



JPT-H10S
JPT-H18S

For household use

Pressure Induction Heating Rice Cooker/Warmer

OPERATING INSTRUCTIONS

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

家庭用

压力IH电饭煲

使用说明书

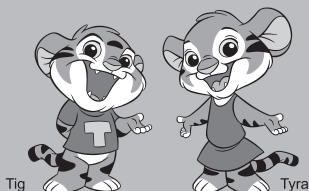
非常感谢您购买本公司的产品。
在您使用之前，请仔细阅读完本说明书，并妥善保存，以便随时参阅。

家庭用

壓力IH炊飯電子鍋

使用說明書

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



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

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

壓力IH炊飯電子鍋內部為高壓狀態，一旦操作錯誤，就會發生危險，因此請詳細閱讀本使用說明書後，正確遵守使用方式。


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


1 Important Safeguards

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

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







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

 **WARNING** This symbol indicates there is a possibility of serious injury or death¹ when the product is handled improperly.





 **CAUTION** This symbol indicates there is a possibility of injury² or damage to property³ when the product is improperly handled.




*1 "Serious injury" is defined here as loss of sight, physical injury, burns (high and low temperature), electric shock, broken bones, poisoning, or other injuries severe enough to involve permanent damage and require hospitalization or extended outpatient care.
*2 "Minor or moderate injury" is defined here as a physical injury, burns, or electric shock that does not require a hospital stay or extended outpatient care.
*3 "Damage to property" is defined here as damage that affects a building, furniture, livestock, or pets.

Description of Symbols









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


WARNING

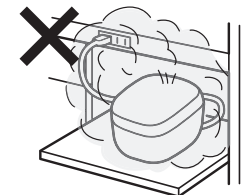
-  **Use only rated voltage power.** Use of any other power supply voltage may result in fire or electric shock.
-  **Use an electrical outlet rated 7 A or higher and do not plug in other devices at the same time.** Connecting other devices to the same outlet may cause the outlet to overheat, resulting in fire.
-  **Do not use a damaged power cord. Do not damage the power cord.** (Do not forcefully bend, pull, twist, fold, or modify the cord. Do not place the cord near high temperature surfaces or under/between heavy objects.) Doing so may cause fire or electric shock.
-  **Wipe the power plug thoroughly if dust or other foreign objects are collected on it.** This is to avoid fire.


-  **If the power cord is damaged, purchase a specified cord from the place of purchase and replace the damaged cord.** Otherwise, a malfunction or accident may occur.
-  **Insert the power plug completely into the outlet.** Failure to do so may cause electric shock, short circuits, smoke, or fire.
-  **Do not use the rice cooker when the power cord or the power plug is damaged or the plug is loose in the outlet.** Doing so may cause electric shock, short circuits, or fire.

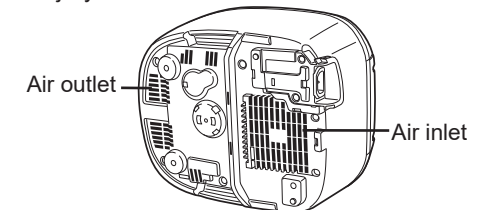
WARNING



-  **Do not handle the power plug with wet hands.** Doing so may cause electric shock or injury.
Do not touch the unit with wet hands
-  **Never open the lid during cooking.** Contents may spray out, causing burns or other injuries. If you need to open the lid, check that the "Pressure" indication on the operation panel is off and no steam is coming out. →P.19
-  **Do not place your face or hands near the steam cap and steam vent.** Doing so may cause burns. Never allow small children near the steam vent.
Do not touch
-  **Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**
-  **The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.** Unsupervised use may result in burns, electric shock, or injury.
-  **Do not immerse the rice cooker in water or splash water over the rice cooker.** Doing so may cause short circuits and electric shock.
Never immerse the unit in water or other liquid
-  **Do not attempt to modify the rice cooker. Disassembly or repairs should only be performed by an authorized service representative.** Otherwise, fire, electric shock, or injury may occur.
Disassembly is prohibited
-  **Do not place any metal objects, such as knives, forks, spoons, or pot lids, etc., on the rice cooker.** Metal objects may become very hot.

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




-  **Do not insert any pins, wires, or other metal objects into the air inlet or air outlet, or any gaps between parts.** Doing so may cause electric shock or injury due to malfunction.




-  **When closing the lid, remove any cooked rice or grains of rice adhering to the upper casing or around the hook, and close the lid firmly.** Steam may leak or contents may spray out from the opened lid, causing burns or other injuries.
-  **Keep the appliance plug out of the reach of small children.** Do not allow them to place the appliance plug in their mouths. Doing so may result in electric shock or injury.


⚠ WARNING

- 

Do not use this product in any way not described in the operating instruction. Always make sure that the pressure adjusting hole and safety valve are not clogged.
If the pressure adjusting holes or safety valve are clogged, steam or contents may spray out, causing burns or other injuries.
Examples of cooking that is not allowed:


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



When the surface of the rice cooker is damaged, immediately turn the power off.
 Failure to do so may cause electric shock.

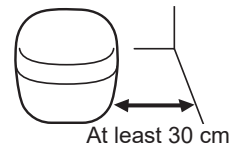

Stop using the rice cooker immediately in case of any malfunction or failure.
 Using the rice cooker with a problem may cause fire, electric shock, or injury. Examples of malfunction and failure:


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


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


Do not use the rice cooker on an unstable surface, a heat sensitive table, or mat, etc.
 Doing so may cause fire or damage to the table or mat.



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

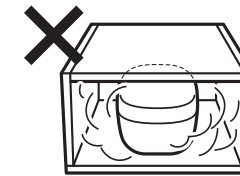




Keep the appliance plug away from metal objects or dust.
 This is to avoid electric shock, short circuits, or fire.



Be sure to use the specified power cord only. Do not use the power cord for any other devices.
 Doing so may cause malfunction or fire.


⚠ CAUTION



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






Do not use the rice cooker on a sliding tabletop that does not have sufficient load bearing capacity.
 Otherwise, the rice cooker may fall, resulting in injury, burns, or malfunction. Before using the rice cooker, confirm that the sliding tabletop is sufficiently able to bear its weight.


Do not use the rice cooker near a heat source or where it may be splashed with water.
 Doing so may cause electric shock, electric leakage, fire, and/or deformation or malfunction of the rice cooker.



Use only the inner pot made exclusively for this rice cooker.
 Using any other pot may cause overheating or malfunction.



Do not use the rice cooker when the tab of the inner lid is broken.
 Doing so may cause steam leaks or boiling over, resulting in burns or other injuries. Rice may not be cooked well.



Do not cook with the inner pot empty.
 Doing so may cause overheating or malfunction.



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


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



Do not use the rice cooker on an aluminum sheet or electric mat.
 Aluminum material may generate heat, resulting in smoke or fire.

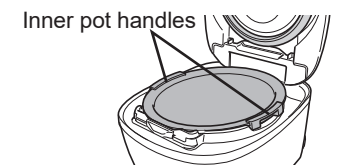

Do not use the rice cooker with the air inlet/outlet blocked or in a hot room.
 Do not place it on a carpet or plastic bag. Doing so may result in electric shock, electric leakage, fire, or malfunction.



Do not use the rice cooker on an induction cooktop.
 Doing so may result in malfunction.


Be careful about any escaping steam when opening the lid.
 Exposure to steam may result in burns.


Do not touch high-temperature surfaces during or immediately after cooking.
 Do not touch Doing so may result in burns.


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

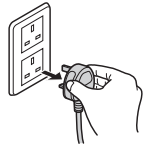



Disconnect the power plug when not in use.
 This is to avoid injury, burns, electric shock, electric leakage, or fire caused by insulation deterioration.

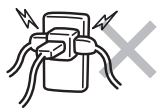
1 Important Safeguards

⚠ CAUTION

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



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



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

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

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

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

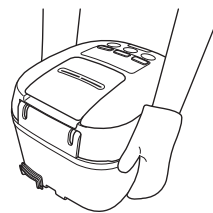
- ⚠ **Wait until the rice cooker has cooled down before cleaning it.**
Touching the hot surfaces may cause burns. Perform the procedures as described on P.34 to 41.

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

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

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

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



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

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

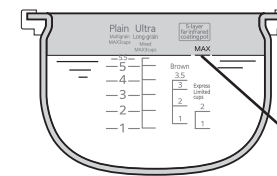
- Remove any cooked or grains of rice adhering to the rice cooker and inner pot. Failure to do so may cause steam to leak or contents to boil over. This may result in malfunction or improperly cooked rice.

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



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

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



"MAX" line

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

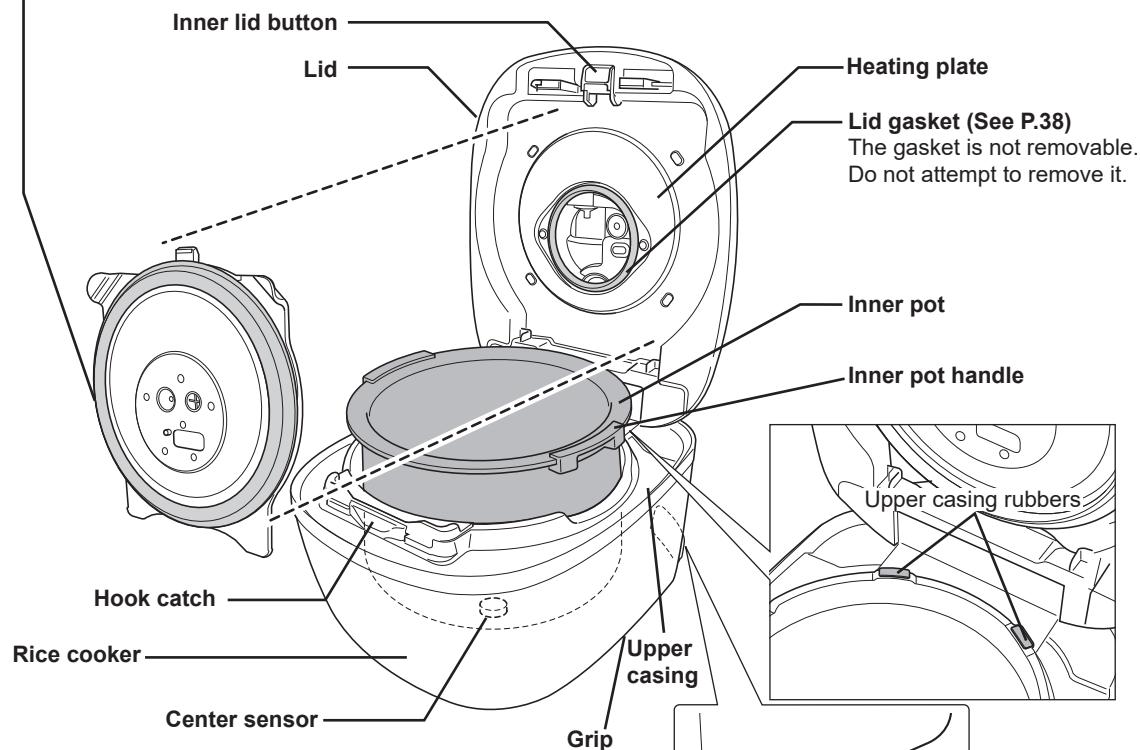
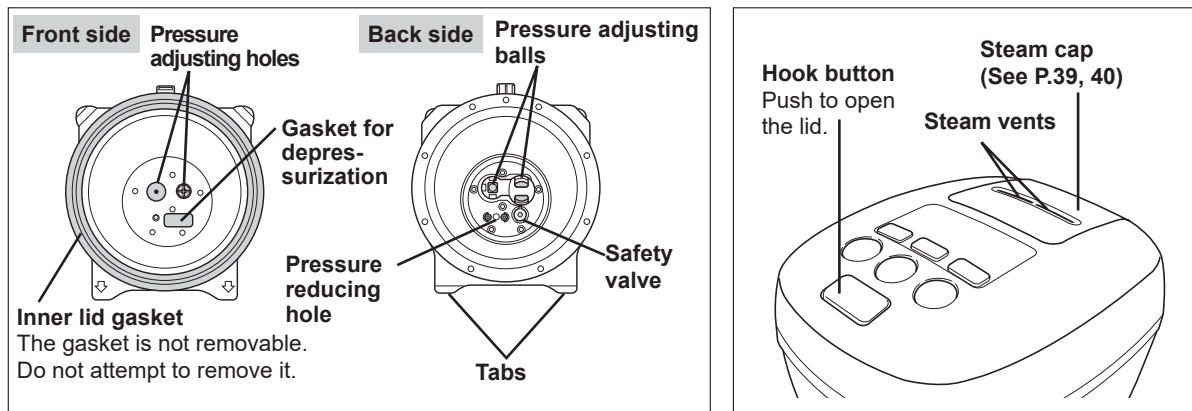
- The fluorocarbon resin coating on the inner pot may wear and peel with extended use. It is harmless to humans and does not interfere with actual cooking or the heat insulating capability of the rice cooker. If deformation or corrosion is found on the inner pot, a new inner pot may be purchased. In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

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

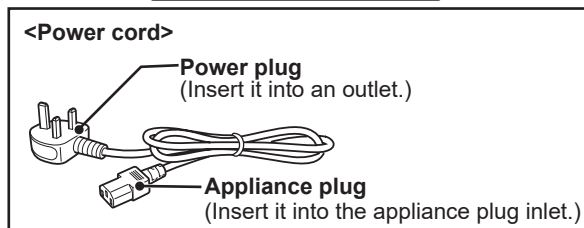
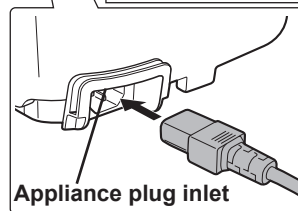
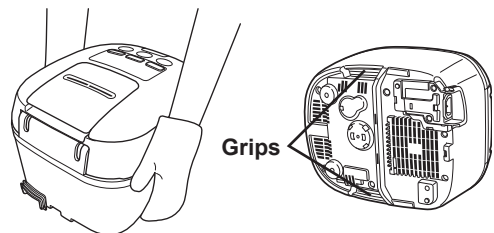
2 Names of Component Parts and Accessories

Check the following immediately after opening the packaging.

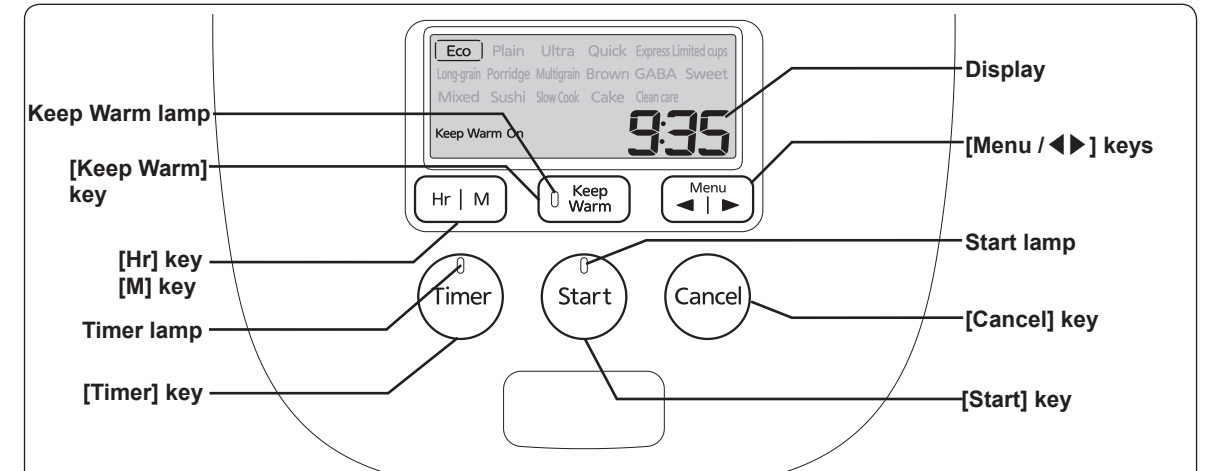
Inner lid (See P.36 to 38)



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

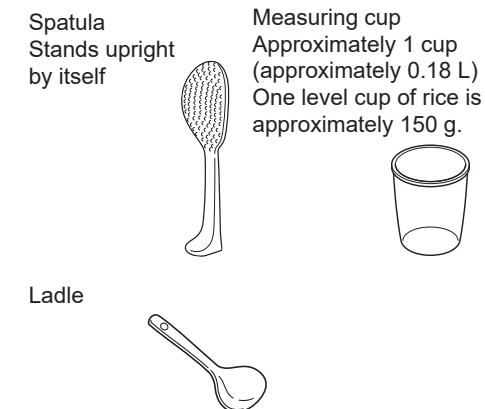


Operation panel



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

■ Checking the accessories



■ Lithium battery

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

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

Note

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

■ About the inner pot (ceramic coating)

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

■ For first time use

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

■ Sounds emitted by the rice cooker

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

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

■ Checking the current time

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

Menu options and features

Menu	Keep Warm function availability	Timer function availability (Soak Timer)	Feature
Eco	○	○	Select when cooking white rice. Cooking using this menu makes rice firmer compared to the "Plain" menu. However, power can be saved (approximately 6 to 24% reduction).
Plain	○	○	Select when cooking short rice. (Standard cooking)
Ultra	○	○	Select when cooking for sweetness, flavor, and stickiness of white rice. Soaking rice for a time twice the length of the "Plain" menu and heating for a longer time makes rice with more flavor.
Quick	○	–	Select when cooking white rice quickly. The cooking time is shorter and cooked rice is slightly hard compared to the "Plain" menu.
Express Limited cups	○	–	Select when cooking a small amount of white rice quicker than the "Quick" menu. The cooking time is shorter and cooked rice is slightly hard compared to the "Plain" menu. Cooking capacity: 1.0 L type: 1 to 2 cups, 1.8 L type: 2 to 3 cups
Long-grain	○	○	Select when cooking long-grain rice.
Porridge	△	○	Select when cooking porridge.
Multigrain	△	○	Select when cooking other grains (barley, foxtail millet, barnyard millet, black rice, red rice, etc.) together with white rice.
Brown	△	○	Select when cooking brown rice.
Brown GABA	△	○	Select when cooking brown rice so it is soft and easy to chew. (Cooking using this menu takes longer than the "Brown" menu.) In addition, GABA (gamma-aminobutyric acid), a nutrient currently attracting attention for its health benefits, can be increased compared to brown rice cooked using the "Brown" menu.
Sweet	△	–	Select when cooking steamed sweet rice.
Mixed	△	–	Select when cooking seasoned rice.
Sushi	○	○	Select when cooking rice for sushi. The texture is less sticky and slightly hard.

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

See P.57 for cooking capacities.

* When using the "Porridge" menu, "Sweet" menu, or "Sushi" menu, rice is cooked without pressure.

* When using the "Eco" menu, a large amount of condensation may be formed on the inner lid.

Note

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

Keeping rice warm

You may select whether or not to keep rice warm after cooking is completed. (See P.18, 26)

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

Soaking rice

- Since the soaking time is included in the cooking time for each menu (the "Quick" and "Express Limited cups" menus are excluded), rice can be cooked immediately without presoaking.
- As the "Quick" and "Express Limited cups" menus do not have a soaking process and cooking starts immediately, the cooking time is shorter.
- The soaking time can be set by using the Soak Timer function. (See P.24)

Timer function

You can select either "Timer" or "Soak Timer".

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

Express Limited cups

This is a menu for a small amount of rice to be cooked quickly. The cooking time is shorter and cooked rice is slightly hard.

Unit size	Cooking capacity
1.0 L type	1 to 2 cups
1.8 L type	2 to 3 cups

Note: If cooked rice is too hard, adjusting the steaming time can change the hardness of cooked rice. (See P.48)

Tips on making delicious rice



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

Select good quality rice and a good storage location.

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

Carefully measure the rice with the supplied measuring cup.

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

Rinse the rice quickly.

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

Cooking rinse-free rice

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

Amount of water to add

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

● Amount of water to add

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

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

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

Select the "Multigrain" menu.

Adding other ingredients to rice

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

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

Menu with other ingredients added to rice	1.0 L type	1.8 L type
Porridge•Firm	0.5 cups	1.5 cups
Brown	2 cups	4 cups
Sweet	3 cups	5 cups
Mixed	3 cups	6 cups

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

Cooking sweet rice

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

Cooking other grains together with white rice

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

Cooking other grains together with brown rice

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

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

- Multigrain brown rice is brown rice mixed with other grains.
- If the rice to be cooked includes more brown rice and/or multigrain brown rice than white rice, use the "Brown" menu.
- If there is an equal amount of brown rice or multigrain brown rice and white rice, or there is more white rice than brown rice or multigrain brown rice, use the "Plain" menu. (The brown rice or multigrain brown rice should be soaked separately for 1 to 2 hours before cooking.)
- The maximum acceptable amount when combining brown rice, multigrain brown rice, and white rice is 3.5 cups for the 1.0 L type, and 6 cups for the 1.8 L type.

Cooking long-grain rice

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

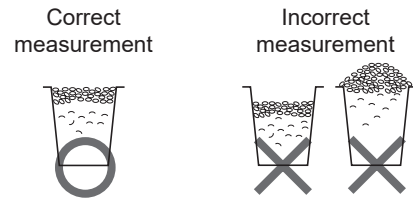
3 Before Cooking Rice

1 Measure the rice.

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

Tips

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



Note

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

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

For rinse-free rice, see P.14.

Note

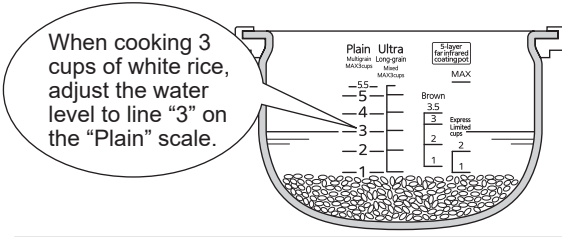
- Do not use hot water (over 35°C) to rinse the rice or when adding water. It may prevent the rice from cooking properly.

3 Adjust the water level.

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

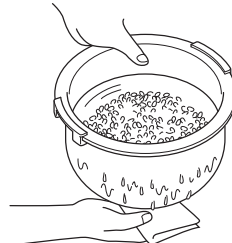
Tips

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

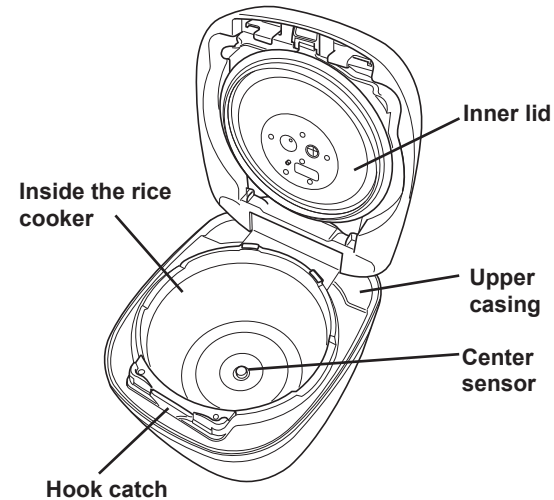


4 Wipe off any water drops and grains of rice and check for clogging of the inner lid.

<Outer surface and brim of the inner pot>



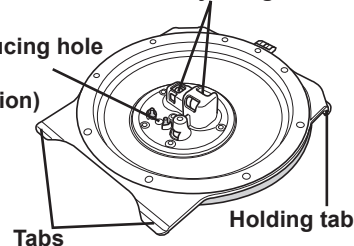
<Inside the rice cooker>



<Inner lid>

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

Pressure reducing hole
(Gasket for depressurization)



Note

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

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

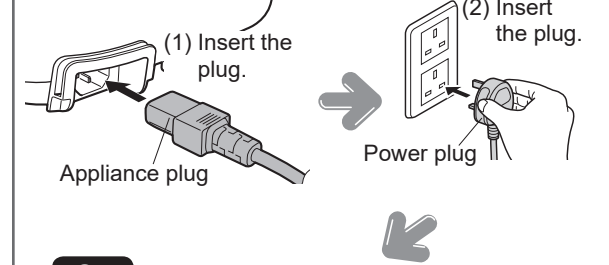
(2) Close the lid.



Note

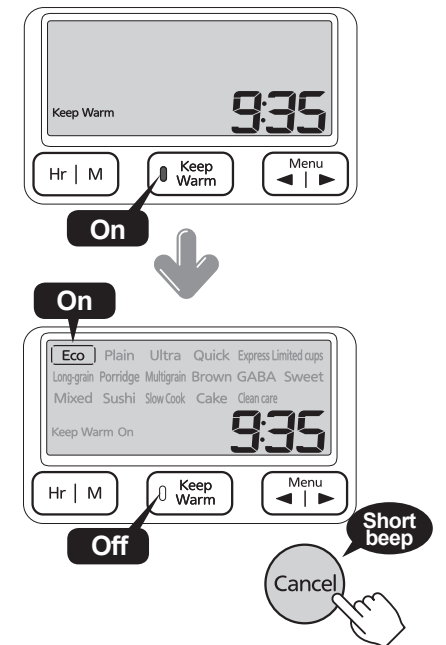
- As the inner pot of the pressure induction heating rice cooker has high hermetic sealing, the lid may be difficult to close. Confirm that the lid is completely closed.

6 Connect the power cord.



Note

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



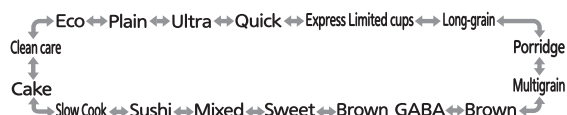
■ Sounds emitted by the rice cooker

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

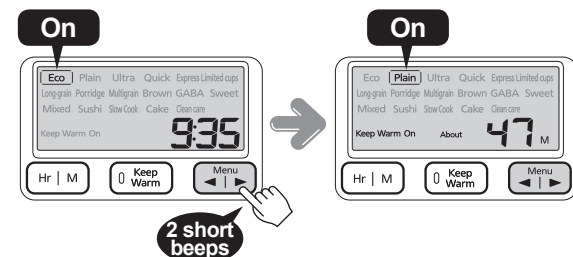
4 How to Cook Rice

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

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



■ White rice ("Plain" turns on)



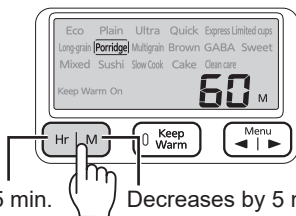
- For 10 seconds after the menu is selected, the cooking time (reference) for the selected menu is displayed.

Note

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

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

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



Increases by 5 min. Decreases by 5 min.

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

3 Select the Keep Warm setting for after cooking.

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



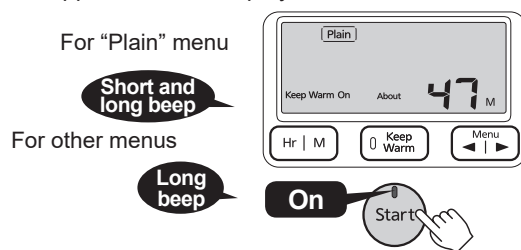
- Even during cooking, you can select whether or not to keep rice warm after the cooking is completed.
- You do not need to select the Keep Warm setting if the desired setting has been selected. For more details on the Keep Warm function, see P.26.

When "Keep Warm Off" is selected

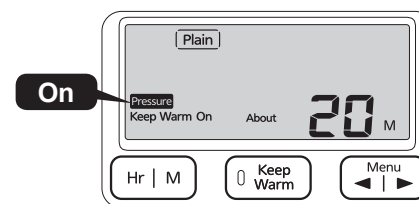
Immediately take out the cooked rice since leaving it in the rice cooker after cooking may result in unpleasant odor, slimy or rotten rice.

4 Press the [Start] key.

Cooking starts and the remaining time appears on the display.



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



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

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

Note

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

If you need to cancel cooking before it is completed

⚠ WARNING

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

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

■ To continue cooking

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

Cooking time guidelines

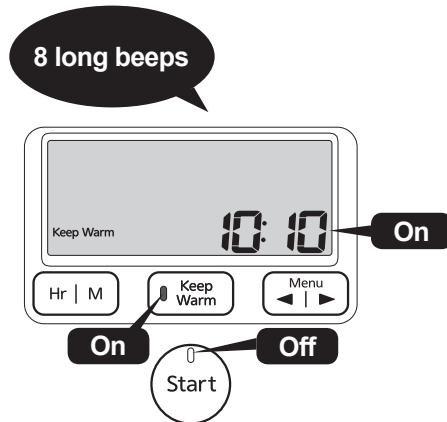
	Eco	Plain	Ultra	Quick	Express Limited cups	Long-grain
1.0 L type	36 to 50 min	43 to 54 min	56 to 67 min	22 to 37 min	17 to 24 min	25 to 37 min
1.8 L type	37 to 53 min	43 to 54 min	56 to 67 min	23 to 42 min	20 to 25 min	27 to 43 min
	Multigrain	Brown	Brown GABA	Sweet	Mixed	Sushi
1.0 L type	42 to 52 min	60 to 71 min	4 hours and 11 minutes to 4 hours and 21 minutes	40 to 50 min	41 to 54 min	38 to 49 min
1.8 L type	44 to 54 min	68 to 80 min	4 hours and 20 minutes to 4 hours and 33 minutes	40 to 50 min	43 to 57 min	38 to 50 min

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

5 Once Rice Is Finished Cooking

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

(When "Keep Warm On" is selected)



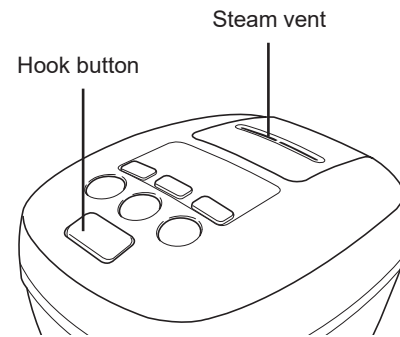
- When "Keep Warm Off" is selected, the Keep Warm lamp and the selected menu blink and the rice will not be kept warm. Immediately take out the cooked rice since leaving it in the rice cooker may result in unpleasant odor, slimy or rotten rice.
- If ingredients have been added when using the "Porridge"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

1 Open the lid.

⚠ WARNING

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

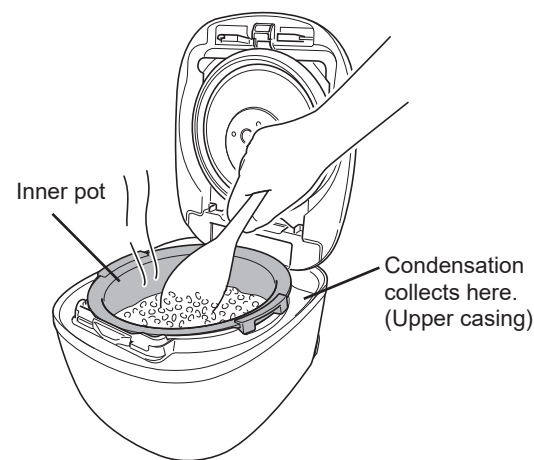
- (1) Make sure that steam is not coming out of the steam vent.
- (2) Check that the "Pressure" indication is off.
- (3) Press the hook button to open the lid.



2 Stir and loosen the cooked rice.

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

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

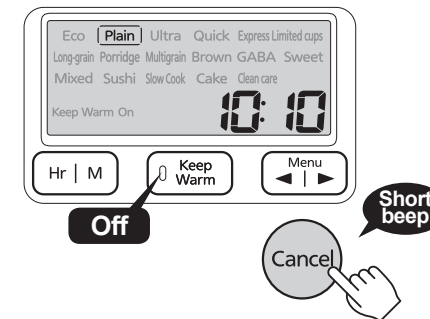


Note

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

6 When Finished Using the Rice Cooker

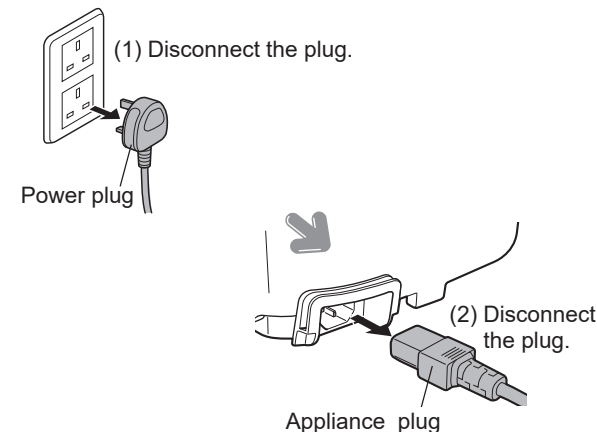
1 Be sure to press the [Cancel] key.



Note

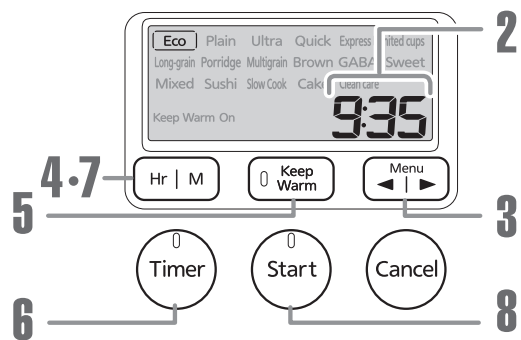
- If you disconnect the power plug without canceling the Keep Warm function, the next time you turn on the rice cooker, the Keep Warm lamp turns on and you cannot cook.

2 Disconnect the power plug and the appliance plug.



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

7 Using the Timer Function



Timer function (Timer 1/Timer 2)

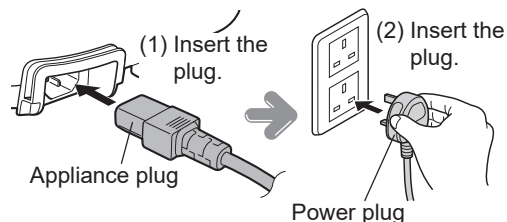
You can preset the time that you want cooking to be actually completed.

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

Note

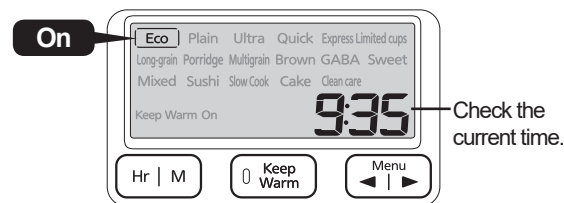
- Example: If “Timer 1” is set to 13:30, cooking is completed at 13:30.

1 Connect the power cord.



2 Check the current time.

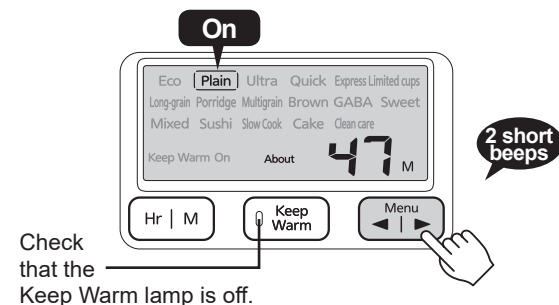
- See P.56 for the procedure to set the current time.



3 Press the [Menu / <|>] key to select the desired menu

→P.18.

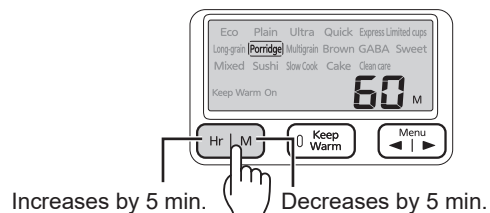
- It is not necessary to press the [Menu / <|>] key if the desired menu is already selected.



Check that the Keep Warm lamp is off.

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

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



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

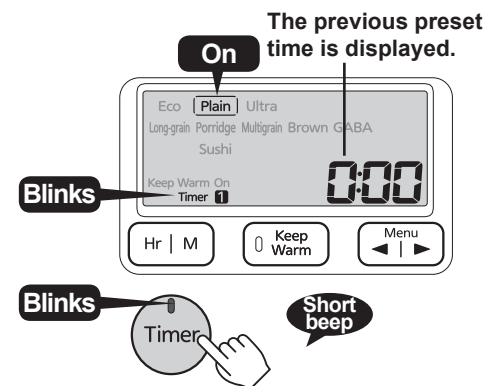
5 Select the Keep Warm setting for after cooking →P.18.

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

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

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

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



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

Note

- The Timer function is not available in the following cases.
 - When the “Quick”, “Express Limited cups”, “Sweet”, “Mixed”, “Slow Cook”, “Cake”, or “Clean care” menu is selected
 - When “0:00” is blinking on the display
 - When the inner pot is not set
- If the Keep Warm lamp is on, press the [Cancel] key to turn off the lamp. (The Timer function is not available while the Keep Warm lamp is lit.)
- Dark brown crisp rice may be formed when the timer setting is extended. If this is an issue, rinse the rice or barley well.

Timer setting guidelines for each menu

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

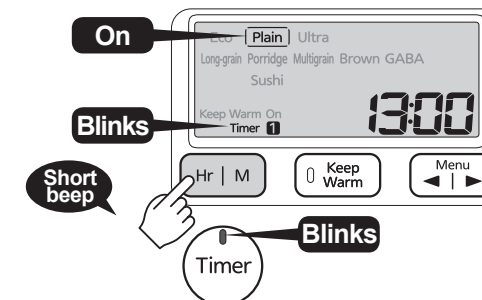
- When the preset time is less than the timer setting guideline, cooking may not be completed at the preset time.

■ Sounds emitted by the rice cooker

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

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

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



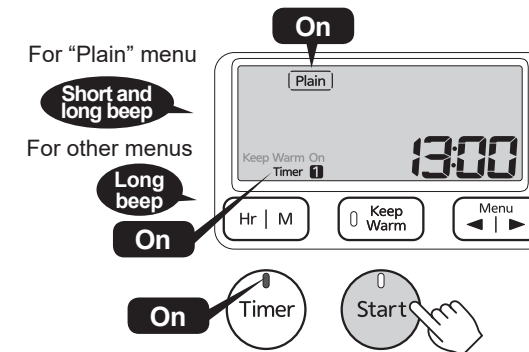
- Press the [Hr] key to change the set time in increments of 1 hour. Press the [M] key to change that time in increments of 10 minutes.
- Hold down the corresponding key to change the time more rapidly.

Note

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

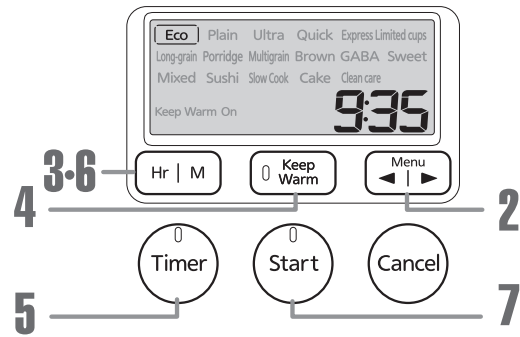
8 Press the [Start] key once.

The Timer function is set.



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

8 Setting the Soak Timer Function



Soak timer function

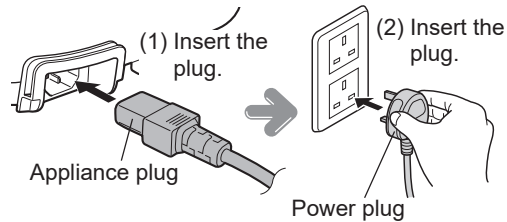
You can set the time for rice to be soaked naturally before cooking.

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

Note

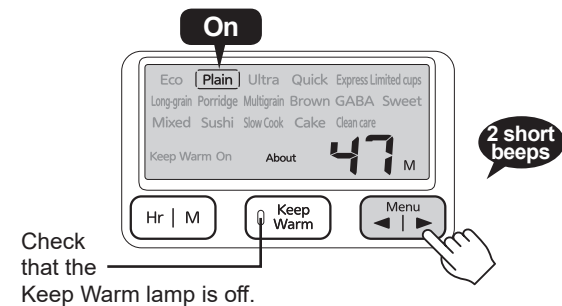
- Example setting: If “Soak Timer” is set to 50 minutes, cooking starts after 50 minutes.

1 Connect the power cord.



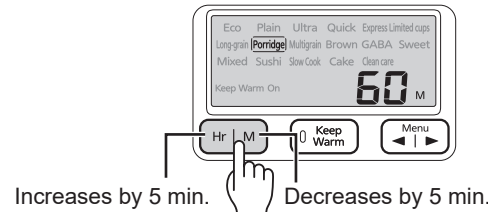
2 Press the [Menu / <=>] key to select the desired menu → P.18.

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



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

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



Increases by 5 min. Decreases by 5 min.

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

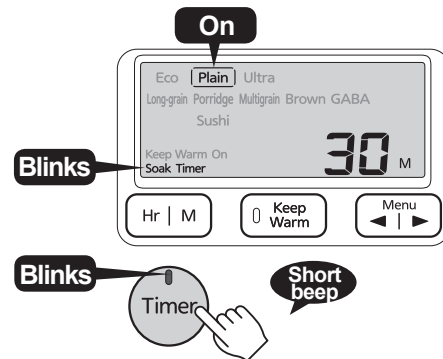
4 Select the Keep Warm setting for after cooking → P.18.

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

5 Press the [Timer] key and then select “Soak Timer”.

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

- For “Timer 1” and “Timer 2”, see P.22.



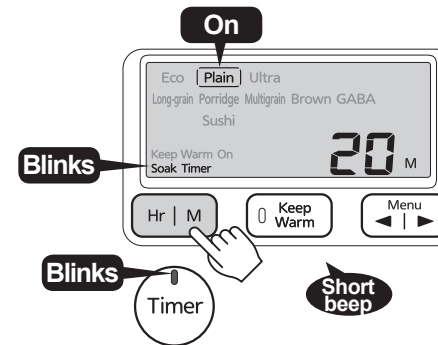
Note

- The Soak Timer function is not available in the following cases.
 - When the “Quick”, “Express Limited cups”, “Sweet”, “Mixed”, “Slow Cook”, “Cake”, or “Clean care” menu is selected
 - When “0:00” is blinking on the display
 - When the inner pot is not set
- If the Keep Warm lamp is on, press the [Cancel] key to turn off the lamp. (The Soak Timer function is not available while the Keep Warm lamp is lit.)

■ Sounds emitted by the rice cooker

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

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



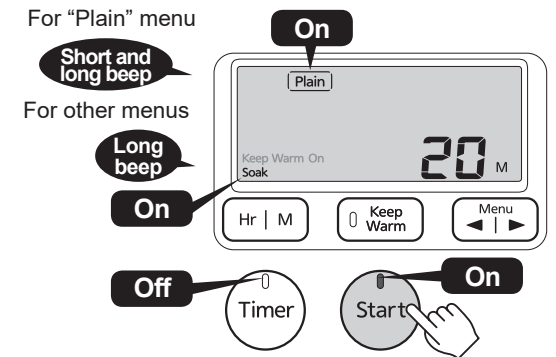
- The soaking time can be set in increments of 10 minutes from 10 to 60 minutes.
- Pressing the [Hr] key increases the time by 10 minutes while the [M] key decreases it by 10 minutes.

■ Texture

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

7 Press the [Start] key once.

The Soak Timer function is set.



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

9 Keeping Rice Warm

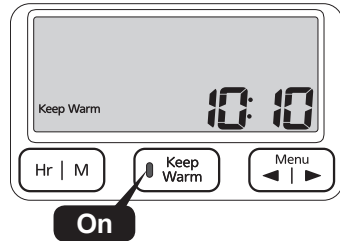
The Keep Warm function is particularly good for maintaining the shine and taste of white rice.

■ Keep Warm settings

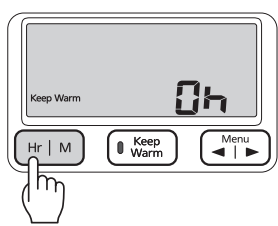
- You may select whether or not to keep rice warm after cooking is completed. Select “Keep Warm On” or “Keep Warm Off” using the [Keep Warm] key before cooking. (See P.18)
- As the previous Keep Warm setting is retained, you do not need to select the setting if you wish to use the same setting again.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

■ When “Keep Warm On” is selected

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

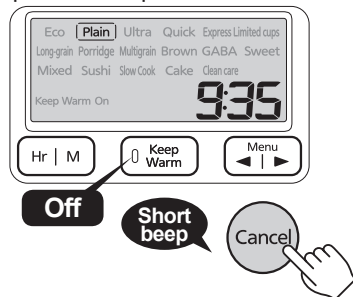


The elapsed Keep Warm time (24 hours) is displayed in increments of 1 hour while the [Hr] key is held down. After 24 hours has elapsed, “24” blinks and “h” lights up on the display.



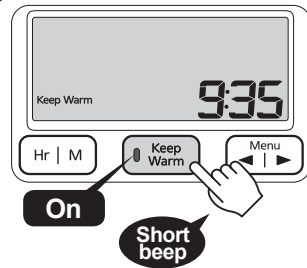
Turning off the Keep Warm function

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



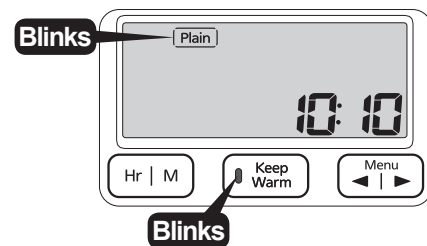
Restarting the Keep Warm function

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



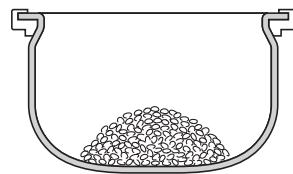
■ When “Keep Warm Off” is selected

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



■ Keeping a small amount of rice warm

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



Note

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

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

10 Reheating Cooked Rice

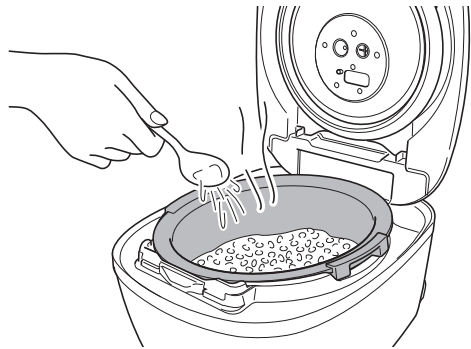
For piping hot rice, reheat the rice that is being kept warm before serving it.

Note

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

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

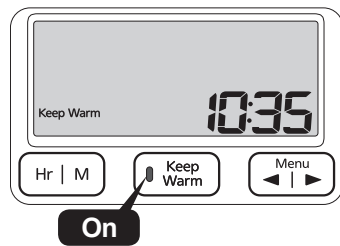
2 Add 1 to 2 tablespoons of water evenly over the rice.



Tips

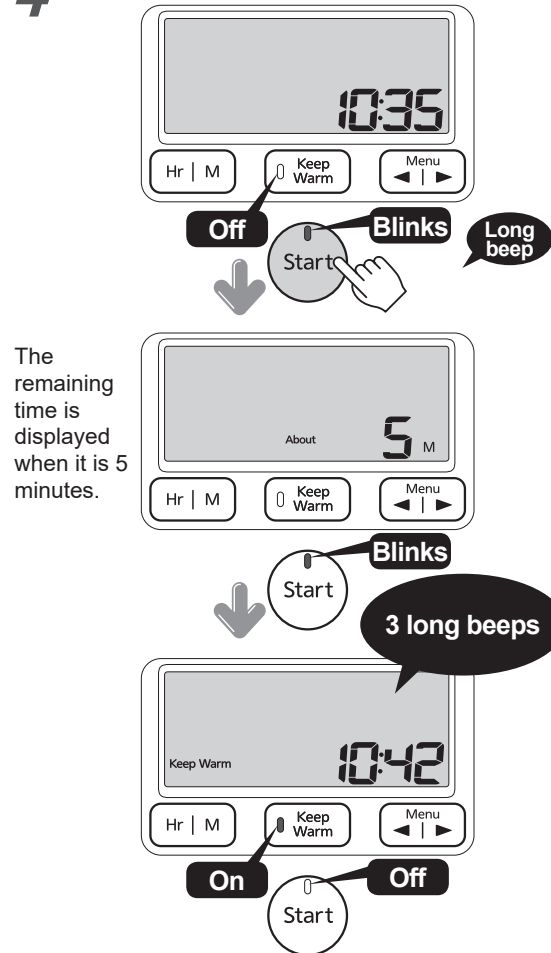
- Adding water can prevent the rice from drying out and result in plumper rice.

3 Make sure that the Keep Warm lamp is on.



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

4 Press the [Start] key.



The remaining time is displayed when it is 5 minutes.

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

■ Sounds emitted by the rice cooker

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

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



11 Slow Cooking (“Slow Cook” Menu)

You can prepare the following dishes with ease. Refer to the recipes listed in “Menu guide” (P.54) for directions.

“Slow Cook” menu

Food is first brought to near boiling and the heat is then lowered for simmering. The temperature is then lowered even further to continue simmering. By gradually lowering the heating temperature in this way, flavors are enhanced and the liquids do not boil down even when heated for a long period of time. Simmered dishes and easy and quick dishes that can be ready in 20 minutes can be cooked.

Menu examples

- Simmered dishes: Vegetable and Chicken Pot-Au-Feu, Braised Pork
- Quick dish: Chicken and shimeji mushrooms with tomato sauce

→See “Menu guide” (P.54 to 55).

Unsuitable dishes

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

Note

- Caution should be exercised when making dishes other than those described in “Menu guide”, as they may boil over or burn.
- Stir well before cooking to prevent seasonings from settling at the bottom of the inner pot.
- When using hot dashi (Japanese soup stock) or other stock, cool it before cooking. Otherwise, cooking may not be performed properly.
- When using starch, add it at the end of cooking.
- Adjust the amount of paste products such as fish paste cakes as they expand with heat.

- Some ingredients such as milk and soymilk can boil over easily. Add them after heating is completed and heat them no more than 5 minutes at a time. Adding these ingredients at the beginning may cause them to boil over.

Basic cooking procedure

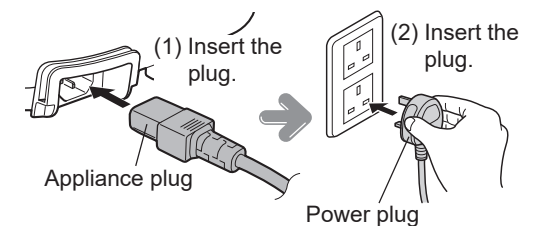
- 1 Prepare ingredients.**
- 2 Add the ingredients to the inner pot and close the lid.**

Note

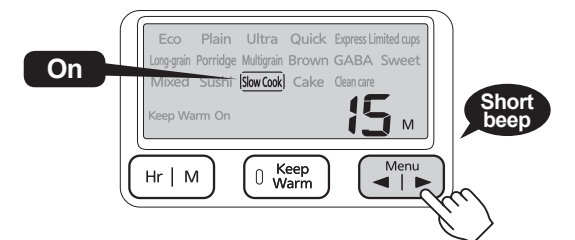
- Use the “Plain” scale on the inside of the inner pot as a reference. (See the table below.)
- Using more than the maximum acceptable amount can prevent proper boiling or cause the contents to boil over. Be careful not to use less than the minimum required amount, as that can also cause the contents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

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

3 Connect the power cord.



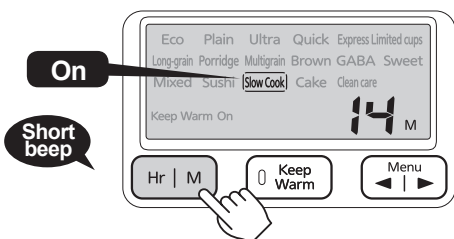
4 Press the [Menu / ◀▶] key to select the “Slow Cook” menu.



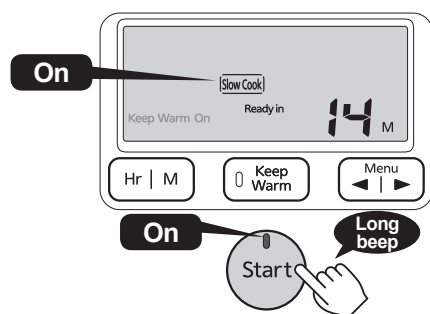
11 Slow Cooking (“Slow Cook” Menu)

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

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



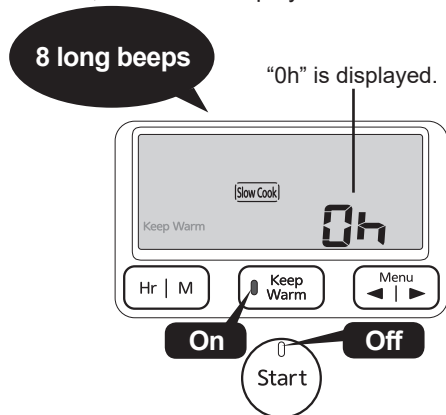
6 Press the [Start] key once.
Cooking starts.



Note

- Do not open the lid during cooking.

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



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

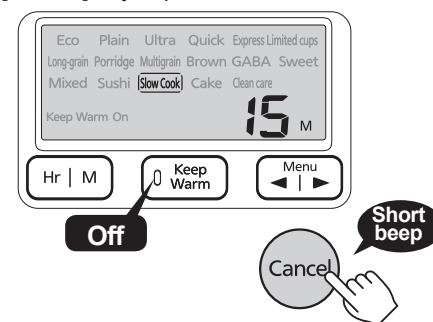
Note

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

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

Once cooking is completed...

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



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

12 Making Cakes (“Cake” Menu)

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

Note

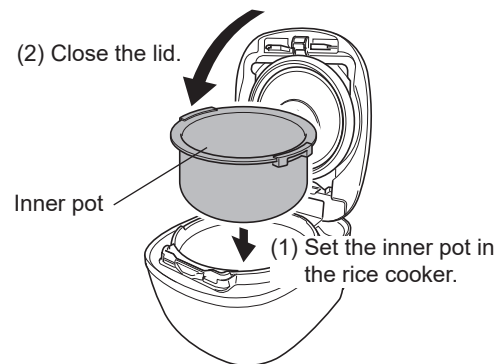
- Cautions should be exercised when making cakes other than those described in “Menu guide”, as they may boil over or may not be cooked properly.
- Do not cook with a greater volume of ingredients than that indicated in “Menu guide”. Doing so may cause the contents to boil over.

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

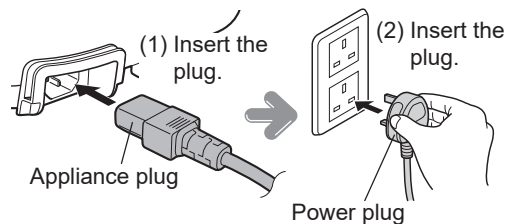
Note

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

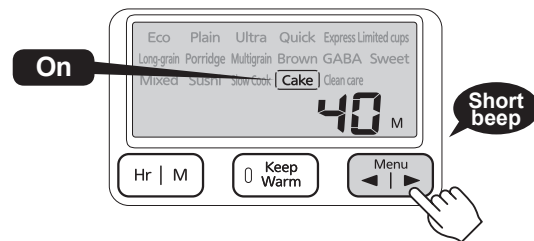
2 Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.



3 Connect the power cord.



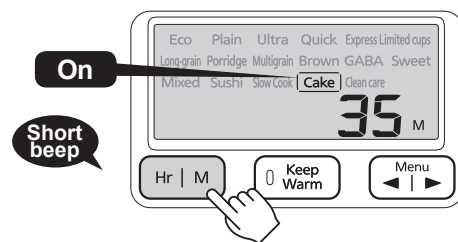
4 Press the [Menu / ◀▶] key to select the “Cake” menu.



5 Set the desired heating time.

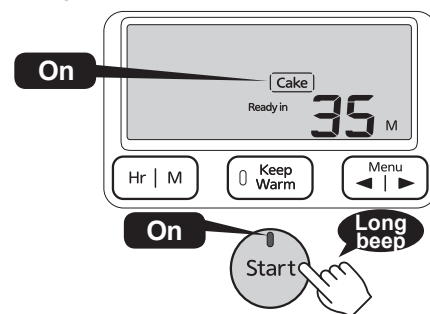
Use the [Hr] and [M] keys to set the desired heating time. The heating time can be set between 5 and 80 minutes in increments of 5 minutes.

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



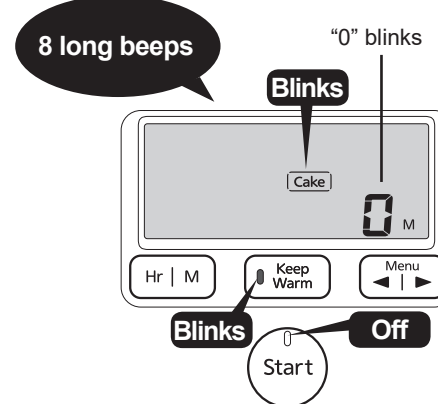
6 Press the [Start] key once.

Heating starts.



7 When heating is completed

The Keep Warm lamp blinks.



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

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

Note

- If a longer heating time is required, do not press the [Cancel] key before extending the time. Doing so causes the Keep Warm lamp to go out and additional heating cannot be performed. If you mistakenly press the [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 rice cooker and the inner pot for approximately 10 minutes.
3. Place the inner pot back inside the rice cooker.
4. Repeat the procedure from step 4 on P.32.

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

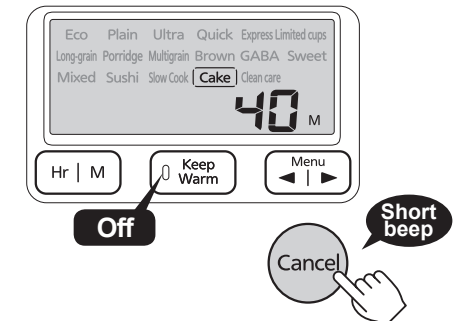
Note

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

Once heating is completed...

1 Press the [Cancel] key.

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



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

13 Cleaning and Maintenance

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

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

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

Note

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

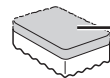
◆When cleaning the rice cooker with a detergent, use only a mild detergent (for dishes and kitchen utensils).

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

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

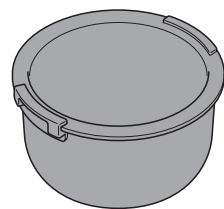
◆Clean using a soft sponge and cloth.

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

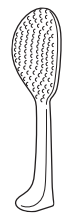


Do not use the abrasive side of a heavy-duty scrubbing sponge.

■ Parts to wash after every use



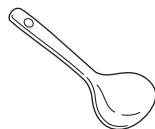
Inner pot



Spatula



Measuring cup



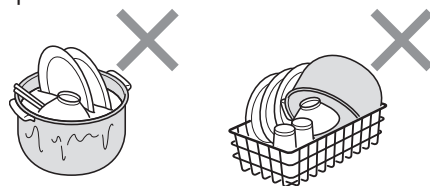
Ladle

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

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

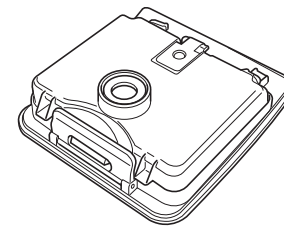
Note

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



- Do not immerse the measuring cup and spatula in hot water. Doing so may cause them to become deformed.

Steam cap



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

The steam cap can be rinsed.

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

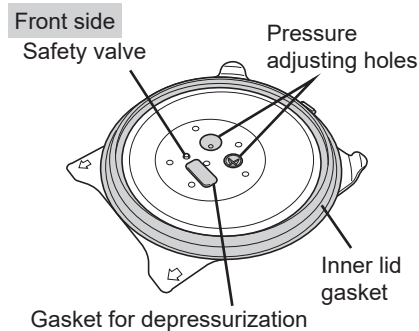
(2) Wipe off the water using a dry cloth and completely dry all parts.

Note

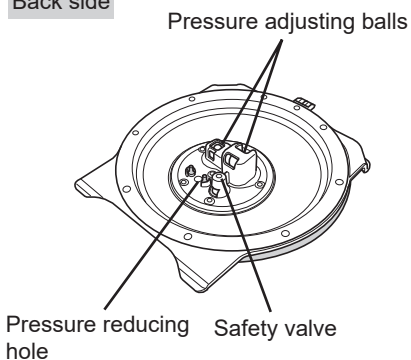
- Do not use the following methods to clean as the steam cap may be deformed.
 - Washing under running hot water.
 - Soaking in water.
 - Washing hot parts under running water immediately after cooking.
- Be sure to clean the steam cap after cooking rice with barley or other grains. The steam cap may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

13 Cleaning and Maintenance

Inner lid



Back side



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

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

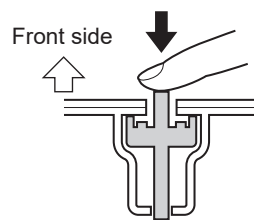
(2) Wipe off the water using a dry cloth and completely dry all parts.
Condensation can be formed more easily on the dirty inner lid.

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

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

Safety valve

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



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

Gasket for depressurization

Keep it attached to the inner lid during washing. If it comes off, match the direction and attach it. (See P.38)

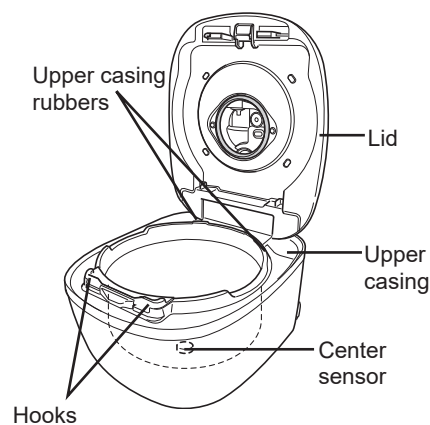
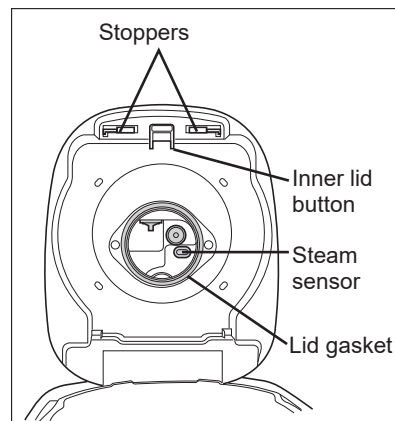
Inner lid gasket

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

Note

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

Parts to wash when dirty

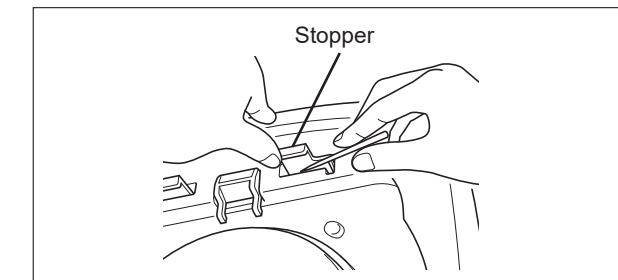


Inside and outside the rice cooker

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

Stopper, lid gasket, hook, and upper casing

Remove any cooked rice or grains of rice, etc.



Steam sensor

Lightly wipe using a moistened cloth or cotton swab.

Center sensor

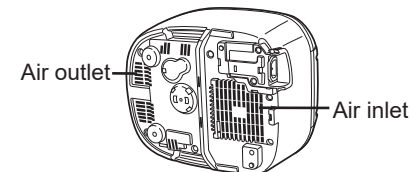
Remove any burned rice and other adhering grains of rice.

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

Note

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

Air inlet and air outlet

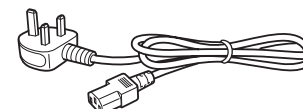


Remove dust using a cotton swab.

Note

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

Power plug and appliance plug



Wipe using a dry cloth.

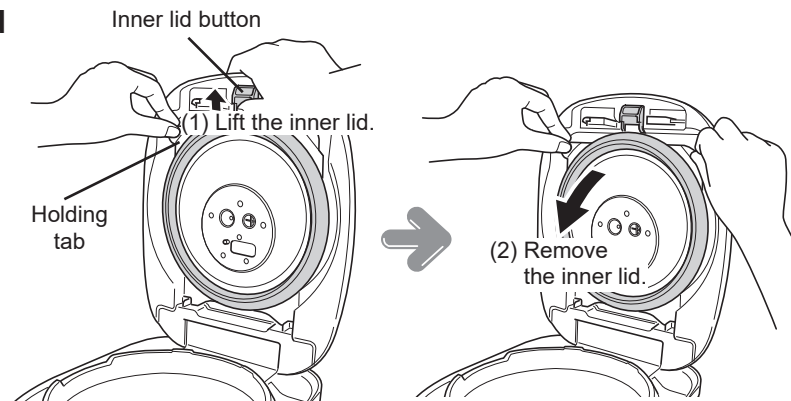
Note

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

Removing and attaching the inner lid

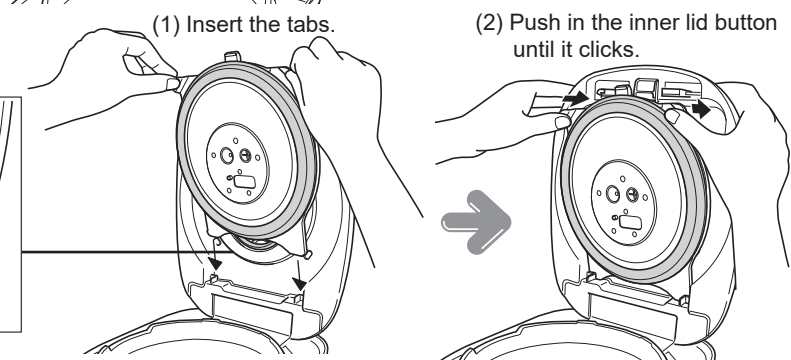
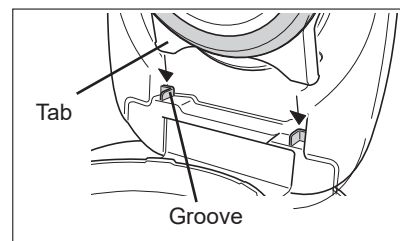
■ Removing the inner lid

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



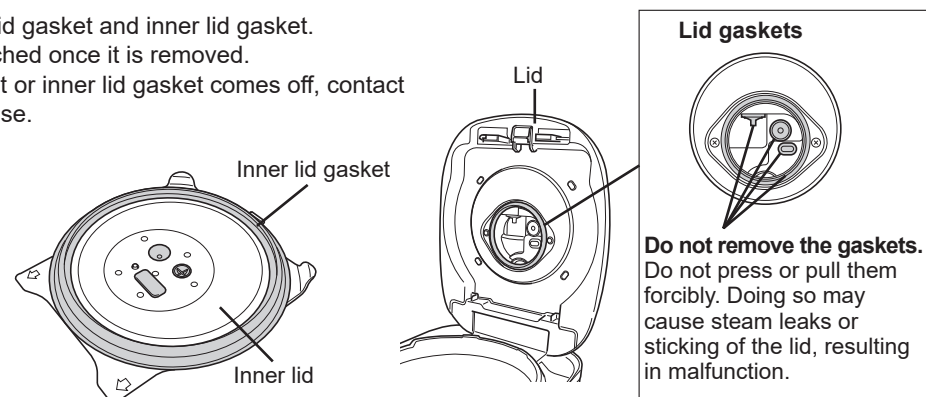
■ Attaching the inner lid

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



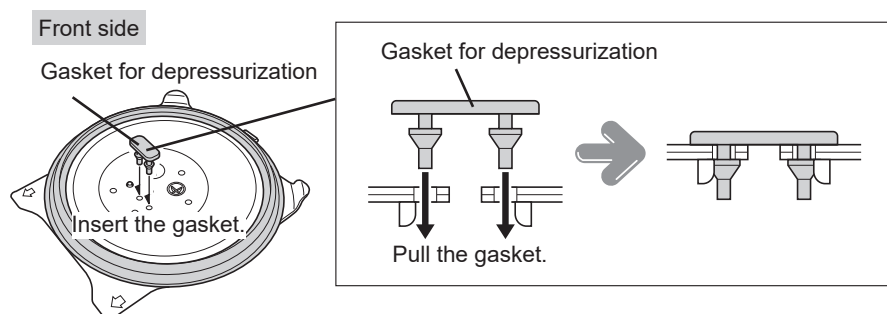
Note

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



Attaching the gasket for depressurization

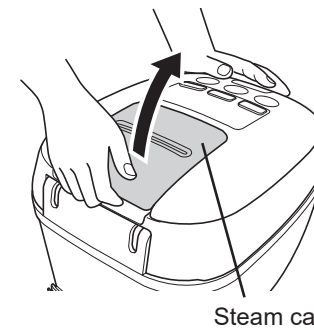
- Be sure to attach it in the correct direction. Otherwise rice may not be cooked properly.
- If the gasket for depressurization is hard to attach, moisten it with water for smooth attachment.



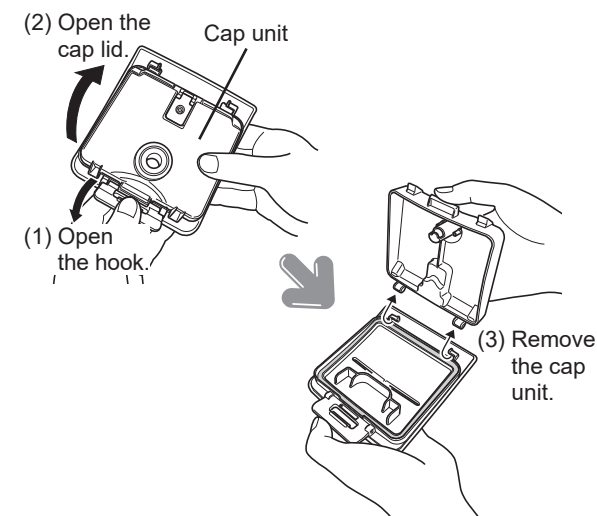
Removing and attaching the steam cap

■ Removing the steam cap

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

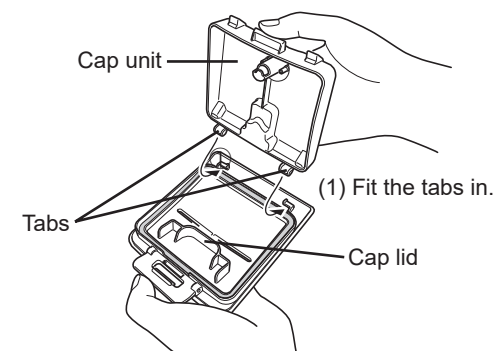


- Turn over the steam cap and remove the cap unit as shown in the figure.

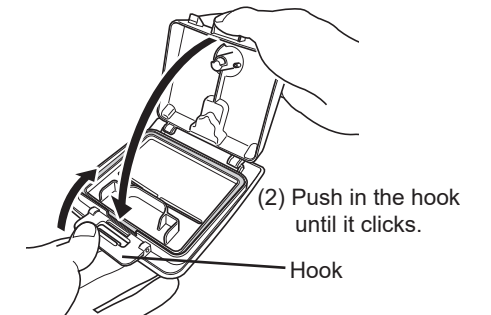


■ Attaching the steam cap

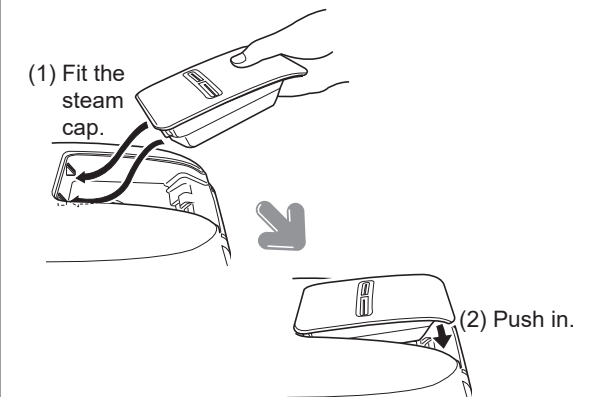
- Fit and engage the tabs of the cap unit with the cap lid. Otherwise, the gasket may come off or steam may leak out of the rice cooker, resulting in malfunction.



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

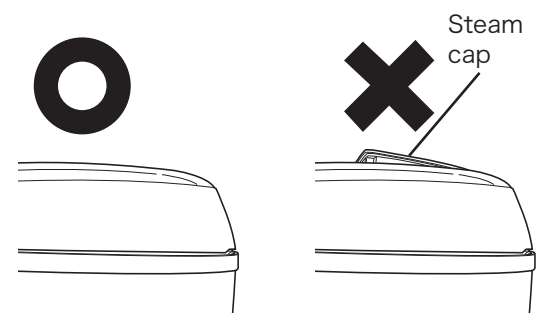


- Attach it to the rice cooker securely. Fit the steam cap in at the front side first.



Note

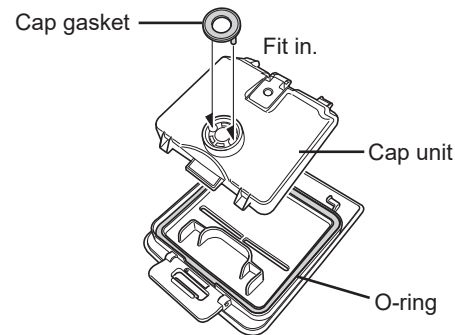
- Fit the steam cap in securely. If the steam cap is not attached securely, rice may not be cooked properly or the contents may boil over, resulting in burns, etc.



13 Cleaning and Maintenance

Attaching the steam cap gaskets

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



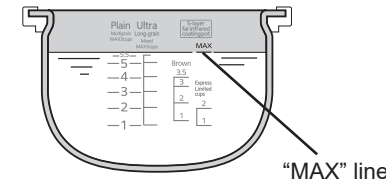
Note

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

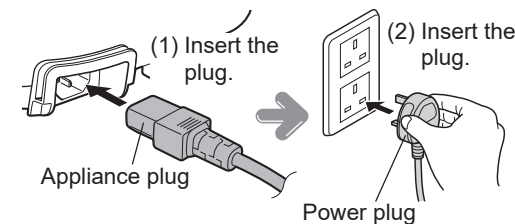
Cleaning

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

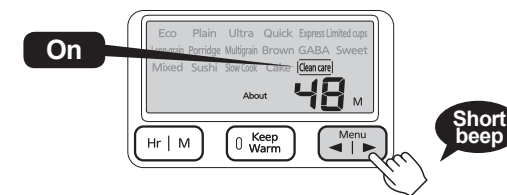
- (1) Add water up to the “MAX” line of the inner pot and set it in the rice cooker.



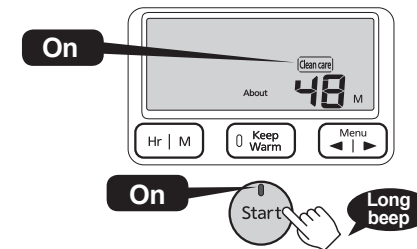
- (2) Connect the power cord.



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

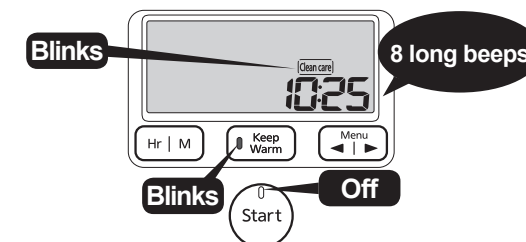


- (4) Press the [Start] key. (Cleaning starts.)

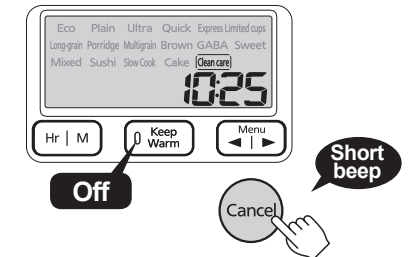


- (5) When cleaning ends

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



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



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

Note

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

Tips

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

14 If Rice Does Not Cook Properly

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

Check point	Problem									
	Was the amount of rice, ingredients, and water, or the ratio of barley or other grains, correct?	Was the rice cooked with alkaline ionized water (pH 9 or higher)?	Was the rice cooked with hard water such as mineral water?	Was the correct menu selected?	Was the Timer function used?	Was the [Start] key pressed after cooking without turning off the Keep Warm function?	Are there any grains of cooked rice or water drops adhering to the outside of the inner pot or the sensor, etc.?	Is the inner pot deformed?	Was the cooked rice stirred and loosened well?	Was more than the maximum acceptable amount cooked?
Cooked rice	Too hard	●		●			●	●	●	●
	Too soft	●	●		●		●	●	●	
	Not cooked completely	●			●		●		●	●
	Has a hard core	●			●		●		●	●
	Dark brown crisp rice	●	●	●	●	●	●	●	●	●
During cooking	Steam leaks	●					●		●	●
	Boils over	●			●		●		●	●
	The cooking time is excessively long	●			●		●		●	●
Reference page	14 to 16, 57	-	-	18 to 25	13, 22, 23	21	17, 34 to 37	-	20	15, 57

Check point	Problem										
	Are there any grains of cooked rice adhering to the gaskets, the brim of the inner pot, or the inner lid, etc.?	Was the rice rinsed sufficiently? (Excluding rinse-free rice)	Was hot water (35°C or higher) used to rinse the rice or adjust the water level?	Was the rice left soaking in the water too long after rinsing?	Was the rice left in a strainer after rinsing?	Was the lid closed securely?	Was the rice mixed with other ingredients, barley, or other grains? Were seasonings stirred well?	Were there a lot of cracked grains of rice?	Was cooking continued immediately after the initial cooking?	Were the rice cooker and its parts cleaned sufficiently?	Was the appliance plug removed or was there a power outage during cooking?
Cooked rice	Too hard		●			●	●	●	●	●	●
	Too soft			●	●	●	●	●	●	●	●
	Not cooked completely			●			●	●	●	●	●
	Has a hard core			●			●	●	●	●	●
	Dark brown crisp rice		●	●	●	●	●	●	●	●	●
During cooking	Smells like rice bran		●								
	Steam leaks	●				●			●	●	
	Boils over	●	●		●		●	●	●	●	
	The cooking time is excessively long	●								●	
Reference page	17, 34 to 37	14, 16	16	-	-	17	15	-	-	34 to 41	57

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	Problem							
	Was the amount of rice and water correct?	Are there any grains of cooked rice or water drops adhering to the outside of the inner pot or the sensor, etc.?	Was the cooked rice stirred and loosened well?	Are there any grains of cooked rice adhering to the gaskets, the brim of the inner pot, or the inner lid, etc.?	Was the rice rinsed sufficiently? (Excluding rinse-free rice)	Was the rice or food reheated 3 or more times?	Was the Timer function set for more than 12 hours?	Was the Keep Warm function used continuously for more than 24 hours?
Cooked rice	Has an odor	●		●	●		●	●
	Discolored			●	●	●		●
	Dry	●	●	●	●			●
	Sticky	●	●	●	●			●
	Reheated rice is dry	●	●				●	
Reference page	14, 16, 57	17, 34 to 37	20	17, 34 to 37	14, 16	28	23	27

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

15 If Food or Cakes Are Not Made Properly

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

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

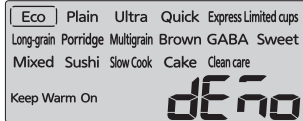
*1 See "Menu guide".

16 Troubleshooting



Check the following before requesting repairs.

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

16 Troubleshooting

Symptom	Check point	Action	Reference page
"6" blinks while the cooked food is kept warm.	Was the Keep Warm function used continuously for more than 6 hours after cooking? After 6 hours has elapsed, "6" blinks on the display. (Do not keep warm for more than 6 hours after cooking.)		30
"24" blinks on the display when the [Hr] key is pressed while the Keep Warm function is on.	Was the Keep Warm function used continuously for more than 24 hours? After 24 hours has elapsed, "24" blinks on the display.		26
"0:00" blinks on the display when the power plug is connected.	Are the current time and preset timer settings and elapsed Keep Warm time lost when the power plug is connected again?	Normal cooking can be performed even when the lithium battery has run out. To replace the battery, contact the place of purchase for a repair service.	11
	Were the [Cancel] key and [Timer] key pressed at the same time?	Set the right time.	56
The lid does not close or opens during cooking.	Are there any grains of rice adhering to the upper casing, inner lid gasket, or around the hook catch?	Completely remove all remaining rice.	17, 34 to 37
The lid does not close.	Is the inner lid set in place?	Set the inner lid.	38
	Is the lid closed just after the cooked rice is loosened?	The inner lid of the pressure rice cooker is highly air-tight. The lid may be slightly hard to close but it is not a malfunction. Close the lid slowly.	20
Condensation collects in the upper casing.	Condensation may collect in the upper casing immediately after rice is cooked or while the Keep Warm function is on but it is not a malfunction. Wipe the upper casing using a dry cloth when condensation collects.		20
	Is the inner lid dirty? More condensation can be formed on the dirty inner lid.	Thoroughly clean the inner lid using a detergent.	36
	Is "Eco" selected? When using the "Eco" menu, more condensation may be formed on the inner lid. If condensation becomes an issue, it is recommended to use the "Plain" menu.		12
Nothing happens when a key is pressed.	Is the appliance plug properly connected to the appliance plug inlet of the rice cooker and the power plug connected to an outlet?	Securely insert the plugs.	17, 22, 24, 29
	Is the Keep Warm lamp on?	Press the [Cancel] key to turn off the Keep Warm function and then try the operation again.	17
The power plug sparks.	A tiny spark specific to the induction heating method may occur when the power plug is connected or disconnected, however, it is not a malfunction.		-
There is a smell of plastic.	Such smells may occur when the rice cooker is first used, however, they should go away over time. If this is an issue, clean the rice cooker according to "Cleaning".		41
There are stripes or waves on the plastic parts.	Such stripes and waves are produced when the resin is being molded. They do not affect the performance of the rice cooker.		-
The clearance between the lid and rice cooker becomes larger during cooking.	Pressure is applied during cooking and the lid is lifted. The clearance between the lid and rice cooker may become larger, however, the performance of the rice cooker is not affected.		-
"dEño" appears on the display.	When the [Cancel] key is pressed, the following appears on the display. 	The rice cooker is in the demo mode. Contact the place of purchase for a repair service.	-

If these indications appear

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

Plastic parts

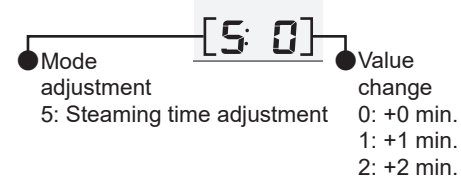
Plastic parts that are exposed to heat or steam may deteriorate over time. In this case, contact the place of purchase.

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

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

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

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

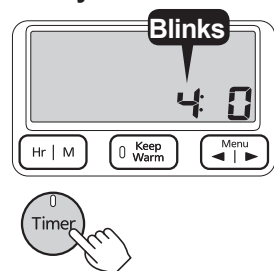


■ Adjusting the steaming time (“Express Limited cups” menu)

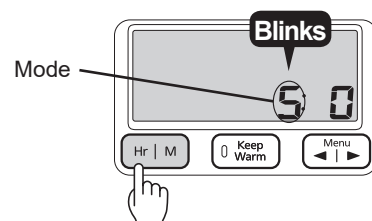
When selecting “Express Limited cups” menu and adjusting the steaming time, perform the following procedure.

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

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

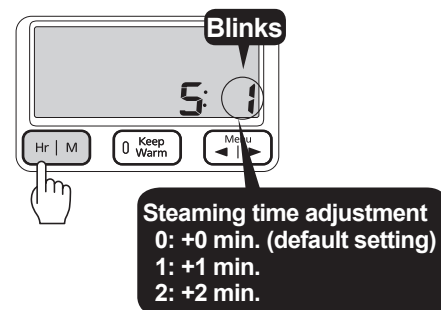


(3) Press the [Hr] key to set the mode to “5”.



(4) Press the [Start] key.

(5) Press the [Hr] and [M] keys to adjust the time.



(6) Press the [Start] key.

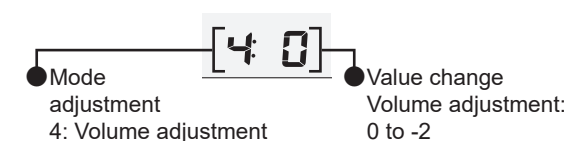
(7) When the [Timer] key is held down for approximately 3 seconds or more, the setting is completed and the current time is displayed again.

Adjusting the sound volume

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

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

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

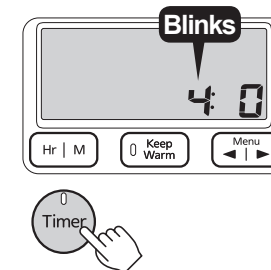


■ Adjusting the sound volume (key operation sound and alarm sound)

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

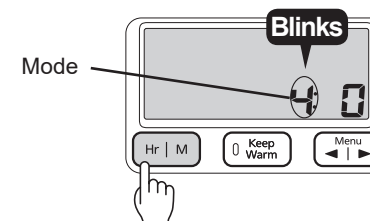
(1) Press the [Menu / ◀▶] key to select the “Plain” menu.

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



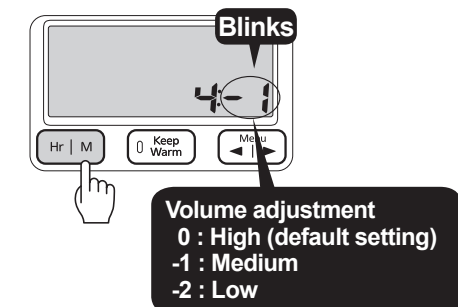
(3) Check that the mode is set to “4”.

If the mode is set to “5”, press the [Hr] and [M] keys to set the mode to “4”.



(4) Press the [Start] key.

(5) Press the [Hr] and [M] keys to adjust the sound volume.



(6) Press the [Start] key.

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

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

Mixed Menu
Gomoku Rice (Japanese Mixed Rice)



322kcal/
For 1 serving

Ingredients (for 6 servings)

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

Directions

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

Note

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

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



422kcal/
For 1 serving

Ingredients (for 6 servings)

- Brown rice...3 cups
- Lightly salted salmon...3 pcs.
- Maitake mushrooms...100 g
- Onion...1/2 pc.
- Carrot...50 g
- Asparagus...3 pcs.
- Garlic, minced...1 clove
- Ginger, minced...1 clove
- Butter...25 g
- Salad oil...As desired
- Seasoning mixture
Sake...1+1/2 tbsps.
Sweet cooking rice wine...1+1/2 tbsps.
Miso paste...30 g
Sugar...1/2 tbsps.
Soy sauce...1/2 tbsps.
- Green onions, chopped...3 stalks

Directions

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

Tips

- Sprinkle seven flavor chili pepper as desired.

Porridge Menu
Seven-Herb Rice Porridge



115kcal/
For 1 serving

Ingredients (for 4 servings)

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

Directions

1. Prepare a few available herbs (approx. 100 g). Lightly boil and place them in water. Squeeze out water and chop finely.
2. Rinse rice in the inner pot and add water up to level 1 of the "Porridge • Firm" scale. Set the cooking time for 60 minutes and cook it using the "Porridge" menu.
3. When the cooking is completed, sprinkle it with the chopped herbs and salt and gently stir the porridge.

Note

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

Multigrain Menu
Multigrain Rice Cooked with Dried Fish and Hijiki



362kcal/
For 1 serving

Ingredients (for 6 servings)

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

Directions

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

Sweet Menu Sekihan (Red Bean Rice)



Ingredients (for 6 servings)

- Sweet rice...3 cups
- Red beans...80 g
- Salt with sesame...To taste

Directions

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

Sweet Menu Chinese Style Steamed Sweet Rice



Ingredients (for 6 servings)

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

Directions

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

Sushi Menu Hand-Rolled Sushi



Ingredients (for 5 servings)

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

Directions

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

Note

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

Cake Menu Sponge Cake



Ingredients	1.0 L type (for 1 cake)	1.8 L type (for 1 cake)
• Eggs (medium size)	4	5
• Sugar (superfine sugar)	120 g	150 g
• Cake flour	120 g	150 g
• Unsalted butter	40 g	50 g
• Unsalted butter (to be spread in the inner pot)	As desired	As desired
• For decoration		
• Heavy cream (dairy)	200 mL	250 mL
• Granulated sugar	24 g	30 g
• Strawberries, blueberries	As desired	As desired

Directions

1. Bring the eggs to room temperature and sift the cake flour. Melt the unsalted butter.
2. Place the eggs and sugar in a bowl and lightly mix them.
3. Warm the bowl from step 2 in hot water at 40°C and mix the ingredients until the sugar becomes invisible. Remove the bowl from the hot water.
4. Beat 3 at a high speed using a hand mixer. Beat 3 until it becomes whitish and thick and falls slowly from the whisk. Whip 3 for 1 minute at a low speed to make it fluffy.
5. Add the cake flour from step 1 to 4 and mix lightly until the flour dissolves using a rubber spatula. Add the unsalted butter from step 1 and mix them.
6. Pour the batter from step 5 into the lightly buttered inner pot. Remove the air on a soft cloth, and then select the "Cake" menu and bake for 35 minutes (40 minutes for 1.8 L type).
7. When the baking is completed, take out the cake from the inner pot and cool it down. Decorate the cake with whipped cream with granulated sugar, strawberries, and blueberries.

Note

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

Tips

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

Slow Cook
Menu

Freshly Cooked Dishes Made So Easily

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

Note

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

Slow Cook
Menu

Vegetable and Chicken Pot-Au-Feu

156kcal/
For 1 serving

■ Ingredients	1.0 L type	1.8 L type
	(for 4 servings)	(for 6 servings)
• Chicken wings	8 pcs.	12 pcs.
• Carrot	1 pc.	1+1/2 pcs.
• Celery	1 pc.	1+1/2 pcs.
• Onion	1 pc.	1+1/2 pcs.
• Potato	2 pcs.	3 pcs.
• Water	650 mL	1000 mL
• Bouillon (powder)	1+1/2 tbsps.	2+1/3 tbsps.
• Salt and pepper	To taste	To taste

■ Directions

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

Note

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

Slow Cook
Menu

Braised Pork

500kcal/
For 1 serving

■ Ingredients	1.0 L type	1.8 L type
	(for 4 servings)	(for 6 servings)
• Pork belly	400 g	600 g
• Bean curd knots	100 g	150 g
• Ginger, sliced	4 pcs.	6 pcs.
• Stock		
Thick soy sauce	1+1/2 tbsps.	2+1/4 tbsps.
(Chinese soy sauce)		
Shaoxing rice wine	1 tbsp.	1+1/2 tbsps.
Water	300 mL	450 mL
• Salt	To taste	To taste
• Sugar	To taste	To taste
• Green onions, chopped	As desired	As desired

■ Directions

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

Slow Cook
Menu

Chicken and shimeji mushrooms with tomato sauce

Quick recipe

189kcal/
For 1 serving

■ Ingredients	1.0 L type	1.8 L type
	(for 4 servings)	(for 6 servings)
• Chicken thigh, cut into cubes	250 g	380 g
• Salt and pepper	To taste	To taste
• Shimeji mushrooms, cut	1 bag (approx. 130 g)	1+1/2 bags (approx. 200 g)
• Onion	1/2 pc. (approx. 100 g)	3/4 pc. (approx. 150 g)
• Black olives, sliced	25 g	40 g
• Tomato sauce	1 can (approx. 300 g)	1+1/2 cans (approx. 450 g)
• Chicken bouillon (powder)	1 tsp.	1+1/2 tsps.
• Water	100 mL	150 mL
• Parsley, minced	As desired	As desired
• Grated cheese	As desired	As desired

■ Directions

1. Season the chicken thigh with salt and pepper.
2. Slice the onion along the fibers into thick pieces.
3. Place the chicken bouillon and water in the inner pot and mix them well. Add the ingredients from step 1 and 2, shimeji mushrooms, black olives, and tomato sauce in this order.
4. Cook it using the "Slow Cook" menu for 15 minutes (18 minutes for 1.8 L type).
5. When the cooking is completed, mix and season with salt and pepper to taste. Place the dish on a serving plate and sprinkle it with parsley and grated cheese as desired.

Setting the current time

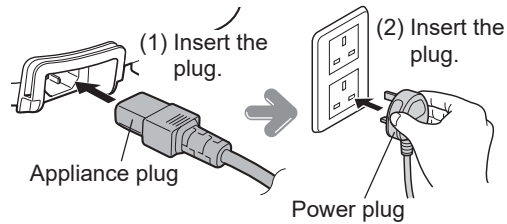
The current time is displayed in a 24-hour format.

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

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

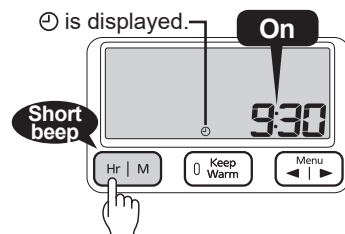
■ Example: When changing the time from "9:30" to "9:35"

1 Connect the power cord.



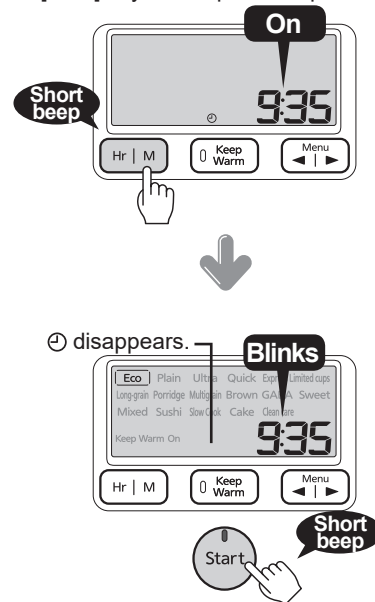
2 Display the time setting mode.

Press the [Hr] or [M] key to display \odot .



3 Set the current time.

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



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

Specifications

Unit size	1.0 L (5.5-cups) type	1.8 L (10-cups) type		
Rated voltage/Rated frequency	220 - 230 V ~ 50 - 60 Hz			
Rated power input (W)	1,085	1,213		
Cooking capacity (L)	Eco	0.18 to 1.0 (1 to 5.5 cups)	0.36 to 1.8 (2 to 10 cups)	
	Plain	0.18 to 1.0 (1 to 5.5 cups)	0.36 to 1.8 (2 to 10 cups)	
	Ultra	0.18 to 1.0 (1 to 5.5 cups)	0.36 to 1.8 (2 to 10 cups)	
	Quick	0.18 to 1.0 (1 to 5.5 cups)	0.36 to 1.8 (2 to 10 cups)	
	Express Limited cups	0.18 to 0.36 (1 to 2 cups)	0.36 to 0.54 (2 to 3 cups)	
	Long-grain	0.18 to 1.0 (1 to 5.5 cups)	0.36 to 1.8 (2 to 10 cups)	
	Porridge	Firm	0.09 to 0.18 (0.5 to 1 cups)	0.09 to 0.36 (0.5 to 2 cups)
		Soft	0.09 (0.5 cups)	0.09 to 0.27 (0.5 to 1.5 cups)
	Multigrain	0.18 to 0.54 (1 to 3 cups)	0.36 to 1.08 (2 to 6 cups)	
	Brown	0.18 to 0.63 (1 to 3.5 cups)	0.36 to 1.08 (2 to 6 cups)	
	Brown GABA	0.18 to 0.63 (1 to 3.5 cups)	0.36 to 1.08 (2 to 6 cups)	
Sweet	0.18 to 0.54 (1 to 3 cups)	0.36 to 0.9 (2 to 5 cups)		
Mixed	0.18 to 0.54 (1 to 3 cups)	0.36 to 1.08 (2 to 6 cups)		
Sushi	0.18 to 1.0 (1 to 5.5 cups)	0.36 to 1.8 (2 to 10 cups)		
Outside dimensions (cm)*	Width	25.2	27.5	
	Depth	31.1	33.7	
	Height	21.1	24.2	
Weight (kg)*	5.3	6.4		
Cord length (m)*	1.4			

* Approximate values

Note

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

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

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

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

Purchasing consumables and optional accessories

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

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

1 安全注意事项


目录


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

使用前请仔细阅读，并务必遵守。

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




以下标志说明了忽视标识内容、采用错误的用法可能产生的危害及损害程度。

 **警告** 该符号表示错误操作可能导致使用者死亡或重伤¹。

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

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

图标记号的说明

-  △记号表示警告、注意。具体的注意内容用图或文章标注在图标记号的中间或附近。
-  ⊘记号表示禁止的行为。具体的禁止内容用图或文章标注在图标记号的中间或附近。
-  ●记号表示强制行为或指示的内容。具体的指示内容用图或文章标注在图标记号的中间或附近。

警告

-  不可使用额定电压以外的电源。以免造成火灾、触电。
-  请勿用湿手插入或拔出电源插头。以免造成触电或受伤。
禁止用湿手
-  请单独使用额定电流 7A 以上的插座。以免因与其它电器同时使用，造成多头插座异常发热或起火。
-  煮饭中，请勿打开上盖。以免内容物溢出造成烫伤或受伤。不得不开上盖时，请确认操作面板的“Pressure”指示灯熄灭，不会喷出蒸汽后再打开。→P.72
-  请勿使用已破损的电源线。请勿损坏电源线。(如加工、强行弯曲、接近高温部、拉扯、扭曲、捆扎、压在重物下、夹在物中等行为。)以免造成火灾、触电。
-  请勿将脸或手靠近蒸汽盖或蒸汽孔。以免造成烫伤。特别注意勿让婴幼儿触摸。
禁止触摸
-  如果电源插头上有灰尘，请及时擦拭干净。以免造成火灾。
-  请勿让儿童独自使用，或在婴幼儿可以触碰到的地方使用。以免造成烫伤、触电或受伤。
-  如电源线出现破损，请前往销售店购买专用的电源线，并进行替换。以免造成故障及事故。
-  身体行动不便或没有充分理解使用方法的人在使用本产品时，请务必由充分理解使用方法的人从旁指导。以免造成烫伤、触电或受伤。
-  请将电源插头完全插到底。以免造成触电、短路、冒烟、起火。
-  请勿将产品浸于水中或向其泼水。以免造成短路或触电。
禁止弄湿
-  电源线或电源插头破损或插座松动时，请勿使用。以免造成触电、短路、起火。

警告



禁止分解

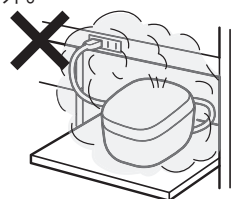
请勿改装。除维修技术人员以外，不可拆卸修理。
以免造成火灾、触电、受伤。



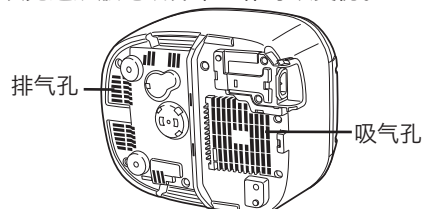
请勿将刀子、汤匙、锅盖等金属制品放在本产品上面。
以免造成金属制品过热。



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



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



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



请勿舔吮产品插头。
注意勿让婴幼儿误舔。以免造成触电或受伤。



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

〈不可烹调的事例〉

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



如产品表面破损，请立刻切断电源。
以免造成触电。



发生异常或故障时，立即停止使用。若继续使用，可能会造成火灾、触电、受伤。

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

请立刻拔下电源插头，然后委托销售店进行检查及维修。

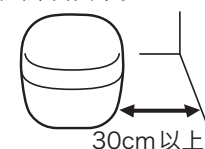


请勿将本产品放在不稳定的地方或不耐热的桌子、垫材上使用。
以免造成火灾或使桌子、垫材受损。

警告



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



请勿将金属片或污垢附着在产品插上。以免造成触电、短路、起火。

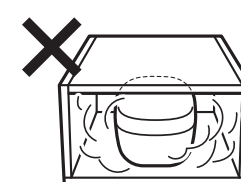


请勿使用非本产品专用电源线。请勿将电源线用于其他设备。
以免造成故障、起火。

注意



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



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



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



请勿使用非专用内锅。
以免造成过热、不良状态。



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



请勿空烧。
以免造成故障、过热或不良状态。



本产品为一般家庭用电器。同样可以用于以下用途。

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



请勿在铝板、电热毯上使用本产品。以免铝质材料发热，导致冒烟、起火。



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



请勿在IH电磁灶上使用本产品。
以免造成故障。



打开上盖时请注意蒸汽。
以免造成烫伤。



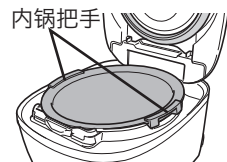
禁止触摸

请勿在使用中或刚使用完时触碰高温部。
以免造成烫伤。

1 安全注意事项

⚠ 注意

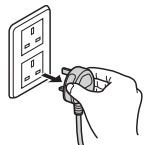
- ❌ 使用中或刚使用完接触内锅把手时，应使用隔热手套，请勿直接用手接触。以免高温烫伤。



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

必须拔出插头

- ⚠ 请务必手持电源插头拔下电源。以免造成触电、短路而起火。



- ❌ 请勿使用多头插座。以免造成火灾。



- ⚠ 请小心使用。坠落或强力冲击可能导致受伤或故障。

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

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

- ❌ 请勿使用外用型定时器或遥控器操作本产品。以免造成故障。

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

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

- ❌ 煮饭过程中请不要移动本体。以免造成烫伤或食物喷出。

- ❌ 移动本体时，请勿碰触到上盖开关片。以免导致上盖开启，造成受伤或烫伤。

禁止触摸

- ❌ 移动本体时，请勿提着上盖移动。以免造成烫伤或受伤。请务必使用把手移动。

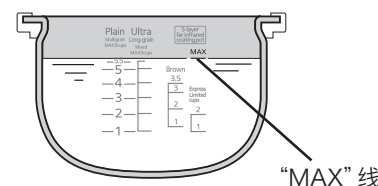


- ⚠ 使用容易冒泡或膨胀的食材时，请注意用量。以免因食材溢出，造成事故或产品故障。〈例〉大豆、黑豆、银耳等容易冒泡的食材。

⚠ 注意

■ 为了能经久耐用，请注意以下事项。

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



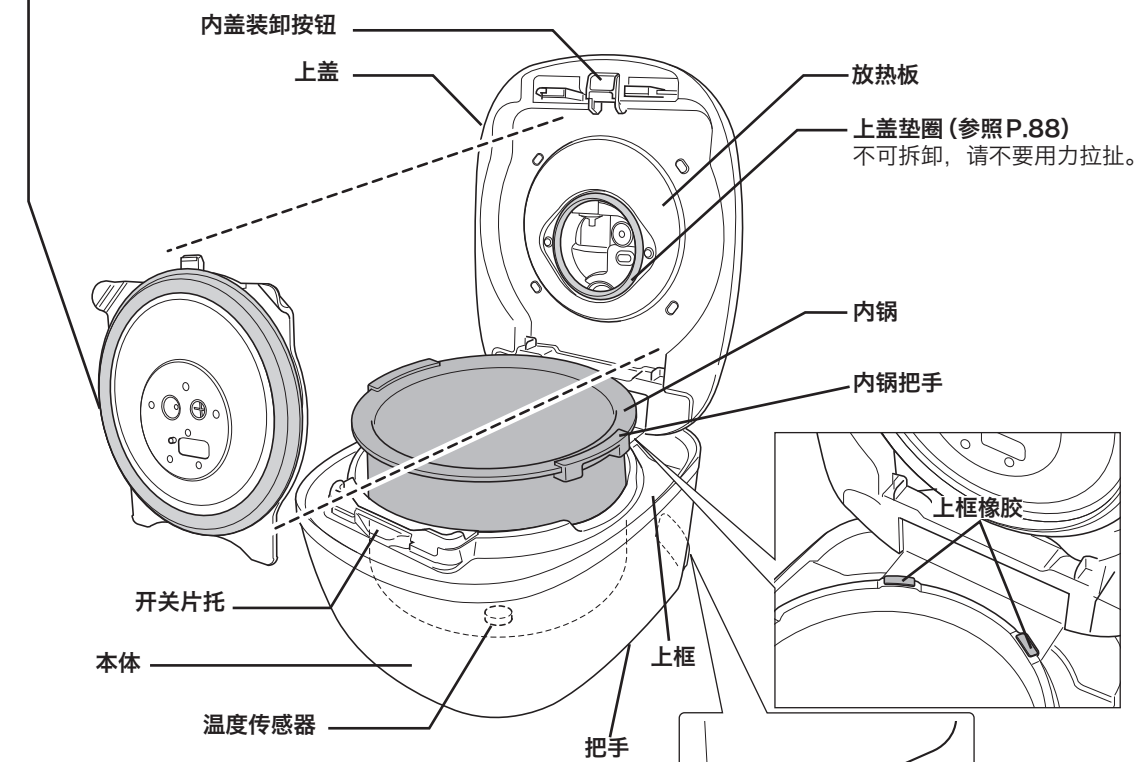
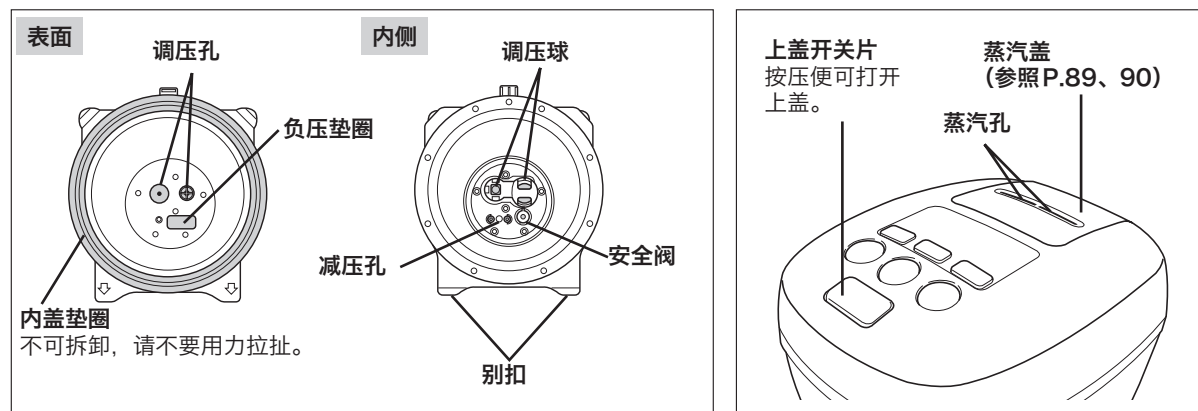
- 为维持本产品的功能和性能，产品上设有小孔，有可能因虫子等进入而引发故障。请注意使用市场上销售的防虫遮罩物等进行防护。另外，因虫子等异物进入引起的本产品故障属于有偿修理的范围。请向购买本产品的销售店洽询。
- 内锅的氟素加工会随着使用不断消耗，并可能剥落，但对人体无害且对煮饭或保温功能无影响。如果担心或发生变形和腐蚀现象时，可以购买并替换。请向购买本产品的销售店洽询。

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

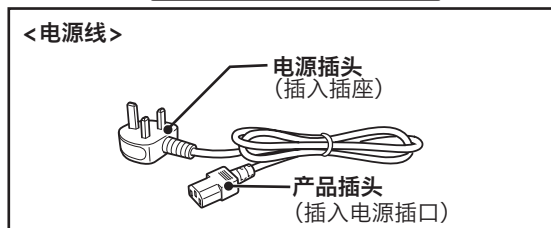
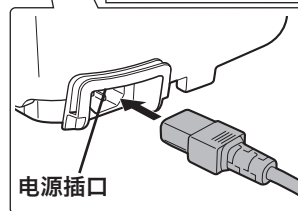
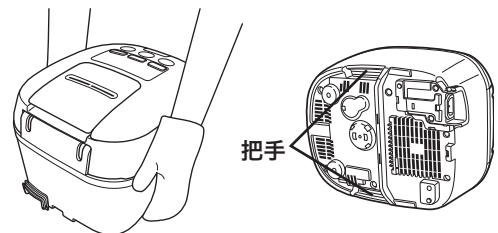
2 各部件的名称及附属品

开箱后，首先请进行检查。

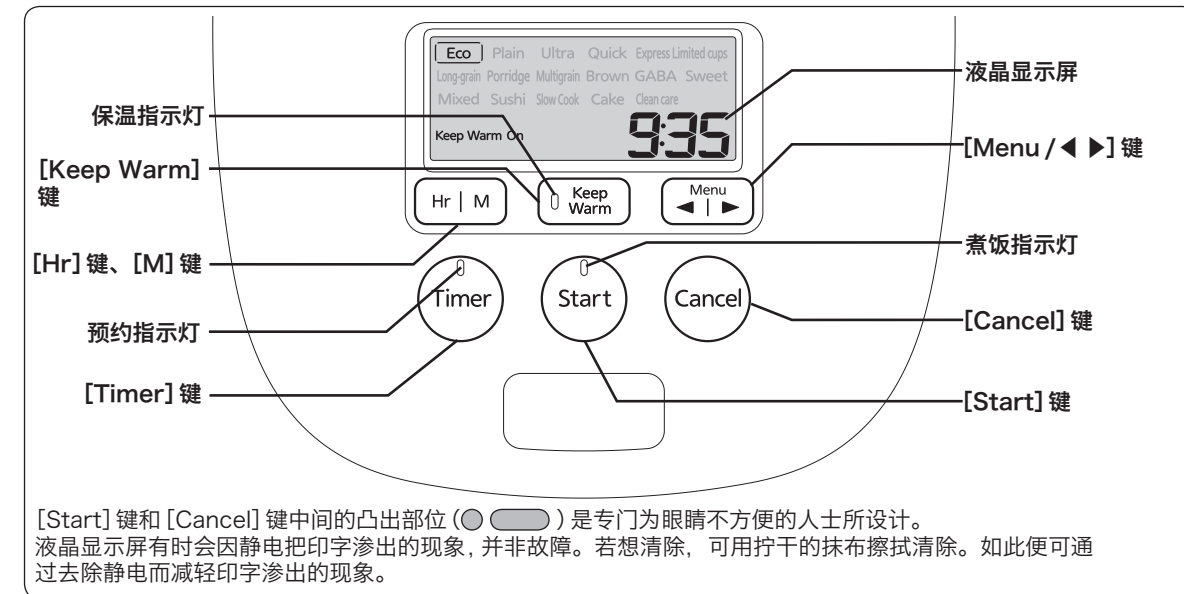
内盖 (参照 P.86~88)



请务必握住把手移动本体。如本体温度较高，请务必使用隔热手套等。



操作面板



■ 检查附属品

<饭勺>

饭勺可直立摆放。



<量杯>

约 1 杯 (约 0.18L)
1 杯米约 150g。



<汤勺>



■ 关于锂电池

因本产品内置锂电池，即使拔掉电源插头仍会继续记忆现在时间及预约时间。

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

Note

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

■ 关于内锅 (土锅涂层)

为了煮出接近于用土锅煮饭的香味，内锅进行了土锅所含材料的涂层加工。

■ 首次使用时

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

■ 关于提示音

在煮饭、保温、再加热过程中会发出以下提示音，并非异常声响。

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

■ 确认时间

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

菜单选择功能与特长

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

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

Note

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

关于保温

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

关于吸水

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

关于预约煮饭

您可以选择“预约煮饭”和“预约吸水”。

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

关于Express Limited cups

快速煮熟少量大米时的菜单。煮饭时间较短,煮好的饭口感偏硬。

规格	煮饭容量
1.0L型	1~2杯
1.8L型	2~3杯

※如煮出的米饭口感过硬,可以通过调整焖饭时间调节口感。(参照P.98)

煮出美味可口米饭的秘诀



煮饭前的准备工作请查阅P.69~P.70,煮饭方法请查阅P.71~78。

选择优质大米和适当的储存地方

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

使用附带的量杯正确计量

- 平满1杯约0.18L。
- 免洗米也请用附带的量杯计量。

快速淘米

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

煮免洗米时

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

加水量标准

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

● 水量标准表

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

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

煮发芽糙米、胚芽米、精米时

请选择“Multigrain”菜单。

放入配料煮饭时

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

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

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

煮糯米饭时

淘完米后把糯米铺平，以免超出水面。

将杂粮和白米一起煮时

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

将杂粮和糙米一起煮时

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

白米中加入糙米、杂粮糙米一起煮饭时

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

煮长粒米时

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

3 煮饭前的准备

1 量米

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

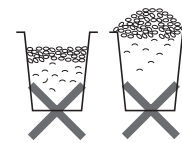
Tips

- 免洗米也请使用附属的量杯计量。

〈正确量法〉



〈错误量法〉



Note

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

2 淘米(可用内锅淘米)

使用免洗米时请参照 P.67。

Note

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

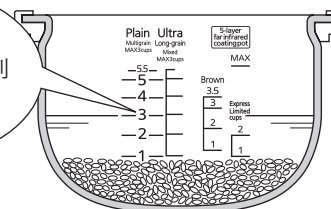
3 加水

请将内锅水平放置，按照内锅刻度线加水。

Tips

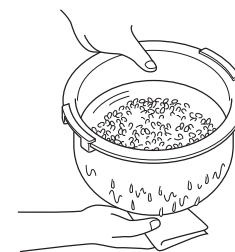
- 请根据米的种类、菜单和个人喜好调节水量。(参照 P.67 的加水量标准表)

用 3 杯白米煮饭时，请加水至“Plain”刻度线 3 的位置。

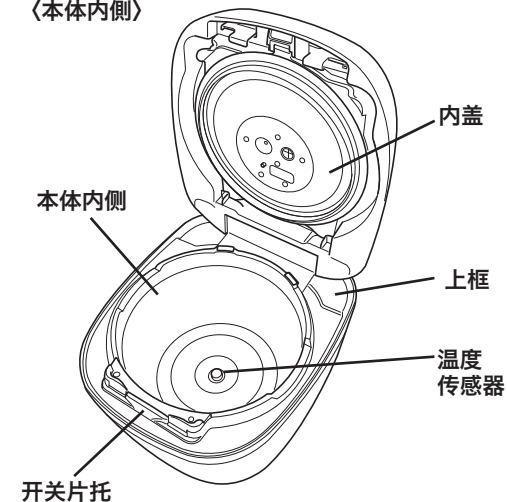


4 请擦掉水滴、米粒等，检查内盖网眼有无堵塞

〈内锅外侧及边缘〉

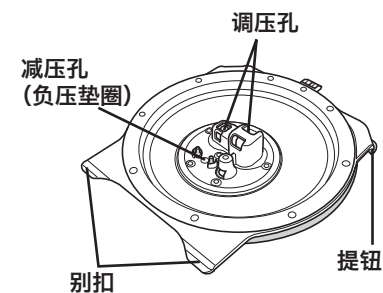


〈本体内侧〉



〈内盖〉

内盖拆卸方法、安装方法(参照 P.88)



Note

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

3 煮饭前的准备

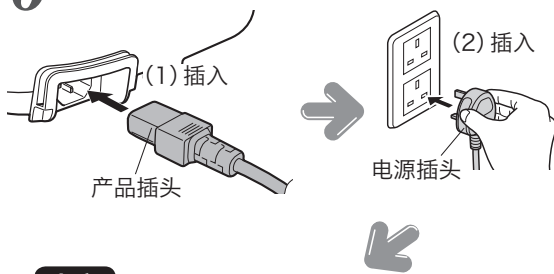
5 将内锅放入本体，用双手盖紧上盖



Note

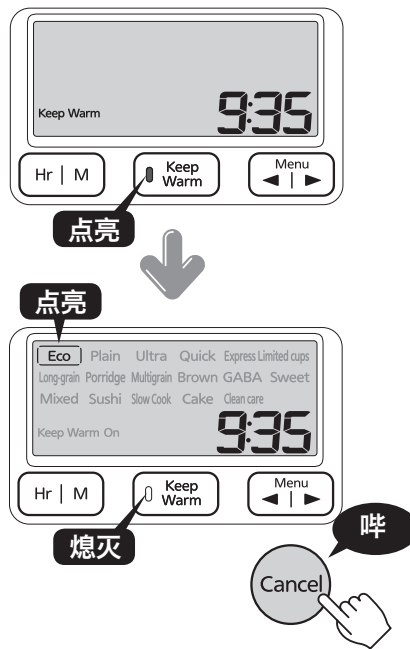
- 由于压力IH电饭煲的内锅内部密闭度高，上盖可能会难以盖上。请务必检查上盖是否盖紧。

6 连接电源线



Note

- 当保温指示灯点亮时，请按下 [Cancel] 键将其关闭。



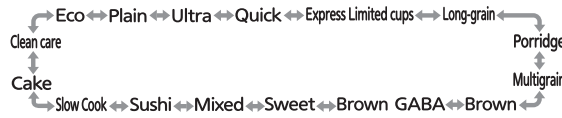
■ 关于提示音

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

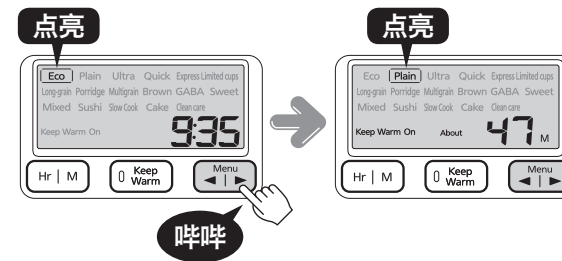
4 煮饭方法

1 按下 [Menu / ◀ ▶] 键，选择煮饭菜单

每按一次，便会依次切换菜单边框。（参照下图）



■ 使用白米时 (“Plain” 的边框点亮)



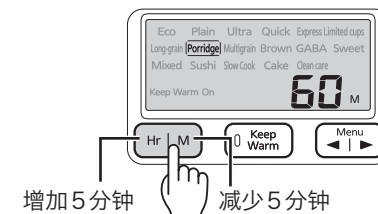
- 选择菜单后，将显示 10 秒该菜单的煮饭时间（推荐）。

Note

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

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

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



- 初始设定为 60 分钟。请根据个人喜好调整时间。

3 选择煮饭后的保温种类

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



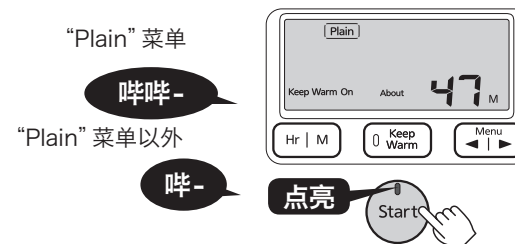
- 煮饭中也可选择是否保温。
- 如果已经事先选择了是否需要保温，则此时无需选择。关于保温，参照 P.79。

【选择“Keep Warm Off”时】

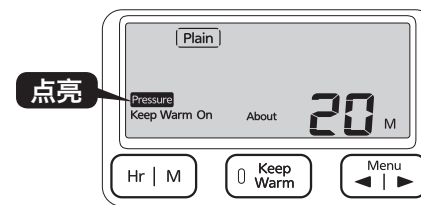
将煮好的饭长时间放置在锅内，可能会导致发生异味、米饭变粘稠、腐败等，请立刻将其取出。

4 按下 [Start] 键

开始煮饭，液晶显示屏上将显示剩余时间。



开始加压后，“Pressure”会点亮



释放压力时，2 分钟后“Pressure”指示灯熄灭。

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

Note

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

4 煮饭方法

如不得不中断煮饭

警告

请务必按照以下流程打开上盖。以免内容物溢出造成烫伤或受伤。

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

如需继续煮饭

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

煮饭时间的标准

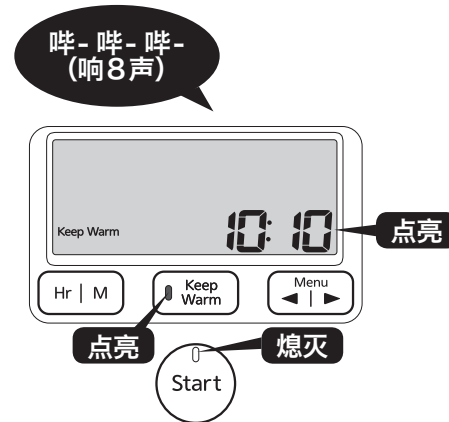
	Eco	Plain	Ultra	Quick	Express Limited cups	Long-grain
1.0L 型	36~50 分钟	43~54 分钟	56~67 分钟	22~37 分钟	17~24 分钟	25~37 分钟
1.8L 型	37~53 分钟	43~54 分钟	56~67 分钟	23~42 分钟	20~25 分钟	27~43 分钟

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

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

5 米饭煮好后

饭煮好后自动开始保温。
(选择“Keep Warm”时)



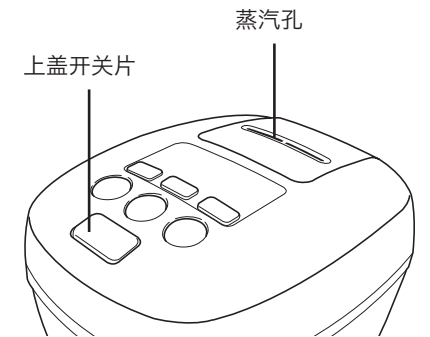
- 选择“Keep Warm Off”时，保温指示灯和所选菜单将闪烁，且不会进行保温。放置不管可能会导致发生异味、米饭变粘稠、腐败等，请立刻将其取出。
- “Porridge”菜单过程中加入配料，或烹调时间不够用时，请在保温指示灯点亮或闪烁的状态下按下 [Hr] 键与 [M] 键，设定好所需追加的烹调时间后按下 [Start] 键。以1分钟为单位，每次最长可追加15分钟，共可追加3次。再加热时，请在按下 [Start] 键前将米饭搅拌均匀。
- “Porridge”若长时间持续保温会变成糨糊状，请尽早食用。

1 打开上盖

警告

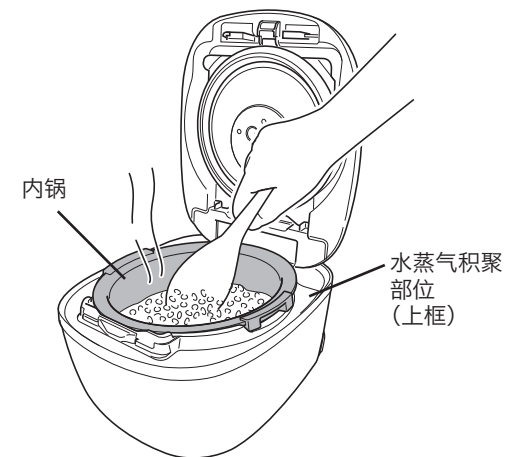
- 请务必按照以下流程打开上盖。以免内容物溢出造成烫伤或受伤。

- (1) 确认蒸汽孔是否已经没有蒸汽喷出。
- (2) 请查看“Pressure”指示灯有无熄灭。
- (3) 按下上盖开关片，打开上盖。



2 翻动米饭

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

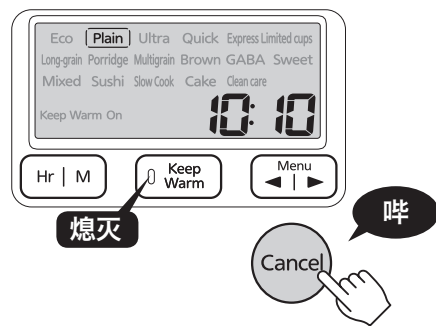


Note

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

6 电饭煲使用完毕后

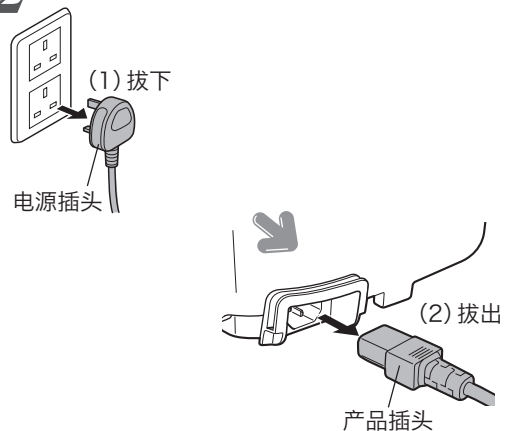
1 请务必按下 [Cancel] 键



Note

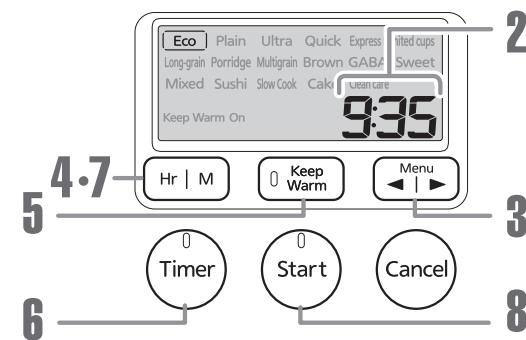
- 如果没有取消保温模式就拔下电源插头，则下次使用电饭煲时会点亮保温指示灯，而不会进入煮饭模式。

2 拔下电源插头，拔出产品插头



3 进行清洁 (参照 P.85~91)

7 预约煮饭的方法



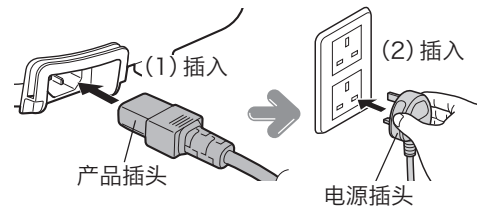
关于预约煮饭 (“Timer1”、“Timer2”) 您可以按照喜好时间能煮好米饭。

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

Note

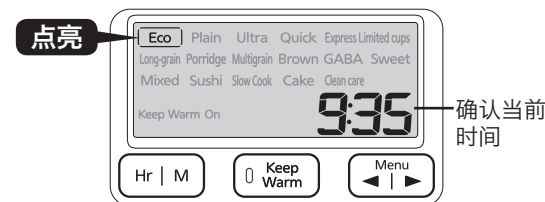
- 比如将 “Timer1” 设定为 “13:30”，就能在 “13:30” 煮好饭。

1 连接电源线



2 确认当前时间

- 时间的调整方法参照 P.106。



3 按下 [Menu / ◀ ▶] 键，选择煮饭菜单 → P.71

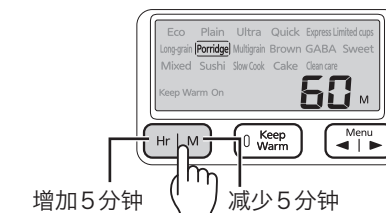
- 如已经预先选好菜单，则无需再次选择。



确认已经
熄灭

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

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



- 初始设定为 60 分钟。请根据个人喜好调整时间。

5 选择煮饭后的保温种类 → P.71

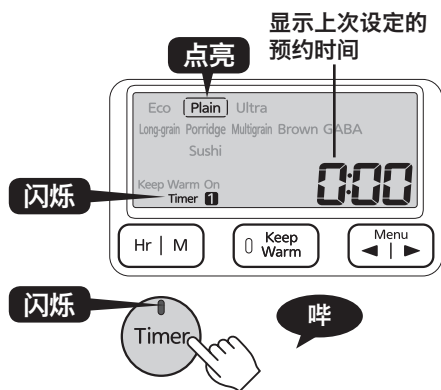
- 如无需变更保温设定，则不必选择。

7 预约煮饭的方法

6 按下 [Timer] 键, 选择“Timer1”或“Timer2”

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

- 如需预约吸水, 参照 P.77。



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

Note

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

各菜单对应的预约煮饭推荐时间

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

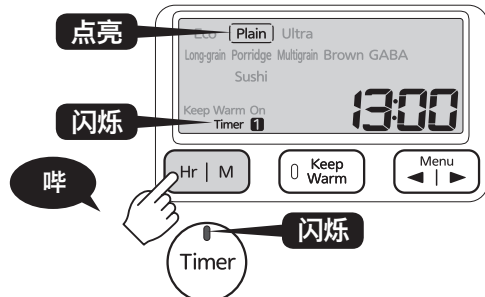
- 如设定的时间短于预约煮饭的标准时间, 则可能无法在预约的时间完成煮饭。

■ 关于提示音

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

7 按下 [Hr] 键或 [M] 键, 设定希望米饭煮好的时间

- 本产品以 24 小时为单位显示时间。



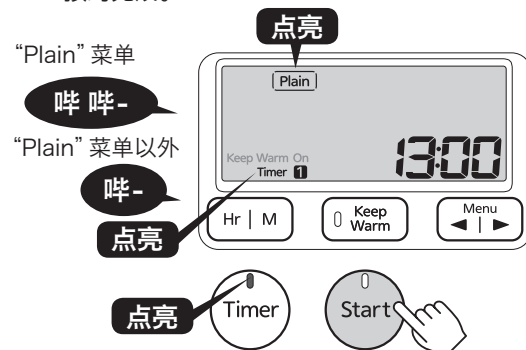
- [Hr] 键能够以小时为单位进行设定, [M] 键能够以 10 分钟为单位进行设定。
- 按住不放可以快速调节时间。

Note

- 请将预约时间设定在 12 小时以内, 以免造成食物变质。

8 按下一次 [Start] 键

预约完成。

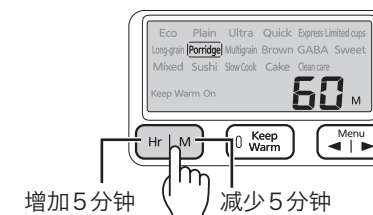


- 预约设定出错时, 请按下 [Cancel] 键, 从 P.75 的第 3 步开始重新设定。

8 预约吸水的方法

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

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



- 初始设定为 60 分钟。请根据个人喜好调整时间。

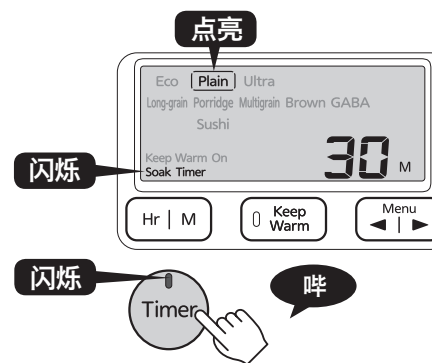
4 选择煮饭后的保温种类 → P.71

- 如无需变更保温设定, 则不必选择。

5 按下 [Timer] 键, 选择“Soak Timer”

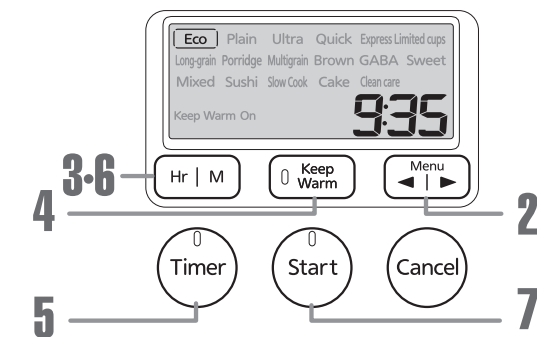
每按一次, 就会按照“Timer1”→“Timer2”→“Soak Timer”的顺序依次切换。

- “Timer1”、“Timer2”参照 P.75。



Note

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



关于预约吸水

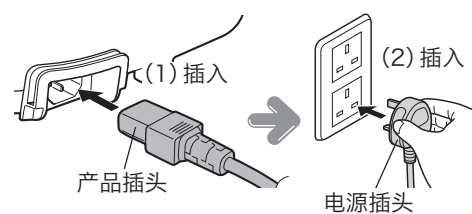
可以设定开始煮饭前让大米自然吸水(浸泡)的时间。

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

Note

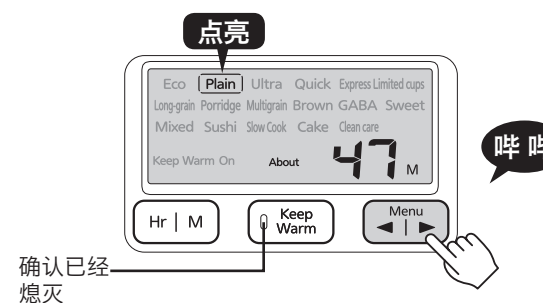
- 例如将“Soak Timer”设定为 50 分钟, 就会在 50 分钟后开始煮饭。

1 连接电源线



2 按下 [Menu / < >] 键, 选择煮饭菜单 → P.71

- 如已经预先选好菜单, 则无需再次选择。



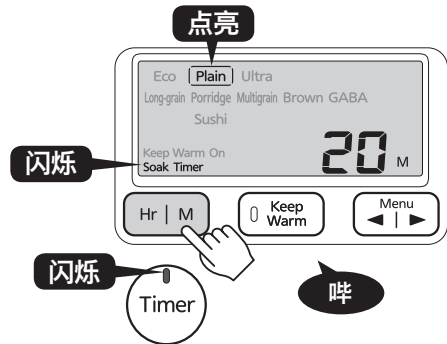
确认已经熄灭

8 预约吸水的方法

■ 关于提示音

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

6 按下 [Hr] 键或 [M] 键，设定大米的浸泡时间

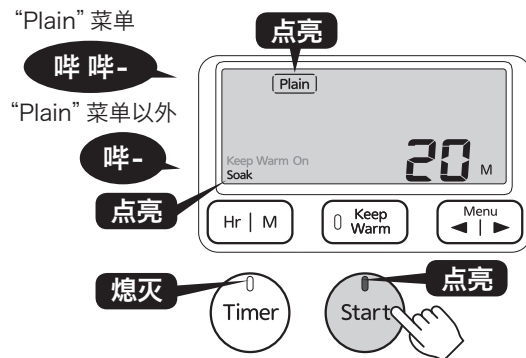


- 能够以 10 分钟为单位，在 10~60 分钟之间进行设定。
- [Hr] 键每按一次增加 10 分钟，[M] 键每按一次减少 10 分钟。

■ 关于煮饭的硬度

- 若米的浸泡时间长，则煮好的饭较软。

7 按下一次 [Start] 键 预约完成。



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

9 关于保温

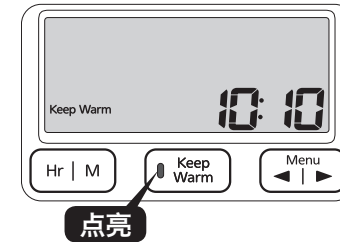
保留白米的色泽与美味。

■ 关于保温种类

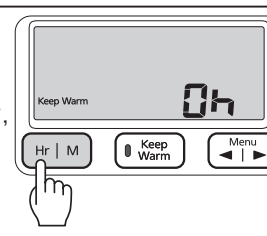
- 您可以选择饭煮好后是否保温。煮饭前按下 [Keep Warm] 键，选择“Keep Warm On”或“Keep Warm Off”。（参照 P.71）
- 产品会记忆上一次选择的保温种类，如果需要做出与上次相同的选择，则无需再次选择是否保温。
- 初始设定为“Keep Warm On”。

■ 选择“Keep Warm On”时

煮饭结束后将自动切换到保温状态。



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



如需中断保温

按下 [Cancel] 键。
保温指示灯熄灭。



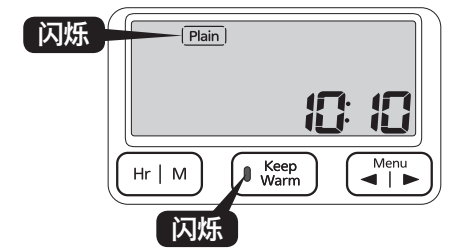
再次保温时

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



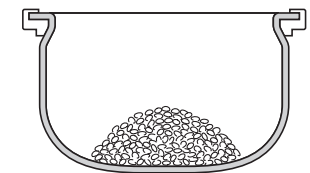
■ 选择“Keep Warm Off”时

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



■ 如需对少量米饭进行保温

请将米饭集中到内锅中央进行保温，并尽快食用。



Note

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

10 再加热的方法

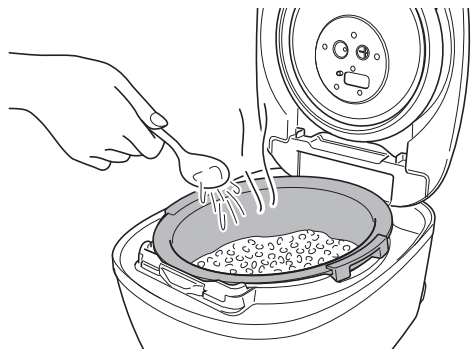
食用之前将保温中的米饭重新加热，便可吃到热腾腾的米饭。

Note

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

1 翻动保温中的米饭

2 洒入1~2大匙水后均匀翻动



Tips

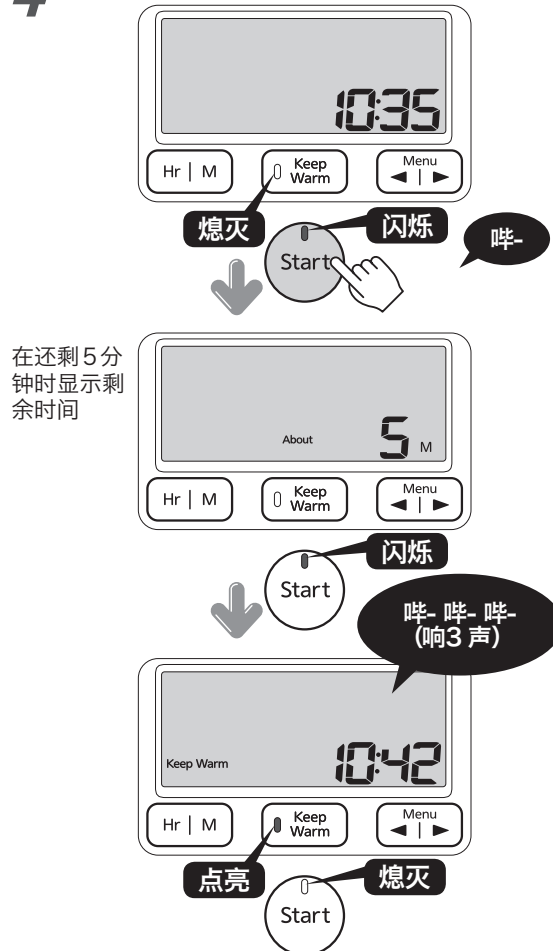
- 洒水可以防止米饭变干，使热好的饭松软可口。

3 确认保温指示灯处在点亮状态



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

4 按下[Start]键



在还剩5分钟时显示剩余时间

- 如需取消再加热，请按[Cancel]键。

■ 关于提示音

米饭变冷（约55度以下）时不能再加热。将发出“哔”声进行提示。

5 充分翻动加热好的米饭，使其变得均匀



11 烹调（“Slow Cook”菜单）

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

“Slow Cook”菜单

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

可以进行长时间炖煮和20分钟以内的快速烹调。

菜单示例

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

不可烹调的菜单示例

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

Note

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

烹调时的基本操作步骤

1 处理食材

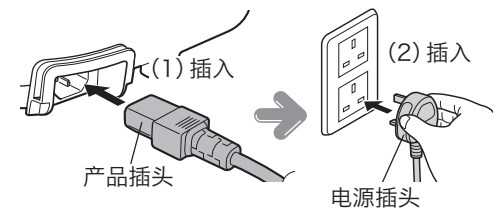
2 将食材放入内锅，盖上上盖

Note

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

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

3 连接电源线



4 按下[Menu / ◀ ▶]键，选择“Slow Cook”菜单

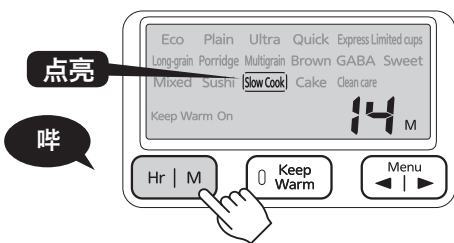


11 烹调 (“Slow Cook” 菜单)

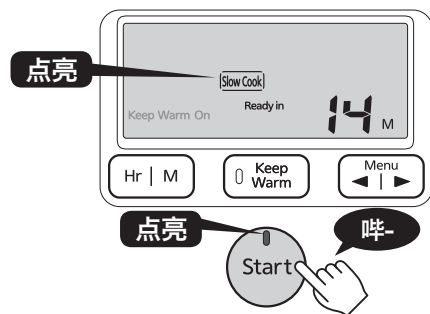
5 设定烹调时间

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

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



6 按下一次 [Start] 键 开始烹调。

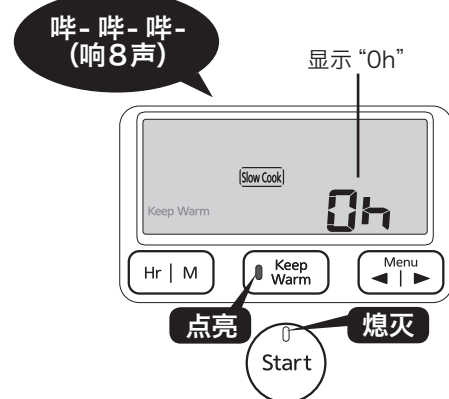


Note

- 烹调过程中请不要打开上盖。

7 烹调结束后

自动切换到保温，保温指示灯点亮，液晶显示屏显示“0h”。



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

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

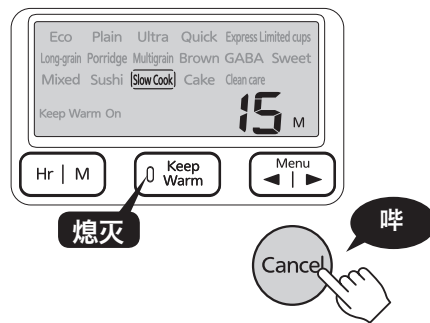
Note

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

烹调结束后……

1 按下 [Cancel] 键

按下 [Cancel] 键保温指示灯熄灭。



2 请务必清洗内锅及内盖等部位，祛除异味 (清洗方法→P.91)

12 蛋糕的制作方法 (“Cake” 菜单)

您可以根据食谱指南 (P.103) 介绍的内容制作蛋糕。

Note

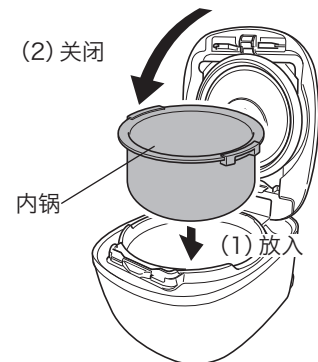
- 请勿根据食谱指南没有的方法制作蛋糕。
- 请勿超过食谱指南上介绍的用量。以免造成食物溢出。

1 处理食材，将面团放入内锅，排出面团内的气体

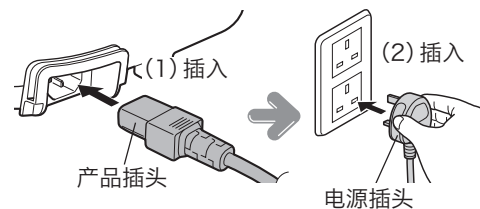
Note

- 请将加热前的面团放在柔软的布上排出气体。以免造成内锅变形或破损。

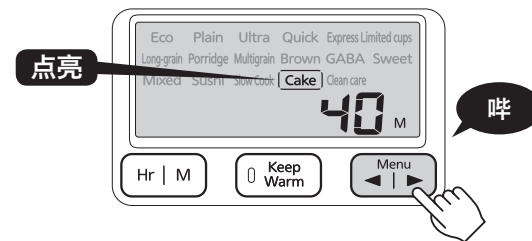
2 将内锅放入本体并盖上盖子



3 连接电源线



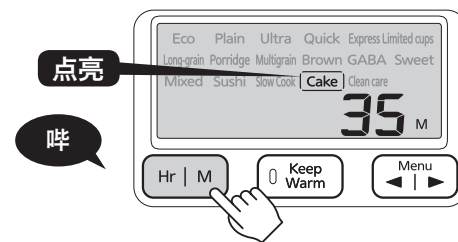
4 按下 [Menu / ◀ ▶] 键选择 “Cake” 菜单



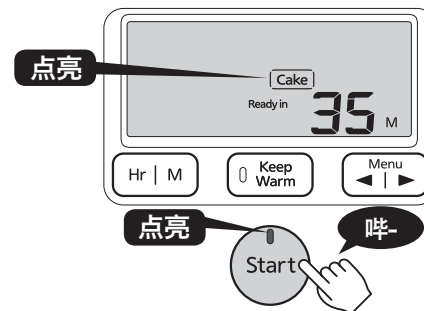
5 设定加热时间

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

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

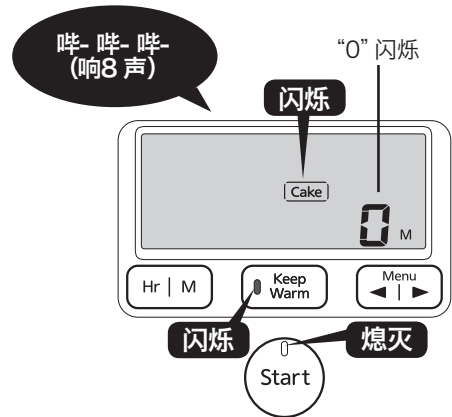


6 按下一次 [Start] 键 开始加热。



12 蛋糕的制作方法 (“Cake” 菜单)

7 做好之后 保温指示灯闪烁。



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

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

Note

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

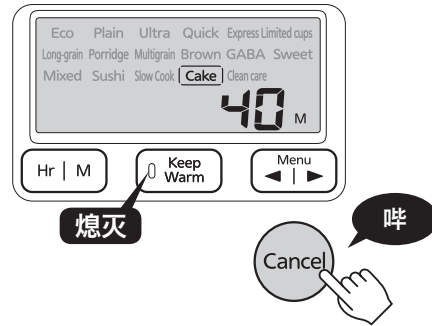
(2) 取出内锅和蛋糕，使其冷却。

Note

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

蛋糕完成后……

1 按下 [Cancel] 键
按下 [Cancel] 键保温指示灯熄灭。



2 请务必清洗内锅及内盖等部位，祛除异味 (清洗方法→P.91)

13 清洁保养方法

如需进行本手册中未记录的修理，请委托经本公司认可的修理技术人员。

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

Note

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

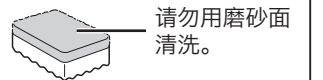
◆使用清洗剂清洁保养时，请使用家用的中性厨房用合成清洗剂(餐具用、烹调器具用)。

※ 洗涤剂残留会导致塑胶等材料老化、变色，请务必冲洗干净。

※ 使用中性以外的洗涤剂可能导致变色、腐蚀等问题。

◆请使用海绵或布等柔软的清洁用具。

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



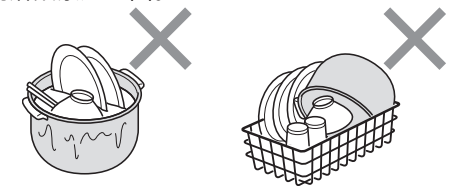
■ 每次使用后应清洁的部位

(1) 用海绵蘸着凉水或温水稀释后的清洗剂进行清洗，然后用水冲洗干净。

(2) 用干布擦拭水分，使其充分干燥。

Note

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



- 切勿将量杯、饭勺浸泡在热水中。以免发生变形。

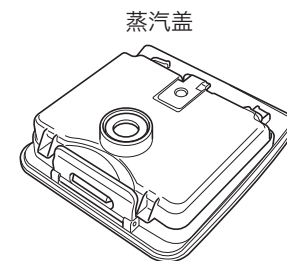
请进行冲洗。

(1) 用海绵蘸着凉水或温水稀释后的清洗剂进行清洗，然后用水冲洗干净。

(2) 干布立即将水分擦干，使其充分干燥。

Note

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

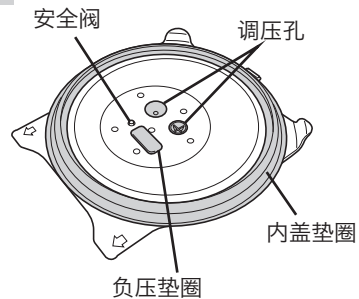


拆成2个部分。
(参照P.89)

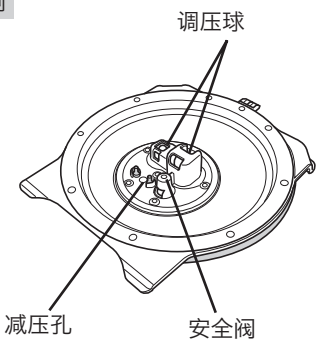
13 清洁保养方法

内盖

表面



内侧



拆卸、安装方法(参照P.88)

(1) 用海绵蘸着凉水或温水稀释后的洗涤剂进行清洗, 然后用水冲洗干净。

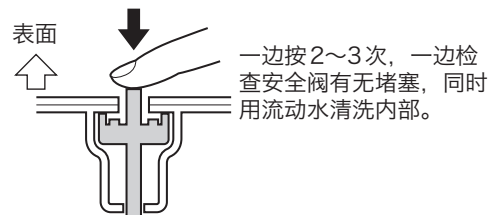
(2) 用干布擦拭水分, 使其充分干燥。
若内盖变脏, 则更容易凝结水珠。

调压孔、调压球、减压孔

如附着了饭粒和米粒, 请清除干净。
用流水仔细冲洗。

安全阀

从内盖的表面用手指轻按2~3次, 如附着了饭粒或米粒, 请清除干净。



负压垫圈

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

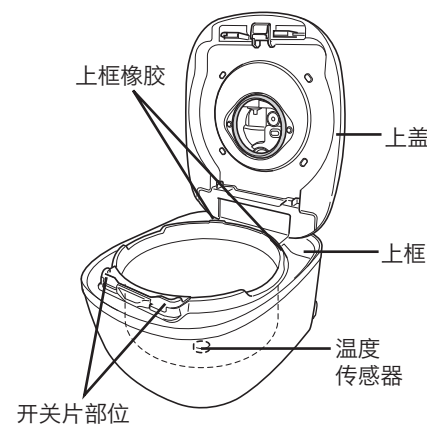
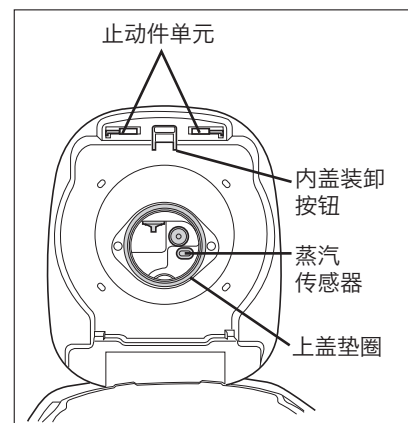
内盖垫圈

清洗时, 无需拉拽及从内盖上拆下。万一脱落, 请咨询购买本产品的销售店。

Note

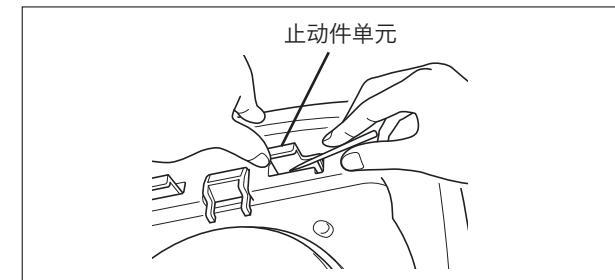
- 内盖上粘附饭粒或米粒时, 请务必清除干净。以免造成上盖无法盖紧, 或因煮饭时蒸汽喷出、上盖被顶开导致食物溢出等, 造成烫伤或受伤。
- 混合大麦或杂粮煮后, 请务必保养内盖。以免造成内盖堵塞, 上盖打不开等故障, 或者导致煮饭的结果不理想。
- 若脏污不易去除时, 请浸泡在温水中一阵子再洗净。
- 清洗内盖后仔细擦拭干净, 切勿使缝隙中残留水滴。若残留水滴, 就会留下“水滴”印。
- 在保养内盖后, 请确认负压垫圈是否脱落。(万一脱落, 请重新安装。参照P.88)

脏污后应立即清洁保养的部位



本体的外侧、内侧
用拧干的布擦净。

止动件单元、上盖垫圈、开关片、上框
如粘附有饭粒和米粒时, 请清除干净。



蒸汽传感器

用布或棉签等沾水后轻轻擦拭。

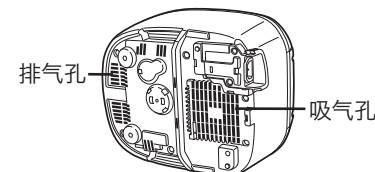
温度传感器

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

Note

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

吸气孔、排气孔

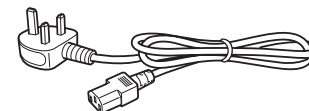


用棉签等清除灰尘。

Note

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

电源插头、产品插头



使用干布擦拭。

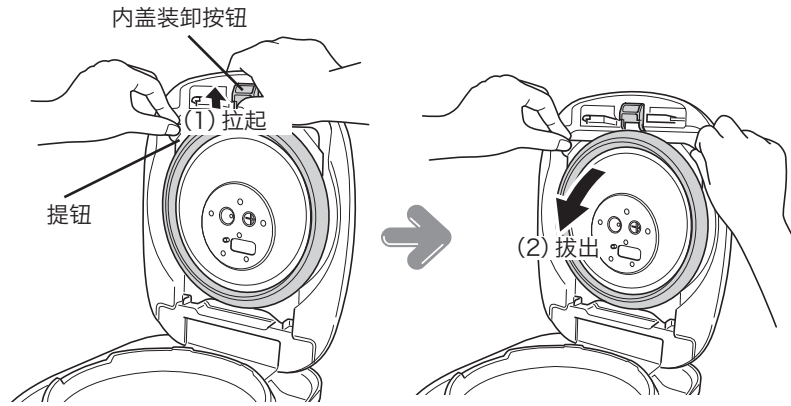
Note

- 请不要用水浸泡或淋湿电源线。以免造成短路、触电、故障。

内盖的拆卸、安装方法

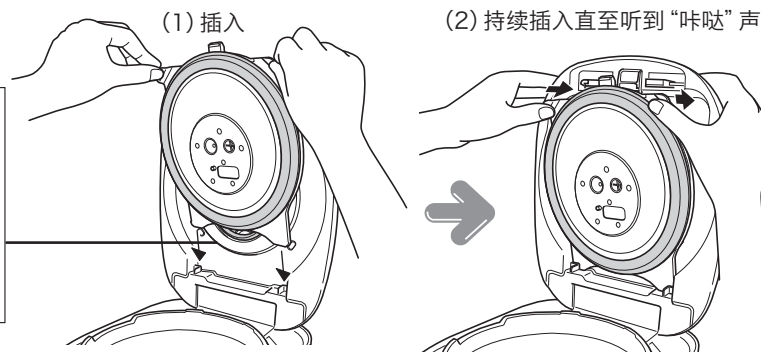
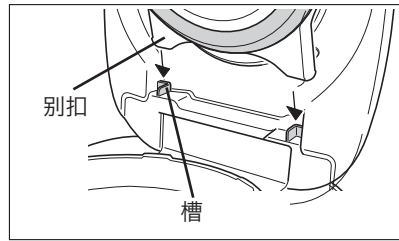
■ 拆卸方法

提起内盖装卸按钮，正面取出内盖。



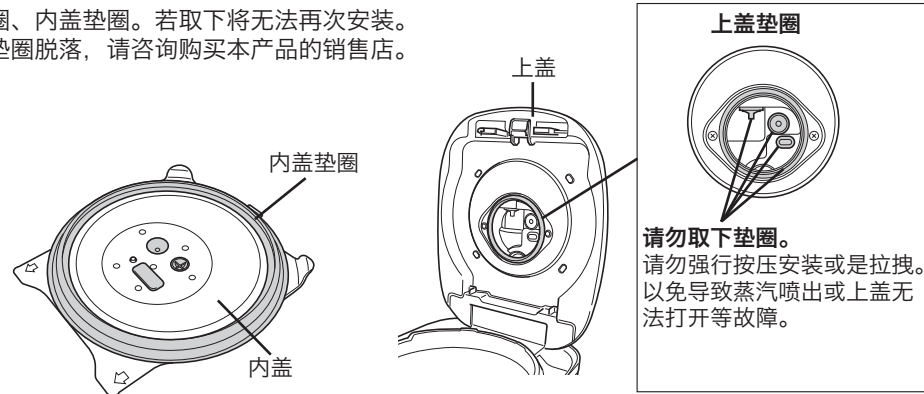
■ 安装方法

将内盖的左右别扣完全嵌入槽中。



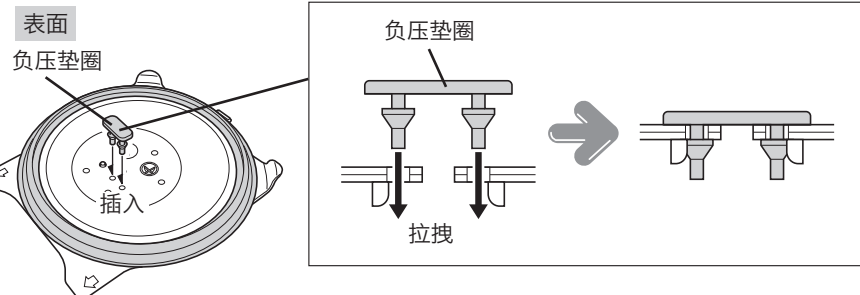
Note

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



负压垫圈的安装

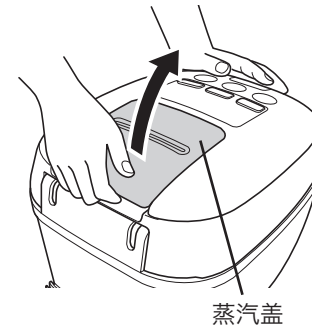
- 请务必注意安装方向进行安装。以免导致做出的饭菜不可口。
- 若安装困难，可在负压垫圈上沾少许水解决。



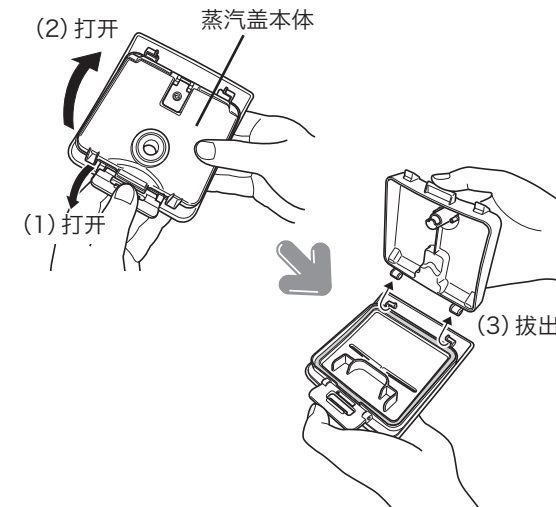
蒸汽盖的拆卸与安装

■ 拆卸方法

- (1) 将手指插入上盖的凹槽内，向上拉起卸除调压阀。

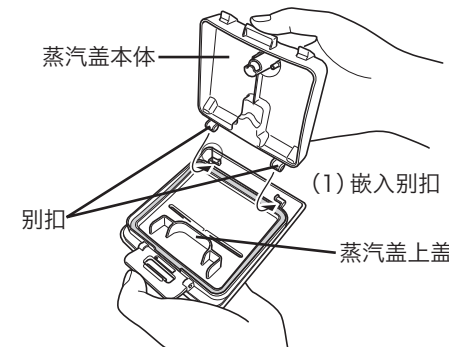


- (2) 翻转蒸汽盖，如图所示拆卸蒸汽盖本体。

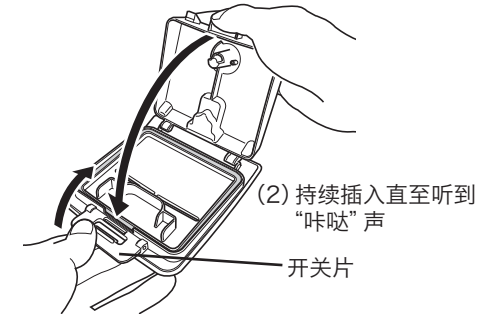


■ 安装方法

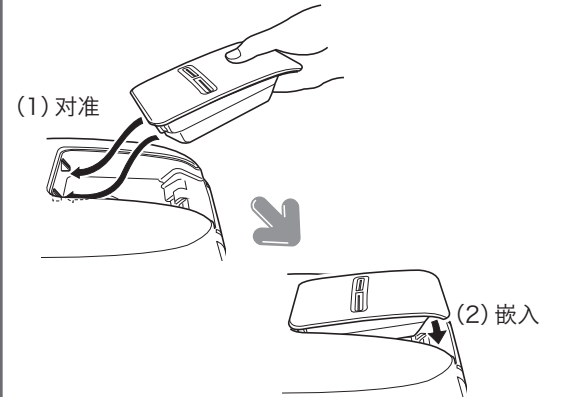
- (1) 将蒸汽盖本体的别扣嵌入蒸汽盖。如未确实嵌入，会导致脱落、蒸汽喷出等故障。



- (2) 盖上盖子并按下开关片，直到发出“咔哒”声。

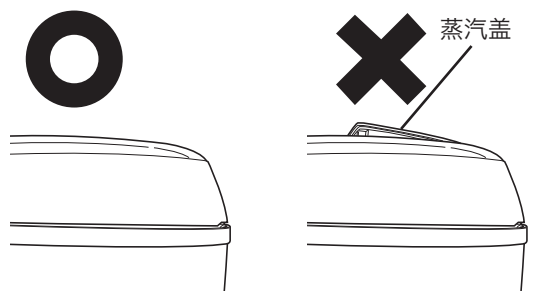


- (3) 准确安装在本体上。将蒸汽盖从前方嵌入本体。



Note

- 准确安装蒸汽盖。如未能装好，可能造成做出的米饭不可口、沸腾溢锅或烫伤。



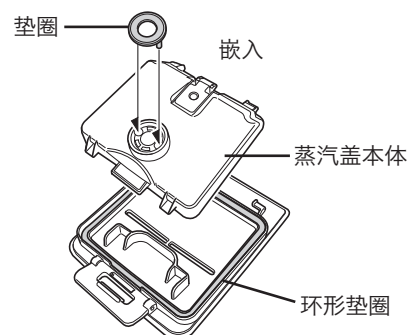
13 清洁保养方法

蒸汽盖用垫圈的安装

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

Note

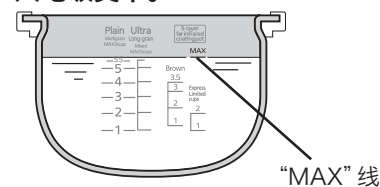
- 请务必安装垫圈类后使用本产品。如没有安装，可能因蒸汽泄露而导致做出的米饭不可口。
- 请勿拆卸环形垫圈。如环形垫圈脱落，请照原样准确嵌入。
- 若安装困难，可在垫圈上沾少许水解决。



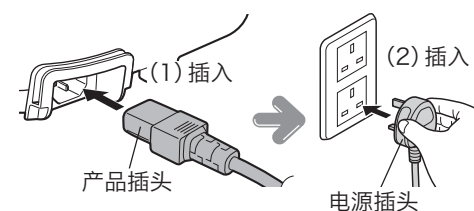
清洗方法

如出现异味，请在烹调后进行清洗。

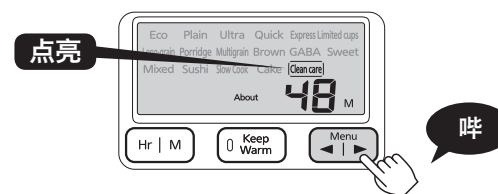
(1) 在内锅里加水至“MAX”线，然后把内锅放入电饭煲中。



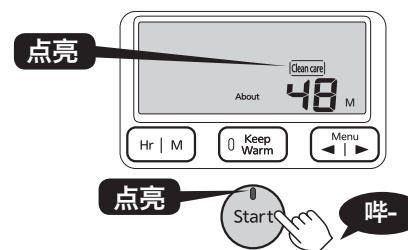
(2) 连接电源线。



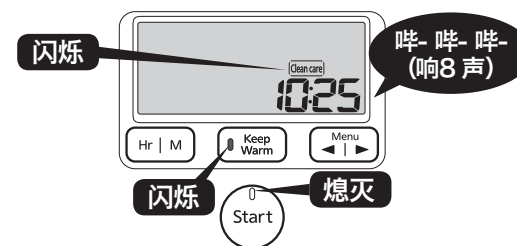
(3) 按下 [Menu / ◀ ▶] 键，选择“Clean care”。



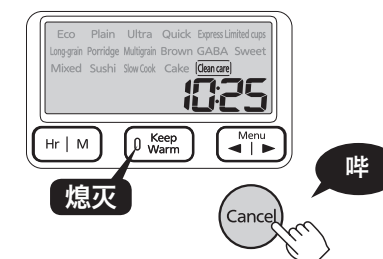
(4) 按下 [Start] 键。
(开始清洗)



(5) 清洗结束后。
“Clean care”的边框、保温指示灯开始闪烁。



(6) 按下 [Cancel] 键，拔下电源插头，拔出产品插头。



(7) 等待本体冷却后，倒出内锅中的水并进行清洁。

Note

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

Tips

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

14 做出的米饭不可口时

煮好的饭或煮饭期间、保温期间、再加热期间的米饭发生异常时，请检查如下事项。

查看事项	水量、食料量、大麦量、杂粮量、水量有误	煮饭 使用碱性离子水 (pH 以上)	使用矿泉水等硬度高的水煮饭	菜单选择有误	进行了预约煮饭	使用电饭煲后没有取消保温，就直接按下了 [Start] 键	内锅外侧、传感器上附着了饭粒或水滴等	内锅变形	没有充分翻动煮好的米饭	超过最大煮饭量
发生情况										
煮好的饭	过硬	●		●			●	●	●	●
	过软	●	●		●		●	●	●	
	夹生	●				●	●	●		●
	有硬米芯	●				●	●	●		●
	形成锅巴饭	●	●	●	●		●	●		●
煮饭中	蒸汽泄露	●					●	●		●
	溢出	●			●		●			●
	煮饭时间过长	●			●		●	●		●
参照页面	67·69·107	-	-	71~78	66·75·76	74	69·85~87	-	73	67·107

查看事项	垫圈类、内锅边缘、内盖等部位附着了饭粒等	未充分淘米 (免洗米除外)	使用了热水 (35 度以上) 淘米或加水	淘米后长时间浸水	淘米后，将捞出的大米长时间放置	上盖没盖紧	混合了食材、大麦、杂粮煮饭，调味料没有搅拌均匀	混入了过多碎米	饭煮好后又立刻继续煮饭	清洁保养不够彻底	产品插头脱落或中途停电
发生情况											
煮好的饭	过硬		●			●	●		●	●	●
	过软			●	●	●	●	●	●		●
	夹生			●			●	●	●	●	●
	有硬米芯			●			●	●	●	●	●
	形成锅巴饭		●	●	●	●	●	●		●	●
煮饭中	有糠味	●									
	蒸汽泄露	●				●			●		
	溢出	●	●		●		●	●	●		
	煮饭时间过长	●									●
参照页面	69·85~87	67·69	69	-	-	70	68	-	-	85~91	107

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

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

查看事项	了白米、免洗米以外的食材进行了保温	饭容量	将米饭围成一圈后进行保温	添加冷饭	饭勺放在锅内一起保温	清洁保养不够彻底	将刚煮好的热饭进行再加热	使用了容易残留异味的烹调菜单后，没有充分清洗	内锅里有米饭的情况下取消了保温	产品插头脱落或中途停电
发生情况										
保温中的米饭	异味	●	●		●	●		●	●	●
	变色	●	●	●	●	●				●
	变干	●	●	●	●	●				
	发粘	●	●	●	●	●			●	●
再加热后的米饭变干		●					●			
参照页面	79	79·80	79	79	79	85~91	80	82·91	-	107

15 烹调或蛋糕做得不理想时

如烹调的菜肴或烤好的蛋糕出现异常时，请检查以下几点。

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

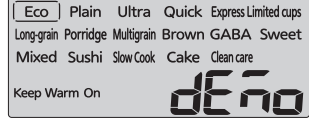
※1……参照食谱指南。

16 认为发生故障时


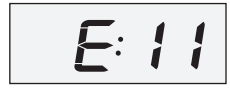
在委托修理前，请查看以下事项。

故障现象	确认事项	处理方法	参照页面
未按照预约时间煮好	本产品设定的时间与当前时间是否相符？	请校准时间。	106
	请确认P.92“煮饭时间过长”项目，并进行处理。		92
	如设定的时间短于预约推荐时间，则可能无法在预约的时间完成煮饭。		76
按下 [Timer] 键后发出了“哔哔”声提示，无法设定预约煮饭（吸水）	有无按下 [Start] 键？	如未按下 [Start] 键，就无法完成预约。	76·78
	显示时间是否闪烁“0:00”？	请调整为当前时间后，再进行预约。	106
	有无选择“Quick”、“Express Limited cups”、“Sweet”、“Mixed”、“Slow Cook”、“Cake”、“Clean care”菜单？上述菜单无法进行预约。		76·77
液晶显示屏有水汽	垫圈类、内锅边缘有无附着饭粒或米粒等异物？	请清除干净。	69·85~87
	内锅外侧是否有水？	请用干布擦拭干净。	69
	受到电饭煲本体内部和室温的温差影响，液晶显示屏上可能会出现凝结现象。只需使用几次就可以得到改善。如未能得到改善，请委托购买本产品的销售店修理。		-
无法再加热	按下 [Start] 键，会发出“哔哔”声提示。	米饭变冷。米饭温度低于约55度时无法再加热。	80
	保温指示灯是否已熄灭？	按住 [Keep Warm] 键不放，确认保温指示灯点亮后，再次按下 [Start] 键。	80
在煮饭、保温、再加热期间发出声音	“呼—”声音为风扇运转的声音，并非故障。		65
	“吱—”或“叽哩哩哩…”声为IH运行的声音，并非故障。		
	在发出“噗”“咕咚咕咚”的声音的同时，从蒸汽孔冒出大量蒸汽。这是由于沸腾造成，并非故障。		
	煮饭过程中发出的“咔咔”声是压力调节的声音。并非故障。		
出现与上述完全不同的声音。	请委托购买本产品的销售店修理。	-	
按下 [Start] 键或 [Keep Warm] 键时，发出了“哔哔”声提示	有无放入内锅？	放入内锅。	70
预约煮饭（吸水）时，发出“哔哔”声提示	按下 [Timer] 键后约30秒内未进行任何操作，就会发出提示音，但是仍可继续预约。		76·78
本体内进入了水或米	可能导致故障，请委托购买本产品的销售店修理。		-
校准时间时，按下 [Hr] 或 [M] 键也无法进入调整时间模式	煮饭、保温、设定预约、预约煮饭（吸水）、再加热期间无法校准时间。选择“Porridge”、“Slow Cook”、“Cake”菜单期间无法校准时间。		106
选择保温指示灯，菜单就会闪烁未保温	有无选择“Keep Warm Off”？	煮饭前请按下 [Keep Warm] 键，选择“Keep Warm On”。	71·79
液晶显示屏上有线状黑色渗出	液晶显示屏有时会因静电出现把印渗出的现象，并非故障。	若想清除，可用干干的抹布擦拭清除。如此便可通过去除静电而减轻渗出的现象。	65
烹调保温期间，出现闪烁“6”	是否在烹调后持续保温6小时以上？超过6小时，就会开始闪烁“6”。（请勿在烹调后保温6小时以上。）		82
保温期间按下 [Hr] 键，出现闪烁“24”	是否将米饭保温24小时以上？保温时间超过24小时，就会闪烁“24”提示。		79
插入电源插头时，液晶显示屏上闪烁“0:00”	重新插入电源插头时，当前时间及预约时间、保温持续时间等记忆时间是否会消失。	虽然锂电池没电，仍可正常煮饭。如需更换锂电池，请委托购买本产品的销售店进行修理。	65
	同时按下 [Cancel] 键和 [Timer] 键。	请校准时间。	106
上盖无法盖上或煮饭过程中上盖打开	上框、内盖垫圈、开关片托周围是否附着有饭粒等异物？	请清除干净。	69·85~87
无法关闭上盖	有无放入内盖？	请放入内盖。	88
	是否是在煮饭完毕并对米饭进行翻动后，尝试关闭上盖？	由于本产品为压力电饭煲，盖子密闭度较高。因此有时会感觉较难关闭，并非故障。请缓慢重新关闭盖子。	73

16 认为发生故障时

故障现象	确认事项	处理方法	参照页面
水蒸气积聚在上框	刚做好饭或保温期间，水蒸气可能凝聚在上框，并非故障。如上框凝聚了太多水蒸气，请用干布擦拭干净。		73
	内盖是否变脏？ 如内盖变脏，可能会导致水蒸气增加。	请用洗涤剂仔细清洗内盖。	86
	有无选择“Eco”？ 选择“Eco”煮饭时，可能会凝聚较多水蒸气。 如希望减少水蒸气，请选择“Plain”煮饭。		66
按下按键后没有反应	产品插头是否已插入本体的电源插口？电源插头是否已插入插座？	请将插头插到底。	70· 75· 77· 81
	保温指示灯是否点亮？	请按下 [Cancel] 键取消保温，然后再继续操作。	70
电源插头有火花飞溅	插拔电源插头时出现小火花是IH产品的特征，并非故障。		-
产生塑胶等异味	产品刚开始使用时会产生塑胶等异味，过段时间即会自动消失。如气味过大，请参照“清洗方法”进行清洗。		91
塑料部位有线状或波纹状现象	这是塑胶成型时产生的痕迹，并不妨碍产品使用品质。		-
在煮饭流程中，上盖与本体的间隔变大	煮饭期间会产生压力，可能导致上盖被上推，加大其余本体的间隔，并不影响产品正常使用。		-
液晶显示屏显示“dE no”	按下 [Cancel] 键，会显示如下图所示的图案。 	产品进入了测试模式。 请委托购买本产品的销售店修理。	-

液晶显示屏上出现下列显示内容时

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

关于塑胶零部件

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

焖饭时间的调整方法 (“Express Limited cups” 菜单)

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

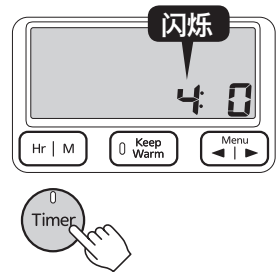
※ 如需在调整期间中断操作, 请按下 [Cancel] 键。

■ 如需调整焖饭时间

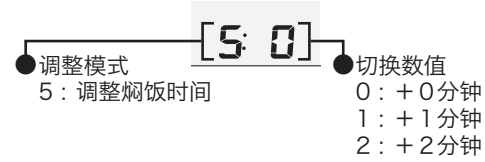
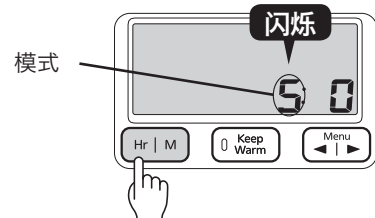
如需调整选择“Express Limited cups”菜单时的焖饭时间, 请采取以下步骤。

(1) 按下 [Menu / ◀ ▶] 键, 选择“Plain”菜单。

(2) 按住 [Timer] 键约3秒以上。

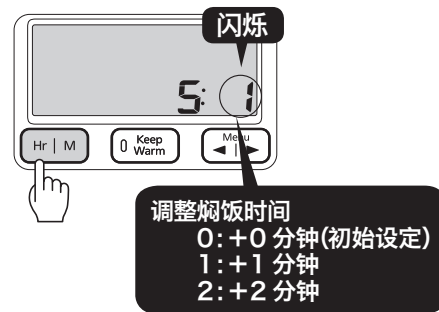


(3) 按下 [Hr], 将模式调整为 [5]。



(4) 按下 [Start] 键。

(5) 按下 [Hr]、[M] 键调整时间。



(6) 按下 [Start] 键。

(7) 按住 [Timer] 键约3秒以上便可完成设定, 返回显示当前时间。

音量调整方法

请在电源插头插入插座的状态下完成以下(1)~(7)步, 每一步的操作间隔不得超过30秒。30秒以上没有任何操作就会返回显示当前时刻, 无法继续设定。如需再次设定, 请重新操作。

煮饭(烹调)、保温、预约定时、预约煮饭(吸水)、再加热、追加加热期间无法变更设定。

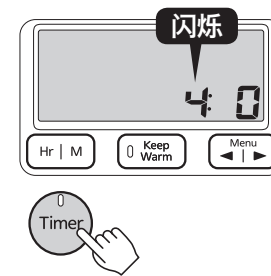
※ 如需在调整期间中断操作, 请按下 [Cancel] 键。

■ 需要调整音量(按键音、提示音)时

如果您对按键音、提示音的音量不满意, 请按以下步骤进行调整。

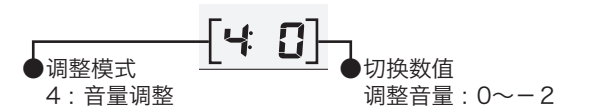
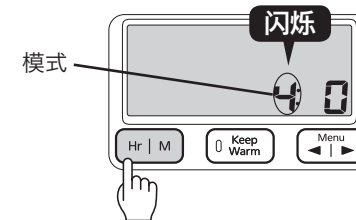
(1) 按下 [Menu / ◀ ▶] 键, 选择“Plain”菜单。

(2) 按住 [Timer] 键约3秒以上。



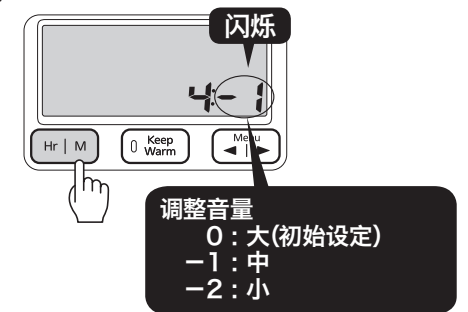
(3) 确认模式为 [4]。

如模式显示为 [5], 请按下 [Hr]、[M] 键调整为模式 [4]。



(4) 按下 [Start] 键。

(5) 按下 [Hr]、[M] 键调整音量。



(6) 按下 [Start] 键。

(7) 按住 [Timer] 键约3秒以上便可完成设定, 返回显示当前时间。

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

Mixed 菜单 五目饭



322kcal/
1人份

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

Note

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

Brown 菜单 味增黄油酱炒鲑鱼糙米拌饭



422kcal/
1人份

- 材料 (6人份)
- 糙米……3杯
 - 薄盐鲑鱼……3片
 - 灰树花……100g
 - 洋葱……1/2颗
 - 胡萝卜……50g
 - 混合调料
 - 料酒……1又1/2大勺
 - 甜料酒……1又1/2大勺
 - 味增……30g
 - 青葱(切小段)……3根
 - 芦笋……3根
 - 大蒜(切末)……1片份
 - 生姜(切末)……1片份
 - 黄油……25g
 - 色拉油……适量
 - 白糖……1/2大勺
 - 酱油……1/2大勺
- 做法
1. 用内锅洗糙米后, 加水至“Brown”的刻度3, 选择“Brown”菜单烹煮。
 2. 用平底锅加热色拉油, 煎好鲑鱼后切块。
 3. 剥开灰树花后切成2cm的大小, 并将洋葱、胡萝卜切成小块。
 4. 剥去芦笋坚硬部分的皮, 取下叶鞘, 切成1cm的大小。
 5. 在平底锅里溶解黄油, 放入大蒜、生姜煸炒。加入步骤3的材料煸炒至表面变软, 然后加入步骤4的材料继续煸炒。
 6. 往步骤5加入混合调料一直炒至没有汤汁, 然后放入青葱和步骤2中制作的料理。
 7. 将刚煮好的糙米和步骤6制作的料理混合在一起盛入碗中。

Tips

- 可依个人喜好洒上七味辣椒粉。

Porridge 菜单 七草粥



115kcal/
1人份

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

Note

- 做好后的粥放置时间越长, 就越容易变得粘腻及产生异味, 请尽快食用。

Multigrain 菜单 鱼干和羊栖菜杂粮饭



362kcal/
1人份

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

Sweet 菜单 **红豆饭**



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

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

Sweet 菜单 **虾仁板栗糯米饭**



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

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

Sushi 菜单 **手卷寿司**



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

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

Note

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

Cake 菜单 **海绵蛋糕**



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

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

Note

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

Tips

- 做完蛋糕后，请祛除异味。(清洗方法→P.91)

Slow Cook
菜单

轻松煮好一碗热腾腾的美味粥！

可以使用本产品轻松做出能发挥食材美味的正宗菜肴。

Note

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

Slow Cook
菜单

蔬菜鸡肉浓汤



156kcal/
1人份

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

做法

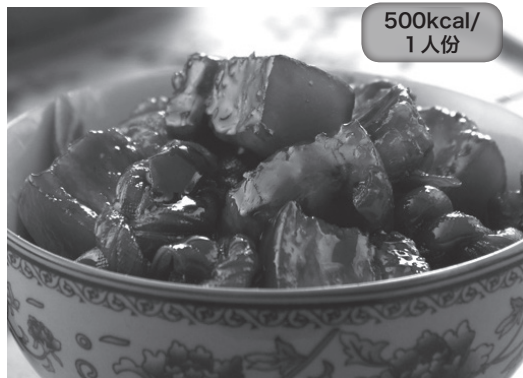
1. 切除鸡翅的翅尖。
2. 胡萝卜切成4等分，芹菜去筋后切成5cm的大小，洋葱切成8等分，土豆切成4等分。
3. 将第1步和第2步的成品放入内锅，加入水、西式浓汤粉、盐、胡椒混合，然后选择“Slow Cook”菜单加热60分钟。
4. 将做好的成品盛入容器。

Note

- 烹煮的菜肴可以在加热后保温一段时间，让食材更加入味、柔软。

Slow Cook
菜单

红烧肉



500kcal/
1人份

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

做法

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

Slow Cook
菜单

番茄酱鸡肉炖丛生口蘑

快速烹调食谱



189kcal/
1人份

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

做法

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

时间的调整方法

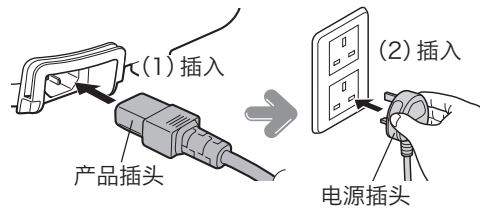
本产品以24小时为单位显示时间。

执行以下操作时，无法调整时间。

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

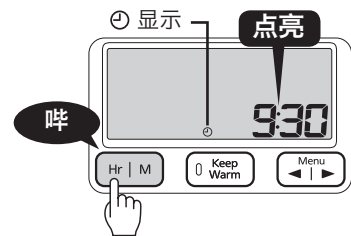
■ 例：如需将“9:30”调整为“9:35”

1 连接电源线



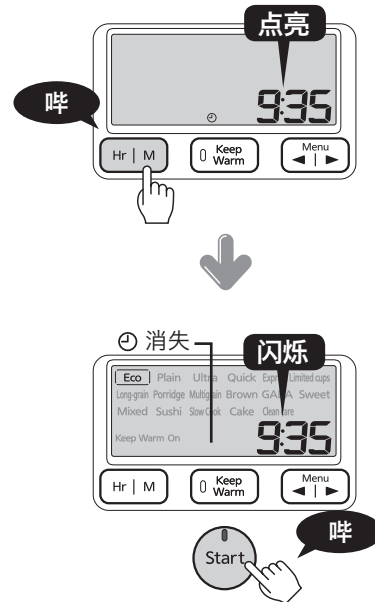
2 进入设定时间模式

按下[Hr]或[M]键，显示☹。



3 调整时间

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



如需中途取消调整时间，请按下[Cancel]键。

产品规格

规格	1.0L型(5.5杯)	1.8L型(10杯)		
额定电压/额定频率	220 - 230 V ~50 - 60 Hz			
额定功率(W)	1085	1213		
煮饭容量(L)	Eco	0.18~1.0 (1~5.5杯)	0.36~1.8 (2~10杯)	
	Plain	0.18~1.0 (1~5.5杯)	0.36~1.8 (2~10杯)	
	Ultra	0.18~1.0 (1~5.5杯)	0.36~1.8 (2~10杯)	
	Quick	0.18~1.0 (1~5.5杯)	0.36~1.8 (2~10杯)	
	Express Limited cups	0.18~0.36 (1~2杯)	0.36~0.54 (2~3杯)	
	Long-grain	0.18~1.0 (1~5.5杯)	0.36~1.8 (2~10杯)	
	Porridge	Firm	0.09~0.18 (0.5~1杯)	0.09~0.36 (0.5~2杯)
		Soft	0.09 (0.5杯)	0.09~0.27 (0.5~1.5杯)
	Multigrain	0.18~0.54 (1~3杯)	0.36~1.08 (2~6杯)	
	Brown	0.18~0.63 (1~3.5杯)	0.36~1.08 (2~6杯)	
	Brown GABA	0.18~0.63 (1~3.5杯)	0.36~1.08 (2~6杯)	
	Sweet	0.18~0.54 (1~3杯)	0.36~0.9 (2~5杯)	
	Mixed	0.18~0.54 (1~3杯)	0.36~1.08 (2~6杯)	
Sushi	0.18~1.0 (1~5.5杯)	0.36~1.8 (2~10杯)		
外形尺寸(cm)*	宽度	25.2	27.5	
	长度	31.1	33.7	
	高度	21.1	24.2	
本体重量(kg)*	5.3	6.4		
电源线长度(m)*	1.4			

*为大概数值。

Note

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

中途停电、产品插头脱落时

若万一发生停电，再次通电后仍然能够正常工作。

请注意使用压力煮饭时，受到内部压力排出的影响，可能会导致蒸汽迅速喷出。

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

如需购买消耗品和单卖品

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

内锅的氟素加工会随着使用而消耗、剥落。(参照P.63)

1 安全須知


目錄


1 安全須知	109
2 各部名稱及附件	114
從選單可選的功能與特點	116
煮出美味可口米飯的秘訣	117
3 煮飯前的準備	119
4 煮飯方法	121
煮飯所需的時間	122
5 米飯煮好後	123
6 電子鍋使用完畢後	124
7 預約煮飯方法	125
8 預約浸泡方法	127
9 關於保溫	129
10 再加熱方法	130
11 烹調 (「Slow Cook」選單)	131
12 蛋糕烘烤方法 (「Cake」選單)	133
13 清潔保養方法	135
14 覺得煮好的米飯不美味時	142
15 覺得烹調的料理或蛋糕不美味時	144
16 出現故障時	145
顯示	147
燜飯時間的調整方法 (「Express Limited cups」選單)	148
音量調整方法	149
食譜指南	150
現在時間的調整方法	156
規格	157
發生停電時・器具用插頭脫落時	157
消耗性零件與另售品的購買方法	157

使用前請詳閱並請務必遵守。

- 此處所敘述的注意事項旨在防止對使用者或他人造成人身傷害或財產損失。屬於安全方面的重要內容，請務必遵守。
- 請勿撕下產品上所黏貼有關注意事項的貼紙。




不顧以下內容，將因疏忽注意事項而錯誤操作、導致危害及損失的程度，據這些程度加以區分說明。

 **警告** 表示操作不當的話，可能導致使用者死亡或重傷^{*1}的內容。

 **注意** 表示操作不當的話，可能會造成使用者的傷害^{*2}，或者出現財物損失^{*3}的內容。


*1 重傷是指失明、受傷、燙傷 (高溫、低溫)、觸電、骨折或因中毒等而留下後遺症的傷勢，以及需要住院或長期回診治療的傷勢。
*2 傷害是指不需要住院或長期回診治療的受傷、燙傷或觸電等傷勢。
*3 財物損失是指波及房屋、電器家具及家畜、寵物等之損失。

所用圖形符號的說明


-  △符號表示警告、注意。具體注意內容會在圖形符號裡或者旁邊以圖片或文字表示。
-  ⊘符號表示該行為屬於禁止行為。具體禁止內容會在圖形符號裡或者旁邊以圖片或文字表示。
-  ●符號表示強制行為或指示行為的內容。具體指示內容會在圖形符號裡或者旁邊以圖片或文字表示。


警告


-  請勿使用額定電壓以外的電源。否則可能導致火災或觸電。
-  請單獨使用額定 7A 以上的插座。如果與其他器具並用，多孔插座可能出現異常發熱、燒熔等現象，可能會導致起火。
-  電源線如果出現破損，請勿繼續使用。此外，請勿破壞電源線。(加工、過度彎曲、靠近高溫處、拉扯、扭動、捆束、重壓或夾入物體等) 否則可能導致火災或觸電。
-  電源線插頭如積塵過多，請仔細清除乾淨。可能會導致火災。
-  電源線如果損壞，請向購買處購買專用電源線更換。可能會導致故障或事故。
-  使用時請將電源線插頭完全緊密插入插座，不可有鬆動情況。可能會導致觸電、短路、冒煙或起火。
-  電源線或電源線插頭損壞，或電源插座鬆動時，請勿繼續使用。可能會導致觸電、短路或起火。


-  請勿用濕手插拔電源線插頭。可能會導致觸電或受傷。

請勿用濕手觸碰本產品

-  煮飯過程中，請勿打開鍋蓋。可能會導致裡面米飯、食材噴出，造成燙傷或傷害。在不得已的情況下要打開鍋蓋時，要確認操作面板上的「Pressure」顯示燈熄滅，沒有蒸氣噴出後再打開。→P.122

-  請勿將臉或者手去靠近蒸氣孔蓋或蒸氣孔。可能會導致燙傷。特別是注意不要讓嬰幼兒觸摸或接觸。

-  孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩電器。

-  本電器不預期供生理、感知、心智能力、經驗或知識不足之使用者 (包含孩童) 使用，除非在對其負有安全責任的人員之監護或指導下安全使用。

-  請勿用水浸泡或淋濕本產品。可能會導致短路或觸電。

嚴禁將本產品浸入水或其他液體中

警告



嚴禁拆卸

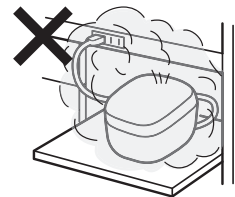
不可改造。請勿讓非本公司專業修理技術人員對本產品進行分解或維修。可能會導致火災、觸電或受傷。



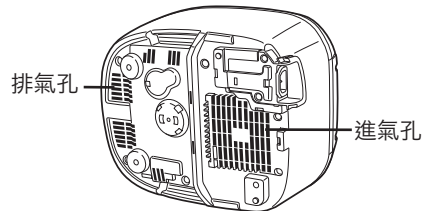
金屬物品，諸如刀子、叉、瓢和鍋蓋，不得放置在電器上，因為它們會變熱。



電源線插頭請勿接觸到蒸氣。可能導致火災、觸電或起火。在滑動桌上使用時，電源線插頭請勿在蒸氣影響範圍內使用。



進氣孔、排氣孔或空隙間請勿插入異物，例如別針、鐵絲等金屬物體。可能會造成觸電或異常導致受傷。



蓋上鍋蓋時，請清除上框及開蓋部位附近附著的飯粒、米粒等，牢固蓋好直到聽到“喀嚓”一聲聲響。

蒸氣產生時，若強行打開鍋蓋，可能會導致米飯、食材溢出，造成燙傷或受傷。



請勿舔舐器具用插頭。應小心不要讓嬰幼兒誤將產品主體插頭含在口中。可能會導致觸電或受傷。



請勿用於使用說明書記載用途以外的用途。

且應隨時檢查確保調壓孔或安全閥未受堵塞。

〈禁止進行的烹調範例〉

- 呈糊狀的“咖哩或燉煮濃稠湯汁”等的烹調方法
- 使用會快速發泡的“小蘇打”等產品的烹調方法
- 按照市售的電子鍋所編寫的料理書上記載的烹調方式。
- 塑料袋中放入食材或調味料進行加熱的烹調方法
- 可能會造成調壓孔堵塞的蕃茄或綠葉蔬菜的烹調方法。
- 使用可能會造成調壓孔堵塞的烹調紙、鋁箔、保鮮膜做飯的烹調方法
- 容易發泡或膨脹的膏狀點心或“煮糖豆”等豆類食品的烹調（紅豆飯或使用其它豆類食材時，請先用鍋具燙熟後在加入烹調。）
- 放入大量的油進行的烹調
- 煮飯時特別加入了容易造成堵塞的萹菜、小米等小顆粒什穀雜糧



若產品任何表面破裂，關閉電器電源以避免電擊。



發生異常或故障時，請立即停止使用。如果繼續使用，可能導致火災、觸電或受傷。

〈異常、故障範例〉

- 使用時，電源線或電源線插頭異常發熱。
 - 電子鍋冒煙或出現焦味。
 - 電子鍋的某個部位出現破裂、鬆動或晃動
 - 內鍋變形。
 - 出現其他異常或故障。
- 請立即拔下電源線插頭，並洽詢原購買處進行檢查、維修。

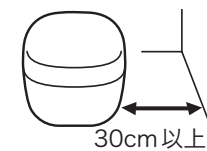


請勿在不穩定場所、耐熱性差的桌子或地毯上面使用。可能導致火災，或傷到桌子、墊子或地毯。

警告



請勿在靠近牆壁或家具的位置使用。蒸氣或高溫可能導致損傷、變色或變形，因此請離牆壁或傢俱 30cm 以上使用。使用廚房專用收納櫃等時，請注意切勿在蒸氣無法散發的環境中使用。



請勿讓金屬片或異物附著在器具用插頭上。否則可能導致觸電、短路或起火。

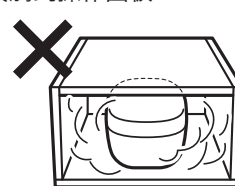


請勿使用本產品專用電源線以外的電源線。請勿將電源線使用在其他機器上。否則可能導致故障或起火。

注意



請勿在蒸氣可能接觸到操作面板的狹小空間中使用本產品。蒸氣或高溫可能導致操作面板變形或主體損傷、變色、變形、故障。放在滑動桌上使用時，請拉出滑動桌，避免蒸氣接觸到操作面板。



本電器為家用或類似用途，如下列所示。

- 商店、辦公室及其他工作環境之員工廚房區域
- 農莊
- 旅館、汽車旅館及其他居住型環境之住戶
- 提供床鋪及早餐型式之環境
- 民宿型態之環境



請勿在鋁板或電熱毯上使用本產品。以免因鋁材發熱而導致冒煙或起火。



請勿在會堵塞吸、排氣孔或者室溫較高的場所使用。請勿放在地毯或塑膠袋等的上面。可能會導致觸電、漏電、火災或產品故障。



請勿在 IH 烹飪加熱爐上使用。可能導致故障。



打開鍋蓋時請注意蒸氣。可能導致燙傷。



使用時或使用後請勿觸碰高溫表面。可能導致燙傷。

請勿觸摸或接觸



請勿在承重強度不足的滑動桌上使用本產品。以免因產品掉落而導致受傷、燙傷或故障。使用前請確認承重強度足夠。



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



請勿使用非專用內鍋。可能導致過熱或異常情況。



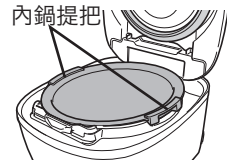
請勿在內蓋卡榫折斷的狀態下使用。以免因蒸氣外漏或米湯溢出，導致受傷或燙傷。可能會無法煮出美味可口的米飯。



請勿空燒。可能導致故障、過熱或異常情況。

⚠ 注意

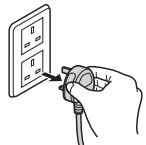
- 使用中或使用後觸摸內鍋提把時，要使用隔熱手套，請勿用手直接觸摸。因為已經變成高溫，會造成燙傷。



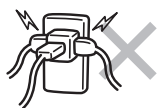
- 不使用時，將電源線插頭從插座上拔下。可能導致受傷、燙傷，或因電源線材劣化而導致觸電、漏電或火災。

拔下電源插頭

- 取下電源線時請務必握緊插頭。可能導致觸電或短路，進而導致起火。



- 禁止同時使用多孔插座。可能導致火災。



- 請小心對待本產品。掉落或強大撞擊，可能導致受傷或故障。

- 由於會產生磁力線，因此請勿靠近會受磁力影響的物體。可能會造成電視、收音機出現雜音，或是造成金融卡、捷運悠遊卡、卡匣式錄音帶、錄影帶等消磁。

- 使用醫療用心律調節器者，要使用本產品時，請向專業醫生諮詢再使用。本產品運作時，可能會對心電調節器造成影響。

- 電器不得藉由外接計時器或分離遙控系統操作。

- 待本產品冷卻之後再進行清潔保養。高溫表面可能導致燙傷。請確認P.135~141 記載的內容再進行清潔保養。

- 請勿將產品整機清洗。此電器不得浸水，可能導致短路和觸電。

- 請勿在煮飯過程中移動電子鍋。可能導致燙傷或米湯溢出。

- 搬運本產品時，請勿觸摸開蓋按鍵。可能因鍋蓋打開，而導致受傷或燙傷。

請勿觸摸或接觸

- 搬運本產品時，請勿握住上蓋移動。可能會導致燙傷或受傷。務必持主體提把移動。



- 本產品具調理功能，請勿過度使用容易出現泡沫或容易膨脹的食材。以避免食材溢出導致事故的發生或產品故障。(如：黃豆、黑豆、白木耳.. 等，容易產生泡沫、溢出的食材。)

⚠ 注意

■ 延長產品使用壽命的注意事項

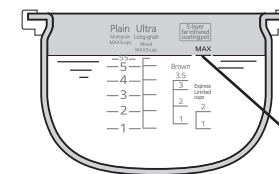
- 請清除主體和內鍋上附著的米飯粒和米粒等。可能導致蒸氣外漏、米湯溢出、故障或無法煮出美味可口的米飯。

- 煮飯過程中，請勿用布等覆蓋電子鍋。可能導致主體或鍋蓋變形或變色。



- 冷飯請勿再加熱(保溫)。以避免異味產生。

- 請勿加水超過內鍋的「MAX」線煮飯。可能導致燙傷。可能導致米湯溢出。



「MAX」線

- 為了維持本產品的功能與性能，產品中設有專用孔洞，但偶爾會有昆蟲等進入該孔洞內，導致產品發生故障，請多加注意。可以使用市面上銷售的防蟲產品。另外，如果因昆蟲等爬入而造成產品故障，需自費維修。請洽詢原購買處。

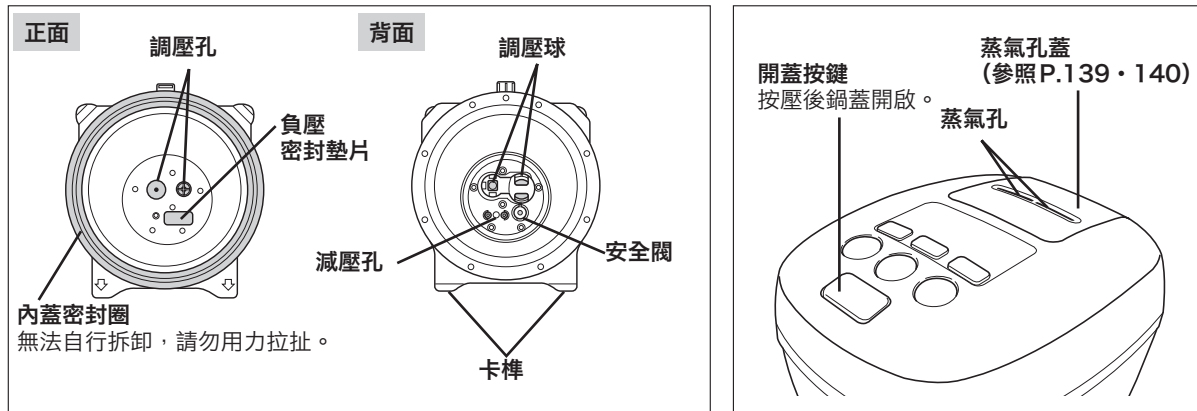
- 內鍋的氟素塗層隨著使用會逐漸損耗，有時會出現剝落，但對人體無害，也不影響煮飯或保溫性能。如果您介意出現以上情況或者出現了變形、腐蝕時，您可以重新購買。請洽詢原購買處。

- 內鍋的氟素塗層出現膨脹或剝落會導致變形，因此請務必遵守下列使用方法。
 - 請勿將內鍋直接放置於瓦斯爐上加熱，或在電磁爐、微波爐等器具中使用。
 - 請勿將白米、免洗米以外的米飯(什錦飯等)進行保溫。
 - 請勿在內鍋中使用醋。
 - 請勿使用隨附或木製品以外的飯匙。
 - 請勿使用金屬製的勺子、湯匙、打蛋器等堅硬物體。
 - 請勿在內鍋上放上篩子等。
 - 請勿在內鍋中放入餐具等堅硬物體進行清洗。
 - 請勿使用鋼絲球刷或尼龍清潔球等堅硬物體進行清潔保養。
 - 請勿放入洗碗機或烘碗機等產品清洗。

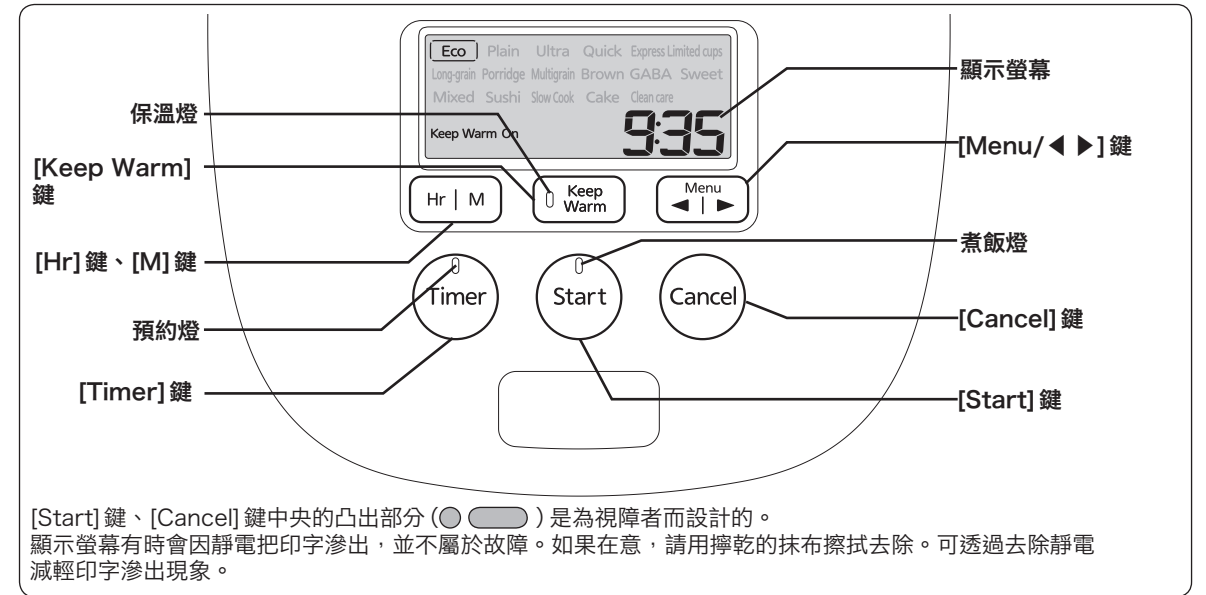
2 各部名稱及附件

開箱後，請先確認以下內容。

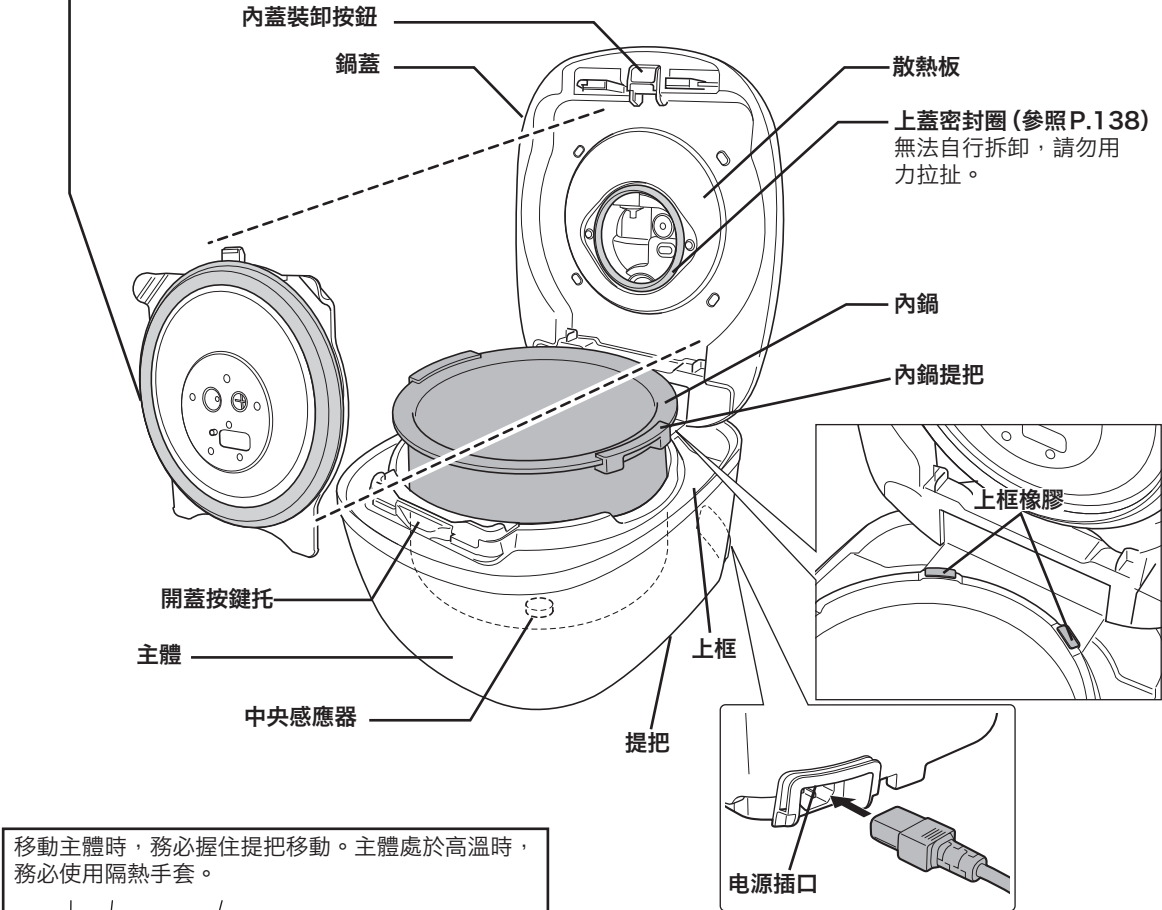
內蓋 (參照 P.136~138)



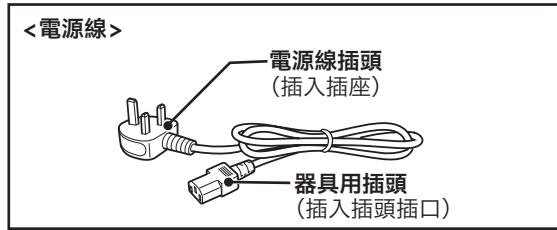
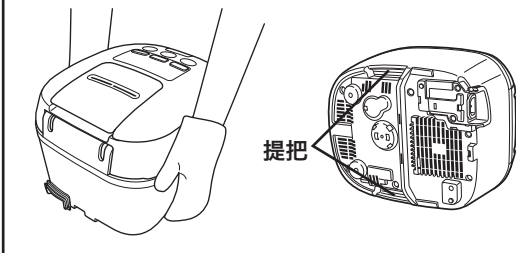
操作面板



[Start] 鍵、[Cancel] 鍵中央的凸出部分 (●) 是為視障者而設計的。
顯示螢幕有時會因靜電把印字滲出，並不屬於故障。如果在意，請用擰乾的抹布擦拭去除。可透過去除靜電減輕印字滲出現象。



移動主體時，務必握住提把移動。主體處於高溫時，務必使用隔熱手套。



■ 確認附件

<飯匙>
可立起。



<量杯>
約 1 杯 (約 0.18L)
1 杯米約為 150g。



<勺子>



■ 關於鋰電池

電子鍋內建鋰電池，因此即使拔下電源線插頭，時間或預約時間也會持續記憶。
• 鋰電池電量耗盡後，如果插入電源線插頭，顯示螢幕部位會閃爍「0:00」。此時雖然可以進行一般的煮飯，但是一旦拔下電源線插頭，現在時間或預約時刻、保溫經過時間等記憶內容就會立刻消失。請再次設定時間。

Note

- 顧客無法自行更換鋰電池。
如果需要更換新的鋰電池，請至原購買處委託維修。(需自費)

■ 第一次使用

請先清洗內鍋、內蓋、蒸氣孔蓋與附件再使用。(參照 P.135 ~ 136)

■ 關於聲響

煮飯、蒸煮、再次加熱過程中及保溫期間發出的下列聲音並不屬於異常。

- 「嗚嗚」聲(風扇轉動的聲音)
- 「噠」與「噠哩哩哩...」聲(IH運作的聲音)
- 「撲咻」與「啵啵啵啵」的聲音(沸騰的聲音)
- 「喀啾喀啾」的聲音(進行壓力調整的聲音)

■ 確認時間

時間以 24 小時制顯示。如果時間不準確，請根據現在時間調整對時。(參照 P.156)

從選單可選的功能與特點

選單	保溫	預約 (浸泡)	特點
Eco	○	○	煮白米時選擇。與「Plain」選單相比，雖然口感稍硬，但可用更少的耗電量(大約削減6~24%的電量)煮出美味可口的米飯。
Plain	○	○	煮短粒米時選擇。(標準的煮飯方法。)
Ultra	○	○	想讓白米更加香甜、鮮美而富有黏性時選擇。浸泡時間為「Plain」的2倍，且耗時慢慢加熱，煮出的米飯風味格外深遠有層次。
Quick	○	—	快速煮白米時選擇。煮飯時間較「Plain」短，因此煮出的米飯口感會略硬。
Express Limited cups	○	—	想要比「Quick」更快煮少量白米時選擇。煮飯時間較「Plain」短，因此煮出的米飯口感會略硬。 煮飯容量：1.0L型：1~2杯、1.8L型：2~3杯
Long-grain	○	○	煮長粒米時選擇。
Porridge	△	○	煮粥時選擇。
Multigrain	△	○	什穀雜糧(麥子、小米、稗米、黑米與紅米等)加入白米中一起煮時選擇。
Brown	△	○	煮糙米時選擇。
Brown GABA	△	○	想讓糙米綿軟易食時選擇。(煮飯時間會比「Brown」選單更長。)此外與「Brown」選單相比，有益健康的營養素GABA(γ-氨基丁酸)也會較為增加。
Sweet	△	—	煮糯米飯時選擇。
Mixed	△	—	煮什錦飯時選擇。
Sushi	○	○	煮壽司飯時選擇。煮好的飯黏性低且較硬。

○：可選擇 —：不可選擇 △：雖然會自動保溫，但可能有損米飯的美味，因此請勿保溫。

煮飯容量請參照P.157。

* 選擇「Porridge」、「Sweet」與「Sushi」選單煮飯時並不會加壓。

* 選擇「Eco」選單煮飯時，有時內蓋會殘留較多水珠。

Note

- 使用壓力煮時，會在煮飯時調整壓力，蒸氣量會因此突然增加，請多加注意。

關於保溫

煮飯時，可選擇煮好飯後是否要保溫。(參照P.121·129)

「Porridge」選單長時間保溫時，會變成漿糊狀。因此請盡快食用。

關於浸泡(吸水)

- 各選單的煮飯時間內已包含浸泡程序(「Quick」「Express Limited cups」選單除外)，因此無須事先將米加水浸泡，也能馬上開始煮飯。
- 由於「Quick」「Express Limited cups」選單不經過浸泡程序便馬上開始煮飯，因此可縮短時間。
- 可使用預約浸泡功能，自行設定浸泡時間。(參照P.127)

關於預約煮飯

可選擇「預約煮飯」與「預約浸泡」。

- 預約煮飯…可以依照想要用餐的時間煮好米飯。(參照P.125)
- 預約浸泡…可設定煮飯前讓米自然吸水(浸泡)的時間。(參照P.127)

關於Express Limited cups

用於快速煮少量白米的選單。由於煮飯時間較短，因此煮出的米飯會略硬。

尺寸	煮飯容量
1.0L型	1~2杯
1.8L型	2~3杯

※ 煮好的米飯過硬時，可藉由調整燜飯時間來調整硬度。(參照P.148)



煮飯前的準備請參照P.119~P.120，
煮飯方法請參照P.121~128。

煮出美味可口米飯的秘訣

選擇優良好米與保存地方

- 請選擇碾米日較近，顆粒飽滿有光澤的米。
- 請保存在通風良好、陰暗涼爽處。

使用隨附的量杯正確量米

量杯平口盛滿一杯約為0.18L。

- 免洗米也請使用隨附的量杯量米。

迅速洗米

將量好的米倒進內鍋，加進足夠的水快速攪動洗米後，立刻將水倒掉。

請盡量使用冷水，並以手快速洗米，以避免洗米的髒水被米吸收。

煮免洗米時

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

水量的標準

以內鍋的水量刻度為標準。根據米的種類或個人喜好加減水量。如果要加減水量時，加減幅度請避免超過基準水量刻度的三分之一。可能導致溢出的原因。

● 加減水量的標準表

選單	加減水量(對照內鍋的水量刻度線)
Eco	「Eco」的水量刻度。
Plain	「Plain」的水量刻度。
Ultra	「Ultra」的水量刻度。
Quick	「Plain」的水量刻度。
Express Limited cups	「Express Limited cups」的水量刻度。
Long-grain	「Long-grain」的水量刻度。
Porridge	煮較稠的粥品時為「Porridge·Firm」的水量刻度。煮較稀的粥品時為「Porridge·Soft」的水量刻度。
Multigrain	以「Plain」的水量刻度為標準，再按照個人喜好調整。
Brown Brown GABA	「Brown」的水量刻度。
Sweet	糯米與粳米加在一起煮時，加減水量介在「Plain」與「Sweet」的水量刻度之間。煮糯米時，為「Sweet」的水量刻度。
Mixed	「Ultra」的水量刻度。
Sushi	「Sushi」的水量刻度。

- 免洗米請以「Plain」的水量刻度為標準，再稍微多加一點水(水量刻度線沒入水面的程度)。
- 發芽糙米、胚芽米、精米、燕麥飯與什穀米均以「Plain」的水量刻度為標準水量。
- 有些一餐份小包裝的大麥、什穀雜糧與發芽糙米袋子上會記載水量，此時可根據該內容及個人喜好加減水量。

煮發芽糙米、胚芽米與精米時

請選擇「Multigrain」選單。

3 煮飯前的準備

加入配料煮飯時

一杯米的配料請控制在約 70g 以下 (「Porridge」選單除外)。仔細攪勻調味料，將配料放到米上。加入配料煮飯時，請務必遵守最大煮飯量 (下表)。

可加入配料煮飯的選單	1.0L 型	1.8L 型
Porridge · Firm	0.5 杯	1.5 杯
Brown	2 杯	4 杯
Sweet	3 杯	5 杯
Mixed	3 杯	6 杯

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

煮糯米飯時

洗完米後，鋪平糯米，使米低於水面再煮。

什穀雜糧加入白米中一起煮時

- 請將什穀雜糧的量控制在白米的 2 成之內。
- 關於白米與什穀雜糧的最大合計量，1.0L 型=3 杯，1.8L 型=6 杯。
- 請將什穀雜糧鋪在白米上進行煮。如果混在一起，可能會影響煮出的米飯風味。
- 請勿煮容易堵塞的莧菜籽等顆粒特別小的什穀雜糧。

什穀雜糧加入糙米中一起煮時

- 請務必選擇「Brown」選單。
- 關於糙米與什穀雜糧的最大合計量，1.0L 型=3.5 杯，1.8L 型=6 杯。

糙米、什穀糙米中加入白米煮時

- 什穀糙米為糙米中加入什穀雜糧的米。
- 糙米、什穀糙米比白米多時，請選擇「Brown」選單煮。
- 糙米、什穀糙米與白米等量，或白米較多時，請選擇「Plain」選單煮。(先將糙米、什穀糙米浸於水中 1~2 小時，使其充分浸泡。)
- 關於糙米、什穀糙米與白米的最大合計量，1.0L 型=3.5 杯，1.8L 型=6 杯。

煮長粒米時

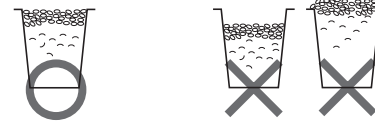
- 煮長粒米時，請選擇「Long-grain」選單。另外，用長粒米煮什錦飯時，請選擇「Mixed」選單。如果選擇其他選單，可能無法煮出美味可口的米飯。

1 量米

請務必使用隨附的量杯進行計量。隨附量杯平口盛滿一杯約為 0.18L (約 150g)。

Tips

- 免洗米也可以用隨附的量杯進行計量。
〈正確的測量範例〉 〈錯誤的測量範例〉



Note

- 請勿超過規定煮飯量標準 (請參照 P.157 的規格表) 煮飯。可能會無法煮出美味可口的米飯。加入配料煮飯時，請參照 P.118。
- 請勿加入莧菜、小米等小顆粒什穀雜糧，否則容易造成堵塞。調壓孔或安全閥如果被堵塞，因蒸氣外洩或煮沸時溢出會導致燙傷或受傷。
- 使用計量米箱等器具有時會出現誤差。可能無法煮出美味可口的米飯。

2 洗米 (可用內鍋洗米)

煮免洗米時，請參照 P.117。

Note

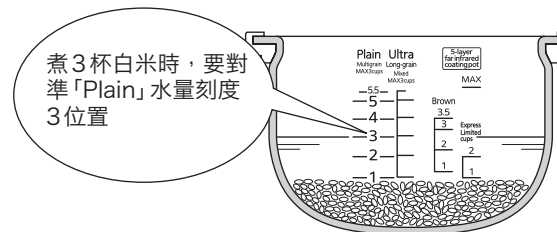
- 洗米或加減水量時，請勿使用溫熱水 (約 35 度以上)。可能會無法煮出美味可口的米飯。

3 加減水量

請將內鍋水平放置，對照內鍋內側的水量刻度加減水量。

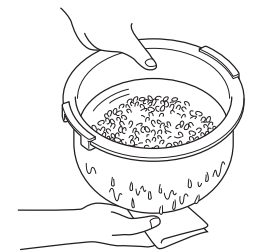
Tips

- 確認米的種類、選單後，根據個人喜好加減水量。(參照 P.117 的水量標準表)

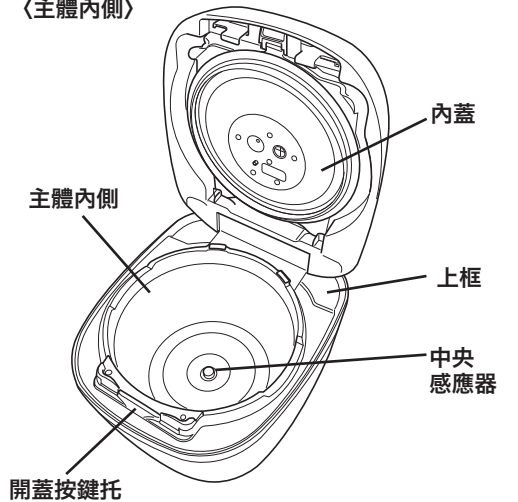


4 擦拭乾淨水珠、米粒等，並確認內蓋是否堵塞

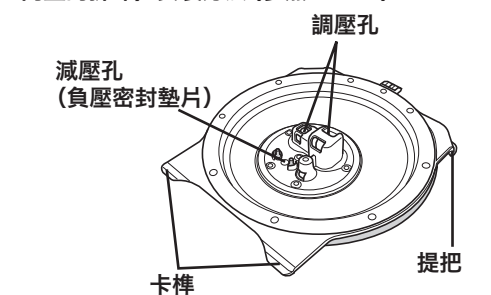
〈內鍋外側及邊緣〉



〈主體內側〉



〈內蓋〉
內蓋的拆卸/安裝方法 (參照 P.138)



Note

- 附著在上框、開蓋按鍵托附近與內蓋的飯粒、米粒等，請務必擦拭乾淨。如果鍋蓋沒有確實關上密合，可能會導致煮飯過程中蒸氣外洩，鍋蓋打開米飯、食材溢出，造成燙傷或受傷。(參照 P.136 · 137)

3 煮飯前的準備

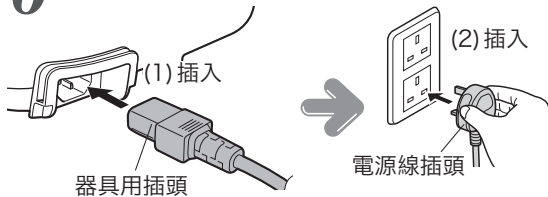
5 將內鍋放進主體，並以雙手確實關閉鍋蓋



Note

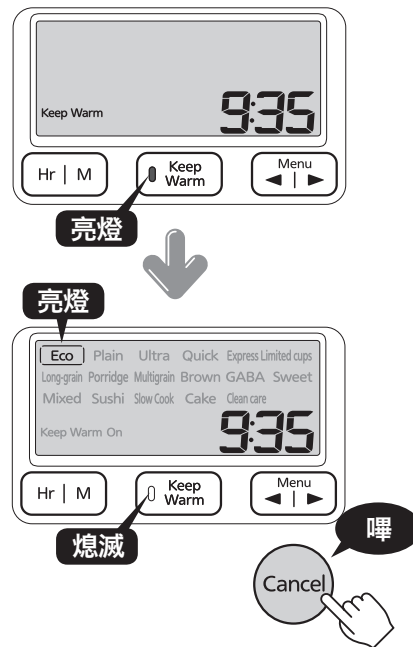
- 壓力式電子鍋的內鍋內部密封性很高，因此有時會難以關閉鍋蓋。請確認鍋蓋是否已確實蓋緊。

6 連接電源線



Note

- 保溫燈亮燈時，按 [Cancel] 鍵使其熄滅。



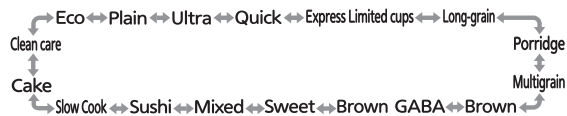
關於聲響

- 在未放入內鍋的狀態下按下 [Start] 鍵時，或是長按 [Keep Warm] 鍵時，會發出「嗶嗶」的提示音。
- 如果介意聲響時，可以調整音量。(參照 P.149)

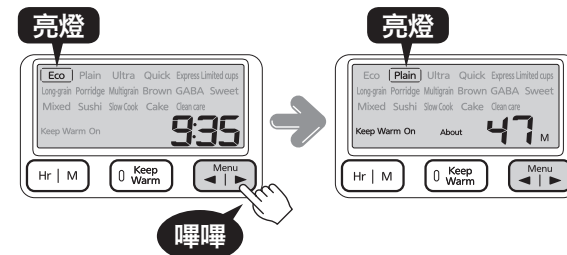
4 煮飯方法

1 按下 [Menu/◀▶] 鍵，選擇想要的煮飯選單

每按一下，選單的方框會依序移動切換。(參照下圖)



煮白米時(「Plain」的方框會亮燈)



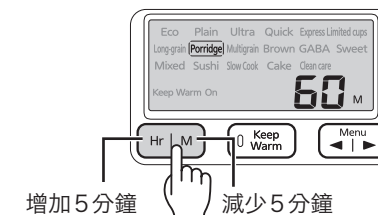
- 選擇選單後的 10 秒內，會顯示該選單的煮飯時間(標準時間)。

Note

- 由於「Quick」「Express Limited cups」選單的煮飯時間比「Plain」短，因此煮出的米飯會略硬。

2 選擇「Porridge」選單時，請按 [Hr] 鍵或 [M] 鍵調整煮飯時間

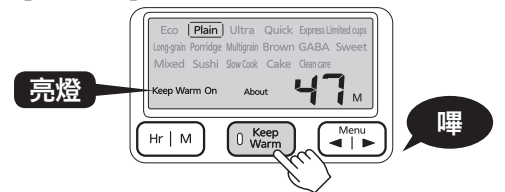
- 每按 1 次 [Hr] 鍵，會增加 5 分鐘，每按 1 次 [M] 鍵，會減少 5 分鐘。
- 可在 40~90 分鐘範圍內以 5 分鐘為單位進行設定。



- 初期設定為 60 分鐘。請根據個人喜好調整時間。

3 選擇煮飯後的保溫種類

按下 [Keep Warm] 鍵。每按 1 次，即會在「Keep Warm On」與「Keep Warm Off」之間輪流切換。(保溫燈亮燈時，按下 [Cancel] 鍵再度設定。)



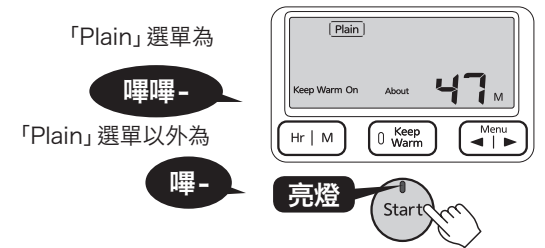
- 煮飯過程中亦可選擇是否要保溫。
- 如果已經事先選好是否要保溫時，則無需再次選擇。關於保溫，請參照 P.129。

【選擇「Keep Warm Off」時】

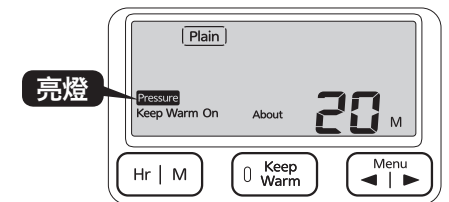
煮完成後，請立刻將食物取出，如果持續放在內鍋保溫，可能導致食物出現異味、發黏或腐壞。

4 按下 [Start] 鍵

開始煮飯，顯示螢幕會顯示剩餘時間。



開始加壓時，「Pressure」顯示亮燈



釋放壓力後，2 分鐘後「Pressure」顯示燈即會熄滅。

- 在「Sweet」、「Porridge」、「Sushi」選單的情況，「Pressure」不會亮燈。

Note

- 「Pressure」亮燈時，請勿打開鍋蓋。以免因米飯、食材溢出，造成燙傷或受傷。
- 煮飯過程中請勿用臉或者手去靠近蒸氣孔。由於會有大量蒸氣從蒸氣孔冒出，可能會導致燙傷或受傷。

4 煮飯方法

不得已須停止煮飯時

警告

要打開鍋蓋時，請務必進行以下步驟的操作。以免因米飯、食材溢出，造成燙傷或受傷。

- 1 請確認蒸氣孔蓋附近是否有人。
 - 2 按下 [Cancel] 鍵停止煮飯。
從蒸氣孔處會噴出大量高溫蒸氣，敬請多加注意。
 - 3 等待約 2 分鐘，確認「Pressure」顯示燈已熄滅，且不再冒蒸氣後，再按下開蓋按鍵。
- 若是按下 [Cancel] 鍵後便立刻打開鍋蓋，可能導致燙傷。

繼續煮飯時

將內鍋裡的米和水全部換新，主體充分冷卻後，再重新開始煮飯。

若在煮飯過程中按下 [Cancel] 鍵，即會停止煮飯。若未將內鍋裡的米和水全部換新，便重新開始煮飯，剛才煮到一半的米會再次從頭開始煮，可能導致焦底或無法煮出美味可口的米飯。

煮飯所需的時間

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

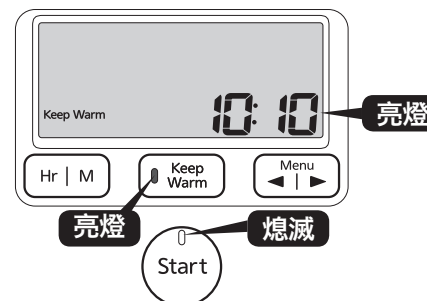
	Multigrain	Brown	Brown GABA	Sweet	Mixed	Sushi
1.0L 型	42~52 分鐘	60~71 分鐘	4 時間 11 分鐘~ 4 時間 21 分鐘	40~50 分鐘	41~54 分鐘	38~49 分鐘
1.8L 型	44~54 分鐘	68~80 分鐘	4 時間 20 分鐘~ 4 時間 33 分鐘	40~50 分鐘	43~57 分鐘	38~50 分鐘

- 上述時間為馬上開始煮飯到爛好飯的時間。(電壓 220V、室溫 23 度、水溫 23 度、水量為標準水位)
- 煮飯時間會根據煮飯量、米的種類、配料種類及份量、室溫、水溫、加減水量、電壓、使用預約煮飯(浸泡)等條件而有些許差異。

5 米飯煮好後

煮好飯後會自動開始保溫。
(已事先選擇「Keep Warm On」時)

嗶-嗶-嗶...
(發出 8 次響聲)



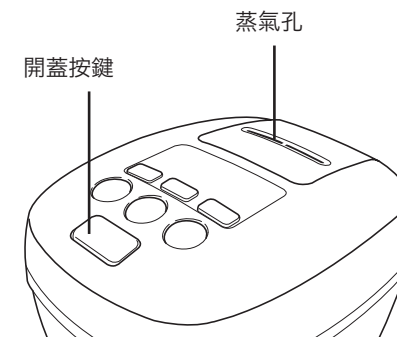
- 選擇「Keep Warm Off」時，保溫燈與選擇的選單會閃爍，此時不會進行保溫。如果持續放在內鍋內，可能導致食物出現異味、發黏或腐壞，因此請立刻將食物取出。
- 「Porridge」選單過程中添加食材，或煮飯時間不足時，請在保溫燈點亮或閃爍的狀態下，按 [Hr] 鍵·[M] 鍵。調整追加煮飯時間後，再按 [Start] 鍵。以 1 分鐘為單位，每次最長可追加 15 分鐘，最多可追加 3 次。追加加熱時，請先攪拌均勻，再按 [Start] 鍵。
- 「Porridge」長時間保溫的話會變成糝糊狀，請盡快食用。

1 打開鍋蓋

警告

- 要打開鍋蓋時，請務必進行以下步驟的操作。以免因米飯、食材溢出，造成燙傷或受傷。

- (1) 確認蒸氣孔不再冒蒸氣。
- (2) 請確認「Pressure」顯示燈是否已熄滅。
- (3) 按下開蓋按鍵打開鍋蓋。



2 攪拌米飯

- 煮好後，請立刻將米飯攪拌均勻。
- 由於內鍋形狀的特性，米飯中央有時會稍微呈現凹陷。
 - 請戴著隔熱手套等，按住內鍋進行翻動。

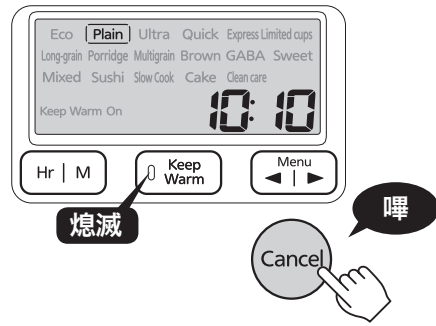


Note

- 如果在剛煮好飯或保溫過程中打開鍋蓋，水珠流到上框或外面時，請擦拭乾淨。有幾個選單可能會殘留較多水珠。

6 電子鍋使用完畢後

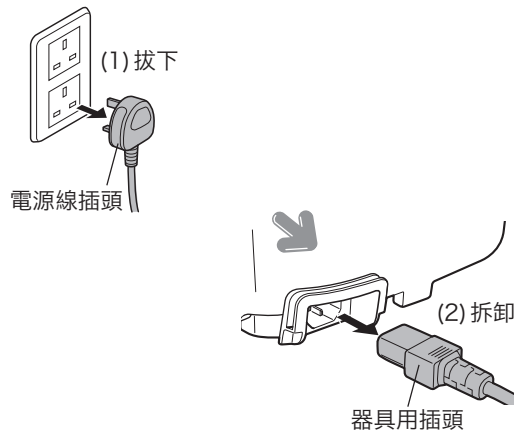
1 務必按下 [Cancel] 鍵



Note

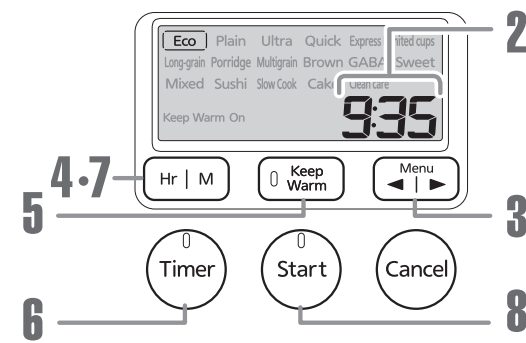
- 若不取消保溫就拔出電源線插頭，下次使用時保溫燈會亮燈，無法煮飯。

2 拔下電源線插頭後，再拔下器具用插頭



3 清潔保養 (參照 P.135~141)

7 預約煮飯方法



關於預約煮飯 (Timer1・2)

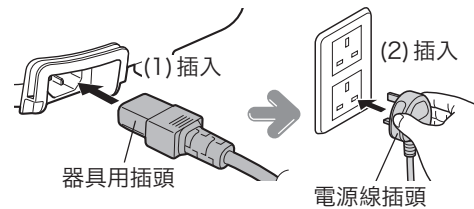
可以按照就餐的時間煮好米飯。

- 選擇「Timer1」或「Timer2」後設定預約時刻，便可在預約的時刻煮好米飯。
- 設定好的時刻將會保留記憶，「Timer1」、「Timer2」的2段時刻均可設定。
- 事先在2段時刻分別設定好常用的時刻，將會方便又省事。

Note

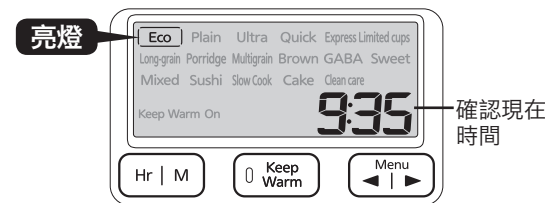
- 例如「Timer1」設定 13:30，則米飯會在 13 點 30 分煮好。

1 連接電源線



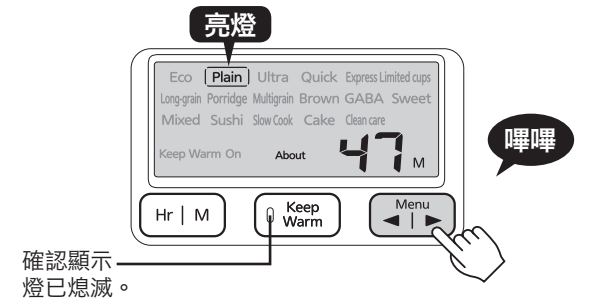
2 確認現在時間

- 現在時間的調整方法請參照 P.156。



3 按下 [Menu/◀▶] 鍵，選擇想要的煮飯選單 → P.121

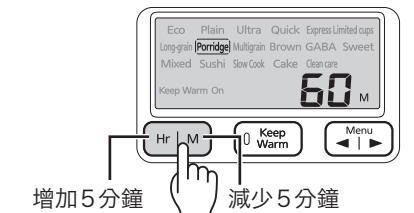
- 如果已經事先選好選單，就無需再次選擇選單。



確認顯示燈已熄滅。

4 選擇「Porridge」選單時，請按 [Hr] 鍵或 [M] 鍵調整煮飯時間

- 每按 1 次 [Hr] 鍵，會增加 5 分鐘，每按 1 次 [M] 鍵，會減少 5 分鐘。
- 可在 40~90 分鐘範圍內以 5 分鐘為單位進行設定。



- 初期設定為 60 分鐘。請根據個人喜好調整時間。

5 選擇煮飯後的保溫種類 → P.121

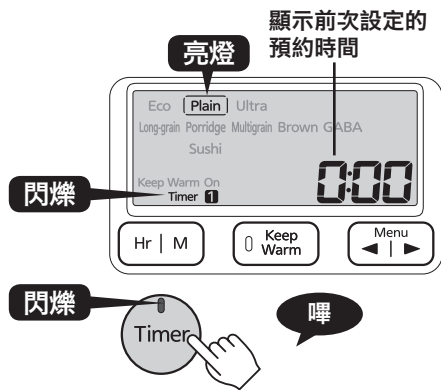
- 如果保溫設定沒有變更，則無需再次選擇。

7 預約煮飯方法

6 按下 [Timer] 鍵，選擇「Timer1」或「Timer2」

每按 1 次，即會依「Timer1」→「Timer2」→「Soak Timer」順序切換。

- 預約浸泡時，請參照 P.127。



- 由於會顯示上次設定之預約時，因此如要預約同一時間煮飯，則無需再次調整時間。

Note

- 在下列情況下無法設定預約煮飯。
 - 「Quick」、「Express Limited cups」、「Sweet」、「Mixed」、「Slow Cook」、「Cake」與「Clean care」選單的情況
 - 顯示螢幕的時間閃爍顯示「0:00」時
 - 未安裝內鍋時
- 保溫燈亮燈時，按 [Cancel] 鍵使其熄滅 (在保溫燈亮燈時無法預約)。
- 設定的預約時間較久時，可能會出現厚鍋巴。如果介意鍋巴的顏色，請將米或大麥等仔細洗淨。

各個選單預約煮飯的標準時間

選單	預約煮飯的標準時間
Eco	1 小時 5 分鐘以上
Plain	1 小時 5 分鐘以上
Ultra	1 小時 20 分鐘以上
Long-grain	45 分鐘以上
Porridge	烹調時間 +1 分鐘
Multigrain	1 小時 10 分鐘以上
Brown	1 小時 25 分鐘以上
Brown GABA	4 小時 35 分鐘以上
Sushi	55 分鐘以上

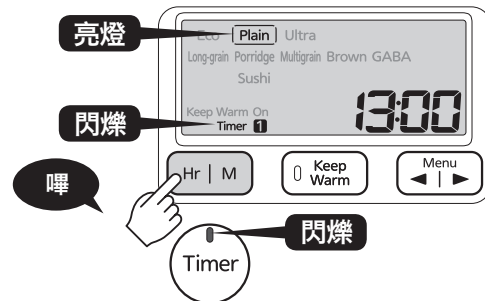
- 如果設定的時間短於預約煮飯的標準時間，則會按照一般炊煮行程的時間，立即開始炊煮。

關於聲響

- 按下 [Timer] 鍵後，如果 30 秒之間未進行任何操作，將會發出「嗶嗶」的提示音。
- 在無法預約煮飯的狀態下設定預約煮飯時，如果按下 [Timer] 鍵後，會發出「嗶嗶」的提示音。
- 如果介意聲響時，可以調整音量。(參照 P.149)

7 按下 [Hr] 鍵或 [M] 鍵調整想要煮飯的時間

- 時間以 24 小時制顯示。



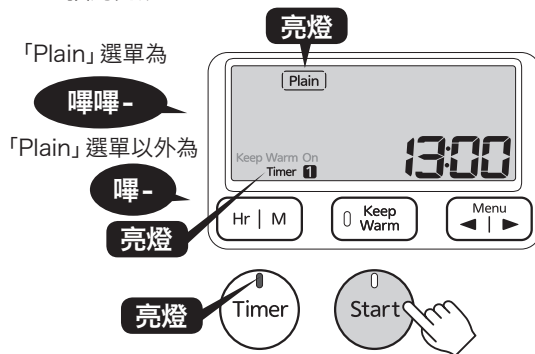
- 可以按 [Hr] 鍵以 1 小時為單位，按 [M] 鍵以 10 分鐘為單位調整時間。
- 持續按壓，可快速變換時間。

Note

- 預約煮飯的設定時間請控制在 12 小時以內，以免食物腐壞。

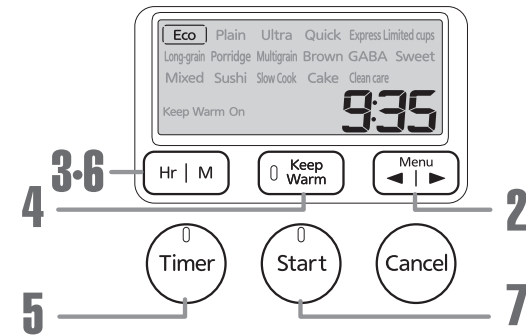
8 按一次 [Start] 鍵

預約完成。



- 預約設定錯誤時，請按下 [Cancel] 鍵後，再從 P.125 的 3 開始重新設定。

8 預約浸泡方法



關於預約浸泡 (吸水)

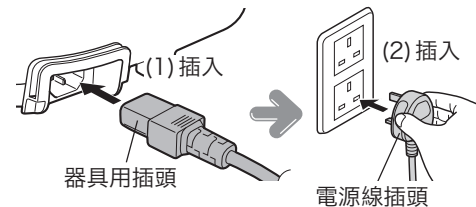
開始煮飯前，可設定將白米浸泡水中使其自然吸水的時間。

- 將內鍋放進電子鍋裡，選擇「Soak Timer」並調整好時間後，即會在調整之時間過後開始煮飯。
- 浸泡時間可在 10~60 分鐘範圍內，以 10 分鐘為單位進行設定。

Note

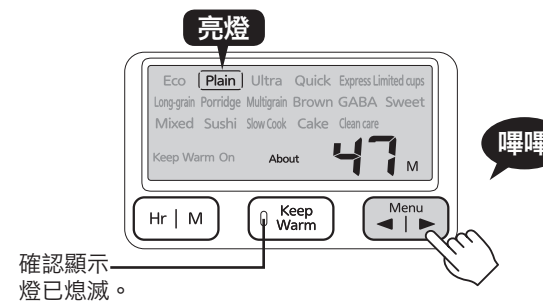
- 例如「Soak Timer」設為 50 分鐘時，則會在 50 分鐘後開始煮飯。

1 連接電源線



2 按下 [Menu/◀▶] 鍵，選擇想要的煮飯選單 → P.121

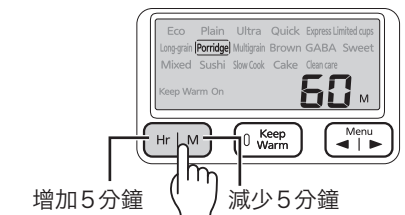
- 如果已經事先選好選單，就無需再次選擇選單。



確認顯示燈已熄滅。

3 選擇「Porridge」選單時，請按 [Hr] 鍵或 [M] 鍵調整煮飯時間

- 每按 1 次 [Hr] 鍵，會增加 5 分鐘，每按 1 次 [M] 鍵，會減少 5 分鐘。
- 可在 40~90 分鐘範圍內以 5 分鐘為單位進行設定。



- 初期設定為 60 分鐘。請根據喜好調整時間。

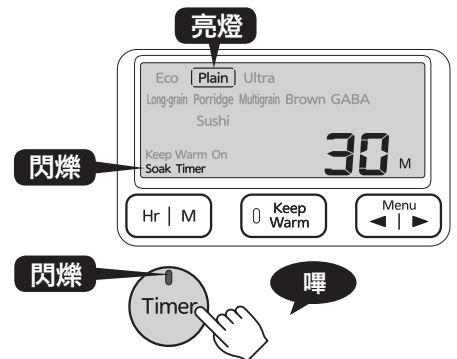
4 選擇煮飯後的保溫種類 → P.121

- 如果保溫設定沒有變更，則無需再次選擇。

5 按下 [Timer] 鍵，選擇「Soak Timer」

每按 1 次，即會依「Timer1」→「Timer2」→「Soak Timer」順序切換。

- Timer1、Timer2 時，請參照 P.125。



Note

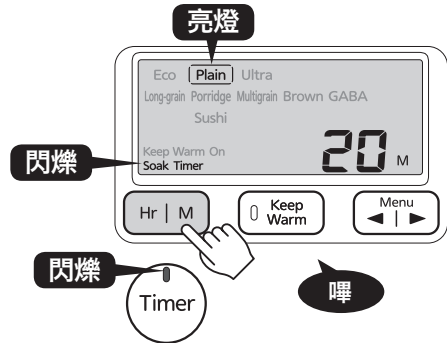
- 在下列情況下，無法預約浸泡。
 - 「Quick」、「Express Limited cups」、「Sweet」、「Mixed」、「Slow Cook」、「Cake」與「Clean care」選單的情況
 - 顯示螢幕的時間閃爍顯示「0:00」時
 - 未安裝內鍋時
- 保溫燈亮燈時，按 [Cancel] 鍵使其熄滅 (在保溫燈亮燈時無法預約)。

8 預約浸泡方法

關於聲響

- 按下 [Timer] 鍵後，如果 30 秒之間未進行任何操作，將會發出「嗶嗶」的提示音。
- 在無法預約浸泡的狀態下設定預約浸泡時，如果按下 [Timer] 鍵，則會發出「嗶嗶」的提示音。
- 如果介意聲響時，可以調整音量。(參照 P.149)

6 按下 [Hr] 鍵或 [M] 鍵調整白米浸泡時間

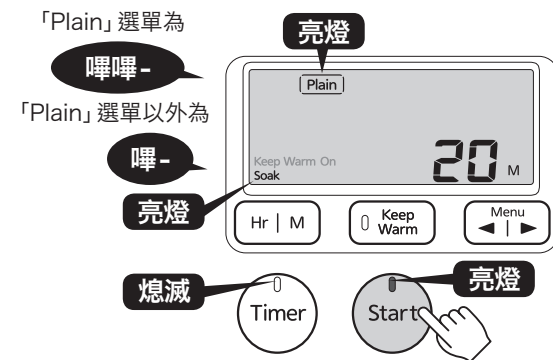


- 10~60分鐘內可以10分鐘為單位設定。
- 每按1次[Hr]鍵，會增加10分鐘，每按1次[M]鍵，會減少10分鐘。

關於煮好的米飯口感硬度

- 若浸泡米的時間長，煮成的飯就軟。

7 按一次 [Start] 鍵 預約完成。



- 預約設定錯誤時，請按下 [Cancel] 鍵後，再從 P.127 的 2 開始重新設定。

9 關於保溫

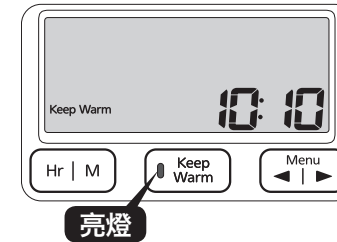
保持白米的光澤美味。

關於保溫種類

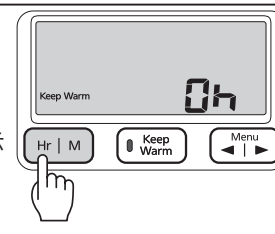
- 可選擇是否要保溫。煮飯前按下 [Keep Warm] 鍵，選擇「Keep Warm On」或「Keep Warm Off」。(參照 P.121)
- 由於會自動記憶上次是否要進行保溫的選擇，只要選擇未變，即無需再次選擇。
- 預設為「Keep Warm On」。

選擇「Keep Warm On」時

煮飯結束後會自動切換為保溫。



持續按住 [Hr] 鍵，將以 1 小時為單位顯示保溫經過時間，最長為 24 小時 (24h)。如果超過 24 小時，則會閃爍顯示「24」，且「h」亮燈。



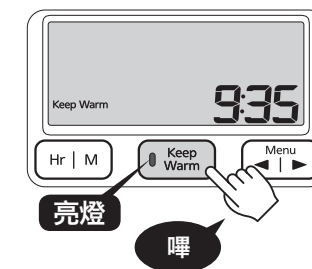
停止保溫時

按下 [Cancel] 鍵。
保溫燈熄滅



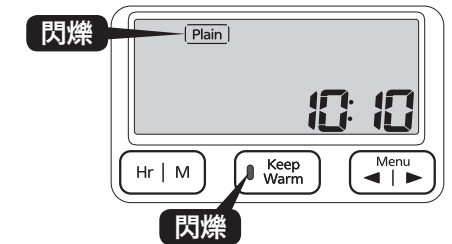
需再次保溫時

長按 [Keep Warm] 鍵 (約 1 秒以上)，即會立刻開始保溫。



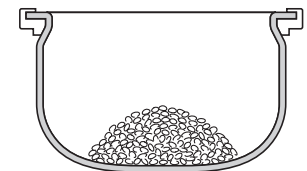
選擇「Keep Warm Off」時

煮飯結束後，不會進行保溫。如果持續放在內鍋內，可能導致食物出現異味、發黏或腐壞，因此請立刻將食物取出。



保溫少量米飯時

將米飯集中到內鍋中央保溫，並請儘快食用。



Note

- 在保溫中如果拿起內鍋，保溫就會被取消，敬請多加注意。
- 請勿進行如下形式的保溫，以免造成米飯出現異味、變乾、變色、變質或內鍋腐蝕等。
 - 拔掉電源線插頭保溫
 - 在盛放著米飯的狀態下取消保溫
 - 保溫冷飯
 - 添加冷飯
 - 放入飯匙一起保溫
 - 少於最小煮飯量 (1.0L 型 1 杯、1.8L 型 2 杯) 的保溫
 - 白米以外的保溫
 - 米飯堆成環狀保溫
 - 保溫 24 小時以上
- 內鍋邊緣與密封圈類如果沾有飯粒等，請擦拭乾淨。以免導致乾燥、變色、異味或發黏。
- 如果在嚴苛的環境條件下 (寒冷地帶或周遭溫度較高時等) 使用時，請盡快食用。
- 「Slow Cook」選單的保溫請控制在 6 小時以內。

10 再加熱方法

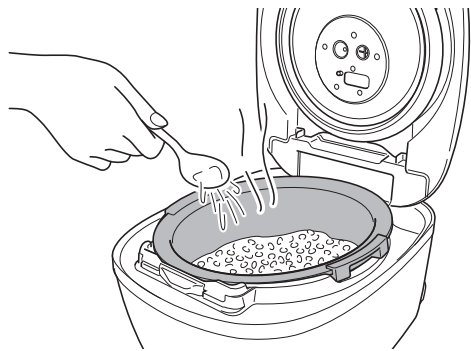
保溫中的米飯可於食用前進行再加熱，便能熱騰騰地品嚐。

Note

- 如果米飯超過內鍋一半以上，因米飯的量多，可能無法充分加熱。
- 如果在下列情況下進行再加熱，米飯可能會偏乾。
 - 米飯才剛煮好，還很燙時
 - 米飯少於最小煮飯量 (1.0L 型 1 杯、1.8L 型 2 杯) 時
- 3 次以上重複加熱時

1 攪拌保溫中的米飯

2 灑入 1~2 大匙的水並均勻翻動



Tips

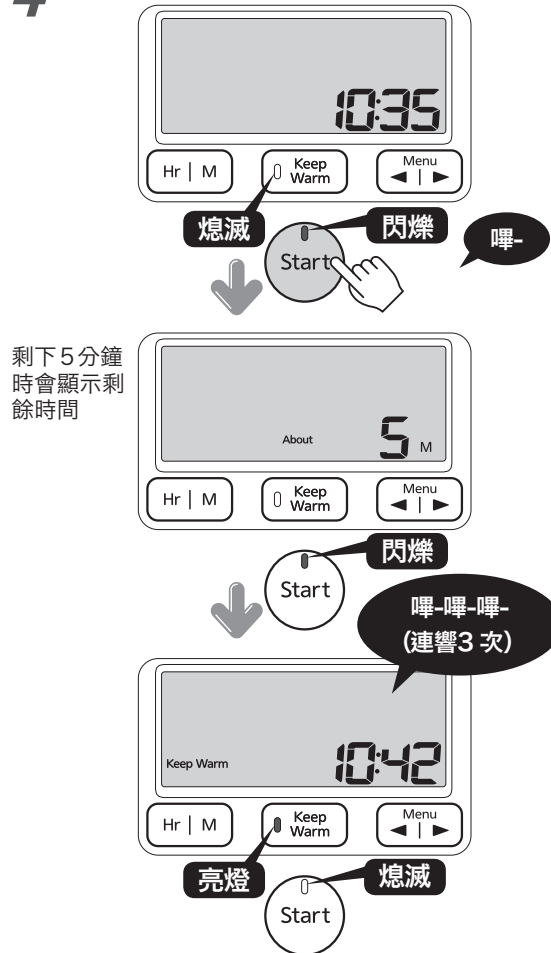
- 灑水可避免米飯變乾，口感更飽滿。

3 確認保溫燈亮燈



- 如果保溫燈未亮燈，將無法進行再加熱。未亮燈時，請按下 [Keep Warm] 鍵。(參照 P.129)

4 按下 [Start] 鍵



剩下 5 分鐘時會顯示剩餘時間

- 如欲停止再加熱時，請按下 [Cancel] 鍵。

■ 關於聲響

米飯較涼 (約 55 度以下) 時，不可再次加熱。會發出「嗶嗶」的提示音。

5 將加熱後的米飯攪拌均勻



11 烹調 (「Slow Cook」選單)

可以輕鬆的使用本產品烹煮出以下料理。作法相關說明請參照食譜指南 (P.154) 刊載的食譜。

「Slow Cook」選單

先用接近沸騰溫度的高溫烹煮，接著將溫度降低後，再燉煮片刻。之後，進一步將溫度降低，繼續燉煮。透過慢慢降低加熱溫度進行燉煮，不僅食物會更加入味，即便長時間加熱，也無需擔心湯汁煮乾。可以完成熬煮烹調與 20 分鐘以內的輕鬆短時間烹調。

食譜範例

- 熬煮烹調 · · · 蔬菜雞肉濃湯、紅燒肉
 - 短時間烹調 · · · 茄汁燉雞肉與鴻喜菇
- 參照食譜指南 (P.154~155)

禁止進行的烹調範例

- 烹調咖哩、奶油燉菜與果醬等濃稠料理
- 使用會快速發泡的「小蘇打」等產品的烹調方法
- 料理手冊中記載的用市場銷售的電子鍋製作的調理
- 將食材或調味料放入塑膠袋中進行加熱的烹調方法
- 可能堵塞調壓孔的番茄及綠葉菜的調理
- 使用可能會造成調壓孔堵塞的烹調紙、鋁箔、保鮮膜做飯的烹調方法
- 烹調體積會變大的魚漿製品或「煮糖豆」等豆類以及麵類料理
- 用油量大的烹調方法

Note

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

烹調時的基本操作步驟

1 準備食材

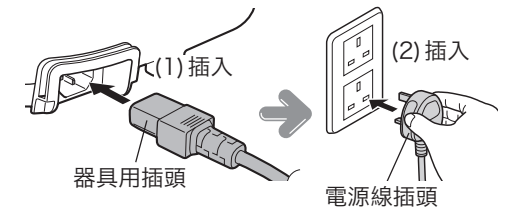
2 將食材放入內鍋，關閉鍋蓋

Note

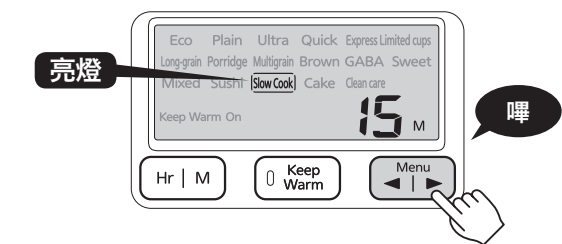
- 放入食材時，要以內鍋內側的「Plain」水量刻度為標準。(參照下表)
- 超過最大量烹調時可能會出現溢出現象。此外，就算是少於最小量，有時也會出現溢出現象，敬請多加注意。

烹調時間	「Plain」的水量刻度			
	1.0L 型		1.8L 型	
	最大量	最小量	最大量	最小量
21 分鐘以上	5 以下	2 以上	8 以下	3 以上
20 分鐘以內	5 以下	1 以上	8 以下	2 以上

3 連接電源線



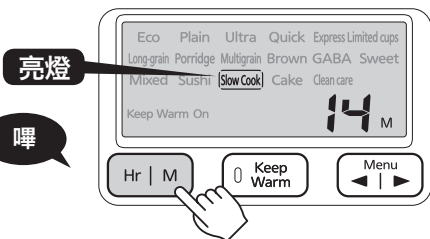
4 按下 [Menu/◀▶] 鍵，選擇「Slow Cook」選單



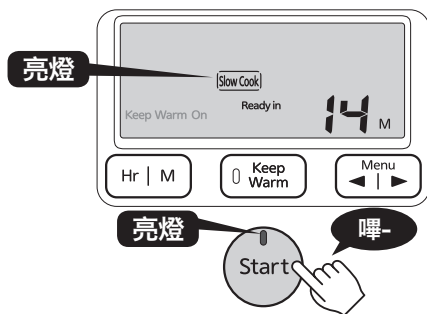
11 烹調 (「Slow Cook」選單)

5 調整烹調時間

- 按下 [Hr] 鍵或 [M] 鍵，調整烹調時間。
1~30 分鐘範圍內能以 1 分鐘為單位，30~180 分鐘範圍內能以 5 分鐘為單位設定。
- 每按一次 [Hr] 鍵設定時間會增加，每按一次 [M] 鍵設定時間會減少。
 - 初期設定為 15 分鐘。



6 按一次 [Start] 鍵 開始烹調。

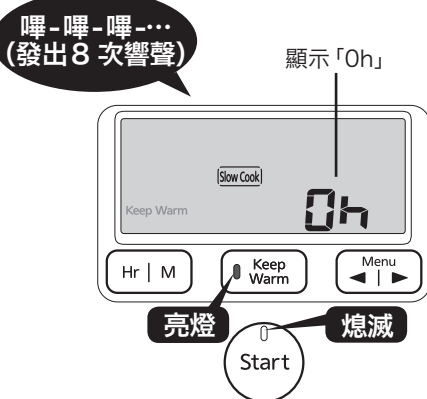


Note

- 過程中，請勿打開鍋蓋。

7 煮成後

會自動切換至保溫模式，此時保溫燈會亮燈，顯示螢幕顯示「0h」。



烹調不充分時，在保溫燈亮燈的狀態下，按下 [Hr] 鍵，調整追加的烹調時間後，按下 [Start] 鍵。(每次最長可追加 30 分鐘，最多可追加 3 次。)

- 烹調結束後會繼續保溫，並以每小時為單位顯示保溫經過時間 (1 小時 (1h) ~ 6 小時 (6h))。如果超出 6 小時，會閃爍顯示「6」。
- 有些料理若是持續保溫，可能會影響風味，請多加注意。
- 料理當中如果有使用到酸味較強的食材時，請避免長時間保溫，盡早食用。
- 保溫中的料理如欲重新加熱 (加熱至最佳品嚐溫度) 時，請在保溫燈亮燈的狀態下，按下 [Start] 鍵進行再加熱。此時會顯示再次加熱剩餘時間，當再次加熱結束後，「嗶-嗶-嗶-」連響 3 次提示音。再加熱後，保溫燈會亮燈，並繼續顯示保溫時間。

Note

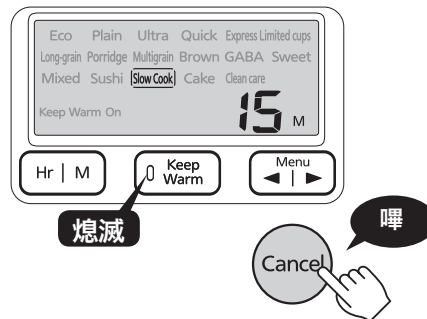
- 烹調時間不足時，追加烹調前請勿按下 [Cancel] 鍵。保溫燈熄滅了就無法繼續烹調。如果已經按下了，請按照以下步驟烹調。

 1. 取出內鍋，放在濕布上。
 2. 打開鍋蓋，放置 10 分鐘，冷卻主體與內鍋。
 3. 再次將內鍋放入主體中。
 4. 根據 P.131 的 4 之後的要烹調。

烹調結束後...

1 按下 [Cancel] 鍵

按下 [Cancel] 鍵後，保溫燈會熄滅。



2 務必清洗內鍋與內蓋等，去除異味 (清洗方法→P.141)

12 蛋糕烘烤方法 (「Cake」選單)

可以製作食譜指南 (P.153) 刊登的蛋糕。

Note

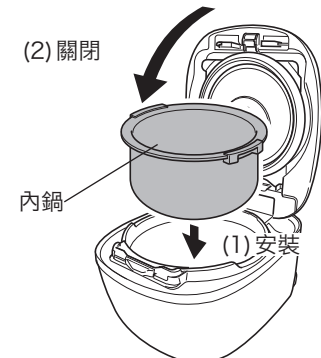
- 製作食譜指南中未記載的蛋糕時，可能會出現麵糊溢出等無法順利烘烤的情況，請多加注意。
- 請勿使用超過食譜指南刊登食譜的份量製作。以免麵糊溢出。

1 事先處理好食材，將麵糊倒入內鍋，敲出麵糊的空氣

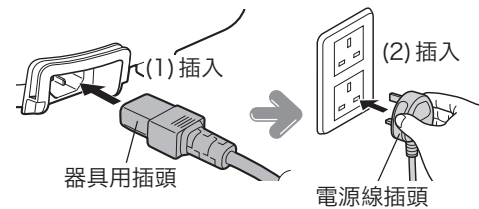
Note

- 在加熱前敲出麵糊的空氣時，請在柔軟的布上進行。以免內鍋變形或破損。

2 將內鍋放進主體，關閉鍋蓋



3 連接電源線

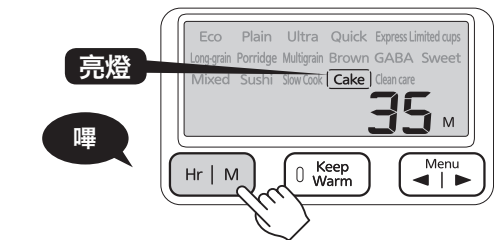


4 按下 [Menu / ◀ ▶] 鍵選擇「Cake」選單



5 調整加熱時間

- 按下 [Hr] 鍵或 [M] 鍵調整加熱時間。可在 5~80 分鐘範圍內以 5 分鐘為單位進行設定。
- 每按一次 [Hr] 鍵設定時間會增加，每按一次 [M] 鍵設定時間會減少。
 - 初始設定為 40 分鐘。

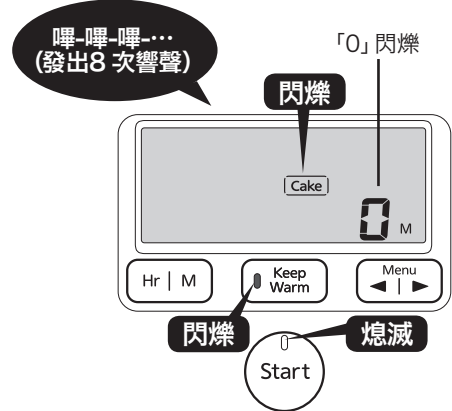


6 按一次 [Start] 鍵 開始加熱。



12 蛋糕烘烤方法 (「Cake」選單)

7 烘烤完成後 保溫燈閃爍。



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

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

Note

- 追加烘烤前請勿按下[Cancel]。保溫燈停止閃爍後就無法繼續烘烤。如果已經按下了，請按照以下步驟烘烤。
 - 取出內鍋，放在濕布上。
 - 打開鍋蓋，放置10分鐘，冷卻主體與內鍋。
 - 再次將內鍋放入主體中。
 - 根據P.133的4之後的要點烘烤。

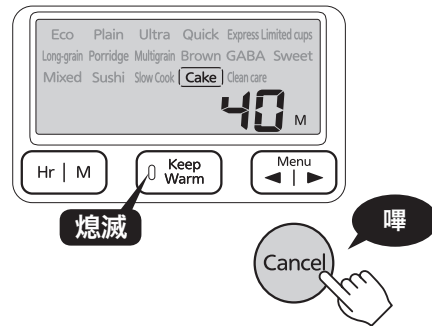
(2) 取出內鍋後，將蛋糕取出冷卻。

Note

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

蛋糕烤好後...

1 按下[Cancel]鍵
按下[Cancel]鍵後，保溫燈會熄滅。



2 務必清洗內鍋與內蓋等，去除異味(清洗方法→P.141)。

13 清潔保養方法

本書未記載的維修事宜，請委託經認可的維修業者。

使用後，為了保持鍋體乾淨，請務必在當天進行清潔保養。此外，還要定期進行清潔保養。烹調完成後，容易留下異味，因此請在當天去除異味。(參照P.141)

Note

- 請務必拔下電源線插頭，等待主體、內鍋、內蓋、蒸氣孔蓋冷卻後再進行清潔保養。
- 為了防止變質或產生異味，請隨時保持內鍋及內蓋的清潔。
- 請勿使用稀釋劑、去污粉類、漂白劑、化學抹布、金屬鍋鏟、菜瓜布等。
- 拆卸下各部位後請進行清潔保養。
- 請勿放入洗碗機或烘碗機等產品清洗。否則可能導致變形或變色。

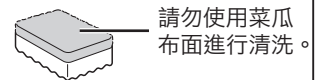
◆使用清潔劑進行清潔保養時，請使用家庭中性洗碗精(餐具用、廚具用)。

※ 如果殘留清潔劑成分，會造成樹脂劣化或變色，因此請確實將清潔劑沖洗乾淨。

※ 如果使用非中性的清潔劑清洗，可能會導致變色或腐蝕等。

◆請使用海綿或布等柔軟的工具。

◆請勿使用海綿的菜瓜布面、科技海綿清洗。以免導致內鍋的氟素塗層與內蓋的塗料脫落。



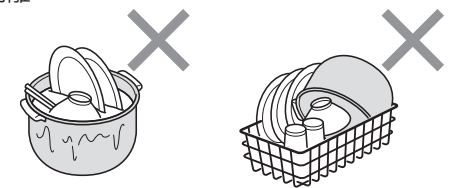
■ 使用後每次都需清洗的物品

(1) 用海綿沾取加入冷水或溫水稀釋後的清潔劑，仔細沖洗乾淨。

(2) 用乾布擦拭乾淨水分，並充分乾燥。

Note

- 每次使用後，仔細清洗內鍋的內側與外側。
- 請勿將餐具類放入內鍋中，及把內鍋當作洗碗池使用。此外在晾乾內鍋時，請勿與餐具重疊放置。以免劃傷氟素塗層，或造成剝離。



- 請勿將量杯、飯匙浸泡在熱水中。以免變形。

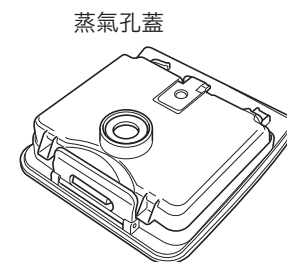
請沖洗乾淨。

(1) 用海綿沾取加入冷水或溫水稀釋後的清潔劑，仔細沖洗乾淨。

(2) 洗完後請立刻用乾布擦乾水分，並充分乾燥。

Note

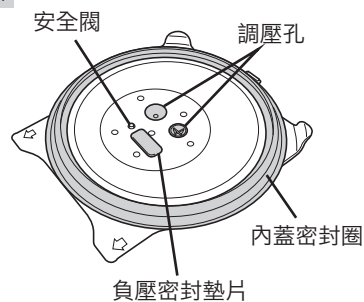
- 請勿使用以下的清洗方法清洗，否則可能會導致變形。
 - 以熱水沖洗
 - 浸泡一陣子後再清洗
 - 在剛煮菜結束的高溫狀態下沖洗
- 將大麥或什穀雜糧混合煮後，請務必對蒸氣孔蓋進行清潔保養。若蒸氣孔蓋被堵住，可能導致鍋蓋無法打開等故障，或無法煮出美味可口的米飯。
- 清洗蒸氣孔蓋後，請立即用乾布拭去水分。如未確實擦乾水分，可能會留下水痕。



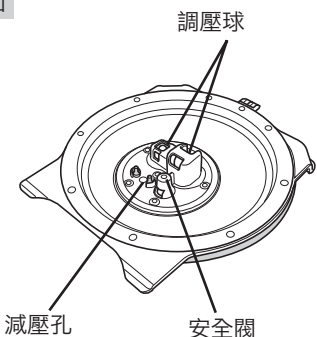
拆成2個部分。
(參照P.139)

內蓋

正面



背面



拆卸・安裝(參照P.138)

(1) 用海綿沾取加入冷水或溫水稀釋後的清潔劑，仔細沖洗乾淨。

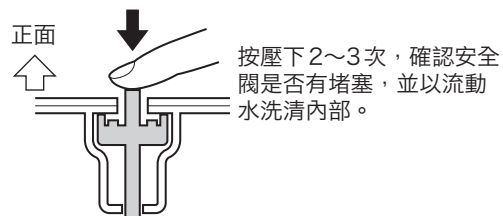
(2) 用乾布擦拭乾淨水分，並充分乾燥。
內蓋髒汙時，會容易沾附水珠。

調壓孔・調壓球・減壓孔

當黏有米飯粒、米粒時，請擦拭乾淨。
以流動水仔細沖洗乾淨。

安全閥

從內蓋表面以手指輕壓下2~3次，如沾有飯粒、米粒時，請擦拭乾淨。



負壓密封墊片

在帶著內蓋的狀態下清洗。
萬一脫落了，請注意方向進行安裝。(參照P.138)

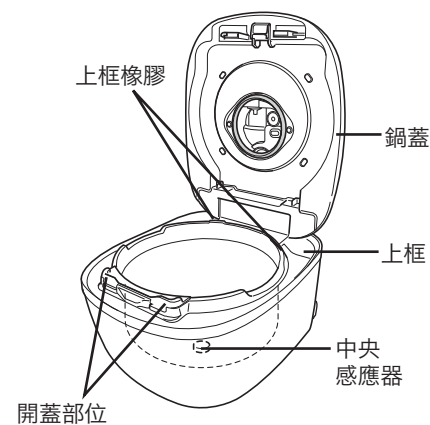
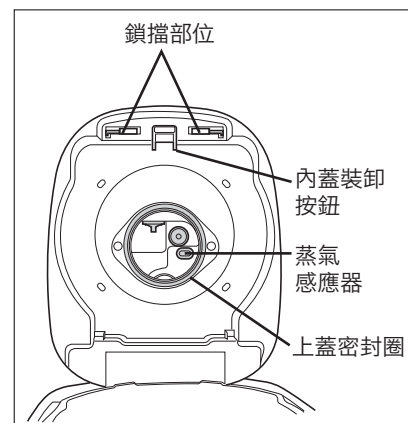
內蓋密封圈

清洗內蓋密封圈時，請勿從內蓋上拆下，並切勿拉扯。不慎拆下時，請洽詢原購買處。

Note

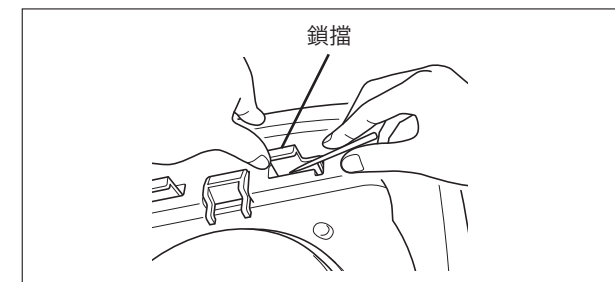
- 請務必清除附著在內蓋上的米飯粒或米粒等。如果鍋蓋沒有確實關上密合，可能會導致煮飯過程中蒸氣外洩，鍋蓋打開米飯、食材溢出，造成燙傷或受傷。
- 在加入大麥或什穀雜糧進行煮後，務必請清洗內蓋。若內蓋堵塞，會導致鍋蓋無法打開等故障，或無法煮出美味可口的米飯。
- 如果髒汙不易去除時，請浸泡在溫水中一陣子再洗淨。
- 內蓋清洗完後，請徹底擦乾水分，包括縫隙等都不能殘留水分。如未確實擦乾水分，可能會留下水痕。
- 清潔保養內蓋後，確認負壓密封墊片是否脫離。(脫落時請務必裝回。參照P.138)

■ 每次弄髒後都要清潔保養的部位



主體外側、內側
請用擰乾的布擦拭乾淨。

鎖擋部位、上蓋密封圈部位、開蓋部位、上框
當黏有飯粒、米粒時，請擦拭乾淨。



蒸氣感應器

請用布或棉花棒等輕輕拭去水分。

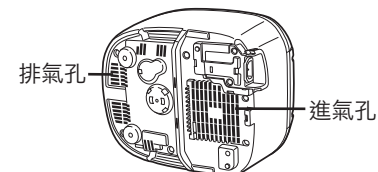
中央感應器

當沾有燒焦的飯粒、米粒等時，請擦拭乾淨。
無法順利清除時，可使用市面上銷售的砂紙(320號左右)擦拭，再用乾布擦拭。

Note

- 主體內部嚴禁進水。
- 請勿拉扯上蓋密封圈。一旦脫落後，便無法再裝回。密封圈不慎脫落時，請洽詢原購買處。

進氣孔・排氣孔

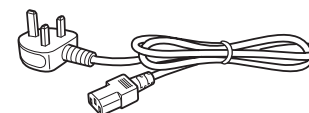


請用棉花棒等拭去灰塵。

Note

- 當進氣孔、排氣孔有灰塵等附著時，請勿使用。否則會因主體內部溫度上升，引起故障或火災。

電源線插頭・器具用插頭



請用乾布擦拭。

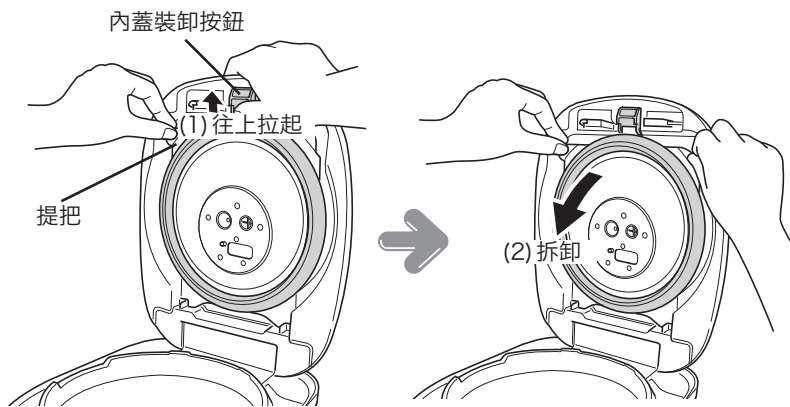
Note

- 電源線請勿浸水或沾水。以免導致短路、觸電及故障。

安裝或拆卸內蓋

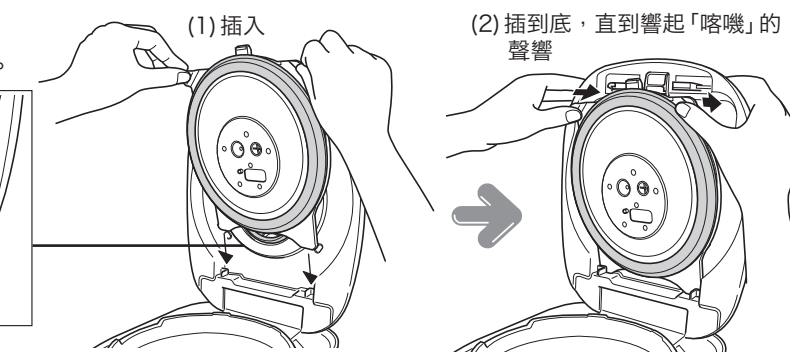
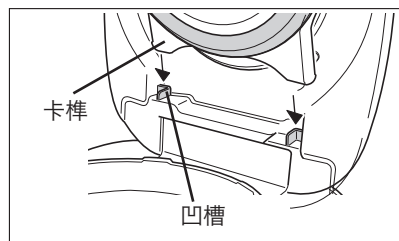
■ 拆卸方法

拉起內蓋裝卸按鈕，將內蓋向前拉下拆卸。



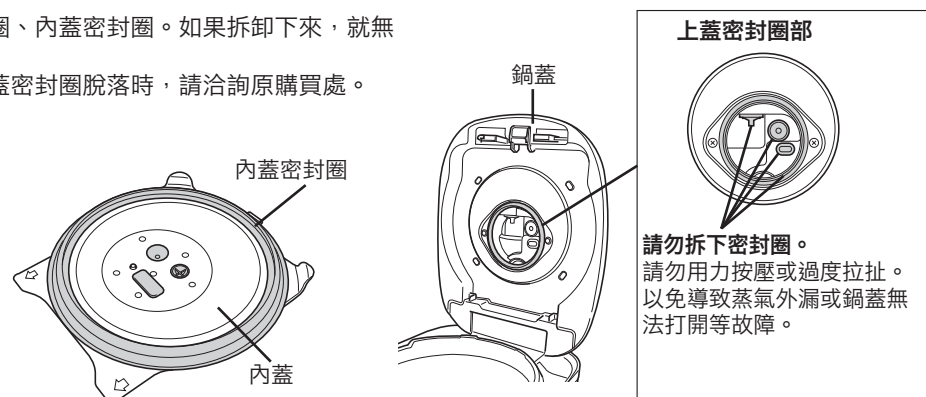
■ 安裝

請將內蓋左右卡榫牢牢嵌入凹槽內。



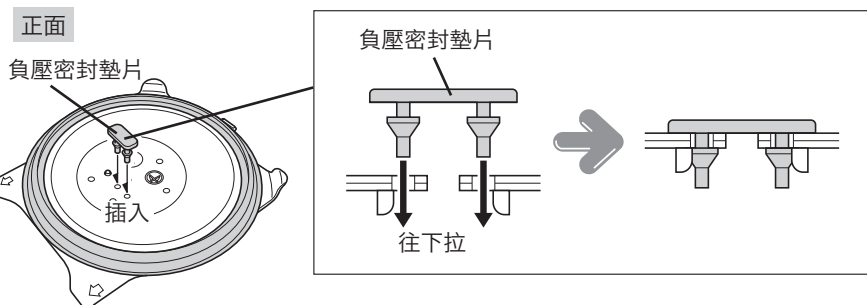
Note

- 請勿拉扯上蓋密封圈、內蓋密封圈。如果拆卸下來，就無法再次安裝上。
如上蓋密封圈、內蓋密封圈脫落時，請洽詢原購買處。



負壓密封墊片的安裝

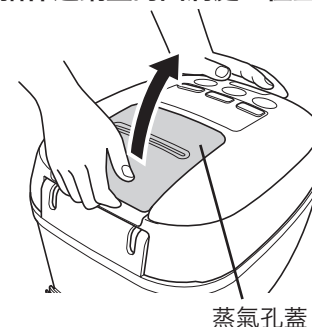
- 請務必按照安裝方向安裝負壓密封墊片。否則可能會無法煮出美味可口的米飯。
- 無法順利安裝時，可以在負壓密封墊片沾少許水，即可輕易安裝。



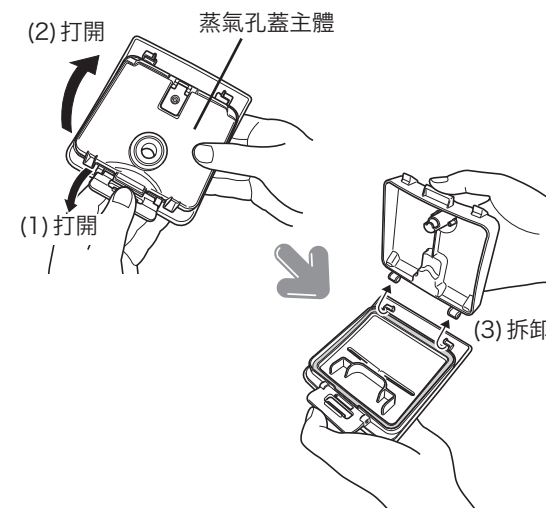
安裝或拆卸蒸氣孔蓋

■ 拆卸方法

(1) 將手指伸進鍋蓋的凹洞處，往上提起。

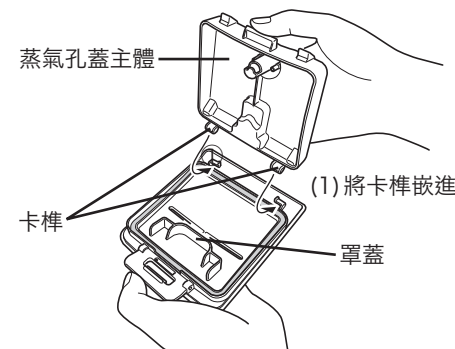


(2) 翻過蒸氣孔蓋，如圖所示拆除蒸氣孔蓋主體。

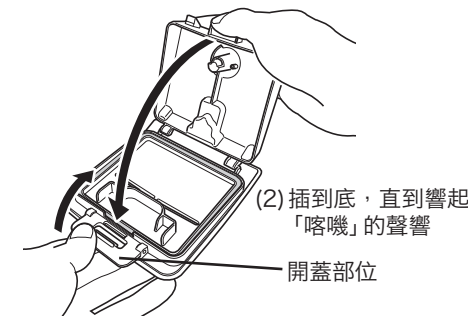


■ 安裝方法

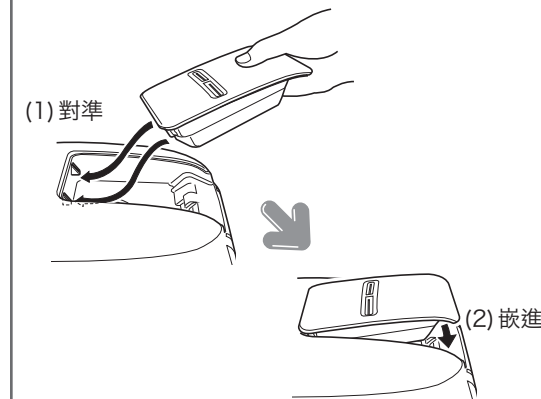
(1) 將蒸氣孔蓋主體的卡榫嵌進罩蓋裡。如果嵌入不夠徹底，可能會導致脫落、蒸氣外洩等，因而引發故障。



(2) 蓋上罩蓋，並扣上鎖扣直到聽見「喀噠」聲響。

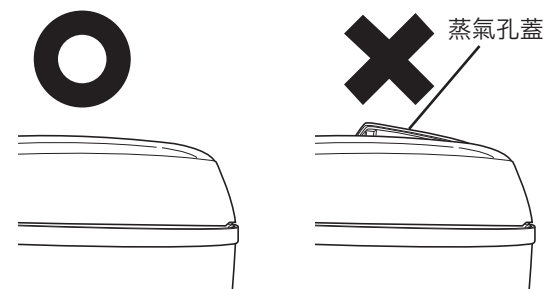


(3) 牢固地安裝到電子鍋主體上。
將蒸氣孔蓋從自己的方向嵌進電子鍋主體。



Note

- 蒸氣孔蓋要確實嵌緊。請務必確實嵌緊，否則可能影響風味或導致米湯溢出或燙傷。

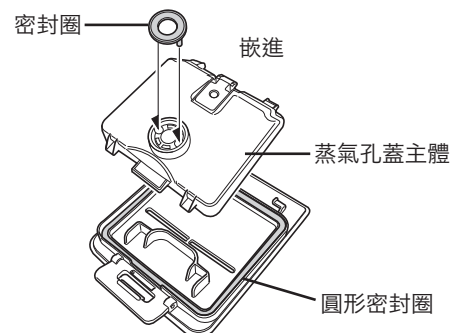


蒸氣孔蓋專用密封圈的安裝

蒸氣孔蓋專用密封圈類脫落時，請依圖示方式謹慎地確實嵌緊。如果嵌入的不夠徹底，可能會導致脫落、蒸氣外洩等，因而引發故障。

Note

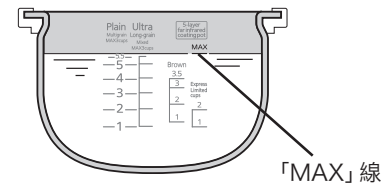
- 請務必安裝好密封圈類再使用。如未安裝，可能會因蒸氣外漏而無法煮出美味可口的米飯。
- 請勿拆卸圓形密封圈。脫落時，請按照原樣牢固嵌入。
- 無法順利安裝時，可以在密封墊片沾少許水，即可輕易安裝。



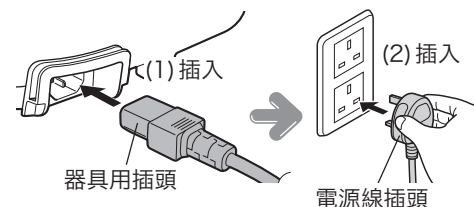
清洗方法

當感覺有異味或在烹調之後，請進行清洗。

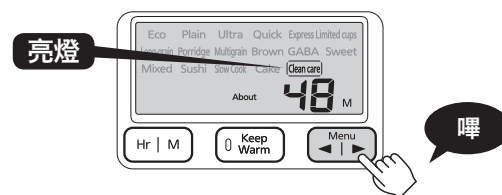
(1) 在內鍋加水至「MAX」線後，放進主體裡。



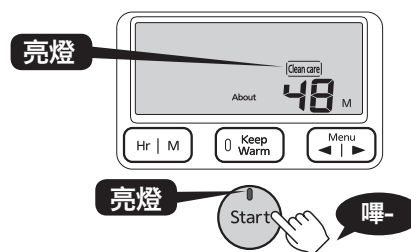
(2) 連接電源線。



(3) 按下 [Menu/◀▶] 鍵，選擇「Clean care」選單。

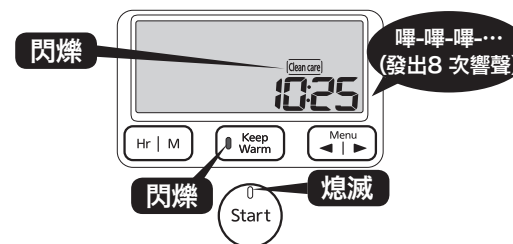


(4) 按下 [Start] 鍵。
(開始清洗)

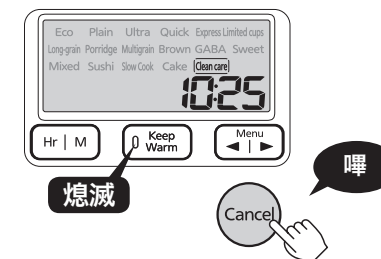


(5) 清洗結束後。

「Clean care」的方框和保溫燈會閃爍。



(6) 按下 [Cancel] 鍵後，先拔下電源線插頭，再拔下器具用插頭。



(7) 待主體冷卻之後，倒掉內鍋的熱水，再進行清潔保養。

Note

- 清洗後，內鍋和主體會發熱，請多加注意。以免會導致燙傷。
- 如欲連續清洗時，請務必待主體冷卻之後再重新清洗。由於主體會呈現高溫，可能會影響清洗效果。

Tips

- 希望清除異味時，可在清潔保養時，在水中加入檸檬酸(約20g)攪拌均勻，清除異味的效果會更佳。有些異味可能無法徹底去除乾淨。如果無法徹底去除時，請洽詢原購買處。

14 覺得煮好的米飯不美味時

煮好的米飯或煮飯中、保溫中與再加熱後的米飯有異狀時，請調查以下幾點內容。

查看內容	米量及配料量、大麥與什穀雜糧量、加減水量錯誤	煮飯時使用鹼性水 (pH9 以上)	煮飯時使用礦泉水等硬度較高的水	選單選擇錯誤	使用了預約煮飯	使用電子鍋後，沒有取消保溫就直接按了 [Start] 鍵	內鍋外側與感應器類沾有飯粒或水珠等	內鍋變形	煮好的米飯未充分翻動	煮飯時超過最大煮飯量
有下述情況時										
太硬	●		●	●			●	●	●	●
太軟	●	●		●	●		●	●	●	
米飯不熟	●			●		●	●	●		●
米心過硬	●			●		●	●	●		●
出現鍋巴	●	●	●	●	●		●	●		●
煮飯過程中										
蒸氣外洩漏	●			●			●	●		●
米湯溢出	●			●			●			●
煮飯時間長	●			●			●	●		●
參照頁面	117・119・157	-	-	121~128	116・125・126	124	119・135~137	-	123	118・157

查看內容	密封圈類、內鍋邊緣與內蓋等處沾有飯粒等	未充分洗米 (免洗米除外)	洗米或加減水量時，使用了溫熱水 (35度以上)	洗完米後，長時間浸泡於水中	洗完米後，將水瀝乾後閒置	沒有確實蓋緊鍋蓋	配料、大麥與什穀雜糧混在一起煮飯、未仔細攪勻調味料	混合了很多碎米	飯煮好後馬上又開始繼續煮飯	清潔保養不徹底	器具用插頭脫落或中途停電
有下述情況時											
太硬			●			●	●	●	●	●	●
太軟			●	●	●	●	●	●	●		●
米飯不熟			●				●	●	●		●
米心過硬			●				●	●	●		●
出現鍋巴		●	●	●	●	●	●	●		●	●
有米糠味		●									
煮飯過程中											
蒸氣外洩漏	●					●				●	
米湯溢出	●	●			●		●	●		●	
煮飯時間長	●										●
參照頁面	119・135~137	117・119	119	-	-	120	118	-	-	135~141	157

有下述情況時	理由
產生一層薄膜	米紙狀薄膜是澱粉融解乾燥後形成的，對人體無害。
米飯黏內鍋	太軟的米飯或黏度較高的米飯較容易黏內鍋。

查看內容	米量或水量錯誤	內鍋外側與感應器類沾有飯粒或水珠等	煮好的米飯未充分翻動	密封圈類、內鍋邊緣與內蓋等處沾有飯粒等	未充分洗米 (免洗米除外)	反覆進行 3 次以上再加熱	預約煮飯設定時間超過 12 小時以上	持續保溫 24 小時以上
有下述情況時								
異味		●		●	●		●	●
變色		●	●	●	●			●
變乾	●	●	●	●		●		●
發黏	●	●	●	●			●	●
再加熱後的米飯可能會偏乾	●	●				●		
參照頁面	117・119・157	119・135~137	123	119・135~137	117・119	130	126	129

查看內容	放入白米、免洗米以外的米穀類保溫	少於最小煮飯量的保溫或再加熱	米飯堆成環狀保溫	添加冷飯	飯匙放入電子鍋中一起保溫	清潔保養不徹底	米飯才剛煮好，還很燙時，就進行清洗	米飯才剛煮好，還很燙時，就進行清洗	內鍋放入米飯情況下取消保溫	器具用插頭脫落或中途停電
有下述情況時										
異味	●	●		●	●	●		●	●	●
變色	●	●	●	●	●					●
變乾	●	●	●	●	●					
發黏	●	●	●	●	●				●	●
再加熱後的米飯可能會偏乾		●					●			
參照頁面	129	129・130	129	129	129	135~141	130	132・141	-	157

15 覺得烹調的料理或蛋糕不美味時

烹調的料理或烘烤的蛋糕出現異常時，請調查以下幾點內容。

查看內容	食材種類、份量錯誤	加入的食材超過最大量標準	加入的食材少於最小量標準	烹調時間過短	烹調時間過長	烹調非食譜指南記載的食譜	蛋糕烤好後未立刻取出，繼續擺在內鍋保溫	內鍋外側、中央感應器類沾有飯粒或水滴等	內鍋變形	密封圈類或內鍋邊緣、內蓋等處沾有飯粒	沒有確實蓋緊鍋蓋	器具用插頭脫落或中途停電
有下述情況時												
製作烹調料理時 (「Slow Cook」選單)	煮不透	●	●		●	●				●	●	●
	米湯溢出	●	●	●		●						
	煮乾	●		●		●		●	●			
	焦底	●		●		●		●	●		●	
製作蛋糕時 (「Cake」選單)	烤不透	●			●	●			●	●	●	●
	麵糊溢出	●				●						
	烤焦	●				●		●	●			
	烘烤的顏色不均					●			●			
	表面發黏					●	●	●				
參照頁面	131・133 ^{※1}	131	131~134	-	134	133・135・137	-	119・135~138	120	157		


※1...參照食譜指南

16 出現故障時



在委託維修前請確認。

有下述情況時	確認	處理	參照頁面
未在預約好的時間煮好	顯示的現在時間是否正確？	請正確設定時間。	156
	確認P.142「煮飯時間長」項目，採取因應處理。		142
	如果設定的時間短於預約設定的標準時間，可能不會依照預約的時間煮好飯。		126
按下 [Timer] 鍵後，會發出「嗶嗶」的提示音，無法設定預約煮飯(浸泡)	是否按下 [Start] 鍵了？	如果未按下 [Start] 鍵，無法完成預約。	126・128
	顯示時間是否閃爍顯示「0:00」？	正確調整現在的時間後，再進行預約。	156
	是否選擇了「Quick」、「Express Limited cups」、「Sweet」、「Mixed」、「Slow Cook」、「Cake」或「Clean care」選單？這些選單無法進行預約。		126・127
	顯示螢幕模糊	密封圈類或內鍋邊緣等處是否沾有燒焦的飯粒或米粒等？	請清除乾淨。
無法再加熱	內鍋外側是否潮濕？	請用乾布擦拭。	119
	有時會因為電子鍋主體內部與室溫的溫差，而在液晶面板上發生結露現象。使用幾次後便會改善。如未改善時，請至原購買處委託維修。		-
	按下 [Start] 鍵後，發出「嗶嗶」的提示音。	米飯變冷了。約55度以下的米飯，無法進行再加熱。	130
無法再加熱	保溫燈是否熄滅？	長按 [Keep Warm] 鍵，確認保溫燈亮燈後，再次按下 [Start] 鍵。	130
	煮飯過程中、保溫期間與再加熱過程中有聲音發出	「嗚嗚」聲是風扇轉動的聲音，並不屬於故障。 「噠」與「啾啾啾...」聲是IH運作的聲音，並不屬於故障。 發出「撲咻」與「啵啵啵啵」聲的同時，從蒸氣孔冒出大量蒸氣，這是沸騰的聲音，並不屬於故障。 煮飯過程中發出「喀喀喀喀」聲，是進行壓力調整的聲音，並不屬於故障。 聽到了與上述響聲完全不同的聲音。	115
按下 [Start] 鍵或 [Keep Warm] 鍵時，發出「嗶嗶」的提示聲	是否裝好內鍋？	請將內鍋放進主體。	120
進行預約煮飯(浸泡)設定時，發出「嗶嗶」的提示聲	按下 [Timer] 鍵後，大約30秒內如果都沒有進行任何操作，就會發出聲音提醒，請繼續進行預約設定。		126・128
電子鍋主體內進水或掉入白米	可能會導致故障，請至原購買處委託維修。		-
在調整時間時，即使按下 [Hr] 鍵或 [M] 鍵，也無法轉換成時間設定模式	煮飯過程中、保溫期間、預約設定期間、預約煮飯(浸泡)期間與再加熱過程中，無法進行時間調整。 選擇「Porridge」、「Slow Cook」、「Cake」選單時，無法進行時間調整。		156
保溫燈與目前選擇的選單閃爍未進行保溫	是否選擇了「Keep Warm Off」？	煮飯前按下 [Keep Warm] 鍵，選擇「Keep Warm On」。	121・129
顯示螢幕上有線狀黑色印漬	顯示螢幕有時會因靜電出現印漬，並不屬於故障。	如果在意，請用擰乾的抹布擦拭去除。可透過去除靜電減輕印漬現象。	115
烹調選單的保溫期間，閃爍顯示「6」	烹調後是否持續保溫了6小時以上？ 如果超出6小時，會閃爍顯示「6」。(烹調後勿持續保溫超過6小時。)		132
保溫期間按下 [Hr] 鍵，閃爍顯示「24」	是否持續保溫了24小時以上？ 保溫時間超過24小時以後，會閃爍顯示「24」提醒。		129
插入電源線插頭時，顯示螢幕處閃爍顯示「0:00」	重新插上電源線插頭後，現在時間、預約時刻或保溫經過時間的記憶是否消失？ 同時按下了 [Cancel] 鍵與 [Timer] 鍵。	內建鋰電池耗盡，但仍可進行一般的煮飯。如果需要更換新的鋰電池，請至原購買處委託維修。 請正確設定時間。	115 156
鍋蓋無法蓋上，或在煮飯過程中鍋蓋打開	上框、內蓋密封圈、開蓋按鍵附近是否有米飯粒附著？	請清除乾淨。	119・135~137
鍋蓋無法蓋上	是否裝好內蓋？	請裝好內蓋。	138
	是否在煮飯後，翻動好米飯後，沒有立刻蓋上鍋蓋？	由於本產品是壓力式電子鍋，鍋蓋的密封度變得很高。有時可能會覺得不好蓋上，並不屬於故障。請慢慢地重新蓋好上鍋蓋。	123

16 出現故障時

有下述情況時	確認	處理	參照頁面
上框存留水珠	剛煮好飯或保溫期間，有時上框會存留水珠，並不屬於故障。存留於上框時，請用乾布擦拭。		123
	內蓋是否有髒汙？ 內蓋有髒汙時，有時會殘留較多水珠。	請用清潔劑仔細清洗內蓋。	136
	是否選擇了「Eco」？ 選擇「Eco」煮飯時，有時會殘留較多水珠。 如果介意時，建議選擇「Plain」煮飯。		116
按鍵無反應	是否已把器具用插頭插入插頭插口，且電源線插頭也已插入插座？	請將插頭確實插好。	120· 125· 127· 131
	保溫燈是否亮燈？	按下 [Cancel] 鍵，取消保溫後再進行操作。	120
電源線插頭冒出火花	插拔電源線插頭時，有時會冒出小火花，這是IH式產品特有的現象，並不屬於故障。		—
有樹脂等異味	剛開始使用時，可能會聞到樹脂等異味，隨著您使用次數增多就會減少。如果擔心時，請參照「清洗方法」進行清潔保養。		141
塑膠部分有線狀或波狀部位	這屬於樹脂成型時出現的痕跡，對使用及品質方面不會造成障礙。		—
煮飯過程中，鍋蓋與主體的間隔變寬	由於煮飯過程中會進行加壓，有時鍋蓋會浮起，造成鍋蓋與主體的間隔變寬，並不影響使用上的品質。		—
顯示螢幕顯示「dE no」	按下 [Cancel] 鍵後，顯示下圖所示字樣。 	進入展示模式。 請至原購買處委託維修。	—

顯示

顯示	處理	參照頁面
顯示「E02」，並發出「嗶嗶嗶嗶嗶...」音 	若將電子鍋主體放在地毯上，有時可能會因為進氣孔、排氣孔堵塞，而使得溫度上升，導致即使按下操作鍵也沒有反應。此外，若將電子鍋主體放在室溫較高的地方，有時可能會因為溫度上升而出現相同症狀。如有此種情況，請按照以下步驟處理。 (1) 拔下電源線插頭。 (2) 移到不會堵塞進氣孔、排氣孔且室溫較低的地方。 (3) 重新將電源線插頭插入插座，並操作按鍵。 ※進行上述處理後，按鍵仍無反應時，應為電子鍋主體異常。請拔下電源線插頭後，至原購買處委託維修。	—
顯示「E11」 		
顯示「E02」與「E11」以外之「E」開頭的代碼		

有關樹脂密封圈零件

如果樹脂或密封圈零件受熱或沾了蒸氣，可能因長期使用出現老化、損壞。請洽詢原購買處。

燜飯時間的調整方法 (「Express Limited cups」選單)

請在把電源線插頭插入插座後的狀態下，分別在30秒以內完成下列的順序(1)~(7)。如果超過30秒未進行任何操作時，會恢復至現在時間顯示，無法進行設定。如果想再次設定時，請從頭開始重新進行設定。

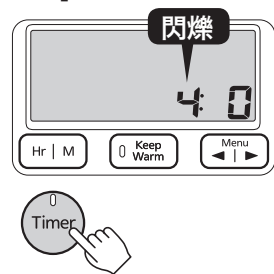
煮飯(烹調)過程中、保溫期間、預約設定期間、預約煮飯(浸泡)期間、再加熱過程中與追加加熱過程中，無法變更設定。
※若想在途中停止調整，請按下[Cancel]鍵。

■ 想要調整燜飯時間時

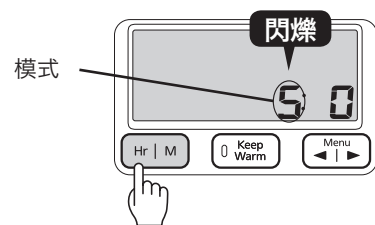
選擇「Express Limited cups」選單煮飯時，想要調整燜飯時間的話，請按下列順序調整時間。

(1) 按下[Menu/◀▶]鍵，選擇「Plain」選單。

(2) 按壓[Timer]鍵約3秒以上。

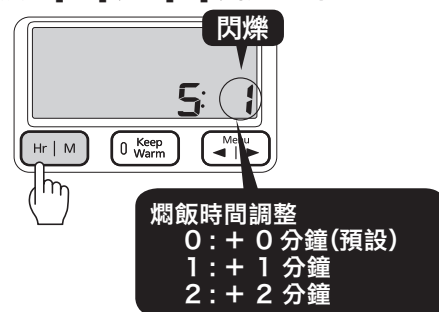


(3) 按下[Hr]鍵，將模式設為[5]。



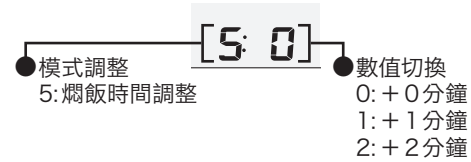
(4) 按下[Start]鍵。

(5) 按下[Hr]鍵與[M]鍵調整時間。



(6) 按下[Start]鍵。

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



音量調整方法

請在把電源線插頭插入插座後的狀態下，分別在30秒以內完成下列的順序(1)~(7)。如果超過30秒未進行任何操作時，會恢復至現在時間顯示，無法進行設定。如果想再次設定時，請從頭開始重新進行設定。

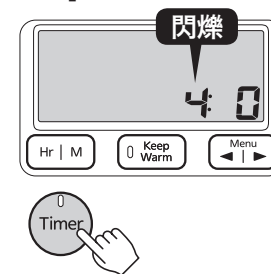
煮飯(烹調)過程中、保溫期間、預約設定期間、預約煮飯(浸泡)期間與再加熱過程中，無法變更設定。
※若想在途中停止調整，請按下[Cancel]鍵。

■ 想要調整音量 (按鍵操作聲、提示聲) 時

如果介意按鍵操作聲與提示聲的音量時，請依照以下步驟調整音量。

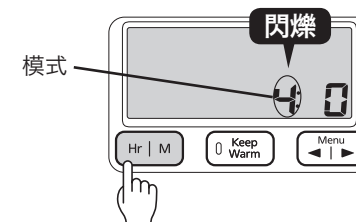
(1) 按下[Menu/◀▶]鍵，選擇「Plain」選單。

(2) 按壓[Timer]鍵約3秒以上。



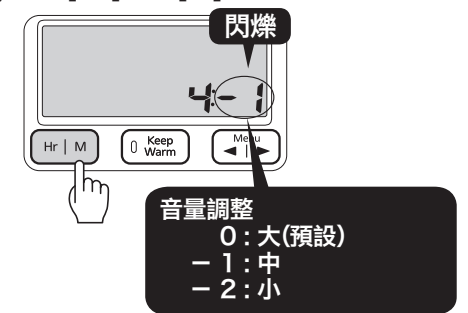
(3) 確認模式切換至[4]。

若確認模式切換至[5]時，請按下[Hr]鍵與[M]鍵，將模式設為[4]。



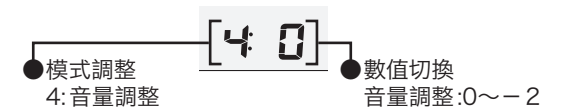
(4) 按下[Start]鍵。

(5) 按下[Hr]鍵與[M]鍵調整音量。



(6) 按下[Start]鍵。

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



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

Mixed 什錦飯



322kcal/
1人份

■ 材料 (6人份)

- 米...3杯
- 雞腿肉...60g
- 紅蘿蔔...40g
- 蒟蒻...1/8塊
- 甜豌豆...8片
- 調配醬料
- 醬油...2大匙
- 味醂...1/2大匙
- 酒、醬油、鹽、醋...各適量
- 昆布...3cm見方1片
- 油豆腐皮...1/2片
- 牛蒡...35g
- 乾香菇...2朵
- 酒...1大匙
- 鹽...1/2小匙

■ 作法

1. 將雞腿肉切成1cm小丁，淋上米酒、醬油各少許醃漬一下。
2. 油豆腐皮去油後縱向切半，再切成細絲。
3. 將紅蘿蔔去皮後切成3cm長的粗絲。
4. 將牛蒡以刀背刮皮後，削成薄片泡入醋水裡。
5. 蒟蒻用水煮4~5分鐘後，再用冷水清洗，並切成3cm長的粗絲。
6. 將乾香菇浸入水中泡軟，去蒂後切成細絲。
7. 將甜豌豆去絲，用鹽水汆燙後，泡入冷水定色，最後再切條。
8. 用內鍋將米洗淨後，加入調配醬料，並加水至「Ultra」的刻度3位置，充分混合拌勻。接著加入甜豌豆以外的材料和昆布，選擇「Mixed」選單開始煮飯。
9. 8. 煮完成後，取出熬湯用的昆布，再加入甜豌豆拌勻，並盛裝至容器中。

Note

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

Brown 味噌奶油醬炒鮭魚糙米拌飯



422kcal/
1人份

■ 材料 (6人份)

- 糙米...3杯
- 薄鹽鮭魚...3片
- 舞菇...100g
- 洋蔥...1/2個
- 紅蘿蔔...50g
- 調配醬料
- 酒...1又1/2大匙
- 味醂...1又1/2大匙
- 味噌...30g
- 蔥花...3根份
- 蘆筍...3根
- 蒜頭切末...1片份
- 薑切末...1片份
- 奶油...25g
- 沙拉油...適量
- 砂糖...1/2大匙
- 醬油...1/2大匙

■ 作法

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

Tips

- 可依個人喜好灑上七味辣椒粉。

Porridge 七草粥



115kcal/
1人份

■ 材料 (4人份)

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

■ 作法

1. 選擇七草中容易找到的2~3種，準備100g左右，快速汆燙後過一下冷水，再擰乾水分並切碎。
2. 用內鍋將米洗淨後，加水至「Porridge・Firm」的水量刻度1位置，選擇「Porridge」選單，並將烹調時間調整為60分鐘後，開始煮飯。
3. 煮好後，加入七草和鹽，隨意攪拌一下。

Note

- 粥煮好後，若放置太久將會發黏，味道也會改變，因此請儘快食用。

Multigrain 鹹魚羊栖菜什穀雜糧拌飯



362kcal/
1人份

■ 材料 (6人份)

- 米...3杯
- 什穀雜糧...4又1/2大匙 (40g)
- 鹹魚 (梭魚、馬頭魚等) ...1條
- 蔥花...2根份
- 嫩煮羊栖菜
- 羊栖菜 (乾燥) ...12g
- 油豆腐皮...1/2片
- 滷汁
- 砂糖...1大匙
- 味醂...1大匙
- 酒...1大匙
- 紅蘿蔔...30g
- 芝麻油...1大匙
- 醬油...2大匙
- 高湯...200mL

■ 作法

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

Sweet 選單 **紅豆飯**



329kcal/
1人份

- 材料 (6人份)
- 糯米…3杯
 - 紅豆…80g
 - 芝麻鹽…少許

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

Sweet 選單 **油飯**



426kcal/
1人份

- 材料 (6人份)
- 糯米…3杯
 - 豬五花…110g
 - 乾香菇…2朵
 - 松子…1小匙
 - 栗子(去殼)…6顆
 - 薑絲…10g
 - 雞骨高湯…300mL
 - 豬肉調味用酒…2小匙
 - 薑汁…1小匙
 - 調配醬料酒…3大匙
 - 砂糖…1小匙
 - 蔥花…3根份
 - 豬油或沙拉油…2大匙
 - 蝦米…10g
 - 竹筍…20g
 - 紅蘿蔔…10g
 - 醬油…2小匙
 - 醬油…3大匙

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

Sushi 選單 **手卷壽司**



341kcal/
1人份
(僅壽司米的熱量)

- 材料 (5人份)
- 壽司米
 - 白米…3杯
 - 調配醋
 - 醋…4又1/2大匙
 - 鹽…1又1/2小匙
 - 燒海苔…適量
 - 配料(依個人喜好準備)
 - 鮪魚、青魷、鮭魚、花枝、蝦子、鮭魚子、星鰻、小黃瓜、豆苗、蘆筍、紅蘿蔔、厚煎蛋、醃蘿蔔、紫蘇葉等…適量
 - 醬油…適量
 - 芥末…適量
 - 昆布…3cm見方1片
 - 砂糖…1又1/2大匙

- 作法
1. 用內鍋將米洗淨，加水至「Sushi」的刻度3位置，鋪上昆布後，選擇「Sushi」選單開始煮飯。
 2. 在大碗裡加入醋、砂糖、鹽混合拌勻，製作調配醋。
 3. 將煮好的米飯移到木桶，灑上2.的調配醋，用飯匙以揮切的手法混合拌勻，以扇子或電風扇吹涼。
 4. 將配料全部切成長條狀。
 5. 將3.的飯鋪平在燒海苔上，再擺上喜歡的配料後捲起。

Note

- 將昆布以擰乾水份的抹布擦拭好備用。
- 木盆請以醋水稍稍浸濕後備用。
- 請勿以內鍋拌均醋和米飯。

Cake 選單 **海綿蛋糕**



309kcal/
1/8杯
(1.0L塊)
(不含水果)

- 材料
- | | 1.0L型
(1個) | 1.8L型
(1個) |
|---------------|---------------|---------------|
| ● 雞蛋 (M) | 4顆 | 5顆 |
| ● 砂糖 (綿白糖) | 120g | 150g |
| ● 低筋麵粉 | 120g | 150g |
| ● 無鹽奶油 | 40g | 50g |
| ● 無鹽奶油 (塗內鍋用) | 適量 | 適量 |
| ● 裝飾用 | | |
| ● 鮮奶油 (動物性) | 200mL | 250mL |
| ● 細砂糖 | 24g | 30g |
| ● 草莓、藍莓 | 各適量 | 各適量 |

- 作法
1. 讓雞蛋恢復常溫，低筋麵粉過篩。預先融化無鹽奶油。
 2. 將雞蛋、砂糖放入調理盆中輕輕拌勻。
 3. 將2.的調理盆放入40度的熱水中混合拌勻，直至看不見砂糖顆粒，拌勻後從熱水中取出。
 4. 使用手持式攪拌器的高速攪拌功能，將3.打發。當3.變白，拿起手持式攪拌器時材料大量殘留在攪拌器上並會慢慢滴落才算打發完成。最後再用低速攪拌功能攪打1分鐘左右，打出均勻的泡沫。
 5. 將1.的低筋麵粉放入4.，使用矽膠刮刀拌勻到看不到麵粉顆粒。再加入融化的無鹽奶油拌勻。
 6. 將5.中的材料倒入塗過奶油的內鍋中，在柔軟的布上輕敲排出空氣，然後選擇「Cake」選單，烘烤35分鐘 (1.8L型為40分鐘)。
 7. 烤完後，將蛋糕體從內鍋中取出冷卻，用加入細砂糖打發後的鮮奶油和草莓、藍莓進行裝飾。

Note

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

Tips

- 蛋糕製作完成後，請去除異味。(參照 P.141 「清洗方法」)

Slow Cook
選單

「現煮」美味菜肴輕鬆做！ 輕輕鬆鬆就能做出發揮食材原味的道地料理。

Note

- 烹調時請充分攪拌，以免調味料沉澱在內鍋鍋底。
- 要以湯汁燉煮時，請待湯汁完全冷卻後再開始烹調。
- 要以太白粉勾芡時，請在烹調即將完成前的最後步驟再加入。
- 由於竹輪、魚板等魚漿製品在加熱後會膨脹，請斟酌份量。
- 請勿使用金屬製的勺子、湯匙、打蛋器等堅硬物體。
- 烹調結束後，請去除異味。(參照P.141「清洗方法」)
- 烹調時間不足時，追加烹調前請勿按下[Cancel]鍵。保溫燈熄滅了就无法繼續烹調。(若已按下時，請將內鍋從主體拿出放在濕布上，並打開鍋蓋，放置10分鐘，冷卻主體與內鍋。之後將內鍋重新放進主體內，開始烹調。)

Slow Cook
選單

蔬菜雞肉濃湯



156kcal/
1人份

材料	1.0L型 (4人份)	1.8L型 (6人份)
● 二節翅	8隻	12隻
● 紅蘿蔔(小)	1根	1又1/2根
● 芹菜	1根	1又1/2根
● 洋蔥(中)	1個	1又1/2個
● 馬鈴薯(小)	2個	3個
● 水	650mL	1,000mL
● 西式高湯粉(顆粒)	1又1/2大匙	2又1/3大匙
● 鹽、胡椒	各少許	各少許

■ 作法

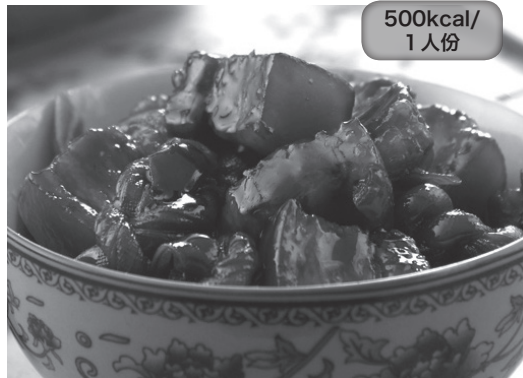
1. 切掉二節翅的翅尖。
2. 將紅蘿蔔切成4等份，芹菜去掉粗纖維後切成5cm寬，洋蔥切成8等份，馬鈴薯則切成4等份。
3. 將1.與2.的材料全部放入內鍋，加入水、西式高湯粉、鹽和胡椒混合拌勻，選擇「Slow Cook」選單，加熱60分鐘。
4. 完成後，盛裝至容器中。

Note

- 燉煮料理在加熱後，以保溫狀態靜置一陣子，會更加入味而柔軟。

Slow Cook
選單

紅燒肉



500kcal/
1人份

材料	1.0L型 (4人份)	1.8L型 (6人份)
● 豬五花	400g	600g
● 百葉結	100g	150g
● 薑片	4片	6片
● 滷汁		
濃醬油(老抽)	1又1/2大匙	2又1/4大匙
紹興酒	1大匙	1又1/2大匙
水	300mL	450mL
● 鹽	少許	少許
● 砂糖	少許	少許
● 蔥花	適量	適量

■ 作法

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

Slow Cook
選單

茄汁燉雞肉 與鴻喜菇

短時間烹調食譜



189kcal/
1人份

材料	1.0L型 (4人份)	1.8L型 (6人份)
● 雞腿肉(切丁)	250g	380g
● 鹽、胡椒	各少許	各少許
● 鴻喜菇 (已切除蒂頭)	1包 (約130g)	1又1/2包 (約200g)
● 洋蔥	1/2個 (約100g)	3/4個 (約150g)
● 黑橄欖 (切片)	25g	40g
● 茄汁紅醬	1罐 (約300g)	1又1/2罐 (約450g)
● 西式高湯粉 (顆粒)	1小匙	1又1/2小匙
● 水	100mL	150mL
● 香芹(切末)	適量	適量
● 起司粉	適量	適量

■ 作法

1. 雞腿肉用鹽、胡椒調味。
2. 沿著洋蔥纖維切厚一點的薄片。
3. 將西式高湯粉與水放入內鍋，混合拌勻，依序放入1、2、鴻喜菇、黑橄欖、茄汁紅醬。
4. 選擇「Slow Cook」選單，加熱15分鐘(1.8L型則為18分鐘)。
5. 完成後，將整體混和攪拌並以鹽、胡椒調味，盛裝至容器，依個人喜好撒上香芹和起司粉。

現在時間的調整方法

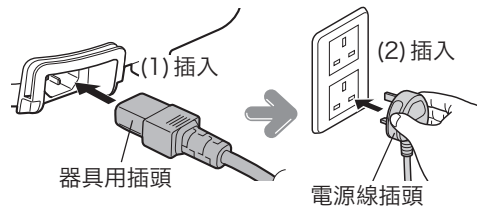
時間以24小時制顯示。

正進行以下動作時，無法調整時間。

- 煮飯（烹調）過程中、保溫期間、預約設定期間、預約煮飯（浸泡）期間、再加熱過程中與追加加熱過程中
- 選擇「Porridge」、「Slow Cook」與「Cake」選單時

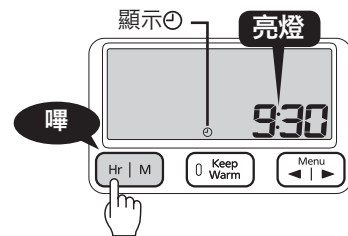
■ 例：將「9:30」調整為「9:35」時

1 連接電源線



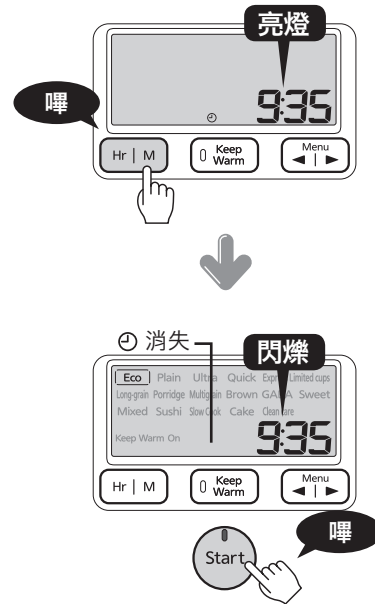
2 設為時間設定模式

按下[Hr]鍵或[M]鍵，會顯示⊖。



3 調整時間

- 按下[Hr]鍵調整「小時」，按下[M]鍵調整「分鐘」。
- 持續按壓，可快速變換時間。
- 調整好時間後按下[Start]鍵，即完成時間調整。



調整時間過程中想要取消時，請按[Cancel]鍵。

規格

尺寸	1.0L (5.5杯)型	1.8L (10杯)型		
額定電壓及額定頻率	220 - 230 V ~ 50 - 60 Hz			
總額定消耗電功率 (W)	1085	1213		
煮飯容量 (L)	Eco	0.18~1.0 (1~5.5杯)	0.36~1.8 (2~10杯)	
	Plain	0.18~1.0 (1~5.5杯)	0.36~1.8 (2~10杯)	
	Ultra	0.18~1.0 (1~5.5杯)	0.36~1.8 (2~10杯)	
	Quick	0.18~1.0 (1~5.5杯)	0.36~1.8 (2~10杯)	
	Express Limited cups	0.18~0.36 (1~2杯)	0.36~0.54 (2~3杯)	
	Long-grain	0.18~1.0 (1~5.5杯)	0.36~1.8 (2~10杯)	
	Porridge	Firm	0.09~0.18 (0.5~1杯)	0.09~0.36 (0.5~2杯)
		Soft	0.09 (0.5杯)	0.09~0.27 (0.5~1.5杯)
	Multigrain	0.18~0.54 (1~3杯)	0.36~1.08(2~6杯)	
	Brown	0.18~0.63 (1~3.5杯)	0.36~1.08(2~6杯)	
	Brown GABA	0.18~0.63 (1~3.5杯)	0.36~1.08(2~6杯)	
	Sweet	0.18~0.54 (1~3杯)	0.36~0.9(2~5杯)	
	Mixed	0.18~0.54 (1~3杯)	0.36~1.08(2~6杯)	
Sushi	0.18~1.0 (1~5.5杯)	0.36~1.8 (2~10杯)		
外形尺寸 (cm)*	寬度	25.2	27.5	
	深度	31.1	33.7	
	高度	21.1	24.2	
主體重量 (kg)*	5.3	6.4		
電源線長度 (m)*	1.4			

*為大約數值。

Note

- 電子鍋的時間有時會依室溫、使用方法，每月發生約30秒~120秒的誤差。
- 1杯=約150g。

發生停電時・器具用插頭脫落時

即使發生停電，待電力恢復後，也不會影響各部功能的正常運作。

使用壓力煮飯時，內部壓力釋放後，會瞬間冒出大量蒸氣，請多加注意。

這種情況下發生停電時	待電力恢復後
預約煮飯期間	定時器會繼續接著運作。 (如果長時間停電，且已過了設定時間時，則會立即開始煮飯。)
煮飯(再加熱)過程中	會繼續煮飯(再加熱)。可能會影響煮出的米飯風味。
保溫期間	停電超過30分鐘時，則停止保溫。

消耗性零件與另售品的購買方法

密封圈之類的零件屬於消耗性零件。根據使用方法的不同，其磨損程度會有差異，但都會隨著使用年限而損耗。當髒汙、異味或破損嚴重時，請洽詢原購買處。

內鍋的氟素塗層會隨著使用而逐漸損耗，有時會出現剝落。(參照P.113)



TIGER CORPORATION

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