

JPB-G10S  
JPB-G18S

For household use

## Pressure Induction Heating Rice Cooker/Warmer

### OPERATING INSTRUCTIONS

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

家庭用

## 压力IH电饭煲

### 使用说明书

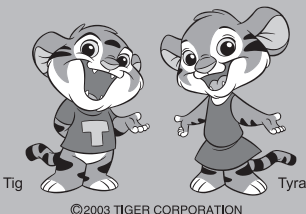
非常感谢您购买本公司的产品。  
在您使用之前，请仔细阅读完本说明书，并妥善保存，以便随时参阅。

家庭用

## 壓力IH炊飯電子鍋

### 使用說明書

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



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

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

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

# 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.
14. Risk of electric shock, cook only in removable container.

# 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>Important Safeguards</b> .....	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>Names and Functions of Component Parts</b> .....	<b>9</b>
	<b>Menu options and features</b> .....	<b>11</b>
	<b>Tips on making delicious rice</b> .....	<b>12</b>
<b>3</b>	<b>Before Cooking Rice</b> .....	<b>14</b>
<b>4</b>	<b>How to Cook Rice</b> .....	<b>16</b>
	<b>Cooking time guidelines</b> .....	<b>18</b>
<b>5</b>	<b>Once the Rice Is Done Cooking</b> .....	<b>19</b>
<b>6</b>	<b>Setting the Timer</b> .....	<b>20</b>
<b>7</b>	<b>Setting the Soak Timer</b> .....	<b>22</b>
<b>8</b>	<b>Keeping the Rice Warm</b> .....	<b>24</b>
<b>9</b>	<b>Reheating Cooked Rice</b> .....	<b>26</b>
<b>10</b>	<b>Slow Cooking ("Slow Cook" Menu)</b> .....	<b>27</b>
<b>11</b>	<b>Cleaning and Maintenance</b> .....	<b>29</b>
<b>12</b>	<b>If Rice Does Not Cook Properly</b> .....	<b>35</b>
<b>13</b>	<b>If Slow Cooking Does Not Go As Expected</b> .....	<b>37</b>
<b>14</b>	<b>Troubleshooting</b> .....	<b>38</b>
	<b>If these indications appear</b> .....	<b>39</b>
	<b>Menu Guide</b> .....	<b>40</b>
	<b>Setting the present time</b> .....	<b>44</b>
	<b>Specifications</b> .....	<b>45</b>
	<b>In case of a power outage</b> .....	<b>45</b>
	<b>Purchasing consumables and optional accessories</b> .....	<b>45</b>

# 1 Important Safeguards


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

- The WARNINGS and CAUTIONS described below are intended to protect the user and other individuals from physical harm and household damage. To ensure safety, please follow carefully.
- Do not remove the caution/warning seal attached to the appliance.

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

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

---



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



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



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


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


Description of Symbols


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


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


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


 **Warning**


 **Use only rated voltage power.**  
Use of any other power supply voltage may result in fire or electric shock.


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


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


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


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


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


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


 **Warning**


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


 **Never open the lid during cooking.**  
Contents may spray out, causing burns or other injuries. If you need to open the lid, check that the "Pressure" indication on the operation panel is off and no steam is coming out.→P.17


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


 **Do not allow children to use the appliance by themselves and do not put within reach of infants or toddlers.**  
Failing to do so may result in burns, electric shock, or injury.


 **Do not immerse the appliance in water, or pour water into the appliance;**  
this is to avoid short circuits, electric shocks, and malfunctions.  
Never immerse the unit in water or other liquid

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

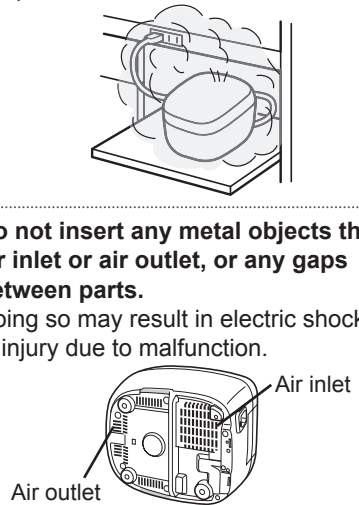
 **Do not attempt to disassemble, repair, or modify the product. Repairs should only be performed by a qualified service representative.**  
Doing so may result in fire, electric shock, or injury.  
Disassembly is prohibited

 **When closing the lid, remove any rice or grains adhering to the upper casing or around the hook, and close the lid until it clicks.**  
Steam may leak or contents may spray out from the opened lid, causing burns or other injuries.

 **Do not let infants or children lick the electric sockets or fixtures.**  
Doing so may result in electric shock.

 **Do not use this product in anyway not described in the operating instructions.**  
Doing so may cause a clogged pressure adjusting hole or safety valve, and steam or contents may spray out, causing burns or other injuries.  
(Examples)

- Thick soup such as curry sauce and cream soup
- Using baking soda or such other agent that causes
- Sudden foaming
- Cooking and seasoning rice in commercially available recipe book for rice cookers
- Heating ingredients inside of plastic cooking bags, etc.
- Cooking and seasoning rice using tomatoes and greens that can be clogged can clog pressure adjusting holes
- Fish paste, beans (to be simmered) and noodle that expand in volume (Before using beans for dishes such as sekihan (red bean rice), boil them using another pan.)
- Using much oil
- Cooking amaranth or other small grains that may cause clogging



Air inlet  
Air outlet

## Warning

**!** This appliance is not intended for use by persons with physical difficulties or lack of experience and knowledge—unless they have been given supervision or instruction concerning to the use of the appliance by a person responsible for his/her safety. Unsupervised use may result in burn, electric shock, or injury.

**!** Stop using the appliance immediately if you incur any malfunction or trouble. Not doing so may result in fire, electric shock, or injury.

Examples of trouble:

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

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

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

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

**⊘** Do not use near the wall or furniture.

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

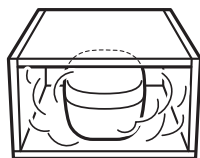


At least 30 cm

## Caution

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

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



**⊘** Do not use the rice cooker on a sliding tabletop that 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.

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

Using any other pot may result in overheating or malfunction.

## Caution

**⊘** Do not use the rice cooker when the pressure adjusting hole, safety valve or pressure reducing hole is clogged.

Doing so may cause steam leak or boiling over resulting in burn or injury. Rice may not be cooked well.

**⊘** Do not use the rice cooker when the tab of the inner lid is broken.

Doing so may cause steam leak or boiling over resulting in burn or injury. Rice may not be cooked well.

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

Doing so may result in overheating or malfunction.

**!** Household use only.

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

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

**⊘** Do not use the rice cooker on an aluminum sheet or electric mat.

Aluminum material may generate heat resulting in smoke or fire.

**⊘** Do not use the rice cooker with the air inlet/outlet blocked or in a hot room.

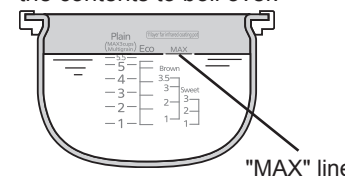
Do not place it on a carpet or plastic bag. Doing so may result in electric shock, short-circuiting, fire or malfunction.

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

Doing so may result in malfunction.

**⊘** Do not pour water more than the "MAX" line of the inner pot when cooking.

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



"MAX" line

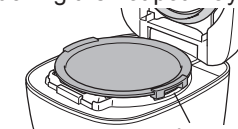
**!** Be careful of the escaping steam when opening the lid. Exposure to steam may result in burns.

**⊘** Do not touch hot parts during or immediately after cooking. Doing so may result in burns.

Do not touch

**⊘** Do not handle 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.



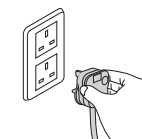
Inner pot handle

**⊘** Unplug power cord when not in use.

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

Unplug the power cord

**!** Be sure to firmly hold the plug when removing from an outlet; this is to avoid electric shock, shorting, or fire.



**⊘** Do not use multiple outlet receptacles; this is to avoid fire.







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

**⊘** Do not place a magnetic sensitive object close to the rice cooker since it emits magnetic lines.


Noise may occur in a TV or radio. Content recorded in a credit card, magnet ID, cassette tape and video tape may be lost.





## Caution

-  **A person with cardiac pacemaker must consult a medical specialist before using the rice cooker.**  
Operation of the rice cooker may affect the cardiac pacemaker.
-  **Wait until the appliance has cooled down before performing maintenance;** this is to avoid burns from hot surfaces.
-  **Do not wash the entire appliance.**  
Do not pour water into the appliance or into the base of the appliance; this is to avoid short circuits and electric shocks.
-  **Do not move the rice cooker while it is still cooking.**  
Doing so may cause the contents to spill and cause burns.

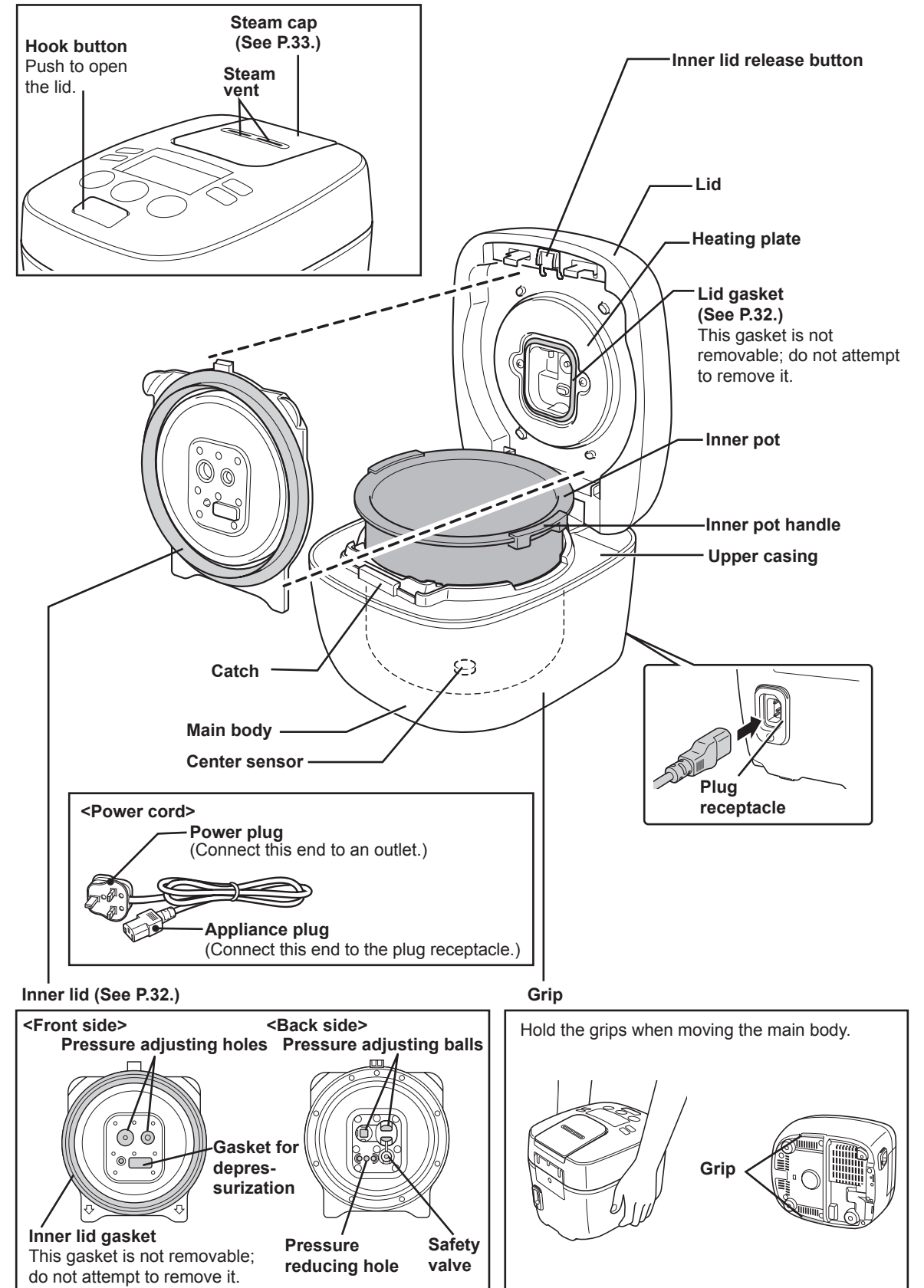
### Following these safety instructions will allow the appliance to be used for many years.

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

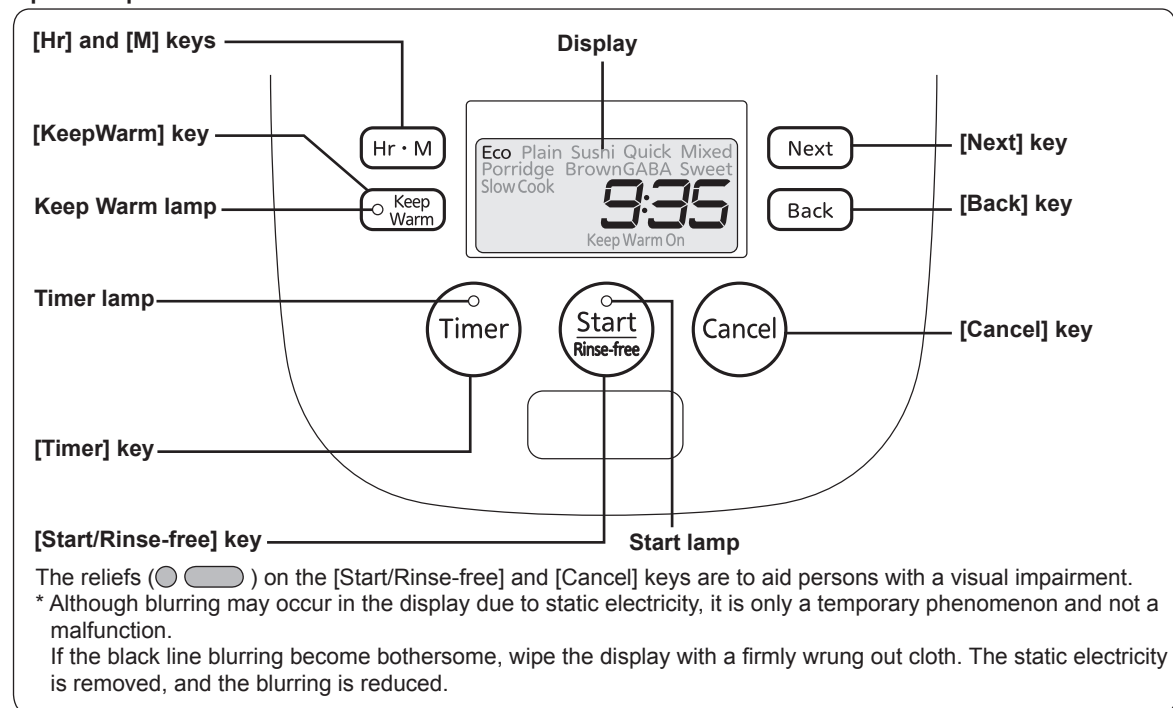
-  **Do not touch the hook button while carrying the rice cooker.**  
Doing so may cause the lid to open, resulting in injury or burns.
-  **Do not hold the lid when moving the main body.**  
Doing so may cause burns or other injuries. Be sure to hold the grips during movement.



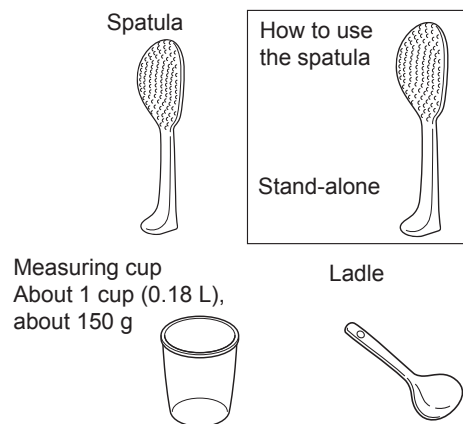
- Strictly observe the following instructions to keep the fluorocarbon resin coating from scratching or peeling.
  - Do not place the inner pot directly over gas, electric, or IH stove top. Do not place in the microwave or oven.
  - Use the Keep Warm function for white rice only. Do not use for mixed or seasoned rice, etc.
  - Do not use vinegar inside the inner pot.
  - Use only the supplied spatula or a wooden spatula.
  - Do not use hard utensils such as metal ladles, spoons, or whisks.
  - Do not place a basket inside the inner pot.
  - Do not place tableware and other hard utensils or objects inside the inner pot.
  - Do not clean the inner pot with hard materials such as metal spatulas or nylon scouring sponges.
  - Do not use a dishwasher/dryer to clean the inner pot.



Operation panel



■ Checking the accessories



■ About the inner pot (clay coating)

The metal pot is coated with materials included in an earthenware pot to achieve the same tasty flavor as when rice is cooked in this type of pot.

■ 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.

■ 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.44.)

Note

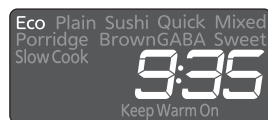
- Do not attempt to replace the lithium battery yourself.

To replace the battery, contact the place of purchase.

■ Display

The display appears as in the figure while being operated.

The display indication disappears when the rice cooker is not operated for a specified time (20 seconds). Press any key to show the indication on the display again.



Menu options and features

Note

- Be careful of the steam generated before the pressurized cooking finishes. It may cause burns or other injuries.

Menu	Rinse-free rice function availability	Keep Warm function availability	Timer function availability	Pressurized cooking	Feature
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. 1.2 to 18% reduction).
Plain	○	○	○	○	Select when cooking white rice (rinse-free rice).
Sushi	○	○	○	○	Cooks rice for Sushi. The texture will be less sticky and slightly hard.
Quick	○	○	—	○	Select when quickly cooking white rice (rinse-free rice) or cooking long-grain rice.
Mixed	○	△	—	○	Select when cooking seasoned rice.
Porridge	○	○	○	—	Select when making porridge.
Brown	—	△	○	○	Select when cooking brown rice or multi-grain-brown rice (brown rice mixed with grains).
Brown GABA	—	△	○	○	Select when cooking brown rice so it is soft and easy-to-chew. (Cooking using this menu takes longer than the "Brown" menu.) In addition, GABA (gamma-aminobutyric acid), a nutrient currently attracting attention for its health benefits, can be increased compared to brown rice cooked using the "Brown" menu.
Sweet	—	△	—	—	Select when cooking steamed glutinous rice.

△: Although keeping warm starts automatically, it is not recommended since the rice becomes less tasty.

\* See P.45 for cooking capacities.

In pressure cooking, attention should be paid to rapid increase of steam amount.

\* Some dishes generate a lot of dew condensation.

Rinse-free rice can be used with the "Eco", "Plain", "Sushi", "Quick", "Mixed", and "Porridge" menus. You can cook tasty rinse-free rice easily without taking the guide and rice soaking time into account.

Rinse-free rice

Rinse-free rice does not need to be washed. The bran has been completely removed from rinse-free rice. Consequently, the rinsing water from the rice does not contaminate the ocean and rivers so the rice is eco-friendly.

## Tips on making delicious rice



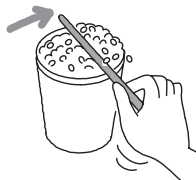
Read P.14 to 15 for preparations before cooking rice, and P.16 to P.18 for how to cook rice.

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

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

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

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



### 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.

### 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).

Menu	1.0 L (5.5-cup) type	1.8 L (10-cup) type
Mixed	3 cups or less	6 cups or less
Porridge • hard	0.5 cups	1.5 cups or less
Brown	3 cups or less	5 cups or less
Sweet	3 cups or less	5 cups or less

- Do not open the lid to add ingredients during cooking.
- 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

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.

Menu	Corresponding scale (Use the corresponding scale on the inner pot as a guide and add water according to your personal preference.)
Eco	“Eco” scale
Plain Quick Mixed	“Plain” scale
Sushi	“Sushi” scale
Porridge	Hard porridge: “Porridge • hard” scale Soft porridge: “Porridge • soft” scale
Brown Brown GABA	“Brown” scale
Sweet (a mixture of glutinous and non-glutinous rice)	Between the “Plain” and “Sweet” scales
Sweet (glutinous rice)	“Sweet” scale

- Water levels in the above table also apply to rinse-free rice.
- When cooking germinated brown rice, whole rice, semi-polished rice, long-grain rice or grains, use the “Plain” scale as a reference.
- If the amount of water to add is specified on a package of germinated brown rice or multi-grain-brown rice, follow those directions and add water according to your personal preference.

### Cooking sweet rice

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

### Cooking grains together with white rice

- 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.
- Do not mix in amaranth or other small grains.

### Cooking brown rice mixed in with white rice

- If the rice to be cooked includes more brown rice than white rice, use the “Brown” menu. (See P.16 • P.17)
- If there is an equal amount of brown rice and white rice, or there is more white rice than brown rice, use the “Plain” menu. (See P.16 • P.17) (The brown rice should be soaked separately for 1 to 2 hours before cooking.)

**When cooking germinated brown rice, whole rice, semi-polished rice or grains, select the “Plain” menu.**

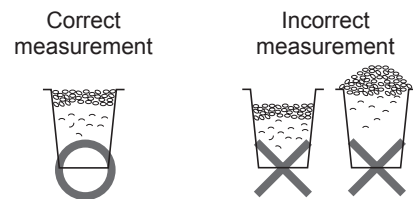


# 3 Before Cooking Rice

## 1 Measure the rice.

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

- Fill the measuring cup as shown below.

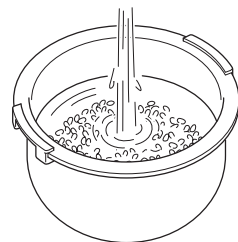


### Note

- Always use the specified volume of rice (see "Specifications" on P.45). Otherwise the rice may not cook properly. If other ingredients are to be added to the rice, see P.12.
- Do not mix in amaranth or other small grains that may cause clogging. Doing so may cause the clogged pressure adjusting hole or safety valve, which may lead to steam leak or boiling over resulting in burn or injury.

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

For rinse-free rice, see P.12.



### Note

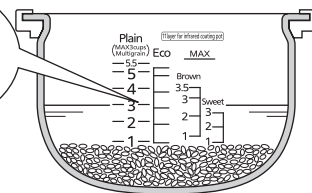
- Do not use hot water (over 35°C) to wash the rice or when adding water. It may prevent the rice from cooking properly.

## 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.

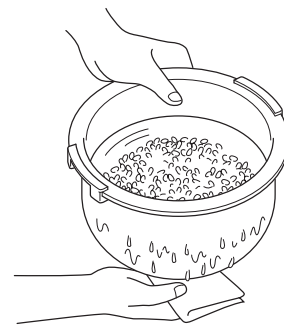
- The water level should be selected according to the type of rice and the selected cooking menu, but can be fine-adjusted to your personal preference. (See the guidelines on P.12.)

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

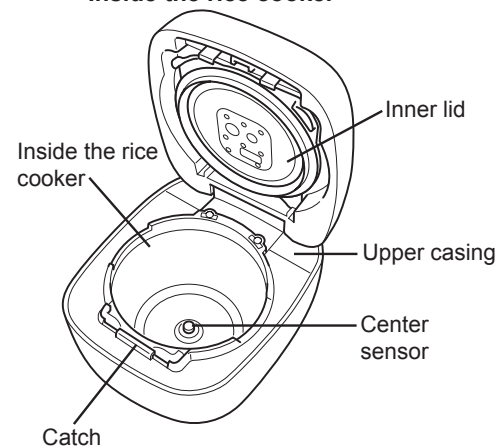


## 4 Wipe off any water drops and rice grains on the inner pot, and check for clogging of the inner lid.

<Outer surface and brim of the inner pot>

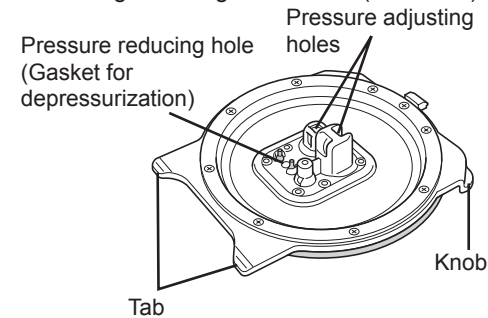


<Inside the rice cooker>



<Inner lid>

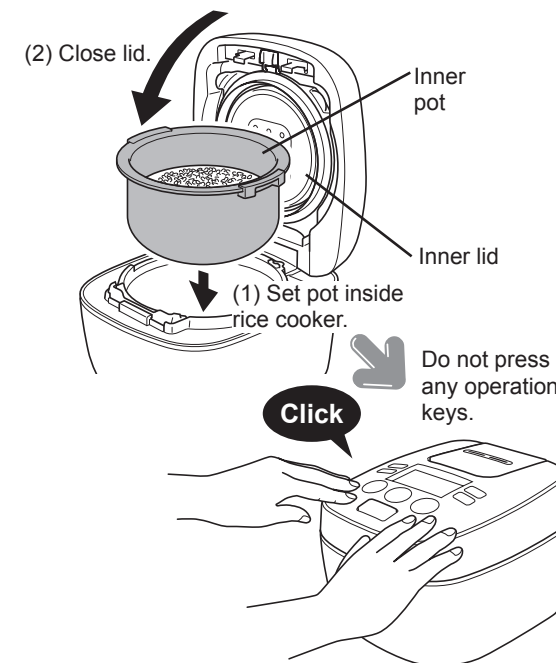
Detaching/attaching the inner lid (See P.32.)



### Note

- Be sure to remove any rice or other material adhering to and around the heater plate, center sensor, upper casing, and the hook button. (See P.31.) 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.

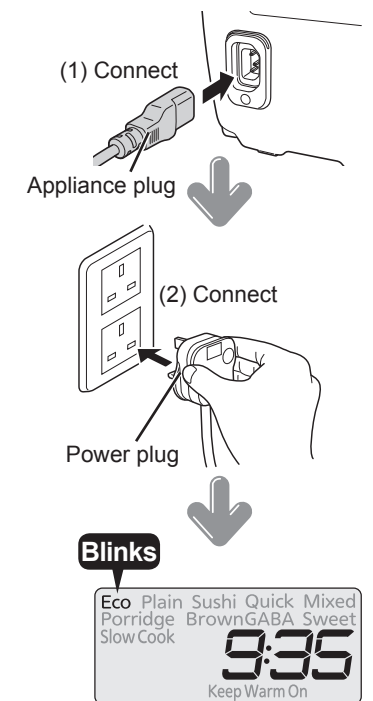
## 5 Set the inner pot in the body and close the lid with both hands until it clicks.



### Note

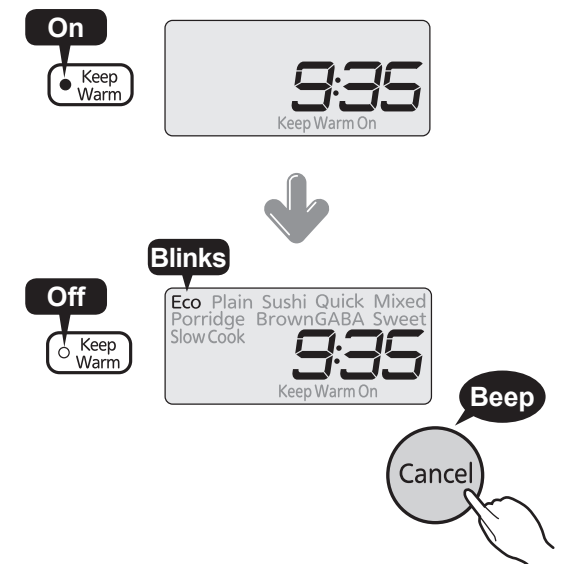
- As the inner pot of the pressure induction heating rice cooker has high hermetic sealing, the lid may be difficult to close. Confirm that the lid is completely closed.

## 6 Connect each end of the power cord to the specified locations.



### Note

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



- If the [Start/Rinse-free] or [KeepWarm] key is pressed without the inner pot being set, an alarm (3 beeps) will sound.



# 4 How to Cook Rice

## 1 Press the [Next] or [Back] key to select the desired menu.

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



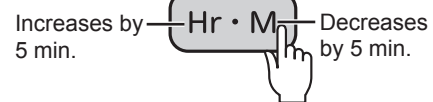
- It is not necessary to select the menu if the desired menu is already selected.
- Pressing the [Cancel] key while selecting a menu switches to the "Eco" menu.

### Note

- Owing to the shorter cooking time of the "Quick" menu, rice will be cooked with a firmer texture under this menu compared to the "Plain" and "Sushi" menus.

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

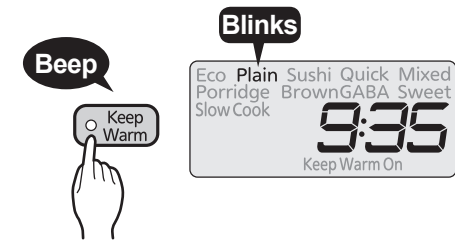
- Each time the [Hr] key is pressed, the set time will increase by 5 minutes. Each time the [M] key is pressed, that time will decrease by 5 minutes.
- The cooking time can be set to any 5-minute increment between 40 and 90 minutes.



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

## 3 Press the [KeepWarm] key for the setting to keep food warm after cooking.

- The selected setting will switch between "Keep Warm On" and "Keep Warm 6H" each time the [Timer] key is pressed. (When the Keep Warm lamp is on, press the [Cancel] key to select the setting type again.)



- The keep-warm setting can be selected during cooking.
- You do not need to select the keep-warm setting if the desired setting has been selected. For more details on the Keep Warm function, see P.19.

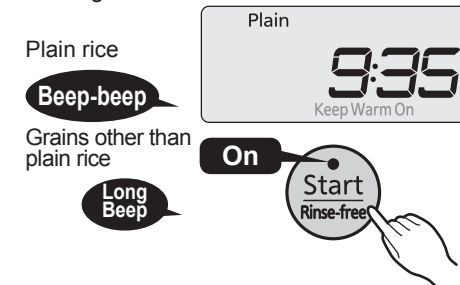
### ■ When "KeepWarm 6Hours" is selected

Keeping warm ends in 6 hours after cooking is completed. Immediately take out rice since leaving it in the rice cooker may result in unpleasant odor or slimy or rotten rice.

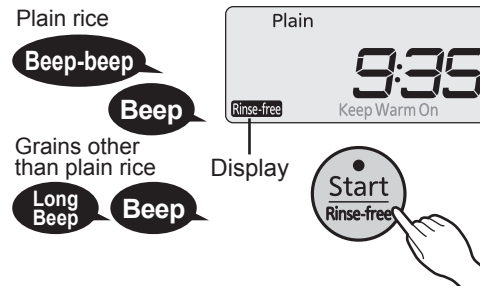
## 4 Press the [Start/Rinse-free] key once.

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

Cooking will start.

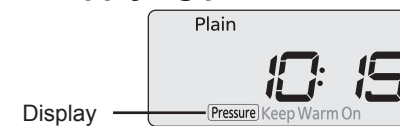


### When cooking rinse-free rice ("Eco", "Plain", "Sushi", "Quick", "Mixed", and "Porridge" only)



\* To cancel "Rinse-free", press the [Start/Rinse-free] key again within 20 seconds.

### The pressure indication lights when applying pressure starts.



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

### If you need to open/close the lid during cooking

#### ⚠ Caution

- Be sure to follow the procedure below. The contents may spray out, causing burns or other injuries.

- 1 Make sure that no person is near the steam cap.
- 2 Press the [Cancel] key to cancel cooking. Be careful that hot steam will come out of the steam vent.
- 3 Wait approximately 2 minutes until the pressure indication goes off, and check that no steam is coming out. Then, Press the hook button.

- Opening the lid immediately after pressing the [Cancel] key may result in burn.

### ■ Elapsed Keep Warm time display

Restart the procedure from step 1 on P.12.

- Restarting the cooking canceled halfway may result in a longer cooking time or poor texture.

### Note

- Do not open the lid when the pressure indication is on the display. The content may boil over resulting in burn.
- Do not place your face or hands near the steam vent during cooking. You may be burnt or injured by steam coming out with large sound from the steam vent.

# 5 Once the Rice Is Done Cooking

## Appropriate amounts

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

## Cooking time guidelines

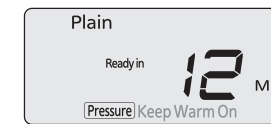
Unit size	Menu	Eco	Plain	Sushi	Quick	Mixed
1.0 L (5.5-cup) type		36 to 48 min	56 to 67 min	39 to 50 min	20 to 35 min	39 to 54 min
1.8 L (10-cup) type		42 to 55 min	56 to 67 min	39 to 49 min	22 to 40 min	40 to 56 min
Unit size	Menu	Brown	Brown GABA	Sweet		
1.0 L (5.5-cup) type		70 to 82 min	4 h 18 min to 4 h 28 min	40 to 50 min		
1.8 L (10-cup) type		70 to 83 min	4 h 24 min to 4 h 34 min	40 to 51 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 pressing the [Start/Rinse-free] key. (Voltage: 220 - 230 V, Room temperature: 23°C, Water temperature: 23°C, Amount of water: normal level)
- Rinse-free rice requires approximately 2 to 8 minutes more than the guide.
- 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.

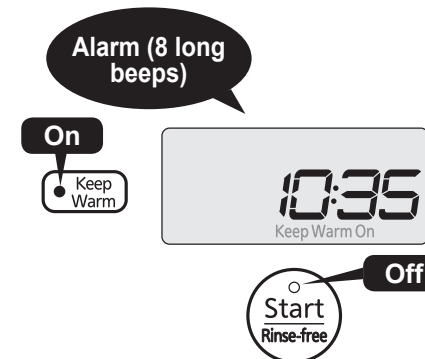
The time until steaming is completed will be shown on the display in 1-minute increments

- Steaming times will vary depending upon the selected menu..



- "Pressure" is not displayed for steamed glutinous rice and porridge.

### Once the rice is fully cooked, the Keep Warm function will automatically engage.



- 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 [Hr] and [M] 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.

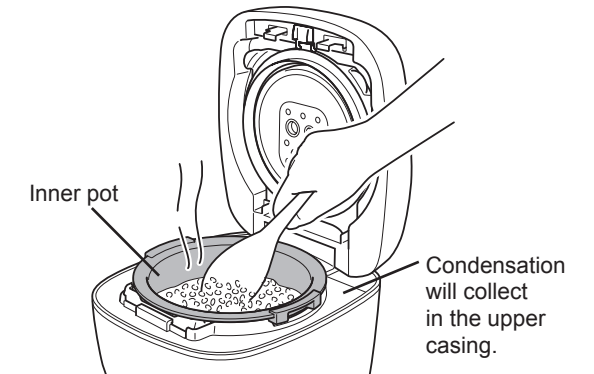
#### Note

- Cooked porridge should be served before it turns into a sticky paste.

### Stir and loosen the cooked rice.

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

- As a feature of the inner pot, a well may be created at the center of rice.

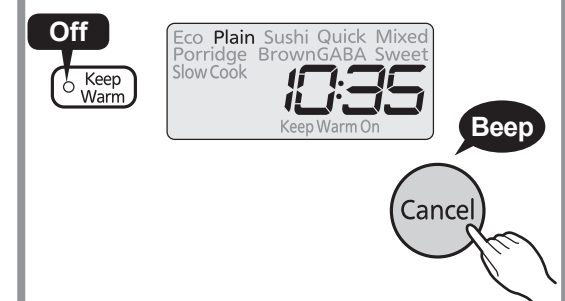


#### Note

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

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

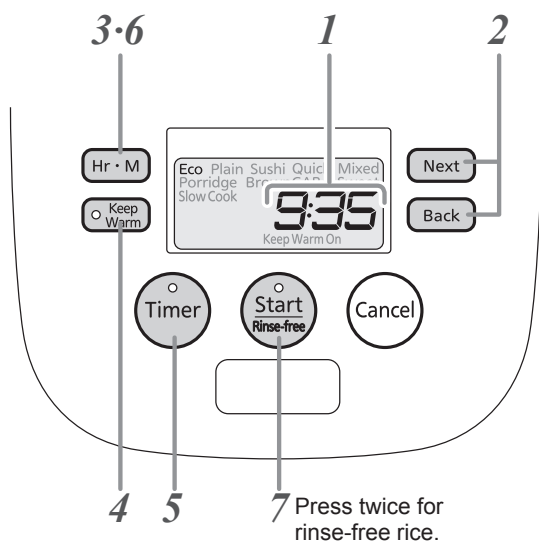
- 1 Press the [Cancel] key.



#### Note

- If you disconnect the power plug without canceling the Keep Warm function, the next time you turn on the rice cooker, the Keep Warm light turns on and you cannot cook.
- 2 Disconnect the power plug and then the appliance plug. (See P.9.)
  - 3 Clean the rice cooker. (See P.29 to 34.)

# 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.44 for the procedure to set the present time.



### 2 Press the [Next] or [Back] key to select the desired menu.

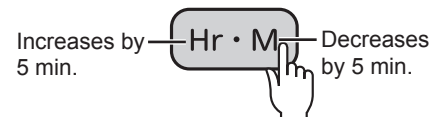
- It is not necessary to press the [Next] or [Back] key if the desired menu is already selected.

Check that the Keep Warm lamp is off.



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

- Each time the [Hr] key is pressed, the set time will increase by 5 minutes. Each time the [M] 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.

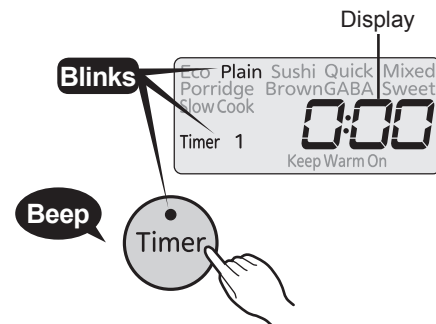
### 4 Select the keep-warm setting for after cooking. (See P.16.)

The keep-warm setting can be selected after the timer setting.

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

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

- For the soak timer, see P.22.



- 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

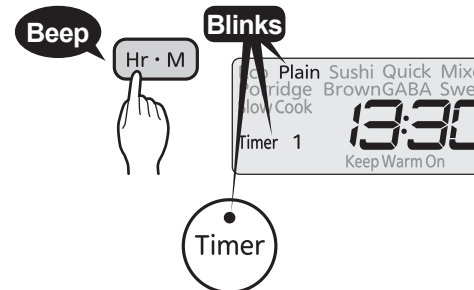
- The Timer function is not available in the following cases.
  - When the “Quick”, “Mixed”, “Sweet”, “Slow Cook” menu is selected
  - When the preset time is less than that indicated in the following table

Menu	Minimum preset time
Eco	1 h
Plain	1 h 15 min
Sushi	1 h
Porridge	Cooking time + 1 min
Brown	1 h 30 min
Brown GABA	4 h 35 min

- When “0:00” is blinking on the display
- When the inner pot is not set.
- If the Keep Warm lamp is on, press the [Cancel] key to turn off the lamp. (The Timer function is not available while the Keep Warm lamp is on.)
- Setting a long time for the timer may form darker brown crisp rice. If this is not desired, rinse the rice well.
- 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.

### 6 Use the [Hr] and [M] keys to set the desired completion time.

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



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

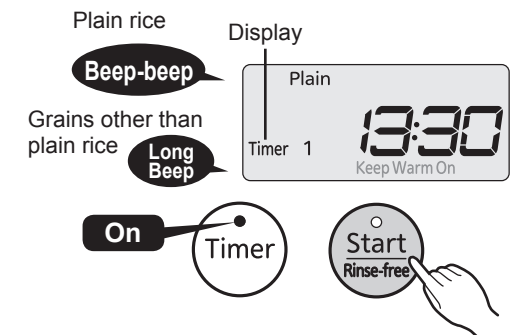
## Note

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

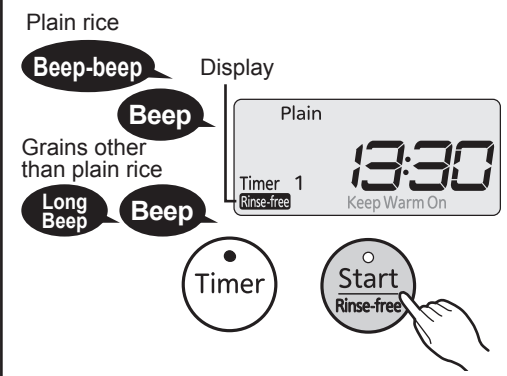
### 7 Press the [Start/Rinse-free] key once.

When cooking rinse-free rice, press the key twice

The Timer function is set.

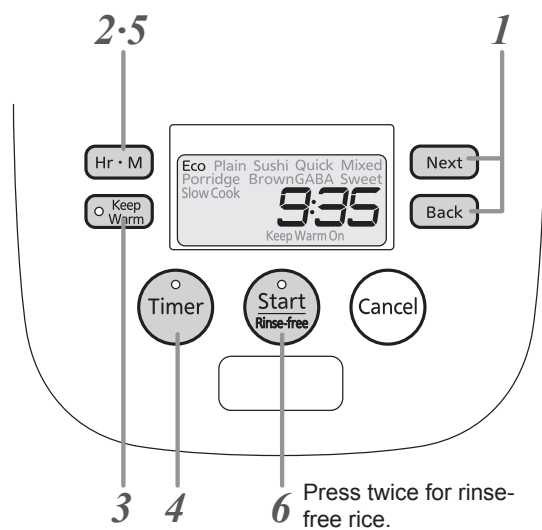


### When cooking rinse-free rice (“Eco”, “Plain”, “Sushi”, and “Porridge” only)



- 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.20.

# 7 Setting the Soak Timer



## Using the Soak Timer function

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

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

- Example setting: If “Soak Timer” is set to 20 minutes, cooking will start after 20 minutes.

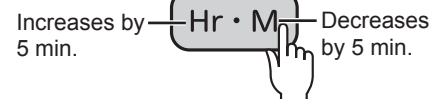
## 1 Press the [Next] or [Back] key to select the desired menu.

Check that the Keep Warm lamp is off.



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

- Each time the [Hr] key is pressed, the set time will increase by 5 minutes. Each time the [M] 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.

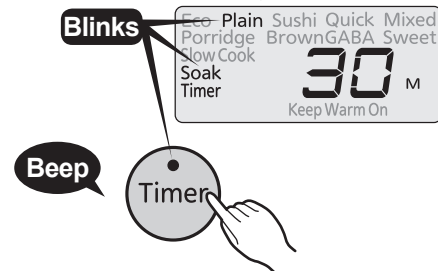
## 3 Select the keep-warm setting for after cooking. (See P.16.)

The keep-warm setting can be selected after the soak timer setting.

## 4 Press the [Timer] key, and then select “Soak Timer”.

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

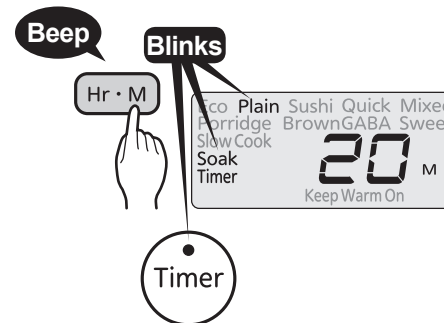
- For Timer 1 and Timer 2, see P.20.



### Note

- The soak timer cannot be used under the following conditions.
  - When the “Quick”, “Mixed”, “Sweet”, “Slow Cook” menu is selected
  - When “0:00” is blinking on the display
  - When the inner pot is not set.
- If the Keep Warm lamp is on, press the [Cancel] key to turn off the lamp. (The Timer function is not available while the Keep Warm lamp is 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 Press the [Hr] and [M] keys to set the pre-soaking time.



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

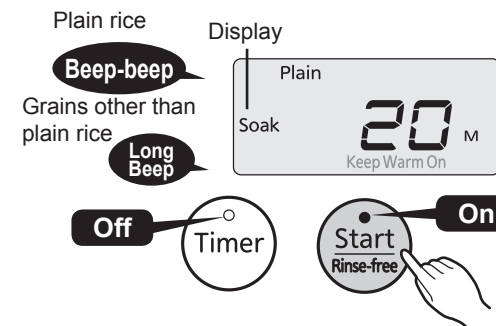
### ■ Texture

Soaking rice for a long time will create a soft texture when cooked.

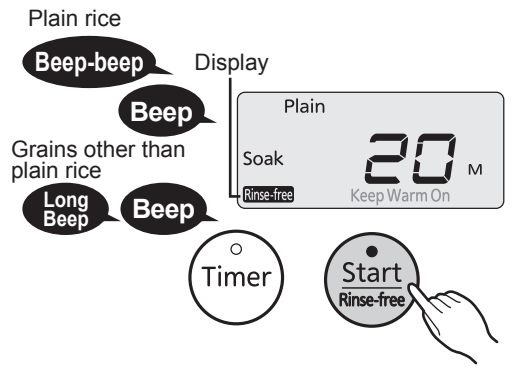
## 6 Press the [Start/Rinse-free] key once.

When cooking rinse-free rice, press the key twice

The Timer function is set.



When cooking rinse-free rice (“Eco”, “Plain”, “Sushi”, and “Porridge” only)



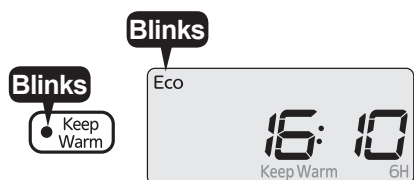


The Keep Warm function is particularly good for maintaining the shine and delicious taste of white rice (rinse-free rice). The Keep Warm function will automatically engage when cooking is completed.

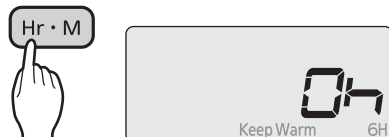
### ■ When “Keep Warm 6H” is selected



After the set time has elapsed

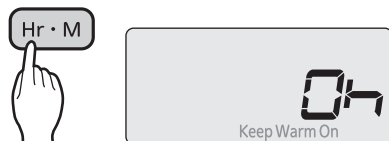
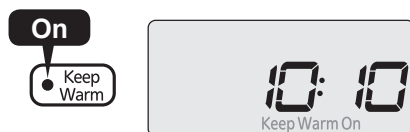


The elapsed keep-warm time (0 to 6 hours) is displayed while the [Hr] key is held down.



- The elapsed keep-warm time (0 to 6 hours) is displayed while the [Hr] key is held down.
- Keeping warm ends in 6 hours after cooking is completed. Immediately take out rice since leaving it in the rice cooker may result in unpleasant odor or slimy or rotten rice.

### ■ When “Keep Warm On” is selected

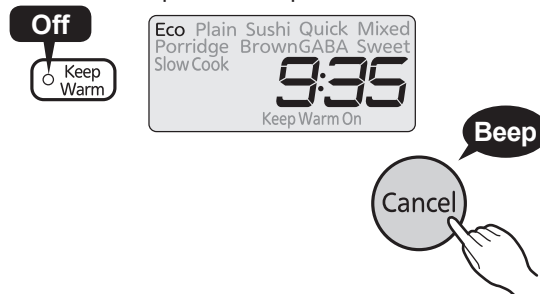


- The elapsed keep-warm time (0 to 24 hours) is displayed while the [Hr] key is held down.
- "24" flashes if 24 hours have passed.

### ■ Turning off the Keep Warm function

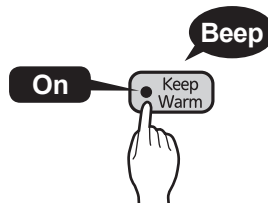
Press the [Cancel] key.

The Keep Warm lamp will turn off.



### ■ Restarting the Keep Warm function

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

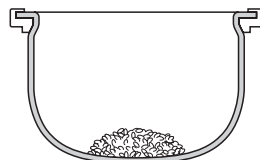


### ■ Selecting Keep Warm course

- As the previous Keep Warm course setting is retained, you do not need to select the course if you wish to use the same course again.
- The Keep Warm course can be set for Eco cooking and other menus separately. After switching the menu, be sure to check the Keep Warm course.
- The initial setting is “Keep Warm On”.

### ■ Keeping a small amount of rice warm

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



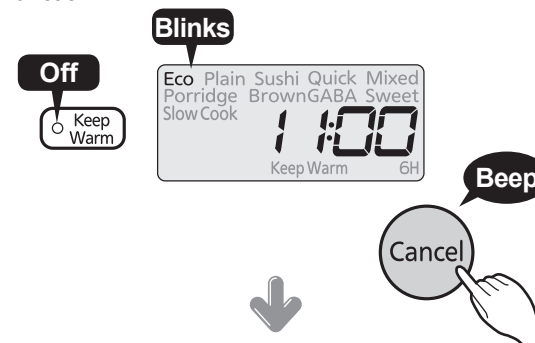
### ■ Selecting a Keep Warm setting

Select a Keep Warm setting using the [KeepWarm] key before cooking. (See P.16.)

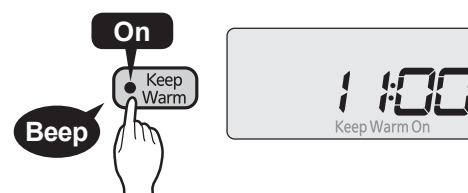
- The setting can be selected during cooking.

### ■ When long-time heat retention is necessary after cooking rice with the 6 hour keep-warm setting

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



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



### ■ When long-time heat retention is necessary after keeping rice warm for 6 hours

The [KeepWarm] key is blinking. Press the [Cancel] key and hold down the [KeepWarm] key (for 1 second or more) to start the Keep Warm function immediately.

### Note

- Do not lift up the inner pot during keeping warm. Doing so may cancel keeping warm.
- Avoid the following, as they may result in unusual odors, dryness, discoloration, and spoiling of the rice, or corrosion of the inner pot.
  - Disconnecting the power plug and keeping warm.
  - 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
  - Keeping less than the minimum required amount of rice warm
    - 1.0L (5.5-cup) type :1 cup
    - 1.8L (10-cup) type :2 cups
  - Using the Keep Warm function for anything other than white rice (including rinse-free rice)
  - Keeping warm a lump of rice with a hole in the middle.
  - Using the Keep Warm function for longer than 24 hours when using the “Keep Warm On” setting
  - Using the Keep Warm function for longer than 6 hours when using the “Keep Warm 6H” setting
- When using the “Porridge” menu, the porridge can become pasty if kept warm for too long; serve as soon as possible.
- Do not leave the cooking plate or food cooked using the cooking plate inside the rice cooker while the Keep Warm function is on.
- Be sure to remove any grains of rice that adhere to the brim of the inner pot as well as 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.

# 9 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 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 [KeepWarm] key. (See P.24.)

# 10 Slow Cooking (“Slow Cook” Menu)

You can prepare the following dishes with ease. Refer to “Menu Guide” (P.43) for directions.

With this menu, food is first brought to near boiling, the heat is then lowered to about 94°C and the food left to simmer. The temperature is then lowered even further to about 86°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

Vegetable and chicken pot-au-feu, Stew of Cubed Pork

## Unsuitable dishes

- Thick soup such as curry sauce and cream sou
- Using baking soda or such other agent that causes sudden foaming
- Recipes in commercially available “COOKBOOK” for rice cooker
- Heating ingredients or seasoning in a plastic bag, etc.
- Using unpeeled tomatoes or leafy vegetables that may cause the clogged pressure adjusting hole
- Using parchment paper, aluminum foil and plastic wrap that may cause the clogged pressure adjusting hole
- Fish paste, beans (to be simmered) and noodle that expand in volume
- Using much oil

- For how to cook “Vegetable and chicken pot-au-feu” and “Stew of Cubed Pork”, see “Menu Guide” (P.43).

## Note

- Caution should be exercised when making dishes other than those described in “Menu Guide”, 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.

## Basic cooking procedure

**1 Prepare the ingredients.**

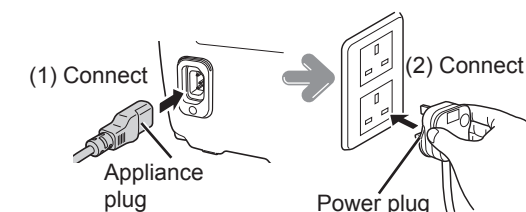
**2 Add ingredients to the inner pot and close the lid.**

## Note

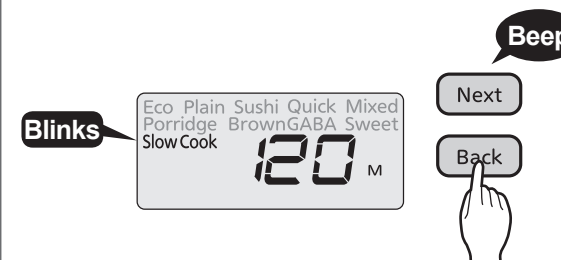
- Use the “Plain” scale on the inside of the inner pot as a reference. Using more than the maximum acceptable amount (see the table below) can prevent proper boiling or cause the contents to boil over. Be careful also not to use less than the minimum required amount either, as that can also cause the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

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

**3 Connect each end of the power cord to the specified locations.**



**4 Press the [Next] or [Back] key to select the “Slow Cook” menu.**

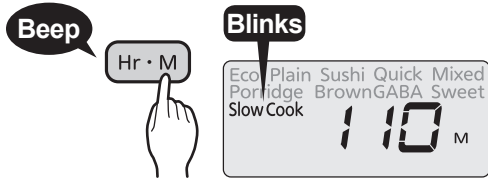


## 5 Set the desired cooking time.

Use the [Hr] and [M] keys to set the desired cooking time.

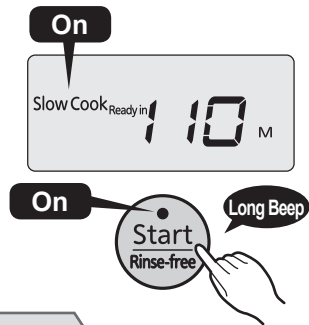
The cooking time can be set to any 5-minute increment between 5 and 180 minutes.

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



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

Cooking will start.

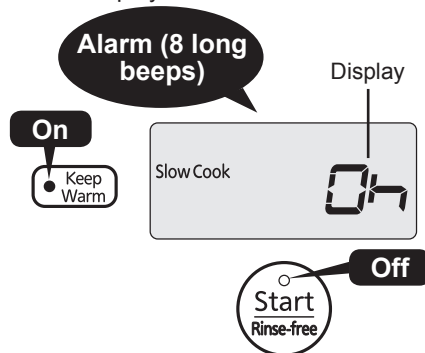


### Note

- Do not open the lid during steaming.

## 7 When cooking is completed

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



- If a longer cooking time is required, you can set the desired additional cooking time. Press the [Hr] and [M] keys to set the additional cooking time with the Keep Warm lamp turn on. The cooking time can be extended up to 30 minutes, a maximum of 3 times.

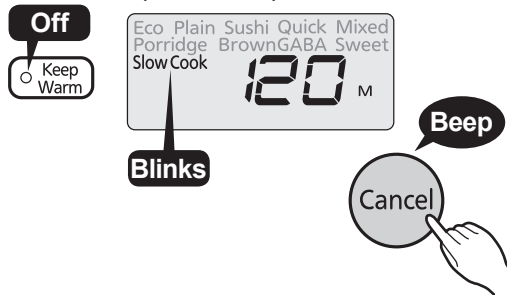
### Note

- If a longer cooking 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 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.27.
- 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.

The Keep Warm lamp will turn off.



#### 2 Remove any odors. (See P.34)

### 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, "6" 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.

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

Perform cleaning and maintenance procedures as described on the following P.29 to 34.

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.34.)

### 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.
- Clean with a soft sponge and cloth.
- When cleaning the rice cooker with a detergent, use only standard kitchen detergent (for tableware and kitchen utensils).
- Rinse the parts thoroughly since detergent remaining on them may result in deterioration and discoloration of part's materials such as resin.

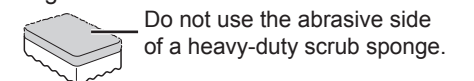
### Parts to wash after every use

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

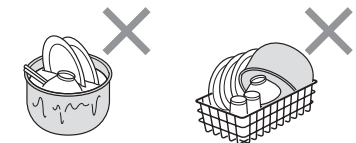
2 Wipe off water with a dry cloth and completely dry all parts.

### Note

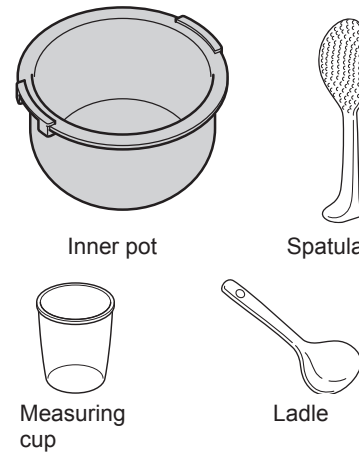
- Do not clean the inner pot with the abrasive side of a heavy-duty scrub sponge. Doing so may damage the fluorocarbon resin coating.



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



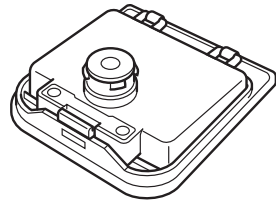
- Do not immerse the measuring cup, spatula, or ladle in hot water. Doing so may cause them to become deformed.





## Parts to wash after every use

### Steam cap



Disassemble it into two parts. (See P.28.)

The parts can be rinsed.

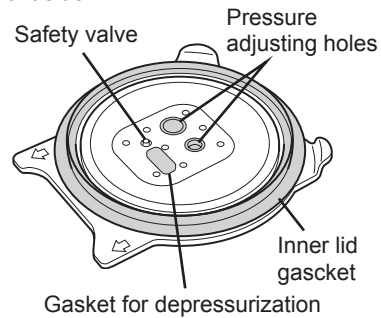
- 1 Wash it with sponge under running cold or lukewarm water.
- 2 Wipe off water with a dry cloth and completely dry all parts.

#### Note

- Do not use the following methods to clean.
  - Washing under running hot water.
  - Washing hot parts under running water immediately after cooking.
- Always wash the steam cap after cooking with grains (and amaranths, etc.). The steam cap may clog and cause problems, like preventing the lid from opening, resulting in improperly cooked food.

### Inner Lid

Front side



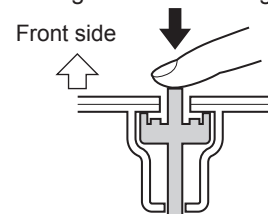
- 1 Clean with a soft sponge and with tap or lukewarm water.
- 2 Wipe off water with a dry cloth and completely dry all parts.

#### Pressure adjusting holes / pressure adjusting balls

Remove rice grains adhering to them. Wash them well with running water

#### Safety valve

From the surface of the inner lid, lightly push it several times with your finger. Remove rice grains adhering to it.



Push the safety valve several times to check for clogging and wash the inside with running water.

#### Gasket for depressurization

Keep it attached to the inner lid during washing. If it has come off, match the direction and attach it. (See P.27.)

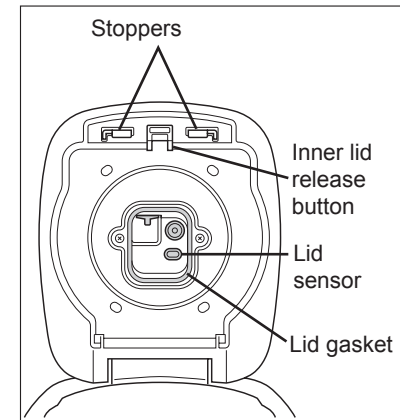
#### Inner lid gasket

Keep it attached to the inner lid during washing.

#### Note

- Be sure to remove rice grains adhering to the inner lid. Otherwise the lid may not be closed, steam may leak during cooking, or the lid may open causing the content to boil over, resulting in burn or injury.
- Always wash the inner lid after cooking rice with cereal grains. Otherwise the inner lid may be clogged causing a problem that the lid does not open or rice cannot be cooked well.
- If there is any significant food stain, presoak the part in lukewarm water.

## Parts to wash when dirty

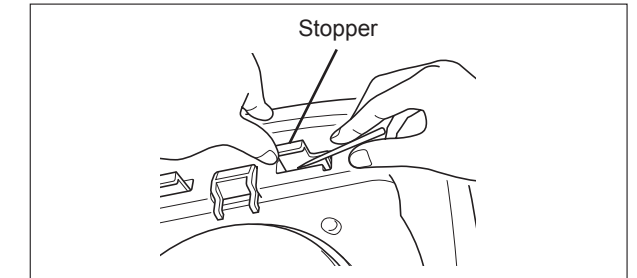


### Inside and outside the rice cooker

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

### Stopper, lid gasket, hook, upper casing

Remove any adhering grains of rice, etc.



### Lid sensor

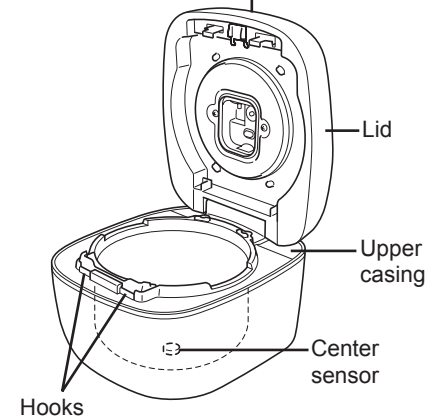
Lightly wipe with moisten cloth or cotton swab.

### 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.

#### Note

- Do not allow water to get inside the rice cooker unit.

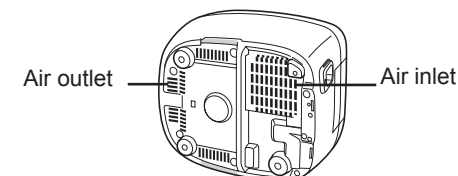


### Air inlet, air outlet

Remove dust with cotton swab.

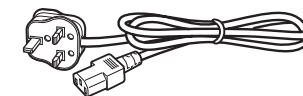
#### Note

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



### Power cord and plug

Wipe with a dry cloth.



#### Note

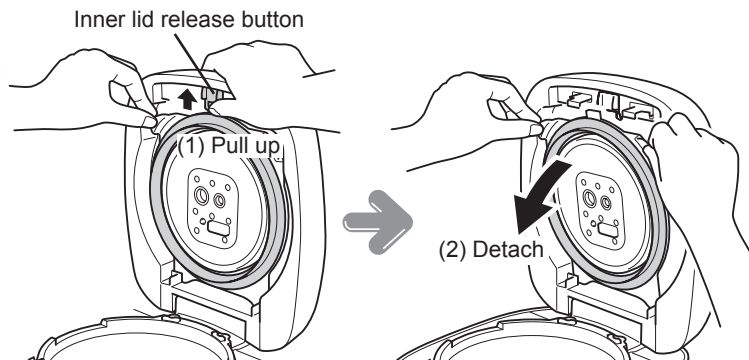
- After cleaning the inner lid, check that the gasket for depressurization is attached firmly. (Attach the gasket if detached. See 27.)
- Always keep the inner pot and lid clean to prevent corrosion and odors.
- Do not clean the rice cooker or its parts with thinner, cleanser, bleach, disposable cloth, metal spatulas, nylon scouring sponges or the like.
- Always clean each part separately.
- After cleaning the steam cap, wipe it off with a dry cloth immediately. Not drying the cap will leave water droplet marks.
- Do not use a dishwasher/dryer to clean the rice cooker or its parts. Doing so may cause them to become deformed.



## Detaching/attaching the inner lid

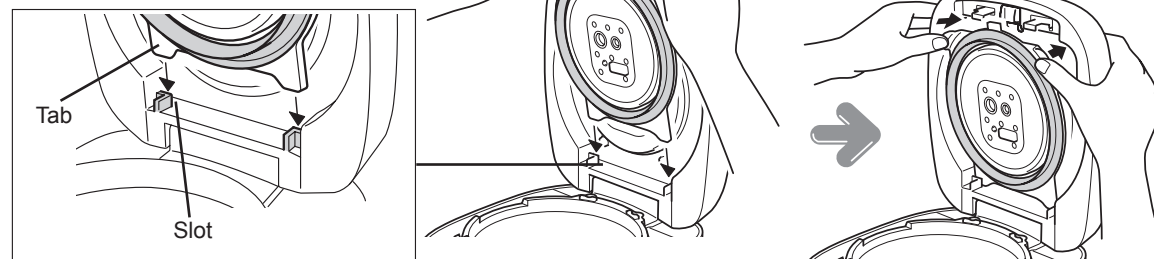
### How to detach

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



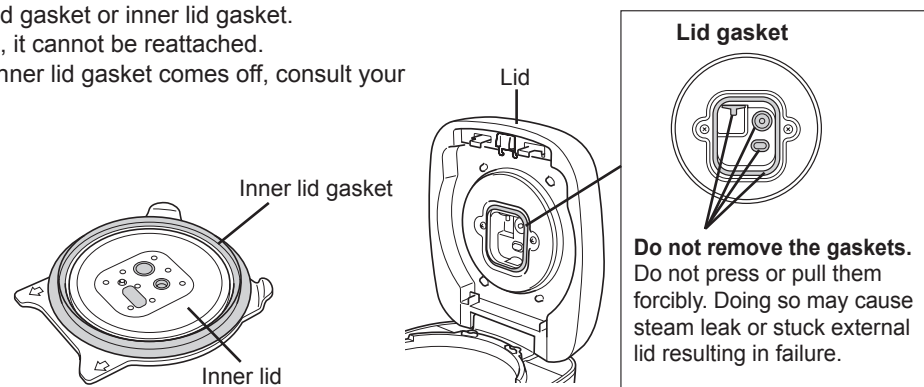
### How to attach

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



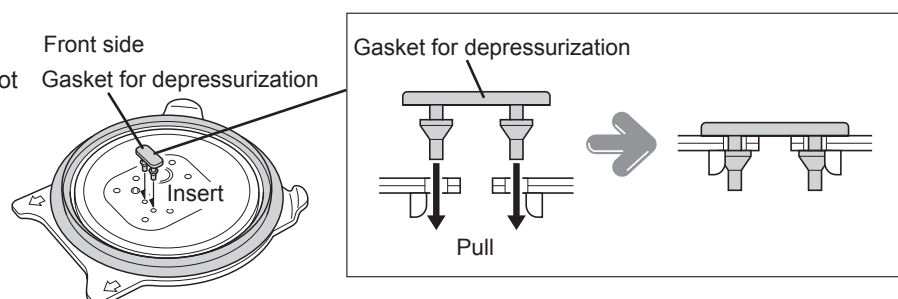
### Note

- Do not pull on the lid gasket or inner lid gasket. Once it is detached, it cannot be reattached. If the lid gasket or inner lid gasket comes off, consult your dealer.



## Attaching the gasket for depressurization

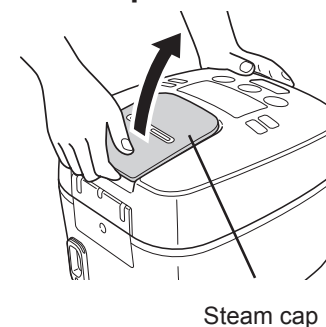
- Be sure to attach it in the correct direction. Otherwise rice may not be cooked well.
- If the gasket for depressurization is hard to attach, moisten it with a little water for smooth attachment.



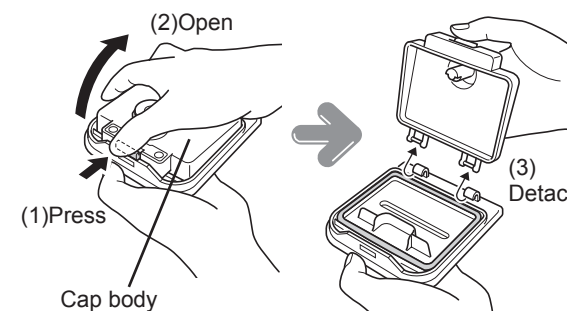
## Removing and attaching the steam cap

### Removing the steam cap

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

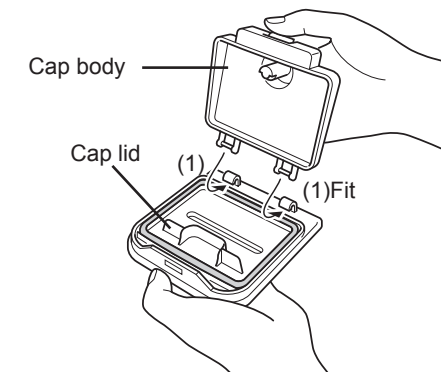


- Turn over the steam cap and remove the cap body as shown in the figure.

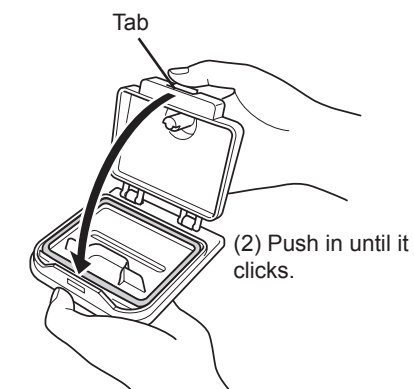


### Attaching the steam cap

- Fit and engage the cap body to the cap lid.



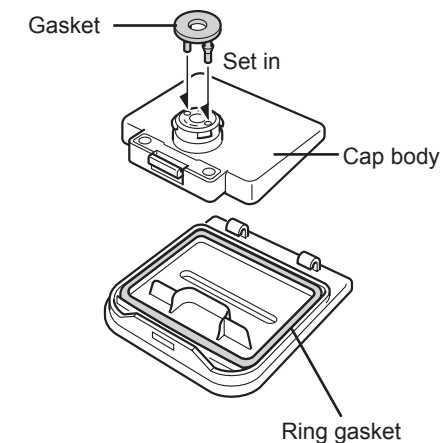
- Push in until it clicks.



- Attach it to the rice cooker securely.

## Installing the steam cap gaskets

Carefully set the gasket in place as shown in the figure. If it is not fitting well, it may come off or cause steam leak resulting in failure.



### Note

- Do not detach the ring gasket. If it has come off, attach it as it was.
- If the gasket is hard to attach, moisten it with a little water for smooth attachment.

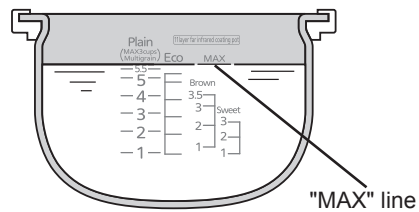
## Removing odors (When odors remain in the rice cooker)

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

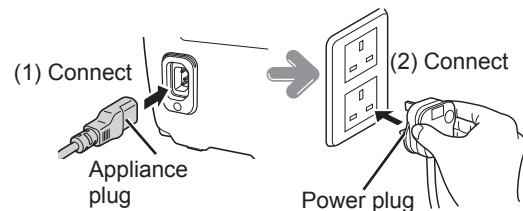
### Note

- Be careful that the inner pot and body are hot after cleaning. Touching them may result in burns.

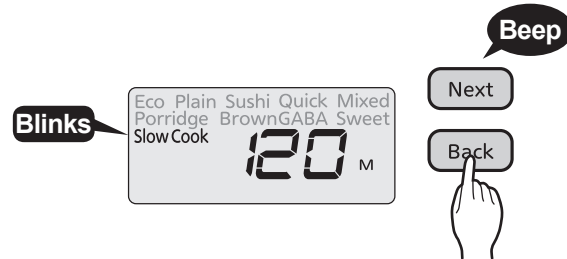
**1 Pour water up to the "MAX" line of the inner pot and set it in the rice cooker.**



**2 Connect each end of the power cord to the specified locations.**



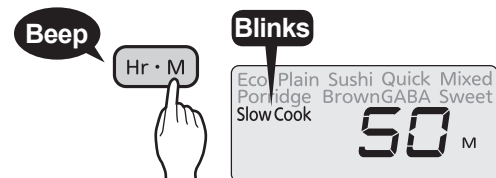
**3 Press the [Next] or [Back] key to select the "Slow Cook" menu.**



**4 Press the [Hr] and [M] keys to adjust the time for 50 minutes.**

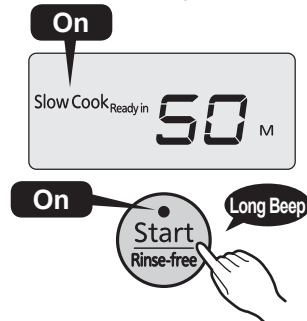
Each time the [Hr] key is pressed, the set time will increase by 5 minutes. Each time the [M] key is pressed, that time will decrease by 5 minutes

The time can be set by 5-minute increments from 5 to 180 minutes.



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

Cleaning starts and the remaining time appears on the display.

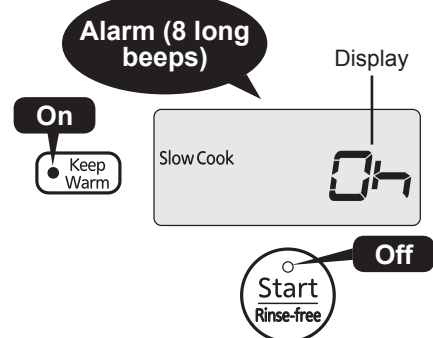


### Note

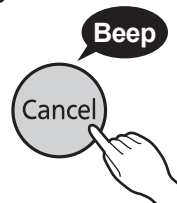
- Do not open the lid during cleaning.

**6 When cleaning ends**

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



**7 Press the [Cancel] key and disconnect the power plug and the plug.**



**8 When the body has cooled down, drain the hot water remaining in the inner pot and clean the parts (See P.29.)**

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

Problem	Check point									
	Was the amount of rice, ingredients, and water, or the ratio of grains, correct?	Was cooking done with alkaline ionized water (pH 9 or higher)?	Was cooking done with hard water like mineral water?	Was the correct menu selected?	Was the Timer function used?	Was the [Start/Rinse-free] key pressed after cooking without turning off the Keep Warm function?	Are there grains of burned rice or water drops adhering to the outside bottom of the inner pot, or to the heater plate or the center sensor?	Is the inner pot deformed?	Was the rice stirred and loosened well?	Was more than the maximum acceptable amount cooked?
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, 45	-	-	16-23	12, 21	19	14, 29-31	-	19	12, 45

Problem	Check point										
	Are there any grains of rice adhering to gaskets or the brim of the inner pot, etc.?	Was the rice (other than rinse-free rice) washed sufficiently?	Was hot water (35°C or higher) used to wash the rice or adjust the water level?	Was the rice left soaking in the water too long after washing?	Was the rice left in a colander after washing?	Was the lid closed securely?	Was the rice mixed with other ingredients or grains? Were seasonings stirred well?	Were there a lot of cracked grains of rice?	Was cooking continued immediately after the initial cooking?	Was the rice cooker and its parts cleaned sufficiently?	Was there a prolonged power outage?
Cooked rice	Is too hard		●			●	●	●	●	●	●
	Is too soft			●	●	●	●	●	●	●	●
	Is not cooked completely			●			●		●		●
	Has a hard center			●			●		●		●
	Is burned		●	●	●		●	●		●	●
During cooking	Smells like rice bran		●								
	Steam leaks	●				●				●	
	Boils over	●	●			●			●		●
The cooking time is excessively long	●									●	
Reference page	14, 29-31	12, 14	14	12, 21, 23	-	15, 29-32	12	-	-	29-34	45

# 13 If Slow Cooking Does Not Go As Expected

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

Problem	Check point	Cause						
		Was the amount of rice and water correct?	Are there grains of burned rice or water drops adhering to the outside bottom of the inner pot, or to the heating plate or the center sensor?	Was the rice stirred and loosened well?	Are there any grains of rice adhering to gaskets, the brim of the inner pot, or the lid, etc.?	Was the rice (other than rinse-free rice) washed sufficiently?	Was the rice or food reheated 3 or more times?	Was the Timer function set for more than 12 hours in advance?
Rice being kept warm	Has an odor		●		●	●	●	●
	Is discolored		●	●	●	●	●	●
	Is dry	●	●	●	●	●	●	●
	Is sticky	●	●	●	●	●	●	●
	Reheated rice is dry	●	●			●		
	Reference page	12-14, 45	14, 29-31	19	14, 29-33	12, 14	26	20, 21, 24, 25

Problem	Check point	Cause											
		Is other than white rice or rinse-free rice being kept warm?	Was less than the minimum required amount of rice being kept warm or reheated?	Is the rice concentrated around the outer portions of the inner pot (less rice in the middle of the pot)?	Was cold rice added?	Was a spatula left in the inner pot?	Was the rice left in the rice cooker after KeepWarm 6hours was selected and the keepwarm time passed?	Was the rice cooker and its parts cleaned sufficiently?	Did you try to reheat rice that was just cooked and was still hot?	Were odors removed after cooking?	Did you try to reheat rice that was just cooked and was still hot?	Was the rice left in the rice cooker with the Keep Warm function turned off?	Was there a prolonged power outage?
Rice being kept warm	Has an odor	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Is discolored	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Is dry	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Is sticky		●		●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Reheated rice is dry		●							●			
	Reference page	24, 25	24, 25	24	24	24	24	29-34	26	28, 34	-	45	

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

Problem	Check point	Cause				
		Were the appropriate ingredients and amounts used?	Were more than the maximum acceptable ingredients added?	Were less than the minimum required ingredients added?	Was the cooking time too short?	Was the cooking time too long?
Cooked food	Does not boil	●	●		●	●
	Boils over	●	●	●		
	Boils down	●		●		●
	Burns	●	●	●		●
	Reference page		27		27, 28	14, 29-31, 15, 29-31, 45


# 14 Troubleshooting

Check the following before requesting repair service.

Symptom	Check point	Action	Reference page
Rice was not cooked completely by the preset time.	Does the display show the correct present time?	Set the correct present time.	44
	Check "The cooking time is excessively long" under "If Rice Does Not Cook Properly" and take the necessary action.		35
The Timer function cannot be set.	Does the display show the correct present time?	Set the correct present time.	44
	Is "0:00" blinking on the display?	Set the present time.	
	Was the "Quick", "Mixed", "Sweet", 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 Soak Timer function cannot be set.	Was the "Quick", "Mixed", "Sweet", or "Slow Cook" menu selected?	The Timer function is not available under those menus.	22, 23
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, 29-34
	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.	26
	Is the Keep Warm lamp off?	Press the [KeepWarm] key and check that the Keep Warm lamp lights up. Then, press the [Start/Rinse-free] key again.	
Sounds can be heard during cooking, steaming, or while the Keep Warm function is on.	Do you hear a buzzing sound?	The fan is operating. It is not a malfunction.	10
	Do you hear a buzzing or ringing sound?	The induction heater is operating. It is not a malfunction.	
	Steam suddenly comes out with a hissing or bubbling sound.	It is caused by boiling and normal.	-
	Do you hear a completely different sound from the above?	Contact the place of purchase.	-
There is a clicking sound during cooking.	It is caused when pressure is adjusted and normal.		-
If the [Start/Rinse-free] or [KeepWarm] key is pressed, an alarm (3 beeps) will sound.	Is the inner pot set in the rice cooker?	Set the inner pot.	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.	21, 22
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 [Hr] or [M] key does not access the time setting mode.	The time cannot be set during cooking, when the Keep Warm function is on, when the Timer function is in use, or during reheating.		44
Keep Warm lamp blinks. Rice has not been kept warm.	Select "Keep Warm 6H", and the Keep Warm lamp will blink after the keep-warm time has elapsed. (If rice is left in the rice cooker, it will turn into a sticky paste. Serve the rice immediately.)		25
A blurred black line blurring is shown in the display.	Although blurring may occur in the display due to static electricity, it is only a temporary phenomenon and not a malfunction. If the black line blurring become bothersome, wipe the display with a firmly wrung out cloth. The static electricity is removed, and the blurring is reduced.		10
"6" blinks while the cooked food is kept warm.	Was the Keep Warm function used continuously for more than 6 hours?	If 6 hours have passed, "6" blinks. (Do not keep warm more than 6 hours after cooking.)	28

Symptom	Check point	Action	Reference page
"24" blinks on the display when the [Hr] key is pressed while the Keep Warm function is on.	Was the Keep Warm function used continuously for more than 24 hours?	"24" blinks if 24 hours have passed.	25
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, 44
	You can cook normally even when the lithium battery is exhausted.		10, 44
The lid will not close, or it opens during cooking.	Did you press the [Cancel] key and [Timer] key at the same time?	Set the right time.	44
	Are there any grains of rice adhering to the upper casing, lid gasket, or around the catch?	Completely remove all remaining rice.	14, 29-31
The lid will not close.	Is the inner lid set in place?	Set the inner lid.	32
	Are you trying to close the lid just after loosening cooked rice?	The inner lid of pressure rice cooker is highly air-tight. The lid may be slightly hard to close but it is not a malfunction. Close the lid slowly.	19
Water drops accumulate on the upper casing.	Water drops may accumulate in the upper case immediately after cooking or during keeping warm. It is not a malfunction. Wipe them off with a dry cloth.		19
Nothing happens when a key is pressed.	Is the power plug properly connected to an outlet?	Insert the power plug fully into an outlet.	4, 15
	Is the Keep Warm lamp on?	Press the [Cancel] key to turn off the Keep Warm function, then try the operation again.	15
The power plug sparks.	A tiny spark specific to the IH method occurring when the power plug is connected or disconnected is not a failure.		-
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.		-

## 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.



- This Menu Guide uses a 0.18 L measuring cup (included).
- A tablespoon is 15 mL.
- A teaspoon is 5 mL.
- It is not necessary to rinse-rinse-free rice.
- Use the calorie values in the recipes only as a guide.

Sushi Menu

## Sushi Rice with Toppings



617kcal/  
For 1 serving

### Ingredients (for 4 servings)

- Sushi rice  
Rice...3 cups Kombu (kelp)...3 cm square: 1  
Sake (rice wine)...1-1/2 tbsp
- Blended vinegar  
Vinegar...4-1/2 tbsp Sugar...4-1/2 tbsp  
Salt...2 tsp
- Ingredients (for mixing with rice)  
Gobo (burdock root)...1/2 stalks Carrot...30 g  
Dried young sardines...20 g  
(Sauce from ingredients)  
Dashi (Japanese soup stock)...1 cup  
Soy sauce...1 tbsp Sugar...1-1/2 tbsp  
Grilled conger eel...1 pc.
- Ingredients (For decoration)  
Prawn...Small size, 8 pcs.  
Dried shiitake mushrooms...4 small pcs.  
(Soup for the dried shiitake mushrooms)  
Water used for rehydrating the dried shiitake mushrooms...1 cup  
Dashi (Japanese soup stock)...1/2 cups  
Soy sauce...1 tbsp Sugar...1-1/2 tbsp  
Lotus root, thinly sliced...40 g  
(Sweet vinegar for lotus root)  
Vinegar...1/4 cups Sugar...1-1/2 tbsp  
Salt...1/2 tbsp
- Strips of cooked egg  
Egg...2 pcs. Sugar...1/3 tsp Salt...To taste  
Others  
Japanese pepper leaf buds, snow peas, pickled ginger, etc.

### Directions

1. Wash rice in the inner pot, and then add sake. Add water to the 3 level of the "Sushi" scale, and mix it well. Place the kelp on top and cook it using the "Sushi" menu.
2. Mix vinegar, sugar, and salt in a bowl to make blended vinegar.

3. Transfer the cooked rice to a large bowl, and then pour the blended vinegar from 2 over it. Toss the rice with cutting strokes using a spatula, while cooling the rice using a fan or the like.
4. Shave the burdock root into strips and cut the carrot into thin 4 cm long strips. Cook these ingredients in a soup, add some dried young sardines, and bring to the boil. Cool the soup and drain off the water.
5. Cut the grilled conger eel into halves, and then chop it into 5 mm lengths.
6. Soak the dried shiitake mushrooms in water to rehydrate them, and then cook them in the soup.
7. Devein the prawns and boil them in salted water. Then peel the prawns.
8. Fry the seasoned eggs like a crepe. Cut into thin strips.
9. Peel the lotus root and cut it into 2 mm slices. Boil it in hot water, and then soak it in sweetened vinegar.
10. Mix 4 and 5 with the sushi rice. Place it on a serving plate, and serve it with the ingredients from 6, 7, 8 and 9 and Japanese pepper leaf buds, along with some pickled ginger.

### Note

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

## Mixed Menu Gomoku Rice (Japanese Mixed Rice)



483kcal/  
For 1 serving

### Ingredients (for 4 servings)

- Rice...3 cups
- Kombu (kelp)...3 cm square: 1
- Seasoning mixture  
Soy sauce...2 tbsp Sake...1 tbsp  
Mirin...1/2 tbsp Salt...1/2 tsp
- Chicken thigh...60g
- Abura-age (thin deep-fried tofu)...1/2 pcs.
- Carrot...40g
- Gobo (burdock root)...35g

- Konnyaku...1/8 blocks
- Dried shiitake mushrooms...2 pcs.
- Snow peas...8 pcs.
- Sake, soy sauce, salt and vinegar...To taste

### Directions

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

## Brown Menu Brown Rice Cooked with Dried Shrimp and Salted Kelp



487kcal/  
For 1 serving

### Ingredients (for 4 servings)

- Brown rice...3 cups
- Salt kelp...10 g
- Dried shrimp...40 g
- Gobo (burdock root)...1/2 stalks
- Carrot...15 g

- Abura-age (thin deep-fried tofu)...1/2 pcs.
- Stripped edamame beans...40 g
- Sake...2 tbsp

### Directions

1. Soak the dried shrimp in water to rehydrate and soften them. Keep the water used for moistening the dried shrimp. Cut the salt kelp into 1 cm-long strips.
2. Shave the burdock root into short strips, and cut the abura-age (pour hot water over it to rinse off the excess oil) and carrot into thin strips.
3. Wash brown rice in the ceramic inner pot and then add sake. Add the water used for rehydrating the dried shrimp and water up to level 3 of the "Brown" scale. Mix everything together well.
4. Place 1 and 2 on 3, and then cook them using the "Brown" menu.
5. When cooking is completed, mix it with the stripped edamame beans.

## Porridge Menu Multigrain Ethnic Congee (Rice Porridge)



146kcal/  
For 1 serving

### Ingredients (for 4 servings)

- Rice...0.5 cups
- Multigrain mix...2 tbsp
- Pine nuts...2 tbsp
- Chinese wolfberry fruit...2 tsp
- Chinese yam...100 g
- Salt...2/3 tsp
- Ginger, thin strips...10 g
- Sake...1 tbsp

### Directions

1. Wash rice in the ceramic inner pot and add salt and sake. Add water up to level 1 of the "Porridge • hard" scale and mix well.
2. Place the multigrain mix onto 1, and cook it for 60 minutes using the "Porridge" menu.
3. Soak the Chinese wolfberry fruit in warm water.
4. Cut the Chinese yam into cubes and add it to the cooked rice from 2, along with some pine nuts. Steam for 10 minutes, and place the dish on a serving plate. Sprinkle it with Chinese wolfberry fruit and ginger.

Sweet  
Menu

## Taiwanese-style Steamed Glutinous Rice



### Ingredients (for 4 servings)

- Glutinous rice...3 cups
- Soy sauce...3 tbsp
- Ground pork...50g
- Pork skin...50 g
- Dried shrimp (small)...3 tbsp
- Dried squid...25g
- Fried onion/Fried shallot...50g
- Dried shiitake mushrooms...3 pcs.
- Vegetable oil...2 tbsp
- Seasoning
  - Sesame oil...1 tbsp
  - Sake (rice wine)...2 tbsp
  - Soy sauce...1 tbsp
  - Sugar...1/2 tsp
  - White pepper, ground...To taste
- Fresh cilantro, finely chopped (garnish)...As needed

### Directions

1. Soak the dried squid, shrimp, and shiitake mushrooms in water to rehydrate and soften them. After draining them, cut them into thin strips.
2. Finely chop the pork skin.
3. Heat the vegetable oil in a frying pan, and fry 1 and 2. Add the fried onions and ground pork and fry them.
4. Add the seasoning mixture to 3 and let them cool off.
5. Wash the glutinous rice in the inner pot and add 3 tablespoons of soy sauce. Add water to level 3 of the "Sweet" scale and mix well.
6. Place the half of the ingredients from 4 on top of 5 and cook it using the "Sweet" menu.
7. When cooking is completed, add the rest of the ingredients. Mix all the ingredients well, place on a serving plate, and garnish with cilantro.

Sweet  
Menu

## Chinese Style Steamed Glutinous Rice



### Ingredients (for 4 servings)

- Glutinous rice...3 cups
- Pork back rib...110 g
- Dried shiitake mushrooms...2 pcs.
- Dried shrimp...10 g
- Bamboo shoot...20 g
- Carrot...10 g
- Pine nuts...1 tsp
- Peeled sweet roasted chestnuts...4 pcs.
- Ginger, thin strips...10 g
- Chinese soup stock...300 mL
- Pre-seasoning for pork
  - Sake...2 tsp
  - Soy sauce...2 tsp
  - Ginger juice...1 tsp
- Seasoning mixture
  - Sake...3 tbsp
  - Soy sauce...3 tbsp
  - Sugar...1 tsp
- Green onions, chopped...3 stalks
- Lard or vegetable oil...2 tbsp

### Directions

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

Slow Cook  
Menu

## Vegetable and chicken pot-au-feu



### Ingredients (for 4 servings)

- Chicken wings...4
- Carrot...1
- Celery...1 stalk
- Onion...1
- Potato...2
- Water...600 mL
- Bouillon powder...4 tsp
- Salt and pepper...To taste

### Directions

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

Slow Cook  
Menu

## Stew of Cubed Pork



### Ingredients (for 4 servings)

- Pork back rib...400 g
- Chinese tofu skins...100 g
- Ginger...4 pcs. (Thinly sliced)
- Sauce
  - Dark & old soy sauce (laochou)...1-1/2 tbsp
  - Sake...1 tbsp
  - Water...300 mL
- Salt...To taste
- Sugar...To taste
- Green onion, finely-chopped...As needed

### Directions

1. Rinse the pork ribs and cut it into bite-size pieces. Put the pork rib cubes and ginger in boiled water in a pan to drain the blood from it.
2. Wash and blanch the Chinese tofu skins to remove the bean odor.
3. Place the pork, ginger, and the Chinese tofu skins together in the inner pot, and add the sauce (sake, dark & old soy sauce and water).
4. Heat it using the "Slow Cook" menu for 60 minutes. When the cooker switches to the Keep Warm mode, season it with salt and sugar.
5. Turn over the pork pieces and press the [Hr] key to add a further 10 minutes heating.
6. When the cooker switches to the Keep Warm mode, add some green onions.

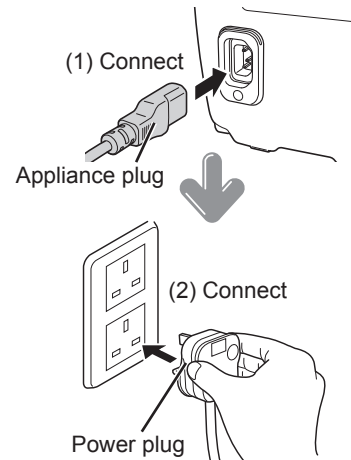


## Setting the present time

The present time is displayed in a 24-hour format.  
The time cannot be set during cooking, when the Keep Warm function is on, or when the Timer function is in use.

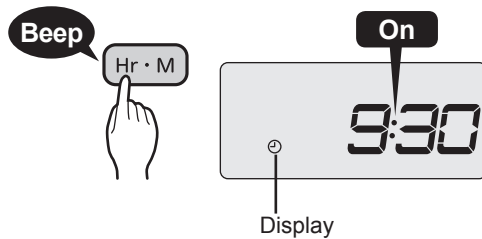
### ■ Example: Changing the present time from “9:30” to “9:35”

#### 1 Connect each end of the power cord to the specified locations.



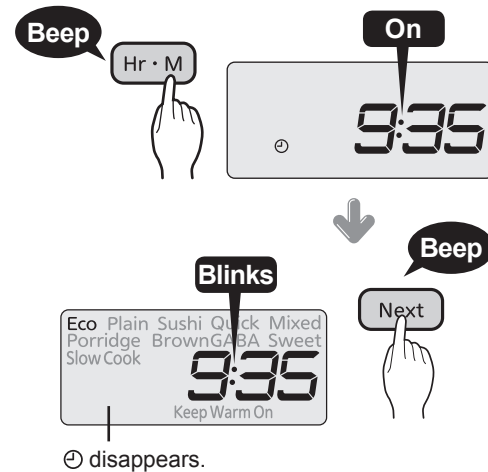
#### 2 Display the time setting mode

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



#### 3 Set the present time.

Set the hour with the [Hr] key and the minute with the [M] key.  
Hold down the corresponding key to change the time more rapidly.  
Once you are finished setting the time, press the [Next] key.



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

## 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)	1100	1220		
Cooking capacity (L)	Eco	0.18 to 1.0 (1 to 5.5 cups)	0.36 to 1.8 (2 to 10 cups)	
	Plain	0.18 to 1.0 (1 to 5.5 cups)	0.36 to 1.8 (2 to 10 cups)	
	Sushi	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)	
	Mixed	0.18 to 0.54 (1 to 3 cups)	0.36 to 1.08 (2 to 6 cups)	
	Porridge	hard	0.09 to 0.18 (0.5 to 1 cup)	0.09 to 0.36 (0.5 to 2 cups)
		soft	0.09 (0.5 cup)	0.09 to 0.27 (0.5 to 1.5 cups)
	Brown	0.18 to 0.63 (1 to 3.5 cups)	0.36 to 1.08 (2 to 6 cups)	
	Brown GABA	0.18 to 0.63 (1 to 3.5 cups)	0.36 to 1.08 (2 to 6 cups)	
	Sweet	0.18 to 0.54 (1 to 3 cups)	0.36 to 0.90 (2 to 5 cups)	
Outside dimensions* (cm)	Width	25.6	27.9	
	Depth	30.5	33.3	
	Height	23.9	27.2	
Weight* (kg) (Including the power cord)	5.8	6.8		
Cord length* (m)	1.4			

\* Approximate value

### 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.
- One level 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. Beware of sudden discharge of hot steam when the pressure inside the rice cooker is released during pressurized cooking.

State when power outage occurs	Once power is restored
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	The rice cooker will resume cooking (reheating). Cooking may not be completed properly.
While the Keep Warm function is on	The Keep Warm function will be used continuously.

## Purchasing consumables and optional accessories

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

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



# 1 安全注意事项

目次	
1 安全注意事项	47
2 各部件的名称与作用	51
菜单选择功能与特长	53
煮出美味可口米饭的秘诀	54
3 煮饭前的准备	55
4 煮饭方法	57
煮饭时间的标准	58
5 米饭煮好后	59
6 煮饭预约定时的方法	60
7 煮饭预约定时吸水的方法	62
8 关于保温	64
9 再加热的办法	66
10 烹调方法 (“Slow Cook” 菜单)	67
11 清洁保养方法	69
12 觉得米饭煮得不理想时	75
13 觉得 “Slow Cook” 不理想时	77
14 认为发生故障时	78
液晶显示屏上出现下列显示内容时	79
食谱指南	80
时间的调整方法	84
产品规格	85
停电后	85
消耗品和单卖品的购买方法	85

使用前请仔细阅读，并务必遵守。




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

因忽视标识的内容，操作错误产生的危害及损害程度，按以下表示来区分说明。

	<b>警告</b>	表示如果用户操作不当，可能会造成使用者死亡或重伤 <sup>*1</sup> 的内容。
	<b>注意</b>	表示如果用户操作不当，可能会造成使用者伤害 <sup>*2</sup> 或物品损坏 <sup>*3</sup> 的内容。

\*1 重伤是指因失明、受伤、烫伤（高温·低温）、触电、骨折、中毒等留下的后遗症及需要住院治疗或长期看门诊的。  
\*2 伤害是指无需住院治疗的受伤、烫伤或触电等。  
\*3 物品损坏是指损害扩大到房屋、家产及家畜、宠物等。

图标记号的说明

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

## 警告



不可使用额定电压以外的电源。  
以免造成火灾、触电。



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



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



如果电源插头上有灰尘，请及时擦拭干净。  
以免造成火灾。



如果电源软线损坏，必须用专用软线或从其制造商或维修部买到的专用组件来更换。



请将电源插头完全插到底。  
以免造成触电、短路、起火。



电源线或电源插头破损或插座松动时，请勿使用。  
以免造成触电、短路、起火。



请勿用湿手插入或拔出电源插头。  
以免造成触电或受伤。

禁止用湿手



煮饭中，请勿打开上盖。  
以免因蒸汽喷出或食物溢出造成烫伤或受伤。不得不打开上盖时，请确认操作面板的“压力”指示灯熄灭，不会喷出蒸汽后再打开。→ P.58



请勿将脸或手靠近调压阀或蒸汽孔。  
以免造成烫伤。特别注意勿让婴幼儿触摸。

禁止触摸



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



请勿将产品浸于水中或向其泼水。  
以免造成短路·触电。

禁止弄湿



请勿改装。除维修技术人员以外，不可拆卸修理。  
以免造成火灾、触电、受伤。

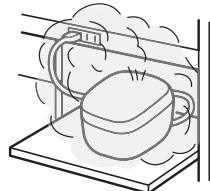
禁止分解



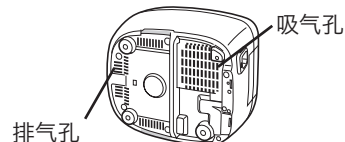
## 警告



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



**禁止将针、铁丝等金属物和异物放入吸气孔和排气孔中。**  
以免造成触电或异常工作导致受伤。



**关闭上盖时，请清除上框、上盖开关片周围附着的饭粒、米粒等异物，切实关紧直至发出“喀嚓”声。**  
以免造成蒸汽漏气、上盖打开米汤溢出而导致受伤或烫伤事故。



**请勿让婴幼儿舔吮产品插头。**  
注意勿让婴幼儿误舔。以免造成触电或受伤。



**请勿用于使用说明书记载内容以外的用途。**  
避免因调压孔或安全阀堵塞，造成蒸汽喷出或食物溢出导致烫伤或受伤。

〈不可烹调的事例〉

- 成为糊状的「咖喱或焖黄油炒面」等的烹调
- 使用会突然产生气泡的「小苏打」等的烹调
- 料理书籍等中介绍的用市场上销售的电饭煲制作的烹调
- 将食材、调料等放入塑料袋中加热
- 有可能堵塞调压孔的番茄及叶菜类蔬菜的烹调
- 有可能堵塞调压孔并使用了烤板、铝箔、盖板的烹调
- 分量增加的熬炼制品或「煮糖豆」等豆类、面类的烹调（烹调红豆饭等豆类时，请先用家用锅煮后再烹调）
- 放入大量油的烹调除
- 容易造成堵塞的苋属植物等小粒杂粮的烹调



**发生异常或故障时，立即停止使用。**  
若继续使用，可能会造成火灾、触电及受伤。

〈异常、故障例〉

- 使用中，电源线或电源插头异常发热。
- 从电饭煲中冒出烟雾，或有烧焦的异味。
- 电饭煲某部分有裂开，松动或摇晃。
- 内锅变形。
- 有其它异常或故障。

请立即拔下电源插头，联系使用说明书上记载的服务热线。



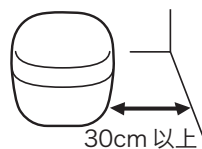
**请勿在不稳定的场所，耐热性差的桌子及毛毯等上面使用。**  
以免造成火灾或使桌子、毛毯受损。



**请勿让身体行动不便或没有充分理解使用方法的人单独使用本产品。**  
如需使用时务必要有充分理解使用方法的人在旁指导确认。  
以免造成烫伤、触电或受伤。



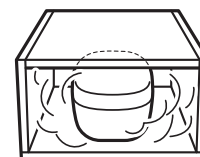
**请勿在墙壁或家具的附近使用。**  
因蒸汽和热量会导致墙壁及家具受损、变形、变色，因此使用时请保持与墙壁和家具的距离在30cm以上。  
在橱柜等地方使用时请注意勿让蒸汽滞留在那里。



## 注意



**请勿在操作面板可能接触到蒸汽的狭窄空间内使用本产品。**  
蒸汽和热量会导致操作面板变形及主体受损、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。



**请勿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或故障。



**请勿使用非专用内锅。**  
以免造成过热、异常情况。



**请勿在调压孔、安全阀、减压孔堵塞的情况下使用。**  
以免因蒸汽漏气、煮沸溢出造成烫伤或受伤。或者造成煮出来的饭不可口。



**请勿在内盖边缘折断的情况下使用。**  
以免因蒸汽漏气、煮沸溢出造成烫伤或受伤。或者造成煮出来的饭不可口。



**请勿空烧。**  
以免造成故障、过热或异常情况。



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

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



**请勿在铝板、电热毯上使用本产品。**  
以免铝质材料发热，导致冒烟、着火。



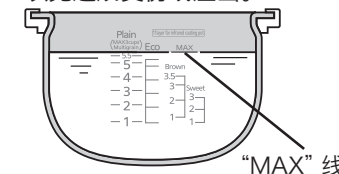
**请勿在吸气孔和排气孔有可能被堵塞或室温较高的场所使用本产品。**  
请勿将本产品放置在地毯、塑料袋等上面使用。会导致触电、漏电、火灾及产品故障。



**请勿在IH电磁灶上使用。**  
否则会造成故障。



**煮饭加水时请勿超过内锅“MAX”的标记线。**  
以免造成烫伤或溢出。



**打开上盖时请注意蒸汽。**  
以免烫伤。

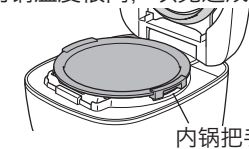


**请勿在使用中或刚使用完触碰高温部。**  
以免造成烫伤。

禁止触摸



**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。**  
因内锅温度很高，以免造成烫伤。

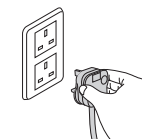


**不使用时请从插座拔下电源插头。**  
以免受伤或烫伤及因绝缘体老化而造成触电、漏电起火。

必须拔出插头



**请务必手持电源插头拔下电源。**  
以免造成触电或短路而起火。



## 2 各部件的名称与作用

### ⚠️ 注意



请勿使用多头插座。  
以免造成火灾。



请小心使用。  
请勿摔落或加以强烈撞击。  
以免造成受伤或故障。



由于本产品的磁力线暴露在外部，…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。



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。



待本体冷却后，再进行清洁保养。  
以免因触碰高温部位而烫伤。



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。



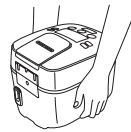
煮饭中请勿移动本体。  
以免造成烫伤或食物溢出。



移动本体时，请勿触碰到上盖开关片。  
以免上盖打开，造成受伤或烫伤。



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

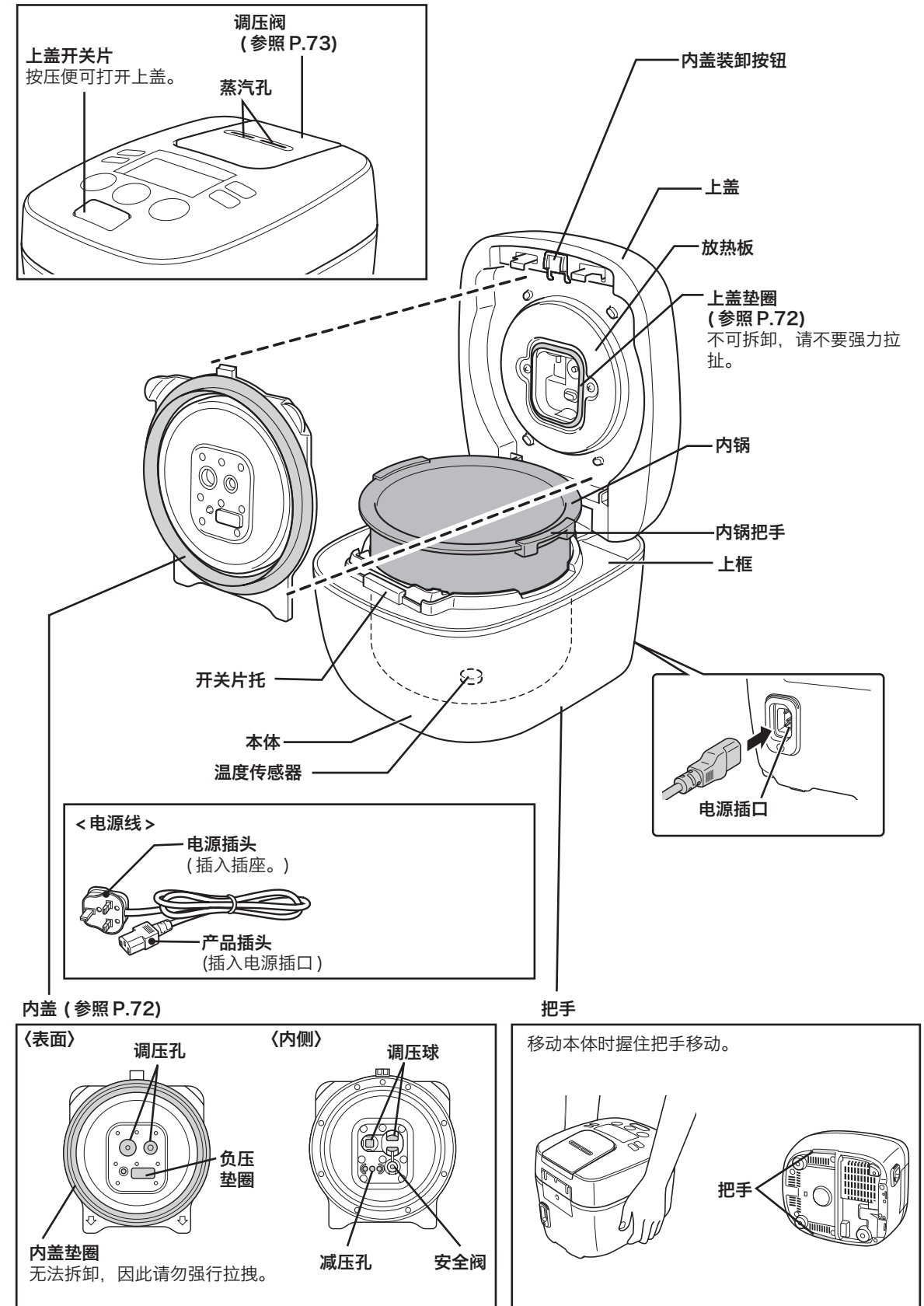


### ■ 为了能经久耐用，请注意。

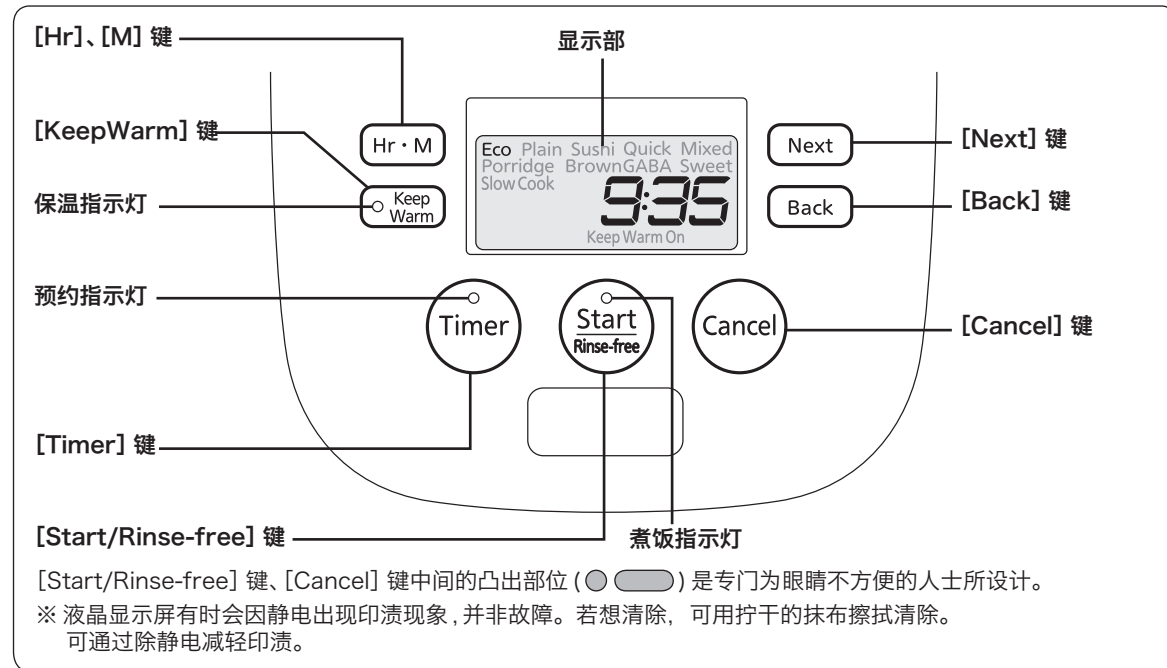
- 请清除粘附于本产品上的焦饭粒和米粒等。以免造成漏蒸汽、煮沸溢出、故障或煮饭不理想。
- 煮饭中，请勿将布等覆盖在本体上。以免造成本体或上盖变形·变色。
- 米饭变冷时不能再加热（保温）。以免造成故障或火灾。
- 为维持本产品的功能和性能，在产品上设计有小孔，因此有可能会有虫子等进入引起故障。请注意使用市场上销售的防虫遮罩物等进行防护。另外，因虫子等异物进入引起的本产品故障属于有偿修理的范围。请联系使用说明书上记载的服务热线。
- 内锅的氟素加工会随着使用不断消耗，并可能脱落，但对人体无害且对煮饭或保温功能无影响。如果担心或发生变形和腐蚀现象时，可以购买并替换。请联系使用说明书上记载的服务热线。



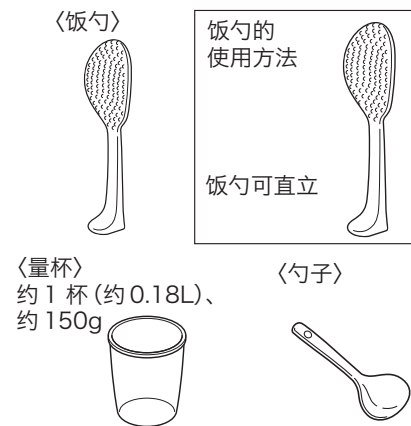
- 请务必遵守，以免内锅氟素加工面膨胀，剥落或变形。
  - 请勿将内锅直接放在煤气上烧或放在电磁炉上·微波炉中使用。
  - 请勿保温白米（免洗米）以外的米饭（菜饭等）。
  - 请勿在内锅中使用醋。
  - 请勿使用附属品木制以外的饭勺。
  - 请勿使用金属制的汤勺、汤匙、打蛋器等坚硬物品。
  - 请勿在内锅中放入竹制蒸笼。
  - 请勿将餐具等坚硬物放入内锅。
  - 请勿使用钢丝球或尼龙刷等坚硬物品来清洗。
  - 请勿使用洗碗机或烘碗机等。



操作面板



■ 检查附属品



■ 关于提示音

在煮饭、保温、再加热过程中会发出以下提示音，并非异常声响。

- “呼—” 的声音 (风扇运转的声音)
- “吱—” 或 “叽哩哩哩…” 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.84)

■ 关于内锅 (土锅涂层)

为了煮出接近于用土锅煮饭的香味，在金属锅上进行了土锅所含材料的涂层加工。

■ 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。

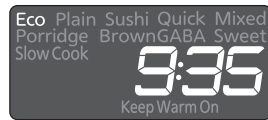
- 在拔下电源插头的状态下，锂电池的寿命为 4~5 年。
- 锂电池没电时，插上电源插头后液晶显示部显示“0:00”闪烁。此现象不会影响正常煮饭功能，但是若拔下电源插头后，现在时间、预约时间及保温时间的记忆将会消失。

Note

- 用户不可自己更换锂电池。  
更换新锂电池时请向购买本产品的销售店洽询。

■ 关于液晶显示屏

操作时液晶显示屏的显示如图所示。  
若一定时间 (20 秒内) 不进行任何操作便会熄灭。如需再次显示，请按下键部分。



菜单选择功能与特长

Note

- 用压力煮饭时，请注意煮饭结束前会冒出蒸汽。谨防烫伤或受伤。

菜单	选择 免洗米	保温 选择	预约 (吸水) 选择	压力煮饭	特長
Eco	○	○	○	○	煮白米 (免洗米) 时选择。与「Plain」菜单相比，由于较少，因此可在少量消耗电量 (约减少 1.2~18%) 的条件下煮饭。
Plain	○	○	○	○	煮白米 (免洗米) 时选择 (标准煮饭方法)。
Sushi	○	○	○	○	煮寿司饭时选择。煮好的饭不带粘性且比较硬。
Quick	○	○	—	○	想迅速完成煮白米 (免洗米)、煮长粒米时选择。
Mixed	○	△	—	○	煮菜饭时选择。
Porridge	○	○	○	—	煮粥时选择。
Brown	—	△	○	○	煮糙米时选择。
Brown GABA	—	△	○	○	想要煮出松软易食用的糙米时选择。(比煮“Brown”所用时间长)。此外与“Brown”相比，增加了有助于健康的营养 GABA (伽马氨基酪酸)。
Sweet	—	△	—	—	煮糯米饭时选择。

△: 虽然可自动保温，但是由于会损坏米饭的美味，请不要保温。

※ 煮饭容量参照 P.85。

在压力煮饭的情况下，由于在煮饭过程中调整压力，蒸汽会突然增多，因此请注意。可能造成烫伤或受伤。

※ 根据菜单，有时聚集的蒸汽水较多。

“Eco”、“Plain”、“Sushi”、“Quick”、“Mixed”、“Porridge” 菜单可选择免洗米。无需在意水量和米的浸泡时间，免洗米可轻松煮出喷香的米饭。

免洗米

“免洗米”省去了淘米手续。彻底去除了米糠，因此淘米水不会对河流海水造成污染，是一种环保型米。



# 3 煮饭前的准备

## 煮出美味可口米饭的秘诀



煮饭前的准备请参照 P.55 ~ 56, 煮饭方法请参照 P.57 ~ 58。

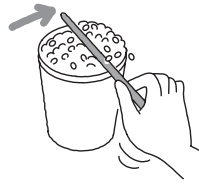
### 选择优质米，储存于阴凉场所

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。

### 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)
Mixed	3 杯以下	6 杯以下
Porridge · hard	0.5 杯	1.5 杯以下
Brown	3 杯以下	5 杯以下
Sweet	3 杯以下	5 杯以下

- 切勿在煮饭过程中打开锅盖放入配料。
- 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

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。

#### ● 加水量标准表

菜单	加水(对照内锅上的刻度线)
Eco	以“Eco”的刻度线为标准酌量增减。
Plain Quick Mixed	以“Plain”的刻度线为标准酌量增减。
Sushi	以“Sushi”的刻度线为标准酌量增减。
Porridge	煮稠粥时，“Porridge · hard”的刻度线。 煮稀粥时，“Porridge · soft”的刻度线。
Brown Brown GABA	“Brown”的刻度线。
Sweet (糯米与 粳米)	“Plain”与“Sweet”的刻度线之间。
Sweet (糯米)	“Sweet”的刻度线。

- 使用免洗米时与以上加水标准相同。
- 炊煮发芽糙米、胚芽米、精米、长粒米和杂粮时，请以“Plain”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。

### 煮糯米饭时

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

- 请将杂粮米量控制在白米量的 2 成之内。
- 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。
- 请勿炊煮苋属籽等颗粒很小的杂粮。

### 糙米与杂粮米中加入白米煮饭时

- 糙米、杂粮米与白米同量，或白米量多时，请选择“Brown”菜单煮饭。(参照 P.57 · P.58)
- 糙米与白米同量、或白米多时，请选择“Plain”菜单煮饭。(参照 P.57 · P.58) (先将糙米浸泡 1~2 小时，使其吸水。)

请选择“Plain”菜单炊煮发芽糙米、胚芽米、精米和杂粮

## 1 量米

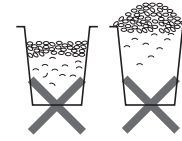
请务必使用附带的量杯量米(免洗米也一样)。附带的量杯平满一杯约为 0.18L。

- 请按照下图说明平满一杯。

〈正确量法〉



〈错误量法〉

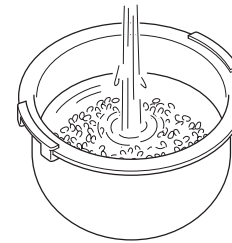


### Note

- 请不要超过规定煮饭量标准(参照 P.85 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.54。
- 不可混合炊煮容易堵塞网眼的苋属籽等颗粒过小的杂粮。以免堵塞调压孔和安全阀的网眼，因蒸汽冒出或沸腾溢锅造成烫伤或受伤。

## 2 淘米(可用内锅淘米)

淘免洗米时，请参照 P.54。



### Note

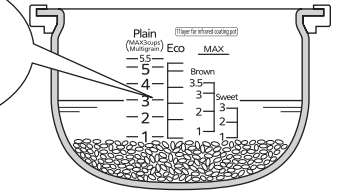
- 请不要用 35°C 以上的热水淘米或加入 35°C 以上的水。以免煮出来的饭不可口。

## 3 加水

请将内锅水平放置，按照内锅刻度线加水。

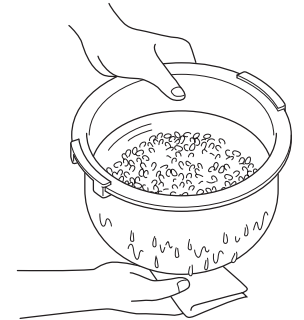
- 确认米的种类和菜单，然后按照自己的喜好酌量加减水量。(参照 P.54 标准表)

用 3 杯白米煮饭时，请加水至“Plain”刻度线 3 的位置

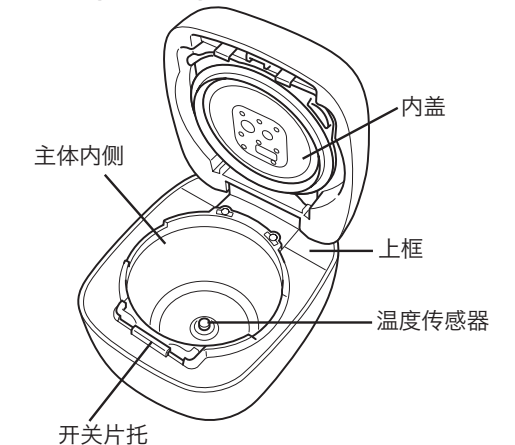


## 4 擦拭水滴和米粒等，确认未堵塞内盖网眼

〈内锅外侧及边缘〉



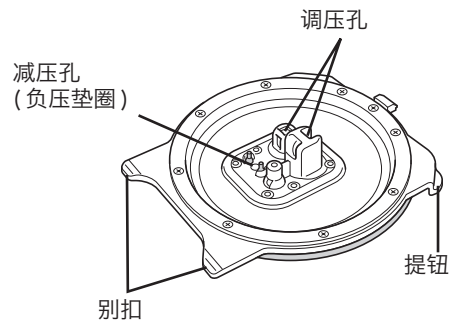
〈主体内侧〉



- 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。



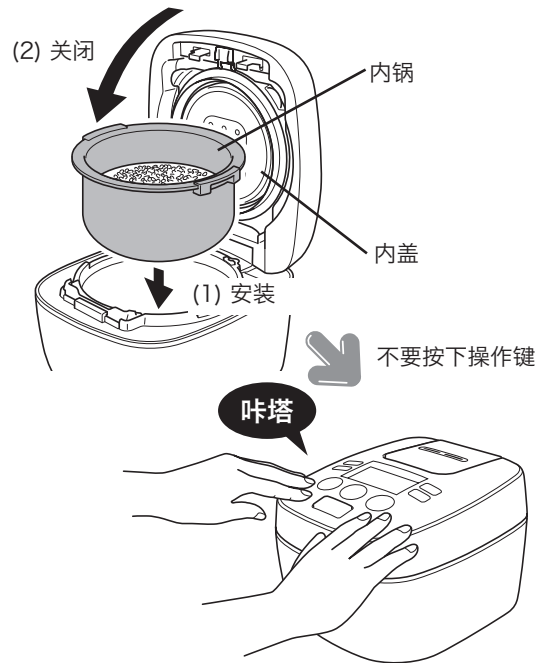
〈内盖〉  
拆卸方法、安装方法 (参照 P.72)



### Note

- 请务必清除附着于上框、上盖开关锁扣、内盖的饭粒、米粒等异物。(参照 P.71) 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。

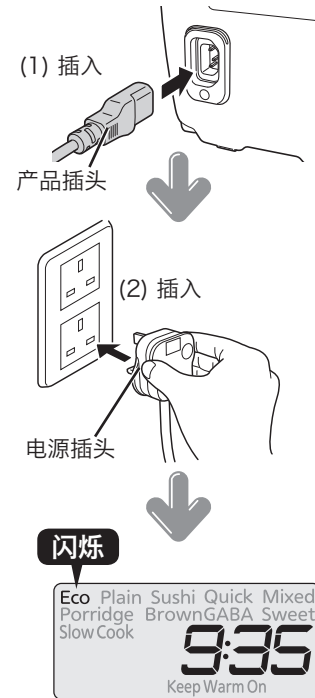
## 5 将内锅放入本体中, 双手切实关闭上盖直至听到“咔塔”的声音



### Note

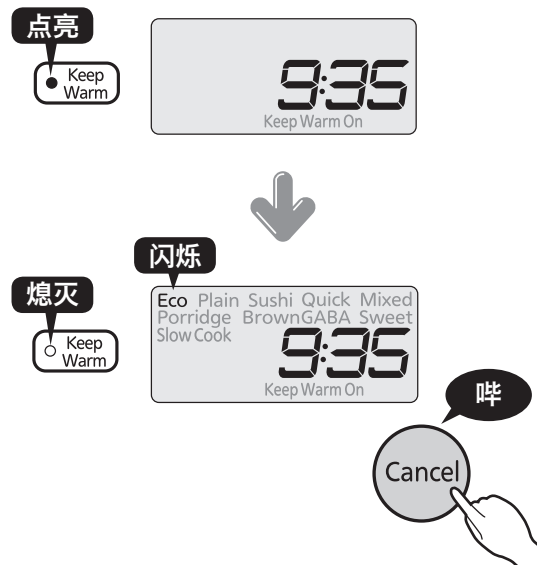
- 由于压力 IH 煮饭器的内锅内部密闭度高, 上盖可能会难以盖上。请确认已切实盖好了上盖。

## 6 连接电源线



### Note

- 当保温指示灯点亮时, 请按下 [Cancel] 键使其熄灭。



- 在未安装内锅的状态下按下 [Start/Rinse-free] 键、或按下 [KeepWarm] 键时, 会发出“哔哔...”的声音提醒。

## 1 按 [Next] 键、[Back] 键, 选择想要煮饭的菜单

每按压一次 [Next] 或 [Back] 键, 菜单将按顺序切换。



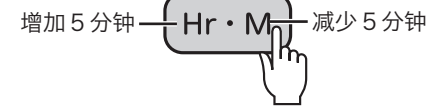
- 若已事先选择了菜单, 则无需选择菜单。
- 在选择菜单过程中按下 [Cancel] 键时, 便会切换至“Eco”。

### Note

- “Quick”比“Plain”、“Sushi”的煮饭时间短, 所以煮好的饭较硬。

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

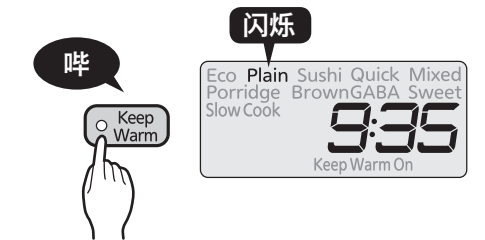
- 每按压 1 次 [Hr] 键, 时间将增加 5 分钟, 每按压 1 次 [M] 键, 时间将减少 5 分钟。
- 以 5 分钟为单位能够在 40~90 分钟之间设定。



- 初始设定为 60 分钟。请根据喜好调整时间。

## 3 按下 [KeepWarm] 键, 选择煮饭后的保温种类

- 每按一次, 便会依次切换“Keep Warm On” -> “Keep Warm 6H”。(保温指示灯点亮时, 按下 [Cancel] 键重新设置。)



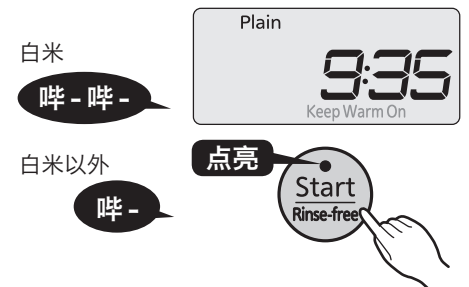
- 在煮饭过程中也可选择保温的种类。
- 若已事先选择了保温种类, 则不必进行保温选择。保温请参照 P.64。

### ■ 选择「KeepWarm 6H」时

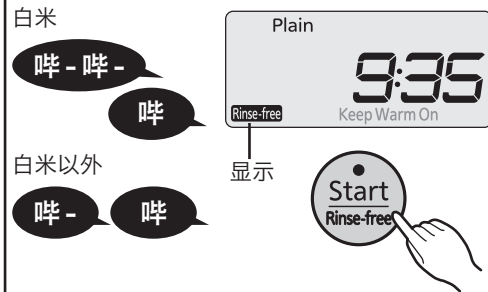
煮饭完成后, 经过 6 小时, 保温停止。由于若在此状态下放置, 内盖上沾有的水分落下, 米饭易变粘稠, 因此请尽早食用。

## 4 按 1 次 [Start/Rinse-free] 键 炊煮免洗米时按 2 次

开始煮饭。



## 炊煮免洗米时 (仅限“Eco”、“Plain”、“Sushi”、“Quick”、“Mixed”、“Porridge”)



※ 要取消“免洗米”时，约20秒以内再次按下 [Start/Rinse-free] 键。

开始加压时，压力指示灯亮起。



释放压力时，2分钟后压力指示灯熄灭。

## 煮饭时，不得已要打开盖子时

### 警告

• 打开上盖时，请务必按照下述步骤进行。以免内容物溢出造成烫伤或受伤。

- 1 确认调压阀附近没有人。
  - 2 按下 [Cancel] 键，停止煮饭。  
由于蒸汽孔中会喷出大量的高温蒸汽，需要注意。
  - 3 约等待2分钟，“Pressure”显示熄灭，确认无蒸汽冒出后按下上盖开关片。
- 若按下 [Cancel] 键后立即打开盖子，有可能会造成烫伤。

### 继续煮饭时

重新从 P.57 的步骤 1 开始操作。

• 此时，由于停止煮饭一次，煮饭时间会变长，可能会造成煮饭不理想。

### Note

- 在显示压力时，不要打开盖子。否则可能会导致内容物溢出，造成烫伤或受伤。
- 煮饭过程中不要将脸和手靠近蒸汽孔。由于蒸汽孔中会发出很大的声音并且会喷出大量的蒸汽，有可能会造成烫伤或受伤。

## 开始焖饭时会显示剩余时间

液晶显示以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。



- 如果是糯米或粥，则不会显示“Pressure”。

## 饭煮好后自动开始保温

哔-哔-哔- (响8声)



- 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 [Hr] 键与 [M] 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。

### Note

- 若将粥放在锅中不管，粥会变成糨糊状，因此请尽快食用。

## 煮好后立刻翻动米饭

将米饭拨平，不要使饭粒残留在内锅侧面。

- 因内锅的形状特征，米饭中部有时会稍稍凹陷。

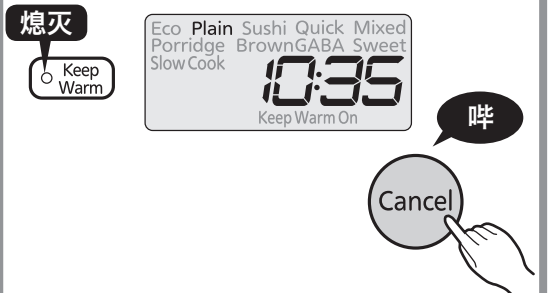


### Note

- 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，请务必擦拭干净。根据选择的菜单不同，有时会出现较多水滴凝结的情况。

## 电饭煲使用结束后……

- 1 按下 [Cancel] 键



### Note

- 如果拔下电源插头时没有取消保温模式，则下次使用电饭煲时，保温指示灯会亮灯，并且您不能煮饭。
- 2 从插座上拔下电源插头 (参照 P.51)
  - 3 清洁保养 (参照 P.69 ~ 74)

## 关于配比量

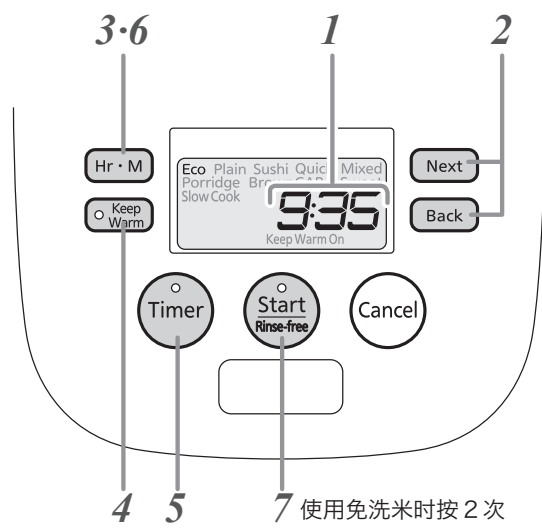
配料及杂粮等的配比量请参照 P.54 内容。

## 煮饭时间的标准

规格	菜单	Eco	Plain	Sushi	Quick	Mixed
1.0L 型 (5.5 杯)		36 ~ 48 分钟	56 ~ 67 分钟	39 ~ 50 分钟	20 ~ 35 分钟	39 ~ 54 分钟
1.8L 型 (10 杯)		42 ~ 55 分钟	56 ~ 67 分钟	39 ~ 49 分钟	22 ~ 40 分钟	40 ~ 56 分钟
规格	菜单	Brown	Brown GABA	Sweet		
1.0L 型 (5.5 杯)		70 ~ 82 分钟	4 小时 18 分钟 ~ 4 小时 28 分钟	40 ~ 50 分钟		
1.8L 型 (10 杯)		70 ~ 83 分钟	4 小时 24 分钟 ~ 4 小时 34 分钟	40 ~ 51 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 度、水温 23 度、按标准水位加水)
- 选择免洗米时，各个菜单均延长 2 ~ 8 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。

# 6 煮饭预约定时的方法



## 关于煮饭预约时间 (Timer 1·2)

可以按照就餐时间煮好米饭。

- 选择“Timer 1”或“Timer 2”设定时间，便会按照设定的时间自动煮好饭。
- 可通过“Timer 1”和“Timer 2”设定2段煮饭时间。比如可以通过“Timer 1”设定早餐时间，“Timer 2”设定晚餐时间。
- 设定好的时间会被记忆。

- 比如，通过“Timer 1”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.84。



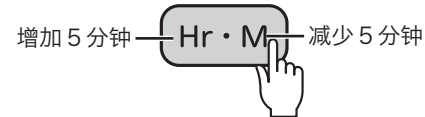
## 2 按 [Next] 键、[Back] 键，选择想要煮饭的菜单

- 若已预先选定菜单，则不必再选择菜单。



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

- 每按压 1 次 [Hr] 键，时间将增加 5 分钟，每按压 1 次 [M] 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。

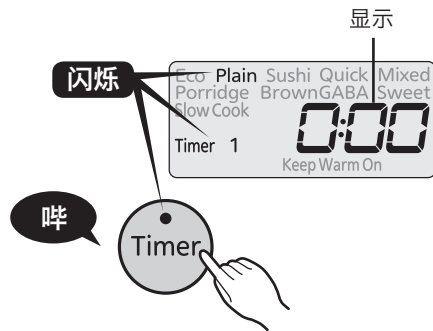
## 4 选择煮饭后的保温种类 (参照 P.57)

预约完成后也可选择保温种类。

## 5 按下 [Timer] 键后选择“Timer 1”或“Timer 2”

每按 1 次便会依次按照“Timer 1”→“Timer 2”→“Soak Timer”的顺序进行切换。

- 预约吸水的操作，请参照 P.62。



- 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

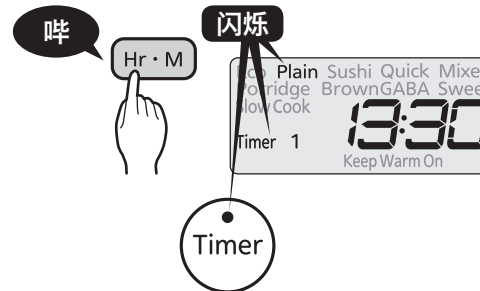
- 下列情况下无法进行煮饭预约。
- “Quick”、“Mixed”、“Sweet”、“Slow Cook”的情况。
- 未达到下表时间的情况。(炊煮免洗米时的时间与下表相同。)

菜单	不能预约设定的时间
Eco	1 小时
Plain	1 小时 15 分
Sushi	1 小时
Porridge	烹调时间+1 分
Brown	1 小时 30 分
Brown GABA	4 小时 35 分

- 在液晶显示屏的时钟出现“0:00”闪烁的情况下。
- 在没有装内锅的情况下。
- 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。)
- 若设定的预约时间过长，锅巴的颜色有时较深。若在意锅巴的颜色，请充分洗米等。
- 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。

## 6 按下 [Hr] 键或 [M] 键设定米饭煮好时间

- 时间显示为 24 小时制。



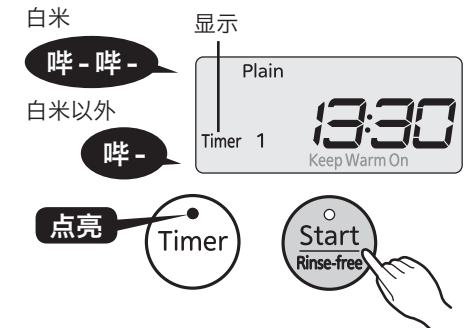
[Hr] 键可进行以每小时为单位进行设定，[M] 键可以 10 分钟为单位设定。按住按键不放，便可快速变换时间。

## Note

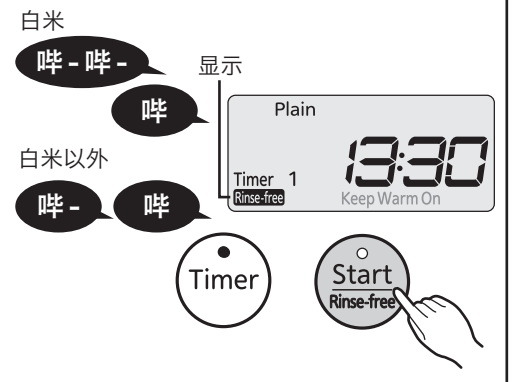
- 请将预约时间设定在 12 小时以内，以免造成食物变质。

## 7 按 1 次 [Start/Rinse-free] 键炊煮免洗米时按 2 次

预约完成。

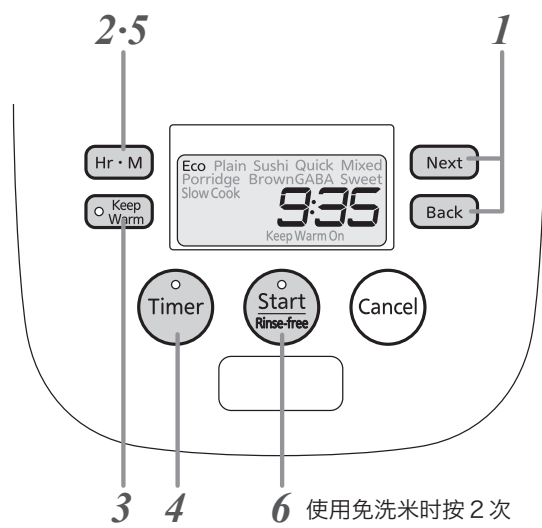


## 炊煮免洗米时 (仅限“Eco”、“Plain”、“Sushi”、“Porridge”)



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

# 7 煮饭预约定时吸水的方法



## 关于预约吸水

可以设定开始煮饭前让大米自然吸水(浸泡)的时间。

- 在电饭煲内装入内锅，选择“Soak Timer”并定时，在定时过后开始煮饭。
- 以 10 分钟为单位，可将吸水时间设定在 10~60 分钟的范围内。

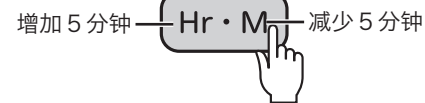
- 例如“Soak Timer”设定为 20 分钟，那么在 20 分钟后便开始煮饭。

## 1 按 [Next] 键、[Back] 键，选择想要煮饭的菜单



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

- 每按压 1 次 [Hr] 键，时间将增加 5 分钟，每按压 1 次 [M] 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。

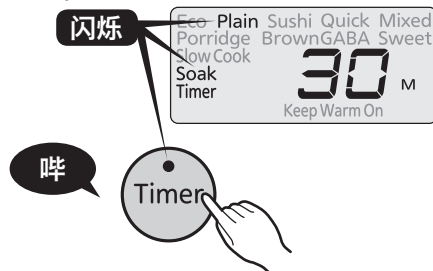
## 3 选择煮饭后的保温种类 (参照 P.57)

预约吸水完成后也可选择保温的种类。

## 4 按下 [Timer] 键选择“Soak Timer”

每按 1 次便会依次按照“Timer 1”→“Timer 2”→“Soak Timer”的顺序进行切换。

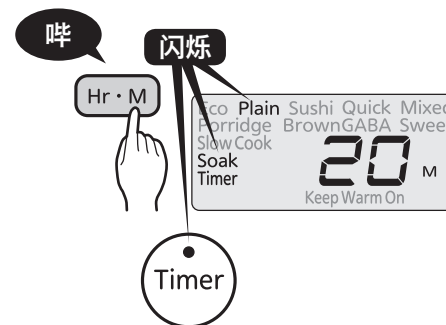
- “Timer 1”与“Timer 2”的操作，请参照 P.60。



### Note

- 下列情况下无法进行预约吸水。
  - “Quick”、“Mixed”、“Sweet”、“Slow Cook”的情况。
  - 在液晶显示的时钟出现“0:00”闪烁的情况下。
  - 在没有装内锅的情况下。
- 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”的提示音。

## 5 按下 [Hr] 或 [M] 键设定米的浸水时间

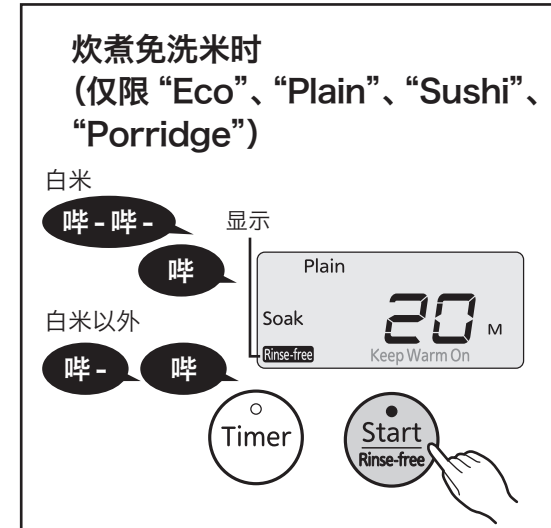
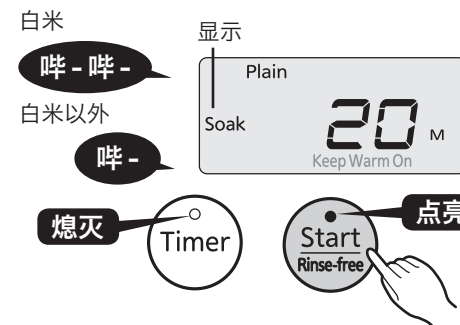


- 以 10 分钟为单位，可设定在 10~60 分钟的范围内。
- 每按压 1 次 [Hr] 键，时间将增加 10 分钟，每按压 1 次 [M] 键，时间将减少 10 分钟。

## 关于煮饭的硬度

若米的浸泡时间长，则煮好的饭较软。

## 6 按 1 次 [Start/Rinse-free] 键 炊煮免洗米时按 2 次 预约完成。





# 8 关于保温

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。

## ■ 选择了“Keep Warm 6H”时



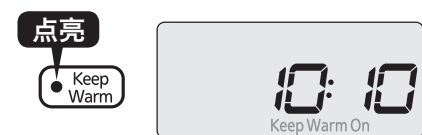
↓ 設定時間經過後



按住 [Hr] 键，显示保温经过时间(0~6小时)。

- 按住 [Hr] 键，显示保温经过时间(0~6小时)。
- 煮饭完成后，经过6小时，保温停止。由于若在此状态下放置，内盖上沾有的水分落下，米饭易变粘稠，因此请尽早食用。

## ■ 选择了“Keep Warm On”时

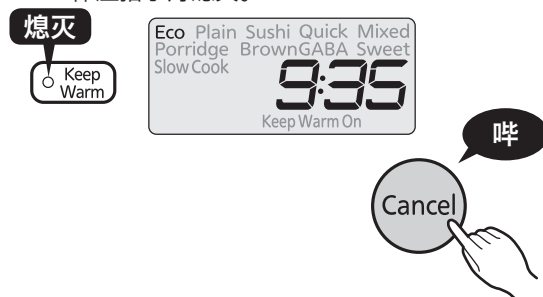


- 按住 [Hr] 键，显示保温经过时间(0~24小时)。
- 超过24小时后，“24”开始闪烁通知。

## ■ 中止保温时

按下 [Cancel] 键

保温指示灯熄灭。



## ■ 再次保温时

长按 [KeepWarm] 键(约1秒以上)，立刻开始保温。

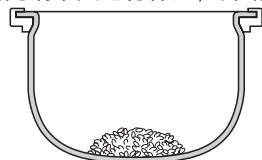


## ■ 于保温种类的选择

- 保温种类保存了上一次的选项，因此若保温种类与上次相同则无需进行保温选择。
- 可通过省电和其他菜单分别设定保温种类。当切换了菜单时，请务必确认保温种类。
- 初始设定为“Keep Warm On”。

## ■ 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。



## ■ 保温的选择方法

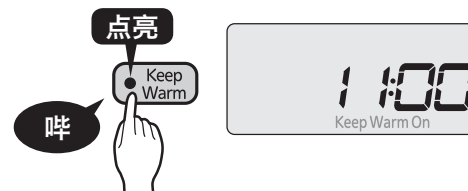
- 煮饭前按下 [KeepWarm] 键选择。(参照 P.57)
- 也可在煮饭过程中选择

## ■ 以“Keep Warm 6H”煮饭后需要继续保温时

按下 [Cancel] 键取消保温。



长按 [保温选择·KeepWarm] 键(约1秒以上)后立刻开始保温。



## ■ 保温经过6小时后需要继续保温时

[KeepWarm] 键闪烁。  
按下 [Cancel] 键，长按 [KeepWarm] 键(约1秒以上)后立刻开始保温。

### Note

- 保温过程中，不要提起内锅。否则可能会取消保温。
- 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。
  - 拔掉电源插头保温
  - 米饭在电饭煲时关闭保温功能
  - 保温冷饭
  - 添加冷饭
  - 饭勺留在内锅里一起保温
  - 少于最小煮饭量的保温
    - 1.0 L 型(5.5 杯) : 1 杯
    - 1.8 L 型(10 杯) : 2 杯
  - 白米(免洗米)以外的保温
  - 米饭呈圈状进行的保温。
  - “Keep Warm On”时，超过24小时的保温
  - “Keep Warm 6H”时，超过6小时的保温
- “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。

# 9 再加热的方法

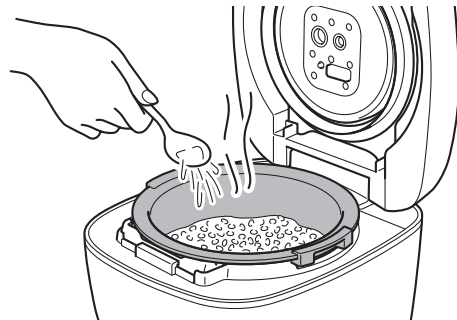
食用之前将保温中的米饭重新加热，便可吃到热腾腾的米饭。

## 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



- 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.64)

# 10 烹调方法 (“Slow Cook” 菜单)

可以使用本产品轻松烹调下述料理。  
料理的烹调方法请参照食谱指南 (P.83)。

开始使用接近沸点的高温煮沸后，将温度降低至约 94 度再炖煮一段时间。之后将温度降至约 86 度继续炖煮。逐渐降低温度炖煮，不仅可让食物更加入味，而且也无需担心长时间加热将汤汁熬干。

## 食谱例

蔬菜鸡肉浓汤、红烧肉

### 不可烹调的菜单示例

- 成为糊状的「咖喱或焖黄油炒面」等的烹调
- 使用会突然产生气泡的「小苏打」等的烹调
- 市场上销售的用电饭煲制作的料理书等上记载的烹调
- 在塑料带等中放入配料或调味料进行加热的烹调
- 有可能堵塞调压孔的带皮西红柿或叶类蔬菜的烹调
- 有可能堵塞调压孔并使用了烤板、铝箔、盖板的烹调
- 分量增加的熬炼制品或「煮糖豆」等豆类、面类的烹调
- 放入大量油的烹调除

- 食谱指南中 P.83，介绍了“蔬菜鸡肉浓汤”和“红烧肉”的烹调方法。

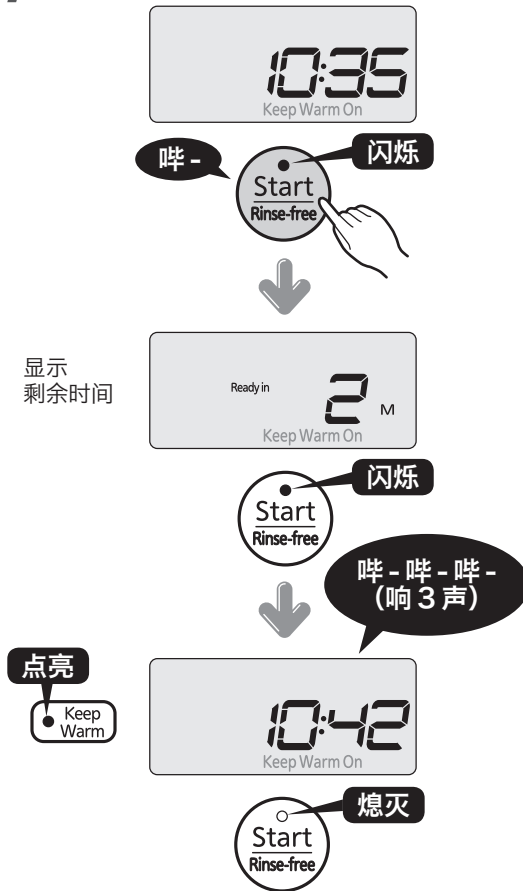
## Note

- 请勿烹调食谱指南记述的食谱以外的料理。
- 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。

### 烹调时的基本操作步骤

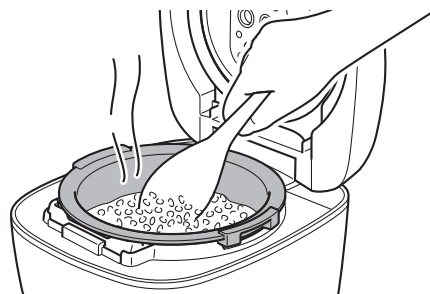
#### 1 预先准备食材

### 4 按下 [Start/Rinse-free] 键



- 想停止再加热时按下 [Cancel] 键。
- 米饭变冷 (约 55 度以下) 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，使其整变得均匀



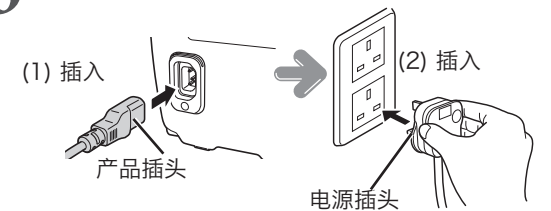
### 2 将食材放入内锅，盖上上盖

## Note

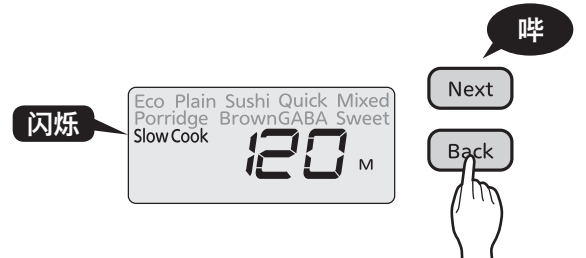
- 请以内锅内侧的“Plain”刻度线为标准加入食材。(参照下表) 当多于规定的最大量时可能无法炖煮或溢出。另外，即使少于最小量时有时也有可能溢出，请多加注意。

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

### 3 连接电源线

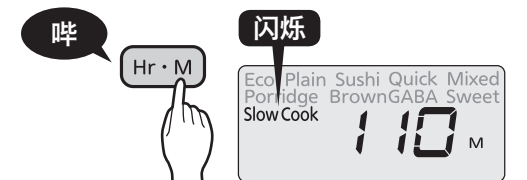


### 4 按 [Next] 键、[Back] 键，选择 “Slow Cook” 菜单

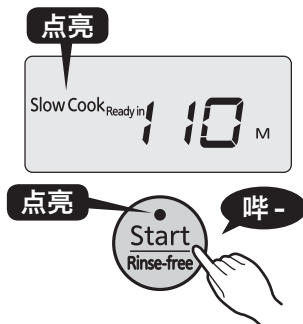


### 5 设定烹调时间

按 [Hr] 键或 [M] 键设定烹调时间以 5 分钟为单位能够在 5~180 分钟之间设定。  
按下 [Hr] 键，时间将增加 5 分钟，按下 [M] 键，时间将减少 5 分钟。



## 6 按1次 [Start/Rinse-free] 键开始烹调。

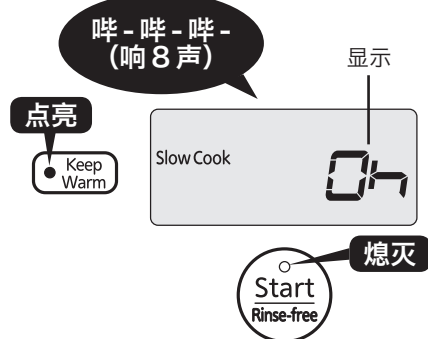


### Note

- 烹调过程中请不要打开上盖。

## 7 煮好饭后

保温指示灯点亮，液晶显示屏显示为“0h”。



- 加热(烹调)不足时，请在显示「保温」的状态下，按 [Hr] 键来校准追加的烹调时间，并按 [Start/Rinse-free] 键。(每次最长可追加 30 分钟)

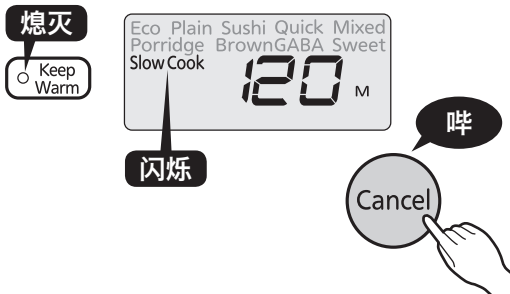
### Note

- 烹调时间不足时，请不要在追加烹调时间前按下 [Cancel] 键。以免保温指示灯熄灭而无法继续烹调。若不慎按下按键时，请按照以下步骤处理。
  1. 取出内锅放置在湿布上
  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.67 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

保温指示灯熄灭。



### 2 清除异味(参照 P.74)

### 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。
- 请注意根据制作的料理的不同，持续保温后，口味可能会有所损失。

其他修理需求等请委托经本公司认可的修理技术人员。

请按照 P.69 ~ 74 记载的方法进行清洁保养。

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.74)

### 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(餐具及烹调器用具)。如果残留清洗剂的话，会导致塑胶等成份变质、变色。所以清洗时，请确实将清洗剂冲洗干净。
- 请使用海绵或布等柔软的清洁用具。
- 清洗内盖后仔细擦拭干净，切勿使缝隙中等残留水滴。若残留水滴，就会留下“水滴”印。

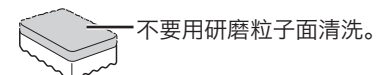
## ■ 每次使用后应清洁的部位

### 1 用清水或温水沾湿海绵清洗

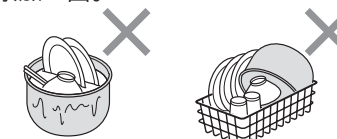
### 2 用干布擦拭水分，使其充分干燥

### Note

- 请不要用海绵的研磨粒子面清洗内锅。以免造成氟素加工面脱落。



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



- 切勿将量杯、饭勺、汤勺浸泡在热水中。以免发生变形。



内锅

饭勺

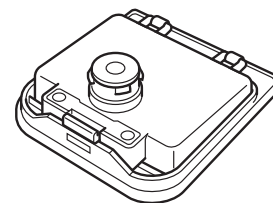


量杯



勺子

### 调压阀



拆卸成 2 个部分。(参照 P.73)

可以冲洗清洁。

### 1 用清水或温水沾湿海绵清洗

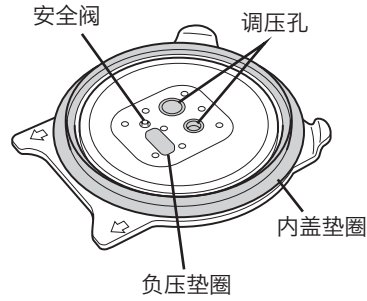
### 2 干布立即将水分擦干，使其充分干燥

### Note

- 勿采取下列方法，有可能造成变形。
  - 用热水清洗。
  - 放入水中浸泡清洗。
  - 煮完饭后在高温状态下立即清洗。
- 混合杂粮一起煮饭后，请务必保养蒸汽盖。以免造成蒸汽盖堵塞，上盖打不开等故障，或者导致煮饭不理想。

## ■ 每次使用后应清洁的部位

内盖  
表面



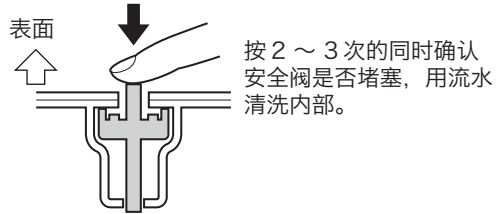
- 1 用水或温水，并用柔软的海绵冲洗
- 2 用干布将分分擦干，使其充分干燥。

### 调压孔 / 调压球

如粘附有饭粒和米粒等，请清除干净。用流水仔细冲洗。

### 安全阀

从内盖的表面侧用手指试着轻按 2 ~ 3 次，如有饭粒或米粒粘附，请清除干净。



### 负压垫圈

在安装在内盖上的状态下进行清洗。脱落时，注意垫圈方向进行安装。(参照 P.72)

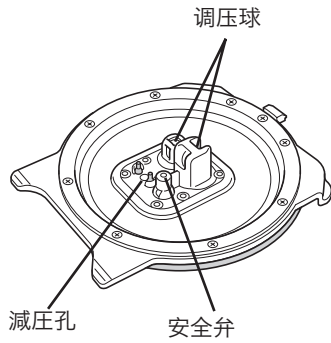
### 内盖垫圈

在安装在内盖上的状态下进行清洗。

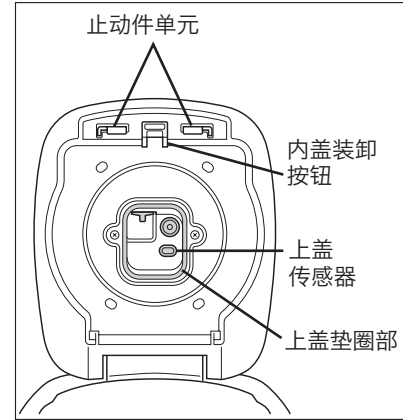
### Note

- 内盖上粘附饭粒或米粒时，请务必清除干净。否则会造成无法盖紧、煮饭时的蒸汽喷出以及上盖打开，内容物溢出等，造成烫伤或受伤。
- 混合杂粮一起煮饭后，请务必保养内盖。以免造成内盖堵塞，上盖打不开等故障，或者导致煮饭不理想。
- 若对这些污垢非常在意，需要用温水沾湿后进行清洗。

裏面

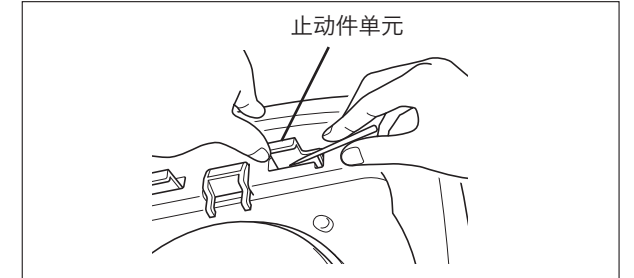


## ■ 脏污后应立即清洁保养的部位



本体的外侧・内侧  
用拧干的布擦净。

止动件单元・上盖垫圈部・钩部・上框  
如粘附有饭粒和米粒时，请清除干净。



### 上盖传感器

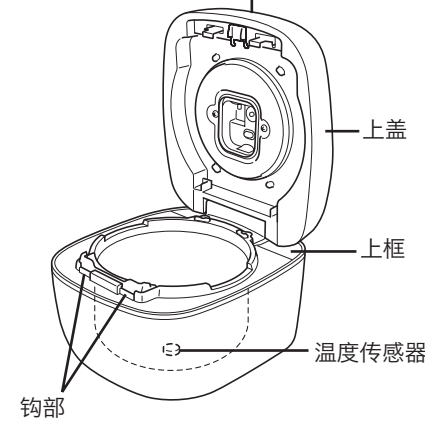
布用布或棉签等沾水轻轻擦拭

### 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。

### Note

- 请绝对不要让水进入本体内部。

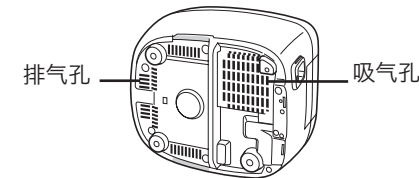


### 吸气孔、排气孔

用棉签等清除灰尘。

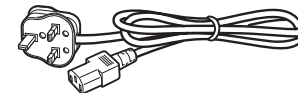
### Note

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



### 电源插头、产品插头

用干布擦拭。



### Note

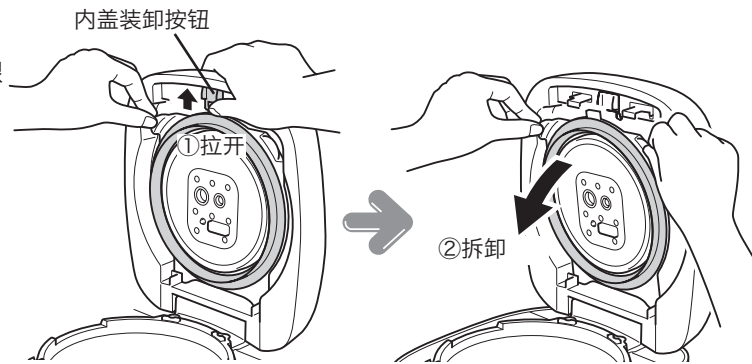
- 在保养内盖后，请确认负压垫圈是否脱落。(脱落时请将其安装。参照 P.72)
- 为避免食蚀及异味，请保持内锅与内锅盖的清洁。
- 请勿用稀释剂、去污剂、漂白剂、化学性抹布、金属铲、尼龙刷等清洁用具。
- 将各部分卸下后再进行保养。
- 清洗蒸汽盖后，请立即用干布将水擦干。如不擦干水分，则会造成“水印”残留。
- 禁止使用洗碗机或烘碗机等。以免造成变形。



## 内盖的拆卸、安装方法

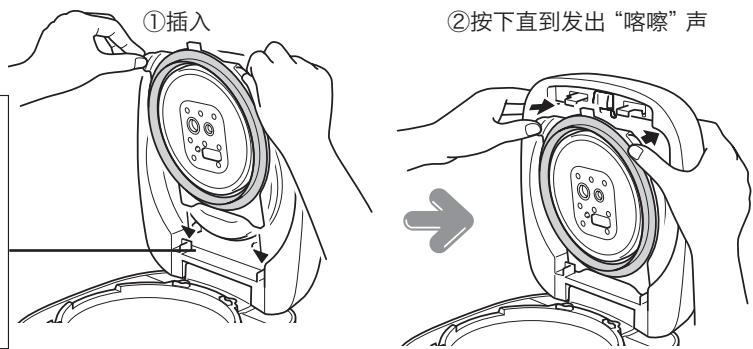
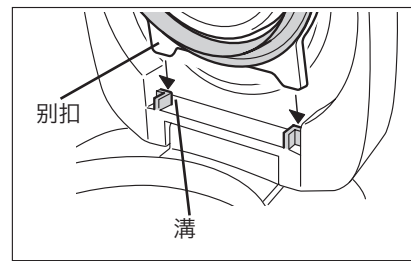
### ■ 拆卸方法

拉开内盖装卸按钮，将内盖卸下放在跟前。



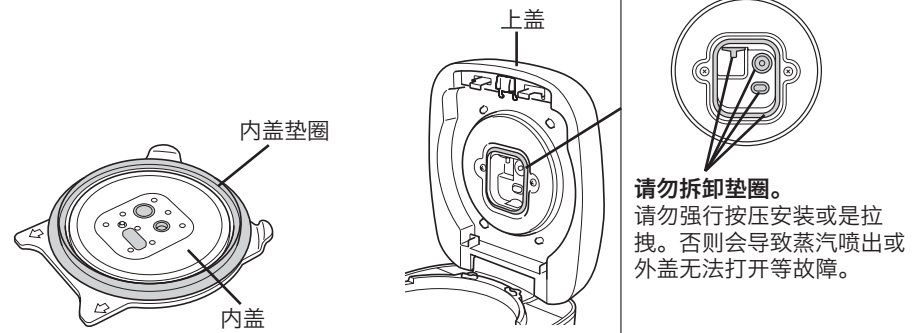
### ■ 安装方法

将内盖的左右别扣完全嵌入槽中。



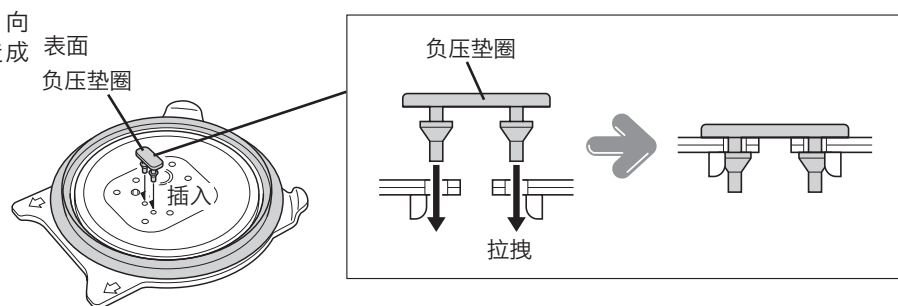
### Note

- 请不要拉扯上盖垫圈、内盖垫圈。扯下来后，将无法再装上。上盖垫圈、内盖垫圈脱落时，请向购买本产品的销售店洽询。



## 负压垫圈的安装

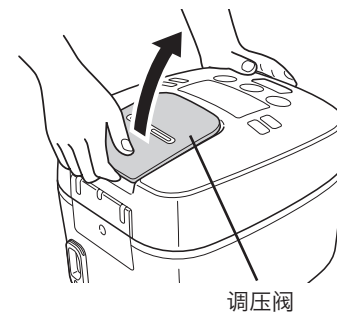
- 请务必注意安装方向进行安装。否则会造成表面煮饭不理想。
- 难以安装时，请在负压垫圈上沾少许水，即易于安装。



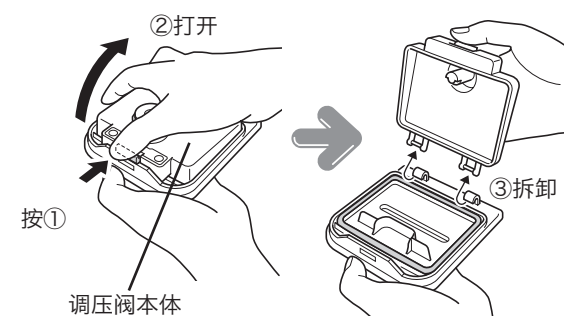
## 调压阀的拆卸与安装

### ■ 拆卸方法

- 将手指插入上盖的凹槽内，向上拉起卸除调压阀

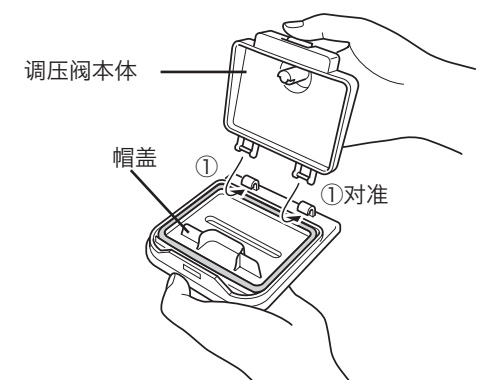


- 将调压阀逆时针旋转，如图所示拆卸帽盖本体



### ■ 安装方法

- 对准调压阀本体，放在帽盖上。



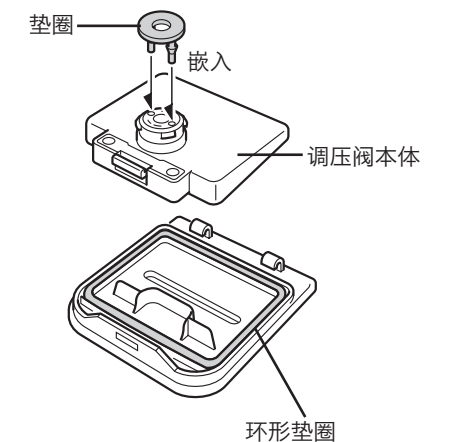
- 按下直到发出“喀嚓”声。



- 牢固地将其安装到本体上

## 调压阀用垫圈的安装

如图所示，小心将垫圈紧紧地嵌入。如未确实嵌入，会导致脱落、蒸汽喷出等故障。



### Note

- 请勿拆卸环形垫圈。如环形垫圈脱落，请照原样确实地嵌入。
- 难以安装时，可在垫圈上沾少许水，即易于安装。

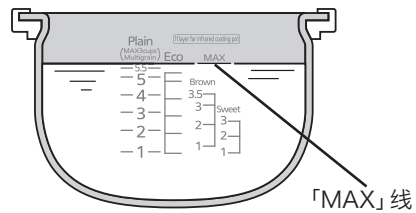
## 异味去除方法 (本体上残留异味时)

请在感觉有异味或烹调之后, 用以下方法进行清洗。

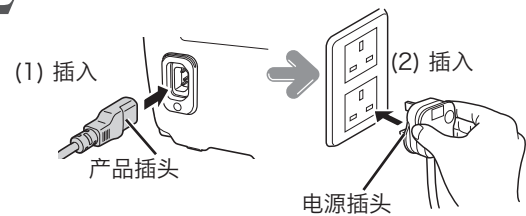
### Note

- 请注意清洗后内锅本体会变热。以免造成烫伤。

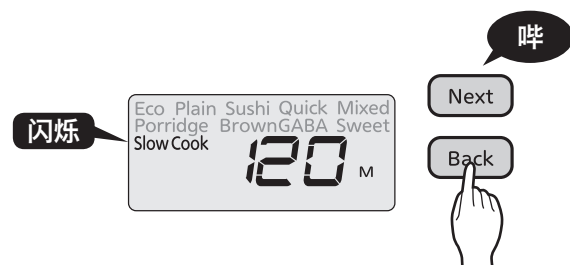
### 1 在内锅里加水「MAX」线, 再把内锅放入电饭煲本体内



### 2 连接电源线

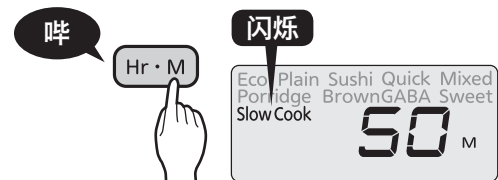


### 3 按 [Next] 键、[Back] 键, 选择「Slow Cook」菜单



### 4 按 [Hr]、[M] 键, 调整时间至 50 分钟

按下 [Hr] 键, 时间将增加 5 分钟, 按下 [M] 键, 时间将减少 5 分钟。  
按 5 分钟的增量将洗净设定为 5 ~ 180 分钟。



### 5 按 1 次 [Start/Rinse-free] 键

清洗开始, 显示部上将显示剩余时间。

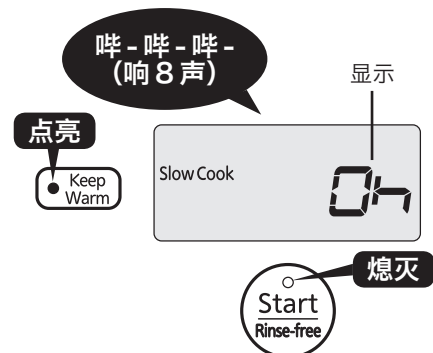


### Note

- 清洗过程中请不要打开上盖。

### 6 清洗结束后

保温指示灯点亮, 液晶显示屏显示为“0h”。



### 7 按下 [Cancel] 键, 拔出电源插头, 收起电源线



### 8 等电饭煲本体冷却后, 倒出内锅中的水, 进行清洁。(参照 P.69)

煮好的饭或电饭煲的动作状态等发生异常时, 请检查确认以下几点。

检查事项	米量或配料量、杂粮的量、水	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	键使用完电饭煲后未取消保温直接按下 [Start/Rinse-free]	内锅里侧、加热板和温度传感器粘附焦饭粒或水滴等杂物	内锅变形	未充分翻动	超过最大煮饭量
发生情况										
煮好的饭	过硬	●	●	●			●	●	●	●
	过软	●	●		●		●	●	●	
	夹生	●			●	●	●	●		●
	有硬米芯	●			●	●	●	●		●
	形成锅巴饭	●	●	●	●		●	●		
煮饭中	蒸汽漏气	●					●	●		●
	溢出	●			●		●			●
	煮饭时间过长	●			●		●	●		●
参照页面	54-55, 85	-	-	57-63	53, 61	59	55, 69, 71	-	59	54, 85

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)	位用热水 (35°C 以上) 淘米或调整水	淘米后长时间浸水	淘米后一直放置在筛盘上	上盖没盖紧	调味料未充分混合	与配料、杂粮等混合煮饭	混入了很多碎米	饭煮好后又立刻继续煮饭	清洁保养不够彻底	中途停电
发生情况												
煮好的饭	过硬		●			●	●		●	●	●	●
	过软			●	●	●	●	●	●	●		●
	夹生			●			●		●	●		●
	有硬米芯			●			●		●	●		●
	形成锅巴饭		●	●	●		●	●	●		●	●
煮饭中	有糠味	●										
	蒸汽漏气	●				●				●		
	溢出	●	●		●		●			●		
煮饭时间过长	●										●	
参照页面	55, 69-71	54, 55	55	54, 61, 63	-	56, 69-72	54	-	-	69-74	85	

# 13 觉得“Slow Cook”不理想时

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。

发生情况	检查事项	煮饭量或加水量的错误	内锅里侧、温度传感器上粘有焦饭粒等杂物	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
	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	54-55, 85	55, 69-71	59	55, 69-73	54, 55	66	60-61	64-65

发生情况	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	少量的米饭呈圈形状保温	添加冷饭	饭勺放在锅内一起保温	设置了「Keep Warm GH」, 经过保温时间后, 米饭长时间放置在内锅里	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	内锅里有米饭的情况下取消了保温	中途停电
	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	64-65	65-66	65	65	65	65	69-74	66	68, 74	-	85

若烹调的料理不够美味时，请检查确认以下几点。

发生情况	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	中途停电
	食物	无法炖煮	●	●		●		●	●
	溢出	●	●	●					
	熬干	●		●		●			
	烧焦味严重	●	●	●		●		●	
	参照页面	67			67, 68		55, 69-71	56, 69-71	85




# 14 认为发生故障时

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
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。	84
	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。		75
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。	84
	显示屏是否闪烁“0:00”。	请设定时间。	
	是否选择了“Quick”“Mixed”、“Sweet”、“Slow Cook”菜单。	左侧的菜单无法进行预约煮饭。	
	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。	60, 61
无法设定预约吸水	是否选择了“Quick”“Mixed”、“Sweet”、“Slow Cook”菜单。	左侧的菜单无法进行预约煮饭。	62, 63
液晶显示有水汽	垫圈类、内锅边缘是否粘有焦饭粒或米粒等杂物。	请清除干净。	55, 69-71
	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] 键后发出“哔哔”的提示音。	米饭变冷。米饭温度低于约 55 度时无法再加热。	66
	保温指示灯是否已熄灭。	请按下 [KeepWarm] 键，确认保温指示灯点亮，之后再次按下 [Start/Rinse-free] 键。	
煮饭过程中、保温中、再加热中发出声音	“呼—”的声音。	风扇运转的声音。并非故障。	52
	“吱—”或“叽哩哩…”的声音。	IH 运转的声音。并非故障。	
	发出“噗”“咕咚咕咚”的声音的同时，从蒸汽孔冒出大量蒸汽。	这是由于沸腾造成，并非故障。	-
	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。	-
煮饭过程中发出“咔”的声音	这是进行压力调节的声音。并非故障。		-
按下了 [Start/Rinse-free] 键、或按下了 [KeepWarm] 时，会发出“哔哔…”的提示音	是否安装了内锅。	请安装内锅。	56
设定煮饭预约时间或预约吸水时发出“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。	61, 62
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 [Hr] 或 [M] 键也无法进入时间设置模式	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。		84
保温指示灯闪烁未保温	选择“Keep Warm 6H”，当保温时间经过后，保温指示灯会闪烁。（若放置在电饭煲中不顾，粥就会变成糊状或发粘，因此请尽快食用。）		65
液晶显示屏上有线状黑色印渍	液晶显示屏有时会因静电出现印渍，并非故障。若想清除，可用拧干的抹布擦拭清除。可通过除静电减轻印渍。		52
烹调的保温过程中「6」闪烁	是否在烹调后持续保温了 6 小时以上。	如果超过了 6 小时，则「6」闪烁。（烹调后请勿保温 6 小时以上。）	68
保温过程中按下 [Hr] 键后“24”闪烁	是否将米饭保温超过 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。	65
插入插头时，显示部位上“0:00”闪烁	如重新插入电源插头，则当前时间、预约时间、或保温经过时间的记忆是否会消失。	锂电池没电了。请联系您购买产品的销售店进行修理。	52, 84
	虽然锂电池没电，仍可正常煮饭。		52, 84
	同时按下 [Cancel] 键和 [Timer] 键。	正确校准时间。	84
上盖无法盖上、或煮饭过程中上盖打开	上框或内盖垫圈、插簧按钮、盖子周围是否附着有饭粒等。	请将其清除干净。	55, 69-71
上盖关不严	是否安装了内盖。	请安装内盖。	72
	煮饭后，打开米饭是否立刻关闭了盖子。	由于这是压力电饭煲，因此盖子密闭度较高。因此有时会感觉较难关闭，并非故障。请缓慢重新关闭盖子。	56

故障现象	确认事项	处理方法	参照页面
水滴会积存在上框		煮饭后或者保温时，水分有时会积存在上框，这并非故障。水分积存在上框时，请用干布擦干即可。	59
按下按键后没有反应	产品插头与电源插头是否正常插入。	请将产品插头切实插入本体，电源插头牢牢插入插座。	47, 56
	保温指示灯是否点亮。	请按下 [Cancel] 键取消保温之后再行操作。	56
电源插头有火花飞溅。		插入和拔出电源插头时会有小火花出现的情况，这属于 IH 方式固有的特征并非故障。	-
产生塑胶等异味		刚开始使用时有时会产生塑胶等异味，之后会慢慢消失。	-
塑料部位有线状或波纹状现象		这是塑胶成型时产生的痕迹，并不妨碍产品使用品质。	-

## 液晶显示屏上出现下列显示内容时

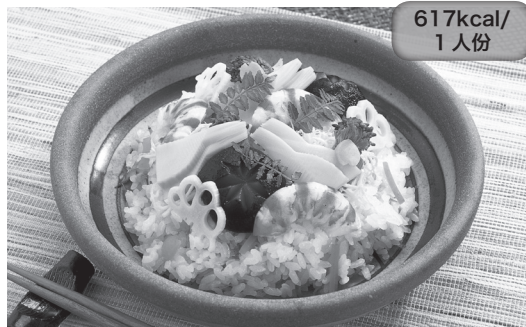
故障现象	处理方法	参照页面
显示以下画面，并持续响起“哔—”的声音或“哔哔哔哔哔…”的声音	 <p>如将本体放置在地毯等物品上或室温较高的场所内，有可能导致吸气孔和排气孔堵塞、温度上升、按下按键后没有反应。此时，请按以下步骤处理。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>拔下电源插头</li> <li>将电饭煲移动到室温较低的场所，以免吸气孔和排气孔堵塞</li> <li>再次将电源插头插入插座中，进行按键操作。</li> </ol> <p>如果还是没有反应，表明本体有异常。请在拔下电源插头后，委托购买本产品的销售店进行修理。</p>	-

### 关于塑胶零部件

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

- 本食谱指南中使用的量杯容量为 0.18L (附带的量杯)。
- 大匙的容量为 15mL。
- 小匙的容量为 5mL。
- 煮免洗米时，不需要再淘米。
- 各菜单下记载的卡路里数值仅供参考。

## Sushi 菜单 什锦散寿司饭



617kcal/  
1 人份

- 材料 (4 人份)
- 寿司饭
- 米…3 杯 海带…3cm 边长 1 片
- 料酒…1 又 1/2 汤匙
- 混合醋
- 醋…4 又 1/2 汤匙 白糖…4 又 1/2 汤匙
- 盐…2 茶匙
- 配料 (混合搅拌用)
- 牛蒡…1/2 根 胡萝卜…30 g
- 小白鱼干…20 g
- (配料的煮汁)
- 高汤…1 杯 酱油…1 汤匙
- 白糖…1 又 1/2 汤匙
- 烤海鳗…1 条
- 配料 <装饰用>
- 日本对虾…小的 8 只
- 干香菇…小的 4 个
- (干香菇的煮汁)
- 干香菇的浸泡水…1 杯
- 高汤…1/2 杯
- 酱油…1 汤匙 白糖…1 又 1/2 汤匙
- 莲藕 (细长型) …40g
- (腌渍莲藕用的甜醋)
- 醋…1/4 杯 白糖…1 又 1/2 汤匙
- 盐…1/2 汤匙
- 鸡蛋丝
- 鸡蛋…2 个 白糖…1/3 茶匙 盐…少许
- 其他
- 花椒嫩叶、豌豆角、糖醋生姜等

- 做法
- 1. 用内锅洗米后，加入料酒并加水至“Sushi”的刻度线 3，充分混合搅拌后加上海带，选择“Sushi”菜单烹煮。
- 2. 将醋、白糖、盐加入碗中混合，制成混合醋。
- 3. 将煮好的米饭转移至浅木桶，并加入 2 的混合醋。用饭勺以切开的方式混合搅拌的同时用扇子等扇使其冷却。
- 4. 牛蒡削成薄片，胡萝卜切成 4cm 长度的细丝，用煮汁炖煮过后，加入小白鱼干煮沸，冷却后沥干水。
- 5. 烤海鳗对半切了后切成 5mm 左右的细丝。
- 6. 干香菇用水泡软后用煮汁炖煮。
- 7. 日本对虾去掉背上的肠，用盐水煮后，剥去壳。
- 8. 调味后的鸡蛋做成薄煎蛋，并切细做成鸡蛋丝。
- 9. 莲藕去皮后切成 2mm 厚度的薄片，用热水煮，再浸泡到甜醋里。
- 10. 寿司饭中加入 4、5 后混合，盛入碗里后加上 6、7、8、9 的配料、花椒嫩叶、糖醋生姜。

### 注意

- 海带应用拧干后的湿巾擦拭干净。
- 浅木桶应事先用醋水稍微沾湿。
- 请勿用内锅混合米饭和醋。

## Mixed 菜单 什锦饭



483kcal/  
1 人份

- 材料 (4 人份)
- 米…3 杯
- 海带…3cm 边长 1 片
- 调味用佐料
- 酱油…2 汤匙 料酒…1 汤匙
- 甜料酒…1/2 汤匙 盐…1/2 茶匙
- 鸡腿肉…60g
- 油炸豆腐…1/2 片
- 胡萝卜…40g
- 牛蒡…35g
- 魔芋…1/8 块
- 干香菇…2 个
- 豌豆角…8 个
- 料酒、酱油、盐、醋…各适量
- 做法
- 1. 鸡肉切成 1cm 的块，撒上少许料酒和酱油。
- 2. 油炸豆腐去油，纵向对半切，然后切成细丝。
- 3. 胡萝卜去皮，切成 3cm 长的粗条。
- 4. 用菜刀的背面刮牛蒡的皮，削成薄片用醋水漂。
- 5. 魔芋在水里煮 4~5 分钟，用清水洗净后后切成与胡萝卜同样的大小。
- 6. 干香菇泡到水里使其恢复柔软，除掉根部后切成丝。
- 7. 豌豆角去掉筋，用盐水煮过后过一下冷水使其不变色，并切成丝。
- 8. 用内锅洗米后，加入调味用佐料并加水至“Plain”的刻度 3，充分混合搅拌后将除豌豆角以外的配料和海带加到上面，选择“Mixed”菜单烹煮。
- 9. 8 煮好后取出海带，放入豌豆角，整体充分混合搅拌后盛入碗里。

## Brown 菜单 干虾盐渍海带糙米饭



487kcal/  
1 人份

- 材料 (4 人份)
- 糙米…3 杯
- 盐渍海带…10 g
- 干虾…40 g
- 牛蒡…1/2 根
- 胡萝卜…15 g
- 油炸豆腐…1/2 片
- 盐水毛豆粒…40 g
- 料酒…2 汤匙
- 做法
- 1. 干虾用温水浸泡，保留浸泡过的汁水。盐渍海带切成 1cm 长。
- 2. 牛蒡削成短的薄片，将去油后的油炸豆腐和胡萝卜切成细丝。
- 3. 用内锅洗糙米后，加入料酒，浸泡过虾的汁水和水加至“Brown”的刻度 3，充分混合搅拌。
- 4. 将 1 和 2 铺在 3 上，选择“Brown”菜单烹煮。
- 5. 煮好后，加入毛豆粒混合。

## Porridge 菜单 杂粮药膳粥



146kcal/  
1 人份

- 材料 (4 人份)
- 米…0.5 杯
- 混合杂粮…2 汤匙
- 松子…2 汤匙
- 枸杞…2 茶匙
- 山药…100 g
- 生姜切细丝…10 g
- 盐…2/3 茶匙
- 料酒…1 汤匙
- 做法
- 1. 用内锅 (土锅) 洗米后，加入盐和料酒，加水至“Porridge · hard”的刻度 1，充分混合搅拌。
- 2. 将混合杂粮铺到 1 上，选择“Porridge”菜单烹煮 60 分钟。
- 3. 用温水浸泡枸杞。
- 4. 将山药切成方块，连同松子加入煮好的 2 中，焖 10 分钟，然后盛入碗里，并装饰上枸杞和生姜。



Sweet  
菜单

## 台湾风味糯米饭

690kcal/  
1人份

## ■ 材料 (4 人份)

- 糯米…3 杯
- 酱油…3 汤匙
- 猪肉末…50g
- 猪皮…50g
- 干虾(小)…3 大匙
- 干鱿鱼…25g
- 炸洋葱 / 炸小洋葱头…50g
- 干香菇…3 个
- 色拉油…2 汤匙
- 调味用佐料
- 芝麻油…1 汤匙
- 酱油…1 汤匙
- 白胡椒(粉末)…少许
- 生香菜碎末(装饰)…适量

料酒…2 汤匙  
白糖…1/2 茶匙

## ■ 做法

1. 将干鱿鱼、干虾、干香菇分别用水泡软，沥干水后将干鱿鱼和干香菇切成细丝。
2. 猪皮切成碎末。
3. 用平底锅加热色拉油后，翻炒 1 和 2，再加入炸洋葱和猪肉末翻炒。
4. 向 3 中加入调味用佐料，放置冷却。
5. 用内锅洗糯米，加入酱油(3 汤匙)，加水至“Sweet”的刻度线 3，充分混合搅拌。
6. 将 4 的一半配料摆放在 5 上，用“Sweet”菜单煮饭。
7. 饭煮好后，放入剩余的配料，整体搅拌均匀后盛入碗里，并撒上香菜末。

Sweet  
菜单

## 虾仁板栗糯米饭

639kcal/  
1人份

## ■ 材料 (4 人份)

- 糯米…3 杯
- 五花肉…110 g
- 干香菇…2 个
- 干虾…10 g
- 笋…20 g
- 胡萝卜…10 g
- 松子…1 茶匙
- 板栗去壳…4 个
- 生姜切细丝…10 g
- 中国清汤…300 mL
- 猪肉的佐料
- 料酒…2 茶匙
- 酱油…2 茶匙
- 生姜汁…1 茶匙
- 调味用佐料
- 料酒…3 汤匙
- 酱油…3 汤匙
- 白糖…1 茶匙
- 青葱切小段…3 根
- 猪油或色拉油…2 汤匙

## ■ 做法

1. 干香菇、干虾分别用水浸泡，笋事先用水煮。(干香菇、干虾的浸泡汁保留待用。)
2. 猪肉切成 1cm 的块，事先调味。
3. 用平底锅加热猪油后煸炒 2，放置冷却。
4. 用内锅洗糯米，放入 1 的干香菇与干虾的浸泡汁和调味用佐料，加中国清汤至“Sweet”的刻度线 3，充分混合搅拌。
5. 将 3 和干虾、松子、生姜铺在 4 上，选择“Sweet”菜单烹煮。
6. 加入煮好的板栗，以切开整体的方式混合搅拌，然后盛入碗里，并撒上切成小段的青葱。

Slow Cook  
菜单

## 蔬菜鸡肉浓汤

156kcal/  
1人份

## ■ 材料 (4 人份)

- 鸡翅…4 根
- 胡萝卜…1 根
- 芹菜…1 株
- 洋葱…1 颗
- 土豆…2 个
- 水…600 mL
- 高汤粉(颗粒)…4 茶匙
- 盐、胡椒…各少许

## ■ 做法

1. 切除鸡翅的翅尖。
2. 胡萝卜切成 4 等份，芹菜去茎后切成 4 等份，洋葱切成 6 等份，土豆切成 8 等份。
3. 将所有材料都放入内锅中，加水和高汤粉，再加盐和胡椒，充分混合搅拌，选择“Slow Cook”菜单加热 60 分钟。
4. 煮好后，盛入碗中。

Slow Cook  
菜单

## 红烧肉

529kcal/  
1人份

## ■ 材料 (4 人份)

- 五花肉…400 g
- 百叶结…100 g
- 生姜…4 片(薄片)
- 煮汁
- 浓酱油(老抽)…1 又 1/2 汤匙
- 料酒…1 汤匙
- 水…300mL
- 盐…少许
- 白糖…少许
- 葱段…适量

## ■ 做法

1. 五花肉洗净后，切成块，加入生姜，倒入热水中焯一下，去除血水。
2. 百叶结洗净、煮开，以去除豆腥味。
3. 将五花肉、生姜和百叶结放入内锅，加入煮汁(料酒、浓酱油和水)。
4. 选择“Slow Cook”菜单加热 60 分钟，跳至保温后，加入盐、白糖调味。
5. 将五花肉翻面，再按 [Hr] 键，继续加热 10 分钟。
6. 再次跳至保温后，加入葱。

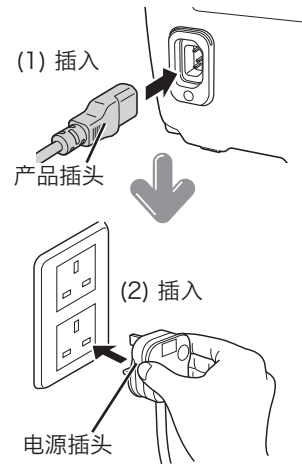


## 时间的调整方法

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。

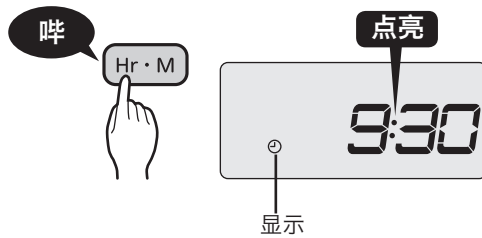
### ■ 例如：将“9:30”调为“9:35”时

#### 1 连接电源线



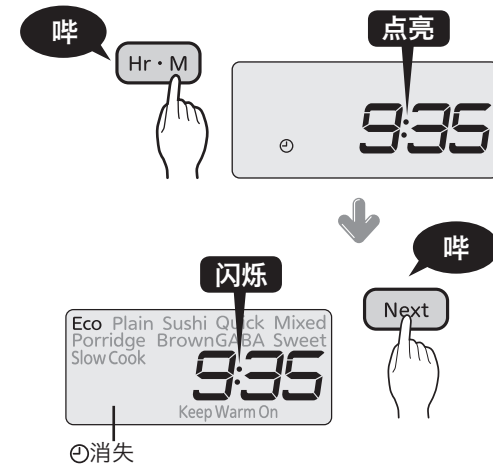
#### 2 进入时间设置模式

按下 [Hr] 或 [M] 键  $\odot$  点亮。



#### 3 调整时间

“小时”用 [Hr] 键、“分钟”用 [M] 键进行设定。  
持续按键则会快进。  
调整好时间后，按下 [Next] 键。完成调整时间。



• 调整时间过程中想要取消时，按下 [Cancel] 键。

## 产品规格

容量	1.0L 型 (5.5 杯)	1.8L 型 (10 杯)		
电源	220 - 230 V 50/60 Hz			
额定电力 (W)	1100	1220		
煮饭容量 (L)	Eco	0.18~1.0 (1~5.5 杯)	0.36~1.8 (2~10 杯)	
	Plain	0.18~1.0 (1~5.5 杯)	0.36~1.8 (2~10 杯)	
	Sushi	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)	
	Mixed	0.18~0.54 (1~3 杯)	0.36~1.08 (2~6 杯)	
	Porridge	hard	0.09~0.18 (0.5~1 杯)	0.09~0.36 (0.5~2 杯)
		soft	0.09 (0.5 杯)	0.09~0.27 (0.5~1.5 杯)
	Brown	0.18~0.63 (1~3.5 杯)	0.36~1.08 (2~6 杯)	
	Brown GABA	0.18~0.63 (1~3.5 杯)	0.36~1.08 (2~6 杯)	
	Sweet	0.18~0.54 (1~3 杯)	0.36~0.90 (2~5 杯)	
外形尺寸* (cm)	宽	25.6	27.9	
	深度	30.5	33.3	
	高度	23.9	27.2	
本体重量* (kg) (含电源线)	5.8	6.8		
电源线的长度* (m)	1.4			

\*为大概数值。

#### 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。
- 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。  
压力煮饭中内部压力排出后会一下子喷出蒸汽，请注意。

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)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.50)



# 1 安全須知

目次	
1 安全須知	87
2 各部名稱及用途	92
從選單可選的功能與特點	94
煮出美味可口米飯的秘訣	95
3 煮飯前的準備	96
4 煮飯方法	98
煮飯所需的時間	100
5 米飯煮好後	101
6 定時煮飯的預約煮熟方法	102
7 定時煮飯的預約浸泡方法	104
8 保溫	106
9 再次加熱的方法	108
10 烹調方法 (“Slow Cook” 功能選單)	109
11 清潔保養方法	111
12 無法將飯煮好時	117
13 覺得 “Slow Cook” 做不好時	119
14 出現故障時	120
出現故障時	121
食譜指南	122
時間的調整方法	126
規格	127
停電時	127
消耗品與另售品的購買方法	127

使用前請仔細閱讀並遵守。




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

透過以下內容，將因疏忽注意事項而錯誤操作，導致危害及損害的程度，加以區分說明。

	<b>警告</b>	表示假設操作不當時，可能導致使用者死亡或重傷 <sup>*1</sup> 的內容。
	<b>注意</b>	表示假設操作不當時，可能會造成使用者受到傷害 <sup>*2</sup> ，或者出現財物損害 <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的情況。  
\*2 所謂傷害是指不需要入院治療或長期複診的燙傷或觸電等情況。  
\*3 所謂物質損害是指波及到建築物、家產以及家畜、寵物等的連帶損害。

所用圖形符號的說明

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

## 警告



請勿使用額定電壓以外的電源。  
可能會導致火災、觸電或故障。



請單獨使用額定 7A 以上的插座。  
如果與其他器具並用，多孔插座可能出現異常發熱、燒熔等現象，可能會導致火災。



電源線如果出現破損，請勿繼續使用。  
此外，請勿破壞電源線。  
(加工、過度彎曲、靠近高溫處、拉扯、扭動、捆束、重壓、夾入物體等)  
可能會導致火災或觸電。



電源線插頭如積塵過多，請仔細清除乾淨。  
可能會導致火災。



若電源線損壞時，必須從製造廠商或其服務處取得的專用電源線或配件加以更換。



使用時請將電源線插頭完全緊密插入插座，不可有鬆動情況。  
可能會導致插頭、插座燒熔、觸電、短路、冒煙或火災。



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



請勿在手潮濕的情況下插拔電源線插頭。  
可能會導致觸電或受傷。

請勿用濕手觸碰本產品。



煮飯過程中，請勿打開鍋蓋。  
可能會導致裡面米飯、食材噴出，造成燙傷或傷害。在不得已的情況下要打開鍋蓋時，要確認操作面板上的“Pressure”顯示燈熄滅，沒有蒸氣噴出後再打開。  
(P.99)



接觸禁止  
請勿用臉或者手去靠近蒸氣孔蓋或蒸氣孔。  
否則可能會導致燙傷。特別是注意不要讓嬰幼兒碰觸。



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

## 警告

請勿用水浸泡或淋濕本產品。否則可能導致短路或觸電。

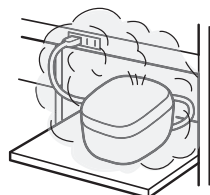


嚴禁將本產品浸入水或其他液體中。

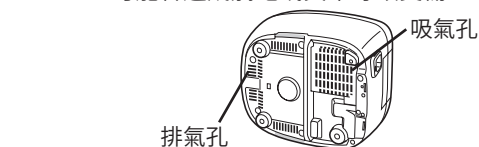
不可改造。請勿讓非本公司專業維修技術人員，對本產品進行分解或維修。可能會導致火災、觸電或受傷。

嚴禁拆卸。

電源線插頭請勿接觸到蒸氣。可能會導致火災、觸電或著火。在移動式桌子上使用時，電源線插頭請勿在蒸氣影響範圍內使用。



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



蓋上鍋蓋時，請清除上框及開蓋按鍵附近附著的米粒等，牢固蓋好直到聽到“喀嚓”一聲響。

蒸氣產生時，若強行打開鍋蓋，可能會導致米飯、食材噴出，造成燙傷或傷害。

器勿將本產品主體插頭含在口中。應小心不要讓嬰幼兒誤將產品主體插頭含在口中。可能會導致觸電或受傷。

請勿用於使用說明書記載用途以外的其他用途。

且應隨時檢查確保調壓孔或安全閥未受堵塞。

〈禁止進行的烹調範例〉

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

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

〈異常、故障範例〉

- 使用過程中，電源線或電源線插頭異常發熱。
- 電子鍋冒煙或出現焦味。
- 電子鍋的某個部位出現破裂、鬆動或晃動。
- 內鍋變形。
- 出現其他異常或故障。

立即拔下電源線插頭，並洽詢原購買處進行檢查、維修。

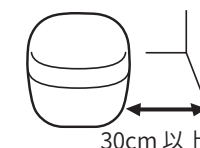
請勿在不穩定場所、耐熱性差的桌子或地毯上面使用。

可能導致火災，或傷到桌子、墊子或地毯。

## 警告

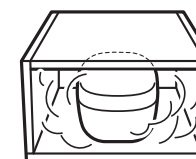
請勿讓身障人士或無法充分理解使用方法者單獨使用本產品。使用時必須要有可充分理解使用方法者在一旁確認後陪同使用。可能會導致燙傷、觸電或受傷。

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



## 注意

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



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。

請勿使用非專用內鍋。可能導致過熱或異常情況。

調壓孔、安全閥、減壓孔堵塞等狀態下請勿使用。否則可能由於蒸氣外漏或米湯溢出，造成燙傷或傷害。這也是無法將飯煮好的原因。

內蓋配件折斷狀態下不可使用。否則可能由於蒸氣外漏或米湯溢出，造成燙傷或傷害。這也是無法將飯煮好的原因。

請勿空燒。可能導致故障、過熱或異常情況。

本商品為一般家庭用。本產品預想的使用場所為家庭內或以下場所，請注意。

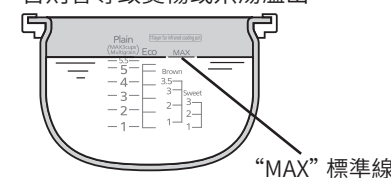
- 店鋪、事務所等的茶水間
- 農場設施
- 賓館等住宿設施的客房
- 民宿等住宿設施的客房

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。

請勿在會堵塞吸、排氣孔或者室溫較高的場所使用。不要放置在地毯、塑料袋等上面。否則會造成觸電、漏電或火災、故障等。

請勿在 IH 烹飪加熱爐上使用。可能會導致故障。

煮飯時，不要加水超過內鍋中“MAX”這個標準線。否則會導致燙傷或米湯溢出。





## ⚠️ 注意



打開鍋蓋時請注意蒸氣。  
可能導致燙傷。

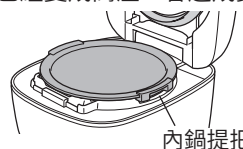


使用中或使用後請勿觸碰高溫部位。  
可能導致燙傷。

請勿觸摸或接觸



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



內鍋提把手

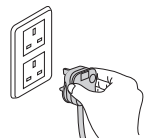


拔下電源插頭。

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



取下電源線時請務必握緊插頭。  
否則可能導致觸電或短路，從而導致火災。



禁止同時使用多孔插座。  
可能導致火災。



請小心操作。  
如果掉落或強大撞擊，可能導致傷害或故障。



由於會產生磁力線，因此請勿靠近磁力較弱的物體。  
可能會造成電視、收音機出現雜音。  
可能會造成金融卡、捷運悠遊卡、卡匣式錄音帶、錄影帶等消磁。



在使用本產品時，請向專業醫生諮詢醫療專用起搏器等的使用方法。  
由於本產品的工作，可能會對起搏器產生影響。



待本產品冷卻之後再進行清潔保養，  
高溫表面可能導致燙傷。



請勿將本產品整機清洗。  
以免本產品或底部浸水，可能導致短路和觸電。



請勿在煮飯過程中移動電子鍋。  
可能導致燙傷或米湯溢出。

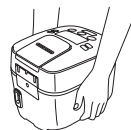


搬運本產品時，請勿觸摸開蓋按鍵。  
否則鍋蓋打開，可能會導致受傷或燙傷。

請勿觸摸或接觸



搬運本產品時，請勿握住上蓋移動。  
可能會導致燙傷，受傷。務必持本體底部移動。

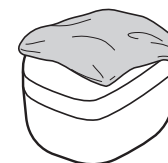


## ⚠️ 注意

### ■ 延長產品使用壽命的注意事項

● 請清除本產品上所附著之燒焦飯粒、米粒等。  
可能導致蒸氣外洩、米湯溢出或發生故障、或不美味等。

● 煮飯過程中，請勿用布等覆蓋電子鍋。  
否則可能導致本體或鍋蓋出現變形或變色。



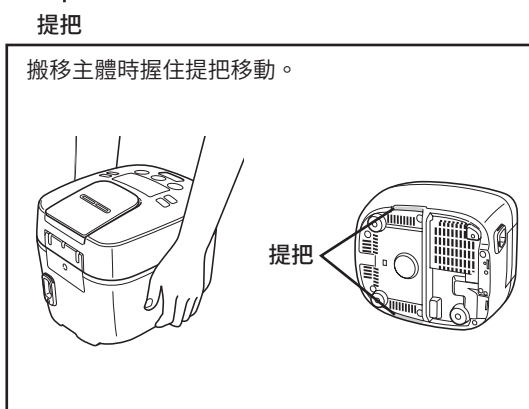
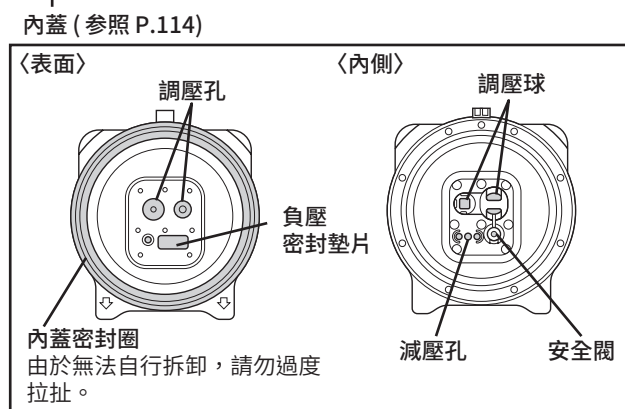
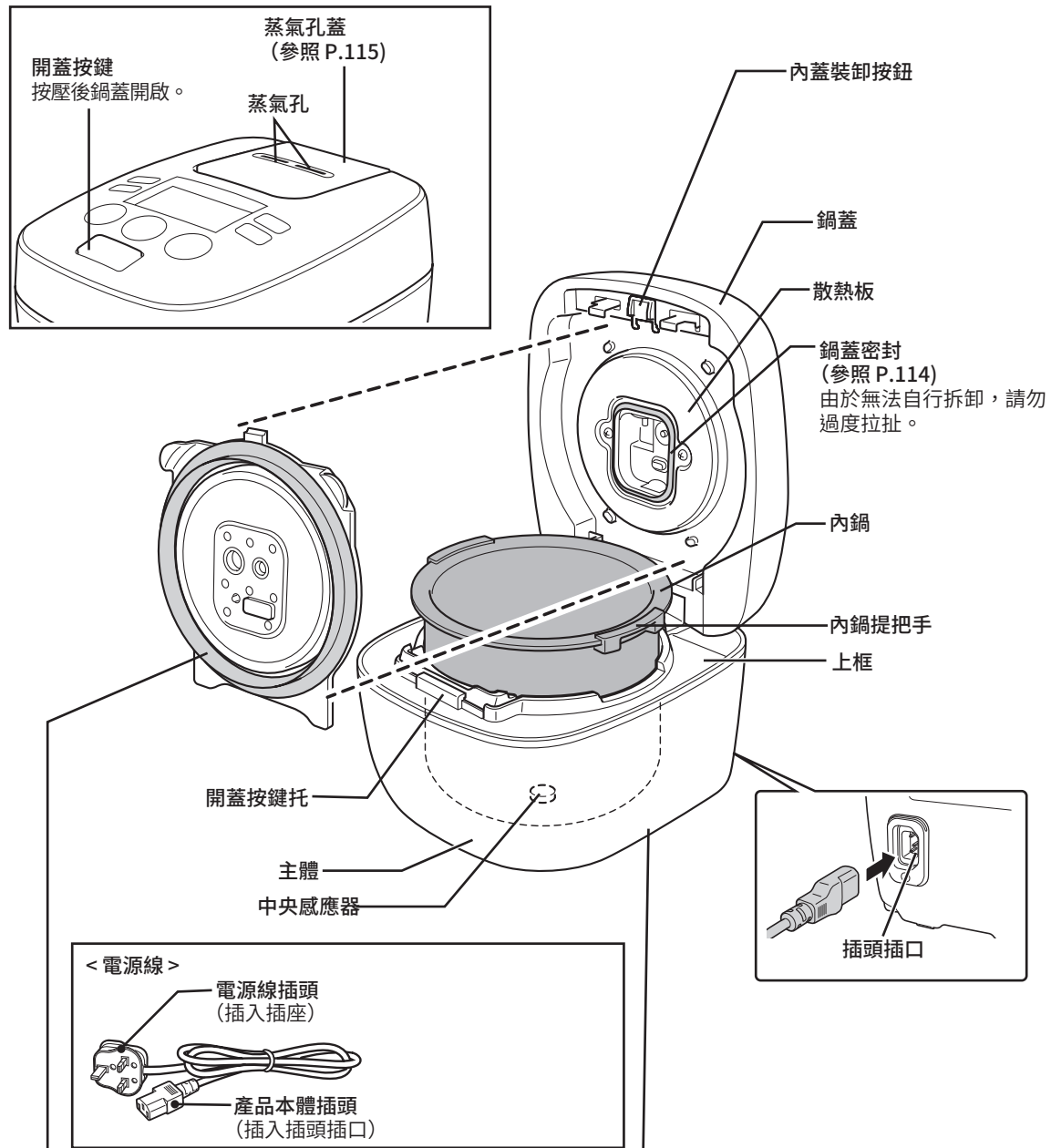
● 冷飯請勿再加熱（保溫）。以避免異味產生。

● 為了維持本產品的功能與性能，產品中設有專用孔洞，但偶爾會有昆蟲等進入該孔洞內，使產品發生故障。請注意可以使用市面上銷售的防蟲產品。另外，如果爬入了蟲子造成了產品故障，需自費維修。具體詳情請至原購買處洽詢。

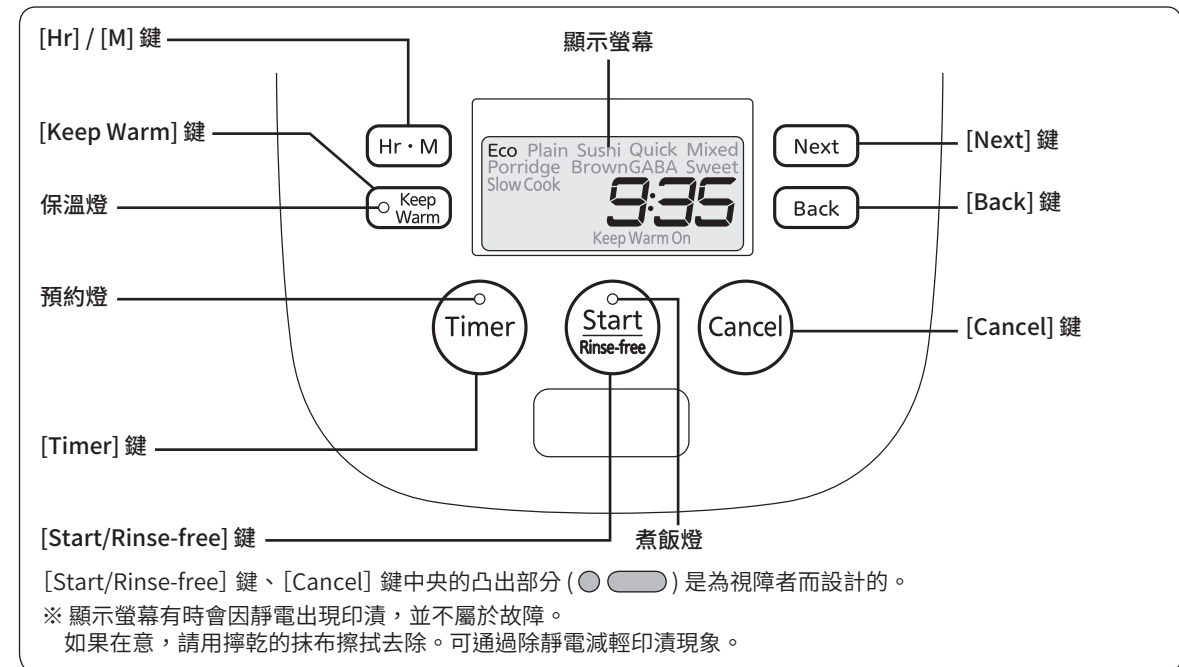
● 內鍋屬於消耗品，其氟素塗層隨著使用會逐漸損耗，有時會出現剝落，不過其對人體無害，也不會影響煮飯或保溫性能。如果您介意出現以上情況或者出現了變形、腐蝕時，您可以重新購買。具體詳情請至原購買處洽詢。

- 內鍋的氟素塗層出現膨脹或剝落會導致變形，因此請務必遵守下列使用方法。
- 請勿將內鍋直接放置於瓦斯爐上加熱，或在電磁爐、微波爐等器具中使用。
- 請勿將白米、免洗米以外的米飯（什錦飯等）進行保溫。
- 請勿在內鍋中使用醋。
- 請勿使用隨附或木製品以外的飯匙。
- 請勿使用金屬製的勺子、湯匙、打蛋器等堅硬物體。
- 請勿在內鍋中放入竹製蒸籠等。
- 請勿在內鍋中放入餐具等堅硬物體。
- 請勿使用金屬鏟或菜瓜布等堅硬物體進行清潔保養。
- 請勿使用洗碗機或烘碗機等產品。

# 2 各部名稱及用途



## 操作面板



## ■ 確認附件



## ■ 關於聲響

煮飯、蒸煮、再次加熱過程中及保溫期間發出的下列聲音並不屬於異常。

- “嗚嗚”聲 (風扇轉動的聲音)
- “噠”或“啾啾啾…”聲 (IH 運行的聲音)

## ■ 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.126)

## ■ 內鍋 (土鍋塗層)

為了使煮出的米飯味道接近使用土鍋所煮出的口感，金屬鍋表面增添陶土材料塗層加工。

## ■ 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。

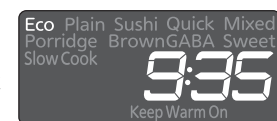
- 在拔下電源線插頭的狀態下，鋰電池有 4~5 年的使用壽命。
- 鋰電池電量耗盡後，如果插入電源線插頭，顯示螢幕部位會閃爍“0:00”。此時雖然可以進行一般的煮飯，但是一旦拔下電源線插頭，現在時間或預約時刻、保溫經過時間等記憶內容就會立刻消失。

## Note

- 請勿自行更換鋰電池，可能造成事故或故障。  
 如果需要更換新的鋰電池，請至原購買處洽詢。

## ■ 關於顯示螢幕

操作時顯示螢幕的畫面如圖所示。  
 若一定時間 (20 秒內) 不進行任何操作便會熄滅。  
 如需再次顯示，請按下鍵部分。



## 從選單可選的功能與特點

### Note

- 使用壓力煮飯時，在煮飯結束前要小心蒸氣溢出。可能會導致燙傷或受傷。

選單	選擇免洗米	保溫選擇	預約(浸泡)選擇	壓力煮飯	特點
Eco	○	○	○	○	在炊煮白米(免洗米)時選擇。與“Plain”選單相比，雖然感覺會稍硬，但是可以用更少的耗電量(大約削減1.2~18%的電量)煮出美味可口的米飯。
Plain	○	○	○	○	在炊煮白米(免洗米)時選擇(屬於標準的煮飯方法)。
Sushi	○	○	○	○	炊煮壽司飯時選擇。煮好的飯粘性低且較硬。
Quick	○	○	—	○	快速炊煮白米(免洗米)、炊煮長粒米時選擇。
Mixed	○	△	—	○	炊煮什錦飯時選擇。
Porridge	○	○	○	—	炊煮粥時選擇。
Brown	—	△	○	○	炊煮糙米時選擇。
Brown GABA	—	△	○	○	想要讓糙米綿軟易食時選擇(比“Brown”要花費更長的煮飯時間)。此外與“Brown”相比，營養成份 GABA (γ-氨基丁酸) 的量也有所增加，更能夠增進健康。
Sweet	—	△	—	—	炊煮糯米飯時選擇。

△：雖然會自動保溫，但會減少米飯的美味，因此請勿保溫。

※ 煮飯容量請參照 P.127。

使用壓力炊煮時，因瞬間釋放壓力，此時會產生蒸氣，請多加注意。

※ 根據選單，有時殘留的水珠較多。

“Eco”、“Plain”、“Sushi”、“Quick”、“Mixed”、“Porridge”選單可以選擇免洗米。無需在煮水與米的浸泡時間，免洗米均可輕鬆炊煮出可口的米飯。

### 免洗米

“免洗米”省去了洗米手續。由於徹底去除了米糠，淘米水也不會污染河流和海水，是有助於保護環境的米。

## 煮出美味可口米飯的秘訣



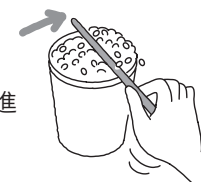
煮飯前準備請參照 P.96~97，  
煮飯方法請參照 P.98~100。

### 選擇優質大米，保存在陰涼處

請選擇碾米日較近，顆粒飽滿有光澤的大米。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 杯大約 0.18L。  
免洗米也可以用隨附的量杯進行計量。



### 迅速洗米

用足夠的水快速攪動洗米，直至水變得清澈。

### 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，但會導致焦底、溢出或無法將飯煮好。)

### 加入配料煮飯時

一杯米要控制配料在約 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)。

選單	1.0L 型 (5.5 杯)	1.8L 型 (10 杯)
Mixed	3 杯以下	6 杯以下
Porridge · hard	0.5 杯	1.5 杯以下
Brown	3 杯以下	5 杯以下
Sweet	3 杯以下	5 杯以下

- 煮飯過程中，請勿打開鍋蓋加入配料。
- 請先調整水量後再放入配料。若在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

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。可能導致溢出等。

#### ● 加減水量的標準表

選單	加減水量(依照內鍋的水量刻度線按照個人喜好調整)
Eco	以“Eco”的水量刻度為標準根據喜好調整。
Plain Quick Mixed	以“Plain”的水量刻度為標準根據喜好調整。
Sushi	以“Sushi”的水量刻度為標準根據喜好調整。
Porridge	煮較稠的粥品時為“Porridge · hard”的水量刻度。 煮較稀的粥品時為“Porridge · soft”的水量刻度。
Brown Brown GABA	“Brown”的水量刻度。
Sweet(糯米與粳米)	在“Plain”與“Sweet”的水量刻度之間調整。
Sweet(糯米)	“Sweet”的水量刻度。

- 免洗米以“Plain”的水量刻度為標準，請稍多加一點水(水量刻度線沒入水面的程度)。
- 發芽糙米、胚芽米、精米、長米、什穀米均以“Plain”的水量刻度為標準加減水量。
- 有些市面上銷售的發芽糙米、什穀米袋子上會記載加減水量，此時可根據該內容及自己喜好加減水量。

### 炊煮糯米飯時

洗完米後，鋪平糯米，使米低於水面再炊煮。

### 什穀米加入白米中一起炊煮時

- 請將半什穀米的量控制在白米的 2 成之內。
- 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。
- 如果不喜歡什穀雜糧偏硬的口感，請事先用水浸泡什穀雜糧 1 小時左右後，再鋪在白米上炊煮。

### 糙米中加入白米炊煮時

- 糙米比白米多時，選擇“Brown”炊煮。(參照 P.98 · 99)
- 糙米與白米等量或白米較多時，請選擇“Plain”炊煮。(參照 P.98 · 99)(先將糙米放入水中浸泡 1~2 小時，使其充分吸水。)

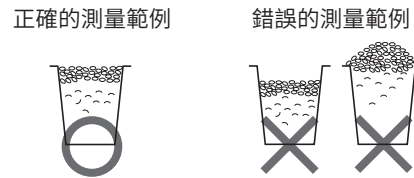
炊煮發芽糙米、胚芽米、精米、什穀米時，請選擇“Plain”選單



# 3 煮飯前的準備

**1 量米**  
必須使用隨附的量杯量米（免洗米亦同）。隨附的量杯平口呈滿一杯約為 0.18L。

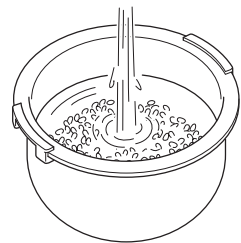
- 如下圖所示，以量米杯（0.18L）平口呈滿 1 杯為標準進行量米。



## Note

- 請勿超過規定煮飯量標準（請參照 P.127 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.95。
- 請勿加入萹菜、小米等小顆粒什穀雜糧，否則容易造成堵塞。調壓孔或安全閥如果被堵塞，因蒸氣外洩或煮沸時溢出會導致燙傷或受傷。

**2 洗米（可用內鍋洗米）**  
炊煮免洗米時，請參照 P.95。

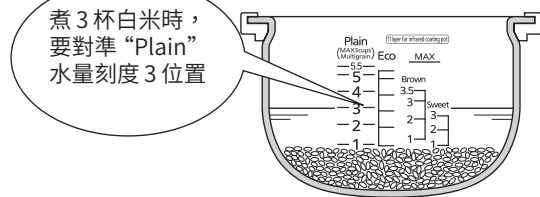


## Note

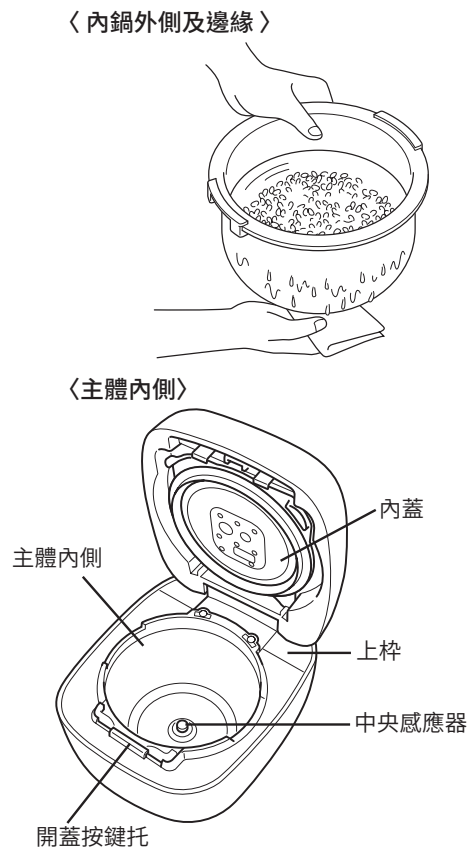
- 請勿使用溫熱水（35 度以上）洗米或加減水量。可能會無法煮出美味可口的米飯。

**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。

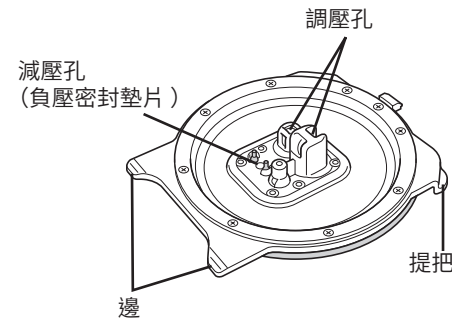
- 確認米的種類、選單後根據喜好加減水量。（請參照 P.95 的標準表）



**4 擦拭乾淨水滴、米粒等，確認內蓋是否有堵塞**  
〈內鍋外側及邊緣〉



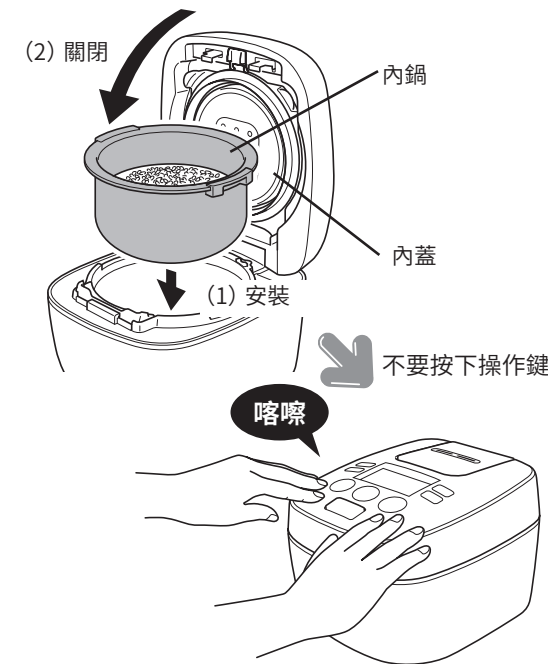
〈內蓋〉  
內蓋的裝卸方法請參照 P.114。



## Note

- 附著在電熱板、中央感應器、上框、開蓋按鍵附近的飯粒、米粒等，請務必擦拭乾淨。（參照 P.113）。
- 如果鍋蓋沒有確實關上密合，可能會導致煮飯過程中蒸氣外洩，鍋蓋打開米飯、食材溢出，造成燙傷或受傷。

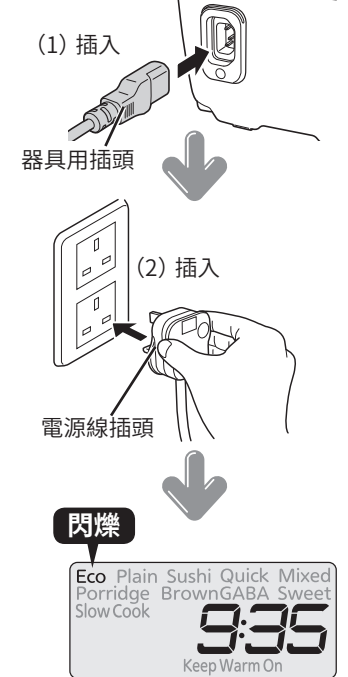
**5 將內鍋安裝在主體上，用兩手牢固關閉鍋蓋，直至聽到“喀嚓”一聲**



## Note

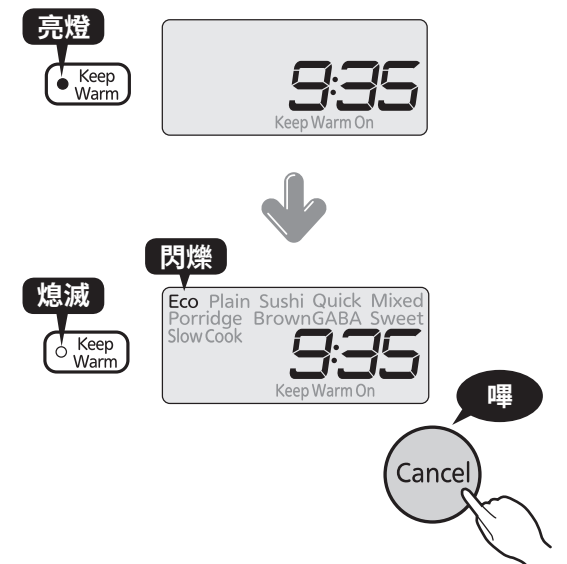
- 壓力式電子鍋的內鍋內部密封性很高，因此有時會難以關閉鍋蓋。請務必確認鍋蓋是否切實蓋上。

**6 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。



- 在未安裝內鍋的狀態下按 [Start/Rinse-free] 鍵時，或者按 [KeepWarm] 鍵時，會透過“嚶嚶…”的聲音發出提示。

# 4 煮飯方法

## 1 按下 [Next] 鍵、[Back] 鍵，選擇想要煮飯的選單

每按一下 [Next] 或 [Back] 鍵，選單就會依次切換。



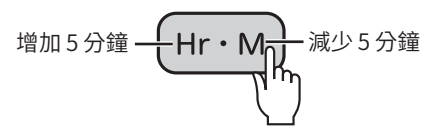
- 如果已經選擇了想要煮飯的選單，就無需再次選擇選單。
- 在選單選擇中按下 [Cancel] 鍵，便會切換至“Eco”。

### Note

- “Quick” 與 “Plain”、“Sushi” 相比炊煮時間短，因此煮好的米飯硬。

## 2 選擇“Porridge”時，請按下 [Hr] 鍵或 [M] 鍵調整炊煮時間

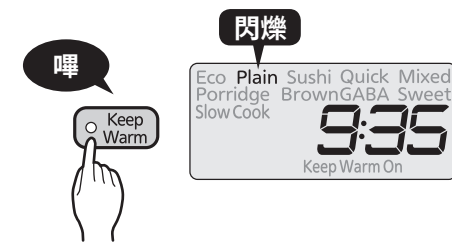
- 每按 1 次 [Hr] 鍵，就增加 5 分鐘，每按 1 次 [M] 鍵，就減少 5 分鐘。
- 可在 40~90 分鐘範圍內以 5 分鐘為單位進行設定。



- 初期設定為 60 分鐘。請根據喜好調整時間。

## 3 按下 [Keep Warm] 鍵，選擇炊煮後的保溫種類

- 每按一次，便會依次切換“Keep Warm On” → “Keep Warm 6H”。(保溫燈亮燈時，按下 [Cancel] 鍵，重新設置。)

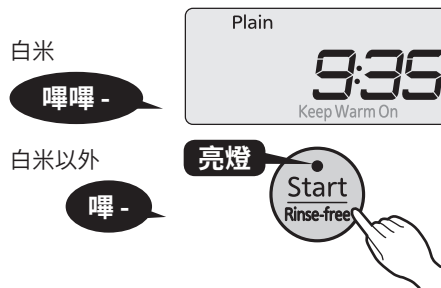


- 炊煮過程中亦可以選擇保溫種類。
- 重新選擇保溫種類時，無需進行保溫選擇。關於保溫，請參照 P.106。

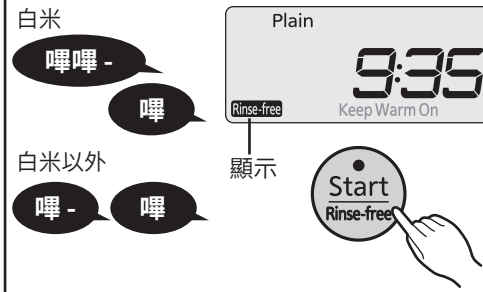
### ■ 選擇了“保溫 6 小時”時

炊煮完成經過 6 小時后停止保溫。若置之不顧，便會造成米飯異味、發粘、腐敗等，因此請立刻盛出。

## 4 按 1 次 [Start/Rinse-free] 鍵 選免洗米時按 2 次 開始煮飯。

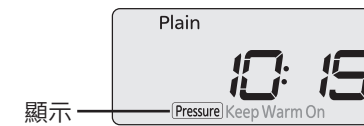


## 炊煮免洗米時 (僅限“Eco”、“Plain”、“Sushi”、 “Quick”、“Mixed”、“Porridge”)



- ※ 取消“免洗米”時，在約 20 秒以內再次按下 [Start/Rinse-free] 鍵。

## 開始加壓時，“Pressure”顯示燈 點亮。



## 釋放壓力後，大約 2 分鐘後 “Pressure”顯示燈就會熄滅。

## 煮飯過程中不得打開鍋蓋時

### ⚠警告

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

- 1 請確認蒸氣孔蓋附近是否有人
  - 2 按下 [Cancel] 鍵，停止煮飯  
從蒸氣孔處會噴出大量高溫蒸氣，敬請多加注意。
  - 3 大約等待 2 分鐘後，“Pressure”顯示燈熄滅，確認不再冒出蒸氣後再按開蓋按鈕
- 按下 [Cancel] 鍵後，如果立即打開鍋蓋，會有燙傷的危險。

### ■ 繼續煮飯時

請從步驟 1 開始重新操作。

- 此時，因一度停止了煮飯，會造成煮飯時間變長，而無法煮出美味可口的米飯。

### Note

- “Pressure”顯示燈點亮時，請勿打開鍋蓋。以免因鍋內米飯、食材溢出，造成燙傷或受傷。
- 煮飯過程中請勿用臉或者手去靠近蒸氣孔。從蒸氣孔發出很大聲響的同時，蒸氣也不斷冒出，可能會造成燙傷或受傷。

# 5 米飯煮好後

## 份量

配料或半什穀米的分量請參照 P.95。

## 煮飯所需的時間

尺寸	選單	Eco	Plain	Sushi	Quick	Mixed
1.0L 型 (5.5 杯)		36~48 分鐘	56~67 分鐘	39~50 分鐘	20~35 分鐘	39~54 分鐘
1.8L 型 (10 杯)		42~55 分鐘	56~67 分鐘	39~49 分鐘	22~40 分鐘	40~56 分鐘
尺寸	選單	Brown	Brown GABA	Sweet		
1.0L 型 (5.5 杯)		70~82 分鐘	4 時間 18 分鐘~4 時間 28 分鐘	40~50 分鐘		
1.8L 型 (10 杯)		70~83 分鐘	4 時間 24 分鐘~4 時間 34 分鐘	40~51 分鐘		

- 上述時間為馬上開始煮飯到爛好飯的時間。(電壓 220-230 V、室溫 23 度、水溫 23 度，水量為標準水位)
- 選擇免洗米時，每個選單固定的時間會延長 2~8 分鐘。
- 煮飯時間會根據煮飯量、米的種類、配料種類及份量、室溫、水溫、加減水量、電壓、使用預約定時等情況有些許差異。

## 開始爛飯時，會顯示剩餘時間

顯示螢幕會以分為單位，顯示到爛好飯為止的剩餘時間。

- 選單不同，爛飯時間也不同。



- “Porridge”、“Sweet” 時，“Pressure” 顯示燈不會點亮。

## 煮好飯後會自動開始保溫

嗶 - 嗶 - 嗶 - ...  
(發出 8 次聲響)



- “Porridge” 中添加食材，炊煮時間不足時，請在保溫燈點亮的狀態下，按 [Hr] 鍵、[M] 鍵。調整追加炊煮時間後，再按 [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。

### Note

- 如果置之不顧，粥會變成糝糊狀，因此請盡快食用。

## 攪拌米飯

煮好後，請立刻將米飯攪拌均勻。

- 因內鍋形狀特點，米飯中央有時會出現凹陷現象。

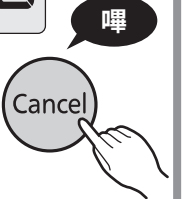
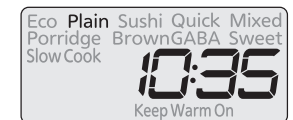


### Note

- 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

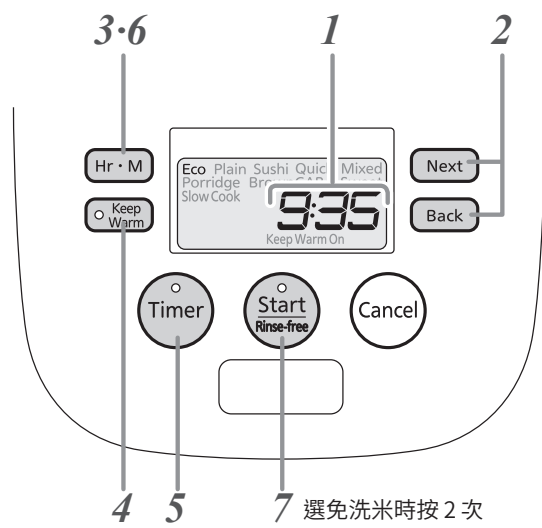


### Note

- 若不取消保溫就拔出電源線插頭，下次使用時保溫燈會亮燈，無法煮飯。
- 2 拔下電源線插頭 (參照 P.92)
  - 3 清潔保養 (參照 P.111~116)



# 6 定時煮飯的預約煮熟方法



## 炊煮預約設定 (Timer 1・2)

可以按照就餐的時間煮好米飯。

- 選擇“Timer 1”或“Timer 2”後預約時刻，便可在預約的時刻煮好米飯。
- “Timer 1”、“Timer 2”的 2 段時刻均可記憶。例如，“Timer 1”設早餐使用，“Timer 2”設為晚餐使用。
- 只要設定好時刻，會直接被記憶。

- 例如，如果“Timer 1”設為 13:30，則米飯會在 13 點 30 分煮好。

## 1 確認現在時間

- 要調整時間時，請參照 P.126。



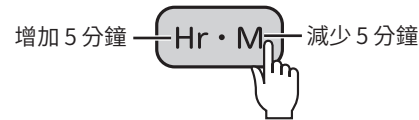
## 2 按下 [Next] 鍵、[Back] 鍵，選擇想要煮飯的選單

- 如果已經選擇了想要煮飯的選單，就無需再次選擇選單。



## 3 選擇“Porridge”時，請按下 [Hr] 鍵或 [M] 鍵調整炊煮時間

- 每按 1 次 [Hr] 鍵，就增加 5 分鐘，每按 1 次 [M] 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。

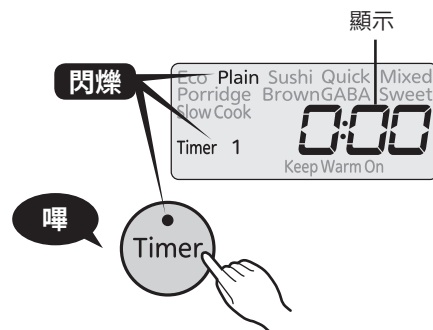
## 4 選擇炊煮後的保溫種類 (參照 P.98)

預約煮熟完成後亦可以選擇保溫種類。

## 5 按下 [Timer] 鍵，選擇“Timer 1”或“Timer 2”

每按 1 次，就會在“Timer 1”→“Timer 2”→“Soak Timer”間依次切換。

- 吸水定時時，參照 P.104。



- 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

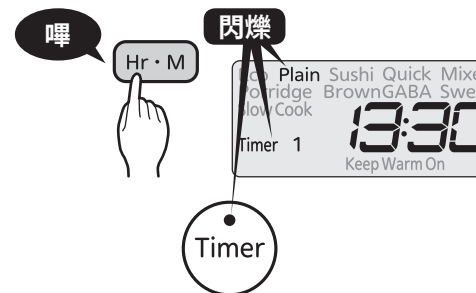
- 在下列情況下無法進行炊煮預約設定。
  - “Quick”、“Mixed”、“Sweet”、“Slow Cook”的情況。
  - 下表所示時間不足時。(使用免洗米時也與下表時間相同)

選單	不可進行定時設定的時間
Eco	1 小時分
Plain	1 小時 15 分
Sushi	1 小時分
Porridge	烹調時間 +1 分
Brown	1 小時 30 分
Brown GABA	4 小時 35 分

- 顯示螢幕的時間在“0:00”閃爍時。
- 未安裝內鍋時。
- 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)
- 若設定的預約時間較長，鍋巴飯的顏色可能較深。如果在意鍋巴的顏色時，請仔細洗米等。
- 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 [Start/Rinse-free] 鍵，則會發出“嗶嗶嗶”的提示音。

## 6 按下 [Hr] 鍵或 [M] 鍵調整想要煮好飯的時間

- 時間以 24 小時制顯示。



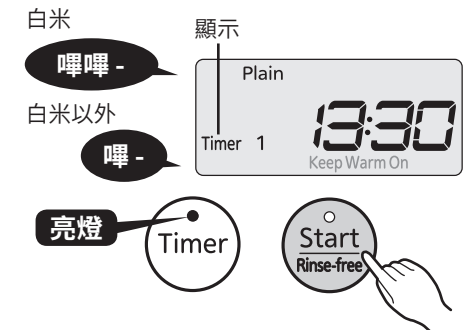
[Hr] 鍵為 1 小時單位，[M] 鍵為 10 分鐘單位，可透過以上調整時間。持續按壓，可快速變換時間。

## Note

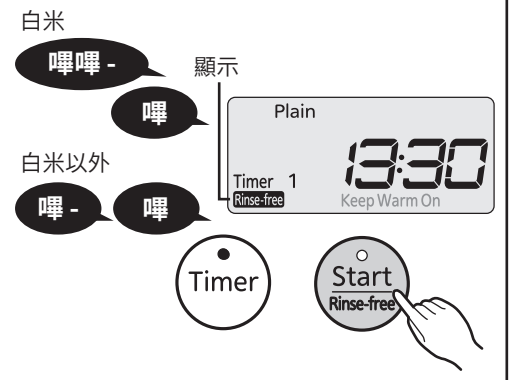
- 預約時間請控制在 12 小時以內，否則可能導致食物腐壞。

## 7 按 1 次 [Start/Rinse-free] 鍵 選免洗米時按 2 次

預約完成。

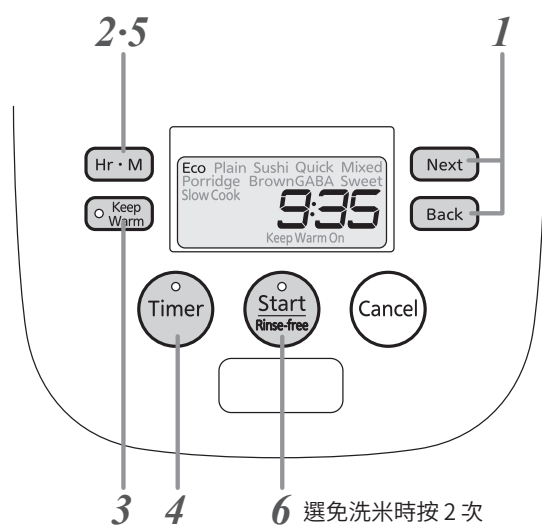


## 炊煮免洗米時 (僅限“Eco”、“Plain”、“Sushi”、“Porridge”)



- 定時器設定錯誤時，可按下 [取消] 鍵，從 P.102 的步驟 2 開始重新設定。

# 7 定時煮飯的預約浸泡方法



## 預約浸泡定時

可設置煮飯前讓米自然吸水（浸泡）的時間。

- 將內鍋放置在電子鍋內，選擇“**Soak Timer**”，調整好時間後，就會在規定時間後開始煮飯。
- 浸泡時間可在 10~60 之間以 10 分鐘為單位設定。

- 例如，“**Soak Timer**”設定為 20 分，在 20 分鐘之後就開始煮飯。

## 1 按下 [Next] 鍵、[Back] 鍵，選擇想要煮飯的選單



## 2 選擇“Porridge”時，請按下 [Hr] 鍵或 [M] 鍵調整炊煮時間

- 每按 1 次 [Hr] 鍵，就增加 5 分鐘，每按 1 次 [M] 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。



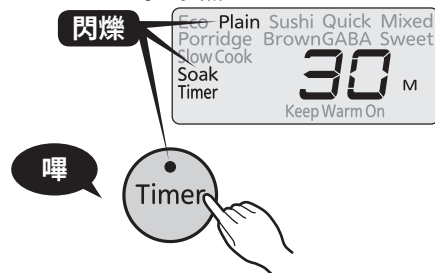
- 初期設定為 60 分鐘。請根據喜好調整時間。

## 3 選擇炊煮後的保溫種類 (參照 P.98)

預約浸泡完成後亦可以選擇保溫種類。

## 4 按下 [Timer] 鍵選擇“**Soak Timer**”

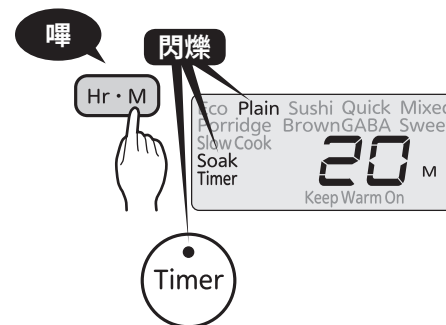
- 每按 1 次，就會在“**Timer 1**”→“**Timer 2**”→“**Soak Timer**”間依次切換。
- Timer 1、2 時**，參照 P.102。



### Note

- 在下列情況下，無法預約浸泡。
  - “**Quick**”、“**Mixed**”、“**Sweet**”、“**Slow Cook**”的情況。
  - 顯示螢幕的時間在“0:00”閃爍時。
  - 未安裝內鍋時。
- 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 [Start/Rinse-free] 鍵，則會發出“嗶嗶嗶”的提示音。

## 5 按下 [Hr] [M] 鍵，設定米的浸泡時間



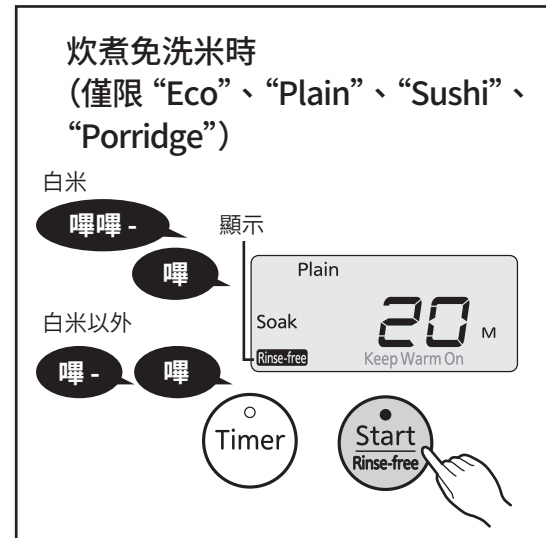
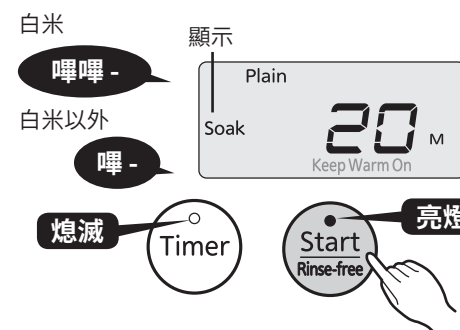
- 10~60 分鐘內可以 10 分鐘為單位設定。
- 每按 1 次 [Hr] 鍵，就增加 10 分鐘，每按 1 次 [M] 鍵，就減少 10 分鐘。

### 關於炊飯的硬度

浸泡米的時間長，炊煮的飯就軟。

## 6 按 1 次 [Start/Rinse-free] 鍵 選免洗米時按 2 次

預約完成。



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。

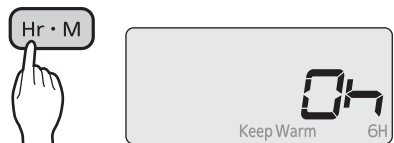
## ■ 選擇了“Keep Warm 6H”時



經過設定時間後

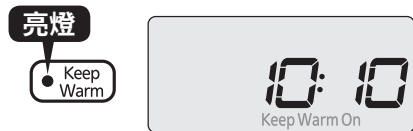


按住 [Hr] 鍵，顯示保溫經過時間（0~6小時）。



- [Hr] 鍵被按下時，保溫經過時間在 6 小時（6h）內以 1 小時為單位顯示。
- 炊煮完成經過 6 小時后停止保溫。若置之不顧，便會造成米飯異味、發粘、腐敗等，因此請立刻盛出。

## ■ 選擇了“Keep Warm On”時

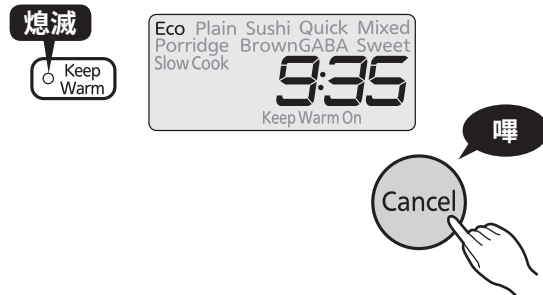


- [Hr] 鍵被按下時，保溫經過時間在 24 小時（24h）內以 1 小時為單位顯示。
- 超過 24 小時，則“24”閃爍。

## ■ 停止保溫時

按下 [Cancel] 鍵

保溫燈熄滅。



## ■ 需再次保溫時

長按 [KeepWarm] 鍵（約 1 秒以上），便會立即開始保溫。

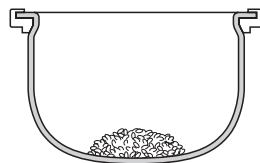


## ■ 關於保溫種類的選擇

- 電子鍋會自動保存上次選擇的保溫種類，若保溫種類與上次相同，則不必進行保溫選擇。
- 可以通過節能及其他選單分別設定保溫種類。當切換了選單時，請務必確認保溫種類。
- 初始設定為“Keep Warm On”。

## ■ 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。



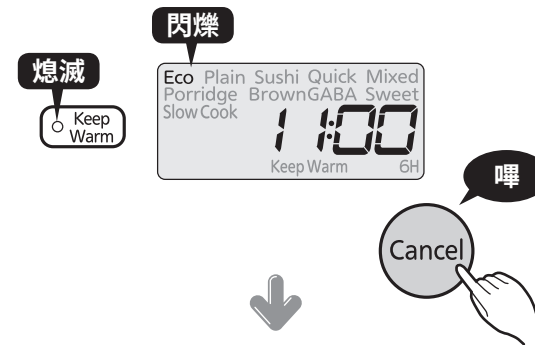
## ■ 保溫的選擇方法

炊煮前按下 [Keep Warm] 鍵選擇。（參照 P.98）

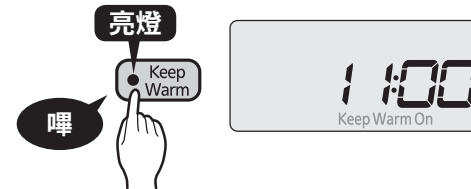
- 亦可在炊煮過程中選擇

## ■ 以“Keep Warm 6H”炊煮之後，需要連續保溫時

按下 [Cancel] 鍵取消保溫。



長按 [KeepWarm] 鍵（約 1 秒以上），便會立即開始保溫。



## ■ 保溫經過 6 小時後需要連續保溫時

[KeepWarm] 鍵閃爍。

按下 [Cancel] 鍵，長按 [KeepWarm] 鍵（約 1 秒以上）后立刻開始保溫。

## Note

- 在保溫中如果拿起內鍋，保溫就會被取消，敬請多加注意。
- 請勿進行如下形式的保溫，以免造成米飯出現異味、變乾、變色、變質或內鍋腐蝕等。
  - 拔掉電源線插頭保溫
  - 在盛放著米飯的狀態下取消保溫
  - 保溫冷飯
  - 添加冷飯
  - 放入飯匙一起保溫
  - 少於最小炊煮量的保溫
    - 1.0L（5.5 杯）型：1 杯
    - 1.8L（10 杯）型：2 杯
  - 白米（免洗米）以外的保溫
  - 以環狀保溫米飯
  - “Keep Warm On”時，超過 24 小時的保溫
  - “Keep Warm 6H”時，超過 6 小時的保溫
- “Porridge”長時間保溫的話會變成糰糊狀，請儘快食用。
- 內鍋的邊緣、密封圈處如果沾有米飯粒等，請擦拭乾淨。否則會導致乾燥、變色、異味或發粘。
- 使用環境較為嚴苛時（寒冷地區或周圍溫度較高時），請儘快食用。



# 9 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，因米飯的量多，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 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



- 沒有點亮時，請按下 [KeepWarm] 鍵。（參照 P.106）

# 10 烹調方法（“Slow Cook” 功能選單）

可以輕鬆的使用本產品炊煮出以下料理。  
料理的烹飪方法請參照食譜指南（P.125）。

最初在接近沸騰溫度的高溫下炊煮後，待溫度降至約 94 度時再燜煮一段時間。待溫度降至 86 度左右時再進行燜煮。透過慢慢地降低加熱溫度進行燜煮後，不僅食物會更加入味，即便長時間加熱，也無需擔心將湯汁煮乾。

## 選單例

蔬菜雞肉濃湯、百葉結燒肉

## 禁止調理的食物例

- 糝糊狀的“咖喱及燉菜濃湯”等的調理
- 使用劇烈發泡的“小蘇打”等的調理
- 料理手冊等中記載的用市場銷售的電子鍋製作的調理
- 將配料及調味料放入塑料袋中加熱的調理
- 可能堵塞調壓孔的番茄及綠葉菜的調理
- 使用可能堵塞調壓孔的耐油紙、鋁箔、保鮮膜的調理
- 體積膨脹的膏體及“煮豆”等的豆類調理
- 放入大量油的調理

- “蔬菜雞肉濃湯”、“百葉結燒肉”的製作方法在食譜指南 P.125 中介紹。

## Note

- 炊煮食物指南中未記載的料理時，可能會出現米飯、食材溢出等情況，請多加注意。
- 烹調時請充分攪拌，以免調味料沉澱到內鍋鍋底。
- 用湯汁燉菜時，請冷卻後再烹飪。

## 烹調時之基本操作步驟

### 1 準備食材

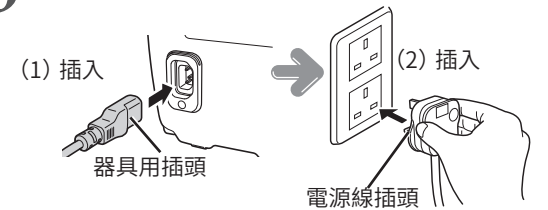
### 2 內將食材放入內鍋，關閉鍋蓋

## Note

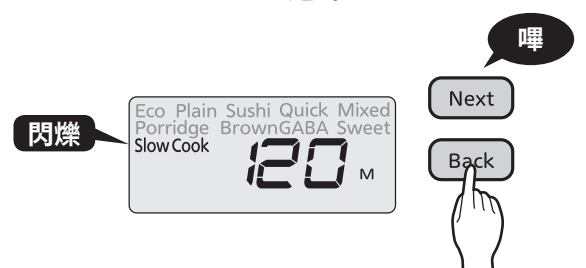
- 放入食材時，要以內鍋內側的“Plain”水量刻度為標準。（參照下表）超過最大量炊煮時可能會出現溢出現象。此外，就算是少於最小量，有時也會出現溢出現象，敬請多加注意。

“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 以下	2 以上	8 以下	3 以上

### 3 將電源線插頭插入插座

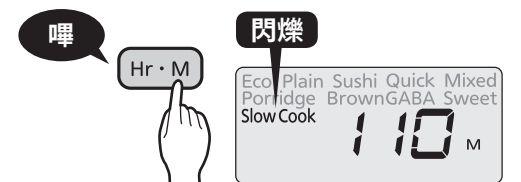


### 4 按下 [Next] 鍵、[Back] 鍵，選擇“Slow Cook”選單

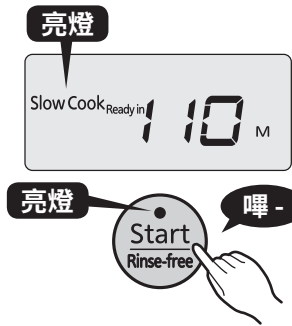


### 5 按下 [Hr] 鍵或 [M] 鍵調整炊煮時間

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



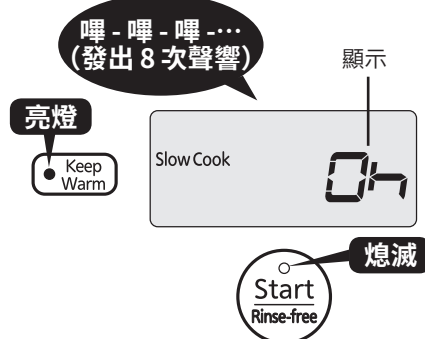
## 6 按下 [Start/Rinse-free] 鍵 開始烹調。



### Note

- 烹調過程中請勿打開鍋蓋。

## 7 煮好飯後會自動開始保溫 保溫燈點亮，在顯示螢幕顯示“0h”。



- 再次燉煮時，按下 [Hr] 鍵調整好追加的烹調時間，然後按 [Start/Rinse-free] 鍵。以5分鐘為單位，最多可追加3次，每次追加15分鐘。

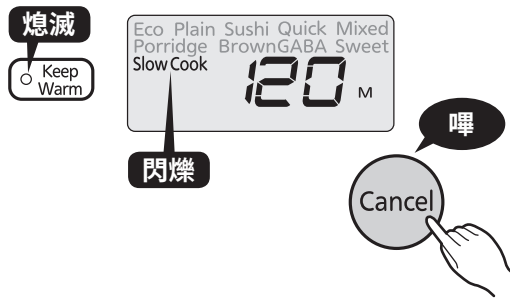
### Note

- 烹調時間不足時，請不要在追加烹調時間前按下 [Cancel] 鍵。保溫燈熄滅了就無法繼續烹調。如果已經按下了，請按照以下步驟烹調。
  - 取出內鍋，放在濕布上
  - 打開鍋蓋，放置10分鐘，冷卻主體與內鍋
  - 再次將內鍋放置在主體中
  - 根據 P.109 的步驟 4 之後的要點烹煮。

- 在烹調保溫中想要再次加溫時（想要加溫到可口的溫度時），可在保溫燈點亮時按下 [Start/Rinse-free] 鍵再次加熱。此時會顯示再次加熱時間，當再次加熱結束後，會發出“嗶-”3聲響聲。再次加熱後，保溫燈點亮，繼續顯示保溫時間。

### 烹調結束後

- 按下 [Cancel] 鍵  
保溫燈熄滅。



- 清除異味（參照 P.116）

### Note

- 烹調結束後如果不按下 [Cancel] 鍵，那麼會持續保溫，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。

其他修理等請委託經認可的修理技術人員。

清潔保養的方法，請參照 P.111 ~ 116 所記載的方法進行清潔保養。

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，因此請在當天去除異味。（參照 P.116）

### Note

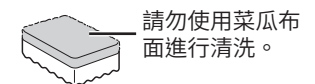
- 請務必拔下電源線插頭，冷卻後再清潔保養。
- 請使用海綿或布等柔軟的工具。
- 使用清潔劑進行清潔保養時，要使用廚房專用的清潔劑（餐具用、廚具用）。
- 如果殘留清潔劑成分的話，會造成樹脂劣化、變色。請確實將清潔劑沖洗乾淨。

### ■ 使用後每次都需清洗的物品

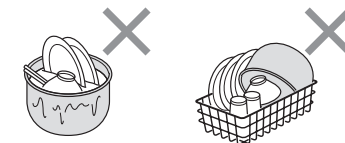
- 用海綿沾水或溫水進行清洗
- 用乾布擦拭乾淨水分，並充分乾燥

### Note

- 請勿使用菜瓜布面清洗內鍋。以免導致氟素塗層脫落。



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



- 切勿將量杯、飯匙、勺子浸泡在熱湯中。以免變形。



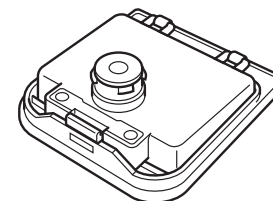
內鍋

飯匙

量杯

勺子

### 蒸氣孔蓋



分為2部分。  
（參照 P.115）

可進行沖洗。

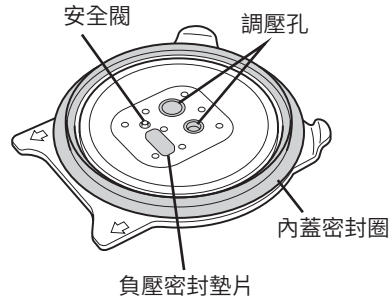
- 用水或溫水使用海綿進行沖洗
- 用乾布擦拭乾淨水分，並充分乾燥

### Note

- 請勿使用以下的清洗方法清洗，否則可能會導致變形。
  - 用熱水沖洗
  - 浸泡清洗
  - 在煮飯後仍處於高溫狀態下用水沖洗
- 將什穀雜糧（莧菜籽等）混合炊煮后，請務必對調壓蓋進行清潔保養。若調壓蓋的蒸氣孔被堵住，可能導致鍋蓋無法打開等故障或無法正常炊煮。

## ■ 使用後每次都需清洗的物品

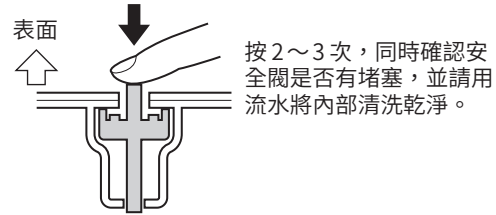
內蓋  
表面



- 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

**調壓孔、調壓球**  
當沾有米飯粒、米粒時請擦拭乾淨。  
用水沖洗乾淨。

**安全閥**  
請用手指從內蓋表面輕輕地按 2~3 次，如果沾有米飯粒或者米粒，請擦拭乾淨。



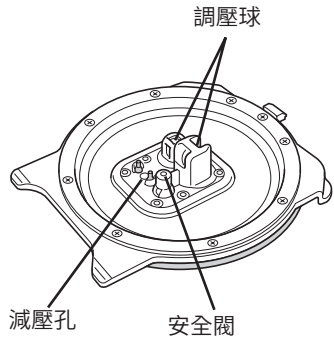
**負壓密封墊片**  
在帶著內蓋的狀態下清洗。  
萬一脫落了，請注意方向進行安裝。(參照 P.114)

**內蓋密封圈**  
在帶著內蓋的狀態下清洗。

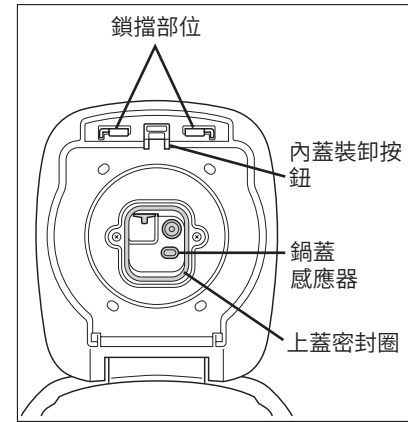
### Note

- 請務必清除附著在內蓋上的米飯粒或米粒等。  
如果鍋蓋沒有確實關上密合，可能會導致煮飯過程中蒸氣外洩，鍋蓋打開米飯、食材溢出，造成燙傷或受傷。
- 在加入什穀雜糧進行煮炊後，務必請清洗內蓋。否則因蒸氣孔蓋堵塞，會引起鍋蓋打不開等故障，或無法煮出美味可口的米飯。
- 如果感覺不潔淨時，用溫水泡洗。

內側

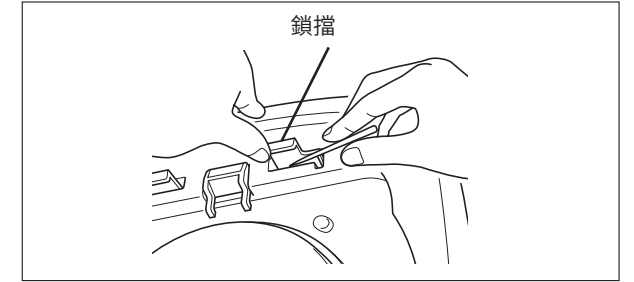


## ■ 髒污後每次都要清潔保養的部位



**主體外側、內側**  
請用乾布擦拭乾淨。

**鎖擋部位、上蓋密封圈部位、開蓋按鍵部位、上框**  
當黏有米飯粒、米粒時，請擦拭乾淨。



**鍋蓋感應器**  
請用布或棉花棒等輕輕地拭去水分。

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

### Note

- 主機內部嚴禁進水。

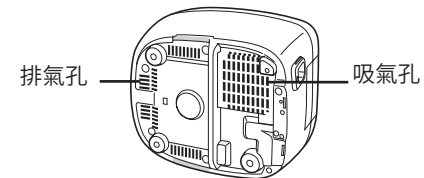


**吸氣孔、排氣孔**

請用棉花棒等拭去灰塵。

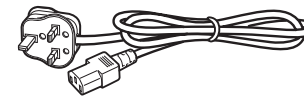
### Note

- 吸氣孔、排氣孔上帶著灰塵的狀態下，請勿使用。  
否則會因主體內部溫度上升，引起故障或火災。



**電源線插頭、電源線**

用乾布擦拭。



### Note

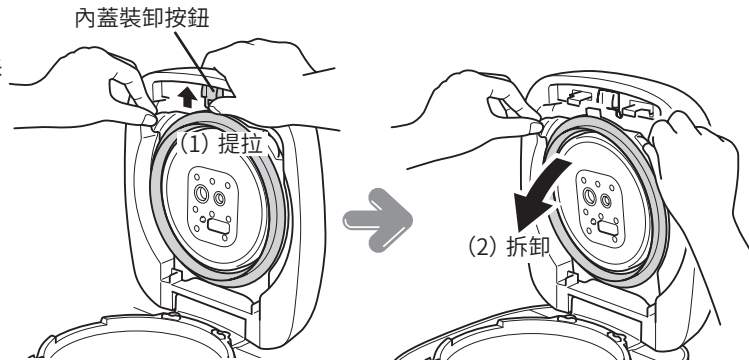
- 清潔保養內蓋後，確認負壓密封墊片是否脫離。(如脫離請安裝。參照 P.114)
- 為了防止變質或者有異味，請經常清潔內鍋或內蓋。
- 請勿使用稀釋劑、去污粉類、漂白劑、化學抹布、金屬鏟、尼龍清潔球等。
- 拆卸下各部位後請進行清潔保養。
- 清洗蒸氣孔蓋後，請立即用乾布拭去水分，避免水痕殘留。
- 請勿使用洗碗機或餐具乾燥器等。否則可能導致變形。



## 安裝或拆卸內蓋

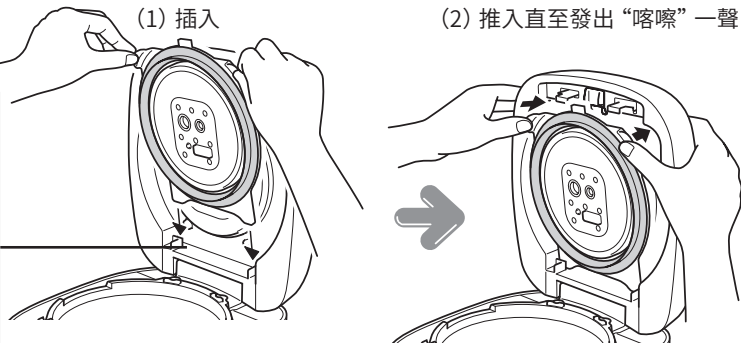
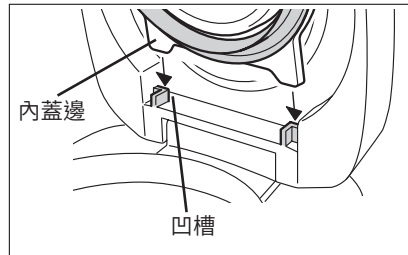
### ■ 拆卸方法

拉起內蓋裝卸按鈕，將內蓋向前拉下拆卸。



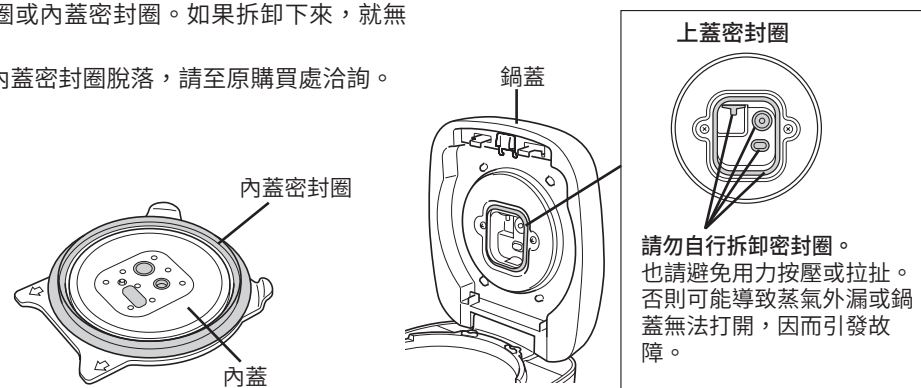
### ■ 安裝

請將內蓋左右的內蓋邊牢牢嵌入凹槽內。



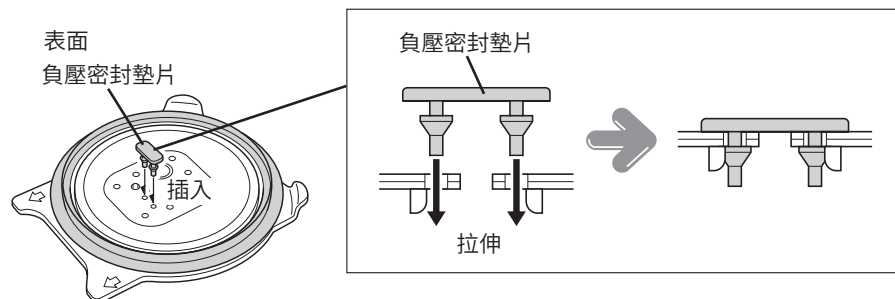
### Note

- 請勿拉扯上蓋密封圈或內蓋密封圈。如果拆卸下來，就無法再次安裝上。
- 如果上蓋密封圈或內蓋密封圈脫落，請至原購買處洽詢。



## 負壓密封墊片的安裝

- 請務必按照安裝方向安裝負壓密封墊片。以免導致無法將飯煮好。
- 無法順利安裝時，可以在密封墊片沾少許水，即可輕易安裝。



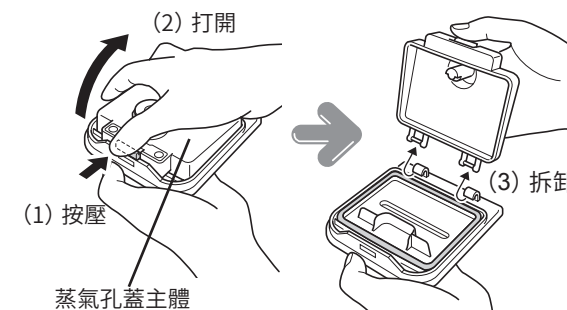
## 安裝或拆卸蒸氣孔蓋

### ■ 拆卸方法

- 將手指伸進鍋蓋的坑凹處，向上提起

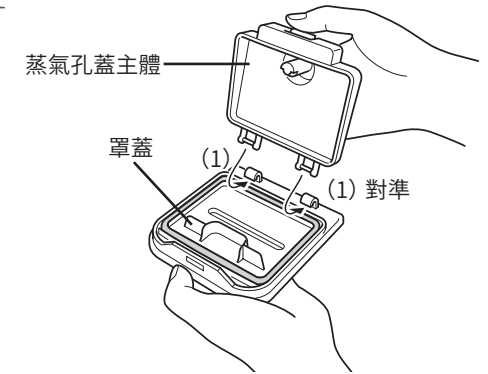


- 翻過蒸氣孔蓋，如圖所示拆除蒸氣孔蓋主體



### ■ 安裝

- 對準蒸氣孔蓋主體，放在罩蓋上



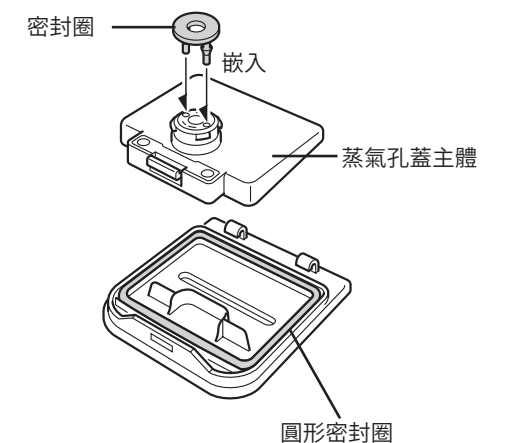
- 推入直至發出“喀嚓”一聲



- 牢固的安裝到電子鍋主體上

## 蒸氣孔蓋用密封圈的安裝

按照圖中所示，小心確實地嵌入密封圈。如果嵌入的不夠徹底，可能會導致脫落、蒸氣外洩等，因而引發故障。



### Note

- 請勿拆卸圓形密封圈。
- 脫落時，請按照原樣牢固嵌入。
- 無法順利安裝時，可以在密封圈沾少許水，即可輕易安裝。

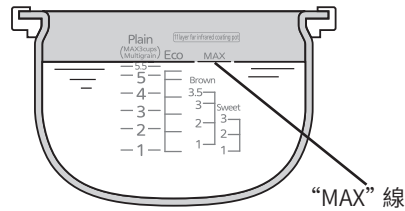
## 異味的去除方法 (主體上沾有異味時)

當感覺有異味或在烹調之後，請使用以下方法去除異味。

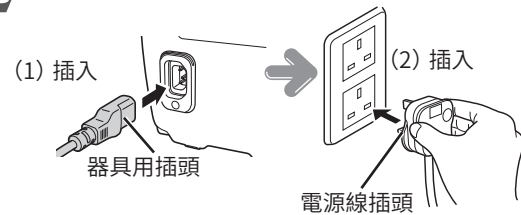
### Note

- 清潔保養後，內鍋和主體會發熱，請注意。可能導致燙傷。

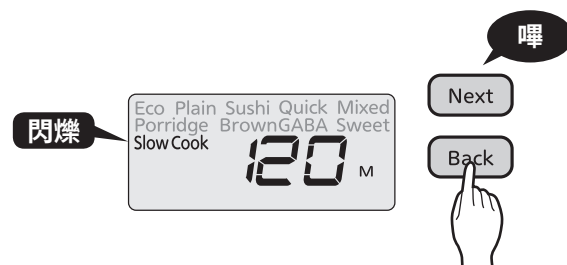
### 1 將水加到內鍋的“MAX”線，並將內鍋裝入本體



### 2 將電源線插頭插入插座

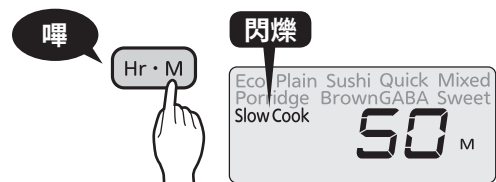


### 3 按下 [Next] 鍵、[Back] 鍵，選擇“Slow Cook”選單



### 4 按 [Hr]、[M] 鍵，調整時間至 50 分鐘

每按 1 次 [Hr] 鍵，就會增加 5 分鐘，每按 1 次 [M] 鍵，就會減少 5 分鐘。可在 5~180 分鐘範圍內以 5 分鐘為清洗設定。



### 5 按下 [Start/Rinse-free] 鍵

清洗開始，顯示部位會顯示剩餘時間。

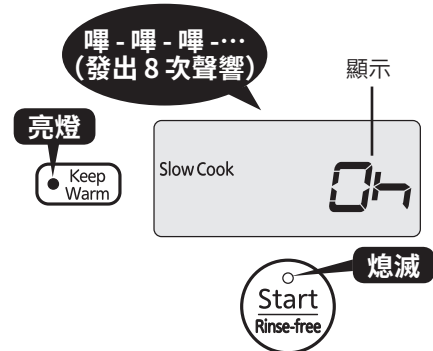


### Note

- 清洗過程中請勿打開鍋蓋。

### 6 清洗結束時

保溫燈點亮，在顯示螢幕顯示“0h”。



### 7 按下 [Cancel] 鍵，拔起電源線插頭，並拆下裝置用插頭



### 8 等本體冷卻後，倒掉內鍋殘留的熱水，進行清洗 (參照 P.111)

煮好的米飯或者電子鍋的運轉等不正常時，請調查以下幾點內容。

調查	白米量及配料量、半什穀米量或加減水量錯誤	使用鹼離子水 (PH9 以上) 進行煮飯	飯使用礦泉水等高硬度水進行煮	選單選擇錯誤	使用了預約煮飯	使用了電子鍋後，沒有取消保溫就直接按了 [Start/Rinse-free] 鍵	內鍋內側、電熱板、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	炊煮時超過了最大煮飯量
有下述情況時										
煮好的米										
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	95-96, 127	-	-	98-105	95, 103	101	96, 111, 113	-	101	95, 127

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)	減水熱水 (35 度以上) 洗米或加水量錯誤	洗完米後長時間在水中浸泡	洗完米後一直放在了漏皿上	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	煮飯過程中停電
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		●	●	●		●	●	●		●	●
有米糠味		●									
煮飯過程中											
蒸氣外漏	●					●				●	
米湯溢出	●	●			●		●			●	
煮飯時間長	●										●
參照頁面	96, 111-113	95, 96	96	95, 103, 105	-	97, 111-114	95	-	-	111-116	127

# 13 覺得“Slow Cook”做不好時

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、電熱板上粘有燒焦的飯粒等	沒有攪拌均勻	密封圈類或內鍋邊緣等沾有飯粒	未充分洗米（免洗米除外）	進行了3次以上重複加熱	12小時以上的炊煮預約設定	持續保溫24小時以上
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		95-96, 127	96, 111-113	101	96, 111-115	95, 96	108	102-103	106-107

調查		對白米、免洗米以外的食物進行保溫	對小於最小煮飯量的米飯進行保溫	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	經過了設定的“Keep Warm 6H”的保溫時間后，仍將米飯留在電子鍋中	清潔保養不夠	煮好後的熱米飯直接再次加熱	進行烹調後未清除異味	內鍋放入米飯情況下取消保溫	煮飯過程中停電
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		106-107	107-108	107	107	107	111-116	108		110, 116	-	127

食物出現異常時請確認以下幾點。

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	烹調時間過短	烹調時間過長	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									
食物	煮不透	●	●		●		●	●	●
	米湯溢出	●	●	●					
	煮乾	●		●		●			
	燒焦	●	●	●		●		●	
參照頁面		109			109, 126		96, 111-113	97, 111-113	127




# 14 出現故障時

在委託維修前請確認。

症狀	確認	處理	參照頁面
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。	126
	確認“無法將飯煮好時”的“煮飯時間長”，並進行適當處理。		117
無法進行炊煮預約設定	設定的現在時間是否正確	請正確設定時間。	126
	顯示時間在“0:00”是否閃爍。	請設定現在的時間。	
	是否已選擇“Quick”、“Mixed”、“Sweet”、“Slow Cook”選單。	左側的選單不可進行定時設定。	102, 103
	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。	
無法進行預約浸泡設定	是否選擇了“Quick”、“Mixed”、“Sweet”、“Slow Cook”選單。	左側的選單不可進行定時設定。	104, 105
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。	96, 111-113
	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”的警示音。	米飯是涼的。約 55 度以下的米飯無法再次加熱。	108
	保溫燈是否熄滅？	按下 [KeepWarm] 鍵，確認保溫燈亮燈後，請再次按下 [Start/Rinse-free] 鍵。	
煮飯過程中、保溫中、再次加熱中出現聲音	是否聽見“嗚嗚”的聲音。	這是風扇轉動的聲音。並不屬於故障。	93
	是否聽見了“噠-”或“啾哩哩啾...”的聲音。	這是 IH 運行的聲音。並不屬於故障。	
	是否聽見了“撲咻”或“啵啵啵啵”的聲音。同時蒸氣孔是否冒出大量蒸氣。	這是沸騰造成的，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。	-
煮飯過程中聽見“喀啾喀啾”的聲音	這是調整壓力的聲音。並不屬於故障。		-
按下 [Start/Rinse-free] 鍵時，或者按下 [KeepWarm] 鍵時會出現“嗶嗶...”的聲響。	是否安裝了內鍋。	請安裝內鍋。	97
在進行炊煮預約設定或預約浸泡設定時，可以聽到“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。	請繼續進行定時設定。	103, 104
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 [Hr] 鍵或 [M] 鍵，也無法轉換成時間設定模式	煮飯過程中、保溫期間、預約定時期間無法進行時間調整。		126
保溫燈閃爍不保溫	選擇“Keep Warm 6H”，經過保溫時間後保溫燈閃爍。 (如果放置在電子鍋內不管，粥就會變成糰糊狀或發粘，因此應盡快食用。)		107
顯示螢幕上有黑色條形印漬	顯示螢幕有時會因靜電出現印漬，並不屬於故障。如果在意，請用擰乾的抹布擦拭去除。可通過除靜電減輕印漬現象。		93
調理保溫過程中“6”閃爍	調理以後保溫是否超過了 6 小時。	超過 6 小時以後“6”閃爍。 (調理超過 6 小時以後不保溫。)	110
在保溫過程中按下 [時] 鍵後“24”閃爍	保溫是否超過了 24 小時。	保溫時間超過 24 小時以後，“24”會閃爍以提醒。	106
在插入電源線插頭時，顯示螢幕處是否閃爍“0:00”。	重新插入電源線插頭時，現在時間、預約時間、保溫經過時間的保存是否消失。	鋰電池沒電了。 請至原購買處委託維修。	93, 126
	鋰電池沒電了，但可進行常規煮飯。		
	同時按下了 [Cancel] 鍵與 [Timer] 鍵。	請正確設定時間。	126
鍋蓋無法蓋上或者煮飯過程中內鍋蓋打開	確認上框、內蓋密封圈、開蓋按鍵附近是否沾有米飯粒、米粒等。	請清除乾淨。	96, 111-113
	是否安裝好了內蓋。	請安裝內蓋。	
鍋蓋無法蓋上	米飯煮好後或攪拌完米飯後，是否蓋上了鍋蓋。	由於是壓力式電子鍋，因此鍋蓋的密封度很高。有時會感到很難蓋上，並不屬於故障。請慢慢的重新蓋上鍋蓋。	101

症狀	確認	處理	參照頁面
上框有水珠殘留。	在炊飯後或保溫過程中，上框有時會殘留水珠，並不屬於故障。當上框殘留了水珠時，請用干抹布擦拭乾淨。		114
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。	97
	保溫燈是否點亮。	按下 [Cancel] 鍵並取消保溫後進操作。	101
電源線插頭冒出火花	在拔插電源線插頭時，有時會有小火花迸出，這是 IH 方式固有的現象，並不屬於故障。		-
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。		-

## 出現故障時

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。	如果將電子鍋主體放在地毯等上，或放置在室溫較高的場所，可能會造成吸氣孔、排氣孔堵塞、溫度上升或按鍵無反應等問題。此時，請按照以下步驟進行處理。 1. 拔下電源線插頭 2. 把電子鍋主體移到不會造成吸氣孔或排氣孔堵塞等室溫較低的環境下 3. 再次將電源線插頭插入插座，進行按鍵操作 ※ 進行以上處理後仍無反應，即可能是電子鍋主體出現異常。此時請拔下電源線插頭，洽詢原購買處委託維修。	-
		

### 有關樹脂密封圈零件

如果樹脂或密封圈零件受熱或沾了蒸氣，可能因長期使用出現老化、損傷。請向原購買處洽購。

- 食譜指南中所使用的量杯為 0.18L (隨附的量杯)。
- 大匙為 15mL。
- 小匙為 5mL。
- 炊煮免洗米時，不需要再洗米。
- 各菜單上記載的熱量僅作參考。

## Sushi 什錦散壽司



617kcal/  
1人分

- 材料 (4 人份)
- 壽司飯  
米...3 杯 昆布...3cm 方形大小 1 片  
酒...1 又 1/2 大匙
- 調味醋  
醋...4 又 1/2 大匙 砂糖...4 又 1/2 大匙  
鹽...2 小匙
- 配料 (混拌用)  
牛蒡...1/2 支 紅蘿蔔...30g  
小魚乾...20g  
(配料滷汁)  
高湯...1 杯  
醬油...1 大匙 砂糖...1 又 1/2 大匙  
烤星鱈...1 條
- 配料 (擺盤用)  
明蝦...小 8 隻  
乾香菇...4 小片  
(香菇滷汁)  
泡發乾香菇的香菇水...1 杯  
高湯...1/2 杯  
醬油...1 大匙 砂糖...1 又 1/2 大匙  
蓮藕 (較細)...40g  
(糖醋蓮藕)  
醋...1/4 杯 砂糖...1 又 1/2 大匙  
鹽...1/2 大匙  
蛋皮絲  
雞蛋...2 顆 砂糖...1/3 小匙 鹽...少許  
其他  
花椒嫩芽、碗豆莢、糖醋薑等

- 作法
- 1. 用內鍋洗米，倒入酒後加水至“Sushi”的刻度 3 並拌勻，擺上昆布，選擇“Sushi”選單炊煮。
- 2. 取一容器放入醋、砂糖、鹽混拌均勻，製作調味醋。
- 3. 將剛炊煮完成的米飯倒入木盆內，淋上 2 的調味醋。以飯匙拌切米飯般混拌均勻，以圓扇等搨風吹涼。
- 4. 牛蒡斜切薄片，紅蘿蔔切成 4cm 細絲，以滷汁燉煮後加入小魚乾再次煮沸，靜置放涼後瀝去水分。
- 5. 烤星鱈對切後細切為 5mm 大小。
- 6. 放入泡發乾香菇的香菇水加熱。
- 7. 明蝦去腸泥，以鹽水汆燙後去殼。
- 8. 雞蛋打散調味後煎成薄蛋皮，將蛋皮切成細絲。
- 9. 蓮藕去皮後切成 2mm 薄片，以熱水汆燙後浸於糖醋汁中醃漬入味。
- 10. 壽司飯與 4、5 拌勻後盛裝於容器，將 6、7、8、9 配料與花椒嫩芽、糖醋薑裝飾其上。

## 注意事項

- 昆布請以擰乾的濕布擦拭備用。
- 木盆請以醋水稍稍浸濕後備用。
- 請勿於內鍋中混拌米飯與醋。

## Mixed 五目飯



483kcal/  
1人分

- 材料 (4 人份)
- 米...3 杯
- 調味料  
醬油...2 大匙 酒...1 大匙 味醂...1/2 大匙  
鹽...1/2 小匙
- 雞腿肉...60g
- 紅蘿蔔...40g
- 蒟蒻...1/8 塊
- 碗豆莢...8 片
- 昆布...3cm 方形大小 1 片
- 豆皮...1/2 片
- 牛蒡...35g
- 乾香菇...2 片
- 酒、醬油、鹽、醋...各適量
- 作法
- 1. 雞肉切成 1cm 小丁，加入少許酒、醬油醃漬入味。
- 2. 豆皮汆燙瀝去多餘油分，縱向對切後切成細絲備用。
- 3. 紅蘿蔔去皮後切成 3cm 長粗絲。
- 4. 牛蒡以刀背刮去外皮，斜切薄片後浸泡醋水。
- 5. 蒟蒻以熱水汆燙 4~5 分鐘後清洗，與紅蘿蔔同樣切成粗絲。
- 6. 乾香菇浸水泡發，去除蒂頭後切細絲。
- 7. 碗豆莢去蒂剝除老絲，以鹽水汆燙後，過冷水以防變色，切細絲備用。
- 8. 用內鍋洗米，放入調味料後加水至“Plain”刻度 3 並拌勻，擺上碗豆莢以外的配料及昆布，選擇“Mixed”選單炊煮。
- 9. 8 炊煮完成後取出昆布，加入碗豆莢並拌勻，盛裝於容器。

## Brown 蝦米鹽昆布什錦糙米飯



487kcal/  
1人分

- 材料 (4 人份)
- 糙米...3 杯
- 鹽昆布...10g
- 蝦米...40g
- 牛蒡...1/2 支
- 紅蘿蔔...15g
- 豆皮...1/2 張
- 鹽味毛豆 (去殼)...40g
- 酒...2 大匙

- 作法
- 1. 蝦米以溫水泡發，浸泡後的蝦米水保留備用。鹽昆布切成 1cm 長。
- 2. 牛蒡斜切成短薄片，豆皮汆燙瀝去多餘油分，紅蘿蔔切細絲。
- 3. 用內鍋淘洗糙米後，倒入酒、蝦米水並加水至“Brown”刻度 3，攪拌均勻。
- 4. 將 1 與 2 平鋪於 3 之上，選擇“Brown”選單炊煮。
- 5. 炊煮完成後加入去殼毛豆混拌均勻。

## Porridge 雜穀藥膳粥



146kcal/  
1人分

- 材料 (4 人份)
- 米...0.5 杯
- 什錦雜穀...2 大匙
- 松子...2 大匙
- 枸杞...2 小匙
- 山藥...100g
- 薑絲...10g
- 鹽...2/3 小匙
- 酒...1 大匙

- 作法
- 1. 用內鍋洗米，放入鹽、酒之後加水至“Porridge·hard”刻度 1 並攪拌均勻。
- 2. 將什錦雜穀平鋪於 1 之上，選擇“Porridge”選單炊煮 60 分鐘。
- 3. 枸杞浸泡溫水備用。
- 4. 山藥切丁，與松子一同放入炊煮完成的 2 之中再度悶蒸 10 分鐘，完成後裝盛於容器，擺上枸杞與薑絲點綴。



Sweet  
選單 油飯



690kcal/  
1人分

- 材料 (4 人份)
- 糯米…3 杯
  - 醬油…3 大匙
  - 豬肉末…50g
  - 豬皮…50g
  - 蝦米(小)…3 大匙
  - 魷魚乾…25g
  - 炸洋蔥 / 炸小洋蔥頭…50g
  - 乾香菇…3 片
  - 沙拉油…2 大匙
  - 調味料
  - 芝麻油…1 大匙
  - 酒…2 大匙
  - 白胡椒粉…少許
  - 切細的新鮮香菜 (裝飾用)…適量
- 醬油…1 大匙  
砂糖…1/2 小匙

- 作法
1. 乾魷魚、蝦米、乾香菇皆浸水泡發直至變軟，瀝去水分後將乾魷魚、乾香菇切細絲。
  2. 豬皮切丁。
  3. 平底鍋內倒入沙拉油熱鍋，放入 1 和 2 拌炒，再加入炸洋蔥、豬絞肉拌炒。
  4. 向 3 中放入調味料後放涼。
  5. 用內鍋洗糯米，放入醬油 (3 大匙)、加水至“Sweet”刻度 3 並攪拌均勻。
  6. 在 5 上擺放一半 4 的配料，選擇“Sweet”選單炊煮。
  7. 炊煮完成後加入剩餘的配料，整體攪拌均勻，盛裝於容器，並點綴香菜擺盤。

Sweet  
選單 中華什錦糯米飯



639kcal/  
1人分

- 材料 (4 人份)
- 糯米…3 杯
  - 豬五花肉…110g
  - 乾香菇…2 片
  - 蝦米…10g
  - 竹筍…20g
  - 紅蘿蔔…10g
  - 松子…1 小匙
  - 栗子 (去殼)…4 顆
  - 薑絲…10g
  - 中式高湯…300 mL
  - 豬肉調味
  - 酒…2 小匙 醬油…2 小匙 薑汁…1 小匙
  - 調味料
  - 酒…3 大匙 醬油…3 大匙 砂糖…1 小匙
  - 青蔥花…3 支份
  - 豬油或沙拉油…2 大匙

- 作法
1. 乾香菇、蝦米皆浸水泡發，竹筍汆燙備用。(浸泡乾香菇、蝦米的水保留備用)
  2. 豬肉切成 1cm 小丁後調味備用。紅蘿蔔、香菇、竹筍切成 1cm 小丁。
  3. 平底鍋中加入豬油熱鍋，放入 2 拌炒後放涼。
  4. 用內鍋洗糯米，放入 1 的乾香菇水、蝦米水以及調味料，加入中式高湯至“Sweet”刻度 3 並攪拌均勻。
  5. 將 3 與蝦米、松子、薑絲平鋪於 4 之上，選擇“Sweet”選單炊煮。
  6. 炊煮完成後加入栗子，以切拌方式拌勻，盛裝於容器，灑上青蔥花便完成。

Slow Cook  
選單 蔬菜雞肉濃湯



156kcal/  
1人分

- 材料 (4 人份)
- 雞翅…4 根
  - 紅蘿蔔…1 根
  - 芹菜…1 株
  - 洋蔥…1 顆
  - 土豆…2 個
  - 水…600 mL
  - 高湯粉 (顆粒)…4 小匙
  - 鹽、胡椒…各少許

- 作法
1. 切除雞翅的翅尖。
  2. 紅蘿蔔切成 4 等份，芹菜去莖後切成 4 等份，洋蔥切成 6 等份，土豆切成 8 等份。
  3. 將所有材料都放入內鍋中，加水和高湯粉，再加鹽和胡椒後拌勻，選擇“Slow Cook”選單加熱 60 分鐘。
  4. 煮好後，盛入碗中。

Slow Cook  
選單 百葉結燒肉



529kcal/  
1人分

- 材料 (4 人份)
- 豬五花肉…400g
  - 百葉結…100g
  - 薑…4 片 (薄片)
  - 滷汁
  - 濃醬油 (老抽)…1 又 1/2 大匙
  - 酒…1 大匙
  - 水…300 mL
  - 鹽…少許
  - 砂糖…少許
  - 蔥花…適量

- 作法
1. 豬五花肉洗淨切成一口大小，與薑一同放入鍋中汆燙去除血水雜質。
  2. 為去除豆臭味，將百葉結清洗後汆燙備用。
  3. 將豬五花肉、薑、百葉結一同放入內鍋，加入滷汁 (料酒、濃醬油及水)。
  4. 選擇“Slow Cook”選單加熱 60 分鐘，切換為保溫後加入鹽及砂糖調味。
  5. 將豬五花肉翻面，按下 [Hr] 鍵追加加熱 10 分鐘。
  6. 再次切換為保溫後加入蔥花。



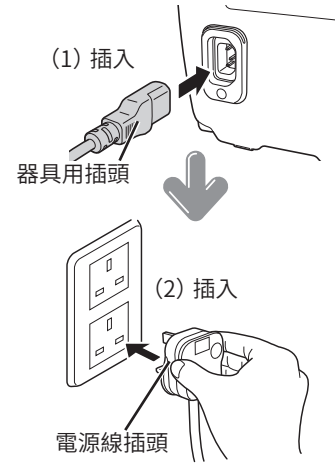
## 時間的調整方法

時間以 24 小時制顯示。

煮飯過程中、保溫中、預約定時中、再次加熱中無法進行時間調整。

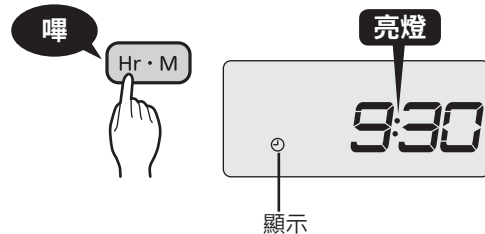
### ■ 例如：將“9：30”調整為“9：35”

#### 1 將電源線插頭插入插座



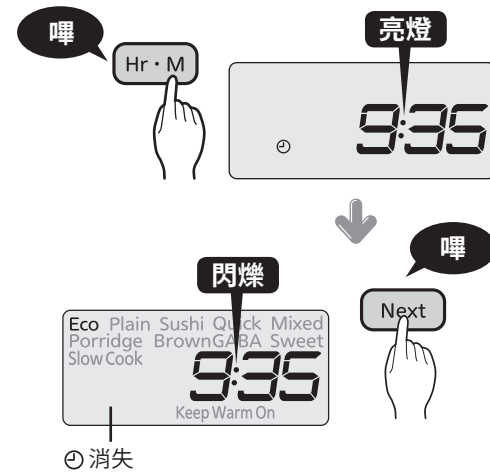
#### 2 設為時間設定模式

按下 [Hr] 或 [M] 鍵後⊙會燈亮。



#### 3 調整時間

調整“小時”只需按下 [Hr] 鍵，調整“分鐘”只需要按下 [M] 鍵。持續按壓，可快速變換時間。  
調整好時間後，按下 [Next] 鍵調整時間步驟結束。



• 若想中途取消定時，按下 [Cancel] 鍵。

## 規格

尺寸	1.0L 型 (5.5 杯)	1.8L 型 (10 杯)	
電源	220-230 V 50/60 Hz		
額定功率 (W)	1100	1220	
煮飯容量 (L)	Eco	0.18~1.0 (1~5.5 杯)	
	Plain	0.18~1.0 (1~5.5 杯)	
	Sushi	0.18~1.0 (1~5.5 杯)	
	Quick	0.18~1.0 (1~5.5 杯)	
	Mixed	0.18~0.54 (1~3 杯)	
	Porridge	hard	0.09~0.18 (0.5~1 杯)
		soft	0.09 (0.5 杯)
	Brown	0.18~0.63 (1~3.5 杯)	
	Brown GABA	0.18~0.63 (1~3.5 杯)	
	Sweet	0.18~0.54 (1~3 杯)	
外形尺寸* (cm)	寬度	25.6	
	深度	30.5	
	高度	23.9	
主體重量* (kg) (含電源線)	5.8	6.8	
電源線長度* (m)	1.4		

\*約略值。

### Note

- 時鐘可能會受室溫、使用方式等因素影響，1 個月出現約 30 秒至 120 秒的誤差。
- 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。

壓力煮飯中內部壓力排出後會一下子噴出蒸汽，請注意。

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。)
煮飯過程中	繼續煮飯(再加熱)。 有時無法將飯煮好。
保溫中	繼續保溫。

## 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。當髒污、異味或破損嚴重時，請洽詢原購買處。

內鍋的氟素塗層隨著使用會逐漸損耗，有時會出現剝落。(參照 P.91)



**TIGER CORPORATION**

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