TIGER
TIGER CORPORATION

JKW-A

JKW-A10S
JKW-A10W
JKW-A18S
JKW-A18W

For household use

IH Microcomputer controlled Rice Cooker/Warmer

USER MANUAL

Before using the Rice Cooker, read all these instructions through to the end.
After reading these instructions, keep them in a handy location for future reference.

家庭用

IH 电饭煲

使用说明书

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

家庭用

IH 炊飯ジャー

取扱説明書

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

©2003 TIGER CORPORATION

TIGER
TIGER CORPORATION

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

日本語

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, 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 plugs in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any 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 any 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 rice cooker on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to the rice cooker 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 rice cooker for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

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.
The appliance is not intended for use by young children or disabled persons without supervision. Ensure that young children do not play with the rice cooker.

English

Contents

1 SAFETY INSTRUCTIONS 5
2 NAMES AND FUNCTIONS OF COMPONENT PARTS 9
Cooking Tips for Gourmet rice 11
3 BEFORE COOKING RICE 12
4 HOW TO COOK RICE 14
5 WHEN RICE IS COOKED 16
6 HOW TO COOK OATMEAL 17
7 SETTING THE TIMER 19
8 KEEPING THE RICE WARM 21
9 REHEATING 22
10 SLOW COOKING (“Stew•Soup”MENU) 24
11 CLEANING AND MAINTENANCE 26
12 IF RICE DOES NOT COOK PROPERLY 28
13 IF FOODS DO NOT COOK PROPERLY 30
14 TROUBLESHOOTING 31
If these indications appear 32
Menu Guide 33
Setting current time 36
Specifications 36
In case of power failure 37
Purchasing consumables and optional accessories 37

1 SAFETY INSTRUCTIONS

Read all warnings and instructions before using the rice cooker.

* **The precautions described below are intended to protect the user and other individuals from physical harm and to safeguard against damage to property.**
  Be sure to follow the instructions since they are important safeguards.
* **Do not remove the safety instructions seal attached to the unit.**

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

Warning	This indicates "There is a possibility of death or serious injury*1" when an improper handling of the unit is taken by the user.
Caution	This indicates "There is a possibility of injury*2 or damage to property*3" when the unit is improperly handled by the user.

*1: "Serious injury" is defined here as a medical condition such as loss of sight, injuries, burns (high-temperature or low-temperature burns), electric shocks, broken bones or poisoning which will have after-effects and/or which will require hospitalization or long-term outpatient care.
*2: "Injury" is defined here as a physical injury, a scald or an electric shock which will not require hospital treatment or long-term outpatient care.
*3: "Damage to property" is defined here as damage extending to buildings, household effects, domestic animals, pets, etc.

Description of symbols used

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

The ⃠ symbol indicates an action which is prohibited. The specific details of prohibited matters are indicated inside the symbol or in a picture or text near the symbol.

The ● symbol indicates an action or instruction to be taken. The specific details of instructed matters are indicated inside the symbol or in a picture or text near the symbol.

⚠ Warning

Use the product at local voltage only.
Using the product at another voltage may result in fire or electrical shock.

Use an AC outlet of 7A or higher rating exclusively for the product with 220V or higher.
Connecting other instruments with the same AC outlet may cause the branch socket to overheat, resulting in fire.

Do not damage the power cord. Do not use a damaged power cord.
Do not modify, bend, pull, twist or bundle the cord. Do not expose it to heat. Do not rest anything heavy on the power cord. Do not clip it onto anything. Noncompliance with these instructions may result in fire or electrical shock.

Clean the plug if it is dirty.
A dirty plug may cause a fire.

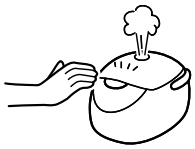
Connect the plug so that the prongs are fully inserted into the outlet.
Noncompliance with these instructions may result in electrical shock, short-circuiting, smoke, or fire.

Do not use the cooker if there is any damage to the power cord or the wall outlet, or if the plug cannot be fully inserted into the outlet.
Noncompliance with this instruction may result in electrical shock, short-circuiting, or fire.

No wet hand

Do not connect or disconnect the plug with wet hands.
Handling the AC power cord with wet hands may result in electrical shock or injury.

Never open the lid while cooking rice.☆
Opening the lid may result in burns.



Do not touch!

Do not place your face and hands near the steam vent.
Touching the steam vent may result in burns. Keep out of reach of children and infants.

☆ "Cooking" includes cooking rice and cooking foods.

Warning

Do not allow children alone to use the rice cooker. Keep it out of reach of infants.

Noncompliance with this instruction may result in burns, electrical shock, or injury.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with physical difficulties or lack of experience and knowledge-unless they have been given supervision or instruction concerning to the use of the appliance by a person responsible for his/her safety.

Noncompliance to this instruction may result in burns, electric shock or injury.

No wetting!

Do not immerse the rice cooker in water or splash it with water.

Immersing or splashing may result in short-circuiting or electrical shock.

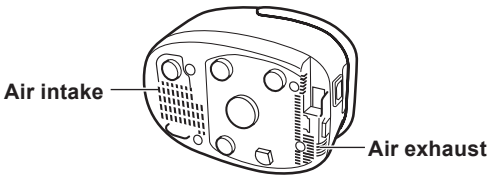
Disassembly is prohibited.

Do not modify the rice cooker. Disassembly or repairs should only be performed by qualified service representatives.

Noncompliance with this instruction may result in fire, electrical shock, or injury.

Do not insert pins, needles, or other metal objects into the air intake, air exhaust, or gaps between parts.

Inserting such objects may result in electrical shock or injury due to malfunction.



Do not use the rice cooker in any ways not specifically covered in this instruction manual.

Improper use may cause steam or contained matter to spray resulting in burns or injury.

(Examples of cooking that should not be done with this rice cooker)

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

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

Continued use in anything but proper working order may result in fire, electrical shock or injury.

(Examples of trouble)

- If the AC cord or plug becomes hot during use
- If smoke exudes from the rice cooker or a burning odor is detected
- If the rice cooker is cracked, loose or rattling
- If the inner pan is deformed
- Other troubles

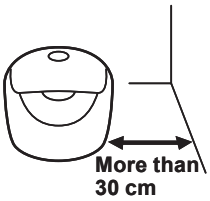
Immediately unplug the AC cord from its outlet and contact the place of purchase for inspection and servicing.

⚠ CAUTION

Do not use the rice cooker on unstable or heat sensitive surface which may result in damage and fire.

Do not use the rice cooker near walls or furniture.

Steam or heat will cause damage, discoloration and/or deformation.
Use the rice cooker at least 30 cm or more away from walls or furniture.
Be careful to not allow the countertop to become steamy when using the rice cooker on a kitchen counter.



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

Heat or water may cause short circuiting, leakage, deformation of the rice cooker, fire, or malfunction.

Use the inner pan made exclusively for this rice cooker.

Using any other inner pans may result in overheating or malfunction.

Do not use this rice cooker where the air intake or air exhaust is blocked or where the surrounding temperature is high.
Do not place the rice cooker on carpets, plastic bags, etc.

This can result in electrical shock, current leaks, or fire.

Be careful of the escaping steam when opening the lid.

Exposure to steam may result in burns.

Do not touch!

Do not touch hot parts while or immediately after cooking rice.

Touching hot parts may result in burns.

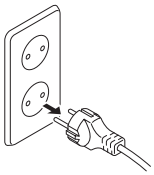
Remove the power plug.

Unplug the AC cord when the rice cooker is not in use.

Leaving the AC cord plugged in may degrade insulation, resulting in injury, burns, electrical shock, leakage, or fire.

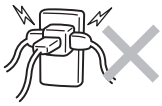
Be sure to hold the plug when disconnecting the AC cord from the AC outlet.

Noncompliance with this instruction may result in electrical shock or short circuiting, resulting in fire.



Do not plug in several electrical appliances to a single AC outlet.

Doing so may result in fire.



Handle with care.

Dropping the rice cooker or applying a strong shock may cause injury to self or malfunction of the rice cooker.

When cleaning, unplug the AC power cord from the AC outlet first, and then unplug the appliance plug from the rice cooker insert slot.
After cleaning, make sure the appliance plug, insert slot for plug, and the plug to the AC outlet are not wet before using.
Do not move the rice cooker while it is switched on.

Caution:It may cause electric shock or fire.

Magnetic waves are emitted from the rice cooker,therefore keep anything that is susceptible to magnetism away from the rice cooker.

Interference may occur with TVs, radios, and other electronic equipment.
Information on credit cards, video tapes, and the like may be lost or damaged.

Persons with pacemakers should consult with a physician about any adverse affects on their pacemaker that may result from using this rice cooker.

When operated, this rice cooker may affect pacemakers.

Handle the rice cooker only after it has cooled down.

Touching a hot part may result in burns.

Do not wash the entire rice cooker.

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

⚠ CAUTION

Do not move the rice cooker while cooking rice.☆

Doing so may cause scald or hot water may boil over.

Do not touch the hook button when carrying the rice cooker.

Touching the hook key may cause the lid to open, resulting in injury or burns.

Do not touch!

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.

Be sure to observe the following instructions when using the rice cooker.

- **Remove burned rice and grains of rice.**

  If rice is burned or grains of rice are left in the pan, steam may leak or hot water may boil over, resulting in malfunction or failure to cook rice properly.

- **Do not cover the rice cooker with a towel while cooking rice.**☆

  Otherwise, the rice cooker body or lid may deform or discolor.

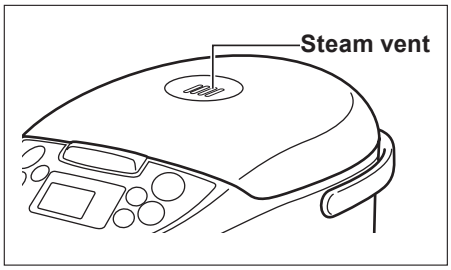
- **There is an opening in the cooker that is designed to maintain the cooker's functions and performance.**
  In very rare cases, insects or other objects may enter the opening. Use a commercially available insect guard sheet or take other precautions.
  If damage is caused by insects entering the rice cooker, repairs at owner's expense will be necessary; contact the store where the rice cooker was purchased.

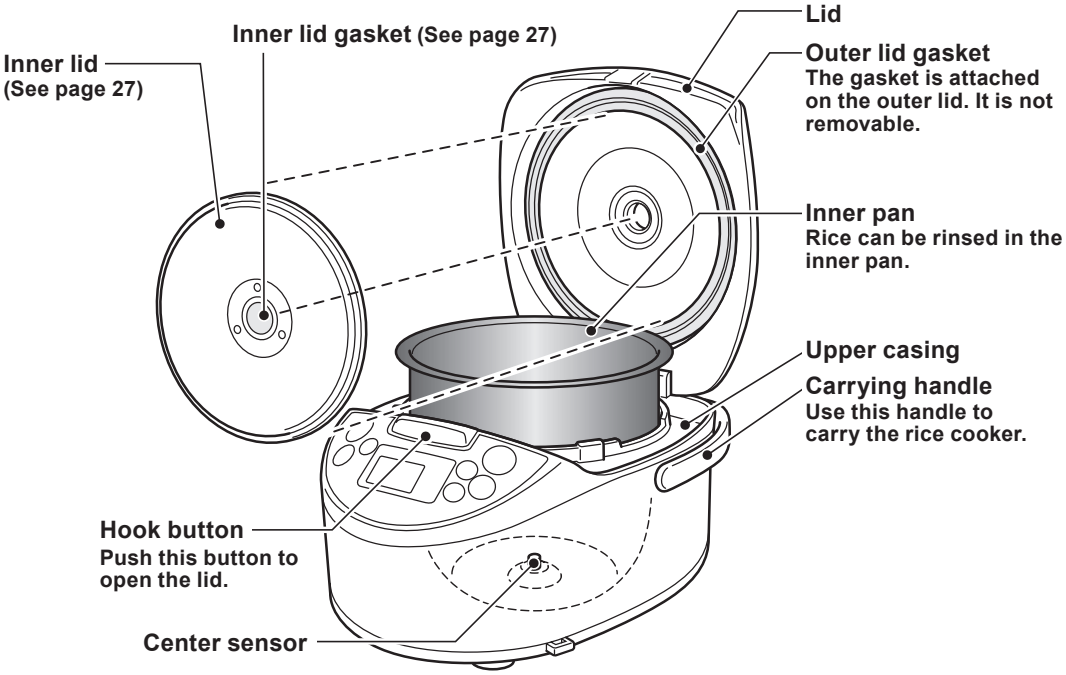
- **If the inner pan is deformed or corroded, contact the store where the rice cooker was purchased.**

- **Strictly observe the following instructions to avoid blistering or removing the fluorocarbon resin from the surface of the inner pan.**
  - Do not put the inner pan over a gas fire or an electromagnetic cooker. Do not heat it in a microwave oven.
  - The keep warm function is only applicable for polished rice, rinse-free rice, and slow cooked food.
  - Do not use vinegar on the inner pan.
  - Use the supplied spatula or wooden spatulas only.
  - Do not use hard utensils such as metal ladles, spoons, or whisks.
  - Do not place a basket in the inner pan.
  - Do not place tableware and other hard utensils in the inner pan.
  - Do not clean the rice cooker with hard materials such as metal spatulas or nylon brushes.
  - Do not use dishwasher/dryer.

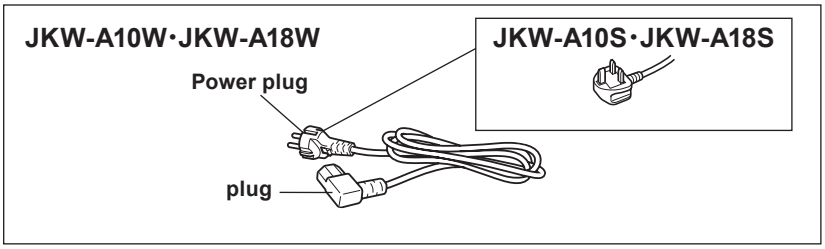
☆ “Cooking” includes cooking rice and cooking foods.

2 NAMES AND FUNCTIONS OF COMPONENT PARTS

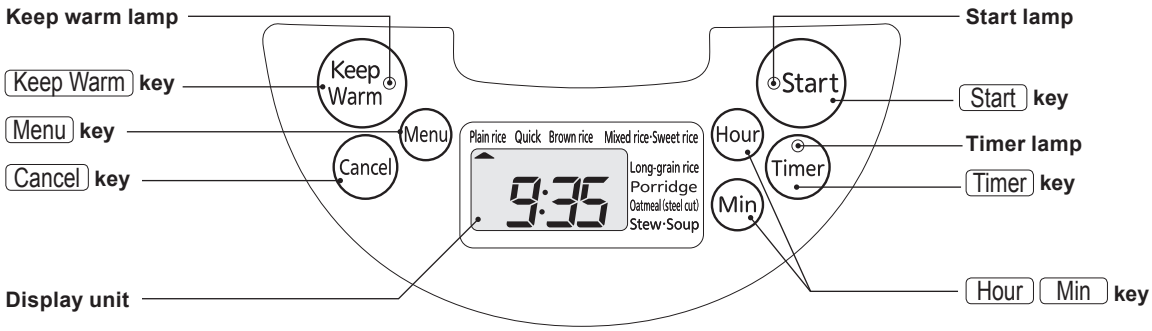




Power cord



< Operation Panel *Press buttons firmly. Sound signals are provided for each press. >



The reliefs on the Start key/ Cancel key ( ) are for persons with visual impairments.

Accessories

The spatula can be kept in this holder.

Sounds emitted by the rice cooker

Sounds emitted by the rice cooker while cooking☆, keeping warm, or reheating rice do not indicate that something is wrong.

- Humming (Sound of the fan rotating)
- Buzzing or twittering (Sound of IH operation)

Checking Time

The time is displayed in the 24-hour format. It has been properly adjusted before shipment. If it is incorrect, adjust the current time. (See page 36.)

Lithium battery

The rice cooker has a built-in lithium battery and stores the current time and preset time even after the AC power cord is unplugged.

- The lithium battery has a four-to-five-year life expectancy, provided that the power cord is unplugged.
- When the lithium battery runs out, “0:00”blinks on the display unit when the power cord is plugged in. It is ready for normal rice cooking but the memory for current time and elapsed warming time is not displayed when the power cord is unplugged.

Caution

Do not replace lithium batteries yourself. Doing so may cause damage to the rice cooker or an accident.

To replace the batteries, contact the store where the rice cooker was purchased.

☆ “Cooking” includes cooking rice and cooking foods.

Cooking Tips for gourmet rice

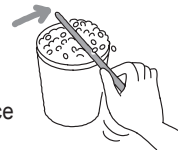
Please refer to page 12-13 for Rice cooking preparations and pages 14-15 for Rice cooking procedures.

Choose high quality rice and store it in a cool place.

Choose freshly polished, glossy rice of the same grain size. Store it in a cool, dark, well-ventilated place.

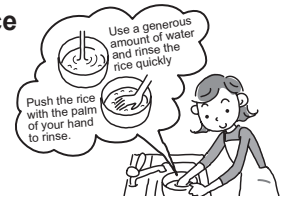
Carefully measure rice with the supplied cup.

(A cup equals approximately 0.18 L.)
* Use the supplied cup for Rinse free rice as well.



Quickly rinse the rice

Use a generous amount of water, then pour out the water.
Repeat this process until the water runs clear.



To cook rolled barley, multi-grain, germinated brown rice, haiga rice (rice with embryo buds) and semi-polished rice, select the [Plain rice] Menu.

* When cooking white rice and other grains together, layer the grains on top of the rice before cooking.
  Mixing the 2 types of rice may result in uneven cooking.
  Maximum cooking capacity when cooking white rice with multi-grain.
  5.5cup: less than 5.5 cups 10cups: less than 10 cups
* When cooking brown rice and other grains together, select the [Brown rice] Menu, and layer the grains on top of the rice when cooking.
  Mixing the 2 types of rice may result in uneven cooking.
  Maximum cooking capacity when cooking brown rice with multi-grain.
  5.5cup: less than 3.5 cups 10cups: less than 6 cups

To cook rinse-free rice

- Add the rinse-free rice and water to the inner pan, then thoroughly stir the rice from the bottom so that all grains are immersed in water. (Simply pouring water on top of the rice from above does not submerge all of the rice and can prevent the rice from cooking properly.)
- If the water clouds up when added to the rice, it is recommended to rinse the rice 1 or 2 times. (The clouding is caused by the starch, not the bran. Rice that cooks in cloudy water can burn or not cook properly, and the water can boil over.)

When Mixing White rice with Brown rice or multi-grain rice

- When the proportion of brown rice or multi-grain rice is greater than that of white rice, please choose the [Brown rice] Menu.
- When the proportion of brown rice or multi-grain rice is less than or equal to that of white rice, please choose the [Plain rice] Menu. (In this case, soak the brown rice for 1-2 hours before cooking.)

Adjust the volume of water according to the type of rice and personal preferences.

- Guidelines for fine adjustment of water

Menu	Guideline for water (see the scales inside the inner pan)
Plain rice•Quick	Use the scale for “Plain rice” and adjust according to personal preference.
Brown rice	Use the scale for “Brown rice” and adjust according to personal preference.
Mixed rice	Use the scale for “Mixed rice” and adjust according to personal preference.
Sweet rice (glutinous rice)	Use the scale for “Sweet rice” and adjust according to personal preference.
Sweet rice (glutinous and non-glutinous rice)	Adjust to the middle of “Plain rice” and “Sweet rice”.
Long-grain rice	Use the scale for “Long-grain rice” and adjust according to personal preference.
Porridge	Use the scale for “Porridge-soft” or “Porridge-hard” for soft and hard porridge. Adjust to the middle of the two scales for mid-type porridge.

* When cooking rinse-free rice, add slightly more water than the [Plain rice] scale (the water should just cover the level mark).
* Do not adjust water amount more or less than 2 oz from original water level marks.
* When cooking haiga rice, rolled barley, germinated brown rice, semi-polished rice, add water to the [Plain rice] scale of the inner pan.
* Some germinated brown rice and multi-grain rice packages specify the quantity of water required to cook. Please refer to package directions.

Adding vegetables and meat to your rice

Total ingredient amount should be less than 70 g for each cup of rice. (e.g.: if you are cooking 3 cups of rice, 210 g is the maximum ingredient amount you can add to your rice.) Stir the water, seasoning and rice well. And then place the ingredient on top of the rice. Ingredient must be chopped finely. There is the maximum cooking amount for each menu, see the chart below.

Menu	5.5-cup Rice Cooker	10-cup Rice Cooker
Brown rice	3 cups	5 cups
Mixed rice	4 cups	7 cups
Sweet rice	3 cups	6 cups
Porridge•hard	1 cup	2 cups

Cooking Sweet rice

After washing the Sweet rice, make sure none is above the water level.

Cooking Long-grain rice

When cooking Long-grain rice, select the [Long-grain rice] menu.
May boil over and pick the other menus.

3 BEFORE COOKING RICE

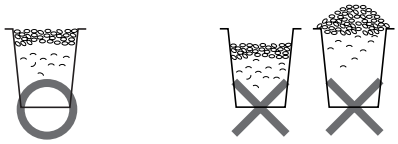
For tips on cooking, refer to page 11.

1 Measure rice and put it into the inner pan.

Use the measuring cup supplied with the rice cooker. (One level cup of rice is about 0.18 liters.)

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

<Correct measurement> **<Wrong measurement>**

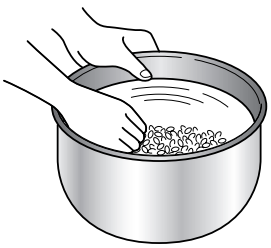


Caution

Follow the specified volume of rice (see the specifications on page 36) or the rice may not cook properly. In particular, failure to observe the maximum volume may cause the rice to boil over or to cook improperly. (A cup equals approximately 0.18 liters.)
See the specification on Page 11 when you cook “Mixed rice”.

2 Rinse rice by hand. (Rice can be rinsed in the inner pan.)

*Rinse-free rice does not need rinsing. (See page 11)

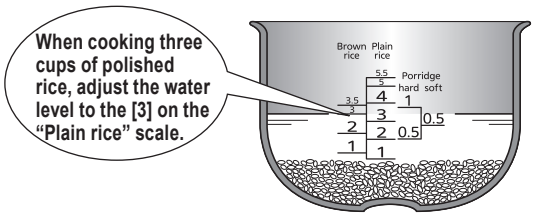


Caution

Rinse rice well.
Do not use hot water (over 95°F/35°C) to rinse rice.

3 Place the inner pan on a level surface and adjust the water level to the scale on the inside of the inner pan.

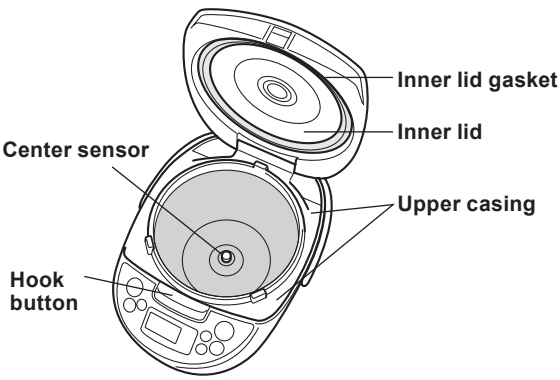
Check the type of rice and the menu. Adjust the water volume according to personal preference. (See the guideline on page 11.)



4 Outer surface and brim of the inner pan

<Outer surface and brim of the inner pan>

<Inner side of the rice cooker body>



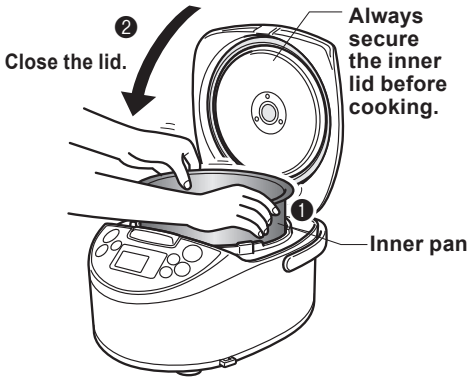
Caution

Remove any rice or other material adhering to the upper casing and the area around the hook button. Such material can prevent the casing from closing or cause it to open while the rice is cooking.☆

☆ “Cooking” includes cooking rice and cooking foods.

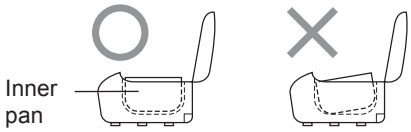
For tips on cooking, refer to page 11.

5 Place the inner pan in the rice cooker.

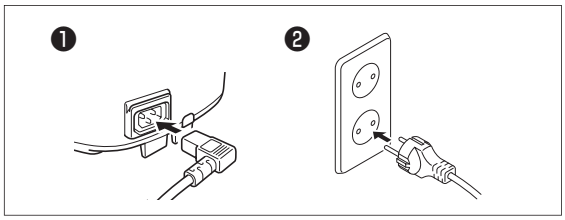


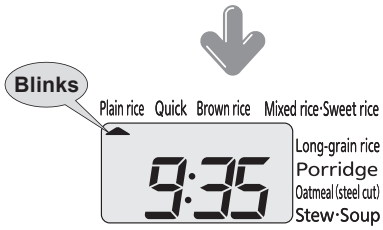
Caution

Make sure that the inner pan is correctly and firmly seated.



6 Attach the power plug to the rice cooker, and then plug the power cord into the AC outlet.





Caution

If the Keep warm lamp is on, press the Cancel key, and the lamp will shut off.

Sound

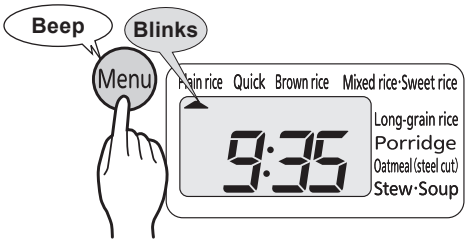
If the Start key or Keep Warm key is pressed without setting the inner pan, an alarm will go off.

4 HOW TO COOK RICE

For tips on cooking, refer to page 11.

1 Press the Menu key to select a menu.

Every press of the Menu key changes the menu in the order shown below.

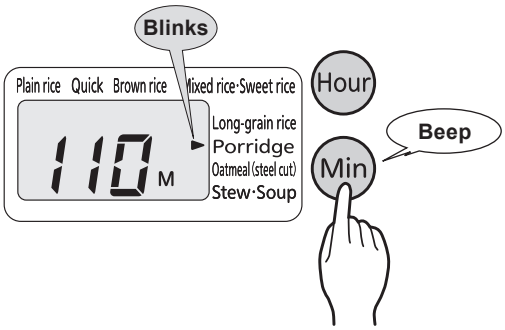


* Unnecessary to select a menu if previously chosen.

2 When selecting [Porridge], set the correct cooking time.

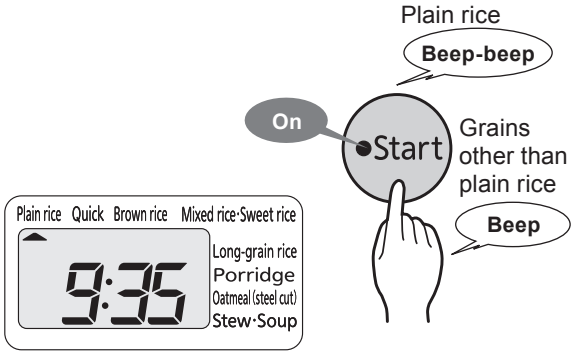
Set the cooking time using the Hour and Min keys. Cooking time can be set in 5-minute intervals from 40 to 120 minutes.

* Each time the Hour key is pressed, the cooking time increases by 5 minutes.
  Each time the Min key is pressed, the cooking time decreases by 5 minutes.



3 Press the Start key.

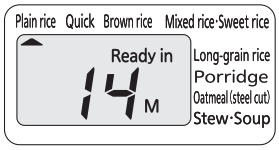
The rice starts cooking.



4 Steaming process

The time remaining before completion of steaming is displayed in 1-minute intervals on the display unit.

* Steaming time will vary depending on the menu.



For tips on cooking, refer to page 11.

Proportions

Please refer to page 11 regarding ingredients' proportions.

APPROXIMATE COOKING TIMES

Size \ Menu	Plain rice	Quick	Brown rice
5.5-cup Rice Cooker	44 - 54 minutes	18 - 38 minutes	70 - 90 minutes
10-cup Rice Cooker		19 - 44 minutes	

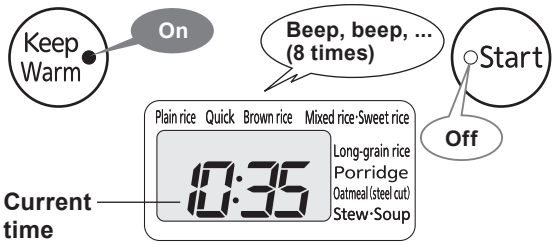
Size \ Menu	Mixed rice•Sweet rice	Long-grain rice	Oatmeal(Steel Cut)
5.5-cup Rice Cooker	35 - 65 minutes	28 - 50 minutes	36 - 46 minutes
10-cup Rice Cooker	37 - 67 minutes	35 - 60 minutes	39 - 49 minutes

* The above indicates the time from pressing the [Start] button to the end of steaming (at a voltage of JKW-A10W•JKW-A18W: 220V / JKW-A10S•JKW-A18S: 220-230V; at a room and water temperature of 23°C centigrade; and at standard water level).
* The cooking time varies according to the volume and type of rice, volume and type of vegetable, meat, room temperature, water temperature, volume of water, voltage, and whether the timer is used.

5 WHEN RICE IS COOKED

When cooking is completed

The cooker automatically switches to the keep warm function when cooking is completed.

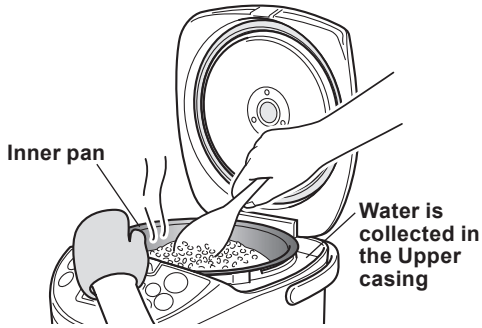


* When cooking with [Porridge], if you are adding ingredients or if the cooking time is insufficient, the keep warm lamp will come on.
  Press the [Hour] key, set the additional time, and press the [Start] key.
  (It is possible to extend cooking 3 times; max. 30 minutes each.)

1 Stir and loosen the cooked rice.

When cooking is completed, be sure to stir and loosen the rice immediately.

* Because of the shape of the inner pan, the rice is slightly sunken at the center when cooking is finished.
* Use an oven mitt or potholder to hold the inner pan steady.

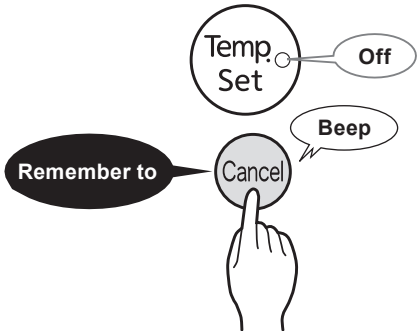


Caution

If hot water drops into the groove or on the outer surface of the cooker when opening the lid immediately after cooking or while warming, wipe it off.

After Using Cooker/Warmer

1 Press the [Cancel] key.



Caution

Be sure to press [Cancel] key before unplug power cord from wall socket, otherwise rice cooker will resume the last function.

2 Unplug the power cord from the AC outlet and disconnect the plug from the rice cooker.

3 Clean the cooker.
(See page 26-27)

English

6 HOW TO COOK OATMEAL

Making Oatmeal (steel cut) became that much easier!

1 Set oatmeal and water into the inner pan and close the lid

■Recommended cooking amount/quantity/volume for oatmeal.

5.5-cup Rice Cooker	10-cup Rice Cooker
1-2 ½ cups	1-3 cups

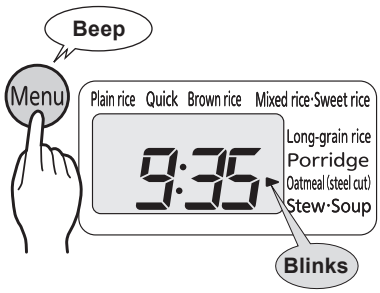
■Guidelines for fine adjustment of water

Cooking amount	5.5-cup Rice Cooker	10-cup Rice Cooker
1 cup	3 cups	3 ½ cups
1 ½ cups	4 ½ cups	4 ½ cups
2 cups	5 cups	5 cups
2 ½ cups	5 ½ cups	6 cups
3 cups	–	7 cups

* Be sure to use measuring cup

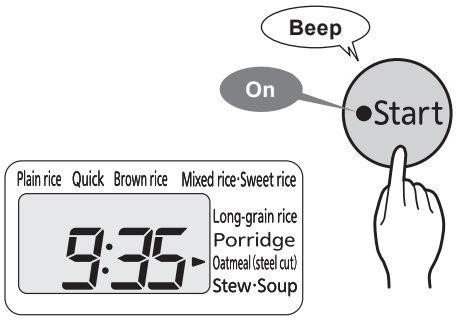
2 Attach the power plug to the rice cooker, and then plug the power cord into the AC outlet. (See page 13)

3 Press the Menu key to select "Oatmeal".



4 Press the Start key.

The oatmeal starts cooking.

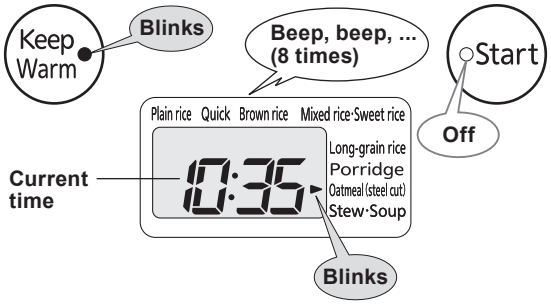


Caution

Do not open the lid during the cooking cycle.

5 When cooking is completed

The keep warm lamp blinks.

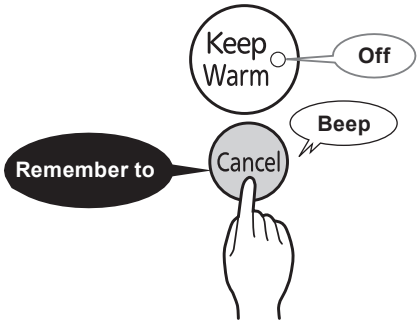


* The keep warm lamp will blink. However, this does not indicate that it is kept warm. Serve and eat immediately.

6 Mix oatmeal well until consistency becomes even.

After Using Cooker/Warmer

1 Press the Cancel key.



Caution

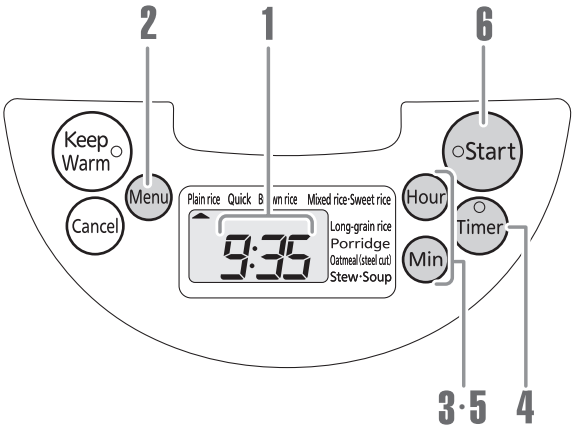
If you unplug the power cord without pressing the Cancel key, the keep warm lamp will come on when using the rice cooker the next time, and cooking cannot be done.

2 Unplug the power cord from the AC outlet and disconnect the plug from the rice cooker.

3 Clean the cooker.
(See page 26-27)

English

7 SETTING THE TIMER



About the "TIMER 1" and "TIMER 2" settings.

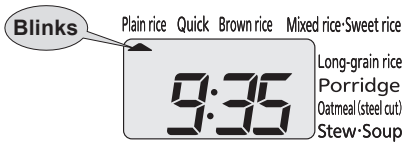
The time may be preset to finish cooking.

- The time can be preset to "TIMER 1" and "TIMER 2".
- Both preset times can be stored.
  e.g.:[Timer1] for breakfast time, [Timer 2] for dinner time.
- The rice cooker stores the preset time even if the AC power cord is unplugged.

For example: When "TIMER 1" is preset at 13:30 (1:30 PM), **cooking will be finished at 13:30.**

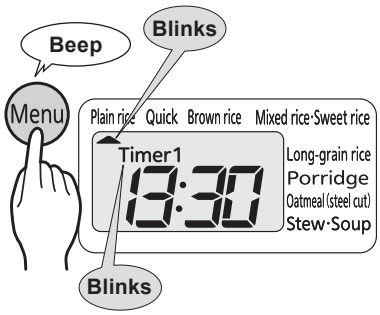
1 Check the current time.

*See page 36 for setting the current time.



2 Press the Menu key to select a menu.

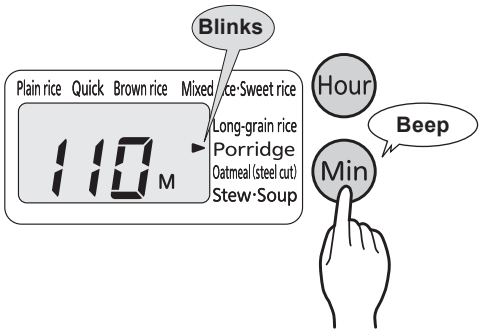
* Unnecessary to select a menu if previously chosen.



3 When selecting [Porridge], set the cooking time.

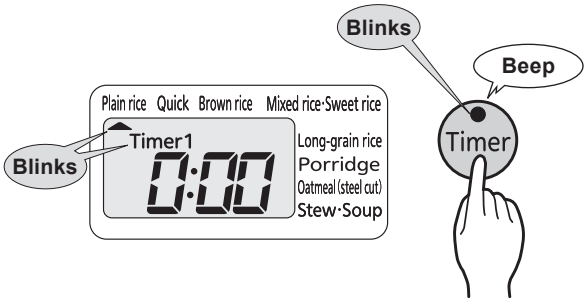
Set the cooking time using the Hour or Min keys.
Cooking time can be set in 5-minute intervals from 40 to 120 minutes.

* Each time the Hour key is pressed, the cooking time increases by 5 minutes. Each time the Min key is pressed, the cooking time decreases by 5 minutes.



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

Each time the key is pressed, the selection changes between [Timer 1] and [Timer 2].



* Rice cooker resumes last timer setting. If you like to use same time setting, adjustment is not necessary.

Caution

- Timer-controlled cooking does not apply to the following cases:
  - “Quick”,“Mixed rice•Sweet rice”,“Stew•Soup”.
  - Each menu requires different minimum time. If completion time is shorter than require prior time, timer can not be set. Refer to the list below.

Menu	Minimum time
Plain rice	1 h 5 min
Brown rice	1 h 30 min
Long-grain rice	1 h 10 min
Porridge	cooking time + 1 min
Oatmeal (Steel Cut)	55 min

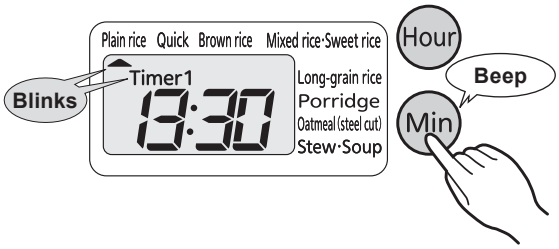
  - When “0:00” is blinking on the display unit.
  - If the inner pan has not been set in the rice cooker.
- If the Keep warm lamp is lit, press the Cancel key first. The cooking timer cannot be used when the Keep warm lamp is lit.

Sound

- If the rice cooker is not operated within about 30 seconds after pressing the Timer key, a beeping sound is emitted to notify the user.
- If the Timer or Start key is pressed when the rice cooker is at a setting where the timer cannot be used for cooking, a beeping sound is emitted to notify the user.

5 Press the Hour and Min keys to set the time to finish cooking.

* Time is displayed in 24-hour format.



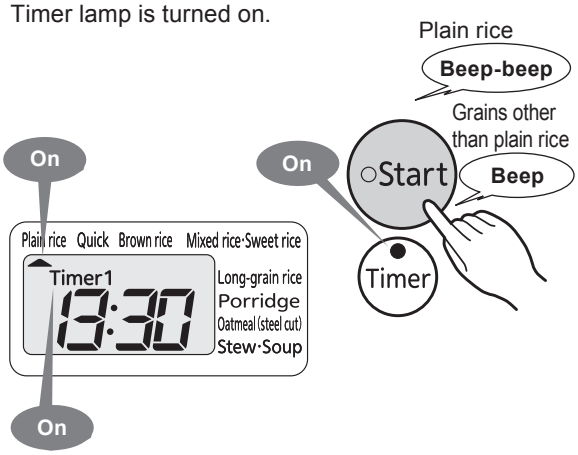
- Each press on the Hour key changes hourly, whereas each Min key changes in 10-minute intervals.
- Holding down the Hour or Min keys changes hours or minutes rapidly.

Caution

Do not set the preset time in excess of 12 hours. Preset times that are too long may result in spoiled rice.

6 Press the Start key.

This completes timer setting.
Timer lamp is turned on.



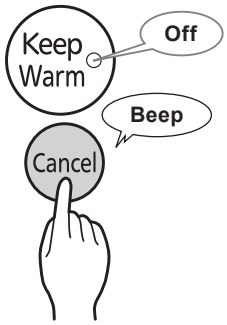
* If you like to reset the timer setting, press the Cancel button and follow the directions on page 19 step 2.

8 KEEPING THE RICE WARM

The Keep warm lamp is on while the rice is kept warm.

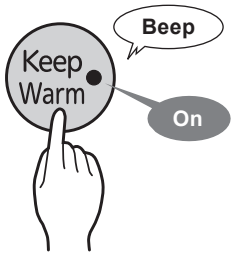
■ How to stop keeping warm

Press the Cancel key to stop keeping warm. The Keep warm lamp turns off.



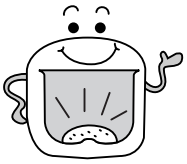
■ How to restart keeping warm

Press the Keep Warm key to restart keeping warm.
The Keep warm lamp turns on.



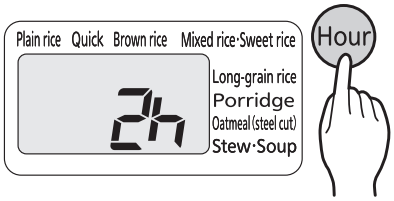
How to keep small quantity of rice warm

Gather the rice to the center of the inner pan when keeping small quantity of rice warm. Serve as soon as possible.



24 hour keep warm function

Elapsed warming time is displayed in 1-hour intervals on the display unit when the Hour key is press under the keep warm mode. And it displays up to 24 hours. When the time exceeds 24 hours, “24” blinks and “h” turns on.



Caution

- Lifting the inner pan while warming cancels the warming function.
- Avoid the following, which may cause unusual odors, dryness, discoloration, decomposition of rice, and corrosion of the inner pan:
  - Warming cold rice
  - Adding cold rice to rice that is warming
  - Placing a Spatula in the inner pan while warming
  - Warming when the power cord is unplugged
  - Warming longer than 24 hours
  - Minimum amounts of rice heat can be kept within, 5.5 -cup rice cooker is 1 cup, 10- cup rice cooker is 2 cups. See page 36.
  - Keep warm other than plain white rice or rinse free plain white rice.
- [Porridge] can be kept warm, as the rice will assume a glue-like consistency. Serve and eat immediately.
- Always be sure to remove any rice adhering to the edge of the inner pan or gaskets. Ignoring it may cause dryness, discoloration, odors, or stickiness.
- If the environment is harsh (cold climate or high ambient temperature), eat the rice as soon as possible.

9 REHEATING

How to reheat rice

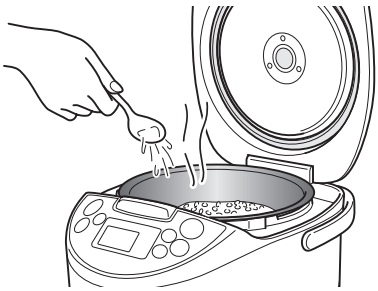
When reheating rice that is kept warm, the rice temperature becomes hot as just cooked.

Caution

- When more than half of the inner pan is filled with rice, there is too much rice and it cannot be sufficiently reheated.
- Rice reheated in any of the following conditions becomes dry:
  - Rice that has just been cooked and is hot.
  - The rice quantity is less than the lower limit (5.5-cup rice cooker: 1 cup, 10-cup rice cooker: 2 cups)
  - Rice is reheated more than 3 times in a row.

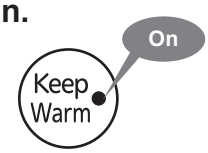
1 Stir and loosen the rice that is kept warm.

2 Sprinkle one or two table spoons of water evenly on the rice.



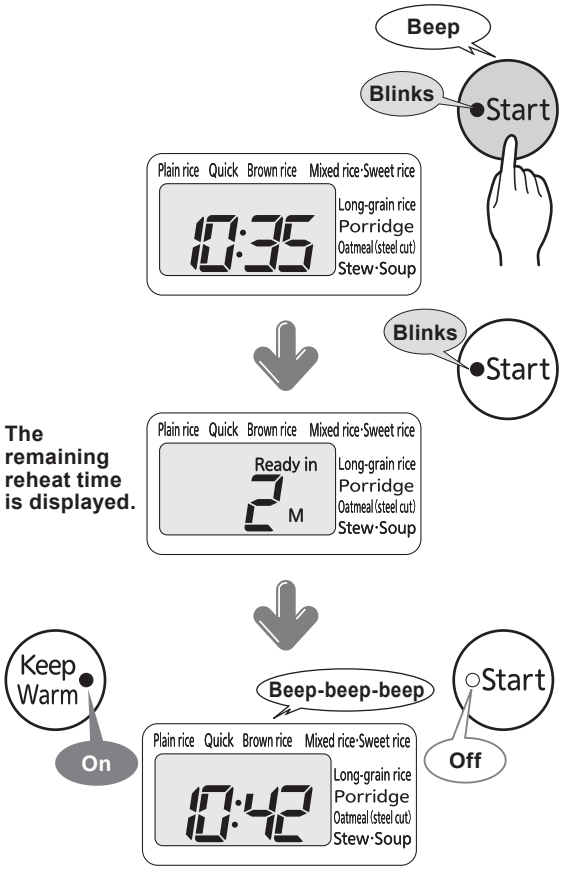
Sprinkling water prevents the rice from getting dry and makes it soft.

3 Make sure that the Keep warm lamp is on.



* Rice cannot be reheated unless the Keep warm lamp is on. If the Keep warm lamp is off, press and hold the Keep Warm key for about 1 second. (See page 21)

4 Press the Start key.



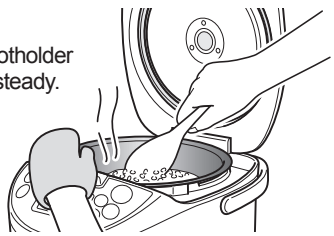
* To cancel reheating, press the Cancel key.

Sound

When rice is cold (below about 131°F/55°C), It cannot be reheated. In such a case, the rice cooker generates a “beep-beep-beep” alarm, indicating that the rice cannot be reheated.

5 Stir and loosen reheated rice evenly.

* Use an oven mitt or potholder to hold the inner pan steady.



How to reheat oatmeal.

Caution

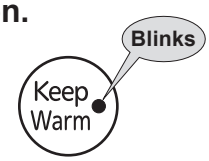
Consistency of oatmeal may dry in these cases.
- Right after cooking cycle is done or oatmeal is still hot.
- Oatmeal amount below 1 cup.
- Reheating more than 3 times in a row.

1 Mix oatmeal well until consistency becomes even.

You may able to add milk to the oatmeal and reheat

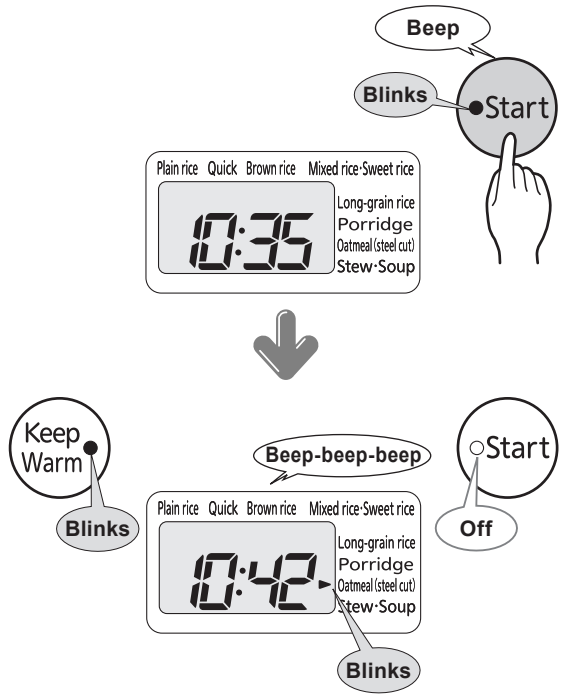
* Maximum cooking capacity when reheating the oatmeal with milk.
  5.5cup: [Plain Rice] water scale level 5.5.
  10cup: [Plain Rice] water scale level 8.

2 Make sure that the keep warm lamp is on.



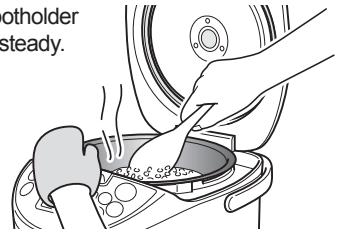
* Pressing the Cancel key upon cooking completion will disable the reheating function.

3 Press the Start key.



4 Mix oatmeal well until consistency becomes even.

* Use an oven mitt or potholder to hold the inner pan steady.



10 SLOW COOKING (“Stew•Soup”MENU)

Easy to make these meal option. You can make the following meals very easily. Refer to cooking direction on page 35.

The food is first brought to a near boil, then it is lowered to about 93°C and left to simmer. The temperature is then lowered even further to about 88°C and simmering continues. By gradually lowering the heating temperature, the flavors are enhanced. Even after heating for a long period of time, there is no worry about liquids boiling down.
This process is ideal for slowly simmering large quantities of food for long periods of time such as stews.

Menu example
Beef Stew with Vegetables, Oden (Hodgepodge)

For “Beef Stew with Vegetables” or “Oden” recipes, see page 35 of the Menu Guide.

Caution

- Food other than those described in the Menu Guide may boil over, therefore use with caution.
- Stir foods well to prevent seasonings from settling at the bottom of the inner pan.
- To simmer foods in broth, cool the broth before starting the cooking process.
- To thicken with starch, add the starch at the very end of the cooking process.
- Kneaded foods such as fish sausage and fish paste swell when heated, therefore be careful how much is used.

Basic cooking procedure

1 Prepare the ingredients.

2 Add ingredients to the inner pan and cover with the lid.

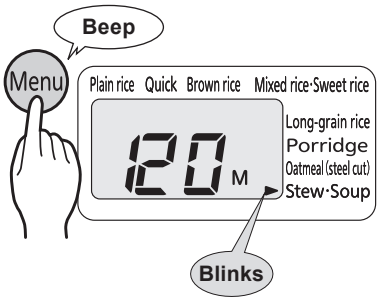
Caution

Use the “Plain rice” level marks on the inside of the inner pan as a reference. Using more than the maximum allowed amount (see the table below) can prevent proper boiling or cause foods to boil over. Also, using less than the minimum required amount can cause foods to boil over.

“Plain rice” level marks			
5.5-cup Rice Cooker		10-cup Rice Cooker	
Max.	Min.	Max.	Min.
5.5 or less	2 or more	8 or less	3 or more

3 Attach the power plug to the rice cooker, and then plug the power cord into the AC outlet.

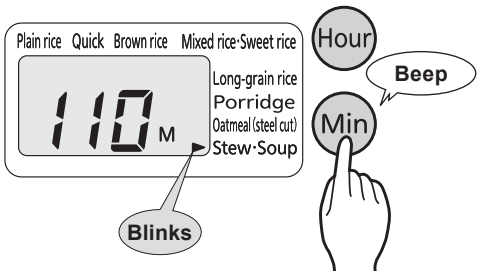
4 Press the Menu key to select “Stew•Soup”.



5 Set the cooking time.

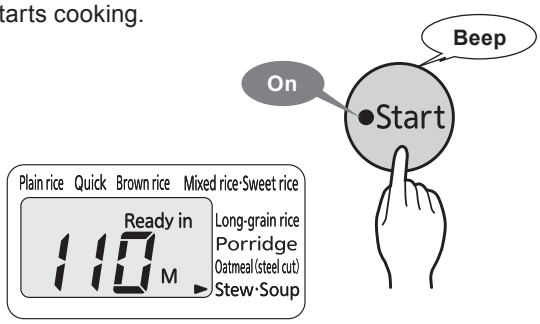
Set the cooking time using the Hour and Min keys. Cooking time can be set in 5-minute intervals from 5 to 180 minutes.

* Each time the Hour key is pressed, the cooking time increases by 5 minutes.
Each time the Min key is pressed, the cooking time decreases by 5 minutes.



6 Press the Start key.

It starts cooking.

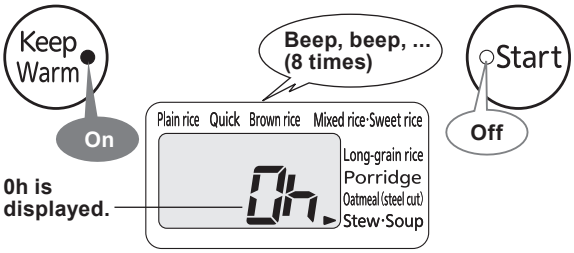


Caution

Do not open the lid during the cooking cycle.

7 Once ready

The Keep warm lamp lights up and "0h" appears on the display.



* If the food is still not cooked and the keep warm lamp is lit, press the Hour key, set the additional cooking time and press the Start. (It is possible to extend cooking 3 times; max. 30 minutes each.)

Caution

If the food is still not cooked, do not press the Cancel key to add more cooking time. The Keep warm lamp turns off and the food cannot be cooked further. If pressed by accident, the food can be further cooked as follows:

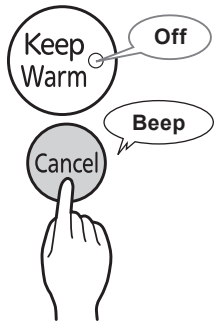
(1) Remove the inner pan and set it on a wet kitchen towel.
(2) Leave the rice cooker lid open for about 10 minutes and cool the rice cooker and the inner pan.
(3) Set the inner pan back in the rice cooker.
(4) Cook following step 4 on page 24.

* To reheat the food to serving temperature, press the Start/Rinse-free button while the keep warm lamp is lit. Remain reheating time appears on the display. When it complete, rice cooker will notify by beeping 3 times. And then the keep warm lamp will lit, remain keep warm time appear on the display.

When cooking is finished ...

1 Press the Cancel key.

Pressing the Cancel key turns off the Keep warm lamp.



2 Remove odors as explained on page 27.

* If the Cancel key is not pressed at the end of cooking, warming continues and the warming time is displayed every hour from 1 hour to 6 hours. After 6 hours, the "6" starts flashing.
* Some foods lose their taste if warming is allowed to continue.

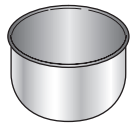
11 CLEANING AND MAINTENANCE

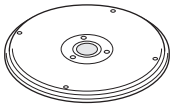
Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

- Clean the rice cooker the same day it is used to maintain cleanliness. Thoroughly clean the rice cooker regularly.
- Food odors can linger after rice cooking or cooking other foods; therefore, deodorize on the same day after using the rice cooker. (See page 27)

◆ Unplug the power cord, and clean the rice cooker after it cools down.
◆ Use kitchen detergent (for tableware and kitchen utensils) only. ◆ Use a soft sponge or cloth.

Parts to wash after every use


Inner pan


Inner lid

Measuring cup

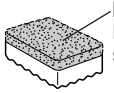
Ladle

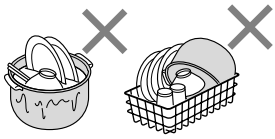
Spatula

❶ Wash with water or lukewarm water using a soft sponge.
❷ Wipe water with a dry cloth and completely dry the components.

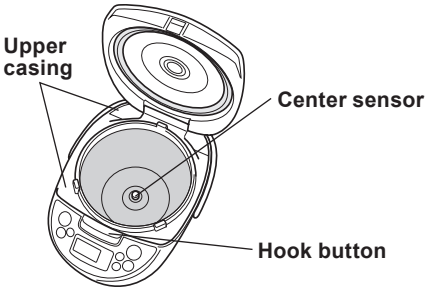
Caution

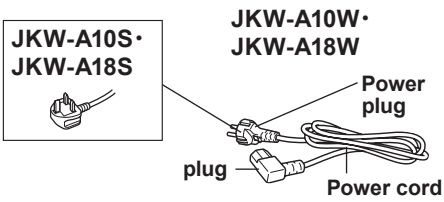
- Do not use heavy duty scrub sponge. Non-stick coating may be damaged.
- Do not put dishes in the inner pan and use the pan as a dishpan. Also, do not put the inner pan on a dish rack to dry the pan. Doing so will cause blistering or removal of the fluorocarbon resin on the surface of the inner pan.





Parts to wash when dirty





- Wipe the outer and inner surfaces with a damp cloth.
- Wipe the power plug (rice cooker plug) and power cord with a dry cloth.
- Remove any burnt rice from the heating coil or the center sensor.
  * If dust is hard to remove, apply commercially available sandpaper (around #320), and wipe it off with a damp cloth.
- Remove any burned rice, uncooked rice, or other matter from the upper casing and from around the hook button.

Caution

- Do not allow water to come into contact with the mechanism inside the body.
- Do not pull on the lid gasket. Once removed, it cannot be reattached.
- After cooking mixed grains (amaranthus, etc.), be sure to clean the inner lid. If the inner lid becomes clogged, problems such as inablility to open the lid may occur, which can lead to incorrect cooking.

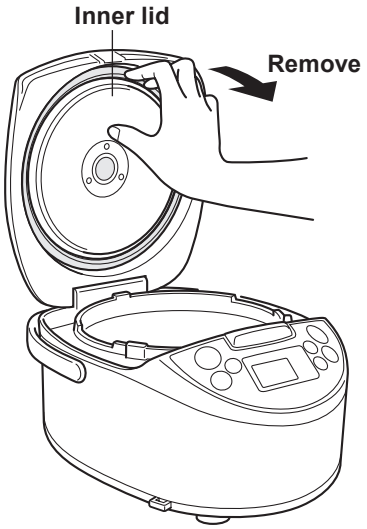
Caution

- After washing the inner lid, check that the rubber gasket is not displaced. If displaced, reattach it. (See page 27)
- Always keep the inner pan, the lid, and the inner lid clean to prevent corrosion and odors.
- To prevent damage to the rice cooker do not use alkaline cleaning agents when cleaning.
- Use kitchen detergent (for tableware and kitchen utensils) only. Do not use thinner, cleanser, bleach, disposable cloths, wire wool, or plastic kitchen sponges.
- Remove the components and then wash them.
- Do not use a dishwasher or a dryer. This may cause deformations.

Detaching and installing the inner lid

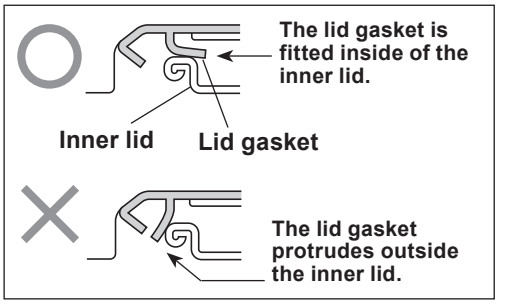
■ Pull toward yourself to detach the inner lid.

Pull to remove.

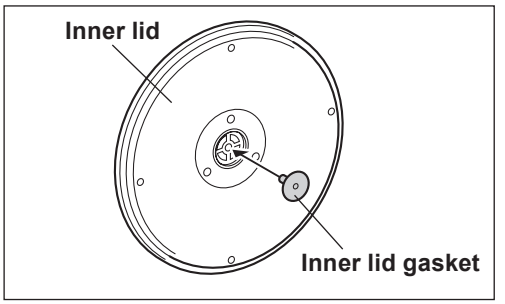


Caution

- When attaching the inner lid, make sure that the inside of the inner lid presses against the lid gasket. (See illustration)

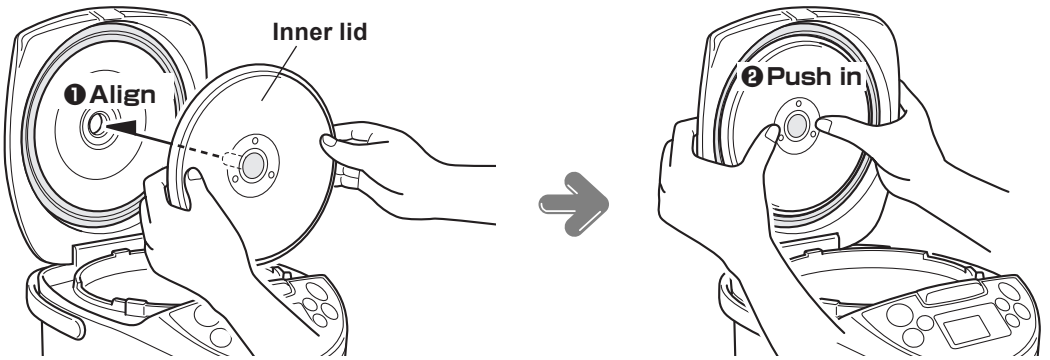


- If the inner lid gasket has been removed, firmly insert it all the way in.



■ Installing the inner lid

Press firmly on the center of the inner lid to attach.



How to deodorize (When the rice cooker has odors)

❶ Pour water into the inner pan until about 3/4 full and press the Start key in the [Plain rice] Menu. When the [Keep Warm] lamp comes on, press the Cancel key.

After cooking foods, or if the odors are bother some, add citric acid (approx. 20 g) to water and swirl to remove odors better.

* Some odors cannot be removed entirely. If there is a lingering odor, contact the store where the rice cooker was purchased.

❷ Wash the inner pan and the inner lid with a kitchen detergent, then fully rinse them with water.

❸ Dry the rice cooker body and all other parts in a well-ventilated location.

12 IF RICE DOES NOT COOK PROPERLY

Troubleshooting

Symptom \ Check point		The amount of rice, ingredients or water is incorrect.	Alkali-ion water (pH9 or above) is used.	Mineral water or another hard water is used.	The menu selection is incorrect.	Timer was selected.	After the rice cooker was used, the (Start) key was pressed without first canceling the warming mode.	Burned rice or water drops are stuck to the outside of the inner pan or to the center sensor.	The inner pan is deformed.
Cooked rice	Too hard	●		●	●			●	●
	Too soft	●	●		●	●		●	●
	Not cooked completely	●			●		●	●	●
	Has hard center	●			●		●	●	●
	Burned	●			●	●		●	●
During cooking	Steam leaks	●						●	●
	Boils over	●			●			●	
	Cooking time is too long	●			●			●	●
Refer to page		11•12•36	–	–	14•17•19	–	13•16	13•26•27	–

Symptom \ Check point		The plug was disconnected from the rice cooker or the power was cut off for an extended period.	Rice was not stirred and loosened properly.	Rice or other debris is stuck to the rubber gaskets or the edge of the inner pan.	Rice was not rinsed thoroughly. (excluding Rinse-free rice)	Hot water (over 95°F/ 35°C) was used to rinse rice or adjust water level.
Cooked rice	Too hard	●	●			●
	Too soft	●	●			●
	Not cooked completely	●				●
	Has hard center	●				●
	Burned	●			●	●
	Smells like rice bran				●	
During cooking	Steam leaks			●		
	Boils over			●	●	
	Cooking time is too long	●		●		
Refer to page		37	16	12•26•27	11•12	12

Symptom \ Check point		Rice was soaked in water for a long time after rinsing.	After the rice was rinsed, it was left sitting in the strainer.	The lid is not tightly closed.	The rice was cooked while mixing with other ingredients or millets.	A large amount of broken rice was mixed in.	Cook immediately after the first batch.	Insufficient care.
Cooked rice	Too hard			●	●			●
	Too soft	●	●	●	●	●	●	
	Not cooked completely				●		●	
	Has hard center				●		●	●
	Burned	●				●		●
During cooking	Steam leaks			●				●
	Boils over				●			●
	Cooking time is too long							
Refer to page		–	–	12•26•27	11	–	–	26•27

12 IF RICE DOES NOT COOK PROPERLY

Symptom	Cause
There is a thin film over the rice.	A thin oblate film is starch that has dissolved and dried; it is not harmful.
Rice is stuck to the inner pan.	Soft or sticky rice will stick more easily.

Symptom \ Check point		Quantity of rice, ingredients, or water is not correct.	Burned rice or water drops are stuck to the outside of the inner pan or to the center sensor.	The plug was disconnected from the rice cooker or the power was cut off for an extended period.	Rice was not stirred and loosened properly.	Rice or other debris is stuck to the rubber gaskets or the edge of the inner pan.
Warm-kept rice	Smells		●	●		●
	Discolored		●		●	●
	Dry	●	●		●	●
	Mushy/Sticky	●	●	●	●	●
Reheated rice is dry		●	●			
Refer to page		11•12•36	12•26•27	37	16	12•26•27

Symptom \ Check point		Rice was not rinsed thoroughly. (excluding Rinse-free rice)	Rice was reheated 3 or more times.	Preset time exceeds 12 hours.	"Temp. set" warming for more than 24 hours.	Rice other than polished rice is kept warm.	Rice less than lower limit is kept warm or reheated.
Warm-kept rice	Smells	●		●	●	●	●
	Discolored		●		●	●	●
	Dry		●		●	●	●
	Mushy/Sticky			●			
Reheated rice is dry			●				●
Refer to page		11•12	22	19•20	21	21	21-23

Symptom \ Check point		Small quantity of rice was hollowed out from the center and kept warm.	Cold rice was added.	Rice is kept warm with spatula inside.	Insufficient care.	Just-cooked hot rice was reheated.	After cooking, odors were not removed.
Warm-kept rice	Smells		●	●	●		●
	Discolored	●	●	●			
	Dry	●	●	●			
	Mushy/Sticky						
Reheated rice is dry						●	
Refer to page		21	21	21	26•27	22•23	27

13 IF FOODS DO NOT COOK PROPERLY

Check for the following if there is a problem with the cooked food.

Symptom \ Check point	The wrong ingredients or proportions were used.	More ingredients were added than the maximum amount allowed.	Less ingredients were added than the minimum amount required.
Does not boil	●	●	
Boils over	●	●	●
Boils down	●		
Refer to page	24•35		

Symptom \ Check point	Cooking time was too short.	Cooking time was too long.
Does not boil	●	
Boils down		●
Refer to page	24•25	

Symptom \ Check point	Rice or other debris is stuck to the rubber gaskets or the edge of the inner pan.	The lid is not tightly closed.	The plug was disconnected from the rice cooker or the power was cut off for an extended period.
Does not boil	●	●	●
Refer to page	12•26•27		37

English

☆ "Cooking" includes cooking rice and cooking foods.

14 TROUBLESHOOTING

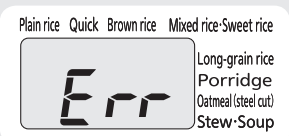
Check the following before requesting repair service. If the problem persists, contact the store where the rice cooker was purchased.

Symptom	Check point	Action	See page
The rice or other foods are not cooked.	Is the power cord both plugged into the rice cooker and the AC outlet?	Attach the plug to the rice cooker and plug the power plug into the AC outlet.	13• 17• 24
Rice has not cooked by the preset time.	Does the display show current time?	Correctly set the current time.	36
	See “Cooking time is too long” on page 28.		
Impossible to set the timer.	Does the display show current time?	Correctly set the current time.	36
	Does “0:00” blink?	Correctly set the current time.	36
	Did you select [Quick], [Mixed rice•Sweet rice], or the [Stew•Soup] menu?	[Quick], [Mixed rice•Sweet rice], or [Stew•Soup] cannot be cooked using the timer.	19• 20
	Was an inapplicable time set?	Set time suitable to timer - controlled cooking.	
Display unit blurs.	Are burns and rice grains stuck to the gasket or brim of the inner pan?	Remove them entirely.	12• 26• 27
	Is the outer surface of the inner pan wet?	Wipe the wet surface with a dry cloth.	
Impossible to reheat.	There is a “beeping alarm” when the Start key is pressed.	Rice is cold. Rice of below about 131° F/55°C cannot be reheated.	22
	Is the Keep warm lamp off?	Press the Keep Warm key, then press the Start key.	
Sound is heard during cooking☆, steaming, warming or reheating rice.	Humming	Fan rotating sound. This is not a defect.	10
	Buzzing or twittering	IH operation sound. This is not a defect.	
	A noise quite different from the above is heard.	Contact the store where the rice cooker was purchased.	–
There is a “beeping alarm” when the Start or Keep Warm key are pressed.	Is the inner pan correctly set?	Correctly set the inner pan.	13
There is a “beeping sound” when setting the time for timer cooking.	The beeps are generated if no keys are pressed with in 30 seconds after the Timer key is pressed.	Set time immediately after pressing the Timer key .	19• 20
Water or rice has entered the rice cooker body.	Water or rice may cause problems. Contact the store where the rice cooker was purchased.		–
Pressing the Hour or Min keys does not go to the time setting mode.	The time setting mode cannot be done during cooking, warm keeping, timer setting, or reheating.		36

☆ “Cooking” includes cooking rice and cooking foods.

Symptom	Check point	Action	See page
The Keep warm lamp blinks.	When the [Oatmeal] Menu is selected, the [Keep Warm] lamp will blink when the food is ready.		18
When [Hour] key is pressed during the warming mode, "24" blinks.	Was the "Keep Warm" turned on for more than 24 hours?	If the "Keep Warm" time exceeds 24 hours, "24" starts blinking.	21
While warming, [6] blinks.	Has food prepared using the [Stew• Soup] Menu been warming for 6 hours or longer?	When the warming time exceeds 6 hours, [6] will blink to alert you.	25
The stored current time, preset time, and elapsed warm keeping time are lost when the power plug (or the rice cooker plug) is pulled out.	Does "0:00" blink when the power plug (and the rice cooker plug) is (are) inserted?	The lithium battery is empty. Contact the store where the rice cooker was purchased for repair.	10
The lid does not open or it opens during cooking.☆	Is rice or other debris stuck to the upper casing, inner lid gasket or the area around the hook button?	Clean the rice cooker.	12• 26• 27
Pressing a key causes no reaction in the rice cooker.	Are the power plug and the rice cooker plug properly inserted into the AC outlet and the rice cooker receptacle respectively?	Be sure to properly insert the power plug and the rice cooker plug into the AC outlet and the rice cooker receptacle respectively.	5• 12• 17• 24
	Is the Keep warm lamp on?	Press the [Cancel] key to cancel warm keeping. Then, retry operation.	13
Sparks fly from plug	Inserting the power plug into wall socket sometimes may cause a small electric spark.		–
Smells of resin.	Is this the first time that the rice cooker is being used? Such smells will vanish as the rice cooker gets used.		–
Plastic parts have stripes or waves.	Such stripes and waves are produced when forming resin. They cause no harm and do not affect the use of the rice cooker.		–

If these indications appear

Display	Action	See page
"Err" appears and a long lasting or repeated beep sound is heard. 	If the rice cooker is placed on a carpet or other soft surface, or used where the surrounding temperature is high, the air intake or air exhaust can be blocked, causing the temperature inside to rise. In this case, the rice cooker does not respond to key operations. Therefore, do the following: ① Unplug the cord. ② Move the rice cooker to where the air intake and air exhaust are not blocked and the surrounding temperature is low. ③ Plug the cord into an electrical outlet and operate the keys. * If the rice cooker still does not work, there is something wrong with it. Unplug the AC cord from the outlet and contact the place of purchase for servicing.	7

About plastic parts

* Plastic parts that come into contact with heat or steam will deteriorate over time. If this occurs, contact the store where the rice cooker was purchased.

☆ "Cooking" includes cooking rice and cooking foods.

- 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.

Plump freshly cooked rice with seasonal vegetables

Plain rice Menu

Sushi rice with toppings

■ **Ingredients (4 servings)**

- Sushi rice
  (3 cups white rice short grain, 1 square x 9 cm² kelp, 1 1/2 tablespoons sake)
- Seasoned vinegar
  (4 1/2 tablespoons vinegar, 4 1/2 tablespoons sugar, 2 teaspoons salt)
- Ingredients (For mixing with rice)
  (1/2 root burdock, 1.06 oz/30 g carrot, 0.71 oz/20 g dried fish fry, Broth [1 cup stock, 1 tablespoon soy sauce, 1 1/2 tablespoons sugar], 1 whole grilled conger eel)
- Ingredients (For garnish)
  8 small prawn, 4 small dried shiitake mushrooms
  Dried shiitake mushroom broth (1 cup water, 1/2 cup broth, 1 tablespoon soy sauce, 1 1/2 tablespoons sugar)
  1.41 oz/40 g thinly sliced lotus root
  Sweet vinegar for lotus root (1/4 cup vinegar, 1 1/2 tablespoons sugar, 1/2 tablespoon salt)
  Egg strips (2 eggs, 1/3 teaspoon sugar, Pinch salt)
- Other
  8 buds (Rape blossom, Boiled bamboo shoot, Pickled ginger, etc.)

Simmer the ingredients separately and let cool in the broth.

Drain excess moisture off the ingredients, and then mix them with the seasoned rice in cutting motion.

■ **Directions**

❶ Rinse the rice in the inner pan, and add sake and water up to “Plain rice” level 3 mark. Top with the kelp and cook using the [Plain rice] menu.
❷ Mix the vinegar, sugar, and salt in a bowl to make the seasoned vinegar.
❸ Transfer the cooked rice to a mixing bowl and sprinkle with the seasoned vinegar made in step ②. Mix with a spatula and fan to cool.
❹ Shave the burdock and dice the carrot into 1.57 inch/4 cm pieces, and boil the sauce. Once boiled, add the dried fish fry and bring to a boil. Cool and drain.
❺ Split the grilled conger eel down the middle and dice into 0.19 inch/5 mm bites. Reconstitute the shiitake mushrooms and boil in broth.
❻ Gut the prawns, boil in salted water, and remove the shells.
❼ Season, whisk, and fry the eggs in a thin layer, then cut into strips. Prepare garnish (slightly season and boil bamboo shoots, etc.)
❽ Peel and boil the lotus root, then drain and soak in sweet vinegar.
❾ Mix ④ and ⑤ into the sushi rice, and separate into bowls. Garnish with ⑥, ⑦, ⑧, buds, and pickled ginger.

Note

- Wipe the kelp with a semi-wet kitchen towel .
- Dampen the mixing bowl with water containing some vinegar.
- Do not directly add vinegar to the rice in the inner pan.

A delicate balance of toppings and rice

Mixed rice Sweet rice Menu

Rice with chicken and vegetables

■**Ingredients (4 servings)**

- 3 cups white rice short grain
- 1 square x 9 cm² kelp
- Seasoning (2 tablespoons soy sauce, 1 tablespoon sake, 1/2 teaspoon salt)
- 2.1 oz/60 g chicken thigh
- 1/2 block deep-fried tofu
- 1.4 oz/40 g carrot
- 1.23 oz/35 g root burdock
- 1/8 block konyaku
- 2 dried shiitake mushrooms
- 8 peas
- To taste sake, soy sauce, salt, vinegar
- Small amount shredded laver

■**Directions**

❶ Dice the chicken into 0.39 inch/1 cm cubes and sprinkle with sake, soy sauce, etc.
❷ Drain the excess oil from the deep-fried tofu, cut in half lengthwise, then slice into strips.
❸ Peel the carrots and dice to a length of 1.18 inch/3 cm.
❹ Scrape the skin off the burdock using the back edge of a knife, shave and soak in water with vinegar.
❺ Boil the konyaku for 4 or 5 minutes in water, rinse with water and dice like the carrots.

❻ Soak the dried shiitake mushrooms in water until soft, cut off the hard part of the stems and dice.
❼ Pull the strings off the peas and blanch the peas in salted water. Transfer to ice water to stop the cooking, then dice.
❽ Rinse the rice in the inner pan, season, add water up to "Mixed rice" level 3 mark, and mix well. Cover with the kelp and toppings, except the peas, and cook using the [Mixed rice • Sweet rice] menu.
❾ Once cooked, take out the kelp and mix in the peas. Serve in a bowl topped with shredded laver.

Note	
	• Reduce the amount of water to account for the toppings. • Keep the initially added toppings to about 45% or less of the amount of rice. If there is too much topping, the rice may not cook properly. (2.47oz/70 g or less per cup)

Mixed rice Sweet rice Menu

Taiwanese-style glutinous rice

■Ingredients (4 to 6 servings)

- 3 cups sweet rice (must soak in water for 3 hours, and drain it)
- 1.75 oz/50g ground pork
- 1.75 oz/50g finely chopped pork skin
- 3 tablespoons small dried shrimp (Soak in water before use, and drain it)
- 0.88 oz/25g dried squid (soak in water till soft, and drain it then julienne)
- 1.75 oz/50g crisp fried onions/ shallots
- 3 pieces dried shiitake mushrooms (soak in water till soft, and drain it then julienne)
- 2 tablespoons vegetable oil
- 1 tablespoon sesame oil
- 2 tablespoons sake
- 4 tablespoons soy sauce
- ½ teaspoon sugar
- White pepper powder
- Chopped fresh cilantro (garnish)

■Directions

In a large skillet, saute pork skin, dried shrimp, dried squid, and mushrooms in 2 tbsp of vegetable oil, then add fried onions and ground pork and cook until done. Add sesame oil, sake, sugar, ground white pepper, and 1 tbsp of soy sauce. Rinse the sweet rice in the inner pan, and add 3 tbsp of soy sause and water up to "Sweet rice" level 3 mark, and mix well. Place half of the sauteed ingredients evenly on top of the rice (do not mix). Select the [Mixed rice•Sweet rice] Menu and press Start . When done, add the rest of the sauteed ingredients, mix evenly and serve hot, garnished with coriander.

Mixed rice Sweet rice Menu

Coconut sticky rice with fresh mangoes and ice cream

■ Ingredients(3 to 6 servings) **twice amount of ingredients for 1.8L type

- 1 cup sweet rice (sticky rice) must soak 3hours prior to cooking
- 10oz (295mL) coconut milk
- 4 tablespoons of sugar
- 1 ripe diced mango chilled
- Coconut ice cream (a la mode)

■ Directions

Wash the sweet rice in the inner pan, drain it, and then add water up to the level 1 mark for "Mixed rice". Place the inner pan back in the rice cooker, select the [Mixed rice•Sweet rice] menu, and then press Start . Using a separate pan, warm up coconut milk and sugar, then add the cooked sweet rice and mix it evenly. Serve the sweet rice hot with coconut ice cream (or sorbet a la mode) and add diced chilled mango on top.

Porridge Menu

Porridge with beef and potato

■ Ingredients (2 to 3 servings)

- 1 cup white rice short grain
- 34 oz (1000 mL) chicken broth
- 1.05 oz/30g of ground beef
- 1.05 oz/30g small potato or 1.05 oz/30g red potato, diced
- 1 finely chopped garlic
- 1 green onion finely chopped
- Salt and pepper
- Water (if broth not enough)

■ Directions

Wash the rice in the inner pan and then add chicken broth up to the level 1 mark for "Porridge/hard" if there is not enough broth, add water to bring the level up to the mark. Top diced potatoes and garlic. Select the [Porridge] Menu, set the cooking time to 60 minutes, and press Start . When done, add ground beef, mix evenly, and cook for another 10 minutes (refer to page 16). Add salt and pepper to taste, and serve, garnished with green onions.

Calcium-rich healthy food

Brown rice Menu

Brown rice mixed with dried sardine

■Ingredients (4 servings)

- 3 cups brown rice
- 1.06 oz/30 g dried sardine
- 0.35 oz/10 g salted kelp
- 2 tablespoons sake
- 2 teaspoons soy sauce

■**Directions**

❶ Rinse the brown rice in the inner pan, season, add water up to "Brown rice" level 3 mark and mix.

❷ Cut off the heads and gut the dried sardines, lay the meat over the brown rice and cook the rice using the [Brown rice] menu.

❸ When the rice is done, add the salted kelp and gently mix.

Note

- Soaking brown rice in water for 1 or 2 hours makes it fluffier.
- If excessively seasoned with soy sauce, mirin, or other spice, the rice may not cook properly.

Stew·Soup Menu

Easy-to-make authentic dishes that bring out the flavor of ingredients.

Note

- Stir foods well to prevent seasonings from settling to the bottom of the inner pan.
- To simmer foods in broth, cool the broth before starting the cooking process.
- To thicken with starch, add the starch at the very end of the cooking process.
- Kneaded foods such as fish sausage and fish paste swell when heated, therefore be careful how much is used.
- Remove cooking odors after cooking. (See "How to Deodorize" on page 27.)
- If the food is not cooked, do not press the Cancel key to further cook the food. The Keep warm lamp goes out and the food cannot be cooked further. (If pressed by accident, remove the inner pan and set it on a wet kitchen towel, leave the rice cooker lid open for about 10 minutes and cool the rice cooker and the inner pan. Then, set the inner pan back in the rice cooker and start cooking again.)

Tip: With stewed foods, flavors seep in better if the food is first heated and then kept warm for a while.

Oden (Hodgepodge)

■ **Ingredients (4 servings)**

		1.0 L type (3 servings)	1.8 L type (4 servings)
Japanese radish		5.30 oz/150 g	7.05 oz/200 g
Potato		3 small	4 small
Taro		3	4
Fried tofu		1 ½	2
Fish sausage		1 ½	2
Fried bean curd mixed with vegetables		3 small	4 small
Konnyaku		1/2 block	1/2 block
Boiled octopus		3	4
Boiled egg		3	4
Broth	Stock	3 cups	4 cups
	Mirin	2 ⅓ tablespoons	3 tablespoons
	Soy sauce	2 ⅓ tablespoons	3 tablespoons

■**Directions**

❶ Peel the Japanese radish deeply, cut into 1.00 inch/2.5 cm rounds, and boil in the water left over after rinsing the rice. Drain then soak in room temperature water. Parboil the taros separately in the same way.
Peel the potatoes and soak in water.

❷ Cut the legs off the boiled octopus. Rinse the fried tofu and fried bean curd mixed with vegetables in hot water to remove excess oil. Cut the konnyaku into triangles and blanch.

❸ Peel the boiled eggs. Cut the fish sausage diagonally into equal halves.

❹ Add the ingredients and broth to the inner pan and heat for 120 minutes using the [Stew•Soup] menu.

Stew·Soup Menu

Beef stew with vegetables

■**Ingredients (4 to 5 servings)**

- 11.94 oz/341 g short rib beef cut in cubes
- 1 medium sweet onion cut in big dices
- 2 medium carrots cut in big dices
- 3 red potatoes cut in big dices
- 4 tablespoons Chinese black bean garlic sauce
- 1 tablespoon Worcestershire sauce
- 3 fl.oz (88 ml) water

■**Directions**

Place short ribs, sweet onions, carrots, and potatoes in the inner pan; add sauces and water, and stir the ingredients well. Select the [Stew•Soup] menu and cook for 180 minutes.

Setting current time

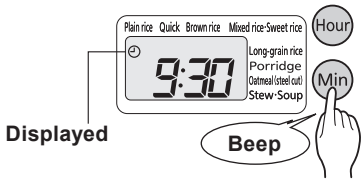
Time is displayed in 24-hour format.
* The time cannot be set during cooking, keeping the rice warm, or timer-controlled cooking.

Example: Changing the time from 9:30 to 9:35.

1 Attach the plug to the rice cooker and plug the power plug into the AC outlet.

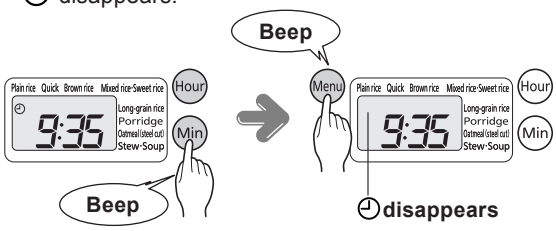
2 Press the Hour or Min keys to display the time setting mode.

◷ is displayed.



3 Set the time with the Hour and Min keys.

- Set hours with the Hour key. Set minutes with the Min key.
- To change the hour or minute rapidly, hold down on the Hour Min keys.
- Once finished setting the time, press the Menu key to end the time setting mode. Then the clock mark ◷ disappears.



* Press Cancel key to stop the time setting mode.

Specifications

Size		5.5-cup Rice Cooker	10-cup Rice Cooker
Power source		Normal rated voltage	
Rated power(W)		1210	1400
Cooking capacity (L)	Plain rice	1cup (0.18L) to 5.5cups (1.0L)	2cups (0.36L) to 10cups (1.8L)
	Quick	1cup (0.18L) to 5.5cups (1.0L)	2cups (0.36L) to 10cups(1.8L)
	Brown rice	1cup (0.18L) to 3.5cups (0.63L)	2cups (0.36L) to 6cups (1.08L)
	Mixed rice	1cup (0.18L) to 4cups (0.72L)	2cups (0.36L) to 7cups (1.26L)
	Sweet rice	1cup (0.18L) to 3cups (0.54L)	2cups (0.36L) to 6cups (1.08L)
	Long-grain rice	1cup (0.18L) to 4cups (0.72L)	2cups (0.36L) to 7cups (1.26L)
	Porridge	0.5cup (0.09L) to 1cup (0.18L)	0.5cup (0.09L) to 2cups (0.36L)
	Soft Porridge	0.5cup (0.09L)	0.5cup (0.09L) to 1.5cups (0.27L)
	Oatmeal	1cup (0.18L) to 2 ½ cup (0.45L)	1cup (0.18L) to 3cups (0.54L)
Outside dimensions	Width	26.0	28.7
	Depth	35.5	38.3
	Height	19.8	23.4
Weight		JKW-A10S : 3.7 JKW-A10W : 3.7	JKW-A18S : 4.5 JKW-A18W : 4.4

- The clock may not always display the correct time, depending on room temperature and condition of usage.
- One cup of white rice is about 0.18 L (about 150 g).

In case of power failure

If the electric current is cut off, the rice cooker resumes its normal functions after power is restored.

Condition when current is cut off	When power is restored
When setting the timer	The timer works without troubles. (If power failure lasts a long time and the preset time has passed, the rice cooker begins to cook rice immediately.)
When cooking (or reheating) rice☆	The rice cooker continues cooking (or reheating) rice.
During normal keeping warm	The rice cooker continues normal warming.

Purchasing consumables and optional accessories

The rubber gasket wears down over time.
Though this will vary according to conditions of use, the rubber gasket wears down as it is used.
For stubborn dirt, odors or serious damage, contact the store where the rice cooker was purchased.

☆ “Cooking” includes cooking rice and cooking foods.

中文

目录

1 安全注意事项 …… 39
2 各部件的名称和作用 …… 43
煮出好吃米饭的窍门 …… 45
3 煮饭前的准备 …… 46
4 煮饭方法 …… 48
5 饭煮好后 …… 50
6 燕麦粥的炊煮方法(「Oatmeal」菜单) …… 51
7 煮饭预约定时的方法 …… 53
8 保温 …… 55
9 再加热的方法 …… 56
10 烹调的使用方法(「Stew・Soup」菜单) …… 58
11 清洗的方法 …… 60
12 认为煮饭煮的不理想时 …… 62
13 认为烹调不理想时 …… 64
14 认为发生故障时 …… 65
显示屏上出现这种显示时 …… 66
菜单指南 …… 67
现在时间的调整方法 …… 70
规格 …… 70
停电后 …… 71
关于消耗品的购买 …… 71

English

中文

1 安全注意事項

使用前请仔细阅读，并务必遵守

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

不顾注意事项，错误操作造成的危害和损害的程度，用以下表示来区别。

⚠警告 表示使用方法错误时，可能造成使用者死亡或重伤 *1 的内容。

⚠注意 表示使用方法错误时，有可能造成人身伤害 *2 或物品损伤 *3 的内容。

*1 重伤是指失明、受伤、烫伤（高温・低温）、触电、骨折、中毒等伴有后遗症及为了治疗需要住院・长期去医院的内容。
*2 受伤是指不需要住院・长期去医院的烫伤或触电的内容。
*3 物品的损害是指伤害延伸到房间．家具及家畜・宠物的内容。

图例的说明

注 意

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

禁 止

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

指 示

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

⚠警告

禁 止

请不要使用定格電压以外的电源。

以免造成火灾.触电。

必须实施

请在额定电流 7A 以上的插座上单独使用。

以免因与其它电器同用，造成插座异常发热或着火。

禁 止

禁止使用已破损的电源线，并避免损伤电源线。

(如加工・强行弯曲・靠近高温・用力拉・扭曲・捆扎・被重物压等行为)以免造成火灾・触电。

必须实施

如插头上有灰尘，请及时擦拭干净。

以免造成火灾。

必须实施

请将插头确实插到底。

以免造成触电・短路・冒烟・着火。

禁 止

电源线或插头破损，插座松动时，请不要使用。

以免造成触电・短路・着火。

禁止用湿手

请不要用潮湿的手插入或拔出插头。

以免造成触电或受伤。

禁 止

煮饭过程中☆，请勿打开上盖。

以免造成烫伤。

禁止接触

请不要将脸或手靠近蒸汽孔。

以免造成烫伤。

☆所谓的煮饭过程中，也包含烹调。

⚠警告

禁　止

请不要让儿童单独使用且不要放在儿童触摸得到的地方使用。

以免造成烫伤•触电•受伤。

禁　止

请不要让身体行动不便或没有充分理解使用方法的人单独使用。如需使用时务必要有充分理解使用方法的人在旁指导确认。

以免烫伤•触电•受伤。

禁止弄湿

请不要水浸，淋湿产品。

以免造成短路•触电。

禁止分解

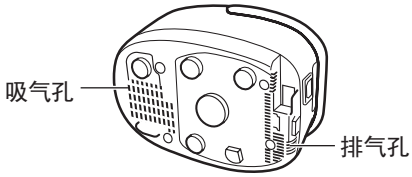
请勿改装。除维修技术人员外，严禁擅自拆卸和修理。

以免造成火灾.触电.受伤。

禁　止

禁止将针、铁丝等金属物和异物放入电饭煲的吸、排气孔和缝隙内。

以免造成触电及其它异常而受伤。



禁　止

请不要用于使用说明书记载内容以外的用途。

以免蒸汽或内容物喷出，造成烫伤或受伤。

〈不可烹调的案例〉

- 食材或调料放入塑料袋中加热。
- 烹调板等代替上盖使用。

必须实施

当发生异常 · 故障时，请立即停止使用。

若继续使用，可能造成火灾 · 触电 · 受伤。

〈异常.故障例〉

- 使用中电源线•插头异常发热。
- 电饭煲中有烟雾冒出，有烧焦的味道。
- 电饭煲某部分发生裂开，松动或有咯哒咯哒的响声。
- 内锅有变形。
- 出现其它异常或故障。

请立即拔掉插头，到特约维修点检测•修理。

中文

⚠注意

禁 止

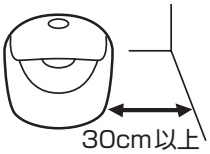
禁止在不稳定的场所 ・ 耐热性差的桌子或台面上使用。

以免造成火灾或使桌子・台面受损。

禁 止

禁止在靠近墙壁或家具的地方使用。

因蒸汽和热量会导致墙壁，家具变色・变形，以请在距离墙壁和家具30cm以放入厨房壁柜时，应保持良好的通风。的地方使用。



禁 止

禁止在会淋到水或靠近烟火处使用。

以免造成触电或漏电・本体变形或引起火灾・故障。

禁 止

禁止使用非专用内锅。

以免造成过热或动作异常。

禁 止

请不要在会堵塞吸 ・ 排气孔的场所或高室温的场所使用。

请不要将本产品放置在地毯・塑料袋上使用。以免造成触电・漏电或引起火灾・故障。和故障。

必须实施

打开上盖时，请注意蒸汽。

以免烫伤。

禁止接触

使用中或刚使用完，请不要触摸高温部位。

以免烫伤。

拔取插頭

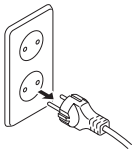
不使用时，请从电源插座拔下插头。

以免受伤或烫伤及因绝缘体老化而造成触电・漏电起火。

必须实施

拔电源插头时请务必手持插头部分拔下。

以免造成触电或短路起火。



禁 止

请不要使用多头插座。

以免造成火灾。

禁 止

使用时，请轻拿轻放。

如掉落或施加强烈冲击，会造成损伤和故障。

必须实施

在清洗之前，请务必将插头从插座插口中拔出，从本体的插座插口中拔出器具用插头。
清洗之后再次使用产品时，请确认总电源插头、器具用插头、以及本体的插头口完全处于干燥状态之后再进行插入。
插着电源的同时不要进行移动。

有短路、过电、着火的危险。

禁 止

因为会放射出磁力线，所以不要靠近抗磁较弱的东西。

有可能会使电视机・收音机有杂音。
有可能会使银行卡・交通卡・磁带・录像带等消磁。

必须实施

如正在使用植入型起搏器的顾客，在使用本产品前，请先咨询医师。

因本产品的工作，起搏器可能会受到影响。

必须实施

待电饭煲冷却后，再清洗。

以免因触碰到高温部位而烫伤。

禁 止

请不要整体清洗。

请不要整体清洗电饭煲或让水浸入电饭煲的内部或底部。以免造成短路・触电。

⚠注意

禁　止

煮饭过程中☆请不要移动电饭煲。
以免烫伤或溢出。

禁止接触

挪动电饭煲时，请注意不要触碰到上盖开关片。

以免造成上盖打开，从而导致受伤，烫伤。

必须实施

该产品属于一般家庭用。
也可以使用于以下用途。

- 店铺或办公室的职员用厨房
- 农家
- 酒店或旅馆等其他住宿设施里使用

为了延长使用寿命，请遵守以下事项。

●请清除烧焦的饭粒。

米粒以免造成蒸汽泄漏・溢出・发生故障或无法煮出好吃的米饭。

●煮饭过程中☆，请不要将抹布覆盖在上盖上。

以免造成电饭煲或上盖变形・变色。无法煮出好吃的米饭。

●为了维持本产品的功能和性能，在产品上设置有小孔。因此有可能会有灰尘或虫子进入的现象。请使用市场上销售的防虫板等物品来多加注意。另外，因虫子的进入引起本品故障属于有偿修理的范围。详情请向本公司咨询。

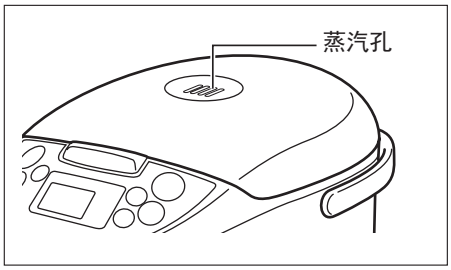
●内锅变形或腐蚀时，请联系虎牌特约服务点咨询。

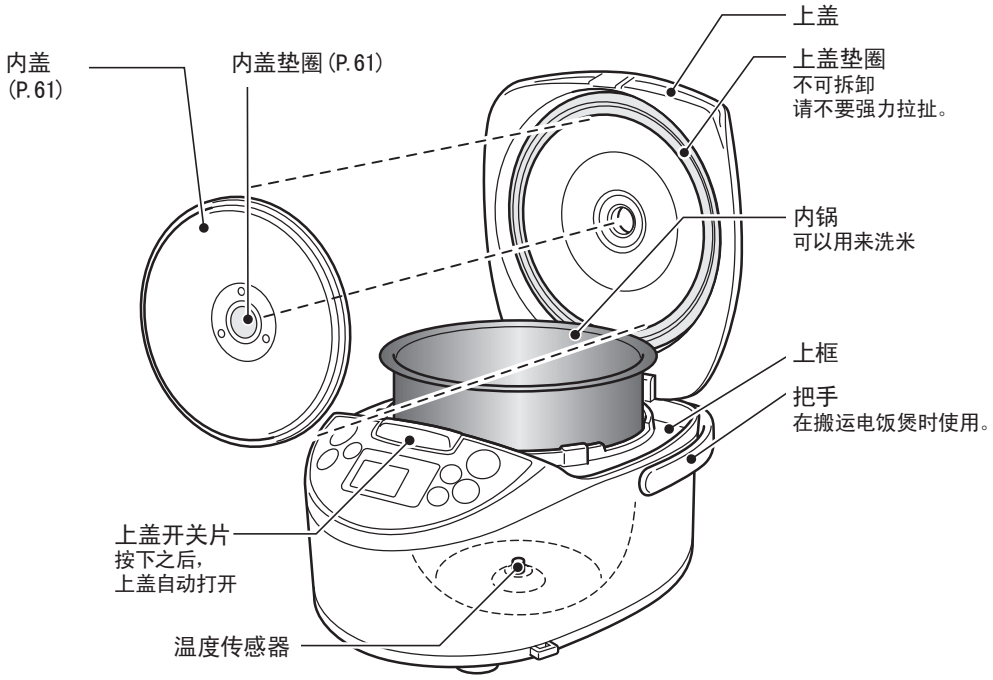
●为了防止内锅的氟素加工面发生浮起或脱落・变形，请务必遵守以下事项。

- 禁止将内锅直接放在火上・电磁炉・微波炉中加热。
- 请不要保温除白米・免洗米以外的米饭（如　菜饭等）。
- 请不要在内锅中使用醋。
- 请不要使用附属或木制以外的饭勺。
- 请不要在内锅中使用金属制的汤勺或饭勺・打蛋器等坚硬物品。
- 请不要在内锅中放入竹制蒸笼。
- 请不要在内锅中放入餐具等坚硬的物品。
- 请不要用金属制或尼龙刷和金属刮刀等坚硬物品清洗内锅。
- 请不要使用洗碗机或烘碗机。

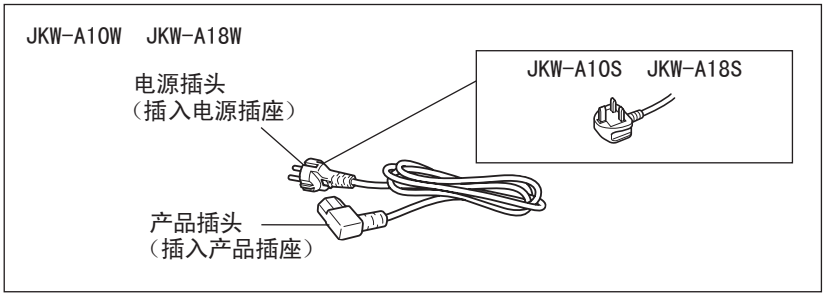
☆所谓的煮饭过程中，也包含烹调。

2 各部件的名称和作用

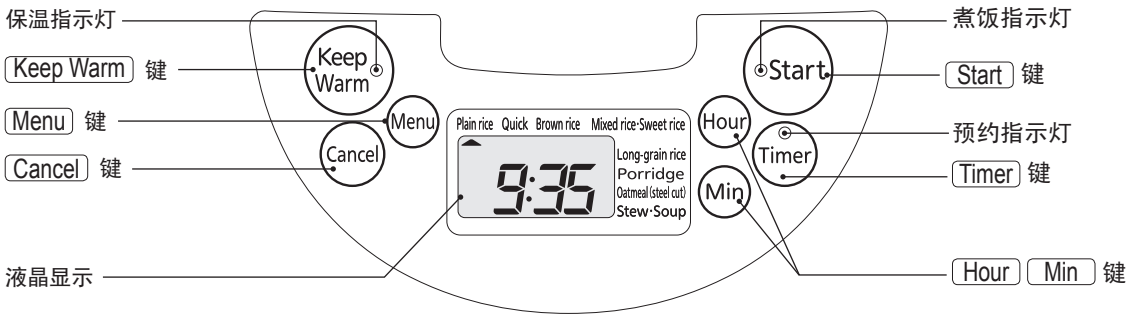




电源线



〈操作面板各部位名称〉



Start 键和 Cancel 键中间的凸出部位（ ）是专门为眼睛不方便的人士所设计。

附属品确认

〈饭勺〉

〈量杯〉
一杯（约0.18L）

〈汤勺〉

关于声音

在煮饭过程中☆・保温时・再加热时，会出现如下的声音、属于正常现象。

- 「呼－」的声音（产品内风扇运转的声音）
- 「吱－」或「叽哩哩哩……」的声音（IH在运转的声音）

时间的确认

时间用24小时来表示。如时间不对时，请调整至现在时刻。（P.70）

关于锂电池

由于内部装有锂电池，所以拔掉插头也能继续记忆现在的时间和预约时间。

- 锂电池在拔下插头的状态下，寿命为4～ 5年。
- 锂电池没电时，插上插座后显示屏上的「0:00」会闪烁。此时，能够进行普通的煮饭，但现在时间或预约时间和保温时间的记忆会随着拔下插头而消失。

注 意 锂电池不可更换

如需更换锂电池，请与就近的虎牌特约维修点联系

☆所谓的煮饭过程中，也包含烹调。

煮出好吃米饭的窍门

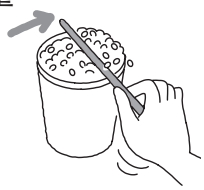
煮饭前的准备请参照P46、47页，
煮饭方法请参照P48～49页。

选用优质的米，存放在阴凉通风处

选用新鲜且颗粒饱满米亮的米。
存放在通风阴凉处。

请使用附属量杯正确测量

（1杯约0.18L）
※免洗米也可用附属的量杯。



快速洗米

放入足够的水快速搅拌后倒出水，重复数次直到水变得澄清。

煮麦饭・杂粮・发芽糙米・胚芽米的时候，请选择「Plain rice」菜单

※杂粮和白米一起煮时，请将杂粮放在白米之上炊煮。
如果混在一起煮的话，有可能会煮不好。
白米和杂粮米混合后最多可炊煮的量为
1.0L型：5.5杯　1.8L型：10杯

※杂粮和糙米一起煮时，请选择「Brown rice」菜单，并将杂粮放在糙米之上炊煮。
如果混在一起煮的话，有可能会煮不好。
杂粮和糙米混合后最多可炊煮的量为
1.0L型：3.5杯　1.8L型：6杯

煮免洗米的时候

●往免洗米中倒入水后，为了使全部米都能被水浸湿，请自下而上充分用水搅拌均匀。（如果仅仅从上面将水倒入，有可能会因为米和水没有充分融合而造成煮出来的饭不好吃。）

●如果倒入水后水变成白色不透明的话，建议用清水淘1～2次。（变成白色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，有可能会造成粘锅、溢出、煮不好。）

煮长粒米时

炊煮长粒米时，请务必选择「Long-grain rice」菜单。如果选择其他菜单，可能会有米汤溢出。

请根据米的种类和自己的喜好酌量加减水

●加水的标准

菜单	加水的标准（对照内锅中的刻度线）
Plain rice・Quick	以「Plain rice」的刻度为标准酌量增减。
Brown rice	以「Brown rice」的刻度为标准酌量增减。
Mixed rice	以「Mixed rice」的刻度为标准。
Sweet rice（糯米）	以「Sweet rice」的刻度为标准酌量增减。
Sweet rice（糯米与粳米混合）	「Plain rice」和「Sweet rice」的刻度之间。
Long-grain rice	以「Long-grain rice」的刻度为标准酌量增减。
Porridge	煮稠粥时，以「Porridge・hard」的刻度。煮稀粥时，以「Porridge・soft」的刻度。

※免洗米比「Plain rice」的刻度多一点水量。（水面没过刻度线的程度）
※可根据标准的刻度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的1/3以上。
※胚芽米・麦饭・发芽糙米以「Plain rice」的刻度为标准酌量增减。
※购买发芽糙米・杂粮米的包装上标有水量调整时，请根据该内容，按照喜好酌量增减水量。

放入配料煮饭时

1杯米所放入的配料約为70 g以下。
请将调味料与配料均匀的混合，然后将配料放在米上。
放入配料煮饭的最大煮饭量请务必遵守下表。

菜单	1.0L型	1.8L型
Brown rice	3杯以下	5杯以下
Mixed rice	4杯以下	7杯以下
Sweet rice	3杯以下	6杯以下
Porridge・hard	1杯以下	2杯以下

煮糯米饭时

淘米后，将低于水面的米抹平，开始煮饭。

糙米・杂粮米混合白米煮饭时

●糙米・杂粮米比白米多时，选择「Brown rice」菜单。

●糙米・杂粮米和白米等量时、糙米・杂粮米比白米少时选择「Plain rice」菜单。
（此时，糙米请先浸泡1～2小时充分洗水后开始炊煮）

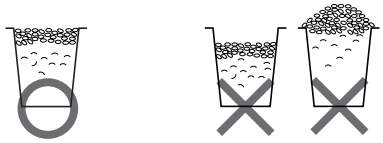
3 煮饭前的准备

1 米量

请务必使用附属的量杯。
※附属的量杯 1 满杯（约为0.18L）。

免洗米也请用附属的量杯量米。

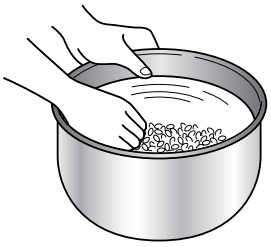
〈正确量法〉　〈错误量法〉



注 意 如超过规定的煮饭量时，有可能会煮不出美味的米饭。（请参照P. 70页的规格表）
※放入配料煮饭的情况请参照P. 45。

2 洗米（可用内锅洗米）

※免洗米请参照P. 45。

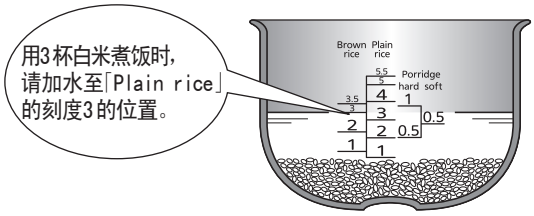


注 意 请不要用35℃以上的水洗米或煮饭。可能会造成饭煮不好。

3 加水量

请将内锅水平放置，按照内锅刻度线加水。

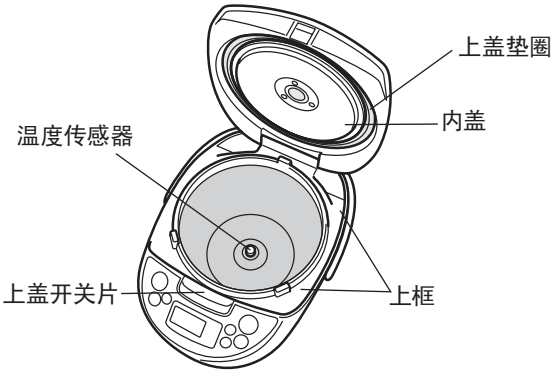
确认米的种类和菜单，然后按照自己的喜好酌量加减水量。（请参照P45的加水标准表）



4 请将水滴和米粒等擦拭干净

〈内锅的外侧和边缘〉

〈锅体内侧〉

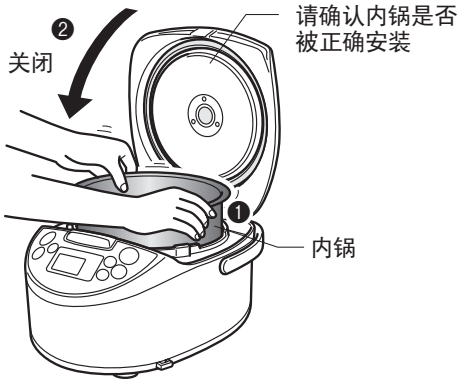


注 意 上框，散热圈，上盖开关片周围如果附着有饭粒，米粒等异物请务必清除。否则有可能会造成上盖关闭不上或在煮饭过程中☆上盖突然打开。

☆所谓的煮饭过程中，也包含烹调。

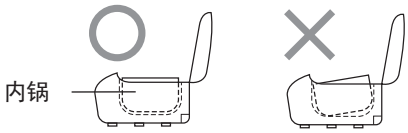
煮出好吃米饭的窍门
请参照 P45 页。

5 将内锅正确放入本体中

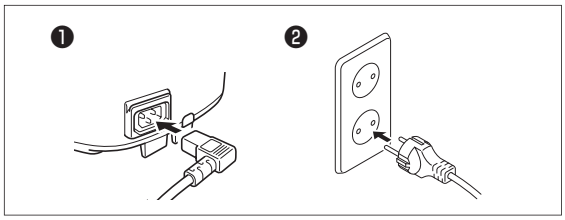


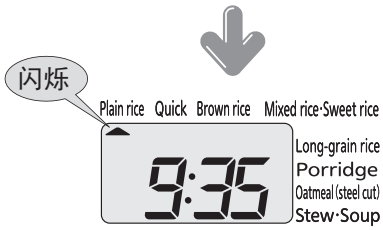
注 意

请确实安装内锅。



6 先将产品插头插入产品插座，再将电源插头插入电源





注 意

如保温灯亮时，请按 Cancel 键，取消保温。

音

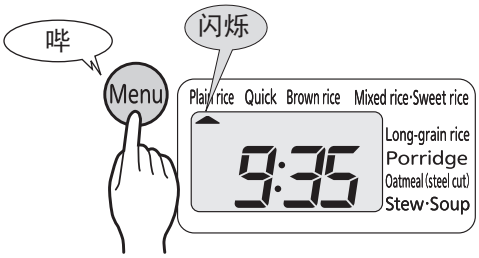
内锅如没有放置正确，Start 键或长按（按住约1秒钟以上）Keep Warm 键时，会有“哔哔哔“的声音提醒。

4 煮饭方法

煮出好吃米饭的窍门
请参照 P45 页。

1 按 Menu 键，使显示屏上的▲与想选择的菜单位置吻合

每按一次，箭头会依次移动。

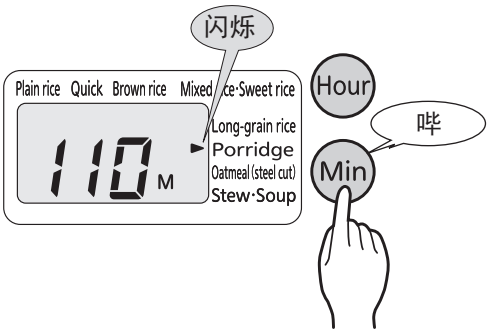


※预先箭头已设定在想煮菜单时，无须再次选择 Menu 键。

2 选择「Porridge」菜单时，调整煮粥时间。

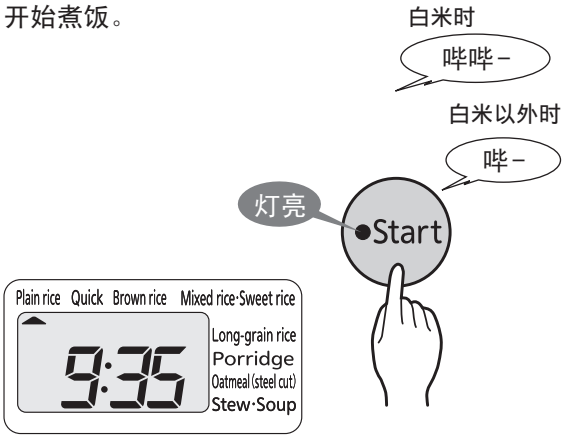
按 Hour Min 键调整煮粥的时间。
以5分钟为单位可设定40～120分钟。

※每按一次 Hour 键增加5分钟
每按一次 Min 键减少5分钟。



3 按1下 Start 键

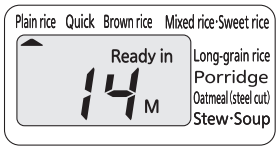
开始煮饭。



4 进入焖饭状态…

显示屏上会以 1 分钟为单位显示焖饭剩余时间。

※根据选择的菜单不同，焖饭的时间也不同。焖饭的时间显示在显示屏上。



煮出好吃米饭的窍门
请参照 P45 页。

关于分量

关于配料及杂粮的分量请参照P. 45 页。

煮饭时间标准

规格 \ 菜单	Plain rice	Quick	Brown rice
1.0L(5.5杯)型	44～54分	18～38分	70～90分
1.8L(10杯)型		19～44分	

规格 \ 菜单	Mixed rice・Sweet rice	Long-grain rice	Oatmeal(Steel Cut)
1.0L(5.5杯)型	35～65分	28～50分	36～46分
1.8L(10杯)型	37～67分	35～60分	39～49分

※上述时间是从煮饭开始到焖饭结束的时间。（电压 JKW-A10W・JKW-A18W：220V / JKW-A10S・JKW-A18S：220-230V、室温23℃、按标准水位加水）

※煮饭时间会因煮饭量、米的种类、配料的种类和数量、室温、水温、水的多少、电压、定时的不同而出现一些差异。

5 饭煮好后

饭煮好后

自动跳到保温。

※煮「Porridge」时添加配菜或烹调时间不足时，可在保温指示灯闪烁的状态下按 Hour 键，延长烹调时间后按 Start 键。
（可追加3次，最长30分钟。）

1 翻动米饭

饭煮好后，请立即翻动米饭，使其松软。

※由于内锅形状特征的原因，有可能会出现煮出来的饭的中间部分会稍稍凹下去一些

※戴上连指手套按住内锅后，翻动。

注 意 饭煮好或保温后，打开上盖，可能会有米汤流到上框内或外部，请及时擦拭干净。

使用完电饭煲后…

1 按 Cancel 键

注 意 如果在没有取消保温状态下就拔掉插头，会导致再一次使用时，保温指示灯亮起，无法进行煮饭。

2 拔下插头，收起电源线。

3 清洗
（请参照P. 60・61）

中文

6 燕麦粥的炊煮方法（「Oatmeal」菜单）

可以轻松煮燕麦粥（切片型）

1 内锅里倒入燕麦片和水，关闭上盖。

■煮燕麦片的量

1.0L型	1.8Ｌ型
1～2 1/2杯	1～3杯

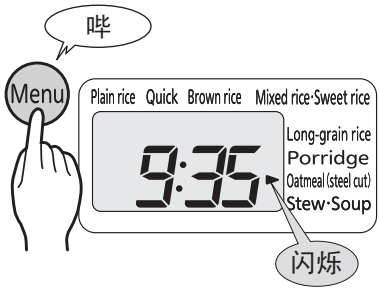
■加水的标准

燕麦片的量	1.0Ｌ型	1.8Ｌ型
1杯	3杯	3 1/2杯
1 1/2杯	4 1/2杯	4 1/2杯
2杯	5杯	5杯
2 1/2杯	5 1/2杯	6杯
3杯	—	7杯

※请使用附属的量杯。

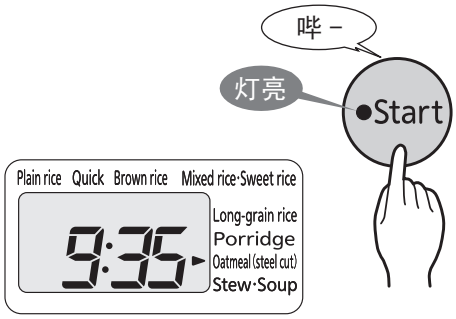
2 先将产品插头插入产品插座，再将电源插头插入电源（请参照P.47）

3 按 Menu 键，将▲调整到「Oatmeal」的位置。



4 按1次 Start 键

开始煮饭。



注 意 中途不要打开上盖。

5 煮好后

保温指示灯闪烁

※因为无法保温，请尽早食用。

6 燕麦粥整体翻匀。

使用完电饭煲后…

1 按 Cancel 鍵

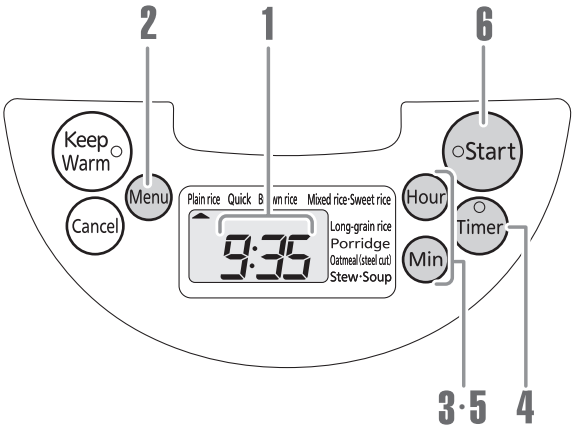
注 意 如果在没有取消保温状态下就拔掉插头，会导致再一次使用时，保温指示灯亮起，无法进行煮饭。

2 拔下插头，收起电源线。

3 清洗
（请参照P. 60・61）

中文

7 煮饭预约定时的方法



关于煮饭预约定时（Timer1・2）

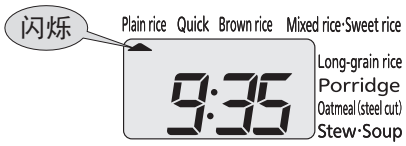
能够在想吃的时候完成煮饭。

- 选择［Timer1］或［Timer2］，然后设定时间，便可到设定的时间时完成煮饭。
- 能够同时设定［Timer1］［Timer2］两组预约时间。
  例如：设定［Timer1］为早饭用，设定［Timer2］为午饭用。
- 一次设定后可记忆预约时间。

例如：　在"Timer1"中设定13：30，
便可在13: 30完成煮饭。

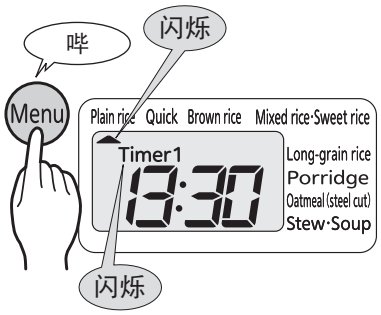
1 确认现在时间

※调整现在时间的方法请参照P28。



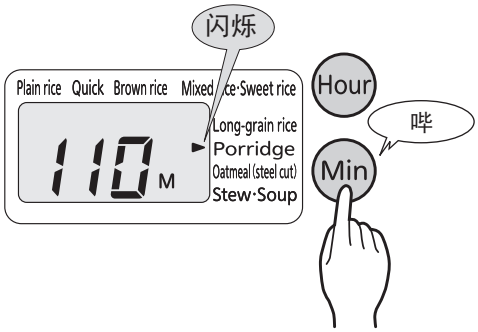
2 按 Menu 键，使显示屏上的▲与想选择的菜单位置吻合

※箭头已设定在想煮菜单时，无须再次选择 Menu 键。



3 选择「Porridge」菜单时，调整煮粥时间。

按 Hour Min 键调整煮粥时间。
以5分钟为单位可设定40～120分钟。
※每按一次 Hour 键增加5分钟
　每按一次 Min 键减少5分钟。



4 按 Timer 键，选择[Timer1]或[Timer2]

每按一次「Timer1」和「Timer2」会依次交替显示。

※因会显示上回设定的预约时间，若设定的时间与上次相同时，则不需再度设定。

注 意

●在下列情况时，不能使用预约煮饭。

・「Quick」
「Mixed rice・Sweet rice」
「Stew・Soup」

・未满下表时间的情况。

菜单	不能进行预约的时间
Plain rice	不满1小时5分钟
Brown rice	不满1小时30分钟
Long-grain rice	不满1小时10分钟
Porridge	烹调时间＋不满1分钟
Oatmeal (Steel Cut)	不满55分钟

・显示屏的时间在「0：00」闪烁时。
・内锅没有放置时

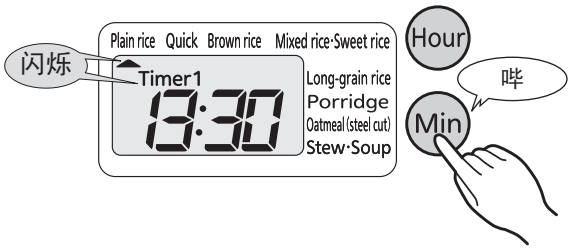
●保温指示灯还亮着时，请按 Cancel 键取消保温。（保温灯亮时，不能进行预约。）

音

●按 Timer 键后，在30秒内不操作时，会有「哔哔哔」的提示音。
●在不能设定预约煮饭时，按下 Timer 键或 Start 键，会有「哔哔哔」的提示音。

5 按 Hour Min 键，选择想要煮好饭的时间

※时间是以24小时为单位。

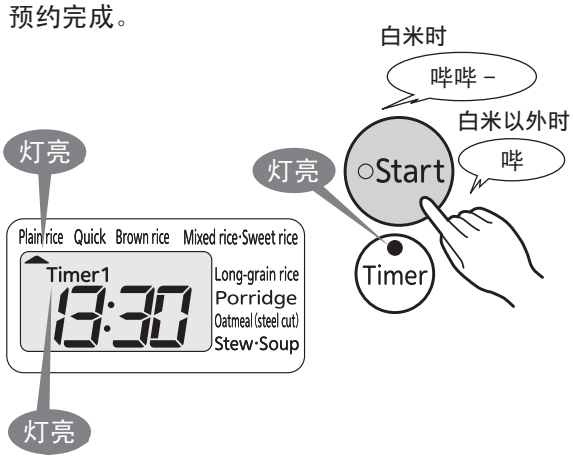


●Hour 键的变化单位为 1 小时，Min 键的变化单位为 10 分钟。
●按住不放可快速变换。

注 意 为防止食物腐烂，预约时间请设在12小时以内。

6 按1次 Start 键

预约完成。



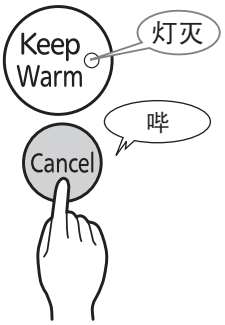
※如果预约时间设定错误时，请按 Cancel 键，返回P. 53步骤2开始重新设定。

8 保温

煮饭结束后会自动切换到保温状态。

■ 停止保温时

按 Cancel 键。
（保温指示灯灭）

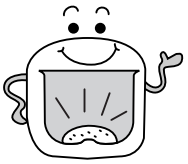


■ 再次保温时

按住 Keep Warm 键
约1秒钟以上。
（保温指示灯灯亮）

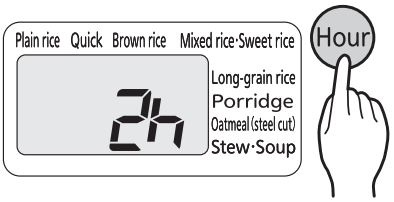
少量米饭保温时

请将饭集中在内锅中央进行保温，并尽早食用。



关于已保温的时间

如果按下 Hour 键，显示屏上会显示已保温的时间。
以1小时为基本单位，最大可显示到24小时（24h）。



注 意

- 在保温过程中，如拿起内锅，将会自动取消保温状态。
- 为防止产生异味、米饭变硬、变色、腐坏和腐蚀内锅的现象，请不要在下列情况下使用保温功能。

  - 保温冷饭
  - 添入冷饭
  - 饭勺留在内锅里一起保温
  - 拔掉插头保温
  - 保温时间超过24小时
  - 低于最小炊饭量的保温
    （请参照P. 70的规格表）
  - 用于白米饭（免洗米）以外的保温

- 煮「Porridge」时，请在粥煮好后按下 Cancel 键后立即拿出，并请尽早食用。如继续放置，会使粥变粘稠，并会粘在内盖上。
- 残留在内锅边缘、垫圈、散热圈上的饭粒，请及时清除。以免造成干燥、变色、异味、粘锅等现象。
- 使用环境恶劣的情况下，（如寒冷地带或高温时）请尽早食用。

9 再加热的方法

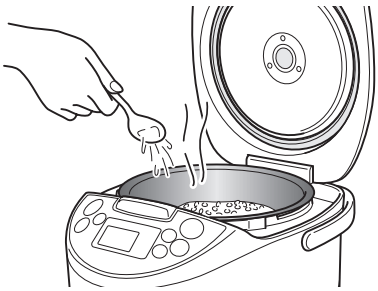
米饭再加热的方法

保温中的米饭，在食用前再加热可使其变得热气腾腾。

注 意
- 饭量超过内锅一半时，会因量过多而不能充分加热。
- 以下情况再加热时，容易使米饭干硬。
  - 饭刚煮好后，或者米饭还很热时。
  - 米饭小于最小量（1.0L型是1杯、1.8L型是2杯）。
  - 反复再加热超过3次时。

1 将保温中的饭翻松

2 均匀的洒入1～2勺水

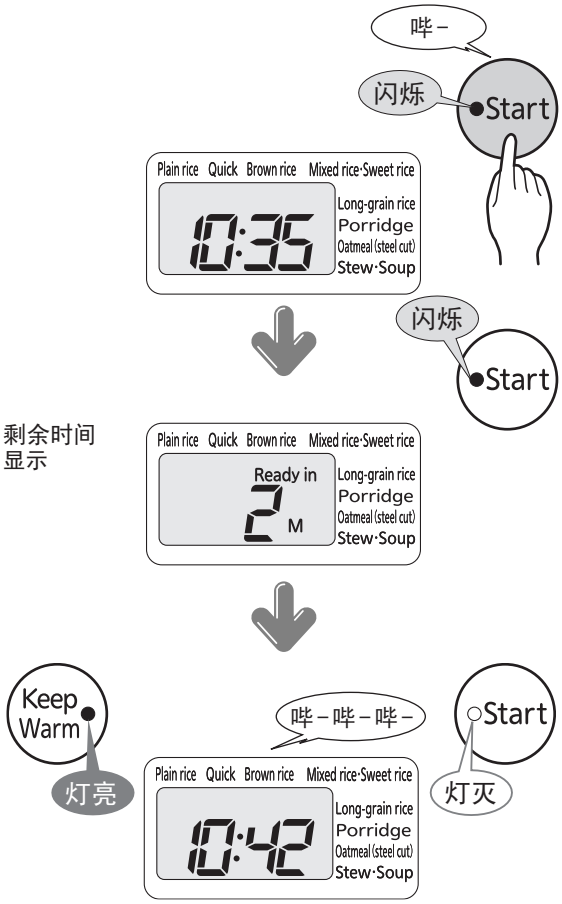


提示 洒上水可抑制米饭过干，保持米饭的松软。

3 确认保温指示灯是否亮起

※保温指示灯不亮时，不能进行再加热。如果灯不亮时，请按 Keep Warm 键。
（请参照P. 55页）

4 按 Start 鍵

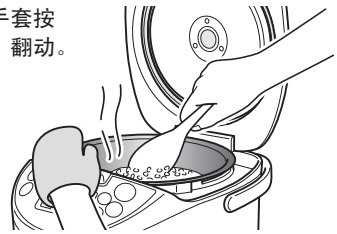


※想取消再加热时，请按 Cancel 键。

音 米饭冷却后（约低于55℃以下），不能进行再加热。会发出「哔哔哔」的提示音。

5 加热后的米饭，请均匀的全部翻松

※戴上连指手套按住内锅后，翻动。



燕麦粥的再加热方法

注 意

如在下列情况下进行再加热，会流失燕麦粥的水分。
- ●刚煮好，燕麦粥还热的时候。
- ●燕麦粥的量少于最少煮饭量时（1杯）
- ●反复再加热3次以上时

1 翻匀煮好的燕麦粥

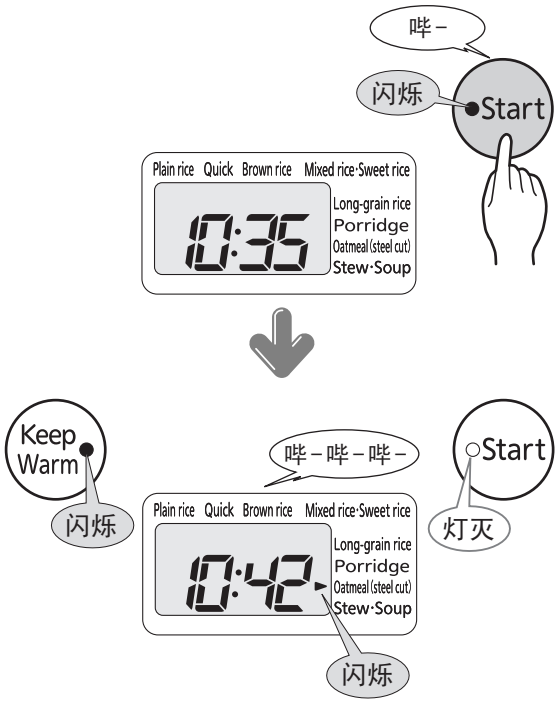
可在煮好的燕麦粥里倒入牛奶，加热。

※燕麦粥再加热时刻追加牛奶的最大量
1.0L型：Plain rice 5.5杯的刻度为止
1.8L型：Plain rice 8杯的的刻度为止

2 确认保温指示灯是否闪烁

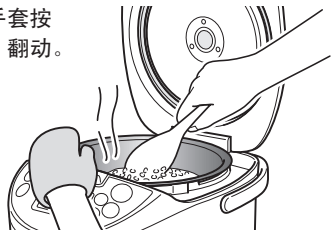
※燕麦粥煮好后，如果按下 Cancel 键，则无法再加热。

3 按 Start 键



4 整体翻匀热好的燕麦粥

※戴上连指手套按住内锅后，翻动。



10 烹调的使用方法（「Stew・Soup」菜单）

可轻松做出下述料理。料理的制作方法请参考（P. 69）菜谱指南。

开始时用接近沸腾的高温煮开后，温度会下降到约93℃后继续炖煮。之后再一次下降到约88℃继续炖煮。因为加热温度是慢慢地分阶段地下降，
这样使炖煮出来的料理更加的入味，即使是长时间的加热也不必担心会煮干。

菜谱例
炖牛肉、关东煮（熬点）

提示 关于「炖牛肉」「关东煮」的制作方法在菜谱指南（P. 69）有介绍。

注 意
- 如制作菜谱指南中没有的料理，可能会有溢出请多加注意。
- 为了不使调味料积存在锅底，请在充分搅拌均匀后再开始烹调。
- 用高汤炖煮时，请使用冷却后的高汤进行烹调。
- 如需用淀粉勾芡时，请在烹调的最后放入。

烹调时的基本操作顺序

1 准备材料

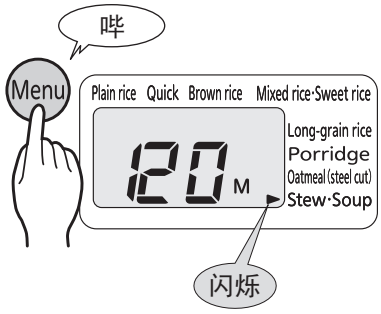
2 将材料放入内锅，盖上上盖

注 意 材料的多少以内锅上面的「Plain rice」的刻度为标准。（请参照下表）如果超过了最大量会造成无法炖煮或溢出。此外，如果比最少量少的话也有可能会溢出现象，请注意。

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

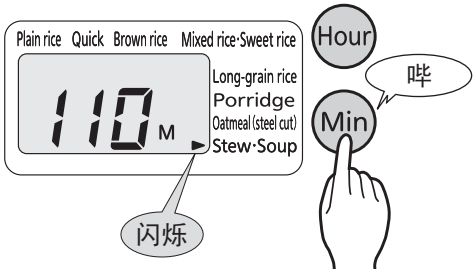
3 先将产品插头插入产品插座，再将电源插头插入电源

4 按 Menu 键选择「Stew・Soup」



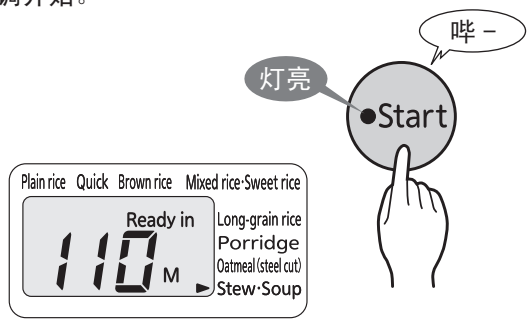
5 设定烹调时间

烹调时间，Hour Min 键来设定。
以5分钟为基本单位，可设定5～180分钟。
※每按一次 Hour 键增加5分钟，
每按一次 Min 键减少5分钟。



6 按一下 Start 键

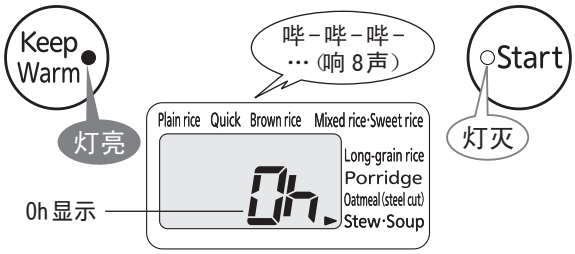
烹调开始。



注 意 烹调途中请不要打开上盖。

7 烹调结束后

保温指示灯亮起，显示屏上开始显示「0h」。



※如果料理没有充分煮熟的话，请在保温指示灯灯亮的状态下按 Hour 键设定追加烹调时间，然后按下Start 键。（最高可追加30分钟。）

注 意 在料理没有充分煮熟时，在追加烹调前请不要按下 Cancel 键。如果保温指示灯灯灭，将无法继续进行烹调。如果已经按下了取消键，请按照以下顺序进行烹调。

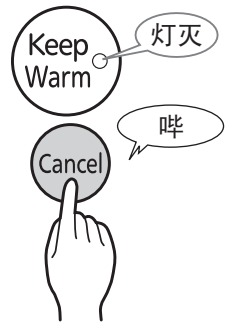
（1）将内锅取出，放置在湿的抹布上。
（2）将产品的上盖打开放置10分钟左右，使本体和内锅冷却。
（3）重新将内锅放入本体内。
（4）从P. 58的第4点开始重新烹调。

※想将烹调保温中的料理重新加热（想加热到食用时的温度）时，请在保温指示灯灯亮的情况下按一下 Start 键，进行再加热。再加热的剩余时间开始显示，再加热完成后会有「哔－哔－哔－」3次提示音。再加热后，保温指示灯灯亮继续显示保温时间。

使用完电饭煲后…

1 按 Cancel 键

按 Cancel 键，保温指示灯灭。



2 按照第 61 页的指导去除异味

※如果烹调结束后没有按下 Cancel 键，就会一直保温，以1小时为单位从1小时（1h）显示到6小时（6h）。如果超过6小时，显示屏上开始闪烁「6h」。
※根据料理的不同，也有因为持续保温而使料理失去原先的风味，请注意。

11 清洗的方法

其它服务请委托虎牌特约维修服务中心进行。

●使用后，为了下次能够清洁方便的再次使用，请务必在当日将其清洗干净。此外，请定期进行清洗。
●因为在做完料理和面包后很容易有异味残留，所以请务必在当日将其异味清除。（请参照 P. 61）

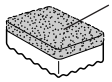
◆先拔下插头，待电饭煲却后，再进行清洗。
◆请使用柔软的海绵、抹布。
◆使用清洗剂清洗时，请使用餐具洗涤剂。

每次使用后必须清洗的东西

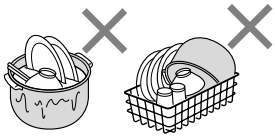
❶使用柔软的海绵在冷水或温水中清洗。
❷用干布将水擦干，使其充分干燥。

注 意

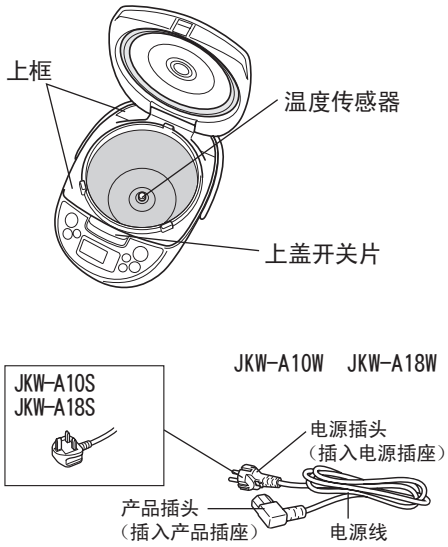
●请不要用海面的研磨粒子面清洗内锅。以免造成氟素加工面脱落。



●禁止将其他餐具放入内锅内，将内锅作为洗碗盆一起清洗。另外，在使内锅干燥时请不要将其覆盖到餐具上重放置。有可能会造成氟索加工面划伤或脱落。



有污垢时需清洗的地方



●本体外侧，内侧的污垢，请用抹布浸水拧干后擦拭。
●插头，电源线用干布擦拭。
●如温度传感器上粘有米粒和饭粒等异物，请将其清除干净。
※ 不易清除时，可使用市场销售的约320号的细砂纸清除，再用拧干的布擦净。
●清除上框、散热圈、上盖开关片周围附着的饭粒、米粒等。

注 意

●本体内部严禁进水。
●请不要拉扯上盖垫圈。扯下来后，则无法再安装上去。
●如果放入杂粮（苋属等）一起煮饭的话，使用之后请务必要清洗内盖。以免造成内盖堵塞，上盖打不开等故障，也有可能导致不能很好的煮饭。

注 意

●清洗内盖后，请确认内盖垫圈是否脱落。（如果脱落的话请参照P61将其正确安装上）
●为了防止腐蚀或出现异味，请时刻保持内锅和上盖的清洁。
●使用清洗剂清洗时，请不要使用碱性清洗剂。
●请勿使用稀释剂、去污剂、漂白剂、化学抹布、金属铲、尼龙刷等清洁用具。
●将各部件拆下后再进行清洗。
●禁止使用洗碗机或烘碗机进行清洗，以免造成变形。

11 清洗的方法

内盖的拆卸与安装

■拆卸方法

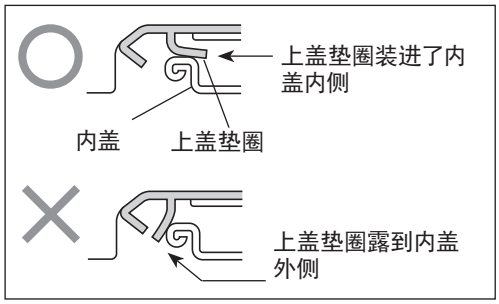
向前拉并取下。

■安装方法

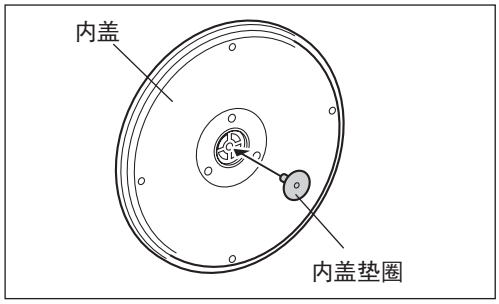
用力按压内盖的中央周边安装。

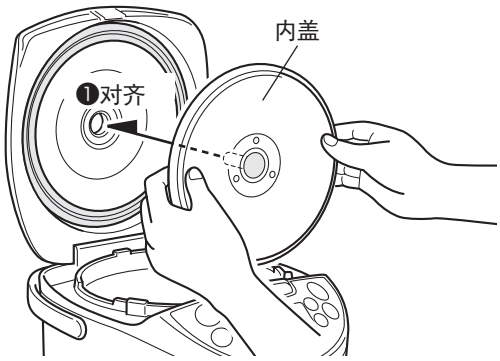
注 意

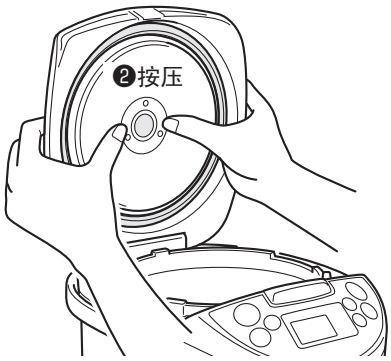
●安装内盖时，请务必确认上盖垫圈确实装进内盖内侧。（参照下图）



●内盖垫圈掉落时请按压到底。







去除异味的方法（电饭煲附着异味时）

❶内锅里倒入7～8分满的水，选择「Plain rice」菜单按 Start 键。
待跳到保温后按 Cancel 键。

提示 烹调完料理后或感觉有异味时，在水中倒入柠檬酸（约 20g）拌匀后进行去除异味，效果会更好。
※由于异味的不同，也有可能无法完全的清除异味，这时请联系虎牌特约服务热线

❷内锅・内盖用餐具洗涤剂清洗过后，用清水充分冲洗。
❸将产品放在通风的地方使本体、各部件干燥。

12 认为煮饭煮的不理想时

如煮好的米饭、煮饭中、保温中、再加热中的米饭有不正常的情况出现，请参考以下几点。

发生情况 \ 检查项目		煮饭米量・配料用量・水量错误时	使用了碱性水（pH 9以上）煮饭	使用了矿泉水等硬度高的水煮饭	菜单选择错误时	预约煮饭时	使用完电饭煲后・未取消保温就按了Start键	内锅里・温度传感器上粘有烧焦的饭粒或水滴时	内锅有变形	本体插头掉落或有过长时间停电时	没有充分地翻松
煮好的饭	过硬	●		●	●			●	●	●	●
	过软	●	●		●	●		●	●	●	●
	夹生	●			●		●	●	●	●	
	有硬米芯	●			●		●	●	●	●	
	有锅巴	●			●	●		●	●	●	
煮饭中	蒸汽泄漏	●						●	●		
	溢出	●			●			●			
	煮饭时间长	●			●			●	●	●	
参照页次		45・46・70	—	—	48・51・53	—	47・50	46・60・61	—	71	50

发生情况 \ 检查项目		垫圈・内锅边缘粘有米饭粒等	没有充分地洗米（免洗米除外）	用热水（35℃以上）洗米或调整水位	洗米后，长时间浸泡在水里	洗米后，一直放置在筛盘上	上盖没盖紧	配菜混在一起煮饭	掺杂的碎米过多	煮好一锅后紧接着继续再煮饭	没清洗干净
煮好的饭	过硬			●			●	●			●
	过软			●	●	●	●	●	●	●	
	夹生			●				●		●	
	有硬米芯			●				●		●	●
	有锅巴		●	●	●				●		●
	有糠味		●								
煮饭中	蒸汽泄漏	●					●				●
	溢出	●	●					●			●
	煮饭时间长	●									
参照页次		46・60・61	45・46	46	—	—	46・60・61	45	—	—	60・61

中文

12 认为煮饭煮的不理想时

这种时候	理　由
形成了薄膜	纸糊状的薄膜是因为淀粉被溶解后干燥所形成的所以是无害的。
米饭粘在内锅上	柔软的米饭或有黏性的米饭可能会容易粘在上面。

检查项目 / 发生情况		煮饭米量・配料用量・水量错误时	内锅里・温度传感器上粘有烧焦的饭粒或水滴时	本体插头掉落或有过长时间停电时	没有充分地翻松	垫圈・内锅边缘粘有米饭粒等	没有充分地洗米（免洗米除外）	再加热3次以上	预约煮饭的时间超过12小时	保温时间超过24小时
保温中的米饭	有异味		●	●		●	●		●	●
	变色		●		●	●		●		●
	过干	●	●		●	●		●		●
	发黏	●	●	●	●	●			●	
再加热的米饭过干		●	●					●		
参照页次		45・46・70	46・60・61	71	50	46・60・61	45・46	56	53・54	55

检查项目 / 发生情况		白米・免洗米以外的保温	最少煮饭量以下的保温和再加热	少量的米饭放在正中间保温	添加冷饭	饭勺在锅内一起保温	没有清洗干净	刚刚煮好后的热米饭再加热时	烹调后，没有清洗干净
保温中的米饭	有异味	●	●		●	●	●		●
	变色	●	●	●	●	●			
	过干	●	●	●	●	●			
再加热的米饭过干			●					●	
参照页次		55	55 ～ 57	55	55	55	60・61	56・57	61

13 认为烹调不理想时

如炖煮的料理不正常时，请参考以下几点。

检查项目 / 发生情况	材料的种类・分量错误	放入了比规定的最大量还要多的材料	放入了比规定的最小量还要少的材料	炖煮的时间短	炖煮的时间长	垫圈类・内锅边缘粘有饭粒	上盖没有盖紧	本体插头掉落或有过长时间停电时
无法炖煮	●	●		●		●	●	●
溢出	●	●	●					
煮干	●				●			
参照页次	58・69			58・59		46・60・61		71

中文

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	参照页次
无法煮饭・无法炖煮	电源插头是否插入电源插座，产品插头是否插入产品插座。	电源插头插入电源插座，产品插头插入产品插座。	47・51・58
设定时间内煮饭没有完成	设定的现在时间是否正确。	请设置正确的现在时间。	70
	请确认P.62的「煮饭时间长」这项说明，处理。		
无法设定煮饭预约定时	设定的现在时间是否正确。	请设置正确的现在时间。	70
	显示的时间是否处于「0:00」状态闪烁。	请设置正确的现在时间。	70
	是否选择了「Quick」「Mixed rice・Sweet rice」「Stew・Soup」菜单。	「Quick」「Mixed rice・Sweet rice」「Stew・Soup」菜单不能设定预约时间。	53・54
	是否超出了预约定时的时间范围。	在规定的选择范围内选择预约煮饭。	
显示屏有水气	垫圈类和内锅边缘粘有烧干的饭粒・米粒。	请将其清除干净。	46・60・61
	内锅外侧是否有水。	请用干布擦干。	
无法再加热	按 Start 键时有「哔哔哔」的提示音。	米饭变冷。饭的温度在55℃以下时，不能再加热。	56・57
	保温指示灯是否没亮。	按 Keep Warm 键，确认保温指示灯灯亮后再按 Start 键	
煮饭中☆・保温中・再加热中有声音	「呼—」的声音。	机内风扇运转的声音。不是产品故障。	44
	「吱—」或「叽哩哩哩……」的声音。	IH在工作的声音。不是产品故障。	
	与上述声音完全不同的声音。	请联系虎牌特约服务热线。	—
按住 Start 键或 Keep Warm 键时有「哔哔哔…」的声音	内锅是否放置正确。	请将内锅放置正确。	47
设定煮饭预约定时时有「哔哔哔」的声音	如按 Timer 键后约30秒内没有任何接下来的操作，就会有提示音出现。	请继续进行预约定时。	53・54
产品内部进入了水或米	因为这样会引起故障，请联系虎牌特约服务热线。		—
想调整时间时，无论按 Hour 键或按 Min 键都无法调整时间。	煮饭中☆・保温中・预约定时中・再加热中是不可以调整时间的。		70

☆所谓的煮饭过程中，也包含烹调。

故障现象	确认事项	处理方法	参照页次
保温指示灯闪烁	选择了「Oatmeal」菜单时煮好后保温指示灯会闪烁。		52
保温过程中如果按 Hour 键显示屏上显示「24」字样并闪烁。	保温时间是否超过了24小时以上。	保温时间超过24小时，显示屏上就会闪烁「24」字样以示提示。	55
保温中「6」闪烁。	是否选择「Stew・Soup」菜单做的料理，保温时间超过了6小时。	保温时间超过6小时，显示屏上就会闪烁「6」字样以示提示。	59
如果拔下插头的话，现在时间、预约时间、保温时间等记忆时间消失。	插头插入时，显示屏上「0：00」闪烁。	锂电池用完，请与本公司联系。	44
上盖关不上、或是煮饭过☆程中上盖突然打开	上框、散热圈、上盖开关片周围是否粘有饭粒、米粒等。	请清除干净。	46・60・61
按键后没有反应	插头是否插入插座内。	请将插头插牢。	39・47・51・58
	保温指示灯是否灯亮。	按 Cancel 键，取消保温后继续操作。	47
电源插头有火花飞溅	插入和拔出电源插头时会有小火花出现的情况，这属于IH方式固有的特征并非故障。		—
有塑料异味	刚开始使用时，有可能会有塑料的味道，多使用几次后便会消除。		—
塑料部品上有线状或波纹状的条纹	这是塑料件成形时形成的，对品质没影响。		—

显示屏上出现这种显示时

显　示	处理方法	参照页次
显示屏上显示「Err」并有持续响起「哔--」的声音或有「哔哔哔哔哔哔……」的声音 Plain rice Quick Brown rice Mixed rice·Sweet rice Err Long-grain rice Porridge Oatmeal(steel cut) Stew·Soup	如果将产品放在地毯上或放置在高温的环境中的话，有产生吸、排气孔堵塞、温度升高、按键无反应的情况。 如发生以上情况，请按照以下顺序处理。 ①拔下插头。 ②将产品移到不会堵塞吸、排气孔的室温低的环境中去。 ③重新插上插头，按键操作。 ※如果这样操作后还是没有反应的话属于产品异常。 请拔下插头，与本公司联系。	41

关于树脂合成品

※由于合成品接触的是高温和蒸气，所以在使用的过程中也许会造成损伤。出现这种情况时，请与本公司联系。

☆所谓的煮饭过程中，也包含烹调。

●本菜谱中使用的量杯容量是，0.18L（附属的量杯）。
●大勺的容量是 15ml。　●小勺的容量是 5ml。
※煮免洗米时，不需要再洗米。

松软的米饭配上季节的色彩

Plain rice 菜单

什锦散寿司

■材料（4 人份）
・寿司饭
（短粒白米…3 杯，海带…1 枚 3cm 的块，料理用酒…1 1/2 大勺）
・混合醋
（ 醋…4 1/2 大勺、白砂糖…4 1/2 大勺、盐…2 小勺 ）
・材料（混合用）
（牛蒡…1/2 根，胡萝卜…30g，小干白鱼…20g，高汤【汤汁…1 杯，酱油…1 大勺，白砂糖 1 1/2 大勺】烤海鳗…1 条 ）
・材料（点缀用）
（ 虾…小 8 只、干燥香菇…小 4 个、干香菇煮出来的汤（香菇泡发后的水、汤汁…1/2 杯、酱油…1 大勺、白砂糖…1 1/2 大勺）莲藕…小 40g、甜醋浸莲藕（醋…1/4 杯、白砂糖…1 1/2 大勺、盐…1/2 大勺）、蛋丝（鸡蛋…2 个、白砂糖…1/3 小勺、盐…少许） ）
・其它
菜花、焯好的竹笋、甜醋浸泡的生姜等、花椒嫩叶……8 片

材料预先白煮后，放入高汤里冷却。

材料沥干水分后，以切的方式拌匀。

■制作方法
❶ 内锅洗米，倒入料理用酒，加水至「Plain rice」刻度 3 拌匀后，铺上海带选择「Plain rice」煮饭。
❷ 用金属碗将醋、白砂糖、盐混合，制作混合醋。
❸ 煮好的米饭分一半盛出来并撒上②的混合醋、用饭勺以切的方式搅拌，并用扇子等扇风冷却。
❹ 牛蒡切成薄片、胡萝卜切成 4cm 的丝、用高汤煮好再加入小干白鱼用汤汁滚开待冷却后沥干水分放置。
❺ 烤海鳗取一半剁成 5mm 的碎末，干香菇待泡发后用汤汁煮。
❻ 虾先去掉内脏，再用盐焯好后剥皮。
❼ 调好味的鸡蛋做成薄蛋卷，并制作蛋丝。其它中的竹笋稍微煮一下，再将点缀用的材料铺在上面。
❽ 莲藕去皮再用热水焯一下之后浸泡到甜醋里。
❾ 寿司饭里放入④⑤，盛到碗里后，再用⑥⑦⑧的材料和花椒嫩叶和甜醋浸泡的生姜点缀。

注意	●海带事先用拧干的布擦拭后放置。 ●盛剩的饭稍微撒上醋水放置。 ●请不要在内锅的米饭里撒上醋搅拌。

材料和米饭的绝妙搭配。

Mixed rice・Sweet rice 菜单

什锦菜饭

■材料（4 人份）
・短粒白米……3 杯
・海带……5cm 的块 1 枚
・调味用作料（酱油…2 大勺、料酒…1 大勺、甜料酒 1/2、盐…1/2 小勺）
・鸡腿肉…60g
・油炸豆腐…1/2 枚
・胡萝卜…40g
・牛蒡…35g
・魔芋…1/8 块
・干香菇…2 个
・豌豆角…8 根
・料理用酒 ・ 酱油 ・ 盐 ・ 醋…各适量
・碎片紫菜……少量

■制作方法
❶ 鸡肉切成 1cm 的块，撒上少量料理用酒、酱油。
❷ 油炸豆腐去油后竖着切一半，然后切成丝放置。
❸ 胡萝卜去皮后切成 3cm 长度，然后切成较粗的丝。
❹ 牛蒡用菜刀的背部刮掉皮，削成薄片。
❺ 魔芋在水里焯 4 ～ 5 分钟、清水洗净切成与胡萝卜同样的形状。
❻ 干香菇泡到水里使其恢复柔软，除掉根部切成丝。
❼ 豌豆角除掉筋，用盐水煮，过一下冷水使其保持鲜艳的颜色，并切成丝。

❽ 内锅洗米，放入调味用作料加水至「Mixed rice」刻度3，充分拌匀后将豌豆角以外的材料和海带铺到上面，选择「Mixed rice・Sweet rice」菜单炊煮。

❾ ⑧煮好后，取出海带，放入豌豆角并把整体翻松盛到碗里，再撒碎片紫菜。

注意	●水量请根据材料的种类酌情加减。 ●开始就要加到白米里的材料不能超过米重量的约45%。过多煮出来的饭可能不好吃。（1杯米对应的材料约70g以下）

Mixed rice・Sweet rice 菜单

台湾风味糯米饭

■食材（4～6人份）
- 糯米……3杯
- 猪肉糜……50g
- 猪皮……50g（切成小沫）
- 虾干（小）……3大勺
（使用前浸到水里泡发，再将水分沥干）
- 干鱿鱼……25g（在水中浸泡至发软，再将水分沥干切成细丝）
- 炸洋葱／分蘖葱头50g（炸的又酥又脆的）
- 干香菇……3枚（在水中浸泡至发软，再将水分沥干切成细丝）
- 色拉油……2大勺
- 芝麻油……1大勺
- 日本酒……2大勺
- 酱油……4大勺
- 白砂糖……1/2小勺
- 白胡椒（粉末）……少许
- 切成碎末的香菜（配菜）……适量

■制作方法

在稍微大一点的平底锅里倒入2大勺色拉油烧热，放入猪皮、虾干、干鱿鱼、香菇等煸炒，再加入炸洋葱，猪肉糜等继续煸炒。炒熟后放入芝麻油、日本酒、白砂糖、白胡椒、酱油（1大勺）。把糯米放入内锅中清洗后，再加入酱油（3大勺），加水至「Sweet rice」刻度3，并充分搅拌。取一半炒好的材料平铺在糯米上（请不要搅拌），选择「Mixed rice・Sweet rice」键开始煮饭。饭煮好后请加入剩下的材料，全体翻匀，最后配上香菜请趁热食用。

Mixed rice・Sweet rice 菜单

浇椰奶和冰激凌的糯米与芒果

■材料（3～6人份）★1.8L型时放入的材料为2倍

- 糯米……1杯
（煮饭前浸泡3小时）
- 椰奶……295ml
- 白砂糖……4大勺
- 芒果……1个
（将完全冷冻的芒果切成方块状）
- 椰汁冰激凌（做好后添加）……适量

■制作方法

在内锅中洗糯米，水分沥干后，加水至「Mixed rice」刻度1。内锅安装到本体，选择「Mixed rice・Sweet rice」菜单煮饭。在另一个锅里放入椰奶和白砂糖烧热，再将煮好的糯米饭放入其中充分拌匀。浇上椰汁冰激凌，再放入切成方块状的芒果，趁热食用。

Porridge 菜单

土豆牛肉粥

■ 材料（2～3人份）

- 短粒白米……1杯
- 鸡骨架汤……1000ml
- 牛肉糜……30g
- 小土豆……30g（切成方块状）
- 蒜1瓣（切成小沫）或蒜
- 青葱……1根（切成小沫）
- 盐、胡椒……少许
- 水（汤不够时）……适量

■制作方法

内锅中洗米，家鸡骨架汤至「Porridge・hard」刻度1，汤不够时请再加点水。将切成方块的土豆，蒜瓣平铺到米上。煮饭前请不要搅拌材料。选择「Porridge・hard」菜单，设定烹调时间为60分钟，开始烹调。烹调好后加入肉糜翻匀，再加热10分钟（请参照P.50）。用盐、胡椒调味，再将葱末作为配菜撒上去食用。

充足补钙的健康餐

Brown rice 菜单

小沙丁鱼糙米饭

■材料（4人份）

- 糙米…3杯
- 小沙丁鱼…30g
- 带盐的海带丝…10g
- 料理用酒…2大勺
- 酱油…2小勺

■制作方法

❶ 内锅洗米，放入调料，加水至「Brown rice」刻度 3 并拌匀。
❷ 将去掉头和内脏的小沙丁鱼盖在①上，选择「Brown rice」菜单，煮饭。
❸ 煮好后倒入带盐海带丝，整体拌匀。

注意	● 糙米提前用水泡 1 ～ 2 个小时，会煮的更柔软。 ● 酱油 ・ 料酒等调料过多，可能会导致煮的不好吃。

Stew・Soup 菜单

灵活运用食材轻松制作，大厨级手艺的料理

注意	●为了不使调味料积存在锅底，请在充分搅拌均匀后再开始烹调。 ●用高汤炖煮时，请使用冷却后的高汤进行烹调。 ●如需用淀粉勾芡时，请在烹调的最后加入。 ●由于圆筒状鱼糕和鱼糕等膏状物在加热时会膨胀，因此请调节使用量。 ●烹调完后请去除异味。（请参照 P.61 的「去除异味的方法」） ●烹调不足需延长烹调时间时，请不要按 Cancel 键，这样会使保温指示灯熄灭，导致无法继续烹调。（如不慎按下，请将内锅去除放置在湿布上，并在打开上盖的状态下放置 10 分钟左右，使内锅和本体冷却。其后、再将内锅安装到本体上进行烹调。）

提 示　料理顿煮好后，在保温状态下放置数分钟料理会更入味，更柔软。

关东煮（熬点）

■材料（4 人份）

		1.0L 型（3 人份）	1.8L 型（4 人份）
萝卜		150g	200g
土豆		小 3 个	小 4 个
芋头		3 个	4 个
油豆腐		1 ½ 块	2 块
鱼糕（圆筒状）		1 ½ 片	2 片
油炸豆腐		小 3 个	小 4 个
魔芋		1 / 2 块	1 / 2 块
煮熟的章鱼		3 片	4 片
煮鸡蛋		3 个	4 个
汤汁	调料汁	3 杯	4 杯
	料酒	2 ⅓ 大勺	3 大勺
	酱油	2 ⅓ 大勺	3 大勺

■制作方法

❶ 萝卜切成 2.5cm 的圆状，皮削厚用淘米水焯好，再用水冲。芋头也同样焯至稍硬。土豆去皮后用水冲。
❷ 煮熟的章鱼每一个爪子都切开，油豆腐、油炸豆腐浇上开水去油。魔芋切成三角形，焯一下就拿出来。
❸ 煮熟的鸡蛋去壳，鱼糕（圆筒状）斜着切成 2 等分。
❹ 内锅里放入材料和汤汁，选择「Stew・Soup」加热 120 分钟。

Stew・Soup 菜单

炖牛肉

■材料（4人份）

・牛肋骨肉……341g（切成肉丁）
・甜洋葱……中等大小 1个
（切成大块洋葱丁）
・胡萝卜……中等大小2根
（切成大块胡萝卜丁）
・土豆……3个（切成大块土豆丁）
・蒜蓉豆豉酱（加入蒜的豆豉酱）
……4大勺
・伍斯特辣酱油……1大勺
・水……88ml

■制作方法

将牛肋骨肉、胡萝卜、土豆放入内锅，最后放入甜洋葱并将酱和水倒进去。选择「Stew・Soup」菜单加热180分钟。

现在时间的调整方法

时间表示为24小时。

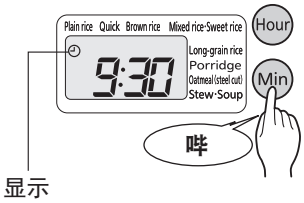
※在煮饭（烹调）过程中・保温中・预约定时中・再加热中，不能调整时间。

例：将「9：30」调整为「9：35」时

1 将插头插入电源插座

2 调整时间的模式

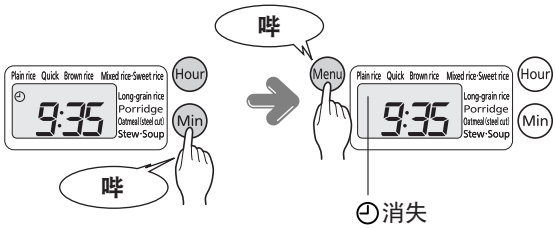
按 Hour 或 Min 键时，显示屏上会表示出◷。



3 调整时间

●调整小时按 Hour 键，调整分钟按 Min 键。

●按住不放，数字会快速跳动。



※想停止调整时间时请按 Cancel 键。

规格

容量			1.0L(5.5杯)型	1.8L型
电 源			定格電圧	
额定功率（W）			1210	1400
煮饭容量（L）	Plain rice（白米）		0.18～1.0(1～5.5杯)	0.36～1.8(2～10杯)
	Quick（快煮）		0.18～1.0(1～5.5杯)	0.36～1.8(2～10杯)
	Brown rice（糙米）		0.18～0.63(1～3.5杯)	0.36～1.08(2～6杯)
	Mixed rice（菜饭）		0.18～0.72(1～4杯)	0.36～1.26(2～7杯)
	Sweet rice（糯米）		0.18～0.54(1～3杯)	0.36～1.08(2～6杯)
	Long-grain rice（长粒米）		0.18～0.72(1～4杯)	0.36～1.26(2～7杯)
	Porridge（稠粥）		0.09～0.18(0.5～1杯)	0.09～0.36(0.5～2杯)
	Soft Porridge（稀粥）		0.09(0.5杯)	0.09～0.27(0.5～1.5杯)
	Oatmeal（燕麦粥）		0.18～0.45(1～2 1/2杯)	0.18～0.54(1～3杯)
外形尺寸（cm）		宽	26.0	28.7
		长	35.5	38.3
		高	19.8	23.4
产品净重（约kg）			JKW-A10S：3.7 JKW-A10W：3.7	JKW-A18S：4.5 JKW-A18W：4.4

●现在的时间会因室温、使用方法的不同可能会有误差。

●白米1杯=约150g

中文

停电后

即使发生停电，在通电后便可正常工作。

停电时的状态	通电后
预約定时中	定时器继续工作。（如停电时间过久，跳过预约时间，通电后会立刻开始煮饭。）
煮饭过程☆（再加热中）	继续煮饭（再加热）
保温中	继续保温

关于消耗品的购买

垫圈类属于消耗品。虽然根据使用情况会有一定的区别，但会随着使用渐渐损坏。
如果出现污垢、异味、破损等严重情况，请询问虎牌特約服务热线。

☆所谓的煮饭过程中，也包含烹调。

日本語

目次

1　安全上のご注意 …… 73
2　各部のなまえとはたらき …… 77
ごはんをおいしく炊くためのコツ …… 79
3　ごはんを炊く前の準備 …… 80
4　ごはんの炊きかた …… 82
5　ごはんが炊きあがったら …… 84
6　オートミールの炊きかた（「Oatmeal」メニュー） …… 85
7　炊きあがり予約タイマー炊飯のしかた …… 87
8　保温について …… 89
9　再加熱のしかた …… 90
10 調理のしかた（「Stew・Soup」メニュー） …… 92
11 お手入れのしかた …… 94
12 うまく炊けない？と思ったら …… 96
13 調理がうまく作れない？と思ったら …… 98
14 故障かな？と思ったら …… 99
こんな表示が出たときは …… 100
メニューガイド …… 101
現在時刻の合わせかた …… 104
仕様 …… 104
停電があったとき …… 105
消耗品・別売品のお買い求めについて …… 105

1 安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

※ここに表した注意事項は、お使いになる人や他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためのものです。安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。
※本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。

表示内容を無視して、誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分して説明しています。

⚠警告	取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷*1を負うことが想定される内容を示します。
⚠注意	取り扱いを誤った場合、使用者が傷害*2を負うことが想定されるか、または物的損害*3の発生が想定される内容を示します。

*1 重傷とは、失明や、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
*2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。
*3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

図記号の説明

注意

△記号は、警告、注意を示します。具体的な注意内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。

禁止

⃠記号は、禁止の行為であることを示します。具体的な禁止内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。

指示

●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を示します。具体的な指示内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。

⚠警告

禁止

定格電圧以外では使わない。
火災・感電の原因。

必ず実施

定格電圧が交流 220V 以上は定格 7A 以上のコンセントを単独で使う。
他の器具と併用すると、分岐コンセント部が異常発熱して、発火するおそれ。

禁止

電源コードは、破損したまま使わない。また、電源コードを傷つけない。
（加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・挟み込むなど）
火災・感電の原因。

必ず実施

差込プラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。
火災の原因。

必ず実施

差込プラグは根元まで確実に差し込む。
感電・ショート・発煙・発火のおそれ。

禁止

電源コードや差込プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない。
感電・ショート・発火の原因。

ぬれ手禁止

ぬれた手で、差込プラグの抜き差しをしない。
感電やけがをするおそれ。

禁止

炊飯中☆は、絶対にふたを開けない。
やけどをするおそれ。

接触禁止

蒸気孔に顔や手を近づけない。
やけどをするおそれ。特に乳幼児には、さわらせないように注意する。

☆炊飯中は、調理中も含みます。

⚠警告

禁　止

子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。
やけど･感電･けがをするおそれ。

禁　止

身体の不自由な人や、使いかたを充分に理解していない人がこの製品を使うときは、単独で使わない。使うときは充分に使いかたを理解している人が、必ずそばについてその確認のもとに使うこと。
やけど・感電・けがをするおそれ。

水ぬれ禁止

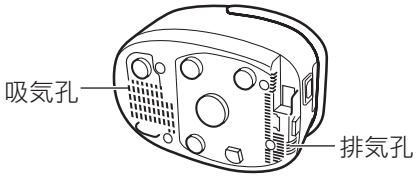
水につけたり、水をかけたりしない。
ショート･感電のおそれ。

分解禁止

改造はしない。修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。
火災・感電・けがの原因。

禁　止

吸・排気孔やすき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。
感電や異常動作によるけがのおそれ。



禁　止

取扱説明書に記載以外の用途には使わない。
蒸気や内容物が噴出し、やけどやけがをするおそれ。
〈してはいけない調理例〉
・ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する。
・クッキングシートなどを落としぶた代わりに使用する。

必ず実施

異常・故障時には、直ちに使用を中止する。
そのまま使用すると、火災･感電･けがのおそれ。
〈異常・故障例〉
・ご使用中、電源コード、差込プラグが異常に熱くなる。
・炊飯ジャーから煙が出たり、こげくさいにおいがする。
・炊飯ジャーの一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
・内なべが変形している。
・その他の異常や故障がある。
すぐにプラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する。

日本語

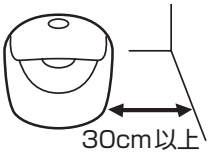
⚠注意

禁　止

不安定な場所や、熱に弱いテーブルや敷物などの上では使わない。
火災やテーブル・敷物を傷める原因。

禁　止

壁や家具の近くでは使わない。
蒸気や熱で、傷み・変色・変形の原因になるため、壁や家具からは 30cm 以上はなして使う。
キッチン用収納棚などを使用する際は、中に蒸気がこもらないように注意する。



禁　止

水のかかる所や、火気の近くでは使わない。
感電や漏電･本体の変形や火災･故障の原因。

禁　止

専用内なべ以外は使わない。
過熱、異常動作の原因。

禁　止

吸・排気孔をふさぐような場所や、室温の高い場所では使わない。
カーペット、ビニール袋などの上には、置かない。
感電や漏電、火災･故障の原因。

必ず実施

ふたを開けるときは、蒸気に注意する。
やけどのおそれ。

接触禁止

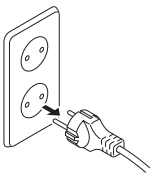
使用中や使用直後は、高温部にふれない。
やけどの原因。

プラグを抜く

使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。

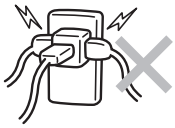
必ず実施

必ず差込プラグを持って引き抜く。
感電やショートして発火するおそれ。



禁　止

タコ足配線はしない。
火災のおそれ。



禁　止

取り扱いはていねいに。
落としたり、強い衝撃を加えたりすると、けがや故障の原因。

必ず実施

お手入れをする前には、必ずコンセントから差込プラグをはずし、本体のプラグ差込口から器具用プラグをはずすこと。
お手入れが済んだ後に再度この製品を使うときは、電源コードの差込プラグ、器具用プラグおよび本体のプラグ差込口が充分に乾燥されていることを確認してからそれぞれに差し込むこと。
電源が入っている時は移動させない。
ショート・感電・発火のおそれ。

禁　止

磁力線が出ているので、磁気に弱いものを近づけない。
テレビ・ラジオなどは、雑音の入るおそれ。
キャッシュカード･自動改札用定期券･カセットテープ･ビデオテープなどは、記録が消えるおそれ。

必ず実施

医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、本製品をご使用の際には専門医とよくご相談の上お使いください。
本製品の動作により、ペースメーカーに影響を与えるおそれ。

必ず実施

お手入れは、本体が冷えてから行う。
高温部にふれることによるやけどのおそれ。

禁　止

丸洗いはしない。
本体を丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしない。
ショート・感電のおそれ。

⚠注意

禁　止

炊飯中☆は本体を移動しない。
やけどやふきこぼれの原因。

接触禁止

本体を持ち運ぶ際は、フックボタンにふれない。
ふたが開いてけがや、やけどをするおそれ。

必ず実施

この商品は、一般家庭用です。以下の用途でも同様に使用できます。

- お店や事務所等の従業員用台所
- 農家
- ホテルやモーテル、その他の宿泊施設等での使用

末永くご使用いただくためのご注意

●こげついたごはんつぶ・米つぶなどは取り除く。
蒸気もれ・ふきこぼれ・故障やおいしく炊けない原因。

●炊飯中☆、本体に布などをかけない。
本体やふたの変形・変色の原因。

●機能・性能を維持するため、製品に穴を設けておりますが、この穴からまれに虫等が入り故障することがあります。市販の防虫シートを使用する等、ご注意ください。また、虫等が入り故障した場合は、有償修理になります。お買い上げの販売店にお問い合わせください。

●内なべが変形や腐食した場合は、お買い上げの販売店にお問い合わせください。

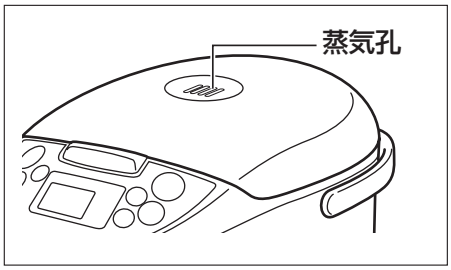
●内なべのフッ素加工面のふくれやはがれ、変形の原因になるため、必ずお守りください。

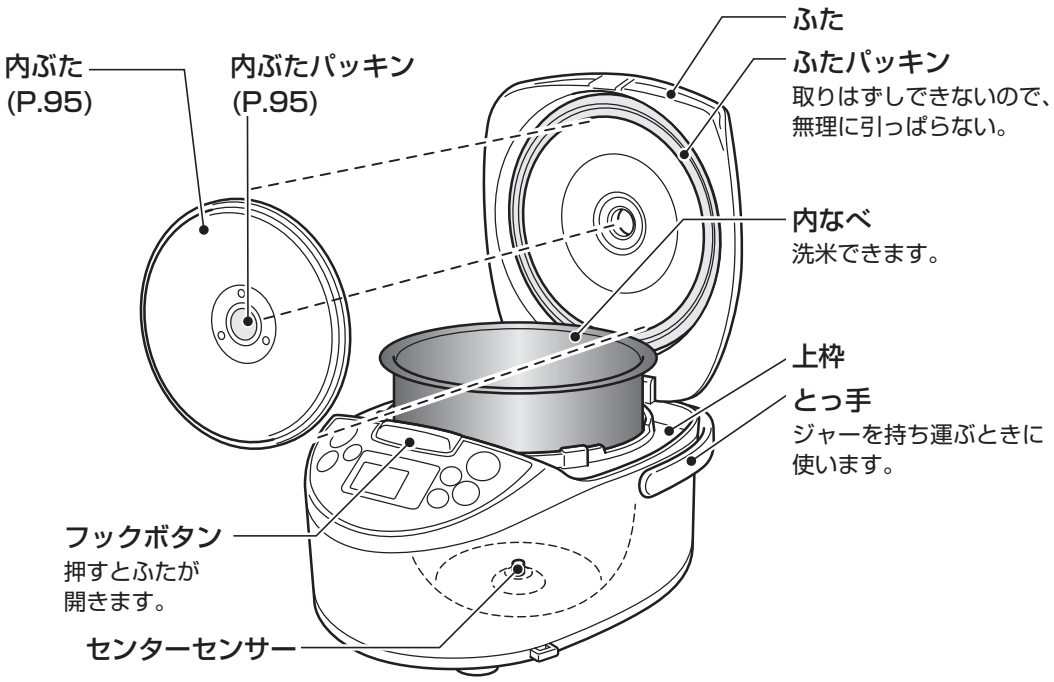
- 内なべをガス火にかけたり、電磁調理器・電子レンジなどに使用しない。
- 白米・無洗米以外のごはん(炊込みなど)を保温しない。
- 内なべの中で酢を使用しない。
- 付属品か木製品以外のしゃもじを使用しない。
- 金属製のおたまやスプーン、泡立て器など、かたいものを使用しない。
- 内なべにザルなどをのせない。
- 内なべに食器類など、かたいものを入れない。
- 金属へらやナイロンたわしなど、かたいものでお手入れしない。
- 食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしない。

日本語

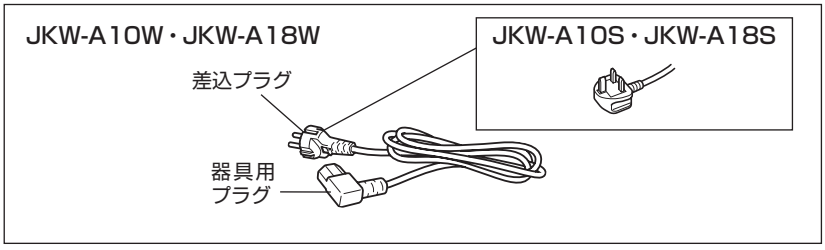
☆炊飯中は、調理中も含みます。

2 各部のなまえとはたらき

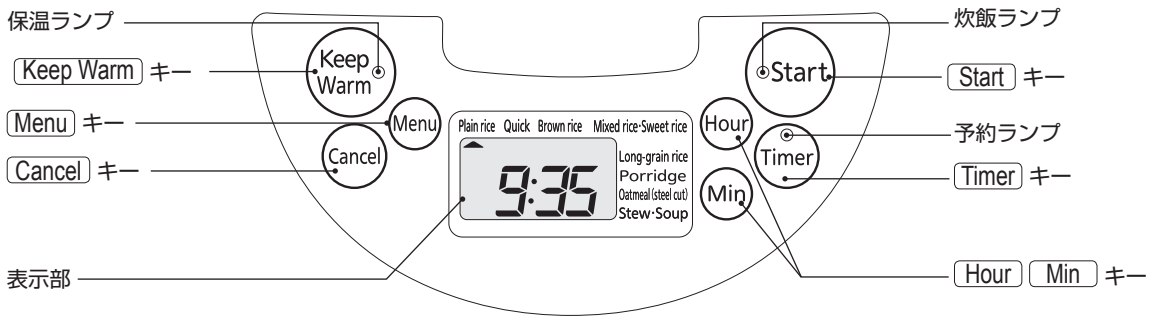




電源コード



〈操作パネル部〉



Start キー・Cancel キーの中央の凸部（ ）は、目の不自由な方に配慮したものです。

付属品の確認

〈しゃもじ〉

〈計量カップ〉
約1合（約0.18L）

〈おたま〉

しゃもじを差し込んでおけます

音について

炊飯中☆・保温中・再加熱中にする下記の音は、異常ではありません。

- 「ブーン」という音（ファンが作動している音）
- 「ジーッ」や「チリリリ…」という音（IHが作動している音）

時刻の確認

時刻は24時間で表示されます。時刻が合っていないときは、現在時刻に合わせてください。（P.104）

リチウム電池について

リチウム電池を内蔵していますので、差込プラグを抜いても現在時刻や予約時刻を記憶し続けます。

- リチウム電池は、差込プラグを抜いた状態で4～5年の寿命があります。
- リチウム電池が切れると、差込プラグを差し込むと「0：00」が点滅します。通常の炊飯はできますが、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶は、差込プラグを抜くと消えてしまいます。

ご注意 リチウム電池は、お客様ご自身では交換できません。

新しいリチウム電池との交換は、お買い上げの販売店にお問い合わせください。

日本語

☆炊飯中は、調理中も含みます。

ごはんをおいしく炊くためのコツ

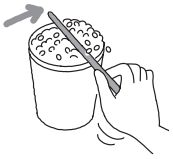
炊く前の準備は80・81ページ、炊きかたは82～83ページをお読みください。

良いお米を選び、涼しい場所に保存

精米日の新しい、粒のそろったつやのあるお米を選びましょう。保存は、風通しの良い、涼しくて暗い場所に。

付属の計量カップで正確にはかる

（1カップは約0.18L）
※無洗米も付属の計量カップではかりましょう。



洗米は手早く

たっぷりの水で手早くかき混ぜ水を捨て、水が澄むまで手早く洗いましょう。

麦飯・雑穀・発芽玄米・胚芽米・分づき米を炊くときは「Plain rice」メニューを選びましょう

※雑穀を白米と一緒に炊くときは、白米の上にのせて炊いてください。
混ぜ込むとうまく炊けない場合があります。白米と雑穀を合わせた量は最大で
1.0L タイプ：5.5 カップ
1.8L タイプ：10 カップ
※雑穀を玄米と一緒に炊く場合は、「Brown rice」メニューを選択し、玄米の上にのせて炊いてください。
混ぜ込むとうまく炊けない場合があります。玄米と雑穀を合わせた量は最大で
1.0L タイプ：3.5 カップ
1.8L タイプ：6 カップ

無洗米を炊くとき

●無洗米と水を入れた後、ひと粒ひと粒が水になじむように、底からよくかき混ぜてください。（上から水を入れただけだと、お米が水になじまず、うまく炊けない原因になります。）
●水を入れて白くにごるときは、1～2回水を入れ替えてすすぐことをおすすめします。（白くなるのは米のデンプン質でぬかではありませんが、そのまま炊くと、こげたり、ふきこぼれや、うまく炊けない原因になります。）

お米の種類やお好みに合わせて水加減しましょう

●水加減の目安表

メニュー	水加減の目安（内なべ内側の目盛に合わせる）
Plain rice・Quick	「Plain rice」の目盛を目安にお好みで。
Brown rice	「Brown rice」の目盛。
Mixed rice	「Mixed rice」の目盛を目安にお好みで。
Sweet rice（もち米）	「Sweet rice」の目盛を目安に。
Sweet rice（もち米とうるち米）	「Plain rice」と「Sweet rice」の目盛の間。
Long-grain rice	「Long-grain rice」の目盛を目安にお好みで。
Porridge	全がゆの場合は、「Porridge·hard」の目盛。五分がゆの場合は、「Porridge·soft」の目盛。

※無洗米は「Plain rice」の目盛を目安に少し多め（目盛線が水面に隠れる程度）に水加減してください。
※基準の目盛より水量を増やしたり、減らしたりする場合、⅓目盛以上の増減はお避けください。
※胚芽米·麦飯・発芽玄米・分づき米は、「Plain rice」の目盛を目安に水加減してください。
※発芽玄米・雑穀米は市販の袋に水加減などの記載があるときは、その内容に従い、お好みで水加減してください。

具を入れて炊くとき

1カップに対して具は約70g以下。調味料はよくかき混ぜ、具はお米の上にのせます。具を入れて炊く場合の最大炊飯量（下表）は必ず守りましょう。

メニュー	1.0Lタイプ	1.8Lタイプ
Brown rice	3合以下	5合以下
Mixed rice	4合以下	7合以下
Sweet rice	3合以下	6合以下
Porridge・hard	1合以下	2合以下

おこわを炊くとき

洗米後、お米が水より上に出ないように平らにして炊飯しましょう。

玄米・雑穀米に白米を混ぜて炊くとき

●玄米・雑穀米が白米よりも多いときは、「Brown rice」メニューを選んでください。
●玄米・雑穀米と白米が同量のとき、玄米・雑穀米が白米よりも少ないときは、「Plain rice」メニューを選んでください。
（このとき、玄米は1～2時間つけおきして吸水させてから炊いてください。

長粒米を炊くとき

長粒米を炊く時は必ず「Long-grain rice」メニューを選んでください。他のメニューを選ぶとふきこぼれるおそれがあります。

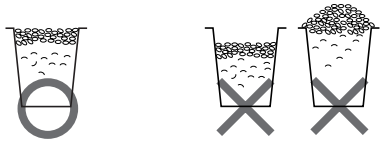
3 ごはんを炊く前の準備

1 お米をはかる

必ず付属の計量カップではかります。
※付属の計量カップすりきり一杯で約1合（約0.18L）

ワンポイント 無洗米も付属の計量カップで
はかってください。

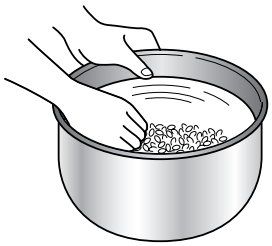
〈正しい計量例〉　〈間違った計量例〉



ご注意 指定の炊飯量（P.104の仕様表参照）以外で炊かない。うまく炊けない原因。
※具を入れて炊く場合はP.79参照。

2 お米を洗う（内なべで洗米できます）

※無洗米の場合は、P.79参照。

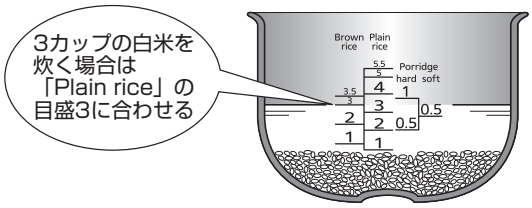


ご注意 お湯（35℃以上）で洗米や水加減しない。ごはんがうまく炊けない原因。

3 水加減する

内なべを水平に置き、内なべ内側の目盛に合わせて水加減します。

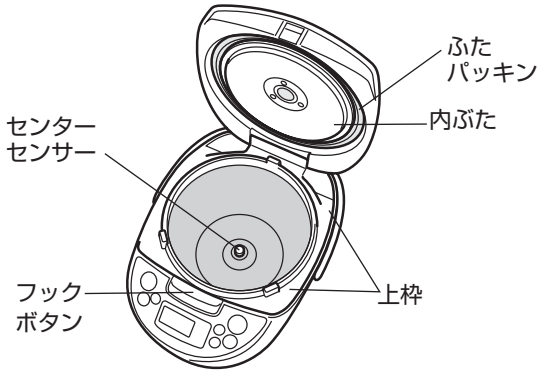
ワンポイント お米の種類・メニューを確かめてお好みで水加減します。（P.79の目安表を参照）



4 水滴・米つぶなどをふき取る

〈内なべ外側や縁〉

〈本体内側〉



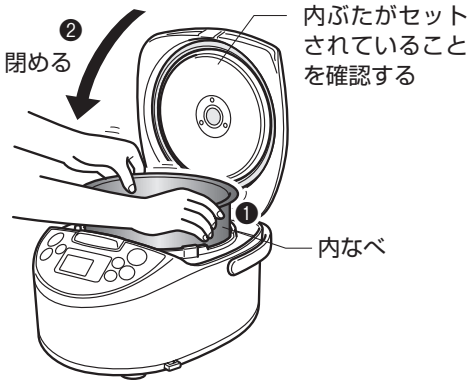
ご注意 上枠やフックボタン付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどは必ず取り除く。ふたが閉まらなくなったり、炊飯中☆にふたが開く原因。

日本語

☆炊飯中は、調理中も含みます。

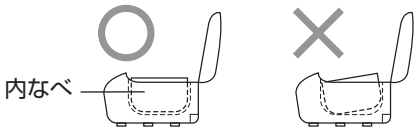
おいしく炊くための
コツはP.79 参照

5 内なべを本体にセットする

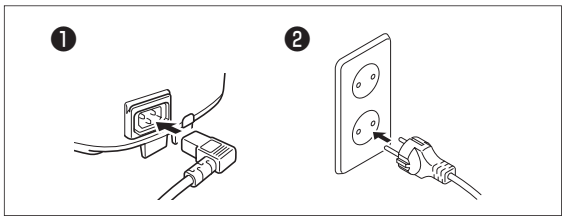


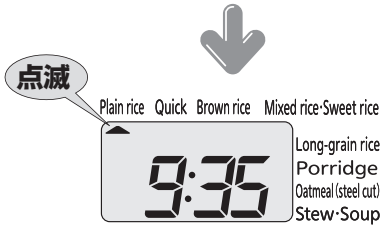
ご注意

内なべは正しく確実にセットする。



6 器具用プラグを本体に差し込んでから、差込プラグをコンセントに差し込む





ご注意

保温ランプが点灯している場合は、Cancel キーを押して、消灯させる。

音

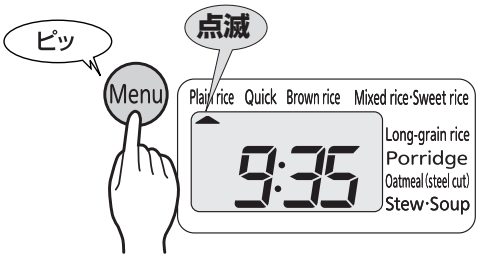
内なべをセットしない状態で、Start キーを押したとき、または、Keep Warm キーを押したときは、「ピピピ…」と音でお知らせします。

4 ごはんの炊きかた

おいしく炊くための
コツは P.79 参照

1 Menu キーを押して、炊きたいメニューに▲を合わせる

押すごとに、メニューが順に切り替わります。

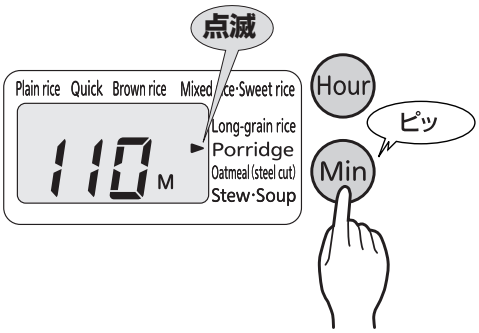


※あらかじめメニューが選ばれている場合は、メニュー選択の必要はありません。

2 「Porridge」を選んだときは、調理時間を合わせる

調理時間は、Hour Min キーで合わせます。
40 ～ 120 分まで5 分単位で設定できます。

※Hour キーを押すごとに5分ずつ増え、
Min キーを押すごとに5分ずつ減ります。



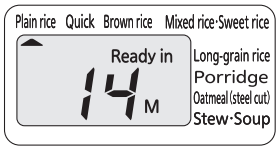
3 Start キーを押す

炊飯が開始されます。

4 「むらし」になると…

表示部にむらしあがるまでの残り時間が 1 分単位で表示されます。

※メニューによってむらし時間が異なります。



日本語

おいしく炊くための
コツはP.79 参照

分量について

具の分量については、P.79を参照してください。

炊飯時間の目安

サイズ＼メニュー	Plain rice	Quick	Brown rice
1.0L（5.5合）タイプ	44～54分	18～38分	70～90分
1.8L（1升）タイプ		19～44分	

サイズ＼メニュー	Mixed rice・Sweet rice	Long-grain rice	Oatmeal(Steel Cut)
1.0L（5.5合）タイプ	35～65分	28～50分	36～46分
1.8L（1升）タイプ	37～67分	35～60分	39～49分

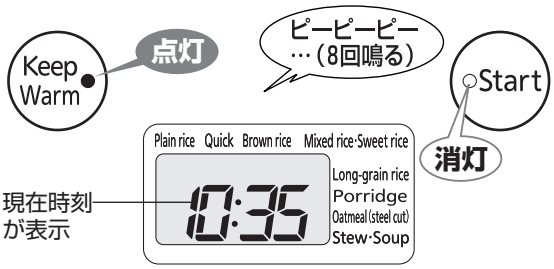
※上記の時間は、すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。
（電圧 JKW-A10W･JKW-A18W:220V / JKW-A10S･JKW-A18S:220-230V、室温:23℃、水温23℃、水加減:標準水位）

※炊飯時間は、炊飯量、お米の種類、具の種類や量、室温、水温、水加減、電圧、タイマーを使用したときなどにより多少異なります。

5 ごはんが炊きあがったら

炊きあがると

自動的に保温します。



※「Porridge」で具材を追加したり、調理時間が足りない場合は、保温ランプが点灯している状態で Hour キーを押し、追加の調理時間を合わせて、Start キーを押す。
（最大30分を3回まで追加できます。）

1 ごはんをほぐす

炊きあがったら、必ずすぐにごはん全体をほぐしてください。

※内なべの形状による特徴で、ごはんの中央部がややくぼむことがあります。
※内なべを、ミトンなどで押えて行います。

ご注意 炊飯直後や保温中にふたを開けて、つゆが上枠や外などに流れ落ちた場合は、ふき取る。

炊飯ジャーを使い終わったら…

1 Cancel キーを押す

ご注意 保温を取り消さずに差込プラグを抜くと、次に使用するときに保温ランプが点灯して炊飯できません。

2 差込プラグを抜いて、器具用プラグをはずす

3 お手入れする
（P.94・95参照）

日本語

6 オートミールの炊きかた（「Oatmeal」メニュー）

オートミール（スチールカットタイプ）を手軽に作ることができます。

1 内なべにオートミールと水を入れ、ふたを閉める

■オートミールの炊飯量

1.0 Lタイプ	1.8 Lタイプ
1～2 1/2カップ	1～3カップ

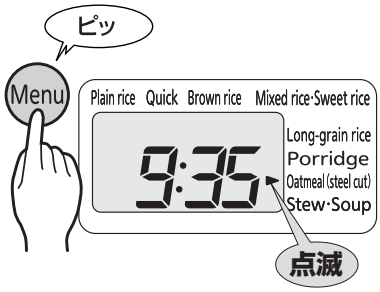
■水加減の目安

炊飯量	1.0 Lタイプ	1.8 Lタイプ
1カップ	3カップ	3 1/2カップ
1 1/2カップ	4 1/2カップ	4 1/2カップ
2カップ	5カップ	5カップ
2 1/2カップ	5 1/2カップ	6カップ
3カップ	–	7カップ

※付属の計量カップを使用してください

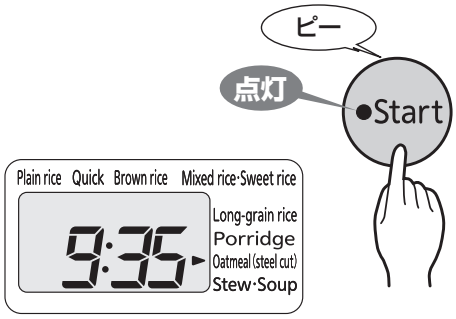
2 器具用プラグを本体に差し込んでから、差込プラグをコンセントに差し込む（81ページ参照）

3 Menu キーを押して「Oatmeal」メニューに▲を合わせる



4 Start キーを押す

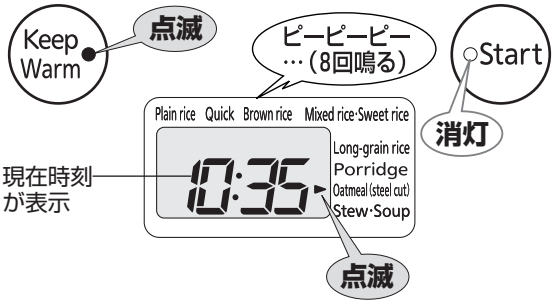
炊飯が開始されます。



ご注意 途中でふたを開けない。

5 炊きあがると

保温ランプが点滅します。



※保温はされませんので、お早めにお召し上がりください。

6 オートミール全体を混ぜ、均一にする。

炊飯ジャーを使い終わったら…

1 Cancel キーを押す

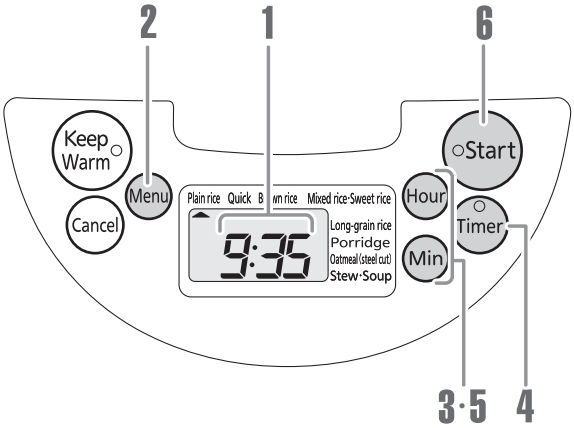
ご注意 保温を取り消さずに差込プラグを抜くと、次に使用するときに保温ランプが点滅して炊飯できません。

2 差込プラグを抜いて、器具用プラグをはずす

3 お手入れする
(P.94・95 参照)

日本語

7 炊きあがり予約タイマー炊飯のしかた



炊きあがり予約タイマー（Timer1・2）について

食べたい時刻に炊きあげることができます。

●「Timer1」または「Timer2」を選んで、時刻を合わせてセットすると、合わせた時刻に炊きあがります。

●「Timer1」「Timer2」の2通りの時刻が記憶できます。例えば「Timer1」を朝食用、「Timer2」を夕食用に設定できます。

●一度設定した時刻はそのまま記憶します。

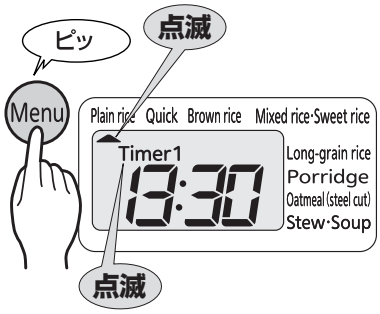
例えば、「Timer1」で13：30に設定すると、
13時30分に炊きあがります。

1 現在時刻を確認する

※現在時刻の合わせかたは、P.104参照。

2 Menu キーを押して、炊きたいメニューに▲を合わせる

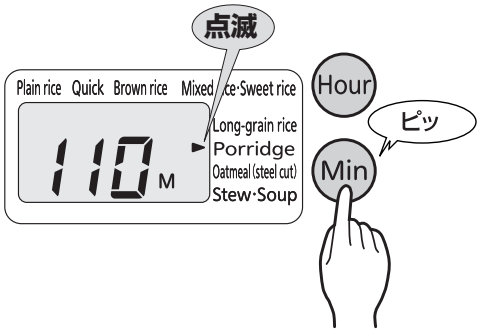
※あらかじめメニューが選ばれている場合は、メニュー選択の必要はありません。



3 「Porridge」を選んだときは、調理時間を合わせる

調理時間は、Hour Min キーで合わせます。40 ～ 120 分まで5 分単位で設定できます。

※Hour キーを押すごとに5分ずつ増え、
Min キーを押すごとに5分ずつ減ります。



4 Timer キーを押して、「Timer1」または「Timer2」を選ぶ

押すごとに、「Timer1」と「Timer2」が切り替わります。

※前回設定した予約時刻が表示されますので、同じ時刻でタイマー予約する場合は、時刻合わせの必要はありません。

ご注意

●下記の場合は、炊きあがり予約ができません。
・「Quick」
「Mixed rice・Sweet rice」
「Stew・Soup」の場合。
・下表の時間未満の場合。

メニュー	タイマーセットができない時間
Plain rice	1時間5分未満
Brown rice	1時間30分未満
Long-grain rice	1時間10分未満
Porridge	調理時間＋1分未満
Oatmeal(Steel Cut)	55分未満

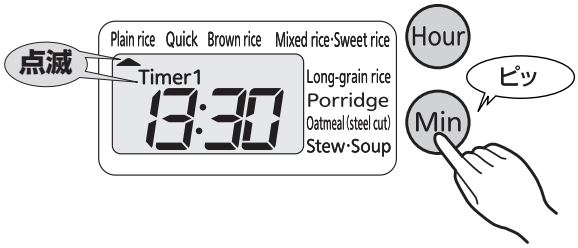
・表示部の時計が「0：00」で点滅している場合。
・内なべをセットしていない場合。
●保温ランプが点灯している場合は、Cancel キーを押して消灯させる。(点灯していると、予約できません。)

音

●Timer キーを押した後、約30秒間何もしないと「ピピピ」と音でお知らせします。
●タイマー炊飯ができない状態にセットされているときに、Timer キーまたは Start キーを押すと、「ピピピ」と音でお知らせします。

5 Hour Min キーを押して、炊きあげたい時刻を合わせる

※時刻は24時間で表示されます。



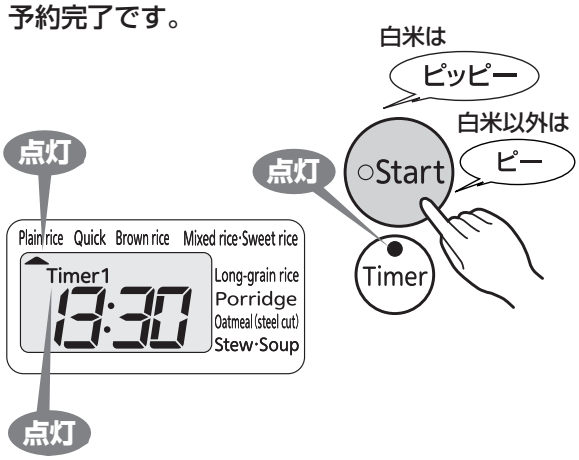
●Hour キーは1時間単位、Min キーは10分単位で合わせることができます。

●押し続けると、早送りができます。

ご注意 腐敗の原因になるため、タイマー予約は12時間以内にする。

6 Start キーを押す

予約完了です。



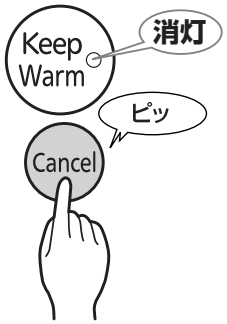
※タイマーセットを間違えたときは、Cancel キーを押して、P.87の2からセットし直してください。

8 保温について

炊飯が終了すると自動的に保温に切り替わります。

■保温を中止するとき

Cancel キーを押します。
（保温ランプが消灯）

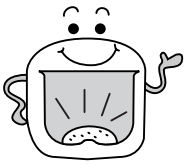


■再度保温するとき

Keep Warm キーを押します。
（保温ランプが点灯）

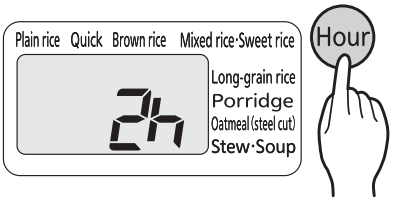
少量のごはんを保温するとき

ごはんを内なべの中央に寄せて保温し、できるだけ早くお召し上がりください。



保温経過時間の表示について

Hour キーを押している間、保温経過時間が24時間（24h）まで1時間単位で表示されます。
24時間を超えると、「24」が点滅し、「h」が点灯します。



ご注意

- 保温中、内なべを持ち上げると、保温が取り消されるので注意する。
- におい・パサつき・変色・腐敗や内なべの腐食などの原因になるため、下記のような保温はしない。

・冷やごはんの保温
・冷やごはんのつぎ足し
・しゃもじを入れたままの保温
・コンセントを抜いての保温
・24時間以上の保温
・最小炊飯量以下の保温
（P.104の仕様表を参照）
・白米（無洗米）以外の保温

- 「Porridge」は、長時間保温すると、のり状になりますので、早めにお召し上がりください。
- 内なべの縁・パッキン類にごはんつぶなどがついたときは、取り除く。乾燥・変色・におい・べたつきの原因。
- ご使用環境の厳しい状況の場合（寒冷地や周囲の温度が高い場合など）は、早めにお召し上がりください。

9 再加熱のしかた

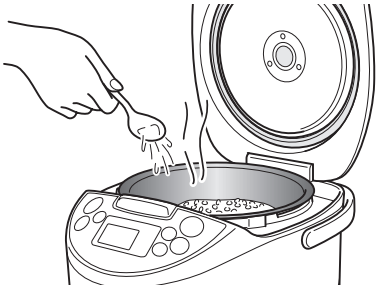
ごはんの再加熱のしかた

保温中のごはんは、食べる前に再加熱するとあつあつのごはんになります。

ご注意
- ごはんが内なべの半分以上あるときは、量が多すぎて、充分にあたためられません。
- 下記のような状況で再加熱すると、ごはんがパサつきます。
  - ・炊きあがり直後など、ごはんが熱いとき。
  - ・ごはんが最小炊飯量（1.0Lタイプは1合、1.8Lタイプは2合）以下のとき。
  - ・3回以上くり返して再加熱したとき。

1 保温中のごはんをほぐす

2 大さじ1～2杯の打ち水を均一に行う

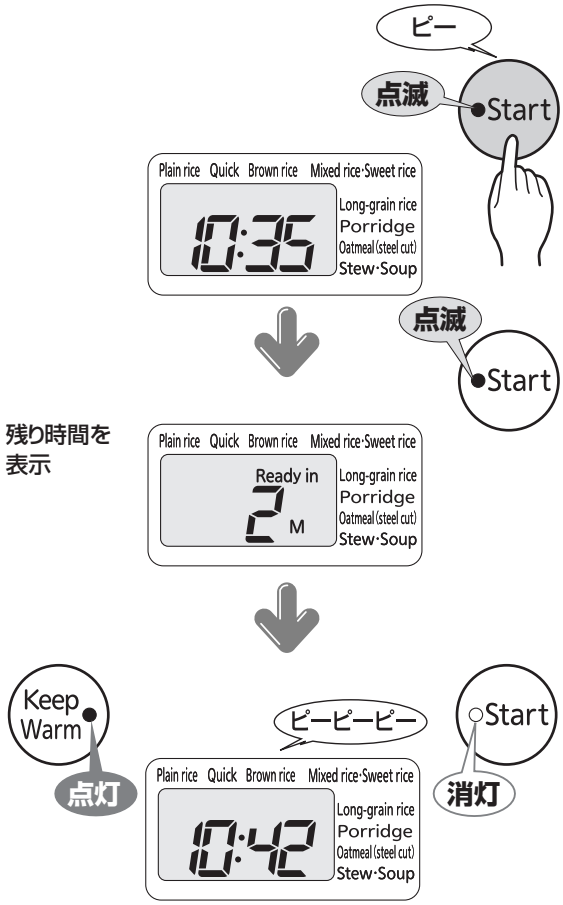


ワンポイント 打ち水をすると、パサつきを抑え、ふっくらと仕上がります。

3 保温ランプの点灯を確認する

※保温ランプが点灯していないと、再加熱ができません。点灯していないときは、Keep Warm キーを押す。（P.89参照）

4 Start キーを押す

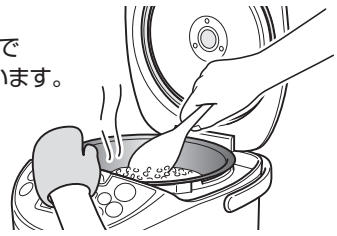


※再加熱をやめたい場合は、Cancel キーを押す。

音 ごはんが冷たい（約55℃以下）ときは、再加熱ができません。「ピピピ…」と音でお知らせします。

5 加熱したごはん全体をよくほぐし、均一にする

※内なべを、ミトンなどで押えて行います。



日本語

オートミールの再加熱のしかた

ご注意

下記のような状況で再加熱すると、オートミールの水気がなくなります。
●炊きあがり直後など、オートミールが熱いとき。
●オートミールが、最小炊飯量（1カップ）以下のとき。
●3回以上くり返して再加熱したとき。

1 炊きあがったオートミールを混ぜる

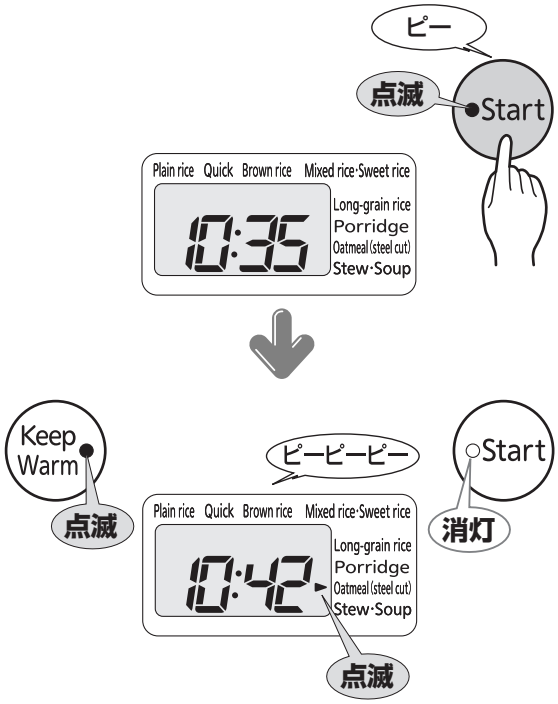
ワンポイント 炊きあがったオートミールにミルクを加えて、温めることができます。

※オートミールの再加熱時にミルクなどを追加する場合の最大量
1.0Lタイプ：Plain riceの5.5合目盛まで
1.8Lタイプ：Plain riceの8合目盛まで

2 保温ランプの点滅を確認する

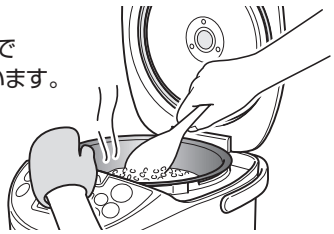
※オートミールの炊きあがり後、Cancel キーを押すと、再加熱ができません。

3 Start キーを押す



4 加熱したオートミール全体を混ぜ、均一にする

※内なべを、
ミトンなどで
押えて行います。



10 調理のしかた（「Stew・Soup」メニュー）

下記のようなお料理を手軽に作ることができます。お料理の作りかたは、メニューガイド（P.103）をご参照ください。

最初は沸とう温度に近い高温で煮た後、約93℃に温度を下げてしばらく煮込みます。その後さらに約88℃に温度を下げて引き続き煮込みます。徐々に加熱温度を下げて煮込むことによって味のしみ込みを良くし、長時間加熱しても煮詰まる心配がありません。
シチューやおでんなど比較的量が多く、長時間かけてじっくり煮込む料理に適します。

メニュー例
ビーフシチュー、おでん

ワンポイント 「ビーフシチュー」「おでん」の作りかたについてはメニューガイド(P.103)にご紹介しています。

ご注意
- ●メニューガイドに記載されているメニュー以外の調理をすると、ふきこぼれる場合があるので注意する。
- ●調味料が内なべの底にたまらないように、よくかきまぜてから調理する。
- ●煮汁で煮込む場合は、冷ましてから調理を始める。
- ●かたくり粉でとろみをつける場合は、調理の最後に入れる。
- ●ちくわやかまぼこなどの練り物は加熱するとふくれるので、入れる量を加減する。

調理するときの、基本的な操作手順

1 材料の下ごしらえをする

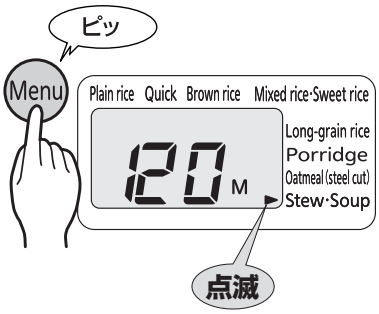
2 内なべに材料を入れ、ふたを閉める

ご注意 材料は、内なべ内側の「Plain rice」の目盛を目安に入れる。（下記の表を参照）最大量より多いと煮えなかったり、ふきこぼれたりします。また、最小量より少なくてもふきこぼれる場合があるので注意する。

Plain riceの目盛			
1.0Lタイプ		1.8Lタイプ	
最大量	最小量	最大量	最小量
5.5以下	2以上	8以下	3以上

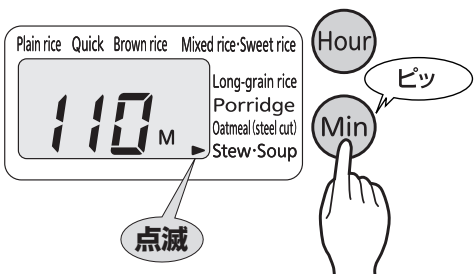
3 器具用プラグを本体に差し込んでから、差込プラグをコンセントに差し込む

4 Menu キーを押して「Stew・Soup」を選ぶ



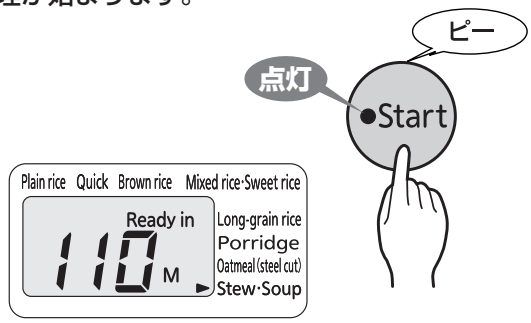
5 調理時間を合わせる

調理時間は、Hour Min キーで合わせます。
5～180分まで5分単位で設定できます。
※Hour キーを押すごとに5分ずつ増え、
Min キーを押すごとに5分ずつ減ります。



6 Start キーを押す

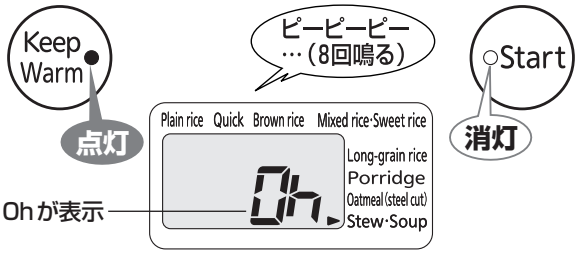
調理が始まります。



ご注意 途中でふたを開けない。

7 できあがったら

保温ランプが点灯し、表示部に「Oh」が表示されます。



※調理が足りない場合は、保温ランプが点灯している状態で Hour キーを押して追加の調理時間を合わせ、Start キーを押す。（最大30分3回まで追加できます。）

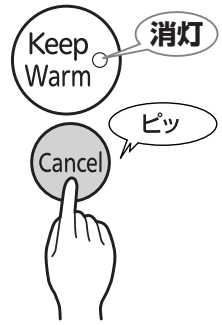
ご注意 調理が足りない場合、追加で調理する前に Cancel キーを押さない。保温ランプの点灯が消え、引き続き調理できなくなります。押してしまった場合は、下記の手順で調理する。
（1）内なべを取り出して、ぬらした布の上に置く。
（2）本体のふたを開けたまま10分ほど放置し、本体と内なべを冷ます。
（3）再度、内なべを本体にセットする。
（4）P.92の 4 からの要領で調理する。

※調理の保温中に温めなおしたいとき（食べ頃温度にしたいとき）は、保温ランプ点灯時に Start キーを押して再加熱する。再加熱の残り時間を表示し、再加熱が終了すると「ピーピーピー」と3回音が鳴ります。再加熱後は、保温ランプが点灯して保温時間を継続して表示します。

調理が終わったら…

1 Cancel キーを押す

Cancel キーを押すと、保温ランプが消灯します。



2 P.95 の要領でにおいを取り除く

※調理が終わって Cancel キーを押さなければ、そのまま保温を続け、1時間単位で1時間（1h）から6時間（6h）まで表示されます。6時間を超えると、「6」が点滅します。
※料理によっては、保温を続けると風味が落ちてくる場合があるので注意する。

11 お手入れのしかた

その他のサービスは認可されたサービス担当者がおこないます。

●ご使用後は、いつまでも清潔にご使用いただくために、必ずその日のうちにお手入れしてください。また、お手入れは定期的に行ってください。
●調理を作った後はにおいが残りやすいので、必ずその日のうちににおいを取り除いてください。（P.95参照）

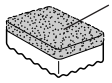
◆プラグを抜き、冷えてからお手入れする。　◆スポンジ・布はやわらかいものを使う。
◆洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）を使う。

使うたびに洗うもの

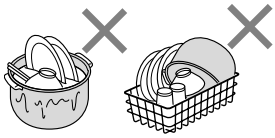
❶水またはぬるま湯で、スポンジで洗う。
❷乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。

ご注意

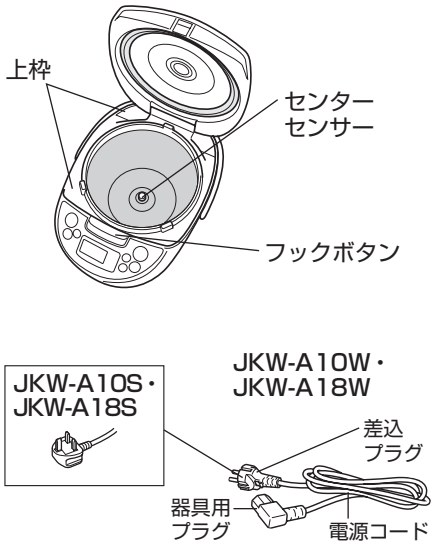
●内なべは、スポンジの研磨粒子部分で洗わないでください。フッ素加工面がはがれる原因。



●内なべに食器類などを入れ、洗いおけとして使わない。また、内なべを乾燥させるときに食器類の上にかぶせるなどして重ね置きしない。フッ素加工面が傷ついたり、はがれたりする原因。



汚れるたびにお手入れする箇所



●本体の外側・内側の汚れは、かたくしぼった布でふき取る。
●差込プラグ（器具用プラグ）・電源コードは乾いた布でふく。
●センターセンサーに、こげついたごはんつぶ・米つぶなどがついている場合は取り除く。
※取れにくい場合は、市販のサンドペーパー（320番程度）で取り除き、かたくしぼった布でふき取る。
●上枠やフックボタン付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどは取り除く。

ご注意

●本体内部へは、絶対に水が入らないようにする。
●ふたのパッキンは、引っぱらない。はずすと、再度取りつけられなくなります。
●雑穀（アマランサスなど）を混ぜて炊いた後は、必ず内ぶたをお手入れする。内ぶたが目詰まりして、ふたが開かなくなるなど故障のおそれや、うまく炊けない原因。

ご注意

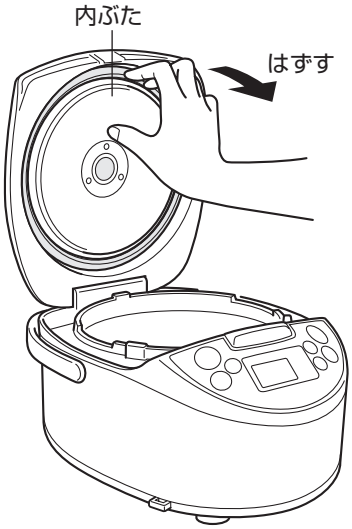
●内ぶたをお手入れした後、内ぶたパッキンがはずれていないか確認する。（はずれたときは取りつける。P.95参照）
●腐食やにおいを防ぐため、内なべや内ぶたはいつも清潔にする。
●洗剤でお手入れするときは、アルカリ性洗剤を使わない。
●シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属へら・ナイロンたわしなどは使わない。
●各部を取りはずした後、お手入れする。
●食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしない。変形するおそれ。

11 お手入れのしかた

内ぶたの取りはずし・取りつけ

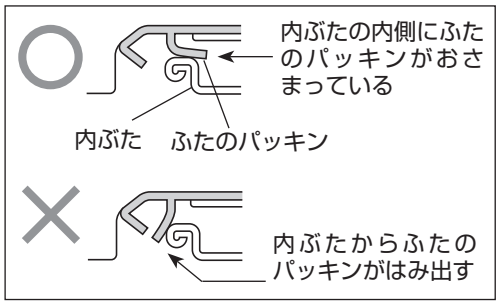
■取りはずしかた

手前に引いてはずす。

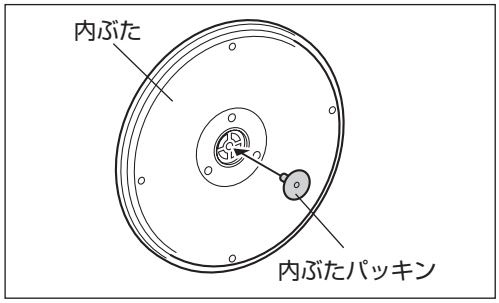


ご注意

●内ぶたを取りつけるときは、内ぶたの内側にふたのパッキンがおさまっていることを必ず確認する（下図参照）。

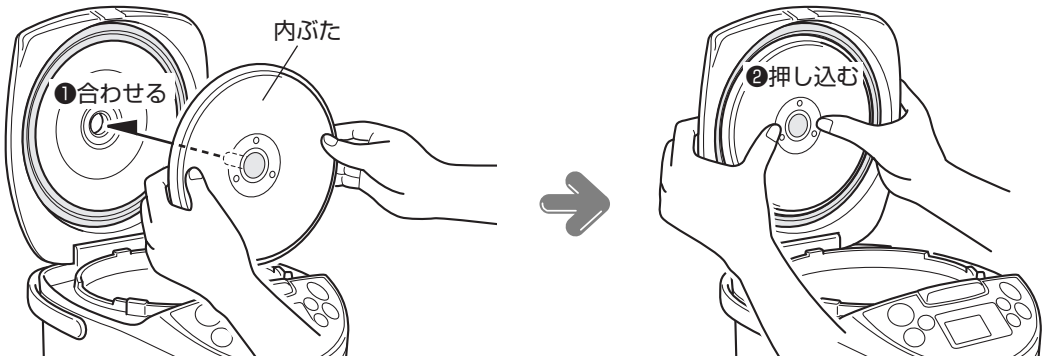


●内ぶたパッキンがはずれたときは、奥まできっちりはめ込む。



■取りつけかた

内ぶたの中央付近を、
しっかり押して取り付ける。



においの取り除きかた（炊飯ジャーに、においがついた場合）

❶内なべに水を7～８分目入れて、「Plain rice」メニューで Start キーを押す。
保温に切り替わったら、Cancel キーを押す。

ワンポイント　調理を作った後やにおいが気になるときは、水にクエン酸（約20g）を入れてかき混ぜてから行うと、よりにおいが取り除かれます。
※においによっては、完全に落ちない場合があります。完全に落ちない場合は、お買い上げの販売店までご相談ください。

❷内なべ・内ぶたを、台所用合成洗剤で洗った後、充分に水洗いする。
❸風通しの良い場所で本体、各部を乾燥させる。

12 うまく炊けない？と思ったら

炊きあがったごはん、炊飯中、保温中、再加熱したごはんがおかしいときは、次の点をお調べください。

こんなとき ＼ お調べいただくこと		お米の量や具の量、水加減を間違えた	アルカリイオン水（pH9以上）を使って炊飯した	ミネラルウォーターなど硬度の高い水を使って炊飯した	メニュー選択を間違えた	予約炊飯した	炊飯ジャーを使用後、保温を取り消さずに（Start）キーを押した	内なべの裏・センターセンサーにこげついたごはんつぶや水滴などがついている	内なべが変形している	器具用プラグがはずれたり、長時間の停電があった	よくほぐさなかった
炊きあがったごはんが	かたすぎる	●		●	●			●	●	●	●
	やわらかすぎる	●	●		●	●		●	●	●	●
	生煮えになる	●			●		●	●	●	●	
	しんがある	●			●		●	●	●	●	
	おこげができる	●			●	●		●	●	●	
炊飯中に	蒸気がもれる	●						●	●		
	吹きこぼれる	●			●			●			
	炊飯時間が長い	●			●			●	●	●	
参照ページ		79・80・104	—	—	82・85・87	—	81・84	80・94・95	—	105	84

こんなとき ＼ お調べいただくこと		パッキン類や内なべの縁にごはんつぶなどがついている	充分洗米しなかった（無洗米は除く）	お湯（35℃以上）で洗米や水加減をした	洗米後、長時間水に浸した	洗米後、ざる上げ放置した	ふたが確実に閉まっていない	具を混ぜ込んで炊いた	割れ米が多く混ざっている	炊きあがった後、続けてすぐに炊飯した	お手入れが不充分
炊きあがったごはんが	かたすぎる			●			●	●			●
	やわらかすぎる			●	●	●	●	●	●	●	
	生煮えになる			●				●		●	
	しんがある			●				●		●	●
	おこげができる		●	●	●				●		●
	ぬか臭い		●								
炊飯中に	蒸気がもれる	●					●				●
	吹きこぼれる	●	●					●			●
	炊飯時間が長い	●									
参照ページ		80・94・95	79・80	80	—	—	80・94・95	79	—	—	94・95

日本語

12 うまく炊けない？と思ったら

こんなとき ▶	理　由
うすい膜ができる	オブラート状のうすい膜は、でんぷんが溶けて乾燥したもので害はありません。
ごはんが内なべにこびりつく	やわらかいごはんや、ねばりけがあるごはんは、つきやすいことがあります。

お調べいただくこと ＼ こんなとき		お米の量や水加減を間違えた	内なべの裏・センターセンサーにこげついたごはんつぶなどがついている	器具用プラグがはずれたり、長時間の停電があった	よくほぐさなかった	パッキン類や内なべの縁にごはんつぶなどがついている	充分洗米しなかった（無洗米は除く）	再加熱を3回以上行った	12時間以上の炊きあがり予約タイマーセットをした	保温を24時間以上続けている
保温中のごはんが	におう		●	●		●	●		●	●
	変色する		●		●	●		●		●
	パサつく	●	●		●	●		●		●
	ベタつく	●	●	●	●	●			●	
再加熱したごはんがパサつく		●	●					●		
参照ページ		79・80・104	80・94・95	105	84	80・94・95	79・80	90	87・88	89

お調べいただくこと ＼ こんなとき		白米・無洗米以外を保温した	最小炊飯量以下で保温または再加熱した	少量のごはんをドーナッツ状に保温した	冷やごはんのつぎ足しをした	しゃもじを入れたままで保温した	お手入れが不充分	炊きあがり直後の熱いごはんで再加熱した	調理した後、においを取り除かなかった
保温中のごはんが	におう	●	●		●	●	●		●
	変色する	●	●	●	●	●			
	パサつく	●	●	●	●	●			
再加熱したごはんがパサつく			●					●	
参照ページ		89	89～91	89	89	89	94・95	90・91	95

13 調理がうまく作れない？と思ったら

調理したものがおかしいときは、次の点をお調べください。

お調べいただくこと / こんなとき	材料の種類・分量を間違えた	材料を最大量の目安より多く入れた	材料を最小量の目安より少なく入れた	調理時間が短かった	調理時間が長かった	パッキン類や内なべの縁にごはんつぶなどがついている	ふたが確実に閉まっていない	器具用プラグがはずれたり、長時間の停電があった
煮えない	●	●		●		●	●	●
ふきこぼれる	●	●	●					
煮詰まる	●				●			
参照ページ	92・103			92·93		80·94·95		105

14 故障かな？と思ったら

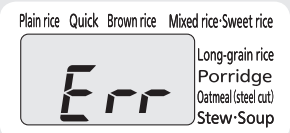
修理を依頼される前に、ご確認ください。

こんなときは	ここを確認して	こう処置してください	参照ページ
ごはんが炊きあがらない・調理できない	差込プラグがコンセントに、器具用プラグが本体に、それぞれ差し込まれていますか。	差込プラグをコンセントに、器具用プラグを本体に差し込む。	81・85・92
セットした時刻に炊きあがっていない	現在の時刻が正しくセットされていますか。	時刻を正しくセットする。	104
	P.96の「炊飯時間が長い」の項目を確認して、処置する。		
炊きあがり予約タイマーのセットができない	現在の時刻が正しくセットされていますか。	時刻を正しくセットする。	104
	表示時間が「0：00」で点滅していませんか。	現在時刻をセットする。	104
	「Quick」「Mixed rice・Sweet rice」「Stew・Soup」を選択していませんか。	「Quick」「Mixed rice・Sweet rice」「Stew・Soup」はタイマーセットできません。	87・88
	タイマーセットができない時間を選択していませんか。	タイマーセットの可能な時間でタイマー炊飯する。	
表示部がくもる	パッキン類や内なべの縁に、こげついたごはんつぶ・米つぶなどがついていませんか。	きれいに取り除く。	80・94・95
	内なべの外側がぬれていませんか。	乾いた布でふき取る。	
再加熱できない	Start キーを押したら「ピピピ」と警告音がする。	ごはんが冷めています。約55℃以下のごはんは再加熱できません。	90・91
	保温ランプが消えていませんか。	Keep Warm キーを押し、保温ランプの点灯を確認してから、再度 Start キーを押す。	
炊飯中☆・保温中・再加熱中に音がする	「ブーン」という音。	ファンが作動している音です。故障ではありません。	78
	「ジーッ」や「チリリリ…」という音。	IHが作動している音です。故障ではありません。	
	上記の音とはまったく異なった音がする。	お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	–
Start キーを押したとき、または Keep Warm キーを押したときに「ピピピ…」と音がする	内なべがセットされていますか。	内なべをセットする。	81
炊きあがり予約タイマーのセットをしているときに、「ピピピ」と音がする	Timer キーを押してから、約30秒間何もしないと音でお知らせします。	続けてタイマーセットを行う。	87・88
本体内に、水や米が入ってしまった	故障の原因になりますので、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。		–
時刻合わせの際、Hour または Min キーを押しても時刻セットモードにならない	炊飯中☆・保温中・タイマー予約中・再加熱中は、時刻合わせできません。		104

☆炊飯中は、調理中も含みます。

こんなときは	ここを確認して	こう処置してください	参照ページ
保温ランプが点滅する	「Oatmeal」のメニューを選択した場合は、できあがったら保温ランプが点滅します。		86
保温中に Hour キーを押すと「24」が点滅する	24時間以上、保温を続けていませんか。	保温時間が24時間を超えると、「24」が点滅してお知らせします。	89
保温中に「6」が点滅する	「Stew・Soup」メニューで調理したものを6時間以上保温していませんか	保温時間が6時間を超えると、「6」が点滅してお知らせします。	93
差込プラグ（器具用プラグ）を抜くと、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶が消える	差込プラグ（器具用プラグ）を差し込んだときに、表示部に「0：00」が点滅していませんか。	リチウム電池が切れています。お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	78
ふたが閉まらない、または炊飯中☆にふたが開く	上枠・内ぶたパッキン・フックボタン付近にごはんつぶ・米つぶなどが付着していませんか。	きれいに取り除く。	80・94・95
キーを押しても反応しない	差込プラグがコンセントに、器具用プラグが本体に、それぞれ差し込まれていますか。	差込プラグをコンセントに、器具用プラグを本体に確実に差し込む。	73・81・85・92
	保温ランプが点灯していませんか。	Cancel キーを押し、保温を取り消してから操作する。	81
差込プラグから火花が飛ぶ	差込プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがありますが、IH方式固有のもので故障ではありません。		—
樹脂などのにおいがする	使いはじめのうちは、樹脂などのにおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。		—
プラスチック部分に線状や波状の箇所がある	樹脂成形時に発生する跡で、使用上の品質に支障はありません。		—

こんな表示が出たときは

表　示	こう処置してください	参照ページ
「Err」が表示され、「ピーーー」と音が鳴り続いたり、「ピピピピピピ…」という音がする  	**本体をカーペットなどの上や、室温の高い場所に置いている**と、吸・排気孔がふさがれ、温度が上昇し、キーを押しても反応しない場合があります。そのような場合は、以下の手順で処置してください。 ①差込プラグを抜く。 ②吸・排気孔がふさがれない室温の低い場所へ移動する。 ③再度、差込プラグをコンセントに差し込み、キー操作を行う。 ※それでも反応しない場合は本体の異常です。差込プラグを抜いた後、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	75

樹脂部品について

※熱や蒸気にふれる樹脂部品は、ご使用にともない傷んでくる場合があります。お買い上げの販売店までお問い合せください。

☆炊飯中は、調理中も含みます。

●このメニューガイドで使用している計量カップは、0.18L（付属の計量カップ）です。
●大さじは、15mLです。　●小さじは、5mLです。
※ 無洗米を炊く場合は、お米を洗う必要はありません。

ふっくら炊きあがったごはんに季節の彩りを。

Plain rice メニュー

五目ちらしずし

■材料（4人分）
- すしめし
  （短粒白米…3カップ、昆布…3cm角のもの1枚、酒…大さじ1 1/2）
- 合わせ酢
  （酢…大さじ4 1/2、砂糖…大さじ4 1/2、塩…小さじ2）
- 具〈混ぜ込み用〉
  （ごぼう…1/2本、人参…30g、ちりめんじゃこ…20g、具の煮汁［だし汁…1カップ、醤油…大さじ1、砂糖…大さじ1 1/2］、焼き穴子…1尾）
- 具〈飾り用〉
  車エビ…小8尾、干し椎茸…小4枚
  干し椎茸の煮汁（椎茸のもどし汁…1カップ、だし汁…1/2カップ、醤油…大さじ1、砂糖…大さじ1　1/2）
  れんこん…細いもの40g
  れんこんの甘酢（酢…1/4カップ、砂糖…大さじ1 1/2、塩…大さじ1/2）
  錦糸卵（卵…2個、砂糖…小さじ1/3、塩…少々）
- その他
  菜の花、茹でたけのこ、生姜の甘酢漬けなど、木の芽……8枚

具は下煮した後、煮汁の中で冷まします。

具は十分に汁気を切り、切るように混ぜ合わせます。

■つくり方
1. 米を内なべで洗米し、酒を加え、「Plain rice」の目盛3まで水を加えてよくかき混ぜ、昆布をのせて「Plain rice」で炊きあげます。
2. ボールで酢、砂糖、塩を混ぜ、合わせ酢を作ります。
3. 炊きたてのごはんを半切りに移して②の合わせ酢をかけ、しゃもじで切るようにして混ぜ合わせながら、うちわなどで風を当て冷まします。
4. ごぼうは笹がき、人参は4cmの細切りにし、煮汁で煮たあとちりめんじゃこを加えてひと煮立ちさせ、冷まして水気を切っておきます。
5. 焼き穴子は半分に切ったあと5mmほどに刻み、干し椎茸は戻して煮汁で煮ます。
6. 海老は背わたを取り、塩茹でにして殻をむきます。
7. 調味した卵を薄焼きにし、細切りにして錦糸卵を作ります。その他たけのこは薄味に煮るなど、飾り用の具を下ごしらえしておきます。
8. れんこんは皮をむいて熱湯で茹で、甘酢に漬けておきます。
9. すしめしに④⑤を混ぜ、器に盛りつけてから⑥⑦⑧の具と木の芽、生姜の甘酢漬けを飾ります。

ご注意
- 昆布は、かたくしぼったぬらした布でふいておきます。
- 半切りは、酢水でかるくぬらしておきます。
- 内なべでごはんに酢を合わせないでください。

具とごはんの絶妙のバランス。

Mixed rice・Sweet rice メニュー

かやくごはん

■材料（4人分）
- 短粒白米……3カップ　●昆布……3cm角1枚
- 味付け調味料（醤油…大さじ2、酒…大さじ1、塩…小さじ1/2）
- 鶏もも肉…60g　●油揚げ…1／2枚　●人参…40g
- ごぼう…35g　●コンニャク…1/8丁
- 干し椎茸…2枚　●さやえんどう…8枚
- 酒・醤油・塩・酢……各適量　●揉み海苔……少々

■つくり方
1. 鶏肉は1cm角に切り、酒、醤油各少々をまぶしておきます。
2. 油揚げは油抜きをして縦半分に切り、細切りにしておきます。
3. 人参は皮をむき、3cmの長さの太めの細切りにします。
4. ごぼうは包丁の背で皮をこそげ取り、ささがきにして酢水にさらします。
5. コンニャクは水から4～5分茹で、水で洗って人参と同様に切ります。
6. 干し椎茸は水に浸けて柔らかく戻し、石づきを取り除いてから細切りにします。
7. さやえんどうは筋を引き、塩茹でにしたあと、冷水に取り、色止めして細切りにします。

❽ 米を内なべで洗米してから、味付け調味料を加えて「Mixed rice」の目盛3まで水を加え、よく混ぜ合わせてからさやえんどう以外の具と昆布をのせ、「Mixed rice・Sweet rice」で炊きあげます。
❾ ⑧が炊きあがったら、昆布を取り出し、さやえんどうを加えて全体をよくかき混ぜ、器に盛りつけてから揉み海苔を散らします。

ご注意	●水の量は、具の種類によって多少加減してください。 ●最初から加える場合の具の量は米の重さの約45%以下にしてください。多いとうまく炊けない場合があります。（1カップに対して具は約70g以下）

Mixed rice・Sweet rice メニュー

台湾風おこわ

■材料（4～6人分）
- もち米……3カップ
- 豚挽肉……50g
- 豚皮……50g（みじん切り）
- 干しえび（小）……大さじ3
（使用前に水に浸けて戻し、水気を切る）
- するめ……25g
（柔らかくなるまで水に浸け、水気を切ったのち千切り）
- フライドオニオン/シャロット　50g（カリカリに揚げたもの）
- 干し椎茸……3枚
（柔らかくなるまで水に浸け、水気を切ったのち千切り）
- サラダ油……大さじ2
- 胡麻油……大さじ1
- 日本酒……大さじ2
- 醤油……大さじ4
- 砂糖……小さじ1/2
- 白胡椒（粉末）……少々
- 生コリアンダーのみじん切り（付け合せ）……適量

■つくり方
大き目のフライパンにサラダ油大さじ2を熱し、豚皮、干しえび、するめ、椎茸を炒め、さらにフライドオニオン、豚挽肉を加えて炒めます。よく炒めたら、胡麻油、日本酒、砂糖、白胡椒、醤油（大さじ1）を加えます。もち米を内なべで洗米し、醤油（大さじ3）を加え、「Sweet rice」の目盛3まで水を加えてよく混ぜ合わせます。炒めた具の半分量をもち米の上に平らにのせ（かき混ぜないこと）、「Mixed rice・Sweet rice」で炊きあげます。炊きあがったら炒めた具の残りを加えて、全体をよく混ぜ合わせ、付け合せにコリアンダーを添え、熱いうちにいただきます。

Mixed rice・Sweet rice メニュー

もち米とマンゴのココナツミルクがけアイスクリーム添え

■材料（3～6人分）*1.8Lタイプの場合材料は2倍
- もち米……1カップ
（炊く前に3時間水に浸ける）
- ココナツミルク……295mL
- 砂糖……大さじ4
- マンゴ……1個
（完熟冷凍マンゴをさいの目切りにしたもの）
- ココナツアイスクリーム（出来上がりに添える）…適量

■つくり方
もち米を内なべで洗米し、水気を切って、「Mixed rice」の目盛1まで水を加えます。内なべを本体に戻し、「Mixed rice・Sweet rice」で炊きあげます。別のなべにココナツミルクと砂糖を入れて温め、炊きあがったもち米も加えてよく混ぜ合わせます。ココナツアイスクリーム（またはシャーベット）を添え、さいの目切りにした完熟冷凍マンゴをのせて、熱いうちにいただきます。

Porridge メニュー

牛肉とじゃがいも入り粥

■材料（2～3人分）
- 短粒白米……1カップ
- チキンブロス（鶏がらスープ）……1000mL
- 牛挽肉……30g
- じゃがいも（小）または赤じゃがいも……30g（さいの目切り）
- にんにく……1個（みじん切り）
- 長ネギ……1本（みじん切り）
- 塩、こしょう……少々
- 水（ブロスの量が足りない場合）……適量

■つくり方
米を内なべで洗米し、「Porridge・hard」の目盛1までチキンブロスを加えます。ブロスが足りない場合には水を追加してください。さいの目に切ったじゃがいも、にんにくをのせます。米を炊く前に材料をかき混ぜないようにしてください。「Porridge」を選択し、調理時間を60分に合わせて炊きあげます。炊きあがったら挽肉を加え、全体をよく混ぜ合わせ、10分追加加熱します（P.84参照）。塩、こしょうで味を調え、付け合せにネギを添えていただきます。

カルシウムたっぷりの健康食。

Brown rice メニュー

いりこ入り玄米ごはん

■材料（4人分）
- 玄米……3カップ
- いりこ……30g
- 塩ふき昆布……10g
- 酒……大さじ2
- 醤油……小さじ2

■つくり方

❶ 玄米を内なべで洗米し、調味料を加え、「Brown rice」の目盛3まで水を加えてよく混ぜ合わせます。
❷ ①に頭と腹を取ったいりこをのせ、「Brown rice」で炊きあげます。
❸ 炊きあがったら塩ふき昆布を加え、全体をふんわりと混ぜ合わせます。

ご注意	●玄米は約1～2時間浸水させると、よりやわらかく炊きあがります。 ●醤油・みりんなど、調味料が多すぎると、うまく炊けない場合があります。

Stew・Soup メニュー

素材を生かした本格的なお料理が、手軽に作れます。

ご注意	● 調味料が内なべの底にたまらないように、よくかきまぜてから調理してください。 ● 煮汁で煮込む場合は、冷ましてから調理を始めてください。 ● かたくり粉でとろみをつける場合は、調理の最後に入れてください。 ● ちくわや、かまぼこなどの練り物は加熱するとふくれます。入れる量を加減してください。 ● 調理が終わった後はにおいを取り除いてください。（P.95の「においの取り除きかた」参照） ● 調理が足りない場合に追加で調理する前には、Cancel キーを押さないでください。保温ランプの点灯が消え、引き続き調理できなくなります。（押してしまった場合は、内なべを本体から取り出してぬらした布の上に置き、本体のふたを開けたまま10分ほど放置し、本体と内なべを冷まします。その後、再度内なべを本体にセットし、調理してください。）

ワンポイント　煮込み料理は、加熱後、保温の状態でしばらく置いておくと味がよくしみてやわらかくなります。

おでん

■材料（4人分）

		1.0L タイプ（3 人分）	1.8L タイプ（4 人分）
大根		150g	200g
じゃがいも		小３個	小４個
小芋		３個	４個
厚揚げ		１½枚	２枚
ちくわ		１½本	２本
ひろうす		小３個	小４個
こんにゃく		１／２枚	１／２枚
ゆでだこ		３本	４本
ゆで卵		３個	４個
煮汁	だし汁	３カップ	４カップ
	みりん	大さじ２⅓	大さじ３
	醤油	大さじ２⅓	大さじ３

■つくり方

❶ 大根は2.5cmの厚みで輪切りにし、皮を厚めにむいて米のとぎ汁でゆで、水にさらします。小芋も同様に固ゆでにします。じゃがいもは皮をむいて水にさらします。
❷ ゆでだこは足を1本ずつ切り離し、厚揚げ、ひろうすは熱湯をかけて油抜きします。こんにゃくは三角形に切り、さっとゆでます。
❸ ゆで卵は殻をむき、ちくわは斜めに2等分します。
❹ 内なべに材料と煮汁を入れ、「Stew・Soup」で120分加熱します。

Stew・Soup メニュー

ビーフシチュー

■材料（4～5人分）

- ショートリブ……341g
  （サイコロ状にカット）
- 甘たまねぎ……中1個
  （大きなさいの目切り）
- にんじん……中2本
  （大きなさいの目切り）
- 赤じゃがいも……3個
  （大きなさいの目切り）
- 蒜蓉豆鼓醤（にんにく入り豆鼓みそ）……大さじ4
- ウスターソース……大さじ1
- 水……88mL

■つくり方

内なべにショートリブ、甘たまねぎ、にんじん、じゃがいもを入れ、ソース類と水を加えよく混ぜ合わせます。「Stew・Soup」で180分加熱します。

現在時刻の合わせかた

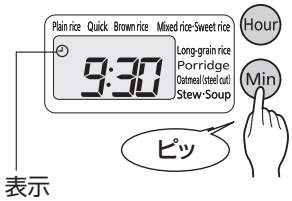
時刻は24時間で表示されます。
※炊飯（調理）中・保温中・タイマー予約中・再加熱中は、時刻合わせできません。

例：「9：30」を「9：35」に合わせる場合

1 器具用プラグを本体に差し込んでから、差込プラグをコンセントに差し込む

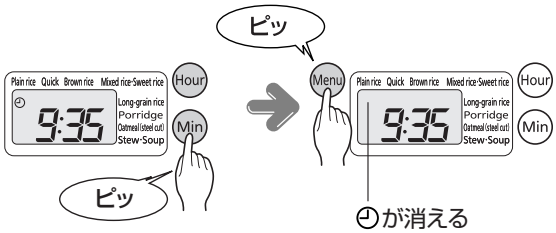
2 時刻セットモードにする

Hour または Min キーを押すと、◷が表示されます。



3 時刻を合わせる

●「時」は Hour キー、「分」は Min キーを押して合わせます。
●押し続けると早送りになります。
●時刻を合わせ終わってから、Menu キーを押し、時刻合わせ完了です。



※時刻合わせを途中でやめたいときは Cancel キーを押す。

仕様

サイズ			1.0L（5.5合）タイプ	1.8L（1升）タイプ
電　源			定格電圧	
定格電力（W）			1210	1400
炊飯容量（L）	Plain rice（白米）		0.18～1.0（1～5.5合）	0.36～1.8（2合～1升）
	Quick（早炊き）		0.18～1.0（1～5.5合）	0.36～1.8（2合～1升）
	Brown rice（玄米）		0.18～0.63（1～3.5合）	0.36～1.08（2～6合）
	Mixed rice（炊込み）		0.18～0.72（1～4合）	0.36～1.26（2～7合）
	Sweet rice（おこわ）		0.18～0.54（1～3合）	0.36～1.08（2～6合）
	Long-grain rice（長粒米）		0.18～0.72（1～4合）	0.36～1.26（2～7合）
	Porridge（全がゆ）		0.09～0.18（0.5～1合）	0.09～0.36（0.5～2合）
	Soft Porridge（五分がゆ）		0.09（0.5合）	0.09～0.27（0.5～1.5合）
	Oatmeal		0.18～0.45（1～2 1/2カップ）	0.18～0.54（1～3カップ）
外形寸法（cm）		幅	26.0	28.7
		奥　行	35.5	38.3
		高　さ	19.8	23.4
本体質量（約kg）			JKW-A10S：3.7 JKW-A10W：3.7	JKW-A18S：4.5 JKW-A18W：4.4

● 時計は、室温・使いかたによって多少の誤差が生じる場合があります。
● 白米1 カップ=約1合（約150g）です。

停電があったとき

万一停電があっても再び通電されると機能は正常に働きます。

こんなとき停電になったら	再び通電されると
タイマーセット中	そのままタイマーが作動します。（停電している時間が長く、セット時刻を過ぎている場合は、すぐ炊き始めます。）
炊飯☆（再加熱）中	炊飯（再加熱）を続けます。
保温中	保温を続けます。

消耗品・別売品のお買い求めについて

パッキン類は消耗品です。使いかたによって差がありますが、ご使用にともなって傷んできます。汚れやにおい・破損がひどくなったときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

 ☆炊飯中は、調理中も含みます。