be set between 5 to 80 minutes in increments of 5 minutes.

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



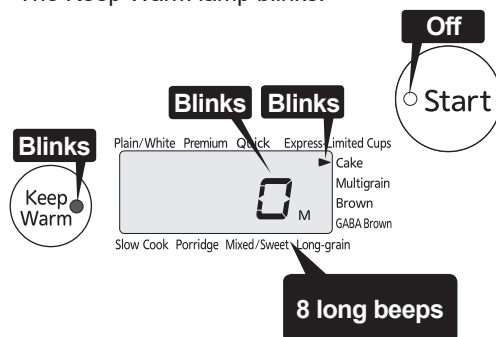
10 Making Cakes ("Cake" Menu)

- 6 Press the [Start] key once.
Heating starts.



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

The Keep Warm lamp blinks.



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

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

Note

- If a longer heating time is required, do not press the [Cancel] key before extending the time. Doing so causes the Keep Warm lamp to go out and additional heating cannot be performed. If the [Cancel] key is mistakenly pressed, perform the following procedures:
 - Remove the inner pot and set it on a wet towel or cloth.
 - Leave the rice cooker lid open and cool down the rice cooker and the inner pot for approximately 10 minutes.
 - Place the inner pot back inside the rice cooker.
 - Repeat the procedures from step 4 on P.27.

- (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.

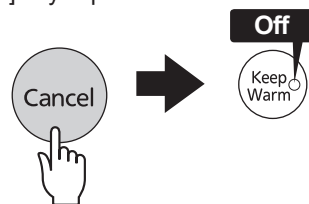
Note

- Do not handle the inner pot with bare hands. 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 the heating is complete. A cake left in the rice cooker can become sticky when condensation on the inner lid drips.

Once heating is complete...

- 1 Press the [Cancel] key.

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



- 2 Be sure to clean the inner pot and inner lid to remove any odors. (Removing odors (When odors remain in the rice cooker) → on P.34)

11 Cleaning and Maintenance

Any repair services not described 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.34)

Note

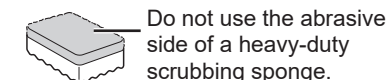
- Be sure to disconnect the power plug and allow the rice cooker, inner pot, inner lid, and steam cap to cool down before cleaning.
- Always keep the inner pot and lid clean to prevent corrosion and odors.
- Do not clean the rice cooker or its parts using thinner, cleanser, bleach, chemically treated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

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

- * Rinse the parts thoroughly as detergent remaining on them may result in deterioration and discoloration of parts' materials such as resin.
- * Using any detergent other than mild detergents can cause discoloration, corrosion, etc.

◆Clean using a soft sponge and cloth.

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



■ Parts to wash after every use

- Clean with a sponge with detergent diluted with cold or lukewarm water.
- Wipe off the water using a dry cloth and completely dry all parts.

Note

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



Inner pot



Measuring cup



Spatula



Ladle



11 Cleaning and Maintenance



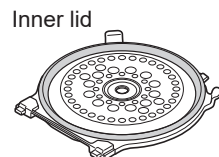
Steam cap
(Separate it into 2 parts.
See P.33 to 34)

The steam cap can be rinsed.

- (1) **Clean with a sponge with detergent diluted with cold or lukewarm water.**
- (2) **Wipe off the water using a dry cloth and completely dry all parts.**

Note

- Do not use the following methods to clean as the steam cap may be deformed.
 - Rinsing with hot water.
 - Soaking in water.
 - Rinsing while the cap is hot immediately after cooking.
- Be sure to clean the steam cap after with multigrain rice (e.g. amaranth, barley, etc.). Otherwise, the steam cap may clog, causing a problem to open the lid and the rice may not cook properly.
- After cleaning the steam cap, wipe it off using a dry cloth immediately. Not drying the cap can leave water droplet marks.



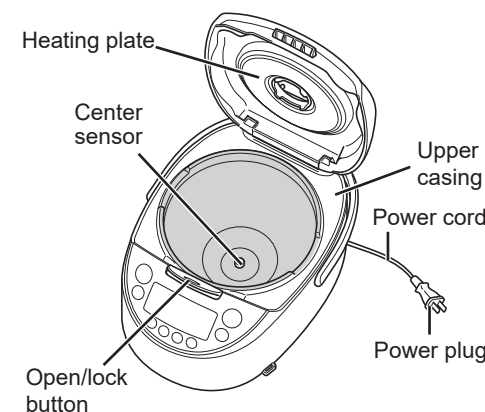
Inner lid

- (1) **Clean with a sponge with detergent diluted with cold or lukewarm water.**
- (2) **Wipe off the water using a dry cloth and completely dry all parts.**

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 injuries.
- Be sure to clean the inner lid after cooking rice with barley or other grains (amaranth, etc.). Otherwise the inner lid may clog, causing problems opening the lid and rice may not cook properly.
- If there is any food left, soak the lid in lukewarm water.
- Thoroughly wipe the inner lid using a dry cloth after cleaning it so that no moisture remains in any gaps. Otherwise, water drops may leave marks on the inner lid.

■ 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.

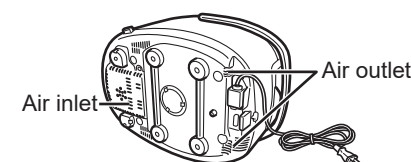
Around the upper casing and open/lock button

Remove any cooked rice grains of rice, etc

Note

- Do not allow water to get inside the rice cooker unit.
- Do not immerse the rice cooker in water or splash water over the rice cooker. Doing so may result in short-circuiting or electric shock.

Air inlet and air outlet

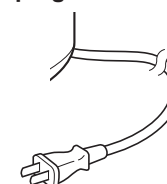


Remove dust using a cotton swab.

Note

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

Power cord and plug

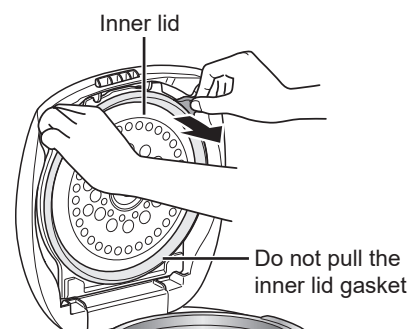


Wipe with a dry cloth.

Removing and attaching the inner lid

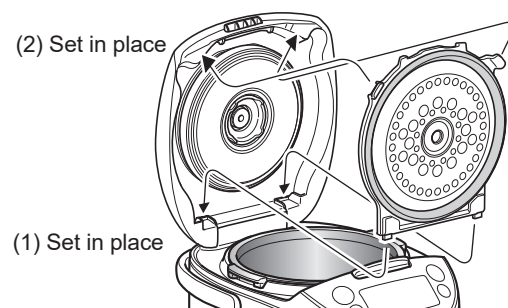
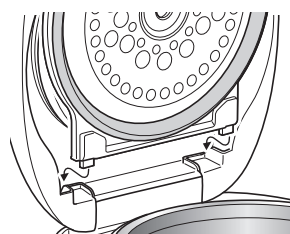
■ Removing the inner lid

Push down and pull the inner lid tabs to the front to detach.



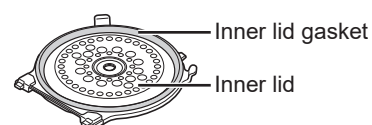
■ Attaching the inner lid

Set the inner lid securely in the lid as shown in the figure below.



Note

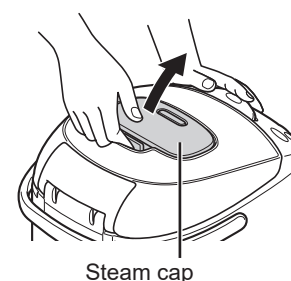
- Do not pull the lid gasket. It cannot be reattached once it is removed. If the lid gasket comes off, contact an authorized service representative.



Removing and attaching the steam cap

■ Removing the steam cap

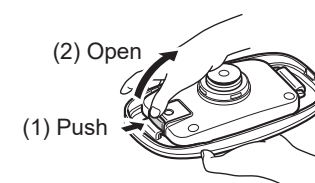
- 1 Insert your finger into the indentation in the lid and lift the steam cap upward.



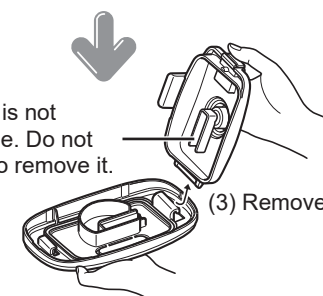
Note

- Prior to removal after cooking, allow the steam cap to cool to avoid burns from hot condensation collected inside.

- 2 Flip the steam cap over and remove the cap lid as shown in the figure below.

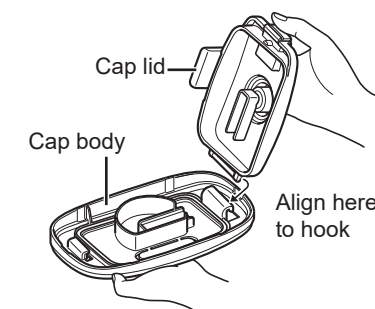


This part is not removable. Do not attempt to remove it.

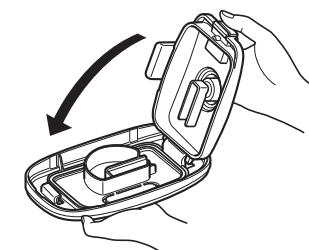


■ Attaching the steam cap

- 1 Hook the cap lid onto the cap.



- 2 Push the lid until you can hear a clicking noise.



- 3 Attach the cap lid securely onto the cap body.

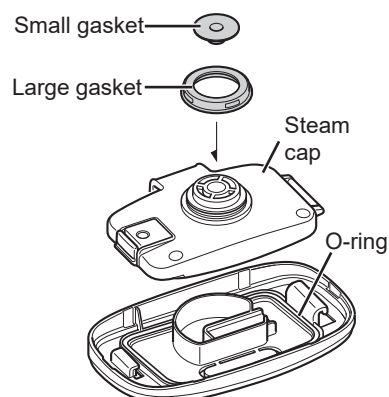
11 Cleaning and Maintenance

■ Installing the steam cap gaskets

Set the gaskets securely onto the steam cap as shown in the figure below. If the gaskets are not set securely, they can become loose and this may result in problems due to steam leaking out, etc.

Note

- Do not remove the O-ring. Securely reattach the gasket or O-ring if it comes off.
If it is difficult to attach, slightly moisten the O-ring with water to make it easier to attach.



Removing odors (When odors remain in the rice cooker)

The following procedures should be performed if odors become an issue:

⚠ Caution

- Prior to cleaning after cooking, allow the rice cooker to cool. Otherwise, burns and injuries may be caused by hot surfaces.

■ Rice cooker

1 Fill the inner pot to 70 to 80%, select the “Plain/White” menu and press the [Start] key. Once the cooking cycle is complete and the Keep Warm lamp lights up, press the [Cancel] key.

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.

2 Clean the inner pot, inner lid, and steam cap with a standard kitchen detergent, and then rinse sufficiently with water.

3 Allow the rice cooker and all parts to dry in a well ventilated location.

12 If Rice Does Not Cook Properly

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

Possible Causes		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 inner pot or the center sensor, etc.?	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 other grains, correct?
Cooked rice	Is too hard	●	●	●	●			●	●		●	●
	Is too soft	●	●	●	●		●	●		●		
	Is not cooked completely	●		●	●	●		●			●	
	Has a hard center	●		●	●	●		●			●	
	Has dark brown crisp rice	●		●	●		●	●	●		●	●
During cooking	Steam leaks	●		●	●						●	
	Boils over	●			●			●			●	
	The cooking time is excessively long	●		●	●			●			●	●
Reference page(s)		13 to 15, 47	47	–	–	17	–	19	15, 29 to 31	–	19	47

Possible Causes		Was the rice cooker and its parts cleaned sufficiently?	Was cooking continued immediately after the initial cooking?	Were there a lot of cracked grains of rice?	Was the rice mixed with other ingredients or other grains? Were seasonings stirred well?	Was the lid closed securely?	Was cooking done with the air inlet or outlet covered (rice cooker placed on a carpet)?	Was the rice left in a colander after washing?	Was the rice left soaking in the water too long after washing?	Was hot water (over 95°F [35°C]) used to wash the rice or adjust the water level?	Was the rice (other than rinse-free rice) washed sufficiently?	Are there any cooked rice or grains of rice stuck to the gaskets or the brim of the inner pot, etc.?
Cooked rice	Is too hard	●	●	●	●	●	●			●		
	Is too soft		●	●	●	●		●	●	●		
	Is not cooked completely	●	●	●	●		●			●		
	Has a hard center	●	●	●	●		●			●		
	Has dark brown crisp rice	●		●	●	●		●	●	●	●	
During cooking	Smells like rice bran										●	
	Steam leaks	●				●						●
	Boils over	●		●	●			●			●	●
During cooking	The cooking time is excessively long	●					●					
Reference page(s)		15, 29 to 31	13, 15	15	–	–	8, 31	16	13	–	–	29 to 34

12 If Rice Does Not Cook Properly

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

Possible Causes	Problem									
	Was there a power outage during cooking?	Was the lid closed securely?	Are there any cooked rice or grains of rice stuck to the gaskets or the brim of the inner pot, etc.?	Is the inner pot deformed?	Are there grains of rice, cooked rice, or water drops on the outside of the inner pot or the center sensor, etc.?	Was the cake removed as soon as heating was completed?	Was a recipe other than those described in "Menu guide" used?	Was the heating time for slow cooking or cakes too long?	Was the heating time for slow cooking or cakes too short?	Were less than the minimum required ingredients added?
Rice being kept warm	Was the rice left in the rice cooker with the Keep Warm function turned off?	Were more than the maximum acceptable ingredients added?	Were the appropriate ingredients and amounts used?	Was the Keep Warm function used continuously for more than 24 hours?	Was the Timer function set for more than 12 hours in advance?	Was the rice or food reheated 3 or more times?	Was the rice (other than rinse-free rice) washed sufficiently?	Are there any cooked rice or grains of rice stuck to the gaskets or the brim of the inner pot, etc.?	Was the cooked rice stirred and loosened well?	Are there grains of rice, cooked rice, or water drops on the inner pot, heater plate, center sensor or on the lid sensor?
	Has an odor	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Is discolored	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Is dry	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Is sticky	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Reheated rice is dry	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Reference page(s)		13 to 15, 47	15, 29 to 31	19	29 to 31	13, 15	23	21	22	—

Possible Causes	Problem						
	Did you try to reheat rice that was just cooked and was still hot?	Was the rice cooker and its parts cleaned sufficiently?	Was a spatula left in the inner pot?	Was cold rice added?	Is the rice concentrated around the outer portions of the inner pot (less rice in the middle of the pot)?	Was there less than the minimum required amount of rice being kept warm or reheated?	Is there anything other than white rice or rinse-free rice being kept warm?
Rice being kept warm	Has an odor	●	●	●	●	●	●
	Is discolored	●	●	●	●	●	●
	Is dry	●	●	●	●	●	●
	Is sticky	●	●	●	●	●	●
	Reheated rice is dry	●	●	●	●	●	●
Reference page(s)		22	22, 23	22	22	22	22

13 If Food Is Not Fully Cooked or Cakes Are Not Made As Expected

Check the following if there are problems with cooking food or cakes:

Possible Causes	Problem									
	Was there a power outage during cooking?	Was the lid closed securely?	Are there any cooked rice or grains of rice stuck to the gaskets or the brim of the inner pot, etc.?	Is the inner pot deformed?	Are there grains of rice, cooked rice, or water drops on the outside of the inner pot or the center sensor, etc.?	Was the cake removed as soon as heating was completed?	Was a recipe other than those described in "Menu guide" used?	Was the heating time for slow cooking or cakes too long?	Was the heating time for slow cooking or cakes too short?	Were less than the minimum required ingredients added?
When slow cooking ("Slow Cook" menu)	Not boiled	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Boils over	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Boils down	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Burned	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Is not cooked	●	●	●	●	●	●	●	●	●
When making a cake ("Cake" menu)	Boils over	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Is burned	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Has uneven burned color	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Has sticky surface	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Reference page(s)	24, 27 ^{*1}	24	24 to 28	-	28	15, 29 to 31	-	15, 29 to 31	16

*1 See "Menu guide".

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

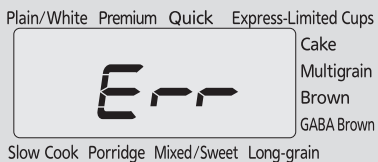
14 Troubleshooting

Check the following before requesting repair service.

Symptom	Possible Causes	Action	Reference page(s)
The rice is not cooked at all. The food is not cooked at all.	Is the power plug properly connected to an outlet?	Insert the power plug fully into an outlet.	16, 24
The rice is not cooked completely at the preset time.	Does the display show the correct current time?	Set the correct current time.	46
	Check "The cooking time is excessively long" under "If Rice Does Not Cook Properly" and take the necessary action.		35
The Timer function cannot be set.	Does the display show the correct current time?	Set the correct current time.	46
	Is "0:00" blinking on the display?	Set the current time.	
	Was the "Quick", "Express-Limited Cups", "Cake", "Slow Cook", or "Mixed/Sweet" menu selected?	The Timer function is not available for those menu functions.	21
	Was an unacceptable time set?	Set a time that is acceptable under the Timer function.	
The display is blurred.	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.	15, 29 to 31
	Is the outer surface of the inner pot wet?	Wipe with a dry cloth.	
Reheating is disabled.	The rice cooker will beep 3 times if you press the [Start] key.	The rice is cold. Rice below approximately 131°F [55°C] cannot be reheated.	23
	Is the Keep Warm lamp off?	Press the [Keep Warm] key and check that the Keep Warm lamp is lit. Then, press the [Start] key again.	
Sound is heard during cooking, reheating, or when the Keep Warm function is on.	Do you hear a clicking sound?	The fan is operating. It is not a malfunction.	11
	Do you hear a buzzing or twittering sound?	The IH is operating. It is not a malfunction.	
	Do you hear a completely different sound from the above?	Contact an authorized service representative.	-
The rice cooker beeps 3 times when the [Start] or [Keep Warm] key is pressed.	Is the inner pot set in the rice cooker?	Set the inner pot in the rice cooker.	16
The rice cooker beeps 3 times 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 gotten inside the rice cooker unit.	Water or rice inside the rice cooker unit may cause problems. Contact an authorized service representative to request for repairs.		-
When setting the current time, pressing the [Hour] or [Min] key does not access the time setting mode.	The time cannot be set during cooking, when the Keep Warm function is on, when the Timer function is set, when the Timer function is in use, or during reheating. The time cannot be set when the "Cake", "Slow Cook", or "Porridge" menu is selected.		46
The Keep Warm lamp blinks. Rice has not been kept warm.	Is the "Cake" menu selected?	The Keep Warm function cannot be set when the "Cake" menu is selected. A cake can become sticky when it is left. Serve it as soon as possible.	28
A blurred black line is shown in the display.	Although blurring may occur in the display due to static electricity, it is only a temporary phenomenon and not a malfunction.	If the blurring becomes bothersome, wipe the display using a firmly squeezed out cloth. The static electricity is removed and the blurring is reduced.	11
"6" blinks while the dish cooked using the "Slow Cook" menu is kept warm.	Was the Keep Warm function used continuously for more than 6 hours after cooking? After 6 hours has elapsed, "6" will blink. (Do not use Keep Warm function for more than 6 hours.)		25

Symptom	Possible Causes	Action	Reference page(s)
The elapsed Keep Warm time blinks on the display when the [Hour] key is pressed while the Keep Warm function is on.	Was the Keep Warm function used continuously for more than 24 hours?	The elapsed Keep Warm time will blink on the display when the Keep Warm function has been on for more than 24 hours.	22
The current time, preset timer settings, and elapsed Keep Warm time are lost when the power plug is disconnected.	Does "0:00" blink on the display when the power plug is connected again?	The lithium battery has run out. Contact an authorized service representative to request for services for lithium battery replacement.	11
The lid does not close or opens during cooking.	Are there any cooked rice or grains of rice on the upper casing and inner lid gasket or around the open/lock button?	Completely remove all remaining rice.	15, 29 to 31
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
	Is the inner lid dirty? More condensation can be formed on a dirty inner lid.	Thoroughly clean the inner lid using a detergent.	30
Nothing happens when a key is pressed.	Is the power plug properly connected to an outlet?	Insert the power plug fully into an outlet.	16, 24, 27
	Is the Keep Warm lamp on?	Press the [Cancel] key to turn off the Keep Warm function, then try the operation again.	22
Sparks fly from the power plug.	Inserting/disconnecting the power plug may sometimes cause small electric sparks. This is specific to the IH feature and not a malfunction.		-
There is a smell of plastic.	Such smells may occur when the rice cooker is first used, but they should go away over time as the rice cooker gets used. If this is an issue, clean the rice cooker according to "Removing odors (When odors remain in the rice cooker)".		34
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.		-
Bubbles can be seen coming from the steam vent of the steam cap during cooking.	It is due to boiling and not a malfunction.		-
The lid cannot be closed.	Is the inner lid attached?	Attach the inner lid.	32

If these indications appear

Display	Action	Reference page
"Err" appears on the display and the rice cooker beeps for a continuous time. 	If the rice cooker is placed on the carpet or where the room temperature is high, the air inlet and outlet can be blocked, causing the temperature inside to rise. In this case, the rice cooker may not respond to any key operations. Resolve the problem according to the following procedures: (1) Disconnect the power plug. (2) Relocate the rice cooker to where the air inlet and outlet are not blocked and the room temperature is low. (3) Insert the power plug into the outlet again and operate the keys. If the rice cooker does not respond to key operations, it is a malfunction of the rice cooker. Disconnect the power plug and contact an authorized service representative to request for repairs.	-

Plastic parts

Plastic parts that come into contact with heat or steam will deteriorate over time. In this case, contact an authorized service representative to request for repairs.

Adjusting the steaming time (“Express-Limited Cups” menu)

Complete the following procedures from steps (1) to (6), each within 30 seconds with the power plug connected to the outlet. If no operation is performed within 30 seconds, the current time is displayed again and the steaming time cannot be set. Restart the procedure to set the steaming time again.

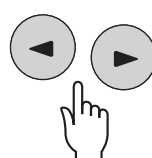
The setting cannot be changed during cooking (slow cook), when the Keep Warm function is on, when the Timer function is set, when the Timer function is in use, during reheating, or during additional heating.

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

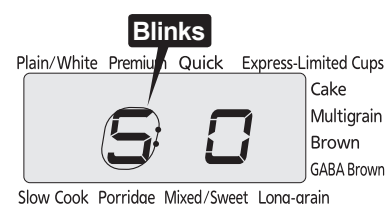
■ Adjusting the steaming time

When selecting the “Express-Limited Cups” menu and adjusting the steaming time, perform the following procedure.

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



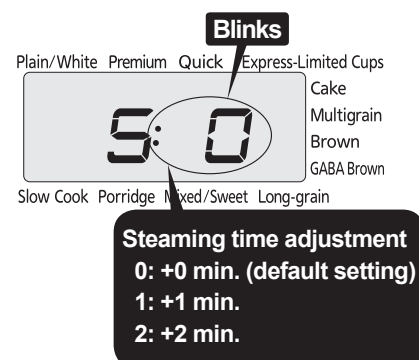
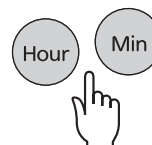
- (2) Hold down the [Timer] key for approximately 3 seconds or more.



- (3) Press the [Start] key.

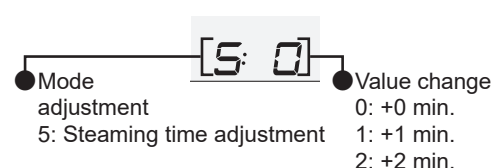


- (4) Press the [Hour] and [Min] keys to adjust the time.



- (5) Press the [Start] key.

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



Menu guide

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

Mixed/
Sweet
Menu

Gomoku Rice (Japanese Mixed Rice)



332kcal/
For 1 serving

■ Ingredients (for 6 servings)

- Rice...3 cups (supplied measuring cup)
- Kombu (kelp)...1.2 in (3 cm) squares: 1 pc.
- Chicken thigh...2.1 oz (60 g)
- Abura-age (thin deep-friedtofu)...1/2 pc.
- Carrot...1.4 oz (40 g)
- Gobo (burdock root)...1.2 oz (35 g)
- Konnyaku...1/8 block
- Dried shiitake mushrooms...2 pcs.
- Snow peas...8 pcs.
- Seasoning mixture
- Soy sauce...2 tbsps. Sake...1 tbsp.
- Sweet cooking rice wine...1/2 tbsp. Salt...1/2 tsp.
- Sake, soy sauce, salt, and vinegar...To taste

■ Directions

1. Cut the chicken thigh into 0.4 in (1 cm) cubes and then season with a dash of sake and soy sauce.
2. Rinse off excess oil from the abura-age. Cut it lengthwise into halves and then into thin strips.
3. Peel the carrot and cut it into 1.2 in (3 cm)-long thick strips. Then, shred it into thin strips and soak it in vinegar water.
4. Shave the skin off the burdock root using the back of a knife. Boil the konnyaku in water for 4 to 5 minutes. Then, rinse it with water and cut it in the same way as the carrot.
5. Soak the dried shiitake mushrooms in water to rehydrate. Cut off the stems and slice them into thin strips.
6. Remove the strings from the snow peas and boil them in salted water. Place the peas in cold water so they retain their color and then cut them into thin pieces.
7. Rinse rice in the inner pot, add the seasoning mixture, and add water up to level 3 of the “Premium” scale. After mixing the rice and water well, place the kelp and other ingredients on top except the snow peas. Cook it using the “Mixed/Sweet” menu.
8. Remove the kelp and add the snow peas. Mix all the ingredients well and place the dish on a serving plate.

Note

- Adjust the amount of water to add depending on the ingredients.
- The amount of ingredients to add at the beginning should be no more than approximately 45% of the weight of rice. Cooking may not be performed properly if too much ingredients are added. (The total amount of ingredients should be no more than approximately 2.5 oz (70 g) per cup of rice.)

Brown
Menu

Brown Rice Cooked with Salmon, Miso, and Butter



422kcal/
For 1 serving

■ Ingredients (for 6 servings)

- Brown rice...3 cups (supplied measuring cup)
- Lightly salted salmon...3 pcs.
- Maitake mushrooms...3.5 oz (100 g)
- Onion...1/2 pc.
- Carrot...1.8 oz (50 g)
- Asparagus...3 pcs.
- Garlic, minced...1 clove
- Ginger, minced...2 tbsps.
- Butter...0.9 oz (25 g)
- Vegetable oil...As desired
- Seasoning mixture
- Sake...1+1/2 tbsps. Sweet cooking rice wine...1+1/2 tbsps.
- Miso paste...1+3/4 tbsps. Sugar...1/2 tbsp.
- Soy sauce...1/2 tbsp.
- Green onions, chopped...3 stalks

■ Directions

1. Rinse brown rice in the inner pot, add water to level 3 of the “Brown” scale, and cook it using the “Brown” menu.
2. Heat vegetable oil in a pan. Cook and flake the salmon.
3. Separate the maitake mushrooms and cut them into 0.8 in (2 cm) width pieces. Chop the onion and carrot.
4. Cut the ends off the asparagus. Remove the triangular leaves and chop the asparagus into 0.4 in (1 cm) width pieces.
5. Melt butter in a pan and stir in the garlic and ginger. Add the ingredients from step 3 to the pan. Cook them until they are soft. Add and cook the asparagus from step 4.
6. Add the seasoning mixture to the ingredients from step 5 and cook them until the liquid evaporates. Add the green onions and then add the salmon from step 2.
7. When the cooking is complete, mix the cooked rice with the ingredients from step 6 and place in a serving bowl.

Tips

- Sprinkle seven flavor chili pepper as desired.

Porridge
Menu

Seven-Herb Rice Porridge

115kcal/
For 1 serving

■ Ingredients (for 4 servings)

- Rice...1 cup (supplied measuring cup)
- Salt...1/3 tps.
- Seven herbs (water dropwort, shepherd's purse, cudweed, chickweed, henbit, turnip, and Japanese radish)... As desired

■ Directions

1. Prepare herbs (approx. 3.5 oz (100 g)). Blanch in boiling water for a few seconds then transfer to cool water. Squeeze out water and chop finely.
2. Rinse rice in the inner pot and add water up to level 1 of the "Porridge • Firm" scale. Set the cooking time for 60 minutes and cook it using the "Porridge" menu.
3. When the cooking is complete, sprinkle it with the chopped herbs and salt and gently stir the porridge.

Note

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

Multigrain
Menu

Multigrain Rice Cooked with Dried Fish and Hijiki

362kcal/
For 1 serving

■ Ingredients (for 6 servings)

- Rice...3 cups (supplied measuring cup)
- Mixed grains...4+1/2 tbsps. (1.4 oz (40 g))
- Dried fish (barracuda, tilefish, etc.)...1
- Green onions, chopped...2 stalks
- Cooked mehijiki (bud of hijiki)
- Mehijiki (dried)...0.4 oz (12 g)
- Abura-age (thin deep-fried tofu)...1/2 pc.
- Carrot...1.1 oz (30 g)
- Sesame oil...1 tbsp.
- Stock
- Sugar...1 tbsp.
- Sweet cooking rice wine...1 tbsp.
- Sake...1 tbsp.
- Soy sauce...2 tbsps.
- Dashi (Japanese soup stock)...200 mL (4/5 cup)

■ Directions

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

Mixed/
Sweet
Menu

Sekihan (Red Bean Rice)

329kcal/
For 1 serving

■ Ingredients (for 6 servings)

- Sweet rice...3 cups (supplied measuring cup)
- Red beans...2.8 oz (80 g)
- Salt with sesame...To taste

■ Directions

1. Rinse and place the red beans into a pot. Add water 5 times the volume of the red beans and place the pot on the stove. Bring the red beans to boil and discard the water. Add water approximately 5 times the volume of the red beans again and cook slightly hard at high heat.
2. Separate the red beans from the water. Pour the water into a bowl and quickly let it cool while ladling the water to expose it to air.
3. Rinse the sweet rice in the inner pot, add the water used for cooking the red beans to level 3 of the "Sweet" scale (add more water if not enough), and mix well.
4. Place the red beans from steps 2 on 3 and then cook them using the "Mixed/Sweet" menu.
5. When the cooking is complete, mix gently and place the dish on a serving plate with the salt with sesame.

Mixed/
Sweet
Menu

Chinese Style Steamed Sweet Rice

426kcal/
For 1 serving

■ Ingredients (for 6 servings)

- Sweet rice...3 cups (supplied measuring cup)
- Pork belly...3.9 oz (110 g)
- Dried shiitake mushrooms...2 pcs.
- Dried shrimp...0.4 oz (10 g)
- Bamboo shoot...0.7 oz (20 g)
- Carrot...0.4 oz (10 g)
- Pine nuts...1 tsp.
- Peeled sweet roasted chestnuts...6 pcs.
- Ginger, thin strips...4 to 5 slices
- Chicken soup...300 mL (1+1/4 cups)
- Pre-seasoning for pork
- Sake...2 tps.
- Soy sauce...2 tps.
- Ginger juice...1 tsp.
- Seasoning mixture
- Sake...3 tbsps.
- Soy sauce...3 tbsps.
- Sugar...1 tsp.
- Green onions, chopped...3 stalks
- Lard or vegetable oil...2 tbsps.

■ Directions

1. Soak the dried shiitake mushrooms and shrimp in water to rehydrate and soften them. Pre-boil the bamboo shoot. (Keep the water used for soaking the dried shiitake mushrooms and shrimp.)
2. Cut the pork into 0.4 in (1 cm) cubes and then season it. Cut the carrot, shiitake, and bamboo shoot into 0.4 in (1 cm) cubes.
3. Heat the lard in a pan. Stir-fry the ingredients from step 2 and let them cool.
4. Rinse the sweet rice in the inner pot. Add the water used for soaking the dried shiitake mushrooms and shrimp from step 1 and the seasoning mixture. Add the Chicken soup up to level 3 of the "Sweet" scale. Thoroughly mix everything together.
5. Add the ingredients from step 3, dried shrimp, pine nuts, and ginger to 4. Cook it using the "Mixed/Sweet" menu.
6. When the cooking is complete, place the sweet roasted chestnuts on the rice. Toss the rice with cutting strokes. Place the dish on a serving plate and sprinkle it with the green onions.

Slow Cook
Menu

Freshly Cooked Dishes Made So Easily

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

Note

- Stir well before cooking to prevent seasonings from settling at the bottom of the inner pot.
- When simmering ingredients in broth, cool the broth down before cooking.
- When using starch, add it at the end of cooking.
- Adjust the amount of paste products such as fish paste cakes as they expand with heat.
- Do not use hard utensils such as a metal ladle, spoon, or whisk.
- Remove odors after cooking. (See "Removing odors (When odors remain in the rice cooker)" on P.34)
- If a longer cooking time is required, do not press the [Cancel] key before extending that time. Doing so causes the Keep Warm lamp to go out and additional cooking cannot be performed. (If the [Cancel] key is mistakenly pressed, remove the inner pot from the rice cooker and place it on a wet cloth. Leave the rice cooker lid open and cool down the rice cooker and the inner pot for approximately 10 minutes. Then set the inner pot back inside the rice cooker and cook.)

Slow Cook
Menu

Vegetable and Chicken Pot-Au-Feu

156kcal/
For 1 serving

	5.5-cup type (for 4 servings)	10-cup type (for 6 servings)
■ Ingredients		
• Chicken wings	8 pcs.	12 pcs.
• Carrot	1 pc.	1+1/2 pcs.
• Celery	1 pc.	1+1/2 pcs.
• Onion	1 pc.	1+1/2 pcs.
• Potato	2 pcs.	3 pcs.
• Water	650 mL (2+3/4 cups)	1,000 mL (4+1/4 cups)
• Bouillon (powder)	1+1/2 tbsps.	2+1/3 tbsps.
• Salt and pepper	To taste	To taste

■ Directions

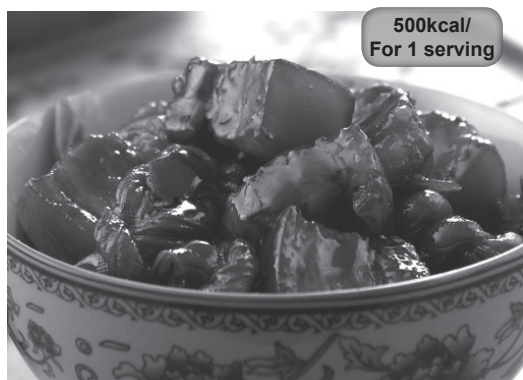
1. Cut off the ends of the chicken wings.
2. Cut the carrot into quarters, the celery into 2 in (5 cm) width pieces (after removing the strings from it), the onion into eight equal parts, and the potato into four equal parts.
3. Put all ingredients from steps 1 and 2 in the inner pot, add water, bouillon powder, salt, and pepper, and mix well. Heat it using the "Slow Cook" menu for 60 minutes.
4. When the cooking is complete, place the dish in a serving bowl.

Note

For simmered dishes, they become softer with enhanced flavor if kept warm after heating.

Slow Cook
Menu

Braised Pork

500kcal/
For 1 serving

	5.5-cup type (for 4 servings)	10-cup type (for 6 servings)
■ Ingredients		
• Pork belly	14.1 oz (400 g)	21.2 oz (600 g)
• Bean curd knots	3.5 oz (100 g)	5.3 oz (150 g)
• Ginger, sliced	4 pcs.	6 pcs.
• Stock		
Thick soy sauce (Chinese soy sauce)	1+1/2 tbsps.	2+1/4 tbsps.
Shaoxing rice wine	1 tbsp.	1+1/2 tbsps.
Water	300 mL (1+1/4 cups)	450 mL (2 cups)
• Salt	To taste	To taste
• Sugar	To taste	To taste
• Green onions, chopped	As desired	As desired

■ Directions

1. Rinse the pork belly and cut it into bite-sized pieces. Place them in boiling water with the ginger to extract blood.
2. To remove the smell of beans from the bean curd knots, wash and then boil them in a pot.
3. Place the pork belly, ginger, and bean curd knots in the inner pot, and then add the stock.
4. Cook it using the "Slow Cook" menu for 60 minutes.
5. When the cooking is complete, add salt and sugar to taste and turn over the pork belly. Set the cooking time for 10 minutes and continue to cook it using the [Hour] key.
6. Place the dish on a serving plate and sprinkle it with the green onions.

Slow Cook
Menu

Chicken and shimeji mushrooms with tomato sauce

Quick recipe

189kcal/
For 1 serving

	5.5-cup type (for 4 servings)	10-cup type (for 6 servings)
■ Ingredients		
• Chicken thigh, cut into cubes	8.8 oz (250 g)	13.4 oz (380 g)
• Salt and pepper	To taste	To taste
• Shimeji mushrooms, cut	1 bag (approx. 4.6 oz (130 g))	1+1/2 bags (approx. 7.1 oz (200 g))
• Onion	1/2 pc. (approx. 3.5 oz (100 g))	3/4 pc. (approx. 5.3 oz (150 g))
• Black olives, sliced	0.9 oz (25 g)	1.4 oz (40 g)
• Tomato sauce	1 can (approx. 10.6 oz (300 g))	1+1/2 cans (approx. 15.9 oz (450 g))
• Chicken bouillon (powder)	1 tsp.	1+1/2 tsps.
• Water	100 mL (2/5 cup)	150 mL (3/5 cup)
• Parsley, minced	As desired	As desired
• Grated cheese	As desired	As desired

■ Directions

1. Season the chicken thigh with salt and pepper.
2. Slice the onion along the fibers into thick pieces.
3. Place the chicken bouillon and water in the inner pot and mix them well. Add the ingredients from step 1 and 2, shimeji mushrooms, black olives, and tomato sauce in this order.
4. Cook it using the "Slow Cook" menu for 15 minutes (18 minutes for 10-cup type).
5. When the cooking is complete, mix and season with salt and pepper to taste. Place the dish on a serving plate and sprinkle it with parsley and grated cheese as desired.

Cake
Menu

Sponge Cake

309kcal/
1/8 piece
(5.5-cup type)
(Excluding fruits)

	5.5-cup type (for 1 cake)	10-cup type (for 1 cake)
■ Ingredients		
• Eggs (medium size)	4	5
• Sugar (superfine sugar)	4.2 oz (120 g)	5.3 oz (150 g)
• Cake flour	4.2 oz (120 g)	5.3 oz (150 g)
• Unsalted butter	1.4 oz (40 g)	1.8 oz (50 g)
• Unsalted butter (to be spread in the inner pot)	As desired	As desired
• For decoration		
Heavy cream (dairy)	200 mL (4/5 cup)	250 mL (1 cup)
Granulated sugar	0.8 oz (24 g)	1.1 oz (30 g)
Strawberries, blueberries	As desired	As desired

■ Directions

1. Bring the eggs to room temperature and sift the cake flour. Melt the unsalted butter.
2. Place the eggs and sugar in a bowl and lightly mix them.
3. Warm the bowl from step 2 in hot water at 104°F [40°C] and mix the ingredients until the sugar becomes invisible. Remove the bowl from the hot water.
4. Beat 3 at a high speed using a hand mixer. Beat 3 until it becomes whitish and thick and falls slowly from the whisk. Whip 3 for 1 minute at a low speed to make it fluffy.
5. Add the cake flour from step 1 to 4 and mix lightly until the flour dissolves using a rubber spatula. Add the unsalted butter from step 1 and mix them.
6. Pour the batter from step 5 into the lightly buttered inner pot. Remove the air on a soft cloth, and then select the "Cake" menu and bake for 35 minutes (40 minutes for 10-cup type).
7. When the baking is completed, take out the cake from the inner pot and cool it down. Decorate the cake with whipped cream with granulated sugar, strawberries, and blueberries.

Note

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

Tips

- Remove odors after making cakes. (See "Removing odors (When odors remain in the rice cooker)" on P.34)

Setting the current time

The present time is displayed in a 12-hour format.

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

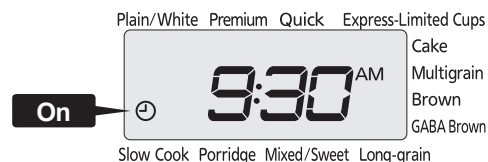
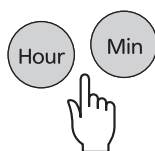
- During cooking (slow cook), when the Keep Warm function is on, when the Timer function is set, when the Timer function is in use, during reheating, or during additional heating
- When the “Cake”, “Slow Cook”, or “Porridge” menu is selected

■ Example: When changing the time from “9:30 AM” to “9:35 AM”

1 Connect the power plug to an outlet.

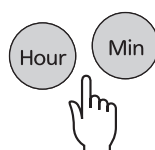
2 Display the time setting mode.

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



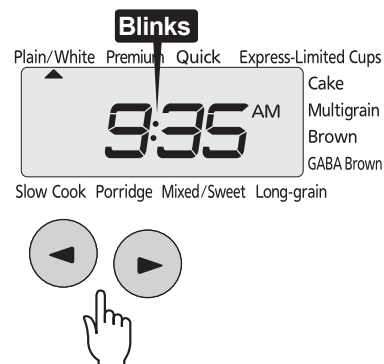
3 Set the current time.

Set the hour with the [Hour] key and the minute with the [Min] key.
Hold down the corresponding key to change the time more rapidly.



4 Once you are finished setting the time, press the [◀] or [▶] key.

The time is set.
☉ will go out and “:” will blink on the display.



Note

- The current time setting may vary about 30 to 120 seconds a month from the actual time depending on room temperature and the conditions of use.

Specifications

Unit size			5.5-cup Cooker	10-cup Cooker
Rated voltage/Rated frequency			120 V ~ 60 Hz	
Rated power input (W)			1,080	1,198
Cooking capacity (cup, oz)	Plain/White		1 to 5.5 cups [5.29 to 29.10 oz]	2 to 10 cups [10.58 to 52.91 oz]
	Premium		1 to 5.5 cups [5.29 to 29.10 oz]	2 to 10 cups [10.58 to 52.91 oz]
	Quick		1 to 5.5 cups [5.29 to 29.10 oz]	2 to 10 cups [10.58 to 52.91 oz]
	Express-Limited Cups		1 to 2 cups [5.29 to 10.58 oz]	2 to 3 cups [10.58 to 15.87 oz]
	Multigrain		1 to 4 cups [5.29 to 21.16 oz]	2 to 8 cups [10.58 to 42.32 oz]
	Brown		1 to 3.5 cups [5.29 to 18.52 oz]	2 to 6 cups [10.58 to 31.74 oz]
	GABA Brown		1 to 3.5 cups [5.29 to 18.52 oz]	2 to 6 cups [10.58 to 31.74 oz]
	Porridge	Firm	0.5 to 1 cups [2.65 to 5.29 oz]	0.5 to 2 cups [2.65 to 10.58 oz]
		Soft	0.5 cups [2.65 oz]	0.5 to 1.5 cups [2.65 to 7.94 oz]
	Mixed		1 to 4 cups [5.29 to 21.16 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]
	Long-grain		1 to 5.5 cups [5.29 to 29.10 oz]	2 to 10 cups [10.58 to 52.91 oz]
Outside dimensions (inch, cm)*	Width	10.2 inch (26.0 cm)		11.3 inch (28.8 cm)
	Depth	13.9 inch (35.4 cm)		15.2 inch (38.6 cm)
	Height	8.4 inch (21.3 cm)		9.8 inch (25.0 cm)
Weight (oz, kg)*			137.6 oz (3.9 kg)	172.8 oz (4.9 kg)
Cord length (inch, m)*			31.4 inch (0.8 m)	

* Approximate values

Note

- One cup of white rice is about 5.29 oz (150 g) with the supplied measuring cup.

In case of a power outage

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

State when power outage occurs	Once power is restored
While the Timer function is set	The timer will resume operation. (If the power outage lasts for an extended period of time and the preset time has passed when power is restored, the rice cooker will immediately begin cooking.)
During cooking (reheating)	The rice cooker will resume cooking (reheating). Cooking may not be completed properly.
While the Keep Warm function is on	The Keep Warm function is cancelled in case of a power outage for over 30 minutes.

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 TIGER CORPORATION U.S.A.

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

Table des matières

1 Mesures de sécurité importantes	49
2 Noms des pièces et fonctions	55
Options du menu et fonctions	57
Comment faire du riz délicieux	58
3 Avant de cuire le riz	60
4 Comment faire cuire le riz	62
Quantités appropriées	63
Directives sur les temps de cuisson	63
5 Lorsque la cuisson est terminée	64
6 Utilisation de la fonction de minuterie	65
7 Maintenir le riz au chaud	67
8 Réchauffer le riz	68
9 Cuisson lente (Menu « Slow Cook »)	69
10 Faire des gâteaux (Menu « Cake »)	72
11 Nettoyage et entretien	74
12 Si le riz est mal cuit	80
13 Si les aliments ne sont pas entièrement cuits ou si les gâteaux ne sont pas réussis comme prévu	82
14 Dépannage	83
Lorsque ces indications s'affichent	85
Réglage du temps de cuisson à la vapeur (menu « Express-Limited Cups »)	86
Guide des menus	87
Réglage de l'heure actuelle	92
Spécifications techniques	93
Lors d'une panne de courant	93
Achat de pièces non durables et d'accessoires optionnels	94

1 Mesures de sécurité importantes

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

- Les précautions décrites ici sont destinées à protéger l'utilisateur et d'autres personnes contre des dommages physiques et matériels. Soyez certain de suivre les consignes, car elles sont des mesures de protection importantes.
- Ne pas enlever les étiquettes de sécurité fixées au cuiseur à riz.

Les consignes de sécurité sont classées et décrites comme illustrées ci-dessous, selon le niveau des dangers et des dommages susceptibles d'être causés par une utilisation inappropriée du cuiseur découlant du non-respect de ces consignes.



Avertissement

Ce symbole d'avertissement indique « l'existence d'un risque de blessures graves, voire mortelles^{*1} » si le cuiseur à riz n'est pas manipulé correctement.



Mise en garde

Ce symbole de mise en garde indique qu'« il y a un risque de blessures^{*2} ou de dommages matériels^{*3} » si le cuiseur à riz n'est pas manipulé correctement.

- ^{*1} Par « blessures graves », on entend un trouble de santé comme la perte de la vue, des blessures, brûlures (brûlures à haute ou à basse température), des chocs électriques, des fractures ou des empoisonnements qui auront des répercussions et/ou qui nécessiteront une hospitalisation ou un suivi médical de longue durée.
- ^{*2} Par « blessures », on entend des blessures physiques, des brûlures ou des chocs électriques qui ne nécessiteront pas une hospitalisation ou un suivi médical de longue durée.
- ^{*3} Par « dommages matériels », on entend des dommages pouvant atteindre les édifices, effets mobiliers, animaux domestiques, animaux de compagnie, etc.

Description des symboles utilisés



Le symbole 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.



Le 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.



Le 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

Mesures de sécurité générales



Ne modifiez pas le cuiseur à riz. Le démontage ou la réparation ne doit être effectué que par un représentant de service qualifié.

Modifier le cuiseur à riz par vous-même peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.



Arrêtez d'utiliser le cuiseur à riz immédiatement en cas d'anomalie.

Sinon, il peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.

Exemples de problèmes :

- Le cordon d'alimentation ou la fiche électrique devient excessivement chaud au cours de l'utilisation.
- Le cuiseur à riz dégage de la fumée ou une odeur de brûlé s'en échappe.
- Le cuiseur à riz est fissuré ou certaines de ses pièces sont desserrées ou mobiles.
- Le récipient intérieur est déformé.
- Il ya d'autres problèmes ou anomalies.

Débranchez immédiatement la fiche électrique de la prise et contactez TIGER CORPORATION U.S.A. pour faire inspecter et réparer l'appareil.

⚠ Avertissement

Qui devrait utiliser le cuiseur à riz

- ⊘ **Ne pas permettre aux enfants d'utiliser le cuiseur à riz sans surveillance.** Garder hors de la portée des jeunes enfants. L'usage sans supervision par des enfants ou des bébés de cet appareil peut entraîner des brûlures, des chocs électriques ou des blessures.
- ⊘ **Ce cuiseur à riz n'est pas destiné à être utilisé par des personnes ayant des difficultés physiques ou qui n'ont pas assez de connaissance sur sa bonne utilisation.** Une personne ayant une connaissance suffisante de son mode d'emploi doit toujours être présente pour vérifier que le cuiseur à riz est utilisé de la bonne façon. L'usage inapproprié peut entraîner des brûlures, des chocs électriques ou des blessures.

Utiliser le cuiseur à riz

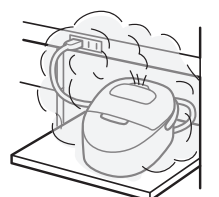
- ⊘ **N'utilisez pas ce cuiseur à riz pour d'autres usages que ceux indiqués dans ce mode d'emploi.** Cela pourrait entraîner des brûlures ou blessures provoquées par le jaillissement de vapeur ou de contenu du cuiseur à riz. Exemples de choses à ne pas faire :
 - Chauffer les ingrédients ou l'assaisonnement dans des sacs en plastique, etc.
 - Utiliser une plaque de cuisson ou un autre ustensile pour couvrir les aliments dans le cuiseur à riz

Alimentation électrique

- ⊘ **N'utilisez ce cuiseur qu'avec un courant électrique de 120 V CA.** L'utilisation de toute autre source d'alimentation peut provoquer un incendie ou un choc électrique.
- ⚠ **Utilisez une prise électrique indépendante dotée d'un courant nominal de 15 A ou plus.** Brancher d'autres appareils sur la même prise électrique par l'entremise d'une prise multiple pourrait faire surchauffer cette dernière et provoquer un incendie.

Le cordon d'alimentation et la fiche électrique

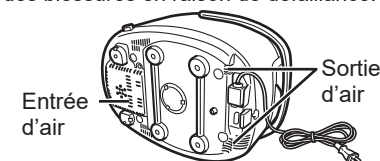
- ⊘ **Ne pas utiliser un cordon d'alimentation endommagé.** En même temps, veillez à ne pas endommager le cordon d'alimentation vous-même. (Ne pas modifier, plier avec force, tirer, tordre, ou enrouler le cordon. Ne pas l'exposer à la chaleur. Ne pas poser des objets lourds sur le cordon d'alimentation ou le coincer entre des objets.) Cela peut provoquer un incendie ou un choc électrique.
- ⚠ **Nettoyez la fiche électrique si elle est sale.** Ne pas le faire pourrait entraîner un incendie.
- ⚠ **Insérez la fiche électrique complètement dans la prise.** Le non-respect de cette consigne peut causer un choc électrique, un court-circuit, la formation de fumée ou un incendie.
- ⊘ **Ne pas utiliser le cuiseur à riz s'il ya des dommages au cordon d'alimentation ou à la fiche électrique, ou si la fiche ne peut pas être insérée fermement dans la prise.** Cela peut entraîner un choc électrique, un court-circuit ou un incendie.
- ⊘ **Ne pas brancher ou débrancher la fiche électrique avec des mains mouillées.** Cela peut entraîner un choc électrique ou des blessures.
- ⊘ **Ne pas exposer la fiche électrique à la vapeur.** Cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie. Quand vous utilisez le cuiseur à riz sur une table coulissante, positionnez-le de manière que la fiche électrique ne soit pas exposée à la vapeur émise.



⚠ Avertissement

Manipuler le cuiseur à riz

- ⊘ **Ne pas plonger le cuiseur à riz dans l'eau ou l'éclabousser avec de l'eau.** Cela pourrait causer un court-circuit ou une décharge électrique.
- ⊘ **Ne pas insérer d'épingles, d'aiguilles ou d'autres objets métalliques dans l'entrée d'air ou la sortie d'air, ou les interstices situés entre les pièces.** Cela peut entraîner un choc électrique ou des blessures en raison de défaillance.



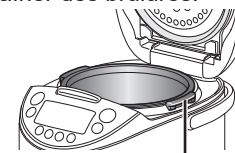
Pendant et après la cuisson

- ⊘ **Ne jamais ouvrir le couvercle pendant la cuisson.** Cela peut entraîner des brûlures.
- ⊘ **Ne pas mettre votre visage ou vos mains près du bouchon vapeur ou des événements de vapeur.** Cela peut entraîner des brûlures. Il faut porter une attention particulière à garder cet appareil hors de la portée des jeunes enfants.

⚠ Mise en garde

Mesures de sécurité générales

- ⚠ **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 une défaillance de l'appareil lui-même.
- ⊘ **Ne pas toucher la poignée du récipient intérieur avec vos mains nues quand le cuiseur à riz est ou a été utilisé récemment, utilisez des gants de cuisine pour retirer le récipient.** Toucher le récipient chaud peut entraîner des brûlures.



Poignée du récipient intérieur

- ⚠ **Les personnes utilisant des stimulateurs cardiaques médicaux devraient consulter un spécialiste médical avant d'utiliser le cuiseur à riz.** Le fonctionnement du cuiseur à riz peut provoquer des effets indésirables sur les stimulateurs cardiaques.

Environnement d'utilisation

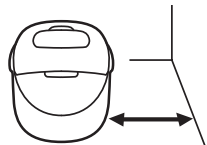
- ⊘ **Ne pas utiliser le cuiseur à riz sur des surfaces instables ou des tables ou des tapis sensibles à la chaleur.** Cela peut entraîner un incendie ou des dommages à la table ou au tapis.

⚠ Mise en garde



Ne pas utiliser le cuiseur à riz près des murs ou des meubles.

La vapeur et la chaleur peuvent causer des dommages, la décoloration et/ou la déformation. Utilisez le cuiseur à riz au moins 11,81 pouces (30 cm) des murs ou des meubles. Quand vous utilisez le cuiseur à riz dans une tablette ou un comptoir de type escamotable, veillez à ne pas laisser la vapeur de s'accumuler à l'intérieur de l'espace clos.



Au moins 11,81 pouces (30 cm)



N'utilisez pas le cuiseur à riz sur un dessus de table coulissant qui ne peut facilement supporter le poids de l'appareil.

Une chute depuis la table pourrait causer des blessures, des brûlures ou un dysfonctionnement de l'appareil lui-même.

Avant d'utiliser le cuiseur à riz, assurez-vous que le dessus de table coulissant est suffisamment apte à soutenir le poids de l'appareil.



Ne pas utiliser le cuiseur à riz à proximité d'une source de chaleur ou à un endroit exposé à l'eau.

Cela peut entraîner un choc électrique, un court-circuit, un incendie ou provoquer la déformation ou la défaillance du cuiseur à riz.



Ne pas utiliser le cuiseur à riz dans un espace restreint où le tableau de commande est exposé à la vapeur.

La vapeur et la chaleur pourraient entraîner la déformation du tableau de commande et/ou des dommages, une décoloration, une déformation, et/ou un dysfonctionnement du cuiseur à riz.

Quand vous utilisez le cuiseur à riz sur une table coulissante, sortez cette dernière de manière à ce que le tableau de commande ne soit pas exposé à la vapeur émise.



Ne pas utiliser le cuiseur à riz dans des situations où l'entrée ou la sortie d'air pourrait être bloquée, ou lorsque la température de la pièce est élevée.

Ne pas placer le cuiseur à riz sur des tapis, sacs en plastique, etc.

Cela peut entraîner un choc électrique, un court-circuit, un incendie ou défaillance du cuiseur à riz.



N'utilisez pas le cuiseur à riz sur un dispositif chauffant de cuisson IH.

Faire cela peut provoquer un mauvais fonctionnement.



N'utilisez pas le cuiseur à riz sur une feuille d'aluminium ou sur un tapis électrique.

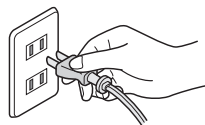
Faire cela peut générer de la chaleur du matériel en aluminium, qui peut provoquer de la fumée ou un incendie.

Le cordon d'alimentation et la fiche électrique



Assurez-vous de tenir la fiche électrique lorsque vous débranchez le cordon de la prise murale.

Ne pas le faire pourrait entraîner un choc électrique ou un incendie provoqué par un court-circuit.



Ne pas brancher plusieurs appareils sur une seule prise électrique.

Cela peut entraîner un incendie.



Manipuler le cuiseur à riz



N'utilisez que le récipient intérieur conçu exclusivement pour ce cuiseur à riz.

Utiliser tout autre récipient peut entraîner une surchauffe ou une défaillance.



Ne pas faire la cuisson avec le récipient intérieur vide.

Cela peut entraîner une surchauffe ou une défaillance.



Ne placez rien de sensible au magnétisme près du cuiseur à riz, car ce dernier génère des ondes magnétiques.

Si le cuiseur à riz est placé près d'un téléviseur ou d'une radio, il pourrait produire du bruit dans ces appareils. S'il se trouve près d'une carte de paiement, d'un passe de transport en commun pour les portes automatiques à billets, d'une cassette audio, ou d'une cassette vidéo, le cuiseur à riz peut effacer les données sur ces appareils.



Faites attention à la vapeur qui s'échappe lors de l'ouverture du couvercle.

L'exposition à la vapeur peut causer des brûlures.

⚠ Mise en garde



Débranchez la fiche électrique de la prise quand le cuiseur à riz n'est pas utilisé.

Ne pas débrancher la fiche peut provoquer l'usure prématurée de l'isolant et entraîner un court-circuit, des blessures ou des brûlures, un choc électrique ou un incendie.



Ne pas toucher le bouton de verrouillage pendant le transport de cuiseur à riz.

Cela peut provoquer l'ouverture du couvercle et entraîner des blessures ou des brûlures.

Pendant et après la cuisson



Ne pas toucher les pièces chaudes pendant ou immédiatement après la cuisson.

Cela peut entraîner des brûlures.



Ne pas déplacer le cuiseur à riz pendant la cuisson.

Cela peut entraîner des brûlures ou causer le débordement du contenu.

Nettoyer le cuiseur à riz



Attendez que le cuiseur à riz soit refroidi avant de le nettoyer.

Sinon, il peut entraîner des brûlures.



Ne plongez pas le cuiseur à riz dans l'eau pour le laver.

Ne plongez pas le cuiseur à riz dans l'eau pour le laver et ne laissez pas d'eau pénétrer à l'intérieur ou dans la partie inférieure de l'appareil. Cela pourrait causer un court-circuit ou une décharge électrique.

1 Mesures de sécurité importantes

■ Des mises en garde qui contribueront à prolonger la durée de vie de votre cuiseur à riz

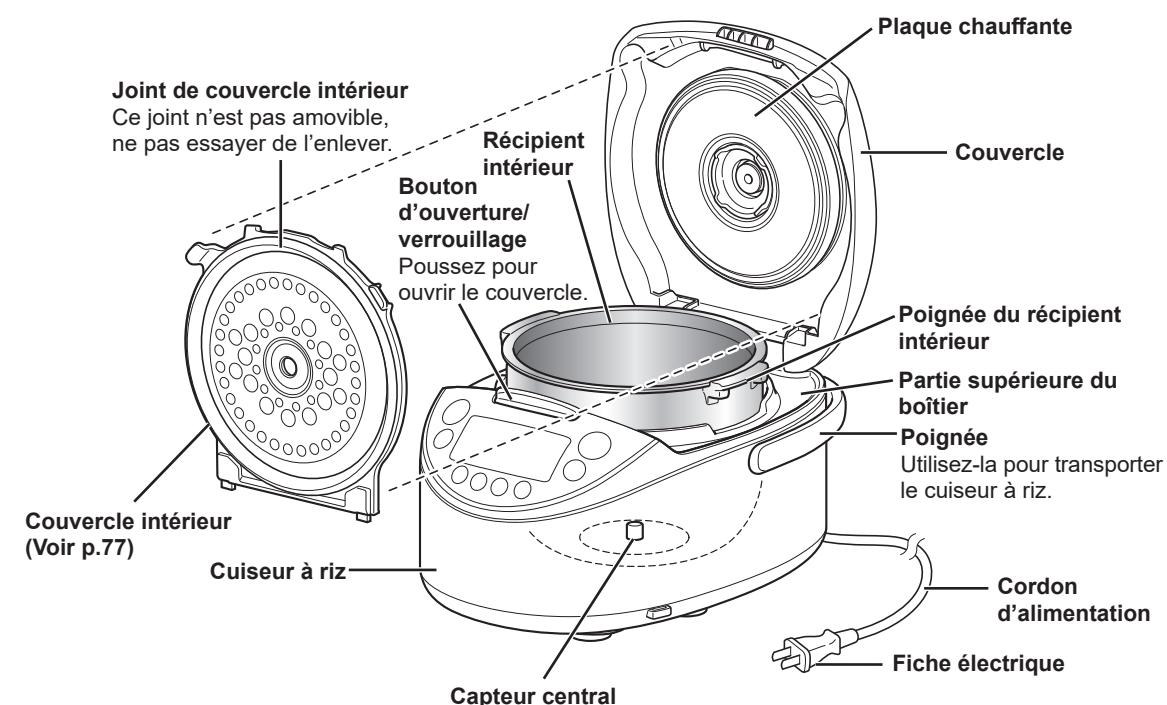
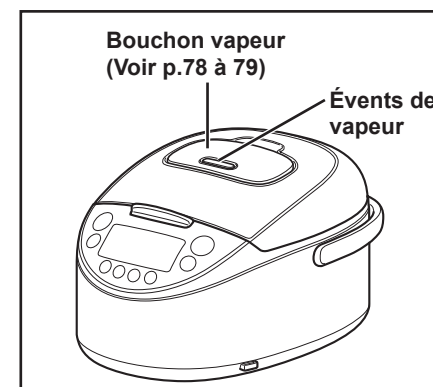
- Retirez le riz brûlé et tout autre grain de riz restant. Ne pas le faire pourrait entraîner une fuite de vapeur, un débordement, une défaillance ou des résultats de cuisson insatisfaisants.
- Ne pas couvrir le cuiseur à riz avec un chiffon ou un autre objet pendant la cuisson. Cela pourrait entraîner une déformation ou une décoloration du cuiseur à riz ou de son couvercle.
- 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. Les défaillances provoquées par l'intrusion de corps étrangers ne sont pas couvertes par la garantie. Contactez TIGER CORPORATION U.S.A.
- Avec le temps, le revêtement à base de résine fluorocarbonée du récipient intérieur peut s'user et s'écailler. Ce matériau est inoffensif pour l'être humain et cette situation n'a aucun effet sur l'actuelle cuisson du riz ou sur les propriétés iso-thermiques du cuiseur à riz. Si le récipient intérieur est déformé ou corrodé, il est possible de vous en procurer un nouveau. Contactez TIGER CORPORATION U.S.A.



- Respectez strictement les consignes suivantes pour empêcher le revêtement à base de résine fluorocarbonée de cloquer ou de s'écailler :
 - Ne pas mettre le récipient intérieur sur un feu de gaz, ou l'utiliser sur une cuisinière électromagnétique ou dans un four à micro-ondes, etc.
 - Utilisez la fonction de maintien au chaud pour le riz blanc (riz sans rinçage) seulement, ne pas l'utiliser pour le riz assaisonné, etc.
 - 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 tels que des louches, des cuillères ou des fouets en métal.
 - Ne pas mettre de panier dans le récipient intérieur.
 - Ne pas mettre de vaisselle et d'autres ustensiles durs ou objets dans le récipient intérieur.
 - Ne pas nettoyer le récipient intérieur avec des matériaux durs comme des spatules métalliques ou des éponges à récurer en nylon.
 - Ne pas nettoyer le récipient intérieur au lave-vaisselle.
 - Prenez garde de ne pas rayer le récipient intérieur pendant le nettoyage du riz.
 - Si le récipient intérieur se déforme, contactez TIGER CORPORATION U.S.A.

2 Noms des pièces et fonctions

Vérifier ce qui suit immédiatement après l'ouverture de l'emballage.



2 Noms des pièces et fonctions

Tableau de commande

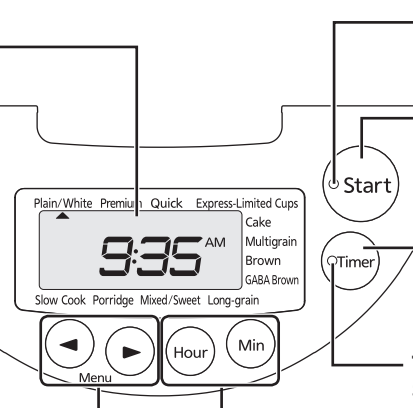
Afficheur
Affiche le symbole ▲ (curseur du menu) et l'heure actuelle, etc.

Touche [Cancel]
Appuyez pour annuler la fonction de maintien au chaud ou pour annuler l'opération en cours.

Touche [Keep Warm]
Utilisé pour garder le riz au chaud.

Témoin Keep Warm
Allumé quand la fonction de maintien au chaud est activée.

Touche [◀] [▶] (Menu) Select
Appuyez sur la touche pour sélectionner le menu de cuisson désiré.



Plain/White Premium Quick Express-Limited Cups
Cake Multigrain Brown GABA Brown
Slow Cook Porridge Mixed/Sweet Long-grain

Cancel Keep Warm Start Timer Menu Hour Min

Témoin Start
Allumé ou clignoté pendant la cuisson, etc.

Touche [Start]
Appuyez sur la touche pour commencer la cuisson, etc.

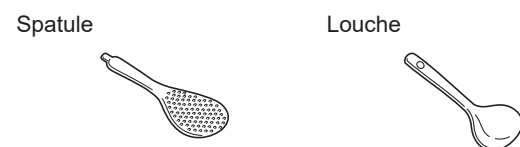
Touche [Timer]
Appuyez sur la touche pour sélectionner le réglage de la minuterie désiré.

Témoin de la minuterie
S'allume ou clignote lorsque la fonction de minuterie est réglée.

Touche [Hour] et [Min]
Utilisée pour régler l'heure actuelle et régler la fonction de minuterie.

- Les surfaces en relief (○) sur les touches [Start] et [Cancel] sont destinées aux malvoyants.
- Bien qu'un flou puisse se produire sur l'écran en raison de l'électricité statique, il ne s'agit que d'un phénomène temporaire et non d'un dysfonctionnement. Si le flou devient gênant, essuyer l'écran à l'aide d'un chiffon bien essoré. L'électricité statique est supprimée et le flou est réduit.

■ Vérifiez les accessoires



La spatule peut être insérée sur le côté du cuiseur à riz.

Tasse à mesurer exclusive (pour le riz uniquement)
Environ 1 tasse (0,18 L)
Une tasse de niveau pleine de riz pèse approximativement 5,29 oz (150 g).

■ Pour une première utilisation

Laver le récipient intérieur, le couvercle intérieur, le bouchon vapeur et les accessoires avant de les utiliser. (Voir p.74 à 79)

■ Les bruits émis par le cuiseur à riz

Les bruits suivants que vous pouvez entendre pendant la cuisson, le réchauffage ou le maintien au chaud sont normaux et n'indiquent pas une défaillance :

- Cliquetis (c'est le bruit du ventilateur qui tourne.)
- Ronflement ou gazouillement (c'est le bruit du fonctionnement IH.)

■ Vérifiez l'heure actuelle

L'heure est affichée au format de 12 heures. Elle devrait être ajustée si la bonne heure n'est pas affichée. (Voir p.92)

■ La pile au lithium

Le cuiseur à riz est muni d'une pile au lithium intégrée qui sauvegarde l'heure actuelle et les réglages préprogrammés de la minuterie même si la fiche électrique de l'appareil est débranché.

- Si la pile au lithium est épuisée, « 0:00 » clignotera sur l'afficheur lorsque le cordon d'alimentation sera rebranché. Il sera toujours possible de faire cuire du riz, mais l'heure actuelle, les réglages préprogrammés de la minuterie et le temps de maintien au chaud écoulé ne seront plus stockés dans la mémoire lorsque la fiche électrique de l'appareil sera débranché. Réglez l'heure si nécessaire.

Remarque

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

Pour remplacer la batterie, contactez un représentant de service qualifié.

Options du menu et fonctions

Menu	Disponibilité de la fonction de maintien au chaud (Keep Warm)	Disponibilité de la minuterie	Fonctions
Plain/White	○	○	Sélectionnez ce menu lors de la cuisson du riz blanc (riz sans rinçage).
Premium	○	○	Sélectionnez ce menu lors de la cuisson du riz blanc (riz sans rinçage) pour faire pleinement ressortir sa douceur, sa saveur et son collant. La cuisson à l'aide de ce menu va faire tremper le riz deux fois plus longtemps qu'avec le menu « Plain/White » et va prendre du temps supplémentaire pour chauffer et pour faire cuire un riz délicieux.
Quick	○	—	Sélectionnez ce menu lors de la cuisson rapide du riz blanc.
Express-Limited Cups	○	—	Sélectionnez ce menu lorsque vous cuisinez une petite quantité de riz blanc plus rapidement qu'avec le menu « Quick ». Le temps de cuisson est plus court et le riz cuit est légèrement dur par rapport à la cuisson avec le menu « Plain/White ». Capacité de cuisson : type 5,5 tasses : 1 à 2 tasses, type 10 tasses : 2 à 3 tasses
Multigrain	△	○	Sélectionnez ce menu lors de la cuisson d'autres céréales (orge, millet de seltaire, millet de basse-cour, riz noir, riz rouge, etc.) avec du riz blanc.
Brown	△	○	Sélectionnez ce menu lors de la cuisson du riz brun.
GABA Brown	△	○	Sélectionnez ce menu lors de la cuisson du riz brun afin qu'il soit tendre et facile à mâcher. (La cuisson avec ce menu prend plus de temps qu'avec le menu « Brown ».) De plus, le GABA (acide gamma-aminobutyrique), un nutriment qui attire actuellement l'attention pour ses bienfaits pour la santé, peut être augmenté par rapport au riz brun cuit à l'aide du menu « Brown ».
Porridge	○	○	Sélectionnez ce menu lors de la cuisson de gruau.
Mixed/Sweet	△	—	Sélectionnez ce menu lors de la cuisson de riz assaisonné ou de riz gluant à la vapeur.
Long-grain	○	○	Sélectionnez ce menu lors de la cuisson du riz à grains longs.

Voir p.93 pour les capacités de cuisson.

△: Bien que la fonction de maintien au chaud soit automatiquement activée, elle n'est pas recommandée car le riz perd sa saveur.

Remarque

Riz brun croquant

- * Du riz brun foncé croquant peut se former lors de la cuisson du riz sans rinçage. Si cela n'est pas ce que vous souhaitez, rincez abondamment le riz une ou deux fois avant la cuisson.
- * Du riz brun foncé croquant peut se former lors de la cuisson du riz à l'aide du menu « Mixed/Sweet », « Multigrain », « Brown » ou « GABA Brown » ou lors de la cuisson du riz brun germé, du riz complet ou du riz blanc demi poli.

Riz trempé

- * Puisque le temps de trempage est inclus dans le temps de cuisson pour chaque menu (les menus « Quick » et « Express-Limited Cups » sont exclus), le riz peut être cuit immédiatement sans trempage.
- * Comme les menus « Quick » et « Express-Limited Cups » n'ont pas de processus de trempage et que la cuisson démarre immédiatement, le temps de cuisson est plus court.

Maintenir le riz au chaud

Lorsque vous utilisez le menu « Porridge », le gruau peut devenir pâteux si vous le maintenez au chaud pendant trop longtemps. Donc, servez-le dès que possible.

Fonction de la minuterie

Vous pouvez programmer l'heure à laquelle se terminera la cuisson de vos aliments. (Voir p.65)

Express-Limited Cups

Il s'agit d'un menu pour cuire rapidement une petite quantité de riz. Le temps de cuisson est plus court et le riz cuit est légèrement dur.

Capacité de cuisson : type 5,5 tasses : 1 à 2 tasses, type 10 tasses : 2 à 3 tasses

Remarque : Si le riz cuit est trop dur, le réglage du temps de cuisson à la vapeur peut modifier la dureté du riz cuit. (Voir p.86)

Comment faire du riz délicieux



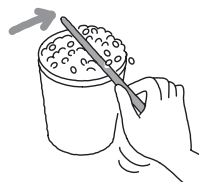
Lisez p.60 à 61 pour les préparations avant la cuisson de riz, et p.62 à 66 pour savoir comment faire cuire le riz.

Sélectionnez un riz de haute qualité et conservez-le dans un endroit frais.

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

Mesurez soigneusement le riz avec la tasse à mesurer fournie.

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



Nettoyez 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 afin que le riz n'absorbe pas l'eau féculente.

Lors de la cuisson du riz brun germé, du riz complet ou du riz blanc demi poli, sélectionnez le menu « Multigrain ».

Cuire le riz sans rinçage

- Ajoutez le riz sans rinçage et l'eau, puis remuez bien à partir du fond de telle sorte que chaque grain de riz individuel soit immergé dans l'eau. (Un simple ajout de l'eau au riz l'empêcherait de bien tremper dans l'eau, ce qui pourrait entraîner une mauvaise cuisson du riz.)
- Si l'eau ajoutée devient blanche, nous vous conseillons de laver le riz à fond en remplaçant l'eau une ou deux fois. (Ce n'est pas le son du riz qui fait blanchir l'eau mais son amidon. Cuire le riz avec son amidon peut conduire à l'obtention d'un riz brûlé ou mal cuit, ou causer le débordement du cuiseur.)

Ajouter d'autres ingrédients au riz

La quantité totale des ingrédients ne devrait pas être supérieure à 2,5 oz (70 g) par tasse de riz (le menu « Porridge » est exclu). Incorporez bien tous les assaisonnements (le cas échéant), puis ajoutez les ingrédients supplémentaires au-dessus du 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).

Type de riz	Cuiseur de 5,5 tasses	Cuiseur de 10 tasses
Brown	3 tasses	5 tasses
Porridge • Firm	0,5 tasses	1,5 tasses
Mixed	4 tasses	6 tasses
Sweet	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 donnera un riz trop ferme.
- Les cas suivants peuvent entraîner un riz mal cuit ou brûlé.
 - Lorsque trop d'assaisonnements tels que de la sauce de soja, du vin de riz cuit doux, etc. sont ajoutés
 - Lorsque les assaisonnements ont coulé au fond
 - Lorsque du ketchup ou de la sauce tomate est ajouté
 - Lorsque d'autres ingrédients sont mélangés avec le riz
- Lors de l'ajout d'ingrédients au gruau, ajoutez de l'eau au riz afin que le niveau d'eau après l'ajout des ingrédients ne dépasse pas la ligne supérieure de l'échelle « Porridge ».

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

● Quantité d'eau à ajouter

Type de riz	Échelle graduée (utilisez l'échelle graduée associée à l'aliment à cuire située dans le récipient intérieur comme guide.)
Plain/White Quick	Échelle « Plain/White »
Premium Mixed	Échelle « Premium »
Express-Limited Cups	Échelle « Express-Limited Cups »
Multigrain	Plus ou moins d'eau à l'échelle « Plain/White »
Brown GABA Brown	Échelle « Brown »
Porridge	Gruau dur : échelle « Porridge • Firm » Gruau mou : échelle « Porridge • Soft »
Sweet	Échelle « Sweet »
Long-grain	Échelle « Long-grain »

- Lorsque vous faites cuire du riz sans rinçage, utilisez l'échelle « Plain/White » comme référence, mais ajoutez un peu d'eau supplémentaire (jusqu'à ce qu'il recouvre la ligne correspondante).
- Si vous décidez d'augmenter ou de réduire la quantité d'eau par rapport à la quantité recommandée, ne modifiez pas cette quantité de plus du tiers (1/3) d'une ligne.
- Lors de la cuisson du riz brun germé, du riz complet ou du riz blanc demi poli, utilisez l'échelle « Plain/White ».
- Lors de la cuisson à la vapeur du riz gluant, utilisez l'échelle « Sweet » comme référence. Lors de la cuisson du riz gluant et du riz non gluant mélangés ensemble, utilisez l'échelle entre « Plain/White » et « Sweet » comme référence. (Dans un tel cas, ajoutez un petit peu d'eau supplémentaire au niveau utilisé lors de la cuisson seule de riz gluant.)
- Si la quantité d'eau à ajouter est spécifiée sur le paquet de riz brun germé ou de riz multigrain que vous utilisez, suivez ces directives et augmentez ou réduisez légèrement la quantité d'eau selon vos préférences.

Cuisson du riz brun et/ou du riz multigrain avec du riz blanc

- Le riz brun multigrain est un riz brun mélangé à d'autres grains.
- Si le riz à cuire contient plus de riz brun et/ou de riz brun multigrain que de riz blanc, utilisez le menu « Brown ».
- Si la quantité de riz brun ou de riz brun multigrain et de riz blanc est égale, ou s'il y a plus de riz blanc que de riz brun ou de riz brun multigrain, utilisez le menu « Plain/White ». (Le riz brun ou le riz brun multigrain doit être trempé séparément pendant 1 à 2 heures avant la cuisson.)

Cuisson du riz gluant

Pour faire cuire du riz gluant, sélectionnez le menu « Mixed/Sweet ».
Nettoyez le riz, puis nivelez-le pour que tout le riz soit recouvert d'eau.

Cuisson d'autres grains mélangés à du riz blanc

- La quantité d'autres grains ne doit pas dépasser 20 % du volume du riz blanc.
- Les autres grains doivent être placés au-dessus du riz blanc. Les mélanger pourrait entraîner de mauvais résultats de cuisson.

Cuisson d'autres grains mélangés à du riz brun

- Utilisez toujours le menu « Brown ».
- La quantité maximale acceptable pour la combinaison de riz brun et d'autres grains 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 longs

- Pour faire cuire du riz à grains longs, sélectionnez le menu « Long-grain ». Lors de la cuisson de riz assaisonné avec divers ingrédients utilisant du riz à grains longs, sélectionnez le menu « Mixed/Sweet ». La sélection de n'importe quel autre menu peut causer l'obtention de mauvais résultats de cuisson.

3 Avant de cuire le riz

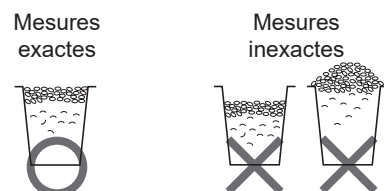
1 Mesurez le riz.

Utilisez toujours la tasse à mesurer fournie avec le cuiseur à riz (cela s'applique aussi au riz sans rinçage).

Un remplissage de niveau du riz dans la tasse à mesurer fournie est d'environ 0,18 L (5,29 oz), ce qui représente moins d'1 tasse pour une tasse à mesurer normalisée aux États-Unis.

Conseils

- Remplissez la tasse à mesurer fournie comme illustré ci-dessous.



Remarque

- Si vous utilisez un distributeur de riz, des erreurs peuvent se produire et le riz peut ne pas cuire correctement.
- Utilisez toujours le volume de riz spécifié (voir « Spécifications techniques » à la p.93). Si d'autres ingrédients doivent être ajoutés au riz, voir p.58.

2 Lavez le riz. (Vous pouvez utiliser le récipient intérieur pour ce faire.)

Pour le riz sans rinçage, voir p.58.



Remarque

- N'utilisez pas d'eau chaude (plus de 95°F [35°C]) pour laver le riz ou lors de l'ajout d'eau. Cela pourrait donner des résultats de cuisson insatisfaisants.

3 Ajustez le niveau d'eau.

Placez le récipient intérieur sur une surface plane et ajustez le niveau d'eau jusqu'à la ligne appropriée de l'échelle graduée correspondant 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 à p.58)

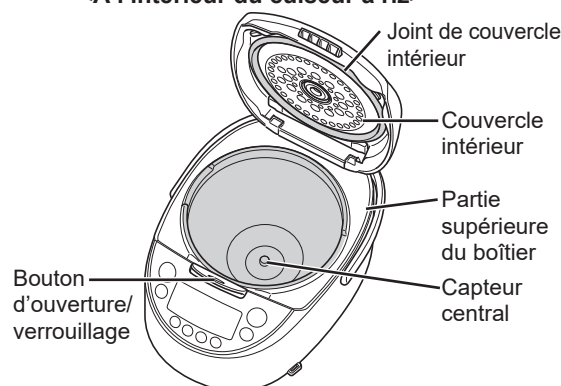


4 Essuyez l'eau et retirez le riz et les grains.

<Surface extérieure et rebord du récipient intérieur>



<À l'intérieur du cuiseur à riz>



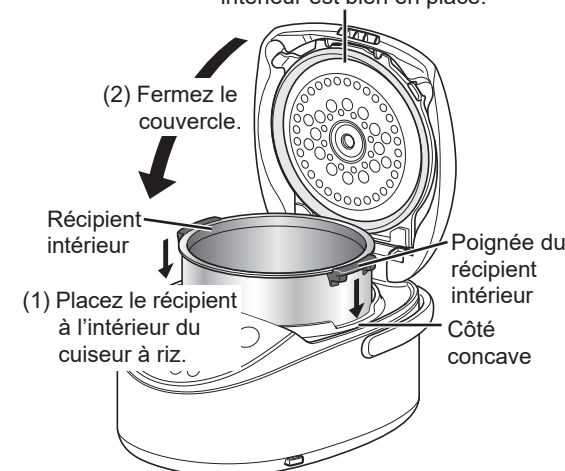
Mise en garde

- Assurez-vous d'enlever tout le riz et toute autre matière collante sur et autour du capteur central de la partie supérieure du boîtier et du bouton d'ouverture/verrouillage. (Voir p.76)
- Toute matière qui n'est pas retirée 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.

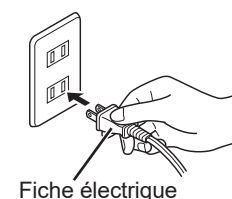
5 Placez le récipient intérieur dans le cuiseur à riz et fermez le couvercle.

- (1) Assurez-vous que le récipient repose bien au fond du cuiseur (il ne doit pas être placé en angle).
- (2) Fermez le couvercle.

Confirmez que le couvercle intérieur est bien en place.



6 Branchez la fiche électrique à une prise.

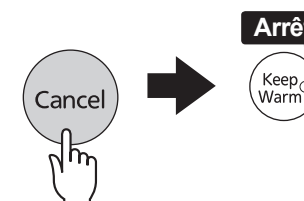


L'appareil sera sous tension et le symbole ▲ clignotera.



Remarque

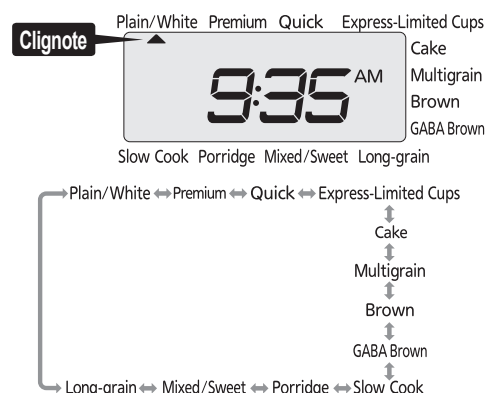
- Si le témoin Keep Warm est allumé, appuyez sur la touche [Cancel] pour éteindre le témoin.



4 Comment faire cuire le riz

1 Appuyez sur la touche [◀] ou [▶] pour choisir le menu désiré.

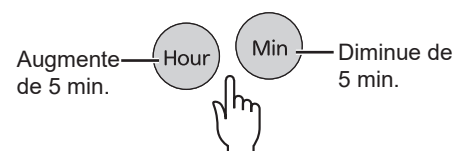
À chaque pression de la touche (Menu) Select, le menu sélectionné changera dans l'ordre indiqué ci-dessous. Le symbole ▲ clignotera lors du choix du menu.



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

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 augmentera de 5 minutes.
- À chaque pression de la touche [Min], la durée de cuisson diminuera de 5 minutes.
- Le temps de cuisson peut être réglé de 40 à 90 minutes en incréments de 5 minutes.

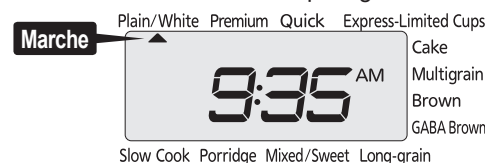


- Le réglage par défaut est de 60 minutes. Ajustez comme vous le souhaitez.

3 Appuyez sur la touche [Start].



Lorsque le menu « Plain/White » est sélectionné, le cuiseur à riz émet un bip court et un bip long. Pour les autres menus, le cuiseur à riz émet un seul bip long.



La cuisson commencera.

Quantités appropriées

Voir p.58 à 59 pour connaître les quantités d'autres grains et d'ingrédients appropriées.

Directives sur les temps de cuisson

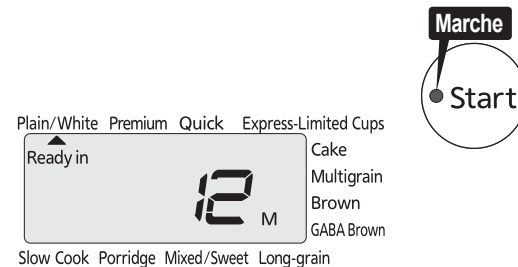
Type de riz	Plain/White	Premium	Quick	Express-Limited Cups	Multigrain
Dimension du cuiseur					
Cuiseur de 5,5 tasses	37 à 52 min	59 à 73 min	21 à 43 min	17 à 24 min	49 à 62 min
Cuiseur de 10 tasses	42 à 56 min	63 à 76 min	23 à 47 min	20 à 26 min	54 à 68 min
Type de riz	Brown	GABA Brown		Mixed/Sweet	Long-grain
Dimension du cuiseur					
Cuiseur de 5,5 tasses	64 à 78 min	4 heures et 20 minutes à 4 heures et 32 minute		34 à 65 min	18 à 34 min
Cuiseur de 10 tasses	67 à 87 min	4 heures et 26 minutes à 4 heures et 40 minutes		38 à 65 min	18 à 37 min

- Les temps ci-dessus correspondent aux temps de cuisson à la vapeur lorsque le riz n'a pas été laissé dans l'eau avant sa cuisson. (Tension : 120 V, température ambiante : 73,4°F [23°C], température de l'eau : 73,4°F [23°C], quantité d'eau : niveau normal)
- Les temps de cuisson varieront 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 Lorsque la cuisson est terminée

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

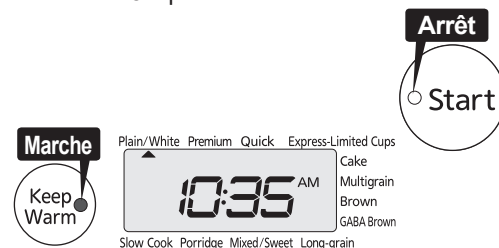
Jusqu'à la fin de la cuisson à la vapeur, le temps restant s'affiche et s'écoule par incréments de 1 minute.



- Les temps de cuisson à la vapeur varieront selon le menu sélectionné.

Une fois le riz complètement cuit, la fonction de maintien au chaud (Keep Warm) s'activera automatiquement (le témoin Start s'éteindra).

Le témoin Keep Warm s'allume et le cuiseur à riz émet 8 bips.

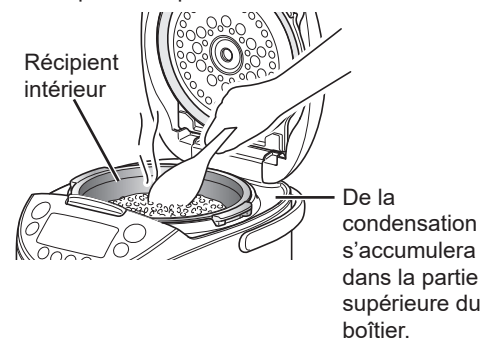


- Si vous avez rajouté des ingrédients sous le menu « Porridge », ou si vous avez besoin d'un plus long temps de cuisson, etc., vous pouvez ajouter du temps supplémentaire de cuisson. Appuyez simplement sur les touches [Hour] et [Min] une fois que le témoin Keep Warm s'est allumé, puis appuyez sur la touche [Start]. Le temps de cuisson peut être prolongé jusqu'à 15 minutes en incréments de 1 minute, pour 3 fois au maximum.
- Bien remuer le riz avant de le réchauffer.

1 Remuez et égrainez le riz une fois cuit.

Assurez-vous de bien remuer et d'égrainer le riz dès que la cuisson est terminée.

- À cause de la forme du récipient intérieur, le riz est légèrement déplacé au centre du récipient lorsque la cuisson est terminée.



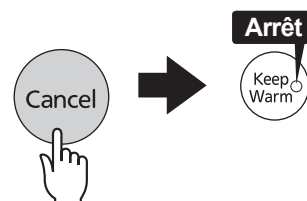
Remarque

- 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 vous ouvrez le couvercle immédiatement après la cuisson ou pendant que la fonction de maintien au chaud (Keep Warm) est activée.

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

1 Appuyez sur la touche [Cancel] pour éteindre la fonction de maintien au chaud (Keep Warm).

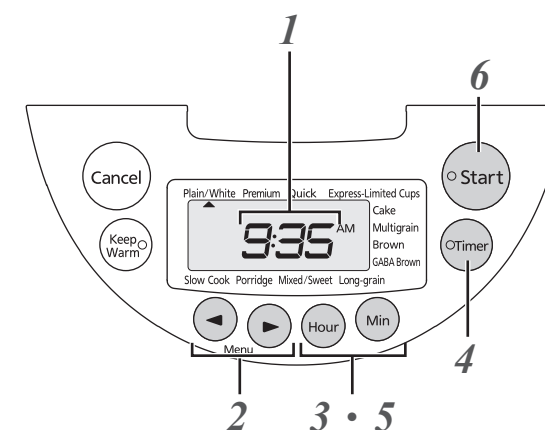
Le témoin Keep Warm s'éteindra.



2 Débranchez la fiche électrique de la prise.

3 Nettoyez le cuiseur à riz. (Voir p.74 à 79)

6 Utilisation de la fonction de minuterie



Fonction de minuterie (Timer 1/Timer 2)

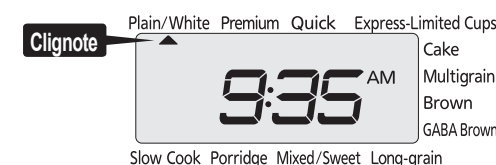
Vous pouvez programmer l'heure à laquelle se terminera la cuisson de vos aliments.

- Sélectionnez soit « Timer 1 » ou soit « Timer 2 » et réglez l'heure de la fin de la cuisson. L'heure du début de la cuisson sera automatiquement ajustée de sorte que la cuisson se termine à l'heure que vous avez préprogrammée.
- Chaque minuterie peut être programmée à des heures différentes. Par exemple « Timer 1 » pour le petit déjeuner et « Timer 2 » pour le dîner.
- Les réglages de la minuterie programmée sont conservés dans la mémoire du cuiseur.

Conseils

- Exemple de réglage : si « Timer 1 » est réglé à 1:30 PM, la cuisson sera terminée à 1:30 PM.

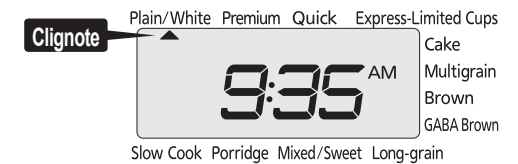
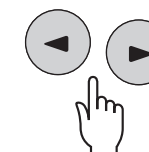
1 Vérifiez l'heure actuelle.



- Voir p.92 pour la procédure sur comment régler l'heure actuelle.

2 Appuyez sur la touche [←] ou [→] pour choisir le menu désiré.

Le symbole ▲ clignotera lors du choix du menu.



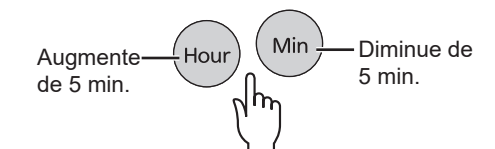
- Vérifiez que le témoin Keep Warm est éteint.



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

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

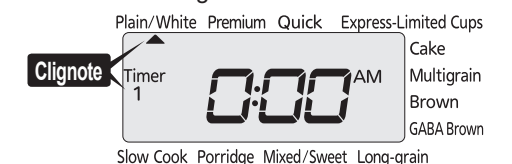
- À chaque pression de la touche [Hour], la durée de cuisson augmentera de 5 minutes. À chaque pression de la touche [Min], la durée de cuisson diminuera de 5 minutes.
- Le temps de cuisson peut être réglé de 40 à 90 minutes en incréments de 5 minutes.



- Le réglage par défaut est 60 minutes. Ajustez comme souhaité.

4 Appuyez sur la touche [Timer] pour sélectionner soit « Timer 1 » ou soit « Timer 2 ».

Le réglage sélectionné basculera entre « Timer 1 » et « Timer 2 » chaque fois que vous appuierez sur la touche [Timer]. Le témoin de la minuterie et le témoin « Timer 1 » ou « Timer 2 » clignoteront.



- L'heure précédemment programmée sera affichée. Il n'est pas nécessaire de régler la minuterie de nouveau si l'heure désirée pour la fin de la cuisson est déjà affichée.

6 Utilisation de la fonction de minuterie

Remarque

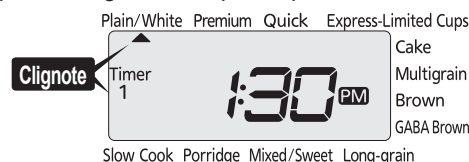
- La minuterie n'est pas disponible dans les cas suivants.
 - Lorsque le menu « Quick », « Express-Limited Cups », « Cake », « Slow Cook » ou « Mixed/Sweet » est choisi.
 - Lorsque le temps de cuisson programmé est moindre que ce qui est indiqué dans la table qui suit.

Menu	Instructions de réglage de la minuterie
Plain/White	1 h
Premium	1 h 20 min
Multigrain	1 h 10 min
Brown	1 h 30 min
GABA Brown	4 h 45 min
Porridge	Temps de cuisson + 1 min
Long-grain	45 min

- Lorsque « 0:00 » clignote sur l'afficheur
- Si le témoin Keep Warm est allumé, appuyez sur la touche [Cancel] pour éteindre le témoin. (La minuterie n'est pas disponible lorsque le témoin Keep Warm est allumé.)
- Si le cuiseur à riz n'est pas activé dans un délai d'environ 30 secondes après avoir appuyé sur la touche [Timer], le cuiseur à riz émet 3 bips.
- Si vous appuyez sur la touche [Timer] ou [Start] lorsque la fonction de minuterie du cuiseur à riz n'est pas disponible, le cuiseur à riz émet 3 bips.

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

Appuyez sur la touche [Hour] pour régler l'heure de fin de cuisson par intervalles de 1 heure. Appuyez sur la touche [Min] pour régler cette heure par intervalles de 10 minutes. Maintenez la touche correspondante enfoncée pour changer l'heure plus rapidement.



- L'heure est affichée au format de 12 heures.

Remarque

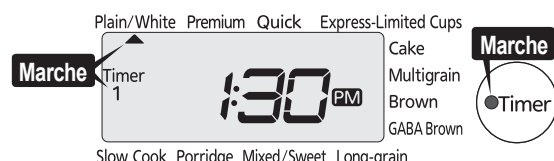
- Ne réglez pas la minuterie pour une cuisson dépassant 12 heures, vous risqueriez de gâter le riz.

6 Appuyez sur la touche [Start].

Le témoin de la minuterie s'allumera et la minuterie est maintenant réglée.



Lorsque le menu « Plain/White » est sélectionné, le cuiseur à riz émet un bip court et un bip long. Pour les autres menus, le cuiseur à riz émet un seul bip long.



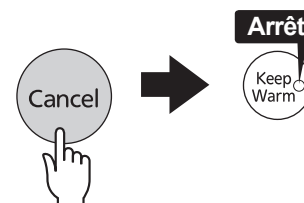
- Si vous faites une erreur ou si vous voulez réinitialiser la minuterie, appuyez sur la touche [Cancel] et répétez la procédure de l'étape 2 de la p.65.

7 Maintenir le riz au chaud

La fonction de maintien au chaud (Keep Warm) permet de conserver la brillance et la saveur délicieuse du riz blanc (riz sans rinçage). La fonction de maintien au chaud (Keep Warm) s'active automatiquement lorsque la cuisson est terminée.

■ Désactiver la fonction de maintien au chaud (Keep Warm)

Appuyez sur la touche [Cancel].
Le témoin Keep Warm s'éteindra.



■ Redémarrer la fonction de maintien au chaud (Keep Warm)

Confirmez que le témoin Keep Warm est éteint et appuyez sur la touche [Keep Warm].
Le témoin Keep Warm s'allumera.

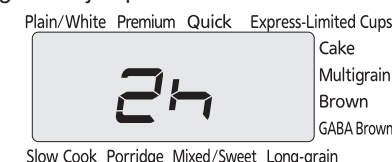


■ Maintenir une petite quantité de riz à chaud

Amassez le riz au centre du récipient intérieur.
Servez dès que possible.

■ Afficher le temps de maintien au chaud (Keep Warm) écoulé

Maintenez enfoncée la touche [Hour] pour afficher le temps de maintien au chaud (Keep Warm) écoulé. Le temps écoulé sera affiché jusqu'à 24 heures (« 24h ») en incréments de 1 heure. Après que 24 heures se soient écoulées, le temps affiché clignotera jusqu'à 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 de maintien au chaud (Keep Warm) avec du riz froid
 - Ajouter du riz froid au riz maintenu au chaud
 - Laisser une spatule dans le récipient intérieur pendant le maintien au chaud du riz
 - Utiliser la fonction de maintien au chaud (Keep Warm) avec la fiche électrique débranchée
 - Utiliser la fonction de maintien au chaud (Keep Warm) pendant plus de 24 heures
 - Maintenir au chaud une quantité de riz inférieure à la quantité minimale de riz requise (voir « Spécifications techniques » à la p.93)
 - Utiliser la fonction de maintien au chaud (Keep Warm) autre chose que du riz blanc (y compris le riz sans rinçage)
 - Garder au chaud un cercle de riz avec un trou au milieu
- Lorsque vous utilisez le menu « Porridge », le gruau peut devenir pâteux si vous le maintenez au chaud pendant trop longtemps. Donc, servez-le dès que possible.
- Assurez-vous d'enlever tout le riz ou les grains collés sur le rebord supérieur du récipient intérieur ou sur les joints. Sinon, cela peut entraîner un riz cuit sec, décoloré, malodorant et collant.
- Servez le plus tôt possible, surtout lorsque le cuiseur à riz est utilisé dans des climats froids ou à des températures ambiantes élevées, etc.

8 Réchauffer le riz

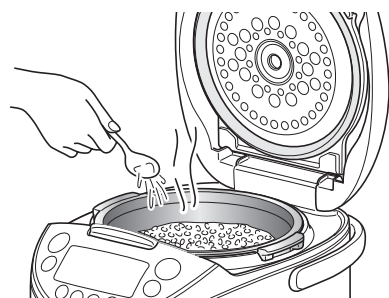
Si vous désirez servir un riz très chaud, réchauffez le riz qui a été maintenu au chaud avant de le servir.

Remarque

- Le riz ne sera pas entièrement chauffé si le récipient intérieur est rempli plus qu'à moitié.
- Vous obtiendrez un riz trop sec si vous le réchauffez dans l'une des conditions suivantes.
 - Le riz est encore chaud, tout particulièrement immédiatement après la cuisson.
 - Il y a moins que la quantité de riz minimale requise (1 tasse avec le cuiseur de 5,5 tasses, 2 tasses avec le cuiseur de 10 tasses).
 - Le riz est réchauffé 3 fois ou plus.

1 Remuez et égrainez le riz qui était maintenu au chaud.

2 Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau uniformément sur le riz.



Conseils

- Ajouter l'eau empêchera le riz de sécher et donnera un riz plus gonflé.

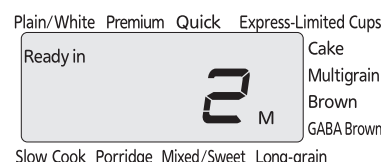
3 Assurez-vous que le témoin Keep Warm est allumé.



- Le réchauffage n'est pas disponible si le témoin Keep Warm n'est pas allumé. Si le témoin n'est pas allumé, appuyez sur la touche [Keep Warm]. (Voir p.67)

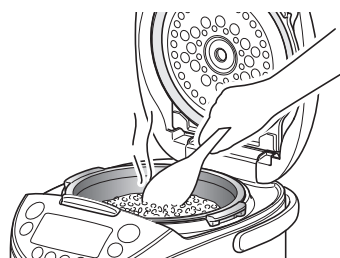
4 Appuyez sur la touche [Start].

Le témoin Start clignotera et le réchauffage commencera. Le temps restant s'affichera et le cuiseur à riz émettra 3 bips (bips longs) lorsque l'opération sera terminée.



- Pour arrêter le réchauffage, appuyez sur la touche [Cancel].
- Le réchauffage n'est pas disponible si le riz est trop froid (131°F [55°C] ou plus bas comme ligne directrice). Dans ce cas, un signal sonore répété retentira.

5 Remuez et égrainez bien le riz réchauffé et distribuez-le uniformément dans le récipient intérieur.



9 Cuisson lente (Menu « Slow Cook »)

Préparez facilement de la soupe et des plats mijotés. Consulter les recettes répertoriées dans le « Guide des menus » (p.90 à 91) pour obtenir des instructions.

Menu « Slow Cook »

Les aliments sont d'abord portés sous le point d'ébullition et la chaleur est ensuite abaissée pour laisser mijoter. La température est ensuite encore abaissée pour continuer à mijoter. En abaissant progressivement la température de chauffage, les saveurs sont rehaussées et les liquides ne bouillent pas même lorsqu'ils sont chauffés pendant un long moment.

Exemples de menus

- Plats mijotés : Pot-au-feu aux légumes et au poulet, Porc braisé
 - Plat rapide : Poulet et champignons shimeji à la sauce tomate
- Voir « Guide des menus » (p.90 à 91).

Remarque

- Soyez prudent lorsque vous préparez des plats autres que ceux décrits dans le « Guide des menus », car ils peuvent déborder.
- Bien mélanger avant la cuisson pour éviter que les assaisonnements ne se déposent au fond du récipient intérieur.
- Lorsque vous utilisez du dashi chaud (bouillon de soupe japonais) ou un autre bouillon, refroidissez-le avant la cuisson. Sinon la cuisson peut ne pas être effectuée correctement.
- Lorsque vous utilisez de l'amidon, ajoutez-le en fin de cuisson.
- Ajustez la quantité de produits en pâte tels que les gâteaux de pâte de poisson car il se dilatent avec la chaleur.
- Certains ingrédients tels que le lait et le lait de soja peuvent déborder facilement. Ajoutez-les une fois le chauffage terminé et ne les chauffez pas plus de 5 minutes à la fois. L'ajout de ces ingrédients dès le début peut les faire déborder.

■ Procédure de cuisson de base

1 Préparez les ingrédients.

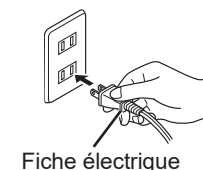
2 Ajoutez les ingrédients dans le récipient intérieur et refermez le couvercle.

Remarque

- Utilisez l'échelle « Plain/White » à l'intérieur du récipient intérieur comme référence. (Voir le tableau ci-dessous.)
- Utiliser plus que la quantité maximale acceptable peut empêcher une ébullition correcte ou faire déborder le contenu. Veillez à ne pas utiliser moins que la quantité minimale requise, car cela peut également faire déborder le contenu.
- La cuisson peut ne pas être effectuée correctement si trop d'ingrédients sont ajoutés lorsque le temps de cuisson est de 20 minutes ou moins. Dans ce cas, réchauffez les ingrédients.

Temps de cuisson	Échelle « Plain/White »			
	Cuiseur de 5,5 tasses		Cuiseur de 10 tasses	
	Maximum	Minimum	Maximum	Minimum
20 min. ou moins	5,5 ou en dessous	1 ou au dessus	8 ou en dessous	2 ou au dessus
21 min. ou plus	5,5 ou en dessous	2 ou au dessus	8 ou en dessous	3 ou au dessus

3 Branchez la fiche électrique à une prise.



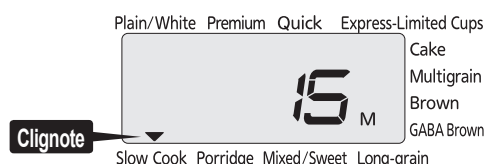
Fiche électrique

Remarque

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

9 Cuisson lente (Menu « Slow Cook »)

- 4 Appuyez sur la touche [◀] ou [▶] pour sélectionner le menu « Slow Cook ».**

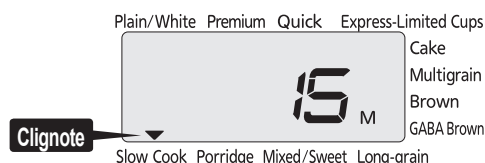


- 5 Réglez le temps de cuisson souhaité.**

Utilisez les touches [Hour] et [Min] pour régler le temps de cuisson souhaité.

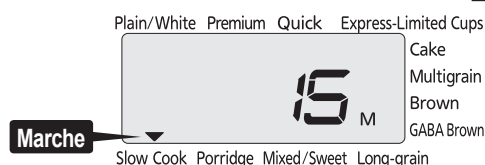
Le temps de cuisson peut être réglé de 1 à 30 minutes en incréments de 1 minute et de 30 à 180 minutes en incréments de 5 minutes.

- À chaque pression de la touche [Hour], le temps réglé augmente. À chaque pression de la touche [Min], le temps diminue.
- Le réglage par défaut est de 15 minutes.



- 6 Appuyez sur la touche [Start].**

La cuisson commence.



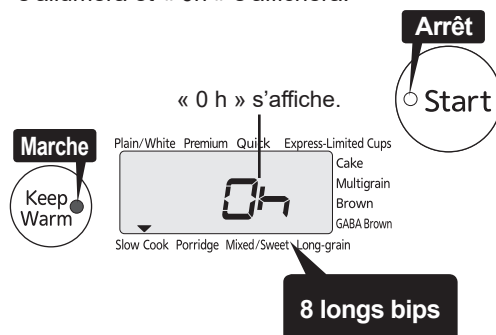
Remarque

- Ne pas ouvrir le couvercle pendant la cuisson.

- 7 Une fois la cuisson terminée, le cuiseur à riz émet 8 bips (bips longs).**

(Le témoin Start s'éteindra.)

Le cuiseur à riz passera automatiquement au réglage Keep Warm, le témoin Keep Warm s'allumera et « 0h » s'affichera.



- Si un temps de cuisson plus long est nécessaire, appuyez sur la touche [Hour] 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, 3 fois au maximum.)
- Une fois la cuisson terminée, la fonction de maintien au chaud est automatiquement activée et le temps de maintien au chaud écoulé s'affiche par incréments de 1 heure depuis la première heure (« 1h ») jusqu'à 6 heures (« 6h ») par la suite. Au bout de 6 heures, « 6 » clignote sur l'affichage.
- N'utilisez pas la fonction de maintien au chaud (Keep Warm) pendant plus de 6 heures en continu car certains aliments peuvent perdre leur saveur.
- Pour les plats contenant des ingrédients riches en acide, évitez de les garder au chaud pendant une longue période et servez-les dès que possible.
- Si vous voulez que les aliments qui sont maintenus au chaud soient bien chauds avant de les servir, appuyez sur la touche [Start] lorsque le témoin Keep Warm est allumé afin de réchauffer ces aliments. Le temps de réchauffage restant s'affiche et le cuiseur à riz émettra 3 bips (bips longs) lorsque le réchauffage sera terminé. Après le réchauffage, le témoin Keep Warm s'allumera et le temps de maintien au chaud (Keep Warm) écoulé s'affichera.

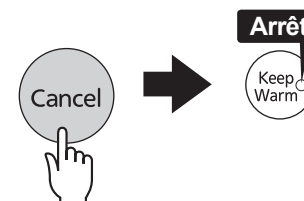
Remarque

- Si un temps de cuisson plus long est nécessaire, n'appuyez pas sur la touche [Cancel] avant de prolonger la durée. Sinon, le témoin Keep Warm s'éteint et aucune cuisson supplémentaire ne peut être effectuée. Si vous appuyez sur la touche [Cancel] par erreur, procédez comme suit :
 1. Retirez le récipient intérieur et posez-le sur un chiffon humide.
 2. Laissez le couvercle du cuiseur à riz ouvert et refroidissez le cuiseur à riz et le récipient intérieur pendant environ 10 minutes.
 3. Remplacez le récipient intérieur à l'intérieur du cuiseur à riz.
 4. Répétez les procédures depuis l'étape 4 à la p.70.

Une fois la cuisson terminée...

- 1 Appuyez sur la touche [Cancel].**

Le témoin Keep Warm s'éteint lorsque vous appuyez sur la touche [Cancel].



- 2 Assurez-vous de nettoyer le récipient intérieur et le couvercle intérieur pour éliminer toute odeur. (Élimination des odeurs (si des odeurs persistent dans le cuiseur à riz) → à la p.79)**

10 Faire des gâteaux (Menu « Cake »)

Vous pouvez réaliser les gâteaux décrits dans le « Guide des menus » (p.91).

Remarque

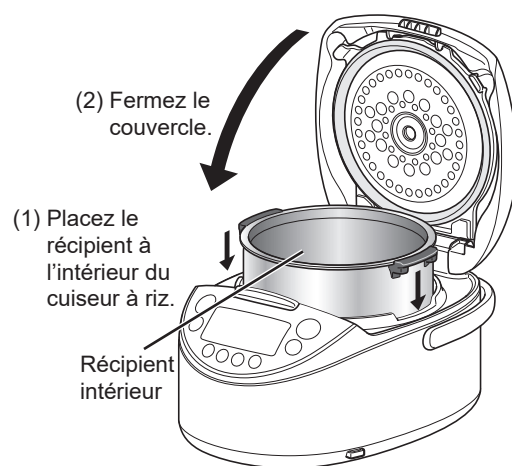
- Des précautions doivent être prises lors de la réalisation de gâteaux autres que ceux décrits dans le « Guide des menus » car ils peuvent déborder ou ne pas être cuits correctement.
- Ne pas cuisiner avec un volume d'ingrédients supérieur à celui indiqué dans le « Guide des menus ». Cela pourrait faire déborder le contenu.

1 Préparez les ingrédients, versez la pâte à frire dans le récipient intérieur et retirez l'air de la pâte à frire.

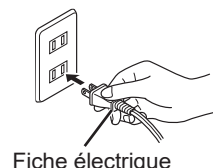
Remarque

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

2 Placez le récipient intérieur à l'intérieur du cuiseur à riz et fermez le couvercle.



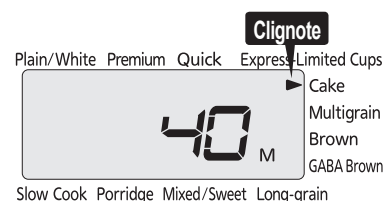
3 Branchez la fiche électrique à une prise.



Remarque

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

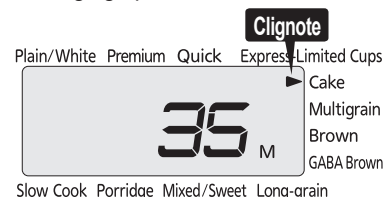
4 Appuyez sur la touche [←] ou [→] pour sélectionner le menu « Cake ».



5 Réglez le temps de chauffage souhaité.

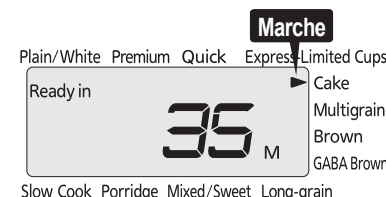
Utilisez les touches [Hour] et [Min] pour régler le temps de chauffage souhaité. Le temps de chauffage peut être réglé de 5 à 80 minutes en incréments de 5 minutes.

- À chaque pression de la touche [Hour], le temps réglé augmente. À chaque pression de la touche [Min], le temps diminue.
- Le réglage par défaut est de 40 minutes.



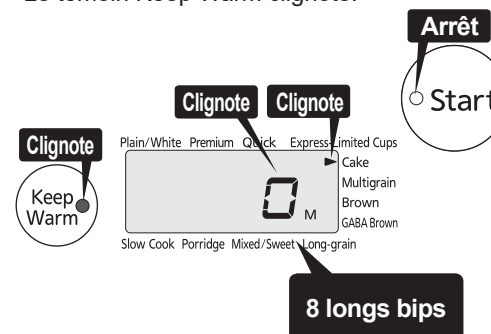
6 Appuyez sur la touche [Start] une fois.

Le chauffage commence.



7 Une fois le chauffage terminé, le cuiseur à riz émet 8 bips (bips longs).

Le témoin Keep Warm clignote.



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

- Si le cure-dent présente des traces de pâte, appuyez sur la touche [Hour] pour régler le temps de chauffage supplémentaire avec le témoin Keep Warm clignotant et appuyez sur la touche [Start]. (Le temps de chauffage peut être prolongé jusqu'à 15 minutes, 3 fois au maximum.)

Remarque

- Si un temps de chauffage plus long est nécessaire, n'appuyez pas sur la touche [Cancel] avant de le prolonger. Sinon, le témoin Keep Warm s'éteint et aucun temps chauffage supplémentaire ne peut être effectué. Si vous appuyez sur la touche [Cancel] par erreur, procédez comme suit :
 1. Retirez le récipient intérieur et posez-le sur un chiffon humide.
 2. Laissez le couvercle du cuiseur à riz ouvert et refroidissez le cuiseur à riz et le récipient intérieur pendant environ 10 minutes.
 3. Remplacez le récipient intérieur à l'intérieur du cuiseur à riz.
 4. Répétez les procédures depuis l'étape 4 à la p.72.

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

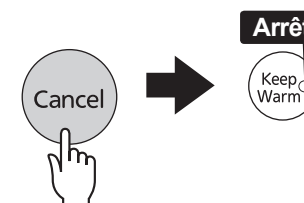
Remarque

- Ne manipulez pas le récipient intérieur à mains nues. Assurez-vous d'utiliser des gants de cuisine pour saisir le récipient intérieur. Toucher directement le récipient intérieur alors qu'il est chaud peut provoquer des brûlures.
- Retirez le gâteau dès que le chauffage est terminé. Un gâteau laissé dans le cuiseur à riz peut devenir collant lorsque la condensation sur le couvercle intérieur s'égoutte.

Une fois que le chauffage est terminé...

1 Appuyez sur la touche [Cancel].

Le témoin Keep Warm s'éteint lorsque vous appuyez sur la touche [Cancel].



2 Assurez-vous de nettoyer le récipient intérieur et le couvercle intérieur pour éliminer toute odeur. (Élimination des odeurs (si des odeurs persistent dans le cuiseur à riz) → à la p.79)

11 Nettoyage et entretien

Tout travail d'entretien non décrit dans ce manuel doit être réalisé par un représentant de service qualifié.

Il est recommandé de nettoyer le cuiseur à riz le jour même où il a été utilisé pour en conserver la propreté et éliminer toutes les odeurs qui peuvent rester après la cuisson des aliments ou la fabrication des gâteaux. (Voir p.79)

Remarque

- Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous de débrancher la fiche électrique et de laisser le cuiseur à riz, le récipient intérieur, le couvercle intérieur et le bouchon vapeur se 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, une spatule en métal, une éponge à récurer en nylon ou un objet similaire.
- Nettoyez toujours chaque pièce séparément.
- Ne pas nettoyer le récipient intérieur ou d'autres pièces au lave-vaisselle. Cela pourrait entraîner une déformation ou une décoloration du cuiseur à riz et/ou de ses pièces.

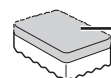
◆ Lorsque vous nettoyez le cuiseur à riz avec du détergent, utilisez uniquement un détergent doux (conçu pour la vaisselle et les ustensiles de cuisine).

* Rincez soigneusement les pièces car le détergent restant sur celles-ci pourrait entraîner une détérioration et une décoloration du matériau des pièces, comme dans le cas de la résine.

* L'utilisation d'un détergent autre que des détergents doux peut provoquer une décoloration, de la corrosion, etc.

◆ Nettoyez avec une éponge douce et un chiffon.

◆ Ne pas utiliser le côté abrasif d'une éponge à récurer pour gros travaux ou d'une éponge de mélamine. Cela peut endommager le revêtement à base de résine fluorocarbonée du récipient intérieur.



Ne pas utiliser le côté abrasif d'une éponge pour gros travaux.

■ Pièces à nettoyer après chaque utilisation

- (1) Nettoyez à l'aide d'une éponge avec un détergent dilué avec de l'eau froide ou tiède.
- (2) Essuyez l'eau avec un linge sec et séchez toutes les pièces complètement.

Remarque

- Nettoyez soigneusement l'intérieur et l'extérieur du récipient intérieur après chaque utilisation.
- Ne pas faire la vaisselle, etc., 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.
- N'immergez pas la tasse à mesurer et la spatule dans l'eau chaude. Cela pourrait les déformer.



Récipient intérieur



Tasse à mesurer



Spatule



Louche



Bouchon vapeur
(peut être désassemblé en deux pièces. Voir p.78 à 79)

Le bouchon vapeur peut être rincé.

(1) Nettoyez à l'aide d'une éponge avec un détergent dilué avec de l'eau froide ou tiède.

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

Remarque

- Ne lavez pas les pièces selon les façons qui suivent car cela peut les déformer.
 - Laver avec de l'eau chaude.
 - Trempage.
 - Rinçage pendant que le bouchon est chaud immédiatement après la cuisson.
- Veillez à nettoyer le bouchon vapeur après la cuisson avec du riz multigrain (par exemple de l'amarante, de l'orge, etc.) Sinon le bouchon vapeur peut s'obstruer, entraîner un problème pour ouvrir le couvercle, et le riz peut ne pas cuire correctement.
- Après avoir nettoyé le bouchon vapeur, essuyez-le immédiatement avec un chiffon sec. Ne pas sécher le bouchon peut laisser des marques de gouttelettes d'eau.

(1) Nettoyez à l'aide d'une éponge avec un détergent dilué avec de l'eau froide ou tiède.

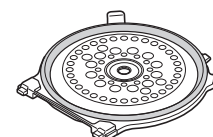
(2) Essuyez l'eau avec un linge sec et séchez toutes les pièces complètement.

Remarque

- Veillez à retirer tout le riz cuit ou tous les grains de riz sur le couvercle intérieur.

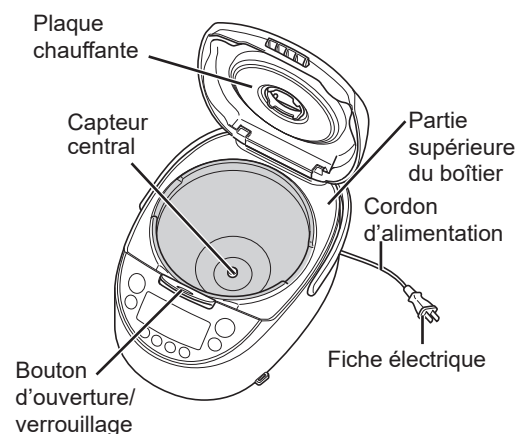
Du riz qui reste collé au couvercle intérieur peut empêcher le couvercle de fermer, ce qui permettrait à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson, ou pourrait entraîner l'ouverture du couvercle et le débordement du contenu, provoquant des brûlures ou d'autres blessures.
- Veillez à nettoyer le couvercle intérieur après la cuisson du riz avec de l'orge ou d'autres grains (amarantes, etc.). Sinon le couvercle intérieur peut s'obstruer, entraîner des problèmes à l'ouverture du couvercle, et le riz peut ne pas cuire correctement.
- S'il reste des aliments, trempez le couvercle dans l'eau tiède.
- Essuyez soigneusement le couvercle intérieur à l'aide d'un chiffon sec après l'avoir nettoyé afin qu'aucune humidité ne reste dans les interstices. Sinon, des gouttelettes d'eau peuvent laisser des marques sur le couvercle intérieur.

Couvercle intérieur



11 Nettoyage et entretien

■ 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 tout le riz cuit, les 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.

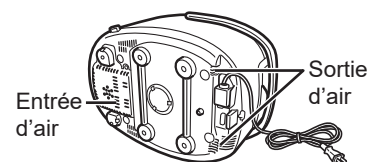
Autour de la partie supérieure du boîtier et du bouton d'ouverture/verrouillage

Retirez tout le riz cuit, les grains de riz, etc.

Remarque

- Ne laissez pas d'eau pénétrer à l'intérieur du cuiseur à riz.
- Ne plongez pas le cuiseur à riz dans l'eau ou ne l'éclaboussez pas avec de l'eau. Cela pourrait causer un court-circuit ou une décharge électrique.

Entrée d'air et sortie d'air

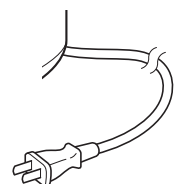


Retirez la poussière à l'aide d'un coton-tige.

Remarque

- N'utilisez pas le cuiseur à riz si de la poussière s'est déposée dans l'entrée ou la sortie d'air. Sinon, la température augmente à l'intérieur du cuiseur à riz, entraînant un dysfonctionnement ou un incendie.

Le cordon d'alimentation et la fiche électrique

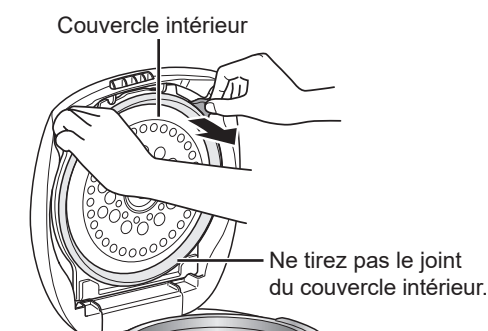


Essuyez avec un chiffon sec.

Retrait et fixation du couvercle intérieur

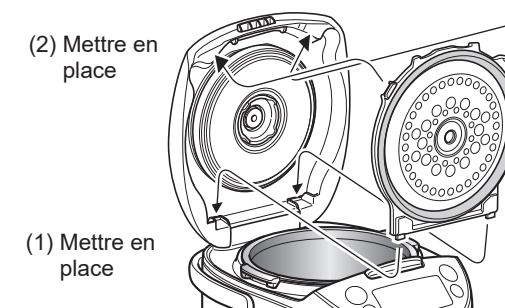
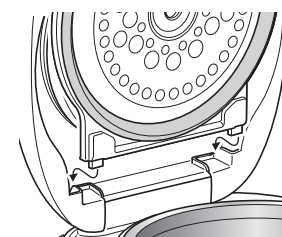
■ Retrait du couvercle intérieur

Poussez vers le bas et tirez les languettes du couvercle intérieur vers l'avant pour le retirer.



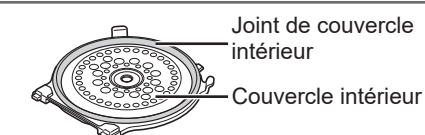
■ Fixation du couvercle intérieur

Placez de manière sécuritaire le couvercle intérieur dans le couvercle comme montré dans la figure ci-dessous.



Remarque

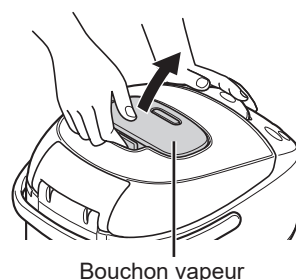
- Ne tirez pas le joint du couvercle. Il ne peut pas être remis en place une fois retiré. Si le joint du couvercle se détache, contactez un représentant de service qualifié.



Retrait et fixation du bouchon vapeur

■ Retrait du bouchon vapeur

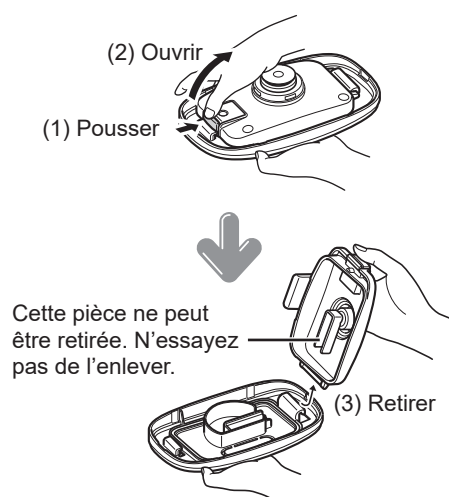
- 1 Insérez votre doigt dans l'échancrure du couvercle et soulevez le bouchon vapeur.



Remarque

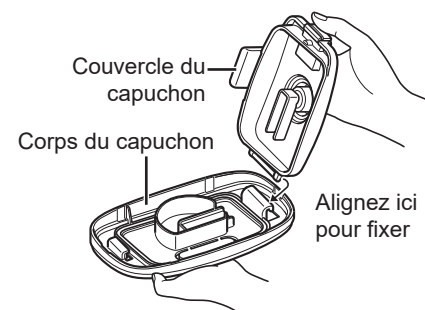
- Avant de le retirer après la cuisson, laissez le bouchon vapeur refroidir pour éviter les brûlures dues à la condensation chaude recueillie à l'intérieur.

- 2 Retournez le bouchon vapeur et enlevez le couvercle du capuchon comme montré dans la figure ci-dessous.

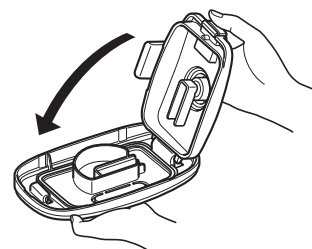


■ Fixation du bouchon vapeur

- 1 Fixez le couvercle du capuchon au capuchon.



- 2 Poussez le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un bruit de cliquetis.



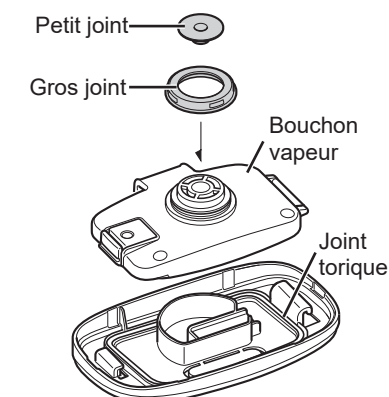
- 3 Fixez de manière sécuritaire le couvercle du capuchon au corps du capuchon.

■ Installation des joints du bouchon vapeur

Assemblez de manière sécuritaire les joints dans le bouchon vapeur comme montré dans la figure ci-dessous. Si ces joints ne sont pas solidement fixés, ils peuvent devenir lâches et entraîner des anomalies causées entre autres par la libération de vapeur.

Remarque

- Ne retirez pas le joint torique. Fixez solidement à nouveau le joint ou le joint torique s'il se détache. Si le joint torique est difficile à fixer, mouillez-le légèrement avec de l'eau pour rendre le tout plus facile à joindre.



Élimination des odeurs (si des odeurs persistent dans le cuiseur à riz)

Les procédures suivantes doivent être effectuées si les odeurs deviennent un problème :

⚠ Mise en garde

- Avant de le nettoyer après la cuisson, laissez refroidir le cuiseur à riz. Sinon, des brûlures et des blessures peuvent être provoquées par la surface chaude.

■ Cuiseur à riz

- 1 Remplissez le récipient intérieur de 70 à 80 %, sélectionnez le menu « Plain/White » et appuyez sur la touche [Start]. Une fois le cycle de cuisson terminé et que le témoin Keep Warm s'allume, appuyez sur la touche [Cancel].

Remarque

- Si les odeurs deviennent un problème, ajoutez de l'acide citrique (environ 0,71 oz) à l'eau pour obtenir une désodorisation plus efficace. Si l'élimination des odeurs posent des problèmes, contactez un représentant de service qualifié.

- 2 Nettoyez le récipient intérieur, le couvercle intérieur et le bouchon vapeur avec un détergent de cuisine standard, puis rincez avec suffisamment d'eau.
- 3 Laissez sécher le cuiseur à riz et toutes ses pièces dans un endroit bien aéré.

Vérifiez les éléments suivants si votre riz n'est pas bien cuit ou si vous éprouvez des problèmes avec le fonctionnement du cuiseur à riz.

Problème		Y a-t-il eu une panne de courant pendant la cuisson ?	Est-ce que le riz a été bien remué et égrainé ?	Est-ce que le récipient intérieur est déformé ?	Y a-t-il des grains de riz, du riz cuit ou des gouttes d'eau sur le récipient intérieur ou sur le capteur central, etc. ?	Est-ce que l'on a appuyé sur la touche [Start] après la cuisson sans avoir arrêté la fonction de maintien au chaud (Keep Warm) ?	Est-ce que la minuterie a été utilisée ?	Est-ce que le bon menu a été sélectionné ?	Est-ce que le riz a été cuit avec de l'eau dure telle que de l'eau minérale ?	Est-ce que le riz a été cuit avec de l'eau ionisée alcaline (pH 9 ou plus) ?	Est-ce que l'on avait fait cuire plus que la quantité maximale acceptable ?	Est-ce que la quantité de riz, d'ingrédients et d'eau, ou le pourcentage d'autres grains étaient corrects ?	Causes possibles
Le riz cuit	Est trop dur	●	●	●	●			●	●		●	●	Page(s) de référence 58 à 60, 93 93 – – 62 – 64 60, 74 à 76 – 64 93
	Est trop mou	●	●	●	●		●	●		●	●	●	
	Pas assez cuit	●		●	●	●		●		●	●	●	
	Dur au centre	●		●	●	●		●		●	●	●	
	A du riz brun foncé croquant	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●	
Pendant la cuisson	De la vapeur s'échappe			●							●	●	
	Le contenu déborde				●			●			●	●	
	Le temps de cuisson est trop long	●		●	●			●			●	●	
Page(s) de référence		58 à 60, 93	93	–	–	62	–	64	60, 74 à 76	–	64	93	

Causes possibles	Problème		Est-ce que le cuitseur à riz et ses pièces ont été suffisamment nettoyés ?	●			74 à 79
			Est-ce que la cuisson a été continuée immédiatement après la cuisson initiale ?	●	●	–	
			Y avait-il beaucoup de grains de riz concassés ?		●	–	
			Est-ce que le riz a été mélangé à d'autres ingrédients ou à d'autres grains ?	●	●	58	
			Est-ce que les assaisonnements ont bien été remués ?				
			Est-ce que le couvercle a été bien fermé ?	●	●	61	
			La cuisson a-t-elle été effectuée avec l'entrée ou la sortie d'air couverte (cuitseur à riz placé sur un tapis) ?	●		52, 76	
			Est-ce que le riz a été laissé dans une passoire après son nettoyage ?		●	–	
			Est-ce que le riz a été laissé dans l'eau trop longtemps après son nettoyage ?		●	–	
			Est-ce que de l'eau chaude (plus de 95°F [35°C]) a été utilisée pour laver le riz ou pour ajuster le niveau d'eau ?	●		60	
	Est-ce que le riz (autre que le riz sans rinçage) a été suffisamment lavé ?			58, 60			
	Y a-t-il du riz cuit ou des grains de riz collés aux joints ou sur le rebord supérieur du récipient intérieur, etc. ?		●	60, 74 à 76			
Le riz cuit	Est trop dur						
	Est trop mou						
	Pas assez cuit						
	Dur au centre						
	A du riz brun foncé croquant		●				
	Odeur de son de riz		●				
Pendant la cuisson	De la vapeur s'échappe	●					
	Le contenu déborde	●	●				
	Le temps de cuisson est trop long	●					
	Page(s) de référence						

Problème	Cause
Un mince film recouvre le riz.	De l'amidon fondu et séché a formé un film mince comme du papier. Cela n'est pas nocif pour votre santé.
Le riz colle au récipient intérieur.	Le riz mou et le riz collant peuvent facilement coller au récipient.

Causes possibles Problème	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 de maintien au chaud désactivée ?	Est-ce que la fonction de maintien au chaud (Keep Warm) a été utilisée de façon continue pendant plus de 24 heures ?	Est-ce que la fonction de minuterie a été réglée plus de 12 heures à l'avance ?	Est-ce que le riz ou les aliments ont été réchauffés 3 fois ou plus ?	Est-ce que le riz (autre que le riz sans rinçage) a été suffisamment lavé ?	Y a-t-il du riz cuit ou des grains de riz collés aux joints ou sur le rebord supérieur du récipient intérieur, etc. ?	Est-ce que le riz cuit a été bien remué et les grains séparés ?	Y a-t-il des grains de riz, du riz cuit ou des gouttes d'eau sur le récipient intérieur, sur la plaque chauffante, sur le capteur central ou sur le capteur du couvercle ?	Est-ce que la quantité de riz et d'eau est correcte ?	Page(s) de référence
	●	●	●	●		●	●		●		58 à 60, 93
	●		●			●	●	●	●		60, 74 à 76
			●		●		●	●	●		64
		●	●		●	●	●				60, 74 à 76
					●				●		58 à 60, 93

Causes possibles		Est-ce que le cuisinier à riz et ses pièces ont été suffisamment nettoyés ?	Est-ce qu'une spatule a été laissée dans le récipient intérieur ?	Est-ce que du riz froid a été ajouté ?	Est-ce que les grains de riz se sont regroupés sur les surfaces internes du récipient intérieur (moins de riz au centre du récipient) ?	Y avait-il moins de riz maintenu au chaud ou réchauffé que la quantité minimale requise ?	Est-ce que quelque chose d'autre que le riz blanc ou le riz sans rinçage étaient maintenus au chaud ?
Problème	A une odeur	●	●	●		●	●
	Est décoloré		●	●	●	●	●
	Est sec		●	●	●	●	●
	Est collant		●	●	●	●	●
	Le riz réchauffé est sec					●	
Page(s) de référence		74 à 79	67	67	67	67, 68	67

13 Si les aliments ne sont pas entièrement cuits ou si les gâteaux ne sont pas réussis comme prévu

Vérifiez ce qui suit si vous rencontrez des problèmes avec la cuisson des aliments ou des gâteaux :

Causes possibles		Y a-t-il eu une panne de courant pendant la cuisson ?	●										93
		Est-ce que le couvercle a été bien fermé ?	●										61
		Y a-t-il du riz cuit ou des grains de riz collés aux joints ou sur le rebord supérieur du récipient intérieur, etc. ?	●										60, 74 à 76
		Est-ce que le récipient intérieur est déformé ?											-
		Y a-t-il des grains de riz, du riz cuit ou des gouttes d'eau sur l'extérieur du récipient intérieur ou du capteur central, etc. ?											60, 74 à 76
		Le gâteau a-t-il été retiré dès que le chauffage a été terminé ?											73
		Une recette autre que celles décrites dans le « Guide des menus » a-t-elle été utilisée ?	●	●	●	●	●	●	●	●	●		-
		Le temps de chauffage pour la cuisson lente ou les gâteaux était-il trop long ?			●	●							
		Le temps de chauffage pour la cuisson lente ou les gâteaux était-il trop court ?	●										69 à 73
		Une quantité d'ingrédients inférieure au minimum requis a-t-elle été ajoutée ?		●	●	●							
		Avait-t-on fait cuire plus que la quantité maximale d'ingrédients acceptable ?	●	●									
		Les ingrédients et les quantités appropriés ont-ils été utilisés ?	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	69, 72 ^{*1}
Problème		Lors de la cuisson lente (Menu « Slow Cook »)	Non bouilli										Page(s) de référence
			Le contenu déborde										
Lorsque vous préparez un gâteau (Menu « Cake »)	Réduire												
	Brûlé												
	N'est pas cuit												
	Le contenu déborde												
		Est brûlé											
		A une couleur brûlée inégale											
		A une surface collante											

*1 Voir le « Guide des menus ».

Pour des problèmes éventuels non répertoriés, contactez un représentant de service qualifié.

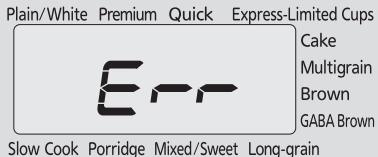
14 Dépannage

Vérifiez les points suivants avant de faire appel au service de réparation.

Symptôme	Causes possibles	Mesure à prendre	Page(s) de référence
Le riz n'a pas cuit. Les aliments ne sont pas du tout cuits.	Est-ce que la fiche électrique est branchée correctement à une prise ?	Insérez la fiche électrique complètement dans la prise.	61, 69
Le riz n'est pas complètement cuit après le temps de cuisson programmé.	Est-ce que l'afficheur indique la bonne heure actuelle ?	Réglez à l'heure exacte.	92
	Consultez la section « Le temps de cuisson est trop long » sous « Si le riz est mal cuit » et prenez les mesures correctrices nécessaires.		80
La minuterie ne peut pas être réglée.	Est-ce que l'afficheur indique la bonne heure actuelle ?	Réglez à l'heure exacte.	92
	Est-ce que « 0:00 » clignote sur l'afficheur ?	Réglez l'horloge à l'heure actuelle.	
	Laquelle des options parmi « Quick », « Express-Limited Cups », « Cake », « Slow Cook », ou « Mixed/Sweet » a été choisie ?	La fonction de minuterie n'est pas disponible pour ces fonctions de menu.	66
	Une heure non valide a-t-elle été entrée ?	Entrez une heure valide pour la minuterie.	
L'afficheur est brouillé.	Y a-t-il du riz cuit ou des grains de riz collés aux joints ou sur le rebord supérieur du récipient intérieur, etc. ?	Enlevez tout le riz restant.	60, 74 à 76
	Est-ce que la surface extérieure du récipient intérieur est mouillée ?	Essuyez avec un chiffon sec.	
Le réchauffage est désactivé.	Le cuiseur à riz émet 3 bips si vous appuyez sur la touche [Start].	Le riz est froid. Le riz au-dessous d'environ 131°F [55°C] ne peut être réchauffé de nouveau.	68
	Est-ce que le témoin Keep Warm est éteint ?	Appuyez sur la touche [Keep Warm] et vérifiez que le témoin Keep Warm est allumé. Puis, appuyez de nouveau sur la touche [Start].	
Il est possible d'entendre un son pendant la cuisson, le réchauffage ou lorsque la fonction de maintien au chaud (Keep Warm) est activée.	Entendez-vous un bruit de cliquetis ?	La ventilation est en marche. Il ne s'agit pas d'une anomalie.	56
	Entendez-vous un ronflement ou un gazouillis ?	Le IH est en marche. Il ne s'agit pas d'une anomalie.	
	Avez-vous entendu un bruit complètement différent de ceux mentionnés ci-dessus ?	Contactez un représentant de service qualifié.	-
Le cuiseur à riz émet 3 bips lorsque vous appuyez sur la touche [Start] ou [Keep Warm].	Est-ce que le récipient intérieur se trouve dans le cuiseur à riz ?	Placez le récipient intérieur dans le cuiseur à riz.	61
Le cuiseur à riz émet 3 bips lorsque la fonction de minuterie est réglée.	Le cuiseur à riz émet un bip si aucune opération n'est effectuée dans les 30 secondes environ après avoir appuyé sur la touche [Timer]. Toutefois, la fonction de minuterie peut être réglée sans interruption.		66
De l'eau ou du riz a pénétré à l'intérieur du cuiseur à riz.	L'eau ou le riz qui se trouve à l'intérieur du cuiseur à riz peut entraîner des anomalies. Contactez un représentant de service qualifié pour demander des réparations.		-
Vous ne pouvez accéder au mode de réglage de l'horloge à l'heure actuelle même si vous appuyez sur les touches [Hour] ou [Min].	L'heure ne peut pas être réglée pendant la cuisson, lorsque la fonction de maintien au chaud est activée, lorsque la minuterie est utilisée ou pendant le réchauffage. L'heure ne peut pas être réglée lorsque le menu « Cake », « Slow Cook » ou « Porridge » est sélectionné.		92
Le témoin Keep Warm clignote. Le riz n'a pas été gardé au chaud.	Est-ce que le menu « Cake » a été configuré ?	La fonction de maintien au chaud ne peut pas être définie lorsque le menu « Cake » est sélectionné. Un gâteau peut devenir collant s'il est maintenu au chaud. Servez-le dès que possible.	73
Une ligne noire floue s'affiche à l'écran.	Bien qu'un flou puisse se produire sur l'écran en raison de l'électricité statique, il ne s'agit que d'un phénomène temporaire et non d'un dysfonctionnement.	Si le flou devient gênant, essuyez l'écran à l'aide d'un chiffon bien essoré. L'électricité statique est supprimée et le flou est réduit.	56

Symptôme	Causes possibles	Mesure à prendre	Page(s) de référence
« 6 » clignote pendant que le plat qui a été cuit à l'aide du menu « Slow Cook » est maintenu au chaud.	Est-ce que la fonction de maintien au chaud a été utilisée de façon continue pendant plus de 6 heures après la cuisson ? Au bout de 6 heures, « 6 » clignotera. (Ne pas utiliser la fonction de maintien au chaud (Keep Warm) pendant plus de 6 heures.)		70
Le temps de maintien au chaud (Keep Warm) écoulé clignotera sur l'afficheur lorsque vous appuyez sur la touche [Hour].	Est-ce que la fonction de maintien au chaud a été utilisée de façon continue pendant plus de 24 heures ?	Le temps de maintien au chaud écoulé clignotera sur l'afficheur lorsque cette fonction est en marche depuis plus de 24 heures.	67
L'heure actuelle, les réglages préprogrammés de la minuterie, et le temps de maintien au chaud (Keep Warm) écoulé sont perdus lorsque la fiche électrique de l'appareil sera débranché.	Est-ce que « 0:00 » clignote sur l'afficheur quand la fiche électrique est de nouveau branchée ?	La pile au lithium est épuisée. Contactez un représentant de service qualifié pour demander des services pour le remplacement des piles au lithium.	56
Le couvercle ne s'ouvrira pas ou s'ouvre pendant la cuisson.	Y a-t-il du riz cuit ou des grains de riz sur la partie supérieure du boîtier, sur le joint du couvercle intérieur ou autour du bouton d'ouverture/verrouillage ?	Enlevez tout le riz restant.	60, 74 à 76
De la condensation s'accumule dans la partie supérieure du boîtier.	De la condensation peut s'accumuler dans la partie supérieure du boîtier immédiatement après que le riz soit cuit ou pendant que la fonction de maintien au chaud (Keep Warm) est activée, mais il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. Essayez la partie supérieure du boîtier à l'aide d'un chiffon sec lorsque de la condensation s'accumule.		64
	Est-ce que le couvercle intérieur est sale ? Davantage de condensation peut se former sur un couvercle intérieur sale.	Nettoyez soigneusement le couvercle intérieur à l'aide d'un détergent.	75
Rien ne se passe quand vous appuyez sur une touche.	Est-ce que la fiche électrique est branchée correctement à une prise ?	Insérez la fiche électrique complètement dans la prise.	61, 69, 72
	Est-ce que le témoin Keep Warm est allumé ?	Appuyez sur la touche [Cancel] pour éteindre la fonction de maintien au chaud (Keep Warm), puis essayez l'opération à nouveau.	67
Des étincelles jaillissent de la fiche électrique.	Le branchement/débranchement de la fiche électrique peut parfois provoquer de petites étincelles électriques. C'est spécifique à l'option IH et ce n'est pas un mauvais fonctionnement.		-
Il ya une odeur de plastique.	De telles odeurs peuvent se dégager lorsque le cuiseur à riz est utilisé pour la première fois, mais elles devraient disparaître avec le temps et l'utilisation du cuiseur. En cas de problème, nettoyez le cuiseur à riz conformément à la section « Élimination des odeurs (si des odeurs persistent dans le cuiseur à riz) ».		79
Il y a des rayures ou des ondulations sur des pièces en plastique.	De telles rayures et vagues sont produites lors du moulage de la résine. Elles n'affectent en rien la performance du cuiseur à riz.		-
L'on voit des bulles sortir des événements de vapeur du bouchon vapeur pendant la cuisson.	C'est à cause de l'ébullition et ce n'est pas un mauvais fonctionnement.		-
Le couvercle ne peut être fermé.	Est-ce que le couvercle intérieur est fixé ?	Fixez le couvercle intérieur.	77

Lorsque ces indications s'affichent

Afficheur	Mesure à prendre	Page(s) de référence
« Err » apparaît sur l'affichage et le cuiseur à riz émet un bip en continu. 	Si le cuiseur à riz est mis sur le tapis ou à un endroit où la température ambiante est élevée, l'entrée et la sortie d'air peuvent être bloquées, causant ainsi une élévation de la température intérieure. Dans ce cas, le cuiseur à riz peut ne pas répondre à toute pression de touches. Ref. : Résoudre le problème selon les procédures suivantes. (1) Débranchez la fiche électrique. (2) Déplacez le cuiseur à riz à un endroit où l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées et que la température ambiante est basse. (3) Insérez de nouveau la fiche électrique dans la prise électrique et faites fonctionner les touches. Si le cuiseur à riz ne répond pas aux fonctionnements de touches, il s'agit d'un mauvais fonctionnement concernant le cuiseur à riz. Débranchez la fiche électrique et contactez un représentant de service qualifié pour demander des réparations.	-

Pièces en plastique

Les pièces en plastique qui entrent en contact avec la chaleur ou la vapeur se détérioreront avec le temps. Dans ce cas, contactez un représentant de service qualifié pour demander des réparations.

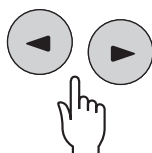
Réglage du temps de cuisson à la vapeur (menu « Express-Limited Cups »)

Effectuez les procédures suivantes des étapes (1) à (6), chacune en au plus 30 secondes, avec la fiche électrique connectée à la prise. Si aucune opération n'est effectuée dans les 30 secondes, l'heure actuelle s'affiche à nouveau et le temps de cuisson à la vapeur ne peut pas être réglé. Redémarrez la procédure pour régler à nouveau le temps de cuisson à la vapeur. Le réglage ne peut pas être modifié pendant la cuisson (cuisson lente), lorsque la fonction de maintien au chaud (Keep Warm) est activée, lorsque la fonction de minuterie est réglée, lorsque la fonction de minuterie est utilisée, pendant le réchauffage ou pendant un chauffage supplémentaire. Remarque : Pour annuler le réglage du temps de cuisson à la vapeur, appuyez sur la touche [Cancel].

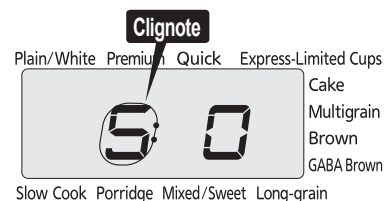
■ Réglage du temps de cuisson à la vapeur

Lors de la sélection du menu « Express-Limited Cups » et du réglage du temps de cuisson à la vapeur, procédez comme suit.

- (1) Appuyez sur la touche [◀] ou [▶] pour sélectionner le menu « Plain/White ».



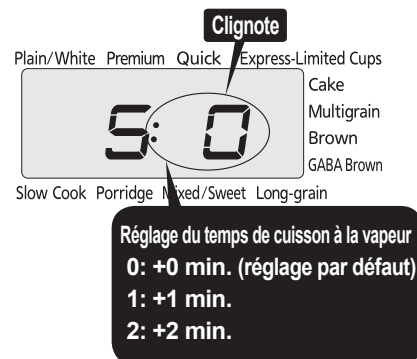
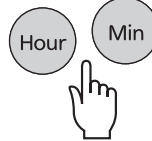
- (2) Maintenez la touche [Timer] enfoncée pendant environ 3 secondes ou plus.



- (3) Appuyez sur la touche [Start].

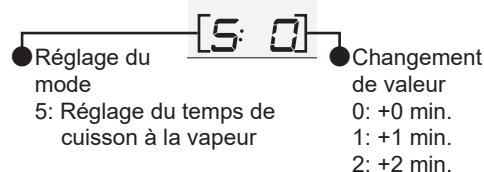


- (4) Appuyez sur les touches [Hour] et [Min] pour régler l'heure.



- (5) Appuyez sur la touche [Start].

- (6) Lorsque vous maintenez enfoncée la touche [Timer] pendant environ 3 secondes ou plus, le réglage se termine et l'heure actuelle s'affiche à nouveau.



Guide des menus

- Ce guide des menus utilise une tasse à mesurer d'environ 0,18 L (incluse).
- Une cuillère à soupe équivaut à 15 mL.
- Une cuillère à café équivaut à 5 mL.
- Lorsque trop d'assaisonnements tels que de la sauce de soja, du vin de riz cuit doux, etc. sont ajoutés, les aliments peuvent ne pas être cuits correctement.
- Il n'est pas nécessaire de rincer le riz sans rinçage.
- N'utilisez les calories données dans les recettes qu'à titre indicatif.

Menu
« Mixed/
Sweet »

Riz Gomoku (mélange de riz japonais)



332kcal/
Pour 1 portion

■ Ingrédients (pour 6 portions)

- Riz... 3 tasses (tasse à mesurer fournie)
- Kombu (varech)... 1,2 po (3 cm) carrés : 1 pièce
- Cuisse de poulet... 2,1 oz (60 g)
- Abura-age (tofu frit mince)... 1/2 pièce
- Carotte... 1,4 oz (40 g)
- Gobo (racine de bardane)... 1,2 oz (35 g)
- Konnyaku... 1/8 bloc
- Champignons shiitake séchés... 2 pièces
- Pois mange-tout... 8 pièces
- Mélange d'assaisonnements
- Sauce de soja... 2 cuillères à table
- Saké... 1 cuillère à table
- Vin de riz cuit doux... 1/2 cuillère à table
- Sel... 1/2 cuillère à café
- Saké, sauce de soja, sel et vinaigre... Au goût

■ Préparation

1. Coupez la cuisse de poulet en cubes de 0,4 po (1 cm), puis assaisonnez avec un filet de saké et de sauce de soja.
2. Retirez l'excès d'huile de l'abura-age. Coupez-le en deux sur la longueur puis en fines lamelles.
3. Pelez la carotte et coupez-la en lanières épaisses de 1,2 po (3 cm) de long.
4. Pelez la racine de bardane avec le dos d'un couteau. Puis déchiquetez-la en fines lanières et trempez-la dans de l'eau vinaigrée.
5. Faites bouillir le konnyaku dans l'eau pendant 4 à 5 minutes. Puis rincez-le à l'eau et coupez-le de la même manière que la carotte.
6. Faites tremper les champignons shiitake séchés dans l'eau pour les réhydrater. Coupez les tiges et découpez-les en fines lamelles.
7. Effilez les pois mange-tout et faites-les bouillir dans l'eau salée. Placez les pois dans l'eau froide pour qu'ils conservent leur couleur puis coupez-les en petits morceaux.
8. Rincez le riz dans le récipient intérieur, ajoutez le mélange d'assaisonnements et ajoutez de l'eau jusqu'au niveau 3 de l'échelle « Premium ». Après avoir bien mélangé le riz et l'eau, placez le varech et les autres ingrédients sur le dessus, à l'exception des pois mange-tout. Faites cuire à l'aide du menu « Mixed/Sweet ».
9. Retirez le varech et ajoutez les pois mange-tout. Mélangez bien tous les ingrédients et placez le plat sur une assiette de service.

Remarque

- Ajustez la quantité d'eau à ajouter en fonction des ingrédients.
- La quantité d'ingrédients à ajouter au démarrage ne doit pas dépasser environ 45% du poids du riz. La cuisson peut ne pas être effectuée correctement si trop d'ingrédients sont ajoutés. (La quantité totale d'ingrédients ne doit pas être supérieure à environ 2,5 oz (70 g) par tasse de riz.)

Menu
« Brown »

Riz brun cuit avec du saumon, du miso et du beurre



422kcal/
Pour 1 portion

■ Ingrédients (pour 6 portions)

- Riz brun... 3 tasses (tasse à mesurer fournie)
- Saumon légèrement salé... 3 morceaux
- Champignons maitake... 3,5 oz (100 g)
- Oignon... 1/2 pièce
- Carotte... 1,8 oz (50 g)
- Asperges... 3 pièces
- Ail, émincé... 1 gousse
- Gingembre, émincé... 2 cuillères à table
- Beurre... 0,9 oz (25 g)
- Huile végétale... Comme souhaité
- Mélange d'assaisonnements
- Saké... 1 1/2 cuillères à table
- Vin de riz cuit doux... 1 1/2 cuillères à table
- Pâte de miso... 1 3/4 cuillères à table
- Sucre... 1/2 cuillère à table
- Sauce de soja... 1/2 cuillère à table
- Oignons verts, hachés... 3 tiges

■ Préparation

1. Rincez le riz brun dans le récipient intérieur, ajoutez de l'eau jusqu'au niveau 3 de l'échelle « Brown » et faites-le cuire à l'aide du menu « Brown ».
2. Faites chauffer l'huile végétale dans une casserole. Faites cuire et émiettez le saumon.
3. Séparez les champignons maitake et coupez-les en morceaux de 0,8 po (2 cm) de largeur. Hachez l'oignon et la carotte.
4. Coupez les extrémités des asperges. Retirez les feuilles triangulaires et hachez les asperges en morceaux de 0,4 po (1 cm) de large.
5. Faites fondre le beurre dans une casserole et ajoutez l'ail et le gingembre. Ajoutez les ingrédients de l'étape 3 dans la casserole. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient moelleux. Ajoutez et faites cuire les asperges de l'étape 4.
6. Ajoutez le mélange d'assaisonnements aux ingrédients de l'étape 5 et faites-les cuire jusqu'à évaporation du liquide. Hachez les oignons verts et ajoutez le saumon de l'étape 2.
7. Une fois la cuisson terminée, mélangez le riz cuit avec les ingrédients de l'étape 6 et mettez le tout dans un bol de service.

Conseils

- Saupoudrez de piment aux sept saveurs comme vous le souhaitez.

Menu
« Porridge »

Gruau de riz aux sept herbes



115kcal/
Pour 1 portion

■ Ingrédients (pour 4 portions)

- Riz...1 tasse (tasse à mesurer fournie)
- Sel...1/3 cuillère à café
- Sept herbes (céleri chinois, bourse à pasteur, gnaphale, mouron des oiseaux, lamier pourpre, navet, et radis japonais)... Comme souhaité

■ Préparation

1. Préparez des herbes (environ 3,5 oz (100 g)). Blanchissez dans l'eau bouillante pendant quelques secondes puis transférez dans de l'eau froide. Essorez l'eau et hachez-les finement.
2. Rincez le riz dans le récipient intérieur et ajoutez de l'eau jusqu'au niveau 1 de l'échelle « Porridge • Firm ». Réglez le temps de cuisson sur 60 minutes et faites cuire à l'aide du menu « Porridge ».
3. Une fois la cuisson terminée, saupoudrez avec les herbes hachées et du sel et mélangez délicatement le grua.

Remarque

- Servez le grua cuit dès que possible avant qu'il ne se transforme en une pâte collante et que sa saveur change.

Menu
« Multigrain »

Riz multigrain cuit avec du poisson séché et du hijiki



362kcal/
Pour 1 portion

■ Ingrédients (pour 6 portions)

- Riz...3 tasses (tasse à mesurer fournie)
- Grains mélangés...4 1/2 cuillères à table (1,4 oz (40 g))
- Poissons séchés (barracuda, poisson-tuile, etc.)... 1
- Oignons verts, hachés...2 tiges
- Mehijiki cuit (bourgeon de hijiki)
- Mehijiki (séché)... 0,4 oz (12 g)
- Abura-age (tofu frit mince)...1/2 pièce
- Carotte...1,1 oz (30 g)
- Huile de sésame...1 cuillère à table
- Bouillon
- Sucre...1 cuillère à table
- Vin de riz cuit doux...1 cuillère à table
- Saké... 1 cuillère à table
- Sauce de soja... 2 cuillères à table
- Dashi (bouillon japonais)...200 mL (4/5 tasse)

■ Préparation

1. Rincer le riz dans le récipient intérieur, ajoutez de l'eau jusqu'au niveau 3 de l'échelle « Plain/White » et placez des grains mélangés sur le dessus. Ajoutez 3 cuillères à soupe d'eau pour les grains mélangés ajoutés et faites cuire en utilisant le menu « Multigrain ».
2. Faites griller le poisson séché, retirez les arrêtes et émiettez-le.
3. Faites tremper le hijiki me dans de l'eau pour le réhydrater puis égouttez-le. Rincez l'excès d'huile de l'abura-age et coupez-le en fines lamelles. Coupez également la carotte en fines lanières.
4. Ajoutez l'huile de sésame dans une petite casserole. Faites frire les ingrédients de l'étape 3, ajoutez le bouillon et laissez mijoter les ingrédients.
5. Égouttez les ingrédients de l'étape 4, mélangez-les avec le poisson de l'étape 2 dans le riz cuit à l'aide d'une spatule.
6. Placez le plat sur une assiette de service et saupoudrez avec les oignons verts.

Menu
« Mixed/Sweet »

Sekihan (riz aux haricots rouges)



329kcal/
Pour 1 portion

■ Ingrédients (pour 6 portions)

- Riz gluant... 3 tasses (tasse à mesurer fournie)
- Haricots rouges... 2,8 oz (80 g)
- Sel au sésame... Au goût

■ Préparation

1. Rincez et placez les haricots rouges dans une casserole. Ajoutez de l'eau, 5 fois le volume des haricots rouges, et placez la casserole sur la cuisinière. Portez les haricots rouges à ébullition et jetez l'eau. Ajoutez de l'eau, environ 5 fois le volume des haricots rouges, et faites cuire légèrement à feu vif.
2. Séparez les haricots rouges de l'eau. Versez l'eau dans un bol et laissez-la refroidir rapidement tout en la servant avec une louche pour l'exposer à l'air.
3. Rincez le riz gluant dans le récipient intérieur, ajoutez l'eau utilisée pour la cuisson des haricots rouges jusqu'au niveau 3 de l'échelle « Sweet » (ajoutez plus d'eau s'il n'y en a pas suffisamment) et mélangez bien.
4. Placez les haricots rouges des étapes 2 à 3 puis faites les cuire à l'aide du menu « Mixed/Sweet ».
5. Une fois la cuisson terminée, mélangez délicatement et placez le plat sur une assiette de service avec le sel au sésame.

Menu
« Mixed/Sweet »

Riz gluant cuit à la vapeur à la chinoise



426kcal/
Pour 1 portion

■ Ingrédients (pour 6 portions)

- Riz gluant...3 tasses (tasse à mesurer fournie)
- Poitrine de porc... 3,9 oz (110 g)
- Champignons shiitake séchés... 2 pièces
- Crevettes séchées...0,4 oz (10 g)
- Pousse de bambou...0,7 oz (20 g)
- Carotte... 0,4 oz (10 g)
- Pignon de pin... 1 cuillère à café
- Châtaignes grillées douces pelées... 6 pièces
- Gingembre, fines lamelles... 4 à 5 tranches
- Soupe au poulet... 300 mL (1 1/4 tasses)
- Pré-assaisonnement pour le porc
- Saké...2 cuillères à café
- Sauce de soja...2 cuillères à café
- Jus de gingembre... 1 cuillère à café
- Mélange d'assaisonnements
- Saké...3 cuillères à table
- Sauce de soja...3 cuillères à table
- Sucre...1 cuillère à café
- Oignons verts, hachés...3 tiges
- Saindoux ou huile végétale... 2 cuillères à table

■ Préparation

1. Faites tremper les champignons shiitake séchés et les crevettes dans l'eau pour les réhydrater et les ramollir. Faites bouillir la pousse de bambou. (Gardez l'eau utilisée pour faire tremper les champignons shiitake séchés et les crevettes.)
2. Coupez le porc en dés de 0,4 po (1 cm), puis assaisonnez-le. Coupez la carotte, le shiitake et la pousse de bambou en dés de 0,4 po (1 cm).
3. Faites chauffer le saindoux dans une casserole. Faites frire les ingrédients de l'étape 2 et laissez-les refroidir.
4. Rincez le riz gluant dans le récipient intérieur. Ajoutez l'eau utilisée pour faire tremper les champignons shiitake séchés et les crevettes de l'étape 1 et le mélange d'assaisonnements. Ajoutez la soupe au poulet jusqu'au niveau 3 de l'échelle « Sweet ». Mélangez bien tout ensemble.
5. Ajoutez les ingrédients de l'étape 3, les crevettes séchées, les pignons de pin et le gingembre à 4. Faites cuire à l'aide du menu « Mixed/Sweet ».
6. Une fois la cuisson terminée, déposez les châtaignes grillées sur le riz. Mélanger le riz par petits coups. Placez le plat sur une assiette de service et saupoudrez avec les oignons verts.

Menu
« Slow Cook »

Plats fraîchement cuisinés si facilement

Des plats authentiques peuvent être cuisinés facilement en profitant des ingrédients de saison.

Remarque

- Bien mélanger avant la cuisson pour éviter que les assaisonnements ne se déposent au fond du récipient intérieur.
- Lorsque vous faites mijoter des ingrédients dans le bouillon, refroidissez-le avant de cuisiner.
- Lorsque vous utilisez de l'amidon, ajoutez-le en fin de cuisson.
- Ajustez la quantité de produits en pâte tels que les gâteaux de pâte de poisson car il se dilatent avec la chaleur.
- Ne pas utiliser d'ustensiles durs en métal tels qu'une louche, une cuillère ou un fouet.
- Éliminez les odeurs après la cuisson. (Voir « Élimination des odeurs (si des odeurs persistent dans le cuiseur à riz) » à la p.79)
- Si un temps de cuisson plus long est nécessaire, n'appuyez pas sur la touche [Cancel] avant de prolonger cette durée. Sinon, le témoin Keep Warm s'éteint et aucune cuisson supplémentaire ne peut être effectuée. (Si vous appuyez sur la touche [Cancel] par erreur, retirez le récipient intérieur du cuiseur à riz et placez-le sur un chiffon humide. Laissez le couvercle du cuiseur à riz ouvert et refroidissez le cuiseur à riz et le récipient intérieur pendant environ 10 minutes. Puis placez le récipient intérieur à l'intérieur du cuiseur à riz et procédez à la cuisson.)

Menu
« Slow Cook »

Pot-au-feu aux légumes et au poulet



156kcal/
Pour 1 portion

	Type 5,5 tasses (pour 4 portions)	Type 10 tasses (pour 6 portions)
■ Ingrédients		
• Ailes de poulet	8 pièces	12 pièces
• Carotte	1 pièce	1 1/2 pièces
• Céleri	1 pièce	1 1/2 pièces
• Oignon	1 pièce	1 1/2 pièces
• Pomme de terre	2 pièces	3 pièces
• Eau	650 mL	1 000 mL
	(2 3/4 tasses)	(4 1/4 tasses)
• Bouillon (poudre)	1 1/2 cuillères à table	2 1/3 cuillères à table
• Sel et poivre	Au goût	Au goût

■ Préparation

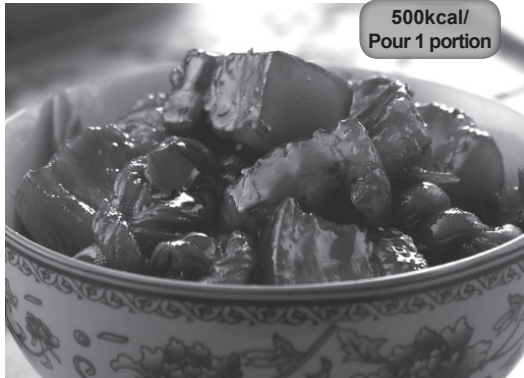
1. Coupez les extrémités des ailes de poulet.
2. Coupez la carotte en quartiers, le céleri en morceaux de 2 po (5 cm) de large (après en avoir retiré les fils), l'oignon en huit morceaux égaux et la pomme de terre en quatre parties égales.
3. Mettez tous les ingrédients des étapes 1 et 2 dans le récipient intérieur, ajoutez de l'eau, de la poudre de bouillon, du sel et du poivre et mélangez bien. Chauffez le tout en utilisant le menu « Slow Cook » pendant 60 minutes.
4. Une fois la cuisson terminée, placez le plat dans un bol de service.

Remarque

Pour les plats mijotés, ils deviennent plus moelleux avec une saveur rehaussée s'ils sont maintenus au chaud après chauffage.

Menu
« Slow Cook »

Porc braisé



500kcal/
Pour 1 portion

	Type 5,5 tasses (pour 4 portions)	Type 10 tasses (pour 6 portions)
■ Ingrédients		
• Poitrine de porc	14,1 oz (400 g)	21,2 oz (600 g)
• Noeuds de tofu	3,5 oz (100 g)	5,3 oz (150 g)
• Gingembre, tranché	4 pièces	6 pièces
• Bouillon		
Sauce de soja épaisse	1 1/2 cuillères à table	2 1/4 cuillères à table
(sauce de soja chinoise)		
Vin de riz Shaoxing	1 cuillère à table	1 1/2 cuillères à table
Eau	300 mL	450 mL
	(1 1/4 tasses)	(2 tasses)
• Sel	Au goût	Au goût
• Sucre	Au goût	Au goût
• Oignons verts, hachés	Comme souhaité	Comme souhaité

■ Préparation

1. Rincez la poitrine de porc et coupez-la en morceaux de la taille d'une bouchée. Mettez-les dans l'eau bouillante avec le gingembre pour extraire le sang.
2. Pour éliminer l'odeur des haricots des noeuds de tofu, lavez-les puis faites-les bouillir dans une casserole.
3. Placez la poitrine de porc, le gingembre et les noeuds de tofu dans le récipient intérieur, puis ajoutez le bouillon.
4. Faites cuire en utilisant le menu « Slow Cook » pendant 60 minutes.
5. Une fois la cuisson terminée, ajoutez le sel et le sucre à votre goût et retournez la poitrine de porc. Réglez le temps de cuisson sur 10 minutes et continuez la cuisson à l'aide de la touche [Hour].
6. Placez le plat sur une assiette de service et saupoudrez-le d'oignons verts.

Menu
« Slow Cook »

Poulet et champignons shimeji à la sauce tomate

Recette rapide



189kcal/
Pour 1 portion

	Type 5,5 tasses (pour 4 portions)	Type 10 tasses (pour 6 portions)
■ Ingrédients		
• Cuisse de poulet, coupée en dés	8,8 oz (250 g)	13,4 oz (380 g)
• Sel et poivre	Au goût	Au goût
• Champignons Shimeji, coupés	1 sachet (environ 4,6 oz (130 g))	1 1/2 sachets (environ 7,1 oz (200 g))
• Oïgno	1/2 pièce (environ 3,5 oz (100 g))	3/4 pièce (environ 5,3 oz (150 g))
• Olives noires, tranchées	0,9 oz (25 g)	1,4 oz (40 g)
• Sauce tomate	1 boîte (environ 10,6 oz (300 g))	1 1/2 boîtes (environ 15,9 oz (450 g))
• Bouillon de poulet (en poudre)	1 cuillère à café	1 1/2 cuillères à café
• Eau	100 mL (2/5 tasse)	150 mL (3/5 tasse)
• Persil, haché	Comme souhaité	Comme souhaité
• Fromage râpé	Comme souhaité	Comme souhaité

■ Préparation

1. Assaisonnez la cuisse de poulet avec le sel et le poivre.
2. Coupez l'oignon en suivant des fibres en morceaux épais.
3. Placez le bouillon de poulet et l'eau dans le récipient intérieur et mélangez-les bien. Ajoutez les ingrédients des étapes 1 et 2, les champignons shimeji, les olives noires et la sauce tomate dans cet ordre.
4. Faites cuire en utilisant le menu « Slow Cook » pendant 15 minutes (18 minutes pour le type 10 tasses).
5. Une fois la cuisson terminée, mélangez et assaisonnez avec du sel et du poivre à votre goût. Placez le plat sur une assiette de service et saupoudrez de persil et de fromage râpé, au choix.

Menu
« Cake »

Gâteau type génoise



309kcal/
1/8 pièce
(cuiseur de 5,5 tasses)
(Sans les fruits)

	Type 5,5 tasses (pour 1 gâteau)	Type 10 tasses (pour 1 gâteau)
■ Ingrédients		
• Oeufs (taille moyenne)	4	5
• Sucre (sucre extra fin)	4,2 oz (120 g)	5,3 oz (150 g)
• Farine à gâteau	4,2 oz (120 g)	5,3 oz (150 g)
• Beurre doux	1,4 oz (40 g)	1,8 oz (50 g)
• Beurre doux (à étaler dans le récipient intérieur)	Comme souhaité	Comme souhaité
• Pour la décoration		
Crème épaisse (produits laitiers)	200 mL (4/5 tasse)	250 mL (1 tasse)
Sucre en poudre	0,8 oz (24 g)	1,1 oz (30 g)
Fraises, myrtilles	Comme souhaité	Comme souhaité

■ Préparation

1. Amenez les œufs à température ambiante et tamisez la farine à gâteau. Faites fondre le beurre doux.
2. Placez les œufs et le sucre dans un bol et mélangez-les légèrement.
3. Chauffez le bol de l'étape 2 dans de l'eau chaude à 104 °F [40 °C] et mélangez les ingrédients jusqu'à ce que le sucre devienne invisible. Retirez le bol de l'eau chaude.
4. Battez 3 à grande vitesse à l'aide d'un batteur à main. Battez 3 jusqu'à ce qu'il devienne blanchâtre et épais et tombe lentement du fouet. Fouettez 3 pendant 1 minute à basse vitesse pour le rendre aéré.
5. Ajouter la farine à gâteau de l'étape 1 à 4 et mélangez légèrement jusqu'à dissolution de la farine à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Ajoutez le beurre doux de l'étape 1 et mélangez-les.
6. Versez la pâte à frire de l'étape 5 dans le récipient intérieur légèrement beurré. Retirez l'air sur un chiffon doux, puis sélectionnez le menu « Cake » et faites cuire pendant 35 minutes (40 minutes pour cuiseur 10 tasses).
7. Une fois la cuisson terminée, sortez le gâteau du récipient intérieur et laissez-le refroidir. Décorez le gâteau avec de la crème fouettée avec du sucre granulé, des fraises et des myrtilles.

Remarque

- Si la pâte n'est pas suffisamment cuite, appuyez sur la touche [Hour] avec le témoin Keep Warm clignotant, réglez le temps de cuisson supplémentaire, puis appuyez sur la touche [Start].

Conseils

- Éliminez les odeurs après la réalisation des gâteaux. (Voir « Élimination des odeurs (si des odeurs persistent dans le cuiseur à riz) » à la p.79)

Réglage de l'heure actuelle

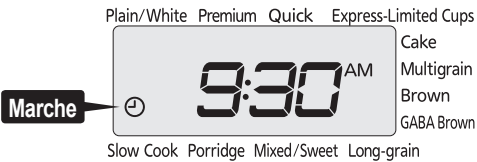
L'heure actuelle est affichée en format 12 heures.
L'heure ne peut pas être réglée pendant que les opérations suivantes sont effectuées :

- Pendant la cuisson (cuisson lente), lorsque la fonction de maintien au chaud est activée, lorsque la fonction de minuterie est réglée, lorsque la fonction de minuterie est utilisée, pendant le réchauffage ou pendant un chauffage supplémentaire
- Lorsque le menu « Cake », « Slow Cook » ou « Porridge » est sélectionné

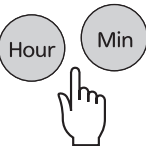
■ Exemple : Modifier l'heure actuelle de « 9:30 AM » à « 9:35 AM »

1 Branchez la fiche électrique à une prise.

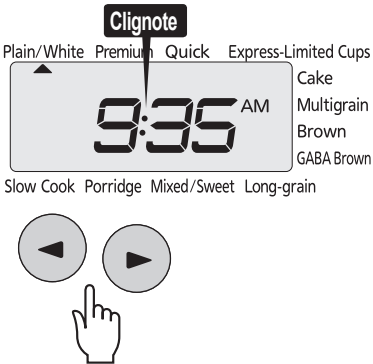
2 Affichez le mode de réglage de l'heure.
Appuyez sur la touche [Hour] ou [Min] pour afficher ⌚.



3 Réglez l'horloge à l'heure actuelle.
Réglez l'heure avec la touche [Hour] et les minutes avec la touche [Min]. Maintenez la touche correspondante enfoncée pour changer l'heure plus rapidement.



4 Une fois que vous avez terminé le réglage de l'heure, appuyez sur la touche [◀] ou [▶].
L'heure est réglée.
⌚ s'éteindra et « : » clignotera sur l'afficheur.



Remarque

- Le réglage de l'heure actuelle peut varier d'environ 30 à 120 secondes par mois de l'heure réelle en fonction de la température ambiante et des conditions d'utilisation.

Spécifications techniques

Dimension du cuiseur			Cuiseur de 5,5 tasses	Cuiseur de 10 tasses
Source d'alimentation			120 V, 60 Hz	
Puissance nominale (W)			1 080	1 198
Capacité de cuisson (tasses, oz)	Plain/White		1 à 5,5 tasses [5,29 à 29,10 oz]	2 à 10 tasses [10,58 à 52,91 oz]
	Premium		1 à 5,5 tasses [5,29 à 29,10 oz]	2 à 10 tasses [10,58 à 52,91 oz]
	Quick		1 à 5,5 tasses [5,29 à 29,10 oz]	2 à 10 tasses [10,58 à 52,91 oz]
	Express-Limited Cups		1 à 2 tasses [5,29 à 10,58 oz]	2 à 3 tasses [10,58 à 15,87 oz]
	Multigrain		1 à 4 tasses [5,29 à 21,16 oz]	2 à 8 tasses [10,58 à 42,32 oz]
	Brown		1 à 3,5 tasses [5,29 à 18,52 oz]	2 à 6 tasses [10,58 à 31,74 oz]
	GABA Brown		1 à 3,5 tasses [5,29 à 18,52 oz]	2 à 6 tasses [10,58 à 31,74 oz]
	Porridge	Firm	0,5 à 1 tasse [2,65 à 5,29 oz]	0,5 à 2 tasses [2,65 à 10,58 oz]
		Soft	0,5 tasse [2,65 oz]	0,5 à 1,5 tasses [2,65 à 7,94 oz]
	Mixed		1 à 4 tasses [5,29 à 21,16 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]
	Long-grain		1 à 5,5 tasses [5,29 à 29,10 oz]	2 à 10 tasses [10,58 à 52,91 oz]
Dimensions extérieures (pouce, cm)*	Largeur		10,2 po (26,0 cm)	11,3 po (28,8 cm)
	Profondeur		13,9 po (35,4 cm)	15,2 po (38,6 cm)
	Hauteur		8,4 po (21,3 cm)	9,8 po (25,0 cm)
Poids (oz, kg)*			137,6 oz (3,9 kg)	172,8 oz (4,9 kg)
Longueur du cordon (pouce, m)*			31,4 po (0,8 m)	

* Valeurs approximatives

Remarque

- Une tasse pleine de riz blanc pèse environ 5,29 oz (150 g) avec la tasse à mesurer fournie.

Lors d'une panne de courant

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 reprendra son fonctionnement. (Si la panne de courant dure longtemps et que l'heure de départ programmée a été dépassée au moment du retour du courant, le cuiseur à riz commencera la cuisson immédiatement.)
Pendant la cuisson (réchauffage)	Le cuiseur à riz reprendra la cuisson (réchauffage). La cuisson peut ne pas être effectuée entièrement.
Pendant le fonctionnement du maintien au chaud	La fonction de maintien au chaud (Keep Warm) est annulée lors d'une panne de courant durant plus de 30 minutes.

Achat de pièces non durables et d'accessoires optionnels

Les joints sont des pièces consommables. Bien que leur degré d'usure varie en fonction des conditions d'utilisation, ces joints s'usent inévitablement à l'usage. Pour les taches tenaces, les odeurs ou les dommages graves, contactez TIGER CORPORATION U.S.A.

Avec le temps, le revêtement à base de résine fluorocarbonée du récipient intérieur peut s'user et s'écailler. (Voir p.54)

目錄

1	安全注意事項.....	96
2	各部名稱及用途.....	100
	從選單可選的功能與特點.....	102
	煮出美味可口米飯的秘訣.....	103
3	煮飯前的準備.....	105
4	煮飯方法.....	107
	關於分量.....	108
	煮飯所需的時間.....	108
5	米飯煮好後.....	109
6	預約煮飯的方法.....	110
7	關於保溫.....	112
8	再次加熱的方法.....	113
9	烹調 (「Slow Cook」選單).....	114
10	蛋糕烘烤方法 (「Cake」選單).....	116
11	清潔保養方法.....	118
12	無法煮出美味可口的米飯時.....	123
13	覺得烹調的料理或蛋糕不美味時.....	125
14	出現故障時.....	126
	出現下列顯示訊息時.....	127
	燜飯時間的調整方法 (「Express-Limited Cups」選單).....	128
	食譜指南.....	129
	現在時間的調整方法.....	134
	規格.....	135
	停電時.....	135
	消耗性零件與另售品的購買方法.....	135

1 安全注意事項

使用前請仔細閱讀並遵守。

- 此處所顯示的注意事項旨在防止對使用者或他人造成人身傷害或財產損害。屬於有關安全方面的重要內容，請務必遵守。
- 請勿撕下主體上黏貼的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，導致的危害及損害程度，加以區分說明。



警告

表示進行假設錯誤操作時，可能導致使用者死亡或重傷^{*1}的內容。



注意

表示進行假設錯誤操作時，可能會造成使用者受到傷害^{*2}，或者出現物資損害^{*3}的內容。

*1 所謂重傷是指由於失明、受傷、燙傷（高溫、低溫）、觸電、骨折、中毒等留下後遺症，以及需要住院治療甚至長期複診。

*2 所謂傷害是指不需要入院治療或長期複診的燙傷或觸電等。

*3 所謂物資損害是指波及到房屋、家產以及家畜、寵物等的擴大性損害。

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用圖片或文字表示。



⊘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用圖片或文字表示。



●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用圖片或文字表示。



警告

一般安全注意事項



不可改造。請勿讓非維修技術人員對本產品進行分解或維修。可能會產生火災、觸電或受傷。



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

<異常、故障範例>

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

立即拔下電源線插頭，請洽詢購買的TIGER CORPORATION U.S.A. 進行檢查、維修。

致使用本產品的用戶



請勿讓孩子單獨使用，也不要讓幼兒可觸摸範圍內使用。可能會出現燙傷、觸電或受傷。



請勿讓身障人士或無法充分理解使用方法者單獨使用本產品。使用時必須要有可充分理解使用方法者在一旁確認後陪同使用。可能會出現燙傷、觸電或受傷。

本產品的用途



請勿將產品用於使用說明書所記載用途以外的其他用途。如果有蒸氣或米飯、食材噴出，則可能會造成燙傷或受傷。

<禁止進行的烹調範例>

- 將食材或調味料放入塑料袋中進行加熱的烹調方法。
- 將烹飪紙取代鍋蓋使用的烹調方法。

電源



請勿使用交流電 120V 以外的電源。會造成火災或觸電。



警告



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現象，恐導致著火。

電源線、電源線插頭



電源線如果出現破損，禁止繼續使用。此外，請勿破壞電源線。（加工、過度彎曲、靠近高溫部位、拉扯、扭動、捆束、裝載重物、夾入物體等）會造成火災或觸電。



電源線插頭如果附著了灰塵，請立即擦拭乾淨。可能造成火災發生。



將電源線插頭牢固地插入到根部。可能會導致觸電、短路、冒煙或著火。



電源線或電源線插頭受到損傷，或插入插座時感到不牢固時禁止繼續使用。可能會造成觸電或短路、著火。



請勿在手潮濕的情況下拔插電源線插頭。有可能會觸電或受傷。



請勿讓蒸氣對準電源線插頭。可能引發火災、觸電或著火。在滑動式桌子上使用時，請勿在蒸氣可影響範圍內使用電源線插頭。



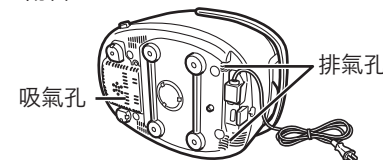
操作本產品時



請勿用水浸泡或淋濕本產品。否則可能引起短路或觸電。



請勿在吸、排氣孔或空隙間插入異物，例如別針、鐵絲等金屬物體。否則可能由於觸電或異常情況對人身產生傷害。



烹調中、烹調後



煮飯過程中，請勿打開鍋蓋。否則可能會造成燙傷。



請勿將臉或手靠近蒸氣孔蓋或蒸氣孔。否則可能會造成燙傷。特別是注意不要讓嬰幼兒碰觸。

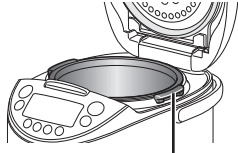
1 安全注意事項

⚠ 注意

一般安全注意事項

⚠ 請小心操作。
如果跌落或加諸較強撞擊，可能造成傷害或故障。

⚠ 使用中觸摸內鍋提把時，要使用連指手套，而不要用手直接觸摸。
因為已經變成高溫，會造成燙傷。



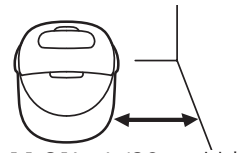
內鍋提把

⚠ 使用醫療用心律調節器等的人士，使用本產品時，請先向專科醫師諮詢後再行使用。
本產品的操作可能對心律調節器造成影響。

使用環境

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

⚠ 請勿在靠近牆壁或家具的位置使用。
蒸氣或者熱度可能會造成損傷、變色或變形，因此請離牆壁或家具 11.81inch/30cm 以上。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。



11.81inch/30cm 以上

⚠ 請勿在承重強度不足的邊桌（滑動式桌子）使用本產品。
以免產品掉落造成受傷、燙傷或故障。使用前請確認承重強度足夠。

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

⚠ 請勿在蒸氣可能接觸到控制面板的狹小空間中使用本產品。
以免因蒸氣熱度，而導致控制面板變形或電子鍋主體損傷、變色、變形、故障。在滑動式桌子上使用時，請將桌子完全拉出，避免產品接觸到蒸氣。

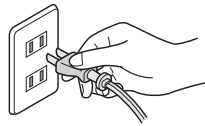
⚠ 請勿在可能阻塞吸、排氣孔的場所，及室溫較高的場所使用本產品。
請勿在产品上方放置毯子、塑膠袋等物品。否則可能導致觸電或漏電，乃至引發火災或產品故障。

⚠ 請勿在 IH 調理器的上方使用本產品。
可能會導致產品故障。

⚠ 請勿在鋁板、電熱毯上使用本產品。
鋁材會發熱，進而產生煙霧或造成火災。

電源線、電源線插頭

⚠ 必須握住電源線插頭拔下。
否則可能導致觸電或短路，從而導致起火。



⚠ 禁止同時使用多孔插座。
否則可能會導致火災。



操作本產品時

⚠ 不可使用非專用內鍋。
可能造成過熱或異常情況。

⚠ 不可空燒。
可能造成故障、過熱或異常情況。

⚠ 因為產品會產生磁場，所以磁氣較弱的物品勿放置在附近。
電視、收音機等可能會產生雜音。信用卡、悠遊卡、磁帶、錄影帶等的記錄內容可能因此消失。

⚠ 打開鍋蓋時請注意蒸氣。
否則可能造成燙傷。

⚠ 不使用時，請將電源線插頭從插座上拔下。
否則會造成受傷、燙傷、或因電源線材質劣化，而引發觸電、漏電或火災。

⚠ 注意

清潔保養時

⚠ 待主體冷卻後再進行清潔保養。
觸摸高溫部位會造成燙傷。

⚠ 請勿整機清洗。
請勿進行整機清洗或讓主體內部、底部進水。否則可能引起短路或觸電。

烹調中、烹調後

⚠ 搬運主體時，不要觸摸開蓋按鍵。
否則鍋蓋打開，可能會造成受傷或燙傷。

⚠ 使用中或使用後請勿碰觸高溫部位。
可能導致燙傷。

⚠ 請勿在煮飯過程中移動電子鍋。
否則會導致燙傷或米湯溢出。

■ 今後使用時的注意事項

• 請清除本體所附著之燒焦飯粒、米粒等。
否則可能導致蒸氣外洩、米湯溢出或發生故障、飯不美味等。

• 煮飯過程中，請勿用布等覆蓋電子鍋。
否則可能導致本體或鍋蓋出現變形或變色。



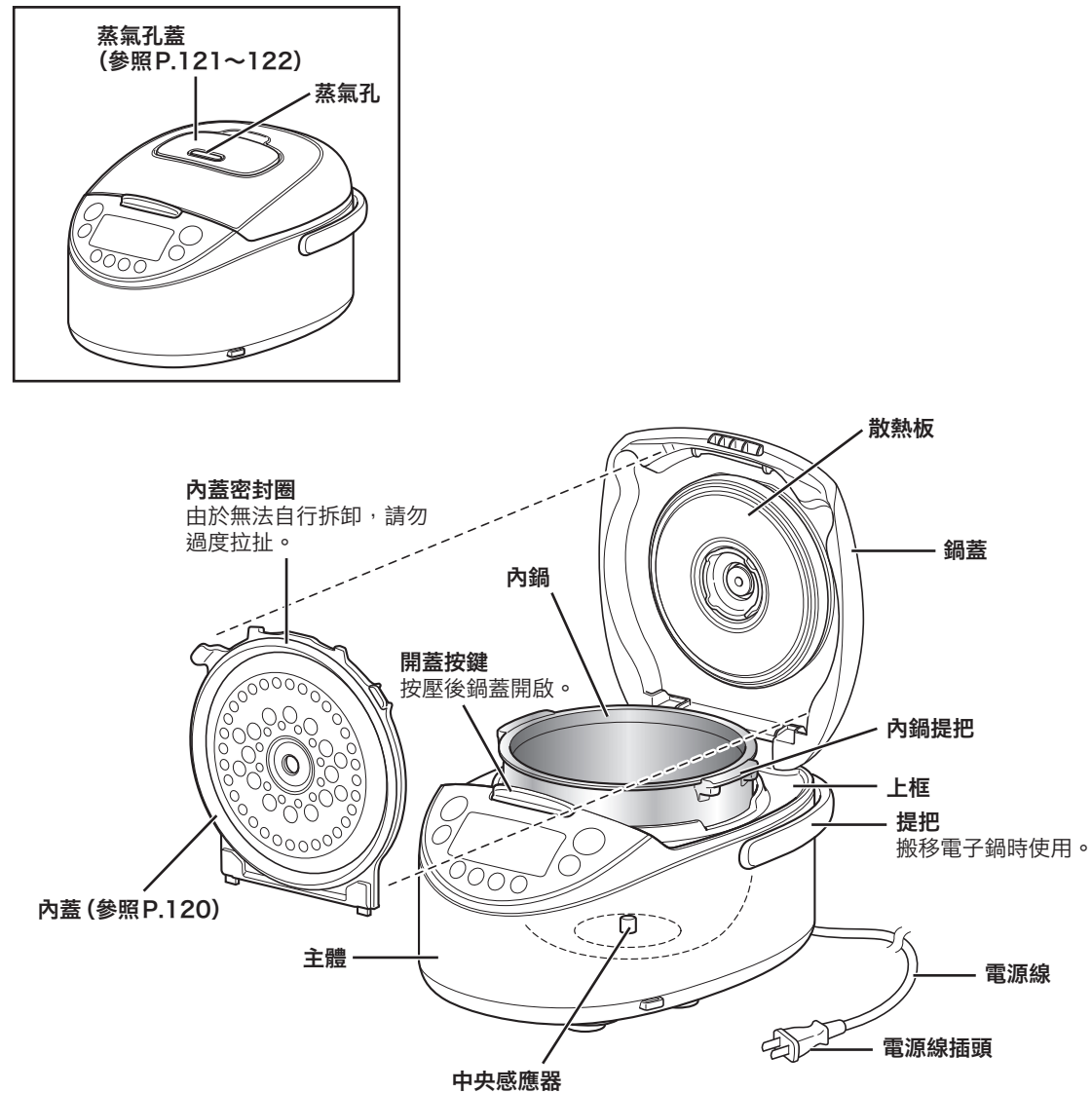
• 為了維持本產品的功能與性能，產品中設有專用孔洞，但偶爾會有昆蟲等進入該孔洞內，使產品發生故障。請注意可以使用市面上銷售的防蟲產品。另外，如果爬入了蟲子造成了產品故障，需自費維修。具體詳情請至購買的 TIGER CORPORATION U.S.A. 洽詢。

• 內鍋屬於消耗品，其氟素塗層隨著使用會逐漸損耗，有時會出現剝落，不過其對人體無害，也不會影響煮飯或保溫性能。如果您介意出現以上情況或者出現了變形、腐蝕時，您可以重新購買。具體詳情請至購買的 TIGER CORPORATION U.S.A. 洽詢。

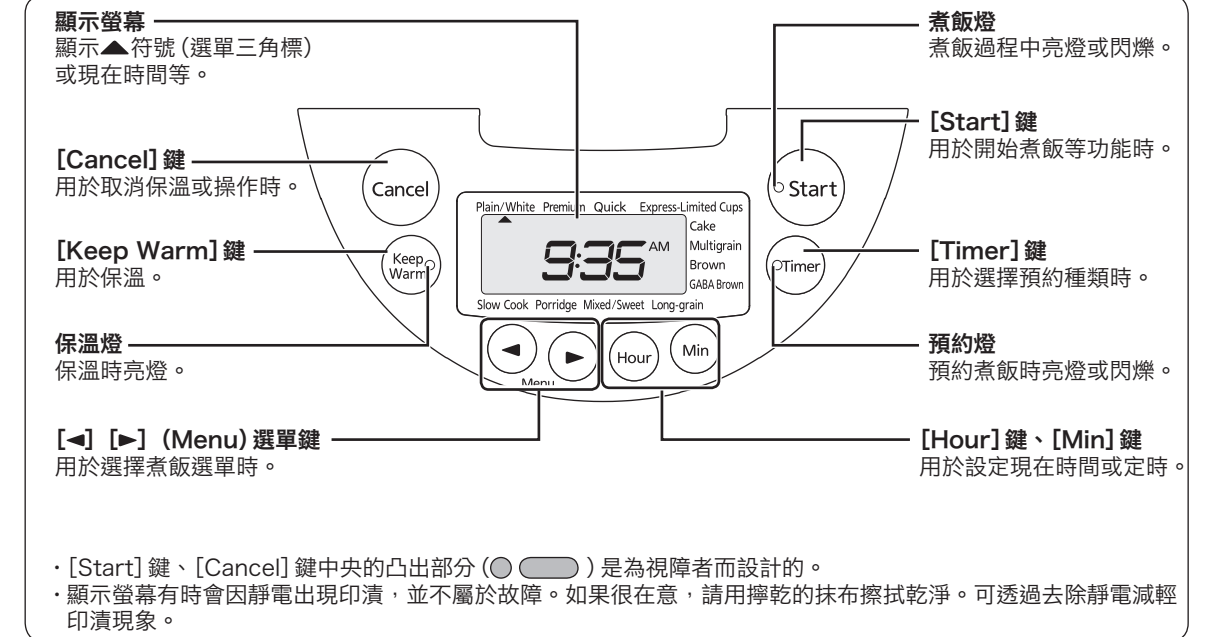
- 內鍋的氟素塗層出現膨脹或剝落會導致變形，因此請務必遵守下列使用方法。
- 請勿將內鍋直接放置於瓦斯爐上加熱，或在電磁爐、微波爐等器具中使用。
- 請勿將（免洗米）白米以外的米飯（什錦飯等）進行保溫。
- 請勿在內鍋中使用醋。
- 請勿使用隨附或木製品以外的飯匙。
- 請勿使用金屬製的勺子、湯匙、打蛋器等堅硬物體。
- 請勿在內鍋中放入蒸籠等物品。
- 請勿在內鍋中放入餐具等堅硬物體。
- 請勿使用金屬鏟或尼龍清潔刷等堅硬物體進行清潔保養。
- 請勿使用洗碗機或烘碗機等產品。
- 洗米時請勿向內鍋過度施加壓力。
- 內鍋變形或損傷時，請至購買的 TIGER CORPORATION U.S.A. 洽詢。

2 各部名稱及用途

開箱後，請先確認以下內容。



操作面板



■ 確認附件



■ 第一次使用

請先清洗內鍋、內蓋、蒸氣孔蓋與附件後再行使用。
(參照 P.118~122)

■ 關於聲響

煮飯過程中、保溫中、再次加熱期間發出的下列聲響並不屬於異常。

- 「嗡嗡」的聲響 (風扇運作的聲音)
- 「噠-」或「啾哩哩哩…」的聲響 (IH 運作的聲音)

■ 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.134)

■ 關於鋰電池

電子鍋內建鋰電池，因此即使拔下電源線插頭，現在時間和預約時間也會持續記憶。

- 鋰電池電量耗盡後，如果插入電源線插頭，顯示螢幕會閃爍「0:00」。此時雖然可以進行一般的煮飯，但是一旦拔下電源線插頭，現在時間和預約時間、保溫經過時間等記憶內容就會立刻消失。請再次設定時間。

Note

- 顧客無法自行更換鋰電池。

要更換新的鋰電池時，請洽詢經本公司認可的服務代理店。

從選單可選的功能與特點

選單	保溫	預約選擇	特點
Plain/White	○	○	煮白米(免洗米)時選擇。
Premium	○	○	希望煮出白米(免洗米)的甜度、美味、黏性時選擇。 以「Plain/White」選單的2倍時間浸泡，並確實等待一段時間後加熱，就可煮出口感濃醇的米飯。
Quick	○	—	希望快速煮白米(免洗米)時選擇。
Express-Limited Cups	○	—	希望比「Quick」選單更快煮好少量白米(免洗米)時選擇。煮飯時間較選擇「Plain/White」選單時短，因此煮出的米飯口感會略硬。 煮飯容量：5.5杯型：1~2杯、10杯型：2~3杯
Multigrain	△	○	什穀雜糧(麥子、小米、稗米、黑米與紅米等)加入白米中一起煮時選擇。
Brown	△	○	煮糙米時選擇。
GABA Brown	△	○	想讓糙米綿軟易食時選擇。(煮飯時間會比「Brown」選單更長。)此外，與「Brown」選單相比，有益健康的營養素GABA(γ-氨基丁酸)也會較為增加。
Porridge	○	○	煮粥時選擇。
Mixed/Sweet	△	—	煮什錦飯和糯米飯時選擇。
Long-grain	○	○	煮長米時選擇。

煮飯容量請參照P.135。
△：雖然會自動保溫，但可能有損米飯的美味，因此請勿保溫。

Note

關於鍋巴

- * 煮免洗米時，鍋巴可能會比較焦。如果很在意鍋巴，請清洗1~2次後再煮飯。
- * 使用「Mixed/Sweet」「Multigrain」「Brown」「GABA Brown」選單，煮發芽糙米、胚芽米、糯米時，鍋巴可能會比較焦。

關於浸泡(吸水)

- * 各選單的煮飯時間內已含浸泡階段(「Quick」「Express-Limited Cups」選單除外)，因此無須事先將米放置水中浸泡，也能馬上開始煮飯。
- * 「Quick」「Express-Limited Cups」選單不含浸泡階段，會立即開始煮飯，因此煮飯時間會變短。

關於保溫

「Porridge」選單長時間保溫時，會變成漿糊狀。因此請儘快食用。

關於預約煮飯

設定預約煮飯後，可以按照就餐的時間煮好米飯。(參照P.110)

關於Express-Limited Cups

用於快速煮少量白米的選單。由於煮飯時間較短，因此煮出的米飯會略硬。
煮飯容量：5.5杯型：1~2杯、10杯型：2~3杯
※ 煮好的米飯過硬時，可藉由調整燜飯時間來調整硬度。(參照P.128)

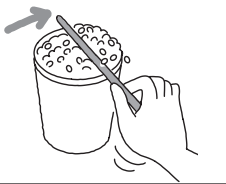
煮出美味可口米飯的秘訣

選擇優質米，保存在陰涼處

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1杯約為0.18L。
免洗米也可以用隨附的量杯進行計量。



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。

煮發芽糙米、胚芽米與精米時請選擇「Multigrain」選單

煮免洗米時

- 為了讓每一粒米都充分吸水，加入免洗米與水後，請從底部開始仔細攪拌。(僅從上面倒水，米會無法充分吸水，可能無法煮出美味可口的米飯。)
- 若加入的水出現白色渾濁，建議更換1~2次的水。(雖然水變白是因為澱粉質，而非米糠造成，但可能導致焦底、米湯溢出或無法煮出美味可口的米飯。)

加入配料煮飯時

1杯米的配料控制在約2.5 oz(70 g)以下(「Porridge」選單除外)。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)。

米飯種類	5.5杯型	10杯型
Brown	3杯	5杯
Porridge・Firm	0.5杯	1.5杯
Mixed	4杯	6杯
Sweet	3杯	5杯

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

煮飯前的準備請參照P.105~106、
煮飯方法請參照P.107~111。

根據米的種類或個人喜好調整水量

●調整水量的標準表

米飯種類	調整水量(依照內鍋的水量刻度線調整)
Plain/White Quick	「Plain/White」的水量刻度
Premium Mixed	「Premium」的水量刻度
Express-Limited Cups	「Express-Limited Cups」的水量刻度
Multigrain	以「Plain/White」的水量刻度為標準，再按照個人喜好調整。
Brown GABA Brown	「Brown」的水量刻度
Porridge	煮較稠的粥品時為「Porridge・Firm」的水量刻度。煮較稀的粥品時為「Porridge・Soft」的水量刻度
Sweet	「Sweet」的水量刻度
Long-grain	「Long-grain」的水量刻度

- 免洗米請以「Plain/White」的水量刻度為標準，再稍微多加一點水(水量刻度線沒入水面的程度)。
- 如果水量超過或少於標準的水量刻度，請避免超過1/3水量刻度的增減。
- 發芽糙米、胚芽米、精米均以「Plain/White」的水量刻度為標準水量。
- 糯米飯請以「Sweet」的水量刻度為標準水量。糯米與粳米混合煮飯時，請以「Plain/White」和「Sweet」之間的刻度為標準水量。(水量需加得比僅煮糯米時更多一些。)
- 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調整水量。

糙米、什穀糙米中加入白米煮飯時

- 什穀糙米為糙米中加入什穀雜糧的米。
- 糙米、什穀糙米比白米多時，請選擇「Brown」選單煮飯。
- 糙米、什穀糙米與白米等量，或白米較多時，請選擇「Plain/White」選單煮飯。(先將糙米、什穀糙米浸於水中1~2小時，使其充分浸泡。)

煮糯米飯時

煮糯米飯時，請選擇「Mixed/Sweet」選單。洗完米後，鋪平糯米，使米低於水面再煮飯。

什穀雜糧加入白米中一起煮飯時

- 請將什穀雜糧的量控制在白米的2成之內。
- 請將什穀雜糧鋪在白米上進行煮飯。如果混在一起，可能無法煮出美味可口的米飯。

什穀雜糧加入糙米中一起煮飯時

- 務必請選擇「Brown」選單煮飯。
- 關於糙米與什穀雜糧的最大合計量，
5.5杯型：3.5杯，10杯型：6杯。

煮長米時

- 煮長米時，請選擇「Long-grain」選單。另外，
用長米煮什錦飯時，請選擇「Mixed/Sweet」選
單。如果選擇其他選單，可能無法煮出美味可口
的米飯。

3 煮飯前的準備

1 量米

請務必使用隨附的量杯計量（免洗米亦同）。
隨附的量杯平口盛滿一杯約為0.18L
(5.29 oz)（比美國規格的量杯稍少）。

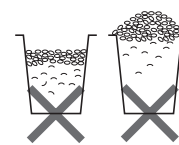
Tips

- 請如下圖所示平口盛滿一杯。

正確的計量範例



錯誤的計量範例



Note

- 由於使用計量米箱等器具有時會出現誤差，可能無
法煮出美味可口的米飯。
- 請勿超過規定煮飯量標準（參照 P.135 的規格表）
煮飯。
加入配料煮飯時，請參照 P.103。

2 洗米（可用內鍋洗米）

使用免洗米時，請參照 P.103。



Note

- 請勿使用溫熱水（95°F [35°C] 以上）洗米或調整水
量。可能無法煮出美味可口的米飯。

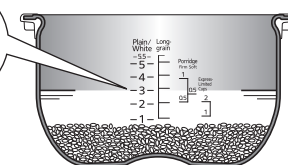
3 調整水量

請將內鍋水平放置，對照內鍋內側的水量刻度
調整水量。

Tips

- 確認米的種類、選單後根據喜好調整水量。（參照
P.103 的水量標準表）

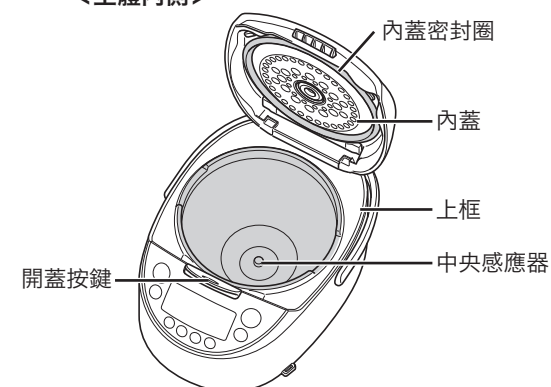
煮3杯白米時，要對
準「Plain/White」的
水量刻度3的位置



4 擦拭乾淨水滴、米粒等 <內鍋外側及邊緣>



<主體內側>



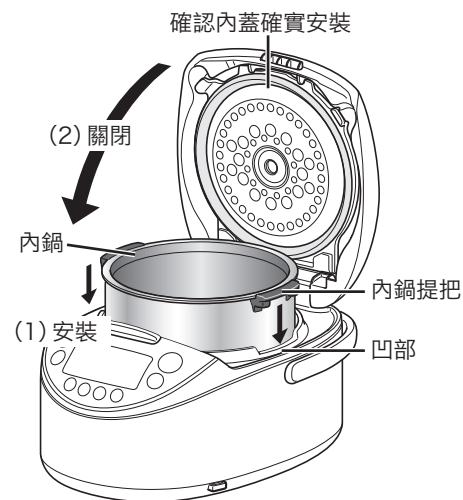
⚠ 注意

- 中央感應器、上框、開蓋按鍵附近所附著的米飯粒、
米粒等，請務必加以清除（參照 P.119）。
- 如果蓋子附著異物可能導致鍋蓋無法蓋上，在煮飯
過程中蒸氣外漏，或鍋蓋打開導致米飯、食材溢出，
造成燙傷或受傷。

3 煮飯前的準備

5 將內鍋放進主體，關閉鍋蓋

(1) 請確保正確放置，不要使其傾斜
(2) 關閉鍋蓋

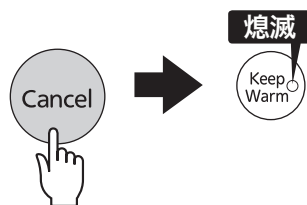


6 將電源線插頭插入插座



Note

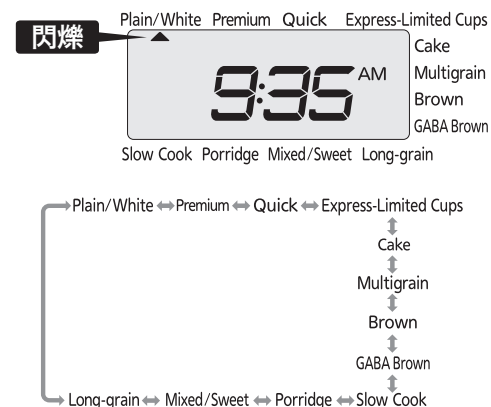
- 保溫燈亮燈時，請按下 [Cancel] 鍵使其熄滅。



4 煮飯方法

1 按下 [◀] 或 [▶] 鍵，選擇想要煮飯的選單

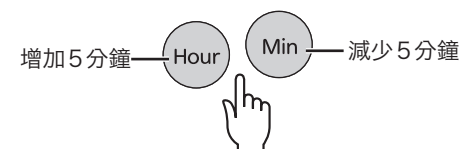
每按一下，選單就會依次切換。
在選擇選單的過程中，▲符號會一直閃爍。



- 如果已經選擇了想要煮飯的選單，就無需再次選擇選單。

2 選擇「Porridge」選單時，請按 [Hour] 鍵或 [Min] 鍵調整烹調時間

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

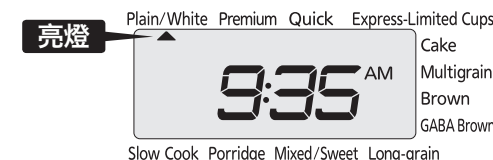


- 初期設定為 60 分鐘。請根據喜好調整時間。

3 按下 [Start] 鍵



使用「Plain/White」選單時，會發出「嗶嗶-」的響聲，如果是「Plain/White」以外時，會發出「嗶-」的響聲。



開始煮飯。

4 煮飯方法

關於分量

配料或什穀雜糧的分量，請參照P.103～104。

煮飯所需的時間

尺寸	米飯種類	Plain/White	Premium	Quick	Express-Limited Cups	Multigrain
5.5 杯型		37～52 分鐘	59～73 分鐘	21～43 分鐘	17～24 分鐘	49～62 分鐘
10 杯型		42～56 分鐘	63～76 分鐘	23～47 分鐘	20～26 分鐘	54～68 分鐘
尺寸	米飯種類	Brown	GABA Brown	Mixed/Sweet	Long-grain	
5.5 杯型		64～78 分鐘	4 小時 20 分鐘～4 小時 32 分鐘	34～65 分鐘	18～34 分鐘	
10 杯型		67～87 分鐘	4 小時 26 分鐘～4 小時 40 分鐘	38～65 分鐘	18～37 分鐘	

- 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、配料種類及分量、室溫、水溫、水量、電壓、使用預約定時等情況有些許差異。

5 米飯煮好後

開始爛飯時，會顯示剩餘時間

顯示螢幕會以 1 分鐘為單位，顯示到爛好飯為止的剩餘時間。

亮燈

Start

Plain/White Premium Quick Express-Limited Cups

Ready in 12 M

Slow Cook Porridge Mixed/Sweet Long-grain

Cake Multigrain Brown GABA Brown

• 選單不同，爛飯時間也不同。

煮好飯後會自動開始保溫 (煮飯燈熄滅)

保溫燈亮燈，同時發出 8 次「嗶-」的提示音。

亮燈

熄滅

Start

Plain/White Premium Quick Express-Limited Cups

Keep Warm 10:35 AM

Slow Cook Porridge Mixed/Sweet Long-grain

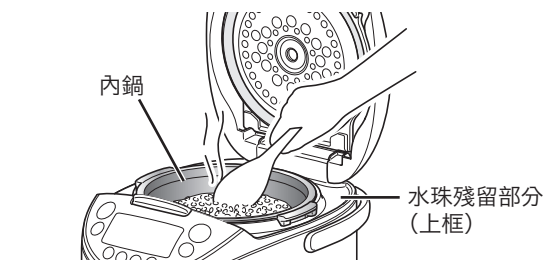
Cake Multigrain Brown GABA Brown

• 以「Porridge」選單增加食材或烹調時間不夠時，可以增加烹調時間。請在保溫燈亮燈的狀態下，按下 [Hour] 鍵、[Min] 鍵，並配合增加的烹調時間，按下 [Start] 鍵。以 1 分鐘為單位，最多可追加 3 次，每次追加 15 分鐘。

• 追加加熱時，請先攪拌均勻。

1 翻鬆米飯

- 煮好後，請務必立即將米飯全部翻鬆。
- 由於內鍋形狀的特性，米飯中央有時會稍微呈現凹陷。

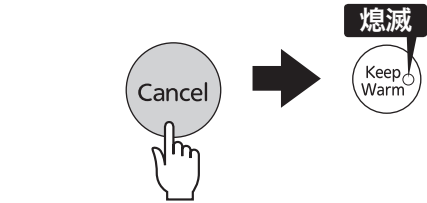


Note

- 如果在煮飯完成後或保溫中打開鍋蓋，水珠流到上框或外面時，請擦拭乾淨。

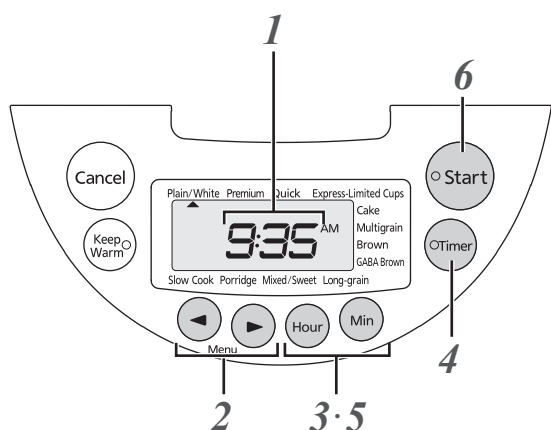
電子鍋使用完畢後...

- 1 按下 [Cancel] 鍵，取消保溫
保溫燈熄滅。



- 2 從插座上拔下電源線插頭
- 3 清潔保養 (參照 P.118～122)

6 預約煮飯的方法



關於預約煮飯 (定時 1、2)

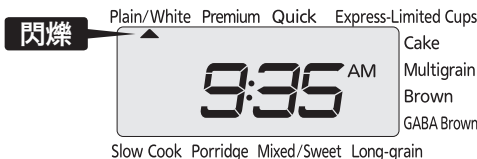
可以按照就餐的時間煮好米飯。

- 選擇「Timer1」或「Timer2」後設定預約時間，便可在預約的時間煮好米飯。
- 可記憶「Timer1」、「Timer2」2組時間。例如，可將「Timer1」設為早餐使用，將「Timer2」設為晚餐使用。
- 只要設定時間，就會直接記憶。

Tips

- 例如，在「Timer1」設定1:30 PM，則會在13時30分煮好米飯。

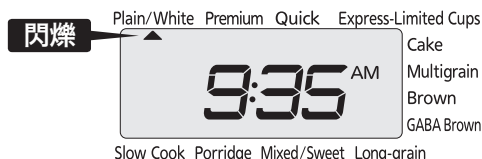
1 確認現在時間



- 如果要調整現在時間，請參照P.134。

2 按下[◀]或[▶]鍵，選擇想要煮飯的選單

在選擇選單的過程中，▲符號會一直閃爍。



- 請確保保溫燈是否已熄滅。

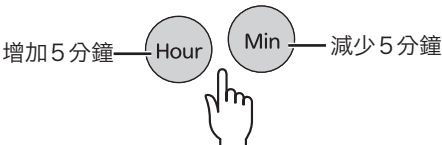
熄滅



- 如果已經選擇了想要煮飯的選單，就無需再次選擇選單。

3 選擇「Porridge」選單時，請按[Hour]鍵或[Min]鍵調整烹調時間

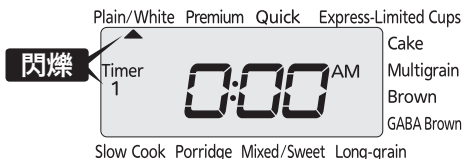
- 每按一次[Hour]鍵會增加5分鐘，每按一次[Min]鍵會減少5分鐘。
- 可在40~90分鐘範圍內，以5分鐘為單位進行設定。



- 初期設定為60分鐘。請根據喜好調整時間。

4 按下[Timer]鍵，選擇「Timer1」或「Timer2」

每按一次，「Timer1」和「Timer2」就會交互切換。
預約燈與「Timer1」或「Timer2」閃爍。



- 如果之前設定過預約時間，此時會顯示該時間。如要預約同一時間煮飯，則無需再次調整時間。

Note

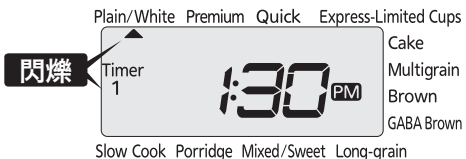
- 下列情況無法設定預約煮飯。
 - 選擇「Quick」「Express-Limited Cups」「Cake」「Slow Cook」「Mixed/Sweet」選單時。
 - 下表所示時間不足時。

選單	預約煮飯的標準時間
Plain/White	不到1小時
Premium	不到1小時20分鐘
Multigrain	不到1小時10分鐘
Brown	不到1小時30分鐘
GABA Brown	不到4小時45分鐘
Porridge	烹調時間+不到1分鐘
Long-grain	不到45分鐘

- 顯示螢幕的時間在「0:00」閃爍時。
- 保溫燈已亮燈時，請按下[Cancel]鍵使其熄滅。(在保溫燈亮燈時無法預約。)
- 按下[Timer]鍵後，如果30秒之內不做任何操作，就會發出「嗶嗶」的提示音。
- 在無法預約煮飯的狀態下設定時，如果按下[Timer]鍵或[Start]鍵，就會發出「嗶嗶」的提示音。

5 按下[Hour]鍵或[Min]鍵，調整想要煮好飯的時間

可以按[Hour]鍵以1小時為單位，按[Min]鍵以10分鐘為單位調整時間。持續按壓，可快速變換時間。



- 時間以12小時制顯示。

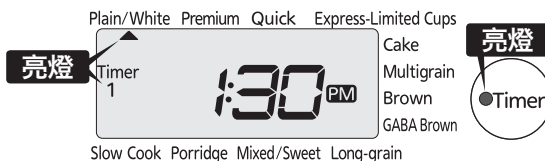
Note

- 預約煮飯的設定時間請控制在12小時以內，以免食物腐壞。

6 按下[Start]鍵

預約燈亮燈，預約完成。

使用「Plain/White」選單時，會發出「嗶嗶」的響聲，如果是「Plain/White」以外時，會發出「嗶-」的響聲。



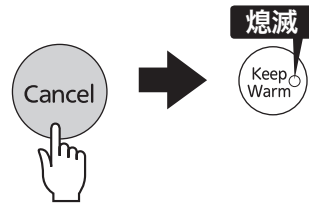
- 預約設定錯誤時，請按下[Cancel]鍵後，從P.110的步驟2開始重新設定。

7 關於保溫

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 [Cancel] 鍵
保溫燈熄滅。



■ 需再次保溫時

在保溫燈熄滅的狀態下，
按下 [Keep Warm] 鍵
保溫燈亮燈。

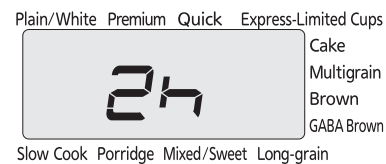


■ 保溫少量米飯時

將米飯放在內鍋中央保溫，並請儘快食用。

■ 保溫經過時間的顯示

按住 [Hour] 鍵的期間，保溫經過時間將以 1 小時為單位顯示，最多顯示 24 小時 (24h)。
若超過 24 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，以免造成米飯發出異味、變乾、變色、腐壞或內鍋腐蝕等。
 - 保溫冷飯
 - 添加冷飯
 - 放入飯匙一起保溫
 - 拔掉電源線插頭保溫
 - 保溫 24 小時以上
 - 少於最小煮飯量的保溫 (參照 P.135 的規格表)
 - 白米 (免洗米) 以外的保溫
 - 米飯堆成環狀保溫
- 選擇「Porridge」選單，長時間保溫時，會成糰糊狀，請儘快食用。
- 內鍋邊緣與密封圈類如果沾有米飯粒等，請清除乾淨。可能會導致乾燥、變色、異味或發黏。
- 尤其是在寒冷地區或高溫環境等環境中使用時，請儘快食用。

8 再次加熱的方法

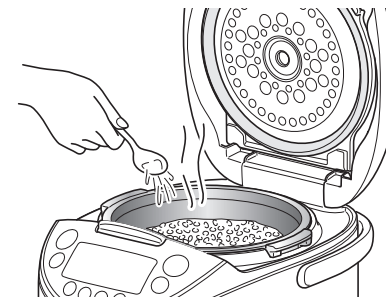
食用之前將保溫中的米飯再次加熱，便可吃到熱騰騰的米飯。

Note

- 如果米飯超過內鍋一半以上，則由於米飯的量太多，可能無法充分加熱。
- 在下列狀況下如果再次加熱，米飯就會變得乾硬。
 - 尤其是米飯才剛煮好，還很燙時
 - 米飯少於最小煮飯量 (5.5 杯型為 1 杯、10 杯型為 2 杯) 時
 - 3 次以上重複加熱時

1 翻鬆保溫中的米飯

2 灑入 1~2 大匙的水，再均勻翻動



Tips

- 灑水後，可防止米飯變乾，使米飯鬆軟可口。

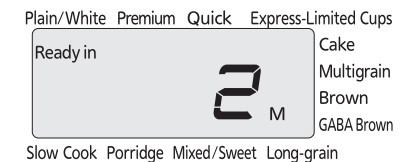
3 確認保溫燈亮燈



- 如果保溫燈沒有亮燈，則不可再次加熱。沒有亮燈時，請按下 [Keep Warm] 鍵。(參照 P.112)

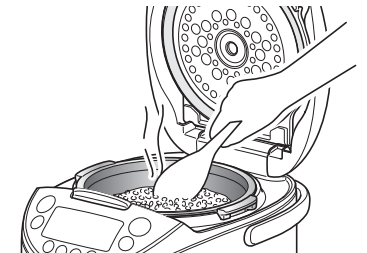
4 按下 [Start] 鍵

煮飯燈閃爍，開始再次加熱。
會顯示剩餘時間，加熱結束後會發出 3 次「嗶-」提示音。



- 如欲停止再次加熱，請按下 [Cancel] 鍵。
- 米飯較涼 (標準為 131°F [55°C] 以下) 時，不能再次加熱。將以「嗶嗶嗶...」聲音提示。

5 將加熱後的米飯全部均勻翻鬆



烹調 (「Slow Cook」選單)

輕鬆炊煮湯品和燉煮料理吧。料理的作法請參照食譜指南 (P.132~133) 刊載的食譜。

「Slow Cook」選單

先用接近沸騰溫度的高溫烹煮，接著將溫度降低後，再燉煮片刻。之後，進一步將溫度降低，繼續燉煮。通過慢慢降低加熱溫度進行燉煮，不僅食物會更入味，即便長時間加熱，也無需擔心湯汁煮乾。

食譜範例

- 熬煮烹調... 蔬菜雞肉濃湯、紅燒肉
 - 短時間烹調... 茄汁燉雞肉與鴻喜菇
- 參照食譜指南 (P.132~133)

Note

- 烹調食譜指南上未記載的料理時，可能發生米湯溢出等情況，請多加注意。
- 烹調時請充分攪拌，以免調味料沉澱到內鍋鍋底。
- 使用熱高湯或滷汁時，可能會有風味不佳的情況，請待冷卻後再開始烹飪。
- 要以太白粉勾芡時，請在烹調即將完成前的最後步驟再加入。
- 由於竹輪、魚板等魚漿製品在加熱後會膨脹，請斟酌份量。
- 由於牛奶與豆漿等食材很容易溢出，請加熱結束後再加入，並視情況以每次5分鐘分次追加加熱。如果從開始便一起烹煮，可能導致米湯溢出的原因。

■ 烹調時的基本操作步驟

1 準備材料

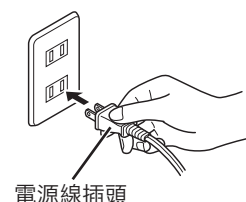
2 將材料放入內鍋，關閉鍋蓋

Note

- 放入食材時，要以內鍋內側的「Plain/White」水量刻度為標準。(參照下表)
- 若超過最大量，則會有煮不熟或米湯溢出的現象。此外，即使少於最小量，也可能會有米湯溢出的情況，請多加注意。
- 如果設定在20分鐘以內，量多時可能無法煮熟。此時請追加加熱。

烹調時間	「Plain/White」的水量刻度			
	5.5 杯型		10 杯型	
	最大量	最小量	最大量	最小量
20分鐘以內	5.5 以下	1 以上	8 以下	2 以上
21分鐘以上	5.5 以下	2 以上	8 以下	3 以上

3 將電源線插頭插入插座

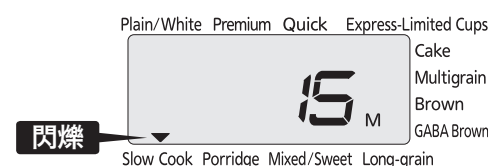
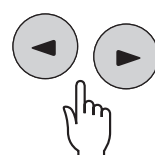


電源線插頭

Note

- 保溫燈亮燈時，請按下 [Cancel] 鍵使其熄滅。

4 按下 [◀] 或 [▶] 鍵，選擇「Slow Cook」選單

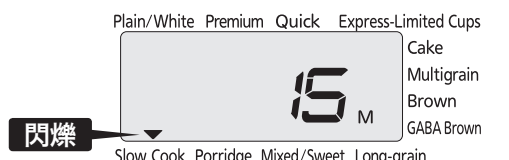
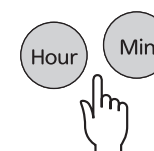


5 調整烹調時間

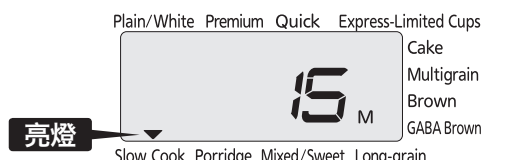
按下 [Hour] 鍵或 [Min] 鍵，調整烹調時間。

1~30分鐘範圍內能以1分鐘為單位，30~180分鐘範圍內能以5分鐘為單位設定。

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



6 按下 [Start] 鍵開始烹調。

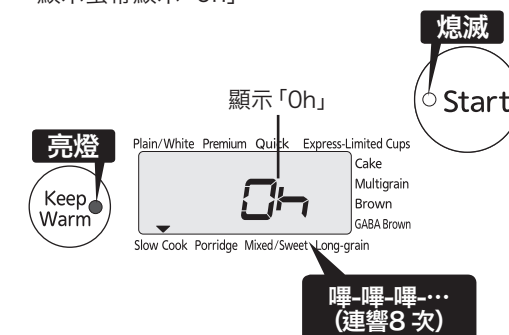


Note

- 過程中，請勿打開鍋蓋。

7 烹好後，發出8次「嗶-」提示音(煮飯燈熄滅)

會自動切換至保溫模式，此時保溫燈會亮燈，顯示螢幕顯示「Oh」。



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

- 有些料理若是持續保溫，可能會影響風味，請多加注意。
- 料理當中如果有使用到酸味較強的食材時，請避免長時間保溫，儘快食用。
- 烹調的保溫期間如欲重新加熱(加熱至最佳品嚐溫度)時，請在保溫燈亮燈的狀態下，按下 [Start] 鍵進行再次加熱。此時會顯示再次加熱剩餘時間，當再次加熱結束後，「嗶-嗶-嗶-」連響3次提示音。再次加熱後，保溫燈會亮燈，並繼續顯示保溫時間。

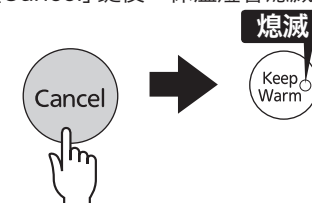
Note

- 烹調不充分時，追加烹調前請勿按下 [Cancel] 鍵。保溫燈熄滅了就无法繼續烹調。如果已經按下了，請按照以下步驟烹調。
 1. 取出內鍋，放在濕布上
 2. 打開鍋蓋，放置10分鐘，冷卻主體與內鍋
 3. 再次將內鍋放入主體中
 4. P.114 根據4之後的要點烹調

烹調結束後...

1 按下 [Cancel] 鍵

按下 [Cancel] 鍵後，保溫燈會熄滅。



2 務必清洗內鍋與內蓋等，去除異味(異味的清除方法(主體沾附異味時)→P.122)

10 蛋糕烘烤方法 (「Cake」選單)

可以製作食譜指南 (P.133) 刊登的蛋糕。

Note

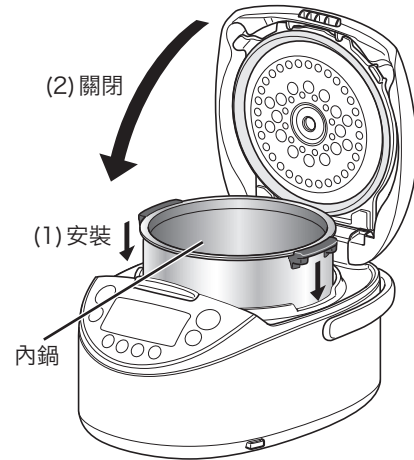
- 製作食譜指南中未記載的蛋糕時，可能會出現麵糊溢出等無法順利烘烤的情況，請多加注意。
- 請勿使用超過食譜指南刊登食譜的份量製作，以免麵糊溢出。

1 事先處理好食材，將麵糊倒入內鍋，敲出麵糊的空氣。

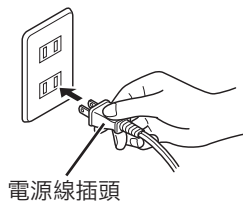
Note

- 在加熱前敲出麵糊的空氣時，請在柔軟的布上進行，以免內鍋變形或破損。

2 將內鍋放進主體，關閉鍋蓋。



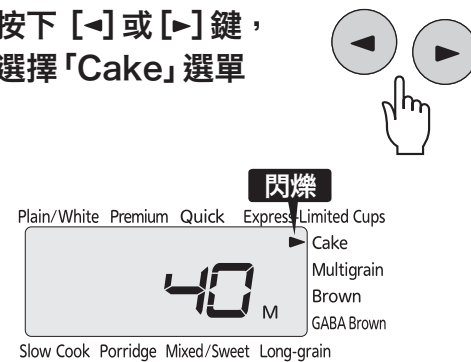
3 將電源線插頭插入插座



Note

- 保溫燈亮燈時，請按下 [Cancel] 鍵使其熄滅。

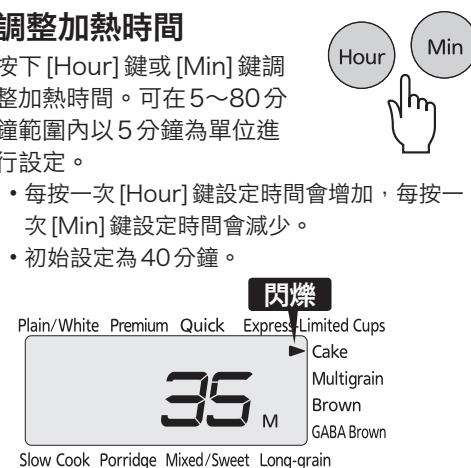
4 按下 [◀] 或 [▶] 鍵，選擇「Cake」選單



5 調整加熱時間

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

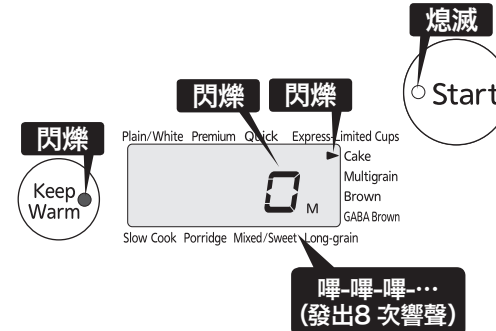
- 每按一次 [Hour] 鍵設定時間會增加，每按一次 [Min] 鍵設定時間會減少。
- 初始設定為 40 分鐘。



6 按一次 [Start] 鍵開始加熱。



7 烤好後，發出 8 次「嗶」提示音，保溫燈閃爍。



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

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

Note

- 追加烘烤前請勿按下 [Cancel]。保溫燈停止閃爍後就無法繼續烘烤。如果已經按下了，請按照以下步驟烘烤。
 - 取出內鍋，放在濕布上。
 - 打開鍋蓋，放置 10 分鐘，冷卻主體與內鍋。
 - 再次將內鍋放入主體中。
 - 根據 P.116 的 4 之後的要點烘烤。

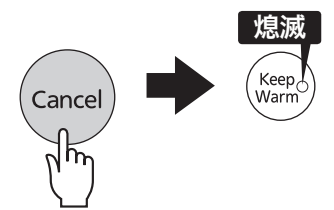
(2) 取出內鍋後，將蛋糕取出冷卻。

Note

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

蛋糕烤好後...

1 按下 [Cancel] 鍵 按下 [Cancel] 鍵後，保溫燈會熄滅。



2 務必清洗內鍋與內蓋等，去除異味 (異味的清除方法 (主體沾附異味時) → P.122)

11 清潔保養方法

本書未記載的維修事宜，請委託經認可的維修業者。

使用後，為了保持鍋體乾淨，請務必在當天進行清潔保養。
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.122)

Note

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

◆使用清潔劑進行清潔保養時，請使用家庭用中性洗碗精(餐具用、廚具用)。

※ 如果殘留清潔劑成分的話，可能導致樹脂劣化或變色，因此請充分沖洗乾淨。

※ 如果使用非中性的清潔劑，可能導致變色或腐蝕等。

◆請使用海綿或布等柔軟的工具。

◆請勿使用海綿的菜瓜布面、科技海綿清洗。可能導致內鍋的氟素塗層剝落。

請勿使用
菜瓜布面
進行清洗。

■ 每次使用後都需清洗的物品



內鍋



量杯



飯匙



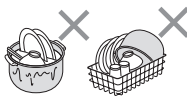
勺子

(1) 用海綿沾取加入冷水或溫水稀釋後的清潔劑，仔細沖洗乾淨。

(2) 用乾布拭去水分，並充分乾燥。

Note

- 每次使用後，仔細清洗內鍋的內側與外側。
- 請勿將餐具類放入內鍋，把內鍋當作洗碗桶使用。此外在晾乾內鍋時，請勿與餐具重疊放置。可能導致劃傷氟素塗層，或造成剝落。
- 請勿將量杯、飯匙浸泡在熱水中。可能導致變形。



請沖洗乾淨。

(1) 用海綿沾取加入冷水或溫水稀釋後的清潔劑，仔細沖洗乾淨。

(2) 立即用乾布拭去水分，並充分乾燥。

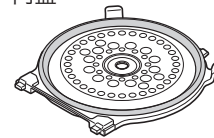
Note

- 請勿使用以下的清洗方法清洗，否則可能會導致變形。
 - ・ 以熱水沖洗
 - ・ 浸泡清洗
 - ・ 在煮菜之後的高溫狀態下沖洗
- 什穀雜糧(荳籽、麥子等)混合炊煮後，請務必清潔保養蒸氣孔蓋。若蒸氣孔蓋堵塞，會導致鍋蓋無法打開等故障，或無法煮出美味可口的米飯。
- 清洗蒸氣孔蓋後，立即用乾布拭去水分。如未確實拭去水分，可能會留下水痕。

蒸氣孔蓋
(拆成2個部分。參照
P.121~122)



內蓋



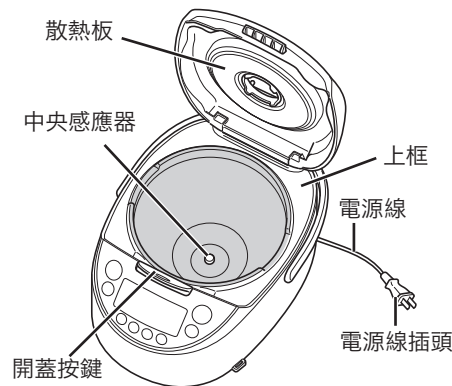
(1) 用海綿沾取加入冷水或溫水稀釋後的清潔劑，仔細沖洗乾淨。

(2) 用乾布拭去水分，並充分乾燥。

Note

- 請務必清除附著在內蓋上的米飯粒或米粒等。否則可能導致鍋蓋無法蓋上，在煮飯過程中蒸氣外漏，或鍋蓋打開導致米飯、食材溢出的原因，造成燙傷或受傷。
- 將麥子與什穀雜糧(荳籽等)混合煮後，請務必清潔保養內蓋。若內蓋堵塞，會導致鍋蓋無法打開等故障，或無法煮出美味可口的米飯。
- 如果很在意髒汙，請在溫水浸泡清洗。
- 清洗內蓋後，充分擦乾水分，包括縫隙等都不能殘留水分。若殘留水分，可能會留下水痕。

■ 每次弄髒後都要清潔保養的部位



主體外側、內側
請用擰乾水的布擦拭。

中央感應器

當沾有米飯粒、米粒等時，請清除乾淨。
無法順利清除時，可使用市面上銷售的砂紙(320號左右)擦拭，再用擰乾水的布擦拭。

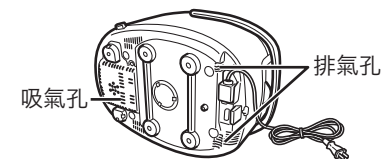
上框及開蓋按鍵附近

當沾有米飯粒、米粒等時，請清除乾淨。

Note

- 主體內部嚴禁進水。
- 請勿將主體浸入水中或沾水。可能導致短路、觸電及故障。

吸氣孔、排氣孔

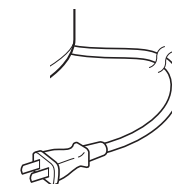


請用棉花棒等拭去灰塵。

Note

- 如果吸氣孔、排氣孔附著灰塵等，請勿繼續使用。可能導致主體內部溫度上升，故障或火災。

電源線插頭、電源線

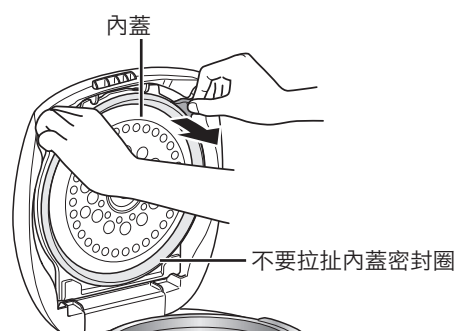


用乾布擦拭

安裝或拆卸內蓋

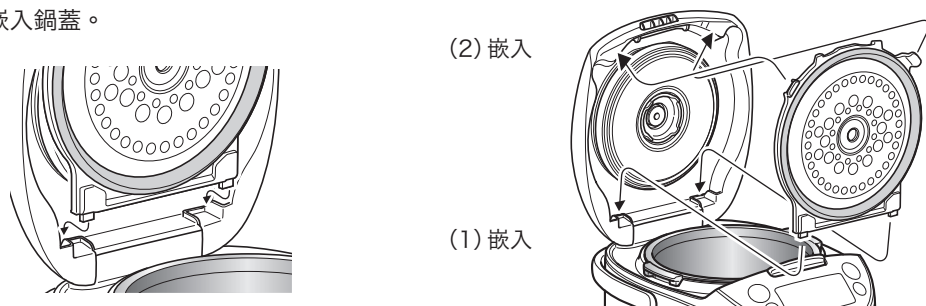
■ 拆卸方法

將內蓋的提把往下壓，一邊往外拉，進行卸除。



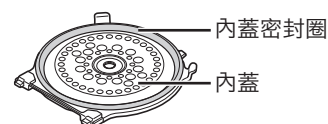
■ 安裝方法

如圖般確實嵌入鍋蓋。



Note

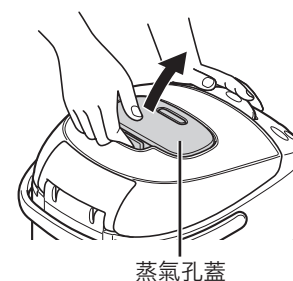
- 不要拉扯內蓋密封圈。一旦拆下，就沒辦法再次裝上。內蓋密封圈脫落時，請洽詢經認證的服務代理人。



安裝或拆卸蒸氣孔蓋

■ 拆卸方法

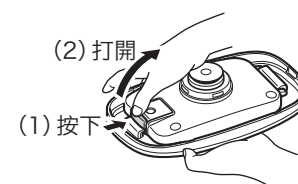
- 1 手指伸進鍋蓋的坑凹處，向上拉起



Note

- 煮飯後，蒸氣孔蓋中會堆積熱水珠，請冷卻後再取下。可能導致燙傷。

- 2 將蒸氣孔蓋翻面，並如圖般拆卸孔蓋的蓋子

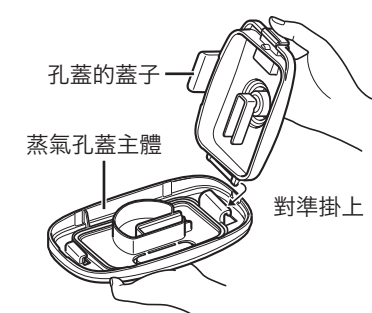


由於無法自行拆卸，請勿過度拉扯。

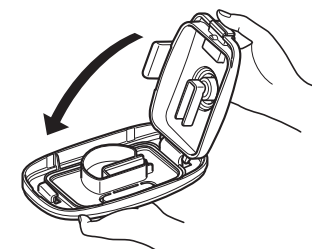


■ 安裝方法

- 1 將孔蓋的蓋子掛上孔蓋主體



- 2 壓到底，直到響起「喀噠」的聲響



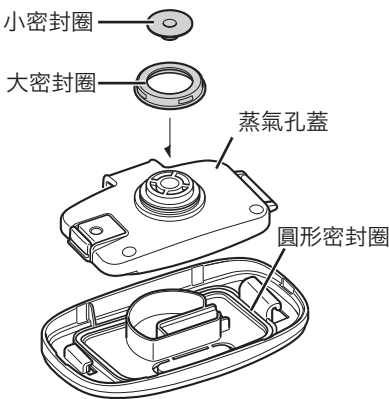
- 3 確實安裝於主體

蒸氣孔蓋專用密封圈的安裝方法

如圖所示，注意密封圈，確實對準嵌入。如果未能安裝牢固，則有可能導致發生密封圈脫落或蒸氣外漏等故障。

Note

- 請勿拆下圓形密封圈。拆卸時，要如原本的狀態確實嵌入。
不容易組裝時，圓形密封圈只要稍微沾點水，就會變得比較容易組裝。



異味的清除方法 (主體沾附異味時)

煮飯後主體會變熱，請冷卻後再取下。可能導致燙傷。

⚠注意

- 清潔保養後，內鍋、主體會變熱，請多加注意。可能導致燙傷。

主體

- 將水加入內鍋至7~8分，在「Plain/White」選單按下[Start]鍵
切換成保溫後，按下[Cancel]鍵

Note

- 希望清除異味時，可在清潔保養時，在水中加入檸檬酸(約0.71 oz)，清除異味的效果會更佳。
無法消除氣味時，請洽詢經認證的服務代理人。

- 使用廚房專用清潔劑清洗內鍋、內蓋、蒸氣孔蓋之後，充分沖洗乾淨
- 在通風良好的地方晾乾主體與各零部件

如果感到煮出來的米飯或者電子鍋作業異常，請確認以下幾點。

可能的原因		量、水量錯誤 量、水量錯誤、什穀雜糧	煮飯時超過了最大煮飯量	使用鹼離子水(以上) 進行煮飯	煮飯 使用礦泉水等高硬度水進行	選單選擇錯誤	使用了預約煮飯	使用電子鍋後，沒有取消保溫就按了[Start]鍵	內鍋、中央感應器類上沾有米飯粒、米粒和水滴等	內鍋變形	沒有均勻翻鬆	中途停電
有下述情況時	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		103~105 ・135	135	—	—	107	—	109	105・118・119	—	109	135

可能的原因		密封圈或內鍋邊緣等沾有米飯粒、米粒等	未充分洗米(免洗米除外)	使用熱水(95°F [35°C]以上)洗米或調整水量	洗完米後長時間在水中浸泡	洗完米後一直放在漏皿上	煮飯時阻塞了吸氣孔、排氣孔(在地毯上煮飯)	沒有確實蓋緊鍋蓋	混合了配料、什穀雜糧煮飯調味料沒有充分混合攪拌	混合了很多碎米	飯煮好後馬上又開始繼續煮飯	清潔保養不夠
有下述情況時	太硬			●			●	●	●		●	●
	太軟			●	●	●		●	●	●	●	
	米飯不熟			●			●		●	●	●	●
	米心過硬			●			●		●	●	●	●
	出現鍋巴		●	●	●	●		●	●	●		●
	有米糠的氣味		●									
煮飯過程中	蒸氣外漏	●						●				●
	米湯溢出	●	●			●			●	●		●
	煮飯時間長	●					●					
參照頁面		105・118・119	103・105	105	—	—	98・119	106	103	—	—	118~122

12 無法煮出美味可口的米飯時

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。
米飯粘內鍋	偏柔軟一些的米飯和有黏性的米飯有時會很容易沾到上面。

可能的原因		米量或水量錯誤	內鍋、熱板、中央感應器、蓋感測器上沾有米飯粒、米粒和水滴等	沒有將煮好的飯均勻翻鬆	密封圈或內鍋邊緣等沾有米飯粒、米粒等	未充分洗米（免洗米除外）	進行了3次以上的再次加熱	預約煮飯設定時間超過12小時以上	持續保溫24小時以上	內鍋放入米飯的狀態下取消保溫	中途停電
有下述情況時											
保溫中的米飯	異味		●		●	●		●	●	●	●
	變色		●	●	●	●	●		●		●
	變乾	●	●	●	●		●		●		
	發黏	●	●	●	●			●	●	●	●
	再次加熱的米飯變乾硬	●	●				●				
參照頁面		103~105・135	105・118・119	109	105・118・119	103・105	113	111	112	—	135

可能的原因		保溫對白米、免洗米以外的食物進行	對少於最小煮飯量的米飯進行了保溫或再次加熱	少量米飯保溫時呈環狀	添加了冷飯	飯匙放入電子鍋中一起保溫	清潔保養不夠	米飯才剛煮好，還很燙時，就進行再次加熱
有下述情況時								
保溫中的米飯	異味	●	●		●	●	●	
	變色	●	●	●	●	●		
	變乾	●	●	●	●	●		
	發黏	●	●	●	●	●		
再次加熱的米飯變乾硬			●					●
參照頁面		112	112・113	112	112	112	118~122	113

13 覺得烹調的料理或蛋糕不美味時

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・烘烤的加熱時間過短	烹調・烘烤的加熱時間過長	烹調非食譜指南記載的食譜	蛋糕烤好後未立刻取出，繼續擺在內鍋保溫。	內鍋的外側、中央感應器類上沾有米飯粒、米粒和水滴等	內鍋變形	密封圈或內鍋邊緣等沾有米飯粒、米粒等	沒有確實蓋緊鍋蓋	中途停電
有下述情況時													
烹調時 〔Slow Cook〕選單	煮不透	●	●		●		●				●	●	●
	米湯溢出	●	●	●			●						
	煮乾	●		●		●	●						
	焦底	●		●		●							
	烤不透	●			●		●				●	●	●
製作蛋糕時 〔Cake〕選單	麵糊溢出	●					●						
	烤焦	●				●	●		●	●			
	烘烤的顏色不均						●			●			
	表面發黏						●	●	●				
參照頁面		114・116※1	114		114~117	—	117	117	105・118・119	—	105・118・119	106	135

※1…參照食譜指南

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。

14 出現故障時

在委託維修前請確認。

有下述情況時	可能的原因	請如此處置	參照 頁面
米飯未煮好 無法烹調	是否已把電源線插頭插入插座？	請將電源線插頭牢固地插入插座裡。	106・ 114
未在預約好的時間煮好	設定的現在時間是否正確？	請正確設定時間。	134
	確認「無法煮出美味可口的米飯時」的「煮飯時間長」項目，並進行適當處理。		123
無法設定預約煮飯	設定的現在時間是否正確？	請正確設定時間。	134
	顯示時間在「0：00」是否閃爍？	請設定現在時間。	
	是否選擇了「Quick」「Express-Limited Cups」「Cake」「Slow Cook」「Mixed/Sweet」選單？	左側的選單不可進行預約煮飯。	111
	是否選擇了無法進行預約煮飯的時間？	預約時請設定可進行預約煮飯的時間。	
顯示螢幕模糊	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。	105・ 118・ 119
	內鍋外側是否浸濕？	請用乾布擦拭乾淨。	
無法再次加熱	按下 [Start] 鍵後，發出「嗶嗶嗶」的警示音。	米飯是涼的。約 131°F [55°C] 以下的米飯，無法進行再次加熱。	113
	保溫燈是否熄滅？	按下 [Keep Warm] 鍵，確認保溫燈亮燈後，請再次按下 [Start] 鍵。	
煮飯過程中、保溫中、再次加熱期間會有聲音	是否聽到「噏」的聲響？	那是風扇運作的聲音。並不屬於故障。	101
	是否聽到「噉-」或「啾哩哩…」的聲響？	那是 IH 運作的聲音。並不屬於故障。	
	是否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。	—
按下 [Start] 鍵時，或按下 [Keep Warm] 鍵時，發出「嗶嗶嗶」的聲音	是否有放置內鍋？	請放置內鍋。	106
進行預約煮飯設定時，發出「嗶嗶嗶」的聲音	按下 [Timer] 鍵後，約 30 秒內若無任何動作，就會發出聲音提醒，仍能繼續進行預約設定。		111
電子鍋主體內進水或掉入白米	可能導致故障，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、保溫中、預約定時期間、預約煮飯期間、再次加熱期間無法調整時間。	選擇「Cake」、「Slow Cook」或「Porridge」選單時，無法調整時間。	134
保溫燈閃爍 未進行保溫	是否選擇了「Cake」選單？	「Cake」選單無法進行保溫。如果置之不顧，蛋糕會發黏，因此請盡快食用。	117
顯示螢幕上有黑色線狀印漬	顯示螢幕有時會因靜電出現印漬，並不屬於故障。	如果很在意，請用擰乾的抹布擦拭乾淨。可透過去除靜電減輕印漬現象。	101
烹調的保溫期間，閃爍顯示「6」	烹調後是否持續保溫了 6 小時以上？ 如果超過 6 小時會閃爍顯示「6」。（請勿保溫 6 小時以上）		115
如果在保溫中按下 [Hour] 鍵，則保溫經過時間會閃爍	是否持續保溫了 24 小時以上？	保溫時間若超過 24 小時，保溫經過時間會以閃爍方式提醒。	112
如果拔下電源線插頭，現在時間、預約時間或保溫經過時間的記憶就會消失	插入電源線插頭時，顯示螢幕是否閃爍顯示「0：00」？	鋰電池沒電了。 欲更換電池時，請洽詢經認證的服務代理人。	101
鍋蓋無法蓋上，或者是鍋蓋在煮飯期間打開	上框、內蓋密封圈、開蓋按鈕附近是否沾有米飯粒、米粒等？	請清除乾淨。	105・ 118・ 119
上框殘留水珠	在煮飯完成後或保溫中，上框有時會殘留水珠，並不屬於故障。水珠殘留於上框時，請用乾布擦拭。		109
	內蓋是否有髒汙？ 內蓋有髒汙時，有時會殘留較多水珠。	請用清潔劑仔細清洗內蓋。	119

有下述情況時	可能的原因	請如此處置	參照 頁面
按鍵無反應	是否已把電源線插頭插入插座。	請將電源線插頭牢固地插入插座裡。	106・ 114・ 116
	保溫燈是否亮燈？	請按下 [Cancel] 鍵，取消保溫後再進行操作。	112
電源線插頭冒出火花	拔插電源線插頭時，有時會冒出小火花，那是 IH 特有的現象，並不屬於故障。		—
有樹脂等異味	在剛開始使用時，可能會聞到樹脂等異味，隨著您使用次數增多就會減少。如果很在意，請參照「異味的清除方法（主體沾附異味時）」，進行清潔保養。		122
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。		—
煮飯過程中，可從蒸氣孔蓋的蒸氣孔看到泡沫	這是沸騰造成的現象，並不屬於故障。		—
鍋蓋無法蓋上	是否有裝上內蓋？	請裝上內蓋。	120

出現下列顯示訊息時

顯 示	處 理	參照 頁面
畫面顯示「Err」、聲音持續響起 Plain/White Premium Quick Express-Limited Cups  Cake Multigrain Brown GABA Brown Slow Cook Porridge Mixed/Sweet Long-grain	如果將電子鍋放置在地毯等的上面，或是室溫較高的場所 ，吸、排氣孔會阻塞，使溫度上升，有時就算按了按鍵，仍舊不會有任何反應。如有此種情況，請按照以下步驟處理。 (1) 拔掉電源線插頭 (2) 將電子鍋移至吸、排氣孔不會堵塞，且室溫較低的場所 (3) 再次將電源線插頭插入插座，進行按鍵操作 如果仍舊沒有反應，就是電子鍋主體的異常。拔掉電源線插頭後，請至經本公司認可的服務代理店委託維修。	—
有關樹脂零件 如果樹脂零件受熱或沾了蒸氣，可能因長期使用出現老化、損壞。請至經本公司認可的服務代理店委託維修。		

燜飯時間的調整方法 (「Express-Limited Cups」選單)

請在把電源線插頭插入插座後的狀態下，分別在 30 秒以內完成下列步驟 (1)~(6)。如果超過 30 秒未進行任何操作時，會恢復至現在時間顯示，無法進行設定。如果想再次設定時，請從頭開始重新進行設定。

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

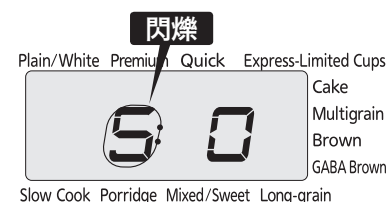
※ 若想在途中停止調整，請按下 [Cancel] 鍵。

■ 想要調整燜飯時間時

選擇「Express-Limited Cups」選單時，如希望調整燜飯時間，請按下列步驟調整時間。

(1) 按下 [◀] 或 [▶] 鍵，選擇「Plain/White」選單。

(2) 按壓 [Timer] 鍵約 3 秒以上。



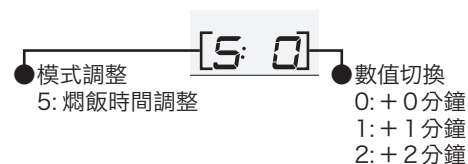
(3) 按下 [Start] 鍵。

(4) 按下 [Hour] 鍵或 [Min] 鍵，調整時間。



(5) 按下 [Start] 鍵。

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



食譜指南

- 本食譜指南中所使用的量杯為約 0.18L (隨附的量杯)。
- 1 大匙為 15mL。
- 1 小匙為 5mL。
- 醬油或味醂等調味料太多時，可能無法煮出美味可口的米飯。
- 煮免洗米時無需洗米。
- 各菜單上記載的熱量僅作參考。

Mixed/
Sweet
選單

什錦飯



332kcal/
1 人份

■ 材料 (6 人份)

- 米...3 杯 (隨附的量杯)
- 油豆腐...1/2 片
- 紅蘿蔔...1.4oz (40g)
- 茼蒿...1/8 塊
- 甜豌豆...8 片
- 調配醬料
 - 醬油...2 大匙
 - 味醂...1/2 大匙
- 酒、醬油、鹽、醋...各適量
- 昆布...1.2in (3cm) 大小 1 片
- 雞腿肉...2.1oz (60g)
- 牛蒡...1.2oz (35g)
- 乾香菇...2 朵
- 酒...1 大匙
- 鹽...1/2 小匙

■ 作法

1. 將雞腿肉切成 0.4in (1cm) 肉丁，淋上少許酒和醬油後稍微醃漬。
2. 油豆腐去皮後縱向切半，再切成細絲。
3. 將紅蘿蔔去皮後切成 1.2in (3cm) 長的粗絲。
4. 將牛蒡以刀背刮皮後，削成薄片泡入醋水裡。
5. 茼蒿用水煮 4~5 分鐘後，再用冷水清洗，並同樣切成 3cm 長的粗絲。
6. 將乾香菇浸入水中泡軟，去蒂後切成細絲。
7. 將甜豌豆去絲，用鹽水汆燙後，泡入冷水定色，最後再切條。
8. 用內鍋將米洗淨後，加入調配醬料，並加水至「Premium」的水量刻度 3 位置，充分混合拌勻。接著加入甜豌豆以外的材料和昆布，選擇「Mixed/Sweet」選單開始煮飯。
9. 煮好後，取出熬湯用的昆布，再加入甜豌豆拌勻，並盛裝至容器中。

Note

- 請按照配料種類稍微調整水量。
- 一開始便加入一起煮的配料量，請勿超過白米重量的約 45%。配料太多，可能會影響煮出的米飯風味。(1 杯米的配料請控制在約 2.5oz (70g) 以下)

Brown
選單

味噌奶油醬炒鮭魚糙米拌飯



422kcal/
1 人份

■ 材料 (6 人份)

- 糙米...3 杯 (隨附的量杯)
- 薄鹽鮭魚...3 片
- 舞菇...3.5oz (100g)
- 洋蔥...1/2 個
- 紅蘿蔔...1.8oz (50g)
- 調配醬料
 - 酒...1 又 1/2 大匙
 - 味醂...1 又 1/2 大匙
 - 味噌...1 又 3/4 大匙
- 蔥花...3 根份
- 蘆筍...3 根
- 蒜頭切末...1 片份
- 薑切末...2 大匙
- 奶油...0.9oz (25g)
- 沙拉油...適量
- 砂糖...1/2 大匙
- 醬油...1/2 大匙

■ 作法

1. 用內鍋淘洗糙米後，加水至「Brown」的水量刻度 3，選擇「Brown」選單開始煮飯。
2. 平底鍋內倒入沙拉油熱鍋，煎熟鮭魚並將鮭魚撥成小塊。
3. 撕開舞菇，切成 0.8in (2cm) 寬，將洋蔥、紅蘿蔔切成粗末。
4. 切除蘆筍的根部，去皮後切成 0.4inch (1cm) 寬。
5. 在平底鍋內融化奶油，加入蒜頭、薑拌炒。加入步驟 3 的材料拌炒，待食材軟化後加入步驟 4 的材料拌炒。
6. 將調配醬料加入步驟 5 的材料，炒至收汁加入蔥花與步驟 2 所製作的鮭魚。
7. 混合煮好的糙米與步驟 6 成品，盛裝在容器裡。

Tips

- 可依個人喜好灑上七味辣椒粉。

Porridge
選單

七草粥

115kcal/
1人份

■ 材料 (4人份)

- 米…1杯 (隨附的量杯)
- 鹽…1/3小匙
- 七草 [芹菜、薺菜、鼠麴草、繁縷草、寶蓋草、大頭菜 (蕪菁的嫩葉)、蘿蔔葉 (白蘿蔔的嫩葉)] …各適量

■ 作法

1. 準備 3.5oz (100g) 左右的七草，快速汆燙後過一下冷水，再擠乾水分並切碎。
2. 用內鍋將米洗淨後，加水至「Porridge・Firm」的水量刻度1位置，選擇「Porridge」選單，並將烹調時間調整為60分鐘後，開始煮飯。
3. 煮好後，加入七草和鹽，隨意攪拌一下。

Note

- 粥煮好後，若放置太久將會發黏，味道也會改變，因此請儘快食用。

Multigrain
選單鹹魚羊栖菜
什穀雜糧拌飯362kcal/
1人份

■ 材料 (6人份)

- 米…3杯 (隨附的量杯)
- 什穀雜糧…4又1/2大匙 (1.4oz (40g))
- 鹹魚 (梭魚、馬頭魚等) …1條
- 蔥花…2根份
- 燉煮羊栖菜
羊栖菜 (乾燥) …0.4oz (12g)
紅蘿蔔…1.1oz (30g)
油豆腐皮…1/2片 芝麻油…1大匙
- 滷汁
砂糖…1大匙 醬油…2大匙
味醂…1大匙 高湯……200mL (4/5杯)
酒…1大匙

■ 作法

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

Mixed/
Sweet
選單

紅豆飯

329kcal/
1人份

■ 材料 (6人份)

- 糯米…3杯 (隨附的量杯)
- 紅豆…2.8oz (80g)
- 芝麻鹽……少許

■ 作法

1. 將紅豆洗淨後放進鍋裡，再倒入紅豆量5倍的冷水開火加熱。煮沸後倒掉熱水，重新再加入約紅豆量5倍的冷水，以大火熬煮，但不要煮太軟。
2. 將紅豆撈起，煮豆水則倒進大碗，並以勺子不斷舀起倒下，藉此多接觸空氣盡早冷卻。
3. 用內鍋將糯米洗淨，加入煮豆水至「Sweet」的水量刻度3位置 (不夠時可加入冷水) 攪拌均勻。
4. 將2.的紅豆鋪平在3.上，選擇「Mixed/Sweet」選單開始煮飯。
5. 煮好後，將整體稍微拌一下，盛裝至容器內並加上芝麻鹽。

Mixed/
Sweet
選單

油飯

426kcal/
1人份

■ 材料 (6人份)

- 糯米…3杯 (隨附的量杯)
- 豬五花…3.9oz (110g)
- 乾香菇…2朵
- 松子…1小匙
- 栗子 (去殼) …6顆
- 薑絲…切成4~5片薄片
- 雞骨高湯…300mL (1又1/4杯)
- 豬肉調味用
酒…2小匙 醬油…2小匙
薑汁…1小匙
- 調配醬料
酒…3大匙 醬油…3大匙
砂糖…1小匙
- 蔥花…3根份
- 豬油或沙拉油…2大匙

■ 作法

1. 乾香菇和蝦米分別用水泡軟，竹筍過一下熱水。(乾香菇和蝦米的浸泡汁留下備用。)
2. 豬肉切成0.4in (1cm) 肉丁，調味後備用。紅蘿蔔、香菇、竹筍切成0.4in (1cm) 小丁。
3. 在平底鍋熱油，放入2.的材料拌炒，放冷備用。
4. 用內鍋將糯米洗淨，加入1.的乾香菇與蝦米的浸泡汁和調配醬料，接著加入雞骨高湯至「Sweet」的水量刻度3位置，混合拌勻。
5. 將3.的蝦米、松子、薑鋪平在4.上，選擇「Mixed/Sweet」選單開始煮飯。
6. 煮好後放入栗子，以揮切的手法混合拌勻，盛裝在容器中，再撒蔥花即可。

Slow Cook
選單

「現煮」美味菜肴輕鬆做！ 輕輕鬆鬆就能做出發揮食材原味的道地料理。

Note

- 烹調時請充分攪拌，以免調味料沉澱在內鍋鍋底。
- 要以滷汁燉煮時，請待滷汁完全冷卻後再開始烹調。
- 要以太白粉勾芡時，請在烹調即將完成前的最後步驟再加入。
- 由於竹輪、魚板等魚漿製品在加熱後會膨脹，請斟酌份量。
- 請勿使用金屬製的勺子、湯匙、打蛋器等堅硬物體。
- 烹調結束後，請去除異味。(參照P.122「異味的清除方法(主體沾附異味時)」)
- 烹調不充分時，追加烹調前請勿按下[Cancel]鍵。保溫燈熄滅了就無法繼續烹調。(若已按下時，請將內鍋從主體拿出放在濕布上，並打開鍋蓋，放置10分鐘，冷卻主體與內鍋。之後將內鍋重新放進主體內，開始烹調。)

Slow Cook
選單

蔬菜雞肉濃湯



156kcal/
1人份

■ 材料	5.5杯型 (4人份)	10杯型 (6人份)
● 二節翅	8隻	12隻
● 紅蘿蔔(小)	1根	1又1/2根
● 芹菜	1根	1又1/2根
● 洋蔥(中)	1個	1又1/2個
● 馬鈴薯(小)	2個	3個
● 水	650mL (2又3/4杯)	1,000mL (4又1/4杯)
● 西式高湯粉(顆粒)	1又1/2大匙	2又1/3大匙
● 鹽、胡椒	各少許	各少許

■ 作法

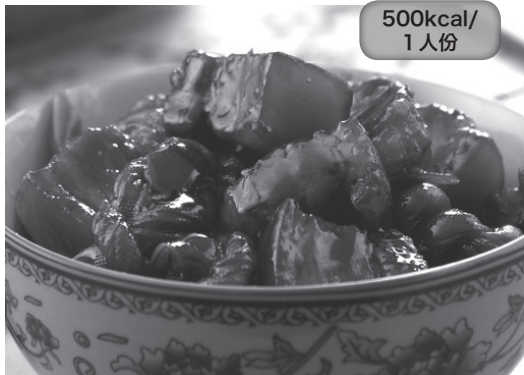
1. 切掉二節翅的翅尖。
2. 將紅蘿蔔切成4等份，芹菜去掉粗纖維後切成2in(5cm)寬，洋蔥切成8等份，馬鈴薯則切成4等份。
3. 將1.與2.的材料全部放入內鍋，加入水、西式高湯粉、鹽和胡椒混合拌勻，選擇「Slow Cook」選單，加熱60分鐘。
4. 完成後，盛裝至容器中。

Note

- 燉煮料理在加熱後，以保溫狀態靜置一陣子，會更加入味而柔軟。

Slow Cook
選單

紅燒肉



500kcal/
1人份

■ 材料	5.5杯型 (4人份)	10杯型 (6人份)
● 豬五花	14.1oz(400g)	21.2oz(600g)
● 百葉結	3.5oz(100g)	5.3oz(150g)
● 薑片	4片	6片
● 滷汁		
● 濃醬油(老抽)	1又1/2大匙	2又1/4大匙
● 紹興酒	1大匙	1又1/2大匙
● 水	300mL (1又1/4杯)	450mL (2杯)
● 鹽	少許	少許
● 砂糖	少許	少許
● 蔥花	適量	適量

■ 作法

1. 將豬五花洗淨並切成一口大小，加入薑，放入內鍋的滾燙熱水中去除血水。
2. 事先將百葉結洗淨並以鍋子水煮，以去除豆腥味。
3. 在內鍋放入豬五花、薑和百葉結，並加入滷汁。
4. 選擇「Slow Cook」選單，加熱60分鐘。
5. 加熱結束後，加入鹽和砂糖調味，將豬五花翻面，按下[Hour]鍵，將加熱時間調整為10分鐘，進行追加加熱。
6. 完成後，盛裝至容器中，撒上蔥花。

Slow Cook
選單

茄汁燉雞肉 與鴻喜菇

短時間烹調食譜



189kcal/
1人份

■ 材料

	5.5杯型 (4人份)	10杯型 (6人份)
● 雞腿肉(切丁)	8.8oz(250g)	13.4oz(380g)
● 鹽、胡椒	各少許	各少許
● 鴻喜菇 (已切除蒂頭)	1包 (約4.6oz (130g))	1又1/2包 (約7.1oz (200g))
● 洋蔥	1/2個 (約3.5oz (100g))	3/4個 (約5.3oz (150g))
● 黑橄欖 (切片)	0.9oz(25g)	1.4oz(40g)
● 茄汁紅醬	1罐 (約10.6oz (300g))	1又1/2罐 (約15.9oz (450g))
● 西式高湯粉 (顆粒)	1小匙	1又1/2小匙
● 水	100mL (2/5杯)	150mL (3/5杯)
● 香芹(切末)	適量	適量
● 起司粉	適量	適量

■ 作法

1. 雞腿肉用鹽、胡椒調味。
2. 沿著洋蔥纖維切厚一點的薄片。
3. 將西式高湯粉與水放入內鍋，混和拌勻，依序放入1、2、鴻喜菇、黑橄欖、茄汁紅醬。
4. 選擇「Slow Cook」選單，加熱15分鐘(10杯型則為18分鐘)。
5. 完成後，將整體混和攪拌並以鹽、胡椒調味，盛裝至容器，依個人喜好撒上香芹和起司粉。

Cake
選單

海綿蛋糕



309kcal/
1/8杯
(5.5杯塊)
(不含水果)

■ 材料

	5.5杯型 (1個)	10杯型 (1個)
● 雞蛋(M)	4顆	5顆
● 砂糖(綿白糖)	4.2oz(120g)	5.3oz(150g)
● 低筋麵粉	4.2oz(120g)	5.3oz(150g)
● 無鹽奶油	1.4oz(40g)	1.8oz(50g)
● 無鹽奶油(塗內鍋用)	適量	適量
● 裝飾用 鮮奶油(動物性)	200mL (4/5杯)	250mL (1杯)
● 細砂糖 草莓、藍莓	0.8oz(24g) 各適量	1.1oz(30g) 各適量

■ 作法

1. 讓雞蛋恢復常溫，低筋麵粉過篩。
2. 預先融化無鹽奶油。
3. 將雞蛋、砂糖放入調理盆中輕輕拌勻。
4. 將2.的調理盆放入104°F[40°C]的熱水中混合拌勻，直至看不見砂糖顆粒，拌勻後從熱水中取出。
5. 使用手持攪拌器的高速攪拌功能，將3.打發。當3.變白，拿起手持攪拌器時材料大量殘留在攪拌器上並會慢慢滴落才算打發完成。
6. 最後再用低速攪拌功能攪打1分鐘左右，打出均勻的泡沫。
7. 將1.的低筋麵粉放入4.，使用矽膠刮刀拌勻到看不到麵粉顆粒。再加入融化的無鹽奶油拌勻。
8. 將5.中的材料倒入塗過奶油的內鍋中，在柔軟的布上輕敲排出空氣，然後選擇「Cake」選單，烘烤35分鐘(10杯型為40分鐘)。
9. 烤完後，將蛋糕體從內鍋中取出冷卻，用加入細砂糖打發後的鮮奶油和草莓、藍莓進行裝飾。

Note

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

Tips

- 蛋糕製作完成後，請去除異味。(參照P.122「異味的清除方法(主體沾附異味時)」)

現在時間的調整方法

時間以 12 小時制顯示。
正進行以下動作時，無法調整時間。

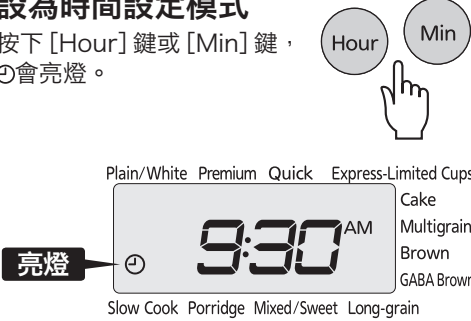
- 煮飯（烹調）過程中、保溫中、預約定時期間、預約煮飯期間、再次加熱期間、追加加熱期間
- 選擇「Cake」「Slow Cook」「Porridge」選單時

■ 例：將「9：30AM」調整為「9：35AM」時

1 將電源線插頭插入插座

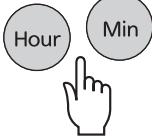
2 設為時間設定模式

按下 [Hour] 鍵或 [Min] 鍵，
⌚ 會亮燈。



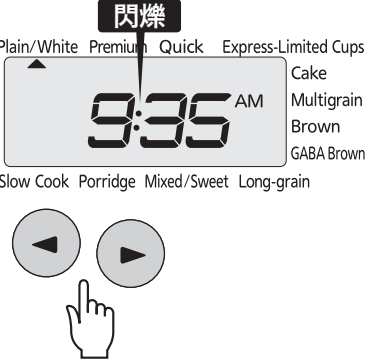
3 調整時間

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。



4 調整好時間後，按下 [◀] 鍵或 [▶] 鍵

調整時間步驟結束。
⌚ 熄滅，「：」顯示閃爍。



Note

- 已設定的時間可能會由於室溫、使用方法等原因，
每 1 個月出現 30 秒到 120 秒左右的誤差。

規格

尺寸		5.5 杯型	10 杯型
額定電壓及額定頻率		120 V ~ 60 Hz	
總額定消耗電功率 (W)		1,080	1,198
煮飯容量 (杯、oz)	Plain/White	1~5.5 杯 [5.29~29.10 oz]	2~10 杯 [10.58~52.91 oz]
	Premium	1~5.5 杯 [5.29~29.10 oz]	2~10 杯 [10.58~52.91 oz]
	Quick	1~5.5 杯 [5.29~29.10 oz]	2~10 杯 [10.58~52.91 oz]
	Express-Limited Cups	1~2 杯 [5.29~10.58 oz]	2~3 杯 [10.58~15.87 oz]
	Multigrain	1~4 杯 [5.29~21.16 oz]	2~8 杯 [10.58~42.32 oz]
	Brown	1~3.5 杯 [5.29~18.52 oz]	2~6 杯 [10.58~31.74 oz]
	GABA Brown	1~3.5 杯 [5.29~18.52 oz]	2~6 杯 [10.58~31.74 oz]
	Porridge	Firm	0.5~1 杯 [2.65~5.29 oz]
		Soft	0.5 杯 [2.65 oz]
	Mixed	1~4 杯 [5.29~21.16 oz]	2~6 杯 [10.58~31.74 oz]
外形尺寸 (inch、cm)*	寬度		10.2 inch (26.0 cm)
	深度		13.9 inch (35.4 cm)
	高度		8.4 inch (21.3 cm)
主體重量 (oz、kg)*		137.6 oz (3.9 kg)	172.8 oz (4.9 kg)
電源線長度 (inch、m)*		31.4 inch (0.8 m)	

* 為大約數值。

Note

- 隨附的量杯為 1 杯白米 = 約 5.29 oz (150 g)。

停電時

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	定時器會繼續運作。(如果長時間停電，且已過了設定時間，則立即開始煮飯。)
煮飯（再次加熱）中	持續煮飯（再次加熱）。 可能無法煮出美味可口的米飯。
保溫中	停電超過 30 分鐘以上時，則停止保溫。

消耗性零件與另售品的購買方法

密封圈之類的零件屬於消耗性零件。根據使用方法的不同，其磨損程度會有差異。但都會隨著使用年限而損耗。
當零件有髒汙、異味或破損嚴重時，請洽詢購買的 TIGER CORPORATION U.S.A.。
內鍋的氟素塗層，會隨著使用年限而損耗，並且剝落。(參照 P.99)

목차

1	안전상의 주의사항	137
2	각부의 명칭과 기능	141
	메뉴별 기능과 특징	143
	밥을 맛있게 짓기 위한 비결	144
3	밥을 짓기 전의 준비	146
4	밥 짓는 방법	148
	분량에 대하여	149
	취사시간의 기준	149
5	취사가 완료되면	150
6	예약취사 기능	151
7	보온에 대하여	153
8	재가열 기능	154
9	조리 (「Slow Cook」 메뉴)	155
10	케이크 만들기 기능 (「Cake」 메뉴)	157
11	손질 방법	159
12	취사기능에 이상 발생시	164
13	조리 및 케이크 기능에 이상 발생시	166
14	고장 발생시	167
	이런 표시가 나타났을 때는	168
	뜸들이기 시간의 조정방법 (「Express-Limited Cups」 메뉴)	169
	메뉴 가이드	170
	현재시간을 맞추는 방법	175
	사양	176
	정전이 되었을 때	176
	소모품 및 별매품의 구입에 대하여	176

1 안전상의 주의사항

사용하시기 전에 잘 읽어 보시고 반드시 지켜 주십시오.

- 여기에 나타낸 주의사항은 사용하실 사람이나 다른 사람들에게 대한 위해 및 재산상의 손해를 미연에 방지하기 위한 것입니다. 안전에 관한 중요한 내용으므로 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*¹을 입을 것이 예상되는 내용을 나타냅니다.



주의

잘못 취급했을 경우, 사용자가 상해*²를 입을 것이 예상되거나, 또는 물적 손해*³의 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 행위를 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

일반적인 안전상의 주의사항에 대하여



개조는 하지 마십시오. 수리기술자가 아닌 사람은 분해하거나 수리를 하지 마십시오.
 화재·감전·부상의 원인이 됩니다.



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, 헐거움, 덜컹거림이 있다.
 • 내솥이 변형되어 있다.
 • 기타 이상 및 고장이 있다.
 즉시 플러그를 뽑고, TIGER CORPORATION U.S.A.로 점검·수리를 의뢰하십시오.



기구를 사용하시는 분에 대하여



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



몸이 불편한 사람이나 사용방법을 충분히 이해하고 있지 않은 사람이 이 제품을 사용할 때는 혼자서 사용하지 마십시오.
 사용할 때는 사용방법을 충분히 이해하고 있는 사람이 반드시 옆에서 확인하는 가운데 사용하십시오.
 화상·감전·부상을 입을 우려가 있습니다.

⚠ 경고

기구의 용도에 대하여

- ❌ 취급설명서에 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 조림뚜껑 대신에 사용하는 것.

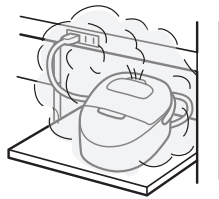
전원에 대하여

- ❌ 교류 120V 이외에는 사용하지 마십시오.
화재 및 감전의 원인이 됩니다.
- ❗ 정격 15A 이상의 콘센트를 단독으로 사용하십시오.
다른 기구와 병용하면, 분기 콘센트부가 이상 발열되어 발화할 우려가 있습니다.

전원코드 및 플러그에 대하여

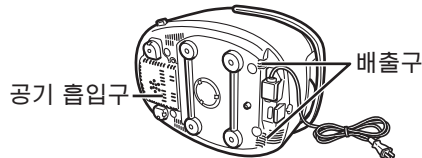
- ❌ 전원코드는 파손된 채로 사용하지 마십시오. 또한, 전원코드를 손상시키지 마십시오.
(가공하거나 무리하게 구부리거나 고온부에 가까이 하거나 잡아당기거나 비틀거나 묶거나 무거운 것을 올려놓거나 끼워넣는 등)
화재 및 감전의 원인이 됩니다.
- ❗ 삽입플러그에 먼지가 부착되어 있는 경우는 잘 닦아내십시오.
화재의 원인이 됩니다.
- ❗ 삽입플러그는 끝까지 확실하게 꽂으십시오.
감전·쇼트·발연·발화의 우려가 있습니다.
- ❌ 전원코드나 삽입플러그가 손상되었거나, 콘센트의 꽂는 부분이 헐거울 때는 사용하지 마십시오.
감전·쇼트·발화의 원인이 됩니다.
- ❌ 젖은 손으로 삽입플러그를 뽑거나 꽂지 마십시오.
감전 및 부상의 우려가 있습니다.

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



기구를 취급할 때는

- ❌ 물에 담그거나 물을 끼얹지 마십시오.
쇼트·감전의 우려가 있습니다.
- ❌ 공기 흡입구 및 배출구나 틈새에 핀이나 철사와 같은 금속물이나 이물질을 넣지 마십시오.
감전이나 이상동작으로 인한 부상의 우려가 있습니다.



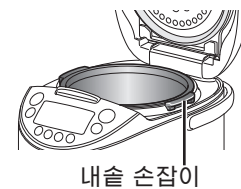
조리중 및 조리 후에는

- ❌ 취사중에는 절대로 뚜껑을 열지 마십시오.
화상을 입을 우려가 있습니다.
- ❌ 스팀 캡·증기 배출구에는 얼굴이나 손을 가까이 하지 마십시오.
화상을 입을 우려가 있습니다. 특히 유아가 만지지 못하도록 주의하십시오.

⚠ 주의

일반적인 안전상의 주의사항에 대하여

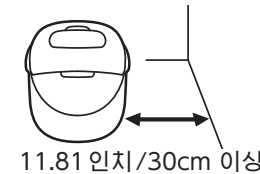
- ❗ 조심스럽게 취급하십시오.
떨어뜨리거나 강한 충격을 가하면 부상 및 고장의 원인이 됩니다.
- ❌ 사용중에 내출 손잡이를 만질 때는 냄비집게 등을 사용하고, 직접 손을 대지 마십시오.
뜨거워져 있기 때문에 화상을 입을 우려가 있습니다.



- ❗ 의료용 페이스메이커 등을 사용하시는 분이 본 제품을 사용실 때는 전문의와 잘 상의하신 후에 사용하십시오.
본 제품의 동작으로 인해 페이스메이커에 영향을 미칠 우려가 있습니다.

사용 환경에 대하여

- ❌ 불안정한 장소나 열에 약한 테이블 및 깔판 등의 위에서는 사용하지 마십시오.
화재나 테이블 및 깔판 손상의 원인이 됩니다.
- ❌ 벽이나 가구 가까이에서는 사용하지 마십시오.
증기나 열로 인한 손상·변색·변형의 원인이 되므로 벽이나 가구로부터 11.81인치/30cm 이상 사이를 띄우고 사용하십시오. 주방용 수납선반 등을 사용할 때는 안에 증기가 고이지 않도록 주의하십시오.

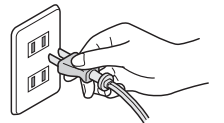


- ❌ 하중 강도가 부족한 슬라이드 테이블에서는 사용하지 마십시오.
낙하로 인한 부상·화상·고장의 원인이 됩니다.
사용하기 전에 하중 강도를 충족하고 있는지 확인하십시오.

- ❌ 물이 튀는 곳이나 화기 가까이에서는 사용하지 마십시오.
감전이나 누전, 본체의 변형, 화재 및 고장의 원인이 됩니다.
- ❌ 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.
- ❌ 공기 흡입구 및 배출구가 막힐 가능성이 있는 장소나 실내온도가 높은 장소에서는 사용하지 마십시오.
카펫, 비닐봉지 등의 위에는 올려놓지 마십시오.
감전이나 누전, 화재 및 고장의 원인이 됩니다.
- ❌ 인덕션 위에서 사용하지 마십시오.
고장의 원인이 됩니다.
- ❌ 알루미늄 시트나 전기카펫 위에서 사용하지 마십시오.
알루미늄 소재가 과열되어 발연 및 발화의 원인이 됩니다.

전원코드 및 플러그에 대하여

- ❗ 반드시 삽입플러그를 잡고 뽑으십시오.
감전 또는 쇼트되어 발화할 우려가 있습니다.



- ❌ 문어발식 배선은 하지 마십시오.
화재의 우려가 있습니다.



기구를 취급할 때는

- ❌ 전용 내출 이외는 사용하지 마십시오.
과열 및 이상동작의 원인이 됩니다.

1 안전상의 주의사항

! 주의

- 내용물 없이 취사하지 마십시오.**
고장 및 과열, 이상동작의 원인이 됩니다.
- 자력선이 나오고 있으므로 자기에 의한 물건을 가까이 하지 마십시오.**
텔레비전이나 라디오 등에는 잡음이 들어갈 우려가 있습니다. 현금카드, 자동개찰용 정기권, 카세트테이프, 비디오테이프 등은 기록이 사라질 우려가 있습니다.
- 뚜껑을 열 때는 증기에 주의하십시오.**
화상의 우려가 있습니다.
- 사용시 이외는 삼입플러그를 콘센트에서 뽑으십시오.**
부상 및 화상, 절연열화로 인한 감전 및 누전화재의 원인이 됩니다.
- 본체를 들고 이동할 때는 후크버튼에 닿지 않도록 하십시오.**
뚜껑이 열려 부상 또는 화상을 입을 우려가 있습니다.

■ 오랫동안 사용하기 위한 주의사항

- 눌러붙은 밥알이나 쌀알 등은 제거하십시오.
증기가 새거나 넘쳐 흐르거나 고장나거나 밥을 맛있게 짓지 못하는 원인이 됩니다.
- 취사중에는 본체에 전 등을 덮어두지 마십시오.
본체나 뚜껑의 변형 및 변색의 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. TIGER CORPORATION U.S.A.로 문의해 주십시오.
- 내솥의 불소 가공은 사용과 더불어 소모되면서 벗겨질 수 있지만 인체에는 해가 없으며, 취사 및 보존 성능에도 문제는 없습니다.
신경이 쓰일 경우나 변형 및 부식된 경우는 구입하실 수 있습니다. TIGER CORPORATION U.S.A.로 문의해 주십시오.



조리중 및 조리 후에는

- 사용중이나 사용 직후에는 고온부에 닿지 않도록 하십시오.**
화상의 원인이 됩니다.
- 취사중에는 본체를 이동시키지 마십시오.**
화상 및 넘쳐 흐르는 원인이 됩니다.

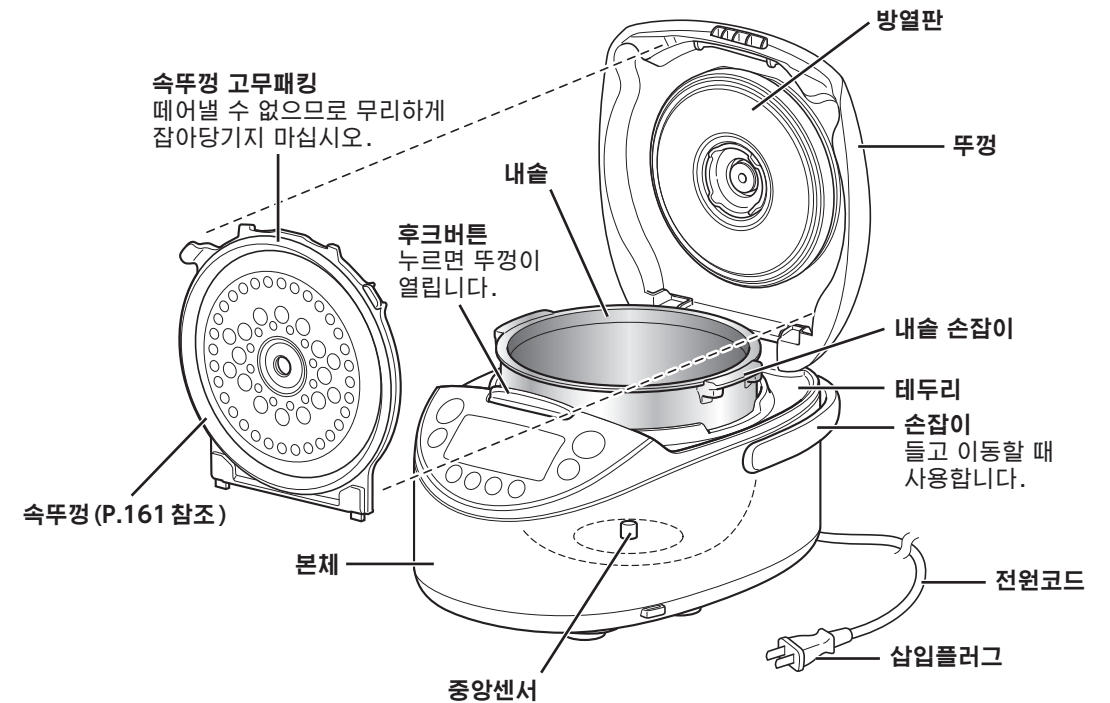
손질할 때는

- 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.

- 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 밥(영양밥 등)을 보존하지 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 TIGER CORPORATION U.S.A.로 문의해 주십시오.

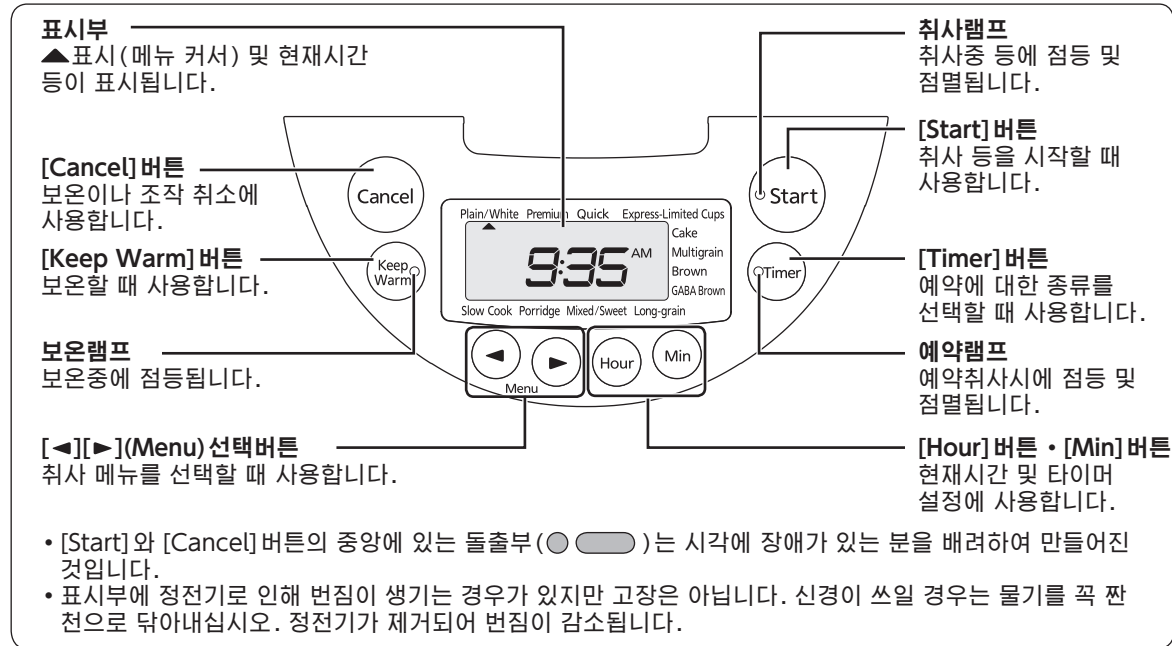
2 각부의 명칭과 기능

상자를 열면 먼저 확인하십시오.



2 각부의 명칭과 기능

조작패널



■ 부속품의 확인



전용 계량컵(쌀 전용)
약 1 컵 (0.18L)
1 컵의 쌀은 약 5.29oz(150g)입니다.



■ 처음 사용할 때

내솥 · 속뚜껑 · 스팀 캡 · 부속품을 씻은 후 사용하십시오. (P.159~163 참조)

■ 소리에 대하여

취사중 · 보온중 · 재가열중에 나는 아래와 같은 소리는 이상이 아닙니다.

- 「웅」 하는부 소리 (팬이 작동하고 있는 소리)
- 「쉬익」 또는 「치리리리…」 하는 소리 (인덕션이 작동하고 있는 소리)

■ 시간의 확인

시간은 12 시간으로 표시됩니다. 시간이 맞지 않을 때는 현재시간에 맞추어 주십시오. (P.175 참조)

■ 리튬전지에 대하여

리튬전지가 내장되어 있으므로 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. 다시 시간을 설정하십시오.

Note

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

메뉴별 기능과 특징

메뉴	보온	예약선택	특징
Plain/White	○	○	백미(무세미)를 지을 때 선택합니다.
Premium	○	○	백미(무세미)의 단맛 · 감칠맛 · 찰기를 이끌어내서 짓고자 할 때 선택합니다. 「Plain/White」 메뉴 2배의 시간동안 물을 흡수하여 확실하게 시간을 들여 가열함으로써 깊은 맛이 나는 밥이 지어집니다.
Quick	○	—	백미(무세미)를 빨리 짓고자 할 때 선택합니다.
Express-Limited Cups	○	—	소량의 백미(무세미)를 「Quick」 메뉴보다 빨리 짓고자 할 때 선택합니다. 「Plain/White」 메뉴를 선택했을 때에 비해 취사시간이 짧아서 밥이 조금 되게 지어집니다. 취사용량 : 5.5컵 타임 : 1~2컵, 10컵 타임 : 2~3컵
Multigrain	△	○	잡곡(보리, 조, 피, 흑미, 적미 등)을 백미와 함께 지을 때 선택합니다.
Brown	△	○	현미를 지을 때 선택합니다.
GABA Brown	△	○	현미를 부드럽고 먹기 쉽게 짓고자 할 때 선택합니다. (「Brown」 메뉴보다 취사시간을 길게 하여 취사를 완료시킵니다.) 또한, 건강에 도움이 된다고 알려진 영양소인 가바(감마아미노낙산)를 「Brown」 메뉴에 비해 증가시킵니다.
Porridge	○	○	죽을 지을 때 선택합니다.
Mixed/Sweet	△	—	영양밥이나 찰쌀밥을 지을 때 선택합니다.
Long-grain	○	○	장립미를 지을 때 선택합니다.

취사용량은 P.176 참조.

△ : 자동적으로 보온으로 되지만, 밥 맛이 손상되므로 보온하지 마십시오.

Note

누룽지에 대하여

- * 무세미를 지었을 때는 누룽지가 진하게 생길 경우가 있습니다. 누룽지가 신경쓰일 때는 1~2 번 행군 다음 밥을 지으십시오.
- * 「Mixed/Sweet」 「Multigrain」 「Brown」 「GABA Brown」 메뉴 · 발아현미 · 배아미 · 분도미를 지었을 때는 누룽지가 진하게 생길 경우가 있습니다.

흡수에 대하여

- * 각 메뉴의 취사시간 안에 흡수공정이 포함되어 있으므로 (「Quick」 「Express-Limited Cups」 메뉴를 제외) 밥을 짓기 전에 쌀을 물에 담가 두지 않고도 즉시 밥을 지을 수 있습니다.
- * 「Quick」 「Express-Limited Cups」 메뉴에는 흡수공정이 포함되어 있지 않아 즉시 밥을 짓기 시작하므로 취사시간이 짧아집니다.

보온에 대하여

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

예약취사에 대하여

예약취사를 설정하면 식사를 하고자 하는 시간에 취사를 완료시킬 수 있습니다. (P.151 참조)

Express-Limited Cups에 대하여

적은 양의 쌀을 더욱 빨리 짓기 위한 메뉴입니다. 취사시간이 짧아서 밥이 조금 되게 지어집니다. 취사용량 : 5.5컵 타임 : 1~2컵, 10컵 타임 : 2~3컵
※취사가 완료된 밥이 너무 딱딱할 경우, 뜸들이기 시간을 조정함으로써 딱딱한 정도를 조절할 수 있습니다. (P.169 참조)

밥을 맛있게 짓기 위한 비결



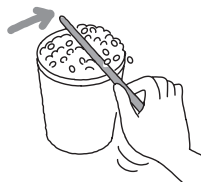
짓기 전의 준비는 P.146~147, 짓는 방법은 P.148~152를 읽어 주십시오.

좋은 쌀을 골라 서늘한 장소에 보관

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 1컵으로 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.

발아현미·배아미·분도미를 지을 때는 「Multigrain」 메뉴를 선택

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 허영계 탁해질 때는 1~2번 물을 갈아 행거줄 것을 권장합니다. (허영계 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. (「Porridge」 메뉴를 제외)
조미료는 잘 휘저어 섞고, 부재료는 쌀 위에 올려놓습니다. 부재료를 넣고 밥을 지을 경우의 최대 취사량(아래표)은 반드시 지켜 주십시오.

밥의 종류	5.5컵 타입	10컵 타입
Brown	3컵	5컵
Porridge・Firm	0.5컵	1.5컵
Mixed	4컵	6컵
Sweet	3컵	5컵

- 취사중에는 뚜껑을 열고 부재료를 넣지 마십시오.
- 우선 물의 양을 조절하고 나서 부재료를 넣으십시오. 부재료를 넣고 나서 물의 양을 조절하면 된밥이 됩니다.
- 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
- 「Porridge」 메뉴에 부재료를 추가할 때는 부재료가 추가된 후의 수위가 「Porridge」의 가장 위에 있는 눈금보다 높아지지 않도록 하십시오.

쌀의 종류와 기호에 따라 물의 양을 조절

●물의 양에 대한 기준표

밥의 종류	물의 양 (내솥 안쪽의 눈금을 기준으로 함)
Plain/White Quick	「Plain/White」의 눈금
Premium Mixed	「Premium」의 눈금
Express-Limited Cups	「Express-Limited Cups」의 눈금
Multigrain	「Plain/White」의 눈금을 기준으로 기호에 따라.
Brown GABA Brown	「Brown」의 눈금
Porridge	전죽일 때는 「Porridge・Firm」의 눈금. 5부죽일 때는 「Porridge・Soft」의 눈금
Sweet	「Sweet」의 눈금
Long-grain	「Long-grain」의 눈금

- 무세미는 「Plain/White」의 눈금을 기준으로 약간 많은 정도(눈금선이 수면에 잠길 정도)로 물의 양을 조절하십시오.
- 기준 눈금보다 물의 양을 늘리거나 줄일 경우, 1/3 눈금 이상 증감시키는 것은 피해 주십시오.
- 발아현미·배아미·분도미는 「Plain/White」의 눈금을 기준으로 물의 양을 조절하십시오.
- 참쌀밥은 「Sweet」의 눈금을 기준으로 물의 양을 조절하십시오.
참쌀과 멥쌀을 섞어 지을 때는 「Plain/White」와 「Sweet」의 눈금 사이를 기준으로 물의 양을 조절하십시오. (참쌀만의 경우보다 물의 양이 약간 많은 정도로)
- 발아현미 및 잡곡쌀의 경우, 시판되는 포장봉지에 물의 양 등에 대한 기재가 있을 때는 그 내용과 기호에 따라 물의 양을 조절하십시오.

현미 및 잡곡현미에 백미를 섞어 지을 때

- 잡곡현미는 현미에 잡곡이 들어간 것입니다.
- 현미 및 잡곡현미가 백미보다도 많을 경우는 「Brown」 메뉴를 선택하고 밥을 지으십시오.
- 현미 및 잡곡현미가 백미와 동일한 양 또는 백미가 많은 경우는 「Plain/White」 메뉴를 선택하고 밥을 지으십시오. (먼저 현미 및 잡곡현미만을 1~2시간 물에 담가 두어 흡수시킨다.)

참쌀밥을 지을 때

참쌀밥을 지을 때는 「Mixed/Sweet」 메뉴를 선택하십시오.
쌀을 씻은 후에 쌀이 수면보다 위로 나오지 않도록 평평하게 해서 밥을 짓습니다.

잡곡을 백미와 함께 지을 때

- 잡곡은 백미의 20% 이내 분량으로 하십시오.
- 잡곡은 백미 위에 얹고 밥을 지으십시오.
뒤섞으면 밥이 잘 지어지지 않을 수 있습니다.

잡곡을 현미와 함께 지을 때

- 반드시 「Brown」 메뉴를 선택하고 밥을 지으십시오.
- 현미와 잡곡을 합친 최대의 양은 5.5컵 타입 : 3.5컵, 10컵 타입 : 6컵입니다.

장립미를 지을 때

- 장립미를 지을 때는 「Long-grain」 메뉴를 선택하십시오. 또한, 장립미로 영양밥을 지을 때는 「Mixed/Sweet」 메뉴를 선택하십시오. 그 이외의 메뉴를 선택하면 밥이 잘 지어지지 않을 수 있습니다.

3 밥을 짓기 전의 준비

1 쌀을 계량합니다

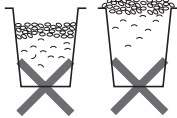
반드시 부속된 계량컵으로 계량하십시오.
(무세미도)
부속된 계량컵 맨 윗면을 기준으로 평평하게
담으면 0.18L(5.29oz) (미국 규격의
계량컵보다 약간 적음)입니다.

Tips

- 아래 그림과 같이 계량컵 맨 윗면을 기준으로
평평하게 담아 주십시오.

올바른 계량의 예

잘못된 계량의 예



Note

- 계량 쌀통 등을 사용하면 오차가 생길 수
있으므로 밥이 잘 지어지지 않는 원인이 됩니다.
- 지정된 취사량(P.176의 사양표 참조) 이외로
밥을 짓지 마십시오.
부재료를 넣고 밥을 지을 경우는 P.144를
참조하십시오.

2 쌀을 씻습니다 (내솥에서 쌀을 씻을 수 있습니다)

무세미인 경우는 P.144를 참조하십시오.



Note

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

3 물의 양을 조절합니다

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

Tips

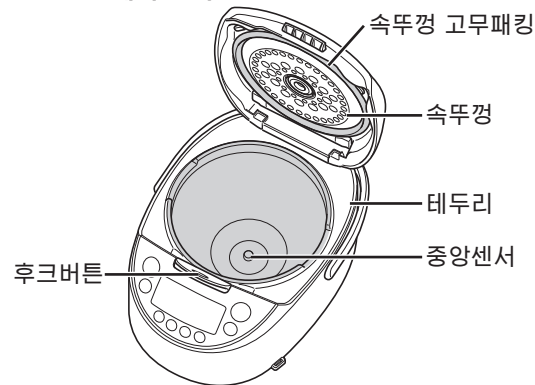
- 쌀의 종류 및 메뉴를 확인하고 기호에 따라 물의
양을 조절합니다. (P.144의 기준표를 참조)



4 물방울 및 쌀알 등을 닦아냅니다 <내솥의 바깥쪽과 가장자리>



<본체의 안쪽>

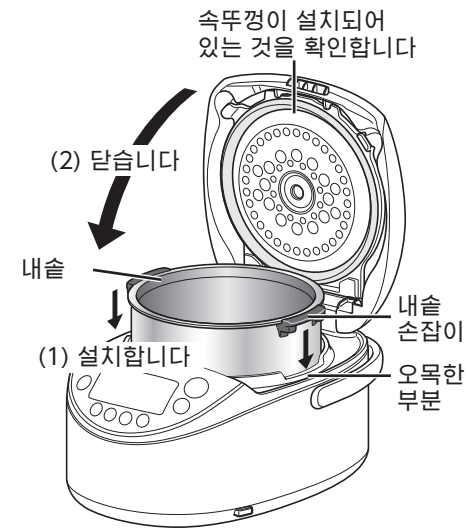


주의

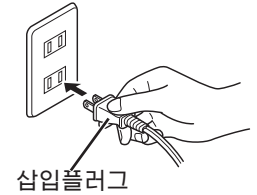
- 중앙센서, 테두리, 후크버튼 부근에
부착된 밥알이나 쌀알 등은 반드시
제거하십시오 (P.160 참조).
- 이물질을 부착된 상태로 내버려 두면 뚜껑이
닫히지 않게 되거나, 취사중에 증기가 새거나,
뚜껑이 열려 내용물이 분출되거나 해서 화상 및
부상의 원인이 됩니다.

5 내솥을 본체에 설치하고 뚜껑을 닫습니다

- 기울어짐이 없도록 올바르게 확실하게
설치하십시오
- 뚜껑을 닫습니다



6 삼입플러그를 콘센트에 꽂습니다

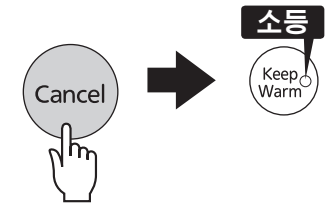


전원이 들어오고 ▲표시가 점멸됩니다.



Note

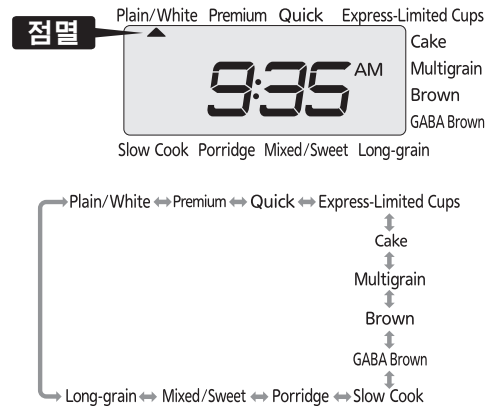
- 보온램프가 점등되어 있는 경우는
[Cancel] 버튼을 눌러 소등시켜 주십시오.



4 밥 짓는 방법

1 [◀] 또는 [▶] 버튼을 누르고 짓고자 하는 메뉴를 선택합니다

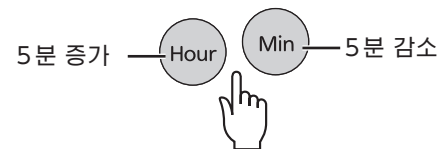
누를 때마다 메뉴가 순서대로 바뀝니다.
메뉴 선택중에는 ▲표시가 점멸됩니다.



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

2 「Porridge」 메뉴를 선택했을 때는 [Hour] 버튼 또는 [Min] 버튼을 눌러 조리시간을 맞춥니다

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

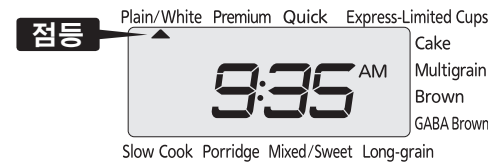


- 초기설정은 60분으로 설정되어 있습니다. 기호에 따라 시간을 조정하십시오.

3 [Start] 버튼을 누릅니다



「Plain/White」 메뉴인 경우는 「뽕뽕~」 하는 소리가 나고, 「Plain/White」 메뉴 이외인 경우는 「뽕~」 하는 소리가 납니다.



취사가 시작됩니다.

분량에 대하여

부재료 및 잡곡의 분량에 대해서는 P.144~145를 참조하십시오.

취사시간의 기준

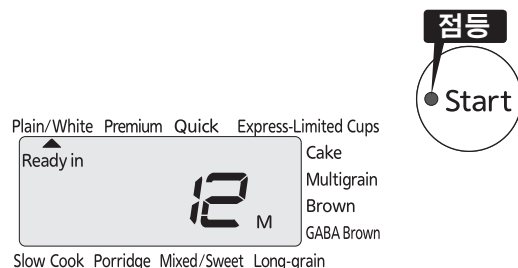
사이즈	밥의 종류	Plain/White	Premium	Quick	Express-Limited Cups	Multigrain
5.5컵 타입		37~52분	59~73분	21~43분	17~24분	49~62분
10컵 타입		42~56분	63~76분	23~47분	20~26분	54~68분
사이즈	밥의 종류	Brown	GABA Brown	Mixed/Sweet	Long-grain	
5.5컵 타입		64~78분	4시간 20분~4시간 32분	34~65분	18~34분	
10컵 타입		67~87분	4시간 26분~4시간 40분	38~65분	18~37분	

- 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

뜸들이기가 되면 남은 시간이 표시됩니다

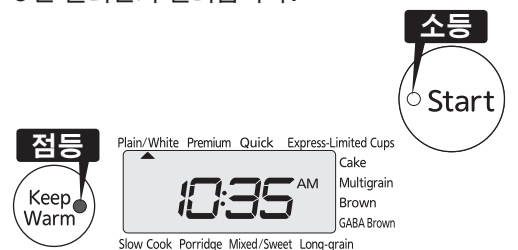
표시부에 뜸들이기가 완료될 때까지의 남은 시간이 1분 단위로 표시됩니다.



- 메뉴에 따라 뜸들이기 시간이 달라집니다.

취사가 완료되면 자동적으로 보온이 시작됩니다(취사램프가 소등)

보온램프가 점등되고 「뽀～」하는 소리가 8번 울리면서 알려줍니다.

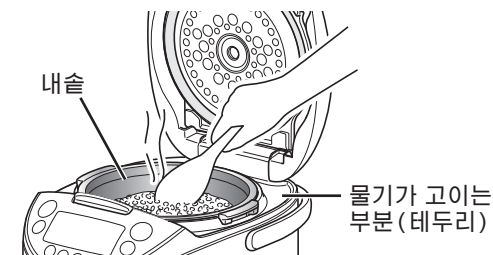


- 「Porridge」 메뉴에서 재료를 추가하거나 조리시간이 부족한 경우는 조리시간을 추가할 수 있습니다. 보온램프가 점등되어 있는 상태에서 [Hour] 버튼 · [Min] 버튼을 눌러 추가 조리시간을 맞추고 [Start] 버튼을 누르십시오. 1분 단위로 최대 15분을 3번까지 추가할 수 있습니다.
- 추가 가열을 할 경우는 먼저 잘 휘저어 섞어 주십시오.

1 밥을 저어 줍니다

취사가 완료되면 반드시 곧바로 밥을 전체적으로 잘 저어 주십시오.

- 내솥 형상에 따른 특징으로 밥의 중앙 부분이 약간 우묵하게 들어가 있을 경우가 있습니다.

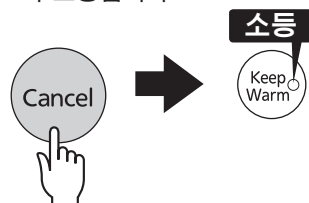


Note

- 취사 직후나 보온중에 뚜껑을 열었을 때 물기가 테두리나 외부 등으로 흘러내린 경우는 닦아내 주십시오.

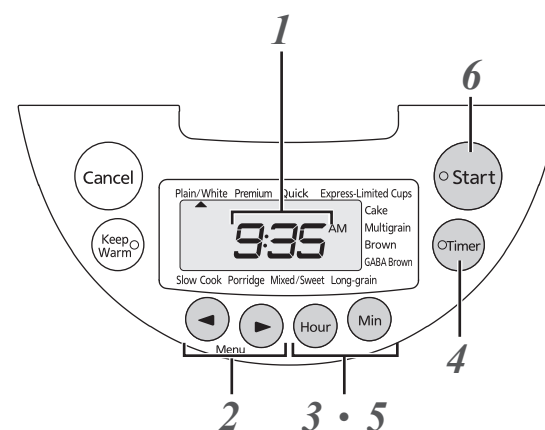
밥솥 사용이 끝나면...

- 1 [Cancel] 버튼을 눌러 보온을 취소합니다
보온램프가 소등됩니다.



- 2 콘센트에서 삽입플러그를 뽑습니다
- 3 손질합니다(P.159~163참조)

6 예약취사 기능



예약취사(Timer1·2)에 대하여

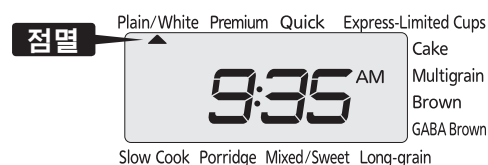
식사를 하고자 하는 시간에 취사를 완료시킬 수 있습니다.

- 「Timer1」 또는 「Timer2」를 선택한 후 시간을 맞춰 설정해 놓으면 맞춘 시간에 취사가 완료됩니다.
- 「Timer1」 「Timer2」 각각에 시간을 기억시킬 수 있습니다. 예를 들면 「Timer1」을 아침식사용, 「Timer2」를 저녁식사용으로 설정할 수 있습니다.
- 한 번 설정한 시간은 그대로 계속 기억됩니다.

Tips

- 예를 들면 「Timer1」에서 PM 1:30으로 설정하면 PM1:30에 취사가 완료됩니다.

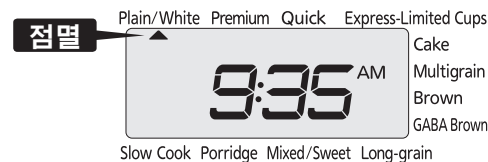
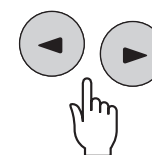
1 현재시간을 확인합니다



- 현재시간을 맞출 경우는 P.175를 참조하십시오.

2 [◀] 또는 [▶] 버튼을 누르고 짓고자 하는 메뉴를 선택합니다

메뉴 선택중에는 ▲표시가 점멸됩니다.



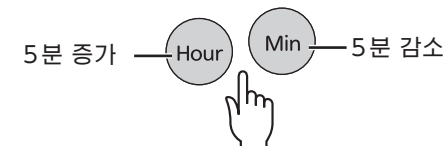
- 보온램프가 소등되어 있음을 확인하십시오.



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

3 「Porridge」 메뉴를 선택했을 때는 [Hour] 버튼 또는 [Min] 버튼을 눌러 조리시간을 맞춥니다

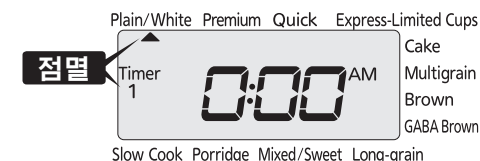
- [Hour] 버튼을 누를 때마다 5분씩 늘어나고, [Min] 버튼을 누를 때마다 5분씩 줄어듭니다.
- 40~90분까지 5분 단위로 설정할 수 있습니다.



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

4 [Timer] 버튼을 누르고 「Timer1」 또는 「Timer2」를 선택합니다

누를 때마다 「Timer1」과 「Timer2」가 교대로 바뀝니다. 예약램프와 「Timer1」 또는 「Timer2」 표시가 점멸됩니다.



- 이전에 예약시간을 설정해 놓았을 때는 그 시간이 표시됩니다. 같은 시간으로 예약취사할 경우는 시간을 맞출 필요가 없습니다.

6 예약취사 기능

Note

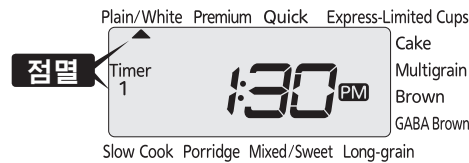
- 아래의 경우는 예약취사를 할 수 없습니다.
 - 「Quick」 「Express-Limited Cups」 「Cake」 「Slow Cook」 「Mixed/Sweet」 메뉴인 경우.
 - 아래표의 시간 미만인 경우.

메뉴	예약취사의 기준 시간
Plain/White	1시간 미만
Premium	1시간 20분 미만
Multigrain	1시간 10분 미만
Brown	1시간 30분 미만
GABA Brown	4시간 45분 미만
Porridge	조리시간+1분 미만
Long-grain	45분 미만

- 표시부의 시계가 「0:00」으로 점멸중인 경우.
- 보온램프가 점등되어 있는 경우는 [Cancel] 버튼을 눌러 소등시켜 주십시오. (점등되어 있으면 예약을 할 수 없습니다)
- [Timer] 버튼을 누르고 나서 약 30초 동안 아무런 조작도 하지 않으면 「삐삐삐」하는 소리로 알려줍니다.
- 예약취사를 할 수 없는 상태로 설정되어 있을 때 [Timer] 버튼 또는 [Start] 버튼을 누르면 「삐삐삐」하는 소리로 알려줍니다.

5 [Hour] 버튼 또는 [Min] 버튼을 눌러 취사가 완료되기를 원하는 시간을 맞춥니다

[Hour] 버튼은 1시간 단위, [Min] 버튼은 10분 단위로 맞출 수 있습니다. 버튼을 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.



- 시간은 12시간 표시됩니다.

Note

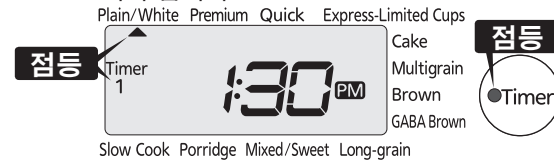
- 부패의 원인이 되므로 예약취사는 12시간 이내로 하십시오.

6 [Start] 버튼을 누릅니다

예약램프가 점등되고 예약이 완료됩니다.



「Plain/White」 메뉴인 경우는 「삐삐～」하는 소리가 나고, 「Plain/White」 메뉴 이외인 경우는 「삐～」하는 소리가 납니다.



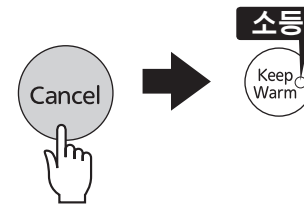
- 예약 설정이 잘 못 되었을 때는 [Cancel] 버튼을 눌러 P.151의 순서 2부터 다시 설정하십시오.

7 보온에 대하여

백미(무세미)의 윤기있는 맛을 유지합니다. 취사가 종료되면 자동적으로 보온으로 바뀝니다.

■ 보온을 중지할 때

[Cancel] 버튼을 누릅니다
보온램프가 소등됩니다.



■ 다시 보온할 때

보온램프 소등중에 [Keep Warm] 버튼을 누릅니다
보온램프가 점등됩니다.

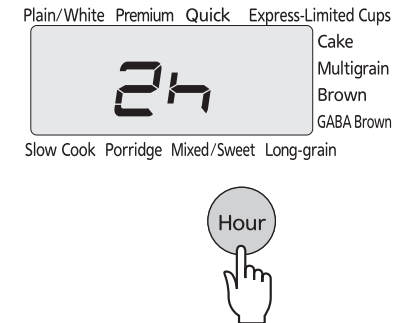


■ 적은 양의 밥을 보온할 때

밥을 내솥의 중앙에 모아 보온하고, 되도록 빨리 드시기 바랍니다.

■ 보온경과시간의 표시에 대하여

[Hour] 버튼을 누르고 있는 동안에 보온경과시간이 24시간(24h)까지 1시간 단위로 표시됩니다. 24시간을 초과하면 24시간까지 점멸 표시됩니다.



Note

- 냄새 · 땀냄 · 변색 · 부패 및 내솥 부식 등의 원인이 되므로 아래와 같은 보온은 하지 마십시오.
 - 식은 밥의 보온
 - 식은 밥을 보온중인 밥에 추가
 - 주걱을 넣은 채로 보온
 - 플러그를 뽑고 보온
 - 24시간 이상 보온
 - 최소 취사량 이하로 보온 (P.176의 사양표를 참조)
 - 백미(무세미) 이외의 보온
 - 밥을 도넛 모양으로 한 보온
- 「Porridge」 메뉴는 보온을 장시간 계속하면 풀과 같은 상태가 되므로 되도록 빨리 드시기 바랍니다.
- 내솥의 가장자리 · 고무패킹류에 밥알 등이 붙어 있을 때는 제거하십시오. 건조 · 변색 · 냄새 · 늘어붙음의 원인이 됩니다.
- 특히 한랭지 및 고온의 환경 등에서 사용하실 경우는 되도록 빨리 드시기 바랍니다.

8 재가열 기능

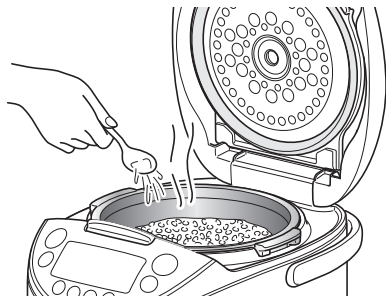
보온중인 밥은 드시기 전에 재가열하면 따끈따끈한 밥이 됩니다.

Note

- 밥이 내솥의 반 이상 있을 때는 양이 너무 많아서 충분히 데울 수 없습니다.
- 아래와 같은 상황에서 재가열하면 밥이 말라붙습니다.
 - 특히 취사 완료 직후 등, 밥이 뜨거울 때.
 - 밥이 최소 취사량(5.5컵 타입은 1컵, 10컵 타입은 2컵) 이하일 때.
 - 3번 이상 반복해서 재가열하였을 때.

1 보온중인 밥을 저어 줍니다

2 물을 1~2큰술 정도 균일하게 뿌립니다



Tips

- 물뿌리기를 하면 말라붙는 것을 막아주고 부드러워집니다.

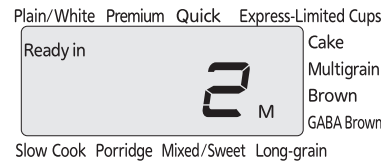
3 보온램프의 점등을 확인합니다



- 보온램프가 점등되어 있지 않으면 재가열을 할 수 없습니다. 점등되어 있지 않을 때는 [Keep Warm] 버튼을 누르십시오. (P.153참조)

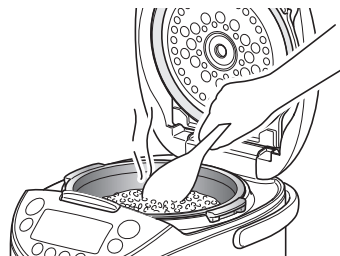
4 [Start] 버튼을 누릅니다

취사램프가 점멸되고 재가열이 시작됩니다. 남은 시간이 표시되고, 가열이 끝나면 「삐～」하는 소리가 3번 울리면서 알려줍니다.



- 재가열을 중단하고자 할 때는 [Cancel] 버튼을 누릅니다.
- 밥이 차가울 (기준으로 131°F [55°C] 이하) 때는 재가열을 할 수 없습니다. 「삐삐삐～」하는 소리로 알려줍니다.

5 가열한 밥을 전체적으로 잘 저어 균일하게 합니다



9 조리 (「Slow Cook」 메뉴)

스프나 조림 요리를 손쉽게 만들어 보시다. 요리를 만드는 방법은 메뉴 가이드 (P.173~174)에 게재된 레시피를 참조하십시오.

「Slow Cook」 메뉴

처음에는 끓는 온도에 가까운 온도에서 조리 후, 온도를 낮추고 잠시 조리합니다. 그 후에 또 다시 온도를 낮추고 계속해서 푹 조립니다. 서서히 가열온도를 낮추면서 조리 주면 맛이 잘 배이고, 오랜 시간 가열해도 졸라들 염려가 없습니다.

메뉴 예

- 푹 삶는 조리...야채와 치킨의 포토피,
 - 돼지고기 조림
 - 시간단축 조리...닭고기와 만가닥버섯의 토마토 소스 조림
- 메뉴 가이드 (P.173~174) 참조

Note

- 메뉴 가이드에 기재되어 있는 메뉴 이외의 조리를 하면 넘쳐 흐를 경우가 있으므로 주의하십시오.
- 조미료가 내솥 바닥에 고이지 않도록 잘 휘젓고 나서 조리하십시오.
- 뜨거운 다시 국물이나 국물을 사용하면 제대로 조리가 되지 않을 수 있으므로 식히고 나서 조리를 시작하십시오.
- 녹말가루로 걸쭉하게 할 경우는 조리 마지막에 넣으십시오.
- 어묵류는 가열하면 부풀어 오르므로 넣는 양을 적절히 조절하십시오.
- 우유나 두유 등은 넘쳐 흐르기 쉬우므로 가열이 끝난 후에 넣고 5분 간격으로 추가 가열시켜 상태를 보면서 데우십시오. 처음부터 넣으면 넘쳐 흐를 우려가 있습니다.

■ 조리할 때의 기본적인 조작순서

1 재료의 밑작업을 합니다

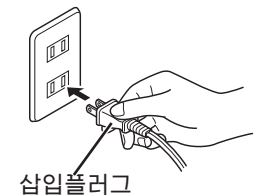
2 내솥에 재료를 넣고 뚜껑을 닫습니다

Note

- 재료는 내솥 안쪽에 있는 「Plain/White」의 눈금을 기준으로 넣으십시오. (아래표를 참조)
- 최대량보다 많으면 익지 않거나 넘쳐 흐릅니다. 또한, 최소량보다 적어도 넘쳐 흐르는 경우가 있으므로 주의하십시오.
- 20분 이내인 경우 양이 많으면 익어 있지 않을 경우가 있습니다. 그 경우는 추가 가열하십시오.

조리시간	「Plain/White」의 눈금			
	5.5컵 타입		10컵 타입	
	최대량	최소량	최대량	최소량
20분 이내	5.5 이하	1 이상	8 이하	2 이상
21분 이상	5.5 이하	2 이상	8 이하	3 이상

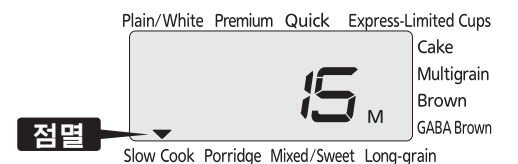
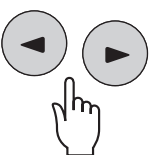
3 삼입플러그를 콘센트에 꽂습니다



Note

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

4 [◀] 또는 [▶] 버튼을 누르고 「Slow Cook」 메뉴를 선택합니다

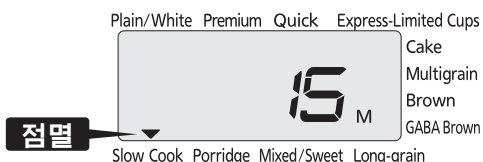


9 조리 (「Slow Cook」 메뉴)

5 조리시간을 맞춥니다

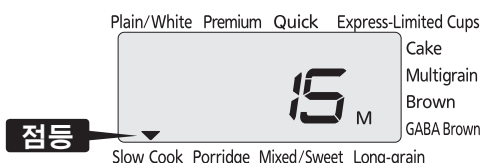
조리시간은 [Hour][Min] 버튼으로 맞춥니다.
1~30분까지는 1분 단위, 30~180분은 5분 단위로 설정할 수 있습니다.

- [Hour] 버튼을 누를 때마다 설정시간이 늘어나고, [Min] 버튼을 누를 때마다 설정시간이 줄어듭니다.
- 초기설정은 15분입니다.



6 [Start] 버튼을 누릅니다

조리가 시작됩니다.

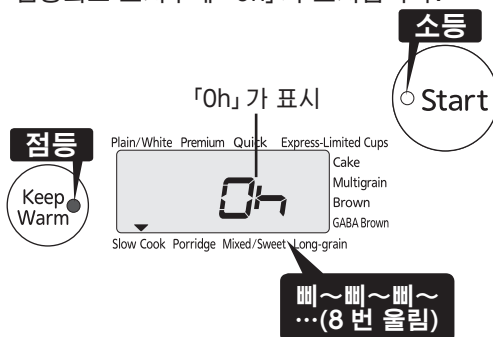


Note

- 도중에 뚜껑을 열지 마십시오.

7 조리가 완료되면 「삐～」하는 소리가 8번 울리면서 알려줍니다 (취사램프가 소등)

자동적으로 보온으로 바뀌어 보온램프가 점등되고 표시부에 「Oh」가 표시됩니다.



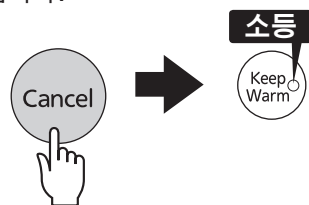
- 조리가 덜 된 경우는 보온램프가 점등되어 있는 상태에서 [Hour] 버튼을 눌러 추가 조리시간을 맞추고 [Start] 버튼을 누릅니다. (최대 30분을 3번까지 추가할 수 있음)
- 조리가 끝나면 그대로 보온이 계속되며, 1시간 단위로 1시간 (1h)에서 6시간 (6h)까지 표시됩니다. 6시간을 초과하면 「6」이 점멸됩니다.
- 요리에 따라서는 보온을 계속하면 풍미가 떨어질 수 있으므로 주의하십시오.
- 산미가 강한 식재를 사용한 요리는 장시간의 보온을 피하고 되도록 빨리 드시기 바랍니다.
- 조리 보온중에 다시 데우고자 할 때 (먹기에 알맞은 온도로 하고자 할 때)는 보온램프 점등시에 [Start] 버튼을 눌러 재가열하십시오. 재가열의 남은 시간이 표시되고 재가열이 종료되면 「삐～삐～삐～」소리가 3번 울립니다. 재가열 후에는 보온램프가 점등되고 보온시간이 계속해서 표시됩니다.

Note

- 조리가 덜 된 경우, 추가로 조리하기 전에 [Cancel] 버튼을 누르지 마십시오. 보온램프의 점등이 꺼져 계속해서 조리를 할 수 없게 됩니다. 이미 누른 경우는 아래의 순서로 조리하십시오.
 1. 내솜을 꺼내 적신 천 위에 놓는다.
 2. 본체의 뚜껑을 연 채로 10분 정도 방치하여 본체와 내솜을 식힌다.
 3. 다시 내솜을 본체에 설치한다.
 4. P.155의 4부터의 요령으로 조리한다.

조리가 끝나면...

- 1 [Cancel] 버튼을 누릅니다
[Cancel] 버튼을 누르면 보온램프가 소등됩니다.



- 2 반드시 내솜 및 속뚜껑 등을 세척하여 냄새를 제거한다 (냄새 제거방법 (본체에 냄새가 남은 경우)→P.163)

10 케이크 만들기 기능 (「Cake」 메뉴)

메뉴 가이드(P.174)에 기재되어 있는 케이크를 만들 수 있습니다.

Note

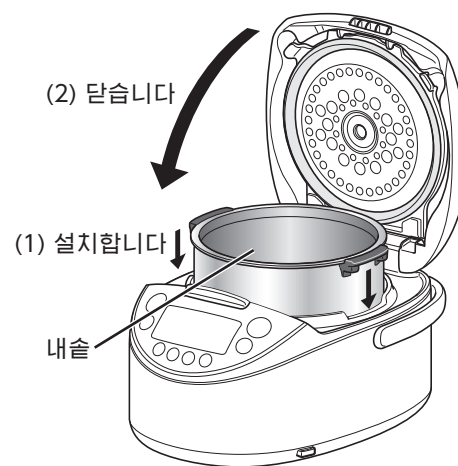
- 메뉴 가이드에 기재되어 있는 것 이외의 케이크를 만들면 넘쳐 흐르거나 제대로 만들어지지 않을 우려가 있으므로 주의하십시오.
- 메뉴 가이드에 기재되어 있지 않은 양을 초과해서 만들지 마십시오. 넘쳐 흐를 우려가 있습니다.

1 재료를 밀착해서 내솜에 반죽을 흘려 넣고 반죽의 공기를 뺍니다

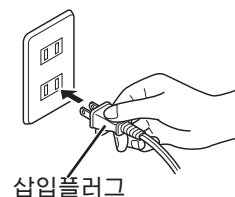
Note

- 가열 전에 반죽의 공기를 뺄 때는 부드러운 천 위에서 하십시오. 내솜의 변형 및 파손의 우려가 있습니다.

2 내솜을 본체에 설치하고 뚜껑을 닫습니다



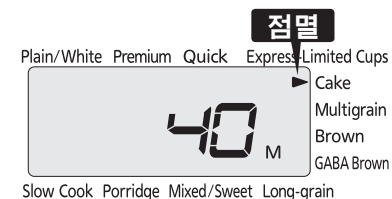
3 삽입플러그를 콘센트에 꽂습니다



Note

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

4 [◀] 또는 [▶] 버튼을 누르고 「Cake」 메뉴를 선택합니다



5 가열시간을 맞춥니다

가열시간은 [Hour][Min] 버튼으로 맞춥니다. 5~80분까지 5분 단위로 설정할 수 있습니다.

- [Hour] 버튼을 누를 때마다 설정시간이 늘어나고, [Min] 버튼을 누를 때마다 설정시간이 줄어듭니다.
- 초기설정은 40분입니다.



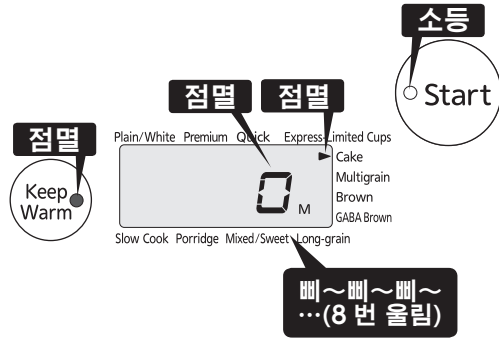
6 [Start] 버튼을 1번 누릅니다

가열이 시작됩니다.



10 케이크 만들기 기능 (「Cake」 메뉴)

7 구이가 완료되면 「빠~」 하는 소리가 8번 울리면서 알려줍니다. 보온램프가 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 추가 가열시간을 맞추고 [Start] 버튼을 누릅니다. (최대 15분을 3번까지 추가할 수 있음)

Note

- 추가로 굽기 전에 [Cancel] 버튼을 누르지 마십시오. 보온램프의 점멸이 꺼져 계속해서 구울 수 없게 됩니다. 이미 누른 경우는 아래의 순서로 구워 주십시오.
 1. 내솜을 꺼내 적신 천 위에 놓는다.
 2. 본체의 뚜껑을 연 채로 10분 정도 방치하여 본체와 내솜을 식힌다.
 3. 다시 내솜을 본체에 설치한다.
 4. P.157의 4부터의 요령으로 굽는다.

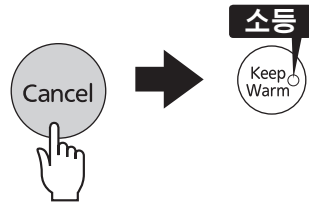
(2) 내솜을 꺼내 케이크를 빼낸 후 식힙니다

Note

- 내솜을 꺼낼 때는 반드시 미트 등을 사용하며, 직접 손을 대지 않도록 주의하십시오. 화상을 입을 우려가 있습니다.
- 구이가 완료되면 즉시 케이크를 꺼내십시오. 그대로 내버려 두면 속뚜껑에 묻은 물기가 떨어져 끈적거리게 됩니다.

케이크 만들기가 끝나면...

1 [Cancel] 버튼을 누릅니다
[Cancel] 버튼을 누르면 보온램프가 소등됩니다.



2 반드시 내솜 및 속뚜껑 등을 세척하여 냄새를 제거한다 (냄새 제거방법 (본체에 냄새가 남은 경우) → P.163)

11 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.163 참조)

Note

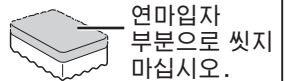
- 반드시 삼입플러그를 뽑고 본체 · 내솜 · 속뚜껑 · 스팀 캡이 식은 후에 손질을 하십시오.
- 부식 및 냄새를 방지하기 위해 내솜과 속뚜껑은 항상 청결하게 하십시오.
- 신나류 · 클렌저 · 표백제 · 화학결레 · 금속 수세미 · 나일론 수세미 등은 사용하지 마십시오.
- 각부를 분리한 후 손질을 하십시오.
- 식기세척기나 식기건조기 등은 사용하지 마십시오. 변형 및 변색의 원인이 됩니다.

◆세제로 손질을 할 때는 가정에서 쓰는 중성 주방용 합성세제(식기용 · 조리기구용)를 사용하십시오.

※ 세제 성분이 남아 있으면 수지 등의 열화 · 변색의 원인이 되므로 충분히 씻어내십시오.
※ 중성이 아닌 세제를 사용하면 변색 · 부식 등의 원인이 됩니다.

◆스폰지 및 천은 부드러운 것을 사용하십시오.

◆스폰지의 연마입자 부분 및 멜라민 스폰지로 씻지 마십시오. 내솜의 불소 가공면이 벗겨지는 원인이 됩니다.



■ 사용할 때마다 씻는 것



내솜



계량컵



주걱



국자

- (1) 세제를 묽게 탄 물 또는 미지근한 물로 스폰지를 사용해서 씻고 잘 행굽니다.
- (2) 마른 천으로 수분을 닦아내고 충분히 건조시킵니다.

Note

- 내솜은 사용할 때마다 안쪽과 바깥쪽을 잘 씻어 주십시오.
- 내솜에 식기류 등을 넣어 설거지통으로서 사용하지 마십시오. 또한, 내솜을 건조시킬 때 식기류 위에 씌우는 등 겹쳐 두지 마십시오. 불소 가공면이 손상되거나 벗겨지는 원인이 됩니다.
- 계량컵, 주걱을 뜨거운 물에 담그지 마십시오. 변형의 우려가 있습니다.



흐르는 물에 씻어 주십시오.

- (1) 세제를 묽게 탄 물 또는 미지근한 물로 스폰지를 사용해서 씻고 잘 행굽니다.
- (2) 마른 천으로 즉시 수분을 닦아내고 충분히 건조시킵니다.

Note

- 변형될 우려가 있으므로 아래와 같은 방법으로 씻지 마십시오.
 - 흐르는 뜨거운 물에 씻는다. · 물에 담가 두고 씻는다.
 - 취사 직후의 고온 상태에서 흐르는 물에 씻는다.
- 잠곡(아마란스, 보리 등)을 섞어 지은 후에는 반드시 스팀 캡을 손질하십시오. 스팀 캡이 막혀 뚜껑이 열리지 않게 되는 등 고장의 우려 및 밥을 잘 지을 수 없게 되는 원인이 됩니다.
- 스팀 캡을 씻은 후에는 즉시 마른 천으로 수분을 닦아내십시오. 수분을 닦아내지 않으면 「물방울」의 흔적이 남는 원인이 됩니다.



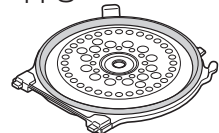
스팀 캡
(2개의 부분으로 분리한다.
P.162~163 참조)

- (1) 세제를 묽게 탄 물 또는 미지근한 물로 스폰지를 사용해서 씻고 잘 행굽니다.
- (2) 마른 천으로 수분을 닦아내고 충분히 건조시킵니다.

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.
- 보리나 잡곡(아마란스 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.
- 오염이 신경쓰일 경우는 미지근한 물에 담가 두고 씻어 주십시오.
- 속뚜껑을 씻은 후에는 뜬새 등에 수분이 남지 않도록 충분히 닦아내십시오. 수분이 남아 있으면 「물방울」의 흔적이 남는 원인이 됩니다.

속뚜껑



■ 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.

테두리와 후크버튼 부근
밥알이나 쌀알 등이 붙어 있는 경우는 제거합니다.

Note

- 본체 내부로는 절대로 물이 들어가지 않도록 하여 주십시오.
- 본체를 물에 담그거나 물을 끼얹지 마십시오. 쇼트·감전·고장의 우려가 있습니다.

면봉 등으로 먼지를 제거한다.

Note

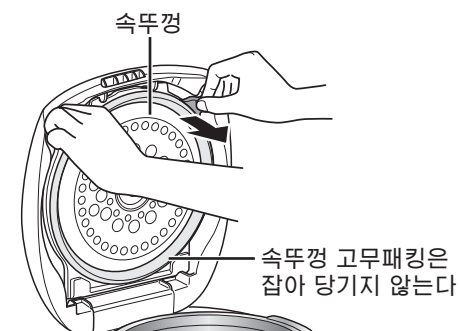
- 공기 흡입구·배출구에 먼지 등이 부착된 상태로 사용하지 마십시오. 본체 내부의 온도가 상승하여 고장 및 화재의 원인이 됩니다.

마른 천으로 닦습니다

속뚜껑의 분리 · 장착

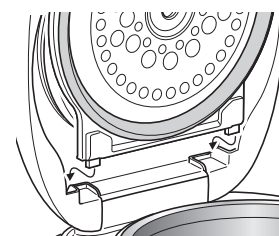
■ 분리방법

속뚜껑의 손잡이를 아래로 내려 누르면서 앞쪽으로 당겨 분리합니다.



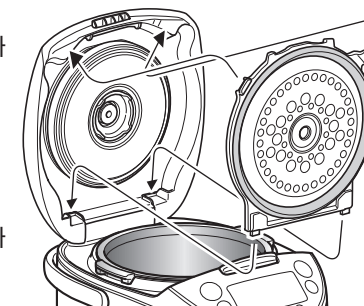
■ 장착방법

그림과 같이 뚜껑에 확실하게 끼웁니다.



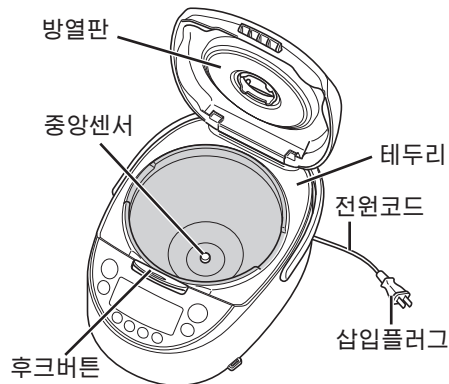
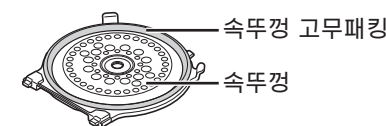
(2) 끼운다

(1) 끼운다

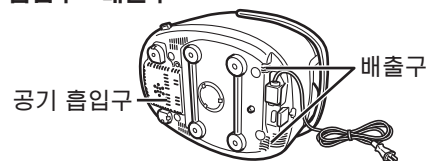


Note

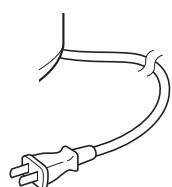
- 속뚜껑 고무패킹은 잡아 당기지 마십시오. 빠지면 다시 장착할 수 없게 됩니다. 속뚜껑 고무패킹이 빠졌을 때는 인가된 서비스 대행업자에게 문의해 주십시오.



공기 흡입구 · 배출구



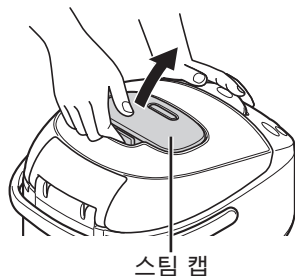
삽입플러그 · 전원코드



스팀 캡의 분리 · 장착

■ 분리방법

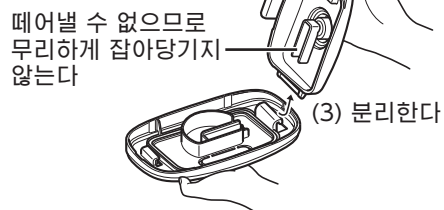
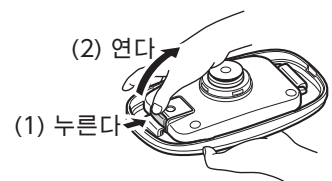
- 1 뚜껑의 오목한 부분에 손가락을 넣고 위로 당겨 분리합니다



Note

- 취사 직후에는 스팀 캡 안에 뜨거운 물기가 고여 있으므로 식히고 나서 분리하십시오. 화상을 입을 우려가 있습니다.

- 2 스팀 캡을 뒤집어서 캡 뚜껑을 그림과 같이 분리합니다

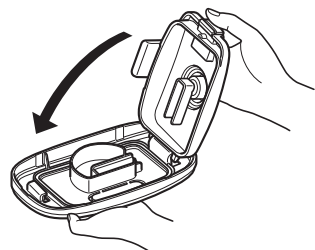


■ 장착방법

- 1 캡 뚜껑을 캡 본체에 겁니다



- 2 「딸깍」 하는 소리가 날 때까지 밀어 넣습니다



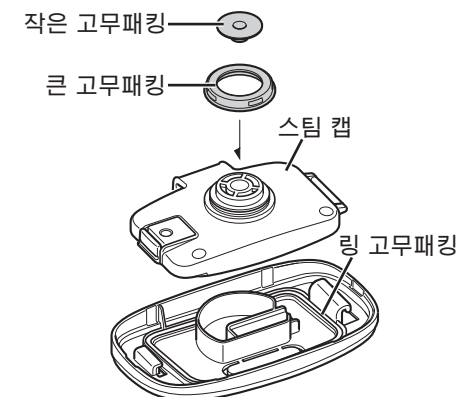
- 3 확실하게 본체에 장착합니다

■ 스팀 캡용 고무패킹의 장착방법

고무패킹을 그림과 같이 주의해서 확실하게 끼웁니다. 확실하게 끼워져 있지 않으면 빠지거나 증기가 새는 등 고장의 원인이 됩니다.

Note

- 링 고무패킹을 빼지 마십시오. 빠졌을 때는 원래대로 확실하게 끼워 주십시오.
장착이 잘 안될 때는 링 고무패킹에 물을 조금 묻히면 장착하기 쉬어집니다.



냄새 제거방법 (본체에 냄새가 남은 경우)

냄새가 신경쓰일 때는 아래와 같은 방법으로 세척하십시오.

⚠ 주의

- 취사 직후에는 본체가 뜨거워져 있으므로 식히고 나서 손질을 하십시오. 화상을 입을 우려가 있습니다.

■ 본체

- 1 내솥에 물을 70~80% 정도 넣고 「Plain/White」 메뉴에서 [Start] 버튼을 누르십시오
보온으로 바뀌면 [Cancel] 버튼을 누르십시오

Note

- 냄새가 신경쓰일 때는 구연산(약 0.71oz)을 물에 첨가시켜 실시하면 냄새가 더 잘 제거됩니다.
냄새가 잘 제거되지 않을 경우에는 인가된 서비스 대행업자에게 문의해 주십시오.

- 2 내솥 · 속뚜껑 · 스팀 캡을 주방용 합성세제로 닦은 후 물로 충분히 씻어 주십시오

- 3 통풍이 잘 되는 장소에서 본체 및 각 부분을 건조시키십시오

12 취사기능에 이상 발생시

취사가 완료된 밥이나 밥솥의 동작 등에 이상이 있을 때는 다음과 같은 사항을 체크하십시오.

예상되는 원인	쌀의 양이나 물재량의 양, 전력이 끊어졌는지 확인하십시오.	최대 취사량을 초과해서 밥을 지었습니다.	알칼리 이온수(HH 이상)를 사용해서 밥을 지었습니다.	미네랄워터 등 경도가 높은 물을 사용해서 밥을 지었습니다.	메뉴 선택이 잘못되었습니다.	예약 취사했습니다.	밥솥을 사용한 후 타이머를 취소하지 않고 [Start] 버튼을 눌렀습니다.	내솥 · 중온센서부에 밥알 · 쌀알이나 물방울이 묻어 있습니다.	내솥이 변형되어 있습니다.	잘 저어 주지 않았습니다.	노출 온도 정전기가 있습니다.
이러한 때											
취사가 완료된 밥	너무 딱딱하다	●	●		●			●	●	●	●
	너무 부드럽다	●		●	●	●		●	●	●	●
	설익는다	●	●		●		●	●	●		●
	속이 딱딱하다	●	●		●		●	●	●		●
	누룽지가 생긴다	●	●	●	●	●		●	●		●
취사 중	증기가 샌다	●	●					●	●		
	냄처 흐른다	●	●		●			●			
	취사시간이 길다	●	●		●			●	●		●
참조 페이지	144~146 · 176	176	—	—	148	—	150	146 · 159 · 160	—	150	176

예상되는 원인	고무패킹류나 내솥 가장자리 등에 밥알 · 쌀알 등이 붙어 있습니다.	중온이 쌀을 씻지 않았거나 (무세미는 제외) 쌀을 씻은 후 수쿠리에 적어 방치했습니다.	쌀을 씻은 후 수쿠리에 적어 방치했습니다.	공기 흡입구 · 배출구를 막고 밥을 지었습니다 (카펫 위에서 밥을 지었습니다).	뚜껑이 확실하게 닫혀 있지 않았거나 뚜껑이 확실하게 닫혀 있지 않았습니다.	부재료 · 잔과를 뒤섞어 지었습니다.	조미료를 잘 휘저어 섞지 않았습니다.	깨진 쌀이 많이 섞여 있습니다.	취사가 완료된 후 곧바로 계속해서 밥을 지었습니다.	손질이 불충분합니다.
이러한 때										
취사가 완료된 밥	너무 딱딱하다		●	●	●	●	●		●	●
	너무 부드럽다		●	●	●	●	●	●	●	
	설익는다		●		●	●	●	●	●	●
	속이 딱딱하다		●		●	●	●	●	●	●
	누룽지가 생긴다		●	●	●	●	●	●		●
	쌀겨 냄새가 난다		●							
취사 중	증기가 샌다	●			●					●
	냄처 흐른다	●	●		●		●	●		●
	취사시간이 길다	●				●				
참조 페이지	146 · 159 · 160	144 · 146	146	—	—	139 · 160	147	144	—	159~163

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	쌀의 양이나 물의 양이 잘못되었습니다.	내솥 · 열판 · 중온센서 · 뚜껑센서에 밥알 · 쌀알이나 물방울 등이 묻어 있습니다.	취사가 완료된 밥을 잘 저어 주지 않았습니다.	고무패킹류나 내솥 가장자리 등에 밥알 · 쌀알 등이 붙어 있습니다.	중온이 쌀을 씻지 않았거나 (무세미는 제외)	재가열을 3번 이상 했습니다.	12시간 이상의 예약 취사를 했습니다.	모양을 24시간 이상 계속하고 있습니다.	밥솥 700리 채로 모양을 취소했습니다.	노출 온도 정전기가 있습니다.
이러한 때										
취사가 완료된 밥	냄새가 난다	●		●	●		●	●	●	●
	변색된다	●	●	●	●	●		●		●
	뽁뽁하다	●	●	●	●	●		●		
	촉촉하다	●	●	●	●		●	●	●	●
	재가열한 밥이 뽁뽁하다	●	●			●				
참조 페이지	144~146 · 176	146 · 159 · 160	150	146 · 159 · 160	144 · 146	154	152	153	—	176

예상되는 원인	백미 및 무세미 이외를 모양했습니다.	최소 취사량 이하로 모양하거나 재가열했습니다.	소량의 밥에 노릇 모양이 되어 모양했습니다.	식은 밥을 모양하기 전에 추가했습니다.	조각을 700리 채로 모양했습니다.	손질이 불충분합니다.	취사가 완료된 직후의 뜨거운 밥으로 재가열했습니다.
이러한 때							
취사가 완료된 밥	냄새가 난다	●	●	●	●	●	
	변색된다	●	●	●	●		
	뽁뽁하다	●	●	●	●		
	촉촉하다	●	●	●	●		
	재가열한 밥이 뽁뽁하다		●				●
참조 페이지	153	153 · 154	153	153	153	159~163	154

13 조리 및 케이크 기능에 이상 발생시

조리를 한 것이나 구워진 케이크에 이상이 있을 때는 다음과 같은 사항을 체크하십시오.

예상되는 원인		재료가 케이크나 파운드 케이크에 적당하다	재료를 최대량 기준보다 많이 넣었다	재료를 최소량 기준보다 적게 넣었다	조리·케이크의 가열시간이 짧았다	조리·케이크의 가열시간이 길었다	메뉴 가이드에 기재된 메뉴 이외의 레시피를 조리했다	구워진 케이크를 즉시 꺼내지 않고 방치했다	내솜이 변형되어 있다	내솜의 바깥쪽·중앙센서류에 밥알·쌀알이나 물이 묻어 있다	고무패킹류나 내솜 가장자리 등에 밥알·쌀알이 붙어 있다	뚜껑이 확실하게 닫혀 있지 않았다	노출에 정전이 있었다
이러한 때	조리할 때 (「Slow Cook」)	익지 않는다	●	●	●		●			●	●	●	
		넘쳐 흐른다	●	●	●		●						
		줄아든다	●		●	●							
		눌어붙는다	●		●	●							
	케이크를 구울 때 (「Cake」)	구워지지 않는다	●		●		●			●	●	●	
		넘쳐 흐른다	●				●						
		탄다	●			●	●		●				
		구워진 색깔이 불균일하다					●		●				
		표면이 축축하다					●	●	●				
	참조 페이지	155・157※1	155	155~158	—	158	146・159・160	—	146・159・160	147	176		

※ 1...메뉴 가이드를 참조하십시오.

기재된 사항에 해당되지 않는 경우는 인가된 서비스 대행업자에게 문의해 주십시오.

14 고장 발생시

수리를 의뢰하기 전에 확인하십시오.

이러한 때는	예상되는 원인	조치	참조 페이지
취사가 안된다 조리가 안된다	삼입플러그가 콘센트에 꽂혀 있습니까?	삼입플러그를 콘센트에 확실하게 꽂으십시오.	147・155
예약한 시간에 밥이 안되었다	현재의 시간이 정확하게 설정되어 있습니까?	시간을 정확하게 설정하십시오.	175
	「취사기능에 이상 발생시」의 「취사시간이 길다」 항목을 확인하고 조치하십시오.		164
예약취사 설정이 안된다	현재의 시간이 정확하게 설정되어 있습니까?	시간을 정확하게 설정하십시오.	175
	표시시간이 「0:00」으로 점멸되고 있지 않습니까?	현재시간을 설정하십시오.	
	「Quick」 「Express-Limited Cups」 「Cake」 「SlowCook」 「Mixed/Sweet」 메뉴를 선택하지 않았습니까?	왼쪽에 기재된 메뉴는 예약취사를 할 수 없습니다.	152
	예약취사가 안되는 시간을 선택하지 않았습니까?	예약취사가 가능한 시간으로 예약하십시오.	
표시부가 뿌옇다	고무패킹류나 내솜 가장자리에 밥알·쌀알 등이 붙어 있지 않습니까?	깨끗이 제거해 주십시오.	146・159・160
	내솜의 바깥쪽이 젖어있지 않습니까?	마른 천으로 닦아내 주십시오.	
재가열이 안된다	[Start] 버튼을 누르면 「삐삐삐」 하는 경고음이 난다.	밥이 식어 있습니다. 약 131°F[55°C] 이하인 밥은 재가열이 안됩니다.	154
	보온램프가 소등되어 있지 않습니까?	[Keep Warm] 버튼을 눌러 보온램프의 점등을 확인하고 나서 다시 [Start] 버튼을 누르십시오.	
취사중・보온중・재가열중에 소리가 난다	「웅」 하는 소리가 들립니까?	팬이 작동하는 소리입니다. 고장은 아닙니다.	142
	「쉬익」 또는 「치리리리…」 하는 소리가 들립니까?	인덕션이 작동하는 소리입니다. 고장은 아닙니다.	
	위와는 전혀 다른 소리가 들립니까?	인가된 서비스 대행업자에게 수리를 의뢰하십시오.	
[Start] 버튼을 눌렀을 때 또는 [Keep Warm] 버튼을 눌렀을 때 「삐삐삐」 하는 소리가 난다	내솜이 설치되어 있습니까?	내솜을 설치하십시오.	147
예약취사 설정을 하고 있을 때 「삐삐삐」 하는 소리가 난다	[Timer] 버튼을 누르고 나서 약 30초 동안 아무런 조작도 하지 않으면 소리가 나지만 계속해서 예약을 할 수 있습니다.		152
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・예약 설정중・예약취사중・재가열중에는 시간을 맞출 수 없습니다. 「Cake」 「Slow Cook」 「Porridge」 메뉴를 선택중에는 시간을 맞출 수 없습니다.		175
보온램프가 점멸된다 보온이 안되어 있다	「Cake」 메뉴를 선택하지 않았습니까?	「Cake」는 보온이 안됩니다. 그대로 내버려 두면 케이크가 축축하게 되므로 되도록 빨리 드시기 바랍니다.	158
표시부에 선 모양의 검은 번짐 있다	표시부에 정전기로 인해 번짐이 생기는 경우가 있지만 고장은 아닙니다.	신경이 쓰일 경우는 물기를 꼭 짰 천으로 닦아내십시오. 정전기가 제거되어 번짐이 감소됩니다.	142
조리 보온중에 「6」이 점멸된다	조리후 6시간 이상 계속해서 보온을 하고 있지 않습니까? 6시간을 초과하면 「6」이 점멸됩니다. (6시간 이상 보온을 하지 마십시오)		156
보온중에 [Hour] 버튼을 누르면 보온경과시간이 점멸된다	24시간 이상 계속해서 보온을 하고 있지 않습니까?	보온시간이 24시간을 초과하면 보온경과시간이 점멸되면서 알려줍니다.	153
삼입플러그를 뽑으면 현재시간이나 예약시간, 보온경과시간의 기억이 사라진다	삼입플러그를 꽂았을 때 표시부에 「0:00」이 점멸되고 있지 않습니까?	리튬전지가 모두 소모되었습니다. 인가된 서비스 대행업자에게 전지의 교체를 의뢰하십시오.	142

이러한 때는	예상되는 원인	조치	참조 페이지
뚜껑이 닫히지 않거나, 취사중에 뚜껑이 열린다	데두리·속뚜껑 고무패킹·후크버튼 부근에 밥알·쌀알 등이 부착되어 있지 않습니까?	깨끗이 제거해 주십시오.	146·159·160
물기가 데두리에 고인다	취사 직후나 보온중에 물기가 데두리에 고이는 경우가 있지만 고장은 아닙니다. 데두리에 고인 경우는 마른 천으로 닦아내 주십시오.		150
	속뚜껑이 오염되어 있지 않습니까? 속뚜껑이 오염되어 있으면 물기가 많아지는 경우가 있습니다.	속뚜껑을 세제로 잘 씻어 주십시오.	160
버튼을 눌러도 반응이 없다	삼입플러그가 콘센트에 꽂혀 있습니까?	삼입플러그를 콘센트에 확실하게 꽂으십시오.	147·155·157
	보온램프가 점등되어 있지 않습니까?	[Cancel] 버튼을 눌러 보온을 취소하고 나서 조작하십시오.	153
삼입플러그에서 불꽃이 난다	삼입플러그를 뽑거나 끼울 때 작은 불꽃이 날 수 있지만, 인덕션 방식 고유의 것으로 고장은 아닙니다.		—
수지 등과 같은 냄새가 난다	처음 사용하기 시작할 때는 수지 등과 같은 냄새가 날 수 있지만 사용하는 동안에 약해집니다. 신경이 쓰일 경우는 「냄새 제거방법(본체에 냄새가 남은 경우)」을 참조해서 손질하십시오.		163
플라스틱 부분에 선이나 물결 모양으로 보이는 곳이 있다	수지 성형시에 발생된 흔적으로 사용상 품질에 지장은 없습니다.		—
취사중에 스팀 캡의 증기 배출구에서 거품이 보인다	끓어오르기 때문으로 고장은 아닙니다.		—
뚜껑이 닫히지 않는다	속뚜껑이 장착되어 있습니까?	속뚜껑을 장착하십시오.	161

이런 표시가 나타났을 때는

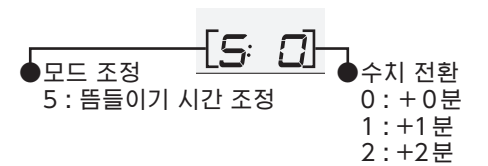
표시	조치	참조 페이지
「Err」가 화면에 표시되고 계속해서 소리가 난다 Plain/White Premium Quick Express-Limited Cups  Cake Multigrain Brown GABA Brown Slow Cook Porridge Mixed/Sweet Long-grain	본체를 카펫 등의 위나 실내온도가 높은 장소에 놓아 두면 공기 흡입구 및 배출구가 막혀서 온도가 상승되어 버튼을 눌러도 반응이 없는 경우가 있습니다. 그러한 경우에는 아래와 같은 순서로 조치하십시오. (1) 삼입플러그를 뽑는다 (2) 공기 흡입구 및 배출구가 막히지 않고 실내온도가 낮은 장소로 이동한다 (3) 다시 삼입플러그를 콘센트에 꽂고 버튼 조작을 한다 그래도 반응이 없는 경우는 본체의 이상입니다. 삼입플러그를 뽑은 후 인가된 서비스 대행업자에게 수리를 의뢰하십시오.	—

수지 부품에 대하여

열이나 증기에 직접 닿는 수지 부품은 사용과 더불어 손상될 경우가 있습니다. 인가된 서비스 대행업자에게 수리를 의뢰하십시오.

뜸들이기 시간의 조정방법 (「Express-Limited Cups」 메뉴)

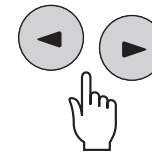
아래의 순서 (1)~(6)은 삼입플러그를 콘센트에 꽂은 상태에서 각각 30초 이내에 완료하십시오. 30초 이상 아무런 조작도 하지 않았을 때는 현재시간 표시로 돌아가므로 설정을 할 수 없습니다. 재차 설정할 경우에는 처음부터 다시 시작하십시오.
취사(조리)중·보온중·예약 설정중·예약취사중·재가열중·추가 가열중에는 설정을 변경할 수 없습니다.
※ 조정을 도중에 중지할 때는 [Cancel] 버튼을 누르십시오.



■ 뜸들이기 시간을 조정하고자 할 때

「Express-Limited Cups」 메뉴를 선택해서 지었을 때의 뜸들이기 시간을 조정하고자 할 경우는 아래의 순서로 시간을 조정하십시오.

(1) [◀] 또는 [▶] 버튼을 눌러 「Plain/White」 메뉴를 선택합니다.



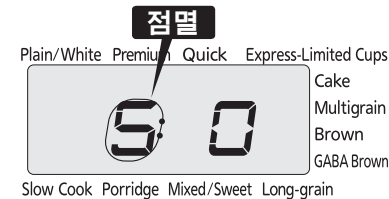
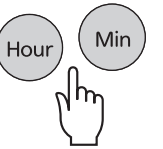
(2) [Timer] 버튼을 약 3초 이상 누릅니다.



(3) [Start] 버튼을 누릅니다.



(4) [Hour][Min] 버튼을 눌러 시간을 조정합니다.



뜸들이기 시간 조정
0 : +0분 (초기설정)
1 : +1분
2 : +2분

(5) [Start] 버튼을 누릅니다.

(6) [Timer] 버튼을 약 3초 이상 누르면 설정이 완료되고 현재시간 표시로 돌아갑니다.

- 이 메뉴 가이드에서 사용하는 계량컵은 약 0.18L(부속된 계량컵)입니다.
- 큰술은 15mL입니다.
- 작은술은 5mL입니다.
- 간장, 미림 등과 같은 조미료가 너무 많으면 잘 지어지지 않을 수 있습니다.
- 무세미를 지을 경우는 쌀을 씻을 필요가 없습니다.
- 각 메뉴에 기재된 칼로리 표기는 대략적인 기준입니다.

Mixed/Sweet 메뉴 오목밥



332kcal/
1인분

- 재료 (6인분)
- 쌀...3컵 (부속된 계량컵)
- 다시마...1.2in(3cm) 변 1개
- 유부...1/2개
- 닭 볶적다리살...2.1oz(60g)
- 당근...1.4oz(40g)
- 우엉...1.2oz(35g)
- 곤약...1/8모
- 말린 표고버섯...2개
- 키누사야...8개
- 양념
- 간장...큰술 2 술...큰술 1
- 미림...큰술 1/2 소금...작은술 1/2
- 술 · 간장 · 소금 · 식초...각각 적당량

- 만드는 방법
- 1. 닭 볶적다리살은 한 번을 0.4in(1cm)로 잘라 술, 간장으로 각각 약간 양념해 놓는다.
- 2. 유부는 기름을 빼주고 세로로 반으로 잘라 잘게 썰어 놓는다.
- 3. 당근은 껍질을 벗기고 1.2in(3cm) 길이로 약간 굵게 채를 썬다.
- 4. 우엉은 칼등으로 껍질을 긁어내고 깎아서 식초물에 담가둔다.
- 5. 곤약은 찬물에 넣어 4~5분 삶고 물로 씻은 후 당근과 마찬가지로 썬다.
- 6. 말린 표고버섯은 물에 담가 부드럽게 만든 후 밀동을 잘라 내고 나서 잘게 썬다.
- 7. 키누사야는 줄기를 빼서 끓는 물에 소금을 약간 넣고 삶은 후 찬물에 건져 색을 고정시킨 다음 잘게 썬다.
- 8. 쌀을 내솥에서 씻은 후 양념을 넣고 「Premium」의 눈금 3까지 물을 더 넣는다. 잘 섞은 후 키누사야 이외의 부재료와 다시마를 얹고 「Mixed/Sweet」 메뉴로 밥을 짓는다.
- 9. 취사가 완료되면 다시마를 꺼내고 키누사야를 첨가해서 전체적으로 잘 섞은 후 그릇에 담는다.

Note

- 물의 양은 부재료의 종류에 따라 약간 조절하십시오.
- 처음부터 추가할 경우 부재료의 양은 쌀 무게의 약 45% 이하로 하십시오. 많으면 밥이 잘 지어지지 않을 수 있습니다. (1컵에 대해 부재료는 약 2.5oz(70g) 이하)

Brown 메뉴 연어와 된장 버터 현미 비빔밥



422kcal/
1인분

- 재료 (6인분)
- 현미...3컵 (부속된 계량컵)
- 소금기가 적은 연어...3토막
- 잎새버섯...3.5oz(100g)
- 양파...1/2개
- 당근...1.8oz(50g)
- 아스파라거스...3개
- 마늘 (잘게 다진 것)...1쪽 분량
- 생강 (잘게 다진 것)...큰술 2
- 버터...0.9oz(25g)
- 샐러드유...적당량
- 양념
- 술...큰술 1 1/2 설탕...큰술 1/2
- 미림...큰술 1 1/2 간장...큰술 1/2
- 된장...큰술 1 3/4
- 실파 (잘게 썬 것)...3줄기 분량

- 만드는 방법
- 1. 현미를 내솥에서 씻은 후 「Brown」의 눈금 3까지 물을 더 넣고 「Brown」 메뉴로 밥을 짓는다.
- 2. 프라이팬에 샐러드유를 가열한 후 연어를 구워 살을 발라낸다.
- 3. 잎새버섯은 찢어서 0.8in(2cm) 폭으로 자르고 양파, 당근은 거칠게 잘게 다진다.
- 4. 아스파라거스는 밀동을 잘라내고 단단한 껍질을 벗겨 0.4in(1cm) 폭으로 썬다.
- 5. 프라이팬에 버터를 녹여 마늘, 생강을 넣고 볶는다. 3.을 더 넣고 볶아준 후 나긋나긋해지면 4.를 더 넣고 볶는다.
- 6. 5.에 양념을 넣어 물기가 없어질 때까지 볶은 후 실파, 2.를 더 넣는다.
- 7. 취사가 완료된 밥과 6.을 한데 섞은 후 그릇에 담는다.

Tips

- 기호에 따라 시치미토가라시를 뿌려줘도 좋을 것 같습니다.

Porridge 메뉴 나나쿠사가유



115kcal/
1인분

- 재료 (4인분)
- 쌀...1컵 (부속된 계량컵)
- 소금...작은술 1/3
- 나나쿠사[미나리, 냉이, 떡쑥, 별꽃, 광대나물, 어린 순무, 어린 무]...각각 적당량
- 만드는 방법
- 1. 나나쿠사는 3.5oz(100g) 정도 준비해서 살짝 데쳐 물에 담근 후 물기를 꼭 짜서 잘게 썬다.
- 2. 쌀을 내솥에서 씻고 「Porridge·Firm」의 눈금 1까지 물을 더 넣은 후 「Porridge」 메뉴에서 조리시간을 60분에 맞추어 밥을 짓는다.
- 3. 취사가 완료되면 나나쿠사와 소금을 넣고 살짝 섞어준다.

Note

- 죽은 취사가 완료된 후 시간이 지나면 끈적임이 생기면서 맛이 변하므로 되도록 빨리 드시기 바랍니다.

Multigrain 메뉴 건어물과 히지키의 잡곡 비빔밥



362kcal/
1인분

- 재료 (6인분)
- 쌀...3컵 (부속된 계량컵)
- 잡곡...큰술 4 1/2(1.4oz(40g))
- 건어물 (꼬치고기 · 옥돔 등)...1마리
- 실파 (잘게 썬 것)...2줄기 분량
- 매히지키의 조림
- 매히지키 (건조)...0.4oz(12g)
- 유부...1/2개
- 참기름...큰술 1
- 당근...1.1oz(30g)
- 국물
- 설탕...큰술 1
- 미림...큰술 1
- 술...큰술 1
- 간장...큰술 2
- 다시 국물...200mL(4/5컵)

- 만드는 방법
- 1. 쌀을 내솥에서 씻고 「Plain/White」의 눈금 3까지 물을 더 넣은 후 잡곡을 위에 얹는다. 잡곡을 넣은 만큼 물 큰술 3을 추가해서 「Multigrain」 메뉴로 밥을 짓는다.
- 2. 건어물은 구워서 뼈를 제거하고 살을 발라 놓는다.
- 3. 매히지키는 물에 불려 씻고 물기를 뺀다. 유부는 기름을 빼주고 잘게 썰고, 당근도 잘게 썬다.
- 4. 작은 냄비에 참기름을 넣어 3.의 재료를 볶고, 국물을 넣어 끓인다.
- 5. 4.의 국물을 버리고 2.와 함께 취사가 완료된 밥에 넣어 함께 섞는다.
- 6. 그릇에 담고 실파를 뿌린다.

Mixed/
Sweet
메뉴

팔밥



329kcal/
1인분

■ 재료 (6인분)

- 찰쌀...3컵(부속된 계량컵)
- 깨소금.....약간
- 팔...2.8oz(80g)

■ 만드는 방법

1. 팔을 씻어 냄비에 넣고 후 그 5배의 물을 넣고 끓인다. 부글부글 끓으면 물을 버리고 새로 팔의 5배 정도 양의 물을 넣고 센불에 올려 약간 딱딱한 상태로 삶는다.
2. 팔과 삶은 국물로 나누고 삶은 국물은 불에 옮겨 국자로 건져 떨어뜨리면서 공기와 접촉시켜 빠르게 식힌다.
3. 찰쌀을 냄비에서 씻고 팔의 삶은 국물을 「Sweet」의 눈금3까지 넣은 후(부족한 경우는 물을 첨가) 함께 잘 섞는다.
4. 3.에 2.의 팔을 넣고 「Mixed/Sweet」 메뉴로 밥을 짓는다.
5. 취사가 완료되면 전체적으로 부드럽게 섞어 그릇에 담고 깨소금을 뿌린다.

Mixed/
Sweet
메뉴

중국식 영양잡쌀밥



426kcal/
1인분

■ 재료 (6인분)

- 찰쌀...3컵(부속된 계량컵)
- 삼겹살...3.9oz(110g)
- 말린 표고버섯...2개
- 말린 새우...0.4oz(10g)
- 죽순...0.7oz(20g)
- 당근...0.4oz(10g)
- 잣...작은술1
- 단밤(껍질을 깐)...6개
- 생강(잘게 썬)...얇게 썬 것 4~5개
- 닭뼈 우린 육수...300mL(1 1/4컵)
- 돼지고기 밀간
술...작은술2 간장...작은술2
- 생강즙...작은술1
- 양념
술...큰술3 간장...큰술3
- 설탕...작은술1
- 실파(잘게 썬 것)...3줄기 분량
- 라드 또는 셀러드유...큰술2

■ 만드는 방법

1. 말린 표고버섯, 말린 새우는 각각 물에 담가 불리고 죽순은 미리 삶는다.
(말린 표고버섯, 말린 새우를 불린 국물은 보관해 둔다)
2. 돼지고기는 한 변을 0.4in(1cm)로 잘라 밀간을 해 둔다.
당근, 표고버섯, 죽순은 한 변을 0.4in(1cm)로 자른다.
3. 프라이팬에 라드를 가열한 후 2.를 볶고 식혀 둔다.
4. 찰쌀을 냄비에서 씻고 1.의 말린 표고버섯의 국물, 말린 새우의 국물과 양념을 넣은 후 「Sweet」의 눈금3까지 닭뼈 우린 육수를 넣고 함께 잘 섞는다.
5. 4.에 3.과 말린 새우, 잣, 생강을 넣고 「Mixed/Sweet」 메뉴로 밥을 짓는다.
6. 취사가 완료되면 단밤을 넣고 전체적으로 자르듯이 섞은 후 그릇에 담고 실파를 뿌린다.

Slow Cook
메뉴

「취사 완료」와 동시에 맛있는 반찬이 간단하게! 소재를 살린 본격적인 요리를 손쉽게 만들 수 있습니다.

Note

- 조미료가 내솥 바닥에 고이지 않도록 잘 휘젓고 나서 조리하십시오.
- 국물로 조리 경우는 식히고 나서 조리를 시작하십시오.
- 녹말가루로 걸쭉하게 할 경우는 조리 마지막에 넣으십시오.
- 어묵류는 가열하면 부풀어 오릅니다. 넣는 양을 적절히 조절하십시오.
- 급속제의 국자나 스푼, 거품기 등 딱딱한 것을 사용하지 마십시오.
- 조리가 끝난 후에는 냄새를 제거하십시오. (P.163「냄새 제거방법(본체에 냄새가 남은 경우)」 참조)
- 조리가 덜 된 경우에 추가로 조리하기 전에는 [Cancel] 버튼을 누르지 마십시오. 보온램프의 점등이 꺼져 계속해서 조리를 할 수 없게 됩니다. (이미 누른 경우는 내솥을 본체에서 꺼내 젖은 천 위에 놓고 본체의 뚜껑을 연 채로 10분 정도 방치하여 본체와 내솥을 식힙니다. 그 후에 다시 내솥을 본체에 설치하고 조리하십시오)

Slow Cook
메뉴

야채와 치킨의 포토피



156kcal/
1인분

■ 재료	5.5컵 타입 (4인분)	10컵 타입 (6인분)
• 닭날개	8개	12개
• 당근(소)	1개	1 1/2개
• 셀러리	1개	1 1/2개
• 양파(중)	1개	1 1/2개
• 감자(소)	2개	3개
• 물	650mL (2 3/4컵)	1000mL (4 1/4컵)
• 콘소메(과립)	큰술1 1/2	큰술2 1/3
• 소금, 후추	각각 약간	각각 약간

■ 만드는 방법

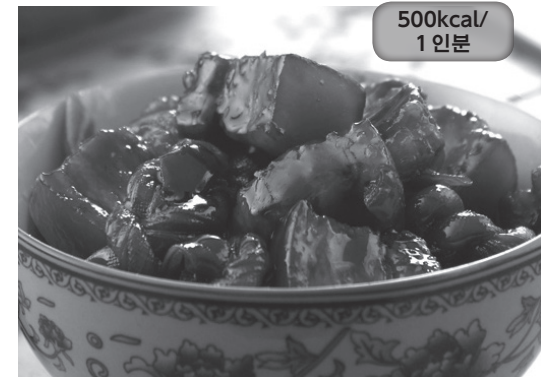
1. 닭날개의 끝 부분은 잘라낸다.
2. 당근은 4등분, 셀러리는 줄기를 제거하고 2in(5cm) 폭, 양파는 8등분, 감자는 4등분으로 자른다.
3. 1.과 2.를 냄비에 넣고, 물, 콘소메, 소금·후추를 넣어 함께 잘 섞은 후 「Slow Cook」 메뉴에서 60분 동안 가열한다.
4. 조리가 완성되면 그릇에 담는다.

Note

- 조림 요리는 가열후 보온 상태에서 잠시 놓아두면 맛이 잘 배고 부드러워집니다.

Slow Cook
메뉴

돼지고기 조림



500kcal/
1인분

■ 재료	5.5컵 타입 (4인분)	10컵 타입 (6인분)
• 삼겹살	14.1oz (400g)	21.2oz (600g)
• 유바(百叶結)	3.5oz (100g)	5.3oz (150g)
• 생강 얇게 썬 것	4개	6개
• 국물		
진한 간장(老抽)	큰술1 1/2	큰술2 1/4
소금주	큰술1	큰술1 1/2
물	300mL (1 1/4컵)	450mL (2컵)
• 소금	약간	약간
• 설탕	약간	약간
• 실파(잘게 썬 것)	적당량	적당량

■ 만드는 방법

1. 삼겹살을 씻어 한입 크기로 자른 후 생강을 첨가해서 끓인 물이 담긴 냄비에 넣고 피를 뺀다.
2. 유바(百叶結)는 콩비린내를 없애기 위해 씻어서 냄비로 삶아 둔다.
3. 냄비에 삼겹살과 생강, 유바(百叶結)를 넣고 국물을 추가한다.
4. 「Slow Cook」 메뉴에서 60분 동안 가열한다.
5. 가열이 끝나면 소금과 설탕을 넣어 간을 맞춘 후 삼겹살을 뒤집고 [Hour] 버튼으로 가열시간을 10분에 맞추어 추가 가열한다.
6. 조리가 완성되면 그릇에 담고 실파를 뿌린다.

Slow Cook
메뉴

닭고기와 만가닥버섯의 토마토 소스 조림

시간단축 조리 레시피



189kcal/
1인분

■ 재료	5.5컵 타임 (4인분)	10컵 타임 (6인분)
• 닭 넓적다리살 (각육셀기)	8.8oz (250g)	13.4oz (380g)
• 소금, 후추	각각 약간	각각 약간
• 만가닥버섯 (자른 것)	1팩 (약 4.6oz (130g))	1 1/2팩 (약 7.1oz (200g))
• 양파	1/2개 (약 3.5oz (100g))	3/4개 (약 5.3oz (150g))
• 블랙올리브 (슬라이스)	0.9oz (25g)	1.4oz (40g)
• 토마토 소스	1캔 (약 10.6oz (300g))	1 1/2캔 (약 15.9oz (450g))
• 치킨 콘소메 (과립)	작은술 1	작은술 1 1/2
• 물	100mL (2/5컵)	150mL (3/5컵)
• 파슬리(잘게 다진 것)	적당량	적당량
• 가루치즈	적당량	적당량

■ 만드는 방법

1. 닭 넓적다리살에 소금, 후추를 뿌린다.
2. 양파는 섬유질을 따라 두껍게 슬라이스한다.
3. 내솥에 치킨 콘소메와 물을 넣고 잘 섞은 후 1., 2., 만가닥버섯, 블랙올리브, 토마토 소스의 순으로 넣는다.
4. 「Slow Cook」 메뉴에서 15분(10컵 타임은 18분) 동안 가열한다.
5. 조리가 완성되면 전체적으로 휘저어 섞고 소금, 후추로 간을 맞추고 후크에 담는다. 기호에 따라 파슬리와 가루치즈를 뿌린다.

Cake
메뉴

스폰지 케이크



309kcal/
1/8조각
(5.5컵 타임)

(과일은 제외)

■ 재료	5.5컵 타임 (원형 1개분)	10컵 타임 (원형 1개분)
• 달걀 (M)	4개	5개
• 설탕 (백설탕)	4.2oz (120g)	5.3oz (150g)
• 박력분	4.2oz (120g)	5.3oz (150g)
• 무염버터	1.4oz (40g)	1.8oz (50g)
• 무염버터 (내솥에 바르기용)	적당량	적당량
• 장식용 생크림 (동물성)	200mL (4/5컵)	250mL (1컵)
그라뉴당	0.8oz (24g)	1.1oz (30g)
딸기, 블루베리	각각 적당량	각각 적당량

■ 만드는 방법

1. 달걀은 상온으로 되돌리고 박력분은 체를 쳐 둔다. 무염버터는 녹여둔다.
2. 볼에 달걀, 설탕을 넣고 가볍게 섞는다.
3. 2.의 볼을 104°F [40°C]의 뜨거운 물에 담긴 채로 설탕이 보이지 않을 때까지 섞은 후 뜨거운 물에서 꺼낸다.
4. 3.을 핸드믹서를 고속으로 돌려 거품을 낸다. 하얗지고 거품기를 들어올렸을 때 동그렇게 거품기에 남아 천천히 떨어지는 정도가 될 때까지 거품을 낸다. 마지막으로 저속으로 1분 정도 거품을 내면서 마무리한다.
5. 4.에 1.의 박력분을 넣고 가루 형태가 없어질 때까지 고무 주걱으로 골고루 잘 섞는다. 녹인 버터도 넣고 섞는다.
6. 얇게 버터를 바른 내솥에 5.의 반죽을 흘러 넣고 부드러운 전 위에서 공기를 빼고 나서 「Cake」 메뉴에서 35분(10컵 타임은 40분) 동안 굽는다.
7. 구이가 완료되면 내솥에서 꺼내 식힌 후 그라뉴당을 넣고 휘핑크림과 딸기, 블루베리로 장식을 한다.

Note

- 덜 구워진 경우는 보온램프가 점멸되고 있는 상태에서 [Hour] 버튼을 눌러 추가 가열시간을 맞추고 [Start] 버튼을 눌러 추가로 구워 주십시오.

Tips

- 케이크를 만든 후에는 냄새를 제거하십시오. (P.163「냄새 제거방법(본체에 냄새가 남은 경우)」 참조)

현재시간을 맞추는 방법

시간은 12시간으로 표시됩니다.

아래와 같은 동작을 하고 있을 때는 시간을 맞출 수 없습니다.

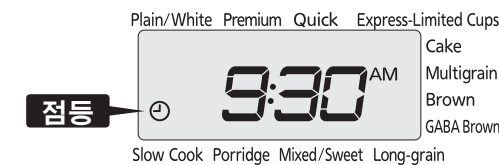
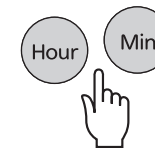
- 취사(조리) 중, 보온중, 예약 설정중, 예약취사중, 재가열중, 추가 가열중
- 「Cake」 「Slow Cook」 「Porridge」 메뉴를 선택중

■ 예 : 「오전 9:30」을 「오전 9:35」으로 맞추는 경우

1 삽입플러그를 콘센트에 꽂습니다

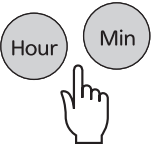
2 시간설정 모드로 합니다

[Hour] 버튼 또는
[Min] 버튼을 누르면 ①가
점등됩니다.



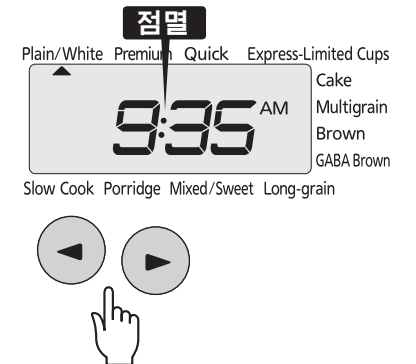
3 시간을 맞춥니다

「시」는 [Hour] 버튼,
「분」은 [Min] 버튼을 눌러
맞춥니다.
계속 누르고 있으면
연속으로 변합니다.



4 시간을 맞춘 후 [◀]버튼 또는 [▶]버튼을 누릅니다

시간 맞추기가 완료됩니다.
①가 소등되고 「:」표시가 점멸됩니다.



Note

- 설정된 시간은 실내온도나 사용방법에 따라 1개월에 30초에서 120초 정도 오차가 생길 경우가 있습니다.

사양

사이즈		5.5컵 타입	10컵 타입
전원		120V~60Hz	
정격전력 (W)		1,080	1,198
취사용량 (컵, oz)	Plain/White	1~5.5컵 [5.29~29.10oz]	2~10컵 [10.58~52.91oz]
	Premium	1~5.5컵 [5.29~29.10oz]	2~10컵 [10.58~52.91oz]
	Quick	1~5.5컵 [5.29~29.10oz]	2~10컵 [10.58~52.91oz]
	Express-Limited Cups	1~2컵 [5.29~10.58oz]	2~3컵 [10.58~15.87oz]
	Multigrain	1~4컵 [5.29~21.16oz]	2~8컵 [10.58~42.32oz]
	Brown	1~3.5컵 [5.29~18.52oz]	2~6컵 [10.58~31.74oz]
	GABA Brown	1~3.5컵 [5.29~18.52oz]	2~6컵 [10.58~31.74oz]
	Porridge	Firm 0.5~1컵 [2.65~5.29oz]	0.5~2컵 [2.65~10.58oz]
	Soft	0.5컵 [2.65oz]	0.5~1.5컵 [2.65~7.94oz]
	Mixed	1~4컵 [5.29~21.16oz]	2~6컵 [10.58~31.74oz]
	Sweet	1~3컵 [5.29~15.87oz]	2~5컵 [10.58~26.48oz]
	Long-grain	1~5.5컵 [5.29~29.10oz]	2~10컵 [10.58~52.91oz]
외형치수 (inch, cm)*	폭	10.2inch(26.0cm)	11.3inch(28.8cm)
	깊이	13.9inch(35.4cm)	15.2inch(38.6cm)
	높이	8.4inch(21.3cm)	9.8inch(25.0cm)
본체질량 (oz, kg)*		137.6oz(3.9kg)	172.8oz(4.9kg)
코드 길이 (inch, m)*		31.4inch (0.8m)	

*대략적인 수치입니다.

Note

- 부속된 계량컵은 백미 1컵=약 5.29oz(150g)입니다.

정전이 되었을 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)
취사(재가열)중	취사(재가열)를 계속합니다. 밥이 잘 지어지지 않을 수 있습니다.
보온중	30분 이상 정전이 되었을 때는 보온을 중지합니다.

소모품 및 별매품의 구입에 대하여

고무패킹류는 소모품입니다. 사용방법에 따라서 차이가 있지만 사용과 더불어 손상됩니다. 오염이나 냄새, 파손이 심해졌을 때는 TIGER CORPORATION U.S.A.로 문의해 주십시오.
 내술의 불소 가공은 사용과 더불어 소모되면서 벗겨질 수 있습니다. (P.140 참조)

目次

1	安全上のご注意	178
2	各部の名前とはたらき	182
	メニューの選べる機能と特長	184
	ごはんをおいしく炊くためのコツ	185
3	ごはんを炊く前の準備	187
4	ごはんの炊きかた	189
	分量について	190
	炊飯時間の目安	190
5	ごはんが炊きあがったら	191
6	予約炊飯のしかた	192
7	保温について	194
8	再加熱のしかた	195
9	調理 (「Slow Cook」メニュー)	196
10	ケーキのつくりかた (「Cake」メニュー)	198
11	お手入れのしかた	200
12	うまく炊けない?と思ったら	205
13	調理やケーキがうまくできない?と思ったら	207
14	故障かな?と思ったら	208
	こんな表示が出たときは	209
	むらし時間の調整のしかた (「Express-Limited Cups」メニュー)	210
	メニューガイド	211
	現在時刻の合わせかた	216
	仕様	217
	停電があったとき	217
	消耗品・別売品のお買い求めについて	217

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。

表示内容を見逃して、誤った使いかた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、または物的損害^{*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

一般的な安全上の注意事項について



改造はしない。修理技術者以外の人、分解したり修理をしない。
火災・感電・けがの原因。



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する。
- 炊飯ジャーの一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- 内なべが変形している。
- その他の異常や故障がある。

すぐにプラグを抜いて、TIGER CORPORATION U.S.A. へ点検・修理を依頼する。

器具を使用される方について



子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。
やけど・感電・けがをするおそれ。



身体の不自由な人や、使いかたを充分に理解していない人がこの製品を使うときは、単独で使わない。
使うときは充分に使いかたを理解している人が、必ずそばについてその確認のもとに使うこと。
やけど・感電・けがをするおそれ。

器具の用途について



取扱説明書に記載以外の用途には使わない。
蒸気や内容物が噴き出し、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ぶた代わりに使用する。



警告

電源について



交流120V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・プラグについて



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・重いものを載せる・挟み込むなど）
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。



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。



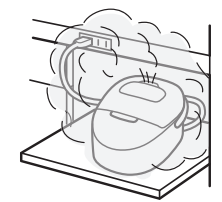
電源コードや差込プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない。
感電・ショート・発火の原因。



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。



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。



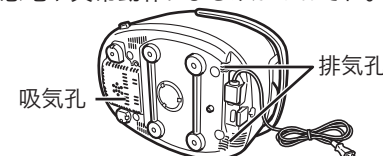
器具を取り扱うときは



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。



吸・排気孔やすき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。
感電や異常動作によるけがのおそれ。



調理中・調理後は



炊飯中は、絶対にふたを開けない。
やけどをするおそれ。



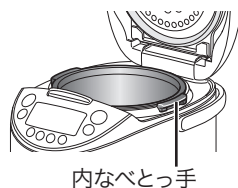
スチームキャップ・蒸気孔に顔や手を近づけない。
やけどをするおそれ。特に乳幼児には、さわらせないように注意する。

⚠ 注意

一般的な安全上の注意事項について

❗ 取り扱いはいねいに。落したり、強い衝撃を加えたりすると、けがや故障の原因。

❗ 使用中、内なべと手をさわるときはなべつかみを使用し、直接手をふれない。高温になっているため、やけどのおそれ。



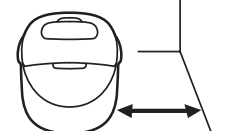
内なべと手

❗ 医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、本製品をご使用の際には専門医とよくご相談の上お使いください。本製品の動作により、ペースメーカーに影響を与えるおそれ。

使用する環境について

❗ 不安定な場所や、熱に弱いテーブルや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。

❗ 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11.81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。



11.81 インチ/30cm以上

❗ 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。

❗ 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。

❗ 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。

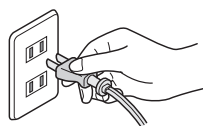
❗ 吸・排気孔をふさぐような場所や、室温の高い場所では使わない。カーペット、ビニール袋などの上には、置かない。感電や漏電、火災・故障の原因。

❗ IHクッキングヒーターの上で使わない。故障の原因。

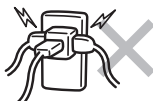
❗ アルミシート・電気カーペットの上で使わない。アルミ材が発熱し発煙・発火の原因。

電源コード・プラグについて

❗ 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。



❗ タコ足配線はしない。火災のおそれ。



器具を取り扱うときは

❗ 専用内なべ以外は使わない。過熱、異常動作の原因。

❗ カラダきをしない。故障や過熱、異常動作の原因。

❗ 磁力線が出ているので、磁気に弱いものを近づけない。テレビ・ラジオなどは、雑音の入るおそれ。キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープ・ビデオテープなどは、記録が消えるおそれ。

⚠ 注意

お手入れのときは

❗ 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。

調理中・調理後は

❗ 使用中や使用直後は、高温部にふれない。やけどの原因。

❗ 炊飯中は本体を移動しない。やけどや吹きこぼれの原因。

■ 末永くご使用いただくためのご注意

● こげついたごはんつぶ・米つぶなどは取り除く。蒸気もれ・吹きこぼれ・故障やおいしく炊けない原因。

● 炊飯中、本体に布などをかけない。本体やふたの変形・変色の原因。



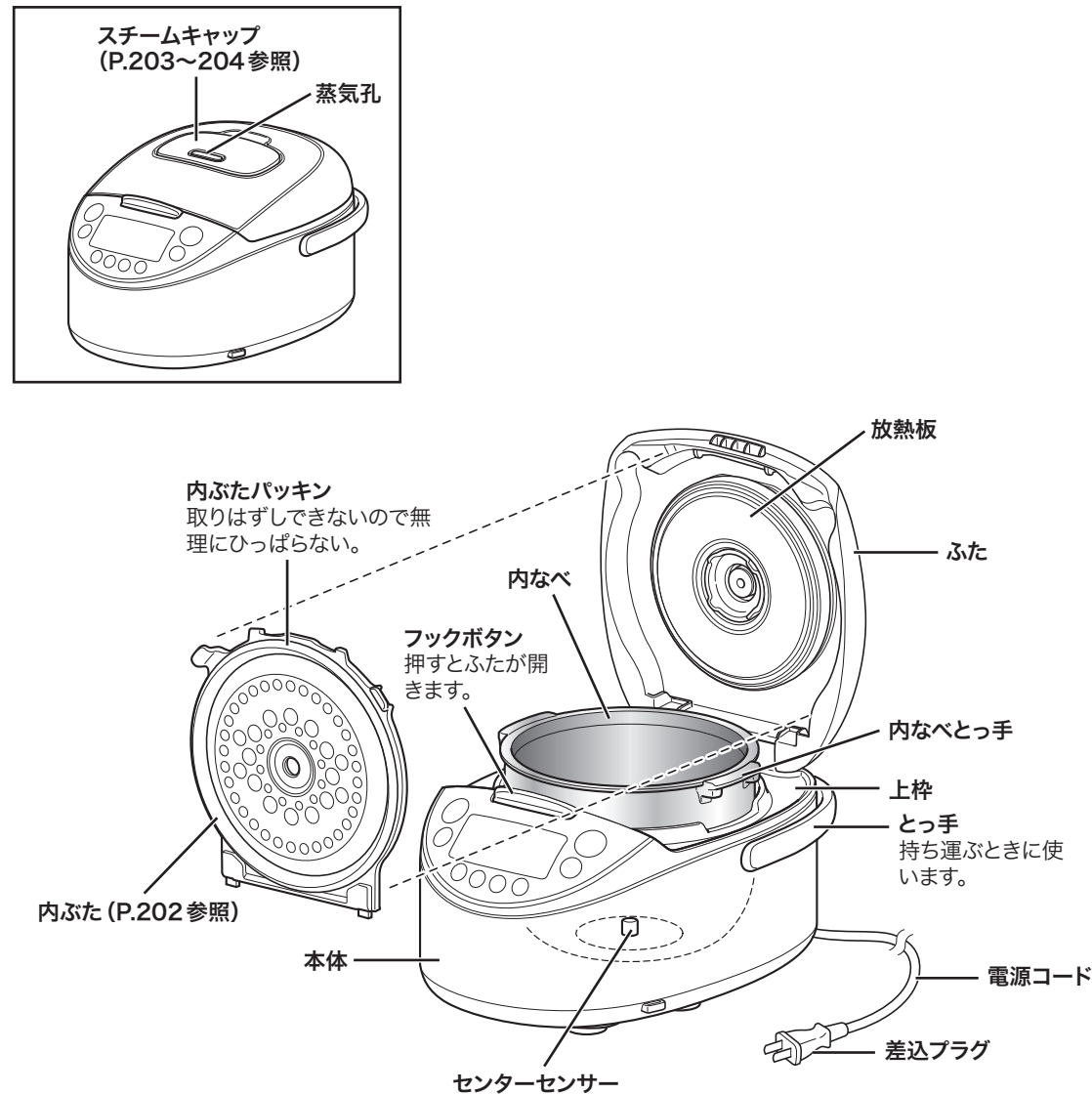
● 機能・性能を維持するため、製品に穴を設けておりますが、この穴からまれに虫等が入り故障することがあります。市販の防虫シートを使用する等、ご注意ください。また、虫等が入り故障した場合は、有償修理になります。TIGER CORPORATION U.S.A.までお問合せください。

● 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、お買い求めできます。TIGER CORPORATION U.S.A.までお問合せください。

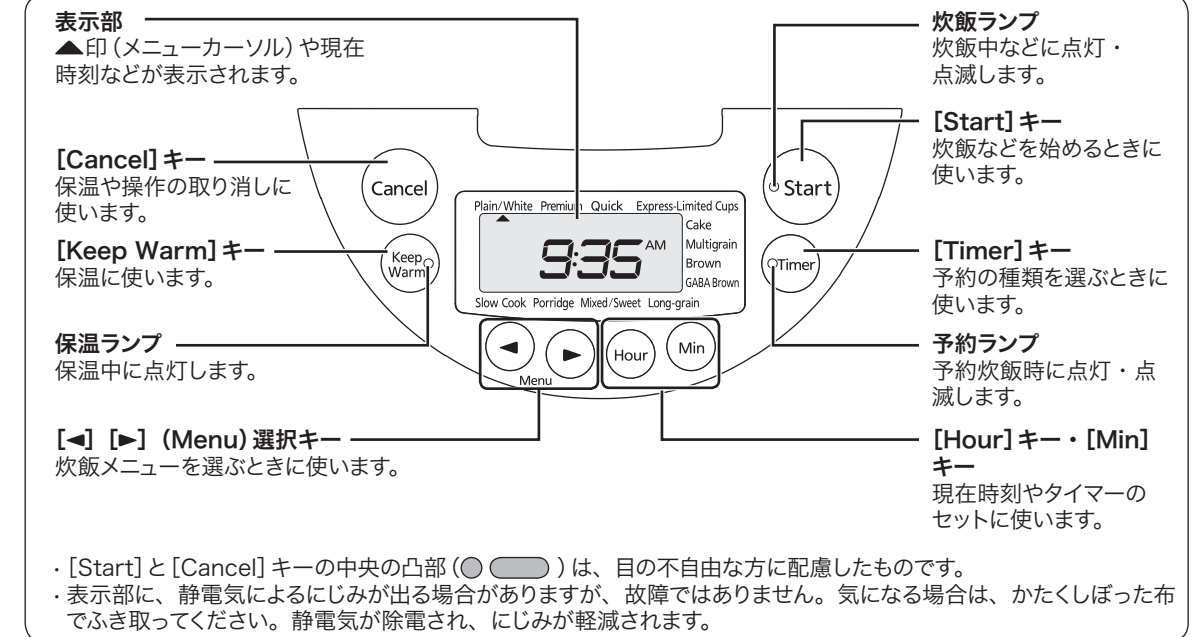
- 内なべのフッ素加工面のふくれやはがれ、変形の原因になるため、必ずお守りください。
- 内なべをガス火にかけたり、電磁調理器・電子レンジなどに使用しない。
- 白米（無洗米）以外のごはん（炊込みなど）を保温しない。
- 内なべの中で酢を使用しない。
- 付属品か木製品以外のしゃもじを使用しない。
- 金属製のおたまやスプーン、泡立て器など、かたいものを使用しない。
- 内なべにザルなどをのせない。
- 内なべに食器類など、かたいものを入れない。
- 金属へらやナイロンたわしなど、かたいものでお手入れしない。
- 食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしない。
- 洗米時、内なべに強い力を加えない。
- 内なべが変形した場合は、TIGER CORPORATION U.S.A.にお問い合わせください。

2 各部の名前とはたらき

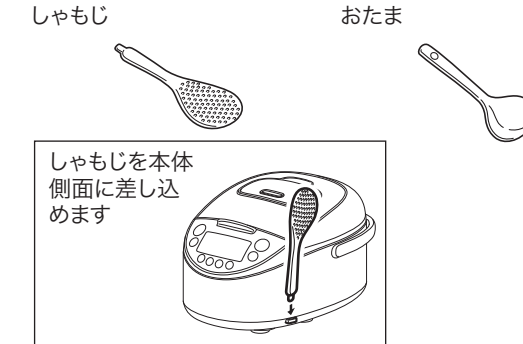
箱を開けたら、まず確認してください。



操作パネル



■ 付属品の確認



専用計量カップ (お米用)
約 1 カップ (0.18L)
1 カップのお米は約 5.29 oz (150g) です。



■ はじめて使うとき

内なべ・内ふた・スチームキャップ・付属品を洗ってからお使いください。(P.200~204 参照)

■ 音について

炊飯中・保温中・再加熱中にする下記の音は、異常ではありません。

- ・「ブーン」という音 (ファンが作動している音)
- ・「ジーッ」や「チリリリ…」という音 (IH が作動している音)

■ 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.216 参照)

■ リチウム電池について

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。再度時刻設定を行ってください。

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。

メニューの選べる機能と特長

メニュー	保温	予約選択	特長
Plain/White	○	○	白米（無洗米）を炊くときに選びます。
Premium	○	○	白米（無洗米）の甘み・うまみ・粘りを引き出して炊きたいときに選びます。 「Plain/White」メニューの2倍の時間で吸水し、しっかりと時間をかけて加熱することで、味わい深いごはんが炊きあがります。
Quick	○	－	白米（無洗米）を早く炊きたいときに選びます。
Express-Limited Cups	○	－	少量の白米（無洗米）を「Quick」メニューより早く炊きたいときに選びます。 「Plain/White」メニューを選んだときに比べて、炊飯時間が短いので、かために炊きあがります。 炊飯容量：5.5カップタイプ：1～2カップ、10カップタイプ：2～3カップ
Multigrain	△	○	雑穀（麦、あわ、ひえ、黒米、赤米など）を白米と一緒に炊くときに選びます。
Brown	△	○	玄米を炊くときに選びます。
GABA Brown	△	○	玄米をやわらかく食べやすく炊きたいときに選びます。（「Brown」メニューよりも炊飯時間を長くして炊きあげます。）また、健康に役立つといわれる栄養素であるギャバ（ガンマ-アミノ酪酸）を「Brown」メニューに比べて増やします。
Porridge	○	○	おかゆを炊くときに選びます。
Mixed/Sweet	△	－	炊込みごはんやおこわを作るときに選びます。
Long-grain	○	○	長粒米を炊くときに選びます。

炊飯容量は、P.217 参照。
△：自動的に保温になりますが、ごはんのおいしさが損なわれるので保温しないでください。

Note

おこげについて

- * 無洗米を炊いたときは、おこげが濃くつく場合があります。おこげが気になるときは、1～2回すすいでから炊飯してください。
- * 「Mixed/Sweet」「Multigrain」「Brown」「GABA Brown」メニュー・発芽玄米・胚芽米・分づき米を炊いたときは、おこげが濃くつく場合があります。

吸水について

- * 各メニューの炊飯時間内に吸水工程が含まれています（「Quick」「Express-Limited Cups」メニューを除く）ので、炊く前にお米を水に浸さなくても、すぐに炊くことができます。
- * 「Quick」「Express-Limited Cups」メニューには吸水工程は含まれず、すぐに炊きはじめるので炊飯時間が短くなります。

保温について

「Porridge」メニューは、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。

予約炊飯について

予約炊飯をセットすると、食べたい時刻に炊きあげることができます。（P.192 参照）

Express-Limited Cupsについて

少ない量のお米をより早く炊くためのメニューです。炊飯時間が短いので、かために炊きあがります。炊飯容量：5.5カップタイプ：1～2カップ、10カップタイプ：2～3カップ
※炊きあがったごはんがかたすぎる場合、むらし時間を調整することで、かたさを調整できます。（P.210 参照）

ごはんをおいしく炊くためのコツ

良いお米を選び、涼しい場所に保存

精米日の新しい、粒のそろったつやのあるお米を選びましょう。保存は風通しの良い、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りましょう。



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。なるべく冷たい水で汚れた水をお米が吸わないように手早く洗います。

発芽玄米・胚芽米・分づき米を炊くときは「Multigrain」メニューを選びましょう

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。（白くなるのは米のデンプン質でぬかではありませんが、そのまま炊くと、こげたり、吹きこぼれや、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約2.5 oz（70g）以下にします（「Porridge」メニューを除く）。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量（下表）は必ず守りましょう。

ごはんの種類	5.5カップタイプ	10カップタイプ
Brown	3カップ	5カップ
Porridge・Firm	0.5カップ	1.5カップ
Mixed	4カップ	6カップ
Sweet	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。
 - しょうゆや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



炊く前の準備はP.187～188、炊きた後はP.189～193をお読みください。

- 「Porridge」メニューに具を加えるときは、具を加えてからの水位が「Porridge」の一番上の目盛り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しましょう

●水加減の目安表

ごはんの種類	水加減（内なべ内側の目盛を目安にする）
Plain/White Quick	「Plain/White」の目盛
Premium Mixed	「Premium」の目盛
Express-Limited Cups	「Express-Limited Cups」の目盛
Multigrain	「Plain/White」の目盛を目安にお好みで。
Brown GABA Brown	「Brown」の目盛
Porridge	全がゆのときは、「Porridge・Firm」の目盛。五分かゆのときは、「Porridge・Soft」の目盛
Sweet	「Sweet」の目盛
Long-grain	「Long-grain」の目盛

- 無洗米は「Plain/White」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。
- 基準の目盛りより水量を増やしたり、減らしたりする場合、1/3目盛り以上の増減はお避けください。
- 発芽玄米・胚芽米・分づき米は、「Plain/White」の目盛を目安に水加減してください。
- おこわは「Sweet」の目盛を目安に水加減してください。もち米とうち米を混ぜて炊くときは「Plain/White」と「Sweet」の目盛の間を目安に水加減してください。（もち米だけの場合より水量は多めに。）
- 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。

玄米・雑穀玄米に白米を混ぜて炊くとき

- 雑穀玄米は玄米に雑穀が入ったものです。
- 玄米・雑穀玄米が白米よりも多い場合は「Brown」メニューを選んで炊いてください。
- 玄米・雑穀玄米が白米と同量、または白米が多い場合は「Plain/White」メニューを選んで炊いてください。（先に玄米・雑穀玄米だけを1～2時間つけおきして吸水させる。）

おこわを炊くとき

おこわを炊くときは、「Mixed/Sweet」メニューを選んでください。
洗米後、お米が水より上に出ないように平らにして炊飯しましょう。

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。
- 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。

雑穀を玄米といっしょに炊くとき

- 必ず「Brown」メニューを選んで炊いてください。
- 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。

長粒米を炊くとき

- 長粒米を炊くときは「Long-grain」メニューを選んでください。また、長粒米で炊込みごはんを炊くときは「Mixed/Sweet」メニューを選んでください。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ってください（無洗米も）。
付属の計量カップにすりきり一杯で、0.18L（5.29 oz）（米国規格の計量カップより少なめ）です。

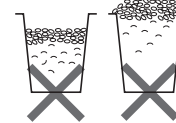
Tips

- 下図のように、すりきり一杯にしてください。

正しい計量例



間違った計量例



Note

- 計量米びつなどを使うと誤差がでることがあるため、うまく炊けない原因になります。
- 指定の炊飯量（P.217の仕様表参照）以外で炊かないでください。
具を入れて炊く場合は、P.185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.185を参照してください。



Note

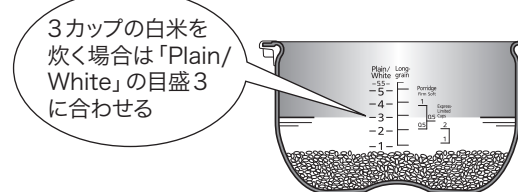
- お湯（95°F [35°C] 以上）で洗米や水加減しないでください。ごはんがうまく炊けない原因になります。

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

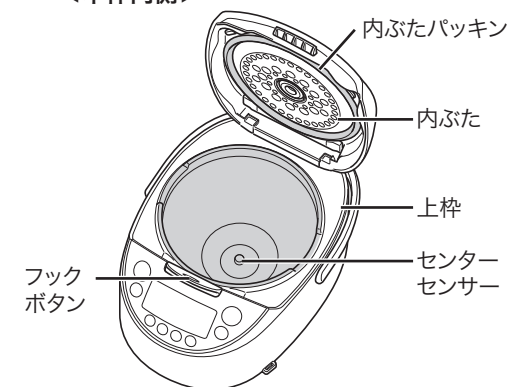
- お米の種類・メニューを確かめてお好みで水加減します。（P.185の目安表を参照）



4 水滴・米つぶなどをふき取る ＜内なべ外側や縁＞



＜本体内側＞



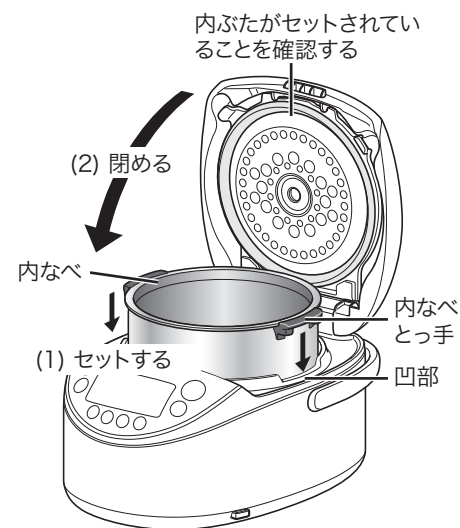
⚠注意

- センターセンサー、上枠、フックボタン付近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（P.201 参照）。
- 異物を付着したままにしておくと、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噴き出し、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) 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

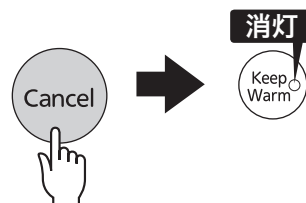


6 差込プラグをコンセントに差し込む



Note

- 保温ランプが点灯している場合は、[Cancel] キーを押して、消灯させてください。

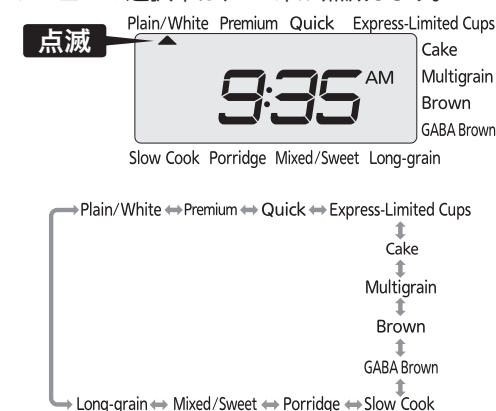


4 ごはんの炊きかた

1 [◀]または[▶]キーを押して、炊きたいメニューを選ぶ

押すごとに、メニューが順に切り替わります。

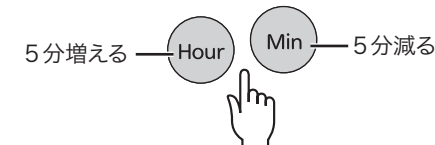
メニューの選択中は、▲印が点滅します。



- 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。

2 「Porridge」メニューを選んだときは[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



「Plain/White」メニューの場合は「ピッピー」と鳴り、「Plain/White」メニュー以外の場合は「ピー」と鳴ります。



炊飯が開始されます。

4 ごはんの炊きかた

分量について

具や雑穀の分量については、P.185～186を参照してください。

炊飯時間の目安

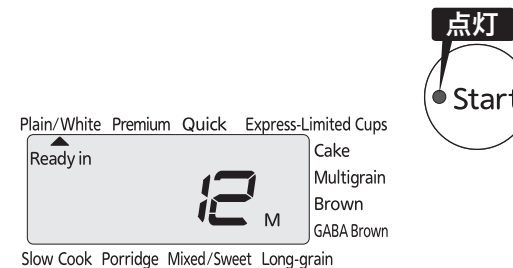
ごはんの種類 サイズ	Plain/White	Premium	Quick	Express-Limited Cups	Multigrain
5.5カップタイプ	37～52分	59～73分	21～43分	17～24分	49～62分
10カップタイプ	42～56分	63～76分	23～47分	20～26分	54～68分
ごはんの種類 サイズ	Brown	GABA Brown		Mixed/Sweet	Long-grain
5.5カップタイプ	64～78分	4時間20分～4時間32分		34～65分	18～34分
10カップタイプ	67～87分	4時間26分～4時間40分		38～65分	18～37分

- 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、残り時間が表示される

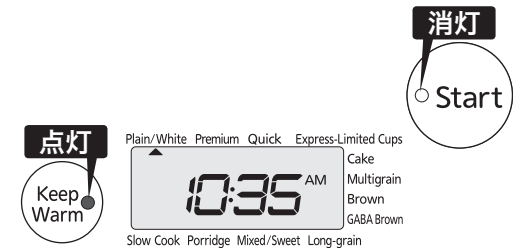
表示部にむらしあがるまでの残り時間が1分単位で表示されます。



- メニューによってむらし時間が異なります。

炊きあがると、自動的に保温が始まる(炊飯ランプが消灯)

保温ランプが点灯し、お知らせ音が「ピー」と8回鳴ります。



- 「Porridge」メニューで具材を追加したり、調理時間が足りない場合は、調理時間を追加できます。保温ランプが点灯している状態で[Hour]キー・[Min]キーを押し、追加の調理時間を合わせて[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、先によくかき混ぜてください。

1 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てください。

- 内なべの形状による特徴で、ごはんの中央部がややくぼむことがあります。

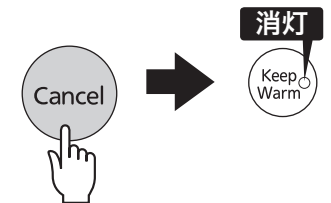


Note

- 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。

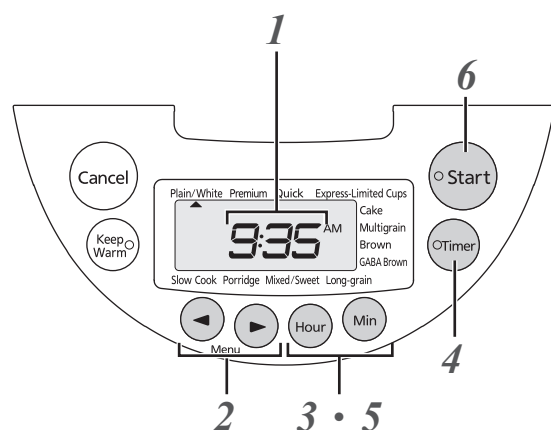
炊飯ジャーを使い終わったら…

- 1 [Cancel]キーを押して保温を取り消す
保温ランプが消灯します。



- 2 コンセントから差込プラグを抜く
- 3 お手入れする(P.200～204参照)

6 予約炊飯のしかた



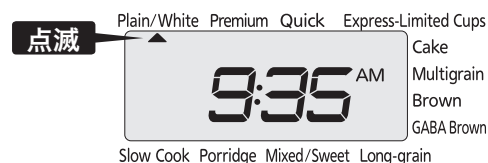
予約炊飯 (Timer1・2) について 食べたい時刻に炊きあげることができます。

- 「Timer1」または「Timer2」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。
- 「Timer1」「Timer2」の2通りの時刻が記憶できます。例えば「Timer1」を朝食用、「Timer2」を夕食用に設定できます。
- 一度設定した時刻はそのまま記憶します。

Tips

- 例えば、「Timer1」でPM1:30に設定すると、PM1:30に炊きあがります。

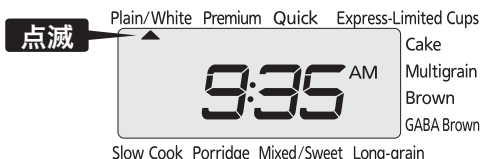
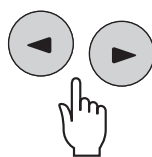
1 現在時刻を確認する



- 現在時刻を合わせる場合は、P.216を参照してください。

2 [◀]または[▶]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。



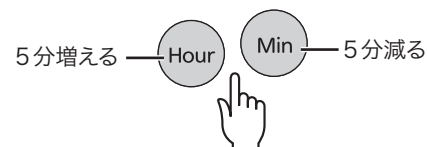
- 保温ランプが消灯していることを確認してください。



- 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。

3 「Porridge」メニューを選んだときは [Hour] キーまたは [Min] キーを押して調理時間を合わせる

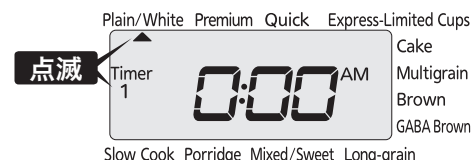
- [Hour] キーを押すごとに5分ずつ増え、[Min] キーを押すごとに5分ずつ減ります。
- 40～90分まで5分単位で設定できます。



- 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。

4 [Timer] キーを押して、「Timer1」または「Timer2」を選ぶ

押すごとに、「Timer1」と「Timer2」が交互に切り替わります。予約ランプと、「Timer1」または「Timer2」表示が点滅します。



- 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

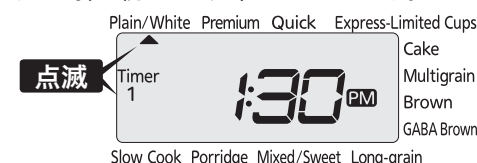
- 下記の場合は、予約炊飯ができません。
 - 「Quick」「Express-Limited Cups」「Cake」「Slow Cook」「Mixed/Sweet」メニューの場合。
 - 下表の時間未満の場合。

メニュー	予約炊飯の目安時間
Plain/White	1 時間未満
Premium	1 時間 20 分未満
Multigrain	1 時間 10 分未満
Brown	1 時間 30 分未満
GABA Brown	4 時間 45 分未満
Porridge	調理時間+1 分未満
Long-grain	45 分未満

- 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、[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。)
- [Timer] キーを押した後、約30秒間何もしないと「ピピピ」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] キーまたは [Start] キーを押すと、「ピピピ」と音でお知らせします。

5 [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、早送りができます。



- 時刻は12時間表示されます。

Note

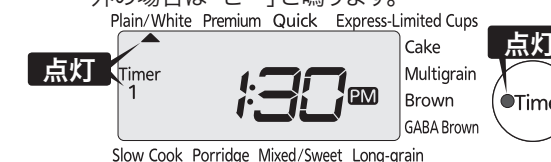
- 腐敗の原因になるため、予約炊飯は12時間以内にしてください。

6 [Start] キーを押す

予約ランプが点灯し、予約が完了します。



「Plain/White」メニューの場合は「ピッピー」と鳴り、「Plain/White」メニュー以外の場合は「ピー」と鳴ります。



- 予約設定を間違えたときは、[Cancel] キーを押して、P.192の手順2からセットし直してください。

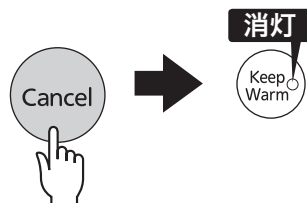
7 保温について

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

[Cancel] キーを押す

保温ランプが消灯します。



■ 再度保温するとき

保温ランプの消灯中に [Keep Warm] キーを押す

保温ランプが点灯します。

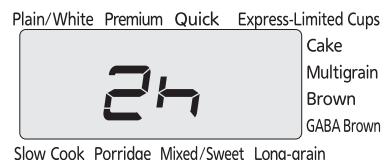


■ 少量のごはんを保温するとき

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。

■ 保温経過時間の表示について

[Hour] キーを押している間、保温経過時間が24時間（24h）まで1時間単位で表示されます。
24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、下記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
 - 24時間以上の保温
 - 最小炊飯量以下の保温（P.217の仕様表を参照）
 - 白米（無洗米）以外の保温
 - ごはんをドーナツ状にした保温
- 「Porridge」メニューは、保温を長時間続けるとのり状になりますので早めにお召し上がりください。
- 内なべの縁・パッキン類にごはん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。
- 特に寒冷地や高温の環境などでお使いの場合は、早めにお召し上がりください。

8 再加熱のしかた

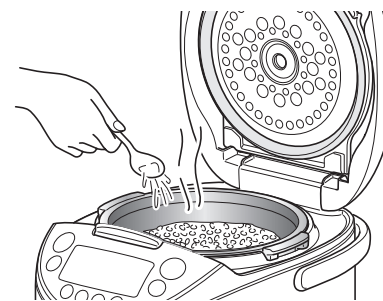
保温中のごはんは、食べる前に再加熱するとあつあつのごはんになります。

Note

- ごはんが内なべの半分以上あるときは、量が多すぎて、充分にあたためられません。
- 下記のような状況で再加熱すると、ごはんがパサつきます。
 - 特に炊きあがり直後など、ごはんが熱いとき。
 - ごはんが最小炊飯量（5.5カップタイプは1カップ、10カップタイプは2カップ）以下のとき。
 - 3回以上くり返して再加熱したとき。

1 保温中のごはんをほぐす

2 大さじ1～2杯の打ち水を均一に行う



Tips

- 打ち水をする、パサつきを抑え、ふっくらと仕上がります。

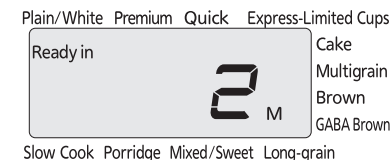
3 保温ランプの点灯を確認する



- 保温ランプが点灯していないと、再加熱ができません。点灯していないときは、[Keep Warm] キーを押してください。（P.194参照）

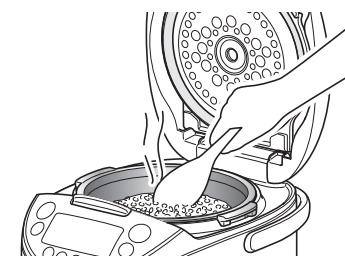
4 [Start] キーを押す

炊飯ランプが点滅し、再加熱が始まります。
残り時間が表示され、加熱が終わると「ピー」と音が3回鳴ってお知らせします。



- 再加熱をやめたい場合は、[Cancel] キーを押します。
- ごはんが冷たい（目安として131°F [55°C] 以下）ときは、再加熱ができません。「ビビビ…」と音でお知らせします。

5 加熱したごはん全体をよくほぐし、均一にする



9 調理 (「Slow Cook」メニュー)

スープや煮込み料理を手軽に作りましょう。お料理の作りかたは、メニューガイド (P.214～215) に掲載のレシピをご参照ください。

「Slow Cook」メニュー

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よくし、長時間加熱しても煮詰まる心配がありません。

メニュー例

- ・じっくり煮込む調理・・・野菜とチキンのポトフ、豚の角煮
 - ・時短調理・・・鶏肉としめじのトマトソース煮
- メニューガイド (P.214～215) 参照

Note

- ・メニューガイド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るので注意する。
- ・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する。
- ・熱いだし汁や煮汁を使うとうまくできない場合があるので、冷ましてから調理を始める。
- ・かたくり粉でとろみをつける場合は、調理の最後に入れる。
- ・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、入れる量を加減する。
- ・牛乳や豆乳などはふきこぼれやすいので、加熱が終了してから入れ、5分ごとの追加熱で様子を見ながらあたためる。最初から入れるとふきこぼれるおそれ。

■ 調理するときの、基本的な操作手順

1 材料を下ごしらえする

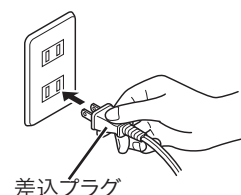
2 内なべに材料を入れ、ふたを閉める

Note

- ・材料は、内なべ内側の「Plain/White」の目盛を目安に入れる。(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るので注意する。
- ・20分以内の場合、量が多いと煮えていない場合があります。その場合は、追加熱してください。

調理時間	「Plain/White」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
20分以内	5.5以下	1以上	8以下	2以上
21分以上	5.5以下	2以上	8以下	3以上

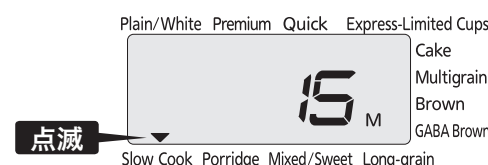
3 差込プラグをコンセントに差し込む



Note

- ・保温ランプが点灯している場合は、[Cancel] キーを押して、消灯させてください。

4 [◀]または[▶]キーを押して、「Slow Cook」メニューを選ぶ

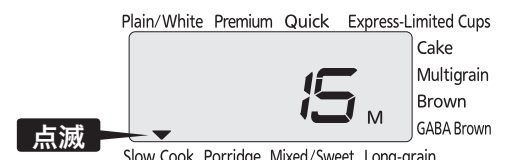


5 調理時間を合わせる

調理時間は、[Hour] [Min] キーで合わせます。

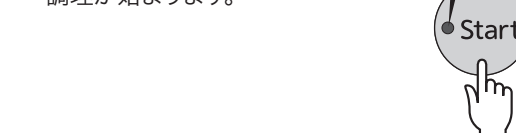
1～30分までは1分単位、30～180分は5分単位で設定できます。

- ・[Hour] キーを押すごとに設定時間が増え、[Min] キーを押すごとに設定時間が減ります。
- ・初期設定は15分です。



6 [Start] キーを押す

調理が始まります。

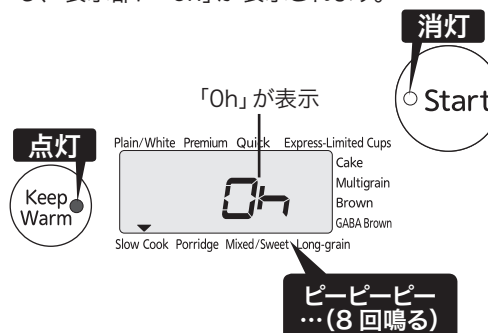


Note

- ・途中でふたを開けない。

7 できあがると、お知らせ音が「ピー」と8回鳴る (炊飯ランプが消灯)

自動的に保温に切り替わり、保温ランプが点灯し、表示部に「Oh」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] キーを押して追加の調理時間を合わせ、[Start] キーを押す。(最大30分を3回まで追加できます。)

- ・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。
- ・料理によっては、保温を続けると風味が落ちてくる場合があるので注意する。
- ・酸味の強い食材を使った料理は、長時間の保温を避け、早めにお召しあがりください。
- ・調理の保温中にあたため直したいとき (食べ頃温度にしたいとき) は、保温ランプ点灯時に [Start] キーを押して再加熱する。再加熱の残り時間を表示し、再加熱が終了すると「ピーピー」と3回音が鳴ります。再加熱後は、保温ランプが点灯して保温時間を継続して表示します。

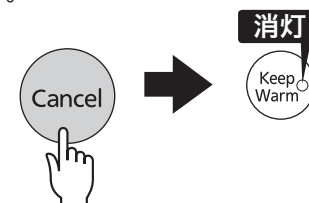
Note

- ・調理が足りない場合、追加で調理する前に [Cancel] キーを押さない。保温ランプの点灯が消え、引き続き調理できなくなります。押してしまった場合は、下記の手順で調理する。
 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.196の4からの要領で調理する。

調理が終わったら・・・

1 [Cancel] キーを押す

[Cancel] キーを押すと、保温ランプが消灯します。



2 必ず内なべや内ふたなどを洗浄し、においを取り除く (においの取り除きかた (本体ににおいがついた場合) → P.204)

10 ケーキのつくりかた (「Cake」メニュー)

メニューガイド (P.215) に記載されているケーキを作ることができます。

Note

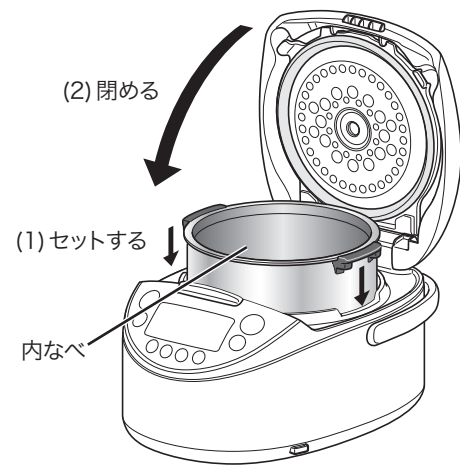
- メニューガイドに記載されているケーキ以外を作ると、ふきこぼれたり、うまくできないおそれがあるので注意する。
- メニューガイドに記載されている量を超えて作らないでください。
ふきこぼれるおそれがあります。

1 材料を下ごしらえして、内なべに生地を流し入れ、生地を抜く

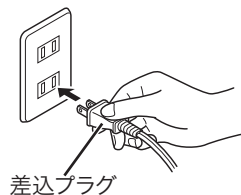
Note

- 加熱前に生地を抜くときは、やわらかい布の上で行ってください。
内なべの変形や破損のおそれがあります。

2 内なべを本体にセットしてふたを閉める



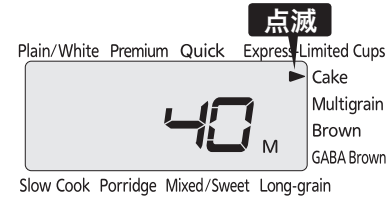
3 差込プラグをコンセントに差し込む



Note

- 保温ランプが点灯している場合は、[Cancel] キーを押して、消灯させてください。

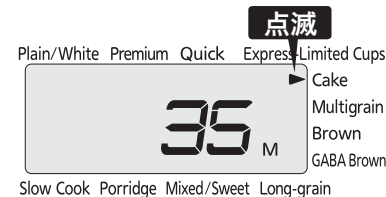
4 [◀]または[▶]キーを押して、「Cake」メニューを選ぶ



5 加熱時間を合わせる

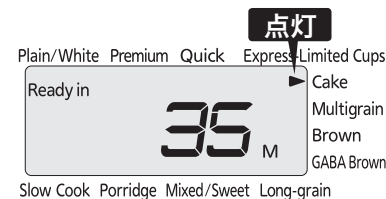
加熱時間は、[Hour] [Min] キーで合わせます。5～80分まで5分単位で設定できます。

- [Hour] キーを押すごとに設定時間が増え、[Min] キーを押すごとに設定時間が減ります。
- 初期設定は40分です。



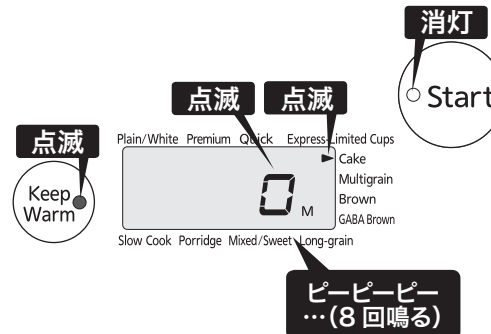
6 [Start] キーを1回押す

加熱が始まります。



7 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よう。(生地がついてこなければ中まで焼けています。)

- 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加熱時間を合わせ、[Start] キーを押す。(最大15分を3回まで追加できます。)

Note

- 追加で焼く前に [Cancel] キーを押さない。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。
 - 内なべを取り出して、ぬらした布の上に置く。
 - 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.198の4からの要領で焼く。

(2) 内なべを取り出し、ケーキを取り出して冷ます

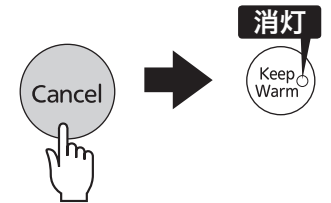
Note

- 内なべを取り出すときは、必ずミトンなどを使い、直接手をふれないよう注意する。やけどを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す。そのままにしておくと、内ふたについたつゆが落ちてべたつきします。

ケーキ作りが終わったら…

1 [Cancel] キーを押す

[Cancel] キーを押すと、保温ランプが消灯します。



2 必ず内なべや内ふたなどを洗浄し、においを取り除く (においの取り除きかた (本体ににおいがついた場合) → P.204)

11 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においを取り除いてください。(P.204 参照)

Note

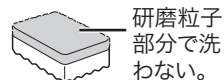
- 必ず差込プラグを抜き、本体・内なべ・内ふた・スチームキャップが冷めてからお手入れする。
- 腐食やにおいを防ぐため、内なべや内ふたはいつも清潔にする。
- シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属たわし・ナイロンたわしなどは使わない。
- 各部を取りはずした後、お手入れする。
- 食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしない。変形・変色の原因。

◆洗剤でお手入れするときは、家庭用の中性台所用合成洗剤(食器用・調理器具用)を使う。

- ※ 洗剤分が残っていると、樹脂などの劣化・変色の原因になるので、十分に洗い流す。
- ※ 中性以外の洗剤を使うと変色・腐食などの原因。

◆スポンジ・布はやわらかいものを使う。

◆スポンジの研磨粒子部分・メラミンスポンジで洗わない。内なべのフッ素加工面がはがれる原因。



■使うたびに洗うもの



内なべ



計量カップ



しゃもじ



おたま

(1) 洗剤をうすめた水またはぬるま湯を使い、スポンジで洗いきれすすぐ。

(2) 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。

Note

- 内なべは使うたびに、内側と外側をよく洗う。
- 内なべに食器類などを入れ、洗いおけとして使わない。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。フッ素加工面が傷ついたり、はがれたりする原因。
- 計量カップ、しゃもじを熱湯に浸さない。変形のおそれ。



流し洗いをしてください。

(1) 洗剤をうすめた水またはぬるま湯を使い、スポンジで洗いきれすすぐ。

(2) 乾いた布ですぐに水分をふき取り、十分に乾燥させる。

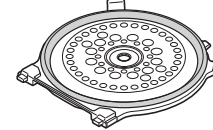
Note

- 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。
 - ・ 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、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する。スチームキャップが目詰まりして、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。
- 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る。水分をふき取らないと、「水滴」の跡が残る原因。



スチームキャップ
(2つの部分にはずす。
P.203~204 参照)

内ふた



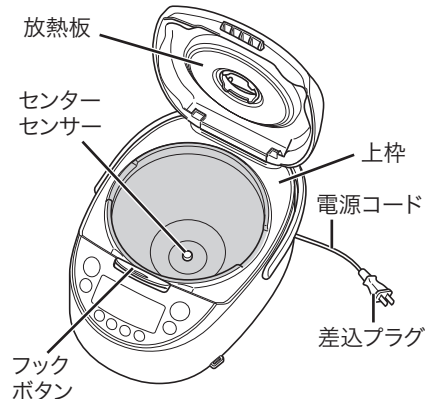
(1) 洗剤をうすめた水またはぬるま湯を使い、スポンジで洗いきれすすぐ。

(2) 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。

Note

- 内ふたに付着したごはんつぶ・米つぶなどは、必ず取り除く。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吹き出し、やけどやけがの原因。
- 大麦や雑穀(アマランサスなど)を混ぜて炊いた後は、必ず内ふたをお手入れする。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。
- 汚れが気になる場合は、ぬるま湯でつけおき洗いをする。
- 内ふたを洗った後は、すき間などに水分が残らないよう、十分にふき取る。水分が残っていると、「水滴」の跡が残る原因。

■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。

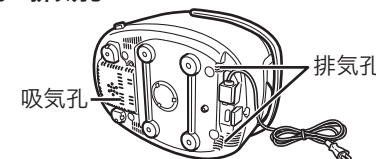
上枠やフックボタン付近

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。
- 本体を水につけたり、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。

吸気孔・排気孔

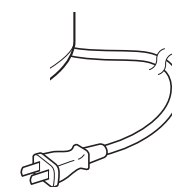


綿棒などでほこりを取る。

Note

- 吸気孔・排気孔にほこりなどが付着したままで使用しない。本体内部の温度が上がり、故障や火災の原因。

差込プラグ・電源コード



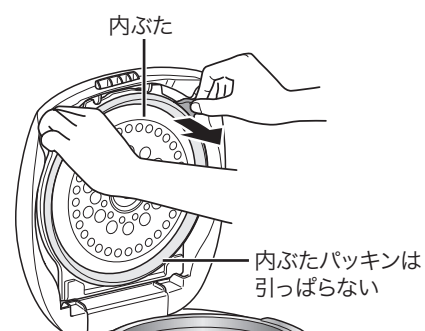
乾いた布でふく

11 お手入れのしかた

内ぶたの取りはずし・取り付け

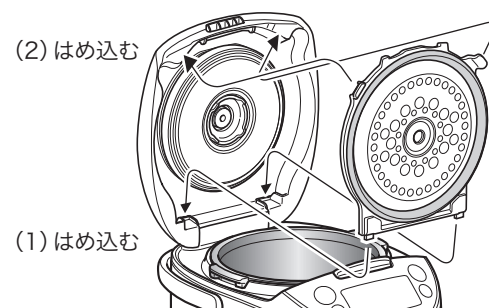
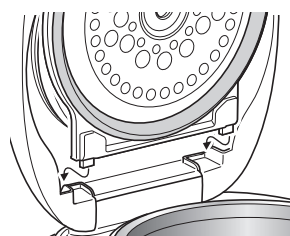
■ 取りはずしかた

内ぶたのつまみを下に押し下げながら手前に引いてはずす。



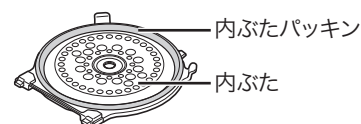
■ 取り付けかた

図のようにふたにきっちりはめ込む。



Note

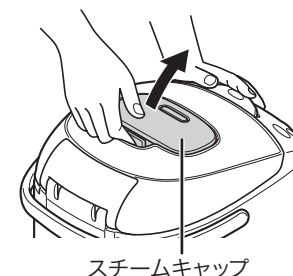
- 内ぶたパッキンは引っぱらない。はずすと、再度の取り付けができなくなります。内ぶたパッキンがはずれたときは、認可されたサービス代行者にご相談ください。



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



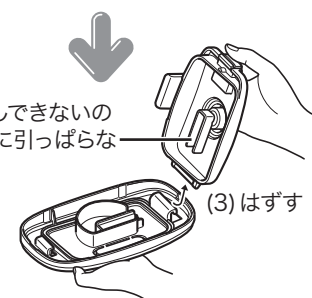
Note

- 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、冷ましてから取りはずしてください。やけどをするおそれがあります。

- 2 スチームキャップを裏返し、キャップふたを図のようにはずす

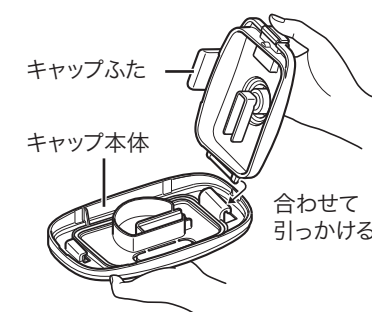


取りはずできないので、無理に引っぱらない。

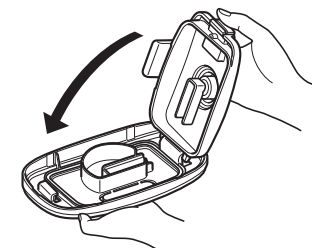


■ 取り付けかた

- 1 キャップふたを、キャップ本体に引っ掛ける



- 2 「カチッ」と音が鳴るまで押し込む



- 3 確実に、本体に取りつける

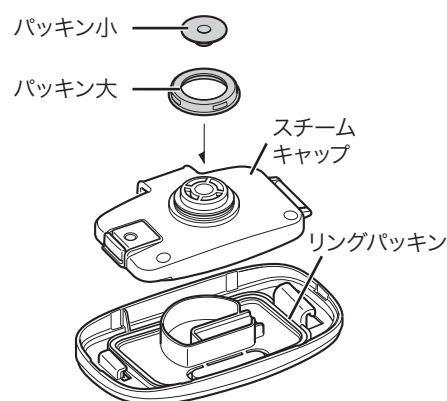
11 お手入れのしかた

■ スチームキャップ用パッキンの取り付けかた

パッキンを図のように注意してきっちりはめ込む。確実にはめ込まれていないと、はずれたり、蒸気もれなどの故障の原因。

Note

- リングパッキンをはずさない。はずれたときは、元通りに確実にはめ込む。
取り付けにくいときは、リングパッキンに水を少しつけると取り付けやすくなります。



においの取り除きかた (本体ににおいがついた場合)

においが気になるときは、下記の方法で洗浄してください。

⚠注意

- 炊飯直後は本体が熱くなっているので、冷ましてからお手入れしてください。やけどをするおそれがあります。

■ 本体

- 1 内なべに水を7～8分目入れて、「Plain/White」メニューで[Start]キーを押す
保温に切り替わったら[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。
においがうまく取り除けない場合は、認可されたサービス代行者にご相談ください。

- 2 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
- 3 風通しの良い場所で本体、各部を乾燥させる

12 うまく炊けない?と思ったら

炊きあがったごはんや炊飯ジャーの動作などがおかしいときは、次の点をお調べください。

考えられる原因		お米の量や具の量、 水加減を間違えた	最大炊飯量を超えて炊飯した	アルカリイオン水（pH9以上） を使って炊飯した	ミネラルウォーターなど硬度の 高い水を使って炊飯した	メニュー選択を間違えた	予約炊飯した	炊飯ジャーを使用後、保温を 取り消さずに「Start」キーを 押した	内なべ・センサーセンサー類に 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	よくほぐさなかった	途中で停電があった
こんなとき												
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	●	●	●	●	●	●		●	●		●
炊飯中	蒸気がもれる	●	●						●	●		
	吹きこぼれる	●	●			●			●			
	炊飯時間が長い	●	●			●			●	●		●
参照ページ		185～187 ・217	217	－	－	189	－	191	187・ 200・201	－	191	217

考えられる原因		炊きあがったごはん	炊飯中	炊飯時間が長い	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯時間	炊飯温度	炊飯
---------	--	-----------	-----	---------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	----

12 うまく炊けない?と思ったら

こんなとき	理 由
うすい膜ができる	オブラート状のうすい膜は、でんぷんが溶けて乾燥したもので害はありません。
ごはんが内なべにこびりつく	やわらかいごはんやねばりけがあるごはんはつきやすいことがあります。

考えられる原因		お米の量や水加減を間違えた	内なべ・熱板・センサー・ふたセンサーにごはん・米つぶや水滴などがついていない	炊きあがったごはんをよくほぐさなかった	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ない	充分に洗米しなかった（無洗米は除く）	再加熱を3回以上行った	12時間以上の予約炊飯をした	保温を24時間以上続けている	ごはんを入れたまま保温を取り消した	途中で停電があった
こんなとき	考えられる原因										
保温中のごはん	におう		●		●	●		●	●	●	●
	変色する		●	●	●	●	●		●		●
	パサつく	●	●	●	●		●		●		
	ベタつく	●	●	●	●			●	●	●	●
再加熱したごはんがパサつく		●	●				●				
参照ページ		185～187・217	187・200・201	191	187・200・201	185・187	195	193	194	－	217

考えられる原因		白米・無洗米以外を保温した	最小炊飯量以下で保温または再加熱した	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をした	しゃもじを入れたままで保温した	お手入れが不充分	炊きあがり直後の熱いごはんを再加熱した
こんなとき	考えられる原因							
保温中のごはん	におう	●	●		●	●	●	
	変色する	●	●	●	●	●		
	パサつく	●	●	●	●	●		
	ベタつく	●	●	●	●	●		
再加熱したごはんがパサつく			●					●
参照ページ		194	194・195	194	194	194	200～204	195

13 調理やケーキがうまくできない?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	メニューガイド記載のメニュー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	内なべの外側・センサー・センサー類にごはんつぶ・米つぶや水滴などがついていない	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ない	ふたが確実に閉まっていない	途中で停電があった
こんなとき	考えられる原因												
調理を する （「Slow Cook」 メニュー）	煮えない	●	●		●		●				●	●	●
	ふきこぼれる	●	●	●			●						
	煮詰まる	●		●		●	●						
	こげつく	●		●		●							
ケーキを調理するとき （「Cake」メニュー）	焼けない	●			●		●				●	●	●
	ふきこぼれる	●					●						
	こげる	●				●	●		●	●			
	焼き色にムラがある						●			●			
表面がベタつく							●	●	●				
参照ページ		196・198※1	196		196～199	－	199	187・200・201	－	187・200・201	188	217	

※1…メニューガイドを参照。

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。

14 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	考えられる原因	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	差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。	差込プラグをコンセントに確実に差し込んでください。	188・196
予約した時刻に炊きあがっていない	現在の時刻が正しくセットされていますか。	時刻を正しくセットしてください。	216
	「うまく炊けない?と思ったら」の「炊飯時間が長い」の項目を確認して、処置してください。		205
予約炊飯のセットができない	現在の時刻が正しくセットされていますか。	時刻を正しくセットしてください。	216
	表示時間が「0：00」で点滅していませんか。	現在時刻をセットしてください。	
	「Quick」「Express-Limited Cups」「Cake」「SlowCook」「Mixed/Sweet」メニューを選択していませんか。	左記のメニューは予約炊飯できません。	193
	予約炊飯ができない時間を選択していませんか。	予約炊飯の可能な時間で予約してください。	
表示部がくもる	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。	187・200・201
	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。	
再加熱できない	[Start] キーを押すと「ピピピ」と警告音がする。	ごはんが冷めています。約131°F [55°C] 以下のごはんは再加熱できません。	195
	保温ランプが消灯していませんか。	[Keep Warm] キーを押し、保温ランプの点灯を確認してから、再度 [Start] キーを押してください。	
炊飯中・保温中・再加熱中に音がする	「ブーン」という音が聞こえますか。	ファンが作動している音です。故障ではありません。	183
	「ジューッ」や「チリリリ…」という音が聞こえますか。	IH が作動している音です。故障ではありません。	
	上記とはまったく異なった音が聞こえますか。	認可されたサービス代行者に修理をご依頼ください。	—
[Start] キーを押したとき、または [Keep Warm] キーを押したときに、「ピピピ」と音がする	内なべがセットされていますか。	内なべをセットしてください。	188
予約炊飯のセットをしているときに、「ピピピ」と音がする	[Timer] キーを押してから、約30秒間何もしないと音が鳴りますが、続けて予約できます。		193
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] 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・予約セット中・予約炊飯中・再加熱中は、時刻合わせできません。「Cake」「Slow Cook」「Porridge」メニューを選択中は、時刻合わせできません。		216
保温ランプが点滅する 保温されていない	「Cake」のメニューを選択していませんか。	「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。	199
表示部に線状の黒いにじみがある	表示部に、静電気によるにじみが出る場合がありますが、故障ではありません。	気になる場合は、かたくしぼった布でふき取ってください。静電気が除電され、にじみが軽減します。	183
調理の保温中に「6」が点滅する	調理後6時間以上、保温を続けていませんか。6時間を越えると「6」が点滅します。(6時間以上の保温はしない)		197
保温中に [Hour] キーを押すと保温経過時間が点滅する	24時間以上、保温を続けていませんか。	保温時間が24時間を超えると、保温経過時間が点滅してお知らせします。	194
差込プラグを抜くと、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶が消える	差込プラグを差し込んだときに、表示部に「0：00」が点滅していませんか。	リチウム電池が切れています。認可されたサービス代行者に電池の交換をご依頼ください。	183
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。	きれいに取り除いてください。	187・200・201

こんなときは	考えられる原因		こう処置してください	参照ページ
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。			191
	内ふたが汚れていませんか。内ふたが汚れていると、つゆが多くなる場合があります。	内ふたを洗剤でよく洗う。		201
キーを押しても反応しない	差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。	差込プラグを、コンセントに確実に差し込んでください。		188・196・198
	保温ランプが点灯していませんか。	[Cancel] キーを押し、保温を取り消してから操作してください。		194
差込プラグから火花が飛ぶ	差込プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがありますが、IH方式固有のもので故障ではありません。			—
樹脂などのにおいがする	使いはじめのうちは、樹脂などのにおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。気になる場合は「にのいの取り除きかた(本体にのにおいがついていた場合)」を参照してお手入れしてください。			204
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。			—
炊飯中にスチームキャップの蒸気孔から泡が見える	沸とうによるもので故障ではありません。			—
ふたが閉まらない	内ふたが取り付けられていますか。	内ふたを取りつけてください。		202

こんな表示が出たときは

表 示	処 置	参照ページ
「Err」が画面に表示され、音が鳴り続ける 	本体をカーペットなどの上や、室温の高い場所に置いていると、吸・排気孔がふさがれ、温度が上昇し、キーを押しても反応しない場合があります。 そのような場合は、以下の手順で処置してください。 (1) 差込プラグを抜く (2) 吸・排気孔がふさがれない室温の低い場所へ移動する (3) 再度、差込プラグをコンセントに差し込み、キー操作を行う それでも反応しない場合は本体の異常です。差込プラグを抜いたあと、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に修理をご依頼ください。
--

むらし時間の調整のしかた(「Express-Limited Cups」メニュー)

下記の手順(1)～(6)は、差込プラグをコンセントに差し込んだ状態で、それぞれ30秒以内に完了してください。30秒以上何も操作しなかったときは現在時刻表示に戻り、設定できません。再度設定する場合は、はじめからやり直してください。

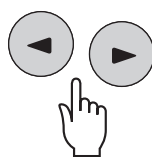
炊飯(調理)中・保温中・予約セット中・予約炊飯中・再加熱中・追加加熱中は、設定を変更することができません。

※ 調整を途中でやめるときは[Cancel]キーを押してください。

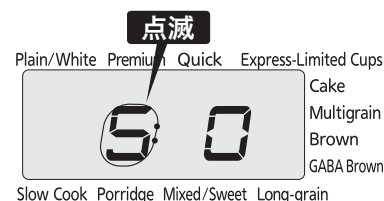
■ むらし時間を調整したいとき

「Express-Limited Cups」メニューを選んで炊いたときのむらし時間を調整したい場合は、下記の手順で時間を調整してください。

(1) [◀]または[▶]キーを押して、「Plain/White」メニューを選ぶ。



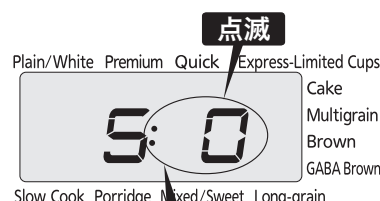
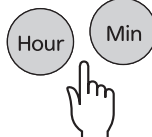
(2) [Timer]キーを約3秒以上押す。



(3) [Start]キーを押す。



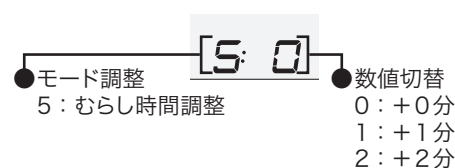
(4) [Hour] [Min]キーを押して、時間を調整する。



むらし時間調整
0: + 0分 (初期設定)
1: + 1分
2: + 2分

(5) [Start]キーを押す。

(6) [Timer]キーを約3秒以上押すと設定が完了し、現在時刻表示に戻ります。



メニューガイド

- このメニューガイドで使用している計量カップは、約0.18L (付属の計量カップ)です。
- 大さじは、15mLです。
- 小さじは、5mLです。
- しょうゆ、みりんなど、調味料が多すぎると、うまく炊けない場合があります。
- 無洗米を炊く場合は、お米を洗う必要はありません。
- 各メニューに記載のカロリー表記は目安です。

Mixed/
Sweet
メニュー

五目ごはん



332kcal/
1人分

- 材料 (6人分)
- 米…3カップ (付属の計量カップ)
 - 昆布…1.2 in (3cm) 角1枚
 - 油揚げ…1/2枚
 - 鶏もも肉…2.1oz (60g)
 - にんじん…1.4oz (40g)
 - ごぼう…1.2oz (35g)
 - こんにゃく…1/8丁
 - 干しいたけ…2枚
 - 絹さや…8枚
 - 合わせ調味料
しょうゆ…大さじ2 酒…大さじ1
みりん…大さじ1/2 塩…小さじ1/2
 - 酒・しょうゆ・塩・酢…各適量

■ 作りかた

1. 鶏もも肉は0.4 in (1cm) 角に切り、酒、しょうゆ各少々をまぶしておく。
2. 油揚げは油抜きをして縦半分に切り、細切りにしておく。
3. にんじんは皮をむき、1.2 in (3cm) の長さの太めの細切りにする。
4. ごぼうは包丁の背で皮をこそげ取り、ささがきにして酢水にさらす。
5. こんにゃくは水から4～5分ゆで、水で洗ってにんじんと同様に切る。
6. 干しいたけは水に浸けてやわらかく戻し、石づきを取り除いてから細切りにする。
7. 絹さやは筋を引き、塩ゆでにした後、冷水に取り、色止めして細切りにする。
8. 米を内なべで洗米してから、合わせ調味料を加えて「Premium」の目盛3まで水を加え、よく混ぜ合わせてから絹さや以外の具と昆布をのせ、「Mixed/Sweet」メニューで炊きあげる。
9. 炊きあがったら、昆布を取り出し、絹さやを加えて全体をよくかき混ぜ、器に盛りつける。

Note

- 水の量は、具の種類によって多少加減してください。
- 最初から加える場合の具の量は米の重さの約45%以下にしてください。多いとうまく炊けない場合があります。(1カップに対し具は約2.5oz (70g) 以下)

Brown
メニュー

鮭と味噌バター 玄米混ぜごはん



422kcal/
1人分

- 材料 (6人分)
- 玄米…3カップ (付属の計量カップ)
 - 甘塩鮭…3切れ
 - まいたけ…3.5oz (100g)
 - 玉ねぎ…1/2個
 - にんじん…1.8oz (50g)
 - アスパラガス…3本
 - にんにく(みじん切り) …1片分
 - しょうが(みじん切り) …大さじ2
 - バター…0.9oz (25g)
 - サラダ油…適量
 - 合わせ調味料
酒…大さじ1 1/2 砂糖…大さじ1/2
みりん…大さじ1 1/2 しょうゆ…大さじ1/2
味噌…大さじ1 3/4
 - 青ねぎ(小口切り) …3本分

■ 作りかた

1. 玄米を内なべで洗米し、「Brown」の目盛3まで水を加えて「Brown」メニューで炊きあげる。
2. フライパンにサラダ油を熱し、鮭を焼いて身をほぐす。
3. まいたけはほぐして0.8 in (2cm) 幅に切り、玉ねぎ、にんじんは粗くみじん切りにする。
4. アスパラガスは根元を切り落とし、はかまを取って0.4 in (1cm) 幅にきざむ。
5. フライパンにバターを溶かし、にんにく、しょうがを入れて炒める。3を加えて炒め、しんなりしてくれば4を加えて炒める。
6. 5.に合わせ調味料を加えて汁気がなくなるまで炒めて、青ねぎ、2を加える。
7. 炊きあがったごはんを2.を混ぜ合わせ、器に盛りつける。

Tips

- お好みで七味唐辛子をかけてもよいでしょう。

Porridge
メニュー

七草粥



115kcal/
1人分

■ 材料 (4人分)

- 米…1カップ (付属の計量カップ)
- 塩…小さじ 1/3
- 七草 [せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな (かぶの若葉)、すずしろ (大根の若葉)] …各適量

■ 作りかた

1. 七草は3.5oz (100g) ぐらい用意し、さっとゆでて水にさらし、かたくしぼって細かくきざむ。
2. 米を内なべで洗米し、「Porridge・Firm」の目盛1まで水を加え、「Porridge」メニューで調理時間を60分に合わせて炊きあげる。
3. 炊きあがったら七草と塩を加え、ひと混ぜする。

Note

- おかゆは炊きあがり後、時間がたつと粘りが出て味が変わりますので、早めにお召しあがりください。

Multigrain
メニュー

干物とひじきの 雑穀混ぜごはん



362kcal/
1人分

■ 材料 (6人分)

- 米…3カップ (付属の計量カップ)
- 雑穀…大さじ 4 1/2 (1.4oz (40g))
- 干物 (カマス・アマダイなど) …1尾
- 青ねぎ (小口切り) …2本分
- 芽ひじきの煮物
芽ひじき (乾燥) …0.4oz (12g)
油揚げ…1/2枚
ごま油…大さじ 1
にんじん…1.1oz (30g)
- 煮汁
砂糖…大さじ 1
みりん…大さじ 1
酒…大さじ 1
しょうゆ…大さじ 2
だし汁…200mL (4/5カップ)

■ 作りかた

1. 米を内なべで洗米し、「Plain/White」の目盛3まで水を加えて、雑穀を上のにのせる。雑穀を入れた分、水大さじ3を追加し、「Multigrain」メニューで炊きあげる。
2. 干物は焼いて骨を取り、身をほぐしておく。
3. 芽ひじきは水で戻して洗い、水気を切る。油揚げは油抜きをして細切り、にんじんも細切りにする。
4. 小鍋にごま油を入れて、3.の材料を炒め、煮汁を加えて煮る。
5. 4.の煮汁を切り、2.と共に炊きあがったごはんに入れて切るように混ぜ合わせる。
6. 器に盛りつけて、青ねぎを散らす。

Mixed/
Sweet
メニュー

赤飯



329kcal/
1人分

■ 材料 (6人分)

- もち米…3カップ (付属の計量カップ)
- ごま塩…少々
- あずき…2.8oz (80g)

■ 作りかた

1. あずきを洗って鍋に入れ、その5倍の水を入れて、火にかける。煮立てばお湯を捨て、新たにあずきの5倍ぐらいの量の水を入れ、強火にかけてかためにゆでる。
2. あずきとゆで汁に分け、ゆで汁はボウルに取り、おたまですくい落としながら、空気にふれさせて、手早く冷ます。
3. もち米を内なべで洗米し、あずきのゆで汁を「Sweet」の目盛3まで加え (足りない場合は水を加える)、よく混ぜ合わせる。
4. 3.に2.のあずきをのせ、「Mixed/Sweet」メニューで炊きあげる。
5. 炊きあがったら全体をふんわりと混ぜて器に盛り、ごま塩を添える。

Mixed/
Sweet
メニュー

炊込み中華おこわ



426kcal/
1人分

■ 材料 (6人分)

- もち米…3カップ (付属の計量カップ)
- 豚ばら肉…3.9oz (110g)
- 干しいたけ…2枚
- 干しえび…0.4oz (10g)
- たけのこ…0.7oz (20g)
- にんじん…0.4oz (10g)
- 松の実…小さじ 1
- 甘栗 (むき身) …6個
- しょうが (細切り) …薄切り4~5枚
- 鶏がらスープ…300mL (1 1/4カップ)
- 豚肉の下味
酒…小さじ 2 しょうゆ…小さじ 2
しょうが汁…小さじ 1
- 合わせ調味料
酒…大さじ 3 しょうゆ…大さじ 3
砂糖…小さじ 1
- 青ねぎ (小口切り) …3本分
- ラードまたはサラダ油…大さじ 2

■ 作りかた

1. 干しいたけ、干しえびはそれぞれに水に浸けて戻し、たけのこは下ゆでする。
(干しいたけ、干しえびの戻し汁は取っておく。)
2. 豚肉は0.4 in (1cm) 角に切り、下味をつけておく。
にんじん、しいたけ、たけのこは0.4 in (1cm) 角に切る。
3. フライパンにラードを熱し2.を炒め、さましておく。
4. もち米を内なべで洗米し、1.の干しいたけの戻し汁、干しえびの戻し汁と合わせ調味料を入れて「Sweet」の目盛3まで鶏がらスープを加えてよく混ぜ合わせる。
5. 4.に3.と干しえび、松の実、しょうがをのせて「Mixed/Sweet」メニューで炊きあげる。
6. 炊きあがったら甘栗を入れて全体を切るように混ぜ合わせて器に盛り、青ねぎを散らす。

Slow Cookメニュー

「炊きたて」で、おいしいおかずが簡単に！

素材を生かした本格的なお料理が、手軽に作れます。

Note

- 調味料が内なべの底にたまらないように、よくかき混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。
- かたくり粉でとろみをつける場合は、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ます。入れる量を加減してください。
- 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でください。
- 調理が終わった後はにおいを取り除いてください。(P.214「においの取り除きかた(本体ににおいがついた場合)」参照)
- 調理が足りない場合に追加で調理する前には、[Cancel] キーを押さないでください。保温ランプの点灯が消え、引き続き調理できなくなります。(押ししてしまった場合は、内なべを本体から取り出してぬれた布の上に置き、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します。その後、再度内なべを本体にセットし、調理してください。)

Slow Cookメニュー

野菜とチキンのポトフ



156kcal/
1人分

	5.5カップタイプ (4人分)	10カップタイプ (6人分)
■ 材料		
● 鶏手羽先	8本	12本
● にんじん(小)	1本	1 1/2本
● セロリ	1本	1 1/2本
● 玉ねぎ(中)	1個	1 1/2個
● じゃがいも(小)	2個	3個
● 水	650mL (2 3/4カップ)	1000mL (4 1/4カップ)
● 洋風スープの素(顆粒)	大さじ 1 1/2	大さじ 2 1/3
● 塩、こしょう	各少々	各少々

■ 作りかた

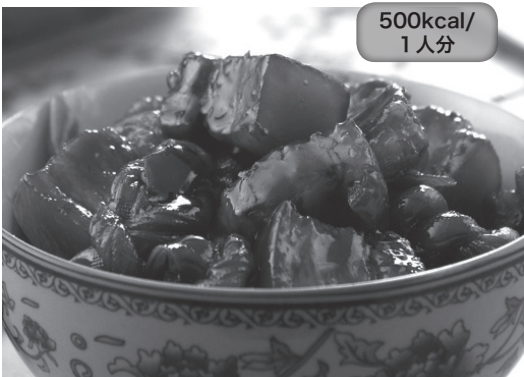
- 鶏手羽先は羽先を切り落とす。
- にんじんは4等分、セロリは筋を取り2 in (5cm) 幅、玉ねぎは8等分、じゃがいもは4等分に切る。
- 1.と2.を内なべに入れ、水、洋風スープの素、塩・こしょうを入れてよく混ぜ合わせ、「Slow Cook」メニューで60分加熱する。
- できあがったら器に盛りつける。

Note

- 煮込み料理は、加熱後、保温の状態ですばらく置いておくと味がよくしみてやわらかくなります。

Slow Cookメニュー

豚の角煮



500kcal/
1人分

	5.5カップタイプ (4人分)	10カップタイプ (6人分)
■ 材料		
● 豚バラ肉	14.1oz (400g)	21.2oz (600g)
● 百叶結	3.5oz (100g)	5.3oz (150g)
● しょうがの薄切り	4枚	6枚
● 煮汁		
濃醬油(老抽)	大さじ 1 1/2	大さじ 2 1/4
紹興酒	大さじ 1	大さじ 1 1/2
水	300mL (1 1/4カップ)	450mL (2カップ)
● 塩	少々	少々
● 砂糖	少々	少々
● 青ねぎ(小口切り)	適量	適量

■ 作りかた

- 豚バラ肉を洗って一口大に切り、しょうがを加えて、なべに沸かした湯に入れて血抜きをする。
- 百叶結は豆臭さを除くため、洗って鍋で茹でしておく。
- 内なべに豚バラ肉としょうが、百叶結を入れ、煮汁を加える。
- 「Slow Cook」メニューで60分加熱する。
- 加熱が終了したら塩と砂糖を加えて味を調え、豚バラ肉を裏返して[Hour] キーで加熱時間を10分に合わせて追加熱する。
- できあがったら器に盛り、青ねぎをかける。

Slow Cookメニュー

鶏肉としめじのトマトソース煮

時短調理レシピ



189kcal/
1人分

	5.5カップタイプ (4人分)	10カップタイプ (6人分)
■ 材料		
● 鶏もも肉(角切り)	8.8oz (250g)	13.4oz (380g)
● 塩、こしょう	各少々	各少々
● しめじ (カットしたもの)	1パック (約4.6oz (130g))	1 1/2パック (約7.1oz (200g))
● 玉ねぎ	1/2個 (約3.5oz (100g))	3/4個 (約5.3oz (150g))
● ブラックオリーブ (スライス)	0.9oz (25g)	1.4oz (40g)
● トマトソース	1缶 (約10.6oz (300g))	1 1/2缶 (約15.9oz (450g))
● 洋風チキンスープの素 (顆粒)	小さじ 1	小さじ 1 1/2
● 水	100mL (2/5カップ)	150mL (3/5カップ)
● バセリ(みじん切り)	適量	適量
● 粉チーズ	適量	適量

■ 作りかた

- 鶏もも肉に塩、こしょうする。
- 玉ねぎは繊維に沿って厚めのスライスにする。
- 内なべに洋風チキンスープの素と水を入れよく混ぜ、1.、2.、しめじ、ブラックオリーブ、トマトソースの順に入れる。
- 「Slow Cook」メニューで15分(10カップタイプは18分)加熱する。
- できあがったら、全体をかき混ぜて塩、こしょうで味を調えて器に盛りつけ、お好みでバセリと粉チーズをふりかける。

Cakeメニュー

スポンジケーキ



309kcal/
1/8カット
(5.5カップタイプ)

(フルーツは除く)

	5.5カップタイプ (1台分)	10カップタイプ (1台分)
■ 材料		
● 卵(M)	4個	5個
● 砂糖(上白糖)	4.2oz (120g)	5.3oz (150g)
● 薄力粉	4.2oz (120g)	5.3oz (150g)
● 無塩バター	1.4oz (40g)	1.8oz (50g)
● 無塩バター (内なべに塗る用)	適量	適量
● 飾り用 生クリーム(動物性)	200mL (4/5カップ)	250mL (1カップ)
グラニュー糖	0.8oz (24g)	1.1oz (30g)
いちご、ブルーベリー	各適量	各適量

■ 作りかた

- 卵は常温に戻し、薄力粉はふるっておく。
無塩バターは溶かしておく。
- ボウルに卵、砂糖を入れて軽く混ぜ合わせる。
- 2.のボウルを104°F [40°C]の湯せんにかけ混ぜ合わせ、砂糖が見えなくなるまで混ぜたら湯せんからはずす。
- 3.をハンドミキサーの高速で泡立てる。白っぽくなり、泡立て器を持ち上げると、こんもりと泡立て器に残り、ゆっくり落ちるようになるまで泡立てる。
最後に低速で1分ほど泡立て、泡立ちをととのえる。
- 4.に1.の薄力粉を入れ、粉っぽさがなくなるまでゴムベラでさっくり混ぜる。溶かしたバターも加えて混ぜる。
- 薄くバターを塗った内なべに5.の生地を流し入れ、やわらかい布の上で空気抜きしてから、「Cake」メニューで35分(10カップタイプは40分)焼く。
- 焼きあがったら内なべから取り出して冷まし、グラニュー糖を加えて泡立てた生クリームといちご、ブルーベリーで飾り付ける。

Note

- 焼き足りない場合は、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加熱時間を合わせ、[Start] キーを押して追加で焼いてください。

Tips

- ケーキをつくった後は、においを取り除いてください。(P.204「においの取り除きかた(本体ににおいがついた場合)」参照)

現在時刻の合わせかた

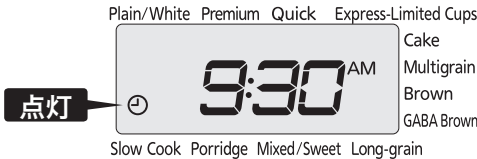
時刻は12時間で表示されます。
以下の動作をしているときは、時刻合わせができません。
・炊飯（調理）中、保温中、予約セット中、予約炊飯中、再加熱中、追加加熱中
・「Cake」「Slow Cook」「Porridge」メニューを選択中

■例：「午前9：30」を「午前9：35」に合わせる場合

1 差込プラグをコンセントに差し込む

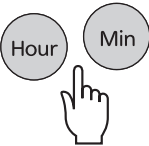
2 時刻セットモードにする

[Hour] キーまたは [Min] キーを押すと、 が点灯します。



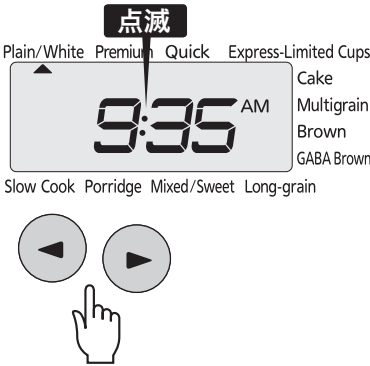
3 時刻を合わせる

「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になります。



4 時刻を合わせたあと[<]キーまたは[>]キーを押す

時刻合わせが完了します。
 が消灯し、「：」表示が点滅します。



Note

- 設定した時刻は、室温・使いかたによって1カ月に30秒から120秒程度の誤差が生じる場合があります。

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)		1,080		1,198		
炊飯容量(カップ、oz)	Plain/White		1～5.5カップ [5.29～29.10 oz]		2～10カップ [10.58～52.91 oz]	
	Premium		1～5.5カップ [5.29～29.10 oz]		2～10カップ [10.58～52.91 oz]	
	Quick		1～5.5カップ [5.29～29.10 oz]		2～10カップ [10.58～52.91 oz]	
	Express-Limited Cups		1～2カップ [5.29～10.58 oz]		2～3カップ [10.58～15.87 oz]	
	Multigrain		1～4カップ [5.29～21.16 oz]		2～8カップ [10.58～42.32 oz]	
	Brown		1～3.5カップ [5.29～18.52 oz]		2～6カップ [10.58～31.74 oz]	
	GABA Brown		1～3.5カップ [5.29～18.52 oz]		2～6カップ [10.58～31.74 oz]	
	Porridge	Firm	0.5～1 カップ [2.65～5.29 oz]		0.5～2カップ [2.65～10.58 oz]	
		Soft	0.5カップ [2.65 oz]		0.5～1.5カップ [2.65～7.94 oz]	
	Mixed		1～4カップ [5.29～21.16 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]	
	Long-grain		1～5.5カップ [5.29～29.10 oz]		2～10カップ [10.58～52.91 oz]	
外形寸法 (inch、cm)*	幅	10.2 inch (26.0 cm)		11.3 inch (28.8 cm)		
	奥 行	13.9 inch (35.4 cm)		15.2 inch (38.6 cm)		
	高 さ	8.4 inch (21.3 cm)		9.8 inch (25.0 cm)		
本体質量 (oz, kg)*		137.6 oz (3.9 kg)		172.8 oz (4.9 kg)		
コードの長さ (inch、m)*		31.4 inch (0.8 m)				

*おおよその数値です。

Note

- 付属の計量カップは、白米1カップ＝約5.29 oz (150g) です。

停電があったとき

万一停電があっても再び通電されると機能は正常に働きます。

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（再加熱）中	炊飯（再加熱）を続けます。 うまく炊けない場合があります。
保温中	30分以上の停電があったときは保温を中止します。

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、TIGER CORPORATION U.S.A. 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.181 参照）

Supplier's Declaration of Conformity

Model Number : JKT-D10U/JKT-D18U

Kind of equipment : Rice Cooker / Warmer

Trade Name : TIGER

Responsible party : TIGER CORPORATION U.S.A.

Address : 1815 W 205th Street, Unit 106, Torrance CA 90501

Phone : (310)-787-1985

This device complies with Part 18 of the FCC Rules.

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

These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation.

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/>