



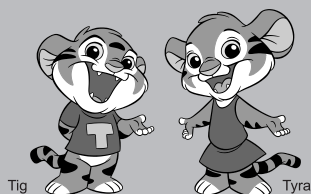
JBA-T10W
JBA-T18W
JBA-A10W
JBA-A18W

JBA-T10G
JBA-T18G
JBA-A10G
JBA-A18G

JBA-T10S
JBA-T18S
JBA-A10S
JBA-A18S

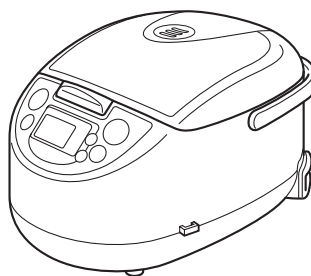
JBA-T10A
JBA-T18A

JBA-T10U
JBA-T18U
JBA-A10U
JBA-A18U



©2003 TIGER CORPORATION

JBA-A



JBA-T



炊飯器

For household use

Electric Rice Cooker

OPERATING INSTRUCTIONS

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

家庭用

炊飯電子鍋

使用説明書

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

가정용

전기밥솥

취급 설명서

타이거 전기밥솥을 구매해주셔서 감사합니다.
사용하기 전에 본 취급 설명서를 자세히 읽고 설명에 따르십시오.

家庭用

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。

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

The following instructions are applicable to 120V only:

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

The appliance is not intended for use by young children or disabled persons without supervision. Ensure that young children do not play with the rice cooker.

GARANTIES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

SAUVEGARDER CES INSTRUCTIONS

Toute réparation doit être effectuée par un réparateur autorisé.

Ce cuiseur à riz est destinée à l'utilisation ménagère.

Le cordon d'alimentation court fourni est destiné à réduire tout risque de se prendre les pieds et de chute avec un cordon plus long. Un cordon plus long détachable ou une rallonge sont disponibles et peuvent être utilisés avec une grande précaution. Dans le cas d'utilisation de ce genre de cordon : (1) La puissance nominale électrique marquée sur le cordon d'extension doit être au moins égale à celle de l'appareil; (2) si l'appareil est avec mise à la terre, la rallonge doit être munie d'une prise de terre à 3 fils; et (3) le cordon doit être rangé pour ne pas pendre au dessus de la table et pouvoir être tiré par des enfants ou accroché accidentellement.

Les instructions suivantes sont applicables à 120V seulement :

Cet appareil possède une fiche polarisée (avec une broche plus large qu'une autre). Pour réduire tout risque d'électrocution, cette fiche se branche dans une prise polarisée d'une seule manière. Si la fiche ne rentre pas entièrement dans la prise, la tourner. Si elle ne branche toujours pas, contacter un électricien qualifié. Ne pas forcer cette fonction de sécurité.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes handicapées sans supervision.

Faire attention que les enfants ne jouent pas avec le cuiseur à riz.

Table of Contents

1	SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
2	PARTS DESCRIPTION AND FUNCTIONS	6
	Basic Parts Functions.....	7
	Control Panel	7
	Display Unit.....	7
	Accessories	7
3	HOW TO COOK RICE	8
	Plain rice Menu	11
	Quick rice Menu.....	11
	Porridge Menu	12
	Mixed rice Menu	12
	Sweet rice Menu	13
	Brown rice Menu	13
	Multigrain rice Menu	14
	Clock Setting	15
	Timer Setting	16
4	KEEP WARM	18
5	REHEATING	19
6	SLOW COOKING ("Slow Cook"MENU)	21
	Basic cooking procedure	21
	Menu Guide.....	23
7	STEAM COOKING ("Steam" MENU).....	24
	Suggested Steaming Time	26
8	CLEANING AND MAINTENANCE.....	27
	Parts to wash after every use	27
	Parts to wash when dirty.....	27
	How to Deodorize (when the rice cooker has an unpleasant odor)	27
	Detaching and Installing the Inner Lid	28
	Detaching and Installing the Steam Cap.....	28
	Cleaning the Heater Plate.....	28
9	IF RICE DOES NOT COOK PROPERLY	29
10	TROUBLESHOOTING.....	29
11	STANDARD COOKING TIME	32
12	IN CASE OF POWER FAILURE.....	32
13	SPECIFICATION.....	32

Note:

- Plug in the rice cooker and press the [Cancel] key before using or setting the time.
- Cooking time varies depending on the type of rice grains. Please check the cooking time table on page 32.
(It takes a minimum of 30 minutes to cook 1 cup of white rice under the Quick Menu Setting.)

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

SAFETY INSTRUCTIONS

1

English

Be sure to read and observe the following precautions before using this product.

WARNING!

This section indicates the risk of death or serious injury if the instructions are ignored or the product is used improperly.

Use the product at local Voltage only.

Using the product in any other voltage may result in fire or electric shock.

Use an AC outlet of 7A or higher rating exclusively for the product with 220V or higher, and 15A or higher with 120V.

Connecting other instruments with the same AC outlet may cause the branch socket to overheat, resulting in fire.

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

Do not modify, bend, pull, twist or bundle the cord. Do not expose it to heat. Do not place something heavy on it. Do not clip it onto something. Noncompliance to these instructions may result in fire or electric shock.

Clean the plug if it is dirty.

A dirty plug may result in a fire.

Connect the plug so that the prongs are fully inserted into the receptacle.

Noncompliance to these instructions may result in electric shock, short-circuiting, smoke or fire.

Do not use the cooker if there is any damage to the power cord or the wall outlet, or if the plug cannot be fully inserted into the outlet.

Noncompliance with this instruction may result in electrical shock, short-circuiting, or fire.

Do not connect or disconnect the plug with wet hands.

Handling the AC power cord with wet hands may result in electric shock or injury.

Never open the lid while the rice is cooking. ☆

Opening the lid may result in burns.

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

Touching the vent may result in burns. Keep out of reach of children and infants.

Do not allow children alone to use the rice cooker. Keep it out of reach of infants.

Noncompliance to this instruction may result in burns, electric shock or injury.

Do not immerse the rice cooker in water or splash it with water.

Immersing or splashing may result in short-circuiting or electric shock.

Do not modify, disassemble or repair the rice cooker, it should only be performed by qualified service representatives.

Noncompliance to this instruction may result in fire electric shock or injury.

Do not insert wire or pin into an opening space.

Inserting such objects may result in electric shock or injury due to malfunctioning.

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

Continued use in anything but proper working order may result in fire, electrical shock or injury.

(Examples of trouble)

- If the AC cord or plug becomes hot during use
- If smoke exudes from the rice cooker or a burning odor is detected
- If the rice cooker is cracked, loose or rattling
- The inner pan is deformed
- Other troubles

Immediately unplug the AC cord from its outlet and contact the place of purchase for inspection and servicing.

Do not use the rice cooker in any ways not specifically covered in this instruction manual.

Improper use may cause steam or contained matter to spray resulting in burns or injury.

(Examples of cooking that should not be done with this rice cooker)

- Heating ingredients or seasoning inside of plastic bags, etc.
- Using cooking sheets or other utensil to cover food in the rice cooker.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with physical difficulties or lack of experience and knowledge – unless they have been given supervision or instruction concerning to the use of the appliance by a person responsible for his/her safety.

CAUTION!

This section indicates the risk of slight injury or physical damage if the instructions are ignored or the product is used improperly.

Do not use the rice cooker in unstable places or on surfaces that are easily affected by heat such as carpet.

Doing so may result in a fire.

Do not use the rice cooker near walls or furniture.

Steam or heat will cause damage, discoloration and/or deformation. Use the rice cooker at least 15 inches (30 cm) or more from the walls or furniture.

☆ "Rice cooker is in cooking operation" includes rice cooking, slow cooking and steaming.

Use the power cord specially designed for this cooker only. Do not use it with other appliances.
(Detachable power cord is available only in 220-240 voltage)

Noncompliance with these instructions may result in product failure or fire.

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

Heat or water may cause short-circuiting, leakage, deformation of the rice cooker, fire, or malfunction.

Use the inner pan exclusively made for this rice cooker.

Using any other inner pans may result in overheating or malfunctioning.

Do not touch hot parts while or immediately after cooking rice.

Touching hot parts may cause burns. Especially never touch the steam vent. Keep out of reach of children and infants.

Unplug the AC cord when the rice cooker is not in use.

Leaving the AC cord plugged in may degrade insulation, resulting in injury, burns, electric shock, leakage, or fire.

Always hold by the plug when disconnecting the AC cable from the AC outlet.

Noncompliance to this instruction may result in electric shock, short-circuiting, or fire.

When cleaning, unplug the AC power cord from the AC outlet first, and then unplug the appliance plug from the rice cooker insert slot.

After cleaning, make sure the appliance plug, insert slot for plug, and the plug to the AC outlet are not wet before using. Be sure to power cord is plugged in. (Detachable power cord is available only in 220-240 voltage)

Do not move the rice cooker while it is switched on.

Caution: It may cause electric shock or fire.

Clean the rice cooker only after it has cooled down.

Touching a hot part may result in burn.

Do not touch the hook button when carrying the rice cooker.

Otherwise, the lid may open and cause injury or burns.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

IMPORTANT NOTICE

HANDLE WITH CARE.

Do not drop or apply strong shock to the rice cooker.

It may cause damage or result in malfunctioning.

Be careful of the steam when opening the lid.

Exposure to steam may result in burns.

Do not connect several electrical appliances to a single AC outlet.

It may result in fire.

Do not move the rice cooker while cooking rice. ☆

It may cause scalds or leakage of hot water.

Do not wash the entire rice cooker or pour water into the cooker or its bottom.

It may result in short-circuiting or electric shock.

Remove scorched rice and grains of rice.

If rice is scorched or grains of rice are left on the pan, steam may leak or hot water may boil over, resulting in malfunctioning or failure to cook rice properly.

Do not cover the rice cooker with a towel while cooking rice. ☆

It may cause the rice cooker's body or lid to be deformed or discolored.

To avoid damages to the non-stick coating (fluorocarbon resin) of the inner pan:

- Do not put the inner pan over a gas fire or an electric range oven.
- Do not heat the inner pan in a microwave oven.
- Do not use vinegar.
- Do not use hard utensils, such as metal spoons or whisks.
- Do not clean the inner pan with abrasive powder, steel metal, nylon brushes, or pads.
- Do not use the inner pan to wash or soak tableware and utensils, such as bowls and knives.
- Always soak the inner pan with water before washing
- Only use the supplied spatula or wooden spatula.
- Do not use dishwasher/dryer.

If the inner pan is deformed or corroded, contact the store where the rice cooker was purchased.
(see page Back cover)

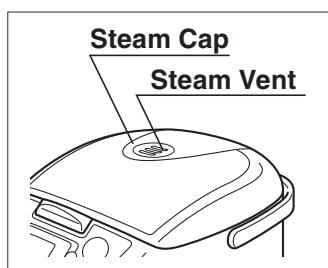
- The hole on the cooker is designed to maintain its functions and performance. In very rare cases, dust or insects may enter the hole. If there is a problem with the appearance or function, contact the store where the rice cooker was purchased.

PARTS DESCRIPTION AND FUNCTIONS

2

English

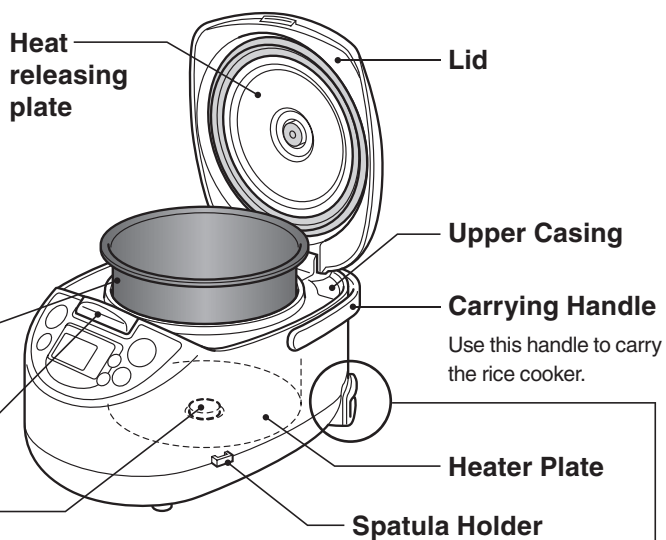
■ JBA-A model



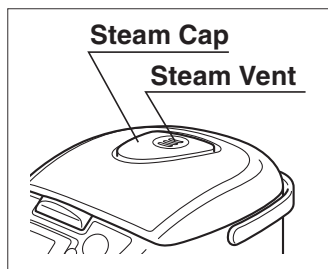
Inner Pan
Rice can be rinsed in the inner pan.

Hook Button
Push this button to open the lid.

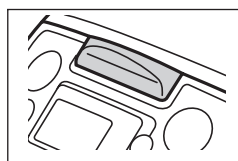
Center Sensor



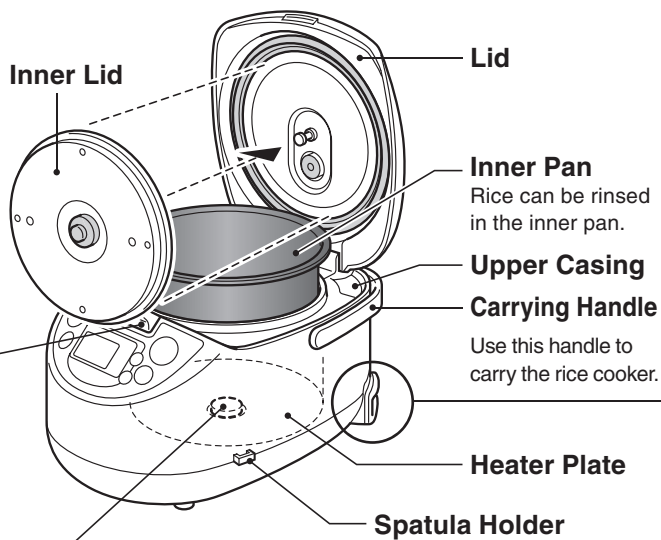
■ JBA-T model



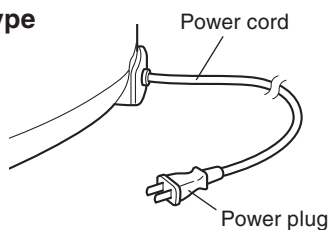
Hook Button
Push this button to open the lid.



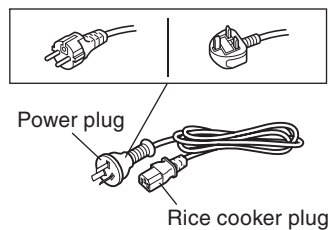
Center Sensor



Power Plug 120V type



220V-240V type

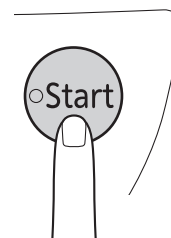


I Basic Parts Functions

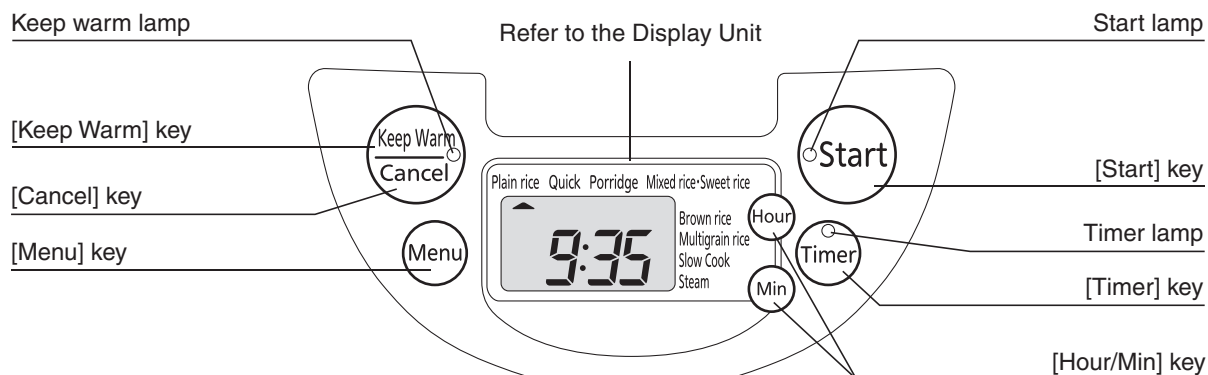
To press a key

Use the fingertip to press the keys firmly and make sure a short beep or a long beep is heard.

The [Cancel] key should be pressed slightly harder than any other keys in order to prevent accidental cancellation.



I Control Panel



I Display Unit

Menu

Plain rice	White rice only
Quick	White rice only, cooks a little faster than "Plain rice" function
Porridge	Use white rice only to make your porridge
Mixed rice	Cook with white rice, meat and vegetable
Sweet rice	Sticky type of rice, also known as sticky rice (Thai), or glutinous rice (Chinese)
Brown rice	Cooks whole grain type of rice
Multigrain rice	Cook with white rice and Multi grain
Slow cook	Slow cooking only
Steam	Steam cooking only

I Accessories



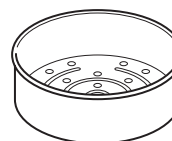
Measuring cup



Ladle



Spatula



Steam basket

Power Plug

Detachable power cord is not available for some model

HOW TO COOK RICE

3

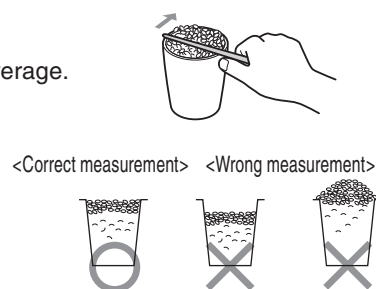
STEP 1. Measure uncooked rice

Use only the measuring cup supplied with the rice cooker.

The rice measure cup is equivalent to 6 oz / 0.18 L.

* For every cup of uncooked rice, it yields 2 cups of cooked rice on average.

NOTE: Follow the specified volume of rice (see the specifications on page 32) or the rice may not cook properly. In particular, failure to observe the maximum volume may cause the rice to boil over or to cook improperly. (A cup equals approximately 6 oz / 0.18 L.) See the specification on Page 12~14 when you cook "Mixed rice".



STEP 2. Wash rice by hand

- Rice may be washed in the inner pan or in a separate bowl.
- Wash rice in a short time until water becomes clear. Drain off water quickly. (Certain brand of rice does not recommend over-rinsing in order to retain its nutrients.)
- Do not use hot water over 95°F / 35°C to wash rice.



STEP 3. Adjust water level

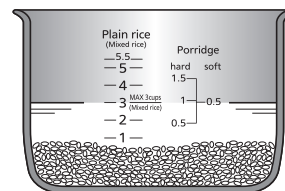
- Place the inner pan on an even surface.
- Adjust the water level accordingly to the scale marked on the inside of the inner pan.
- Do not use hot water over 95°F / 35°C to cook.

NOTE: Cooking white rice with meat and vegetable, use water level mark [Plain rice].

Tip: Broth may be used to substitute with water.

Menu	Guideline for water (see the scales inside the inner pan)
Plain rice / Quick / Multigrain rice / Mixed rice	Use the scale for "Plain rice" and adjust according to personal preference.
Porridge	Use the scale for "Porridge-soft" or "Porridge-hard" for soft and hard porridge. Adjust to the middle of the two scales for mid-type porridge.
Brown rice	Use the scale for "Brown rice" and adjust according to personal preference.
Sweet rice (Glutinous rice)	Use the scale for "Sweet rice" and adjust according to personal preference.
Sweet rice (Glutinous rice and Plain rice)	Adjust to the middle of "Plain rice" and "Sweet rice" (Use more water for "Sweet rice").

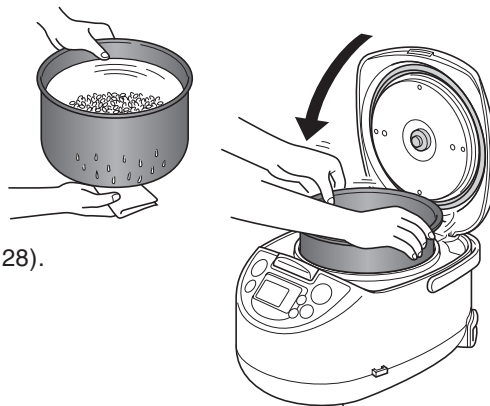
* Do not adjust water amount more or less than 2 oz from original water level marks.



e.g.: 3 cup of uncooked rice, add water to water level [Plain rice] 3.

STEP 4. Set the inner pan into the rice cooker

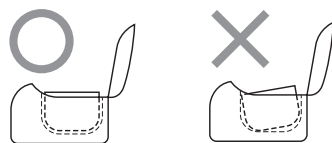
- Wipe off any water drops, or rice grains from the outer surface and brim of the inner pan.



Reminder: ● Check if steam vent cap is in place (see page 28).
● Check if the inner lid is set. (JBA-T model)

Be sure to set the inner pan correctly.

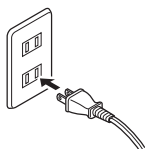
NOTE: Remove any rice grain on heater plate, center sensor, hook button and upper casing.
Adhering material can prevent the casing from closing and cause it to open while the rice is cooking. ☆



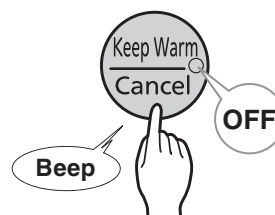
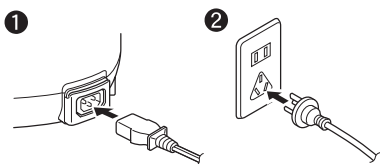
STEP 5. Plug the AC power cord into the AC outlet

If the Keep warm lamp is on, **press the [Cancel] key to reset the function.**

120V type



220V-240V type



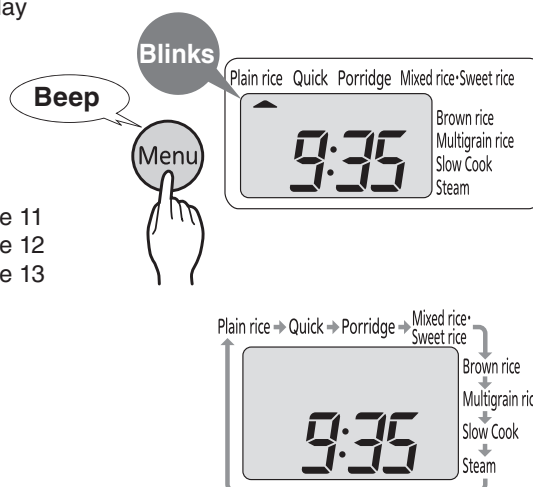
STEP 6. Menu selections

- There are 7 menus available and it shown on the display unit.
- Every press on the [Menu] key changes the menu selection in the clock-wise rotation.

For menu selection details, please refer:

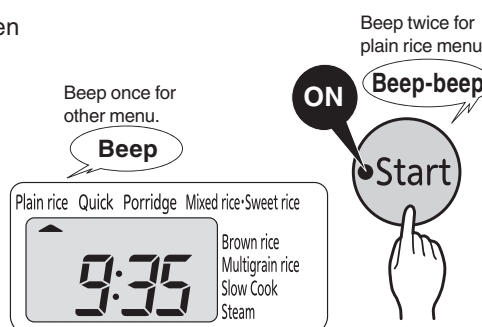
Plain rice	page 11	Quick rice	page 11
Porridge	page 12	Mixed rice.....	page 12
Sweet rice	page 13	Brown rice.....	page 13
Multigrain rice	page 14		

NOTE: See page 16 for [TIMER] setting.



STEP 7. Press [Start] key

The ▲ triangle indicator in the display unit stops blinking when cooking process begins.



STEP 8. Stir & loosen the rice immediately after cooking is completed

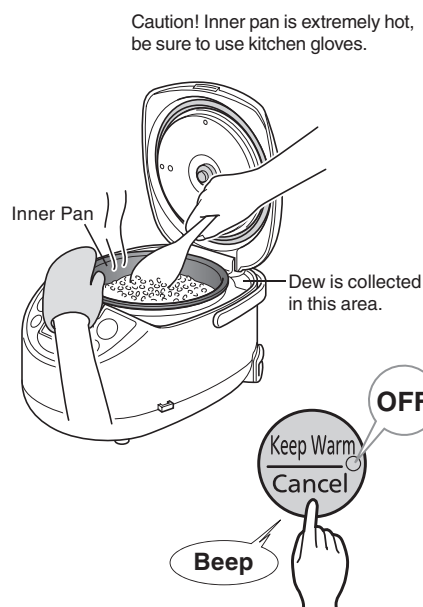
- Wipe off any excessive dew flowing down to the upper casing when opening the lid.
- The rice cooker will automatically switch to "Keep warm" mode, except for Porridge selection (see page 12).
- When cooking is completed, be sure to stir and loosen the rice immediately.

After using the rice cooker/warmer:

- Press the [Cancel] key.
- Unplug the power cord.

NOTE: Rice cooker will automatically reset the function after 30 minutes of power outage. Rice cooker will resume the last function within 30 minutes of power outage.

Please refer to page 27 for Cleaning and Maintenance.



I Plain Rice Menu

Polished rice

GRAIN TYPE: Short and medium grain white rice, such as Japanese rice and Korean rice
Long grain white rice, such as: jasmine, basmati, Thai jasmine.

KEEP WARM: Yes, up to 12 hours only

WATER SCALE: Use the Plain rice water scale inside of inner pan.
Note: Result in cooked rice is hard, adjust water amount for your preference.

TIME/CAPACITY:

Rice Cooker Capacity	Cooking Capacity (Uncooked Rice)		Cooking Time
	Minimum	Maximum	
5.5 cup	1 cup	5.5 cups	45-65 minutes
10 cup	2 cups	10 cups	45-65 minutes
Note: The above indicates the time from pressing the [Start] key to the end of steaming after cooking. * For every cup of uncooked rice, it yields 2 cups of cooked rice on average.			

For this menu:

Follow STEP 1-5 → Select “Plain rice” menu in STEP 6 → Go to STEP 7

I Quick Rice Menu

This menu is the same as Plain rice menu; however, it cooks 10-15 minutes quicker.
The consistency might be a little harder/dryer than the Plain rice menu.

GRAIN TYPE: Short and medium grain white rice, such as Japanese rice and Korean rice
Long grain white rice, such as: jasmine, basmati, Thai jasmine

KEEP WARM: Yes, up to 12 hours only

WATER SCALE: Use the Plain rice water scale on the inside of inner pan.
Note: Result in cooked rice is hard, adjust water amount for your preference.

TIME/CAPACITY:

Rice Cooker Capacity	Cooking Capacity (Uncooked Rice)		Cooking Time
	Minimum	Maximum	
5.5 cup	1 cup	5.5 cups	28-43 minutes
10 cup	2 cups	10 cups	29-49 minutes
Note: The above indicates the time from pressing the [Start] key to the end of steaming after cooking. * For every cup of uncooked rice, it yields 2 cups of cooked rice on average.			

For this menu:

Follow STEP 1-5 → Select “Quick rice” menu in STEP 6 → Go to STEP 7

I Porridge Menu

Option: Adding vegetables and meat to your rice

Total ingredient amount should be less than 2.5 oz for each cup of rice. (e.g.: if you are cooking 3 cups of rice, 7.5 oz is the maximum ingredient amount you can add to your rice.) Stir the water, seasoning and rice well. And then place the ingredient on top of the rice. Ingredient must be chopped finely.

Serve immediately ([Keep warm] lamp blinks).

GRAIN TYPE: White polished rice
Short and medium grain white rice: such as Japanese rice and Korean rice
Long grain white rice: jasmine, basmati, Thai jasmine.

KEEP WARM: No

WATER SCALE: Use Porridge water scale inside of the inner pan.

TIME/CAPACITY:

Rice Cooker Capacity	Consistency	Cooking Capacity (Uncooked Rice)		Cooking Time
		Minimum	Maximum	
5.5 cup	Soft	0.5 cups		60-70 minutes
	Hard	0.5 cups	1.5 cups	
10 cup	Soft	0.5 cups	1.5 cups	65-75 minutes
	Hard	0.5 cups	2.5 cups	

Note: The above indicates the time from pressing the [Start] key to the end of steaming after cooking.

For this menu:

Follow STEP 1-5 → Select “Porridge rice” menu in STEP 6 → Go to STEP 7

I Mixed Rice Menu

This means cooking white rice with chopped vegetables and/or meat, similar to fried rice.

This does not mean mixing different type of rice grain such as brown rice with white rice.

Option: Adding vegetables and meat to your rice

Total ingredient amount should be less than 2.5 oz for each cup of rice. (e.g.: if you are cooking 3 cups of rice, 7.5 oz is the maximum ingredient amount you can add to your rice.) Stir the water, seasoning and rice well. And then place the ingredient on top of the rice. Ingredient must be chopped finely.

GRAIN TYPE: White polished rice
Short and medium grain white rice: such as Japanese rice and Korean rice
Long grain white rice: jasmine, basmati, Thai jasmine

KEEP WARM: No

WATER SCALE: Plain rice water scale inside of inner pan.

TIME/CAPACITY:

Rice Cooker Capacity	Cooking Capacity (Uncooked Rice)		Cooking Time
	Minimum	Maximum	
5.5 cup	1 cup	3 cups	41-56 minutes
10 cup	2 cups	6 cups	40-60 minutes

Note: The above indicates the time from pressing the [Start] key to the end of steaming after cooking.

* For every cup of uncooked rice, it yields 2 cups of cooked rice on average.

For this menu:

Follow STEP 1-5 → Select “Mixed rice” menu in STEP 6 → Go to STEP 7

I Sweet Rice Menu

Sweet rice

Option: Adding vegetables and meat to your rice

Total ingredient amount should be less than 2.5 oz for each cup of rice. (e.g.: if you are cooking 3 cups of rice, 7.5 oz is the maximum ingredient amount you can add to your rice.) Stir the water, seasoning and rice well. And then place the ingredient on top of the rice. Ingredient must be chopped finely.

GRAIN TYPE: Sweet rice also known as Thai sticky rice, Chinese glutinous rice
(The sweet rice's caloric content is greater than regular white rice.)

KEEP WARM: No

WATER SCALE: Use sweet rice water scale inside of the inner pan.

TIME/CAPACITY:

Rice Cooker Capacity	Cooking Capacity (Uncooked Rice)		Cooking Time
	Minimum	Maximum	
5.5 cup	1 cup	3 cups	41-56 minutes
10 cup	2 cups	6 cups	40-60 minutes
Note: The above indicates the time from pressing the [Start] key to the end of steaming after cooking. * For every cup of uncooked rice, it yields 2 cups of cooked rice on average.			

For this menu:

Follow STEP 1-5 → Select "Sweet rice" menu in STEP 6 → Go to STEP 7

I Brown Rice Menu

Unpolished brown rice

Select "Brown Rice" menu cooking option if the mixture has a majority of brown rice.

Select "Plain Rice" menu cooking option if white rice and brown rice is equal amount or less.

Soak at least 1-2 hours before start cooking.

GRAIN TYPE: Short and medium grain brown rice: genmai, California brown rice
Long grain brown rice: Brown jasmine, brown basmati, red rice, black rice
Mixed whole grain of rice

KEEP WARM: No

WATER SCALE: Brown water scale inside of inner pan

TIME/CAPACITY:

Rice Cooker Capacity	Cooking Capacity (Uncooked Rice)		Cooking Time
	Minimum	Maximum	
5.5 cup	1 cup	3.5 cups	65-80 minutes
10 cup	2 cups	6 cups	70-90 minutes
Note: The above indicates the time from pressing the [Start] key to the end of steaming after cooking. * For every cup of uncooked rice, it yields 2 cups of cooked rice on average.			

For this menu:

Follow STEP 1-5 → Select "Plain rice" menu in STEP 6 → Go to STEP 7

I Multigrain Rice Menu

White rice with Multi grain

- Rinse the small grains separately and instead of mixing, sprinkle the rinsed grains on the top of white rice before proceeding to cook.
- Do not attempt to cook the rice-grain mixture if the mixture is more than 20% grain. The grain may not cook properly in mixtures above 20%.

KEEP WARM: No

WATER SCALE: Use the Plain rice water scale inside of inner pan.

TIME/CAPACITY:

Rice Cooker Capacity	Cooking Capacity (Uncooked Rice)		Cooking Time
	Minimum	Maximum	
5.5 cup	1 cup	5.5 cups	46-66 minutes
10 cup	2 cups	10 cups	45-70 minutes
Note: The above indicates the time from pressing the [Start] key to the end of steaming after cooking. * For every cup of uncooked rice, it yields 2 cups of cooked rice on average.			

For this menu:

Follow STEP 1-5 → Select “Multigrain rice” menu in STEP 6 → Go to STEP 7

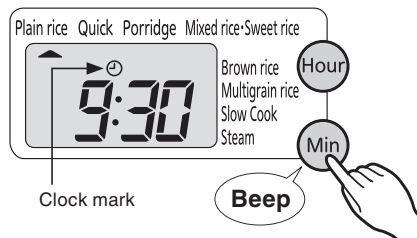
I Clock Setting

Clock is displayed in military/24hr system. (e.g.: 20:00 = 8PM)

NOTE: Current time cannot be set during cooking, keeping warm, reheating, or with **TIMER** on. ☆

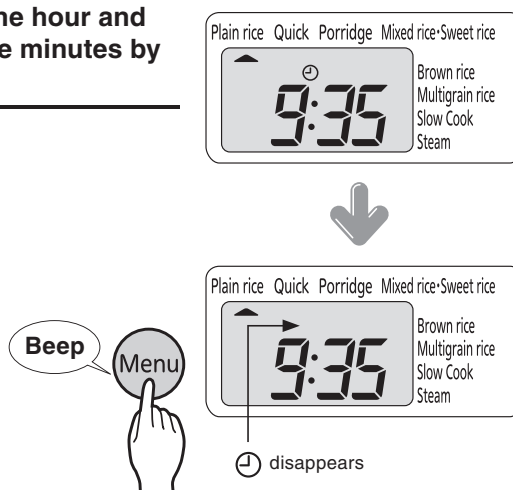
STEP 1. Plug the AC power cord into the AC outlet

STEP 2. Press the [Hour] or [Min] key once to bring up the “Clock setting” mode, a clock image will be displayed



STEP 3. Press the [Hour] key to change the hour and press the [Min] key to change the minutes by holding the keys down shortly

To complete the time setting, press [Menu].



* To cancel or change, press [Cancel].

NOTE: The rice cooker has a built-in lithium battery that resume the current time and last pre-set timer hours after the AC power cord is unplugged.

The lithium battery has a four to five-year life expectancy. It does not affected cooking function. When the lithium battery runs out, “0:00” appear on the Display unit when the power cord is plugged in.

Do not attempt to replace lithium battery. Due to the product liability it must be replaced by Tiger's authorized technician. Please contact the store where the rice cooker was purchased (see page Back cover).

I Timer Setting

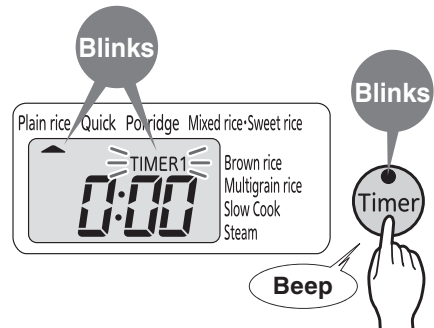
The "Timer" function preset the actual time when cooking is completed.

STEP 1. The current time must be set before setting the timer (see page 15).

STEP 2. Press the [Timer] key. If the Keep warm lamp is on, press the [Cancel] key first.

Every press on the [Timer] key alternates blinking between "TIMER 1" and "TIMER 2". Select either choice.

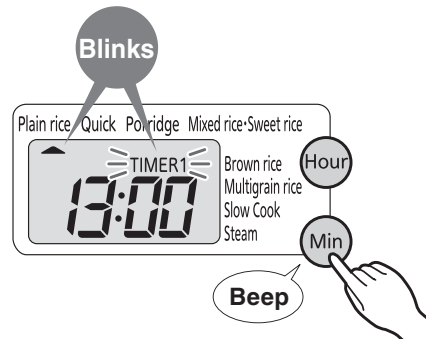
NOTE: The rice cooker stores the preset time even after the AC power cord is unplugged.



STEP 3. Press the [Hour] key to change the hour and press the [Min] key to change the minutes by holding the keys down shortly.

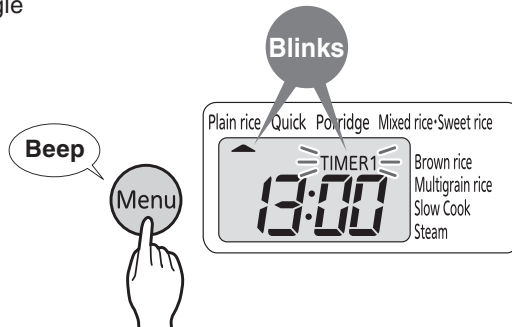
NOTE: ● The [Min] key only changes in 10-minute intervals.
● Do not preset timer more than 12 hours to avoid spoiling the rice.

* Last timer setting will appear on display. (If you are using same timer, do not need to set it again)



STEP 4. Press the [Menu] key and select an intended menu.

Every press of the [Menu] key moves the ▲ triangle indicator in the display unit in a clock-wise order.

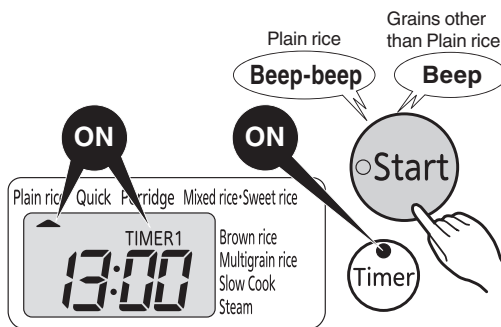


STEP 5. Press the [Start] key.

The ▲ triangle indicator on Menu display unit will stop blinking and the Timer lamp is on.

If the Timer lamp is not on, then press the [Cancel] key and start from STEP 1.

If you make a mistake or change during timer setting, press [Cancel] key and then continue the direction STEP 2



The TIMER has to be set in a reasonable time manner to allow an adequate amount of time to cook properly. Please refer to the table below for Preset Time Range:

Menu	Preset time range within
Plain rice, Porridge Multigrain rice	70 minutes-12 hours
Brown rice	95 minutes-12 hours

The “Timer” function does not apply to the following cases:

- “Quick”, “Mixed rice•Sweet rice”, “Slow cook” and “Steam”
- When “0:00” is blinking on the Display unit
- Press the [Timer] key. If the Keep warm lamp is lit, press the [Cancel] key first. The cooking timer cannot be used when the Keep warm lamp is lit.



- If the rice cooker is not operated within about 30 seconds of pressing the [Timer] key, a beeping sound is emitted to notify the user.
- If the [Timer] or [Start] key is pressed when the rice cooker is at a setting where the timer cannot be used for cooking, a beeping sound is emitted to notify the user.

KEEP WARM

4

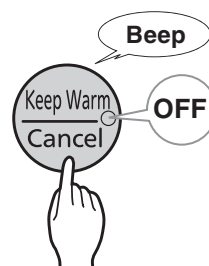
English

When cooking is completed, the rice cooker automatically begins to keep cooked rice warm.

NOTE: KEEP WARM FUNCTION IS UP TO 12 HOURS ONLY.

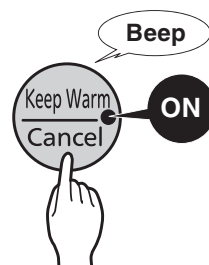
■ How to stop keeping warm

Press the [Cancel] key to stop keeping warm.
The keep warm lamp turns off.



■ How to restart keeping warm

Press the [Keep Warm] key to restart keeping warm.
The keep warm lamp turns on.



During keeping warm, the Keep warm lamp will remain lit.

How to keep Small Quantity of Rice Warm.

Gather the rice to the center of the inner pan when keeping small quantity of rice warm.

Serve as soon as possible.

Keep warm elapsed time

Under "Keep warm" mode, simply press the [Hour] key to display the elapsed time. The elapsed time is displayed hourly up to 24 hours. However, if the elapsed time of keeping warm exceeds 12 hours, the time displayed will begin to blink indicating that it is not recommended.

NOTE:

- To avoid: bad odor, drying, discoloration, spoiling of rice or corrosion of the inner pan:
 - Do not keep warm more than 12 hours. Rice will turn yellow, dry up, and may generate odor. Odor is usually a sign of bacteria proliferating in the pan.
 - Do not reheat cold rice.
 - Do not add cold rice.
 - Do not leave the spatula inside when in "Keep warm" mode.
 - Do not keep rice warm with the AC power cord unplugged.
 - Do not keep less than the minimum quantity of rice warm marked on the scale of each menu.
 - Do not keep food other than polished rice warm.
- Always makes sure to remove adhering rice. (Top of inner pan, gaskets) It may cause dryness, discoloration, odors, and sticking.
- "Porridge" can not be kept warm. Consistency becomes pasty if you kept it warm. Press [Cancel] key and then remove the inner pan from the main body after cooking is completed. Serve immediately.
- If the environment is harsh (cold climate or high ambient temperature), eat the rice as soon as possible.

REHEATING

5

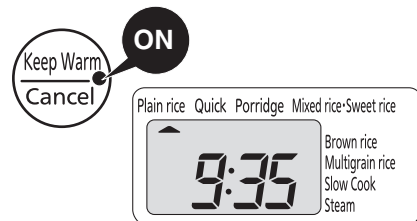
This function only heats up the rice, that is already being kept-warm, to a higher temperature as when it has just completed cooking.

REHEATING EXCEPTIONS:

- Rice would dry out if reheated under any of the following conditions:
 - Rice has just been cooked and is still hot
 - The cooked rice quantity is less than the minimum quantity of uncooked rice (refer to respective TIME/CAPACITY chart on pages 11-14).
 - Rice is reheated three or more times repeatedly.
- When the rice is not warm enough (below about 55°C (131°F)), it cannot be reheated. In such a case, the rice cooker generates a beep-beep-beep alarm to indicate that the rice cannot be reheated.

STEP 1. Stir and loosen the kept warm rice

- NOTE:
- Make sure that the “Keep warm” lamp is on; otherwise it will not heat up.
 - To ensure heat is distributed evenly and sufficiently, avoid filling the rice up to more than half of the inner pan.



STEP 2. Sprinkle one or two large spoons of water evenly on the rice

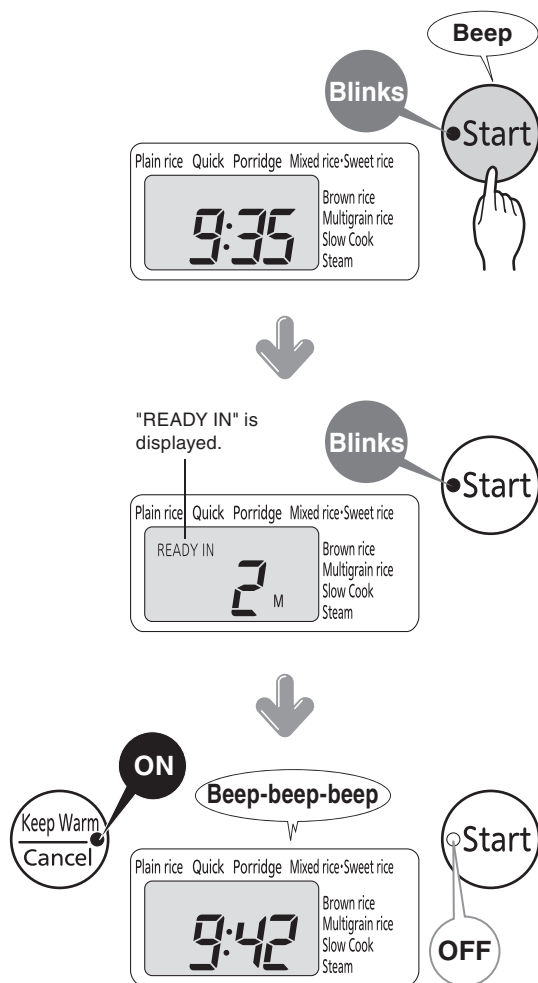
Sprinkling water prevents the rice from getting dried and turning into a yellowish color.

- NOTE: When reheating a small quantity of rice (about 1 cup), gather it to the center of the inner pan to prevent from drying up and serve it as soon as possible.



STEP 3. Press the [Start] key

The remaining reheat time is displayed.



* To cancel reheating, press the [Cancel] key.

STEP 4. Stir and loosen reheated rice evenly

* Caution! Inner pan is extremely hot, be sure to use kitchen gloves.



SLOW COOKING ("Slow Cook" MENU)

6

The food is first brought to a near boiling state, and then it is lowered to about 200°F/93°C and left to simmer. The temperature is then lowered even further to about 190°F/88°C and simmering continues. By gradually lowering the heat, flavors will seep into the foods well. The temperature will remain at a constant temperature regardless if heating for an extended amount of time. This process is ideal for slowly simmering large quantities of food that requires a longer time, such as stews.

Sample Menu

Beef Stew with Vegetables, Oden

For "Beef Stew with Vegetables" or "Oden" recipes, see (page 23) of the Menu Guide.

NOTE:

- Foods other than those described in the Menu Guide may boil over, therefore use with caution.
- Stir foods well to prevent seasonings from settling on the bottom of the inner pan.
- To simmer foods in broth, do not add hot broth.
- To thicken with starch, add it toward the last stage of the cooking process.
- Kneaded foods such as fish sausage and fish cake, or any other processed fish product. Will swell up when heated, therefore use with moderation.

I Basic cooking procedure

STEP 1. Prepare the ingredients

STEP 2. Add the desired food to the inner pan and close the lid.

NOTE: For slow cooking menu, use the "Plain Rice" scale marked on the inside of the inner pan. Avoid using more than the maximum allowed amount (see the table below) to prevent improper boiling or overflowing issue. Also, using less than the minimum required amount can cause foods to boil over.

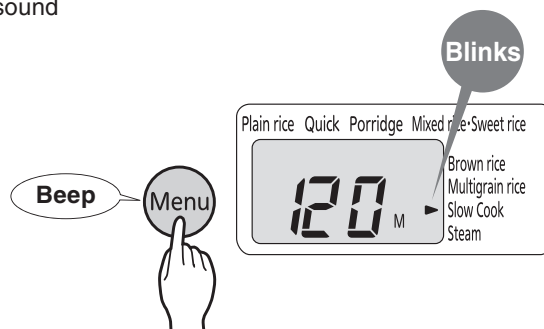
NOTE/ Cooking tip

"Plain rice" level marks			
5.5 cup type		10 cup type	
Max.	Min	Max.	Min
amount 5.5 cups or less	amount 2 cups or more	amount 8 cups or less	amount 3 cups or more

STEP 3. Plug the AC power cord into the AC outlet

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

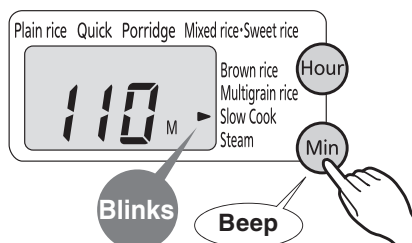
Every press on the [Menu] key creates a beeping sound and the ► arrow indicates on "Slow Cook" blinks.



STEP 5. Set the cooking time

Set the cooking time using the [Hour] and [Min] keys. Cooking time can be set in 5-minute intervals from 5 to 180 minutes.

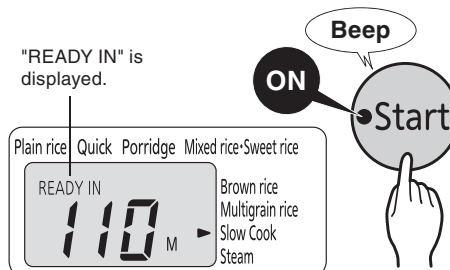
- * Each time the [Hour] key is pressed, the cooking time increases by 5 minutes. Each time the [Min] key is pressed, the cooking time decreases by 5 minutes.



STEP 6. Press the [Start] key once

The food starts cooking. Every press on the [Start] key creates a beeping sound and the [Start] light will turn on. The remaining time appears on the LCD display.

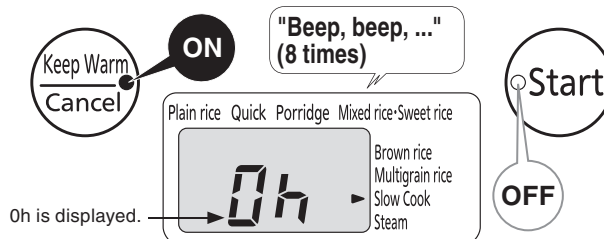
NOTE:
Do not open the lid while in cooking process.



STEP 7. When cooking is completed

The rice cooker will notify by beeping 8 times. "Oh" will display on the LCD screen. [Keep Warm] light is lit on and the [Start] light is turned off.

- * If the food is still not fully cooked and the [Keep Warm] lamp is on, press the [Hour] key to set for additional cooking time and press the [Start] key. (A maximum of 30 minutes extended cooking time can be added.)



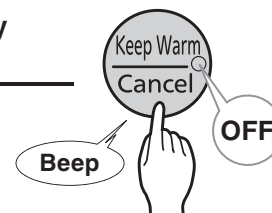
IMPORTANT NOTE

If the food is still not fully cooked, do not press the [Cancel] key before extending additional cooking time. Otherwise, this function will be disabled and extended cooking cannot be set. However, if the [Cancel] key is pressed accidentally, the food can be further cooked as follows:

- (1) Remove the inner pan and set it on a wet kitchen towel.
- (2) Leave the rice cooker lid open for about 10 minutes to let the rice cooker and the inner pan cool down.
- (3) Set the inner pan back into the rice cooker.
- (4) Repeat STEP 4 on page 21.

STEP 8. To finish cooking procedure press the [Cancel] key, disconnect the power plug and put the AC power cord away To remove odor, see page 28

- * If the [Cancel] key is not pressed at the end of cooking, warming continues and the warming time is displayed every hour from 1 hour to 6 hours. When keeping warm beyond 6 hours, the number "6" will start flashing on the LCD screen.
- * Some dish will start to diminish its flavor when remains kept warm for an extended time.



Menu Guide

Slow Cook
Menu

Delicious meals made easy with
「炊きたて」

Easy-to-make authentic dishes
that bring out the flavor of
ingredients.

Note

- Stir foods well to prevent seasonings from settling to the bottom of the inner pan.
- To simmer foods in broth, cool the broth before starting the cooking process.
- To thicken with starch, add the starch at the very end of the cooking process.
- Kneaded foods such as fish sausage and fish paste swell when heated, therefore be careful how much is used.
- Remove cooking odors after cooking. (See “How to Deodorize” on page 28.)
- If the food is not cooked, do not press the [Cancel] key to further cook the food. The Keep warm lamp goes out and the food cannot be cooked further. (If pressed by accident, remove the inner pan and set it on a wet kitchen towel, leave the rice cooker lid open for about 10 minutes and cool the rice cooker and the inner pan. Then, set the inner pan back in the rice cooker and start cooking again.)

Under “Slow Cook”, the food is first brought to a near boil, then it is lowered to about 200°F/93°C and left to simmer. The temperature is then lowered even further to about 190°F/88°C and simmering continues. By gradually lowering the heat, flavors seep in well. Even after heating for a long period of time, there is no worry about liquids boiling down. This process is ideal for slowly simmering large quantities of food for long periods of time such as stew or oden (hotchpotch)!



Tip:

With stewed foods, flavors seep in better if the food is first heated and then kept warm for a while.

Oden (hotchpotch)



Ingredients (4 servings)

	5.5 cup type (3 servings)	10 cup type (4 servings)
Japanese radish	5.30 oz/150 g	7.05 oz/200 g
Potato	3 small	4 small
Taro	3	4
Fried tofu	1 ½	2
Fish sausage	1 ½	2
Fried bean curd mixed with vegetables	3 small	4 small
Konnyaku	1/2 block	1/2 block
Boiled octopus	3	4
Boiled egg	3	4
Broth	Stock	3 cups
	Mirin	2 ½ tablespoons
	Soy sauce	2 ½ tablespoons
		3 tablespoons

How to make

- 1 Peel the Japanese radish deeply, cut into 1.00 inch/2.5 cm rounds, and boil in the water left over after rinsing the rice. Drain then soak in room temperature water. Parboil the taros separately in the same way. Peel the potatoes and soak in water.
- 2 Cut the legs off the boiled octopus. Rinse the fried tofu and fried bean curd mixed with vegetables in hot water to remove excess oil. Cut the konnyaku into triangles and blanch.
- 3 Peel the boiled eggs. Cut the fish sausage diagonally into equal halves.
- 4 Add the ingredients and broth to the inner pan and heat for 120 minutes using the “Slow Cook” program.

Beef Stew with Vegetables

Ingredients (4 to 5 servings)

- 1lb short rib beef cut in cubes
- 1 medium sweet onion cut in big dices
- 2 medium carrots cut in big dices
- 4 red potatoes cut in big dices
- 6 tablespoons Chinese black bean garlic sauce
- 1 tablespoon Worcestershire sauce
- 3 fl.oz water



How to make

Put short ribs, carrots, potatoes, and sweet onions at the last in the inner pan, and add sauces and water, then select “Slow Cook” menu and press [Start] key to stew it for 3 hours. At the time left 90 minutes, open the cooker (don't press [Cancel] key), and stir it.

STEAM COOKING ("Steam" MENU)

7

English

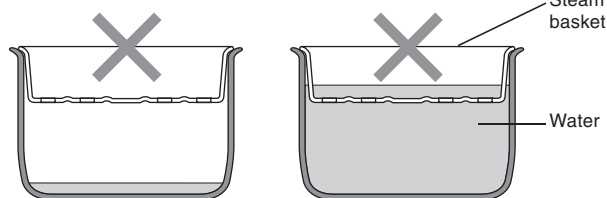
STEP 1. Add water into the inner pan; place the desired food to be steamed into the steam basket and close the lid. Please refer to the water level below:

Water level (use the supplied measuring cup):

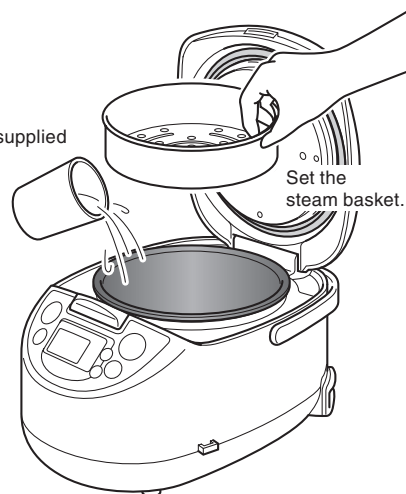
5.5 cup type3 1/4 cups (20 oz / 585 mL)

10 cup type4 1/2 cups (28.5 oz / 810 mL)

NOTE: Be careful not to add too much or too little water into the inner pan for steaming.



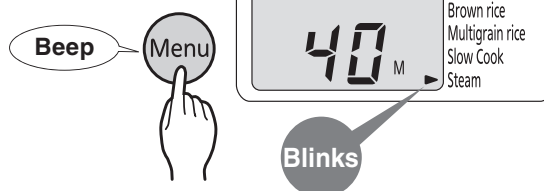
Add water using the supplied measuring cup.



STEP 2. Plug the cord into an electrical outlet

STEP 3. Press the [Menu] key to select "Steam" menu

Each touch on the [Menu] key gives off a "beeping" sound, and the ► arrow icon indicates on "Steam" menu blinks.



STEP 4. Set steaming time

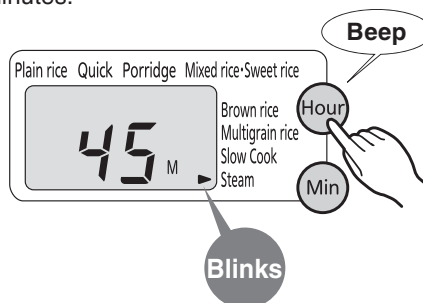
Use the [Hour] and [Min] keys to set the steaming time.
The cooking time can be set in 5-minute intervals from 5 to 60 minutes.

● **When you set steam cooking time to 40 minutes or more**

Sets it with the [Hour] key.

* Each time the [Hour] key is pressed, the cooking time increases by 5 minutes.

Each touch on the [Hour] key gives off a “beeping” sound, and the ► arrow icon indicates on “Steam” menu blinks.

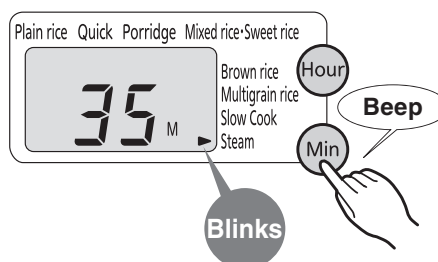


● **When you set steam cooking time to 40 minutes or less**

Sets it with the [Min] key.

* Each time the [Min] key is pressed, the cooking time decreases by 5 minutes.

Each touch on the [Min] key gives off a “beeping” sound, and the ► arrow icon indicates on “Steam” menu blinks.



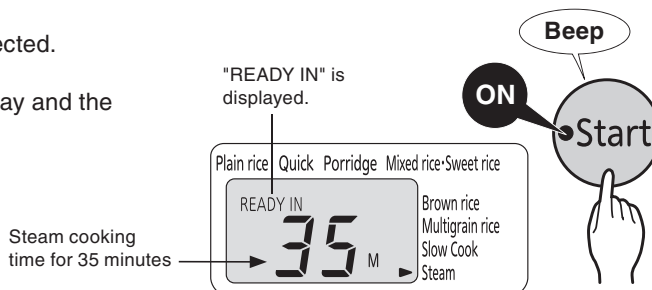
* When you set steam cooking time for 40 minutes, it does not need the setting.

STEP 5. Press the [Start] key once

Steaming cycle starts

The [Start] key is beeped and lit on when selected.

The remaining time appears on the LCD display and the steaming cycle starts.

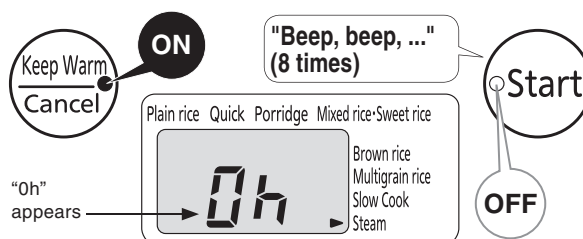


NOTE:

● Be caution of hot steam when open the lid.

STEP 6. When steaming is finished, the rice cooker will beep 8 times

The rice cooker will beep 8 times to notify when it is finished steaming. “Oh” is shown on the LCD display, the “Keep Warm” lamp will blink and the “Start” light will turn off. Remove the ingredients immediately.



NOTE:

Be caution of hot steam when open the lid.

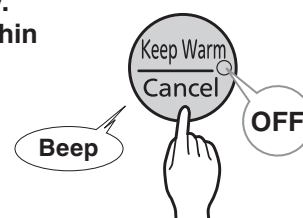
[To extend the steaming time]

While the Keep Warm lamp is blinking, press the [Hour] key to extend the steaming time, and press the [Start] key. (You can extend the time up to 15 minutes.)

NOTE:

- If the food is still not fully cooked, do not press the [Cancel] key before extending additional steaming time. Otherwise, this function will be disabled and extended steaming cannot be set. However, if the [Cancel] key is pressed accidentally, the food can be further cooked as follows:
 - (1) Take the inner pan and place it on a damp dishcloth.
 - (2) Leave the lid open, and allow the rice cooker and inner pan to cool for about 10 minutes.
 - (3) Place the inner pan into the rice cooker.
 - (4) Repeat the steaming procedure from STEP 3 on p. 24.
- Remove ingredients immediately after steaming is completed. Failure to do so, accumulated moisture fall onto the ingredients result may be watery.

STEP 7. To finish cooking procedure, press the [Cancel] key, disconnect the power plug, and put the power cord away. After steam cooking, be sure to clean the rice cooker within the same day. (See page 28.)



I Suggested Steaming Time

Ingredient	Amount	Timer guide	Preparation tips
Chicken	1 cut (5.3 - 7.0 oz) (150 - 200 g)	30 - 40 min	Make several slits
White meat fish	Slices (5.3 - 7.0 oz) (150 - 200 g)	20 - 25 min	Cut into slices 0.8 in / 2 cm or less in thickness • Ingredient must be wrapped in aluminum foil or wax paper.
Shrimp	6 - 10 (3.5 - 7.0 oz) (100 - 200 g)	15 - 20 min	Steam with shells
Carrots	2 - 3 (7.0 - 10.6 oz) (200 - 300 g)	25 - 30 min	Cut into bite-size pieces
Potato	2 - 3 (8.8 - 10.6 oz) (250 - 300 g)	30 - 40 min	Cut into bite-size pieces
Sweet potato	4 - 5 (7.0 - 10.6 oz) (200 - 300 g)	30 - 40 min	Cut into bite-size pieces
Heating Chinese dumplings	20 - 30	20 min	Place side by side evenly

- ◆ JBA-T: Do not steam any food more than 3.5 cm (5.5 cup), 4 cm(10 cup) in height.
 - JBA-A: Do not steam any food more than 4.5 cm (5.5 cup), 5.5cm(10 cup) in height.
- Be sure the ingredients are not contacting with interior of appliance. Failure to do so, result may be watery.

NOTE:

- The “Suggested Steaming Time” listed above varies depending on the temperature, quality, and volume of the desired food.
- The water level may become low when extending the steaming time. Be sure to refill the water, do not let it boils dry.
- If the desired foods are not fully cooked, extend the steaming time based on their cooked condition.
- Meat and fish will become hard if cooked for too long. If meat is not fully cooked in a short amount of time, cut them into thinner slices.
- Fish filet must be wrapped in aluminum foil or wax paper. Excess moisture may be boiling over.

CLEANING AND MAINTENANCE

8

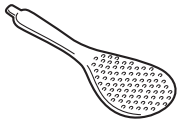
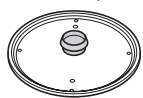
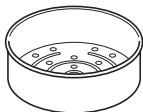
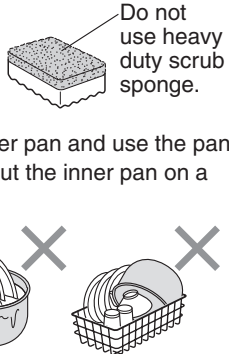
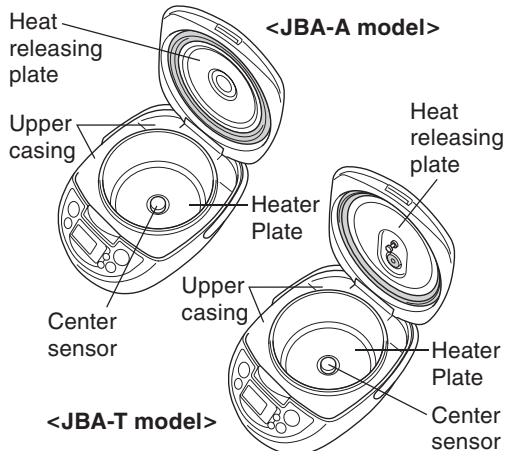
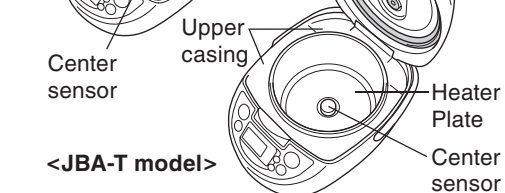
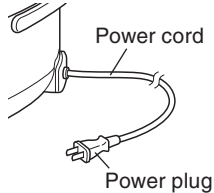
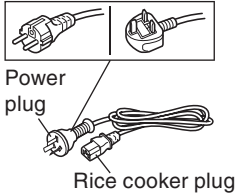
Be sure to follow cleaning direction page27, page28.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

Clean the rice cooker the same day it is used to maintain cleanliness.

Thoroughly clean the rice cooker regularly.

- ◆ **Unplug the power cord and allow the rice cooker to cool down before cleaning.**
- ◆ **Use a soft sponge or cloth.**
- ◆ **Use kitchen detergent (for tableware and kitchen utensils) only.**

Parts to wash after every use	Inner pan  Steam cap  Measuring cup  Ladle  Spatula  Inner lid (JBA-T model)  Steam basket 	1 Wash with water or lukewarm water using a soft sponge. 2 Wipe water with a dry cloth and completely dry the components. NOTE - Do not use heavy duty scrub sponge. Non-stick coating may be damaged. - Do not put dishes in the inner pan and use the pan as a dishpan. Also, do not put the inner pan on a dish rack to dry the pan. Doing so will cause blistering or removal of the fluorocarbon resin on the surface of the inner pan. 
Parts to wash when dirty	<JBA-A model>  <JBA-T model>  Power cord 120V type  220V-240V type 	- Wipe the outer and inner surfaces with a damp cloth. - Wipe the power cord with a dry cloth. - Remove any rice grain on heater plate and center sensor. * If dust is hard to remove, apply commercially available sandpaper (around #320), and wipe it off with a damp cloth. - Remove any burned rice, uncooked rice, or other matter from the upper casing and around the hook button. NOTE - Do not allow water to come into contact with the mechanism inside the body. - Do not immerse power cord in water, keep away from water. - Do not pull lid gasket.

NOTE

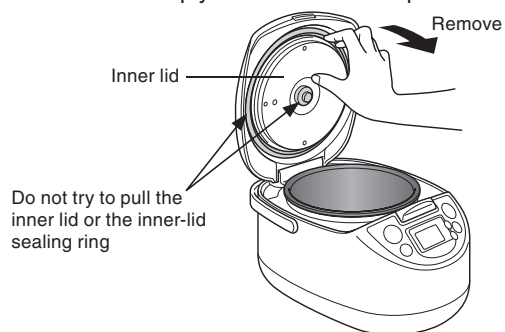
- Do not remove gaskets.
- Always keep the inner pan, the lid, and the inner lid clean to prevent corrosion and odors.
- Use kitchen detergent (for tableware and kitchen utensils) only. Do not use thinner, cleanser, bleach, disposable cloths, wire wool, or plastic kitchen sponges.
- To prevent damage to the rice cooker do not use alkaline cleaning agents when cleaning.
- Remove the components and then wash them.
- Do not immerse steam cap, measuring cup and rice spatula into hot water.
- Do not use a dishwasher or a dryer. This may cause deformations.
- Be sure to clean the steam vent after cooking multigrain rice.
Starches slowly build up and it may eventually clog the steam vent and then steam cap adhere to the unit. As a result, cooking function does not work properly.

I How to Deodorize (when the rice cooker has an unpleasant odor)

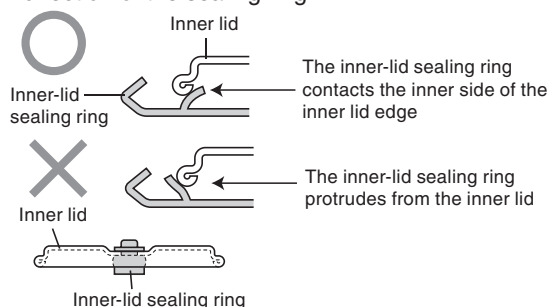
1. Add water to water scale mark 3 for 5.5 cup, 5 for 10 cup rice cooker. Select [Slow Cook], set time for 30 minutes and then press [Start].
2. Wash inner pan and steam cap with dish soap then rinse thoroughly.
3. Dry the rice cooker body and all other parts in a well-ventilated place.

I Detaching and Installing the Inner Lid (JBA-T model)

Pull it toward yourself to detach the inner lid.
To attach the inner lid back, align the center gasket lid to the rivet and also make sure the inner lid covers the innermost then simply use both hands to push it in.

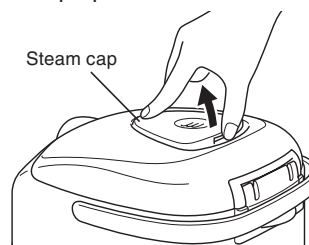
**CAUTION:**

- When mounting the inner lid, be sure to check that the inner-lid sealing ring contacts the inner side of the inner lid edge.
- When the inner-lid sealing ring comes off; insert it all the way to the end while paying attention to the direction of the sealing ring.



I Detaching and Installing the Steam Cap

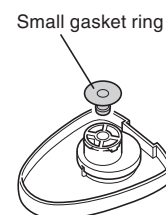
Press with a finger into the concave area on the lid, and pull the cap upward to detach it.



To install the cap, follow the procedure in the reverse.

CAUTION:

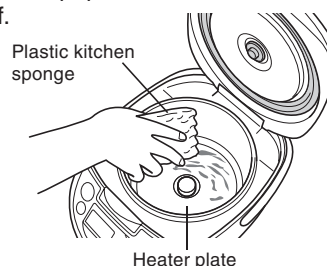
- If the gasket on the Steam cap becomes loose, mount it tightly in the right direction.
- Do not use the rice cooker without the Rubber gaskets properly set. Otherwise steam may escape and the rice may not cook properly.



I Cleaning the Heater Plate

Hot water may drip from the lid while cooking and stain the surface of the heater plate. This does not affect the overall performance to the rice cooker; however, you may wipe it off if concerned as shown in below:

1. Use a plastic kitchen sponge and a small amount of cream cleaner and scrub away the stain on the surface.
2. Use wet kitchen paper towels or cloth and wipe the stain off.



IF RICE DOES NOT COOK PROPERLY

9

When rice did not cook properly, go to trouble shooting.

Symptom		Check point	Quantity of rice, ingredients, millets, or water is not correct.	Wrong menu is selected.	Be sure to press [Cancel] key before unplug power cord from wall socket, otherwise rice cooker will resume the last function.	Burnt rice grain or moisture on the heater plate or outer surface of inner pan.	Inner pan is deformed.
Cooked rice	Too hard		●	●		●	●
	Too soft		●	●		●	●
	Not cooked completely		●	●	●	●	●
	Has hard center		●	●	●	●	●
	Burned		●	●		●	●
During cooking	Steam leaks		●			●	●
	Boils over		●	●		●	
	Cooking time is too long		●	●		●	●
Refer to page			8 • 32	10 • 16	10 • 22 • 26	9 • 27 • 28	5 • 9

Symptom		Check point	Power outage for long period time or power cord was detached.	Rice was not stirred and loosened properly.	Burned rice or uncooked rice is stuck to the rubber gasket, edge of the inner pan, etc.
Cooked rice	Too hard		●	●	
	Too soft		●	●	
During cooking	Steam leaks				●
	Boils over				●
	Cooking time is too long		●		●
Refer to page			32	10	9 • 27 • 28

Symptom		Check point	Rice was not rinsed thoroughly. (excluding Rinse-free rice)	Hot water (over 95°F/35°C) was used to rinse rice or adjust water level.	Rice was soaked in water for a long time after rinsing.	The lid is not tightly closed.	Cooked the rice mixed with other ingredients or millets.	Cook immediately after first batch.	Insufficient care.
Cooked rice	Too hard			●		●	●	●	●
	Too soft			●		●	●	●	
	Not cooked completely			●			●	●	
	Has hard center			●			●	●	●
	Burned		●	●	●				●
During cooking	Smells like rice bran		●						
	Steam leaks					●			●
	Boils over		●				●		●
Refer to page			8	8	–	9	12 • 13 • 14	–	27 • 28

Symptom		Check point	Quantity of rice, ingredients, or water is not correct.	Burnt rice grain or moisture on the heater plate or outer surface of inner pan.	Inner pan is deformed.	Power outage for long period time or power cord was detached.	Rice was not stirred and loosened properly.	Burns or rice grains are on packing or inner pan brim.	Rice was not rinsed thoroughly. (excluding Rinse-free rice)
Warm-kept rice	Smells			●	●	●		●	●
	Discolored			●	●		●	●	
	Dry		●	●	●		●	●	
Reheated rice is dry			●	●	●				●
Refer to page			8 • 32	9 • 27 • 28	5 • 9	32	10	9 • 27 • 28	8

Symptom		Check point	Rice was reheated 3 or more times.	Preset time exceeds 12 hours.	"Temp. set" warming for more than 12 hours.	Cook other than white rice.	Rice less than lower limit is kept warm or reheated.
Warm-kept rice	Smells			●	●	●	●
	Discolored		●		●	●	●
	Dry		●		●	●	●
Reheated rice is dry			●				●
Refer to page			19	16 • 17	18	18	18 • 19

Symptom		Check point	Cold rice was added.	Rice is kept warm with spatula inside.	Cancel keep warm function.	Insufficient care.	Just-cooked hot rice was reheated.
Warm-kept rice	Smells		●	●	●	●	
	Discolored		●	●	●		
	Dry		●	●	●		
Reheated rice is dry							●
Refer to page			18	18	18	27 • 28	19

TROUBLESHOOTING

10

English

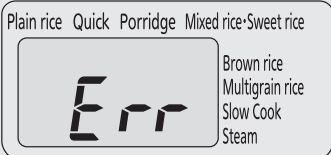
Check the following before requesting repair service. If the problem persists, contact the store where the rice cooker was purchased.

Symptom	Check point	Action	See page
Rice is under cooked. Rice cooker does not start.	Be sure to power cord is plugged in. (Detachable power cord is available only in 220-240 voltage.) Are the power plug and the rice cooker plug properly inserted into the AC outlet and the rice cooker receptacle respectively?	Be sure to properly insert the power plug and the rice cooker plug into the AC outlet and the rice cooker receptacle respectively.	4 • 9 • 21 • 24
	Is the AC cord plugged into the AC outlet?	Securely plug the AC cord into the AC outlet.	
Rice has not cooked by the preset time. Timer did not work.	Does the display show current time?	Correctly set the current time.	15
	See "Cooking time is too long" on page 29.		
Impossible to set the timer.	Does the display show current time?	Correctly set the current time.	15
	Does "0:00" blink?	Correctly set the current time.	15
	Did you select "Quick", "Mixed rice•Sweet rice", "Slow cook" or "Steam" menu?	"Quick", "Mixed rice•Sweet rice", "Slow cook" or "Steam" cannot be cooked using the timer.	17
	Was an inapplicable time set?	Set time suitable to timer-controlled cooking.	
There is "beeping alarm" when the [Timer] key is pressed.	The beeps are generated if no keys are pressed within 30 seconds after the [Timer] key is pressed.	Set time immediately after pressing the [Timer] key.	17
Display unit blurs.	Are burns and rice grains stuck to the gasket or rim of the inner pan?	Remove them entirely.	9 • 27 • 28
	Is the outer surface of the inner pan wet?	Wipe the wet surface with a dry cloth.	
Impossible to reheat.	There is a "beeping alarm" when the [Start] key is pressed.	Rice is cold. Rice of below about 131°F/55°C cannot be reheated.	19
	Is the Keep warm lamp off?	Press [Keep warm] key. Be sure [Keep warm] lamp is on and then press [Start].	
Sound is heard during cooking, steaming, warming or reheating rice. ☆	"Click-click" sound.	Microcomputer's sound. This is not a defect.	-
	"Splash" sound (only when keeping rice warm)	Generated from metallic parts being contracted. This is not a defect.	
	Water splashing sound (only when cooking ☆ or steaming rice).	This is not a defect.	
	A noise quite different from the above is heard.	Contact the store where the rice cooker was purchased.	-
Water or rice has entered the rice cooker body.	Water or rice may cause problems. Contact the store where the rice cooker was purchased.		-

☆ "Rice cooker is in cooking operation" includes rice cooking, slow cooking and steaming.

Symptom	Check point	Action	See page
Unable to set timer or current time.	The time setting mode cannot be done during cooking, warm keeping, timer setting, or reheating.		15
The Keep warm lamp is lit.	Was the "Porridge" menu selected?	If the setting remains on, cooked porridge becomes pasty, therefore eat it soon after cooking is finished.	12 • 18
Elapsed keep warm time blinks	Was the "Keep Warm" turned on for more than 12 hours?	When keep warm time exceeds 12 hours, the display will blink.	18
The stored current time, preset time, and elapsed warm keeping time are lost when the power plug (or the rice cooker plug) is pulled out.	Does "0:00" blink when the power plug (and the rice cooker plug) is (are) inserted?	The lithium battery is dead. Contact the store where the rice cooker was purchased.	15
The lid does not open or it opens during cooking. ☆	Is there rice grain attach on hook button or upper casing?	Clean the rice cooker.	9 • 27
Pressing a key causes no reaction in the rice cooker.	Be sure to power cord is plugged in. (Detachable power cord is available only in 220-240 voltage)	Be sure to properly insert the power plug and the rice cooker plug into the AC outlet and the rice cooker receptacle respectively.	4 • 9 • 21 • 24
	Are the power plug and the rice cooker plug properly inserted into the AC outlet and the rice cooker receptacle respectively?		
	Is the AC cord plugged into the AC outlet?	Securely plug the AC cord into the AC outlet.	9
	Is the Keep warm lamp on?	Press the [Cancel] key to cancel warm keeping. Then, retry operation.	
Smells of resin.	Is this the first time that the rice cooker is being used? Such smells will vanish as the rice cooker gets used.		–
Plastic parts have stripes or waves.	Such stripes and waves are produced when forming resin. They cause no harm and do not affect the use of the rice cooker.		–

If these indications appear

Display	Action	See page
"Err" appears and a long-lasting or repeated beep sound is heard. 	Indicates malfunction. Please contact the store where you purchased this rice cooker or contact customer service.	–

About plastic parts

* Plastic parts that come into contact with heat or steam will deteriorate over time. If this occurs, contact the store where the rice cooker was purchased or the Customer Service listed on the back of these instructions.

STANDARD COOKING TIME

11

Menu Size	Plain rice	Quick	Porridge	Mixed rice• Sweet rice	Brown rice	Multigrain rice
5.5 cup	45-65 min	28-43 min	60-70 min	41-56 min	65-80 min	46-66 min
10 cup	45-65 min	29-49 min	65-75 min	40-60 min	70-90 min	45-70 min

English

IN CASE OF POWER FAILURE

12

(If the electric current is cut off, the rice cooker resumes its functions normally after power is supplied again.)

Condition where current is cut off	When power is supplied again.
When setting the timer	The timer works without troubles. (If a power failure lasts long and the present time has passed, the rice cooker begins to cook rice immediately.)
When cooking (or reheating) rice ☆	The rice cooker continues cooking (or reheating) rice.
During normal warm keeping	Rice cooker will automatically reset the function after 30 minutes of power outage. Rice cooker will resume the last function within 30 minutes of power outage.

SPECIFICATIONS

13

Size		5.5cup type	10-cup type
Power source		Normal rated voltage	
Rated power		641W	918W
Cooking capacity	Plain rice • Quick	1cup (5.29oz/0.18L) to 5.5cups (29.10oz/1.0L)	2cup (10.58oz/0.36L) to 10cups (52.91oz/1.8L)
	Porridge	hard 0.5cup (2.65oz/0.09L) to 1.5cups (7.94oz/0.27L)	0.5cup (2.65oz/0.09L) to 2.5cups (13.23oz/0.45L)
		soft 0.5cup (2.65oz/0.09L)	0.5cup (2.65oz/0.09L) to 1.5cups (7.94oz/0.27L)
	Mixed rice • Sweet rice	1cup (5.29oz/0.18L) to 3cups (15.87oz/0.54L)	2cup (10.58oz/0.36L) to 6cups (31.74oz/1.08L)
	Brown rice	1cup (5.29oz/0.18L) to 3.5cups (18.52oz/0.63L)	2cup (10.58oz/0.36L) to 6cups (31.74oz/1.08L)
	Multigrain rice	1cup (5.29oz/0.18L) to 5.5cups (29.10oz/1.0L)	2cup (10.58oz/0.36L) to 10cups (52.91oz/1.8L)
Outside dimensions (Approximate values in inch/cm)	Width	24.7 / 9.72	27.6 / 10.87
	Depth	33.7 / 13.27	36.4 / 14.33
	Height	21.3 / 8.39	24.4 / 9.61
Weight (Approximate values in lbs/kg)		JBA-T10W, T10G, T10S, T10A : 6.83 / 3.1 JBA-A10W, A10G, A10S : 6.39 / 2.9 JBA-T10U : 6.61 / 3.0 JBA-A10U : 6.17 / 2.8	JBA-T18W, T18G, T18S, T18A : 8.38 / 3.8 JBA-A18G, A18S : 7.94 / 3.6 JBA-A18W, A18U : 7.72 / 3.5 JBA-T18U : 8.16 / 3.7

☆ "Rice cooker is in cooking operation" includes rice cooking, slow cooking and steaming.

目 錄

1	安全注意事項	34
2	各部位零件及功能	36
	基本零件功能	37
	操作面板	37
	顯示圖表	37
	檢查配件	37
3	煮飯方法	38
	Plain rice 選單	41
	Quick rice 選單	41
	Porridge 選單	42
	Mixed rice 選單	42
	Sweet rice 選單	43
	Brown rice 選單	43
	Multigrain rice 選單	44
	時鐘設定	45
	預約定時器	46
4	保溫	48
5	再加熱	49
6	慢火烹調 (「Slow Cook」選單)	51
	基本烹調程序	51
	食譜指南	53
7	蒸煮烹調 (「Steam」選單)	54
	建議蒸煮時間	56
8	保養方法	57
	每次使用後需要清洗的物品	57
	每次弄髒後需要清理的部位	57
	消除異味的方法 (當電子鍋有異味時)	57
	內蓋的拆卸及安裝	58
	蒸氣孔蓋 (Steam cap) 的取下・安裝	58
	電熱板污垢的去除方法	58
9	無法將飯煮好時	59
10	出現故障時	60
11	煮飯所需時間	62
12	停電時	62
13	規格	62

請注意：

- 使用電子鍋或設定時間之前，請確認電源線已插上並按 [Cancel] 鍵。
- 炊煮時間視米粒大小而有所不同。請參閱62頁的炊煮時間表。(以Quick (快煮) 方式炊煮一杯白米至少需30分鐘。)

請妥善保存本說明書以供日後參閱之用。

安全注意事項

1

使用前請務必仔細閱讀並遵守這些注意事項。

警告！

請務必詳閱本章節的注意事項，若未遵守指示或不正確使用產品，可能導致相關危險或嚴重傷害。

切勿使用額定電壓以外的電源。

否則會引起火災、觸電。

交流220伏以上與交流120伏的額定電壓應分別單獨使用額定電流為7安培和15安培以上的電源插座。

與其他電器共用時，分路插座處會因過熱而起火。

請勿損壞電源線，或使用受損的電源線。

請勿改裝、彎曲、拉扯、扭轉或細綁電源線。請勿讓電源線靠近熱源處。請勿以物品重壓電源線。請勿將電源線和其他物品夾住。若未遵守上述注意事項，可能導致觸電或發生短路現象因而起火。

應擦掉電源插頭上的灰塵，保持清潔。

否則會引起火災。

請將電源線的插頭部位完整插入電源插座。

若未遵守上述注意事項，可能導致觸電、短路、冒煙或起火狀況。

當電源線及插頭受損，或插座的插孔鬆脫時，請勿使用。

否則會引起觸電、短路或火災。

切勿用濕手插拔電源插頭。

否則會發生觸電和導致受傷。

煮飯期間，請勿打開鍋蓋。

以免造成燙傷。

請勿將手及臉靠近蒸氣孔。

以免造成燙傷。請將電子鍋擺放在孩童及嬰幼兒無法觸及的場所。

請勿讓孩童獨自使用電子鍋。請將電子鍋擺放在嬰幼兒無法觸及的場所。

若未遵守前述注意事項，可能導致燙傷、觸電或其他傷害。

請勿將電子鍋浸在水中或用水洗。

以免造成短路或觸電情況。

請勿改裝、拆解或自行修理電子鍋，務必交由專業維修人員進行。

若未遵守前述注意事項，可能導致觸電、起火或其他傷害。

不要讓鐵絲或別針等金屬物品，異物掉入吸、排氣孔或縫隙內。

以免因故障而導致觸電或其他傷害。

發生異常或故障時，請立即停止使用。

若繼續使用，可能會造成火災、觸電或受傷。

〈異常、故障範例〉

- 使用過程中，電源線、插頭異常發熱。
- 電子鍋冒煙或發出燒焦的味道。
- 電鍋的某處出現破損、鬆弛或晃動。
- 內鍋有變形。
- 出現其他異常或故障。

請立刻拔下電源插頭，聯絡原購買店家進行檢查與維修。

禁止用於使用說明書中未註明的其他用途，否則可能會造成蒸氣和內容物噴出，而導致燙傷或受傷。

〈禁止烹調範例〉

- 將食物和調味料裝進塑膠袋，放入電鍋加熱。
- 以烹調用紙等代替鍋蓋。

身體障礙者或未充分理解製品使用方法者，請勿單獨使用本製品。使用時，務必需要充分理解製品使用方法。

否則，可能造成燙傷、觸電及受傷的事故。

注意！

請務必詳閱本章節的注意事項，若未遵守指示或不正確使用產品，可能導致相關危險或嚴重傷害。

請勿將電子鍋擺放在地毯或其他不平坦的表面，以免造成吸氣、排氣孔的阻塞。

如此可能導致起火。

請勿將電子鍋擺放在牆壁或傢俱旁。

電子鍋的蒸氣或熱源會造成牆壁或傢俱的損壞、變色或變形。請讓電子鍋與牆壁或傢俱保持15英吋（30公分）以上的距離。

☆ 煮飯期間也包含調理中及蒸煮料理中。

請勿使用本產品專用電源線之外的電源。
請勿將電源線轉用於其它機器。(有安裝電源線轉接頭時)
否則會導致故障或著火。

請勿在會淋到水或靠近煙火之處使用。
否則會引起觸電、漏電、火災和故障。還會使主體部變形。

禁止使用專用內鍋以外的其他內鍋或鍋具產品。
否則會出現過熱、故障。

請勿於煮飯完成後，立即觸碰電子鍋的鍋身或其他高溫零件。
以免造成燙傷。切勿觸摸蒸氣孔。請讓孩童及嬰幼兒遠離電子鍋。

清理本產品之前，請務必從插座上拔下插頭，並將電鍋端插頭從主體的插孔拔下。清理後要再次使用本產品時，請確認電源線插頭、電鍋端插頭及主體插孔已充分乾燥後，再分別插上插頭。(有安裝電源線轉接頭時)
接通電源後，請勿移動電子鍋。
否則可能會引起短路、觸電及火災。

從插座拔離電源線時，務必手握電源線插頭部位。
如未遵守前述注意事項，可能導致觸電、短路或起火狀況。

收回電源線時，請務必手握電源插頭部位。
以免造成受傷。

煮飯完成後，請待電子鍋冷卻再進行相關配件清洗。
觸碰高溫零件會導致燙傷。

移動電子鍋時，請勿觸碰開蓋鉤鈕。
以免因鍋蓋打開而導致燙傷或其他傷害。

本產品是一般家電，禁止使用於下列用途。
· 商店或辦公室等的專用廚房
· 農家
· 飯店、汽車旅館或其他住宿設施

重要事項！

小心使用。

請勿摔落或重擊電子鍋。
以免造成機件損傷或運作故障。

打開鍋蓋時，請小心蒸氣。
以免造成燙傷。

請勿使用多孔插座。
以免造成起火現象或因電壓異常降低造成煮飯異常。

煮飯期間[☆]請勿移動電子鍋。
以免造成燙傷或鍋內熱水外溢。

請勿水洗整個電子鍋鍋身、內部機件或按鍵。
避免造成短路或觸電情況。

要清除鍋內上、下的鍋巴和米粒。
否則容易出現蒸氣外漏，開鍋時水溢出或煮飯異常等故障。

請勿於煮飯期間[☆]，以毛巾等物品覆蓋電子鍋。
以免造成鍋身、鍋蓋變形或褪色。

為避免內鍋氟樹脂加工面的損壞，請務必遵守以下使用方法：

- 請勿將內鍋放置於瓦斯爐或電磁爐上使用。
- 請勿將內鍋置入微波爐加熱。
- 請勿於內鍋添加醋類和鹽等食材長時間浸泡。
- 請勿使用金屬匙、攪拌器或其他堅硬物品。
- 請勿以腐蝕性粉末、鋼質金屬物品、尼龍刷或其他軟墊清洗內鍋。
- 請勿將內鍋當成碗盤刀叉等餐具和器皿的清洗或浸泡容器。
- 清洗內鍋之前，請務必用水稍微浸泡(待鍋內米粒等食材軟心後再清洗)。
- 請使用電子鍋所附的飯勺匙或木質飯勺。
- 請勿將內鍋放入洗碗機清洗，或使用烘碗機烘乾內鍋。

內鍋屬於消耗品：當內鍋產生變形或腐蝕時，請洽詢原購買店家(請參閱封底)。

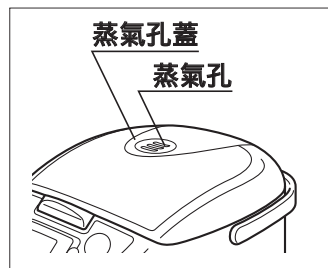
本產品設有維護功能與性能的專用孔洞(為符合國家檢驗標準和散熱用)，偶爾會有灰塵及昆蟲進入該孔洞。
外觀或功能如有損壞時，請洽詢原購買店家。

35 ☆ 煮飯期間也包含調理中及蒸煮料理中。

各部位零件及功能

2

■ JBA-A型



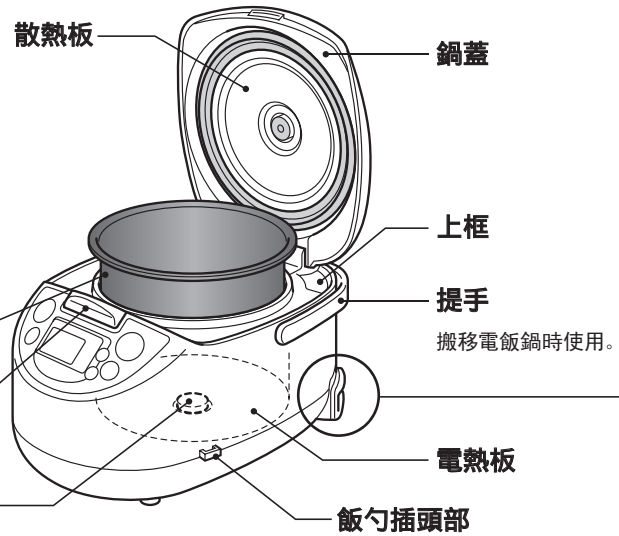
內鍋

可用於洗米

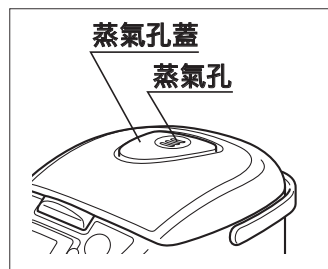
開蓋鉤鈕

按此鍵鍋蓋開啟。

中央傳感器

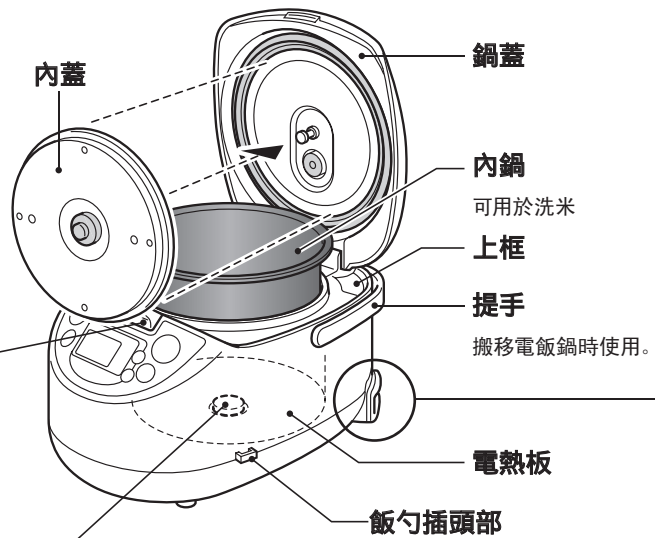
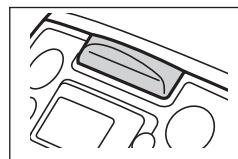


■ JBA-T型

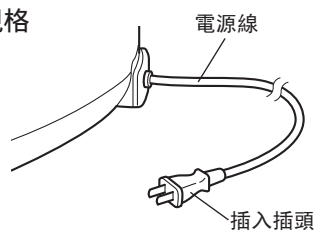


開蓋鉤鈕

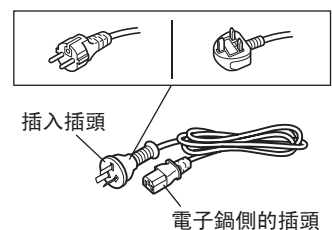
按此鍵鍋蓋開啟。



插入插頭 120V 規格



220V-240V 規格

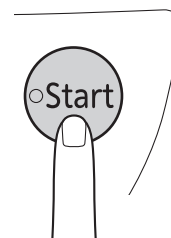


基本零件功能

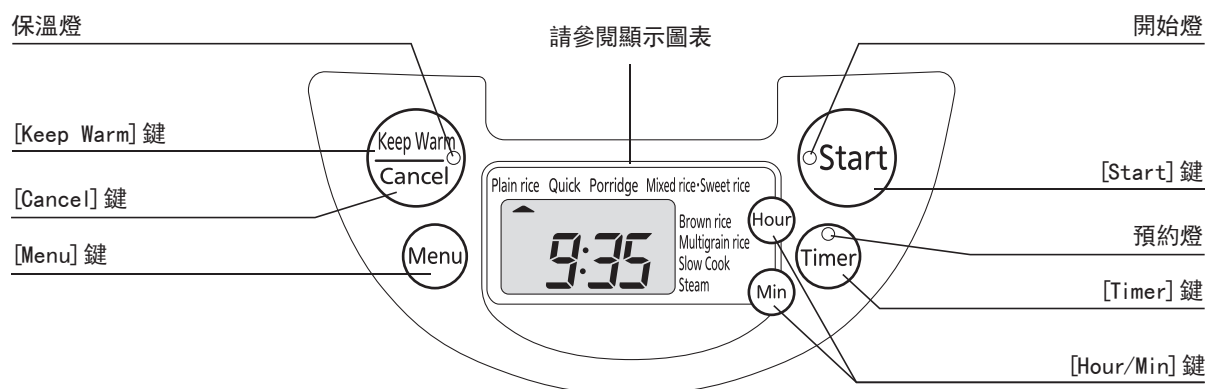
按鍵操作

手指按壓按鍵時，會出現短促或略長的嗶聲。

[Cancel] 鍵具備避免誤觸的設計，因此使用時必須較其他按鍵略施壓力。



操作面板



顯示圖表

Menu (選單)

Plain rice	只煮白米
Quick	只煮白米，煮飯速度較「Plain rice」快速
Porridge	以白米炊煮粥
Mixed rice	在白米中加入切細的蔬菜、肉類一起炊煮
Sweet rice	炊煮具有黏性的米種，例如香米（泰國）或糯米（中國）
Brown rice	炊煮五穀米
Multigrain rice	在白米中加入什穀類炊煮
Slow Cook	僅限慢火烹調
Steam	僅限蒸煮烹調

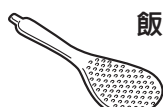
檢查配件



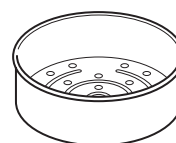
量杯



勺子



飯勺



蒸架

插入插頭
有無法拆卸的機種。

煮飯方法

3

STEP 1. 量米

請使用電子鍋所附的量杯，進行量米。

量杯一杯的米量為6盎司(0.18公升)。

* 每杯生米平均可炊煮出兩杯米飯。

請注意：若未依照指定的煮飯量(請參閱第62頁的規格表)煮飯，可能無法煮出美味可口的米飯。(一杯=約一合)
特別注意請勿超過最大煮飯量(和低於最少煮飯量)，否則有可能會發生飯汁溢出及煮飯效果差的情況。
若放入材料煮飯，請參閱第42-44頁。



STEP 2. 洗米

- 在內鍋或其他容器進行米粒的清洗。
- 用清水快速攪拌米粒，直到水變清澈為止，再將水分迅速瀝乾。
(某些需要保留養分的米種，建議無須過分沖洗。)
- 請勿使用超過(35°C)的熱水洗米。



STEP 3. 量水

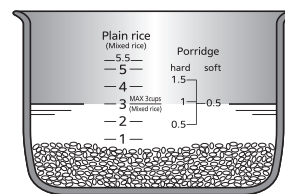
- 計算內鍋水量時，請確定鍋子已經擺平。
- 根據內鍋的刻度，倒入等量的水。
- 請勿使用超過(35°C)的熱水炊煮米飯。

請注意：炊煮什錦飯，請依[Plain rice]的水量刻度基準。

小常識：可使用湯類取代煮飯的水分。

功能模式	加減水量的標準(依照內鍋內側的刻度)
Plain rice / Quick / Multigrain rice / Mixed rice	以「Plain rice」的刻度為準，依個人喜好加減水量。
Porridge	炊煮全粥時，以「Porridge·hard」的刻度為準。 炊煮半粥時，以「Porridge·soft」的刻度為準。
Brown rice	以「Brown rice」的刻度為準。
Sweet rice (糯米飯)	以「Sweet rice」的刻度為準。
Sweet rice (糯米飯·蓬萊米)	在「Plain rice」和「Sweet rice」的刻度之間。 (水量要比只煮糯米時多)

※ 依標準刻度加減水量時，請避免加減至 1/3 刻度以上。



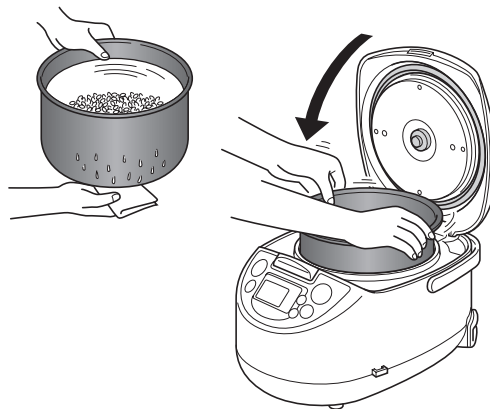
例如：煮3杯量的白米，則加水至「Plain rice」刻度3。

STEP 4. 放入內鍋

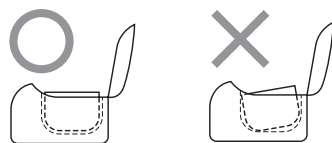
- 擦拭內鍋外側或鍋口溢出的水滴或米粒。

留意：● 檢查鍋蓋的蒸氣噴帽是否固定妥當（請參閱58頁）。
● 檢查內蓋是否固定妥當。（JBA-T型）

請注意：上框或是放熱環，開啟鍵上若有附著飯粒，米粒時，請務必清除乾淨。會造成上蓋無法關閉，或是炊煮[☆]中上蓋開啟的情形發生。



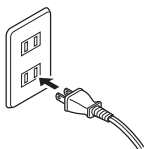
請務必將內鍋正確擺入。



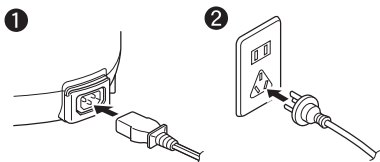
STEP 5. 插上電源線

請注意：若保溫燈號亮起，請按 [Cancel] 鍵取消保溫功能。

120V 規格



220V-240V 規格



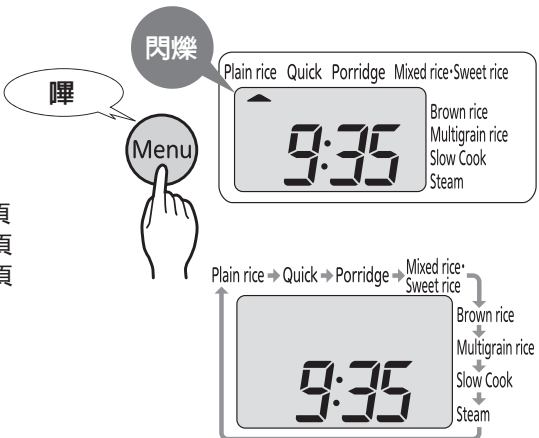
STEP 6. 選單設定

- 所有 [Menu] 鍵均位於顯示面板上。
- 本產品共提供七種選單設定。
- 連續按壓 [Menu] 鍵，即可依順時針選取不同的選單設定。

欲瞭解選單設定的詳細說明，請參閱：

Plain rice	41頁	Quick rice ...	41頁
Porridge.....	42頁	Mixed rice ...	42頁
Sweet rice.....	43頁	Brown rice ...	43頁
Multigrain rice	44頁		

請注意：如須設定TIMER（定時器），請參閱46頁。



STEP 7. 按壓 [Start] 鍵

顯示面板的▲燈號停止閃爍時，便代表煮飯程序已經開始。



STEP 8. 飯煮熟後請立即將飯攪拌鬆散

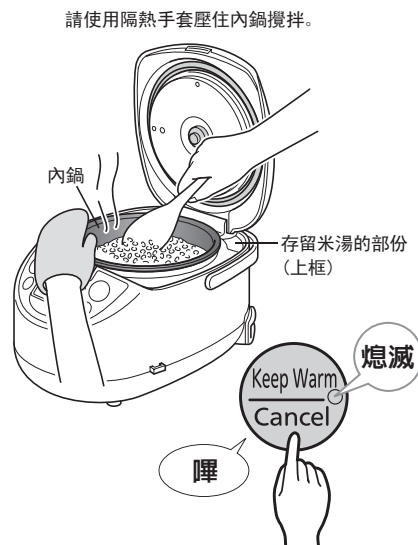
- 打開鍋蓋後，請擦拭上框或周圍的水滴。
- 除非設定為「Porridge」（粥類）炊煮，否則電子鍋會自動切換至保溫模式（請參閱42頁）。
- 米飯煮熟後，必須從底部立即攪拌，多餘的水分会散發，米飯會變得鬆軟可口。

電子鍋使用完畢後：

- 請按 [Cancel] 鍵。
- 拔下電源線插頭。

請注意：若沒有取消保溫拔除電源插頭時間長達30分鐘以上，保溫將自動取消。若未超過30分鐘插上電源，保溫燈將會閃爍無法炊煮。

關於電子鍋清潔和保養，請參閱57頁。



Plain rice 選單

炊煮白米時使用。

米種： 光滑白米。
圓短和中長度的白米，例如日本米及韓國米。
細長的白米，例如香米、印度米及泰國香米。

保溫： 最長能夠保溫達12小時。

水量： 請以內鍋的 Plain rice 刻度為水量計算標準。
請注意：如果需要米飯稍硬，進行水量調節。

時間/容量：

電子鍋容量	炊煮容量（生米）		炊煮時間
	最少	最多	
1.0 L (5.5杯) 型	1杯	5.5杯	45分鐘 - 65分鐘
1.8 L (10杯) 型	2杯	10杯	45分鐘 - 65分鐘
請注意：炊煮時間為炊煮至燜煮完成的時間。 * 每杯生米平均可煮出兩杯米飯。			

選單操作：

依照步驟 STEP 1 至 STEP 5 的說明循序進行 → STEP 6 選取「Plain rice」選單 → 進行 STEP 7。

Quick rice 選單

本選單的炊煮結果和「Plain rice」選單一樣，其差異在於煮飯時間能夠縮短10至15分鐘。
米飯的軟硬度會較「Plain rice」選單略為乾硬。

米種： 圓短和中長度的白米，例如日本米及韓國米。
細長的白米，例如香米、印度米、泰國香米。

保溫： 最長能夠保溫達12小時。

水量： 請以內鍋的 Plain rice 刻度為水量計算標準。
請注意：如果需要米飯稍硬，進行水量調節。

時間/容量：

電子鍋容量	炊煮容量（生米）		炊煮時間
	最少	最多	
1.0 L (5.5杯) 型	1杯	5.5杯	28分鐘 - 43分鐘
1.8 L (10杯) 型	2杯	10杯	29分鐘 - 49分鐘
請注意：炊煮時間為炊煮至燜煮完成的時間。 * 每杯生米平均可煮出兩杯米飯。			

選單操作：

依照步驟 STEP 1 至 STEP 5 的說明循序進行 → STEP 6 選取「Quick rice」選單 → 進行 STEP 7。

Porridge 選單

加入食材炊煮

煮一杯米時，一同加入炊煮的食材份量約為70g以下。請均勻攪拌調味料，並將食材放在洗好的米上。

加入食材煮飯時，請務必遵守下表所示的最大煮飯量。

因Porridge(粥)選單無保溫功能，炊煮好時，請儘早食用(保溫燈會閃爍)。

米種： 光滑白米。
圓短和中長度的白米，例如日本米及韓國米。
細長的白米，例如香米、印度米及泰國香米。

保溫： 無。

水量： 請以內鍋的 Porridge (粥) 刻度為水量計算標準。

時間 / 容量：

電子鍋容量	濃稠度	炊煮容量 (生米)		炊煮時間
		最少	最多	
1.0 L (5.5杯) 型	Soft (軟)	0.5杯		60分鐘 - 70分鐘
	Hard (硬)	0.5杯	1.5杯	
1.8 L (10杯) 型	Soft (軟)	0.5杯	1.5杯	65分鐘 - 75分鐘
	Hard (硬)	0.5杯	2.5杯	

請注意：炊煮時間為炊煮至燜煮完成的時間。

選單操作：

依照步驟 STEP 1 至 STEP 5 的說明循序進行 → STEP 6 選取「Porridge rice」選單 → 進行 STEP 7。

Mixed rice 選單

本選單在炊煮混雜有碎菜 / 碎肉的白米，效果類似於炒飯。

本選單並非用於炊煮混合的多樣米種，例如糙米混合白米。

米種： 光滑白米。
圓短和中長度的白米，例如日本米及韓國米。
細長的白米，例如香米、印度米、泰國香米。

保溫： 無。

水量： 請以內鍋的 Plain rice 刻度為水量計算標準。

時間 / 容量：

電子鍋容量	炊煮容量 (生米)		炊煮時間
	最少	最多	
1.0 L (5.5杯) 型	1杯	3杯	41分鐘 - 56分鐘
1.8 L (10杯) 型	2杯	6杯	40分鐘 - 60分鐘

請注意：炊煮時間為炊煮至燜煮完成的時間。
* 每杯生米平均可煮出兩杯米飯。

選單操作：

依照步驟 STEP 1 至 STEP 5 的說明循序進行 → STEP 6 選取「Mixed rice」選單 → 進行 STEP 7。

■ Sweet rice 選單

炊煮糯米飯時使用。

加入食材炊煮

煮一杯米時，一同加入炊煮的食材份量約為70g以下。請均勻攪拌調味料，並將食材放在洗好的米上。

加入食材煮飯時，請務必遵守下表所示的最大煮飯量。

米種： 泰國糯米或中國糯米。
(糯米的熱量較一般白米高。)

保溫： 無。

水量： 請以內鍋的 Sweet rice 刻度為水量計算標準。

時間 / 容量：

電子鍋容量	炊煮容量 (生米)		炊煮時間
	最少	最多	
1.0 L (5.5杯) 型	1杯	3杯	41分鐘 - 56分鐘
1.8 L (10杯) 型	2杯	6杯	40分鐘 - 60分鐘
請注意：炊煮時間為炊煮至燜煮完成的時間。 * 每杯生米平均可煮出兩杯米飯。			

選單操作：

依照步驟 STEP 1 至 STEP 5 的說明循序進行 → STEP 6 選取「Sweet rice」選單 → 進行 STEP 7。

■ Brown rice 選單

炊煮未經處理的糙米時使用。

●當糙米份量比白米多時，請選擇「Brown rice」模式。

●當糙米和白米的份量相等，或糙米份量比白米少時，請選擇「Plain rice」模式。

在這種情況下，請先將糙米放在水中浸泡1~2個小時，等水分充分吸收後再煮飯。

米種： 圓短和中長度的糙米：玄米、加州糙米。
細長的糙米：例如泰國香糙米、印度香糙米、中國紅麴米、黑糯米及五穀米。

保溫： 無。

水量： 請以內鍋的 Brown rice 刻度為水量計算標準。

時間 / 容量：

電子鍋容量	炊煮容量 (生米)		炊煮時間
	最少	最多	
1.0 L (5.5杯) 型	1杯	3.5杯	65分鐘 - 80分鐘
1.8 L (10杯) 型	2杯	6杯	70分鐘 - 90分鐘
請注意：炊煮時間為炊煮至燜煮完成的時間。 * 每杯生米平均可煮出兩杯米飯。			

選單操作：

依照步驟 STEP 1 至 STEP 5 的說明循序進行 → STEP 6 選取「Plain rice」選單 → 進行 STEP 7。

■ Multigrain rice 選單

什穀米加入在白米中一起炊煮時使用。

- 請將五穀米蓋在白米上炊煮。
- 請將五穀米的份量控制在白米份量的20%以內。

保溫： 無。

水量： 請以內鍋的 Plain rice 刻度為水量計算標準。

時間 / 容量：

電子鍋容量	炊煮容量 (生米)		炊煮時間
	最少	最多	
1.0 L (5.5杯) 型	1杯	5.5杯	46分鐘 - 66分鐘
1.8 L (10杯) 型	2杯	10杯	45分鐘 - 70分鐘
請注意：炊煮時間為炊煮至燜煮完成的時間。 * 每杯生米平均可煮出兩杯米飯。			

選單操作：

依照步驟 STEP 1 至 STEP 5 的說明循序進行 → STEP 6 選取「Multigrain rice」選單 → 進行 STEP 7。

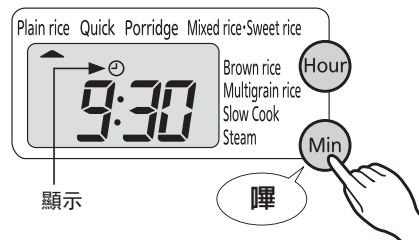
■ 時鐘設定

時鐘以24小時制顯示。(例如: 20:00 = 8PM)

請注意: 煮飯☆、保溫、再加熱或TIMER (定時器) 啟動期間, 均無法進行時間設定。

STEP 1. 將電源線插上電源插座。

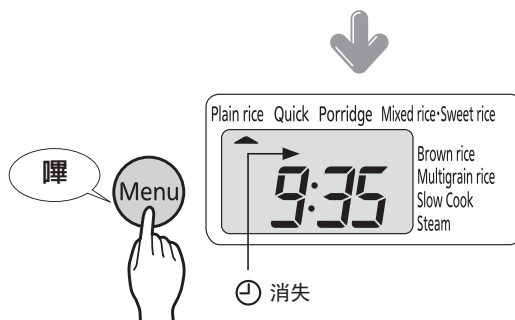
STEP 2. 按[Hour]或[Min]鍵, 進入「Clock setting (時鐘設定)」模式, 顯示面板會出現時鐘的圖像。



STEP 3. 連續按[Hour]鍵調整小時, 接著按[Min]鍵調整分鐘。

●時間調整完成後, 按下[Menu]鍵, 結束調整。

時間調整完成後, 按下[Menu]鍵, 結束調整。



※ 若要中途停止調整時間, 請按[Cancel]鍵。

留意: 內裝有「鋰電池」, 即使拔下插頭後也可繼續記憶現在的時間及預約時間。

即使在電源線未插接的狀態下, 時鐘的鋰電池也能維持4至5年的壽命。鋰電池電力用盡之際, 一旦插上電源線, 顯示面板便會呈現「0:00」的閃爍字樣, 一般炊煮選單均不受影響。

請勿自行更換鋰電池, 避免造成機器損壞或發生事故。

有關更換新的鋰電池, 請洽詢原購買店家 (請參閱封底)。

預約定時器

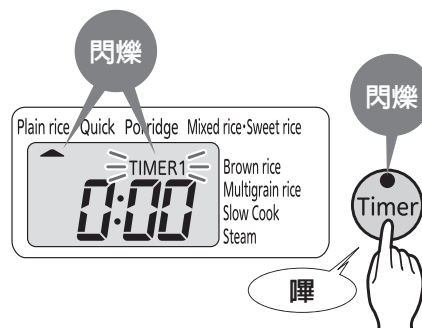
煮飯結束之後，「Timer（定時器）」會重新進行時間設定。

STEP 1. 預約定時器之前，必須先設定目前的時間（請參閱45頁）。

STEP 2. 按[Timer]鍵。若 Keep warm 燈號呈亮起狀態，請先按[Cancel]鍵取消保溫選單。

連續按[Timer]鍵，即可交替選取「TIMER 1」和「TIMER 2」任一
定時器，被選取的定時器會呈現閃爍狀態。

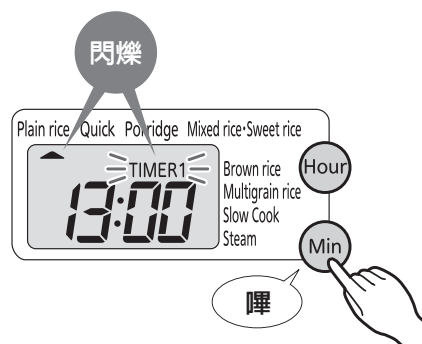
請注意：拔掉電源線後，電子鍋預設的Timer（定時器）時間依然
可有效保留。



STEP 3. 按[Hour]鍵調整小時，接著按[Min]鍵調整分鐘。

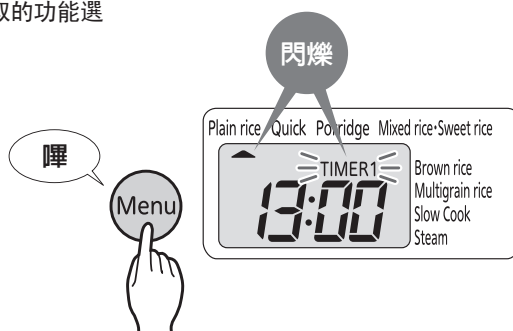
請注意：● [Min] 鍵僅能以10分鐘為單位進行調整。
● 為防止米飯變質和腐壞，預約時間請設在12小時之內。

※ 將顯示上一次設定的預約時刻，若設定相同預約時間，
則無須重新對時。



STEP 4. 按[Menu]鍵選取想要的功能選項。

連續按[Menu]鍵，即可讓▲符號逆時針顯示於所選取的功能選
項旁。

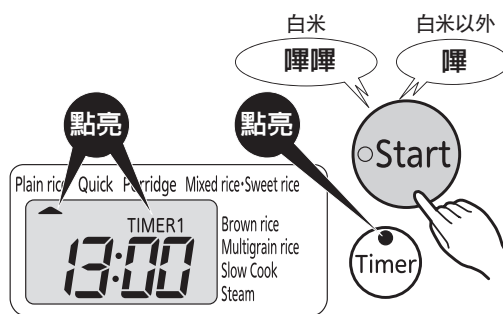


STEP 5. 按[Start]鍵。

此時顯示面板的▲符號會停止閃爍，Timer（定時器）燈號則會亮起。

當預約燈號熄滅時，按[Cancel]鍵即可回到STEP 1。

若時間設定錯誤，請先按[Cancel]鍵後再從STEP 2重新設定。



預約TIMER（定時器），請保留適當的米粒浸泡時間。

預約時間之前，請先參閱下列表格：

選單	預約時間範圍	
	請勿短於	請勿超過
Plain rice, Porridge, Multigrain rice	1小時又10分鐘	12小時
Brown rice	1小時又35分鐘	12小時

下列情況無法使用「Timer（定時器）」功能：

- 「Quick」 「Mixed rice • Sweet rice」 「Slow cook」 「Steam」時。
- 當顯示面板呈現「0:00」的閃爍字樣。
- 當保溫燈亮起時，請按[Cancel]鍵熄滅保溫燈。（因保溫燈亮起時無法進行預約。）

關於聲音

- 按下[Timer]鍵後，若未在約30秒內進行任何操作，電鍋會發出「嗶嗶嗶」的警告音。
- 若在設為無法使用預約定時煮飯的狀態下按[Timer]鍵或[Start]鍵，電鍋會發出「嗶嗶嗶」的警告音。

保溫

4

米飯煮熟後，將自動切換為保溫。

請注意：保溫功能最長只能運作12小時。

■ 保溫中止時

若要中止保溫，按下 [Cancel] 鍵。（保溫燈將熄滅）



■ 再次保溫時

若要再次保溫，按下 [Keep Warm] 鍵（保溫燈將亮起）



保溫期間保溫燈號會持續亮起。

保溫時，請將米飯集中在內鍋的中央，並儘早食用。

已保溫的時間

處於保溫模式時，只要按 [Hour] 鍵即可顯示已保溫的時間。已保溫的時間以小時為單位，最長可顯示達24小時。然而若已保溫的時間超過12小時，顯示面板的時間便會呈現閃爍，藉此提醒保溫時間已經過久。

請注意：

- 為避免內鍋出現異味、乾燥、變色、米飯腐敗，甚至是內鍋腐蝕現象：
 - 請勿保溫超過12小時，避免米飯變黃、乾燥並產生異味。異味通常是內鍋衍生細菌的徵兆。
 - 請勿進行冷飯的再加熱。
 - 請勿將冷飯添加進保溫中的電子鍋。
 - 請勿於保溫模式下，將飯勺放置於內鍋。
 - 啟動保溫功能之前，請確認電源線已插妥。
 - 進行保溫時，剩餘米飯量不得低於各種炊煮刻度的最低標準。
 - 請勿進行米飯以外的食物加熱。
- 當內鍋邊緣、密封圈及散熱環等處有飯粒附著時，請務必清除乾淨，否則可能會導致乾燥、變色、異味和黏附等情況。
- 以 [Porridge] 功能模式煮好後，請按下 [Cancel] 鍵，並立即將粥從內鍋盛出。若一直將粥放在內鍋裡，粥會變成糊狀，而且會因鍋蓋內側米湯滴落而造成黏附。煮好後，請儘快食用。
- 使用環境過於惡劣時（寒冷處或周圍溫度高等情況時），請儘快食用。

再加熱

5

本功能主要針對保溫中的米飯進行再加熱，以享有熱騰騰的口感。

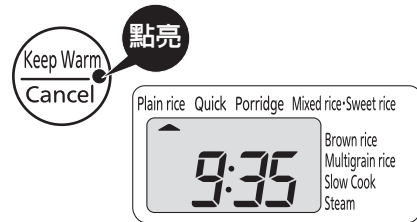
不建議再加熱之情況：

- 下列情況進行再加熱可能導致米飯變乾：
飯剛煮好且還是熱的時候。
剩餘米飯量少於生米的最低刻度（請參閱41頁至44頁的「時間／容量表的各種炊煮刻度」）。
反覆加熱超過三次以上。
- 不夠溫熱的米飯（低於55°C）也無法再加熱。若再加熱的米飯過冷，電子鍋會產生嗶嗶聲響，提醒再加熱程序無法啟動。

STEP 1. 翻動保溫的米飯

請注意：

- 再加熱之前，請先檢查保溫燈號是否亮起；否則將無法進行再加熱。
- 為確保米飯均勻受熱與充足加溫，建議內鍋米飯量勿超過一半以上。



STEP 2. 均勻地灑入1~2大調羹的水

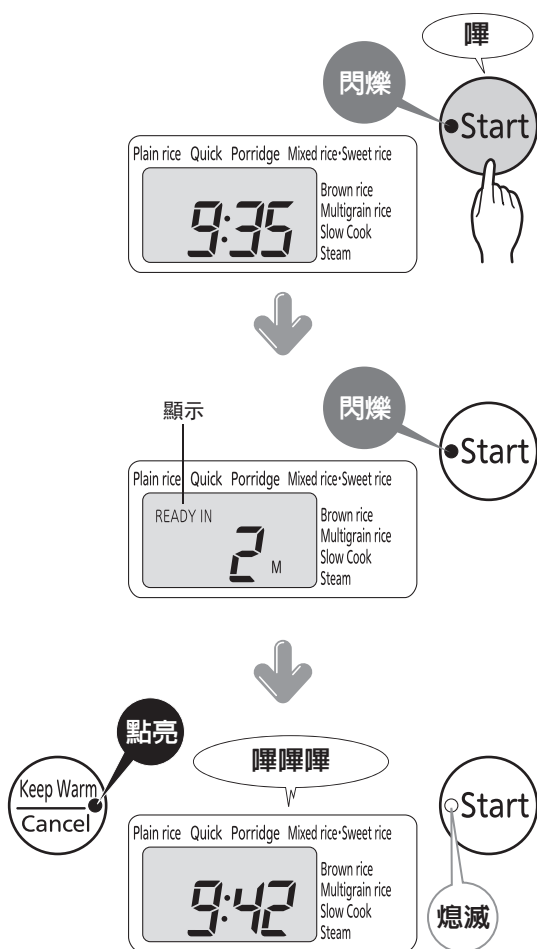
均勻灑入少量的水，可防止米飯乾硬及變黃。

請注意：欲再加熱少量米飯（大約一杯的份量）時，請將米飯集中於內鍋中央，避免變乾，並儘量趁早食用。



STEP 3. 按 [Start] 鍵

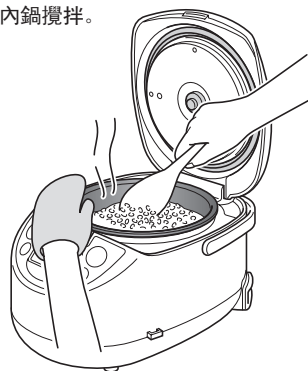
顯示再次加熱的剩餘時間。



※ 若要取消再次加熱，請按下 [Cancel] 鍵。

STEP 4. 翻動加熱的米飯，使其均勻受熱

※請使用隔熱手套壓住內鍋攪拌。



慢火烹調 (「Slow Cook」選單)

6

首先以接近沸騰溫度的高溫烹調，然後將溫度降低為 93° C 加以燉煮，接著再進一步降低溫度，以 88° C 繼續燉煮，在溫度逐漸降低的過程中，可讓食物入味，且即使長時間加熱亦可保持溫度恆定。
該種烹調程序極為適合慢火燉煮需長時間烹調的大量食物，例如：燉菜。

食譜範例

蔬菜燉牛肉、關東煮

關於「蔬菜燉牛肉」或「關東煮」的作法，請參閱食譜指南第 53 頁。

請注意：

- 烹調非《食譜指南》記載的食物可能會發生溢出現象，請小心使用。
- 請充分攪拌食物，以免調味料沈澱於內鍋鍋底。
- 以湯汁燉煮食物時，請勿加入熱湯汁。
- 使用太白粉勾芡時，請在烹調程序的最後加入。
- 魚板或魚餅等壓製食物或其他加工魚類食品可能會在加熱時膨脹，請斟酌使用。

基本烹調程序

STEP 1. 準備原料。

STEP 2. 將所需食物放入內鍋，並蓋上鍋蓋。

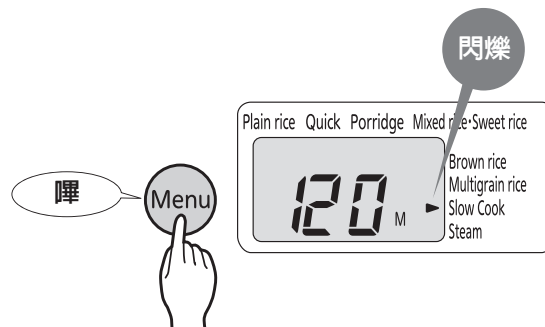
請注意：慢火烹調菜餚時，請參考內鍋內側的「Plain Rice」刻度。請勿烹調超過最大量的份量（請參照右圖。），以免煮不熟或發生溢出現象。烹調的份量未達最小量時，也可能會發生溢出現象。

「Plain rice」的刻度			
1.0 L (5.5 杯)型		1.8 L (10 杯)型	
最大量	最小量	最大量	最小量
5.5 杯以下	2 杯以上	8 杯以下	3 杯以上

STEP 3. 將電源線插入插座。

STEP 4. 按 [Menu] 鍵選擇「Slow Cook」選單。

每按一次 [Menu] 鍵即會發出嗶聲，指示「Slow Cook」的箭頭則會閃爍。

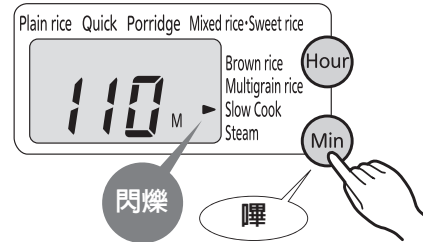


STEP 5. 設定烹調時間。

可用 [Hour] 和 [Min] 鍵設定烹調時間。

可在 5 到 180 分鐘的範圍內設定烹調時間（單位：5 分鐘）。

※ 每按一次[Hour] 鍵可增加 5 分鐘，每按一次[Min] 鍵可減少 5分鐘。



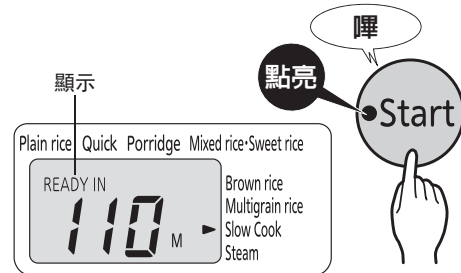
STEP 6. 按一次[Start] 鍵。

開始烹調食物。

每按一次 [Start] 鍵即會發出嗶聲，[Start] 指示燈則會亮起。

請注意：

請勿於烹調時開啟鍋蓋。



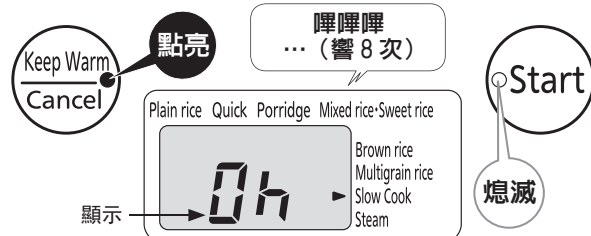
STEP 7. 烹調完成。

電鍋會發出 8 次嗶聲。

[Keep Warm] 指示燈會亮起，而 [Start] 指示燈則會熄滅。

液晶螢幕會顯示 [0h]。

※ 如果食物仍未煮熟，而 [Keep Warm] 指示燈卻亮起，請按 [Hour] 鍵增加烹調時間，然後按 [Start] 鍵開始烹調。（最多可增加 30 分鐘的烹調時間。）



請注意：

如果食物仍未煮熟，請勿在增加烹調時間前按 [Cancel] 鍵，否則此項功能將停用，且無法增加烹調時間。但是，如果意外按到 [Cancel] 鍵，可按照如下方式烹調：

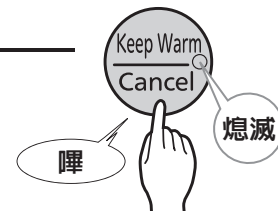
- (1) 取出內鍋，置於濕布上。
- (2) 開啟電鍋的鍋蓋約 10 分鐘，讓電鍋和內鍋冷卻。
- (3) 將內鍋放回電鍋中。
- (4) 重複第 51 頁的STEP 4。

STEP 8. 若要結束烹調程序，請按 [Cancel] 鍵，然後拔下插頭並收好電源線。 若要去除異味，請參閱第 58頁

※ 若未於烹調完成後按 [Cancel] 鍵，則會持續保溫，並於1至6小時間，每小時顯示一次保溫時間。

保溫時間超過 6 小時後，液晶螢幕會開始閃爍數字「6」。

※ 保溫時間過長時，部分菜餚將會走味。



食譜指南

Slow Cook
食譜

使用「炊きたて」功能，輕鬆做出美味菜肴！

發揮原料特長，輕鬆做出口味正宗的菜肴。

請注意

- 為了防止調味料沉積在內鍋鍋底，請充分攪拌後進行烹調。
- 用湯汁慢燉時，請等湯汁冷卻後開始烹調。
- 用澱粉使湯汁變濃稠時，請在烹調的最後加入。
- 由於圓筒狀魚糕和魚糕等膏狀物在加熱時會膨脹，因此請調節使用量。
- 烹調結束後，請清除異味。（請參閱第 58 頁的「消除異味的方法」）
- 沒有烹調好時，在增加烹調時間之前請不要按 [Cancel] 鍵。如果按下，保溫燈會熄滅，無法繼續烹調。（如果不小心按下，請將內鍋從電飯鍋中取出放在濕布上，打開電飯鍋的鍋蓋放置 10 分鐘左右，讓電飯鍋和內鍋冷卻。之後再將內鍋放回電飯鍋，繼續烹調。）

開始以接近沸騰溫度的高溫煮，然後溫度降低為約 93℃ 慢燉一會兒。之後溫度進一步降低，以約 88℃ 繼續慢燉的「Slow Cook」食譜。

如此逐漸降低加熱溫度慢燉，可使食物容易入味，並且不用擔心由於長時間加熱而煮乾。適合於燉菜和關東煮（一種日式燉雜燴）等量比較大，並且需要長時間慢燉的菜肴！



要點

要點 將慢燉菜肴在加熱後以保溫狀態放置一會兒，會更加容易入味且柔軟。

關東煮



■材料（4 人份）

	1.0 L 型（3 人份）	1.8 L 型（4 人份）
蘿蔔	150g	200g
土豆	小 3 個	小 4 個
小芋頭	3 個	4 個
油炸豆腐塊	1 ½ 塊	2 塊
圓筒狀魚糕	1 ½ 根	2 根
飛龍頭（油炸豆腐包）	小 3 個	小 4 個
茼蒿	1 / 2 塊	1 / 2 塊
煮章魚	3 條	4 條
煮雞蛋	3 個	4 個
湯汁	鮮湯	3 杯
	甜料酒	2 ⅓ 大匙
	醬油	2 ⅓ 大匙

■做法

- ① 蘿蔔切成 2.5cm 厚的圓片，較厚地削皮後用淘米水煮，然後放在冷水中。小芋頭也像蘿蔔一樣煮得稍硬。土豆削皮後放入冷水中。
- ② 將煮章魚的腳分開，用熱水除去油炸豆腐塊和飛龍頭的油。茼蒿切成三角形後，用熱水稍煮一下。
- ③ 將煮雞蛋剝皮，圓筒狀魚糕斜著切成兩半。
- ④ 將原料和燙汁加入內鍋，用「Slow Cook」加熱 120 分鐘。

蔬菜燉牛肉

■材料（4~5 人份）

- 牛小排...453g（切塊）
- 甜洋蔥...中等大小 1 個（切成大丁）
- 胡蘿蔔...中等大小 2 根（切成大丁）
- 紅馬鈴薯...4 個（切成大丁）
- 蒜蓉豆鼓醬...6 大匙
- 烏斯特香醋醬...1 大匙
- 水...88 mL



■做法

將牛小排、胡蘿蔔、馬鈴薯放入內鍋中，最後放入甜洋蔥、醬類和水。選擇「Slow Cook」，接著按 [Start] 鍵，加熱 180 分鐘。中途加熱至 90 分鐘時，請先掀起上蓋（此時請勿按下 [Cancel] 鍵），攪拌鍋內食材。

蒸煮烹調 （「Steam」選單）

7

STEP 1. 將水加入內鍋後，將所需蒸煮的食物放入蒸籠內，然後蓋上鍋蓋。請參考底下的水量：

水量（使用隨附的量杯）：

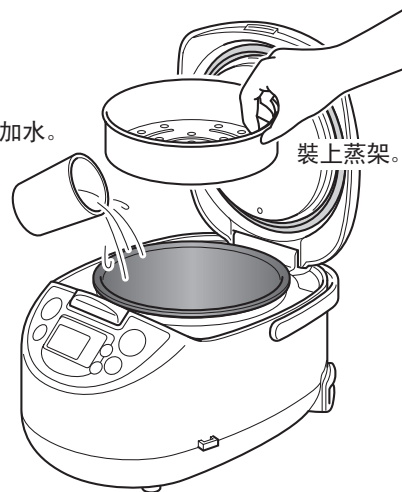
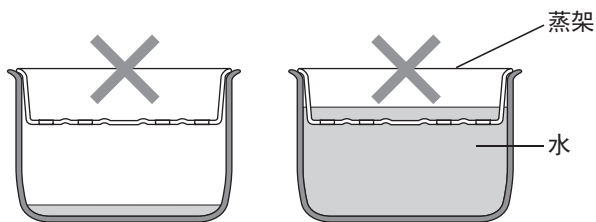
1.0 L (5.5 杯)型 ... 3 1/4 杯 (585 mL/20 oz)

1.8 L (10 杯)型 ... 4 1/2 杯 (810 mL/28.5 oz)

使用隨附的量杯加水。

裝上蒸架。

請注意：在內鍋加水進行蒸煮時，請勿使水量過高或過低。



STEP 2. 將電源線插入插座。

STEP 3. 按 [Menu] 鍵選擇「Steam」選單。

每按一次 [Menu] 鍵即會發出「嗶聲」，指示「Steam」選單的箭頭圖示則會閃爍。



中文

STEP 4. 設定蒸煮時間。

使用 [Hour] 和 [Min] 鍵設定蒸煮時間。

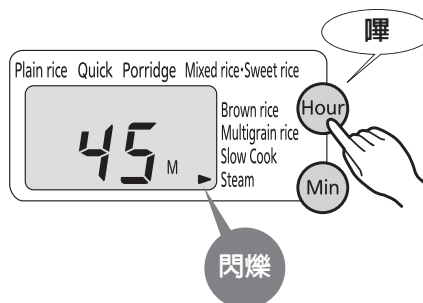
可在 5 到 60 分鐘的範圍內設定烹調時間（單位：5 分鐘）。

● 設定超過 40 分鐘的蒸煮時間

使用 [Hour] 鍵設定時間。

※ 每按一次 [Hour] 鍵可將蒸煮時間增加 5 分鐘。

每按一次 [Hour] 鍵即會發出「嗶聲」，指示 [Steam] 選單的箭頭圖示則會閃爍。

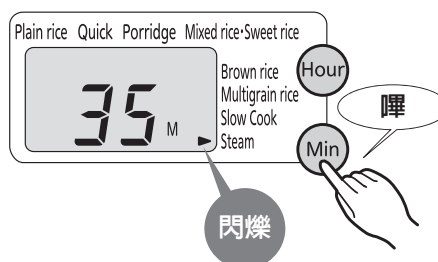


● 設定低於 40 分鐘的蒸煮時間

使用 [Min] 鍵設定時間。

※ 每按一次 [Min] 鍵可將蒸煮時間減少 5 分鐘。

每按一次 [Min] 鍵即會發出「嗶聲」，指示 [Steam] 選單的箭頭圖示則會閃爍。



※ 如果要將蒸煮時間設定為 40 分鐘，則無需進行設定。

STEP 5. 按一次 [Start] 鍵。

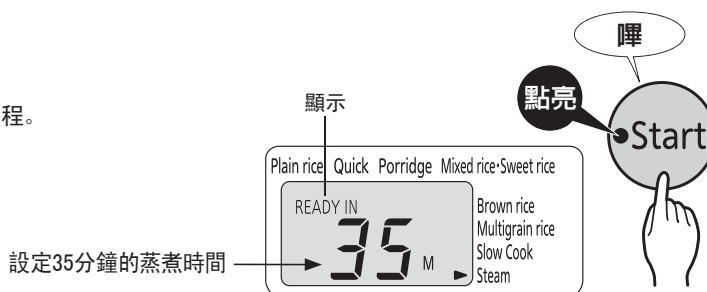
開始蒸煮過程。

選擇 [Start] 鍵時會發出嗶聲並亮起。

液晶螢幕會顯示剩餘時間，並且開始蒸煮過程。

請注意：

開啟鍋蓋時，請注意熱蒸汽。



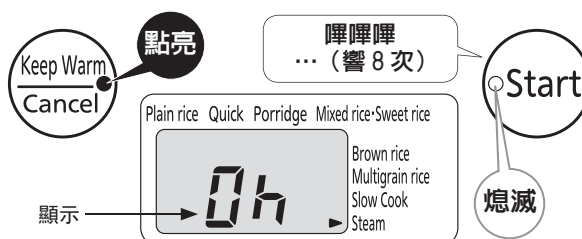
STEP 6. 蒸煮結束後，電鍋會發出 8 次嗶聲。

蒸煮結束後，電鍋會發出 8 次嗶聲，且液晶螢幕會顯示「0h」，「Keep Warm」指示燈會閃爍，而「Start」指示燈則會熄滅。

請立即取出蒸煮的食物。

請注意：

開啟鍋蓋時，請注意熱蒸汽。



【增加蒸煮時間】

Keep Warm 指示燈閃爍時，按 [Hour] 鍵可增加蒸煮時間，然後按 [Start] 鍵開始蒸煮。(最多可增加 15 分鐘。)

請注意：

- 如果食物仍未煮熟，請勿在增加蒸煮時間前按 [Cancel] 鍵，否則此項功能將停用，且無法增加蒸煮時間。但是，如果意外按到 [Cancel] 鍵，亦可按照如下方式烹調：
 - (1) 取出內鍋，置於濕布上。
 - (2) 開啟電鍋的鍋蓋約 10 分鐘，讓電鍋和內鍋冷卻。
 - (3) 將內鍋放回電鍋中。
 - (4) 重複第 54 頁步驟 3 之蒸煮程序。
- 蒸煮結束後，請立即將食物取出。若將食物放置過久，聚積在鍋蓋內側上的水分會滴落至原料上，使原料受潮。

STEP 7. 若要結束烹調程序，請按 [Cancel] 鍵，然後拔下插頭並收好電源線。
蒸煮菜餚後，請務必在當日內清潔電鍋。(請參閱第 57 頁。)



建議蒸煮時間

調理食材	量	蒸煮時間標準	食材切法與蒸煮時的要點
雞肉	1 塊 (150 - 200 g) (5.3 - 7.0 oz)	30 - 40 分鐘	切開數條縫口
白肉魚	切片 (150 - 200 g) (5.3 - 7.0 oz)	20 - 25 分鐘	切為 2 公分以下厚度 請務必用錫箔紙包好後再蒸煮
蝦子	6 - 10 (100 - 200 g) (3.5 - 7.0 oz)	15 - 20 分鐘	帶殼蒸煮
胡蘿蔔	2 - 3 (200 - 300 g) (7.0 - 10.6 oz)	25 - 30 分鐘	切為一口大小之塊狀
馬鈴薯	2 - 3 (250 - 300 g) (8.8 - 10.6 oz)	30 - 40 分鐘	切為一口大小之塊狀
蕃薯	4 - 5 (200 - 300 g) (7.0 - 10.6 oz)	30 - 40 分鐘	切為一口大小之塊狀
加熱燒賣	20 - 30	20 分鐘	請平均地擺放

- ◆ JBA-T型：請勿蒸煮高度超過 3.5 公分(1.0 L (5.5杯))、4公分(1.8 L (10杯))的食物
- JBA-A型：請勿蒸煮高度超過 4.5 公分(1.0 L (5.5杯))、5.5公分(1.8 L (10杯))的食物
- 否則食物會接觸到鍋蓋內側，並且因此受潮。

請注意：

- 上述之「建議蒸煮時間」會隨食物的溫度、品質和數量而有所不同。
- 增加蒸煮時間時，水量可能會降低，請務必加水，以免讓水煮乾。
- 如果食物未煮熟，請根據烹調狀況增加蒸煮時間。
- 肉類和魚類會在長時間烹調後變硬，如果無法在短時間內將肉類煮熟，請將肉類切薄。
- 為避免食物溢出，蒸煮魚類時，請務必用錫箔紙包好後再蒸煮。

保養方法

8

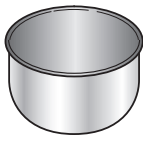
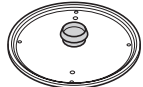
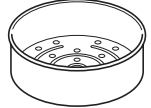
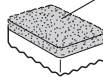
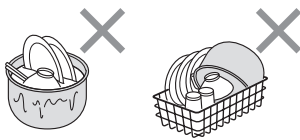
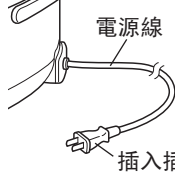
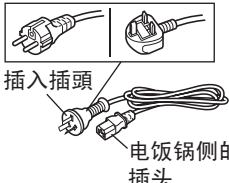
清潔保養的方法請依照57頁、58頁的方式進行。

有關其他維修和售後服務，請務必委託本公司指定的保修人員。

電子鍋鍋身及各部分零件都僅能以手清洗，不得置於洗碗機沖洗。

爲了能長期乾淨衛生地使用電鍋，使用後請務必在當天收拾乾淨，並定期進行清理。

- ◆拔下電源插頭，待冷卻後開始清理。
- ◆使用柔軟的海綿或抹布清潔。
- ◆使用廚房專用的清潔劑（餐具用、烹調器具用）等進行清理。

每次使用後需要清洗的物品	內鍋  蒸氣孔蓋  量杯  勺子  飯匙  內蓋 (JBA-T 型)  蒸架 	① 請用水或溫水，並使用柔軟的海綿清洗。 ② 請用乾布將水擦乾，使其充分乾燥。 請注意 ● 內鍋請勿使用菜瓜布面刷洗，以免造成遠紅外線氟素加工面剝落。  請勿使用菜瓜布面刷洗。 ● 請勿將其他餐具放在內鍋裡一併清洗，且清洗後請勿將內鍋和其他餐具一起疊放瀝乾，以免造成氟素層受損或剝離。 
每次弄髒後需要清理的部位	散熱板 上框 電熱板 中央感應器 散熱板 上框 電熱板 中央感應器 插入插頭 120V 規格  電源線 插入插頭 220V-240V 規格  插入插頭 电饭锅侧的插头	● 用完全擰乾的布，將主體內外側的污垢擦拭乾淨。 ● 用乾布擦拭插頭（電鍋插頭）和電源線。 ● 電熱板、中央感應器若有附著飯粒，米粒時，請務必清除乾淨。 ※ 難以清除時，可用市面上的砂紙（320 號左右）擦拭後，再用充分擰乾的布擦掉。 ● 擦掉上框和開蓋按鍵周圍附著的飯粒、米粒等。 請注意 ● 主機內部嚴禁浸水。 ● 電源線插座請勿沾水或潑水。 ● 請勿拉扯上蓋的墊圈。

請注意

- 請勿將墊圈類拆除。
- 清洗內蓋後，請確認內蓋密封圈是否脫落。（脫落時請重新安裝。請參閱第 48 頁）
- 爲了防止產生腐蝕及異味，請務必保持內鍋、蓋子及內蓋的清潔。
- 請勿使用稀釋劑、清潔劑、漂白劑、化學抹布、金屬掃帚、尼龍刷帚等。
- 請勿使用強鹼性清潔劑進行清理。

- 請在取下各部件之後，進行清理。
- 請勿將蒸氣蓋、量杯、飯匙浸泡於熱水內。以免變形。
- 爲了避免變形，請勿使用洗碗機及烘碗機等。
- 若有摻入什穀類炊煮，事後請記得將蒸氣蓋拆卸清洗。
- 避免蒸氣蓋的蒸氣孔堵塞導致蓋子打不開或故障等。

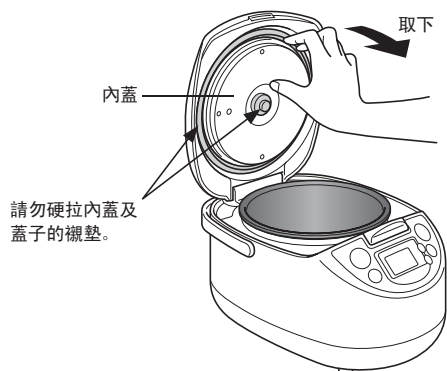
消除異味的方法（當電子鍋有異味時）

1. 內鍋中加入約一半的水，再利用「Slow cook」功能鍵加熱30分鐘。
2. 將內鍋、蒸氣蓋用廚房用清潔劑清洗後，再用清水清潔乾淨。
3. 將電子鍋及其他零件擺放於通風處，使其乾燥。

內蓋的拆卸及安裝（JBA-T型）

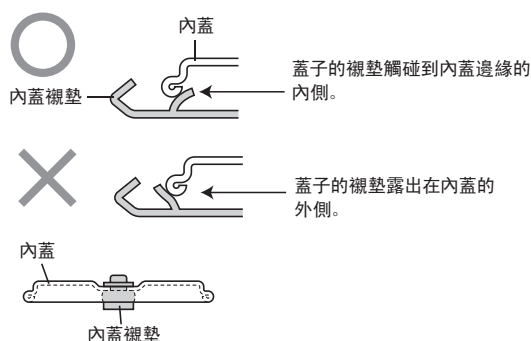
將內蓋朝自己的方向拉出。

安裝內蓋時，請雙手握住蓋子兩側，然後將下方凹陷部分朝電子鍋鍋邊的卡榫嵌入。



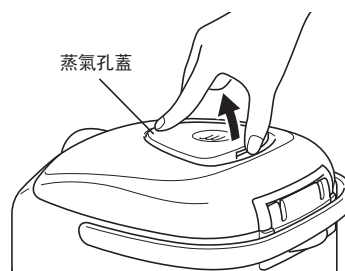
注意：

- 安裝內蓋時，請務必確認蓋子的親墊切實觸碰到內蓋邊緣的內側。
- 內蓋襯墊脫落時，請在注意襯墊方向的情況下，切實嵌入到裡側。



蒸氣孔蓋(Steam cap)的取下・安裝

將手指放入蓋子的凹處，向上拉並取下。



蒸氣孔蓋的取下・安裝

警告：

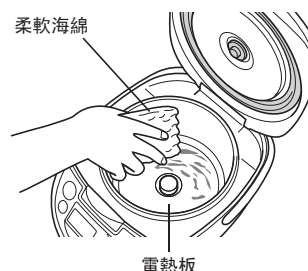
- 蒸氣孔蓋的密封圈脫落時，請注意密封圈的方向，並使其確實嵌入到裡側。
- 請務必裝妥密封圈，再進行電子鍋的使用，否則會因蒸氣外洩而影響煮飯的品質。



電熱板污垢的去除方法

煮飯期間鍋蓋的水蒸氣會滴落並弄髒電熱板，可依照下列方式擦拭，不過低落的水蒸氣並不會影響電子鍋的性能：

1. 用柔軟海綿加上少量的泡沫清潔劑，清除熱板表面的汙漬。
2. 再用廚房紙抹布或乾布擦拭乾淨。



無法將飯煮好時

9

當煮好的米飯、炊煮中、保溫中、再次加熱的米飯出現異常時，請檢查以下事項。

檢查事項		量不正確 米量及菜肴量、雜糧量、加水	功能模式選擇錯誤	直接按下 [Start] 鍵	使用完電鍋後，不取消保溫， 上有米粒或飯粒水滴附著	內鍋底，加熱板，中央感應器 內鍋有變形	電源線轉接頭脫落或長時間停電	煮熟後的米飯翻動不均勻	密封圈、內鍋邊緣、 處黏附飯粒和米粒	米未淘洗乾淨（免洗米除外）	用熱水（超過 35℃）洗米或加入熱水	洗米後長時間用水浸泡	鍋蓋未蓋緊	加入食材或五穀米一起煮	剛煮好後立刻接著煮飯	保養不佳時
下述情況時																
煮好的米飯	米飯過硬	●	●		●	●	●	●			●		●	●		●
	米飯過軟	●	●		●	●	●	●			●		●	●	●	
	米飯不熟	●	●	●	●	●					●			●	●	
	米心過硬	●	●	●	●	●					●			●	●	●
	出現鍋巴	●	●		●	●				●	●	●				●
	有米糠味									●						
炊煮中	蒸氣外漏	●			●	●			●				●			●
	米湯溢出	●	●		●				●	●				●		●
	炊煮時間過長	●	●		●	●	●		●							
參閱頁次		38・62	40・46	40・52・56	39・57・58	35・39	62	40	39・57・58	38	38	—	39	42～44	—	57・58

檢查事項		正確 米量及食材份量、加減水量不	內鍋底，加熱板，中央感應器 上有米粒或飯粒水滴附著	內鍋有變形	電源線轉接頭脫落或長時間停電	煮熟後的米飯翻動不均勻	密封圈、內鍋邊緣、 處黏附飯粒和米粒	米未淘洗乾淨（免洗米除外）	再次加熱次數超過 3 次	預約定時設定超過 12 小時	持續保溫超過 12 小時	保溫白米飯以外的食材	飯量 保溫或再次加熱的飯量低於最小煮	添加冷飯	將飯匙放在鍋內進行保溫	已取消保溫	保養不佳時	飯煮熟後立刻再次加熱
下述情況時																		
保溫中的米飯	有異味		●	●	●		●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	
	變色		●	●		●	●		●		●	●	●	●	●	●		
	乾硬	●	●	●		●	●		●		●	●	●	●	●	●		
再次加熱的米飯乾硬		●	●	●					●				●					●
參閱頁次		38・62	39・57・58	35・39	62	40	39・57・58	38	49	46・47	48	48	48・49	48	48	48	57・58	49

出現故障時

10

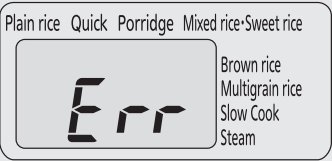
送修前，請先檢查以下事項。

出現以下情況時	檢查此處	請依此方式處理	參閱頁次
無法炊煮・調理	有安裝電源線轉接頭時	應確實將插頭插入插座，並將電鍋端插頭插入主體。	34・39・51・54
	插頭是否插入插座？電鍋端插頭是否插入主體？		
	插頭是否插入插座？	確認插頭是否插入插座。	
無法依設定的時間煮飯	現在時間是否設定正確。	請設定正確的時間。	45
	確認第 59 頁的「炊煮時間過長」後，進行適當處理。		
無法設定預約定時	目前時間是否設定正確。	請設定正確的時間。	45
	顯示時間「0:00」是否閃爍。	請設定目前的時間。	45
	是否選擇了功能模式中的「Quick」、「Mixed rice・Sweet rice」、「Slow Cook」、「Steam」。	「Quick」、「Mixed rice・Sweet rice」、「Slow Cook」、「Steam」無法使用預約定時。	47
	是否選擇了無法使用預約定時的時間。	請在可設定預約定時的時間內，設定定時煮飯。	
設定定時炊飯時，發出「嗶嗶嗶」聲響。	按下 [Timer] 鍵後，未在 30 秒內操作時發出警告音提醒。	請繼續設定定時時間。	47
顯示螢幕模糊不清	密封圈或內鍋邊緣是否有飯粒和米粒。	請清除乾淨。	39・57・58
	內鍋的外側是否有水。	用乾布擦乾。	
無法再次加熱	按下 [Start] 鍵後會發出「嗶嗶嗶」的警告音。	米飯變冷，無法重新加熱低於 55℃ 左右的米飯。	49
	保溫燈是否熄滅。	請按壓「Keep Warm」鍵確認保溫燈確實亮燈後，再按壓「Start」鍵。	
在炊煮中☆、悶煮、保溫、再次加熱中發出聲音	「敲擊」聲響，微電腦運作聲響。	並非機械故障問題。	—
	「灑水」聲響（保溫期間）。	金屬零件收縮所發出的聲響，並非機械故障問題。	
	會出現灑水聲（煮飯或蒸飯期間）。	並非機械故障問題。	
	發出與上述完全不同的聲音。	請洽詢原購買店家。	—
水或米粒進入主機內部	這是造成故障的原因，請洽詢原購買店家。		—
設定時間時，按下 [Hour] 或 [Min] 鍵	在炊煮中☆、保溫中、預約時間中及再次加熱中無法設定時間。		45
保溫燈閃爍	是否選擇了「Porridge」功能模式。	放置不管會變成糊狀或黏稠，因此請儘早食用。	42・48
已保溫的時間呈現閃爍狀態	是否持續保溫超過 12 小時。	保溫時間超過 12 小時，保溫經過時間會閃爍警示。	48

☆ 炊煮中也包含調理中及蒸煮料理中。

出現以下情況時	檢查此處	依此方式處理	參閱頁次
一旦拔出插頭或電鍋端插頭後，目前時間、預約時間及保溫經過時間的記憶就消失	插入插頭和電鍋端插頭後，顯示螢幕上是否閃爍「0:00」？	鋰電池電力耗盡，請洽詢原購買店家。	45
鍋蓋無法闔上，或鍋蓋在煮飯☆中打開	上框或上蓋開關附近是否有飯粒或米粒附著？	請清理乾淨。	39・57
按鍵無反應	有安裝電源線轉接頭時 插頭是否插入插座？電鍋端插頭是否插入主體？	應確實將插頭插入插座，並將電鍋端插頭插入主體。	34・39・51・54
	插頭是否插入插座？	確認插頭是否插入插座。	
	保溫燈是否亮起。	按下 [Cancel] 鍵，取消保溫狀態。	39
有樹脂等味道	剛開始使用時，會有樹脂等的味道，待使用一段時間後將會逐漸消失。		—
塑膠部分出現線狀或波紋狀的條紋	這是樹脂成形時產生的線狀和波紋狀痕跡，並非品質問題，不會影響使用。		—

出現下列顯示訊息時

出現以下情況時	檢查此處	參閱頁次
顯示「Err」，「嗶 ---」音持續響起或發出「嗶嗶嗶嗶嗶...」音 	為本體異常。請拔除插頭並洽詢原購買處。	—

關於樹脂零件

※接觸高溫和蒸氣的樹脂零件，屬於消耗品，會因長期使用而逐漸老化。請洽詢原購買店家。

煮飯所需時間

11

功能模式 尺寸	Plain rice	Quick	Porridge	Mixed rice Sweet rice	Brown rice	Multigrain rice
1.0 L (5.5杯) 型	45-65 分鐘	28-43 分鐘	60-70 分鐘	41-56 分鐘	65-80 分鐘	46-66 分鐘
1.8 L (10杯) 型	45-65 分鐘	29-49 分鐘	65-75 分鐘	40-60 分鐘	70-90 分鐘	45-70 分鐘

停電時

12

(即使萬.發.停電, 待來電後也不會影響各部功能的正常運轉。)

下述情況發生停電時	再次通電後
設定定時器時	定時器照常運轉。(停電時間過長, 超過所定時間時, 通電後立即開始炊煮。)
炊煮☆(再加熱) 過程中	繼續炊煮(再加熱)。
保溫過程中	如停電時間在30分鐘以內, 將維持保溫。若停電時間長達30分鐘以上, 將中止保溫。

規格

13

尺寸		1.0L (5.5杯) 型	1.8L (10杯) 型
電 源		額定電壓	
額定功率		641W	918W
煮飯容量 (量杯)	Plain rice • Quick	0.18-1.0 (1-5.5杯)	0.36-1.8 (2杯-1升)
	Porridge	hard 0.09-0.27 (0.5-1.5杯)	0.09-0.45 (0.5-2.5杯)
		soft 0.09 (0.5杯)	0.09-0.27 (0.5-1.5杯)
	Mixed rice • Sweet rice	0.18-0.54 (1-3杯)	0.36-1.08 (2-6杯)
	Brown rice	0.18-0.63 (1-3.5杯)	0.36-1.08 (2-6杯)
	Multigrain rice	0.18-1.0 (1-5.5杯)	0.36-1.8 (2杯-1升)
外形尺寸 (公分)	寬	24.7	27.6
	長	33.7	36.4
	高	21.3	24.4
電鍋重量 (公斤)		JBA-T10W, T10G, T10S, T10A : 3.1 JBA-A10W, A10G, A10S : 2.9 JBA-T10U : 3.0 JBA-A10U : 2.8	JBA-T18W, T18G, T18S, T18A : 3.8 JBA-A18G, A18S : 3.6 JBA-A18W, A18U : 3.5 JBA-T18U : 3.7

☆ 炊煮中也包含調理中及蒸煮料理中。

목 차

1	안전상의 주의	64
2	각부의 이름과 기능	66
	기본 부품 기능	67
	기능조작부	67
	표시부	67
	부속품	67
3	밥을 맛있게 짓는 방법	68
	Plain Rice(백미) 메뉴	71
	Quick Rice(고속) 메뉴	71
	Porridge(죽) 메뉴	72
	Mixed Rice(비빔밥) 메뉴	72
	Sweet Rice(찹쌀밥) 메뉴	73
	Brown Rice(현미) 메뉴	73
	Multigrain Rice(발아현미) 메뉴	74
	시계 설정	75
	타이머 설정	76
4	보온	78
5	재가열	79
6	조리 방법 (“Slow Cook” 메뉴)	81
	기본 조리 절차	81
	메뉴 가이드	83
7	찜 (“Steam” 메뉴) 찌 요리	84
	권장 찜 시간	86
8	손질 방법	87
	사용후 매번 씻어야 하는 부분	87
	더러워지면 닦아야 하는 부분	87
	냄새 제거법 (전기밥솥에서 불쾌한 냄새가 날 경우)	87
	속뚜껑 떼어내기 / 끼우기	88
	스팀캡의 떼어내기 · 붙이기	88
	열판의 더러움을 지우는 방법	88
9	밥이 잘 안된다 ? 고 생각되면	89
10	문제 해결	90
11	밥짓는 시간의 표준	92
12	정전이 된 때	92
13	사양	92

참고:

- 시간을 설정하거나 예약 기능을 사용하기 전에 전기밥솥의 전원을 연결하고 [Cancel] 키를 누르십시오.
- 조리 시간은 쌀의 종류에 따라 달라질 수 있습니다. 92 페이지의 조리 시간표를 참조하십시오.(Quick Menu 설정 상태에서 백미 1 공기를 조리하는 데 걸리는 시간은 최소 30분입니다.)

나중에 찾아보기 쉽도록 취급 설명서를 잘 보관하십시오.

안전상의 주의

1

사용전에 잘 읽으시고, 반드시 지켜 주십시오

경고 !

지침을 무시하거나 제품을 부적절하게 사용하는 경우 사망 또는 중상을 입을 위험성이 있음을 나타냅니다.

정격 전압 이외에서는 사용하지 않는다.

화재, 감전의 원인.

정격전압이 교류220V 이상은 정격7A 이상, 교류120V는 정격15A 이상의 콘센트를 단독으로 사용한다.

다른 기구와의 병용에 의해, 분기 콘센트부가 이상발열하여, 발화될 우려.

전원 코드가 손상되지 않도록 주의하십시오. 손상된 전원 코드는 사용하지 마십시오.

전원 코드를 변형 또는 구부리거나, 비틀거나, 함께 묶지 마십시오. 또는 열에 노출시키지 마십시오. 전원 코드 위에 무거운 물체를 올려두지 마십시오. 전원 코드를 다른 물체에 끼우지 마십시오. 위 지침을 지키지 않을 경우 화재 또는 감전 사고가 발생할 수 있습니다.

콘센트에 꽂는 플러그에 먼지가 부착되어 있는 경우는, 잘 닦는다.

화재의 원인.

콘센트에 플러그를 꽂을 때는 돌출부가 완전히 삽입되도록 밀어 넣으십시오.

위 지침을 지키지 않을 경우 감전, 쇼트, 발연, 화재가 발생할 수 있습니다.

전원코드나 콘센트에 꽂는 플러그가 금이 가거나, 콘센트의 꽂는 곳이 헐거울 때는 사용하지 않는다.

감전, 쇼트, 발화의 원인.

젖은 손으로, 콘센트에 꽂는 플러그를 빼거나 꽂지 않는다.

감전이나 부상을 입을 우려.

밥을 짓는 도중에 절대 뚜껑을 열지 마십시오.☆

화상을 입을 수 있습니다.

증기구멍에 얼굴이나 손을 가까이 하지 마십시오.

화상을 입을 수 있습니다. 특히 유아가 가까이 하지 않도록 주의하십시오.

어린이 혼자서 전기밥솥을 사용하거나, 유아가 만지지 않도록 주의하십시오.

위 지침을 지키지 않을 경우 화상, 감전 또는 부상을 입을 수 있습니다.

전기밥솥을 물에 담그거나 물을 뿌리지 마십시오.

쇼트 또는 감전의 위험이 있습니다.

공인 수리 기술자 이외에는 전기밥솥을 개조, 분해 또는 수리할 수 없습니다.

위 지침을 지키지 않을 경우 화상, 감전 또는 부상을 입을 수 있습니다.

뜸새에 핀이나 바늘 등의 금속 물체를 넣지 마십시오.

고장이 발생하여 감전 또는 부상을 입을 수 있습니다.

이상 및 고장시에는 곧바로 사용을 중지한다.

그대로 사용하면 화재·감전·부상의 우려.

〈이상 및 고장의 예〉

- 사용중에 전원코드, 플러그가 비정상적으로 뜨거워진다.
- 밥솥에서 연기가 나거나 탄내가 난다.
- 밥솥의 일부에 갈라짐, 헐거움, 덜거덜이 있다.
- 속냄비가 변형되어 있다.
- 기타 이상 및 고장이 있다.
- 즉시 전원플러그를 뽑고 판매점에 점검 및 수리를 의뢰한다.

취급설명서에 기재된 용도 이외에는 사용하지 않는다.

증기나 내용물이 분출되어 화상 또는 상처를 입을 우려.

〈해서는 안되는 조리의 예〉

- 폴리에틸렌 봉지에 재료나 조미료를 넣고 가열함
- 쿠팡시트 등을 오토시부터 대용으로 사용함

신체가 불편한 사람이나 사용법을 충분히 이해하지 않은 사람이 이 제품을 사용할 때에는 단독으로 사용하지 않는다. 사용할 때에는 충분히 사용법을 이해하고 있는 사람이 반드시 곁에서 확인하면서 사용할 것.

화상, 감전, 부상을 입을 우려.

주의 !

지침을 무시하거나 제품을 부적절하게 사용하는 경우 부상 또는 물적 손해가 발생할 위험성이 있음을 나타냅니다.

전기밥솥을 불안정한 장소나 열에 약한 카펫 등과 같은 표면에서 사용하지 마십시오.

화재가 발생할 수 있습니다.

전기밥솥을 벽 또는 가구 가까이에서 사용하지 마십시오.

증기 또는 열로 인해 손상, 변색, 변형이 발생할 수 있습니다. 벽 또는 가구에서 최소 30 cm 이상 떨어진 곳에서 사용하십시오.

물이 뿌려지는 곳이나, 불기 근처에서는 사용하지 않는다.

감전이나 누전·물체의 변형이나 화재·고장의 원인.

전용 속 남비 이외는 사용하지 않는다.

가열, 이상동작의 원인.

**이 제품전용의 전원코드 이외의 전원코드를 사용하지 않는다. 전원코드를 다른 기기에 전용하지 말 것.
(본체쪽 플러그가 부착되어 있는 경우)**

고장, 발화의 위험

조리 중 또는 조리 직후에 뜨거운 부분을 만지지 마십시오.

화상을 입을 수 있습니다. 특히 증기구멍은 절대 만지지 마십시오. 유이가 가까이 하지 않도록 주의하십시오.

사용때 이외는, 플러그를 콘센트로부터 뽑는다.

부상이나 화상, 절연열화에 의한 감전·누전화재의 원인.

콘센트에서 전원 코드를 뽑을 때는 항상 플러그를 잡으십시오.

위 지점을 지키지 않을 경우 감전, 쇼트 또는 화재가 발생할 수 있습니다.

**점검하기 전에는 반드시 콘센트로부터 플러그를 뽑고, 본체의 플러그 삽입구로부터 기구용 플러그를 뽑아낼 것.
점검이 끝난 후에 다시 이 제품을 사용할 때에는 전원 코드의 삽입 플러그, 기구용 플러그 및 본체의 플러그
삽입구가 충분히 건조된 것을 확인하면서 각각 삽입할 것.
(본체쪽 플러그가 부착되어 있는 경우)**

전원이 켜져 있을 때에는 이동시키지 않는다.

쇼트, 감전, 발화의 우려

전기밥솥이 식은 후에만 닦으십시오.

뜨거운 부분을 만지면 화상을 입을 수 있습니다.

운반 중에 혹 버튼을 누르지 않도록 주의하십시오.

운반 중에 혹 버튼을 누르면 뚜껑이 열려 부상 또는 화상을 입을 수 있습니다.

이 제품은 일반 가정용입니다. 아래의 용도로는 사용하지 않는다.

- 점포나 사무실 등의 종업원용 부엌
- 농가
- 호텔이나 모텔, 기타 숙박시설 등에서의 사용

중요 주의사항

취급은 조심스럽게.

떨어뜨리거나 강한 충격을 가하지 마십시오.

손상이 발생하거나 고장의 원인이 될 수 있습니다.

뚜껑을 열 때 증기에 주의하십시오.

화상을 입을 수 있습니다.

콘센트 하나에 여러 개의 가전제품을 연결하지 마십시오.

화재가 발생할 수 있습니다.

밥을 짓는 도중에 전기밥솥을 움직이지 마십시오.☆

화상을 입거나 뜨거운 물이 넘쳐 흐를 수 있습니다.

전기밥솥을 등패로 씻거나 본체 또는 바닥 부분에 물을 붓지 마십시오.

쇼트 또는 감전의 위험이 있습니다.

눌어 붙은 밥알, 쌀알 등은 제거한다.

증기새기·끓어 넘침·고장이나 맛 있게 지을 수 없는 원인.

밥을 짓는 도중 전기밥솥 위에 수건을 덮지 마십시오.☆

본체 또는 뚜껑이 변형, 변색될 수 있습니다.

속냄비의 논스틱 코팅(불소수지) 손상을 방지하려면 다음을 지켜주십시오.

- 속냄비를 가스레인지 또는 전기 오븐으로 가열하지 마십시오.
- 속냄비를 전자레인지에 가열하지 마십시오.
- 속냄비에 식초를 사용하지 마십시오.
- 금속제 수저 또는 거름기 등 딱딱한 도구를 사용하지 마십시오.
- 연마제, 철수세미, 나일론 브러시 또는 패드로 속냄비를 닦지 마십시오.
- 속냄비에 그릇이나 칼 등 식기 또는 도구를 담그거나 설거지용으로 사용하지 마십시오.
- 속냄비를 닦기 전에 충분히 적셔 두십시오.
- 함께 제공되는 주걱 또는 나무 주걱만을 사용하십시오.
- 식기세척기나 식기건조기 등은 사용하지 않는다.

속냄비가 변형이나 부식된 경우에는 구입하신 판매점으로 문의해 주시기 바랍니다.(표지된 페이지 참조).

- 기능·성능을 유지하기 위해 제품에 구멍을 만들어 두었습니다만, 이 구멍에서 드물게 벌레 등이 들어가서 고장을 일으킬 경우가 있습니다. 시판되어 있는 방충용 시트 등을 사용하실 때는 주의하시기 바랍니다. 또한, 벌레 등이 들어가서 고장을 일으킨 경우는 무상수리의 대상이 되지 않습니다. 구입하신 판매점에 문의해 주시기 바랍니다.

65 ☆ 밥을 짓는 도중이란 조리중을 포함합니다.

각부의 이름과 기능

2

■ JBA-A형



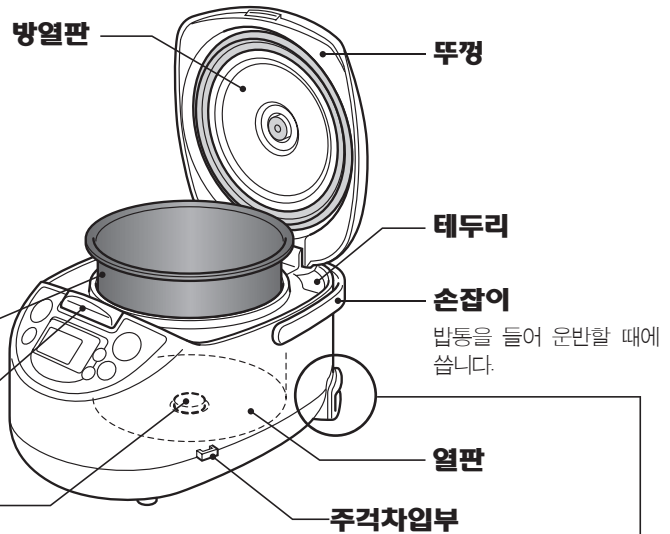
속냄비

쌀을 씻을 수 있습니다.

오픈 버튼

누르면 뚜껑이 열립니다.

센터 센서

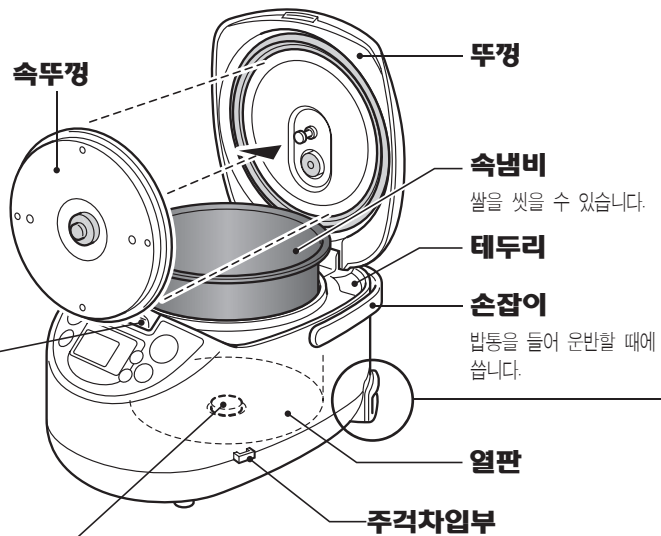
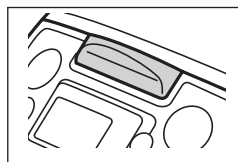


■ JBA-T형

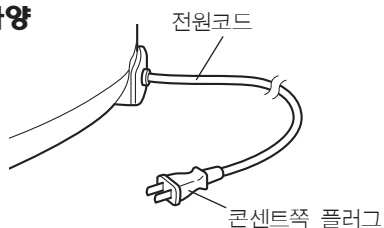


오픈 버튼

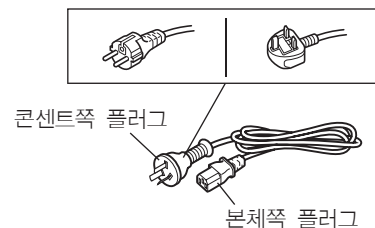
누르면 뚜껑이 열립니다.



전원코드 120V사양



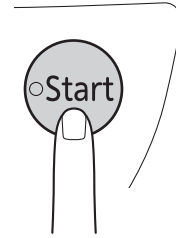
220V-240V사양



■ 기본 부품 기능

키를 누르는 방법

손가락 끝을 사용하여 키를 확실히 누르고 짧은 삐 소리 또는 긴 삐 소리가 들리는지 확인하십시오. [Cancel] 키는 우발적인 취소를 방지하고자 다른 키보다 약간 세게 누르도록 설계되었습니다.



■ 기능조작부



■ 표시부

메뉴

- Plain rice.....백미 전용
- Quick백미 전용이며 “Plain rice” 기능보다 조리 시간이 조금 짧음
- Porridge.....죽을 만들 때는 백미만 사용하십시오
- Mixed rice.....백미에 잘게 썰은 야채·고기 등을 넣고 짓습니다.
- Sweet rice.....점성이 높은 쌀의 종류 - 찰쌀(한국), mochigome(일본), nuomi(중국), kao neaw(태국)
- Brown rice.....현미 조리
- Multigrain rice.....백미에 잡곡을 섞어서 짓습니다.
- Slow Cook.....조리 전용
- Steam.....요리 전용

I 부속품



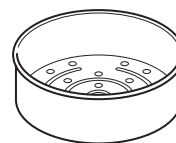
계량컵



국자



주걱



스팀 바스켓

콘센트쪽 플러그

※ 뗄 수 없는 기종도 있습니다.

밥을 맛있게 짓는 방법

3

STEP 1. 쌀 양 측정

전기밥솥과 함께 제공되는 계량컵만 사용하십시오.

계량컵의 용량은 약 0.18 L입니다.

* 쌀 한 컵마다 평균 2 컵의 밥이 생깁니다.

참고: 지정된 밥짓는 양(P.92의 사양표참조)과 다르게 지을 경우, 맛있게 지어지지 않는 경우가 있습니다.

* 재료를 넣어서 밥을 지을 경우는 P.72-74 참조.



〈옳은 계량의 예〉 〈틀린 계량의 예〉



STEP 2. 쌀 씻기

- 쌀은 속냄비 또는 별도의 용기에 씻을 수 있습니다.
- 물이 맑아질 때까지 쌀을 재빠르게 씻으십시오. 씻은 물은 빨리 버리십시오.
(일부 쌀의 경우 영양분 보존을 위해 과도하게 씻지 않도록 권장합니다.)
- 쌀을 씻을 때 35°C 이상의 뜨거운 물을 사용하지 마십시오.

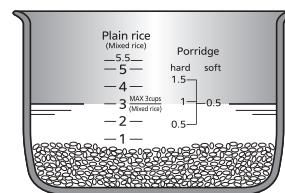


STEP 3. 물 양 조절

- 속냄비를 평평한 바닥에 놓으십시오.
- 속냄비 안쪽에 새겨져 있는 눈금에 따라 물의 양을 적절히 조정하십시오.
- 조리용으로 35°C 이상의 뜨거운 물을 사용하지 마십시오.

참고: 무세미, 발아현미, 비빔밥을 지을 때는 "Plain rice" 눈금을 사용하십시오.

팁: 물 대신에 육수를 사용할 수도 있습니다.



예: 3컵의 백미를 지을 때는 물 양을 일반 [Plain rice] 눈금 3에 맞춰야 합니다.

● 물 대종의 참고표

메뉴	물 대종의 기준 (속냄비 안쪽의 눈금에 맞춘다)
Plain rice / Quick / Multigrain rice / Mixed rice	「Plain rice・regular」의 눈금을 기준으로 취향에 따라.
Porridge	완전죽인 경우는 「Porridge・hard」의 눈금. 절반죽인 경우는 「Porridge・soft」의 눈금.
Brown rice	「Brown rice」의 눈금을.
Sweet rice (찰쌀)	「Sweet rice」의 눈금을.
Sweet rice (찰쌀과 멥쌀)	「Plain rice」와 「Sweet rice」의 눈금 사이. (찰쌀만의 경우보다 물을 넉넉하게)

※ 기준의 눈금보다 물의 양을 늘리거나 줄이거나 하는 경우, 1/3 눈금 이상의 증감은 피해 주십시오.

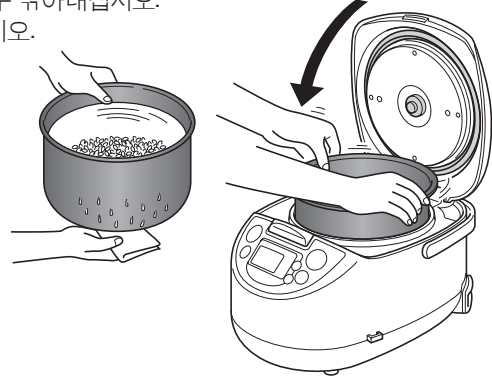
STEP 4. 속냄비를 몸체 안에 넣기

- 속냄비의 바깥면과 데두리에 물방울이나 쌀알이 붙어있을 경우 닦아내십시오.
- 몸체 내부, 특히 가열판 부분에 쌀알이 붙어있지 않도록 하십시오.

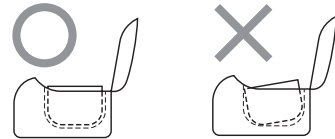
확인 사항:

- 스팀 캡이 제 위치에 있는지 확인(88 페이지 참조).
- 속뚜껑이 장착되어 있는지 확인.

참고: 열판이나 센터 센서, 데두리, 혹은 버튼 부근에 붙어 있는 밥알이나 쌀알 등은 반드시 닦아내십시오.☆



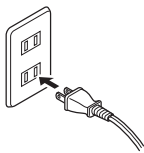
속뚜껑이 정확하게 장착되어 있는지 확인하십시오.



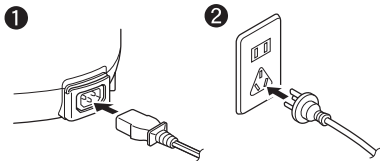
STEP 5. 전원 코드를 콘센트에 연결하십시오.

보온 램프가 점등되어 있는 경우에는 [Cancel] 키를 눌러 끄십시오.

120V 사양



220V-240V 사양



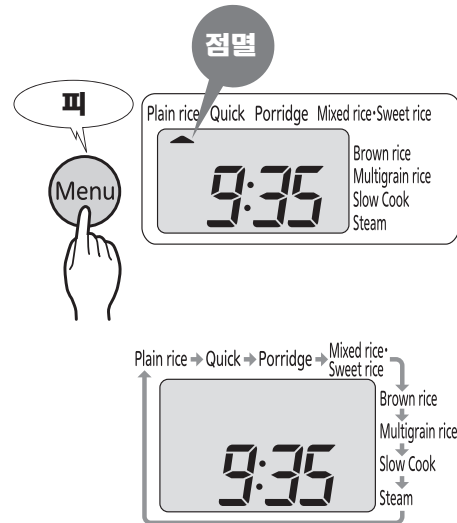
STEP 6. 메뉴 선택

- 메뉴는 표시부에 표시됩니다.
- 7가지 메뉴를 선택할 수 있습니다.
- [Menu] 키를 누를 때마다 시계 방향으로 메뉴 선택 내용이 변경됩니다.

메뉴 선택에 대한 자세한 설명은 다음을 참조하십시오.

Plain rice.....	페이지 71	Quick rice.....	페이지 71
Porridge.....	페이지 72	Mixed rice.....	페이지 72
Sweet rice.....	페이지 73	Brown rice.....	페이지 73
Multigrain rice.....	페이지 74		

참고: TIMER 기능을 사용하려는 경우 76 페이지를 참조하십시오.



STEP 7. [Start] 키 누르기

표시부에 있는 ▲ 삼각형 표시의 점멸이 중단되며 조리 과정이 시작됩니다.



STEP 8. 밥이 다 된 후에 즉시 밥을 저어 섞어주십시오.

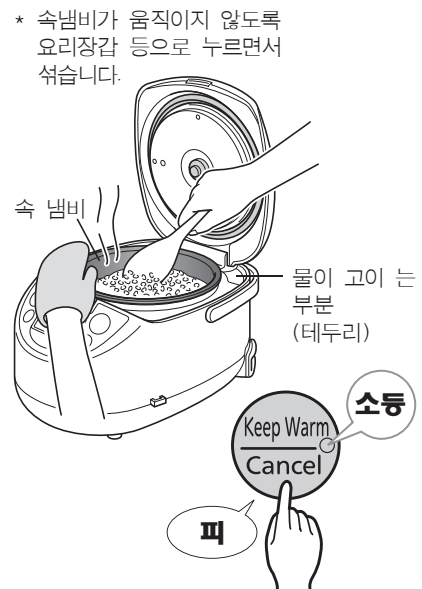
- 뚜껑을 열 때 몸체 윗부분으로 흘러내리는 나머지 물방울이 있을 경우 닦아내십시오.
- 죽을 선택한 경우를 제외하고 자동으로 "Keep warm(보온)" 모드로 전환됩니다(72 페이지 참조).
- 다 되면, 반드시 얼른 밥 전체를 섞어 주십시오.

전기밥솥을 다 사용한 후:

- [Cancel] 키를 누르십시오.
- 콘센트쪽 플러그를 뽑는다.

참고: 보온을 취소하지 않고 전원 플러그를 뽑을 경우 30분 이상 시간이 경과되면 보온이 자동으로 리셋됩니다만, 30분이 경과되기 전에 다시 플러그를 꽂으면 보온 램프가 켜져 조리를 할 수 없는 경우가 있습니다.

청소 및 손질 방법은 87 페이지를 참조하십시오.



■ Plain rice(백미) 메뉴

백미를 지을 때 사용합니다.

유형 : 백미 조리
단립종 및 중립종 백미 - 한국 및 일본 쌀
장립종 백미 - 자스민, 바스마티, 타이 자스민

보온 : 가능, 최장 12 시간간

물대중 : 속냄비 안쪽의 Plain rice 눈금 사용.
참고 : 밥이 되게 지어지는 경우는 물의 양을 조절해 주십시오.

시간/용량 :

조리 용량	조리 용량(생쌀)		조리 시간
	최소	최대	
1.0L (5.5홉) 타입	1 컵	5.5 컵	45 분 - 65 분
1.8L (10홉) 타입	2 컵	10 컵	45 분 - 65 분
참고: 조리 시간은 바로 짓기 시작한 경우의 뜸들이기 과정까지 포함된 시간입니다. * 쌀 한 컵마다 평균 2 컵의 밥이 생깁니다.			

메뉴 실행:

STEP 1-5 실행 → STEP 6 에서 “Plain rice” 메뉴 선택 → STEP 7 로 진행

■ Quick rice(고속) 메뉴

이 메뉴는 Plain rice(백미) 메뉴와 같지만 10 - 15 분 빠르게 조리가 됩니다.
점도는 백미 메뉴보다 조금 더 딱딱하거나 마를 수 있습니다.

유형 : 단립종 및 중립종 백미 - 한국 및 일본 쌀
장립종 백미 - 자스민, 바스마티, 타이 자스민

보온 : 가능, 최장 12 시간간

물대중 : 속냄비 안쪽의 Plain rice 눈금 사용.
참고 : 밥이 되게 지어지는 경우는 물의 양을 조절해 주십시오.

시간/용량 :

조리 용량	조리 용량(생쌀)		조리 시간
	최소	최대	
1.0L (5.5홉) 타입	1 컵	5.5 컵	28 분 - 43 분
1.8L (10홉) 타입	2 컵	10 컵	29 분 - 49 분
참고: 조리 시간은 바로 짓기 시작한 경우의 뜸들이기 과정까지 포함된 시간입니다. * 쌀 한 컵마다 평균 2 컵의 밥이 생깁니다.			

메뉴 실행:

STEP 1-5 실행 → STEP 6 에서 “Plain rice” 메뉴 선택 → STEP 7 로 진행

■ Porridge(죽) 메뉴

재료를 넣어서 밥을 지을 경우

1컵에 대해 재료는 약70g 이하, 조미료는 잘 섞어서, 재료는 쌀의 위에 얹습니다.

재료를 넣어서 밥을 짓는 경우의 최대 밥짓기량(아래 표)은 반드시 지킵니다.

조리 후 가능한 빠른 시간 안에 드시는 것이 좋습니다 (보온 표시등 점멸).

유형 : 백미

단립종 및 중립종 백미 - 한국 및 일본 쌀

장립종 백미 - 자스민, 바스마티, 타이 자스민

보온 : 불가능

물대중 : 숙냄비 안쪽의 Porridge 눈금 사용.

시간/용량 :

조리 용량	점도	조리 용량(생쌀)		조리 시간
		최소	최대	
1.0L (5.5홈) 타입	부드러움	0.5 컵		60 분 - 70 분
	딱딱함	0.5 컵	1.5 컵	
1.8L (10홈) 타입	부드러움	0.5 컵	1.5 컵	65 분 - 75 분
	딱딱함	0.5 컵	2.5 컵	

참고: 조리 시간은 바로 짓기 시작한 경우의 뜸들이기 과정까지 포함된 시간입니다.

메뉴 실행:

STEP 1-5 실행→STEP 6에서 “Porridge rice” 메뉴 선택 → STEP 7로 진행

■ Mixed rice(비빔밥) 메뉴

볶음밥과 비슷하게 백미와 잘게 썬 채소 및/또는 고기를 함께 조리하는 메뉴입니다.

현미와 백미 등 서로 다른 종류의 쌀을 섞어 짓는 것을 의미하지는 않습니다.

재료를 넣어서 밥을 지을 경우

1컵에 대해 재료는 약70g 이하, 조미료는 잘 섞어서, 재료는 쌀의 위에 얹습니다.

재료를 넣어서 밥을 짓는 경우의 최대 밥짓기량(아래 표)은 반드시 지킵니다.

유형 : 백미

단립종 및 중립종 백미 - 한국 및 일본 쌀

장립종 백미 - 자스민, 바스마티, 타이 자스민

보온 : 불가능

물대중 : 숙냄비 안쪽의 Plain rice 눈금.

시간/용량 :

조리 용량	조리 용량(생쌀)		조리 시간
	최소	최대	
1.0L (5.5홈) 타입	1 컵	3 컵	41 분 - 56 분
1.8L (10홈) 타입	2 컵	6 컵	40 분 - 60 분

참고: 조리 시간은 바로 짓기 시작한 경우의 뜸들이기 과정까지 포함된 시간입니다.

* 쌀 한 컵마다 평균 2 컵의 밥이 생깁니다.

메뉴 실행:

STEP 1-5 실행 → STEP 6에서 “Mixed rice” 메뉴 선택 → STEP 7로 진행

■ Sweet rice(찹쌀밥) 메뉴

찹쌀밥 지을 때 사용합니다.

재료를 넣어서 밥을 지을 경우

1컵에 대해 재료는 약70g 이하, 조미료는 잘 섞어서, 재료는 쌀의 위에 얹습니다.

재료를 넣어서 밥을 짓는 경우의 최대 밥짓기량(아래 표)은 반드시 지킵니다.

유형 : 태국 찹쌀, 중국 찹쌀 등의 찹쌀
(찹쌀은 일반 백미보다 칼로리 함량이 높습니다.)

보온 : 불가능

물대중 : 숙냄비 안쪽의 sweet rice 눈금 사용.

시간/용량:

조리 용량	조리 용량(생쌀)		조리 시간
	최소	최대	
1.0L (5.5홈) 타입	1 컵	3 컵	41 분 - 56 분
1.8L (10홈) 타입	2 컵	6 컵	40 분 - 60 분

참고: 조리 시간은 바로 짓기 시작한 경우의 뜸들이기 과정까지 포함된 시간입니다.
* 쌀 한 컵마다 평균 2 컵의 밥이 생깁니다.

메뉴 실행:

STEP 1-5 실행→STEP 6에서 “Sweet rice” 메뉴 선택→STEP 7로 진행

■ Brown rice(현미) 메뉴

정미되지 않은 현미를 지을 때 사용합니다.

현미가 백미보다 많을 때는 「Brown rice」를 선택해 주십시오.

현미와 백미가 같은 양일 때, 현미가 백미보다 적을 때는 「Plain rice」를 선택해 주십시오.

이 때 현미는 1-2 시간 담가두어서 흡수시킨 후에 지어 주십시오.

유형 : 단립종 및 중립종 현미: 겐마이, 캘리포니아 현미
장립종 현미: 자스민 현미, 바스마티 현미, 적미, 흑미
현미 혼합곡

보온 : 불가능

물대중 : 숙냄비 안쪽의 Brown 눈금

시간/용량:

조리 용량	조리 용량(생쌀)		조리 시간
	최소	최대	
1.0L (5.5홈) 타입	1 컵	3.5 컵	65 분 - 80 분
1.8L (10홈) 타입	2 컵	6 컵	70 분 - 90 분

참고: 조리 시간은 바로 짓기 시작한 경우의 뜸들이기 과정까지 포함된 시간입니다.
* 쌀 한 컵마다 평균 2 컵의 밥이 생깁니다.

메뉴 실행 :

STEP 1-5 실행 → STEP 6에서 “Plain rice” 메뉴 선택→STEP 7로 진행

■ Multigrain rice(발아현미) 메뉴

잡곡을 백미에 섞어서 지을 때 사용합니다.

잡곡은 백미 위에 올려놓고 지어 주십시오.

잡곡은 백미의 20% 이내의 분량으로 하여 주십시오.

보온 : 불가능

물대중 : 속냄비 안쪽의 Plain rice 눈금 사용.

시간/용량 :

조리 용량	조리 용량(생쌀)		조리 시간
	최소	최대	
1.0L (5.5홉) 타입	1 컵	5.5 컵	46 분 - 66 분
1.8L (10홉) 타입	2 컵	10 컵	45 분 - 70 분
참고: 조리 시간은 바로 짓기 시작한 경우의 뜸들이기 과정까지 포함된 시간입니다. * 쌀 한 컵마다 평균 2 컵의 밥이 생깁니다.			

메뉴 실행 :

STEP 1-5 실행 → STEP 6에서 “Multigrain rice” 메뉴 선택→STEP 7로 진행

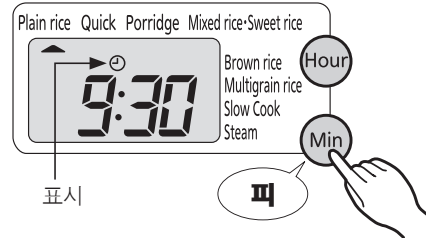
■ 시계 설정

시계는 군대식 24시간제로 표시됩니다. (예: 20:00 = 오후 8시)

참고: 조리, 보온, 재가열 도중이나 또는 TIMER 작동 중에는 현재 시간을 변경할 수 없습니다.☆

STEP 1. 전원 코드를 콘센트에 연결하십시오.

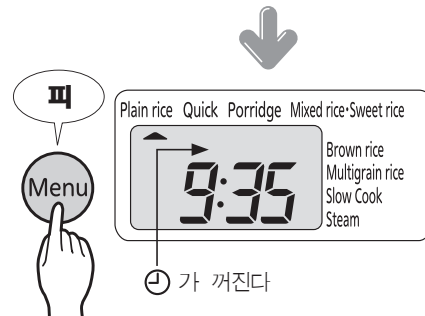
STEP 2. [Hour] 또는 [Min] 키를 한번 누르면 “Clock setting” 모드로 전환되며, 시계 그림이 표시됩니다.



STEP 3. 시간은 [Hour] 키를, 분은 [Min] 키를 짧게 누른 채로 유지하여 변경할 수 있습니다.

시간 맞추기를 끝내고 나서, [Menu]키를 누르면,
시간맞추기가 완료됩니다.

* 시간 맞추기를 도중에 취소할 때는 [Cancel]키를 누른다.



부탁:

[리튬전지]를 내장하고 있으므로, 플러그를 빼도, 현재시간이나 예약시간을 계속 기억합니다.

리튬 배터리는 전원 코드를 뽑아두는 것으로 가정할 때 약 4-5 년의 수명이 예상됩니다. 리튬 배터리가 소모 되면 전원 코드를 꽂았을 때 표시부에 “0:00”이란 표시가 깜박이지만, 일반적인 조리 기능에는 영향이 없습니다.

손상 또는 사고의 위험이 있으므로 리튬 배터리를 자가 교체하지 마십시오.

새로운 리튬전지를 구하실 때에는 구입하신 판매점에 문의해 주시기 바랍니다 (표지된 페이지 참조).

■ 타이머 설정

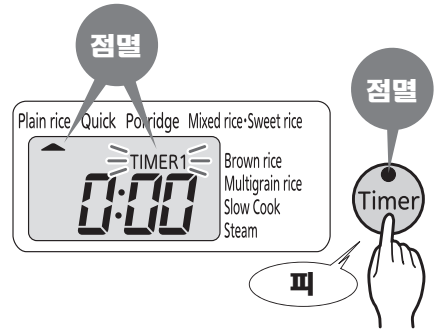
“Timer” 기능은 조리가 완료될 시간을 미리 설정하는 기능입니다.

STEP 1. 타이머를 설정하기 전에 먼저 현재 시간을 설정해야 합니다(75 페이지 참조).

STEP 2. [Timer] 키를 누르십시오. 보온 램프가 점등되어 있는 경우 먼저 [Cancel] 키를 누르십시오.

[Timer] 키를 누를 때마다 “TIMER 1”과 “TIMER 2”가 번갈아 깜박입니다. 둘 중 하나를 선택하십시오.

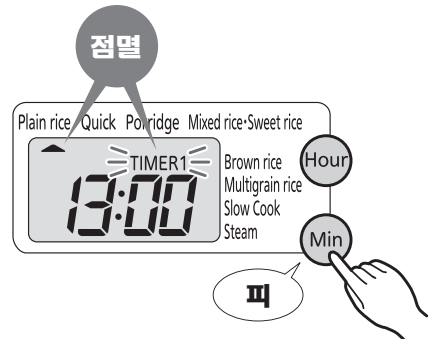
참고: 본 제품은 전원 코드를 뽑은 후에도 설정한 시간이 저장됩니다.



STEP 3. 시간은 [Hour] 키를, 분은 [Min] 키를 짧게 누른 채로 유지하여 변경할 수 있습니다.

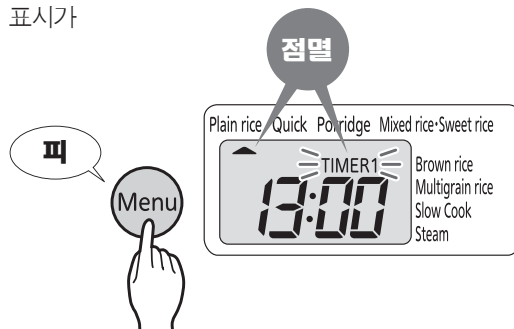
참고: • [Min] 키는 10 분 간격으로만 변경할 수 있습니다.
• 쌀이 상할 수 있으므로 타이머 설정은 12시간 이내로 하십시오.

* 전번에 설정한 시간이 표시되므로 같은 시간을 예약할 경우는 시간을 다시 설정할 필요가 없습니다.



STEP 4. [Menu] 키를 누르고 원하는 메뉴를 선택하십시오.

[Menu] 키를 누를 때마다 표시부 내의 ▲ 삼각형 표시가 시계 방향으로 이동합니다.

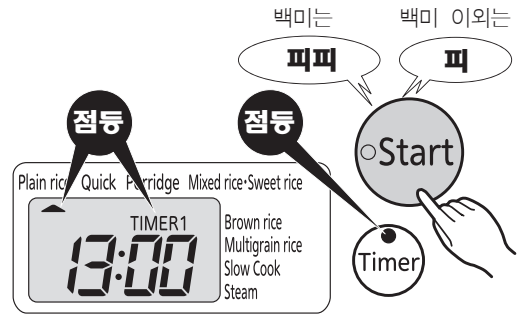


STEP 5. [Start]키를 누르십시오.

메뉴 표시부에서 ▲ 삼각형 표시의 깜박임이 멈추며 Timer 표시등이 켜집니다.

Timer 표시등이 켜지지 않을 경우 [Cancel]키를 눌러 STEP 1부터 다시 시작하십시오.

타이머를 잘못 설정했을 때는 [Cancel] 키를 눌러 STEP 2부터 다시 설정하여 주십시오.



타이머는 조리하기에 적절한 시간이 할당되도록 합당한 시간 양식으로 설정해야 합니다. 예약 시간 범위는 아래 표를 참조하십시오.

메뉴	예약 시간 범위	
	최소 시간	최대 시간
Plain rice, Porridge, Multigrain rice	1 시간 10 분	12 시간
Brown rice	1 시간 35 분	12 시간

다음과 같은 경우에는 “Timer” 기능이 적용되지 않습니다.

- “Quick” “Mixed rice(비빔밥)” “Sweet rice(찰밥)” 및 “Slow cook(조리)” “Steam(찌 요리)” 메뉴
- 표시부에 “0:00” 표시가 점멸되는 경우
- 보온 램프가 점등되어 있는 경우는, [Cancel] 키를 눌러 소등시킵니다. (점등되어 있으면, 예약이 안됩니다.)

소리

- [Timer] 키를 누른 후, 약 30초간 아무런 조작도 하지 않으면 「피피피」 하는 소리로 알려줍니다.
- 타이머 취사를 할 수 없는 상태로 설정되어 있을 때에 [Timer] 키 또는 [Start] 키를 누르면 「피피피」 하는 소리로 알려줍니다.

보온

4

밥짓기가 종료되면 자동적으로 보온으로 전환됩니다.

참고: 보온 기능은 최장 12 시간까지만 사용해야 합니다.

■ 보온을 취소할 때는

[Cancel] 키를 누릅니다.(보온램프가 소등)



■ 재 보온할 때

[Keep warm] 키를 누릅니다.(보온램프가 점등)



보온 중에는 Keep warm 표시등이 켜진 상태로 유지됩니다.

밥을 속 냄비의 중앙에 몰아 보온하여 주십시오.
또한, 될수있는 한 빨리 드셔 주십시오.

보온 경과 시간

“Keep warm(보온)” 모드에서 [Hour]키를 누르면 경과 시간이 표시됩니다. 경과 시간은 시간 단위로 최장 24 시간까지 표시됩니다. 하지만 보온 경과 시간이 12 시간이 초과된 경우, 표시되는 시간이 깜박이면서 장시간의 보온이 바람직하지 않음을 알립니다.

참고:

- 악취, 말라붙음, 변색, 밥의 부패, 속냄비 부식의 원인이 되므로 다음 사항을 삼가해 주십시오.
 - 12 시간 이상 보온. 밥이 노랗게 변하고 마르며, 냄새가 생길 수 있습니다.
냄새는 대개 냄비 안에서 박테리아가 증식하고 있다는 신호입니다.
 - 찬밥의 재가열.
 - 찬밥의 추가.
 - 주걱을 넣은 채로 “Keep warm(보온)” 모드 사용.
 - 전원 코드를 뽑은 채로 밥을 따듯하게 보관.
 - 각 메뉴의 눈금에 표시된 최소량 미만의 밥 보온.
 - 밥 이외의 음식물 보온.
- 「Porridge」은 다 되면 [Cancel] 키를 눌러서 바로 속냄비로부터 꺼냅니다. 그대로 속냄비에 두면 풀과 같은 상태가 되거나, 뚜껑 안쪽에 결로된 물이 떨어져서 달아붙어 버릴 수 있으므로 바로 드십시오.
- 건조·변색·냄새·달라붙음의 원인이 되므로, 속냄비의 테두리·고무패킹류에 밥알 등이 붙어 있을 경우에는, 반드시 제거해 주시기 바랍니다.
- 사용하시는 환경이 좋지 않은 경우(한랭지이거나 주위의 온도가 높은 경우 등)는, 빨리 드시기 바랍니다.

재가열

5

이 기능은 보온 중인 밥을 방금 지은 밥처럼 높은 온도로 다시 가열하는 기능입니다.

재가열 예외 사항:

- 다음과 같은 조건에서 재가열하면 밥이 마르게 됩니다.
방금 지어서 아직 뜨거운 밥
밥의 양이 쌀 최소 수량보다 적을 경우(71 및 74 페이지의 해당 시간/용량 표 참조)
3회 이상 반복적으로 재가열.
- 밥이 충분히 따뜻하지 않을 경우(약55°C 이하), 재가열할 수 없습니다. 이 경우, 전기밥솥에서 뽀-뽀-뽀 하는 경고음이 울리며 밥을 재가열할 수 없음을 알립니다.

STEP 1. 보온중의 밥을 푼다

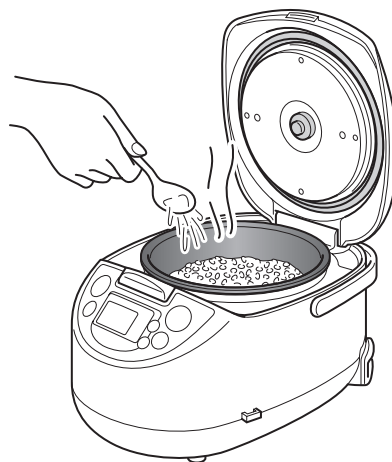
- 참고:
- Keep warm 표시등이 켜져 있는지 확인하십시오.
그렇지 않으면 가열이 되지 않습니다.
 - 열이 충분히 고르게 분산되도록 하려면 속냄비의 절반 이상 밥을 채우지 마십시오.



STEP 2. 큰 술 1~2의 물뿌리기를 균일히 한다

S물을 뿌리면 밥이 마르거나 노랗게 변하는 것을 막을 수 있습니다.

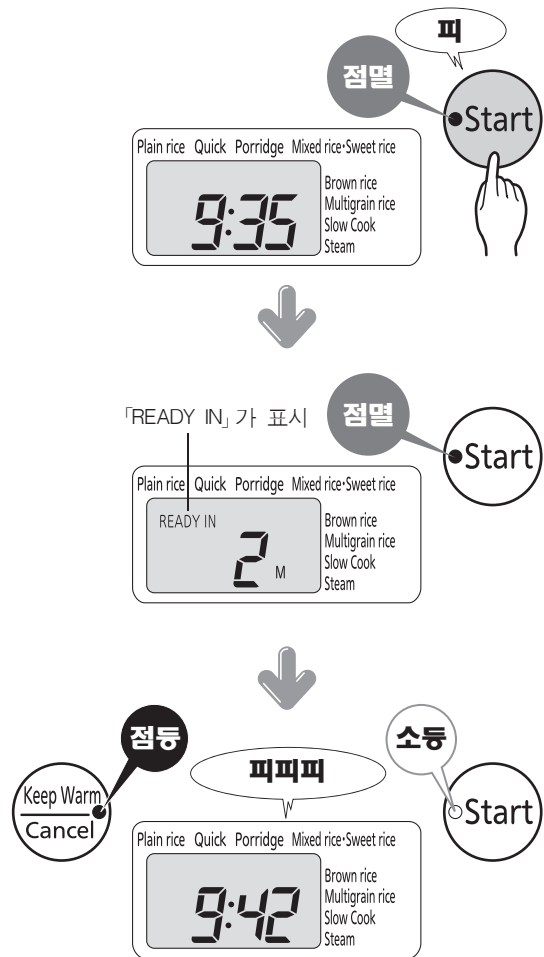
- 참고:
- 소량의 밥(약 1 컵)을 재가열하는 경우에는 마르는 것을 방지할 수 있도록 밥을 속냄비 중앙으로 모으고 가능한 빨리 드십시오.



STEP 3. [Start] 키를 누른다

재가열의 나머지 시간을 표시합니다.

* 재가열을 중지하고 싶은 경우에는
[Cancel] 키를 누른다.



STEP 4. 가열한 밥 전체를 잘 섞어, 균일하게 한다

* 속냄비가 움직이지 않도록
요리장갑 등으로 누르면서
섞습니다.



조리 방법 (“Slow Cook” 메뉴)

6

음식을 처음에는 끓는 상태에 가깝게 가열한 후 온도를 약 93°C로 내려 끓입니다. 그 후 다시 온도를 약 88°C로 내려 계속 끓입니다. 온도를 서서히 내림으로써 음식에 향이 잘 배이게 하며 장시간 가열해도 일정 온도를 유지합니다.

이 조리 방법은 스투와 같이 많은 양을 오랫동안 천천히 끓여야 하는 요리에 적합합니다.

메뉴 예

야채를 넣은 비프 스투, 오뎅

“야채를 넣은 비프 스투” 또는 “오뎅”의 조리법은 메뉴 가이드를 83페이지에 소개되어 있습니다.

참고

- 메뉴 가이드에 설명되어 있지 않은 음식은 끓어 넘칠 수 있으므로 주의하십시오.
- 양념이 속냄비의 바닥에 고이지 않도록 잘 섞어서 조리하십시오.
- 음식을 육수에서 끓이려는 경우에는 뜨거운 육수를 붓지 마십시오.
- 녹말로 걸쭉하게 만들려면 조리 과정의 마지막에 넣으십시오.
- 어육과 같이 반죽된 음식 또는 기타 가공된 수산식품을 가열하면 부풀어지므로 적당량만 사용하십시오.

■ 기본 조리 절차

STEP 1. 재료를 준비합니다.

STEP 2. 속냄비에 재료를 넣고 뚜껑을 닫습니다.

참고

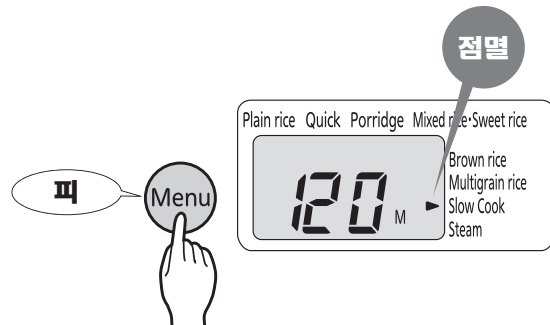
끓이는 요리 메뉴에 대해서는 속냄비의 안쪽에 표기된 눈금 중 “Plain Rice”에 해당하는 눈금을 사용하십시오. 끓어 넘치는 문제를 방지하려면 최대 허용량보다 더 많은 양을 사용하지 마십시오(오른쪽 표 참조). 또한 최소량보다 더 적게 넣을 경우에도 음식이 끓어 넘칠 수 있습니다.

「Plain rice」 눈금			
1.0L (5.5컵) 타입		1.8L (10컵) 타입	
최대	최소	최대	최소
5.5컵 이하	2컵 이상	8.0컵 이하	3컵 이상

STEP 3. 전원 코드를 콘센트에 연결하십시오.

STEP 4. [Menu] 키를 눌러 “Slow Cook” 메뉴를 선택합니다.

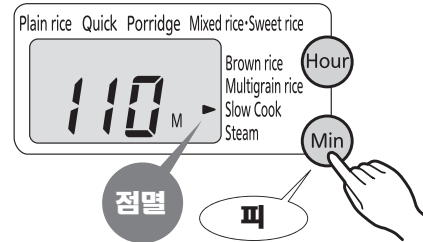
[Menu] 키를 누를 때마다 “삐”소리가 나며 ▶가 “Slow Cook” 위치에서 점멸합니다.



STEP 5. 조리 시간을 설정합니다.

[Hour] 및 [Min] 키를 사용하여 조리 시간을 설정합니다.
조리 시간은 5분에서 180분까지 5분 단위로 설정할 수 있습니다.

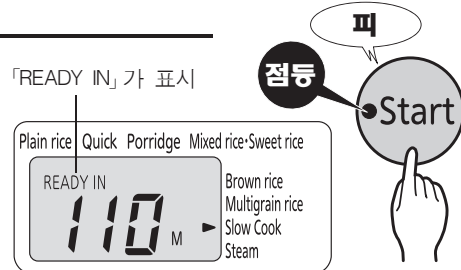
* [Hour] 키를 누를 때마다 조리 시간이 5분씩 증가합니다. [Min] 키를 누를 때마다 조리 시간은 5분씩 감소합니다.



STEP 6. [Start] 키를 한 번 누르십시오.

조리가 시작됩니다.
[Start] 키를 누를 때마다 “삐” 소리가 나며 [Start]가 켜집니다.
표시부에 [나머지 시간]이 표시됩니다.

참고
조리 중에는 뚜껑을 열지 마십시오.



STEP 7. 조리가 완료됩니다.

표시가 나타납니다. 8번의 “삐” 소리가 울립니다.
LCD 화면에 “0h” 표시가 나타납니다.
[Keep Warm] 램프가 켜지며 LCD 화면에 “0h”

* 음식이 완전히 조리되지 않았다면 [Keep Warm] 램프가 켜진 상태에서 [Hour] 키를 눌러서 추가 조리 시간을 설정하고 [Start] 키를 누릅니다. (조리 시간은 최대 30분까지 연장할 수 있습니다.)



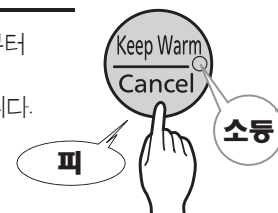
중요

음식이 완전히 조리되지 않은 경우 조리 시간을 추가하기 전에 [Cancel] 키를 누르지 마십시오. 그럴 경우 이 기능이 해제되며 조리 시간을 연장할 수 없습니다. 그러나 실수로 [Cancel] 키를 누른 경우는 다음과 같은 방법으로 계속 조리할 수 있습니다.

- (1) 속냄비를 꺼내서 젖은 키친타올에 올려 놓습니다.
- (2) 본체 뚜껑을 약 10분간 열어 놓아 본체와 속냄비를 식힙니다.
- (3) 속냄비를 다시 본체에 넣습니다.
- (4) 81페이지의 4단계를 반복합니다.

STEP 8. 조리를 마치려면 [Cancel] 키를 누른 다음 전원 플러그를 뽑고 AC 전원 코드를 치워 두십시오. 냄새를 제거하려면 88페이지를 참조하십시오.

* 조리 끝나고 [Cancel] 키를 누르지 않으면 보온이 계속되며 보온 시간이 1시간부터 6시간까지 한 시간 단위로 표시됩니다.
6시간을 초과해서 보온을 계속하면 LCD 화면에 숫자 “6”이 깜빡이기 시작합니다.
* 일부 음식의 경우 장시간 보온을 유지하면 향이 떨어지기 시작합니다.



메뉴 가이드

Slow Cook
메뉴

「炊きたて」로 맛있는 반찬을 간단하게!

소재를 살린 본격적인 요리를 간편하게 만들 수 있습니다.

주의

- 조미료가 속냄비의 바닥에 고이지 않도록 잘 섞어서 조리해 주십시오.
- 국으로 끓이는 경우에는 국을 식히고 나서 조리를 시작해 주십시오.
- 녹말로 걸쭉함을 내는 경우에는 조리 마지막에 넣어 주십시오.
- 어묵 등의 이기거나 개어서 굳힌 것은 가열하면 팽창하므로 넣는 양을 조절해 주십시오.
- 조리가 끝난 후에는 냄새를 제거해 주십시오. (P.87의 「냄새 없애는 법」 참조)
- 조리가 부족한 경우, 추가로 조리하기 전에는 [Cancel] 키를 누르지 말아 주십시오. 보온램프의 점등이 꺼지고, 계속해서 조리할 수 없게 됩니다. (눌러 버린 경우에는 속냄비를 본체로부터 꺼내서 젖은 행주 위에 놓고, 본체의 뚜껑을 연 채로 10분 정도 방치해서 본체와 속냄비를 식힙니다. 그 후, 다시 속냄비를 본체에 세트해서 조리해 주십시오.)

처음에는 끓는 온도에 가까운 고온으로 끓인 후, 약 93℃로 온도를 내려서 잠시 끓입니다. 그 후 다시 약 88℃로 온도를 내려서 계속해서 끓이는 「Slow cook」의 메뉴. 서서히 가열 온도를 내려서 끓임으로서 맛이 잘 배이며, 장시간 가열해도 줄아들 염려가 없습니다. 스투나 오뎅 등 비교적 양이 많고 장시간에 걸쳐서 끓이는 요리에!

원 포인트

조림 요리는 가열후, 보온 상태로 잠시 두면 맛이 잘 스며들고 부드럽게 됩니다.

오뎅



재료 (4인분)

		1.0L (5.5홉) 타입	1.8L (10홉) 타입
	무	150g	200g
	감자	소 3개	소 4개
	작은 토란	3개	4개
	두부튀김	1 1/2장	2장
	지쿠와 (어묵)	1 1/2개	2개
	두부야채튀김	소 3개	소 4개
	곤약	1 / 2장	1 / 2장
	삶은 낙지 발	3개	4개
	삶은 계란	3개	4개
국물	스프	3컵	4컵
	미림	2 1/3큰술	3큰술
	간장	2 1/3큰술	3큰술

■만드는 법

- ① 무는 2.5cm 두께로 썰고 껍질을 두껍게 벗겨서 싹뜨물로 삶아서 물에 헹굽니다. 작은 토란도 마찬가지로 삶습니다. 감자는 껍질을 벗겨서 물에 담귀둡니다.
- ② 삶은 낙지는 발을 1개씩 자르고, 두부튀김, 두부야채튀김은 열탕을 부어서 기름을 뺍니다. 곤약은 삼각형으로 자르고 살짝 삶습니다.
- ③ 삶은 계란은 껍질을 벗기고, 지쿠와는 비스듬하게 2등분합니다.
- ④ 속냄비에 재료와 스프를 넣고 「Slow Cook」에서 120분 가열합니다.

비프스튜

■재료 (4~5인분)

- 갈비...435g (네모나게 자름)
- 단 양파...중 1개 (큰 주사위 모양)
- 당근...중 2개 (큰 주사위 모양)
- 빨간감자...4개 (큰 주사위 모양)
- 블랙빈칼릭 소스...6큰술
- 우스터 소스...1큰술
- 물...88mL



■만드는 법

속냄비에 갈비, 당근, 감자를 넣고, 마지막으로 단 양파를 넣은 후, 소스류와 물을 넣습니다. 「Slow Cook」을 선택한 후, [Start] 키를 누르고 180분 동안 가열시킵니다. 남은 시간이 90분이 되었을 때 밥솥 뚜껑을 열고(이 때 [Cancel] 키를 누르지 말 것), 내용물을 섞어줍니다.

찜(“Steam” 메뉴) 찌 요리

7

STEP 1. 속냄비에 물을 붓습니다. 찜 바구니에 찜 음식을 넣고 뚜껑을 닫습니다. 아래에서 물 높이를 참조하십시오.

물 높이(제공된 계량 컵을 사용하십시오):

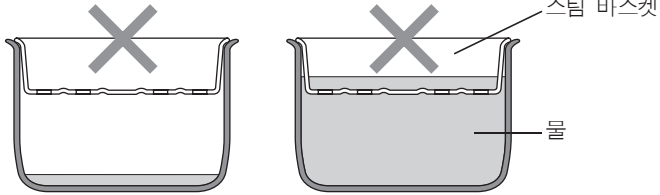
1.0L (5.5홉)타입 3 1/4컵(585mL/20oz)
1.8L (10홉)타입 4 1/2컵(810mL/28.5oz)

제공된 계량컵을 사용해 물을 첨가합니다.

스팀 바스켓을 세트 한다

참고

찜 조리를 할 때에는 속냄비에 너무 많거나 적은 양의 물을 넣지 마십시오.



STEP 2. 전원 코드를 콘센트에 연결하십시오.

STEP 3. [Menu] 키를 눌러 “Steam” 메뉴를 선택합니다.

[Menu] 키를 누를 때마다 “삐”소리가 나며 ▶ 가 “Steam” 위치에서 점멸합니다.



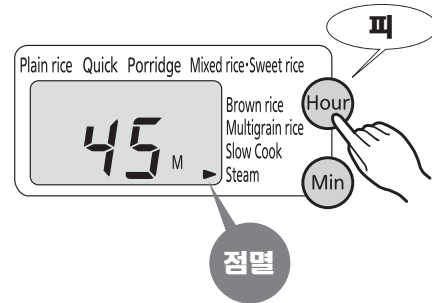
한국어

STEP 4. 찌는 시간을 설정합니다.

[Hour] 및 [Min] 키를 사용하여 찌 시간을 설정합니다.
조리 시간은 5분에서 60분까지 5분 단위로 설정할 수 있습니다.

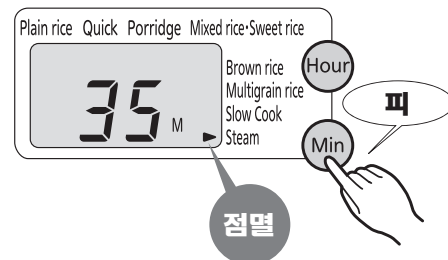
• 찌는 시간을, 40분 이상으로 설정할 때 [Hour] 키를 사용합니다.

- * [Hour] 키를 누를 때마다 조리 시간이 5분씩 증가합니다.
- [Hour] 키를 누를 때마다 “삐” 소리가 나며 ▶ 가 “Steam” 위치에서 점멸합니다.



• 찌는 시간을, 40분 이하로 설정할 때 [Min] 키를 사용합니다.

- * [Min] 키를 누를 때마다 조리 시간은 5분씩 감소합니다.
- [Min] 키를 누를 때마다 “삐” 소리가 나며 ▶ 가 “Steam” 위치에서 점멸합니다.



*찌는 시간을 40분으로 설정할 경우 설정이 필요하지 않습니다.

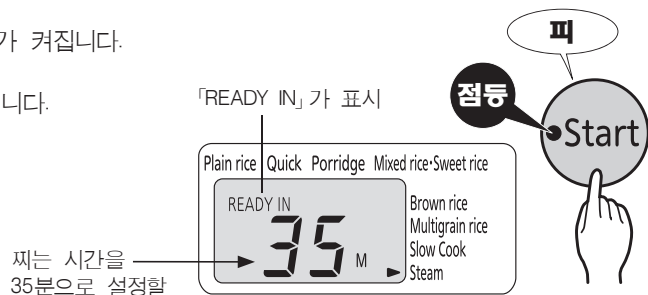
STEP 5. [Start] 키를 한 번 누르십시오.

찌이 시작됩니다.
[Start] 키를 선택하면 “삐” 소리가 울리고 키가 켜집니다.

LCD 화면에 남은 시간이 나타나고 찌이 시작됩니다.

참고

- 뚜껑을 열 때 증기에 주의하십시오.

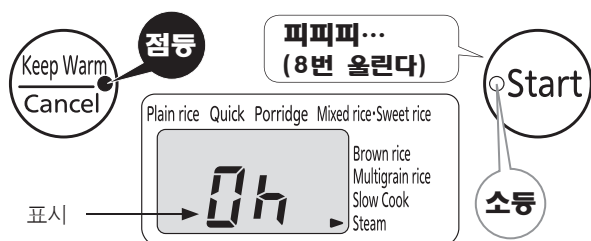


STEP 6. 찌이 완료되면 “삐” 소리가 8회 울립니다.

찌이 완료되면 “삐” 소리가 8회 울립니다.
LCD 화면에 “Oh” 표시가 나타나고 “Keep Warm” 램프가 깜빡이며 “Start” 표시가 꺼 집니다.
즉시 찌 음식을 꺼내십시오.

참고

- 뚜껑을 열 때 증기에 주의하십시오.



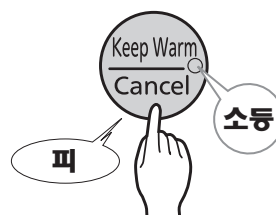
[찜 시간을 연장하려면]

보온 램프가 깜빡이는 동안 [Hour] 키를 눌러서 찜 시간을 연장하고 [Start] 키를 누릅니다. (최대 15분까지 연장할 수 있습니다.)

참고

- 음식이 완전히 조리되지 않은 경우 찜 시간을 추가하기 전에 [Cancel] 키를 누르지 마십시오. 그럴 경우 이 기능이 해제되며 찜 시간을 연장할 수 없습니다. 그러나 실수로 [Cancel] 키를 누른 경우는 다음과 같은 방법으로 계속 조리할 수 있습니다.
 - (1) 속냄비를 꺼내서 젖은 행주 위에 올려 놓습니다.
 - (2) 본체 뚜껑을 열어 놓아 본체와 속냄비를 약 10분간 식힙니다.
 - (3) 속냄비를 다시 본체에 넣습니다.
 - (4) 84페이지의 3 단계부터 찜 절차를 반복합니다.
- 찜이 끝난 후에는 즉시 음식을 꺼내십시오. 음식을 안에 너무 오랫동안 놓아두면 뚜껑 안쪽에 맺힌 수분이 떨어져 음식이 젖을 수 있습니다.

STEP 7. 조리를 마치려면 [Cancel] 키를 누른 다음 전원 플러그를 뽑고 AC 전원 코드를 치워 두십시오.
찜이 끝난 후에는 같은 날 본체를 청소해 두십시오. (87페이지 참조).



■ 권장 찜 시간

조리할 식재료	분량	권장 찜 시간	재료를 자를 때와 찜 때의 요령
닭고기	1 조각 (150 - 200 g) (5.3 - 7.0 oz)	30 - 40 분	여러 군데 칼집을 낸 것
흰 살 생선	저민 것 (150 - 200 g) (5.3 - 7.0 oz)	20 - 25 분	두께를 2cm 미만으로 저민 것 생선을 반드시 알루미늄 호일로 싸입니다.
새우	6 - 10 (100 - 200 g) (3.5 - 7.0 oz)	15 - 20 분	껍질째 찜니다.
당근	2 - 3 (200 - 300 g) (7.0 - 10.6 oz)	25 - 30 분	한입 크기로 자른 것
감자	2 - 3 (250 - 300 g) (8.8 - 10.6 oz)	30 - 40 분	한입 크기로 자른 것
고구마	4 - 5 (200 - 300 g) (7.0 - 10.6 oz)	30 - 40 분	한입 크기로 자른 것
중국식 만두 가열하기	20 - 30	20 분	나란히 고르게 놓으십시오

- ◆ JBA-T형: 1.0L 타입은 높이 3.5cm 이상, 1.8L 타입은 4cm 이상인 식품을 찌지 마십시오.
 JBA-A형: 1.0L 타입은 높이 4.5cm 이상, 1.8L 타입은 5.5cm 이상인 식품을 찌지 마십시오.
 음식이 뚜껑 안쪽에 접촉하여 젖을 수 있습니다.

참고

- 위의 “권장 찜 시간”은 온도, 품질 및 음식의 양에 따라 달라집니다.
- 찜 시간을 연장하면 물이 줄어 듭니다. 반드시 물을 다시 채워 넣어서 끓어서 마르지 않도록 하십시오.
- 음식이 완전히 조리되지 않았다면 조리된 상태에 따라 찜 시간을 연장하십시오.
- 고기와 생선을 너무 오래 조리하면 딱딱해집니다. 고기가 짧은 시간 동안 완전히 익지 않았다면 더 얇게 저미십시오.
- 생선 등을 찌는 경우는 반드시 알루미늄 호일로 싸입니다. 끓어 넘칠 우려가 있습니다.

손질 방법

8

손질에 관해서는 117,118페이지에 기재된 방법으로 실시하십시오.

기타 서비스는 인가받은 서비스 담당자가 실시합니다.

모든 부품은 손으로만 닦아야 하며 식기세척기는 사용할 수 없습니다.

사용하신 후에는 늘 청결하게 사용하실 수 있도록, 반드시 곧바로 씻어 주시기 바랍니다. 또, 정기적으로 씻는 등 손질을 해 주시기 바랍니다.

◆전원플러그를 뽑고, 본체가 식은 다음에 청소를 합니다.

◆스폰지·헝겂은 부드러운 것을 사용합니다.

◆부엌용 합성세제 (식기용 · 조리기구용) 이외는 사용하지 마시기 바랍니다.

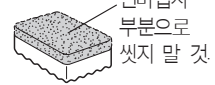
사용후
매번
씻어야
하는
부분



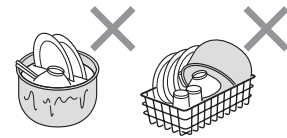
- ① 찬 물 또는 미지근한 물에서, 부드러운 스폰지로 씻는다.
- ② 마른 헝겂으로 수분을 닦아내고, 충분히 건조시킨다.

주의

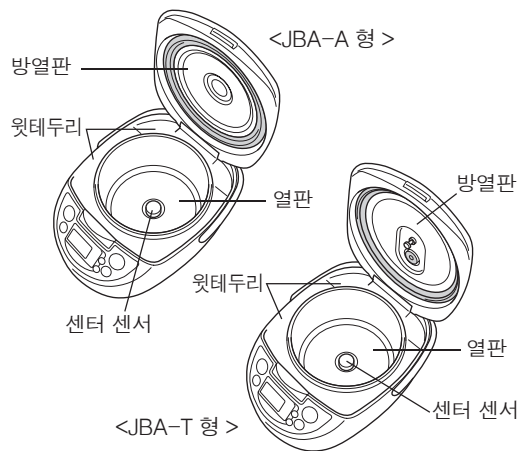
- 속냄비는 스폰지의 연마입자 부분으로 씻지 마십시오. 불소수지 가공면이 벗겨지는 일의 원인.



- 속냄비에 식기류 등을 넣어 설거지통으로써 사용하지 마십시오. 또한, 속냄비를 건조시킬 때 식기류 위에 덮어 놓지 마십시오. 불소수지 가공면이 손상되거나, 벗겨지는 일의 원인이 됩니다.



더러워지면
닦아야
하는
부분



- 본체의 바깥쪽과 안쪽의 오염은 세게 짤 행주로 닦아낸다.
- 플러그 (본체쪽 플러그) 와 전원 코드는 마른 천으로 닦는다.
- 열판이나 센터 센서에 눌러붙은 밥알·쌀알 등이 있을 때는 제거하십시오.
* 잘 제거 되지 않는 경우는 시판되는 샌드페이퍼 (320 번 정도) 로 제거한 후, 세게 짤 행주로 닦아낸다.
- 윗테두리나, 흑버튼 부근에 부착된 밥알·쌀알 등은 제거한다.

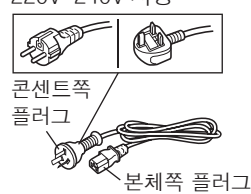
주의

- 본체 내부로는 절대로 물이 들어가지 않도록 하여 주십시오.
- 전원 코드에 물을 뿌리거나 물에 담그지 말 것.
- 뚜껑의 패킹을 잡아 당기지 마십시오.

전원코드
120V 사양



220V~240V 사양



주의

- 패킹류를 떼지 말 것.
- 부식이나 냄새를 방지하기 위해, 속냄비와 속뚜껑은 늘 청결하게 해 주시기 바랍니다.
- 신나류·클렌저·표백제·화학결레·금속주걱·나일론수세미등은 사용하지 마시기 바랍니다.
- 세제로 손질할 때는 알칼리성 세제를 사용하지 않는다.

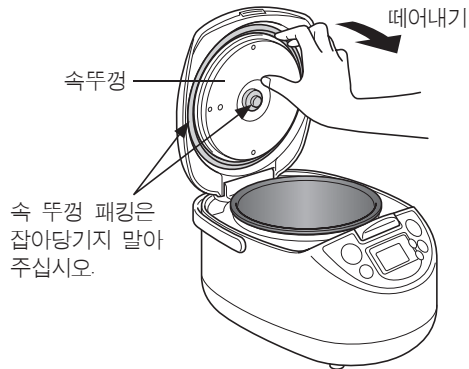
- 반드시 각 부분을 분리한 후, 손질해 주시기 바랍니다.
- 스팀캡·계량컵·주걱을 뜨거운 물에 담그지 마십시오. 변형될 수 있음.
- 식기세척기나 식기건조기 등의 사용은 삼가해 주시기 바랍니다. 변형할 우려가 있습니다.
- 잡곡을 섞어서 조리한 후에는 반드시 스팀캡을 손질한다. 스팀캡의 증기 구멍이 막혀 뚜껑이 열리지 않게 되는 등 고장의 원인이 되거나 밥이 잘 지어지지 않는 원인.

I 냄새 제거법(전기밥솥에서 불쾌한 냄새가 날 경우)

1. 속냄비에 절반 정도 물을 붓고 「Slow Cook」 메뉴로 30분간 가열하십시오.
2. 속냄비, 스팀캡을 주방용 합성세제로 닦고 충분히 행구십시오.
3. 전기밥솥 본체와 다른 모든 부품을 바람이 잘 통하는 곳에서 말리십시오.

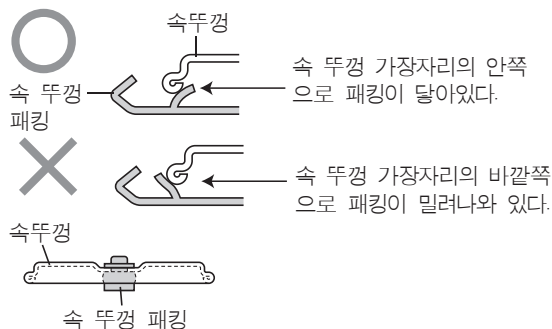
I 속뚜껑 떼어내기/끼우기(JBA-T형)

속뚜껑을 몸쪽으로 당기면 빠집니다.
속뚜껑을 다시 끼우려면 가스켓 중앙을 리벳 부분에 맞추고 속뚜껑이 정중앙에 오도록 한 다음 양손을 사용하여 밀어 넣으십시오.



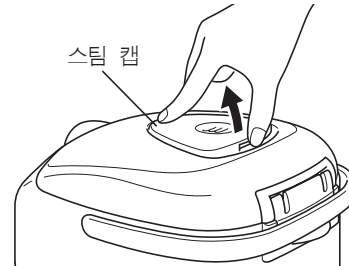
주의:

- 속 뚜껑을 설치할 때에는, 속 뚜껑 가장자리 안쪽으로 뚜껑의 패킹이 닿아 있는지 꼭 확인해 주십시오
- 속 뚜껑 패킹이 빠졌을 때에는 패킹의 방향에 주의해서 구석까지 확실하게 끼워 주십시오.



I 스팀캡의 떼어내기 · 붙이기

겉의 오목한 곳에 손가락을 넣고, 위로 잡아 올려 떼어낸다.



스팀캡의 분리와 조립방법

주의:

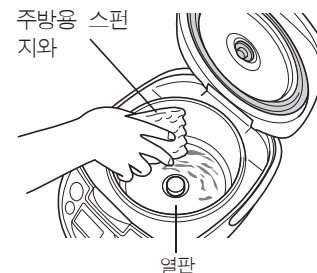
- 스팀캡의 패킹이 빠진 경우에는 패킹의 방향에 주의하여 안까지 확실하게 끼워 주십시오.
- 증기가 유출되어 밥이 완전히 익지 않을 수 있으므로 제품을 사용하기 전에 모든 가스켓이 완벽하게 장착되어 있는지 확인하십시오.



I 열판의 더러움을 지우는 방법

조리 도중 뚜껑에서 뜨거운 물이 떨어져 가열판에 얼룩이 생길 수 있습니다. 전기밥솥의 전반적인 성능에 영향을 주는 것은 아니지만, 아래 설명에 따라 얼룩을 닦아낼 수 있습니다:

1. 주방용 스펀지와 소량의 크림 세제를 사용하여 표면의 얼룩을 닦아 내십시오.
2. 젖은 키친 타월 또는 천을 사용하여 얼룩을 닦아 내십시오.



밥이 잘 안된다 ? 고 생각되면

9

다 된 밥, 밥 짓기 중, 보온 중인 밥 이 이상할 때에는, 다음을 확인하여 주십시오.

확인하여 주실 것		이럴 때																	
		쌀의 양이나 속의 양, 잡곡의 양, 물대중을 잘못했다	메뉴선택을 잘못했다	(보온을 취소하지 않고 [Start] 키를 눌렀다)	전기밥솥을 사용한 후, 보온을 취소하지 않았다	늘어붙은 밥이나 쌀알, 물방울 등이 붙어 있다	숙냉밥의 뒷면·열판·센서 등에 놓여붙은 밥이나 쌀알, 물방울 등이 붙어 있다	숙 냉비가 변형되어 있다	본체쪽 플러그 또는 콘센트 쪽 플러그가 빠지거나 잠시의 정전이 있었다	잘 섞지 않았다	패킹류나 숙 냉비의 테두리 등에 붙어 붙은 밥알, 쌀알 등이 붙어 있다	(무세미는 제외)	충분히 쌀을 씻지 않았다	더운물 (35℃ 이상) 로 쌀을 씻거나 물대중을 했다	쌀을 씻은후 , 장시간 물에 담갔다	뚜껑이 확실하게 닫혀 있지 않다	재료 , 잡곡을 섞어 넣고 지었다	밥이 다 된 후 , 계속해서 곧바로 밥을 지었다	손질이 불충분하다
다 된 밥이	너무 꼬들꼬들하다	●	●			●	●	●	●				●			●	●		●
	너무 질다	●	●			●	●	●	●				●			●	●	●	
	덜 익는다	●	●	●	●	●	●						●				●	●	
	속이 딱딱하다	●	●	●	●	●	●						●				●	●	
	늘어붙는다	●	●			●	●					●	●						●
	쌀겨 냄새가 난다												●						
밥짓기 중에	증기가 샌다	●				●	●				●				●				●
	넘쳐 흐른다	●	●			●					●	●					●		●
	밥 짓는 시간이 길다	●	●			●	●	●	●		●								
참조 페이지		68 · 92	70 · 76	70 · 82 · 86	69 · 87 · 88	65 · 69	92	70	69 · 87 · 88	68	68	-	69	72 · 73 · 74	-	87 · 88			

확인하여 주실 것		이럴 때																
		보온 중인 밥이																
		냄새가 난다																
		변색된다																
		퍼석퍼석하다																
재가열한 밥이 퍼석퍼석하다		●	●	●			●	●		●			●				●	
참조 페이지		68 · 92	69 · 87 · 88	65 · 69	92	70	69 · 87 · 88	68	79	76 · 77	78	78	78 · 79	78	78	78	87 · 88	79

고장일까? 하고 생각이 되면

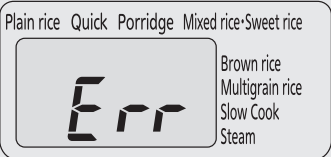
10

수리를 의뢰하기 전에, 다음의 점을 조사하여 주십시오.

이럴 때는	여기를 확인하고	이렇게 처리하여 주십시오	참조 페이지
밥이 다 되지 않는다 , 조리를 할 수 없다	본체쪽 플러그가 부속되어 있는 경우 콘센트쪽 플러그가 콘센트에 , 본체쪽 플러그가 본체에 각각 끼워져 있습니까 ?	콘센트쪽 플러그를 콘센트에 , 본체쪽 플러그를 본체에 확실하게 끼운다 .	64 • 69 • 81 • 84
	플러그가 콘센트에 꽂혀 있습니까 ?	플러그를 콘센트에 확실하게 꽂아 주십시오 .	
설정 한 시간에 밥이 안되어 있다	현재의 시간이 정확하게 설정되어 있습니까 ?	시간을 정확하게 설정하여 주십시오 .	75
	72 페이지의 「밥 짓는 시간이 길다」의 항목을 확인하고 , 처리하여 주십시오 .		
타이머설정이 안된다	현재의 시간이 정확하게 설정되어 있습니까 ?	시간을 정확하게 설정하여 주십시오 .	70
	표시시간이 「0:00」로 깜박거리고 있지 않습니까 ?	현재시간을 설정하여 주십시오 .	75
	「Quick」 「Mixed rice·Sweet rice」 「Slow cook」 「Steam」의 메뉴를 선택하고 있지 않습니까 ?	「Quick」 「Mixed rice·Sweet rice」 「Slow cook」 「Steam」은 타이머 설정을 할 수 없습니다 .	77
	타이머 설정을 할 수 없는 시간을 선택하고 있지 않습니까 ?	타이머설정이 가능한 시간으로 타이머 밥짓기를 하여 주십시오 .	
타이머로 조리 예약을 하고 있을 때 「삐삐삐」소리가 난다 .	[Timer] 키를 누르고 나서 , 약 30 초간 아무것도 하지않으면 소리로 알려줍니다 .	계속해서 타이머설정을 하여 주십시오 .	77
표시부가 흐려진다	패킹류나 속 냄비의 테두리에 , 높은 밥알이나 , 쌀알 등이 붙어 있지 않습니까 ?	깨끗히 제거하여 주십시오 .	69 • 87 • 88
	속 냄비의 바깥쪽이 젖어있지 않습니까 ?	마른 행주로 닦아 주십시오 .	
재가열이 안된다	[Start] 키를 누르면 , 「삐삐삐」하고 경고소리가 난다 .	밥이 식어 있습니다 . 약 55℃ 이하의 밥은 재가열할 수 없습니다 .	79
	보온 램프가 꺼져있지 않습니까 ?	[Keep Warm] 키를 눌러 보온 램프가 켜진 것을 확인한 다음에 다시 [Start] 키를 눌러 주십시오 .	
밥 짓기 중 · 보온중 · 재가열 중에 소리가 난다 ☆	“클릭 - 클릭” 하는 소리 .	마이콤의 작동음으로 . 이상 증상이 아닙니다 .	-
	“튀는” 소리(보온 중에만)	금속 부품의 수축으로 인해 발생하는 소리로 . 이상 증상이 아닙니다 .	
	물이 튀는 소리 (조리 중 또는 뜸들이는 중에만).	이상 증상이 아닙니다 .	
	상기의 소리와는 전혀 다른 소리가 난다 .	구매하신 판매점에 상담해 주십시오 .	
몸체내에 , 물이나 쌀이 들어와 버렸다	고장의 원인이 되므로 , 구매하신 판매점에 상담해 주십시오 .		-

이럴 때는	여기를 확인하고	이렇게 처리하여 주십시오	참조 페이지
시간맞춤 때, [Hour] 또는 [Min] 키를 눌러도 시간설정 모드로 되지않는다	밥짓기중•보온중•타이머예약중•재가열중에는 시간맞추기를 할 수 없습니다.		75
보온 램프가 점멸한다.	「Porridge」 메뉴를 선택하지 않았습니까?	그대로 내버려두면 죽이 풀처럼 되거나, 눅눅해지게 되므로 되도록 빨리 드시기 바랍니다.	72•78
보온 경과 시간 점멸	12 시간 이상 보온을 계속 하고 있지 않습니까?	보온 시간이 12 시간을 넘으면 보온 경과시간 표시가 점멸하여 알려줍니다.	78
콘센트쪽 플러그 (또는 본체 쪽 플러그) 를 뽑으면, 현재 시각이나 예약 시각, 보온 경과 시간의 기억이 없어진다	콘센트쪽 플러그 (또는 본체 쪽 플러그) 를 끼웠을 때, 표시부에 「0:00」 이 점멸하지 않습니까?	리튬전지를 다 썼습니다. 구매하신 판매점에 상담해 주십시오.	75
뚜껑이 닫히지 않거나, 밥짓 기중에 뚜껑이 열린다 ☆	윗테두리나 훅 버튼 부근에 밥알이나 쌀알 등이 붙어 있지 않습니까?	깨끗히 제거하여 주십시오.	69•87
키를 눌러도 반응하지 않는다	본체 쪽 플러그가 부속되어 있는 경우 콘센트쪽 플러그가 콘센트에, 본체 쪽 플러그가 본체에 각각 끼워져 있습니까?	콘센트쪽 플러그를 콘센트에, 본체 쪽 플러그를 본체에 확실하게 끼운다.	64•69•81•84
	플러그가 콘센트에 꽂혀 있습니까?	플러그를 콘센트에 확실하게 꽂아 주십시오.	
	보온 램프에 불이 켜져 있지 않습니까?	[Cancel] 키를 눌러, 보온을 취소하고나서 조작하여 주십시오.	69
수지 등의 냄새가 난다	처음 쓰기시작하지 않으셨습니까? 사용하시면 적어집니다.		-
플라스틱 부분에 선이나 물결모양이 있다	이것은 수지 성형 시에 발생하는 선이나 물결모양의 흔적입니다. 사용상의 품질에는 지장이 없습니다.		-

이러한 표시가 나타났을 때에는

표시	이렇게 처리하여 주십시오	참조 페이지
「Err」가 표시되고, 「삐 ---」라고 하는 소리가 계속 나거나 「삐 삐 삐 삐 삐 …」라는 소리가 난다 	본체의 이상입니다. 플러그를 뺀 후 구입하신 판매점에 문의하십시오.	-

수지 부품에 대하여

* 열이나 증기가 닿는 수지 부품은 사용함에 따라 손상되는 경우가 있습니다. 구입하신 판매점, 또는 「연락처」에 기재된 타이거 고객센터창구에 상담해 주십시오.

밥짓는 시간의 표준

11

메뉴 사이즈	Plain rice	Quick	Porridge	Mixed rice Sweet rice	Brown rice	Multigrain rice
1.0L (5.5홉) 타입	45-65 분	28-43 분	60-70 분	41-56 분	65-80 분	46-66 분
1.8L (10홉) 타입	45-65 분	29-49 분	65-75 분	40-60 분	70-90 분	45-70 분

정전이 된 때

12

(만일 정전이 되어서 다시 통전되면 기능은 정상적으로 작동합니다.)

이런 때에 정전이 되면	다시 통전되면.
타이머 세트중	그대로 타이머가 작동합니다. (정전된 시간이 길고, 세트 시각을 지난 경우에는 바로 밥짓기를 시작합니다.)
밥짓기 [☆] (재가열) 중	밥짓기 (재가열) 를 계속합니다.
보온중	30분 이내의 정전일 경우는 보통 보온을 계속합니다. 30분 이상의 정전일 경우는 보온을 중지합니다.

사양

13

사이즈		1.0L (5.5홉) 타입	1.8L (10홉) 타입
전원		정격 전압	
정격 전력		641W	918W
밥 짓는 용량 (L)	Plain rice • Quick	0.18-1.0 (1-5.5홉)	0.36-1.8 (2-10홉)
	Porridge	hard 0.09-0.27 (0.5-1.5홉)	0.09-0.45 (0.5-2.5홉)
		soft 0.09 (0.5홉)	0.09-0.27 (0.5-1.5홉)
	Mixed rice • Sweet rice	0.18-0.54 (1-3홉)	0.36-1.08 (2-6홉)
	Brown rice	0.18-0.63 (1-3.5홉)	0.36-1.08 (2-6홉)
	Multigrain rice	0.18-1.0 (1-5.5홉)	0.36-1.8 (2-10홉)
외형치수 (약cm)	폭	24.7	27.6
	안길이	33.7	36.4
	높이	21.3	24.4
몸체질량 (약kg)		JBA-T10W, T10G, T10S, T10A : 3.1 JBA-A10W, A10G, A10S : 2.9 JBA-T10U : 3.0 JBA-A10U : 2.8	JBA-T18W, T18G, T18S, T18A : 3.8 JBA-A18G, A18S : 3.6 JBA-A18W, A18U : 3.5 JBA-T18U : 3.7

한국어

目次

1	安全上のご注意.....	94
2	各部の基本的なはたらき	96
	各部の使いかた.....	97
	操作パネル.....	97
	表示部.....	97
	付属品	97
3	ごはんの炊きかた	98
	「Plain rice」メニュー.....	101
	「Quick rice」メニュー	101
	「Porridge」メニュー.....	102
	「Mixed rice」(炊込みごはん) メニュー	102
	「Sweet rice」メニュー.....	103
	「Brown rice」メニュー.....	103
	「Multigrain rice」メニュー.....	104
	現在時刻の合わせかた	105
	炊きあがり予約タイマー炊飯のしかた	106
4	保温.....	108
5	再加熱	109
6	調理のしかた (「Slow Cook」メニュー).....	111
	調理するときの、基本的な操作手順	111
	メニューガイド	113
7	蒸し料理のしかた (「Steam」メニュー).....	114
	蒸す時間の目安表.....	116
8	お手入れのしかた	117
	使うたびに洗うもの	117
	汚れるたびにお手入れする箇所	117
	においの取り除きかた (炊飯ジャーに、においがついた場合)	118
	内ぶたの取りはずし・取り付け	118
	スチームキャップの取りはずし・取り付け	118
	熱板の汚れの取り除きかた	118
9	うまく炊けない?と思ったら.....	119
10	故障かな?と思ったら	120
11	炊飯時間の目安.....	122
12	停電があったとき	122
13	仕様.....	122

ご注意：

- ご使用になる前または時刻を設定する前に差込プラグをコンセントに差し込み、[Cancel] キーを押してください。
- 炊飯時間はお米の種類によって異なります。P.122の炊飯時間の目安表をご確認ください (Quickに設定した場合、1カップのお米が炊きあがるまでに30分以上かかります)。

お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

安全上のご注意

1

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

警告

「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容を示します。

定格電圧以外では使用しない。

火災・感電の原因。

定格電圧が交流220V以上は定格7A以上、交流120Vは定格15A以上のコンセントを単独で使う。

他の器具との併用により、分岐コンセント部が異常発熱して、発火するおそれ。

電源コードは、破損したまま使わない。また、電源コードを傷つけない。

加工する・無理に曲げる・高温部に近づく・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・挟み込むなどしない。火災・感電の原因。

差込プラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。

火災の原因。

差込プラグは根元まで確実に差し込む。

感電・ショート・発煙・発火のおそれ。

電源コードや差込プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない。

感電・ショート・発火の原因。

ぬれた手で、差込プラグの抜き差しをしない。

感電やけがをするおそれ。

炊飯中☆は、絶対にふたを開けない。

やけどをするおそれ。

蒸気孔に顔や手を近づけない。

やけどをするおそれ。特に乳幼児には、さわらせないように注意する。

子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。

やけど・感電・けがをするおそれ。

水につけたり、水をかけたりしない。

ショート・感電のおそれ。

改造はしない。修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。

火災・感電・けがの原因。

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。

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。
- ・ 炊飯ジャーの一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- ・ その他の異常や故障がある。
- ・ 炊飯ジャーから煙が出たり、こげくさいにおいがする。
- ・ 内なべが変形している。

すぐにプラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する。

取扱説明書に記載以外の用途には使わない。

蒸気や内容物が噴出し、やけどやけがをするおそれ。

〈してはいけない調理例〉

- ・ ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する。
- ・ クッキングシートなどを落としふた代わりに使用する。

身体の不自由な人や、使いかたを十分に理解していない人がこの製品を使うときは、単独では使わない。

使うときは十分に使いかたを理解している人が、必ずそばについてその確認のもとに使うこと。

やけど・感電・けがをするおそれ。

注意

「傷害を負う、または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容を示します。

不安定な場所や、熱に弱い敷物の上では使わない。

火災の原因。

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。

☆炊飯中は、調理・蒸し料理中も含みます。

水のかかる所や、火気の近くでは使用しない。

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用しない。

過熱、異常動作の原因。

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。(器具用プラグが付属している場合)
故障・発火のおそれ。

使用中や使用直後は、高温部にふれない。

やけどの原因。蒸気孔にふれないように注意し、特に乳幼児には、さわらせないように注意する。

使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。

けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。

必ず差込プラグを持って引き抜く。

感電やショートして発火するおそれ。

お手入れをする前には、必ずコンセントから差込プラグをはずし、本体のプラグ差込口から器具用プラグをはずすこと。
お手入れが済んだ後に再度この製品を使うときは、電源コードの差込プラグ、器具用プラグおよび本体のプラグ
差込口が十分に乾燥されていることを確認してからそれぞれに差し込むこと。(器具用プラグが付属している場合)
電源が入っている時は移動させない。

ショート・感電・発火のおそれ。

お手入れは、本体が冷えてから。

高温部にふれることによるやけどのおそれ。

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。

この商品は、一般家庭用です。以下の用途では使用しない。

- ・ お店や事務所等の従業員用台所
- ・ 農家
- ・ ホテルやモーテル、その他の宿泊施設等での使用

お願い

取り扱いにはていねいに。

落としたり、強い衝撃を加えたりしない。

けがや故障の原因。

ふたを開けるときは、蒸気に注意する。

やけどのおそれ。

タコ足配線はしない。

火災のおそれ。

炊飯中☆は本体を移動しない。

やけどやふきこぼれの原因。

本体を丸洗いや、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。

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☆、本体にフキンなどをかけない。

本体やふたの変形・変色の原因。

内なべのフッ素加工面のふくれやはがれ、変形の原因になるため、必ずお守りください。

- ・ 内なべをガス火にかけたり、電気オーブンなどに使用しない。
- ・ 内なべを電子レンジで温めない。
- ・ 内なべの中で酢を使用しない。
- ・ 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。
- ・ 研磨剤、金属へら、ナイロンたわしなどを使ってお手入れしない。
- ・ 内なべの中でボウルやナイフなどの食器を洗ったり水につけたりしない。
- ・ 洗う前に必ず内なべに水を張る。
- ・ 付属品が木製品以外のしゃもじを使用しない。
- ・ 食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしない。

内なべが変形や腐食した場合は、お買い上げの販売店にご相談ください(裏表紙参照)。

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。市販の忌避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。

95 ☆炊飯中は、調理・蒸し料理中も含みます。

各部の基本的なはたらき

2

■JBA-A型



内なべ

洗米できます。

フックボタン

押すとふたが開きます。

センターセンサー

放熱板

ふた

上枠

とっ手

ジャーを持ち運ぶ
ときに使います。

熱板

しゃもじ差し込み部

■JBA-T型



内ふた

ふた

内なべ

洗米できます。

上枠

とっ手

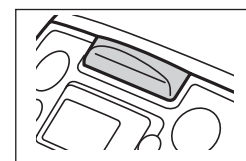
ジャーを持ち運ぶ
ときに使います。

熱板

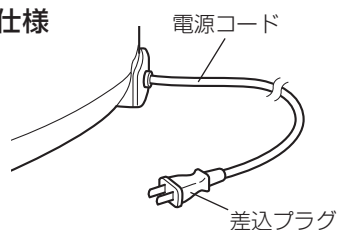
しゃもじ差し込み部

フックボタン

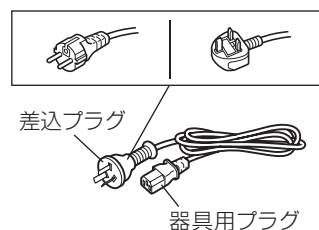
押すとふたが開きます。



電源コード
120V仕様



220V-240V仕様

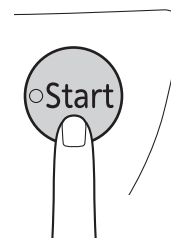


日本語

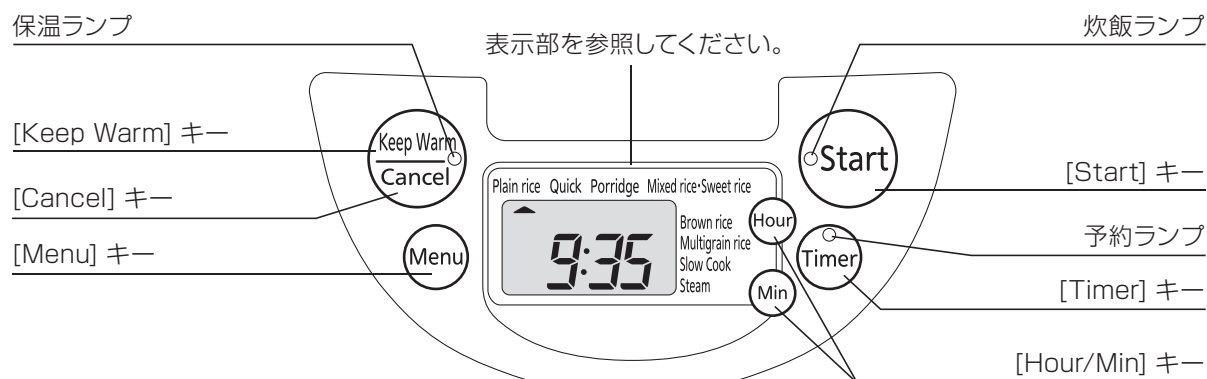
■ 各部の使いかた

キーの押しかた

「ピッ」または「ピー」と音がするまで指先でしっかりキーを押します。
誤って操作を取り消してしまわないようにしておりますので、[Cancel]
キーはほかのキーより少し長く押してください。



■ 操作パネル



■ 表示部

メニュー

- Plain rice 白米のみ。
- Quick 白米のみ、「Plain rice」より炊飯時間が少し短くなります。
- Porridge..... おかゆをつくるときは白米以外は使わないでください。
- Mixed rice 白米に細切れの野菜、肉などを加えて炊きます。
- Sweet rice タイもち米、中国もち米などのもち米を炊きます。
- Brown rice 玄米を炊きます。
- Multigrain rice 白米に雑穀を加えて炊きます。
- Slow Cook..... 調理のみ。
- Steam 蒸し料理のみ。

■ 付属品



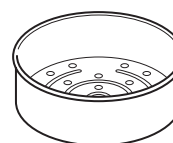
計量カップ



おたま



しゃもじ



スチーム
バスケット

電源プラグ

※取りはずせない機種もあります。

ごはんの炊きかた

3

STEP 1. お米をはかる

必ず付属の計量カップではかってください。

計量カップ1杯で約0.18L

* 1カップのお米を炊くと、平均して2カップのごはんが炊きあがります。

で注意

指定の炊飯量（P122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.102～104参照。

〈正しい計量例〉〈間違った計量例〉



STEP 2. お米を洗う

- 内なべで洗うことも、別のボウルで洗うこともできます。
- 水が透明になるまでお米をすばやく洗ったあと、水を流します（品種によっては、栄養分が逃げないように洗いすぎに注意する必要があります）。
- 35℃以上のお湯で洗米しないでください。



STEP 3. 水加減する

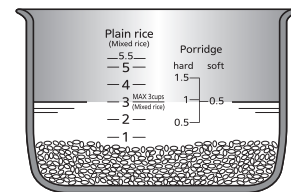
- 内なべを平らな場所に置く。
- 内なべの目盛に水の量を合わせる。
- 35℃以上のお湯で炊飯しない。

メモ： 炊込みの炊飯では「Plain rice」目盛に合わせます。

ワンポイント： 水の代わりにだしを使うこともできます。

メニュー	水加減の目安 (内なべ内側の目盛に合わせる)
Plain rice / Quick / Multigrain rice / Mixed rice	「Plain rice」の目盛を目安にお好みで。
Porridge	全がゆの場合は、「Porridge-hard」の目盛。 五分がゆの場合は、「Porridge-soft」の目盛。
Brown rice	「Brown rice」の目盛。
Sweet rice (もち米)	「Sweet rice」の目盛。
Sweet rice (もち米とうるち米)	「Plain rice」と「Sweet rice」の目盛 の間。 (もち米だけの場合より水量は多めに。)

※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目盛以上の増減はお避けください。



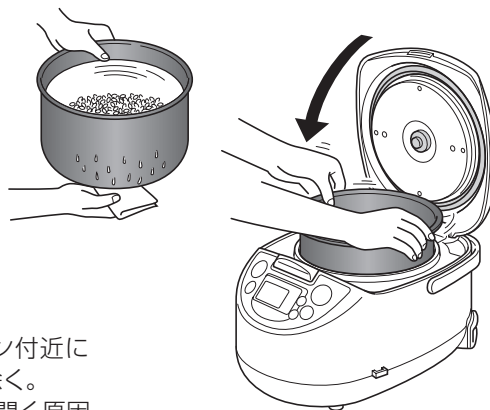
たとえば、3カップの白米を炊く場合は、水の量を通常の「Plain rice」目盛3に合わせます。

STEP 4. 内なべを本体にセットする

- 内なべの外側や縁についた水滴、米つぶをふき取る。

チェック項目：

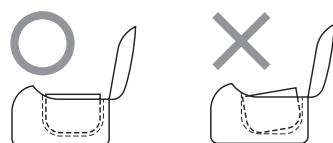
- スチームキャップがセットされているか (P.118参照)
- 内ふたがセットされているか (JBA-T型)



ご注意

熱板やセンサー、上枠、フックボタン付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどは必ず取り除く。ふたが閉まらなくなったり、炊飯中☆にふたが開く原因。

内なべを正しくセットする。

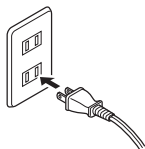


STEP 5. 差込プラグをコンセントに差し込む

ご注意

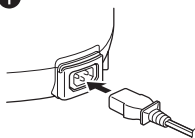
保温ランプが点灯している場合は、[Cancel] キーを押して、消灯させる

120V仕様

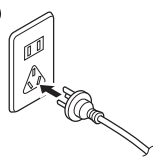


220V-240V仕様

①



②



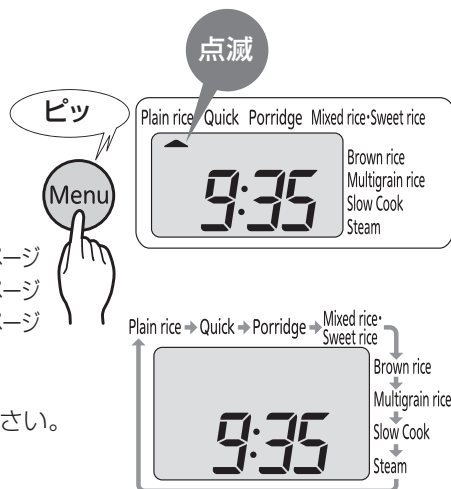
STEP 6. メニューを選ぶ

- メニューは表示部に表示されます。
- 7種類のメニューがあります。
- [Menu] キーを押すたびにメニュー項目が時計回りに切り替わります。

メニュー項目については、各ページを参照してください。

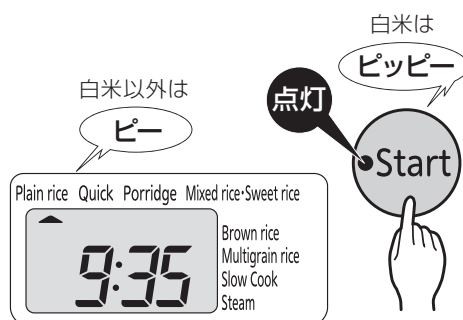
Plain rice.....	101ページ	Quick rice.....	101ページ
Porridge	102ページ	Mixed rice.....	102ページ
Sweet rice.....	103ページ	Brown rice...	103ページ
Multigrain rice.....	104ページ		

ご注意 タイマー炊飯をするときは、P.106を参照してください。



STEP 7. [Start] キーを押す

表示部の▲の点滅が止まり、炊飯が開始されます。



STEP 8. 炊きあがったら、ただちにお米をほぐす

- ふたを開けて、つゆが上枠などに流れた場合は、ふき取る。
- 「Porridge」を選んだ場合を除き、炊きあがると自動的に保温モードになる (P.102参照)。
- 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。

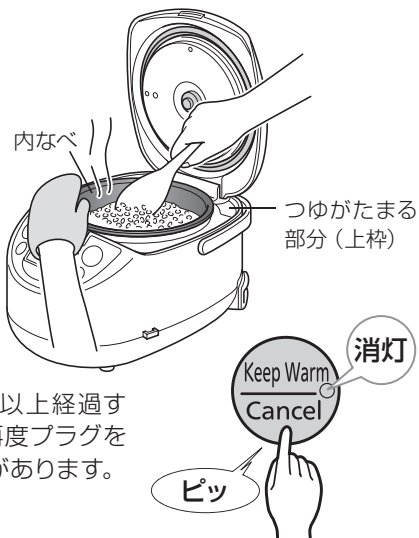
炊飯ジャーを使い終わったら:

- [Cancel] キーを押す。
- 差込プラグを抜く。

ご注意 保温を取り消さずに差込プラグを抜いた場合、30分以上経過すると保温が自然にリセットされますが、30分以内に再度プラグを差し込むと、保温ランプが点灯して炊飯できないことがあります。

お手入れについては、P.117を参照してください。

内なべをミトンなどで押さえて行います。



■ 「Plain rice」メニュー

精白米を炊くときに使います。

タイプ： 日本米、韓国米など、短粒から中粒の白米
ジャスミン米、バズマティ米、タイジャスミン米など、長粒の白米

保温： 最長12時間

水加減の目盛： 内なべ内部の「Plain rice」目盛に合わせる。
ご注意：かために炊き上がる場合は、水加減を行ってください。

炊飯時間/炊飯量

サイズ	炊飯量（炊飯前の米）		炊飯時間
	最小	最大	
1.0L (5.5合) タイプ	1カップ	5.5カップ	45～65分
1.8L (1升) タイプ	2カップ	10カップ	45～65分
ご注意：炊飯時間は、すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。 * 1カップのお米を炊くと、平均して2カップのごはんが炊きあがります。			

このメニューで炊飯するには
STEP 1～5を実行 → STEP 6で「Plain rice」メニューを選ぶ → STEP 7へ

■ 「Quick rice」メニュー

このメニューは「Plain rice」メニューと同じですが、炊飯時間が10～15分短くなります。
炊きあがったごはんは「Plain rice」メニューより少しかためになることがあります。

タイプ： 日本米、韓国米など、短粒から中粒の白米
ジャスミン米、バズマティ米、タイジャスミン米など、長粒の白米

保温： 最長12時間

水加減の目盛： 内なべ内部の「Plain rice」目盛に合わせる。
ご注意：かために炊き上がる場合は、水加減を行ってください。

炊飯時間/炊飯量

サイズ	炊飯量（炊飯前の米）		炊飯時間
	最小	最大	
1.0L (5.5合) タイプ	1カップ	5.5カップ	28～43分
1.8L (1升) タイプ	2カップ	10カップ	29～49分
ご注意：炊飯時間は、すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。 * 1カップのお米を炊くと、平均して2カップのごはんが炊きあがります。			

このメニューで炊飯するには
STEP 1～5を実行 → STEP 6で「Quick rice」メニューを選ぶ → STEP 7へ

■「Porridge」メニュー

具を入れて炊くとき： 1カップに対して具は約70g以下。調味料はよくかき混ぜ、具はお米の上にのせます。
できあがったら、なるべく早くお召し上がりください（保温ランプが点滅します）。

タイプ： 精白米
日本米、韓国米など、短粒から中粒の白米
ジャスミン米、バズマティ米、タイジャスミン米など、長粒の白米

保温： しないでください。

水加減の目盛： 内なべ内部の「Porridge」目盛に合わせる。

炊飯時間/炊飯量

サイズ	かたさ	炊飯量（炊飯前の米）		炊飯時間
		最小	最大	
1.0L（5.5合）タイプ	やわらかめ	0.5カップ		60～70分
	かため	0.5カップ	1.5カップ	
1.8L（1升）タイプ	やわらかめ	0.5カップ	1.5カップ	65～75分
	かため	0.5カップ	2.5カップ	

ご注意：炊飯時間は、すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。

このメニューで炊飯するには

STEP 1～5を実行 → STEP 6で「Porridge rice」メニューを選ぶ → STEP 7へ

■「Mixed rice」（炊込みごはん）メニュー

「Mixed」とは、白米を細切れの野菜や肉と一緒に炊くという意味です。
玄米と白米など、異なる種類の米を混合するという意味ではありません。

具を入れて炊くとき： 1カップに対して具は約70g以下。調味料はよくかき混ぜ、具はお米の上にのせます。
できあがったら、なるべく早くお召し上がりください（保温ランプが点滅します）。

タイプ： 精白米
日本米、韓国米など、短粒から中粒の白米
ジャスミン米、バズマティ米、タイジャスミン米など、長粒の白米

保温： しないでください。

水加減の目盛： 内なべ内部の「Plain rice」目盛に合わせる。

炊飯時間/炊飯量

サイズ	炊飯量（炊飯前の米）		炊飯時間
	最小	最大	
1.0L（5.5合）タイプ	1カップ	3カップ	41～56分
1.8L（1升）タイプ	2カップ	6カップ	40～60分

ご注意：炊飯時間は、すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。
* 1カップのお米を炊くと、平均して2カップのごはんが炊きあがります。

このメニューで炊飯するには

STEP 1～5を実行 → STEP 6で「Mixed rice」メニューを選ぶ → STEP 7へ

■「Sweet rice」メニュー

おこわを炊くときに使います。
(もち米のほうがふつうの白米より高カロリーです。)

具を入れて炊くとき： 1カップに対して具は約70g以下。調味料はよくかき混ぜ、具はお米の上にのせます。

タイプ： タイもち米、中国もち米などのもち米

保温： しないでください。

水加減の目盛： 内なべ内部の「Sweet rice」目盛に合わせる。

炊飯時間/炊飯量

サイズ	炊飯量 (炊飯前の米)		炊飯時間
	最小	最大	
1.0L (5.5合) タイプ	1カップ	3カップ	41～56分
1.8L (1升) タイプ	2カップ	6カップ	40～60分
ご注意：炊飯時間は、すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。 * 1カップのお米を炊くと、平均して2カップのごはんが炊きあがります。			

このメニューで炊飯するには
STEP 1～5を実行 → STEP 6で「Sweet rice」メニューを選ぶ → STEP 7へ

■「Brown rice」メニュー

精米されていない玄米を炊くときに使います。
玄米が白米よりも多いときは、「Brown rice」を選んでください。
玄米と白米が同量のとき、玄米が白米より少ないときは、「Plain rice」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収させてから炊いてください。

タイプ： 玄米、カリフォルニア玄米など、短粒から中粒の玄米
ジャスミン玄米、バズマティ玄米、赤米、黒米など、長粒の玄米
混合玄米

保温： しないでください。

水加減の目盛： 内なべ内部の「Brown」目盛に合わせる。

炊飯時間/炊飯量

サイズ	炊飯量 (炊飯前の米)		炊飯時間
	最小	最大	
1.0L (5.5合) タイプ	1カップ	3.5カップ	65～80分
1.8L (1升) タイプ	2カップ	6カップ	70～90分
ご注意：炊飯時間は、すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。 * 1カップのお米を炊くと、平均して2カップのごはんが炊きあがります。			

このメニューで炊飯するには
STEP 1～5を実行 → STEP 6で「Plain rice」メニューを選ぶ → STEP 7へ

■「Multigrain rice」メニュー

雑穀米を白米に混ぜて炊くときに使います。
雑穀は白米の上にのせて炊いてください
雑穀は、白米の2割以内の分量にしてください。

保温： しないでください。

水加減の目盛： 内なべ内部の「Plain rice」目盛に合わせる。

炊飯時間/炊飯量

サイズ	炊飯量（炊飯前の米）		炊飯時間
	最小	最大	
1.0L (5.5合) タイプ	1カップ	5.5カップ	46～66分
1.8L (1升) タイプ	2カップ	10カップ	45～70分
ご注意：炊飯時間は、すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。 * 1カップのお米を炊くと、平均して2カップのごはんが炊きあがります。			

このメニューで炊飯するには
STEP 1～5を実行 → STEP 6で「Multigrain rice」メニューを選ぶ → STEP 7へ

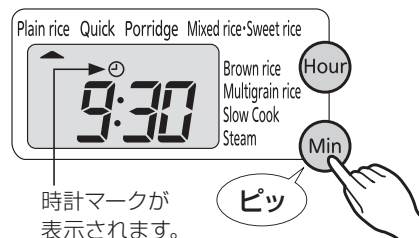
■ 現在時刻の合わせかた

時刻は24時間で表示されます（例：20:00＝午後8時）。

ご注意：炊飯中☆・保温中・再加熱中・タイマー予約中は、時刻合わせできません。

STEP 1. 差込プラグをコンセントに差し込む

STEP 2. [Hour] または [Min] キーを押して 「時刻合わせ」モードにする



STEP 3. [Hour] キーを押して「時」、[Min] キーを押して「分」を合わせる

時刻を合わせ終わってから、[Menu] 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] キーを押す。

ご注意

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んだときに「0:00」が点滅しますが、通常の炊飯はできます。

ご自分でリチウム電池を交換しないでください。事故や故障の原因となります。

新しいリチウム電池との交換は、お買い上げの販売店にご相談ください（裏表紙を参照）。

■ 炊きあがり予約タイマー炊飯のしかた

炊きあがり予約タイマーを使うと、炊きあがりの時刻を予約することができます。

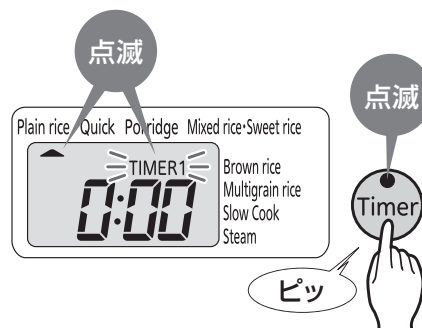
STEP 1. 現在時刻を確認する（現在時刻の合わせかたは、P.105参照）

STEP 2. [Timer] キーを押す

保温ランプが点灯している場合は、先に [Cancel] キーを押します。

[Timer] キーを押すたびに「TIMER 1」と「TIMER 2」が交互に点滅します。どちらかを選びます。

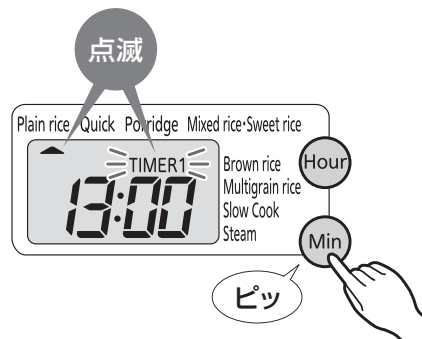
ご注意 設定した時刻は差込プラグを抜いても記憶されます。



STEP 3. [Hour] キーを押して「時」、[Min] キーを押して「分」を合わせる

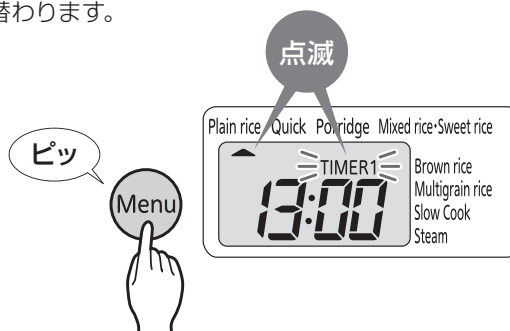
- ご注意**
- [Min] キーは10分単位で変わります。
 - 腐敗の原因になるため、予約時刻は12時間以内にしてください。

※ 前回設定した予約時刻が表示されますので、同じ時刻でタイマー予約する場合は、時刻合わせの必要はありません。



STEP 4. [Menu] キーを押して、炊きたいメニューを選ぶ。

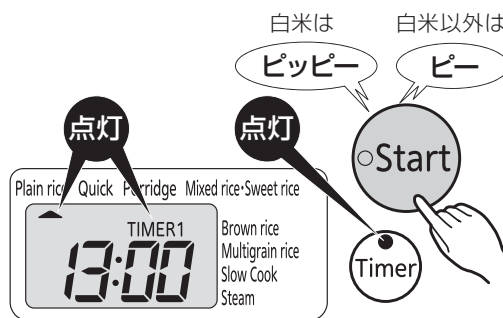
[Menu] キーを押すたびに▲が時計回りに切り替わります。



STEP 5. [Start] キーを押す

メニュー表示部の▲の点滅が止まり、予約ランプが点灯します。

予約ランプが点灯しない場合は、[Cancel] キーを押して、STEP 1に戻ります。



タイマーセットを間違えたときは [Cancel] キーを押して、STEP 2からセットし直してください。

予約時刻を設定するときは、うまく炊きあげるのに必要な時間が確保されるようにします。

タイマーをセットできる時間の範囲については、以下の表をご覧ください。

メニュー	セットできる時間の範囲	
	下限	上限
Plain rice, Porridge, Multigrain rice	1時間10分	12時間
Brown rice	1時間35分	12時間

次の場合は炊きあがり予約ができません。

- [Quick] [Mixed rice・Sweet rice] [Slow cook] [Steam] の場合。
- 表示部の時計が「0:00」で点滅している場合。
- 保温ランプが点灯している場合は、[Cancel] キーを押して消灯させる。(点灯していると、予約できません。)

(((音)))

- [Timer] キーを押した後、約30秒間何もしないと「ピピピ」と音でお知らせします。
- 炊きあがり予約タイマー炊飯ができない状態にセットされているときに、[Timer] キーをまたは [Start] キーを押すと、「ピピピ」と音でお知らせします。

保温

4

ごはんが炊きあがると、保温機能が自動的にオンになります。

ご注意 12時間以上の保温はしないでください。

■ 保温を中止するとき

[Cancel]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]キーを押します。(保温ランプが点灯)



保温中は保温ランプが点灯します。

少量のごはん(約1カップ)を保温するときは、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。

保温経過時間について

保温中は [Hour] キーを押すと保温経過時間が表示されます。経過時間は24時間まで、1時間きざみで表示されます。12時間を超えると時間の表示が点滅し、保温が望ましくないことをお知らせします。

ご注意

- におい・パサつき・変色・腐敗や内なべの腐食などの原因になるため、下記のような保温はしないでください。
 - ・ 12時間以上の保温。変色・乾燥・においの原因となります。通常、においは、内部で細菌が繁殖していると発生します。
 - ・ 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
 - ・ コンセントを抜いての保温
 - ・ 各メニューの最小炊飯量以下の保温
 - ・ 精白米以外の食物の保温
- 「Porridge」は、できあがったら [Cancel] キーを押して、すぐに取り出す。そのままにしておくと、のり状になったり、ふたの内側についた露がおちてきてべたついたりしますので、早めにお召し上がりください。
- 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。

再加熱

5

再加熱は、保温中のごはんを加熱し、炊きたてのようなあつあつの状態にします。

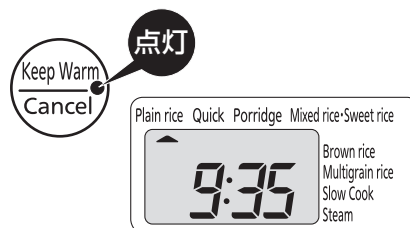
再加熱が適さない場合

- 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。
ごはんが最小炊飯量以下のとき (P.101～104の炊飯時間/炊飯量の表を参照)。
3回以上くり返して再加熱したとき。
- ごはんが冷たい (約55℃以下) ときは、再加熱できません。「ピピピ」と音でお知らせします。

STEP 1. 保温中のごはんをほぐす。

ご注意

- 保温ランプが点灯していることを確認してください。点灯していない場合は加熱できません。
- 熱が全体にムラなくいきわたるように、ごはんを内なべの半分以上入れないでください。

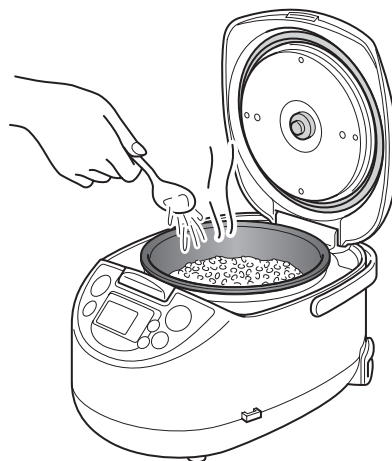


STEP 2. 大さじ1～2杯の打ち水を均一に行う。

打ち水をするると、パサつきや変色を防ぐことができます。

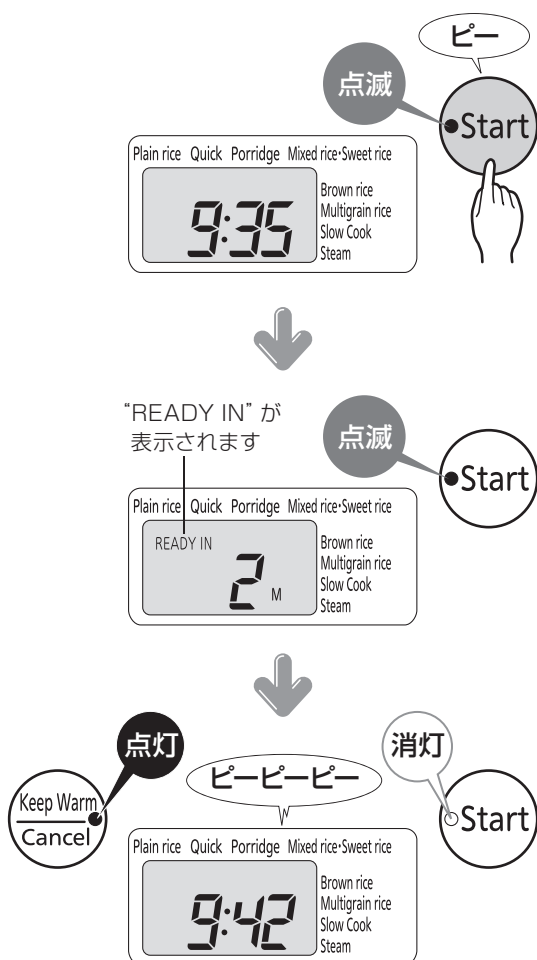
ご注意

少量のごはん (約1カップ) を再加熱するときは、ごはんを内なべの中央に寄せて加熱し、できるだけ早くお召し上がりください。



STEP 3. [Start] キーを押す。

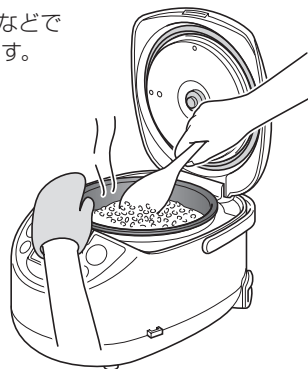
残り時間を表示



※ 再加熱をやめたい場合は [Cancel] キーを押す。

STEP 4. 加熱したごはん全体をよくほぐし、均一にする。

※内なべをミトンなどで押さえて行います。



調理のしかた (「Slow Cook」メニュー)

6

最初は沸とう温度に近い高温で煮た後、約93℃に温度を下げてしばらく煮込みます。その後さらに約88℃に温度を下げて引き続き煮込みます。徐々に加熱温度を下げて煮込むことによって味のしみ込みを良くし、長時間加熱しても煮詰まる心配がありません。

シチューやおでんなど比較的量が多く、長時間かけてじっくり煮込む料理に適します。

メニュー例

ビーフシチュー、おでん

「ビーフシチュー」「おでん」の作りかたについては、メニューガイド (P.113) にご紹介しています。

ご注意

- メニューガイドに記載されているメニュー以外の調理をすると、ふきこぼれる場合があるので注意する。
- 調味料が内なべの底にたまらないように、よくかきまぜてから調理する。
- 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。

調理するときの、基本的な操作手順

STEP 1. 材料の下ごしらえをする

STEP 2. 内なべに材料を入れ、ふたを閉める

ご注意

材料は、内なべ内側の「Plainrice」の目盛を目安に入れる。(右記の表を参照)
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、最小量より少なくともふきこぼれる場合があるので注意する。

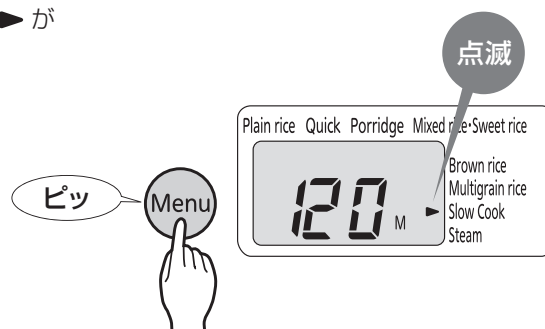
「Plain rice」の目盛

1.0L (5.5合) タイプ		1.8L (1升) タイプ	
最大量	最小量	最大量	最小量
5.5以下	2以上	8以下	3以上

STEP 3. 差込プラグをコンセントに差し込む

STEP 4. [Menu] キーを押して「Slow cook」を選ぶ

[Menu] キーを押すごとに、「ピッ」と音が鳴り、▶ が「Slow cook」の位置で点滅します。

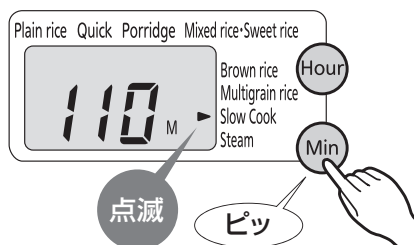


STEP 5. 調理時間を合わせる

調理時間は、[Hour] [Min] キーで合わせます。

5～180分まで5分単位で設定できます。

※ [Hour] キーを押すごとに5分ずつ増え、[Min] キーを押すごとに5分ずつ減ります。



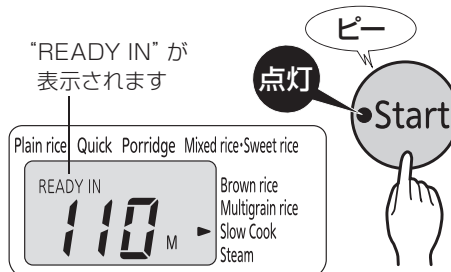
STEP 6. [Start] キーを1 回押す

調理が始まります。

[Start] キーを押すと、「ピー」音が鳴り、炊飯ランプが点灯します。

表示部に[残り時間]が表示されます。

で注意 途中でふたを開けない。

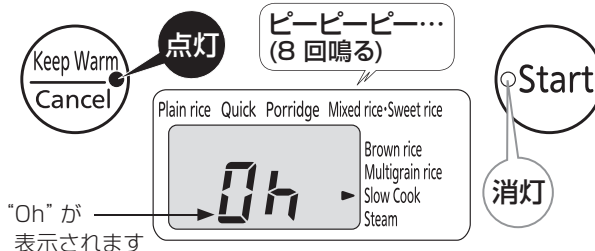


STEP 7. できあがったら

ピーピーピーと8回鳴り、炊飯ランプは消灯します。

保温ランプが点灯し、表示部に「Oh」が表示されます。

※ 調理が足りない場合は、保温ランプが点灯している状態で [Hour] キーを押して追加の調理時間を合わせ、[Start] キーを押す。(最大30分追加できます。)



で注意

調理が足りない場合、追加で調理する前に [Cancel] キーを押さない。保温ランプの点灯が消え、引き続き調理できなくなります。押してしまった場合は、下記の手順で調理する。

- (1) 内なべを取り出して、ぬれフキンの上に置く。
- (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.111のSTEP 4 からの要領で調理する。

STEP 8. 使い終わったら、[Cancel] キーを押して、差込プラグを抜く。 118ページの要領でにおいを取り除く

* 調理が終わって [Cancel] キーを押さなければ、そのまま保温を続け、1 時間単位で1時間 (1h) から6時間 (6h) まで表示されます。6時間を超えると、「6」が点滅します。

* 料理によっては、保温を続けると風味が落ちてくる場合があるので注意する。



メニューガイド

Slow Cook
メニュー

「炊きたて」で、おいしいおかずが簡単に！

素材を生かした本格的なお料理が、手軽に作れます。

ご注意

- 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。
- 調理が終わった後はにおいを取り除いてください。(P.118の「においの取り除きかた」参照)
- 調理が足りない場合に追加で調理する前には、[Cancel] キーを押さないでください。保温ランプの点灯が消え、引き続き調理できなくなります。(押してしまった場合は、内なべを本体から取り出してぬれフキンの上に置き、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。)

最初は沸とう温度に近い高温で煮た後、約93℃に温度を下げればらく煮込みます。その後さらに約88℃に温度を下げ引き続き煮込む「調理」のメニュー。徐々に加熱温度を下げ煮込むことによって味のしみ込みを良くし、長時間加熱しても煮詰まる心配がありません。シチューやおでんなど比較的量が多く、長時間かけてじっくり煮込むお料理に！

ワンポイント

煮込み料理は、加熱後、保温の状態ですばらく置いておくと味がよくしみてやわらかくなります。

おでん



■材料 (4人分)

	1.0L [5.5合]タイプ(3人分)	1.8L [1升]タイプ(4人分)
大根	150g	200g
じゃがいも	小3個	小4個
小芋	3個	4個
厚揚げ	1½枚	2枚
ちくわ	1½本	2本
ひろうす	小3個	小4個
こんにゃく	1 / 2枚	1 / 2枚
ゆでだこ	3本	4本
ゆで卵	3個	4個
煮汁	だし汁	3カップ
	みりん	大さじ2½
	醤油	大さじ2½
		大さじ3

■つくり方

- ① 大根は2.5cmの厚みで輪切りにし、皮を厚めにむいて米のとぎ汁でゆで、水にさらします。小芋も同様に固ゆでにします。じゃがいもは皮をむいて水にさらします。
- ② ゆでだこは足を1本ずつ切り離し、厚揚げ、ひろうすは熱湯をかけて油抜きします。こんにゃくは三角形に切り、さつとゆでます。
- ③ ゆで卵は殻をむき、ちくわは斜めに2等分します。
- ④ 内なべに材料と煮汁を入れ、「Slow Cook」で120分加熱します。

ビーフシチュー

■材料 (4~5人分)

- ・ショートリブ……453g (サイコロ状にカット)
- ・甘たまねぎ……中1個 (大きなさいの目切り)
- ・にんじん……中2本 (大きなさいの目切り)
- ・赤じゃがいも……4個 (大きなさいの目切り)
- ・蒜蓉豆鼓醬 (にんにく入り豆鼓みそ) ……大さじ6
- ・ウスターソース……大さじ1
- ・水……88mL



■つくり方

内なべにショートリブ、にんじん、じゃがいもを入れ、最後に甘たまねぎを入れて、ソース類と水を加えます。「Slow Cook」を選択し、[Start] キーを押す、180分加熱します。残り時間が90分になったら本体のふたを開け(この時[Cancel] キーを押さないこと)、中身をかき混ぜます。

蒸し料理のしかた （「Steam」メニュー）

7

STEP 1. 内なべに水を入れて、スチームバスケットをセットし、調理物をスチームバスケットにのせて、ふたを閉める

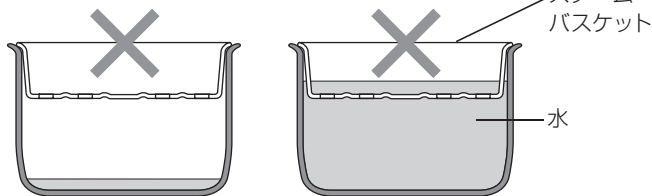
水の量の目安

1.0L (5.5合) タイプ 3 1/4カップ(585 mL/20 oz)

1.8L (1升) タイプ 4 1/2カップ(810 mL/28.5 oz)

で注意

内なべに入れる蒸し水の量が、多すぎたり、少なすぎないように注意してください。



付属の計量カップで
水を入れる



STEP 2. 差込プラグをコンセントに差し込む

STEP 3. [Menu] キーを押して「Steam」を選ぶ

[Menu] キーを押すごとに、「ピッ」と音が鳴り、▶ が「Steam」の位置で点滅します。



日本語

STEP 4. 蒸し時間を合わせる

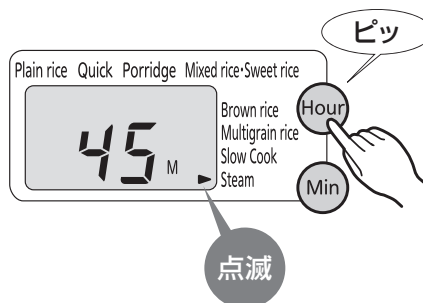
蒸し時間は、[Hour] キーまたは、[Min] キーで合わせます。
5～60分まで5分単位で設定できます。

●蒸し時間を40分以上に合わせる場合

[Hour] キーであわせます。

※ [Hour] キーを押すごとに5分ずつ増えます。

[Hour] キーを押すごとに、「ピッ」と音が鳴り、▶ が
「Steam」の位置で点滅します。

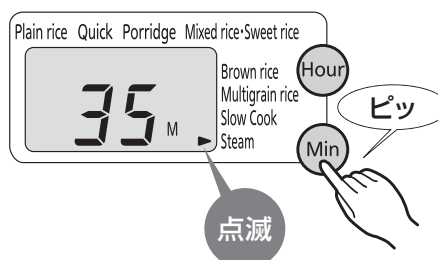


●蒸し時間を40分以下に合わせる場合

[Min] キーであわせます。

※ [Min] キーを押すごとに5分ずつ減ります。

[Min] キーを押すごとに、「ピッ」と音が鳴り、▶ が
「Steam」の位置で点滅します。



※ 蒸し時間を40分にする場合は、蒸し時間を合わせる必要はありません。

STEP 5. [Start] キーを1 回押す

蒸しが始まります。

[Start] キーを押すと、「ピー」と音がし、炊飯ランプ
が点灯します。

表示部に「残り時間」が表示され、蒸し始めます。

●注意

● 途中でふたを開けるときは、蒸気に注意する。



STEP 6. 蒸しあがったら、「ピー」と8回鳴る

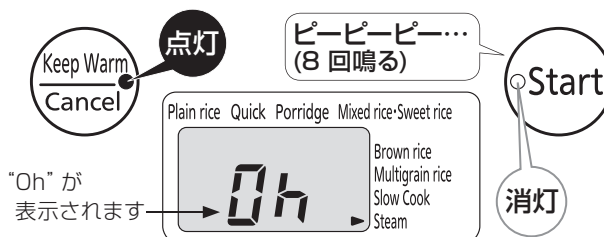
ピーピーピーと8回鳴り、炊飯ランプは消灯し
ます。

保温ランプが点灯し、表示部に「Oh」が表示
されます。

調理物をすぐに取り出します。

●注意

● ふたを開けるときは、注意する。



【蒸しを追加するとき】

保温ランプが点灯している状態で、[Hour] キーを押して追加の蒸し時間を合わせ、[Start] キーを押す。
(最大15分追加できます。)

ご注意

- 追加で蒸す前に [Cancel] キーを押さない。保温ランプが消え、引き続き蒸せなくなります。押してしまったときは、下記の手順で蒸してください。
 - (1) 内なべを取り出して、ぬれフキンの上に置く。
 - (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.114のSTEP 3からの手順で蒸す。
- 蒸しあがったら、すぐに調理物を取り出す。そのままにしておくと、ふたの内側についた水滴が落ちて、調理物がぬれて水っぽくなります。

STEP 7. 使い終わったら、[Cancel] キーを押して、差込プラグを抜く。
蒸した後は、その日のうちにお手入れしてください。
(118ページ参照)



蒸す時間の目安表

調理物	量	目安にする時間	調理物の切り方と蒸すときのポイント
鶏肉	1 枚 (150 - 200 g) (5.3 - 7.0 oz)	30 - 40 分	切れ目を数力所に入れる
白身魚	切り身 (150 - 200 g) (5.3 - 7.0 oz)	20 - 25 分	厚さ2cm以下に切る 必ずアルミホイルで包んで蒸す
えび	6 - 10 (100 - 200 g) (3.5 - 7.0 oz)	15 - 20 分	殻が付いたまま
にんじん	2 - 3 (200 - 300 g) (7.0 - 10.6 oz)	25 - 30 分	一口大の大きさに切り分ける
じゃがいも	2 - 3 (250 - 300 g) (8.8 - 10.6 oz)	30 - 40 分	一口大の大きさに切り分ける
さつまいも	4 - 5 (200 - 300 g) (7.0 - 10.6 oz)	30 - 40 分	一口大の大きさに切り分ける
しゅうまいのあたため	20 - 30	20 分	均等に並べる

- ◆ JBA-T型 : 1.0L (5.5合) タイプは高さ3.5cm以上、1.8L (1升) タイプは4cm以上の物は蒸さないでください。
JBA-A型 : 1.0L (5.5合) タイプは高さ4.5cm以上、1.8L (1升) タイプは5.5cm以上の物は蒸さないでください。
ふたの内側に当たり、調理物がぬれて水っぽくなります。

ご注意

- 上記の目安にする時間は、調理物の温度・質・量によって異なります。
- 追加で蒸しをする場合、蒸し水が少なくなっています。水をたして空だきにならないように注意してください。
- 蒸し不足になった場合は、調理物の様子を見ながら追加蒸しを行ってください。
- 肉、魚などは蒸しすぎるとかたくなります。短い時間で蒸すことができない場合は、薄く切って蒸してください。
- 魚などを蒸す場合は、必ずアルミホイルに包んで蒸してください。ふきこぼれるおそれがあります。

お手入れのしかた

8

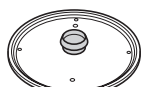
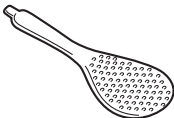
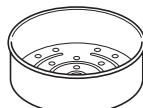
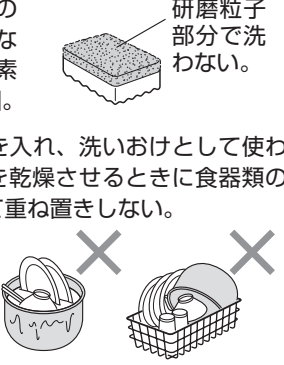
お手入れについては、117、118ページに記載の方法でおこなってください。

その他のサービスは認可されたサービス担当者がおこないます。

部品はすべて手洗いしてください。食器洗浄機は使用しないでください。

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。

- ◆差込プラグを抜き、冷えてからお手入れする。
- ◆洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）を使う。
- ◆スポンジ・布はやわらかいものを使う。

使うたびに洗うもの	内なべ  計量カップ  内ふた (JBA-T 型のみ)  スチームキャップ  おたま  しゃもじ  スチームバスケット 	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。 ご注意 ●内なべは、スポンジの研磨粒子部分で洗わないでください。フッ素加工面がはがれる原因。 ●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。 
汚れるたびにお手入れする箇所	本体 放熱板 上枠 熱板 センターセンサー <JBA-A 型> <JBA-T 型> 電源コード 120V 仕様 電源コード 差込プラグ 220V-240V 仕様 差込プラグ 器具用プラグ	●本体の外側・内側の汚れは、かたくしぼった布でふき取る。 ●電源コードは乾いた布でふく。 ●熱板やセンターセンサーに、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・米つぶなどは取り除く。 ご注意 ●本体内部へは、絶対に水が入らないようにする。 ●電源コードを水につけたり、水をかけたりしない。ショート・感電・故障のおそれ。 ●ふたのパッキンは、引っぱらないでください。

ご注意

- パッキン類は、はずさない。
- 腐食やにおいを防ぐため、内なべやふたはいつも清潔にする。
- シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属へら・ナイロンたわしなどは使わない。
- 必ず各部を取りはずした後、お手入れする。
- 洗剤でお手入れするときは、アルカリ性洗剤を使わない。

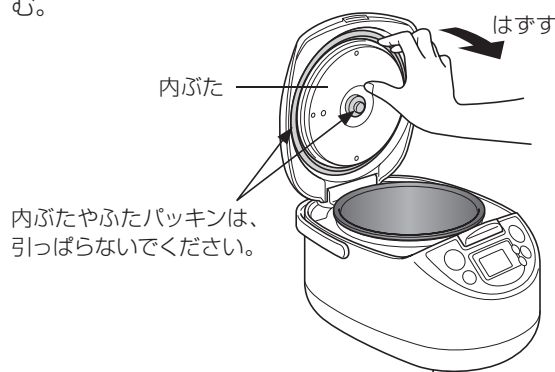
- スチームキャップ・計量カップ・しゃもじを熱湯に浸さない。変形のおそれ。
- 食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしない。変形するおそれ。
- 雑穀を混ぜて炊いた後は、必ずスチームキャップをお手入れする。スチームキャップの蒸気孔が目詰まりして、ふたが開かなくなるなど故障のおそれや、うまく炊けない原因。

■ においの取り除きかた (炊飯ジャーににおいがついた場合)

1. 内なべに約半分まで水を入れて、「Slow Cook」メニューで30分加熱する。
2. 内なべやスチームキャップを台所用合成洗剤で洗った後、充分に水洗いする。
3. 風通しの良い場所で本体、各部を乾燥させる。

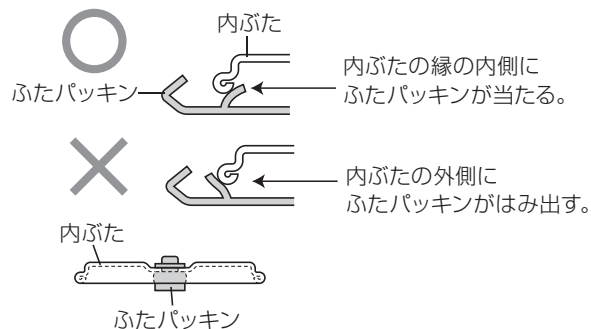
■ 内ぶたの取りはずし・取り付け (JBA-T型)

内ぶたのつまみを手前に引いてはずす。
内ぶたのつまみを溝に合わせてから、両手で押し込む。



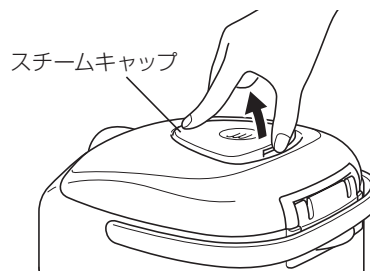
ご注意

- 内ぶたを取りつけるときは、内ぶたの縁の内側にふたパッキンが当たっていることを必ず確認してください。
- 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きっちりはめ込んでください。



■ 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。



取りつけは、取りはずしの逆手順。

ご注意

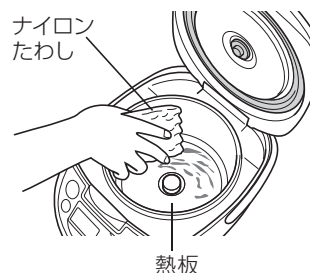
- スチームキャップのパッキンがはずれたときは、パッキンの方向に注意して奥まで確実にめ込む。
- 必ずパッキン類をセットして使う。セットしないと、蒸気がもれてうまく炊飯できない原因。



■ 熱板の汚れの取り除きかた

炊飯中にふたから水滴が落ち、熱板の表面が汚れることがあります。炊飯ジャーの性能に支障はありませんが、汚れが気になる場合は、以下の方法でふき取ることができます。

1. ナイロンたわしに少量の台所用合成洗剤をつけて表面の汚れを落とす。
2. 水にぬらしたキッチンペーパー・布で汚れをふき取る。



うまく炊けない?と思ったら

9

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

お調べいただくこと		お米の量や具の量、雑穀の量 水加減を間違えた	メニュー選択を間違えた	炊飯ジャーを使用後、 保温を取り消さなかった (保温を取り消すに [Start]キーを押した)	炊飯ジャーの裏・熱板・センサーに こげついたごはんつぶ・米つぶや 水滴などが付いている	内なべが変形している	器具用プラグまたは差込プラグが はずれたり、長時間の停電があった	よくほぐさなかった	パッキン類や内なべの縁などに こげついたごはんつぶ・ 米つぶなどが付いている	充分洗米しなかった(無洗米は除く)	お湯(35℃以上)で 洗米や水加減をした	洗米後、長時間水に浸した	ふたが確実に閉まっていない	具、雑穀を混ぜ込んで炊いた	炊きあがった後、続けてすぐに炊飯した	お手入れが不十分
こんなとき																
炊きあがったごはんが	かたすぎる	●	●		●	●	●	●			●		●	●		●
	やわらかすぎる	●	●		●	●	●	●			●		●	●	●	
	生煮えになる	●	●	●	●	●					●			●	●	
	しんがある	●	●	●	●	●					●			●	●	●
	おこげができる	●	●		●	●				●	●	●				●
	ぬか臭い									●						
炊飯中に	蒸気がもれる	●			●	●			●				●			●
	吹きこぼれる	●	●		●				●	●				●		●
	炊飯時間が長い	●	●		●	●	●		●							
参照ページ		98・122	100・106	100・112・116	99・117・118	95・99	122	100	99・117・118	98	98	—	99	102・103・104	—	117・118

お調べいただくこと		お米の量や水加減を間違えた	内なべの裏・熱板・センサーに こげついたごはんつぶ・米つぶ などが付いている	内なべが変形している	器具用プラグまたは差込プラグが はずれたり、長時間の停電があった	よくほぐさなかった	パッキン類や内なべの縁などに こげついたごはんつぶ・ 米つぶなどが付いている	充分洗米しなかった(無洗米は除く)	再加熱を3回以上行った	12時間以上の炊きあがり予約タイマー セットをした	保温を12時間以上続けている	白米以外を保温した	最小炊飯量以下で保温 または再加熱した	冷やごはんのつぎ足をした	しゃもじを入れたままで保温した	保温を取り消した	お手入れが不十分	炊きあがり直後の 熱いごはんを再加熱した
こんなとき																		
保温中のごはんが	におう		●	●	●		●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	
	変色する		●	●		●	●		●		●	●	●	●	●	●		
	パサつく	●	●	●		●	●		●		●	●	●	●	●	●		
再加熱したごはんがパサつく		●	●	●					●				●					●
参照ページ		98・122	99・117・118	95・99	122	100	99・117・118	98	109	106・107	108	108	108・109	108	108	108	117・118	109

故障かな?と思ったら

10

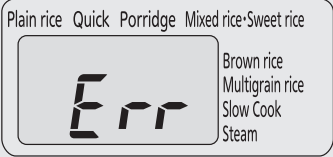
修理を依頼される前に、ご確認ください。

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	器具用プラグが付属している場合 差込プラグがコンセントに、器 具用プラグが本体にそれぞれ差 し込まれていますか。	差込プラグをコンセントに、器具用 プラグを本体に確実に差し込む。	94・ 99・ 111・ 114
	差込プラグがコンセントに差し 込まれていますか。	差込プラグをコンセントに確実に差 し込む。	
セットした時刻に 炊きあがっていない	現在の時刻が正しくセットされて いますか。	時刻を正しくセットする。	105
	119 ページの「炊飯時間が長い」	の項目を確認して、処置する。	
炊きあがり予約タイマー のセットができない	現在の時刻が正しくセットされて いますか。	時刻を正しくセットする。	105
	表示時間が「0:00」で点滅 していませんか。	現在時刻をセットする。	105
	[Quick] [Mixed rice・Sweet rice] [Slow cook] [Steam] を選択していませんか。	[Quick] [Mixed rice・Sweet rice] [Slow cook] [Steam] はタイ マーセットできません。	107
	タイマーセットができない時間 を選択していませんか。	タイマーセットの可能な時間で タイマー炊飯する。	
炊きあがり予約タイマー 炊飯の予約をしていると きに、「ピピピ」と 音がする	[Timer] キーを押してから、 約 30 秒間何もしないと 音でお知らせします。	続けてタイマーセットを行う。	107
表示部がくもる	パッキン類や内なべの縁に、 こげついたごはんつぶ・ 米つぶなどがついていませんか。	きれいに取り除く。	99・ 117・ 118
	内なべの外側がめれていませんか。	乾いたフキンでふき取る。	
再加熱できない	[Start] キーを押したら「ピピピ」 と警告音がする。	ごはんが冷めています。約 55℃ 以 下のごはんは再加熱できません。	109
	保温ランプが消えていますか。	[Keep Warm] キーを押し、保温 ランプの点灯を確認してから、再度 [Start] キーを押してください。	
炊飯中☆・むらし中・ 保温中・再加熱中に 音がする	「カチカチ」という音。	マイコン制御の音です。 故障ではありません。	—
	「ピチピチ」という音。 (保温中のみ)	熱により金属が収縮してこすれ合う 音です。故障ではありません。	
	水のはじける音。 (炊飯中☆・むらし中のみ)	故障ではありません。	
	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。	—
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ご相談ください。		—
時刻合わせの際、 [Hour]または[Min]キー を押しても時刻セット モードにならない	炊飯中☆・保温中・タイマー予約中・再加熱中は、時刻合わせできません。		105

☆炊飯中は、調理・蒸し料理中も含みます。 **120**

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
保温ランプが点滅する	[Porridge] のメニューを選択していませんか。	そのままにしておきますと、おかゆがのり状になったり、べたついたりしますので、お早めにお召し上がりください。	102・108
保温経過時間が点滅する	12 時間以上、「保温」を続けていませんか。	保温の時間が 12 時間を超えると、保温経過時間が点滅してお知らせします。	108
差込プラグ（器具用プラグ）を抜くと、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶が消える	プラグを差し込んだときに、表示部に「0：00」が点滅していませんか。	リチウム電池が切れています。お買い上げの販売店にご相談ください。	105
ふたが閉まらない、または炊飯中☆にふたが開く	上枠やフックボタン付近にごはんつぶ・米つぶなどが付着していませんか。	きれいに取り除く。	99・117
キーを押しても反応しない	器具用プラグが付属している場合 差込プラグがコンセントに、器具用プラグが本体にそれぞれ差し込まれていますか。	差込プラグをコンセントに、器具用プラグを本体に確実に差し込む。	94・99・111・114
	差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。	差込プラグをコンセントに確実に差し込む。	
	保温ランプが点灯していませんか。	[Cancel] キーを押し、保温を取り消してから操作する。	99
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。		—
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。		—

こんな表示が出たときは

表 示	こう処置してください	参照 ページ
「Err」が表示され、 「ピーー」と音が鳴り続いたり、「ピピピピピピ…」という音がする 	本体の異常です。プラグを抜いた後、お買い上げの販売店にご相談ください。	—

樹脂成形品について

※熱や蒸気にふれる成形品は、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。

炊飯時間の目安

11

メニュー サイズ	Plain rice	Quick	Porridge	Mixed rice Sweet rice	Brown rice	Multigrain rice
1.0L (5.5合) タイプ	45～65分	28～43分	60～70分	41～56分	65～80分	46～66分
1.8L (1升) タイプ	45～65分	29～49分	65～75分	40～60分	70～90分	45～70分

停電があったとき

12

(万一停電があっても再び通电されると機能は正常に働きます。)

こんなとき停電になったら	再び通电されると
タイマーセット中	そのままタイマーが作動します。 (停電している時間が長く、セット時刻を過ぎている場合は、すぐ炊き始めます。)
炊飯☆(再加熱) 中	炊飯(再加熱)を続けます。
保温中	30分以内の停電の場合は通常保温を続けます。30分以上の停電の場合は保温を中止します。

仕様

13

サイズ		1.0L(5.5合)タイプ	1.8L(1升)タイプ
電源		定格電圧	
定格電力		641W	918W
炊飯容量 (L)	Plain rice・Quick	0.18～1.0 (1～5.5合)	0.36～1.8 (2合～1升)
	Porridge	hard 0.09～0.27 (0.5～1.5合)	0.09～0.45 (0.5～2.5合)
		soft 0.09 (0.5合)	0.09～0.27 (0.5～1.5合)
	Mixed rice・Sweet rice	0.18～0.54 (1～3合)	0.36～1.08 (2～6合)
	Brown rice	0.18～0.63 (1～3.5合)	0.36～1.08 (2～6合)
Multigrain rice		0.18～1.0 (1～5.5合)	0.36～1.8 (2合～1升)
外形寸法 (約 cm)	幅	24.7	27.6
	奥行	33.7	36.4
	高さ	21.3	24.4
本体質量 (約kg)		JBA-T10W, T10G, T10S, T10A : 3.1 JBA-A10W, A10G, A10S : 2.9 JBA-T10U : 3.0 JBA-A10U : 2.8	JBA-T18W, T18G, T18S, T18A : 3.8 JBA-A18G, A18S : 3.6 JBA-A18W, A18U : 3.5 JBA-T18U : 3.7

☆炊飯中は、調理・蒸し料理中も含みます。 **122**

日本語

Declaration of Conformity

Model Number: JBA-T10U,JBA-T18U,JBA-A10U,JBA-A18U

Trade Name: TIGER

Responsible party: Japan Tiger Corporation of U.S.A

Address: 2730 Monterey Street Suite 105 Torrance, CA 90503

Telephone number: (310) 787-1985

PARTS & SERVICE SUPPORT

For United States and Canada

USA 1-866-55-TIGER (84437)

Canada 1-866-9090-TCD (823)

Website: www.japantigercorp.com

For Australia

GALAXY IMPORT & EXPORT CO. PTY. LTD.

PO Box 515 Cabramatta NSW 2166

Phone Number: Sydney (02) 9728-2239

Monday-Friday 9AM-5PM

EMAIL: galaxyau@bigpond.net.au

For All Other Countries

Please contact nearest Tiger Customer Service in your area,
or the dealer where original purchase was made.



TIGER

TIGER CORPORATION

TIGER CORPORATION

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

URL: <http://www.tiger.jp/global.html>