

JPF-A55W

For household use

IH Rice Cooker

OPERATING INSTRUCTIONS

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

家庭用

IH 电饭煲

使用说明书

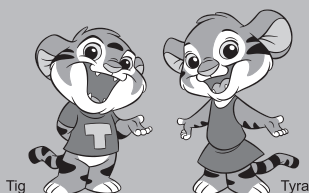
非常感谢您购买本公司的产品。
在您使用之前，请仔细阅读完本说明书，并妥善保存，以便随时参阅。

家庭用

IH炊飯ジャー

取扱説明書

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



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

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

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

Contents

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

1 Important Safeguards

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

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

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



WARNING

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



CAUTION

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

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

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

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

Description of Symbols



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



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



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



WARNING



Use only rated voltage power.

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



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

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



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

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



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



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

Otherwise, a malfunction or accident may occur.



Insert the power plug completely into the outlet.

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



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

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



WARNING



Do not handle the power plug with wet hands.

Doing so may cause electric shock or injury.

Do not touch the unit with wet hands



Never open the lid during cooking.

Touching them may cause burns.



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

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

Do not touch



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

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



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

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



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

Doing so may cause short circuits and electric shock.

Never immerse the unit in water or other liquid



Do not 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.

Disassembly is prohibited



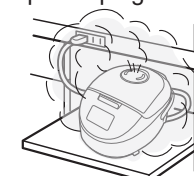
Do not place any metal objects, such as knives, forks, spoons, or pot lids, etc., on the rice cooker.

Metal objects may become very hot.



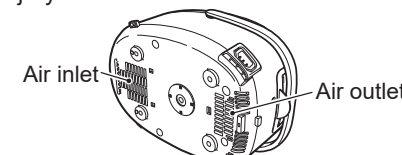
Do not expose the power plug to steam.

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



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

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



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

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



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

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



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

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

Examples of cooking that is not allowed:

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

- Using parchment paper, aluminum foil, or plastic wrap

- Cooking or steaming with a lot of oil



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

Failure to do so may cause electric shock.

1 Important Safeguards

! WARNING



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

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

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

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



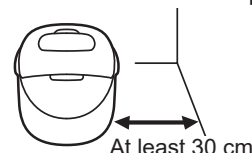
Do not use the rice cooker on an unstable surface, a heat sensitive table or mat, etc.

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



Do not use the rice cooker near walls or furniture.

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



Keep the appliance plug away from metal objects or dust.

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



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

Doing so may cause malfunction or fire.

! CAUTION



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

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



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

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



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

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



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

Using any other pot may cause overheating or malfunction.



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

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



Do not cook with the inner pot empty.

Doing so may cause overheating or malfunction.

! CAUTION



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

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



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

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



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

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



Do not use the rice cooker on an induction cooktop.

Doing so may result in malfunction.



Be careful about any escaping steam when opening the lid.

Exposure to steam may result in burns.



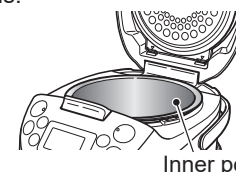
Do not touch high-temperature surfaces during or immediately after cooking.

Do not touch Doing so may result in burns.



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

Touching the hot inner pot may result in burns.



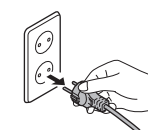
Unplug the power cord when not in use.

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



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

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



Do not use multiple appliances on the same outlet.

Doing so may cause fire.



Handle the rice cooker with care.

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



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

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



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

Operation of the rice cooker may affect the cardiac pacemaker.



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

Doing so may result in malfunction.



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

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



Do not wash the entire rice cooker.

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

1 Important Safeguards

CAUTION



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



Do not touch

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



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



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

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

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



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

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

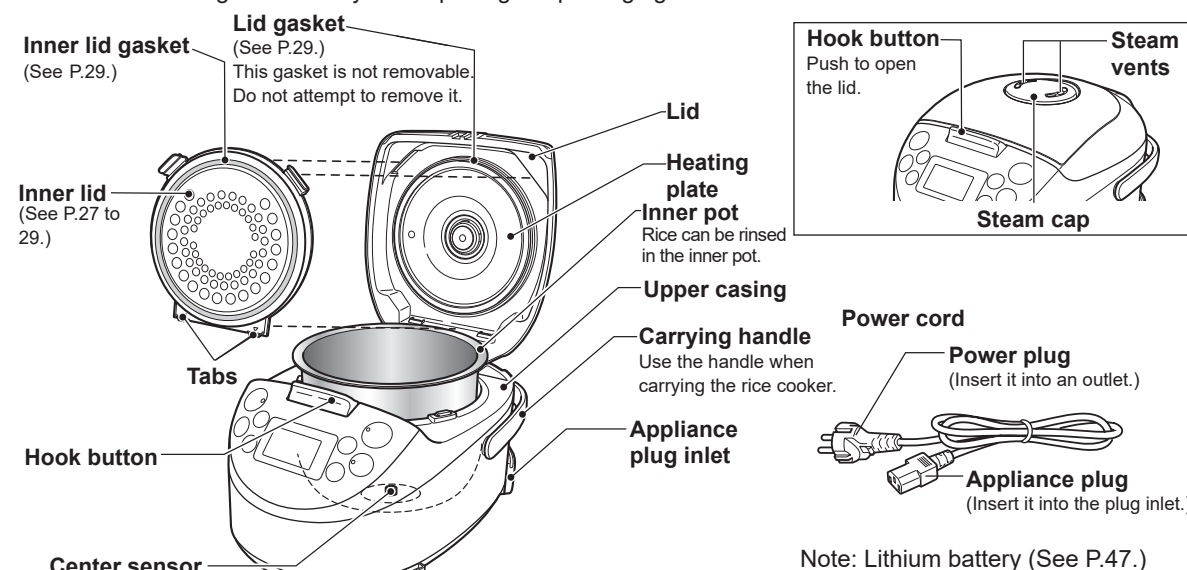
- The fluorocarbon resin coating on the inner pot may wear and peel with extended use. It is harmless to humans and does not interfere with actual cooking or the heat insulating capability of the rice cooker. If deformation or corrosion is found on the inner pot, a new inner pot may be purchased. In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



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

2 Names and Functions of Component Parts

Check the following immediately after opening the packaging.



Note: Lithium battery (See P.47.)

■ Checking the accessories

Spatula



Measuring cup

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



■ For first time use

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

■ Sounds emitted by the rice cooker

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

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

■ Checking the current time

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

■ About the inner pot (ceramic coating)

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

Menu options and features

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

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

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

Brown crisp rice

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

Soaking rice

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

Keeping rice warm

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

Timer function

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

Rapid ≤ 1 Cup

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

Tips on making delicious rice

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

Select good quality rice and a good storage location.

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

Carefully measure the rice with the supplied measuring cup.

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

Rinse the rice quickly.

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

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

Select the "Multigrain" menu.

Cooking rinse-free rice

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

Adding other ingredients to rice

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

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

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

Amount of water to add

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

Amount of water to add

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

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

Cooking steamed glutinous rice

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

Cooking other grains together with white rice

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

Cooking brown rice mixed in with white rice

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

Cooking other grains together with brown rice

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

Cooking long-grain rice

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

3 Before Cooking Rice

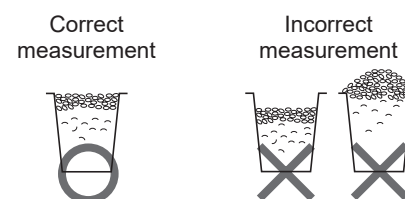
1 Measure the rice.

Always use the measuring cup supplied with the rice cooker.

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

Tips

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



Note

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

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

For rinse-free rice, see P.11.

Note

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

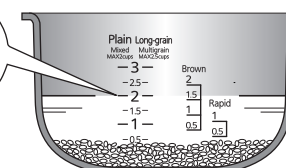
3 Adjust the water level.

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

Tips

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

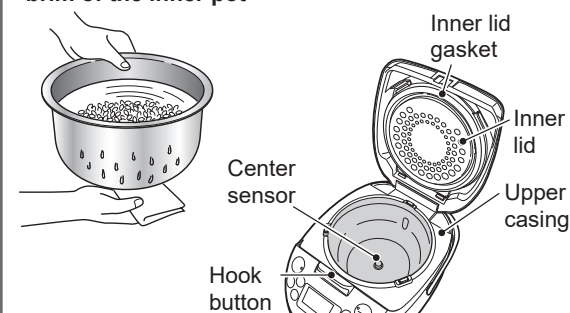
When cooking 2 cups of white rice, adjust the water level to line "2" on the "Plain" scale.



4 Wipe off any water drops and grains of rice.

Outer surface and
brim of the inner pot

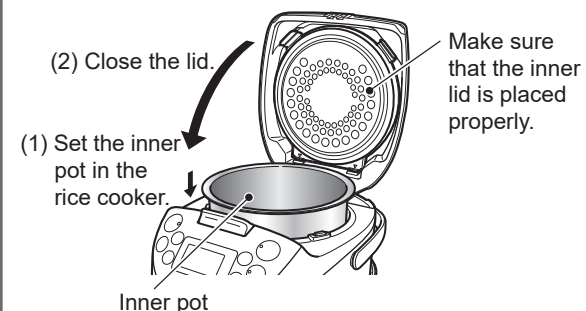
Inside the rice cooker



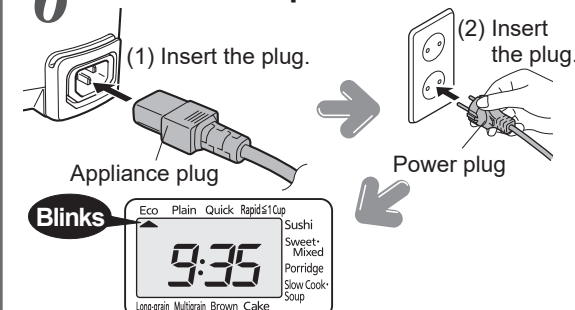
Note

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

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



6 Connect the power cord.



Note

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

3 Before Cooking Rice

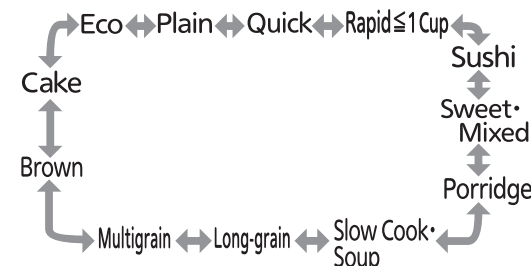
■ Sounds emitted by the rice cooker

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

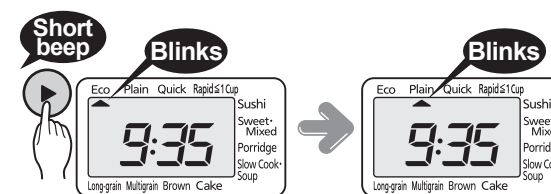
4 How to Cook Rice

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

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



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



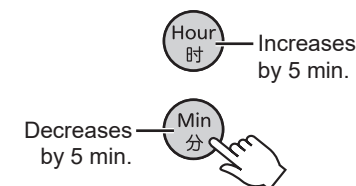
- It is not necessary to press the [◀] or [▶] key if the desired menu is already selected.
- Pressing the [Cancel•取消] key while selecting a menu switches to the “Eco” menu.

Note

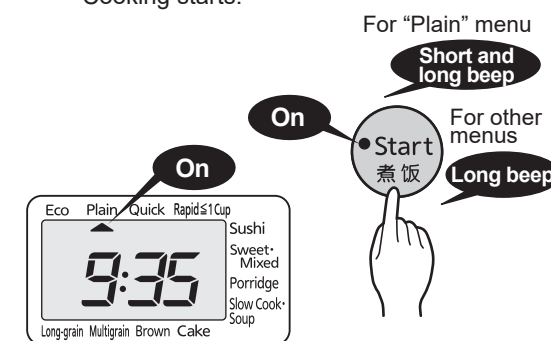
- When the “Quick” menu or “Rapid ≤ 1 Cup” menu is selected, the cooking time is shorter and cooked rice is slightly hard compared to the “Plain” menu.

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

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



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



Appropriate amounts

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

Cooking time guidelines

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

- The above times indicate the amount of time to the end of steaming when the rice is cooked without soaking. (Voltage: 220 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 is used or not, etc.

5 Once Rice Is Finished Cooking

Once the final steaming process begins...

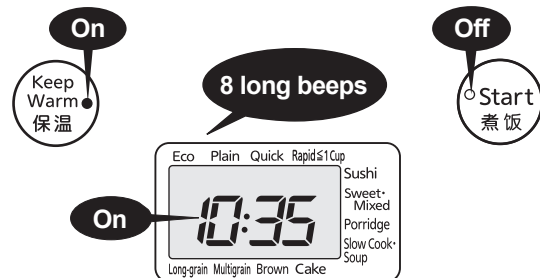
The remaining time until steaming is completed is shown on the display in increments of 1 minute.

- Steaming times vary depending upon the selected menu.



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

The Keep Warm lamp and the current time light up.

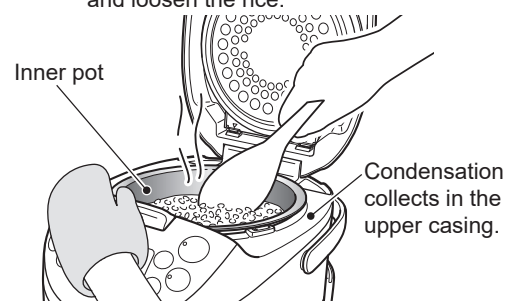


- If ingredients have been added when using the "Porridge" menu or a longer cooking time is required, etc., simply press the [Hour•时] and [Min•分] keys with the Keep Warm lamp lit to set the additional cooking time and then press the [Start•煮饭] key. The cooking time can be extended up to 15 minutes in 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 Stir and loosen the cooked rice.

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

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

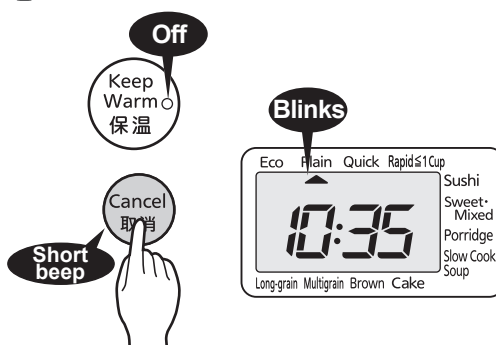


Note

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

When you are finished using the rice cooker...

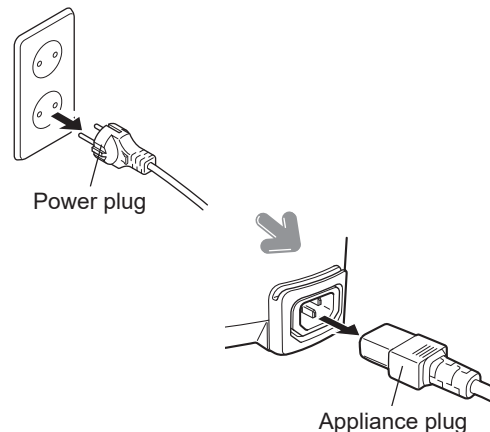
1 Be sure to press the [Cancel•取消] key.



Note

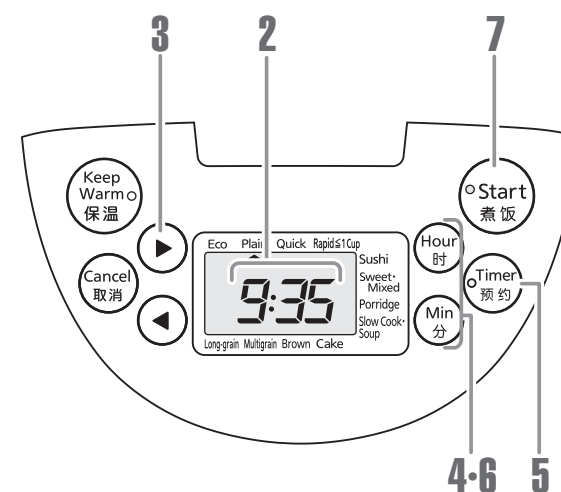
- If you disconnect the power plug without canceling the Keep Warm function, the next time you turn on the rice cooker, the Keep Warm lamp turns on and you cannot cook.

2 Disconnect the power plug and the appliance plug.



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

6 Using the Timer Function



Timer function (1/2)

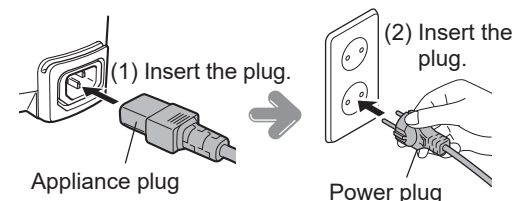
You can preset the time that you want cooking to be actually completed.

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

Note

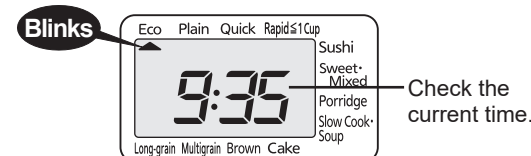
- Example: if "1" is set to 13:30, cooking is completed at 13:30.

1 Connect the power cord.



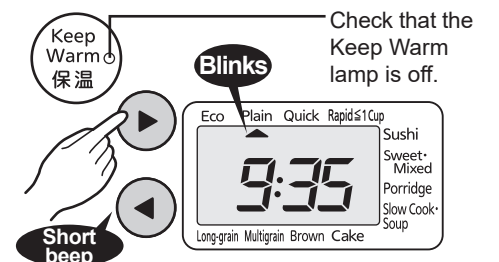
2 Check the current time.

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



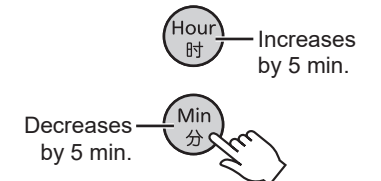
3 Press the [◀] or [▶] key to select the desired menu.

→P.15



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

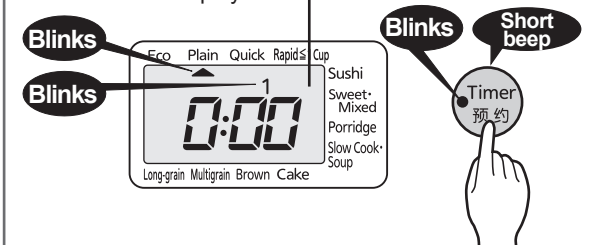
- Each time the [Hour•时] key is pressed, the set time increases by 5 minutes. Each time the [Min•分] key is pressed, the time decreases by 5 minutes.
- The cooking time can be set between 40 and 90 minutes in increments of 5 minutes.



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

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

The previous preset time is displayed.



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

6 Using the Timer Function

Note

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

Timer setting guidelines for each menu

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

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

Sounds emitted by the rice cooker

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

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

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

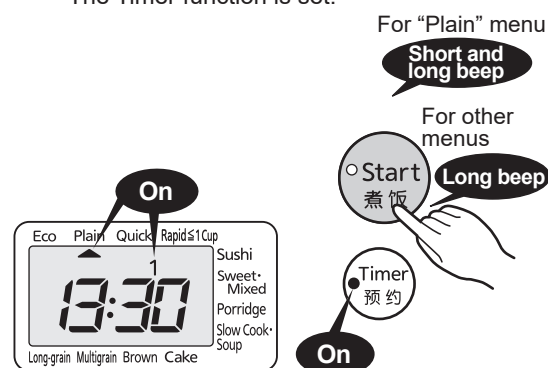


- Press the [Hour•时] key to change the set time in increments of 1 hour. Press the [Min•分] key to change that time in increments of 10 minutes.
- Hold down the corresponding key to change the time more rapidly.

Note

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

7 Press the [Start•煮饭] key once. The Timer function is set.



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

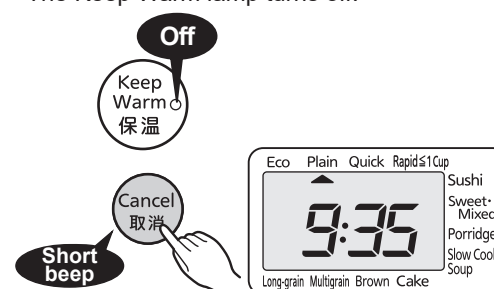
7 Keeping Rice Warm

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

Turning off the Keep Warm function

Press the [Cancel•取消] key.

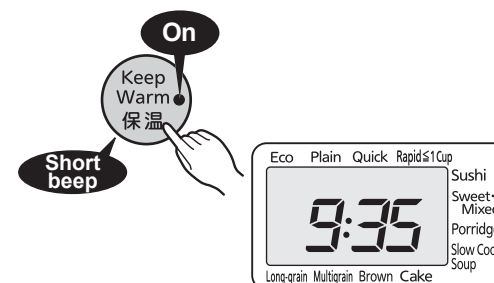
The Keep Warm lamp turns off.



Restarting the Keep Warm function

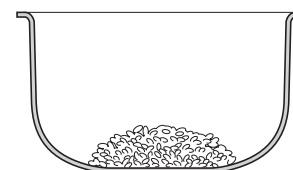
Press the [Keep Warm•保温] key.

The Keep Warm lamp lights up.



Keeping a small amount of rice warm

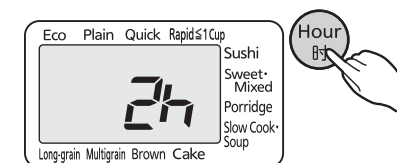
Gather the rice at the center of the inner pot and serve as soon as possible.



Elapsed Keep Warm time display

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

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



Note

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

8 Reheating Cooked Rice

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

Note

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

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

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



Tips

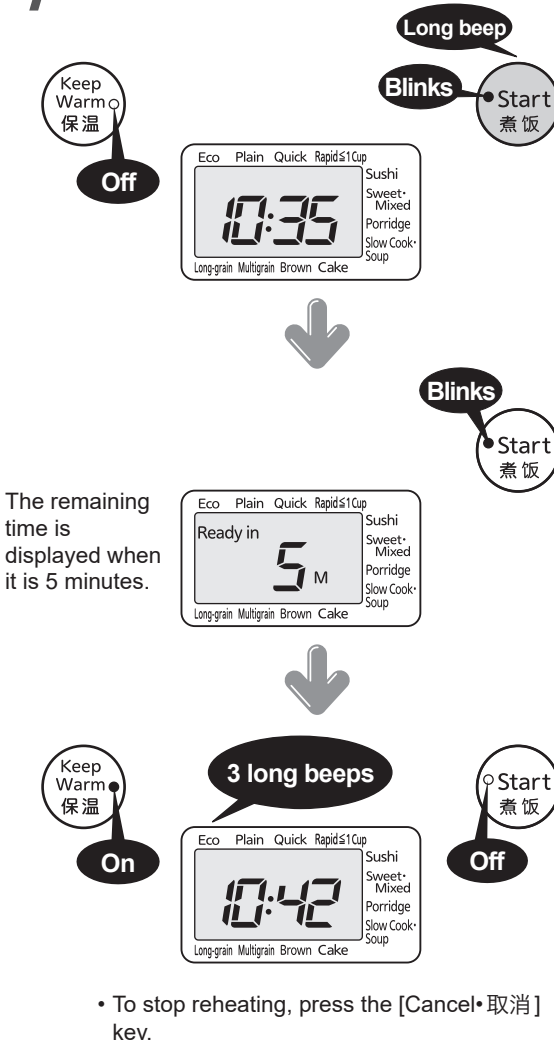
- Adding water can prevent the rice from drying out and result in plumper rice.

3 Make sure that the Keep Warm lamp is on.



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

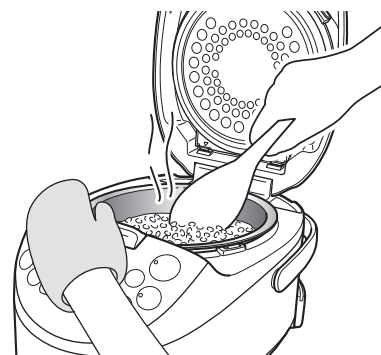
4 Press the [Start•煮饭] key.



■ Sounds emitted by the rice cooker

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

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



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

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

URL : <https://www.tiger.jp/tourist/en/jpf/>

"Slow Cook•Soup" menu

Food is first brought to near boiling and the heat is then lowered for simmering. The temperature is then lowered even further to continue simmering. By gradually lowering the heating temperature in this way, flavors are enhanced and the liquids do not boil down even when heated for a long period of time. Simmered dishes and easy and quick dishes that can be ready in 15 minutes can be cooked.

Menu examples

- Simmered dishes: Vegetable and chicken pot-au-feu, Simmered Pork Shoulder and Lentils
 - Quick dish: Noodles with mixed vegetables and starch sauce
- See "Menu guide" (P.44 to 45).

Note

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

■ Basic cooking procedure

1 Prepare ingredients.

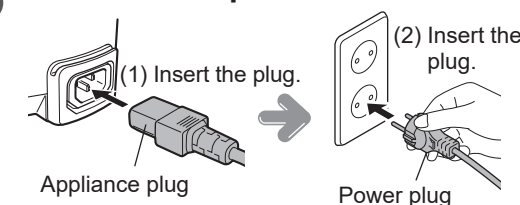
2 Add the ingredients to the inner pot and close the lid.

Note

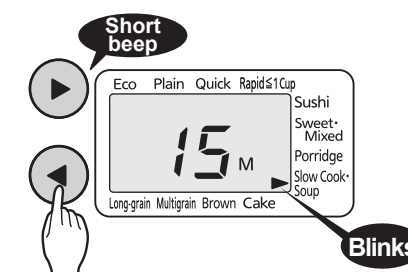
- Use the "Plain" scale on the inside of the inner pot as a reference. (See the table below.)
- Using more than the maximum acceptable amount can prevent proper boiling or cause the contents to boil over. Be careful not to use less than the minimum required amount, as that can also cause the contents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

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

3 Connect the power cord.



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



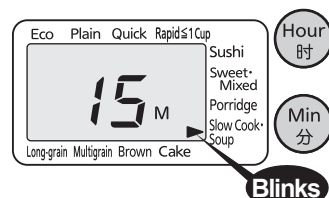
9 Slow Cooking and Making Soups ("Slow Cook•Soup" Menu)

5 Set the desired cooking time.

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

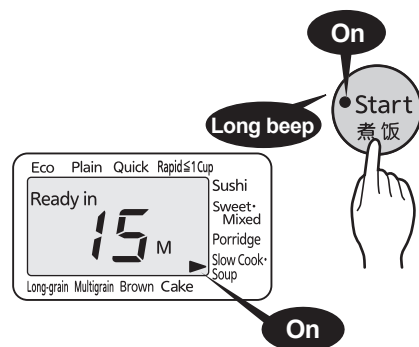
The cooking time can be set between 1 and 30 minutes in increments of 1 minute and between 30 and 120 minutes in increments of 5 minutes.

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



6 Press the [Start•煮饭] key once.

Cooking starts.

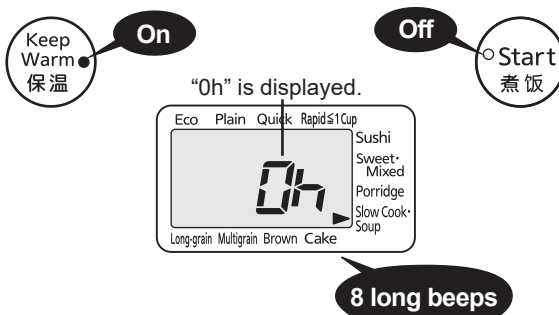


Note

- Do not open the lid during cooking.

7 When cooking is completed

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



- If a longer cooking time is required, press the [Hour•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.

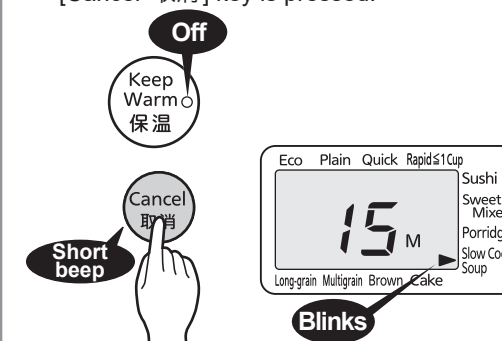
Note

- 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.21.

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.32)

10 Making Cakes (“Cake” Menu)

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

URL : <https://www.tiger.jp/tourist/en/jpf/>

Note

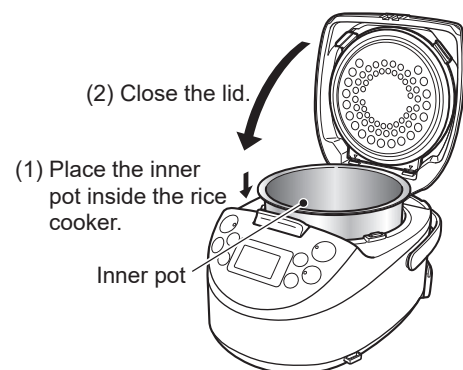
- Cautions should be exercised when making cakes other than those described in “Menu guide” and posted on the website, as they may boil over or may not be cooked properly.

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

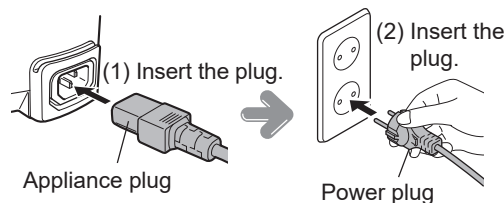
Note

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

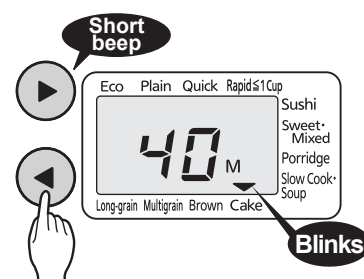
2 Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.



3 Connect the power cord.



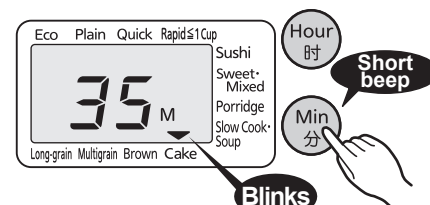
4 Press the [◀] or [▶] key to select the “Cake” menu.



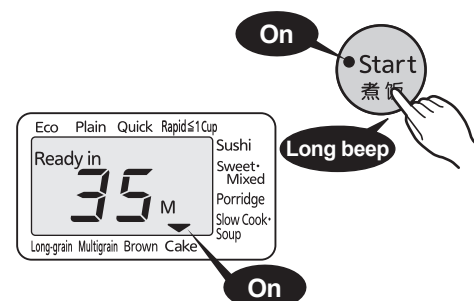
5 Set the desired heating time.

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

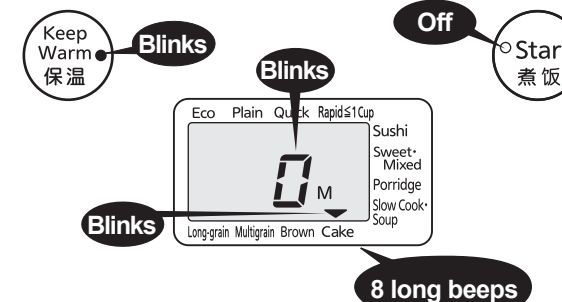


6 Press the [Start•煮饭] key once. Heating starts.



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 [Hour•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.24.

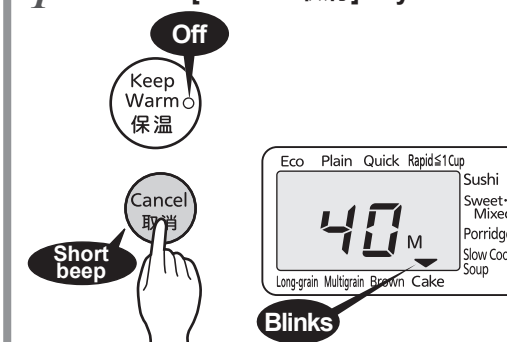
(2) Remove the inner pot and the cake and cool down the cake.

Note

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

Once heating is completed...

1 Press the [Cancel•取消] key.



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

11 Cleaning and Maintenance

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

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

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

Note

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

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

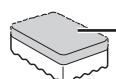
* Rinse the parts thoroughly since detergent remaining on them may result in deterioration and discoloration of parts' materials such as plastic.

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

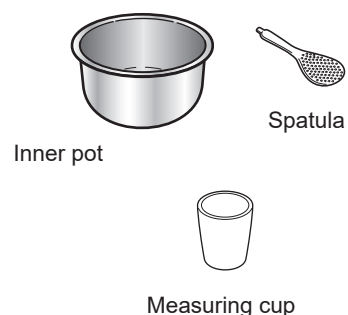
◆Clean using a soft sponge and cloth.

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

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



■ Parts to wash after every use



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

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

Note

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



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

The steam cap can be rinsed.

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

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

Note

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

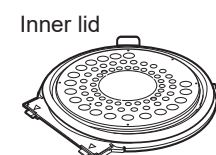
(1) Clean with a detergent diluted with cold or lukewarm water using a soft sponge and rinse off with cold water.

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

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

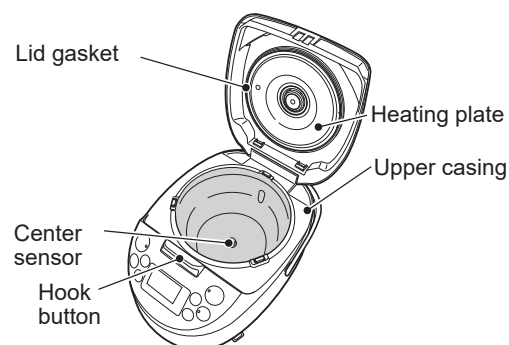
Note

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



11 Cleaning and Maintenance

■ Parts to wash when dirty



Inside and outside the rice cooker

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

Center sensor

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

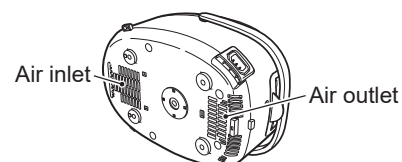
In the upper casing and around the hook button

Remove any cooked rice or grains of rice, etc.

Note

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

Air inlet and air outlet

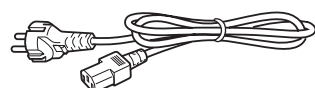


Remove dust using a cotton swab.

Note

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

Power plug and appliance plug



Wipe them using a dry cloth.

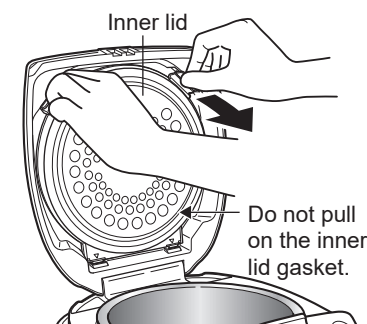
Note

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

Removing and attaching the inner lid

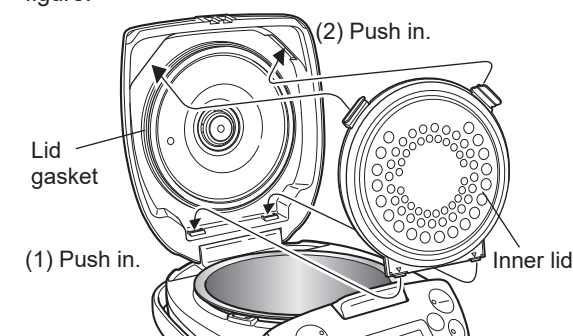
■ Removing the inner lid

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



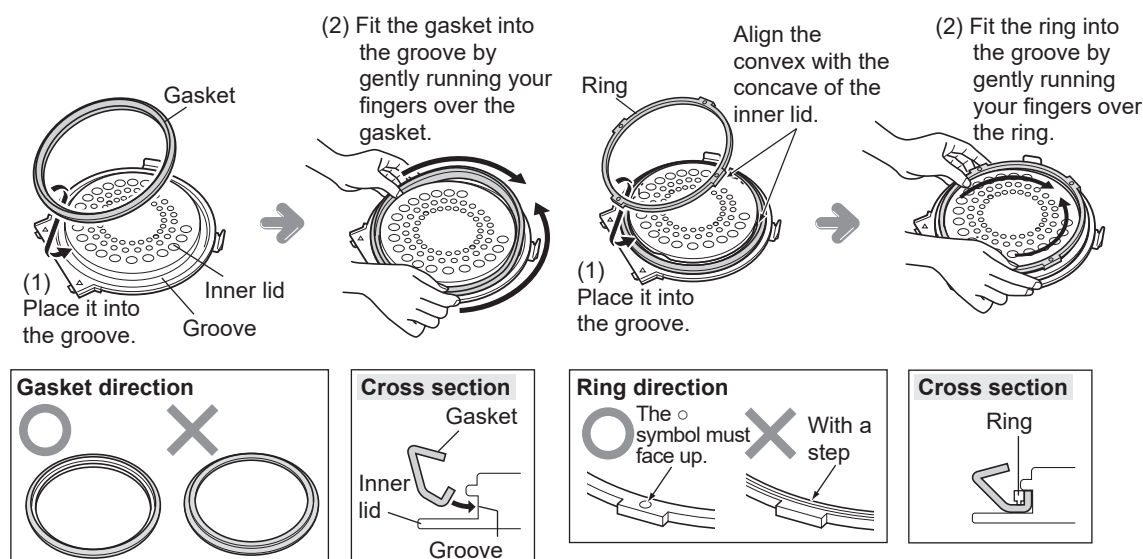
■ Attaching the inner lid

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



Note

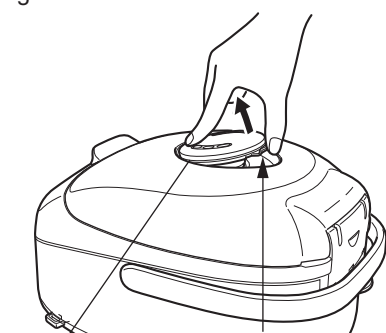
- When attaching the inner lid, set it while tilting it so that the lid gasket does not come off. Otherwise, rice may not be cooked properly or steam may leak out of the rice cooker, etc.
- Check that the lid gasket is attached firmly. Otherwise rice may not be cooked properly. If the inner lid gasket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



Removing and attaching the steam cap

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

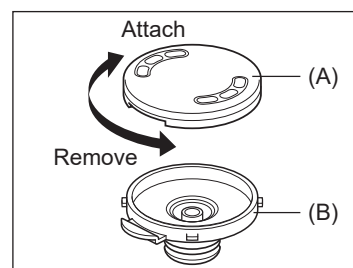
- To attach the steam cap, reverse the procedure for removing it.



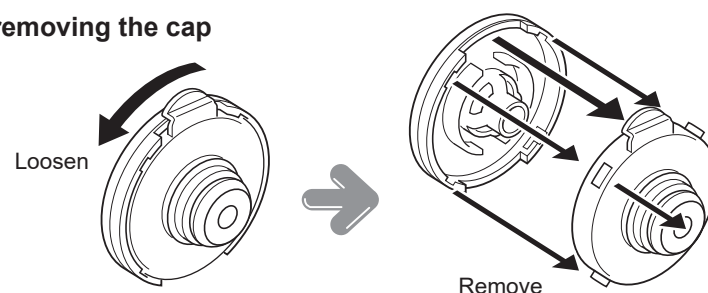
Attach the cap with the tab at the back.

■ Removing and attaching the steam cap

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

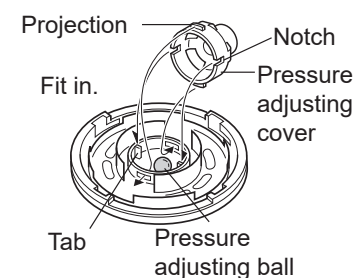


When removing the cap

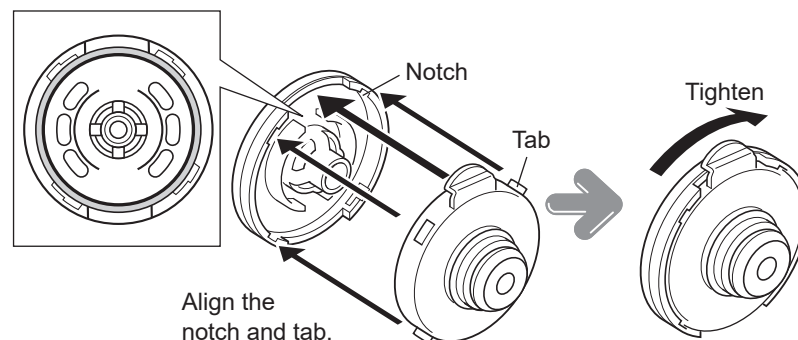


Note

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



When attaching the cap



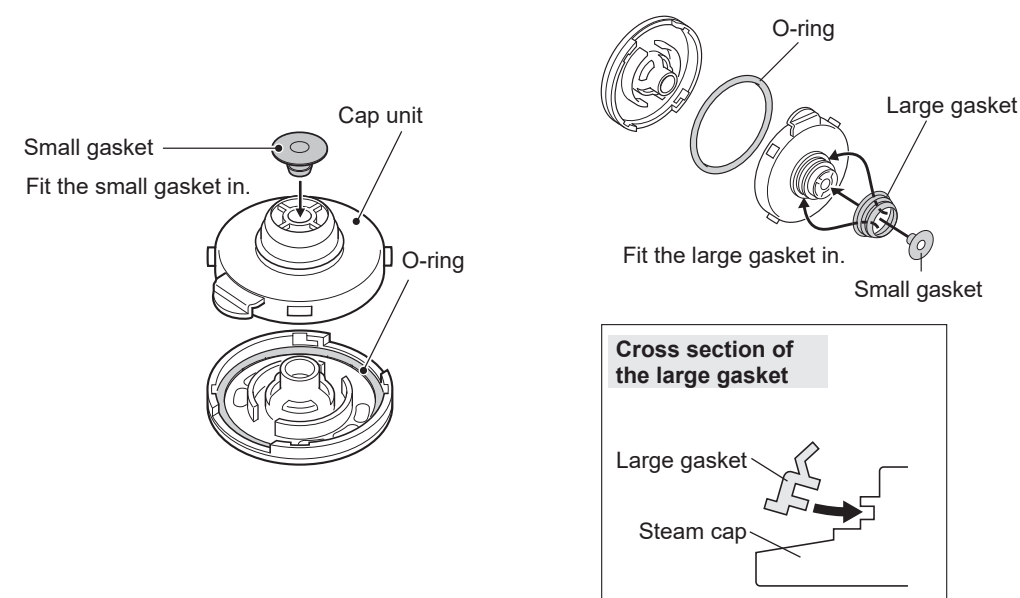
Note

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

Attaching the steam cap gaskets

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

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



Note

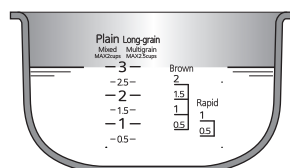
- Be sure to attach the O-ring securely as it can easily come off. If it comes off, attach it securely as it was.
- If the small gasket is hard to attach, moisten it with water for smooth attachment.

11 Cleaning and Maintenance

Cleaning

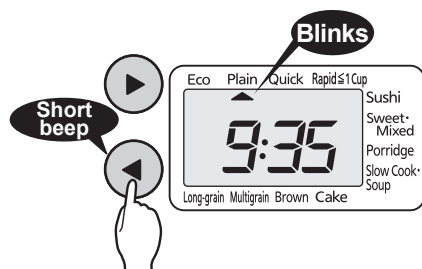
The following procedure should be performed if odors become bothersome and each time the “Slow Cook•Soup” or “Cake” menu is used.

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

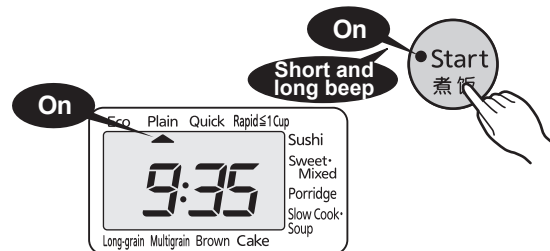


- (2) Connect the power cord.

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



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

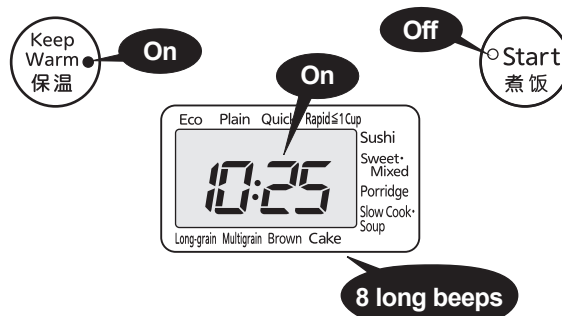


Tips

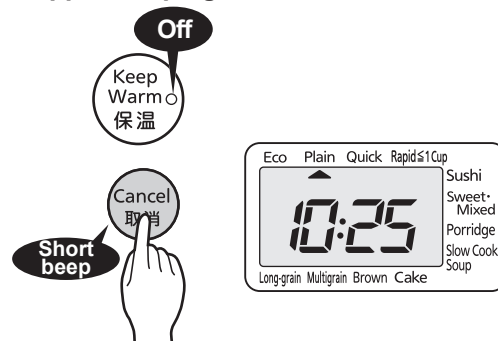
- If odors become bothersome, use citric acid (approximately 20 g) added to the water for more effective deodorizing. It may be impossible to remove some odors completely. In this case, contact the place of purchase.

- (5) When cleaning ends

The Keep Warm lamp and the current time light up.



- (6) Press the [Cancel•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.

12 If Rice Does Not Cook Properly

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

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

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

12 If Rice Does Not Cook Properly

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

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

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

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

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

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

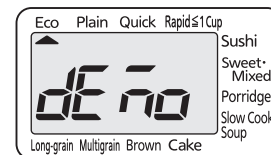
*1 See "Menu guide".

14 Troubleshooting

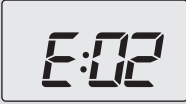
Check the following before requesting repairs.

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

Symptom	Check point	Action	Reference page
A blurred black line is shown in the display.	Although blurring may occur in the display due to static electricity, it is only a temporary phenomenon and not a malfunction.	If the blurring becomes bothersome, wipe the display using a firmly wrung out cloth. The static electricity is removed and the blurring is reduced.	9
"6" blinks while the dish cooked using the "Slow Cook•Soup" menu is kept warm.	Was the Keep Warm function used continuously for more than 6 hours after cooking? After 6 hours has elapsed, "6" blinks. (Do not keep warm for more than 6 hours.)		22
"24" blinks on the display when the [Hour•时] key is pressed while the Keep Warm function is on.	Was the Keep Warm function used continuously for more than 24 hours? After 24 hours has elapsed, "24" blinks on the display.		19
"0:00" blinks on the display when the power plug is connected.	Are the current time and preset timer settings and elapsed Keep Warm time lost when the power cord is connected again?	Normal cooking can be performed even when the lithium battery has run out. To replace the battery, contact the place of purchase for a repair service.	47
	Were the [Cancel•取消] key and [Timer•预约] key pressed at the same time?	Set the right time.	46
The lid does not close or opens during cooking.	Are there any grains of cooked rice on or around the upper casing, inner lid gasket, hook button, or lid?	Completely remove all remaining rice.	13, 26 to 29
Condensation collects in the upper casing.	Condensation may collect in the upper casing immediately after rice is cooked or while the Keep Warm function is on but it is not a malfunction. Wipe the upper casing using a dry cloth when condensation collects.		16
	Is the inner lid dirty? More condensation can be formed on the dirty inner lid.	Thoroughly clean the inner lid using a detergent.	27
	Is "Eco" selected? When using the "Eco" menu, more condensation may be formed on the inner lid. If condensation becomes an issue, it is recommended to use the "Plain" menu.		10
Nothing happens when a key is pressed.	Is the appliance plug properly connected to the appliance plug inlet of the rice cooker and the power plug connected to an outlet?	Securely insert the plugs.	13, 17, 21, 24, 32
	Is the Keep Warm lamp on?	Press the [Cancel•取消] key to turn off the Keep Warm function and then try the operation again.	19
The power plug sparks.	A tiny spark specific to the induction heating method may occur when the power plug is connected or disconnected, however, it is not a malfunction.		-
There is a smell of plastic.	Such smells may occur when the rice cooker is first used, but they should go away over time as the rice cooker continues to be used. If this is an issue, clean the rice cooker according to "Cleaning".		32
There are stripes or waves on the plastic parts.	Such stripes and waves are produced when the resin is being molded. They do not affect the performance of the rice cooker.		-
"  no" appears on the display.	When the [Cancel•取消] key is pressed, the following appears on the display.	The rice cooker is in the demo mode. Contact the place of purchase for a repair service.	-



If these indications appear

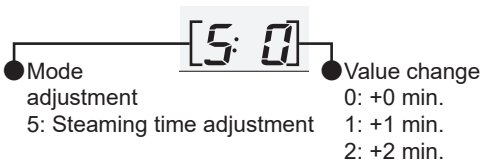
Display	Action	Reference page
"E02" appears on the display and the rice cooker beeps continuously. 	When the rice cooker is placed on a carpet , the air inlet and outlet are blocked, the temperature goes up, and the rice cooker may not respond even if a key is pressed. When the rice cooker is placed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

Plastic parts

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

Adjusting the "Rapid ≤ 1 Cup" steaming time

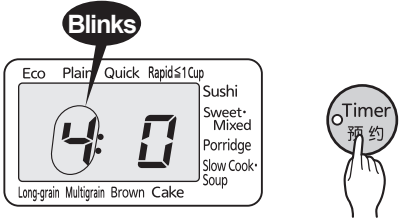
Complete the following procedure from steps (1) to (7) each within 30 seconds with the power plug connected to the outlet. If no operation is performed within 30 seconds, the current time is displayed again and the steaming time cannot be set. Restart the procedure to set the steaming time again. The setting cannot be changed during cooking (slow cook), when the Keep Warm function is on, when the Timer function is in use, during reheating, or during additional heating.
Note: To cancel adjustment of the steaming time, press the [Cancel•取消] key.



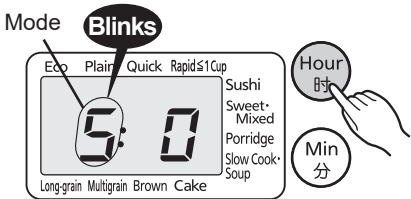
■ Adjusting the "Rapid ≤ 1 Cup" steaming time

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

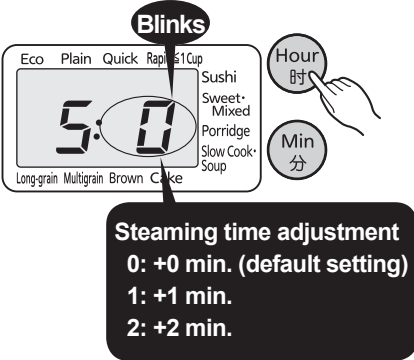
- (1) Press the [◀] or [▶] key to select the "Plain" menu.
- (2) Hold down the [Timer•预约] key for approximately 3 seconds or more.



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



- (4) Press the [Start•煮饭] key.
- (5) Press the [Hour•时] and [Min•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 (slow cook), when the Keep Warm function is on, when the Timer function is in use, during reheating, or during additional heating.

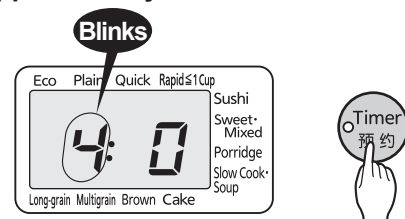
Note: To cancel adjustment of the sound volume, press the [Cancel•取消] key.

■ 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.

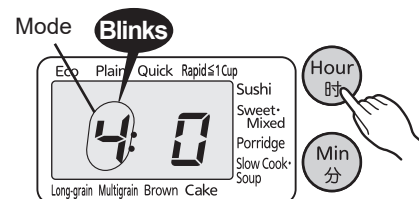
(1) Press the [◀] or [▶] key to select the "Plain" menu.

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

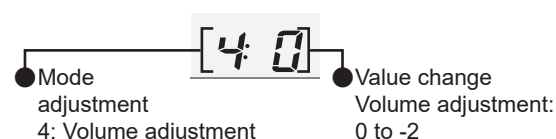


(3) Check that the mode is set to "4".

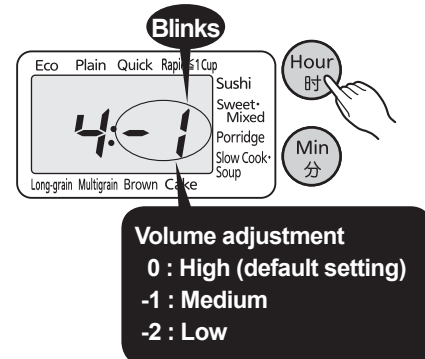
If the mode is set to "5", press the [Hour•时] and [Min•分] keys to set the mode to "4".



(4) Press the [Start•煮饭] key.



(5) Press the [Hour•时] and [Min•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.

Menu guide

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

Porridge Menu

Seven-Herb Rice Porridge



115kcal/
For 1 serving

■ Ingredients (for 2 servings)

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

■ Directions

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

Note

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

Brown Menu

Brown Rice Cooked with Salmon, Miso, and Butter



422kcal/
For 1 serving

■ Ingredients (for 4 servings)

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

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

■ Directions

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

Tips

- Sprinkle seven flavor chili pepper as desired.

Sweet•Mixed Menu

Sekihan (Red Bean Rice)



306kcal/
For 1 serving

■ Ingredients (for 4 servings)

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

■ Directions

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

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

Multigrain Rice Cooked with Dried Fish and Hijiki



367kcal/
For 1 serving

■ Ingredients (for 4 servings)

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

■ Directions

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

Sushi Menu Hand-Rolled Sushi



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

■ Ingredients (for 3 servings)

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

■ Directions

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

Note

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

Sweet-Mixed Menu Gomoku Rice (Japanese Mixed Rice)



315kcal/
For 1 serving

■ Ingredients (for 4 servings)

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

■ Directions

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

Note

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

Cake Menu Sponge Cake



155kcal/
1/8 piece
(Excluding fruits)

■ Ingredients (for 1 cake)

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

■ Directions

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

Note

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



Freshly Cooked Dishes Made So Easily

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

Note

- Stir well before cooking to prevent seasonings from settling at the bottom of the inner pot.
- When simmering ingredients in broth, cool the broth down before cooking.
- When using starch, add it at the end of cooking.
- Adjust the amount of paste products such as fish paste cakes as they expand with heat.
- Do not use hard utensils such as a metal ladle, spoon, or whisk.
- Remove odors after cooking. (See "Cleaning" on P.32.)
- If a longer cooking time is required, do not press the [Cancel・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 (for 2 servings)

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

■ Directions

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



Simmered Pork Shoulder and Lentils



528kcal/
For 1 serving

■ Ingredients (for 2 servings)

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

■ Directions

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

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



Noodles with mixed vegetables and starch sauce

Quick recipe



416kcal/
serving

■ Ingredients (for 1 serving)

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

Rice can be used in place of the fried noodles.

■ Directions

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

Setting the current time

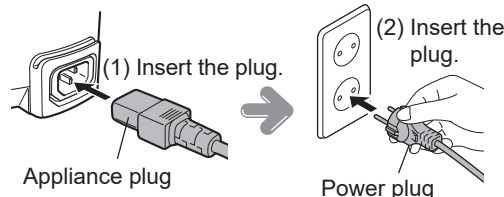
The current time is displayed in a 24-hour format. The rice cooker has a built-in lithium battery and stores the current time and the preset timer settings and the elapsed Keep Warm time even with the power plug disconnected.

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

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

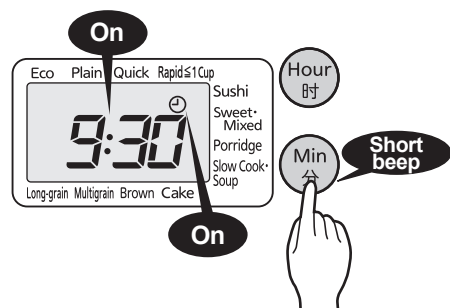
■ Example: When changing the time from "9:30" to "9:35"

1 Connect the power cord.



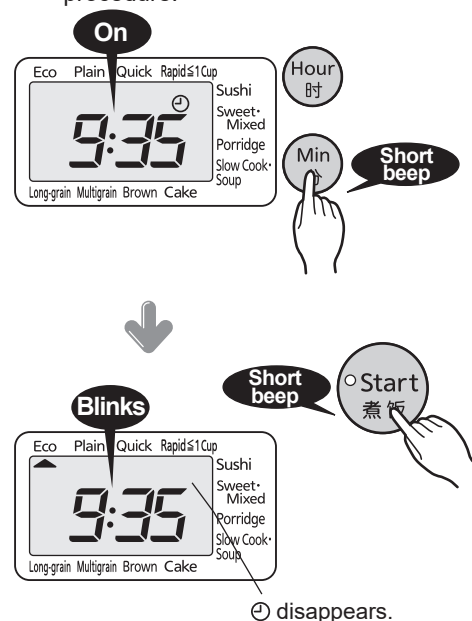
2 Display the time setting mode.

Press the [Hour•時] or [Min•分] key to display ☺.



3 Set the current time.

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



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

Specifications

Unit size			0.54 L (3-cup) type
Rated voltage/Rated frequency			220 V ~ 50 - 60Hz
Rated power input (W)			705
Cooking capacity (L)	Eco		0.09 to 0.54 (0.5 to 3 cups)
	Plain		0.09 to 0.54 (0.5 to 3 cups)
	Quick		0.09 to 0.54 (0.5 to 3 cups)
	Rapid ≤ 1 Cup		0.09 to 0.18 (0.5 to 1 cup)
	Sushi		0.09 to 0.54 (0.5 to 3 cups)
	Mixed		0.09 to 0.36 (0.5 to 2 cups)
	Sweet		0.09 to 0.36 (0.5 to 2 cups)
	Porridge	Hard	0.09 to 0.135 (0.5 to 0.75 cups)
		Soft	
	Long-grain		0.09 to 0.54 (0.5 to 3 cups)
	Multigrain		0.09 to 0.45 (0.5 to 2.5 cups)
Brown		0.09 to 0.36 (0.5 to 2 cups)	
Outside dimensions (cm)*	Width	23.2	
	Depth	32.2	
	Height	18.1	
Weight (kg)*			3.3
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.
- 1 cup of rice is approximately 150 g.

Lithium battery

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

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

Note

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

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

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

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

Purchasing consumables and optional accessories

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

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

目录

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

1 安全注意事项

使用前请仔细阅读，并务必遵守。

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

以下标志说明了忽视标识内容、采用错误的用法可能产生的危害及损害程度。



警告

该符号表示错误操作可能导致使用者死亡或重伤^{*1}。



注意

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

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

图标记号的说明



△记号表示警告、注意。具体的注意内容用图或文章标注在图标记号的中间或附近。



⊘记号表示禁止的行为。具体的禁止内容用图或文章标注在图标记号的中间或附近。



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



警告



不可使用额定电压以外的电源。
以免造成火灾、触电。



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



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



如果电源插头上有灰尘，请及时擦拭干净。
以免造成火灾。



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



请将电源插头完全插到底。
以免造成触电、短路、冒烟、起火。



电源线或电源插头破损或插座松动时，请勿使用。
以免造成触电、短路、起火。



禁止用湿手

请勿用湿手插入或拔出电源插头。
以免造成触电或受伤。



煮饭中，请勿打开上盖。
以免造成烫伤。



禁止触摸

请勿将脸或手靠近蒸汽盖或蒸汽孔。
以免造成烫伤。特别注意勿让婴幼儿触摸。



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



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



禁止弄湿

请勿将产品浸于水中或向其泼水。
以免造成短路或触电。



禁止分解

请勿改装。除维修技术人员以外，不可拆卸修理。
以免造成火灾、触电、受伤。



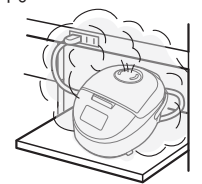
警告



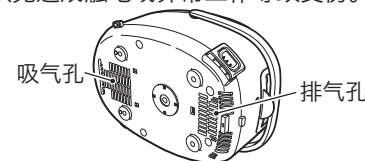
请勿将刀子、叉子、汤匙、锅盖等金属制品放在本产品上。
以免造成金属制品过热。



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



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



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



请勿舔舐产品插头。
注意勿让婴幼儿误舔。
以免造成触电或受伤。



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



如产品表面破损，请立刻切断电源。
以免造成触电。



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

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

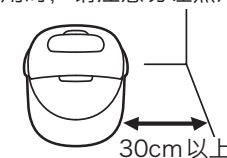
请立刻拔下电源插头，然后委托销售店进行检查及维修。



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



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



请勿将金属片或污垢附着在产品插头上。
以免造成触电、短路、起火。



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

⚠ 注意



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



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



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



请勿使用非专用内锅。
以免造成过热、运行异常。



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



请勿空烧。
以免造成故障、过热或运行异常。



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



请勿在铝板、电热毯上使用本产品。
以免铝质材料发热，导致冒烟、起火。



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



请勿在IH电磁灶上使用。
以免造成故障。



打开上盖时请注意蒸汽。
以免造成烫伤。

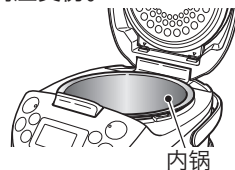


禁止触摸

请勿在使用中或刚使用完时触碰高温部。
以免造成烫伤。



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

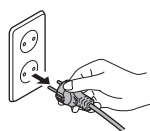


必须拔出插头

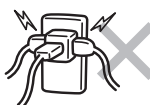
不使用时请从插座拔下电源插头。
以免受伤或烫伤及因绝缘体老化而造成触电、漏电火灾。



请务必手持电源插头拔下电源。
以免造成触电或短路而起火。



请勿使用多头插座。
以免造成火灾。



请小心使用。
坠落或强力冲击可能导致受伤或故障。



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



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



请勿使用外用型定时器或遥控器操作本产品。
以免造成故障。

⚠ 注意



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



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



煮饭过程中请不要移动本体。
以免造成烫伤或食物喷出。



移动本体时，请勿碰到上盖开关片。
以免导致上盖开启，造成受伤或烫伤。

禁止触摸



移动本体时，请勿提着上盖移动。
以免造成烫伤或受伤。请务必使用把手移动。



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

■ 为了能经久耐用，请注意以下事项。

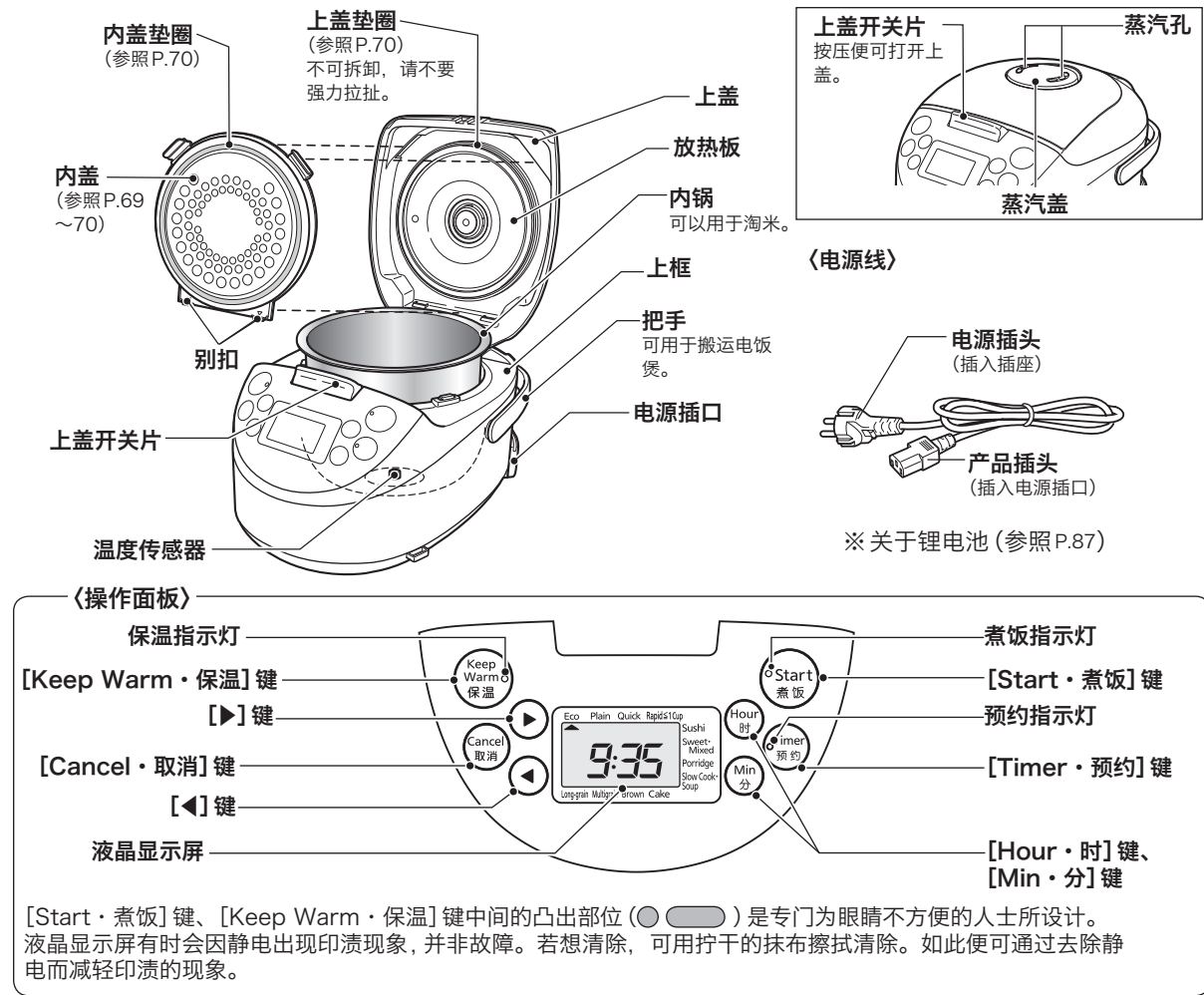
- 请清除粘附于本产品上的焦饭粒和米粒等。
以免造成漏蒸汽、煮沸溢出、故障或煮饭不理想。
- 煮饭中，请勿将布等覆盖在本体上。
以免造成本体或上盖变形、变色。
- 请勿使用本产品对已冷却的米饭进行再加热（保温）。
以免造成异味等。
- 为维持本产品的功能和性能，在产品上设计有小孔，因此有可能会有虫子等进入引起故障。请注意使用市场上销售的防虫遮罩物等进行防护。另外，因虫子等异物进入引起的本产品故障属于有偿修理的范围。请向购买本产品的销售店洽询。
- 内锅的氟素加工会随着使用不断消耗，并可能剥落，但对人体无害且对煮饭或保温功能无影响。如果担心或发生变形和腐蚀现象时，可以购买并替换。请向购买本产品的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



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

2 各部件的名称与作用

开箱后，首先请进行检查。



■ 检查附属品

〈饭勺〉



饭勺插在本体侧面



〈量杯〉

约1杯 (约0.18L)
1杯米约150g。



■ 首次使用时

请在清洗内锅、内盖、蒸汽盖、附属品后再开始使用。(参照P.68~73)

■ 关于提示音

在煮饭、保温、再加热过程中会发出以下提示音，并非异常声响。

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

■ 确认时间

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

■ 关于内锅 (土锅涂层)

为了煮出接近于用土锅煮饭的香味，内锅上进行了土锅所含材料的涂层加工。

菜单选择功能与特长

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

○：可以选择 —：不可以选择 △：虽然可自动保温，但是由于会损坏米饭的美味，请不要保温。
煮饭容量请参照P.87。
* 选择“Eco”煮饭时，内盖可能会聚集较多水蒸气。

关于锅巴

* 煮洗米时，锅巴的颜色可能较深。如不希望出现锅巴，请用清水淘洗1~2次后再煮饭。
* 选择“Sweet · Mixed”、“Multigrain”、“Brown”及使用发芽糙米、胚芽米、精米时，锅巴的颜色可能较深。

关于吸水

* 各菜单的煮饭时间都包含吸水工序 (“Quick”、“Rapid ≤ 1 Cup”除外)，无需在煮饭前另行泡米。
* “Quick”、“Rapid ≤ 1 Cup”菜单会立刻开始煮饭，不包含吸水工序，以此缩短煮饭时间。

关于保温

选择“Porridge”时，如长时间保温，粥会变成糊状。请尽早食用。

关于预约煮饭

您可以设定预约煮饭，按照就餐时间煮好米饭。(参照P.60)

Rapid ≤ 1 Cup

快速煮熟少量大米时的菜单。煮饭时间较短，煮好的饭口感偏硬。
煮饭容量：1杯以下
※ 如煮出的米饭口感过硬，可以通过调整焖饭时间调节口感。(参照P.79)

煮出美味可口米饭的秘诀



煮饭前的准备工作请查阅P.57，
煮饭方法请查阅P.58~61。

选择优质大米和适当的储存场所

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

使用附带的量杯正确计量

- 平满1杯约0.18L。
- 免洗米也请用附带的量杯计量。

快速淘米

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

煮制发芽糙米、胚芽米、精米时

请选择“Multigrain”菜单。

煮免洗米时

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

放入配料煮饭时

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

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

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

加水量标准

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

● 水量标准表

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

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

煮糯米饭时

淘完米后把糯米铺平，以免超出水面。

白米中加入杂粮一起煮饭时

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

糙米中加入杂粮一起煮饭时

- 请务必选择“Brown”菜单。
- 糙米与杂粮的总量不得超过2杯。

白米中加入糙米一起煮饭时

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

煮长粒米时

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

3 煮饭前的准备

1 量米

请务必使用附带的量杯量米。
附带的量杯平满一杯约为0.18L。

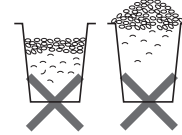
Tips

- 免洗米也请使用附属的量杯计量。

〈正确量法〉



〈错误量法〉



Note

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

2 淘米（可用内锅淘米）

使用免洗米时参照P.56。

Note

- 请不要使用温水（约35度以上）进行洗米或煮饭。以免煮出来的饭不可口。

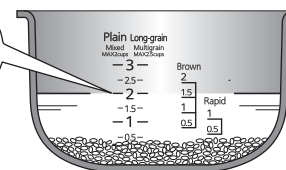
3 加水

请将内锅水平放置，按照内锅刻度线加水。

Tips

- 请根据米的种类、菜单和个人喜好调节水量。（参照P.56的加水量标准表）

用2杯白米煮饭时，
请加水至“Plain”刻度线2的位置

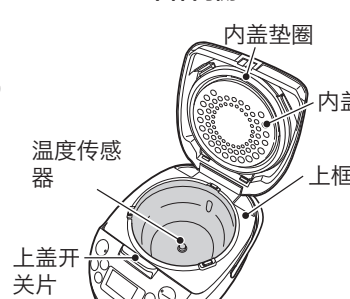


4 擦拭水滴和米粒等。

＜内锅外侧及边缘＞



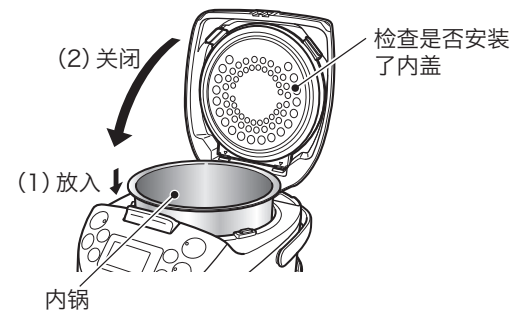
＜本体内侧＞



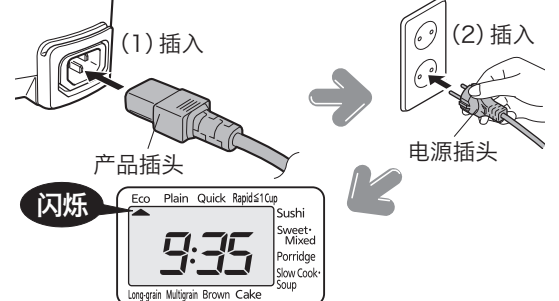
Note

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

5 将内锅放入本体，然后用双手盖紧上盖。



6 连接电源线



Note

- 当保温指示灯点亮时，请按[Cancel・取消]键使其熄灭。

■ 关于提示音

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

1 按[◀]键或[▶]键，选择想要煮饭的菜单

Eco ↔ Plain ↔ Quick ↔ Rapid ≤ 1 Cup ↔ Sushi ↔ Sweet Mixed ↔ Porridge ↔ Slow Cook Soup ↔ Long-grain ↔ Multigrain ↔ Brown ↔ Cake ↔ Eco

- ### Note

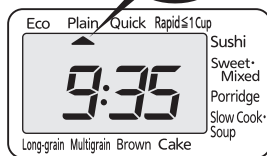
- ## 关于配比量

煮饭时间的标准

2 选择“Porridge”菜单后按
[Hour·时]或[Min·分]键设定
烹调时间

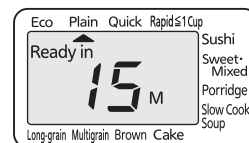
- Hour
时 — 增加5分钟
- 减少5分钟 — Min
分
- 

3 按下一次 [Start・煮饭] 键 开始煮饭。



开始“焖饭”后……

- 焖饭时间因菜单选择而异。



饭煮好后自动开始保温。

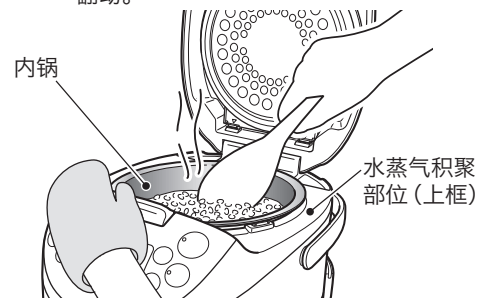
保温指示灯将点亮显示当前时间。



- 如在选择“Porridge”时增加了配料，导致烹调时间不够时，请在保温指示灯点亮的状态下按下[Hour·时]键与[Min·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 翻动米饭

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

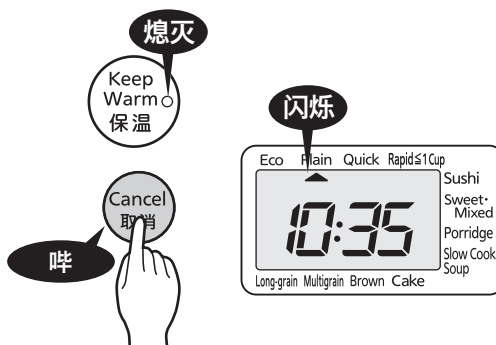


Note

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

电饭煲使用结束后……

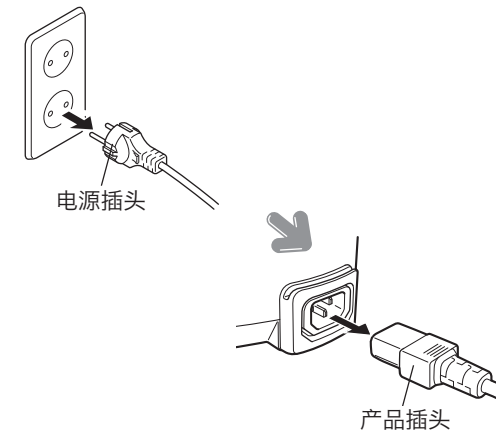
1 请务必按下[Cancel・取消]键。



Note

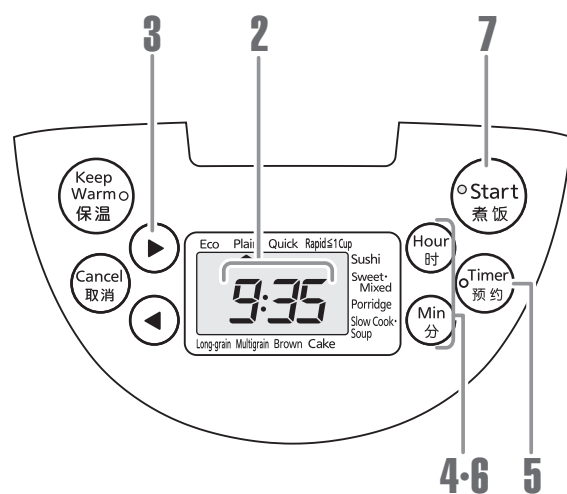
- 如果没有取消保温模式就拔下电源插头，则下次使用电饭煲时会点亮保温指示灯，而不会进入煮饭模式。

2 拔出电源插头和产品插头。



3 进行清洁保养(参照P.68~73)

6 预约煮饭的方法



关于煮饭预约 (1、2)

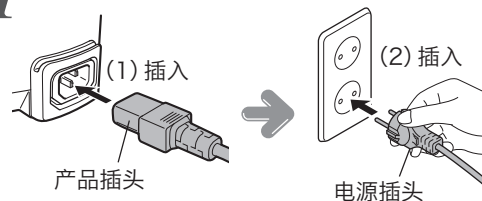
您可以按照就餐时间煮好米饭。

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

Note

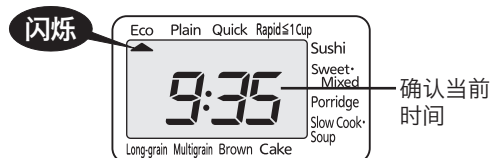
- 比如，将“1”的时间设定为 13:30，米饭就会在 13 点 30 分自动煮好。

1 连接电源线



2 确认当前时间

- 时间的调整方法参照 P.86。

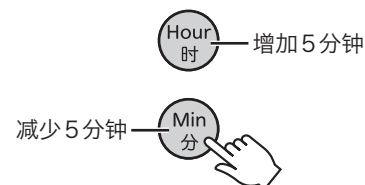


3 按下 [◀] 或 [▶], 选择想要煮饭的菜单 → P.58



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

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



5 按下 [Timer · 预约] 键后选择“1”或“2”

每按一次，便会依次按照“1”→“2”的顺序进行切换。



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

Note

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

各菜单对应的预约煮饭推荐时间

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

- 如设定的时间短于预约煮饭的标准时间，则可能无法在预约的时间完成煮饭。

■ 关于提示音

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

6 按下 [Hour · 时] 键或 [Min · 分] 键设定米饭煮好时间

- 本产品以 24 小时为单位显示时间。



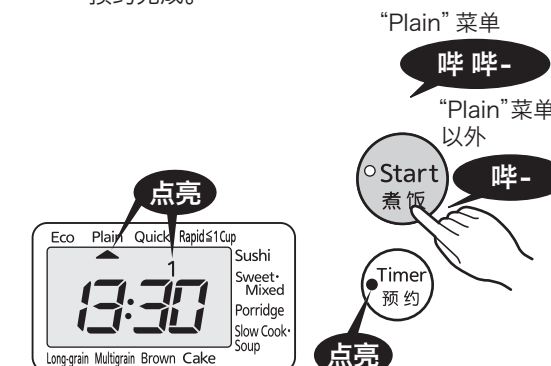
- [Hour · 时] 键可以每小时为单位进行设定，[Min · 分] 键可以 10 分钟为单位设定。
- 按住不放会使时间快速跳动。

Note

- 请将预约时间设定在 12 小时以内，以免造成食物变质。

7 按下一次 [Start · 煮饭] 键

预约完成。



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

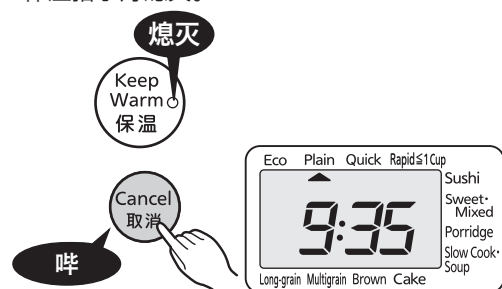
7 关于保温

保留白米的色泽与美味。
煮饭结束后将自动切换到保温状态。

■ 如需中断保温

按下 [Cancel · 取消] 键

保温指示灯熄灭。



■ 再次保温时

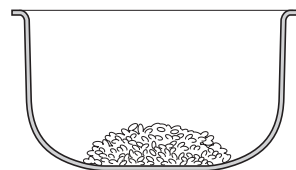
按下 [Keep Warm · 保温] 键

保温指示灯点亮



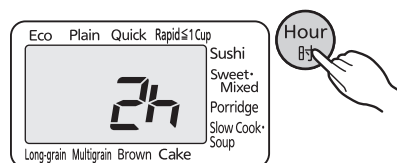
■ 如需对少量米饭进行保温

将米饭集中到内锅中央进行保温，并尽早食用。



■ 关于持续保温时间的显示

按住 [Hour · 时] 键，将以 1 小时为单位显示最多 24 小时 (24h) 的持续保温时间。
超过 24 小时后，“24”开始闪烁通知，同时“h”点亮。



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，以免造成米饭出现异味、变干、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 (0.5 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
- 在内锅边缘和垫圈类上有饭粒粘着时，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。

8 再次加热的方法

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量 (0.5 杯) 的情况。
 - 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

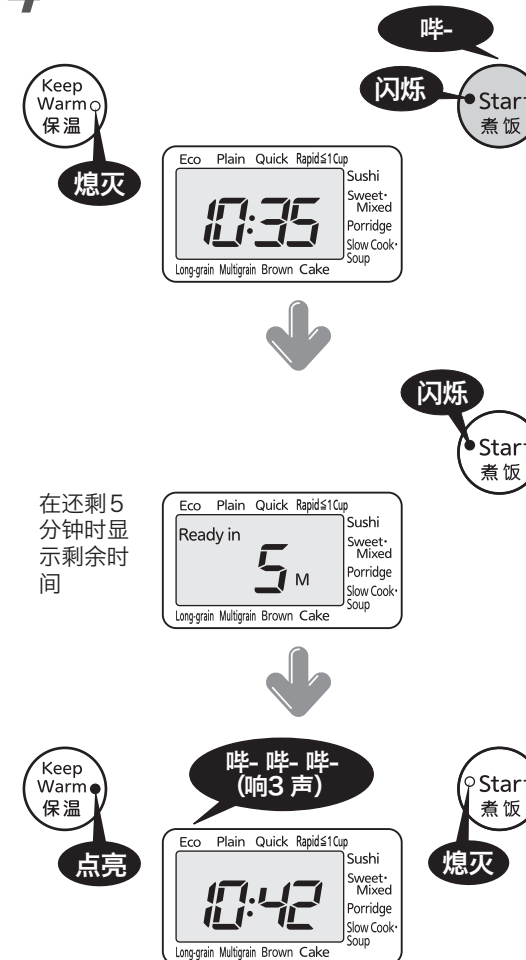
- 洒水可以防止米饭变干，使热好的饭松软可口。

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。未点亮时请按下 [Keep Warm · 保温] 键。(参照 P.62)

4 按下 [Start · 煮饭] 键



- 如需取消再加热，请按下 [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“哔哔”声进行提示。

5 充分翻动已加热好的米饭，使其变得均匀



9 烹调及汤羹 (“Slow Cook · Soup” 菜单)

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

网址：<https://www.tiger.jp/tourist/ch/jpf/>

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

菜单示例

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

Note

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

■ 烹调时的基本操作步骤

1 处理食材

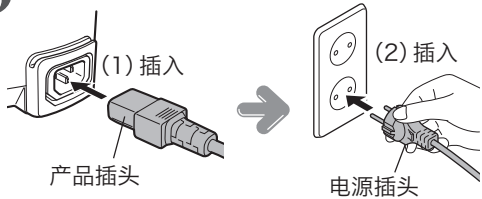
2 将食材放入内锅，盖上上盖

Note

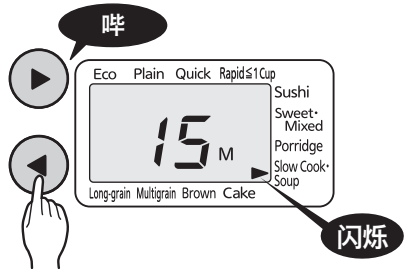
- 请以内锅内侧的“Plain”刻度线为标准加入食材。(参照下表)
- 当多于规定的最多量时可能无法炖煮或溢出。另外，即使少于最少量时也有可能溢出，请多加注意。
- 如选择 15 分钟以内且食材量过多，可能无法煮熟。此时，请继续加热。

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

3 连接电源线



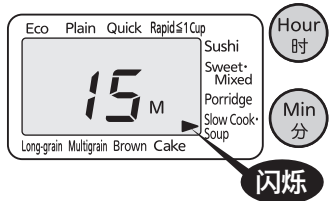
4 按下[◀]或[▶]键，选择“Slow Cook · Soup”



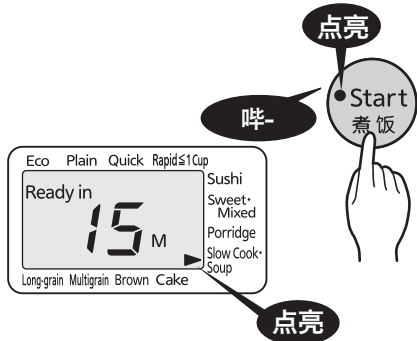
5 设定烹调时间

按 [Hour · 时] 或 [Min · 分] 键设定烹调时间。
1~30 分可以使用 1 分钟为单位进行设定，
30~120 分可以使用 5 分钟为单位进行设定。

- 按下 [Hour · 时] 将增加设定时间，按下 [Min · 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

保温指示灯点亮，液晶显示屏显示为“0h”。



- 如烹调时间不够，可以在保温指示灯点亮的状态下按下 [Hour · 时] 键追加时间后，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。

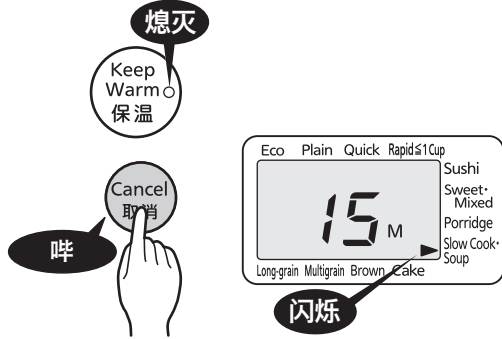
Note

- 烹调时间不足时，请不要在追加烹调时间前按下 [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.64 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.73)

10 蛋糕的制作方法 (“Cake” 菜单)

您可以根据食谱指南 (P.83) 或官网介绍的内容制作蛋糕。

网址: <https://www.tiger.jp/tourist/ch/jpf/>

Note

- 请注意, 根据食谱指南和官网上没有的方法制作蛋糕。

1 处理食材, 将面团放入内锅, 排出面团内的气体

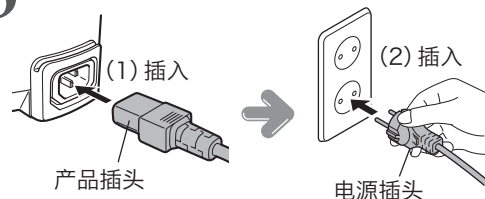
Note

- 请将加热前的面团放在柔软的布上排出气体。以免造成内锅变形或破损。

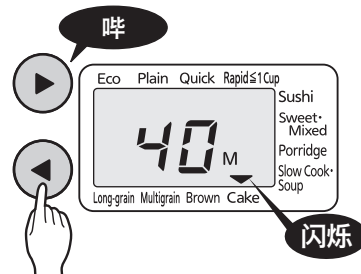
2 将内锅放入本体并盖上盖子。



3 连接电源线



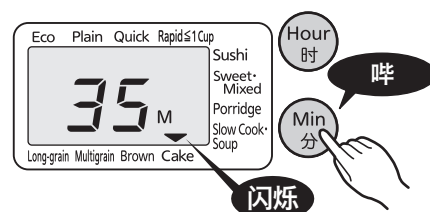
4 按下[◀]或[▶]键选择“Cake”



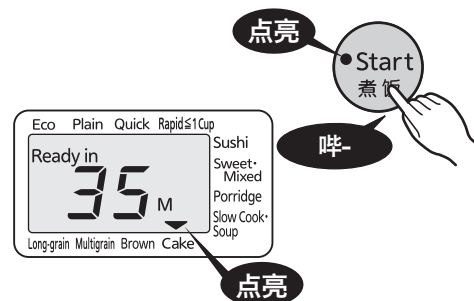
5 设定加热时间

按[Hour·时]或[Min·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[Hour·时]将增加设定时间, 按下[Min·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。



7 做好之后

保温指示灯闪烁。



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

- 如附着了面糊, 请在保温指示灯闪烁的状态下按下[Hour·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.66第4步的内容进行烤制。

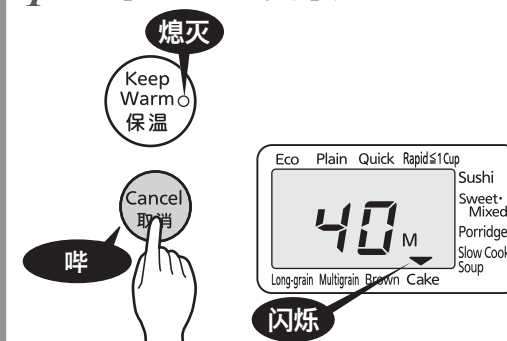
(2) 取出内锅和蛋糕, 使其冷却

Note

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

蛋糕完成后……

1 按下[Cancel·取消]键



2 请务必清洗内锅及内盖等部位, 祛除异味 (清洗方法→P.73)

11 清洁保养方法

如需进行本手册中未记录的修理，请委托经本公司认可的修理技术人员。

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

Note

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

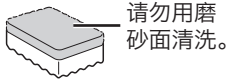
◆使用清洗剂清洁保养时，请使用家用的中性厨房用合成清洗剂（餐具用、烹调器具用）。

※ 洗涤剂残留会导致塑胶等材料老化、变色，请务必冲洗干净。

※ 使用中性以外的洗涤剂可能导致变色、腐蚀等问题。

◆请使用海绵或布等柔软的清洁用具。

◆请勿使用海绵的磨砂面清洗。以免造成内锅的氟素加工面剥落。



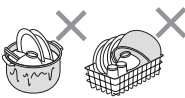
■ 每次使用后应清洁的部位



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

Note

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



可以冲洗清洁。

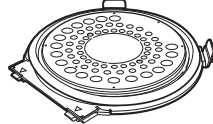
- (1) 用清水或温水沾湿海绵清洗。
- (2) 用干布立即将水分擦干，使其充分干燥。

Note

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



内盖



- (1) 用海绵蘸着凉水或温水稀释后的洗涤剂进行清洗，然后用水冲洗干净。

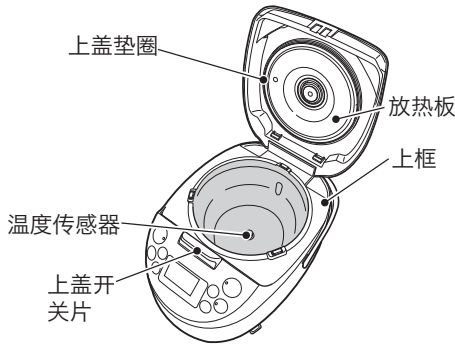
- (2) 用干布擦拭水分，使其充分干燥。

若内盖变脏，则更容易凝结水珠。

Note

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

■ 脏污后应立即清洁保养的部位



本体的外侧、内侧
用拧干的布擦净。

温度传感器

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

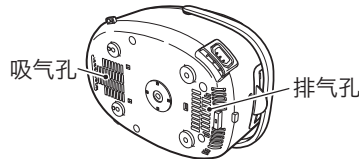
上框、上盖开关片附近

如粘附有饭粒和米粒时，请清除干净。

Note

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

吸气孔、排气孔

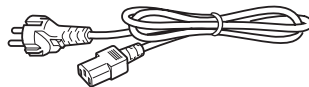


用棉签等清除灰尘。

Note

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

电源插头、产品插头



用干布擦拭

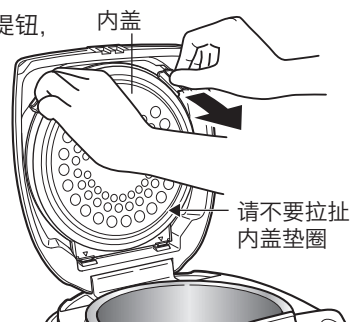
Note

- 请不要用水浸泡或淋湿电源线。以免造成短路、触电、故障。

内盖的拆卸、安装方法

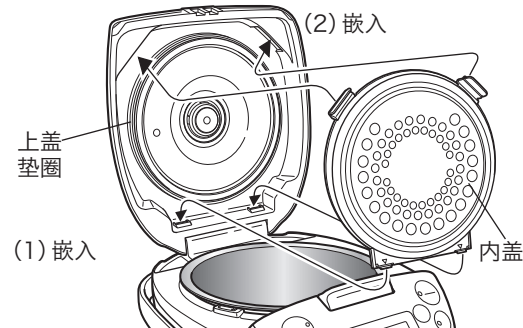
■ 拆卸方法

一边向下按内盖的提钮，一边将其向前拉。



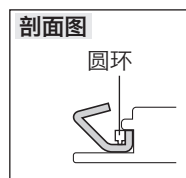
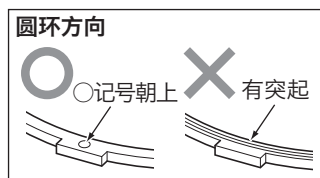
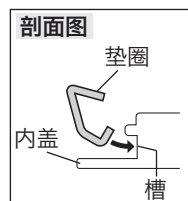
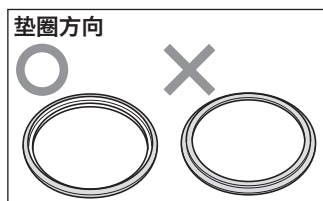
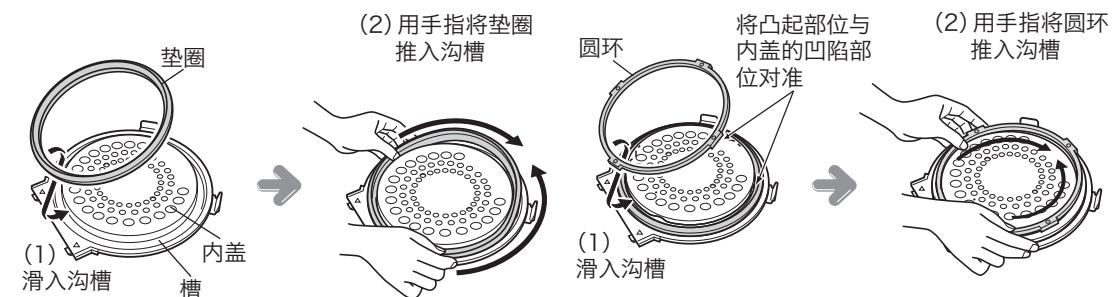
■ 安装方法

如图所示，将其紧紧装入盖子。



Note

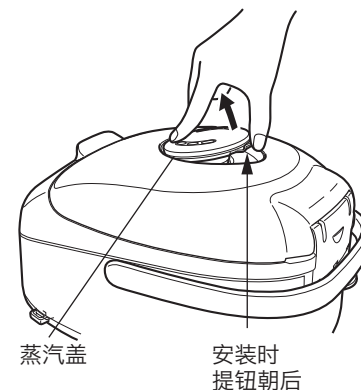
- 安装内盖时，请使内盖保持倾斜，以免内盖垫圈脱落。内盖垫圈脱落会导致煮出来的饭不可口及蒸汽喷出等故障。
- 检查内盖垫圈有无脱落。以免煮出来的饭不可口。如脱落，请慢慢拉拽垫圈，拆下圆环与垫圈，并按照下述说明重新安装。
- 内盖垫圈脱落时，请一边注意垫圈方向，一边将其嵌入内侧，然后扣紧圆环。（参照下图）以免造成蒸汽喷出等故障。



蒸汽盖的拆卸与安装

将手指插入上盖的凹槽内，向上拉起卸除调压阀。

- 安装方法与拆卸方法正相反。

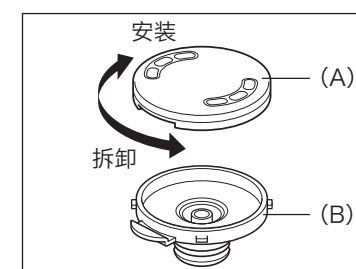


Note

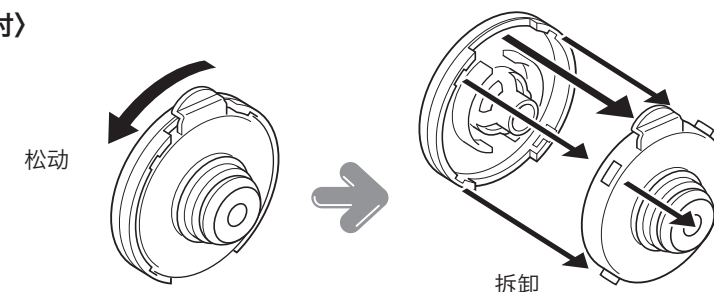
- 蒸汽盖脱落时，请一边注意垫圈方向，一边将其嵌入内侧。
- 请务必安装垫圈类后使用本产品。（参照P.72）如未安装蒸汽盖，可能造成蒸汽喷出，导致煮出来的饭不可口。

■ 蒸汽盖的拆卸与安装方法

(A) (B) 两个部分可以拆下。

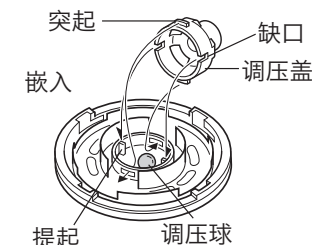


《脱落时》

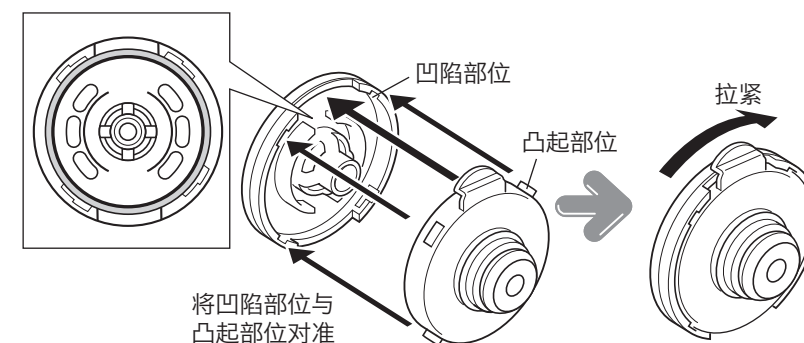


Note

- 如调压盖、调压球脱落，请务必重新装上。以免煮出来的饭不可口。

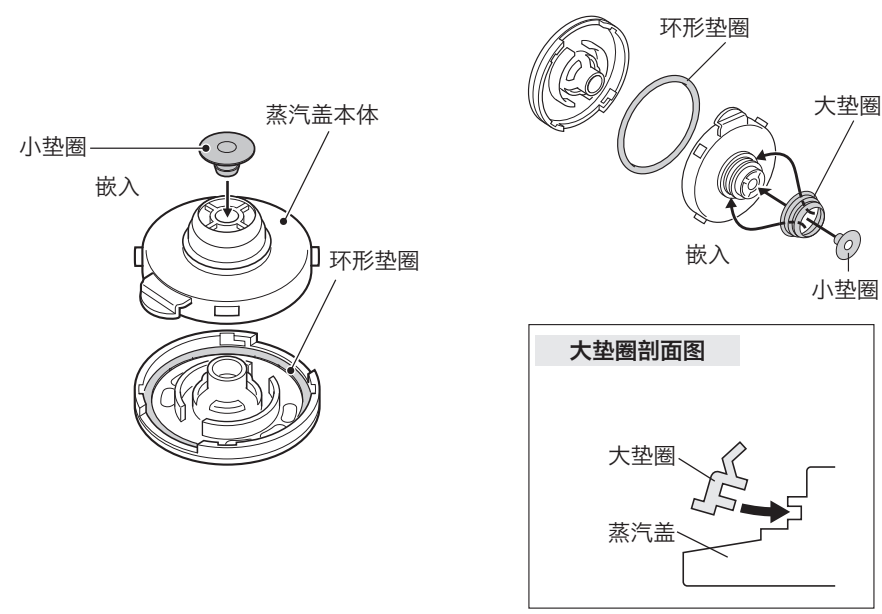


《安装时》



蒸汽盖用垫圈的安装

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

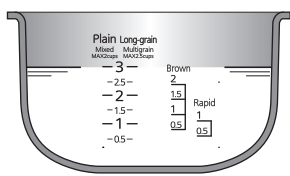


- Note
- 环形垫圈容易脱落，请多多注意。如环形垫圈脱落，请照原样准确嵌入。
 - 难以安装时，可在小垫圈上沾少许水使其易于安装。

清洗方法

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

(1) 在内锅里加水到水位线8，然后将其放入本体。



(2) 连接电源线。

(3) 按下[◀]或[▶]键，选择“Plain”。



(4) 按下[Start · 煮饭]键。
(开始清洗)



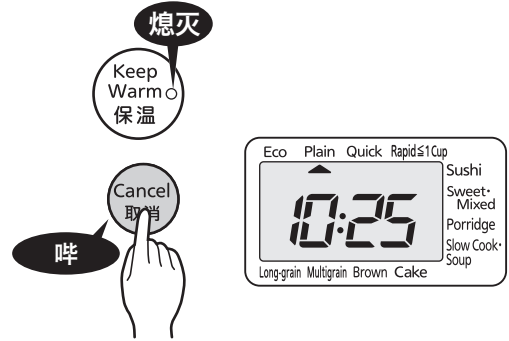
- Tips
- 如出现异味，可在水中加入柠檬酸 (约20g) 进行清洗，以更好地清除异味。
有些异味可能难以被彻底清除。如无法彻底清除，请咨询购买本产品的销售店。

(5) 清洗结束后

保温指示灯将点亮显示当前时间。



(6) 按下[Cancel · 取消]键，拔出电源插头，
拔出产品插头。



(7) 等本体冷却后，倒出内锅中的水并进行清洁。

12觉得米饭煮得不理想时

如做好的饭菜或电饭煲运行等出现异常，请检查以下几点。

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

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

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

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

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

13 烹调、汤羹或蛋糕做得不理想时

如烹调的菜肴或烤好的蛋糕出现异常时，请检查以下几点。

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

※1……参照食谱指南。

14 认为发生故障时

在委托修理前，请检查以下几点。

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

故障现象	确认事项	处理方法	参照 页面
水蒸气积聚在上框	煮饭后或者保温时，水蒸气有时会积存在上框，这并非故障。如上框凝聚了太多水蒸气，请用干布擦拭干净。		59
	内盖是否变脏？ 如内盖变脏，可能会导致水蒸气增加。	请用洗涤剂仔细清洗内盖。	69
	有无选择“Eco”？ 选择“Eco”煮饭时，可能会凝聚较多水蒸气。 如希望减少水蒸气，请选择“Plain”煮饭。		55
按下按键后没有反应	产品插头是否已插入本体的电源插口？电源插头是否已插入插座？	请将插头插到底。	57・ 60・ 64・ 66・ 73
	保温指示灯是否点亮？	请按下[Cancel・取消]键取消保温，然后再继续操作。	62
电源插头有火花飞溅	插拔电源插头时出现小火花是IH产品的特征，并非故障。		-
产生塑胶等异味	刚开始使用时有时会产生塑胶等异味，之后会慢慢消失。如需清除异味，请参照「清洗方法」进行清洁。		73
塑料部位有线状或波纹状现象	这是塑胶成型时产生的痕迹，并不妨碍产品使用品质。		-
液晶显示屏显示“ E:00 ”	按下[Cancel・取消]键，会显示如下图所示的图案。	产品进入了测试模式。 请委托购买本产品的销售店修理。	-

液晶显示屏上出现下列显示内容时

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

关于塑胶零部件

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

“Rapid ≤ 1 Cup” 焖饭时间的调整方法

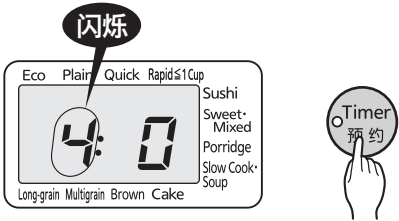
请在电源插头插入插座的状态下完成以下(1)～(7)步，每一步的操作间隔不得超过30秒。30秒以上没有任何操作就会返回显示当前时刻，无法继续设定。如需再次设定，请重新来过。
煮饭(烹调)、保温、设定预约、预约煮饭、再次加热、追加加热期间无法变更设定。
※ 如需在调整期间中断操作，请按下[Cancel・取消]键。

■ 如需调整“Rapid ≤ 1 Cup”的焖饭时间

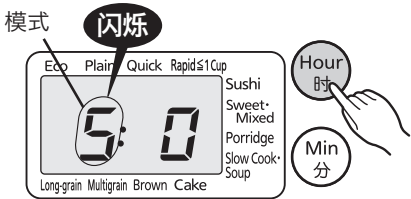
如需调整选择“Rapid ≤ 1 Cup”时的焖饭时间，请采取以下步骤。

(1) 按下[◀]或[▶]键，选择“Plain”。

(2) 按住[Timer・预约]键约3秒以上。

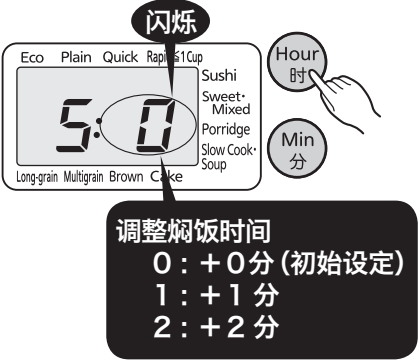


(3) 按下[Hour・时]键，选择模式[5]。



(4) 按下[Start・煮饭]键。

(5) 按下[Hour・时]、[Min・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，请重新来过。

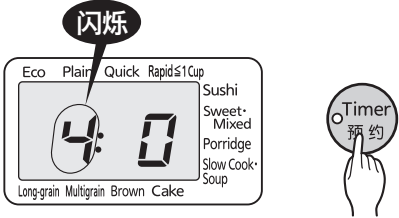
煮饭(烹调)、保温、设定预约、预约煮饭、再次加热、追加加热期间无法变更设定。

※ 如需在调整期间中断操作，请按[Cancel·取消]键。

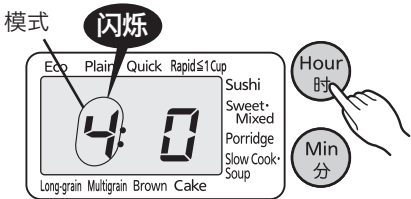
■ 需要调整音量(按键音、提示音)时

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。

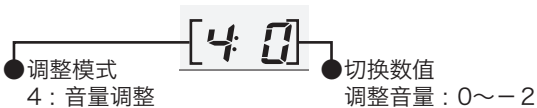
- (1) 按下[◀]或[▶]键，选择“Plain”。
- (2) 按住[Timer·预约]键约3秒以上。



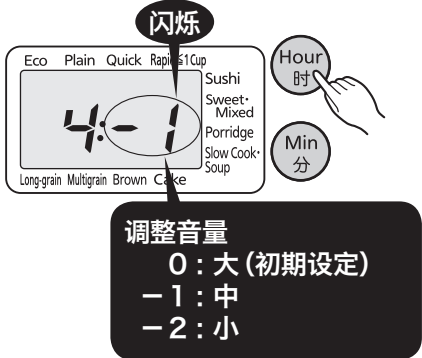
- (3) 确认模式为[4]。
- 如变成模式[5]，请按[Hour·时]、[Min·分]键调整成模式[4]。



- (4) 按下[Start·煮饭]键。



- (5) 按下[Hour·时]、[Min·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。

食谱指南

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

Porridge 菜单 七草粥



115kcal/
1人份

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

Note

- 煮好的粥放置一段时间会变得粘腻、产生异味，请尽快食用。

Brown 菜单 味增黄油酱炒鲑鱼糙米拌饭



422kcal/
1人份

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

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

Tips

- 可依个人喜好洒上七味辣椒粉。

Sweet Mixed 菜单 红豆饭



306kcal/
1人份

- 材料(4人份)
- 糯米……2杯
- 芝麻盐……少许
- 红小豆……50g

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

Multigrain
菜单

鱼干和羊栖菜杂粮饭



367kcal/
1 人份

■ 材料 (4 人份)

- 米……2 杯
- 杂粮……3 大勺 (25g)
- 鱼干 (梭子鱼、方头鱼等) ……1 条
- 小葱切小段……1 根
- 煮羊栖菜芽
 - 羊栖菜芽 (干燥) ……7g
 - 炸豆腐……1/3 片
- 萝卜……20g
- 芝麻油……2 小勺
- 调味汁
 - 砂糖……2 小勺
 - 甜料酒……2 小勺
 - 料酒……2 小勺
 - 酱油……1 又 1/3 大勺
 - 高汤……120mL

■ 做法

1. 在内锅淘米后，将水加到“Plain”刻度线 2 的位置，然后将杂粮放在米上。放入杂粮后，再倒入 2 大勺水，然后使用“Multigrain”菜单进行烹饪。
2. 煮熟鱼干后，去掉鱼骨，将鱼肉打散。
3. 泡发羊栖菜芽后用水洗净，然后挤出水。炸豆腐去油切碎，胡萝卜切碎。
4. 在小锅里倒入芝麻油，放入第 3 步的材料和调味汁的调料，进行熬煮。
5. 去掉第 4 步的调味汁，将菜放入第 2 步中煮好的杂粮饭中搅拌。
6. 将饭盛入容器，撒上切成段的小葱。

Sushi
菜单

手卷寿司



381kcal/
1 人份

(仅寿司饭的卡路里)

■ 材料 (3 人份)

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

■ 做法

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

Note

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

Sweet
Mixed
菜单

五目饭



315kcal/
1 人份

■ 材料 (4 人份)

- 米……2 杯
- 综合调味料
 - 酱油……1 又 1/3 大勺
 - 料酒……2 小勺
 - 甜料酒……1 小勺
 - 盐……1/3 小勺
- 鸡腿肉……40g
- 胡萝卜……20g
- 魔芋……25g
- 豌豆角……3~5 个
- 料酒、酱油、盐、醋……均适量
- 海带……2cm 长 1 片
- 炸豆腐……1/3 片
- 牛蒡……20g
- 干香菇……1 个

■ 做法

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

Note

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

Cake
菜单

海绵蛋糕



155kcal/
1/8 块

不包括水果

■ 材料 (1 个)

- 鸡蛋 (M) ……2 个
- 白糖 (绵白糖) ……60g
- 低筋粉……60g
- 无盐黄油……20g
- 无盐黄油 (涂内锅用) ……适量
- 装饰用
 - 鲜奶油 (动物性) ……100mL
 - 砂糖……12g
 - 草莓、蓝莓……各适量

■ 做法

1. 鸡蛋在室温下回温，低筋粉过筛。
2. 预先融化无盐黄油。
3. 鸡蛋、白糖放入碗中，轻轻混合搅拌。
4. 将第 2 步的碗放入 40 摄氏度的热水中隔水混合搅拌，直至看不到白糖颗粒，搅拌好后从热水中取出。
5. 用打蛋机高速打发第 3 步的成品。打到发白后，拿起打蛋器，查看蛋液是否呈带状缓慢落下。
6. 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。
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 [Hour・时] 键追加加热时间，然后按下 [Start・煮饭] 键继续加热。



轻松煮好一碗热腾腾的美味粥！

可以使用本产品轻松做出能发挥食材美味的正宗菜肴。

Note

- 烹调时请充分搅拌，以免调料沉淀到内锅锅底。
- 用汤汁炖煮时，请待冷却后再开始烹调。
- 如需使用淀粉进行勾芡，请在烹煮的最后阶段进行。
- 竹轮及鱼糕等熬制食物在加热时会膨胀。请适量添加。
- 请勿使用金属制的汤勺、汤匙、打蛋器等坚硬物品。
- 烹饪完毕后，请祛除异味。（参照P.73“清洗方法”）
- 如烹调时间不够，在继续烹调前请勿按下[Cancel·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 (2人份)
- 鸡翅……4根
 - 胡萝卜……1/2根
 - 芹菜……1/2根
 - 洋葱……1/2个
 - 土豆……1个
 - 水……300mL
 - 西式浓汤粉(颗粒)……2小勺
 - 盐、胡椒……均少许

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



猪肩肉炖扁豆



528kcal/
1人份

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

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



五种蔬菜浇汁面

快速烹调食谱



416kcal/
1人份

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

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

时间的调整方法

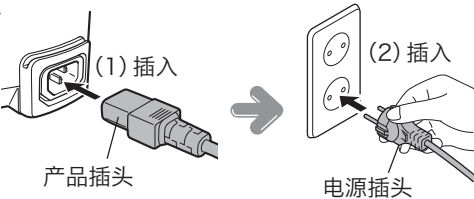
本产品以 24 小时为单位显示时间。本体内置锂电池，即使拔掉电源插头仍会继续记忆当前时间、预约时间及保温经过时间。

执行以下操作时，无法调整时间。

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

■ 例：如需将“9:30”调整为“9:35”

1 连接电源线



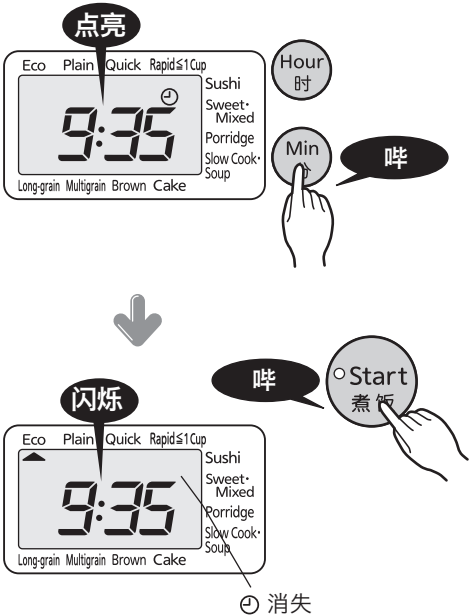
2 进入设定时间模式

按下 [Hour・时] 或 [Min・分] 键，将显示 。



3 调整时间

- “小时”用 [Hour・时] 键、“分钟”用 [Min・分] 键进行设定。
- 按住不放会使数字快速跳动。
- 时间调整完毕后，请按下 [Start・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			0.54L (3杯) 型		
额定电压 / 额定频率			220 V ~ 50 - 60 Hz		
额定功率 (W)			705		
煮饭容量 (L)	Eco		0.09~0.54 (0.5~3杯)		
	Plain		0.09~0.54 (0.5~3杯)		
	Quick		0.09~0.54 (0.5~3杯)		
	Rapid ≤ 1 Cup		0.09~0.18 (0.5~1杯)		
	Sushi		0.09~0.54 (0.5~3杯)		
	Mixed		0.09~0.36 (0.5~2杯)		
	Sweet		0.09~0.36 (0.5~2杯)		
	Porridge	Hard	0.09~0.135 (0.5~0.75杯)		
		Soft			
	Long-grain		0.09~0.54 (0.5~3杯)		
	Multigrain		0.09~0.45 (0.5~2.5杯)		
	Brown		0.09~0.36 (0.5~2杯)		
外形尺寸 (cm) *	宽度	23.2			
	长度	32.2			
	高度	18.1			
本体重量 (kg) *			3.3		
电源线长度 (m) *			1.4		

* 数字均为概数。

Note

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

关于锂电池

因本产品内置锂电池，即使拔掉电源插头仍会继续记忆现在时间及预约时间。

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

Note

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

中途停电、产品插头脱落时

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

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

如需购买消耗品和单卖品

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

内锅的氟素加工会随着使用而消耗、剥落。(参照P.53)

目次

1	安全上のご注意	90
2	各部の名前とはたらき	94
	メニューの選べる機能と特長	95
	ごはんをおいしく炊くためのコツ	96
3	ごはんを炊く前の準備	98
4	ごはんの炊きかた	100
	分量について	100
	炊飯時間の目安	100
5	ごはんが炊きあがったら	101
6	予約炊飯のしかた	102
7	保温について	104
8	再加熱のしかた	105
9	調理・スープ（「Slow Cook・Soup」メニュー）	106
10	ケーキのつくりかた（「Cake」メニュー）	108
11	お手入れのしかた	110
12	うまく炊けない?と思ったら	116
13	調理・スープやケーキがうまく作れない?と思ったら	118
14	故障かな?と思ったら	119
	こんな表示が出たときは	121
	「Rapid ≤ 1 Cup」むらし時間の調整のしかた	122
	音量調整のしかた	123
	メニューガイド	124
	現在時刻の合わせかた	129
	仕様	130
	リチウム電池について	130
	停電があったとき・器具用プラグがはずれたとき	130
	消耗品・別売品のお買い求めについて	131

1 安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

- ここに表した注意事項は、お使いになる人や他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためのものです。安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。
- 本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。

表示内容を無視して、誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分して説明しています。



警告

取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷^{*1}を負うことが想定される内容を示します。



注意

取り扱いを誤った場合、使用者が傷害^{*2}を負うことが想定されるか、または物的損害^{*3}の発生が想定される内容を示します。

- *1 重傷とは、失明や、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
- *2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。
- *3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

図記号の説明



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



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



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



警告



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。



差込プラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。
火災の原因。



電源コードが傷んだ場合、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。
やけどをするおそれ。



スチームキャップ・蒸気孔に顔や手を近づけない。
やけどをするおそれ。特に乳幼児には、さわらせないように注意する。

接触禁止



子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。
やけど・感電・けがをするおそれ。



身体の不自由な人や、使い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。



警告



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、分解したり修理をしない。
火災・感電・けがの原因。

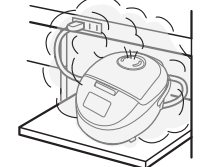
分解禁止



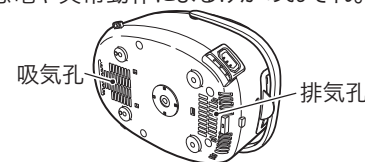
ナイフ、フォーク、スプーン、鍋ぶたなどの金属製品を、本製品の上に置かない。
熱くなり危険。



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。



ふたを開めるときは、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・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。
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〉
・ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する調理
・クッキングシート、アルミ箔、ラップを使った調理
・多量の油を入れる調理や炊込み



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〉

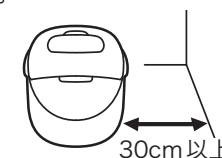
- ・ご使用中、電源コード、差込プラグが異常に熱くなる。
 - ・炊飯ジャーから煙が出たり、こげくさいにおいがする。
 - ・炊飯ジャーの一部に割れ、ゆرمみ、がたつきがある。
 - ・内なべが変形している。
 - ・その他の異常や故障がある。
- すぐにプラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する。



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



壁や家具の近くでは使わない。
蒸気や熱で、傷み・変色・変形の原因になるため、壁や家具からは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。



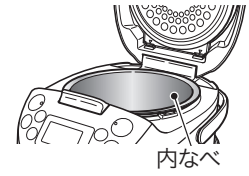
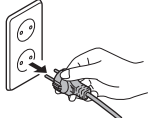
器具用プラグに金属片やごみを付着させない。
感電・ショート・発火の原因。



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
-  使用中や使用直後に、内なべをさわるときはなべつかみを使用し、直接手をふれない。
高温になっているため、やけどのおそれ。
 内なべ
-  使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。
プラグを抜く
-  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。

-  取り扱いはいねいに。
落としたり、強い衝撃を加えたりすると、けがや故障の原因。
-  磁力線が出ているので、磁気に弱いものを近づけない。
テレビ・ラジオなどは、雑音の入るおそれ。
キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープ・ビデオテープなどは、記録が消えるおそれ。
-  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。

⚠ 注意

-  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.110～115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。
ふたが開いてけがや、やけどをするおそれ。
接触禁止

-  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。必ずとっ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。

■ 末永くご使用いただくためのご注意

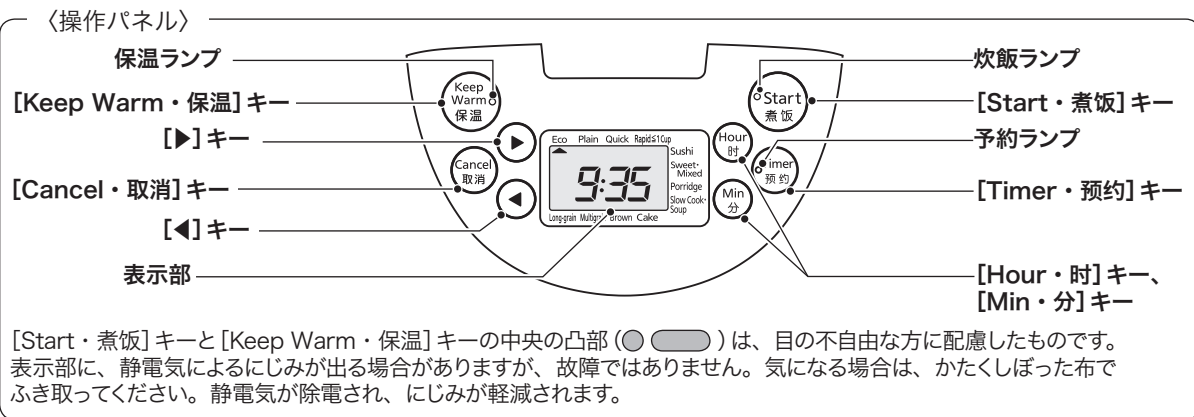
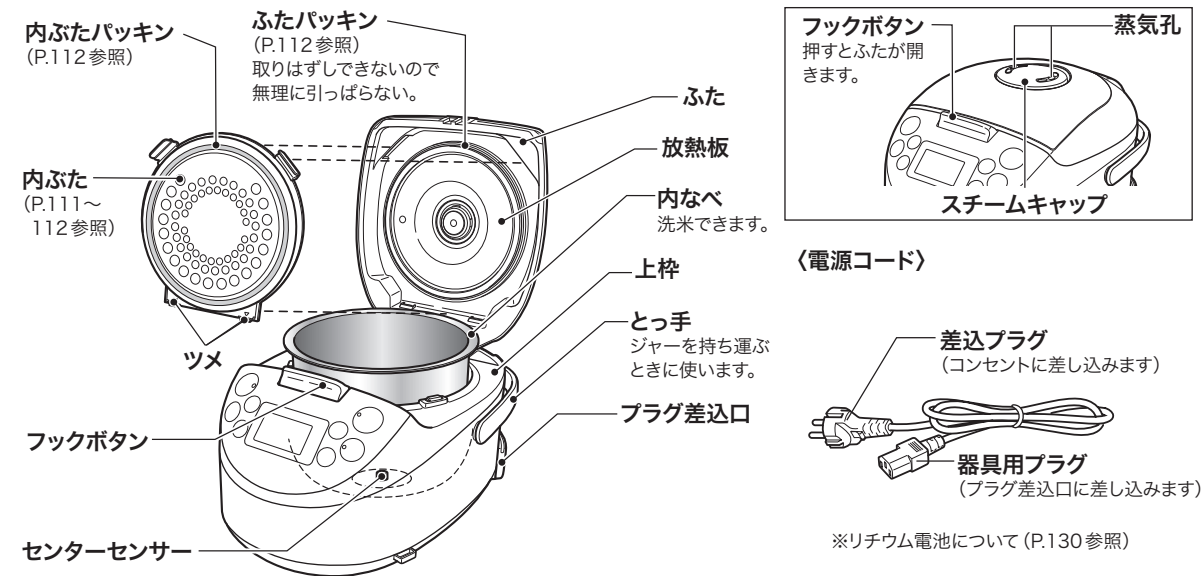
- こげついたごはんつぶ・米つぶなどは取り除く。
蒸気もれ・ふきこぼれ・故障やおいしく炊けない原因。
- 炊飯中、本体に布などをかけない。
本体やふたの変形・変色の原因。

- 冷めたごはんを、再加熱（保温）しない。
においなどの原因。
- 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。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。
- 内なべにザルなどをのせない。
- 内なべに食器類など、かたいものを入れない。
- 金属へらやナイロンたわしなど、かたいものでお手入れしない。
- 食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしない。

2 各部の名前とはたらき

箱を開けたら、まず確認してください。



■ 付属品の確認

〈しゃもじ〉



しゃもじを本体側面に差し込みます



〈計量カップ〉

約1カップ(約0.18L)

1カップのお米は約150gです。



■ はじめて使うとき

内なべ・内ふた・スチームキャップ・付属品を洗ってからお使いください。(P.110～115 参照)

■ 音について

炊飯中・保温中・再加熱中にする下記の音は、異常ではありません。

- ・「ブーン」という音 (ファンが作動している音)
- ・「ジーッ」や「チリリリ…」という音 (IHが作動している音)

■ 時刻の確認

時刻は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.129 参照)

■ 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。

メニューの選べる機能と特長

メニュー	保温	予約選択	特長
Eco	○	○	白米を炊くときに選べます。「Plain」メニューと比べて、少しかためになりますが、少ない消費電力量(約13～21%削減)で炊くことができます。
Plain	○	○	短粒米を炊くときに選べます。(標準の炊きかたです。)
Quick	○	—	白米を早く炊きたいときに選べます。「Plain」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。
Rapid ≤ 1 Cup	○	—	少量の白米を「Quick」より早く炊きたいときに選べます。「Plain」を選んだときに比べて、炊飯時間が短いので、かために炊きあがります。炊飯容量：0.5～1カップ
Sushi	○	○	すしめしを炊くときに選べます。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。
Sweet・Mixed	△	—	炊込みごはんまたはおこわを炊くときに選べます。
Porridge	△	○	おかゆを炊くときに選べます。
Long-grain	○	○	長粒米を炊くときに選べます。
Multigrain	△	○	雑穀(麦、あわ、ひえ、黒米、赤米など)を白米と一緒に炊くときに選べます。
Brown	△	○	玄米を炊くときに選べます。

○：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.130を参照してください。

*「Eco」を選んで炊いたときは、内ふたにつゆが多くつく場合があります。

おこげについて

* 無洗米を炊いたときは、おこげが濃くつく場合があります。おこげが気になるときは、1～2回水を入れ替えてすいでから炊飯してください。

* 「Sweet・Mixed」「Multigrain」「Brown」、発芽玄米・胚芽米・分づき米を炊いたときは、おこげが濃くつく場合があります。

吸水について

* 各メニューの炊飯時間内に吸水工程が含まれていません(「Quick」「Rapid ≤ 1 Cup」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」「Rapid ≤ 1 Cup」メニューには吸水工程は含まれず、すぐに炊きはじめるので炊飯時間が短くなります。

保温について

「Porridge」は、保温を長時間続けるとのり状になります。早めにお召し上がりください。

予約炊飯について

予約炊飯をセットすると、食べたい時刻に炊きあげることができます。(P.102 参照)

Rapid ≤ 1 Cupについて

少ない量のお米をより早く炊くためのメニューです。炊飯時間が短いので、かために炊きあがります。

炊飯容量：1カップ以下

※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.122 参照)

ごはんをおいしく炊くためのコツ



炊く前の準備はP.98～99、炊きかたはP.100～103をお読みください。

良いお米・保管場所を選ぶ

- ・精米日の新しい、粒のそろったつやのあるお米を選びましょう。
- ・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。

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。

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ぶ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。）

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。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	最大炊飯容量
Sweet・Mixed	2カップ
Brown	1カップ
Porridge・Hard	0.5カップ

- ・炊飯中にふたを開けて、具を入れないでください。
- ・最初に水加減してから具を入れてください。具を入れてから水加減すると、炊きあがりがかたくなります。
- ・下記の場合、うまく炊けない、こげつくなどの原因となります。
 - ・しょうゆやみりんなどの調味料が多すぎる場合
 - ・調味料が底に沈んでいる場合
 - ・ケチャップやトマトソースを使用した場合
 - ・具を混ぜ込んだ場合
- ・「Porridge」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。

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。
Quick	「Plain」の目盛。
Rapid ≤ 1 Cup	「Rapid」の目盛。
Sushi	「Sushi」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	「Plain」の目盛。
Porridge	全がゆのときは、「Porridge・Hard」の目盛。五分かゆのときは、「Porridge・Soft」の目盛。
Long-grain	「Long-grain」の目盛。
Multigrain	「Plain」の目盛を目安にお好みで。
Brown	「Brown」の目盛。

- ・無洗米は「Plain」の目盛を目安に、少し多め（目盛線が水面に隠れる程度）に水加減してください。
- ・発芽玄米・胚芽米・分づき米・麦飯・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。

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。

雑穀を白米に混ぜて炊くとき

- ・雑穀は白米の2割以内の分量にしてください。
- ・雑穀は白米の上にのせて炊いてください。混ぜ込むとうまく炊けない場合があります。
- ・アマランサスなど特に小粒の雑穀はふき上がりやすいため、内ぶたに付着することがあります。

雑穀を玄米に混ぜて炊くとき

- ・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量は最大で2カップです。

玄米に白米を混ぜて炊くとき

- ・玄米が白米よりも多いときは、「Brown」メニューを選んでください。
- ・玄米と白米が同量のとき、玄米が白米よりも少ないときは、「Plain」メニューを選んでください。（このとき玄米は、1～2時間つけおきして吸水させてから炊いてください。）

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「Sweet・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。

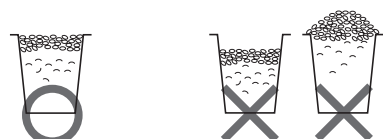
3 ご飯を炊く前の準備

1 お米をはかる

必ず付属の計量カップではかります。
付属の計量カップにすりきり1杯で、約0.18L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.130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.96参照。

2 お米を洗う (内なべで洗米できます)

無洗米の場合は、P.96を参照してください。

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。

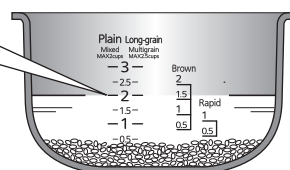
3 水加減する

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.96の目安表を参照)

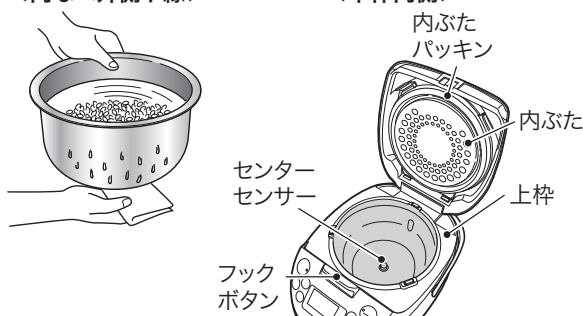
2カップの白米を炊く場合は「Plain」の目盛2に合わせる



4 水滴・米つぶなどをふき取る

<内なべ外側や縁>

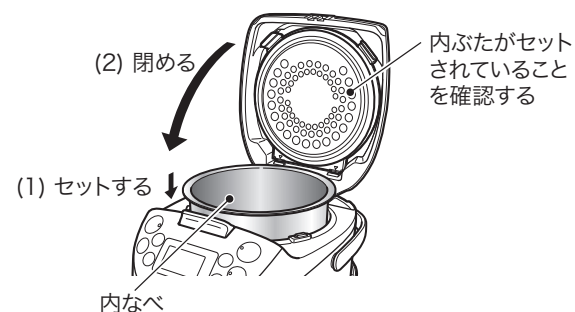
<本体内部>



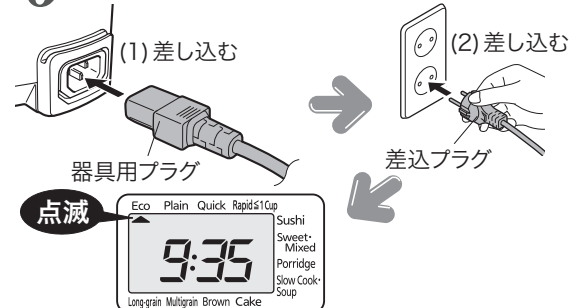
Note

- 上枠やフックボタン付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどは必ず取り除く。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。

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



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。

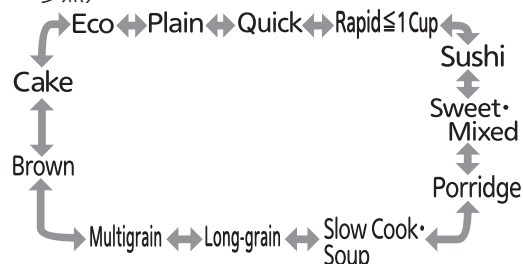
■ 音について

- 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]キーを長押ししたときは、「ピー、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.123参照)

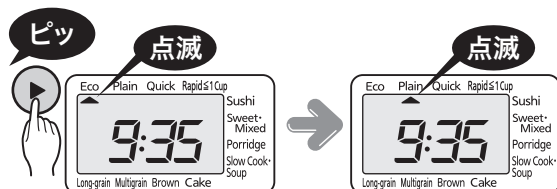
4 ごはんの炊きかた

1 【◀】または【▶】キーを押して、炊きたいメニューを選ぶ

押すごとに、メニューが切り替わります。(下図参照)



■白米の場合 (▲が「Plain」の下に移動)



- 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。
- メニュー選択中に【Cancel・取消】キーを押すと、「Eco」に切り替わります。

Note

- 「Quick」「Rapid ≤ 1 Cup」は「Plain」に比べて、炊飯時間が短いので、かために炊きあがります。

分量について

具や雑穀の分量については、P.96を参照してください。

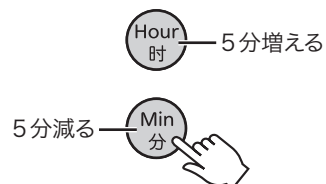
炊飯時間の目安

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

- 上記の時間は、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、タイマーを使用したときなどに多少異なります。

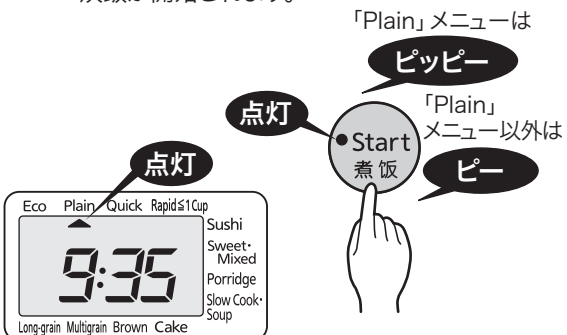
2 「Porridge」を選んだときは【Hour・時】キーまたは【Min・分】キーを押して炊飯時間を合わせ

- 【Hour・時】キーを押すごとに5分ずつ増え、【Min・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。



3 【Start・煮飯】キーを1回押す

炊飯が開始されます。

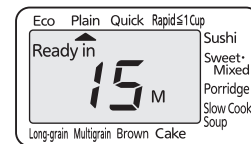


5 ごはんが炊きあがったら

「むらし」になると…

表示部にむらしあがるまでの残り時間が1分単位で表示されます。

- メニューによってむらし時間が異なります。



炊きあがると自動的に保温します。

保温ランプ、現在時刻が点灯します。

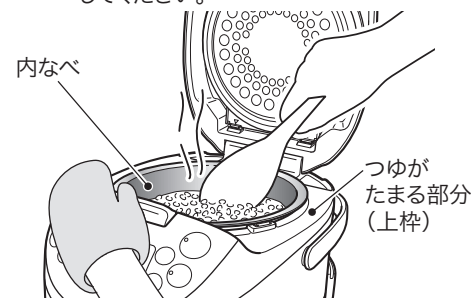


- 「Porridge」で具材を追加した場合や、炊飯時間が足りない場合は、保温ランプが点灯している状態で【Hour・時】キー・【Min・分】キーを押す、追加の炊飯時間を合わせて【Start・煮飯】キーを押してください。1分単位で最大15分を3回まで追加できます。追加加熱をする場合は、【Start・煮飯】キーを押す前によくかき混ぜてください。
- 「Porridge」は、長時間保温するととり状になりますので、お早めにお召しあがりください。

1 ごはんをほぐす

炊きあがったら、必ずすぐにごはん全体をほぐしてください。

- 内なべの形状による特徴で、ごはんの中央部がややくぼむことがあります。
- 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、つゆが多つく場合があります。

炊飯ジャーを使い終わったら…

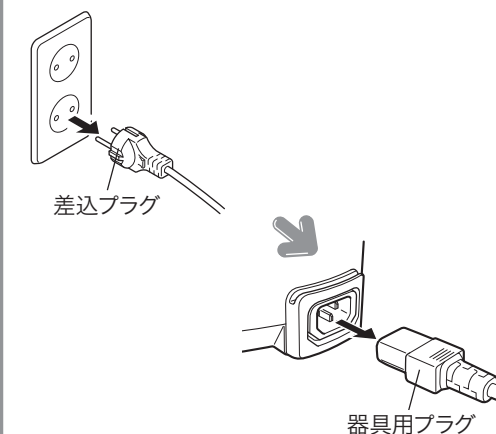
1 必ず【Cancel・取消】キーを押す



Note

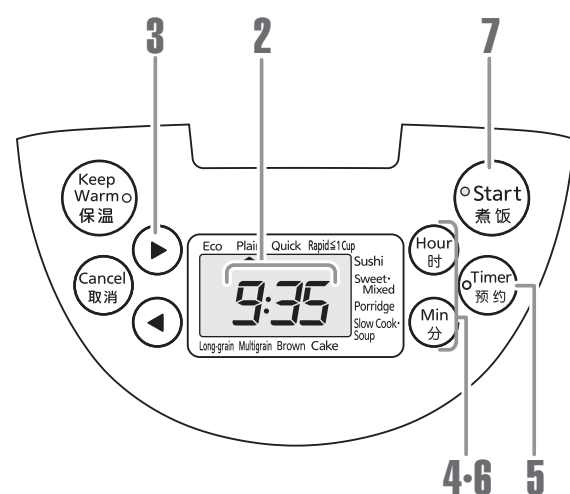
- 保温を取り消さずに差込プラグを抜くと、次に使用するときに保温ランプが点灯して炊飯できません。

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.110～115参照)

6 予約炊飯のしかた



予約炊飯 (1・2) について

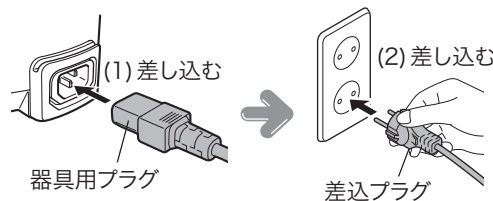
食べたい時刻に炊きあげることができます。

- 「1」または「2」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、「1」「2」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とう便利です。

Note

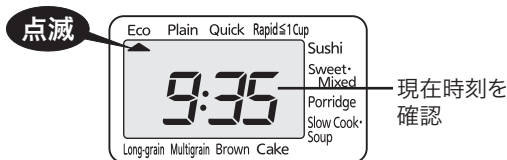
- 例えば、「1」で13:30に設定すると、13:30に炊きあがります。

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.129 参照。

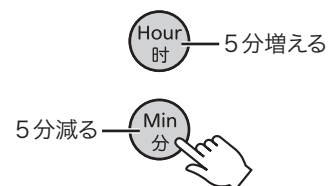


3 [◀]または[▶]キーを押して、炊きたいメニューを選ぶ → P.100



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

- [Hour・時] キーを押すごとに5分ずつ増え、[Min・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。



5 [Timer・予約] キーを押して、「1」または「2」を選ぶ

押すごとに、「1」→「2」の順に切り替わります。



- 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」「Rapid ≤ 1 Cup」「Sweet・Mixed」「Slow Cook・Soup」「Cake」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。
- 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時間以上
Plain	1時間15分以上
Sushi	1時間以上
Porridge	調理時間+1分以上
Long-grain	45分以上
Multigrain	1時間5分以上
Brown	1時間35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] キーを押した後、内なべが無い状態で [Start・煮飯] 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.123 参照)

6 [Hour・時] キーまたは [Min・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。

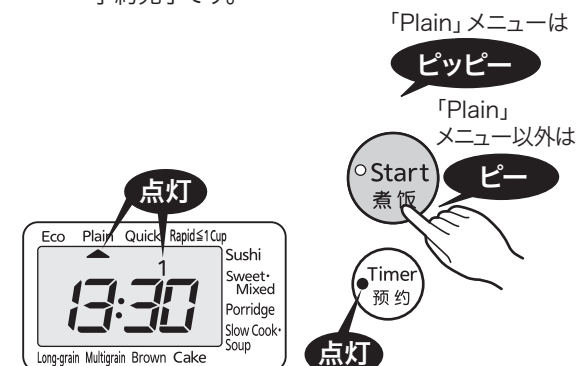


- [Hour・時] キーは1時間単位、[Min・分] キーは10分単位で合わせることができます。
- 押し続けると、早送りができます。

Note

- 腐敗の原因になるため、予約炊飯は12時間以内にします。

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.102の3からセットし直してください。

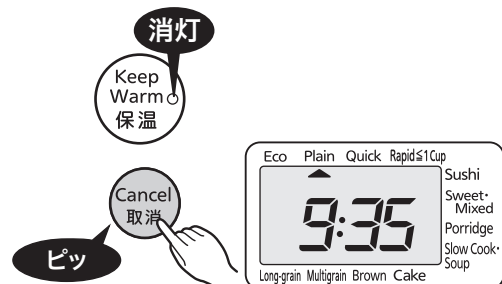
7 保温について

白米のつやつやのおいしさを保ちます。
炊飯が終了すると自動的に保温に切り替わります。

■ 保温を中止するとき

[Cancel・取消]キーを押します

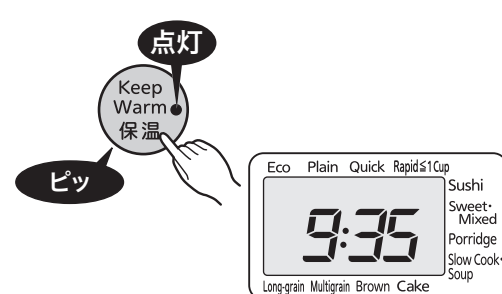
保温ランプが消灯



■ 再度保温するとき

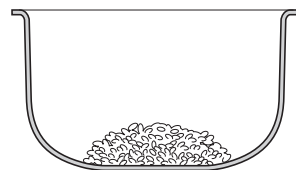
[Keep Warm・保温]キーを押します

保温ランプが点灯



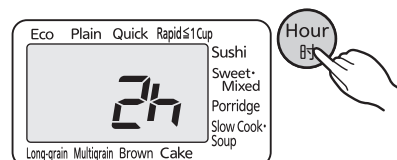
■ 少量のごはんを保温するとき

ごはんを内なべの中央に寄せて保温し、できるだけ早くお召し上がりください。



■ 保温経過時間の表示について

[Hour・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。



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(0.5カップ)以下の保温
 - ・ 白米以外の保温
 - ・ ごはんをドーナツ状にした保温
 - ・ 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・べたつきの原因。
- 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、早めにお召し上がりください。

8 再加熱のしかた

保温中のごはんは、食べる前に再加熱するとあつあつのごはんになります。

Note

- ごはんが内なべの半分以上あるときは、量が多すぎて、充分にあたためられません。
- 下記のような状況で再加熱すると、ごはんがパサつきます。
 - ・ 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(0.5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 小さじ1~2杯の打ち水を均一に行う



Tips

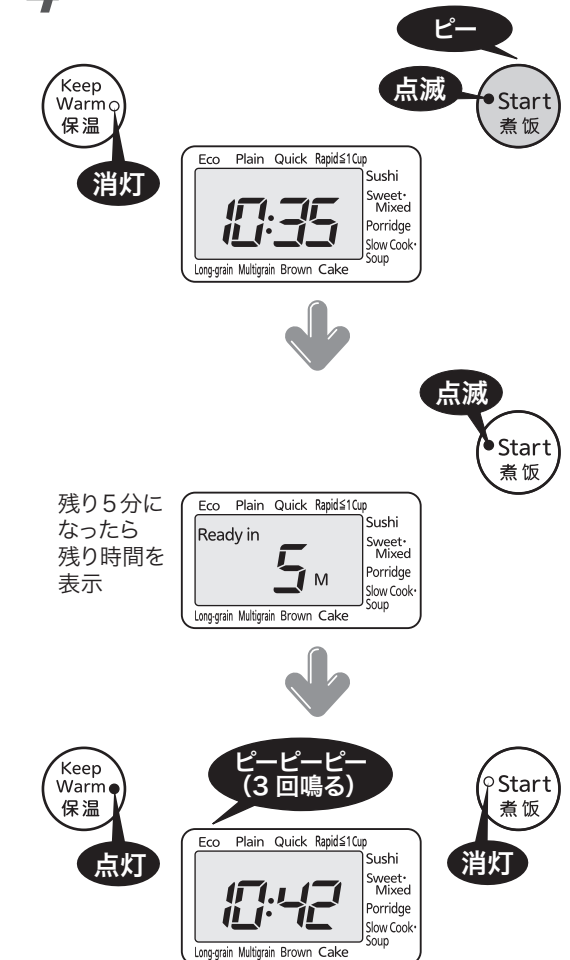
- 打ち水をすると、パサつきを抑え、ふっくらと仕上がります。

3 保温ランプの点灯を確認する



- 保温ランプが点灯していないと、再加熱ができません。点灯していないときは、[Keep Warm・保温]キーを押す。(P.104参照)

4 [Start・煮飯]キーを押す

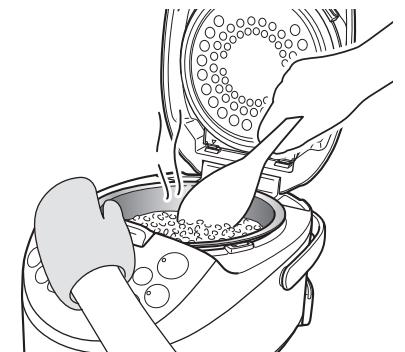


- 再加熱をやめたい場合は、[Cancel・取消]キーを押す。

■ 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。「ピピ」と音でお知らせします。

5 加熱したごはん全体をよくほぐし、均一にする



9 調理・スープ (「Slow Cook・Soup」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.127~128) に掲載のレシピをご参照ください。

「Slow Cook・Soup」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、15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、豚肩肉とレンズ豆の煮込み
 - ・時短調理・・・五目野菜あんかけ麺
- メニューガイド (P.127~128) 参照

Note

- ・メニューガイドに記載されているメニュー以外の調理をすると、ふきこぼれたり、うまくできない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、よくかきまぜてから調理する。
- ・煮汁で煮込む場合は、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

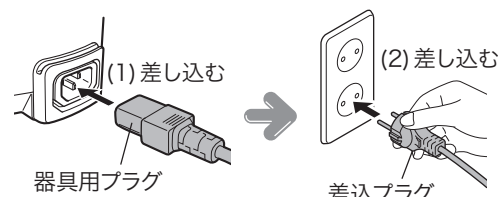
2 内なべに材料を入れ、ふたを閉める

Note

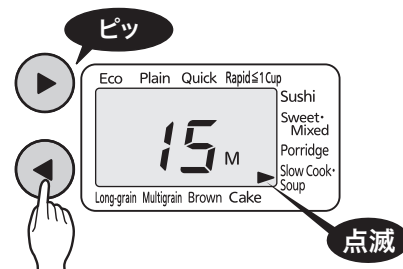
- ・材料は、内なべ内側の「Plain」の目盛を目安に入れる。(下記の表を参照)
- ・最大量より多いと煮えなかったり、ふきこぼれたりします。また、最小量より少なくてもふきこぼれる場合がありますので注意する。
- ・15分以内の場合、量が多いと煮えていない場合があります。その場合は、追加加熱してください。

調理時間	「Plain」の目盛	
	最大量	最小量
15分以内	3以下	0.5以上
16分以上	3以下	1以上

3 電源コードを接続する



4 [◀]または[▶]キーを押して、「Slow Cook・Soup」を選ぶ

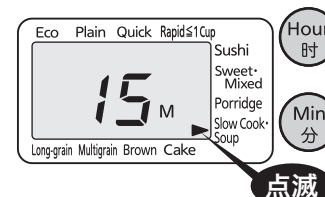


5 調理時間を合わせる

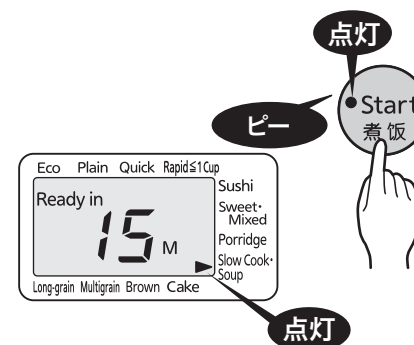
調理時間は、[Hour・時] [Min・分] キーで合わせます。

1~30分までは1分単位、30~120分は5分単位で設定できます。

- ・[Hour・時] キーを押すごとに設定時間が増え、[Min・分] キーを押すごとに設定時間が減ります。
- ・初期設定は15分です。



6 [Start・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

保温ランプが点灯し、表示部に「0h」が表示されます。



- ・調理が足りない場合は、保温ランプが点灯している状態で [Hour・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りますので注意する。
- ・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.106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.115)

10 ケーキのつくりかた (「Cake」メニュー)

メニューガイド (P.126) 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、生地を空気抜き

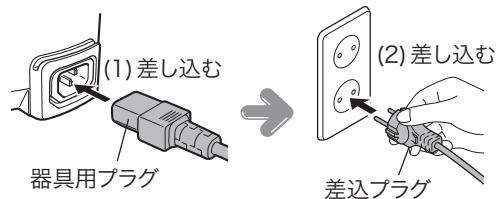
Note

- 加熱前に生地を空気抜くときは、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。

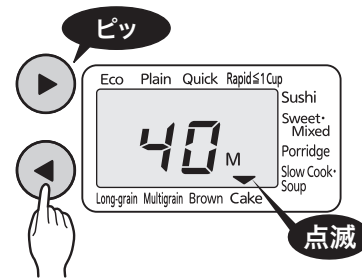
2 内なべを本体にセットしてふたを閉める



3 電源コードを接続する



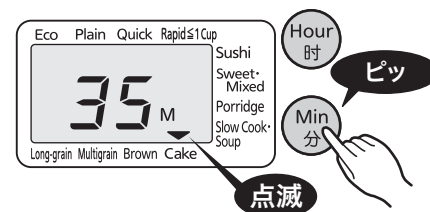
4 [◀]または[▶]キーを押して「Cake」を選ぶ



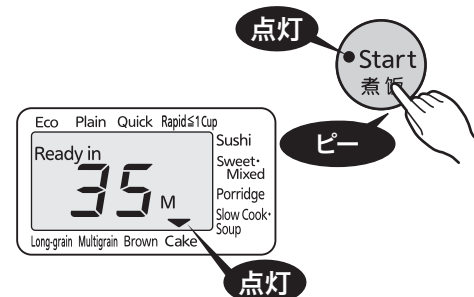
5 加熱時間を合わせる

加熱時間は、[Hour・時] [Min・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。

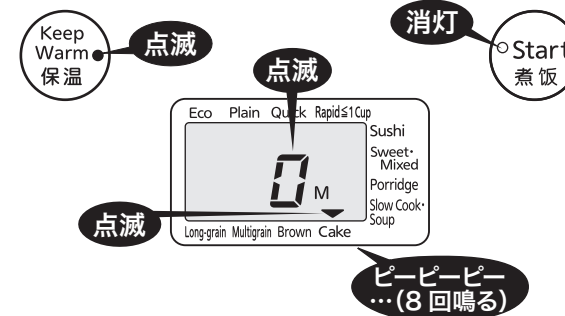
- [Hour・時] キーを押すごとに設定時間が増え、[Min・分] キーを押すごとに設定時間が減ります。
- 初期設定は40分です。



6 [Start・煮飯]キーを1回押す 加熱が始まります。



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 [Hour・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。
 - 内なべを取り出して、ぬらした布の上に置く。
 - 本体のふたを開けたまま10分ほど放置し、本体と内なべを冷ます。
 - 再度、内なべを本体にセットする。
 - P.108の4からの要領で焼く。

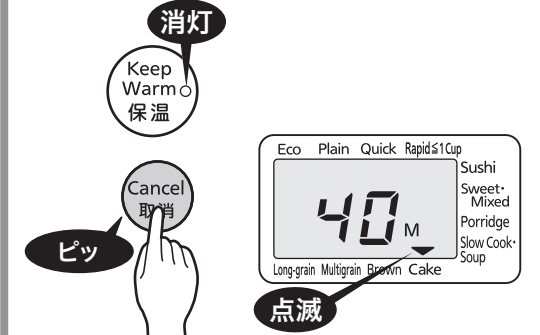
(2) 内なべを取り出し、ケーキを取り出して冷ます

Note

- 内なべを取り出すときは、必ずミトンなどを使い、直接手をふれないよう注意する。やけどをするおそれがあります。
- 焼きあがったらすぐにケーキを取り出す。そのままにしておくと、内ふたについたつゆが落ちてべたつきします。

ケーキ作りが終わったら…

1 [Cancel・取消]キーを押す



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.115)

11 お手入れのしかた

本書に記載のない修理は認可されたサービス代行者に依頼してください。

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。
調理やスープ、ケーキを作った後はにおいが残りやすいので、必ずその日のうちににおいを取り除いてください。(P.115 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え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・化学そうきん・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。

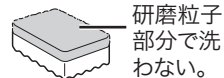
◆洗剤でお手入れするときは、家庭用の中性台所用合成洗剤(食器用・調理器具用)を使う。

※ 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で洗わない。内なべのフッ素加工面がはがれる原因。



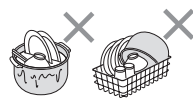
■使うたびに洗うもの



- (1) 水またはぬるま湯で、スポンジで洗う。
- (2) 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。

Note

- 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。



流し洗いができます。

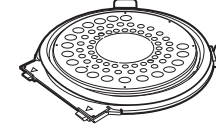
- (1) 水またはぬるま湯で、スポンジで流し洗いをする。
- (2) 乾いた布ですぐに水分をふき取り、十分に乾燥させる。

Note

- 変形するおそれがあるため、下記のような洗いかたはしない。
 - ・ 熱湯での流し洗い。
 - ・ つけおき洗い。
 - ・ 炊飯直後の高温状態での流し洗い。
- 大麦や雑穀(アマランサスなど)を混ぜて炊いた後は、必ずスチームキャップをお手入れする。スチームキャップが目詰まりして、ふたが開かなくなるなど故障のおそれや、うまく炊けない原因。
- スチームキャップを洗った後は、すぐに乾いた布で水分をふき取る。水分をふき取らないと、「水滴」の跡が残る原因。



内ふた



- (1) 洗剤をうすめた水またはぬるま湯でスポンジを使って洗い、水ですすぐ。

- (2) 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。
内ふたが汚れていると、つゆがつきやすくなります。

Note

- 内ふたに付着したごはんつぶ・米つぶなどは、必ず取り除く。ふたが閉まらなくなったり、炊飯中の蒸気もれや、ふたが開いて内容物が吹き出し、やけどやけがの原因。
- 大麦や雑穀(アマランサスなど)を混ぜて炊いた後は、必ず内ふたをお手入れする。内ふたが目詰まりして、ふたが開かなくなるなど故障のおそれや、うまく炊けない原因。
- 汚れが気になる場合は、ぬるま湯でつけおき洗いをする。
- 内ふたを洗った後は、すき間などに水分が残らないよう、十分にふき取る。水分が残っていると、「水滴」の跡が残る原因。

■汚れるたびにお手入れする箇所

本体の外側・内側

かたくしぼった布でふき取る。

センターセンサー

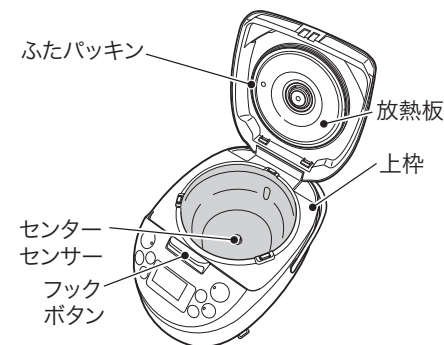
こげついたごはんつぶ・米つぶなどがついていている場合は取り除く。
取れにくい場合は、市販のサンドペーパー(320番程度)で取り除き、かたくしぼった布でふき取る。

上枠・フックボタン付近

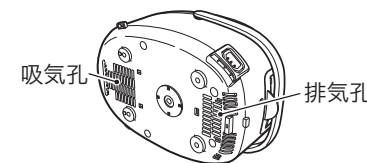
ごはんつぶ・米つぶがついていている場合は、取り除く。

Note

- 本体内部へは、絶対に水が入らないようにする。
- 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にお問い合わせください。



吸気孔・排気孔

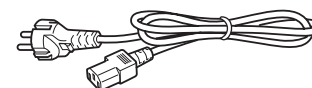


綿棒などでほこりを取る。

Note

- 吸気孔・排気孔にほこりなどが付着したままで使用しない。
本体内部の温度が上がり、故障や火災の原因。

差込プラグ・器具用プラグ



乾いた布でふく

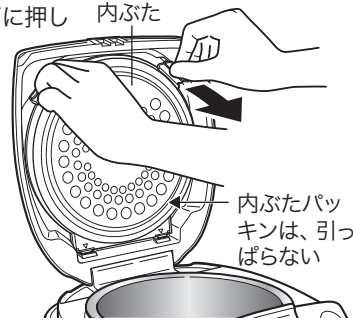
Note

- 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

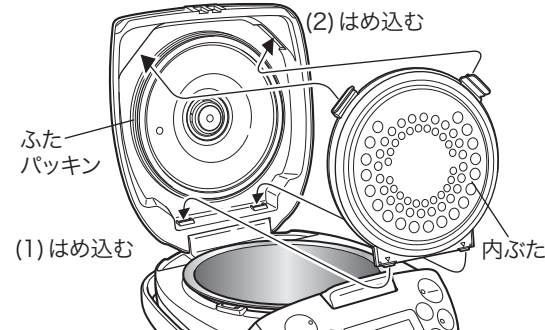
■ 取りはずしかた

内ぶたのつまみを下に押し、内ぶたを下げながら手前に引いてはずす。



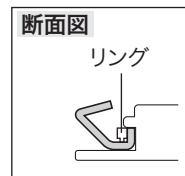
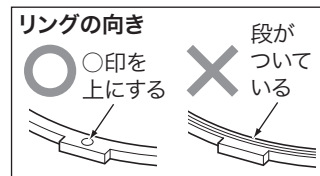
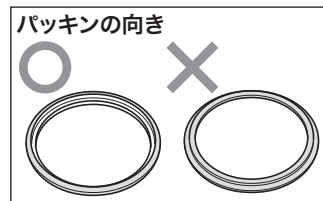
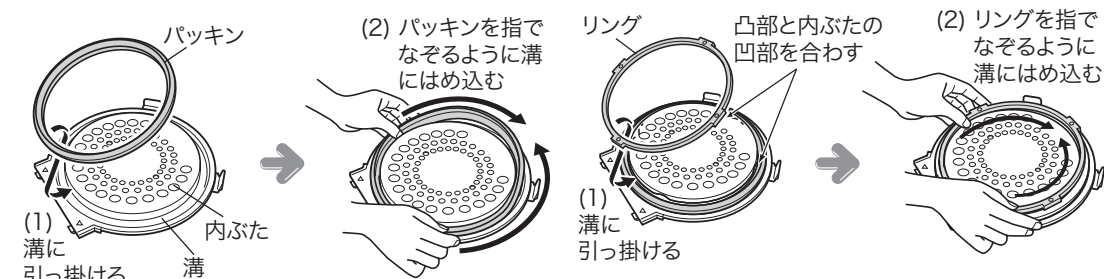
■ 取り付けかた

図のようにふたにきっちりはめ込む。



Note

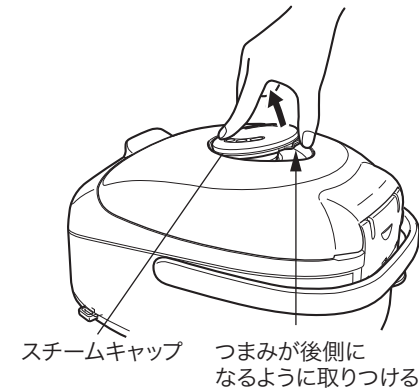
- 内ぶたを取りつけるときは、ふたパッキンがめくれないように、内ぶたを傾けた状態でセットする。ふたパッキンがめくれるとうまく炊けない、蒸気もれなどの故障の原因。
- 内ぶたパッキンがはずれていないか確認する。うまく炊けない原因。はずれている場合は、パッキンをゆっくり引っばってリングとパッキンをはずし、下記の要領で再度取りつける。
- 内ぶたパッキンがはずれたときは、パッキンの方向に注意して奥まではめ込んだ後、リングをきっちりはめ込む。(下図参照) 蒸気もれなどの故障の原因。



スチームキャップの取りはずし・取り付け

ふたのくぼみに指を入れ、引き上げてはずす。

- 取り付けは、取りはずしの逆手順。

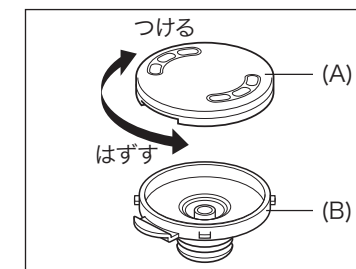


Note

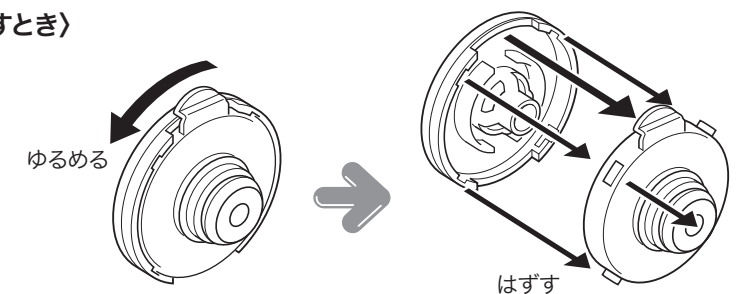
- スチームキャップのパッキンがはずれたときは、パッキンの方向に注意して奥まできっちりはめ込む。
- 必ずパッキン類をセットして使う。(P.114参照) セットしないと、蒸気もれてうまく炊飯できない原因。

■ スチームキャップのはずしかた・つけかた

(A)(B)2つの部分にはずせます。

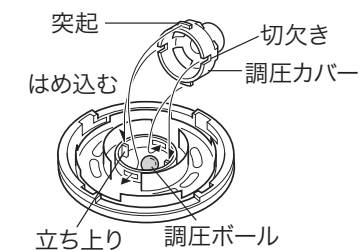


〈はずすとき〉

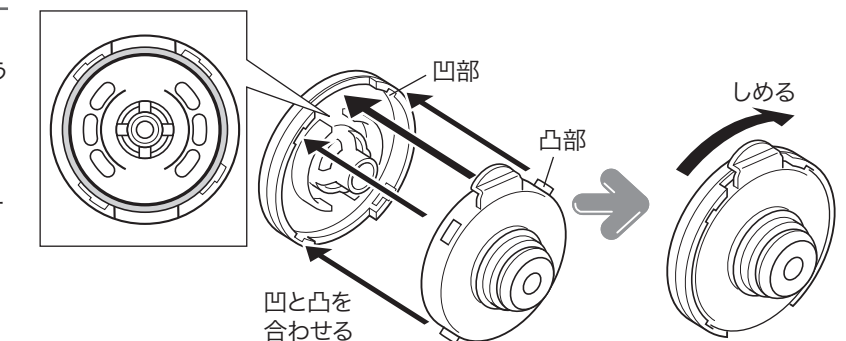


Note

- 調圧カバー・調圧ボールがはずれたときは、必ず取りつける。うまく炊けない原因。



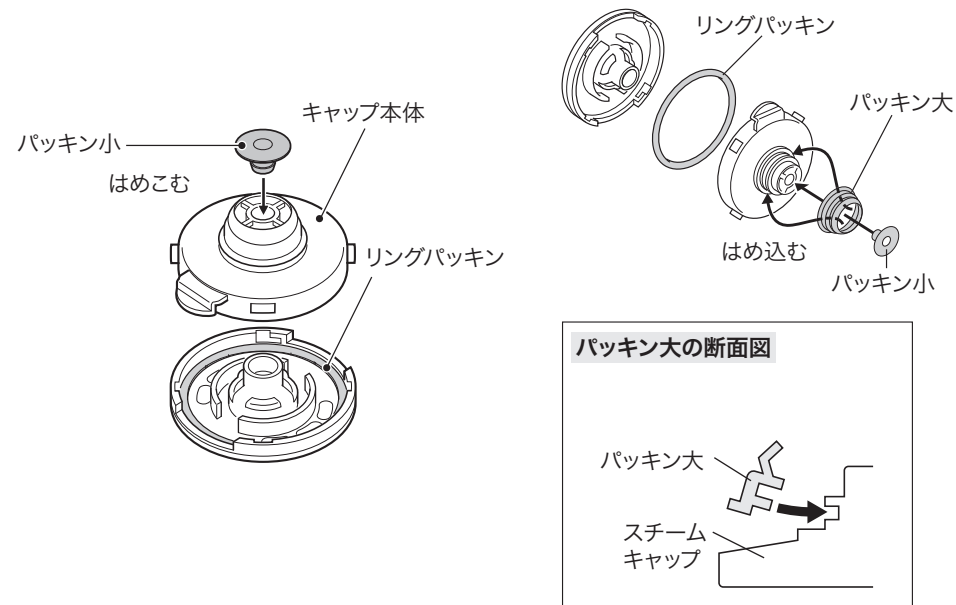
〈つけるとき〉



11 お手入れのしかた

スチームキャップ用パッキンの取り付け

パッキンを図のように注意してきっちりはめ込む。
確実にはめ込まれていないと、はずれたり、蒸気もれなどの故障の原因。



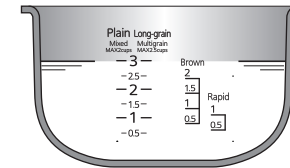
Note

- リングパッキンははずれやすいので、注意する。はずれたときは、必ず元通りに確実にはめ込む。
- パッキン小が取り付けにくい場合、水を少しつけるとつけやすくなります。

洗浄のしかた

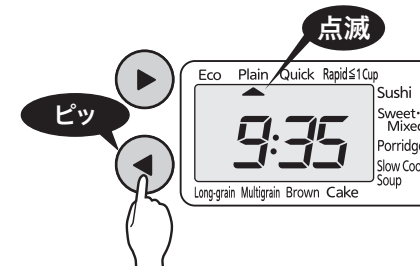
においが気になるときや、「Slow Cook・Soup」「Cake」を使った後は洗浄してください。

(1) 内なべに8分目まで水を入れ、本体にセットする。



(2) 電源コードを接続する。

(3) [◀]または[▶]キーを押して、「Plain」を選ぶ。



(4) [Start・煮飯]キーを押す。
(洗浄開始)



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。

(5) 洗浄が終了したら

保温ランプ、現在時刻が点灯します。



(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。

12 うまく炊けない?と思ったら

炊きあがったごはんや炊飯器の動作などがおかしいときは、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		理 由								
炊きあがったごはん		理 由								
最大炊飯容量を超えて炊飯した		理 由								
炊きあがったごはんをよくほぐさなかった		理 由								
内なべが変形している		理 由								
内なべの外側・センサー類にごはんつぶや水滴などがついている		理 由								
炊飯ジャーを使用後、保温を取り消さずに「Stat・沸騰」キーを押した		理 由								
予約炊飯した		理 由								
メニュー選択を間違えた		理 由								
ミネラルウォーターなど硬度の高い水を使って炊飯した		理 由								
アルカリイオン水（pH9以上）を使って炊飯した		理 由								
お米の量や具の量、大麦や雑穀の量、水加減を間違えた		理 由								
こんなとき		理 由								
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		96・98・130	—	—	100～103	95・102・103	101	98・110・111	—	101 96・130

お調べいただくこと		理 由								
こんなとき		理 由								
炊きあがったごはん		理 由								
器具用プラグがはずれたり、途中で停電があった		理 由								
お手入れが不充分		理 由								
炊きあがった後、続けてすぐに炊飯した		理 由								
割れ米が多く混ざっている		理 由								
具や大麦、雑穀を混ぜ込んで炊いた調味料をよくかき混ぜなかった		理 由								
ふたが確実に閉まっていない		理 由								
洗米後、ざるに上げたまま放置した		理 由								
洗米後、長時間水に浸した		理 由								
お湯（約35度以上）で洗米や水加減をした		理 由								
十分に洗米しなかった（無洗米は除く）		理 由								
パッキン類や内なべの縁・内ふたなどにごはんつぶなどがついている		理 由								
こんなとき		理 由								
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		98・110～112	96・98	98	—	—	98	96	—	110～115 130

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		理 由							
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		96・98・130	98・110・111	101	98・110・111	96・98	105	103	104

お調べいただくこと		理 由								
こんなとき		理 由								
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		104	104・105	104	104	104	110～115	105	107・109・115	— 130

13 調理・スープやケーキがうまく作れない?と思ったら

調理したもの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 こんなとき		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・スープ・ケーキの加熱時間が短かった	調理・スープ・ケーキの加熱時間が長かった	メニューガイド記載のメニュー以外のレシピを調理した	焼きあがったケーキをすぐに取り出さずに放置した	内なべの外側・センサー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・内ふ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
調理・スープを （「Slow Cook・Soup」メニュー）	煮えない	●	●		●		●				●	●	●
	ふきこぼれる	●	●	●			●						
	煮詰まる	●		●		●	●						
	こげつく	●		●		●						●	
ケーキを焼くとき （「Cake」メニュー）	焼けない	●			●		●				●	●	●
	ふきこぼれる	●					●						
	こげる	●				●	●		●	●			
	焼き色にムラがある						●			●			
	表面がベタつく						●	●	●				
参照ページ		106・108※1	106		106～109		－	109	98・110・111	－	98・110～112	98	130

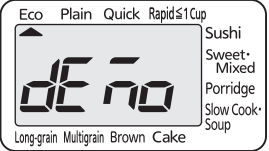
※1…メニューガイドを参照。

14 故障かな?と思ったら

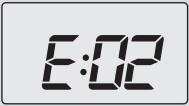
修理を依頼される前に、ご確認ください。

こんなときは	ここを確認して	こう処置してください	参照ページ
ごはんが炊きあがらない調理できない	器具用プラグが本体のプラグ差込口に差し込まれていますか。	プラグを確実に差し込む。	98
予約した時刻に炊きあがっていない	[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。	103
	現在の表示時刻は合っていますか。	時刻を正しく合わせる。	129
	「うまく炊けない?と思ったら」の「炊飯時間が長い」の項目を確認して、処置する。		116
	予約設定の目安時間未満で設定した場合は、予約設定した時間に炊きあがらない場合があります。		103
予約炊飯のセットができない	表示時間が「0：00」で点滅していませんか。	現在時刻を合わせてから、予約する。	129
	「Quick」「Rapid ≤ 1 Cup」「Sweet・Mixed」「Slow Cook・Soup」「Cake」を選択していませんか。これらのメニューは予約設定できません。		103
表示部がくもる	内なべの外側がぬれていませんか。	乾いた布でふき取る。	98
	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。	98・110～112
	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「ビビ」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。	105
	保温ランプが消えていますか。	[Keep Warm・保温] キーを押し、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。	
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。		94
	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] キーを押したときに「ビビ」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。	98
炊飯中にスチームキャップの蒸気孔から泡が見える	沸とうによるもので故障ではありません。		—
予約炊飯のセットをしているときに、「ビビ」とお知らせ音が鳴る	[Timer・予約] キーを押してから、約30秒間何もしないと音が鳴りますが、続けて予約できます。		103
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、[Hour・時] または [Min・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・予約炊飯中・再加熱中は、時刻合わせできません。「Porridge」「Slow Cook・Soup」「Cake」を選択中は、時刻合わせできません。		129
保温ランプが点滅する保温されていない	「Cake」のメニューを選択していませんか。	「Cake」は保温できません。そのままにしておくと、ケーキがべたつきますので、お早めにお召し上がりください。	109
表示部に線状の黒いにじみがある	表示部に、静電気によるにじみが出る場合がありますが、故障ではありません。	気になる場合は、かたくしぼった布でふき取ってください。静電気が除電され、にじみが軽減します。	94
調理、スープの保温中に「6」が点滅する	調理後6時間以上、保温を続けていませんか。6時間を越えると「6」が点滅します。(6時間以上の保温はしない)		107
保温中に [Hour・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。		104

14 故障かな?と思ったら

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	電源コードを差し込み直すと、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。	130
	[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。	129
ふたが閉まらない、または炊飯中にふたが開く	上枠・内ふたパッキン・フックボタン・ふた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。	98・110～112
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。		101
	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。	111
	「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。		95
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。	98・102・106・108・115
	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。	104
差込プラグから火花が飛ぶ	差込プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがありますが、IH方式固有のもので故障ではありません。		—
樹脂などのにおいがする	使いはじめのうちは、樹脂などのにおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。気になる場合は「洗浄のしかた」を参照してお手入れしてください。		115
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。		—
表示部に「 de no 」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。 	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 	本体をカーペットなどの上に置いていると 、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、 本体を室温の高い場所に置いて使用すると 、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。 (1) 差込プラグを抜く。 (2) 吸・排気孔がふさがれない室温の低い場所へ移動する。 (3) 再度、差込プラグをコンセントに差し込み、キー操作を行う。 ※ それでも反応しない場合は本体の異常です。差込プラグを抜いた後、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 		
「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。

「Rapid ≤ 1 Cup」むらし時間の調整のしかた

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・予約セッ中で、予約炊飯中・再加熱中・追加加熱中は、設定を変更することができません。

※ 調整を途中でやめるときは[Cancel・取消]キーを押してください。

■「Rapid ≤ 1 Cup」むらし時間を調整したいとき

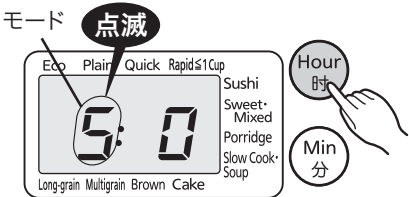
「Rapid ≤ 1 Cup」を選んで炊いたときのむらし時間を調整したい場合は、下記の手順で時間を調整してください。

(1) [◀]または[▶]キーを押して、「Plain」を選ぶ。

(2) [Timer・予約]キーを約3秒以上押す。

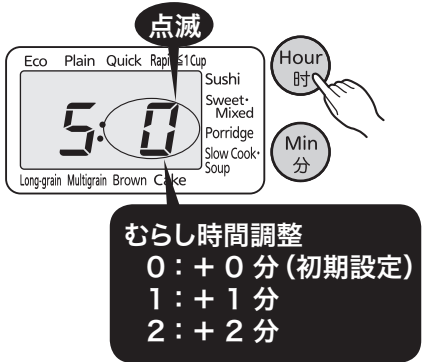


(3) [Hour・時]キーを押して、モードを[5]にする。



(4) [Start・煮飯]キーを押す。

(5) [Hour・時][Min・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・予約]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・予約セッ中で、予約炊飯中・再加熱中・追加加熱中は、設定を変更することができません。

※ 調整を途中でやめるときは[Cancel・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。

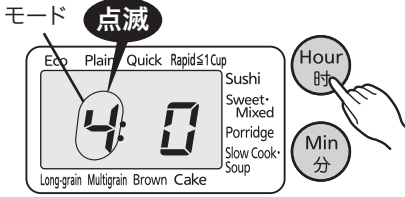
(1) [◀]または[▶]キーを押して、「Plain」を選ぶ。

(2) [Timer・予約]キーを約3秒以上押す。



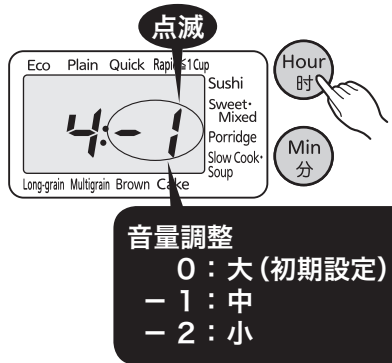
(3) モード[4]になっていることを確認する。

モード[5]になっている場合[Hour・時][Min・分]キーを押してモード[4]にする。



(4) [Start・煮飯]キーを押す。

(5) [Hour・時][Min・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・予約]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。

Porridge
メニュー

七草粥



115kcal/
1人分

■ 材料 (2人分)

- 米…0.5カップ
- 塩…少々
- 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50g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・Hard」の目盛0.5まで水を加え、「Porridge」メニューでタイマーを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。

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 (4人分)

- 玄米…2カップ
- 甘塩鮭…2切れ
- まいたけ…70g
- 玉ねぎ…1/3個
- にんじん…30g
- 調味料
- 酒…大さじ1
- みりん…大さじ1
- 味噌…20g
- 青ねぎの小口切り…10g
- アスパラガス…2本
- にんにくのみじん切り…1/2片分
- しょうがのみじん切り…6g
- バター…15g
- サラダ油…適量
- 砂糖…小さじ1
- しょうゆ…小さじ1

■ 作りかた

1. 玄米を内なべで洗米し、「Brown」の目盛2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.に調味料を加えて汁気がなくなるまで炒めて、青ねぎの小口切り、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。

Sweet
Mixed
メニュー

赤飯



306kcal/
1人分

■ 材料 (4人分)

- もち米…2カップ
- ごま塩…少々
- あずき…50g

■ 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、火にかける。煮立てばお湯を捨て、新たにあずきの5倍量ぐらいの水を入れ、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、お玉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2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・Mixed」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。

Multigrain
メニュー

干物とひじきの 雑穀混ぜごはん



367kcal/
1人分

■ 材料 (4人分)

- 米…2カップ
- 雑穀…大さじ3 (25g)
- 干物 (カマス・アマダイなど) …1尾
- 細ねぎの小口切り …1本分
- 芽ひじきの煮物
- 芽ひじき (乾燥) …7g
- 油揚げ…1/3枚
- 煮汁
- 砂糖…小さじ2
- みりん…小さじ2
- 酒…小さじ2
- にんじん…20g
- ごま油…小さじ2
- しょうゆ…大さじ1 1/3
- だし汁…120mL

■ 作りかた

1. 米を内なべで洗米し、「Plain」の目盛2まで水を加えて、雑穀を上のにせる。雑穀を入れた分、水大さじ2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、煮汁の調味料を加えて煮る。
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、細ねぎの小口切りを散らす。

Sushi
メニュー

手巻きずし



381kcal/
1人分

(ずしめしのためのカロリー)

■ 材料 (3人分)

- ずしめし
- 米…2カップ 昆布…2cm角のもの1枚
- 合わせ酢
- 酢…大さじ3 砂糖…大さじ1
- 塩…小さじ1
- 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

■ 作りかた

1. 米を内なべで洗米し、「Sushi」の目盛2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. 焼きのりに寿司飯をのせ、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。
- 内なべでごはんは酢をあわせないでください。

五目ごはん

315kcal/
1人分

- 材料 (4人分)
- 米…2カップ
 - 合わせ調味料
しょうゆ…大さじ1 1/3 酒…小さじ2
みりん…小さじ1 塩…小さじ1/3
 - 鶏もも肉…40g
 - にんじん…20g
 - こんにゃく…25g
 - 絹さや…3～5枚
 - 昆布…2cm角1枚
 - 油揚げ…1/3枚
 - ごぼう…20g
 - 干しいたけ…1枚
 - 酒・しょうゆ・塩・酢…各適量

■ 作りかた

- 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。
- 油揚げは油抜きをして縦半分に切り、細切りにしておく。
- にんじんは皮をむき、3cmの長さの太めの細切りにする。
- 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。
- こんにゃくは水から4～5分ゆで、水で洗ってにんじんと同様に切る。
- 干しいたけは水に浸けて柔らかく戻し、石づきを取り除いてから細切りにする。
- 絹さやは筋を引き、塩ゆでにしたあと、冷水に取り、色止めして細切りにする。
- 米を内なべで洗米してから、合わせ調味料を加えて「Plain」の目盛2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、「Sweet・Mixed」メニューで炊きあげる。
- 8.が炊きあがったら、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)

スポンジケーキ

155kcal/
1/8カット
(フルーツを除く)

- 材料 (1台分)
- 卵 (M)…2個
 - 砂糖 (上白糖)…60g
 - 薄力粉…60g
 - 無塩バター…20g
 - 無塩バター (内なべに塗る用)…適量
 - 飾り用
生クリーム (動物性)…100mL
グラニュー糖…12g
いちご、ブルーベリー…各適量

■ 作りかた

- 卵は常温に戻し、薄力粉はふるっておく。無塩バターは溶かしておく。
- ボウルに卵、砂糖を入れて軽く混ぜ合わせる。
- 2.のボウルを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はずす。
- 3.をハンドミキサーの高速で泡立てる。白っぽくなり、泡立て器を持ち上げると、こんもりと泡立て器に残り、ゆっくり落ちるようになるまで泡立てる。最後に低速で1分ほど泡立て、泡立ちをととのえる。
- 4.に1.の薄力粉を入れ、粉っぽさがなくなるまでゴムベラでさっくり混ぜる。溶かしたバターも加えて混ぜる。
- 薄くバターを塗った内なべに5.の生地を流し入れ、やわらかい布の上で空気抜きしてから、「Cake」メニューで35分焼く。
- 焼きあがったら内なべから取り出して冷まし、グラニュー糖を加えて泡立てた生クリームといちご、ブルーベリーで飾り付ける。

Note

- 焼き足りない場合は、保温ランプが点滅している状態で [Hour・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。

「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、よくかきまぜてから調理してください。
- 煮汁で煮込む場合は、冷ましてから調理を始めてください。
- かたくり粉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.115「洗淨のしかた」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 (2人分)
- 鶏手羽先…4本
 - にんじん…1/2本
 - セロリ…1/2本
 - 玉ねぎ…1/2個
 - じゃがいも…1個
 - 水…300mL
 - 洋風スープの素 (顆粒) …小さじ2
 - 塩、こしょう…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、セロリは筋をとり4等分、玉ねぎは6等分、じゃがいもは8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・Soup」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。

豚肩肉とレンズ豆
の煮込み528kcal/
1人分

- 材料 (2人分)
- 豚肩肉 (かたまり) …250g
 - レンズ豆 (乾燥) …40g
 - 玉ねぎ…1/4個
 - にんじん…20g
 - セロリ…20g
 - にんにく …1片
 - トマト缶 (ホール) …1/2缶 (約200g)
 - 洋風スープの素 (顆粒) …小さじ2
 - 水…200mL
 - 生クリーム…大さじ2
 - 塩、こしょう…各適量
 - オリーブオイル…適量
 - イタリアンパセリ…適量

■ 作りかた

- 豚肉は、3～4cm角に切り、塩、こしょうで下味をつける。
- 玉ねぎ、にんじん、セロリはみじん切り、にんにくは薄切りにする。
- フライパンに少量のオリーブオイルを入れ、にんにくを加えて香りを出し豚肉の表面を焼き、内なべに入れる。
- 3.のフライパンで玉ねぎ、にんじん、セロリを炒めて内なべに入れる。
- ホールトマトを軽くつぶして内なべに加え、洋風スープの素、水、レンズ豆を加えて軽く混ぜ合わせ、「Slow Cook・Soup」メニューでタイマーを90分に合わせ [Start・煮飯] キーを押す。
- できあがったら塩、こしょうで味をととのえて器に盛りつける。生クリームとオリーブオイルをかけてイタリアンパセリを添える。



五目野菜 あんかけ麺

時短調理レシピ



416kcal/
1人分

■ 材料 (1人分)

- 豚肉 (切り落とし) …75g
 - シーフードミックス (冷凍) …1/2 袋 (約125g)
 - きのこと入り野菜ミックス…1 袋 (約220g)
 - 中華スープの素 (顆粒) …小さじ 3/4
 - 水…100mL
 - 合わせ調味料
酒…大さじ 1 しょうゆ…大さじ 1
オイスターソース…大さじ 1/2 砂糖…大さじ 1/2
 - 片栗粉…大さじ 1
 - 水…大さじ 2
 - ごま油…大さじ 1/2
 - フライ麺…1 玉
- フライ麺のかわりにごはんにかけてもよいでしょう。

■ 作りかた

1. シーフードミックスは表面の氷を水で洗い落とす。
2. 内なべに合わせ調味料、中華スープの素、水を入れよく混ぜ合わせ、1.と豚肉をほぐしながら加える。野菜ミックスを加えて軽くかき混ぜ、「Slow Cook・Soup」メニューでタイマーを15分に合わせ [Start・煮飯] キーを押す。
3. 片栗粉を水で溶いたものを、できあがった2.に加えて混ぜ合わせ、ごま油を加える。
4. 器にフライ麺をほぐして盛りつけ、3.をかける。

現在時刻の合わせかた

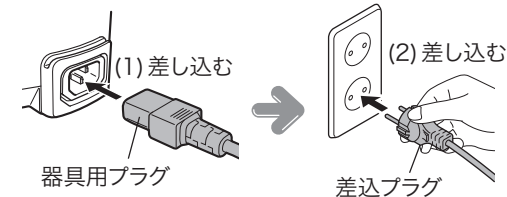
時刻は24時間で表示されます。本体にはリチウム電池を内蔵していますので、差込プラグを抜いても、現在時刻や予約時刻、保温経過時間を記憶し続けます。

以下の動作をしているときは、時刻合わせができません。

- ・炊飯 (調理) 中、保温中、予約セット中、予約炊飯中、再加熱中、追加加熱中
- ・「Porridge」「Slow Cook・Soup」、「Cake」を選択中

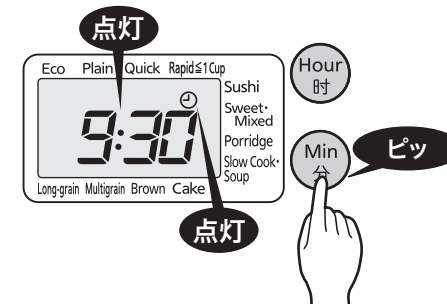
■ 例：「9：30」を「9：35」に合わせる場合

1 電源コードを接続する



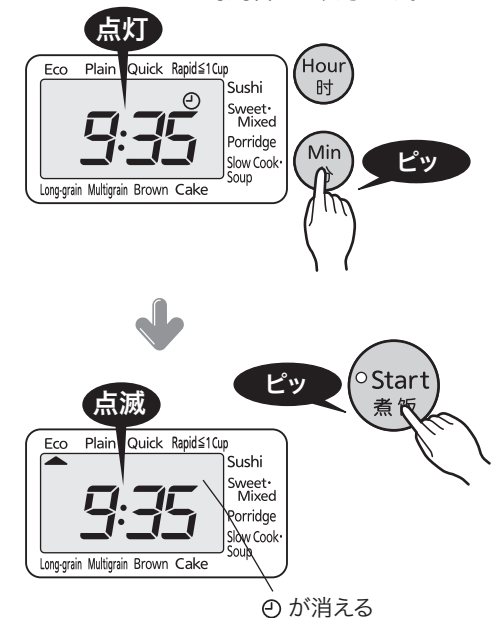
2 時刻セットモードにする

[Hour・時] または [Min・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 [Hour・時] キー、「分」は [Min・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		0.54L (3カップ) タイプ	
電 源		220 V ～ 50 - 60 Hz	
定格電力(W)		705	
炊飯容量 (C)	Eco		0.09～0.54 (0.5～3カップ)
	Plain		0.09～0.54 (0.5～3カップ)
	Quick		0.09～0.54 (0.5～3カップ)
	Rapid ≤ 1 Cup		0.09～0.18 (0.5～1カップ)
	Sushi		0.09～0.54 (0.5～3カップ)
	Mixed		0.09～ 0.36 (0.5～2カップ)
	Sweet		0.09～ 0.36 (0.5～2カップ)
	Porridge	Hard	0.09～ 0.135 (0.5～0.75カップ)
		Soft	0.09 (0.5カップ)
	Long-grain		0.09～0.54 (0.5～3カップ)
	Multigrain		0.09～ 0.45 (0.5～2.5カップ)
Brown		0.09～ 0.36 (0.5～2カップ)	
外形寸法 (cm)*	幅	23.2	
	奥 行	32.2	
	高 さ	18.1	
本体質量 (kg)*		3.3	
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。

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。
- リチウム電池は、差込プラグを抜いた状態で4～5年の寿命があります。
 - リチウム電池が切れると、差込プラグを差し込むと「0：00」が点滅します。通常の炊飯はできますが、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶は、差込プラグを抜くと消えてしまいます。

Note

- リチウム電池は、お客様ご自身では交換できません。
- 新しいリチウム電池との交換は、お買い上げの販売店まで修理をご依頼ください（有償）。

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。器具用プラグが誤ってはずれた場合は、すぐに差し込んでください。

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。 (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。
保温中	保温を続けます。保温温度が低下する場合があります。

消耗品・別売品のお買い求めについて

パッキン類は消耗品です。使いかたによって差がありますが、ご使用にともなって傷んできます。汚れやにおい、破損がひどくなったときは、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.93参照)



TIGER CORPORATION

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