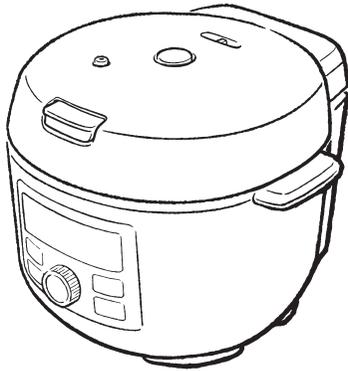


COK-B40S



For household use

ELECTRIC PRESSURE-COOKER

Thank you for purchasing this product. Please read all information in this manual before using the appliance. Afterward, keep this manual in a handy location for future reference by anyone who will use this product.

The electric pressure-cooker is dangerous if used incorrectly because the interior gets hot and reaches high pressures. There is a risk of burns or injury.

Read these operating instructions carefully and use the appliance correctly.

Operating Instruction

家庭用

电压力锅

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

电压力锅若使用不当可能造成危险，因其内部会产生高温高压。存在烫伤或受伤风险。

请仔细阅读本使用说明书并正确操作。

使用说明书

家庭用

電壓力鍋

感謝您選購本產品。在使用本產品前，請務必詳閱本說明書中的所有資訊。

閱讀後，請將本說明書妥善保管，供使用本產品的任何人參考。

若使用不當，電壓力鍋因內部高溫與高壓會非常危險。可能導致燙傷或受傷。

請仔細閱讀本操作說明並正確使用本產品。

操作說明書

Table of Contents

Introduction

- 3 - IMPORTANT SAFEGUARDS
- 10 - Product Features
(Preset Menu)
- 12 - Product Features
(Manual Menu)
- 14 - Names of Component Parts and
Accessories

Preparation

- 16 - Preparation for Cooking

Preset Menu

- 17 - How to Cook
(Preset Menu)

Manual Menu

- 22 - How to Cook
(Manual Menu)
- 22 - "Pressure" menu
- 26 - "Quick" menu
- 29 - "Water less" menu
- 31 - "Slow" menu
- 33 - "Warm" menu
- 35 - "Bake" menu
- 37 - "Ferment" menu
- 39 - "Sauté" menu

Keep Warm Function

- 42 - Keeping Foods Warm

In an Emergency

- 43 - To Open the Lid in an Emergency During
Pressure Cooking

Cooking on a Delayed Timer

- 44 - Cooking on a Delayed Timer
(Preset Menu)
- 46 - Cooking on a Delayed Timer
(Manual Menu)

Cleaning and Maintenance

- 49 - How to Clean
- 51 - How to Remove and Attach Each Component
Part
- 53 - How to Perform Cleaning

When a Problem Occurs

- 54 - Troubleshooting
- 58 - Error Displays and Actions to Be Taken

Others

- 58 - Specifications
- 58 - Purchasing Consumables and Optional
Accessories
- 59 - Adjusting the Sound Volume
- 59 - If There Is a Power Outage or the Connector
Is Accidentally Disconnected

IMPORTANT SAFEGUARDS

Read and follow all safety instructions before using the appliance.

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

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

 WARNING	<p>This symbol indicates there is a possibility of serious injury*¹ or death when the product is handled improperly.</p>
 CAUTION	<p>This symbol indicates there is a possibility of injury*² or damage to property*³ when the product is handled improperly.</p>

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

*2 Injury is defined here as a physical injury, burns, or electric shock that does not require a hospital stay or extended outpatient care.

*3 Damage to property is defined here as damage that affects a building, furniture, livestock, or pets.

Description of Symbols



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



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



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

About pressure cooking

Pressure cooking is dangerous if this appliance is used incorrectly because the interior gets hot and reaches high pressures. There is a risk of burns or injury.

 WARNING	<h3>Particular precautions for small children</h3>
	<p>Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.</p>
	
	<p>Do not allow a child to lick or suck on the connector. There is the risk of electric shock or injury.</p>
	<p>Do not place your face or hands near the steam vents. Exposure to steam may result in burns. Never allow small children near the steam vents.</p>
	<p>This 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. This is to avoid burns, electric shock, or injury.</p>

IMPORTANT SAFEGUARDS



WARNING Do not attempt to modify the appliance.



Disassembly
is prohibited

Disassembly or repairs should only be performed by an authorized service representative.

Doing so yourself may result in electric shock or injury. There is also the risk of fire. For repairs, contact the place of purchase.



WARNING Precautions for use



Do not use this product in any way not described in the operating instructions.

The pressure regulating hole, safety valve, or pressure reducing hole may become clogged, allowing steam or contents to spray out and cause burns or other injuries.

Examples of prohibited use :

- When the pressure indicator pin, pressure button, steam cover, or other part is clogged.
- When the gasket is not properly installed.
- When the gasket is damaged.
- When the lid does not close securely.

Examples of cooking that is not allowed :

- Pressure cooking thick meals, such as curry using a roux and stew. (Add roux and similar items after cooking and when the pressure has dropped, and heat on the “Warm” menu without pressure.)
- Cooking jams and other foods that foam easily.
- Pressure cooking ingredients that expand in volume with boiling. (Paste products, pasta, and so on)
- Cooking with water and ingredients above the MAX Cook line.
- Cooking with water and beans or pasta above the MAX Beans line. (Beans and pasta produce a lot of foam, so always cook these items at manual menu “Slow”.)
- Cooking with ingredients, such as baking soda, that rapidly produce foam.
- Pack cooking which heats ingredients or seasonings in a plastic bag or similar container.
- Cooking with parchment paper, aluminum foil, or plastic wrap that may block the pressure regulating hole.
- Cooking with particularly small grains, such as amaranth, which can easily clog parts.
- Direct heating of food cans or bottles.
- Using a lot of oil.
- Cooking close to flammable materials.
- Cooking fried foods.
- Staying away from the appliance while it is frying or baking food.
- If the cord set is damaged, it must be replaced by a special cord set available from the manufacturer or its service agent.
- The ducts in the pressure regulator allowing the escape of steam should be checked regularly to ensure that they are not blocked.
- The lid must not be opened until the pressure has decreased sufficiently. **WARNING:** Keep the appliance out of reach from young children, particularly during use and cool down.



Risks of injuries if you do not use this appliance correctly.



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

Failure to do so may result in problems such as ingredients that are not boiled, are boiled too much, are burned, or are watery.



WARNING Handling of malfunction and failure



In the event of a malfunction or failure, immediately disconnect the power cord from the outlet and contact the place of purchase to request inspection and repair.

Continuing to use the appliance may cause electric shock or injury. There is also the risk of fire.

Examples of malfunction and failure :

- The power cord or power plug becomes abnormally hot.
- Smoke is emitted from the appliance or a burning odor is detected.
- The appliance is cracked or there are loose or wobbly parts.
- The inner pot is scratched or deformed.
- There are other problems or abnormalities.



If the surface is cracked, switch off the appliance immediately.

Failure to do so may cause electric shock.



CAUTION Precautions for the place of use



Do not use the appliance in the following places.

- Unstable locations
- Close to flame
- Locations easily contacted by water
- Places where the bottom will become wet
- Locations exposed to direct sunlight for a prolonged time
- Close to walls or furniture
- On a table or cloth that is vulnerable to heat
- On an aluminum sheet or electric carpet
- On a carpet, a plastic bag, or similar material
- In locations with high indoor temperatures
- On an electric stove

There is the risk of electric shock or electrical leakage. There is also the risk of fire, short circuit, flame, and malfunction.

Use in such locations may result in deformation of the appliance, or discoloration or deformation of the table, underlying cloth, walls, or furniture.



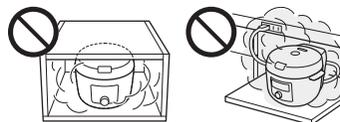
This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- 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.



When using a kitchen rack (sliding tabletop), pay attention to the following.

- Ensure sufficient space above the steam vents.
- Make sure that steam does not become trapped.
- Do not allow steam to contact the operation panel.
- Do not allow steam to contact the power plug or outlet.
- When using the appliance on a sliding tabletop, pull the tabletop out far enough that the steam vents are completely on the outside to prevent contact with steam.
- Check the maximum bearing load of the place where you will put the appliance before using it.

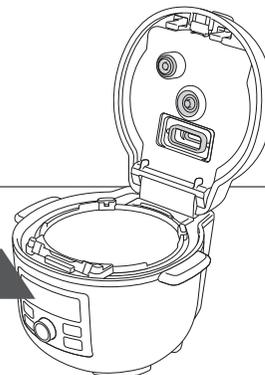


There is the risk of electric shock, injury, and burns. There is also the risk of fire, damage, discoloration, deformation, or malfunction of the appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Precautions regarding components

Pressure-cooker



WARNING

Pressure-cooker



The appliance must not be immersed.
This is to avoid electric shock, shorting, or fire.



Do not touch

The heating element surface is subjected to residual heat after use. Do not touch high-temperature surfaces during or immediately after cooking.
Doing so may result in burns.



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



Do not touch

Do not directly touch the heating plate during or immediately after use.
It will be hot and contact may result in burns.



Wait until the appliance has cooled down before cleaning it.
(Read P. 49 to 50 for how to clean the appliance.)



CAUTION



Do not move the appliance while cooking is in progress, or cover the appliance with a cloth or other object during cooking.
There is the risk of burns.
There is the risk of ingredients boiling over, and of deformation or discoloring of the main body and lid.



Do not subject the product to strong impact, such as by knocking it over, dropping it, or striking it with an object.
There is the risk of injury and malfunction.



Do not wash the entire appliance.
Do not immerse this appliance in water or pour water on it. Doing so may cause electric shock, shorting, or fire.



The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
Such operation may cause a malfunction.

Safety instructions to follow so that the appliance can be used for many years

- **Be sure to remove any food, grains of rice, or other substances from the main body and heating plate.**
Failure to do so may result in steam leakage or boiling over. Failure to do so may cause malfunction or prevent correct cooking.
- **The holes in the appliance are designed to maintain its functions and performance. In extremely rare cases, insects may enter these holes and cause a malfunction. To prevent this, a commercially available insect prevention sheet or similar item is recommended. If a malfunction does occur due to insect or similar intrusion, it will not be covered by warranty. If this occurs, contact the place of purchase.**

Power cord and plug



WARNING



Do not use in any of the following ways.



Do not touch the unit with wet hands

- Do not use with multiple appliances connected to the same outlet. (Use an electrical outlet rated for 15 A or higher and do not plug in other devices at the same time.)
- Do not use a damaged power cord or use the power cord in such a way that it is damaged. (Do not forcefully bend, pull, twist, fold, or modify the cord. Do not place the cord near high-temperature surfaces or under/between heavy objects.)
- Do not use the power plug if there is dust on it or if it is damaged.
- Do not use when the power plug is not securely inserted into the outlet all the way to the base, or when the insertion is loose.
- Do not handle the power plug with wet hands.



There is the risk of electric shock or injury. There is the risk of fire, short circuit, smoking, and flame.

If the product is damaged, contact the place of purchase.



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

Otherwise, a malfunction or accident may occur.



Be careful to avoid any spillage on the connector.



CAUTION



- **Disconnect the power plug when not in use.**
- **Be sure to hold the power plug when removing it from an outlet**



Unplug the power cord

There is the risk of electric shock, injury, and burns. There is also the risk of short circuit, fire, and fire caused by electrical leakage.



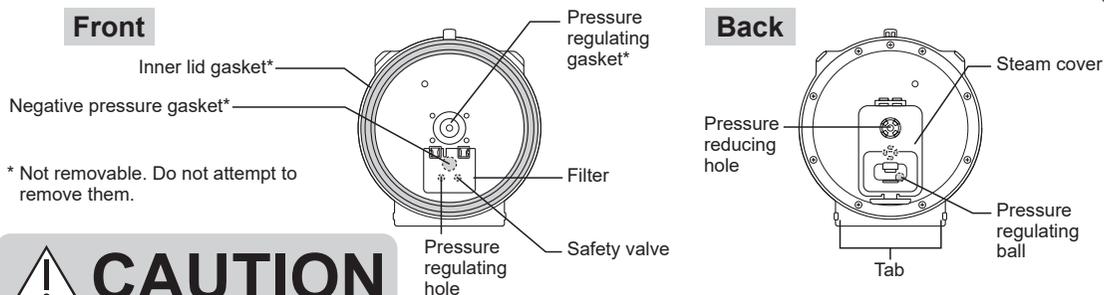
- **Do not use any power cord other than the one provided with the product.**
- **Do not use the provided power cord for any other devices.**
- **Do not use the power cord of any other device.**

Doing so may result in fire or malfunction.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Precautions regarding components

Inner lid



CAUTION

 **Before using the appliance, check that the pressure regulating hole, safety valve, and pressure reducing hole are not clogged. If clogged, clean before use. → P. 49, 50**
Use when parts are clogged may cause steam leaks or boiling over, resulting in burns or other injuries. Doing so may also prevent correct cooking.

 **Do not use the inner lid when the tab is broken.**
Otherwise, there is a risk of steam leaks or boiling over, resulting in burns or other injuries. Doing so may also prevent correct cooking.

Lid

WARNING

 **Never open the lid during cooking.**
Contents may spray out, causing burns or other injuries.

 **If the lid must be opened during cooking for some reason, always wear oven mitts or other hand protection, reduce the pressure according to the procedure on P. 43, and then open the lid.**
Otherwise, there is a risk of steam leaks or boiling over, resulting in burns or other injuries.

 **Do not open the lid until the pressure indicator pin retracts.**
Otherwise, there is a risk of steam leaks or boiling over, resulting in burns or other injuries.

 **When opening the lid, first press the pressure button after the pressure indicator pin has retracted to completely vent the steam.**
Otherwise, there is a risk of steam leaks or boiling over, resulting in burns or other injuries.

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

 **Metal objects such as knives, forks, spoons, and lids should not be placed on the appliance.**
Metal objects may become very hot.

Lid

 **Do not place any hot objects on the lid.**
Doing so may cause deformation or discoloring of the lid.

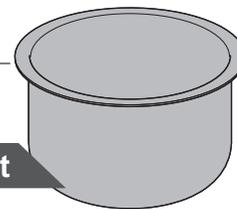


 **When closing the lid, remove any food, grains of rice, or other substance adhering to the upper casing or around the lid hook, and close the lid firmly using both hands.**
Otherwise steam may leak or contents may spray out from the opened lid, causing burns or other injuries.

 **Do not hold the lid when carrying the pressure-cooker. Also, do not touch the hook button.**
There is a risk of burns or injury. Be sure to hold the grips when moving this appliance. Be sure to use oven mitts when the pressure-cooker is hot.

 **Do not directly touch the lid, pressure indicator pin, pressure button, steam vents, or heating plate during or immediately after cooking.**
They will be hot and contact may result in burns.

Inner pot



Inner pot



CAUTION



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



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



Do not subject the inner pot to strong impact, such as by dropping it or striking it with a hard object.

There is the risk of injury. There is also the risk of damage to the appliance.



Do not hold the inner pot with your bare hands during or immediately after cooking. Be sure to use oven mitts to hold the inner pot.

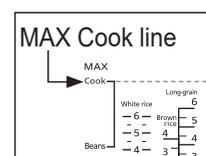
It will be hot and contact may result in burns.

Do not touch



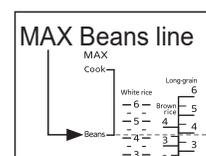
Do not use with water and ingredients added above the MAX Cook line of the inner pot.

Doing so may result in burns. It may also cause the contents to boil over.



For ingredients that expand in volume by cooking, such as beans and pasta, do not use with water and ingredients added above the MAX Beans line of the inner pot.

Doing so may result in burns. It may also cause the contents to boil over.



Safety instructions to follow so that the appliance can be used for many years

- **Be sure to remove any food, grains of rice, or other substances that are adhering to the inner pot.**
Failure to do so may result in steam leakage or boiling over.
Failure to do so may cause malfunction or prevent correct cooking.
- **Strictly observe the following instructions to keep the fluorocarbon resin coating of the inner pot from swelling or peeling.**
 - Do not place the inner pot directly over a gas or an electric stove. Do not place it in a microwave oven.
 - Do not use vinegar inside the inner pot.
 - Do not insert or use a metal ladle, spoon, rice scoop, spatula, whisk, dish, or other hard object.
 - Do not place a strainer inside the inner pot.
 - Do not wash dishes or other hard objects inside the inner pot.
 - Do not clean the inner pot using hard materials such as wire wool or nylon scrubbing sponges.
 - Do not use a dishwasher/dryer to clean the inner pot and other parts. (Except for the inner lid and condensation collector)
 - Do not use when there is oil or other substance on the bottom (inside or outside) of the inner pot.
 - Do not use any cleanser (such as paint thinner, cleanser powder, or bleach) other than a mild kitchen detergent for household use (for dishes and kitchen utensils).
- **Each time the inner pot is used, wash the inside and outside well using a sponge containing detergent diluted with cold or lukewarm water.**
- **If the inner pot is deformed, contact the place of purchase.**
- **The fluorocarbon resin coating on the inner pot may wear and peel with extended use. It is harmless to humans and does not interfere with actual cooking or the heat-insulating capability of the appliance. If you are concerned by it or if the inner pot has become deformed or corroded, contact the place of purchase.**

Product Features (Preset Menu)

- ◇ This product includes the Preset Menu featuring 21 types of menus with tailored cooking times.
→ **P. 11**
- ◇ For how to cook using the Preset Menu, see **P. 17 to 21**.
- ◇ For details on the ingredients and procedures for each Preset Menu, see the Tiger homepage.

About pressure cooking for the Preset Menu

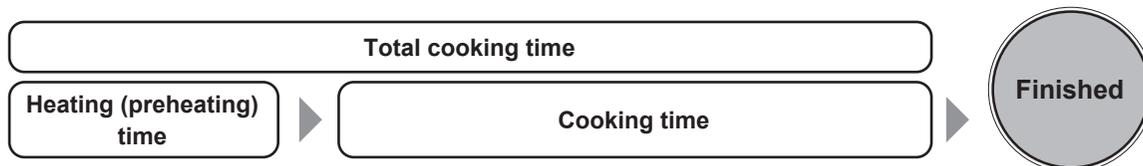
- Total cooking time for the Preset Menu (pressure cooking) is the heating (preheating) time + pressurization time + depressurization time. The total cooking time is different for each set Preset Menu.
- Lock the pressure button. → **P. 15**
- When the appliance beeps three times and the pressure indicator pin retracts, cooking is finished.



*1: Depending on the cooked meal and the usage environment, the pressure indicator pin may not retract at the end of cooking.
Make sure to first confirm that the pressure indicator pin has retracted, and then open the lid.

About normal cooking for the Preset Menu

- Total cooking time for the Preset Menu (normal cooking) is the heating (preheating) time + cooking time. The total cooking time is different for each set Preset Menu.
- Unlock the pressure button. → **P. 15**
- When the appliance beeps three times, cooking is finished.



Preset Menu list

Preset Menu number	Preset Menu name	Pressure button	Cooking category	Total cooking time (approx.)	Additional heating time	Minimum timer setting	Timer *2	Keep Warm *3
01	Delicious Pressure Cooker Curry *4	Locked	Pressure	55 min	1 min increments from 10 to 30 min	50 min	A	✓
02	Braised Pork Belly			1 hr 30 min		1 hr 30 min	A	✓
03	Spare Ribs Stewed in Orange Juice			1 hr		1 hr	A	✓
04	Ratatouille			40 min		40 min	A	✓
05	Acqua Pazza			25 min		30 min	A	✓
06	Beef Stew (With Beef Shank) *4	Unlocked	Slow	3 hr 45 min	10 min increments from 10 to 60 min	3 hr 30 min	A	✓
07	Vegetable and Chicken Pot-Au-Feu			2 hr		2 hr	A	✓
08	Burdock Root and Mountain Yam Soup			2 hr		2 hr	A	✓
09	Chinese Congee		1 hr 30 min	1 hr 30 min	A	✓		
10	Easy Minestrone		Quick	18 min	1 min increments from 1 to 30 min	20 min	A	✓
11	French Toast	Bake	20 min	1 min increments from 1 to 15 min	–	–	–	
12	Sponge Cake		35 min		–	–	–	
13	Fluffy Pancakes		35 min		–	–	–	
14	White Rice	Locked	Rice cooking	45 to 62 min	–	1 hr 5 min	B	✓1
15	Long-Grain Rice			25 to 44 min		50 min	B	✓1
16	Quick White Rice			25 to 48 min		50 min	B	✓1
17	Brown Rice			65 to 89 min		1 hr 35 min	B	✓1
18	Chicken Paella			58 to 63 min		–	–	✓1
19	Boiled Eggs	Unlocked	Quick	25 min	1 min increments from 1 to 30 min	–	–	–
20	Yogurt		Ferment	6 hr	5 min increments from 5 to 60 min	–	–	–
21	Cleaning	Locked	Cleaning	30 min	–	–	–	–

*2: About the timer

Timer A : To prevent spoilage of the ingredients, heating starts immediately after the timer is set. The appliance then keeps the food warm, and reheats it 10 minutes before it is finished.

Timer B : Heating starts according to the time to be finished.

Timer – : Timer not available.

*3: About Keep Warm

Keep Warm ✓ : Keep Warm available. The appliance automatically switches to the Keep Warm setting.

Keep Warm ✓1 : Although the Keep Warm function is automatically activated, serve cooked food as soon as possible because it will lose its flavor over time.

Keep Warm – : Keep Warm not available. When cooking is finished, press [Cancel] and remove the food immediately.

*4: Cooking curry and stew

For the curry and stew menus, add the roux and demi-glace sauce after cooking is finished, and then heat the ingredients with Manual Menu “Warm” or with additional heating without pressure. The total cooking time also includes the cooking time for “Warm” and additional heating. For details on the recipe procedures, see the Tiger homepage.

For the timer, add the roux and demi-glace sauce after delayed timer cooking is finished, and then heat the ingredients with Manual Menu “Warm” or with additional heating without pressure.

Product Features (Manual Menu)

- ◇ Eight types of Manual Menu are available: Pressure, Quick, Water less, Slow, Warm, Bake, Ferment, and Sauté.
- ◇ You can cook by manually setting the heat setting and cooking time.
- ◇ For how to cook using the Manual Menu, see **P. 22 to 41**.
- ◇ The Manual Menu recipes can be viewed on the Tiger homepage. → **P. 22**

		Pressure button	Settable time	Heat settings	Keep Warm *5	Timer *6
Pressure	<ul style="list-style-type: none"> • Select this menu when you want to cook by applying pressure. • Cooking with low pressure can speed up cooking while maintaining the texture of ingredients. 	Locked	1 min increments from 15 to 50 min 5 min increments from 50 min to 2 hr	High Mid Low	✓	A
Quick	<ul style="list-style-type: none"> • Select this menu when you want to cook a small amount of food quickly. • You can also simmer foods by setting a long cooking time. 	Unlocked	1 min increments from 3 to 30 min 5 min increments from 30 min to 2 hr	High Mid Low	✓	A
Water less	<ul style="list-style-type: none"> • Select this menu when you want to cook by using the moisture that comes out of the ingredients and no additional water. 	Unlocked	5 min increments from 30 min to 3 hr	High Mid Low	✓	A
Slow	<ul style="list-style-type: none"> • Select this menu when you want to simmer foods for a long time, cook beans that produce a lot of foam, and boil vegetables that get slimy, such as taro and mountain yam. • After heating to close to boiling, the appliance lowers the heat and simmers the contents slowly while suppressing steam. 	Unlocked	10 min increments from 30 min to 6 hr	High Mid Low	✓	A
Warm	<ul style="list-style-type: none"> • Select this menu when you want to reheat a finished meal and when you want to heat after adding roux to curry and so on. 	Unlocked	1 min increments from 1 to 30 min	High Mid Low	✓	—
Bake	<ul style="list-style-type: none"> • Select this menu when you want to bake breads and cakes or cook omelets. 	Unlocked	5 min increments from 5 min to 1 hr 20 min	High Mid Low	—	—
Ferment	<ul style="list-style-type: none"> • Select this menu when you want to proof bread dough and make yogurt and amazake (a sweet fermented rice drink). 	Unlocked	5 min increments from 5 min to 6 hr	5°C increments from 30°C to 60°C	—	—
Sauté	<ul style="list-style-type: none"> • Select this menu when you want to make pan-fried dishes and sauté ingredients to be used in curry or meat and potato stew. 	Unlocked	1 min increments from 1 to 30 min	High Mid Low	—	—

*5: About Keep Warm

Keep Warm ✓: Keep Warm available. The appliance automatically switches to the Keep Warm setting.

Keep Warm —: Keep Warm not available. When cooking is finished, press [Cancel] and remove the food immediately.

*6: About the timer

Timer A: To prevent spoilage of the ingredients, heating starts immediately after the timer is set. The appliance then keeps the food warm, and reheats it 10 minutes before it is finished.

Timer —: Timer not available.

Approximate cooking times for ingredients

Ingredient		Size/amount	Cooking menu	Cooking time (approx.)	Remarks	
Meat	Beef (plate/flank/round)	3-cm cube	Manual Menu Pressure Mid	1 hr 30 min		
		Whole cut (450 g)		2 hr		
	Beef (shank)	3-cm cube		1 hr 30 min to 2 hr		
		Bite-sized piece		1 hr 30 min to 2 hr		
	Pork (shoulder roast/belly/leg)	3-cm cube		50 min to 1 hr		
		Whole cut (450 g)		1 hr 30 min to 2 hr		
	Chicken	Bite-sized piece		25 min		
1 breast or thigh		35 min				
Fish	Yellowtail, mackerel, etc. (Filletted)	3 to 5 fillets (450 g)			25 to 30 min	
Vegetable	Potato (unpeeled)	Whole			40 to 50 min	
	Sweet potato (unpeeled)	Whole			40 to 50 min	
	Radish	3-cm round slices			40 to 50 min	
	Carrot	2-cm round slices			30 to 35 min	
	Squash	5-cm cube (450 g)			25 to 30 min	
	Onion	Whole		1 hr to 1 hr 10 min		
	Taro (unpeeled)	600 g		35 to 45 min		
	Taro (peeled)	600 g	Manual Menu Slow Mid	50 to 60 min	Cook with "Slow" because they become slimy and the water boils over easily when peeled.	
Beans	Soybeans	200 g		1 hr 30 min to 2 hr	Soak overnight.	
	Black soybeans	200 g		3 hr to 4 hr		
	Adzuki beans	200 g		1 hr 30 min to 2 hr		

* The cooking times listed above are approximate. The cooking times depend on many factors, such as the hardness and size of ingredients and the water volume. Adjust these to your preferences.

* Small bones in fish will not become soft because the fish is cooked at low pressure.

About pressure cooking for the Manual Menu ("Pressure" only)

- Total cooking time for the Manual Menu (pressure cooking) is the heating (preheating) time + pressurization time + depressurization time. Pressure cooking is performed at the set time.
- Lock the pressure button. → **P. 15**
- When the appliance beeps three times and the pressure indicator pin retracts, cooking is finished.

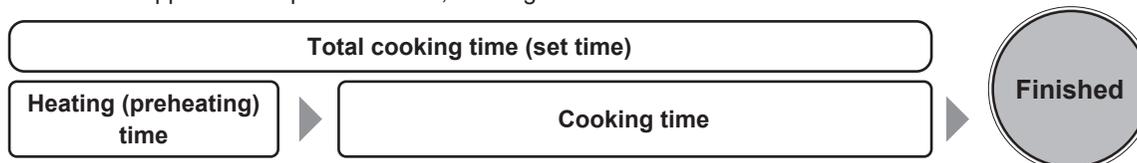


*7: The heating (preheating) time depends on the types and volumes of ingredients and the meal to cook.

*8: When cooking is finished, first confirm that the pressure indicator pin has retracted, and then open the lid.

About normal cooking for the Manual Menu (other than "Pressure")

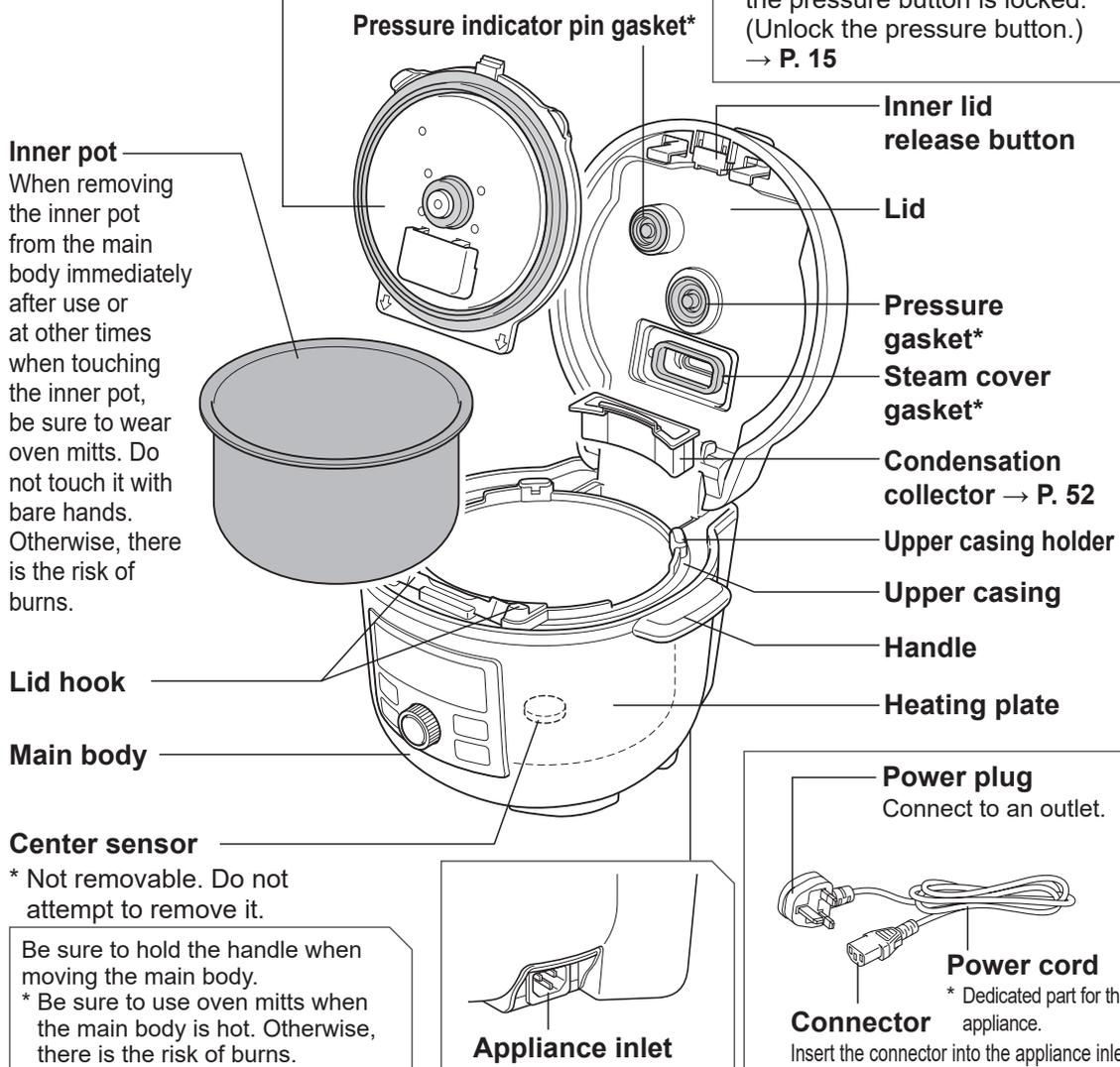
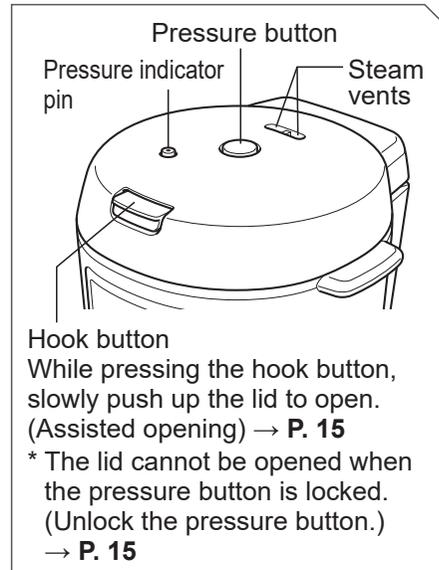
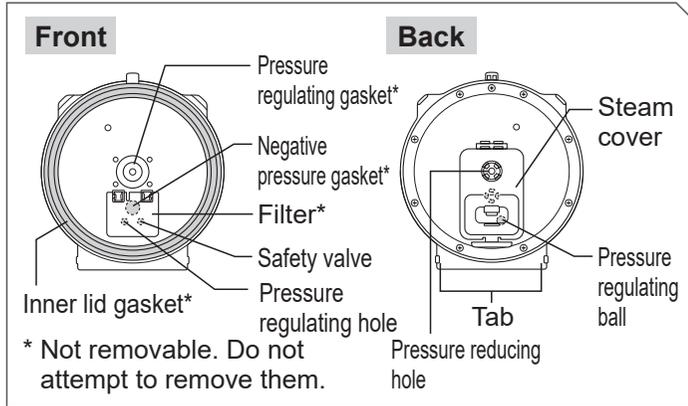
- Total cooking time for the Manual Menu (normal cooking) is the heating (preheating) time + cooking time. Cooking is performed at the set time.
- Unlock the pressure button. → **P. 15**
- When the appliance beeps three times, cooking is finished.



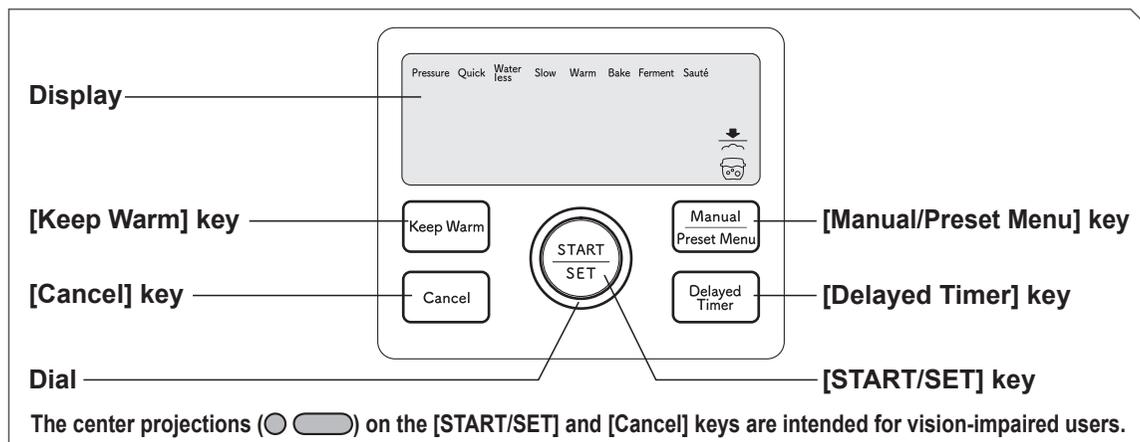
Names of Component Parts and Accessories

◇ Check the following immediately after opening the packaging.

Inner lid → P. 49 to 52



Operation panel

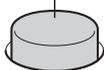


About the pressure button

The pressure button is locked and unlocked each time you press it.

For pressure cooking:
Press the pressure button to make it pop up.
(The pressure button is locked.)

Pressure button



For normal cooking:
Press the pressure button to make it retract.
(The pressure button is unlocked.)

Pressure button



⚠ CAUTION

- Do not touch the pressure button during cooking. If the pressure is changed during cooking, a large amount of the contents may boil over, causing burns or injury.

About assisted opening of the lid

The lid has an assisted opening mechanism to prevent liquids and foods on the inner lid from flying out when opened.

While pressing the hook button, slowly push up the lid to open.

* After cooking, wear oven mitts or other hand protection.



Hook button

Checking the accessories

Recipe site 2D code sticker

About the pressure indicator pin

The pressure indicator pin is retracted when the appliance is not pressurized and when the internal pressure is rising.

Pressure indicator pin



Retracted

When the appliance is pressurized, the pressure indicator pin pops up.

Pressure indicator pin



Popped up

⚠ CAUTION

- Do not touch the pressure indicator pin during cooking and immediately after cooking. There is a risk of burns or injury.

Sounds emitted by the appliance

The following sounds coming from the appliance during cooking or Keep Warm are normal and do not indicate a problem.

- Ticking sound (microcomputer control sound)
- Crackly sound (sound caused when heat causes the metal to contract and rub together)
- Boiling and hissing sound (sound made when the appliance is pressurized)
- Water splashing sound

Time display

With this product, when setting the Preset Menu or Manual Menu times or cooking start time, the time is displayed for example as "1:00" as shown in the illustration. "1:00" indicates one hour.



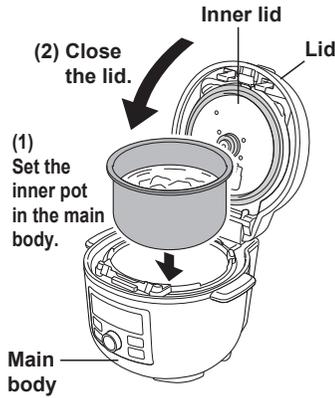
For first time use

Wash the inner pot, inner lid, and condensation collector before using them. → P. 49 to 52

Preparation for Cooking

1 Place the ingredients in the inner pot.

◇ For how to prepare the ingredients, see the Tiger homepage.



2 Set the inner pot in the main body and close the lid.

◇ Wipe off any water drops adhering to the outside of the inner pot before placing it into the main body. Failure to do so may prevent correct cooking.



◇ Set the inner pot correctly so it is not tilted.

◇ Close the lid firmly using both hands until a click sound is heard.



◇ If the pressure button is locked, the lid will not close. Unlock the pressure button, and then close the lid. → P. 15

⚠ CAUTION

- Be sure to remove any food, grains of rice, or other substances from the heating plate, center sensor, upper casing, around the lid hook, and the inner lid. Failing to follow this instruction may cause food to boil over or prevent the lid from closing. It may also prevent correct cooking.
- Confirm that the inner lid is attached. When attaching the inner lid, first make sure the steam cover is completely closed. (To open and close the steam cover → P. 52)
- Confirm that the lid is completely closed.

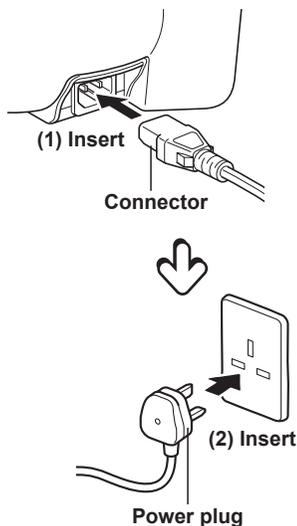
3 Connect the power cord.

◇ Connect the connector to the appliance inlet, and then connect the power plug to an outlet.

◇ If the "Keep Warm" is on, press [Cancel] to turn it off.

<Notification sounds>

- The volume can be adjusted if desired. → P. 59



How to Cook (Preset Menu)

◇ This product includes the Preset Menu featuring 21 types of menus. → P. 11

The Preset Menu recipes can be viewed on the Tiger homepage.

● For Singapore

<https://www.tiger-forest.com/c/IVyd>



● For Hong Kong

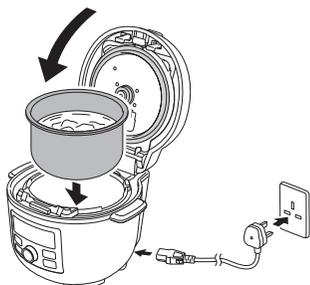
<https://www.tiger-forest.com/c/A6XT>



Examples of cooking that are not allowed

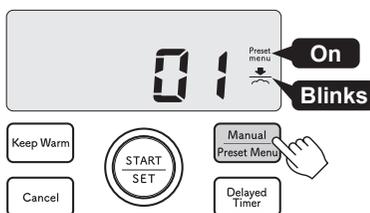


- Pressure cooking thick meals, such as curry using a roux and stew. (Add roux and similar items after cooking and when the pressure has dropped, and heat using the "Warm" menu without pressure.)
- Cooking jams and other foods that foam easily.
- Pressure cooking ingredients that expand in volume with boiling. (Paste products, pasta, and so on)
- Cooking with water and ingredients above the MAX Cook line.
- Cooking with water and beans or pasta above the MAX Beans line. (Beans and pasta produce a lot of foam, so always cook these items with Manual Menu "Slow".)
- Cooking with ingredients, such as baking soda, that rapidly produce foam.
- Pack cooking which heats ingredients or seasonings in a plastic bag or similar container.
- Cooking with parchment paper, aluminum foil, or plastic wrap that may block the pressure regulating hole.
- Cooking with particularly small grains, such as amaranth, which can easily clog parts.
- Direct heating of food cans or bottles
- Using a lot of oil
- Cooking close to flammable materials
- Cooking fried foods.
- Staying away from the pressure-cooker while it is frying or baking food.



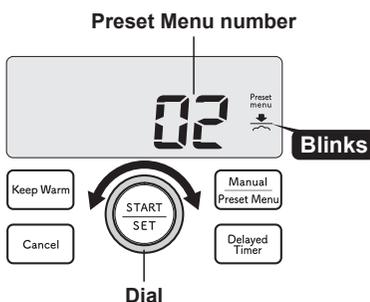
1 Prepare for cooking.

- ◇ Following the procedure in ① to ③ in "Preparation for Cooking" on P.16, place the ingredients in the inner pot, set the inner pot in the main body, close the lid, and connect the power cord.
- ◇ For details on the ingredients and procedures, see the Tiger homepage.



2 Press [Manual/Preset Menu] to select the Preset Menu.

- ◇ Each time [Manual/Preset Menu] is pressed, the display switches between the Manual Menu and the Preset Menu.
- ◇ When a Preset Menu that cooks with pressure is selected,  blinks on the display.



3 Turn the dial and select the Preset Menu number for cooking.

- ◇ For the Preset Menu numbers, see the Preset Menu list on P.11 or see the Tiger homepage.

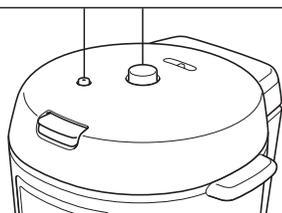
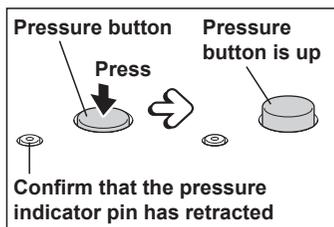
4 Confirm whether the Preset Menu to cook uses pressure.

- ◇ For pressure, see the Preset Menu list on P.11 or see the Tiger homepage.
- ◇ For pressure cooking, use the procedure from ⑤ in "Pressure cooking (Preset Menu)" → P. 18.
- ◇ For normal cooking, use the procedure from ⑤ in "Normal cooking (Preset Menu)" → P. 20.

How to Cook (Preset Menu)

Pressure cooking (Preset Menu)

- ◇ Use the following procedure when the Preset Menu to cook is **for pressure cooking**.
(Make sure to check the steps ① to ④ on P. 17.)

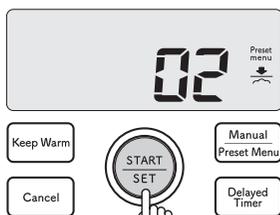


5 Press the pressure button to make it pop up. (The pressure button is locked.)

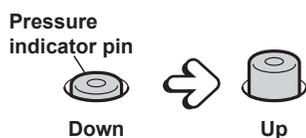
- ◇ Confirm that the pressure indicator pin has retracted.

6 Press [START/SET].

- ◇ Cooking starts.
◇ When the appliance is pressurized during pressure cooking, the pressure indicator pin will pop up.
◇ When the appliance starts producing steam, boiling and hissing sounds will be heard. → P. 15



<Internal pressure rising> <Pressurized>



⚠ CAUTION

- Do not press [START/SET] when the lid is open. "U:02" will be displayed and cooking will not start. In this case, close the lid, confirm that "U:02" has disappeared, and then press [START/SET] to restart cooking.
- Do not touch the pressure button or the pressure indicator pin during cooking. If the pressure is changed during cooking, a large amount of the contents may boil over, causing burns or injury.
- Do not place your face or hands near the steam vents during cooking. You may be burned or otherwise injured by jets of steam coming out of the steam vents.
- Do not open the lid when  is on or when the pressure indicator pin is up.
- There are differences in the pressure produced by the appliance due to the types and volumes of ingredients to cook, so the pressure indicator pin may not pop up during cooking or it may go up and down.

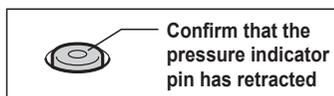
About the display during pressure cooking (Preset Menu)

<When cooking starts...>

"Preset Menu" and   turn on, and the remaining time counts down.

* The selected Preset Menu number is displayed while [Manual/Preset Menu] is pressed.

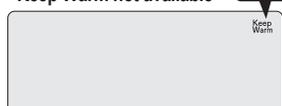




<Keep Warm available>



<Keep Warm not available>



7 When cooking is finished and the appliance beeps three times, confirm that the pressure indicator pin has retracted.

- ◇ Depending on the cooked meal and the usage environment, the pressure indicator pin may not retract at the end of cooking. Always wait until the pressure indicator pin retracts.

<Preset Menu with Keep Warm>

- ◇ The appliance automatically switches to the Keep Warm setting when cooking is finished.
- ◇ During Keep Warm, the elapsed Keep Warm time is displayed in increments of 1 hour up to 12 hours (12h). After 12 hours have elapsed, "12" blinks on the display.
- ◇ For Preset Menu numbers 14 to 18, "Keep Warm" will blink after the end of cooking. Although the Keep Warm function is automatically activated, serve cooked food as soon as possible because it will lose its flavor over time.
→ P. 11

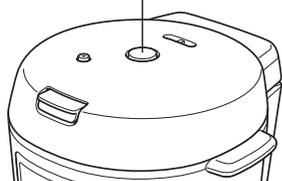
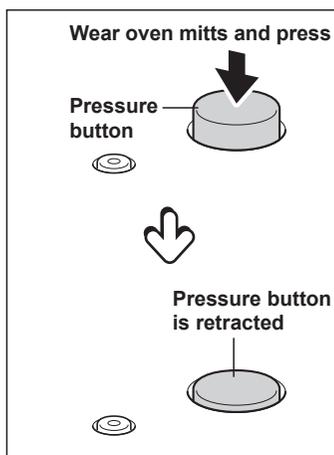
<Preset Menu without Keep Warm>

- ◇ When cooking is finished, "Keep Warm" blinks. However, the food is not kept warm, so remove the food as soon as possible.

⚠ CAUTION

- Do not touch the steam vents immediately after cooking. There is a risk of burns or injury.
- Do not touch the pressure button until the pressure indicator pin retracts because pressure may remain inside the appliance after cooking.

8 Press the pressure button to make it retract (pressure button unlocked state), open the lid, and remove the food.



- ◇ Be sure to wear oven mitts, confirm that steam is not coming out of lid openings, and then slowly open the lid. → P. 15
- ◇ After using the appliance, press [Cancel], disconnect the power plug and the connector, and wait until it cools before cleaning.
- ◇ If odors persist after cooking, eliminate the odors.
(How to Perform Cleaning → P. 53)

<Additional heating (when cooking is insufficient)>

- (1) Check that "Keep Warm" on the display is on.
- (2) Close the lid and press the pressure button to make it pop up. (The pressure button is locked.)
- (3) Turn the dial to select the additional heating time.
The time can be set in increments of 1 minute between 10 and 30 minutes, and this includes the 5-minute depressurization process.
- (4) Press [START/SET].
- (5) When cooking is finished, wait until the pressure indicator pin retracts, unlock the pressure button, and open the lid. (Additional heating can be performed up to three times.)

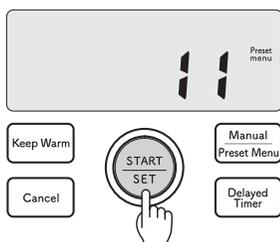
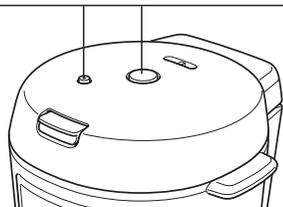
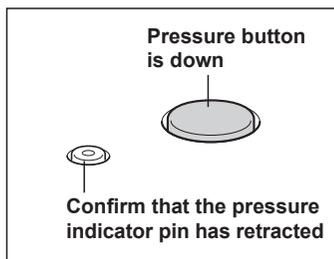
⚠ CAUTION

- Be sure to wear oven mitts so that your bare hands do not touch the steam coming from the steam vents, inner lid, inner pot, and cooked food.
- Use caution when opening the lid. Even when the pressure indicator pin is retracted, the pressure inside the appliance may not have dropped completely.
- Do not force open the lid when pressure remains inside the appliance. If there is even a small amount of remaining pressure, high-temperature steam and food can fly out, which may result in burns or injury.
- If the pressure button feels hard when pressed, do not force open the lid because there is a danger that pressure remains inside the appliance. Leave the appliance until the pressure drops, and then press the pressure button and slowly open the lid while being careful of steam.
- Be aware that some foods may lose their flavor when Keep Warm is used continuously.

How to Cook (Preset Menu)

Normal cooking (Preset Menu)

◇ Use the following procedure when the Preset Menu to cook is **for normal cooking that does not use pressure**. (Make sure to check the steps ① to ④ on P. 17.)



5 Confirm that the pressure button is unlocked. (Pressure button is down)

◇ Confirm that the pressure indicator pin has retracted.

6 Press [START/SET].

- ◇ Cooking starts.
- ◇ The pressure indicator pin does not pop up because the appliance is cooking without using pressure.

⚠ CAUTION

- If you select a Preset Menu without pressure and press [START/SET] with the pressure button up (locked state), "U:01" will be displayed and cooking will not start. In this case, press the pressure button to unlock it. Cooking will start immediately afterward.
- Do not press [START/SET] when the lid is open. "U:02" will be displayed and cooking will not start. In this case, close the lid, confirm that "U:02" has disappeared, and then press [START/SET] to restart cooking.
- Do not place your face or hands near the steam vents during cooking. You may be burned or otherwise injured by steam coming out of the steam vents.

About the display during normal cooking (Preset Menu)

<When cooking starts...>

"Preset Menu" and  turn on, and the remaining time counts down.

* The selected Preset Menu number is displayed while [Manual/ Preset Menu] is pressed.





7 When cooking is finished and the appliance beeps three times, open the lid and remove the food.

<Preset Menu with Keep Warm>

The appliance automatically switches to the Keep Warm setting when cooking is finished.

During Keep Warm, the elapsed Keep Warm time is displayed in increments of 1 hour up to 12 hours (12h). After 12 hours have elapsed, "12" blinks on the display. Preset Menu

<Preset Menu without Keep Warm>

When cooking is finished, "Keep Warm" blinks.

However, the food is not kept warm, so remove the food as soon as possible.

- ◇ Be sure to wear oven mitts, confirm that steam is not coming out of lid openings, and then slowly open the lid. → **P.15**
- ◇ After using the appliance, press [Cancel], disconnect the power plug and the connector, and wait until it cools before cleaning.
- ◇ If odors persist after cooking, eliminate the odors.
(How to Perform Cleaning → **P.53**)

<Additional heating (when cooking is insufficient)>

- (1) Check that "Keep Warm" on the display is on or blinking.
- (2) Turn the dial to select the additional heating time. (The time that can be set depends on the Preset Menu number. For details, see "Preset Menu list" on **P.11**.)
- (3) Press [START/SET]. (Additional heating can be performed up to three times.)

⚠ CAUTION

- Be sure to wear oven mitts so that your bare hands do not touch the steam coming from the steam vents, inner lid, inner pot, and cooked food.
- Be aware that some foods may lose their flavor when Keep Warm is used continuously.

How to Cook (Manual Menu)

The Manual Menu recipes can be viewed on the Tiger homepage.

● **For Singapore**

<https://www.tiger-forest.com/c/IVyd>



● **For Hong Kong**

<https://www.tiger-forest.com/c/A6XT>



- ◇ Eight types of Manual Menu are available: “Pressure”, “Quick”, “Water less”, “Slow”, “Warm”, “Bake”, “Ferment”, and “Sauté”. → **P. 12**
- ◇ You can cook by manually setting the heat setting and cooking time.
- ◇ For the approximate cooking times for ingredients, see **P. 13**.

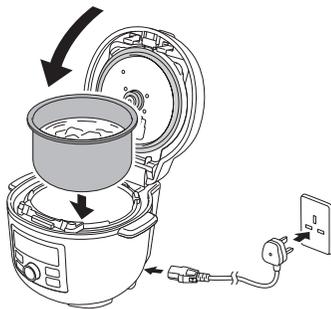
Examples of cooking that are not allowed



- Pressure cooking thick meals, such as curry using a roux and stew. (Add roux and similar items after cooking and when the pressure has dropped, and heat using the “Warm” menu without pressure.)
- Cooking jams and other foods that foam easily.
- Pressure cooking ingredients that expand in volume with boiling. (Paste products, pasta, and so on)
- Cooking with water and ingredients above the MAX Cook line.
- Cooking with water and beans or pasta above the MAX Beans line. (Beans and pasta produce a lot of foam, so always cook these items with Manual Menu “Slow”.)
- Cooking with ingredients, such as baking soda, that rapidly produce foam.
- Pack cooking which heats ingredients or seasonings in a plastic bag or similar container.
- Cooking with parchment paper, aluminum foil, or plastic wrap that may block the pressure regulating hole.
- Cooking with particularly small grains, such as amaranth, which can easily clog parts.
- Direct heating of food cans or bottles
- Using a lot of oil
- Cooking close to flammable materials
- Cooking fried foods.
- Staying away from the pressure-cooker while it is frying or baking food.

“Pressure” menu

- ◇ The “Pressure” menu can perform pressure cooking. (Settable time: 15 minutes to 2 hours)
- ◇ Make sure to check “Examples of cooking that are not allowed” listed above.



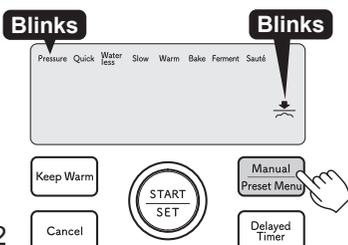
1 Prepare for cooking.

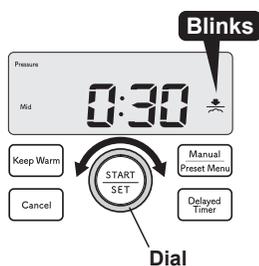
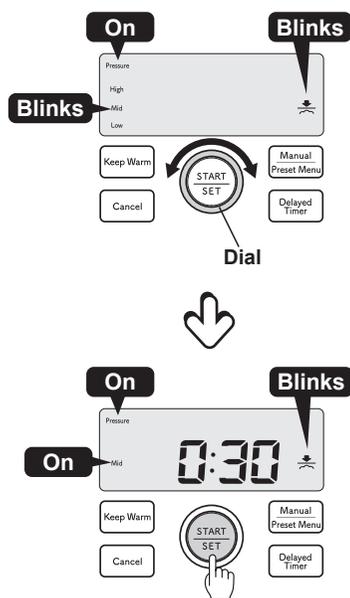
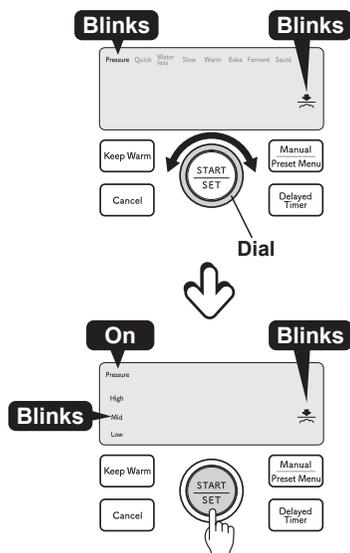
- ◇ Following the procedure in ① to ③ in “Preparation for Cooking” on **P. 16**, place the ingredients in the inner pot, set the inner pot in the main body, close the lid, and connect the power cord.
- ◇ Approximate cooking times for ingredients → **P. 13**

⚠ CAUTION

- Do not cook by adding water and ingredients above the MAX Cook line on the inner pot.
- Be careful not to use more than the maximum allowed amount, as that can prevent proper boiling or cause the contents to boil over.
- Stir well before cooking to prevent seasonings from settling at the bottom of the inner pot.
- Allow broth and soup stock to cool before starting cooking. Using hot broth and soup stock may result in improper cooking.
- Do not use a metal ladle, spoon, rice scoop, spatula, whisk, or other hard utensil.
- Since milk and soy milk can boil over very easily, add them after heating is finished and heat them with the “Warm” menu for 5 minutes at a time while watching carefully. → **P. 33**

2 Press [Manual/Preset Menu] and select “Manual Menu” (as shown by the display to the left).



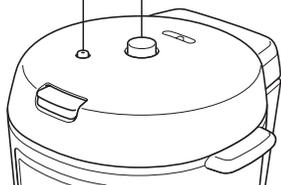
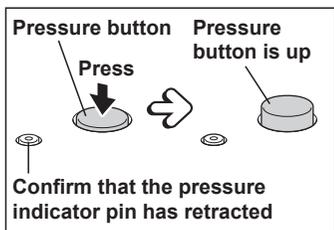


- ◇ Select the heat setting from “High”, “Mid”, or “Low”.
- ◇ The default heat setting is “Mid”.

- ◇ The time can be set in increments of 1 minute between 15 minutes and 50 minutes and in increments of 5 minutes between 50 minutes and 2 hours.

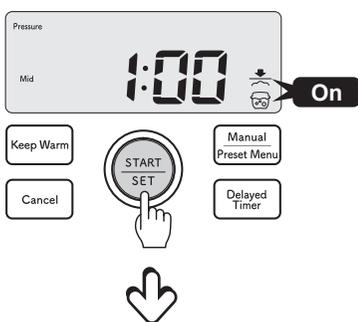
How to Cook (Manual Menu)

“Pressure” menu (continued)



6 Press the pressure button to make it pop up. (The pressure button is locked.)

- ◇ Confirm that the pressure indicator pin has retracted.



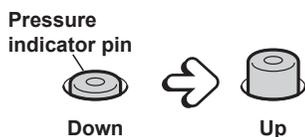
7 Press [START/SET].

- ◇ Cooking starts.
- ◇ When the appliance is pressurized during pressure cooking, the pressure indicator pin will pop up.
- ◇ When the appliance starts producing steam, boiling and hissing sounds will be heard. → P. 15

⚠ CAUTION

- Do not press [START/SET] when the lid is open. “U:02” will be displayed and cooking will not start. In this case, close the lid, confirm that “U:02” has disappeared, and then press [START/SET] to restart cooking.
- Do not touch the pressure button or the pressure indicator pin during cooking. If the pressure is changed during cooking, a large amount of the contents may boil over, causing burns or injury.
- Do not place your face or hands near the steam vents during cooking. You may be burned or otherwise injured by jets of steam coming out of the steam vents.
- Do not open the lid when “Pressure” is on or when the pressure indicator pin is up.
- There are differences in the pressure produced by the appliance due to the types and volumes of ingredients to cook, so the pressure indicator pin may not pop up during cooking or it may go up and down.

<Internal pressure rising> <Pressurized>



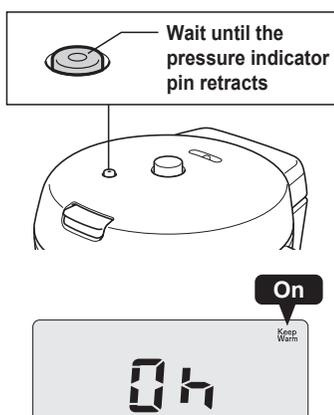
About the display during pressure cooking (Manual Menu)

<When cooking starts...>

“Pressure” and turn on, and the remaining time counts down.

* If cooking is started with the pressure button unlocked, turns off.



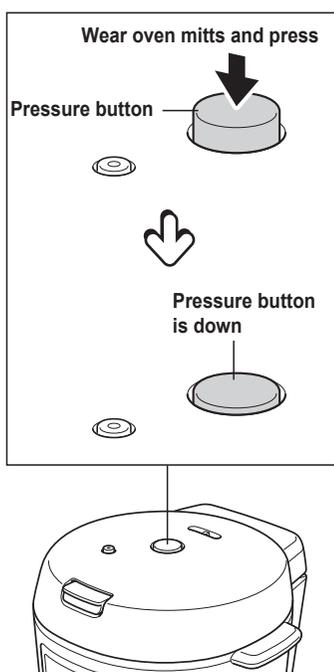


8 When cooking is finished and the appliance beeps three times, confirm that the pressure indicator pin has retracted.

- ◇ The appliance automatically switches to the Keep Warm setting when cooking is finished.

⚠ CAUTION

- Do not touch the steam vents immediately after cooking. There is a risk of burns or injury.
- Do not touch the pressure button until the pressure indicator pin retracts because pressure may remain inside the appliance after cooking.



9 Press the pressure button to make it retract (pressure button unlocked state), open the lid, and remove the food.

- ◇ Be sure to wear oven mitts, confirm that steam is not coming out of lid openings, and then slowly open the lid. → **P. 15**
- ◇ After using the appliance, press [Cancel], disconnect the power plug and the connector, and wait until it cools before cleaning.
- ◇ If odors persist after cooking, eliminate the odors. (How to Perform Cleaning → **P. 53**)

<Additional heating (when cooking is insufficient)>

- (1) Check that “Keep Warm” on the display is on.
- (2) Close the lid and press the pressure button to make it pop up. (The pressure button is locked.)
- (3) Turn the dial to select the additional heating time.
The time can be set in increments of 1 minute between 10 and 30 minutes, and this includes the 5-minute depressurization process.
- (4) Press [START/SET].
- (5) When cooking is finished, wait until the pressure indicator pin retracts, unlock the pressure button, and open the lid. (Additional heating can be performed up to three times.)

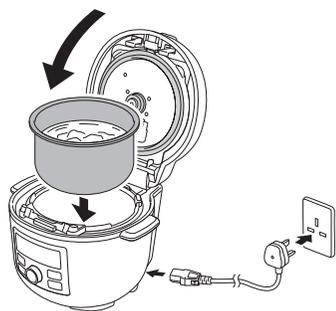
⚠ CAUTION

- Be sure to wear oven mitts so that your bare hands do not touch the steam coming from the steam vents, inner lid, inner pot, and cooked food.
- Use caution when opening the lid. Even when the pressure indicator pin is retracted, the pressure inside the appliance may not have dropped completely.
- Do not force open the lid when pressure remains inside the appliance. If there is even a small amount of remaining pressure, high-temperature steam and food can fly out, which may result in burns or injury.
- If the pressure button feels hard when pressed, do not force open the lid because there is a danger that pressure remains inside the appliance. Leave the appliance until the pressure drops, and then press the pressure button and slowly open the lid while being careful of steam.
- Be aware that some foods may lose their flavor when Keep Warm is used continuously.

How to Cook (Manual Menu)

“Quick” menu

- ◇ The “Quick” menu cooks by heating at high temperature for a while after the liquid boils and then lowering the temperature to simmer the food. This menu can save time and effort when making simmered meals. (Settable time: 3 minutes to 2 hours)
- ◇ Make sure to check “Examples of cooking that are not allowed” listed on **P. 22**.

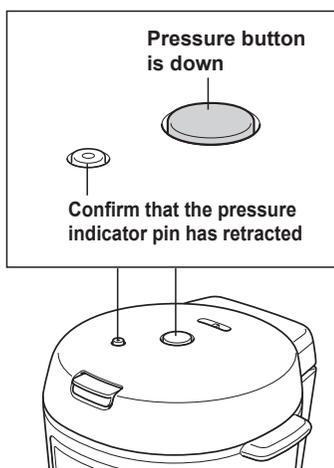


1 Prepare for cooking.

- ◇ Following the procedure in **1** to **3** in “Preparation for Cooking” on **P. 16**, place the ingredients in the inner pot, set the inner pot in the main body, close the lid, and connect the power cord.

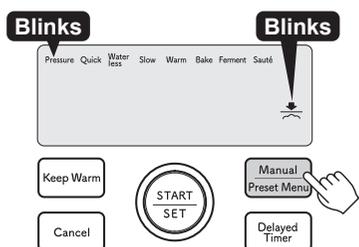
⚠ CAUTION

- Do not cook by adding water and ingredients above the MAX Cook line on the inner pot.
- Be careful not to use more than the maximum allowed amount, as that can prevent proper boiling or cause the contents to boil over.
- Stir well before cooking to prevent seasonings from settling at the bottom of the inner pot.
- Allow broth and soup stock to cool before starting cooking. Using hot broth and soup stock may result in improper cooking.
- Do not use a metal ladle, spoon, rice scoop, spatula, whisk, or other hard utensil.
- Since milk and soy milk can boil over very easily, add them after heating is finished and apply additional heating of 3 to 5 minutes while watching carefully.

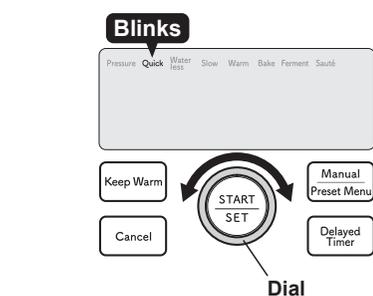


2 Confirm that the pressure button is unlocked. (Pressure button is down)

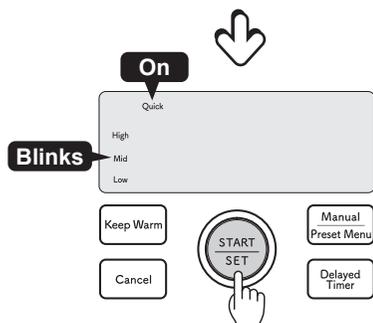
- ◇ Confirm that the pressure indicator pin has retracted.



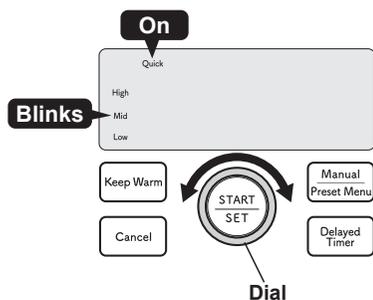
3 Press [Manual/Preset Menu] and select “Manual Menu” (as shown by the display to the left).



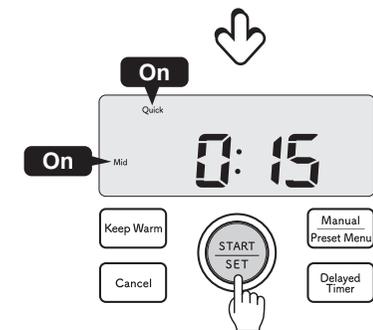
4 Turn the dial to select “Quick”, and then press [START/SET].



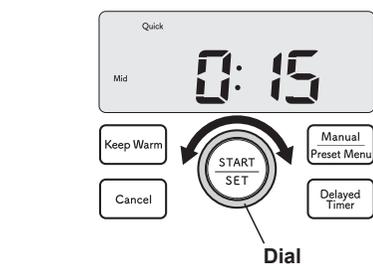
5 Turn the dial to select the heat setting, and then press [START/SET].



- ◇ Select the heat setting from “High”, “Mid”, or “Low”.
- ◇ The default heat setting is “Mid”.



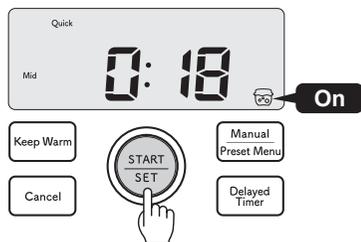
6 Turn the dial to set the cooking time.



- ◇ The time can be set in increments of 1 minute between 3 minutes and 30 minutes and in increments of 5 minutes between 30 minutes and 2 hours.

How to Cook (Manual Menu)

“Quick” menu (continued)



7 Press [START/SET].

◇ Cooking starts.

⚠ CAUTION

- If you select a menu that does not allow pressure cooking and press [START/SET] with the pressure button up (locked state), “U:01” will be displayed and cooking will not start. In this case, press the pressure button to unlock it. Cooking will start immediately afterward.
- Do not press [START/SET] when the lid is open. “U:02” will be displayed and cooking will not start. In this case, close the lid, confirm that “U:02” has disappeared, and then press [START/SET] to restart cooking.
- Do not place your face or hands near the steam vents during cooking. You may be burned or otherwise injured by jets of steam coming out of the steam vents.



8 When cooking is finished and the appliance beeps three times, open the lid and remove the food.

- ◇ The appliance automatically switches to the Keep Warm setting when cooking is finished. The Keep Warm function continues working and the elapsed Keep Warm time is displayed in increments of 1 hour up to 12 hours. After 12 hours have elapsed, “12” blinks on the display.
- ◇ Be sure to wear oven mitts, confirm that steam is not coming out of lid openings, and then slowly open the lid. → **P. 15**
- ◇ After using the appliance, press [Cancel], disconnect the power plug and the connector, and wait until it cools before cleaning.
- ◇ If odors persist after cooking, eliminate the odors.
(How to Perform Cleaning → **P. 53**)

<Additional heating (when cooking is insufficient)>

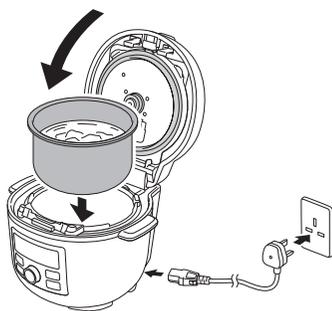
- (1) Check that “Keep Warm” on the display is on.
- (2) Turn the dial to select the additional heating time.
(The time can be set in increments of 1 minute between 1 and 30 minutes.)
- (3) Press [START/SET]. (Additional heating can be performed up to three times.)

⚠ CAUTION

- Be sure to wear oven mitts so that your bare hands do not touch the steam coming from the steam vents, inner lid, inner pot, and cooked food.
- Be aware that some foods may lose their flavor when Keep Warm is used continuously.

“Water less” menu

- ◇ The “Water less” menu boils food while suppressing steam by using the moisture that comes out of the ingredients. Cook food by adding vegetables with a high moisture content, such as tomato, onion, celery, and eggplant. (Settable time: 30 minutes to 3 hours)
- ◇ Make sure to check “Examples of cooking that are not allowed” listed on P. 22.

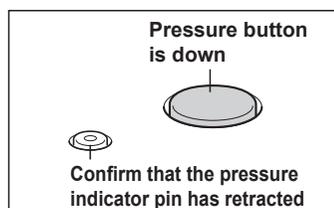


1 Prepare for cooking.

- ◇ Following the procedure in 1 to 3 in “Preparation for Cooking” on P. 16, place the ingredients in the inner pot, set the inner pot in the main body, close the lid, and connect the power cord.

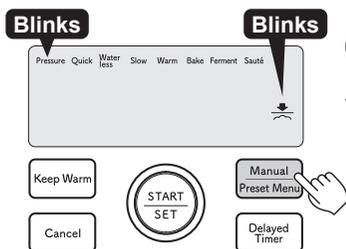
⚠ CAUTION

- Be careful not to use more than the maximum allowed amount, as that can prevent proper boiling or cause the contents to boil over.
- Do not use a metal ladle, spoon, rice scoop, spatula, whisk, or other hard utensil.

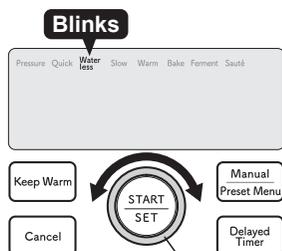


2 Confirm that the pressure button is unlocked. (Pressure button is down) → P. 26

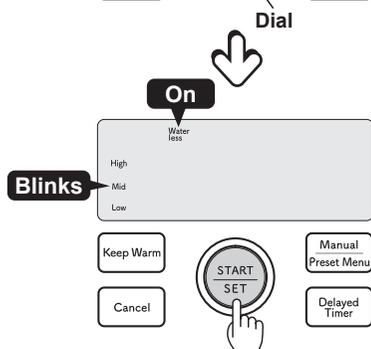
- ◇ Confirm that the pressure indicator pin has retracted.



3 Press [Manual/Preset Menu] and select “Manual Menu” (as shown by the display to the left).

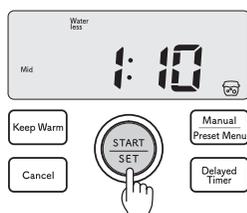
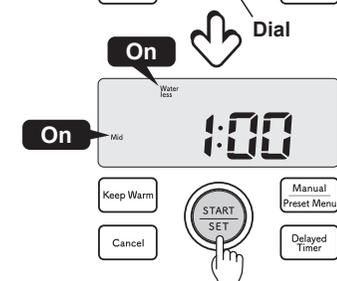
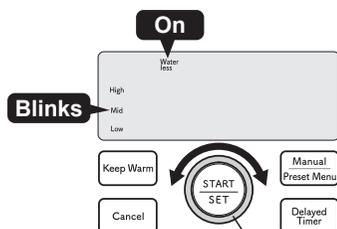


4 Turn the dial to select “Water less”, and then press [START/SET].



How to Cook (Manual Menu)

“Water less” menu (continued)



5 Turn the dial to select the heat setting, and then press [START/SET].

- ◇ Select the heat setting from “High”, “Mid”, or “Low”.
- ◇ The default heat setting is “Mid”.

6 Turn the dial to set the cooking time.

- ◇ The time can be set in increments of 5 minutes between 30 minutes and 3 hours.

7 Press [START/SET]. → P. 28

- ◇ Cooking starts.

⚠ CAUTION

- If you select a menu that does not allow pressure cooking and press [START/SET] with the pressure button up (locked state), “U:01” will be displayed and cooking will not start. In this case, press the pressure button to unlock it. Cooking will start immediately afterward.
- Do not press [START/SET] when the lid is open. “U:02” will be displayed and cooking will not start. In this case, close the lid, confirm that “U:02” has disappeared, and then press [START/SET] to restart cooking.
- Do not place your face or hands near the steam vents during cooking. You may be burned or otherwise injured by jets of steam coming out of the steam vents.

8 When cooking is finished and the appliance beeps three times, open the lid and remove the food. → P. 28

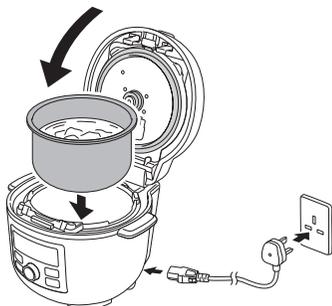
- ◇ For the operation, procedures, and precautions after cooking, see P. 28.

<Additional heating (when cooking is insufficient)>

- (1) Check that “Keep Warm” on the display is on.
- (2) Turn the dial to select the additional heating time.
(The time can be set in increments of 5 minutes between 5 minutes and 1 hour.)
- (3) Press [START/SET]. (Additional heating can be performed up to three times.)

“Slow” menu

- ◇ The “Slow” menu simmers foods for a long time at a temperature less than a boil, allowing meat and vegetables to be cooked so they are soft. This helps prevent ingredients from falling apart and liquids from boiling down. Select this menu when cooking beans which produce a lot of foam. (Settable time: 30 minutes to 6 hours)
- ◇ Make sure to check “Examples of cooking that are not allowed” listed on P. 22.

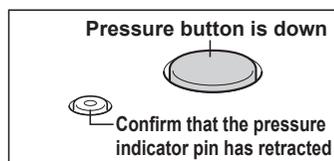


1 Prepare for cooking.

- ◇ Following the procedure in 1 to 3 in “Preparation for Cooking” on P. 16, place the ingredients in the inner pot, set the inner pot in the main body, close the lid, and connect the power cord.
- ◇ Approximate cooking times for ingredients → P. 13

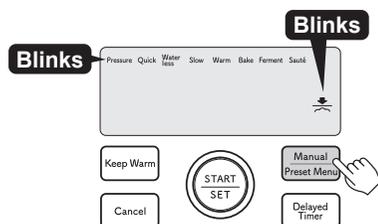
⚠ CAUTION

- Be careful not to use more than the maximum allowed amount, as that can prevent proper boiling or cause the contents to boil over.
- Stir well before cooking to prevent seasonings from settling at the bottom of the inner pot.
- Allow broth and soup stock to cool before starting cooking. Using hot broth and soup stock may result in improper cooking.
- Do not use a metal ladle, spoon, rice scoop, spatula, whisk, or other hard utensil.
- Beans produce a lot of foam, so always cook them with Manual Menu “Slow”.

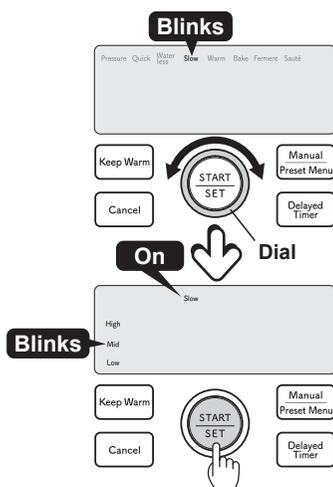


2 Confirm that the pressure button is unlocked. (Pressure button is down) → P. 26

- ◇ Confirm that the pressure indicator pin has retracted.



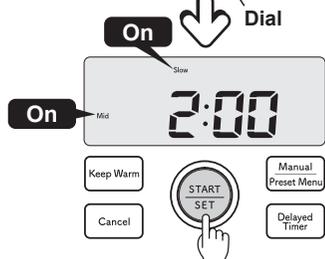
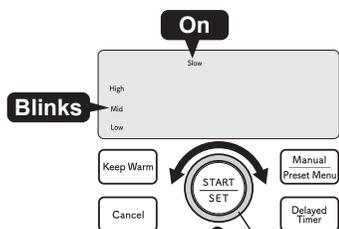
3 Press [Manual/Preset Menu] and select “Manual Menu” (as shown by the display to the left).



4 Turn the dial to select “Slow”, and then press [START/SET].

How to Cook (Manual Menu)

“Slow” menu (continued)



5 Turn the dial to select the heat setting, and then press [START/SET].

- ◇ Select the heat setting from “High”, “Mid”, or “Low”.
- ◇ The default heat setting is “Mid”.

6 Turn the dial to set the cooking time.

- ◇ The time can be set in increments of 10 minutes from 30 minutes to 6 hours.

7 Press [START/SET]. → P. 28

- ◇ Cooking starts.

⚠ CAUTION

- If you select a menu that does not allow pressure cooking and press [START/SET] with the pressure button up (locked state), “U:01” will be displayed and cooking will not start. In this case, press the pressure button to unlock it. Cooking will start immediately afterward.
- Do not press [START/SET] when the lid is open. “U:02” will be displayed and cooking will not start. In this case, close the lid, confirm that “U:02” has disappeared, and then press [START/SET] to restart cooking.
- Do not place your face or hands near the steam vents during cooking. You may be burned or otherwise injured by steam coming out of the steam vents.



8 When cooking is finished and the appliance beeps three times, open the lid and remove the food. → P. 28

- ◇ For the operation, procedures, and precautions after cooking, see P. 28.

<Additional heating (when cooking is insufficient)>

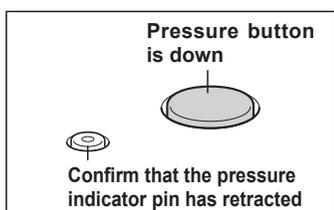
- (1) Check that “Keep Warm” on the display is on.
- (2) Turn the dial to select the additional heating time.
(The time can be set in increments of 10 minutes between 10 minutes and 1 hour.)
- (3) Press [START/SET]. (Additional heating can be performed up to three times.)

“Warm” menu

◇ Select the “Warm” menu when you want to reheat a finished meal and when you want to heat after adding roux to curry and so on. (Settable time: 1 to 30 minutes)

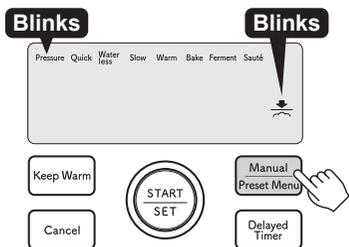
1 Prepare for cooking.

◇ Confirm that the inner pot with the food to heat is set in the main body, close the lid, and connect the power cord. → P. 16

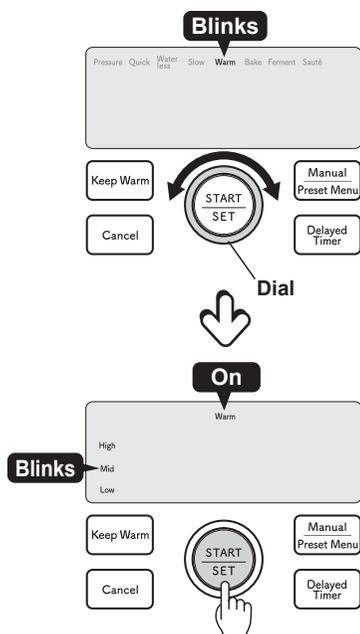


2 Confirm that the pressure button is unlocked. (Pressure button is down) → P. 26

◇ Confirm that the pressure indicator pin has retracted.



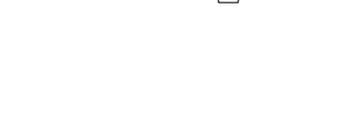
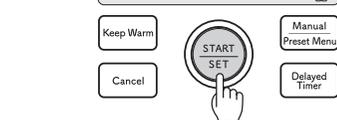
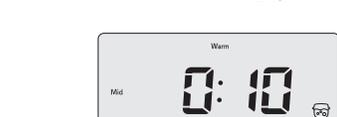
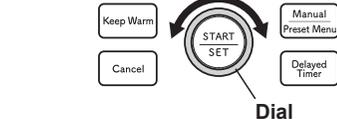
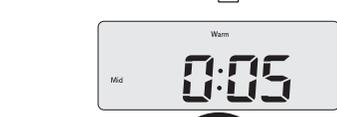
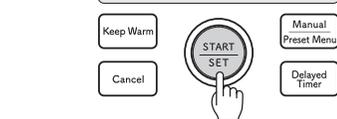
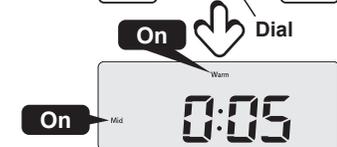
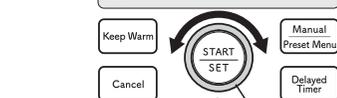
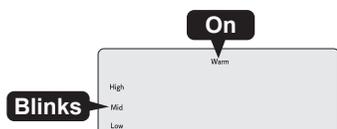
3 Press [Manual/Preset Menu] and select “Manual Menu” (as shown by the display to the left).



4 Turn the dial to select “Warm”, and then press [START/SET].

How to Cook (Manual Menu)

“Warm” menu (continued)



5 Turn the dial to select the heat setting, and then press [START/SET].

- ◇ Select the heat setting from “High”, “Mid”, or “Low”.
- ◇ The default heat setting is “Mid”.

6 Turn the dial to set the cooking time.

- ◇ The time can be set in increments of 1 minute between 1 and 30 minutes.

7 Press [START/SET]. → P. 28

- ◇ Cooking starts.

⚠ CAUTION

- If you select a menu that does not allow pressure cooking and press [START/SET] with the pressure button up (locked state), “U:01” will be displayed and cooking will not start. In this case, press the pressure button to unlock it. Cooking will start immediately afterward.
- Do not press [START/SET] when the lid is open. “U:02” will be displayed and cooking will not start. In this case, close the lid, confirm that “U:02” has disappeared, and then press [START/SET] to restart cooking.
- Do not place your face or hands near the steam vents during cooking. You may be burned or otherwise injured by jets of steam coming out of the steam vents.

8 When cooking is finished and the appliance beeps three times, open the lid and remove the food. → P. 28

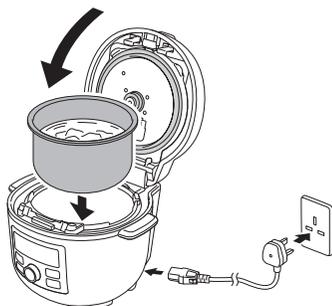
- ◇ For the operation, procedures, and precautions after cooking, see P.28.

<Additional heating (when cooking is insufficient)>

- (1) Check that “Keep Warm” on the display is on.
- (2) Turn the dial to select the additional heating time.
(The time can be set in increments of 1 minute between 1 and 15 minutes.)
- (3) Press [START/SET]. (Additional heating can be performed up to three times.)

“Bake” menu

◇ Select the “Bake” menu when you want to bake breads and cakes or cook omelets. (Settable time: 5 minutes to 1 hour 20 minutes)

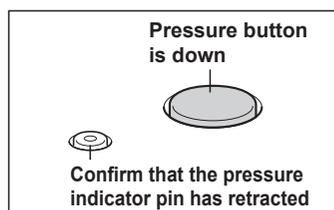


1 Prepare for cooking.

◇ When baking a cake, drop the inner pot onto a cloth about three times from a height of approximately 5 cm to remove the air from the batter.

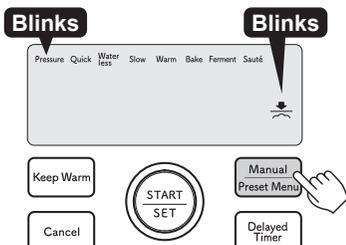
⚠ CAUTION

- Refer to the recipes on the Tiger homepage, and be careful not to add too much of the ingredients. If you add too much of the ingredients, they may boil over or be undercooked.

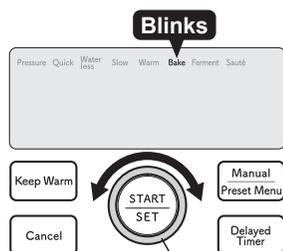


2 Confirm that the pressure button is unlocked. (Pressure button is down) → P. 26

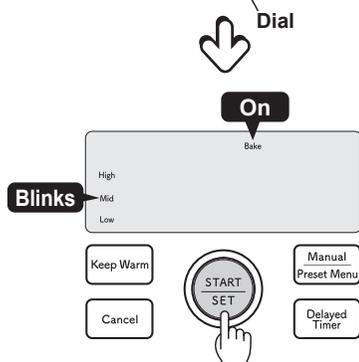
◇ Confirm that the pressure indicator pin has retracted.



3 Press [Manual/Preset Menu] and select “Manual Menu” (as shown by the display to the left).

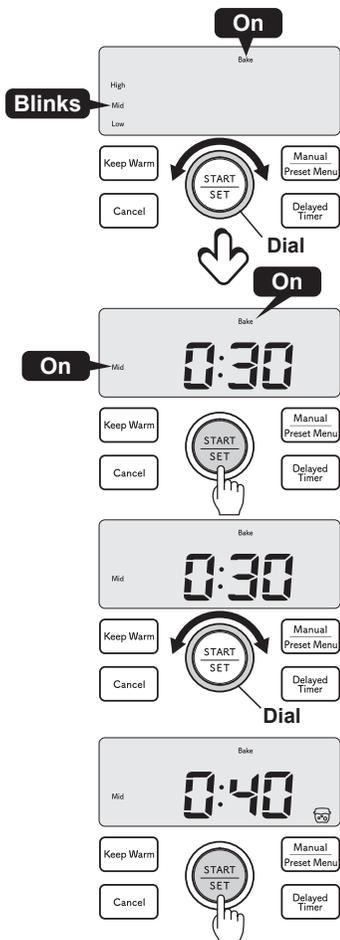


4 Turn the dial to select “Bake”, and then press [START/SET].



How to Cook (Manual Menu)

“Bake” menu (continued)



5 Turn the dial to select the heat setting, and then press [START/SET].

- ◇ Select the heat setting from “High”, “Mid”, or “Low”.
- ◇ The default heat setting is “Mid”.

6 Turn the dial to set the cooking time.

- ◇ The time can be set in increments of 5 minutes between 5 minutes and 1 hour 20 minutes.

7 Press [START/SET]. →P.28

- ◇ Cooking starts.

⚠ CAUTION

- If you select a menu that does not allow pressure cooking and press [START/SET] with the pressure button up (locked state), “U:01” will be displayed and cooking will not start. In this case, press the pressure button to unlock it. Cooking will start immediately afterward.
- Do not press [START/SET] when the lid is open. “U:02” will be displayed and cooking will not start. In this case, close the lid, confirm that “U:02” has disappeared, and then press [START/SET] to restart cooking.
- Do not place your face or hands near the steam vents during cooking. The steam vents will become hot. Contact with them may cause burns or injury.
- Do not open the lid during cooking. Breads and cakes may not be baked properly.

8 When cooking is finished and the appliance beeps three times, open the lid and remove the food. →P.28



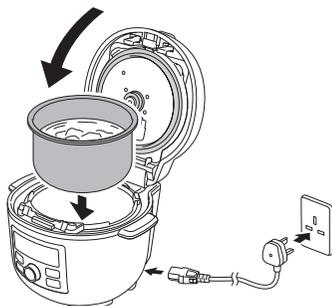
- ◇ For the operation, procedures, and precautions after cooking, see P. 28.

<Additional heating (when cooking is insufficient)>

- (1) Check that “Keep Warm” is blinking on the display.
- (2) Turn the dial to select the additional heating time.
(The time can be set in increments of 1 minute between 1 and 15 minutes.)
- (3) Press [START/SET]. (Additional heating can be performed up to three times.)

“Ferment” menu

- ◇ Select the “Ferment” menu when you want to proof bread dough and ferment yogurt and amazake (a sweet fermented rice drink).
(Settable time: 5 minutes to 6 hours)

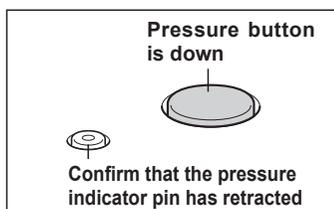


1 Prepare for cooking.

- ◇ Following the procedure in ① to ③ in “Preparation for Cooking” on P. 16, place the ingredients in the inner pot, set the inner pot in the main body, close the lid, and connect the power cord.

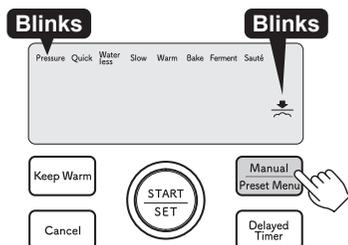
⚠ CAUTION

- Be aware that if the contents exceed the maximum capacity, correct cooking may not be possible.
- Do not use a metal ladle, spoon, rice scoop, spatula, whisk, or other hard utensil.
- Be careful not to add too much of the ingredients when proofing bread dough. If you add too much of the ingredients, the bread dough may stick to the inner lid or overflow.

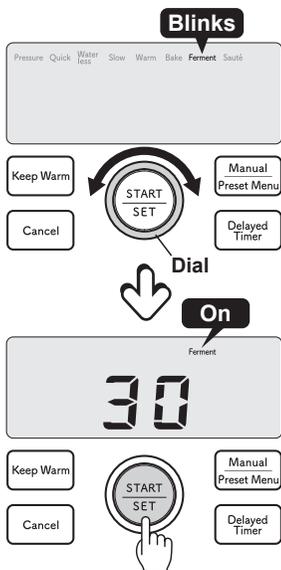


2 Confirm that the pressure button is unlocked. (Pressure button is down) → P. 26

- ◇ Confirm that the pressure indicator pin has retracted.



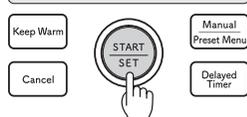
3 Press [Manual/Preset Menu] and select “Manual Menu” (as shown by the display to the left).



4 Turn the dial to select “Ferment”, and then press [START/SET].

How to Cook (Manual Menu)

“Ferment” menu (continued)



5 Turn the dial and set the fermentation temperature, then press [START/SET].

- ◇ The temperature can be set in increments of 5°C between 30°C and 60°C.
- ◇ The set temperature is an approximate temperature. The temperature may vary somewhat depending on the ingredients and the environment where the appliance is used.

<Example of temperature setting>

Bread dough: 30°C to 35°C

Yogurt: 40°C to 45°C

Amazake: 60°C

6 Turn the dial to set the cooking time.

- ◇ The time can be set in increments of 5 minutes from 5 minutes to 6 hours.

7 Press [START/SET]. → P.28

- ◇ Cooking starts.

⚠ CAUTION

- If you select a menu that does not allow pressure cooking and press [START/SET] with the pressure button up (locked state), “U:01” will be displayed and cooking will not start. In this case, press the pressure button to unlock it. Cooking will start immediately afterward.
- Do not press [START/SET] when the lid is open. “U:02” will be displayed and cooking will not start. In this case, close the lid, confirm that “U:02” has disappeared, and then press [START/SET] to restart cooking.
- Do not place your face or hands near the steam vents during cooking. The steam vents will become hot. Contact with them may cause burns or injury.

8 When cooking is finished and the appliance beeps three times, open the lid and remove the food. → P. 28

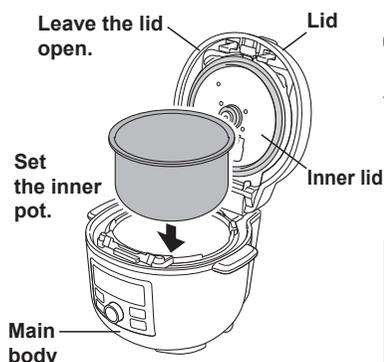
- ◇ For the operation, procedures, and precautions after cooking, see P. 28.

<Additional heating (when cooking is insufficient)>

- (1) Check that “Keep Warm” is blinking on the display.
- (2) Turn the dial to select the additional heating time.
(The time can be set in increments of 5 minutes between 5 minutes and 1 hour.)
- (3) Press [START/SET]. (Additional heating can be performed up to three times.)

“Sauté” menu

◇ Select the “Sauté” menu when sautéing foods. (Settable time: 1 to 30 minutes)

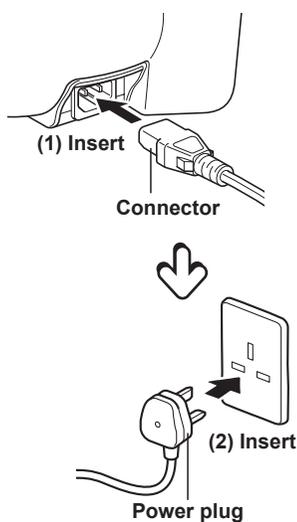


1 Set the inner pot in the main body. (Leave the lid open.)

- ◇ Wipe off any water drops adhering to the outside of the inner pot before placing it into the main body. Failure to do so may prevent correct cooking.
- ◇ Set the inner pot correctly so it is not tilted.

⚠ CAUTION

- Be sure to remove any food, grains of rice, or other substances from the heating plate, center sensor, upper casing, around the lid hook, and the inner lid. Failing to follow this instruction may cause food to boil over or prevent the lid from closing. It may also prevent correct cooking.

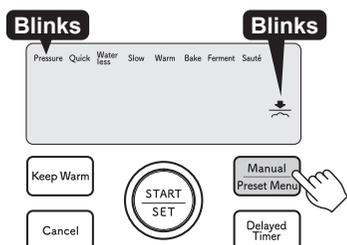


2 Connect the power cord.

- ◇ Connect the connector to the appliance inlet, and then connect the power plug to an outlet.
- ◇ If the “Keep Warm” is on, press [Cancel] to turn it off.

<Notification sounds>

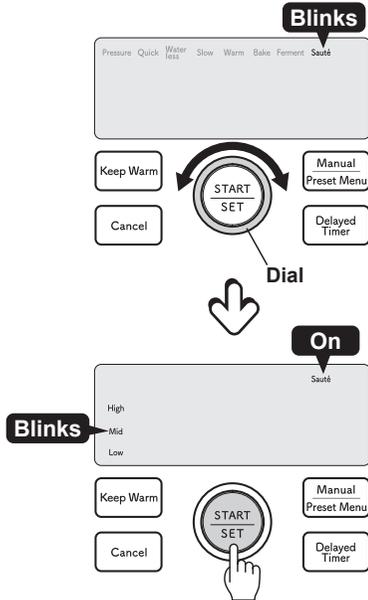
- The volume can be adjusted if desired. → P. 59



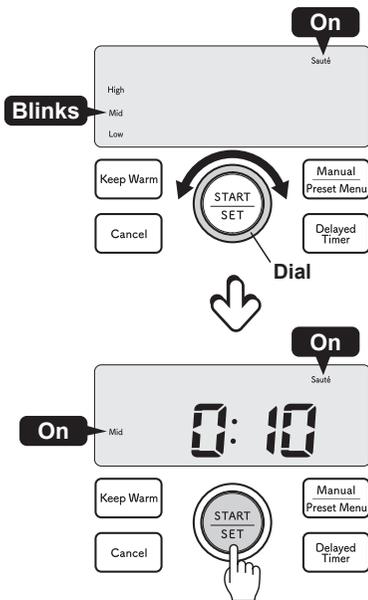
3 Press [Manual/Preset Menu] and select “Manual Menu” (as shown by the display to the left).

How to Cook (Manual Menu)

“Sauté” menu (continued)

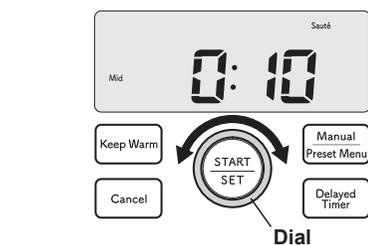


- 4** Turn the dial to select “Sauté”, and then press [START/SET].



- 5** Turn the dial to select the heat setting, and then press [START/SET].

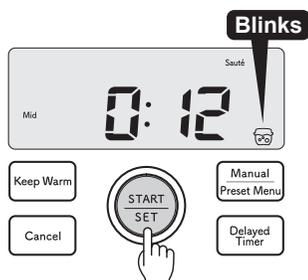
- ◇ Select the heat setting from “High”, “Mid”, or “Low”.
- ◇ The default heat setting is “Mid”.



- 6** Turn the dial to set the cooking time.

- ◇ The time can be set in increments of 1 minute between 1 and 30 minutes.

“Sauté” menu (continued)



7 Press [START/SET] to start preheating.

- ◇ Preheating starts.
- ◇ During preheating,  blinks.

⚠ CAUTION

- Do not press [START/SET] when the lid is closed. “U:02” will be displayed and cooking will not start. In this case, open the lid, confirm that “U:02” has disappeared, and then press [START/SET] to restart cooking.

Leave the lid open.



8 When the appliance beeps twice, preheating is complete. Place the ingredients in the inner pot and sauté them. (Cook with the lid open.)

- ◇ When preheating is complete, the appliance beeps twice, and  changes from blinking to lit.
- ◇ For the “Sauté” menu, you cook with the lid open.

⚠ CAUTION

- Do not step away from the area while cooking is in progress.
- Be careful not to add too much of the ingredients. If you add too much of the ingredients, they will not be sautéed properly and may be undercooked.
- Be aware that if the amount of ingredients is too small, there is the risk of oil spattering.
- Do not use a metal ladle, spoon, rice scoop, spatula, whisk, or other hard utensil.
- Do not close the lid during cooking. If the lid is closed during cooking, cooking will stop and “U:02” will be displayed. In this case, open the lid, confirm that “U:02” has disappeared, and then press [START/SET] to restart cooking.



9 When cooking is finished and the appliance beeps three times, remove the food. → P. 28

- ◇ For the operation, procedures, and precautions after cooking, see P. 28.

<Additional heating (when cooking is insufficient)>

- (1) Check that “Keep Warm” is blinking on the display.
- (2) Turn the dial to select the additional heating time.
(The time can be set in increments of 1 minute between 1 and 10 minutes.)
- (3) Press [START/SET]. (Additional heating can be performed up to three times.)

Keeping Foods Warm

About Preset Menu Keep Warm

- ◇ The Keep Warm setting depends on each Preset Menu. For the Preset Menu with and without Keep Warm, see “Preset Menu list” on **P. 11**.
- ◇ For a Preset Menu with Keep Warm, the appliance automatically switches to Keep Warm when cooking is finished. (“Keep Warm” is displayed.) Because depending on the food, the flavor may diminish, the color of the ingredients may change, or foods may fall apart due to heat, serve foods as soon as possible and avoid using Keep Warm for a prolonged time.

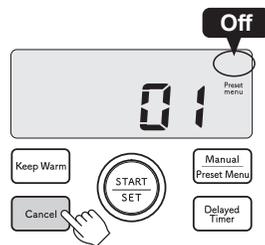


- ◇ During Keep Warm, the elapsed Keep Warm time is displayed in increments of 1 hour up to 12 hours (12h). After 12 hours have elapsed, “12” blinks on the display.
- ◇ For a Preset Menu without Keep Warm (Preset Menu numbers 11 to 13 and 19 to 21) and for a Preset Menu (Preset Menu numbers 14 to 18) where use of Keep Warm is not recommended, “Keep Warm” blinks on the display after cooking is finished. When cooking is finished, press [Cancel] and remove the food immediately. Failure to do so can result in odor, stickiness, or burning.



Turning off the Keep Warm function

Press [Cancel].
 (“Keep Warm” turns off on the display.)



About Manual Menu Keep Warm

- ◇ For a Manual Menu that can use Keep Warm, the appliance automatically switches to Keep Warm when cooking is finished. (“Keep Warm” is displayed.) Because depending on the food, the flavor may diminish, the color of the ingredients may change, or foods may fall apart due to heat, serve foods as soon as possible and avoid using Keep Warm for a prolonged time.

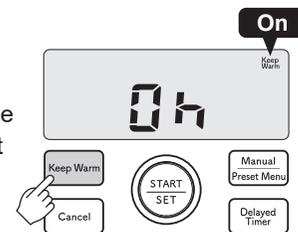


- ◇ During Keep Warm, the elapsed Keep Warm time is displayed in increments of 1 hour up to 12 hours (12h). After 12 hours have elapsed, “12” blinks on the display.
- ◇ The Keep Warm function is not available with Manual Menu “Bake”, “Ferment”, and “Sauté”. “Keep Warm” blinks on the display when cooking is finished. Serve the food as soon as possible. If left as is, yogurt and amazake will ferment too much and bread and cake will become sticky.



Restarting the Keep Warm function

Press [Keep Warm].
 (“Keep Warm” is displayed.)
 The temperature of the cooked food is kept at approximately 70°C to 80°C.

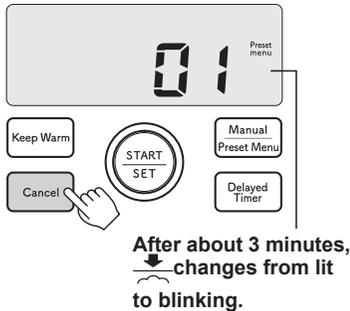


⚠ CAUTION

- Do not use Keep Warm with the power plug disconnected. Do not cancel the Keep Warm function with cooked food still in the inner pot. Doing so may result in odors, discoloration, food spoilage, corrosion of the inner pot, or other problems.
- Be sure to wipe off any hot water that collects on the upper casing or that runs onto the outside of the appliance when you open the lid immediately after cooking or while the Keep Warm function is on. Wash and clean the condensation collector after each use. → **P. 49, 52**
- Be sure to remove any food, grains of rice, or other substance that adheres to the rim of the inner pot as well as to any gaskets. Failure to do so can result in dryness, discoloration, odors, or stickiness.
- Serve cooked food as soon as possible in harsh climates (cold climates and high-temperature environments).

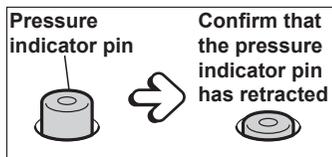
To Open the Lid in an Emergency During Pressure Cooking

◇ To open the lid in an emergency during pressure cooking, first confirm that the pressure was released with the following procedure, and then open the lid.



- 1 Press [Cancel] to stop cooking. Wait about 3 minutes until on the display changes from lit to blinking. If the pressure indicator pin has not retracted, wait until the pressure indicator pin retracts.

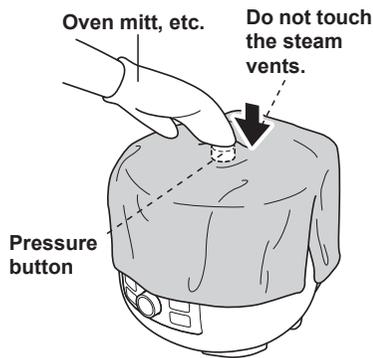
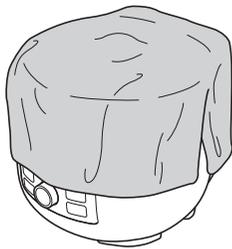
◇ remains on for about 3 minutes also after cooking is canceled. Always confirm that has changed to blinking.



- 2 Cover the entire lid with a thick towel that was dampened and tightly wrung out.

⚠ CAUTION

- Make sure to use a thick towel that was dampened and tightly wrung out because there is a danger that hot liquids and steam will shoot out.
- Cover the entire lid with the towel.
- Food may get on the towel.

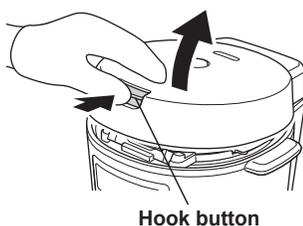


- 3 Wear an oven mitt and press the pressure button through the towel.

◇ Press the pressure button in the middle of the lid with the tip of the oven mitt.

⚠ CAUTION

- Never release the pressure during cooking or immediately after cooking.
- Use sufficient caution as the liquids and steam are very hot.
- Make sure nobody is in the surrounding area.
- Make sure to use oven mitts or similar equipment because there is a danger that hot liquids and steam will shoot out.
- Do not touch the steam vents because liquids and steam will shoot straight out of the steam vents.



- 4 Remove the towel when the steam stops coming out and open the lid.

⚠ CAUTION

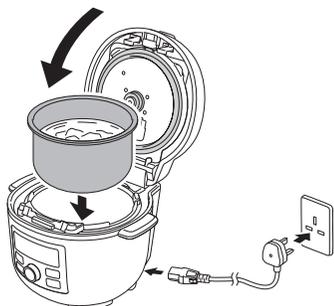
- When you open the lid, be sure to wear oven mitts so that your bare hands do not touch the steam coming from the steam vents, inner lid, and cooked food.

Cooking on a Delayed Timer (Preset Menu)

- ◇ For part of the Preset Menu, you can set the time when cooking will be finished.
For the Preset Menus that can use the timer, see the Preset Menu list on **P. 11**.

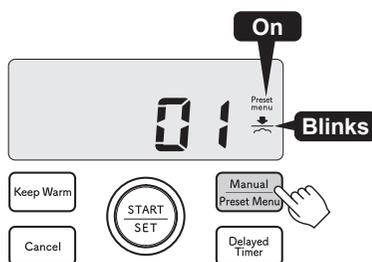
⚠ CAUTION

- If delayed timer cooking is performed over a prolonged time, there is the risk of the ingredients becoming discolored or falling apart.



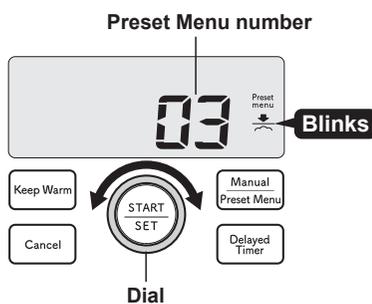
1 Prepare for cooking.

- ◇ Following the procedure in **1** to **3** in “Preparation for Cooking” on **P. 16**, place the ingredients in the inner pot, set the inner pot in the main body, close the lid, and connect the power cord.
- ◇ For details on the ingredients and procedures, see the Tiger homepage.



2 Press [Manual/Preset Menu] to select “Preset Menu”.

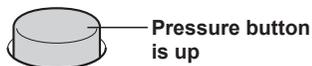
- ◇ Each time [Manual/Preset Menu] is pressed, the display switches between the Manual Menu and the Preset Menu.



3 Turn the dial and select the Preset Menu number for timer cooking.

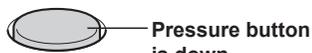
- ◇ For the Preset Menu numbers that can use the timer, see the Preset Menu list on **P. 11** or see the Tiger homepage.
- ◇ For pressure cooking, blinks on the display. (For normal cooking, is not displayed.)

<For pressure cooking>



Pressure button is up

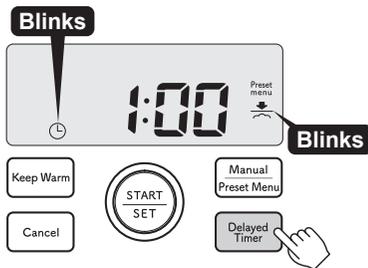
<For normal cooking>



Pressure button is down

4 Confirm whether the Preset Menu to cook uses pressure, and lock or unlock the pressure button.

- ◇ For pressure, see the Preset Menu list on **P. 11** or see the Tiger homepage.
- ◇ Confirm that the pressure indicator pin has retracted.
- ◇ For pressure cooking: Press the pressure button to make it pop up. (The pressure button is locked.) → **P. 18**
- ◇ For normal cooking: Press the pressure button to make it retract. (The pressure button is unlocked.) → **P. 20**

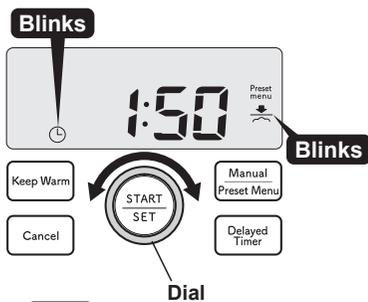


5 Press [Delayed Timer].

- ◇ ⌚ blinks on the display.

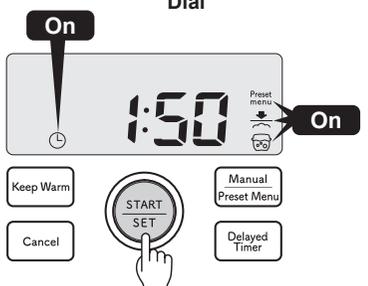
<Sounds emitted by the appliance>

- The appliance beeps twice if no operation is performed within approximately 30 seconds after pressing [Delayed Timer], however, the timer function can be set without interruption.



6 Turn the dial to set the time until cooking is finished.

- ◇ The time can be set in increments of 10 minutes between each Preset Menu cooking time and 12 hours.
- ◇ When the timer has been set, ⌚ blinks.
- ◇ Set the time until cooking is finished.
Example: To set cooking to be finished in six hours, set "6:00".



7 Press [START/SET].

- ◇ ⌚ changes from blinking to lit on the display.
- ◇ For pressure cooking,  changes from blinking to lit on the display.
- ◇ The operation of timer cooking differs according to the symbol in the timer column in "Preset Menu list" on P.11.
Timer A: To prevent spoilage of the ingredients, heating starts immediately after the timer is set. The appliance then keeps the food warm, and reheats it 10 minutes before it is finished.
Timer B: Heating starts according to the time to be finished.
- ◇ If you made a mistake or otherwise want to reset the timer, press [Cancel] and repeat the procedure.

⚠ CAUTION

- If you select a Preset Menu without pressure and press [START/SET] with the pressure button up (locked state), "U:01" will be displayed and cooking will not start. In this case, press the pressure button to unlock it. Cooking will start immediately afterward.
- Do not press [START/SET] when the lid is open. "U:02" will be displayed and cooking will not start. In this case, close the lid, confirm that "U:02" has disappeared, and then press [START/SET] to restart cooking.



8 When cooking is finished and the appliance beeps three times, open the lid and remove the food. → P. 19, 21

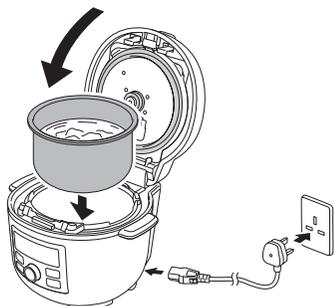
- ◇ The appliance automatically switches to the Keep Warm setting when cooking is finished.
- ◇ For pressure cooking, first confirm that the pressure indicator pin has retracted, and then press the pressure button to make it retract (pressure button unlocked state), open the lid, and remove the food. → P. 19
- ◇ For the operation, procedures, and precautions after cooking and the additional heating procedure, see P. 19 and 21.

Cooking on a Delayed Timer (Manual Menu)

◇ For Manual Menu “Pressure”, “Quick”, “Water less”, and “Slow”, you can set the time when cooking will be finished.

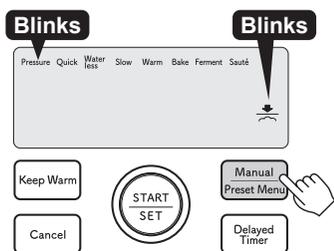
⚠ CAUTION

- If delayed timer cooking is performed over a prolonged time, there is the risk of the ingredients becoming discolored or falling apart.



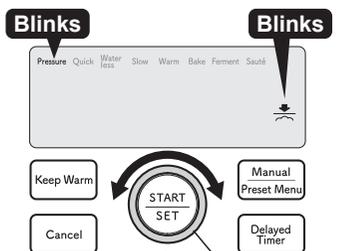
1 Prepare for cooking.

◇ Following the procedure in 1 to 3 in “Preparation for Cooking” on P. 16, place the ingredients in the inner pot, set the inner pot in the main body, close the lid, and connect the power cord.



2 Press [Manual/Preset Menu] and select “Manual Menu” (as shown by the display to the left).

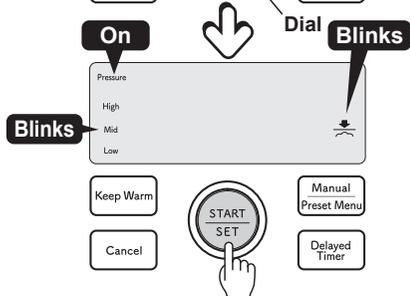
◇ Each time [Manual/Preset Menu] is pressed, the display switches between the Manual Menu and the Preset Menu.



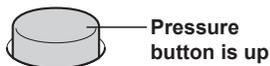
3 Turn the dial, select “Pressure”, “Quick”, “Water less”, or “Slow”, and then press [START/SET].

◇ For pressure cooking, blinks on the display. (For normal cooking, is not displayed.)

◇ You cannot set the timer for “Warm”, “Ferment”, “Bake”, and “Sauté”.



<For pressure cooking>



<For normal cooking>



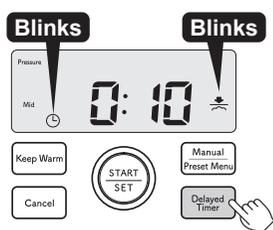
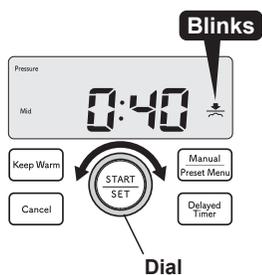
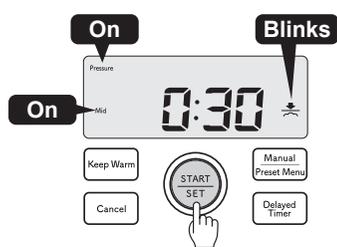
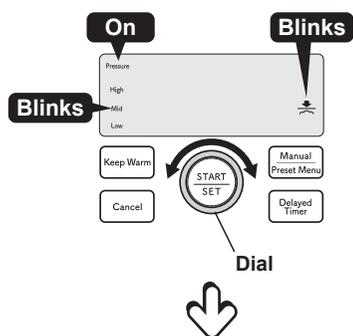
4 Confirm whether the Manual Menu to cook uses pressure, and lock or unlock the pressure button.

◇ For pressure, see P. 12 and 13.

◇ Confirm that the pressure indicator pin has retracted.

◇ For pressure cooking: Press the pressure button to make it pop up. (The pressure button is locked.) → P. 24

◇ For normal cooking: Press the pressure button to make it retract. (The pressure button is unlocked.) → P.26, 29, and 31



5 Turn the dial to select the heat setting, and then press [START/SET].

- ◇ Select the heat setting from “High”, “Mid”, or “Low”.
- ◇ The default heat setting is “Mid”.

6 Turn the dial to set the cooking time.

- ◇ For the times that can be set, see P.12.

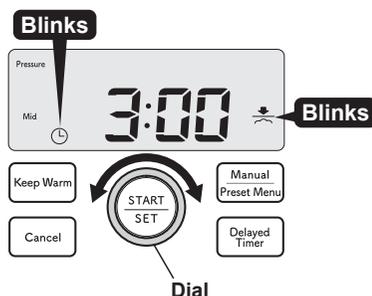
7 Press [Delayed Timer].

- ◇  blinks on the display.

<Sounds emitted by the appliance>

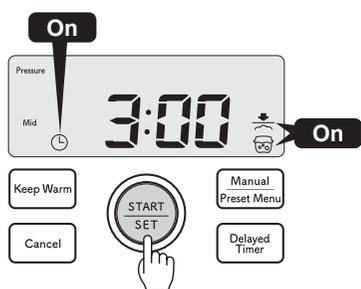
- The appliance beeps twice if no operation is performed within approximately 30 seconds after pressing [Delayed Timer], however, the timer function can be set without interruption.

Cooking on a Delayed Timer (Manual Menu)



8 Turn the dial to set the time until cooking is finished.

- ◇ The time can be set in increments of 10 minutes from 10 minutes to 12 hours.
- ◇ When the timer has been set, blinks.
- ◇ Set the time until cooking is finished.
Example: To set cooking to be finished in six hours, set "6:00".



9 Press [START/SET]. → P. 28

- ◇ changes from blinking to lit on the display.
- ◇ For pressure cooking, changes from blinking to lit on the display.
- ◇ If you made a mistake or otherwise want to reset the timer, press [Cancel] and repeat the procedure.
- ◇ If a time is set for **8** that is shorter than the cooking time set in **6**, cooking begins immediately.

⚠ CAUTION

- If you select a Manual Menu without pressure and press [START/SET] with the pressure button up (locked state), "U:01" will be displayed and cooking will not start. In this case, press the pressure button to unlock it. Cooking will start immediately afterward.
- Do not press [START/SET] when the lid is open. "U:02" will be displayed and cooking will not start. In this case, close the lid, confirm that "U:02" has disappeared, and then press [START/SET] to restart cooking.
- If a timer time is set that is shorter than the cooking time, cooking will not finish at the timer time.
Example: When the cooking time is 40 minutes and the timer time before finishing cooking was set to 30 minutes

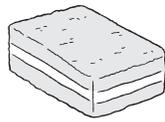


10 When cooking is finished and the appliance beeps three times, open the lid and remove the food. → P. 25, 28

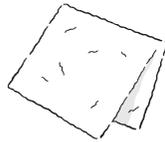
- ◇ The appliance automatically switches to the Keep Warm setting when cooking is finished.
- ◇ For pressure cooking, the appliance automatically switches to the Keep Warm setting when cooking is finished.
- ◇ For pressure cooking, first confirm that the pressure indicator pin has retracted, and then press the pressure button to make it retract (pressure button unlocked state), open the lid, and remove the food.
→ P. 25
- ◇ For the operation, procedures, and precautions after cooking and the additional heating procedure, see P. 25, 28, 30, and 32.

How to Clean

- ◇ Be sure to disconnect the power plug and allow the main body, inner pot, inner lid, and condensation collector to cool down before cleaning.
- ◇ To maintain cleanliness, always clean the appliance on the same day it is used. Also, perform cleaning regularly.
- ◇ If there is a noticeable odor, perform cleaning. → P. 53



Soft sponge



Soft cloth



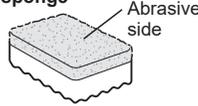
Mild detergent for household use (for dishes and kitchen utensils)

Do not use



- Nylon scrubbing sponges, metal spatulas
- The abrasive side of a sponge

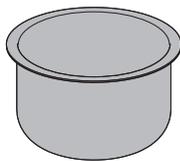
Do not use the abrasive side of a sponge. Doing so may damage the fluorocarbon resin coating of the inner pot.



- Melamine sponge
- Detergent other than mild detergents
- Thinner, cleanser, bleach
- Chemically treated cloths
- Hot water
- Dishwasher/dryer, dryer (except for the inner lid and condensation collector)

Parts to wash after every use

1. Wash these parts well using a sponge with detergent diluted with cold or lukewarm water, and rinse them with water.
2. Wipe off the water using a dry cloth and completely dry all parts.



Inner pot



Condensation collector



Inner lid

A dishwasher/dryer or dryer can be used for the inner lid and condensation collector. When using one, place these items at a distance from the dishwasher/dryer or dryer heat source.

Cleaning the parts of the inner lid

Inner lid (front)

Inner lid gasket
Wash while attached to the inner lid. Cannot be reattached if removed.

Negative pressure gasket
Wash while attached to the inner lid. If removed, be careful of its orientation when reattaching. → P. 52

Pressure regulating hole
If there is any food, grains of rice, or other substances, wash it off with running water.

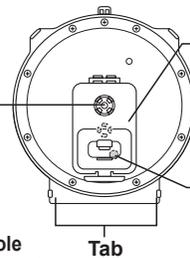
Pressure regulating gasket
Wash while attached to the inner lid. If removed, be careful of its orientation when reattaching. → P. 52

Filter
Wash while attached to the inner lid. Cannot be reattached if removed.

Safety valve
From the front side of the inner lid, check for clogs by lightly pressing the hole two to three times with a toothpick or other item with a small tip, and wash the inside with running water.

Inner lid (back)

Pressure reducing hole
If there is any food, grains of rice, or other substances, wash it off with running water.



Steam cover
To open and close → P. 52

Pressure regulating ball
If there is any food, grains of rice, or other substances, wash it off with running water.

How to Clean

⚠ CAUTION

- Always keep the inner pot, inner lid, and condensation collector clean to prevent corrosion and odors.
- Rinse the parts thoroughly, since detergent remaining on them may result in deterioration and discoloration of the materials such as plastic. (Only washable parts)
- After cleaning the inner lid, immediately wipe off the water using a dry cloth. Any remaining moisture may leave water spots.
- Be sure to clean the inner lid after cooking anything that includes barley or miscellaneous grains (such as amaranth). Otherwise, they may be clogged, causing problems like the lid not opening, contents boiling over, or rice not cooking properly.
- Be sure to remove any food, grains of rice, or other substances from the inner lid. Any rice on the inner lid can prevent the lid from closing, allow steam to leak out during cooking, or enable the lid to open and the contents to spray out, resulting in burns or other injury.
- Do not wash dishes or other items 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.

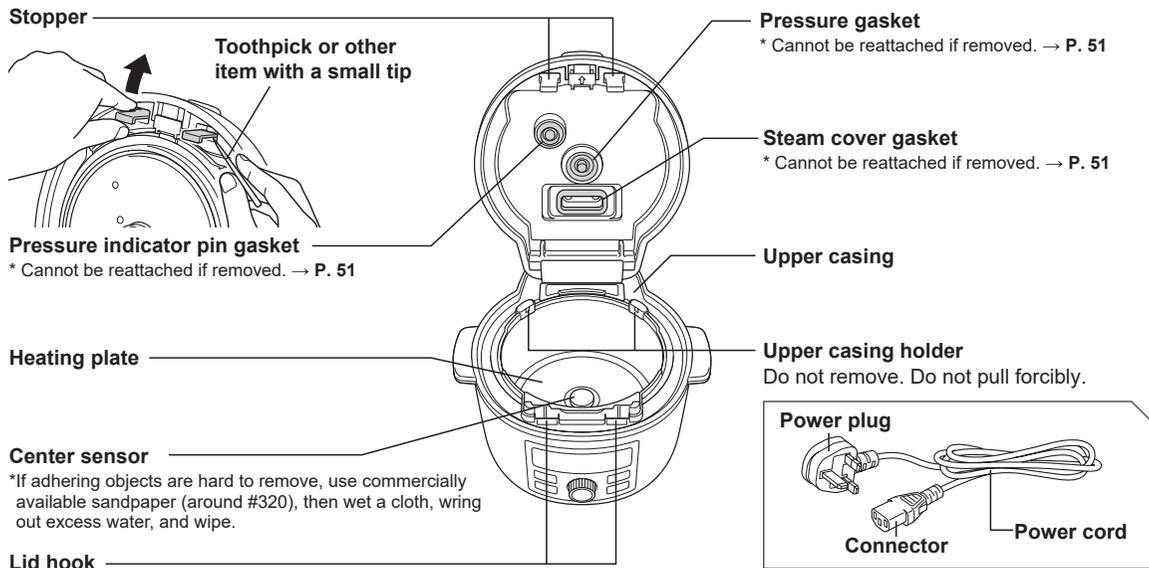


Parts to wash when dirty

Wipe the main body (outside and inside) using a firmly wrung out cloth.

Wipe the power cord, power plug, and connector using a dry cloth.

If there is any food, grains of rice, or other substance on the following parts, remove it.



⚠ CAUTION

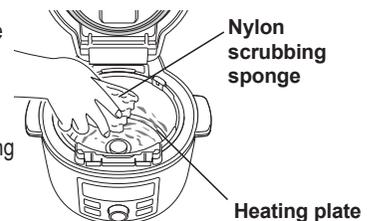
- Do not allow water to get inside the main body. Doing so may allow electric shock, electric leakage, fire, and/or deformation or malfunction of the main body to occur.

Cleaning the heating plate

During use, condensation from the lid or other part may run down and create stain-like fouling on the heating plate.

This does not affect performance, however, if the fouling is a concern, follow the procedure below to clean.

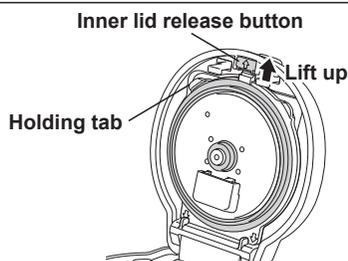
- (1) Apply a small amount of commercially available cream cleanser to a nylon scrubbing sponge, and scrub the location where the stain formed on the heating plate.
- (2) Use a damp paper towel or cloth and wipe off the fouling.



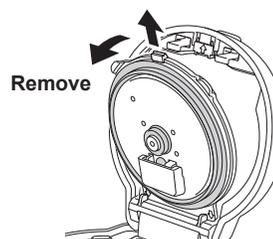
How to Remove and Attach Each Component Part

Removing the inner lid

1 Lift up the inner lid release button.

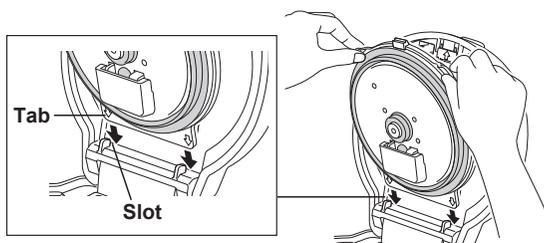


2 Pull the inner lid toward yourself to remove it.

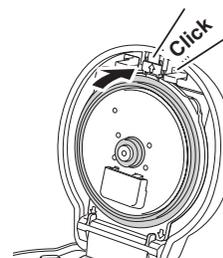


Attaching the inner lid

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

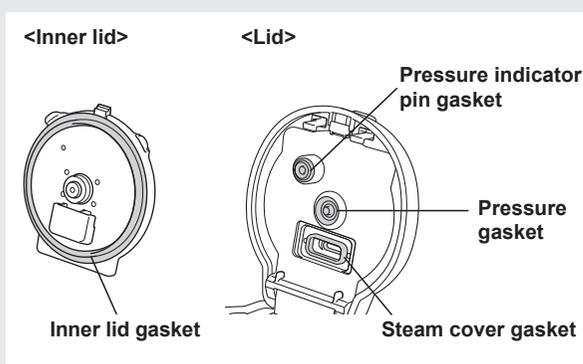


2 Push in until it clicks.



⚠ CAUTION

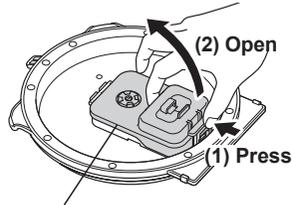
- Make sure the steam cover is completely closed before attaching the inner lid. (To open and close the steam cover → P. 52)
- Do not press, pull forcibly, or remove the inner lid gasket, pressure indicator pin gasket, pressure gasket, or steam cover gasket. These parts cannot be reattached if removed. Removing these parts may also cause steam leaks or sticking of the lid, resulting in malfunction.
- If one of these parts comes off, contact the place of purchase.



How to Remove and Attach Each Component Part

Opening the steam cover

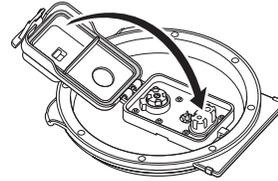
Open the steam cover as shown in the figure.



Steam cover

Closing the steam cover

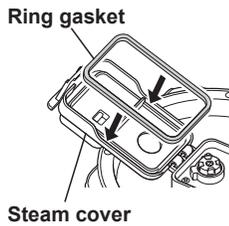
Close the steam cover.



⚠ CAUTION

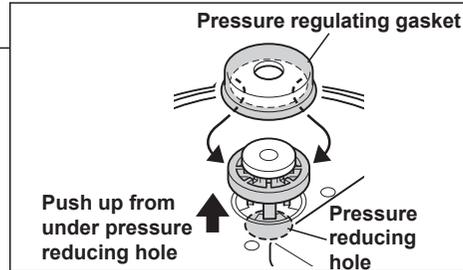
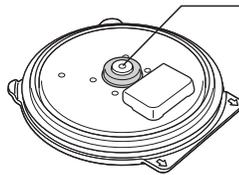
- Do not remove the ring gasket, pressure regulating gasket, or negative pressure gasket. If one of these parts comes off, securely fit it back on as shown in the figure. If these parts cannot be securely fit back on or they come off, malfunction may occur such as steam leaks. (If difficult to reattach, putting the gasket in a little water can make it easier to fit back on.)
- Make sure the ring gasket, pressure regulating gasket, and negative pressure gasket are attached before use. If these parts are not attached, steam will leak and prevent correct cooking.

<Ring gasket>

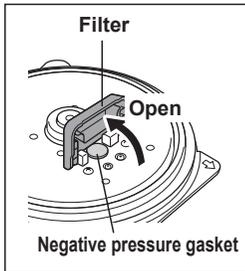


Steam cover

<Pressure regulating gasket>



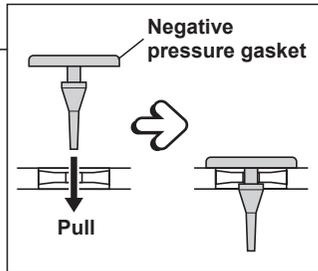
<Negative pressure gasket>



Negative pressure gasket

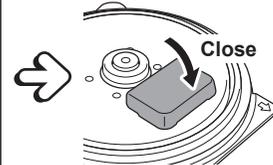


Negative pressure gasket



Negative pressure gasket

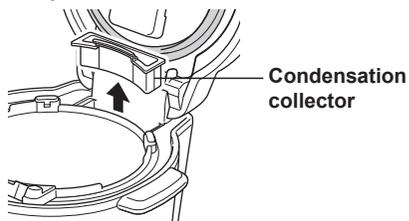
Pull



Close

Removing the condensation collector

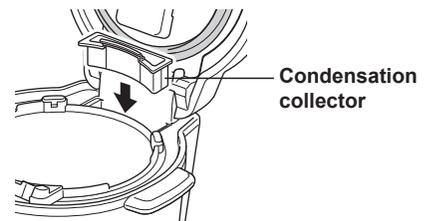
Lift up the condensation collector and remove it from the main body.



Condensation collector

Installing the condensation collector

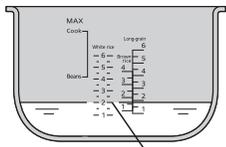
Securely fit the condensation collector onto the main body.



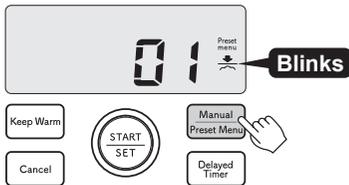
Condensation collector

How to Perform Cleaning

◇ If there is a noticeable odor, perform cleaning.

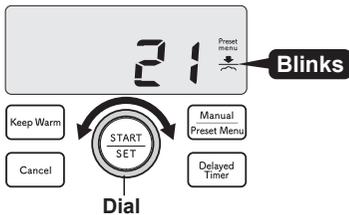


“White rice” 2 scale line



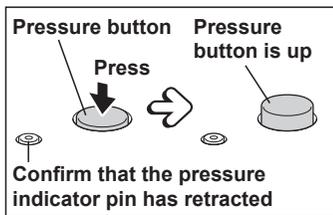
1 Pour water into the inner pot and set it in the main body.

- ◇ Add water to the inner pot up to the “White rice” 2 scale line, set it in the main body, close the lid, and connect the power cord. → P. 16
- ◇ If odors become noticeable, use citric acid (approximately 10 g) added to the water for more effective deodorizing.



2 Press [Manual/Preset Menu] to select “Preset Menu”.

- ◇ Each time [Manual/Preset Menu] is pressed, the display switches between the Manual Menu and the Preset Menu.



3 Turn the dial and select Preset Menu number 21.

4 Press the pressure button to make it pop up. (The pressure button is locked.) → P.18

- ◇ Confirm that the pressure indicator pin has retracted.



5 Press [START/SET]. (Cleaning starts.)

- ◇ Cleaning is performed by applying pressure.

6 When cleaning is finished, the appliance beeps three times, and “Keep Warm” blinks.

- ◇ After cleaning is performed, press [Cancel], disconnect the power plug and the connector, and wait until the appliance cools before cleaning. → P. 49
- ◇ First confirm that the pressure indicator pin has retracted, then press the pressure button to make it retract (pressure button unlocked state), and open the lid.
- ◇ Be sure to wear oven mitts, confirm that steam is not coming out of lid openings, and then slowly open the lid. → P. 15

⚠ CAUTION

- Do not place your face or hands near the steam vents during cleaning. You may be burned or otherwise injured by jets of steam coming out of the steam vents.
- Do not open the lid when  is on or when the pressure indicator pin is up.
- Be careful with the inner pot and main body as they are hot after cleaning.
- It may be impossible to remove some odors completely. If there is an odor that cannot be completely removed, contact the place of purchase.

Troubleshooting

◇ Check the following before requesting repairs service.

Symptom	Point to check	Action to take	Page to check
<ul style="list-style-type: none"> • Cooking does not occur correctly. (Examples: Ingredients are not boiled, are boiled too much, are burned, or are watery.) 	Was the amount of ingredients or the set time correct?	See the Tiger homepage and cook using the correct amounts and set times.	—
		<ul style="list-style-type: none"> • Do not add water or ingredients above the “MAX Cook” line of the inner pot. • When cooking beans and pasta, do not add water or ingredients above the “MAX Beans” line of the inner pot. (Beans and pasta produce a lot of foam, so always cook these items with Manual Menu “Slow”.) 	4 9 17 22
	Is there food, grains of rice, or other substances adhering to the main body, heating plate, inner lid, or inner pot?	Completely remove all substances.	6 49 50
	Did seasonings not dissolve and instead remain separate?	Mix seasonings well before cooking.	—
	Is the lid closed securely?	Securely close the lid.	16
	Is the pressure button set correctly?	For pressure cooking, cook with the pressure button up. For normal cooking, cook with the pressure button down.	15
	Did you start cooking soon after the previous cooking or soon after the Keep Warm function was turned off?	Be sure to start cooking only after the main body has cooled.	—
<ul style="list-style-type: none"> • Rice does not cook correctly. (The rice is too hard or too soft.) 	Was the amount of rice correct?	Use a commercially available rice measuring cup and measure correctly.	—
	Was the amount of water correct?	Adjust the water level to the correct scale line for the amount of rice you will cook.	—
	Is there food, grains of rice, or other substances adhering to the main body, heating plate, inner lid, or inner pot?	Completely remove all substances.	50
	Did you start cooking soon after the previous cooking or soon after the Keep Warm function was turned off?	Be sure to start cooking only after the main body has cooled.	—

Symptom	Point to check	Action to take	Page to check
<ul style="list-style-type: none"> Ingredients boil over during cooking. 	Did you add too much of the ingredients or water?	See the Tiger homepage and cook using the correct amounts and set times.	—
		<ul style="list-style-type: none"> Do not add water or ingredients above the “MAX Cook” line of the inner pot. When cooking beans and pasta, do not add water or ingredients above the “MAX Beans” line of the inner pot. (Beans and pasta produce a lot of foam, so always cook these items with Manual Menu “Slow”.) 	4 9 17 22
	Was the heat setting too high?	Adjust the heat setting.	23 to 40 47
	Were ingredients that are not suitable for cooking used?	Do not use the ingredients listed in “Examples of cooking that are not allowed”.	4 17 22
<ul style="list-style-type: none"> Water boils over during rice cooking. 	Was the amount of rice correct?	Use a commercially available rice measuring cup and measure correctly.	—
	Was the amount of water correct?	Adjust the water level to the correct scale line for the amount of rice you will cook.	—
	Did you fully rinse the rice? (Except for rinse-free rice)	Rinse the rice correctly so that no bran remains.	—
<ul style="list-style-type: none"> Cooking is not possible. 	<ul style="list-style-type: none"> Is the connector connected to the appliance inlet on the main body? Is the power plug connected to an outlet? 	Connect the connector and the power plug securely.	16
<ul style="list-style-type: none"> The timer cannot be set. 	<p>The timer can be set for part of the Preset Menu* and Manual Menu “Pressure”, “Quick”, “Water less”, and “Slow”. The timer is not available for other menu items.</p> <p>* For the Preset Menus that can use the timer, see the Preset Menu list on P. 11.</p>		11 44 46
<ul style="list-style-type: none"> The appliance beeps twice when you set the timer. 	The appliance beeps if no operation is performed within approximately 30 seconds after pressing [Delayed Timer], however, the timer function can be set without interruption.		45 47

Troubleshooting

Symptom	Point to check	Action to take	Page to check
<ul style="list-style-type: none"> • The display is foggy. 	→ Is there any food, grains of rice, or other substance adhering to the gasket or the rim of the inner pot?	→ Completely remove all substances.	6 49 50
	→ Is the outer surface of the inner pot wet?	→ Wipe using a dry cloth.	
	→ Due to a temperature difference between the inside of the main body of the electric pressure-cooker and the room temperature, condensation may collect on the liquid crystal display. Repeated use can improve the condition. If the problem persists, contact the place of purchase for repair service.	→	→
<ul style="list-style-type: none"> • Sounds can be heard during cooking or during Keep Warm. 	→ The ticking sound is the microcomputer control sound and is not a malfunction.	→	15
	→ The crackly sound is caused when heat causes the metal to contract and rub together and is not a malfunction.	→	
	→ Sound of water splashing is not a malfunction.	→	
	→ Boiling and hissing sounds are the sounds made when the appliance is pressurized and are not a malfunction.	→	
	→ A completely different sound from the above can be heard. (For example, a sound occurs when the power plug is connected to an outlet.)	→ Contact the place of purchase for repair service.	→
<ul style="list-style-type: none"> • The remaining time does not change from XX minutes, or the displayed time suddenly changes. (When cooking with Preset Menu numbers 14 to 18) 	→ Did you start cooking when the appliance was still warm (e.g. repeated cooking, or cooking immediately after the Keep Warm function had been turned off)?	→ Be sure to start cooking only after the main body has cooled.	—
	→ Depending on the cooking conditions, the displayed remaining time may not be updated, or may decrease or increase suddenly, not gradually. However, this is not a malfunction.	→	
<ul style="list-style-type: none"> • Water or rice has entered the main body. 	→ This can cause malfunction. Contact the place of purchase for repair service.	→	→ —
<ul style="list-style-type: none"> • “Keep Warm” is blinking on the display. • The Keep Warm function is not active. 	→ Was part of the Preset Menu* or Manual Menu “Bake”, “Ferment”, or “Sauté” selected? → * For the Preset Menus that cannot use the Keep Warm function, see the Preset Menu list on P.11.	→ The Keep Warm function is not available with part of the Preset Menu* and Manual Menu “Bake”, “Ferment”, and “Sauté”. Serve the food as soon as possible before it turns sticky or loses flavor.	11 42
<ul style="list-style-type: none"> • “12” is blinking during Keep Warm. 	→ Has the Keep Warm function been used continuously for more than 12 hours after cooking? → After 12 hours have elapsed, “12” blinks on the display. (Do not use Keep Warm for more than 12 hours after cooking.)	→	→ 42

Symptom	Point to check	Action to take	Page to check
<ul style="list-style-type: none"> The lid does not close, or it opens during cooking. 	Is there any food, grains of rice, or other substance on the heating plate, center sensor, upper casing, or around the lid hook?	Completely remove all substances.	6 50
	Is the inner lid set in place?	Set the inner lid.	16 51
	Is the pressure button locked?	Unlock the pressure button.	15 16
<ul style="list-style-type: none"> There is a gap between the lid and the main body. 	Although a gap is generated between the lid and main body due to the design when the lid is closed, this is not a problem as long as steam does not leak during cooking or while the Keep Warm function is on.		—
<ul style="list-style-type: none"> The pressure indicator pin does not pop up during pressure cooking. The pressure indicator pin goes up and down. 	There are differences in the pressure produced by the appliance due to the types and volumes of ingredients to cook. This is not a malfunction.		18 24
<ul style="list-style-type: none"> Condensation collects in the upper casing. 	Condensation may collect in the upper casing and condensation collector immediately after cooking or during Keep Warm, but this is not a malfunction. Wipe the upper casing using a dry cloth when condensation collects.		—
<ul style="list-style-type: none"> Nothing happens when a key is pressed. 	Is the connector connected to the appliance inlet on the main body? Is the power plug connected to an outlet?	Connect the connector and the power plug securely.	16
	Is "Keep Warm" displayed?	Press [Cancel] to turn off the Keep Warm function, then try the operation again.	42
<ul style="list-style-type: none"> There is a smell of plastic. 	Such a smell may occur when the appliance is first used, however, it will go away over time. If it is a concern, refer to "How to Perform Cleaning" and clean the appliance.		53
<ul style="list-style-type: none"> There are stripes or waves on the plastic parts. 	Such stripes and waves are produced when the resin is being molded. They do not affect the performance of the appliance.		—
<ul style="list-style-type: none"> Food cannot be cooked. "dEr" appears on the display. 	When [Cancel] is pressed, the following appears on the display. 	The appliance is in the demo mode. If this occurs, contact the place of purchase.	—

Plastic parts

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

Error Displays and Actions to Be Taken

Display	Point to check	Action to take	Page to check
<ul style="list-style-type: none"> • “U:01” is displayed and cooking does not start. 	Is the pressure button up (pressure button is locked) for a menu that does not allow pressure cooking?	If you select a menu that does not allow pressure cooking and press [START/SET] with the pressure button up (locked state), “U:01” will be displayed and cooking will not start. In this case, press the pressure button to unlock it. Cooking will start immediately afterward.	20•28 30•32 34•36 38•45 48
<ul style="list-style-type: none"> • “U:02” is displayed and cooking is not possible. 	Preset Menu/Manual Menu (other than “Sauté”): Did you press [START/SET] when the lid was open at the start of cooking?	Close the lid, confirm that “U:02” has disappeared, and then press [START/SET] to restart cooking.	18•20 24•28 30•32 34•36 38•41 45•48
<ul style="list-style-type: none"> • A code starting with “E” is displayed. 	There is a possibility of malfunction. Disconnect the power plug and then contact the place of purchase.		—

Specifications

Rated voltage/Rated frequency		220-230 V~/50-60 Hz
Rated power input		695-760 W
Cooking capacity		2.5 L
Maximum capacity		4.0 L
Rice cooking capacity ²	White rice	0.18 to 1.08 L (1 to 6 cups)
	Brown rice	0.18 to 0.72 L (1 to 4 cups)
	Long-grain	0.18 to 1.08 L (1 to 6 cups)
Maximum operating pressure		15 kPa
Outside dimensions	Width	31.9 cm
	Depth	32.4 cm
	Height	25.7 cm
Height when lid is open ¹		50.6 cm
Weight ¹		4.6 kg
Cord length ¹		1.2 m

*1: Approximate values

*2: One cup of rice is approximately 150 g (5.29 oz).

Purchasing Consumables and Optional Accessories

- The gaskets are consumable parts. Although the amount of wear varies depending on the conditions of use, gaskets wear down as they are used. For stubborn stains, odors, or serious damage, contact the place of purchase.
- The inner pot's fluorocarbon resin coating may wear and peel with extended use. → **P. 9**

Adjusting the Sound Volume

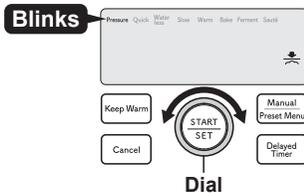
- * Complete the following procedure from steps ① to ⑥ within 30 seconds when the power cord is connected to an outlet. If no operation is performed within 30 seconds, the sound volume cannot be set. Restart the procedure to set the sound volume again.
- * The setting cannot be changed during cooking, during Keep Warm, when the timer function is set, or during additional heating.
- * To cancel adjustment of the sound volume, press [Cancel].

Procedure for adjusting the sound volume (key operation sound and notification sounds)

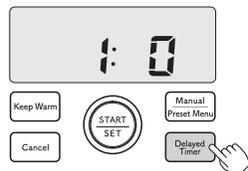
If the key operation and notification sounds are too loud, adjust the volume according to the following procedure.

- ① Press [Manual/Preset Menu] to select "Manual Menu". → P. 22

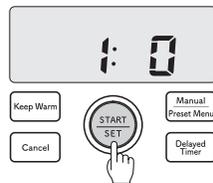
- ② Turn the dial to select "Pressure".



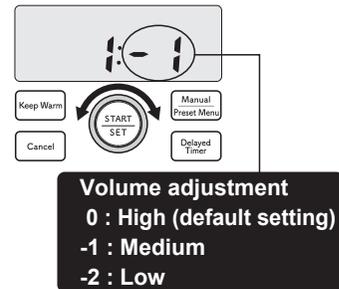
- ③ Hold down [Delayed Timer] for 3 seconds or longer.



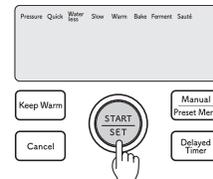
- ④ Press [START/SET].



- ⑤ Turn the dial to adjust the volume.



- ⑥ Press [START/SET]. (Setting is completed.)



If There Is a Power Outage or the Connector Is Accidentally Disconnected

In the event of a power outage or the connector is accidentally disconnected, the appliance will return to a standby state when the power is restored.

Restart the procedure from the beginning.

State when the power outage occurs or the connector is accidentally disconnected	Once power is restored
The timer is set.	The timer is reset.
Cooking (or additional heating) is in progress.	Cooking (or additional heating) is reset.
The Keep Warm function is active.	Keep Warm is reset.

目录

■ 前言

- 61 - 安全注意事项
- 68 - 产品特点（预设菜单）
- 70 - 产品特点（手动菜单）
- 72 - 各部的名称及附属品

■ 准备工作

- 74 - 烹饪前准备

■ 预设菜单

- 75 - 烹饪方法（预设菜单）

■ 手动菜单

- 80 - 烹饪方法（手动菜单）
- 80 - “Pressure” 菜单
- 84 - “Quick” 菜单
- 87 - “Water less” 菜单
- 89 - “Slow” 菜单
- 91 - “Warm” 菜单
- 93 - “Bake” 菜单
- 95 - “Ferment” 菜单
- 97 - “Sauté” 菜单

■ 保温功能

- 100 - 食物保温

■ 紧急情况处理

- 101 - 压力烹饪过程中紧急开盖方法

■ 预约烹饪

- 102 - 预约烹饪（预设菜单）
- 104 - 预约烹饪（手动菜单）

■ 清洁保养

- 107 - 清洁保养方法
- 109 - 各部的拆卸、安装方法
- 111 - 清洗方法

■ 遇到难题时

- 112 - 认为发生故障时
- 116 - 错误显示和处置方法

■ 其他

- 116 - 规格
- 116 - 关于消耗品、另购品的购买
- 117 - 音量调整方法
- 117 - 断电或意外断开连接时的处理方法

安全注意事项

使用前请仔细阅读，并务必遵守。

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

以下标志说明了忽视标识内容、采用错误的用法可能产生的危害及损害程度。



警告

该符号表示错误操作可能导致使用者死亡或重伤*¹。



注意

表示如果用户操作不当，可能会造成使用者受伤害*²或财产损失*³的内容。

*1 重伤是指因失明、外伤、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伤害。

*2 伤害是指无需住院治疗、长期看门诊的外伤、烫伤、触电等。

*3 财产损失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字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字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。具体的行为或指示内容用图或文字标注在图标记号的中间或附近。

关于压力烹饪

若本产品使用不当，压力烹饪可能存在危险，因其内部会产生高温高压。存在烫伤或受伤风险。



警告

婴幼儿特别注意事项



告知儿童本产品不能用于玩耍。



禁止儿童舔吸电源接头。
否则存在触电或受伤风险。



禁止触摸

不要将脸、手靠近蒸汽孔。
以免造成烫伤。特别注意勿让婴幼儿靠近蒸汽孔。



请不要让身体行动不便、感官或精神上有障碍或没有充分理解使用方法的人（包含儿童）单独使用。如需使用时务必要有安全监护人在旁指导确认。
以免造成烫伤、触电或外伤。

安全注意事项



警告 不要改装



禁止分解

维修技术人员以外的人不要拆解或者修理。

以免造成触电或外伤。同时存在火灾风险。维修时请联系购买本产品的销售店。



警告 使用注意事项



不要用于使用说明书记载内容以外的用途。

调压孔、安全阀或减压孔可能发生堵塞，导致蒸汽或内容物喷溅，造成烫伤或其他伤害。

禁止使用的情形示例：

- 当压力指示销、压力按钮、蒸汽盖或其他部件堵塞时。
- 当密封圈未正确安装时。
- 当密封圈已损坏时。
- 当锅盖未完全锁紧时。

禁止采用的烹调方法示例：

- 压力烹饪浓稠餐食（如使用酱块的咖喱和炖菜）。（应在烹饪完成且压力下降后添加酱块等材料，改用无压力的“Warm”菜单加热。）
- 制作果酱等易产生泡沫的食品。
- 压力烹饪遇热膨胀的食材。（面糊制品、意大利面等）
- 加水及食材总量超过“MAX Cook”最大刻度线。
- 加水及豆类/意大利面超过“MAX Beans”最大刻度线。（豆类和意大利面易产生泡沫，请始终使用手动菜单“Slow”功能。）
- 使用小苏打等易产生泡沫的食材烹饪。
- 袋装烹饪（将食材或调料装入塑料袋等容器加热）。
- 使用了可能堵塞调压孔的烤盘纸、铝箔、保鲜膜烹调。
- 加入容易造成部件堵塞的苋菜籽等小粒杂粮进行烹调。
- 直接加热食品罐头或玻璃瓶。
- 加入大量油的烹调、煮饭。
- 在易燃物附近进行烹饪。
- 油炸类食品制作。
- 煎炸/烘焙过程中人员离开本产品。
- 如果电源线组件损坏，必须更换为制造商或其维修部提供的专用电源线组件。
- 应定期检查压力调节器中的蒸汽排气管，确保其未被堵塞。
- 在压力充分下降之前，严禁打开上盖。· 警告：请将本产品放在儿童无法接触的地方，尤其是在使用和冷却期间。



如使用方法不正确可引致受伤。



烹饪前请充分搅拌，防止调料沉积在内锅底部。

如未充分搅拌，可能导致食材未煮熟、过度沸腾、烧焦或水分过多等问题。

警告 故障与异常处理

 发生故障、异常时，立刻拔下电源插头，然后委托销售店进行检查及维修。若继续使用，可能会造成触电、外伤。同时存在火灾风险。

故障、异常示例：

- 电源线、电源插头异常发热。
- 本产品中冒出烟雾，或有煮糊的异味。
- 本产品的部分位置开裂、松动或摇晃。
- 内锅出现划痕或变形。
- 有其它异常、故障。

 如果该表面有裂纹，关掉本产品以避免可能出现的电击。以免造成触电。

注意 使用场所注意事项

 请勿在下列场所使用本产品。

- 不平稳的位置
- 靠近明火处
- 易接触水的场所
- 底部可能潮湿的位置
- 长时间暴露在阳光直射下的地方
- 紧贴墙壁或家具处
- 不耐热的桌面/台布上
- 铝板或电热毯上
- 地毯/塑料袋等类似材质上
- 高温室内环境
- 电灶台上

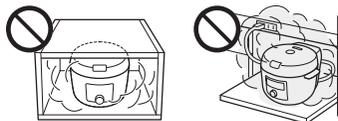
存在触电或漏电风险。同时可能引发火灾、短路、明火及设备故障。在此类场所使用可能导致产品变形，或致使桌面、垫布、墙面及家具出现褪色或变形。

 本产品为一般家庭用电器。同样可以用于以下用途。

- 商店，办公室等的茶水间；
- 农场设施；
- 酒店、汽车旅馆等住宿设施的客房；
- 民宿等简易住宿设施的客房。

 使用厨房置物架（滑动台面）时，请注意以下事项。

- 确保蒸汽孔上方留有足够空间。
- 避免蒸汽滞留。
- 禁止蒸汽接触操作面板。
- 禁止蒸汽接触电源插头或插座。
- 在滑动台面使用时，需将台面完全拉出，确保蒸汽孔完全外露以避免接触蒸汽。
- 使用前确认放置位置的最大承重负荷。

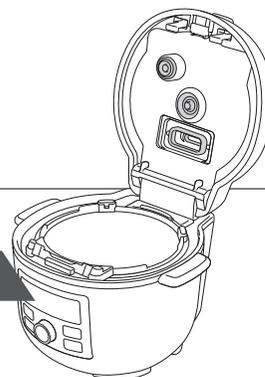


存在触电、外伤及烫伤风险。同时可能导致本产品起火、损坏、褪色、变形或故障。

安全注意事项

各部件注意事项

压力锅



压力锅

警告



本产品不得浸入水中。
以免造成触电、短路或火灾。



禁止触摸

使用后，加热元件表面可能留有余热。使用中、刚使用完时不要触碰高温部。
以免造成烫伤。



不要将别针、铁丝等金属物插入缝隙中。
以免造成触电，或者因异常动作导致外伤。



禁止触摸

使用中或刚使用后，请勿直接接触热板。
由于处于高温状态，接触可能导致烫伤。



等待本体冷却后，再进行清洁保养。
(请参照P.107 ~ 108 的记载内容来进行清洁保养。)

注意



烹饪过程中请勿移动本产品，或使用布料等物品覆盖本产品。
存在烫伤风险。
可能导致食材沸腾溢出，并造成机身及锅盖变形或褪色。



请勿对产品施加强烈冲击（如推倒、掉落或物体敲击）。
存在外伤及设备故障风险。



不要整机清洗。
不要将本产品浸于水中或向其泼水。以免造成触电、短路或火灾。



本产品不能在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行。
以免造成故障。

为了能经久耐用，注意以下事项

- 请务必清除机身及热板上的食物、米粒或其他异物。
以免造成漏蒸汽、煮沸溢出。以免故障或影响正常烹饪。
- 为维持功能、性能，产品上设有小孔，但是有可能因虫子等进入而引发故障。请注意使用市场上销售的防虫遮罩物等。另外，因虫子等进入引起的故障属于有偿修理的范围。请咨询购买本产品的销售店。

电源线及电源插头

警告



禁止以下列任何方式使用。

- 不要采用章鱼脚接线。
(单独使用额定电流15A以上的插座。)
- 不使用已破损的电源线。也不要损坏电源线。
(如加工、强行弯曲、接近高温部、拉扯、扭曲、捆扎、压在重物下、夹在物体中等)
- 如电源插头有灰尘或损坏，请勿使用。
- 当电源插头未完全插入插座底部或插入不牢固时，请勿使用。
- 不要用湿手插入或拔出电源插头。



禁止用湿手

存在触电或外伤风险。可能引发火灾、短路、冒烟、明火。
如产品损坏，请联系购买本产品的销售店。



如果电源线损坏，必须更换为制造商或其维修部提供的专用线缆或组件。
以免造成故障、事故。



请小心并避免将水溅到连接器上。

注意



- 不使用时从插座拔掉电源插头。
- 务必手持电源插头拔出



必须拔出插头

存在触电、外伤及烫伤风险。同时存在短路、火灾及漏电引发火灾的风险。



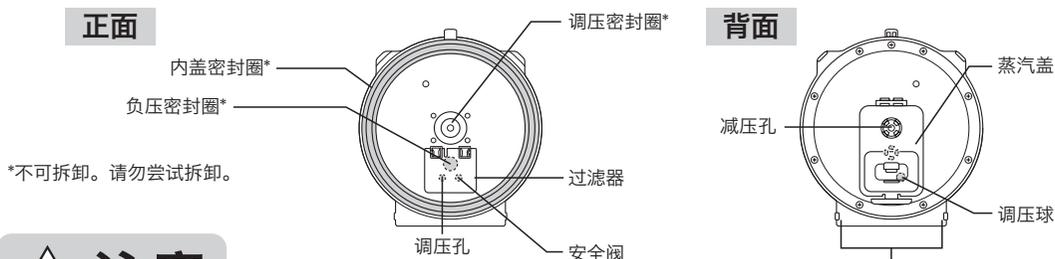
- 请勿使用产品随附电源线以外的任何电源线。
- 请勿将随附电源线用于其他任何设备。
- 请勿使用其他任何设备的电源线。

以免造成火灾或故障。

安全注意事项

各部件注意事项

内盖



注意

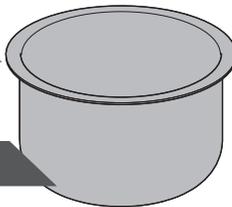
- 使用本产品前，请检查调压孔、安全阀及减压孔是否堵塞。如堵塞，请清洁后再使用。
→ P.107, 108
在部件堵塞的情况下使用，可能导致因蒸汽漏出、沸腾溢锅造成烫伤、外伤。此操作还可能影响正常烹饪。
- 不要在内盖的别扣折断的情况下使用。
以免因蒸汽漏出、沸腾溢锅造成烫伤、外伤。此操作还可能影响正常烹饪。

上盖

警告

- 烹调过程中，绝对不要打开上盖。
以免内容物溢出造成烫伤或外伤。
- 若因特殊原因需在烹饪过程中开盖，请始终佩戴隔热手套或其他手部防护装置，按照P.101的步骤降压后，再打开上盖。
以免因蒸汽漏出、沸腾溢锅造成烫伤、外伤。
- 在压力指示销完全回缩前，切勿打开上盖。
以免因蒸汽漏出、沸腾溢锅造成烫伤、外伤。
- 开盖时，请先确认压力指示销已回缩，再按下压力按钮彻底排出蒸汽。
以免因蒸汽漏出、沸腾溢锅造成烫伤、外伤。
- 打开上盖时注意蒸汽。
以免造成烫伤。
- 请勿将刀子、叉子、汤匙、锅盖等金属制品放在本产品上面。
以免造成金属制品过热。
- 请勿在锅盖上放置任何高温物品。
以免导致锅盖变形或褪色。
- 关闭上盖时，清除附着在上框、上盖挂钩部位周围的食物、米粒等，并用双手将上盖盖紧。
以免蒸汽漏出，或者打开上盖打开内容物喷出，导致烫伤、外伤。
- 移动本体时，不要握住上盖移动。同时不要触碰上盖开关片。
存在烫伤或受伤风险。务必握持把手移动。
当电压力锅处于高温状态时，请务必使用隔热手套。
- 在烹饪过程中或刚结束烹饪时，请勿直接接触上盖、压力指示销、压力按钮、蒸汽孔或热板。
上述部件处于高温状态，接触可能导致烫伤。

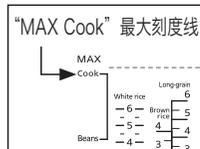
内锅



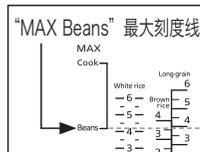
内锅

 **注意**

-  **不要使用非专用内锅。**
以免造成过热、异常动作。
-  **不要干烧。**
以免造成故障、过热、异常动作。
-  **请勿使内锅受到强烈撞击，例如掉落或用硬物敲击。**
以免造成外伤。以免导致本产品损坏。
-  **使用过程中或刚使用完后，请勿徒手拿取内锅。**
请务必使用隔热手套拿取内锅。
禁止触摸 由于处于高温状态，接触可能导致烫伤。
-  **加水及食材总量不得超过内锅的“MAX Cook”最大刻度线。**
以免造成烫伤。同时以免内容物沸腾溢出。



-  **对于烹饪过程中会膨胀的食材（如豆类、面食），加水及食材总量不得超过内锅的“MAX Beans”最大刻度线。**
以免造成烫伤。同时以免内容物沸腾溢出。



为了能经久耐用，注意以下事项

- **请务必清除粘附于内锅上的食物、米粒或其他异物。**
以免造成漏蒸汽、煮沸溢出。
以免故障或影响正常烹饪。
- **请务必遵守，以免内锅氟涂层面膨胀，剥落或变形。**
 - 不要将内锅直接放在煤气上烧或放在IH电磁灶上、微波炉中使用。
 - 不要在内锅中使用醋。
 - 不要插入或使用金属制的汤勺、汤匙、饭勺、锅铲、打蛋器、碗碟或其他坚硬物品。
 - 不要在内锅中放入滤网。
 - 不要将餐具等坚硬物放入内锅中一起清洗。
 - 不要使用钢丝球、尼龙刷等坚硬的物品来清洗内锅。
 - 不要使用洗碗机、烘碗机等清洗内锅或其他部件。（内盖及冷凝水收集器除外）
 - 当内锅底部（内侧或外侧）有油渍或其他残留物时，请勿使用。
 - 不要使用任何非温和型家用厨房清洁剂（如洗洁精）以外的清洁剂（包括油漆稀释剂、去污粉或漂白剂等）。
- **每次使用内锅后，用海绵或刷子蘸以凉水或温水稀释的洗涤剂，彻底清洗内外表面。**
- **如内锅变形，请向购买本产品的销售店洽询。**
- **内锅的氟涂层会随着使用不断消耗，并可能剥落，但对人体无害，且煮饭、保温性能也无问题。如果担心，或内锅出现变形或腐蚀现象时，请向购买本产品的销售店洽询。**

产品特点 (预设菜单)

- ◇ 本产品配备预设菜单功能，包含21种定制烹饪时间的菜单。→P.69
- ◇ 关于使用预设菜单的烹饪方法，请参阅P.75至79。
- ◇ 各预设菜单的详细食材及操作步骤，请参见虎牌官网。

关于预设菜单的压力烹饪说明

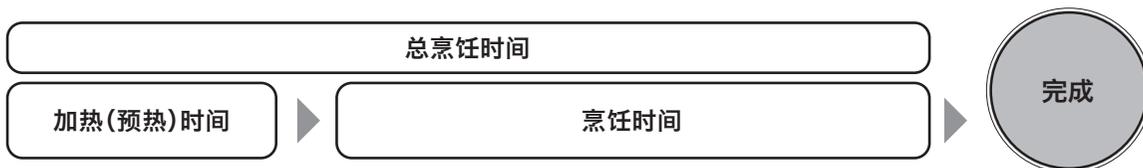
- 预设菜单（压力烹饪）的总烹饪时间为加热（预热）时间 + 加压时间 + 减压时间。各预设菜单的总烹饪时间均不相同。
- 请锁定压力按钮。→P.73
- 当本产品发出三次蜂鸣声且压力指示销回缩时，即表示烹饪完成。



*1: 根据烹饪食物及使用环境的不同，压力指示销可能在烹饪结束时未回缩。
请务必先确认压力指示销已回缩，再打开上盖。

关于预设菜单的普通烹饪说明

- 预设菜单（普通烹饪）的总烹饪时间为加热（预热）时间 + 烹饪时间。各预设菜单的总烹饪时间均不相同。
- 请解除压力按钮锁定。→P.73
- 当本产品发出三次蜂鸣声时，即表示烹饪完成。



预设菜单列表

预设菜单编号	预设菜单名称	压力按钮	烹饪类别	总烹饪时间(近似值)	附加加热时间	最短预约设置	预约*2	保温*3	
01	美味压力锅咖喱*4	锁定	Pressure	55分钟	10至30分钟范围内, 以1分钟为单位	50分钟	A	✓	
02	红烧肉			1小时30分钟		1小时30分钟	A	✓	
03	橙汁炖排骨			1小时		1小时	A	✓	
04	普罗旺斯杂烩			40分钟		40分钟	A	✓	
05	意式番茄水煮鱼			25分钟		30分钟	A	✓	
06	红烩牛腱肉*4	未锁定	Slow	3小时45分钟	10至60分钟范围内, 以10分钟为单位	3小时30分钟	A	✓	
07	蔬菜鸡肉火上锅			2小时		2小时	A	✓	
08	牛蒡山药汤			2小时		2小时	A	✓	
09	中华粥			1小时30分钟		1小时30分钟	A	✓	
10	意大利杂菜汤	未锁定	Quick	18分钟	1至30分钟范围内, 以1分钟为单位	20分钟	A	✓	
11	法国吐司			Bake	20分钟	1至15分钟范围内, 以1分钟为单位	-	-	-
12	海绵蛋糕				35分钟		-	-	-
13	蓬松松饼	35分钟	-		-		-		
14	白米	锁定	煮饭	45至62分钟	-	1小时5分钟	B	✓1	
15	长粒米			25至44分钟		50分钟	B	✓1	
16	快煮白米			25至48分钟		50分钟	B	✓1	
17	糙米			65至89分钟		1小时35分钟	B	✓1	
18	西班牙鸡肉烩饭			58至63分钟		-	-	✓1	
19	水煮蛋	未锁定	Quick	25分钟	1至30分钟范围内, 以1分钟为单位	-	-	-	
20	酸奶		Ferment	6小时	5至60分钟范围内, 以5分钟为单位	-	-	-	
21	清洗	锁定	清洗	30分钟	-	-	-	-	

*2: 关于预约

Timer A : 为防止食材变质, 设定预约后将立即开始加热。本产品将保持食物保温状态, 并在结束前10分钟重新加热。

Timer B : 根据预设完成时间开始加热。

Timer - : 不可预约。

*3: 关于保温

Keep Warm ✓ : 具备保温功能。本产品将自动切换至保温模式。

Keep Warm ✓1 : 保温功能虽自动启动, 但建议尽快食用, 久置将影响风味。

Keep Warm - : 无保温功能。烹饪结束后请按 [Cancel] 键并立即取出食物。

*4: 咖喱与炖菜烹饪

使用咖喱/炖菜菜单时, 请在烹饪结束后加入酱块及浓汤底, 随后选择手动菜单“Warm”模式或无压力附加加热。总烹饪时间包含“Warm”及附加加热时长。具体食谱步骤请参阅虎牌官网。

若使用预约功能, 请在预约烹饪结束后加入酱块及浓汤底, 再选择手动菜单“Warm”模式或无压力附加加热。

产品特点 (手动菜单)

- ◇ 提供8种手动菜单模式：Pressure、Quick、Water less、Slow、Warm、Bake、Ferment及Sauté。
- ◇ 您可通过手动设置火力强度与烹饪时间进行操作。
- ◇ 关于使用手动菜单的烹饪方法，请参阅P.80至99。
- ◇ 手动菜单食谱可在虎牌官网查看。→P.80

		压力按钮	可设置时间	火力设置	保温*5	预约*6
Pressure	<ul style="list-style-type: none"> 需加压烹饪时，请选择此菜单。 低压烹饪可加速烹饪进程，同时保持食材口感。 	锁定	15至50分钟范围内，以1分钟为单位 50分钟至2小时范围内，以5分钟为单位	高中低	✓	A
Quick	<ul style="list-style-type: none"> 需快速烹制少量食物时，请选择此菜单。 通过设置较长烹饪时间，亦可实现炖煮功能。 	未锁定	3至30分钟范围内，以1分钟为单位 30分钟至2小时范围内，以5分钟为单位	高中低	✓	A
Water less	<ul style="list-style-type: none"> 当需利用食材自身水分（无需额外加水）进行烹饪时，请选择此菜单。 	未锁定	30分钟至3小时范围内，以5分钟为单位	高中低	✓	A
Slow	<ul style="list-style-type: none"> 需长时间炖煮食物、烹制易产生泡沫的豆类或处理易变粘稠的蔬菜（如芋头、山药）时，请选择此菜单。 加热至接近沸腾后，本产品将自动调低火力，在抑制蒸汽的同时缓慢炖煮内容物。 	未锁定	30分钟至6小时范围内，以10分钟为单位	高中低	✓	A
Warm	<ul style="list-style-type: none"> 需重新加热已烹饪完成的食物，或在咖喱等料理中添加酱块后加热时，请选择此菜单。 	未锁定	1至30分钟范围内，以1分钟为单位	高中低	✓	—
Bake	<ul style="list-style-type: none"> 需烘烤面包/蛋糕或煎制蛋饼时，请选择此菜单。 	未锁定	5分钟至1小时20分钟范围内，以5分钟为单位	高中低	—	—
Ferment	<ul style="list-style-type: none"> 需发酵面团、制作酸奶或甜酒酿（甘酒）时，请选择此菜单。 	未锁定	5分钟至6小时范围内，以5分钟为单位	30°C至60°C范围内，以5°C为单位	—	—
Sauté	<ul style="list-style-type: none"> 需制作煎炒类菜肴或翻炒用于咖喱/土豆炖肉的食材时，请选择此菜单。 	未锁定	1至30分钟范围内，以1分钟为单位	高中低	—	—

*5: 关于保温

Keep Warm ✓: 具备保温功能。本产品将自动切换至保温模式。

Keep Warm —: 无保温功能。烹饪结束后请按 [Cancel] 键并立即取出食物。

*6: 关于预约

Timer A: 为防止食材变质，设定预约后将立即开始加热。本产品将保持食物保温状态，并在结束前10分钟重新加热。

Timer —: 不可预约。

食材参考烹饪时间表

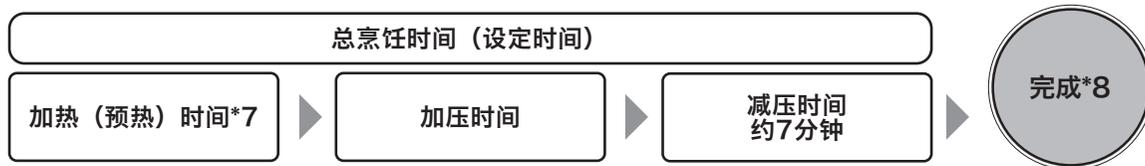
食材	规格/用量	烹饪菜单	烹饪时间 (近似值)	备注
肉	牛肉 (板腱/牛腩/后腿)	3cm方块	1小时30分钟	
		整块 (450g)	2小时	
	牛腿肉	3cm方块	1小时30分钟~2小时	
	牛筋	一口大小	1小时30分钟~2小时	
	猪肉 (肩肉/五花/后腿)	3cm方块	50分钟~1小时	
		整块 (450g)	1小时30分钟~2小时	
鸡肉	一口大小	25分钟		
	鸡胸/鸡腿1块	35分钟		
鱼类	鳊鱼/鲮鱼等 (去骨切片)	鱼片3~5块 (450g)	25~30分钟	
蔬菜	土豆 (带皮)	整个	40~50分钟	
	红薯 (带皮)	整个	40~50分钟	
	白萝卜	3cm厚片	40~50分钟	
	胡萝卜	2cm厚片	30~35分钟	
	南瓜	5cm方块 (450g)	25~30分钟	
	洋葱	整个	1小时~1小时10分钟	
	芋头 (带皮)	600g	35~45分钟	
	芋头 (去皮)	600g	50~60分钟	去皮后易粘液溢出, 需用“Slow”模式
豆类	黄豆	200g	1小时30分钟~2小时	需浸泡过夜。
	黑豆	200g	3~4小时	
	红豆	200g	1小时30分钟~2小时	

* 上述烹饪时间均为参考值。实际烹饪时间受食材硬度、大小及水量等多种因素影响, 请根据个人需求调整。

* 鱼类小骨因低压烹饪不会软化。

关于手动菜单的压力烹饪说明 (仅限“Pressure”)

- 手动菜单 (压力烹饪) 总时长为加热 (预热) 时间+加压时间+减压时间。压力烹饪将按设定时间执行。
- 请锁定压力按钮。→P.73
- 当本产品发出三次蜂鸣声且压力指示销回缩时, 即表示烹饪完成。

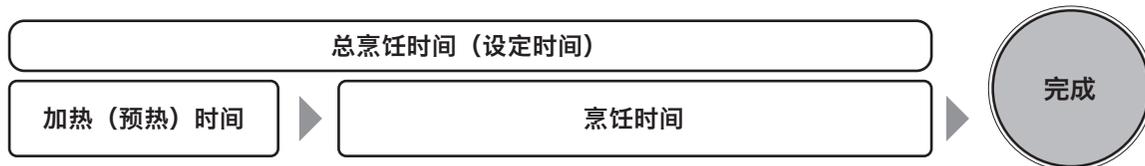


*7: 加热 (预热) 时间取决于食材种类、用量及烹饪菜品类型。

*8: 烹饪完成后, 请先确认压力指示销已回缩, 再打开上盖。

关于手动菜单的普通烹饪说明 (不含“Pressure”)

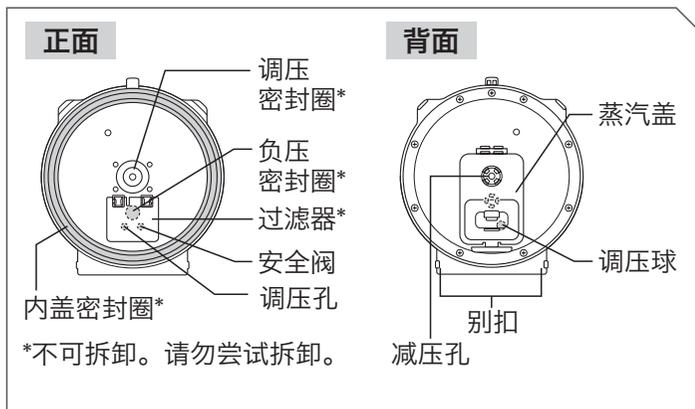
- 手动菜单 (普通烹饪) 总时长为加热 (预热) 时间+烹饪时间。烹饪将按设定时间执行。
- 请解除压力按钮锁定。→P.73
- 当本产品发出三次蜂鸣声时, 即表示烹饪完成。



各部的名称及附属品

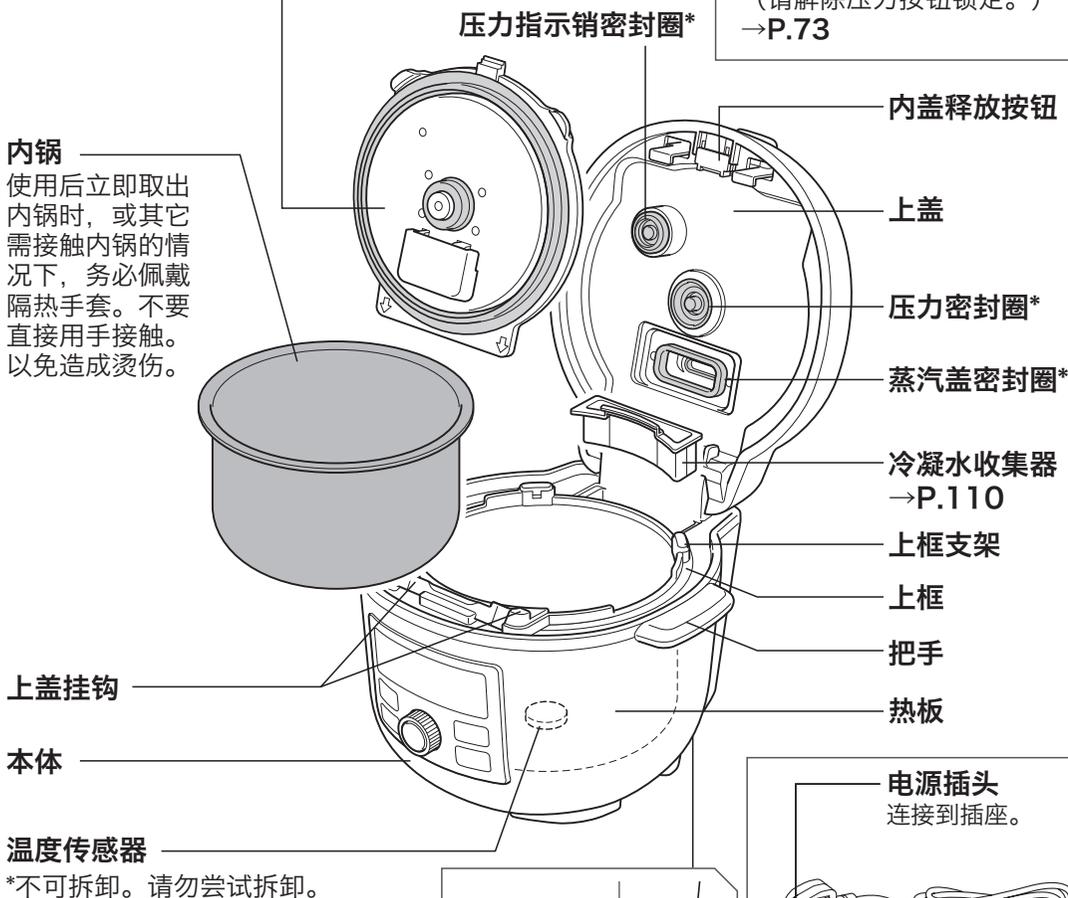
◇开箱后，首先请进行确认。

内盖 → P.107至110

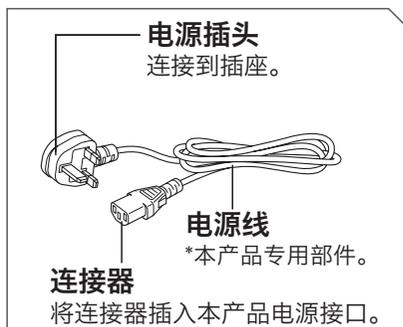


内锅

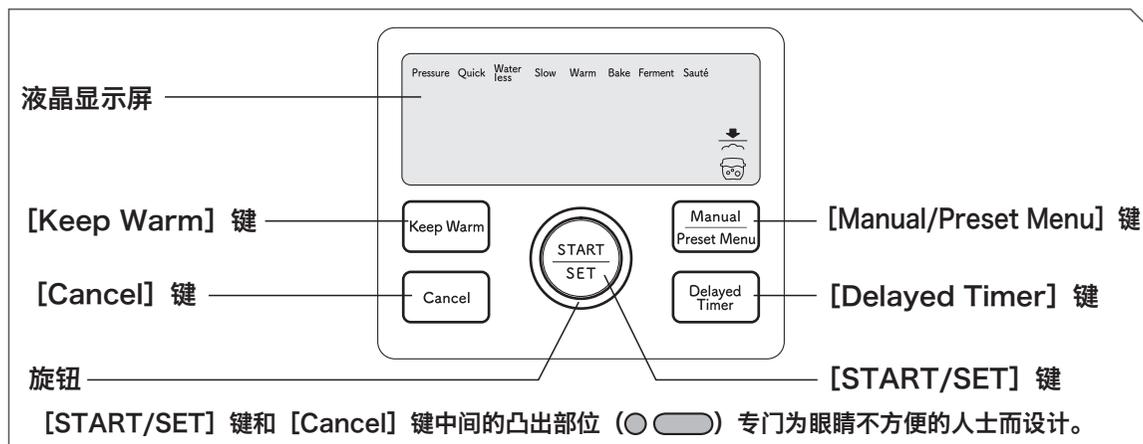
使用后立即取出内锅时，或其它需接触内锅的情况下，务必佩戴隔热手套。不要直接用手接触。以免造成烫伤。



移动本体时，务必握住把手移动。
*如本体温度高，请务必使用隔热手套。以免造成烫伤。



操作面板

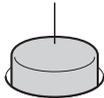


关于压力按钮

每次按压均可切换压力按钮的锁定/解锁状态。

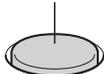
压力烹饪时：
按压压力按钮使其弹出。
(压力按钮处于锁定状态。)

压力按钮



普通烹饪时：
按压压力按钮使其回缩。
(压力按钮处于解锁状态。)

压力按钮



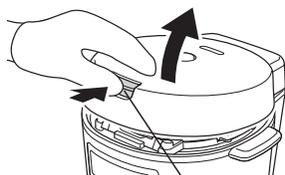
⚠ 注意

- 烹饪过程中请勿触碰压力按钮。若烹饪期间改变压力，可能导致内容物大量溢出，引发烫伤或外伤。

关于上盖辅助开盖功能

上盖采用辅助开盖机构，可防止开盖时内盖残留的液体或食物飞溅。

按住上盖开关片的同时，缓慢上推上盖即可打开。
* 烹饪后操作时请务必佩戴隔热手套等手部防护用品。



上盖开关片

确认附属品

食谱网站二维码标签

关于压力指示销

当本产品未加压或内部压力上升时，压力指示销处于回缩状态。

压力指示销



回缩

当本产品完成加压时，压力指示销将弹出。

压力指示销



弹出

⚠ 注意

- 不要在烹饪期间及刚结束时触碰压力指示销。以免导致烫伤或外伤。

关于提示音

在烹饪中、保温中会发出以下提示音，并非异常现象。

- 嘀嗒声（微电脑控制声）
- 噼啪声（金属受热收缩摩擦产生）
- 沸腾嘶鸣声（本产品加压时产生）
- 水花飞溅声

时间显示

本产品在设置预置菜单或手动菜单时间，或设定烹饪启动时间时，时间将按图示“1:00”格式显示。“1:00”表示1小时。



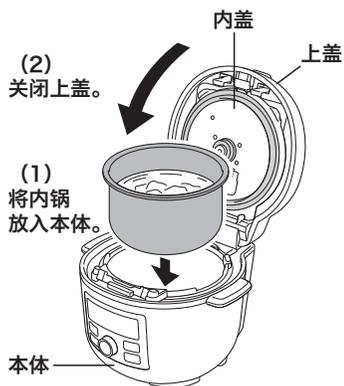
首次使用时

请在清洗内锅、内盖、冷凝水收集器后使用。
→P.107至110

烹饪前准备

1 将食材放入内锅。

◇食材处理方法请参阅虎牌官网主页。



2 将内锅放入本体并关闭上盖。

◇放入前需擦净内锅外侧水滴。以免影响正常烹饪。



◇确保内锅水平放置，避免倾斜。

◇双手用力关闭锅盖直至听到“咔嗒”声。



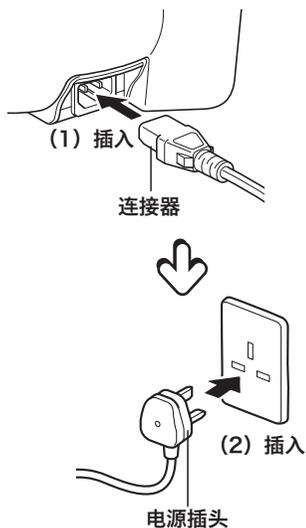
◇若压力按钮处于锁定状态，上盖将无法关闭。
需先解除压力按钮锁定再关闭上盖。→P.73

⚠ 注意

- 务必清除热板、温度传感器、上框、上盖挂钩周围及内盖上的食物、米粒或其他异物。以免导致食物溢出、上盖无法闭合或影响正常烹饪。
- 确认内盖已安装到位。安装内盖时，首先确保蒸汽盖完全关闭。（蒸汽盖开关方法→P.110）
- 确认上盖已完全闭合。

3 连接电源线。

- ◇将连接器插入本产品电源接口，然后将电源插头插入插座。
- ◇若“Keep Warm”功能处于开启状态，请按 [Cancel] 键将其关闭。



<提示音>

- 如需调节音量，请参阅→P.117

烹饪方法 (预设菜单)

◇本产品配备预设菜单功能，包含21种菜单。→P.69

预设菜单食谱可在虎牌官网查看。

● 新加坡

<https://www.tiger-forest.com/c/IVyd>



● 香港

<https://www.tiger-forest.com/c/A6XT>



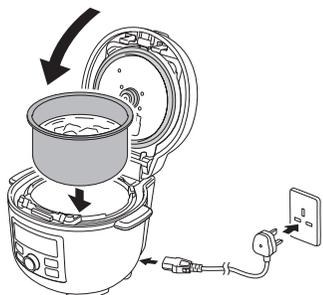
禁止采用的 烹调方法 示例



- 高压烹饪浓稠类食物，如使用酱块制作的咖喱及炖菜。（酱块等类似配料需在烹饪结束且压力下降后添加，并通过“Warm”菜单无压加热。）
- 制作果酱等易产生泡沫的食品。
- 压力烹饪遇热膨胀的食材。（面糊制品、意大利面等）
- 加水及食材总量超过“MAX Cook”最大刻度线。
- 加水及豆类/意大利面超过“MAX Beans”最大刻度线。（豆类和意大利面易产生泡沫，请始终使用手动菜单“Slow”功能。）
- 使用小苏打等易产生泡沫的食材烹饪。

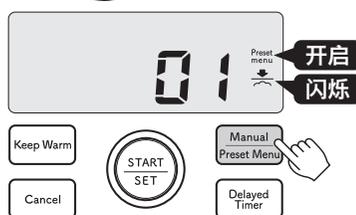
- 袋装烹饪（将食材或调料装入塑料袋等容器加热）。
- 使用了可能堵塞调压孔的烤盘纸、铝箔、保鲜膜烹调。
- 加入容易造成部件堵塞的苋菜籽等小粒杂粮进行烹调。
- 直接加热食品罐头或玻璃瓶
- 加入大量油的烹调、煮饭
- 在易燃物附近进行烹饪
- 油炸类食品制作。
- 煎炸/烘焙过程中人员离开设备。

简体中文



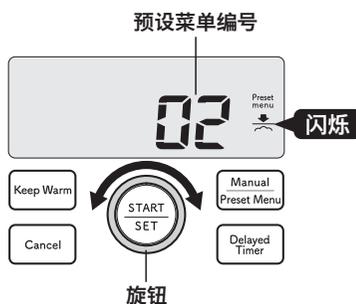
1 烹饪前准备。

- ◇按照P.74“烹饪前准备”中①至③的步骤，将食材放入内锅，将内锅放入本体，关闭上盖并连接电源线。
- ◇有关食材和步骤的详细信息，请参阅虎牌官网。



2 按下 [Manual/Preset Menu] 键选择预设菜单。

- ◇每按一次 [Manual/Preset Menu] 键，液晶显示屏将在手动菜单与预设菜单之间切换。
- ◇当选择带有压力的预设菜单时，液晶显示屏上的会闪烁。



3 旋转旋钮，选择用于烹饪的预设菜单编号。

- ◇预设菜单编号请参阅P.69的预设菜单列表或访问虎牌官网。

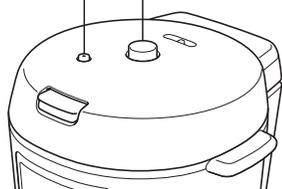
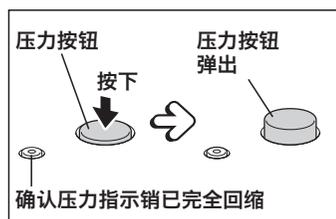
4 确认所选预设菜单是否使用压力烹饪。

- ◇关于压力烹饪，请参阅P.69的预设菜单列表或访问虎牌官网。
- ◇若需压力烹饪，请按照→P.76“压力烹饪（预设菜单）”中⑤的步骤操作。
- ◇若需普通烹饪，请按照→P.78“普通烹饪（预设菜单）”中⑤的步骤操作。

烹饪方法（预设菜单）

压力烹饪（预设菜单）

◇当所选预设菜单为**压力烹饪**时，请按以下步骤操作。
(请务必确认P.75中①至④的步骤。)

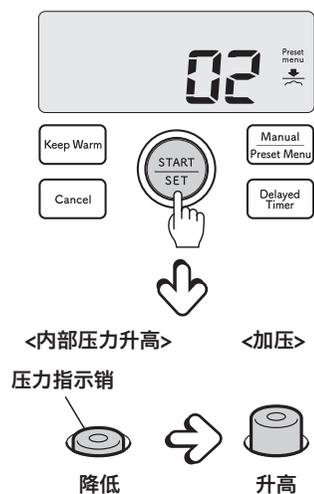


5 按压压力按钮使其弹出。 (压力按钮处于锁定状态。)

◇确认压力指示销已完全回缩。

6 按下 [START/SET] 键。

◇烹饪程序随即启动。
◇当本产品压力烹饪过程中加压时，压力指示销将弹出。
◇当本产品开始产生蒸汽时，会听到沸腾和嘶嘶声。→P.73



⚠ 注意

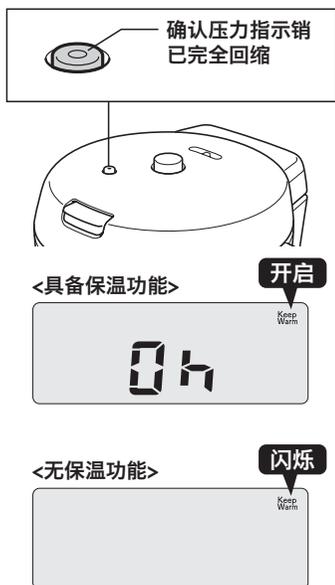
- 切勿在开盖状态下按下 [START/SET] 键。此时将显示“U:02”且烹饪不会启动。遇到此情况时，请关闭上盖，确认“U:02”提示消失后，再次按下 [START/SET] 键重启烹饪程序。
- 烹饪过程中请勿触碰压力按钮或压力指示销。若烹饪期间改变压力，可能导致内容物大量溢出，引发烫伤或外伤。
- 烹饪时不要将脸、手靠近蒸汽孔。从蒸汽孔喷出的高温蒸汽可能导致烫伤等外伤。
- 当液晶显示屏出现 或压力指示销处于弹出状态时，切勿打开上盖。
- 因食材种类和分量的差异，本产品产生的压力会有所不同，故烹饪过程中可能出现压力指示销未弹出或上下浮动的情况。

关于压力烹饪（预设菜单）时的显示内容

<烹饪程序启动时...>

“预设菜单”及 亮起，剩余时间开始倒计时。
*当按住 [Manual/Preset Menu] 键时，将显示所选预设菜单编号。





7 当烹饪完成且本产品发出三次蜂鸣时，请确认压力指示销已完全回缩。

◇根据烹饪食物及使用环境的不同，压力指示销可能在烹饪结束时未回缩。请务必等待压力指示销完全回缩。

<带保温功能的预设菜单>

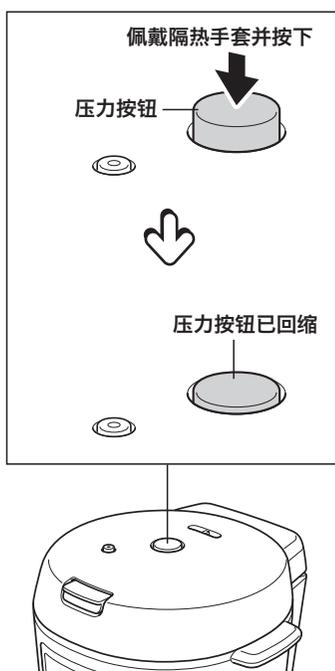
- ◇烹饪完成后，本产品将自动切换至保温模式。
- ◇保温过程中，已保温时间将以1小时为单位显示，最长显示12小时（12h）。达到12小时后，液晶显示屏上的“12”将开始闪烁。
- ◇对于预设菜单编号14至18，烹饪结束后“Keep Warm”将闪烁。保温功能虽自动启动，但建议尽快食用，久置将影响风味。→P.69

<不带保温功能的预设菜单>

- ◇烹饪完成后，“Keep Warm”将闪烁。但此时食物并未进入保温状态，请尽快取出食物。

⚠ 注意

- 烹饪结束后请勿立即触碰蒸汽孔。存在烫伤或受伤风险。
- 在压力指示销完全回缩前，切勿按压压力按钮，因烹饪结束后本产品内部可能仍有残余压力。



8 按下压力按钮使其回缩（压力按钮解锁状态），打开上盖并取出食物。

- ◇请务必佩戴隔热手套，确认盖口无蒸汽溢出后，缓慢打开上盖。→P.73
- ◇使用完毕后，请按下 [Cancel] 键，断开电源插头与连接器，待本产品冷却后再进行清洗。
- ◇若烹饪后仍有异味残留，请进行除味处理。（清洗方法→P.111）

<附加加热（当烹饪不足时）>

- (1) 确认液晶显示屏上的“Keep Warm”标识处于亮起状态。
- (2) 关闭上盖并按压压力按钮使其弹出。（压力按钮处于锁定状态。）
- (3) 旋转旋钮选择附加加热时间。可设置10-30分钟（以1分钟为单位），该时长包含5分钟泄压过程。
- (4) 按下 [START/SET] 键。
- (5) 烹饪完成后，待压力指示销完全回缩，解锁压力按钮并打开上盖。（最多可进行三次附加加热。）

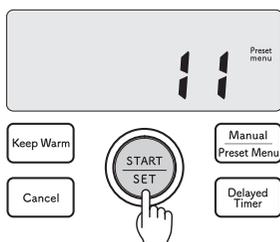
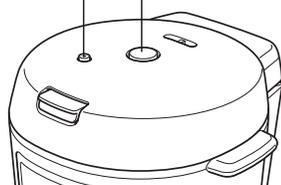
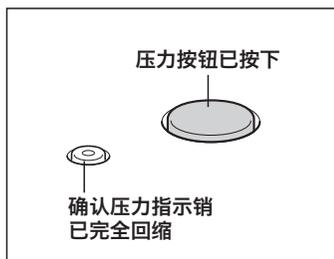
⚠ 注意

- 请务必佩戴隔热手套，避免徒手接触蒸汽孔、内盖、内锅及烹饪好的食物所散发的蒸汽。
- 打开上盖时请谨慎操作。即使压力指示销已回缩，本产品内部压力可能仍未完全释放。
- 当本产品内部仍有压力时，切勿强行打开上盖。即便残留少量压力，高温蒸汽和食物也可能喷溅，导致烫伤或外伤。
- 若按压压力按钮时手感较硬，请勿强行打开上盖，这表明本产品内部可能仍有压力。应等待压力自然释放后，再按压压力按钮并缓慢打开上盖，同时注意避开蒸汽。
- 请注意，持续使用保温功能可能导致部分食物风味流失。

烹饪方法（预设菜单）

普通烹饪（预设菜单）

- ◇当所选预设菜单为**无压力普通烹饪**时，请按以下步骤操作。
（请务必确认P.75中①至④的步骤。）



5 确认压力按钮处于解锁状态。 （压力按钮已按下）

- ◇确认压力指示销已完全回缩。

6 按下 [START/SET] 键。

- ◇烹饪程序随即启动。
◇压力指示销未弹出，表明本产品当前处于无压烹饪状态。

⚠ 注意

- 若选择无压预设菜单后，在压力按钮处于弹出（锁定）状态时按下 [START/SET] 键，将显示“U:01”且烹饪不会启动。此时请按压压力按钮解锁，烹饪程序将立即开始。
- 切勿在开盖状态下按下 [START/SET] 键。此时将显示“U:02”且烹饪不会启动。遇到此情况时，请关闭上盖，确认“U:02”提示消失后，再次按下 [START/SET] 键重启烹饪程序。
- 烹饪时不要将脸、手靠近蒸汽孔。从蒸汽孔喷出的高温蒸汽可能导致烫伤等外伤。

关于正常烹饪（预设菜单）时的显示内容

<烹饪程序启动时...>

“预设菜单”及  亮起，剩余时间开始倒计时。
*当按住 [Manual/Preset Menu] 键时，将显示所选预设菜单编号。



<具备保温功能>



开启

<无保温功能>



闪烁

7 当烹饪完成且本产品发出三次蜂鸣时， 打开上盖并取出食物。

<带保温功能的预设菜单>

烹饪完成后，本产品将自动切换至保温模式。

保温过程中，已保温时间将以1小时为单位显示，最长显示12小时（12h）。达到12小时后，液晶显示屏上的“12”将开始闪烁。预设菜单

<不带保温功能的预设菜单>

烹饪完成后，“Keep Warm”将闪烁。

但此时食物并未进入保温状态，请尽快取出食物。

- ◇请务必佩戴隔热手套，确认盖口无蒸汽溢出后，缓慢打开上盖。
→P.73
- ◇使用完毕后，请按下 [Cancel] 键，断开电源插头与连接器，待本产品冷却后再进行清洗。
- ◇若烹饪后仍有异味残留，请进行除味处理。
(清洗方法→P.111)

<附加加热（当烹饪不足时）>

- (1) 确认液晶显示屏上的“Keep Warm”标识处于亮起状态或闪烁。
- (2) 旋转旋钮选择附加加热时间。（可设置的时间取决于预设菜单编号，详情请参阅P.69“预设菜单列表”。）
- (3) 按下 [START/SET] 键。（最多可进行三次附加加热。）

⚠ 注意

- 请务必佩戴隔热手套，避免徒手接触蒸汽孔、内盖、内锅及烹饪好的食物所散发的蒸汽。
- 请注意，持续使用保温功能可能导致部分食物风味流失。

烹饪方法 (手动菜单)

手动菜单食谱可在虎牌官网查看。

● 新加坡

<https://www.tiger-forest.com/c/IVyd>



● 香港

<https://www.tiger-forest.com/c/A6XT>



- ◇ 提供8种手动菜单模式：“Pressure”、“Quick”、“Water less”、“Slow”、“Warm”、“Bake”、“Ferment”及“Sauté”。→P.70
- ◇ 您可通过手动设置火力强度与烹饪时间进行操作。
- ◇ 食材的参考烹饪时间请参阅P.71。

禁止采用的 烹调方法 示例

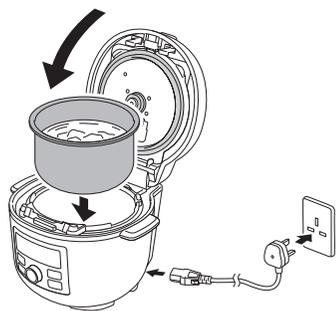


- 高压烹饪浓稠类食物，如使用酱块制作的咖喱及炖菜。（酱块等类似配料需在烹饪结束且压力下降后添加，并通过“Warm”菜单无压加热。）
- 制作果酱等易产生泡沫的食品。
- 压力烹饪遇热膨胀的食材。（面糊制品、意大利面等）
- 加水及食材总量超过“MAX Cook”最大刻度线。
- 加水及豆类/意大利面超过“MAX Beans”最大刻度线。（豆类和意大利面易产生泡沫，请始终使用手动菜单“Slow”功能。）
- 使用小苏打等易产生泡沫的食材烹饪。

- 袋装烹饪（将食材或调料装入塑料袋等容器加热）。
- 使用了可能堵塞调压孔的烤盘纸、铝箔、保鲜膜烹调。
- 加入容易造成部件堵塞的苋菜籽等小粒杂粮进行烹调。
- 直接加热食品罐头或玻璃瓶
- 加入大量油的烹调、煮饭
- 在易燃物附近进行烹饪
- 油炸类食品制作。
- 煎炸/烘焙过程中人员离开设备。

“Pressure” 菜单

- ◇ “Pressure” 菜单可执行压力烹饪。（可设定时间：15分钟至2小时）
- ◇ 请务必确认上文列出的“禁止采用的烹调方法示例”。



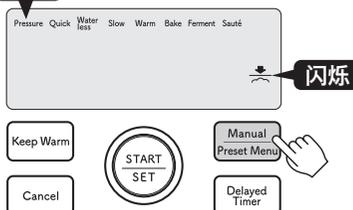
1 烹饪前准备。

- ◇ 按照P.74 “烹饪前准备”中①至③的步骤，将食材放入内锅，将内锅放入本体，关闭上盖并连接电源线。
- ◇ 食材参考烹饪时间表→P.71

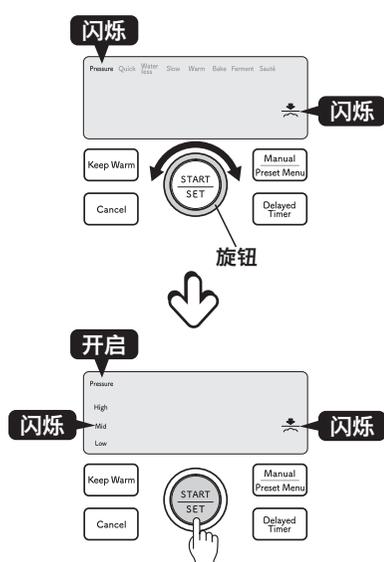
⚠ 注意

- 严禁在内锅中加入超过“MAX Cook”最大刻度线的水和食材进行烹饪。
- 注意食材总量不得超过最大允许量，否则可能导致无法正常沸腾或内容物溢出。
- 烹饪前请充分搅拌，防止调料沉积在内锅底部。
- 请将高汤及汤底冷却后再开始烹饪，使用热汤可能导致烹饪异常。
- 不要使用金属制的汤勺、汤匙、饭勺、锅铲、打蛋器或其他坚硬物品。
- 由于牛奶和豆浆极易溢锅，请在加热完成后添加，并使用“Warm”菜单分次加热（每次5分钟），加热时需全程看护。→P.91

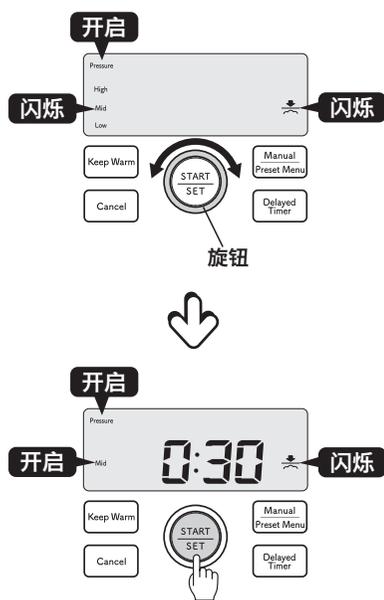
闪烁



2 按下 [Manual/Preset Menu] 键并选择“Manual Menu”（如左侧液晶显示屏所示）。

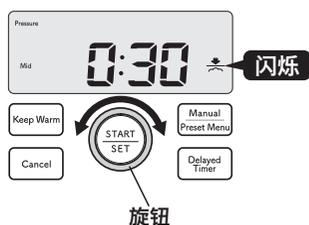


3 旋转旋钮选择“Pressure”模式，随后按下 [START/SET] 键。



4 旋转旋钮选择火力设置，随后按下 [START/SET] 键。

- ◇火力设置可选“High”、“Mid”或“Low”。
- ◇默认火力设置为“Mid”。

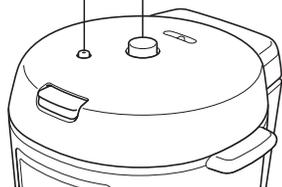
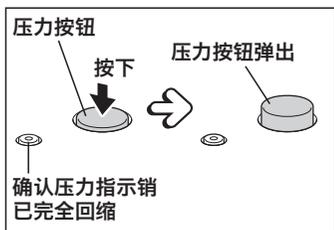


5 旋转旋钮设定烹饪时间。

- ◇时间设定范围为15分钟至50分钟（以1分钟为单位），以及50分钟至2小时（以5分钟为单位）。

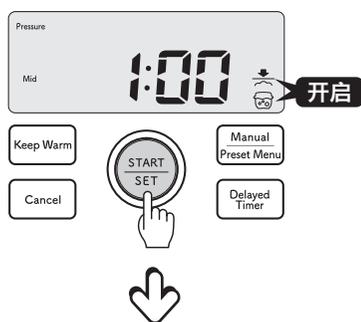
烹饪方法（手动菜单）

“Pressure” 菜单（续）



6 按压压力按钮使其弹出。 (压力按钮处于锁定状态。)

- ◇ 确认压力指示销已完全回缩。



7 按下 [START/SET] 键。

- ◇ 烹饪程序随即启动。
- ◇ 当本产品压力烹饪过程中加压时，压力指示销将弹出。
- ◇ 当本产品开始产生蒸汽时，会听到沸腾和嘶嘶声。→P.73

⚠ 注意

- 切勿在开盖状态下按下 [START/SET] 键。此时将显示“U:02”且烹饪不会启动。遇到此情况时，请关闭上盖，确认“U:02”提示消失后，再次按下 [START/SET] 键重启烹饪程序。
- 烹饪过程中请勿触碰压力按钮或压力指示销。若烹饪期间改变压力，可能导致内容物大量溢出，引发烫伤或外伤。
- 烹饪时不要将脸、手靠近蒸汽孔。从蒸汽孔喷出的高温蒸汽可能导致烫伤等外伤。
- 当液晶显示屏出现“Pressure”或压力指示销处于弹出状态时，切勿打开上盖。
- 因食材种类和分量的差异，本产品产生的压力会有所不同，故烹饪过程中可能出现压力指示销未弹出或上下浮动的情况。



关于压力烹饪（手动菜单）时的显示内容

<烹饪程序启动时...>

“Pressure”及亮起，剩余时间开始倒计时。
*若在压力按钮未锁定状态下启动烹饪，将关闭。



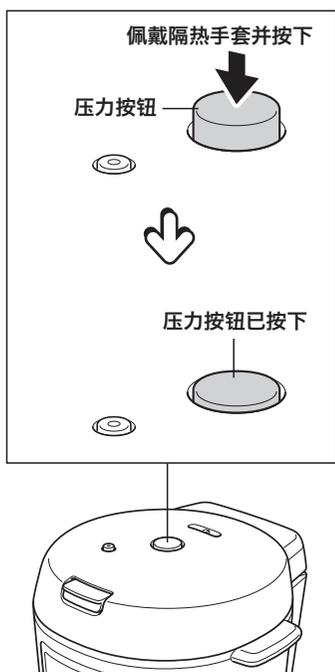


8 当烹饪完成且本产品发出三次蜂鸣时，请确认压力指示销已完全回缩。

◇烹饪完成后，本产品将自动切换至保温模式。

⚠注意

- 烹饪结束后请勿立即触碰蒸汽孔。存在烫伤或受伤风险。
- 在压力指示销完全回缩前，切勿按压压力按钮，因烹饪结束后本产品内部可能仍有残余压力。



9 按下压力按钮使其回缩（压力按钮解锁状态），打开上盖并取出食物。

- ◇请务必佩戴隔热手套，确认盖口无蒸汽溢出后，缓慢打开上盖。→P.73
- ◇使用完毕后，请按下 [Cancel] 键，断开电源插头与连接器，待本产品冷却后再进行清洗。
- ◇若烹饪后仍有异味残留，请进行除味处理。（清洗方法→P.111）

<附加加热（当烹饪不足时）>

- (1) 确认液晶显示屏上的“Keep Warm”标识处于亮起状态。
- (2) 关闭上盖并按压压力按钮使其弹出。（压力按钮处于锁定状态。）
- (3) 旋转旋钮选择附加加热时间。
可设置10-30分钟（以1分钟为单位），该时长包含5分钟泄压过程。
- (4) 按下 [START/SET] 键。
- (5) 烹饪完成后，待压力指示销完全回缩，解锁压力按钮并打开上盖。（最多可进行三次附加加热。）

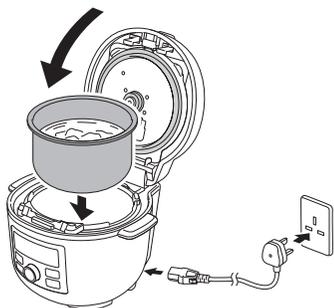
⚠注意

- 请务必佩戴隔热手套，避免徒手接触蒸汽孔、内盖、内锅及烹饪好的食物所散发的蒸汽。
- 打开上盖时请谨慎操作。即使压力指示销已回缩，本产品内部压力可能仍未完全释放。
- 当本产品内部仍有压力时，切勿强行打开上盖。即便残留少量压力，高温蒸汽和食物也可能喷溅，导致烫伤或外伤。
- 若按压压力按钮时手感较硬，请勿强行打开上盖，这表明本产品内部可能仍有压力。应等待压力自然释放后，再按压压力按钮并缓慢打开上盖，同时注意避开蒸汽。
- 请注意，持续使用保温功能可能导致部分食物风味流失。

烹饪方法（手动菜单）

“Quick” 菜单

- ◇ “Quick” 菜单通过液体沸腾后高温加热一段时间，再调低温度焖煮食材，可简化炖菜制作流程。（可设定时间：3分钟至2小时）
- ◇ 请务必确认P.80列出的“禁止采用的烹调方法示例”。



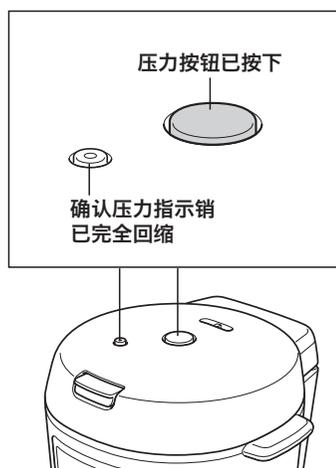
1 烹饪前准备。

- ◇ 按照P.74 “烹饪前准备”中①至③的步骤，将食材放入内锅，将内锅放入本体，关闭上盖并连接电源线。

⚠ 注意

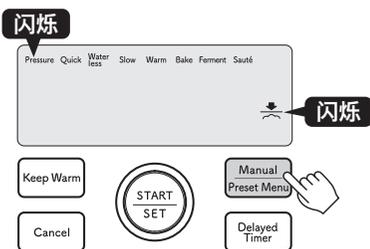
- 严禁在内锅中加入超过“MAX Cook”最大刻度线的水和食材进行烹饪。
- 注意食材总量不得超过最大允许量，否则可能导致无法正常沸腾或内容物溢出。
- 烹饪前请充分搅拌，防止调料沉积在内锅底部。
- 请将高汤及汤底冷却后再开始烹饪，使用热汤可能导致烹饪异常。
- 不要使用金属制的汤勺、汤匙、饭勺、锅铲、打蛋器或其他坚硬物品。
- 由于牛奶及豆浆极易溢锅，请在加热完成后添加，并额外加热3至5分钟（加热过程中需全程看护）。

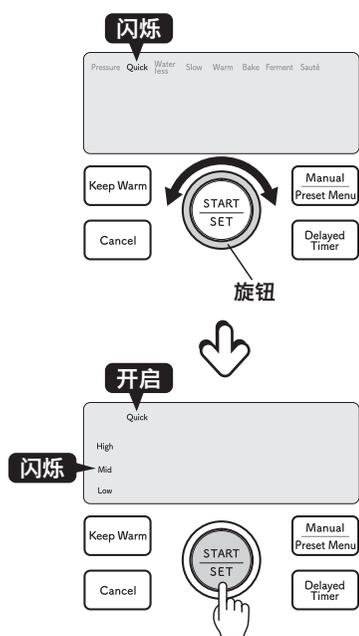
2 确认压力按钮处于解锁状态。 (压力按钮已按下)



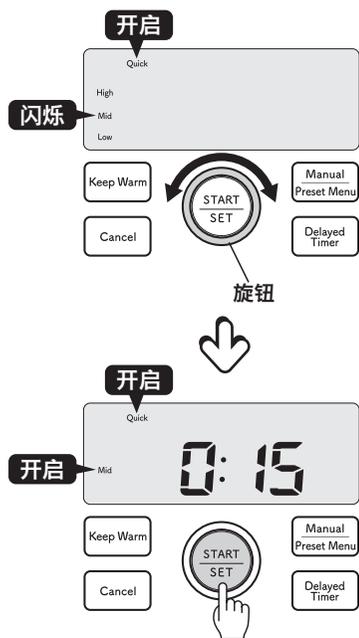
- ◇ 确认压力指示销已完全回缩。

3 按下 [Manual/Preset Menu] 键并选择 “Manual Menu”（如左侧液晶显示屏所示）。





4 旋转旋钮选择“Quick”模式，随后按下【START/SET】键。



5 旋转旋钮选择火力设置，随后按下【START/SET】键。

- ◇火力设置可选“High”、“Mid”或“Low”。
- ◇默认火力设置为“Mid”。

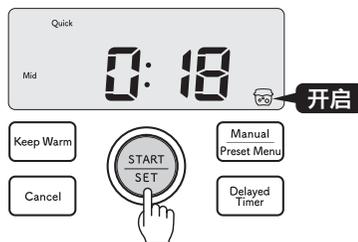


6 旋转旋钮设定烹饪时间。

- ◇时间设定范围为3分钟至30分钟（以1分钟为单位），以及30分钟至2小时（以5分钟为单位）。

烹饪方法（手动菜单）

“Quick”菜单(续)



7 按下 [START/SET] 键。

◇烹饪程序随即启动。

⚠ 注意

- 若选择不支持压力烹饪的菜单，在压力按钮处于弹出（锁定）状态时按下 [START/SET] 键，将显示“U:01”且烹饪不会启动。此时请按压压力按钮解锁，烹饪程序将立即开始。
- 切勿在开盖状态下按下 [START/SET] 键。此时将显示“U:02”且烹饪不会启动。遇到此情况时，请关闭上盖，确认“U:02”提示消失后，再次按下 [START/SET] 键重启烹饪程序。
- 烹饪时不要将脸、手靠近蒸汽孔。从蒸汽孔喷出的高温蒸汽可能导致烫伤等外伤。



8 当烹饪完成且本产品发出三次蜂鸣时， 打开上盖并取出食物。

- ◇烹饪完成后，本产品将自动切换至保温模式。保温功能持续运行，已保温时间以1小时为单位显示，最长12小时。达到12小时后，液晶显示屏上的“12”将开始闪烁。
- ◇请务必佩戴隔热手套，确认盖口无蒸汽溢出后，缓慢打开上盖。
→P.73
- ◇使用完毕后，请按下 [Cancel] 键，断开电源插头与连接器，待本产品冷却后再进行清洗。
- ◇若烹饪后仍有异味残留，请进行除味处理。
(清洗方法→P.111)

<附加加热（当烹饪不足时）>

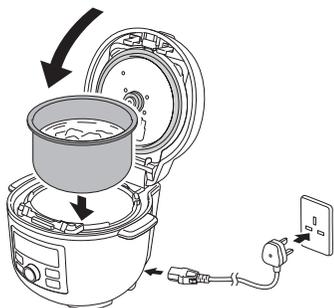
- (1) 确认液晶显示屏上的“Keep Warm”标识处于亮起状态。
- (2) 旋转旋钮选择附加加热时间。
(时间设定范围为1分钟至30分钟，以1分钟为单位。)
- (3) 按下 [START/SET] 键。（最多可进行三次附加加热。）

⚠ 注意

- 请务必佩戴隔热手套，避免徒手接触蒸汽孔、内盖、内锅及烹饪好的食物所散发的蒸汽。
- 请注意，持续使用保温功能可能导致部分食物风味流失。

“Water less” 菜单

- ◇ “Water less” 菜单通过利用食材自身析出的水分抑制蒸汽产生，实现沸腾烹饪。请添加番茄、洋葱、芹菜、茄子等高水分蔬菜进行烹制。（可设定时间：30分钟至3小时）
- ◇ 请务必确认P.80列出的“禁止采用的烹调方法示例”。

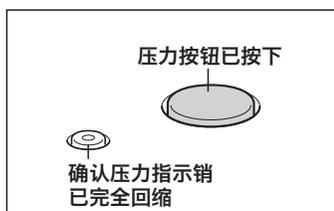


1 烹饪前准备。

- ◇ 按照P.74 “烹饪前准备”中①至③的步骤，将食材放入内锅，将内锅放入本体，关闭上盖并连接电源线。

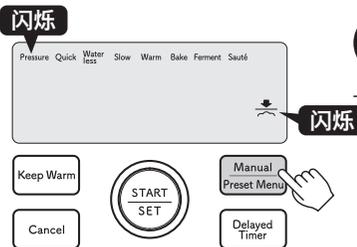
⚠ 注意

- 注意食材总量不得超过最大允许量，否则可能导致无法正常沸腾或内容物溢出。
- 不要使用金属制的汤勺、汤匙、饭勺、锅铲、打蛋器或其他坚硬物品。

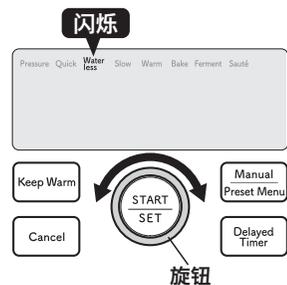


2 确认压力按钮处于解锁状态。 (压力按钮已按下) → P.84

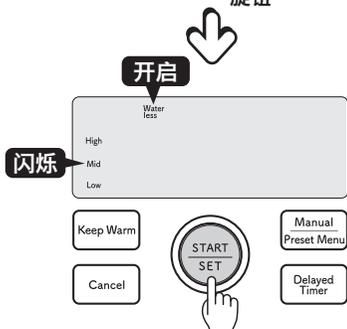
- ◇ 确认压力指示销已完全回缩。



3 按下 [Manual/Preset Menu] 键并选择 “Manual Menu” (如左侧液晶显示屏所示)。

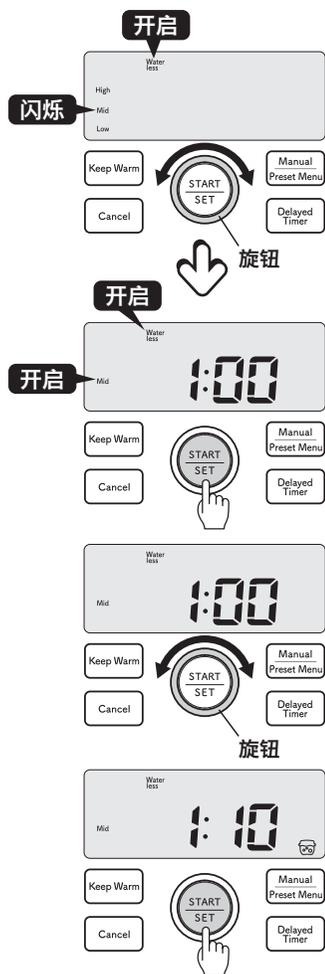


4 旋转旋钮选择“Water less”模式，随后按下 [START/SET] 键。



烹饪方法（手动菜单）

“Water less” 菜单（续）



5 旋转旋钮选择火力设置，随后按下 [START/SET] 键。

- ◇火力设置可选“High”、“Mid”或“Low”。
- ◇默认火力设置为“Mid”。

6 旋转旋钮设定烹饪时间。

- ◇时间设定范围为30分钟至3小时（以5分钟为单位）。

7 按下 [START/SET] 键。→P.86

- ◇烹饪程序随即启动。

⚠ 注意

- 若选择不支持压力烹饪的菜单，在压力按钮处于弹出（锁定）状态下按下 [START/SET] 键，将显示“U:01”且烹饪不会启动。此时请按压压力按钮解锁，烹饪程序将立即开始。
- 切勿在开盖状态下按下 [START/SET] 键。此时将显示“U:02”且烹饪不会启动。遇到此情况时，请关闭上盖，确认“U:02”提示消失后，再次按下 [START/SET] 键重启烹饪程序。
- 烹饪时不要将脸、手靠近蒸汽孔。从蒸汽孔喷出的高温蒸汽可能导致烫伤等外伤。

8 当烹饪完成且本产品发出三次蜂鸣时，打开上盖并取出食物。→P.86

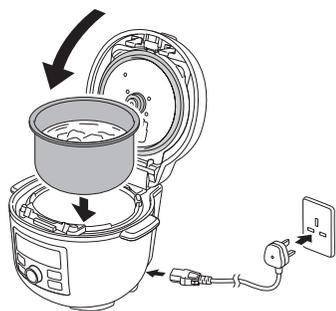
- ◇关于烹饪完成后的操作步骤、程序及注意事项，请参阅P.86。

<附加加热（当烹饪不足时）>

- (1) 确认液晶显示屏上的“Keep Warm”标识处于亮起状态。
- (2) 旋转旋钮选择附加加热时间。
(时间设定范围为5分钟至1小时，以5分钟为单位。)
- (3) 按下 [START/SET] 键。（最多可进行三次附加加热。）

“Slow” 菜单

- ◇ “Slow” 菜单通过低于沸点的温度长时间焖煮食材，使肉类和蔬菜软烂入味。该模式可有效防止食材散碎及汤汁过度蒸发，适用于烹制易产生大量泡沫的豆类食材。（可设定时间：30分钟至6小时）
- ◇ 请务必确认P.80列出的“禁止采用的烹调方法示例”。

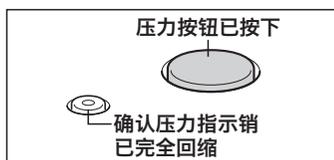


1 烹饪前准备。

- ◇ 按照P.74“烹饪前准备”中①至③的步骤，将食材放入内锅，将内锅放入本体，关闭上盖并连接电源线。
- ◇ 食材参考烹饪时间表→P.71

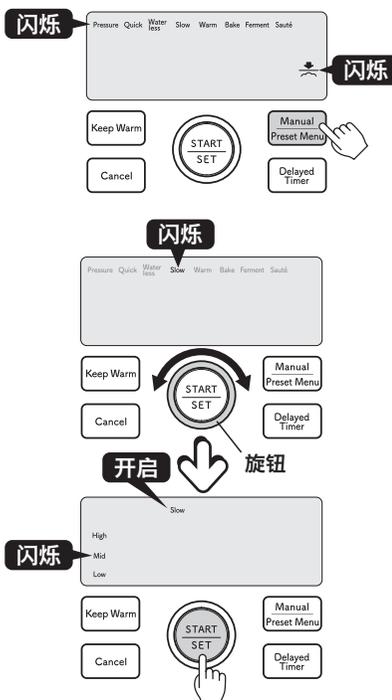
⚠ 注意

- 注意食材总量不得超过最大允许量，否则可能导致无法正常沸腾或内容物溢出。
- 烹饪前请充分搅拌，防止调料沉积在内锅底部。
- 请将高汤及汤底冷却后再开始烹饪，使用热汤可能导致烹饪异常。
- 不要使用金属制的汤勺、汤匙、饭勺、锅铲、打蛋器或其他坚硬物品。
- 豆类易产生大量泡沫，请始终使用手动菜单“Slow”模式进行烹饪。



2 确认压力按钮处于解锁状态。 (压力按钮已按下) →P.84

- ◇ 确认压力指示销已完全回缩。



3 按下 [Manual/Preset Menu] 键并选择 “Manual Menu”（如左侧液晶显示屏所示）。

4 旋转旋钮选择“Slow”模式，随后按下 [START/SET] 键。

烹饪方法（手动菜单）

“Slow” 菜单（续）



5 旋转旋钮选择火力设置，随后按下 [START/SET] 键。

- ◇火力设置可选“High”、“Mid”或“Low”。
- ◇默认火力设置为“Mid”。

6 旋转旋钮设定烹饪时间。

- ◇时间设定范围为30分钟至6小时（以10分钟为单位）。

7 按下 [START/SET] 键。→P.86

- ◇烹饪程序随即启动。

⚠ 注意

- 若选择不支持压力烹饪的菜单，在压力按钮处于弹出（锁定）状态下按下 [START/SET] 键，将显示“U:01”且烹饪不会启动。此时请按压压力按钮解锁，烹饪程序将立即开始。
- 切勿在开盖状态下按下 [START/SET] 键。此时将显示“U:02”且烹饪不会启动。遇到此情况时，请关闭上盖，确认“U:02”提示消失后，再次按下 [START/SET] 键重启烹饪程序。
- 烹饪时不要将脸、手靠近蒸汽孔。从蒸汽孔喷出的高温蒸汽可能导致烫伤等外伤。

8 当烹饪完成且本产品发出三次蜂鸣时，打开上盖并取出食物。→P.86

- ◇关于烹饪完成后的操作步骤、程序及注意事项，请参阅P.86。

<附加加热（当烹饪不足时）>

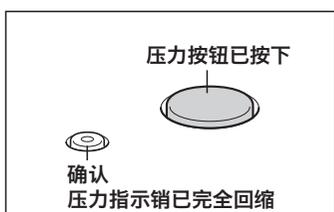
- (1) 确认液晶显示屏上的“Keep Warm”标识处于亮起状态。
- (2) 旋转旋钮选择附加加热时间。
(时间设定范围为10分钟至1小时，以10分钟为单位。)
- (3) 按下 [START/SET] 键。（最多可进行三次附加加热。）

“Warm” 菜单

◇需重新加热已烹饪完成的食物，或在咖喱等料理中添加酱块后加热时，请选择“Warm”菜单。（可设定时间：1至30分钟）

1 烹饪前准备。

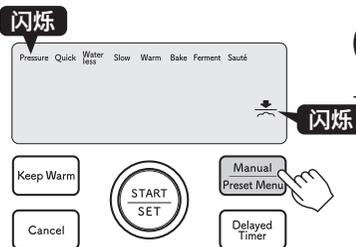
◇确认装有待加热食物的内锅已放入本体，关闭上盖并连接电源线。
→P.74



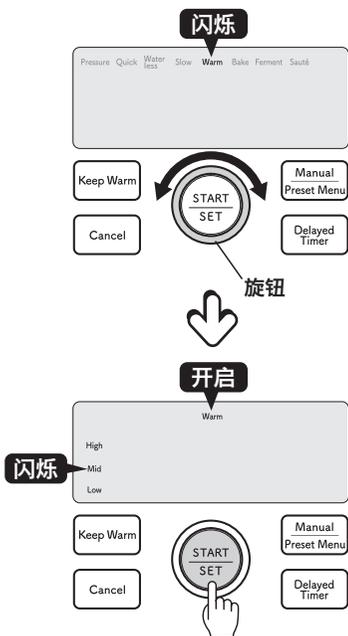
2 确认压力按钮处于解锁状态。 （压力按钮已按下）→P.84

◇确认压力指示销已完全回缩。

3 按下 [Manual/Preset Menu] 键并选择 “Manual Menu”（如左侧液晶显示屏所示）。



4 旋转旋钮选择“Warm”模式，随后按下 [START/SET] 键。



烹饪方法（手动菜单）

“Warm” 菜单（续）



5 旋转旋钮选择火力设置，随后按下 [START/SET] 键。

- ◇火力设置可选“High”、“Mid”或“Low”。
- ◇默认火力设置为“Mid”。

6 旋转旋钮设定烹饪时间。

- ◇时间设定范围为1分钟至30分钟，以1分钟为单位。

7 按下 [START/SET] 键。→P.86

- ◇烹饪程序随即启动。

⚠ 注意

- 若选择不支持压力烹饪的菜单，在压力按钮处于弹出（锁定）状态下按下 [START/SET] 键，将显示“U:01”且烹饪不会启动。此时请按压压力按钮解锁，烹饪程序将立即开始。
- 切勿在开盖状态下按下 [START/SET] 键。此时将显示“U:02”且烹饪不会启动。遇到此情况时，请关闭上盖，确认“U:02”提示消失后，再次按下 [START/SET] 键重启烹饪程序。
- 烹饪时不要将脸、手靠近蒸汽孔。从蒸汽孔喷出的高温蒸汽可能导致烫伤等外伤。



8 当烹饪完成且本产品发出三次蜂鸣时，打开上盖并取出食物。→P.86

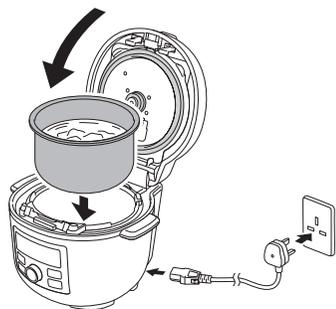
- ◇关于烹饪完成后的操作步骤、程序及注意事项，请参阅P.86。

<附加加热（当烹饪不足时）>

- (1) 确认液晶显示屏上的“Keep Warm”标识处于亮起状态。
- (2) 旋转旋钮选择附加加热时间。
(时间设定范围为1分钟至15分钟，以1分钟为单位。)
- (3) 按下 [START/SET] 键。（最多可进行三次附加加热。）

“Bake” 菜单

◇需烘烤面包/蛋糕或煎制蛋饼时，请选择“Bake”菜单。（可设定时间：5分钟至1小时20分钟）

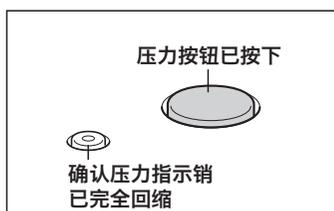


1 烹饪前准备。

◇蛋糕烘焙时，请将内锅从约5厘米高度向布料上坠落三次，以去除面糊中的空气。

⚠ 注意

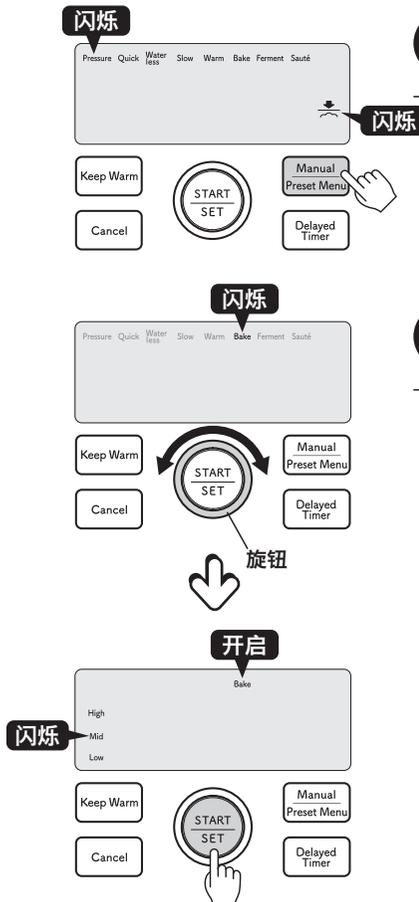
- 请参考虎牌官网食谱，并注意食材添加勿过量。若食材过量，可能导致溢锅或烹饪不充分。



2 确认压力按钮处于解锁状态。 (压力按钮已按下) → P.84

◇确认压力指示销已完全回缩。

3 按下 [Manual/Preset Menu] 键并选择 “Manual Menu”（如左侧液晶显示屏所示）。



4 旋转旋钮选择“Bake”模式，随后按下 [START/SET] 键。

烹饪方法（手动菜单）

“Bake” 菜单（续）



5 旋转旋钮选择火力设置，随后按下【START/SET】键。

- ◇火力设置可选“High”、“Mid”或“Low”。
- ◇默认火力设置为“Mid”。

6 旋转旋钮设定烹饪时间。

- ◇时间设定范围为5分钟至1小时20分钟，以5分钟为单位。

7 按下【START/SET】键。→P.86

- ◇烹饪程序随即启动。

⚠ 注意

- 若选择不支持压力烹饪的菜单，在压力按钮处于弹出（锁定）状态下按下【START/SET】键，将显示“U:01”且烹饪不会启动。此时请按压压力按钮解锁，烹饪程序将立即开始。
- 切勿在开盖状态下按下【START/SET】键。此时将显示“U:02”且烹饪不会启动。遇到此情况时，请关闭上盖，确认“U:02”提示消失后，再次按下【START/SET】键重启烹饪程序。
- 烹饪时不要将脸、手靠近蒸汽孔。蒸汽孔会变烫，接触可能导致烫伤或外伤。
- 严禁在烹饪过程中打开上盖。以免面包/蛋糕烘焙不充分。



8 当烹饪完成且本产品发出三次蜂鸣时，打开上盖并取出食物。→P.86

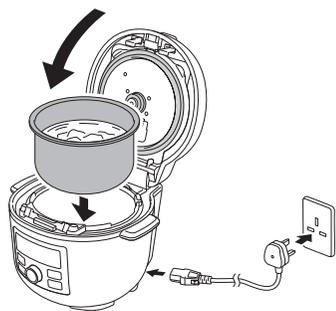
- ◇关于烹饪完成后的操作步骤、程序及注意事项，请参阅P.86。

<附加加热（当烹饪不足时）>

- (1) 确认液晶显示屏上的“Keep Warm”标识处于闪烁状态。
- (2) 旋转旋钮选择附加加热时间。
(时间设定范围为1分钟至15分钟，以1分钟为单位。)
- (3) 按下【START/SET】键。（最多可进行三次附加加热。）

“Ferment” 菜单

◇需发酵面团、制作酸奶或甜酒酿（甘酒）时，请选择“Ferment”菜单。
（可设定时间：5分钟至6小时）

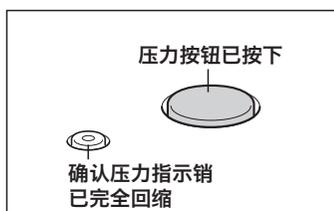


1 烹饪前准备。

◇按照P.74“烹饪前准备”中①至③的步骤，将食材放入内锅，将内锅放入本体，关闭上盖并连接电源线。

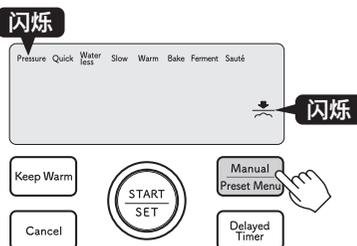
⚠注意

- 请注意：若食材超过最大容量，可能导致烹饪异常。
- 不要使用金属制的汤勺、汤匙、饭勺、锅铲、打蛋器或其他坚硬物品。
- 面包面团发酵时，需注意勿添加过量食材。若添加过量，面团可能粘附内盖或溢出。



2 确认压力按钮处于解锁状态。 （压力按钮已按下）→P.84

◇确认压力指示销已完全回缩。



3 按下 [Manual/Preset Menu] 键并选择 “Manual Menu”（如左侧液晶显示屏所示）。



4 旋转旋钮选择“Ferment”模式，随后按下 [START/SET] 键。

烹饪方法（手动菜单）

“Ferment” 菜单（续）



5 旋转旋钮设定发酵温度，随后按下 [START/SET] 键。

- ◇ 温度设定范围为30℃至60℃，以5℃为单位。
- ◇ 设定温度为近似温度。实际温度可能因食材及使用环境略有波动。

<温度设置示例>

面团发酵：30℃至35℃

酸奶制作：40℃至45℃

甜酒酿制作：60℃

6 旋转旋钮设定烹饪时间。

- ◇ 时间设定范围为5分钟至6小时（以5分钟为单位）。

7 按下 [START/SET] 键。→P.86

- ◇ 烹饪程序随即启动。

⚠ 注意

- 若选择不支持压力烹饪的菜单，在压力按钮处于弹出（锁定）状态时按下 [START/SET] 键，将显示“U:01”且烹饪不会启动。此时请按压压力按钮解锁，烹饪程序将立即开始。
- 切勿在开盖状态下按下 [START/SET] 键。此时将显示“U:02”且烹饪不会启动。遇到此情况时，请关闭上盖，确认“U:02”提示消失后，再次按下 [START/SET] 键重启烹饪程序。
- 烹饪时不要将脸、手靠近蒸汽孔。蒸汽孔会变烫，接触可能导致烫伤或外伤。

8 当烹饪完成且本产品发出三次蜂鸣时，打开上盖并取出食物。→P.86

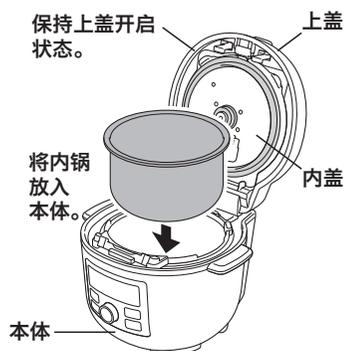
- ◇ 关于烹饪完成后的操作步骤、程序及注意事项，请参阅P.86。

<附加加热（当烹饪不足时）>

- (1) 确认液晶显示屏上的“Keep Warm”标识处于闪烁状态。
- (2) 旋转旋钮选择附加加热时间。
(时间设定范围为5分钟至1小时，以5分钟为单位。)
- (3) 按下 [START/SET] 键。（最多可进行三次附加加热。）

“Sauté” 菜单

◇选择“Sauté”菜单进行食材煎炒操作。（可设定时间：1至30分钟）

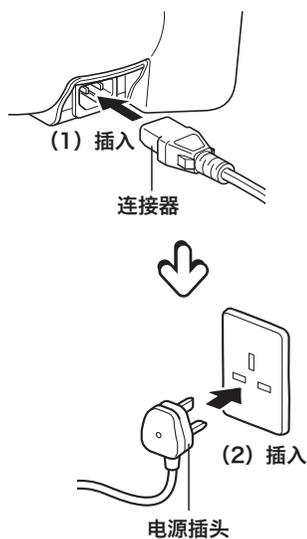


1 将内锅放入本体。（保持上盖开启状态。）

- ◇放入前需擦净内锅外侧水滴。以免影响正常烹饪。
- ◇确保内锅水平放置，避免倾斜。

⚠ 注意

- 务必清除热板、温度传感器、上框、上盖挂钩周围及内盖上的食物、米粒或其他异物。以免导致食物溢出、上盖无法闭合或影响正常烹饪。

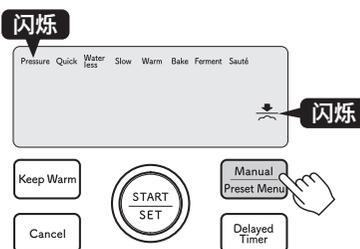


2 连接电源线。

- ◇将连接器插入本产品电源接口，然后将电源插头插入插座。
- ◇若“Keep Warm”功能处于开启状态，请按 [Cancel] 键将其关闭。

<提示音>

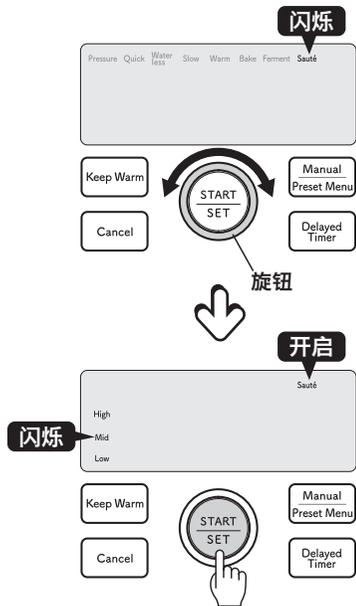
- 如需调节音量，请参阅→P.117



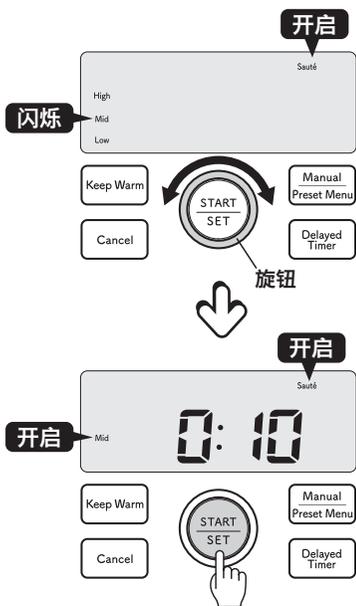
3 按下 [Manual/Preset Menu] 键并选择“Manual Menu”（如左侧液晶显示屏所示）。

烹饪方法（手动菜单）

“Sauté” 菜单（续）

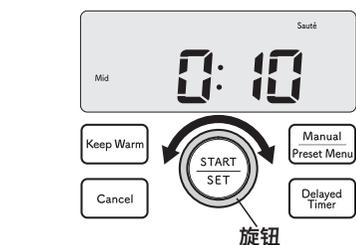


- 4** 旋转旋钮选择“Sauté”模式，随后按下 [START/SET] 键。



- 5** 旋转旋钮选择火力设置，随后按下 [START/SET] 键。

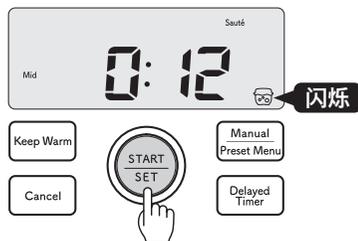
- ◇火力设置可选“High”、“Mid”或“Low”。
- ◇默认火力设置为“Mid”。



- 6** 旋转旋钮设定烹饪时间。

- ◇时间设定范围为1分钟至30分钟，以1分钟为单位。

“Sauté” 菜单 (续)



7 按下 [START/SET] 键启动预热程序。

- ◇ 预热程序启动。
- ◇ 预热过程中， 将闪烁。

⚠ 注意

- 切勿在上盖闭合状态下按下 [START/SET] 键。此时将显示“U:02”且烹饪不会启动。遇到此情况时，请打开上盖，确认“U:02”提示消失后，再次按下 [START/SET] 键重启烹饪程序。

8 当本产品发出两声提示音时，预热完成。将食材放入内锅进行煎炒。（保持上盖开启状态进行烹饪。）

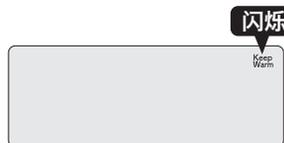


- ◇ 预热完成时，本产品将发出两声提示音，且  由闪烁状态转为常亮。
- ◇ 使用“Sauté”菜单时，请保持上盖开启状态进行烹饪。

⚠ 注意

- 烹饪过程中请勿离开操作区域。
- 注意勿添加过量食材。若食材过量，可能导致煎炒不充分或未熟透。
- 请注意：食材量过少时存在油脂飞溅风险。
- 不要使用金属制的汤勺、汤匙、饭勺、钢铲、打蛋器或其他坚硬物品。
- 严禁在烹饪过程中关闭上盖。若烹饪过程中关闭上盖，烹饪将中止并显示“U:02”。遇到此情况时，请打开上盖，确认“U:02”提示消失后，再次按下 [START/SET] 键重启烹饪程序。

9 当烹饪完成且本产品发出三次蜂鸣时，取出食物。→P.86



- ◇ 关于烹饪完成后的操作步骤、程序及注意事项，请参阅P.86。

<附加加热（当烹饪不足时）>

- (1) 确认液晶显示屏上的“Keep Warm”标识处于闪烁状态。
- (2) 旋转旋钮选择附加加热时间。
(时间设定范围为1分钟至10分钟，以1分钟为单位。)
- (3) 按下 [START/SET] 键。（最多可进行三次附加加热。）

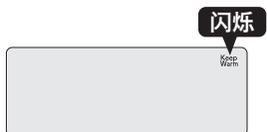
食物保温

关于预设菜单的保温功能

- ◇保温设置因预设菜单而异。有关带/不带保温功能的预设菜单，请参阅P.69的“预设菜单列表”。
- ◇对于带保温功能的预设菜单，烹饪完成后本产品将自动切换至保温模式（此时显示“Keep Warm”字样）。因食材特性差异，长时间保温可能导致风味流失、食材变色或结构松散，建议烹饪完成后立即食用，避免过久保温。



- ◇保温过程中，已保温时间将以1小时为单位显示，最长显示12小时（12h）。达到12小时后，液晶显示屏上的“12”将开始闪烁。
- ◇对于不带保温功能的预设菜单（预设菜单编号11至13及19至21）以及不建议使用保温功能的预设菜单（预设菜单编号14至18），烹饪结束后液晶显示屏上的“Keep Warm”字样将闪烁。烹饪结束后请按 [Cancel] 键并立即取出食物。以免食物产生异味、发粘或焦糊。

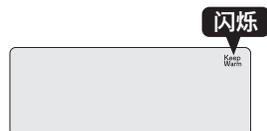


关于手动菜单的保温功能

- ◇对于可使用保温功能的手动菜单，烹饪完成后本产品将自动切换至保温模式（此时显示“Keep Warm”字样）。因食材特性差异，长时间保温可能导致风味流失、食材变色或结构松散，建议烹饪完成后立即食用，避免过久保温。

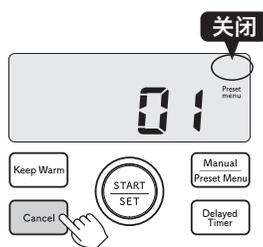


- ◇保温过程中，已保温时间将以1小时为单位显示，最长显示12小时（12h）。达到12小时后，液晶显示屏上的“12”将开始闪烁。
- ◇手动菜单中的“Bake”、“Ferment”及“Sauté”功能不支持保温模式。烹饪结束后，显示屏上的“Keep Warm”字样将闪烁。请立即取用食物。若长时间放置，酸奶/甜酒酿会过度发酵，面包/蛋糕则会产生粘腻质地。



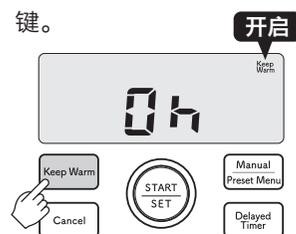
关闭保温功能

按下 [Cancel] 键。
(此时显示屏上的“Keep Warm”字样将熄灭。)



重新启动保温功能

按下 [Keep Warm] 键。
(此时显示屏将显示“Keep Warm”字样。)
烹饪完成的食物温度将保持在约70°C至80°C之间。

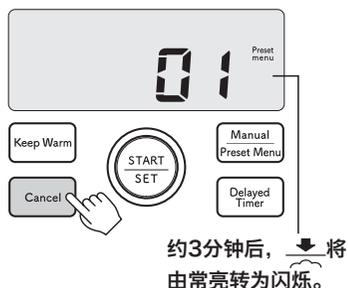


△ 注意

- 请勿在断电状态下使用保温功能，请勿在内锅存有食物时取消保温。以免导致异味、变色、食物变质、内锅腐蚀或其他问题。
- 必须及时清除烹饪后立即开盖或保温过程中积聚于上框内侧及外壁的冷凝水。每次使用后需清洗冷凝水收集器。→ P.107, 110
- 请务必清除粘附于内锅边缘及密封圈的食物残渣、米粒或其他异物。以免导致干裂、变色、异味或发粘。
- 恶劣气候环境下（低温或高温环境），请立即食用烹饪完成的食物。

压力烹饪过程中紧急开盖方法

◇压力烹饪过程中紧急开盖时，请先按以下步骤确认压力已释放，再行开盖操作。



- 1** 按下 [Cancel] 键终止烹饪。等待约3分钟，直至显示屏上的 由常亮转为闪烁。若压力指示销未回缩，请继续等待直至其完全回缩。

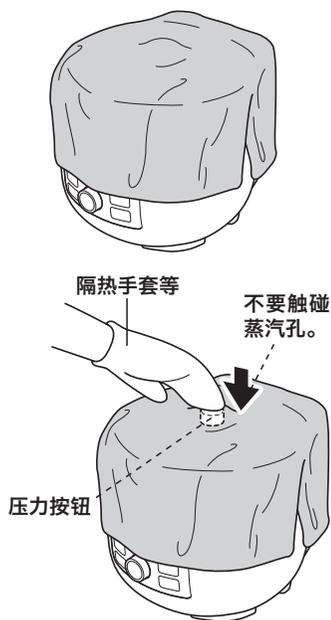
◇取消烹饪后， 将持续显示约3分钟。请务必确认 已转为闪烁状态。



- 2** 请用浸湿并拧干的厚毛巾完全覆盖上盖。

⚠ 注意

- 必须使用浸湿并拧干的厚毛巾，以防高温液体及蒸汽喷溅造成危险。
- 用毛巾完全覆盖上盖。
- 毛巾可能附着食物残渣。



- 3** 请佩戴隔热手套，隔着毛巾按压压力按钮。

◇请使用隔热手套指尖部位按压上盖中央的压力按钮。

⚠ 注意

- 严禁在烹饪过程中或刚结束时释放压力。
- 液体与蒸汽处于高温状态，保持高度警惕。
- 确保周围无人。
- 必须佩戴隔热手套等防护装备，以防高温液体及蒸汽喷溅危险。
- 不要触碰蒸汽孔，因高温液体及蒸汽会从蒸汽孔直射喷出。



- 4** 当蒸汽停止喷出时，移除毛巾并打开上盖。

⚠ 注意

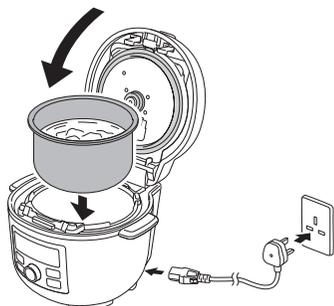
- 打开上盖时，请务必佩戴隔热手套，避免徒手接触蒸汽孔、内盖及烹饪好的食物所散发的蒸汽。

预约烹饪（预设菜单）

- ◇部分预设菜单支持设定烹饪完成时间。
有关可使用预约功能的预设菜单，请参阅P.69的预设菜单列表。

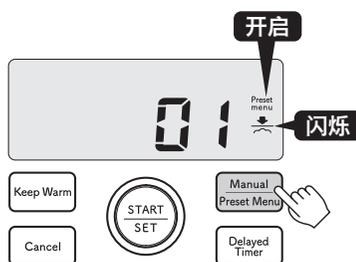
△注意

- 若长时间使用预约烹饪功能，可能导致食材变色或结构松散。



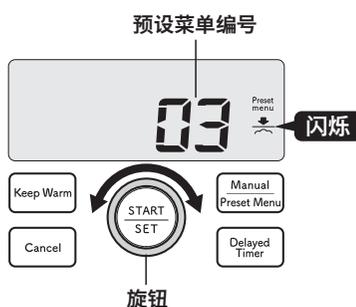
1 烹饪前准备。

- ◇按照P.74“烹饪前准备”中①至③的步骤，将食材放入内锅，将内锅放入本体，关闭上盖并连接电源线。
- ◇有关食材和步骤的详细信息，请参阅虎牌官网。



2 按下 [Manual/Preset Menu] 键选择“预设菜单”。

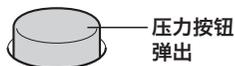
- ◇每按一次 [Manual/Preset Menu] 键，液晶显示屏将在手动菜单与预设菜单之间切换。



3 旋转旋钮，选择用于预约烹饪的预设菜单编号。

- ◇使用预约功能的预设菜单编号请参阅P.69的预设菜单列表或访问虎牌官网。
- ◇压力烹饪时，显示屏上的  将闪烁。（普通烹饪模式下不显示 。）

<压力烹饪时>



压力按钮
弹出

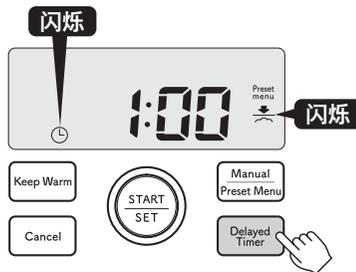
<普通烹饪时>



压力按钮
已按下

4 确认所选预设菜单是否使用压力烹饪，并相应锁定或解锁压力按钮。

- ◇关于压力烹饪，请参阅P.69的预设菜单列表或访问虎牌官网。
- ◇确认压力指示销已完全回缩。
- ◇压力烹饪模式：按压压力按钮使其弹出。（压力按钮处于锁定状态。）→P.76
- ◇普通烹饪模式：按压压力按钮使其回缩。（压力按钮处于解锁状态。）→P.78

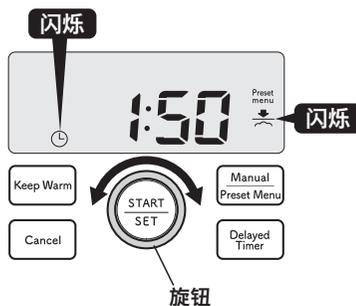


5 按下 [Delayed Timer] 键。

◇ 显示屏上的⌚将闪烁。

<关于提示音>

- 若按下 [Delayed Timer] 键后约30秒内无任何操作，本产品将发出两声提示音，但预约功能设置进程不会中断。



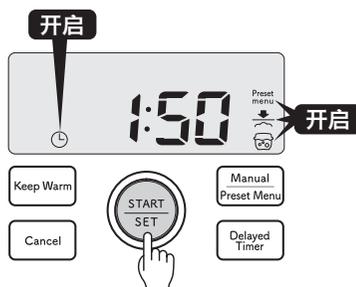
6 旋转旋钮设定烹饪完成时间。

◇ 时间设定以10分钟为单位，可在各预设菜单烹饪时间至12小时范围内调整。

◇ 预约设定完成后，⌚将闪烁。

◇ 请设定烹饪完成所需时间。

示例：若需设定6小时后完成烹饪，请将时间设为“6:00”。



7 按下 [START/SET] 键。

◇ 液晶显示屏上的⌚由闪烁状态转为常亮。

◇ 压力烹饪时，显示屏上的🔒由闪烁状态转为常亮。

◇ 预约烹饪的操作方式根据P.69“预设菜单列表”中预约栏的符号不同而有所差异。

Timer A：为防止食材变质，设定预约后将立即开始加热。本产品将保持食物保温状态，并在结束前10分钟重新加热。

Timer B：根据预设完成时间开始加热。

◇ 若设置错误或需重新设定预约，请按 [Cancel] 键并重复操作流程。

⚠ 注意

- 若选择无压预设菜单后，在压力按钮处于弹出（锁定）状态时按下 [START/SET] 键，将显示“U:01”且烹饪不会启动。此时请按压力按钮解锁，烹饪程序将立即开始。
- 切勿在开盖状态下按下 [START/SET] 键。此时将显示“U:02”且烹饪不会启动。遇到此情况时，请关闭上盖，确认“U:02”提示消失后，再次按下 [START/SET] 键重启烹饪程序。



8 当烹饪完成且本产品发出三次蜂鸣时，打开上盖并取出食物。→P.77, 79

◇ 烹饪完成后，本产品将自动切换至保温模式。

◇ 进行压力烹饪时，请先确认压力指示销已回缩，随后按下压力按钮使其回缩（压力按钮解锁状态），打开上盖并取出食物。→P.77

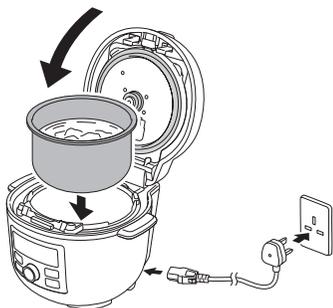
◇ 关于烹饪完成后的操作步骤、程序、注意事项及附加加热程序，请参阅P.77和79。

预约烹饪 (手动菜单)

◇手动菜单的“Pressure”、“Quick”、“Water less”和“Slow”模式支持设定烹饪完成时间。

⚠注意

- 若长时间使用预约烹饪功能，可能导致食材变色或结构松散。



1 烹饪前准备。

◇按照P.74“烹饪前准备”中①至③的步骤，将食材放入内锅，将内锅放入本体，关闭上盖并连接电源线。

2 按下 [Manual/Preset Menu] 键并选择“Manual Menu” (如左侧液晶显示屏所示)。

◇每按一次 [Manual/Preset Menu] 键，液晶显示屏将在手动菜单与预设菜单之间切换。

3 旋转旋钮，选择“Pressure”、“Quick”、“Water less”或“Slow”，随后按下 [START/SET] 键。

◇压力烹饪时，显示屏上的  将闪烁。
(普通烹饪模式下不显示 。)

◇“Warm”、“Ferment”、“Bake”及“Sauté”功能不支持预约设置。

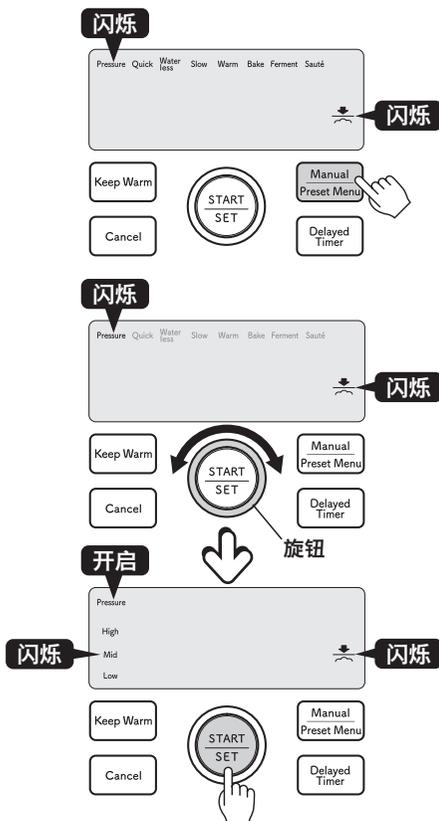
4 确认所选手动菜单是否使用压力烹饪，并相应锁定或解锁压力按钮。

◇压力烹饪时，请参阅P.70和71。

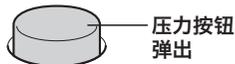
◇确认压力指示销已完全回缩。

◇压力烹饪模式：按压压力按钮使其弹出。（压力按钮处于锁定状态。）→P.82

◇普通烹饪模式：按压压力按钮使其回缩。（压力按钮处于解锁状态。）→P.84、87和89

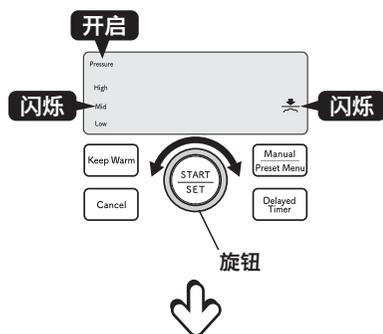


<压力烹饪时>



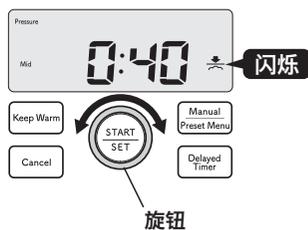
<普通烹饪时>





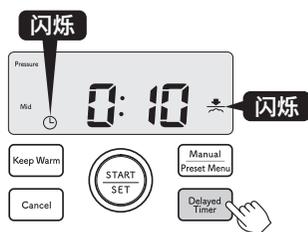
5 旋转旋钮选择火力设置，随后按下 [START/SET] 键。

- ◇火力设置可选“High”、“Mid”或“Low”。
- ◇默认火力设置为“Mid”。



6 旋转旋钮设定烹饪时间。

- ◇可设置的时间参阅P.70。



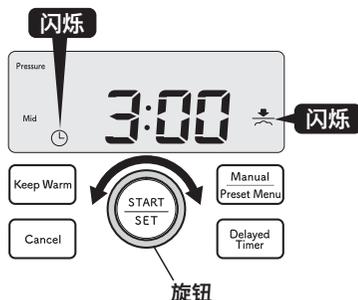
7 按下 [Delayed Timer] 键。

- ◇显示屏上的⌚将闪烁。

<关于提示音>

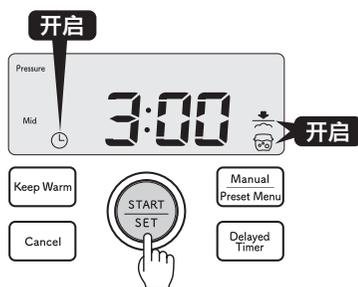
- 若按下 [Delayed Timer] 键后约30秒内无任何操作，本产品将发出两声提示音，但预约功能设置进程不会中断。

预约烹饪（手动菜单）



8 旋转旋钮设定烹饪完成时间。

- ◇时间设定范围为10分钟至12小时（以10分钟为单位）。
- ◇预约设定完成后，将闪烁。
- ◇请设定烹饪完成所需时间。
示例：若需设定6小时后完成烹饪，请将时间设为“6:00”。



9 按下 [START/SET] 键。→P.86

- ◇液晶显示屏上的由闪烁状态转为常亮。
- ◇压力烹饪时，显示屏上的由闪烁状态转为常亮。
- ◇若设置错误或需重新设定预约，请按 [Cancel] 键并重复操作流程。
- ◇若为8设定的时间短于6中设定的烹饪时间，将立即开始烹饪。

⚠ 注意

- 若选择无压手动菜单后，在压力按钮处于弹出（锁定）状态时按下 [START/SET] 键，将显示“U:01”且烹饪不会启动。此时请按压力按钮解锁，烹饪程序将立即开始。
- 切勿在开盖状态下按下 [START/SET] 键。此时将显示“U:02”且烹饪不会启动。遇到此情况时，请关闭上盖，确认“U:02”提示消失后，再次按下 [START/SET] 键重启烹饪程序。
- 若设定的预约时间短于烹饪时间，则烹饪不会在预约时间完成。
示例：当烹饪时间为40分钟，且完成前的预约时间设定为30分钟时



10 当烹饪完成且本产品发出三次蜂鸣时，打开上盖并取出食物。→P.83, 86

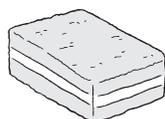
- ◇烹饪完成后，本产品将自动切换至保温模式。
- ◇压力烹饪模式下，烹饪完成后，本产品将自动切换至保温模式。
- ◇进行压力烹饪时，请先确认压力指示销已回缩，随后按下压力按钮使其回缩（压力按钮解锁状态），打开上盖并取出食物。→P.83
- ◇关于烹饪完成后的操作步骤、程序、注意事项及附加加热程序，请参阅 P.83、86、88和90。

清洁保养方法

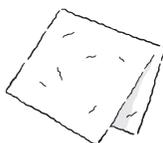
- ◇ 务必拔下电源插头，待本体、内锅、内盖及冷凝水收集器充分冷却后再进行清洁。
- ◇ 为保持清洁卫生，请于使用当日完成本产品清洁，并定期进行清洁。
- ◇ 如出现明显异味，请立即清洁。→ P.111



要准备的用具、洗涤剂



柔软的海绵



柔软的布



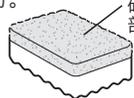
家用的中性厨房用合成清洗剂
(餐具用、烹调器具用)

不能使用的东西



- 尼龙刷、金属钢铲
- 海绵的研磨粒子部分

不要用海绵的研磨粒子部分。以免损伤内锅氟涂层面。



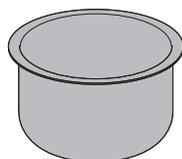
研磨粒子部分

- 三聚氰胺海绵
- 中性以外的洗涤剂
- 稀释剂类、去污剂、漂白剂
- 化学抹布
- 开水
- 洗碗机/烘干机、烘干机
(内盖及冷凝水收集器除外)

简体中文

每次使用后应清洗的部件

1. 用海绵蘸以凉水或温水稀释的洗涤剂，然后用水清洗部件。
2. 使用干燥抹布擦拭水分，并确保所有部件完全干燥。



内锅



冷凝水收集器



内盖

内盖及冷凝水收集器可使用洗碗机/烘干机或烘干机进行清洁。使用时，请将这此部件与洗碗机/烘干机或烘干机的热源保持一定距离。

清洁内盖部件

内盖 (正面)

内盖密封圈

请保持部件与内盖连接状态下清洗。拆卸后不可重新安装。

负压密封圈

请保持部件与内盖连接状态下清洗。若拆卸后重新安装，需特别注意其安装方向。

→P.110

调压孔

若残留食物、米粒或其他异物，请用流动清水冲洗干净。

调压密封圈

请保持部件与内盖连接状态下清洗。若拆卸后重新安装，需特别注意其安装方向。→P.110

过滤器

请保持部件与内盖连接状态下清洗。拆卸后不可重新安装。

安全阀

从内盖正面，用牙签或其他尖端细小物轻压孔洞2~3次检查是否堵塞，并用流动清水冲洗内部。

内盖 (背面)

蒸汽盖

蒸汽盖开关方法→P.110

调压球

若残留食物、米粒或其他异物，请用流动清水冲洗干净。

减压孔

若残留食物、米粒或其他异物，请用流动清水冲洗干净。

别扣

清洁保养方法

⚠ 注意

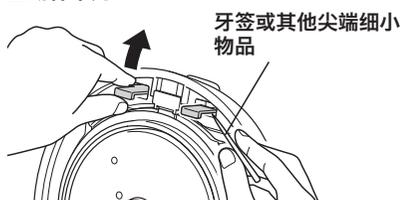
- 务必保持内锅、内盖及冷凝水收集器清洁，以防腐蚀和异味产生。
- 请彻底冲洗各部件，因残留洗涤剂可能导致塑料等材料劣化变色。（仅限可水洗部件）
- 清洁内盖后，请立即用干燥抹布擦干水分，残留水渍可能形成水斑。
- 烹饪含大麦或杂粮（如苋菜籽）的食物后必须清洁内盖。以免造成堵塞，导致盖子无法开启、内容物溢出或米饭烹饪异常等问题。
- 务必清除内盖上的食物、米粒或其他异物。内盖上的米粒可能导致上盖无法闭合、烹饪时蒸汽泄漏或盖子意外开启造成内容物喷溅，从而引发烫伤等外伤。
- 不要将餐具等物品放入内锅中一起清洗。亦不可将内锅倒扣于餐具上晾干。以免损伤氟涂层面或导致剥落。



出现污渍时应清洗的部件

使用拧干的湿布擦拭本体（外部及内部）。
使用干燥抹布清洁电源线、电源插头及连接器。
若以下部件附着食物、米粒或其他异物，请立即清除。

止动单元



压力指示销密封圈

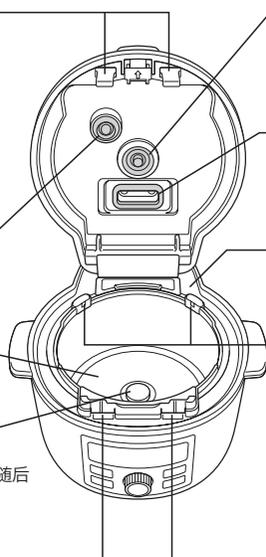
* 拆卸后不可重新安装。→P.109

热板

温度传感器

* 若附着物难以清除，请使用市售砂纸（约#320目），随后浸湿抹布、拧干多余水分并擦拭。

上盖挂钩



压力密封圈

* 拆卸后不可重新安装。→P.109

蒸汽盖密封圈

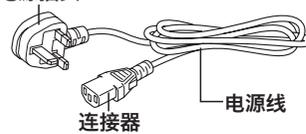
* 拆卸后不可重新安装。→P.109

上框

上框支架

不可拆卸。不可强行拉扯。

电源插头



⚠ 注意

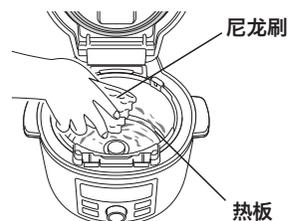
- 严禁水分渗入本体内部。以免导致触电、漏电、火灾及/或本体变形、故障等危险情况发生。

清洁热板

使用过程中，上盖或其他部件的冷凝水可能流下，在热板上形成污渍状残留。

此现象不影响性能，但若需清洁，请按以下步骤操作。

- (1) 取少量市售膏状清洁剂于尼龙刷上，擦洗热板污渍部位。
- (2) 用湿润纸巾或抹布擦拭清除残留物。



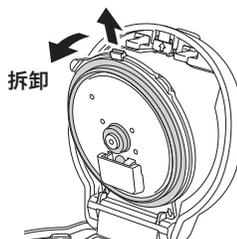
各部的拆卸、安装方法

内盖的拆卸

1 向上提起内盖释放按钮。

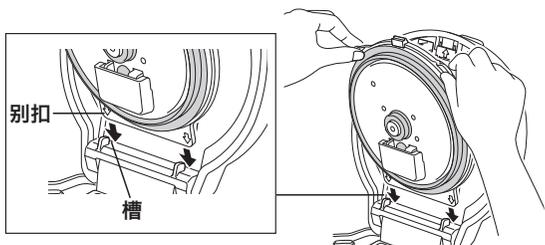


2 朝正面拉动，将其拆下。

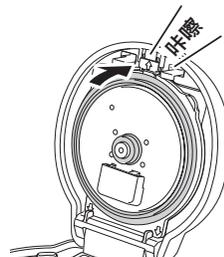


内盖的安装

1 将内盖的左右的别扣完全嵌入槽中。



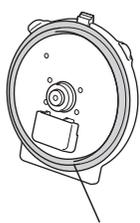
2 一直插入到发出“咔嚓”声。



注意

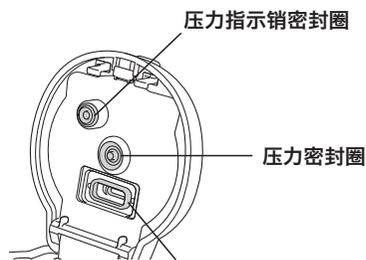
- 安装内盖前，必须确保蒸汽盖完全关闭。
(蒸汽盖开关方法→P.110)
- 不要按压、强行拉扯或拆卸内盖密封圈、压力指示销密封圈、压力密封圈或蒸汽盖密封圈。这些部件拆卸后不可重新安装。拆除这些部件可能导致蒸汽泄漏或上盖粘连，进而引发设备故障。
- 若上述部件脱落，请联系购买本产品的销售店。

<内盖>



内盖密封圈

<上盖>



压力指示销密封圈

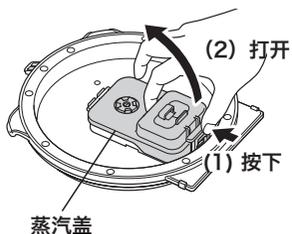
压力密封圈

蒸汽盖密封圈

各部的拆卸、安装方法

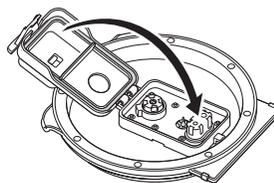
打开蒸汽盖

按图示方法打开蒸汽盖。



关闭蒸汽盖

关闭蒸汽盖。



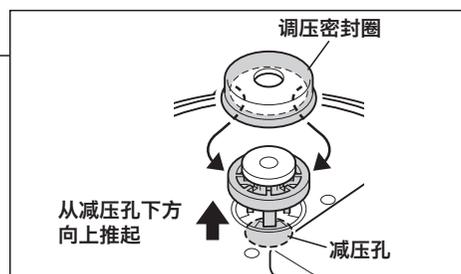
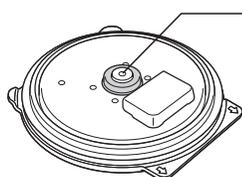
⚠ 注意

- 严禁拆卸环形密封圈、调压密封圈或负压密封圈。若上述部件脱落，请按图示方法正确复位。若无法完全复位或反复脱落，可能导致蒸汽泄漏等故障。（若复位困难，可将密封圈浸水少许以便安装。）
- 使用前必须确认环形密封圈、调压密封圈及负压密封圈均已安装到位。若未安装，将导致蒸汽泄漏并影响正常烹饪。

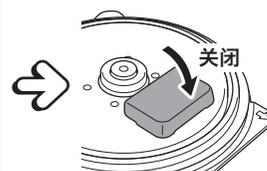
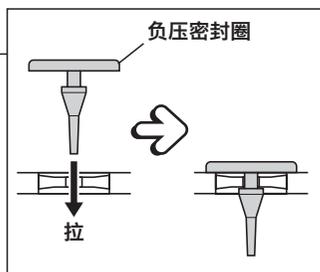
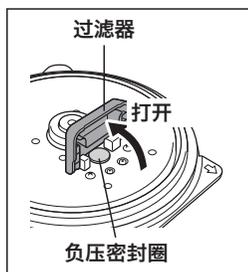
<环形密封圈>



<调压密封圈>

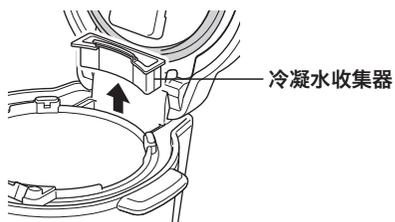


<负压密封圈>



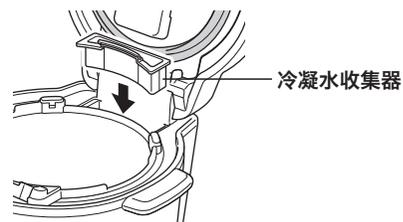
冷凝水收集器的拆卸

向上提起冷凝水收集器，将其从本体上取下。



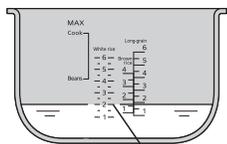
冷凝水收集器的安装

将冷凝水收集器稳固安装至本体上。

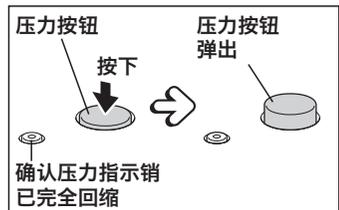
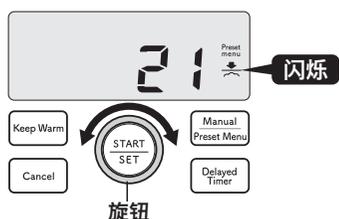
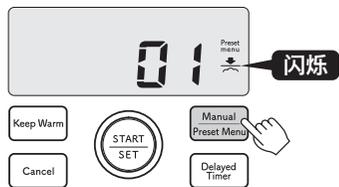


清洗方法

◇如出现明显异味，请立即清洁。



“White Rice” 刻度线2



1 向内锅里加水，装入本体。

- ◇向内锅加水至“White Rice”刻度线2处，将其放入本体，关闭上盖并连接电源线。→P.74
- ◇在意异味时，如果在水中加入柠檬酸（约10g）进行搅拌，可更好地去除异味。

2 按下 [Manual/Preset Menu] 键选择“预设菜单”。

- ◇每按一次 [Manual/Preset Menu] 键，液晶显示屏将在手动菜单与预设菜单之间切换。

3 旋转旋钮，选择预设菜单编号21。

4 按压压力按钮使其弹出。（压力按钮处于锁定状态。）→P.76

- ◇确认压力指示销已完全回缩。

5 按下 [START/SET] 键。（开始清洗）

- ◇采用加压清洗方法。

6 在清洗结束后发出“哔-…”的三次提示音，“Keep Warm”将闪烁。

- ◇清洗完毕后，请按下 [Cancel] 键，断开电源插头与连接器，待本产品冷却后再进行清洗。→P.107
- ◇请先确认压力指示销已回缩，随后按下压力按钮使其回缩（压力按钮解锁状态），打开上盖。
- ◇请务必佩戴隔热手套，确认盖口无蒸汽溢出后，缓慢打开上盖。→P.73

△注意

- 清洗时不要将脸、手靠近蒸汽孔。从蒸汽孔喷出的高温蒸汽可能导致烫伤等外伤。
- 当液晶显示屏出现 或压力指示销处于弹出状态时，切勿打开上盖。
- 清洗后内锅及本体仍处于高温状态，请谨慎操作。
- 部分异味可能无法彻底清除。若存在无法完全去除的异味，请联系购买本产品的销售店。

认为发生故障时

◇在委托修理前,请确认。

故障现象	请确认这里	请这样处理	参照页面
<p>●烹饪效果异常。 (具体表现包括: 食材未煮熟、过度沸腾、烧焦或水分过多等问题。)</p>	食材用量或设定时间是否正确?	<p>请参阅虎牌官网,按照正确用量和设定时间进行烹饪。</p> <p>→</p> <p>●加水及食材总量不得超过内锅的“MAX Cook”最大刻度线。 ●烹饪豆类和意大利面时,加水及食材总量不得超过内锅的“MAX Beans”最大刻度线。(豆类和意大利面易产生泡沫,请始终使用手动菜单“Slow”功能。)</p>	—
	本体、热板、内盖或内锅上是否附着食物、米粒或其他异物?	请彻底清除所有残留物。	62 67 75 80
	调味料是否未溶解而残留结块?	请于烹饪前充分搅拌调味料。	—
	上盖是否完全密闭?	请确保上盖完全密闭。	74
	压力按钮设置是否正确?	压力烹饪时,需将压力按钮弹出。普通烹饪时,需将压力按钮按下。	73
	是否在上次烹饪结束或保温功能关闭后立即开始新的烹饪?	请务必待本体完全冷却后再开始烹饪。	—
<p>●米饭烹饪效果异常。 (米饭过硬或过软。)</p>	大米用量是否正确?	请使用市售标准量米杯准确量取。	—
	加水量是否正确?	根据大米用量调整水位至对应刻度线。	—
	本体、热板、内盖或内锅上是否附着食物、米粒或其他异物?	请彻底清除所有残留物。	108
	是否在上次烹饪结束或保温功能关闭后立即开始新的烹饪?	请务必待本体完全冷却后再开始烹饪。	—

故障现象	请确认这里	请这样处理	参照页面
• 烹饪过程中食材溢出。	是否添加了过量食材或水分？	请参阅虎牌官网，按照正确用量和设定时间进行烹饪。 • 加水及食材总量不得超过内锅的“MAX Cook”最大刻度线。 • 烹饪豆类和意大利面时，加水及食材总量不得超过内锅的“MAX Beans”最大刻度线。（豆类和意大利面易产生泡沫，请始终使用手动菜单“Slow”功能。）	— 62 67 75 80
	火力设置是否过高？	请调整火力设置。	81 至 98 105
	是否使用了不适宜烹饪的食材？	请勿使用“禁止采用的烹调方法示例”中列出的食材。	62 75 80
• 煮饭时水分溢出。	大米用量是否正确？	请使用市售标准量米杯准确量取。	—
	加水量是否正确？	根据大米用量调整水位至对应刻度线。	—
	大米是否充分淘洗？ (免淘米除外)	请正确淘洗至无米糠残留。	—
• 无法烹饪。	连接器是否与本体电源接口接合？ 电源插头是否插入插座？	请确保连接器与电源插头稳固连接。	74
• 不能设定预约。	预约功能仅适用于部分预设菜单*及手动菜单中的“Pressure”、“Quick”、“Water less”和“Slow”程序。其他菜单不可使用预约功能。 * 有关可使用预约功能的预设菜单，请参阅P.69的预设菜单列表。		69 102 104
• 进行预约时，发出2次“哔哔”的提示音。	若按下 [Delayed Timer] 键后约30秒内无任何操作，本产品将发出“哔哔”的提示音，但预约功能设置进程不会中断。		103 105

认为发生故障时

故障现象	请确认这里	请这样处理	参照页面
<ul style="list-style-type: none"> 液晶显示屏起雾。 	→ 密封圈类、内锅边缘是否粘附了食物残渣、米粒或其他异物？	→ 请彻底清除所有残留物。	64 107 108
	→ 内锅外侧是否被打湿？	→ 请用干布擦拭干净。	
	→ 受到电压力锅本体内部和室温的温差影响，液晶显示屏上可能会出现凝结现象。只需使用几次就可以得到改善。没有改善时，请委托购买本产品的销售店修理。		→ -
<ul style="list-style-type: none"> 在烹饪中、保温中发出声音。 	→ 嘀嗒声为微电脑控制音，非故障。		73
	→ 金属受热收缩摩擦产生的噼啪声属正常现象。		
	→ 水花溅落声非故障。		
	→ 沸腾与嘶鸣声为本产品加压工作音，非故障。		
	→ 出现与上述完全不同的声音。（例如：电源插头插入插座时会产生声响。）	→ 请委托购买本产品的销售店修理。	→ -
<ul style="list-style-type: none"> 一直显示剩余时间“XX分钟”不变，或者显示的时间迅速变化。（使用预设菜单编号14~18进行烹饪时） 	→ 是否连续煮饭，或者中断保温后马上煮饭等，在本体温度高的状态进行了煮饭？	→ 请务必待本体完全冷却后再开始烹饪。	-
	→ 随着烹饪条件，剩余时间的显示未被更新，或者不是慢慢改变，而是迅速变短或者变长。哪种现象都不是故障。		
<ul style="list-style-type: none"> 水或米进入了本体内。 	→ 可能导致故障，请委托购买本产品的销售店修理。		-
<ul style="list-style-type: none"> 液晶显示屏上的“Keep Warm”一直闪烁。 保温功能未启动。 	→ 是否选择了部分预设菜单*或手动菜单中的“Bake”、“Ferment”或“Sauté”程序？ *不支持保温功能的预设菜单详见P.69预设菜单列表。	→ 部分预设菜单*及手动菜单中的“Bake”、“Ferment”及“Sauté”程序不可使用保温功能。请尽快食用，以免食物变粘或风味流失。	69 100
	→ 是否在烹调后持续保温12小时以上？ → 达到12小时后，液晶显示屏上的“12”将开始闪烁。（请勿在烹调后保温12小时以上。）		→ 100

故障现象	请确认这里	请这样处理	参照页面
<ul style="list-style-type: none"> 上盖无法盖上市盖或烹饪中上盖打开。 	热板、温度传感器、上框及上盖挂钩周围是否存在食物残渣、米粒或其他异物？	请彻底清除所有残留物。	64 108
	是否装好了内盖？	请装好内盖。	74 109
	压力按钮是否处于锁定状态？	请解锁压力按钮。	73 74
<ul style="list-style-type: none"> 在上盖与本体之间有间隙。 	关闭上盖时，在结构上会在上盖与本体之间产生间隙，但只要烹饪和保温中不漏蒸汽，就不是异常。		-
<ul style="list-style-type: none"> 压力烹饪时压力指示销未弹起。 压力指示销上下运动。 	因食材种类和分量的差异，本产品产生的压力会有所不同。这不是故障。		76 82
<ul style="list-style-type: none"> 水蒸气积聚在上框。 	刚结束烹饪后或保温中，水蒸气可能凝聚在上框和冷凝水收集器，但这并非故障。如上框凝聚了水蒸气，请用干布擦拭干净。		-
<ul style="list-style-type: none"> 按下按键后没有反应。 	连接器是否与本体电源接口接合？ 电源插头是否插入插座？	请确保连接器与电源插头稳固连接。	74
	是否显示“Keep Warm”？	按下 [Cancel]，取消保温，然后进行操作。	100
<ul style="list-style-type: none"> 产生树脂等的异味。 	产品刚开始使用时会产生树脂等的异味，过段时间即会自动消失。在意时，请参照“清洗方法”进行清洁保养。		111
<ul style="list-style-type: none"> 塑料部分有线状、波浪状的部位。 	属于树脂成型时产生的痕迹，不影响使用上的品质。		-
<ul style="list-style-type: none"> 食物无法煮熟。 液晶显示屏显示“dEr”。 	按下 [Cancel]，会显示如下图所示的图案。 	产品进入了测试模式。请咨询购买本产品的销售店。	-

关于树脂部件

接触热和蒸汽的树脂部件可能会随着使用而出现损坏。
请咨询购买本产品的销售店。

错误显示和处置方法

故障现象	请确认这里	请这样处理	参照页面
<ul style="list-style-type: none"> 显示“U:01”且无法启动烹饪。 	是否在非压力烹饪模式下误将压力按钮置于弹出（锁定）状态？	若选择不支持压力烹饪的菜单，在压力按钮处于弹出（锁定）状态时按下 [START/SET] 键，将显示“U:01”且烹饪不会启动。此时请按压力按钮解锁，烹饪程序将立即开始。	78-86 88-90 92-94 96 103 106
<ul style="list-style-type: none"> 显示“U:02”且无法烹饪。 	预设菜单/手动菜单（除“Sauté”模式外）：是否在开盖状态下按下了 [START/SET] 键？	请关闭上盖，确认“U:02”提示消失后，再次按下 [START/SET] 键重启烹饪程序。	76-78 82-86 88-90 92-94 96-99 103 106
<ul style="list-style-type: none"> 显示“E”开头的代码。 	可能存在故障。请拔出电源插头后，咨询购买本产品的销售店。	—	—

规格

额定电压/额定频率	220-230V~/50-60Hz	
额定功率	695-760W	
烹饪容量	2.5L	
最大容量	4.0L	
煮饭容量 ²	White Rice	0.18~1.08L (1~6杯)
	Brown Rice	0.18~0.72L (1~4杯)
	Long-grain	0.18~1.08L (1~6杯)
最大工作压力	15kPa	
外形尺寸	宽度	31.9cm
	长度	32.4cm
	高度	25.7cm
开盖状态高度 ¹	50.6cm	
本体重量 ¹	4.6kg	
电源线的长度 ¹	1.2m	

*1: 为大概数值。

*2: 1杯=约150g (5.29 oz)。

关于消耗品、另购品的购买

- 密封圈类为消耗品。密封圈类的状态可能会因使用方法而异，但都会随着使用而出现老化。当脏污、异味、破损程度比较严重时，请咨询购买本产品的销售店。
- 内锅的氟涂层会随着使用而消耗、剥落。→P.67

音量调整方法

- * 请在电源插头插入插座的状态下完成以下①~⑥步，每一步的操作都在30秒内完成。30秒以上没有任何操作就无法调整音量。如需再次设定，请重新来过。
- * 烹饪中、保温中、设定预约中、追加加热中不能变更设定。
- * 在中途停止调整时，请按下 [Cancel] 。

想调整音量（按键音、提示音）时

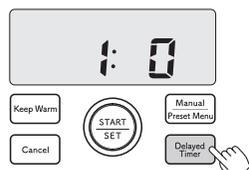
如果您对按键音、提示音的音量不满意，请按以下步骤进行调整。

- 1 按下 [Manual/Preset Menu] 键选择“手动菜单”。→P.80

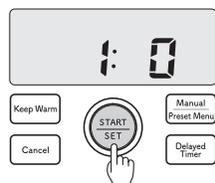
- 2 旋转旋钮选择“Pressure”模式。



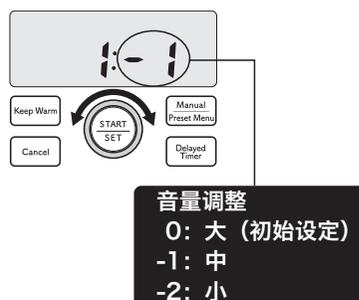
- 3 按住 [Delayed Timer] 约3秒以上。



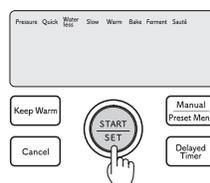
- 4 按下 [START/SET] 键。



- 5 旋转旋钮调整音量。



- 6 按下 [START/SET] 键。（设定完成。）



断电或意外断开连接时的处理方法

如遇断电或连接器意外断开，电源恢复后本产品将返回待机状态。请从头开始重新启动烹饪程序。

断电或意外断开连接时的状态	再次通电后的状态
预约已设定。	预约已重置。
烹饪（或追加加热）正在进行中。	烹饪（或追加加热）已重置。
保温功能已启动。	保温功能已重置。

目錄

■ 前言

- 119 - 重要安全注意事項
- 126 - 產品特色 (預設選單)
- 128 - 產品特色 (手動選單)
- 130 - 各部件名稱與配件

■ 準備

- 132 - 烹調前準備

■ 預設選單

- 133 - 烹調方法 (預設選單)

■ 手動選單

- 138 - 烹調方法 (手動選單)
- 138 - 「Pressure」選單
- 142 - 「Quick」選單
- 145 - 「Water less」選單
- 147 - 「Slow」選單
- 149 - 「Warm」選單
- 151 - 「Bake」選單
- 153 - 「Ferment」選單
- 155 - 「Sauté」選單

■ 保溫功能

- 158 - 食物保溫

■ 緊急狀況時

- 159 - 壓力烹調過程中緊急開蓋方法

■ 預約烹調

- 160 - 預約烹調 (預設選單)
- 162 - 預約烹調 (手動選單)

■ 清潔與保養

- 165 - 清潔保養方法
- 167 - 各部位的安裝/拆卸方法
- 169 - 清洗方法

■ 發生問題時

- 170 - 認為可能故障時
- 174 - 錯誤顯示與應對方法

■ 其他

- 174 - 規格
- 174 - 消耗性零件與另售品的購買方法
- 175 - 音量調整方法
- 175 - 停電或連接器意外脫落時的處理方法

重要安全注意事項

使用本產品前請務必閱讀並遵守所有安全指示。

- 下列警告與注意旨在保護使用者與其他人員免於人身或財產損害。為了安全起見，請務必遵守。
- 請勿移除貼附於本產品的警示標籤。

安全指示依誤用所可能造成的傷害程度區分如下。



警告

此符號表示，若使用不當有造成嚴重傷害*¹或死亡的風險。



注意

此符號表示，若使用不當可能造成人身傷害*²或財產損失*³。

*1 「嚴重傷害」在此定義為：失明、身體傷害、高溫或低溫燙傷、觸電、骨折、中毒，或其他需住院或長期門診治療、造成永久性損傷的傷害。

*2 「傷害」是指不需住院或長期門診的身體損傷、燙傷或觸電。

*3 「財產損失」是指建築物、家具、家畜或寵物等受到損害的狀況。

符號說明



△ 表示警告或注意事項。具體警告或注意內容會顯示於符號內，或於符號旁之圖示/文字中說明。



⊘ 表示禁止行為。具體禁止內容會顯示於符號內，或於符號旁之圖示/文字中說明。



● 表示必須執行的動作或必須遵循的指示。具體要執行或遵循的內容會顯示於符號內，或於符號旁之圖示/文字中說明。

關於壓力烹調

若使用不當，壓力烹調會造成內部高溫與高壓，極具危險性。可能導致燙傷或受傷。



警告

針對幼童的特別注意事項



應監督孩童，以避免其玩弄本產品。



請勿讓孩童舔吸電源連接器。
否則可能導致觸電或受傷。



請勿觸摸
或接觸

請勿將臉部或手靠近蒸氣排出口。
接觸蒸氣可能造成燙傷。嚴禁讓幼童靠近蒸氣排出口。



身體、感官或心智能力較弱，或缺乏使用經驗與知識者（包括孩童），若未經負責其安全之人員的指導或監督，不得使用本產品。

以避免燙傷、觸電或其他傷害。

重要安全注意事項



警告

請勿試圖改裝本產品



嚴禁拆卸

拆卸或維修應由授權維修人員執行。

自行拆修可能導致觸電或受傷，亦有火災風險。維修請聯絡購買處。



警告

使用注意事項



請勿以說明書以外的方式使用本產品。

壓力調節孔、安全閥或減壓孔可能堵塞，導致蒸氣或內容物噴出，引發燙傷或其他危害。

禁止使用範例：

- 壓力指示銷、壓力按鈕、蒸氣蓋等部位堵塞時。
- 密封圈未正確安裝時。
- 密封圈破損時。
- 上蓋無法完全扣緊時。

禁止進行以下烹調：

- 使用塊狀咖哩或燉菜等濃稠食材進行壓力烹調。（請於壓力烹調完成並壓力釋放後再加入塊狀咖哩等食材，並使用「Warm」選單加熱。）
- 烹調果醬或其他易產生泡沫的食物。
- 壓力烹調會膨脹的食材。（如糊狀食品、義大利麵等）
- 水與食材超過 MAX Cook 線進行烹調。
- 水與豆類或義大利麵超過 MAX Beans 線進行烹調。（豆類與義大利麵易產生大量泡沫，請使用手動選單「Slow」模式。）
- 使用小蘇打等會大量起泡的食材進行烹調。
- 以塑膠袋或類似容器進行食材或調味料加熱（包煮）。
- 使用可能堵塞壓力調節孔的烘焙紙、鋁箔、保鮮膜等。
- 烹調容易堵塞機件的特別細小的穀物（如苜蓿菜籽）。
- 直接加熱罐頭或瓶裝食品。
- 使用大量食用油。
- 靠近易燃物進行烹調。
- 油炸烹調。
- 使用本產品進行油炸或烘烤時，請保持距離。
- 若電源線組受損，必須由製造商或其維修代理所提供的專用電源線組更換。
- 應定期檢查壓力調節器內的蒸氣排氣管，以確保未遭阻塞。
- 壓力尚未充分降低前，請勿打開上蓋。警告：請將本產品放置於孩童無法觸及之處，特別是在使用及冷卻期間。



若未正確使用本產品，可能導致受傷風險。



烹調前請充分攪拌，避免調味料沉積於內鍋底部。

否則可能導致食材未煮熟、煮過頭、燒焦或湯汁過多等問題。



警告 故障與異常處理方式



若發生故障或異常，請立即將電源插頭自插座拔除 並聯絡購買處進行檢查與維修。
繼續使用可能導致觸電或受傷，亦有火災風險。

故障與異常範例：

- 電源線或插頭異常發熱。
- 產品冒煙或出現焦味。
- 主體破裂，或部件鬆動、不穩。
- 內鍋刮傷或變形。
- 出現其他異常狀況。



若表面有裂痕，請立即關閉電源。
未即時關閉可能導致觸電。



注意 安置場所的注意事項



請勿於以下場所使用本產品。

- 不穩定場所
- 靠近明火處
- 易接觸水的場所
- 底部會受潮之處
- 長時間曝曬於陽光下的場所
- 靠近牆壁或家具處
- 桌面或布料不耐高溫處
- 鋁箔紙上或電熱毯上
- 地毯、塑膠袋等類似材質上
- 室內高溫環境
- 電爐上

可能導致觸電或漏電。亦有火災、短路、起火或故障的風險。
在此類場所使用可能導致產品變形、桌面或布面、牆壁、家具變色或損壞。



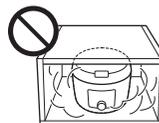
本產品僅供家庭或類似環境使用，例如：

- 商店、辦公室等工作場所的員工茶水間；
- 農舍；
- 飯店、汽車旅館等住宿設施內由住客使用；
- 民宿型住宿環境。



使用廚房層架（滑動桌面）時，請注意以下事項。

- 確保蒸氣排出口上方空間充足。
- 避免蒸氣被困住。
- 蒸氣不得接觸操作面板。
- 蒸氣不得接觸插頭或插座。
- 若放置於滑動桌面上 請將桌面完全拉出 使蒸氣排出口完全露出 以避免接觸蒸氣。
- 使用前請確認放置位置的最大承重。



可能導致觸電、受傷與燙傷。亦有火災、損壞、變色、變形或故障之風險。

重要安全注意事項

各部件使用注意事項

壓力鍋



壓力鍋

警告

-  本產品禁止浸入水中。
以避免觸電、短路或火災。
-  加熱元件在使用後表面仍會有餘熱。烹調中或剛結束烹調時，請勿觸碰高溫表面。
可能導致燙傷。
請勿觸摸
或接觸
-  請勿將別針、金屬線或其他金屬物插入部件間的縫隙。
可能因故障導致觸電或受傷。
-  使用中或剛使用完畢後，請勿直接觸碰加熱板。
因為其溫度很高，觸碰可能造成燙傷。
請勿觸摸
或接觸
-  請待產品完全冷卻後再進行清潔。
(請參閱P.165~166瞭解清潔保養方法。)

注意

-  烹調中請勿移動本產品或以布巾或其他物品覆蓋主體。
可能導致燙傷。
可能導致食材溢出，或機體與上蓋變形、變色。
-  請勿對本產品施加強烈衝擊，例如推倒、摔落或敲擊。
可能導致受傷與產品故障。
-  請勿整台沖洗。
禁止將本產品浸入水中或直接潑水清洗。可能造成觸電、短路或火災。
-  本產品不適用外接定時器或遙控裝置操作。
此類操作可能導致故障。

延長使用壽命的安全指引

- 請務必清除主機與加熱板上的食物、米粒或其他異物。
未清除可能導致蒸氣外洩或溢出。亦可能造成故障或無法正常烹調。
- 主體上的孔洞為維持功能與效能所設計。極少數狀況下，小蟲可能會進入孔洞造成故障。為防範此狀況，建議使用市售防蟲罩等輔助用品。若因小蟲或異物進入造成故障，恕不在保固範圍內。若發生此狀況，請聯絡購買處。

電源線與插頭

警告



請勿以下列任何方式使用。

- 請勿與多個產品同時共用一個插座。
(請使用額定電流為15A以上之插座，且勿與其他設備同時插入。)



請勿用濕手
觸碰本產品

- 請勿使用受損的電源線，或以導致其損壞的方式使用電源線。
(請勿強行彎折、拉扯、扭曲、折疊或改造電源線，也不要將電源線放置於高溫表面附近，或壓在/夾在重物之下。)
- 若插頭有灰塵或損壞，請勿使用。
- 若插頭未完全插入插座或插入鬆動時，請勿使用。
- 請勿用濕手碰觸電源插頭。

可能導致觸電或受傷。亦有火災、短路、冒煙與起火之風險。
若產品受損，請聯絡購買處。



若電源線受損，必須由製造商或其維修代理所提供的專用線材或模組更換。
否則可能導致故障或事故。



請小心避免液體潑濺至連接器上。

注意



- 未使用時請拔除電源插頭。
- 拔除插頭時，請務必握住插頭主體，請勿拉扯電線

可能導致觸電、受傷與燙傷。亦有短路、火災或因漏電引發火災的風險。



拔下電源
插頭



- 請勿使用非本產品附屬的電源線。
- 請勿將本產品附屬電源線用於其他設備。
- 請勿使用其他設備的電源線。

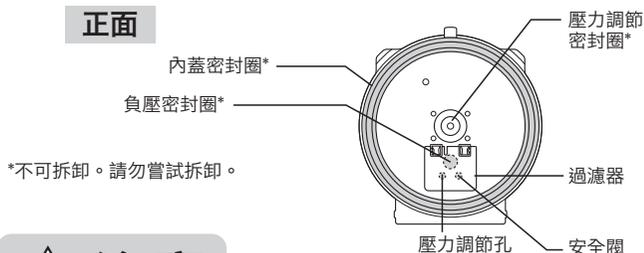
可能導致火災或故障。

重要安全注意事項

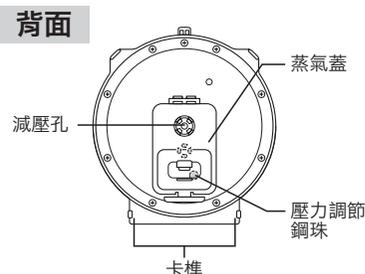
各部件使用注意事項

內蓋

正面



背面



注意



使用前請確認壓力調節孔、安全閥與減壓孔未被堵塞。若有堵塞，請先清潔後再使用。
→P.165, 166

在部件堵塞狀態下使用，可能導致蒸氣洩漏或沸騰溢出，引發燙傷或其他傷害。亦可能影響正確烹調。



若內蓋的卡榫損壞，請勿繼續使用。

否則可能導致蒸氣洩漏或沸騰溢出，引發燙傷或其他傷害。亦可能影響正確烹調。

上蓋

警告



烹調中請勿打開上蓋。
內容物可能噴出，造成燙傷或其他傷害。



如因特殊狀況需於烹調中開蓋，請務必戴上隔熱手套或其他手部護具，依P.159所示程序減壓後再開蓋。
否則可能導致蒸氣洩漏或沸騰溢出，引發燙傷或其他傷害。



壓力指示銷尚未縮回前，請勿開蓋。
否則可能導致蒸氣洩漏或沸騰溢出，引發燙傷或其他傷害。



開蓋前，請於壓力指示銷縮回後按下壓力按鈕，完全排出蒸氣。
否則可能導致蒸氣洩漏或沸騰溢出，引發燙傷或其他傷害。



開蓋時請留意逸出的蒸氣。
接觸蒸氣可能造成燙傷。



請勿將刀叉、湯匙、鍋蓋等金屬物品放置於本產品上。
否則可能導致金屬物品高溫灼熱。

上蓋



請勿將高溫物品放置於上蓋上。
可能導致上蓋變形或變色。



關蓋時，請將黏附於上框或上蓋鉤鈕周圍的食物、米粒等異物清除乾淨，並用雙手緊密蓋好上蓋。
否則可能導致蒸氣洩漏或內容物從未緊閉的蓋處噴出，造成燙傷或其他傷害。



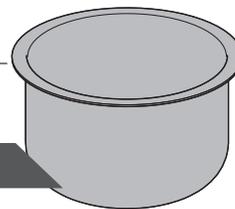
搬動壓力鍋時，請勿抓住上蓋。亦請勿碰觸開蓋按鍵。
可能導致燙傷或受傷。請務必握住提把搬動本機。
鍋體高溫時請務必戴上隔熱手套。



烹調中或剛結束烹調時，請勿直接觸碰上蓋、壓力指示銷、壓力按鈕、蒸氣口或加熱板。
這些部位溫度很高，觸碰可能造成燙傷。

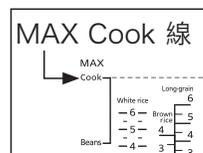
內鍋

內鍋

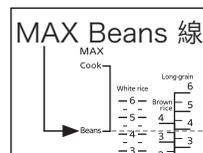


注意

- 僅可使用本產品專用內鍋。
使用其他鍋具可能導致過熱或故障。
- 請勿在內鍋空鍋狀態下加熱。
可能導致過熱或故障。
- 請勿對內鍋施加強烈衝擊，例如摔落或敲擊。
可能導致受傷。亦可能導致產品損壞。
- 烹調中或剛結束烹調時，請勿徒手拿取內鍋。
請務必使用隔熱手套拿取內鍋。
請勿觸摸或接觸 因為其溫度很高，觸碰可能造成燙傷。
- 請勿在內鍋中加入超過 MAX Cook 線的水與食材。
可能導致燙傷。亦可能造成內容物溢出。



- 對於會膨脹的食材，例如豆類與義大利麵，請勿在內鍋中加入超過 MAX Beans 線的水與食材。
可能導致燙傷。亦可能造成內容物溢出。



延長使用壽命的安全指引

- 請務必清除內鍋上附著的食物、米粒或其他異物。
未清除可能導致蒸氣外洩或溢出。
亦可能造成故障或無法正常烹調。
- 請嚴格遵守下列事項，以防內鍋的氟素樹脂塗層膨脹或剝落。
 - 請勿將內鍋直接放在瓦斯爐或電爐上。請勿放入微波爐中加熱。
 - 請勿於內鍋中使用醋。
 - 請勿插入或使用金屬湯杓、湯匙、飯勺、鍋鏟、打蛋器、碗盤等硬物。
 - 請勿將濾網放入內鍋。
 - 請勿在內鍋中清洗碗盤或其他硬質物品。
 - 請勿使用鋼絲絨或尼龍刷等硬質材料清洗內鍋。
 - 請勿使用洗碗機/烘碗機清洗內鍋與其他部件。（內蓋與水珠存留部位除外）
 - 若內鍋底部（內側或外側）沾有油脂或異物時，請勿使用。
 - 請勿使用稀釋劑、去污粉、漂白劑等清潔劑，僅可使用中性廚房用清潔劑（適用於餐具與廚房器具）。
- 每次使用後，請使用冷水或溫水稀釋後的洗劑配合海綿，徹底清洗內鍋內外。
- 若內鍋變形，請聯絡購買處。
- 內鍋上的氟素樹脂塗層可能隨使用時間磨損或剝落。此現象對人體無害，亦不影響烹調或保溫性能。若您對此感到不安，或內鍋已變形/腐蝕，請聯絡購買處。

產品特色 (預設選單)

- ◇ 本產品搭載預設選單功能，內建21種烹調模式與對應時間。→P.127
- ◇ 預設選單烹調方法詳見P.133~137。
- ◇ 各預設選單的食材與程序詳見 Tiger 官方網站。

關於預設選單的壓力烹調說明

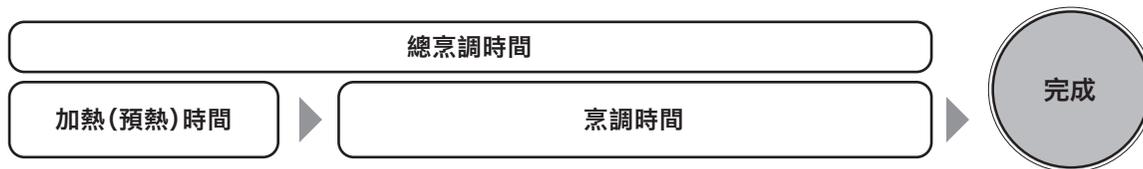
- 預設選單（壓力烹調）的總烹調時間為：加熱（預熱）時間 + 加壓時間 + 減壓時間。不同預設選單，其總烹調時間會有所不同。
- 請鎖定壓力按鈕。→P.131
- 當本機連續發出三次嗶聲且壓力指示銷縮回時，即表示烹調完成。



*1：根據料理內容與使用環境不同，烹調結束時壓力指示銷可能不會縮回。
請務必確認壓力指示銷已縮回後再開蓋。

關於預設選單的普通烹調說明

- 預設選單（普通烹調）的總烹調時間為：加熱（預熱）時間 + 烹調時間。不同預設選單，其總烹調時間會有所不同。
- 請解除壓力按鈕鎖定。→P.131
- 當本機連續發出三次嗶聲，即表示烹調完成。



預設選單一覽

預設選單編號	預設選單名稱	壓力按鈕	烹調類型	總烹調時間 (約)	追加加熱時間	最小預約設定	預約*2	保溫*3		
01	美味壓力鍋咖哩*4	鎖定	Pressure	55分鐘	以1分鐘為單位， 從10至30分鐘可選	50分鐘	A	✓		
02	紅燒肉			1小時30分鐘		1小時30分鐘	A	✓		
03	橙汁嫩排骨			1小時		1小時	A	✓		
04	普羅旺斯法式燉菜			40分鐘		40分鐘	A	✓		
05	瘋狂水煮魚			25分鐘		30分鐘	A	✓		
06	燉牛腱肉*4	解除鎖定	Slow	3小時45分鐘	以10分鐘為單位， 從10至60分鐘可選	3小時30分鐘	A	✓		
07	蔬菜雞肉清燉鍋			2小時		2小時	A	✓		
08	牛蒡山藥湯			2小時		2小時	A	✓		
09	中華粥			1小時30分鐘		1小時30分鐘	A	✓		
10	簡易義式蔬菜湯	解除鎖定	Quick	18分鐘	以1分鐘為單位， 從1至30分鐘可選	20分鐘	A	✓		
11	法式吐司			Bake		20分鐘	以1分鐘為單位， 從1至15分鐘可選	-	-	-
12	海綿蛋糕					35分鐘		-	-	-
13	蓬鬆鬆餅			35分鐘		-	-	-		
14	白米	鎖定	煮飯	45至62分鐘	-	1小時5分鐘	B	✓1		
15	長米			25至44分鐘		50分鐘	B	✓1		
16	快煮白米			25至48分鐘		50分鐘	B	✓1		
17	糙米			65至89分鐘		1小時35分鐘	B	✓1		
18	雞肉西班牙燉飯			58至63分鐘		-	-	✓1		
19	水煮蛋	解除鎖定	Quick	25分鐘	以1分鐘為單位， 從1至30分鐘可選	-	-	-		
20	優格			Ferment		6小時	以5分鐘為單位， 從5至60分鐘可選	-	-	-
21	清洗	鎖定	清洗		30分鐘	-		-	-	

*2：關於預約

Timer A：為防止食材腐敗，設定預約後立即開始加熱。本機會先行保溫，並在完成前10分鐘再次加熱。

Timer B：依預定完成時間開始加熱。

Timer -：無預約功能。

*3：關於保溫

Keep Warm ✓：具保溫功能。裝置會自動切換為保溫模式。

Keep Warm ✓1：雖然保溫功能會自動啟動，但請盡早食用，避免風味流失。

Keep Warm -：無保溫功能。烹調結束後，請按下 [Cancel] 並立即取出食物。

*4：關於咖哩與燉煮食物

咖哩與燉菜選單中，請於烹調結束後加入咖哩塊或醬汁，並使用手動選單「Warm」模式或追加加熱（無壓力）進行加熱。總烹調時間亦包含「Warm」與追加加熱的時間。詳細食譜步驟請參見 Tiger 官方網站。如使用預約烹調功能，請於烹調結束後加入咖哩塊或醬汁，並使用手動選單「Warm」模式或追加加熱（無壓力）進行加熱。

產品特色 (手動選單)

◇本產品搭載8種手動選單模式：Pressure、Quick、Water less、Slow、Warm、Bake、Ferment及 Sauté。

◇可透過手動設定火力與時間進行烹調。

◇手動選單的烹調方法請參見P.138~157。

◇手動選單的食譜可於 Tiger 官方網站查詢。→P.138

		壓力按鈕	可設定時間	火力設定	保溫*5	預約*6
Pressure	<ul style="list-style-type: none"> 當您希望加壓烹調時，請選擇此模式。 低壓烹調可縮短時間，並保留食材口感。 	鎖定	以1分鐘為單位 15至50分鐘 以5分鐘為單位 50分鐘至2小時	高中低	✓	A
Quick	<ul style="list-style-type: none"> 當您希望快速烹煮少量食物時，請選擇此模式。 亦可設定較長時間進行燉煮。 	解除鎖定	以1分鐘為單位 3至30分鐘 以5分鐘為單位 30分鐘至2小時	高中低	✓	A
Water less	<ul style="list-style-type: none"> 當您希望利用食材本身水分進行無加水烹調時，請選擇此模式。 	解除鎖定	以5分鐘為單位 30分鐘至3小時	高中低	✓	A
Slow	<ul style="list-style-type: none"> 當您希望長時間燉煮、烹煮泡沫多的豆類，或處理如芋頭、山藥等易出黏液的蔬菜時，請選擇此模式。 本機會先加熱至接近沸騰，然後自動降低火力長時間燉煮，同時抑制蒸氣。 	解除鎖定	以10分鐘為單位 30分鐘至6小時	高中低	✓	A
Warm	<ul style="list-style-type: none"> 當您希望加熱已烹調完成的食物，或於咖哩等菜餚加入咖哩塊後加熱時，請選擇此模式。 	解除鎖定	以1分鐘為單位 1至30分鐘	高中低	✓	—
Bake	<ul style="list-style-type: none"> 當您希望烘烤麵包、蛋糕或製作歐姆蛋等菜餚時，請選擇此模式。 	解除鎖定	以5分鐘為單位 5分鐘至1小時20分鐘	高中低	—	—
Ferment	<ul style="list-style-type: none"> 當您希望進行麵糰發酵、製作優格或甘酒時，請選擇此模式。 	解除鎖定	以5分鐘為單位 5分鐘至6小時	以5°C為單位 30°C至60°C	—	—
Sauté	<ul style="list-style-type: none"> 當您希望製作煎炒類菜餚，或炒香用於咖哩/馬鈴薯燉肉等菜餚的食材時，請選擇此模式。 	解除鎖定	以1分鐘為單位 1至30分鐘	高中低	—	—

*5：關於保溫

Keep Warm：具保溫功能。裝置會自動切換為保溫模式。

Keep Warm：無保溫功能。烹調結束後，請按下 [Cancel] 並立即取出食物。

*6：關於預約

Timer A：為防止食材腐敗，設定預約後立即開始加熱。本機會先行保溫，並在完成前10分鐘再次加熱。

Timer —：無預約功能。

各種食材的大致烹調時間

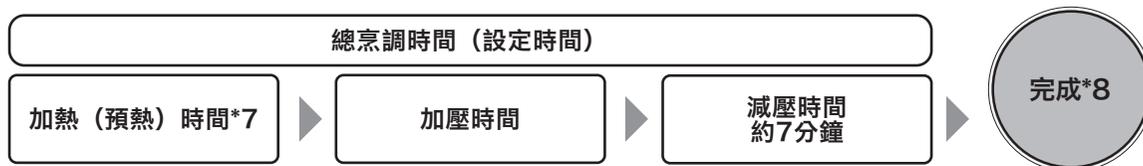
食材	尺寸/分量	烹調選單	烹調時間 (約)	備註	
肉類	牛肉 (胸腹/牛腩/後腿)	手動選單 Pressure 中火	3公分方塊	1小時30分鐘	
			整塊 (450g)	2小時	
	牛肉 (牛腱)		3公分方塊	1小時30分至2小時	
	牛筋		一口大小	1小時30分至2小時	
	豬肉 (梅花肉/五花肉/後腿)		3公分方塊	50分鐘至1小時	
			整塊 (450g)	1小時30分至2小時	
雞肉	一口大小	25分鐘			
	1份雞胸或雞腿	35分鐘			
魚類	鯽魚、鯖魚等 (已去骨)	3~5片 (450g)	25至30分鐘		
蔬菜	馬鈴薯 (帶皮)	整顆	40至50分鐘		
	地瓜 (帶皮)	整顆	40至50分鐘		
	白蘿蔔	3公分圓片	40至50分鐘		
	紅蘿蔔	2公分圓片	30至35分鐘		
	南瓜	5公分方塊 (450g)	25至30分鐘		
	洋蔥	整顆	1小時至1小時10分鐘		
	芋頭 (帶皮)	600g	35至45分鐘		
	芋頭 (去皮)	600g	50至60分鐘	芋頭去皮後易黏稠且湯汁易溢出，請使用「Slow」模式烹煮。	
豆類	黃豆	200g	1小時30分至2小時	需提前一晚浸泡。	
	黑豆	200g	3小時至4小時		
	紅豆	200g	1小時30分至2小時		

* 上述時間均為參考值。實際烹調時間會因食材硬度、大小與加水量等條件而異。請依個人喜好調整。

* 因為是低壓烹調，魚類小骨不會變軟。

關於手動選單的壓力烹調說明 (僅「Pressure」)

- 手動選單 (壓力烹調) 的總烹調時間為：加熱 (預熱) 時間 + 加壓時間 + 減壓時間。壓力烹調會在所設定的時間內完成。
- 請鎖定壓力按鈕。→P.131
- 當本機連續發出三次嗶聲且壓力指示銷縮回時，即表示烹調完成。

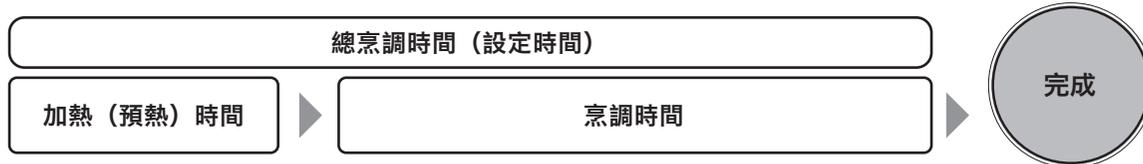


*7：加熱 (預熱) 時間會因食材種類、分量與料理內容而異。

*8：烹調完成後，請先確認壓力指示銷已縮回，再打開上蓋。

關於手動選單 (非「Pressure」模式) 的普通烹調

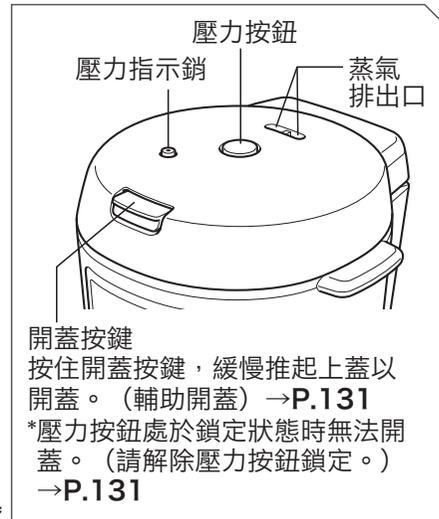
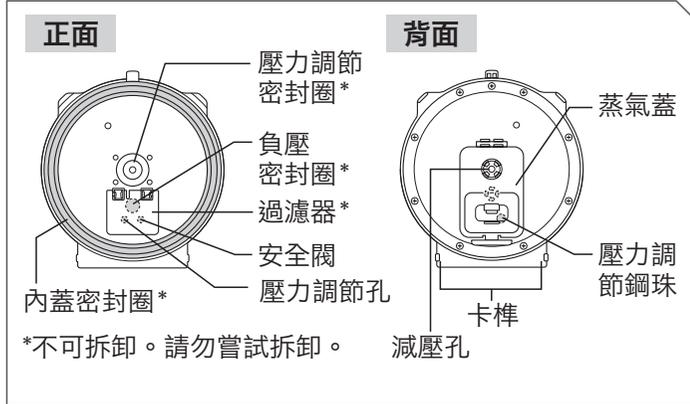
- 手動選單 (普通烹調) 的總烹調時間為：加熱 (預熱) 時間 + 烹調時間。烹調會於設定時間內完成。
- 請解除壓力按鈕鎖定。→P.131
- 當本機連續發出三次嗶聲，即表示烹調完成。



各部件名稱與配件

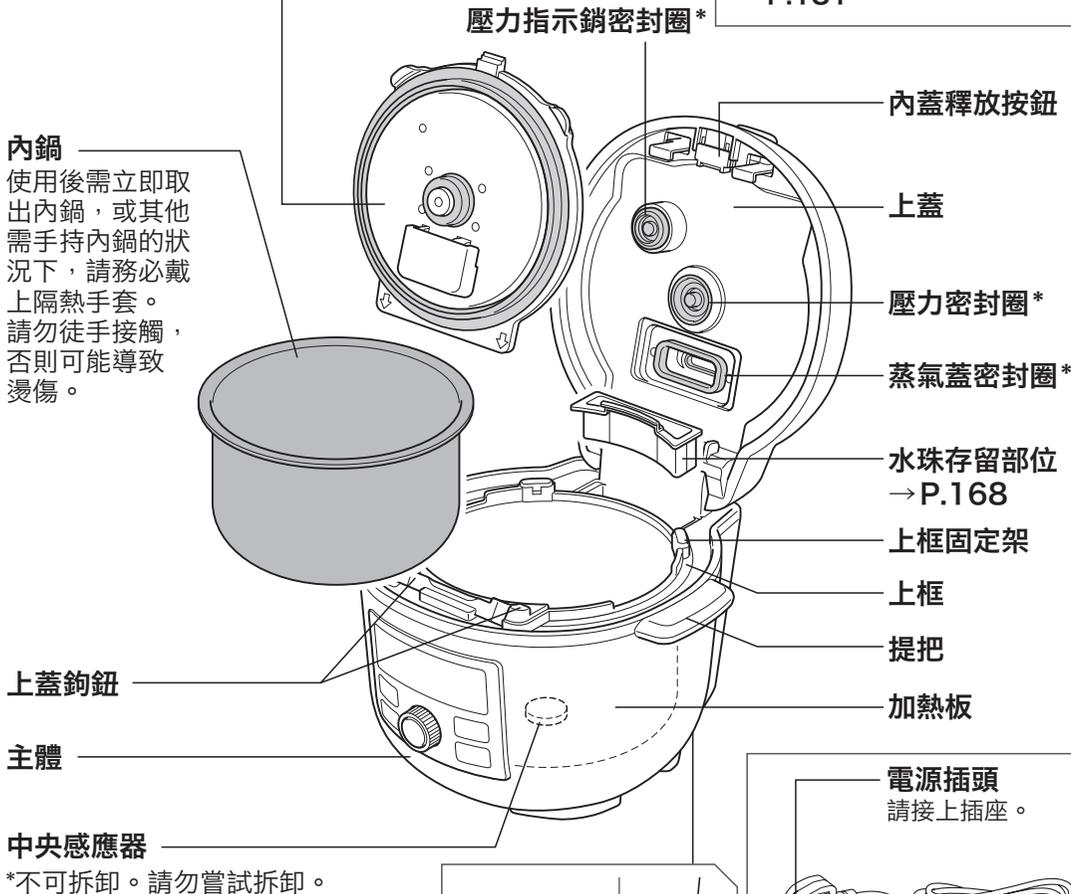
◇開箱後請立即檢查以下內容。

內蓋 → P.165~168

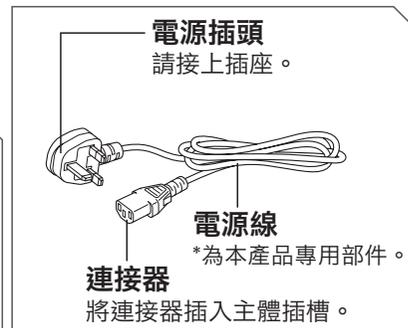
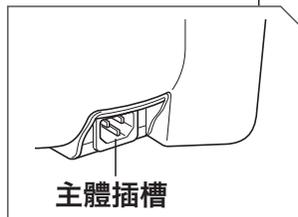


內鍋

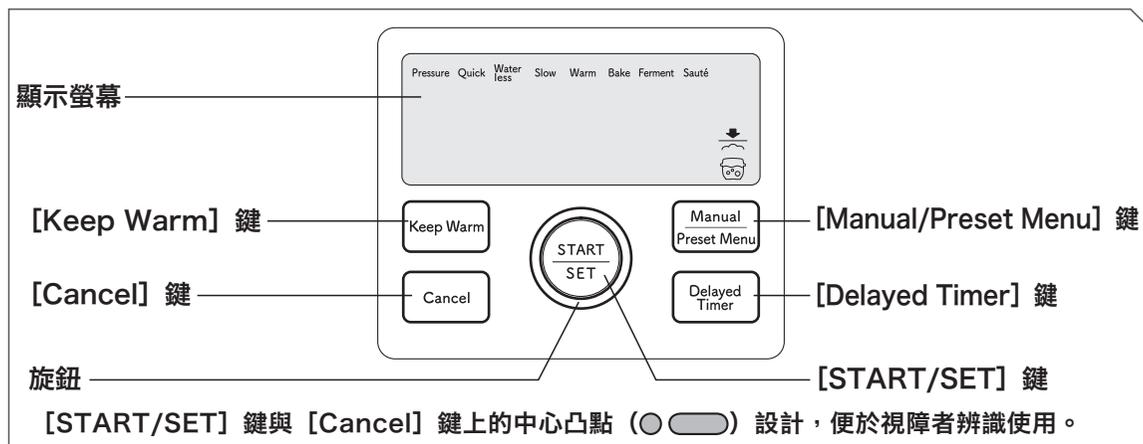
使用後需立即取出內鍋，或其他需手持內鍋的狀況下，請務必戴上隔熱手套。請勿徒手接觸，否則可能導致燙傷。



搬動主機時請務必握住提把。
*鍋體高溫時請務必戴上隔熱手套。否則可能導致燙傷。



操作面板

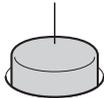


關於壓力按鈕

壓力按鈕每按一次會切換鎖定與解除狀態。

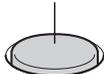
若使用壓力烹調：
請按壓力按鈕使其彈出。
(壓力按鈕處於鎖定狀態)

壓力按鈕



若使用普通烹調：
請按壓力按鈕使其縮回。
(壓力按鈕處於解除鎖定狀態)

壓力按鈕



⚠ 注意

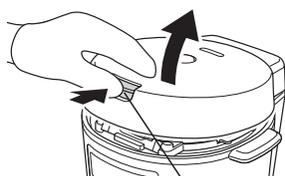
- 請勿在烹調過程中觸碰壓力按鈕。若在烹調過程中改變壓力設定，內容物可能大量溢出，導致燙傷或受傷。

關於輔助開蓋機構

本產品具備輔助開蓋機構，可防止打開時內蓋上的液體或食物飛濺。

按住開蓋按鍵，緩慢推起上蓋以開蓋。

*烹調後請務必戴上隔熱手套或其他護具操作。



開蓋按鍵

配件檢查

食譜網站二維碼貼紙

關於壓力指示銷

當機器未加壓或內部壓力正在上升時，壓力指示銷會呈現縮回狀態。

壓力指示銷



縮回

加壓時，壓力指示銷會彈出。

壓力指示銷



彈出

⚠ 注意

- 請勿在烹調過程中以及烹調剛結束時觸碰壓力指示銷。可能導致燙傷或受傷。

本機所發出的聲音

本機於烹調或保溫期間發出的下列聲音皆屬正常現象，並非故障。

- 滴答聲 (微電腦控制聲)
- 劈啪聲 (金屬受熱收縮、摩擦產生的聲音)
- 沸騰聲、氣嘶聲 (加壓時產生的聲音)
- 水花聲

時間顯示

本產品在設定預設選單或手動選單的烹調時間或開始時間時，時間會如圖顯示為「1:00」。
「1:00」表示1小時。



首次使用前

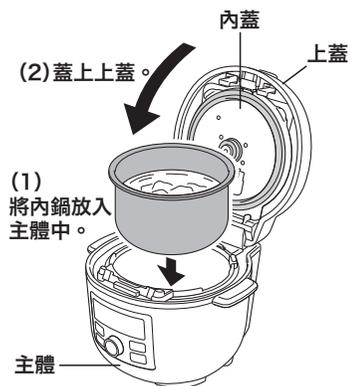
請先清洗內鍋、內蓋與水珠存留部位。

→P.165~168

烹調前準備

1 將食材放入內鍋中。

◇ 食材的準備方法請參見 Tiger 官方網站。



2 將內鍋放入主機並蓋上上蓋。

◇ 請先擦乾內鍋外側水滴後再放入主體。
若未擦乾，可能導致烹調失敗。



◇ 請正確安裝內鍋，避免傾斜。

◇ 用雙手確實蓋好上蓋，直到聽到喀噠聲。



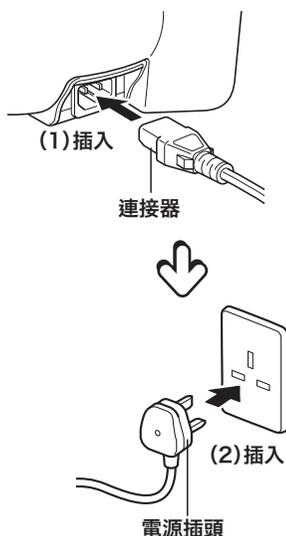
◇ 若壓力按鈕鎖定，則無法蓋上上蓋。
請先解除壓力按鈕鎖定，再蓋上上蓋。→P.131

⚠ 注意

- 請務必清除加熱板、中央感應器、上框、上蓋鉤鈕周圍及內蓋上的食物、米粒或異物。若未清除，可能導致湯汁溢出或上蓋無法關閉，進而影響正常烹調。
- 請確認內蓋已安裝。安裝內蓋時，請先確認蒸氣蓋已完全關閉。（開關蒸氣蓋的方法 →P.168）
- 請確認上蓋已完全關閉。

3 插入電源線。

◇ 請先將連接器插入機體插孔，再將插頭插入插座。
◇ 若顯示處於「Keep Warm」模式，請按下 [Cancel] 鍵關閉。



<通知音>

- 音量可依需求進行調整。→P.175

烹調方法 (預設選單)

◇本產品搭載預設選單功能，內建21種菜單。→P.127

預設選單食譜可於 Tiger 官方網站查詢。

● 新加坡

<https://www.tiger-forest.com/c/IVyd>



● 香港

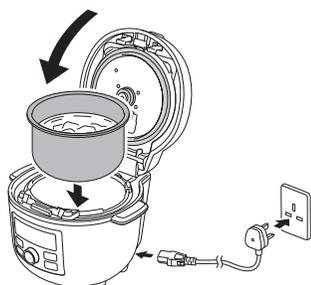
<https://www.tiger-forest.com/c/A6XT>



禁止烹調範例

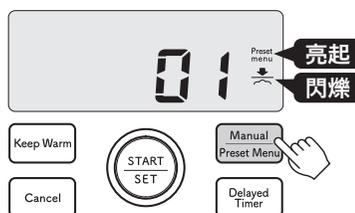


- 使用塊狀咖哩或燉菜等濃稠食材進行壓力烹調。(請於壓力烹調完成並壓力釋放後再加入塊狀咖哩等食材，並使用「Warm」選單加熱。)
- 烹調果醬或其他易產生泡沫的食物。
- 壓力烹調會膨脹的食材。(如糊狀食品、義大利麵等)
- 水與食材超過 MAX Cook 線進行烹調。
- 水與豆類或義大利麵超過 MAX Beans 線進行烹調。(豆類與義大利麵易產生大量泡沫，請使用手動選單「Slow」模式。)
- 使用小蘇打等會大量起泡的食材進行烹調。
- 以塑膠袋或類似容器進行食材或調味料加熱(包煮)。
- 使用可能堵塞壓力調節孔的烘焙紙、鋁箔、保鮮膜等。
- 烹調容易堵塞機件的特別細小的穀物(如荳蔻籽)。
- 直接加熱罐頭或瓶裝食品
- 使用大量食用油
- 靠近易燃物進行烹調
- 油炸烹調。
- 使用壓力鍋進行油炸或烘烤時，請保持距離。



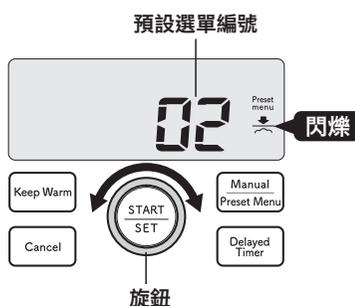
1 烹調前準備。

- ◇請依照P.132中「烹調前準備」章節的①~③流程，將食材放入內鍋，再將內鍋放入主體、蓋上上蓋並插入電源線。
- ◇詳細食材與食譜請參見 Tiger 官方網站。



2 每按一次 [Manual/Preset Menu]，顯示螢幕會在手動與預設選單間切換。

- ◇每按一次 [Manual/Preset Menu]，顯示螢幕會在手動與預設選單間切換。
- ◇選擇壓力烹調的預設選單時，顯示器會閃爍 符號。



3 轉動旋鈕，選擇欲烹調的預設選單編號。

- ◇預設選單編號請見P.127的預設選單一覽表或參閱 Tiger 官方網站。

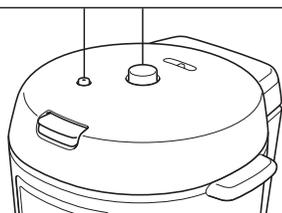
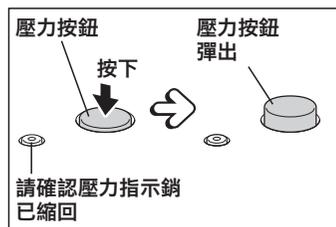
4 確認所選預設選單是否使用壓力模式。

- ◇關於壓力，請參見P.127的預設選單一覽表或參閱 Tiger 官方網站。
- ◇若為壓力烹調，請參照「壓力烹調 (預設選單)」之⑤流程操作→P.134。
- ◇若為普通烹調，請參照「普通烹調 (預設選單)」之⑤流程操作→P.136。

烹調方法（預設選單）

壓力烹調（預設選單）

- ◇當預設選單為**壓力烹調**時，請依下列步驟進行。
（請務必確認P.133中的步驟①~④）

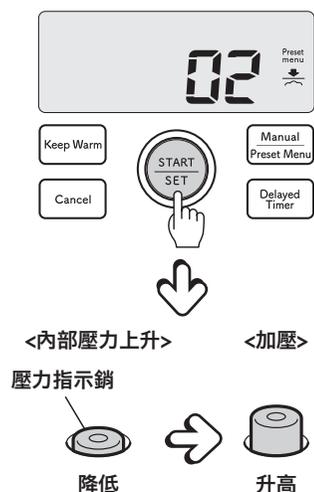


5 按下壓力按鈕使其彈出。 （壓力按鈕處於鎖定狀態）

- ◇請確認壓力指示銷已縮回。

6 按下 [START/SET] 鍵。

- ◇開始烹調。
◇當進行壓力烹調時，裝置加壓後壓力指示銷會彈出。
◇當鍋開始冒蒸氣時，會聽到沸騰聲與氣嘶聲。→P.131



⚠ 注意

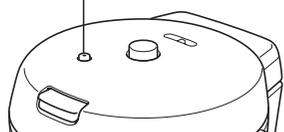
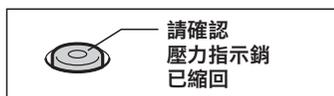
- 上蓋未蓋時請勿按 [START/SET] 鍵。螢幕將顯示「U:02」，無法開始烹調。遇此情況時，請關上上蓋，確認「U:02」消失後，再按 [START/SET] 重新啟動烹調。
- 烹調中請勿碰觸壓力按鈕或壓力指示銷。若在烹調過程中改變壓力設定，內容物可能大量溢出，導致燙傷或受傷。
- 烹調時請勿將臉部或手靠近蒸氣排出口。噴出的蒸氣可能造成燙傷或其他傷害。
- 當螢幕顯示 或壓力指示銷彈出時，請勿開蓋。
- 由於食材種類與分量不同，鍋內產生的壓力可能有所差異，壓力指示銷可能在烹調中未彈出或上下浮動。

關於壓力烹調（預設選單）時的顯示

<開始烹調時...>

- 「預設選單」與 亮起，螢幕開始倒計時。
* 按 [Manual/Preset Menu] 鍵時，顯示所選的預設選單編號。





<具保溫功能>



<無保溫功能>



7 當烹調完成並發出三次嗶聲時，請確認壓力指示銷已縮回。

- ◇根據料理內容與使用環境不同，烹調結束時壓力指示銷可能不會縮回。請務必等待壓力指示銷縮回。

<具保溫功能的預設選單>

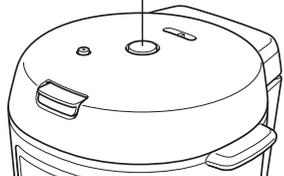
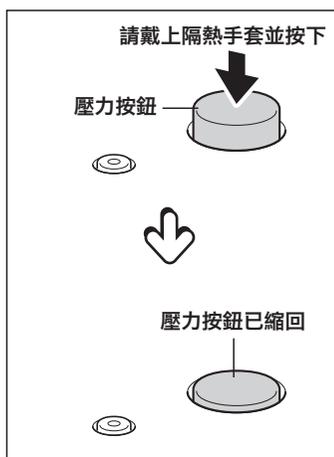
- ◇烹調結束後，裝置會自動切換為保溫模式。
- ◇保溫期間，螢幕顯示保溫經過時間（以1小時為單位，最多12小時）。超過12小時後，螢幕會閃爍「12」。
- ◇部分預設選單（編號14至18）在烹調結束後會閃爍「Keep Warm」字樣。雖然保溫功能會自動啟動，但請盡早食用，避免風味流失。
→P.127

<無保溫功能的預設選單>

- ◇烹調完成後會閃爍「Keep Warm」字樣。但實際上此時並未進行保溫，請盡快取出食物。

⚠ 注意

- 烹調後請勿立即觸碰蒸氣排出口。可能導致燙傷或受傷。
- 壓力指示銷尚未縮回前，請勿觸碰壓力按鈕，因為烹調結束後鍋內可能仍有壓力殘留。



8 請按壓力按鈕使其縮回（壓力按鈕解除鎖定），打開上蓋並取出食物。

- ◇請務必戴上隔熱手套，確認蓋口未冒蒸氣後，緩慢開蓋。→P.131
- ◇使用完畢後，請按 [Cancel] 鍵，斷開插頭與連接器，待機器冷卻後再清潔。
- ◇若烹調後仍有異味，請進行除臭處理。
（清洗方法 →P.169）

<追加加熱（烹調不足時）>

- (1) 確認螢幕上的「Keep Warm」處於亮起狀態。
- (2) 關閉上蓋並按下壓力按鈕使其彈出。（壓力按鈕處於鎖定狀態）
- (3) 轉動旋鈕選擇追加加熱時間。
可設定為10~30分鐘，單位為1分鐘，時間包含5分鐘減壓過程。
- (4) 按下 [START/SET] 鍵。
- (5) 烹調完成後，請等待壓力指示銷縮回，解除壓力按鈕鎖定後再開蓋。（最多可追加加熱三次）

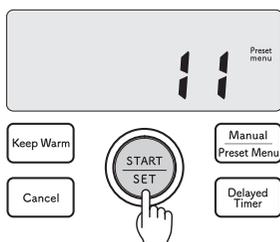
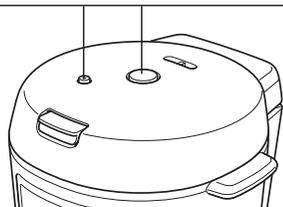
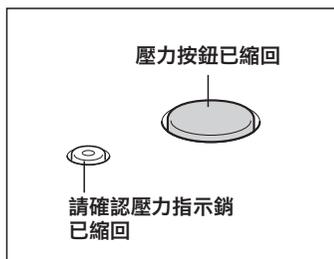
⚠ 注意

- 請務必戴上隔熱手套，以免徒手接觸蒸氣、內蓋、內鍋或烹調好的食物所散發的蒸氣造成燙傷。
- 開蓋時請小心操作。即使壓力指示銷縮回，鍋內可能仍有殘留壓力。
- 當鍋內仍有壓力時，請勿強行開蓋。即使仍有少量壓力殘留，高溫蒸氣與食材仍有可能噴出，造成燙傷或受傷。
- 若按下壓力按鈕時有卡頓感，則表示鍋內可能仍有殘留壓力，請勿強行開蓋。請靜置等待壓力釋放後，再按下壓力按鈕並緩慢開蓋，同時小心蒸氣。
- 請注意，長時間使用保溫功能可能導致部分食物風味下降。

烹調方法（預設選單）

普通烹調（預設選單）

- ◇當預設選單為**無壓力普通烹調模式**時，請依下列步驟操作。
（請務必確認P.133中的步驟①~④）



5 確認壓力按鈕處於解除狀態。 （壓力按鈕已縮回）

- ◇請確認壓力指示銷已縮回。

6 按下 [START/SET] 鍵。

- ◇開始烹調。
◇此為無壓力烹調模式，因此壓力指示銷不會彈出。

⚠ 注意

- 若在選擇無壓力預設選單，並且壓力按鈕仍處於彈出（鎖定）狀態時按下 [START/SET]，則會顯示「U:01」，無法開始烹調。此時請按壓力按鈕解除鎖定。烹調將立即開始。
- 上蓋未蓋時請勿按 [START/SET] 鍵。螢幕將顯示「U:02」，無法開始烹調。遇此情況時，請關上上蓋，確認「U:02」消失後，再按 [START/SET] 重新啟動烹調。
- 烹調時請勿將臉部或手靠近蒸氣排出口。噴出的蒸氣可能造成燙傷或其他傷害。

關於普通烹調（預設選單）時的顯示

<開始烹調時...>

「預設選單」與  亮起，螢幕開始倒計時。

*按 [Manual/Preset Menu] 鍵時，顯示所選的預設選單編號。

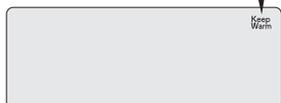


<具保溫功能>



亮起

<無保溫功能>



閃爍

7 當烹調完成並發出三次嗶聲時，請打開上蓋並取出食物。

<具保溫功能的預設選單>

烹調結束後，裝置會自動切換為保溫模式。

保溫期間，螢幕顯示保溫經過時間（以1小時為單位，最多12小時）。超過12小時後，螢幕會閃爍「12」。預設選單

<無保溫功能的預設選單>

烹調完成後會閃爍「Keep Warm」字樣。

但實際上此時並未進行保溫，請盡快取出食物。

- ◇請務必戴上隔熱手套，確認蓋口未冒蒸氣後，緩慢開蓋。→P.131
- ◇使用完畢後，請按 [Cancel] 鍵，斷開插頭與連接器，待機器冷卻後再清潔。
- ◇若烹調後仍有異味，請進行除臭處理。
(清洗方法 →P.169)

<追加加熱（烹調不足時）>

- (1) 確認螢幕上的「Keep Warm」處於亮起或閃爍狀態。
- (2) 轉動旋鈕選擇追加加熱時間。（可設定時間依預設選單編號而異，詳見P.127「預設選單一覽」）
- (3) 按下 [START/SET] 鍵。（最多可追加加熱三次）

⚠ 注意

- 請務必戴上隔熱手套，以免徒手接觸蒸氣、內蓋、內鍋或烹調好的食物所散發的蒸氣造成燙傷。
- 請注意，長時間使用保溫功能可能導致部分食物風味下降。

烹調方法 (手動選單)

預設選單食譜可於 Tiger 官方網站查詢。

● 新加坡

<https://www.tiger-forest.com/c/IVyd>



● 香港

<https://www.tiger-forest.com/c/A6XT>



- ◇ 本產品搭載8種手動選單模式：Pressure、Quick、Water less、Slow、Warm、Bake、Ferment及Sauté。→P.128
- ◇ 可透過手動設定火力與時間進行烹調。
- ◇ 關於各種食材的大致烹調時間，詳見P.129。

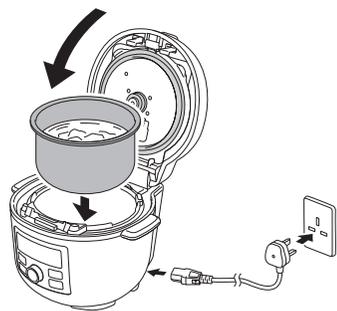
禁止烹調範例



- 使用塊狀咖喱或燉菜等濃稠食材進行壓力烹調。(請於壓力烹調完成並壓力釋放後再加入塊狀咖喱等食材，並使用「Warm」選單加熱。)
- 烹調果醬或其他易產生泡沫的食物。
- 壓力烹調會膨脹的食材。(如糊狀食品、義大利麵等)
- 水與食材超過 MAX Cook 線進行烹調。
- 水與豆類或義大利麵超過 MAX Beans 線進行烹調。(豆類與義大利麵易產生大量泡沫，請使用手動選單「Slow」模式。)
- 使用小蘇打等會大量起泡的食材進行烹調。
- 以塑膠袋或類似容器進行食材或調味料加熱(包煮)。
- 使用可能堵塞壓力調節孔的烘焙紙、鋁箔、保鮮膜等。
- 烹調容易堵塞機件的特別細小的穀物(如苜蓿籽)。
- 直接加熱罐頭或瓶裝食品
- 使用大量食用油
- 靠近易燃物進行烹調
- 油炸烹調。
- 使用壓力鍋進行油炸或烘烤時，請保持距離。

「Pressure」選單

- ◇ 「Pressure」選單可執行壓力烹調。(可設定時間為15分鐘~2小時)
- ◇ 請務必確認上述「禁止烹調範例」。



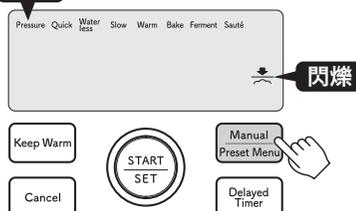
1 烹調前準備。

- ◇ 請依照P.132中「烹調前準備」章節的①~③流程，將食材放入內鍋，再將內鍋放入主體、蓋上上蓋並插入電源線。
- ◇ 各種食材的大致烹調時間→P.129

⚠ 注意

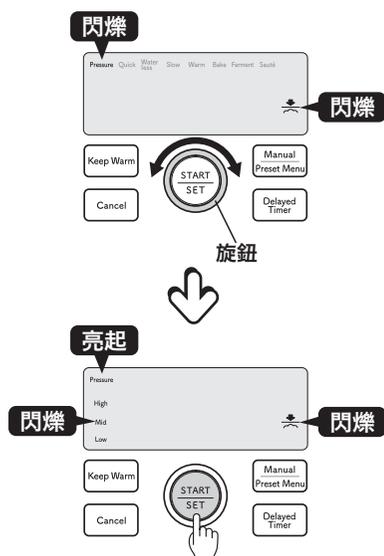
- 烹調時請勿在內鍋中加入超過 MAX Cook 線的水與食材。
- 請注意避免超量烹調，否則可能導致無法正常沸騰或內容物溢出。
- 烹調前請充分攪拌，避免調味料沉積於內鍋底部。
- 若使用高湯或湯底，請先放涼再進行烹調。直接使用熱湯可能導致烹調異常。
- 請勿使用金屬湯杓、湯匙、飯勺、鍋鏟、打蛋器、碗盤等硬物。
- 牛奶與豆漿容易溢出，請在加熱完成後再放入，並以「Warm」模式分段加熱(每次5分鐘)，加熱過程中需全程看住。→P.149

閃爍

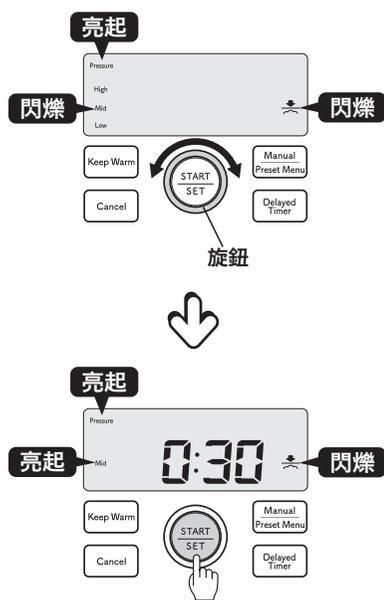


2 按 [Manual/Preset Menu] 鍵選擇「Manual Menu」(如左側螢幕所示)。

3 轉動旋鈕選擇「Pressure」，然後按 [START/SET] 鍵。

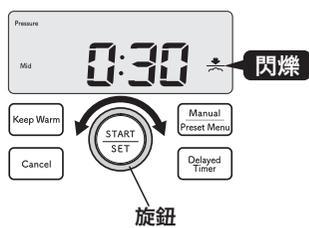


4 轉動旋鈕選擇火力設定，然後按下 [START/SET] 鍵。



- ◇ 可從「高」、「中」、「低」中選擇火力設定。
- ◇ 預設火力為「中」。

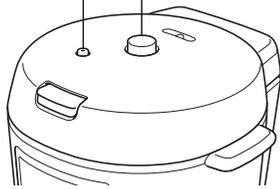
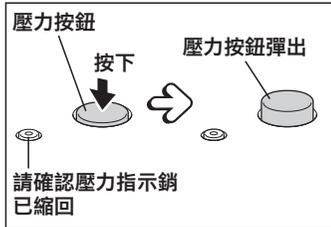
5 轉動旋鈕設定烹調時間。



- ◇ 設定範圍為15~50分鐘（以1分鐘為單位）以及50分鐘~2小時（以5分鐘為單位）。

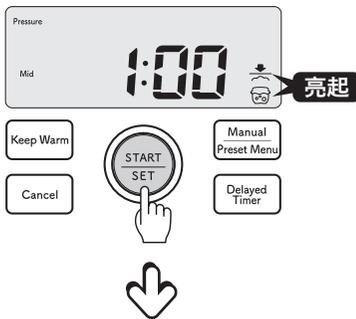
烹調方法（手動選單）

「Pressure」選單（續）



6 按下壓力按鈕使其彈出。 （壓力按鈕處於鎖定狀態）

◇請確認壓力指示銷已縮回。



7 按下[START/SET]鍵。

- ◇開始烹調。
- ◇當進行壓力烹調時，裝置加壓後壓力指示銷會彈出。
- ◇當鍋開始冒蒸氣時，會聽到沸騰聲與氣嘶聲。→P.131

⚠注意

- 上蓋未蓋時請勿按 [START/SET] 鍵。螢幕將顯示「U:02」，無法開始烹調。遇此情況時，請關上上蓋，確認「U:02」消失後，再按 [START/SET] 重新啟動烹調。
- 烹調中請勿碰觸壓力按鈕或壓力指示銷。若在烹調過程中改變壓力設定，內容物可能大量溢出，導致燙傷或受傷。
- 烹調時請勿將臉部或手靠近蒸氣排出口。噴出的蒸氣可能造成燙傷或其他傷害。
- 當螢幕顯示「Pressure」或壓力指示銷彈出時，請勿開蓋。
- 由於食材種類與分量不同，鍋內產生的壓力可能有所差異，壓力指示銷可能在烹調中未彈出或上下浮動。



關於壓力烹調(手動選單)時的顯示

<開始烹調時...>

「Pressure」與  亮起，螢幕開始倒計時。

*若在壓力按鈕解除鎖定的狀態下開始烹調， 將關閉。



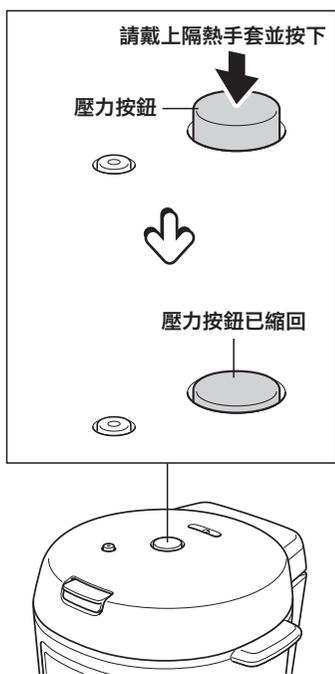


8 當烹調完成並發出三次嗶聲時，請確認壓力指示銷已縮回。

◇烹調結束後，裝置會自動切換為保溫模式。

⚠注意

- 烹調後請勿立即觸碰蒸氣排出口。可能導致燙傷或受傷。
- 壓力指示銷尚未縮回前，請勿觸碰壓力按鈕，因為烹調結束後鍋內可能仍有壓力殘留。



9 請按壓力按鈕使其縮回（壓力按鈕解除鎖定），打開上蓋並取出食物。

- ◇請務必戴上隔熱手套，確認蓋口未冒蒸氣後，緩慢開蓋。→P.131
- ◇使用完畢後，請按 [Cancel] 鍵，斷開插頭與連接器，待機器冷卻後再清潔。
- ◇若烹調後仍有異味，請進行除臭處理。
(清洗方法 →P.169)

<追加加熱（烹調不足時）>

- (1) 確認螢幕上的「Keep Warm」處於亮起狀態。
- (2) 關閉上蓋並按下壓力按鈕使其彈出。（壓力按鈕處於鎖定狀態）
- (3) 轉動旋鈕選擇追加加熱時間。
可設定為10~30分鐘，單位為1分鐘，時間包含5分鐘減壓過程。
- (4) 按下 [START/SET] 鍵。
- (5) 烹調完成後，請等待壓力指示銷縮回，解除壓力按鈕鎖定後再開蓋。（最多可追加加熱三次）

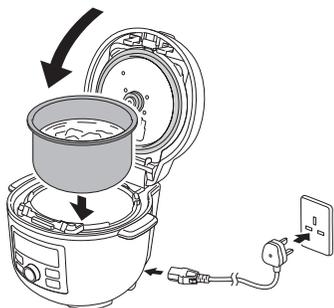
⚠注意

- 請務必戴上隔熱手套，以免徒手接觸蒸氣、內蓋、內鍋或烹調好的食物所散發的蒸氣造成燙傷。
- 開蓋時請小心操作。即使壓力指示銷縮回，鍋內可能仍有殘留壓力。
- 當鍋內仍有壓力時，請勿強行開蓋。即使仍有少量壓力殘留，高溫蒸氣與食材仍有可能噴出，造成燙傷或受傷。
- 若按下壓力按鈕時有卡頓感，則表示鍋內可能仍有殘留壓力，請勿強行開蓋。請靜置等待壓力釋放後，再按下壓力按鈕並緩慢開蓋，同時小心蒸氣。
- 請注意，長時間使用保溫功能可能導致部分食物風味下降。

烹調方法（手動選單）

「Quick」選單

- ◇「Quick」選單會在液體沸騰後高溫加熱一段時間，然後降低溫度進行燉煮。此模式可節省燉菜的時間與步驟。（可設定時間為3分鐘~2小時）
- ◇請務必在P.138上確認「禁止烹調範例」。

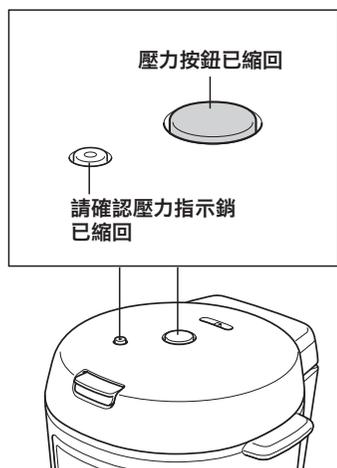


1 烹調前準備。

- ◇請依照P.132中「烹調前準備」章節的①~③流程，將食材放入內鍋，再將內鍋放入主體、蓋上上蓋並插入電源線。

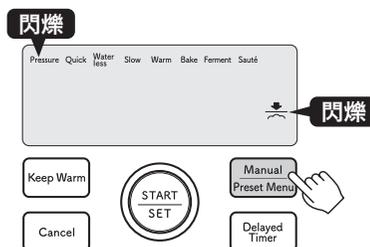
⚠ 注意

- 烹調時請勿在內鍋中加入超過 MAX Cook 線的水與食材。
- 請注意避免超量烹調，否則可能導致無法正常沸騰或內容物溢出。
- 烹調前請充分攪拌，避免調味料沉積於內鍋底部。
- 若使用高湯或湯底，請先放涼再進行烹調。直接使用熱湯可能導致烹調異常。
- 請勿使用金屬湯杓、湯匙、飯勺、鍋鏟、打蛋器、碗盤等硬物。
- 牛奶與豆漿容易溢出，請在加熱完成後再放入，並額外加熱3至5分鐘，加熱過程中需全程看住。

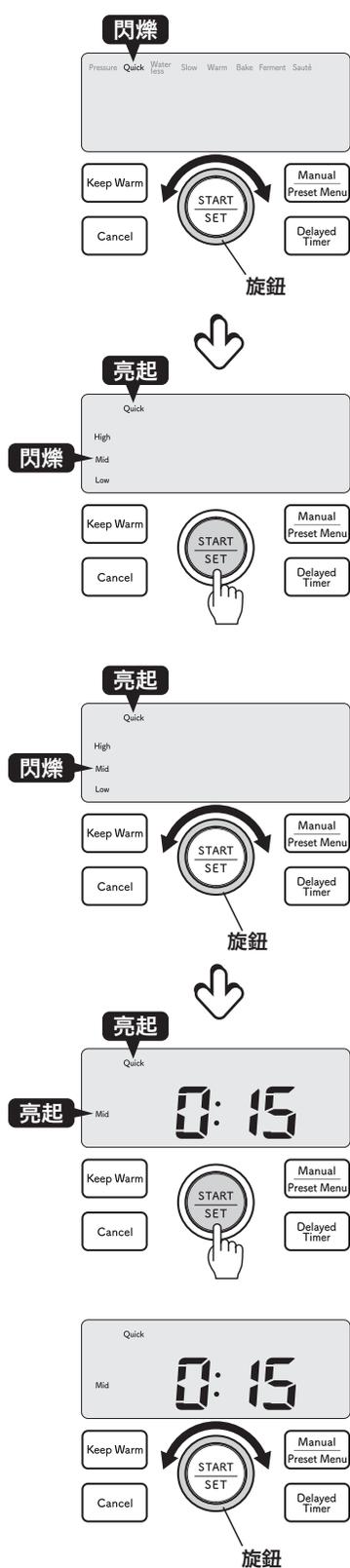


2 確認壓力按鈕處於解除狀態。 （壓力按鈕已縮回）

- ◇請確認壓力指示銷已縮回。



3 按 [Manual/Preset Menu] 鍵選擇 「Manual Menu」（如左側螢幕所示）。



4 轉動旋鈕選擇「Quick」，然後按 [START/SET] 鍵。

5 轉動旋鈕選擇火力設定，然後按下 [START/SET] 鍵。

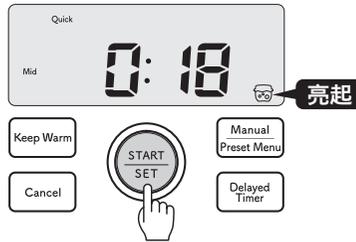
- ◇ 可從「高」、「中」、「低」中選擇火力設定。
- ◇ 預設火力為「中」。

6 轉動旋鈕設定烹調時間。

- ◇ 設定範圍為3~30分鐘（以1分鐘為單位）以及30分鐘~2小時（以5分鐘為單位）。

烹調方法（手動選單）

「Quick」選單（續）



7 按下[START/SET]鍵。

◇開始烹調。

⚠ 注意

- 若在選擇無壓力選單，並且壓力按鈕仍處於彈出（鎖定）狀態時按下 [START/SET]，則會顯示「U:01」，無法開始烹調。此時請按壓力按鈕解除鎖定。烹調將立即開始。
- 上蓋未蓋時請勿按 [START/SET] 鍵。螢幕將顯示「U:02」，無法開始烹調。遇此情況時，請關上上蓋，確認「U:02」消失後，再按 [START/SET] 重新啟動烹調。
- 烹調時請勿將臉部或手靠近蒸氣排出口。噴出的蒸氣可能造成燙傷或其他傷害。



8 當烹調完成並發出三次嗶聲時，請打開上蓋並取出食物。

- ◇烹調結束後，裝置會自動切換為保溫模式。保溫功能將持續運行，螢幕顯示保溫經過時間（以1小時為單位，最多12小時）。超過12小時後，螢幕會閃爍「12」。
- ◇請務必戴上隔熱手套，確認蓋口未冒蒸氣後，緩慢開蓋。→P.131
- ◇使用完畢後，請按 [Cancel] 鍵，斷開插頭與連接器，待機器冷卻後再清潔。
- ◇若烹調後仍有異味，請進行除臭處理。
(清洗方法 →P.169)

<追加加熱（烹調不足時）>

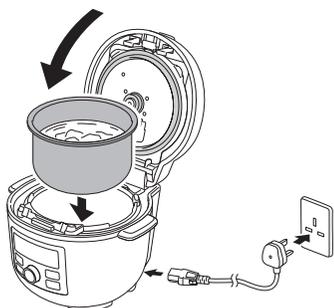
- (1) 確認螢幕上的「Keep Warm」處於亮起狀態。
- (2) 轉動旋鈕選擇追加加熱時間。
(設定範圍為1~30分鐘（以1分鐘為單位）。)
- (3) 按下 [START/SET] 鍵。（最多可追加加熱三次）

⚠ 注意

- 請務必戴上隔熱手套，以免徒手接觸蒸氣、內蓋、內鍋或烹調好的食物所散發的蒸氣造成燙傷。
- 請注意，長時間使用保溫功能可能導致部分食物風味下降。

「Water less」選單

- ◇「Water less」選單利用食材本身釋放的水分將食物煮熟，同時抑制蒸氣產生。建議使用水分含量高的蔬菜，如番茄、洋蔥、芹菜與茄子進行烹調。（可設定時間為30分鐘~3小時）
- ◇請務必在P.138上確認「禁止烹調範例」。

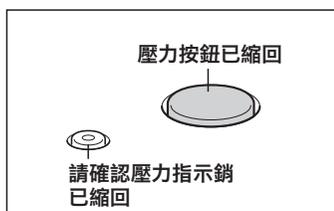


1 烹調前準備。

- ◇請依照P.132中「烹調前準備」章節的 ①~③ 流程，將食材放入內鍋，再將內鍋放入主體、蓋上上蓋並插入電源線。

⚠ 注意

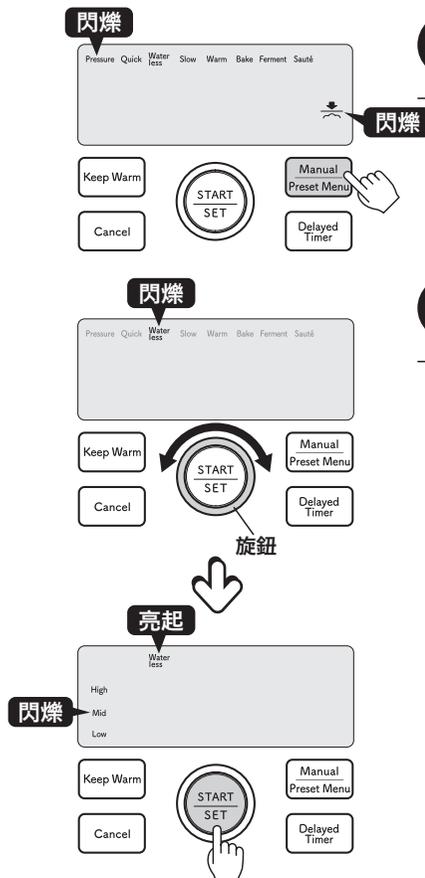
- 請注意避免超量烹調，否則可能導致無法正常沸騰或內容物溢出。
- 請勿使用金屬湯杓、湯匙、飯勺、鍋鏟、打蛋器、碗盤等硬物。



2 確認壓力按鈕處於解除狀態。 (壓力按鈕已縮回) → P.142

- ◇請確認壓力指示銷已縮回。

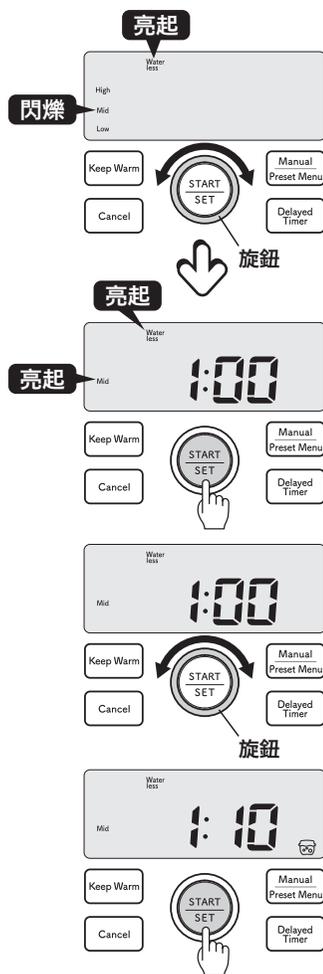
3 按 [Manual/Preset Menu] 鍵選擇「Manual Menu」(如左側螢幕所示)。



4 轉動旋鈕選擇「Water less」，然後按 [START/SET] 鍵。

烹調方法（手動選單）

「Water less」選單（續）



5 轉動旋鈕選擇火力設定，然後按下 [START/SET] 鍵。

- ◇可從「高」、「中」、「低」中選擇火力設定。
- ◇預設火力為「中」。

6 轉動旋鈕設定烹調時間。

- ◇設定範圍為30分鐘~3小時（以5分鐘為單位）。

7 按下 [START/SET] 鍵。→P.144

- ◇開始烹調。

⚠ 注意

- 若在選擇無壓力選單，並且壓力按鈕仍處於彈出（鎖定）狀態時按下 [START/SET]，則會顯示「U:01」，無法開始烹調。此時請按壓力按鈕解除鎖定。烹調將立即開始。
- 上蓋未蓋時請勿按 [START/SET] 鍵。螢幕將顯示「U:02」，無法開始烹調。遇此情況時，請關上上蓋，確認「U:02」消失後，再按 [START/SET] 重新啟動烹調。
- 烹調時請勿將臉部或手靠近蒸氣排出口。噴出的蒸氣可能造成燙傷或其他傷害。

8 當烹調完成並發出三次嗶聲時，請打開上蓋並取出食物。→P.144

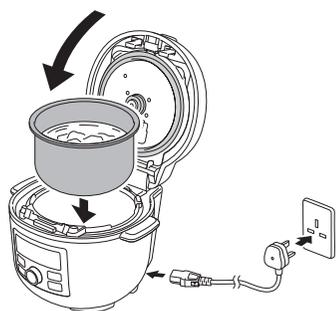
- ◇關於操作說明、程序以及烹調後的注意事項，請參見P.144。

<追加加熱（烹調不足時）>

- (1) 確認螢幕上的「Keep Warm」處於亮起狀態。
- (2) 轉動旋鈕選擇追加加熱時間。
(設定範圍為5分鐘~1小時（以5分鐘為單位）。)
- (3) 按下 [START/SET] 鍵。（最多可追加加熱三次）

「Slow」選單

- ◇ 「Slow」選單可長時間以低於沸點的低溫慢煮食材，使肉類與蔬菜軟爛入味。此模式可防止食材碎裂與湯汁過度蒸發。特別適合烹煮產生大量泡沫的豆類。（可設定時間為30分鐘~6小時）
- ◇ 請務必在P.138上確認「禁止烹調範例」。

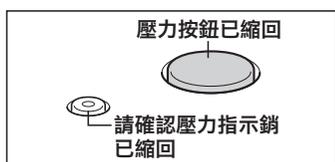


1 烹調前準備。

- ◇ 請依照P.132中「烹調前準備」章節的①~③流程，將食材放入內鍋，再將內鍋放入主體、蓋上上蓋並插入電源線。
- ◇ 各種食材的大致烹調時間→P.129

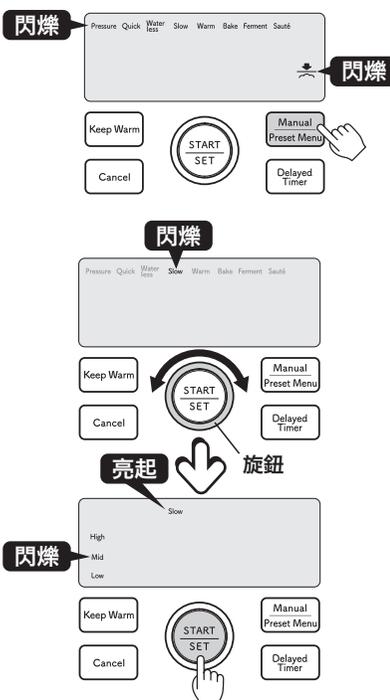
⚠ 注意

- 請注意避免超量烹調，否則可能導致無法正常沸騰或內容物溢出。
- 烹調前請充分攪拌，避免調味料沉積於內鍋底部。
- 若使用高湯或湯底，請先放涼再進行烹調。直接使用熱湯可能導致烹調異常。
- 請勿使用金屬湯杓、湯匙、飯勺、鍋鏟、打蛋器、碗盤等硬物。
- 豆類會產生大量泡沫，因此請務必使用手動選單「Slow」模式進行烹煮。



2 確認壓力按鈕處於解除狀態。 (壓力按鈕已縮回) → P.142

- ◇ 請確認壓力指示銷已縮回。



3 按 [Manual/Preset Menu] 鍵選擇「Manual Menu」(如左側螢幕所示)。

4 轉動旋鈕選擇「Slow」，然後按 [START/SET] 鍵。

烹調方法（手動選單）

「Slow」選單（續）



5 轉動旋鈕選擇火力設定，然後按下 [START/SET] 鍵。

- ◇可從「高」、「中」、「低」中選擇火力設定。
- ◇預設火力為「中」。

6 轉動旋鈕設定烹調時間。

- ◇設定範圍為30分鐘~6小時（以10分鐘為單位）。

7 按下 [START/SET] 鍵。→P.144

- ◇開始烹調。

⚠ 注意

- 若在選擇無壓力選單，並且壓力按鈕仍處於彈出（鎖定）狀態時按下 [START/SET]，則會顯示「U:01」，無法開始烹調。此時請按壓力按鈕解除鎖定。烹調將立即開始。
- 上蓋未蓋時請勿按 [START/SET] 鍵。螢幕將顯示「U:02」，無法開始烹調。遇此情況時，請關上上蓋，確認「U:02」消失後，再按 [START/SET] 重新啟動烹調。
- 烹調時請勿將臉部或手靠近蒸氣排出口。噴出的蒸氣可能造成燙傷或其他傷害。

8 當烹調完成並發出三次嗶聲時，請打開上蓋並取出食物。→P.144

- ◇關於操作說明、程序以及烹調後的注意事項，請參見P.144。

<追加加熱（烹調不足時）>

- (1) 確認螢幕上的「Keep Warm」處於亮起狀態。
- (2) 轉動旋鈕選擇追加加熱時間。
(設定範圍為10分鐘~1小時（以10分鐘為單位）。)
- (3) 按下 [START/SET] 鍵。（最多可追加加熱三次）

「Warm」選單

◇當您希望加熱已烹調完成的食物，或於咖哩等菜餚加入咖哩塊後加熱時，請選擇「Warm」選單。
(可設定時間：1至30分鐘)

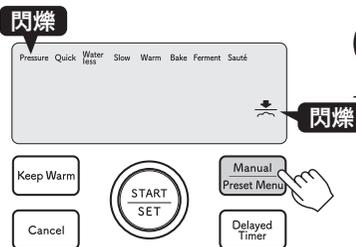
1 烹調前準備。

◇確認放有待加熱食物的內鍋已正確放入主體中，蓋上上蓋並接上電源。→P.132

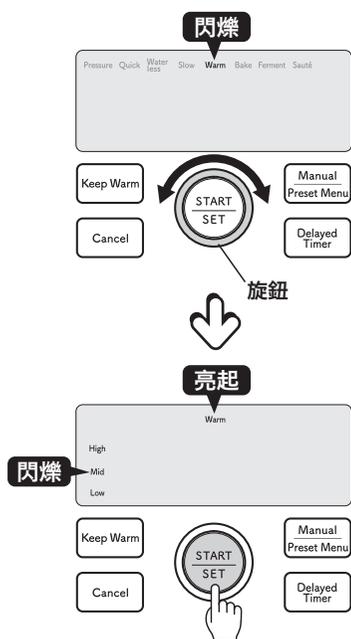


2 確認壓力按鈕處於解除狀態。 (壓力按鈕已縮回) →P.142

◇請確認壓力指示銷已縮回。



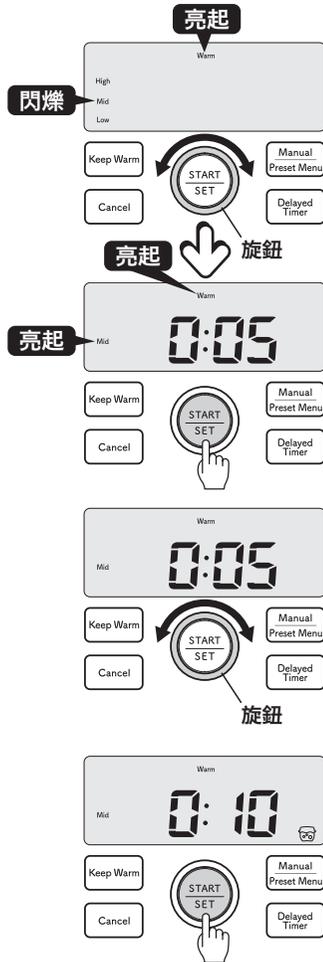
3 按 [Manual/Preset Menu] 鍵選擇 「Manual Menu」 (如左側螢幕所示)。



4 轉動旋鈕選擇「Warm」，然後按 [START/SET] 鍵。

烹調方法（手動選單）

「Warm」選單（續）



5 轉動旋鈕選擇火力設定，然後按下 [START/SET] 鍵。

- ◇可從「高」、「中」、「低」中選擇火力設定。
- ◇預設火力為「中」。

6 轉動旋鈕設定烹調時間。

- ◇設定範圍為1~30分鐘（以1分鐘為單位）。

7 按下 [START/SET] 鍵。→P.144

- ◇開始烹調。

⚠ 注意

- 若在選擇無壓力選單，並且壓力按鈕仍處於彈出（鎖定）狀態時按下 [START/SET]，則會顯示「U:01」，無法開始烹調。此時請按壓力按鈕解除鎖定。烹調將立即開始。
- 上蓋未蓋時請勿按 [START/SET] 鍵。螢幕將顯示「U:02」，無法開始烹調。遇此情況時，請關上上蓋，確認「U:02」消失後，再按 [START/SET] 重新啟動烹調。
- 烹調時請勿將臉部或手靠近蒸氣排出口。噴出的蒸氣可能造成燙傷或其他傷害。

8 當烹調完成並發出三次嗶聲時，請打開上蓋並取出食物。→P.144

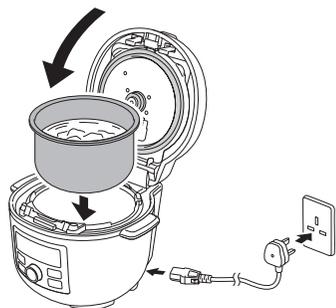
- ◇關於操作說明、程序以及烹調後的注意事項，請參見P.144。

<追加加熱（烹調不足時）>

- (1) 確認螢幕上的「Keep Warm」處於亮起狀態。
- (2) 轉動旋鈕選擇追加加熱時間。
(設定範圍為1~15分鐘（以1分鐘為單位）。)
- (3) 按下 [START/SET] 鍵。（最多可追加加熱三次）

「Bake」選單

◇當您希望烘烤麵包、蛋糕或製作歐姆蛋等菜餚時，請選擇「Bake」選單。（可設定時間為5分鐘～1小時20分鐘）

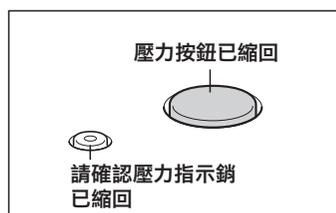


1 烹調前準備。

◇烘烤蛋糕時，請將內鍋從約5公分高處往布上輕敲三次，以排除麵糊中的氣泡。

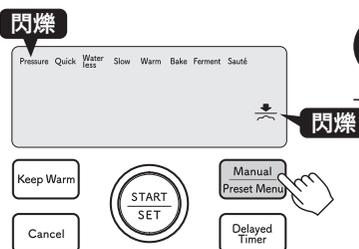
⚠ 注意

- 請參閱 Tiger 官方網站上的食譜，並注意勿加入過量食材。若食材過多，可能導致溢出或不熟。



2 確認壓力按鈕處於解除狀態。 (壓力按鈕已縮回) → P.142

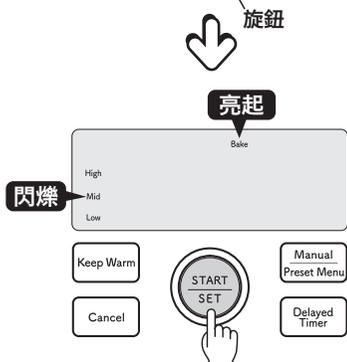
◇請確認壓力指示銷已縮回。



3 按 [Manual/Preset Menu] 鍵選擇 「Manual Menu」 (如左側螢幕所示)。



4 轉動旋鈕選擇「Bake」，然後按 [START/SET] 鍵。



烹調方法（手動選單）

「Bake」選單（續）



5 轉動旋鈕選擇火力設定，然後按下 [START/SET] 鍵。

- ◇可從「高」、「中」、「低」中選擇火力設定。
- ◇預設火力為「中」。

6 轉動旋鈕設定烹調時間。

- ◇設定範圍為5分鐘~1小時20分鐘(以5分鐘為單位)。

7 按下 [START/SET] 鍵。→P.144

- ◇開始烹調。

⚠ 注意

- 若在選擇無壓力選單，並且壓力按鈕仍處於彈出（鎖定）狀態時按下 [START/SET]，則會顯示「U:01」，無法開始烹調。此時請按壓力按鈕解除鎖定。烹調將立即開始。
- 上蓋未蓋時請勿按 [START/SET] 鍵。螢幕將顯示「U:02」，無法開始烹調。遇此情況時，請關上上蓋，確認「U:02」消失後，再按 [START/SET] 重新啟動烹調。
- 烹調時請勿將臉部或手靠近蒸氣排出口。蒸氣排出口將會很燙。觸碰可能導致燙傷或受傷。
- 烹調中請勿打開上蓋。麵包或蛋糕可能無法正常烘焙完成。

8 當烹調完成並發出三次嗶聲時，請打開上蓋並取出食物。→P.144

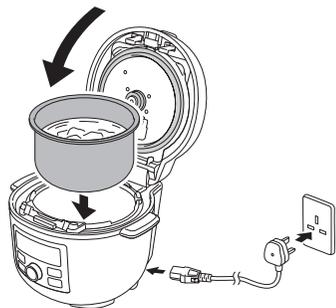
- ◇關於操作說明、程序以及烹調後的注意事項，請參見P.144。

<追加加熱（烹調不足時）>

- (1) 確認螢幕上的「Keep Warm」處於閃爍狀態。
- (2) 轉動旋鈕選擇追加加熱時間。
(設定範圍為1~15分鐘（以1分鐘為單位）。)
- (3) 按下 [START/SET] 鍵。（最多可追加加熱三次）

「Ferment」選單

- ◇當您希望進行麵糰發酵、優格發酵或製作甘酒時，請選擇「Ferment」選單。
 (可設定時間為5分鐘~6小時)

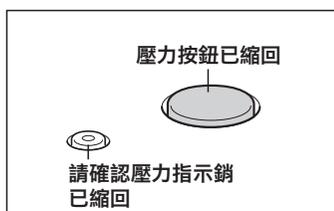


1 烹調前準備。

- ◇請依照P.132中「烹調前準備」章節的 ❶~❸ 流程，將食材放入內鍋，再將內鍋放入主體、蓋上上蓋並插入電源線。

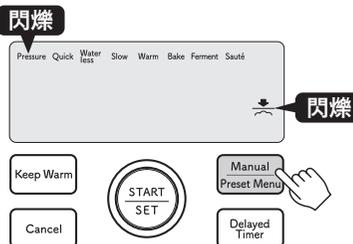
⚠注意

- 請注意，若食材超過最大容量，可能無法正常製作。
- 請勿使用金屬湯杓、湯匙、飯勺、鍋鏟、打蛋器、碗盤等硬物。
- 麵包麵糰發酵時，請注意勿加入過多食材。若食材過量，麵糰可能黏住內蓋或溢出。



2 確認壓力按鈕處於解除狀態。 (壓力按鈕已縮回) → P.142

- ◇請確認壓力指示銷已縮回。



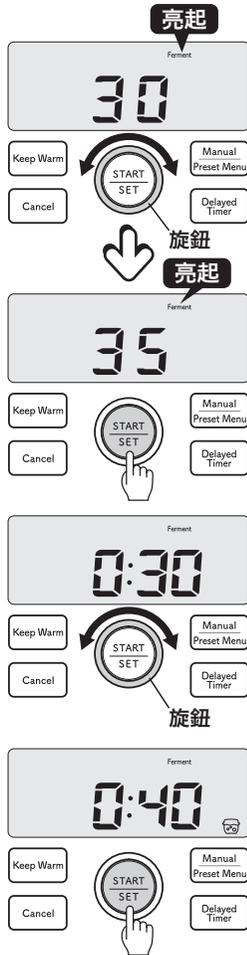
3 按 [Manual/Preset Menu] 鍵選擇 「Manual Menu」(如左側螢幕所示)。



4 轉動旋鈕選擇「Ferment」，然後按 [START/SET] 鍵。

烹調方法（手動選單）

「Ferment」選單（續）



5 轉動旋鈕設定發酵溫度，然後按 [START/SET] 鍵。

- ◇溫度設定範圍為30°C~60°C（以5°C為單位）。
- ◇設定溫度為近似值，實際溫度可能依據食材與使用環境略有變化。

<溫度設定範例>

麵團：30°C至35°C
優格：40°C至45°C
甘酒：60°C

6 轉動旋鈕設定烹調時間。

- ◇設定範圍為5分鐘~6小時（以5分鐘為單位）。

7 按下 [START/SET] 鍵。→P.144

- ◇開始烹調。

⚠ 注意

- 若在選擇無壓力選單，並且壓力按鈕仍處於彈出（鎖定）狀態時按下 [START/SET]，則會顯示「U:01」，無法開始烹調。此時請按壓力按鈕解除鎖定。烹調將立即開始。
- 上蓋未蓋時請勿按 [START/SET] 鍵。螢幕將顯示「U:02」，無法開始烹調。遇此情況時，請關上上蓋，確認「U:02」消失後，再按 [START/SET] 重新啟動烹調。
- 烹調時請勿將臉部或手靠近蒸氣排出口。蒸氣排出口將會很燙。觸碰可能導致燙傷或受傷。

8 當烹調完成並發出三次嗶聲時，請打開上蓋並取出食物。→P.144

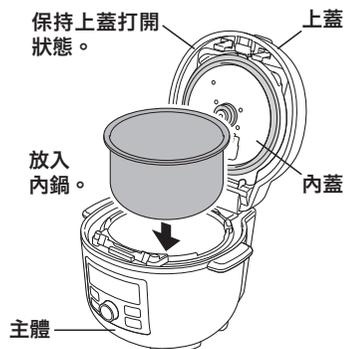
- ◇關於操作說明、程序以及烹調後的注意事項，請參見P.144。

<追加加熱（烹調不足時）>

- (1) 確認螢幕上的「Keep Warm」處於閃爍狀態。
- (2) 轉動旋鈕選擇追加加熱時間。
(設定範圍為5分鐘~1小時（以5分鐘為單位）。)
- (3) 按下 [START/SET] 鍵。（最多可追加加熱三次）

「Sauté」選單

◇當您需要炒香食材時，請選擇「Sauté」選單。（可設定時間：1至30分鐘）

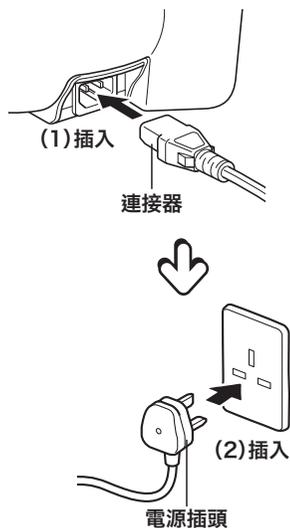


1 將內鍋放入主體中。（保持上蓋打開狀態）

- ◇請先擦乾內鍋外側水滴後再放入主體。若未擦乾，可能導致烹調失敗。
- ◇請正確安裝內鍋，避免傾斜。

⚠注意

- 請務必清除加熱板、中央感應器、上框、上蓋鉤鈕周圍及內蓋上的食物、米粒或異物。若未清除，可能導致湯汁溢出或上蓋無法關閉，進而影響正常烹調。

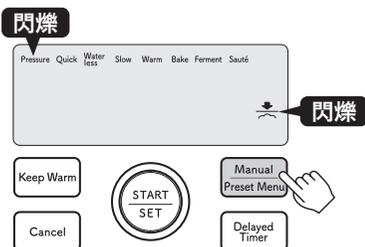


2 插入電源線。

- ◇請先將連接器插入機體插孔，再將插頭插入插座。
- ◇若顯示處於「Keep Warm」模式，請按下 [Cancel] 鍵關閉。

<通知音>

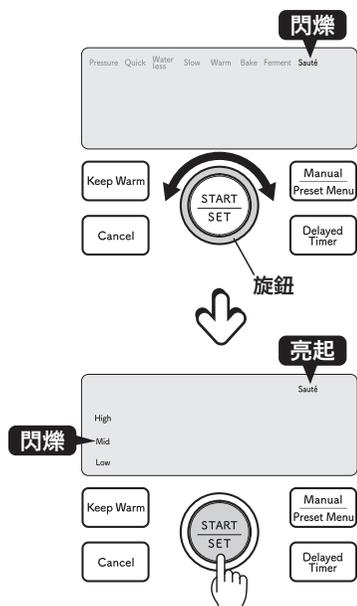
- 音量可依需求進行調整。→P.175



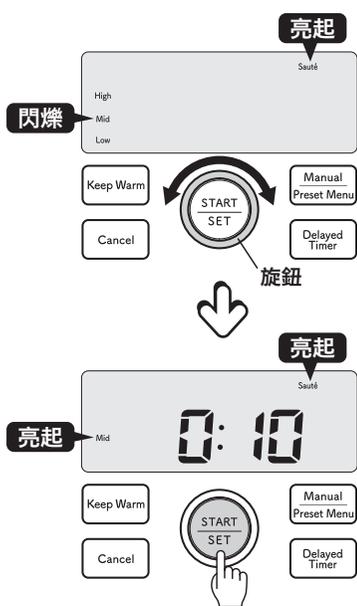
3 按 [Manual/Preset Menu] 鍵選擇「Manual Menu」（如左側螢幕所示）。

烹調方法（手動選單）

「Sauté」選單（續）

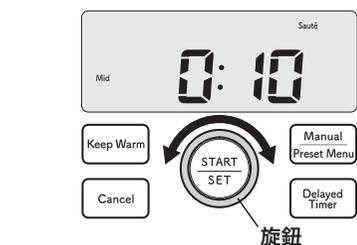


- 4** 轉動旋鈕選擇「Sauté」，然後按【START/SET】鍵。



- 5** 轉動旋鈕選擇火力設定，然後按下【START/SET】鍵。

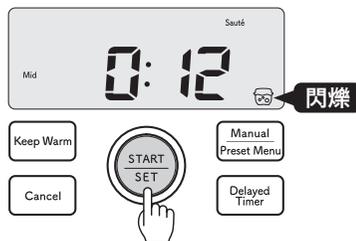
- ◇可從「高」、「中」、「低」中選擇火力設定。
- ◇預設火力為「中」。



- 6** 轉動旋鈕設定烹調時間。

- ◇設定範圍為1～30分鐘(以1分鐘為單位)。

「Sauté」選單（續）



7 按下[START/SET]鍵開始預熱。

- ◇ 開始預熱。
- ◇ 預熱期間， 會閃爍顯示。

⚠ 注意

- 上蓋關閉時請勿按 [START/SET] 鍵。螢幕將顯示「U:02」，無法開始烹調。遇此情況時，請打開上蓋，確認「U:02」消失後，再按 [START/SET] 重新啟動烹調。

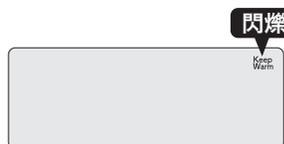
8 當裝置發出兩次嗶聲時，代表預熱完成。將食材放入內鍋進行炒煮。（在上蓋打開狀態下烹調）



- ◇ 當預熱完成時，裝置會發出兩次嗶聲， 將從閃爍變為常亮。
- ◇ 「Sauté」選單烹調時須保持上蓋打開。

⚠ 注意

- 烹調過程中請勿離開現場。
- 請注意勿加入過多食材。若食材過多，可能無法炒勻，導致食物無法熟透。
- 若食材過少，則可能存在油濺傷的危險。
- 請勿使用金屬湯杓、湯匙、飯勺、鍋鏟、打蛋器、碗盤等硬物。
- 烹調中請勿關閉上蓋。若在煎炒過程中蓋上上蓋，裝置會停止烹調，並顯示「U:02」。遇此情況時，請打開上蓋，確認「U:02」消失後，再按 [START/SET] 重新啟動烹調。



9 當烹調完成並發出三次嗶聲時，請取出食物。 → P.144

- ◇ 關於操作說明、程序以及烹調後的注意事項，請參見P.144。

<追加加熱（烹調不足時）>

- (1) 確認螢幕上的「Keep Warm」處於閃爍狀態。
- (2) 轉動旋鈕選擇追加加熱時間。
(設定範圍為1~10分鐘（以1分鐘為單位）。)
- (3) 按下 [START/SET] 鍵。（最多可追加加熱三次）

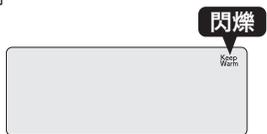
食物保溫

關於具保溫功能的預設選單

- ◇每個預設選單的保溫設定各不相同。關於有/無保溫功能的預設選單，請參見「預設選單一覽」P.127。
- ◇若選擇具有保溫功能的預設選單，烹調結束後裝置會自動切換至保溫狀態（顯示「Keep Warm」）。由於食物種類的不同，部分食物在保溫狀態下可能影響風味、食材顏色或變得過於軟爛，建議盡快食用，避免長時間保溫。

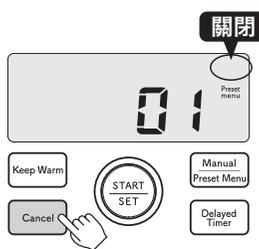


- ◇保溫期間，螢幕顯示保溫經過時間（以1小時為單位，最多12小時）。超過12小時後，螢幕會閃爍「12」。
- ◇對於不支援保溫功能的預設選單（預設選單編號為11到13以及19到21），以及不建議使用保溫功能的預設選單（預設選單編號為14到18），烹調結束後螢幕上會閃爍顯示「Keep Warm」。烹調結束後，請按下 [Cancel] 並立即取出食物。若不盡快取出，可能導致異味、黏膩或焦糊。



關閉保溫功能

按下 [Cancel] 鍵。
（顯示螢幕上的「Keep Warm」將會熄滅）



關於手動選單的保溫功能

- ◇對於支援保溫功能的手動選單，烹調結束後會自動切換為保溫狀態（顯示「Keep Warm」）。由於食物種類的不同，部分食物在保溫狀態下可能影響風味、食材顏色或變得過於軟爛，建議盡快食用，避免長時間保溫。

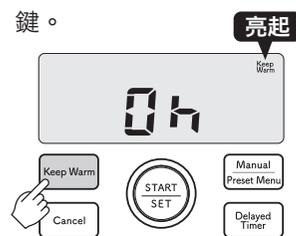


- ◇保溫期間，螢幕顯示保溫經過時間（以1小時為單位，最多12小時）。超過12小時後，螢幕會閃爍「12」。
- ◇「Bake」、「Ferment」、「Sauté」等手動選單不具備保溫功能，此時螢幕會於烹調結束時閃爍顯示「Keep Warm」。請盡快取用食物。若長時間放置，優格與甘酒會過度發酵，麵包與蛋糕也可能變得濕黏。



重新啟用保溫功能

按下 [Keep Warm] 鍵。
（顯示螢幕上會顯示「Keep Warm」）
烹調完成的食物溫度會維持在約70°C至80°C。

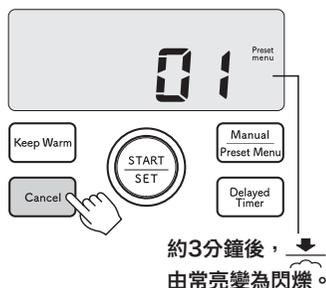


△ 注意

- 請勿於電源插頭拔除時使用保溫功能。烹調結束後，若內鍋中仍有食物，請勿關閉保溫功能。可能導致異味、變色、食物變質、內鍋腐蝕等問題。
- 當烹調結束或保溫功能啟用中打開上蓋時，會有冷凝水殘留於上框或流至機體外側，請務必擦拭乾淨。每次使用後，請清潔水珠存留部位。→P.165, 168
- 請確實清除附著於內鍋邊緣與密封圈上的食物、米粒或其他異物。若不清潔，可能造成食物乾硬、變色、產生異味或黏膩。
- 在嚴酷氣候（寒冷或高溫環境）條件下，請盡快食用做好的食物。

壓力烹調過程中緊急開蓋方法

◇如需於壓力烹調過程中緊急開蓋，請依下列步驟確認壓力已解除後再行開蓋。



- 1** 按下 [Cancel] 鍵停止烹調。等待約3分鐘，直到螢幕上的 從常亮變為閃爍。若壓力指示銷尚未縮回，請等到壓力指示銷縮回為止。

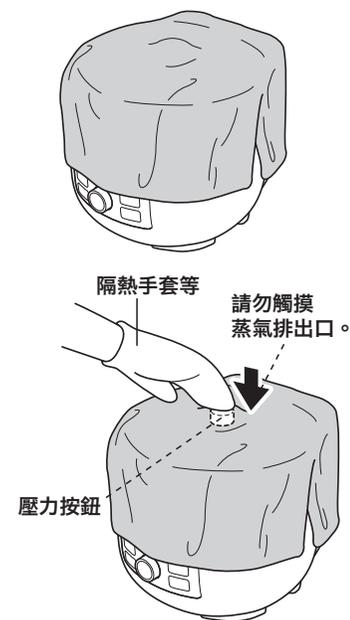
◇ 即使在取消烹調後仍會持續常亮約3分鐘。請務必確認 已轉為閃爍狀態。



- 2** 用擰乾的濕毛巾包覆住上蓋。

⚠ 注意

- 務必使用充分濕潤並擰乾的厚毛巾包覆上蓋，因為高溫液體與蒸氣可能會噴出。
- 請完整包覆整個上蓋。
- 食物可能會附著在毛巾上。



- 3** 戴上隔熱手套，透過毛巾按下壓力按鈕。

◇請用隔熱手套的指尖部位按壓位於上蓋中央的壓力按鈕。

⚠ 注意

- 請勿在烹調過程中或烹調剛結束時立即釋放壓力。
- 因液體與蒸氣非常燙，請務必特別注意安全。
- 請確保周圍無人靠近。
- 請務必使用隔熱手套等工具操作，避免高溫液體與蒸氣噴出造成燙傷。
- 請勿觸碰蒸氣排出口，因為高溫蒸氣與液體可能直接從蒸氣排出口噴出。



- 4** 待蒸氣完全停止後，移除毛巾並打開上蓋。

⚠ 注意

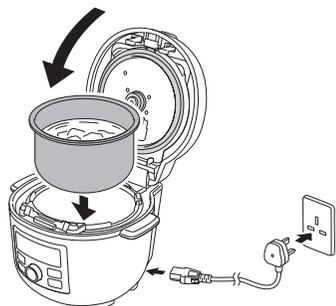
- 打開上蓋時，請務必戴上隔熱手套，以免徒手接觸蒸氣、內蓋或烹調好的食物所散發的蒸氣造成燙傷。

預約烹調 (預設選單)

- ◇部分預設選單支援預約烹調功能，可設定完成時間。
有關支援預約功能的預設選單，請參見預設選單一覽表P.127。

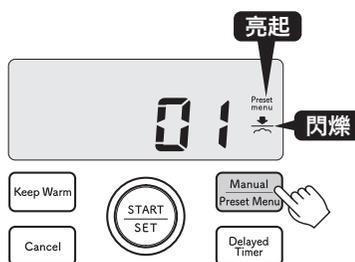
△注意

- 若長時間使用預約功能進行烹調，食材可能變色或煮得過爛。



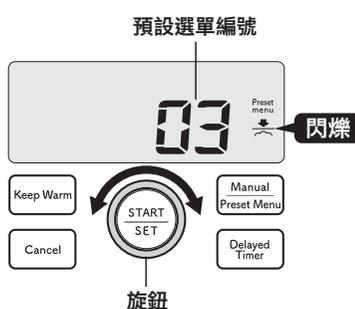
1 烹調前準備。

- ◇請依照P.132中「烹調前準備」章節的①~③流程，將食材放入內鍋，再將內鍋放入主體、蓋上上蓋並插入電源線。
- ◇詳細食材與食譜請參見 Tiger 官方網站。



2 按下 [Manual/Preset Menu] 選擇「Preset Menu」。

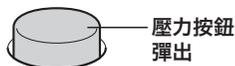
- ◇每按一次 [Manual/Preset Menu]，顯示螢幕會在手動與預設選單間切換。



3 轉動旋鈕，選擇要預約烹調的預設選單編號。

- ◇可用預約的預設選單編號請見P.127的預設選單一覽或參閱 Tiger 官方網站。
- ◇若使用壓力烹調，螢幕上會閃爍 。（若使用普通烹調，則不顯示 ）

<若使用壓力烹調>



壓力按鈕
彈出

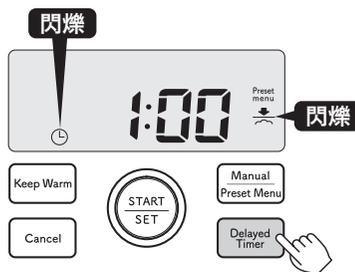
<若使用普通烹調>



壓力按鈕
已縮回

4 確認選定的預設選單是否為壓力烹調，並相應地對壓力按鈕進行鎖定或解除鎖定。

- ◇關於壓力，請參見P.127的預設選單一覽表或參閱 Tiger 官方網站。
- ◇請確認壓力指示銷已縮回。
- ◇若使用壓力烹調：按下壓力按鈕使其彈出。（壓力按鈕處於鎖定狀態）→P.134
- ◇若使用普通烹調：請按壓力按鈕使其縮回。（壓力按鈕處於解除鎖定狀態）→P.136

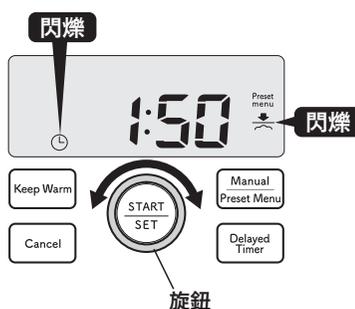


5 按下[Delayed Timer]鍵。

- ◇ 螢幕上會閃爍顯示 。

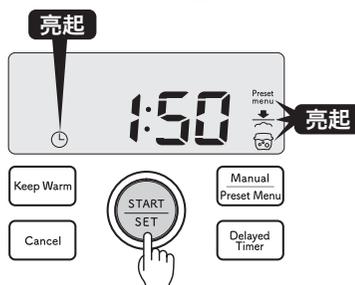
<本機所發出的聲音>

- 按下 [Delayed Timer] 鍵後，若30秒內無任何操作，裝置會發出兩次嗶聲，但預約功能仍可繼續設定。



6 轉動旋鈕設定完成烹調的時間。

- ◇ 設定範圍為從各預設選單基本烹調時間至12小時的範圍內（以10分鐘為單位）。
- ◇ 當預約設定完成後，螢幕上會閃爍顯示 。
- ◇ 設定烹調完成所需的時間。
例如：若要設定六小時後完成烹調，請設定為「6:00」。



7 按下[START/SET]鍵。

- ◇ 螢幕上  從閃爍變為常亮。
- ◇ 若使用壓力烹調， 會從閃爍變為常亮。
- ◇ 預約烹調的執行方式，會根據P.127的「預設選單一覽表」中預約欄的符號而異。
Timer A：為防止食材腐敗，設定預約後立即開始加熱。本機會先行保溫，並在完成前10分鐘再次加熱。
Timer B：依預定完成時間開始加熱。
- ◇ 如需更改設定或重新設定預約，請按下 [Cancel] 鍵，並重複操作流程。

⚠ 注意

- 若在選擇無壓力預設選單，並且壓力按鈕仍處於彈出（鎖定）狀態時按下 [START/SET]，則會顯示「U:01」，無法開始烹調。此時請按壓力按鈕解除鎖定。烹調將立即開始。
- 上蓋未蓋時請勿按 [START/SET] 鍵。螢幕將顯示「U:02」，無法開始烹調。遇此情況時，請關上上蓋，確認「U:02」消失後，再按 [START/SET] 重新啟動烹調。



8 當烹調完成並發出三次嗶聲時，請打開上蓋並取出食物。→P.135, 137

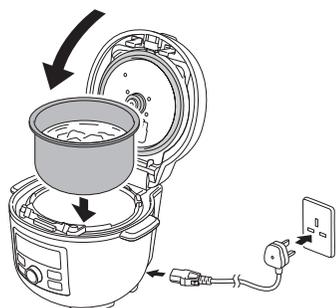
- ◇ 烹調結束後，裝置會自動切換為保溫模式。
- ◇ 若為壓力烹調，請先確認壓力指示銷已縮回，然後按下壓力按鈕使其縮回（壓力按鈕處於解除鎖定狀態），再打開上蓋並取出食物。
→P.135
- ◇ 烹調完成後的操作方式、程序、注意事項以及追加加熱的相關流程，請參見P.135與137。

預約烹調 (手動選單)

◇在「手動選單」中的「Pressure」、「Quick」、「Water less」、「Slow」四種模式支援設定烹調完成時間。

△注意

- 若長時間使用預約功能進行烹調，食材可能變色或煮得過爛。



1 烹調前準備。

◇請依照P.132中「烹調前準備」章節的①~③流程，將食材放入內鍋，再將內鍋放入主體、蓋上上蓋並插入電源線。

2 按 [Manual/Preset Menu] 鍵選擇「Manual Menu」(如左側螢幕所示)。

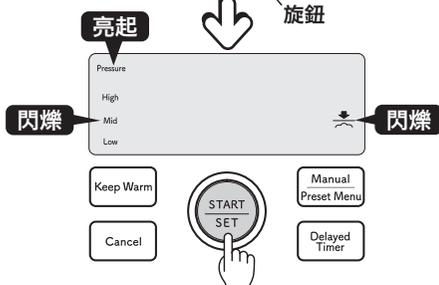
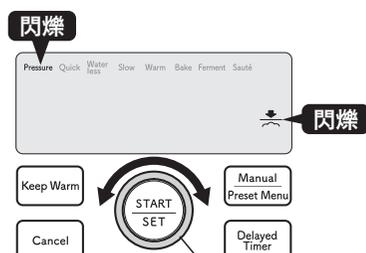
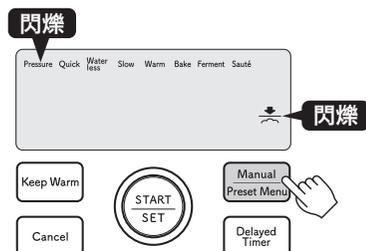
◇每按一次 [Manual/Preset Menu]，顯示螢幕會在手動與預設選單間切換。

3 轉動旋鈕，選擇「Pressure」、「Quick」、「Water less」或「Slow」，然後按下 [START/SET] 鍵。

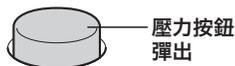
◇若使用壓力烹調，螢幕上會閃爍 。
(若使用普通烹調，則不顯示 )
◇「Warm」、「Ferment」、「Bake」及「Sauté」模式無法使用預約功能。

4 確認選定的手動選單是否為壓力烹調，並相應地對壓力按鈕進行鎖定或解除鎖定。

◇若使用壓力模式，請參見P.128與129。
◇請確認壓力指示銷已縮回。
◇若使用壓力烹調：按下壓力按鈕使其彈出。(壓力按鈕處於鎖定狀態) →P.140
◇若使用普通烹調：請按壓力按鈕使其縮回。(壓力按鈕處於解除鎖定狀態) →P.142, 145, 與147

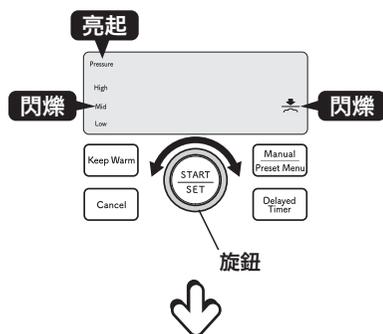


<若使用壓力烹調>



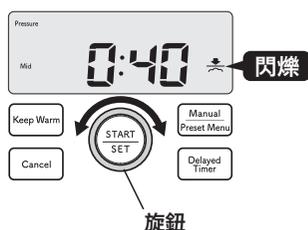
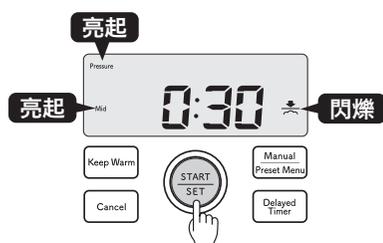
<若使用普通烹調>





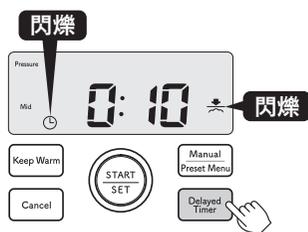
5 轉動旋鈕選擇火力設定，然後按下 [START/SET] 鍵。

- ◇可從「高」、「中」、「低」中選擇火力設定。
- ◇預設火力為「中」。



6 轉動旋鈕設定烹調時間。

- ◇可設定的時間請參見P.128。



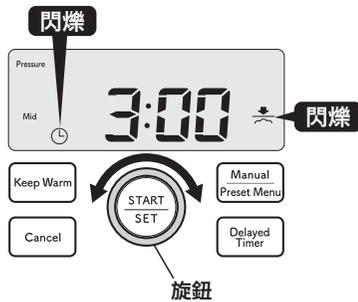
7 按下 [Delayed Timer] 鍵。

- ◇螢幕上會閃爍顯示 ⌚。

<本機所發出的聲音>

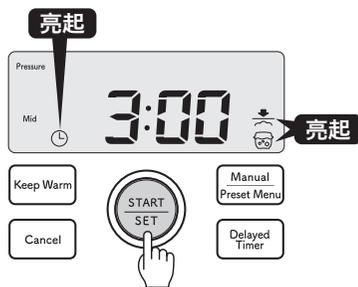
- 按下 [Delayed Timer] 鍵後，若30秒內無任何操作，裝置會發出兩次嗶聲，但預約功能仍可繼續設定。

預約烹調（手動選單）



8 轉動旋鈕設定完成烹調的時間。

- ◇ 設定範圍為10分鐘~12小時（以10分鐘為單位）。
- ◇ 當預約設定完成後，螢幕上會閃爍顯示 ⌚。
- ◇ 設定烹調完成所需的時間。
例如：若要設定六小時後完成烹調，請設定為「6:00」。



9 按下 [START/SET] 鍵。→P.144

- ◇ 螢幕上 ⌚ 從閃爍變為常亮。
- ◇ 若使用壓力烹調， 會從閃爍變為常亮。
- ◇ 如需更改設定或重新設定預約，請按下 [Cancel] 鍵，並重複操作流程。
- ◇ 若在 8 中設定的預約時間短於 6 中設定的烹調時間，則會立即開始烹調。

⚠ 注意

- 若在選擇無壓力手動選單，並且壓力按鈕仍處於彈出（鎖定）狀態時按下 [START/SET]，則會顯示「U:01」，無法開始烹調。此時請按壓力按鈕解除鎖定。烹調將立即開始。
- 上蓋未蓋時請勿按 [START/SET] 鍵。螢幕將顯示「U:02」，無法開始烹調。遇此情況時，請關上上蓋，確認「U:02」消失後，再按 [START/SET] 重新啟動烹調。
- 若設定的預約時間短於烹調時間，將無法在預約時間完成烹調。
例如：當烹調時間為40分鐘，但設定完成時間為30分鐘

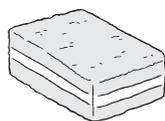


10 當烹調完成並發出三次嗶聲時，請打開上蓋並取出食物。→P.141, 144

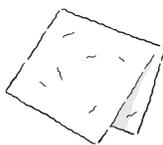
- ◇ 烹調結束後，裝置會自動切換為保溫模式。
- ◇ 使用壓力烹調時，烹調結束後，裝置會自動切換為保溫模式。
- ◇ 若為壓力烹調，請先確認壓力指示銷已縮回，然後按下壓力按鈕使其縮回（壓力按鈕處於解除鎖定狀態），再打開上蓋並取出食物。
→P.141
- ◇ 烹調完成後的操作方式、程序、注意事項以及追加加熱的相關流程，請參見P.141, 144, 146, 與148。

清潔保養方法

- ◇ 清潔前，請務必拔下電源插頭，並讓主體、內鍋、內蓋與水珠存留部位充分冷卻。
- ◇ 為保持清潔，請於使用當日內完成清潔。並且定期進行清潔。
- ◇ 若有明顯異味，請進行清潔。→P.169



柔軟海綿



柔軟抹布



適合家用的溫和
洗劑 (適用於餐具
與廚具)

請勿使用以下物品



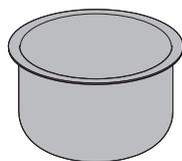
- 尼龍刷、金屬鍋鏟
 - 海綿的磨砂面
- 請勿使用海綿的磨砂面。
可能損傷內鍋的氟素樹脂塗層。



- 美耐皿海綿
- 溫和洗劑以外的洗劑
- 稀釋劑、去污粉、漂白劑
- 經過化學處理的抹布
- 熱水
- 洗碗機/烘乾機、烘乾機
(內蓋與水珠存留部位除外)

每次使用後應清洗的部位

1. 請使用海綿搭配冷水或溫水稀釋的洗劑充分清洗這些部位 並用清水沖洗乾淨。
2. 用乾布擦乾水分並確保所有部件完全乾燥。



水珠存留部位



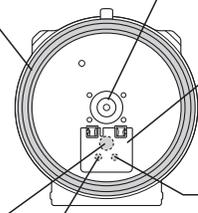
內蓋與水珠存留部位可使用洗碗機/烘乾機進行清潔。使用時，請確保這些部件遠離洗碗機、烘乾機或烘乾機的熱源。

內蓋部件的清洗

內蓋(正面)

內蓋密封圈
請在部件與內蓋連接的狀態下清洗。卸下後無法重新裝回。

負壓密封圈
請在部件與內蓋連接的狀態下清洗。若卸下後需重新裝回，請注意方向。
→P.168



壓力調節孔
若附著食物、米粒或其他異物，請用流水沖洗乾淨。

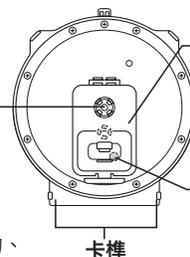
壓力調節密封圈
請在部件與內蓋連接的狀態下清洗。若卸下後需重新裝回，請注意方向。
→P.168

過濾器
請在部件與內蓋連接的狀態下清洗。卸下後無法重新裝回。

安全閥
從內蓋正面使用牙籤等尖細物輕按孔洞2~3次，確認是否堵塞，並用流水沖洗內部。

內蓋(背面)

減壓孔
若附著食物、米粒或其他異物，請用流水沖洗乾淨。



蒸氣蓋
開合方式
→P.168

壓力調節鋼珠
若附著食物、米粒或其他異物，請用流水沖洗乾淨。

卡棒

清潔保養方法

△注意

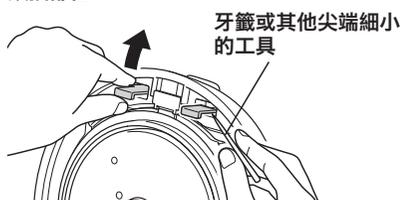
- 請隨時保持內鍋、內蓋與水珠存留部位的清潔，以防腐蝕與異味。
- 請將部件徹底沖洗乾淨，避免殘留洗劑導致塑膠等材質劣化變色。（僅限可水洗部件）
- 清洗內蓋後，請立即用乾布擦乾。若有水分殘留，可能留下水漬。
- 烹調含有大麥或雜糧（如苜菜籽）的食物後，請務必清洗內蓋。否則可能造成堵塞，導致上蓋無法打開、食物溢出或米飯炊煮異常等問題。
- 請務必清除內蓋上的食物、米粒或其他異物。米粒附著於內蓋可能導致上蓋無法關閉、烹調過程中蒸氣外洩，甚至上蓋突然打開、內容物飛濺，造成燙傷或其他危險。
- 請勿在內鍋中清洗餐具或其他物品。此外，請勿將內鍋倒扣於餐具上晾乾。可能損傷氟素樹脂塗層或致其剝落。



髒污時應清洗的部位

使用擰乾的濕布擦拭主體（內外部）。
使用乾布擦拭電源線、電源插頭與連接器。
若以下部位附著有食物、米粒或其他異物，請將其清除。

鎖擋部位



壓力指示鎖密封圈

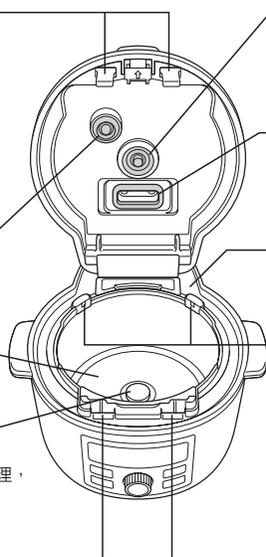
*卸下後無法重新裝回。→P.167

加熱板

中央感應器

*若附著物難以去除，可使用市售約#320號砂紙稍作處理，再用沾濕擰乾後的布擦拭多餘的水分。

上蓋鉤鈕



壓力密封圈

*卸下後無法重新裝回。→P.167

蒸氣蓋密封圈

*卸下後無法重新裝回。→P.167

上框

上框固定架

請勿拆卸。請勿用力拉扯。

電源插頭



連接器

△注意

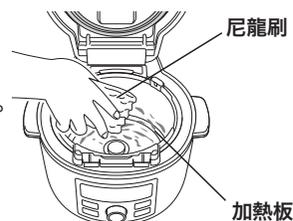
- 請勿讓水進入主體內部。可能導致觸電、漏電、起火以及主體變形或故障。

加熱板的清潔

使用過程中，上蓋或其他部位產生的冷凝水可能會流至加熱板並形成污漬。

這不會影響性能，但若您在意這些污漬，可依下列步驟清潔。

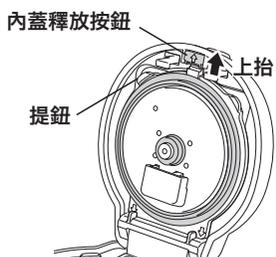
- 將市售膏狀清潔劑少量塗於尼龍刷上，擦拭加熱板上的污漬部位。
- 使用濕紙巾或濕布將污漬擦拭乾淨。



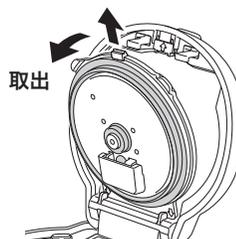
各部位的安裝/拆卸方法

拆卸內蓋

1 向上抬起內蓋釋放按鈕。

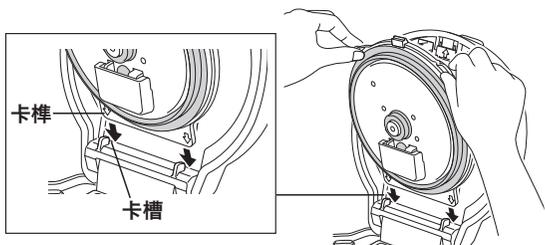


2 將內蓋向自己方向拉出並拆卸。

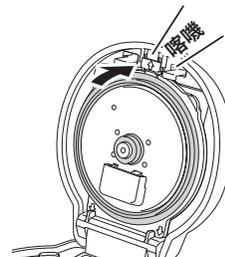


安裝內蓋

1 將內蓋左右兩側的卡榫確實插入對應卡槽。



2 向內推到底，直到聽到「喀」一聲。



繁體中文

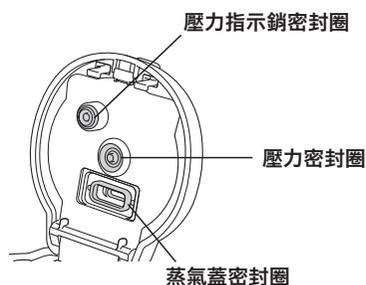
△ 注意

- 安裝內蓋前，請務必確認蒸氣蓋已完全關閉。（開關蒸氣蓋的方法→P.168）
- 請勿按壓、拉扯或拆卸內蓋密封圈、壓力指示銷密封圈、壓力密封圈或蒸氣蓋密封圈。這些部件一旦卸下將無法重新裝回。若卸下，可能導致蒸氣洩漏或上蓋卡住，進而導致機器故障。
- 若上述部件脫落，請聯絡購買處。

<內蓋>



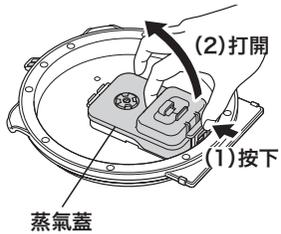
<上蓋>



各部位的安裝/拆卸方法

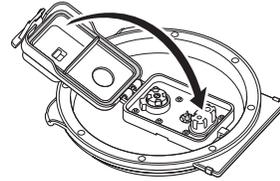
打開蒸氣蓋

依圖示方向打開蒸氣蓋。



關閉蒸氣蓋

關閉蒸氣蓋。



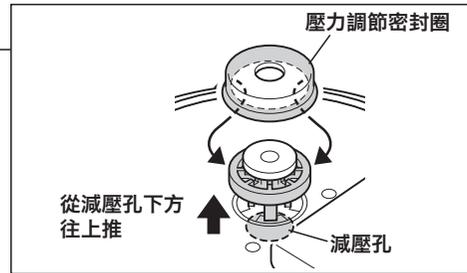
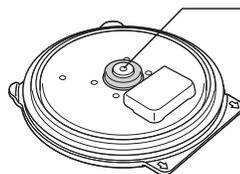
⚠ 注意

- 請勿拆下環形密封圈、壓力調節密封圈或負壓密封圈。若這些部件脫落，請依照圖示重新安裝。若無法正確安裝或反復脫落，可能導致蒸氣洩漏等故障。（若難以安裝，可將密封圈稍微沾水再裝回）
- 使用前請確認環形密封圈、壓力調節密封圈與負壓密封圈皆已正確安裝。若未安裝，蒸氣將洩漏並導致無法正常烹調。

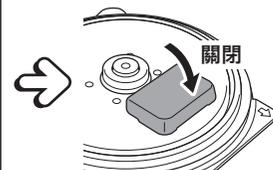
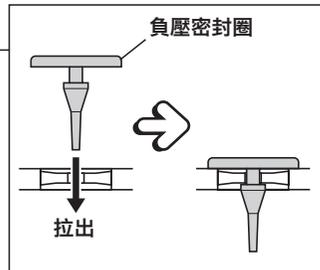
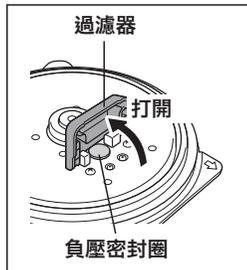
<環形密封圈>



<壓力調節密封圈>

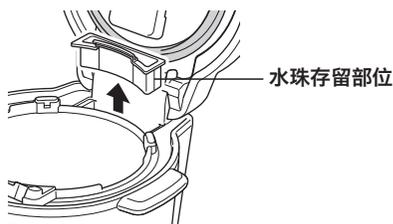


<負壓密封圈>



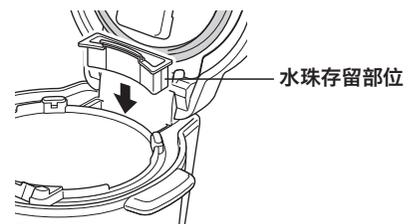
拆卸水珠存留部位

向上抬起水珠存留部位，並從主體中取出。



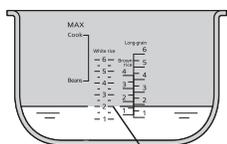
安裝水珠存留部位

將水珠存留部位牢固安裝於主體上。

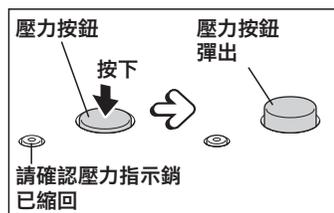
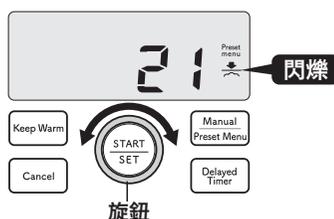
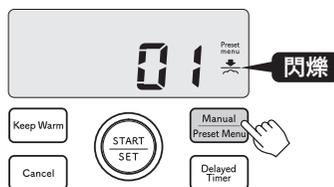


清洗方法

◇若有明顯異味，請執行清潔程序。



「White rice」刻度線2



1 向內鍋中注水，並放入主體中。

- ◇將水加至內鍋上「White rice」刻度線2的位置，將內鍋放入主體，蓋上上蓋，並接上電源線。→P.132
- ◇如果異味明顯，建議在水中加入檸檬酸（約10g），可提高除臭效果。

2 按下 [Manual/Preset Menu] 選擇「Preset Menu」。

- ◇每按一次 [Manual/Preset Menu]，顯示螢幕會在手動與預設選單間切換。

3 轉動旋鈕選擇預設選單編號21。

4 按下壓力按鈕使其彈出。 （壓力按鈕處於鎖定狀態）→P.134

- ◇請確認壓力指示銷已縮回。

5 按下[START/SET]鍵。（開始清潔）

- ◇清潔是透過加壓方式執行的。

6 清潔結束後，機器會發出三次嗶聲，並且「Keep Warm」指示燈開始閃爍。

- ◇清潔完成後，請按下 [Cancel]，拔除電源插頭與連接器，並待機器冷卻後再進行清洗。→P.165
- ◇請先確認壓力指示銷已縮回，再按下壓力按鈕使其縮回（壓力按鈕解除鎖定狀態），然後開蓋。
- ◇請務必戴上隔熱手套，確認蓋口未冒蒸氣後，緩慢開蓋。→P.131

△注意

- 清潔時請勿將臉部或手靠近蒸氣排出口。噴出的蒸氣可能造成燙傷或其他傷害。
- 當螢幕顯示 或壓力指示銷彈出時，請勿開蓋。
- 清潔後的內鍋與主體將會很燙，請小心操作。
- 某些異味可能無法完全去除。若異味仍然殘留無法消除，請聯絡購買處。

認為可能故障時

◇請在申請維修服務前，先檢查以下項目。

問題現象	檢查項目	應對方法	參考頁面
• 烹調無法正常進行 (例如：食材未煮熟、煮過頭、燒焦或水分太多等)	食材份量或設定時間是否正確？	請參考 Tiger 官網，依照正確的食材份量與設定時間進行烹調。 • 請勿將水或食材加到超過內鍋的「MAX Cook」線。 • 在烹調豆類或義大利麵時，請勿將水或食材加到超過內鍋的「MAX Beans」線。(豆類與義大利麵易產生大量泡沫，請使用手動選單「Slow」模式。)	— 120 125 133 138
	主體、加熱板、內蓋或內鍋上是否有附著米粒、食物或其他異物？	請徹底清除所有異物。	122 165 166
	調味料是否未完全溶解，仍然結塊？	請在烹調前將調味料充分攪拌均勻。	—
	上蓋是否有確實關閉？	請將上蓋完全關緊。	132
	壓力按鈕是否正確設定？	使用壓力烹調時，請將壓力按鈕彈出。使用普通烹調時，請將壓力按鈕按下。	131
	是否在剛結束前一次烹調或關閉保溫功能後立刻開始新的烹調？	請務必在主體完全冷卻後再重新開始烹調。	—
• 米飯炊煮異常 (米飯太硬或太軟)	大米的份量是否正確？	請使用市售標準量米杯正確量取。	—
	加水量是否正確？	請依據米量，將水位調整至對應的刻度線。	—
	主體、加熱板、內蓋或內鍋上是否有附著米粒、食物或其他異物？	請徹底清除所有異物。	166
	是否在剛結束前一次烹調或關閉保溫功能後立刻開始新的烹調？	請務必在主體完全冷卻後再重新開始烹調。	—

問題現象	檢查項目	應對方法	參考頁面
● 烹調時食材溢出	→ 是否加入了過多的食材或水？	→ 請參考 Tiger 官網，依照正確的食材份量與設定時間進行烹調。 ● 請勿將水或食材加到超過內鍋的「MAX Cook」線。 → 在烹調豆類或義大利麵時，請勿將水或食材加到超過內鍋的「MAX Beans」線。（豆類與義大利麵易產生大量泡沫，請使用手動選單「Slow」模式。）	→ — → 120 125 133 138
	→ 火力設定是否過高？	→ 請調整火力設定。	→ 139 到 156 163
	→ 是否使用了不適合烹調的食材？	→ 請勿使用「禁止烹調範例」中所列的食材。	→ 120 133 138
● 煮飯時水溢出	→ 大米的份量是否正確？	→ 請使用市售標準量米杯正確量取。	→ —
	→ 加水量是否正確？	→ 請依據米量，將水位調整至對應的刻度線。	→ —
	→ 是否將米充分淘洗？ (免淘洗的大米除外)	→ 請正確淘米，確保沒有殘留米糠。	→ —
● 無法烹調	→ 連接器是否正確插入主體的電源接口？電源插頭是否已插入插座？	→ 請確認連接器與電源插頭皆已正確插入。	→ 132
● 無法設定預約	→ 僅部分預設選單*及手動選單中的「Pressure」、「Quick」、「Water less」、「Slow」可以使用預約。其他選單無法使用預約。 *有關支援預約功能的預設選單，請參見預設選單一覽表P.127。		→ 127 160 162
● 設定預約時，機器會發出兩次嗶聲提示	→ 按下 [Delayed Timer] 後，若30秒內無任何操作，機器會發出提示音，但預約功能仍可繼續設定。		→ 161 163

認為可能故障時

問題現象	檢查項目	應對方法	參考頁面
●顯示螢幕起霧	→ 密封圈或內鍋邊緣是否附著食物、米粒或其他異物？	→ 請徹底清除所有異物。	122 165 166
	→ 內鍋外表是否潮濕？	→ 請用乾布擦拭。	
	→ 由於電壓力鍋主體內部與室溫之間存在溫差，液晶螢幕上可能會產生凝結水。多使用幾次即可改善。若狀況持續不變，請聯絡購買處申請維修服務。		→ -
●烹調或保溫過程中有聲音	→ 滴答聲為微電腦控制音，屬正常現象。		131
	→ 劈啪聲為金屬受熱膨脹後收縮摩擦所致，屬正常現象。		
	→ 水花聲屬正常現象。		
	→ 沸騰聲與氣鳴聲為加壓過程中產生的聲音，屬正常現象。		-
	→ 聽到與上述完全不同的聲音。 (例如：插上電源插頭時出現的聲音)	→ 聯絡購買處進行維修服務。	
●剩餘時間一直顯示「XX分」不改變，或是顯示的時間突然改變 (烹調時選擇了預設選單編號14~18)	→ 是否在機器尚未冷卻時開始烹調？ (例如：連續烹調、剛關閉保溫功能後立刻開始烹調等)	→ 請務必在主體完全冷卻後再重新開始烹調。	-
	→ 根據烹調狀況不同，顯示的剩餘時間可能不會更新，也可能突然變短或變長，而非逐漸變化。但這不是故障。		
●主體內進水或掉入米粒	→ 這可能導致故障。聯絡購買處進行維修服務。		-
●螢幕上的「Keep Warm」處於閃爍狀態 ●保溫功能未啟動	→ 是否選擇了部分預設選單*或手動選單中的「Bake」、「Ferment」或「Sauté」？ *關於無法使用保溫功能的預設選單，請參見預設選單一覽表 P.127。	→ 部分預設選單*及手動選單的「Bake」、「Ferment」、「Sauté」無法使用保溫功能。請盡快取出食物，以免食物變黏或走味。	127 158
●保溫期間，螢幕中的「12」閃爍	→ 是否在烹調結束後持續啟用保溫功能超過12小時？ 超過12小時後，螢幕會閃爍「12」。(請勿在烹調結束後繼續保溫超過12小時。)		158

問題現象	檢查項目	應對方法	參考頁面
• 上蓋無法蓋上，或在煮飯過程中鍋蓋打開	→ 加熱板、中央感應器、上框以及上蓋鉤鈕附近是否有食物、米粒或其他異物？	→ 請徹底清除所有異物。	→ 122 166
	→ 內蓋是否正確安裝？	→ 安裝內蓋。	→ 132 167
	→ 壓力按鈕是否處於鎖定狀態？	→ 解鎖壓力按鈕。	→ 131 132
• 上蓋與主體之間出現縫隙	→ 本產品的設計中，上蓋關閉時與主體之間會略有縫隙，但只要烹調或保溫功能啟用期間沒有蒸氣外洩，就沒有問題。		→ -
• 壓力烹調時壓力指示銷未彈出 • 壓力指示銷上下運動	→ 由於食材的種類與份量不同，裝置內部產生的壓力也會有所差異。這不是故障。		→ 134 140
• 上框殘留水	→ 烹調結束或保溫期間，上框與水珠存留部位可能會積攢冷凝水，這並非故障。若上框積水，請以乾布擦拭上框。		→ -
• 按鍵無反應	→ 連接器是否正確插入主體的電源接口？電源插頭是否已插入插座？	→ 請確認連接器與電源插頭皆已正確插入。	→ 132
	→ 螢幕是否顯示「Keep Warm」？	→ 請按下 [Cancel] 鍵關閉保溫功能後再試一次。	→ 158
• 有樹脂等異味	→ 初次使用本產品時可能有此氣味，但使用一段時間後會消失。若氣味明顯，請參考「清洗方法」進行清洗。		→ 169
• 塑膠部分有線狀或波狀部位	→ 這是樹脂成型過程中產生的正常現象，對本產品的性能沒有任何影響。		→ -
• 無法進行烹調 • 顯示螢幕顯示「dEr」	→ 按下 [Cancel] 鍵後，螢幕顯示以下內容。 	→ 裝置目前處於demo模式。若發生此狀況，請聯絡購買處。	→ -

塑膠部件

暴露於熱源或蒸氣下的塑膠部件，隨著時間推移可能會劣化。若發生此狀況，請聯絡購買處。

錯誤顯示與應對方法

顯示螢幕	檢查項目	應對方法	參考頁面
• 顯示「U:01」，無法開始烹調	→ 是否在選擇了不支援壓力烹調的選單時誤將壓力按鈕彈起（鎖定狀態）？	→ 若在選擇無壓力選單，並且壓力按鈕仍處於彈出（鎖定）狀態時按下 [START/SET]，則會顯示「U:01」，無法開始烹調。此時請按壓力按鈕解除鎖定。烹調將立即開始。	→ 136•144 146•148 150•152 154•161 164
• 顯示「U:02」，無法烹調	→ 預設選單/手動選單（除「Sauté」以外）：是否在上蓋打開的狀態下按下 [START/SET] 開始烹調？	→ 請關上上蓋，確認「U:02」消失後，再按 [START/SET] 重新啟動烹調。	→ 134•136 140•144 146•148 150•152 154•157 161•164
• 顯示以「E」開頭的代碼	→ 可能導致故障。請拔下電源插頭後聯絡購買處。		→ —

規格

額定電壓/額定頻率	220-230V~/50-60Hz	
額定功率	695-760W	
烹調容量	2.5L	
最大容量	4.0L	
煮飯容量 ²	White Rice	0.18~1.08L (1~6杯)
	Brown Rice	0.18~0.72L (1~4杯)
	Long-grain	0.18 ~ 1.08L (1 ~ 6杯)
最大工作壓力	15kPa	
外形尺寸	寬度	31.9cm
	深度	32.4cm
	高度	25.7cm
開蓋高度 ¹	50.6cm	
主體重量 ¹	4.6kg	
電源線長度 ¹	1.2m	

*1：為概略值

*2：一杯約為150g (5.29oz)

消耗性零件與另售品的購買方法

- 密封圈屬於耗材部件。其磨損程度會因使用條件而異，隨著使用次數增加會逐漸磨損老化。若出現明顯污漬、異味或嚴重損壞，請聯絡購買處。
- 內鍋上的氟素樹脂塗層可能隨使用時間磨損或剝落。→P.125

音量調整方法

*請在插上電源後於30秒內完成①~⑥的操作。若超過30秒未操作，將無法調整音量。請重新進行設定。

*烹調中、保溫中、預約設定中或進行追加加熱時，無法變更音量設定。

*若欲取消音量調整，請按 [Cancel] 鍵。

調整提示音音量（按鍵操作聲與通知音）的方法

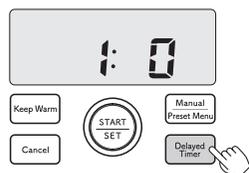
若覺得按鍵聲或通知音過大，請依下列步驟進行音量調整。

1 按下 [Manual/Preset Menu] 鍵，選擇「Manual Menu」。
→P.138

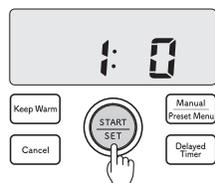
2 轉動旋鈕選擇「Pressure」。



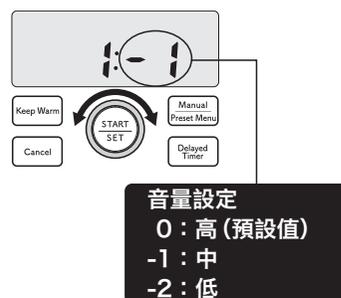
3 長按 [Delayed Timer] 鍵3秒以上。



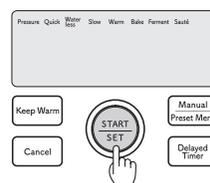
4 按下 [START/SET] 鍵。



5 轉動旋鈕調整音量。



6 按下 [START/SET] 鍵。
(設定完成。)



停電或連接器意外脫落時的處理方法

若發生停電或連接器意外斷開的狀況，當電力恢復後，機器會回到待機狀態。

請從頭開始重新操作。

停電或連接器意外斷開時的狀態	當電力恢復後的狀態
預約已設定。	預約已重置。
烹調中（或追加加熱中）。	烹調（或追加加熱）已重置。
保溫功能已啟動。	保溫功能已重置。



TIGER CORPORATION

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

URL: <https://www.tiger-corporation.com>