

JAI-G55S

For household use

## Rice Cooker / Warmer

### OPERATING INSTRUCTIONS

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

家庭用

## 电饭煲

### 使用说明书

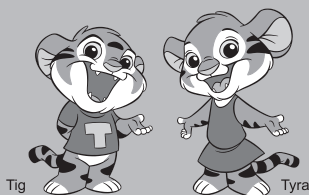
非常感谢您购买本公司的产品。  
在您使用之前，请仔细阅读完本说明书，并妥善保存，以便随时参阅。

家庭用

## 炊飯電子鍋

### 使用說明書

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



# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

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

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

The following instructions are applicable to 120V only:

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

## Contents


<b>1</b>	<b>Important Safeguards</b> .....	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>Names and Functions of Component Parts</b> .....	<b>9</b>
	<b>Menu options and features</b> .....	<b>11</b>
	<b>Tips on making delicious rice</b> .....	<b>12</b>
<b>3</b>	<b>Before Cooking Rice</b> .....	<b>14</b>
<b>4</b>	<b>How to Cook Rice</b> .....	<b>16</b>
	<b>Cooking time guidelines</b> .....	<b>16</b>
<b>5</b>	<b>Once the Rice Is Done Cooking</b> .....	<b>17</b>
<b>6</b>	<b>Setting the Timer</b> .....	<b>18</b>
<b>7</b>	<b>Keeping the Rice Warm</b> .....	<b>20</b>
<b>8</b>	<b>Reheating Cooked Rice</b> .....	<b>21</b>
<b>9</b>	<b>Slow Cooking ("Slow Cook" Menu)</b> .....	<b>22</b>
<b>10</b>	<b>Baking a Cake ("Cake" Menu)</b> .....	<b>24</b>
<b>11</b>	<b>Cleaning and Maintenance</b> .....	<b>26</b>
<b>12</b>	<b>If Rice Does Not Cook Properly</b> .....	<b>30</b>
<b>13</b>	<b>Slow Cook or Cake Does Not Go As Expected</b> .....	<b>32</b>
<b>14</b>	<b>Troubleshooting</b> .....	<b>33</b>
	<b>If these indications appear</b> .....	<b>34</b>
	<b>Menu Guide</b> .....	<b>35</b>
	<b>Setting the present time</b> .....	<b>39</b>
	<b>Specifications</b> .....	<b>40</b>
	<b>In case of a power outage</b> .....	<b>40</b>
	<b>Purchasing consumables and optional accessories</b> .....	<b>40</b>

# 1 Important Safeguards


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

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

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

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

---


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


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


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

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




**Description of Symbols**





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

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




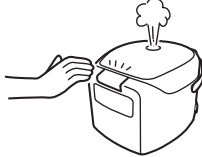


 The  $\bullet$  symbol indicates an action that must be taken or an instruction that must be followed. The specific details of the action or instruction are indicated inside the symbol or in an illustration or text near the symbol.


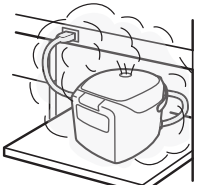
## Warning







-  **Use only rated voltage power.** Use of any other power supply voltage may result in fire or electric shock.
-  **Use an electrical outlet rated 7A or higher and do not plug in other devices at the same time.** Connecting other devices in the same outlet may cause the outlet to overheat or result in fire.
-  **Do not damage or use a damaged power cord.** Do not forcefully bend, twist, fold, or modify the cord. Do not place near high temperature surfaces or under/between heavy objects. A damaged power cord can cause fire or electric shock.

-  **Wipe the plug thoroughly in the case dust or other foreign objects are collected.** This is to avoid fire.
-  **Firmly insert the plug into the outlet.** This is to avoid electric shock, shorting, smoke, or fire.
-  **Do not use the product if the power cord or plug is damaged or the plug is loose in the outlet.** This is to avoid electric shock shorting, or fire.
-  **If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.**

## Warning

-  **Do not plug in or unplug with wet hands.** This is to avoid electric shock or injury.  
Do not touch the unit with wet hands
-  **Do not let infants or children lick the appliance plug.** Be especially careful infants and children do not lick the appliance plug accidentally. Doing so may result in electric shock or fire.
-  **Never open the lid during cooking.** Doing so may result in burns.  

-  **Do not place your face or hands near the steam vent.** Doing so may result in burns. Be especially careful to keep out of reach of infants and children.  
Do not touch
-  **Do not expose the plug to steam.** Doing so may result in electric shock or fire. When using the product on a sliding table, be careful not to expose the product to steam.

-  **Do not use the rice cooker on a sliding tabletop that can not easily bear its weight.** Falling from the tabletop may result in injury, burns, or malfunction of the unit itself. Before using the rice cooker, confirm that the sliding tabletop is sufficiently able to bear its weight.  


-  **Do not allow children to use the appliance by themselves and do not put within reach of infants or toddlers.** Failing to do so may result in burns, electric shock, or injury.
-  **Do not immerse the appliance in water, or pour water into the appliance;** this is to avoid short circuits, electric shocks, and malfunctions.  
Never immerse the unit in water or other liquid
-  **Do not attempt to disassemble, repair, or modify the product. Repairs should only be performed by a qualified service representative.** Doing so may result in fire, electric shock, or injury.  
Disassembly is prohibited
-  **Do not insert any metal objects the air inlet or air outlet, or any gaps between parts.** Doing so may result in electric shock or malfunction.
-  **Stop using the appliance immediately if you incur any malfunction or trouble.** Not doing so may result in fire, electric shock, or injury. Examples of trouble:
  - The power cord and/or plug become abnormally hot.
  - Smoke is emitted from the rice cooker or a burning odor is detected.
  - The rice cooker is cracked or there are loose or rattling parts.
  - The inner pot is deformed.
  - There are other problems or abnormalities.
 Immediately unplug the power cord from the outlet and contact the place of purchase.
-  **Do not use this product in anyway not described in the operating instructions.** Steam or contents may spray out causing burns or other injuries. (Examples)
  - Heating ingredients inside of plastic cooking bags, etc.
  - Using parchment paper to cover food in the rice cooker.

## Warning



### Household use only.

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

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



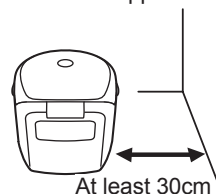
### Do not use on an unstable surface, or on a table or rug that is vulnerable to heat.

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



### Do not use near the wall or furniture.

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

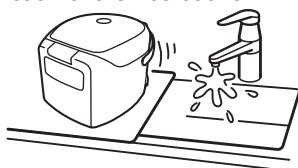


## Caution



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

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



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

Doing so may result in malfunction.



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

Using any other pot may result in overheating or malfunction.



### Use only the power cord provided for this product. Do not use this power cord for other appliances.

Doing so may cause the appliances to malfunction or catch fire.



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

Exposure to steam may result in burns.



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

Doing so may result in burns.

Do not touch



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

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



### Unplug power cord when not in use.

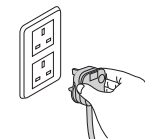
This is to avoid injury, scalds, electric shock, or fire caused by a short-circuit.

Unplug the power cord

## Caution



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



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



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

Doing so may result in overheating or malfunction.



### Handle the rice cooker with care.

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



### Wait until the appliance has cooled down before performing maintenance; this is to avoid burns from hot surfaces.



### Do not wash the entire appliance.

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



### Do not handle the inner pot with your bare hands when the rice cooker is or has recently been in operation; use oven mitts to pick up the pot.

Touching the hot pot may result in burns.



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

Doing so may cause the contents to spill and cause burns.

It may also cause the appliance's plug to detach and lead to incomplete cooking.



### Do not touch the hook button while carrying the rice cooker.

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

Do not touch

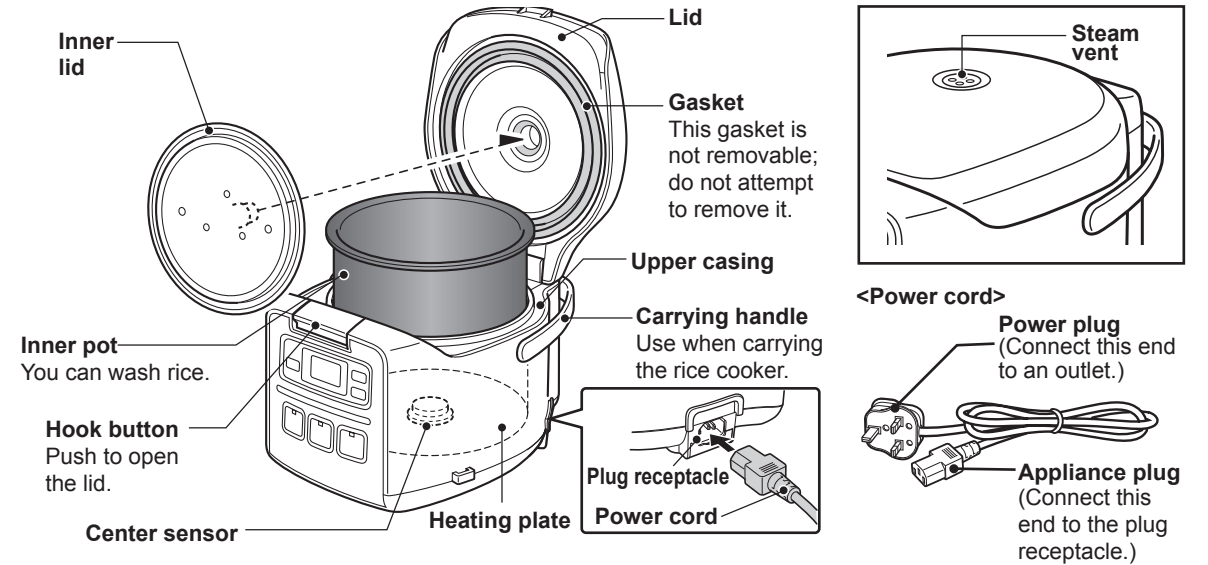


## ■ Following these safety instructions will allow the appliance to be used for many years.

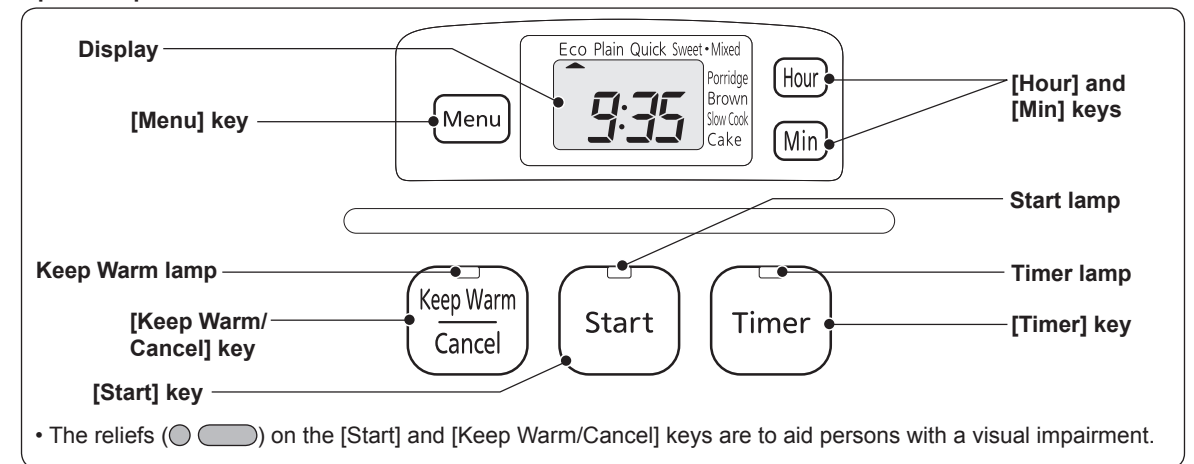
- Remove any burnt rice or remaining grains of rice. Failure to do so may cause steam to leak or contents to boil over. This may result in malfunction or improperly cooked rice.
- Do not cover the rice cooker with a cloth or other object during cooking. Doing so may cause the rice cooker or the lid to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



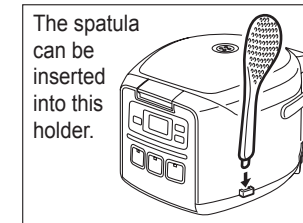
- Strictly observe the following instructions to keep the fluorocarbon resin coating from scratching or peeling.
  - Do not place the inner pot directly over gas, electric, or IH stove top. Do not place in the microwave or oven.
  - Use the Keep Warm function for white rice and rinse-free rice only.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



### Operation panel



## ■ Checking the accessories



## ■ Before the first use

Please wash the inner pot, inner lid and accessories first before use. (See p.26 to 29)

## ■ Sounds emitted by the rice cooker

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

- A clicking sound (This is the sound of the microcomputer controller.)
- A scraping sound (This is the sound of metal contracting and rubbing together due to heat.)
- A sound like boiling water (Only during cooking or steaming.)

## ■ The lithium battery

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

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

### Note

- Do not attempt to replace the lithium battery yourself.

To replace the battery, contact the place of purchase.

## ■ Checking the present time

The time is displayed in a 24-hour format. It should be adjusted if the correct time is not displayed. (See p.39.)

## Menu options and features

Menu	Timer function availability	Keep Warm function availability	Feature
Eco	○	○	Select when cooking white rice (rinse-free rice). Cooking using this menu will make rice firmer compared to the "Plain" menu. However, power can be saved (approx. 7.5 to 13.5% reduction).
Plain	○	○	Select when cooking white rice (rinse-free rice).
Quick	—	○	Select when quickly cooking white rice (rinse-free rice).
Sweet • Mixed	—	△	Select when cooking seasoned rice or steamed glutinous rice.
Porridge	○	△	Select when making porridge.
Brown	○	△	Select when cooking brown rice or multi-grain-brown rice (brown rice mixed with grains).
Slow Cook	—	○	Select when cooking a stew or soup from the menu guide.
Cake	—	—	Select when making a cake from the menu guide.

See p.40 for cooking capacities.

△: Do not use the Keep Warm function because its flavor may not be maintained.

### Note

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

## Tips on making delicious rice



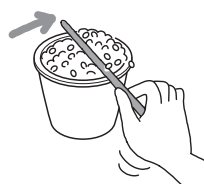
Read p.14 to 15 for preparations before cooking rice, and p.16 to 19 for how to cook rice.

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

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

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

One cup equals about 0.18 L. Use the supplied measuring cup for rinse-free rice as well. This rice cooker has an excellent rice cooking function, so it is not necessary to use the supplied measuring cup for rinse-free rice.



### Wash the rice quickly.

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

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

- When cooking porridge, select the "Porridge" menu.
- When cooking mixed grain with white rice, place the mixed grain on top of the white rice.

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

#### •Amount of water to add

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

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

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

### Cooking rinse-free rice

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

### Adding other ingredients to the rice

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

Mixed	2 cups or less
Sweet	2 cups or less
Porridge•hard	0.5 cups
Brown	1.5 cups or less

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

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

- Multi-grain rice is brown rice mixed with grains.
- If the rice to be cooked includes more brown rice or multi-grain-brown rice than white rice, use the "Brown" menu.
- If there is an equal amount of brown rice or multi-grain-brown rice and white rice, or there is more white rice than brown rice or multi-grain-brown rice, use the "Plain" menu. (See p.16) (The brown rice should be soaked separately for 1 to 2 hours before cooking.)

### Cooking grains together with white rice

- Select the "Plain" menu.
- The amount of grains should equal less than 20% of the volume of the white rice.
- The combined volume of the white rice and grains should be 3 cups at most.
- The grains should be placed on top of the white rice. Mixing them together may result in improperly cooked food.
- If you feel the cooked grains are too hard, soak the grains separately for about 1 hour prior to cooking.

### Cooking grains together with brown rice

- Always use the "Brown" menu.
- The maximum acceptable amount for the combination of brown rice and grains is 2 cups.

### Cooking steamed glutinous rice

- When cooking steamed glutinous rice, select the "Sweet • Mixed" menu.  
Wash the rice, and then level it out so that all of the rice is covered by water.

### Cooking long-grain rice

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

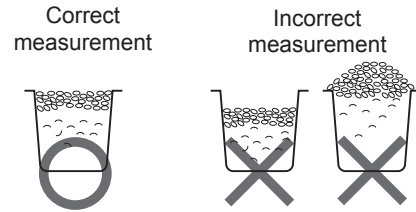
# 3 Before Cooking Rice

## 1 Measure the rice.

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



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



### Note

- Always use the specified volume of rice (see "Specifications" on p.40). Otherwise the rice may not cook properly.

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

For rinse-free rice, see p.12.



### Note

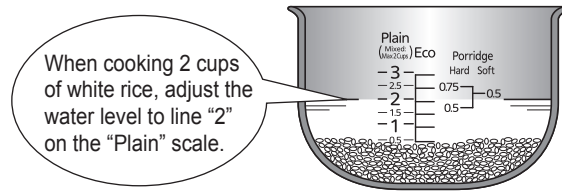
- Do not use hot water (over 35°C) to wash the rice or when adding water. It may prevent the rice from cooking properly.
- Do not apply too much force while washing the rice. This could damage the inner pot and prevent rice from cooking properly.

## 3 Adjust the water level.

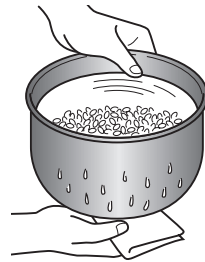
Place the inner pot on a level surface and adjust the water level to the appropriate line of the corresponding scale on the inside of the pot.



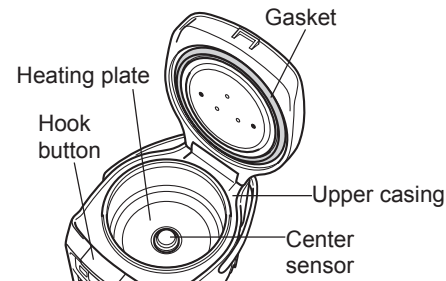
- The water level should be selected according to the type of rice and the selected cooking menu, but can be fine-adjusted to your personal preference. (See the guidelines on p.12.)



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



<Inside the rice cooker>

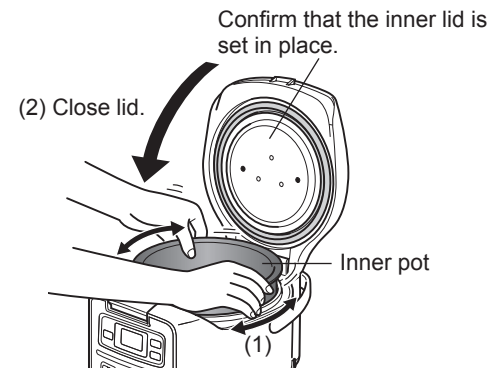


### Caution

- Be sure to remove any rice or other material adhering to and around the heating plate, center sensor, upper casing, and the hook button. (see p.27.) Adhered material can prevent the lid from closing, allow steam to leak out during cooking, or cause the lid to open and the contents to spray out, resulting in burns or other injuries.

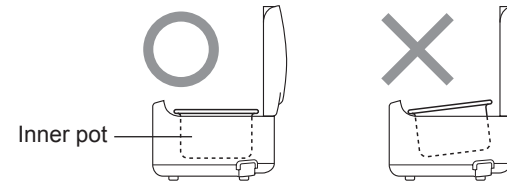
## 5 Place the inner pot in the rice cooker.

- (1) Turn the inner pot slightly left and right so it is positioned correctly without any tilt.
- (2) Close the lid.



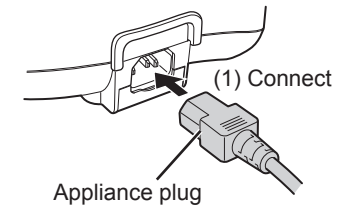
### Note

- Make sure the inner pot is set securely into the rice cooker.

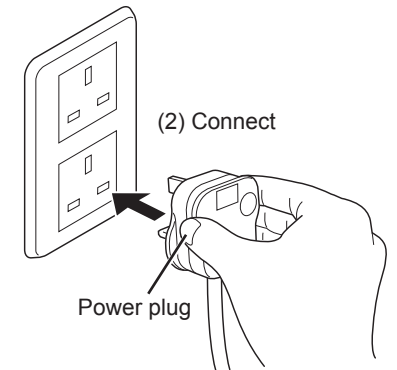


- Be careful not to touch an operation key when closing the lid.

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

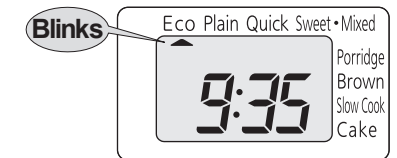


Appliance plug



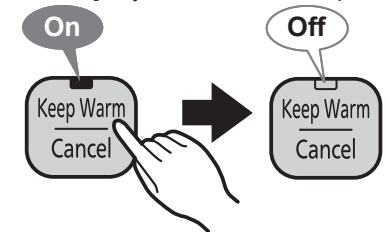
Power plug

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



### Note

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

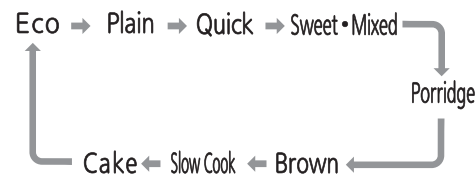
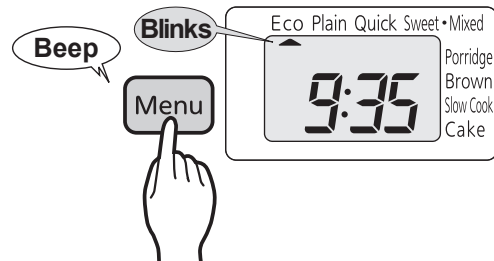




# 4 How to Cook Rice

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

Each time the [Menu] key is pressed, the selected menu will change in the order shown below. The ▲ symbol will blink while the menu is being selected.



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

### Note

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

## Cooking time guidelines

Eco	Plain	Quick	Sweet • Mixed	Brown
40 to 52 min	41 to 53 min	18 to 42 min	36 to 56 min	62 to 76 min

- The above times indicate the amount of time to the end of steaming after cooking is completed when the rice is not soaked prior to pressing the [Start] key. (Voltage: 220 - 230 V, Room temperature: 23°C, Water temperature: 23°C, Amount of water: normal level)
- Cooking times will differ somewhat depending upon the amount being cooked, the type of rice, the type and quantity of ingredients, the room temperature, the water temperature, the amount of water, electrical voltage, and whether the Timer function is used or not, etc.

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

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

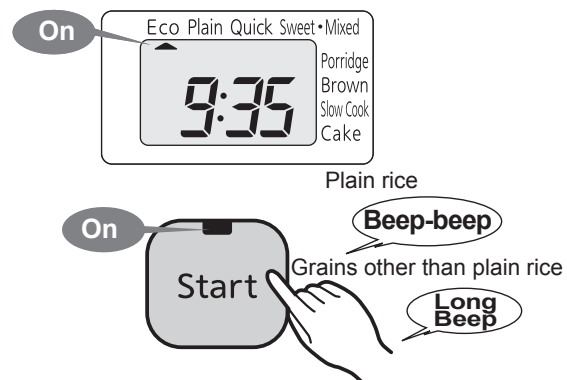
Increases by 5 min. — Hour

Decreases by 5 min. — Min

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

## 3 Press the [Start] key.

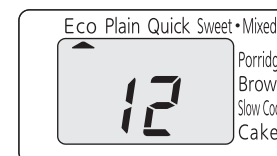
Cooking will start.



# 5 Once the Rice Is Done Cooking

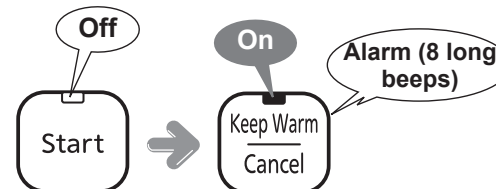
## 1 When the steaming process starts...

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



## 2 When cooking is complete.

The Keep Warm function starts automatically.



- When using the “Porridge” menu, press the [Keep Warm/Cancel] key and take out the rice immediately. You should serve the rice as soon as possible after removing it. (The Keep Warm lamp will turn on.)
- If you added ingredients under the “Porridge” menu, or a longer cooking time is required, etc., you can set the desired additional cooking time. Simply press the [Hour] and [Min] keys once the Keep Warm lamp turns on, and then press the [Start] key. The cooking time can be extended up to 15 minutes in increments of 1 minute, a maximum of 3 times.
- Stir the rice well before reheating.

## 3 Stir and loosen the cooked rice.

Be sure to stir and loosen the rice as soon as cooking is complete. Due to the shape of the inner pot, the rice is slightly sunken at the center when cooking is finished. Always wear a kitchen mitten, etc., to hold the pot while stirring.

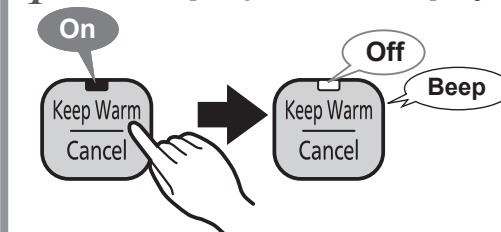


### Note

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

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

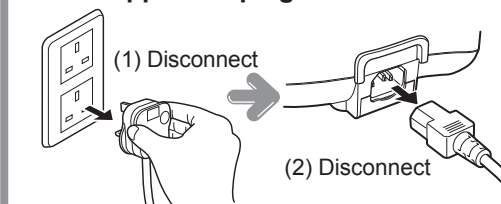
### 1 Press the [Keep Warm/Cancel] key.



### Note

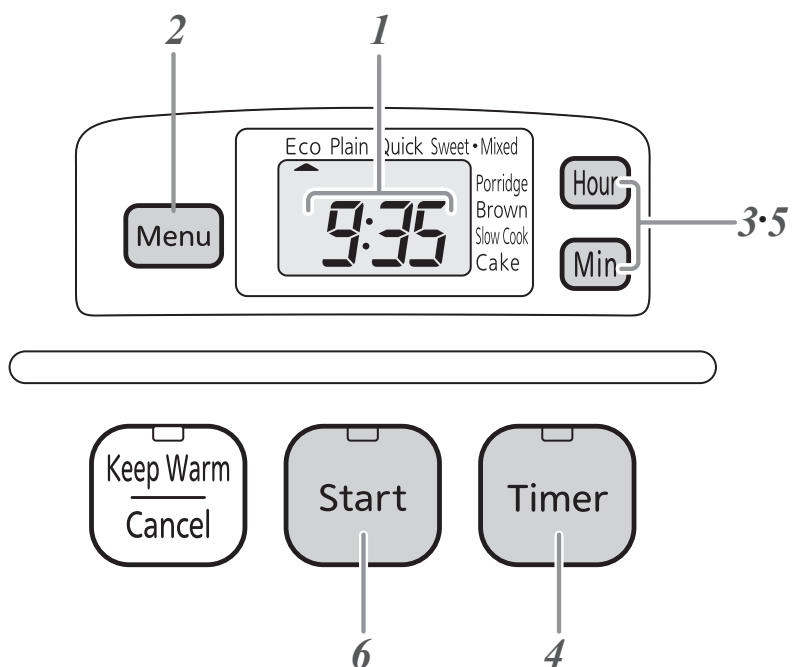
- If you disconnect the power plug without canceling the Keep Warm function, the next time you turn on the rice cooker, the Keep Warm light turns on and you cannot cook.

### 2 Disconnect the power plug and then the appliance plug.



### 3 Clean the rice cooker. (See p.26 to 29.)

# 6 Setting the Timer



## Using the Timer function

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

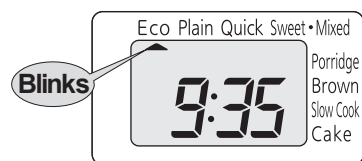
- You can preset the time that you want cooking to actually be complete.
- The preset timer settings will be stored in memory.



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

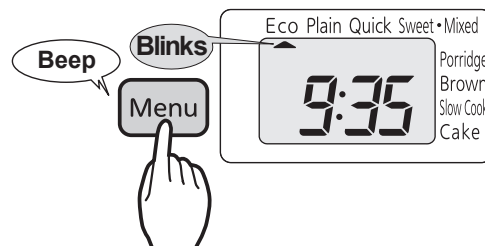
## 1 Check the present time.

- Make sure the present time is correct, or cooking will not be completed on time. See p.39 for the procedure to set the present time.
- The time is displayed in a 24-hour format.



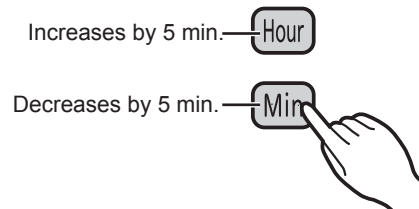
## 2 Press the [Menu] key to move the ▲ to the desired menu.

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



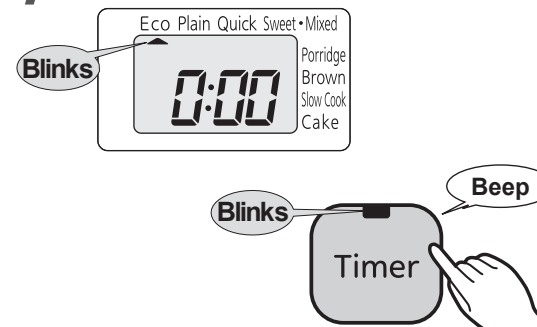
## 3 If you selected the "Porridge" menu, use the [Hour] and [Min] keys to set the desired cooking time.

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



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

## 4 Press the [Timer] key.



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

### Note

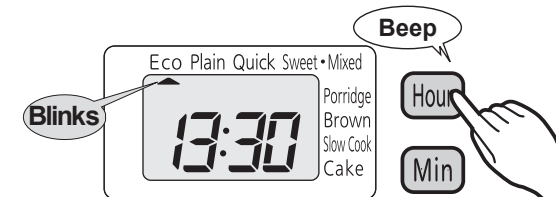
- The Timer function is not available in the following cases.
  - When the "Quick", "Sweet • Mixed", "Slow Cook", "Cake" menu is selected
  - When the preset time is less than that indicated in the following table. (Each time setting in the table also applies to rinse-free rice.)

Menu	Minimum preset time
Eco	1 h
Plain	1 h
Porridge	Cooking time + 1 min
Brown	1 h 30 min

- If you set a time that cannot be registered, and then try to use the Timer function, rice will be cooked for the same time as the regular course.
- When "0:00" is blinking on the display
- If the Keep Warm lamp is on, press the [Keep Warm/Cancel] key to turn off the lamp. (The Timer function is not available while the Keep Warm lamp is on.)
- If you do not operate the rice cooker within about 30 seconds after pressing the [Timer] key, an alarm (3 beeps) will sound.
- If the [Timer] or [Start] key is pressed while the rice cooker is in a state where the Timer function is not available, an alarm (3 beeps) will sound.

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

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



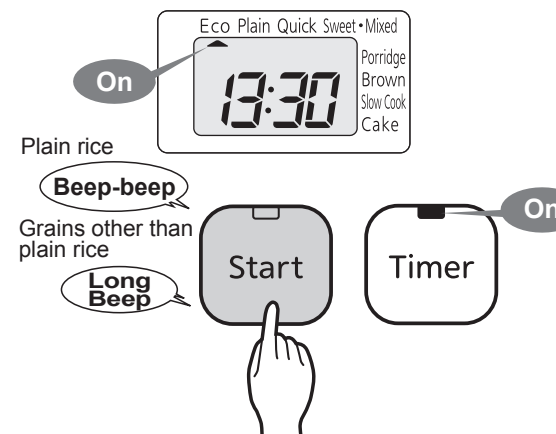
- Press the [Hour] key to change the set time in 1-hour increments. Press the [Min] key to change that time in 10-minute increments.
- Hold down the corresponding key to change the time more rapidly.

### Note

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

## 6 Press the [Start] key.

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



- If you make a mistake or otherwise want to reset the timer, press the [Keep Warm/Cancel] key and repeat the procedure from step 2 on p.18.

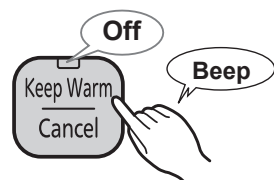
# 7 Keeping the Rice Warm

The Keep Warm function will automatically engage when cooking is completed.

## ■ Turning off the Keep Warm function

Press the [Keep Warm/Cancel] key.

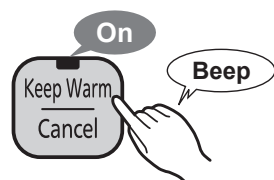
The Keep Warm lamp will turn off.



## ■ Restarting the Keep Warm function

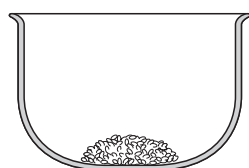
Press the [Keep Warm/Cancel] key.

The Keep Warm lamp will turn on.



## ■ Keeping a small amount of rice warm

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

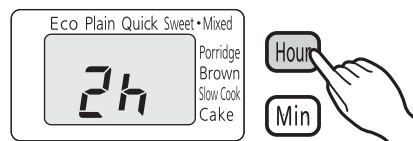


## ■ Operations during Keep Warm

The Keep Warm light turns on during Keep Warm.

## ■ Elapsed Keep Warm time display

Hold down the [Hour] key to display the elapsed Keep Warm time. The elapsed time will be displayed in 1-hour increments up to 24 hours ("24h"). If more than 12 hours has elapsed, the time on the display will blink up to 24 hours.



### Note

- Avoid the following, as they may result in unusual odors, dryness, discoloration, and spoiling of the rice, or corrosion of the inner pot.
  - Using the Keep Warm function with cold rice
  - Adding cold rice to rice that is being kept warm
  - Leaving a spatula in the inner pot while the Keep Warm function is on
- Using the Keep Warm function with the power plug disconnected
- Using the Keep Warm function for longer than 12 hours
- Keeping less than the minimum required amount (0.5 cup) of rice warm
- Using the Keep Warm function for anything other than white rice (including rinse-free rice)
- Keeping warm a lump of rice with a hole in the middle.
- Turning off the Keep Warm function with the rice left in the rice cooker.
- Be sure to remove any grains of rice that adhere to the brim of the inner pot as well as to any gaskets. Failure to do so can result in dryness, discoloration, odors, and stickiness of the rice being cooked.
- When cooking is completed using the "Porridge" menu, press the [Keep Warm / Cancel] key and take out the inner pot immediately. The porridge can become pasty if kept warm for too long. Serve it as soon as possible.
- Serve cooked rice as soon as possible in cold climates and high temperature environments.

# 8 Reheating Cooked Rice

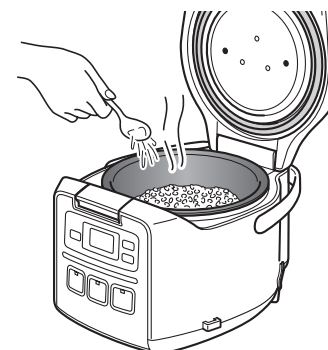
For piping hot rice, reheat the rice that is being kept warm before serving it.

### Note

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

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

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



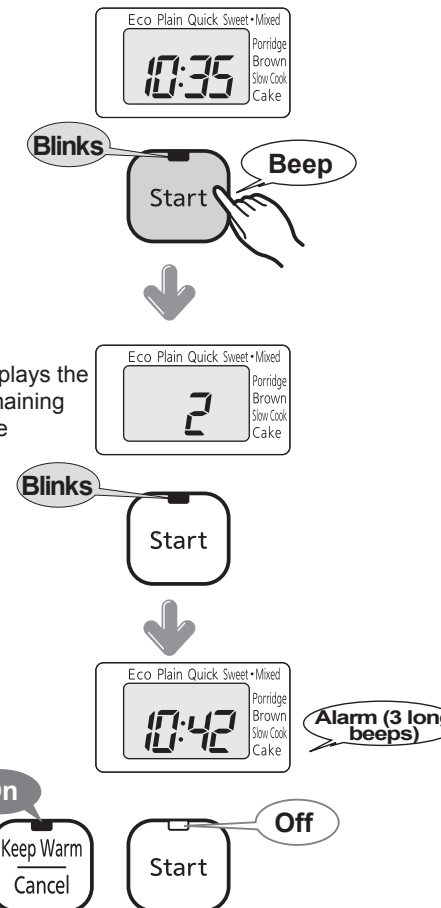
- Adding water will prevent the rice from drying out and result in plumper rice.

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



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

**4 Press the [Start] key.**



- To stop reheating, press the [Keep Warm/Cancel] key.
- Reheating is not available if the rice is too cold (under about 55°C). In this case, a repeated beeping alarm will sound.

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

- Always wear a kitchen mitten, etc., to hold the pot while stirring.



# 9 Slow Cooking (“Slow Cook” Menu)

You can prepare the following dishes with ease. Refer to “Menu Guide” (p.38) for directions.

With this menu, food is first brought to near boiling, the heat is then lowered to about 93°C and the food left to simmer. The temperature is then lowered even further to about 90°C and simmering is continued. By gradually lowering the heating temperature in this way, flavors are enhanced and the liquids do not boil down even when heated for a long period of time.

### Menu examples

Vegetable and chicken pot-au-feu, Simmered pork shoulder and lentils



- For how to cook “Vegetable and chicken pot-au-feu” and “Simmered Pork Shoulder and Lentils”, see the “Menu Guide” (p.38.)

### Note

- Caution should be exercised when making dishes other than those described in “Menu Guide”, as they may boil over.
- Stir well before cooking to prevent seasonings from settling at the bottom of the inner pot.
- When simmering foods in broth, cool the broth before cooking.
- When using potato starch to thicken foods, add it at the end of cooking.

### Basic cooking procedure

#### 1 Prepare the ingredients.

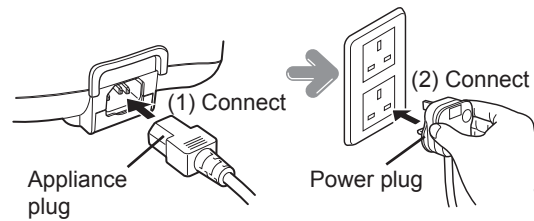
#### 2 Add ingredients to the inner pot and close the lid.

### Note

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

Maximum	Minimum
“Plain” scale 3 or below	“Plain” scale 1 or above

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

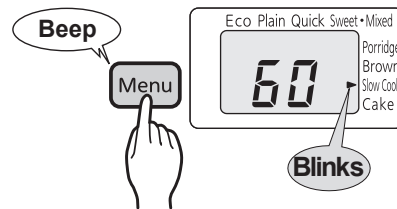


### Note

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

#### 4 Use the [Menu] key to select the “Slow Cook” menu.

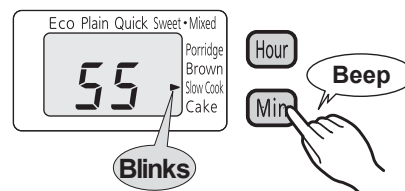
The ▲ symbol will blink while the menu is being selected.



#### 5 Set the desired cooking time.

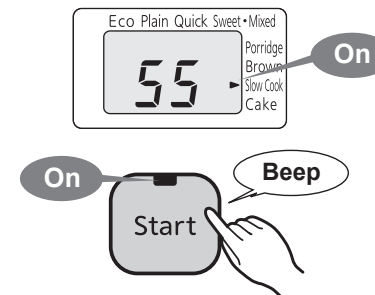
Use the [Hour] and [Min] keys to set the desired cooking time. The cooking time can be set to any 5-minute increment between 5 and 120 minutes.

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



#### 6 Press the [Start] key.

The Start lamp will turn on and cooking will start.

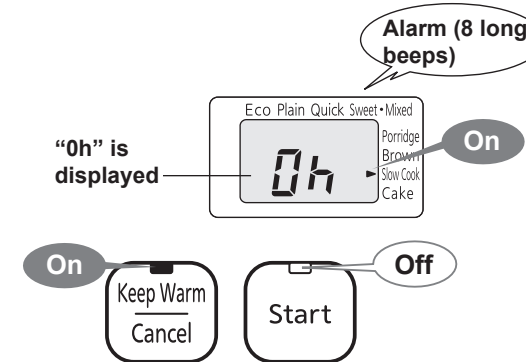


### Note

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

#### 7 When cooking is completed.

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



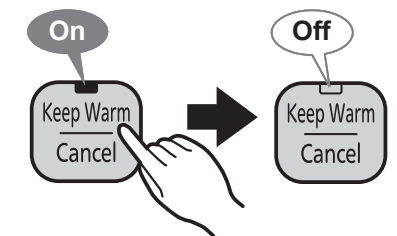
- When the Keep Warm lamp is on, press the [Hour] key to add extra cooking time, and then press the [Start] key. (The cooking time can be extended up to 30 minutes a maximum of 3 times.)

### Note

- If a longer cooking time is required, do not press the [Keep Warm/Cancel] key before extending that time. Doing so will cause the Keep Warm lamp to go out and additional cooking will not be possible. If you mistakenly pressed the [Keep Warm/Cancel] key, perform the following procedure.
  1. Remove the inner pot and set it on a wet towel or cloth.
  2. Leave the rice cooker lid open and cool down the unit and the inner pot for about 10 minutes.
  3. Place the inner pot back inside the rice cooker.
  4. Repeat the procedure from step 4 on p.22.
- If you want food that is being kept warm to be piping hot before serving it, press the [Start] key when the Keep Warm lamp is on in order to reheat that food. The remaining reheating time is displayed and an alarm (3 long beeps) sounds when the operation is complete. After reheating, the Keep Warm lamp turns on and the elapsed Keep Warm time is displayed.

### Once cooking is completed...

- 1 Press the [Keep Warm/Cancel] key. The Keep Warm lamp will turn off.



- 2 Remove any odors. (See p.29)

### Note

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



# 10 Baking a Cake ("Cake" Menu)

You can bake cakes as described on p.37.

## Note

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

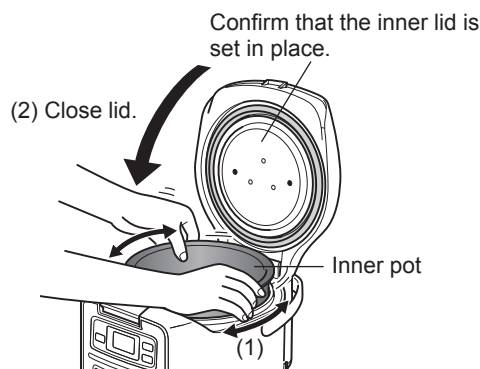
- 1 Prepare the ingredients.
- 2 Pour the dough into the inner pot.
- 3 Press the air out of the dough.

## Note

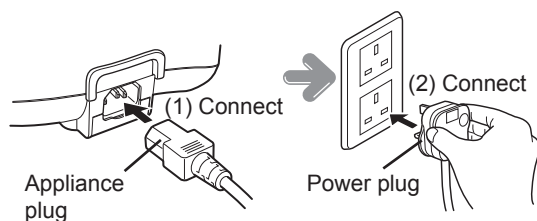
- When squeezing the air out of the dough before baking, do so with a soft cloth. Otherwise the inner pot could be deformed or damaged.

- 4 Place the inner pot in the rice cooker.

- (1) Turn the inner pot slightly left and right so it is positioned correctly without any tilt.
- (2) Close the lid.



- 5 Connect each end of the power cord to the specified locations.

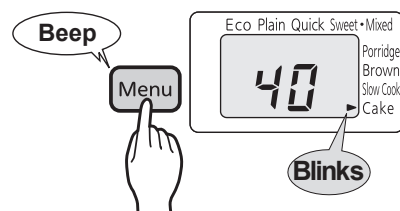


## Note

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

- 6 Use the [Menu] key to select the "Cake" menu.

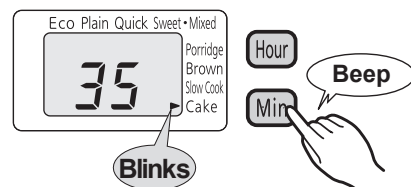
The ▲ symbol will blink while the menu is being selected.



- 7 Set the cooking time.

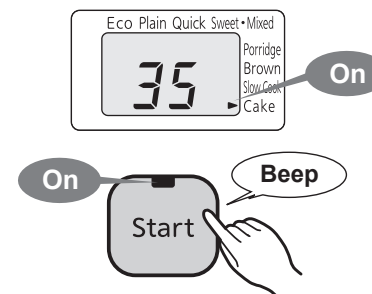
Use the [Hour] and [Min] keys to set the cooking time. Use the [Hour] and [Min] keys to set the cooking time. The cooking time can be set to any 1-minute increment between 1 and 60 minutes.

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



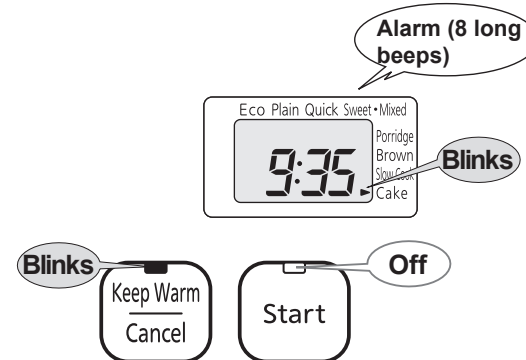
- 8 Press the [Start] key.

The Start lamp will turn on and baking will start.



- 9 When baking is complete.

The Keep Warm lamp will start blinking.



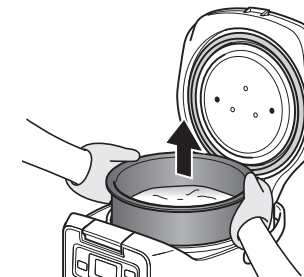
- 1 Open the lid and poke the center of the cake with a wooden skewer. (If no raw dough comes out, the center of the cake is baked.)

- If dough comes out, while the Keep Warm light is blinking, press the [Hour] key to add extra baking time, and then press the [Start] key. (The cooking time can be extended up to 15 minutes a maximum of 3 times.)

## Note

- Do not press the [Keep Warm/Cancel] key before adding extra baking time. Doing so will cause the Keep Warm lamp to go out and additional baking will not be possible. If you pressed it accidentally, follow the steps below.
  1. Remove the inner pot and place it on a wet towel or cloth.
  2. Leave the main body lid open and cool down the main body and the inner pot for about 10 minutes.
  3. Place the inner pot back inside the main body.
  4. Select "Cake", and then set additional baking time.

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

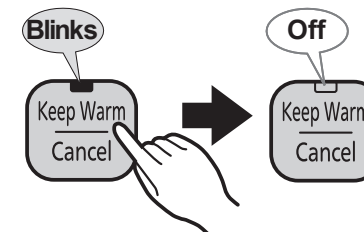


## Note

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

## When baking the cake is complete...

- 1 Press the [Keep Warm/Cancel] key. The Keep Warm lamp will turn off.



- 2 Remove any odors. (See p.29)

# 11 Cleaning and Maintenance

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

Perform cleaning and maintenance procedures as described on the following p.26 to 29.

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

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

The rice cooker should also be cleaned on the day that it is used in order to remove any odors that remain from cooking. (See p.29.)

## Note

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

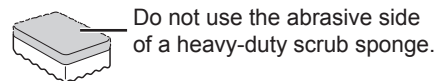
## Parts to wash after every use

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

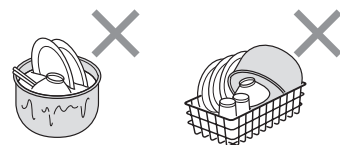
**2 Wipe off water with a dry cloth and completely dry all parts.**

## Note

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

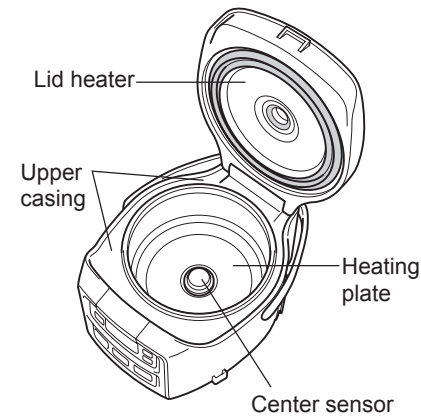


- Do not wash dishes, etc., inside the inner pot. Also, do not place the inner pot upside down on top of dishes, etc., to dry. Doing so may damage the fluorocarbon resin coating or cause it to peel.



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

## Parts to wash when dirty



### Inside and outside the rice cooker

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

### Heating plate and center sensor

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

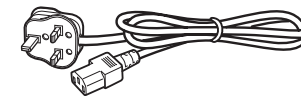
### Around the upper casing and hook button

Remove any adhering grains of rice, etc.

## Note

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

### Power cord and plug



Wipe with a dry cloth.

## Note

- Do not immerse the power cord in water or even splash it. Doing so may cause a short-circuit or electric shock.

## Note

- Do not pull the gaskets.
- Always keep the inner pot and lid clean to prevent corrosion and odors.
- Do not clean the rice cooker or its parts with thinner, cleanser, bleach, disposable cloth, metal spatulas, nylon scouring sponges or the like.
- Always clean each part separately.
- Do not immerse the measuring cup, spatula in hot water. Doing so may cause them to become deformed.
- Do not use a dishwasher/dryer to clean the rice cooker or its parts. Doing so may cause them to become deformed.
- Always clean the inner lid after cooking with grains (amaranths, etc.). The steam vent on the inner lid may clog and cause problems, such as preventing the lid from opening, resulting in improperly cooked food.

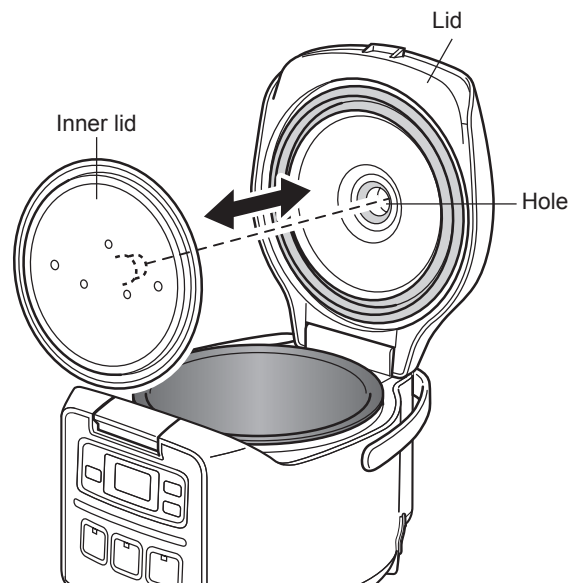
## Removing and attaching the inner lid

### ■ How to detach

Detach the inner lid toward you.

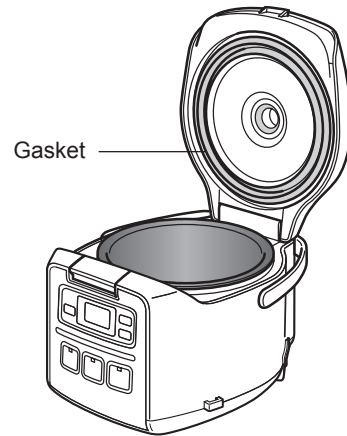
### ■ How to attach

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



### Note

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



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

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

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

### Note

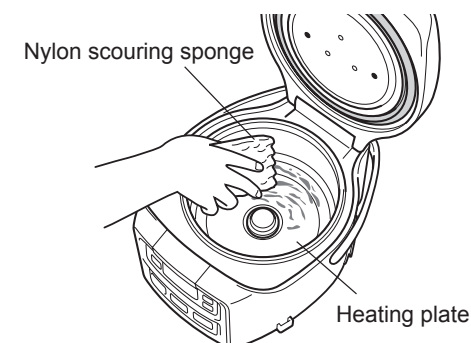
- If odors become bothersome, use about 20g of citric acid added to the water for more effective deodorizing. It may be impossible to remove some odors completely. In this case, contact the place of purchase.

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

## Cleaning the heating plate

Water drops may fall from the inner lid during cooking and cause the surface of the heating plate to become dirty. This will not affect the performance of the rice cooker but, if you would like, you can clean the heating plate using the following procedure.

- 1 Add a bit of standard kitchen cream cleanser to a nylon scouring sponge, and remove the surface dirt.**
- 2 Wipe clean with a damp paper towel or cloth.**



## If Rice Does Not Cook Properly

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

Problem	Check point	Cause									
		Was the amount of rice, ingredients, and water, or the ratio of multi-grain rice, correct?	Was more than the maximum acceptable amount cooked?	Was cooking done with alkaline ionized water (pH 9 or higher)?	Was cooking done with hard water like mineral water?	Was the correct menu selected?	Was the Timer function used?	Was the [Start] key pressed after cooking without turning off the Keep Warm function?	Are there grains of burned rice or water drops adhering to the outside bottom of the inner pot, or to the heating plate or the center sensor?	Is the inner pot deformed?	Was there a prolonged power outage?
Cooked rice	Is too hard	●	●		●	●		●	●	●	●
	Is too soft	●		●		●	●	●	●	●	●
	Is not cooked completely	●	●			●	●	●	●	●	
	Has a hard center	●	●			●	●	●	●	●	
	Is burned	●		●	●	●	●	●	●	●	
During cooking	Steam leaks	●	●				●	●			
	Boils over	●	●			●					
	The cooking time is excessively long	●	●			●		●	●	●	
Reference page	12-14•40	40	—	—	16	—	17	14•26-27	—	40	17

Problem	Check point	Cause									
		Are there any grains of rice adhering to gaskets or the brim of the inner pot, etc.?	Was the rice (other than rinse-free rice) washed sufficiently?	Was hot water (35°C or higher) used to wash the rice or adjust the water level?	Was the rice left soaking in the water too long after washing?	Was the rice left in a colander after washing?	Was the lid closed securely?	Was the rice mixed with other ingredients or multi-grain rice? Were seasonings stirred well?	Were there a lot of cracked grains of rice?	Was cooking continued immediately after the initial cooking?	Was the rice cooker and its parts cleaned sufficiently?
Cooked rice	Is too hard			●			●	●	●	●	●
	Is too soft			●	●	●	●	●	●	●	●
	Is not cooked completely			●			●	●	●	●	●
	Has a hard center			●			●	●	●	●	●
	Is burned		●	●	●	●	●	●	●	●	●
During cooking	Smells like rice bran		●								
	Steam leaks	●					●				●
	Boils over	●	●			●			●		●
	The cooking time is excessively long	●									
Reference page	14•26-27	12•14	14	—	—	15•26-29	12	—	—	26-29	

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

Problem	Check point	Cause								
		Was the amount of rice and water correct?	Are there grains of burned rice or water drops adhering to the outside bottom of the inner pot, or to the heating plate or the center sensor?	Was there a prolonged power outage?	Was the rice stirred and loosened well?	Are there any grains of rice adhering to gaskets, the brim of the inner pot, or the lid, etc.?	Was the rice (other than rinse-free rice) washed sufficiently?	Was the rice or food reheated 3 or more times?	Was the Timer function set for more than 12 hours in advance?	Was the Keep Warm function used continuously for more than 12 hours?
Rice being kept warm	Has an odor		●	●		●	●	●	●	●
	Is discolored		●	●	●	●	●	●	●	●
	Is dry	●	●			●	●	●	●	●
	Is sticky	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Reheated rice is dry	●	●					●		
Reference page		12-14•40	14•26-27	40	17	14•26-27	12-14	21	18	20

Problem	Check point	Cause									
		Is other than white rice or rinse-free rice being kept warm?	Was less than the minimum required amount of rice being kept warm or reheated?	Is the rice concentrated around the outer portions of the inner pot (less rice in the middle of the pot)?	Was cold rice added?	Was a spatula left in the inner pot?	Was the rice cooker and its parts cleaned sufficiently?	Was the rice left in the rice cooker with the Keep Warm function turned off?	Did you try to reheat rice that was just cooked and was still hot?	Were odors removed after cooking?	
Rice being kept warm	Has an odor	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
	Is discolored	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
	Is dry	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
	Is sticky	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
Reheated rice is dry			●					●			
Reference page		20	20	20	20	20	26-29	—	21	23•29	



# 13 Slow Cook or Cake Does Not Go As Expected

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

Check point	Were the appropriate ingredients and amounts used?	Were more than the maximum acceptable ingredients added? *	Were less than the minimum required ingredients added? *	Was the cooking time too short?	Was the cooking time too long?	Are there any grains of burned rice or any other remaining grains of rice adhering to gaskets or the brim of the inner pot, etc.?	Was the lid closed securely?	Was there a power outage during cooking?
Problem								
Does not boil/ Does not bake enough	●	●		●		●	●	●
Boils over	●	●	●					
Boils down/burns	●		●		●			
Reference page (Slow Cook)	22			22		14• 26-27	15• 26-29	40
Reference page (Cake)	24			24		14• 26-27	15• 26-29	40

\* "Slow Cook" menu only

# 14 Troubleshooting


Check the following before requesting repair service.

Symptom	Check point	Action	Reference page
The rice or other foods are not cooked at all.	Is the power plug properly connected to an outlet?	Insert the power plug fully into an outlet.	15
Rice was not cooked completely by the preset time.	Does the display show the correct present time?	Set the correct present time.	39
	Check "The cooking time is excessively long" under "If Rice Does Not Cook Properly" and take the necessary action.		30
The Timer function cannot be set.	Does the display show the correct present time?	Set the correct present time.	39
	Is "0:00" blinking on the display?	Set the present time.	
	Was the "Quick", "Sweet•Mixed", "Slow Cook", or "Cake" menu selected?	The Timer function is not available under those menus.	19
	Was an unacceptable time set?	Set a time that is acceptable under the Timer function.	
An alarm (3 beeps) sounds when the Timer function is set.	An alarm will sound if you do not operate the rice cooker within about 30 seconds after pressing the [Timer] key.	Continue setting the Timer function.	19
The display is blurred.	Are there any grains of burned rice or any other remaining grains of rice adhering to gaskets or the brim of the inner pot?	Completely remove all remaining rice.	14•26-29
	Is the outer surface of the inner pot wet?	Wipe with a dry cloth.	
Reheating is disabled.	An alarm (3 beeps) will sound if you press the [Start] key.	The rice is cold. Rice of below approximately 55°C cannot be reheated.	21
	Is the Keep Warm lamp off?	Press the [Keep Warm/Cancel] key and check that the Keep Warm lamp lights up. Then, press the [Start] key again.	21
Sounds can be heard during cooking, reheating, steaming, or while the Keep Warm function is on.	Do you hear a clicking sound?	That is the sound of the microcomputer controller. It is not a malfunction.	9
	Do you hear a sound like scraping metal?	This is the sound of metal contracting and rubbing together due to heat. It is not a malfunction.	
	Do you hear a sound like boiling water? (Only during cooking or steaming)	It is not a malfunction.	9
	Do you hear a completely different sound from the above?	Contact the place of purchase.	—
Baking a cake takes a long time.	If the power voltage is low, it may take longer than the standard time to completely bake a cake. Extend the baking time if it is not completely baked.		25
Water or rice has gotten inside the rice cooker unit.	Water or rice inside the rice cooker unit may cause problems. Contact the place of purchase.		—
When setting the present time, pressing the [Hour] or [Min] key does not access the time setting mode.	The time cannot be set during cooking, when the Keep Warm function is on, when the Timer function is in use, or during reheating.		39
The Keep Warm lamp is blinking.	Is the "Porridge" or "Cake" menu selected?	If you leave the porridge in the rice cooker, it will become sticky or lumpy. Serve it as soon as possible.	20•25

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

Symptom	Check point	Action	Reference page
The elapsed Keep Warm time is blinking.	Was the Keep Warm function used continuously for more than 12 hours?	The elapsed Keep Warm time will blink on the display when the Keep Warm function has been on for more than 12 hours.	20
	Was the Keep Warm function used continuously for more than 6 hours under the "Slow Cook" menu?	The elapsed Keep Warm time will blink on the display when the Keep Warm function has been on for more than 6 hours.	23
The present time, preset timer settings, and elapsed Keep Warm time are lost when the power plug is disconnected.	Does "0:00" blink on the display when the power plug is connected again?	The lithium battery has run out. Contact the place of purchase.	10
The lid will not close, or it opens during cooking.	Are there any grains of rice adhering to around the upper casing or hook button?	Completely remove all remaining rice.	27
Nothing happens when a key is pressed.	Is the connector inserted in the main body properly, and is the power plug properly connected to an outlet?	Insert the power plug fully into an outlet.	15
	Is the Keep Warm lamp on?	Press the [Keep Warm/Cancel] key to turn off the Keep Warm function, then try the operation again.	15
There is a smell of plastic.	Such smells may occur when the rice cooker is first used, but they should go away over time as the rice cooker gets used.	—	—
There are stripes or waves on plastic parts.	Such stripes and waves are produced when the resin is being molded. They do not affect the performance of the rice cooker.	—	—

## If these indications appear

Display	Action	Reference page
<p>"Err" appears on the display and a long-lasting or continuous beeping alarm sounds.</p> 	If the rice cooker still does not respond, there is problem with the unit itself. Disconnect the power plug and contact the place of purchase.	—

### Plastic parts

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

## Porridge with Seven Herbs



### Ingredients (for 2 to 3 servings)

- Rice...0.5 cups
- Salt...To taste
- Seven herbs: water dropwort, shepherd's purse, Jersey cudweed, starwort, nipplewort, and young leaves of white turnip and Japanese radish ...To taste

### Directions

1. Prepare 50 g of two or three kinds of the seven herbs that are available. Boil them lightly and soak them in the water. Wring out excess water, and chop them finely.
2. Wash the rice in the inner pot and add water to the 0.5 level of the [Porridge • hard] scale, and then select [Porridge] and cook for 60 minutes.
3. When the cooking is completed, add the seven herbs and salt and mix them.

### Note

- Make sure to add salt after the cooking is completed. If you add salt beforehand, the rice may not cook properly.
- The "Porridge" menu does not have the Keep Warm function. The porridge can become sticky and lose its taste over time. Serve it as soon as possible.
- Keep the water level under the top measurement line of [Porridge] after the ingredients are added.

## Brown Rice Mixed with Small Dried Sardines



### Ingredients (for 2 to 3 servings)

- Brown rice...1.5 cups
- Dried sardine...15 g
- Salted kelp...5 g
- Sake...1 tbsp
- Soy sauce...1 tsp

### Directions

1. Wash brown rice in the inner pot and add the seasonings. Add water to the 1.5 level of the [Brown] scale and mix well.
2. Place the dried sardines from which the heads and guts have been removed, and then cook them using [Brown]. When the cooking is completed, add the seven herbs and salt and mix them.
3. When the cooking is completed, add the salted kelp and gently mix all ingredients.

### Note

- Soak the brown rice in water for approx. 1 to 2 hours before cooking so that it is soft when cooked.
- If you cook with too much seasoning, such as soy sauce and sweet cooking rice wine, the rice may not be cooked properly.



Sweet · Mixed  
Menu

## Seasoned Rice with Various Ingredients



419 kcal per serving

### ■ Ingredients (for 2 to 3 servings)

- Rice...2 cups
- Kelp...2 cm square
- Seasonings (soy sauce: 1 and 1/3 tbsp, sake: 1 and 1/3 tbsp, salt: 1/6 tsp)
- Chicken thigh...40 g
- Burdock root...20 g
- Thin fried tofu...1/3 pcs
- Konjac...25 g
- Carrot...20 g
- Dried shiitake mushroom...1 pc.
- Snow peas...3 to 5 pcs.
- Appropriate amount of sake, soy sauce, salt and vinegar
- Shredded laver...To taste

### ■ Directions

1. Cut the chicken into 1 cm cubes, and season it with a small amount of sake and soy sauce.
2. Rinse off excess oil from the thin deep-fried tofu. Cut it lengthwise into halves, and then into thin strips.
3. Peel the carrot, and cut it into 3 cm-long thin strips.
4. Shave the skin off the burdock root using the back of a knife. Then, shred it into thin strips and soak it in the vinegar water.
5. Boil the konjac for 4 to 5 minutes. Then, wash it with water, and cut it in the same way as the carrot.
6. Soak the dried shiitake mushrooms in water to rehydrate and soften them. Cut off the stems, and then slice the caps into pieces.
7. Remove the strings from the snow peas, and boil them in salted water. After this, put the peas in cold water so they retain their color, and then cut them into thin pieces.
8. Wash the rice in the inner pot and add the seasonings. Add water to the 2 level of the [Plain] scale and add the kelp and ingredients other than the snow peas. Cook using [Sweet Mixed].

9. 8. When cooking is completed, remove the kelp and add the snow peas. Mix all ingredients well in the inner pot, and place the dish on the serving plate.

### Note

- Adjust the amount of water depending on the type of ingredients.
- The ingredients added from the beginning should be less than approx. 45% of the weight of the rice. If you cook with too many ingredients, the rice may not be cooked properly. (The total amount of ingredients should be no more than 70 g per cup of rice.)

Sweet · Mixed  
Menu

## Sekihan (red bean rice)



494 kcal per serving

### ■ Ingredients (for 2 to 3 servings)

- Glutinous rice...2 cups
- Azuki (red) bean...50 g
- Sesame and salt...To taste

### ■ Directions

1. Wash azuki beans. Put them with five times the amount of water in a pan over heat. When brought to a boil, drain the water. Add another five times the amount of water to the pan over high heat until the beans are boiled hard.
2. Separate the azuki beans from the broth. Take the boiled water in a bowl, and scoop the water repeatedly with a ladle so that the boiled water comes in contact with the air and is cooled quickly.
3. Wash the glutinous rice in the inner pot. Add the azuki water to the 2 level of the [Sweet] scale and mix well. If the water does not reach this level, add more water.
4. Place the azuki beans in the inner pot, and then cook using [Sweet Mixed].
5. When cooking is completed, mix gently. Place in the serving bowl and sprinkle with the sesame and salt.

Cake  
Menu

## Sponge Cake



182kcal per 1/8 piece

### ■ Ingredients (for 1 cake)

- Sponge
  - Egg (medium size)...2 pcs.
  - Sugar (superfine sugar)...60 g
  - Cake flour...60 g
  - Unsalted butter...20 g
  - Butter (to be spread in the inner pot)...To taste
- For decoration
  - Whipping cream (dairy)...100 mL
  - Granulated sugar...12 g
  - Strawberries...1 package
  - Blueberries...10 to 15 berries

### ■ Directions

1. Bring the eggs to room temperature, and sift the cake flour. Melt the unsalted butter.
2. Put the eggs and sugar in a bowl, and mix them well.
3. Warm the bowl in hot water at 40 °C and mix the ingredients until the sugar is completely mixed in. Remove the bowl from the hot water.
4. Whip 3 using a hand mixer. When it becomes whitish, draw an 8 in the bowl. When the first line drawn disappears immediately, whipping is complete.
5. Put the cake flour in the bowl, and mix them with a rubber spatula only until they are combined and the flour is completely mixed in. Add the melted butter and mix them well.
6. Put the dough into the buttered inner pot. Tap the inner pot on a soft cloth to release the air bubbles, and then select [Cake] and bake for 35 minutes.
7. When baking is completed, take out the cake from the inner pot and cool it down. Decorate the cake with the cream whipped with granulated sugar, strawberries and blueberries.

### Note

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

## Cautions during cooking

- Stir the seasoning well to prevent it falling to the bottom of the inner pot before cooking starts.
- When stewing the dishes in broth, start cooking after they have cooled down sufficiently.
- Do not use hard cooking tools such as metallic ladles, spoons, or whippers.
- Remove the odor after cooking finishes. (Refer to “Removing odors (When odors remain in the rice cooker)” on p.29.)
- When using the reheating function due to insufficient cooking time, do not press the [Keep Warm/Cancel] key. Doing so will turn off the Keep Warm lamp and discontinue cooking. (If you pressed the [Keep Warm/Cancel] key, remove the inner pot from the main body, and place it on the wet cloth. Leave the lid of the main body open for about 10 minutes to cool down the main body and inner pot. After this, place the inner pot in the main body, and start cooking again.)
- The number of cups shown in the ingredients list refers to measurements made using the attached measuring cup (0.18 L).

### Slow Cook Menu Vegetable and Chicken Pot-Au-Feu



#### Ingredients (for 2 servings)

- Chicken wings...4 pcs.
- Potato...1 pcs.
- Carrot...1/2 pcs.
- Water...300 mL
- Celery...1/2 pcs.
- Bouillon powder...2 tsp
- Onion...1/2 pcs.
- Salt and pepper...To taste

#### Directions

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

### Slow Cook Menu Simmered Pork Shoulder and Lentils



#### Ingredients (for 2 servings)

- Pork shoulder chunk...250 g
- Garlic...1 clove
- Lentils (dried)...40 g
- Bouillon...200 mL
- Onion...1/4 pcs.
- Whipping cream...2 tbsps
- Celery...20 g
- Salt and pepper...To taste
- Canned tomatoes...200g
- Olive oil...To taste
- Carrot...20 g
- Italian parsley...To taste

#### Directions

1. Cut the pork into 3 to 4 cm cubes, and then season it with salt and pepper.
2. Cut the onion, carrot, and celery finely. Slice the garlic.
3. Pour a small amount of the olive oil in a frying pan and add the garlic to flavor. Fry the surface of the pork, and then transfer it to the inner pot.
4. Fry the onion, carrot, and celery in the frying pan, and then put them in the inner pot.
5. Add the tomatoes to the inner pot and mix the ingredients while crushing the tomatoes. Add the bouillon and lentils, and then select the [Slow Cook] menu and heat for 90 minutes.
6. When cooking is completed, season it with whipping cream, salt and pepper, and place the dish on the serving plate. Pour olive oil over it and then the sprinkle it with Italian parsley.



- Leaving the cooker's Keep Warm function for a short time after cooking will make stewed foods more tender and enhance their flavor.

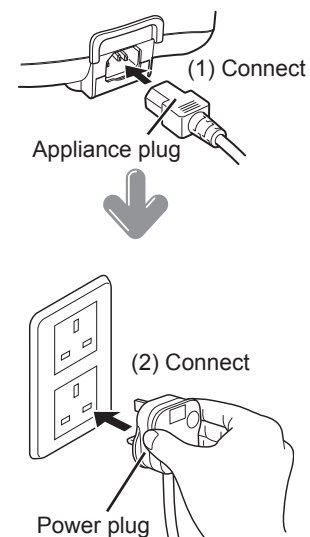
## Setting the present time

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

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

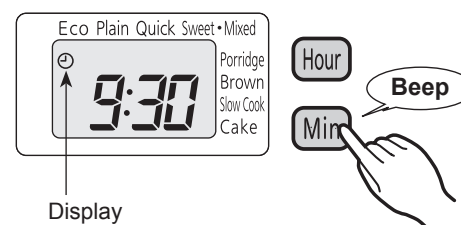
### Example: Changing the present time from “9:30” to “9:25”

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



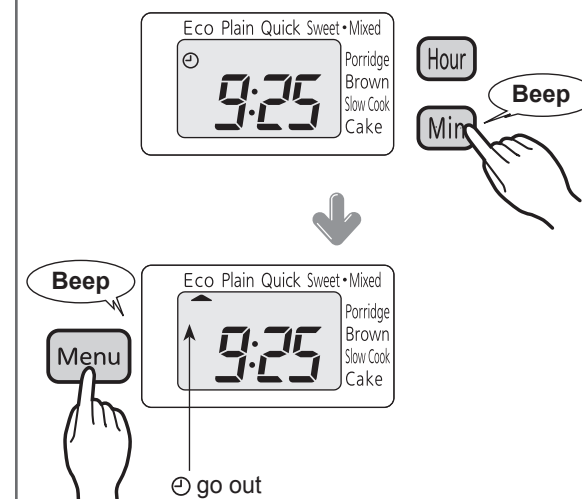
#### 2 Display the time setting mode.

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



#### 3 Set the present time.

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



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



## Specifications

Unit size	0.54L (3-cup) type		
Power source	220 - 230V 50/60Hz		
Rated power (W)	385 - 420		
Cooking capacity (L)	Eco	0.09 to 0.54 (0.5 to 3 cups)	
	Plain	0.09 to 0.54 (0.5 to 3 cups)	
	Quick	0.09 to 0.54 (0.5 to 3 cups)	
	Sweet	0.09 to 0.36 (0.5 to 2 cups)	
	Mixed	0.09 to 0.36 (0.5 to 2 cups)	
	Porridge	hard	0.09 to 0.135 (0.5 to 0.75 cup)
		soft	0.09 (0.5 cup)
Brown	0.09 to 0.36 (0.5 to 2 cups)		
Outside dimensions (cm)*	Width	22.4	
	Depth	28.3	
	Height	18.9	
Weight (kg)*	2.5		
Cord length (m)*	1.2		

\* Approximate value

### Note

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

## In case of a power outage

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

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

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

## Purchasing consumables and optional accessories

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

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

## 目次

1	安全注意事项.....	42
2	各部件的名称与作用.....	46
	菜单选择功能与特长.....	48
	煮出美味可口米饭的秘诀.....	49
3	煮饭前的准备.....	50
4	煮饭方法.....	52
	煮饭时间的标准.....	52
5	米饭煮好后.....	53
6	煮饭预约定时的方法.....	54
7	关于保温.....	56
8	再加热的方法.....	57
9	烹调方法 (“Slow Cook” 菜单).....	58
10	蛋糕的制作方法 (“Cake” 菜单).....	60
11	清洁保养方法.....	62
12	觉得米饭煮得不理想时.....	66
13	觉得 “Slow Cook · Cake” 不理想时.....	68
14	认为发生故障时.....	69
	液晶显示屏上出现下列显示内容时.....	70
	食谱指南.....	71
	现时间的调整方法.....	75
	产品规格.....	76
	停电后.....	76
	消耗品和单卖品的购买方法.....	76

# 1 安全注意事项

使用前请仔细阅读，并务必遵守。

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




因忽视标识的内容，操作错误产生的危害及损害程度，按以下表示来区分说明。

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







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





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

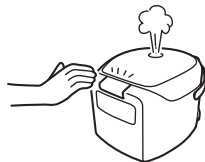
图标记号的说明

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

## 警告

-  不可使用额定电压以外的电源。以免发生火灾、触电。
-  请单独使用额定电流 7A 以上的插座。以免因与其它电器同时使用，造成多头插座异常发热或起火。
-  请勿使用已破损的电源线及损坏电源线。(如加工·强行弯曲·接近高温部·拉扯·扭曲·捆扎·压在重物下、夹在物中等行为。)以免发生火灾、触电。
-  如果电源插头上有灰尘，请及时擦拭干净。以免发生火灾。
-  请将电源插头完全插到底。以免造成触电、短路、起火。
-  电源线或电源插头破损或插座松动时，请勿使用。以免造成触电、短路、起火。
-  如果电源软线损坏，必须用专用软线或从其制造商或维修部买到的专用组件来更换。





-  请勿用湿手插入或拔出电源插头。以免造成触电或受伤。  
禁止用湿手
-  请勿让婴幼儿舔吮产品插头。注意勿让婴幼儿误舔。以免造成触电或受伤。
-  煮饭中，请勿打开上盖。以免造成烫伤。
-  请勿将脸或手靠近蒸汽孔。以免造成烫伤。特别注意勿让婴幼儿触摸。  
禁止触摸

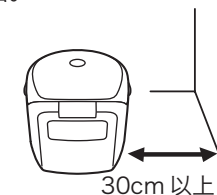


## 警告

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

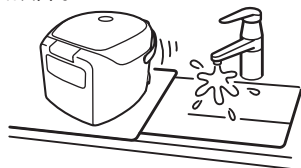
-  请勿将电饭煲放在负重强度不足的抽出式桌子上使用。产品掉落会导致人员受伤、烫伤和产品故障。因此，请在使用前确认桌子具备足
-  请勿让儿童独自使用，或在婴幼儿可以触碰到的地方使用。以免造成烫伤、触电或受伤。
-  请勿将产品浸于水中或向其泼水。以免造成短路·触电。  
禁止弄湿
-  请勿改装。除维修技术人员以外，不可拆卸修理。以免发生火灾、触电、受伤。  
禁止分解
-  请勿将针、铁丝等金属物等异物放入缝隙内。以免因触电及其它异常动作而受伤。
-  发生异常或故障时，立即停止使用。若继续使用，可能会造成火灾、触电及受伤。  
(异常、故障例)
  - 使用中，电源线或电源插头异常发热。
  - 从电饭煲中冒出烟雾，或有烧焦的异味。
  - 电饭煲某部分有裂开，松动或摇晃。
  - 内锅变形。
  - 有其它异常或故障。
 请立即拔下电源插头，联系使用说明书上记载的服务热线。

-  请勿用于使用说明书记载内容以外的用途。以免因蒸汽喷出或食物溢出造成烫伤或受伤。  
(不可烹调的事例)
  - 将食材、调料等放入塑料袋中加热。
  - 用烹调专用纸等代替上盖使用。
-  本产品为一般家庭用电器。该产品在家庭内或在以下场所都可以使用，但需要注意。
  - 商店，办公室等的茶水间
  - 农场
  - 在酒店等住宿的客房
  - 在民宿等简易住宿的客房
-  请勿在不稳定的场所，耐热性差的桌子及毛毯等上面使用。以免发生火灾或使桌子、毛毯受损。
-  请勿在墙壁或家具的附近使用。因蒸汽和热量会导致墙壁及家具受损、变形、变色，因此使用时请保持与墙壁和家具的距离在 30cm 以上。在厨柜等地方使用时请注意勿让蒸汽滞留在里面。



## ⚠️ 注意

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



- ❌ 请勿在 IH 电磁灶上使用。否则会造成故障。

- ❌ 请勿使用非专用内锅。以免造成过热、异常情况。

- ❌ 请勿使用非专用电源线。请勿将电源线用于其他机器。否则会导致故障、起火。

- ⚠️ 打开上盖时请注意蒸汽。以免烫伤。



- 🚫 请勿在使用中或刚使用完触碰高温部。以免造成烫伤。

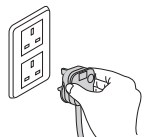
禁止触摸

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

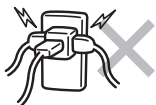
- 🔌 不使用时请从插座拔下电源插头。以免受伤或烫伤及因绝缘体老化而造成触电、漏电起火。

必须拔出插头

- ⚠️ 请务必手持电源插头拔下电源。以免造成触电或短路而起火。



- ❌ 请勿使用多头插座。以免造成火灾。



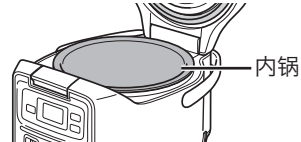
- ❌ 请勿空烧。以免造成故障、过热或异常情况。

- ⚠️ 请小心使用。请勿摔落或加以强烈撞击。以免造成伤害或故障。

- ⚠️ 待本体冷却后，再进行清洁保养。以免因触碰高温部位而烫伤。

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

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



- ❌ 煮饭中请勿移动本体。以免造成烫伤或食物溢出。以免产品插头脱落，从而导致不煮饭。

- 🚫 移动本体时，请勿碰到上盖开关片。以免上盖打开，造成伤害或烫伤。

禁止触摸

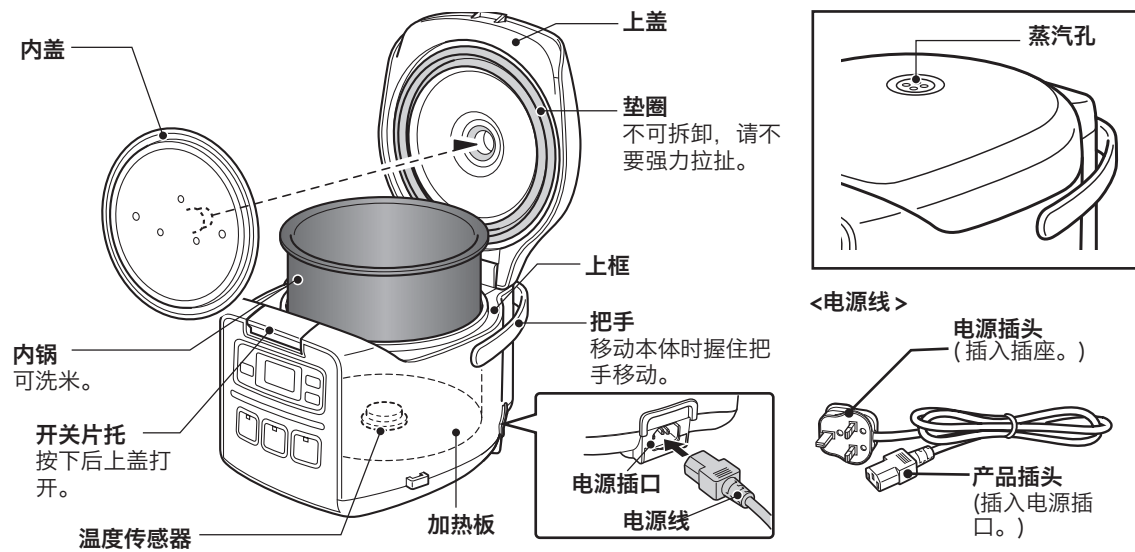
## ■ 为了能经久耐用，请注意。

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



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

# 2 各部件的名称与作用



## ■ 关于锂电池

因本产品内置锂电池，即使拔掉电源插头仍会继续记忆现在时间及预约时间。

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

## Note

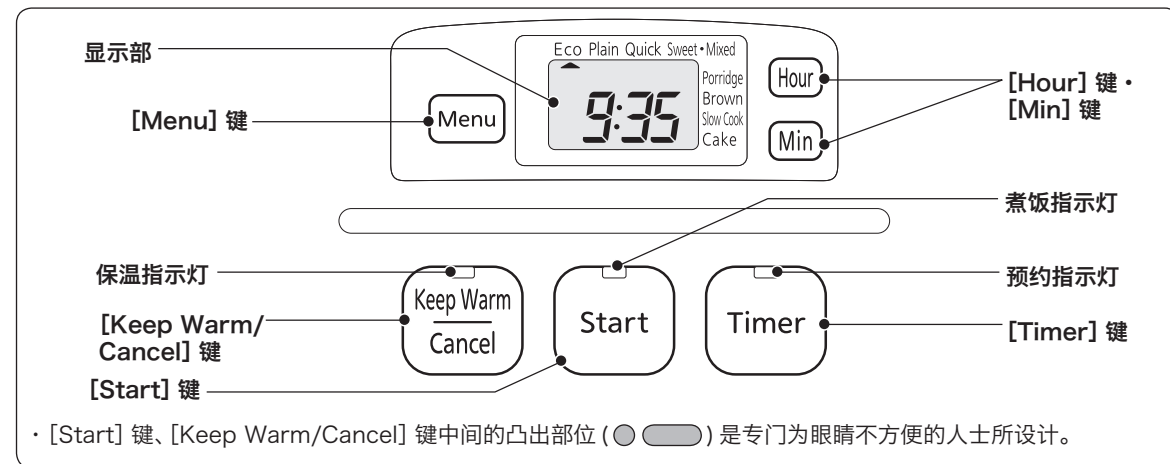
- 用户不可自己更换锂电池。

更换新锂电池时请向购买本产品的销售店洽询。

## ■ 时间确认

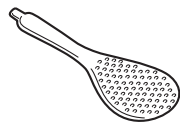
以24小时为单位显示时间。若时间不准确，请根据现在时间对时。(参照P.75)

## 操作面板

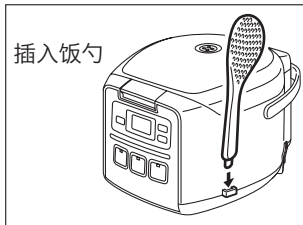


## ■ 检查附属品

饭勺



插入饭勺



量杯

1杯(约0.18L)、  
约150g



## ■ 首次使用时

请清洗内锅、内盖和附属品后再使用。(P.62~64 参照)

## ■ 关于提示音

在煮饭、再加热过程中、蒸制过程中及保温过程中，电饭煲会发出以下声音，这并非异常：

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



## 菜单选择功能与特长

菜单	预约选择	保温选择	特长
Eco	○	○	煮白米(免洗米)时选择。与“Plain”菜单相比,由于较少,因此可在少量消耗电量(约减少7.5~13.5%)的条件下煮饭。
Plain	○	○	煮白米(免洗米)时选择。
Quick	—	○	想迅速完成煮白米(免洗米)。
Sweet·Mixed	—	△	煮菜饭或糯米饭时选择。
Porridge	○	△	煮粥时选择。
Brown	○	△	煮糙米和杂粮米(糙米和杂粮混合的米)时选择。
Slow Cook	—	○	烹调时选择。
Cake	—	—	烤蛋糕时选择。

\* 煮饭容量参照 P.76。

△: 有可能破坏米饭的美味, 因此请勿保温。

### Note

- 选择“Porridge”时, 如长时间保温, 粥会变成糊状, 因此请尽快品尝。



煮饭前的准备请参照 P.50~51,  
煮饭方法请参照 P.52~55。

## 煮出美味可口米饭的秘诀

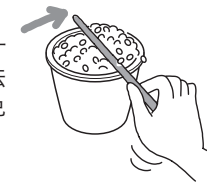
### 选择优质米, 储存于阴凉场所

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

### 使用附带的量杯正确计量

1 杯约为 0.18L。

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



### 快速淘米

倒入足够的水快速搅拌后倒出水, 快速冲洗直到水变清后完成淘米。

### 炊煮精米、胚芽米、麦饭、发芽糙米、杂粮时, 选择“Plain”菜单

- 煮粥时, 选择“Porridge”菜单
- 杂粮加入白米中炊煮时, 请将杂粮铺在白米上炊煮。

### 加水时请配合米的种类与喜好的材料

#### ● 加水量标准表

可根据标准刻度线适量的增加或减少一点水量, 但增减的水量请不要超过标准刻度线的 1/3 以上。

菜单	调整水量 (以内锅内侧的刻度线为标准按照个人喜好进行调整)
Eco	“Eco”的刻度线
Plain Quick Mixed	“Plain”的刻度线
Sweet (糯米)	“Sweet”的刻度线。
Sweet (糯米与粳米)	“Plain”与“Sweet”刻度线之间。
Brown	“Brown”的刻度线。
Porridge	煮稠粥时, “Porridge·hard”的刻度线。 煮稀粥时, “Porridge·soft”的刻度线。

- 煮免洗米时, 请加水至稍稍超过“Plain”的刻度线(刻度线略低于水面的程度)。
- 炊煮胚芽米、麦饭、发芽糙米、精米、杂粮和长粒米, 请以“Plain”的刻度线为标准调整水量。
- 购买发芽糙米、杂粮的包装上标有水量调整时, 请根据该内容按照个人喜好酌量增减水量。
- 炊煮杂粮米请以“Brown”的刻度线为标准调整水量。
- 白米和糙米一起煮饭时, 请在“Plain”与“Brown”刻度线之间调整水量。

### 煮免洗米时

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

### 具放入配料煮饭时

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

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

- 请在煮饭前加好水后再放配料。若先放配料再加水, 则煮好的饭比较硬。

### 糙米与杂粮米中加入白米煮饭时

- 杂粮米是糙米中加入了杂粮的米。
- 白米比糙米、杂粮米量多时, 请选择“Brown”煮饭。
- 糙米和杂粮米与白米同量, 或白米较多时, 请选择“Plain”菜单煮饭。(参照 P.52)  
(先将糙米浸泡 1~2 小时, 使其吸水。)

### 白米中加入杂粮一起煮饭时

- 请选择“Plain”菜单。
- 请将杂粮米量控制在白米量的 2 成之内。
- 白米和杂粮合起来的量, 最多不超过 3 杯。
- 请将杂粮平铺在白米上煮饭。若搅拌在一起则煮出来的饭不可口。
- 如果不喜欢杂粮偏硬的口感, 请事先用水浸泡杂粮 1 小时左右后, 再铺在白米上炊煮。

### 糙米中加入杂粮一起煮饭时

- 请务必选择“Brown”菜单煮饭。
- 糙米和杂粮混合时的最大煮饭量为 2 杯。

### 煮糯米饭时

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

### 煮长粒米时

- 煮长粒米时请选择“Quick”菜单。  
用长粒米煮菜饭时请选择“Sweet·Mixed”菜单。如选择其他菜单, 煮饭时可能会造成溢出, 或无法煮出美味可口的米饭。

# 3 煮饭前的准备

## 1 量米

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

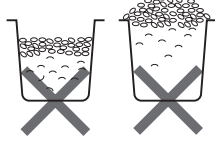


- 免洗米也请用附带的量杯计量。

〈正确量法〉



〈错误量法〉

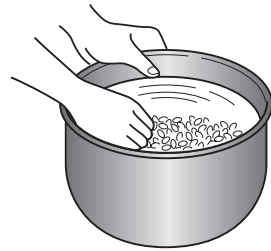


### Note

- 请不要超过规定煮饭量标准(参照 P.76 规格表)煮饭。以免煮出来的饭不可口。

## 2 淘米(可用内锅淘米)

淘免洗米时, 请参照 P.49。



### Note

- 请不要用 35 度以上的水淘米或加入 35 度以上的水。以免煮出来的饭不可口。
- 淘米时请勿过度用力。以免损坏内锅和防止煮出来的饭会不可口。

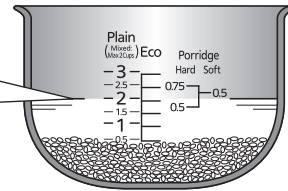
## 3 加水

请将内锅水平放置, 按照内锅刻度线加水。



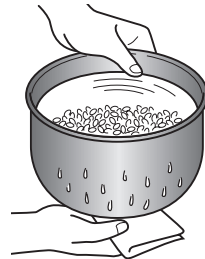
- 确认米的种类和菜单, 然后按照自己的喜好酌量加减水量。(参照 P.49 标准表)

〈例〉  
用 2 杯白米煮饭时,  
请加水至“Plain”  
刻度线 2 的位置

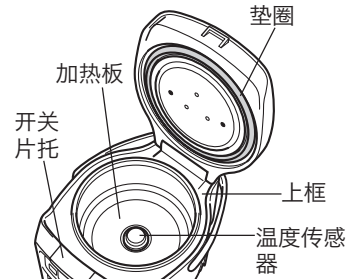


## 4 擦拭干净水滴和米粒

〈内锅外侧及边缘〉



〈主体内侧〉

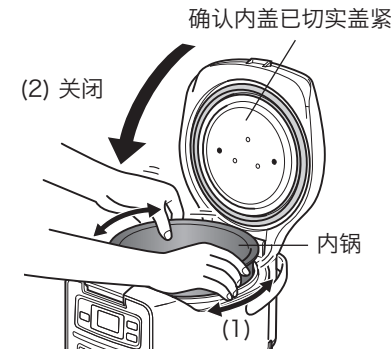


### ⚠ Caution

- 请务必擦拭干净温度传感器、上框、开关片托周围附着的饭粒、米粒等异物(参照 P.63)。以免造成上盖无法盖好, 或煮饭过程中出现蒸汽漏气、上盖打开米汤溢出而导致受伤或烫伤事故。

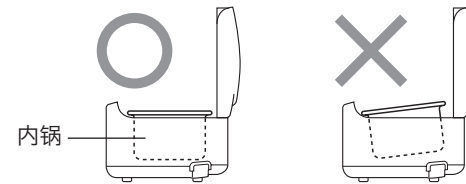
## 5 将内锅装入本体

- 将内锅朝左右转动, 请避免倾斜, 正确放入
- 盖上上盖



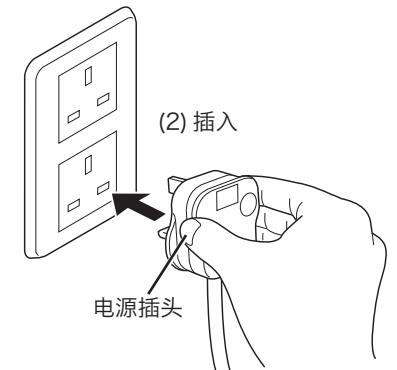
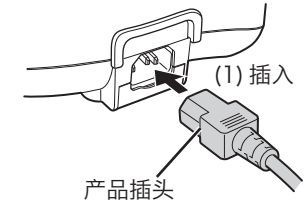
### Note

- 务必将内锅正确放入。

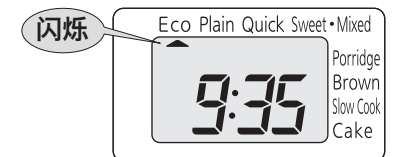


- 盖上盖子时, 请注意不要按到操作按键。

## 6 连接电源线

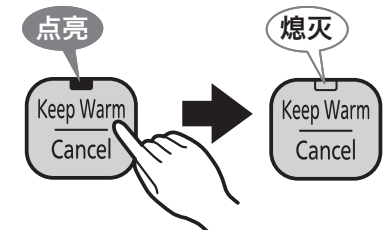


电源接通, ▲ 标记闪烁。



### Note

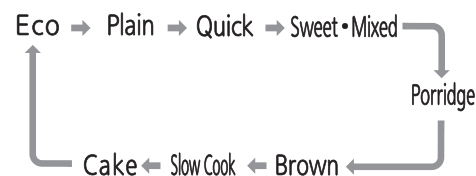
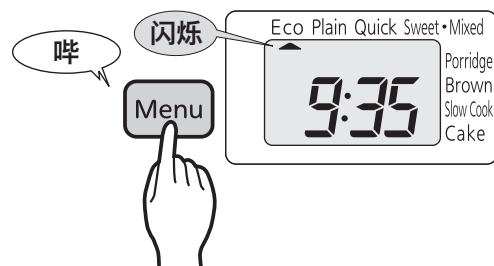
- 当保温指示灯点亮时, 请按下 [Keep Warm/Cancel] 键使其熄灭。



# 4 煮饭方法

## 1 按下 [Menu] 键，使▲对准想要炊煮的菜单

每按压一次，菜单将按顺序切换。  
在选择菜单过程中，▲ 标记一直显示闪烁。



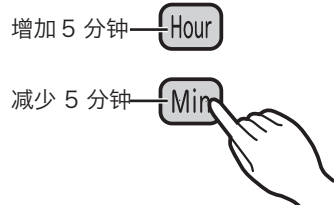
• 若已预先选定菜单，则不必再选择菜单。

### Note

- “Quick”比“Plain”的煮饭时间短，所以煮好的饭较硬。

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

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



• 初始设定为60分钟。请根据喜好调整时间。

## 3 按下 [Start] 键开始煮饭。



白米

白米以外  
哔-哔-

## 煮饭时间的标准

Eco	Plain	Quick	Sweet·Mixed	Brown
40~52分钟	41~53分钟	18~42分钟	36~56分钟	62~76分钟

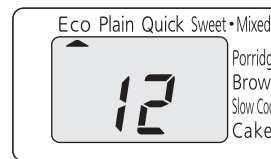
- 上述时间是从立即开始煮饭到焖饭结束的时间。(电压220-230V、室温23度、水温23度、按标准水位加水)
- 煮饭时间根据煮饭量、米的种类、配料种类及其量、室温、水温、水量、电压、预约时间等情况均有所不同。

# 5 米饭煮好后

## 1 开始“焖饭”时…

液晶显示屏以1分钟为单位显示焖饭剩余时间。

- 焖饭时间因菜单选择而异。
- 液晶显示屏将显示焖饭时间。



## 2 炊饭煮好后

自动开始保温



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

## 3 翻动米饭

米饭煮好之后请务必立刻均匀翻动米饭。

- 因内锅的形状特征，米饭中部有时会稍稍凹陷。
- 搅拌时请戴着隔热手套，防止电饭煲打滑。

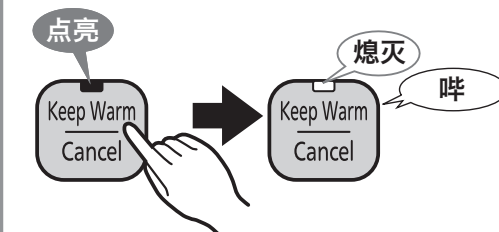


### Note

- 饭刚煮好后或保温过程中打开上盖，蒸汽水流到上框或外侧时，请擦拭干净。

## 电饭煲使用结束后……

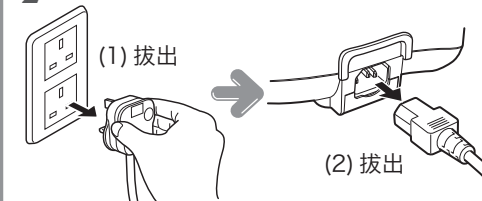
### 1 按下 [Keep Warm/Cancel] 键



### Note

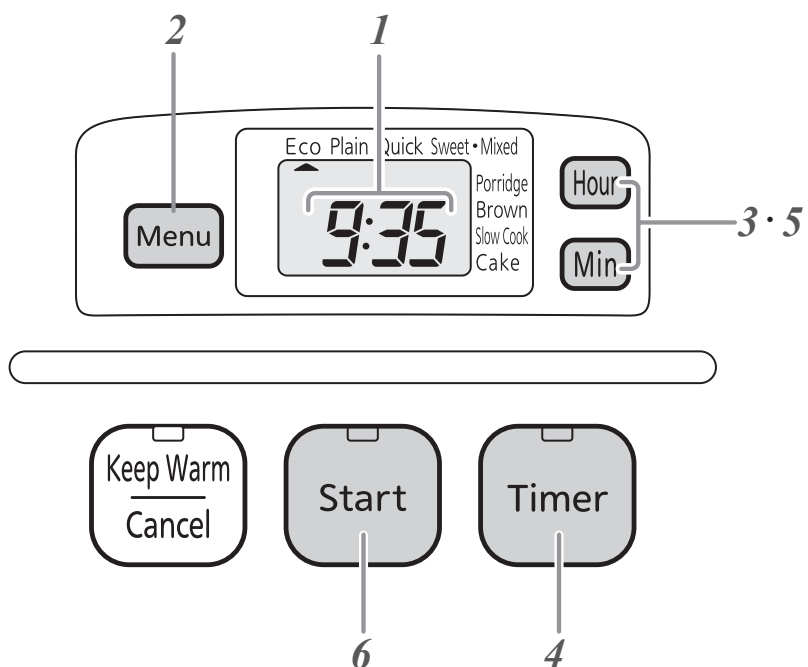
- 如果拔下电源插头时没有取消保温模式，则下次使用电饭煲时，保温指示灯会亮灯，并且您不能煮饭。

### 2 从插座上拔下电源插头



### 3 清洁保养(参照 P.62~65)

# 6 煮饭预约定时的方法



## 关于煮饭预约时间

可以按照就餐时间煮好米饭。

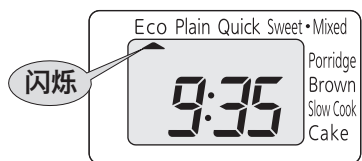
- 预约时间后，将会按照预约好的时间煮好饭。
- 设定好的时间会被记忆。



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

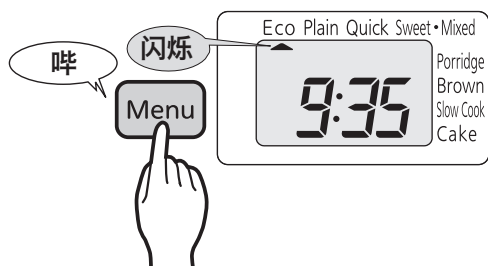
## 1 确认现在时间

- 若现在时间不准，将无法按时煮好饭。要调整时间时，请参照 P.75。
- 时间以 24 小时制显示。



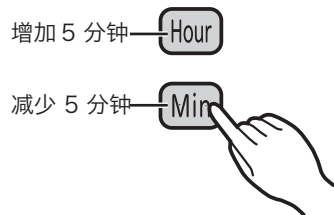
## 2 按下 [Menu] 键，使▲对准想要炊煮的菜单

- 若已预先选定菜单，则不必再选择菜单。



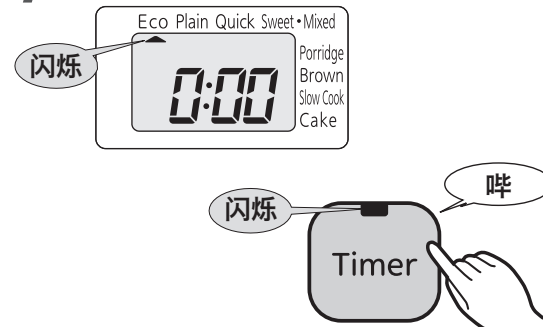
## 3 选择“Porridge”菜单后按 [Hour] 键或 [Min] 键设定烹调时间

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



- 初始设定为 60 分钟。请根据喜好调整时间。

## 4 按下 [Timer] 键



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

### Note

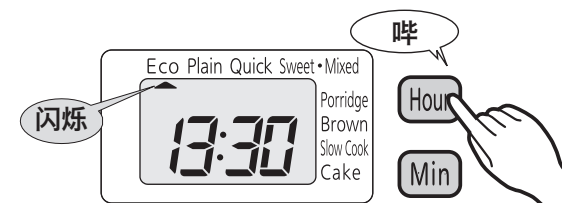
- 下列情况下无法进行煮饭预约。
- “Quick”、“Sweet·Mixed”、“Slow Cook”、“Cake”的情况。
- 未达到下表时间的情况。(炊煮免洗米时的时间与下表相同。)

菜单	不能预约设定的时间
Eco	1 小时
Plain	1 小时
Porridge	烹调时间 +1 分
Brown	1 小时 30 分钟

- 若设定为不能预约的时间来预约煮饭，将按照普通菜单的煮饭时间煮好饭。
- 在液晶显示屏的时钟出现“0 : 00”闪烁的情况下。
- 当保温指示灯点亮时，请按下 [Keep Warm/Cancel] 键使其熄灭。(点亮状态下无法预约。)
- 按下 [Timer] 键后，若 30 秒内不执行操作便会发出“哔哔哔”的提示音进行通知。
- 在不能定时煮饭的状态下进行设定时，按下 [Timer] 键或 [Start] 键便会发出“哔哔哔”的提示音。

## 5 按下 [Hour] 键或 [Min] 键设定米饭煮好时间

- 时间显示为 24 小时制。



- [Hour] 键以 1 小时为单位，[Min] 键以 10 分钟为单位，可通过按上述按键来调整时间。
- 持续按按键便可快速调整时间。

### Note

- 请将预约时间设定在 12 小时以内，以免造成食物变质。

## 6 按下 [Start] 键

预约指示灯点亮，预约完成。



- 预约时间设定错误时，请按下 [Keep Warm/Cancel] 键，从 P.54 步骤 2 开始重新设定。



# 7 关于保温

煮饭结束后将自动切换到保温状态。

## ■ 中止保温时

按下 [Keep Warm/Cancel] 键

保温指示灯熄灭。



## ■ 再次保温时

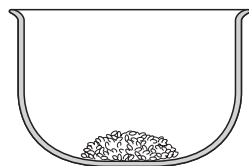
按下 [Keep Warm/Cancel] 键

保温指示灯点亮。



## ■ 少量米饭保温时

将米饭集中到内锅中央进行保温，并请尽早食用。



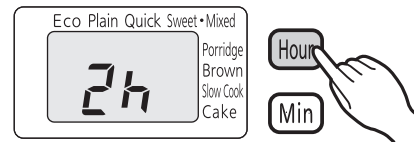
## ■ 关于保温中的工作状态

保温中，保温指示灯点亮。

## ■ 关于保温经过时间的显示

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

如超过 12 小时，在到达 24 小时会一直显示闪烁。



### Note

- 请不要进行以下形式的保温，以免造成米饭出现异味、干巴巴、变色、变质或腐蚀内锅等情况。
  - 保温冷饭
  - 添加冷饭
  - 饭勺留在内锅里一起保温
  - 拔掉电源插头保温
  - 12 小时以上的保温
  - 少于最小煮饭量 (0.5 杯) 的保温
  - 白米 (免洗米) 以外的保温
  - 米饭呈圈状进行的保温。
  - 米饭在电饭煲时关闭保温功能。
- 在内锅边缘和垫圈类上有饭粒粘着时，请擦拭干净。以免造成米饭干巴巴、变色、异味、粘呼呼等现象。
- “Porridge” 煮好后，请按下 [Keep Warm/Cancel] 键，立即将粥盛出。如果放置在锅内不顾，粥会变糨糊状，内盖上的水滴也会滴落，导致发粘，因此，请尽快食用。
- 在寒冷地带或高温等恶劣环境下使用时，请尽早食用。

# 8 再加热的办法

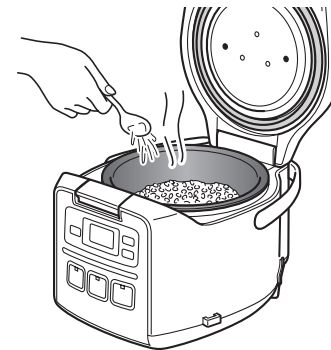
食用之前将保温中的米饭重新加热，便可吃到热腾腾的米饭。

### Note

- 米饭超过内锅一半以上时，因米饭量过多可能无法充分加热。
- 如果在以下情况下加热，米饭会变得干巴巴。
  - 米饭刚煮好等还没变凉的情况。
  - 米饭量少于最小煮饭量 (0.5 杯) 的情况。
  - 重复加热 3 次以上的情况。

## 1 翻动保温中的米饭

## 2 洒入 1~2 大匙水后均匀翻动



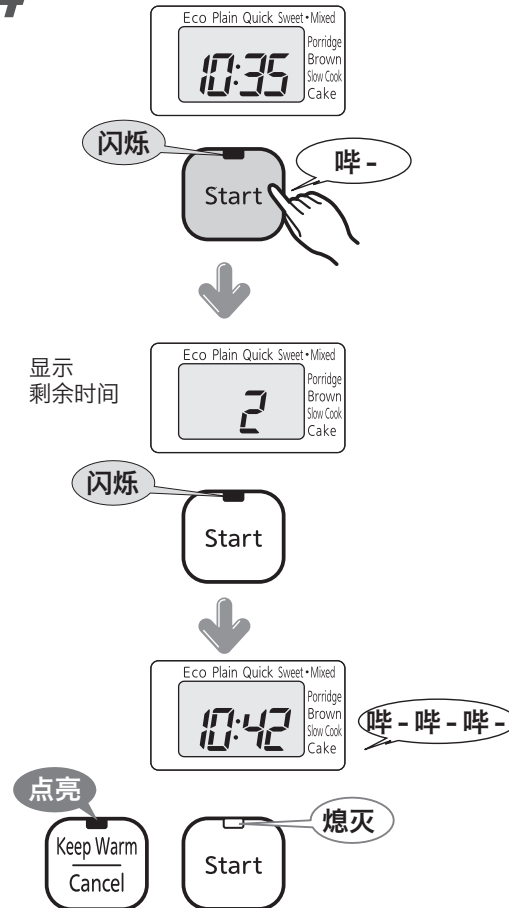
- 洒水可以防止米饭变干，使热好的饭松软可口。

## 3 确认保温指示灯的点亮状态



- 若保温指示灯未点亮，则无法再加热。未点亮时请按下 [Keep Warm/Cancel] 键。(参照 P.56)

## 4 按下 [Start] 键



- 想停止再加热时按下 [Keep Warm/Cancel] 键。
- 米饭变冷 (约 55 度以下) 时不能再加热。发出“哔哔哔...”的提示音通知。

## 5 充分翻动已加热好的米饭，使其整变得均匀

- 搅拌时请戴着隔热手套，防止电饭煲打滑。



# 9 烹调方法 (“Slow Cook” 菜单)

可以使用本产品轻松烹调下述料理。  
料理的烹调方法请参照食谱指南 (P.74)。

开始使用接近沸点的高温煮沸后，将温度降低至约93度再炖煮一段时间。之后将温度降至约90度继续炖煮。逐渐降低温度炖煮，不仅可让食物更加入味，而且也无需担心长时间加热将汤汁熬干。

**食谱例**  
蔬菜鸡肉浓汤、扁豆炖猪肩肉

- 食谱指南中P.74介绍了“蔬菜鸡肉浓汤”和“扁豆炖猪肩肉”的烹调方法。

## Note

- 烹调食谱指南记述的食谱以外的料理时可能会溢出，因此请注意。
- 烹调时请充分搅拌，以免调料沉淀到内锅锅底。
- 用高汤炖煮时，请使用冷却后的高汤进行烹调。
- 用水淀粉勾芡时，在烹调的最后加入。

## ■ 烹调时的基本操作步骤

### 1 预先准备食材

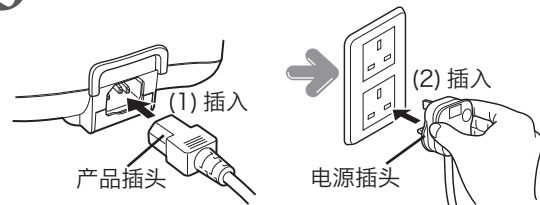
### 2 将食材放入内锅，盖上上盖

## Note

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

最大量	最小量
“Plain”刻度线 3以下	“Plain”刻度线 1以上

### 3 连接电源线

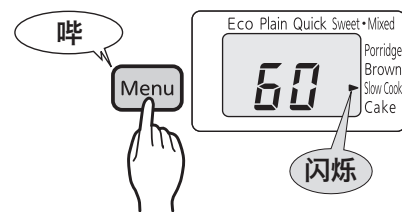


## Note

- 当保温指示灯点亮时，请按下 [Keep Warm/Cancel] 键使其熄灭。

### 4 按下 [Menu] 键选择 “Slow Cook” 菜单

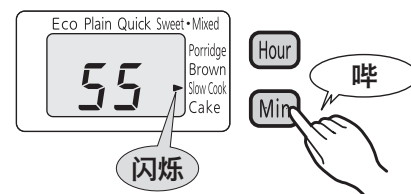
在选择菜单过程中，▲ 标记一直显示闪烁。



### 5 设定烹调时间

按下 [Hour] 键或 [Min] 键设定烹调时间。以5分钟为单位能够在5~120分钟之间设定。

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



### 6 按下 [Start] 键

煮饭指示灯点亮，开始烹调。

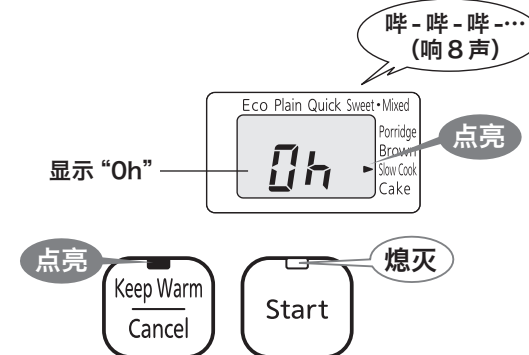


## Note

- 调过程中请不要打开上盖。以免烹调的料理不够美味。

### 7 煮好饭后

保温指示灯点亮，液晶显示屏显示为“0h”。



- 加热(烹调)不足时，请在显示「保温」的状态下，按下 [Hour] 键来校准追加的烹调时间，并按下 [Start] 键。可追加3次，每次最长可追加30分钟。

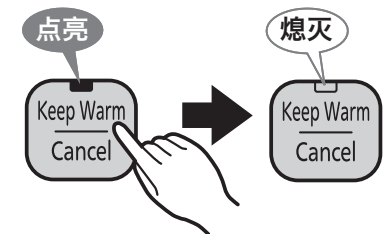
## Note

- 烹调时间不足时，请不要在追加烹调时间前按下 [Keep Warm/Cancel] 键。以免保温指示灯熄灭而无法继续烹调。若不慎按下按键时，请按照以下步骤处理。
  1. 取出内锅放置在湿布上
  2. 将上盖打开放置10分钟左右，让本体与内锅冷却
  3. 重新将内锅装入本体
  4. 从P.58的步骤4开始操作
- 想在烹调保温过程中加热菜肴时(加热到易于食用温度)，请在保温指示灯点亮的状态下，按下 [Start] 键再加热。显示再加热剩余时间，再加热完成时发出3次“哔-”提示音。再加热后，保温指示灯点亮，继续显示保温时间。

## 烹调结束后...

### 1 按下 [Keep Warm/Cancel] 键

按下 [Keep Warm/Cancel] 键，保温指示灯将熄灭。



### 2 清除异味 (参照 P.65)

## Note

- 烹调结束后若不按下 [Keep Warm/Cancel] 键则会继续保温，并以1小时为单位显示1(1h)至6小时(6h)。超过6小时后，“6”开始闪烁。
- 请注意根据制作的料理的不同，持续保温后，口味可能会有所损失。

# 10 蛋糕的制作方法 (“Cake” 菜单)

可制作食谱指南 (P.73) 中记载的蛋糕。

## Note

- 有可能会制作失败, 因此, 请勿制作食谱指南中未记载的蛋糕。
- 制作的量请勿超过食谱指南中记载的量。否则可能会溢出。

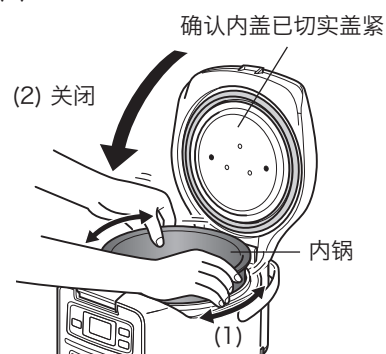
- 1 准备材料
- 2 将生面团装入内锅
- 3 挤压生面团中空气

## Note

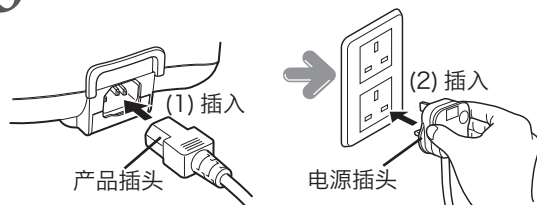
- 在烘焙前挤出生面团中的空气时, 请使用一块柔布进行挤压。否则, 内锅可能会变形或被损坏。

## 4 将内锅放入本体中, 盖上上盖

- (1) 将内锅朝左右转动, 请避免倾斜, 正确放入
- (2) 盖上上盖



## 5 连接电源线

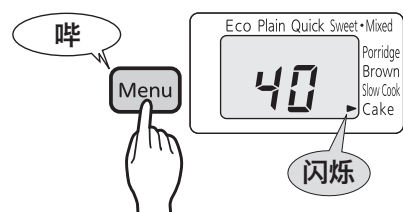


## Note

- 当保温指示灯点亮时, 请按下 [Keep Warm/Cancel] 键使其熄灭。

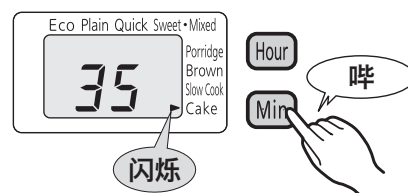
## 6 按下 [Menu] 键选择 “Cake” 菜单

在选择菜单过程中, ▲ 标记一直显示闪烁。



## 7 设定烘焙时间

按下 [Hour] 键或 [Min] 键设定烘焙时间。  
以 1 分钟为单位能够在 1 ~ 60 分钟之间设定。  
• 按下 [Hour] 键, 时间将增加 1 分钟, 按下 [Min] 键, 时间将减少 1 分钟。



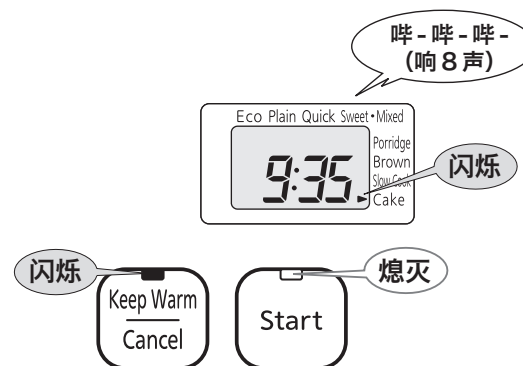
## 8 按下 [Start] 键

煮饭指示灯点亮, 开始烘焙。



## 9 烘焙完成时

保温指示灯闪烁。



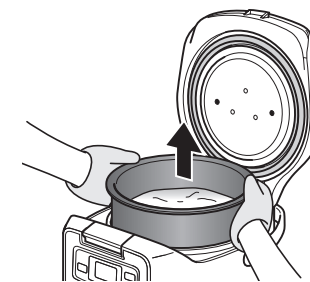
## 1 打开上盖, 用木叉戳一下蛋糕的中央 (如果木叉上没有粘生面团, 则蛋糕中即被烘焙)

- 粘有生面团时, 在保温指示灯闪烁的状态下按下 [Hour] 键, 调整增加烘焙时间, 再按下 [Start] 键。(每次最多增加 15 分钟, 最多可增加 3 次。)

## Note

- 在增加更多烘焙时间前, 请勿按下 [Keep Warm/Cancel] 键。否则会导致保温指示灯熄灭, 不能再进行烘焙。如果意外按下, 请按照以下步骤操作。
  1. 取出内锅, 将其放在湿毛巾或布上。
  2. 使本体上盖保持打开, 让本体和内锅冷却 10 分钟。
  3. 将内锅放回本体中。
  4. 选择 "Cake", 然后设定更多烘焙时间。

## 2 取出内锅, 取出蛋糕, 让它晾凉



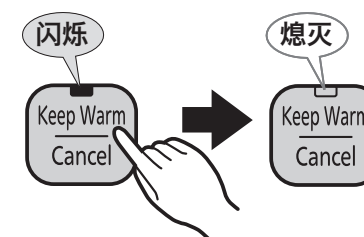
## Note

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

## 烘焙蛋糕完成时...

### 1 按下 [Keep Warm/Cancel] 键

按下 [Keep Warm/Cancel] 键, 保温指示灯将熄灭。



### 2 清除异味 (参照 P.65)

# 11 清洁保养方法

其他修理需求等请委托经本公司认可的修理技术人员。

请按照 P.62~65 记载的方法进行清洁保养。

所有零部件请通过手洗清洁保养。请勿使用洗碗机。

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

每次做完料理后很容易有异味残留，请务必在当日将异味清除干净。（参照 P.65）

## Note

- 请务必拔掉电源插头，并等电饭煲本体、内锅、内盖冷却后再进行清洁保养。
- 请使用海绵或布等柔软清洁用具。
- 使用清洗剂清洁保养时，请使用厨房用合成清洗剂（餐具及烹调器具用）。
- 如果残留清洗剂的话，会导致塑胶等成份变质、变色。所以清洗时，请确实将清洗剂冲洗干净。

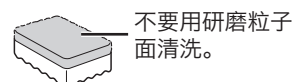
## ■ 每次使用后应清洁的部位

### 1 用清水或温水沾湿海绵清洗

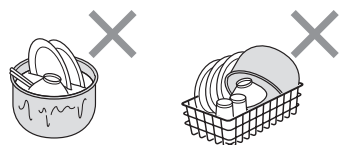
### 2 用干布擦拭水分，使其充分干燥

## Note

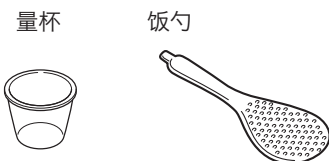
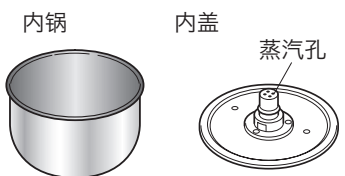
- 请不要用海绵的研磨粒子面清洗内锅。以免造成氟素加工面脱落。



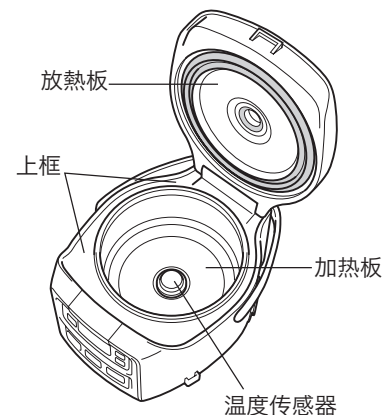
- 请勿将餐具类放入内锅内，将内锅作为洗碗盆一起清洗。此外干燥内锅时，请不要将其覆盖到其他餐具上重叠放置。以免划伤或剥落氟素加工面



- 请不要将量杯、饭勺浸入热水中。以免造成变形。



## ■ 脏污后应立即清洁保养的部位



**本体的外侧、内侧**  
用拧干的布擦净。

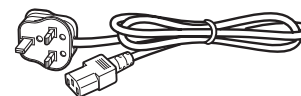
**加热板、温度传感器**  
若有焦饭粒、米粒等粘着时清除干净。  
若清除困难时，请用市场上销售的磨砂纸（320 号左右）清除，并用拧干的抹布擦拭。

**上框、开关片附近**  
若有饭粒、米粒等粘着时清除干净。

## Note

- 请绝对不要让水进入本体内部。

**电源插头、产品插头**



用干布擦拭。

## Note

- 请勿用水浸泡或淋湿电源线。以免造成短路、触电、故障。

## Note

- 请勿拆下垫圈。
- 为避免食蚀及异味，请保持内锅与内锅盖的清洁。
- 请勿用稀释剂、去污剂、漂白剂、化学性抹布、金属铲、尼龙刷等清洁用具。
- 将各部分卸下后再进行保养。
- 请不要将量杯、饭勺浸入热水中。以免造成变形。
- 禁止使用洗碗机或烘碗机等。以免造成变形。
- 混合炊煮杂粮（苋属籽等）后，请务必清洗内盖。否则可能导致内盖蒸汽孔堵塞，上盖打不开等故障，或烹调的料理不够美味。



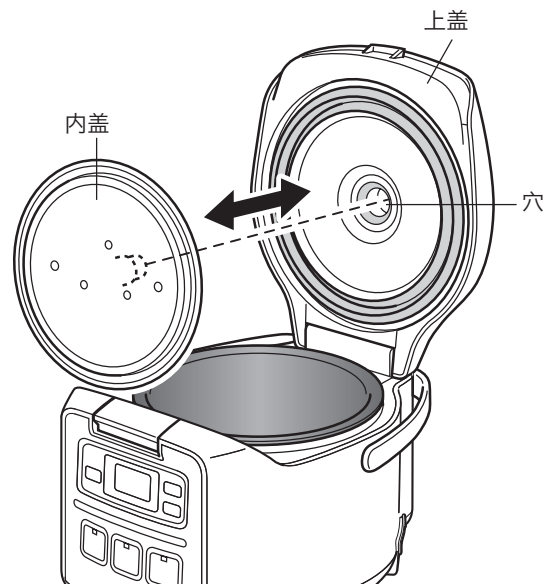
## 内盖的拆卸、安装方法

### ■ 拆卸方法

往面前拉出后拆下。

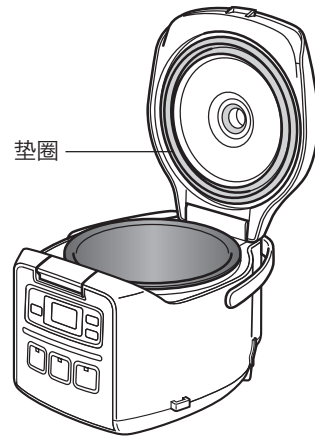
### ■ 安装方法

使内盖对准上盖的孔，  
如图所示嵌入。



### Note

- 请勿拉扯上盖的垫圈。  
若拆下，将无法再次安装上。



## 异味去除方法 (本体上残留异味时)

请在感觉有异味或烹调之后，用以下方法进行清洗。

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

### Note

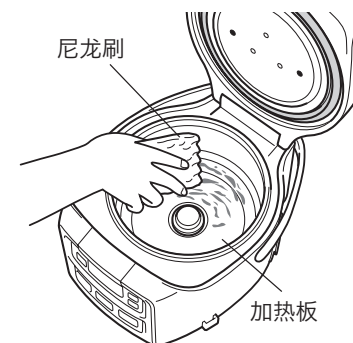
- 若对异味非常在意时，在水中加入柠檬酸 (约 20g) 实施，可彻底的清除异味。  
有些异味很难被彻底清除。若无法彻底清除时，请向购买本产品的销售店洽询。

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

## 加热板脏污的清除方法

使用过程中，有可能出现水珠从盖子等处流出、滴落，在加热板上留下斑点状污垢的现象。虽不会对性能造成影响，但若对这些污垢非常在意，请按照以下方法进行清洁保养。

- 1 用尼龙刷蘸取少量市售的清洁乳，摩擦加热板上的斑点处
- 2 用打湿的厨房纸巾或布擦拭掉污垢



煮好的饭、煮饭中、保温中的米饭有异常时，请调查以下几点内容。

检查事项	米量或配料量、水量错误	超过最大煮饭量	使用碱性离子水 (pH9 以上) 煮饭	使用矿泉水等硬度高的水煮饭	菜单选择错误	已设定预约煮饭	使用完电饭煲后未取消保温直 接按下 [Start] 键	内锅里侧、加热板和温度传感器 器粘附焦饭粒或水滴等杂物	内锅变形	曾长时间停电	未充分翻动
发生情况											
煮好的饭	过硬	●	●		●			●	●	●	●
	过软	●		●		●		●	●	●	●
	夹生	●	●				●	●	●	●	
	有硬米芯	●	●				●	●	●	●	
	形成锅巴饭	●		●	●	●		●	●	●	
煮饭中	蒸汽漏气	●	●					●	●		
	溢出	●	●					●			
	煮饭时间过长	●	●					●	●	●	
参照页面	49~50·76	76	-	-	52	-	53	50·62~63	-	76	53

检查事项	垫圈类或内锅边缘等处粘着饭粒等杂物	未充分淘米 (免洗米除外)	用热水 (35 度以上) 淘米或调整水位	淘米后长时间浸水	淘米后一直放置在筛盘上	上盖没盖紧	与配料、杂粮等混合煮饭调味料未充分混合	混入了很多碎米	饭煮好后又立刻继续煮饭	清洁保养不够彻底
发生情况										
煮好的饭	过硬		●			●	●		●	●
	过软			●	●	●	●	●	●	
	夹生			●			●		●	
	有硬米芯			●			●		●	●
	形成锅巴饭		●	●	●	●	●	●		●
煮饭中	有糠味		●							
	蒸汽漏气	●				●				●
	溢出	●	●				●			●
煮饭时间过长	●									
参照页面	50·62~63	49·50	50	-	-	51·62~65	49	-	-	62~65

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

检查事项	煮饭量或加水量等错误	内锅锅底、加热板、温度传感器上附着有焦饭粒等杂物	曾长时间停电	未充分翻动	垫圈类或内锅边缘、内盖等处粘着饭粒等杂物	未充分淘米 (免洗米除外)	实施了 3 次以上再加热	煮饭预约时间设定在 12 小时以上	持续保温时间超过 12 小时
发生情况									
保温中的米饭	异味		●	●	●	●		●	●
	变色		●	●	●	●	●		●
	干巴巴	●	●		●	●		●	●
	发黏	●	●	●	●	●		●	●
再加热后的米饭变得干巴巴的	●	●					●		
参照页面	49~50·76	50·62~63	76	53	50·62~63	49·50	57	54	56

检查事项	白米、免洗米以外的保温	少于最小煮饭量的保温再加热	少量的米饭呈圈形状保温	添加冷饭	饭勺放在锅内一起保温	清洁保养不够彻底	内锅里有米饭的情况下取消了保温	刚煮好的热饭又重新加热	烹调之后没有清除异味
发生情况									
保温中的米饭	异味	●	●		●	●	●		●
	变色	●	●	●	●	●			
	干巴巴	●	●	●	●	●			
	发黏	●	●		●	●		●	
再加热后的米饭变得干巴巴的		●						●	
参照页面	56	56	56	56	56	62~65	-	57	59·65

# 13 觉得“Slow Cook·Cake”不理想时

若烹调的料理不够美味时，请检查确认以下几点。

检查事项	食材的种类、分量错误	放入了超过最大规定量的食材※	放入了少于最少规定量的食材※	烹调时间过短	烹调时间过长	垫圈类、内锅边缘等处粘有焦饭粒或米粒等杂物	上盖没盖紧	曾长时间停电
无法炖煮 / 烤不熟	●	●		●		●	●	●
溢出	●	●	●					
熬干 / 烧焦	●		●		●			
参照页面 (Slow Cook)	58			58		50·62~63	51·62~65	76
参照页面 (Cake)	60			60		50·62~63	51·62~65	76

※ 仅限 Slow Cook 菜单

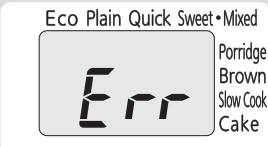
# 14 认为发生故障时

在委托修理前，请检查以下几点。

故障现象	确认事项	处理方法	参照页面
无法煮饭，烹调。	接头是否正确插入到本体，电源插头是否正确连接到插座 电源插头是否插入插座。	请将电源插头完全插入插座。	51
未按照预约时间煮好饭	是否已正确设定了时间。	请正确设定时间。	75
	请确认“觉得米饭煮得不理想时”的“煮饭时间过长”项目，并进行处理。		66
无法设定煮饭预约时间	是否已正确设定了时间。	请正确设定时间。	75
	显示屏是否闪烁“0:00”。	请设定时间。	
	是否选择了“Quick”、“Sweet·Mixed”、“Slow Cook”、“Cake”菜单。	左侧的菜单无法进行预约煮饭。	55
	是否选择了不可预约定时的时间。	请按照规定的有效预约时间设定预约煮饭。	
设定饭预约时间时发出“哔哔”的声音	按下 [Timer] 键后，若 30 秒内不进行任何操作便会发出提示音进行通知。	请继续进行时间设定。	55
液晶显示有水汽	垫圈类、内锅边缘是否粘有焦饭粒或米粒等杂物。	请清除干净。	50·62~65
	内锅外侧是否有水。	请用干布擦拭干净。	
无法再加热	按下 [Start] 键后发出“哔哔”的提示音。	米饭变冷。米饭温度低于约 55 度时无法再加热。	57
	保温指示灯是否已熄灭。	请按下 [Keep Warm/Cancel] 键，确认保温指示灯点亮，之后再次按下 [Start] 键。	57
煮饭中、焖饭中、再加热中、保温中发出的声音	是否听到“喀哒喀哒”的声音。	是微电脑控制的声音。并非故障。	46
	是否听到“哔叭叭叭”的声音。	是因热量金属收缩时的摩擦声音。并非故障。	
	是否听到水进溅的声音。(仅限煮饭、焖饭中)	并非故障。	46
	是否听到与上述完全不同的声音。	请委托购买本产品的销售店修理。	—
烘烤蛋糕的时间太长	如有使用的电源电压过低等情况，可能会造成烘烤时间较标准时间长的情况。烘烤程度不足时，请追加烘烤。		61
本体内进入了水或米	这是造成故障发生的原因，请委托购买本产品的销售店修理。		—
调整时间时，即使按下 [Hour] 或 [Min] 键也无法进入时间设置模式	煮饭过程中、保温中、预约煮饭设定中与再加热中无法调整时间。		75
保温指示灯闪烁未保温	是否选择了“Porridge”、“Cake”的菜单。	若放置在电饭煲中不顾，粥就会变成糨糊状或发粘，因此请尽快食用。	56·61
保温经过时间开始闪烁	是否已持续保温 12 小时以上。	保温时间超过 12 小时后，保温经过时间开始闪烁通知。	56
	在“Slow Cook”菜单下是否持续保温了 6 小时以上	保温时间超过 6 小时后，保温经过时间开始闪烁通知。	59
按下电源插头后时间、预约时间、保温经过时间等记忆时间消失	电源插头插入时，液晶显示屏上是否有“0:00”闪烁。	锂电池已用完。请委托购买本产品的销售店修理。	47
上盖无法盖上、或煮饭过程中上盖打开	上框或内盖垫圈、插簧按钮、盖子周围是否附着有饭粒等。	请将其清除干净。	63
按下按键后没有反应	产品插头与电源插头是否正常插入。	请将产品插头切实插入本体，电源插头牢牢插入插座。	51
	保温指示灯是否点亮。	请按下 [Keep Warm/Cancel] 键取消保温之后再行操作。	51
产生塑胶等异味	刚开始使用时有时会产生塑胶等异味，之后会慢慢消失。		—
塑料部位有线状或波纹状现象	这是塑胶成型时产生的痕迹，并不妨碍产品使用品质。		—

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

## 液晶显示屏上出现下列显示内容时

故障现象	处理方法	参照页面
显示以下画面, 并持续响起“哔——”的声音或“哔哔哔哔哔哔……”的声音 	如果还是没有反应, 表明本体有异常。请在拔下电源插头后, 委托购买本产品的销售店进行修理。	-

### 关于塑胶零部件

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

## Porridge 菜单 七草粥



### ■ 材料 (2~3 人份)

- 米…0.5 杯
- 盐…少许
- 七草 [ 芹菜、荠菜、鼠曲草、繁缕草、宝盖草、大头菜 (茺菁的嫩叶)、萝卜叶 (白萝卜的嫩叶) ] …各适量

### ■ 做法

1. 选择七草中容易找到的 2~3 种, 准备 50g 左右, 快速氽烫后用水浸泡, 然后挤干水分并切碎。
2. 用内锅洗米后, 加水至“Porridge · hard ·”刻度线 0.5 的位置, 选择“Porridge”菜单, 将时间调整为 60 分钟后进行烹煮。
3. 煮好后, 加入七草和盐, 粗略地混合搅拌。

### Note

- 请务必在煮好后再加盐。若一开始就加盐, 可能导致煮好的粥不够美味。
- 粥煮好后不会保温。放置一段时间后, 粥会变浓稠, 味道也会改变, 因此, 请尽快食用。
- 请避免配料加入后的水位超出“Porridge”的最高刻度线。

## Brown 菜单 海蜒糙米饭



### ■ 材料 (2~3 人份)

- 糙米…1.5 杯
- 海蜒…15g
- 盐渍海带…5g
- 料酒…1 汤匙
- 酱油…1 茶匙

### ■ 做法

1. 用内锅洗糙米后, 加入调味料, 加水至“Brown”刻度线 1.5 的位置, 充分混合搅拌。
2. 将去头破腹后的海蜒铺在 1. 上, 选择“Brown”菜单烹煮。
3. 煮好后, 加入盐渍海带, 整体混合搅拌。

### Note

- 若用水浸泡糙米约 1~2 小时, 煮好的饭口感会更加柔软。
- 若加入过多的酱油、甜料酒等调味料, 可能导致煮好的饭不够美味。



Sweet · Mixed  
菜单

## 什锦饭

419kcal/  
1人份

## ■ 材料 (2~3人份)

- 米…2杯
- 海带…2cm边长1片
- 调味用佐料(酱油…1又1/3汤匙、料酒…1又1/3汤匙、盐…1/6茶匙)
- 鸡腿肉…40g
- 牛蒡…20g
- 油炸豆腐…1/3片
- 魔芋…25g
- 胡萝卜…20g
- 干香菇…1个
- 豌豆角…3~5个
- 料酒、酱油、盐、醋…各适量
- 海苔碎…少许

## ■ 做法

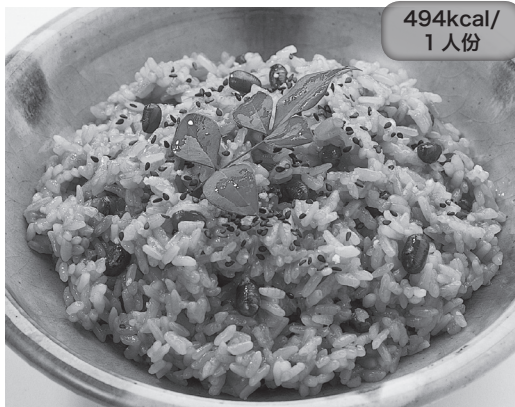
1. 鸡肉切成1cm的块，撒上少许料酒和酱油。
2. 油炸豆腐去油，纵向对半切，然后切成细丝。
3. 胡萝卜去皮，切成3cm长的粗条。
4. 用菜刀的背面刮牛蒡的皮，削成薄片用醋水漂。
5. 魔芋在水里煮4~5分钟，用清水洗净后切成与胡萝卜同样的大小。
6. 干香菇泡到水里使其恢复柔软，除掉根部后切成丝。
7. 豌豆角去掉筋，用盐水煮过后过一下冷水使其不变色，并切成丝。
8. 用内锅洗米后，加入调味用佐料，加水至“Plain”刻度线2的位置，充分混合搅拌后将除豌豆角以外的配料和海带加到上面，选择“Sweet · Mixed”烹煮。
9. 煮好后取出海带，放入豌豆角，整体充分混合搅拌后盛入碗里，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

## Note

- 请根据配料的种类增减水量。
- 从一开始加入的配料，请控制其重量在米重量的约45%以下。若配料过多，可能导致煮好的饭不够美味。(1杯米对应的配料应在约70g以下)

Sweet · Mixed  
菜单

## 红豆饭

494kcal/  
1人份

## ■ 材料 (2~3人份)

- 糯米…2杯
- 红小豆…50g
- 芝麻盐…少许

## ■ 做法

1. 红小豆洗净后放入锅内，加入5倍量的水，放到火上煮。煮开后，倒掉水，重新加入红小豆5倍量的水，开大火煮。
2. 将红小豆和煮豆水分开，煮豆水盛入碗中，用大勺翻动，使其接触空气，尽快冷却。
3. 用内锅洗糯米，加红小豆的煮豆水至“Sweet”刻度线2的位置(不足时加水)，充分混合搅拌。
4. 将2.的红小豆平铺在3.上，选择“Sweet · Mixed”菜单烹煮。
5. 煮好后，整体混合搅拌，盛入碗中，然后撒上芝麻盐。

Cake  
菜单

## 海绵蛋糕

182kcal/  
1/8块

## ■ 材料 (1个的量)

- 海绵蛋糕胚
- 鸡蛋(M)…2个
- 白糖(上白糖)…60g
- 低筋粉…60g
- 无盐黄油…20g
- 黄油(涂抹内锅用)…适量
- 装饰用
- 鲜奶油(动物性)…100mL
- 糖霜…12g
- 草莓…1盒
- 蓝莓…10~15颗

## ■ 做法

1. 鸡蛋恢复至室温，低筋粉过筛。融化无盐黄油。
2. 将鸡蛋、白糖放入碗中，轻微混合搅拌。
3. 将2.的碗放入40℃的热水中混合搅拌，直至白糖融化不见，然后将碗从热水中取出。
4. 用手持打蛋器打发3.。直至蛋液发白，在蛋液上写8字，若一开始写下的文字立即消失，表示打发完成。
5. 将1.的低筋粉加入4.中，用橡皮刮刀大幅度地混合搅拌，直至看不到粉粒。加入融化的黄油，混合搅拌。
6. 将5.生面团倒入涂抹了黄油的内锅中，垫在柔软的布上排出空气，选择“Cake”菜单，将时间调整为35分钟后进行烘焙。
7. 烤好后，从内锅中取出蛋糕冷却，用加糖霜打发好的鲜奶油、草莓和蓝莓装饰。

## Note

- 烘烤不足时，请在保温指示灯闪烁的状态下按下[Hour]键，调整增加烘焙时间，再按下[Start]键追加烘烤。

## 烹调时的注意事项

- 为避免调味料沉积在内锅底部,请充分混合搅拌后再烹煮。
- 用高汤炖煮时,请将高汤冷却后再烹煮。
- 请勿使用金属制的汤勺、汤匙、打蛋器等坚硬物品。
- 烹调结束后请清除异味。(参照 P.65 的“异味去除方法(本体上残留异味时)”)
- 烹调不充分时,在追加烹调前,请勿按[保温/取消]键。否则保温指示灯会熄灭,将无法继续烹调。(按下按键时,请将内锅从本体中取出放在湿布上,打开本体的上盖放置 10 分钟左右,以冷却本体和内锅。然后,请重新将内锅安装到本体中进行烹调。)
- 材料中用杯数来表示分量的材料,指的是用附带的量杯(0.18L)计量时的杯数。

## Slow Cook 菜单 蔬菜鸡肉浓汤



156kcal/  
1 人份

### ■ 材料 (2 人份)

- 鸡翅...4 根
- 胡萝卜...1/2 根
- 芹菜...1/2 株
- 洋葱...1/2 颗
- 土豆...1 个
- 水...300mL
- 高汤粉(颗粒)...2 茶匙
- 盐、胡椒...各少许

### ■ 做法

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

## Slow Cook 菜单 扁豆炖猪肩肉



503kcal/  
1 人份

### ■ 材料 (2 人份)

- 大块猪肩肉...250g
- 扁豆(干燥)...40g
- 洋葱...1/4 颗
- 芹菜...20g
- 番茄罐头...200g
- 胡萝卜...20g
- 大蒜...1 片
- 高汤...200mL
- 鲜奶油...2 汤匙
- 盐、胡椒...各适量
- 橄榄油...适量
- 欧芹...适量

### ■ 做法

1. 猪肉切成 3~4cm 的肉块,撒上盐、胡椒。
2. 将洋葱、胡萝卜、芹菜切碎,大蒜切成薄片。
3. 在平底锅中加入少量橄榄油,加入大蒜煸香,煎烤 1. 的表面,取出后放入内锅。
4. 用 3. 的平底锅炒洋葱、胡萝卜、芹菜,然后放入内锅。
5. 将番茄罐头加入内锅中,一边捣碎一边混合搅拌,加入高汤和扁豆,选择“Slow Cook”菜单,将时间调整为 90 分钟后进行加热。
6. 煮好后,加入鲜奶油、盐和胡椒调味,然后装入碗中,浇上橄榄油,撒上欧芹。



- 炖煮料理在加热后,以保温状态放置一段时间后,会更加入味、软糯。

## 现时间的调整方法

以 24 小时为单位显示时间。

煮饭过程中、保温中、预约煮饭设定中与再加热中无法调整时间。

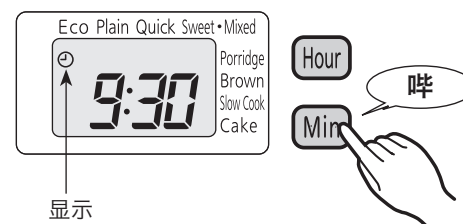
### ■ 例如：将“9:30”调为“9:25”时

#### 1 连接电源线



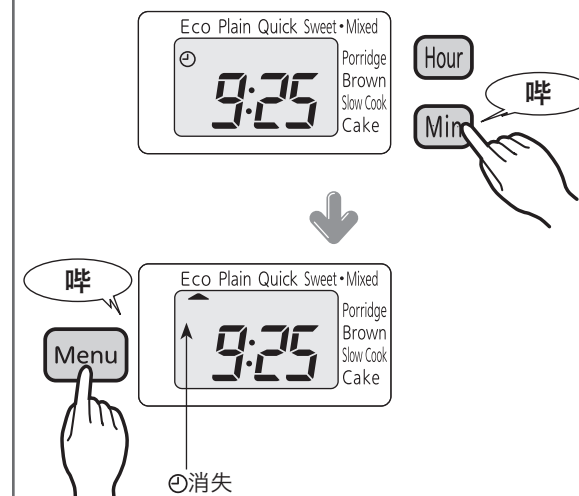
#### 2 进入时间设置模式

按下 [Hour] 或 [Min] 键时⊙显示。



#### 3 调整时间

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



- 调整时间过程中想要取消时,按下 [Keep Warm/Cancel] 键。

## 产品规格

容量	0.54L (3 杯)		
电源	交流 220 - 230V 50/60Hz		
额定功率 (W)	385 - 420		
煮饭容量 (L)	Eco	0.09~0.54 (0.5~3 杯)	
	Plain	0.09~0.54 (0.5~3 杯)	
	Quick	0.09~0.54 (0.5~3 杯)	
	Sweet	0.09~0.36 (0.5~2 杯)	
	Mixed	0.09~0.36 (0.5~2 杯)	
	Porridge	hard	0.09~0.135 (0.5~0.75 杯)
		soft	0.09 (0.5 杯)
Brown	0.09~0.36 (0.5~2 杯)		
外形尺寸 (cm)*	宽	22.4	
	深度	28.3	
	高度	18.9	
本体重量 (kg)*	2.5		
电源线的长 (m)*	1.2		

\*为大概数值。

### Note

- 1 杯=约 150g
- 设定的时间会因室温、使用方法的不同，在 1 个月内产生 30 秒至 120 秒左右的误差。

## 停电后

若万一发生停电，再次通电后仍然能够正常工作。

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

※ 根据情况，米饭可能煮不好或保温温度下降。

## 消耗品和单卖品的购买方法

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

内锅涂覆的氟有可能伴随使用逐渐被消耗、脱落。(参照 P.45 参照)

## 目錄

1	安全須知 .....	78
2	各部名稱及用途 .....	82
	從選單可選的功能與特點 .....	84
	煮出美味可口米飯的秘訣 .....	85
3	煮飯前的準備 .....	86
4	煮飯方法 .....	88
	煮飯所需的時間 .....	88
5	米飯煮好後 .....	89
6	定時煮飯的預約煮熟方法 .....	90
7	保溫 .....	92
8	再次加熱的方法 .....	93
9	烹調方法 (“Slow Cook” 功能選單) .....	94
10	蛋糕的作法 (“Cake” 功能選單) .....	96
11	清潔保養方法 .....	98
12	無法將飯煮好時 .....	102
13	覺得 “Slow Cook · Cake” 做不好時 .....	104
14	出現故障時 .....	105
	出現故障時 .....	106
	食譜指南 .....	107
	時間的調整方法 .....	111
	規格 .....	112
	停電時 .....	112
	消耗品與另售品的購買方法 .....	112



# 1 安全須知

使用前請仔細閱讀並遵守。

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

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



**警告**

表示假設操作不當時，可能導致使用者死亡或重傷<sup>1</sup>的內容。



**注意**

表示假設操作不當時，可能會造成使用者受到傷害<sup>2</sup>，或者出現財物損害<sup>3</sup>的內容。

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

\*2 所謂傷害是指不需要入院治療或長期複診的燙傷或觸電等情況。

\*3 所謂財物損害是指波及到建築物、家產以及家畜、寵物等的連帶損害。

所用圖形符號的說明



△符號表示警告、注意。具體注意內容會在圖形符號裡或者旁邊以圖片或文字表示。



⊘符號表示該行為屬於禁止行為。具體禁止內容會在圖形符號裡或者旁邊以圖片或文字表示。



●符號表示強制行為或指示行為的內容。具體指示內容會在圖形符號裡或者旁邊以圖片或文字表示。



**警告**



請勿使用額定電壓以外的電源。可能會導致火災、觸電或故障。



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



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



電源線插頭如積塵過多，請仔細清除乾淨。可能會導致火災。



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



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



若電源線損壞時，必須從製造廠商或其服務處取得的特別電源線或配件加以更換。



請勿在手潮濕的情況下插拔電源線插頭。可能會導致觸電或受傷。

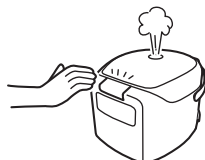
請勿用濕手觸碰本產品



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



煮飯過程中，請勿打開鍋蓋。否則可能會導致燙傷。



請勿將臉或手靠近蒸氣孔。否則可能會導致燙傷。特別是注意不要讓嬰幼兒碰觸。

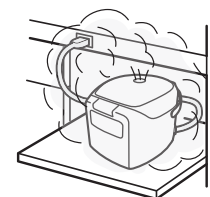
請勿觸摸或接觸



**警告**



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



請勿使用負重強度不足的滑動桌。產品掉落可能導致受傷、燙傷或故障。使用前，請確認有足夠的負重強度。



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



請勿用水浸泡或淋濕本產品。否則可能導致短路或觸電。



嚴禁將本產品浸入水或其他液體中



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

嚴禁拆卸



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



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

< 異常、故障範例 >

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

立即拔下電源線插頭，並洽詢原購買處進行檢查、維修。



請勿將產品用於使用說明書未記載的其他用途。如果有蒸氣或米飯、食材噴出，則可能會導致燙傷或受傷。

< 禁止進行的烹調範例 >

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



本商品為一般家庭用。本產品預想的使用場所為家庭內或以下場所，請注意。

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

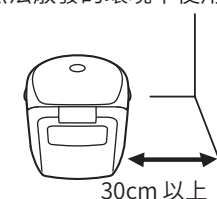


請勿在不穩定場所、耐熱性差的桌子或地毯上面使用。

可能導致火災，或傷到桌子、墊子或地毯。



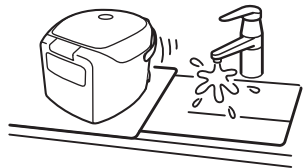
請勿在靠近牆壁或傢俱的位置使用。蒸氣或者高溫可能會導致損傷、變色或變形，因此請離牆壁或傢俱 30cm 以上。使用廚房專用收納櫃等時，請注意切勿在蒸氣無法散發的環境中使用。





## ⚠ 注意

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



- 請勿在 IH 烹飪加熱爐上使用。可能會導致故障。

- 請勿使用非專用內鍋。可能導致過熱或異常情況。

- 請勿使用非專用電源線。請勿將電源線用於其他機器。可能會導致故障、著火。

- 打開鍋蓋時請注意蒸氣。可能導致燙傷。



- 使用時或使用後請勿觸碰高溫表面。可能導致燙傷。

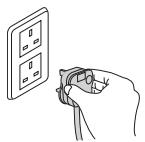
請勿觸摸或接觸

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

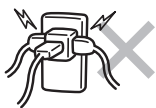
- 不使用時，請將電源線插頭從插座上拔下。防止由於短路而造成人身傷害，或因電源線材劣化，導致觸電、漏電或火災。

拔下電源插頭

- 取下電源線時請務必握緊插頭。否則可能導致觸電或短路，從而導致火災。



- 禁止同時使用多孔插座。可能導致火災。



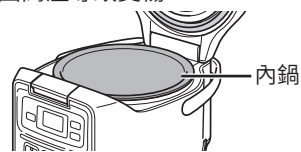
- 請勿空燒。可能導致故障、過熱或異常情況。

- 請小心操作。如果掉落或強大撞擊，可能導致傷害或故障。

- 待本產品冷卻之後再進行清潔保養，高溫表面可能導致燙傷。

- 請勿將本產品整機清洗。以免本產品或底部浸水，可能導致短路和觸電。

- 使用中觸摸內鍋時，要使用隔熱手套，而不要用手直接觸摸。可能因高溫導致燙傷。



- 請勿在煮飯過程中移動電子鍋。可能導致燙傷或米湯溢出。可能會導致電源線插頭脫落、米飯沒有煮熟。

- 搬運本產品時，請勿觸摸開蓋按鈕。否則鍋蓋打開，可能會導致受傷或燙傷。

請勿觸摸或接觸

## ■ 延長產品使用壽命的注意事項

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

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



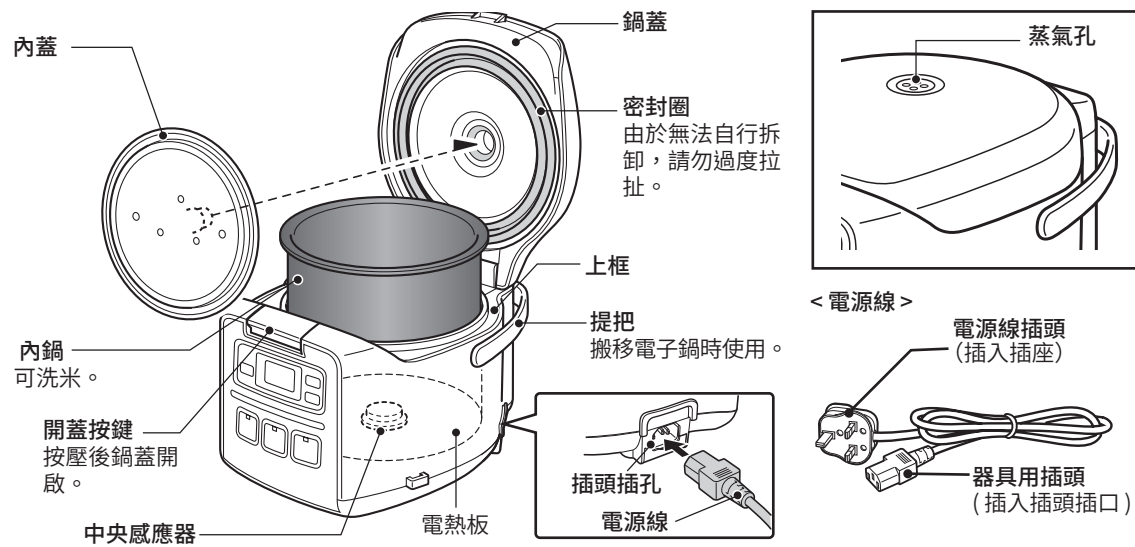
- 冷飯請勿再加熱（保溫）。否則可能會導致異味產生。

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

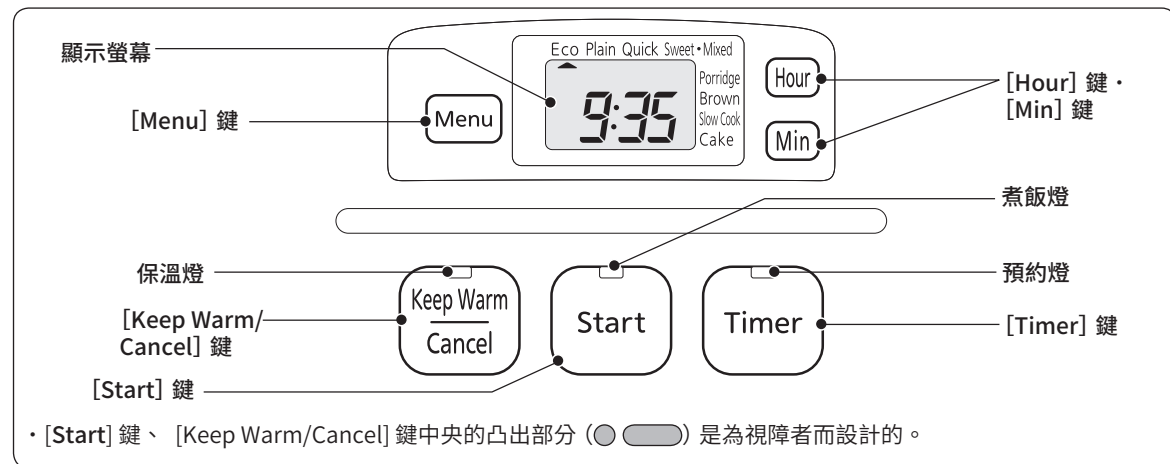
- 內鍋屬於消耗品，其氟素塗層隨著使用會逐漸損耗，有時會出現剝落，不過其對人體無害，也不會影響煮飯或保溫性能。如果您介意出現以上情況或者出現了變形、腐蝕時，您可以重新購買。具體詳情請至原購買處洽詢。

- 內鍋的氟素塗層出現膨脹或剝落會導致變形，因此請務必遵守下列使用方法。
  - 請勿將內鍋直接放置於瓦斯爐上加熱，或在電磁爐、微波爐等器具中使用。
  - 請勿將白米、免洗米以外的米飯進行保溫。
  - 請勿在內鍋中使用醋。
  - 請勿使用隨附或木製品以外的飯匙。
  - 請勿使用金屬製的勺子、湯匙、打蛋器等堅硬物體。
  - 請勿在內鍋中放入蒸籠、蒸架等...非標準配件物品。
  - 請勿在內鍋中放入餐具等堅硬物體。
  - 請勿使用金屬鏟或菜瓜布等堅硬物體進行清潔保養。
  - 請勿放入洗碗機或烘碗機等產品清洗。
  - 洗米時請勿對內鍋過度施加壓力。
  - 內鍋變形或損傷時，具體詳情請至原購買處洽詢。

## 2 各部名稱及用途



### 操作面板



### ■ 確認附件



### ■ 首次使用時

請清洗內鍋、內蓋和附件後再使用。(參照 P.98 ~ 100)

### ■ 關於聲響

煮飯、蒸煮、保溫期間以及再次加熱過程中，如聽見以下聲響，並非異常狀況。

- “喀嚓喀嚓”聲 (微電腦控制聲響)
- “嗶嗶嗶嗶”聲 (升溫時金屬收縮的摩擦聲響)
- 水燒開的聲響 (僅限煮飯過程中、燜飯期間)

### ■ 關於鋰電池

電子鍋內建鋰電池，因此即使拔下電源線插頭，時間或預約時間也會持續記憶。

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

### Note

- 顧客無法自己更換電池。  
如果需要更換新的鋰電池，請至原購買處洽詢。

### ■ 確認時間

時間以 24 小時制顯示。如果時間不準確，請根據現在時間調整對時。(參照 P.111)

## 從選單可選的功能與特點

選單	預約選擇	保溫	特點
Eco	○	○	炊煮白米(免洗米)時選擇。與“Plain”選單相比,雖然感覺會稍硬,但是可以用更少的耗電量(大約削減7.5~13.5%的電量)煮出美味可口的米飯。
Plain	○	○	炊煮白米(免洗米)時選擇。
Quick	—	○	快速炊煮白米(免洗米)時選擇。
Sweet·Mixed	—	△	炊煮什錦飯和糯米飯時選擇。
Porridge	○	△	炊煮粥時選擇。
Brown	○	△	煮糙米和什穀米(糙米和什穀雜糧混合的米)時選擇。
Slow Cook	—	○	調理時選擇。
Cake	—	—	烤蛋糕時選擇。

煮飯容量請參照 P.112。

△：可能有損米飯的美味，因此請勿保溫。

### Note

- 選擇“Porridge”時，如果長時間保溫，會成漿糊狀，請盡快食用。



煮飯前準備請參照 P.86~87，煮飯方法請參照 P.88~91。

## 煮出美味可口米飯的秘訣

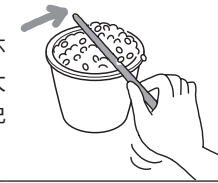
### 選擇優質大米，保存在陰涼處

請選擇碾米日較近，顆粒飽滿有光澤的大米。請保存在通風良好、陰暗涼爽處。

### 使用隨附的量杯正確量米

1 杯大約 0.18L。

免洗米也可以用隨附的量杯進行計量。本產品具備強大的炊煮功能，因此，無需免洗米專用量杯。



### 迅速洗米

用足夠的水快速攪動洗米，直至水變得清澈。

### 炊煮精米、胚芽米、麥飯、發芽糙米、什穀米時，選擇“Plain”選單

- 煮稀飯時，選擇“Porridge”選單
- 什穀米加入白米中炊煮時，請將什穀米鋪在白米上炊煮。

### 根據米的種類或個人喜好加減水量

#### ●加減水量的標準表

如果水量超過或少於標準的水量刻度，請避免超過三分之一水量刻度的增減。可能導致溢出等。

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

- 免洗米以“Plain”的水量刻度為標準，請稍多加一點水(水量刻度線沒入水面的程度)。
- 發芽糙米、胚芽米、精米、長米均以“Plain”的水量刻度為標準加減水量。
- 有些市面上銷售的發芽糙米、什穀米袋子上會記載加減水量，此時可根據該內容及自己喜好加減水量。
- 什穀米均以“Brown”的水量刻度為標準加減水量。
- 將糙米與白米一起煮時，請將水量調整至“Plain”與“Brown”的刻度之間。

### 炊煮免洗米時

- 入免洗米與水後，為了讓每一粒米都充分吸水，請從底部開始仔細攪拌。(僅從上面倒水，米就無法充分吸水，導致無法將飯煮好)
- 若加入的水出現白色渾濁，建議更換 1 到 2 次的水。(雖然是因澱粉質而變白，並非米糠造成，但會導致焦底、溢出或無法將飯煮好)

### 加入配料煮飯時

一杯米要控制配料在約 70 g 以下。仔細攪勻調味料，將配料放到米上。加入配料烹調時，請務必遵守最大煮飯量(下表)。

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

- 在一開始斟酌水量後加入配料。加入配料後再斟酌水量，蒸好的飯就會變硬。

### 糙米、什穀米中加入白米炊煮時

- 什穀米是糙米中加入了什穀的米。
- 糙米、什穀米比白米多時，選擇“Brown”炊煮。
- 糙米和什穀米與白米等量或白米較多時，請選擇“Plain”炊煮。(參照 P.88)  
(先將糙米放入水中浸泡 1~2 小時，使其充分吸水)

### 什穀雜糧加入白米中一起炊煮時

- 請選擇“Plain”炊煮。
- 請將什穀雜糧的量控制在白米的 2 成之內。
- 白米與什穀雜糧的合計量最多為 3 杯。
- 請將什穀雜糧鋪在白米上進行炊煮。如果混在一起，可能無法將飯煮好。
- 如果不喜歡什穀雜糧偏硬的口感，請事先用水浸泡什穀雜糧 1 小時左右後，再鋪在白米上炊煮。

### 什穀雜糧加入糙米中一起炊煮時

- 務必請選擇“Brown”進行炊煮。
- 米與什穀雜糧的合計量最多為 2 杯。

### 炊煮糯米飯時

- 炊煮糯米飯時，請選擇“Sweet·Mixed”。洗米後，請將糯米鋪平炊煮，避免米超出水面。

### 炊煮長米時

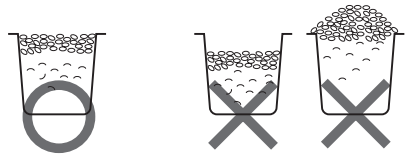
- 炊煮長米時請選擇“Quick”進行炊煮。或者是用長米炊煮什錦飯時請選擇“Sweet·Mixed”進行炊煮。若選擇其他選單，可能會導致溢出，而無法煮出美味可口的米飯。

# 3 煮飯前的準備

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

- 免洗米也請用隨附的量杯計量。

〈正確的測量範例〉    〈錯誤的測量範例〉



## Note

- 請勿超過規定煮飯量標準(請參照 P.112 的規格表)煮飯。以免導致無法將飯煮好。

**2 洗米(可用內鍋洗米)**  
炊煮免洗米時，請參照 P.85。

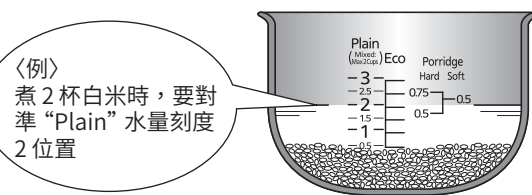


## Note

- 請勿使用溫熱水(35 度以上)洗米或加減水量。可能會無法煮出美味可口的米飯。
- 洗米時請勿過度用力。可能導致內鍋變形，無法煮出美味可口的米飯。

**3 加減水量**  
請將內鍋水平放置，對照內鍋內側的水量刻度加減水量。

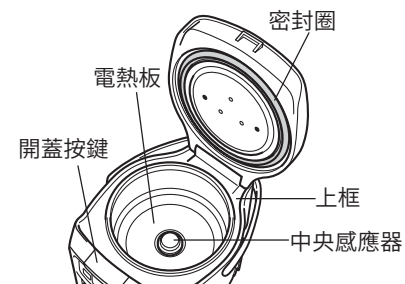
- 確認米的種類、選單後根據喜好加減水量。(請參照 P.85 的標準表)



**4 擦拭乾淨水滴、米粒等**  
〈內鍋外側及邊緣〉



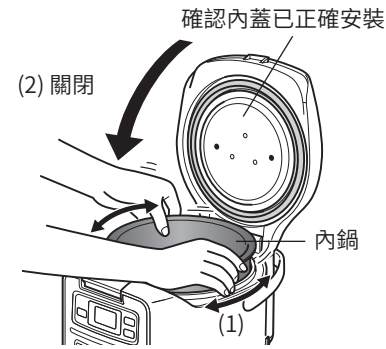
〈主體內側〉



## ⚠ Caution

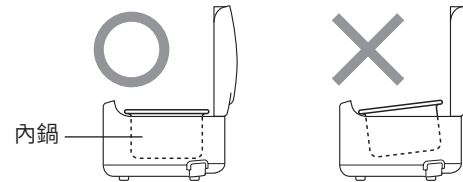
- 附著在電熱板、中央感應器、上框、開蓋按鍵附近的飯粒、米粒等，請務必擦拭乾淨。(參照 P.101) 以免造成上蓋無法蓋好，導致煮飯過程中蒸氣洩漏，或打開上蓋時米湯溢出等，而發生受傷或燙傷事故。

**5 將內鍋放置在主體中**  
(1) 將內鍋朝左右轉動，確保正確放置，不要使其傾斜  
(2) 關閉鍋蓋



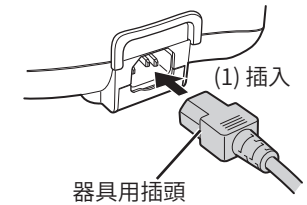
## Note

- 請確保正確地安裝內鍋。

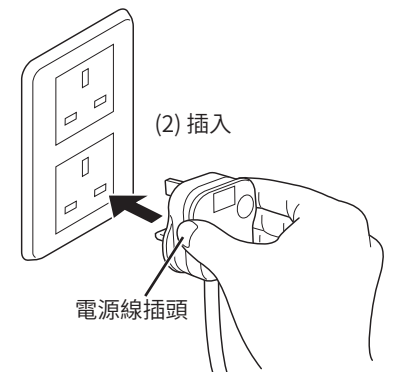


- 蓋上鍋蓋時，請注意不要按到操作按鍵。

**6 將電源線插頭插入插座**

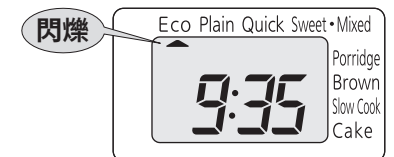


器具用插頭



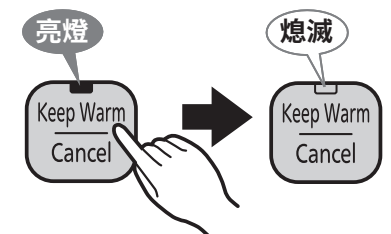
電源線插頭

電源接通，▲ 標記閃爍。



## Note

- 保溫燈點亮時，請按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵使其熄滅。

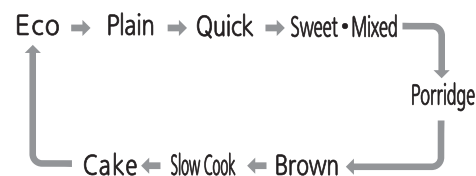
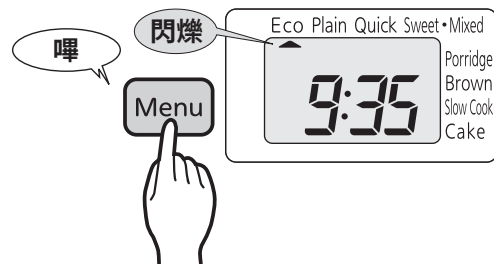




# 4 煮飯方法

## 1 按下 [Menu] 鍵，使▲對準想要炊煮的選單

按下 [Menu] 鍵，選擇想要煮飯的選單。  
選單選擇過程中，▲標記閃爍。



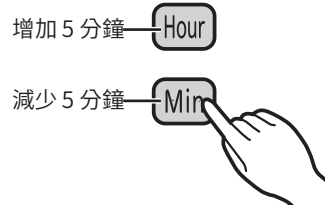
• 如果已經選擇了想要煮飯的選單，就無需再次選擇選單。

### Note

- “Quick” 與 “Plain” 相比炊煮時間短，因此煮好的米飯硬。

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

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



• 初期設定為 60 分鐘。請根據喜好調整時間。

## 3 按下 [Start] 鍵 開始煮飯。



## 煮飯所需的時間

Eco	Plain	Quick	Sweet·Mixed	Brown
40~52 分	41~53 分鐘	18~42 分鐘	36~56 分鐘	62~76 分鐘

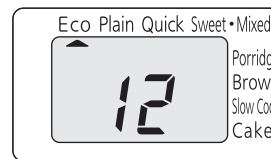
- 上述時間為馬上開始煮飯到爛好飯的時間。(電壓 220-230V、室溫 23 度、水溫 23 度，水量為標準水位)
- 煮飯時間會根據煮飯量、米的種類、配料種類及份量、室溫、水溫、加減水量、電壓、使用預約定時等情況有些許差異。

# 5 米飯煮好後

## 1 開始 “爛飯” 時...

顯示螢幕會以分鐘為單位，顯示到爛好飯為止的剩餘時間。

- 選單不同，爛飯時間也不同。
- 顯示螢幕將顯示爛飯時間。



## 2 煮好飯後 自動開始保溫



- 炊煮 “Porridge” 時，請按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵，立即盛出，盡早食用。(保溫燈亮燈)
- “Porridge” 中添加食材，炊煮時間不足時，請在保溫燈點亮的狀態下，按 [Hour] 鍵·[Min] 鍵。調整追加炊煮時間後，再按 [Start] 鍵。以 1 分鐘為單位，最多可追加 3 次，每次追加 15 分鐘。
- 追加加熱時，請先攪拌均勻。

## 3 攪拌米飯

煮好後，請立刻將米飯攪拌均勻。

- 因內鍋形狀特點，米飯中央有時會出現凹陷現象。
- 帶著隔熱手套等，按住內鍋進行攪拌。

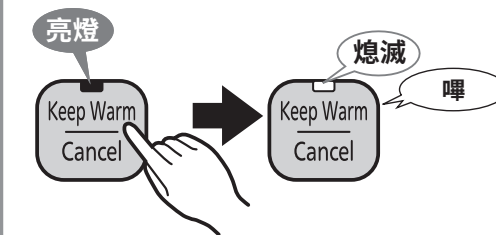


### Note

- 如果在煮飯後或保溫過程中打開鍋蓋，蒸氣水流到上框或外面時，請擦拭乾淨。

## 電子鍋使用完畢後

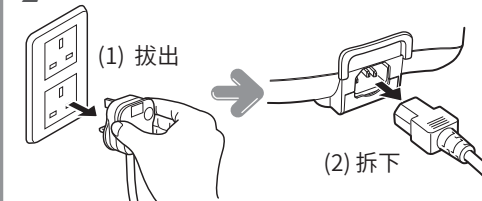
### 1 按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵



### Note

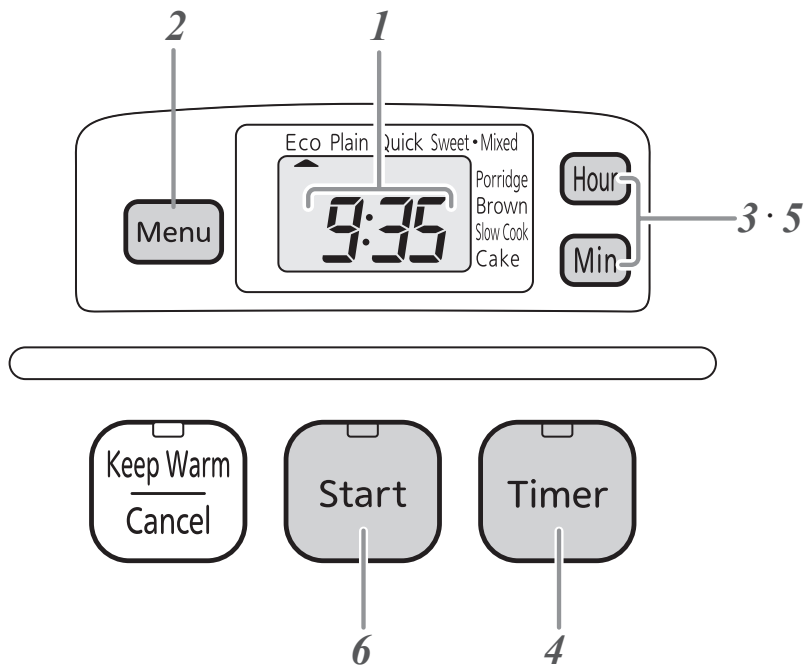
- 若不取消保溫就拔出電源線插頭，下次使用時保溫燈會亮燈，無法煮飯。

### 2 拔出電源線插頭，拆下器具用插頭



### 3 清潔保養 (參照 P.98~101)

# 6 定時煮飯的預約煮熟方法



## 炊煮預約設定

可以按照就餐的時間煮好米飯。

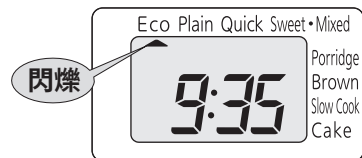
- 預約時刻後，便可在預約的時刻煮好米飯。
- 只要設定好時刻，會直接被記憶。



- 例如，如果設為 13:30，則米飯會在 13:30 煮好。

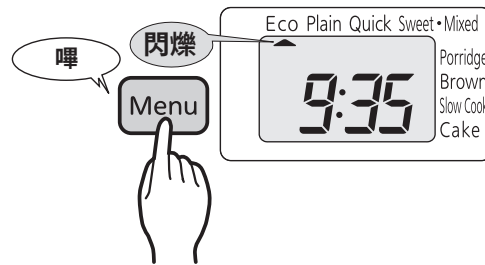
## 1 確認現在時間

- 若現在時間不准，就無法按時煮飯。要調整時間時，請參照 P.111。
- 時間以 24 小時制顯示。



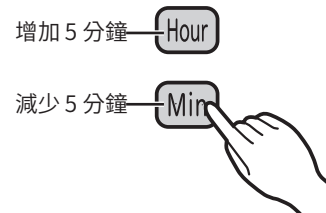
## 2 按下 [Menu] 鍵，使▲對準想要炊煮的選單

- 若已經選擇了想要煮飯的選單，就無需再次選擇選單。



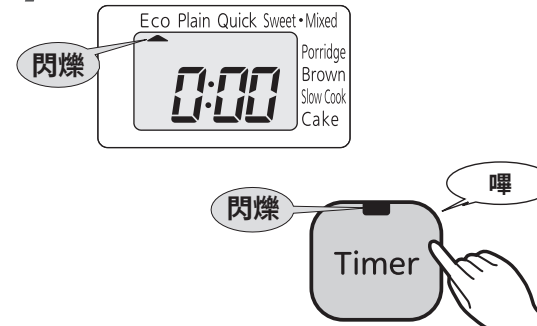
## 3 選擇“Porridge”時，請按 [Hour] 鍵或 [Min] 鍵調整時間

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



- 初期設定為 60 分鐘。請根據喜好調整時間。

## 4 按下 [Timer] 鍵



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

### Note

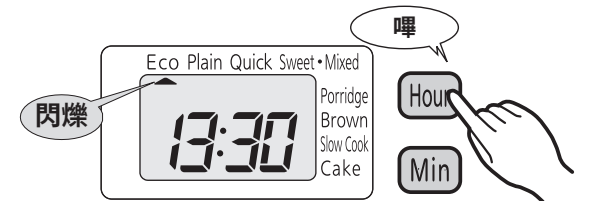
- 在下列情況下無法進行炊煮預約設定。
  - “Quick”、“Sweet·Mixed”、“Slow Cook”、“Cake”的情況。
  - 下表所示時間不足時。(炊煮免洗米時，時間如同下表。)

選單	不可進行定時設定的時間
Eco	1 小時
Plain	1 小時
Porridge	烹調時間+1 分
Brown	1 小時 30 分

- 若設定了不可進行定時設定的時間預約定時煮飯時，會以和一般行程相同的煮飯時間來炊煮。
- 顯示螢幕的時間在“0:00”閃爍時。
- 保溫燈點亮時，請按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵使其熄滅。(若保溫燈點亮，則無法預約。)
- 按下 [Timer] 鍵後，如果 30 秒之間不做任何操作，就會發出“嗶嗶嗶”的提示音。
- 在無法定時煮飯的狀態下設定時，如果按下 [Timer] 鍵或 [Start] 鍵，則會發出“嗶嗶嗶”的提示音。

## 5 按下 [Hour] 鍵或 [Min] 鍵調整想要煮好飯的時間

- 時間以 24 小時制顯示。



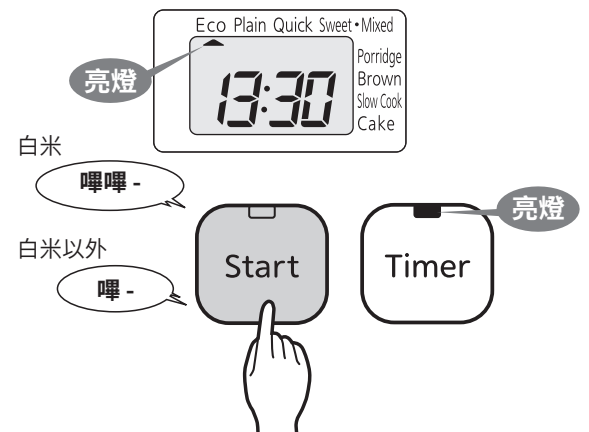
- [Hour] 鍵為 1 小時單位，[Min] 鍵為 10 分鐘單位，可透過以上調整時間。
- 持續按壓，可快速變換時間。

### Note

- 預約時間請控制在 12 小時以內，否則可能導致食物腐壞。

## 6 按下 [Start] 鍵

預約燈點亮，預約完成。



- 定時器設定錯誤時，可按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵，從 P.90 的步驟 2 開始重新設定。

煮飯結束後會自動切換為保溫。

## ■ 停止保溫時

按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵

保溫燈熄滅。



## ■ 需再次保溫時

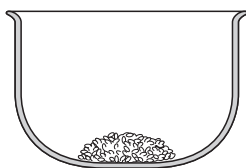
按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵

保溫燈點亮。



## ■ 對少量米飯保溫時

將米飯放在內鍋中央保溫，並請儘快食用。



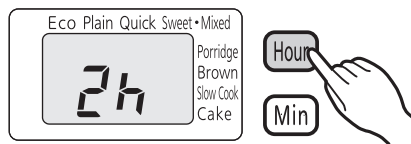
## ■ 關於保溫中的工作狀態

保溫中，保溫燈亮燈。

## ■ 保溫經過時間的顯示

保溫過程中，按住 [Hour] 鍵，保溫經過時間將以 1 小時為單位顯示。

若超過 12 小時，則在到達 24 小時會一直顯示閃爍。



### Note

- 請勿進行如下形式的保溫，以免造成米飯出現異味、變乾、變色、變質或內鍋腐蝕等。
  - 保溫冷飯
  - 添加冷飯
  - 放入飯匙一起保溫
  - 拔掉電源線插頭保溫
  - 保溫 12 小時以上
  - 少於最小炊煮量 (0.5 杯) 的保溫
  - 白米 (免洗米) 以外的保溫
  - 以環狀保溫米飯
  - 在盛放著米飯的狀態下取消保溫
- 內鍋的邊緣、大密封圈處如果沾有飯粒等，請擦拭乾淨。否則會導致乾燥、變色、異味或發黏。
- “Porridge” 煮好後，請按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵，立即盛出。如果長時間放在鍋內，稀飯會變漿糊狀，內蓋上附著的水滴也會滴落，造成鍋內發粘，因此，請盡快食用。
- 使用環境較為嚴苛時 (寒冷地區或周圍溫度較高時)，請盡快食用。

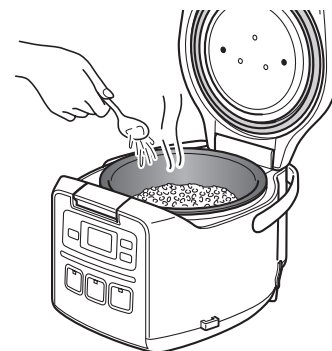
食用之前將保溫中的米飯重新加熱，便可吃到熱騰騰的米飯。

### Note

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

## 1 攪拌保溫中的米飯

## 2 灑入 1~2 大匙的水，再均勻翻動



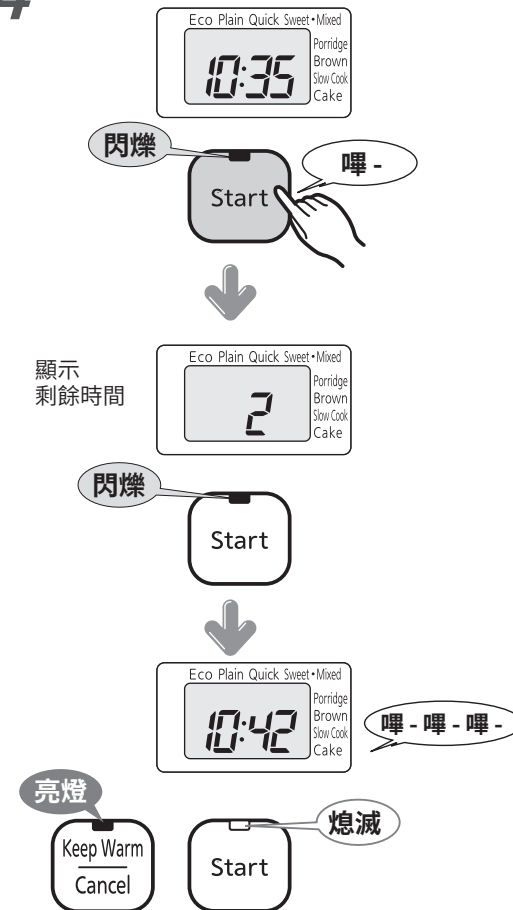
- 灑水後，可防止米飯變乾，使米飯鬆軟可口。

## 3 確認保溫燈點亮



- 如果保溫燈沒有點亮，則不可再次加熱。如果沒有點亮時，請按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵。(參照 P.92)

## 4 按下 [Start] 鍵



- 要停止再加熱時，請按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵。
- 米飯較涼 (約 55 度以下) 時，不能再次加熱。將以“嗶嗶嗶”聲音提示。

## 5 將加熱後的米飯攪拌均勻

- 帶著隔熱手套等，按住內鍋進行攪拌。



# 9 烹調方法 (“Slow Cook” 功能選單)

下可以輕鬆地使用本產品炊煮出以下料理。  
料理的烹飪方法請參照食譜指南 (P.110)。

先用接近沸騰溫度的高溫燉煮，然後將溫度降低到約 93 度後，再燉煮片刻。之後，進一步將溫度降低到約 90 度，繼續燉煮。透過慢慢地降低加熱溫度進行燉煮後，不僅食物會更加入味，即便長時間加熱，也無需擔心湯汁煮乾。

**選單例**  
蔬菜雞肉濃湯、扁豆燉豬肩肉

● “蔬菜雞肉濃湯”、“扁豆燉豬肩肉”的製作方法在食譜指南 P.110 中介紹。

## Note

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

## ■ 烹煮時的基本操作步驟

### 1 準備食材

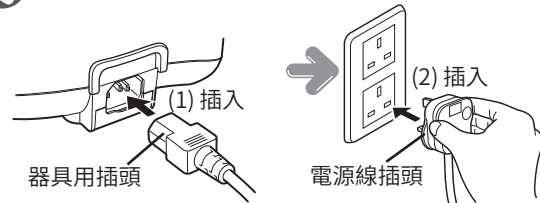
### 2 將食材放入內鍋，關閉鍋蓋

## Note

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

最大量	最小量
“Plain”的水量刻度 3 以下	“Plain”的水量刻度 1 以上

### 3 連接電源線

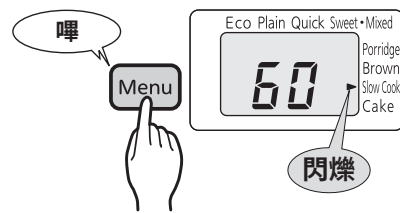


## Note

- 保溫燈點亮時，請按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵使其熄滅。

### 4 按下 [Menu] 鍵，選擇 “Slow Cook” 選單

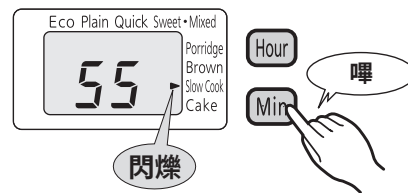
選單選擇過程中，▲ 標記閃爍。



### 5 調整烹調時間

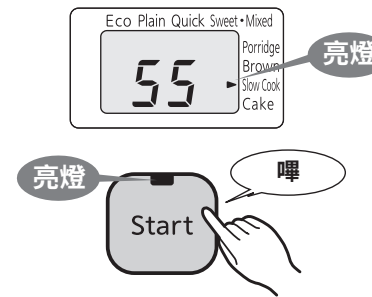
烹調時間須使用 [Hour][Min] 鍵調整。  
可在 5 ~ 120 分鐘範圍內以 5 分鐘為單位進行設定。

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



### 6 按下 [Start] 鍵

煮飯燈點亮，開始烹調。

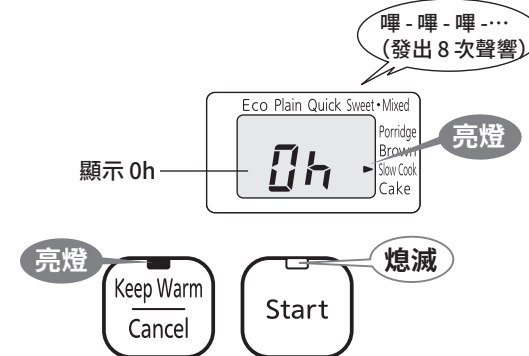


## Note

- 烹調過程中請勿打開鍋蓋。可能導致無法煮出美味可口的米飯和料理。

### 7 煮好後

保溫燈點亮，在顯示螢幕顯示 “0h”。



- 烹調不充分時，在保溫燈亮燈的狀態下，按下 [Hour] 鍵，調整追加的炊煮時間，按下 [Start] 鍵。最多可追加 3 次，每次最多可追加 30 分鐘。

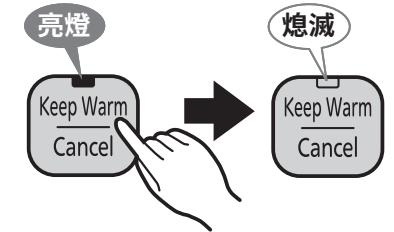
## Note

- 烹調時間不足時，請不要在追加烹調時間前按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵。保溫燈熄滅了就無法繼續烹調。如果已經按下了，請按照以下步驟烹調。
  1. 取出內鍋，放在濕布上。
  2. 打開鍋蓋，放置 10 分鐘，冷卻主體與內鍋。
  3. 再次將內鍋放置在主體中。
  4. 根據 P.94 的步驟 4 之後的要點烹煮。
- 在烹調保溫中想要再次加熱時（想要加熱到可口的溫度時），可在保溫燈亮燈時按下 [Start] 鍵再次加熱。此時會顯示再次加熱的剩餘時間，當再次加熱結束後，會發出 3 次“嗶”聲。再次加熱後，保溫燈亮燈，繼續顯示保溫時間。

## 烹調結束後

### 1 按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵

按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵，保溫燈熄滅。



### 2 清除異味 (參照 P.101)

## Note

- 烹調結束後如果不按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵，那麼會持續保溫，會以每小時為單位顯示從 1 小時 (1h) 至 6 小時 (6h) 的時間範圍。如果超出 6 小時，“6”會開始閃爍。
- 有些料理若長時間保溫，味道會變差，請注意。



# 10 蛋糕的作法 (“Cake” 功能選單)

可製作食譜指南 (P.109) 中記載的蛋糕。

## Note

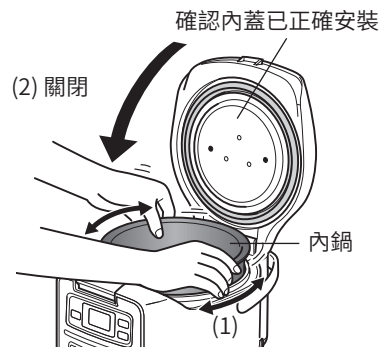
- 有可能會製作失敗，因此，請勿製作食譜指南中未記載的蛋糕。
- 製作的量請勿超過食譜指南中記載的量。有可能溢出。

- 1 準備材料
- 2 將麵糊倒入內鍋中
- 3 排出麵糊中的空氣

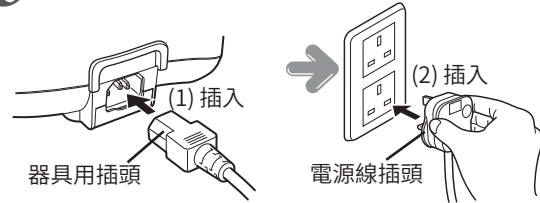
## Note

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

- 4 將內鍋放置在本體內，關閉鍋蓋
  - (1) 將內鍋朝左右轉動，確保正確放置，不要使其傾斜
  - (2) 關閉鍋蓋



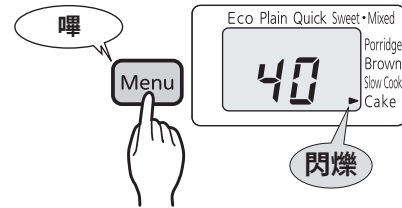
- 5 連接電源線



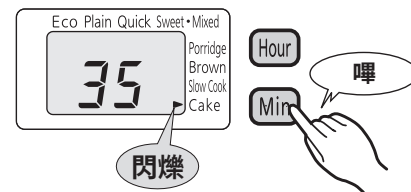
## Note

- 保溫燈點亮時，請按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵使其熄滅。

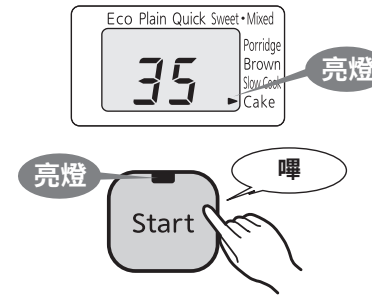
- 6 按下 [Menu] 鍵選擇 “Cake”  
選單選擇過程中，▲標記閃爍。



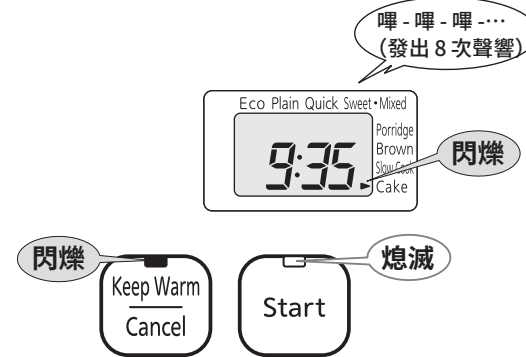
- 7 調整加熱時間  
加熱時間須使用 [Hour][Min] 鍵調整。  
可在 1~60 分鐘範圍內以 1 分鐘為單位進行設定。  
• 每按 1 次 [Hour] 鍵，就會增加 1 分鐘，每按 1 次 [Min] 鍵，就會減少 1 分鐘。



- 8 按下 [Start] 鍵  
煮飯燈點亮，開始加熱。



- 9 烘烤完成後  
保溫燈閃爍。

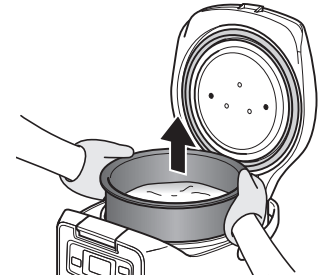


- 1 打開鍋蓋，試著用竹籤刺入蛋糕中央（若竹籤上未附著麵團時，代表蛋糕內部已完全烤熟）  
• 竹籤上附著麵團時，在保溫燈閃爍的狀態下按下 [Hour] 鍵，調整追加烘焙時間，再按下 [Start] 鍵。（最多可追加 3 次，每次最多可追加 15 分鐘。）

## Note

- 追加烘烤前，請勿按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵。保溫燈熄滅了就無法繼續烘烤。如果已經按下了，請按照以下步驟烘烤。
  1. 取出內鍋，放在濕布上。
  2. 打開本體鍋蓋，放置 10 分鐘，冷卻本體與內鍋。
  3. 再次將內鍋放置在本體中。
  4. 選擇 “Cake”，並設定追加時間進行烘烤。

- 2 取出內鍋後，將蛋糕取出與冷卻

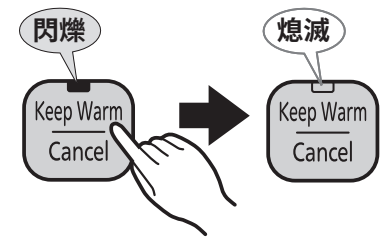


## Note

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

## 做好蛋糕後

- 1 按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵  
按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵，保溫燈熄滅。



- 2 清除異味 (參照 P.101)

# 11 清潔保養方法

其他修理等請委託經認可的修理技術人員。

清潔保養的方法，請參照 P.98～101 所記載的方法進行清潔保養。

所有的部件請用手洗。請勿使用洗碗機。

使用後，為了保持鍋體乾淨，請務必在當天進行清潔保養。此外，還要定期進行清潔保養。

在烹調完成後，容易留下異味，因此請在當天去除異味。(參照 P.101)

## Note

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

## ■ 使用後每次都需清洗的物品

1 用海綿沾水或溫水進行清洗

2 用乾布擦拭乾淨水分，並充分乾燥

## Note

- 請勿用菜瓜布面清洗內鍋。以免導致氟素塗層脫落。



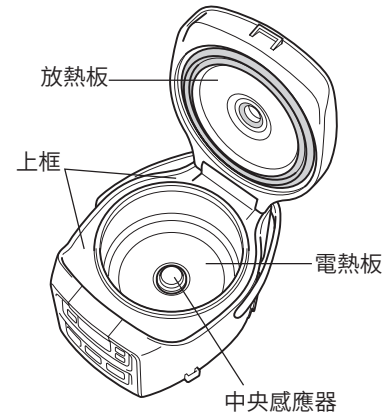
- 請勿將餐具類放入內鍋中，及把內鍋當做洗碗池使用。此外在晾乾內鍋時，請勿與餐具重疊放置。以免劃傷氟素塗層，或造成剝離。



- 請勿將量杯、飯匙浸泡於熱水中。否則可能會導致變形。



## ■ 髒污後每次都要清潔保養的部位



主體外側、內側  
請用擰乾水的布擦拭。

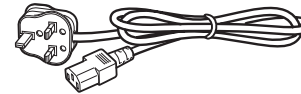
電熱板、中央感應器  
當沾有燒焦的飯粒、米粒等時，請擦拭乾淨。  
無法順利清除時，可使用市面上銷售的砂紙（320 號左右）  
擦拭，再用擰乾水的布擦拭。

上框及開蓋按鍵附近  
當沾有飯粒、米粒時，請擦拭乾淨。

## Note

- 主機內部嚴禁進水。

電源線插頭、電源線



用乾布擦拭。

## Note

- 請勿將電源線浸入水中或沾上水。否則可能會導致短路、觸電及故障。

## Note

- 請勿拆下密封圈類。
- 為了防止變質或產生異味，請保持內鍋及鍋蓋的清潔。
- 請勿使用稀釋劑、去污粉類、漂白劑、化學抹布、金屬鏟、尼龍清潔球等。
- 請務必拆卸各零部件後再進行清潔保養。
- 請勿將量杯、飯匙浸泡在熱水中。可能導致變形。
- 請勿使用洗碗機或烘碗機等產品。否則可能導致變形。
- 將什穀米（苜菜籽等）混合炊煮後，請務必對內蓋進行清潔保養。若內蓋的蒸氣孔被堵住，可能導致鍋蓋無法打開等故障或無法將飯煮好。

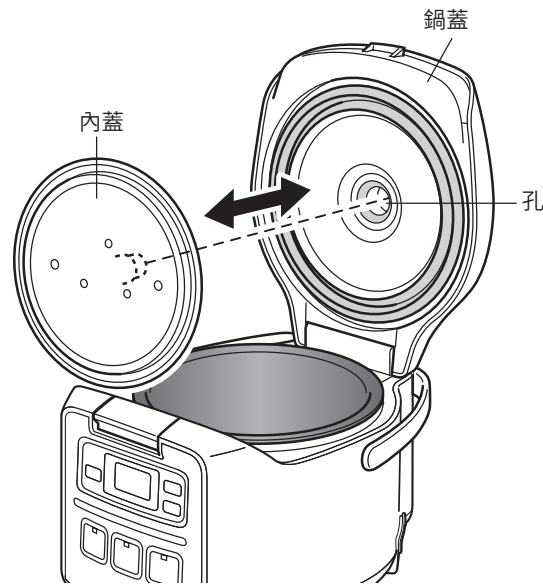
## 拆卸或安裝內蓋

### ■ 拆卸方法

向前拉下拆卸。

### ■ 安裝方法

將內蓋對準鍋蓋的孔，如圖所示嵌入。



### Note

- 請勿拉扯鍋蓋密封圈。  
如果拆卸下來，就無法再次安裝上。



## 異味的去除方法 (主體沾有異味時)

當感覺有異味或在烹調之後，請使用以下方法去除異味。

- 1 在內鍋內裝入 7~8 成水，在“Plain”功能選單下按下 [Start] 鍵  
切換至保溫後按下 [Keep Warm/  
Cancel] 鍵

### Note

- 希望清除異味時，若將檸檬酸 (約 20g) 加入水中進行清潔保養，能進一步清除異味。  
有的異味無法徹底去除乾淨。如果無法徹底去除，請洽詢原購買處。

- 2 用廚房用合成清潔劑清潔內鍋、蒸氣孔蓋後，用水充分洗淨
- 3 在通風良好的地方晾乾主體與各零  
部件

## 電熱板髒污的清除方法

在使用過程中，有可能出現水珠從鍋蓋等處流出、滴落的現象，在電熱板上留下斑點狀的髒污。不會對性能造成影響，但如果希望清潔這些髒污，請按照以下方法進行清潔保養。

- 1 用尼龍清潔球蘸取少量市售的清潔乳，摩擦電熱板上的斑點處
- 2 用打濕的廚房紙巾或布擦拭掉髒污



# 12 無法將飯煮好時

煮好的飯、炊飯中、保溫中的飯有異常時，請調查以下幾點內容。

調查		減水量錯誤	白米量及配料量、雜糧量或加	炊煮時超過了最大煮飯量	使用鹼離子水 (ph9 以上) 進行	飯	使用礦泉水等高硬度水進行煮	選單選擇錯誤	使用了預約煮飯	使用電子鍋後，沒有取消保溫就直接按了 [Start] 鍵	內鍋鍋底、電熱板、中央感應器內沾有燒焦的飯粒或水滴等	內鍋變形	長時間停電	沒有攪拌均勻
有下述情況時														
煮好的米	太硬	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	太軟	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	米飯不熟	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	米心過硬	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	出現鍋巴	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
煮飯過程中	蒸氣外漏	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	米湯溢出	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	煮飯時間長	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
參照頁面		85 ~ 86 · 112	112	—	—	88	—	89	86 · 98 ~ 99	—	112	89		

調查		密封圈類或內鍋邊緣等沾有米飯粒等	未充分洗米 (免洗米除外)	使用熱水 (35 度) 洗米或加減水量錯誤	洗完米後長時間在水中浸泡	洗完米後一直放在了漏皿上	沒有確實蓋緊鍋蓋	混合了配料、雜糧煮飯調味料沒有充分攪拌	混合了很多碎米	飯煮好後馬上又開始繼續煮飯	清潔保養不夠
有下述情況時											
煮好的米飯	太硬	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	太軟	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	米飯不熟	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	米心過硬	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	出現鍋巴	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
煮飯過程中	有米糠味	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	蒸氣外漏	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	米湯溢出	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
參照頁面		86 · 98 ~ 99	85 · 86	86	—	—	87 · 98 ~ 101	85	—	—	98 ~ 101

有下述情況時	理由
產生一層薄膜	米紙狀薄膜是澱粉融解乾燥後形成的，對人體無害。
米飯粘內鍋	偏柔軟一些的米飯和有粘性的米飯有時會很容易沾到上面。

調查		米量或加減水量錯誤	內鍋鍋底、電熱板、中央感應器上粘有燒焦的飯粒等	長時間停電	沒有攪拌均勻	密封圈類或內鍋邊緣等沾有飯粒	未充分洗米 (免洗米除外)	進行了 3 次以上重複加熱	12 小時以上的炊煮預約設定	持續保溫 12 小時以上
有下述情況時										
保溫中的米飯	異味	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	變色	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	變乾	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	發粘	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	再次加熱的米飯變乾硬	●	●	●	●	●	●	●	●	●
參照頁面		85 ~ 86 · 112	86 · 98 ~ 99	112	89	86 · 98 ~ 99	85 · 86	93	90	92

調查		對白米、免洗米以外的食物進行保溫	對小於最小煮飯量的米飯進行了保溫或再次加熱	少量米飯保溫時呈環狀	添加了冷飯	飯匙放入電子鍋中一起保溫	清潔保養不夠	內鍋放入米飯情況下取消保溫	煮好後的熱米飯直接再次加熱	進行烹調後未清除異味
有下述情況時										
保溫中的米飯	異味	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	變色	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	變乾	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	發粘	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	再次加熱的米飯變乾硬	●	●	●	●	●	●	●	●	●
參照頁面		92	92	92	92	92	98 ~ 101	—	93	95 · 101



# 13 覺得“Slow Cook·Cake”做不好時

食物出現異常時請確認以下幾點。

調查	食材種類、份量錯誤	放入大量的食材超過了標準※	放入少量的食材小於標準※	烹調時間過短	烹調時間過長	密封圈類或內鍋邊緣等沾有燒焦的飯粒、米粒等	沒有確實蓋緊鍋蓋	長時間停電
有下述情況時								
食物	煮不透 / 烤不熟	●	●	●		●	●	●
	米湯溢出	●	●	●				
	煮乾 / 燒焦	●		●		●		
參照頁面 (Slow Cook)	94			94	86・98~99	87・98~101	112	
參照頁面 (Cake)	96			96	86・98~99	87・98~101	112	

※ 僅“Slow Cook”選單

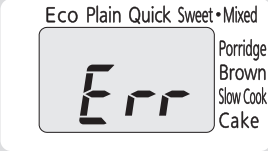
# 14 出現故障時

在委託維修前請確認。

症狀	確認	處理	參照頁面
米飯未煮好 無法烹調	是否已把電源線插頭插入插座。	請將電源線插頭牢固地插入插座裡。	87
未在設定好的時間煮好	設定的現在時間是否正確。	請正確設定時間。	111
	確認“無法將飯煮好時”的“煮飯時間長”，並進行適當處理。		102
無法進行炊煮預約設定	設定的現在時間是否正確	請正確設定時間。	111
	顯示時間在“0:00”是否閃爍。	請設定現在的時間。	
	是否已選擇“Quick”、“Sweet・Mixed”、“Slow Cook”、“Cake”選單。	左側的選單不可進行定時設定。	
	是否選擇了無法進行定時設定的時間。	請在可進行定時設定的時間內進行定時煮飯設定。	
進行炊煮預約設定時發出“嗶嗶”的聲響	按下 [Timer] 鍵後，如果有大約 30 秒鐘時間沒有任何動作，就會出現聲音提醒。	請繼續進行定時。	91
顯示螢幕模糊	密封圈類或內鍋邊緣等處是否沾有燒焦的飯粒、米粒。	請清除乾淨。	86・98~101
	內鍋外側是否浸濕。	請用乾布擦拭。	
無法再次加熱	按下 [Start] 鍵後，產生“嗶嗶”的警示音。	米飯是涼的。約 55 度以下的米飯無法再次加熱。	93
	保溫燈是否熄滅？	按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵，確認保溫燈亮燈後，請再次按下 [Start] 鍵。	93
煮飯過程中、蒸煮過程中、保溫期間有聲音發出	是否聽到“喀嚓喀嚓”的聲響。	微電腦控制的聲響。並不屬於故障。	82
	是否聽見“嗶嗶嗶嗶”的聲音。	升溫時金屬收縮的摩擦聲響。並不屬於故障。	
	是否聽到水燒開的聲響。 (僅限煮飯過程中、燜飯期間)	並不屬於故障。	82
	是否聽到了與上述聲響完全不同的聲音。	請至原購買處委託維修。	—
蛋糕烤熟需要較長時間	電源電壓較低時，可能需要較長時間才能烤熟。未烤熟時，請延長加熱時間。		97
電子鍋主體內進了水或白米	這可能是故障，請至原購買處委託維修。		—
在調整時間時，即使按 [Hour] 鍵或 [Min] 鍵，也無法轉換成時間設定模式	煮飯過程中、保溫期間、預約定時期間、再次加熱期間無法進行時間調整。		111
保溫燈閃爍	是否選擇了“Porridge”、“Cake”的選單。	如果放置不管，粥就會成為漿糊狀，因此請盡快食用。	92・97
保溫經過的時間會閃爍	是否持續保溫了 12 小時以上。	保溫時間超過 12 小時以後，保溫經過的時間會閃爍以提醒。	92
	“Slow Cook”選單下是否保溫 6 小時以上。	保溫時間超過 6 小時以後，保溫經過的時間會閃爍以提醒。	95
如果拔下電源線插頭，現在的時間、預約時刻或保溫經過時間的記憶就會消失	在插入電源線插頭時，顯示螢幕處是否閃爍“0:00”。	鋰電池沒電了。請至原購買處委託維修。	83
鍋蓋無法蓋上或者煮飯過程中鍋蓋打開	上框及開蓋按鍵附近是否有飯粒、米粒附著。	請清除乾淨。	99
按鍵無反應	是否已把電源線插頭插入插座。	請將電源線插頭牢固地插入插座裡。	87
	保溫燈是否點亮。	按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵並取消保溫後進操作。	87
有樹脂等異味	在剛開始使用時，可能會聞到樹脂等異味，隨著您使用次數增多就會減少。		—
塑膠部分有線狀或波狀部位	這屬於樹脂成型時出現的痕跡，對使用及品質方面不會造成障礙。		—

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

## 出現故障時

顯示	症狀	參照頁面
<p>顯示螢幕顯示下面的畫面，持續鳴“嗶嗶”音，或者“嗶嗶嗶嗶嗶嗶…”音</p> 	主體異常。請拔下電源線插頭，至原購買處委託維修。	-

### 有關樹脂密封圈零件

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

## Porridge 選單 七草粥



### ■ 材料 (2~3 人份)

- 米…0.5 杯
- 鹽…少許
- 七草 [ 芹菜、薺菜、鼠麴草、繁縷草、寶蓋草、大頭菜 (蕪菁的嫩葉)、蘿蔔葉 (白蘿蔔的嫩葉)]…各適量

### ■ 作法

1. 選擇七草中容易找到的 2~3 種，準備 50g 左右，快速汆燙後用水浸泡，然後擠乾水分並切碎。
2. 用內鍋洗米，加水至“Porridge·hard”的水量刻度 0.5 位置，選擇“Porridge”選單，將時間調整為 60 分鐘後炊煮。
3. 煮好後，加入七草和鹽，隨意攪拌一下。

### Note

- 請務必在炊煮好後加鹽。若一開始就加鹽，可能無法將飯煮好。
- 稀飯煮好後，不會保溫。一段時間後，稀飯會變濃稠、味道發生變化，因此，請盡快食用。
- 請避免配料加入後的水位超出“Porridge”的最高水量刻度。

## Brown 選單 海蜒糙米飯



### ■ 材料 (2~3 人份)

- 糙米…1.5 杯
- 乾海蜒…15g
- 鹹昆布…5g
- 酒…1 大匙
- 醬油…1 小匙

### ■ 作法

1. 用內鍋洗糙米，加入調味料，加水至“Brown”的水量刻度 1.5 位置，攪拌均勻。
2. 乾海蜒去頭剖腹後，平鋪在 1. 上，選擇“Brown”選單炊煮。
3. 炊煮完成後加入鹹昆布，整體攪拌均勻。

### Note

- 若用水浸泡糙米約 1~2 小時，煮好的飯會更加柔軟。
- 若加入過多的醬油、味醂等調味料，可能無法將飯煮好。

Sweet · Mixed  
選單

## 什錦飯

419kcal/  
1人份

## ■ 材料 (2~3 人份)

- 米…2 杯
- 昆布…2cm 方形大小 1 片
- 調味料 (醬油…1 又 1/3 大匙、酒…1 又 1/3 大匙、鹽…1/6 小匙)
- 雞腿肉…40g
- 豆皮…1/3 塊
- 紅蘿蔔…20g
- 豌豆莢…3~5 片
- 酒、醬油、鹽、醋……各適量
- 海苔碎……少許
- 牛蒡…20g
- 茼蒿…25g
- 乾香菇…1 片

## ■ 作法

1. 雞肉切成 1cm 小丁，加入少許酒、醬油醃漬入味。
2. 豆皮汆燙瀝去多餘油分，縱向對切後切成細絲備用。
3. 紅蘿蔔去皮後切成 3cm 長粗絲。
4. 牛蒡以刀背刮去外皮，斜切薄片後浸泡醋水。
5. 茼蒿以熱水汆燙 4~5 分鐘後清洗，與紅蘿蔔同樣切成粗絲。
6. 乾香菇浸水泡發，去除蒂頭後切細絲。
7. 豌豆莢剝除老絲，以鹽水汆燙後，過冷水以防變色，切細絲備用。
8. 用內鍋洗米，放入調味料，加水至“Plain”的水量刻度 2 位置，充分攪拌均勻後，擺上豌豆莢以外的配料及昆布，選擇“Sweet·Mixed”選單炊煮。
9. 炊煮完成後取出昆布，加入豌豆莢並拌勻，盛裝於容器，撒上海苔碎。

## Note

- 請根據配料的種類增減水量。
- 從一開始加入的配料，請控制其重量在米重量的約 45% 以下。若配料過多，可能無法將飯煮好。(1 杯米對應的配料應在約 70g 以下)

Sweet · Mixed  
選單

## 紅豆飯

494kcal/  
1人份

## ■ 材料 (2~3 人份)

- 糯米…2 杯
- 紅小豆…50g
- 芝麻鹽…少許

## ■ 作法

1. 紅小豆清洗後放入鍋內，加入 5 倍量的水，放到火上煮。煮開後，倒掉水，重新加入紅小豆 5 倍量左右的水後，開大火煮。
2. 將紅小豆和煮豆水分開，煮豆水盛入碗中，用大勺翻動，使其接觸空氣，盡快冷卻。
3. 用內鍋洗糯米，加紅小豆的煮豆水至“Sweet”的水量刻度 2 位置 (不足時加水)，攪拌均勻。
4. 將 2. 的紅小豆平鋪於 3. 上，選擇“Sweet·Mixed”選單炊煮。
5. 炊煮完成後整體攪拌均勻，盛裝於容器內，然後撒上芝麻鹽。

Cake  
選單

## 海綿蛋糕

182kcal/  
1/8 塊

## ■ 材料 (1 個份)

- 海綿蛋糕
- 雞蛋 (M)…2 個
- 砂糖 (上白糖)…60g
- 低筋粉…60g
- 無鹽黃油…20g
- 黃油 (塗抹內鍋用)…適量
- 裝飾用
- 鮮奶油 (動物性)…100ml
- 糖霜…12g
- 草莓…1 盒
- 藍莓…10~15 顆

## ■ 作法

1. 雞蛋恢復至室溫，低筋粉過篩。融化無鹽黃油。
2. 將雞蛋、砂糖放入碗中，輕微攪拌均勻。
3. 將 2. 的碗放在 40°C 的熱水中進行攪拌，直至砂糖融化不見，然後將碗從熱水中取出。
4. 用手持打蛋器打發 3.。直至蛋液發白，在蛋液上寫 8 字，若一開始寫下的字立即消失，表示打發完成。
5. 將 1. 的低筋粉加入 4. 中，用橡皮刮刀大幅度地攪拌，直至看不到粉粒。加入融化的黃油，攪拌均勻。
6. 將 5. 蛋糕糊倒入塗抹了黃油的內鍋中，在柔軟的布上震出空氣後，選擇“Cake”選單，將時間調整為 35 分鐘後烘烤。
7. 烤好後，從內鍋中取出蛋糕冷卻，用加糖霜打發好的鮮奶油、草莓和藍莓裝飾。

## Note

- 烘烤不足時，在保溫燈閃爍的狀態下，按下 [Hour] 鍵，調整追加烘焙時間，再按下“Start”鍵追加烘烤。



## 烹調時的注意事項

- 烹調時請充分攪拌，以免調味料沉澱於內鍋底部。
- 加入高湯燉煮時，請冷卻後再開始烹調。
- 請勿使用金屬製的湯勺、湯匙或打蛋器等器具。
- 烹調完成後請去除異味。(請參照 P.101 的「異味的去除方法(主體沾有異味時)」)
- 如果烹調不夠時，想要追加烹調前，請勿按下「保溫/取消」鍵。保溫燈號熄滅後將會無法繼續烹調。(如果已經按下，請將內鍋從本體內取出放置於濕布上，再打開本體的鍋蓋靜置約 10 分鐘，讓本體與內鍋冷卻。冷卻之後，再將內鍋放回本體內繼續烹調。)
- 材料中，以杯數標示的份量，是指使用附贈的量杯(0.18L)來計量的杯數。

### Slow Cook 選單 蔬菜雞肉濃湯



156kcal/  
1 人份

#### ■ 材料 (2 人份)

- 雞翅...4 根
- 紅蘿蔔...1/2 根
- 芹菜...1/2 株
- 洋蔥...1/2 顆
- 土豆...1 個
- 水...300mL
- 高湯粉(顆粒)...2 小匙
- 鹽、胡椒...各少許

#### ■ 作法

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

### Slow Cook 選單 扁豆燉豬肩肉



503kcal/  
1 人份

#### ■ 材料 (2 人份)

- 大塊豬肩肉...250g
- 扁豆(乾燥)...40g
- 洋蔥...1/4 顆
- 芹菜...20g
- 番茄罐頭...200g
- 紅蘿蔔...20g
- 大蒜...1 片
- 高湯...200mL
- 鮮奶油...2 大匙
- 鹽、胡椒...各適量
- 橄欖油...適量
- 歐芹...適量

#### ■ 作法

1. 豬肉切成 3~4cm 的肉塊，撒上鹽、胡椒。
2. 將洋蔥、紅蘿蔔、芹菜切碎，大蒜切成薄片。
3. 在平底鍋中加入少量橄欖油，加大蒜煸香，煎烤 1. 的表面，取出後放入內鍋中。
4. 用 3. 的平底鍋炒洋蔥、紅蘿蔔、芹菜，然後放入內鍋中。
5. 將番茄罐頭加入內鍋中，一邊搗爛一邊攪拌，加入高湯和扁豆，選擇“Slow Cook”選單，將時間調整為 90 分鐘後加熱。
6. 煮好後，加入鮮奶油、鹽和胡椒調味，盛裝於容器，澆上橄欖油，再加上歐芹。



- 燉煮料理在加熱後，以保溫的狀態放置一段時間後，會更加入味、軟糯。

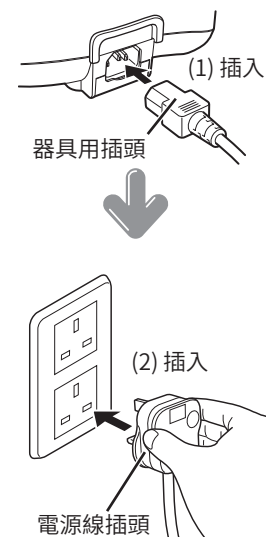
## 時間的調整方法

時間以 24 小時制顯示。

煮飯過程中、保溫期間、預約定時期間、再次加熱期間無法進行時間調整。

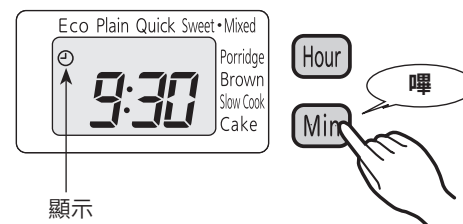
### ■ 例：將“9:30”調整為“9:25”時

#### 1 連接電源線



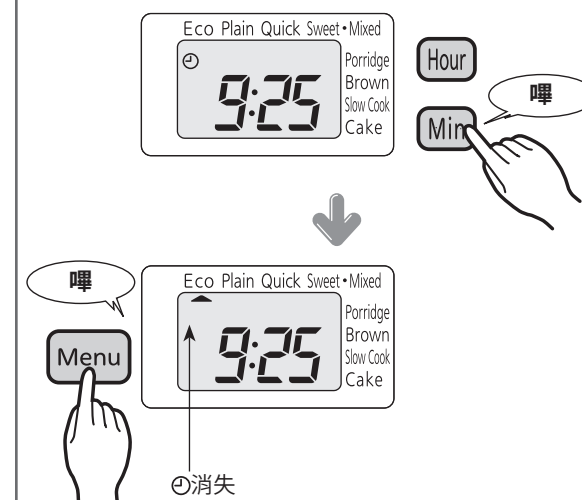
#### 2 設為時間設定模式

按下 [Hour] 鍵或 [Min] 鍵後，會顯示⊖。



#### 3 調整時間

- 按下 [Hour] 鍵調整“小時”，按下 [Min] 鍵調整“分鐘”。
- 持續按壓，可快速變換時間。
- 調整好時間後，按下 [Menu] 鍵調整時間步驟結束。



- 調整時間過程中想要取消時，按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵。



## 規格

尺寸	0.54L 型 (3 杯)		
電源	220 - 230V 50/60Hz		
額定功率 (W)	385 - 420		
煮飯容量 (L)	Eco	0.09~0.54 (0.5~3 杯)	
	Plain	0.09~0.54 (0.5~3 杯)	
	Quick	0.09~0.54 (0.5~3 杯)	
	Sweet	0.09~0.36 (0.5~2 杯)	
	Mixed	0.09~0.36 (0.5~2 杯)	
	Porridge	hard	0.09~0.135 (0.5~0.75 杯)
		soft	0.09 (0.5 杯)
Brown	0.09~0.36 (0.5~2 杯)		
外形尺寸 (cm)*	寬度	22.4	
	深度	28.3	
	高度	18.9	
主體重量 (kg)*	2.5		
電源線長度 (m)*	1.2		

\*約略值。

### Note

- 1 杯=約 150 g
- 時鐘可能會受室溫、使用方式等因素影響，1 個月出現約 30 秒至 120 秒的誤差。

## 停電時

即使發生停電，待電力恢復後也不會影響各部功能的正常運作。

停電時的狀態	通電後的運行
定時設定中	定時器會繼續工作。(如果長時間停電，且已過了設定時間，則立即開始煮飯。)
煮飯 (再次加熱) 過程中	繼續煮飯 (再次加熱)。 有時無法將飯煮好。
保溫中	繼續保溫。

※ 根據條件，有時可能無法將飯煮好或保溫溫度低下。

## 消耗品與另售品的購買方法

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

內鍋的氟素塗層隨著使用會逐漸損耗，有時會出現剝落。(參照 P.81)



**TIGER CORPORATION**

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