



JPC-W

JPC-W10W  
JPC-W18W



For household use

## Pressure Induction Heating Rice Cooker/Warmer

### OPERATING INSTRUCTIONS

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

家庭用

## 压力IH电饭煲

### 使用说明书

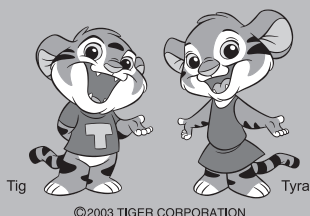
非常感谢您购买本公司的产品。  
在您使用之前，请仔细阅读完本说明书，并妥善保存，以便随时参阅。

家庭用

## 压力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。



Pressure Induction Heating Rice Cooker/Warmer cooks under high pressure. Improper usage may result in dangerous situations. Be sure to read the operating instructions to ensure correct usage.

压力IH电饭煲内部为高压状态，一旦操作错误，就会发生危险，因此请仔细阅读本使用说明书后，正确遵守使用方式。

压力IH炊飯ジャーは内部が高压になるため、取り扱いを誤ると危険ですので、この取扱説明書をお読みにになり、正しくお使いください。

**Contents**

|           |                                                                    |           |
|-----------|--------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b>  | <b>Important Safeguards</b>                                        | <b>4</b>  |
| <b>2</b>  | <b>Names of Component Parts and Accessories</b>                    | <b>10</b> |
|           | Menu options and features                                          | 12        |
|           | Tips on making delicious rice                                      | 14        |
| <b>3</b>  | <b>Before Cooking Rice</b>                                         | <b>16</b> |
| <b>4</b>  | <b>How to Cook Rice</b>                                            | <b>18</b> |
|           | Cooking time guidelines                                            | 19        |
| <b>5</b>  | <b>Once Rice Is Finished Cooking</b>                               | <b>20</b> |
| <b>6</b>  | <b>When Finished Using the Rice Cooker</b>                         | <b>21</b> |
| <b>7</b>  | <b>Using the Timer Function</b>                                    | <b>22</b> |
| <b>8</b>  | <b>Setting the Soak Timer Function</b>                             | <b>24</b> |
| <b>9</b>  | <b>Keeping Rice Warm</b>                                           | <b>26</b> |
| <b>10</b> | <b>Reheating Cooked Rice</b>                                       | <b>28</b> |
| <b>11</b> | <b>Slow Cooking ("Slow Cook" Menu)</b>                             | <b>29</b> |
| <b>12</b> | <b>Making Cakes ("Cake" Menu)</b>                                  | <b>32</b> |
| <b>13</b> | <b>Cleaning and Maintenance</b>                                    | <b>34</b> |
| <b>14</b> | <b>If Rice Does Not Cook Properly</b>                              | <b>42</b> |
| <b>15</b> | <b>If Food or Cakes Are Not Made Properly</b>                      | <b>44</b> |
| <b>16</b> | <b>Troubleshooting</b>                                             | <b>45</b> |
|           | If these indications appear                                        | 47        |
|           | Adjusting the steaming time ("Express Limited cups" menu)          | 48        |
|           | Adjusting the sound volume                                         | 49        |
|           | Menu guide                                                         | 50        |
|           | Setting the current time                                           | 56        |
|           | Specifications                                                     | 57        |
|           | When there is a power outage or the appliance plug is disconnected | 57        |
|           | Purchasing consumables and optional accessories                    | 57        |

# 1 Important Safeguards

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

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

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

## WARNING

This symbol indicates there is a possibility of serious injury or death<sup>\*1</sup> when the product is handled improperly.

## CAUTION

This symbol indicates there is a possibility of injury<sup>\*2</sup> or damage to property<sup>\*3</sup> when the product is improperly handled.

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

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

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

## WARNING



### Use only rated voltage power.

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



### Use an electrical outlet rated 7 A or higher and do not plug in other devices at the same time.

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



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

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



### Wipe the power plug thoroughly if dust or other foreign objects are collected on it.

This is to avoid fire.

### Description of Symbols



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



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



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



## WARNING



Do not touch the unit with wet hands

### Do not handle the power plug with wet hands.

Doing so may cause electric shock or injury.



### Never open the lid during cooking.

Contents may spray out, causing burns or other injuries. If you need to open the lid, check that the "Pressure" indication on the operation panel is off and no steam is coming out. →P.19



Do not touch

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

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



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



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



Never immerse the unit in water or other liquid

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

Doing so may cause short circuits and electric shock.



Disassembly is prohibited

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

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



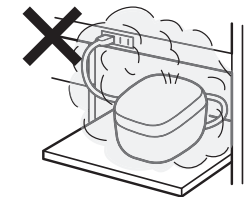
### Do not place any metal objects, such as knives, forks, spoons, or pot lids, etc., on the rice cooker.

Metal objects may become very hot.



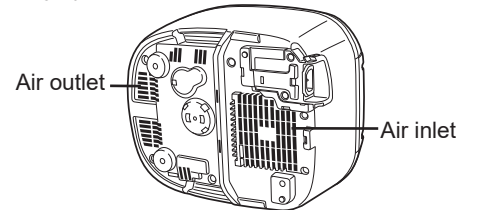
### Do not expose the power plug to steam.

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



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

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



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

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



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

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

## ⚠ WARNING



**Do not use this product in any way not described in the operating instruction. Always make sure that the pressure adjusting hole and safety valve are not clogged.**

If the pressure adjusting holes or safety valve are clogged, steam or contents may spray out, causing burns or other injuries.

Examples of cooking that is not allowed:

- Thickened foods such as curry sauce, stew, jam, etc.
- Using baking soda or such other agent that causes sudden foaming
- Cooking and seasoning rice in commercially available recipe books for rice cookers
- Heating ingredients or seasoning in a plastic bag, etc.
- Cooking and seasoning rice using tomatoes and greens that can clog pressure adjusting holes
- Using parchment paper, aluminum foil, or plastic wrap that may cause a clogged pressure adjusting hole
- Fish paste, beans (to be simmered), etc. that expand in volume (Before using beans for dishes such as sekihan (red bean rice), boil them using another pan.)
- Using a lot of oil
- Cooking amaranth or other small grains that may cause clogging



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

Failure to do so may cause electric shock.



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

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

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

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



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

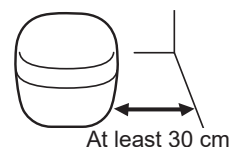
Doing so may cause fire or damage to the table or mat.



**Do not use the rice cooker near walls or furniture.**

Steam and heat may cause damage, discoloration, and/or deformation. Use the rice cooker at least 30 cm away from walls or furniture.

When using the rice cooker on a kitchen rack or cabinet, make sure that steam is not trapped.



**Keep the appliance plug away from metal objects or dust.**

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



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

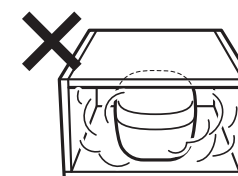
Doing so may cause malfunction or fire.

## ⚠ CAUTION



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

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



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

Otherwise, the rice cooker may fall, resulting in injury, burns, or malfunction. 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 cause electric shock, electric leakage, fire, and/or deformation or malfunction of the rice cooker.



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

Using any other pot may cause overheating or malfunction.



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

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



**Do not cook with the inner pot empty.**

Doing so may cause overheating or malfunction.



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

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



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

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



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

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



**Do not use the rice cooker on an induction cooktop.**

Doing so may result in malfunction.



**Be careful about any escaping steam when opening the lid.**

Exposure to steam may result in burns.

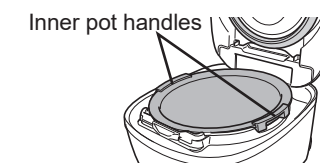


**Do not touch high-temperature surfaces during or immediately after cooking.**

Do not touch Doing so may result in burns.



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



**Disconnect the power plug when not in use.**

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

Unplug the power cord

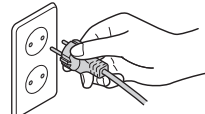


# 1 Important Safeguards

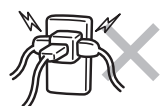
## ⚠ CAUTION



**Be sure to hold the power plug when removing it from an outlet.**  
This is to avoid electric shock, short circuits, or fire.



**Do not use multiple appliances on the same outlet.**  
Doing so may cause fire.



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



**Do not place a magnetic sensitive object close to the rice cooker since it emits magnetic lines.**  
Noise may occur on a TV or radio. Content recorded on a credit card, magnetic ID card, cassette tape, or video tape may be lost.



**A person with cardiac pacemaker must consult a medical specialist before using the rice cooker.**  
Operation of the rice cooker may affect the cardiac pacemaker.



**Do not operate the rice cooker using an external timer or remote controller.**  
Doing so may result in malfunction.



**Wait until the rice cooker has cooled down before cleaning it.**  
Touching the hot surfaces may cause burns.  
Perform the procedures as described on P.34 to 41.



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



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



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



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



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

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

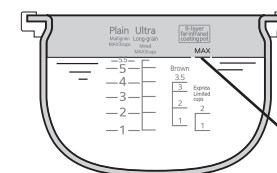
• Remove any cooked or grains of rice adhering to the rice cooker and inner pot. Failure to do so may cause steam to leak or contents to boil over. This may result in malfunction or improperly cooked rice.

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



• Do not reheat (keep warm) cooled rice. Doing so may cause unpleasant odors.

• Do not exceed the "MAX" line of the inner pot for cooking. Doing so may cause the contents to spill and cause burns.



"MAX" line

• The holes in the rice cooker are designed to maintain its functions and performance. In extremely rare cases, insects may enter these holes and cause malfunction. To prevent this, a commercially available insect prevention sheet, etc., is recommended. If a malfunction does occur due to this problem, it will not be covered by warranty. In this case, contact the place of purchase.

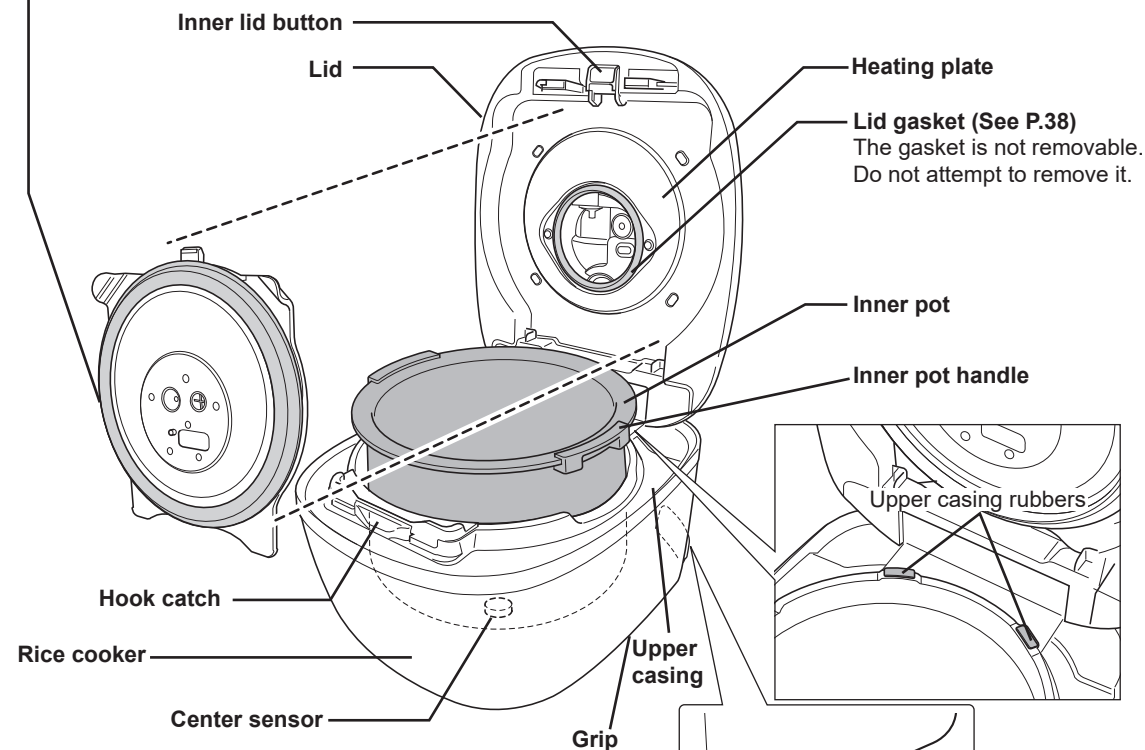
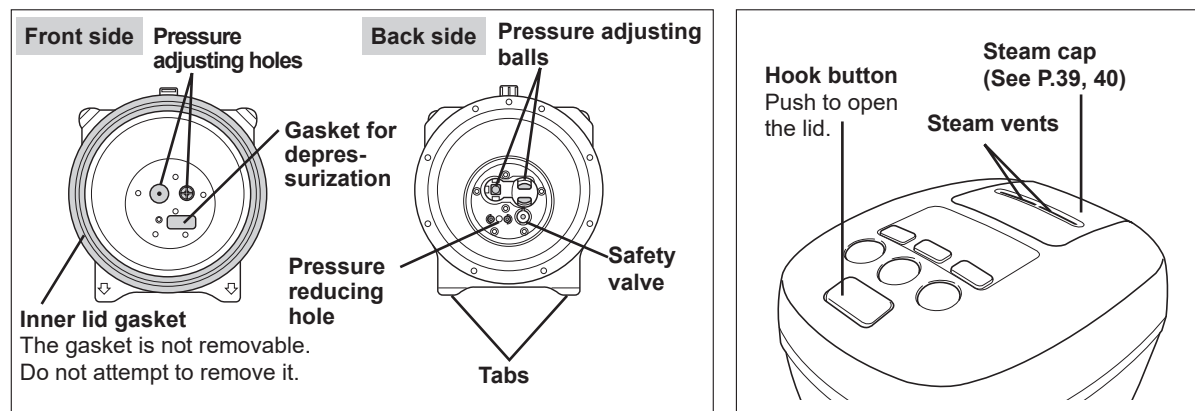
• The fluorocarbon resin coating on the inner pot may wear and peel with extended use. It is harmless to humans and does not interfere with actual cooking or the heat insulating capability of the rice cooker. If deformation or corrosion is found on the inner pot, a new inner pot may be purchased. In this case, contact the place of purchase.

- Strictly observe the following instructions to keep the fluorocarbon resin coating of the inner pot from swelling, peeling, or deformation.
- Do not place the inner pot directly over a gas or induction cooktop. Do not place in a microwave oven.
- Use the Keep Warm function for white rice and rinse-free rice only. (Do not use for mixed or seasoned rice, etc.)
- Do not use vinegar inside the inner pot.
- Use only the supplied spatula or a wooden spatula.
- Do not use hard or sharp utensils such as metal ladles, spoons, or whisks.
- Do not place a strainer inside the inner pot.
- Do not wash dishes or other hard objects inside the inner pot.
- Do not clean the inner pot using hard materials such as wire wool or nylon scrubbing sponges.
- Do not use a dishwasher/dryer to clean the inner pot.

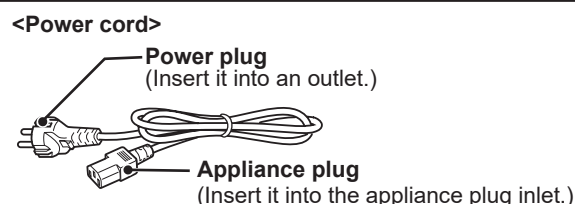
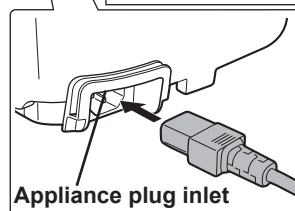
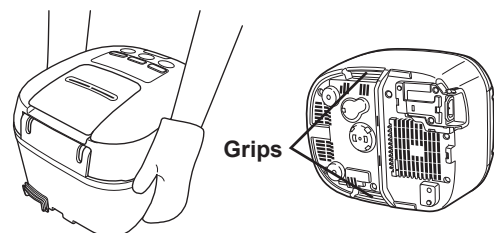
# 2 Names of Component Parts and Accessories

Check the following immediately after opening the packaging.

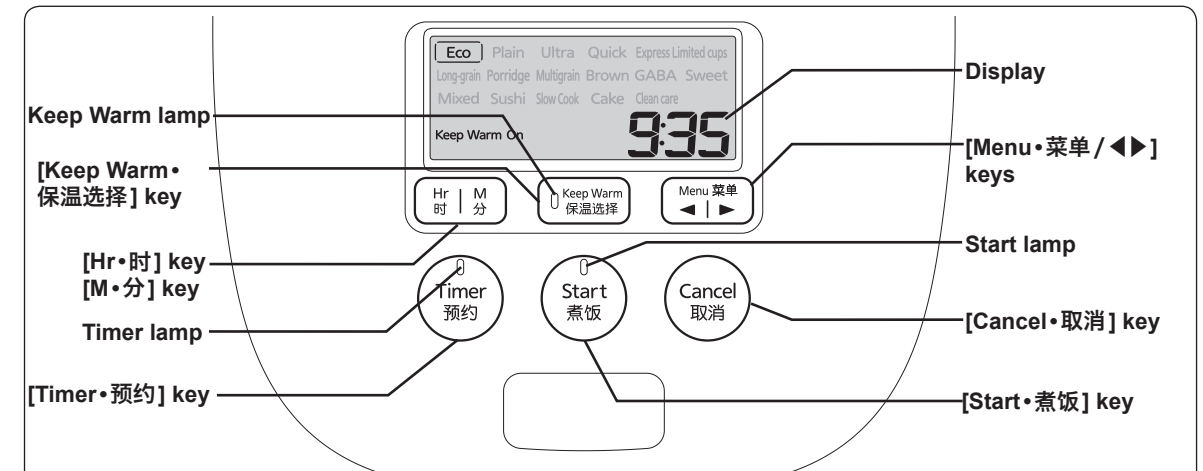
## Inner lid (See P.36 to 38)



Be sure to hold the grips during movement. Be sure to use oven mitts when the rice cooker is hot.

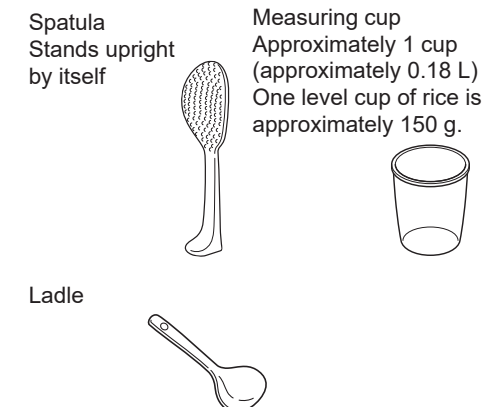


## Operation panel



The projections (●) at the center of the [Start • 煮饭] and [Cancel • 取消] keys are to aid persons with a visual impairment.  
Although blurring may occur in the display due to static electricity, it is only a temporary phenomenon and not a malfunction. If the blurring becomes bothersome, wipe the display using a firmly wrung out cloth. The static electricity is removed and the blurring is reduced.

## ■ Checking the accessories



## ■ For first time use

Wash the inner pot, inner lid, steam cap, and accessories before using them. (See P.34 to 36)

## ■ Sounds emitted by the rice cooker

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

- Humming (sound of the rotating fan)
- Buzzing or twittering (sound of induction heating operation)
- A hissing or bubbling sound (sound of boiling)
- A clicking sound (sound of pressure adjustment)

## ■ Checking the current time

The current time is displayed in a 24-hour format. Adjust the time if the correct time is not displayed. (See P.56)

## ■ Lithium battery

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

- If the lithium battery runs out, "0:00" blinks on the display when the power plug is plugged back in. The rice cooker can still cook normally, however, the current time and preset timer settings and elapsed Keep Warm time are deleted when the power plug is disconnected. Set the time if necessary.

## Note

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

## ■ About the inner pot (ceramic coating)

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

## ■ Display

The backlight turns off and the display indication becomes dark when the rice cooker is not operated for a certain period of time (60 seconds). Press the [Menu • 菜单 / ◀▶] key to show the indication on the display again.

- If the backlight does not turn on even when the [Menu • 菜单 / ◀▶] key is pressed, contact the place of purchase.



Menu options and features

| Menu                 | Keep Warm function availability | Timer function availability (Soak Timer) | Feature                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------|---------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Eco                  | ○                               | ○                                        | Select when cooking white rice. Cooking using this menu makes rice firmer compared to the "Plain" menu. However, power can be saved (approximately 6 to 24% reduction).                                                                                                                                             |
| Plain                | ○                               | ○                                        | Select when cooking short rice. (Standard cooking)                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Ultra                | ○                               | ○                                        | Select when cooking for sweetness, flavor, and stickiness of white rice. Soaking rice for a time twice the length of the "Plain" menu and heating for a longer time makes rice with more flavor.                                                                                                                    |
| Quick                | ○                               | —                                        | Select when cooking white rice quickly. The cooking time is shorter and cooked rice is slightly hard compared to the "Plain" menu.                                                                                                                                                                                  |
| 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" menu.<br>Cooking capacity: 1.0 L type: 1 to 2 cups, 1.8 L type: 2 to 3 cups                                                                    |
| Long-grain           | ○                               | ○                                        | Select when cooking long-grain rice.                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Porridge             | △                               | ○                                        | Select when cooking porridge.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Brown GABA           | △                               | ○                                        | 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. |
| Sweet                | △                               | —                                        | Select when cooking steamed sweet rice.                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Mixed                | △                               | —                                        | Select when cooking seasoned rice.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Sushi                | ○                               | ○                                        | Select when cooking rice for sushi. The texture is less sticky and slightly hard.                                                                                                                                                                                                                                   |

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

See P.57 for cooking capacities.  
\* When using the the "Porridge" menu, "Sweet" menu, or "Sushi" menu, rice is cooked without pressure.  
\* When using the "Eco" menu, a large amount of condensation may be formed on the inner lid.

Note

- In pressure cooking, attention should be paid to any rapid increase in the amount of steam as the pressure is adjusted during cooking.

Keeping rice warm

You may select whether or not to keep rice warm after cooking is completed. (See P.18, 26)  
When using the "Porridge" menu, porridge can become pasty if kept warm for too long. Serve it as soon as possible.

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 presoaking.
- As the "Quick" and "Express Limited cups" menus do not have a soaking process and cooking starts immediately, the cooking time is shorter.
- The soaking time can be set by using the Soak Timer function. (See P.24)

Timer function

- You can select either "Timer" or "Soak Timer".
- Timer: You can preset the time that you want cooking to be actually completed. (See P.22)
  - Soak Timer: You can set the time for rice to be soaked naturally before cooking. (See P.24)

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.

| Unit size  | Cooking capacity |
|------------|------------------|
| 1.0 L type | 1 to 2 cups      |
| 1.8 L 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.48)

## Tips on making delicious rice



Read P.16 to P.17 for preparations before cooking rice and P.18 to 25 for how to cook rice.

### Select good quality rice and a good storage location.

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

### Carefully measure the rice with the supplied measuring cup.

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

### Rinse the rice quickly.

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

### Cooking rinse-free rice

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

### Amount of water to add

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

#### ● Amount of water to add

| Menu                 | Corresponding scale (Use the corresponding scale on the inner pot as a guide.)                           |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Eco                  | "Eco" scale                                                                                              |
| Plain                | "Plain" scale                                                                                            |
| Ultra                | "Ultra" scale                                                                                            |
| Quick                | "Plain" scale                                                                                            |
| Express Limited cups | "Express Limited cups" scale                                                                             |
| Long-grain           | "Long-grain" scale                                                                                       |
| Porridge             | Hard porridge: "Porridge•Firm" scale<br>Soft porridge: "Porridge•Soft" scale                             |
| Multigrain           | More or less water to "Plain" scale                                                                      |
| Brown<br>Brown GABA  | "Brown" scale                                                                                            |
| Sweet                | Sweet rice and non-sweet rice mixed: Between the "Plain" and "Sweet" scales<br>Sweet rice: "Sweet" scale |
| Mixed                | "Ultra" scale                                                                                            |
| Sushi                | "Sushi" scale                                                                                            |

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

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

Select the "Multigrain" menu.

### Adding other ingredients to rice

The total amount of ingredients should be no more than approximately 70 g per cup of rice (the "Porridge" menu is excluded).

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

| Menu with other ingredients added to rice | 1.0 L type | 1.8 L type |
|-------------------------------------------|------------|------------|
| Porridge•Firm                             | 0.5 cups   | 1.5 cups   |
| Brown                                     | 2 cups     | 4 cups     |
| Sweet                                     | 3 cups     | 5 cups     |
| Mixed                                     | 3 cups     | 6 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 in the inner pot.
  - 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.

### Cooking sweet rice

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

### Cooking other grains together with white rice

- The amount of other grains should be less than 20% of the volume of the white rice.
- The maximum acceptable amount for the combination of white rice and other grains is 3 cups with the 1.0 L type and 6 cups with the 1.8 L type.
- Place the other grains on top of the white rice. Mixing them together may result in improperly cooked food.
- Do not mix in amaranth or other small grains that may cause clogging.

### Cooking other grains together with brown rice

- Be sure to select the "Brown" menu.
- The maximum acceptable amount for the combination of brown rice and other grains is 3.5 cups with the 1.0 L type and 6 cups with the 1.8 L type.

### 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" menu. (The brown rice or multigrain brown rice should be soaked separately for 1 to 2 hours before cooking.)
- The maximum acceptable amount when combining brown rice, multigrain brown rice, and white rice is 3.5 cups for the 1.0 L type, and 6 cups for the 1.8 L type.

### 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" menu. Selecting any other menu may result in improperly cooked food.



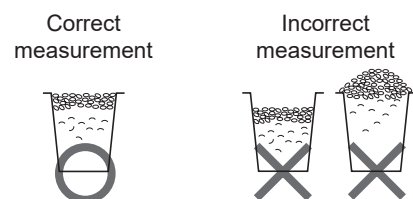
# 3 Before Cooking Rice

## 1 Measure the rice.

Be sure to use the supplied measuring cup. A level filling of rice in the supplied measuring cup equals about 0.18 L (150 g).

### Tips

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



### Note

- Always use the specified volume of rice (see "Specifications" on P.57). Otherwise rice may not be cooked properly. If other ingredients are to be added to the rice, see P.15.
- Do not mix in amaranth or other small grains that may cause clogging. Doing so may cause a clogged pressure adjusting holes or safety valve, which may lead to steam leaks or boiling over, resulting in burns or other injuries.
- If a rice dispenser is used, errors may occur. The rice may not cook properly.

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

For rinse-free rice, see P.14.

### Note

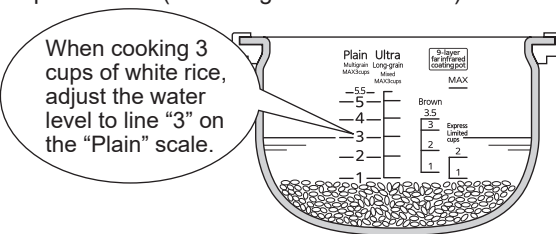
- Do not use hot water (over 35°C) to rinse the rice or when adding water. It may prevent the rice from cooking properly.

## 3 Adjust the water level.

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

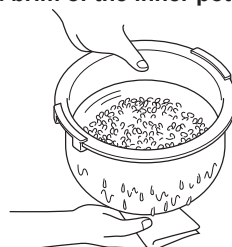
### Tips

- The water level should be selected according to the type of rice and the selected cooking menu, but can be fine-adjusted to your personal preference. (See the guidelines on P.14)

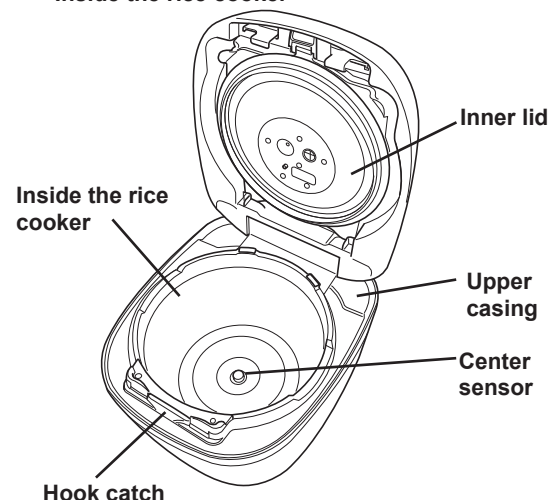


## 4 Wipe off any water drops and grains of rice and check for clogging of the inner lid.

<Outer surface and brim of the inner pot>



<Inside the rice cooker>



Hook catch

<Inner lid>

Removing/attaching the inner lid (See P.38)

Pressure adjusting holes

Pressure reducing hole (Gasket for depressurization)

Pressure reducing hole (Gasket for depressurization)

Pressure reducing hole (Gasket for depressurization)

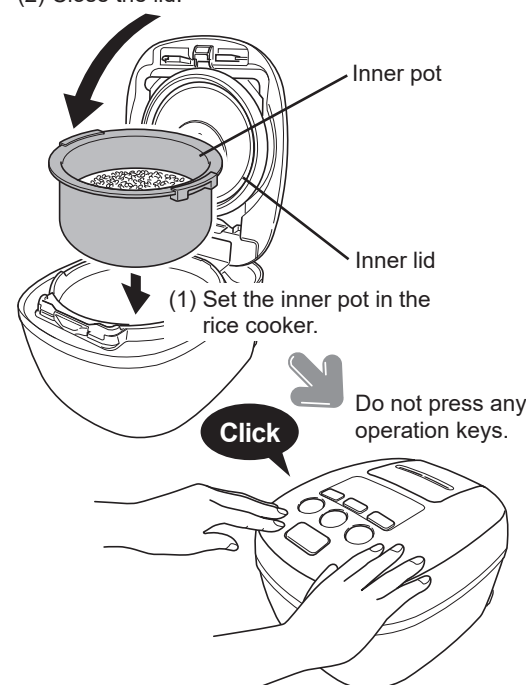
Pressure reducing hole (Gasket for depressurization)

### Note

- Be sure to remove any cooked rice or grains of rice adhering to the upper casing, around the hook catch, and to the inner lid. Any rice on the inner lid can prevent the lid from closing, allow steam to leak out during cooking, or enable the lid to open and the contents to spray out, resulting in burns or other injury. (See P.36 and 37)

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

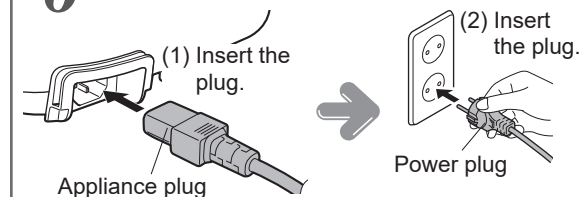
(2) Close the lid.



### Note

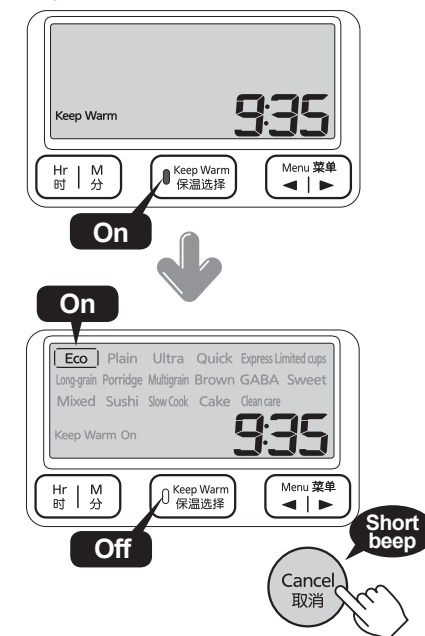
- As the inner pot of the pressure induction heating rice cooker has high hermetic sealing, the lid may be difficult to close. Confirm that the lid is completely closed.

## 6 Connect the power cord.



### Note

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



## ■ Sounds emitted by the rice cooker

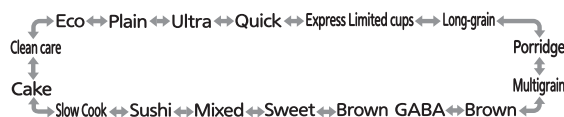
- If the [Start • 煮饭] key is pressed or the [Keep Warm • 保温选择] key is held down without the inner pot being set, the rice cooker beeps 2 times (short beeps).
- If the sound becomes bothersome, the volume can be adjusted. (See P.49)



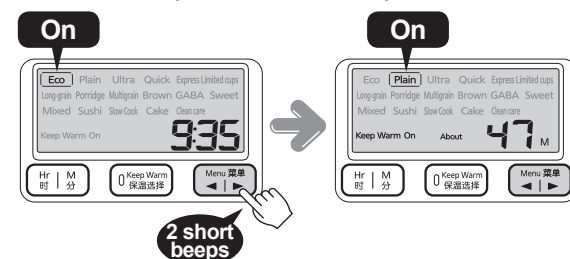
# 4 How to Cook Rice

## 1 Press the [Menu・菜单 / ◀▶] key to select the desired menu.

Each time the [Menu・菜单 / ◀▶] key is pressed, the selected menu changes in the order shown below.



### ■ White rice ("Plain" turns on)



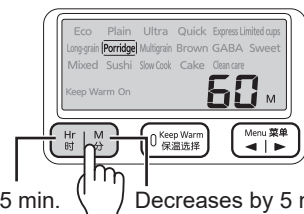
- For 10 seconds after the menu is selected, the cooking time (reference) for the selected menu is displayed.

### Note

- When the "Quick" and "Express Limited cups" menus are selected, the cooking time is shorter and cooked rice is slightly hard compared to the "Plain" menu.

## 2 When you select the "Porridge" menu, use the [Hr・时] and [M・分] keys to set the desired cooking time.

- Pressing the [Hr・时] key increases the time by 5 minutes while the [M・分] key decreases it by 5 minutes.
- The cooking time can be set between 40 and 90 minutes in increments of 5 minutes.



Increases by 5 min. Decreases by 5 min.

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

## 3 Select the Keep Warm setting for after cooking.

Press the [Keep Warm・保温选择] key. The selected setting switches between "Keep Warm On" and "Keep Warm Off" each time the key is pressed. (When the Keep Warm lamp is on, press the [Cancel・取消] key to select the setting type again.)



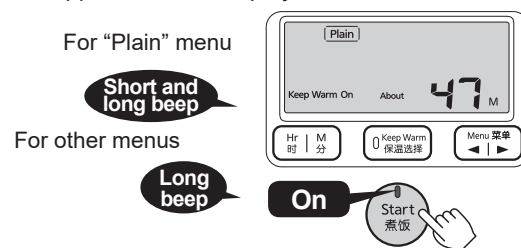
- Even during cooking, you can select whether or not to keep rice warm after the cooking is completed.
- You do not need to select the Keep Warm setting if the desired setting has been selected. For more details on the Keep Warm function, see P.26.

### When "Keep Warm Off" is selected

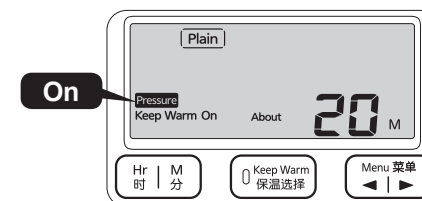
Immediately take out the cooked rice since leaving it in the rice cooker after cooking may result in unpleasant odor, slimy or rotten rice.

## 4 Press the [Start・煮饭] key.

Cooking starts and the remaining time appears on the display.



The "Pressure" indication lights up when pressure application starts.



It goes off in 2 minutes after the pressure is released.

- "Pressure" is not lit for the "Sweet", "Porridge", and "Sushi" menus.

### Note

- Do not open the lid when the "Pressure" indication is lit. Contents may spray out, causing burns or other injuries.
- Do not place your face or hands near the steam vent during cooking. You may be burned or otherwise injured by steam coming out of the steam vent with a large sound.

## If you need to cancel cooking before it is completed

### ⚠ WARNING

Be sure to open the lid according to the following procedure. Contents may spray out, causing burns or other injuries.

- Make sure that no person is near the steam cap.
- Press the [Cancel・取消] key to cancel cooking. Be careful since hot steam comes out of the steam vent vigorously.
- Wait approximately 2 minutes until the "Pressure" indication goes off. Check that no steam is coming out and then press the hook button. Opening the lid immediately after pressing the [Cancel・取消] key may result in burns.

### ■ To continue cooking

Replace the rice and water in the inner pot and let the rice cooker cool down completely before cooking again. When the [Cancel・取消] key is pressed, the cooking is canceled. Cooking again without replacing the rice and water in the inner pot may result in burned rice or improperly cooked rice as the semi-cooked rice is cooked again from the beginning.

## Cooking time guidelines

|            | Eco          | Plain        | Ultra        | Quick        | Express Limited cups | Long-grain   |
|------------|--------------|--------------|--------------|--------------|----------------------|--------------|
| 1.0 L type | 36 to 50 min | 43 to 54 min | 56 to 67 min | 22 to 37 min | 17 to 24 min         | 25 to 37 min |
| 1.8 L type | 37 to 53 min | 43 to 54 min | 56 to 67 min | 23 to 42 min | 20 to 25 min         | 27 to 43 min |

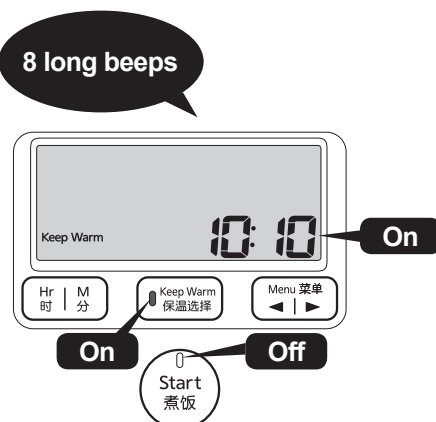
|            | Multigrain   | Brown        | Brown GABA                                       | Sweet        | Mixed        | Sushi        |
|------------|--------------|--------------|--------------------------------------------------|--------------|--------------|--------------|
| 1.0 L type | 42 to 52 min | 60 to 71 min | 4 hours and 11 minutes to 4 hours and 21 minutes | 40 to 50 min | 41 to 54 min | 38 to 49 min |
| 1.8 L type | 44 to 54 min | 68 to 80 min | 4 hours and 20 minutes to 4 hours and 33 minutes | 40 to 50 min | 43 to 57 min | 38 to 50 min |

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

# 5 Once Rice Is Finished Cooking

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

(When "Keep Warm On" is selected)



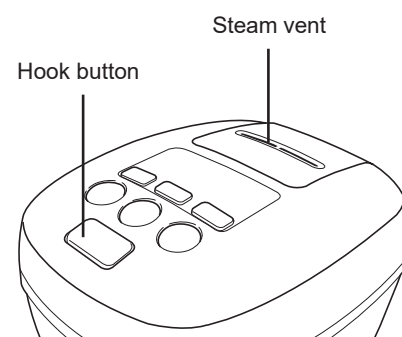
- When "Keep Warm Off" is selected, the Keep Warm lamp and the selected menu blink and the rice will not be kept warm. Immediately take out the cooked rice since leaving it in the rice cooker may result in unpleasant odor, slimy or rotten rice.
- If ingredients have been added when using the "Porridge" menu or a longer cooking time is required, etc., simply press the [Hr•时] and [M•分] keys with the Keep Warm lamp lit or blinking to set the additional cooking time and then press the [Start•煮饭] key. The cooking time can be extended up to 15 minutes in increments of 1 minute, for a maximum of 3 times. Stir the rice well before pressing the [Start•煮饭] key.
- Serve cooked porridge as soon as possible before it turns into a sticky paste.

## 1 Open the lid.

### ⚠ WARNING

- Be sure to open the lid according to the following procedure. Contents may spray out, causing burns or other injuries.

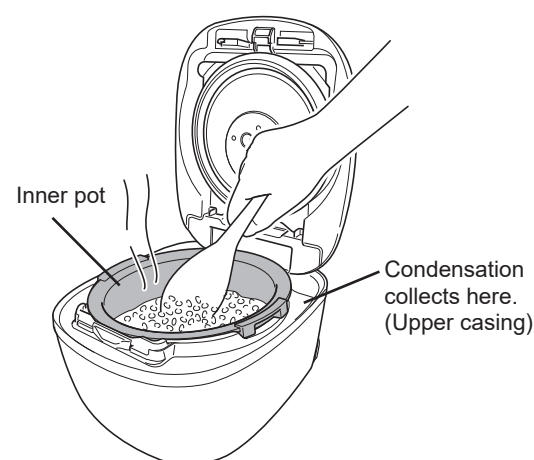
- (1) Make sure that steam is not coming out of the steam vent.
- (2) Check that the "Pressure" indication is off.
- (3) Press the hook button to open the lid.



## 2 Stir and loosen the cooked rice.

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

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

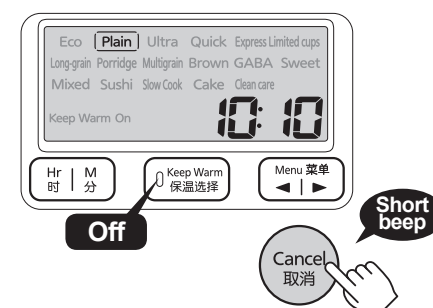


### Note

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

# 6 When Finished Using the Rice Cooker

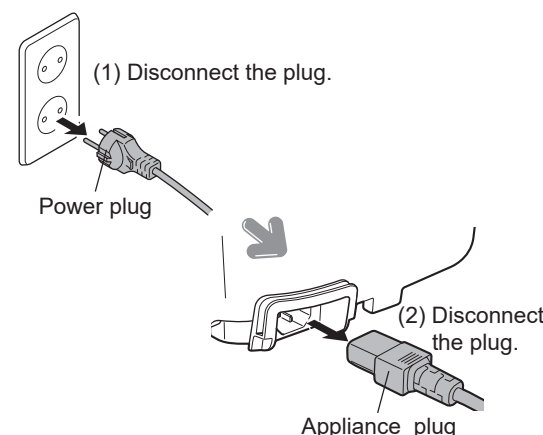
## 1 Be sure to press the [Cancel•取消] key.



### Note

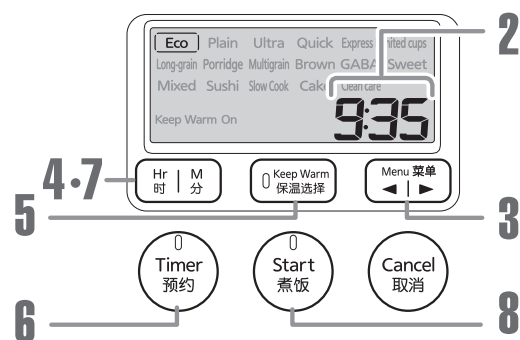
- If you disconnect the power plug without canceling the Keep Warm function, the next time you turn on the rice cooker, the Keep Warm lamp turns on and you cannot cook.

## 2 Disconnect the power plug and the appliance plug.



## 3 Clean the rice cooker (see P.34 to 41).

# 7 Using the Timer Function



## Timer function (Timer 1/Timer 2)

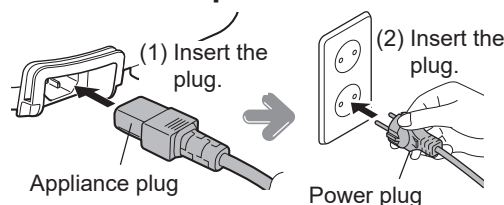
You can preset the time that you want cooking to be actually completed.

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

### Note

- Example: If “Timer 1” is set to 13:30, cooking is completed at 13:30.

## 1 Connect the power cord.



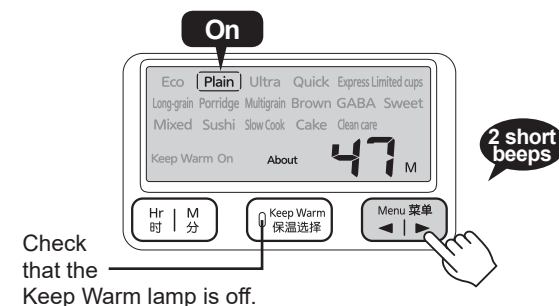
## 2 Check the current time.

- See P.56 for the procedure to set the current time.



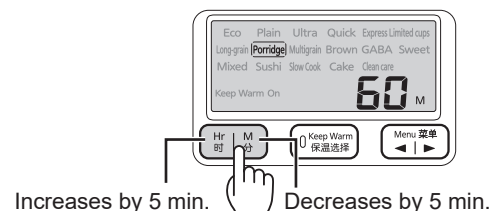
## 3 Press the [Menu] key to select the desired menu → P.18.

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



## 4 When you select the “Porridge” menu, use the [Hr] and [M] keys to set the desired cooking time.

- Pressing the [Hr] key increases the time by 5 minutes while the [M] key decreases it by 5 minutes.
- The cooking time can be set between 40 and 90 minutes in increments of 5 minutes.



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

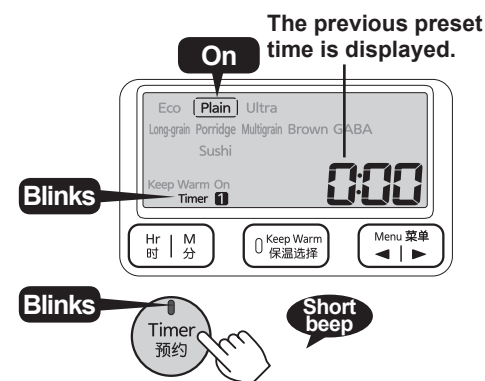
## 5 Select the Keep Warm setting for after cooking → P.18.

- You do not need to select the Keep Warm setting if the desired setting has been selected.

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

The selected setting switches between “Timer 1”, “Timer 2”, and “Soak Timer” each time the [Timer] key is pressed.

- For the Soak Timer function, see P.24.



- The previously preset time is 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”, “Sweet”, “Mixed”, “Slow Cook”, “Cake”, or “Clean care” menu is selected
  - When “0:00” is blinking on the display
  - When the inner pot is not set
- 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 lit.)
- Dark brown crisp rice may be formed when the timer setting is extended. If this is an issue, rinse the rice or barley well.

### Timer setting guidelines for each menu

| Menu       | Timer setting guideline       |
|------------|-------------------------------|
| Eco        | 1 hr. 5 min. or more          |
| Plain      | 1 hr. 5 min. or more          |
| Ultra      | 1 hr. 20 min. or more         |
| Long-grain | 45 min. or more               |
| Porridge   | Cooking time + 1 min. or more |
| Multigrain | 1 hr. 10 min. or more         |
| Brown      | 1 hr. 25 min. or more         |
| Brown GABA | 4 hr. 35 min. or more         |
| Sushi      | 55 min. or more               |

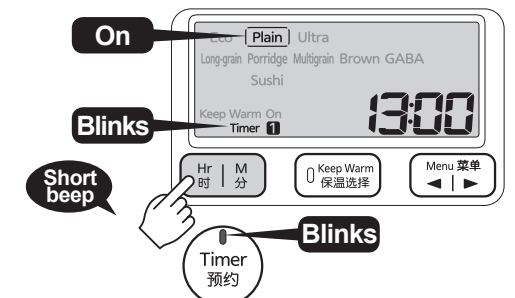
- When the preset time is less than the timer setting guideline, cooking may not be completed at the preset time.

## ■ Sounds emitted by the rice cooker

- If you do not operate the rice cooker within approximately 30 seconds after pressing the [Timer] key, the rice cooker beeps 2 times (short beeps).
- If the [Timer] key is pressed while the rice cooker is in a state where the Timer function is not available, the rice cooker beeps 2 times (short beeps).
- If the sound becomes bothersome, the volume can be adjusted. (See P.49)

## 7 Press the [Hr] and [M] keys to set the desired completion time.

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



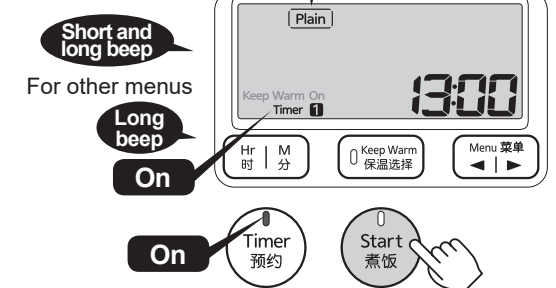
- Press the [Hr] key to change the set time in increments of 1 hour. Press the [M] key to change that time in increments of 10 minutes.
- Hold down the corresponding key to change the time more rapidly.

### Note

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

## 8 Press the [Start] key once. The Timer function is set.

For “Plain” menu

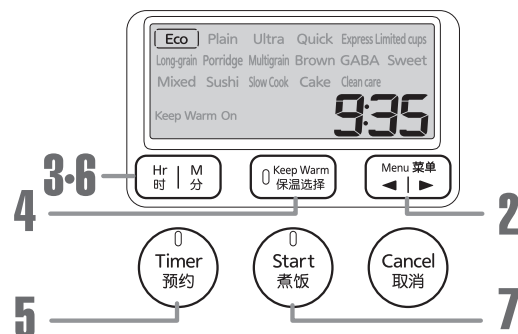


For other menus



- If you make a mistake or otherwise want to reset the timer, press the [Cancel] key and repeat the procedure from step 3 on P.22.

# 8 Setting the Soak Timer Function



## Soak timer function

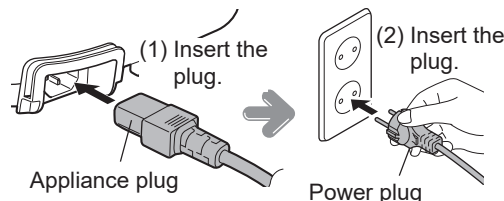
You can set the time for rice to be soaked naturally before cooking.

- Set the inner pot in the rice cooker, select "Soak Timer", and set the time. Cooking starts automatically when the set time has elapsed.
- The soaking time can be set in increments of 10 minutes from 10 to 60 minutes.

### Note

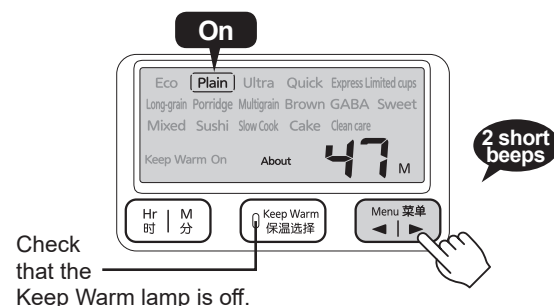
- Example setting: If "Soak Timer" is set to 50 minutes, cooking starts after 50 minutes.

## 1 Connect the power cord.



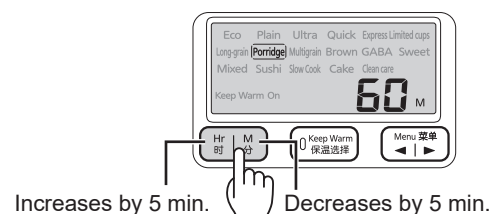
## 2 Press the [Menu] key to select the desired menu → P.18.

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



## 3 When you select the "Porridge" menu, use the [Hr] and [M] keys to set the desired cooking time.

- Pressing the [Hr] key increases the time by 5 minutes while the [M] key decreases it by 5 minutes.
- The cooking time can be set between 40 and 90 minutes in increments of 5 minutes.



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

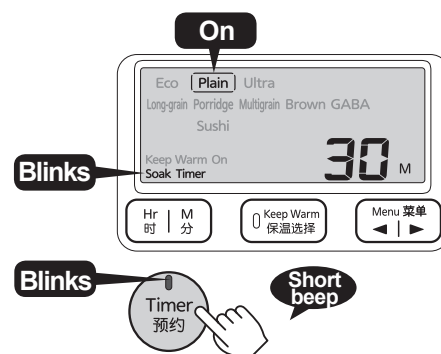
## 4 Select the Keep Warm setting for after cooking → P.18.

- You do not need to select the Keep Warm setting if the desired setting has been selected.

## 5 Press the [Timer] key and then select "Soak Timer".

The selected setting switches between "Timer 1", "Timer 2", and "Soak Timer" each time the [Timer] key is pressed.

- For "Timer 1" and "Timer 2", see P.22.



### Note

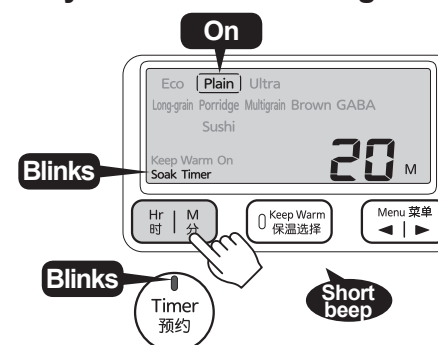
- The Soak Timer function is not available in the following cases.
  - When the "Quick", "Express Limited cups", "Sweet", "Mixed", "Slow Cook", "Cake", or "Clean care" menu is selected
  - When "0:00" is blinking on the display
  - When the inner pot is not set

- If the Keep Warm lamp is on, press the [Cancel] key to turn off the lamp. (The Soak Timer function is not available while the Keep Warm lamp is lit.)

## Sounds emitted by the rice cooker

- If you do not operate the rice cooker within approximately 30 seconds after pressing the [Timer] key, the rice cooker beeps 2 times (short beeps).
- If the [Timer] key is pressed while the rice cooker is in a state where the Soak Timer function is not available, the rice cooker beeps 2 times (short beeps).
- If the sound becomes bothersome, the volume can be adjusted. (See P.49)

## 6 Press the [Hr] and [M] keys to set the soaking time.

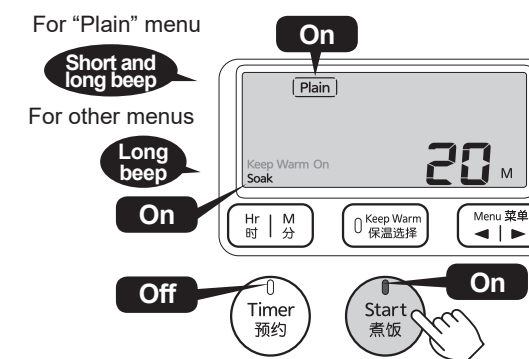


- The soaking time can be set in increments of 10 minutes from 10 to 60 minutes.
- Pressing the [Hr] key increases the time by 10 minutes while the [M] key decreases it by 10 minutes.

## Texture

- Soaking rice for a long time creates a soft texture when cooked.

## 7 Press the [Start] key once. The Soak Timer function is set.



- If you make a mistake or otherwise want to reset the timer, press the [Cancel] key and repeat the procedure from step 2 on P.24.



# 9 Keeping Rice Warm

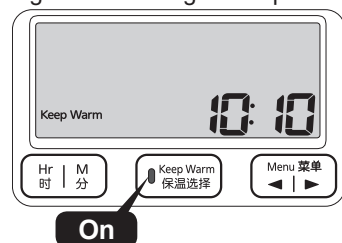
The Keep Warm function is particularly good for maintaining the shine and taste of white rice.

## ■ Keep Warm settings

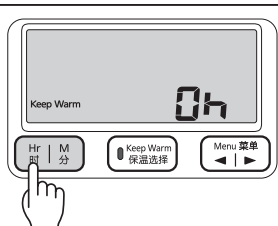
- You may select whether or not to keep rice warm after cooking is completed. Select “Keep Warm On” or “Keep Warm Off” using the [Keep Warm • 保温选择] key before cooking. (See P.18)
- As the previous Keep Warm setting is retained, you do not need to select the setting if you wish to use the same setting again.
- The default setting is “Keep Warm On”.

## ■ When “Keep Warm On” is selected

The rice cooker automatically switches to the Keep Warm setting when cooking is completed.

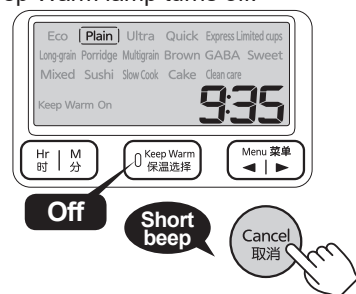


The elapsed Keep Warm time (24 hours) is displayed in increments of 1 hour while the [Hr • 时] key is held down. After 24 hours has elapsed, “24” blinks and “h” lights up on the display.



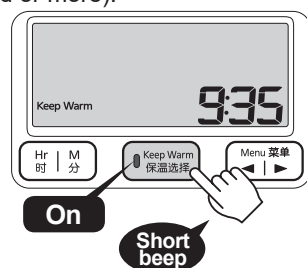
## Turning off the Keep Warm function

Press the [Cancel • 取消] key.  
The Keep Warm lamp turns off.



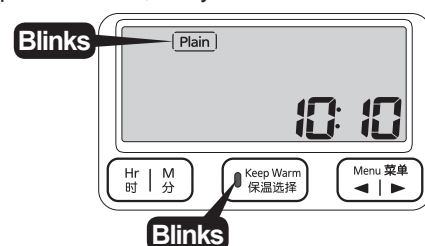
## Restarting the Keep Warm function

The Keep Warm function starts immediately after the [Keep Warm • 保温选择] key is held down (for 1 second or more).



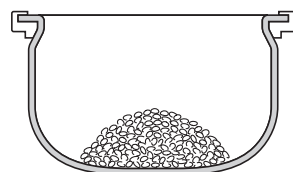
## ■ When “Keep Warm Off” is selected

The rice is not kept warm after cooking is completed. Immediately take out the cooked rice since leaving it in the rice cooker may result in unpleasant odor, slimy or rotten rice.



## ■ Keeping a small amount of rice warm

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



## Note

- Do not lift up the inner pot while keeping rice warm. Doing so cancels the Keep Warm function.
- Avoid the following, as they may result in unpleasant odors, dryness, discoloration, and spoiling of the rice, or corrosion of the inner pot.
  - Keeping rice warm with the power plug disconnected
  - Canceling the Keep Warm function with cooked rice still in the inner pot
  - Using the Keep Warm function with cold rice
  - Adding cold rice to rice that is being kept warm
  - Leaving a spatula in the inner pot while the Keep Warm function is on
- Keeping less than the minimum required amount of rice (1 cup with the 1.0 L type, 2 cups with the 1.8 L type) warm

- Using the Keep Warm function for anything other than white rice
- Keeping warm a circle of rice with a hole in the middle
- Using the Keep Warm function for longer than 24 hours
- Be sure to remove any cooked rice that adheres to the brim of the inner pot as well as to any gaskets. Failure to do so can result in dryness, discoloration, odors, and stickiness of the rice being cooked.
- Serve cooked rice as soon as possible in cold climates and high temperature environments.
- Do not set the timer to more than 6 hours for dishes cooked using the “Slow Cook” menu.

# 10 Reheating Cooked Rice

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

## Note

- Rice cannot be fully heated if more than half of the inner pot is full.
- The rice ends up dry if reheated under any of the following conditions.
  - The rice is still hot, for example, immediately after cooking.
  - There is less than the minimum required amount of rice (1 cup with the 1.0 L type, 2 cups with the 1.8 L type).
  - The rice is reheated 3 times or more.

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

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



## Tips

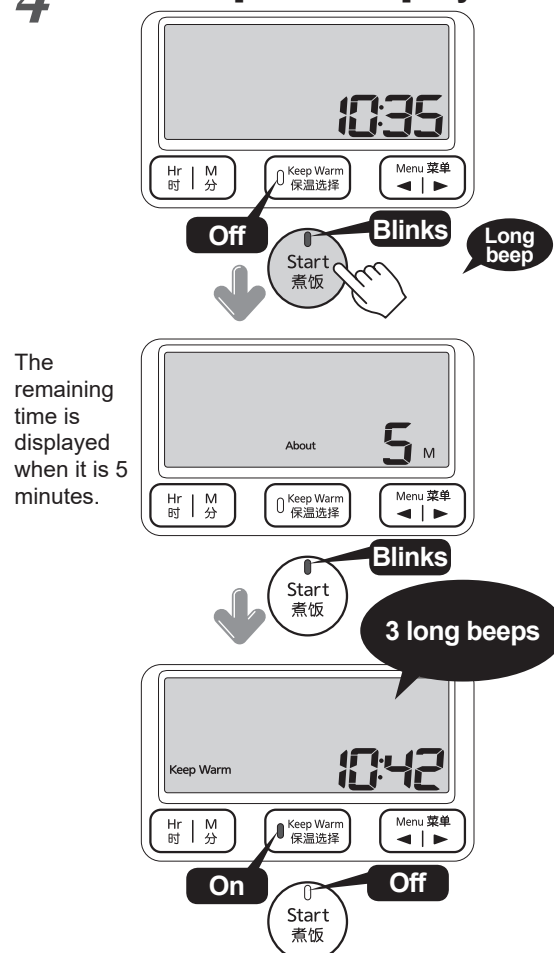
- Adding water can prevent the rice from drying out and result in plumper rice.

**3 Make sure that the Keep Warm lamp is on.**



- Reheating is not available if the Keep Warm lamp is not on. If the lamp is not on, press the [Keep Warm•保温选择] key. (See P.26)

**4 Press the [Start•煮饭] key.**



The remaining time is displayed when it is 5 minutes.

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

## ■ Sounds emitted by the rice cooker

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

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



# 11 Slow Cooking (“Slow Cook” Menu)

You can prepare the following dishes with ease. Refer to the recipes listed in “Menu guide” (P.54) 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 in this way, flavors are enhanced and the liquids do not boil down even when heated for a long period of time. Simmered dishes and easy and quick dishes that can be ready in 20 minutes can be cooked.

## 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.54 to 55).

## Unsuitable dishes

- Thickened foods such as curry sauce, stew, jam, etc.
- Using baking soda or such other agent that causes sudden foaming
- Recipes in commercially available cookbooks for rice cookers
- Heating ingredients or seasoning in a plastic bag, etc.
- Using unpeeled tomatoes or leafy vegetables that may cause a clogged pressure adjusting holes
- Using parchment paper, aluminum foil, or plastic wrap that may cause a clogged pressure adjusting holes
- Fish paste, beans (to be simmered), and noodles that expand in volume
- Using a lot of oil

## Note

- Caution should be exercised when making dishes other than those described in “Menu guide”, as they may boil over or burn.
- 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

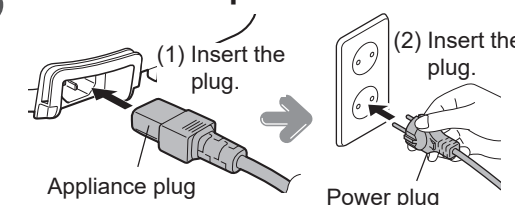
- 1 Prepare ingredients.**
- 2 Add the ingredients to the inner pot and close the lid.**

## Note

- Use the “Plain” 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 time    | “Plain” scale |            |            |            |
|-----------------|---------------|------------|------------|------------|
|                 | 1.0 L type    |            | 1.8 L type |            |
|                 | Maximum       | Minimum    | Maximum    | Minimum    |
| 21 min. or more | 5 or below    | 2 or above | 8 or below | 3 or above |
| 20 min. or less | 5 or below    | 1 or above | 8 or below | 2 or above |

**3 Connect the power cord.**



**4 Press the [Menu•菜单/◀▶] key to select the “Slow Cook” menu.**

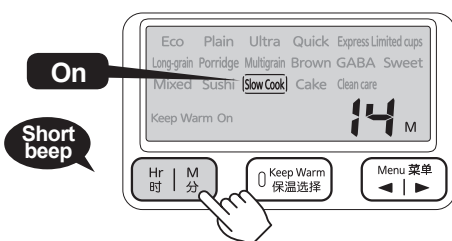


# 11 Slow Cooking (“Slow Cook” Menu)

## 5 Set the desired cooking time.

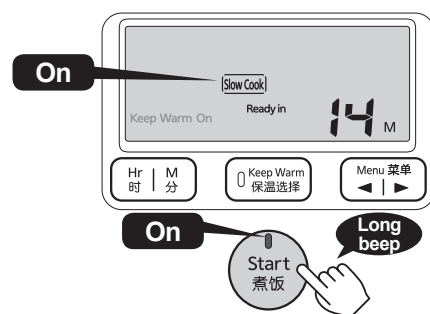
Use the [Hr•时] and [M•分] keys to set the desired cooking time. The cooking time can be set between 1 and 30 minutes in increments of 1 minute and between 30 and 180 minutes in increments of 5 minutes.

- Each time the [Hr•时] key is pressed, the set time increases. Each time the [M•分] key is pressed, the time decreases.
- The default setting is 15 minutes.



## 6 Press the [Start•煮饭] key once.

Cooking starts.

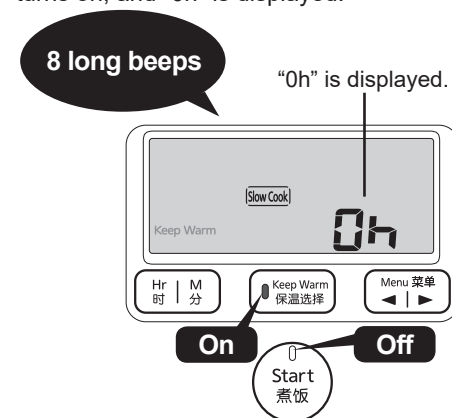


### Note

- Do not open the lid during cooking.

## 7 When cooking is completed

The rice cooker automatically switches to the Keep Warm setting, the Keep Warm lamp turns on, and “0h” is displayed.



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

### Note

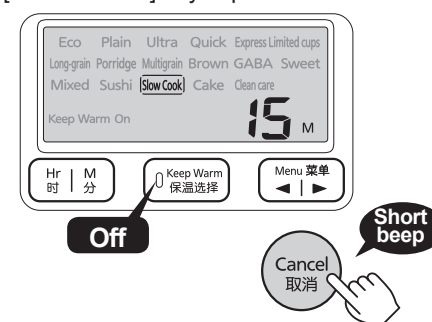
- If a longer cooking time is required, do not press the [Cancel•取消] key before extending that time. Doing so causes the Keep Warm lamp to go out and additional cooking cannot be performed. If you mistakenly pressed the [Cancel•取消] key, perform the following procedure.

1. Remove the inner pot and set it on a wet cloth.
2. Leave the rice cooker lid open and cool down the rice cooker and the inner pot for approximately 10 minutes.
3. Place the inner pot back inside the rice cooker.
4. Repeat the procedure from step 4 on P.29.

## Once cooking is completed...

### 1 Press the [Cancel•取消] key.

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



### 2 Be sure to clean the inner pot and inner lid to remove any odors. (Cleaning→on P.41)

# 12 Making Cakes (“Cake” Menu)

You can make cakes described in “Menu guide” (P.53).

## Note

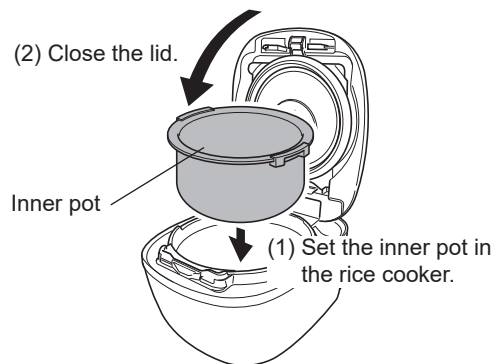
- Cautions should be exercised when making cakes other than those described in “Menu guide”, as they may boil over or may not be cooked properly.
- Do not cook with a greater volume of ingredients than that indicated in “Menu guide”. Doing so may cause the contents to boil over.

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

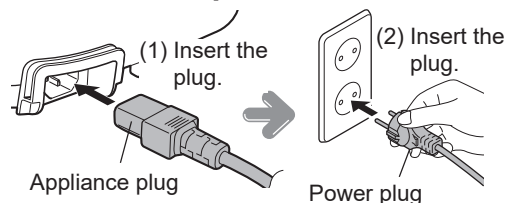
## Note

- 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 cord.



## 4 Press the [Menu・菜单/◀▶] key to select the “Cake” menu.



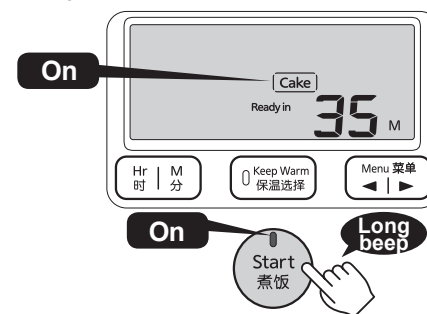
## 5 Set the desired heating time.

Use the [Hr・时] and [M・分] keys to set the desired heating time. The heating time can be set between 5 and 80 minutes in increments of 5 minutes.

- Each time the [Hr・时] key is pressed, the set time increases. Each time the [M・分] key is pressed, the time decreases.
- The default setting is 40 minutes.

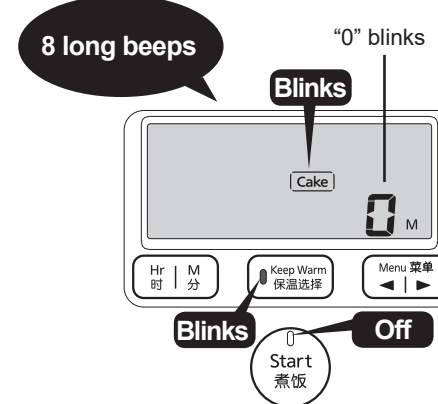


## 6 Press the [Start・煮饭] key once. Heating starts.



## 7 When heating is completed

The Keep Warm lamp blinks.



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

- If the toothpick has streaks of batter, press the [Hr・时] key to set the additional heating time with the Keep Warm lamp blinking and press the [Start・煮饭] 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・取消] key before extending the time. Doing so causes the Keep Warm lamp to go out and additional heating cannot be performed. If you mistakenly press the [Cancel・取消] key, perform the following procedure.
  1. Remove the inner pot and set it on a wet towel or cloth.
  2. Leave the rice cooker lid open and cool down the rice cooker and the inner pot for approximately 10 minutes.
  3. Place the inner pot back inside the rice cooker.
  4. Repeat the procedure from step 4 on P.32.

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

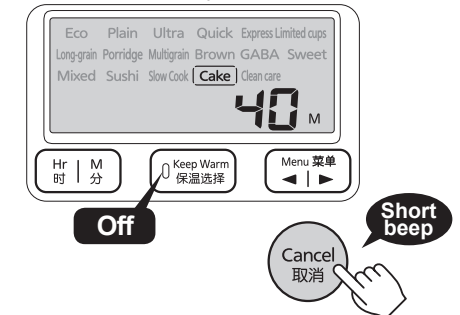
## Note

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

## Once heating is completed...

### 1 Press the [Cancel・取消] key.

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



### 2 Be sure to clean the inner pot and inner lid to remove any odors. (Cleaning→on P.41)



# 13 Cleaning and Maintenance

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

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

The rice cooker should also be cleaned on the day that it is used in order to remove any odors that remain from cooking. (See P.41)

## 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.

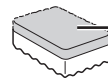
### ◆When cleaning the rice cooker with a detergent, use only a mild detergent (for dishes and kitchen utensils).

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

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

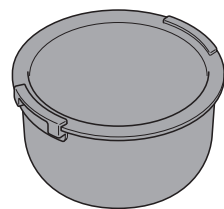
### ◆Clean using a soft sponge and cloth.

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



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

## ■ Parts to wash after every use



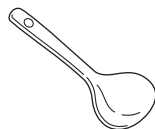
Inner pot



Spatula



Measuring cup



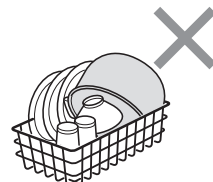
Ladle

(1) Wash it well using a sponge with detergent diluted with cold or lukewarm water.

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

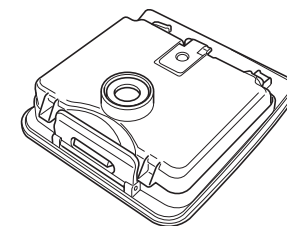
## Note

- 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.

Steam cap



Disassemble it into two parts. (See P.39)

The steam cap can be rinsed.

(1) Wash it well using a sponge with detergent diluted with cold or lukewarm water.

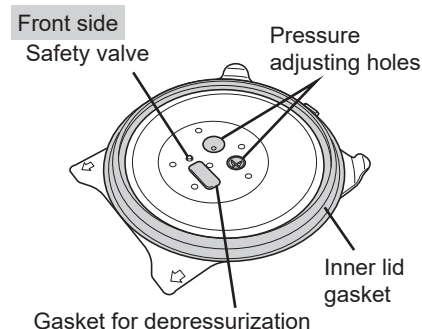
(2) Wipe off the water using a dry cloth and completely dry all parts.

## Note

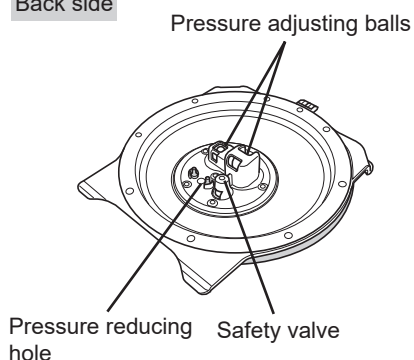
- Do not use the following methods to clean as the steam cap may be deformed.
  - Washing under running hot water.
  - Soaking in water.
  - Washing hot parts under running water immediately after cooking.
- Be sure to clean the steam cap after cooking rice with barley or other grains. The steam cap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

# 13 Cleaning and Maintenance

Inner lid



Back side



Removing/attaching the inner lid (See P.38)

(1) **Wash it well using a sponge with detergent diluted with cold or lukewarm water.**

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

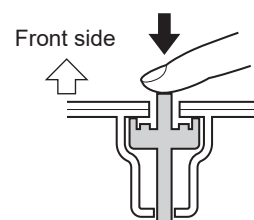
Condensation can be formed more easily on the dirty inner lid.

**Pressure adjusting holes, pressure adjusting balls, and pressure reducing hole**

Remove any cooked rice or grains of rice adhering to them. Wash them well under running water.

**Safety valve**

From the surface of the inner lid, lightly push it a few times with your finger. Remove any cooked rice or grains of rice adhering to it.



Push the safety valve a few times to check for clogging and wash the inside under running water.

**Gasket for depressurization**

Keep it attached to the inner lid during washing.

If it comes off, match the direction and attach it. (See P.38)

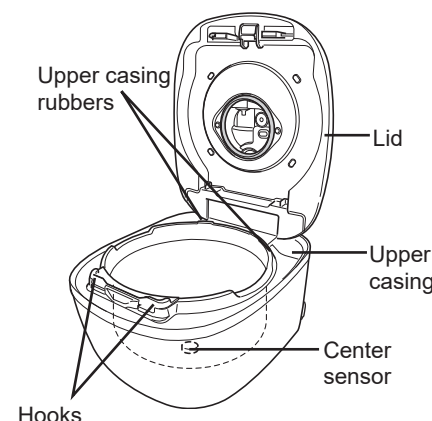
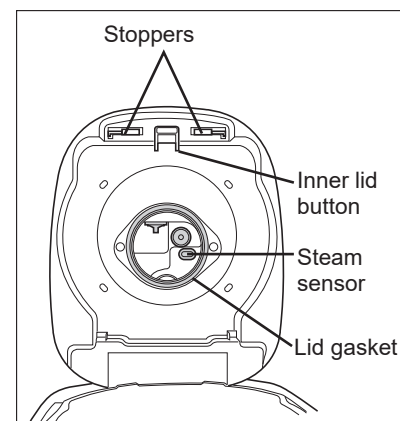
**Inner lid gasket**

Do not pull the inner lid gasket. Keep it attached to the inner lid during washing. If it comes off, contact the place of purchase.

## Note

- Be sure to remove any cooked rice or grains of rice adhering to the inner lid. Any rice on the inner lid can prevent the lid from closing, allow steam to leak out during cooking, or enable the lid to open and the contents to spray out, resulting in burns or other injury.
- Be sure to clean the inner lid after cooking rice with barley or other grains. Otherwise the inner lid may be clogged, causing a problem like the lid does not open or rice cannot be cooked properly.
- If there is any significant food staining, soak the part in lukewarm water.
- Thoroughly wipe the inner lid using a dry cloth after cleaning it so that no moisture remains in any gaps. Otherwise, water drops may leave marks on the inner lid.
- After cleaning the inner lid, check that the gasket for depressurization is attached firmly. (Attach the gasket if detached. See P.38)

## Parts to wash when dirty

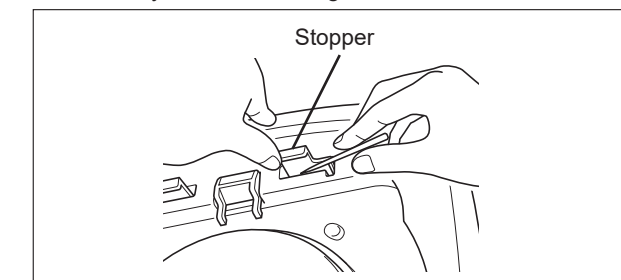


**Inside and outside the rice cooker**

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

**Stopper, lid gasket, hook, and upper casing**

Remove any cooked rice or grains of rice, etc.



**Steam sensor**

Lightly wipe using a moistened cloth or cotton swab.

**Center sensor**

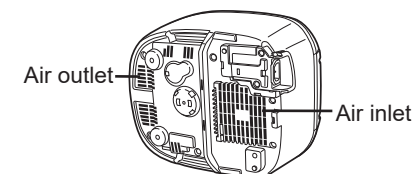
Remove any burned rice and other adhering grains of rice.

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

## Note

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

**Air inlet and air outlet**

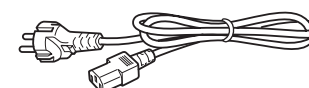


Remove dust using a cotton swab.

## Note

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

**Power plug and appliance plug**



Wipe using a dry cloth.

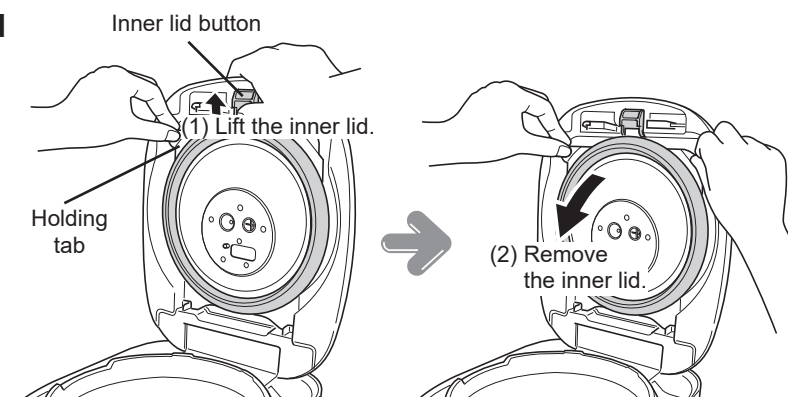
## Note

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

## Removing and attaching the inner lid

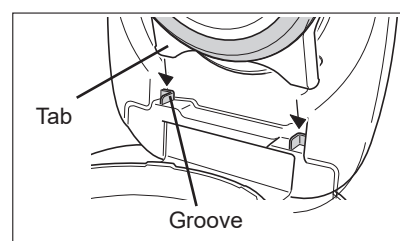
### ■ Removing the inner lid

Pull up the inner lid button and detach the inner lid toward you.



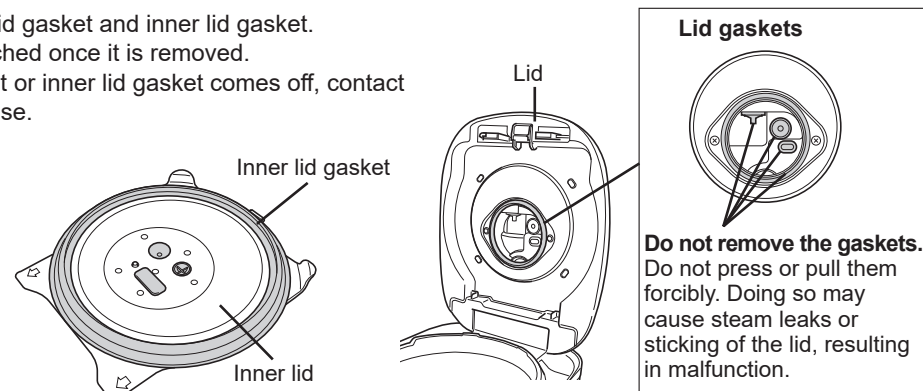
### ■ Attaching the inner lid

Set the left and right tabs of the inner lid in the slots securely.



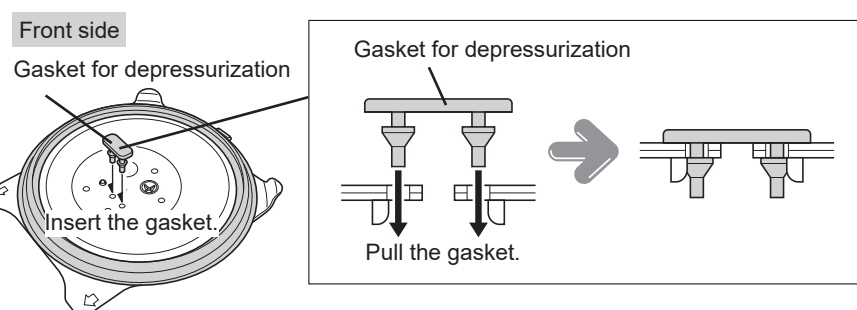
#### Note

- Do not pull on the lid gasket and inner lid gasket. It cannot be reattached once it is removed. When the lid gasket or inner lid gasket comes off, contact the place of purchase.



## Attaching the gasket for depressurization

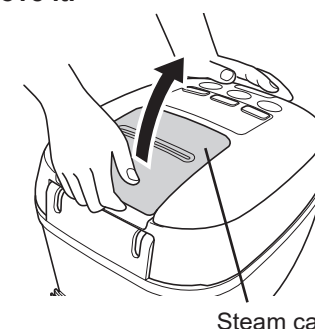
- Be sure to attach it in the correct direction. Otherwise rice may not be cooked properly.
- If the gasket for depressurization is hard to attach, moisten it with water for smooth attachment.



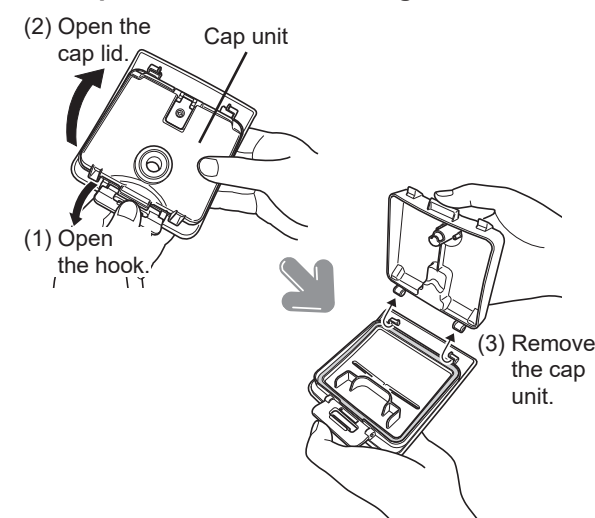
## Removing and attaching the steam cap

### ■ Removing the steam cap

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

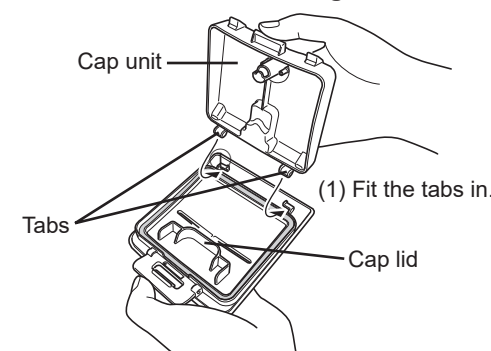


- Turn over the steam cap and remove the cap unit as shown in the figure.

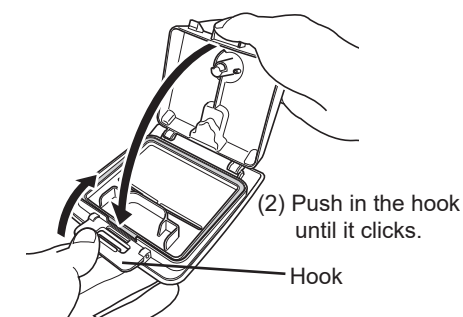


### ■ Attaching the steam cap

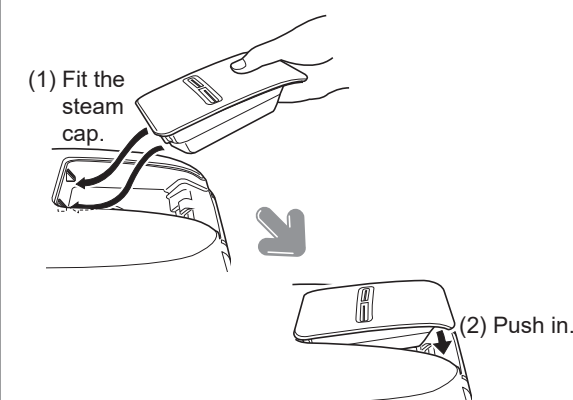
- Fit and engage the tabs of the cap unit with the cap lid. Otherwise, the gasket may come off or steam may leak out of the rice cooker, resulting in malfunction.



- Close the cap lid and push to close the hook until it clicks.

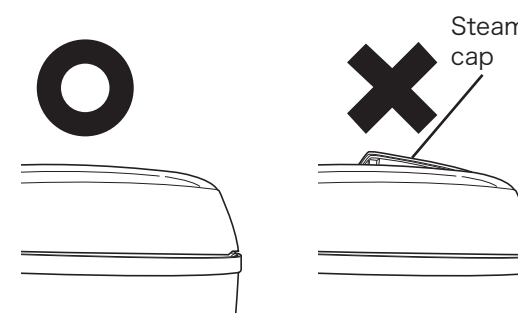


- Attach it to the rice cooker securely. Fit the steam cap in at the front side first.



#### Note

- Fit the steam cap in securely. If the steam cap is not attached securely, rice may not be cooked properly or the contents may boil over, resulting in burns, etc.

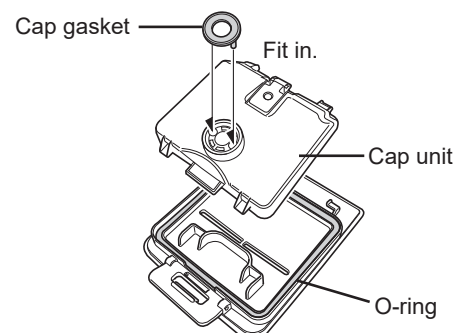


## Attaching the steam cap gaskets

When the steam cap gasket, etc. comes off, carefully set the gasket in place as shown in the figure. Otherwise, the gasket may come off or steam may leak out of the rice cooker, resulting in malfunction.

### Note

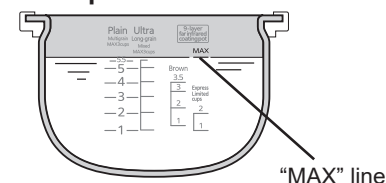
- Be sure to use the rice cooker with all gaskets in place. Otherwise, steam may leak out and rice may not be cooked properly.
- Do not detach the O-ring. If it comes off, attach it as it was.
- If the gaskets are hard to attach, moisten it with water for smooth attachment.



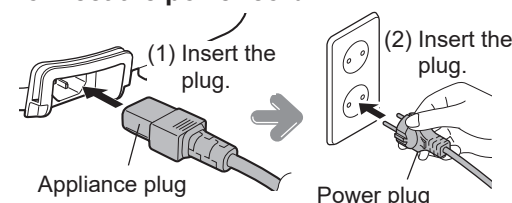
## Cleaning

The following procedure should be performed each time after cooking, or if odors become bothersome.

- (1) Add water up to the “MAX” line of the inner pot and set it in the rice cooker.



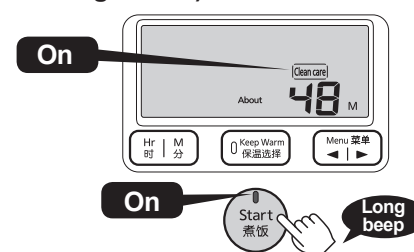
- (2) Connect the power cord.



- (3) Press the [Menu・菜单 / ◀▶] key to select the “Clean care” menu.

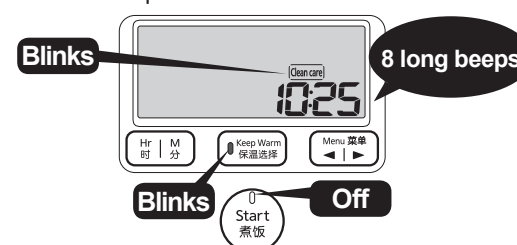


- (4) Press the [Start・煮饭] key. (Cleaning starts.)

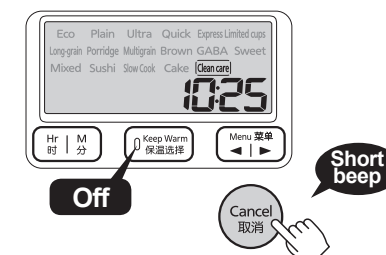


- (5) When cleaning ends

The frame around “Clean care” and the Keep Warm lamp blink.



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



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

### Note

- Be careful with the inner pot and rice cooker as they are hot after cleaning. Touching them may cause burns.
- When cleaning continuously, be sure to let the rice cooker cool down. Cleaning may not be completed properly as the rice cooker becomes hot.

### Tips

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



# 14 If Rice Does Not Cook Properly

Check the following points if you experience a problem with the cooked or reheated rice, cooking process, or operation of the Keep Warm function.

| Check point |                | Was the amount of rice, ingredients, and water, or the ratio of barley or other grains, correct? | Was the rice cooked with alkaline ionized water (pH 9 or higher)? | Was the rice cooked with hard water such as mineral water? | Was the correct menu selected? | Was the Timer function used? | Was the [Start・煮飯] key pressed after cooking without turning off the Keep Warm function? | Are there any grains of cooked rice or water drops adhering to the outside of the inner pot or the sensor, etc.? | Is the inner pot deformed? | Was the cooked rice stirred and loosened well? | Was more than the maximum acceptable amount cooked? |
|-------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Problem     | Cooked rice    | Too hard                                                                                         | ●                                                                 |                                                            | ●                              |                              |                                                                                          | ●                                                                                                                | ●                          | ●                                              | ●                                                   |
|             |                | Too soft                                                                                         | ●                                                                 | ●                                                          | ●                              | ●                            |                                                                                          | ●                                                                                                                | ●                          | ●                                              |                                                     |
|             |                | Not cooked completely                                                                            | ●                                                                 |                                                            | ●                              |                              | ●                                                                                        | ●                                                                                                                | ●                          |                                                | ●                                                   |
|             |                | Has a hard core                                                                                  | ●                                                                 |                                                            | ●                              |                              | ●                                                                                        | ●                                                                                                                | ●                          |                                                | ●                                                   |
|             |                | Dark brown crisp rice                                                                            | ●                                                                 | ●                                                          | ●                              | ●                            |                                                                                          | ●                                                                                                                | ●                          |                                                | ●                                                   |
|             | During cooking | Steam leaks                                                                                      | ●                                                                 |                                                            |                                |                              |                                                                                          | ●                                                                                                                | ●                          |                                                | ●                                                   |
|             |                | Boils over                                                                                       | ●                                                                 |                                                            | ●                              |                              |                                                                                          | ●                                                                                                                |                            |                                                | ●                                                   |
|             |                | The cooking time is excessively long                                                             | ●                                                                 |                                                            | ●                              |                              |                                                                                          | ●                                                                                                                | ●                          |                                                | ●                                                   |
|             | Reference page |                                                                                                  | 14 to 16 , 57                                                     | -                                                          | -                              | 18 to 25                     | 13 , 22 , 23                                                                             | 21                                                                                                               | -                          | 20                                             | 15 , 57                                             |

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

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

| Check point<br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br> |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

| Check point    |  | Was the appliance plug removed or was there a power outage during cooking?                     | ● | ● |   | ● | ● |   | ●       |          | 57      |
|----------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---------|----------|---------|
|                |  | Was the rice left in the rice cooker with the Keep Warm function turned off?                   | ● |   |   |   |   |   |         | ●        | -       |
|                |  | Was the rice cooker cleaned after a menu with lingering odors was used?                        | ● |   |   |   |   |   |         |          | 31 , 41 |
|                |  | Was the rice that was just cooked and was still hot reheated?                                  |   |   |   |   |   |   | ●       | 28       |         |
|                |  | Were the rice cooker and its parts cleaned sufficiently?                                       | ● |   |   |   |   |   |         | 34 to 41 |         |
|                |  | Was a spatula left in the inner pot?                                                           | ● | ● | ● | ● |   |   |         | 26       |         |
|                |  | Was cold rice added?                                                                           | ● | ● | ● | ● | ● |   | 26      |          |         |
|                |  | Is the rice concentrated along the wall of the inner pot (less rice in the middle of the pot)? |   | ● | ● | ● | ● |   | 27      |          |         |
|                |  | Is there less than the minimum required amount of rice being kept warm or reheated?            | ● | ● | ● | ● | ● | ● | 26 , 28 |          |         |
|                |  | Is there anything other than white rice or rinse-free rice being kept warm?                    | ● | ● | ● | ● | ● |   | 27      |          |         |
| Problem        |  | Has an odor                                                                                    |   |   |   |   |   |   |         |          |         |
|                |  | Discolored                                                                                     |   |   |   |   |   |   |         |          |         |
|                |  | Dry                                                                                            |   |   |   |   |   |   |         |          |         |
|                |  | Sticky                                                                                         |   |   |   |   |   |   |         |          |         |
|                |  | Reheated rice is dry                                                                           |   |   |   |   |   |   |         |          |         |
| Reference page |  |                                                                                                |   |   |   |   |   |   |         |          |         |

# 15 If Food or Cakes Are Not Made Properly

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

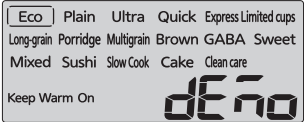
| Check point                      |                     | Were the appropriate ingredients and amounts used? | Were more than the maximum acceptable ingredients added? | Were less than the minimum required ingredients added? | Was the cooking time too short? | Was the cooking time too long? | Was a recipe other than those described in "Menu guide" used? | Was the cake removed as soon as heating was completed? | Are there grains of cooked rice or water drops adhering to the outside of the inner pot or the center sensor, etc.? | Is the inner pot deformed? | Are there any grains of cooked rice adhering to the gaskets, the brim of the inner pot, or the inner lid, etc.? | Was the lid closed securely? | Was the appliance plug removed or was there a power outage during cooking? |
|----------------------------------|---------------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Problem                          |                     |                                                    |                                                          |                                                        |                                 |                                |                                                               |                                                        |                                                                                                                     |                            |                                                                                                                 |                              |                                                                            |
| Slow cooking ("Slow Cook" menu)  | Does not boil       | ●                                                  | ●                                                        |                                                        | ●                               |                                | ●                                                             |                                                        |                                                                                                                     |                            | ●                                                                                                               | ●                            | ●                                                                          |
|                                  | Boils over          | ●                                                  | ●                                                        | ●                                                      |                                 |                                | ●                                                             |                                                        |                                                                                                                     |                            |                                                                                                                 |                              |                                                                            |
|                                  | Boils down          | ●                                                  |                                                          | ●                                                      |                                 | ●                              | ●                                                             |                                                        | ●                                                                                                                   | ●                          |                                                                                                                 |                              |                                                                            |
|                                  | Burns               | ●                                                  |                                                          | ●                                                      |                                 | ●                              | ●                                                             |                                                        | ●                                                                                                                   | ●                          |                                                                                                                 | ●                            |                                                                            |
| When making a cake ("Cake" menu) | Not cooked          | ●                                                  |                                                          |                                                        | ●                               |                                | ●                                                             |                                                        |                                                                                                                     | ●                          | ●                                                                                                               | ●                            | ●                                                                          |
|                                  | Boils over          | ●                                                  |                                                          |                                                        |                                 |                                | ●                                                             |                                                        |                                                                                                                     |                            |                                                                                                                 |                              |                                                                            |
|                                  | Burned              | ●                                                  |                                                          |                                                        |                                 | ●                              | ●                                                             |                                                        | ●                                                                                                                   | ●                          |                                                                                                                 |                              |                                                                            |
|                                  | Uneven burned color |                                                    |                                                          |                                                        |                                 |                                | ●                                                             |                                                        |                                                                                                                     | ●                          |                                                                                                                 |                              |                                                                            |
|                                  | Sticky surface      |                                                    |                                                          |                                                        |                                 |                                | ●                                                             | ●                                                      | ●                                                                                                                   |                            |                                                                                                                 |                              |                                                                            |
| Reference page                   |                     | 29, 32 <sup>*1</sup>                               | 29                                                       |                                                        | 29 to 33                        |                                | -                                                             | 33                                                     | 32, 34, 37                                                                                                          | -                          | 16, 34 to 38                                                                                                    | 16                           | 57                                                                         |

\*1 See "Menu guide".

# 16 Troubleshooting

Check the following before requesting repairs.

| Symptom                                                                                                                            | Check point                                                                                                                                                                                                                                                         | Action                                                                                                                | Reference page |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Rice was not cooked completely by the preset time.                                                                                 | Does the display show the correct current time?                                                                                                                                                                                                                     | Set the right time.                                                                                                   | 56             |
|                                                                                                                                    | Check "The cooking time is excessively long" on P.42 and take the necessary action.                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                       | 42             |
|                                                                                                                                    | When the preset time is less than the timer setting guideline, cooking may not be completed at the preset time.                                                                                                                                                     |                                                                                                                       | 23             |
| When the [Timer・预约] key is pressed, the rice cooker beeps 2 times (short beeps) and the Timer function (Soak Timer) cannot be set. | Was the [Start・煮饭] key pressed?                                                                                                                                                                                                                                     | Press the [Start・煮饭] key to set the Timer function.                                                                   | 23, 25         |
|                                                                                                                                    | Is "0:00" blinking on the display?                                                                                                                                                                                                                                  | Set the current time and then set the Timer function.                                                                 | 56             |
|                                                                                                                                    | Was the "Quick", "Express Limited cups", "Sweet", "Mixed", "Slow Cook", "Cake", or "Clean care" menu selected? The Timer function is not available under those menus.                                                                                               |                                                                                                                       | 23, 24         |
| The display is foggy.                                                                                                              | Are there any grains of burned rice or any other remaining grains of rice adhering to the gaskets or the brim of the inner pot?                                                                                                                                     | Completely remove all remaining rice.                                                                                 | 17, 34 to 37   |
|                                                                                                                                    | Is the outer surface of the inner pot wet?                                                                                                                                                                                                                          | Wipe using a dry cloth.                                                                                               | 16             |
|                                                                                                                                    | Due to a temperature difference between the rice cooker and the room temperature, condensation may be formed on the liquid crystal display. Repeated use can improve the condition. If the problem persists, contact the place of purchase for a repair service.    |                                                                                                                       | -              |
| Reheating is disabled.                                                                                                             | The rice cooker beeps 2 times (short beeps) when the [Start・煮饭] key is pressed.                                                                                                                                                                                     | The rice is cold. Rice of below approximately 55°C cannot be reheated.                                                | 28             |
|                                                                                                                                    | Is the Keep Warm lamp off?                                                                                                                                                                                                                                          | Hold down the [Keep Warm・保温选择] key and check that the Keep Warm lamp lights up. Then, press the [Start・煮饭] key again. | 28             |
| Sounds can be heard during cooking, while the Keep Warm function is on, or during reheating.                                       | A humming sound can be heard during fan rotation and is not a malfunction.                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                       | 11             |
|                                                                                                                                    | A buzzing or twittering sound can be heard during induction heating operation and is not a malfunction.                                                                                                                                                             |                                                                                                                       |                |
|                                                                                                                                    | Steam suddenly comes out of the steam vent with a hissing or bubbling sound due to boiling and it is not a malfunction.                                                                                                                                             |                                                                                                                       |                |
|                                                                                                                                    | There is a clicking sound during cooking. It is caused when pressure is adjusted. It is not a malfunction.                                                                                                                                                          |                                                                                                                       | -              |
| When the [Start・煮饭] or [Keep Warm・保温选择] key is pressed, the rice cooker beeps 2 times (short beeps).                               | Can a completely different sound from the above be heard?                                                                                                                                                                                                           | Contact the place of purchase for a repair service.                                                                   |                |
|                                                                                                                                    | Is the inner pot set in the rice cooker?                                                                                                                                                                                                                            | Set the inner pot.                                                                                                    | 17             |
| The rice cooker beeps 2 times (short beeps) when the Timer function (Soak Timer) is set.                                           | The rice cooker beeps if no operation is performed within approximately 30 seconds after pressing the [Timer・预约] key, however, the Timer function can be set without interruption.                                                                                  |                                                                                                                       | 23, 25         |
| Water or rice has entered the main body of the rice cooker.                                                                        | Water or rice inside the rice cooker unit may cause problems. Contact the place of purchase for a repair service.                                                                                                                                                   |                                                                                                                       | -              |
| When setting the current time, pressing the [Hr・时] or [M・分] 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 (Soak Timer) is in use, or during reheating. The time cannot be set when the "Porridge", "Slow Cook", or "Cake" menu is selected. |                                                                                                                       | 56             |
| The Keep Warm lamp and the selected menu blink. Rice has not been kept warm.                                                       | Is "Keep Warm Off" selected?                                                                                                                                                                                                                                        | Select "Keep Warm On" using the [Keep Warm・保温选择] key before cooking.                                                  | 18, 26         |

| Symptom                                                                                       | Check point                                                                                                                                                                                                          | Action                                                                                                                                                  | Reference page |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| A blurred black line is shown in the display.                                                 | Although blurring may occur in the display due to static electricity, it is only a temporary phenomenon and not a malfunction.                                                                                       | If the blurring becomes bothersome, wipe the display using a firmly wrung out cloth. The static electricity is removed and the blurring is reduced.     | 11             |
| "6" blinks while the cooked food is kept warm.                                                | Was the Keep Warm function used continuously for more than 6 hours after cooking?<br>After 6 hours has elapsed, "6" blinks on the display. (Do not keep warm for more than 6 hours after cooking.)                   |                                                                                                                                                         | 30             |
| "24" blinks on the display when the [Hr•時] key is pressed while the Keep Warm function is on. | Was the Keep Warm function used continuously for more than 24 hours?<br>After 24 hours has elapsed, "24" blinks on the display.                                                                                      |                                                                                                                                                         | 26             |
| "0:00" blinks on the display when the power plug is connected.                                | Are the current time and preset timer settings and elapsed Keep Warm time lost when the power plug is connected again?                                                                                               | Normal cooking can be performed even when the lithium battery has run out. To replace the battery, contact the place of purchase for a repair service.  | 11             |
|                                                                                               | Were the [Cancel•取消] key and [Timer•预约] key pressed at the same time?                                                                                                                                                | Set the right time.                                                                                                                                     | 56             |
| The lid does not close or opens during cooking.                                               | Are there any grains of rice adhering to the upper casing, inner lid gasket, or around the hook catch?                                                                                                               | Completely remove all remaining rice.                                                                                                                   | 17, 34 to 37   |
| The lid does not close.                                                                       | Is the inner lid set in place?                                                                                                                                                                                       | Set the inner lid.                                                                                                                                      | 38             |
|                                                                                               | Is the lid closed just after the cooked rice is loosened?                                                                                                                                                            | The inner lid of the pressure rice cooker is highly air-tight. The lid may be slightly hard to close but it is not a malfunction. Close the lid slowly. | 20             |
| 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. |                                                                                                                                                         | 20             |
|                                                                                               | Is the inner lid dirty?<br>More condensation can be formed on the dirty inner lid.                                                                                                                                   | Thoroughly clean the inner lid using a detergent.                                                                                                       | 36             |
|                                                                                               | Is "Eco" selected?<br>When using the "Eco" menu, more condensation may be formed on the inner lid.<br>If condensation becomes an issue, it is recommended to use the "Plain" menu.                                   |                                                                                                                                                         | 12             |
| Nothing happens when a key is pressed.                                                        | Is the appliance plug properly connected to the appliance plug inlet of the rice cooker and the power plug connected to an outlet?                                                                                   | Securely insert the plugs.                                                                                                                              | 17,22, 24,29   |
|                                                                                               | Is the Keep Warm lamp on?                                                                                                                                                                                            | Press the [Cancel•取消] key to turn off the Keep Warm function and then try the operation again.                                                          | 17             |
| The power plug sparks.                                                                        | A tiny spark specific to the induction heating method may occur when the power plug is connected or disconnected, however, it is not a malfunction.                                                                  |                                                                                                                                                         | -              |
| There is a smell of plastic.                                                                  | Such smells may occur when the rice cooker is first used, however, they should go away over time. If this is an issue, clean the rice cooker according to "Cleaning".                                                |                                                                                                                                                         | 41             |
| There are stripes or waves on the plastic parts.                                              | Such stripes and waves are produced when the resin is being molded. They do not affect the performance of the rice cooker.                                                                                           |                                                                                                                                                         | -              |
| The clearance between the lid and rice cooker becomes larger during cooking.                  | Pressure is applied during cooking and the lid is lifted. The clearance between the lid and rice cooker may become larger, however, the performance of the rice cooker is not affected.                              |                                                                                                                                                         | -              |
| "dE no" appears on the display.                                                               | When the [Cancel•取消] key is pressed, the following appears on the display.<br>                                                    | The rice cooker is in the demo mode. Contact the place of purchase for a repair service.                                                                | -              |

## If these indications appear

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

### Plastic parts

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

## Adjusting the steaming time (“Express Limited cups” menu)

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

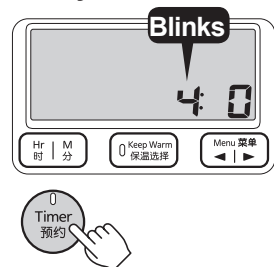
The setting cannot be changed during cooking, when the Keep Warm function is on, when the Timer function (Soak Timer) is in use, during reheating, or during additional heating.

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

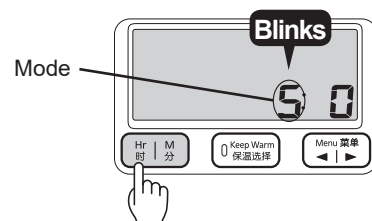
### ■ Adjusting the steaming time (“Express Limited cups” menu)

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

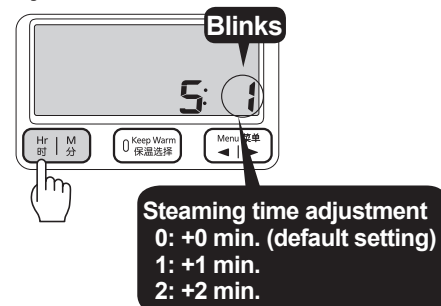
- (1) Press the [Menu・菜单 / ◀▶] key to select the “Plain” menu.
- (2) Hold down the [Timer・预约] key for approximately 3 seconds or more.



- (3) Press the [Hr・时] key to set the mode to “5”.



- (4) Press the [Start・煮饭] key.
- (5) Press the [Hr・时] and [M・分] keys to adjust the time.



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

## Adjusting the sound volume

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

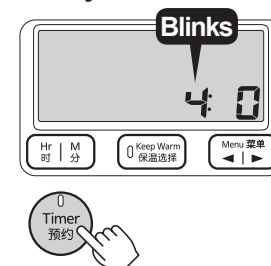
The setting cannot be changed during cooking, when the Keep Warm function is on, when the Timer function (Soak Timer) is in use, during reheating, or during additional heating.

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

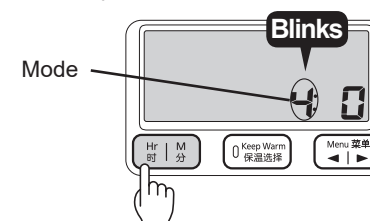
### ■ Adjusting the sound volume (key operation sound and alarm sound)

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

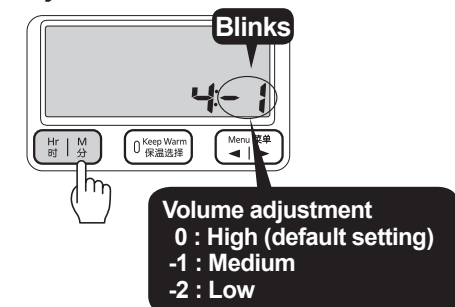
- (1) Press the [Menu・菜单 / ▶◀] key to select the “Plain” menu.
- (2) Hold down the [Timer・预约] key for approximately 3 seconds or more.



- (3) Check that the mode is set to “4”.
- If the mode is set to “5”, press the [Hr・时] and [M・分] keys to set the mode to “4”.



- (4) Press the [Start・煮饭] key.
- (5) Press the [Hr・时] and [M・分] keys to adjust the sound volume.



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



- 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 rinse-free rice.
- Use the calories in the recipes only as a guide.

Mixed Menu

## Gomoku Rice (Japanese Mixed Rice)



322kcal/  
For 1 serving

### ■ Ingredients (for 6 servings)

- Rice...3 cups
- Chicken thigh...60 g
- Carrot...40 g
- Konnyaku...1/8 block
- 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
- Kombu (kelp)...3 cm square: 1 pc.
- Abura-age (thin deep-fried tofu)...1/2 pc.
- Gobo (burdock root)...35 g
- Dried shiitake mushrooms...2 pcs.

### ■ Directions

1. Cut the chicken thigh into 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 3 cm-long thick strips.
4. Shave the skin off the burdock root using the back of a knife. Then, shred it into thin strips and soak it in vinegar water.
5. Boil the konnyaku from water for 4 to 5 minutes. Then, rinse it with water and cut it in the same way as the carrot.
6. Soak the dried shiitake mushrooms in water to rehydrate. Cut off the stems and slice them into thin strips.
7. 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.
8. Rinse rice in the inner pot, add the seasoning mixture, and add water up to level 3 of the "Ultra" 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" menu.
9. When the cooking is completed, remove the kelp and add the snow peas. Mix all the ingredients well and place the dish on a serving plate.

### Note

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

Brown Menu

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



422kcal/  
For 1 serving

### ■ Ingredients (for 6 servings)

- Brown rice...3 cups
- Lightly salted salmon...3 pcs.
- Maitake mushrooms...100 g
- Onion...1/2 pc.
- Carrot...50 g
- Asparagus...3 pcs.
- Garlic, minced...1 clove
- Ginger, minced...1 clove
- Butter...25 g
- Salad oil...As desired
- Seasoning mixture  
Sake...1+1/2 tbsps.  
Sweet cooking rice wine...1+1/2 tbsps.  
Miso paste...30 g  
Sugar...1/2 tbsps.  
Soy sauce...1/2 tbsps.
- 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 salad oil in a pan. Cook and flake the salmon.
3. Separate the maitake mushrooms and cut them into 2 cm width pieces. Chop the onion and carrot.
4. Peel off the skin from the bottom of the asparagus. Remove the triangular leaves and chop the asparagus into 1 cm width pieces.
5. Melt butter in a pan and add and stir the garlic and ginger. Add the ingredients from step 3 to the pan. Cook them until they are soft. Add and cook the asparagus from step 4.
6. Add the seasoning mixture to the ingredients from step 5 and cook them until the liquid evaporates. Chop the green onions and add the salmon from step 2.
7. When the cooking is completed, mix the cooked rice with the ingredients from step 6 and place in a serving bowl.

### Tips

- Sprinkle seven flavor chili pepper as desired.

Porridge Menu

## Seven-Herb Rice Porridge



115kcal/  
For 1 serving

### ■ Ingredients (for 4 servings)

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

### ■ Directions

1. Prepare a few available herbs (approx. 100 g). Lightly boil and place them in water. Squeeze out water and chop finely.
2. Rinse rice in the inner pot and add water up to level 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 completed, sprinkle it with the chopped herbs and salt and gently stir the porridge.

### Note

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

Multigrain Menu

## Multigrain Rice Cooked with Dried Fish and Hijiki



362kcal/  
For 1 serving

### ■ Ingredients (for 6 servings)

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

### ■ Directions

1. Rinse rice in the inner pot, add water to level 3 of the "Plain" 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.

Sweet  
Menu

## Sekihan (Red Bean Rice)



### ■ Ingredients (for 6 servings)

- Sweet rice...3 cups
- Red beans...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 "Sweet" menu.
5. When the cooking is completed, mix gently and place the dish on a serving plate with the salt with sesame.

Sweet  
Menu

## Chinese Style Steamed Sweet Rice



### ■ Ingredients (for 6 servings)

- Sweet rice...3 cups
- Dried shrimp...10 g
- Pork back rib...110 g
- Bamboo shoot...20 g
- Dried shiitake mushrooms...2 pcs.
- Carrot...10 g
- Pine nuts...1 tsp.
- Peeled sweet roasted chestnuts...6 pcs.
- Ginger, thin strips...10 g
- Chicken soup...300 mL
- Pre-seasoning for pork  
Sake...2 tps.
- Soy sauce...2 tps.
- Ginger juice...1 tsp.
- Seasoning mixture  
Sake...3 tps.
- Soy sauce...3 tps.
- Sugar...1 tsp.
- Green onions, chopped...3 stalks
- Lard or vegetable oil...2 tps.

### ■ 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 1 cm cubes and then season it. Cut the carrot, shiitake, and bamboo shoot into 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 "Sweet" menu.
6. When the cooking is completed, 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.

Sushi  
Menu

## Hand-Rolled Sushi



### ■ Ingredients (for 5 servings)

- Sushi rice  
Rice...3 cups
- Kombu (kelp)...3 cm square: 1 pc.
- Blended vinegar  
Vinegar...4+1/2 tps.
- Sugar...1+1/2 tps.
- Salt...1+1/2 tps.
- Roasted seaweed...As desired
- Ingredients (your favorite ingredients)  
Tuna, yellowtail, salmon, squid, shrimp, salmon roe, conger eel, cucumber, white radish sprouts, green asparagus, carrot, rolled egg, pickled daikon radish, shiso (Japanese basil), etc.  
...As desired
- Soy sauce...As desired
- Wasabi...As desired

### ■ Directions

1. Rinse rice in the inner pot, add water to level 3 of the "Sushi" scale and place the kelp on top. Cook it using the "Sushi" menu.
2. Mix vinegar, sugar, and salt in a bowl to make blended vinegar.
3. Transfer the cooked rice to a sushi bowl and pour the blended vinegar from step 2 over the rice. Toss the rice with cutting strokes using a spatula, while cooling the rice using a fan or the like.
4. Cut the ingredients into sticks.
5. Place the rice from step 3 and ingredients over roasted seaweed and roll it.

### Note

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

Cake  
Menu

## Sponge Cake



### ■ Ingredients

|                                                   | 1.0 L type<br>(for 1 cake) | 1.8 L type<br>(for 1 cake) |
|---------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------|
| • Eggs (medium size)                              | 4                          | 5                          |
| • Sugar (superfine sugar)                         | 120 g                      | 150 g                      |
| • Cake flour                                      | 120 g                      | 150 g                      |
| • Unsalted butter                                 | 40 g                       | 50 g                       |
| • Unsalted butter (to be spread in the inner pot) | As desired                 | As desired                 |
| • For decoration                                  |                            |                            |
| Heavy cream (dairy)                               | 200 mL                     | 250 mL                     |
| Granulated sugar                                  | 24 g                       | 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 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 1.8 L 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 [Hr•時] key with the Keep Warm lamp blinking, set the additional bake time, and then press the [Start•煮飯] key.

### Tips

- Remove odors after making the cake. (See "Cleaning" on P.41)





## Freshly Cooked Dishes Made So Easily

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

### Note

- Stir well before cooking to prevent seasonings from settling at the bottom of the inner pot.
- When simmering ingredients in broth, cool the broth down before cooking.
- When using starch, add it at the end of cooking.
- Adjust the amount of paste products such as fish paste cakes as they expand with heat.
- Do not use hard utensils such as a metal ladle, spoon, or whisk.
- Remove odors after cooking. (See "Cleaning" on P.41)
- If a longer cooking time is required, do not press the [Cancel・取消] key before extending that time. Doing so causes the Keep Warm lamp to go out and additional cooking cannot be performed. (If you press the key by mistake, remove the inner pot from the rice cooker and place it on a wet cloth. Leave the rice cooker lid open and cool down the rice cooker and the inner pot for approximately 10 minutes. Then set the inner pot back inside the rice cooker and cook.)



## Vegetable and Chicken Pot-Au-Feu



156kcal/  
For 1 serving

| Ingredients         | 1.0 L type<br>(for 4 servings) | 1.8 L type<br>(for 6 servings) |
|---------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| • 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                         | 1000 mL                        |
| • 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 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 completed, place the dish in a serving bowl.



## Braised Pork



500kcal/  
For 1 serving

| Ingredients             | 1.0 L type<br>(for 4 servings) | 1.8 L type<br>(for 6 servings) |
|-------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| • Pork belly            | 400 g                          | 600 g                          |
| • Bean curd knots       | 100 g                          | 150 g                          |
| • Ginger, sliced        | 4 pcs.                         | 6 pcs.                         |
| • Stock                 |                                |                                |
| Thick soy sauce         | 1+1/2 tbsps.                   | 2+1/4 tbsps.                   |
| (Chinese soy sauce)     |                                |                                |
| Shaoxing rice wine      | 1 tbsp.                        | 1+1/2 tbsps.                   |
| Water                   | 300 mL                         | 450 mL                         |
| • 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 completed, 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 [Hr・時] key.
6. When the cooking is completed, place the dish on a serving plate and sprinkle it with the green onions.

### Note

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



## Chicken and shimeji mushrooms with tomato sauce

Quick recipe



189kcal/  
For 1 serving

| Ingredients                     | 1.0 L type<br>(for 4 servings) | 1.8 L type<br>(for 6 servings) |
|---------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| • Chicken thigh, cut into cubes | 250 g                          | 380 g                          |
| • Salt and pepper               | To taste                       | To taste                       |
| • Shimeji mushrooms, cut        | 1 bag<br>(approx. 130 g)       | 1+1/2 bags<br>(approx. 200 g)  |
| • Onion                         | 1/2 pc.<br>(approx. 100 g)     | 3/4 pc.<br>(approx. 150 g)     |
| • Black olives, sliced          | 25 g                           | 40 g                           |
| • Tomato sauce                  | 1 can<br>(approx. 300 g)       | 1+1/2 cans<br>(approx. 450 g)  |
| • Chicken bouillon (powder)     | 1 tsp.                         | 1+1/2 tsps.                    |
| • Water                         | 100 mL                         | 150 mL                         |
| • 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 1.8 L type).
5. When the cooking is completed, 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.

## Setting the current time

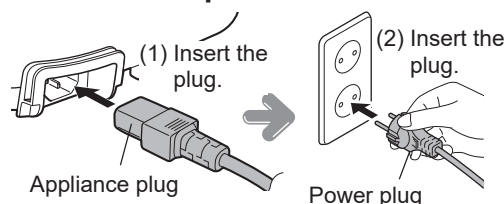
The current time is displayed in a 24-hour format.

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

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

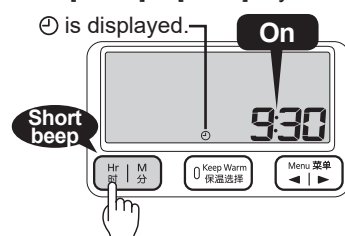
### ■ Example: When changing the time from “9:30” to “9:35”

#### 1 Connect the power cord.



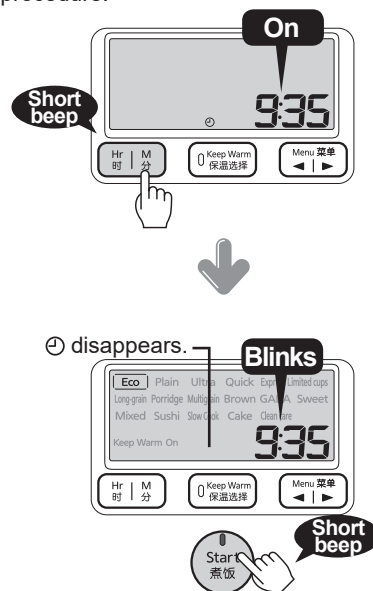
#### 2 Display the time setting mode.

Press the [Hr•时] or [M•分] key to display ☉.



#### 3 Set the current time.

- Set the hour using the [Hr•时] key and the minute using the [M•分] key.
- Hold down the corresponding key to change the time more rapidly.
- Once you are finished setting the time, press the [Start•煮饭] key to complete the procedure.



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

## Specifications

| Unit size                     |                      | 1.0 L (5.5-cups) type        | 1.8 L (10-cups) type                                           |
|-------------------------------|----------------------|------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Rated voltage/Rated frequency |                      | 220 - 230 V ~ 50 - 60 Hz     |                                                                |
| Rated power input (W)         |                      | 1,085                        | 1,213                                                          |
| Cooking capacity (L)          | Eco                  | 0.18 to 1.0 (1 to 5.5 cups)  | 0.36 to 1.8 (2 to 10 cups)                                     |
|                               | Plain                | 0.18 to 1.0 (1 to 5.5 cups)  | 0.36 to 1.8 (2 to 10 cups)                                     |
|                               | Ultra                | 0.18 to 1.0 (1 to 5.5 cups)  | 0.36 to 1.8 (2 to 10 cups)                                     |
|                               | Quick                | 0.18 to 1.0 (1 to 5.5 cups)  | 0.36 to 1.8 (2 to 10 cups)                                     |
|                               | Express Limited cups | 0.18 to 0.36 (1 to 2 cups)   | 0.36 to 0.54 (2 to 3 cups)                                     |
|                               | Long-grain           | 0.18 to 1.0 (1 to 5.5 cups)  | 0.36 to 1.8 (2 to 10 cups)                                     |
|                               | Porridge             | Firm<br>Soft                 | 0.09 to 0.36 (0.5 to 2 cups)<br>0.09 to 0.27 (0.5 to 1.5 cups) |
|                               |                      |                              |                                                                |
|                               | Multigrain           | 0.18 to 0.54 (1 to 3 cups)   | 0.36 to 1.08 (2 to 6 cups)                                     |
|                               | Brown                | 0.18 to 0.63 (1 to 3.5 cups) | 0.36 to 1.08 (2 to 6 cups)                                     |
|                               | Brown GABA           | 0.18 to 0.63 (1 to 3.5 cups) | 0.36 to 1.08 (2 to 6 cups)                                     |
|                               | Sweet                | 0.18 to 0.54 (1 to 3 cups)   | 0.36 to 0.9 (2 to 5 cups)                                      |
| Outside dimensions (cm)*      | Mixed                | 0.18 to 0.54 (1 to 3 cups)   | 0.36 to 1.08 (2 to 6 cups)                                     |
|                               | Sushi                | 0.18 to 1.0 (1 to 5.5 cups)  | 0.36 to 1.8 (2 to 10 cups)                                     |
|                               |                      |                              |                                                                |
| Weight (kg)*                  |                      | 5.3                          | 6.3                                                            |
| Cord length (m)*              |                      | 1.4                          |                                                                |

\* Approximate values

### Note

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

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

If a power outage does occur, the rice cooker resumes its normal functions once power is restored. Beware of sudden discharge of hot steam when the pressure inside the rice cooker is released during pressurized cooking.

| State when power outage occurs     | Once power is restored                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| When the Timer function is in use  | The timer resumes operation.<br>(If the power outage lasts for an extended period of time and the preset time has passed when power is restored, the rice cooker immediately begins cooking.) |
| During cooking (reheating)         | The rice cooker resumes cooking (reheating). 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 the place of purchase.

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



目录

|    |                                          |     |
|----|------------------------------------------|-----|
| 1  | 安全注意事项.....                              | 59  |
| 2  | 各部件的名称及附属品.....                          | 64  |
|    | 菜单选择功能与特长.....                           | 66  |
|    | 煮出美味可口米饭的秘诀.....                         | 67  |
| 3  | 煮饭前的准备.....                              | 69  |
| 4  | 煮饭方法.....                                | 71  |
|    | 煮饭时间的标准.....                             | 72  |
| 5  | 米饭煮好后.....                               | 73  |
| 6  | 电饭煲使用完毕后.....                            | 74  |
| 7  | 预约煮饭的方法.....                             | 75  |
| 8  | 预约吸水的方法.....                             | 77  |
| 9  | 关于保温.....                                | 79  |
| 10 | 再加热的方法.....                              | 80  |
| 11 | 烹调(“Slow Cook”菜单).....                   | 81  |
| 12 | 蛋糕的制作方法(“Cake”菜单).....                   | 83  |
| 13 | 清洁保养方法.....                              | 85  |
| 14 | 做出的米饭不可口时.....                           | 92  |
| 15 | 烹调或蛋糕做得不理想时.....                         | 94  |
| 16 | 认为发生故障时.....                             | 95  |
|    | 液晶显示屏上出现下列显示内容时.....                     | 97  |
|    | 焖饭时间的调整方法(“Express Limited cups”菜单)..... | 98  |
|    | 音量调整方法.....                              | 99  |
|    | 食谱指南.....                                | 100 |
|    | 时间的调整方法.....                             | 106 |
|    | 产品规格.....                                | 107 |
|    | 中途停电、产品插头脱落时.....                        | 107 |
|    | 如需购买消耗品和单卖品.....                         | 107 |

# 1 安全注意事项

使用前请仔细阅读，并务必遵守。

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

以下标志说明了忽视标识内容、采用错误的用法可能产生的危害及损害程度。

**警告**

该符号表示错误操作可能导致使用者死亡或重伤<sup>\*1</sup>。

**注意**

表示如果用户操作不当，可能会造成使用者受伤害<sup>\*2</sup>或财产损失<sup>\*3</sup>的内容。

<sup>\*1</sup> 重伤是指失明或因受伤、烫伤(高温、低温)、触电、骨折、中毒等会留下后遗症及需住院治疗或长期看门诊的伤害。

<sup>\*2</sup> 伤害是指无需住院治疗或长期看门诊的受伤、烫伤或触电等。

<sup>\*3</sup> 财产损失是指房子、物质资产及家畜、宠物等相关的放大性损害。

## 图标记号的说明

- 

△记号表示警告、注意。具体的注意内容用图或文章标注在图标记号的中间或附近。
- 

⊘记号表示禁止的行为。具体的禁止内容用图或文章标注在图标记号的中间或附近。
- 

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

**警告**

**不可使用额定电压以外的电源。**  
以免造成火灾、触电。

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

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

**如果电源插头上有灰尘，请及时擦拭干净。**  
以免造成火灾。

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

**请将电源插头完全插到底。**  
以免造成触电、短路、冒烟、起火。

**电源线或电源插头破损或插座松动时，请勿使用。**  
以免造成触电、短路、起火。

**请勿用湿手插入或拔出电源插头。**  
以免造成触电或受伤。

**煮饭中，请勿打开上盖。**  
以免内容物溢出造成烫伤或受伤。不得不开打开上盖时，请确认操作面板的“Pressure”指示灯熄灭，不会喷出蒸汽后再打开。→P.72

**请勿将脸或手靠近蒸汽盖或蒸汽孔。**  
以免造成烫伤。特别注意勿让婴幼儿触摸。

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

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

**请勿将产品浸于水中或向其泼水。**  
以免造成短路或触电。

59

## 警告



禁止分解

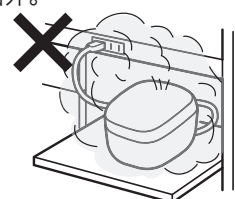
请勿改装。除维修技术人员以外，不可拆卸修理。  
以免造成火灾、触电、受伤。



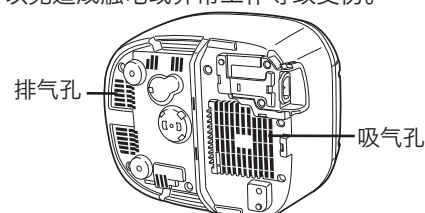
请勿将刀子、汤匙、锅盖等金属制品放在本产品上面。  
以免造成金属制品过热。



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



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



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



请勿舔吮产品插头。  
注意勿让婴幼儿误舔。以免造成触电或受伤。



请勿用于使用说明书记载内容以外的用途。请随时检查调压孔及安全阀有无堵塞。如调压孔或安全阀堵塞，可能造成蒸汽喷出或食物溢出，导致烫伤或受伤。

〈不可烹调的事例〉

- 烹调咖喱、炖菜、果酱等会产生糊状的菜肴
- 使用会突然产生气泡的“小苏打”等煮饭
- 料理书籍等中介绍的用市场上销售的电饭煲制作的烹调
- 将食材、调料等放入塑料袋中加热
- 有可能堵塞调压孔的番茄及叶菜类蔬菜的烹调
- 使用了有可能堵塞调压孔的油纸、铝箔、保鲜膜烹调
- 烹调分量会越来越的熬制食物或煮豆子等豆类（如需在红豆饭等菜饭中使用豆类，请用其他锅子煮制后再放入本产品）
- 使用大量油制作的菜
- 加入容易造成堵塞的苋属籽等小粒杂粮进行烹调



如产品表面破损，请立刻切断电源。  
以免造成触电。



发生异常或故障时，立即停止使用。若继续使用，可能会造成火灾、触电、受伤。

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

请立刻拔下电源插头，然后委托销售店进行检查及维修。

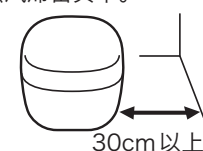


请勿将本产品放在不稳定的地方或不耐热的桌子、垫材上使用。  
以免造成火灾或使桌子、垫材受损。

## 警告



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



请勿将金属片或污垢附着在产品插头上。  
以免造成触电、短路、起火。

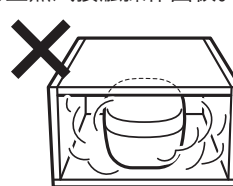


请勿使用非本产品专用电源线。请勿将电源线用于其他设备。  
以免造成故障、起火。

## 注意



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



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



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



请勿使用非专用内锅。  
以免造成过热、不良状态。



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



请勿空烧。  
以免造成故障、过热或不良状态。



本产品为一般家庭用电器。同样可以用于以下用途。

- 商店、办公室等的茶水间
- 农场设施
- 酒店等住宿设施的客房
- 民宿等简易住宿设施的客房



请勿在铝板、电热毯上使用本产品。  
以免铝质材料发热，导致冒烟、起火。



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



请勿在IH电磁灶上使用本产品。  
以免造成故障。



打开上盖时请注意蒸汽。  
以免造成烫伤。



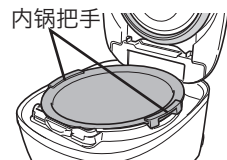
请勿在使用中或刚使用完时触碰高温部。  
以免造成烫伤。

禁止触摸

## ⚠ 注意



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

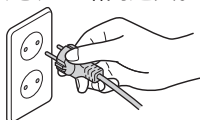


必须拔出插头

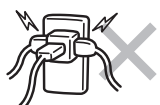
不使用时请从插座拔下电源插头。以免受伤或烫伤及因绝缘体老化而造成触电、漏电火灾。



请务必手持电源插头拔下电源。以免造成触电、短路而起火。



请勿使用多头插座。以免造成火灾。



请小心使用。坠落或强力冲击可能导致受伤或故障。



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



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



请勿使用外用型定时器或遥控器操作本产品。以免造成故障。



请待本体冷却后，再进行清洗。以免因触碰高温部位而烫伤。清洗方法请查阅P.85~91的说明。



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



煮饭过程中请不要移动本体。以免造成烫伤或食物喷出。



禁止触摸

移动本体时，请勿碰触到上盖开关片。以免导致上盖开启，造成受伤或烫伤。



移动本体时，请勿提着上盖移动。以免造成烫伤或受伤。请务必使用把手移动。

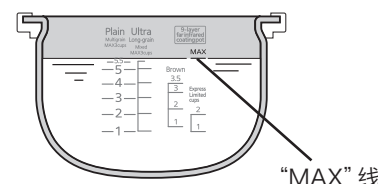


使用容易冒泡或膨胀的食材时，请注意用量。以免因食材溢出，造成事故或产品故障。〈例〉大豆、黑豆、银耳等容易冒泡的食材。

## ⚠ 注意

### ■ 为了能经久耐用，请注意以下事项。

- 请清除粘附于本体和内锅上的焦饭粒和米粒等。以免造成漏蒸汽、煮沸溢出、故障或煮饭的结果不理想。
- 煮饭中，请勿将布等覆盖在本体上。以免造成本体或上盖变形、变色。
- 请勿使用本产品对已冷却的米饭进行再加热（保温）。以免造成异味等。
- 煮饭时，加水不要超过内锅里的“MAX”线。以免造成烫伤。或食物溢出。



“MAX”线

- 为维持本产品的功能和性能，产品上设有小孔，有可能因虫子等进入而引发故障。请注意使用市场上销售的防虫遮罩物等进行防护。另外，因虫子等异物进入引起的本产品故障属于有偿修理的范围。请向购买本产品的销售店咨询。
- 内锅的氟素加工会随着使用不断消耗，并可能剥落，但对人体无害且对煮饭或保温功能无影响。如果担心或发生变形和腐蚀现象时，可以购买并替换。请向购买本产品的销售店咨询。

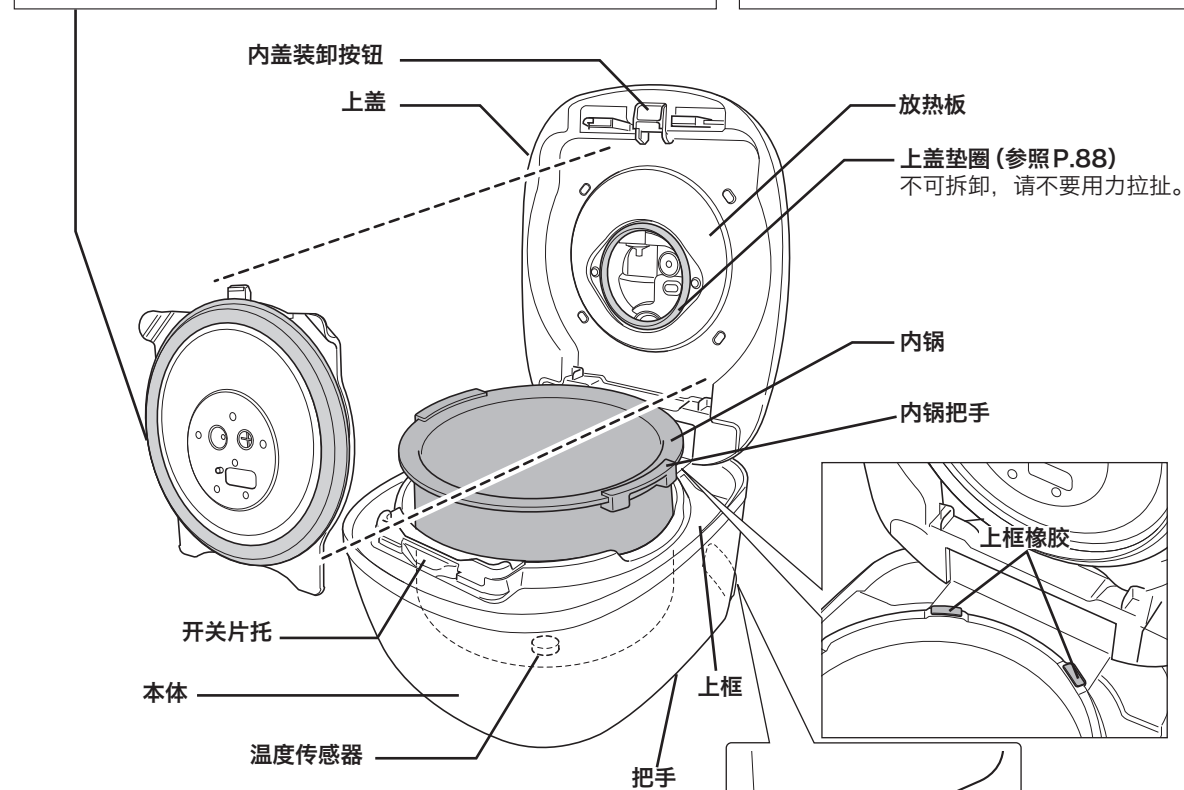
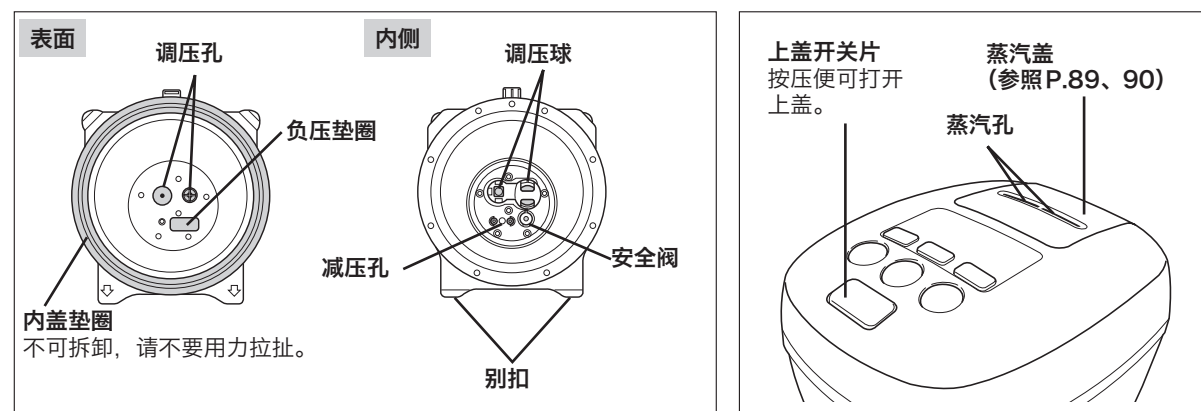
- 请务必遵守，以免内锅氟素加工面膨胀，剥落或变形。
- 请勿将内锅直接放在煤气上烧或放在电磁炉、微波炉中使用。
- 请勿保温白米、免洗米以外的米饭（菜饭等）。
- 请勿在内锅中使用醋。
- 请勿使用附属品或木制品以外的饭勺。
- 请勿使用金属制的汤勺、汤匙、打蛋器等坚硬物品。
- 请勿在内锅中放入竹制蒸笼。
- 请勿将餐具等坚硬物放入内锅中清洗。
- 请勿使用钢丝球或尼龙刷等坚硬的物品来清洗。
- 请勿使用洗碗机或烘碗机等。



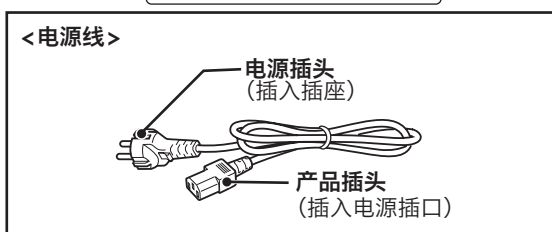
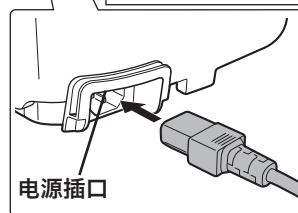
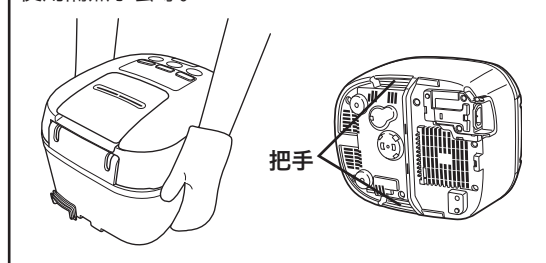
# 2 各部件的名称及附属品

开箱后，首先请进行检查。

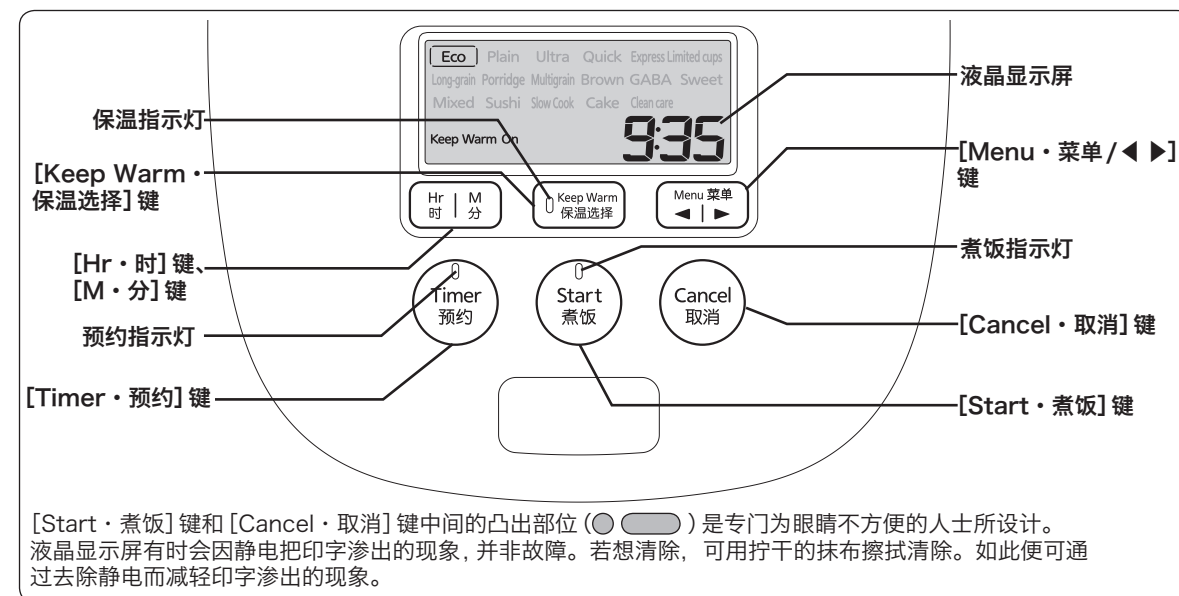
内盖 (参照 P.86~88)



请务必握住把手移动本体。如本体温度较高，请务必使用隔热手套等。



操作面板



## ■ 检查附属品

〈饭勺〉  
饭勺可直立摆放。



〈量杯〉  
约 1 杯 (约 0.18L)  
1 杯米约 150g。



〈汤勺〉



## ■ 首次使用时

请在清洗内锅、内盖、蒸汽盖、附属品后再开始使用。(参照 P.85~P.86)

## ■ 关于提示音

在煮饭、保温、再加热过程中会发出以下提示音，并非异常声响。

- “呼—”声 (风扇运行的声音)
- “吱—”或“叽哩哩哩…”声 (IH 运行的声音)
- “噗”、“咕咚咕咚”声 (沸腾声)
- “咔咔”声 (调节压力声)

## ■ 确认时间

本产品以 24 小时为单位显示时间。若时间失准，请按照当前正确时间校准。(参照 P.106)

## ■ 关于锂电池

因本产品内置锂电池，即使拔掉电源插头仍会继续记忆现在时间及预约时间。

- 如锂电池没电，会在插入电源插头时于液晶显示屏上闪烁显示“0:00”。此现象不会影响正常煮饭功能，但是若拔下电源插头后，现在时间、预约时间及保温时间的记忆将会消失。请重新设定时间。

## Note

- 客户无法自行更换锂电池。  
如需更换新锂电池时，请委托购买本产品的销售店进行更换。(有偿)

## ■ 关于内锅 (土锅涂层)

为了煮出接近于用土锅煮饭的香味，内锅进行了土锅所含材料的涂层加工。

## ■ 关于液晶显示屏

一定时间 (60 秒内) 不进行任何操作，就会关闭背光，使液晶显示屏变暗。如需再次打开背光，请按下 [Menu · 菜单 / < >] 键。

- 如按下 [Menu · 菜单 / < >] 键也无法打开背光，请咨询购买本产品的销售店。





菜单选择功能与特长

| 菜单                   | 保温 | 预约<br>(吸水) | 特长                                                                                    |
|----------------------|----|------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Eco                  | ○  | ○          | 煮白米时选择。由于容量少于“Plain”菜单, 因此可用更少的耗电量(减少约6~24%)煮饭。                                       |
| Plain                | ○  | ○          | 煮短粒米时选择。(煮饭的标准选项。)                                                                    |
| Ultra                | ○  | ○          | 想要煮出白米的甜味、香味、粘性时选择。吸水时间是“Plain”菜单的两倍, 会花更长的时间进行加热, 煮出味道更加香甜的米饭。                       |
| Quick                | ○  | —          | 想要快速煮熟白米时选择。煮饭时间比“Plain”菜单更短, 煮出的白饭口感较硬。                                              |
| Express Limited cups | ○  | —          | 想要比“Quick”菜单更快煮熟少量白米时选择。煮饭时间比“Plain”菜单更短, 煮出的白饭口感较硬。<br>煮饭容量: 1.0L型: 1~2杯、1.8L型: 2~3杯 |
| Long-grain           | ○  | ○          | 煮长粒米时选择。                                                                              |
| Porridge             | △  | ○          | 煮粥时选择。                                                                                |
| Multigrain           | △  | ○          | 白米中加入杂粮(大麦、小米、稷子米、黑米、红米等)一起煮饭时选择。                                                     |
| Brown                | △  | ○          | 煮糙米时选择。                                                                               |
| Brown GABA           | △  | ○          | 想要煮出软烂易于食用的糙米时选择。(煮饭时间比“Brown”菜单更长。)<与“Brown”菜单相比, 可以煮出更多有益于健康的GABA(伽马氨基酪酸)。>         |
| Sweet                | △  | —          | 煮糯米饭时选择。                                                                              |
| Mixed                | △  | —          | 煮菜饭时选择。                                                                               |
| Sushi                | ○  | ○          | 煮寿司饭时选择。煮好的饭不带粘性且口感较硬。                                                                |

○: 可以选择    —: 不可以选择    △: 虽然可自动保温, 但是由于会损坏米饭的美味, 请不要保温。  
煮饭容量请参照P.107。  
\* “Porridge”、“Sweet”、“Sushi”菜单为不加压煮饭。  
\* 选择“Eco”菜单煮饭时, 内盖可能会聚集较多水蒸气。

Note

- 在压力煮饭的情况下, 由于在煮饭过程中调整压力, 蒸汽会突然增多, 因此请注意。

关于保温

选择饭煮好后是否保温。(参照P.71、79)  
选择“Porridge”菜单时, 如长时间保温, 粥会变成糊状。请尽快食用。

关于吸水

- 各菜单的煮饭时间已经包含了吸水的过程 (“Quick”、“Express Limited cups”菜单除外), 因此您无需事先泡米, 只需直接煮饭即可。
- “Quick”、“Express Limited cups”菜单为不包含吸水过程的直接煮饭菜单, 因此可以缩短煮制的时间。
- 您也可以通过预约吸水功能自行设定泡米时间。(参照P.77)

关于预约煮饭

您可以选择“预约煮饭”和“预约吸水”。  
• 预约煮饭……可以根据就餐时间进行煮饭。(参照P.75)  
• 预约吸水……可以设定煮饭前让大米自然吸水(浸泡)的时间。(参照P.77)

关于Express Limited cups

快速煮熟少量大米时的菜单。煮饭时间较短, 煮好的饭口感偏硬。

| 规格    | 煮饭容量 |
|-------|------|
| 1.0L型 | 1~2杯 |
| 1.8L型 | 2~3杯 |

※ 如煮出的米饭口感过硬, 可以通过调整焖饭时间调节口感。(参照P.98)

煮出美味可口米饭的秘诀

选择优质大米和适当的储存地方

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

使用附带的量杯正确计量

平满1杯约0.18L。  
• 免洗米也请用附带的量杯计量。

快速淘米

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

煮免洗米时

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



煮饭前的准备工作请查阅P.69~P.70, 煮饭方法请查阅P.71~78。

加水量标准

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

● 水量标准表

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

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

煮发芽糙米、胚芽米、精米时

请选择“Multigrain”菜单。

放入配料煮饭时

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

| 可加入食材煮饭的菜单    | 1.0L 型 | 1.8L 型 |
|---------------|--------|--------|
| Porridge・Firm | 0.5 杯  | 1.5 杯  |
| Brown         | 2 杯    | 4 杯    |
| Sweet         | 3 杯    | 5 杯    |
| Mixed         | 3 杯    | 6 杯    |

- 煮饭过程中请勿打开上盖或加入配料。
- 请在煮饭前加好水并放入食材。若先放配料再加水，则煮好的饭会比较硬。
- 下述问题可能导致煮出来的饭不可口或内锅烧焦。
  - 加入过多酱油或甜料酒等调味料时
  - 调味料沉入锅底时
  - 使用番茄汁或番茄酱时
  - 将食材与米饭一起搅拌时
- 在“Porridge”菜单里加入食材时，请确保添加食材后的水位不超过“Porridge”的最高水位刻度线。

煮糯米饭时

淘完米后把糯米铺平，以免超出水面。

将杂粮和白米一起煮时

- 杂粮的量请勿超出白米的 2 成。
- 白米和杂粮混合时的最大煮饭量为 1.0L 型：3 杯；1.8L 型：6 杯。
- 请将杂粮平铺在白米上煮饭。若搅拌在一起，可能会使煮出来的饭不可口。
- 请勿混合煮容易堵塞网眼的苋属籽等食材及小颗粒杂粮。

将杂粮和糙米一起煮时

- 请务必选择“Brown”菜单。
- 糙米和杂粮混合时的最大煮饭量为 1.0L 型：3.5 杯；1.8L 型：6 杯。

白米中加入糙米、杂粮糙米一起煮饭时

- 杂粮糙米是糙米中加了杂粮的米。
- 糙米、杂粮米比白米量多时，请选择“Brown”菜单煮饭。
- 糙米、杂粮糙米与白米同量，或白米量多时，请选择“Plain”菜单煮饭。（先将糙米、杂粮糙米浸泡 1~2 小时，使其吸水。）
- 糙米、杂粮糙米和白米加在一起的最大量为 1.0L 型=3.5 杯、1.8L 型=6 杯。

煮长粒米时

- 煮长粒米时，请选择“Long-grain”菜单。使用长粒米煮菜饭时，请选择“Mixed”菜单。选择其他菜单时，可能会使煮好的饭不可口。

# 3 煮饭前的准备

## 1 量米

请务必使用附属的量杯计量。  
附带的量杯平满一杯约为 0.18L（约 150g）。

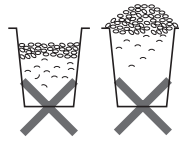
Tips

- 免洗米也请使用附属的量杯计量。

〈正确量法〉



〈错误量法〉



Note

- 请不要超过规定的煮饭容量（参照 P.107 的规格表）。以免导致做出的饭菜不可口。加入配材煮饭的具体事宜请参照 P.68。
- 不可混合煮饭容易堵塞网眼的苋属籽等颗粒过小的杂粮。以免堵塞调压孔和安全阀的网眼，因蒸汽冒出或沸腾溢锅造成烫伤或受伤。
- 使用计量米缸等会产生误差，导致煮好的米饭不可口。

## 2 淘米（可用内锅淘米）

使用免洗米时请参照 P.67。

Note

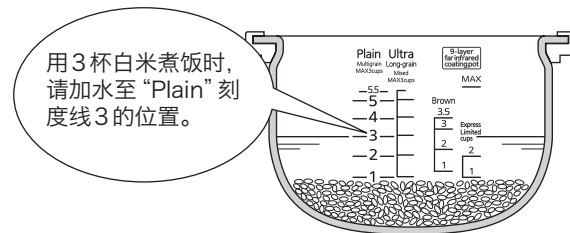
- 请不要使用温水（约 35 度以上）进行洗米或煮饭。以免煮出来的饭不可口。

## 3 加水

请将内锅水平放置，按照内锅刻度线加水。

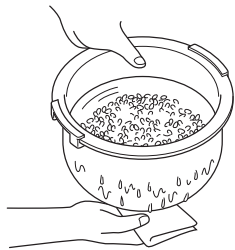
Tips

- 请根据米的种类、菜单和个人喜好调节水量。（参照 P.67 的加水量标准表）

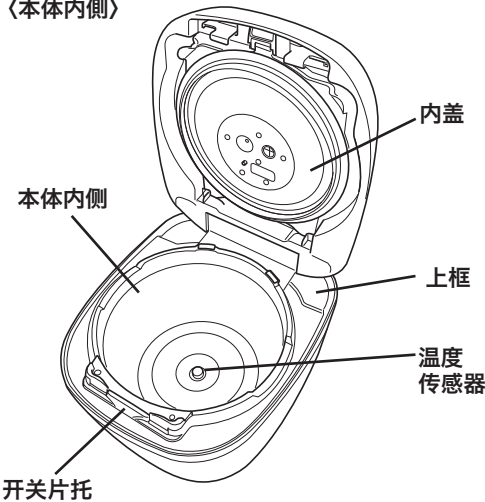


## 4 请擦掉水滴、米粒等，检查内盖网眼有无堵塞

〈内锅外侧及边缘〉

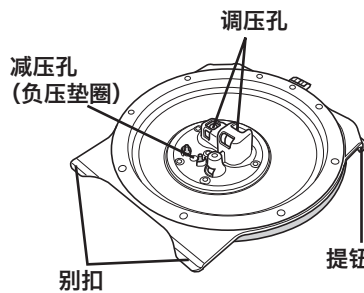


〈本体内侧〉



〈内盖〉

内盖拆卸方法、安装方法（参照 P.88）



Note

- 请务必清除附着于上框、开关片托、内盖的饭粒、米粒等异物。以免造成上盖无法盖紧，或因煮饭时蒸汽喷出、上盖被顶开导致食物溢出等，造成烫伤或受伤。（参照 P.86、87）

## 3 煮饭前的准备

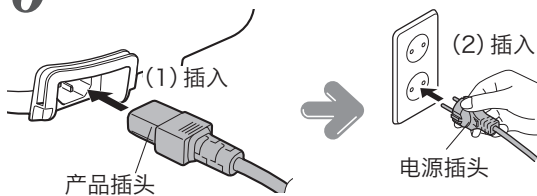
### 5 将内锅放入本体，用双手盖紧上盖 (2) 关闭



#### Note

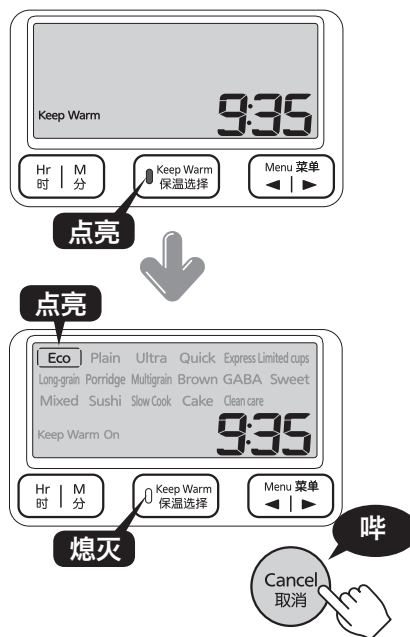
- 由于压力IH电饭煲的内锅内部密闭度高，上盖可能会难以盖上。请务必检查上盖是否盖紧。

### 6 连接电源线



#### Note

- 当保温指示灯点亮时，请按下 [Cancel · 取消] 键将其关闭。



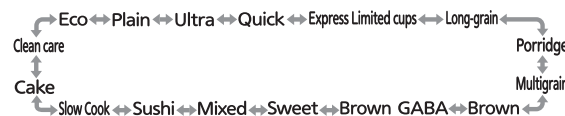
#### ■ 关于提示音

- 在没有放入内锅的状态下按下 [Start · 煮饭] 键或长按 [Keep Warm · 保温选择] 键，就会发出“哔哔”声提醒。
- 如果您认为提示音的音量不适当，可以进行调整。(参照 P.99)

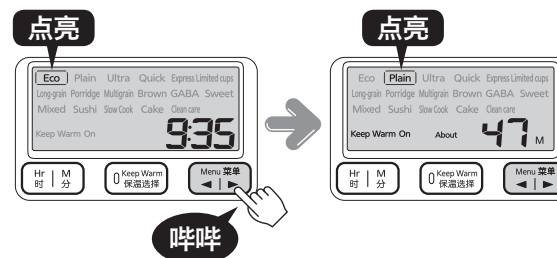
## 4 煮饭方法

### 1 按下 [Menu · 菜单 / ◀ ▶] 键，选择煮饭菜单

每按一次，便会依次切换菜单边框。(参照下图)



#### ■ 使用白米时 (“Plain” 的边框点亮)



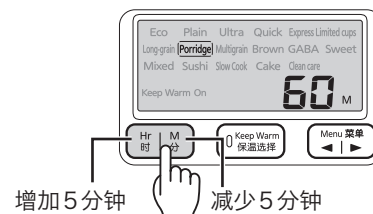
- 选择菜单后，将显示 10 秒该菜单的煮饭时间(推荐)。

#### Note

- “Quick”、“Express Limited cups” 菜单的煮饭时间比“Plain”短，所以煮好的饭较硬。

### 2 选择“Porridge”菜单时，请按下 [Hr · 时] 键或 [M · 分] 键调整煮饭时间

- [Hr · 时] 键每按一次增加 5 分钟，[M · 分] 键每按一次减少 5 分钟。
- 能够以 5 分钟为单位，在 40~90 分钟之间进行设定。



- 初始设定为 60 分钟。请根据个人喜好调整时间。

### 3 选择煮饭后的保温种类

按下 [Keep Warm · 保温选择] 键。每按一次，便会依次在“Keep Warm On”和“Keep Warm Off”之间进行切换。(当保温指示灯点亮时，可以按下 [Cancel · 取消] 键重新设定。)



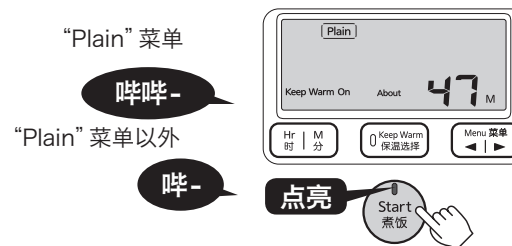
- 煮饭中也可选择是否保温。
- 如果已经事先选择了是否需要保温，则此时无需选择。关于保温，参照 P.79。

#### 【选择“Keep Warm Off”时】

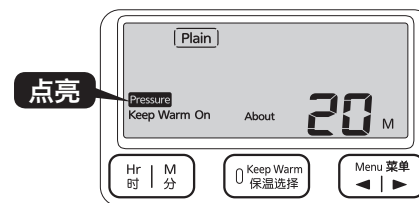
将煮好的饭长时间放置在锅内，可能会导致发生异味、米饭变粘稠、腐败等，请立刻将其取出。

### 4 按下 [Start · 煮饭] 键

开始煮饭，液晶显示屏上将显示剩余时间。



#### 开始加压后，“Pressure”会点亮



释放压力时，2 分钟后“Pressure”指示灯熄灭。

- “Sweet”、“Porridge”、“Sushi”菜单时，“Pressure”不会点亮。

#### Note

- 请勿在“Pressure”指示灯点亮状态下打开上盖。以免内容物溢出造成烫伤或受伤。
- 煮饭过程中不要将脸和手靠近蒸汽孔。蒸汽孔会喷出大量蒸汽，可能导致烫伤或受伤。



# 4 煮饭方法

## 如不得不中断煮饭

- ⚠警告

请务必按照以下流程打开上盖。  
以免内容物溢出造成烫伤或受伤。

  - 1 确认蒸汽盖附近没有人。
  - 2 按下 [Cancel · 取消] 键，中断煮饭。  
由于蒸汽孔经常可能会喷出大量高温蒸汽，  
需要注意。
  - 3 等待大约2分钟后，“Pressure”熄灭。  
确认没有蒸汽冒出后，按下上盖开关片。  
如按下 [Cancel · 取消] 键后立刻打开上盖，  
可能会导致烫伤。

■如需继续煮饭

请换掉内锅中的米和水，等待本体充分冷却，  
然后再开始重新煮饭。  
若在煮饭过程中按下 [Cancel · 取消] 键，即  
会停止煮饭。如果不换掉内锅中的米和水就重  
新煮饭，会导致煮到一半的米被重新煮，导致  
做出的米饭不可口。

## 煮饭时间的标准

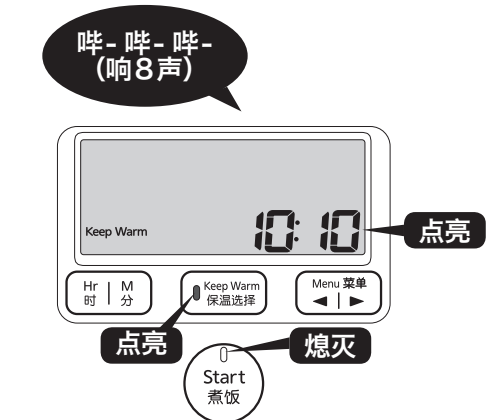
|        | Eco      | Plain    | Ultra    | Quick    | Express Limited cups | Long-grain |
|--------|----------|----------|----------|----------|----------------------|------------|
| 1.0L 型 | 36~50 分钟 | 43~54 分钟 | 56~67 分钟 | 22~37 分钟 | 17~24 分钟             | 25~37 分钟   |
| 1.8L 型 | 37~53 分钟 | 43~54 分钟 | 56~67 分钟 | 23~42 分钟 | 20~25 分钟             | 27~43 分钟   |

|        | Multigrain | Brown    | Brown GABA          | Sweet    | Mixed    | Sushi    |
|--------|------------|----------|---------------------|----------|----------|----------|
| 1.0L 型 | 42~52 分钟   | 60~71 分钟 | 4小时11分钟~<br>4小时21分钟 | 40~50 分钟 | 41~54 分钟 | 38~49 分钟 |
| 1.8L 型 | 44~54 分钟   | 68~80 分钟 | 4小时20分钟~<br>4小时33分钟 | 40~50 分钟 | 43~57 分钟 | 38~50 分钟 |

- 上述时间是指从立即开始煮饭到焖饭结束的时间。（电压220V、室温23度、水温23度、按标准水位加水）
- 煮饭时间会根据煮饭容量、米的种类、食材种类及其用量、室温、水温、水量、电压、预约煮饭（吸水）等情况而有所不同。

# 5 米饭煮好后

饭煮好后自动开始保温。  
(选择“Keep Warm On”时)



- 选择“Keep Warm Off”时，保温指示灯和所选菜单将闪烁，且不会进行保温。放置不管可能会导致发生异味、米饭变粘稠、腐败等，请立刻将其取出。
- “Porridge”菜单过程中加入配料，或烹调时间不够用时，请在保温指示灯点亮或闪烁的状态下按下 [Hr · 时] 键与 [M · 分] 键，设定好所需追加的烹调时间后按下 [Start · 煮饭] 键。以1分钟为单位，每次最长可追加15分钟，共可追加3次。  
再加热时，请在按下 [Start · 煮饭] 键前将米饭搅拌均匀。
- “Porridge”若长时间持续保温会变成糊糊状，请尽早食用。

## 1 打开上盖

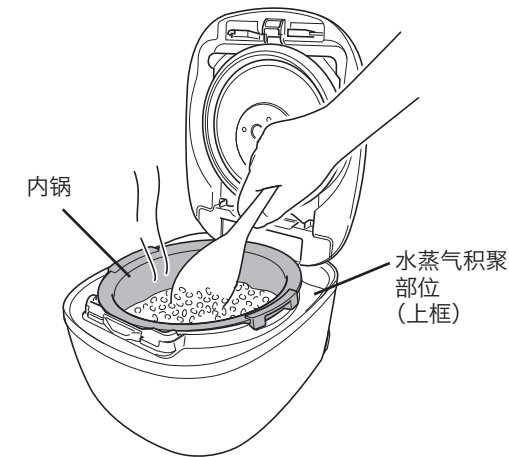
- ⚠警告

  - 请务必按照以下流程打开上盖。以免内容物溢出造成烫伤或受伤。
  - (1) 确认蒸汽孔是否已经没有蒸汽喷出。
  - (2) 请查看“Pressure”指示灯有无熄灭。
  - (3) 按下上盖开关片，打开上盖。



## 2 翻动米饭

- 米饭煮好之后，请立刻均匀翻动米饭。
- 因内锅的形状特征，米饭中部有时会稍稍凹陷。
  - 请用隔热手套或隔热垫等按住内锅，然后进行翻动。



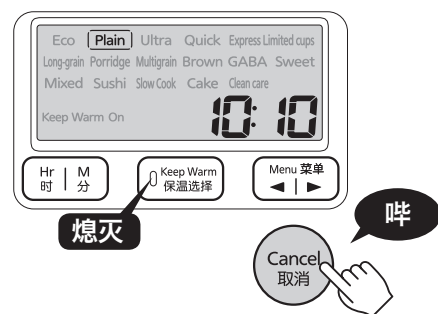
**Note**

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



# 6 电饭煲使用完毕后

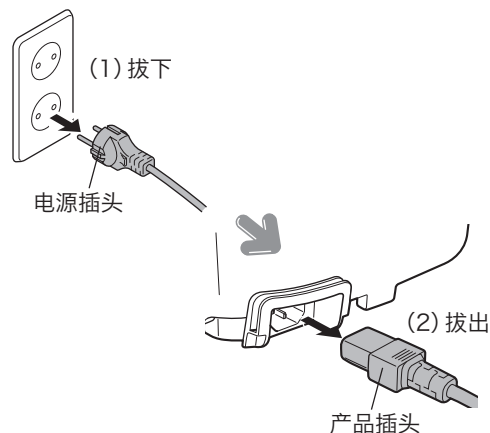
## 1 请务必按下 [Cancel · 取消] 键



### Note

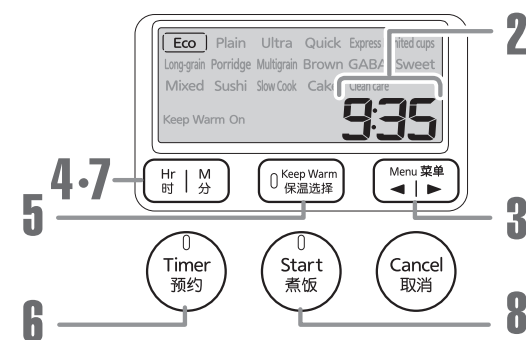
- 如果没有取消保温模式就拔下电源插头，则下次使用电饭煲时会点亮保温指示灯，而不会进入煮饭模式。

## 2 拔下电源插头，拔出产品插头



## 3 进行清洁 (参照 P.85~91)

# 7 预约煮饭的方法



## 关于预约煮饭 (“Timer1”、“Timer2”)

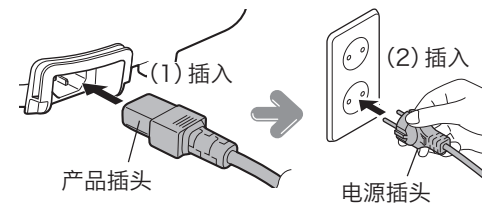
您可以按照喜好时间能煮好米饭。

- 选择 “Timer1” 或 “Timer2” 设定时间，就能按照设定的时间自动煮好饭。
- 本产品会记录设定过的时间，“Timer1”、“Timer2” 可以设定两个不同的时间。
- 您可以分别设定为常用时间，便于使用。

### Note

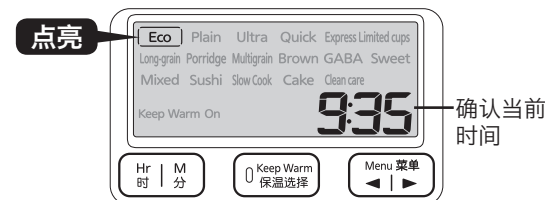
- 比如将 “Timer1” 设定为 “13:30”，就能在 “13:30” 煮好饭。

## 1 连接电源线



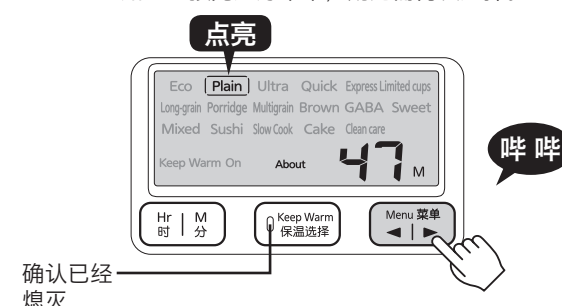
## 2 确认当前时间

- 时间的调整方法参照 P.106。



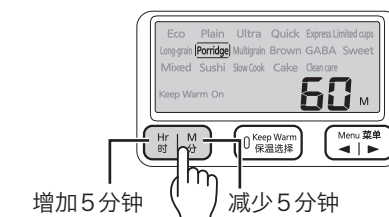
## 3 按下 [Menu · 菜单 / ◀ ▶] 键，选择煮饭菜单 → P.71

- 如已经预先选好菜单，则无需再次选择。



## 4 选择 “Porridge” 菜单时，请按下 [Hr · 时] 键或 [M · 分] 键调整煮饭时间

- [Hr · 时] 键每按一次增加 5 分钟，[M · 分] 键每按一次减少 5 分钟。
- 能够以 5 分钟为单位，在 40~90 分钟之间进行设定。



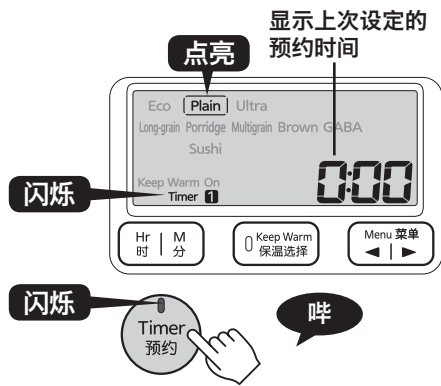
- 初始设定为 60 分钟。请根据个人喜好调整时间。

## 5 选择煮饭后的保温种类 → P.71

- 如无需变更保温设定，则不必选择。

## 7 预约煮饭的方法

- 6 按下[Timer·预约]键，选择“Timer1”或“Timer2”
- 每按一次，就会按照“Timer1”→“Timer2”→“Soak Timer”的顺序依次切换。
- 如需预约吸水，参照P.77。



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

### Note

- 下述情况无法预约煮饭。
  - 选择“Quick”、“Express Limited cups”、“Sweet”、“Mixed”、“Slow Cook”、“Cake”、“Clean care”菜单时。
  - 液晶显示屏的时钟闪烁显示“0:00”时。
  - 没有放置内锅时。
- 保温指示灯点亮时，请按下[Cancel·取消]键使其熄灭。(点亮状态下无法预约。)
- 所设定的预约时间过长时，可能出现锅巴颜色变浓的情况。若在意锅巴的颜色，请充分淘洗大米及大麦等。

### 各菜单对应的预约煮饭推荐时间

| 菜单         | 预约煮饭推荐时间  |
|------------|-----------|
| Eco        | 1小时5分钟以上  |
| Plain      | 1小时5分钟以上  |
| Ultra      | 1小时20分钟以上 |
| Long-grain | 45分钟以上    |
| Porridge   | 烹调时间+1分钟  |
| Multigrain | 1小时10分钟以上 |
| Brown      | 1小时25分钟以上 |
| Brown GABA | 4小时35分钟以上 |
| Sushi      | 55分钟以上    |

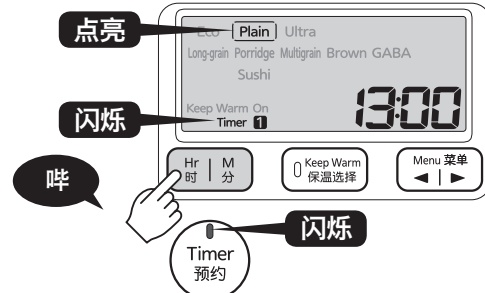
- 如设定的时间短于预约煮饭的标准时间，则可能无法在预约的时间完成煮饭。

### ■ 关于提示音

- 如按下[Timer·预约]键约30秒内不执行任何操作，会发出“哔哔”声提示。
- 如在无法进行预约煮饭的状态下进行了设定，将在按下[Timer·预约]键后发出“哔哔”声提示。
- 如果您认为提示音的音量不适当，可以进行调整。(参照P.99)

- 7 按下[Hr·时]键或[M·分]键，设定希望米饭煮好的时间

- 本产品以24小时为单位显示时间。

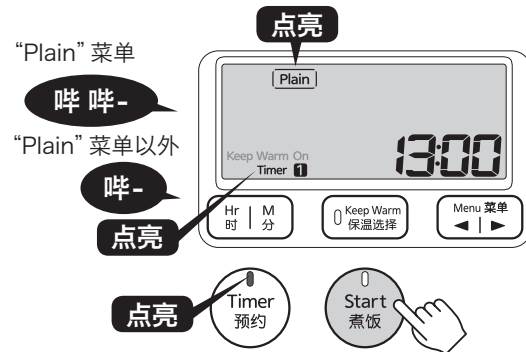


- [Hr·时]键能够以小时为单位进行设定，[M·分]键能够以10分钟为单位进行设定。
- 按住不放可以快速调节时间。

### Note

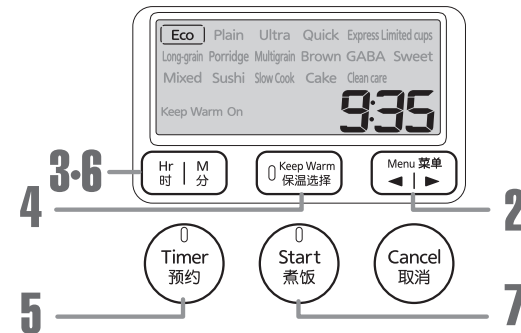
- 请将预约时间设定在12小时以内，以免造成食物变质。

- 8 按下一次[Start·煮饭]键
- 预约完成。



- 预约设定出错时，请按下[Cancel·取消]键，从P.75的第3步开始重新设定。

## 8 预约吸水的方法



### 关于预约吸水

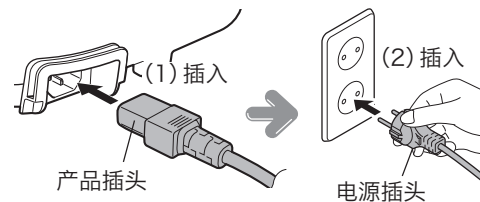
可以设定开始煮饭前让大米自然吸水(浸泡)的时间。

- 将内锅装入电饭煲，选择“Soak Timer”并定时，就能在经过设定的时间后开始煮饭。
- 能够以10分钟为单位，在10~60分钟内设定吸水时间。

### Note

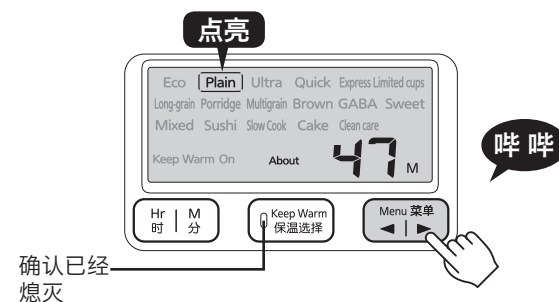
- 例如将“Soak Timer”设定为50分钟，就会在50分钟后开始煮饭。

- 1 连接电源线



- 2 按下[Menu·菜单/◀▶]键，选择煮饭菜单→P.71

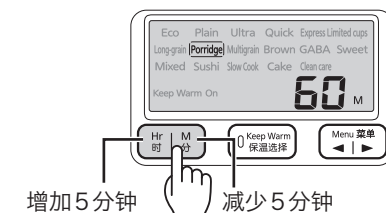
- 如已经预先选好菜单，则无需再次选择。



确认已经  
熄灭

- 3 选择“Porridge”菜单时，请按下[Hr·时]键或[M·分]键调整煮饭时间

- [Hr·时]键每按一次增加5分钟，[M·分]键每按一次减少5分钟。
- 能够以5分钟为单位，在40~90分钟之间进行设定。



- 初始设定为60分钟。请根据个人喜好调整时间。

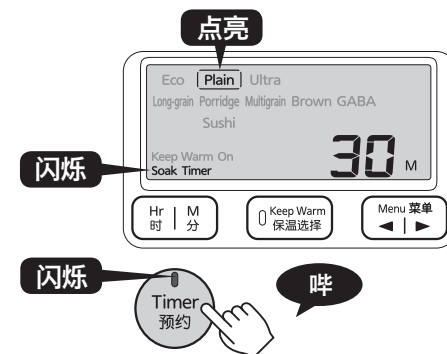
- 4 选择煮饭后的保温种类→P.71

- 如无需变更保温设定，则不必选择。

- 5 按下[Timer·预约]键，选择“Soak Timer”

每按一次，就会按照“Timer1”→“Timer2”→“Soak Timer”的顺序依次切换。

- “Timer1”、“Timer2”参照P.75。



### Note

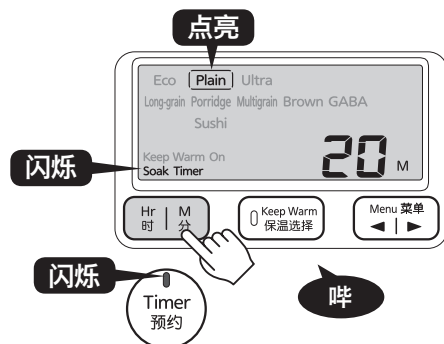
- 下述情况下无法进行预约吸水。
  - 选择“Quick”、“Express Limited cups”、“Sweet”、“Mixed”、“Slow Cook”、“Cake”、“Clean care”菜单时。
  - 液晶显示屏的时钟闪烁显示“0:00”时。
  - 没有放置内锅时。
- 保温指示灯点亮时，请按下[Cancel·取消]键使其熄灭。(点亮状态下无法预约。)

## 8 预约吸水的方法

### ■ 关于提示音

- 如按下 [Timer · 预约] 键约 30 秒内不执行任何操作，会发出“哔哔”声提示。
- 如在无法预约吸水的状态下进行了设定，将在按下 [Timer · 预约] 键时发出“哔哔”声提示。
- 如果您认为提示音的音量不适当，可以进行调整。（参照 P.99）

### 6 按下 [Hr · 时] 键或 [M · 分] 键，设定大米的浸泡时间



- 能够以 10 分钟为单位，在 10~60 分钟之间进行设定。
- [Hr · 时] 键每按一次增加 10 分钟，[M · 分] 键每按一次减少 10 分钟。

### ■ 关于煮饭的硬度

- 若米的浸泡时间长，则煮好的饭较软。

### 7 按下一次 [Start · 煮饭] 键，预约完成。



- 预约设定出错时，请按下 [Cancel · 取消] 键，从 P.77 的第 2 步开始重新设定。

## 9 关于保温

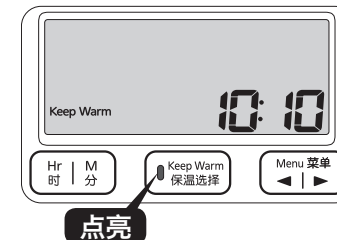
保留白米的色泽与美味。

### ■ 关于保温种类

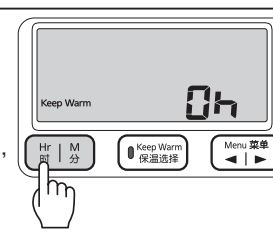
- 您可以选择饭煮好后是否保温。煮饭前按下 [Keep Warm · 保温选择] 键，选择“Keep Warm On”或“Keep Warm Off”。（参照 P.71）
- 产品会记忆上一次选择的保温种类，如果需要做出与上次相同的选择，则无需再次选择是否保温。
- 初始设定为“Keep Warm On”。

### ■ 选择“Keep Warm On”时

煮饭结束后将自动切换到保温状态。



按住 [Hr · 时] 键，将以 1 小时为单位显示保温经过时间，直至经过 24 小时 (24h)。超过 24 小时，“24”将开始闪烁，同时点亮“h”。



### 如需中断保温

按下 [Cancel · 取消] 键。  
保温指示灯熄灭。



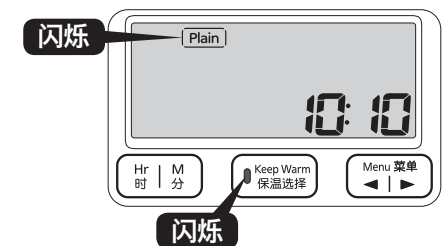
### 再次保温时

按住 [Keep Warm · 保温选择] 键不放 (约 1 秒以上)，就能立刻开始保温。



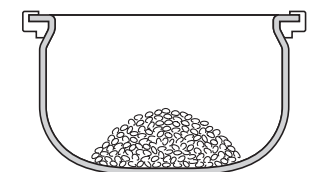
### ■ 选择“Keep Warm Off”时

煮饭结束后，将不会切换到保温。放置不管可能会导致发生异味、米饭变粘稠、腐败等，请立刻将其取出。



### ■ 如需对少量米饭进行保温

请将米饭集中到内锅中央进行保温，并尽快食用。



### Note

- 请注意，如在保温中拿起内锅，将自动取消保温。
- 请不要进行以下形式的保温，以免造成米饭异味、干巴巴、变色、变质或腐蚀内锅等情况。
  - 拔掉电源插头进行保温
  - 米饭在电饭煲时关闭保温功能
  - 保温冷饭
  - 添加冷饭
  - 饭勺留在内锅里一起保温
  - 最小煮饭容量 (1.0L 型 1 杯、1.8L 型 2 杯) 以下的保温
  - 保温白米以外的食材
  - 将米饭围成一圈后进行保温
  - 持续保温 24 小时以上
- 如内锅边缘和垫圈类上有饭粒附着，请擦拭干净。以免造成干燥、变色、异味、粘腻等现象。
- 在恶劣环境 (寒冷地带或高温等) 下使用时，请尽早食用。
- 对“Slow Cook”菜单进行保温时，请设定为 6 小时以内。



# 10 再加热的方法

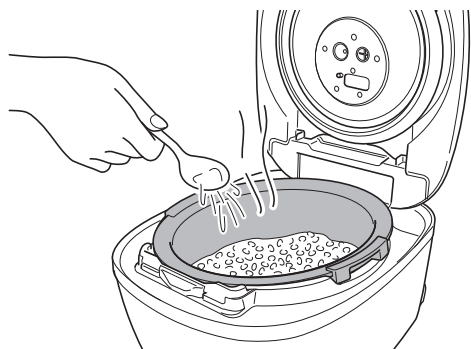
食用之前将保温中的米饭重新加热，便可吃到热腾腾的米饭。

## Note

- 米饭超过内锅一半以上时，因米饭量过多可能无法充分加热。
- 按以下情况进行再加热，会导致米饭变干。
  - 米饭刚煮好等还没变凉的情况
  - 米饭量少于最小煮饭容量（1.0L型1杯、1.8L型2杯）时
  - 重复加热3次以上的情况

## 1 翻动保温中的米饭

## 2 洒入1~2大匙水后均匀翻动



## Tips

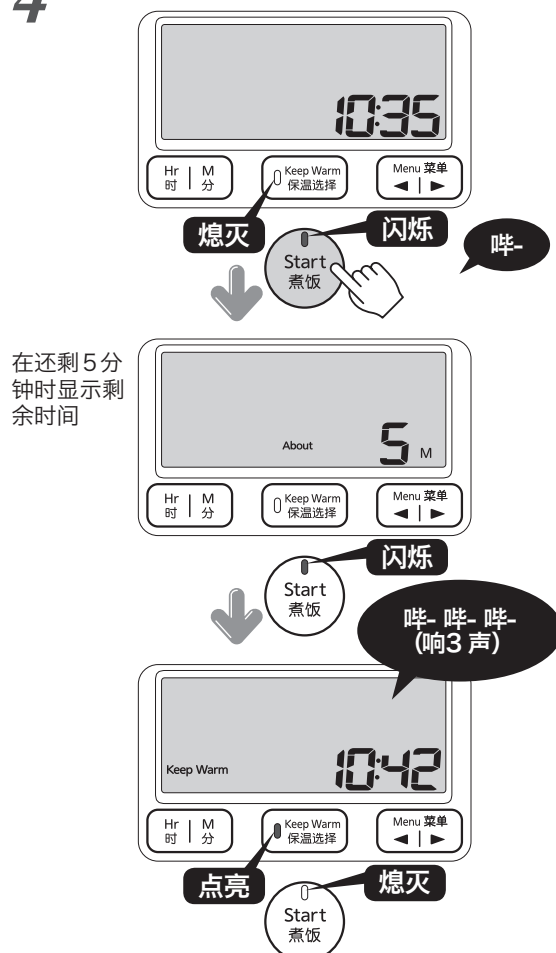
- 洒水可以防止米饭变干，使热好的饭松软可口。

## 3 确认保温指示灯处在点亮状态



- 若保温指示灯未点亮，则无法再加热。如保温指示灯未点亮，请按[Keep Warm·保温选择]键。（参照P.79）

## 4 按下[Start·煮饭]键



- 如需取消再加热，请按[Cancel·取消]键。

## ■ 关于提示音

米饭变冷（约55度以下）时不能再加热。将发出“哔”声进行提示。

## 5 充分翻动加热好的米饭，使其变得均匀



# 11 烹调（“Slow Cook”菜单）

可以使用本产品轻松烹调下述料理。做菜方法请参照食谱指南（P.104）上介绍的菜谱。

## “Slow Cook”菜单

开始时使用接近沸点的高温煮沸后，将温度降低再炖煮一段时间。之后再次降低温度继续炖煮。逐渐降低温度炖煮，不仅可让食物更加入味，而且也无需担心长时间加热将汤汁熬干。可以进行长时间炖煮和20分钟以内的快速烹调。

## 菜单示例

- 长时间炖煮……蔬菜鸡肉浓汤、红烧肉
  - 快速烹调……番茄酱鸡肉炖生口蘑
- 食谱指南（参照P.104~105）

## 不可烹调的菜单示例

- 烹调咖喱、炖菜、果酱等会产生糊状的菜肴
- 使用会突然产生气泡的“小苏打”等煮饭
- 市场上销售的用电饭煲制作的料理书等上记载的烹调
- 将食材、调料等放入塑料袋中加热
- 有可能堵塞调压孔的带皮西红柿或叶类蔬菜的烹调
- 使用了有可能堵塞调压孔的油纸、铝箔、保鲜膜烹调
- 烹调分量增加的熬炼制品或煮豆等豆类、面类
- 使用大量油制作的菜

## Note

- 请注意，制作食谱指南上没有的菜肴时，可能出现食物溢出、烧焦的问题。
- 烹调时请充分搅拌，以免调料沉淀到内锅锅底。
- 如果使用热高汤或汤汁煮的话，会煮得不理想。请冷却后进行烹调。
- 如需使用淀粉进行勾芡，请在烹调的最后阶段放入。
- 竹轮及鱼糕等熬制食物在加热时会膨胀，请适量添加。
- 牛奶、豆奶等食物容易溢出，请在加热完毕后倒入，或每5分钟倒入一部分，一边观察一边加热。如果一开始就直接加入，可能导致溢出。

## 烹调时的基本操作步骤

## 1 处理食材

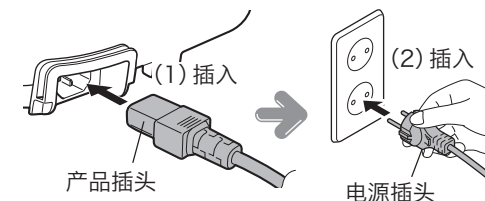
## 2 将食材放入内锅，盖上上盖

## Note

- 请以内锅内侧的“Plain”刻度线为标准加入食材。（参照下表）
- 当多于规定的最多量时可能无法炖煮或溢出。另外，即使少于最少量时也有可能溢出，请多加注意。

| 烹调时间   | “Plain”的刻度线 |     |       |     |
|--------|-------------|-----|-------|-----|
|        | 1.0L型       |     | 1.8L型 |     |
|        | 最大量         | 最少量 | 最大量   | 最少量 |
| 21分钟以上 | 5以下         | 2以上 | 8以下   | 3以上 |
| 20分钟以内 | 5以下         | 1以上 | 8以下   | 2以上 |

## 3 连接电源线



## 4 按下[Menu·菜单/◀▶]键，选择“Slow Cook”菜单



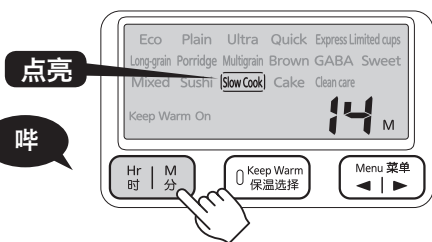


# 11 烹调 (“Slow Cook” 菜单)

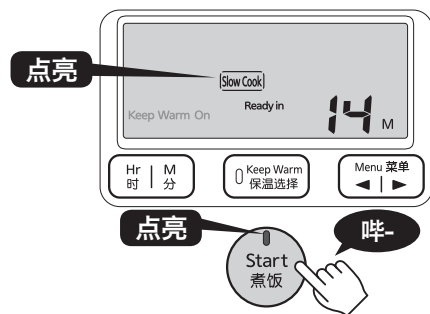
## 5 设定烹调时间

请使用 [Hr·时]、[M·分] 键设定烹调时间。1~30 分钟可以使用 1 分钟为单位进行设定，30~180 分钟可以使用 5 分钟为单位进行设定。

- 按下 [Hr·时] 将增加设定时间，按下 [M·分] 键将减少设定时间。
- 初始设定为 15 分钟。



## 6 按下一次 [Start·煮饭] 键开始烹调。

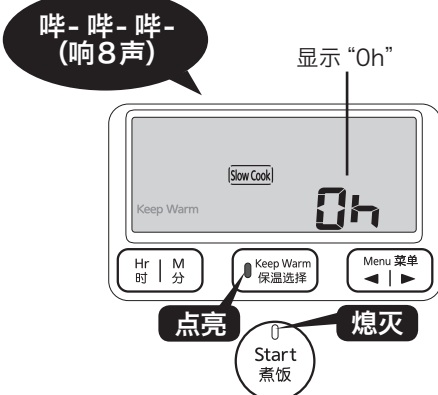


### Note

- 烹调过程中请不要打开上盖。

## 7 烹调结束后

自动切换到保温，保温指示灯点亮，液晶显示屏显示 “Oh”。



- 如烹调时间不够，请在保温指示灯点亮的状态下按下 [Hr·时] 键追加烹调时间，然后再按下 [Start·煮饭] 键。(可追加 3 次，每次最长可追加 30 分钟。)

- 烹调结束后将会继续保温，并以 1 小时为单位显示 1 (1h) 至 6 小时 (6h)。超过 6 小时， “6” 会开始闪烁。
- 各料理在持续保温后可能会变质，敬请注意。
- 使用了酸味较重的食材的菜肴请勿长时间保温，应尽快食用。
- 如需在烹调保温过程中加热菜肴 (加热到易于食用温度)，请在保温指示灯点亮的状态下按下 [Start·煮饭] 键再加热。此时会显示再加热的剩余时间，并在再加热结束后发出 “哔- 哔- 哔-” 三声提示。再加热后，保温指示灯点亮，继续显示保温时间。

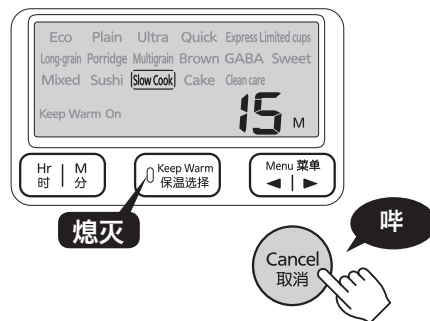
### Note

- 如烹调时间不够，在继续烹调前请勿按下 [Cancel·取消] 键。以免保温指示灯熄灭，导致无法继续烹调。如不慎按下此键，请按照以下步骤进行烹调。
  1. 取出内锅放置在湿布上。
  2. 打开本体的上盖等待 10 分钟左右，让本体与内锅冷却。
  3. 重新将内锅装入本体。
  4. 根据 P.81 第 4 步的内容进行烹调。

### 烹调结束后……

#### 1 按下 [Cancel·取消] 键

按下 [Cancel·取消] 键保温指示灯熄灭。



#### 2 请务必清洗内锅及内盖等部位，祛除异味 (清洗方法→P.91)

# 12 蛋糕的制作方法 (“Cake” 菜单)

您可以根据食谱指南 (P.103) 介绍的内容制作蛋糕。

### Note

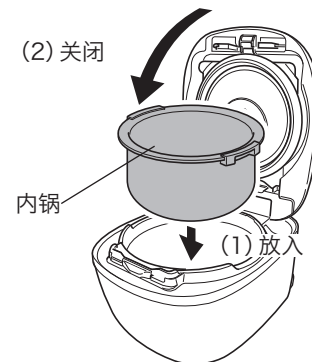
- 请勿根据食谱指南没有的方法制作蛋糕。
- 请勿超过食谱指南上介绍的用量，以免造成食物溢出。

## 1 处理食材，将面团放入内锅，排出面团内的气体

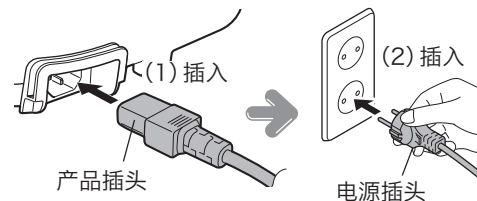
### Note

- 请将加热前的面团放在柔软的布上排出气体，以免造成内锅变形或破损。

## 2 将内锅放入本体并盖上盖子



## 3 连接电源线



## 4 按下 [Menu·菜单/◀▶] 键选择 “Cake” 菜单



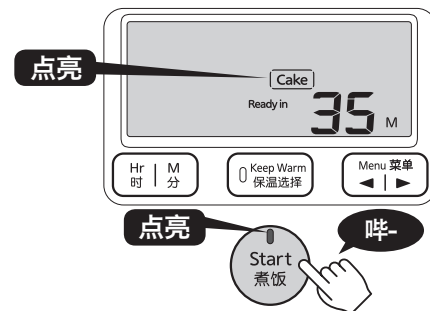
## 5 设定加热时间

按 [Hr·时] 或 [M·分] 键设定加热时间。可以 5 分钟为单位，在 5~80 分钟之间进行设定。

- 按下 [Hr·时] 将增加设定时间，按下 [M·分] 键将减少设定时间。
- 初始设定为 40 分钟。



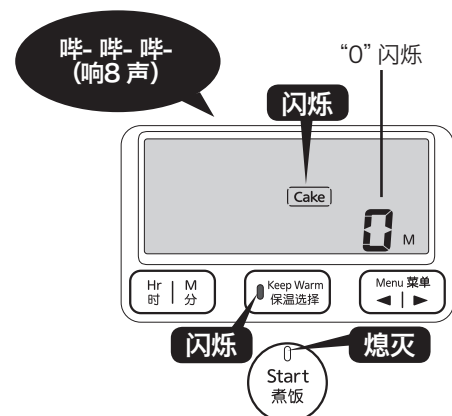
## 6 按下一次 [Start·煮饭] 键开始加热。



# 12 蛋糕的制作方法 (“Cake” 菜单)

## 7 做好之后

保温指示灯闪烁。



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

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

### Note

- 请不要在追加烤制时间前按下 [Cancel · 取消] 键。以免保温指示灯停止闪烁而无法继续烤制。若不慎按下按键时，请按照以下步骤处理。
  1. 取出内锅放置在湿布上。
  2. 打开本体的上盖等待10分钟左右，让本体与内锅冷却。
  3. 重新将内锅装入本体。
  4. 按照P.83第4步的内容进行烤制。

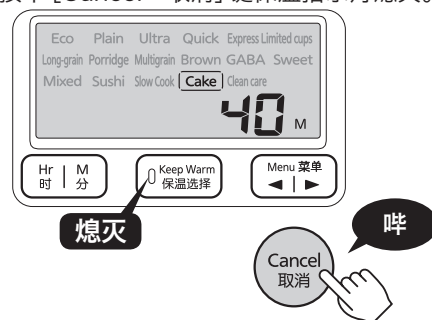
(2) 取出内锅和蛋糕，使其冷却。

### Note

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

## 蛋糕完成后……

1 按下 [Cancel · 取消] 键  
按下 [Cancel · 取消] 键保温指示灯熄灭。



2 请务必清洗内锅及内盖等部位，祛除异味 (清洗方法→P.91)

# 13 清洁保养方法

如需进行本手册中未记录的修理，请委托经本公司认可的修理技术人员。

使用结束后，为了下次能够随时干净方便地使用，请务必在当日将电饭煲清洗干净。此外，请定期进行清洁保养。烹调结束后容易有异味残留，请务必在当日进行清洗，祛除异味。(参照P.91)

### Note

- 请务必拔掉电源插头，等待本体、内锅、内盖、蒸汽盖冷却后再进行清洁保养。
- 为避免腐蚀及异味，请保持内锅与内盖的洁净。
- 请勿使用稀释剂、去污剂、漂白剂、化学性抹布、钢丝球、尼龙刷等清洁用具。
- 将各部分卸下后再进行保养。
- 请勿使用洗碗机或烘干机。以免导致变形、变色。

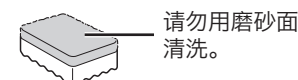
◆使用清洗剂清洁保养时，请使用家用的中性厨房用合成清洗剂(餐具用、烹调器具用)。

※ 洗涤剂残留会导致塑胶等材料老化、变色，请务必冲洗干净。

※ 使用中性以外的洗涤剂可能导致变色、腐蚀等问题。

◆请使用海绵或布等柔软的清洁用具。

◆请勿使用海绵的磨砂面或三聚氰胺海绵清洗。以免造成内锅的氟素加工面及内盖的涂料剥落。



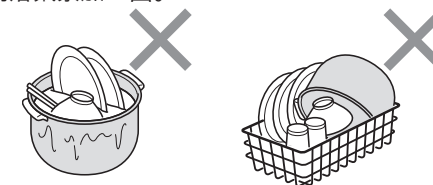
## ■ 每次使用后应清洁的部位

(1) 用海绵蘸着凉水或温水稀释后的清洗剂进行清洗，然后用水冲洗干净。

(2) 用干布擦拭水分，使其充分干燥。

### Note

- 每次使用内锅后，请仔细清洗内侧和外侧。
- 请勿将餐具放入内锅或将内锅作为洗碗盆一起清洗。此外在干燥内锅时，请不要将其覆盖到其他餐具上重叠放置。以免划伤或剥落氟素加工面。



- 切勿将量杯、饭勺浸泡在热水中。以免发生变形。

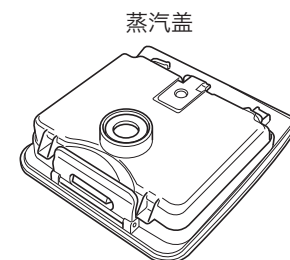
请进行冲洗。

(1) 用海绵蘸着凉水或温水稀释后的清洗剂进行清洗，然后用水冲洗干净。

(2) 干布立即将水分擦干，使其充分干燥。

### Note

- 请勿使用以下方式进行清洗，以免造成变形。
  - 使用热水清洗
  - 放入水中浸泡后清洗
  - 在煮完饭后的高温状态下清洗
- 混合大麦或杂粮煮饭后，请务必清洗蒸汽盖。以免造成蒸汽盖堵塞，上盖打不开等故障，或者导致煮饭的结果不理想。
- 清洗蒸汽盖后，请立即用干布将水擦干。如不擦干水分，则会造成“水印”残留。

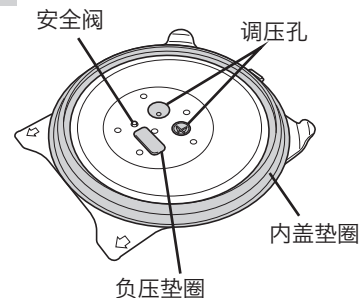


拆成2个部分。  
(参照P.89)

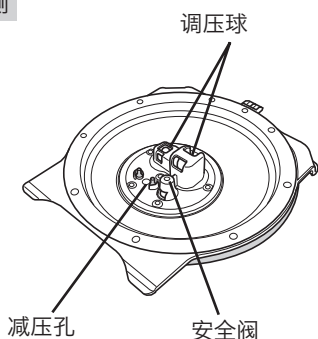
# 13 清洁保养方法

内盖

表面



内侧



拆卸、安装方法 (参照 P.88)

(1) 用海绵蘸着凉水或温水稀释后的洗涤剂进行清洗，然后用水冲洗干净。

(2) 用干布擦拭水分，使其充分干燥。  
若内盖变脏，则更容易凝结水珠。

**调压孔、调压球、减压孔**

如附着了饭粒和米粒，请清除干净。  
用流水仔细冲洗。

**安全阀**

从内盖的表面用手指轻按 2~3 次，如附着了饭粒或米粒，请清除干净。



**负压垫圈**

在安装在内盖上的状态下进行清洗。  
脱落时，注意垫圈方向进行安装。(参照 P.88)

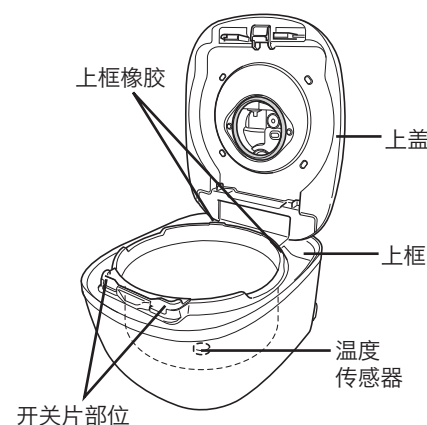
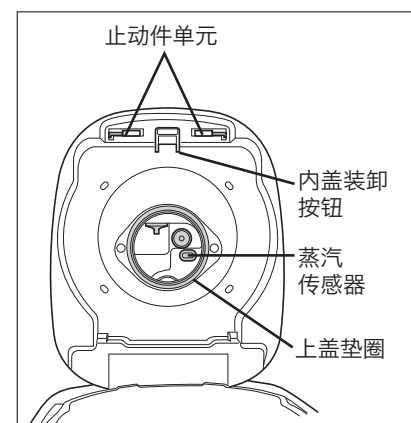
**内盖垫圈**

清洗时，无需拉拽及从内盖上拆下。万一脱落，请咨询购买本产品的销售店。

## Note

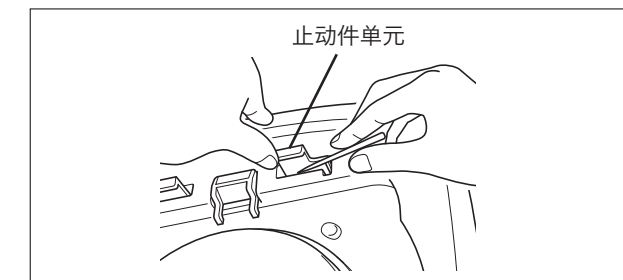
- 内盖上粘附饭粒或米粒时，请务必清除干净。以免造成上盖无法盖紧，或因煮饭时蒸汽喷出、上盖被顶开导致食物溢出等，造成烫伤或受伤。
- 混合大麦或杂粮煮后，请务必保养内盖。以免造成内盖堵塞，上盖打不开等故障，或者导致煮饭的结果不理想。
- 若脏污不易去除时，请浸泡在温水中一阵子再洗净。
- 清洗内盖后仔细擦拭干净，切勿使缝隙中残留水滴。若残留水滴，就会留下“水滴”印。
- 在保养内盖后，请确认负压垫圈是否脱落。(万一脱落，请重新安装。参照 P.88)

## ■ 脏污后应立即清洁保养的部位



本体的外侧、内侧  
用拧干的布擦净。

**止动件单元、上盖垫圈、开关片、上框**  
如粘附有饭粒和米粒时，请清除干净。



**蒸汽传感器**

用布或棉签等沾水后轻轻擦拭。

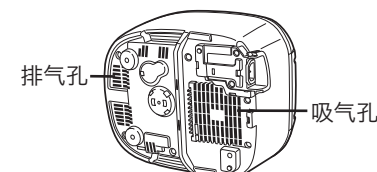
**温度传感器**

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

## Note

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

**吸气孔、排气孔**

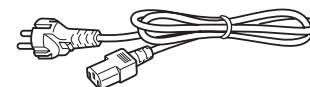


用棉签等清除灰尘。

## Note

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

**电源插头、产品插头**



使用干布擦拭。

## Note

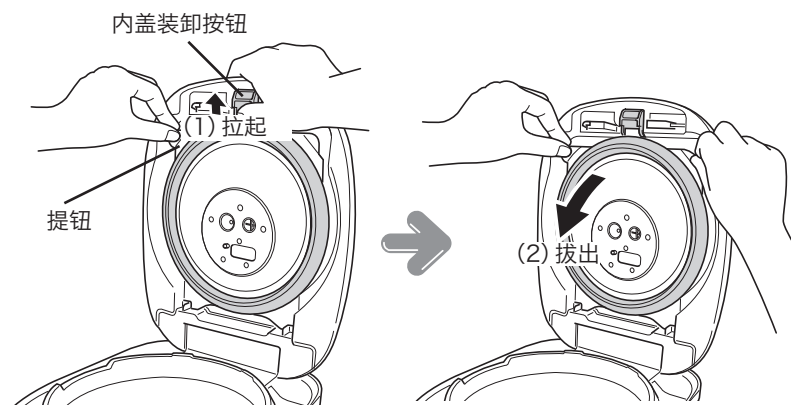
- 请不要用水浸泡或淋湿电源线。以免造成短路、触电、故障。



## 内盖的拆卸、安装方法

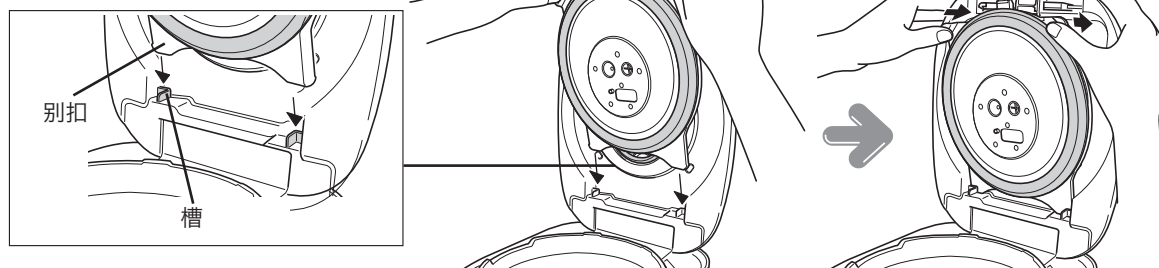
### ■ 拆卸方法

提起内盖装卸按钮，正面取出内盖。



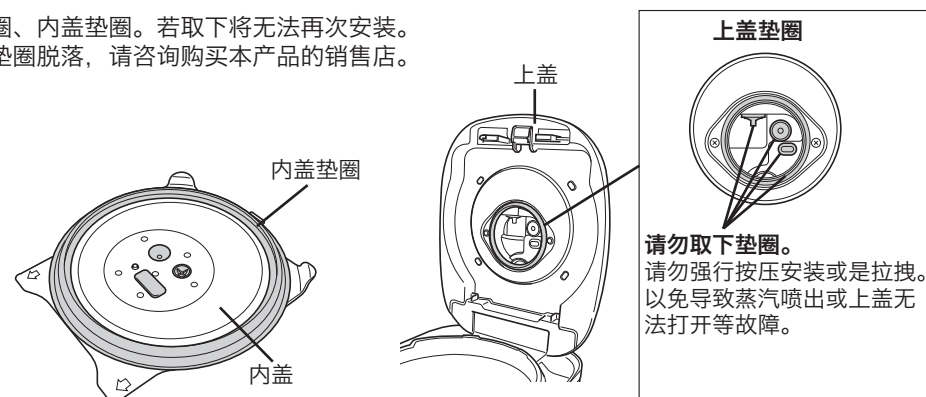
### ■ 安装方法

将内盖的左右别扣完全嵌入槽中。



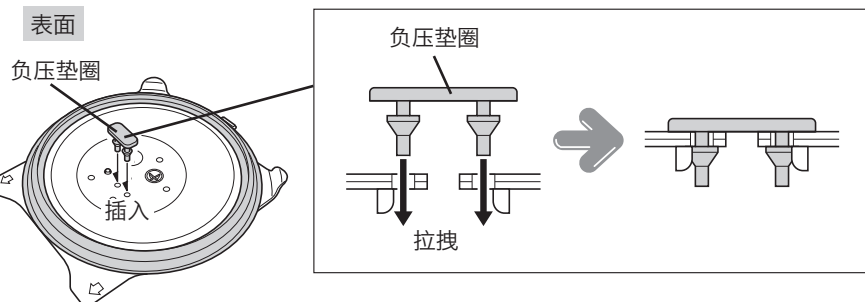
### Note

- 请不要拉扯上盖垫圈、内盖垫圈。若取下将无法再次安装。若上盖垫圈或内盖垫圈脱落，请咨询购买本产品的销售店。



## 负压垫圈的安装

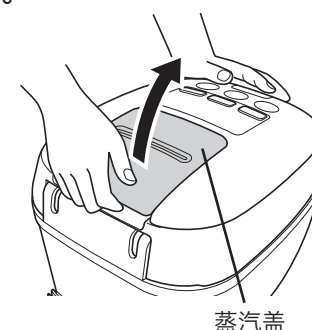
- 请务必注意安装方向进行安装。以免导致做出的饭菜不可口。
- 若安装困难，可在负压垫圈上沾少许水解决。



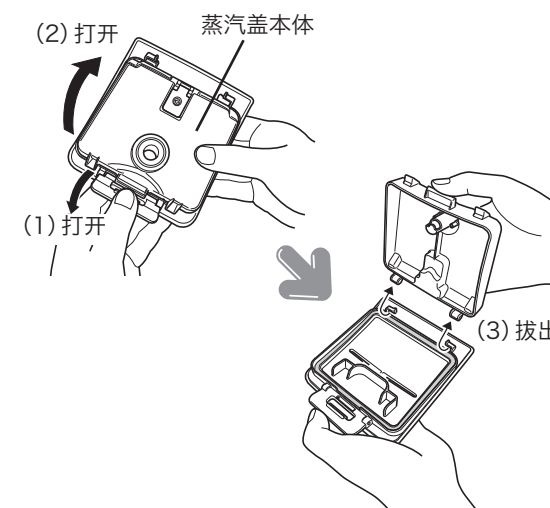
## 蒸汽盖的拆卸与安装

### ■ 拆卸方法

- (1) 将手指插入上盖的凹槽内，向上拉起卸除调压阀。

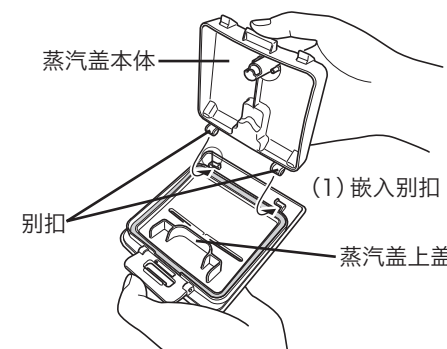


- (2) 翻转蒸汽盖，如图所示拆卸蒸汽盖本体。

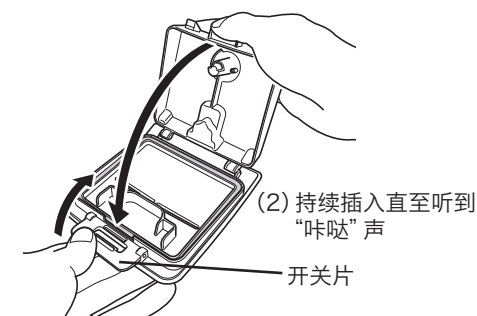


### ■ 安装方法

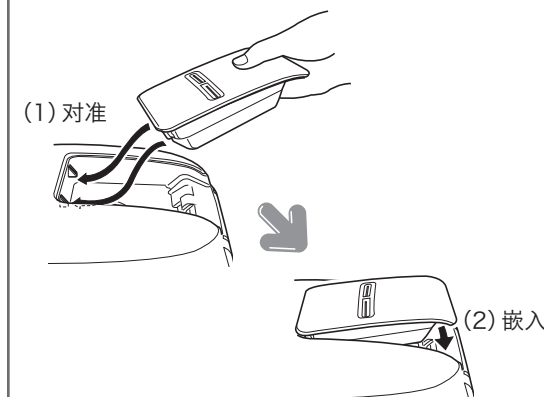
- (1) 将蒸汽盖本体的别扣嵌入蒸汽盖。如未确实嵌入，会导致脱落、蒸汽喷出等故障。



- (2) 盖上盖子并按下开关片，直到发出“咔哒”声。

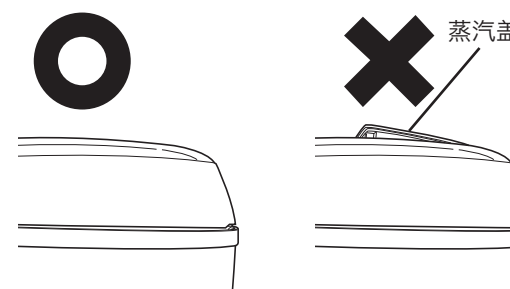


- (3) 准确安装在本体上。将蒸汽盖从前方嵌入本体。



### Note

- 准确安装蒸汽盖。如未能装好，可能造成做出的米饭不可口、沸腾溢锅或烫伤。



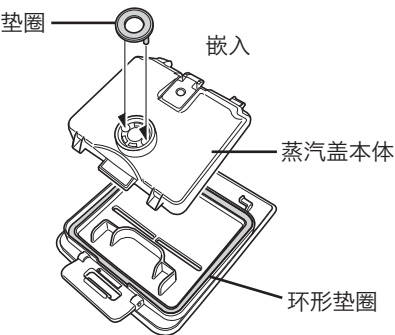


## 蒸汽盖用垫圈的安装

如蒸汽盖的垫圈类脱落，请如图所示，将垫圈类重新装好。如未确实嵌入，会导致脱落、蒸汽喷出等故障。

### Note

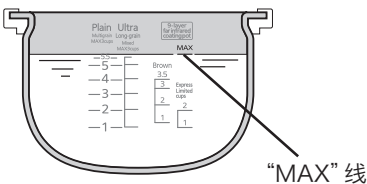
- 请务必安装垫圈类后使用本产品。  
如没有安装，可能因蒸汽泄露而导致做出的米饭不可口。
- 请勿拆卸环形垫圈。  
如环形垫圈脱落，请照原样准确嵌入。
- 若安装困难，可在垫圈上沾少许水解决。



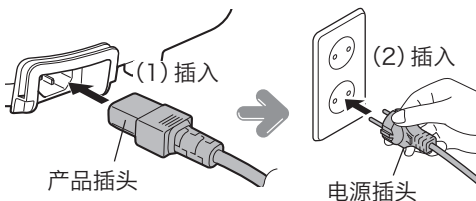
## 清洗方法

如出现异味，请在烹调后进行清洗。

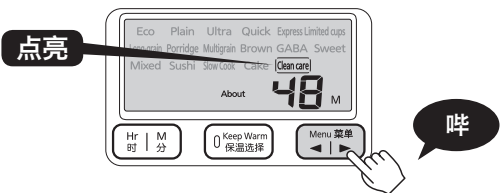
(1) 在内锅里加水至“MAX”线，然后把内锅放入电饭煲中。



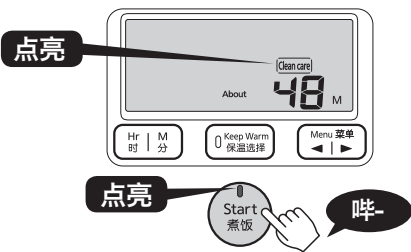
(2) 连接电源线。



(3) 按下 [Menu · 菜单 / ◀ ▶] 键，选择“Clean care”。

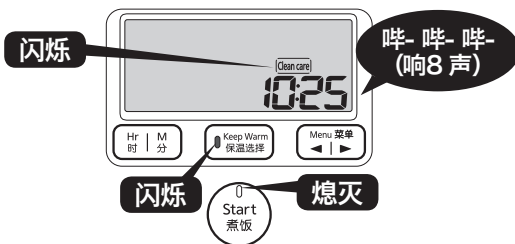


(4) 按下 [Start · 煮饭] 键。  
(开始清洗)

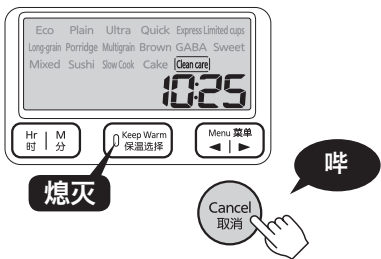


(5) 清洗结束后。

“Clean care”的边框、保温指示灯开始闪烁。



(6) 按下 [Cancel · 取消] 键，拔下电源插头，拔出产品插头。



(7) 等待本体冷却后，倒出内锅中的水并进行清洁。

### Note

- 请注意，清洗后内锅和本体会发热。以免造成烫伤。
- 请务必等本体冷却后再进行连续清洗。以免因本体温度过高而导致清洗得不完全。

### Tips

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

# 14 做出的米饭不可口时

煮好的饭或煮饭期间、保温期间、再加热期间的米饭发生异常时，请检查如下事项。

| 查看事项 |        | 水量、食<br>米量、大<br>麦量、杂<br>粮量、 | 煮饭<br>使用碱性<br>离子水<br>(pH9以上) | 使用矿泉<br>水等硬度<br>高的水煮<br>饭 | 菜单选择<br>有误 | 进行了预<br>约煮饭 | 键就使用<br>电饭煲后<br>没有取消<br>保温，<br>就按下了<br>[Start・煮<br>饭] | 内锅外侧<br>、传感器<br>上附着了<br>饭粒或水<br>滴等 | 内锅变形 | 没有充分<br>翻动煮好<br>的米饭 | 超过最大<br>煮饭量 |
|------|--------|-----------------------------|------------------------------|---------------------------|------------|-------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------|------|---------------------|-------------|
| 发生情况 |        |                             |                              |                           |            |             |                                                       |                                    |      |                     |             |
| 煮好的饭 | 过硬     | ●                           |                              | ●                         | ●          |             |                                                       | ●                                  | ●    | ●                   | ●           |
|      | 过软     | ●                           | ●                            |                           | ●          | ●           |                                                       | ●                                  | ●    | ●                   |             |
|      | 夹生     | ●                           |                              |                           | ●          |             | ●                                                     | ●                                  | ●    |                     | ●           |
|      | 有硬米芯   | ●                           |                              |                           | ●          |             | ●                                                     | ●                                  | ●    |                     | ●           |
|      | 形成锅巴饭  | ●                           | ●                            | ●                         | ●          | ●           |                                                       | ●                                  | ●    |                     | ●           |
| 煮饭中  | 蒸汽泄露   | ●                           |                              |                           |            |             |                                                       | ●                                  | ●    |                     | ●           |
|      | 溢出     | ●                           |                              |                           | ●          |             |                                                       | ●                                  |      |                     | ●           |
|      | 煮饭时间过长 | ●                           |                              |                           | ●          |             |                                                       | ●                                  | ●    |                     | ●           |
| 参照页面 |        | 67・69・107                   | -                            | -                         | 71～78      | 66・75・76    | 74                                                    | 69・85～87                           | -    | 73                  | 67・107      |

| 查看事项 |        | 垫圈类、<br>内锅边缘<br>、内盖等<br>部位附<br>着了饭粒<br>等 | 未充分<br>淘米（免<br>洗米除<br>外） | 使用了热<br>水（35度<br>以上）淘<br>米或加水 | 淘米后长<br>时间浸水 | 淘米后，<br>将捞出的<br>大米长时<br>间放置 | 上盖没盖<br>紧 | 混合了食<br>材、大麦<br>、杂粮煮<br>饭<br>调味料没<br>有搅拌均<br>匀 | 混入了过<br>多碎米 | 饭煮好后<br>又立刻继<br>续煮饭 | 清洁保养<br>不够彻底 | 产品插头<br>脱落或中<br>途停电 |
|------|--------|------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------|--------------|-----------------------------|-----------|------------------------------------------------|-------------|---------------------|--------------|---------------------|
| 发生情况 |        |                                          |                          |                               |              |                             |           |                                                |             |                     |              |                     |
| 煮好的饭 | 过硬     |                                          |                          | ●                             |              |                             | ●         | ●                                              |             | ●                   | ●            | ●                   |
|      | 过软     |                                          |                          | ●                             | ●            | ●                           | ●         | ●                                              | ●           | ●                   |              | ●                   |
|      | 夹生     |                                          |                          | ●                             |              |                             |           | ●                                              | ●           | ●                   | ●            | ●                   |
|      | 有硬米芯   |                                          |                          | ●                             |              |                             |           | ●                                              | ●           | ●                   | ●            | ●                   |
|      | 形成锅巴饭  |                                          | ●                        | ●                             | ●            | ●                           | ●         | ●                                              | ●           |                     | ●            | ●                   |
| 煮饭中  | 有糠味    |                                          | ●                        |                               |              |                             |           |                                                |             |                     |              |                     |
|      | 蒸汽泄露   | ●                                        |                          |                               |              |                             | ●         |                                                |             |                     | ●            |                     |
|      | 溢出     | ●                                        | ●                        |                               |              | ●                           |           | ●                                              | ●           |                     | ●            |                     |
|      | 煮饭时间过长 | ●                                        |                          |                               |              |                             |           |                                                |             |                     |              | ●                   |
| 参照页面 |        | 69・85～87                                 | 67・69                    | 69                            | -            | -                           | 70        | 68                                             | -           | -                   | 85～91        | 107                 |

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

| 查看事项      |    | 米量或加<br>水量有误 | 内锅外侧<br>、传感器<br>上附着了<br>饭粒或水<br>滴等 | 没有充分<br>翻动煮好<br>的米饭 | 垫圈类、<br>内锅边缘<br>、内盖等<br>部位<br>附着了饭<br>粒等 | 未充分<br>淘米<br>（免洗米<br>除外） | 再加热<br>3次以上 | 上预约煮<br>饭的时间<br>设定为12<br>小时以<br>上 | 持续保温<br>超过24<br>小时 |
|-----------|----|--------------|------------------------------------|---------------------|------------------------------------------|--------------------------|-------------|-----------------------------------|--------------------|
| 发生情况      |    |              |                                    |                     |                                          |                          |             |                                   |                    |
| 保温中的米饭    | 异味 |              | ●                                  |                     | ●                                        | ●                        |             | ●                                 | ●                  |
|           | 变色 |              | ●                                  | ●                   | ●                                        | ●                        | ●           |                                   | ●                  |
|           | 变干 | ●            | ●                                  | ●                   | ●                                        |                          | ●           |                                   | ●                  |
|           | 发粘 | ●            | ●                                  | ●                   | ●                                        |                          |             | ●                                 | ●                  |
| 再加热后的米饭变干 |    | ●            | ●                                  |                     |                                          |                          | ●           |                                   |                    |
| 参照页面      |    | 67・69・107    | 69・85～87                           | 73                  | 69・85～87                                 | 67・69                    | 80          | 76                                | 79                 |

| 查看事项      |    | 了保温<br>对大米、<br>免洗米以<br>外的食材<br>进行 | 饭容量<br>保温或再<br>加热时饭<br>量少于最<br>小煮 | 将米饭围<br>成一圈后<br>进行保温 | 添加冷饭 | 饭勺放在<br>锅内一起<br>保温 | 清洁保养<br>不够彻底 | 将刚煮好<br>的热饭进<br>行再加热 | 使用了容<br>易残留异<br>味的烹调<br>菜单后，<br>没有充分<br>清洗 | 温内锅<br>里有米饭<br>的情况下<br>下取消了<br>保温 | 产品插头<br>脱落或中<br>途停电 |
|-----------|----|-----------------------------------|-----------------------------------|----------------------|------|--------------------|--------------|----------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------|
| 发生情况      |    |                                   |                                   |                      |      |                    |              |                      |                                            |                                   |                     |
| 保温中的米饭    | 异味 | ●                                 | ●                                 |                      | ●    | ●                  | ●            |                      | ●                                          | ●                                 | ●                   |
|           | 变色 | ●                                 | ●                                 | ●                    | ●    | ●                  |              |                      |                                            |                                   | ●                   |
|           | 变干 | ●                                 | ●                                 | ●                    | ●    | ●                  |              |                      |                                            |                                   |                     |
|           | 发粘 | ●                                 | ●                                 | ●                    | ●    | ●                  |              |                      |                                            | ●                                 | ●                   |
| 再加热后的米饭变干 |    |                                   | ●                                 |                      |      |                    |              | ●                    |                                            |                                   |                     |
| 参照页面      |    | 79                                | 79・80                             | 79                   | 79   | 79                 | 85～91        | 80                   | 82・91                                      | -                                 | 107                 |

# 15 烹调或蛋糕做得不理想时

如烹调的菜肴或烤好的蛋糕出现异常时，请检查以下几点。

| 查看事项                      |         | 食材的种类、分量选择错误 | 放入了超过最大规定量的食材 | 放入了少于最少规定量的食材 | 烹调时间过短 | 烹调时间过长 | 制作了食谱指南上没有的菜肴 | 没有立刻取出烤好的蛋糕，将其放置不管 | 内锅外侧、温度传感器类粘附焦饭粒或水滴等杂物 | 内锅变形 | 垫圈类、内锅边缘、内盖等部位粘着饭粒等杂物 | 上盖没盖紧 | 产品插头脱落或中途停电 |
|---------------------------|---------|--------------|---------------|---------------|--------|--------|---------------|--------------------|------------------------|------|-----------------------|-------|-------------|
| 发生情况                      |         |              |               |               |        |        |               |                    |                        |      |                       |       |             |
| 烹调<br>（“Slow Cook”<br>菜单） | 不能烹煮    | ●            | ●             |               | ●      |        | ●             |                    |                        |      | ●                     | ●     | ●           |
|                           | 溢出      | ●            | ●             | ●             |        |        | ●             |                    |                        |      |                       |       |             |
|                           | 煮干      | ●            |               | ●             |        | ●      | ●             |                    | ●                      | ●    |                       |       |             |
|                           | 烧焦      | ●            |               | ●             |        | ●      | ●             |                    | ●                      | ●    |                       | ●     |             |
| 制作蛋糕时<br>（“Cake”菜单）       | 无法烤制    | ●            |               |               | ●      |        | ●             |                    |                        | ●    | ●                     | ●     | ●           |
|                           | 溢出      | ●            |               |               |        |        | ●             |                    |                        |      |                       |       |             |
|                           | 烤焦      | ●            |               |               |        | ●      | ●             |                    | ●                      | ●    |                       |       |             |
|                           | 烤的颜色不均匀 |              |               |               |        |        | ●             |                    |                        | ●    |                       |       |             |
|                           | 表面粘腻    |              |               |               |        |        | ●             | ●                  | ●                      |      |                       |       |             |
| 参照页面                      |         | 81・83※1      | 81            |               | 81～84  | —      | 84            |                    | 83・85・87               | —    | 69・85～88              | 69    | 107         |

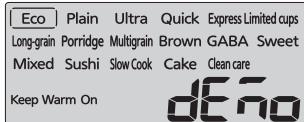
※1……参照食谱指南。

# 16 认为发生故障时

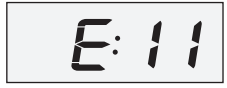
在委托修理前，请查看以下事项。

| 故障现象                                            | 确认事项                                                                                                 |                 | 处理方法                                                  | 参照<br>页面 |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------------|----------|
| 未按照预约时间煮好                                       | 本产品设定的时间与当前时间是否相符？                                                                                   |                 | 请校准时间。                                                | 106      |
|                                                 | 请确认 P.92 “煮饭时间过长” 项目，并进行处理。                                                                          |                 |                                                       | 92       |
|                                                 | 如设定的时间短于预约推荐时间，则可能无法在预约的时间完成煮饭。                                                                      |                 |                                                       | 76       |
| 按下 [Timer・预约] 键后发出了“哔哔”声提示，无法设定预约煮饭（吸水）         | 有无按下 [Start・煮饭] 键？                                                                                   |                 | 如未按下 [Start・煮饭] 键，就无法完成预约。                            | 76・78    |
|                                                 | 显示时间是否闪烁“0:00”？                                                                                      |                 | 请调整为当前时间后，再进行预约。                                      | 106      |
|                                                 | 有无选择“Quick”、“Express Limited cups”、“Sweet”、“Mixed”、“Slow Cook”、“Cake”、“Clean care”菜单？<br>上述菜单无法进行预约。 |                 |                                                       | 76・77    |
| 液晶显示屏有水汽                                        | 垫圈类、内锅边缘有无附着饭粒或米粒等异物？                                                                                |                 | 请清除干净。                                                | 69・85～87 |
|                                                 | 内锅外侧是否有水？                                                                                            |                 | 请用干布擦拭干净。                                             | 69       |
|                                                 | 受到电饭煲本体内部和室温的温差影响，液晶显示屏上可能会出现凝结现象。只需使用几次就可以得到改善。<br>如未能得到改善，请委托购买本产品的销售店修理。                          |                 |                                                       | -        |
| 无法再加热                                           | 按下 [Start・煮饭] 键，会发出“哔哔”声提示。                                                                          |                 | 米饭变冷。米饭温度低于约 55 度时无法再加热。                              | 80       |
|                                                 | 保温指示灯是否已熄灭？                                                                                          |                 | 按住 [Keep Warm・保温选择] 键不放，确认保温指示灯点亮后，再次按下 [Start・煮饭] 键。 | 80       |
| 在煮饭、保温、再加热期间发出声音                                | “呼—”声音为风扇运转的声音，并非故障。<br>“吱—”或“叽哩哩哩…”声为 IH 运行的声音，并非故障。                                                |                 |                                                       | 65       |
|                                                 | 在发出“噗”“咕咚咕咚”的声音的同时，从蒸汽孔冒出大量蒸汽。这是由于沸腾造成，并非故障。                                                         |                 |                                                       |          |
|                                                 | 煮饭过程中发出的“咔咔”声是压力调节的声音。并非故障。                                                                          |                 |                                                       | -        |
| 出现与上述完全不同的声音。                                   |                                                                                                      | 请委托购买本产品的销售店修理。 |                                                       |          |
| 按下 [Start・煮饭] 键或 [Keep Warm・保温选择] 键时，发出了“哔哔”声提示 | 有无放入内锅？                                                                                              |                 | 放入内锅。                                                 | 70       |
| 预约煮饭（吸水）时，发出“哔哔”声提示                             | 按下 [Timer・预约] 键后约 30 秒内未进行任何操作，就会发出提示音，但是仍可继续预约。                                                     |                 |                                                       | 76・78    |
| 本体内进入了水或米                                       | 可能导致故障，请委托购买本产品的销售店修理。                                                                               |                 |                                                       | -        |
| 校准时间时，按下 [Hr・时] 或 [M・分] 键也无法进入调整时间模式            | 煮饭、保温、设定预约、预约煮饭（吸水）、再加热期间无法校准时间。<br>选择“Porridge”、“Slow Cook”、“Cake”菜单期间无法校准时间。                       |                 |                                                       | 106      |
| 选择保温指示灯，菜单就会闪烁未保温                               | 有无选择“Keep Warm Off”？                                                                                 |                 | 煮饭前请按下 [Keep Warm・保温选择] 键，选择“Keep Warm On”。           | 71・79    |
| 液晶显示屏上有线状黑色渗出                                   | 液晶显示屏有时会因静电出现把印渗出的现象，并非故障。                                                                           |                 | 若想清除，可用拧干的抹布擦拭清除。如此便可通过去除静电而减轻渗出的现象。                  | 65       |
| 烹调保温期间，出现闪烁“6”                                  | 是否在烹调后持续保温 6 小时以上？<br>超过 6 小时，就会开始闪烁“6”。（请勿在烹调后保温 6 小时以上。）                                           |                 |                                                       | 82       |
| 保温期间按下 [Hr・时] 键，出现闪烁“24”                        | 是否将米饭保温 24 小时以上？<br>保温时间超过 24 小时，就会闪烁“24”提示。                                                         |                 |                                                       | 79       |
| 插入电源插头时，液晶显示屏上闪烁“0:00”                          | 重新插入电源插头时，当前时间及预约时间、保温持续时间等记忆时间是否会消失。                                                                |                 | 虽然锂电池没电，仍可正常煮饭。如需更换锂电池，请委托购买本产品的销售店进行修理。              | 65       |
|                                                 | 同时按下 [Cancel・取消] 键和 [Timer・预约] 键。                                                                    |                 | 请校准时间。                                                | 106      |
| 上盖无法盖上或煮饭过程中上盖打开                                | 上框、内盖垫圈、开关片托周围是否附着有饭粒等异物？                                                                            |                 | 请清除干净。                                                | 69・85～87 |



| 故障现象                                                                                         | 确认事项                                                                                                                        | 处理方法                                            | 参照<br>页面                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------|
| 无法关闭上盖                                                                                       | 有无放入内盖？                                                                                                                     | 请放入内盖。                                          | 88                      |
|                                                                                              | 是否是在煮饭完毕并对米饭进行翻动后，尝试关闭上盖？                                                                                                   | 由于本产品为压力电饭煲，盖子密闭度较高。因此有时会感觉较难关闭，并非故障。请缓慢重新关闭盖子。 | 73                      |
| 水蒸气积聚在上框                                                                                     | 刚做好饭或保温期间，水蒸气可能凝聚在上框，并非故障。如上框凝聚了太多水蒸气，请用干布擦拭干净。                                                                             |                                                 | 73                      |
|                                                                                              | 内盖是否变脏？<br>如内盖变脏，可能会导致水蒸气增加。                                                                                                | 请用洗涤剂仔细清洗内盖。                                    | 86                      |
|                                                                                              | 有无选择“Eco”？<br>选择“Eco”煮饭时，可能会凝聚较多水蒸气。<br>如希望减少水蒸气，请选择“Plain”煮饭。                                                              |                                                 | 66                      |
| 按下按键后没有反应                                                                                    | 产品插头是否已插入本体的电源插口？电源插头是否已插入插座？                                                                                               | 请将插头插到底。                                        | 70・<br>75・<br>77・<br>81 |
|                                                                                              | 保温指示灯是否点亮？                                                                                                                  | 请按下 [Cancel・取消] 键取消保温，然后再继续操作。                  | 70                      |
| 电源插头有火花飞溅                                                                                    | 插拔电源插头时出现小火花是IH产品的特征，并非故障。                                                                                                  |                                                 | -                       |
| 产生塑胶等异味                                                                                      | 产品刚开始使用时会产生塑胶等异味，过段时间即会自动消失。如气味过大，请参照“清洗方法”进行清洗。                                                                            |                                                 | 91                      |
| 塑料部位有线状或波纹状现象                                                                                | 这是塑胶成型时产生的痕迹，并不妨碍产品使用品质。                                                                                                    |                                                 | -                       |
| 在煮饭流程中，上盖与本体的间隔变大                                                                            | 煮饭期间会产生压力，可能导致上盖被上推，加大其余本体的间隔，并不影响产品正常使用。                                                                                   |                                                 | -                       |
| 液晶显示屏显示“  ” | 按下 [Cancel・取消] 键，会显示如下图所示的图案。 <div></div> | 产品进入了测试模式。<br>请委托购买本产品的销售店修理。                   | -                       |

液晶显示屏上出现下列显示内容时

| 显 示                                                                                                         | 处 理                                                                                                                                                                                                                                           | 参照<br>页面 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 显示“E02”，发出“哔哔哔哔哔哔…”声<br> | <b>如将本体放置在地毯等物品上</b> ，可能导致吸气孔和排气孔堵塞、温度上升，按下按键后没有反应。<br>此外， <b>将本体放在室温较高的地方</b> 也可能导致温度上升，出现同样的症状。<br>此时，请按以下步骤处理。<br>(1) 拔下电源插头。<br>(2) 将电饭煲移动到室温较低的地方，以免吸气孔和排气孔堵塞。<br>(3) 重新将电源插头插入插座，进行按键操作。<br>※如果还是没有反应，则是本体出现异常。请拔下电源插头，委托购买本产品的销售店进行修理。 | -        |
| 显示“E11”<br>              |                                                                                                                                                                                                                                               |          |
| 显示“E02”、“E11”之外“E”开头的代码                                                                                     | 可能存在故障。请拔下电源插头，委托购买本产品的销售店进行修理。                                                                                                                                                                                                               | -        |
| <b>关于塑胶零部件</b><br>接触热和蒸汽的塑胶零件可能会伴随着使用而出现损坏。请咨询购买本产品的销售店。                                                    |                                                                                                                                                                                                                                               |          |

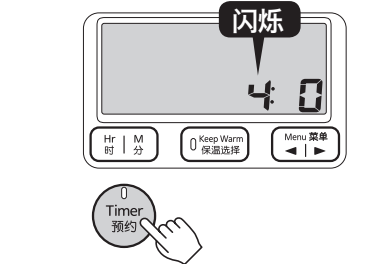
# 焖饭时间的调整方法 (“Express Limited cups” 菜单)

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

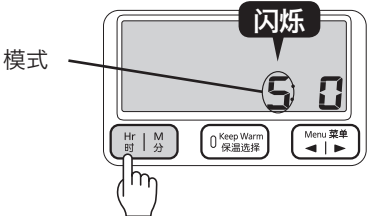
## ■ 如需调整焖饭时间

如需调整选择 “Express Limited cups” 菜单时的焖饭时间，请采取以下步骤。

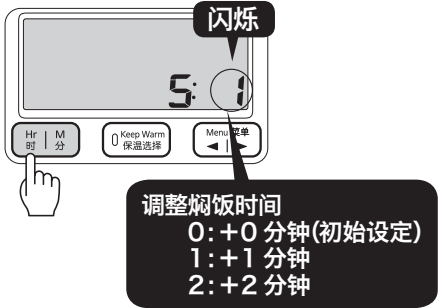
- (1) 按下 [Menu · 菜单 / ◀ ▶] 键，选择 “Plain” 菜单。  
 (2) 按住 [Timer · 预约] 键约 3 秒以上。



- (3) 按下 [Hr · 时]，将模式调整为 [5]。



- (4) 按下 [Start · 煮饭] 键。  
 (5) 按下 [Hr · 时]、[M · 分] 键调整时间。



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

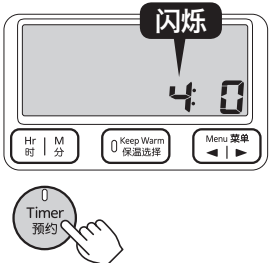
# 音量调整方法

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

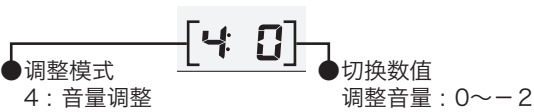
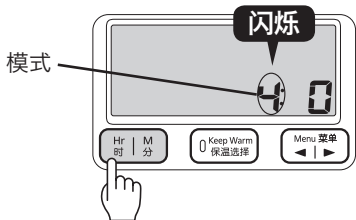
## ■ 需要调整音量 (按键音、提示音) 时

如果您对按键音、提示音的音量不满意，请按以下步骤进行调整。

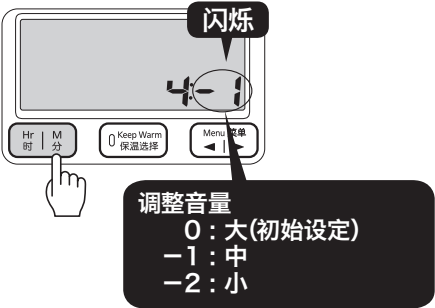
- (1) 按下 [Menu · 菜单 / ◀ ▶] 键，选择 “Plain” 菜单。  
 (2) 按住 [Timer · 预约] 键约 3 秒以上。



- (3) 确认模式为 [4]。  
 如模式显示为 [5]，请按下 [Hr · 时]、[M · 分] 键调整为模式 [4]。



- (4) 按下 [Start · 煮饭] 键。  
 (5) 按下 [Hr · 时]、[M · 分] 键调整音量。



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

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

Mixed  
菜单

五目饭



322kcal/  
1人份

- 材料 (6人份)
- 米……3杯
  - 鸡腿肉……60g
  - 胡萝卜……40g
  - 魔芋……1/8块
  - 豌豆角……8个
  - 混合调料
  - 酱油……2大勺
  - 甜料酒……1/2大勺
  - 料酒、酱油、盐、醋……均适量
  - 海带……3cm长1片
  - 炸豆腐……1/2片
  - 牛蒡……35g
  - 干香菇……2块
  - 酒……1大勺
  - 盐……1/2小勺
- 做法
1. 鸡腿肉切成1cm长的方块，加入少许料酒、酱油进行腌制。
  2. 炸豆腐去油后对半切开，然后切碎。
  3. 胡萝卜去皮，切成3cm长的细条。
  4. 用菜刀背面刮掉牛蒡皮，将牛蒡削成薄片后泡在醋水里。
  5. 魔芋在水里煮4~5分钟后，用清水洗净，切成与胡萝卜同样的大小。
  6. 干香菇用水泡发，去蒂切丝。
  7. 豌豆角去掉筋，用盐水煮过后，过冷水使其不变色，然后切成丝。
  8. 用内锅洗米后，加入调味用佐料并加水至“Ultra”的刻度线3，充分混合搅拌后将除豌豆角以外的配料和海带加到上面，选择“Mixed”菜单烹煮。
  9. 第8步完成后，取出海带，加入豌豆角，搅拌均匀后盛入容器。

Note

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

Brown  
菜单

味增黄油酱炒鲑鱼糙米拌饭



422kcal/  
1人份

- 材料 (6人份)
- 糙米……3杯
  - 薄盐鲑鱼……3片
  - 灰树花……100g
  - 洋葱……1/2颗
  - 胡萝卜……50g
  - 混合调料
  - 料酒…1 又1/2大勺
  - 甜料酒…1 又1/2大勺
  - 味增…30g
  - 青葱 (切小段) …3根
  - 芦笋……3根
  - 大蒜 (切末) ……1片份
  - 生姜 (切末) ……1片份
  - 黄油……25g
  - 色拉油……适量
  - 白糖…1/2大勺
  - 酱油…1/2大勺
- 做法
1. 用内锅洗糙米后，加水至“Brown”的刻度3，选择“Brown”菜单烹煮。
  2. 用平底锅加加热色拉油，煎好鲑鱼后切块。
  3. 剥开灰树花后切成2cm的大小，并将洋葱、胡萝卜切成小块。
  4. 剥去芦笋坚硬部分的皮，取下叶鞘，切成1cm的大小。
  5. 在平底锅上溶解黄油，放入大蒜、生姜煸炒。加入步骤3的材料煸炒至表面变软，然后加入步骤4的材料继续煸炒。
  6. 往步骤5加入混合调料后一直炒至没有汤汁，然后放入青葱和步骤2中制作的料理。
  7. 将刚煮好的糙米和步骤6制作的料理混合在一起盛入碗中。

Tips

- 可依个人喜好洒上七味辣椒粉。

Porridge  
菜单

七草粥



115kcal/  
1人份

- 材料 (4人份)
- 米……1杯
  - 盐……1/3小勺
  - 七草 [芹菜、荠菜、鼠曲草、繁缕草、宝盖草、大头菜 (芜菁的嫩叶)、萝卜叶 (白萝卜的嫩叶)] ……各适量
- 做法
1. 选择七草中便于购买的2~3种，准备100g左右，简单焯一下后用水浸泡，然后挤干水分并切碎。
  2. 用内锅洗米后，将水加到“Porridge•Firm”的刻度线1处，然后选择“Porridge”菜单并定时60分钟进行烹煮。
  3. 煮好后加入七草和盐，然后搅拌均匀。

Note

- 做好后的粥放置时间越长，就越容易变得粘腻及产生异味，请尽快食用。

Multigrain  
菜单

鱼干和羊栖菜杂粮饭



362kcal/  
1人份

- 材料 (6人份)
- 米……3杯
  - 杂粮……4 又1/2大勺 (40g)
  - 鱼干 (梭子鱼、方头鱼等) ……1条
  - 青葱 (切小段) ……2根
  - 煮羊栖菜芽
  - 羊栖菜芽 (干燥) ……12g
  - 炸豆腐……1/2片
  - 调味汁
  - 砂糖……1大勺
  - 甜料酒……1大勺
  - 料酒……1大勺
  - 胡萝卜……30g
  - 芝麻油……1大勺
  - 酱油……2大勺
  - 高汤……200mL
- 做法
1. 在内锅淘米后，将水加到“Plain”刻度线3的位置，然后将杂粮放在米上。放入杂粮后，再倒入3大勺水，然后使用“Multigrain”菜单进行烹饪。
  2. 煮熟鱼干后，去掉鱼骨，将鱼肉打散。
  3. 泡发羊栖菜芽后用水洗净，然后挤出水分。炸豆腐去油切碎，胡萝卜切碎。
  4. 在小锅里倒入芝麻油，将第3步的材料炒一下，然后加入汤汁进行熬煮。
  5. 去掉第4步的调味汁，将菜放入第2步中煮好的杂粮饭中搅拌。
  6. 将饭盛入容器，撒上青葱。



Sweet  
菜单

红豆饭



- 材料 (6人份)
- 糯米……3杯
  - 芝麻盐……少许
  - 红小豆……80g

- 做法
1. 将洗净的红小豆放入锅中，加入5倍水熬煮。煮开后将水倒掉，重新倒入约是红小豆5倍的水，开大火将豆子煮硬。
  2. 将红小豆与煮好的汁水分开，把汁水倒入碗中，用汤勺不断拨动，加快散热速度。
  3. 使用内锅淘洗糯米，将熬煮红小豆的汁水倒入“Sweet”刻度线3（如汁水不够可以加水），搅拌均匀。
  4. 将第2步的红小豆放在第3步的成品上面，选择“Sweet”菜单进行烹煮。
  5. 煮好后，将锅内成品搅拌均匀，然后盛入容器，撒上芝麻盐。

Sweet  
菜单

虾仁板栗糯米饭



- 材料 (6人份)
- 糯米……3杯
  - 五花肉……110g
  - 干香菇……2块
  - 松子……1小勺
  - 板栗(仁)……6个
  - 生姜(切丝)……10g
  - 鸡骨头汤……300mL
  - 猪肉腌制料
  - 料酒……2小勺
  - 姜汁……1小勺
  - 调料
  - 料酒……3大勺
  - 砂糖……1小勺
  - 青葱(切小段)……3根
  - 猪油或色拉油……2大勺
  - 干虾……10g
  - 笋……20g
  - 胡萝卜……10g
  - 酱油……2小勺
  - 酱油……3大勺

- 做法
1. 干香菇、干虾泡发，笋焯水。（泡发干香菇、干虾的汁水保留待用。）
  2. 猪肉切成1cm的方块，使用腌制料调味。
  3. 胡萝卜、香菇、笋切成1cm的方块。
  4. 平底锅里放猪油加热，翻炒第2步的食材，然后放到冷却。
  5. 在内锅淘洗糯米，然后倒入第1步泡发干香菇和干虾的汁水、调料、鸡骨头汤至“Sweet”刻度线3，搅拌均匀。
  6. 将第3步的成品和干虾、松子、姜丝放在第4步的成品上，选择“Sweet”菜单进行烹煮。
  7. 煮好后，加入板栗并搅拌均匀，然后盛入容器，撒上青葱。

Sushi  
菜单

手卷寿司



- 材料 (5人份)
- 寿司饭
  - 米……3杯
  - 混合醋
  - 醋……4又1/2大勺
  - 盐……1又1/2小勺
  - 烤海苔……适量
  - 食材(根据个人喜好选择)
  - 金枪鱼、青甘鱼、三文鱼、鱿鱼、虾、鱼籽、鳗鱼、黄瓜、萝卜苗、绿芦笋、胡萝卜、煎蛋、萝卜干、青紫苏等……适量
  - 酱油……适量
  - 芥末……适量
  - 海带……3cm长1片
  - 砂糖……1又1/2大勺

- 做法
1. 在内锅淘米后，将水加到“Sushi”的刻度线3，然后铺上海带，选择“Sushi”菜单进行烹煮。
  2. 将醋、砂糖、盐放入碗中，调成混合醋。
  3. 将煮好的饭放入浅木桶，淋上第2步的混合醋，然后一边用饭勺均匀搅拌，一边用扇子等扇风使其冷却。
  4. 将食材切成长条。
  5. 把3.的米饭盛到烤海苔上，放入自己喜欢的食材，将海苔卷起。

Note

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

Cake  
菜单

海绵蛋糕



- | ■ 材料         | 1.0L型<br>(1个) | 1.8L型<br>(1个) |
|--------------|---------------|---------------|
| ● 鸡蛋 (M)     | 4个            | 5个            |
| ● 白糖(绵白糖)    | 120g          | 150g          |
| ● 低筋粉        | 120g          | 150g          |
| ● 无盐黄油       | 40g           | 50g           |
| ● 无盐黄油(涂内锅用) | 适量            | 适量            |
| ● 装饰用        |               |               |
| ● 鲜奶油(动物性)   | 200 mL        | 250 mL        |
| ● 砂糖         | 24g           | 30g           |
| ● 草莓、蓝莓      | 各适量           | 各适量           |

- 做法
1. 鸡蛋在室温下回温，低筋粉过筛。
  2. 预先融化无盐黄油。
  3. 鸡蛋、白糖放入碗中，轻轻混合搅拌。
  4. 将第2步的碗放入40摄氏度的热水中隔水混合搅拌，直至看不到白糖颗粒，搅拌好后从热水中取出。
  5. 用打蛋机高速打发第3步的成品。打到发白后，拿起打蛋器，查看蛋液是否呈带状缓慢落下。
  6. 最后以低速打发1分钟左右，打出泡沫。
  7. 将第1步中的低筋粉加入第4步的成品，用橡胶刮刀大幅度混合搅拌，直至看不到粉的颗粒。然后加入融化的无盐黄油混合。
  8. 将第5步的成品倒入涂过黄油的内锅，摔在柔软的布上排出空气，然后选择“Cake”菜单，烤35分钟(1.8L型为40分钟)。
  9. 烤完后，将蛋糕体从内锅中取出冷却，用加入砂糖打发后的鲜奶油和草莓、蓝莓进行装饰。

Note

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

Tips

- 做完蛋糕后，请祛除异味。(清洗方法→P.91)





# 轻松煮好一碗热腾腾的美味粥！

可以使用本产品轻松做出能发挥食材美味的正宗菜肴。

## Note

- 烹调时请充分搅拌，以免调料沉淀到内锅锅底。
- 用汤汁炖煮时，请待冷却后再开始烹调。
- 如需使用淀粉进行勾芡，请在烹煮的最后阶段进行。
- 竹轮及鱼糕等熬制食物在加热时会膨胀。请适量添加。
- 请勿使用金属制的汤勺、汤匙、打蛋器等坚硬物品。
- 烹饪完毕后，请祛除异味。（参照P.91“清洗方法”）
- 如烹调时间不够，在继续烹调前请勿按下[Cancel·取消]键。以免保温指示灯熄灭，导致无法继续烹调。（万一按下，请将内锅从本体取出，放在湿布上，同时打开本体的上盖，放置10分钟左右，使本体和内锅冷却。然后将内锅放回本体，进行烹调。）



# 蔬菜鸡肉浓汤



156kcal/  
1人份

| ■ 材料        | 1.0L型<br>(4人份) | 1.8L型<br>(6人份) |
|-------------|----------------|----------------|
| ● 鸡翅        | 8根             | 12根            |
| ● 胡萝卜       | 1根             | 1又1/2根         |
| ● 芹菜        | 1根             | 1又1/2根         |
| ● 洋葱        | 1个             | 1又1/2个         |
| ● 土豆        | 2个             | 3个             |
| ● 水         | 650mL          | 1,000mL        |
| ● 西式浓汤粉(颗粒) | 1又1/2大勺        | 2又1/3大勺        |
| ● 盐、胡椒      | 均少许            | 均少许            |

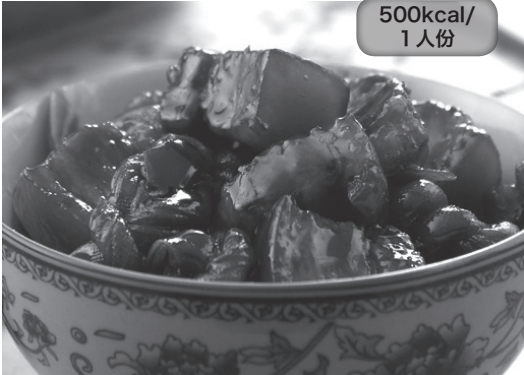
- 做法
1. 切除鸡翅的翅尖。
  2. 胡萝卜切成4等分，芹菜去筋后切成5cm的大小，洋葱切成8等分，土豆切成4等分。
  3. 将第1步和第2步的成品放入内锅，加入水、西式浓汤粉、盐、胡椒混合，然后选择“Slow Cook”菜单加热60分钟。
  4. 将做好的成品盛入容器。

## Note

- 烹煮的菜肴可以在加热后保温一段时间，让食材更加入味、柔软。



# 红烧肉



500kcal/  
1人份

| ■ 材料      | 1.0L型<br>(4人份) | 1.8L型<br>(6人份) |
|-----------|----------------|----------------|
| ● 五花肉     | 400g           | 600g           |
| ● 百叶结     | 100g           | 150g           |
| ● 生姜切薄片   | 4片             | 6片             |
| ● 汤汁      |                |                |
| 浓酱油(老抽)   | 1又1/2大勺        | 2又1/4大勺        |
| 绍兴酒       | 1大勺            | 1又1/2大勺        |
| 水         | 300mL          | 450mL          |
| ● 盐       | 少许             | 少许             |
| ● 砂糖      | 少许             | 少许             |
| ● 青葱(切小段) | 适量             | 适量             |

- 做法
1. 将五花肉清洗干净，切成一口大小，加入生姜，放入锅中烧开的水里去除血水。
  2. 为了去除百叶结的豆腥味，洗净后用锅煮。
  3. 在内锅中加入五花肉、生姜和百叶结，然后加入汤汁。
  4. 选择“Slow Cook”菜单加热60分钟。
  5. 加热完毕后加入盐和砂糖调味，将五花肉翻过来，按下[Hr·时]键追加加热10分钟。
  6. 将做好的成品盛入容器，撒上青葱。



# 番茄酱鸡肉炖丛生口蘑

快速烹调食谱



189kcal/  
1人份

| ■ 材料        | 1.0L型<br>(4人份)  | 1.8L型<br>(6人份)    |
|-------------|-----------------|-------------------|
| ● 鸡腿肉(切成方块) | 250g            | 380g              |
| ● 盐、胡椒      | 各少许             | 各少许               |
| ● 丛生口蘑(已切好) | 1包<br>(约130g)   | 1又1/2包<br>(约200g) |
| ● 洋葱        | 1/2个<br>(约100g) | 3/4个<br>(约150g)   |
| ● 黑橄榄(切片)   | 25g             | 40g               |
| ● 番茄酱       | 1罐<br>(约300g)   | 1又1/2罐<br>(约450g) |
| ● 西式鸡汤粉(颗粒) | 1小勺             | 1又1/2小勺           |
| ● 水         | 100 mL          | 150 mL            |
| ● 香芹(切末)    | 适量              | 适量                |
| ● 芝士粉       | 适量              | 适量                |

- 做法
1. 在鸡腿肉中加入盐、胡椒。
  2. 沿着纤维纹理将洋葱切成厚片。
  3. 将西式鸡汤粉和水加入内锅后混合在一起，按1、2、丛生口蘑、黑橄榄、番茄酱的顺序依次加入。
  4. 选择“Slow Cook”菜单加热15分钟(1.8L型为18分钟)。
  5. 做好后搅拌均匀，用盐、胡椒调味，盛入容器，根据个人喜好撒上香芹和芝士粉。

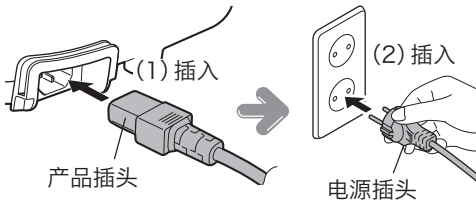
时间的调整方法

本产品以 24 小时为单位显示时间。  
执行以下操作时，无法调整时间。

- 煮饭中、保温中、预约设定、预约煮饭(吸水)、重新加热、追加加热时
- 选择“Porridge”、“Slow Cook”、“Cake”菜单时

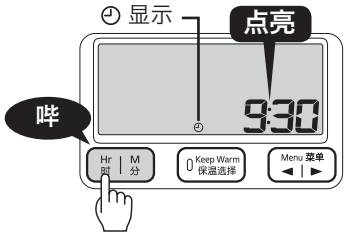
■ 例：如需将“9:30”调整为“9:35”

1 连接电源线



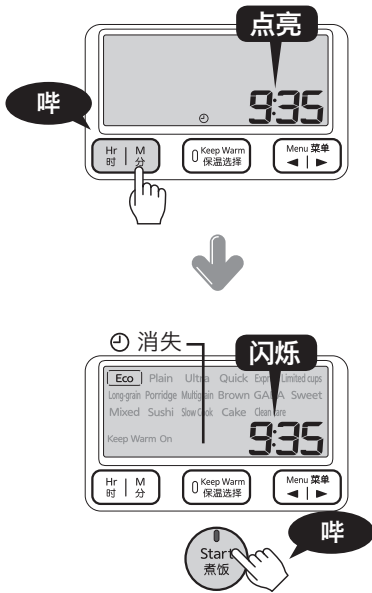
2 进入设定时间模式

按下 [Hr · 时] 或 [M · 分] 键，显示⊖。



3 调整时间

- [Hr · 时] 键用于调整“小时”，[M · 分] 键用于调整“分钟”。
- 按住不放会使数字快速跳动。
- 时间调整完毕后，请按下 [Start · 煮饭] 键，结束调整时间。



如需中途取消调整时间，请按下 [Cancel · 取消] 键。

产品规格

| 规格          | 1.0L 型 (5.5 杯)          | 1.8L 型 (10 杯)         |
|-------------|-------------------------|-----------------------|
| 额定电压 / 额定频率 | 220 - 230 V ~50 - 60 Hz |                       |
| 额定功率 (W)    | 1,085                   | 1,213                 |
| 煮饭容量 (L)    | Eco                     | 0.18~1.0 (1~5.5 杯)    |
|             | Plain                   | 0.18~1.0 (1~5.5 杯)    |
|             | Ultra                   | 0.18~1.0 (1~5.5 杯)    |
|             | Quick                   | 0.18~1.0 (1~5.5 杯)    |
|             | Express Limited cups    | 0.18~0.36 (1~2 杯)     |
|             | Long-grain              | 0.18~1.0 (1~5.5 杯)    |
|             | Porridge                | 0.09~0.18 (0.5~1 杯)   |
|             | Firm                    | 0.09~0.36 (0.5~2 杯)   |
|             | Soft                    | 0.09~0.27 (0.5~1.5 杯) |
|             | Multigrain              | 0.18~0.54 (1~3 杯)     |
|             | Brown                   | 0.18~0.63 (1~3.5 杯)   |
|             | Brown GABA              | 0.18~0.63 (1~3.5 杯)   |
|             | Sweet                   | 0.18~0.54 (1~3 杯)     |
|             | Mixed                   | 0.18~0.54 (1~3 杯)     |
|             | Sushi                   | 0.18~1.0 (1~5.5 杯)    |
| 外形尺寸 (cm) * | 宽度                      | 25.2                  |
|             | 长度                      | 31.1                  |
|             | 高度                      | 21.1                  |
| 本体重量 (kg) * | 5.3                     | 6.3                   |
| 电源线长度 (m) * | 1.4                     |                       |

\* 为大概数值。

Note

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

中途停电、产品插头脱落时

若万一发生停电，再次通电后仍然能够正常工作。  
请注意使用压力煮饭时，受到内部压力排出的影响，可能会导致蒸汽迅速喷出。

| 停电时的状态    | 再次通电后的状态                                      |
|-----------|-----------------------------------------------|
| 预约煮饭期间    | 定时器继续工作。<br>(如停电时间过长，导致超过了设定的时间，会在通电后立刻开始煮饭。) |
| 煮饭(再加热)期间 | 继续煮饭(再加热)。可能会使煮好的饭不可口。                        |
| 保温期间      | 停电超过 30 分钟后，取消保温。                             |

如需购买消耗品和单卖品

垫圈类均为消耗品。垫圈类的状态可能会因使用方法而异，但都会随着使用而出现老化。当脏污、异味、破损程度比较严重时，请咨询购买本产品的销售店。  
内锅的氟素加工会随着使用而消耗、剥落。(参照 P.63)

目次

|    |                                                |     |
|----|------------------------------------------------|-----|
| 1  | 安全上のご注意 .....                                  | 109 |
| 2  | 各部の名前と付属品 .....                                | 114 |
|    | メニューの選べる機能と特長 .....                            | 116 |
|    | ごはんをおいしく炊くためのコツ .....                          | 117 |
| 3  | ごはんを炊く前の準備 .....                               | 119 |
| 4  | ごはんの炊きかた .....                                 | 121 |
|    | 炊飯時間の目安 .....                                  | 122 |
| 5  | ごはんが炊きあがったら .....                              | 123 |
| 6  | 炊飯ジャーを使い終わったら .....                            | 124 |
| 7  | 予約炊飯のしかた .....                                 | 125 |
| 8  | 予約吸水のしかた .....                                 | 127 |
| 9  | 保温について .....                                   | 129 |
| 10 | 再加熱のしかた .....                                  | 130 |
| 11 | 調理（「Slow Cook」メニュー） .....                      | 131 |
| 12 | ケーキのつくりかた（「Cake」メニュー） .....                    | 133 |
| 13 | お手入れのしかた .....                                 | 135 |
| 14 | うまく炊けない?と思ったら .....                            | 142 |
| 15 | 調理やケーキがうまくつukれない?と思ったら .....                   | 144 |
| 16 | 故障かな?と思ったら .....                               | 145 |
|    | こんな表示が出たときは .....                              | 147 |
|    | むらし時間の調整のしかた（「Express Limited cups」メニュー） ..... | 148 |
|    | 音量調整のしかた .....                                 | 149 |
|    | メニューガイド .....                                  | 150 |
|    | 現在時刻の合わせかた .....                               | 156 |
|    | 仕様 .....                                       | 157 |
|    | 停電があったとき・器具用プラグがはずれたとき .....                   | 157 |
|    | 消耗品・別売品のお買い求めについて .....                        | 157 |

# 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<sup>\*1</sup>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<sup>\*2</sup>を負うことが想定されるか、または物的損害<sup>\*3</sup>の発生が想定される内容を示します。

\*1 重傷とは、失明や、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。

\*2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。

\*3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

## 図記号の説明

- 

△記号は、警告、注意を示します。具体的な注意内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。
- 

⊘記号は、禁止の行為であることを示します。具体的な禁止内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。
- 

●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を示します。具体的な指示内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。

**警告**



定格電圧以外では使わない。  
火災・感電の原因。



定格7A 以上のコンセントを単独で使う。  
他の器具との併用により、分岐コンセント部が異常発熱して、発火するおそれ。



電源コードは、破損したまま使わない。  
また、電源コードを傷つけない。  
（加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・挟み込むなど）  
火災・感電の原因。



差込プラグにほごりが付着している場合は、よくふき取る。  
火災の原因。



電源コードが傷んだ場合、専用の電源コードを販売店でお買い求めの上交換する。  
故障や事故の原因。



差込プラグは根元まで確実に差し込む。  
感電・ショート・発煙・発火のおそれ。



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。  
ぬれ手禁止



炊飯中は、絶対にふたを開けない。  
内容物が吹き出し、やけどやけがをするおそれ。やむをえず、ふたを開ける場合は、操作パネルの「Pressure」表示が消灯し、蒸気が出ないことを確認してから開ける。→P.122



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  
接触禁止  
わらせないように注意する。



子供が本製品で遊ばないように注意する。



## 警告

❗ 身体の不自由な人や、使い方を十分に理解していない人がこの製品を使うときは十分に使い方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。

❗ 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。

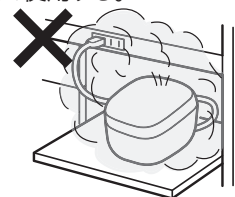
水ぬれ禁止

❗ 改造はしない。修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。火災・感電・けがの原因。

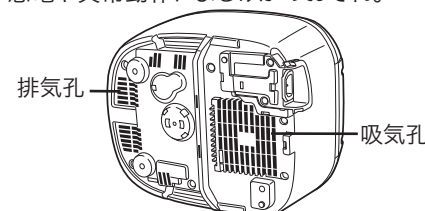
分解禁止

❗ ナイフ、フォーク、スプーン、鍋ぶたなどの金属製品を、本製品の上に置かない。熱くなり危険。

❗ 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。



❗ 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。



❗ ふたを閉めるときは、上枠やフック部付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどを取り除き、しっかりと確実に閉める。蒸気がもれたり、ふたが開いて内容物が吹き出し、やけどやけがをするおそれ。

❗ 器具用プラグをなめさせない。乳幼児が誤ってなめないように注意する。感電やけがの原因。

❗ 取扱説明書に記載以外の用途には使わない。また、調圧孔や安全弁に詰まりがないか、いつも確認すること。

調圧孔や安全弁が詰まり、蒸気や内容物が吹き出し、やけどやけがをするおそれ。〈してはいけない調理例〉

- ・カレーやシチュー、ジャムなどのとろみが出る調理
- ・急激に泡の出る「重そう」などを使う調理
- ・市販の炊飯器で作る料理本などに記載してある調理や炊込み
- ・ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する調理
- ・調圧孔を防ぐおそれのあるトマトや葉物野菜の調理や炊込み
- ・調圧孔をふさぐおそれのあるクッキングシート、アルミ箔、ラップを使った調理
- ・分量の増えるねりものや煮豆などの豆類の調理（赤飯などで豆類を使用する場合は、別鍋でゆでてから使う）
- ・多量の油を入れる調理
- ・目詰まりしやすいアマランサスなど、特に小粒の雑穀を入れた炊飯

❗ 製品の表面が破損した場合は、直ちに電源を切る。感電の原因。

❗ 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〉

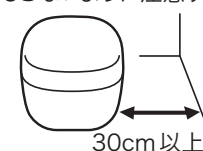
- ・ご使用中、電源コード、差込プラグが異常に熱くなる。
- ・炊飯ジャーから煙が出たり、こげくさいにおいがする。
- ・炊飯ジャーの一部に割れ、ゆらみ、がたつきがある。
- ・内なべが変形している。
- ・その他の異常や故障がある。

すぐにプラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する。

❗ 不安定な場所や、熱に弱いテーブル・敷物などの上では使わない。火災やテーブル・敷物を傷める原因。

## 警告

❗ 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。

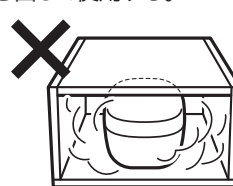


❗ 器具用プラグに金属片やごみを付着させない。感電・ショート・発火の原因。

❗ この製品専用の電源コード以外は使用しない。電源コードを他の機器に転用しない。故障・発火のおそれ。

## 注意

❗ 操作パネルに蒸気があたるような狭い空間で使わない。蒸気や熱で、操作パネルの変形や本体の傷み・変色・変形・故障の原因。スライド式テーブルでは、蒸気があたらないように引き出して使用する。



❗ 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、荷重強度が十分に満足していることを確認する。

❗ 水のかかるところや、火気の近くでは使わない。感電や漏電・本体の変形や火災・故障の原因。

❗ 専用内なべ以外は使わない。過熱、異常動作の原因。

❗ 内ふたのツメが折れた状態で使わない。蒸気もれ・ふきこぼれによる、やけどやけがのおそれ。うまく炊けない原因。

❗ カラだきをしない。故障や過熱、異常動作の原因。

❗ この商品は、一般家庭用です。以下の用途でも同様に使用できます。

- ・店舗、事務所などの給湯室
- ・農作業施設
- ・ホテルなどの宿泊設備の客室
- ・民宿などの簡易宿泊設備の客室

❗ アルミシートや電気カーペットの上では使わない。アルミ材が発熱し、発煙・発火の原因。

❗ 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は使わない。故障の原因。

❗ ふたを開けるときは、蒸気に注意する。やけどのおそれ。

❗ 使用中や使用直後は、高温部にふれない。やけどの原因。

接触禁止

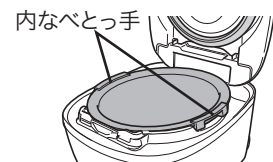


## ⚠ 注意



使用中や使用直後に、内なべとっ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。



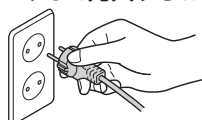
使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。

プラグを抜く

けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。



必ず差込プラグを持って引き抜く。感電やショートして発火するおそれ。



タコ足配線はしない。火災のおそれ。



取り扱いはいていねいに。落したり、強い衝撃を加えたりすると、けがや故障の原因。



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、記憶が消えるおそれ。



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。



本製品を外付けタイマーやリモコンで操作しない。故障の原因。



お手入れは、本体が冷えてから行う。高温部にふれることによるやけどのおそれ。お手入れはP.135～141に記載の内容を確認して実施してください。



丸洗いはしない。

本体を丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしない。ショート・感電のおそれ。



炊飯中は本体を移動しない。

やけどやふきこぼれの原因。



本体を持ち運ぶ際は、フックボタンにふれない。

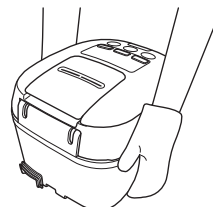
接触禁止

ふたが開いてけがや、やけどをするおそれ。



本体を移動するときは、ふたを持って移動しない。

やけどやけがをするおそれ。必ず持ち手を持って移動する。



泡が出やすかったり、膨張しやすかったりする食材の使用量に注意して調理する。食材が溢れ出て、事故の発生や故障の原因。

〈例〉大豆、黒豆、白きくらげなど、泡があふれやすい食材。

## ⚠ 注意

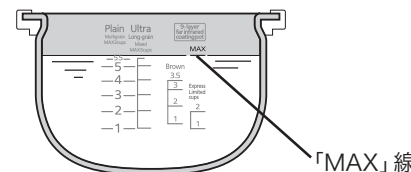
### ■ 末長くご使用いただくためのご注意

● 本体や内なべについてごはんつぶ・米つぶなどは取り除く。  
蒸気もれ・ふきこぼれ・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。

● 冷めたごはんを、再加熱（保温）しない。  
においなどの原因。

● 内なべの「MAX」線より多く水を入れて炊飯しない。やけどのおそれ。ふきこぼれの原因。



● 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。お買い上げの販売店までお問合せください。

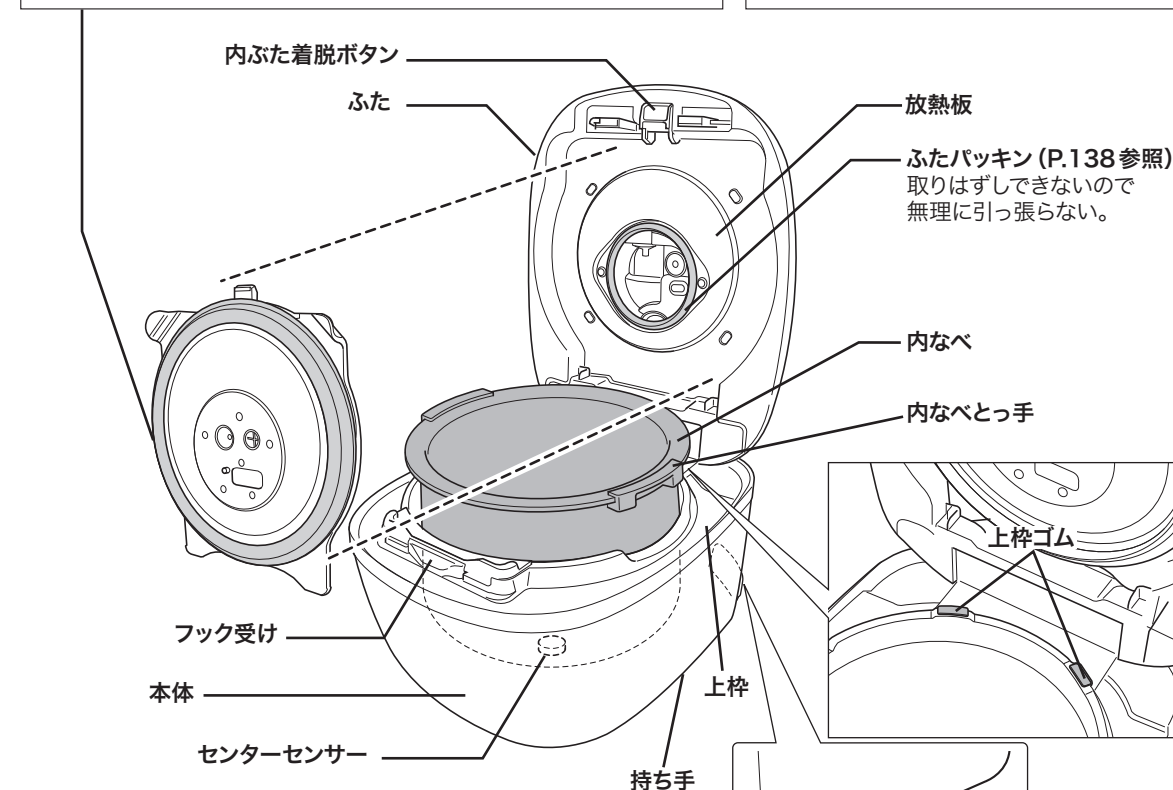
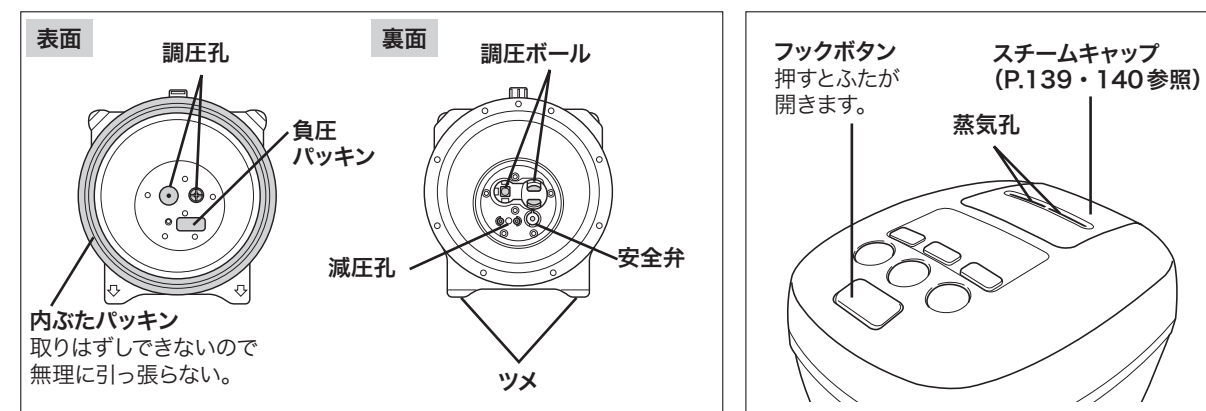
● 内なべのフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがありますが、人体には無害で、炊飯や保温性能も問題ありません。気になる場合や、変形・腐食した場合は、お買い求めできます。お買い上げの販売店までお問合せください。

- 内なべのフッ素加工面のふくれやはがれ、変形の原因になるため、必ずお守りください。
- 内なべをガス火にかけたり、IHクッキングヒーター・電子レンジなどに使用しない。
- 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。
- 内なべにざるなどをのせない。
- 内なべに食器類など、かたいものを入れて一緒に洗わない。
- 金属たわし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。

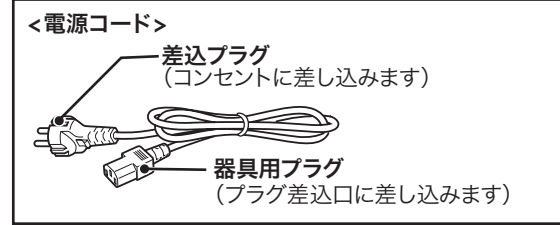
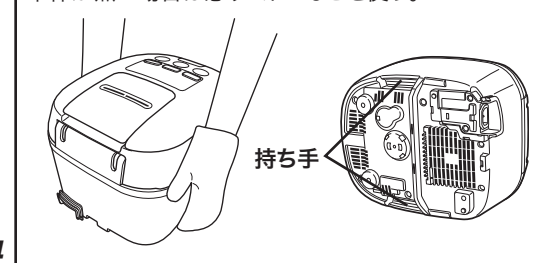
# 2 各部の名前と付属品

箱を開けたら、まず確認してください。

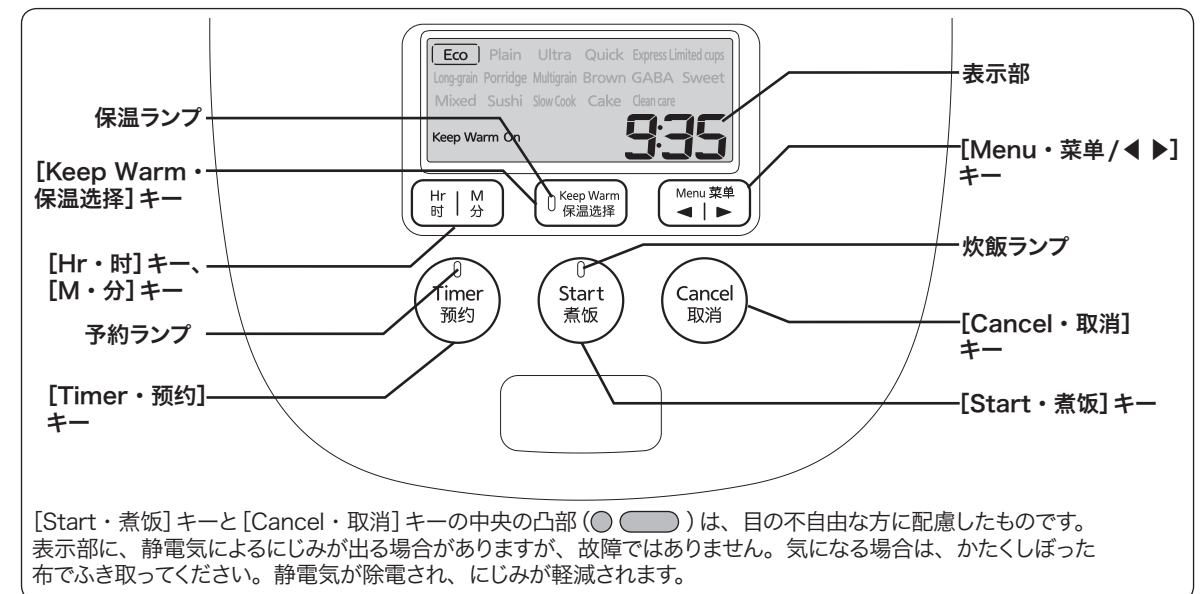
内ふた (P.136～138 参照)



本体を移動するときは、必ず持ち手を持って移動する。本体が熱い場合は必ずミトンなどを使う。



操作パネル



## ■ 付属品の確認



## ■ 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.135～P.136 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)
- ・「ジュー」や「チリリリ…」という音 (IHが作動している音)
- ・「プシュー」や「ボコボコ」という音 (沸とうによる音)
- ・「カチャカチャ」という音 (圧力調整を行っている音)

## ■ 時刻の確認

時刻は24時間で表示されます。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.156 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、お買い上げの販売店まで修理をご依頼ください。(有償)

## ■ 内なべ (土鍋コーティング) について

土鍋で炊くごはんのおいしさに近づけるため、内なべに、土鍋に含まれている素材をコーティングしています。

## ■ 表示部について

一定時間 (60 秒間) 操作しないと、バックライトが消灯し、表示部が暗くなります。再度、明るく表示させる場合は、[Menu・菜单/◀▶] キーを押してください。

- ・[Menu・菜单/◀▶] キーを押してもバックライトが点灯しない場合は、お買い上げの販売店にお問合せください。





メニューの選べる機能と特長

| メニュー                 | 保温 | 予約<br>(吸水) | 特長                                                                                                                  |
|----------------------|----|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Eco                  | ○  | ○          | 白米を炊くときに選びます。「Plain」メニューと比べて、少しかためになります。少ない消費電力量(約6〜24%削減)で炊くことができます。                                               |
| Plain                | ○  | ○          | 短粒米を炊くときに選びます。(標準の炊きかたです。)                                                                                          |
| Ultra                | ○  | ○          | 白米の甘み・うまみ・粘りを引き出して炊きたいときに選びます。「Plain」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                | ○  | —          | 白米を早く炊きたいときに選びます。「Plain」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。                                                       |
| Express Limited cups | ○  | —          | 少量の白米を「Quick」メニューより早く炊きたいときに選びます。「Plain」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。<br>炊飯容量：1.0Lタイプ：1〜2カップ、1.8Lタイプ：2〜3カップ |
| Long-grain           | ○  | ○          | 長粒米を炊くときに選びます。                                                                                                      |
| Porridge             | △  | ○          | おかゆを炊くときに選びます。                                                                                                      |
| Multigrain           | △  | ○          | 雑穀(麦・あわ・ひえ・黒米・赤米など)を白米といっしょに炊くときに選びます。                                                                              |
| Brown                | △  | ○          | 玄米を炊くときに選びます。                                                                                                       |
| Brown GABA           | △  | ○          | 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。 |
| Sweet                | △  | —          | おこわを炊くときに選びます。                                                                                                      |
| Mixed                | △  | —          | 炊込みごはんを炊くときに選びます。                                                                                                   |
| Sushi                | ○  | ○          | すしめしを炊くときに選びます。ごはんの粘りを抑えたかためのごはんが炊きあがります。                                                                           |

○：選択可能　—：選択不可　△：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。

炊飯容量は、P.157を参照してください。  
\*「Porridge」「Sweet」「Sushi」メニューは、圧力をかけずに炊飯します。  
\*「Eco」メニューを選んで炊いたときは、内ぶたにつゆが多つく場合があります。

Note

- 圧力炊飯の場合、炊飯中に圧力を調整するため、突然、蒸気量が多くなるのでご注意ください。

保温について

ごはんを炊くとき、炊飯後に保温するかしないかを選びます。(P.121・129 参照)  
「Porridge」メニューは、保温を長時間続けるとのり状になります。早めにお召しあがりください。

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がなく、すぐに炊きはじめるので炊飯時間が短くなります。
- 予約吸水を使って、ご自分でつけおき時間をセットすることもできます。(P.127 参照)

予約炊飯について

- 「予約炊飯」と「予約吸水」が選べます。
- 予約炊飯…食べたい時刻に炊きあげることができます。(P.125 参照)
  - 予約吸水…炊飯前に、お米に自然吸水させる (つけおき) 時間がセットできます。(P.127 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。

| サイズ     | 炊飯容量   |
|---------|--------|
| 1.0Lタイプ | 1〜2カップ |
| 1.8L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.148 参照)

ごはんをおいしく炊くためのコツ

良いお米・保管場所を選ぶ

- 精米日の新しい、粒のそろったつやのあるお米を選びましょう。
- 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す。

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。

無洗米を炊くとき

- 無洗米と水を入れた後、ひと粒ひと粒が水になじむように、底からよくかき混ぜてください。(上から水を入れただけだと、お米が水になじまず、うまく炊けない原因になります。)
- 水を入れて白くにごるときは、1〜2回水を入れ替えてすぐことをおすすめします。(白くなるのは米のでんぷん質でぬかではありませんが、そのまま炊くと、こげたり、ふきこぼれや、うまく炊けない原因になります。)

水加減の目安

内なべの目盛は目安です。お米の種類やお好みに合わせて水加減しましょう。基準の目盛より水量を増やしたり、減らしたりする場合、1/3 目盛以上の増減は避けてください。ふきこぼれ等の原因となります。

● 水加減の目安表

| メニュー                 | 水加減 (内なべの目盛に合わせる)                                            |
|----------------------|--------------------------------------------------------------|
| Eco                  | 「Eco」の目盛。                                                    |
| Plain                | 「Plain」の目盛。                                                  |
| Ultra                | 「Ultra」の目盛。                                                  |
| Quick                | 「Plain」の目盛。                                                  |
| Express Limited cups | 「Express Limited cups」の目盛。                                   |
| Long-grain           | 「Long-grain」の目盛。                                             |
| Porridge             | 全がゆのときは、「Porridge・Firm」の目盛。五分がゆのときは、「Porridge・Soft」の目盛。      |
| Multigrain           | 「Plain」の目盛を目安にお好みで。                                          |
| Brown                | 「Brown」の目盛。                                                  |
| Brown GABA           | 「Brown」の目盛。                                                  |
| Sweet                | もち米とうるち米を混ぜて炊くときは、「Plain」と「Sweet」の目盛の間。もち米を炊くときは、「Sweet」の目盛。 |
| Mixed                | 「Ultra」の目盛。                                                  |
| Sushi                | 「Sushi」の目盛。                                                  |

- 無洗米は「Plain」の目盛を目安に、少し多め (目盛線が水面に隠れる程度) に水加減してください。



炊く前の準備はP.119〜P.120、炊きた後はP.121〜128をお読みください。

- 発芽玄米・胚芽米・分づき米・麦飯・雑穀米は、「Plain」の目盛を目安に水加減してください。
- スティックタイプなどの1回分が個包装になった大麦や、雑穀・発芽玄米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。

発芽玄米・胚芽米・分づき米を炊くとき

「Multigrain」メニューを選びましょう。

具を入れて炊くとき

1カップに対して具は約70g以下にしてください。(「Porridge」メニュー以外)  
調味料はよくかき混ぜ、具はお米の上にのせます。具を入れて炊く場合の最大炊飯容量 (下表) は必ず守りましょう。

| 具を入れて炊けるメニュー  | 1.0Lタイプ | 1.8Lタイプ |
|---------------|---------|---------|
| Porridge・Firm | 0.5カップ  | 1.5カップ  |
| Brown         | 2カップ    | 4カップ    |
| Sweet         | 3カップ    | 5カップ    |
| Mixed         | 3カップ    | 6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、内なべが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
- 「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」の一番上の目盛より上にならないようにしてください。

おこわを炊くとき

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。
- 白米と雑穀をあわせたま量は最大で1.0Lタイプ=3カップ、1.8Lタイプ=6カップです。
- 雑穀は白米の上にのせて炊いてください。混ぜ込むとうまく炊けない場合があります。
- 目詰まりしやすいアマランサスなど特に小粒の雑穀は炊かないでください。

雑穀を玄米といっしょに炊くとき

- 必ず「Brown」メニューを選んでください。
- 玄米と雑穀をあわせたま量は最大で1.0Lタイプ=3.5カップ、1.8Lタイプ=6カップです。



# 3 ご飯を炊く前の準備

## 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」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。）
- ・玄米・雑穀玄米と白米をあわせた量は最大で1.0Lタイプ=3.5カップ、1.8L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」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。

## 1 お米をはかる

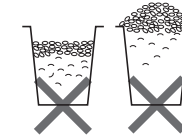
必ず付属の計量カップではかります。付属の計量カップすりきり1杯で約0.18L (150g) です。

### Tips

- ・無洗米も付属の計量カップではかってください。

〈正しい計量例〉

〈間違った計量例〉



### Note

- ・指定の炊飯容量 (P.157 の仕様表参照) 以外で炊かない。うまく炊けない原因。具を入れて炊く場合はP.117 参照。
- ・目詰まりしやすいアマランサスなど特に小粒の雑穀を混ぜて炊かない。調圧孔や安全弁が目詰まりし、蒸気もれ・ふきこぼれによる、やけどやけがのおそれ。
- ・計量米びつなどを使うと誤差がでることがある。うまく炊けない原因。

## 2 お米を洗う (内なべで洗米できます)

無洗米の場合は、P.117 参照。

### Note

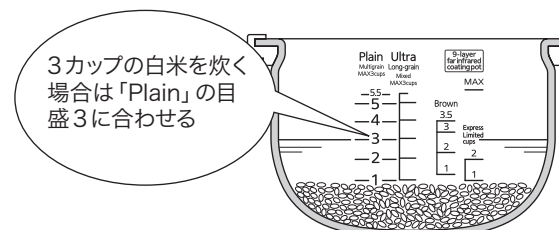
- ・お湯 (約35 度以上) で洗米や水加減しない。ごはんがうまく炊けない原因。

## 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.117 の目安表を参照)

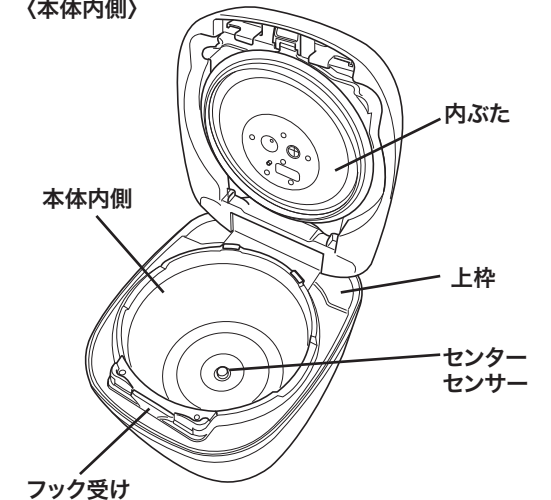


## 4 水滴・米つぶなどをふき取り、内ぶたに目詰まりがないことを確認する

〈内なべ外側や縁〉

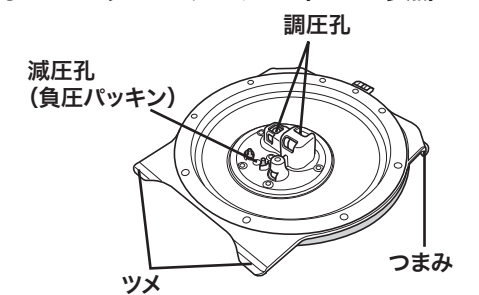


〈本体内部〉



〈内ぶた〉

内ぶたのはずしかた、つけた (P.138 参照)



### Note

- ・上枠やフック受け付近、内ぶ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。(P.136・137 参照)

## 3 ごはんを炊く前の準備

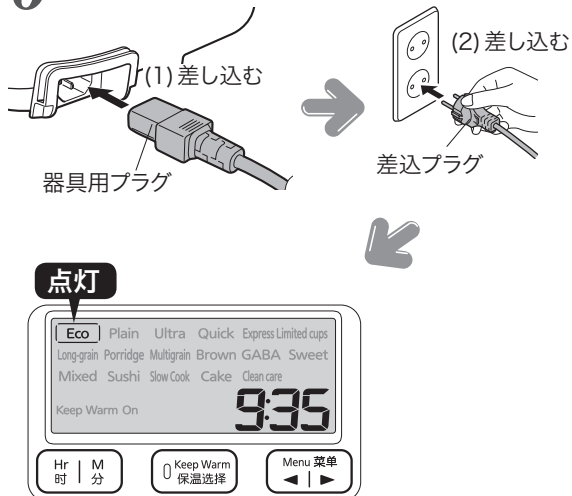
### 5 内なべを本体にセットして、ふたを両手でしっかりと確実に閉める



#### Note

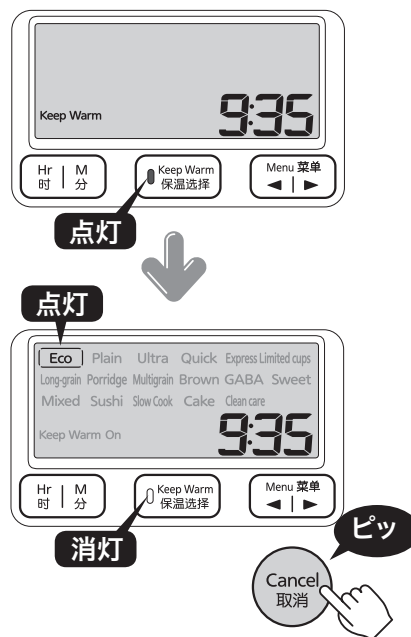
- 圧力IH炊飯ジャーは、内なべ内部の密閉度が高いため、ふたが閉まりにくい場合があります。必ずふたが確実に閉まっていることを確認してください。

### 6 電源コードを接続する



#### Note

- 保温ランプが点灯している場合は、[Cancel・取消]キーを押して、消灯させる。



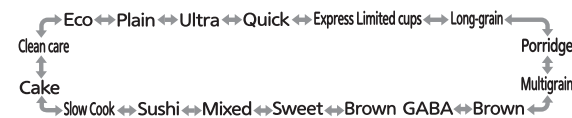
#### ■ 音について

- 内なべをセットしない状態で、[Start・煮飯]キーを押したとき、または、[Keep Warm・保温选择]キーを長押ししたときは、「ビビ」と音でお知らせします。
- お知らせ音が気になる場合は、音量を調整できます。(P.149 参照)

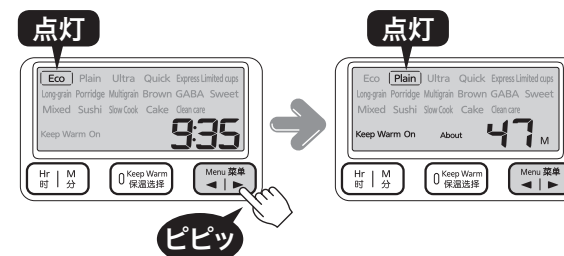
## 4 ごはんの炊きかた

### 1 [Menu・菜单/◀▶]キーを押して、炊きたいメニューを選ぶ

押すごとに、メニューの枠が順に移動して切り替わります。(下図参照)



#### ■ 白米の場合(「Plain」の枠が点灯)



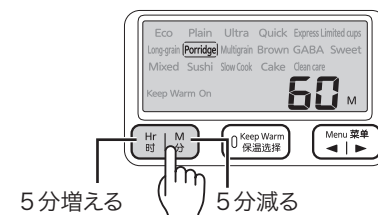
- メニューを選択して10秒間は、そのメニューの炊飯時間(目安)を表示します。

#### Note

- 「Quick」「Express Limited cups」メニューは「Plain」メニューに比べて炊飯時間が短いので、かために炊きあがります。

### 2 「Porridge」メニューを選んだときは[Hr・時]キーまたは[M・分]キーを押して炊飯時間を合わせる

- [Hr・時]キーを押すごとに5分ずつ増え、[M・分]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 炊飯後の保温の種類を選ぶ

[Keep Warm・保温选择]キーを押す。押すごとに、「Keep Warm On」と「Keep Warm Off」が切り替わります。(保温ランプが点灯したときは、[Cancel・取消]キーを押して、再度セットする。)



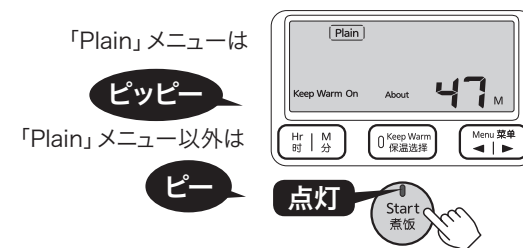
- 炊飯中でも保温するかしないかを選択することができます。
- あらかじめ保温するかしないかが選ばれている場合は、選択の必要はありません。保温については、P.129参照。

#### 【「Keep Warm Off」を選択しているとき】

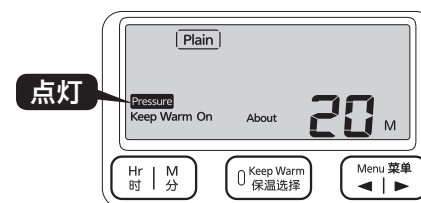
炊きあがってからそのままにしておくと、におい・ベタつき・腐敗などの原因になるため、すぐに取り出してください。

### 4 [Start・煮飯]キーを押す

炊飯がはじまり、表示部に残り時間が表示されます。



圧力がかかり始めると「Pressure」が点灯します。



圧力が開放されると、2分後に「Pressure」が消灯します。

- 「Sweet」「Porridge」「Sushi」メニューの場合は、「Pressure」は点灯しません。

# 4 ごはんの炊きかた

## Note

- 「Pressure」が点灯しているときは、ふたを開けない。内容物が吹き出し、やけどやけがをするおそれ。
- 炊飯中は蒸気孔に顔や手を近づけない。蒸気孔から勢いよく蒸気が出るため、やけどやけがをするおそれ。

## 炊飯をやむをえず中止するとき

### ⚠ 警告

ふたを開けるときは、必ず以下の手順で行う。内容物が吹き出し、やけどやけがをするおそれ。

- 1 スチームキャップの近くに人がいないことを確認する。
- 2 [Cancel・取消]キーを押して、炊飯を中止する。  
蒸気孔から高温の蒸気が勢いよく出るため注意する。
- 3 約2分間待ち、「Pressure」が消灯し、蒸気が出ないことを確認してからフックボタンを押す。  
[Cancel・取消]キーを押した直後にふたを開けると、やけどをするおそれ。

### ■炊飯を続けるとき

内なべの中のお米と水を新しいものに入れ替え、本体を十分に冷ましてから再度炊飯する。いったん[Cancel・取消]キーを押すと、炊飯を途中で中止することになります。内なべの中のお米と水を替えずに再度炊飯すると、途中まで炊いたお米をはじめてから炊飯することになりますので、こげたりうまく炊けない原因になります。

## 炊飯時間の目安

|         | Eco    | Plain  | Ultra  | Quick  | Express Limited cups | Long-grain |
|---------|--------|--------|--------|--------|----------------------|------------|
| 1.0Lタイプ | 36～50分 | 43～54分 | 56～67分 | 22～37分 | 17～24分               | 25～37分     |
| 1.8Lタイプ | 37～53分 | 43～54分 | 56～67分 | 23～42分 | 20～25分               | 27～43分     |

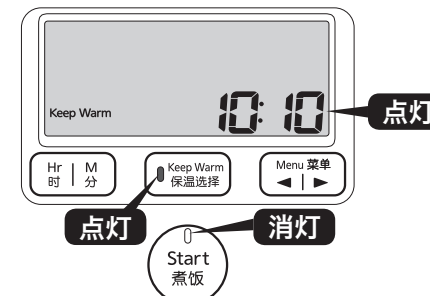
|         | Multigrain | Brown  | Brown GABA    | Sweet  | Mixed  | Sushi  |
|---------|------------|--------|---------------|--------|--------|--------|
| 1.0Lタイプ | 42～52分     | 60～71分 | 4時間11分～4時間21分 | 40～50分 | 41～54分 | 38～49分 |
| 1.8Lタイプ | 44～54分     | 68～80分 | 4時間20分～4時間33分 | 40～50分 | 43～57分 | 38～50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220V、室温23度、水温23度、水加減は標準水位）
- 炊飯時間は、炊飯容量、お米の種類、具の種類や量、室温、水温、水加減、電圧、予約炊飯（吸水）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

炊きあがると自動的に保温します。  
（「Keep Warm On」を選んだ場合）

ピーピーピー…  
（8回鳴る）

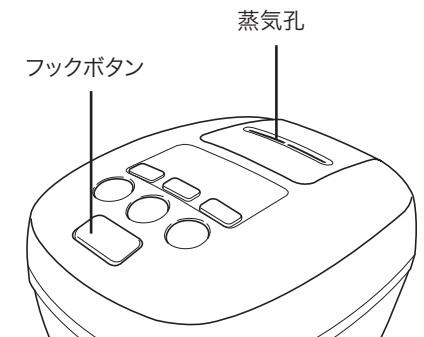


- 「Keep Warm Off」選択時は、保温ランプと選択しているメニューが点滅し、保温されません。そのままにしておくと、におい・ベタつき・腐敗などの原因となるため、すぐに取り出してください。
- 「Porridge」メニューで具材を追加した場合や、炊飯時間が足りない場合は、保温ランプが点灯または点滅している状態で[Hr・時]キー・[M・分]キーを押し、追加の炊飯時間を合わせて[Start・煮飯]キーを押してください。1分単位で最大15分を3回まで追加できます。追加加熱をする場合は、[Start・煮飯]キーを押す前によくかき混ぜてください。
- 「Porridge」は、長時間保温するのり状になりますので、お早めにお召しあがりください。

## 1 ふたを開ける

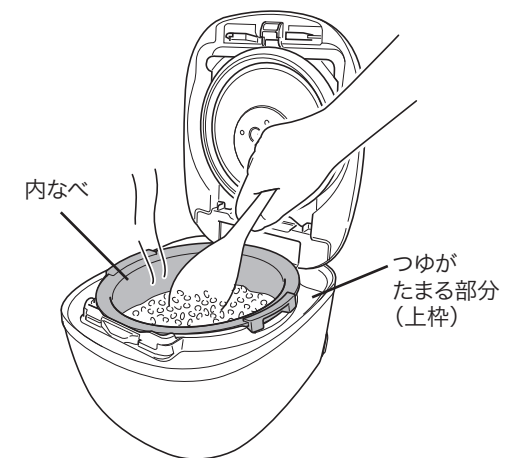
### ⚠ 警告

- ふたを開けるときは、必ず以下の手順で行う。内容物が吹き出し、やけどやけがをするおそれ。
- (1) 蒸気孔から蒸気が出ていないことを確認する。
  - (2) 「Pressure」表示が消灯していることを確認する。
  - (3) フックボタンを押してふたを開ける。



## 2 ごはんをほぐす

- 炊きあがったら、必ずすぐにごはん全体をほぐしてください。
- 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。
  - 内なべをミトンやなべつかみなどで押さえてほぐしてください。



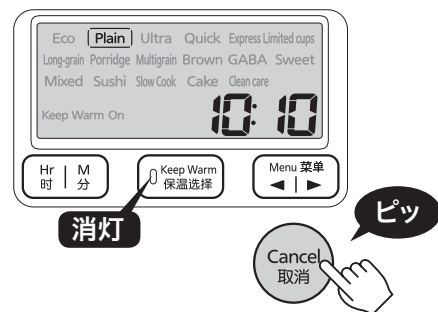
## Note

- 炊飯直後や保温中にふたを開けて、つゆが上枠や外などに流れ落ちた場合は、ふき取る。メニューによっては、つゆが多くつく場合があります。



# 6 炊飯ジャーを使い終わったら

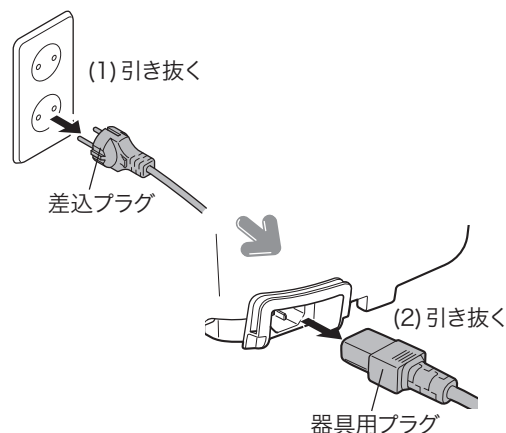
## 1 必ず[Cancel・取消]キーを押す



### Note

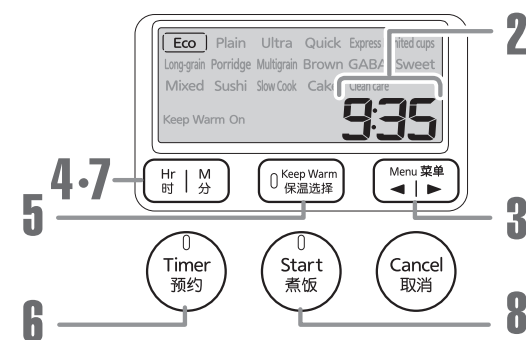
- 保温を取り消さずに差込プラグを抜くと、次に使用するときに保温ランプが点灯して炊飯できません。

## 2 差込プラグを抜いて、器具用プラグをはずす。



## 3 お手入れする(P.135～141 参照)

# 7 予約炊飯のしかた



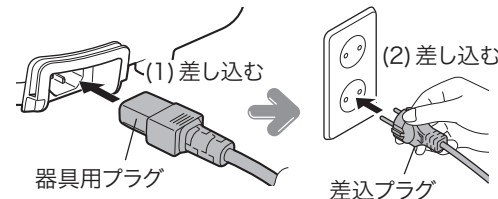
## 予約炊飯 (Timer1・2) について

- 「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。
- 一度設定した時刻はそのまま記憶し、「Timer1」「Timer2」の2通りの時刻がセットできます。
- よく使う時刻をそれぞれセットしておく便利です。

### Note

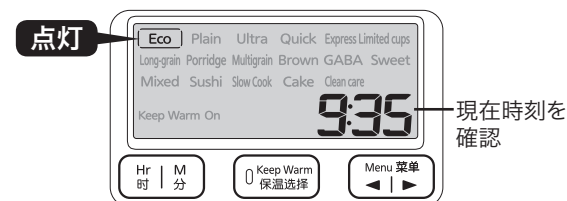
- 例えば、「Timer1」で13：30に設定すると、13：30に炊きあがります。

## 1 電源コードを接続する



## 2 現在時刻を確認する

- 現在時刻の合わせかたは、P.156 参照。



## 3 [Menu・菜单/◀▶]キーを押して、炊きたいメニューを選ぶ

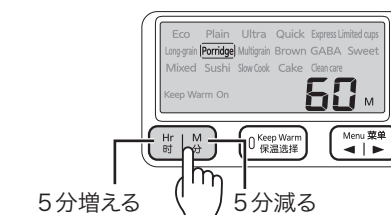
→P.121

- あらかじめメニューが選ばれている場合は、メニュー選択の必要はありません。



## 4 「Porridge」メニューを選んだときは[Hr・時]キーまたは[M・分]キーを押して炊飯時間を合わせる

- [Hr・時]キーを押すごとに5分ずつ増え、[M・分]キーを押すごとに5分ずつ減ります。
- 40～90分まで5分単位で設定できます。



- 初期設定は60分に設定されています。お好みで時間を調整してください。

## 5 炊飯後の保温の種類を選ぶ

→P.121

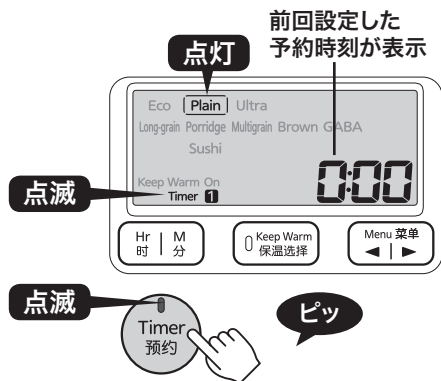
- 保温の設定を変えない場合は選択の必要はありません。

# 7 予約炊飯のしかた

## 6 [Timer・予約]キーを押して、「Timer1」または「Timer2」を選ぶ

押すごとに、「Timer 1」→「Timer 2」→「Soak Timer」の順に切り替わります。

- 予約吸水の場合は、P.127 参照。



・前回設定した予約時刻が表示されますので、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」「Sweet」「Mixed」「Slow Cook」「Cake」「Clean care」メニューの場合。
  - 表示部の時計が「0:00」で点滅している場合。
  - 内なべをセットしていない場合。
- 保温ランプが点灯している場合は、[Cancel・取消]キーを押して消灯させる。(点灯していると、予約できません。)
- 予約時間を長く設定すると、おこげが濃くつく場合があります。おこげの色が気になる場合は、米や大麦などをよく洗う。

### メニュー別の予約炊飯の目安時間

| メニュー       | 予約炊飯の目安時間 |
|------------|-----------|
| Eco        | 1時間5分以上   |
| Plain      | 1時間5分以上   |
| Ultra      | 1時間20分以上  |
| Long-grain | 45分以上     |
| Porridge   | 調理時間+1分   |
| Multigrain | 1時間10分以上  |
| Brown      | 1時間25分以上  |
| Brown GABA | 4時間35分以上  |
| Sushi      | 55分以上     |

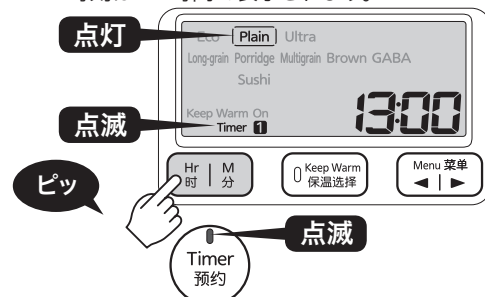
- 予約炊飯の目安時間未満で設定した場合は、予約した時刻に炊きあがらない場合があります。

## ■音について

- [Timer・予約]キーを押した後、約30秒間何もしないと「ピピ」と音でお知らせします。
- 予約炊飯ができない状態にセットされているときに、[Timer・予約]キーを押すと、「ピピ」と音でお知らせします。
- お知らせ音が気になる場合は、音量を調整できます。(P.149 参照)

## 7 [Hr・時]キーまたは[M・分]キーを押して、炊きあげたい時刻を合わせる

- 時刻は24時間で表示されます。



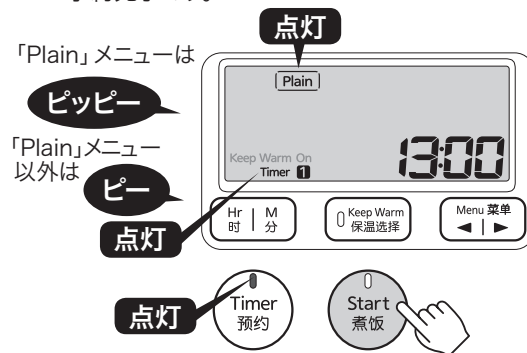
- [Hr・時]キーは1時間単位、[M・分]キーは10分単位で合わせることができます。
- 押し続けると、早送りができます。

### Note

- 腐敗の原因になるため、予約炊飯は12時間以内にする。

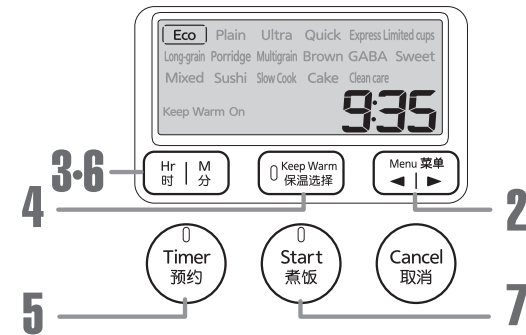
## 8 [Start・煮飯]キーを1回押す

予約完了です。



- 予約設定を間違えたときは、[Cancel・取消]キーを押して、P.125の3からセットし直してください。

# 8 予約吸水のしかた



## 予約吸水について

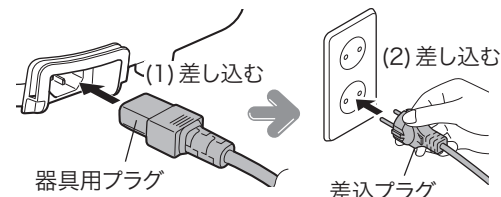
炊飯前に、お米に自然吸水させる(つけおき)時間がセットできます。

- 炊飯ジャーに内なべをセットし、「Soak Timer」を選んで時間を合わせると、合わせた時間経過後に炊きはじめます。
- 吸水時間は、10～60分まで10分単位で合わせることができます。

### Note

- 例えば、「Soak Timer」で50分に設定すると、50分後に炊きはじめます。

## 1 電源コードを接続する



## 2 [Menu・菜单/◀▶]キーを押して、炊きたいメニューを選ぶ

→P.121

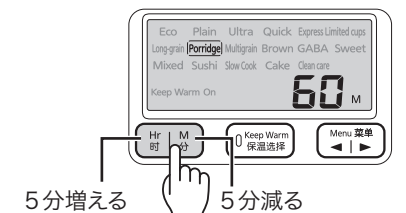
- あらかじめメニューが選ばれている場合は、メニュー選択の必要はありません。



消灯していることを確認

## 3 「Porridge」メニューを選んだときは[Hr・時]キーまたは[M・分]キーを押して炊飯時間を合わせる

- [Hr・時]キーを押すごとに5分ずつ増え、[M・分]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 炊飯後の保温の種類を選ぶ

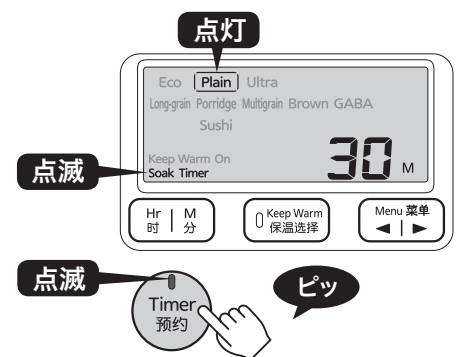
→P.121

- 保温の設定を変えない場合は選択の必要はありません。

## 5 [Timer・予約]キーを押して、「Soak Timer」を選ぶ

押すごとに、「Timer 1」→「Timer 2」→「Soak Timer」の順に切り替わります。

- Timer1、Timer2の場合は、P.125 参照。



### Note

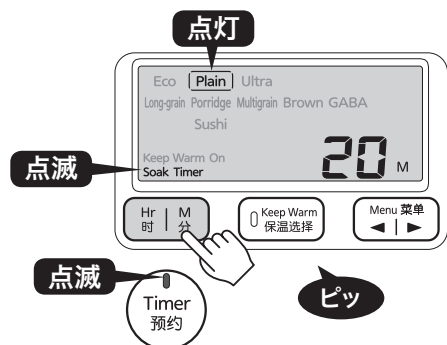
- 下記の場合は、予約吸水ができません。
  - 「Quick」「Express Limited cups」「Sweet」「Mixed」「Slow Cook」「Cake」「Clean care」メニューの場合。
  - 表示部の時計が「0:00」で点滅している場合。
  - 内なべをセットしていない場合。
- 保温ランプが点灯している場合は、[Cancel・取消]キーを押して消灯させる。(点灯していると、予約できません。)

## 8 予約吸水のしかた

### ■ 音について

- [Timer・予約] キーを押した後、約30秒間何もしないと「ビピ」と音でお知らせします。
- 予約吸水ができない状態にセットされているときに、[Timer・予約] キーを押すと、「ビピ」と音でお知らせします。
- お知らせ音が気になる場合は、音量を調整できます。(P.149 参照)

## 6 [Hr・時] キーまたは[M・分] キーを押して、お米を水に浸す時間を合わせる

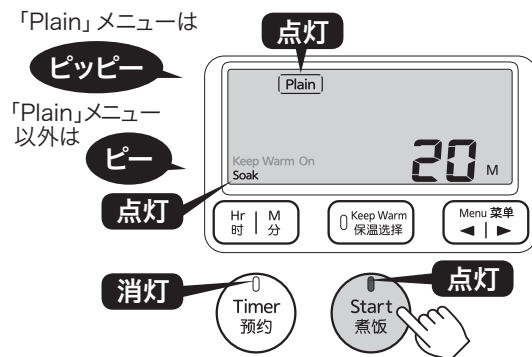


- 10～60分まで10分単位で合わせることができます。
- [Hr・時] キーを押すごとに10分ずつ増え、[M・分] キーを押すごとに10分ずつ減ります。

### ■ 炊きあがりのかたさについて

- お米を水に浸す時間を長くすると、炊きあがりかやわらかくなります。

## 7 [Start・煮飯] キーを1回押す 予約完了です。



- 予約設定を間違えたときは、[Cancel・取消] キーを押して、P.127の2からセットし直してください。

## 9 保温について

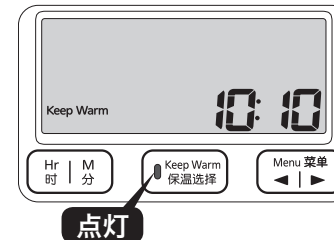
白米のつやつやのおいしさを保ちます。

### ■ 保温の種類について

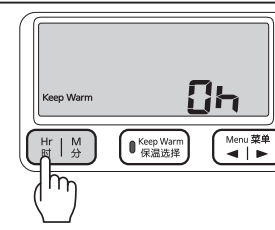
- 保温するかしないかが選べます。炊飯前に[Keep Warm・保温选择] キーを押して、「Keep Warm On」または「Keep Warm Off」を選択します。(P.121 参照)
- 保温するかしないかは、前回の選択を記憶していますので、前回と同じ場合は保温選択の必要はありません。
- 初期設定は、「Keep Warm On」です。

### ■ 「Keep Warm On」を選択しているとき

炊飯が終了すると自動的に保温に切り替わります。



[Hr・時] 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」が点滅し、「h」が点灯します。



### 保温を中止するとき

[Cancel・取消] キーを押します。  
保温ランプが消灯



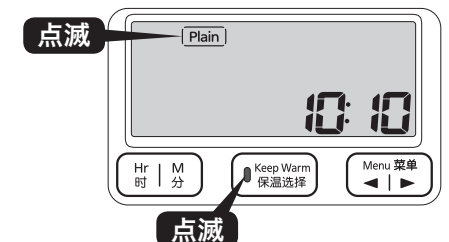
### 再度保温するとき

[Keep Warm・保温选择] キーを長押し(約1秒以上)するとすぐに保温が開始されます。



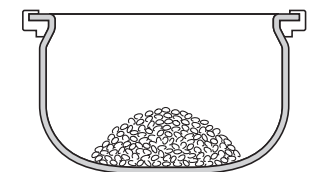
### ■ 「Keep Warm Off」を選択しているとき

炊飯が終了すると、保温されません。そのままにしておくと、におい・ベタつき・腐敗などの原因になるため、すぐに取り出してください。



### ■ 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あがりください。



### Note

- 保温中、内なべを持ち上げると、保温が取り消されるので注意する。
- 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。
  - 差込プラグを抜いての保温
  - ごはんを入れたまま保温を取り消す
  - 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
  - 最小炊飯容量(1.0Lタイプは1カップ、1.8Lタイプは2カップ)以下の保温
  - 白米以外の保温
  - ごはんをドーナッツ状にした保温
  - 24時間以上の保温
- 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、取り除く。  
乾燥・変色・におい・ベタつきの原因。
- ご使用環境の厳しい状況の場合(寒冷地や周囲の温度が高い場合など)は、早めにお召しあがりください。
- 「Slow Cook」メニューを保温する場合は、6時間以内にしてください。



# 10 再加熱のしかた

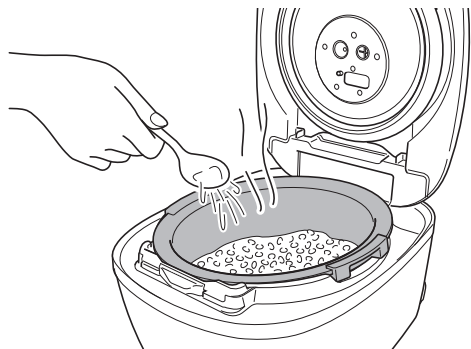
保温中のごはんは、食べる前に再加熱するとあつあつのごはんになります。

## 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。
  - 炊きあがり直後など、ごはんが熱いとき
  - ごはんが最小炊飯容量（1.0Lタイプは1カップ、1.8L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

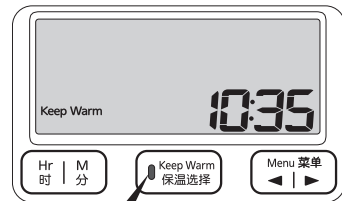
## 2 大さじ1～2杯の打ち水を均一に行う



## 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。

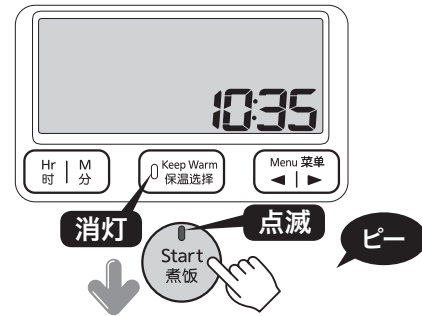
## 3 保温ランプの点灯を確認する



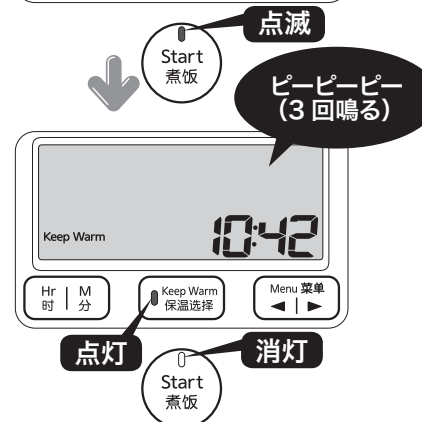
点灯

- 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・保温选择]キーを押す。（P.129参照）

## 4 [Start・煮飯]キーを押す



残り5分になったら残り時間を表示



- 再加熱をやめたい場合は、[Cancel・取消]キーを押す。

## ■音について

ごはんが冷たい（約55度以下）ときは、再加熱ができません。「ピー」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



# 11 調理（「Slow Cook」メニュー）

下記のようなお料理を手軽に作ることができます。お料理の作りかたは、メニューガイド（P.154）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。じっくり煮込む調理と、20分以内のお手軽時短調理ができます。

## 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.154～155）参照

## 調理してはいけないメニュー例

- カレーやシチュー、ジャムなどのとろみが出る調理
- 急激に泡の出る「重そう」などを使う調理
- 市販の炊飯器で作る料理本などに記載してある調理
- ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する調理
- 調圧孔をふさぐおそれのある皮のついたトマトや葉物野菜の調理
- 調圧孔をふさぐおそれのあるクッキングシート、アルミ箔、ラップを使った調理
- 分量の増えるねりものや煮豆などの豆類、めん類の調理
- 多量の油を入れる調理

## 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、ふきこぼれたり、こげつく場合がありますので注意する
- 調味料が内なべの底にたまらないように、よくかき混ぜてから調理する。
- 熱いだし汁や煮汁を使うとうまくできない場合がありますので、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

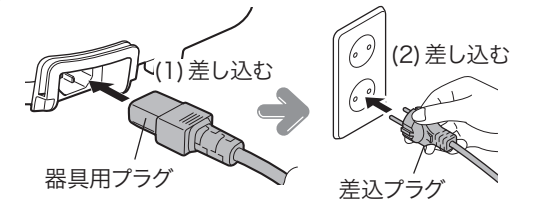
## 2 内なべに材料を入れ、ふたを閉める

## Note

- 材料は、内なべ内側の「Plain」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。

| 調理時間  | 「Plain」の目盛 |     |         |     |
|-------|------------|-----|---------|-----|
|       | 1.0Lタイプ    |     | 1.8Lタイプ |     |
|       | 最大量        | 最小量 | 最大量     | 最小量 |
| 21分以上 | 5以下        | 2以上 | 8以下     | 3以上 |
| 20分以下 | 5以下        | 1以上 | 8以下     | 2以上 |

## 3 電源コードを接続する



## 4 [Menu・菜单 / ◀ ▶]キーを押して、「Slow Cook」メニューを選ぶ



# 11 調理（「Slow Cook」メニュー）

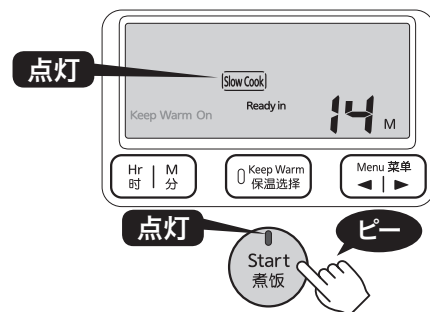
## 5 調理時間を合わせる

調理時間は、[Hr・時] [M・分] キーで合わせます。1～30分まで1分単位、30～180分は5分単位で設定できます。

- [Hr・時] キーを押すごとに増え、[M・分] キーを押すごとに減ります。
- 初期設定は15分です。



## 6 [Start・煮飯]キーを1回押す調理が始まります。

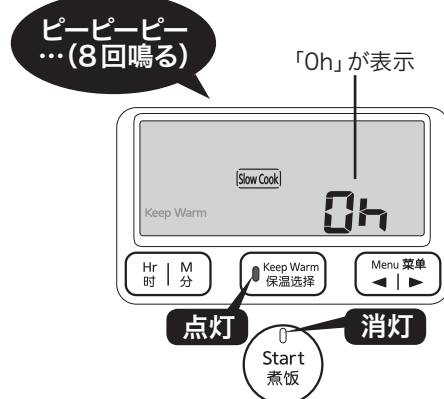


### Note

- 途中でふたを開けない。

## 7 できあがったら

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「0h」が表示されます。



- 調理が足りない場合は、保温ランプが点灯している状態で [Hr・時] キーを押して追加の調理時間を合わせ、[Start・煮飯] 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・煮飯] 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。

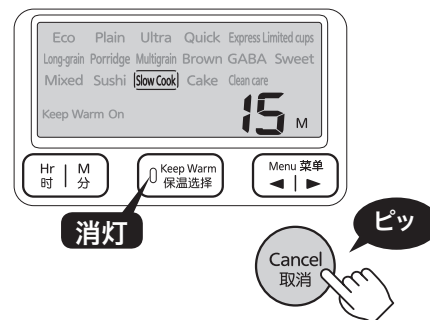
### Note

- 調理が足りない場合、追加で調理する前に [Cancel・取消] 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.131の4からの要領で調理する。

## 調理が終わったら…

### 1 [Cancel・取消]キーを押す

[Cancel・取消] 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(洗浄のしかた→P.141)

# 12 ケーキのつくりかた（「Cake」メニュー）

メニューガイド(P.153)に記載されているケーキを作ることができます。

### Note

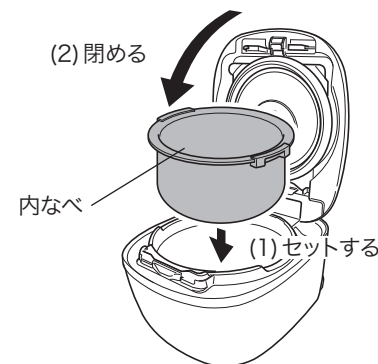
- メニューガイドに記載されているケーキ以外を作ると、ふきこぼれたり、うまくできないおそれがあるので注意する。
- メニューガイドに記載されている量を超えて作らないでください。ふきこぼれるおそれがあります。

## 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

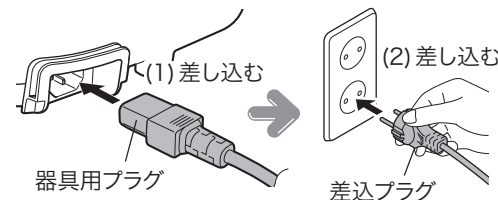
### Note

- 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 電源コードを接続する



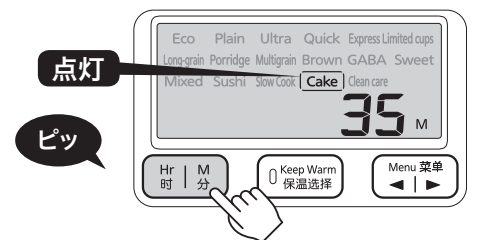
## 4 [Menu・菜单/◀▶]キーを押して「Cake」メニューを選ぶ



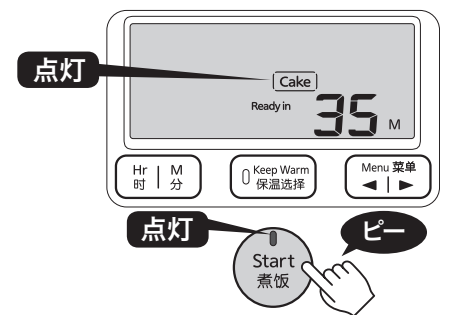
## 5 加熱時間を合わせる

加熱時間は、[Hr・時] [M・分] キーで合わせます。5～80分まで5分単位で設定できます。

- [Hr・時] キーを押すごとに設定時間が増え、[M・分] 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。

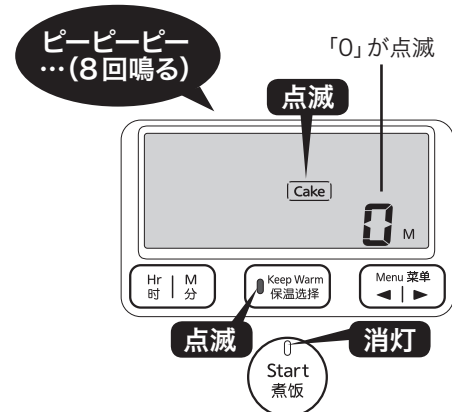


## 6 [Start・煮飯]キーを1回押す加熱が始まります。



# 12 ケーキのつくりかた(「Cake」メニュー)

## 7 焼きあがったら 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 る。(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[Hr・時]キーを押して追加の加熱時間  
を合わせ、[Start・煮飯]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・取消]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。
  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.133の4からの要領で焼く。

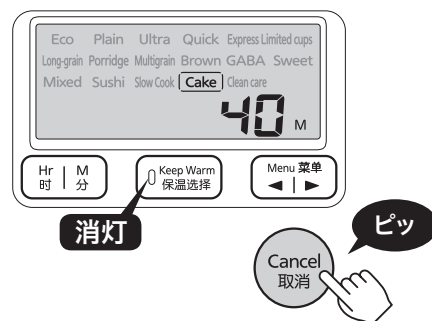
### (2) 内なべを取り出し、ケーキを取り出して冷ま す

#### 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ま  
す。

## ケーキ作りが終わったら...

### 1 [Cancel・取消]キーを押す [Cancel・取消]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(洗浄のしかた→P.141)

# 13 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。

ご使用後は、いつまでも清潔にご使用いただくために、必ずその日のうちにお手入れしてください。また、お手入れ  
は定期的に行ってください。  
調理後は、においが残りやすいので、必ずその日のうちに洗浄し、においを取り除いてください。(P.141 参照)

#### Note

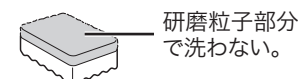
- 必ず差込プラグを抜き、本体・内なべ・内ふた・スチームキャップが冷めてからお手入れする。
- 腐食やにおいを防ぐため、内なべや内ふたはいつも清潔にする。
- シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属たわし・ナイロンたわしなどは使わない。
- 各部を取りはずした後、お手入れする。
- 食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしない。変形・変色の原因。

### ◆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、内ふたの塗料がはがれる原因。



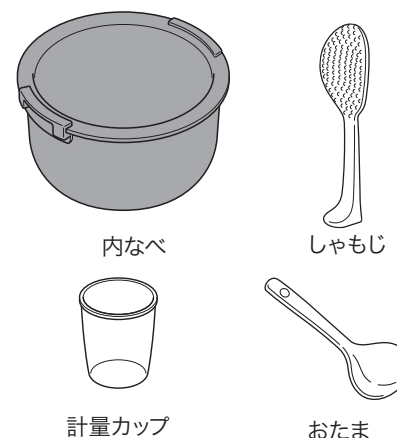
## ■ 使うたびに洗うもの

### (1) 洗剤をうすめた水またはぬるま湯を使い、スポンジで 洗いよくすすぐ。

### (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 洗いよくすすぐ。

### (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
  - ・ つけ置き洗い
  - ・ 炊飯直後の高温状態での流し洗い
- 大麦や雑穀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。

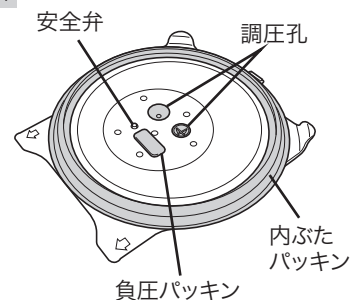




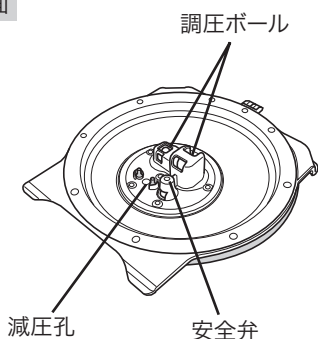
# 13 お手入れのしかた

内ふた

表面



裏面



取りはずし・取り付け (P.138 参照)

(1) 洗剤をうすめた水またはぬるま湯を使い、スポンジで洗いよくすすぐ。

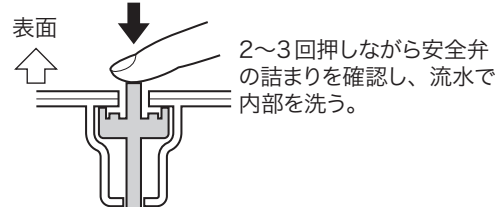
(2) 乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。  
内ふたが汚れていると、つゆがつきやすくなります。

**調圧孔・調圧ボール・減圧孔**

ごはんつぶ・米つぶがついているときは、取り除く。  
流水でよく洗い流す。

**安全弁**

内ふたの表面から、指で軽く2～3回押してみて、ごはんつぶ・米つぶがついていたら、取り除く。



**負圧パッキン**

内ふたに取り付けた状態で洗う。  
はずれたときは、向きに注意して、取りつける。(P.138 参照)

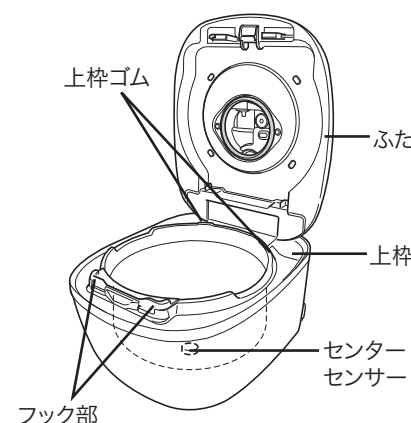
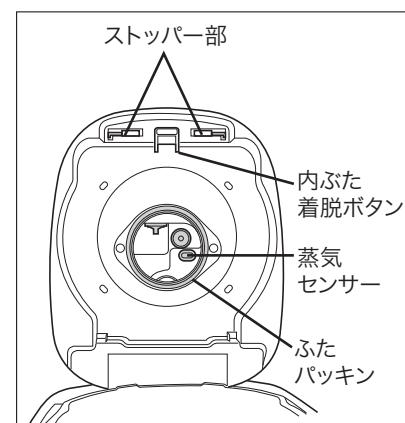
**内ふたパッキン**

引っぱらずに、内ふたに取り付けた状態で洗う。はずれたときは、お買い上げの販売店までお問合せください。

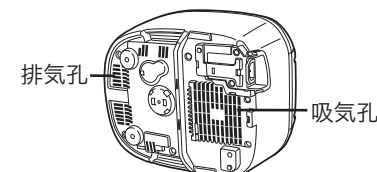
## Note

- 内ふたに付着したごはんつぶ・米つぶなどは、必ず取り除く。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、ぬるま湯での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、充分にふき取る。水分が残っていると、「水滴」の跡が残る原因。
- 内ふたをお手入れした後、負圧パッキンがはずれていないか確認する。(はずれたときは取りつける。P.138 参照)

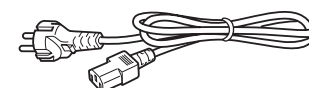
## ■ 汚れるたびにお手入れする箇所



**吸気孔・排気孔**



**差込プラグ・器具用プラグ**

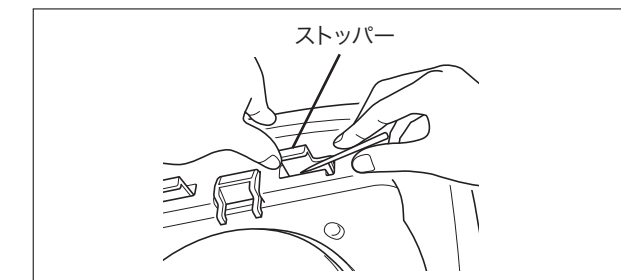


**本体の外側・内側**

かたくしぼった布でふき取る。

**ストッパー部・ふたパッキン・フック部・上枠**

ごはんつぶ・米つぶがついている場合は、取り除く。



**蒸気センサー**

布や綿棒などで軽く水ぶきする。

**センターセンサー**

こげついたごはんつぶ・米つぶなどが付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。

## Note

- 本体内部へは、絶対に水が入らないようにする。
- ふたパッキンは引っぱらない。  
はずすと、再度取り付けができなくなります。パッキンがはずれたときは、お買い上げの販売店までお問い合わせください。

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使用しない。  
本体内部の温度が上がり、故障や火災の原因。

乾いた布でふく。

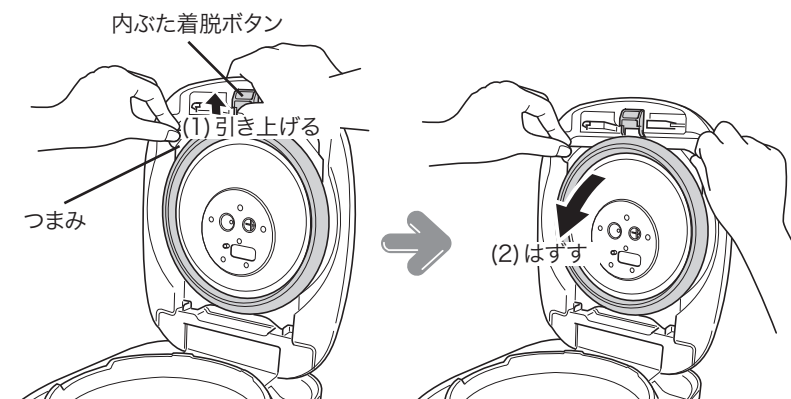
## Note

- 電源コードを水につけたり、水をかけたりしないでください。ショート・感電・故障のおそれがあります。

## 内ぶたの取りはずし・取り付け

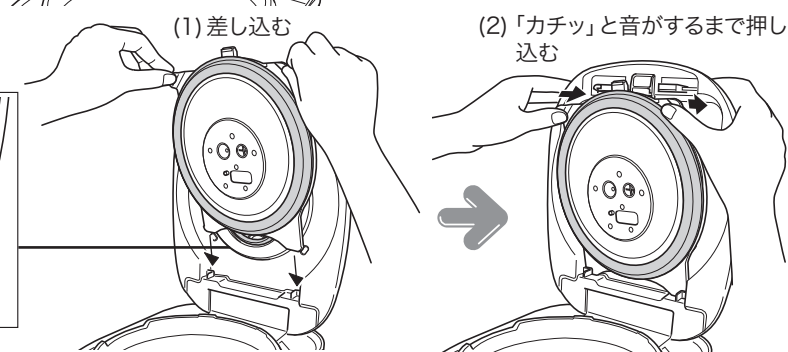
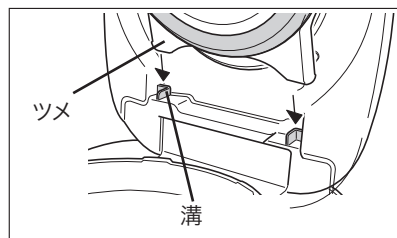
### ■ 取りはずしかた

内ぶた着脱ボタンを引き上げて、内ぶたを手前にはずす。



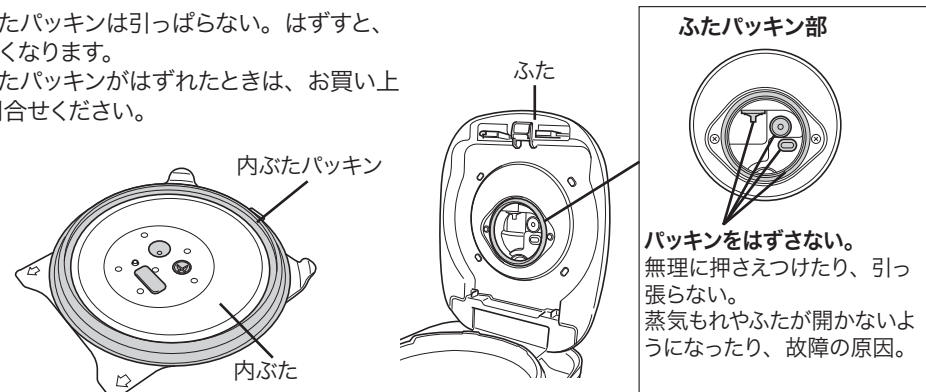
### ■ 取り付けかた

内ぶたの左右ツメを溝にきっちりはめ込む。



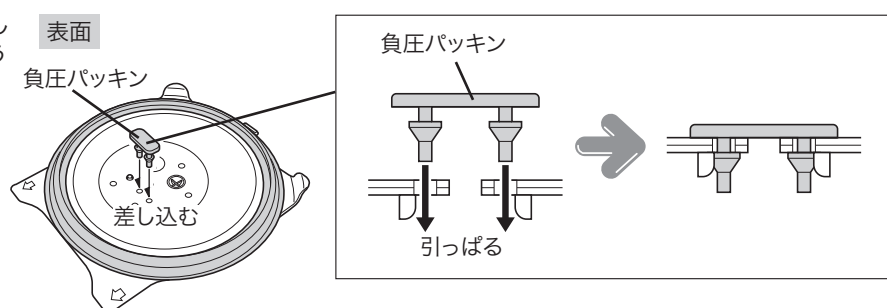
#### Note

- ふたパッキン・内ぶたパッキンは引っぱらない。はずすと、再度取り付けられなくなります。ふたパッキン・内ぶたパッキンがはずれたときは、お買い上げの販売店までお問合せください。



## 負圧パッキンの取り付け

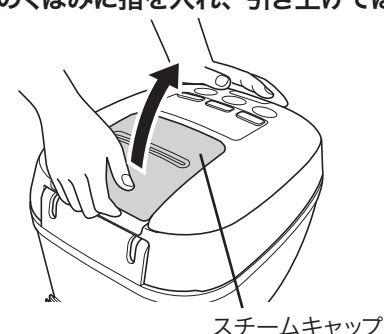
- 取りつける方向に注意して、必ず取りつける。うまく炊けない原因。
- 取り付けにくい場合、負圧パッキンに水を少しつけると、つけやすくなります。



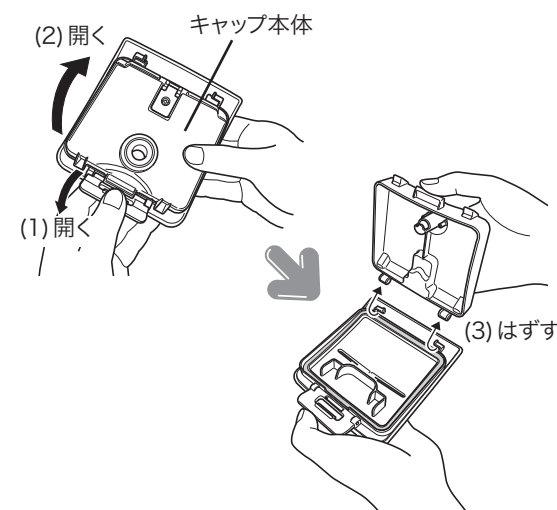
## スチームキャップの取りはずし・取り付け

### ■ 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。

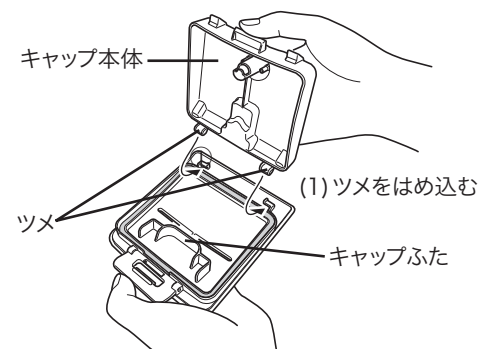


- (2) スチームキャップを裏返し、キャップ本体を図のようにはずす。

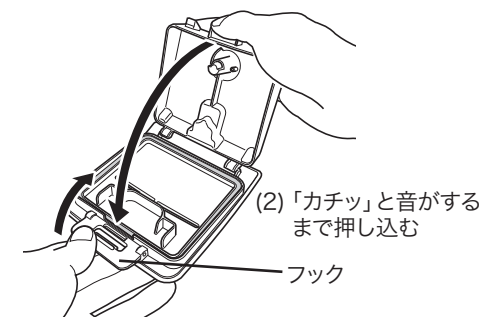


### ■ 取り付けかた

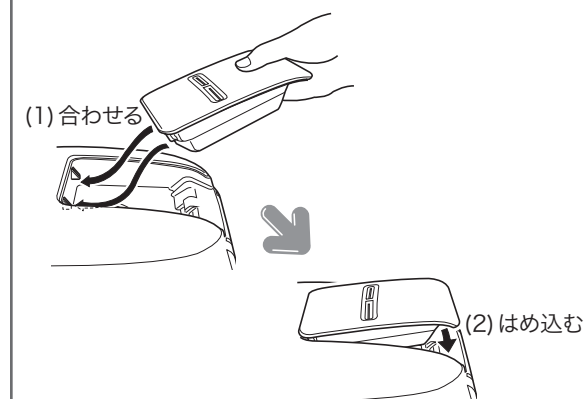
- (1) キャップ本体のツメを、キャップふたにはめ込む。確実にはめ込まれていないと、はずれたり、蒸気もれなどの故障の原因。



- (2) ふたをとじて「カチッ」と音が鳴るまでフックを閉める。

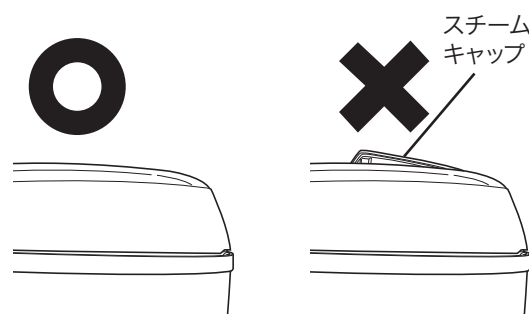


- (3) 確実に、本体に取りつける。スチームキャップを本体に手前側からはめ込む。



#### Note

- スチームキャップは確実にはめ込む。確実にはめ込まれていないと、うまく炊けない、ふきこぼれ、やけどのおそれ。

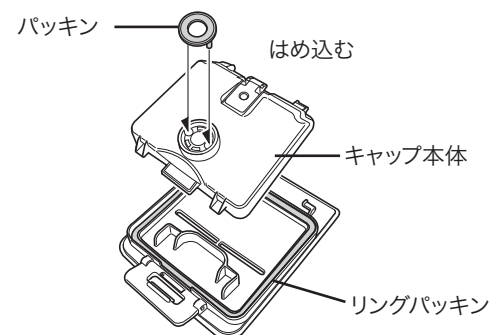


## スチームキャップ用パッキンの取り付け

スチームキャップ用パッキン類がはずれたときは、パッキン類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

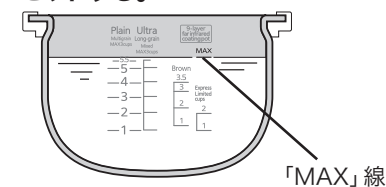
- 必ずパッキン類をセットして使う。セットしないと、蒸気もれてうまく炊飯できない原因。
- リングパッキンをはずさない。はずれたときは、元通りに確実ににはめ込む。
- 取り付けにくい場合、パッキンに水を少しつけるとつけやすくなります。



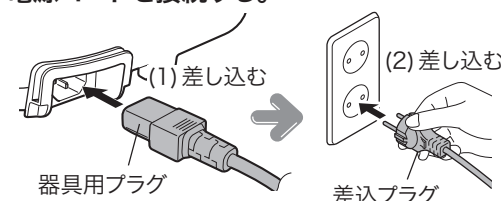
## 洗浄のしかた

においが気になるときや、調理後は洗浄してください。

- (1) 内なべに「MAX」線まで水を入れ、本体にセットする。



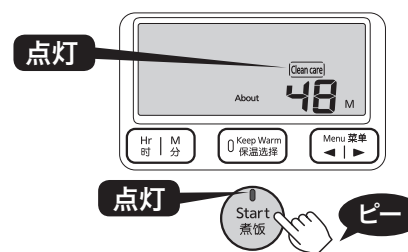
- (2) 電源コードを接続する。



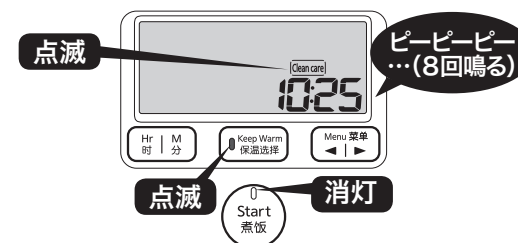
- (3) [Menu・菜单 / ◀ ▶] キーを押して、「Clean care」メニューを選ぶ。



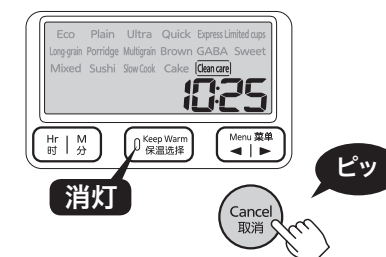
- (4) [Start・煮飯] キーを押す。  
(洗浄開始)



- (5) 洗浄が終了したら  
「Clean care」の枠、保温ランプが点滅します。



- (6) [Cancel・取消] キーを押し、差込プラグを抜いて、器具用プラグをはずす。



- (7) 本体が冷えてから、内なべに残ったお湯をすて、お手入れする。

### Note

- 洗浄後は内なべ、本体が熱くなっているので注意してください。やけどをするおそれ。
- 連続して洗浄するときは、必ず本体を冷ましてから行ってください。本体が高温になるため、うまく洗浄できない場合があります。

### Tips

- においが気になるときは、水にクエン酸 (約 20g) を入れてかき混ぜてから行くと、よりにおいが取り除かれます。  
においによっては、完全に落ちない場合があります。完全に落ちない場合は、お買い上げの販売店までご相談ください。



# 14 うまく炊けない?と思ったら

炊きあがったごはん、炊飯中、保温中、再加熱したごはんがおかしいときは、次の点をお調べください。

| お調べいただくこと |         | 理 由         |   |   |         |             |     |             |   |     |         |
|-----------|---------|-------------|---|---|---------|-------------|-----|-------------|---|-----|---------|
| 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       | 蒸気もれる   | ●           |   |   |         |             |     | ●           | ● |     | ●       |
|           | ふきこぼれる  | ●           |   |   | ●       |             |     | ●           |   |     | ●       |
|           | 炊飯時間が長い | ●           |   |   | ●       |             |     | ●           | ● |     | ●       |
| 参照ページ     |         | 117～119・157 | － | － | 121～128 | 116・125・126 | 124 | 119・135～137 | － | 123 | 117・157 |

| お調べいただくこと |         | 理 由         |         |     |   |   |     |     |   |         |     |
|-----------|---------|-------------|---------|-----|---|---|-----|-----|---|---------|-----|
| 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       | ぬか臭い    |             | ●       |     |   |   |     |     |   |         |     |
|           | 蒸気もれる   | ●           |         |     |   |   | ●   |     |   | ●       |     |
|           | ふきこぼれる  | ●           | ●       |     |   | ● |     | ●   | ● | ●       |     |
|           | 炊飯時間が長い | ●           |         |     |   |   |     |     |   |         | ●   |
| 参照ページ     |         | 119・135～137 | 117・119 | 119 | － | － | 120 | 117 | － | 135～141 | 157 |

| 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。   |

| お調べいただくこと |               | 理 由         |             |     |             |         |     |     |     |
|-----------|---------------|-------------|-------------|-----|-------------|---------|-----|-----|-----|
| こんなとき     |               |             |             |     |             |         |     |     |     |
| 保温中のごはん   | におう           |             | ●           |     | ●           | ●       |     | ●   | ●   |
|           | 変色する          |             | ●           | ●   | ●           | ●       | ●   |     | ●   |
|           | バサつく          | ●           | ●           | ●   | ●           |         | ●   |     | ●   |
|           | べたつく          | ●           | ●           | ●   | ●           |         |     | ●   | ●   |
|           | 再加熱したごはんがバサつく | ●           | ●           |     |             |         | ●   |     |     |
| 参照ページ     |               | 117・119・157 | 119・135～137 | 123 | 119・135～137 | 117・119 | 130 | 126 | 129 |

| お調べいただくこと     |      | 理 由 |         |     |     |     |         |     |         |   |     |
|---------------|------|-----|---------|-----|-----|-----|---------|-----|---------|---|-----|
| こんなとき         |      |     |         |     |     |     |         |     |         |   |     |
| 保温中のごはん       | におう  | ●   | ●       |     | ●   | ●   | ●       |     | ●       | ● | ●   |
|               | 変色する | ●   | ●       | ●   | ●   | ●   |         |     |         |   | ●   |
|               | バサつく | ●   | ●       | ●   | ●   | ●   |         |     |         |   |     |
|               | べたつく | ●   | ●       | ●   | ●   | ●   |         |     |         | ● | ●   |
| 再加熱したごはんがバサつく |      |     | ●       |     |     |     |         | ●   |         |   |     |
| 参照ページ         |      | 129 | 129・130 | 129 | 129 | 129 | 135～141 | 130 | 132・141 | － | 157 |

# 15 調理やケーキがうまくつくれない?と思ったら

調理したものや焼きあがったケーキがおかしいときは、次の点をお調べください。

| お調べいただくこと |                               | 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 | 調理時間が短かった | 調理時間が長かった | 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・センターセンサー類にごはんつぶや水滴などがついている | 内なべが変形している  | パッキン類や内なべの縁・内ぶたなどにごはんつぶがついている | ふたが確実に閉まっていない | 器具用プラグがはずれたり、途中で停電があった |
|-----------|-------------------------------|---------------|------------------|-------------------|-----------|-----------|---------------------------|-------------------------|-----------------------------------|-------------|-------------------------------|---------------|------------------------|
| こんなとき     | 調理<br>(「Slow Cook」<br>X1171-) | 煮えない          | ●                | ●                 | ●         |           | ●                         |                         |                                   |             | ●                             | ●             | ●                      |
|           |                               | ふきこぼれる        | ●                | ●                 | ●         |           | ●                         |                         |                                   |             |                               |               |                        |
|           |                               | 煮詰まる          | ●                |                   | ●         | ●         | ●                         |                         | ●                                 | ●           |                               |               |                        |
|           |                               | こげつく          | ●                |                   | ●         | ●         | ●                         |                         | ●                                 | ●           |                               | ●             |                        |
|           | ケーキを焼く<br>(「Cake」<br>X1171-)  | 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                         |               | 131・133※1        | 131               | 131～134   | －         | 134                       | 133・135・137             | －                                 | 119・135～138 | 119                           | 157           |                        |

※1…メニューガイドを参照。

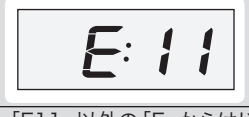
# 16 故障かな?と思ったら

修理を依頼される前に、ご確認ください。

| こんなときは                                                          | ここを確認して                                                                                                  | こう処置してください                                                    | 参照ページ       |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|
| 予約した時刻に炊きあがっていない                                                | 現在の時刻表示は合っていますか。                                                                                         | 時刻を正しく合わせる。                                                   | 156         |
|                                                                 | P.142の「炊飯時間が長い」の項目を確認して、処置する。                                                                            |                                                               | 142         |
|                                                                 | 予約設定の目安時間未満で設定した場合は、予約した時刻に炊きあがらない場合があります。                                                               |                                                               | 126         |
| [Timer・予約] キーを押すと、「ピピ」とお知らせ音が鳴り、予約炊飯（吸水）がセットできない                | [Start・煮飯] キーを押しましたか。                                                                                    | [Start・煮飯] キーを押さないと、予約は完了しません。                                | 126・128     |
|                                                                 | 表示時間が「0：00」で点滅していませんか。                                                                                   | 現在時刻を合わせてから、予約する。                                             | 156         |
|                                                                 | 「Quick」「Express Limited cups」「Sweet」「Mixed」「Slow Cook」「Cake」「Clean care」メニューを選択していませんか。これらのメニューは予約できません。 |                                                               | 126・127     |
| 表示部がくもる                                                         | パッキン類や内なべの縁に、こげついたごはんつぶ・米つぶなどがついていませんか。                                                                  | きれいに取り除く。                                                     | 119・135～137 |
|                                                                 | 内なべの外側がぬれていませんか。                                                                                         | 乾いた布でふき取る。                                                    | 119         |
|                                                                 | 炊飯ジャー本体内部と、室温の温度差によって、液晶に結露が発生することがあります。数回ご使用になられることで、改善いたします。改善しない場合は、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。             |                                                               | －           |
|                                                                 |                                                                                                          |                                                               |             |
| 再加熱できない                                                         | [Start・煮飯] キーを押したら「ピピ」とお知らせ音が鳴る。                                                                         | ごはんが冷めています。約55度以下のごはんは再加熱できません。                               | 130         |
|                                                                 | 保温ランプが消えていませんか。                                                                                          | [Keep Warm・保温选择] キーを長押しし、保温ランプの点灯を確認してから、再度 [Start・煮飯] キーを押す。 | 130         |
| 炊飯中・保温中・再加熱中に音がする                                               | 「ブーン」という音は、ファンが作動している音で故障ではありません。「ジューツ」や「チリリリ…」という音は、IHが作動している音で、故障ではありません。                              |                                                               | 115         |
|                                                                 | 「ブシュー」や「ポコポコ」という音と同時に、蒸気孔から蒸気が勢よく出るのは、沸とうによるもので、故障ではありません。炊飯中に「カチャカチャ」と音がするのは、圧力調整を行っている音です。故障ではありません。   |                                                               |             |
|                                                                 | 上記の音とはまったく異なった音がする。                                                                                      | お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。                                         | －           |
| [Start・煮飯] キーを押したとき、または [Keep Warm・保温选择] キーを押したときに「ピピ」とお知らせ音が鳴る | 内なべがセットされていますか。                                                                                          | 内なべをセットする。                                                    | 120         |
| 予約炊飯（吸水）をしているときに、「ピピ」とお知らせ音が鳴る                                  | [Timer・予約] キーを押してから、約30秒間何もしないとお知らせ音が鳴りますが、続けて予約できます。                                                    |                                                               | 126・128     |
| 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、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。                                                                       |                                                               | －           |
| 時刻合わせの際、[Hr・時] または [M・分] 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（吸水）中・再加熱中は、時刻合わせできません。「Porridge」「Slow Cook」「Cake」メニューを選択中は、時刻合わせできません。               |                                                               | 156         |
| 保温ランプと選択しているメニューが点滅する<br>保温されていない                               | 「Keep Warm Off」を選択していませんか。                                                                               | 炊飯前は [Keep Warm・保温选择] キーを押して「Keep Warm On」を選択する。              | 121・129     |
| 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、にじみが軽減されます。               | 115         |
| 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時間を超えると「6」が点滅します。（調理後6時間以上の保温はしない。）                                                |                                                               | 132         |
| 保温中に [Hr・時] キーを押すと「24」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、「24」が点滅してお知らせします。                                                      |                                                               | 129         |

| こんなときは                                                                                            | ここを確認して                                                                                                                                                                                                                                                                                            | こう処置してください                                                                | 参照ページ           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 差込プラグを差し込んだときに、表示部に「0:00」が点滅している                                                                  | 差込プラグを差し込み直すと、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶が消えていませんか。                                                                                                                                                                                                                                                        | リチウム電池が切れていますが、通常の炊飯はできます。リチウム電池の交換は、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。                | 115             |
|                                                                                                   | [Cancel・取消] キーと [Timer・予約] キーを同時に押した。                                                                                                                                                                                                                                                              | 時刻を正しく合わせる。                                                               | 156             |
| 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・フック受け付近に、ごはんつぶなどが付着していませんか。                                                                                                                                                                                                                                                             | きれいに取り除く。                                                                 | 119・135～137     |
| ふたが閉まらない                                                                                          | 内ふたがセットされていますか。                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 内ふたをセットしてください。                                                            | 138             |
|                                                                                                   | 炊飯後、ごはんをほぐした直後に、ふたを閉めていませんか。                                                                                                                                                                                                                                                                       | 圧力式炊飯ジャーのため、ふたの密閉度が高くなっています。閉まりにくく感じる場合がありますが、故障ではありません。ふたをゆっくり閉め直してください。 | 123             |
| 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。                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                           | 123             |
|                                                                                                   | 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。                                                              | 136             |
|                                                                                                   | 「Eco」を選択していませんか。「Eco」を選んで炊いたときは、つゆが多くなる場合があります。気になる場合は、「Plain」で炊くことをおすすめします。                                                                                                                                                                                                                       |                                                                           | 116             |
| キーを押しても反応しない                                                                                      | 器具用プラグが本体のプラグ差込口に、差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。                                                                                                                                                                                                                                                          | プラグを確実に差し込む。                                                              | 120・125・127・131 |
|                                                                                                   | 保温ランプが点灯していませんか。                                                                                                                                                                                                                                                                                   | [Cancel・取消] キーを押し、保温を取り消してから操作する。                                         | 120             |
| 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。                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                           | —               |
| 樹脂などのおいがする                                                                                        | 使いはじめのうちは、樹脂などのおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。気になる場合は、「洗淨のしかた」を参照してお手入れしてください。                                                                                                                                                                                                                       |                                                                           | 141             |
| 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、ふたと本体との間隔が広がる                                                                                | 炊飯中は圧力がかかるため、ふたが持ち上がり、ふたと本体との間隔が広がることがありますが、使用上の品質に支障はありません。                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                           | —               |
| 表示部に「  」が表示される | [Cancel・取消] キーを押すと、下図のように表示される。 <div><div>Eco Plain Ultra Quick Express Limited cups<br/>Long-grain Porridge Multigrain Brown GABA Sweet<br/>Mixed Sushi Slow Cook Cake Clean care<br/>Keep Warm On</div></div> | デモモードになっています。お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。                                        | —               |

こんな表示が出たときは

| 表 示                                                                                                               | 処 置                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 参照ページ |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 「E02」が表示され、「ピピピピピ…」という音がする<br> | <b>本体をカーペットなどの上に置いていると</b> 、吸気孔・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。また、 <b>本体を室温の高い場所に置いて使用すると</b> 、温度が上昇し、同様の症状が出る場合があります。そのような場合は、以下の手順で処置してください。<br>(1) 差込プラグを抜く。<br>(2) 吸・排気孔がふさがれない室温の低い場所へ移動する。<br>(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。<br>※ 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後、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。 | —     |
| 「E11」が表示される<br>                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |
| 「E02」「E11」以外の「E」からはじまる表示が出た                                                                                       | 故障の可能性があります。差込プラグを抜いた後、お買い上げの販売店まで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。お買い上げの販売店までお問い合わせください。



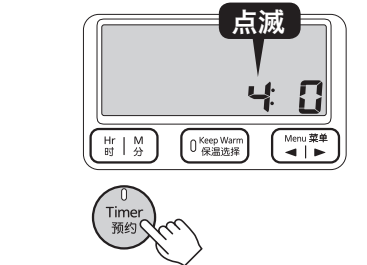
むらし時間の調整のしかた (「Express Limited cups」メニュー)

下記の手順(1)～(7)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(吸水)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・取消]キーを押してください。

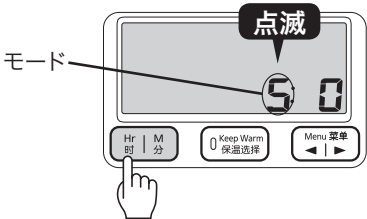
■ むらし時間を調整したいとき

「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。

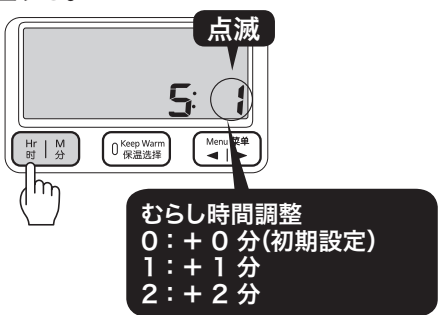
- (1) [Menu・菜单/◀▶]キーを押して、「Plain」メニューを選ぶ。
- (2) [Timer・预约]キーを約3秒以上押す。



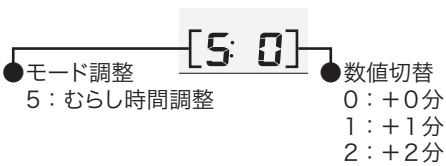
- (3) [Hr・時]キーを押して、モードを[5]にする。



- (4) [Start・煮飯]キーを押す。
- (5) [Hr・時] [M・分]キーを押して、時間を調整する。



- (6) [Start・煮飯]キーを押す。
- (7) [Timer・预约]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。



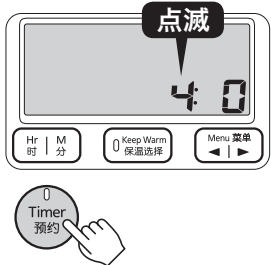
音量調整のしかた

下記の手順(1)～(7)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・タイマー予約中・予約炊飯(吸水)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・取消]キーを押してください。

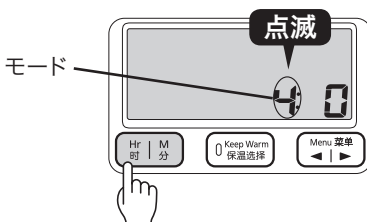
■ 音量(キー操作音・お知らせ音)を調整したいとき

キー操作音や、お知らせ音の音量が気になる場合は、下記の手順で音量を調整してください。

- (1) [Menu・菜单/◀▶]キーを押して、「Plain」メニューを選ぶ。
- (2) [Timer・预约]キーを約3秒以上押す。

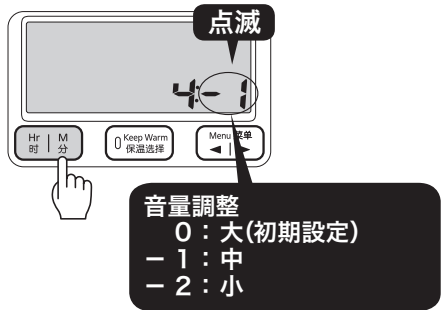


- (3) モード[4]になっていることを確認する。  
モード[5]になっている場合 [Hr・時] [M・分]キーを押してモード[4]にする。

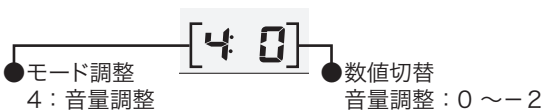


- (4) [Start・煮飯]キーを押す。

- (5) [Hr・時] [M・分]キーを押して、音量を調整する。



- (6) [Start・煮飯]キーを押す。
- (7) [Timer・预约]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。



- 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  
メニュー

## 五目ごはん



332kcal/  
1人分

### ■ 材料 (6人分)

- 米…3カップ
- 鶏もも肉…60g
- にんじん…40g
- こんにやく…1/8丁
- 絹さや…8枚
- 合わせ調味料  
しょうゆ…大さじ2  
みりん…大さじ1/2
- 酒・しょうゆ・塩・酢…各適量
- 昆布…3cm角1枚
- 油揚げ…1/2枚
- ごぼう…35g
- 干しいたけ…2枚
- 酒…大さじ1
- 塩…小さじ1/2

### ■ 作りかた

1. 鶏もも肉は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、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. こんにやくは水から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「Ultra」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」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カップに対して具は約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
- 甘塩鮭…3切れ
- まいたけ…100g
- 玉ねぎ…1/2個
- にんじん…50g
- 合わせ調味料  
酒…大さじ1 1/2  
みりん…大さじ1 1/2  
味噌…30g
- 青ねぎ（小口切り）…3本分
- 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）…1片分
- バター…25g
- サラダ油…適量
- 砂糖…大さじ1/2
- しょうゆ…大さじ1/2

### ■ 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. アスパラガスは固い部分の皮を剥き、はかまを取って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と6.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
- 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. 七草はそのうち手に入りやすい2～3種類を選んで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
- 雑穀…大さじ4 1/2 (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）…12g  
油揚げ…1/2枚
- 煮汁  
砂糖…大さじ1  
みりん…大さじ1  
酒…大さじ1
- にんじん…30g
- ごま油…大さじ1
- しょうゆ…大さじ2
- だし汁…200mL

### ■ 作りかた

1. 米を内なべで洗米し、「Plain」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。



329kcal/  
1人分

## ■ 材料 (6人分)

- もち米…3カップ
- あずき…80g
- ごま塩…少々

## ■ 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、「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。

426kcal/  
1人分

## ■ 材料 (6人分)

- もち米…3カップ
- 豚ばら肉…110g
- 干しいたけ…2枚
- 松の実…小さじ1
- 甘栗(むき身)…6個
- しょうが(細切り)…10g
- 鶏がらスープ…300mL
- 豚肉の下味
- 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「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。

341kcal/  
1人分

(すしめしをみのカロリー)

## ■ 材料 (5人分)

- すしめし
- 米…3カップ
- 合わせ酢
- 酢…大さじ4 1/2
- 塩…小さじ1 1/2
- 焼きのり…適量
- 具(好みのもの)
- まぐろ・はまち・サーモン・いか・えび・いくら・あなご・きゅうり・貝割れ菜・グリーンアスパラガス・にんじん・卵焼き・たくあん・大葉 など…適量
- しょうゆ…適量
- わさび…適量

昆布…3cm角のもの1枚

砂糖…大さじ1 1/2

## ■ 作りかた

1. 米を内なべで洗米し、「Sushi」の目盛3まで水を加え、昆布をのせて「Sushi」メニューで炊きあげる。
2. ボウルで酢、砂糖、塩を混ぜ、合わせ酢を作る。
3. 炊きたてのごはんを半切りに移して2.の合わせ酢をかけ、しゃもじで切るようにして混ぜ合わせながら、うちわなどで風を当て冷ます。
4. 具を各々棒状に切る。
5. 焼きのりに3.のごはんをのせ、好みの具をのせて巻く。

## Note

- 昆布は、固く絞ったぬれふきんでふいておきます。
- 半切りは、酢水で軽くぬらしておきます。
- 内なべでごはんに酢をあわせしないでください。

309kcal/  
1/8カット  
(1.0Lタイプ)

(フルーツは除く)

## ■ 材料

- |                      |       |       |
|----------------------|-------|-------|
| ● 卵(M)               | 4個    | 5個    |
| ● 砂糖(上白糖)            | 120g  | 150g  |
| ● 薄力粉                | 120g  | 150g  |
| ● 無塩バター              | 40g   | 50g   |
| ● 無塩バター<br>(内なべに塗る用) | 適量    | 適量    |
| ● 飾り用                |       |       |
| 生クリーム(動物性)           | 200mL | 250mL |
| グラニュー糖               | 24g   | 30g   |
| いちご、ブルーベリー           | 各適量   | 各適量   |

## ■ 作りかた

1. 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。
2. ボウルに卵、砂糖を入れて軽く混ぜ合わせる。
3. 2.のボウルを40度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。
4. 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。
5. 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。
6. 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(1.8Lタイプは40分)焼く。
7. 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[Hr・時]キーを押して追加の加熱時間を合わせ、[Start・煮飯]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.141「洗浄のしかた」参照)





## 「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おいを取り除いてください。(P.141「洗浄のしかた」参照)
- 調理が足りない場合に追加で調理する前には、[Cancel・取消]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。)



## 野菜とチキンのポトフ



156kcal/  
1人分

| ■ 材料          | 1.0Lタイプ<br>(4人分) | 1.8Lタイプ<br>(6人分) |
|---------------|------------------|------------------|
| ● 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            | 1,000mL          |
| ● 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

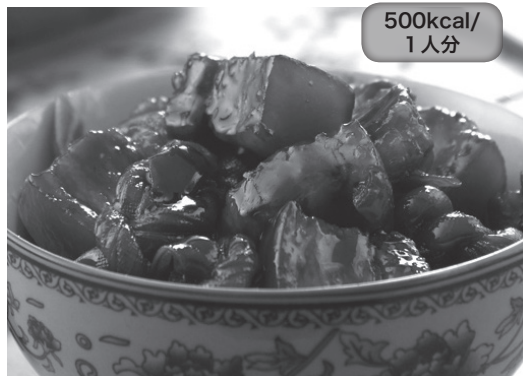
- 鶏手羽先は羽先を切り落とす。
- にんじんは4等分、セロリは筋を取り5cm幅、玉ねぎは8等分、じゃがいもは4等分に切る。
- 1.と2.を内なべに入れ、水、洋風スープの素、塩・こしょうを入れてよく混ぜ合わせ、「Slow Cook」メニューで60分加熱する。
- できあがったら器に盛りつける。

### 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。



## 豚の角煮



500kcal/  
1人分

| ■ 材料        | 1.0Lタイプ<br>(4人分) | 1.8Lタイプ<br>(6人分) |
|-------------|------------------|------------------|
| ● 豚バラ肉      | 400g             | 600g             |
| ● 百叶結       | 100g             | 150g             |
| ● しょうがの薄切り  | 4枚               | 6枚               |
| ● 煮汁        |                  |                  |
| 濃醤油(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            | 450mL            |
| ● 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[Hr・時]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。



## 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

| ■ 材料                 | 1.0Lタイプ<br>(4人分) | 1.8Lタイプ<br>(6人分)    |
|----------------------|------------------|---------------------|
| ● 鶏もも肉(角切り)          | 250g             | 380g                |
| ● 塩、こしょう             | 各少々              | 各少々                 |
| ● しめじ<br>(カットしたもの)   | 1パック<br>(約130g)  | 1 1/2パック<br>(約200g) |
| ● 玉ねぎ                | 1/2個<br>(約100g)  | 3/4個<br>(約150g)     |
| ● ブラックオリーブ<br>(スライス) | 25g              | 40g                 |
| ● トマトソース             | 1缶<br>(約300g)    | 1 1/2缶<br>(約450g)   |
| ● 洋風チキンスープの素<br>(顆粒) | 小さじ 1            | 小さじ 1 1/2           |
| ● 水                  | 100mL            | 150mL               |
| ● パセリ(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(1.8L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、お好みでパセリと粉チーズをふりかける。

現在時刻の合わせかた

時刻は24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(吸水)中、再加熱中、追加熱中
- 「Porridge」、「Slow Cook」、「Cake」メニューを選択中

■例：「9：30」を「9：35」に合わせる場合

1 電源コードを接続する

2 時刻セットモードにする

[Hr・時] または [M・分] キーを押すと、①が表示されます。

3 時刻を合わせる

- 「時」は [Hr・時] キー、「分」は [M・分] 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。
- 時刻を合わせ終わってから、[Start・煮飯] キーを押し、時刻合わせ完了です。

時刻合わせを途中でやめたいときは [Cancel・取消] キーを押す。

仕様

| サイズ         |                      | 1.0L (5.5カップ) タイプ        | 1.8L (10カップ) タイプ     |                        |
|-------------|----------------------|--------------------------|----------------------|------------------------|
| 電 源         |                      | 220 - 230 V ~ 50 - 60 Hz |                      |                        |
| 定格電力 (W)    |                      | 1,085                    | 1,213                |                        |
| 炊飯容量 (C)    | Eco                  | 0.18～1.0 (1～5.5カップ)      | 0.36～1.8 (2～10カップ)   |                        |
|             | Plain                | 0.18～1.0 (1～5.5カップ)      | 0.36～1.8 (2～10カップ)   |                        |
|             | Ultra                | 0.18～1.0 (1～5.5カップ)      | 0.36～1.8 (2～10カップ)   |                        |
|             | Quick                | 0.18～1.0 (1～5.5カップ)      | 0.36～1.8 (2～10カップ)   |                        |
|             | Express Limited cups | 0.18～0.36 (1～2カップ)       | 0.36～0.54 (2～3カップ)   |                        |
|             | Long-grain           | 0.18～1.0 (1～5.5カップ)      | 0.36～1.8 (2～10カップ)   |                        |
|             | Porridge             | Firm                     | 0.09～0.18 (0.5～1カップ) | 0.09～0.36 (0.5～2カップ)   |
|             |                      | Soft                     | 0.09 (0.5カップ)        | 0.09～0.27 (0.5～1.5カップ) |
|             | Multigrain           | 0.18～0.54 (1～3カップ)       | 0.36～1.08 (2～6カップ)   |                        |
|             | Brown                | 0.18～0.63 (1～3.5カップ)     | 0.36～1.08 (2～6カップ)   |                        |
|             | Brown GABA           | 0.18～0.63 (1～3.5カップ)     | 0.36～1.08 (2～6カップ)   |                        |
|             | Sweet                | 0.18～0.54 (1～3カップ)       | 0.36～0.9 (2～5カップ)    |                        |
|             | Mixed                | 0.18～0.54 (1～3カップ)       | 0.36～1.08 (2～6カップ)   |                        |
| Sushi       | 0.18～1.0 (1～5.5カップ)  | 0.36～1.8 (2～10カップ)       |                      |                        |
| 外形寸法 (cm)*  | 幅                    | 25.2                     | 27.5                 |                        |
|             | 奥 行                  | 31.1                     | 33.7                 |                        |
|             | 高 さ                  | 21.1                     | 24.2                 |                        |
| 本体質量 (kg)*  |                      | 5.3                      | 6.3                  |                        |
| コードの長さ (m)* |                      | 1.4                      |                      |                        |

\*おおよその数値です。

Note

- 時計は、室温・使いかたによって1カ月に約30秒から120秒の差が生じる場合があります。
- 1 カップ=約150gです。

停電があったとき・器具用プラグがはずれたとき

万一停電があっても再び通電されると機能は正常にはたります。  
圧力炊飯中は、内部の圧力が抜けて、蒸気が勢いよく出ますのでご注意ください。

| こんなとき停電になったら | 再び通電されると                                                   |
|--------------|------------------------------------------------------------|
| 予約炊飯中        | そのままタイマーが作動します。<br>(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、すぐ炊きはじめます。) |
| 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いきます。汚れやにおい、破損がひどくなったときは、お買い上げの販売店にご相談ください。  
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.113 参照)



**TIGER CORPORATION**

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