



**JKT-S**



**JKT-S10S**

**JKT-S18S**

For household use

## **IH Rice Cooker**

### **OPERATING INSTRUCTIONS**

Thank you for purchasing this TIGER rice cooker/warmer.

Please read these instructions carefully before use and observe them during use.

家庭用

## **IH 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。

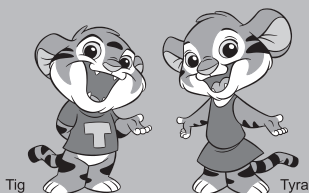
家庭用

## **IH 电饭煲**

### **使用说明书**

非常感谢您购买本公司的产品。

在您使用之前，请仔细阅读完本说明书，并妥善保存，以便随时参阅



©2003 TIGER CORPORATION

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

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

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

The following instructions are applicable to 120V only:

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

## Contents


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

# 1 Safety Instructions


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

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

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

**Warning**

This warning sign indicates that “There is a possibility of death or serious injury<sup>\*1</sup>” if the rice cooker is handled improperly.

**Caution**

This caution sign indicates that “There is a possibility of personal injury<sup>\*2</sup> or damage to property<sup>\*3</sup>” if the rice cooker is handled improperly.

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

<sup>\*2</sup> “Injury” here refers to physical injuries, burns, or electric shocks which do not require hospitalization or long-term outpatient care.

<sup>\*3</sup> “Damage to property” here refers to extended damage to buildings, household effects, domestic animals, pets, etc.

## Description of symbols used



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



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



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

## Warning

### General safety precautions



Disassembly is prohibited

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

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



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

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

Examples of trouble:

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

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



## Warning

### Who should use the rice cooker



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

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

### Using the rice cooker



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

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

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

### Power supply



**Use only rated voltage power.**

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



**Use an independent outlet rated for 7 A or higher.**

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

### Power cord and plug



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

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



**Clean the power plug if it is dirty.**  
Failure to do so may result in fire.



**Insert the power plug fully into the outlet.**

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



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

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



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



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

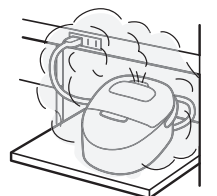
Doing so may result in electric shock or injury.

Do not touch the unit with wet hands



**Do not expose the power plug to steam.**

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



## Warning

### Handling the rice cooker

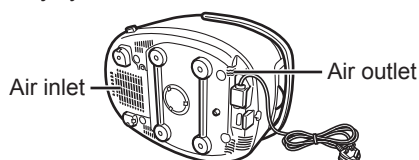


Never immerse the unit in water or other liquid

**Do not immerse the rice cooker in or splash it with water.**  
Doing so may result in short-circuiting or electric shock.



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



Air inlet

Air outlet

### Starting to cook



**Do not use the cooking plate without the inner pot.**  
Doing so may result in fire, smoke, or burns.



**Never open the lid during cooking.**  
Doing so may result in burns.



**Do not place your face or hands near the steam cap or steam vent.**  
Doing so may result in burns. Be especially careful to keep out of reach of small children.

### During and after cooking

## Caution

### General safety precautions



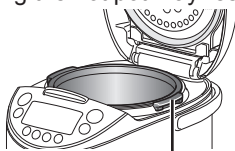
**Handle the rice cooker with care.**  
Dropping the rice cooker or exposing it to a strong impact may result in injury or in malfunction of the unit itself.



**Only use the cooking plate supplied with this rice cooker.**  
Using another cooking plate may result in fire or burns.



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



Handle of the inner pot



**People who use medical pacemakers should consult a medical specialist before using the rice cooker.**  
Operation of the rice cooker may cause adverse effects on pacemakers.



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

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

### Environment for use



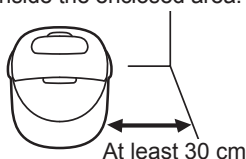
**Do not use the rice cooker on unstable surfaces or heat sensitive tables or mats.**  
Doing so may result in fire or damage to the table or mat.

## ! Caution



### **Do not use the rice cooker near walls or furniture.**

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



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

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

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



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

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



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

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



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

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

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



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

Doing so may result in malfunction.



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

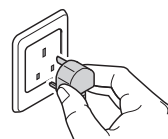
Doing so may generate heat from the aluminum material, which could result in smoke or fire.

## Power cord and plug



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

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



### **Do not plug multiple appliances into a single outlet.**

Doing so may result in fire.



## Handling the rice cooker



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

Using any other pot may result in overheating or malfunction.



### **Do not cook with the inner pot empty.**

Doing so may result in overheating or malfunction.



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

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



### **Be careful of the escaping steam when opening the lid.**

Exposure to steam may result in burns.

## Caution



Unplug the power cord

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

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



Do not touch

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

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

### During and after cooking



Do not touch

**Do not touch hot parts during or immediately after cooking.**

Doing so may result in burns.

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

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



**Do not move the rice cooker during cooking.**

Doing so may result in burns or enable the contents to boil over.

### Cleaning the rice cooker



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

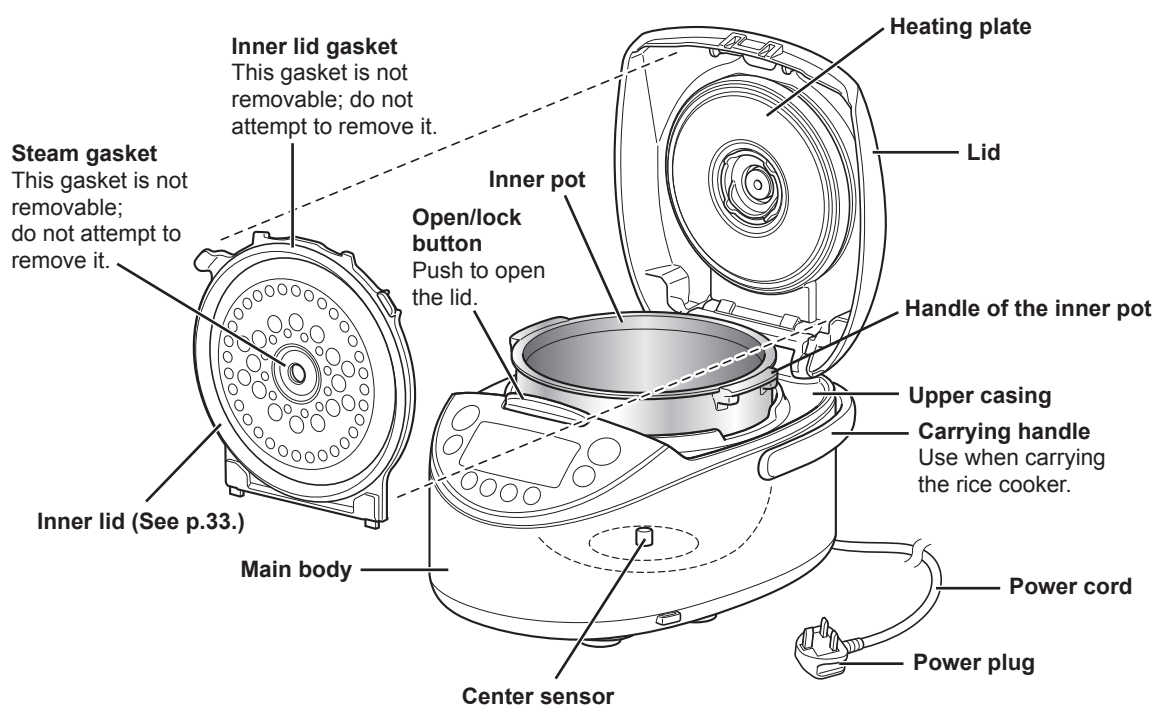
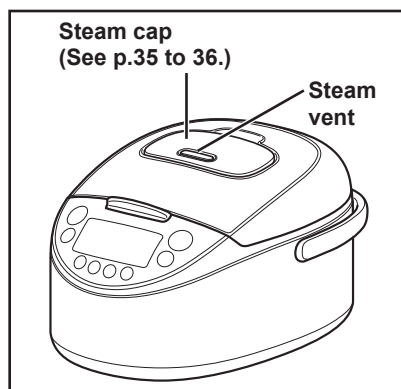
Failure to do so may result in burns.



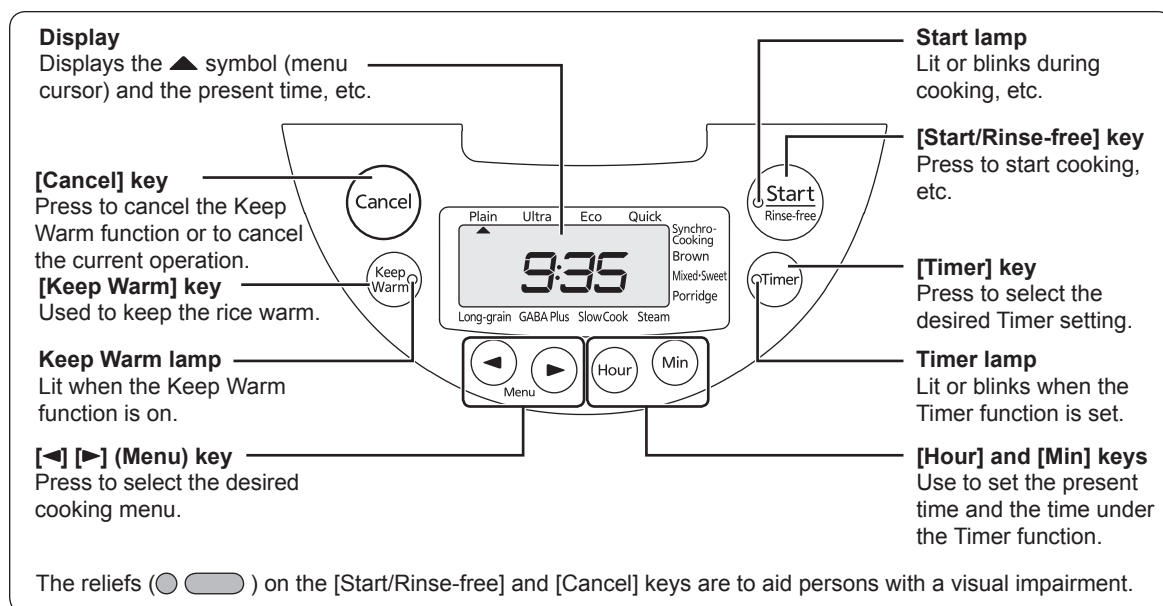
**Do not wash the entire rice cooker.**

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

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



## Operation panel



## ■ Checking the accessories

Spatula



Ladle



The spatula can be inserted into this holder.



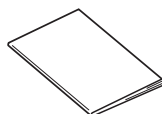
Cooking plate



Measuring cup  
About 1 cup (0.18 L),  
about 150 g



COOKBOOK



## ■ Sounds emitted by the rice cooker

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

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

## ■ Checking the present time

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

## ■ The lithium battery

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

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

### Note

- Do not attempt to replace the lithium battery yourself.

To replace the battery, contact the place of purchase.

## Menu options and features

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

See p.44 for cooking capacities.

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

### Note

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





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

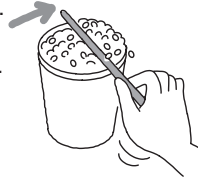
## Tips on making delicious rice

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

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

### Carefully measure the rice with the supplied measuring cup.

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



### Wash the rice quickly.

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

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

### Cooking rinse-free rice

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

### Adding other ingredients to the rice

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

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

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

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

#### ● Amount of water to add

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

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



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

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

### **Cooking sweet rice**

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

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

### **Cooking grains together with white rice**

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

### **Cooking grains together with brown rice**

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

### **Cooking long-grain rice**

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

# 3 Before Cooking Rice

## 1 Measure the rice.

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

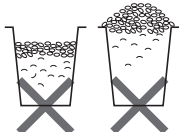


- Fill the measuring cup as shown below.

Correct measurement



Incorrect measurement



### Note

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

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

For rinse-free rice, see p.12.



### Note

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

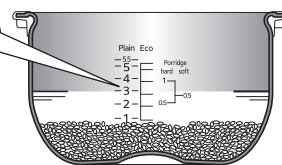
## 3 Adjust the water level.

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



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

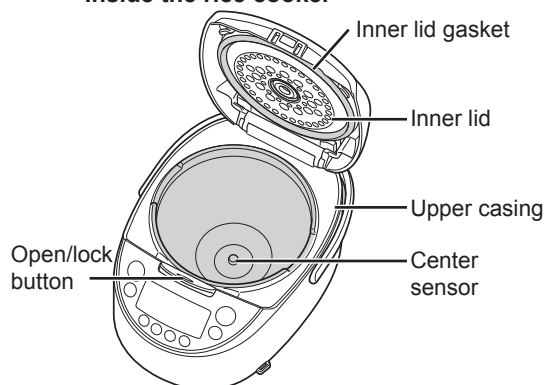
When cooking 3 cups of white rice, adjust the water level to line "3" on the "Plain" scale.



## 4 Wipe off any water and rice, etc. <Outer surface and brim of the inner pot>



<Inside the rice cooker>

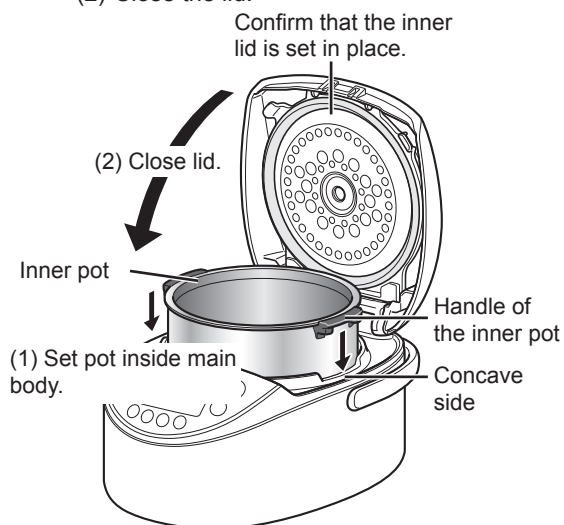


### Caution

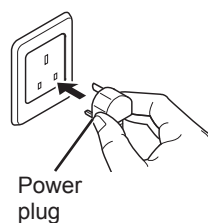
- Be sure to remove any rice or other material adhering to and around the center sensor, upper casing, and the open/lock button. (See p.32.) Adhering material can prevent the lid from closing, allow steam to leak out during cooking, or enable the lid to open and the contents to spray out, resulting in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

## 5 Place the inner pot in the rice cooker.

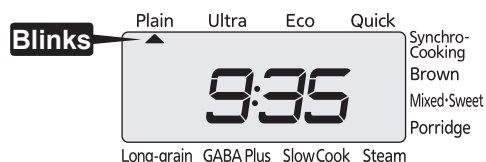
- (1) Be sure to set the pot properly (not set at an angle).
- (2) Close the lid.



## 6 Connect the power plug to an outlet.

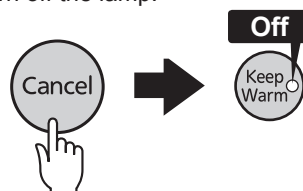


The power will turn on and the ▲ symbol will blink.



### Note

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

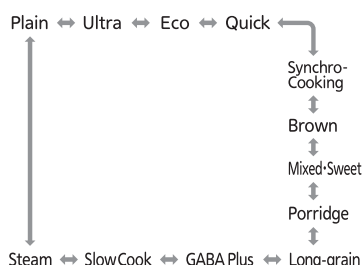


# 4 How to Cook Rice

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

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

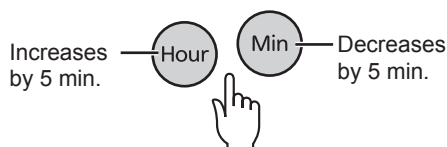
The ▲ symbol will blink while the menu is being selected.



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

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

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



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

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

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



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

### For normal cooking

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



### When cooking rinse-free rice

“Rinse-free” appears on the display.

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



Cooking will start.

## Appropriate amounts

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

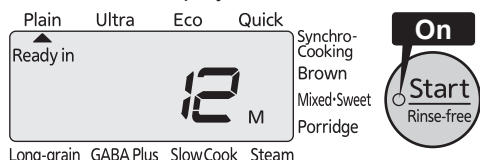
## Cooking time guidelines

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

- The above times indicate the amount of time to the end of steaming after cooking is completed when the rice is not soaked prior to cooking. (Voltage: 220-230 V, Room temperature: 23°C, Water temperature: 23°C, Amount of water: normal level)
- When rinse-free rice is selected, cooking takes 1 to 10 minutes longer than each menu time.
- Cooking times will differ somewhat depending upon the amount being cooked, the type of rice, the type and quantity of ingredients, the room temperature, the water temperature, the amount of water, electrical voltage, and whether the Timer function is used or not, etc.

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

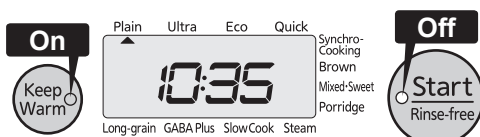
The time until steaming is completed will be shown on the display in 1-minute increments.



- Steaming times will vary depending upon the selected menu.

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

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

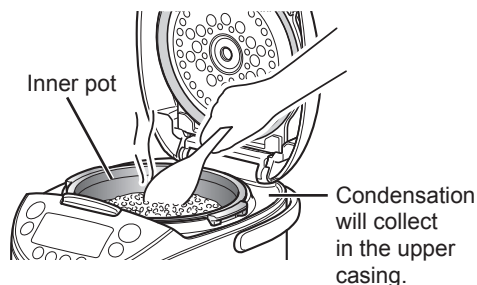


- If you added ingredients under the "Porridge" menu, or a longer cooking time is required, etc., you can set the desired additional cooking time. Simply press the [Hour] and [Min] keys once the Keep Warm lamp turns on, and then press the [Start/Rinse-free] key. The cooking time can be extended up to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

## 1 Stir and loosen the cooked rice.

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

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



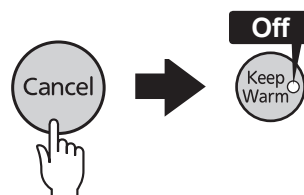
### Note

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

## When you are done using the rice cooker...

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

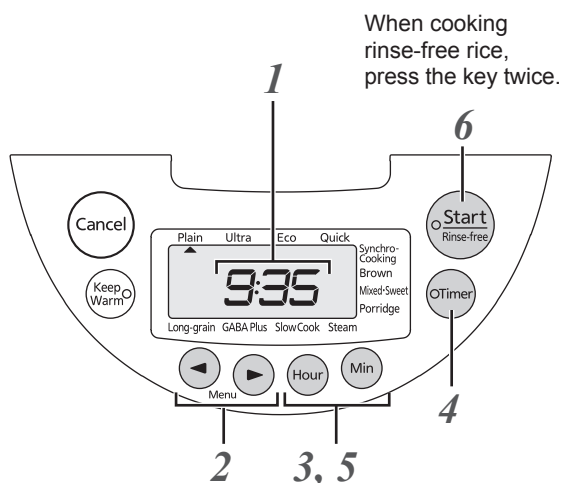
The Keep Warm lamp will turn off.



### 2 Disconnect the power plug from the outlet.

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

# 6 Setting the Timer



## Using the Timer function (Timer 1 / Timer 2)

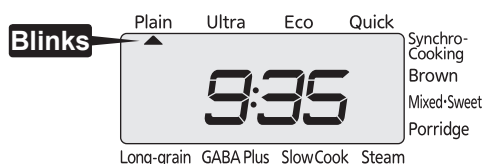
You can preset the time that you want cooking to be actually completed.

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



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

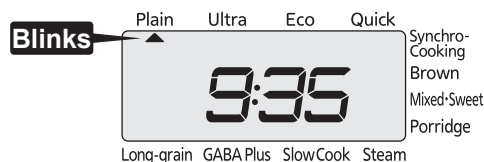
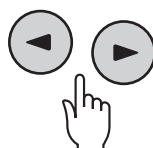
### 1 Check the present time.



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

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

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



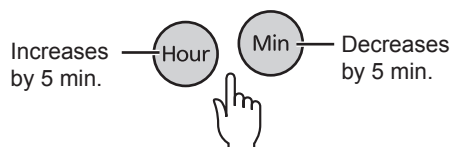
- Confirm that the Keep Warm lamp is off.



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

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

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



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

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

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



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

## Note

- The Timer function is not available in the following cases.
  - When the “Quick”, “Synchro-Cooking”, “Mixed-Sweet”, “Slow Cook” or “Steam” menu is selected
  - When the preset time is less than that indicated in the following table (The times in the table below also apply to rinse-free rice.)

Menu	Minimum preset time
Plain	1 h 5 min
Ultra	1 h 30 min
Eco	1 h 5 min
Brown	1 h 35 min
Porridge	Cooking time + 1 min
Long-grain	45 min
GABA Plus	5 h

- When “0:00” is blinking on the display
- If the Keep Warm lamp is on, press the [Cancel] key to turn off the lamp. (The Timer function is not available while the Keep Warm lamp is on.)
- If you do not operate the rice cooker within about 30 seconds after pressing the [Timer] key, an alarm (3 beeps) will sound.
- If the [Timer] or [Start/Rinse-free] key is pressed while the rice cooker is in a state where the Timer function is not available, an alarm (3 beeps) will sound.

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

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



## Note

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

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

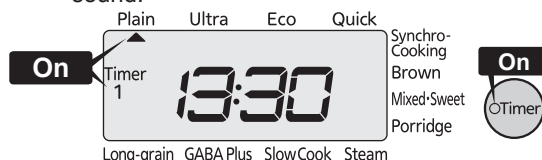
**When cooking rinse-free rice, press the key twice.**

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

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

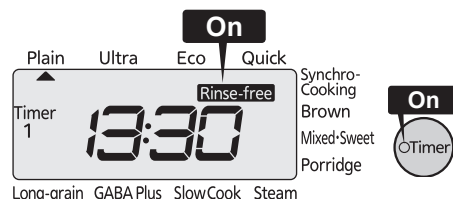
## For normal cooking

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



## When cooking rinse-free rice

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



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

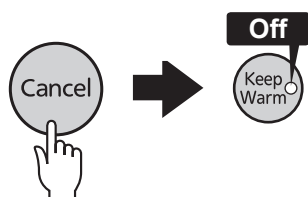


The Keep Warm function will especially maintain the shiny, delicious taste of white rice (rinse-free rice). The Keep Warm function will automatically engage when cooking is completed.

### ■ Turning off the Keep Warm function

**Press the [Cancel] key.**

The Keep Warm lamp will turn off.



### ■ Restarting the Keep Warm function

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

The Keep Warm lamp will turn on.

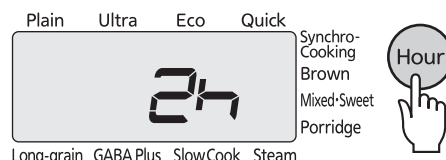


### ■ Keeping a small amount of rice warm

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

### ■ Elapsed Keep Warm time display

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



#### Note

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

# 8 Reheating Cooked Rice

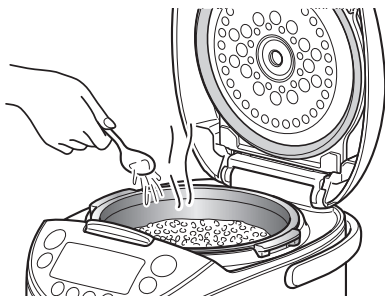
For piping hot rice, reheat the rice that is being kept warm before serving it.

## Note

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

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

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



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

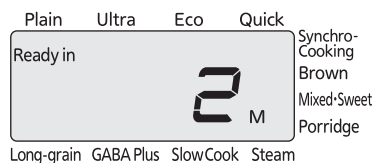
**3 Make sure that the Keep Warm lamp is on.**



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

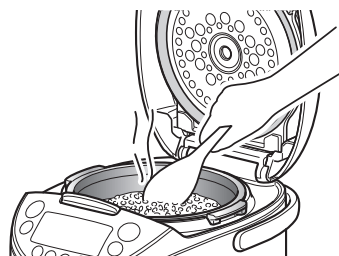
**4 Press the [Start/Rinse-free] key.**

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



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

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



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

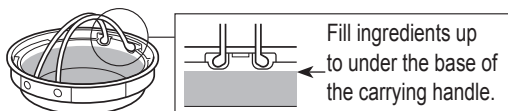
### Note

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



### Precautions for ingredients to be placed in the cooking plate

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



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

### Note

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

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

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

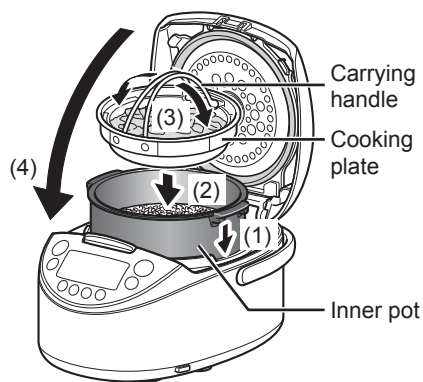
## 2 Make the necessary preparations for cooking rice. (See p.14.)

### Note

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

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

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



### Note

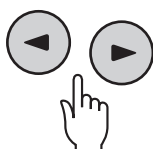
- Always place the cooking plate inside the inner pot.
- Make sure that the cooking plate is level (not set at an angle).
- Tilt the carrying handle of the cooking plate outward before closing the lid.

## 4 Connect the power plug to an outlet.

### Note

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

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



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



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

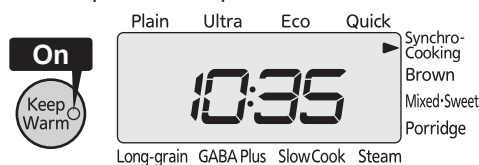
## 6 Press the [Start/Rinse-free] key. When cooking rinse free rice, press the key twice.

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

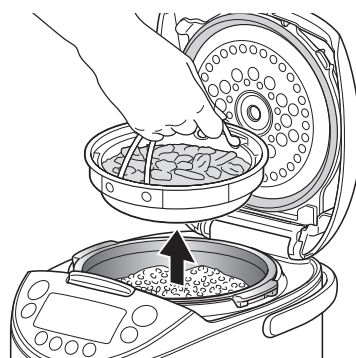


## 7 Once cooking is completed, an alarm (8 beeps) will sound (the Start lamp will turn off).

The Keep Warm lamp will turn on.



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



### Note

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

### Cooking without making rice

Cooking can be performed with water added to the inner pot.

See “Steaming Food (“Steam” Menu)” (p.28 to 30).

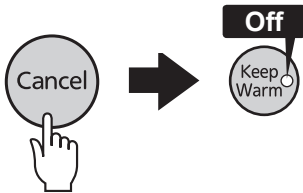
### Note

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

## When you are done using the rice cooker...

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

The Keep Warm lamp will turn off.



- 2 Disconnect the power plug from the outlet.
- 3 Clean the rice cooker. (See p.31 to 36.)

Refer to the supplied “COOKBOOK” for directions.

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

## Menu examples

Braised pork, gobo and yamaimo soup



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

## Note

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

## 1 Prepare the ingredients.

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

## Note

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

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

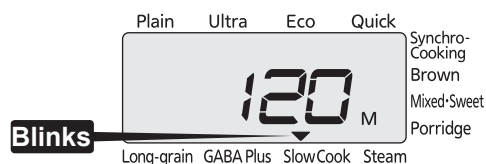
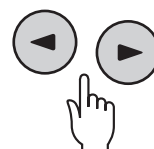
## 3 Connect the power plug to an outlet.

### Note

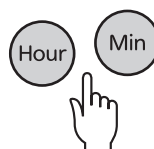
- If the Keep Warm lamp is on, press the [Cancel] key to turn off the lamp.

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

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

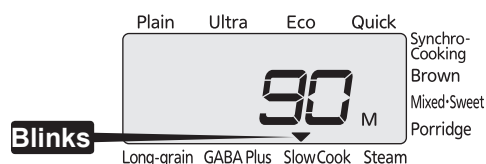


## 5 Use the [Hour] and [Min] keys to set the desired cooking time.



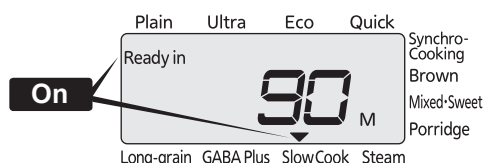
Each time the [Hour] key is pressed, the set time will increase by 5 minutes. Each time the [Min] key is pressed, that time will decrease by 5 minutes.

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



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

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

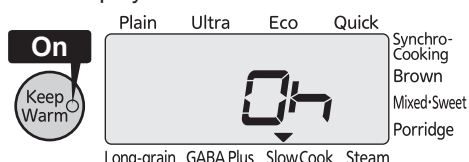


### Note

- Do not open the lid during cooking.

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

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



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

### Note

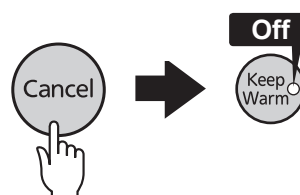
- When food is not sufficiently cooked, do not press the [Cancel] key before additional cooking. Doing so will cause the Keep Warm lamp to go out and additional cooking will not be possible. If you mistakenly pressed the [Cancel] key, perform the following procedure.
  - Remove the inner pot and set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

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

## Once cooking is completed...

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

The Keep Warm lamp will turn off.



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

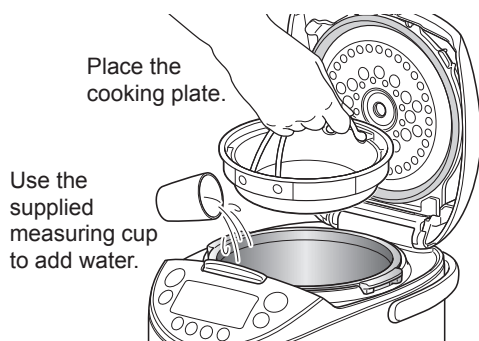
### Note

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

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

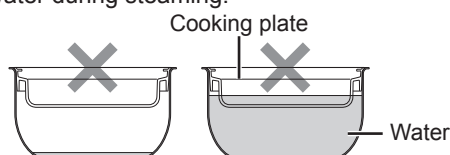
Refer to the following guideline on the amount of water to add.

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



## Note

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



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

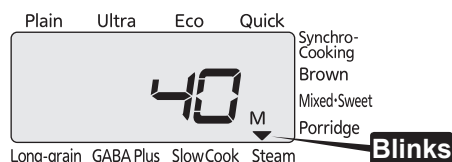
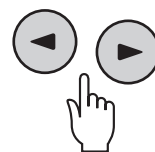
# 3 Connect the power plug to an outlet.

## Note

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

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

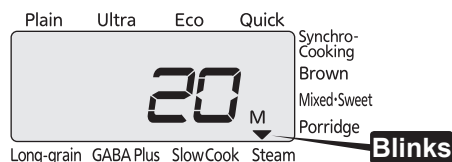
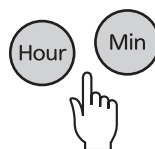
The ▲ symbol will blink while the menu is being selected.



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

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

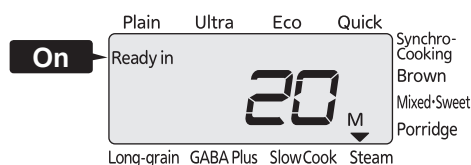
The steaming time can be set to any 5-minute increment between 5 and 60 minutes.



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

The Start lamp will turn on and steaming will start.

"Ready in" will appear on the display.



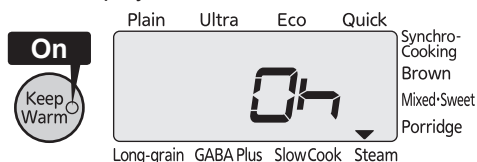
## Note

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



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

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



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

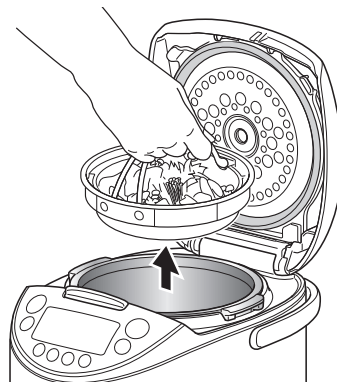
### ⚠ Caution

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

### Note

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

## 8 Remove the cooking plate.

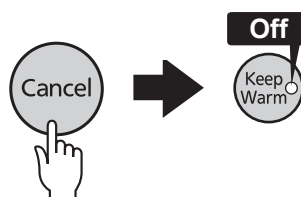


- Be careful when removing the cooking plate after cooking, as it will be hot.
- Serve as soon as steaming is completed. If not removed from the rice cooker right away, the food will become wet and soggy.
- Do not tilt the cooking plate while removing it. The broth, etc., may spill out and result in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

### Once steaming is completed...

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

The Keep Warm lamp will turn off.



#### 2 Disconnect the power plug from the outlet.

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

## ■ Guidelines for steaming times

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

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

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

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

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

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

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

### Note

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

### ■ Parts to wash after every use



Inner pot



Cooking plate



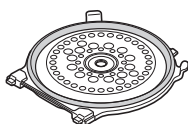
Measuring cup



Spatula



Ladle



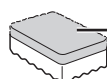
Inner lid

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

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

### Note

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



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

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

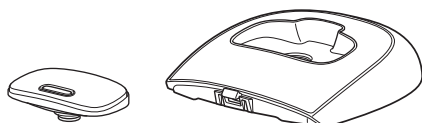


These parts can be washed under running water.

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

#### Note

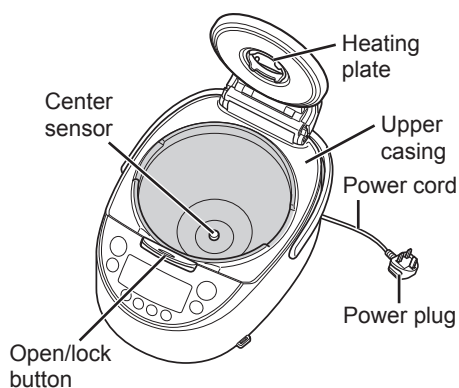
- Do not wash parts in the following manners as they can cause those parts to become deformed.
  - Washing with hot water
  - Soaking
  - Washing the hot inner pot with running water immediately after cooking rice
- Always wash the steam cap after cooking with grains (amaranths, etc.). The steam cap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



Steam cap  
(Can be disassembled  
into two parts. See  
p.35 to 36.)

Lid

## ■ Parts to wash when dirty



### Inside and outside the rice cooker

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

#### Center sensor

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

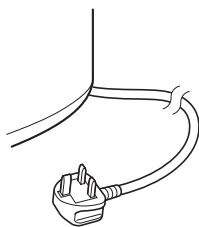
#### Around the upper casing and open/lock button

Remove any adhering grains of rice, etc.

#### Note

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

### Power cord and plug



Wipe with a dry cloth.

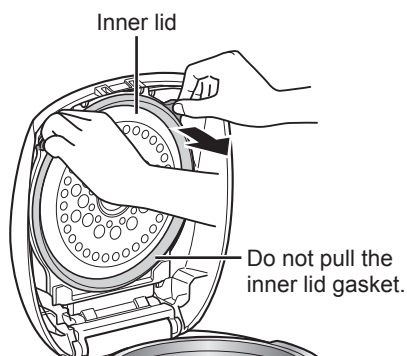
## Note

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

## Removing and attaching the inner lid

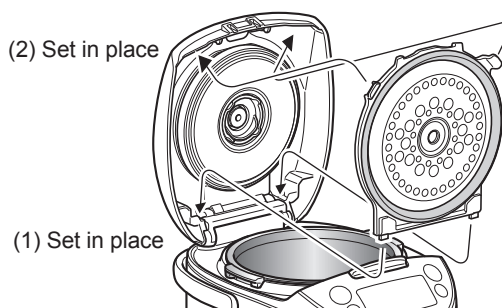
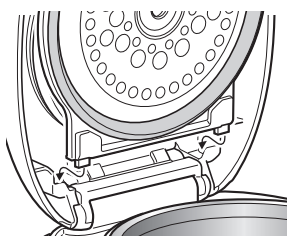
### ■ Removing the inner lid

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



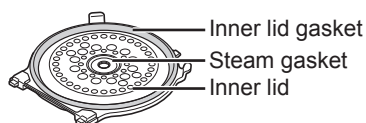
### ■ Attaching the inner lid

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



## Note

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



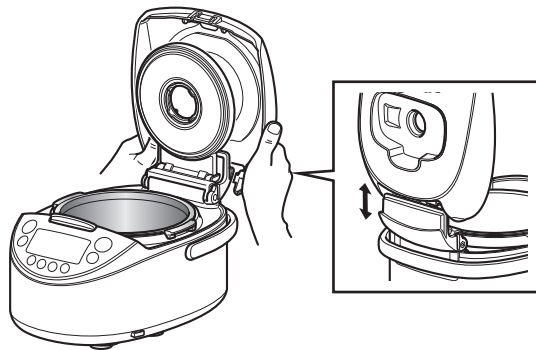
## Removing and attaching the lid

---

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

- 1 Remove the inner lid.**
- 2 Remove the lid as shown in the figure below.**

To attach it, reverse the above steps.



### Note

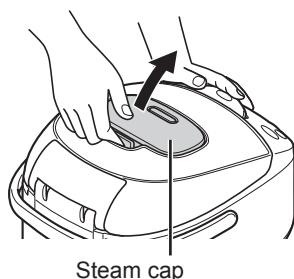
---

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

## Removing and attaching the steam cap

### ■ Removing the steam cap

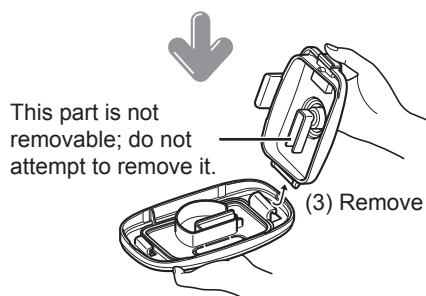
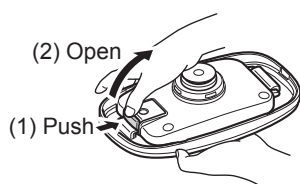
- 1 Insert your finger into the hole in the lid and lift the steam cap upward.



#### Note

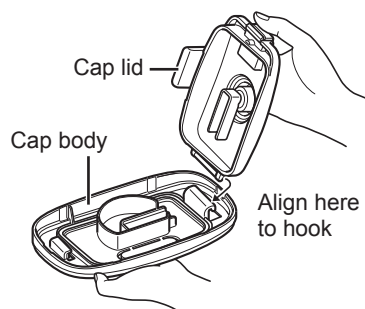
- Be careful of the hot steam contained in the steam cap immediately after cooking.

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

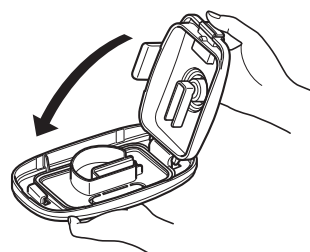


### ■ Attaching the steam cap

- 1 Hook the cap lid onto the cap.



- 2 Push the lid until you can hear it clicks.



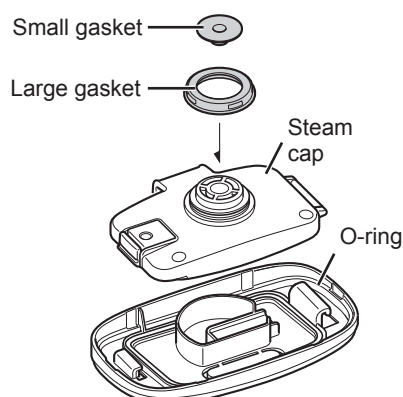
- 3 Attach the cap lid securely onto the cap body.

## ■ Installing the steam cap gaskets

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

### Note

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



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

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

### Note

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

### ■ Rice cooker

Do not place the cooking plate inside the inner pot.

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

### Note

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

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

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

### ■ Cooking plate

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

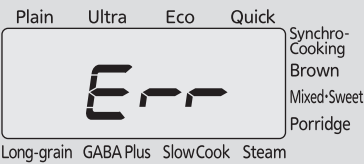
# 16 Troubleshooting

Check the following before requesting repair service.

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

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

## If these indications appear

Display	Action	Reference page
<p>"Err" appears on the display and a long-lasting or continuous beeping alarm sounds.</p> 	<p>If the rice cooker is placed on the carpet or where the room temperature is high, the air inlet and outlet can be blocked, causing the temperature inside to rise. In this case, the rice cooker may not respond to any key operations. Resolve the problem according to the following procedure.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) Disconnect the power plug.</li> <li>(2) Relocate the rice cooker to where the air inlet and outlet are not blocked and the room temperature is low.</li> <li>(3) Insert the power plug into the outlet again and operate the keys.</li> </ol> <p>If the rice cooker does not respond to key operations, it is a malfunction of the rice cooker. Disconnect the power plug and contact the place of purchase.</p>	—

### Plastic parts

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

## Setting the present time


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

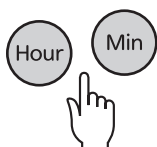
The time cannot be set during cooking, when the Keep Warm function is on, when the Timer function is in use, or during reheating.

### ■ Example: Changing the present time from “9:30” to “9:35”

**1** Connect the power plug to an outlet.

**2** Display the time setting mode.

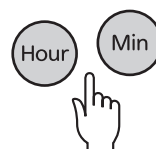
Press the [Hour] or [Min] key to display .




**3** Set the present time.


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

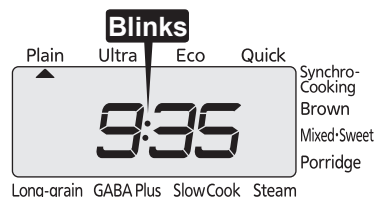
Hold down the corresponding key to change the time more rapidly.



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

The present time is set.

 will go out and “.” will blink on the display.



### Note

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

## Specifications

Unit size		1.0 L (5.5-cup) type	1.8 L (10-cup) type
Power source		220-230 V 50/60 Hz	
Rated power (W)		1,080	1,198
Cooking capacity (L)	Plain	0.18 to 1.0 (1 to 5.5 cups)	0.36 to 1.8 (2 to 10 cups)
	Ultra	0.18 to 1.0 (1 to 5.5 cups)	0.36 to 1.8 (2 to 10 cups)
	Eco	0.18 to 1.0 (1 to 5.5 cups)	0.36 to 1.8 (2 to 10 cups)
	Quick	0.18 to 1.0 (1 to 5.5 cups)	0.36 to 1.8 (2 to 10 cups)
	Synchro-Cooking	0.18 to 0.36 (1 to 2 cups)	0.36 to 0.72 (2 to 4 cups)
	Brown	0.18 to 0.63 (1 to 3.5 cups)	0.36 to 1.08 (2 to 6 cups)
	Mixed	0.18 to 0.72 (1 to 4 cups)	0.36 to 1.08 (2 to 6 cups)
	Sweet	0.18 to 0.54 (1 to 3 cups)	0.36 to 0.9 (2 to 5 cups)
	Porridge	Hard	0.09 to 0.18 (0.5 to 1 cup)
		Soft	0.09 (0.5 cup)
			0.09 to 0.27 (0.5 to 1.5 cups)
	Long-grain		0.18 to 1.0 (1 to 5.5 cups)
	GABA Plus		0.18 to 0.63 (1 to 3.5 cups)
Outside dimensions (cm)	Width		26.0
	Depth		35.4
	Height		21.3
Weight (kg)		4.5	5.7

### Note

- One cup of white rice is about 150 g.

## In case of a power outage

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

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

## Purchasing consumables and optional accessories

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

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



## 目錄

1	安全注意事項 .....	48
2	各部名稱及用途 .....	52
	從選單可選的功能與特點 .....	54
	煮出美味可口米飯的秘訣 .....	55
3	煮飯前的準備 .....	57
4	煮飯方法 .....	59
	煮飯所需的時間 .....	60
5	米飯煮好後 .....	61
6	定時煮飯的預約煮熟方法 .....	62
7	保溫 .....	64
8	再次加熱的方法 .....	65
9	米飯與料理同時烹調 ( “Synchro-Cooking” 功能選單 ) .....	66
10	烹調方法 ( “Slow Cook” 功能選單 ) .....	68
11	蒸煮烹調方法 ( “Steam” 功能選單 ) .....	70
12	清潔保養方法 .....	73
13	無法將飯煮好時 .....	79
14	覺得 “Synchro-Cooking” 做不好時 .....	81
15	覺得 “Slow Cook” 做不好時 .....	82
16	出現故障時 .....	83
	出現下列顯示訊息時 .....	84
	時間的調整方法 .....	84
	規格 .....	85
	停電時 .....	85
	消耗品與另售品的購買方法 .....	85

# 1 安全注意事項

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。
- 請勿撕下主體上黏貼的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，導致的危害及損害程度，加以區分說明。



## 警告

表示進行假設錯誤操作時，可能導致使用者死亡或重傷<sup>\*1</sup>的內容。



## 注意

表示進行假設錯誤操作時，可能會造成使用者受到傷害<sup>\*2</sup>，或者出現物質損害<sup>\*3</sup>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。

\*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。

\*3 所謂物質損害是指波及到房屋、家產以及家畜、寵物等的擴大性損害。

### 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用圖片或文字表示。



⊘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用圖片或文字表示。



●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用圖片或文字表示。



## 警告

### 一般安全注意事項



不可改造。請勿讓非維修技術人員對本產品進行分解或維修。  
可能會產生火災、觸電或受傷。



發生異常或故障時，請立即停止使用。  
如果繼續使用，可能會引發火災、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糊氣味。
- 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，請洽詢原購買處進行檢查、維修。

### 致使用本產品的用戶



請勿讓孩子單獨使用，也不要讓幼兒可觸摸範圍內使用。  
可能會出現燙傷、觸電或受傷。

### 本產品的用途



請勿將產品用於使用說明書（隨附的COOKBOOK 烹調指南）所記載用途以外的其他用途。

如果有蒸氣或米飯、食材噴出，則可能會造成燙傷或受傷。

< 禁止進行的烹調範例 >

- 將食材或調味料放入塑料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。

## 警告

### 電源



請勿使用額定電壓以外的電源。  
會造成火災或觸電。



請單獨使用額定 7A 以上的插座。  
如果與其他器具併用，多孔插座可能出現異常發熱現象，恐導致著火。

### 電源線、電源線插頭



電源線如果出現破損，禁止繼續使用。  
此外，請勿破壞電源線。  
(加工、過度彎曲、靠近高溫部位、拉扯、扭動、捆束、重壓、夾入物體等)  
可能造成火災或觸電。



電源線插頭如果附著了灰塵，請立即擦拭乾淨。  
可能造成火災發生。



使用時請將插頭完全插入插座內。  
可能會導致觸電、短路、冒煙或著火。



電源線或電源線插頭受到損傷，或插入插座時感到不牢固時禁止繼續使用。  
可能會造成觸電或短路、著火。



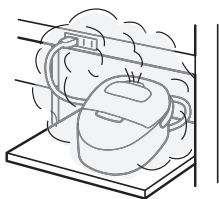
若電源線損壞時，必須由製造廠或其服務處或具有類似資格的人員更換以避免危險。



請勿在手潮濕的情況下拔插電源線插頭。  
有可能會觸電或受傷。



插頭請不要接觸到蒸氣。  
可能引發火災、觸電或著火。在滑動式桌子上使用時，請勿在蒸氣可影響範圍內使用電源線插頭。



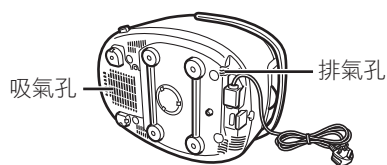
### 操作本產品時



請勿用水浸泡或淋濕本產品。  
否則可能引起短路或觸電。



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。  
否則可能由於觸電或異常情況對人身產生傷害。



### 開始烹調時



未安裝內鍋的情況下不可使用料理盤。  
可能造成著火、冒煙或燙傷。

### 烹調中、烹調後



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蓋或蒸氣孔。  
否則可能會造成燙傷。特別是注意不要讓嬰幼兒碰觸。

## ⚠ 注意

### 一般安全注意事項



#### 請小心操作。

如果跌落或加諸較強撞擊，可能造成傷害或故障。

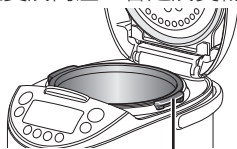


請勿在其他產品上使用本產品的料理盤。可能造成火災或燙傷。



使用中觸摸內鍋提把時，要使用隔熱手套，而不要用手直接觸摸。

因為已經變成高溫，會造成燙傷。



內鍋提把



使用醫療用心律調節器等的人士，使用本產品時，請先向專科醫師諮詢後再行使用。

本產品的操作可能對心律調節器造成影響。



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

### 使用環境



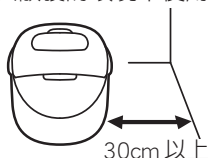
請勿在不穩定場所、耐熱性差的桌子或墊子、地毯上面使用。可能導致火災，或傷到桌子、墊子、地毯。

可能導致火災，或傷到桌子、地毯。



請勿在靠近牆壁或傢俱的位置使用。

蒸氣或者熱度可能會造成損傷、變色或變形，因此請離牆壁或家具 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。



30cm 以上



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、漏電或主體變形，乃至引發火災或產品故障。



請勿在蒸氣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電子鍋主體損傷、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。



請勿在可能阻塞吸、排氣孔的場所，及室溫較高的場所使用本產品。

請勿在产品上方放置毯子、塑膠袋等物品。

否則可能導致觸電或漏電，乃至引發火災或產品故障。



請勿在 IH 調理器的上方使用本產品。

可能會導致產品故障。



請勿在鋁板、電熱毯上使用本產品。

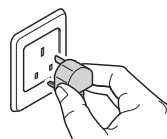
鋁材會發熱，進而產生煙霧或造成火災。

### 電源線、電源線插頭



必須握住電源線插頭拔下。

否則可能導致觸電或短路，從而導致起火。



禁止同時使用多孔插座。

否則可能會導致火災。



## 注意

### 操作本產品時



不可使用非專用內鍋。  
可能造成過熱或異常情況。



不可空燒。  
可能造成故障、過熱或異常情況。



因為產品會產生磁場，所以磁氣較弱的物品勿放置在附近。

電視、收音機等可能會產生雜音。信用卡、悠遊卡、磁帶、錄影帶等的記錄內容可能因此消失。



打開鍋蓋時請注意蒸氣。  
否則可能造成燙傷。



不使用時，請將電源線插頭從插座上拔下。

否則會造成受傷、燙傷、或因電源線材劣化，而引發觸電、漏電或火災。



搬運主體時，不要觸摸開蓋按鍵。  
否則鍋蓋打開，可能會造成受傷或燙傷。

### 烹調中、烹調後



使用中或使用後請勿碰觸高溫部位。  
可能導致燙傷。



請勿在煮飯過程中移動電子鍋。  
否則會導致燙傷或米湯溢出。

### 清潔保養時



待主體冷卻後再進行清潔保養。  
觸摸高溫部位會造成燙傷。



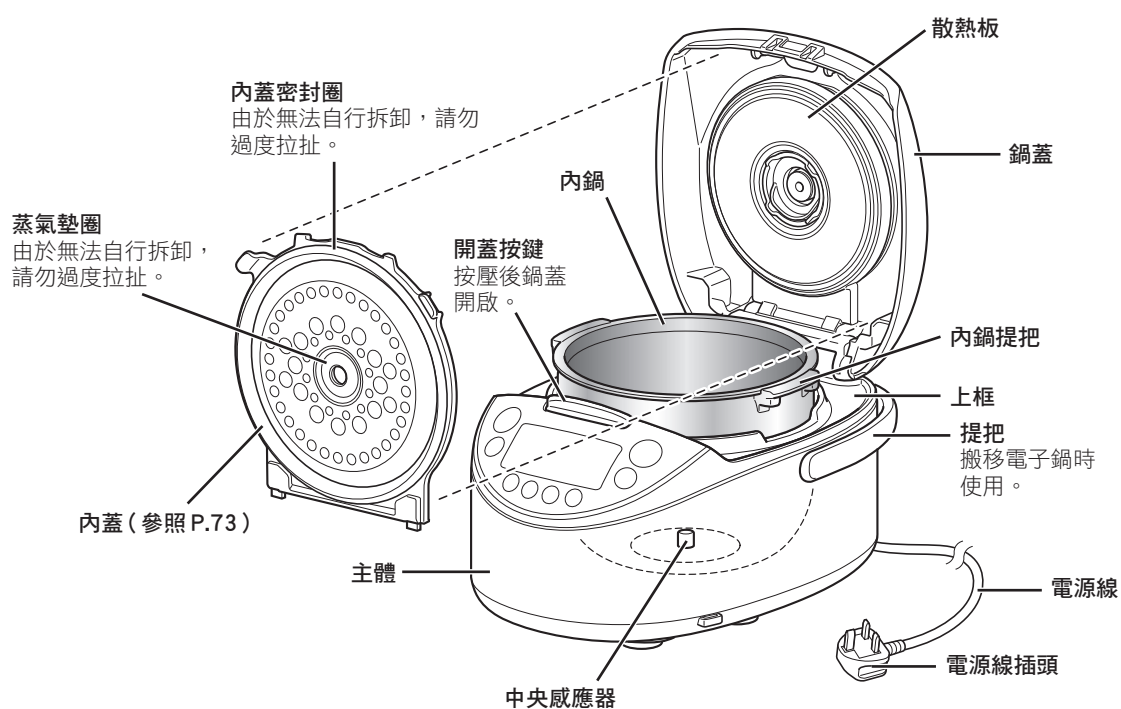
請勿整機清洗。  
請勿進行整機清洗或讓主體內部、底部進水。否則可能引起短路或觸電。

## ■ 今後使用時的注意事項

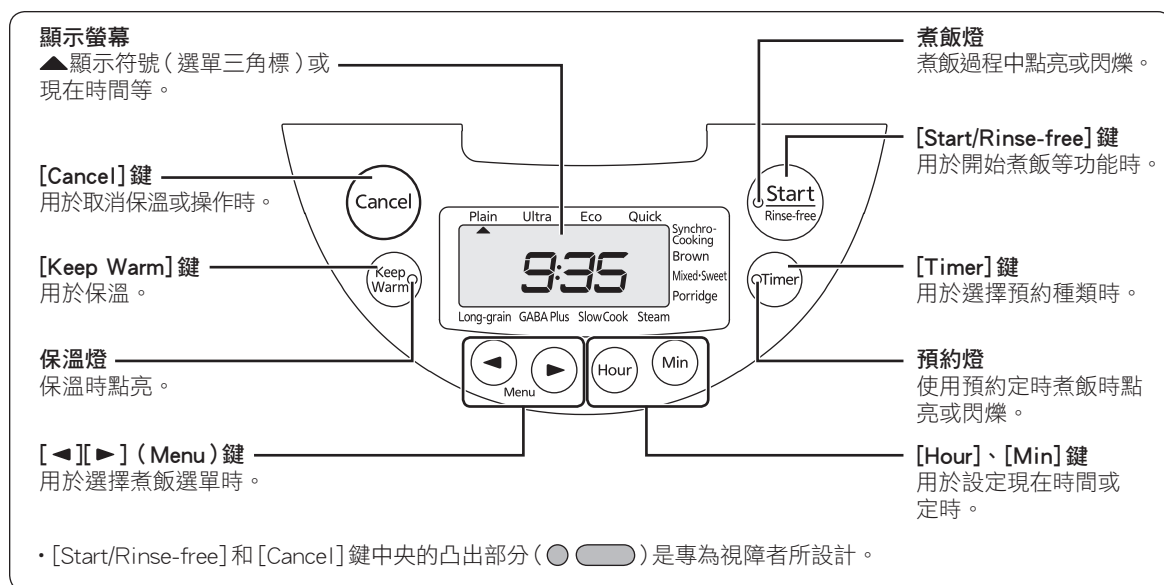
- 請清除本體所附著之燒焦飯粒、米粒等。  
否則可能導致蒸氣外洩、米湯溢出或發生故障、飯不美味等。
- 煮飯過程中，請勿用布等覆蓋電子鍋。  
否則可能導致本體或鍋蓋出現變形或變色。
- 為了維持本產品的功能與性能，產品中設有專用孔洞，但偶爾會有昆蟲等進入該孔洞內，使產品發生故障。請注意可以使用市面上銷售的防蟲產品。另外，如果爬入了蟲子造成了產品故障，需自費維修。具體詳情請至原購買處洽詢。
- 內鍋屬於消耗品，其氟素塗層隨著使用會逐漸損耗，有時會出現剝落，不過其對人體無害，也不會影響煮飯或保溫性能。  
如果您介意出現以上情況或者出現了變形、腐蝕時，您可以重新購買。具體詳情請至原購買處洽詢。

- 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IH調理器、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。
  - 請務必在內鍋中放入一般市售蒸籠、蒸架、非標準配件等物品。
  - 請勿在內鍋中放入餐具等堅硬物體。
  - 請勿使用金屬鏟或尼龍清潔刷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。
  - 洗米時請勿向內鍋過度施加壓力。
- 內鍋變形或損傷時，請至原購買處洽詢。

## 2 各部名稱及用途



## 操作面板



## ■ 確認附件

飯匙



勺子



插入飯匙



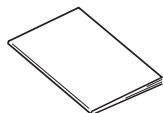
料理盤



量杯

約 1 杯 (大約 0.18ℓ)、  
約 150g

COOKBOOK (烹調指南)



## ■ 關於聲響

煮飯過程中、保溫期間、再次加熱期間發出的下列聲響並不屬於異常。

- “噹”的聲響(風扇作動的聲音)
- “哄-”或“哄哩哩哩…”的聲響(IH 作動的聲音)

## ■ 確認時間

時間以 24 小時制顯示。如果時間不準確，請根據現在時間調整對時。(參照 P.82)

## ■ 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，顯示螢幕部位會閃爍“0:00”。此時雖然可以進行一般的煮飯，但是一旦拔下電源線插頭，現在時間或預約時刻、保溫經過時間等記憶內容就會立刻消失。

## Note

- 請勿自行更換鋰電池，可能會造成事故或故障。



## 從選單可選的功能與特點

選單	免洗米選擇	預約選擇	保溫	特點
Plain	○	○	○	炊煮白米（免洗米）時選擇。
Ultra	○	○	○	希望煮出白米（免洗米）的甜度、美味、黏性時選擇。以“Plain”的2倍時間吸水，並確實等待一段時間後加熱，就可煮出口感濃醇的米飯。
Eco	○	○	○	炊煮白米（免洗米）時選擇。與“Plain”選項相比米飯會稍硬，但能以較少耗電量（約減少3.3～20.7%）煮出米飯。
Quick	○	—	○	希望快速炊煮白米（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。
Brown	—	○	△	煮糙米、什穀米（糙米與什穀雜糧混合的米）時選擇。
Mixed・Sweet	○	—	△	炊煮什錦飯和糯米飯時選擇。
Porridge	○	○	○	炊煮粥時選擇。
Long-grain	—	○	○	炊煮長米時選擇。
GABA Plus	—	○	△	炊煮糙米時，希望得到較軟而容易食用的口感時選擇。（炊煮時間較“Brown”選項更久。）此外，相較於“Brown”選項，可以增加更多近來蔚為話題的有益健康營養素GABA（伽瑪氨基丁酸）。

煮飯容量參照 P.83。

△：可以保溫，但恐怕會失去米飯原有的美味。

### Note

- “Plain”、“Ultra”、“Eco”、“Quick”、“Synchro-Cooking”、“Mixed・Sweet”、“Porridge” 功能選單可選擇免洗米。不需在意水量及米的浸泡時間，就可輕鬆煮出美味的免洗米。  
所謂的免洗米已經將米糠去除乾淨，所以不需要花時間清洗，同時，不會因淘米水而汙染大海或河川的環保米。
- “Porridge” 長時間保溫時，會成強糊狀，請儘快食用。





煮飯前準備請參照 P.55～56，煮飯方法請參照 P.57～61。

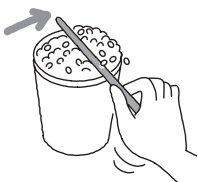
## 煮出美味可口米飯的秘訣

### 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。請保存在通風良好、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。本產品採用特殊的炊煮方法，所以免洗米不需要專用的量杯。



### 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。

炊煮發芽糙米、胚芽米、精米時，請選擇“Plain”、“Ultra”功能選單。

### 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。）

### 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）。

米飯種類	1.0ℓ 型 (5.5 杯)	1.8ℓ 型 (10 杯)
Brown	3 杯以下	5 杯以下
Mixed	4 杯以下	6 杯以下
Sweet	3 杯以下	5 杯以下
Porridge · Hard	0.5 杯以下	1.5 杯以下

- 請先調整水量後再放入配料。若再放入配料後再調整水量，可能會導致煮出的飯偏硬。

### 根據米的種類或個人喜好加減水量

#### ●加減水量的標準表

米飯種類	加減水量（依照內鍋的水量刻度線按照個人喜好調整）
Plain Quick Synchro- Cooking	“Plain” 的水量刻度
Ultra Mixed	“Ultra” 的刻度
Eco	“Eco” 的水量刻度
Sweet（糯米）	“Sweet” 的水量刻度
Sweet （糯米與粳米）	在 “Plain” 與 “Sweet” 的水量刻度之間
Brown GABA Plus	“Brown” 的水量刻度
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
Long-grain	“Long-grain” 的刻度

- 免洗米的情況也跟著上述的水量相同。
- 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。
- 發芽糙米、胚芽米、精米均以 “Plain”、“Ultra” 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。
- 隨附 COOKBOOK 上所刊載的海鮮飯，請以 “Plain” 的刻度為標準加減水量。

### 糙米、什穀米中加入白米炊煮時

- 糙米、什穀米比白米多時，選擇 “Brown” 炊煮。
- 糙米、什穀米與白米等量或白米較多時，請選擇 “Plain” 炊煮。（先將糙米、什穀米放入水中浸泡 1～2 小時，使其充分吸水。）

### 炊煮糯米飯時

炊煮糯米飯時，請選擇 “Mixed · Sweet” 功能選單。

洗完米後，鋪平糯米，使米低於水面再炊煮。

#### 半什穀米加入白米中一起炊煮時

- 請選擇“Plain”“Ultra”進行炊煮。
- 請將半什穀米的量控制在白米的 2 成之內。白米與半什穀米的合計量最多為 1.0ℓ 型：5.5 杯、1.8ℓ 型：10 杯。
- 請將半什穀米鋪在白米上進行炊煮。如果混在一起，可能無法將飯煮好。

---

#### 半什穀米加入糙米中一起炊煮時

- 務必請選擇“Brown”進行炊煮。
- 糙米與半什穀米的合計量最多為 1.0ℓ 型：3.5 杯、1.8ℓ 型：6 杯。

#### 炊煮長米時

- 炊煮長米時，請選擇“Long-grain”進行炊煮。或者是，用長米炊煮什錦飯時，請選擇“Mixed・Sweet”進行炊煮。若選擇其他選單，可能會導致米湯溢出。

# 3 煮飯前的準備

## 1 量米

請務必用隨附的量杯計量（免洗米也一樣）。  
隨附的量杯平口盛滿一杯約為 0.18ℓ。

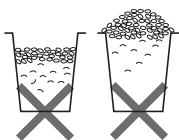


- 如下圖所示，以量米杯（0.18ℓ）平口呈滿 1 杯為標準進行量米。

正確的測量範例



錯誤的測量範例



### Note

- 請勿超過規定煮飯量標準（請參照 P.83 的規格表）煮飯。以免導致無法將飯煮好。  
加入配料煮飯時，請參照 P.53。

## 2 洗米（可用內鍋洗米）

使用免洗米時，請參照 P.53。



### Note

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

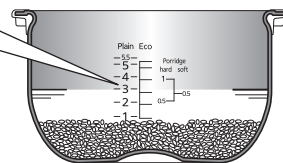
## 3 加減水量

請將內鍋水平放置，對照內鍋內側的水量刻度加減水量。



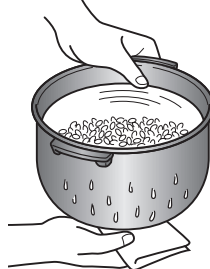
- 確認米的種類、選單後根據喜好加減水量。（請參照 P.53 的標準表）

煮 3 杯白米時，要對準“Plain”水量刻度 3 位置

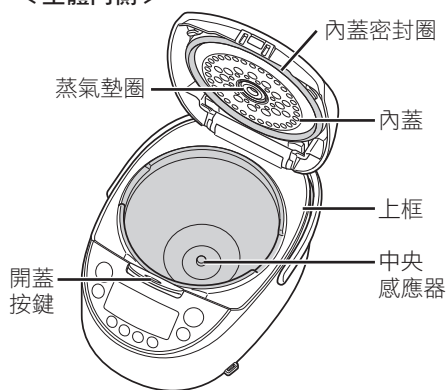


## 4 擦拭乾淨水滴、米粒等

< 內鍋外側及邊緣 >



< 主體內側 >

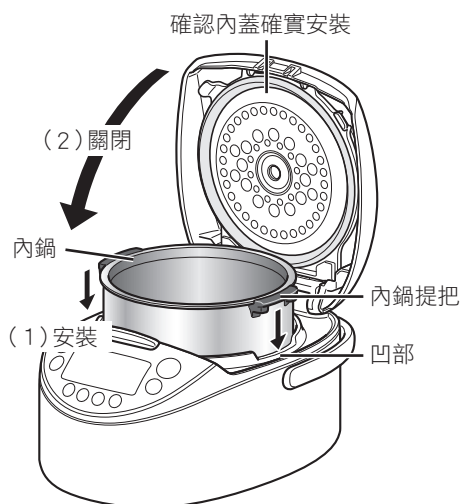


### ⚠注意

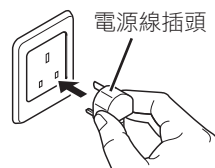
- 中央感應器、上框、開蓋按鍵附近所附著的飯粒、米粒等，請務必加以清除（參照 P.72）。  
如果鍋蓋沒有確實關上密合，可能會導致煮飯過程中的蒸氣外洩、鍋蓋打開時米飯或食材溢出，造成燙傷或受傷。

## 5 將內鍋放置在主體中

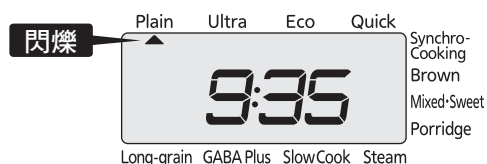
- (1) 請確保正確放置，不要使其傾斜
- (2) 關閉鍋蓋



## 6 將電源線插頭插入插座

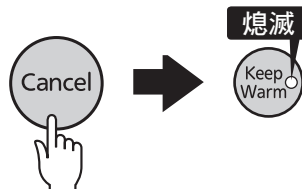


開啟電源，▲符號閃爍。



### Note

- 保溫燈點亮時，請按下[Cancel]鍵使其熄滅。

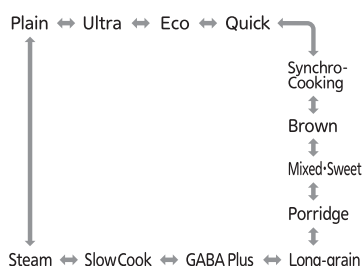
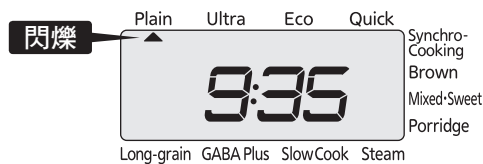


# 4 煮飯方法

## 1 按下[◀]、[▶]鍵，選擇想要煮飯的功能選單

每按一下，選單就會依次切換。

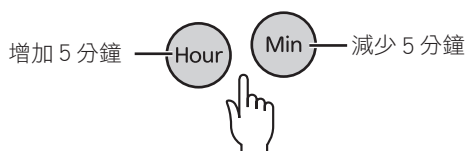
在選擇選單的過程中，▲符號會一直閃爍。



- 如果已經選擇了想要煮飯的選單，就無需再次選擇選單。

## 2 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。

## 3 按[Start/Rinse-free]鍵 1 次 免洗米的時候按 2 次

- 炊煮免洗米的功能選單為“Plain”、“Ultra”、“Eco”、“Quick”、“Synchro-Cooking”、“Mixed-Sweet”、“Porridge”。
- 取消免洗米炊飯時，要在約 20 秒以內，再次按 [Start/Rinse-free] 鍵。



### 一般的煮飯時

使用“Plain”選單時，會發出“嗶嗶-”的響聲，如果是“Plain”以外時，會發出“嗶-”的響聲。



### 免洗米煮飯時

“Rinse-free”顯示點亮。

使用“Plain”選單時，會發出“嗶嗶-嗶”的響聲，如果是“Plain”以外時，會發出“嗶-嗶”的響聲。



開始煮飯。

## 份量

配料或半什穀米的份量，請參照 P.53～P.54。

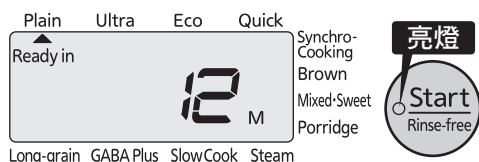
## 煮飯所需的時間

尺寸 \ 米飯種類	Plain	Ultra	Eco	Quick	Synchro-Cooking
1.0ℓ 型 (5.5 杯)	42～52 分	65～72 分	40～50 分	17～33 分	41～51 分
1.8ℓ 型 (10 杯)	44～54 分	65～72 分	41～52 分	20～40 分	46～56 分
尺寸 \ 米飯種類	Brown	Mixed・Sweet	Long-grain	GABA Plus	
1.0ℓ 型 (5.5 杯)	63～77 分	36～59 分	18～34 分	4 小時 18 分～ 4 小時 30 分	
1.8ℓ 型 (10 杯)	69～87 分	42～62 分	18～36 分	4 小時 25 分～ 4 小時 45 分	

- 上述時間為馬上開始煮飯到燜好飯的時間。(電壓 220-230V、室溫 23℃、水溫 23℃、水量為標準水位)
- 選擇免洗米時，各功能選單會隨著增長 1～10 分。
- 煮飯時間會根據煮飯量、米的種類、配料種類及分量、室溫、水溫、加減水量、電壓、使用預約定時等情況有些許差異。

### 開始燜飯時，會顯示剩餘時間

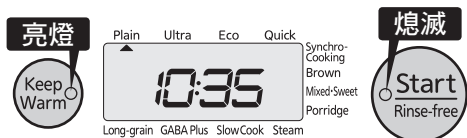
顯示螢幕會以 1 分鐘為單位，顯示到燜好飯為止的剩餘時間。



- 選單不同，燜飯時間也不同。

### 煮好飯後會自動開始保溫（煮飯燈熄滅）

保溫燈點亮，同時發出 8 次“嗶-”的提示音。

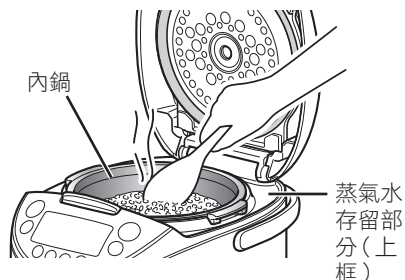


- 以“Porridge”增加食材或炊煮時間不夠時，請在保溫燈亮燈的狀態下，按下 [Hour] 鍵、[Min] 鍵，並配合增加的炊煮時間，按下 [Start/Rinse-free] 鍵。以 1 分鐘為單位，最多可追加 3 次，每次追加 15 分鐘。
- 追加加熱時，請先攪拌均勻。

## 1 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。

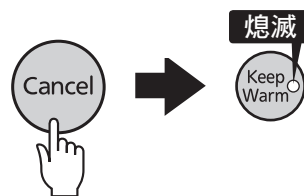


### Note

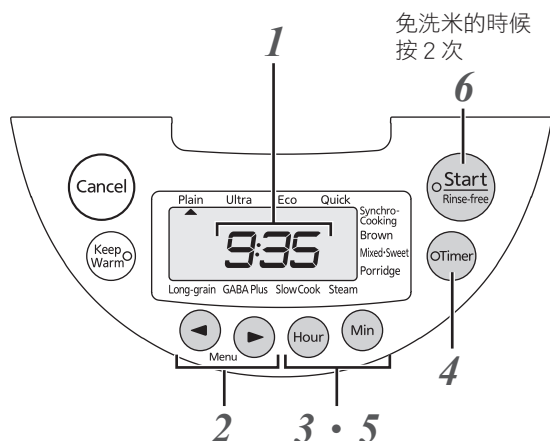
- 如果在煮飯後或保溫過程中打開鍋蓋，蒸氣水流到上框或外面時，請擦拭乾淨。

### 電子鍋使用完畢後…

- 1 按下 [Cancel] 鍵，取消保溫  
保溫燈熄滅。



- 2 從插座上拔下電源線插頭（參照 P.50）
- 3 清潔保養（參照 P.71～76）



### 定時煮飯的預約 (預約 1、2)

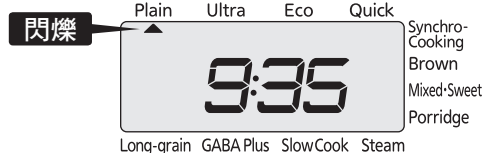
可以按照就餐的時間煮好米飯。

- 選擇“Timer1”或“Timer2”後預約時刻，便可在預約的時刻煮好米飯。
- “Timer1”、“Timer2”的2段時刻均可記憶。例如，“Timer1”設早餐使用，“Timer2”設為晚餐使用。
- 只要設定好時刻，會直接被記憶。



- 例如，如果“Timer1”設為 13:30，米飯就會在下 13 點 30 分煮好。

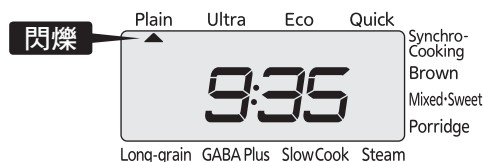
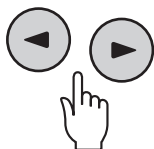
## 1 確認現在時間



- 要調整現在時間時，請參照 P.82。

## 2 按下[◀]、[▶]鍵，選擇想要煮飯的功能選單

在選擇選單的過程中，▲符號會一直閃爍。



- 確認保溫燈是否已熄滅。

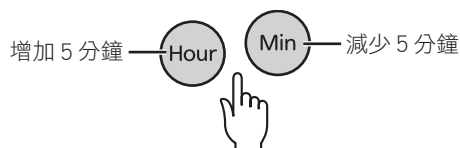
熄滅



- 如果已經選擇了想要煮飯的選單，就無需再次選擇選單。

## 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“Timer”鍵，選擇“Timer1”或“Timer2”

每按一次，“Timer1”和“Timer2”就會交互切換。  
預約燈與“Timer1”或“Timer2”閃爍。



- 如果之前設定過預約時間，此時會顯示該時間。在同一時間預約定時，無需再次調整時間。



## Note

- 在下列情況下無法進行炊煮預約設定。
  - “Quick”、“Synchro-Cooking”、“Mixed-Sweet”、“Slow Cook”、“Steam”的情況。
  - 下表所示時間不足時。(免洗米的情況也跟下表的時間相同。)

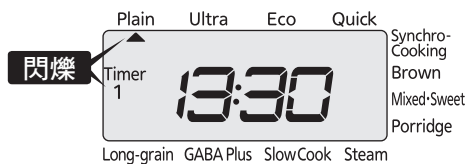
選單	不可進行定時設定的時間
Plain	1小時5分以內
Ultra	1小時30分以內
Eco	1小時5分以內
Brown	1小時35分以內
Porridge	烹調時間+1分以內
Long-grain	45分以內
GABA Plus	5小時以內

- 顯示螢幕的時間在“0:00”閃爍時。
- 保溫燈點亮時，請按下[Cancel]鍵使其熄滅。(若保溫燈點亮，則無法預約。)
- 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/Rinse-free]鍵，就會發出“嗶嗶嗶”的提示音。

## 5 按下[Hour]鍵或[Min]鍵調整想要煮好飯的時間

[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。



## Note

- 為了防止食物變質，請將定時預約時間設定在12小時之內。

## 6 按[Start/Rinse-free]鍵1次 免洗米的時候按2次

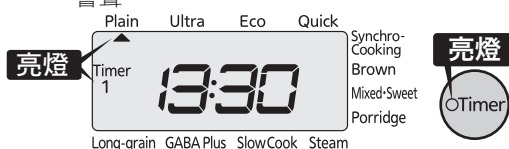
預約燈點亮，預約完成。



- 炊煮免洗米的功能選單為“Plain”、“Ultra”、“Eco”、“Porridge”。

### 一般的煮飯時

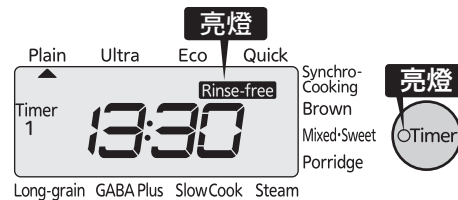
使用“Plain”選單時，會發出“嗶嗶-”的響聲，如果是“Plain”以外時，會發出“嗶-”的響聲。



### 免洗米煮飯時

“Rinse-free”顯示點亮。

使用“Plain”選單時，會發出“嗶嗶-嗶”的響聲，如果是“Plain”以外時，會發出“嗶-嗶”的響聲。



- 定時器設定錯誤時，可按下[Cancel]鍵，從P.60的步驟2開始重新設定。

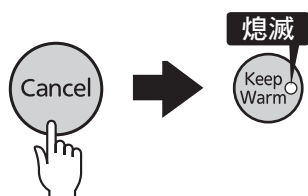
# 7 保溫

保持白米（免洗米）的光澤與美味。  
煮飯結束後會自動切換為保溫。

## ■ 停止保溫時

按下 [Cancel] 鍵

保溫燈熄滅。



## ■ 需再次保溫時

在保溫燈熄滅狀態下按下  
[Keep Warm] 鍵

保溫燈點亮。



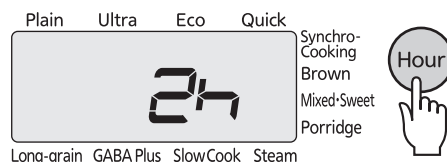
## ■ 對少量米飯保溫時

將米飯放在內鍋中央保溫，並請儘快食用。

## ■ 保溫經過時間的顯示

[Hour] 鍵被按下時，保溫經過時間在 24 小時（24h）內以 1 小時為單位顯示。

保溫時間超過 24 小時以後，“24”會閃爍，同時，“h”會點亮。



### Note

- 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 24 小時以上
  - 少於最小炊煮量的保溫（請參照 P.83 的規格表）
  - 白米（免洗米）以外的保溫
- “Porridge” 長時間保溫時，會成強糊狀，請儘快食用。
- 內鍋的邊緣、大密封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。
- 在寒冷地區或高溫環境等環境中使用時，請儘快食用。
- 請不要放入料理盤或用料理盤烹調食物進行保溫。

# 8 再次加熱的方法

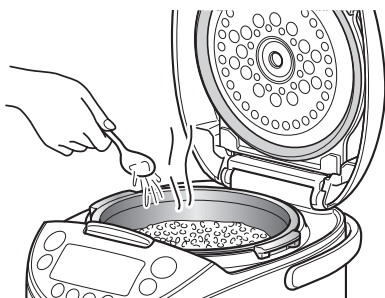
食用之前將保溫中的米飯重新加熱，便可吃到熱騰騰的米飯。

## Note

- 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（1.0ℓ 型為 1 杯、1.8ℓ 型為 2 杯）時。
  - 3 次以上重複加熱時。

## 1 攪拌保溫中的米飯

## 2 灑入 1～2 大匙的水，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

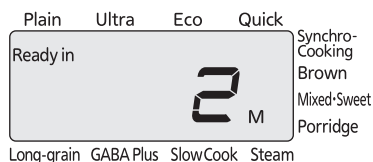
亮燈



- 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] 鍵。（參照 P.62）

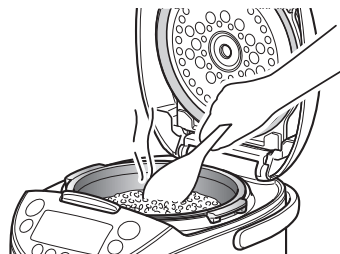
## 4 按下 [Start/Rinse-free] 鍵

煮飯燈閃爍，開始再次加熱。  
會顯示剩餘時間，加熱結束後會發出 3 次“嗶-”提示音。



- 想放棄再次加熱時，就按下 [Cancel] 鍵。
- 米飯較涼（標準為 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



使用料理盤，可同時烹煮米飯與隨附 COOKBOOK 上記載的料理。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。

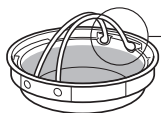
### Note

- 烹調量請勿超過隨附 COOKBOOK 上規定的標準。以免發生食物溢出或烹調的食物不夠美味。
- 使用料理盤時，請注意以下事項。
  - 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，安全性沒有問題可繼續使用。
  - 請勿在料理盤內使用菜刀、刀叉等銳利的器具。



### 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）。



食材份量建議勿超過提把底部。

- 請勿使食材堵住 蓋中央的孔。
- 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（1.0ℓ 型為 2～3 顆，1.8ℓ 型為 3～4 顆。請根據配料份量以及雞蛋大小適當加減。）。
- 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“Steam”功能料理。

### Note

- 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）。

## 1 事先將食材配置好後放入料理盤

避免重疊放置食材，以免發生食材溢出或煮好的料理不夠美味。請排列平鋪於料理盤整體。

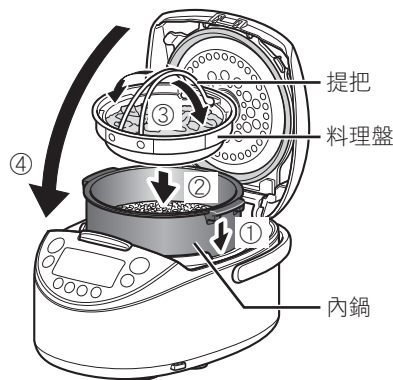
## 2 煮飯前的準備（參照 P.55）

### Note

- 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。

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

## 3 將料理盤安裝到內鍋上，關閉鍋蓋



### Note

- 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。

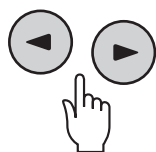
## 4 將電源線插頭插入插座

### Note

- 保溫燈點亮時，請按下 [Cancel] 鍵使其熄滅。

## 5 按下[◀]、[▶]鍵，選擇“Synchro-Cooking”

在選擇選單的過程中，▲符號會一直閃爍。



同時烹調時，請務必選擇“Synchro-Cooking”。

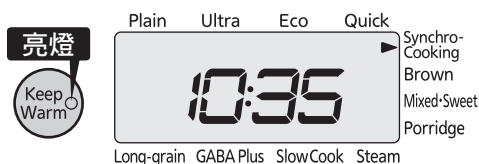
## 6 按下[Start/Rinse-free]鍵 免洗米的時候按 2 次

煮飯燈點亮，開始同時烹煮。

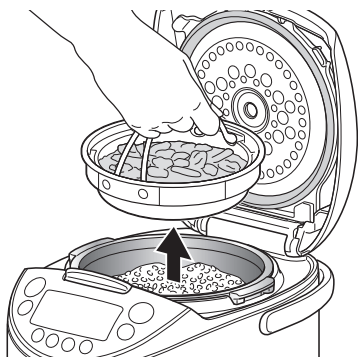


## 7 煮好後，發出 8 次“嗶 - ”提示音 (煮飯燈熄滅)

保溫燈點亮。



## 8 取出料理盤，攪拌米飯



### Note

- 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。
- 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保溫。
- 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，湯汁可能會滴落至米飯上。

### 不煮飯，只進行烹調時

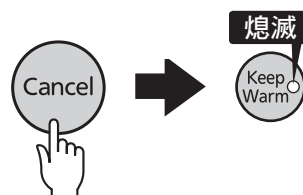
在內鍋裝入水後，即可進行烹調。  
請參照“蒸煮烹調方法（“Steam”功能選單）  
（P.68～70）

### Note

- 根據料理種類，請將烹調時間設為 20～30 分鐘。

### 電子鍋使用完畢後…

- 1 按下[Cancel]鍵，取消保溫  
保溫燈熄滅。



- 2 從插座上拔下電源線插頭（參照 P.50）
- 3 清潔保養（參照 P.71～76）

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 時再燜煮一段時間。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”、“牛蒡山藥湯”的製作方法。

#### Note

- 烹調所隨附 COOKBOOK 上未記載的食物時，請注意有時可能發生食物溢出現象。
- 烹調時請充分攪拌，以免調味料沉澱到內鍋鍋底。
- 若要加入高溫湯汁燉煮時，需冷卻後再開始烹調。
- 若要使用澱粉勾芡時，請在烹調的最後階段加入。
- 加熱竹輪或魚板等漿製品時會發生膨脹，請斟酌所要加入的量。

## 1 準備食材

## 2 將食材放入內鍋，關閉鍋蓋

#### Note

- 放入食材時，要以內鍋內側的“Plain”水量刻度為標準。(參照下表) 超過最大量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。

“Plain” 的水量刻度			
1.0ℓ 型		1.8ℓ 型	
最大量	最小量	最大量	最小量
5.5 以下	2 以上	8 以下	3 以上

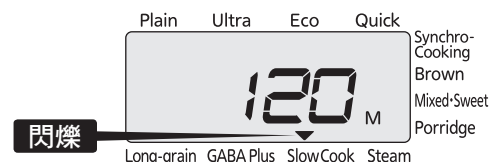
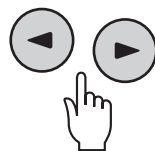
## 3 將電源線插頭插入插座

#### Note

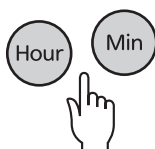
- 保溫燈點亮時，請按下 [Cancel] 鍵使其熄滅。

## 4 按下 [◀]、[▶] 鍵，選擇 “Slow Cook”

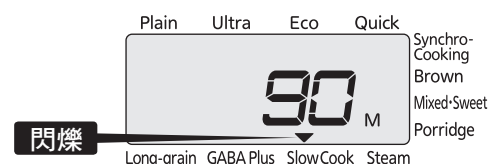
在選擇選單的過程中，▲符號會一直閃爍。



## 5 按下 [Hour] 鍵或 [Min] 鍵調整炊煮時間

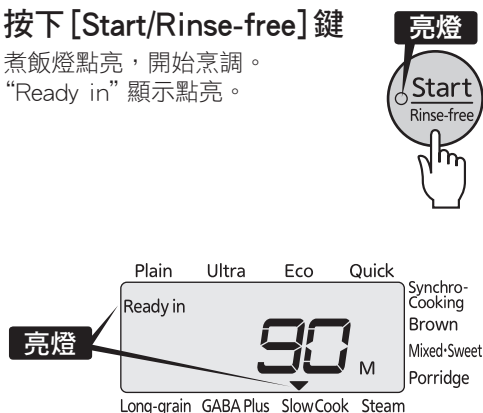


每按 1 次 [Hour] 鍵，就會增加 5 分鐘，每按 1 次 [Min] 鍵，就會減少 5 分鐘。  
可在 5 ~ 180 分鐘範圍內以 5 分鐘為單位進行設定。



## 6 按下 [Start/Rinse-free] 鍵

煮飯燈點亮，開始烹調。  
“Ready in” 顯示點亮。

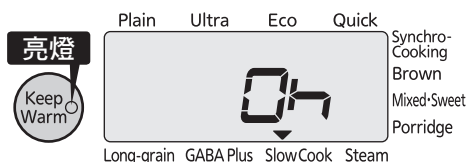


### Note

- 烹調過程中請勿打開鍋蓋。

## 7 煮好後，發出 8 次“嗶-”提示音 (煮飯燈熄滅)

保溫燈點亮，在顯示螢幕顯示“0h”。



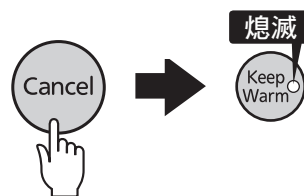
- 再次燉煮時，請按下 [Hour] 鍵、[Min] 鍵，調整追加的烹調時間，再按下 [Start/Rinse-free] 鍵。最多可以追加 3 次，每次追加 30 分鐘。

### Note

- 烹調時間不足時，請不要在追加烹調時間前按下 [Cancel] 鍵。保溫燈熄滅了就无法繼續烹調。如果已經按下了，請按照以下步驟烹調。
  1. 取出內鍋，放在濕布上
  2. 打開鍋蓋，放置 10 分鐘，冷卻主體與內鍋
  3. 再次將內鍋放置在主體中
  4. 從 P.66 的步驟 4 開始操作
- 在烹調保溫期間想要再次加熱時（想要加熱到可口的溫度時），可在保溫燈點亮時按下 [Start/Rinse-free] 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 聲“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 [Cancel] 鍵，取消保溫  
保溫燈熄滅。



- 2 清除異味 (參照 P.76)

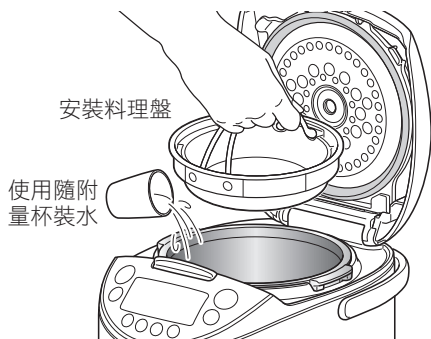
### Note

- 烹調結束後如果不按下 [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。如果超出 6 小時，“6”會開始閃爍。
- 保溫時間請不要超過 6 小時，以免味道變差。

# 1 在內鍋內裝入水後安裝料理盤

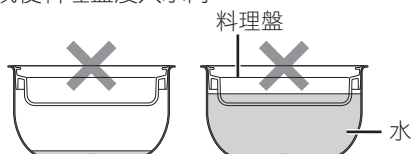
請按照以下標準加入水量。

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



## Note

- 請在內鍋中裝入適量的水。在蒸煮過程中，請避免空燒或使料理盤浸入水內。



# 2 將食材擺放在料理盤上，關閉鍋蓋

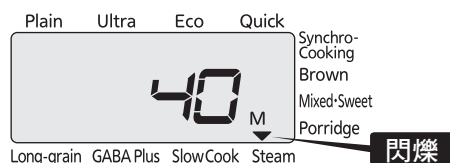
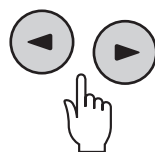
# 3 將電源線插頭插入插座

## Note

- 保溫燈點亮時，請按下 [Cancel] 鍵使其熄滅。

# 4 按下 [◀]、[▶] 鍵，選擇 “Steam”

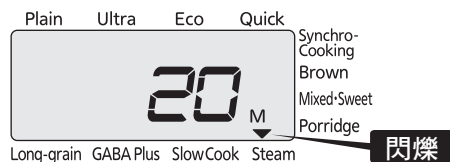
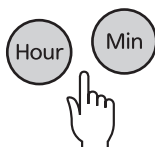
在選擇選單的過程中，▲符號會一直閃爍。



# 5 按下 [Hour] 鍵或 [Min] 鍵調整蒸煮時間

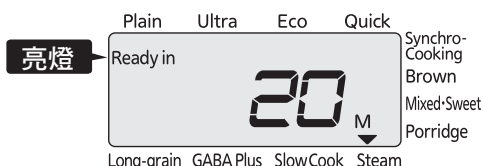
每按 1 次 [Hour] 鍵，就會增加 5 分鐘，每按 1 次 [Min] 鍵，就會減少 5 分鐘。

可在 5～60 分鐘範圍內以 5 分鐘為單位進行設定。



# 6 按下 [Start/Rinse-free] 鍵

煮飯燈點亮，開始烹煮。  
“Ready in” 顯示點亮。



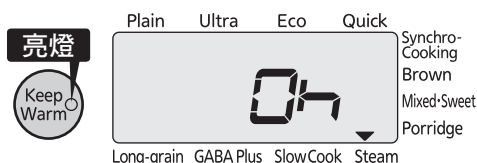
## Note

- 烹調過程中請勿打開鍋蓋。否則可能會無法煮出美味可口的米飯。



## 7 蒸煮好後，發出 8 次“嗶 -”提示音 (煮飯燈熄滅)

保溫燈點亮，顯示螢幕顯示“0h”。



- 繼續蒸煮時，請按下 [Hour] 鍵與 [Min] 鍵設定蒸煮時間，然後按下 [Start/Rinse-free] 鍵。最多可以追加 3 次，每次追加 15 分鐘。

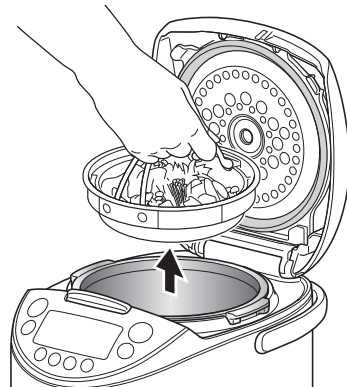
### ⚠注意

- 打開鍋蓋時請注意避免被蒸氣燙傷。

### Note

- 蒸煮時間不足時，請務必加水，以免空燒。
- 蒸煮時間不足時，請不要在追加烹調時間前按下 [Cancel] 鍵。如果保溫燈熄滅則無法繼續蒸煮。如果已按下該鍵，請按照以下步驟蒸煮。
  1. 取出內鍋，放在濕布上
  2. 打開鍋蓋，放置 10 分鐘，冷卻主體與內鍋
  3. 再次將內鍋放入主體中
  4. 從 P.68 的步驟 4 開始操作

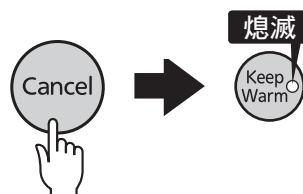
## 8 取出料理盤



- 蒸煮後取出料理盤時，請注意料理盤高溫。
- 料理蒸煮好後，請立刻取出。如果不及時取出，會因料理沾濕而導致味道變淡。
- 取出料理盤時不要使其傾斜。以免湯汁等溢出造成燙傷。

### 烹調結束後...

- 1 按下 [Cancel] 鍵，取消保溫  
保溫燈熄滅。



- 2 從插座上拔下電源線插頭 (參照 P.50)
- 3 清潔保養 (參照 P.71 ~ 76)

## ■ 蒸煮時間標準表

食材	用量	蒸煮時間標準	蒸煮方法要點
雞肉	1塊(200～300g)	20～30分鐘	劃開幾處刀口。
白身魚	刀口2～3處(150～200g)	20～25分鐘	切成2cm以下的薄片。 務必使用鋁箔紙裹住進行蒸煮。
蝦	6～10只(100～200g)	15～20分鐘	帶殼蒸煮。
胡蘿蔔	1～2根(200～300g)	30～40分鐘	切成一口大小。
馬鈴薯	中型2～3個(250～300g)	30～40分鐘	切成一口大小。
番薯	中型1個(200～300g)	30～40分鐘	切成一口大小。
燒賣(加熱)	8～15個	20～25分鐘	均勻擺放。

- 1.0ℓ(5.5杯)型請勿蒸煮高度超過3cm以上食材；1.8ℓ(10杯)型請勿蒸煮高度超過4cm以上食材，否則料理會因接觸鍋蓋內側而沾濕，導致味道變淡。
- 請勿使食材堵住蓋中央的孔。
- 以上為蒸煮時間標準。具體蒸煮時間因食材溫度、質地、重量而異。
- 如果蒸煮時間不足，請視食材的情況追加時間。
- 如果追加蒸煮，則蒸鍋水將會變少。請注意加水，以免空燒。
- 如果蒸煮時間過長，則肉、魚等料理將會變硬。如果短時間內無法蒸好，請將食材切成薄片蒸煮。
- 蒸魚等食材時，請務必使用鋁箔紙裹住蒸煮。以免湯汁溢出。

清潔保養的方法，請參照 P.71～76 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。

所有的部件請用手洗。請勿使用洗碗機。

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.76)

### Note

- 請務必拔掉電源線插頭，等待主體、內鍋、內蓋、蒸氣孔蓋冷卻後再進行清潔保養。
- 使用清潔劑進行清潔保養時，要使用廚房專用清潔劑(餐具用、廚具用)。
- 請使用海綿或布等柔軟的工具。
- 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。

### ■ 使用後每次都需清洗的物品



內鍋



料理盤



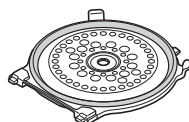
量杯



飯匙



勺子



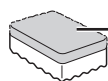
內蓋

#### 1 用海綿沾水或溫水進行清洗

#### 2 用乾布擦拭乾淨水分，並充分乾燥

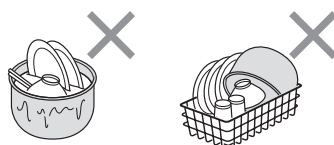
### Note

- 請勿用菜瓜布面清洗內鍋。以免導致氟素塗層脫落。



請勿使用菜瓜布面進行清洗。

- 請勿將餐具類放入內鍋中，及把內鍋當做洗碗池使用。此外在晾乾內鍋時，請勿與餐具重疊放置。以免劃傷氟素塗層，或造成剝離。



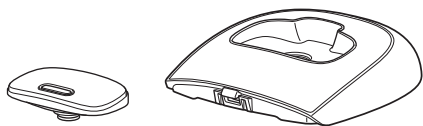
- 蒸煮結束後，在內鍋底部會附著些許水中所殘留白色或淺茶色的礦物質。此為正常現象。並非內鍋變色或是腐蝕。使用完畢後，請盡早進行清潔保養動作即可。

可以沖洗。

#### 1 利用水或溫水，以海綿沖洗

#### 2 用乾布擦拭乾淨水分，並充分乾燥

### Note

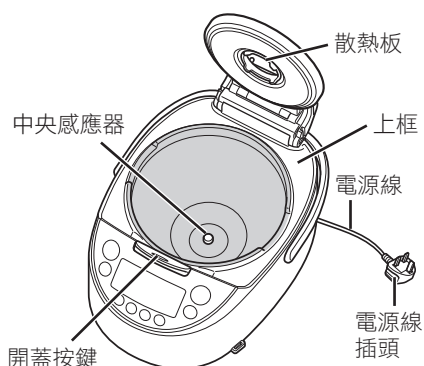


蒸氣孔蓋  
(拆下 2 個部分。  
參照 P.74～75)

鍋蓋

- 為避免導致變形，請不要採用下列清洗方式。
  - 用熱水沖洗。
  - 浸泡清洗。
  - 在煮飯之後的高溫狀態下沖洗。
- 與什穀(荳籽等)混合炊煮後，請務必清潔保養蒸氣孔蓋。以免發生因蒸氣孔蓋堵塞，而導致鍋蓋打不開等故障，或無法煮出美味可口的米飯。

## ■ 髒污後每次都要清潔保養的部位



**主體外側、內側**  
請用擰乾水的布擦拭。

**中央感應器**  
當沾有燒焦的飯粒、米粒等時，請擦拭乾淨。  
無法順利清除時，可使用市面上銷售的砂紙（320 號左右）擦拭，再用擰乾水的布擦拭。

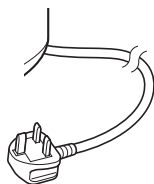
**上框及開蓋按鍵附近**  
當沾有燒焦的飯粒、米粒等時，請擦拭乾淨。

### Note

- 主機內部嚴禁進水。
- 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。

### 電源線插頭、電源線

用乾布擦拭。



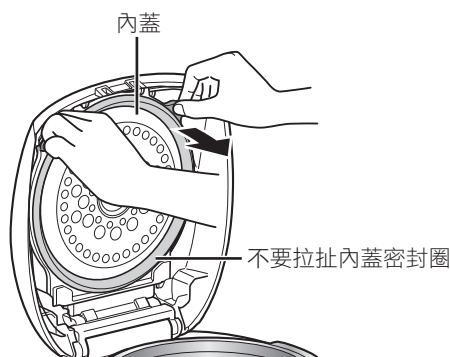
### Note

- 為了防止變質或產生異味，請保持內鍋及鍋蓋的清潔。
- 請勿使用稀釋劑、去污粉類、漂白劑、化學抹布、金屬鏟、尼龍清潔球等。
- 請務必拆卸各零部件後再進行清潔保養。
- 請勿將蒸氣孔蓋、量杯、飯匙、勺子浸入熱水。以免發生變形。
- 請勿使用洗碗機或烘碗機等產品。否則可能導致變形。
- 利用清潔劑進行保養時，請勿使用鹼性清潔劑。

## 安裝或拆卸內蓋

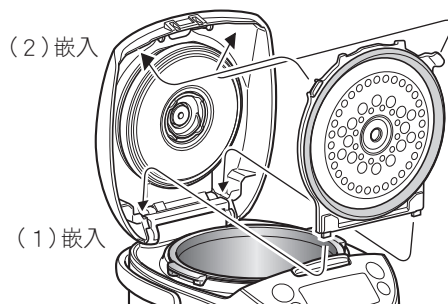
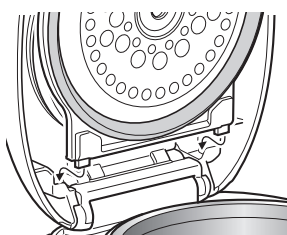
### ■ 拆卸方法

將內蓋的提把往下壓，一邊往外拉，進行卸除。



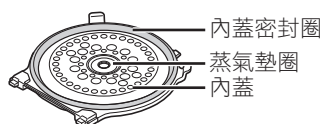
### ■ 安裝方法

如圖般確實嵌入鍋蓋。



### Note

- 不要拉扯內蓋密封圈、蒸氣墊圈。一旦拆下，就沒辦法再次裝上。內蓋密封圈脫落時，請至購買處諮詢。



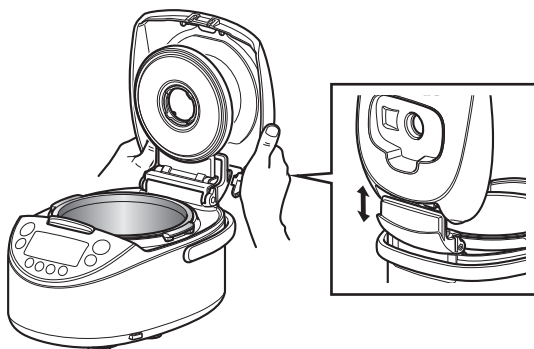
## 鍋蓋的拆卸、安裝

拆除蒸氣孔蓋，並在鍋蓋開啟的狀態下，往上拉起拆下。

### 1 拆下內蓋

### 2 依照圖片的要領拆卸鍋蓋

組裝則採取拆卸的相反順序。



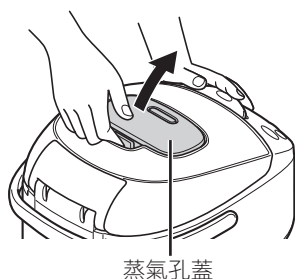
### Note

- 剛使用完的時候，散熱板部分還會很熱，所以請等充分冷卻後再進行拆卸。

## 安裝或拆卸蒸氣孔蓋

### ■ 拆卸方法

- 1 將手指伸進鍋蓋的坑凹處，向上拉起



### Note

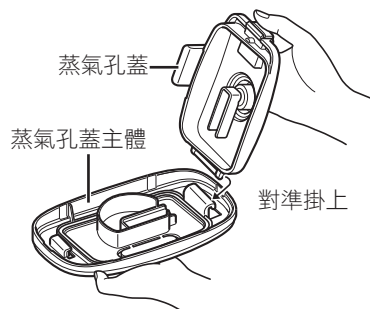
- 炊飯後，蒸氣孔蓋中會堆積熱的蒸氣，所以需要多加注意。

- 2 將蒸氣孔蓋翻面，並如圖般拆卸蒸氣孔蓋

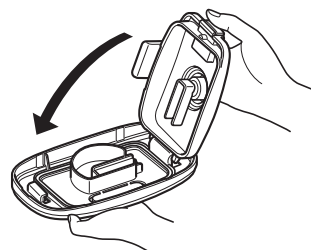


### ■ 安裝方法

- 1 將蒸氣孔蓋掛在蒸氣孔蓋主體



- 2 往下壓直到發出“喀嚓”聲音為止



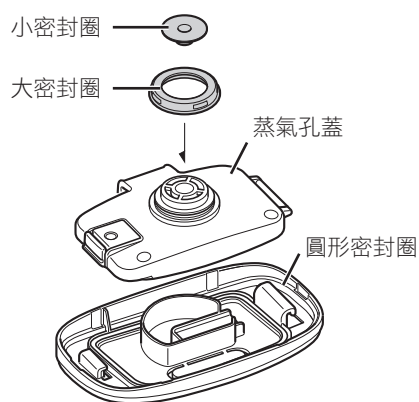
- 3 確實安裝於主體

## ■ 蒸氣孔蓋上密封圈的安裝方法

如圖般，注意密封圈，確實對準嵌入。如果未能安裝牢固，則有可能導致發生密封圈脫落或蒸氣外漏等故障。

### Note

- 請勿拆下圓形密封圈。拆卸時，要如原本的状态確實嵌入。  
不容易組裝時，圓形密封圈只要稍微沾點水，就會變得比較容易組裝。



## 異味的去除方法（當電子鍋或料理盤上有異味殘留時）

當感覺有異味或在烹調之後，請使用以下方法去除異味。

### Note

- 保養後，內鍋、料理盤、主體會變熱，請多加注意。否則可能會造成燙傷。

### ■ 主體

請不要將料理盤安裝到內鍋上。

- 1 將水加入內鍋至 7～8 分，在“Plain”選單按下 [Start/Rinse-free] 鍵  
切換成保溫後，按下 [Cancel] 鍵

### Note

- 如果在意異味，則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。

- 2 使用廚房專用清潔劑清洗內鍋、內蓋、蒸氣孔蓋之後，充分沖洗乾淨
- 3 在通風良好的地方晾乾主體與各零部件

### ■ 料理盤

請將料理盤放入熱水中，浸泡約 1 小時。



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。

調查		白米量及配料量、半什穀米量或加減水量錯誤	炊煮時超過了最大煮飯量	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	使用了預約煮飯	使用電子鍋後，沒有取消保溫就直接按「Start/Rinse-free」鍵	內鍋內側、中央感應器內沾有燒焦的飯粒或水滴等	內鍋變形	沒有攪拌均勻	長時間停電或電源線插頭脫落
有下述情況時												
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	●				●			●	●		●
參照頁面		53～55・83	83	—	—	57	—	59	55・71～76	—	59	83

調查		密封圈類或內鍋邊緣等沾有米飯粒等	未充分洗米（免洗米除外）	使用熱水（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、半什穀米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
有下述情況時											
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	●									
參照頁面		55・71～76	53・55	55	—	—	56・71～75	53	—	—	71～76

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。
米飯附著於內鍋上	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。

調查		米量或加減水量錯誤	內鍋內側、中央感應器內沾有燒焦的飯粒等	沒有攪拌均勻	密封圈類或內鍋邊緣、內蓋等上沾有米飯粒等	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24小時以上	內鍋放入米飯情況下取消保溫	長時間停電或電源線插頭脫落
有下述情況時											
保溫中的米飯	異味		●		●	●		●	●	●	●
	變色		●	●	●		●		●		
	變乾	●	●	●	●		●		●		
	發粘	●	●	●	●			●		●	●
再次加熱的米飯變乾硬		●	●				●				
參照頁面		53～55・83	55・71～76	59	55・71～76	53・55	63	61	62	—	83

調查		保溫對白米、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	清潔保養不夠	煮好後的熱米飯直接再次加熱	進行烹調後，沒有去除異味
有下述情況時									
保溫中的米飯	異味	●	●		●	●	●		●
	變色	●	●	●	●	●			
	變乾	●	●	●	●	●			
	發粘	●	●		●	●			
再次加熱的米飯變乾硬			●					●	
參照頁面		62	62・63	—	62	62	71～76	63	67・76

使用料理盤進行同時烹煮的食物出現異常時，請確認以下幾點。

調查		加入的食材料量或調味料超出 COOKBOOK中的規定	未將食材均勻的擺放在料理盤 上，而是重疊放入	煮飯量超出最大量或少於最小量	使用“Synchro-Cooking”選擇以 外的菜單煮飯	烹調的料理並非 COOKBOOK 上 所記載的食譜	長時間停電或電源線插頭脫落
有下述情況時							
煮好的米飯	太硬	●		●	●	●	
	太軟	●		●	●	●	●
	米飯不熟			●	●	●	●
	米心過硬			●	●	●	
	出現鍋巴	●	●	●	●	●	
	異味	●	●	●	●	●	
	發粘	●	●	●	●	●	
烹調食物	太硬	●	●	●	●	●	
	太軟	●	●	●	●	●	
	加熱不夠	●	●	●	●	●	●
	湯汁滴落至米飯上	●	●	●		●	
煮飯過程中	蒸氣外漏	●	●	●	●	●	
	米湯溢出	●	●	●	●	●	
	煮飯時間長	●		●	●	●	●
參照頁面		64	64	64	65	64	83

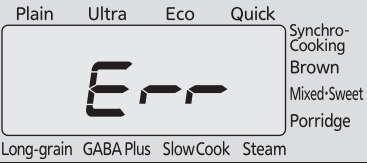
烹調的食物有異狀時，請調查下列事項。

調查		食材種類、份量錯誤	放入的食材超過了最大量的標準	放入的食材小於最小量的標準	烹調的時間太短	烹調的時間過長	密封圈類或內鍋邊緣等沾有燒焦的飯粒、米粒等	沒有確實蓋緊鍋蓋	長時間停電或電源線插頭脫落
有下述情況時									
烹調食物	煮不透	●	●		●		●	●	●
	米湯溢出	●	●	●					
	煮乾	●		●		●			
參照頁面		66			66		55・71～ 76	55・71～ 76	83

在委託維修前請確認。

有下述情況時	請確認這裡	請如此處置	參照 頁面
米飯未煮好 無法烹調	是否已把電源線插頭插入插座。	請將電源線插頭牢固地插入插座裡。	56
未在設定好的時間煮好	設定的現在時間是否正確	請正確設定時間。	82
	確認“無法將飯煮好時”的“煮飯時間長”，並進行適當處理。		77
無法定時煮飯的預約設定	設定的現在時間是否正確	請正確設定時間。	82
	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“Quick”、“Synchro-Cooking”、“Mixed・Sweet”、“Steam”、“Slow Cook”。	左側的選單不可進行定時設定。	61
	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。	
顯示螢幕模糊	密封圈類或內鍋邊緣等處是否沾有燒焦的飯粒、米粒。	請清除乾淨。	55・ 71～ 76
	內鍋外側是否浸濕。	請用乾布擦拭。	
無法再次加熱	按下[Start/Rinse-free]鍵後，產生“嗶嗶嗶”的警示音。	米飯是涼的。約 55℃ 以下的米飯無法再次加熱。	63
	保溫燈是否熄滅？	按下[Keep Warm]鍵，確認保溫燈亮燈後，請再次按下[Start/Rinse-free]鍵。	61
煮飯中、保溫中、再次加熱中有聲音	是否聽到“噲-”的聲響？	那是風扇作動的聲音。 並不屬於故障。	51
	是否聽到“噠-”或“噠哩哩哩…”的聲響？	那是 IH 運作的聲音。 並不屬於故障。	
	是否聽到了與上述聲響完全不同的聲音。	請至原購買處委託維修。	—
按下[Start/Rinse-free]鍵時，或是按下[Keep Warm]鍵時，發出“嗶嗶嗶”的聲音。	是否有放置內鍋？	請放置內鍋。	56
進行定時煮飯的預約時發出“嗶嗶嗶”的聲響	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。		61
電子鍋主體內進了水或白米	這可能是故障，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。		82
如果在保溫期間按下[Hour]鍵，則保溫經過的時間會閃爍	是否持續保溫了 24 小時以上。	保溫時間超過 24 小時以後，保溫經過的時間會閃爍以提醒。	62
	“Slow Cook”選單下是否保溫 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。	67
如果拔下電源線插頭，現在的時間、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。	51
鍋蓋無法蓋上，或者是鍋蓋在煮飯期間打開	確認上框、內蓋密封圈、開蓋按鍵附近是否沾有飯粒、米粒等。	請清除乾淨。	55・ 71～ 76
鍋蓋無法蓋上	是否有裝上內蓋？	請裝上內蓋。	73
按鍵無反應	是否已把電源線插頭插入插座。	請將電源線插頭牢固地插入插座裡。	56
	保溫燈是否點亮。	請按下[Cancel]鍵，取消保溫後再進行操作。	56
電源線插頭冒出火花	拔插電源線插頭時會出現小火花，那是 IH 的正常現象，並不是故障。		—
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。		—
塑膠部分有線狀或波狀部位	這屬於樹脂成型時出現的痕跡，對使用及品質方面不會造成障礙。		—
煮飯過程中，可從蒸氣孔蓋的蒸氣孔看到泡沫	那是米飯沸騰的現象，並不是故障。		—
Synchro-Cooking 食物時內蓋附著食物	烹調以雞蛋為食材的料理時，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。		64

# 出現下列顯示訊息時

顯示	症狀	參照 頁面
顯示螢幕將顯示下面的畫面，持續鳴“嗶 ---”音，或者“嗶嗶嗶嗶嗶嗶...”音 	如果將電子鍋放置在地毯等上方，或是室溫較高的場所，吸、排氣孔會阻塞，使溫度上升，有時就算按了按鍵，仍舊不會有任何反應。這種時候，請依下列步驟進行處置。 (1) 拔掉電源線插頭 (2) 將電子鍋移到吸、排氣孔不會堵塞，且室溫較低的場所 (3) 再次將電源線插頭插入插座，進行按鍵操作 如果仍舊沒有反應，就是電子鍋本身的異常。此時，請在拔掉電源線插頭後，洽詢原購買處委託維修。	—

**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

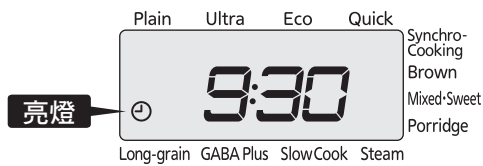
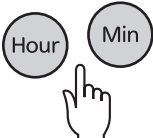
時間以 24 小時制顯示。  
煮飯期間、保溫期間、預約定時期間、再次加熱期間，無法進行時間調整。

■ 例如：將“上午 9：30”調整為“上午 9：35”

**1 將電源線插頭插入插座**

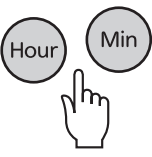
**2 設為時間設定模式**

按下 [Hour] 鍵或 [Min] 鍵後，亮燈。




**3 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。



**4 調整好時間後，按下 [◀] 鍵**

調整時間步驟結束。  
熄滅，“:”顯示閃爍。



### Note

- 已設定的時間可能會由於室溫、使用方法等原因，每個月出現 30 秒到 120 秒左右的誤差。

## 規格

尺寸		1.0ℓ 型 (5.5 杯)	1.8ℓ 型 (10 杯)
電源		220-230V 50/60Hz	
額定功率 (W)		1,080	1,198
煮飯容量 (ℓ)	Plain	0.18～1.0 (1～5.5 杯)	0.36～1.8 (2～10 杯)
	Ultra	0.18～1.0 (1～5.5 杯)	0.36～1.8 (2～10 杯)
	Eco	0.18～1.0 (1～5.5 杯)	0.36～1.8 (2～10 杯)
	Quick	0.18～1.0 (1～5.5 杯)	0.36～1.8 (2～10 杯)
	Synchro-Cooking	0.18～0.36 (1～2 杯)	0.36～0.72 (2～4 杯)
	Brown	0.18～0.63 (1～3.5 杯)	0.36～1.08 (2～6 杯)
	Mixed	0.18～0.72 (1～4 杯)	0.36～1.08 (2～6 杯)
	Sweet	0.18～0.54 (1～3 杯)	0.36～0.9 (2～5 杯)
	Porridge	Hard	0.09～0.18 (0.5～1 杯)
		Soft	0.09 (0.5 杯)
外形尺寸 (cm)	寬度		26.0
	深度		35.4
	高度		21.3
主體重量 (kg)		4.5	5.7

### Note

- 1 杯 = 約 150g。

## 停電時

即使發生停電，待電力恢復後也不會影響各部功能的正常運作。

停電時的狀態	通電後的運行
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)。 有時無法將飯煮好。
保溫中	持續保溫。

## 消耗品與另售品的購買方法

密封圈之類的零件屬於消耗性零件。根據使用方法的不同，其磨損程度會有差異。但都會隨著使用年限而損耗。當零件有髒污、異味或破損嚴重時，請洽詢原購買處。

內鍋的氟素塗層，會隨著使用年限而損耗，並且剝落。(參照 P.49)





1	安全注意事项.....	88
2	各部件的名称与作用.....	92
	菜单选择功能与特长.....	94
	煮出美味可口米饭的秘诀 .....	95
3	煮饭前的准备.....	97
4	煮饭方法 .....	99
	煮饭时间的标准 .....	100
5	米饭煮好后 .....	101
6	定时煮饭的预约煮熟方法 .....	102
7	保温 .....	104
8	再加热的办法.....	105
9	同时烹煮米饭与料理 (“Synchro-Cooking” 菜单) .....	106
10	烹调方法 (“Slow Cook” 菜单) .....	108
11	蒸制烹调方法 (“Steam” 菜单).....	110
12	清洁保养方法.....	113
13	觉得米饭煮得不理想时 .....	119
14	觉得 “Synchro-Cooking” 不理想时.....	121
15	觉得 “Slow Cook” 不理想时 .....	122
16	认为发生故障时 .....	123
	液晶显示屏上出现下列显示内容时 .....	124
	时间的调整方法 .....	124
	产品规格 .....	125
	停电后 .....	125
	消耗品和单卖品的购买方法 .....	125

# 1 安全注意事项

使用前请仔细阅读，并务必遵守。

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

不顾注意事项，错误操作造成的危害和损害的程度，用以下标识予以区别。



## 警告

表示使用方法错误时，可能造成使用者死亡或重伤<sup>\*1</sup>的内容。



## 注意

表示使用方法错误时，有可能造成人身伤害<sup>\*2</sup>或物品损伤<sup>\*3</sup>的内容。

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

\*2 人身伤害是指不需要住院、长期去医院的烫伤或触电的内容。

\*3 物品损伤是指伤害延伸到房间、家具及家畜、宠物的内容。

### 图示符号说明



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



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



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



## 警告

### 一般安全注意事项



禁止分解

请勿改造。非维修技术人员，不可拆卸修理。

以免造成火灾、触电、受伤。



发生异常或故障时，立即停止使用。

若继续使用，可能造成火灾、触电及受伤。

〈异常、故障例〉

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

请立即拔掉电源插头，委托销售店检查修理。

### 致使用本产品的用户



请不要让儿童单独使用，也不要放在儿童触摸得到的地方使用。

以免造成烫伤、触电及受伤。

### 本产品用途



请不要用于使用说明书(附属的COOKBOOK(食谱))记载内容以外的用途。

以免因蒸汽喷出或食物溢出造成烫伤或受伤。

〈不可烹调的事例〉

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

## 警告

### 关于电源



不可使用额定电压以外的电源。  
以免造成火灾、触电。



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

### 关于电源线及插头



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



如电源插头上有灰尘，请及时擦拭干净。  
以免造成火灾。



请将电源插头确实插到底。  
以免造成触电、短路、冒烟、着火。



电源线或电源插头破损或插座松动时，请不要使用。  
以免造成触电、短路、着火。



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

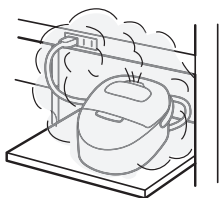


请不要用潮湿的手插入或拔出电源插头。  
以免造成触电或受伤。

禁止用湿手



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



### 使用本产品时

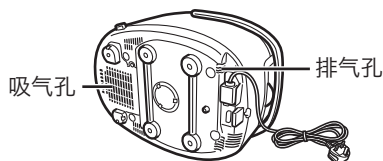


禁止弄湿

请不要用水浸或淋湿本产品。  
以免造成短路或触电。



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



### 开始烹调时



不可在未装内锅的情况下使用調理盘。  
以免造成着火、冒烟及烫伤。

### 烹调中及烹调结束后



煮饭过程中，请勿打开上盖。  
以免造成烫伤。



禁止触摸

请不要将脸或手靠近调压阀及蒸汽孔。  
以免造成烫伤。尤其注意不要让幼童触摸。

## ⚠ 注意

### 一般安全注意事项



#### 请小心使用。

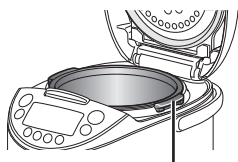
请不要摔落本产品，或碰撞坚硬物，以免造成受伤或故障。



调理盘不可作为本产品之外的用途使用。以免造成火灾或烫伤。



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



内锅把手



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



#### 本产品为一般家庭用电器。

用于以下用途时也同样可以使用。

- 商店和办公室等工作人员使用的厨房
- 农家
- 在宾馆和旅馆及其他住宿设施等使用

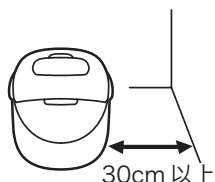
### 关于使用环境



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



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



30cm 以上



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



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



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



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



请勿在电磁炉上使用本产品。  
会导致故障。

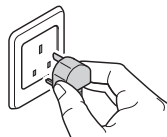


请勿在铝板、电热毯上使用本产品。  
以免铝质材料发热，导致冒烟、着火。

### 关于电源线及插头



请务必手持电源插头部分拔下电源。  
以免造成触电或短路起火。



请不要使用多头插座。  
以免造成火灾。



## ⚠ 注意

### 使用本产品时



**禁止使用非专用内锅。**  
以免造成过热、异常工作等问题。



**请勿空烧。**  
以免造成故障、过热或异常工作等问题。



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



**打开上盖时请注意蒸汽。**  
以免烫伤。



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

必须拔出插头



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

禁止触摸

### 烹调中及烹调结束后



禁止触摸

**使用中或刚使用完，请不要触摸高温部位。**  
以免烫伤。



**煮饭过程中请不要移动本体。**  
以免造成烫伤或食物溢出。

### 清洁保养时



**待电饭煲冷却后，再进行清洁保养。**  
以免因触碰到高温部位而烫伤。



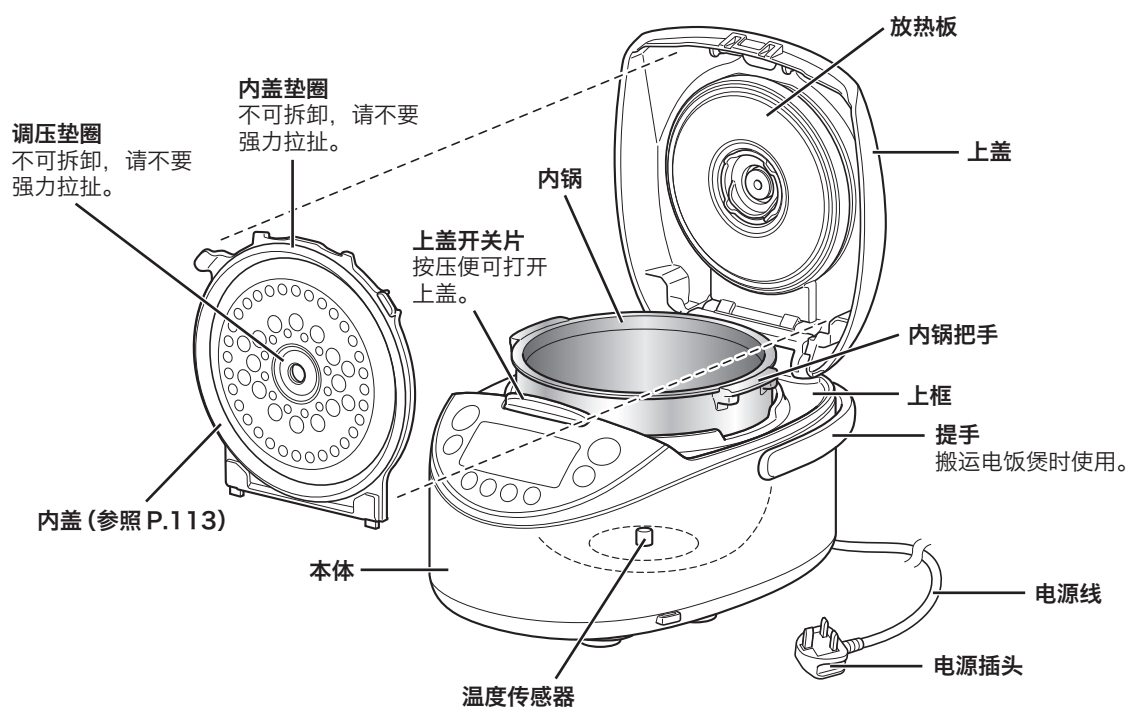
**请勿整体清洗。**  
请勿整体清洗本体，或让水进入本体内部或底部。以免造成短路或触电。

## ■ 为了延长使用寿命，请遵守以下注意事项

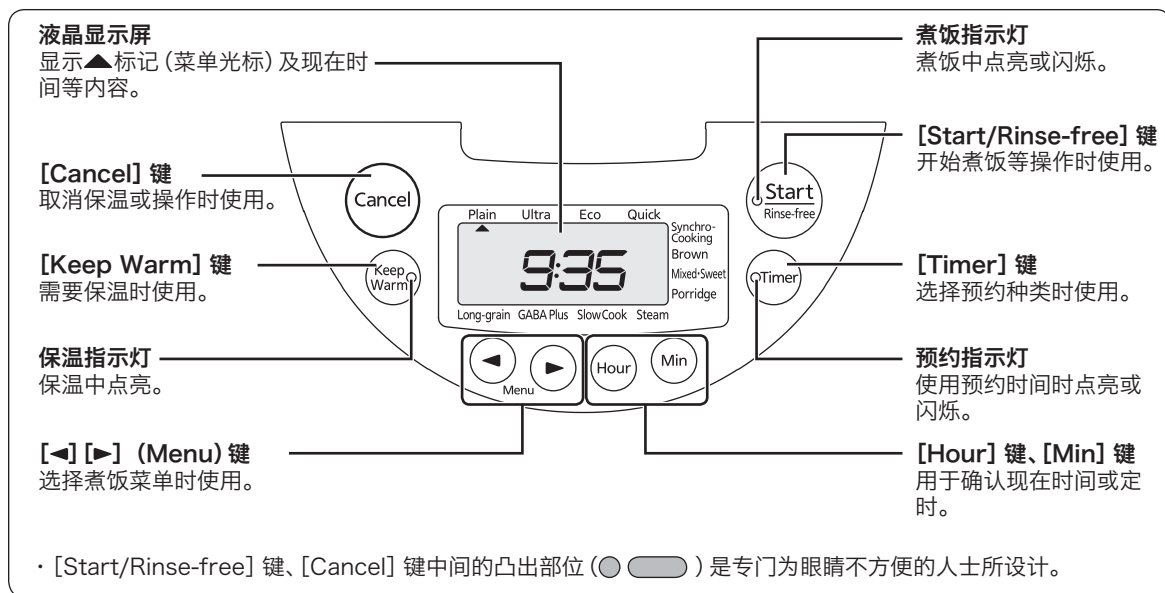
- 请清除干净粘附于本产品上的焦饭粒和米粒等杂物。  
以免造成蒸汽漏气、煮沸溢出、故障或煮好的饭不可口。
- 煮饭过程中，请不要将布等物品覆盖在本体上。  
以免造成本体及上盖的变形和变色。
- 为了维持本产品的功能和性能，在产品上设置有小孔，因此有可能会有灰尘或虫子进入引起故障。请使用市场上销售的防虫遮罩物等物品进行防护。另外，因虫子等异物进入引起的本产品故障属于有偿修理的范围。请向购买本产品的销售店咨询。
- 随着使用时间内锅的氟素加工将有所消耗，并可能出现脱落现象，但对人体无害且对煮饭和保温性能也没有影响。  
如有担心或发生变形和腐蚀现象时，可以购买并替换。请向购买本产品的销售店咨询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

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

## 2 各部件的名称与作用



## 操作面板



## ■ 检查附属品

饭勺



汤勺



饭勺可插入  
饭勺架内



调理盘

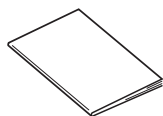


量杯

约 1 杯(约 0.18L)、  
约 150g



COOKBOOK (食谱)



## ■ 关于提示音

在煮饭、保温、再加热过程中会发出以下提示音，并非产品异常。

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

## ■ 时间确认

以 24 小时为单位显示时间。若时间不准确，请根据现在时间对时。(参照 P.122)

## ■ 关于锂电池

因本产品内置锂电池，即使拔掉电源插头仍会继续记忆现在时间及预约时间。

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

### Note

- 用户不可自己更换锂电池。

更换新锂电池时请向购买本产品的销售店洽询。



# 菜单选择功能与特长

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

煮饭容量参照 P.123。  
△：虽可以保温，但可能会影响米饭的美味。

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





煮饭前的准备请参照 P.95～96，  
煮饭方法请参照 P.97～101。

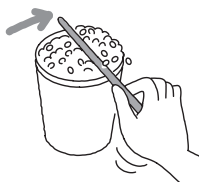
## 煮出美味可口米饭的秘诀

### 选择优质米，储存于阴凉场所

选择碾米日期新鲜、颗粒饱满且有光泽的大米。并请储存在通风好、阴暗凉爽的地方。

### 使用附带的量杯正确计量

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



### 快速淘米

倒入足够的水快速搅拌后倒出水，快速冲洗直到水变清后完成淘米。

### 请选择“Plain”、“Ultra”菜单炊煮发芽糙米、胚芽米和精米

### 煮免洗米时

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

### 放入配料煮饭时

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

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

- 请在煮饭前加好水后再放配料。若先放配料再加水，则煮好的饭比较硬。

### 加水时请配合米的种类与喜好的材料

#### ●加水量标准表

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

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

### 糙米与杂粮米中加入白米煮饭时

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

### 煮糯米饭时

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

### 白米中加入杂粮一起煮饭时

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

---

### 糙米中加入杂粮一起煮饭时

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

### 煮长粒米时

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

# 3 煮饭前的准备

## 1 量米

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

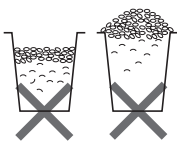


- 请按照下图说明平满一杯。

正确量法



错误量法



### Note

- 请不要超过规定煮饭量标准（参照 P.123 规格表）煮饭。以免煮出来的饭不可口。  
加入配料煮饭时请参照 P.93。

## 2 淘米（可用内锅淘米）

淘免洗米时，请参照 P.93。



### Note

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

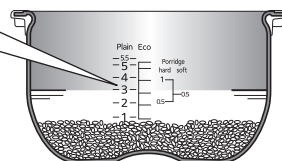
## 3 加水

请将内锅水平放置，按照内锅刻度线加水。



- 确认米的种类和菜单，然后按照自己的喜好酌量加减水量。（参照 P.93 标准表）

用 3 杯白米煮饭时，  
请加水至“Plain”刻  
度线 3 的位置

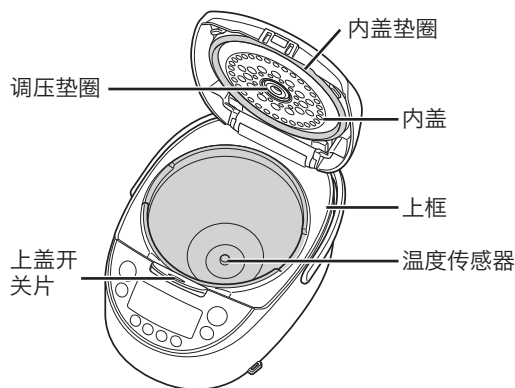


## 4 擦拭干净水滴和米粒

< 内锅外侧及边缘 >



< 主体内侧 >

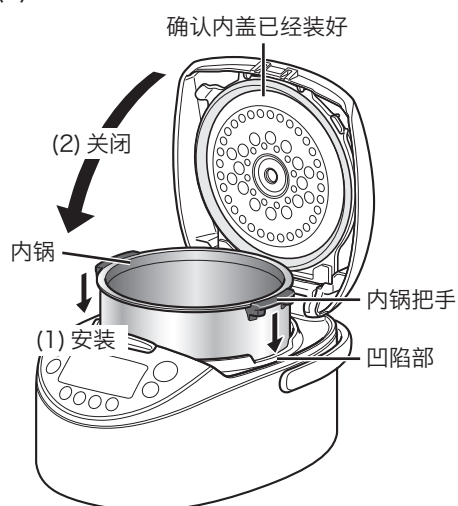


### ⚠ 注意

- 请务必擦拭干净温度传感器、上框、上盖开关片周围附着的饭粒、米粒等异物（参照 P.112）。以免造成上盖无法盖好，或煮饭过程中出现蒸汽漏气、上盖打开米汤溢出而导致受伤或烫伤事故。

## 5 将内锅装入本体

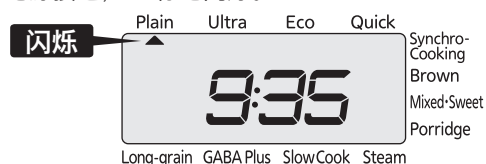
- (1) 应正确安装，不要使内锅倾斜
- (2) 盖盖上盖



## 6 将电源插头插入插座

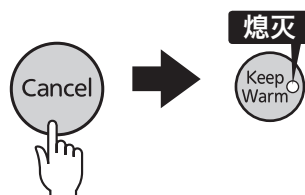


电源接通，▲标记闪烁。



### Note

- 当保温指示灯点亮时，请按下 [Cancel] 键使其熄灭。

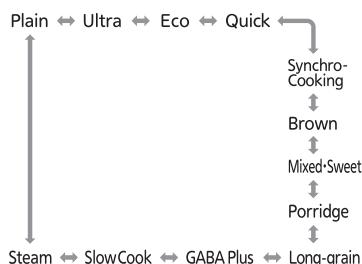
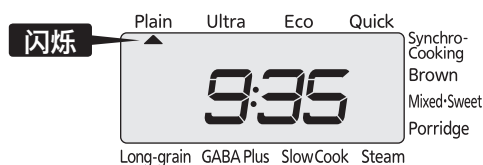


# 4 煮饭方法

## 1 按 [◀] [▶] 键，选择煮饭菜单

每按压一次，菜单将按顺序切换。

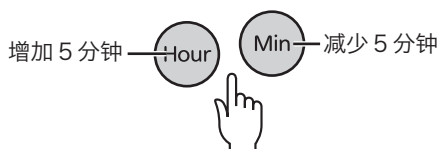
在选择菜单过程中，▲ 标记一直显示闪烁。



- 若已预先选定菜单，则不必再选择菜单。

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

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



- 初始设定为 60 分钟。请根据喜好调整时间。

## 3 按 1 次 [Start/Rinse-free] 键

### 炊煮免洗米时按 2 次

- 可选择“Plain”、“Ultra”、“Eco”、“Quick”、“Synchro-Cooking”、“Mixed-Sweet”、“Porridge”

菜单炊煮免洗米。

- 要取消炊煮免洗米时，请在约 20 秒内，再次按下 [Start/Rinse-free] 键。



### 炊煮一般米饭时

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



### 炊煮免洗米时

“Rinse-free”指示灯点亮。

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



开始煮饭。

# 关于配比量

配料及杂粮等的配比量请参照 P.93～94 内容。

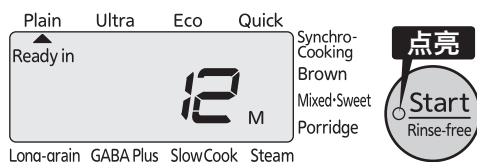
# 煮饭时间的标准

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

- 上述时间是从立即开始煮饭到焖饭结束的时间。(电压 220-230V、室温 23℃、水温 23℃、按标准水位加水)
- 选择免洗米时，各菜单的炊煮时间都将比原来增加 1～10 分钟。
- 煮饭时间根据煮饭量、米的种类、配料种类及其量、室温、水温、水量、电压、预约时间等情况均有所不同。

## 开始焖饭时便会显示剩余时间

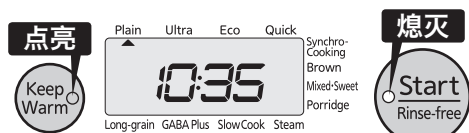
液晶显示屏以1分钟为单位显示焖饭剩余时间。



- 焖饭时间因菜单选择而异。

## 饭煮好后自动开始保温(煮饭指示灯熄灭)

保温指示灯点亮，发出8次“哔-”的提示音。

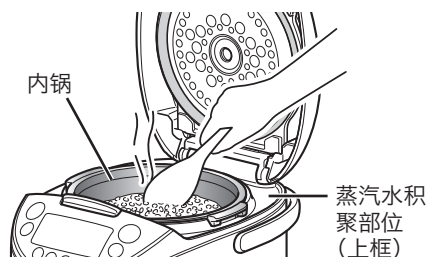


- 因给“Porridge”加入配料等，导致烹调时间不够用时，请在保温指示灯点亮的状态下按下[Hour]键与[Min]键，设定好所需追加的烹调时间后按下[Start/Rinse-free]键。以1分钟为单位，可追加3次，每次最长可追加15分钟。
- 要追加加热时，请先搅拌均匀。

## 1 翻动米饭

米饭煮好之后请务必立刻均匀翻动米饭。

- 由于内锅形状上的特点，米饭的中央部会略有凹陷。

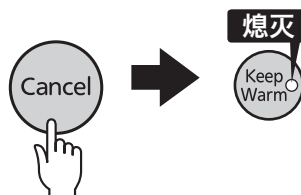


### Note

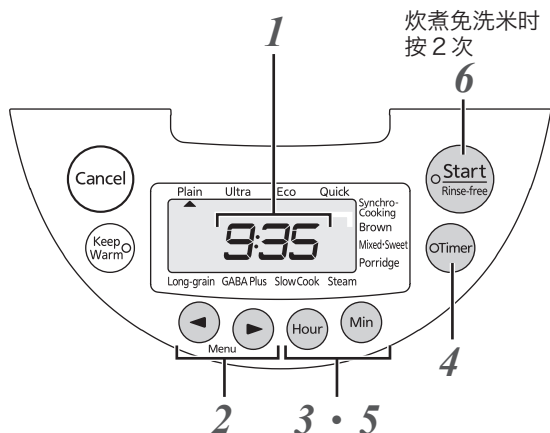
- 饭刚煮好后或保温过程中打开上盖，蒸汽水流到上框或外侧时，请擦拭干净。

## 电饭煲使用结束后……

- 1 按下[Cancel]键取消保温  
保温指示灯熄灭。



- 2 从插座上拔下电源插头(参照 P.90)
- 3 清洁保养(参照 P.111~116)



### 关于煮饭预约时间(预约1、2)

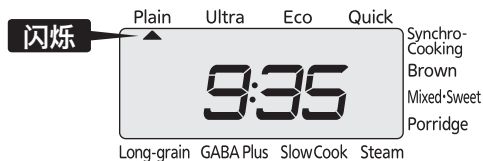
可以按照就餐时间煮好米饭。

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



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

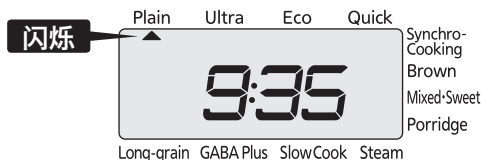
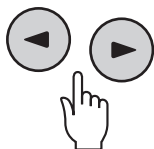
## 1 确认现在时间



- 要调整时间时，请参照 P.122。

## 2 按[◀][▶]键，选择煮饭菜单

在选择菜单过程中，▲标记一直显示闪烁。



- 请确认保温指示灯呈熄灭状态。

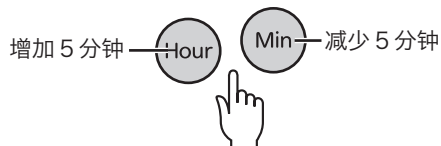
熄灭



- 若已预先选定菜单，则不必再选择菜单。

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

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



- 初始设定为60分钟。请根据喜好调整时间。

## 4 按下[Timer]键后选择“Timer1”或“Timer2”

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



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



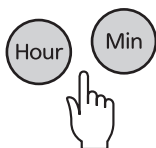
## Note

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

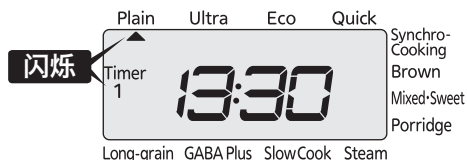
菜单	不能预约设定的时间
Plain	不足 1 小时 5 分钟
Ultra	不足 1 小时 30 分钟
Eco	不足 1 小时 5 分钟
Brown	不足 1 小时 35 分钟
Porridge	不足烹调时间 + 1 分钟
Long-grain	不足 45 分钟
GABA Plus	不足 5 小时

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

## 5 按下 [Hour] 键或 [Min] 键设定米饭煮好时间



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



## Note

- 请将预约时间设定在 12 小时以内，以免造成食物变质。

## 6 按 1 次 [Start/Rinse-free] 键

### 炊煮免洗米时按 2 次

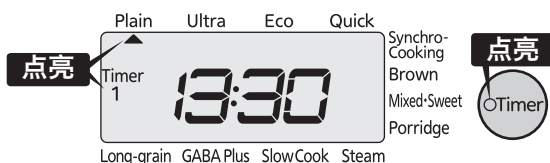
预约指示灯点亮，预约完成。

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



### 炊煮一般米饭时

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



### 炊煮免洗米时

“Rinse-free”指示灯点亮。

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



- 预约时间设定错误时，请按下 [Cancel] 键，从 P.100 步骤 2 开始重新设定。

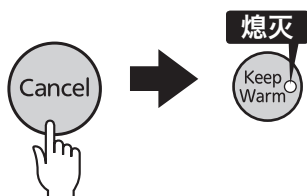
# 7 保温

保留白米(免洗米)的色泽与美味。  
煮饭结束后将自动切换到保温状态。

## ■ 中止保温时

按下 [Cancel] 键

保温指示灯熄灭。



## ■ 再次保温时

保温指示灯熄灭中按下  
[Keep Warm] 键

保温指示灯点亮。



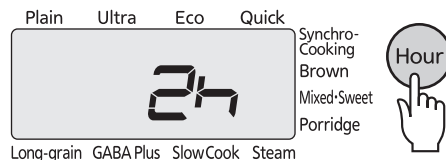
## ■ 少量米饭保温时

将米饭集中到内锅中央进行保温，并请尽早食用。

## ■ 关于保温经过时间的显示

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

超过 24 小时后，“24”闪烁，“h”点亮。



### Note

- 请不要进行以下形式的保温，以免造成米饭出现异味、干巴巴、变色、变质或腐蚀内锅等情况。
  - 保温冷饭
  - 添加冷饭
  - 饭勺留在内锅里一起保温
  - 拔掉电源插头保温
  - 24 小时以上的保温
  - 少于最小煮饭量的保温 (参照 P.123 规格表)
  - 白米(免洗米)以外的保温
- “Porridge” 若长时间持续保温会变成糨糊状，请尽早食用。
- 在内锅边缘和垫圈类上有饭粒粘着时，请擦拭干净。以免造成米饭干巴巴、变色、异味、粘呼呼等现象。
- 在寒冷地带或高温等恶劣环境下使用时，请尽早食用。
- 请不要将调理盘或用调理盘烹调的食品放入内锅保温。

# 8 再加热的方法

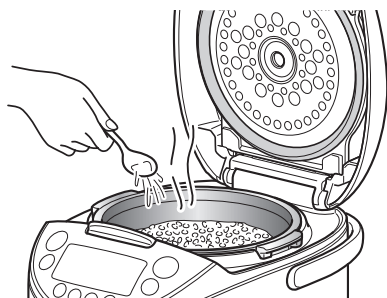
食用之前将保温中的米饭重新加热，便可吃到热腾腾的米饭。

## Note

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

## 1 翻动保温中的米饭

## 2 洒入 1~2 大匙水后均匀翻动



- 洒水可以防止米饭变干，使热好的饭松软可口。

## 3 确认保温指示灯的点亮状态

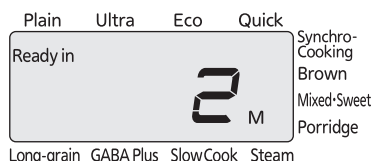
点亮



- 若保温指示灯未点亮，则无法再加热。未点亮时请按下 [Keep Warm] 键。（参照 P.102）

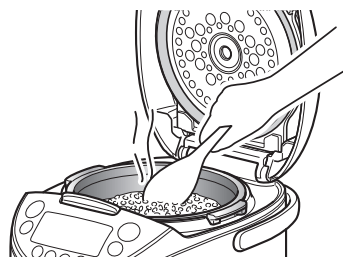
## 4 按下 [Start/Rinse-free] 键

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



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

## 5 充分翻动已加热好的米饭，使其变得均匀



简体中文

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

料理的烹调方法请参照附属的 COOKBOOK (食谱)。

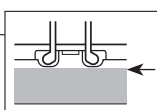
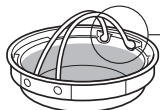
### Note

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



### 关于放入调理盘中的配料的注意事项

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



食物的量以提手连接处以下为标准

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

### Note

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

## 1

### 将事先预备好的食材放入调理盘

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

## 2

### 煮饭前的准备 (参照 P.95)

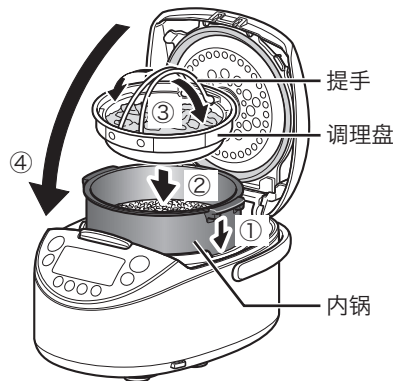
### Note

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

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

## 3

### 将调理盘放入内锅，盖上上盖



### Note

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

## 4

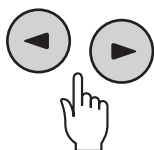
### 将电源插头插入插座

### Note

- 当保温指示灯点亮时，请按下 [Cancel] 键使其熄灭。

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

在选择菜单过程中，▲ 标记一直显示闪烁。



同时烹煮时，请务必选择“Synchro-Cooking”菜单。

## 6 按下 [Start/Rinse-free] 键

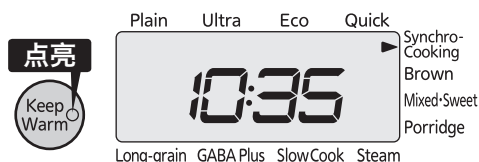
炊煮免洗米时按 2 次

煮饭指示灯点亮，开始同时烹煮。

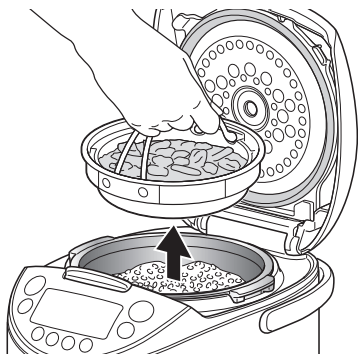


## 7 同时烹煮后，会发出 8 次“哔-”的提示音 (煮饭指示灯熄灭)

保温指示灯点亮。



## 8 取出调理盘，翻动米饭



### Note

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

### 不同时煮米饭的烹调

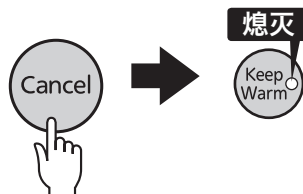
可在内锅中加水进行烹调。  
请参照“蒸制烹调方法 (“Steam” 菜单)” (P.108 ~ 110)。

### Note

- 根据烹调的料理，将烹调时间设定为 20 ~ 30 分钟。

### 用完电饭煲后…

- 1 按下 [Cancel] 键，取消保温  
保温指示灯熄灭。



- 2 从插座上拔下电源插头 (参照 P.90)
- 3 清洁保养 (参照 P.111 ~ 116)

料理的烹调方法请参照附属的 COOKBOOK (食谱)。

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

#### 菜单示例

百叶结烧肉，牛蒡山药汤



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

#### Note

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

## 1 预先准备食材

## 2 将食材放入内锅，盖上上盖

#### Note

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

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

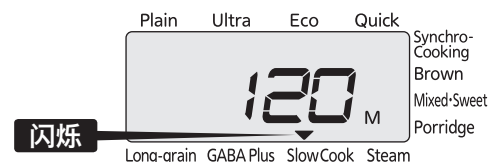
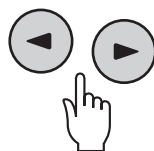
## 3 将电源插头插入插座

#### Note

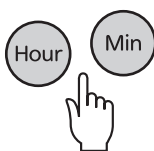
- 当保温指示灯点亮时，请按下 [Cancel] 键使其熄灭。

## 4 按下 [◀] [▶] 键选择 “Slow Cook” 菜单

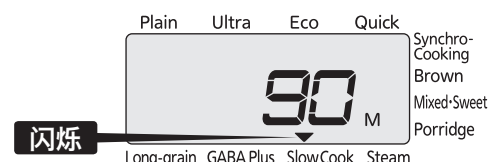
在选择菜单过程中，▲ 标记一直显示闪烁。



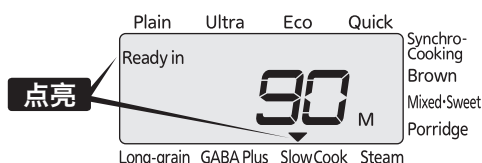
## 5 按 [Hour] 键或 [Min] 键设定烹调时间



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



- 6 按下 [Start/Rinse-free] 键**
- 煮饭指示灯点亮，开始烹调。  
“Ready in” 指示灯点亮。
- 

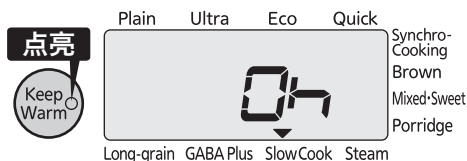


#### Note

- 烹调过程中请不要打开上盖。

## 7 烹调完成后，会发出 8 次“哔-”的提示音 (煮饭指示灯熄灭)

保温指示灯点亮，液晶显示屏显示为“0h”。



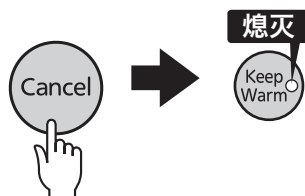
- 若要继续炖煮时，按下 [Hour] 键与 [Min] 键，设定好蒸制时间后按下 [Start/Rinse-free] 键。可追加 3 次，每次最长可追加 30 分钟。

#### Note

- 当烹调时间不足，追加时间时不要在烹调之前按下 [Cancel] 键。以免保温指示灯熄灭而无法继续烹调。若不慎按下按键时，请按照以下步骤处理。
  - 取出内锅放置在湿的布上
  - 将上盖打开放置 10 分钟左右，让本体与内锅冷却
  - 重新将内锅装入本体
  - 从 P.106 的步骤 4 开始操作
- 想在烹调保温过程中加热菜肴时 (加热到易于食用温度)，请在保温指示灯点亮的状态下，按下 [Start/Rinse-free] 键再加热。显示再加热剩余时间，再加热完成时发出 3 次“哔-”提示音。再加热后，保温指示灯点亮，继续显示保温时间。

## 烹调结束后……

- 1 按下 [Cancel] 键取消保温**  
保温指示灯熄灭。



- 2 清除异味 (参照 P.116)**

#### Note

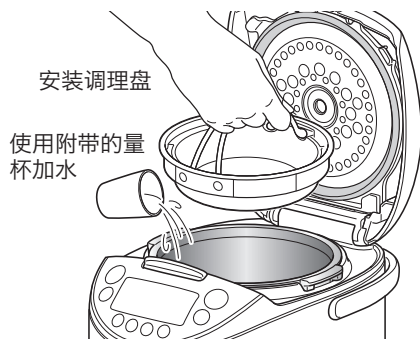
- 烹调结束后若不按下 [Cancel] 键则会继续保温，并以 1 小时为单位显示 1 (1h) 至 6 小时 (6h)。超过 6 小时后，“6”开始闪烁。
- 保温时间请不要超过 6 小时，以免味道变差。



# 1 给内锅内装入水，安装调理盘

请按照以下标准调节加水量。

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



## Note

- 请给内锅加入适当的水量。请不要在蒸制过程中干烧，或让调理盘浸入水中。



# 2 将食材平铺到调理盘上，关闭上盖

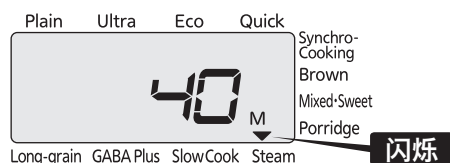
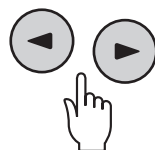
# 3 将电源插头插入插座

## Note

- 当保温指示灯点亮时，请按下 [Cancel] 键使其熄灭。

# 4 按下 [◀] [▶] 键选择 “Steam” 菜单

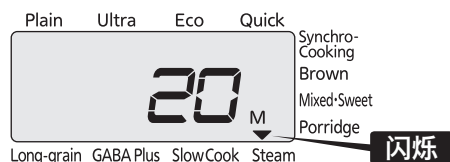
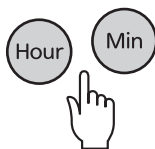
在选择菜单过程中，▲ 标记一直显示闪烁。



# 5 按 [Hour] 键或 [Min] 键设定蒸制时间

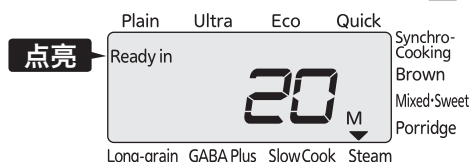
按下 [Hour] 键，时间将增加 5 分钟，按下 [Min] 键，时间将减少 5 分钟。

以 5 分钟为单位能够在 5 ~ 60 分钟之间设定。



# 6 按下 [Start/Rinse-free] 键

煮饭指示灯点亮，开始蒸制烹调。“Ready in” 指示灯点亮。



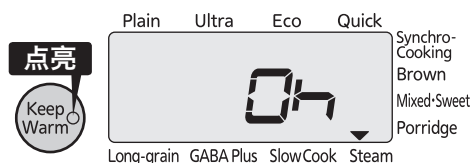
## Note

- 烹调过程中请不要打开上盖。以免烹调的料理不够美味。



## 7 蒸制完成后，会发出 8 次“哔-”的提示音 (煮饭指示灯熄灭)

保温指示灯点亮，液晶显示屏显示“0h”。



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

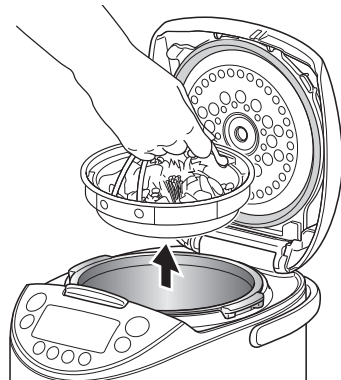
### ⚠ 注意

- 打开上盖时请注意避免因蒸汽烫伤。

### Note

- 蒸制时间不够用时请注意，请务必添加水，以免干烧。
- 当蒸制时间不足，追加时间时不要在烹调之前按下 [Cancel] 键。以免保温指示灯熄灭而无法继续蒸制。若不慎按下键时，请按照以下步骤处理。
  1. 取出内锅放置在湿的布上
  2. 将上盖打开放置 10 分钟左右，让本体与内锅冷却
  3. 重新将内锅装入本体
  4. 从 P.108 的步骤 4 开始操作

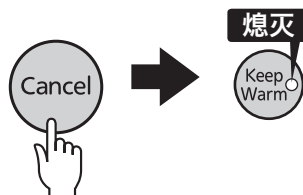
## 8 取出调理盘



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

### 烹调结束后……

- 1 按下 [Cancel] 键取消保温  
保温指示灯熄灭。



- 2 从插座上拔下电源插头 (参照 P.90)
- 3 清洁保养 (参照 P.111 ~ 116)

## ■ 蒸制时间标准表

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

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

请按照 P.111 ~ 116 记载的方法进行清洁保养。

其他修理需求等请委托经本公司认可的修理技术人员。

所有零部件请通过手洗清洁保养。请勿使用洗碗机。

使用结束后，为了下次能够随时清洁方便地使用，请务必在当日将电饭煲清洗干净。此外，请定期进行清洁保养。

每次做完料理后很容易有异味残留，请务必在当日将异味清除干净。（参照 P.116）

### Note

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

### ■ 每次使用后应清洁的部位



内锅



调压盘



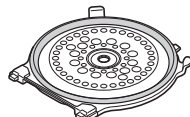
量杯



饭勺



汤勺



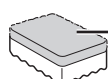
内盖

#### 1 用清水或温水沾湿海绵清洗

#### 2 用干抹布擦拭水分，使其充分干燥

### Note

- 请不要用海绵的研磨粒子面清洗内锅。以免造成氟素加工面脱落。



不要用研磨粒子面清洗。

- 请勿将餐具类放入内锅内，将内锅作为洗碗盆一起清洗。此外干燥内锅时，请不要将其覆盖到其他餐具上重叠放置。以免划伤或剥落氟素加工面。



可冲洗。

#### 1 用海绵，在清水或温水下冲洗

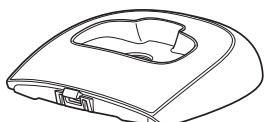
#### 2 用干抹布擦拭水分，使其充分干燥

### Note

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

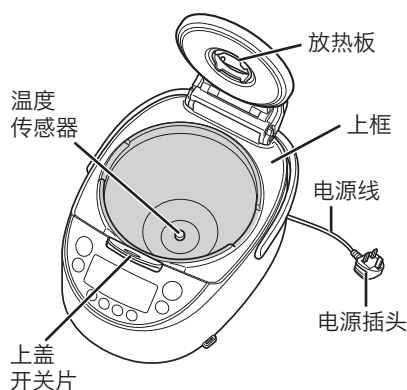


调压阀（拆分为2个部分。参照 P.114 ~ 115）



上盖

## ■ 脏污后应立即清洁保养的部位



**本体外侧 / 内侧**  
用拧干水的布擦拭。

### 温度传感器

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

### 上框、上盖开关片附近等

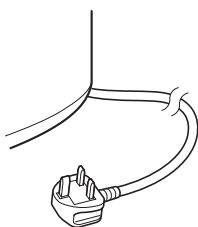
若有饭粒、米粒等粘着时清除干净。

### Note

- 请绝对不要让水进入本体内部。
- 请不要用水浸泡或淋湿电源线。以免发生短路、触电、故障。

### 电源插头、电源线

用干布擦拭。



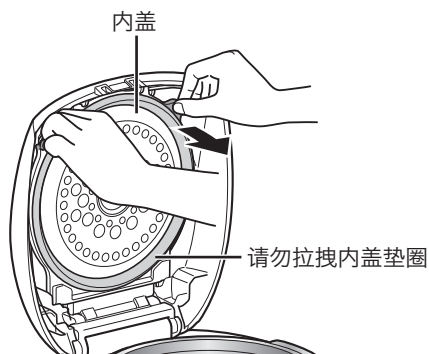
### Note

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

## 内盖的拆卸与安装

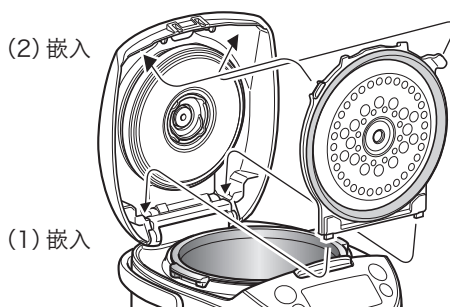
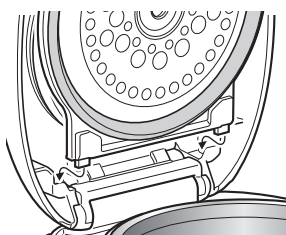
### ■ 拆卸方法

将内盖的抓手向下按，同时往面前拉从而卸除。



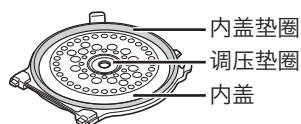
### ■ 安装方法

如图所示牢牢嵌入上盖中。



#### Note

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



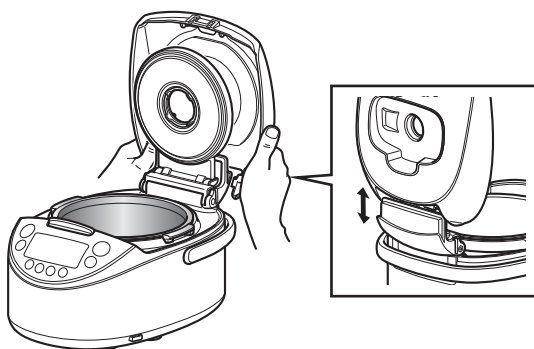
## 上盖的拆卸和安装

拆下调压阀，然后在上盖完全打开的状态下，将其向上拉从而卸除。

### 1 拆下内盖

### 2 按图中所示的要点拆下上盖

安装的步骤与拆卸相反。



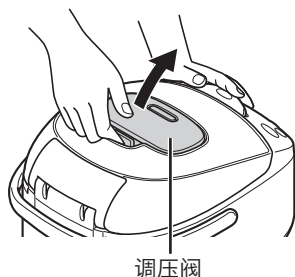
#### Note

- 刚使用完时放热板温度较高，因此，请在充分冷却后再拆卸。

## 调压阀的拆卸与安装

### ■ 拆卸方法

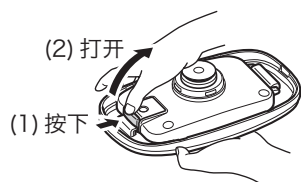
- 1 将手指插入上盖的凹槽内，向上拉起卸除调压阀



### Note

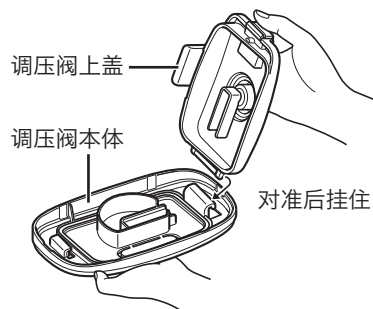
- 刚煮好饭时，调压阀中聚集有热蒸汽，因此请多加注意。

- 2 翻转调压阀，如图所示拆下调压阀上盖

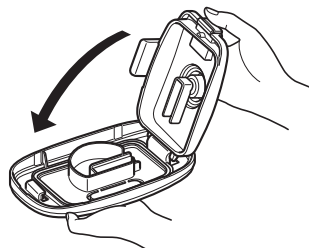


### ■ 安装方法

- 1 将调压阀上盖挂到调压阀本体上



- 2 往里按直至发出“喀嚓”声



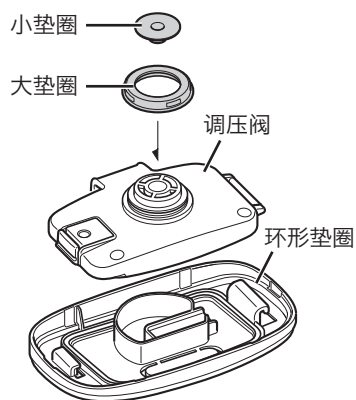
- 3 切实安装到本体上

## ■ 调压阀用垫圈的安装

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

### Note

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



## 异味去除方法 (本体及调理盘上残留异味时)

请在感觉有异味或烹调之后，用以下方法进行清洗。

### Note

- 清洁保养后，内锅、调理盘和本体会发热，请多加注意。以免造成烫伤。

### ■ 本体

请勿将调理盘装入内锅。

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

### Note

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

- 2** 用厨房用合成清洗剂清洗内锅、内盖、调压阀之后，请彻底用水清洗
- 3** 将本体和各部放置在干燥通风的地方干燥

### ■ 调理盘

请将调理盘放入热水中浸泡约 1 小时。



煮好的饭或电饭煲的运行状态等发生异常时，请检查确认以下几点。

检查事项		量米量或配料量、杂粮的量、水	超过最大煮饭量	使用碱性离子水（pH9以上）煮饭	使用矿泉水等硬度高的水煮饭	菜单选择错误	已设定预约煮饭	使用完电饭煲后未取消保温直接按下 [Start/Rinse-free] 键	内锅里侧、温度传感器上附着有焦饭粒或水滴等杂物	内锅变形	未充分翻动	曾长时间停电
发生情况												
煮好的饭	过硬	●	●		●	●			●	●	●	●
	过软	●		●		●	●		●	●	●	●
	夹生	●	●			●		●	●	●		●
	有硬米芯	●	●			●		●	●	●		●
	形成锅巴饭	●				●	●		●	●		
煮饭中	蒸汽漏气	●							●	●		
	溢出	●				●			●			
	煮饭时间过长	●				●			●	●		●
参照页面		93~95、123	123	—	—	97	—	99	95、111~116	—	99	123

检查事项		垫圈类或内锅边缘等处粘着饭粒等杂物	未充分淘米（免洗米除外）	用热水（35℃以上）淘米或调整水位	淘米后长时间浸水	淘米后一直放置在筛盘上	上盖没盖紧	与配料、杂粮等混合煮饭调味料未充分混合	混入了很多碎米	饭煮好后又立刻继续煮饭	清洁保养不够彻底
发生情况											
煮好的饭	过硬			●			●	●		●	●
	过软			●	●	●	●	●	●	●	
	夹生			●				●		●	
	有硬米芯			●				●		●	●
	形成锅巴饭		●	●	●				●		●
	有糠味		●								
煮饭中	蒸汽漏气	●					●				●
	溢出	●	●					●			●
	煮饭时间过长	●									
参照页面		95、111~116	—	95	—	—	95~96、111~115	93	—	—	111~116

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

检查事项		煮饭量或加水量等错误	内锅里侧、温度传感器上附着有焦饭粒等杂物	未充分翻动	垫圈类或内锅边缘、内盖等处粘着饭粒等杂物	未充分淘米（免洗米除外）	实施了3次以上再加热	煮饭预约时间设定在12小时以上	持续保温时间超过24小时	内锅里有米饭的情况下取消了保温	曾长时间停电
发生情况											
保温中的米饭	异味		●		●	●		●	●	●	●
	变色		●	●	●		●		●		
	干巴巴	●	●	●	●		●		●		
	发黏	●	●	●	●			●		●	●
再加热后的米饭变得干巴巴的		●	●				●				
参照页面		93~95、123	95、111~116	99	95、111~116	93、95	103	101	102	—	123

检查事项		白米、免洗米以外的保温	少于最小煮饭量的保温或再加热	米饭呈圈形状保温	添加冷饭	饭勺放在锅内一起保温	清洁保养不够彻底	刚煮好的热饭又重新加热	烹调之后没有清除异味
发生情况									
保温中的米饭	异味	●	●		●	●	●		●
	变色	●	●	●	●	●			
	干巴巴	●	●	●	●	●			
	发黏	●	●		●	●			
再加热后的米饭变得干巴巴的			●					●	
参照页面		102	102~103	—	102	102	111~116	103	107、109、116

14

觉得“Synchro-Cooking”不理想时

使用调理盘进行同时烹煮的食物发生异常时，请确认以下几点。

检查事项		加入了COOKBOOK（食谱）上记载的标准量以上的食材或调料	未将食材均匀平铺在调理盘上，而是重叠放置	煮饭时超过了规定的最大量或少于最小量	“Synchro-Cooking”菜单之外的煮饭	烹调了COOKBOOK（食谱）上未记载的食谱	中途曾停电
发生情况	过硬	●		●	●	●	
	过软	●		●	●	●	●
煮好的饭	夹生			●	●	●	●
	有硬米芯			●	●	●	
	形成锅巴饭	●	●	●	●	●	
	异味	●	●	●	●	●	
	发黏	●	●	●	●	●	
	过硬	●	●	●	●	●	
	过软	●	●	●	●	●	
食物	加热不充分	●	●	●	●	●	●
	汤汁滴落到米饭上	●	●	●		●	
	蒸汽漏气	●	●	●	●	●	
	溢出	●	●	●	●	●	
煮饭中	煮饭时间过长	●		●	●	●	●
	参照页面	104	104	104	105	104	123

简体中文

# 15 觉得“Slow Cook”不理想时

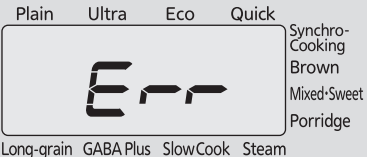
若烹调的料理不够美味时，请检查确认以下几点。

检查事项		食材的种类、分量错误	放入了超过最大规定量的食材	放入了少于最少规定量的食材	烹调时间过短	烹调时间过长	垫圈类、内锅边缘等处粘有焦饭粒或米粒等杂物	上盖没盖紧	中途曾停电
发生情况									
食物	无法炖煮	●	●		●		●	●	●
	溢出	●	●	●					
	熬干	●		●		●			
参照页面		106			106		95、111～116	95～96、111～115	123

在委托修理前，请检查以下几点。

故障现象	确认事项	处理方法	参照 页面
不能煮好米饭 无法烹调	电源插头是否插入插座中。	请将电源插头切实插入插座。	96
未按照预约时间煮好饭	是否已正确设定了时间。	请正确设定时间。	122
	请确认“觉得饭煮得不理想时”的“煮饭时间过长”项目，并进行处理。		117
无法设定煮饭预约时间	是否已正确设定了时间。	请正确设定时间。	122
	显示屏是否闪烁“0:00”。	请设定时间。	
	是否选择了“Quick”、“Synchro-Cooking”、“Mixed·Sweet”、“Steam”、“Slow Cook”菜单。	左侧的菜单无法进行预约煮饭。	101
	是否选择了不可预约定时的时间。	请按照规定的有效预约时间设定预约煮饭。	
液晶显示屏有水汽	垫圈类、内锅边缘是否粘有焦饭粒或米粒等杂物。	请清除干净。	95、 111~116
	内锅外侧是否有水。	请用干布擦拭干净。	
无法再加热	按下 [Start/Rinse-free] 键，发出“哔哔”的警告音。	米饭是凉的。无法对约 55℃ 以下的米饭再加热。	103
	保温指示灯是否熄灭。	先按下 [Keep Warm] 键，确认保温指示灯点亮后，请再次按下 [Start/Rinse-free] 键。	101
煮饭、保温、再加热过程中发出声音	是否听到“嗡—”的声音。	这是风扇运转的声音。并非故障。	91
	是否听到“叽—”或“滴哩哩”的声音。	这是 IH 运转的声音。并非故障。	
	是否听到与上述完全不同的声音。	请委托购买本产品的销售店修理。	—
按下 [Start/Rinse-free] 键 或者 [Keep Warm] 键时，会发出“哔哔”的声音。	内锅是否装好。	请装好内锅。	96
设定饭预约时间时发出“哔哔”的声音	按下 [Timer] 键后，若 30 秒内不进行任何操作便会发出提示音进行通知。请继续进行时间设定。		101
本体内进入了水或米	这是造成故障发生的原因，请委托购买本产品的销售店修理。		—
调整时间时，即使按下 [Hour] 或 [Min] 键也无法设置	煮饭过程中、保温中、预约煮饭设定中与再加热中无法调整时间。		122
在保温中按下 [Hour] 键，保温经过时间开始闪烁	是否已持续保温 24 小时以上。	保温时间超过 24 小时后，保温经过时间开始闪烁通知。	102
	在“Slow Cook”菜单下是否持续保温了 6 小时以上	保温时间超过 6 小时后，保温经过时间开始闪烁通知。	107
拔下电源插头后时间、预约时间、保温经过时间等记忆时间消失	电源插头插入时，液晶显示屏上是否有“0:00”闪烁。	锂电池已用完。请委托购买本产品的销售店修理。	91
上盖无法盖上、或煮饭过程中上盖打开	上框、内盖垫圈、上盖开关片周围是否粘附饭粒、米粒等杂物。	请清除干净。	95、 111~116
上盖无法关上	内盖是否安装好。	请安装好内盖	113
按下按键后没有反应	电源插头是否插入插座中。	请将电源插头切实插入插座。	96
	保温指示灯是否点亮。	请按下 [Cancel] 键取消保温之后再行操作。	96
电源插头处有火星溅出	插拔电源插头时有小火星溅出是 IH 方式固有的现象，并非故障。		—
产生塑胶等异味	刚开始使用时有时会产生产塑胶等异味，之后会慢慢消失。		—
塑料部位有线状或波纹状现象	这是塑胶成型时产生的痕迹，并不妨碍产品使用品质。		—
煮饭过程中，调压阀的蒸汽孔冒泡	这是因沸腾导致的现象，并非故障。		—
同时烹煮食物时内盖附着食物	烹调以鸡蛋为食材的料理时，加热后发生膨胀的食材有时会附着在内盖上。以免发生食物附着在内盖上，请酌量减少食材。		104

# 液晶显示屏上出现下列显示内容时

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

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

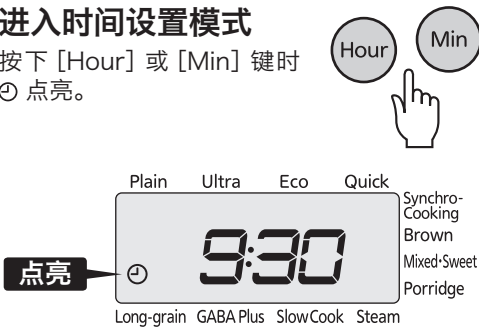
## 时间的调整方法

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

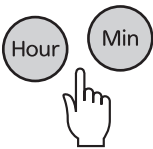
■ 例如：将“上午 9:30”调为“上午 9:35”时

1 将电源插头插入插座

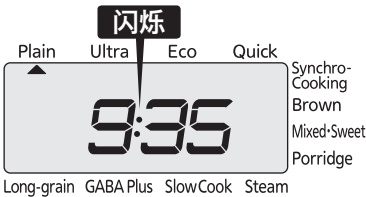
2 进入时间设置模式  
按下 [Hour] 或 [Min] 键时  
ⓘ 点亮。



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



4 调整好时间后按下 [↩] 键  
完成调整时间。  
ⓘ 熄灭，“:”显示闪烁。



### Note

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

# 产品规格

容量		1.0L 型 (5.5 杯)	1.8L 型 (10 杯)
电源		220-230V 50/60Hz	
额定电力 (W)		1,080	1,198
煮饭容量 (L)	Plain	0.18~1.0 (1~5.5 杯)	0.36~1.8 (2~10 杯)
	Ultra	0.18~1.0 (1~5.5 杯)	0.36~1.8 (2~10 杯)
	Eco	0.18~1.0 (1~5.5 杯)	0.36~1.8 (2~10 杯)
	Quick	0.18~1.0 (1~5.5 杯)	0.36~1.8 (2~10 杯)
	Synchro-Cooking	0.18~0.36 (1~2 杯)	0.36~0.72 (2~4 杯)
	Brown	0.18~0.63 (1~3.5 杯)	0.36~1.08 (2~6 杯)
	Mixed	0.18~0.72 (1~4 杯)	0.36~1.08 (2~6 杯)
	Sweet	0.18~0.54 (1~3 杯)	0.36~0.9 (2~5 杯)
	Porridge	Porridge · Hard	0.09~0.18 (0.5~1 杯)
		Porridge · Soft	0.09 (0.5 杯)
外形尺寸 (cm)	宽	26.0	28.8
	深度	35.4	38.6
	高度	21.3	25.0
本体重量 (kg)		4.5	5.7

## Note

- 1 杯 = 约 150g。

# 停电后

若万一发生停电，再次通电后仍然能够正常工作。

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

# 消耗品和单卖品的购买方法

垫圈类是消耗品。因使用方法而异，但随着使用均会逐渐老化。当脏污、异味、破损程度比较严重时，请向购买本产品的销售店洽询。

内锅涂覆的氟有可能伴随使用逐渐被消耗、脱落。(参照 P.89)



**TIGER CORPORATION**

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