



JKT-S



JKT-S10W

JKT-S18W

For household use

IH Rice Cooker

OPERATING INSTRUCTIONS

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

家庭用

IH 电饭煲

使用说明书

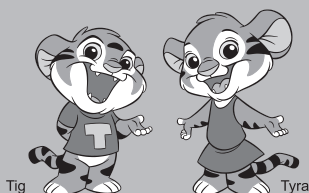
非常感谢您购买本公司的产品。
在您使用之前，请仔细阅读完本说明书，并妥善保存，以便随时参阅

家庭用

IH 炊飯ジャー

取扱説明書

このたびは、タイガー炊飯ジャーをお買い上げいただきまことにありがとうございます。
ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。



©2003 TIGER CORPORATION

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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.

Contents

1	Safety Instructions.....	6
2	Names and Functions of Component Parts	11
	Menu options and features	13
	Tips on making delicious rice.....	14
3	Before Cooking Rice.....	16
4	How to Cook Rice	18
	Cooking time guidelines	19
5	Once the Rice Is Done Cooking.....	20
6	Setting the Timer.....	21
7	Keeping the Rice Warm	23
8	Reheating Cooked Rice.....	24
9	Cooking Rice and Side Dishes Together (“Synchro-Cooking” Menu).....	25
10	Slow Cooking (“Slow Cook” Menu)	28
11	Steaming Food (“Steam” Menu).....	30
12	Cleaning and Maintenance.....	33
13	If Rice Does Not Cook Properly	39
14	If Synchro-Cooking Does Not Go As Expected.....	41
15	If Slow Cooking Does Not Go As Expected.....	42
16	Troubleshooting.....	43
	If these indications appear.....	44
	Setting the present time	45
	Specifications.....	46
	In case of a power outage	46
	Purchasing consumables and optional accessories	46

1 Safety Instructions

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

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

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



Warning

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



Caution

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

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

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

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

Description of symbols used



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



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



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



Warning

General safety precautions



Disassembly is prohibited

Do not modify the rice cooker. Disassembly or repair should only be performed by a qualified service representative.

Modifying the rice cooker yourself in any way may result in fire, electric shock, or injury.



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

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

Examples of trouble:

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

Immediately disconnect the power plug from the outlet and contact the place of purchase for inspection and repair.



Warning

Who should use the rice cooker



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

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

Using the rice cooker



Do not use the rice cooker in any ways not specifically covered in this instruction manual (and the supplied "COOKBOOK").

Doing so may enable steam or the contents of the rice cooker to spray out, resulting in burns or other injury. Examples of procedures that should not be performed:

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

Power supply



Use only rated voltage power.

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



Use an independent outlet rated for 7 A or higher.

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

Power cord and plug



Do not use a damaged power cord. Also, be careful not to damage the power cord yourself.

(Do not modify, forcibly bend, pull, twist, or bundle the cord. Do not expose it to heat. Do not rest anything heavy on the power cord or sandwich it between any objects.) Doing so may result in fire or electric shock.



Clean the power plug if it is dirty.

Failure to do so may result in fire.



Insert the power plug fully into the outlet.

Failure to do so may result in electric shock, short-circuiting, smoke, or fire.



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

Doing so may result in electric shock, short-circuiting, or fire.



If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.



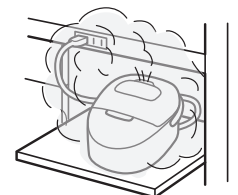
Do not connect or disconnect the power plug with wet hands.

Doing so may result in electric shock or injury.



Do not expose the power plug to steam.

Doing so may result in electric shock or fire. When using the rice cooker on a sliding tabletop, position the cooker so that the power plug is not exposed to the emitted steam.



Warning

Handling the rice cooker

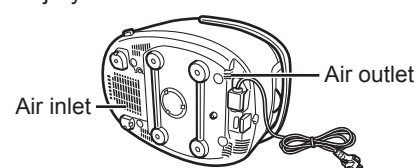


Do not immerse the rice cooker in or splash it with water.

Doing so may result in short-circuiting or electric shock.
Never immerse the unit in water or other liquid



Do not insert pins, needles, or other metal objects, etc., into the air inlet or air outlet, or gaps between parts.
Doing so may result in electric shock or in injury due to malfunction.



Starting to cook



Do not use the cooking plate without the inner pot.

Doing so may result in fire, smoke, or burns.



Never open the lid during cooking.

Doing so may result in burns.



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

Doing so may result in burns. Be especially careful to keep out of reach of small children.

During and after cooking

Caution

General safety precautions



Handle the rice cooker with care.

Dropping the rice cooker or exposing it to a strong impact may result in injury or in malfunction of the unit itself.



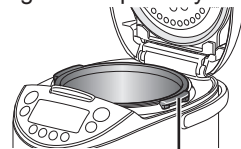
Only use the cooking plate supplied with this rice cooker.

Using another cooking plate may result in fire or burns.



Do not touch the handle of the inner pot with your bare hands when the rice cooker is or has recently been in operation; use oven mitts to pick up the pot.

Touching the hot pot may result in burns.



Handle of the inner pot



People who use medical pacemakers should consult a medical specialist before using the rice cooker.

Operation of the rice cooker may cause adverse effects on pacemakers.



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.

Environment for use



Do not use the rice cooker on unstable surfaces or heat sensitive tables or mats.

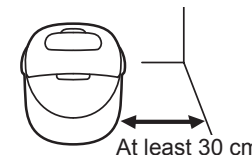
Doing so may result in fire or damage to the table or mat.

Caution



Do not use the rice cooker near walls or furniture.

Steam and heat may cause damage, discoloration and/or deformation. Use the rice cooker at least 30 cm away from walls or furniture. When using the rice cooker in a hide-away-type of shelf or counter, be careful not to allow the steam to remain trapped inside the enclosed area.



At least 30 cm



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

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

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



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

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



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

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



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

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

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



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

Doing so may result in malfunction.



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

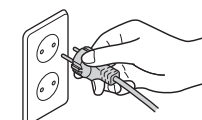
Doing so may generate heat from the aluminum material, which could result in smoke or fire.

Power cord and plug



Be sure to hold the power plug when disconnecting the cord from an outlet.

Failure to do so may cause an electric shock or short-circuiting, resulting in fire.



Do not plug multiple appliances into a single outlet.

Doing so may result in fire.



Handling the rice cooker



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

Using any other pot may result in overheating or malfunction.



Do not cook with the inner pot empty.

Doing so may result in overheating or malfunction.



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

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



Be careful of the escaping steam when opening the lid.

Exposure to steam may result in burns.

Caution



Unplug the power cord

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

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



Do not touch

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

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

During and after cooking



Do not touch

Do not touch hot parts during or immediately after cooking.

Doing so may result in burns.

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

- Remove burned rice and any other remaining grains of rice.
Failure to do so may cause steam to leak out or the contents to boil over, resulting in a malfunction of the unit or simply in improperly cooked rice.
- Do not cover the rice cooker with a cloth or other object during cooking.
Doing so may cause the rice cooker or the lid to become deformed or discolored.
- The holes on the rice cooker are designed to maintain its functions and performance. In extremely rare cases, dust or even insects may enter these holes and cause a malfunction. To prevent this, a commercially available insect-prevention sheet, etc., is recommended. If a malfunction does occur due to this problem, it will not be covered by warranty. Contact the place of purchase.
- The inner pot's fluorocarbon resin coating may wear and peel with extended use. This material is harmless to humans and this situation presents no hindrance to actual cooking or to the rice cooker's heat insulating capability.
If you would like, or if the inner pot becomes deformed or corroded, a new one may be purchased. Contact the place of purchase.



Do not move the rice cooker during cooking.
Doing so may result in burns or enable the contents to boil over.

Cleaning the rice cooker

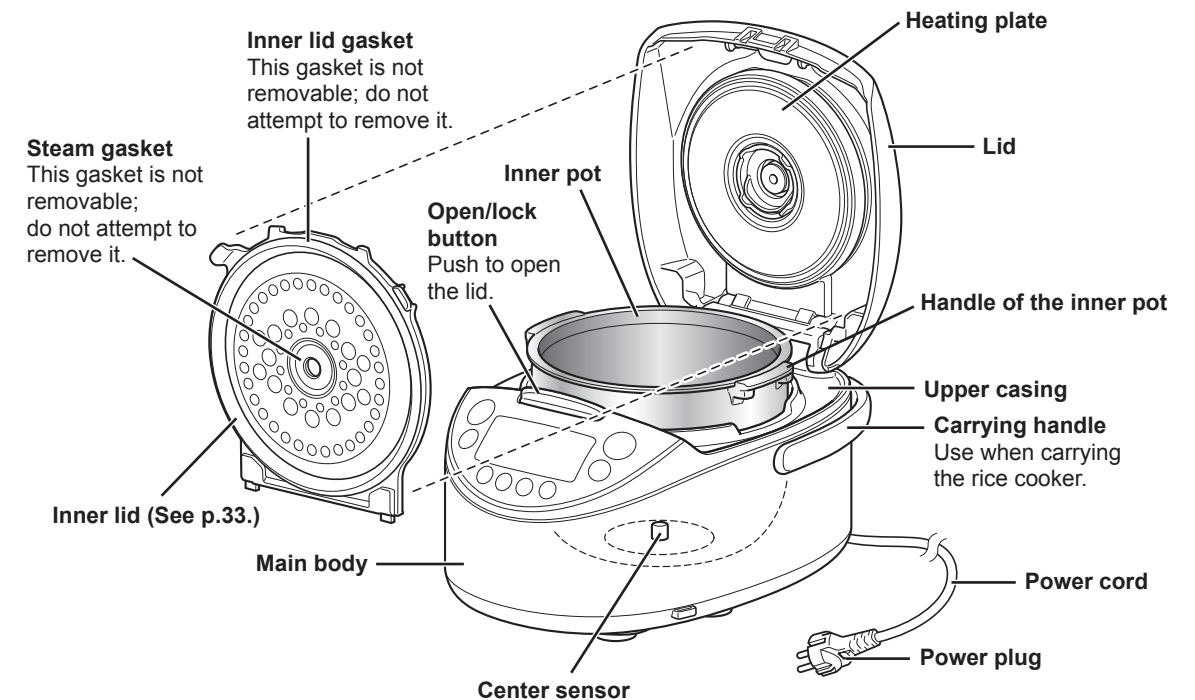
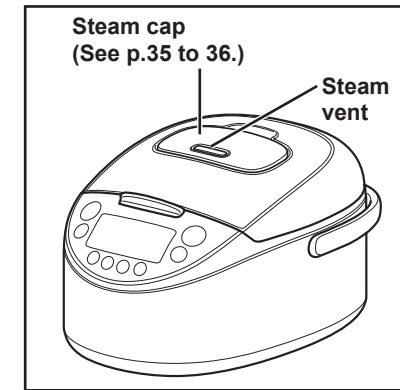


Wait until the rice cooker has cooled down before cleaning it.
Failure to do so may result in burns.

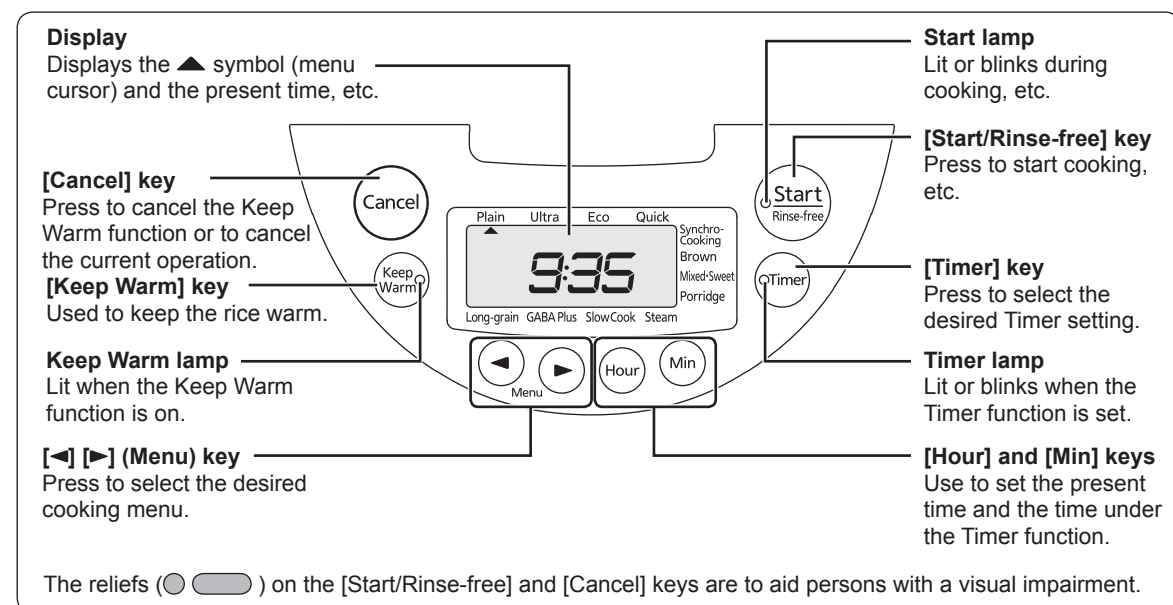


Do not wash the entire rice cooker.
Do not wash the entire rice cooker or pour water into the rice cooker or its bottom section. Doing so may result in short-circuiting or electric shock.

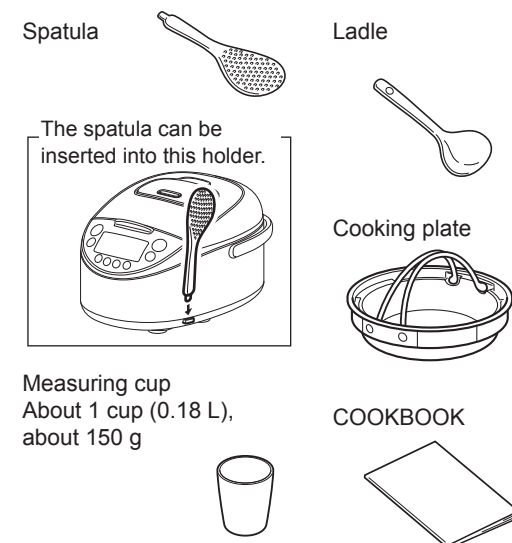
- Strictly observe the following to keep the fluorocarbon resin coating from blistering or peeling:
 - Do not place the inner pot over a gas fire, or use it on an IH cooking heater or in a microwave oven, etc.
 - Use the Keep Warm function for white rice (rinse-free rice) only; do not use for seasoned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



Operation panel



■ Checking the accessories



■ Sounds emitted by the rice cooker

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

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

■ Checking the present time

The time is displayed in a 24-hour format. It should be adjusted if the correct time is not displayed. (See p.43.)

■ The lithium battery

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

- This lithium battery has a four-to-five-year life expectancy with the power plug disconnected.
- If the lithium battery runs out, "0:00" will blink on the display when the power cord is plugged back in. Normal cooking is still possible, but the present time, preset timer settings, and elapsed Keep Warm time will no longer be stored in memory when the power plug is disconnected.

Note

- Do not attempt to replace the lithium battery yourself.

To replace the battery, contact the place of purchase.

Menu options and features

Menu	Rinse-free rice function availability	Timer function availability	Keep Warm function availability	Feature
Plain	○	○	○	Select when cooking white rice (rinse-free rice).
Ultra	○	○	○	Select when cooking white rice (rinse-free rice) to bring out its maximum sweetness, flavor, and stickiness. Cooking using this menu will soak the rice twice as long as with the "Plain" menu and take extra time to heat and cook delicious rice.
Eco	○	○	○	Select when cooking white rice (rinse-free rice). Cooking using this menu will make rice firmer compared to the "Plain" menu. However, power can be saved (approx. 3.3 to 20.7% reduction).
Quick	○	N/A	○	Select when quickly cooking white rice (rinse-free rice).
Synchro-Cooking	○	N/A	△	Select when using the cooking plate to cook rice and side dishes together.
Brown	N/A	○	△	Select when cooking brown rice and/or multi-grain rice.
Mixed•Sweet	○	N/A	△	Select when cooking seasoned rice or steamed sweet rice.
Porridge	○	○	○	Select when making porridge.
Long-grain	N/A	○	○	Select when cooking long-grain rice.
GABA Plus	N/A	○	△	Select when cooking brown rice so it is soft and easy-to-chew. (Cooking using this menu takes longer than the "Brown" menu.) In addition, GABA (gamma-aminobutyric acid), a nutrient currently attracting attention for its health benefits, can be increased compared to brown rice cooked using the "Brown" menu.

See p.44 for cooking capacities.

△: Rice can be kept warm. However, its flavor may not be maintained.

Note

- Rinse-free rice can be cooked using the "Plain", "Ultra", "Eco", "Quick", "Synchro-Cooking", "Mixed•Sweet", and "Porridge" menus. You can cook delicious rinse-free rice easily without being concerned about the water amount or soaking time. Since the bran has already been removed, rinse-free rice does not require washing. It is also good for the environment because the water left over after rinsing the rice does not affect the rivers or ocean.
- When using the "Porridge" menu, the porridge can become pasty if kept warm for too long; serve as soon as possible.

Tips on making delicious rice



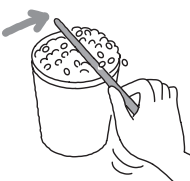
Read p.14 to 15 for preparations before cooking rice, and p.16 to 20 for how to cook rice.

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

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

Carefully measure the rice with the supplied measuring cup.

One cup equals about 0.18 L. Use the supplied measuring cup for rinse-free rice as well. This product contrives the cooking method. It is not necessary to use the measuring cup for rinse-free rice.



Wash the rice quickly.

Stir the rice around with your hand in a generous amount of water, pour out the water, and repeat until the water remains clear.

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

Cooking rinse-free rice

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

Adding other ingredients to the rice

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

Type of rice	1.0 L (5.5-cup) type	1.8 L (10-cup) type
Brown	3 cups or less	5 cups or less
Mixed	4 cups or less	6 cups or less
Sweet	3 cups or less	5 cups or less
Porridge • Hard	0.5 cups or less	1.5 cups or less

- Add water prior to adding the ingredients. Adding water after the ingredients will result in the cooked rice being too firm.

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

• Amount of water to add

Type of rice	Corresponding scale (Use the corresponding scale on the inner pot as a guide and add water according to your personal preference.)
Plain Quick Synchro- Cooking	"Plain" scale
Ultra Mixed	"Ultra" scale
Eco	"Eco" scale
Sweet (glutinous rice)	"Sweet" scale
Sweet (a mixture of glutinous and non-glutinous rice)	Between the "Plain" and "Sweet" scales
Brown GABA Plus	"Brown" scale
Porridge	Hard porridge: "Porridge • Hard" scale Soft porridge: "Porridge • Soft" scale
Long-grain	"Long-grain" scale

- Water levels in the above table also apply to rinse-free rice.
- If you choose to use more or less water than the recommended amount, do not deviate from that amount by any more than 1/3 of one line.
- When cooking germinated brown rice, whole rice or semi-polished rice, use the "Plain" or "Ultra" scale as a reference.
- If the amount of water to add is specified on a package of germinated brown rice or multi-grain rice, follow those directions and add water according to your personal preference.
- When cooking paella described in the supplied "COOKBOOK", use the "Plain" scale as a reference.

Cooking brown rice and/or multi-grain rice mixed in with white rice

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

Cooking sweet rice

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

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

Cooking grains together with white rice

- Use the "Plain" or "Ultra" menu.
- The amount of multi-grain rice should equal less than 20% of the volume of the white rice. The maximum acceptable amount for the combination of white rice and grains is 5.5 cups with the 1.0 L type and 10 cups with the 1.8 L type.
- The grains should be placed on top of the white rice. Mixing them together may result in improperly cooked food.

Cooking grains together with brown rice

- Always use the "Brown" menu.
- The maximum acceptable amount for the combination of brown rice and grains is 3.5 cups with the 1.0 L type and 6 cups with the 1.8 L type.

Cooking long-grain rice

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

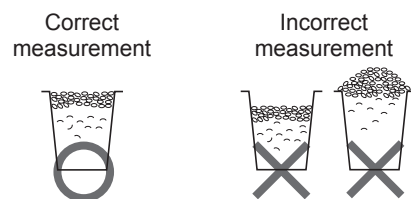
3 Before Cooking Rice

1 Measure the rice.

Always use the measuring cup supplied with the rice cooker (for rinse-free rice as well). A level filling of rice in the supplied measuring cup equals about 0.18 L.



- Fill the measuring cup as shown below.



Note

- Always use the specified volume of rice (see "Specifications" on p.44). Otherwise the rice may not cook properly. If other ingredients are to be added to the rice, see p.12.

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

For rinse-free rice, see p.12.



Note

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

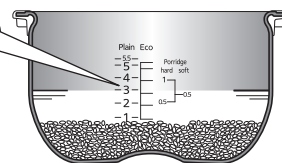
3 Adjust the water level.

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



- The water level should be selected according to the type of rice and the selected cooking menu, but can be fine-adjusted to your personal preference. (See the guidelines on p.12.)

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

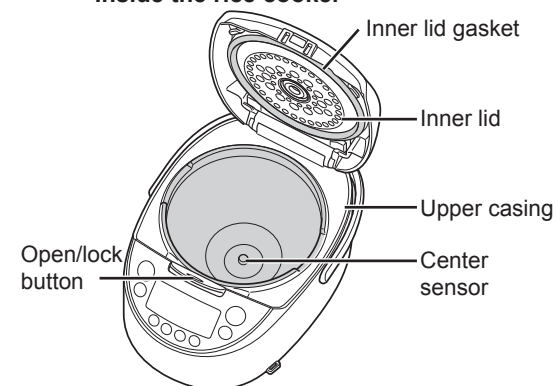


4 Wipe off any water and rice, etc.

<Outer surface and brim of the inner pot>



<Inside the rice cooker>

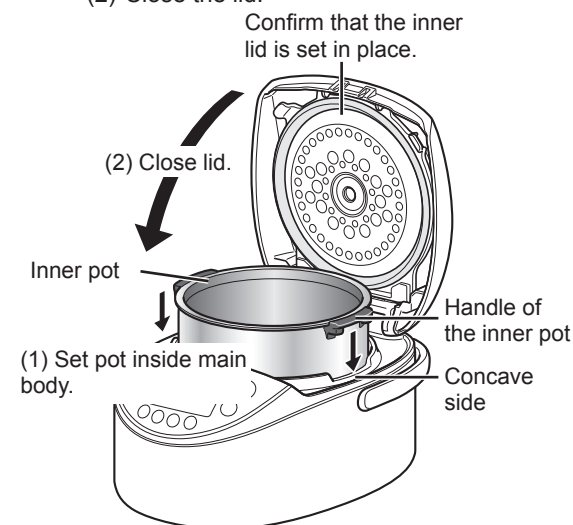


Caution

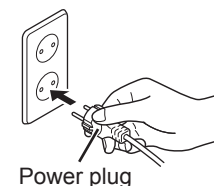
- Be sure to remove any rice or other material adhering to and around the center sensor, upper casing, and the open/lock button. (See p.32.) Adhering material can prevent the lid from closing, allow steam to leak out during cooking, or enable the lid to open and the contents to spray out, resulting in burns or other injury.

5 Place the inner pot in the rice cooker.

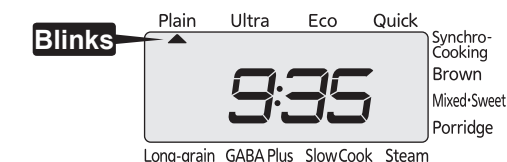
- (1) Be sure to set the pot properly (not set at an angle).
- (2) Close the lid.



6 Connect the power plug to an outlet.

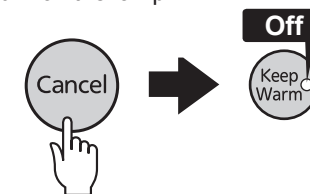


The power will turn on and the ▲ symbol will blink.



Note

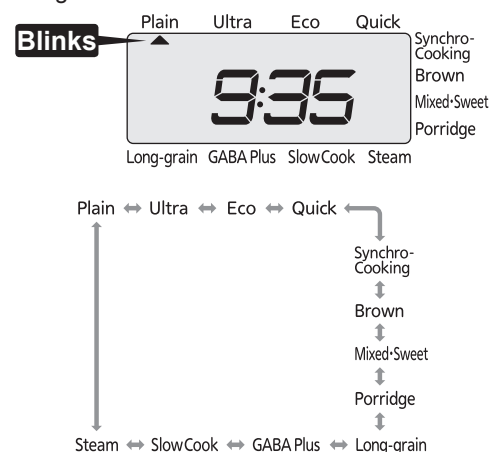
- If the Keep Warm lamp is on, press the [Cancel] key to turn off the lamp.



4 How to Cook Rice

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

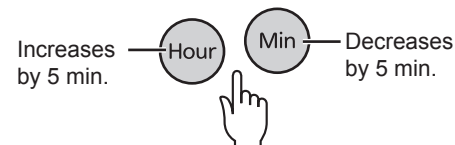
Each time the [Menu] key is pressed, the selected menu will change in the order shown below. The ▲ symbol will blink while the menu is being selected.



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

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

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



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

3 Press the [Start/Rinse-free] key once.

When cooking rinse-free rice, press the key twice.

- Rinse-free rice can be cooked under the “Plain”, “Ultra”, “Eco”, “Quick”, “Synchro-Cooking”, “Mixed-Sweet”, and “Porridge” menus.
- To cancel “Rinse-free”, press the [Start/Rinse-free] key again within 20 seconds.

For normal cooking

When you selected the “Plain” menu, a one-short, one-long beep alarm will sound. In other menus, only a one-beep alarm will sound.



When cooking rinse-free rice

“Rinse-free” appears on the display. When you selected the “Plain” menu, a one-short, one-long, another one-short beep alarm will sound. In other menus, a one-long, one-short beep alarm will sound.



Cooking will start.

Appropriate amounts

See p.12 to 13 for the appropriate amounts of grains and ingredients.

Cooking time guidelines

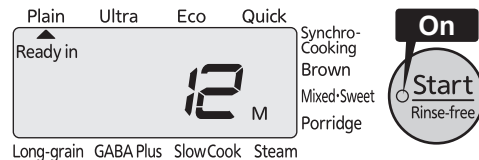
Type of rice	Plain	Ultra	Eco	Quick	Synchro-Cooking
Unit size					
1.0 L (5.5-cup) type	42 to 52 min	65 to 72 min	40 to 50 min	17 to 33 min	41 to 51 min
1.8 L (10-cup) type	44 to 54 min	65 to 72 min	41 to 52 min	20 to 40 min	46 to 56 min
Type of rice	Brown	Mixed-Sweet	Long-grain	GABA Plus	
Unit size					
1.0 L (5.5-cup) type	63 to 77 min	36 to 59 min	18 to 34 min	4 h 18 min to 4 h 30 min	
1.8 L (10-cup) type	69 to 87 min	42 to 62 min	18 to 36 min	4 h 25 min to 4 h 45 min	

- The above times indicate the amount of time to the end of steaming after cooking is completed when the rice is not soaked prior to cooking. (Voltage: 220 V, Room temperature: 23°C, Water temperature: 23°C, Amount of water: normal level)
- When rinse-free rice is selected, cooking takes 1 to 10 minutes longer than each menu time.
- Cooking times will differ somewhat depending upon the amount being cooked, the type of rice, the type and quantity of ingredients, the room temperature, the water temperature, the amount of water, electrical voltage, and whether the Timer function is used or not, etc.

5 Once the Rice Is Done Cooking

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

The time until steaming is completed will be shown on the display in 1-minute increments.



- Steaming times will vary depending upon the selected menu.

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

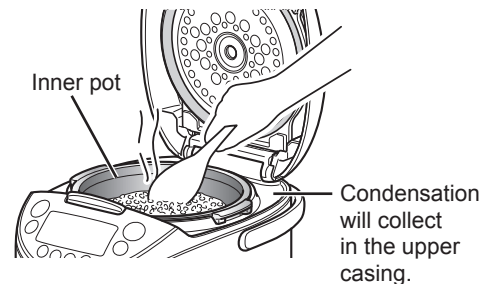
The Keep Warm lamp will turn on and an alarm (8 beeps) will sound.



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

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

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



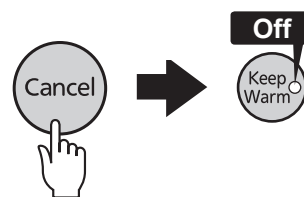
Note

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

When you are done using the rice cooker...

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

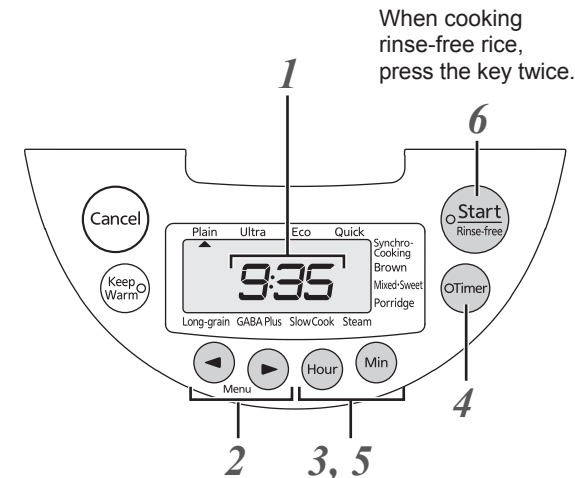
The Keep Warm lamp will turn off.



2 Disconnect the power plug from the outlet.

3 Clean the rice cooker. (See p.31 to 36.)

6 Setting the Timer



Using the Timer function (Timer 1 / Timer 2)

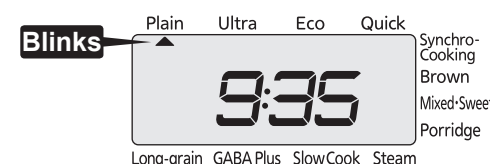
You can preset the time that you want cooking to be actually completed.

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



- Example setting: If "Timer 1" is set to 13:30, cooking will be completed at 13:30.

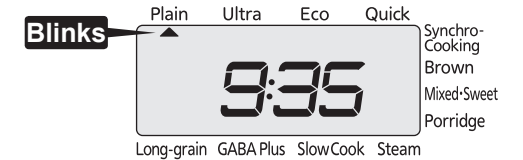
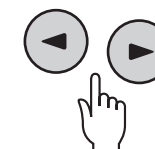
1 Check the present time.



- See p.43 for the procedure to set the present time.

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

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



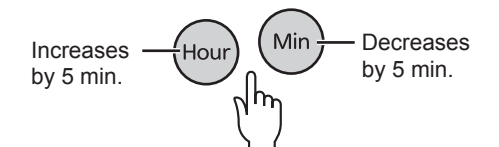
- Confirm that the Keep Warm lamp is off.



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

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

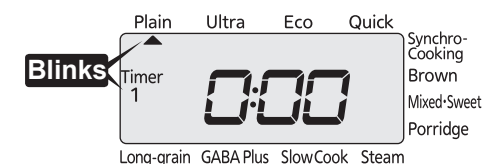
- Each time the [Hour] key is pressed, the set time will increase by 5 minutes. Each time the [Min] key is pressed, that time will decrease by 5 minutes.
- The cooking time can be set to any 5-minute increment between 40 and 90 minutes.



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

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

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



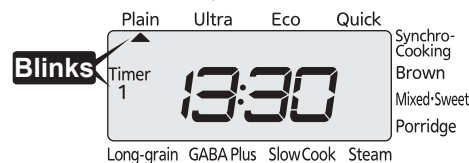
- The previously preset time will be displayed. It is not necessary to set the timer again if the desired completion time is already displayed.

Note

- The Timer function is not available in the following cases.
 - When the “Quick”, “Synchro-Cooking”, “Mixed-Sweet”, “Slow Cook” or “Steam” menu is selected
 - When the preset time is less than that indicated in the following table (The times in the table below also apply to rinse-free rice.)
- | Menu | Minimum preset time |
|------------|----------------------|
| Plain | 1 h 5 min |
| Ultra | 1 h 30 min |
| Eco | 1 h 5 min |
| Brown | 1 h 35 min |
| Porridge | Cooking time + 1 min |
| Long-grain | 45 min |
| GABA Plus | 5 h |
- When “0:00” is blinking on the display
 - If the Keep Warm lamp is on, press the [Cancel] key to turn off the lamp. (The Timer function is not available while the Keep Warm lamp is on.)
 - If you do not operate the rice cooker within about 30 seconds after pressing the [Timer] key, an alarm (3 beeps) will sound.
 - If the [Timer] or [Start/Rinse-free] key is pressed while the rice cooker is in a state where the Timer function is not available, an alarm (3 beeps) will sound.

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

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



Note

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

6 Press the [Start/Rinse-free] key once. When cooking rinse-free rice, press the key twice.

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

- Rinse-free rice can be cooked under the “Plain”, “Ultra”, “Eco”, and “Porridge” menus.

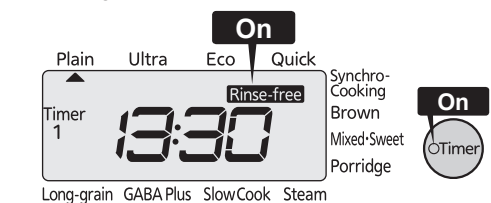
For normal cooking

When you selected the “Plain” menu, a one-short, one-long beep alarm will sound. In other menus, only a one-beep alarm will sound.



When cooking rinse-free rice

“Rinse-free” appears on the display. When you selected the “Plain” menu, a one-short, one-long, another one-short beep alarm will sound. In other menus, a one-long, one-short beep alarm will sound.



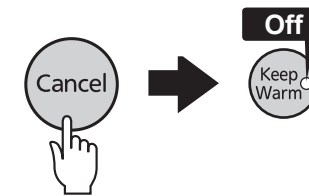
- If you make a mistake or otherwise want to reset the timer, press the [Cancel] key and repeat the procedure from step 2 on p.19.

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

Turning off the Keep Warm function

Press the [Cancel] key.

The Keep Warm lamp will turn off.



Restarting the Keep Warm function

Confirm that the Keep Warm lamp is off and press the [Keep Warm] key.

The Keep Warm lamp will turn on.

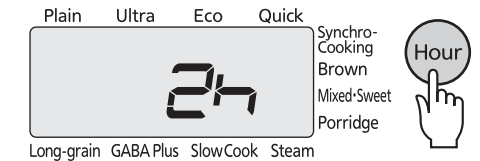


Keeping a small amount of rice warm

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

Elapsed Keep Warm time display

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



Note

- Avoid the following, as they may result in unusual odors, dryness, discoloration, and spoiling of the rice, or corrosion of the inner pot.
 - Using the Keep Warm function with cold rice
 - Adding cold rice to rice that is being kept warm
 - Leaving a spatula in the inner pot while the Keep Warm function is on
 - Using the Keep Warm function with the power plug disconnected
 - Using the Keep Warm function for longer than 24 hours
 - Keeping less than the minimum required amount of rice warm (See “Specifications” on p.44.)
 - Using the Keep Warm function for anything other than white rice (including rinse-free rice)
- When using the “Porridge” menu, the porridge can become pasty if kept warm for too long; serve as soon as possible.
- Be sure to remove any grains of rice that adhere to the brim of the inner pot as well as to any gaskets. Failure to do so can result in dryness, discoloration, odors, and stickiness of the rice being cooked.
- Serve cooked rice as soon as possible in cold climates and high temperature environments.
- Do not leave the cooking plate or food cooked using the cooking plate inside the rice cooker while the Keep Warm function is on.

8 Reheating Cooked Rice

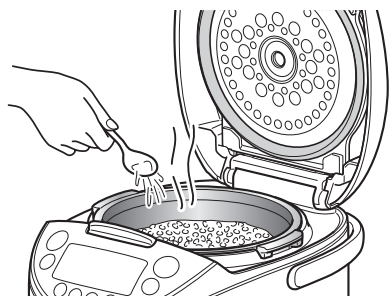
For piping hot rice, reheat the rice that is being kept warm before serving it.

Note

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

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

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



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

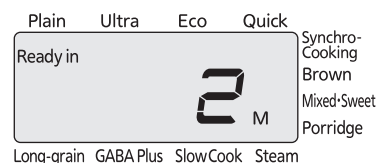
3 Make sure that the Keep Warm lamp is on.



- Reheating is not available if the Keep Warm lamp is not on. If the lamp is not on, press the [Keep Warm] key. (See p.21.)

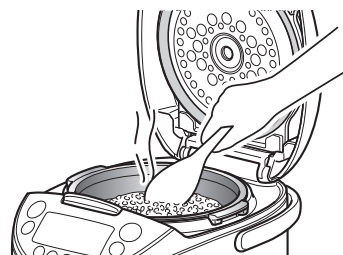
4 Press the [Start/Rinse-free] key.

The Start lamp will blink and reheating will start. The remaining time will be displayed and an alarm (3 long beeps) will sound when the operation is completed.



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

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



9 Cooking Rice and Side Dishes Together ("Synchro-Cooking" Menu)

You can use the cooking plate to cook side dishes described in the supplied "COOKBOOK" at the same time as you cook rice. You can also add water to the inner pot and cook side dishes without making rice. Refer to the supplied "COOKBOOK" for directions.

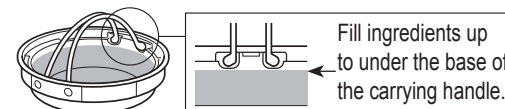
Note

- Do not cook with a greater volume of ingredients than that indicated in the supplied "COOKBOOK". Doing so may cause the contents to boil over or result in improperly cooked food.
- Be careful of the following points when using the cooking plate.
 - When cooking dishes with a strong odor, the odor may adhere to the cooking plate.
 - When cooking ingredients with a strong color, that color may be transferred to the cooking plate through the broth, etc.
 - Do not use sharp instruments like kitchen knives, table knives, or forks inside the cooking plate.



Precautions for ingredients to be placed in the cooking plate

- Do not fill up the cooking plate with ingredients.
- Spread or make spaces between ingredients so that steam is applied evenly (fill up to the position shown below).



- Do not allow the center hole of the inner lid to be blocked with ingredients.
- Only use a small amount of liquid such as water or sauce (it takes time to heat a large amount of liquid).
- If milk or fresh cream is separated during use, stir it well.
- Only use a small amount of leavening ingredients such as pancake mix (about 1/3 of the cooking plate). Be careful about the number of eggs because they increase in volume (2-3 eggs (medium size) for 5-cup rice cooker, 3-4 eggs (medium size) for 10-cup rice cooker can be added. Adjustment may be necessary when you add other ingredients.).
- Cut the root vegetables in thin slices as it takes a long time to cook them.
- Using the cooking plate, only steaming is possible.

Note

- If heating is not sufficient while cooking by following the above suggestions, transfer the ingredients to another container, and reheat them using a device such as a microwave (do not put the inner pot and cooking plate in the microwave).

1 Prepare the ingredients and place them in the cooking plate.

Stacking ingredients on top of each other may result in the contents boiling over or in improperly cooked food. Spread ingredients over the whole of the cooking plate.

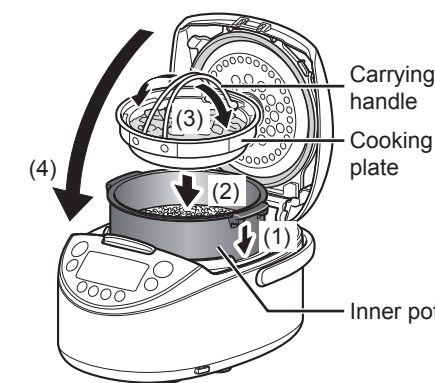
2 Make the necessary preparations for cooking rice. (See p.14.)

Note

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

1.0 L type		1.8 L type	
Maximum	Minimum	Maximum	Minimum
2 cups	1 cup	4 cups	2 cups

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



Note

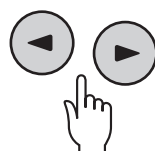
- Always place the cooking plate inside the inner pot.
- Make sure that the cooking plate is level (not set at an angle).
- Tilt the carrying handle of the cooking plate outward before closing the lid.

4 Connect the power plug to an outlet.

Note

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

5 Press the [◀] or [▶] key to select the “Synchro-Cooking” menu.



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



Always select the “Synchro-Cooking” menu when cooking concurrently.

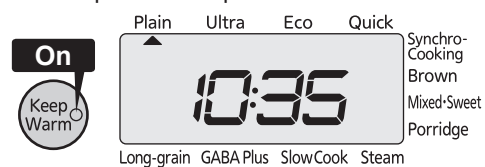
6 Press the [Start/Rinse-free] key. When cooking rinse free rice, press the key twice.



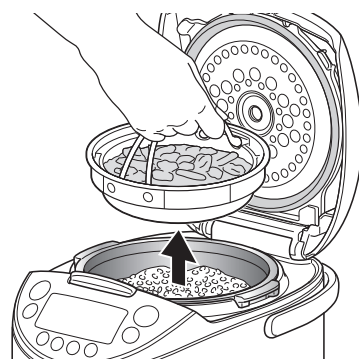
The Start lamp will turn on and concurrent cooking will start.

7 Once cooking is completed, an alarm (8 beeps) will sound (the Start lamp will turn off).

The Keep Warm lamp will turn on.



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



Note

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

Cooking without making rice

Cooking can be performed with water added to the inner pot.
See “Steaming Food (“Steam” Menu)” (p.28 to 30).

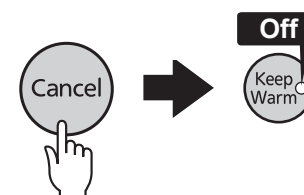
Note

- Set the cooking time to between 20 and 30 minutes, according to the type of food being cooked.

When you are done using the rice cooker...

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

The Keep Warm lamp will turn off.



2 Disconnect the power plug from the outlet.

3 Clean the rice cooker. (See p.31 to 36.)

10 Slow Cooking (“Slow Cook” Menu)

Refer to the supplied “COOKBOOK” for directions.

With this menu, food is first brought to near boiling, the heat is then lowered to about 93°C and the food left to simmer. The temperature is then lowered even further to about 88°C and simmering is continued. By gradually lowering the heating temperature in this way, flavors are enhanced and the liquids do not boil down even when heated for a long period of time.

Menu examples

Braised pork, gobo and yamaimo soup



- For how to cook “braised pork” and “gobo and yamaimo soup”, see the supplied “COOKBOOK”.

Note

- Caution should be exercised when making dishes other than those described in the supplied “COOKBOOK”, as they may boil over.
- Stir well before cooking to prevent seasonings from settling at the bottom of the inner pot.
- When simmering foods in broth, cool the broth before cooking.
- When thickening with starch, add the starch at the end of cooking.
- Since fish-paste products like “chikuwa” tube-shaped fish paste and “kamaboko” fish paste cake will swell when heated, the amount being used should be adjusted with that in mind.

1 Prepare the ingredients.

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

Note

- Use the “Plain” scale on the inside of the inner pot as a reference. Using more than the maximum acceptable amount (see the table below) can prevent proper boiling or cause the contents to boil over. Be careful also not to use less than the minimum required amount either, as that can also cause the contents to boil over.

“Plain” scale			
1.0 L type		1.8 L type	
Maximum	Minimum	Maximum	Minimum
5.5 or below	2 or above	8 or below	3 or above

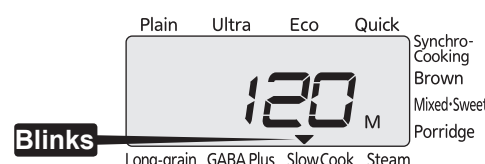
3 Connect the power plug to an outlet.

Note

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

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

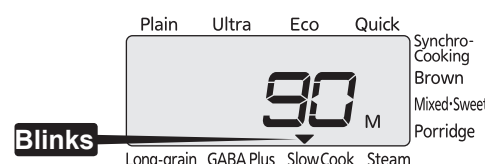
The ▲ symbol will blink while the menu is being selected.



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

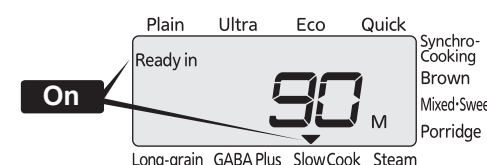
Each time the [Hour] key is pressed, the set time will increase by 5 minutes. Each time the [Min] key is pressed, that time will decrease by 5 minutes.

The cooking time can be set to any 5-minute increment between 5 and 180 minutes.



6 Press the [Start/Rinse-free] key.

The Start lamp will turn on and cooking will start. “Ready in” will appear on the display.

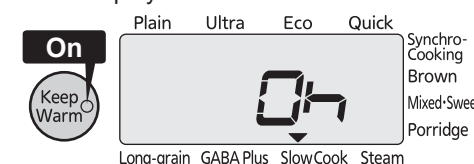


Note

- Do not open the lid during cooking.

7 Once cooking is completed, an alarm (8 beeps) will sound (the Start lamp will turn off).

The Keep Warm lamp will turn on and “0h” will be displayed.



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

Note

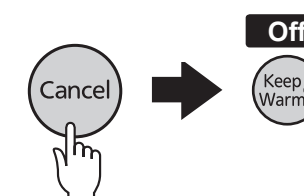
- When food is not sufficiently cooked, do not press the [Cancel] key before additional cooking. Doing so will cause the Keep Warm lamp to go out and additional cooking will not be possible. If you mistakenly pressed the [Cancel] key, perform the following procedure.
 - Remove the inner pot and set it on a wet towel or cloth.
 - Leave the rice cooker lid open and cool down the unit and the inner pot for about 10 minutes.
 - Place the inner pot back inside the rice cooker.
 - Repeat the procedure from step 4 on p.26.

- If you want food that is being kept warm to be piping hot before serving it, press the [Start/Rinse-free] key when the Keep Warm lamp is on in order to reheat that food. The remaining reheating time will be displayed and an alarm (3 long beeps) will sound when the operation is completed. After reheating, the Keep Warm lamp will turn on and the elapsed Keep Warm time will be displayed.

Once cooking is completed...

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

The Keep Warm lamp will turn off.



2 Remove any odors. (See p.36.)

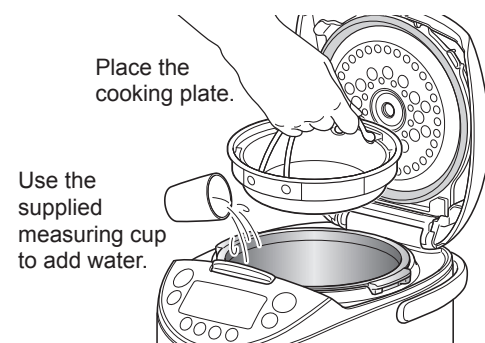
Note

- If the [Cancel] key is not pressed when cooking is completed, the Keep Warm function will automatically engage and the elapsed Keep Warm time will be displayed in hourly increments from the first hour (“1h”) up to 6 hours (“6h”) after that. After 6 hours has elapsed, “6h” will blink on the display.
- Do not use the Keep Warm function continuously for more than 6 hours as some foods will lose their taste.

1 Add water to the inner pot and place the cooking plate inside.

Refer to the following guideline on the amount of water to add.

- 1.0 L (5.5-cup) type: 3-1/2 cups (630 mL)
- 1.8 L (10-cup) type: 4-1/2 cups (810 mL)



Note

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



2 Add ingredients to the cooking plate and close the lid.

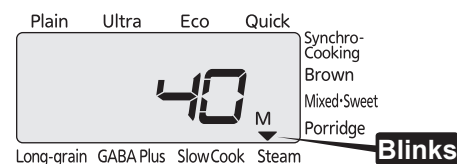
3 Connect the power plug to an outlet.

Note

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

4 Press the [◀] or [▶] key to select the "Steam" menu.

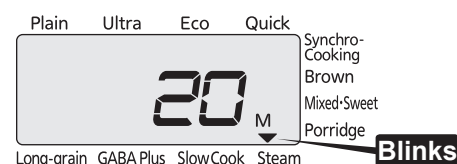
The ▲ symbol will blink while the menu is being selected.



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

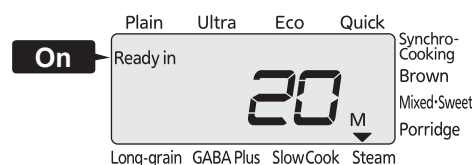
Each time the [Hour] key is pressed, the set time will increase by 5 minutes. Each time the [Min] key is pressed, that time will decrease by 5 minutes.

The steaming time can be set to any 5-minute increment between 5 and 60 minutes.



6 Press the [Start/Rinse-free] key.

The Start lamp will turn on and steaming will start. "Ready in" will appear on the display.

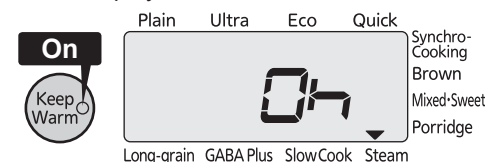


Note

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

7 Once steaming is completed, an alarm (8 beeps) will sound (the Start lamp will turn off).

The Keep Warm lamp will turn on and "0h" will be displayed.



- To steam the food further, use the [Hour] and [Min] keys to set the additional steaming time and then press the [Start/Rinse-free] key. The steaming time can be extended up to 15 minutes, a maximum of 3 times.

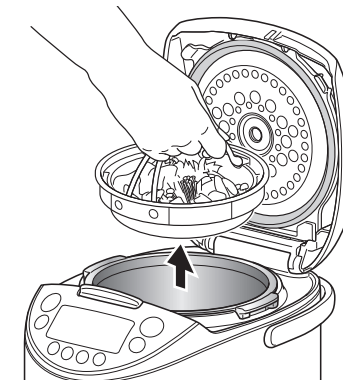
Caution

- Be careful not to get burned by the escaping steam when opening the lid.

Note

- When extending the steaming time, be sure to add water to prevent dry-boiling.
- If a longer steaming time is required, do not press the [Cancel] key before extending that time. Doing so will cause the Keep Warm lamp to go out and additional steaming will not be possible. If you mistakenly pressed the [Keep Warm/Cancel] key, perform the following procedure.
 1. Remove the inner pot and set it on a wet towel or cloth.
 2. Leave the rice cooker lid open and cool down the unit and the inner pot for about 10 minutes.
 3. Place the inner pot back inside the rice cooker.
 4. Repeat the procedure from step 4 on p.28.

8 Remove the cooking plate.

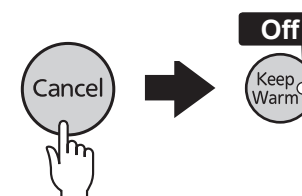


- Be careful when removing the cooking plate after cooking, as it will be hot.
- Serve as soon as steaming is completed. If not removed from the rice cooker right away, the food will become wet and soggy.
- Do not tilt the cooking plate while removing it. The broth, etc., may spill out and result in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

Once steaming is completed...

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

The Keep Warm lamp will turn off.



2 Disconnect the power plug from the outlet.

3 Clean the rice cooker. (See p.31 to 36.)

■ Guidelines for steaming times

Ingredients	Amount	Approx. time	Hints for steaming
Chicken	1 fillet (200 to 300 g)	20 to 30 min	Make several small cuts in the chicken.
White fish	2 to 3 fillets (150 to 200 g)	20 to 25 min	Fillet to a thickness of 2 cm or less. Always wrap in aluminum foil.
Shrimp	6 to 10 (100 to 200 g)	15 to 20 min	Steam in shells.
Carrots	1 to 2 (200 to 300 g)	30 to 40 min	Cut into bite-sized pieces.
Potatoes	Medium size, 2 to 3 (250 to 300 g)	30 to 40 min	Cut into bite-sized pieces.
Sweet potatoes	Medium size, 1 (200 to 300 g)	30 to 40 min	Cut into bite-sized pieces.
Meat dumplings (warming)	8 to 15	20 to 25 min	Space evenly in cooking plate.

- Do not fill the cooking plate for the 1.0 L (5.5-cup) type any higher than 3 cm, or 4 cm with the 1.8 L (10-cup) type. Doing so may result in the food touching the lid and becoming wet and soggy.
- Do not allow the center hole of the inner lid to be blocked with ingredients.
- The steaming times above are only a guideline and the required time will differ depending upon the temperature, quality, and quantity of the ingredients.
- If steaming is still not complete, you can steam for an additional period of time based on how well the food is cooked.
- Normally, there will not be enough water for additional steaming. Add water to prevent the inner pot from running dry.
- If you steam meat and fish, etc., for too long, they will become hard. If food does not steam sufficiently at shorter times, cut into thinner slices.
- Always wrap fish, etc., in aluminum foil for steaming. Failure to do so may result in the contents of the cooking plate boiling over.

Perform cleaning and maintenance procedures as described on the following p.31 to 36.

Any other servicing such as repairs should be performed by an authorized service engineer.

Clean all parts by hand. Do not use a dishwasher/dryer.

To maintain cleanliness, always clean the rice cooker on the same day it is used. Also clean the rice cooker at regular intervals as well.

The rice cooker should also be cleaned on the day that it is used in order to remove any odors that remain from cooking. (See p.36.)

Note

- Be sure to disconnect the power plug and allow the rice cooker, inner pot, inner lid, and steam cap to cool down before cleaning.
- When cleaning the rice cooker with a detergent, use only standard kitchen detergent (for tableware and kitchen utensils).
- Clean with a soft sponge and cloth.
- Rinse the parts thoroughly since detergent constituent remaining on them may result in deterioration and discoloration of part's materials such as resin.

■ Parts to wash after every use

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

2 Wipe off water with a dry cloth and completely dry all parts.

Note

- Do not clean the inner pot with the abrasive side of a heavy-duty scrub sponge. Doing so may damage the fluorocarbon resin coating.

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

- Do not wash dishes, etc., inside the inner pot. Also, do not place the inner pot upside down on top of dishes, etc., to dry. Doing so may damage the fluorocarbon resin coating or cause it to peel.



Inner pot



Cooking plate



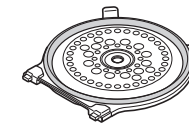
Measuring cup



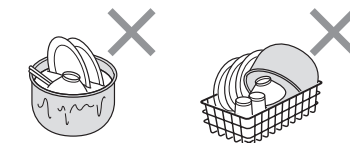
Spatula



Ladle



Inner lid

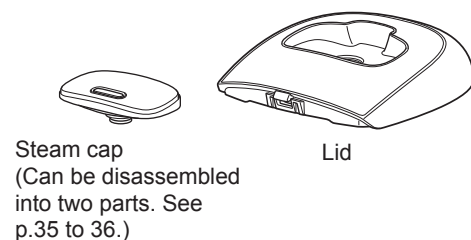


These parts can be washed under running water.

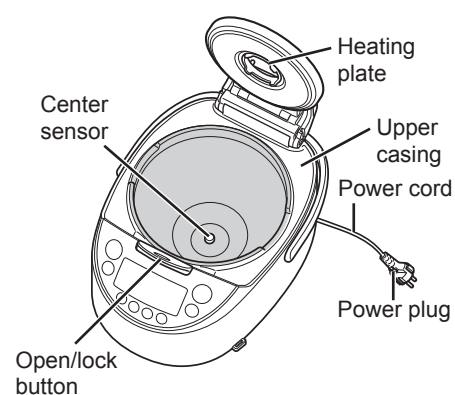
- 1 Clean with a sponge using tap or lukewarm water.**
- 2 Wipe off water with a dry cloth and completely dry all parts.**

Note

- Do not wash parts in the following manners as they can cause those parts to become deformed.
 - Washing with hot water
 - Soaking
 - Washing the hot inner pot with running water immediately after cooking rice
- Always wash the steam cap after cooking with grains (amaranths, etc.). The steam cap may clog and cause problems, like preventing the lid from opening, resulting in improperly cooked food.



■ Parts to wash when dirty



Inside and outside the rice cooker

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

Center sensor

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

Around the upper casing and open/lock button

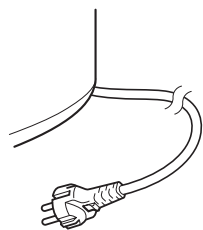
Remove any adhering grains of rice, etc.

Note

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

Power cord and plug

Wipe with a dry cloth.



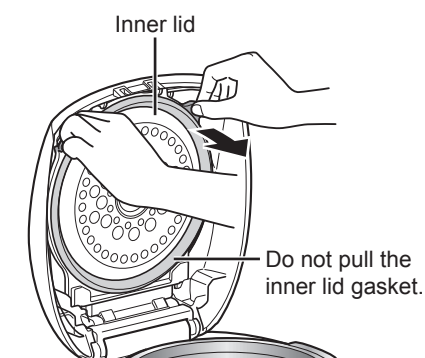
Note

- Always keep the inner pot and lid clean to prevent corrosion and odors.
- Do not clean the rice cooker or its parts with thinner, cleanser, bleach, disposable cloth, metal spatulas, nylon scouring sponges or the like.
- Always clean each part separately.
- Do not immerse the steam cap, measuring cup, spatula or ladle in hot water. Doing so may cause them to become deformed.
- Do not use a dishwasher/dryer to clean the rice cooker or its parts. Doing so may cause them to become deformed.
- When cleaning the rice cooker with a detergent, do not use alkaline kitchen detergent.

Removing and attaching the inner lid

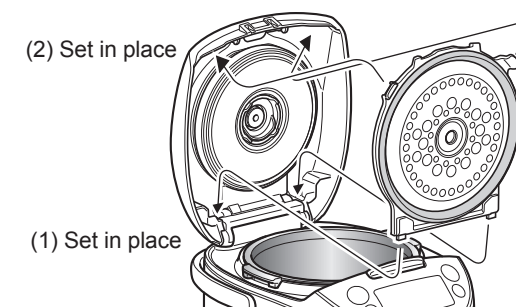
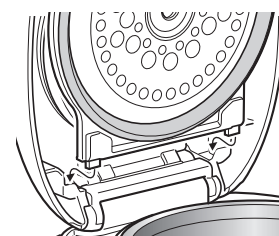
■ Removing the inner lid

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



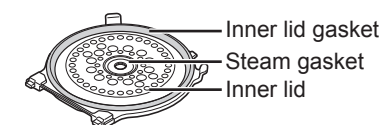
■ Attaching the inner lid

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



Note

- Do not pull the inner lid gasket and steam gasket. Once they are detached, those cannot be reattached. If the gaskets are detached, contact the place of purchase.



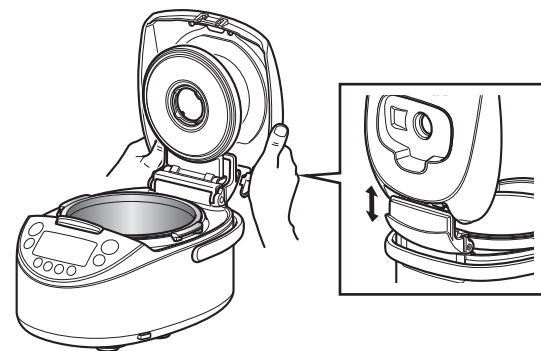
Removing and attaching the lid

Remove the steam cap, and then fully open the lid and pull it upwards.

1 Remove the inner lid.

2 Remove the lid as shown in the figure below.

To attach it, reverse the above steps.



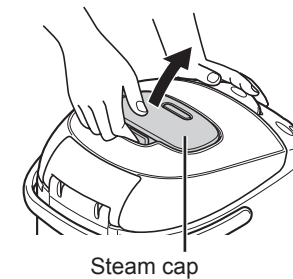
Note

- As the heat sink is extremely hot immediately after use, wait until the lid has been cooled enough before removing it.

Removing and attaching the steam cap

■ Removing the steam cap

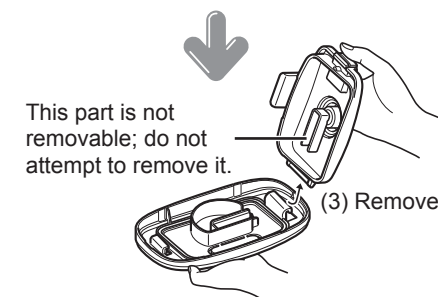
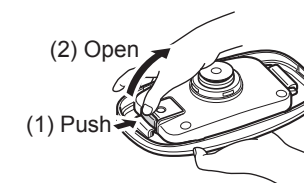
1 Insert your finger into the hole in the lid and lift the steam cap upward.



Note

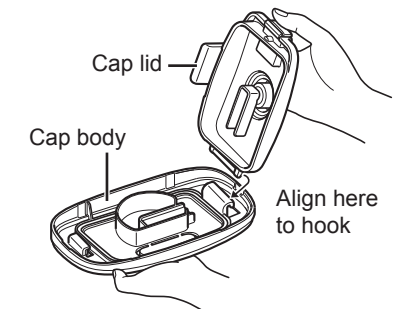
- Be careful of the hot steam contained in the steam cap immediately after cooking.

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

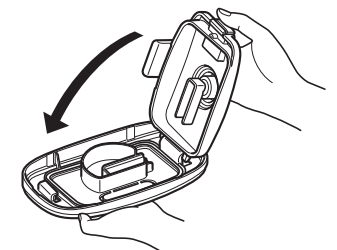


■ Attaching the steam cap

1 Hook the cap lid onto the cap.



2 Push the lid until you can hear it clicks.



3 Attach the cap lid securely onto the cap body.

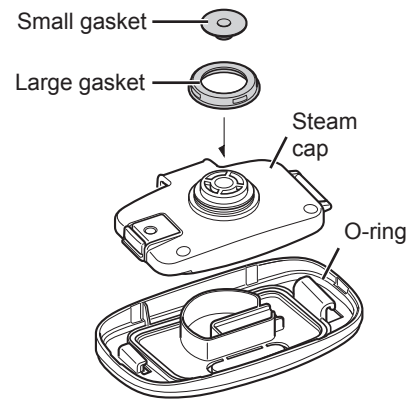
13 If Rice Does Not Cook Properly

■ Installing the steam cap gaskets

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

Note

- Do not remove the O-ring. If it is removed, set it back in place securely.
If it is difficult to attach, slightly moisten the O-ring with water to make it easier to attach.



Removing odors (When odors remain in the rice cooker and/or cooking plate)

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

Note

- Be careful of the hot inner pot, cooking plate, and rice cooker after cleaning. Touching them may result in burns.

■ Rice cooker

Do not place the cooking plate inside the inner pot.

- Fill the inner pot to about 70 to 80% with water, select the "Plain" menu and press the [Start/Rinse-free] key. Confirm that the Keep Warm lamp is on and press the [Cancel] key.**

Note

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

- Wash the inner pot, inner lid, and steam cap with a standard kitchen detergent, and then rinse sufficiently with water.**

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

■ Cooking plate

Immerse the cooking plate in hot water and allow it to soak for about 1 hour.

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

Check point		Was there a prolonged power outage?	Was the rice stirred and loosened well?	Is the inner pot deformed?	Are there grains of burned rice or water drops adhering to the outside bottom of the inner pot or the center sensor?	Was the [Start/Rinse-free] key pressed after cooking without turning off the Keep Warm function?	Was the Timer function used?	Was the correct menu selected?	Was cooking done with hard water like mineral water?	Was cooking done with alkaline ionized water (pH 9 or higher)?	Was more than the maximum acceptable amount cooked?	Was the amount of rice, ingredients, and water, or the ratio of multi-grain rice, correct?
Cooked rice	Is too hard	•	•	•	•			•	•		•	•
	Is too soft	•	•	•	•		•	•		•		
	Is not cooked completely	•		•	•	•		•			•	•
	Has a hard center	•		•	•	•		•			•	•
	Is burned	•		•	•		•	•				
During cooking	Steam leaks	•		•	•							
	Boils over	•			•			•				
	The cooking time is excessively long	•		•	•			•				•
Reference page		12-14, 44	44	–	–	16	–	18	14, 31-36	–	18	44

Check point		Was the rice cooker and its parts cleaned sufficiently?	Was cooking continued immediately after the initial cooking?	Were there a lot of cracked grains of rice?	Was the rice mixed with other ingredients or multi-grain rice? Were seasonings stirred well?	Was the lid closed securely?	Was the rice left in a colander after washing?	Was the rice left soaking in the water too long after washing?	Was hot water (over 35°C) used to wash the rice or adjust the water level?	Was the rice (other than rinse-free rice) washed sufficiently?	Are there any grains of rice adhering to gaskets or the brim of the inner pot, etc.?
Cooked rice	Is too hard	•	•	•	•	•			•		
	Is too soft		•	•	•	•	•		•		
	Is not cooked completely		•		•				•		
	Has a hard center		•		•				•		
	Is burned			•				•	•		
During cooking	Smells like rice bran								•		
	Steam leaks					•					•
	Boils over				•					•	
	The cooking time is excessively long										•
Reference page		14, 31-36	12	–	–	15, 31-36	–	–	14	12, 14	14, 31-36

14 If Synchro-Cooking Does Not Go As Expected

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

Check point	Was there a prolonged power outage?	Was the rice left in the rice cooker with the Keep Warm function turned off?	Was the Keep Warm function used continuously for more than 24 hours?	Was the Timer function set for more than 12 hours in advance?	Was the rice or food reheated 3 or more times?	Was the rice (other than rinse-free rice) washed sufficiently?	Are there any grains of rice adhering to gaskets, the brim of the inner pot, or the inner lid, etc.?	Was the rice stirred and loosened well?	Are there any grains of burned rice on the outside bottom of the inner pot or the center sensor?	Was the amount of rice and water correct?
Problem										
Rice being kept warm										
Has an odor	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Is discolored					•		•	•	•	
Is dry					•		•	•	•	•
Is sticky	•	•	•	•			•	•	•	•
Reheated rice is dry					•				•	•
Reference page	44	–	21	20	22	12, 14	14, 31-36	18	14, 31-36	12-14, 44

Check point	Were odors removed after cooking?	Did you try to reheat rice that was just cooked and was still hot?	Was the rice cooker and its parts cleaned sufficiently?	Was a spatula left in the inner pot?	Was cold rice added?	Is the rice concentrated around the outer portions of the inner pot (less rice in the middle of the pot)?	Was less than the minimum required amount of rice being kept warm or reheated?	Is other than white rice or rinse-free rice being kept warm?
Problem								
Rice being kept warm								
Has an odor	•		•	•	•		•	•
Is discolored				•	•	•	•	•
Is dry				•	•	•	•	•
Is sticky				•	•		•	•
Reheated rice is dry		•					•	
Reference page	27, 36	22	31-36	21	21	–	21, 22	21

Check the following points when you experience a problem with food cooked concurrently using the cooking plate.

Check point	Were more ingredients and seasonings used than indicated in the "COOKBOOK"?	Were the ingredients arranged unevenly in the cooking plate?	Were more than the acceptable maximum or less than the minimum required amounts used?	Was a menu other than "Synchro-Cooking" used?	Was a recipe other than one included in the "COOKBOOK" used?	Was there a power outage during cooking?
Problem						
Is too hard	•		•	•	•	
Is too soft	•		•	•	•	•
Is not cooked completely			•	•	•	•
Has a hard center			•	•	•	
Is burned	•	•	•	•	•	
Has an odor	•	•	•	•	•	
Is sticky	•	•	•	•	•	
Is too hard	•	•	•	•	•	
Is too soft	•	•	•	•	•	
Is not fully heated	•	•	•	•	•	•
Overflows into the rice	•	•	•		•	
Steam leaks	•	•	•	•	•	
Boils over	•	•	•	•	•	
The cooking time is excessively long	•		•	•	•	•
Reference page	23	23	23	24	23	44

15 If Slow Cooking Does Not Go As Expected

Check the following points if you experience a problem with the cooked.

Check point		Were the appropriate ingredients and amounts used?	Were more than the maximum acceptable ingredients added?	Were less than the minimum required ingredients added?	Was the cooking time too short?	Was the cooking time too long?	Are there any grains of burned rice or any other remaining grains of rice adhering to gaskets or the brim of the inner pot, etc.?	Was the lid closed securely?	Was there a power outage during cooking?
Problem									
Cooked food	Does not boil	•	•		•		•	•	•
	Boils over	•	•	•					
	Boils down	•		•		•			
Reference page		26			26		14, 31-36	14, 31-36	44

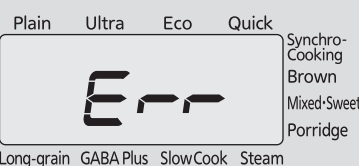
16 Troubleshooting

Check the following before requesting repair service.

Symptom	Check point	Action	Reference page
The rice have not been cooked. The food has not been cooked.	Is the power plug properly connected to an outlet?	Insert the power plug fully into an outlet.	15
Rice was not cooked completely by the preset time.	Does the display show the correct present time?	Set the correct present time.	43
	Check "The cooking time is excessively long" under "If Rice Does Not Cook Properly" and take the necessary action.		37
The Timer function cannot be set.	Does the display show the correct present time?	Set the correct present time.	43
	Is "0:00" blinking on the display?	Set the present time.	
	Was the "Quick", "Synchro-Cooking", "Mixed•Sweet", "Steam", or "Slow Cook" menu selected?	The Timer function is not available under those menus.	20
	Was an unacceptable time set?	Set a time that is acceptable under the Timer function.	
The display is blurred.	Are there any grains of burned rice or any other remaining grains of rice adhering to gaskets or the brim of the inner pot?	Completely remove all remaining rice.	14, 31-36
	Is the outer surface of the inner pot wet?	Wipe with a dry cloth.	
Reheating is disabled.	An alarm (3 beeps) will sound if you press the [Start/Rinse-free] key.	The rice is cold. Rice of below approximately 55°C cannot be reheated.	22
	Is the Keep Warm lamp off?	Press the [Keep Warm] key and check that the Keep Warm lamp lights up. Then, press the [Start/Rinse-free] key again.	20
Sound is heard during cooking, reheating, or when the Keep Warm function is on.	Do you hear a humming sound?	The fan is operating. It is not a malfunction.	10
	Do you hear a buzzing or twittering sound?	The IH is operating. It is not a malfunction.	
	Do you hear a completely different sound from the above?	Contact the place of purchase.	–
An alarm (3 beeps) will sound if you press the [Start/Rinse-free] or [Keep warm] key.	Is the inner pot set in the rice cooker?	Set the inner pot in the rice cooker.	15
An alarm (3 beeps) sounds when the Timer function is set.	An alarm will sound if you do not operate the rice cooker within about 30 seconds after pressing the [Timer] key. Continue setting the Timer function.		20
Water or rice has gotten inside the rice cooker unit.	Water or rice inside the rice cooker unit may cause problems. Contact the place of purchase.		–
When setting the present time, pressing the [Hour] or [Min] key does not access the time setting mode.	The time cannot be set during cooking, when the Keep Warm function is on, when the Timer function is in use, or during reheating.		43
The elapsed Keep Warm time blinks on the display when the [Hour] key is pressed while the Keep Warm function is on.	Was the Keep Warm function used continuously for more than 24 hours?	The elapsed Keep Warm time will blink on the display when the Keep Warm function has been on for more than 24 hours.	21
	Was the Keep Warm function used continuously for more than 6 hours under the "Slow Cook" menu?	The elapsed Keep Warm time will blink on the display when the Keep Warm function has been on for more than 6 hours.	27
The present time, preset timer settings, and elapsed Keep Warm time are lost when the power plug is disconnected.	Does "0:00" blink on the display when the power plug is connected again?	The lithium battery has run out. Contact the place of purchase.	10

Symptom	Check point	Action	Reference page
The lid will not close, or it opens during cooking.	Are there any grains of rice adhering to the upper casing, inner lid gasket, or around the open/lock button?	Completely remove all remaining rice.	14, 31-36
The lid cannot be closed.	Is the inner lid attached?	Attach the inner lid.	33
Nothing happens when a key is pressed.	Is the power plug properly connected to an outlet?	Insert the power plug fully into an outlet.	15
	Is the Keep Warm lamp on?	Press the [Cancel] key to turn off the Keep Warm function, then try the operation again.	15
Sparks fly from the power plug.	Inserting/disconnecting the power plug may sometimes cause small electric sparks. This is specific to the IH feature and therefore not a malfunction.		—
There is a smell of plastic.	Such smells may occur when the rice cooker is first used, but they should go away over time as the rice cooker gets used.		—
There are stripes or waves on plastic parts.	Such stripes and waves are produced when the resin is being molded. They do not affect the performance of the rice cooker.		—
Bubbles can be seen coming from the steam vent of the steam cap during cooking.	It is due to boiling and therefore not a malfunction.		—
Food adheres to the inner lid during concurrent cooking.	When cooking with ingredients that expand during heating, such as eggs and the like, some of that may adhere to the inner lid. If it is bothersome, reduce the amount of the ingredients.		23

If these indications appear

Display	Action	Reference page
"Err" appears on the display and a long-lasting or continuous beeping alarm sounds. 	If the rice cooker is placed on the carpet or where the room temperature is high, the air inlet and outlet can be blocked, causing the temperature inside to rise. In this case, the rice cooker may not respond to any key operations. Resolve the problem according to the following procedure. (1) Disconnect the power plug. (2) Relocate the rice cooker to where the air inlet and outlet are not blocked and the room temperature is low. (3) Insert the power plug into the outlet again and operate the keys. If the rice cooker does not respond to key operations, it is a malfunction of the rice cooker. Disconnect the power plug and contact the place of purchase.	—

Plastic parts

Plastic parts that come into contact with heat or steam will deteriorate over time. In this case, contact the place of purchase.

Setting the present time

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

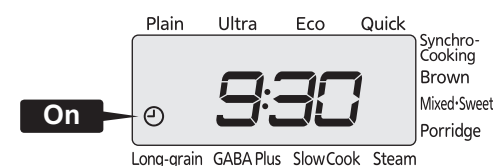
The time cannot be set during cooking, when the Keep Warm function is on, when the Timer function is in use, or during reheating.

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

1 Connect the power plug to an outlet.

2 Display the time setting mode.

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



3 Set the present time.

Set the hour with the [Hour] key and the minute with the [Min] key.

Hold down the corresponding key to change the time more rapidly.

4 Once you are finished setting the time, press the [↵] key.

The present time is set.

☉ will go out and "—" will blink on the display.



Note

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

Specifications

Unit size		1.0 L (5.5-cup) type	1.8 L (10-cup) type
Power source		220 V 50/60 Hz	
Rated power (W)		1,080	1,198
Cooking capacity (L)	Plain	0.18 to 1.0 (1 to 5.5 cups)	0.36 to 1.8 (2 to 10 cups)
	Ultra	0.18 to 1.0 (1 to 5.5 cups)	0.36 to 1.8 (2 to 10 cups)
	Eco	0.18 to 1.0 (1 to 5.5 cups)	0.36 to 1.8 (2 to 10 cups)
	Quick	0.18 to 1.0 (1 to 5.5 cups)	0.36 to 1.8 (2 to 10 cups)
	Synchro-Cooking	0.18 to 0.36 (1 to 2 cups)	0.36 to 0.72 (2 to 4 cups)
	Brown	0.18 to 0.63 (1 to 3.5 cups)	0.36 to 1.08 (2 to 6 cups)
	Mixed	0.18 to 0.72 (1 to 4 cups)	0.36 to 1.08 (2 to 6 cups)
	Sweet	0.18 to 0.54 (1 to 3 cups)	0.36 to 0.9 (2 to 5 cups)
	Porridge	Hard	0.09 to 0.18 (0.5 to 1 cup)
		Soft	0.09 (0.5 cup)
	Long-grain	0.18 to 1.0 (1 to 5.5 cups)	0.36 to 1.8 (2 to 10 cups)
	GABA Plus	0.18 to 0.63 (1 to 3.5 cups)	0.36 to 1.08 (2 to 6 cups)
Outside dimensions (cm)	Width	26.0	28.8
	Depth	35.4	38.6
	Height	21.3	25.0
Weight (kg)		4.5	5.7

Note

- One cup of white rice is about 150 g.

In case of a power outage

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

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

Purchasing consumables and optional accessories

Gaskets will need replacing over time. Though the amount of wear will vary according to conditions of use, gaskets will wear down as they are used. For stubborn dirt, odors, or serious damage, contact the place of purchase.

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

1	安全注意事项.....	48
2	各部件的名称与作用.....	52
	菜单选择功能与特长.....	54
	煮出美味可口米饭的秘诀	55
3	煮饭前的准备.....	57
4	煮饭方法	59
	煮饭时间的标准	60
5	米饭煮好后	61
6	定时煮饭的预约煮熟方法	62
7	保温	64
8	再加热的办法.....	65
9	同时烹煮米饭与料理 (“Synchro-Cooking” 菜单)	66
10	烹调方法 (“Slow Cook” 菜单)	68
11	蒸制烹调方法 (“Steam” 菜单).....	70
12	清洁保养方法.....	73
13	觉得米饭煮得不理想时	79
14	觉得 “Synchro-Cooking” 不理想时.....	81
15	觉得 “Slow Cook” 不理想时	82
16	认为发生故障时	83
	液晶显示屏上出现下列显示内容时	84
	时间的调整方法	84
	产品规格	85
	停电后	85
	消耗品和单卖品的购买方法	85

1 安全注意事项

使用前请仔细阅读，并务必遵守。

- 这里标识的注意事项是为了让使用者及他人的人身及财产免受损伤，并防范于未然所提出的。因为是关系到安全的重要内容，请务必遵守。
- 请不要撕下贴在本体上有关注意事项的贴纸。

不顾注意事项，错误操作造成的危害和损害的程度，用以下标识予以区别。



警告

表示使用方法错误时，可能造成使用者死亡或重伤^{*1}的内容。



注意

表示使用方法错误时，有可能造成人身伤害^{*2}或物品损伤^{*3}的内容。

*1 重伤是指失明、受伤、烫伤(高温、低温)、触电、骨折、中毒等伴有后遗症及为了治疗需要住院或长期去医院的内容。

*2 人身伤害是指不需要住院、长期去医院的烫伤或触电的内容。

*3 物品损伤是指伤害延伸到房间、家具及家畜、宠物的内容。

图示符号说明



△记号表示警告、注意。具体的注意内容将在图例记号的中间或旁边用图片或文章表示。



⊘记号表示要禁止的行为。具体的禁止内容会在图例记号的中间或旁边用图片或文章表示。



●记号表示强制的行为或指示的内容。具体的指示内容会在图例记号的中间或旁边用图片或文章表示。



警告

一般安全注意事项



禁止分解

请勿改造。非维修技术人员，不可拆卸修理。
以免造成火灾、触电、受伤。



发生异常或故障时，立即停止使用。
若继续使用，可能造成火灾、触电及受伤。

〈异常、故障例〉

- 使用中电源线、电源插头异常发热。
- 电饭煲中有烟雾冒出、有烧焦的异味。
- 电饭煲某部分发生裂开，松动或有咯哒咯哒的响声。
- 内锅变形。
- 出现其他异常或故障。

请立即拔掉电源插头，委托销售店检查修理。

致使用本产品的用户



请不要让儿童单独使用，也不要放在儿童触摸得到的地方使用。
以免造成烫伤、触电及受伤。

本产品用途



请不要用于使用说明书(附属的COOKBOOK(食谱))记载内容以外的用途。

以免因蒸汽喷出或食物溢出造成烫伤或受伤。

〈不可烹调的事例〉

- 将配料、调料等放入聚乙烯袋中加热的烹调。
- 用烹调专用纸等代替小锅盖使用。



警告

关于电源



不可使用额定电压以外的电源。
以免造成火灾、触电。



请在额定电流 7A 以上的插座上单独使用。
以免因与其它电器同时使用，造成多头插座异常发热或着火。

关于电源线及插头



禁止使用已破损的电源线。此外请注意不要损伤电源线。
(如加工、强行弯曲、靠近高温处、用力拉、扭曲、捆扎、压在重物下、夹在物中等行为)
以免造成火灾、触电。



如电源插头上有灰尘，请及时擦拭干净。
以免造成火灾。



请将电源插头确实插到底。
以免造成触电、短路、冒烟、着火。



电源线或电源插头破损或插座松动时，请不要使用。
以免造成触电、短路、着火。



如果电源线损坏，为了避免危险，必须由制造商，其维修部或类似部门的专业人员更换。

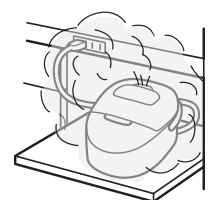


请不要用潮湿的手插入或拔出电源插头。
以免造成触电或受伤。

禁止用湿手



请勿让电源插头接触蒸汽。
以免造成火灾、触电及着火。在滑动式桌子上使用时，应放置在电源插头接触不到蒸汽的地方使用。



使用本产品时

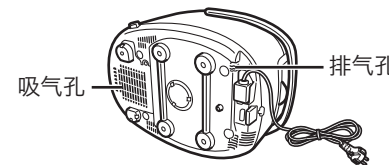


禁止弄湿

请不要用水浸或淋湿本产品。
以免造成短路或触电。



禁止将针、铁丝等金属物和异物放入吸气孔和排气孔中。
以免因触电及其它异常动作而受伤。



开始烹调时



不可在未装内锅的情况下使用调理盘。
以免造成着火、冒烟及烫伤。

烹调中及烹调结束后



煮饭过程中，请勿打开上盖。
以免造成烫伤。



禁止触摸

请不要将脸或手靠近调压阀及蒸汽孔。
以免造成烫伤。尤其注意不要让幼童触摸。

⚠ 注意

一般安全注意事项



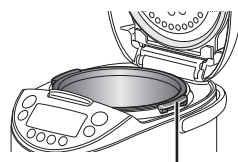
请小心使用。
请不要摔落本产品，或碰撞坚硬物，以免造成受伤或故障。



调理盘不可作为本产品之外的用途使用。
以免造成火灾或烫伤。



使用中若需要接触内锅把手，应使用隔热手套，请勿直接用手接触。
因内锅把手温度很高，以免造成烫伤。



内锅把手



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



本产品为一般家庭用电器。
用于以下用途时同样可以使用。
• 商店和办公室等工作人员使用的厨房
• 农家
• 在宾馆和旅馆及其他住宿设施等使用

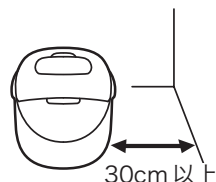
关于使用环境



禁止在不稳定的场所、耐热性差的桌子或台面上使用。
以免造成火灾或使桌子、台面受损。



请勿在靠近墙壁或家具的地方使用。
因蒸汽和热量会导致墙壁及家具受损、变色、变形，因此使用时请远离墙壁和家具 30cm 以上。放入厨房壁柜等地方使用时，应注意保持通风。



30cm 以上



请勿将电饭煲放在负重强度不足的抽式桌子上使用。
产品掉落会导致人员受伤、烫伤和产品故障。因此，请在使用前确认桌子具备足够的负重强度。



禁止在会淋到水或靠近烟火的场所使用。
以免造成触电或漏电、本体变形或引起火灾及故障。



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



请勿在吸气孔和排气孔有可能被堵塞或室温较高的场所使用本产品。
请勿将本产品放置在地毯、塑料袋等上面使用。
会导致触电、漏电、火灾及产品故障。



请勿在电磁炉上使用本产品。
会导致故障。

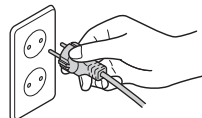


请勿在铝板、电热毯上使用本产品。
以免铝质材料发热，导致冒烟、着火。

关于电源线及插头



请务必手持电源插头部分拔下电源。
以免造成触电或短路起火。



请不要使用多头插座。
以免造成火灾。



⚠ 注意

使用本产品时



禁止使用非专用内锅。
以免造成过热、异常工作等问题。



请勿空烧。
以免造成故障、过热或异常工作等问题。



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



打开上盖时请注意蒸汽。
以免烫伤。



必须拔出插头

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



禁止触摸

挪动电饭煲时，请注意不要触碰到上盖开关片。
以免造成上盖打开，从而导致受伤及烫伤。

■ 为了延长使用寿命，请遵守以下注意事项

- 请清除干净粘附于本产品上的焦饭粒和米粒等杂物。
以免造成蒸汽漏气、煮沸溢出、故障或煮好的饭不可口。
- 煮饭过程中，请不要将布等物品覆盖在本体上。
以免造成本体及上盖的变形和变色。
- 为了维持本产品的功能和性能，在产品上设置有小孔，因此有可能会有灰尘或虫子进入引起故障。请使用市场上销售的防虫遮罩物等物品进行防护。另外，因虫子等异物进入引起的本产品故障属于有偿修理的范围。请向购买本产品的销售店洽询。
- 随着使用时间内锅的氟素加工将有所消耗，并可能出现脱落现象，但对人体无害且对煮饭和保温性能也没有影响。
如有担心或发生变形和腐蚀现象时，可以购买并替换。请向购买本产品的销售店咨询联系。

烹调中及烹调结束后



禁止触摸

使用中或刚使用完，请不要触摸高温部位。
以免烫伤。



煮饭过程中请不要移动本体。
以免造成烫伤或食物溢出。

清洁保养时



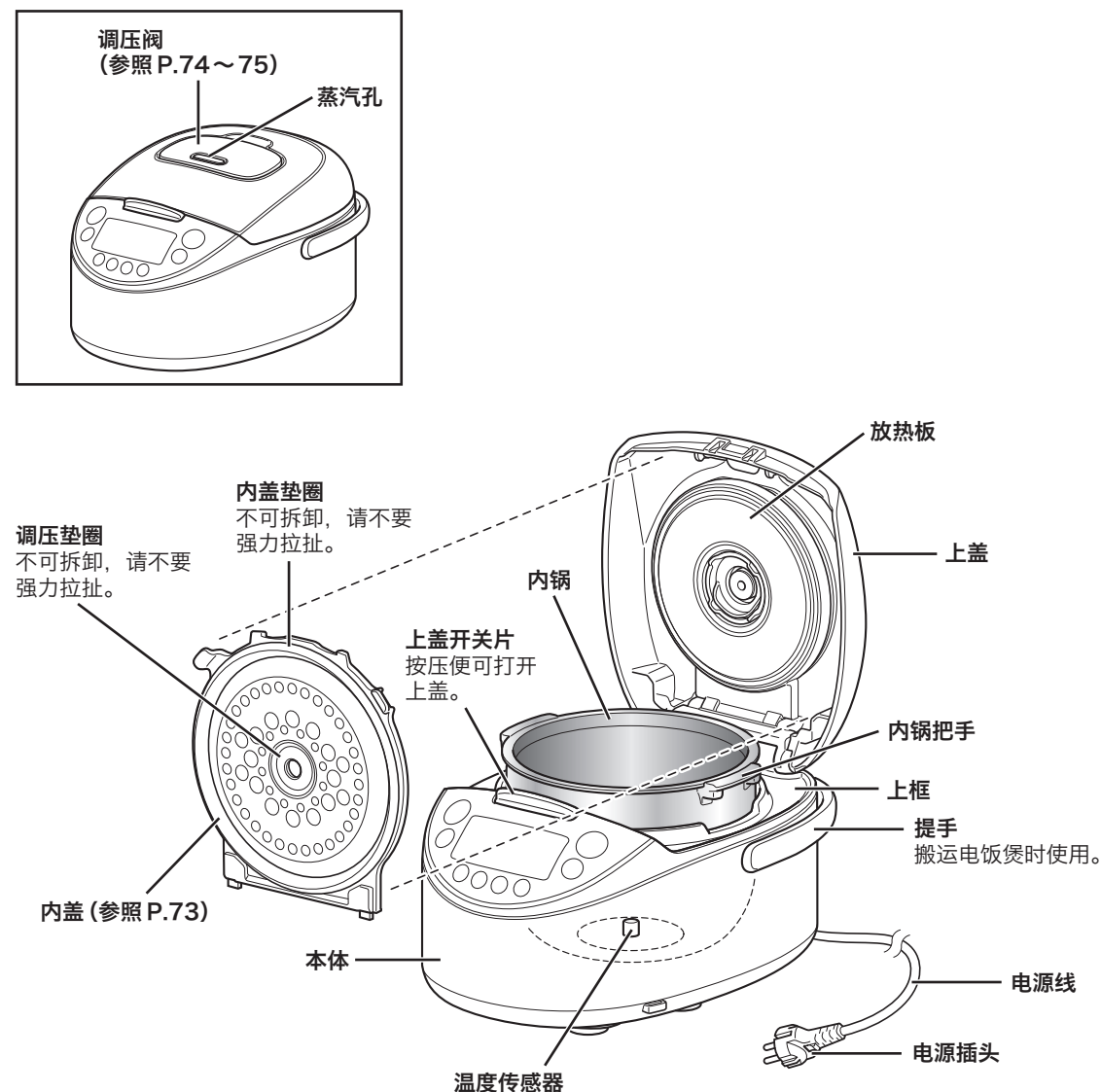
待电饭煲冷却后，再进行清洁保养。
以免因触碰到高温部位而烫伤。



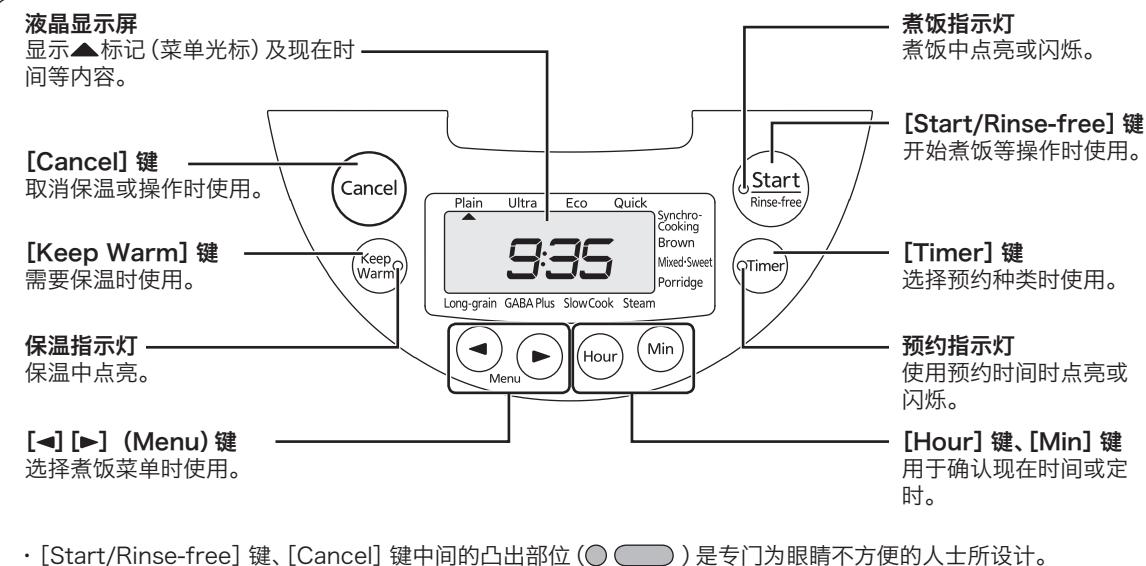
请勿整体清洗。
请勿整体清洗本体，或让水进入本体内部或底部。以免造成短路或触电。

- 因内锅氟素加工面的膨胀与剥落会造成变形，请务必遵守。
 - 请不要将内锅直接放在火上、电磁炉、微波炉中使用。
 - 请不要保温白米（免洗米）以外的米饭（菜饭等）。
 - 请勿在内锅中使用醋。
 - 请不要使用附属品或木制以外的饭勺。
 - 请不要使用金属制的汤勺、汤匙、打蛋器等坚硬物品。
 - 请不要在内锅中放入竹制蒸笼。
 - 请不要在内锅中放入餐具等坚硬物品。
 - 请不要使用金属铲或尼龙刷等坚硬的物品清洁保养本产品。
 - 请不要使用洗碗机或餐具烘干器等。
 - 淘米时请不要用力按压内锅。
 - 内锅变形时，请向购买本产品的销售店洽询。

2 各部件的名称与作用



操作面板



■ 检查附属品



■ 时间确认

以 24 小时为单位显示时间。若时间不准确, 请根据现在时间对时。(参照 P.82)

■ 关于锂电池

因本产品内置锂电池, 即使拔掉电源插头仍会继续记忆现在时间及预约时间。

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

Note

- 用户不可自己更换锂电池。

更换新锂电池时请向购买本产品的销售店洽询。

■ 关于提示音

在煮饭、保温、再加热过程中会发出以下提示音, 并非产品异常。

- “嗡—”的声音 (风扇运转的声音)
- “叽—”或“嘀哩哩”的声音 (IH 运转的声音)

菜单选择功能与特长

菜单	适用于免洗米的选择	预约选择	保温	特长
Plain	○	○	○	煮白米(免洗米)时选择。
Ultra	○	○	○	想要炊煮出白米(免洗米)的甘甜、清香和粘稠口感时选择。 此时将以2倍于“Plain”的吸水时间来长时间加热,从而炊煮出口感浓郁、醇厚的米饭。
Eco	○	○	○	煮白米(免洗米)时选择。与“Plain”菜单相比,煮出的米饭口感较硬,但能以较低的耗电量(削减约3.3~20.7%)完成炊煮。
Quick	○	—	○	想迅速完成煮白米(免洗米)时选择。
Synchro-Cooking	○	—	△	使用调理盘同时烹煮米饭与料理时选择。
Brown	—	○	△	煮糙米、杂粮米(糙米与杂粮混合的米)时选择。
Mixed・Sweet	○	—	△	煮菜饭或糯米饭时选择。
Porridge	○	○	○	煮粥时选择。
Long-grain	—	○	○	煮长粒米时选择。
GABA Plus	—	○	△	希望将糙米煮得柔软易食时选择。 (使用比“Brown”更久的炊煮时间完成炊煮。)且与选择“Brown”菜单时相比,可产生更多有益健康的热门营养元素GABA(γ-氨基丁酸)。

煮饭容量参照 P.83。
△：虽可以保温，但可能会影响米饭的美味。

Note

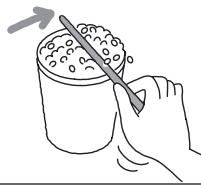
- 可选择“Plain”、“Ultra”、“Eco”、“Quick”、“Synchro-Cooking”、“Mixed・Sweet”、“Porridge”菜单炊煮免洗米。无需顾虑加水多少和浸泡米的时间，即可使用免洗米炊煮出美味的米饭。
免洗米是指清除了米糠后无需清洗、不会产生淘米水污染河川、海洋的、对环境友好的大米。
- 选择“Porridge”时，如长时间保温，粥会变成糊状，因此请尽快品尝。

煮出美味可口米饭的秘诀

 煮饭前的准备请参照 P.55~56, 煮饭方法请参照 P.57~61。

选择优质米，储存于阴凉场所
选择碾米日期新鲜、颗粒饱满且有光泽的大米。并请储存在通风好、阴暗凉爽的地方。

使用附带的量杯正确计量
1 杯约为 0.18L。免洗米也请用附带的量杯计量。
本产品会通过炊煮方法进行调节，因此无需使用免洗米专用量杯。



快速淘米
倒入足够的水快速搅拌后倒出水，快速冲洗直到水变清后完成淘米。

请选择“Plain”、“Ultra”菜单炊煮发芽糙米、胚芽米和精米

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

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

米饭的种类	1.0L 型 (5.5 杯)	1.8L 型 (10 杯)
Brown	3 杯以下	5 杯以下
Mixed	4 杯以下	6 杯以下
Sweet	3 杯以下	5 杯以下
Porridge・Hard	0.5 杯以下	1.5 杯以下

- 请在煮饭前加好水后再放配料。若先放配料再加水，则煮好的饭比较硬。

加水时请配合米的种类与喜好的材料
● **加水量标准表**

米饭的种类	调整水量 (以内锅内侧的刻度线为标准按照个人喜好进行调整)
Plain Quick Synchro-Cooking	“Plain” 的刻度线
Ultra Mixed	“Ultra” 的刻度线
Eco	“Eco” 的刻度线
Sweet	“Sweet” 的刻度线
Sweet (糯米与粳米)	“Plain” 与 “Sweet” 的刻度线之间
Brown GABA Plus	“Brown” 的刻度线
Porridge	煮稠粥时以 “Porridge・Hard” 的刻度线、煮稀粥时以 “Porridge・Soft” 的刻度线为标准
Long-grain	“Long-grain” 的刻度线

- 煮免洗米时的用水量与上述相同。
- 可根据标准刻度线适量的增加或减少一点水量，但增减的水量请不要超过标准刻度线的 1/3 以上。
- 炊煮发芽糙米、胚芽米和精米时，请以“Plain”、“Ultra”的刻度线为标准调整水量。
- 购买发芽糙米、杂粮米的包装上标有水量调整时，请根据该内容按照个人喜好酌量增减水量。
- 在烹煮附属的 COOKBOOK (食谱) 中刊登的西班牙肉菜饭时，请以“Plain”的刻度线为标准调整水量。

- 糙米与杂粮米中加入白米煮饭时**
- 糙米、杂粮米比白米量多时，请选择“Brown”菜单煮饭。
 - 糙米、杂粮米与白米同量，或白米量多时，请选择“Plain”菜单煮饭。(先将糙米、杂粮米浸泡1~2小时，使其吸水。)

煮糯米饭时
炊煮糯米饭时，请选择“Mixed・Sweet”菜单。淘完米后把糯米铺平，以免超出水面。

白米中加入杂粮一起煮饭时

- 请选择“Plain”“Ultra”菜单煮饭。
- 请将杂粮米量控制在白米量的2成之内。白米和杂粮混合时的最大煮饭量为 1.0L 型：5.5 杯；1.8L 型：10 杯。
- 请将杂粮平铺在白米上煮饭。若搅拌在一起则煮出来的饭不可口。

糙米中加入杂粮一起煮饭时

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

煮长粒米时

- 煮长粒米时，请选择“Long-grain”。另外，用长粒米煮菜饭时，请选择“Mixed·Sweet”。如选择其他菜单，煮饭时可能会发生煮沸溢出的现象。

3 煮饭前的准备

1 量米

请务必使用附属的量杯计量（免洗米相同）。附带的量杯平满一杯约为 0.18L。

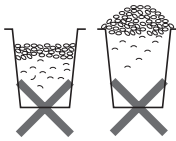


- 请按照下图说明平满一杯。

正确量法



错误量法



Note

- 请不要超过规定煮饭量标准（参照 P.83 规格表）煮饭。以免煮出来的饭不可口。加入配料煮饭时请参照 P.53。

2 淘米（可用内锅淘米）

淘免洗米时，请参照 P.53。



Note

- 请不要用 35℃ 以上的热水淘米或加入 35℃ 以上的水。以免煮出来的饭不可口。

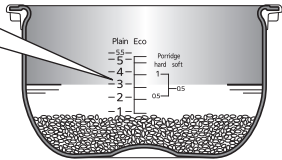
3 加水

请将内锅水平放置，按照内锅刻度线加水。



- 确认米的种类和菜单，然后按照自己的喜好酌量加减水量。（参照 P.53 标准表）

用 3 杯白米煮饭时，请加水至“Plain”刻度线 3 的位置

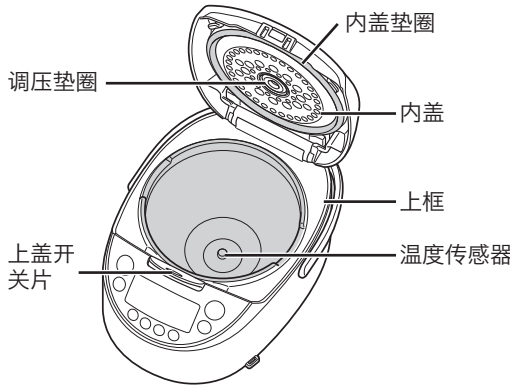


4 擦拭干净水滴和米粒

< 内锅外侧及边缘 >



< 主体内侧 >

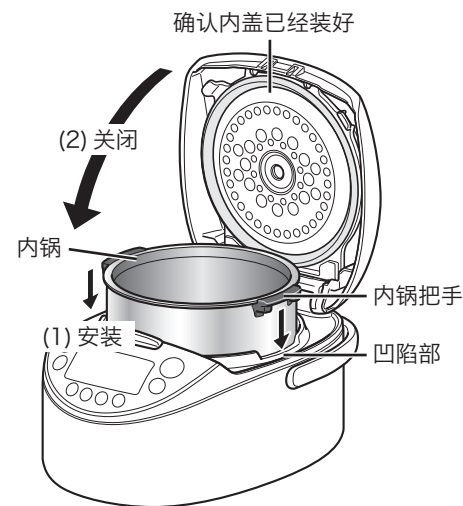


⚠ 注意

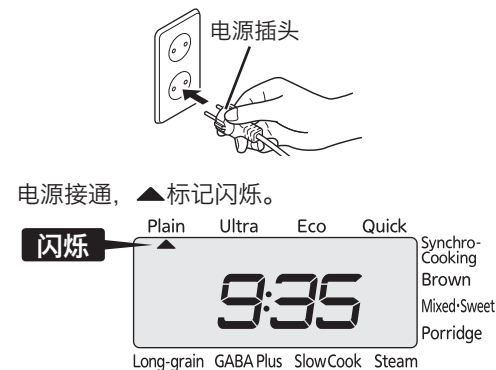
- 请务必擦拭干净温度传感器、上框、上盖开关片周围附着的饭粒、米粒等异物（参照 P.72）。以免造成上盖无法盖好，或煮饭过程中出现蒸汽漏气、上盖打开米汤溢出而导致受伤或烫伤事故。

5 将内锅装入本体

- (1) 应正确安装，不要使内锅倾斜
- (2) 盖上上盖

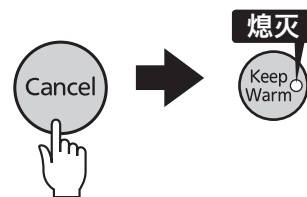


6 将电源插头插入插座



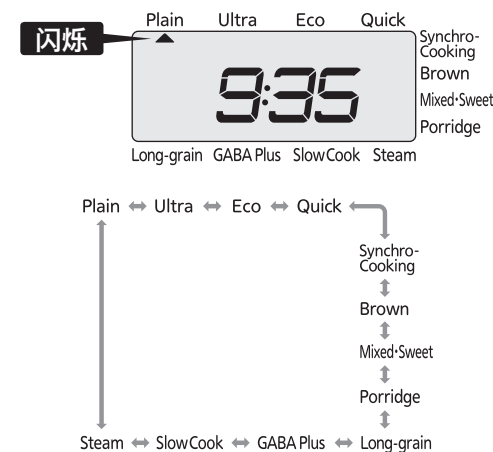
Note

- 当保温指示灯点亮时，请按下 [Cancel] 键使其熄灭。



1 按 [◀] [▶] 键，选择煮饭菜单

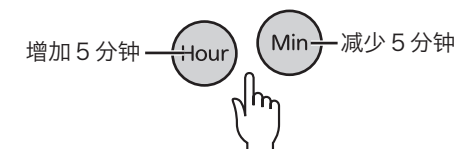
每按压一次，菜单将按顺序切换。
在选择菜单过程中，▲ 标记一直显示闪烁。



- 若已预先选定菜单，则不必再选择菜单。

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

- 每按压 1 次 [Hour] 键，时间将增加 5 分钟，每按压 1 次 [Min] 键，时间将减少 5 分钟。
- 以 5 分钟为单位能够在 40~90 分钟之间设定。



- 初始设定为 60 分钟。请根据喜好调整时间。

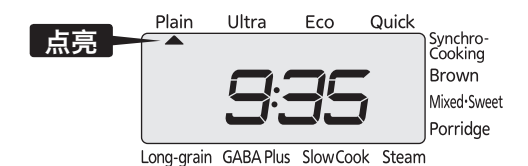
3 按 1 次 [Start/Rinse-free] 键

炊煮免洗米时按 2 次

- 可选择“Plain”、“Ultra”、“Eco”、“Quick”、“Synchro-Cooking”、“Mixed-Sweet”、“Porridge”菜单炊煮免洗米。
- 要取消炊煮免洗米时，请在约 20 秒内，再次按下 [Start/Rinse-free] 键。

炊煮一般米饭时

使用“Plain”菜单时发出“哔哔-”的声音，其他提示音则为“哔-”的声音。



炊煮免洗米时

“Rinse-free”指示灯点亮。
选择“Plain”时将发出“哔哔—哔”的声音，选择“Plain”以外时将发出“哔—哔”的声音。



开始煮饭。

关于配比量

配料及杂粮等的配比量请参照 P.53～54 内容。

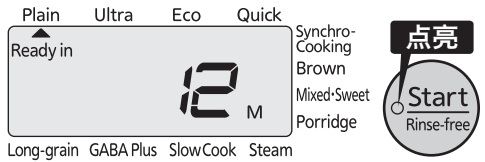
煮饭时间的标准

规格 \ 米饭的种类	Plain	Ultra	Eco	Quick	Synchro-Cooking
1.0L 型 (5.5 杯)	42～52 分钟	65～72 分钟	40～50 分钟	17～33 分钟	41～51 分钟
1.8L 型 (10 杯)	44～54 分钟	65～72 分钟	41～52 分钟	20～40 分钟	46～56 分钟
规格 \ 米饭的种类	Brown	Mixed・Sweet	Long-grain	GABA Plus	
1.0L 型 (5.5 杯)	63～77 分钟	36～59 分钟	18～34 分钟	4 小时 18 分钟～ 4 小时 30 分钟	
1.8L 型 (10 杯)	69～87 分钟	42～62 分钟	18～36 分钟	4 小时 25 分钟～ 4 小时 45 分钟	

- 上述时间是从立即开始煮饭到焖饭结束的时间。（电压 220V、室温 23℃、水温 23℃、按标准水位加水）
- 选择免洗米时，各菜单的炊煮时间都将比原来增加 1～10 分钟。
- 煮饭时间根据煮饭量、米的种类、配料种类及其量、室温、水温、水量、电压、预约时间等情况均有所不同。

开始焖饭时便会显示剩余时间

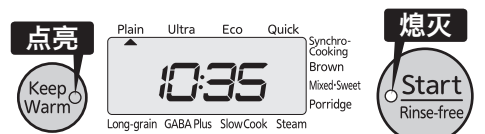
液晶显示屏以 1 分钟为单位显示焖饭剩余时间。



- 焖饭时间因菜单选择而异。

饭煮好后自动开始保温（煮饭指示灯熄灭）

保温指示灯点亮，发出 8 次“哔-”的提示音。

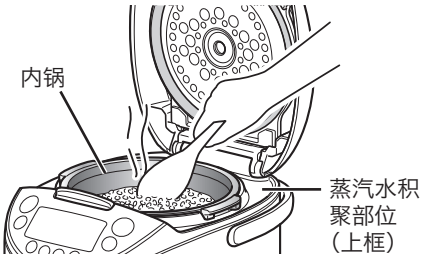


- 因给“Porridge”加入配料等，导致烹调时间不够用时，请在保温指示灯点亮的状态下按下 [Hour] 键与 [Min] 键，设定好所需追加的烹调时间后按下 [Start/Rinse-free] 键。以 1 分钟为单位，可追加 3 次，每次最长可追加 15 分钟。
- 要追加加热时，请先搅拌均匀。

1 翻动米饭

米饭煮好之后请务必立刻均匀翻动米饭。

- 由于内锅形状上的特点，米饭的中央部会略有凹陷。

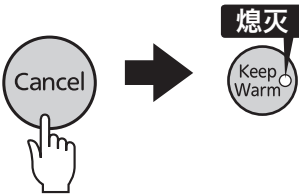


Note

- 饭刚煮好后或保温过程中打开上盖，蒸汽水流到上框或外侧时，请擦拭干净。

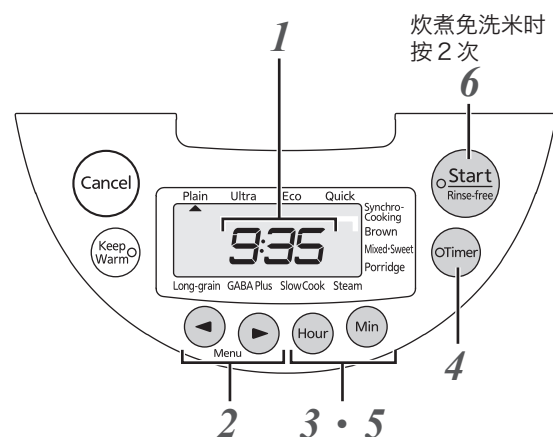
电饭煲使用结束后……

- 1 按下 [Cancel] 键取消保温
保温指示灯熄灭。



- 2 从插座上拔下电源插头 (参照 P.50)
3 清洁保养 (参照 P.71～76)

6 定时煮饭的预约煮熟方法



关于煮饭预约时间 (预约 1、2) 可以按照就餐时间煮好米饭。

- 选择“Timer1”或“Timer2”设定时间，便会按照设定的时间自动煮好饭。
- 可通过“Timer1”和“Timer2”设定2段煮饭时间。比如可以通过“Timer1”设定早餐时间，“Timer2”设定晚餐时间。
- 设定好的时间会被记忆。



- 比如，通过“Timer1”设定的时间为13:30，米饭便在13点30分自动煮好。

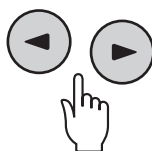
1 确认现在时间



- 要调整时间时，请参照 P.82。

2 按 [◀] [▶] 键，选择煮饭菜单

在选择菜单过程中，▲ 标记一直显示闪烁。



- 请确认保温指示灯呈熄灭状态。

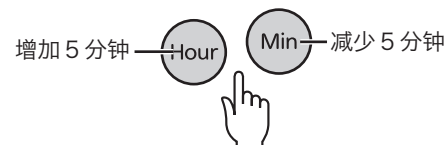
熄灭



- 若已预先选定菜单，则不必再选择菜单。

3 选择“Porridge”菜单后按 [Hour] 或 [Min] 键设定烹调时间

- 每按压1次 [Hour] 键，时间将增加5分钟，每按压1次 [Min] 键，时间将减少5分钟。
- 以5分钟为单位能够在40~90分钟之间设定。



- 初始设定为60分钟。请根据喜好调整时间。

4 按下 [Timer] 键后选择“Timer1”或“Timer2”

每按压一下，“Timer1”与“Timer2”便相互切换。预约指示灯与“Timer1”或“Timer2”便会显示闪烁。



- 若以前设定了预约时间，则该设定时间将被显示。如果预约时间相同，则无需再次设定时间。

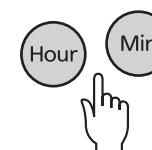
Note

- 下列情况下无法进行煮饭预约。
 - “Quick”、“Synchro-Cooking”、“Mixed-Sweet”、“Slow Cook”、“Steam”的情况。
 - 未达到下表时间的情况。(炊煮免洗米时的时间与下表相同。)

菜单	不能预约设定的时间
Plain	不足1小时5分钟
Ultra	不足1小时30分钟
Eco	不足1小时5分钟
Brown	不足1小时35分钟
Porridge	不足烹调时间+1分钟
Long-grain	不足45分钟
GABA Plus	不足5小时

- 在液晶显示屏的时钟出现“0:00”闪烁的情况下。
- 当保温指示灯点亮时，请按下 [Cancel] 键使其熄灭。(点亮状态下无法预约。)
- 按下 [Timer] 键后，若30秒内不执行操作便会发出“哔哔”的提示音进行通知。
- 在不能定时煮饭的状态下进行设定时，按下 [Timer] 键或 [Start/Rinse-free] 键便会发出“哔哔”的提示音。

5 按下 [Hour] 键或 [Min] 键设定米饭煮好时间



[Hour] 键可进行以每小时为单位进行设定，[Min] 键可以10分钟为单位设定。按住按键不放，便可快速变换时间。



Note

- 请将预约时间设定在12小时以内，以免造成食物变质。

6 按1次 [Start/Rinse-free] 键

炊煮免洗米时按2次

预约指示灯点亮，预约完成。

- 可选择“Plain”、“Ultra”、“Eco”、“Porridge”菜单炊煮免洗米。



炊煮一般米饭时

使用“Plain”菜单时发出“哔哔-”的声音，其他提示音则为“哔-”的声音。



炊煮免洗米时

“Rinse-free”指示灯点亮。

选择“Plain”时将发出“哔哔-哔”的声音，选择“Plain”以外时将发出“哔-哔”的声音。



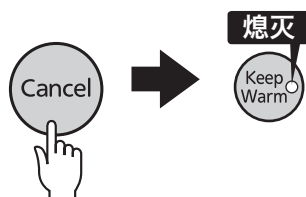
- 预约时间设定错误时，请按下 [Cancel] 键，从 P.60 步骤2开始重新设定。

保留白米(免洗米)的色泽与美味。
煮饭结束后将自动切换到保温状态。

■ 中止保温时

按下 [Cancel] 键

保温指示灯熄灭。



■ 再次保温时

保温指示灯熄灭中按下
[Keep Warm] 键

保温指示灯点亮。



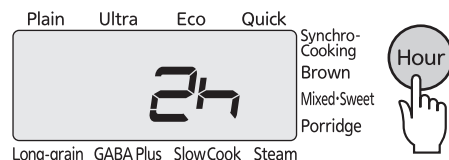
■ 少量米饭保温时

将米饭集中到内锅中央进行保温，并请尽早食用。

■ 关于保温经过时间的显示

按下 [Hour] 键时，保温经过时间在 24 小时 (24h)
内以 1 小时为单位显示。

超过 24 小时后，“24” 闪烁，“h” 点亮。



Note

- 请不要进行以下形式的保温，以免造成米饭出现异味、干巴巴、变色、变质或腐蚀内锅等情况。
 - 保温冷饭
 - 添加冷饭
 - 饭勺留在内锅里一起保温
 - 拔掉电源插头保温
 - 24 小时以上的保温
 - 少于最小煮饭量的保温 (参照 P.83 规格表)
 - 白米 (免洗米) 以外的保温
- “Porridge” 若长时间持续保温会变成糨糊状，请尽早食用。
- 在内锅边缘和垫圈类上有饭粒粘着时，请擦拭干净。以免造成米饭干巴巴、变色、异味、粘呼呼等现象。
- 在寒冷地带或高温等恶劣环境下使用时，请尽早食用。
- 请不要将调理盘或用调理盘烹调的食品放入内锅保温。

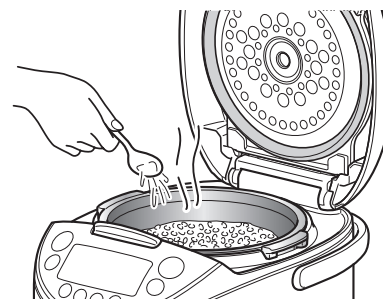
食用之前将保温中的米饭重新加热，便可吃到热腾腾的米饭。

Note

- 米饭超过内锅一半以上时，因米饭量过多可能无法充分加热。
- 如果在以下情况下加热，米饭会变得干巴巴。
 - 米饭刚煮好等还没变凉的情况。
 - 米饭量少于最小煮饭量 (1.0L 型 1 杯、1.8L 型 2 杯) 的情况。
 - 重复加热 3 次以上的情况。

1 翻动保温中的米饭

2 洒入 1~2 大匙水后均匀翻动



- 洒水可以防止米饭变干，使热好的饭松软可口。

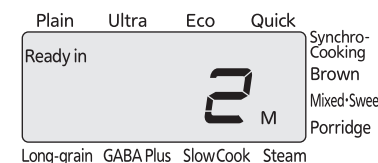
3 确认保温指示灯的点亮状态



- 若保温指示灯未点亮，则无法再加热。未点亮时请按下 [Keep Warm] 键。(参照 P.62)

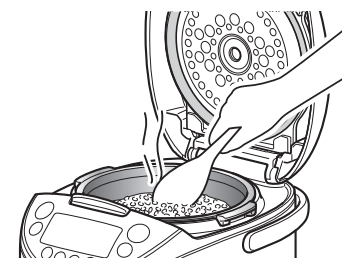
4 按下 [Start/Rinse-free] 键

煮饭指示灯闪烁，开始再加热。
会显示出剩余时间，加热结束后发出 3 次“哔-”的提示音进行通知。



- 想停止再加热时按下 [Cancel] 键。
- 米饭变冷 (标准为在 55°C 以下) 时不能再加热。发出“哔哔哔...”的提示音通知。

5 充分翻动已加热好的米饭，使其变得均匀



9 同时烹煮米饭与料理 (“Synchro-Cooking” 菜单)

使用调理盘，可同时烹煮附属 COOKBOOK (食谱) 中记载的料理与米饭。不煮米饭时，也可给内锅装入水单独进行料理烹调。
料理的烹调方法请参照附属的 COOKBOOK (食谱)。

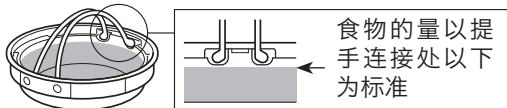
Note

- 烹调时不要超过附属 COOKBOOK (食谱) 上记载的煮饭量。
以免导致煮沸溢出或烹调的料理不够美味。
- 使用调理盘时请注意以下几点。
 - 烹调味道强烈的料理时，可能会在调理盘上留下异味。
 - 烹调颜色浓重的料理时，汤汁等可能会使调理盘染色。
 - 请不要在调理盘内使用菜刀、刀叉等锐利的器具。



关于放入调理盘中的配料的注意事项

- 请勿摆放过多食物到调理盘中。
- 为使蒸汽能接触到食物，请较浅地均匀摆放或使食物间保持适当空隙 (摆放在调理盘中的高度以下图所示位置为标准)。



- 请勿让食材堵塞内盖中间的小孔。
- 放入的食物不宜含过多水或酱汁等液体 (量较多时难以加热)。
- 加入了牛奶、鲜奶油等而出现分层时，应充分搅拌。
- 烹调班戟粉等容易膨胀的食物时请注意控制食物的分量 (摆放高度标准为调理盘 1/3 深度以下)。鸡蛋也容易膨胀，因此请注意控制分量 (1.0L 型时，2-3 个；1.8L 型时，3-4 个以内。(一起放入的配料因鸡蛋大小不同而有所差异，请调整分量))。
- 对于根菜等难以煮熟的食物，请先切成薄片。
- 使用调理盘烹调时，只能蒸煮食物。

Note

- 若在遵守上述注意事项后仍然无法充分加热时，请将食物放置到其他容器中，再使用微波炉等重新加热 (请勿将内锅和调理盘放到微波炉中加热)。

1 将事先预备好的食材放入调理盘

若将食材重叠放入调理盘，可能导致煮沸溢出或烹调的料理不够美味。请将食材均匀平铺到调理盘内。

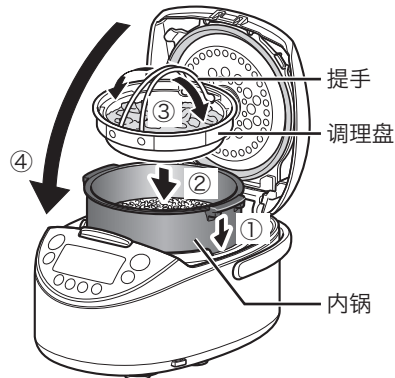
2 煮饭前的准备 (参照 P.55)

Note

- 同时烹煮时的煮饭量请参照下表。煮饭时请不要超过规定的最大量或少于最小量。以免导致煮沸溢出或烹调的料理不够美味。

1.0L 型		1.8L 型	
最大量	最小量	最大量	最小量
2 杯	1 杯	4 杯	2 杯

3 将调理盘放入内锅，盖上上盖



Note

- 请务必将调理盘安装在内锅内烹调。
- 安装调理盘时，请注意不要倾斜。
- 请在盖上上盖前，将调理盘的把手向外侧放倒。

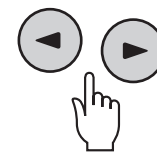
4 将电源插头插入插座

Note

- 当保温指示灯点亮时，请按下 [Cancel] 键使其熄灭。

5 按下 [◀] [▶] 键 选择 “Synchro-Cooking” 菜单

在选择菜单过程中，▲ 标记一直显示闪烁。



同时烹煮时，请务必选择 “Synchro-Cooking” 菜单。

6 按下 [Start/Rinse-free] 键 炊煮免洗米时按 2 次

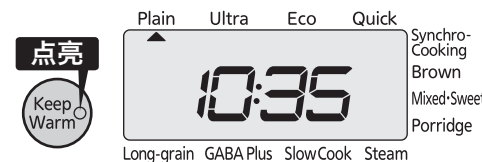
煮饭指示灯点亮，开始同时烹煮。

点亮

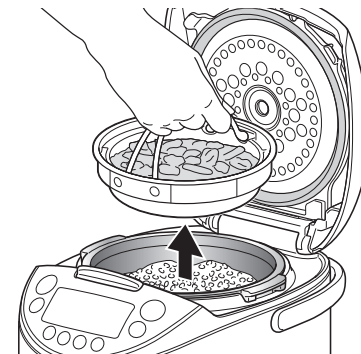


7 同时烹煮后，会发出 8 次 “哔-” 的提示音 (煮饭指示灯熄灭)

保温指示灯点亮。



8 取出调理盘，翻动米饭



Note

- 请不要放入调理盘保温。
- 烹煮结束后取出调理盘时，请注意调理盘高温。
- 取出调理盘时不要使其倾斜。
以免汤汁溢出造成烫伤。
- 不要将取出的调理盘放回内锅。
以免造成食物变质或无法保温。
- 烹调一经加热就会产生大量水分或油分的食材、鸡蛋等在加热过程中膨胀的食材时，汤汁的一部分可能会滴落到米饭上。

不同时煮米饭的烹调

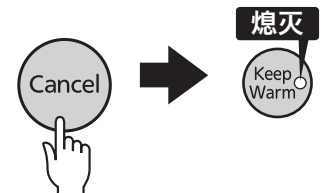
可在内锅中加水进行烹调。
请参照“蒸制烹调方法 (“Steam” 菜单)” (P.68 ~ 70)。

Note

- 根据烹调的料理，将烹调时间设定为 20 ~ 30 分钟。

用完电饭煲后…

- 1 按下 [Cancel] 键，取消保温
保温指示灯熄灭。



- 2 从插座上拔下电源插头 (参照 P.50)
- 3 清洁保养 (参照 P.71 ~ 76)

10 烹调方法 (“Slow Cook” 菜单)

料理的烹调方法请参照附属的 COOKBOOK (食谱)。

开始使用接近沸点的高温煮沸后, 将温度降低至约 93°C 再炖煮一段时间。之后将温度降至约 88°C 继续炖煮。逐渐降低温度炖煮, 不仅可让食物更加入味, 而且也无需担心长时间加热将汤汁熬干。

菜单示例
百叶结烧肉, 牛蒡山药汤



- 附属的 COOKBOOK (食谱) 中介绍了“百叶结烧肉”和“牛蒡山药汤”的烹饪方法。

Note

- 烹调附属的 COOKBOOK (食谱) 上记述的食谱以外的料理时, 可能发生煮沸溢出的现象, 请多加注意。
- 烹调时请充分搅拌, 以免调料沉淀到内锅锅底。
- 用高汤炖煮时, 请使用冷却后的高汤进行烹调。
- 用淀粉勾芡时, 请在烹调的最后加入。
- 加热后便会发生膨胀的圆筒鱼卷、鱼糕等熬炼加工食材时, 烹调时请斟酌增减加入量。

1 预先准备食材

2 将食材放入内锅, 盖上上盖

Note

- 请以内锅内侧的“Plain”刻度线为标准加入食材。(参照下表) 当多于规定的最大量时可能无法炖煮或煮沸溢出。另外, 即使少于最小量时有时也有可能溢出, 请多加注意。

“Plain” 的刻度线			
1.0L 型		1.8L 型	
最大量	最小量	最大量	最小量
5.5 以下	2 以上	8 以下	3 以上

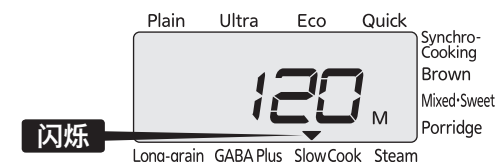
3 将电源插头插入插座

Note

- 当保温指示灯点亮时, 请按下 [Cancel] 键使其熄灭。

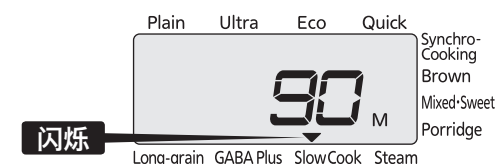
4 按下 [◀] [▶] 键选择 “Slow Cook” 菜单

在选择菜单过程中, ▲ 标记一直显示闪烁。



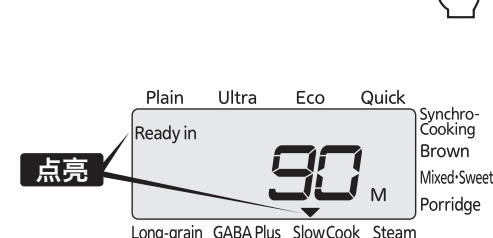
5 按 [Hour] 键或 [Min] 键设定烹调时间

按下 [Hour] 键, 时间将增加 5 分钟, 按下 [Min] 键, 时间将减少 5 分钟。以 5 分钟为单位能够在 5~180 分钟之间设定。



6 按下 [Start/Rinse-free] 键

煮饭指示灯点亮, 开始烹调。“Ready in” 指示灯点亮。

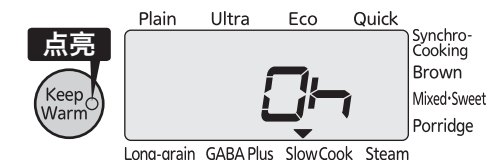


Note

- 烹调过程中请不要打开上盖。

7 烹调完成后, 会发出 8 次 “哔-” 的提示音 (煮饭指示灯熄灭)

保温指示灯点亮, 液晶显示屏显示为 “0h”。



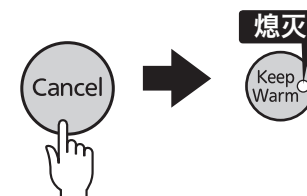
- 若要继续炖煮时, 按下 [Hour] 键与 [Min] 键, 设定好蒸制时间后按下 [Start/Rinse-free] 键。可追加 3 次, 每次最长可追加 30 分钟。

Note

- 当烹调时间不足, 追加时间时不要在烹调之前按下 [Cancel] 键。以免保温指示灯熄灭而无法继续烹调。若不慎按下按键时, 请按照以下步骤处理。
 1. 取出内锅放置在湿的布上
 2. 将上盖打开放置 10 分钟左右, 让本体与内锅冷却
 3. 重新将内锅装入本体
 4. 从 P.66 的步骤 4 开始操作
- 想在烹调保温过程中加热菜肴时 (加热到易于食用温度), 请在保温指示灯点亮的状态下, 按下 [Start/Rinse-free] 键再加热。显示再加热剩余时间, 再加热完成时发出 3 次 “哔-” 提示音。再加热后, 保温指示灯点亮, 继续显示保温时间。

烹调结束后……

- 1 按下 [Cancel] 键取消保温
保温指示灯熄灭。



- 2 清除异味 (参照 P.76)

Note

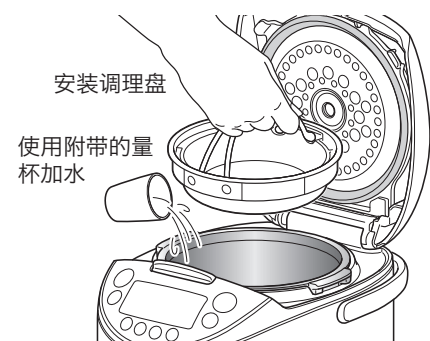
- 烹调结束后若不按下 [Cancel] 键则会继续保温, 并以 1 小时为单位显示 1 (1h) 至 6 小时 (6h)。超过 6 小时后, “6” 开始闪烁。
- 保温时间请不要超过 6 小时, 以免味道变差。

11 蒸制烹调方法 (“Steam” 菜单)

1 给内锅内装入水，安装调理盘

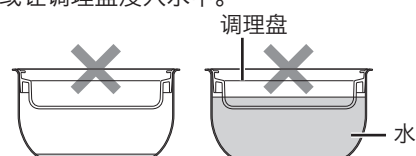
请按照以下标准调节加水量。

- 1.0L 型 (5.5 杯) : 3 1/2 杯 (630mL)
- 1.8L 型 (10 杯) : 4 1/2 杯 (810mL)



Note

- 请给内锅加入适当的水量。请不要在蒸制过程中干烧，或让调理盘浸入水中。



2 将食材平铺到调理盘上，关闭上盖

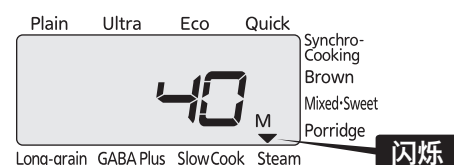
3 将电源插头插入插座

Note

- 当保温指示灯点亮时，请按下 [Cancel] 键使其熄灭。

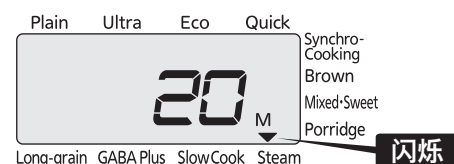
4 按下 [◀] [▶] 键选择 “Steam” 菜单

在选择菜单过程中，▲ 标记一直显示闪烁。



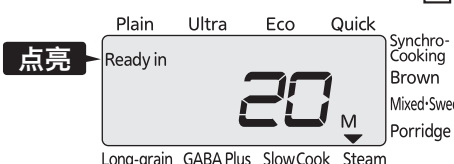
5 按 [Hour] 键或 [Min] 键设定蒸制时间

按下 [Hour] 键，时间将增加 5 分钟，按下 [Min] 键，时间将减少 5 分钟。
以 5 分钟为单位能够在 5 ~ 60 分钟之间设定。



6 按下 [Start/Rinse-free] 键

煮饭指示灯点亮，开始蒸制烹调。
“Ready in” 指示灯点亮。

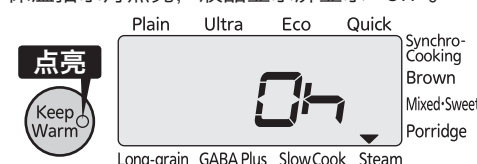


Note

- 烹调过程中请不要打开上盖。以免烹调的料理不够美味。

7 蒸制完成后，会发出 8 次 “哔-” 的提示音 (煮饭指示灯熄灭)

保温指示灯点亮，液晶显示屏显示 “Oh”。



- 若要继续蒸制时，按下 [Hour] 键与 [Min] 键，设定好蒸制时间后按下 [Start/Rinse-free] 键。可追加 3 次，每次最长可追加 15 分钟。

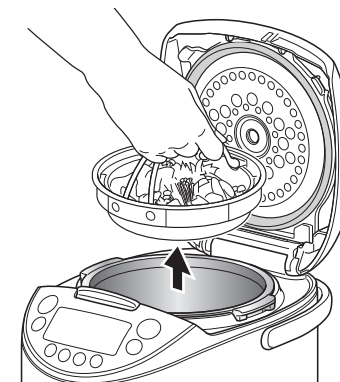
注意

- 打开上盖时请注意避免因蒸汽烫伤。

Note

- 蒸制时间不够用时请注意，请务必添加水，以免干烧。
- 当蒸制时间不足，追加时间时不要在烹调之前按下 [Cancel] 键。以免保温指示灯熄灭而无法继续蒸制。若不慎按下键时，请按照以下步骤处理。
 1. 取出内锅放置在湿的布上
 2. 将上盖打开放置 10 分钟左右，让本体与内锅冷却
 3. 重新将内锅装入本体
 4. 从 P.68 的步骤 4 开始操作

8 取出调理盘

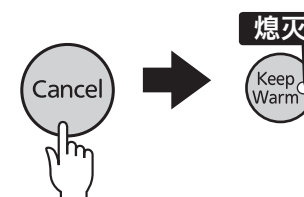


- 蒸制结束后取出调理盘时，请注意调理盘高温。
- 食物蒸好后，请立刻取出。以免因长时间放置，食物浸到水而淡得无味。
- 取出调理盘时，不要使其倾斜。以免汤汁溢出造成烫伤。

烹调结束后……

1 按下 [Cancel] 键取消保温

保温指示灯熄灭。



2 从插座上拔下电源插头 (参照 P.50)

3 清洁保养 (参照 P.71 ~ 76)

■ 蒸制时间标准表

食材	量	蒸制时间标准	蒸制方法的要点
鸡肉	1 块 (200-300g)	20-30 分钟	划几道口子。
白肉鱼	切块 2-3 块 (150-200g)	20-25 分钟	厚度切在 2cm 以下。 务必请用铝箔纸裹着蒸制。
虾	6-10 只 (100-200g)	15-20 分钟	带壳蒸制。
胡萝卜	1-2 个 (200-300g)	30-40 分钟	切成一口大小。
土豆	中等大小 2-3 个 (250-300g)	30-40 分钟	切成一口大小。
红薯	中等大小 1 根 (200-300g)	30-40 分钟	切成一口大小。
烧卖 (加热)	8-15 个	20-25 分钟	均匀排列。

- 1.0L 型 (5.5 杯) 的蒸制食材高度请不要超过 3cm，1.8L 型 (10 杯) 的蒸制食材高度请不要超过 4cm。以免碰到上盖内侧，水分进入食物后变得淡而无味。
- 请勿让食材堵塞内盖中间的小孔。
- 上述时间请作为参考。因食材的温度、质量、重量不同会发生变化。
- 蒸制时间不足时，请根据食物的情况追加蒸制时间。
- 追加蒸制时水量会变少。请注意添加水，以免干烧。
- 肉或鱼的蒸制时间过长将会变硬。若短时间内无法蒸熟，请切得薄一点再蒸制。
- 蒸制鱼等食材时，请务必裹上铝箔纸。以免汤汁溢出。

请按照 P.71 ~ 76 记载的方法进行清洁保养。
其他修理需求等请委托经本公司认可的修理技术人员。
所有零部件请通过手洗清洁保养。请勿使用洗碗机。
使用结束后，为了下次能够随时清洁方便地使用，请务必在当日将电饭煲清洗干净。此外，请定期进行清洁保养。
每次做完料理后很容易有异味残留，请务必在当日将异味清除干净。（参照 P.76）

Note

- 请务必拔掉电源插头，并等电饭煲本体、内锅、内盖、调压阀冷却后再进行清洁保养。
- 使用清洗剂清洁保养时，请使用厨房用合成清洗剂（餐具及烹调器具用）。
- 请使用海绵或布等柔软的清洁用具。
- 清洗剂成分的残留有可能导致树脂等材料的老化、变色，因此请充分冲洗干净。

■ 每次使用后应清洁的部位



内锅



调理盘



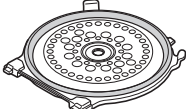
量杯



饭勺



汤勺



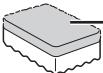
内盖

1 用清水或温水沾湿海绵清洗

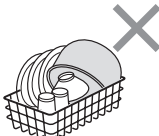
2 用干抹布擦拭水分，使其充分干燥

Note

- 请不要用海绵的研磨粒子面清洗内锅。以免造成氟素加工面脱落。
- 请勿将餐具类放入内锅内，将内锅作为洗碗盆一起清洗。此外干燥内锅时，请不要将其覆盖到其他餐具上重叠放置。以免划伤或剥落氟素加工面。



不要用研磨粒子面清洗。





调压阀 (拆分为 2 个部分。参照 P.74 ~ 75)



上盖

1 用海绵，在清水或温水下冲洗

2 用干抹布擦拭水分，使其充分干燥

Note

- 请勿使用以下的方法清洗，以免导致变形。
 - 用热水冲洗。
 - 浸泡清洗。
 - 煮饭后立刻在高温状态下冲洗。
- 进行混合杂粮（苋属植物等）煮饭后，请务必将调压阀清洗干净。以免造成调压阀堵塞，上盖打不开等故障，也有可能導致煮出的饭不理想。

■ 脏污后应立即清洁保养的部位

本体外侧 / 内侧
用拧干水的布擦拭。

温度传感器
若有焦饭粒、米粒等粘着时清除干净。
若清除困难时，请用市场上销售的磨砂纸（320 号左右）清除，并用拧干的抹布擦拭。

上框、上盖开关片附近等
若有饭粒、米粒等粘着时清除干净。

电源插头、电源线

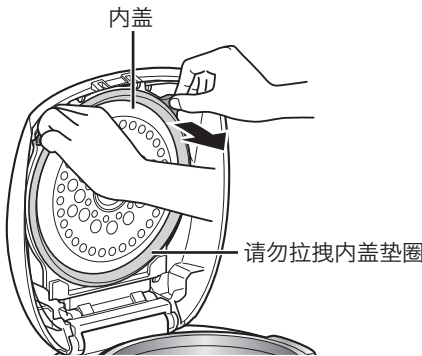
Note

- 请随时清洗干净内锅及上盖等，以免腐蚀或产生异味。
- 请勿使用稀释剂、去污剂、漂白剂、化学抹布、金属铲、尼龙刷等清洁用具。
- 各部位的清洁保养，务必请拆卸后进行。
- 请不要将调压阀、量杯、饭勺、汤勺浸入热水中。以免造成变形。
- 请不要使用洗碗机或餐具烘干器。以免造成变形。
- 使用清洗剂进行清洁保养时，请勿使用碱性清洗剂。

内盖的拆卸与安装

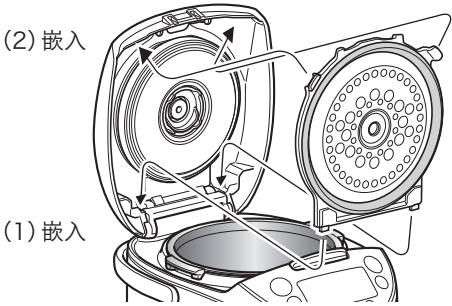
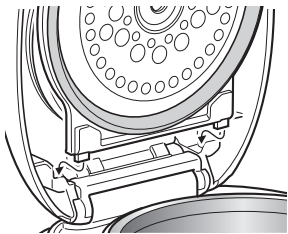
■ 拆卸方法

将内盖的抓手向下按，同时往面前拉从而卸除。



■ 安装方法

如图所示牢牢嵌入上盖中。



Note

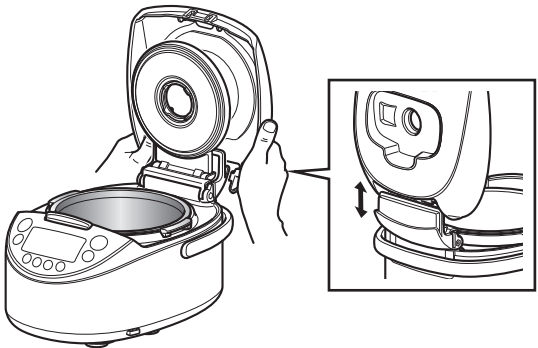
- 请勿拉拽内盖垫圈，调压垫圈。一旦拆下便无法再次装回。如内盖垫圈脱落，请向购买本产品的销售店咨询。

上盖的拆卸和安装

拆下调压阀，然后在上盖完全打开的状态下，将其向上拉从而卸除。

1 拆下内盖

2 按图中所示的要点拆下上盖 安装的步骤与拆卸相反。



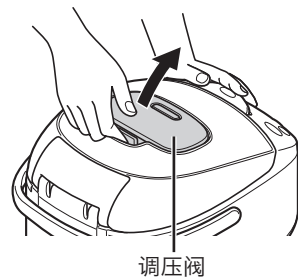
Note

- 刚使用完时放热板温度较高，因此，请在充分冷却后再拆卸。

调压阀的拆卸与安装

■ 拆卸方法

1 将手指插入上盖的凹槽内，向上拉起卸除调压阀



Note

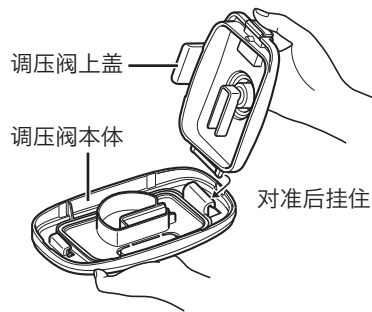
- 刚煮好饭时，调压阀中聚集有热蒸汽，因此请多加注意。

2 翻转调压阀，如图所示拆下调压阀上盖

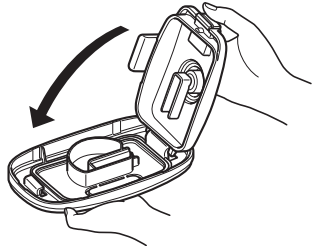


■ 安装方法

1 将调压阀上盖挂到调压阀本体上



2 往里按直至发出“喀嚓”声



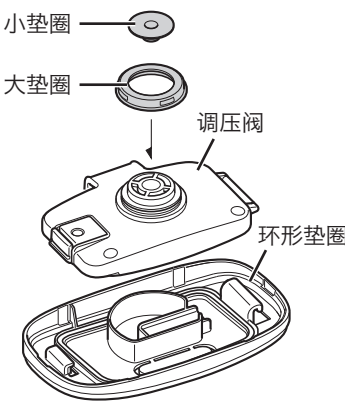
3 切实安装到本体上

■ 调压阀用垫圈的安装

请按照图所示，小心、切实地嵌好垫圈。
若未切实嵌好则可能造成垫圈脱落、蒸汽泄漏等故障。

Note

- 请勿拆下环形垫圈。如环形垫圈脱落，请切实嵌回至原状。
难以安装时，只需稍稍打湿环形垫圈，即可简单安装好。



异味去除方法 (本体及调理盘上残留异味时)

请在感觉有异味或烹调之后，用以下方法进行清洗。

Note

- 清洁保养后，内锅、调理盘和本体会发热，请多加注意。以免造成烫伤。

■ 本体

请勿将调理盘装入内锅。

1 内锅内加入7~8分满的水后，在“Plain”菜单下按下 [Start/Rinse-free] 键
切换到保温状态后，按下 [Cancel] 键

Note

- 若对异味非常在意时，在水中加入柠檬酸 (约 20g) 实施，可彻底的清除异味。
有些异味很难被彻底清除。若无法彻底清除时，请向购买本产品的销售店洽询。

2 用厨房用合成清洗剂清洗内锅、内盖、调压阀之后，请彻底用水清洗

3 将本体和各部放置在干燥通风的地方干燥

■ 调理盘

请将调理盘放入热水中浸泡约 1 小时。

煮好的饭或电饭煲的运行状态等发生异常时，请检查确认以下几点。

检查事项		量米量或配料量、杂粮的量、水	超过最大煮饭量	使用碱性离子水 (pH9 以上) 煮饭	使用矿泉水等硬度高的水煮饭	菜单选择错误	已设定预约煮饭	使用完电饭煲后未取消保温直接按 [Start/Rinse-free] 键	内锅里侧、温度传感器上附着有焦饭粒或水滴等杂物	内锅变形	未充分翻动	曾长时间停电
发生情况	过硬	●	●		●	●			●	●	●	●
	过软	●		●		●	●		●	●	●	●
	夹生	●	●			●		●	●	●		●
	有硬米芯	●	●			●		●	●	●		●
	形成锅巴饭	●				●	●		●	●		
煮饭中	蒸汽漏气	●							●	●		
	溢出	●				●			●			
	煮饭时间过长	●				●			●	●		●
参照页面		53~55、83	83	—	—	57	—	59	55、71~76	—	59	83

检查事项		垫圈类或内锅边缘等处粘着饭粒等杂物	未充分淘米 (免洗米除外)	用热水 (35℃ 以上) 淘米或调整水位	淘米后长时间浸水	淘米后一直放置在筛盘上	上盖没盖紧	调味料未充分混合	与配料、杂粮等混合煮饭	混入了很多碎米	饭煮好后又立刻继续煮饭	清洁保养不够彻底
发生情况	过硬			●			●	●			●	●
	过软			●	●	●	●	●		●	●	
	夹生			●				●			●	
	有硬米芯			●				●			●	●
	形成锅巴饭		●	●	●					●		●
煮饭中	有糠味		●									
	蒸汽漏气	●					●					●
	溢出	●	●					●				●
	煮饭时间过长	●										
参照页面		55、71~76	—	55	—	—	55~56、71~75	53	—	—	—	71~76

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

检查事项		煮饭量或加水量等错误	内锅里侧、温度传感器上附着有焦饭粒等杂物	未充分翻动	垫圈类或内锅边缘、内盖等处粘着饭粒等杂物	未充分淘米（免洗米除外）	实施了3次以上再加热	煮饭预约时间设定在12小时以上	持续保温时间超过24小时	内锅里有米饭的情况下取消了保温	曾长时间停电
发生情况											
保温中的米饭	异味		●		●	●		●	●	●	●
	变色		●	●	●		●		●		
	干巴巴	●	●	●	●		●		●		
	发黏	●	●	●	●			●		●	●
	再加热后的米饭变得干巴巴的	●	●				●				
参照页面		53~55、83	55、71~76	59	55、71~76	53、55	63	61	62	—	83

检查事项		白米、免洗米以外的保温	少于最小煮饭量的保温或再加热	米饭呈圈形状保温	添加冷饭	饭勺放在锅内一起保温	清洁保养不够彻底	刚煮好的热饭又重新加热	烹调之后没有清除异味
发生情况									
保温中的米饭	异味	●	●		●	●	●		●
	变色	●	●	●	●	●			
	干巴巴	●	●	●	●	●			
	发黏	●	●		●	●			
再加热后的米饭变得干巴巴的			●					●	
参照页面		62	62~63	—	62	62	71~76	63	67、69、76

使用调理盘进行同时烹煮的食物发生异常时，请确认以下几点。

检查事项		加入了COOKBOOK（食谱）上记载的标准量以上的食材或调料	未将食材均匀平铺在调理盘上，而是重叠放置	煮饭时超过了规定的最大量或少于最小量	“Synchro-Cooking”菜单之外的煮饭	烹调了COOKBOOK（食谱）上未记载的食谱	中途曾停电
发生情况							
煮好的饭	过硬	●		●	●	●	
	过软	●		●	●	●	●
	夹生			●	●	●	●
	有硬米芯			●	●	●	
	形成锅巴饭	●	●	●	●	●	
	异味	●	●	●	●	●	
食物	发黏	●	●	●	●	●	
	过硬	●	●	●	●	●	
	过软	●	●	●	●	●	
	加热不充分	●	●	●	●	●	●
	汤汁滴落到米饭上	●	●	●		●	
煮饭中	蒸汽漏气	●	●	●	●	●	
	溢出	●	●	●	●	●	
	煮饭时间过长	●		●	●	●	●
参照页面		64	64	64	65	64	83

若烹调的料理不够美味时，请检查确认以下几点。

检查事项		食材的种类、分量错误	放入了超过最大规定量的食材	放入了少于最少规定量的食材	烹调时间过短	烹调时间过长	垫圈类、内锅边缘等处粘有焦饭粒或米粒等杂物	上盖没盖紧	中途曾停电
发生情况									
食物	无法炖煮	●	●		●		●	●	●
	溢出	●	●	●					
	熬干	●		●		●			
参照页面		66			66		55、71～76	55～56、71～75	83

在委托修理前，请检查以下几点。

故障现象	确认事项	处理方法	参照页面
不能煮好米饭 无法烹调	电源插头是否插入插座中。	请将电源插头切实插入插座。	56
未按照预约时间煮好饭	是否已正确设定了时间。	请正确设定时间。	82
	请确认“觉得饭煮得不理想时”的“煮饭时间过长”项目，并进行处理。		77
无法设定煮饭预约时间	是否已正确设定了时间。	请正确设定时间。	82
	显示屏是否闪烁“0：00”。	请设定时间。	
	是否选择了“Quick”、“Synchro-Cooking”、“Mixed・Sweet”、“Steam”、“Slow Cook”菜单。	左侧的菜单无法进行预约煮饭。	61
	是否选择了不可预约定时的时间。	请按照规定的有效预约时间设定预约煮饭。	
液晶显示屏有水汽	垫圈类、内锅边缘是否粘有焦饭粒或米粒等杂物。	请清除干净。	55、71～76
	内锅外侧是否有水。	请用干布擦拭干净。	
无法再加热	按下 [Start/Rinse-free] 键，发出“哔哔哔”的警告音。	米饭是凉的。无法对约 55℃ 以下的米饭再加热。	63
	保温指示灯是否熄灭。	先按下 [Keep Warm] 键，确认保温指示灯点亮后，请再次按下 [Start/Rinse-free] 键。	61
煮饭、保温、再加热过程中发出声音	是否听到“嗡—”的声音。	这是风扇运转的声音。并非故障。	51
	是否听到“叽—”或“滴哩哩”的声音。	这是 IH 运转的声音。并非故障。	
	是否听到与上述完全不同的声音。	请委托购买本产品的销售店修理。	—
按下 [Start/Rinse-free] 键 或者 [Keep Warm] 键时，会发出“哔哔哔”的声音。	内锅是否装好。	请装好内锅。	56
设定饭预约时间时发出“哔哔哔”的声音	按下 [Timer] 键后，若 30 秒内不进行任何操作便会发出提示音进行通知。请继续进行时间设定。		61
本体内进入了水或米	这是造成故障发生的原因，请委托购买本产品的销售店修理。		—
调整时间时，即使按下 [Hour] 或 [Min] 键也无法设置	煮饭过程中、保温中、预约煮饭设定中与再加热中无法调整时间。		82
在保温中按下 [Hour] 键，保温经过时间开始闪烁	是否已持续保温 24 小时以上。	保温时间超过 24 小时后，保温经过时间开始闪烁通知。	62
	在“Slow Cook”菜单下是否持续保温了 6 小时以上	保温时间超过 6 小时后，保温经过时间开始闪烁通知。	67
拔下电源插头后时间、预约时间、保温经过时间等记忆时间消失	电源插头插入时，液晶显示屏上是否有“0：00”闪烁。	锂电池已用完。请委托购买本产品的销售店修理。	51
上盖无法盖上、或煮饭过程中上盖打开	上框、内盖垫圈、上盖开关片周围是否粘附饭粒、米粒等杂物。	请清除干净。	55、71～76
上盖无法关上	内盖是否安装好。	请安装好内盖	73
按下按键后没有反应	电源插头是否插入插座中。	请将电源插头切实插入插座。	56
	保温指示灯是否点亮。	请按下 [Cancel] 键取消保温之后再行操作。	56
电源插头处有火星溅出	插拔电源插头时有小火星溅出是 IH 方式固有的现象，并非故障。		—
产生塑胶等异味	刚开始使用时有时会产生塑胶等异味，之后会慢慢消失。		—
塑料部位有线状或波纹状现象	这是塑胶成型时产生的痕迹，并不妨碍产品使用品质。		—
煮饭过程中，调压阀的蒸汽孔冒泡	这是因沸腾导致的现象，并非故障。		—
同时烹煮食物时内盖附着食物	烹调以鸡蛋为食材的料理时，加热后发生膨胀的食材有时会附着在内盖上。以免发生食物附着在内盖上，请酌量减少食材。		64

液晶显示屏上出现下列显示内容时

故障现象	处理方法	参照 页面
显示以下画面，并持续响起“哔——”的声音或“哔哔哔哔哔哔……”的声音 	如将本体放置在地毯等物品上或室温较高的场所内，有可能导致吸气孔和排气孔堵塞、温度上升、按下按键后没有反应。此时，请按以下步骤处理。 (1) 拔下电源插头 (2) 将电饭煲移动到室温较低的场所，以免吸气孔和排气孔堵塞 (3) 再次将电源插头插入插座中，进行按键操作。 如果还是没有反应，表明本体有异常。请在拔下电源插头后，委托购买本产品的销售店进行修理。	—

关于塑胶零部件
受热气或蒸汽喷射的塑胶零部件，并非因使用原因也可能发生损坏。请向购买本产品的销售店咨询。

时间的调整方法

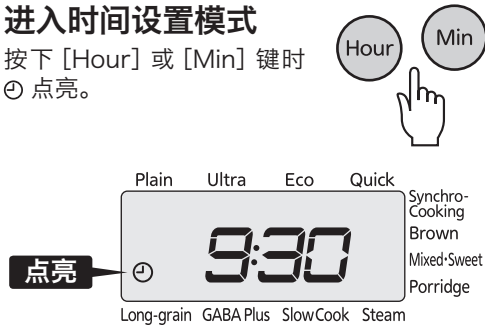
以 24 小时为单位显示时间。
煮饭过程中、保温中、预约煮饭设定中与再加热中无法调整时间。

■ 例如：将“上午 9:30”调为“上午 9:35”时

1 将电源插头插入插座

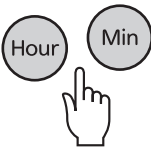
2 进入时间设置模式

按下 [Hour] 或 [Min] 键时
⓪ 点亮。



3 调整时间

“小时”用 [Hour] 键、“分钟”用 [Min] 键进行设定。
持续按键则会快进。



4 调整好时间后按下 [↩] 键

完成调整时间。
⓪ 熄灭，“:”显示闪烁。



Note

- 设定的时间会因室温、使用方法的不同，在 1 个月内产生 30 秒至 120 秒左右的误差。

产品规格

容量	1.0L 型 (5.5 杯)	1.8L 型 (10 杯)
电源	220V 50/60Hz	
额定电力 (W)	1,080	1,198
煮饭容量 (L)	Plain	0.18~1.0 (1~5.5 杯)
	Ultra	0.18~1.0 (1~5.5 杯)
	Eco	0.18~1.0 (1~5.5 杯)
	Quick	0.18~1.0 (1~5.5 杯)
	Synchro-Cooking	0.18~0.36 (1~2 杯)
	Brown	0.18~0.63 (1~3.5 杯)
	Mixed	0.18~0.72 (1~4 杯)
	Sweet	0.18~0.54 (1~3 杯)
	Porridge	Porridge · Hard 0.09~0.18 (0.5~1 杯)
		Porridge · Soft 0.09 (0.5 杯)
外形尺寸 (cm)	宽	26.0
	深度	35.4
本体重量 (kg)	高度	21.3
		25.0
	Long-grain	0.18~1.0 (1~5.5 杯)
	GABA Plus	0.18~0.63 (1~3.5 杯)

Note

- 1 杯=约 150g。

停电后

若万一发生停电，再次通电后仍然能够正常工作。

停电时的状态	通电后的运转
预约煮饭设定中	设定时间仍然有效。(若停电时间过长，已超过设定的时间时，通电后立刻开始煮饭。)
煮饭(再加热)过程中	继续煮饭(再加热)。 煮好的饭可能不够理想。
保温中	继续保温。

消耗品和单卖品的购买方法

垫圈类是消耗品。因使用方法而异，但随着使用均会逐渐老化。当脏污、异味、破损程度比较严重时，请向购买本产品的销售店咨询。
内锅涂覆的氟有可能伴随使用逐渐被消耗、脱落。(参照 P.49)

目次

1	安全上のご注意	88
2	各部の名前とはたらき	92
	メニューの選べる機能と特長	94
	ごはんをおいしく炊くためのコツ	95
3	ごはんを炊く前の準備	97
4	ごはんの炊きかた	99
	炊飯時間の目安	100
5	ごはんが炊きあがったら	101
6	炊きあがり予約タイマー炊飯のしかた	102
7	保温について	104
8	再加熱のしかた	105
9	ごはんとおかずを同時に作る(「Synchro-Cooking」メニュー)	106
10	調理のしかた(「Slow Cook」メニュー)	108
11	蒸し調理のしかた(「Steam」メニュー)	110
12	お手入れのしかた	113
13	うまく炊けない?と思ったら	119
14	「Synchro-Cooking」がうまく作れない?と思ったら	121
15	「Slow Cook」がうまく作れない?と思ったら	122
16	故障かな?と思ったら	123
	こんな表示が出たときは	124
	現在時刻の合わせかた	125
	仕様	126
	停電があったとき	126
	消耗品・別売品のお買い求めについて	126

1 安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

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

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



警告

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



注意

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

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

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

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

図記号の説明



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



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



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



警告

一般的な安全上の注意事項について



分解禁止

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



異常・故障時には、直ちに使用を中止する。
そのまま使用すると、火災・感電・けがのおそれ。
〈異常・故障例〉
・ご使用中、電源コード、差込プラグが異常に熱くなる。
・炊飯ジャーから煙が出たり、こげくさいにおいがする。
・炊飯ジャーの一部に割れ、ゆらみ、がたつきがある。
・内なべが変形している。
・その他の異常や故障がある。
すぐにプラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する。

器具を使用される方について



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

器具の用途について



取扱説明書（付属のCOOKBOOK）に記載以外の用途には使わない。
蒸気や内容物が噴き出し、やけどやけがをするおそれ。
〈してはいけない調理例〉
・ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する。
・クッキングシートなどを落としふた代わりに使用する。



警告

電源について



定格電圧以外では使わない。
火災・感電の原因。



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

電源コード・プラグについて



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



差込プラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。
火災の原因。



差込プラグは根元まで確実に差し込む。
感電・ショート・発煙・発火のおそれ。



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



電源コードが傷んだ場合、必ず修理技術者が交換する。
故障や事故の原因。

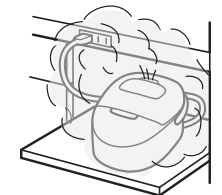


ぬれ手禁止

ぬれた手で、差込プラグの抜き差しをしない。
感電やけがをするおそれ。



差込プラグに蒸気をあてない。
火災・感電・発火のおそれ。スライド式テーブルでは、差込プラグに蒸気があたらない位置で使用する。



器具を取り扱うときは

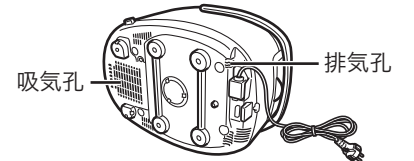


水ぬれ禁止

水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電のおそれ。



吸・排気孔やすき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。
感電や異常動作によるけがのおそれ。



調理開始のときは



内なべを入れずにクッキングプレートを使わない。
発火・発煙・やけどの原因。

調理中・調理後は



炊飯中は、絶対にふたを開けない。
やけどをするおそれ。



接触禁止

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

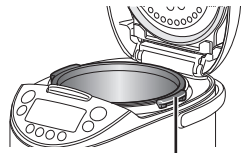
⚠ 注意

一般的な安全上の注意事項について

❗ 取り扱いには注意。落としたり、強い衝撃を加えたりすると、けがや故障の原因。

❌ クッキングプレートはこの製品以外には使わない。
火災・やけどのおそれ。

❌ 使用中、内なべと手をさわるときはなべつかみを使用し、直接手をふれない。
高温になっているため、やけどのおそれ。



内なべと手

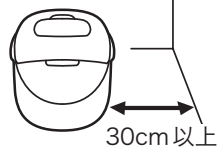
❗ 医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、本製品をご使用の際には専門医とよくご相談の上お使いください。
本製品の動作により、ペースメーカーに影響を与えるおそれ。

❗ この商品は、一般家庭用です。以下の用途でも同様に使用できます。
・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

使用する環境について

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

❌ 壁や家具の近くでは使わない。
蒸気や熱で、傷み・変色・変形の原因になるため、壁や家具からは30cm以上はなして使う。キッチン用収納棚などを使用する際は、中に蒸気がこもらないように注意する。



30cm以上

❌ 荷重強度が不足しているスライドテーブルでは使わない。
落下によるけが・やけど・故障の原因。
使用する前に、荷重強度が十分満足していることを確認する。

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

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

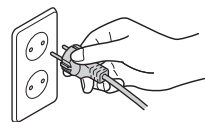
❌ 吸・排気孔をふさぐような場所や、室温の高い場所では使わない。
カーペット、ビニール袋などの上には、置かない。
感電や漏電、火災・故障の原因。

❌ IHクッキングヒーターの上で使わない。
故障の原因。

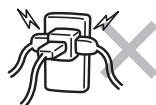
❌ アルミシート・電気カーペットの上で使わない。
アルミ材が発熱し発煙・発火の原因。

電源コード・プラグについて

❗ 必ず差込プラグを持って引き抜く。
感電やショートして発火するおそれ。



❌ タコ足配線はしない。
火災のおそれ。



⚠ 注意

器具を取り扱うときは

❌ 専用内なべ以外は使わない。
過熱、異常動作の原因。

❌ カラダきをしない。
故障や過熱、異常動作の原因。

❌ 磁力線が出ているので、磁気に弱いものを近づけない。
テレビ・ラジオなどは、雑音の入るおそれ。キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープ・ビデオテープなどは、記録が消えるおそれ。

❗ ふたを開けるときは、蒸気に注意する。
やけどのおそれ。

⚡ 使用時以外は、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。

❌ 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。

調理中・調理後は

❌ 使用中や使用直後は、高温部にふれない。
やけどの原因。

❌ 炊飯中は本体を移動しない。
やけどや吹きこぼれの原因。

お手入れのときは

❗ お手入れは、本体が冷えてから行う。
高温部にふれることによるやけどのおそれ。

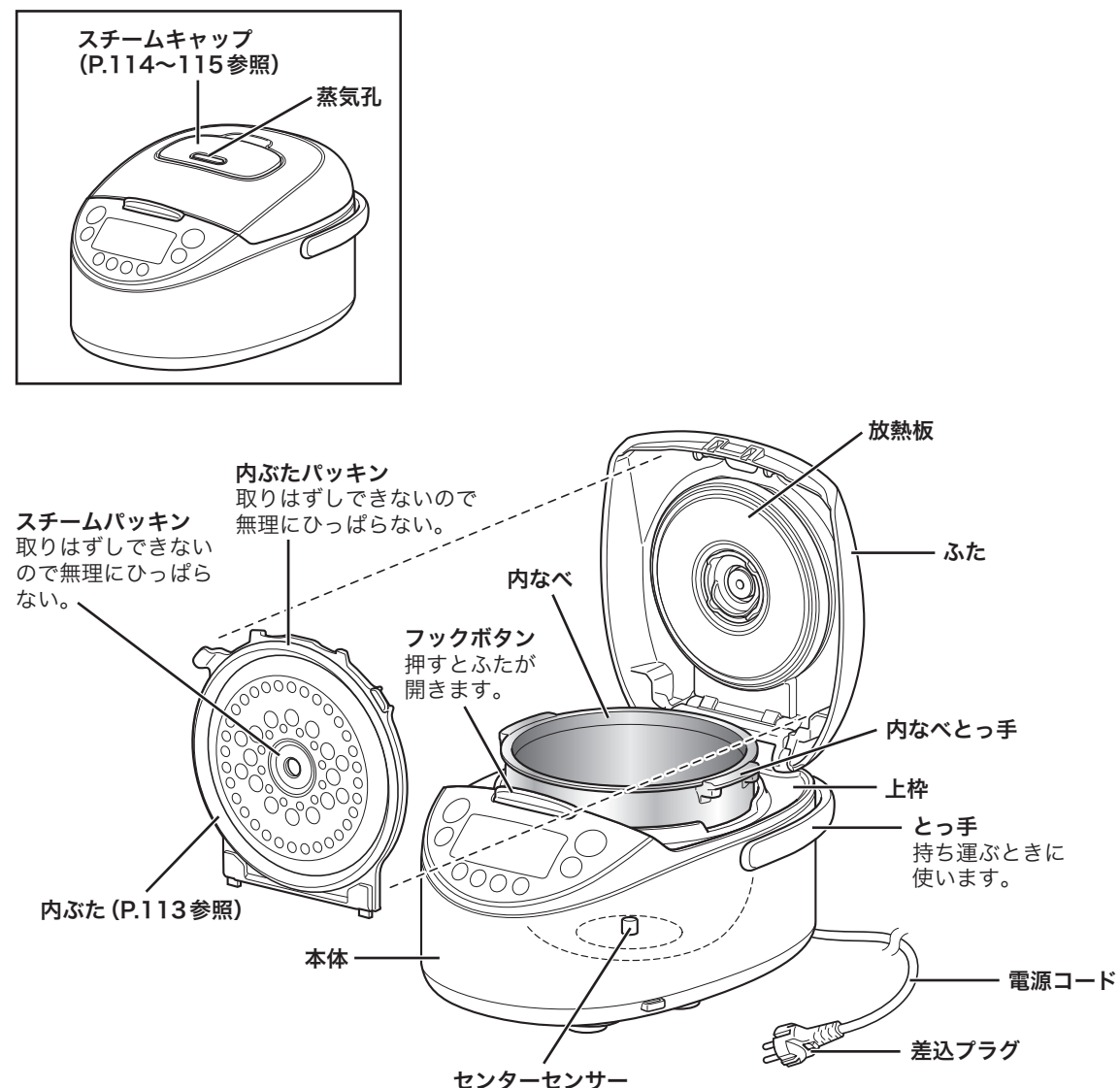
❌ 丸洗いはしない。
本体を丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしない。ショート・感電のおそれ。

■ 末永くご使用いただくためのご注意

- こげついたごはんつぶ・米つぶなどは取り除く。
蒸気もれ・吹きこぼれ・故障やおいしく炊けない原因。
- 炊飯中、本体に布などをかけない。
本体やふたの変形・変色の原因。
- 機能・性能を維持するため、製品に穴を設けてありますが、この穴からまれに虫等が入り故障することがあります。市販の防虫シートを使用する等、ご注意ください。また、虫等が入り故障した場合は、有償修理になります。お買い上げの販売店までお問合せください。
- 内なべのフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがありますが、人体には無害で、炊飯や保温性能も問題ありません。
気になる場合や、変形・腐食した場合は、お買い求めできます。お買い上げの販売店までお問合せください。

- 内なべのフッ素加工面のふくれやはがれ、変形の原因になるため、必ずお守りください。
- 内なべをガス火にかけたり、IHクッキングヒーター・電子レンジなどに使用しない。
- 白米（無洗米）以外のごはん（炊込みなど）を保温しない。
- 内なべの中で酢を使用しない。
- 付属品が木製品以外のしゃもじを使用しない。
- 金属製のおたまやスプーン、泡立て器など、かたいものを使用しない。
- 内なべにザルなどをのせない。
- 内なべに食器類など、かたいものを入れない。
- 金属へらやナイロンたわしなど、かたいものでお手入れしない。
- 食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしない。
- 洗米時、内なべに強い力を加えない。
- 内なべが変形した場合は、お買い上げの販売店にお問い合わせください。

2 各部の名前とはたらき



操作パネル

表示部

▲印(メニューカーソル)や現在時刻などが表示されます。

[Cancel] キー

保温や操作の取り消しに使用します。

[Keep Warm] キー

保温に使用します。

保温ランプ

保温中に点灯します。

[◀] [▶] (Menu) キー

炊飯メニューを選ぶときに使用します。

炊飯ランプ

炊飯中などに点灯・点滅します。

[Start/Rinse-free] キー

炊飯などを始めるときに使用します。

[Timer] キー

予約の種類を選ぶときに使用します。

予約ランプ

予約タイマーの使用時に点灯・点滅します。

[Hour] キー・[Min] キー

現在時刻やタイマーのセットに使用します。

・[Start/Rinse-free] と [Cancel] キーの中央の凸部(●)は、目の不自由な方に配慮したものです。

■ 付属品の確認

しゃもじ



おたま



しゃもじを差し込んでおけます



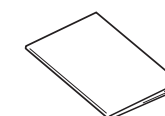
クッキングプレート



計量カップ
約1カップ(約0.18L)・
約150g



COOKBOOK



■ 音について

炊飯中・保温中・再加熱中にする下記の音は、異常ではありません。

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

■ 時刻の確認

時刻は24時間表示されます。時刻が合っていないときは、現在時刻に合わせてください。(P.123 参照)

■ リチウム電池について

リチウム電池を内蔵していますので、差込プラグを抜いても現在時刻や予約時刻を記憶し続けます。

- ・リチウム電池は、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、表示部に「0:00」が点滅します。通常の炊飯はできますが、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶は、差込プラグを抜くと消えてしまいます。

Note

- ・リチウム電池は、お客様ご自身では交換できません。

新しいリチウム電池との交換は、お買い上げの販売店までお問合せください。

メニューの選べる機能と特長

メニュー	無洗米選択	予約選択	保温	特長
Plain	○	○	○	白米（無洗米）を炊くときに選びます。
Ultra	○	○	○	白米（無洗米）の甘み・うまみ・粘りを引き出して炊きたいときに選びます。 「Plain」の2倍の時間で吸水し、しっかりと時間をかけて加熱することで、味わい深いごはんが炊きあがります。
Eco	○	○	○	白米（無洗米）を炊くときに選びます。「Plain」メニューと比べて、少しかためになります。少ない消費電力量（約3.3～20.7%削減）で炊くことができます。
Quick	○	—	○	白米（無洗米）を早く炊きたいときに選びます。
Synchro-Cooking	○	—	△	クッキングプレートを使ってごはんとおかずを同時に作る時に選びます。
Brown	—	○	△	玄米・雑穀米（玄米と雑穀が混ざっているお米）を炊くときに選びます。
Mixed・Sweet	○	—	△	炊込みごはんやおこわを作るときに選びます。
Porridge	○	○	○	おかゆを作るときに選びます。
Long-grain	—	○	○	長粒米を炊くときに選びます。
GABA Plus	—	○	△	玄米をやわらかく食べやすく炊きたいときに選びます。（「Brown」よりも炊飯時間を長くして炊きあげます。）また、健康に役立つと話題の栄養素であるギャバ（ガンマ・アミノ酪酸）を「Brown」に比べて増やします。

炊飯容量は、P.124 参照。
△：保温できますが、ご飯のおいしさが損なわれることがあります。

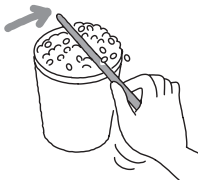
- Note
- 「Plain」「Ultra」「Eco」「Quick」「Synchro-Cooking」「Mixed・Sweet」「Porridge」メニューは、無洗米が選べます。水加減やお米の浸水時間を気にせず、無洗米が楽においしく炊けます。無洗米とは、ヌカをきれいに取ってあるため、洗う手間がかからず、とぎ汁で海や川を汚さない、環境にもやさしいお米です。
 - 「Porridge」は、保温を長時間続けるとのり状になりますので早めにお召し上がりください。

ごはんをおいしく炊くためのコツ

 炊く前の準備はP.95～96、炊きかたはP.97～101をお読みください。

良いお米を選び、涼しい場所に保存
精米日の新しい、粒のそろったつやのあるお米を選びましょう。風通しの良い、涼しくて暗い場所に保存してください。

付属の計量カップで正確にはかる
1 カップは約 0.18L です。無洗米も付属の計量カップではかりましょう。本製品は炊きかたを工夫していますので、無洗米専用の計量カップは必要ありません。



洗米は手早く
たっぷりの水で手早くかき混ぜ水を捨て、水が澄むまで手早く洗いましょう。

発芽玄米・胚芽米・分づき米を炊くときは「Plain」「Ultra」メニューを選びましょう

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

具を入れて炊くとき
1 カップに対して具は約 70g 以下にします。調味料はよくかき混ぜ、具はお米の上にのせます。具を入れて炊く場合の最大炊飯量（下表）は必ず守りましょう。

ごはんの種類	1.0L (5.5カップ) タイプ	1.8L (10カップ) タイプ
Brown	3カップ以下	5カップ以下
Mixed	4カップ以下	6カップ以下
Sweet	3カップ以下	5カップ以下
Porridge・Hard	0.5カップ以下	1.5カップ以下

- 最初に水加減してから具を入れてください。具を入れてから水加減すると、炊きあがりがかたくなります。

お米の種類やお好みに合わせて水加減しましょう

ごはんの種類	水加減（内なべ内側の目盛を目安にお好みで調整する）
Plain Quick Synchro-Cooking	「Plain」の目盛
Ultra Mixed	「Ultra」の目盛
Eco	「Eco」の目盛
Sweet（もち米）	「Sweet」の目盛
Sweet（もち米とうるち米）	「Plain」と「Sweet」の目盛の間。
Brown GABA Plus	「Brown」の目盛
Porridge	全がゆのときは「Porridge・Hard」の目盛 五分がゆのときは「Porridge・Soft」の目盛
Long-grain	「Long-grain」の目盛

- 無洗米の場合も、上記の水加減と同じです。
- 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。
- 発芽玄米・胚芽米・分づき米は、「Plain」「Ultra」の目盛を目安に水加減してください。
- 発芽玄米・雑穀米は市販の袋に水加減などの記載があるときは、その内容に従い、お好みで水加減してください。
- 付属の COOKBOOK に掲載のパエリアは、「Plain」の目盛を目安に水加減してください。

- 玄米・雑穀米に白米を混ぜて炊くとき**
- 玄米・雑穀米が白米よりも多い場合は「Brown」を選んで炊いてください。
 - 玄米・雑穀米が白米と同量、または白米が多い場合は「Plain」を選んで炊いてください。（先に玄米・雑穀米だけを 1～2 時間つけおぎして吸水させる。）

おこわを炊くとき
おこわを炊くときは、「Mixed・Sweet」メニューを選んでください。洗米後、お米が水より上に出ないように平らにして炊飯しましょう。

雑穀を白米といっしょに炊くとき

- 「Plain」「Ultra」を選んで炊いてください。
- 雑穀は白米の2割以内の分量にしてください。白米と雑穀を合わせた量は最大で1.0Lタイプ：5.5カップ、1.8Lタイプ：10カップです。
- 雑穀は白米の上にのせて炊いてください。混ぜ込むとうまく炊けない場合があります。

雑穀を玄米といっしょに炊くとき

- 必ず「Brown」を選んで炊いてください。
- 玄米と雑穀を合わせた量は最大で1.0Lタイプ：3.5カップ、1.8Lタイプ：6カップです。

長粒米を炊くとき

- 長粒米を炊くときは「Long-grain」を選んで炊いてください。また、長粒米で炊き込みごはんを炊くときは「Mixed・Sweet」を選んで炊いてください。その他のメニューを選ぶと炊きこぼれるおそれがあります。

3 ごはんを炊く前の準備

1 お米をはかる

必ず付属の計量カップではかってください（無洗米も）。付属の計量カップにすりきり一杯で、約0.18Lです。

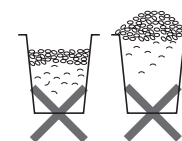


- 下図のように、すりきり一杯にしてください。

正しい計量例



間違った計量例



Note

- 指定の炊飯量（P.124の仕様表参照）以外で炊かないでください。うまく炊けない原因になります。具を入れて炊く場合は、P.93を参照してください。

2 お米を洗う（内なべで洗米できます）

無洗米の場合は、P.93を参照してください。



Note

- お湯（35℃以上）で洗米や水加減しないでください。ごはんがうまく炊けない原因になります。

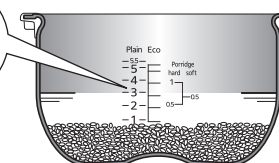
3 水加減する

内なべを水平に置き、内なべ内側の目盛に合わせて水加減します。



- お米の種類・メニューを確かめてお好みで水加減します。（P.93の目安表を参照）

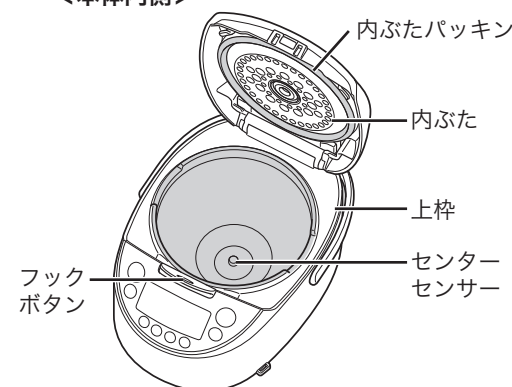
3カップの白米を炊く場合は「Plain」の目盛3に合わせる



4 水滴・米つぶなどをふき取る ＜内なべ外側や縁＞



＜本体内側＞

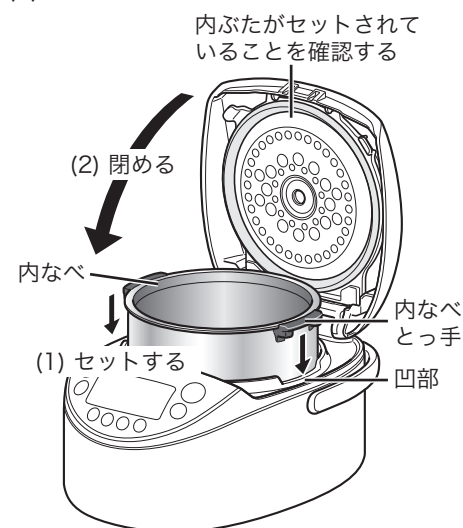


⚠注意

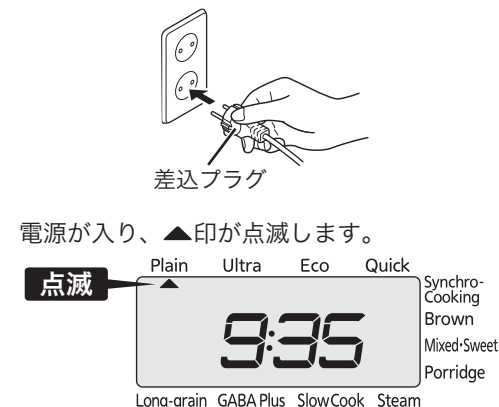
- センターセンサー、上枠、フックボタン付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどは、必ず取り除いてください（P.112参照）。ふたが閉まらなくなったり、炊飯中の蒸気もれや、ふたが開いて内容物が噴き出し、やけどやけがの原因になります。

5 内なべを本体にセットする

(1) 傾きがないように正しく確実にセットする
(2) ふたを閉める

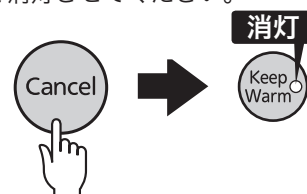


6 差込プラグをコンセントに差し込む



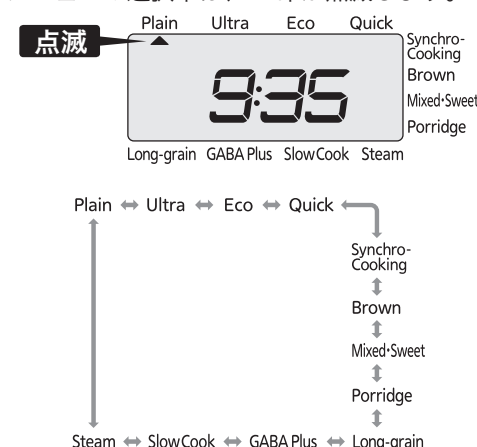
Note

- 保温ランプが点灯している場合は、[Cancel] キーを押して消灯させてください。



1 [◀] [▶] キーを押して、炊きたいメニューを選ぶ

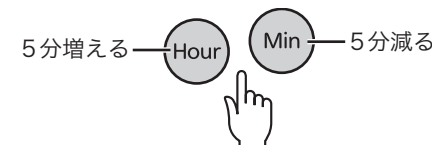
押すごとに、メニューが順に切り替わります。
メニューの選択中は、▲印が点滅します。



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

2 「Porridge」を選んだときは [Hour] キーまたは [Min] キーを押して調理時間を合わせる

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



- 初期設定は60分に設定されています。お好みで時間を調整してください。

3 [Start/Rinse-free] キーを1回押す 無洗米のときは2回押す



- 無洗米が炊けるメニューは「Plain」「Ultra」「Eco」「Quick」「Synchro-Cooking」「Brown」「Mixed-Sweet」「Porridge」です。
- 無洗米炊飯を取り消す場合は、約20秒以内に、再度 [Start/Rinse-free] キーを押します。

通常の炊飯のとき

「Plain」の場合は「ピッピー」と鳴り、「Plain」以外の場合は「ピー」と鳴ります。



無洗米炊飯のとき

「Rinse-free」表示が点灯します。
「Plain」の場合は「ピッピー・ピッ」と鳴り、「Plain」以外の場合は「ピー・ピッ」と鳴ります。



炊飯が開始されます。

分量について

具や雑穀の分量については、P.93～94を参照してください。

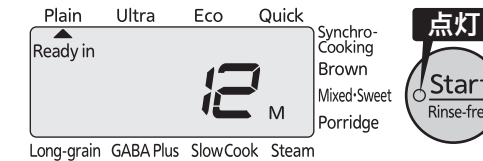
炊飯時間の目安

ごはんの種類 サイズ	Plain	Ultra	Eco	Quick	Synchro-Cooking
1.0L (5.5カップ) タイプ	42～52分	65～72分	40～50分	17～33分	41～51分
1.8L (10カップ) タイプ	44～54分	65～72分	41～52分	20～40分	46～56分
ごはんの種類 サイズ	Brown	Mixed・Sweet	Long-grain	GABA Plus	
1.0L (5.5カップ) タイプ	63～77分	36～59分	18～34分	4時間18分～ 4時間30分	
1.8L (10カップ) タイプ	69～87分	42～62分	18～36分	4時間25分～ 4時間45分	

- 上記の時間は、すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。(電圧220V、室温23℃、水温23℃、水加減は標準水位)
- 無洗米を選択された場合は、各メニューともに1～10分長くなります。
- 炊飯時間は、炊飯量、お米の種類、具の種類や量、室温、水温、水加減、電圧、タイマーを使用したときなどにより多少異なります。

むらしになると、残り時間が表示される

表示部にむらしあがるまでの残り時間が1分単位で表示されます。



- メニューによってむらし時間が異なります。

炊きあがると、自動的に保温が始まる(炊飯ランプが消灯)

保温ランプが点灯し、お知らせ音が「ピー」と8回鳴ります。

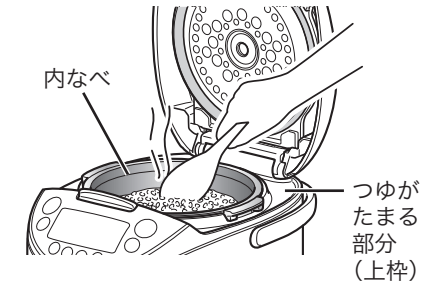


- 「Porridge」で具材を追加したり、調理時間が足りない場合は、保温ランプが点灯している状態で[Hour]キー・[Min]キーを押し、追加の調理時間を合わせて[Start/Rinse-free]キーを押してください。1分単位で最大15分を3回まで追加できます。
- 追加加熱をする場合は、先によくかき混ぜてください。

1 ごはんをほぐす

炊きあがったら、必ずすぐにごはん全体をほぐしてください。

- 内なべの形状による特徴で、ごはんの中央部がややくぼむことがあります。

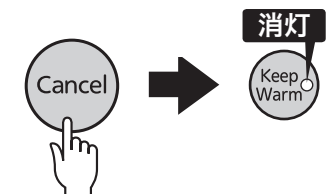


Note

- 炊飯直後や保温中にふたを開けて、つゆが上枠や外などに流れ落ちた場合は、ふき取ってください。

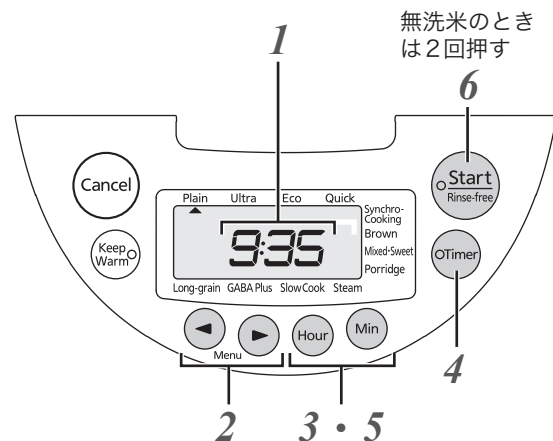
炊飯ジャーを使い終わったら…

- 1 [Cancel]キーを押して保温を取り消す
保温ランプが消灯します。



- 2 コンセントから差込プラグを抜く
- 3 お手入れする(P.111～116参照)

6 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 (予約1・2) について

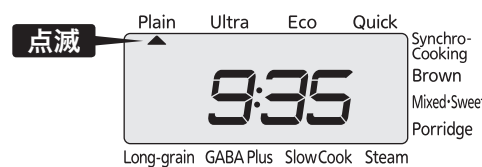
食べたい時刻に炊きあげることができます。

- 「Timer1」または「Timer2」を選んで、時刻を合わせてセットすると、合わせた時刻に炊きあがります。
- 「Timer1」「Timer2」の2通りの時刻が記憶できます。例えば「Timer1」を朝食用、「Timer2」を夕食用に設定できます。
- 一度設定した時刻はそのまま記憶します。



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

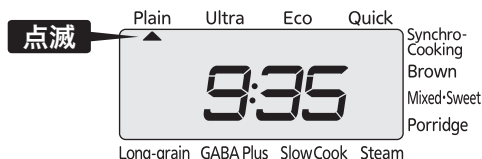
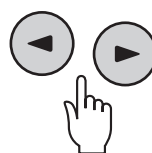
1 現在時刻を確認する



- 現在時刻を合わせる場合は、P.123を参照してください。

2 [◀] [▶] キーを押して、炊きたいメニューを選ぶ

メニューの選択中は、▲印が点滅します。



- 保温ランプが消灯していることを確認してください。

消灯



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

3 「Porridge」を選んだときは [Hour] キーまたは [Min] キーを押して調理時間を合わせる

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

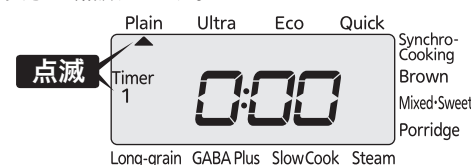
5分増える — Hour — Min — 5分減る



- 初期設定は60分に設定されています。お好みで時間を調整してください。

4 [Timer] キーを押して、「Timer1」または「Timer2」を選ぶ

押すごとに、「Timer1」と「Timer2」が交互に切り替わります。予約ランプと、「Timer1」または「Timer2」表示が点滅します。



- 以前に予約時刻を設定していたときは、その時刻が表示されます。同じ時刻で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。

Note

- 下記の場合は、炊きあがり予約ができません。
 - 「Quick」「Synchro-Cooking」「Mixed-Sweet」「Slow Cook」「Steam」の場合。
 - 下表の時間未満の場合。(無洗米の場合も下表の時間と同じ。)

メニュー	タイマーセットができない時間
Plain	1時間5分未満
Ultra	1時間30分未満
Eco	1時間5分未満
Brown	1時間35分未満
Porridge	調理時間+1分未満
Long-grain	45分未満
GABA Plus	5時間未満

- 表示部の時計が「0:00」で点滅している場合。
- 保温ランプが点灯している場合は、[Cancel] キーを押して消灯させてください。(点灯していると、予約できません。)
- [Timer] キーを押した後、約30秒間何もしないと「ピピピ」と音でお知らせします。
- 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] キーまたは [Start/Rinse-free] キーを押すと、「ピピピ」と音でお知らせします。

5 [Hour] キーまたは [Min] キーを押して、炊きあげたい時刻を合わせる

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



Note

- 腐敗の原因になるため、タイマー予約は12時間以内にしてください。

6 [Start/Rinse-free] キーを1回押す

無洗米のときは2回押す

予約ランプが点灯し、予約が完了します。

- 無洗米が炊けるメニューは「Plain」「Ultra」「Eco」「Porridge」です。

通常の炊飯のとき

「Plain」の場合は「ピッピ」と鳴り、「Plain」以外の場合は「ピー」と鳴ります。



無洗米炊飯のとき

「Rinse-free」表示が点灯します。「Plain」の場合は「ピッピ・ピッ」と鳴り、「Plain」以外の場合は「ピー・ピッ」と鳴ります。



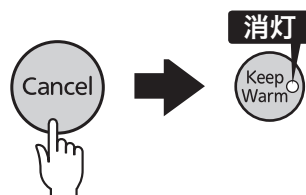
- タイマーセットを間違えたときは、[Cancel] キーを押して、P.100の手順2からセットし直してください。

7 保温について

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

■ 保温を中止するとき

[Cancel] キーを押す
保温ランプが消灯します。



■ 再度保温するとき

保温ランプの消灯中に
[Keep Warm] キーを押す
保温ランプが点灯します。

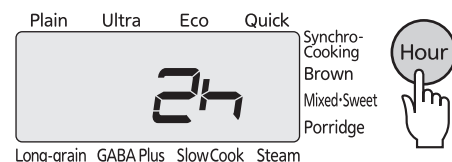


■ 少量のごはんを保温するとき

ごはんを内なべの中央に寄せて保温し、できるだけ早くお召し上がりください。

■ 保温経過時間の表示について

[Hour] キーを押している間、保温経過時間が24時間（24h）まで1時間単位で表示されます。24時間を超えると、「24」が点滅し、「h」が点灯します。



Note

- におい・パサつき・変色・腐敗や内なべの腐食などの原因になるため、下記のような保温はしないでください。
 - 冷やごはんの保温
 - 冷やごはんのつぎ足し
 - しゃもじを入れたままの保温
 - プラグを抜いての保温
 - 24時間以上の保温
 - 最小炊飯量以下の保温（P.124の仕様表を参照）
 - 白米（無洗米）以外の保温
- 「Porridge」は、保温を長時間続けるとのり状になりますので早めにお召し上がりください。
- 内なべの縁・パッキン類にごはんつぶなどがついたときは、取り除いてください。乾燥・変色・におい・べたつきの原因になります。
- 寒冷地や高温の環境などでお使いの場合は、早めにお召し上がりください。
- クッキングプレートやクッキングプレートで調理したものを入れたまま保温しないでください。

8 再加熱のしかた

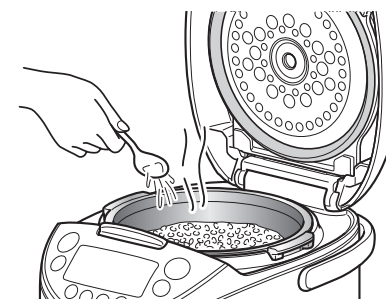
保温中のごはんは、食べる前に再加熱するとあつあつのごはんになります。

Note

- ごはんが内なべの半分以上あるときは、量が多すぎて、充分にあたためられません。
- 下記のような状況で再加熱すると、ごはんがパサつきます。
 - 炊きあがり直後など、ごはんが熱いとき。
 - ごはんが最小炊飯量（1.0Lタイプは1カップ、1.8Lタイプは2カップ）以下のとき。
 - 3回以上くり返して再加熱したとき。

1 保温中のごはんをほぐす

2 大さじ1～2杯の打ち水を均一に行う



- 打ち水をすると、パサつきを抑え、ふっくらと仕上がります。

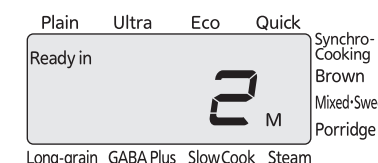
3 保温ランプの点灯を確認する



- 保温ランプが点灯していないと、再加熱ができません。点灯していないときは、[Keep Warm] キーを押してください。（P.102参照）

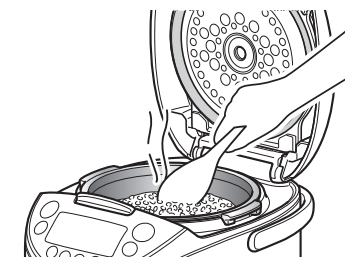
4 [Start/Rinse-free] キーを押す

炊飯ランプが点滅し、再加熱が始まります。残り時間が表示され、加熱が終わると「ピー」と音が3回鳴ってお知らせします。



- 再加熱をやめたい場合は、[Cancel] キーを押します。
- ごはんが冷たい（目安として55℃以下）ときは、再加熱ができません。「ピピピ…」と音でお知らせします。

5 加熱したごはん全体をよくほぐし、均一にする



9 ごはんとおかずを同時に作る (「Synchro-Cooking」メニュー)

クッキングプレートを使って、付属のCOOKBOOKに記載のおかずとごはんを同時に作ることができます。ごはんを炊かずに、内なべに水を入れて調理することもできます。お料理の作りかたは、付属のCOOKBOOKをご参照ください。

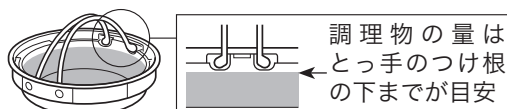
Note

- 付属のCOOKBOOKに記載されている量を超えて調理しないでください。吹きこぼれたり、うまく調理できないおそれがあります。
- クッキングプレートを使うときは、以下の点にご注意ください。
 - においの強いものを調理した場合は、においが残るおそれがあります。
 - 色の強いものを調理した場合は、煮汁などでクッキングプレートに色がつく場合があります。
 - クッキングプレートの中で、包丁、ナイフ、フォークなど鋭利なものを使わないでください。



クッキングプレートに入れる具材の注意

- 調理物を、クッキングプレートいっぱいに入れない。
- 調理物に蒸気があたるように、低くまんべんなく並べるか、すき間をあけて並べる(高さは、クッキングプレートの下図の位置までが目安)。



- 材料で内ふた中央の穴をふさがない。
- 水やソースなどの液体は少なめにする(量が多いとあたたまりにくい)。
- 牛乳、生クリームなどを使用して分離したときは、よくかき混ぜる。
- ホットケーキミックスなど、ふくらむものは分量を控えめにする(クッキングプレートの深さの1/3が目安)。卵もふくらむので、分量に注意する(1.0Lタイプの場合2~3個、1.8Lタイプの場合3~4個以内。一緒に入れる具の量、卵の大きさにもよりますので加減してください)。
- 根菜など、火が通りにくいものは、うすく切る。
- クッキングプレートを使っての調理は、蒸し調理のみ可能です。

Note

- 上記の点に注意しても加熱不足のときは、調理物を別の容器に移して電子レンジなどであたため直す(内なべ・クッキングプレートは電子レンジに入れない)。

1 材料の下ごしらえをして、クッキングプレートに材料を入れる

材料を積み重ねると、吹きこぼれたり、うまく調理できないおそれがあります。クッキングプレート全体に広げて並べるようにしてください。

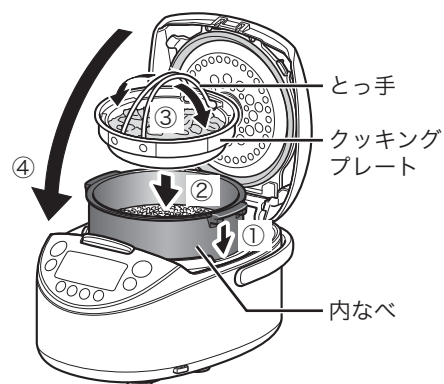
2 ごはんを炊く前の準備をする (P.95 参照)

Note

- 同時調理を行うときの炊飯量は、下記の表を参照してください。最大量を超えたり最小量より少ない量で炊飯しないでください。吹きこぼれたり、うまく調理できないおそれがあります。

1.0Lタイプ		1.8Lタイプ	
最大量	最小量	最大量	最小量
2カップ	1カップ	4カップ	2カップ

3 内なべにクッキングプレートをセットして、ふたを閉める



Note

- クッキングプレートは、必ず内なべにセットしてください。
- クッキングプレートをセットするときは、傾けないように注意してください。
- クッキングプレートのとっ手は、ふたを閉める前に外側へ倒してください。

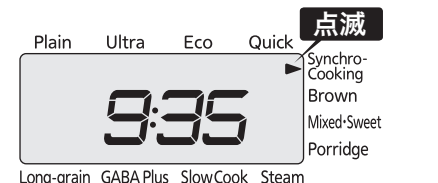
4 差込プラグをコンセントに差し込む

Note

- 保温ランプが点灯している場合は、[Cancel] キーを押して、消灯させてください。

5 [◀] [▶] キーを押して「Synchro-Cooking」を選ぶ

メニューの選択中は、▲印が点滅します。



同時調理では、必ず「Synchro-Cooking」を選んでください。

6 [Start/Rinse-free] キーを押す 無洗米のときは2回押す

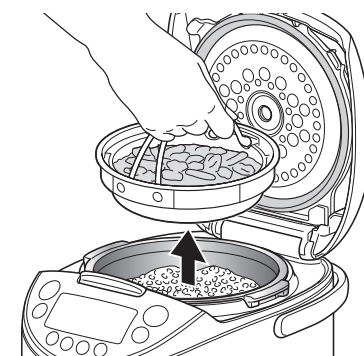
炊飯ランプが点灯し、同時調理が始まります。

7 できあがると、お知らせ音が「ピー」と8回鳴る(炊飯ランプが消灯)

保温ランプが点灯します。



8 クッキングプレートを取り出して、ごはんをほぐす



Note

- クッキングプレートを入れたまま保温しない。
- 調理後、クッキングプレートを取り出すときは熱くなっているので注意してください。
- クッキングプレートを取り出すときに傾けない。煮汁などがこぼれてやけどの原因。
- 取り出したクッキングプレートは、内なべに戻さない。腐敗やごはんが保温できない原因。
- 加熱すると多量の水分や油が出る食材や、卵など加熱中に膨張する食材を調理したときは、煮汁の一部がごはん流れ落ちる場合があります。

ごはんを炊かずに調理するとき

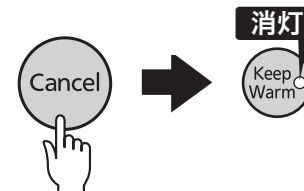
内なべに水を入れて調理することができます。「蒸し調理のしかた(「Steam」メニュー)」(P.108~110)を参照してください。

Note

- 料理に合わせて、調理時間を20~30分に合わせてください。

炊飯ジャーを使い終わったら…

- 1 [Cancel] キーを押して保温を取り消す
保温ランプが消灯します。



- 2 コンセントから差込プラグを抜く
- 3 お手入れする (P.111~116 参照)

10 調理のしかた (「Slow Cook」メニュー)

お料理の作りかたは、付属のCOOKBOOKを参照してください。

最初は沸とう温度に近い高温で煮た後、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。

メニュー例
豚角煮、ごぼうと山芋のスープ

- 「豚角煮」「ごぼうと山芋のスープ」の作りかたについては、付属のCOOKBOOKにご紹介しています。

Note

- 付属のCOOKBOOKに記載されているメニュー以外の調理をすると、吹きこぼれる場合がありますので注意してください。
- 調味料が内なべの底にたまらないように、よくかきまぜてから調理してください。
- 煮汁で煮込む場合は、冷ましてから調理してください。
- 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るので、入れる量を加減してください。

1 材料の下ごしらえをする

2 内なべに材料を入れ、ふたを閉める

Note

- 材料は、内なべ内側の「Plain」の目盛を目安に入れてください。(下記の表を参照) 最大量より多いと煮えなかったり、吹きこぼれたりします。また、最小量より少なくても吹きこぼれる場合がありますので注意してください。

「Plain」の目盛			
1.0Lタイプ		1.8Lタイプ	
最大量	最小量	最大量	最小量
5.5以下	2以上	8以下	3以上

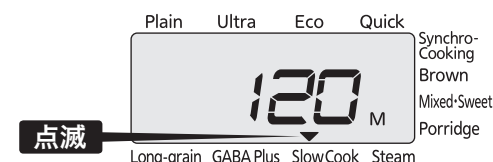
3 差込プラグをコンセントに差し込む

Note

- 保温ランプが点灯している場合は、[Cancel] キーを押して、消灯させてください。

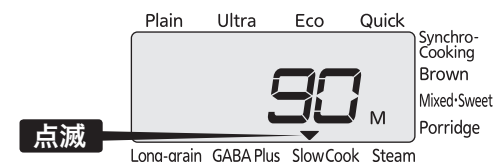
4 [◀] [▶] キーを押して「Slow Cook」を選ぶ

メニューの選択中は、▲印が点滅します。



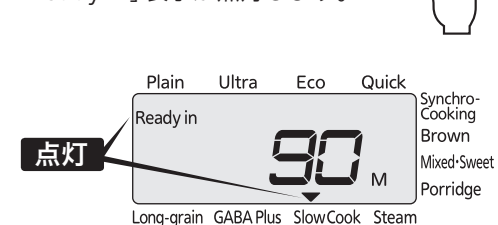
5 [Hour] キーまたは [Min] キーを押して、調理時間を合わせる

[Hour] キーを押すと時間が5分ずつ増え、[Min] キーを押すと5分ずつ減ります。5~180分まで5分単位で設定できます。



6 [Start/Rinse-free] キーを押す

炊飯ランプが点灯し、調理が始まります。「Ready in」表示が点灯します。

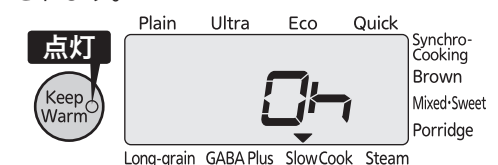


Note

- 途中でふたを開けないでください。

7 できあがると、お知らせ音が「ピー」と8回鳴る (炊飯ランプが消灯)

保温ランプが点灯し、表示部に「0h」が表示されます。



- さらに煮込む場合は、[Hour] キー・[Min] キーを押して追加の調理時間を合わせ、[Start/Rinse-free] キーを押してください。最大30分を3回まで追加できます。

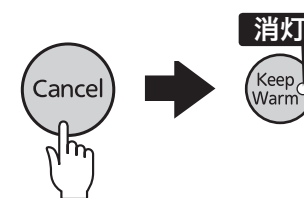
Note

- 調理が足りない場合、追加で調理する前に [Cancel] キーを押さないでください。保温ランプが消灯し、引き続き調理できなくなります。押してしまった場合は、下記の手順で調理してください。
 - 内なべを取り出して、ぬらした布の上に置く
 - 本体のふたを開けたまま10分ほど放置し、本体と内なべを冷ます
 - 再度、内なべを本体にセットする
 - P.106の手順4から操作する
- 調理の保温中に温めなおしたいとき (食べ頃温度にしたいとき) は、保温ランプ点灯時に [Start/Rinse-free] キーを押して再加熱してください。再加熱の残り時間を表示し、再加熱が終了すると「ピー」と音が3回鳴ります。再加熱後は、保温ランプが点灯して保温時間を継続して表示します。

調理が終わったら…

1 [Cancel] キーを押して保温を取り消す

保温ランプが消灯します。



2 においを取り除く (P.116 参照)

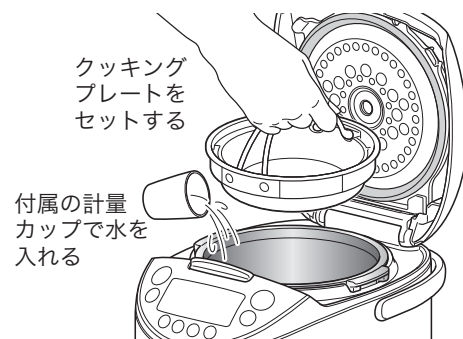
Note

- 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。
- 風味が落ちてくる場合があるため、6時間以上の保温はしないでください。

11 蒸し調理のしかた (「Steam」メニュー)

1 内なべに水を入れて、クッキングプレートセットする

- 水の量は、以下を目安にしてください。
- ・1.0L (5.5カップ) タイプ：3 1/2カップ (630mL)
 - ・1.8L (10カップ) タイプ：4 1/2カップ (810mL)



Note

- ・内なべに入れる水は、適切な量にしてください。蒸し調理中に空だきになったり、クッキングプレートが水に浸かったりしないようにしてください。



2 材料をクッキングプレートにのせて、ふたを閉める

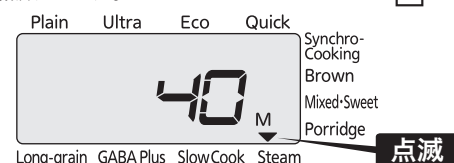
3 差込プラグをコンセントに差し込む

Note

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

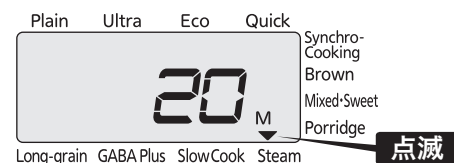
4 [◀] [▶] キーを押して「Steam」を選ぶ

メニューの選択中は、▲印が点滅します。



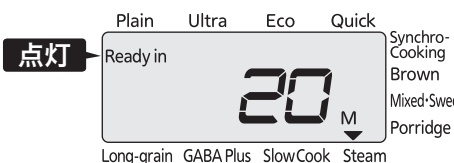
5 [Hour] キーまたは [Min] キーを押して、蒸す時間を合わせる

[Hour] キーを押すと時間が5分ずつ増え、[Min] キーを押すと5分ずつ減ります。5～60分まで5分単位で設定できます。



6 [Start/Rinse-free] キーを押す

炊飯ランプが点灯し、蒸し調理が始まります。「Ready in」表示が点灯します。

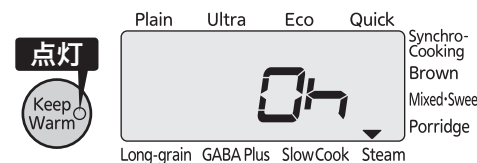


Note

- ・途中でふたを開けないでください。うまく調理できない原因になります。

7 蒸しあがると、お知らせ音が「ピー」と8回鳴る (炊飯ランプが消灯)

保温ランプが点灯し、表示部に「0h」が表示されます。



- ・さらに蒸す場合は、[Hour] キー・[Min] キーを押して蒸す時間を合わせ、[Start/Rinse-free] キーを押してください。最大15分を3回まで追加できます。

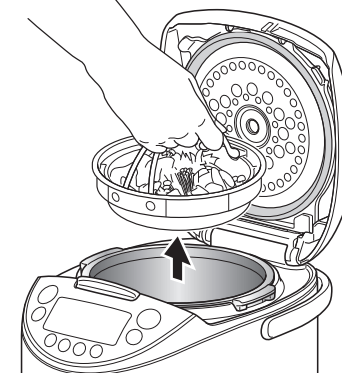
⚠注意

- ・ふたを開けるときの、蒸気によるやけどに注意してください。

Note

- ・蒸し足りない場合は、必ず水を足して空だきにならないように注意してください。
- ・蒸し足りない場合、追加で蒸す前に [Cancel] キーを押さないでください。保温ランプが消灯し、引き続き蒸せなくなります。押してしまった場合は、下記の手順で蒸してください。
 1. 内なべを取り出して、ぬらした布の上に置く
 2. 本体のふたを開けたまま10分ほど放置し、本体と内なべを冷ます
 3. 再度、内なべを本体にセットする
 4. P.108の手順4から操作する

8 クッキングプレートを取り出す

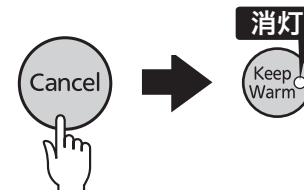


- ・調理後、クッキングプレートを取り出すときは熱くなっているので注意してください。
- ・蒸しあがったら、すぐに調理物を取り出してください。そのままにしておくと、調理物がぬれて水っぽくなります。
- ・クッキングプレートを取り出すときに傾けない。煮汁などがこぼれてやけどの原因。

調理が終わったら…

1 [Cancel] キーを押して保温を取り消す

保温ランプが消灯します。



2 コンセントから差込プラグを抜く

3 お手入れする (P.111～116参照)

■ 蒸す時間の目安表

材料	量	蒸し時間の目安	蒸しかたのポイント
鶏肉	1 枚 (200-300g)	20-30 分	切れ目を数カ所に入れる。
白身魚	切り身 2-3 切 (150-200g)	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 尾 (100-200g)	15-20 分	殻を付けたまま蒸す。
にんじん	1-2 本 (200-300g)	30-40 分	一口大に切り分ける。
じゃがいも	中 2-3 個 (250-300g)	30-40 分	一口大に切り分ける。
さつまいも	中 1 本 (200-300g)	30-40 分	一口大に切り分ける。
しゅうまい (温め)	8-15 個	20-25 分	均等に並べる。

- 1.0L (5.5 カップ) タイプでは高さ 3cm 以上、1.8L (10 カップ) タイプでは高さ 4cm 以上の材料を蒸さないでください。ふたの内側に当たり、調理物がぬれて水っぽくなります。
- 材料で内ふた中央の穴をふさがないようにしてください。
- 上記の蒸し時間は目安です。材料の温度・質・量によって変わります。
- 蒸し足りない場合は、調理物の様子を見ながら追加で蒸してください。
- 追加で蒸す場合は、蒸し水が少なくなっています。水をたして空だきにならないように注意してください。
- 肉、魚などは蒸しすぎるとかたくなります。短い時間で蒸すことができない場合は、薄く切って蒸してください。
- 魚などを蒸す場合は、必ずアルミホイルに包んでください。吹きこぼれる場合があります。

お手入れは、P.111～116 に記載の方法でおこなってください。
その他の修理等は認可された修理技術者にご依頼ください。
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。
調理後はにおいが残りやすいので、必ずその日のうちににおいを取り除いてください。(P.116 参照)

Note

- 必ず差込プラグを抜き、本体、内なべ、内ふた、スチームキャップが冷めてからお手入れしてください。
- 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) を使ってください。
- スポンジ・布はやわらかいものを使ってください。
- 洗剤成分が残っていると、樹脂などの劣化・変色の原因になりますので、十分に洗い流してください。

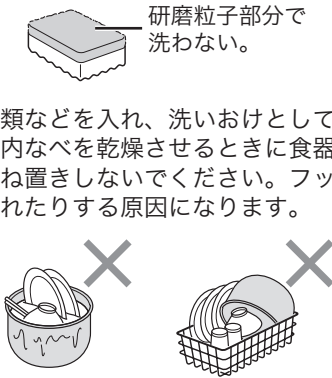
■ 使うたびに洗うもの



- 1 水またはぬるま湯で、スポンジを使って洗う
- 2 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる

Note

- 内なべは、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になります。
- 内なべに食器類などを入れ、洗いおけとして使わないでください。また、内なべを乾燥させるときに食器類の上にかぶせるなどして重ね置きしないでください。フッ素加工面が傷ついたり、はがれたりする原因になります。

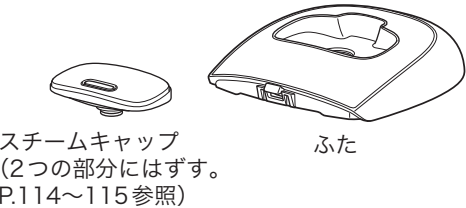


流し洗いができます。

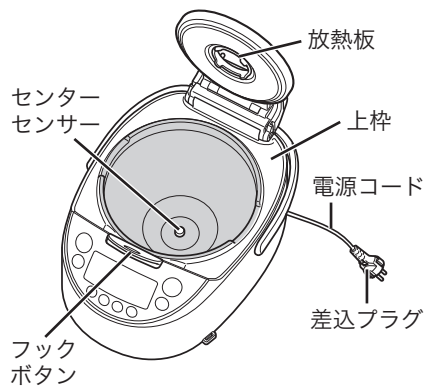
- 1 水またはぬるま湯で、スポンジで流し洗いをする
- 2 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる

Note

- 変形するおそれがあるため、下記のような洗いかたはしない。
 - 熱湯での流し洗い。
 - つけ置き洗い。
 - 炊飯直後の高温状態での流し洗い。
- 雑穀 (アマランサスなど) を混ぜて炊いた後は、必ずスチームキャップをお手入れする。スチームキャップが目詰まりして、ふたが開かなくなるなど故障のおそれや、うまく炊けない原因。



■ 汚れるたびにお手入れする箇所



本体の外側・内側
かたくしぼった布でふく。

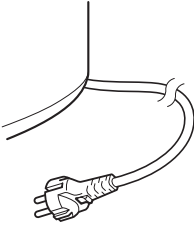
センターセンサー
こげついたごはんつぶ・米つぶなどがついていている場合は取り除く。
取れにくい場合は、市販のサンドペーパー（320番程度）で取り除き、かたくしぼった布でふき取る。

上枠やフックボタン付近
ごはんつぶ・米つぶなどがついていている場合は取り除く。

Note

- 本体内部へは、絶対に水が入らないようにしてください。
- 電源コードを水につけたり、水をかけたりしないでください。ショート・感電・故障のおそれがあります。

差込プラグ・電源コード 乾いた布でふく。



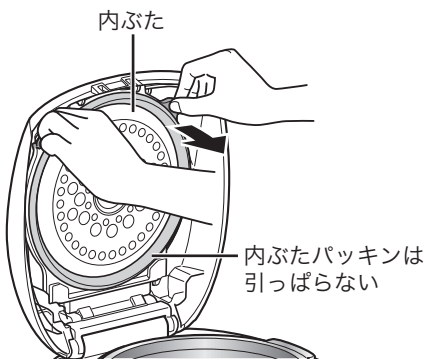
Note

- 腐食やにおいを防ぐため、内なべやふたはいつも清潔にしてください。
- シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属へら・ナイロンたわしなどは使わないでください。
- 必ず各部を取りはずしてからお手入れしてください。
- スチームキャップ・計量カップ・しゃもじ・おたまを熱湯に浸さないでください。変形のおそれがあります。
- 食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしないでください。変形するおそれがあります。
- 洗剤でお手入れするときは、アルカリ性洗剤を使わない。

内ぶたの取りはずし・取り付け

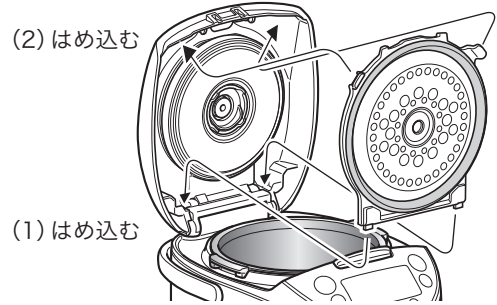
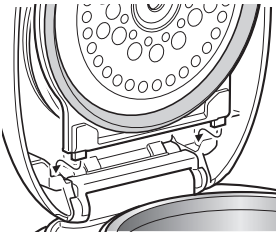
■ 取りはずしかた

内ぶたのつまみを下に押し下げながら手前に引いてはずす。



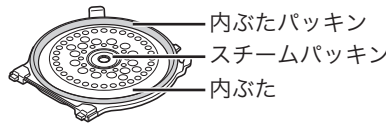
■ 取り付けかた

図のようにふたにきっちりはめ込む。



Note

- 内ぶたパッキン・スチームパッキンは引っぱらない。はずすと、再度の取り付けができなくなります。パッキンがはずれたときは、お買い上げの販売店にご相談ください。



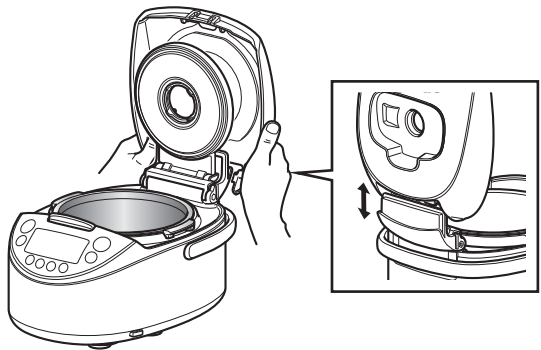
ふたの取りはずし・取り付け

スチームキャップをはずし、ふたを開ききった状態にして、引き上げてはずす。

1 内ぶたをはずす

2 ふたを図の要領ではずす

取り付けは、取りはずしの逆手順。



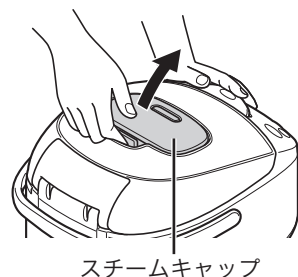
Note

- 使用直後は放熱板部が熱くなっておりますので、十分に冷えてから取りはずしてください。

スチームキャップの取りはずし・取り付け

■ 取りはずしかた

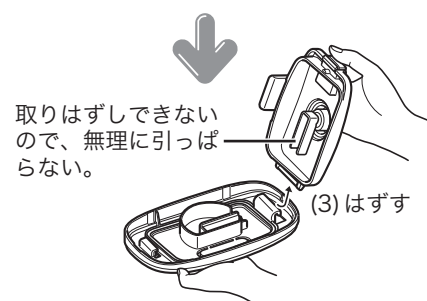
- 1 ふたのくぼみに指を入れ、引き上げてはずす



Note

- 炊飯直後はスチームキャップの中に熱い蒸気がたまっているので注意する。

- 2 スチームキャップを裏返し、キャップふたを図のようにはずす

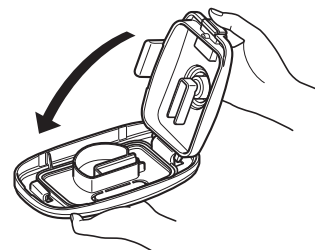


■ 取り付けかた

- 1 キャップふたを、キャップ本体に引っ掛ける



- 2 「カチッ」と音が鳴るまで押し込む



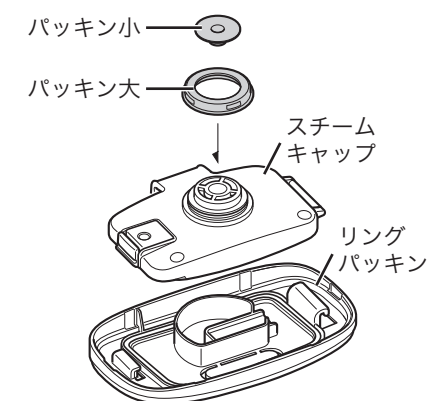
- 3 確実に、本体に取り付ける

■ スチームキャップ用パッキンの取り付けかた

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

Note

- リングパッキンをはずさない。はずれたときは、元通りに確実にはめ込む。取り付けにくいときは、リングパッキンに水を少しつけると取り付けやすくなります。



においの取り除きかた (本体やクッキングプレートににおいがついた場合)

においが気になるときや調理後は、下記の方法で洗浄してください。

Note

- お手入れ後は、内なべ・クッキングプレート・本体が熱くなっているのでご注意ください。やけどをするおそれ。

■ 本体

クッキングプレートは内なべにセットしないでください。

- 1 内なべに水を7～8分目入れて、「Plain」メニューで[Start/Rinse-free]キーを押す
保温に切り替わったら[Cancel]キーを押す

Note

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

- 2 内なべ・内ぶた・スチームキャップを台所用合成洗剤で洗ったあと、十分に水洗いする

- 3 風通しの良い場所で本体、各部を乾燥させる

■ クッキングプレート

クッキングプレートを熱湯に入れて、約1時間つけおきしてください。

炊きあがったごはんや炊飯ジャーの動作などがおかしいときは、次の点をお調べください。

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	最大炊飯量を超えて炊飯した	アルカリイオン水(pH9以上)を使って炊飯した	ミネラルウォーターなど硬度の高い水を使って炊飯した	メニュー選択を間違えた	予約炊飯した	炊飯ジャーを使用後、保温を取り消さずに[Start/Rinse-free]キーを押した	内なべの裏・センサーセンサにこげついたごはんつぶや水滴などがついている	内なべが変形している	よくほぐさなかった	長時間の停電があった
こんなとき												
炊きあがったごはん	かたすぎる	●	●		●	●			●	●	●	●
	やわらかすぎる	●		●		●	●		●	●	●	●
	生煮えになる	●	●			●		●	●	●		●
	しんがある	●	●			●		●	●	●		●
	おこげができる	●				●	●		●	●		
炊飯中	蒸気がもれる	●							●	●		
	吹きこぼれる	●				●			●			
	炊飯時間が長い	●				●			●	●		●
参照ページ		93～95・124	124	—	—	97	—	99	95・111～116	—	99	124

お調べいただくこと		ごはんつぶなどがついている	パッキン類や内なべの縁などに充分に洗米しなかった(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	洗米後、ざる上げ放置した	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調味料をよくかき混ぜなかった	割れ米が多く混ざっている	炊きあがった後、続けてすぐに炊飯した	お手入れが不充分
こんなとき											
炊きあがったごはん	かたすぎる			●			●	●		●	●
	やわらかすぎる			●	●	●	●	●	●	●	
	生煮えになる			●				●		●	
	しんがある			●				●		●	●
	おこげができる		●	●	●				●		●
炊飯中	ぬか臭い		●								
	蒸気がもれる	●					●				●
	吹きこぼれる	●	●					●			●
	炊飯時間が長い	●									
参照ページ		95・111～116	93・95	95	—	—	96・111～115	93	—	—	111～116

こんなとき	理 由
うすい膜ができる	オブラート状のうすい膜は、でんぶんが溶けて乾燥したもので害はありません。
ごはんが内なべにこびりつく	やわらかいごはんやねばりけがあるごはんはつきやすいことがあります。

お調べいただくこと	お米の量や水加減を間違えた	内なべの裏・センサーにこげついたごはんつぶなどがある	よくほぐさなかった	パッキン類や内なべの縁、内ぶたなどにごはんつぶなどがついてる	充分に洗米しなかった(無洗米は除く)	再加熱を3回以上行った	12時間以上の炊きあがり予約タイマーセットをした	保温を24時間以上続けている	ごはんを入れたまま保温を取り消した	長時間の停電があった
こんなとき										
保温中のごはん										
におう		●		●	●		●	●	●	●
変色する		●	●	●		●		●		
パサつく	●	●	●	●		●		●		
ベタつく	●	●	●	●			●		●	●
再加熱したごはんがパサつく	●	●				●				
参照ページ	93～95・124	95・111～116	99	95・111～116	93・95	103	101	102	－	124

お調べいただくこと	白米・無洗米以外を保温した	最小炊飯量以下で保温または再加熱した	少量のごはんをドーナッツ状に保温した	冷やごはんのつぎ足をした	たしゃもじを入れたまま保温した	お手入れが不充分	炊きあがり直後の熱いごはんで再加熱した	調理を行った後、除かなかった
こんなとき								
保温中のごはん								
におう	●	●		●	●	●		●
変色する	●	●	●	●	●			
パサつく	●	●	●	●	●			
ベタつく	●	●		●	●			
再加熱したごはんがパサつく		●					●	
参照ページ	102	102・103	－	102	102	111～116	103	107・116

クッキングプレートを使って同時調理したものがおかしいときは、次の点をお調べください。

お調べいただくこと	COOKBOOKに記載の量以上の材料や調味料などを入れた	クッキングプレートに材料を均一に並べずに積み重ねて入れた	最大量を超えたり最小量より少ない量で炊飯した	「SynchroCooking」メニュー以外で炊飯した	COOKBOOKに記載のメニュー以外のレシピを調理した	途中で停電があった
こんなとき						
炊きあがったごはん						
かたすぎる	●		●	●	●	
やわらかすぎる	●		●	●	●	●
生煮えになる			●	●	●	●
しんがある			●	●	●	
おこげができる	●	●	●	●	●	
におう	●	●	●	●	●	
べたつく	●	●	●	●	●	
調理物						
かたすぎる	●	●	●	●	●	
やわらかすぎる	●	●	●	●	●	
加熱が不十分	●	●	●	●	●	●
ごはんに流れ落ちる	●	●	●		●	
炊飯中						
蒸気もれる	●	●	●	●	●	
吹きこぼれる	●	●	●	●	●	
炊飯時間が長い	●		●	●	●	●
参照ページ	104	104	104	105	104	124

15 「Slow Cook」がうまく作れない？と思ったら

調理したものがおかしいときは、次の点をお調べください。

お調べいただくこと		材料の種類・分量を間違えた	材料を最大量の目安より多く入れた	材料を最小量の目安より少なく入れた	調理時間が短かった	調理時間が長かった	ごはんつぶ・米つぶなどがついていない	ふたが確実に閉まっていない	途中で停電があった
こんなとき									
調理物	煮えない	●	●		●		●	●	●
	吹きこぼれる	●	●	●					
	煮詰まる	●		●		●			
参照ページ		106			106		95・111～116	95・111～116	124

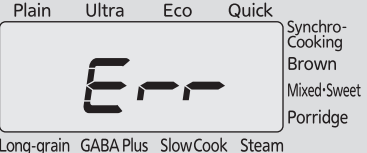
16 故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に、ご確認ください。

こんなときは	ここを確認してください	こう処置してください	参照ページ
ごはんが炊きあがらない調理できない	差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。	差込プラグをコンセントに確実に差し込んでください。	96
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してください。	123
	「うまく炊けない？と思ったら」の「炊飯時間が長い」の項目を確認して、処置してください。		117
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してください。	123
	表示時間が「0：00」で点滅していませんか。	現在時刻をセットしてください。	
	「Quick」「Synchro-Cooking」「Mixed・Sweet」「Steam」「Slow Cook」を選択していませんか。	左記のメニューはタイマーセットできません。	101
	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してください。	
表示部がくもる	パッキン類や内なべの縁に、こげついたごはんつぶ・米つぶなどがついていませんか。	きれいに取り除いてください。	95・111～116
	内なべの外側がぬれていませんか。	乾いた布でふき取ってください。	
再加熱できない	[Start/Rinse-free] キーを押すと「ピピピ」と警告音をする。	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。	103
	保温ランプが消灯していませんか。	[Keep Warm] キーを押し、保温ランプの点灯を確認してから、再度 [Start/Rinse-free] キーを押してください。	101
炊飯中・保温中・再加熱中に音がする	「ブーン」という音が聞こえますか。	ファンが作動している音です。故障ではありません。	91
	「ジューッ」や「チリリリ…」という音が聞こえますか。	IH が作動している音です。故障ではありません。	
	上記とはまったく異なった音が聞こえますか。	お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	—
[Start/Rinse-free] キーを押したとき、または [Keep Warm] キーを押したときに、「ピピピ」と音がする。	内なべがセットされていますか。	内なべをセットしてください。	96
炊きあがり予約タイマーのセットをしているときに、「ピピピ」と音がする	[Timer] キーを押してから、約30秒間何もしないと音でお知らせします。続けてタイマーセットを行ってください。		101
本体内に、水や米が入ってしまった	故障の原因になりますので、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。		—
時刻合わせの際、[Hour] キーまたは [Min] キーを押しても時刻セットモードにならない	炊飯中・保温中・タイマー予約中・再加熱中は、時刻合わせできません。		123
保温中に [Hour] キーを押すと保温経過時間が点滅する	24時間以上、保温を続けていませんか。	保温時間が24時間を超えると、保温経過時間が点滅してお知らせします。	102
	「Slow Cook」メニューで6時間以上保温していませんか	保温時間が6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。	107
差込プラグを抜くと、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶が消える	差込プラグを差し込んだときに、表示部に「0：00」が点滅していませんか。	リチウム電池が切れています。お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	91
ふたが閉まらない、または炊飯中にふたが開く	上枠・内ふたパッキン・フックボタン付近にごはんつぶ・米つぶなどが付着していませんか。	きれいに取り除いてください。	95・111～116
ふたが閉まらない	内ふたが取り付けられていますか。	内ふたを取りつけてください。	113

こんなときは	ここを確認してください	こう処置してください	参照 ページ
キーを押しても反応しない	差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。	差込プラグをコンセントに確実に差し込んでください。	96
	保温ランプが点灯していませんか。	[Cancel] キーを押し、保温を取り消してから操作してください。	96
差込プラグから火花が飛ぶ	差込プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがありますが、IH方式固有のもので故障ではありません。	—	—
樹脂などのにおいがする	使いはじめのうちは、樹脂などのにおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。	—	—
プラスチック部分に線状や波状の箇所がある	樹脂成形時に発生する跡で、使用上の品質に支障はありません。	—	—
炊飯中にスチームキャップの蒸気孔から泡が見える	沸とうによるもので故障ではありません。	—	—
同時調理すると内ぶたに調理物が付着する	卵を使った料理などを調理すると、加熱により膨らんだ食材が内ぶたに付着することがあります。気になる場合は材料の量を減らしてください。	—	104

こんな表示が出たときは

表 示	処 置	参照 ページ
下記の画面が表示され、「ピーー」と音が鳴り続けたり、「ピピピピピ…」という音がする 	本体をカーペットなどの上や、室温の高い場所に置いて いると、吸・排気孔がふさがれ、温度が上昇し、キーを押しても反応しない場合があります。そのような場合は、以下の手順で処置してください。 (1) 差込プラグを抜く (2) 吸・排気孔がふさがれない室温の低い場所へ移動する (3) 再度、差込プラグをコンセントに差し込み、キー操作を行う それでも反応しない場合は本体の異常です。差込プラグを抜いたあと、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	—

樹脂部品について

熱や蒸気にふれる樹脂部品は、ご使用にともない傷んでくる場合があります。お買い上げの販売店までお問い合わせください。

現在時刻の合わせかた

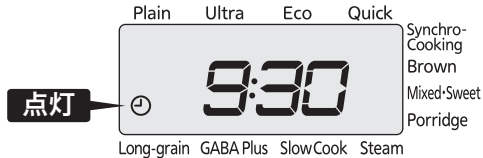
時刻は24時間で表示されます。
炊飯中・保温中・タイマー予約中・再加熱中は、時刻合わせできません。

■ 例：「午前9：30」を「午前9：35」に合わせる場合

1 差込プラグをコンセントに差し込む

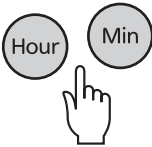
2 時刻セットモードにする

[Hour] キーまたは [Min] キーを押すと、⌚ が点灯します。



3 時刻を合わせる

「時」は [Hour] キー、「分」は [Min] キーを押して合わせます。
押し続けると早送りになります。



4 時刻を合わせたあと[◀]キーを押す

時刻合わせが完了します。
⌚ が消灯し、「:」表示が点滅します。



Note

- 設定した時刻は、室温・使用かたによって1カ月に30秒から120秒程度の誤差が生じる場合があります。

仕様

サイズ		1.0L (5.5カップ) タイプ	1.8L (10カップ) タイプ
電 源		220V 50/60Hz	
定格電力 (W)		1,080	1,198
炊飯容量 (L)	Plain	0.18~1.0 (1~5.5カップ)	0.36~1.8 (2~10カップ)
	Ultra	0.18~1.0 (1~5.5カップ)	0.36~1.8 (2~10カップ)
	Eco	0.18~1.0 (1~5.5カップ)	0.36~1.8 (2~10カップ)
	Quick	0.18~1.0 (1~5.5カップ)	0.36~1.8 (2~10カップ)
	Synchro-Cooking	0.18~0.36 (1~2カップ)	0.36~0.72 (2~4カップ)
	Brown	0.18~0.63 (1~3.5カップ)	0.36~1.08 (2~6カップ)
	Mixed	0.18~0.72 (1~4カップ)	0.36~1.08 (2~6カップ)
	Sweet	0.18~0.54 (1~3カップ)	0.36~0.9 (2~5カップ)
	Porridge	Hard	0.09~0.18 (0.5~1カップ)
		Soft	0.09 (0.5カップ)
外形寸法 (cm)	幅		26.0
	奥 行		35.4
	高 さ		21.3
本体質量 (kg)		4.5	5.7

Note

- 1カップ=約150gです。

停電があったとき

万一停電があっても再び通電されると機能は正常に働きます。

停電時の状態	通電後の動作
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。 うまく炊けない場合があります。
保温中	保温を続けます。

消耗品・別売品のお買い求めについて

パッキン類は消耗品です。使いかたによって差がありますが、ご使用にともなって傷んでいきます。汚れやにおい、破損がひどくなったときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

内なべのフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがあります。(P.89 参照)



TIGER CORPORATION

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