**tacook**

For household use only.

Electric Rice Cooker

OPERATING INSTRUCTIONS

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

家庭用

电饭煲

使用说明书

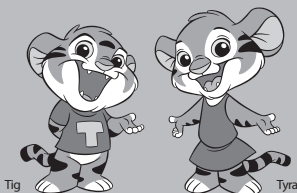
非常感谢您购买本公司的产品在您使用之前，
请仔细阅读完本说明书，并妥善保存，以便随时参阅。

家庭用

炊飯電子鍋

使用說明書

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



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Servicing should be performed by an authorized service representative.

This appliance is intended for household use.

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

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

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

The following instructions are applicable to 120V only:

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

Contents

1	Important Safeguards.	4
2	Part Names and Functions.	8
	Menu options and features.	10
	Tips on making delicious rice.	11
3	Before Cooking Rice.	12
4	Cooking Rice.	14
5	Once the Rice Is Done Cooking.	16
6	Cooking Using the Timer.	17
7	Keeping the Rice Warm.	20
8	Reheating Cooked Rice.	21
9	Cooking Rice (Soup) and Side Dishes Together ("Synchro-Cooking" Menu). . . .	22
10	Making a Stew ("Stew-Soup" Menu).	25
11	Baking a Cake ("Cake" Menu).	28
12	Cleaning and Maintenance.	30
13	Cooking Is Not Performed Properly.	33
14	Stew Cooking or Cake Baking Does Not Go As Expected.	35
15	Troubleshooting.	36
	Others.	38
	Setting the present time.	38
	Specifications.	38
	When the plug is disconnected, or there was a prolonged power outage.	39
	Purchasing replacement parts and optional accessories.	39

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 harm and household damage. To ensure safety, please follow carefully.
- ※ Do not remove the caution/warning seal attached to the appliance.

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



This symbol indicates there is a possibility of death or serious injury*¹ when the unit is improperly handled.



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

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

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

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

Description of Symbols



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



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



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



Warning



Do not use any other power supply than the rated voltage.
Otherwise it could cause fire or electric shock.



Use an electrical outlet rated 7A or higher and do not plug in other devices at the same time.
Connecting other devices in the same outlet may cause the outlet to overheat or result in fire.



Do not damage or use a damaged power cord.
Do not forcefully bend, twist, fold, or modify the cord. Do not place near high temperature surfaces or under/between heavy objects. A damaged power cord can cause fire or electric shock.



Wipe the plug thoroughly in the case dust or other foreign objects are collected.
This is to avoid fire.



Firmly insert the plug into the outlet to avoid electric shock, shorting, smoke, or fire.



Do not use the product if the power cord or plug is damaged or the plug is loose in the outlet.
This is to avoid electric shock, shorting, or fire.



If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.



Do not plug in or unplug with wet hands.
This is to avoid electric shock or injury.



Do not let infants or children lick the electric sockets or fixtures.

Doing so may result in electric shock.



Never open the lid during cooking.

Doing so may result in burns.



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

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



Do not allow children to use the appliance by themselves and do not put within reach of infants or toddlers.

Failing to do so may result in burns, electric shock, or injury.



Do not immerse the appliance in water, or pour water into the appliance.

This is to avoid short circuits, electric shocks, and malfunctions.



Do not attempt to disassemble, repair, or modify the product.

Repairs should only be performed by a qualified service representative.

Doing so may result in fire, electric shock, or injury.



Do not insert any metal objects into any gaps between the parts.

Doing so may result in electric shock or malfunction.



When closing the lid, make sure you remove any rice and so on that has stuck around the upper casing and the hook, and that you hear the lid click shut.

If it is not shut, steam may leak out or the lid may open and contents may spray out causing burns or other injuries.



Stop using the appliance immediately if you incur any malfunction or trouble.

Not doing so may result in fire, electric shock, or injury.

Examples of trouble:

- The power cord and/or 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 rattling parts.
- The inner pot is deformed.
- There are other problems or abnormalities.

Immediately unplug the power cord from the outlet and contact your local dealer for servicing.



Do not use this product in anyway not described in the operating instructions or supplied cookbook.

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

(Examples)

- Heating ingredients inside of plastic cooking bags, etc.
- Using parchment paper to cover food in the rice cooker.



Caution



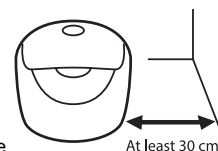
Do not use on an unstable surface, or on a table or rug that is vulnerable to heat.

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



Do not use near the wall or furniture.

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



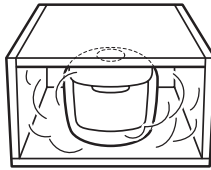
away from walls or furniture. When using the appliance on a kitchen rack or cabinet, make sure the steam or heat is not trapped.

1 Important Safeguards



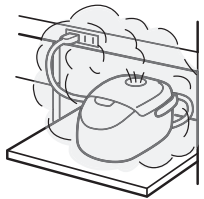
Do not use the appliance in a small space that forces steam onto the operation panel.

Steam and heat may cause damage, discoloration and/or deformation to the operation panel and the main body. When using the product on a sliding table, pull the table out so that the steam is not trapped.



Do not expose the plug to steam.

Doing so may result in electric shock or fire. When using the product on a sliding table, be careful not to expose the product to steam.



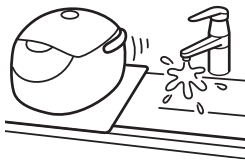
Do not use the appliance on a sliding table that is not strong enough to support its weight.

If the appliance falls, it could result in injuries, burns, or a malfunction. Make sure the table is strong enough to support the appliance's weight before use.



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

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



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

Using any other pot may result in overheating or malfunction.



Only use the cooking plate supplied with this rice cooker.

Using another cooking plate may result in fire or burns.



Only use the power cord supplied with the rice cooker. Do not connect the power cord to any other devices.

This is to avoid problems or fire.



Do not cook with the inner pot empty.

Doing so may result in overheating or malfunction.



Be careful of the escaping steam when opening the lid.

Exposure to steam may result in burns.



Do not touch hot parts during or immediately after cooking.

Doing so may result in burns.



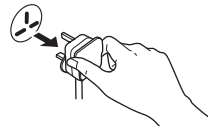
Unplug power cord when not in use.

This is to avoid injury, scalds, electric shock, or fire caused by a short-circuit.



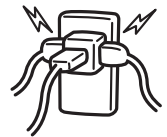
Be sure to firmly hold the plug when removing from an outlet;

this is to avoid electric shock, shorting, or fire.



Do not use multiple outlet receptacles.

This is to avoid fire.



Handle the rice cooker with care.

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



Wait until the appliance has cooled down before performing maintenance;

this is to avoid burns from hot surfaces.



Do not wash the entire appliance.

Do not pour water into the appliance or into the base of the appliance; this is to avoid short circuits and electric shocks.



Do not move the rice cooker while it is still cooking.

Doing so may cause the contents to spill and cause burns. If the plug is disconnected, rice is not cooked.



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

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

**Household use only.**

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

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

**Do not use the appliance on an IH cooking heater.**


This is to avoid malfunction.



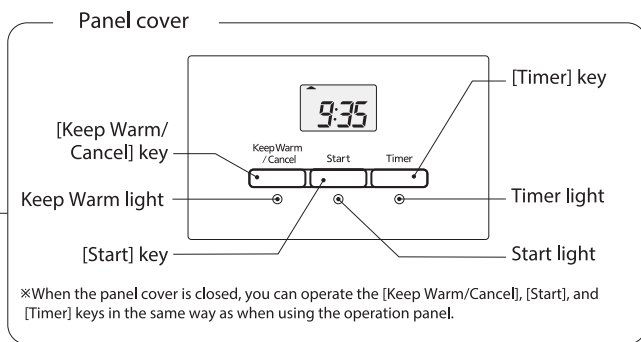
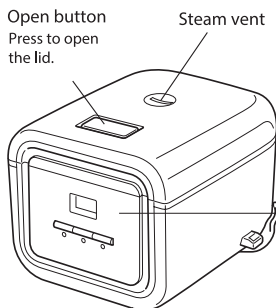
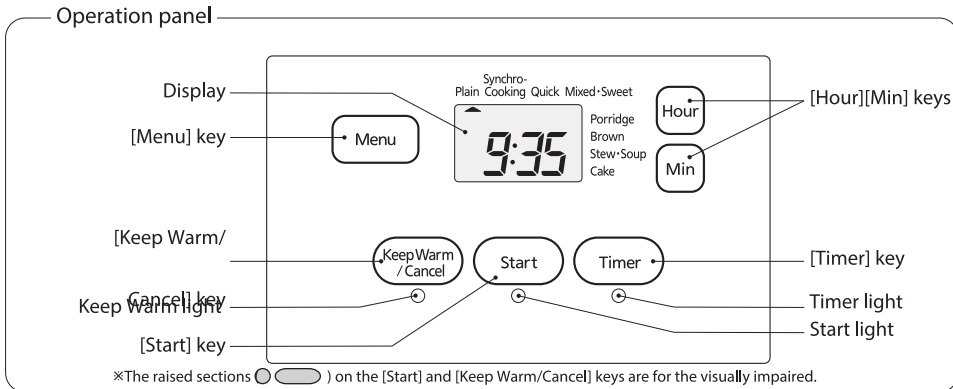
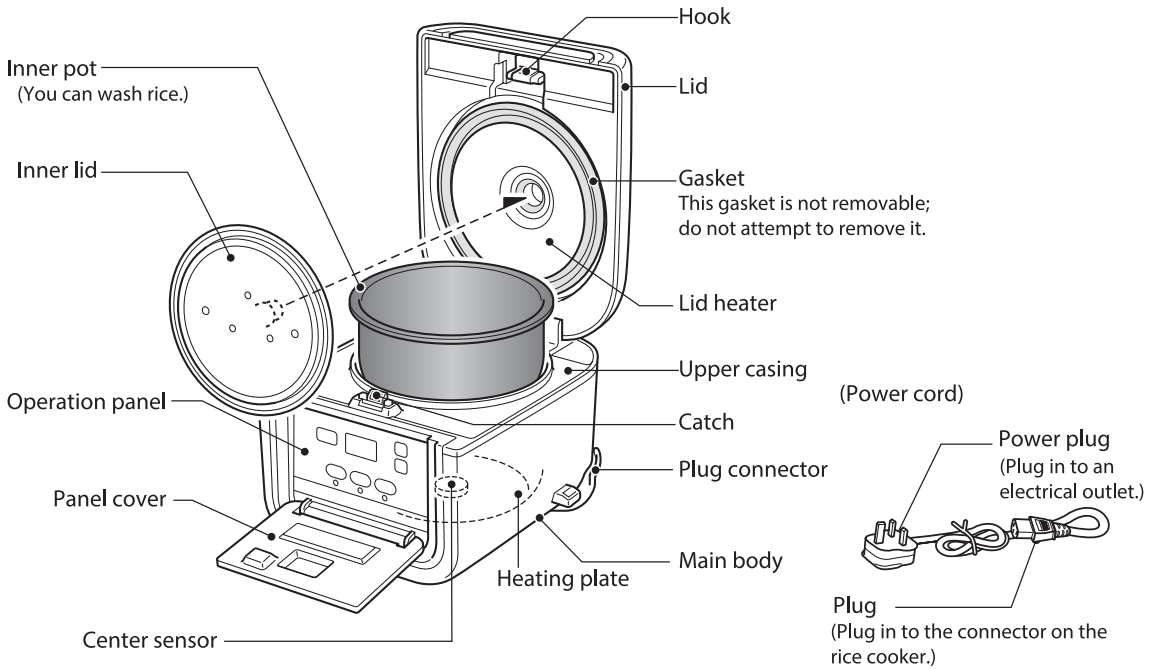
Before cleaning the appliance, make sure you unplug the power plug from the outlet, and disconnect the power cord from the main body itself. When using the appliance again after cleaning, make sure that the power plug and the plug connector on the main body are completely dry. Do not move the appliance when the power is on.

This is to avoid electric shock, shorting, or fire.

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

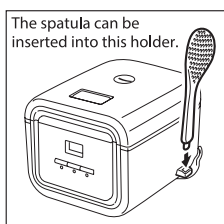
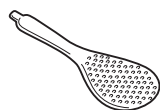
- Remove any burnt rice or remaining grains of rice. Failure to do so may cause steam to leak or contents to boil over. This may result in malfunction or improperly cooked rice.
- Do not cover the rice cooker with a cloth or other object during cooking. Doing so may cause the rice cooker or the lid to become deformed or discolored. 
- Do not reheat (keep warm) cooked rice that has cooled down. This is to avoid malfunctions or fire.
- The holes on the rice cooker are designed to maintain its functions and performance. In extremely rare cases, dust or even insects may enter these holes and cause malfunction. To prevent this, a commercially available insect prevention sheet, etc., is recommended. If a malfunction does occur due to this problem, it will not be covered by warranty. Contact the place of purchase.
- The inner pot's fluorocarbon resin coating may wear and peel with extended use. This material is harmless to humans and this situation presents no hindrance to actual cooking or to the rice cooker's heat insulating capability. In the case you would like to purchase a new inner pot, you can do so by contacting store of purchase or Tiger customer service.
- Strictly observe the following instructions to keep the fluorocarbon resin coating from scratching or peeling.
 - Do not place the inner pot directly over gas, electric, or IH stove top. Do not place in the microwave or oven.
 - Use the Keep Warm function for white 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 utensils such as metal ladles, spoons, or whisks.
- Do not place a basket inside the inner pot.
- Do not place tableware and other hard utensils or objects inside the inner pot.
- Do not clean the inner pot with hard materials such as metal spatulas or nylon scouring sponges.
- Do not use a dishwasher/dryer to clean the inner pot.
- Be careful not to scratch the inner pot when washing rice.
- If the inner pot becomes deformed, contact the store where you purchased the appliance or Tiger Customer Service.

2 Part Names and Functions



Accessories

<Spatula>



<Measuring cup>

About 1 cup (about 0.18 L)

About 150 g

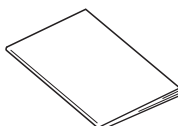


<Cooking plate>

Handle



<Cookbook>



Sounds emitted by the rice cooker

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

- Ticking sound (sound from the microcomputer controller)
- Popping sound (the sound of metal contracting due to heat)
- Water bubbling sound (only while cooking rice and steaming)

The lithium battery

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

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

Note

Do not attempt to replace the lithium battery yourself.
To replace the lithium battery, contact the place of purchase.

Checking the present time

The time is displayed in a 24-hour format. It should be adjusted if the correct time is not displayed. (See p.38)

Menu options and features

Menu	Availability	Keep Warm	Feature
Plain	○	○	Select when cooking white rice (rinse-free rice).
Synchro-Cooking	-	△	Select when using the cooking plate to cook rice and side dishes together.
Quick	-	○	Select when quickly cooking white rice (rinse-free rice).
Mixed-Sweet	-	△	Select when cooking mixed/seasoned rice or steamed rice.
Porridge	○	△	Select when making porridge.
Brown	○	△	Select when cooking brown rice and/or multi-grain rice.
Stew-Soup	-	△	Select when cooking a stew or soup from the supplied cookbook.
Cake	-	-	Select when making a cake from the supplied cookbook.

See p.38 for cooking capacities.

△: Rice can be kept warm. However, its flavor may be lost.

Tips on making delicious rice



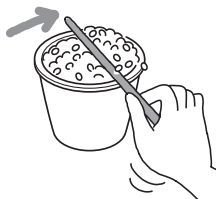
See page 12 for preparations before cooking rice, and pages 14, 16, and 17 for rice cooking instructions.

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

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

Carefully measure the rice with the supplied measuring cup.

One cup equals about 0.18L.
 ※ Use the supplied measuring cup for rinse-free rice as well.



Wash the rice quickly.

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



When cooking semi-polished rice, whole rice, rice boiled with barley, germinated brown rice, and rice mixed with grains, select the "Plain" menu.

- ※ When cooking mixed grain with white rice, place the mixed grain on top of the white rice.
- ※ There may be more scorched rice than when compared to polished rice.

Cooking rinse-free rice

- Add the rinse-free rice and water, and then stir well from the bottom so that every individual grain of rice becomes immersed in the water. (Merely adding water to the rice will prevent it from soaking in the water and may result in improperly cooked rice.)

- If the added water turns white, we recommend you wash the rice thoroughly by replacing the water once or twice. (The water turning white is due to the starch in the rice and not its bran; however, cooking it with the starch left in the water may result in burnt rice, the contents boiling over, or improperly cooked rice.)

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

If you choose to use more or less water than the recommended amount, do not deviate from that amount by any more than 1/3 of one line.

- Amount of water to add

Menu	Water scale (Use the corresponding scale on the inner pot as a guide)
Plain Synchro-Cooking Quick Mixed	Use the "Plain" scale.
Sweet (sticky rice)	Use the "Sweet" scale.
Sweet (sticky rice and regular rice)	Between the "Plain" and "Sweet" scales.
Brown	Use the "Brown" scale.
Porridge	Hard Porridge: Use the "Porridge Hard" scale. Soft porridge: Use the "Porridge Soft" scale.

- ※ For rinse-free rice, make sure the water is added up to slightly over the scale (with the line just covered by the surface of the water).
- ※ When cooking semi-polished rice, whole rice, rice boiled with barley, germinated brown rice, and rice mixed with grains, use the "Plain" scale as a reference.
- ※ If the amount of water to add is specified on a package of germinated brown rice or multigrain rice, follow those directions and add water according to your personal preference.

Adding other ingredients to the rice

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

Mixed-Sweet	2 cups or less
Brown	1.5 cups or less
Porridge-Hard	0.5 cup

3 Before Cooking Rice



See p.11 for tips on making delicious rice

1 Measure the rice.

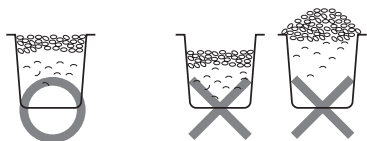
Always use the measuring cup supplied with the rice cooker

※ A level filling of rice in the supplied measuring cup equals about (about 0.18 L).



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

<Correct measurement> <Incorrect measurement>



Note

Always use the specified volume of rice (see "Specifications" on p.38). Otherwise the rice may not cook properly.

2 Wash the rice.

This can be done using the inner pot.

※ For rinse-free rice, see p.11.

Note

- Do not use hot water (over 35°C) to wash the rice or when adding water. It may prevent the rice from cooking properly.
- Do not apply too much force while washing the rice. This could damage the inner pot and prevent rice from cooking properly.

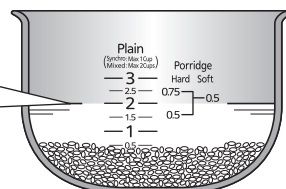
3 Adjust the water level.

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

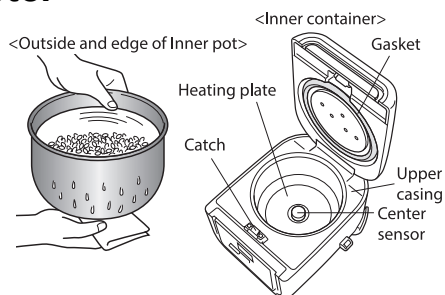


The water level should be selected according to the type of rice and the selected cooking menu, but can be fine-tuned to your personal preference. (See the guidelines on p.11)

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



4 Wipe off any water and rice, etc.

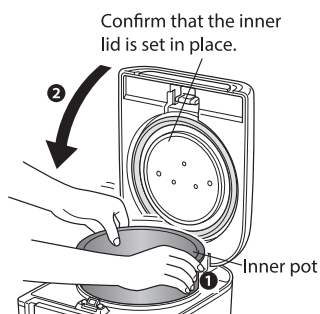


Note

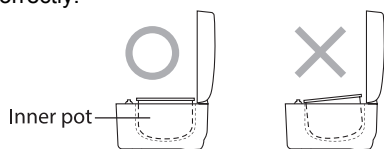
Be sure to remove any rice or other material adhering to and around the heating plate, center sensor, upper casing, and the catch. Material stuck to the lid can prevent it from closing, or allow it to spring open while cooking.

5 Place the inner pot in the main body and close the lid.

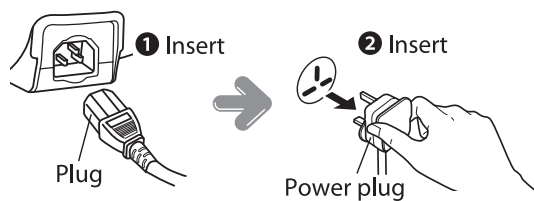
- ① Be sure to place the inner pot correctly and not at an angle.
- ② Close the lid.



Note Make sure the inner pot is placed correctly.



6 Insert the power plug to an outlet.



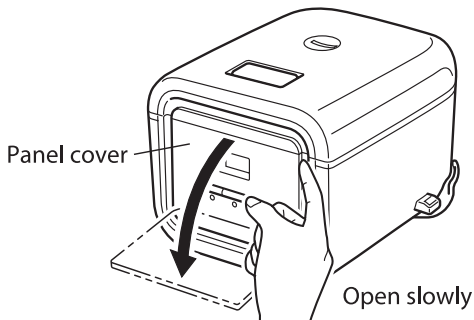
Note If the Keep Warm light is on, press the [Keep Warm/Cancel] key to turn off the light.

4 Cooking Rice



See p.11 for tips on making delicious rice

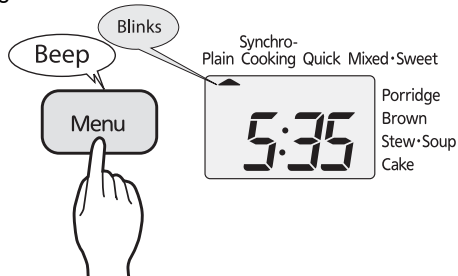
1 Open the panel cover.



- ※ Do not apply excess force to the panel cover, or place anything on it.
- ※ If any water or cooking material adhere to the inside of the panel cover, wipe it off immediately.

2 Press the [Menu] key to move the ▲ to the desired menu.

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

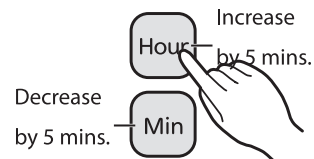


- ※ You do not need to press the [Menu] key if the desired menu is already selected.

Note When "Quick" is selected, the cooking time is shorter than compared to "Plain".

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

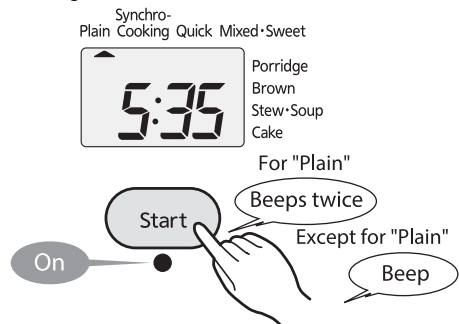
- Each time the [Hour] key is pressed, the set time will increase by 5 minutes. Each time the [Min] key is pressed, that time will decrease by 5 minutes.
- The cooking time can be set to any 5-minute increment between 40 and 90 minutes.



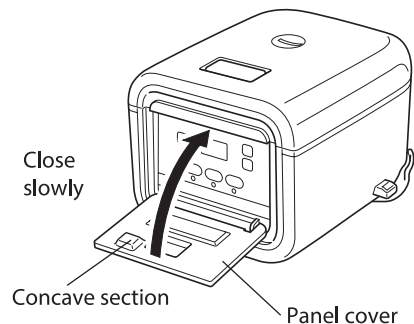
- The default setting is for 60 minutes. Adjust as desired.

4 Press the [Start] key.

Rice cooking starts.



5 Close the panel cover.



- ※ Do not press the keys on the panel cover.

Note Do not place anything susceptible to magnetism near the rice cooker as the panel cover contains a built-in magnet.

Cooking time guidelines

Plain	Synchro-Cooking	Quick	Mixed-Sweet	Brown
43 to 53 min	43 to 53 min	19 to 41 min	38 to 56 min	67 to 81 min

※ The above times indicate the amount of time to the end of steaming after cooking is completed when the rice is not soaked prior to cooking. (Voltage: 220 - 230 V, Room temperature: 23°C, Water temperature: 23°C, Amount of water: normal level)

※ Cooking times will differ somewhat depending upon the amount being cooked, the type of rice, the type and quantity of ingredients, the room temperature, the water temperature, the amount of water, electrical voltage, and whether the Timer function is used or not, etc.

5 Once the Rice Is Done Cooking

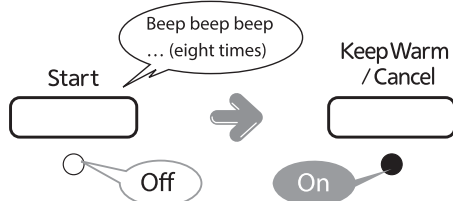
When the steaming process starts...

The time until steaming is complete is shown on the display in 1-minute increments. Steaming times vary depending upon the selected menu. During steaming the time remaining is displayed.



When cooking is complete.

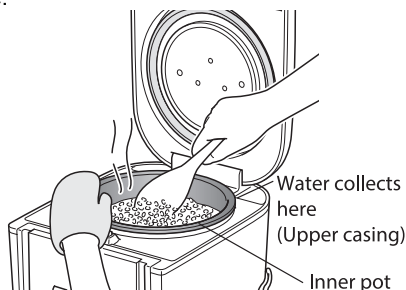
The Keep Warm function starts automatically.



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

Stir and loosen the cooked rice.

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



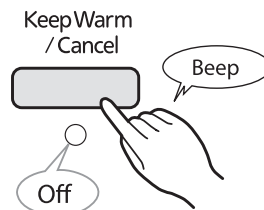
Due to the shape of the inner pot, the rice is slightly sunken at the center when cooking is finished. Hold the inner pot firmly with an oven mitt etc.

Note

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

When you are done using the rice cooker...

1 Press the [Keep Warm/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 light turns on and you cannot cook.

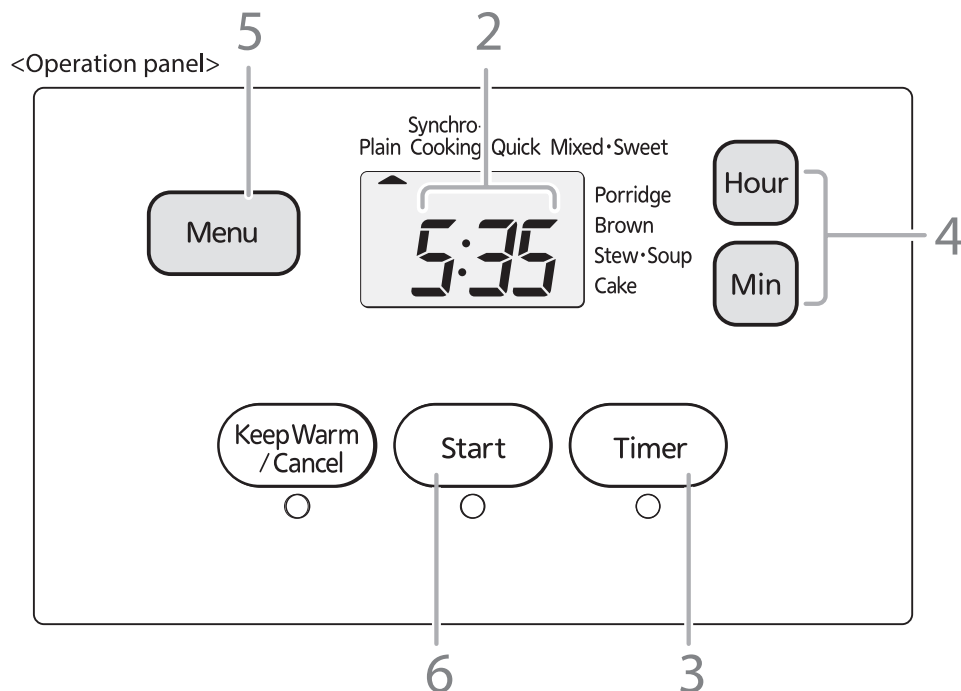
2 Disconnect the power plug, and remove the plug from the rice cooker.



3 Clean the rice cooker (see p.30 to 31).

6 Cooking Using the Timer

(For the "Plain", "Brown", and "Porridge" menus only.)



Using the Timer function

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

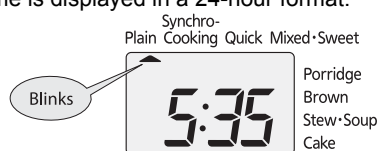
The current timer settings are stored in the memory.

If 13:30 is set, cooking will be completed at 13:30.

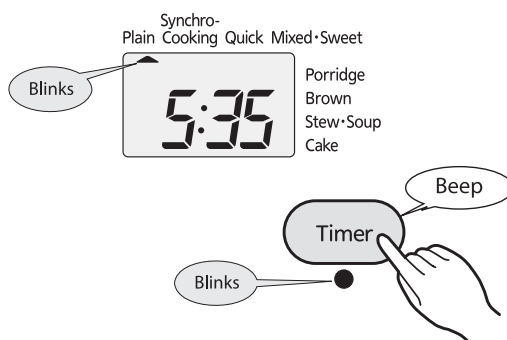
1 Open the panel cover.

2 Check the present time.

- ※ Make sure the present time is correct, or cooking will not be completed on time. See p.38 for the procedure to set the present time.
- ※ The time is displayed in a 24-hour format.



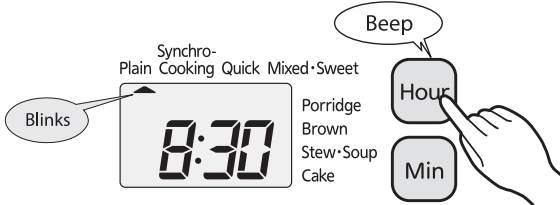
3 Press the [Timer] key.



6 Cooking Using the Timer

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

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

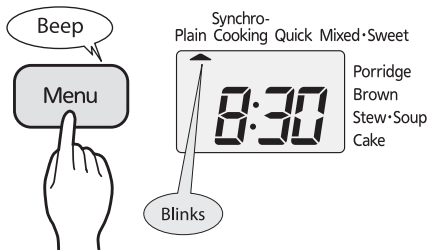


- Press the [Hour] key to change the set time in 1-hour increments. Press the [Min] key to change that time in 10-minute increments.
- Hold down the corresponding key to change the time more rapidly.

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

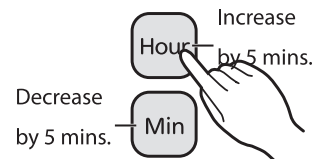
5 Press the [Menu] key to move the ▲ to the desired menu.

※ You do not need to press the [Menu] key if the desired menu is already selected.



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

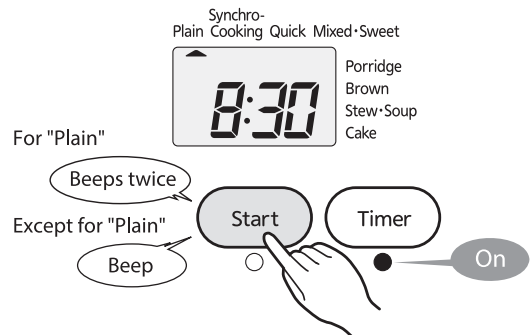
- Each time the [Hour] key is pressed, the set time will increase by 5 minutes. Each time the [Min] key is pressed, that time will decrease by 5 minutes.
- The cooking time can be set to any 5-minute increment between 40 and 90 minutes.



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

7 Press the [Start] key.

The timer is set.



- ※ If you make a mistake or otherwise want to reset the timer, press the [Keep Warm/Cancel] key and repeat the procedure from step 3 on p.17.

8 Close the panel cover.

Note

- The Timer function is not available in the following cases.
 - When the "Synchro-Cooking", "Quick", "Mixed-Sweet", "Stew-Soup", or "Cake" menu is selected.
 - When the preset time is less than that indicated in the following table.

Menu	Minimum preset time
Plain	1 h 5 min
Brown	1 h 35 min
Porridge	Cooking time + 1 min

- When "0:00" is blinking on the display.
- If the Keep Warm light is on, press the **[Keep Warm/Cancel]** key to turn off the light. (The Timer function is not available while the Keep Warm light is on.)

Sound

- If you do not operate the rice cooker within about 30 seconds after pressing the **[Timer]** key, an alarm sounds (3 beeps).
- If the **[Timer]** or **[Start]** key is pressed while the rice cooker is in a state where the Timer function is not available, an alarm sounds (3 beeps).

When not changing the Timer or the Menu

You can make settings even when the panel cover is closed.

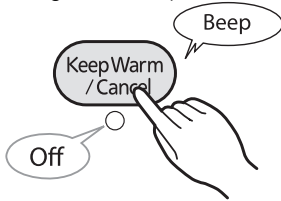
- 1 Check the present time.
- 2 Press the **[Timer]** key.
- 3 Press the **[Start]** key.

7 Keeping the Rice Warm

When cooking is complete, the rice cooker automatically switches to the Keep Warm function.

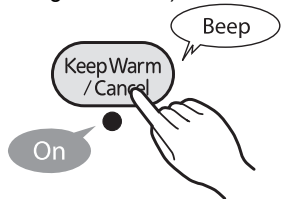
■ Turning off the Keep Warm function

Press the **[Keep Warm/Cancel]** key.
(The Keep Warm light turns off)



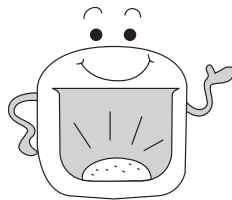
■ Restarting the Keep Warm function

Press the **[Keep Warm/Cancel]** key.
(The Keep Warm light turns on)



Keeping a small amount of rice warm

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



Operations during Keep Warm

The Keep Warm light turns on during Keep Warm.

Elapsed Keep Warm time display

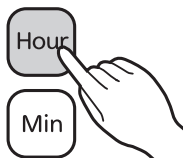
Hold down the **[Hour]** key to display the elapsed Keep Warm time. The elapsed time is displayed in 1-hour increments.

After 12 hours, the display blinks up until 24 hours.

Synchro-
Plain Cooking Quick Mixed·Sweet



Porridge
Brown
Stew·Soup
Cake



※ After 24 hours have elapsed, "24" blinks.

Note

- Avoid the following, as they may result in unusual odors, dryness, discoloration, or corrosion of the inner pot.
 - Using the Keep Warm function with cold rice
 - Adding cold rice to rice that is being kept warm
 - Leaving a spatula in the inner pot while the Keep Warm function is on
 - Using the Keep Warm function with the power plug disconnected
 - Using the Keep Warm function for longer than 12 hours
 - Keeping less than the minimum required amount of rice warm (0.5 cup)
 - Using the Keep Warm function for anything other than white rice (including rinse-free rice)
- Do not leave the cooking plate or food cooked using the cooking plate inside the rice cooker while the Keep Warm function is on.
- Be sure to remove any grains of rice that adhere to the brim of the inner pot as well as the gasket. Failure to do so can result in dryness, discoloration, odors, and stickiness of the rice being cooked.
- For "Cake", the Keep Warm light blinks when baking is complete. Since condensation can drip from the inner lid, serve as soon as possible.
- Serve cooked rice as soon as possible in severe weather conditions such as cold climates and high temperature environments.
- If the Keep Warm temperature is too low, reheat the rice (see p.21).

8 Reheating Cooked Rice

For the "Plain"/"Quick" menu

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

Note

- Rice will not be fully heated if more than half of the inner pot is full.
- The rice will dry out if reheated under any of the following conditions.
 - The rice is still hot, such as immediately after cooking.
 - There is less than the minimum required amount of rice (0.5 cup).
 - The rice is reheated 3 times or more.

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

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



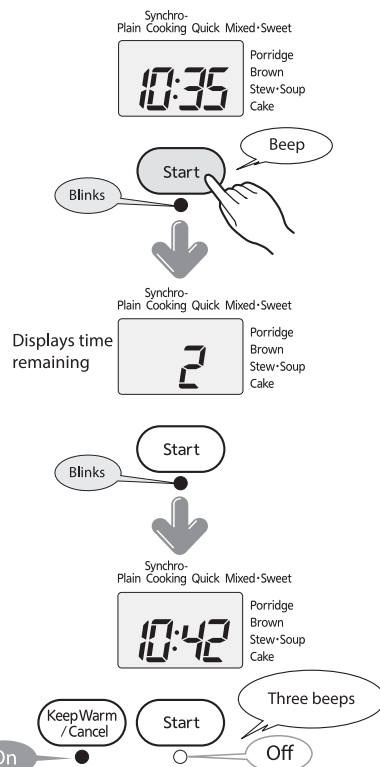
※ Adding water will prevent the rice from drying out and result in plumper rice.

3 Make sure the Keep Warm light is on.



※ Reheating is not available if the Keep Warm light is not on. If the light is not on, press the **[Keep Warm/Cancel]** key. (See p.20)

4 Press the [Start] key.



※ To stop reheating, press the **[Keep Warm/Cancel]** key.

Sound

Reheating is not available if the rice is too cold (55°C or lower as a guideline). In this case, a repeated beeping alarm will sound.

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

※ Hold the inner pot firmly with an oven mitt etc.



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

You can use the cooking plate to cook side dishes at the same time as you cook rice (soup).

You can also add water to the inner pot and cook side dishes without making rice.

See the supplied Cookbook for instructions.

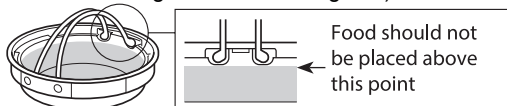
Note

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

■ For the best synchro-cooking experience

<Notes on ingredients for the cooking plate>

- Do not overfill the cooking plate.
- Arrange ingredients evenly in the base of the cooking plate, and leave enough space for steam to escape from each ingredient (use the level shown in the following illustration as a guide).



- Use as little water or soup as you can (if there is too much liquid, it may not be heated sufficiently).
- Make sure that milk, fresh cream, etc. are mixed well.
- When cooking food that expands, such as a hotcake mix, only use a small amount (about 1/3 of the depth of the cooking plate as a guide). Since eggs also expand, only cook one or two at once. As this also depends on the amount of other ingredients used and the size of the eggs, adjust the amount as necessary.
- Slice up ingredients that are difficult to cook thoroughly, such as root vegetables.
- The cooking plate is designed for steam cooking only. It cannot be used to fry or bake.

Note

If ingredients are insufficiently cooked even after following the points above, move them into another container and heat in a microwave etc. (the inner pot and the cooking plate cannot be placed in a microwave).

Basic steps for synchro-cooking

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

- ※ Spread ingredients over the whole of the cooking plate and avoid stacking them. Doing so may cause the contents to boil over or result in improperly cooked food.

2 Make the necessary preparations for cooking rice or soup.

(See p.12 "1" to 4)

Note

<When cooking rice>

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

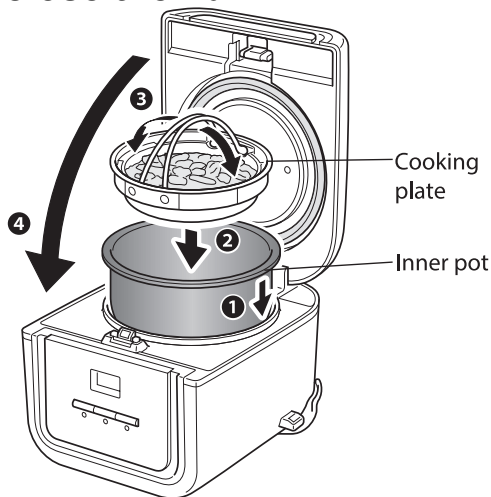
Maximum	Minimum
1 cup	0.5 cup

<When making soup>

Use the "Plain" scale on the inner pot to measure the ingredients for the soup as shown in the following table. Adding more than the maximum may cause the contents to boil over or result in improperly cooked food. If the ingredients are less than the minimum, they may burn.

Maximum	Minimum
1.5 or less on the Plain scale	1 or more on the Plain scale

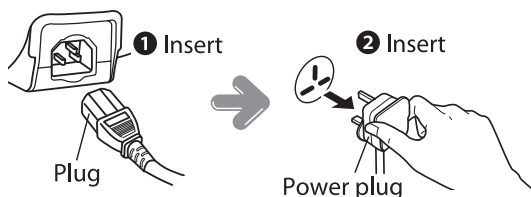
3 Place the cooking plate inside the inner pot and close the lid.



Note

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

4 Insert the power plug to an outlet.



Note

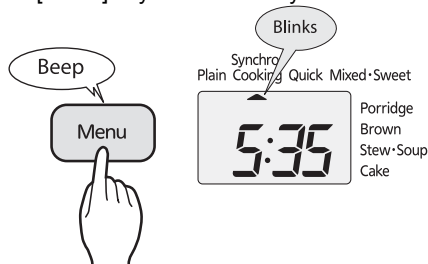
If the Keep Warm light is on, press the [Keep Warm/Cancel] key to turn off the light.

5 Open the panel cover.

6 Select a Menu.

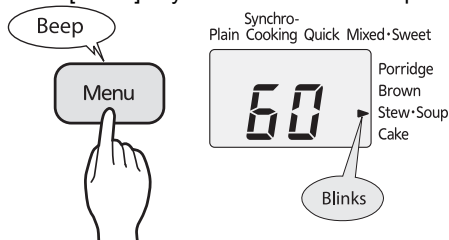
<When cooking rice and another dish at the same time>

Press the [Menu] key and select "Synchro-Cooking".

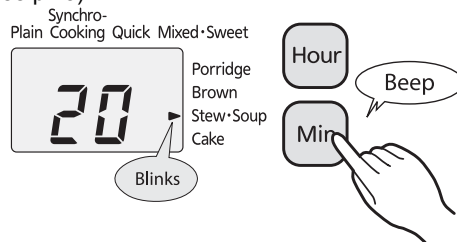


<When cooking soup and another dish at the same time>

① Press the [Menu] key and select "Stew·Soup".



② Set the cooking time at 20 to 30 minutes.
(See p.25)



Note

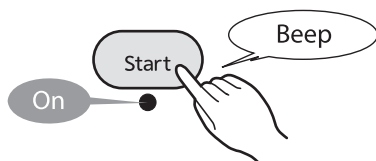
When cooking rice and another dish, select "Synchro-Cooking". When making soup and another dish, select "Stew·Soup".

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

7 Press the [Start] key.

Synchro-cooking starts.

Synchro-
Plain Cooking Quick Mixed-Sweet

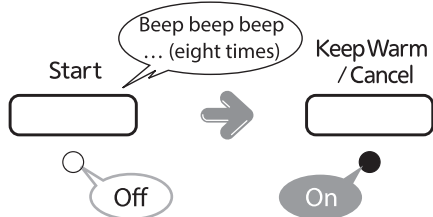


Note Do not open the lid while cooking.

8 Close the panel cover.

9 When cooking is complete

The Keep Warm function starts automatically.



10 Remove the cooking plate.

Note

- Do not leave the cooking plate in the rice cooker while the Keep Warm function is on.
- Be careful when removing the cooking plate after cooking, as it will be hot. Doing so may result in burns.
- Do not tilt the cooking plate while removing it. The broth, etc., may spill out and result in burns.
- Do not return the cooking plate to the inner pot after removing it. Doing so may result in the rice spoiling or not being kept warm.
- When making soup and another dish, ingredients may adhere to the bottom of the cooking plate, so be careful when placing it on a table etc.

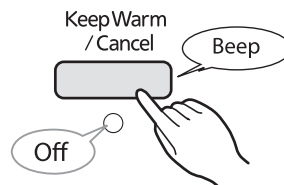
✧ When cooking with ingredients that release a lot of liquid, oils or fats when heated, or that expand during heating, such as eggs etc., some of the broth may overflow into the inner pot.

Adding water to the inner pot and cooking

- 1 Add water up to 1 on the Plain scale, place the cooking plate inside the inner pot, and close the lid.
- 2 Select the "Stew-Soup" menu.
- 3 Set the cooking time at 20 to 30 minutes. (See p.25)
- 4 When cooking is complete, press the [**Keep Warm/Cancel**] key, and then remove the cooking plate.

When synchro-cooking is complete...

1 Press the [Keep Warm/Cancel] key.



2 Remove any odors. See p.32.

10 Making a Stew ("Stew·Soup" Menu)

You can prepare the following dishes with ease. See the supplied Cookbook for instructions.

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

Menu examples

Stewed Pork Cubes and Tofu Skins in Brown Sauce;
Gobo and Yamaimo Soup



For how to cook "Stewed Pork Cubes and Tofu Skins in Brown Sauce" and "Gobo and Yamaimo Soup", see the supplied cookbook.

Note

Stir well before cooking to prevent seasonings from settling at the bottom of the inner pot.

Basic steps for cooking

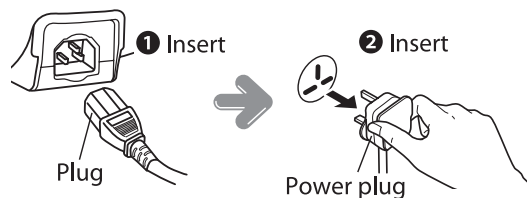
- 1 Prepare the ingredients.
- 2 Add ingredients to the inner pot and close the lid.

Note

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

Maximum	Minimum
3 or less on the Plain scale	1 or more on the Plain scale

- 3 Insert the power plug to an outlet.

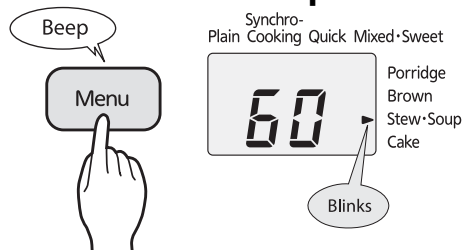


Note

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

- 4 Open the panel cover.

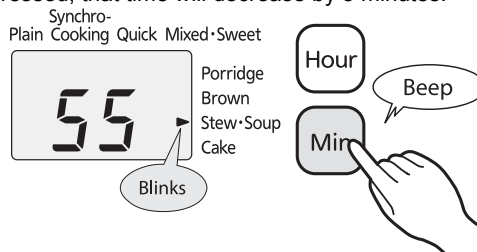
- 5 Press the [Menu] key and select "Stew·Soup".



- 6 Set the cooking time.

Use the [Hour] and [Min] keys to set the cooking time. The cooking time can be set to any 5-minute increment between 5 and 120 minutes.

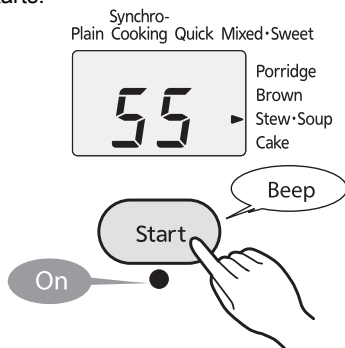
× Each time the [Hour] key is pressed, the set time will increase by 5 minutes. Each time the [Min] key is pressed, that time will decrease by 5 minutes.



10 Making a Stew ("Stew-Soup" Menu)

7 Press the [Start] key.

Cooking starts.

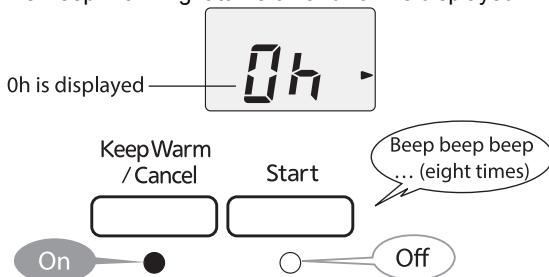


Note Do not open the lid while cooking.

8 Close the panel cover.

9 When cooking is complete

The Keep Warm light turns on and "0h" is displayed.



<When food is not sufficiently cooked>

When the Keep Warm light is on, press the [Hour] key to add extra cooking time, and then press the [Start] key. (The cooking time can be extended up to 30 minutes a maximum of 3 times.)

Note

When food is not sufficiently cooked, do not press the [Keep Warm/Cancel] key before adding extra cooking time. Doing so will cause the Keep Warm light to go out and additional cooking will not be possible. If you pressed it accidentally, follow the steps below.

- 1 Remove the inner pot and place it on a wet towel or cloth.
- 2 Leave the main body lid open and cool down the main body and the inner pot for about 10 minutes.
- 3 Place the inner pot back inside the main body.
- 4 Repeat the procedure from step 4 on p.25.

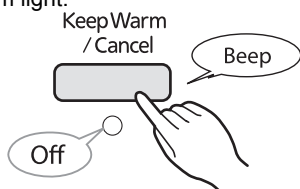
<Reheating cooked rice>

If you want food that is being kept warm to be piping hot before serving it, press the [Start] key when the Keep Warm light is on in order to reheat that food. The remaining reheating time is displayed and an alarm (3 long beeps) sounds when the operation is complete. After reheating, the Keep Warm light turns on and the elapsed Keep Warm time is displayed.

When cooking is complete...

1 Press the [Keep Warm/Cancel] key.

Press the [Keep Warm/Cancel] key to turn off the Keep Warm light.



2 Remove any odors. See p.32.

※ If the [Keep Warm/Cancel] key is not pressed when cooking is complete, the Keep Warm function automatically engages and the elapsed Keep Warm time is displayed in hourly increments from the first hour (1h) up to 6 hours (6h) after that. After 6 hours has elapsed, "6" blinks.

Note

- Do not use the Keep Warm function continuously as some foods will lose their taste.
- Do not use the Keep Warm function for longer than 6 hours.

11

Baking a Cake ("Cake" Menu)

You can bake cakes as described in the supplied cookbook.

Note

- Do not try to bake types of cake other than those described in the supplied cookbook.
- Do not bake with a greater volume of ingredients than as indicated in the supplied cookbook. Otherwise, ingredients may boil over.

1 Prepare the ingredients.

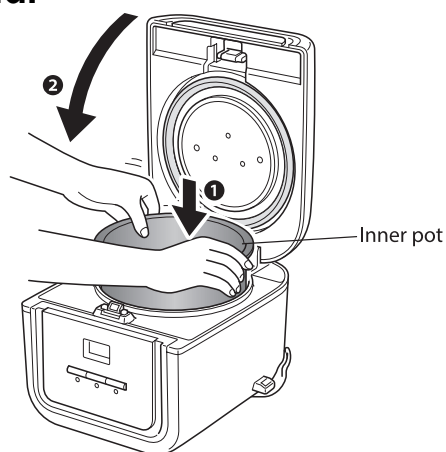
2 Pour the dough into the inner pot.

3 Press the air out of the dough.

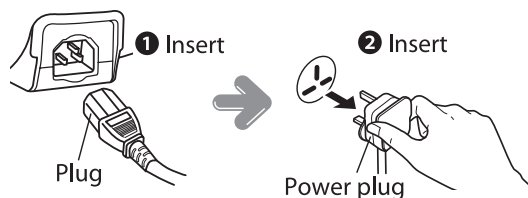
Note

When squeezing the air out of the dough before baking, do so with a soft cloth. Otherwise the inner pot could be deformed or damaged.

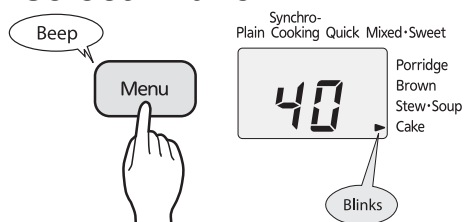
4 Place the inner pot inside the main body and close the lid.



5 Insert the power plug to an outlet.



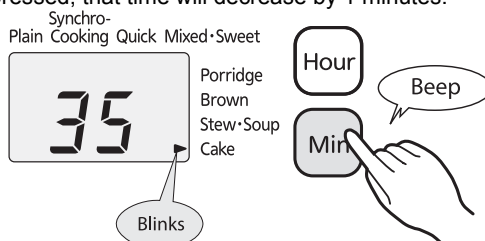
6 Open the panel cover, and then press the [Menu] key to select "Cake".



7 Set the cooking time.

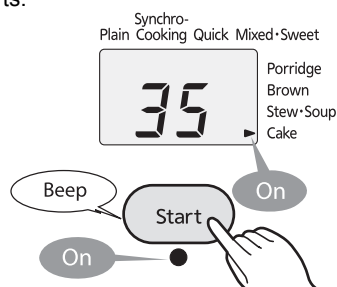
Use the [Hour] and [Min] keys to set the cooking time. The cooking time can be set to any 1-minute increment between 1 and 60 minutes.

× Each time the [Hour] key is pressed, the set time will increase by 1 minutes. Each time the [Min] key is pressed, that time will decrease by 1 minutes.



8 Press the [Start] key.

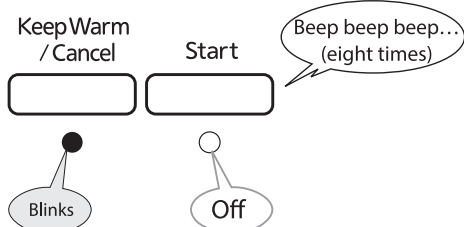
Baking starts.



9 Close the panel cover.

10 When baking is complete...

The Keep Warm light flashes.



- ① Open the lid and poke the center of the cake with a wooden skewer. (If no raw dough comes out, the center of the cake is baked.)

<If dough comes out>

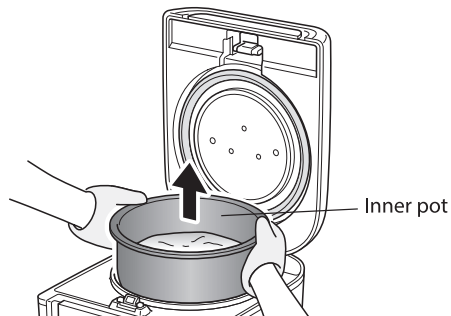
While the Keep Warm light is blinking, press the **[Hour]** key to add extra baking time, and then press the **[Start]** key. (The cooking time can be extended up to 30 minutes a maximum of 3 times.)

Note

Do not press the **[Keep Warm/Cancel]** key before adding extra baking time. Doing so will cause the Keep Warm light to go out and additional baking will not be possible. If you pressed it accidentally, follow the steps below.

- ① Remove the inner pot and place it on a wet towel or cloth.
- ② Leave the main body lid open and cool down the main body and the inner pot for about 10 minutes.
- ③ Place the inner pot back inside the main body.
- ④ Select "Cake", and then set additional baking time.

- ② Remove the inner pot, take out the cake and let it cool.

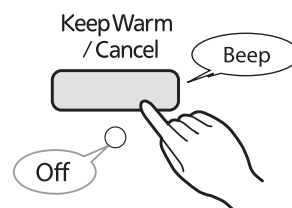


Note

- Wear oven mitts, etc. when removing the inner pot and careful not to touch it with your bare hands. Doing so may result in burns.
- Remove the cake as soon as baking is complete. If it is left in the rice cooker, condensation on the inner lid will drip onto the cake, making it sticky.

When baking the cake is complete...

- 1 Press the **[Keep Warm/Cancel]** key.



- 2 Remove any odors. See p.32.

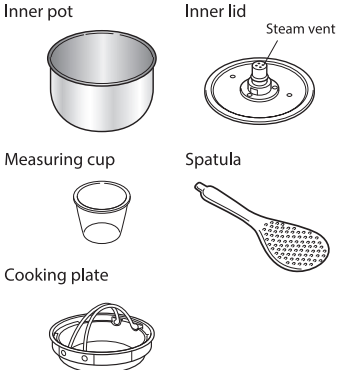
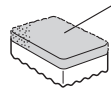

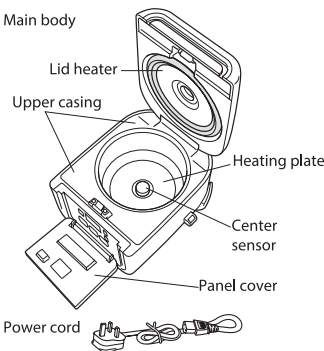
12 Cleaning and Maintenance

- Perform cleaning and maintenance procedures as described on pages 30 to 32. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.
- To maintain cleanliness, always clean the rice cooker on the same day it is used. You should also clean the rice cooker at regular intervals.
- 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.32)

Note

Be sure to disconnect the power plug and the plug, and allow the main body, inner pot, inner lid, and cooking plate to cool down before cleaning.

- When cleaning the product, use only dishwashing liquid or detergent.
- ✧ Rinse the parts thoroughly since detergent remaining on them may result in deterioration and discoloration of materials such as resin.
- Clean with a soft sponge or cloth.

Parts to wash after every use		<p>① Clean with a soft sponge and with tap or lukewarm water. ② Wipe off the water with a dry cloth to dry the parts thoroughly.</p> <p>Note</p> <ul style="list-style-type: none"> • Do not clean the inner pot with the abrasive side of a heavy-duty scrubbing sponge. Doing so may damage the fluorocarbon resin coating.  Do not clean with abrasive side of • Do not wash dishes, etc., inside the inner pot. Doing so may damage the fluorocarbon resin coating or cause it to peel. Also, do not place the inner pot upside down on top of dishes, etc., to dry. 
Parts to clean when dirty		<ul style="list-style-type: none"> • Wet a towel or cloth, wring out the excess water, and then wipe the inside and outside of the main body and the panel cover. • Wipe the power cord with a dry cloth. • Remove burned rice and any other adhering grains of rice that have adhered to the heating plate and center sensor. ✧ If adhering objects are hard to remove, use commercially available sandpaper (around #320), then wet a towel or cloth, wring out excess water, and wipe. • Remove any grains of rice that have adhered to the upper casing. • If the inside of the light hole on the Panel cover is dirty, wipe it with a cotton swab. <p>Note</p> <ul style="list-style-type: none"> • Do not allow water to get inside the main body. • Do not immerse the power cord in water, or splash it with water. Doing so may result in short-circuiting or electric shock.

Note

- Do not pull the lid gasket.
- Always keep the inner pot and inner lid clean to prevent corrosion and odors.
- Do not use harmful materials such as thinner, cleanser, bleach, chemically-treated wiping cloths, metal scrubbers, or nylon scrubbers.
- Always clean each part separately.
- Do not immerse the measuring cup or spatula in hot water. Doing so may cause them to become deformed.
- Do not use a dishwasher/dryer to clean the inner pot. Doing so may cause them to become deformed.
- Always clean the inner lid after cooking with grains (amaranths, etc.). The steam vent on the inner lid may clog and cause problems, such as preventing the lid from opening, resulting in improperly cooked food.

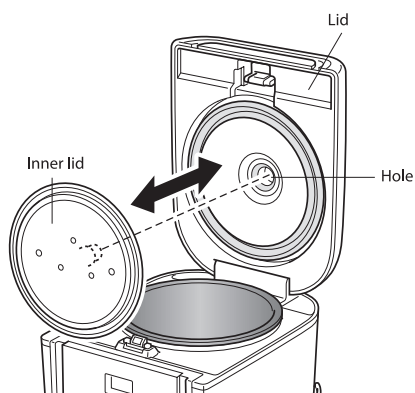
Removing and attaching the inner lid

■ Removing the inner lid

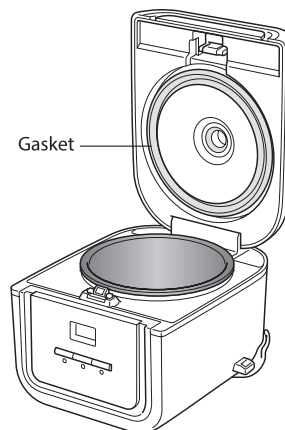
Pull to the front to remove.

■ Attaching the inner lid

Insert the inner lid into the hole on the lid as shown in the following figure.

**Note**

Do not pull the lid gasket. Once it is detached, it cannot be reattached.



12 Cleaning and Maintenance

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

■ Main body

- 1 Add water up to 70 to 80% of the inner pot, and then with the "Plain" menu selected, press the **[Start]** key.
(Do not place the cooking plate inside the inner pot.
When the Keep Warm light is on, press the **[Keep Warm/Cancel]** key.



If odors become bothersome, use about 20 g of citric acid added to the water for more effective deodorizing.

※ It may be impossible to remove some odors completely. In this case, contact the place of purchase.

Note

- Be careful when handling the inner pot and main body after cleaning as they become hot. Touching them may result in burns.
- Be careful when handling the cooking plate after soaking as it becomes hot. Touching it may result in burns.

- 2 Wash the inner pot and inner lid with a standard kitchen detergent, and then rinse thoroughly with water.
- 3 Allow the main body and all parts to dry in a well-ventilated location.

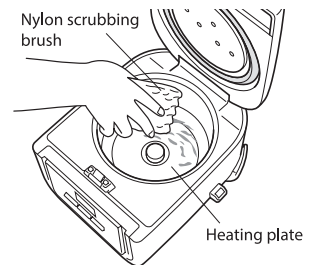
■ Cooking plate

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

Cleaning the heating plate

During use, condensation runs off the lid and may stain the heating plate. This does not affect the the rice cooker's operations, but if it does concern you, clean as shown below.

- 1 Apply a small amount of commercially available cream cleanser to a nylon scrubbing brush, and lightly scrub the stained areas on the heating plate.
- 2 Wipe away any dirt with damp kitchen paper or a cloth.



13

Cooking Is Not Performed Properly

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

Check point		Shared cooking menu									
		Was more than the maximum amount of rice used?	Was the rice stirred and loosened well?	Was the plug disconnected, or was there a prolonged power outage?	Is the inner pot deformed?	Are there grains of burned rice or water drops etc. adhering to the exterior base inner pot, the hot plate, or the center sensor?	Was a key pressed after cooking without turning off the Keep Warm function?	Was the correct menu selected?	Was cooking done with hard water such as mineral water?	Was cooking done with alkaline ionized water (pH 9 or higher)?	Was the amount of rice, ingredients, and water correct?
When	Is too hard	•						•			
	Is too soft	•	•								
Cooked rice	Is not cooked completely	•			•						
	Has a hard center	•			•	•					
	Is burned	•			•	•					
During cooking	Steam leaks	•									
	Boils over	•			•						
	Cooking time is too long	•			•						
Reference page		11-12	-	-	14-19	12-16	12-30 - 32	-	39	16	11-38

Check point		Shared cooking menu									
		Was the rice cooker and its parts cleaned sufficiently?	Was cooking continued immediately after the initial cooking?	Were there a lot of cracked grains of rice?	Was the rice mixed with other ingredients or multi-grain rice? Were seasonings stirred well?	Was the lid closed securely?	Was the rice left in a colander after washing?	Was the rice left soaking in the water too long after washing?	Was hot water (over 35°C) used to wash the rice or adjust the water level?	Was the rice (other than rinse free rice) washed sufficiently?	Are there any grains of rice adhering to the gasket or the brim of the inner pot, etc.?
When	Is too hard	•									
	Is too soft						•				
Cooked rice	Is not cooked completely										
	Has a hard center										
	Is burned			•			•				
During cooking	Smells like rice bran			•							
	Steam leaks	•									
	Boils over	•		•							
Reference page		12-30	11-12	12	-	-	12	11	-	-	30 - 32

13

Cooking Is Not Performed Properly

Check point	Plain menu	Synchro-cooking using the cooking plate			
	Was the timer function used?	Were more than the maximum or less than the minimum amounts of ingredients and seasonings used than indicated in the cookbook?	Were the ingredients arranged unevenly in the cooking plate?	Was a menu other than "Synchro-cooking" or "Stew Soup" used?	Was the plug disconnected, or was there a prolonged power outage?
When					
Cooked rice	Is too hard		•		•
	Is too soft	•	•		•
	Is not cooked completely		•		•
	Has a hard center		•		•
	Is burned	•	•	•	•
	Has an odor		•	•	•
Cooked food	Is sticky		•	•	•
	Is too hard		•	•	•
	Is too soft		•	•	•
During cooking	Is not fully heated		•	•	•
	Overflows into the rice		•	•	•
	Steam leaks		•	•	•
During cooking	Boils over		•	•	•
	Cooking time is too long		•		•
Reference page	-	22	22	22 - 24	39

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

Check point	Was the amount of rice, ingredients, and water correct?	Are there grains of burned rice or water drops etc. adhering to the exterior base inner pot, the heating plate, or the center sensor?	Was the plug disconnected, or was there a prolonged power outage?	Was the rice stirred and loosened well?	Are there any grains of rice adhering to the gasket or the brim of the inner pot, etc.?	Was the rice (other than rinse free rice) washed sufficiently?	Was the rice or food reheated 3 or more times?	Was the Timer function set for more than 12 hours in advance?	Was the Keep Warm function used continuously for more than 12 hours?
When									
Rice being kept warm	Has an odor	•	•		•	•		•	•
	Is discolored		•	•	•		•		•
	Is dry	•	•	•	•		•		•
	Is sticky	•	•	•	•			•	
	Reheated rice is dry	•	•	•			•		
Reference page	11-12	12-30 - 32	39	16	12-30	11-12	21	17 - 19	20

Check point	Was rice left in the rice cooker with the Keep Warm function turned off?	Were odors removed after cooking or cake baking?	Was the rice cooker and its parts cleaned sufficiently?	Did you try to reheat rice that was just cooked and was still hot?	Was a spatula left in the inner pot?	Was cold rice added?	Is the rice concentrated around the outer portions of the inner pot (less rice in the middle of the pot)?	Was less than the minimum required amount of rice being kept warm or reheated?	Is anything other than white rice or rinse free rice being kept warm?	When	Reference page
Rice being kept warm	Has an odor	•	•	•	•	•		•	•		
	Is discolored				•	•	•	•	•		
	Is dry				•	•	•	•	•		
	Is sticky				•	•	•	•	•		
	Reheated rice is dry								•		
											20
											20
											20
											20
											21
											30 - 32
											24-27-29-32
											20

14 Stew Cooking or Cake Baking Does Not Go As Expected

Check the following points if you experience a problem with the "Stew-Soup" or "Cake" menus

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 or bread baking time too long?	Was the cooking or bread baking time too short?	Are there any grains of rice adhering to the gasket or the brim of the inner pot, etc.?	Was the lid closed securely?	Was the plug disconnected, or was there a prolonged power outage?	When	Reference page
Does not boil/Does not bake enough	•	•		•		•	•	•		
Boils over	•	•	•							
Boils down/burns	•		•		•					
										25-28
										25 - 29
										25-28-30
										39

※ "Stew-Soup" menu only


15 Troubleshooting

Check the following before requesting repair service.

Problem	Check point	Action	Reference page
The rice has not been cooked. The food has not been cooked.	Is the connector inserted in the main body properly, and is the power plug properly connected to an outlet?	Insert the power plug fully into an outlet.	4-12-24-25-28-38
Rice was not cooked completely by the preset time.	Does the display show the correct present time?	Set the correct present time.	38
	Check "Cooking time is too long" on p.36 and take the necessary action.		
An alarm (3 beeps) sounds and the Timer function cannot be set.	Does the display show the correct present time?	Set the correct present time.	38
	Is "0:00" blinking on the display?	Set the present time.	
	Was the "Synchro-Cooking", "Quick", "Mixed-Sweet", "Stew-Soup", or "Cake" menu selected?	The Timer function is not available for the "Synchro-Cooking", "Quick", "Mixed-Sweet", "Stew-Soup", or "Cake" menus.	17-19
	Was an unacceptable time set?	Set a time that is acceptable under the Timer function.	
An alarm (3 beeps) sounds when the Timer function is set.	An alarm sounds if you do not operate the rice cooker within about 30 seconds after pressing the [Timer] key.	Continue setting the Timer function.	17-19
The display is blurred.	Are there any grains of burned rice or any other remaining grains of rice adhering to the gasket or the brim of the inner pot?	Completely remove all remaining rice.	12-30 - 32
	Is the outer surface of the inner pot wet?	Wipe with a dry cloth.	
Sound is heard during cooking, steaming, reheating, or when the Keep Warm function is on.	Do you hear a ticking sound?	This is the sound from the microcomputer controller. This is not a malfunction.	9
	Do you hear a popping sound?	This is the sound of metal contracting due to heat. This is not a malfunction.	
	Do you hear a water bubbling sound? (During cooking and steaming only)	This is not a malfunction.	
	Do you hear a completely different sound from the above?	Contact the place of purchase.	-
Reheating is disabled.	Does an alarm (3 beeps) sound when you press the [Start] key?	The rice is cold. Rice below approximately 55°C cannot be reheated.	21
	Is the Keep Warm light off?	Press the [Keep Warm/Cancel] key and check that the Keep Warm light turns on. Then, press the [Start] key again.	
Food adheres to the inner lid during synchro-cooking.	When cooking with ingredients that expand during heating, such as eggs etc., some may adhere to the inner lid. If it is bothersome, reduce the amount of the ingredients.		-
Baking a cake takes a long time.	If the power voltage is low, it may take longer than the standard time to completely bake a cake. Extend the baking time if it is not completely baked.		29
Water or rice has entered the main body.	Water or rice inside the main body may cause problems. Contact the place of purchase.		-
When setting the present time, pressing the [Hour] or [Min] key does not access the time setting mode.	The time cannot be set during cooking, when the Keep Warm function is on, when the Timer function is in use, or during reheating.		38
The Keep Warm light is blinking.	When the "Cake" menu is selected, the Keep Warm light blinks when cooking is complete.		16-20-29

Problem	Check point	Action	Reference page
The elapsed Keep Warm time is blinking.	Was the Keep Warm function used continuously for more than 12 hours?	The elapsed Keep Warm time will blink when the Keep Warm function has been on for more than 12 hours.	20
	Was a stew kept warm for more than 6 hours?	The elapsed Keep Warm time will blink when the Keep Warm function has been on for more than 6 hours.	27
The present time, preset timer settings, and elapsed Keep Warm time are lost when the power plug is disconnected.	Does "0:00" blink on the display when the power plug is connected again?	The lithium battery has run out. Contact the place of purchase.	9
The lid will not open, or it opens during cooking.	Are there any grains of rice adhering to the upper casing?	Completely remove all remaining rice.	12-30
Nothing happens when a key is pressed.	Is the connector inserted in the main body properly, and is the power plug properly connected to an outlet?	Insert the power plug fully into an outlet.	4-12-24-25-28-38
	Is the Keep Warm light on?	Press the [Keep Warm/Cancel] key to turn off the Keep Warm function, then try the operation again.	12-20
There is a smell of plastic etc.	Such odors may occur when the rice cooker is first used, but they should disappear over time.		-
Some lines and waves appear on the plastic parts.	These traces occurred during molding and do not affect the proper functioning of the product.		-

Indications appear

Display	Action	Reference page
<p>"Err" appears on the display and a long lasting or continuous beeping alarm sounds.</p> <p>Syncho- Plain Cooking Quick Mixed·Sweet</p>  <p>Porridge Brown Stew·Soup Cake</p>	A malfunction has occurred in the main body. Disconnect the power plug, and then contact the place of purchase.	-

Plastic parts

Plastic parts that come into contact with heat or steam deteriorate over time. Contact the place of purchase.

Setting the present time

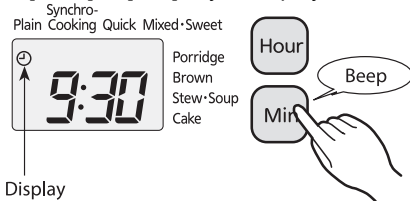
The time is displayed in a 24-hour format.

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

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

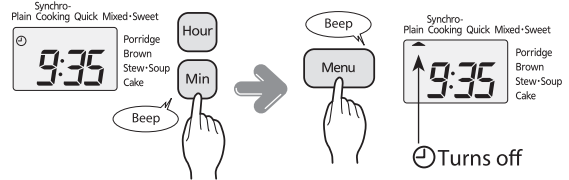
- 1 **Open the panel cover.**
- 2 **Insert the power plug to an outlet (see p.12).**
- 3 **Display the time setting mode.**

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



4 Set the present time.

- Set the hour with the [Hour] key and the minute with the [Min] key.
- Hold down the corresponding key to change the time more rapidly.
- When you have finished setting the time, press the [Min] key.



✗ To cancel setting the time, press the [Keep Warm/Cancel] key.

5 Close the panel cover.

Specifications

Unit Size		0.54 L (3 cup) type	
Power source		220 - 230V 50/60Hz	
Rater power (W)		385 - 420	
Cooking capacity (L)	Plain	0.09 to 0.54 (0.5 to 3 cups)	
	Synchro-Cooking	0.09 to 0.18 (0.5 to 1 cup)	
	Quick	0.09 to 0.54 (0.5 to 3 cups)	
	Mixed	0.09 to 0.36 (0.5 to 2 cups)	
	Sweet	0.09 to 0.36 (0.5 to 2 cups)	
	Porridge	Hard	0.09 to 0.135 (0.5 to 0.75 cup)
		Soft	0.09 (0.5 cup)
	Brown	0.09 to 0.36 (0.5 to 2 cups)	
Outside dimensions* (cm)	Width	22.0	
	Depth	27.3	
	Height	19.1	
Weight* (kg)		2.9	

• Depending on the room temperature and usage, a time discrepancy of 30 to 120 seconds may occur over the course of a month.

• One cup is about 150 g.

* Approximate values.

When the plug is disconnected, or there was a prolonged power outage

If the plug is disconnected during cooking, when the Keep Warm function is on, during reheating, or when the Timer function is in use, plug it back in immediately. The function being used will continue to operate. Also, if a power outage does occur, the rice cooker will resume its normal functions once power is restored.

When the connector is disconnected, or there was a prolonged power outage	Once power is restored
While the Timer function is set	The timer will resume operation. (If the power outage lasts for an extended period of time and the preset time has passed when power is restored, the rice cooker will immediately begin cooking.)
During cooking/reheating	The rice cooker will resume cooking/reheating.
While the Keep Warm function is on	The Keep Warm function resumes.

※ Depending on the conditions, rice may not be cooked properly, or the Keep Warm temperature may drop.

Purchasing replacement parts and optional accessories

The inner pot's fluorocarbon resin coating may wear and peel with extended use. (See p.7)

For stubborn dirt, odors, or serious damage, contact the place of purchase.

目录

1	安全注意事项.....	42
2	各部件名称和附件.....	46
	菜单选项和功能.....	48
	煮出可口米饭的诀窍.....	49
3	煮饭前.....	50
4	煮饭.....	52
5	饭煮好后.....	53
6	计时煮饭.....	54
7	米饭保温.....	56
8	对煮好的米饭重新加热.....	57
9	同时做成米饭（汤）与菜肴（Synchro-Cooking 菜单）.....	58
10	炖汤（“Stew • Soup”菜单）.....	61
11	烘焙蛋糕（“Cake”菜单）.....	63
12	清洗的方法.....	65
13	当您觉得煮饭不正常时.....	67
14	慢炖或蛋糕烘焙效果不理想.....	69
15	认为发生故障时.....	70
	其它.....	72
	时间的调整方法.....	72
	规格.....	72
	插头拔下或长时间断电时.....	73
	关于消耗品 • 部件的购买.....	73


1 安全注意事项


使用前请仔细阅读，并务必遵守。

※ 此处标识的注意事项是为防止对使用者及他人造成危害及财产损失。此注意事项为安全相关的重要内容，请务必遵守。

※ 请勿撕下贴在本体上的注意事项贴纸。

因忽视标识的内容，操作错误产生的危害及损害程度，按以下表示来区分说明。

 **警告** 表示如果用户操作不当，可能会造成使用者死亡或重伤(*1)的内容。

 **注意** 表示如果用户操作不当，可能会造成使用者伤害(*2)或物品损坏(*3)的内容。

*1 重伤是指因失明、受伤、烫伤（高温·低温）、触电、骨折、中毒等留下的后遗症及需要住院治疗或长期看门诊的。

*2 伤害是指无需住院治疗·长期看门诊的受伤、烫伤或触电等。

*3 物品损坏是指损害扩大到房屋，家产及家畜、宠物等。

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



请勿使用额定电压以外的电源。
以免造成火灾、触电。



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



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



如果电源插头上有灰尘，请及时擦拭干净。
以免造成火灾。



请将电源插头完全插到底。
以免造成触电、短路、起火。



电源线或电源插头破损或插座松动时，请勿使用
以免造成触电、短路、起火。



如果电源软线损坏，必须用专用软线或从其制造商或维修部买到的专用组件来更换。



请勿用湿手插入或拔出电源插头。
以免造成触电或受伤。



请勿让婴幼儿舔舐产品插头。
注意勿让婴幼儿误舔。以免造成触电或受伤。



煮饭中，请勿打开上盖。
以免造成烫伤。



请勿将脸或手靠近调压阀或蒸汽孔。
以免造成烫伤。特别注意勿让婴幼儿触摸。



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



请勿将产品浸于水中或向其泼水。
以免造成短路·触电。



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。



请勿将针、铁丝等金属物等异物放入缝隙内。
以免因触电及其它异常动作而受伤。



关闭上盖时，务必清理掉上框和吊钩上所粘的米粒和其它东西，并听到盖关闭的卡嗒声。
如果盖关闭不严，则蒸汽会喷出，或上盖可能会打开，内部物体可能会溢出来，从而导致烫伤或其它伤害。



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、触电及受伤。
(异常·故障例)

- 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。
- 电饭煲某部分有裂开，松动或摇晃。
- 内锅变形。
- 有其它异常或故障。

请立即拔下电源插头，联系使用说明书上记载的服务热线。



请勿用于使用说明书(附属的菜谱)记载内容以外的用途。

- 以免因蒸汽喷出或食物溢出造成烫伤或受伤。
(不可烹调的事例)
- 将食材、调料等放入塑料袋中加热。
 - 用烹调专用纸等代替上盖使用。



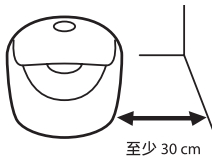
注意



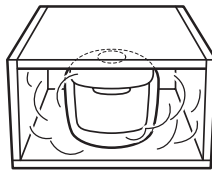
请勿在不稳定的场所，耐热性差的桌子及毛毯等上面使用。
以免造成火灾或使桌子、毛毯受损。



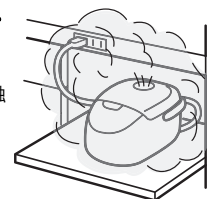
请勿在墙壁或家具的附近使用。
因蒸汽和热量会导致墙壁及家具受损、变形、变色，因此使用时请保持与墙壁和家具的距离在 30cm 以上。在橱柜等地方使用时请注意勿让蒸汽滞留在里面。



请勿在蒸汽会被强制喷到操作面板上的狭小空间内使用本产品。
否则会因为蒸汽或发热而导致操作面板和本体老化、变色或变形。在滑动式餐桌上使用时，请在蒸汽不会接触插头的位置使用。



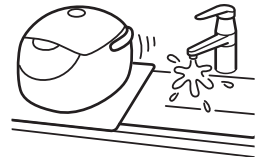
请勿让电源插头接触蒸汽。
以免造成火灾、触电或起火。在滑动式桌子上使用时，应放置在电源插头接触不到蒸汽的地方使用。



请勿在不足以支撑其重量的滑动式餐桌上使用。
如果电器掉落，则可能会导致伤害、烫伤或故障。使用前确保餐桌足以支撑电器的重量。



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



请勿使用非专用内锅。
以免造成过热、异常情况。



请勿在本产品以外使用调理盘。
以免造成火灾或烫伤。



请勿使用本产品以外的专用电源线。此电源线请勿用在其他电器产品上。
以免造成故障、起火。

1 安全注意事项



请勿空烧。
以免造成故障、过热或异常情况。



打开上盖时请注意蒸汽。
以免烫伤。



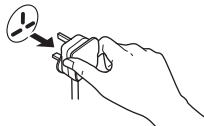
请勿在使用中或刚使用完触碰高温部。
以免造成烫伤。



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老化而造成触电、漏电火灾。



请务必手持电源插头拔下电源。
以免造成触电或短路而起火。



请勿使用多头插座。
以免造成火灾。



请小心使用。
请勿摔落或加以强烈撞击。以免造成受伤或故障。



请待本体冷却后，再进行清洗。
以免触摸到高温部，造成烫伤。



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



煮饭中请勿移动本体。
以免造成烫伤或食物溢出。
如果插头已拔下，则不会再进一步烹调。



移动本体时，请勿触碰到上盖开关片。
以免上盖打开，造成受伤或烫伤。



本产品为一般家庭用电器。
该产品在家庭内或在以下场所都可以使用，但需要注意。

- 商店，办公室等的茶水间
- 农场
- 在酒店等住宿的客房
- 在民宿等简易住宿的客房



请勿在电磁炉上使用此电器。
以免导致故障。



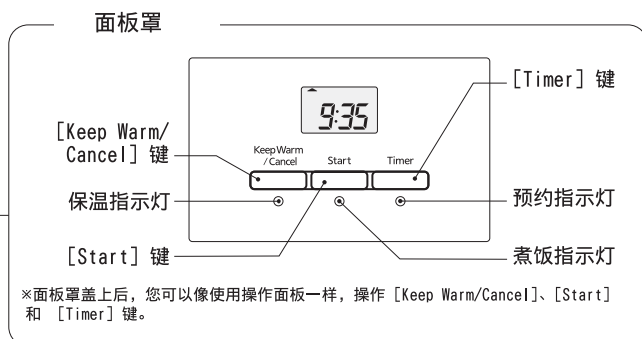
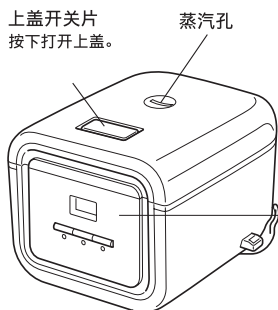
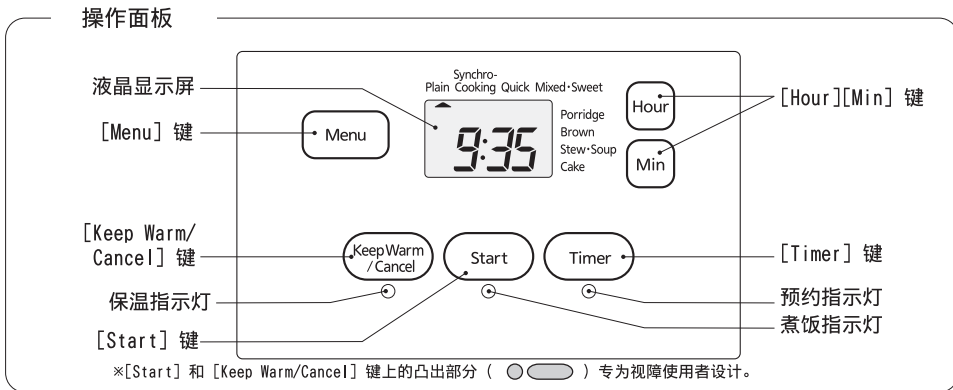
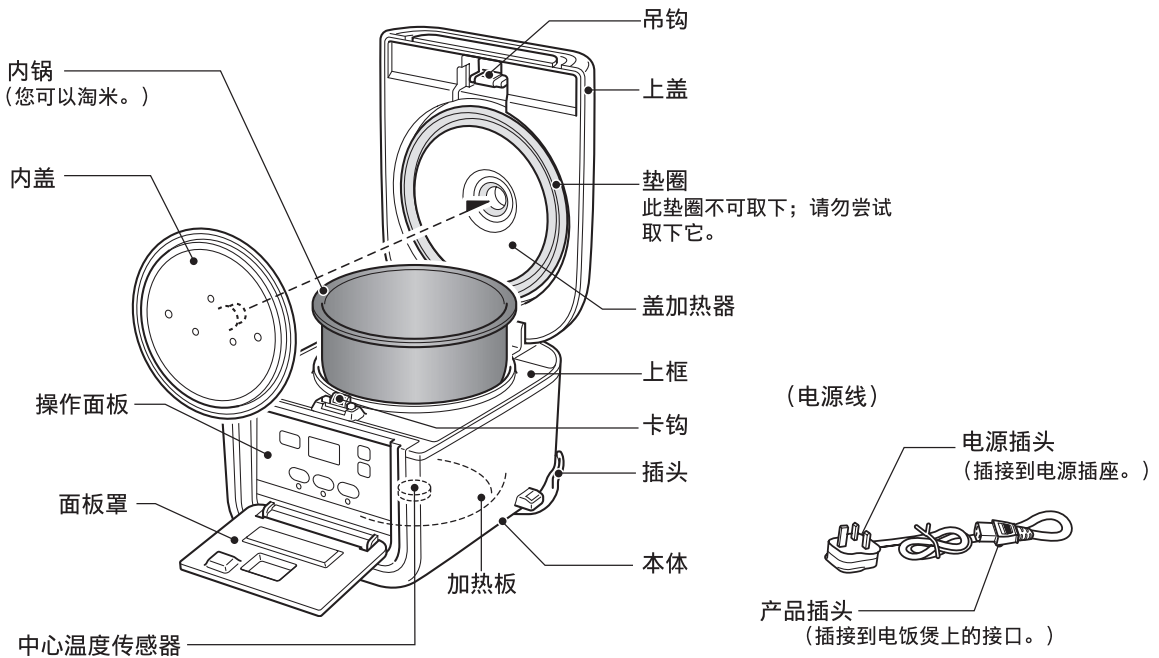
清洁保养前，请务必将电源插头从插座拔下，从本体的电源插口上拔下产品插头。清洁保养完后，再次使用时请确认电源线两端的插头及本体上的电源插口是否充分干燥后再插入使用。插入电源时请勿移动本产品。
以免造成短路、触电、起火。

为了能经久耐用，请注意

- 请清除粘附于本产品上的焦饭粒和米粒等。
以免造成漏蒸汽、煮沸溢出、故障或煮饭不理想。
- 煮饭中，请勿将布等覆盖在本体上。
以免造成本体或上盖变形·变色。
- 请勿重新加热（保温）已凉下来的煮熟米饭。
否则可能会导致故障或火灾。
- 为维持本产品的功能和性能，在产品上设计有小孔，因此有可能会有虫子等进入引起故障。请注意使用市场上销售的防虫遮罩物等进行防护。另外，因虫子等异物进入引起的本产品故障属于有偿修理的范围。请联系使用说明书上记载的服务热线。
- 内锅的氟素加工会随着使用不断消耗，并可能脱落，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。请联系使用说明书上记载的服务热线。
- 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上·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。
 - 请勿使用附属品木制以外的饭勺。
 - 请勿使用金属制的汤勺、汤匙、打蛋器等坚硬物品。
 - 请勿在内锅中放入竹制蒸笼。
 - 请勿将餐具等坚硬物放入内锅。
 - 请勿使用钢丝球或尼龙刷等坚硬物品来清洗。
 - 请勿使用洗碗机或烘碗机等。
 - 淘米时请勿用力按压内锅。
 - 内锅变形时，请联系使用说明书上记载的服务热线。

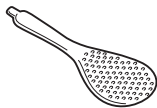


2 各部件名称和附件



附件

<饭勺>



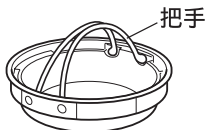
<量杯>

约 1 杯 (约 0.18 L)

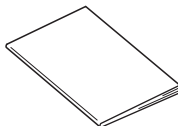
约 150 克



<调理盘>



<Cookbook (食谱)>



关于提示音

烹调过程中、蒸制过程中、重新加热过程中及保温过程中，电饭煲会发出以下声音，这并非异常：

- “喀嚓喀嚓”的声音（微电脑控制的声音）
- “哗叽哗叽”的声响（升温时金属收缩的摩擦声音）
- 水进溅的声音（仅限煮饭，焖饭过程中）

关于锂电池

因锂电池安装在里面，即使拔掉电源插头也会继续保存现在时间及预约时间。

- 在拔下电源插头的状态下，锂电池的寿命为4~5年。
- 锂电池没电时，插上电源插头后液晶显示屏显示“0:00”闪烁。可正常煮饭，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。

注意

用户不可自己更换锂电池。
更换新锂电池时请联系使用说明书上记载的服务热线。

时间确认

时间以 24 小时制显示。若时间不准确，请调整到现在时间。（参照第72 页）

菜单选项和功能

菜单	可用性	保温	功能
Plain	○	○	煮白米饭（免洗米饭）时选择它。
Synchro-Cooking	-	△	使用调理盘同时做煮米饭和菜肴时选择它。
Quick	-	○	快速煮白米饭（免洗米饭）时选择它。
Mixed • Sweet	-	△	煮什锦饭/调味米饭或蒸米饭时选择它。
Porridge	○	△	做麦片粥时选择它。
Brown	○	△	煮糙米饭和/或杂粮米时选择它。
Stew • Soup	-	△	通过附带的Cookbook做炖菜或汤时选择它。
Cake	-	-	通过附带的Cookbook做蛋糕时选择它。

参照第 72 页了解烹调功能。

△：米饭可以保温。但是，口感会变差。

煮出可口米饭的诀窍



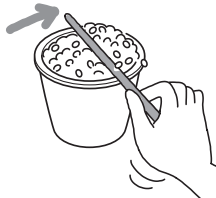
请参照第 50 页了解烹调前的准备工作，参照第 52、53 和 54 页了解烹调说明。

选择上等米，存放在阴凉的场所。

选择碾米日期新、米粒整齐、有光泽的米。存放时，请存放在通风良好的阴暗场所。

使用附带的计量杯正确量米。

- 1 杯约 0.18 L。
- ※ 也对免洗米使用附带的计量杯。



淘米时要动作迅速。

以足量的水迅速搅拌后将米泔水倒掉，重复淘米直到米泔水变清。



煮半精米、全米、胚芽米、发芽糙米、杂粮什锦饭时，选择“Plain”菜单。

- ※ 同时使用杂粮米与白米煮饭时，请将杂粮米放在白米上面。
- ※ 与精米相比，可能会有更多的烧焦饭。

煮免洗米

- 加入免洗米和水，然后从底部开始充分搅动，使每一粒米都完全浸入水中。（只是将水加入到米中会使米无法完全浸入水中，并可能会导致煮的饭不可口。）
- 如果加入的水变白，我们建议您再换水一两次，将米完全洗净。（水变白是因为米中的淀粉，不是有麸糠，但是煮饭时米中有淀粉可能会导致烧糊，内部物体溢出或煮的饭不可口。）

请根据米粒的种类及个人的嗜好调节水量。

自标准刻度增减水量时，增减量请勿超过刻度的1/3。

- 要添加的水量

菜单	水量 (以内锅内上的相应刻度为参考标准)
Plain Synchro-Cooking Quick Mixed	使用“Plain”刻度。
Sweet (糯米)	使用“Sweet”刻度。
Sweet (糯米和普通米)	“Plain”和“Sweet”刻度之间。
Brown	使用“Brown”刻度。
Porridge	Hard Porridge: 使用“Porridge Hard”刻度。 Soft porridge: 使用“Porridge Soft”刻度。

- ※ 对于免洗米，确保将水量加到略高于刻度线（水面刚好盖住刻度线）。
- ※ 煮半精米、全米、胚芽米、发芽糙米、杂粮什锦饭时，请以“Plain”刻度为参考标准酌量增减。
- ※ 如果发芽糙米和杂粮米的包装袋上标明有水量，则请以该水量为准，根据自己的嗜好酌量增减。

放入其它配料煮饭时

相对于 1 杯米，配料应在 70 克以下。充分搅匀调料，将配料放在米上面。放入配料蒸饭时，使用的量务必不超过可接受的最大煮饭量（见下表）。

Mixed • Sweet	2 杯以下
Brown	1.5 杯以下
Porridge • Hard	0.5 杯

3 煮饭前



参见第 49 页了解煮出可口米饭的诀窍

1 使用计量杯量米

务必使用随电饭煲附带的量杯。

※ 附带量杯中装入的米量约相当于 (约 0.18 L)。

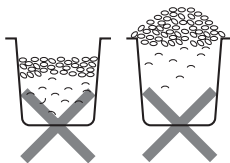


也对免洗米使用附带的量杯。

<正确测量>



<不正确测量测量>



注意

务必使用规定的米量 (参照第 72 页的“规格”)。否则米饭可能煮出的饭不可口。

2 淘米。

可以用内锅来淘米。

※ 对于免洗米, 请参考第 49 页。

注意

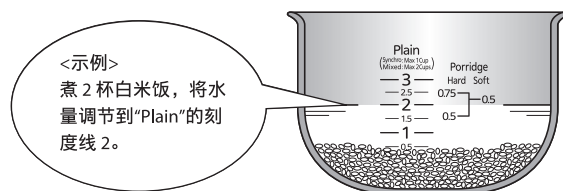
- 请勿使用热水 (35°C 以上) 淘米或加热水。否则煮出来的饭会不可口。
- 淘米时请勿过度用力。以免损坏内锅和防止煮出来的饭会不可口。

3 调节水量

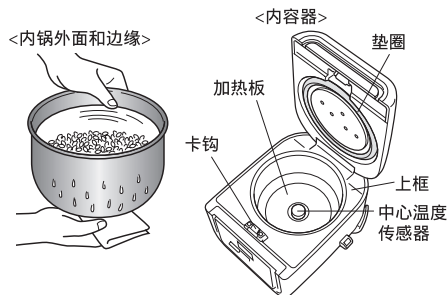
将内锅放平, 对准内锅内侧的刻度调节水量。



请根据米粒的种类、菜单及个人的嗜好调节水量。(参照第 49 页的参考标准表)



4 擦除水滴和米粒等。

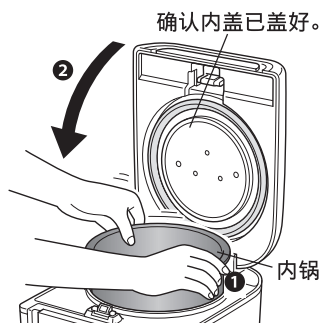


注意

请务必去除加热板、中心温度传感器、上框和卡钩周围附着的饭粒、米粒等。否则会导致上盖无法盖上, 或上盖在煮饭过程中打开。

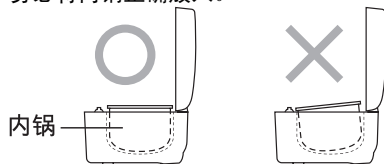
5 将内锅放入电饭煲本体中，盖上下盖。

- ①放入内锅时，请避免倾斜，正确放入。
- ②盖上下盖。



注意

务必将内锅正确放入。



6 将电源插头插入插座。



注意

保温指示灯亮灯时，请按 [Keep Warm/Cancel] 键将指示灯熄灭。

4 煮饭



参见第 49 页了解煮出可口米饭的诀窍

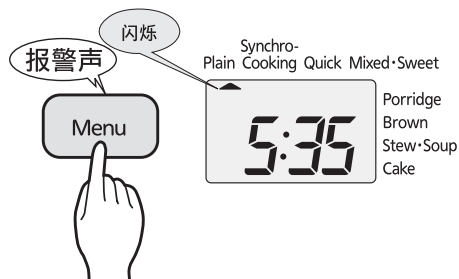
1 打开面板罩。



- ※ 请勿对面板罩过度用力或在它上面放任何东西。
- ※ 如果面板罩上粘有水或其它煮饭材料，请立即擦除。

2 按下 [Menu] 键将 ▲ 移到所需菜单。

每次按 [Menu] 键，所选的菜单会按照下面所示的顺序更改。



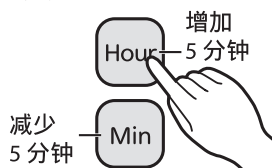
- ※ 如果已经选择了所需菜单，则不需要按 [Menu] 键。

注意

选择“Quick”时，煮饭时间会比“Plain”模式短。

3 如果选择“Porridge”菜单，请使用 [Hour] 和 [Min] 键设定所需的煮饭时间。

- 每次按 [Hour] 键，设定时间会增加 5 分钟。每次按 [Min] 键，时间会减少 5 分钟。
- 烹调时间可以设定为 40 到 90 分钟之间任何以 5 分钟为增量的时间。



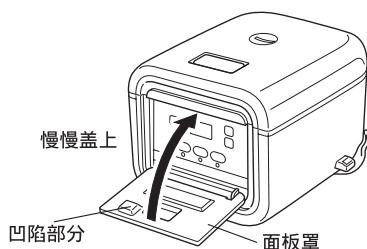
- 默认设置为 60 分钟。根据需要进行调整。

4 按下 [Start] 键。

烹调开始。



5 盖上面板罩。



- ※ 请勿按面板罩上的任何键。

注意

请勿使用任何磁体靠近电饭煲，面板罩内置有磁铁。

烹调时间参考标准

Plain	Synchro-Cooking	Quick	Mixed-Sweet	Brown
43 至 53 分钟	43 至 53 分钟	19 至 41 分钟	38 至 56 分钟	67 至 81 分钟

※ 上面时间是指煮饭前米未浸泡到煮饭后蒸汽排完所用的时间。（电压：220 - 230 V，室温：23℃，水温：23℃，水量：正常水量）

※ 根据所煮的饭量、米种类、配料类型和数量、室温、水温、水量、电压和是否使用了计时功能，煮饭时间会有所差异。

5 饭煮好后

蒸汽排放开始…

蒸汽排放的剩余时间显示在液晶显示屏（增加为 1 分钟）。

蒸汽排放时间根据所选菜单而有所不同。在蒸汽排放期间，会显示剩余时间。



烹调完成时。

自动开始保温模式。



- 如果在“Porridge”菜单下加入了材料或需要延长煮饭时间，您可以设定所需额外煮饭时间。只需在保温指示灯亮灯时按下 [Hour] 和 [Min] 键，然后按下 [Start] 键。煮饭时间最多可以延长 15 分钟（增量为 1 分钟），最多 3 次。
- 在重新加热前翻松米饭。

翻松煮好的米饭。

务必煮饭完成后马上翻松米饭。



由于内锅的形状，煮饭完成后，中间的米饭会略微凹陷。请用隔热手套抓紧内锅。

注意

如果在刚煮好饭后或在保温中打开上盖，会有水珠滴落到电饭煲上框或外部，请将其擦拭干净。

用完电饭煲…后

- 1 按下 [Keep Warm/Cancel] 键。



注意

如果拔下电源插头时没有取消保温模式，则下次使用电饭煲时，保温指示灯会亮灯，并且您不能煮饭。

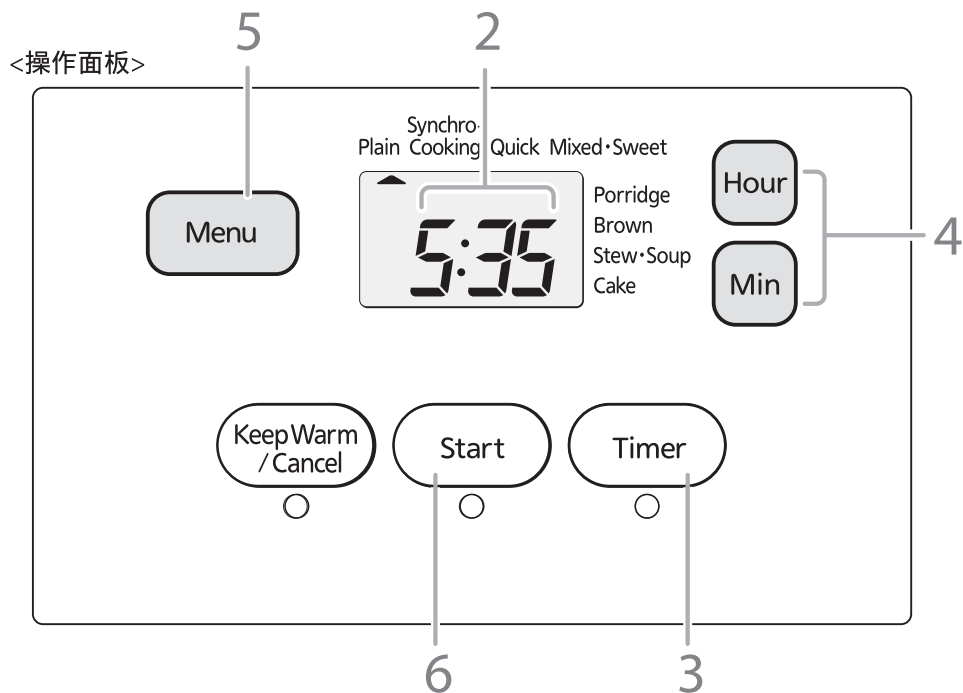
- 2 拔下电源插头，从电饭煲上拔出产品插头。



- 3 清洁电饭煲（参照第 65 到第 66 页）。

6 计时煮饭

(仅适用于“Plain”、“Brown”和“Porridge”菜单。)



使用计时功能

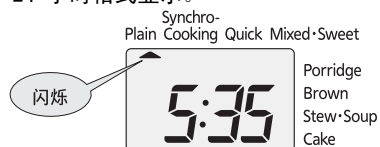
您可以预设想要煮饭实际完成的时间。
当前计时设置保存在存储器中。

如果设定 13:30，则煮饭会在 13:30 完成。

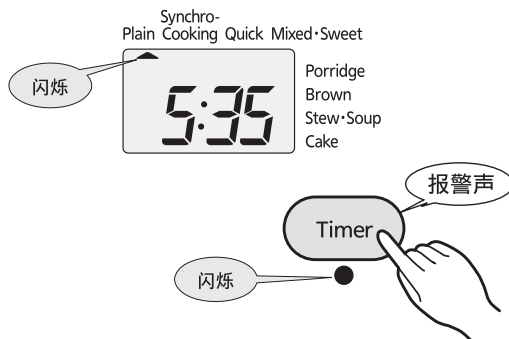
1 打开面板罩。

2 检查当前时间。

- ※ 确保当前时间是正确的，否则煮饭将不能按时完成。参照第 72 页了解设定当前时间的步骤。
- ※ 时间以 24 小时格式显示。



3 按下 [Timer] 键。



4 使用 [Hour] 和 [Min] 键设定所需的煮饭时间。

※ 时间以 24 小时格式显示。



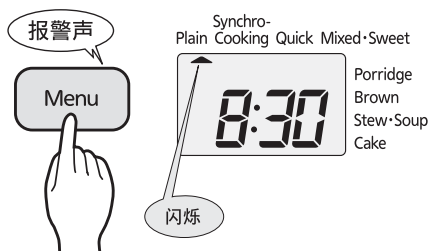
- 按下 [Hour] 键更改设定时间 - 1 小时增量。按下 [Min] 键更改该时间 - 10 分钟增量。
- 按下相应键可更快地更改时间。

注意

设定的计时时间请勿超过 12 小时，这可能会导致米饭变质。

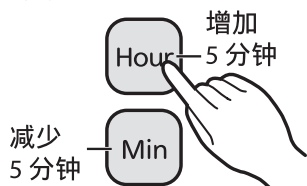
5 按下 [Menu] 键将 ▲ 移到所需菜单。

※ 如果已经选择了所需菜单，则不需要按 [Menu] 键。



6 如果选择“Porridge”菜单，请使用 [Hour] 和 [Min] 键设定所需的煮饭时间。

- 每次按 [Hour] 键，设定时间会增加 5 分钟。每次按 [Min] 键，时间会减少 5 分钟。
- 烹调时间可以设定为 40 到 90 分钟之间任何以 5 分钟为增量的时间。



- 默认设置为 60 分钟。根据需要进行调整。

7 按下 [Start] 键。

计时已设定。



- ※ 如果设错时间或想要重设计时，请按下 [Keep Warm/Cancel] 键，并重复第 3 步的步骤（第 54 页）。

8 盖上面板罩。

注意

- 计时功能不适用于以下情况。
- 选择了“Synchro-Cooking”、“Quick”、“Mixed·Sweet”、“Stew·Soup”或“Cake”菜单时。
- 预设时间小于下表指示的时间时。

菜单	最少预设时间
Plain	1 小时 5 分
Brown	1 小时 35 分
Porridge	煮饭时间 + 1 分

- “0:00”在液晶显示屏上闪烁。
- 保温指示灯亮灯时，请按 [Keep Warm/Cancel] 键将指示灯熄灭。（保温指示灯亮灯时，计时功能不可用。）

(((音)))

- 如果在按下 [Timer] 键后约 30 秒内您没有操作电饭煲，报警声会响起（3 声）。
- 如果在电饭煲处于计时功能不可用状态时按 [Timer] 或 [Start] 键，报警声会响起（3 声）。

没有更改计时或菜单时

即使在面板罩盖上时您也可以进行设置。

- ① 检查当前时间。
- ② 按下 [Timer] 键。
- ③ 按下 [Start] 键。

7 米饭保温

煮饭结束后，将自动切换为保温模式。

■ 关闭保温模式

按下 [Keep Warm/Cancel] 键。
(保温指示灯熄灭)



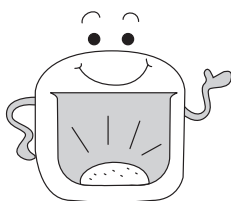
■ 重新启动保温模式

按下 [Keep Warm/Cancel] 键。
(保温指示灯亮灯)



对少量米饭保温时

保温时，请将米饭集中到内锅的中央，并尽早食用。



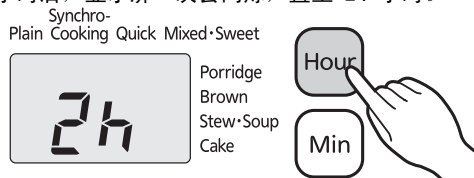
保温时的操作

保温中，保温指示灯亮灯。

已过保温时间显示

按下 [Hour] 键可显示已过保温时间。已过时间以 1 小时增量显示。

12 小时后，显示屏一次会闪烁，直至 24 小时。



※ 经过 24 小时后，“24”闪烁。

注意

- 请避免以下情况，否则可能会导致米饭发臭、发干、变色、腐坏或导致内锅腐蚀。
 - 对冷饭保温
 - 在保温的米饭中添入冷饭
 - 放入饭勺一起保温
 - 拔下电源插头保温
 - 12 小时以上的保温
 - 最少煮饭量以下的保温 (0.5 杯)
 - 白米 (包括免洗米) 以外的保温
- 请勿在电饭煲内放入调理盘或用调理盘烹调的食物的状态下保温。
- 内锅边缘或垫圈等上粘有饭粒等时，请清除干净。否则会导致米饭干燥、变色、发臭或发黏。
- 对于“Cake”，当烘焙完成后，保温指示灯会闪烁。由于冷凝水滴可能会从内盖滴下，煮好后请尽早食用。
- 在苛刻的气候环境下 (严寒地区或高温场所) 使用时，煮好后请尽早食用。
- 如果保温温度太低，会对米饭重新加热 (参照第 57 页)。

8 对煮好的米饭重新加热

对于“Plain” / “Quick” 菜单

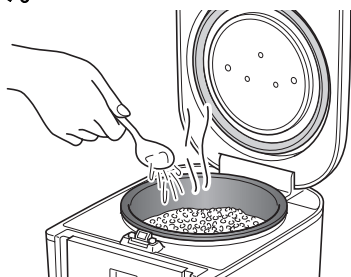
要使米饭烫热，在吃饭前可对保温中的米饭重新加热。

注意

- 如果内锅中的米饭超过一半，则米饭不会完全加热。
- 如果在以下任何情况下重新加热，则米饭会变干。
 - 米饭仍然很热，如刚煮好饭。
 - 少于需要的最少煮饭量（0.5 杯）。
 - 米饭重新加热过 3 次或以上。

1 翻松保温中的米饭。

2 将米饭上均匀加上 1 到 2 汤匙水。



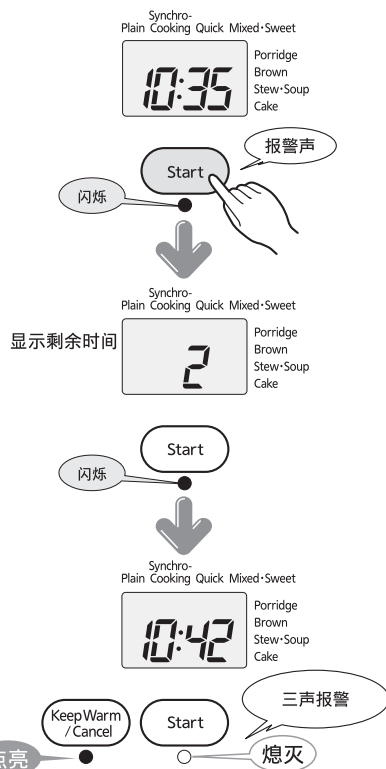
※ 加水会防止米饭变干，并使其蓬松。

3 确保 保温指示灯已亮灯。



※ 如果 保温指示灯未亮，则不能重新加热。如果指示灯未亮，按下 [Keep Warm/Cancel] 键。（参照第 56 页）

4 按下 [Start] 键。



※ 要停止重新加热，按下 [Keep Warm/Cancel] 键。



如果米饭太凉（参考标准为 55℃ 或更低），则不能重新加热。此时，重新报警会响起。

5 在内锅中均匀翻松重新加热的米饭。

※ 请用隔热手套抓紧内锅。



9 同时做成米饭（汤）与菜肴（Synchro-Cooking 菜单）

使用调理盘，可同时做成米饭和菜肴。
也可不煮米饭而在内锅中放入水以进行菜肴的烹调。
菜肴的烹调方法请参照附带的 Cookbook。

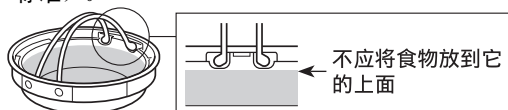
注意

- 烹调量请勿超过附带的Cookbook中未介绍的量。否则会导致溢锅或使烹调的饭菜不可口。
- 烹调气味强烈的饭菜时，气味可能会残留在调理盘上。
- 烹调颜色很浓的饭菜时，可能会因汤汁溢出而导致调理盘变色。
- 请勿在调理盘上使用菜刀、水果刀、饭叉等尖锐物品。

■ 为取得最好的同时烹调效果

<调理盘配料的注意事项>

- 调理盘上请勿放得过多
- 在调理盘底部均匀放上配料，并保留足够的空间让蒸汽从各种配料中喷出（将下表中所示的水平用作参考标准）。



- 尽量少使用水或汤（如果有太多液体，则可能无法有效加热）。
- 确保牛奶、新鲜乳酪等混合好。
- 烹调会膨胀的食物，如蛋糕粉时，只使用少量（参考标准为调理盘深度的约 1/3）。由于鸡蛋也会膨胀，因此一次只烹调一两个。由于这还取决于使用的其它材料和鸡蛋的大小，因此，请根据需要进行调节。
- 将很难烹调的材料（如根茎类蔬菜）切开。
- 调理盘仅适用于蒸菜。不能用于油炸或烘焙。

注意

如果即使在遵照以上几点说明仍然不能充分烹调材料，请将它们装入到另一个容器中，在微波炉等加热（内锅和调理盘不能放入到微波炉）。

同时烹调时的基本操作步骤

1 准备好材料，将其放入调理盘。

※ 尽量将材料摊开在整个调理盘摆放。否则会导致溢锅或使烹调的饭菜不可口。

2 对煮饭或做汤进行必要的准备。

（参照第 50 页 1 至 4）

注意

<煮饭时>

同时烹调时的煮饭量请参照下表。请勿超过最多煮饭量或不足最少煮饭量。否则会导致溢锅或使烹调的饭菜不可口。

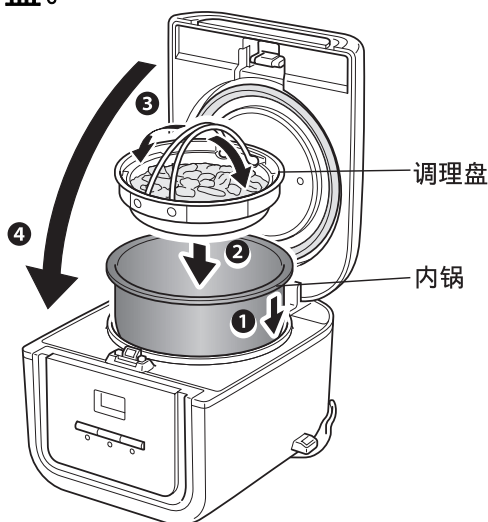
最大	最小
1 杯	0.5 杯

<做汤时>

使用内锅中的“Plain”刻度测量下表所示的汤材料。加入的量超过最大值可能会导致溢锅或使烹调的饭菜不可口。如果材料少于最小值，则可能会被烧焦。

最大	最小
Plain 刻度1.5以下	Plain 刻度1以上

3 将调理盘放入内锅中，盖上上盖。



注意

- 务必将调理盘放入内锅中。
- 确保调理盘保持水平（没有任何倾斜）。
- 向外倾斜调理盘的把手后盖上上盖。

4 将电源插头插入插座。



注意

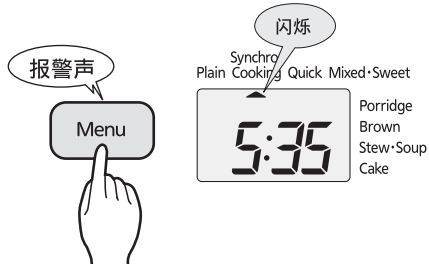
保温指示灯亮灯时，请按 [Keep Warm/Cancel] 键将指示灯熄灭。

5 打开面板罩。

6 选择一个 [Menu]。

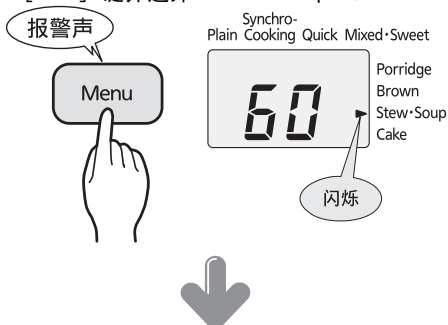
<同时煮饭和做菜时>

按下 [Menu] 键并选择“Synchro-Cooking”。



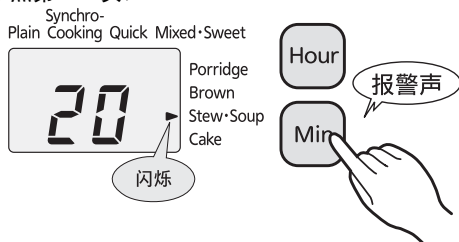
<同时做汤和做菜时>

① 按下 [Menu] 键并选择“Stew·Soup”。



② 设定 20 到 30 分钟的烹调时间。

(参照第 61 页)



注意

同时煮饭和做菜时，选择“Synchro-Cooking”。同时做汤和做菜时，选择“Stew·Soup”。

7 按下 [Start] 键。

同时烹调开始。



注意

烹调时请勿打开上盖。

8 盖上面板罩。

9 烹调完成时

自动开始保温模式。



10 取出调理盘。

注意

- 保温模式开启时请勿将调理盘留在电饭煲中。
- 烹调后取出调理盘时要小心，它温度很高。否则可能会导致烫伤。
- 取出调理盘时请勿倾斜。汤汁可能会溢出，导致烫伤。
- 取出调理盘后请勿将其再放回到内锅。否则可能会导致米饭变坏或不被保温。
- 同时做汤和做菜时，材料可能会粘到调理盘底部上，因此，将它放到桌子等上面要小心。

※ 使用加热后会释放出大量液体、油或脂肪的材料，或者在加热过程中会膨胀的材料（如鸡蛋等）进行烹调时，有些汤汁可能会溢出到内锅。

给内锅中加入水后烹调

- ① 将水加到 Plain 的 1 刻度，将调理盘放入内锅，然后盖盖上盖。
- ② 选择“Stew·Soup”菜单。
- ③ 设定 20 到 30 分钟的烹调时间。（参照第 61 页）
- ④ 烹调完成时，按下 [Keep Warm/Cancel] 键，然后取出调理盘。

同时烹调完成时…

- 1 按下 [Keep Warm/Cancel] 键。



- 2 去除异味。参照第 66 页。

10 炖汤 (“Stew·Soup” 菜单)

您可以轻松准备以下菜肴。菜肴的烹调方法请参照附带的 Cookbook。

使用此菜单，食物首先被加热到接近沸点，之后温度降低到约 93°C，开始小火慢炖。之后温度最低会降到约 88°C，继续小火慢炖。通过以这种方式逐渐降低加热温度，食物会慢慢入味，而且即使炖很长时间，水也不会熬干。

菜单示例

百叶结烧肉，牛蒡山芋汤



要了解“百叶结烧肉”和“牛蒡山芋汤”的做法，请参考附带的 Cookbook。

注意

烹调前充分搅拌以防止调料粘到内锅底。

烹调时的基本操作步骤

1 准备材料

2 将材料加入内锅，盖上下盖。

注意

将内锅中的“Plain”刻度用作参考标准。使用的量超过可接受的最大烹调量（见下表）会导致无法烧熟或材料溢锅。也要注意，使用的量不要少于最小烹调量，这也会造成材料溢锅。

最大	最小
Plain 刻度 3 以下	Plain 刻度 1 以上

3 将电源插头插入插座。

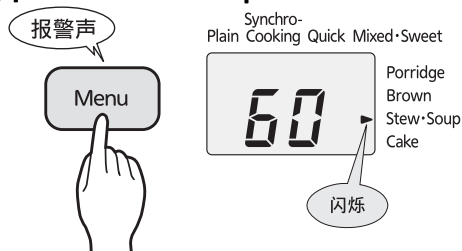


注意

保温指示灯亮灯时，请按 [Keep Warm/Cancel] 键将指示灯熄灭。

4 打开面板罩。

5 按下 [Menu] 键并选择 “Stew·Soup”。

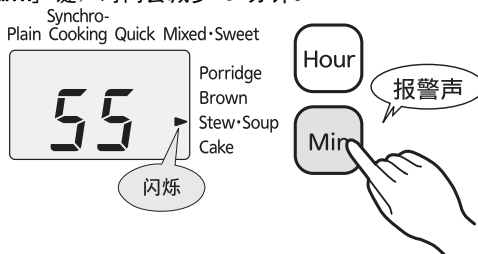


6 设定烹调时间。

使用 [Hour] 和 [Min] 键设定烹调时间。

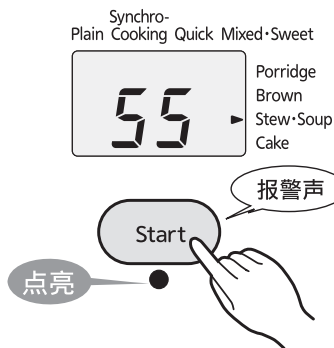
烹调时间可以设定为 5 到 120 分钟之间任何以 5 分钟为增量的时间。

※ 每次按 [Hour] 键，设定时间会增加 5 分钟。每次按 [Min] 键，时间会减少 5 分钟。



7 按下 [Start] 键。

烹调开始。



注意

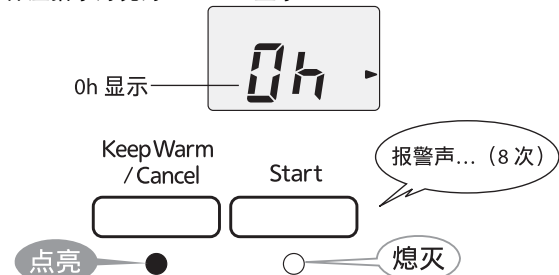
烹调时请勿打开上盖。

10 炖汤 (“Stew · Soup” 菜单)

8 盖上面板罩。

9 烹调完成时

保温指示灯亮灯, “0h” 显示。



<食物没有煮熟时>

Keep Warm 指示灯亮灯时, 按下 [Hour] 键增加额外烹调时间, 然后按下 [Start] 键。(烹调时间最多可以延长 30 分钟, 最多延长 3 次。)

注意

食物没有煮熟时, 在增加额外烹调时间之前, 请勿按下 [Keep Warm/Cancel] 键。否则会导致 保温指示灯熄灭, 不能再进行烹调。如果意外按下, 请按照以下步骤操作。

- ① 取出内锅, 将其放在湿毛巾或布上。
- ② 使本体上盖保持打开, 让本体和内锅冷却 10 分钟。
- ③ 将内锅放回本体中。
- ④ 重复第 61 页的第 4 步的步骤。

<对煮好的米饭重新加热>

如果想要让保温的饭烫热后再吃, 请在 保温指示灯亮灯时, 按 [Start] 键, 以重新加热。剩余重新加热时间会显示, 操作完成后会响报警 (3 长声)。重新加热后, 保温指示灯亮灯, 已过保温时间会显示。

烹调完成时...

1 按下 [Keep Warm/Cancel] 键。

按下 [Keep Warm/Cancel] 键使 保温指示灯熄灭。



2 去除异味。参照第 66 页。

※ 如果在烹调完成时没有按下 [Keep Warm/Cancel] 键, 保温模式会自动启动, 已过保温时间会显示, 从第一个小时 (1h) 到最多 6 小时 (6h), 增量为 1 小时。经过 6 小时后, “6” 闪烁。

注意

- 请勿连续使用保温模式, 以免造成导致食物口感变差。
- 使用保温模式请勿超过 6 小时。

11 烘焙蛋糕 (“Cake” 菜单)

您可以按照所附带Cookbook中的说明烘焙蛋糕。

注意

- 请勿烘焙附带Cookbook未介绍的蛋糕类型。
- 烘焙量请勿超过附带的Cookbook中未介绍的量。否则，材料会溢出。

1 准备材料

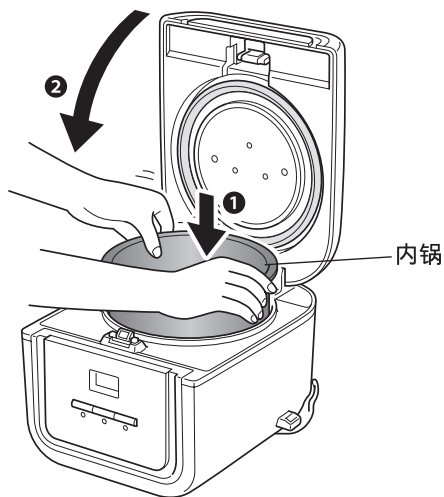
2 将生面团装入内锅。

3 挤压生面团中空气。

注意

在烘焙前挤出生面团中的空气时，请使用一块柔布进行挤压。否则，内锅可能会变形或被损坏。

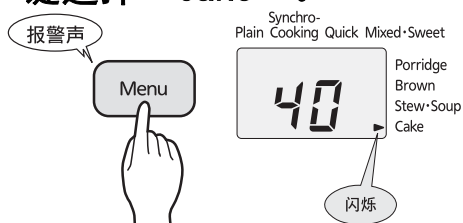
4 将内锅放入本体中，盖上上盖。



5 将电源插头插入插座。



6 打开面板罩，然后按下 [Menu] 键选择“Cake”。

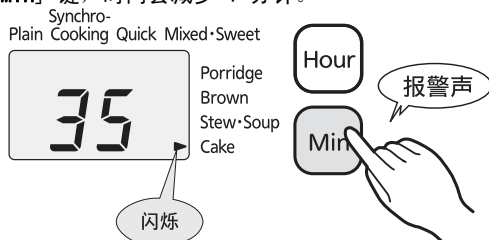


7 设定烹调时间。

使用 [Hour] 和 [Min] 键设定烹调时间。

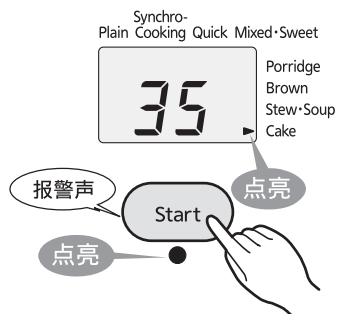
烹调时间可以设定为 1 到 60 分钟之间任何以 1 分钟为增量的时间。

※ 每次按 [Hour] 键，设定时间会增加 1 分钟。每次按 [Min] 键，时间会减少 1 分钟。



8 按下 [Start] 键。

烘焙开始。

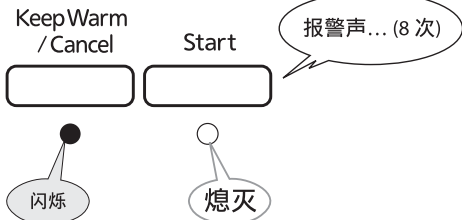


11 烘焙蛋糕 (“Cake” 菜单)

9 盖上面板罩。

10 烘焙完成时…

保温指示灯闪烁。



① 打开上盖，用木叉戳一下蛋糕的中央。（如果木叉上没有粘生面团，则蛋糕中即被烘焙。）

<如果粘有生面团>

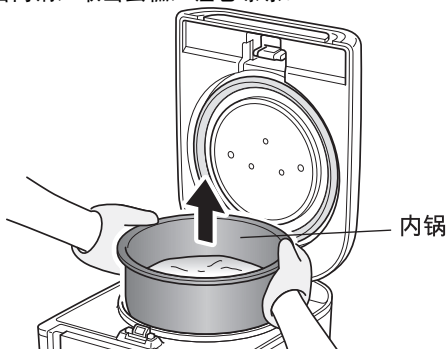
保温指示灯闪烁时，按下 [Hour] 键增加额外烘焙时间，然后按下 [Start] 键。（烹调时间最多可以延长 30 分钟，最多延长 3 次。）

注意

在增加更多烘焙时间前，请勿按下 [Keep Warm/Cancel] 键。否则会导致保温指示灯熄灭，不能再进行烘焙。如果意外按下，请按照以下步骤操作。

- ① 取出内锅，将其放在湿毛巾或布上。
- ② 使本体上盖保持打开，让本体和内锅冷却 10 分钟。
- ③ 将内锅放回本体中。
- ④ 选择 “Cake”，然后设定更多烘焙时间。

② 取出内锅，取出蛋糕，让它晾凉。



注意

- 取出内锅时戴上隔热手套，注意不要让手碰到它。否则可能会导致烫伤。
- 烘焙完成后即刻取出蛋糕。如果留在电饭煲中，内盖上的冷凝水会滴到蛋糕上，让它变粘。

烘焙蛋糕完成时…

1 按下 [Keep Warm/Cancel] 键。



2 去除异味。参照第 66 页。



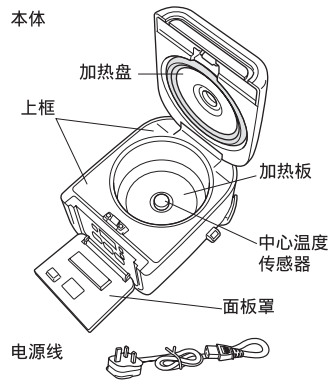
12 清洗的方法

- 请按照第 65 到 66 页的介绍步骤执行清洗和维护。其它任何维修服务工作都应交由授权的服务代表执行。
- 使用后，为了下次能随时清洁方便的使用，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。
- 烹饪后会残留异味，所以请务必在当日将异味清除干净。（参照第 66 页）

注意

清洗前务必拔下电源插头和产品插头，并让本体、内锅、内盖和调理盘冷却下来。

- 使用洗涤剂清洗时，请使用厨房用合成洗涤剂（餐具及烹调器具用）。
- ※ 如果有残留洗涤剂的话，会导致塑胶成份变质、变色。所以请充分冲洗干净。
- 请使用海绵或布等柔软的清洁用具。

<p>每次使用后应清洁的部位</p>	 <p>内锅 内盖 蒸汽孔 量杯 饭勺 调理盘</p>	<p>① 用清水或温水沾湿海绵清洗。 ② 请用干抹布擦拭水分，使其充分干燥。</p> <p>注意</p> <ul style="list-style-type: none"> • 请勿用海绵的研磨面清洗内锅。以免造成氟素加工面脱落。 • 请勿将餐具类等放入内锅，作为洗碗盆使用。还有干燥内锅时，请勿将其覆盖到其他餐具上重叠放置。以免氟素加工面划伤或剥落。  <p>请勿用研磨面清洗。 请勿将餐具类等放入内锅，作为洗碗盆使用。还有干燥内锅时，请勿将其覆盖到其他餐具上重叠放置。以免氟素加工面划伤或剥落。</p>
<p>脏污后必须清洗的部位</p>	 <p>本体 加热盘 上框 加热板 中心温度传感器 面板罩 电源线</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 请用拧干的布擦除电饭煲本体和面板罩外侧和内侧的脏污。 • 请用干布擦拭电源线。 • 加热板、温度传感器若有焦饭粒、米粒等粘着时请清除干净。 ※ 若清除困难时，请用市场上销售的磨砂纸（320 号左右）清除，并用拧干的抹布擦拭。 • 请务必去除上框周围附着的饭粒、米粒等。 • 如果面板罩上的指示灯孔很脏，请用棉签擦拭。 <p>注意</p> <ul style="list-style-type: none"> • 请勿让水进入本体内部。 • 请勿用水浸泡或淋湿电源线。以免造成短路、触电、故障。

注意

- 请勿拉扯上盖的垫圈。
- 请随时清洗干净内锅及上盖，以免腐蚀或产生异味。
- 请勿使用稀释剂类、去污粉、漂白剂、化学抹布、钢丝球、尼龙刷等。
- 请务必拆卸下各部位后再清洗。
- 请勿将计量杯或饭勺浸入热水中。以免造成变形。
- 请勿使用洗碗机或烘碗机。以免造成变形。
- 混入米类（苡米等）煮饭后，请务必清洗内盖。否则会因内盖的蒸汽孔堵塞而导致上盖无法打开等故障，或导致煮出的饭不可口。

12 清洗的方法

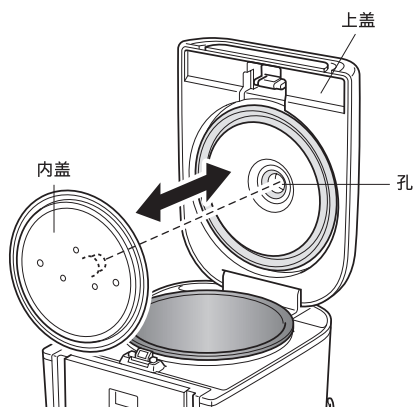
内盖的拆卸与安装

■ 取下内盖

向前拉以取下。

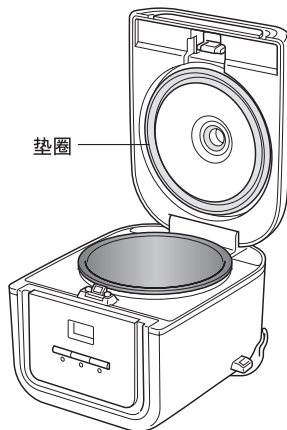
■ 装上内盖

如下图所示，将内盖插入到上盖上的孔中。



注意

请勿拉扯上盖的垫圈。一旦扯下，则可能无法再贴上。



去除异味的方法（当电饭煲及调理盘上残留异味时）

■ 本体

- 1 在内锅里加入 7~8 分满的水，选“Plain”菜单按下 [Start] 键（请勿将调理盘放入内锅中。）
切换到保温状态后，按下 [Keep Warm/Cancel] 键。



在意异味时，在水中加入柠檬酸（约 20g），可更好的清除异味。
※ 有些异味很难被彻底清除。若无法彻底清除时，请联系使用说明书上记载的服务热线。

注意

- 清洗内锅和本体后它会很烫，接触时要小心。
碰到可能会导致烫伤。
- 浸泡调理盘后它会很烫，接触时要小心。
碰到可能会导致烫伤。

- 2 用厨房用合成洗涤剂清洗内锅、内盖、请充分冲洗干净。
- 3 请将本体和各部放置在通风处干燥。

■ 调理盘

请将调理盘放入热水中浸泡约 1 小时。

清除加热板脏污的方法

煮饭过程中从上盖掉落的水滴会弄脏加热板表面。
不会影响电饭煲的功能，但如果在意的话，可按照以下方法清除。

- 1 用尼龙刷蘸上少许膏状清洁剂来清除表面脏污。
- 2 用沾水的厨房用纸、抹布等擦拭脏污。



13 当您觉得煮饭不正常时

煮好的饭或电饭煲的运行状态等发生异常时，请检查以下几点。

检查内容		共享的烹调菜单									
		米量或配料量、水量错误	使用碱性离子水（pH9以上）煮饭	使用矿泉水等硬度高的水煮饭	菜单选择错误	使用完电饭煲后未取消保温就一直按下键	内锅内侧、加热板和温度传感器上粘附有焦饭粒，水滴等	内锅变形	是否产品插头已拔下或长时间断电	未充分翻动	超过最大煮饭量煮饭
煮好的饭	过硬	●		●	●		●	●	●	●	
	过软	●	●		●		●	●	●	●	
	夹生	●			●	●	●	●		●	
	有硬米芯	●			●	●	●	●		●	
	有锅巴	●			●		●	●		●	
煮饭中	漏蒸汽	●					●	●		●	
	溢出	●			●		●			●	
	煮饭时间长	●			●		●	●		●	
参照页		49・50	-	-	52・55	50・53	50・65・66	-	73	53	49・72

检查内容		共享的烹调菜单									
		垫圈类或内锅边缘、内盖等处粘着饭粒等	未充分淘米（免洗米除外）	用热水（35℃以上）淘米或加水	淘米后长时间浸水	淘米后一直放置在筛盘上	上盖没盖紧	混入配料、杂粮煮饭 调料是否充分搅拌	混入很多碎米	煮好饭后又立刻继续煮饭	清洗不充分
煮好的饭	过硬			●			●	●		●	
	过软			●	●	●	●	●	●	●	
	夹生			●				●		●	
	有硬米芯			●				●		●	
	有锅巴		●	●	●			●	●	●	
煮饭中	有米糠味		●								
	漏蒸汽	●					●			●	
	溢出	●	●			●	●			●	
煮饭时间长	●								●		
参照页		50・65	49・50	50	-	-	50	49	-	-	65・66

13 当您觉得煮饭不正常时

检查内容		Plain 菜单	使用调理盘执行 Synchro-Cooking			
		已预约煮饭	加入超过菜谱上记载量的食材和调味料 超过最大量或少于最小量进行了煮饭	未将食材均匀平铺，而是重叠放置在调理盘上	是否使用了「Synchro-Cooking」或「Stew・Soup」以外的菜单	是否插头已拔下或长时间断电
煮好的饭	过硬		●		●	
	过软	●	●		●	●
	夹生		●		●	●
	有硬米芯		●		●	
	有锅巴	●	●	●	●	
	异味		●	●	●	
	黏乎乎		●	●	●	
食物	过硬		●	●	●	
	过软		●	●	●	●
	加热不充分		●	●	●	
	汤汁滴落到米饭上		●	●	●	
煮饭中	漏蒸汽		●	●	●	
	溢出		●	●	●	
	煮饭时间长		●		●	●
参照页		-	58	58	58 至 60	73

问题	原因
形成薄膜。	纸糊状的薄膜是淀粉溶解后干燥所形成的，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锅。

检查内容		米量或配料量、水量错误	内锅内侧、加热板和温度传感器上粘附有焦饭粒，水滴等	电 是否产品插头已拔下或长时间断电	未充分翻动	垫圈类及内锅边缘等处粘有饭粒	未充分淘米（免洗米除外）	进行了 3 次以上再加热	煮饭预约时间设定在 12 小时以上	持续保温时间超过 12 小时
保温中的米饭	异味		●	●	●	●		●	●	
	变色		●		●	●		●	●	
	干巴巴	●	●	●	●	●		●	●	
	黏乎乎	●	●	●	●	●			●	
	再加热后的米饭会变得干巴巴	●	●	●				●		
参照页		49・50	50・65・66	73	53	50・65	49・50	57	54・55	56

检查内容	白米、免洗米以外的进行了保温	加热 最小煮饭量以下进行了保温或再	将少量的米饭呈圈状保温	添加冷饭	饭勺放在锅内就进行了保温	刚煮好的热饭又重新加热	清洗不充分	烹调或蛋糕烘焙结束后是否去除了气味	内锅里有米饭的情况下取消了保温
现象									
保温中的米饭	异味	●	●		●	●	●	●	●
	变色	●	●	●	●	●			
	干巴巴	●	●	●	●	●			
	黏乎乎	●		●	●	●	●		●
	再加热后的米饭会变得干巴巴	●	●				●		●
参照页	56	56	56	56	56	57	66 • 66	60 • 62 • 60 • 66	56

14 慢炖或蛋糕烘焙效果不理想

当您觉得操作“Stew • Soup”或“Cake”菜单时有问题时，请检查以下几点。

检查内容	食材的种类、分量错误	放入的食材超过最大规定量※	放入的食材少于最小规定量※	烹饪时间过短	烹饪时间过长	垫圈类、内锅边缘等处粘有焦饭粒或米粒	上盖没盖紧	电 是否产品插头已拔下或长时间间断
现象								
无法炖煮/烘焙熟	●	●		●		●	●	●
溢出	●	●	●					
煮干/烧焦	●		●		●			
参照页	61 • 63			61 至 64		61 • 63 • 65		73


※ 仅限 “Stew • Soup” 菜单

15 认为发生故障时

在委托修理前，请确认以下内容。

问题	检查内容	措施	参照页
无法煮饭，烹调。	接头是否正确插入到本体，电源插头是否正确连接到插座 电源插头是否插入插座。	请将电源插头完全插入插座。	42・50・60・61・63・72
未按照预约时间煮好饭。	是否准确设定好现在的时间。	请准确设定时间。	72
	检查第 70 页的“煮饭时间过长”，的项目，并进行处理。		
报警（3 声）响起，计时功能无法设定。	是否准确设定好现在的时间。	请准确设定时间。	72
	显示的时间“0:00”是否闪烁。	请设定现在的时间。	
	是否选择了“Synchro-Cooking”、“Quick”、“Mixed・Sweet”、“Stew・Soup”或“Cake”菜单。	左侧的菜单无法进行预约煮饭。	54・55
	是否选择了不可预约的时间。	请在可以预约的时间里设定预约煮饭。	
设定计时功能时报警（3 声）响起。	按下 [Timer] 键后，若 30 秒内不进行任何操作便会发出提示音进行通知。	请继续进行时间设定。	54・55
液晶显示屏有水雾。	垫圈类、内锅边缘是否粘有焦饭粒或米粒等。	请清除干净。	50・65・66
	内锅外侧是否有水。	请用干布擦拭干净。	
煮饭中、焖饭中、保温中、再加热中发出的声音	是否听到“喀啾喀啾”的声音。	是微电脑控制的声音。并非故障。	47
	是否听到“哗叽哗叽”的声音。	是因热量金属收缩时的摩擦声音。并非故障。	
	是否听到水进溅的声音。 (仅限煮饭、焖饭中)	并非故障。	
	是否听到与上述完全不同的声音。	请联系使用说明书上记载的服务热线。	
重新加热被禁用。	按下 [Start] 键时报警（3 声）是否响起	米饭是凉的。米饭温度低于约 55℃ 无法重新加热。	57
	保温指示灯是否熄灭	按下 [Keep Warm/Cancel] 键并检查 保温指示灯亮灯。然后再次按下 [Start] 键。	
同时烹煮食物时内盖上附着食物。	烹调有鸡蛋的食材时，加热后发生膨胀的食材有时会附着在内盖上。若在意的话，请减少食材的量。		-
烘焙蛋糕用的时间太长。	如果电源电压太低，则要用更长的时间。如果没有完全烘焙好，请延长烘焙时间。		64
本体内进入了水或米。	因为会造成故障，请联系使用说明书上记载的服务热线。		-
设定时间时，即使按下 [Hour] 或 [Min] 键也无法进入时间设定模式。	在煮饭中、保温中、预约煮饭中与再加热中无法调整时间。		72
保温指示灯闪烁。	选择了“Cake”菜单时，烹调完成后 保温指示灯闪烁。		53・56・64
已过保温时间闪烁。	是否已持续保温 12 小时以上	保温时间超过 12 小时后，保温经过时间开始闪烁通知。	56
	炖汤保温是否超过了 6 小时	保温时间超过 6 小时后，保温经过时间开始闪烁通知。	62
拔下电源插头后时间、预约时间、保温经过时间的记忆将消失。	插入电源插头后，液晶显示屏上是否有“0:00”闪烁。	锂电池已用完。请联系使用说明书上记载的服务热线。	47
上盖无法盖上、或煮饭过程中打开上盖。	上框、上盖垫圈、上盖开关片周围是否粘附饭粒、米粒等。	请清除干净。	50・65
即使按下按键也没有反应。	接头是否正确插入到本体，电源插头是否正确连接到插座	请将电源插头完全插入插座。	42・50・60・61・63・72
	保温指示灯是否点亮。	请按下 [Keep Warm/Cancel] 键取消保温之后再进行操作。	
塑胶等产生异味。	初次使用时有可能是塑胶等产生的异味，使用后会慢慢消失。		-
塑料部位有线状或波纹状现象。	这是塑胶成型时产生的痕迹，并不妨碍产品使用品质。		-

液晶显示屏上出现下列显示内容时

显示	处理方法	参照页
<p>显示以下画面，并持续响起“哔——”的声音或“哔哔哔哔哔...”的声音</p> <p>Synchro- Plain Cooking Quick Mixed·Sweet</p>  <p>Porridge Brown Stew·Soup Cake</p>	<p>是本体异常。请拔下电源插头后，联系使用说明书上记载的服务热线。</p>	<p>-</p>

关于塑胶部件

接触热气和蒸汽的塑胶部件，有可能随着使用会出现损坏。请联系使用说明书上记载的服务热线。

时间的调整方法

以 24 小时制显示时间。

※ 在煮饭中、保温中、预约煮饭中与再加热中无法调整时间。

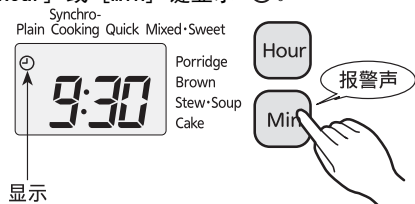
例如：将“9:30”调为“9:35”时

1 打开面板罩。

2 将电源插头插入插座。（参照第 50 页）。

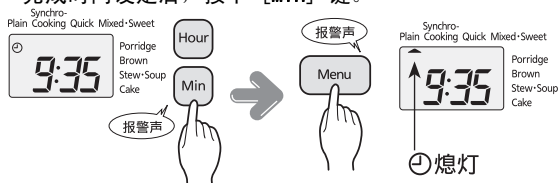
3 显示时间设定模式。

按下 [Hour] 或 [Min] 键显示 .



4 调整时间。

- “小时”用 [Hour] 键、“分钟”用 [Min] 键进行设定。
- 持续按键则会快进。
- 完成时间设定后，按下 [Min] 键。



※ 要取消时间设定，按下 [Keep Warm/Cancel] 键。

5 盖上面板罩。

规格

容量	0.54L (3杯) 型		
电源	220 至 230V 50/60Hz		
额定功率 (W)	385 - 420		
煮饭容量 (L)	Plain	0.09~0.54 (0.5~3杯)	
	Synchro-Cooking	0.09~0.18 (0.5~1杯)	
	Quick	0.09~0.54 (0.5~3杯)	
	Mixed	0.09~0.36 (0.5~2杯)	
	Sweet	0.09~0.36 (0.5~2杯)	
	Porridge	Hard	0.09~0.135 (0.5~0.75杯)
		Soft	0.09 (0.5杯)
Brown	0.09~0.36 (0.5~2杯)		
外部尺寸* (cm)	宽度	22.0	
	深度	27.3	
	高度	19.1	
本体重量* (kg)	2.9		

• 根据室温和使用，一个月內可能会存在 30 到 120 秒的时间差。

• 一杯约为 150 克。

* 大概数值

插头拔下或长时间断电时

如果在烹调时、开启保温模式时、正在重新加热过程或计时功能已启用时拔下插头，请立即将其插回。使用的功能将继续工作。另外，如果发生断电，则在来电时，电饭煲会恢复其正常功能。

停电时的状态	通电后的运转
预约煮饭设定中	设定时间仍然有效。（若停电时间过长，已超过设定的时间时，通电后立刻开始煮饭。）
烹调/重新加热过程中	电饭煲会恢复烹调/重新加热。
保温中	保温模式恢复。

※ 根据情况，米饭可能煮不好或保温温度下降。

关于消耗品・部件的购买

长期使用后，内锅的碳氟化合物树脂涂层可能会磨损和脱落。（参照第 45 页）

如果有顽固污渍、异味或严重损坏，请联系销售商店。


目錄


1	安全須知.....	76
2	各部名稱及用途.....	79
	從選單可選的功能與特點.....	81
	煮出美味可口米飯的秘訣.....	82
3	煮飯前的準備.....	83
4	煮飯方法.....	84
5	米飯煮好後.....	85
6	定時煮飯的預約煮熟方法.....	86
7	保溫.....	88
8	再次加熱的方法.....	89
9	米飯(湯品)與料理同時烹調 ([Synchro-Cooking]功能選單)	90
10	燉煮料理的作法 (「Stew·Soup」選單)	93
11	蛋糕的作法 (「Cake」選單)	95
12	清潔保養方法.....	97
13	無法將飯煮好時.....	99
14	覺得“調理”或“烘焙”做不好時.....	101
15	故障排除.....	102
	其他.....	104
	時間的調整方法.....	104
	規格.....	104
	裝置用插頭脫落或停電時.....	105
	購買耗材及選購配件.....	105

1 安全須知

使用前請仔細閱讀並遵守。

- ※ 此處所顯示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害。屬於有關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。
- 透過以下內容，將因疏忽注意事項而錯誤操作，導致危害及損害的程度，加以區分說明。

 **警告** 表示假設操作不當時，可能導致使用者死亡或重傷^{*1}的內容。

 **注意** 表示假設操作不當時，可能會造成使用者受到傷害^{*2}，或者出現財物損害^{*3}的內容。

*1所謂重傷是指由於失明、受傷、燙傷（高溫、低溫）、觸電、骨折、中毒等留下後遺症，以及需要住院治療甚至長期複診的情況。

*2所謂傷害是指不需要入院治療或長期複診的燙傷或觸電等情況。

*3所謂財物損害是指波及到建築物、家產以及家畜、寵物等的連帶損害。

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。
可能會導致火災、觸電或故障。



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，可能會導致火災。



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、夾入物體等) 可能會導致火災或觸電。



電源插頭如果附著了灰塵，請立即擦拭乾淨。
可能造成火災發生。



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。
可能會導致插頭、插座燒熔、觸電、短路、或火災。



電源線或電源線插頭受損，或電源插座鬆動時，請勿繼續使用。
可能會導致插頭、插座燒熔、觸電、短路、或火災。



若電源線損壞時，必須從製造廠商或其服務處取得的特別電源線或配件加以更換。



請勿在手潮濕的情況下插拔電源線插頭。
可能會導致觸電或受傷。



請勿將本產品主體插頭含在口中。
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。



煮飯過程中，請勿打開鍋蓋。
否則可能會造成燙傷。



請勿將臉或手靠近蒸氣孔。
否則可能會造成燙傷。特別是不要讓嬰幼兒碰觸。



請勿讓兒童單獨使用本產品，也不要讓幼兒在可觸摸範圍內使用。
可能導致燙傷、觸電或受傷。



請勿用水浸泡或淋濕本產品。
否則可能導致短路或觸電。



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



請勿在吸、排氣孔或空隙間插入異物，例如別針、鐵絲等金屬物體。
否則可能導致觸電或異常情況對人身產生傷害。



關閉鍋蓋時，請先確實清除附著在上框或卡扣部位附近的飯粒、米粒等髒污後，再蓋緊鍋蓋直至聽到“噠”一聲。
否則恐造成蒸氣外洩，或是鍋蓋開啟而導致裡面的食材噴出，造成受傷或燙傷事故。



發生異常或故障時，請立即停止使用。
如果繼續使用，可能會導致火災、觸電或人身傷害。
<異常、故障範例>

- 使用過程中，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。

立即拔下電源線插頭，並洽詢原購買處進行檢查、維修。



請勿將產品用於使用說明書（隨附的COOKBOOK烹調指南）未記載的其他用途。

如果有蒸氣或米飯、食材噴出，則可能會導致燙傷或受傷。

（禁止進行的烹調範例）

- 將食材或調味料放入塑膠袋中進行加熱的烹調方法。
- 將烹飪紙取代鍋蓋使用的烹調方法。

⚠ 注意

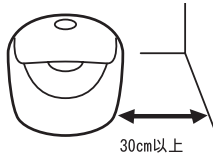


請勿在不穩定場所、耐熱性差的桌子、墊子或地毯上面使用。
可能導致火災，或傷到桌子、墊子或地毯。



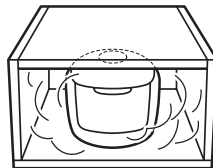
請勿在靠近牆壁或傢俱的位置使用。

蒸氣或者高溫可能會導致損傷、變色或變形，因此請離牆壁或傢俱30cm以上。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。



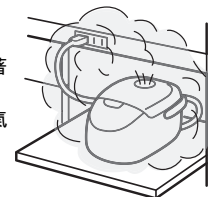
請勿在蒸氣不易散發，可能接觸到控制面板的狹小空間中使用本產品。

以免因蒸氣熱度，而導致控制面板變形或本產品損傷、變色、變形、故障。在滑動式桌子上使用時，請將桌子完全拉出，避免產品接觸到蒸氣。



電源線插頭請勿接觸到蒸氣。

可能會導致火災、觸電或着火。在滑動式桌子上使用時，電源線插頭請勿在蒸氣影響範圍內使用。



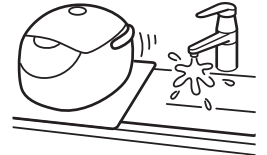
請勿在承重強度不足的邊桌（滑動式桌子）使用本產品。

以免產品掉落造成受傷、燙傷或故障。使用前請確認承重強度足夠。



請勿在可能沾水的位置或火源附近使用。

否則可能導致觸電、漏電或本體變形，因而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。



請勿在其他產品上使用本產品的料理盤。

可能導致燒熔、火災或燙傷。



本產品僅限使用專用電源線。請勿將電源線使用於其他機器上。

可能造成故障或着火。

1 安全須知



請勿空燒。
可能導致故障、過熱或異常情況。



打開鍋蓋時請注意蒸氣。
可能導致燙傷。



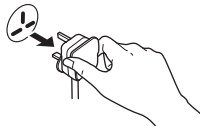
使用時或使用後請勿觸碰高溫表面。
可能導致燙傷。



不使用時，請將電源線插頭從插座上拔下。
防止由於短路而造成人身傷害，或因電源線材劣化，導致觸電、漏電或火災。



取下電源線時請務必握緊插頭。
否則可能導致觸電或短路，從而導致火災。



禁止同時使用多孔插座。
可能導致火災。



請小心操作。
如果掉落或強大撞擊，可能導致傷害或故障。



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。



請勿將本產品整機清洗。
以免本產品或底部浸水，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。
或是裝置用插頭脫落而停止煮飯。



搬運本產品時，請勿觸摸開蓋按鍵。
否則鍋蓋打開，可能會導致受傷或燙傷。



本商品為一般家庭用。
也可使用於下列所述場所。

- 店家或辦公室工作人員用廚房
- 農家
- 飯店、汽車旅館及其他住宿設施等



請勿在IH調理器的上方使用本產品。
可能會導致產品故障。



保養前請務必先將插頭由插座中拔出，並將裝置用插頭由本體的插入口上拆下。保養後再次使用本產品時，請先確認電源線的插頭、裝置用插頭、以及本體上的插入口皆已充分乾燥後，再分別插入。請勿在電源開放的狀態下移動。
可能會造成短路、觸電、著火。

今後使用時的注意事項

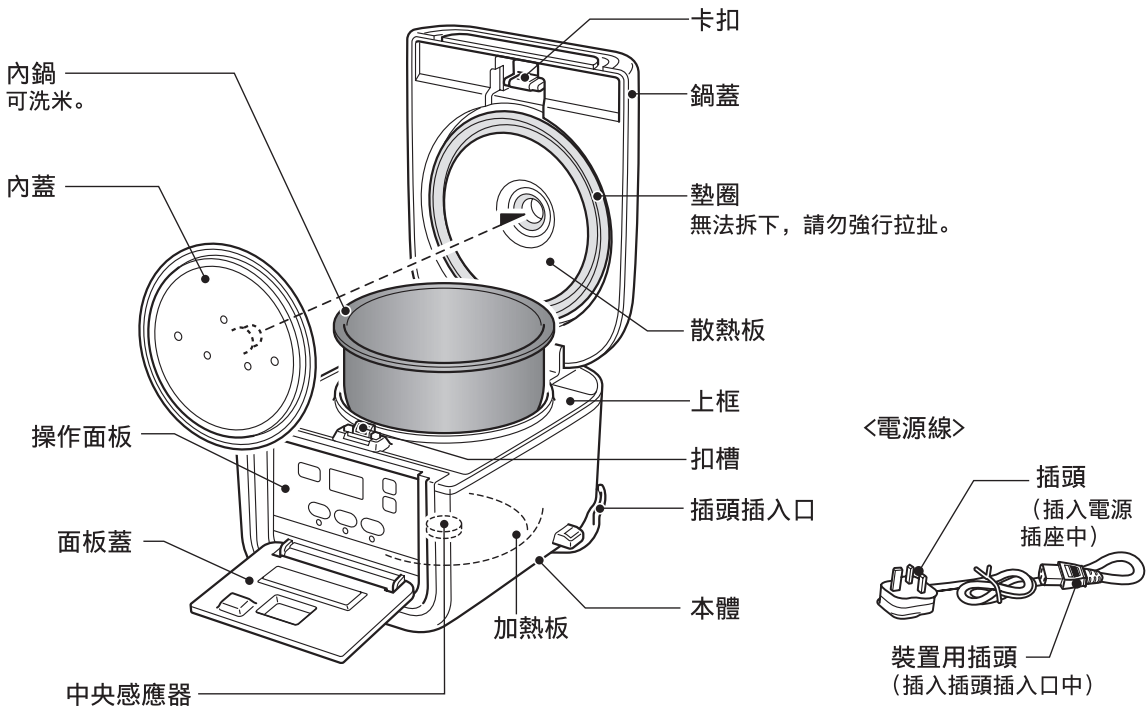
- 請清除本產品上所附著之燒焦飯粒、米粒等。可能導致蒸氣外洩、米湯溢出或發生故障、或不美味等。
- 煮飯過程中，請勿用布等覆蓋電子鍋。否則可能導致本體或鍋蓋出現變形或變色。



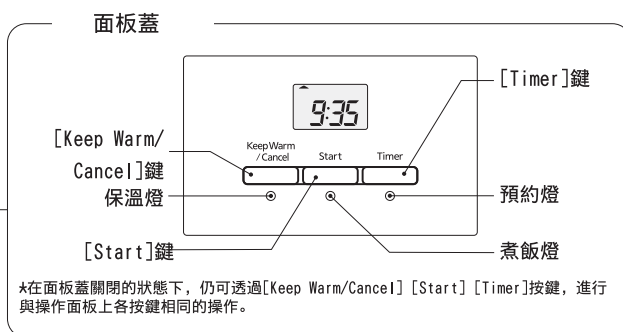
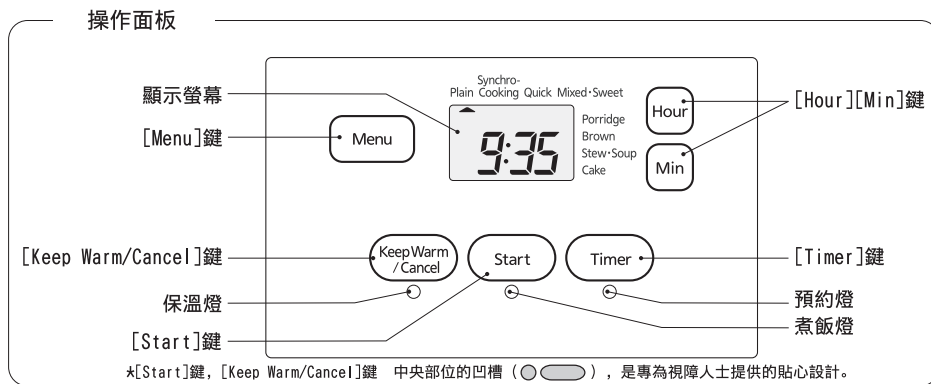
- 請勿將已冷卻的米飯重新保溫、再加熱，否則無法啟動再加熱功能。
- 為了維持本產品的功能與性能，產品中設有專用孔洞，但偶爾會有昆蟲等進入該孔洞內，使產品發生故障。請注意可以使用市面上銷售的防蟲產品。另外，如果爬入了蟲子造成了產品故障，需自費維修。具體詳情請至原購買處洽詢。
- 內鍋屬於消耗品，其氟素塗層隨著使用會逐漸損耗，有時會出現剝落，不過其對人體無害，也不會影響煮飯或保溫性能。如果您介意出現以上情況或者出現了變形、腐蝕時，您可以重新購買。具體詳情請至原購買處洽詢。

- 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。
 - 請勿在內鍋中放入一般市售蒸籠、蒸架等…非標準配件物品。
 - 請勿在內鍋中放入餐具等堅硬物體。
 - 請勿使用金屬鏟或菜瓜布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。
 - 洗米時請勿對內鍋過度施加壓力。
 - 內鍋變形或損傷時，請至原購買處洽詢。

2 各部名稱及用途

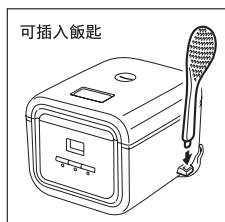
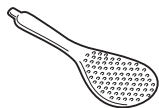


2 各部名稱及用途



配件

<飯匙>

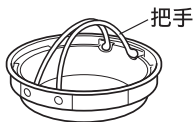


<量杯>

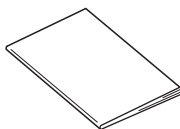
約1杯 (大約0.18L)
約150g



<料理盤>



<COOKBOOK (烹調指南)>



關於聲響

煮飯過程中、燜飯期間、保溫期間、再次加熱期間發出的下列聲響並不屬於異常。

- 「咔嚓咔嚓」的聲響 (微電腦控制的聲音)
- 「嘩滋嘩滋」的聲響 (金屬受熱收縮的摩擦聲響。)
- 潑水的聲響 (僅限煮飯過程中與燜飯期間)

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。

- 在拔下電源線插頭的狀態下, 鋰電池有4~5年的使用壽命。
- 鋰電池電量耗盡後, 如果插入電源線插頭, “0:00”將開始閃爍。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。

注意

請勿自行更換鋰電池, 可能會造成事故或故障。
如果需要更換新的鋰電池, 請送交原購買處修理(自費)。

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.104)

從選單可選的功能與特點

菜單	預約選擇	保溫	特點
Plain	○	○	炊煮白米（免洗米）時選擇。
Synchro-Cooking	-	△	使用料理盤，同時烹煮米飯與料理時選擇。
Quick	-	○	希望快速炊煮白米（免洗米）時選擇。
Mixed · Sweet	-	△	炊煮什錦飯和糯米飯時選擇。
Porridge	○	△	炊煮粥時選擇。
Brown	○	△	煮糙米、什穀米（糙米與什穀雜糧混合的米）時選擇。
Stew · Soup	-	△	炊煮隨附的COOKBOOK記載的燉煮料理或湯品時選擇。
Cake	-	-	製作隨附的COOKBOOK記載的蛋糕時選擇。

煮飯容量參照P.104。

△：可以保溫，但可能會影響原有的美味。

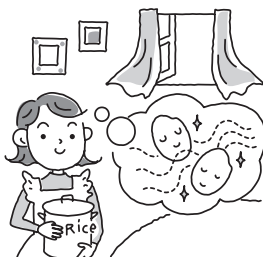
煮出美味可口米飯的秘訣



煮飯前準備請參照P83，煮飯方法請參照P84·85·86。

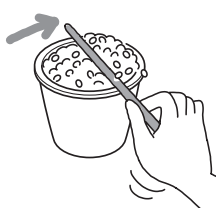
選擇優質白米，保存在陰涼處

請選擇碾米日較近，顆粒飽滿有光澤之白米。請存放在通風良好、陰暗涼爽處。



使用隨附的量杯正確量米

1杯約0.18L。
※ 免洗米也可以用隨附的量杯進行計量。



迅速洗米

用足夠的水快速攪動洗米，以免造成米糠異味殘留，直至水變得清澈。



炊煮精米、胚芽米、麥飯、發芽糙米、什穀米時，請選擇「Plain」功能選單。

※ 將什穀混入白米中炊煮時，請將其放置於白米上炊煮。
※ 否則恐出現鍋巴顏色較白米深的情況。

炊煮免洗米時

- 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，米就無法充分吸水，導致無法將飯煮好。）
- 若加入的水出現白色渾濁，建議更換1到2次的水。雖然是因澱粉質而變白，並非米糠造成，但會導致底部焦黃、溢出或無法將飯煮好。

根據米的種類或個人喜好加減水量

如果水量超過或少於標準的水量刻度，請避免超過三分之一水量刻度的增減。

- 加減水量的標準表

米飯種類	加減水量的標準 (依照內鍋的水量刻度線，按照個人喜好調整。)
Plain Synchro-Cooking Quick Mixed	依照「Plain」的刻度線
Sweet (糯米)	「Sweet」的刻度線
Sweet (糯米與梗米)	「Plain」與「Sweet」的刻度線之間
Brown	「Brown」的水量刻度線
Porridge	煮較濃稠的粥品時為「Porridge·Hard」的水量刻度 煮較稀的粥品時為「Porridge·Soft」的水量刻度

- ※ 如為免洗米，請務必將水加到稍微滿過刻度（刻度線隱藏在水面下的程度）。
- ※ 胚芽米、麥飯、發芽糙米、精米、什穀米，請以「Plain」的水量刻度為標準加減水量。
- ※ 有些市面上銷售的發芽糙米、什穀米袋子上會記載加減水量，此時可根據該內容及自己喜好加減水量。

加入配料煮飯時

1杯米要控制配料約在70g以下。仔細攪勻調味料，將配料放到米上。加入配料烹調時，請務必遵守最大煮飯量（下表）。

Mixed·Sweet	2杯以下
Brown	1.5杯以下
Porridge·Hard	0.5杯

3 煮飯前的準備



煮出美味可口米飯的秘訣請參數P.82

1 量米

請務必用隨附的量杯計量。

※ 隨附的量杯平口盛滿一杯約為0.18L。

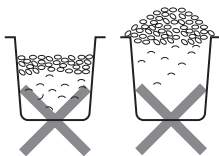


免洗米也請用隨附的量杯進行計量。

〈正確量米範例〉



〈錯誤量米範例〉



注意

請勿超過規定煮飯量標準（請參照P.104的規格表）煮飯。以免導致無法將飯煮好。

2 洗米

可用內鍋洗米。

※ 使用免洗米時，請參照P.82。

注意

- 請勿使用溫熱水（35°C以上）洗米或加減水量。可能會無法煮出美味可口的米飯。
- 請勿用力洗米。否則將導致內鍋變形而無法煮出美味可口的米飯。

3 加減水量

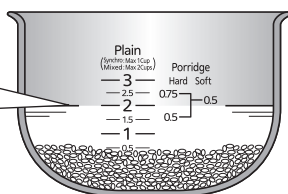
請將內鍋水平放置，對照內鍋內側的水量刻度加減水量。



確認米的種類、選單後根據喜好加減水量。（請參照P.82的標準表）

〈例〉

煮2杯白米時，加水至「Plain」刻度線上的2。



4 擦拭乾淨水滴、米粒等

〈內鍋外側或邊緣〉

〈本體內側〉



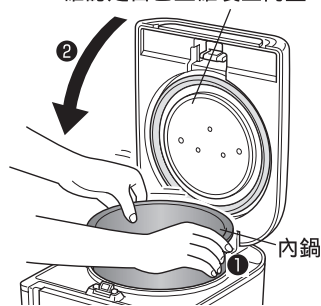
注意

加熱板、中央感應器、上框、扣槽附近所附著的飯粒、米粒等，請務必加以清除。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，鍋蓋打開時米飯或食材溢出，造成燙傷或受傷。

5 將內鍋放置在本體內，關閉鍋蓋。

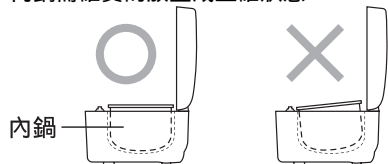
- 將內鍋朝左右轉動，確保正確放置，不要使其傾斜。
- 關閉鍋蓋。

確認是否已正確裝上內蓋



注意

內鍋需確實的放置成正確狀態。



6 連接電源線



注意

保溫燈亮燈時，請按一下[Keep Warm/Cancel]鍵使其熄滅。

4 煮飯方法



煮出美味可口米飯的秘訣請參數P.82

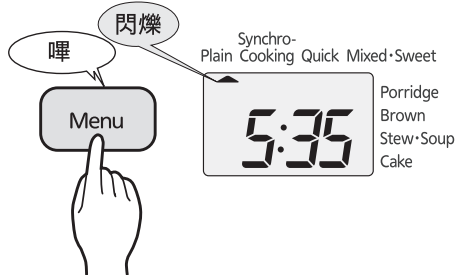
1 打開面板蓋



- ※ 請勿用力按壓面板蓋，或於上方放置物品。
- ※ 面板蓋內側附著水分或食材時，請立即擦拭乾淨。

2 按下[Menu]鍵，將▲對準希望煮飯的選單。

每按一下時，[Menu]就會依次切換。



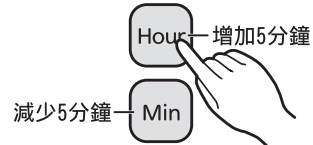
- ※ 如果已經選擇了想要煮飯的選單，就無需再次選擇[Menu]。

注意

「Quick」的煮飯時間較「Plain」短，因此煮好的米飯會偏硬。

3 選擇「Porridge」時，請按[Hour]鍵或[Min]鍵調整時間。

- 每按1次[Hour]鍵，就增加5分鐘，每按1次[Min]鍵，就減少5分鐘。
- 可在40~90分鐘範圍內以5分鐘為單位進行設定。



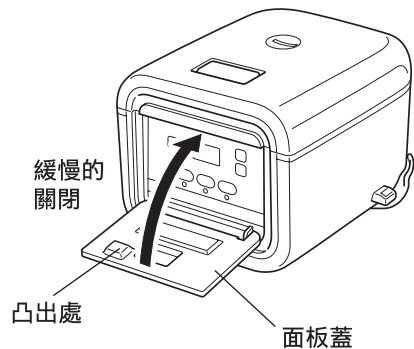
- 初期設定為60分鐘。請根據喜好調整時間。

4 按下[Start]鍵。

開始煮飯。



5 關閉面板蓋



- ※ 請勿按到面板蓋的按鍵。

注意

面板蓋的凸出部位內設有磁鐵，請避免將不可接觸磁力的東西靠近該處。

煮飯所需的時間

Plain	Synchro-Cooking	Quick	Mixed·Sweet	Brown
43~53分	43~53分	19~41分	38~56分	67~81分

※ 上述時間為馬上開始煮飯到爛好飯的時間。(電壓220 - 230V、室溫23°C、水溫23°C、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、使用定時等情況有些許差異。

5 米飯煮好後

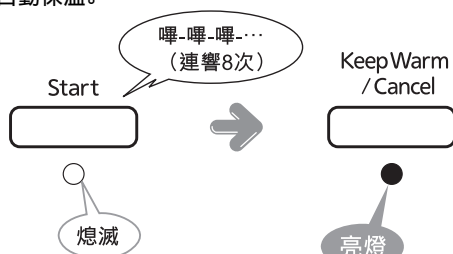
開始燜飯時，會顯示剩餘時間

顯示螢幕會以分為單位，顯示到燜好飯為止的剩餘時間。選單不同，燜飯時間也不同。燜飯時間會顯示在顯示螢幕上。



煮好飯後

將會自動保溫。



- 以「Porridge」增加食材或炊煮時間不夠時，請在保溫燈亮燈的狀態下，按下[Hour]鍵、[Min]鍵，並配合增加的炊煮時間，按下[Start]鍵。以1分鐘為單位，最多可追加3次，每次追加15分鐘。
- 追加加熱時，請先攪拌均勻。

攪拌米飯

煮好後，請立刻將米飯攪拌均勻。



因內鍋形狀特徵的關係，米飯的中央會略微凹陷
攪拌米飯時，請以隔熱手套等物品按住內鍋。

注意

如果在煮飯後或保溫過程中打開鍋蓋，蒸氣水流到上框或外面時，請擦拭乾淨。

電子鍋使用完畢後...

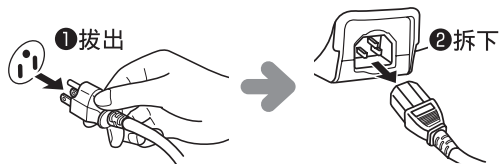
1 按下[Keep Warm/Cancel]鍵



注意

如未取消保溫即拔出電源線插頭，下次使用時，保溫燈將會亮燈，並且無法煮飯。

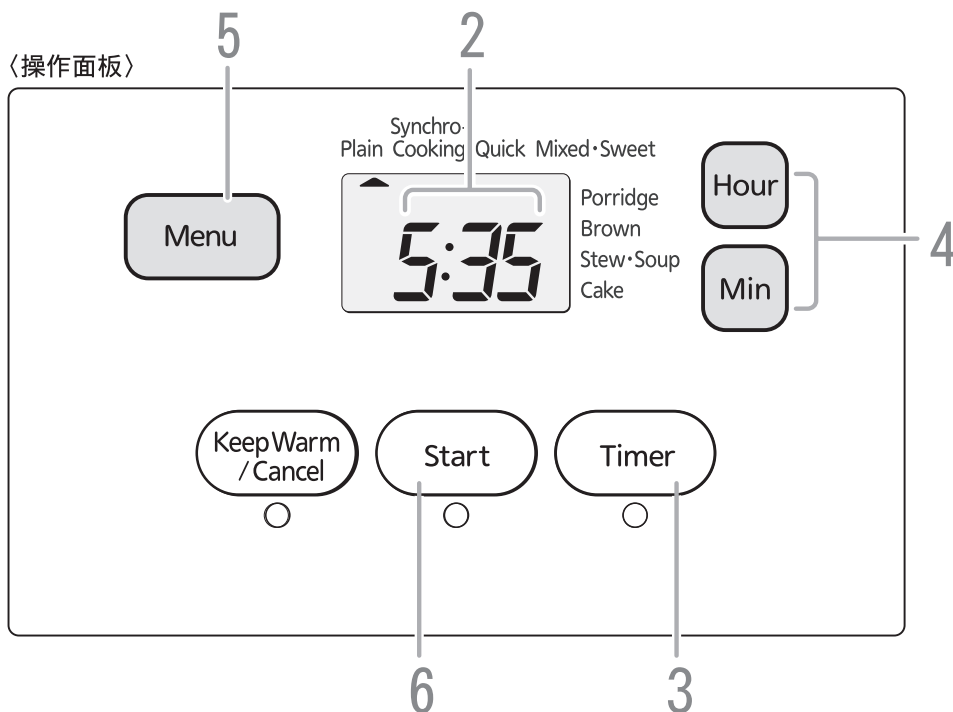
2 拔下插頭，並拆下裝置用插頭。



3 清潔保養 (參照P.97·98)

6 定時煮飯的預約煮熟方法

(僅適用「Plain」、「Brown」、「Porridge」選單)



定時煮飯的預約

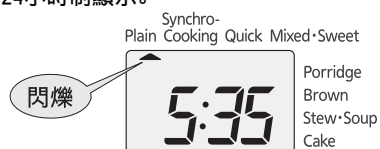
可以按照用餐的時間煮好米飯。
只要設定好時刻，會直接被記憶。

設為13:30時，米飯就會在13:30煮好。

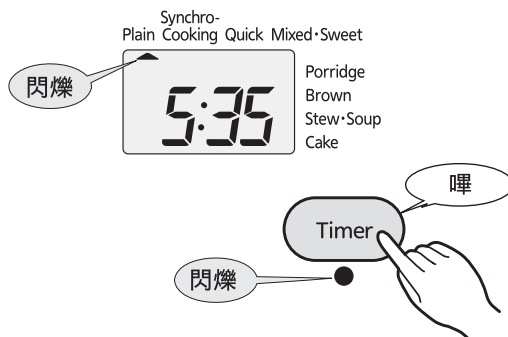
1 打開面板蓋

2 確認現在時間

- ※ 現在時間不正確時，將無法在正確時間煮好。要調整現在時間時，請參照P.104。
- ※ 時間以24小時制顯示。

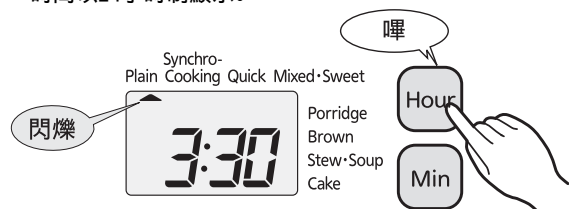


3 按下[Timer]鍵。



4 按下[Hour]鍵或[Min]鍵調整想煮好飯的時間。

※ 時間以24小時制顯示。



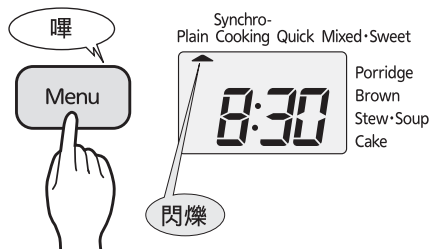
- [Hour]鍵為1小時單位，[Min]鍵為10分鐘單位，調整是以10分鐘為單位。
- 持續按壓，可快速變換時間。

注意

為了防止食物變質，請將定時預約時間設定在12小時之內。

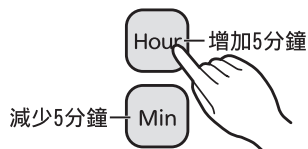
5 按下[Menu]鍵，將▲對準希望煮飯的選單。

※ 如果已經選擇了想要煮飯的選單，就無需再次選擇[Menu]。



6 選擇「Porridge」時，請按[Hour]鍵或[Min]鍵調整時間。

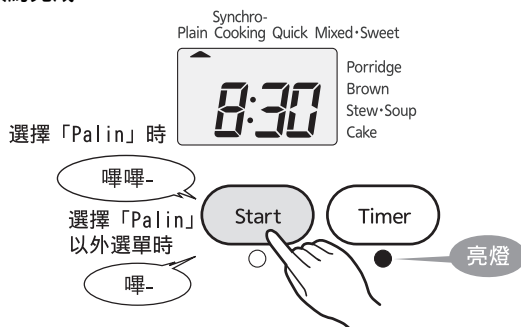
- 每按1次[Hour]鍵，就增加5分鐘，每按1次[Min]鍵，就減少5分鐘。
- 可在40~90分鐘範圍內以5分鐘為單位進行設定。



- 初期設定為60分鐘。請根據喜好調整時間。

7 按下[Start]鍵。

預約完成。



※ 定時器設定錯誤時，可按下[Keep Warm/Cancel]鍵，從P.86的步驟3開始重新設定。

8 關閉面板蓋

注意

- 在下列情況下無法進行炊煮預約設定。
 - 「Synchro-Cooking」「Quick」「Mixed·Sweet」「Stew·Soup」「Cake」的情況。
 - 下表所示時間不足時。

菜單	不可進行定時設定的時間
Plain	1小時5分以內
Brown	1小時35分以內
Porridge	烹調時間+1分以內

- 顯示螢幕的時間在「0:00」閃爍時。
- 保溫燈點亮時，請按下[Keep Warm/Cancel]鍵使其熄滅。（若保溫燈亮，則無法預約。）

音

- 按下[Timer]鍵後，如果30秒之間不做任何操作，就會發出“嗶嗶嗶”的提示音。
- 在無法定時煮飯的狀態下設定時，如果按下[Timer]鍵或者是[Start]鍵，就會發出“嗶嗶嗶”的提示音。

不須變更預約時間與選單時

亦可在面板蓋關閉的狀態下進行操作。

- ① 確認現在時間。
- ② 按下[Timer]鍵。
- ③ 按下[Start]鍵。

7 保溫

煮飯結束後會自動切換為保溫。

■ 停止保溫時

按下[Keep Warm/Cancel]鍵。
(保溫燈熄滅)



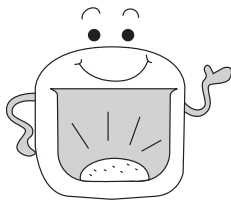
■ 需再次保溫時

按下[Keep Warm/Cancel]鍵。
(保溫燈點亮)



對少量米飯保溫時

將米飯放在內鍋中央保溫，
並請儘快食用。



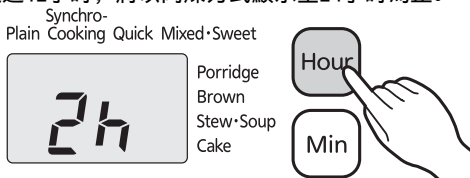
保溫期間的動作

進行保溫期間，保溫燈將會持續亮燈。

保溫經過時間的顯示

在保溫狀態下持續按住[Hour]鍵的期間，保溫經過時間將以1小時為單位顯示。

如超過12小時，將以閃爍方式顯示至24小時為止。



※ 如超過24小時，「24」將不斷閃爍來提醒使用者。

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。
 - 保溫冷飯
 - 添加冷飯
 - 放入飯匙一起保溫
 - 拔掉電源線插頭保溫
 - 保溫12小時以上
 - 少於最小炊煮量（0.5杯）的保溫
 - 白米以外的保溫
- 請勿直接將料理盤或使用料理盤烹煮的食物放入裡面保溫。
- 內鍋的邊緣、墊圈處如果沾有飯粒等，請擦拭乾淨。否則會導致乾燥、變色、異味或發黏。
- 製作「Cake」時，烤好後保溫燈將會閃爍。若未將其取出，附著在內蓋上的水滴將會滴落而變得非常黏膩，因此請立即將蛋糕取出。
- 使用環境非常嚴苛（寒冷地區或周圍溫度極高等）時，請儘快食用。
- 感覺保溫中的米飯溫度過低時，請再次加熱（參照P.89）。

8 再次加熱的方法

使用「Plain」 / 「Quick」 選單時

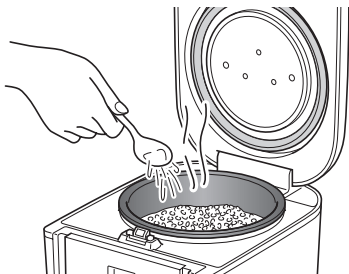
食用之前將保溫中的米飯重新加熱，便可吃到熱騰騰的米飯。

注意

- 如果米飯超過內鍋一半以上，則由於米飯的量太多，可能無法充分加熱。
- 在下列狀況下如果再次加熱，米飯就會變得乾硬。
 - 在剛煮完飯後或米飯還很溫熱的時候。
 - 未滿米飯的最小炊煮量(0.5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小匙的水，再均勻翻動。



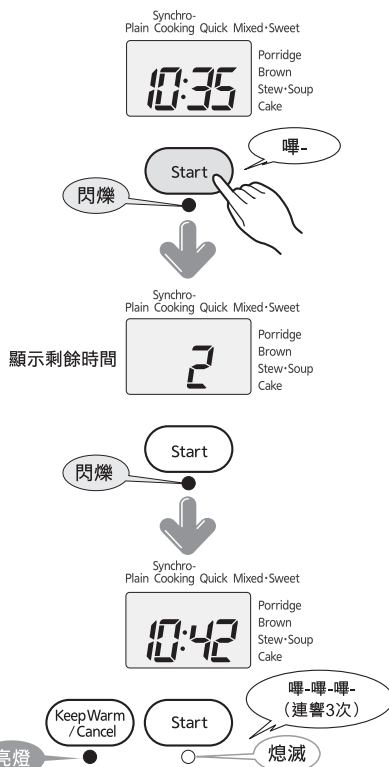
灑水後，可防止米飯變乾，使米飯鬆軟可口。

3 確認保溫燈點亮



※ 如果保溫燈沒有點亮，則不可再次加熱。如果沒有點亮時，請按下[Keep Warm/Cancel]鍵。
(參照P.88)

4 按下[Start]鍵。



※ 想放棄再次加熱時，就按下[Keep Warm/Cancel]鍵。



米飯較涼(約55°C以下)時，不能再次加熱。將以「嗶嗶嗶…」聲音提示。

5 將加熱後的米飯攪拌均勻

※ 攪拌米飯時，請以隔熱手套等物品按住內鍋。



9 米飯(湯品)與料理同時烹調([Synchro-Cooking]功能選單)

使用料理盤，可同時烹煮料理與米飯(湯品)。
不煮米飯時，也可直接在內鍋中裝水烹煮料理。
料理的烹飪方法請參照隨附的COOKBOOK。

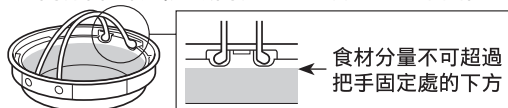
注意

- 烹調量請勿超過隨附COOKBOOK上規定的標準。以免發生米飯、食材溢出或烹調的料理不夠美味。
- 如果烹調氣味較重的食物，則料理盤上可能殘留氣味。
- 如果烹調顏色較深的食物，則湯汁等可能使料理盤染色。
- 請勿在料理盤內使用菜刀、刀叉等銳利的器具。

■ 享受同時烹煮樂趣的要訣

〈食材放入料理盤時的注意事項〉

- 請勿在料理盤上擺滿大量食材。
- 為了讓食材接觸到蒸氣，食材請均勻平鋪，或在食材之間保留縫隙(建議高度勿超過料理盤的下圖位置)。



- 減少水或調味醬汁等液體份量(量太多時將不易加熱)。
- 使用牛奶、鮮奶油等發生分離時，請充分攪拌。
- 鬆餅粉等會膨脹的食材請斟酌份量(建議為料理盤深度的1/3)。雞蛋也會膨脹，請注意份量(建議勿超過2顆雞蛋)。
請依據一起放入得食材份量與雞蛋大小自行調整。
- 根莖類等不易熟透的蔬菜請切薄。
- 使用料理盤進行料理時，僅可使用蒸煮料理，不可烹煮炒拌或燒烤料理。

注意

若已留意上述幾點，卻仍發生加熱不足的現象時，請將食材移至其他容器後，利用微波爐等重新加熱(內鍋、料理盤不可放入微波爐)。

同時烹煮時的基本操作步驟

1 事先將食材配置好後放入料理盤

※ 盡量避免重疊放置食材，請排列平均鋪於料理盤內。以免發生米飯、食材溢出或烹調的料理不夠美味。

2 煮飯與烹煮湯品前的準備

(參照P.83「1」~「4」)

注意

〈煮飯時〉

同時烹調時的煮飯量請參照下表。煮飯時請不要超過規定的最大量或少於規定的最小量以免發生米飯、食材溢出或烹調的料理不夠美味。

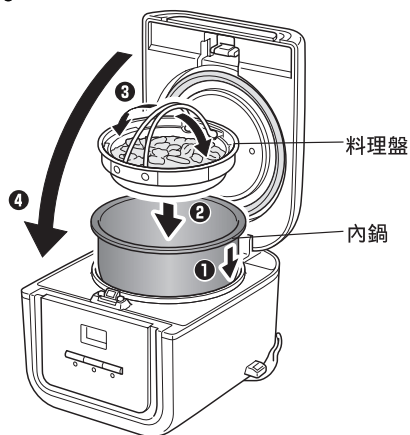
最大量	最小量
1杯	0.5杯

〈烹煮湯品時〉

以內鍋內側的「Plain」刻度線為標準，放入湯品的材料(參照下表)。份量超過最大量時，將出現無法烹煮或食材溢出的情況。份量低於最小量時，則可能會燒焦。

最大量	最小量
Plain刻度線1.5以下	Plain刻度線1以上

3 將料理盤安裝到內鍋上，關閉鍋蓋。



注意

- 請務必將料理盤安裝到內鍋上。
- 安裝料理盤時，請注意不要傾斜。
- 請在蓋上鍋蓋之前，將料理盤的提把倒向外側平放。

4 連接電源線



注意

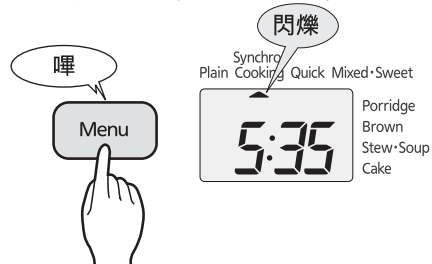
保溫燈點亮時，請按下[Keep Warm/Cancel]鍵使其熄滅。

5 打開面板蓋

6 功能[Menu]

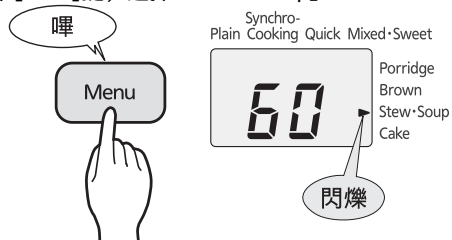
〈同時煮煮米飯與菜餚時〉

按下[Menu]鍵，選擇「Synchro-Cooking」。

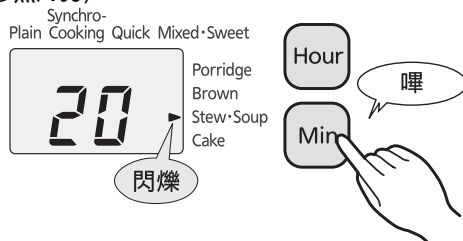


〈同時煮煮湯品與菜餚時〉

① 按下[Menu]鍵，選擇「Stew·Soup」。



② 根據料理種類，請將烹調時間設為20~30分鐘。
(參照P.93)



注意

與米飯同時煮煮時，請務必選擇「Synchro-Cooking」，與湯品同時煮煮時，請務必選擇「Stew·Soup」。

9 米飯(湯品)與料理同時烹調 ([Synchro-Cooking]功能選單)

7 按下[Start]鍵。

開始同時烹煮。



注意

烹煮期間請勿開啟鍋蓋。

8 關閉面板蓋

9 煮好後

將會自動保溫。



10 取出料理盤

注意

- 不可在安裝著料理盤的狀態下保溫。
- 蒸煮後取出料理盤時，請注意料理盤高溫。可能導致燙傷。
- 取出料理盤時不要使其傾斜。以免湯汁等溢出造成燙傷。
- 不要將取出的料理盤放回鍋內保溫。會造成食物變質或是米飯無法達到保溫效果。
- 同時烹煮湯品與菜餚時，料理盤的底部將會附著髒污，放置於桌上等處時請小心注意。

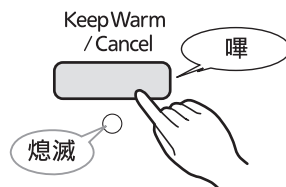
※ 烹煮經加熱後會產生大量水分或油分的食材及加熱中會膨脹的雞蛋等食材時，湯汁可能會滴落至內鍋上。

在內鍋裝水烹調時

- ① 加水至白米刻度線1的高度後，將料理盤放置於內鍋上，關閉鍋蓋。
- ② 選擇「Stew·Soup」選單
- ③ 根據料理種類，請將烹調時間設為20~30分鐘。(參照P.93)
- ④ 煮好後按下[Keep Warm/Cancel]鍵，取出料理盤。

同時烹煮完成後...

1 按下[Keep Warm/Cancel]鍵



2 以P.98的要領去除異味

10 燉煮料理的作法 (「Stew·Soup」選單)

可輕鬆烹煮下列料理。料理的烹飪方法請參照隨附的COOKBOOK。

最初在接近沸騰溫度的高溫下炊煮後，待溫度降至約93°C時再燉煮一段時間。然後，待降至約88°C左右時再進行燉煮。透過慢慢地降低加熱溫度進行燉煮後，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。

選單範例
紅燒肉、牛蒡山藥湯



隨附的COOKBOOK中有介紹「紅燒肉」與「牛蒡山藥湯」的製作方法。

注意 烹調時請充分攪拌，以免調味料沉澱到內鍋鍋底。

烹煮時的基本操作步驟

1 準備材料

2 將食材放入內鍋，關閉鍋蓋。

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

最大量	最小量
Plain刻度線3以下	Plain刻度線1以上

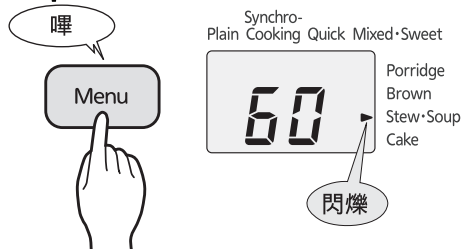
3 連接電源線



注意 保溫燈點亮時，請按下[Keep Warm/Cancel]鍵使其熄滅。

4 打開面板蓋

5 按下[Menu]鍵，選擇「Stew·Soup」。

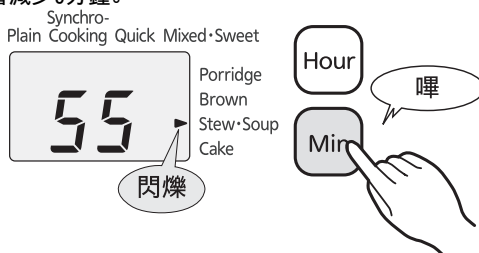


6 調整炊煮時間

炊煮時間須使用[Hour][Min]鍵調整。

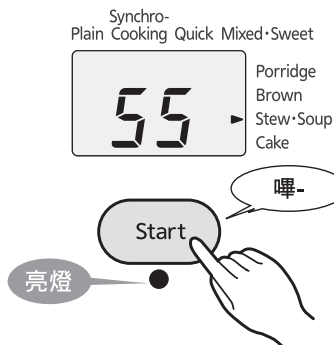
可在5~120分鐘範圍內以5分鐘為單位進行設定。

※ 每按1次[Hour]鍵，就增加5分鐘，每按1次[Min]鍵，就會減少5分鐘。



7 按下[Start]鍵。

開始烹調。



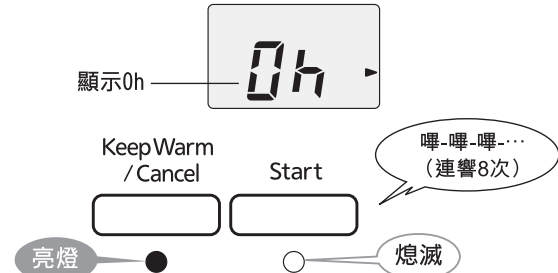
注意 烹煮期間請勿開啟鍋蓋。

10 燉煮料理的作法 (「Stew·Soup」選單)

8 關閉面板蓋

9 煮好後

保溫燈點亮，在顯示螢幕顯示「0h」。



〈烹調時間不足時〉

請在保溫燈點亮的狀態下，按下[Hour]鍵調整追加烹調時間後，再按下[Start]鍵。(最多可追加3次，每次追加30分鐘。)

注意

烹調時間不足時，請不要在追加烹調時間前按下[Keep Warm/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打開本體鍋蓋，放置10分鐘，冷卻本體與內鍋。
- ③再次將內鍋放置在本體中。
- ④以P.93的步驟4開始的要領烹調

(再次加熱的方法)

在烹調保溫期間想要再次加溫時(想要加溫到可口的溫度時)，可在保溫燈點亮時按下[Start]鍵再次加熱。此時會顯示再次加熱剩餘時間，當再次加熱結束後，會發出3次「嗶嗶嗶」聲。再次加熱後，保溫燈點亮，繼續顯示保溫時間。

烹調結束後...

1 按下[Keep Warm/Cancel]鍵

按下[Keep Warm/Cancel]鍵後，保溫燈將會熄滅。



2 以P.98的要領去除異味

× 烹調結束後如果不按下[Keep Warm/Cancel]鍵，就會持續保溫，會以每小時為單位顯示從1小時(1h)至6小時(6h)的時間範圍。如果超過6小時，「6」會開始閃爍。

注意

- 部分種類的料理可能會在持續保溫後出現味道變差的情況。
- 請勿保溫超過6小時

11 蛋糕的作法 (「Cake」選單)

可製作隨附的COOKBOOK中記載的蛋糕。

注意

- 請勿製作隨附之COOKBOOK未記載的蛋糕類型。
- 製作量請勿超過隨附COOKBOOK上規定的標準。材料可能會溢出。

1 準備材料

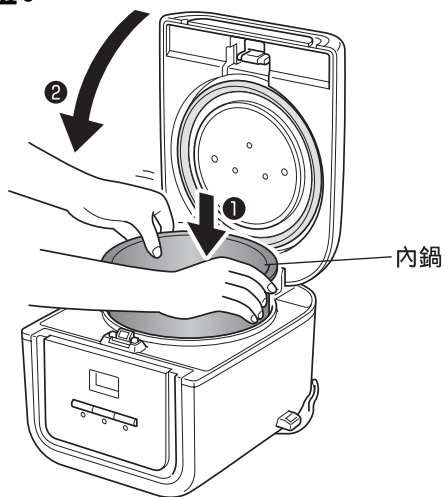
2 將麵糊倒入內鍋中

3 排出2的麵糊中的空氣

注意

於加熱前排出麵糊的空氣時，請墊在柔軟的布巾上作業。否則恐造成內鍋變形或損壞。

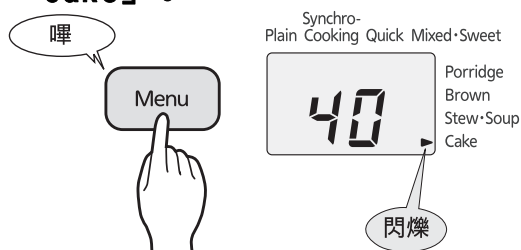
4 將內鍋放置在本體內，關閉鍋蓋。



5 連接電源線



6 打開面板蓋，按下[Menu]鍵選擇「Cake」。

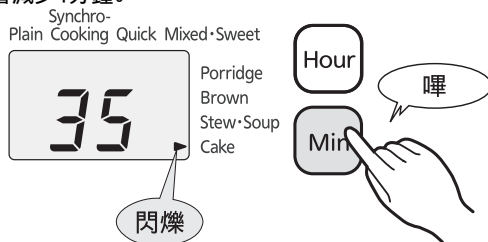


7 調整加熱時間

加熱時間須使用[Hour][Min]鍵調整。

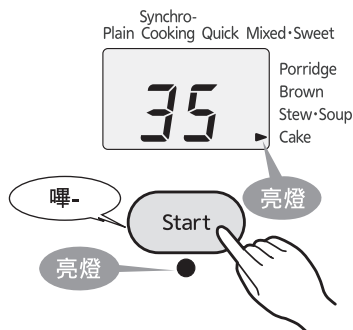
可在1~60分鐘範圍內以1分鐘為單位進行設定。

※ 每按1次[Hour]鍵，就增加1分鐘，每按1次[Min]鍵，就會減少1分鐘。



8 按下[Start]鍵。

開始加熱。

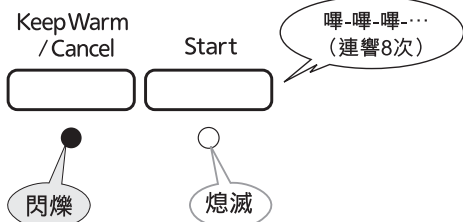


9 關閉面板蓋

11 蛋糕的作法 (「Cake」選單)

10 烘烤完成後…

保溫燈閃爍。



① 打開鍋蓋，試著用竹籤刺入蛋糕中央。（若竹籤上未附著麵團時，代表蛋糕內部已完全烤熟。）

〈附著麵糊時，表示未烤熟〉

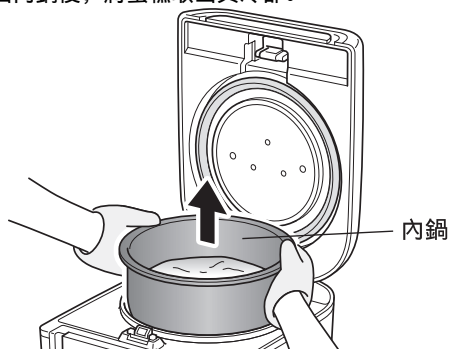
請在保溫燈閃爍的狀態下，按下[Hour]鍵調整追加烘烤時間後，再按下[Start]鍵。（最多可追加3次，每次追加30分鐘。）

注意

追加烘烤前，請勿按下[Keep Warm/Cancel]鍵。保溫燈熄滅了就無法繼續烘烤。如果已經按下了，請按照以下步驟烘烤。

- ① 取出內鍋，放在濕布上。
- ② 打開本體鍋蓋，放置10分鐘，冷卻本體與內鍋。
- ③ 再次將內鍋放置在本體中。
- ④ 選擇「Cake」，並設定追加時間進行烘烤。

② 取出內鍋後，將蛋糕取出與冷卻。



注意

- 取出內鍋時，請務必使用隔熱手套等工具，注意避免手掌直接觸摸內鍋。否則可能會造成燙傷。
- 烤好後請立即將蛋糕取出。未取出時，附著在內鍋上的水滴將會滴落而變得非常黏膩。

做好蛋糕後…

1 按下[Keep Warm/Cancel]鍵



2 以P.98的要領去除異味


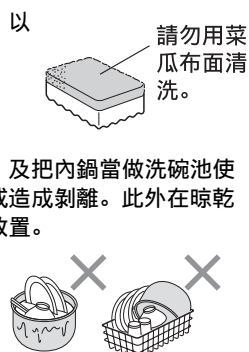
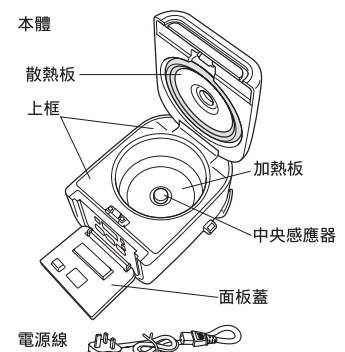
12 清潔保養方法

- 清潔保養的方法，請參照P97～98所記載的方法進行。其他維修等事宜請委託合格之維修技術人員。
- 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。
- 在烹調完成後，容易留下異味，因此請務必在當天之內去除異味。（參照P.98）

注意

請務必拔掉插頭，拆下裝置用插頭，等待本體、內鍋、內蓋、料理盤冷卻後再進行清潔保養。

- 請勿將本產品浸在水中，或向本產品沖水。請勿將本產品整體清洗。
- ※ 如果殘留清潔劑成分的話，會造成樹脂劣化、變色。請確實將清潔劑沖洗乾淨。
- 僅限使用乾淨、柔軟的材料，如布、海綿或紙巾。

每次使用後必須清潔的零件	 <p>內鍋</p> <p>內蓋</p> <p>蒸氣孔</p> <p>量杯</p> <p>飯匙</p> <p>料理盤</p>	<ol style="list-style-type: none">① 用海綿沾水或溫水進行清洗。② 用乾布將零件徹底擦乾。 <p>注意</p> <ul style="list-style-type: none">● 請勿用菜瓜布面清洗內鍋。以免導致氟素塗層脫落。● 請勿將餐具類放入內鍋中，及把內鍋當做洗碗池使用。以免劃傷氟素塗層，或造成剝離。此外在晾乾內鍋時，請勿與餐具重疊放置。 
髒污時必須清潔的零件	 <p>本體</p> <p>散熱板</p> <p>上框</p> <p>加熱板</p> <p>中央感應器</p> <p>面板蓋</p> <p>電源線</p>	<ul style="list-style-type: none">● 本體的外側、內側、面板蓋的外側與內側的污垢，請用擰乾水的布擦拭。● 電源線請用乾布擦拭。● 加熱板、中央感應器沾有燒焦的飯粒、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，再用擰乾水的布擦拭。● 上框沾有飯粒或米粒等時，請擦拭乾淨。● 面板蓋內側的燈孔髒污時，請用棉花棒等工具擦拭乾淨。 <p>注意</p> <ul style="list-style-type: none">● 本體內部嚴禁進水。● 請勿將電源線浸入水中或沾上水。以免導致短路、觸電及故障。

注意

- 請勿拆下墊圈類。
- 為了防止變質或產生異味，請保持內鍋及內蓋的清潔。
- 請勿使用稀釋劑、去汙粉類、漂白劑、化學布料或金屬或尼龍刷...等。
- 請務必拆卸各零部件後再進行清潔保養。
- 請勿將量杯、飯匙浸入熱水。以免發生變形。
- 以上所有配件，請勿放入洗碗機、烘碗機內清洗，以免造成變色、變形、刮傷等故障。
- 與什穀（萵籽等）混合炊煮後，請務必清潔保養內蓋。以免發生因內蓋的蒸氣孔堵塞，而導致鍋蓋打不開等故障，或無法煮出美味可口的米飯。

12 清潔保養方法

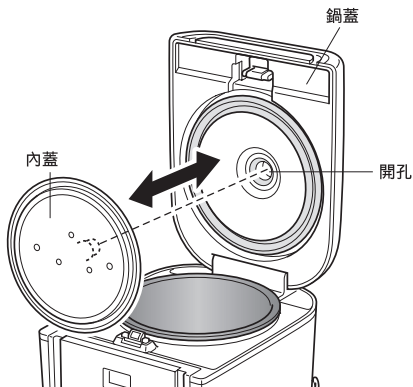
安裝或拆卸內蓋

■ 拆卸方法

以往外拉的方式進行卸除。

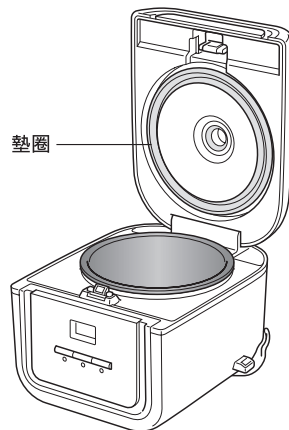
■ 安裝方法

將內蓋對準鍋蓋開孔，如圖般確實嵌入。



注意

不要拉扯內蓋的墊圈。一旦拆下，就沒辦法再次裝上。



異味的去除方法（當電子鍋或料理盤上有異味殘留時）

■ 本體

- ① 將水加入內鍋至七八分滿，在「Plain」選單按下[Start]鍵。
(請勿將料理盤安裝到內鍋上)
切換成保溫後，按下[Keep Warm/Cancel]鍵。



烹調後或感覺有異味時，可在水中加入檸檬酸（約20g），即可有效清除異味。

※ 有的異味無法徹底去除乾淨。如果無法徹底去除，請至購買處諮詢。

注意

- 保養後，內鍋、本體會變熱，請多加注意。
否則可能會造成燙傷。
- 浸泡後料理盤會變熱，請多加注意。
否則可能會造成燙傷。

- ② 使用廚房專用清潔劑清洗內鍋、內蓋後，充分沖洗乾淨

- ③ 在通風良好的地方晾乾本體與各零部件。

■ 料理盤

請將料理盤放入熱水中，浸泡約1小時。

去除加熱板髒污的方法

使用期間可能有蒸氣水等水分由鍋蓋流下，在加熱板上形成污漬般的髒污。此情況不會影響性能，但非常在意時，請使用以下方式清潔。

- ① 使用尼龍清潔刷沾少量市售清潔劑，刷洗加熱板的污漬處。
- ② 使用沾水的廚房紙巾或抹布擦掉污垢。



13 無法將飯煮好時

如果感到炊煮出來的米飯或者電子鍋作業異常，請確認以下幾點。

問題		煮飯選單共同情況									
		量量及配料量、加減水量錯誤	使用鹼離子水（pH 9 以上）進行煮飯	使用礦泉水等高硬度水進行煮飯	選單選擇錯誤	使用電子鍋後，沒有取消保溫就直接按了按鍵。	內鍋內側、加熱板、中央感應器上沾有燒焦的飯粒或水滴等	內鍋變形	裝置用插頭脫落或中途曾停電	沒有攪拌均勻	炊煮時超過了最大煮飯量
煮好的米飯	太硬	●		●	●		●	●	●	●	●
	太軟	●	●		●		●	●	●	●	
	米飯不熟	●			●	●	●	●	●		●
	米心過硬	●			●	●	●	●	●		●
	出現鍋巴	●			●		●	●	●		●
煮飯過程中	蒸氣外漏	●					●	●			●
	米湯溢出	●			●		●				●
	煮飯時間長	●			●		●	●	●		●
參考頁面		82・83	-	-	84・87	83・85	83・97 - 98	-	105	85	82・104

問題		煮飯選單共同情況									
		墊圈類或內鍋邊緣沾有米飯粒等	未充分洗米（免洗米除外）	使用溫熱水（35℃ 以上）洗米或加減水量	洗完米後長時間在水中浸泡	洗完米後一直放在漏皿上	沒有確實蓋緊鍋蓋	混合了配料、雜糧煮飯調味料沒有充分混合攪拌	混合了很多碎米	飯煮好後馬上又開始繼續煮飯	清潔保養不夠
煮好的米飯	太硬			●			●	●			●
	太軟			●	●	●	●	●	●	●	
	米飯不熟			●				●		●	
	米心過硬			●				●		●	●
	出現鍋巴		●	●	●			●	●		●
有米糠的氣味		●									
煮飯過程中	蒸氣外漏	●					●				●
	米湯溢出	●	●			●	●				●
	煮飯時間長	●								●	
參考頁面		83・97	82・83	83	-	-	83	82	-	-	97 - 98

13 無法將飯煮好時

問題		調查	使用料理盤進行同時烹煮			
		「Plain」選單	煮飯時放入材料或調味料等食材後的份量，超越COOKING記載的最大量或少於最小量。	未將材料均勻的擺放在料理盤上，而是重疊放入。	使用「Syncho-Cooking」[Stew・Soup]以外的選單進行同時烹煮	裝置用插頭脫落或中途曾停電
煮好的米飯	太硬		●		●	
	太軟	●	●		●	●
	米飯不熟		●		●	●
	米心過硬		●		●	
	出現鍋巴	●	●	●	●	
	異味		●	●	●	
烹調食物	發黏		●	●	●	
	太硬		●	●	●	
	太軟		●	●	●	●
	加熱不夠		●	●	●	
煮飯過程中	湯汁滴落至米飯上		●	●	●	
	電烤箱中有蒸氣冒出。		●	●	●	
	米湯溢出		●	●	●	
	煮飯時間長		●		●	●
參考頁面		-	90	90	90 - 92	105

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	偏柔軟一些的米飯和有粘性的米飯有時會很容易沾到上面。

問題		調查	內鍋內側、加熱板、中央感應器上沾有燒焦的飯粒或水滴等	裝置用插頭脫落或中途曾停電	沒有攪拌均勻	墊圈類或內鍋邊緣沾有米飯粒等	未充分洗米(免洗米除外)	進行了3次以上重複加熱	定時煮飯的預約設定12小時以上	保溫持續12小時以上
		米量及配料量、加減水量錯誤								
保溫中的米飯	異味		●	●		●	●		●	●
	變色		●		●	●		●		●
	變乾	●	●	●	●	●		●		●
	發黏	●	●	●	●	●			●	
	再次加熱的米飯變乾硬	●	●	●				●		
參考頁面		82・83	83・97 - 98	105	85	83・97	82・83	89	86 - 87	88

問題		調查								
		對白米、免洗米以外的食物進行保溫	對小於最小煮飯量的米飯進行了保溫或再次加熱	少量米飯保溫時呈環狀	添加了冷飯	飯匙放入電子鍋中一起保溫	煮好後的熱米飯直接再次加熱	清潔保養不夠	進行烹調或製作蛋糕後，沒有去除異味	內鍋放入米飯情況下取消保溫
保溫中的米飯	異味	●	●		●	●		●	●	●
	變色	●	●	●	●	●				
	變乾	●	●	●	●	●				
	發黏	●		●	●	●		●		●
	再次加熱的米飯變乾硬	●	●				●			●
參考頁面		88	88	88	88	88	89	97・98	92・94・96・98	88

14 覺得“調理”或“烘焙”做不好時

覺得使用「Stew・Soup」「Cake」選單做出的料理不美味時，請調查下列事項。

問題		調查							
		食材種類、份量錯誤	放入的食材超過了大量的標準※	放入的食材小於最小量的標準※	烹調的時間太短	烹調的時間太長	墊圈類或內鍋邊緣沾有米飯粒等	沒有確實蓋緊鍋蓋	裝置用插頭脫落或中途曾停電
煮不透/烤不好		●	●		●		●	●	●
米湯溢出		●	●	●					
煮乾/烤焦		●		●		●			
參考頁面		93・95			93~96		93・95・97		105


※ 僅適用「Stew・Soup」選單

15 故障排除

在委託維修前，請先確認以下項目

問題	檢查	對策	參考頁面
米飯未煮好、無法烹調	是否已把裝置用插頭插入本體上的插頭入口，以及是否已把電源線插頭插入插座。	請將插頭牢固的插入。	76 · 83 · 92 · 93 · 95 · 104
未在設定的時間煮好	設定的現在時間是否正確。 確認102頁的「煮飯時間長」項目，並進行適當處理。	請正確設定時間。	104
進行定時煮飯的預約時發出“嗶嗶嗶”的響聲，無法進行設定。	設定的現在時間是否正確。	請正確設定時間。	104
	顯示時間在“0:00”是否閃爍。	請設定現在的時間。	
	是否沒有選擇「Synchro-Cooking」「Quick」「Mixed·Sweet」「Stew·Soup」「Cake」。	「Synchro-Cooking」「Quick」「Mixed·Sweet」「Stew·Soup」「Cake」無法進行定時設定。	86 · 87
	是否選擇了無法進行定時設定的時間。	請在可進行定時設定的時間內進行定時煮飯設定。	
預約定時煮飯時發出“嗶嗶嗶”的響聲。	按下[Timer]鍵後，如果有大約30秒鐘時間沒有任何動作，就會出現聲音提醒。	請繼續進行定時，完成預約。	86 · 87
顯示螢幕模糊	墊圈類或內鍋邊緣是否沾有燒焦的飯粒、米粒。	請清除乾淨。	83 · 97 - 98
	內鍋外側是否浸濕。	請用乾布擦拭。	
炊飯中、燜飯中、保溫中、再次加熱中有聲音	是否聽到「咔嚓咔嚓」的響聲?	那是微電腦控制的聲音。並不屬於故障。	80
	是否聽到「嗶嗶嗶嗶」的響聲?	那是金屬受熱收縮的摩擦聲。並不屬於故障。	
	潑水的響聲。 (僅在煮飯期間與燜飯期間發生)	並不屬於故障。	
	是否聽到了與上述響聲完全不同的聲音。	請至原購買處委託維修。	
無法再次加熱	按下[Start]鍵後，產生「嗶嗶嗶...」的警告音。	米飯是涼的。約55℃以下的米飯無法再次加熱。	89
	保溫燈是否熄滅?	按下[Keep Warm/Cancel]鍵，確認保溫燈亮燈後，請再次按下[Start]鍵。	
同時烹煮食物時內蓋附著食物	烹調以雞蛋為食材的料理或蒸麵包等食物時，加熱後發生膨脹的食材會附著到內蓋。請酌量減少可能造成影響的食材量。		-
烘烤蛋糕的時間太長	如有使用的電源電壓過低等情況，可能會造成烘烤時間較標準時間長的情況。烘烤程度不足時，請追加烘烤。		96
電子鍋主體內進了水或白米	請至原購買處委託維修。		-
在調整時間時，即使按[Hour]鍵或[Min]鍵，也無法轉換成時間設定模式。	煮飯期間、保溫期間、預約定時期間、再次加熱期間，無法進行時間調整。		104
保溫燈閃爍	製作「Cake」選單時，烤好後保溫燈將會閃爍。		85 · 88 · 96
保溫經過時間閃爍	是否持續保溫了12小時以上。	保溫時間超過12小時以後，保溫經過的時間會閃爍以提醒。	88
	燉煮料理是否保溫6小時以上。	保溫時間超過6小時以後，保溫經過的時間會閃爍以提醒。	94
如果拔下電源線插頭，現在的、預約時刻或保溫經過時間的記憶就會消失	在插入電源線插頭時，顯示螢幕處是否閃爍“0:00”。	鋰電池沒電了。請至原購買處委託維修。	80
鍋蓋無法蓋上，或者是鍋蓋在煮飯期間打開	確認上框是否沾有飯粒、米粒等。	請清除乾淨。	83 · 97
按鍵無反應	是否已把裝置用插頭插入本體上的插頭入口，以及是否已把電源線插頭插入插座。	請將插頭牢固的插入。	76 · 83 · 92 · 93 · 95 · 104
	保溫燈是否亮燈?	請按下[Keep Warm/Cancel]鍵取消保溫後，再進行操作。	83 · 88
有樹脂等異味	在剛開始使用時，可能會聞到樹脂等異味，隨著您使用次數增多就會減少。		-
塑膠部位出現線狀或波紋狀痕跡。	這是製模過程中產生的痕跡，不會影響產品的正常功能。		-

出現下列顯示訊息時

顯示	請如此處置	參考頁面
<p>顯示「Err」，持續鳴「嗶——」音， 或者「嗶嗶嗶嗶……」音。</p> <p>白米 同時烹煮 快煮 什錦飯·糯米飯</p> <div data-bbox="193 397 385 517" style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">  </div> <p>稀飯 糙米 調理·湯 烘焙</p>	<p>本體異常。請拔掉電源線插頭，洽詢原購買處。</p>	<p>-</p>

有關樹脂密封圈消耗品零件

如果樹脂或密封圈零件受熱或因蒸氣受熱，可能因長期使用出現老化、損傷。具體詳情請至原購買處洽詢。

時間的調整方法

時間以24小時制顯示。

※ 煮飯期間、保溫期間、預約定時期間、再次加熱期間，無法進行時間調整。

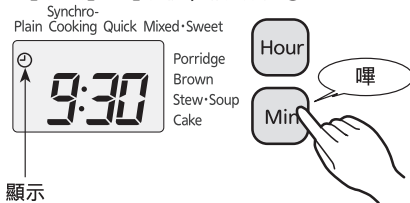
例如：將「9：30」調整為「9：35」

1 打開面板蓋

2 連接電源線(參照P.83)

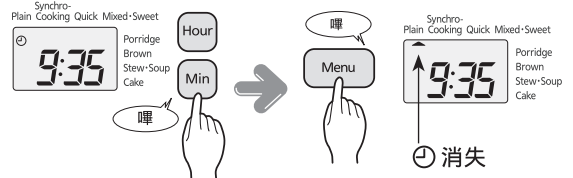
3 設為時間設定模式

按下[Hour]鍵或[Min]鍵後，將顯示⌚。



4 調整時間

- 按下[Hour]鍵調整「小時」，按下[Min]鍵調整「分鐘」。
- 持續按壓，可快速變換時間。
- 調整好時間後，按下[Min]鍵結束調整時間。



※ 調整時間過程中想放棄調整時，請按下[Keep Warm/Cancel]鍵。

5 關閉面板蓋

規格

尺寸	0.54L (3杯) 型		
電源	220 - 230V 50/60Hz		
額定消耗電力 (W)	385 - 420		
煮飯容量 (L)	Plain	0.09~0.54 (0.5~3杯)	
	Synchro-Cooking	0.09~0.18 (0.5~1杯)	
	Quick	0.09~0.54 (0.5~3杯)	
	Mixed	0.09~0.36 (0.5~2杯)	
	Sweet	0.09~0.36 (0.5~2杯)	
	Porridge	Hard	0.09~0.135 (0.5~0.75杯)
		Soft	0.09 (0.5杯)
	Brown	0.09~0.36 (0.5~2杯)	
外部尺寸* (cm)	寬度	22.0	
	深度	27.3	
	高度	19.1	
主體重量* (kg)		2.9	

• 時鐘可能會因室溫或使用方式的因素，而產生每月約30秒至120秒的誤差。

• 1杯=約150g

* 約略值

裝置用插頭脫落或停電時

在煮飯期間、保溫期間、再次加熱期間、定時設定期間，不慎將裝置用插頭扯落時，請立即將其插回。電子鍋將繼續執行斷電前的動作。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。

裝置用插頭脫落或停電	電力恢復後
定時設定中	定時器會繼續工作。（如果長時間停電，且已過了設定時間，則立即開始煮飯。）
煮飯、再次加熱中	持續煮飯、再次加熱。
保溫中	持續保溫。

※ 在某些條件下，可能會出現煮好的米飯不美味，或是保溫溫度過低的情況。

購買耗材及選購配件

內鍋的氟素塗層，會隨著使用年限而損耗，並且剝落。（參照P.79）

當消耗品有髒污、異味或破損嚴重時，請洽詢原購買處。



TIGER CORPORATION

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