

Declaration of Conformity

Model Number: JKH-G10U,JKH-G18U

Trade Name: TIGER

Responsible party: Japan Tiger Corporation of U.S.A

Address: 2730 Monterey Street Suite 105 Torrance, CA 90503

Telephone number: (310) 787-1985

The device complies with part 18 of the FCC Rules

This ISM device complies with Canadian ICES-001.

Cet appareil ISM est conforme la norme NMB-001 du Canada.

PARTS & SERVICE SUPPORT

For United States

Japan Tiger Corporation of U.S.A.

2730 Monterey Street, Suite 105

Torrance, CA 90503

Toll Free Number : 1-866-55-TIGER (84437)

Phone Number: (310) 787-1985

Monday-Friday 9AM-6PM PST

EMAIL: info@japantigercorp.com

For All Other Countries

Please contact nearest Tiger Customer Service in your area,
or the dealer where original purchase was made.



JKH-G10U
JKH-G18U
JKH-G10S
JKH-G18S
JKH-G10W
JKH-G18W



©2003 TIGER CORPORATION

JKH-G



炊飯器

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 炊飯電子鍋

使用説明書

使用前請務必仔細閱讀本使用說明書的全部內容。
閱讀後請務必保管在使用者容易看見的地方。

가정용

IH 전기밥솥

취급 설명서

사용하기 전에 본 취급 설명서를 끝까지 읽어 주십시오.
읽으신 후에는, 사용하실 분이 언제나 볼 수 있는 곳에 반드시 보관해 주십시오.

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。



TIGER CORPORATION

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

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.

GARANTIES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, vous devez suivre les précautions de sécurité de base à tout moment y compris les points suivants :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser des poignées ou des boutons.
3. Pour se protéger de toute électrocution, ne pas tremper le cordon ou les prises dans l'eau ou tout autre liquide.
4. L'utilisation de l'appareil par des enfants ou à proximité d'eux doit être sous stricte supervision.
5. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'ajouter ou d'enlever des pièces.
6. Ne pas utiliser d'appareil avec un cordon ou une prise endommagés ou après un mauvais fonctionnement ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Porter l'appareil au service après-vente autorisé le plus proche pour vérification, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires supplémentaires non recommandés par le fabricant de l'appareil risque de provoquer des blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer le cuiseur à riz sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
11. Faire très attention en déplaçant un appareil contenant de l'huile ou tout autre liquide chauds.
12. Toujours brancher en premier la prise au cuiseur à riz, puis la fiche du cordon à la prise murale. Pour débrancher, mettre tous les boutons sur "off", puis retirer la fiche de la prise murale.
13. Ne pas utiliser le cuiseur à riz pour tout autre fonction que celle à laquelle elle est destinée.

SAUVEGARDER CES INSTRUCTIONS

Toute réparation doit être effectuée par un réparateur autorisé.

Ce cuiseur à riz est destinée à l'utilisation ménagère.

Le cordon d'alimentation court fourni est destiné à réduire tout risque de se prendre les pieds et de chute avec un cordon plus long. Un cordon plus long détachable ou une rallonge sont disponibles et peuvent être utilisés avec une grande précaution. Dans le cas d'utilisation de ce genre de cordon : (1) La puissance nominale électrique marquée sur le cordon d'extension doit être au moins égale à celle de l'appareil; (2) si l'appareil est avec mise à la terre, la rallonge doit être munie d'une prise de terre à 3 fils; et (3) le cordon doit être rangé pour ne pas pendre au dessus de la table et pouvoir être tiré par des enfants ou accroché accidentellement.

Les instructions suivantes sont applicables à 120V seulement :

Cet appareil possède une fiche polarisée (avec une broche plus large qu'une autre). Pour réduire tout risque d'électrocution, cette fiche se branche dans une prise polarisée d'une seule manière. Si la fiche ne rentre pas entièrement dans la prise, la tourner. Si elle ne branche toujours pas, contacter un électricien qualifié. Ne pas forcer cette fonction de sécurité.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes handicapées sans supervision.

Faire attention que les enfants ne jouent pas avec le cuiseur à riz.

English**Contents**


1 SAFETY INSTRUCTIONS	5
2 NAMES AND FUNCTIONS OF COMPONENT PARTS	8
Cooking Tips	9
3 BEFORE COOKING RICE	10
4 HOW TO COOK RICE	11
5 SETTING THE TIMER	13
6 SETTING THE SOAK TIMER	15
7 WHEN RICE IS COOKED	17
8 KEEPING THE RICE WARM	18
9 REHEATING	19
10 IF RICE DOES NOT COOK PROPERLY	20
11 CLEANING AND MAINTENANCE	21
12 TROUBLESHOOTING	24
If these indications appear	25
Menu Guide	26
Setting current time	28
Specifications	29
In case of power failure	29
Wear and tear	29


1 SAFETY INSTRUCTIONS

Read all warnings and instructions before using the rice cooker.


- Observe the following safety instructions in order to prevent injury.
- Do not remove the caution label from the product.
- Keep this manual for further reference.


This manual uses the following two symbols to indicate the degree of damage and/or harm caused by misuse of the rice cooker


 **WARNING**
Indicates the risk of death or serious injury if the instructions are ignored or if the product is used improperly.


 **CAUTION**
Indicates the risk of slight injury or physical damage if the instructions are ignored or if the product is used improperly.

Symbols

 This symbol indicates a prohibition.


 (Never disassemble)


 This symbol indicates a mandatory action or instruction.

 (Unplugging)


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, and 15A or higher with 120V.**
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.

 **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 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.


 **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.

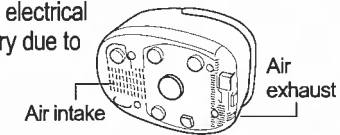
 **This appliance is not intended for use by persons (including children) with physical difficulties or lack of experience and knowledge-unless they have been given supervision or instruction concerning to the use of the appliance by a person responsible for his/her safety.**
Noncompliance to this instruction may result in burns, electric shock or injury.


WARNING

 **Do not immerse the rice cooker in water or splash it with water.**
Immersing or splashing may result in short-circuiting or electrical shock.

 **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, steam vent, or gaps between parts.**
Inserting such objects may result in electrical shock or injury due to malfunction.



 **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.


 **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.


CAUTION


 **Do not use the rice cooker on an unstable surface or on a carpet easily affected by heat.**
Doing so may result in a 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 11.81 inch/ 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 touch hot parts while or immediately after cooking rice.**
Touching hot parts may result in burns.

 **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.

 **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. (S type W type)**
Do not move the rice cooker while it is switched on.
Caution: It may cause electric shock or fire.

1 SAFETY INSTRUCTIONS

CAUTION



Persons with pacemakers should consult with a physician about any adverse effects 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 touch the hook button when carrying the rice cooker.

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



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.

NOTICE

Handle with care.

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

Be careful of the escaping steam when opening the lid.

Exposure to steam may result in burns.

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

Doing so may result in fire.

Do not move the rice cooker while cooking rice.

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

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.

Do not use this rice cooker where the air intake or steam vent 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.

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.

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.

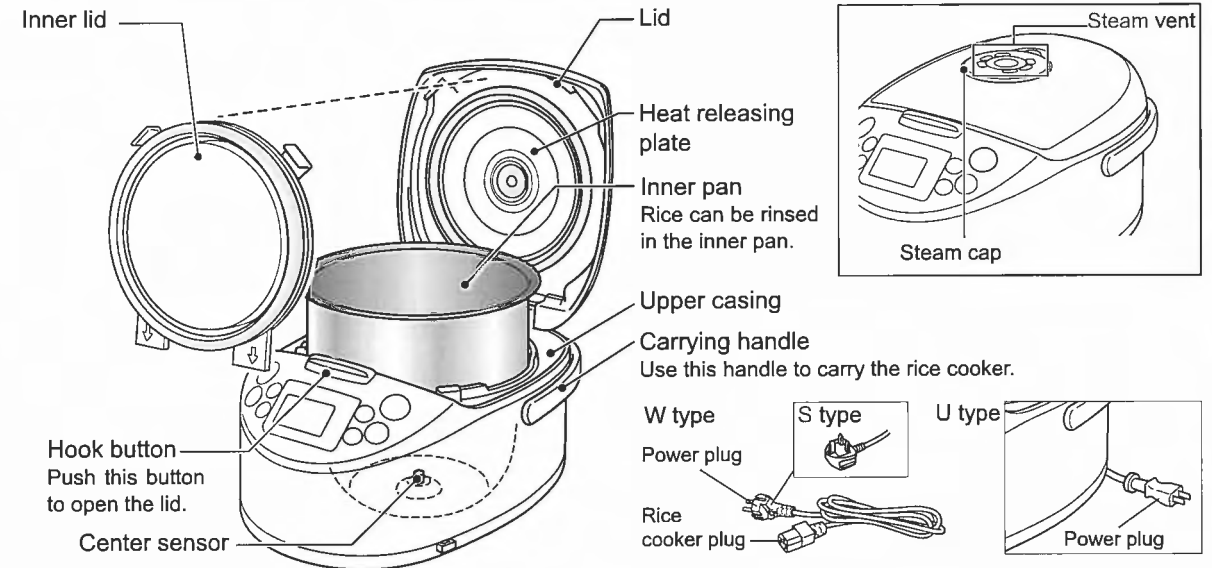
The hole on the cooker is designed to maintain its functions and performance. In very rare cases, dust or insects may enter the hole. If there is a problem with the appearance or function, contact the store where the rice cooker was purchased.

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

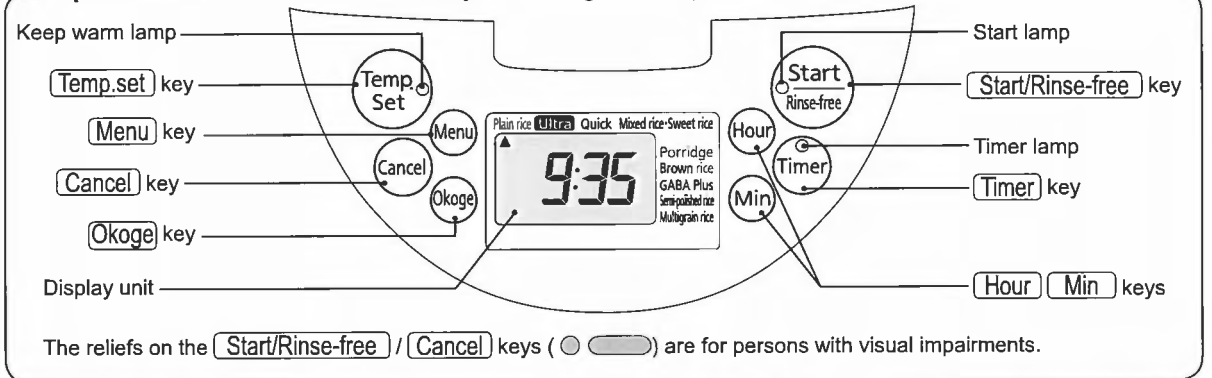
Strictly observe the following instructions to avoid blistering or removing the fluorocarbon resin from the surface of the inner pan.

- Do not put the inner pan over a gas fire or an electromagnetic cooker. Do not heat it in a microwave oven.
- Use the heat-retention function only for polished rice and rinse-free rice.
- 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.

2 NAMES AND FUNCTIONS OF COMPONENT PARTS

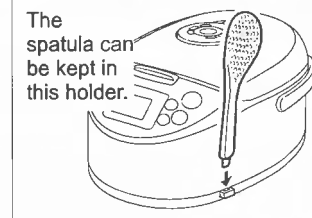


Operation Panel *Press buttons firmly. Sound signals are provided for each press.



Accessories

Spatula



Ladle



Measuring cup (About 6 oz)



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 28.)

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.

NOTE 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.



For preparation, refer to page 10.
For cooking procedures, refer to pages 11-18.

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 6 oz.)

* Use the supplied cup for Rinse-free rice as well. A special cup is not needed for this type of rice as the cooker will accommodate rinse-free rice.



Quickly rinse the rice

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



What is "GABA PLUS"?

"GABA" stands for Gamma-Amino Butyric Acid which is an amino acid. GABA contains special nutrients that are released by cooking which helps to promote good health. GABA is good for improving blood circulation of brain and mental control.

"GABA Plus" function controls perfect temperature for germinating process. That increases 40 % more GABA content than regular brown rice. GABA brown rice is cooked savory as plain rice.

To cook Germinated brown rice, Haiga/rice with embryo buds, select the "Plain rice" program.

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.)

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

Menu	Guideline for water (see the scales inside the inner pan)
Plain rice / Ultra / Quick / rinse-free rice / Multigrain rice / Semi polished rice	Use the scale for "Plain rice-regular" and adjust according to personal preference. (Usually use the scale for "Plain rice-regular". But you may choose the scale for "Plain rice-soft" or "Plain rice-hard" depending on your preference.)
Mixed rice	Use the scale for "Plain rice-soft" 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.
Brown rice / GABA Plus	Use the scale for "Brown 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 rice and Nonglutinous rice)	Adjust to the middle of "Plain rice" and "Sweet rice" (Use more water for "Sweet rice").
Embryo buds / barley and rice / Germinated brown rice	Use the scale for "Plain rice-regular" and adjust according to personal preference.

* Do not adjust water amount more or less than 2 oz from original water level marks.

Adding vegetables and meat to your rice

Total ingredient amount should be less than 2.5 oz for each cup of rice. (e.g.: if you are cooking 3 cups of rice, 7.5 oz 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
Mixed rice	4 cups	7 cups
Sweet rice	3 cups	6 cups
Porridge	1 cup	2 cups
Brown rice	3 cups	5 cups

Cooking Sweet rice

Rinse the rice and soak it in water for at least 30 minutes. Level off the surface of the rice and be sure it is fully covered by water. The cooked rice will be hard if the soaking time is short, while soft if the soaking time is long.

If cooking a mixture of brown rice and white rice together

- Select "Brown Rice" menu cooking option if the mixture has a majority of brown rice.
- Select "Plain Rice" menu cooking option if the majority of rice is white rice or of an equal amount with brown rice. Soak at least 1-2 hours before start cooking.

Cooking Multigrain rice

- Select "Multigrain Rice" menu cooking option.
- Do rinse the small grains separately and instead of mixing, sprinkle the rinsed grains on the top of white rice before proceeding to cook.
- Do not attempt to cook the rice-grain mixture if the mixture is more than 20% grain. The grain may not cook properly in mixtures above 20%.

3 BEFORE COOKING RICE



For tips on cooking, refer to page 9.

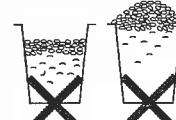
1 Measure rice and put it into the inner pan.

Use the measuring cup supplied with the rice cooker. (One level cup of rice is about 6 oz.)



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

<Correct measurement> <Wrong measurement>



NOTE

Follow the specified volume of rice (see the specifications on page 29) 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 9 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 p. 9)



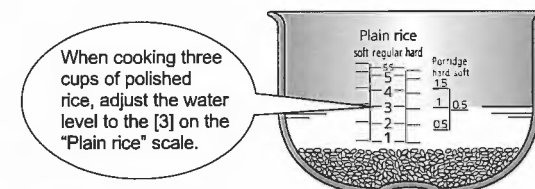
NOTE

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 9.)



When cooking three cups of polished rice, adjust the water level to the [3] on the "Plain rice" scale.

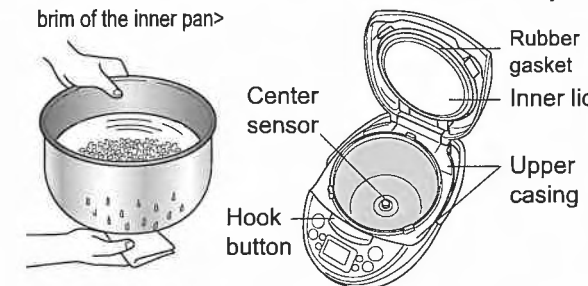
NOTE

Do not add hot broth (over 95°F/35°C)

4 Wipe off water drops, rice grains, etc. from the outer surface and brim of the inner pan.

<Outer surface and brim of the inner pan>

<Inner side of the rice cooker body>



NOTE

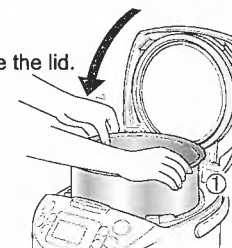
Remove any adhering rice or other material from the upper casing, and around the hook button. Adhering material can prevent the casing from closing and cause it to open while the rice is cooking.

5 Place the inner pan in the rice cooker.

①

Make sure the inner pan is level inside the rice cooker.

② Close the lid.



NOTE

Check that the inner gasket is not out of place. A displaced gasket is a primary reason for rice not cooking properly.

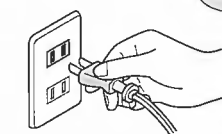


If the gasket is out of place, pull it gently until the gasket and ring detach, then reattach the parts as explained on p. 22.

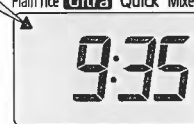
6 Plug the AC power cord to the AC outlet.

* For W type and S type, insert the rice cooker plug into the rice cooker receptacle, then insert the power plug to the AC outlet.

U type



Blinks Plain rice Ultra Quick Mixed rice-Sweet rice



Porridge Brown rice GABA Plus Semi-polished rice Multigrain rice

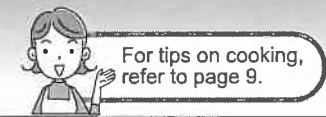
NOTE

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

Sound

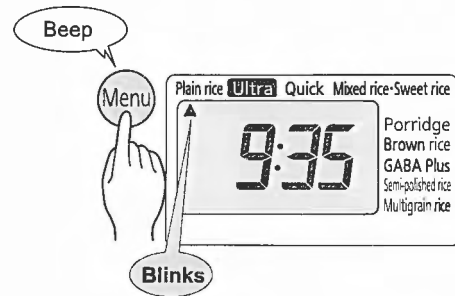
If the [Start/Rinse-free] key or [Temp.set] key is pressed without setting the inner pan, an alarm sounds.

4 HOW TO COOK RICE



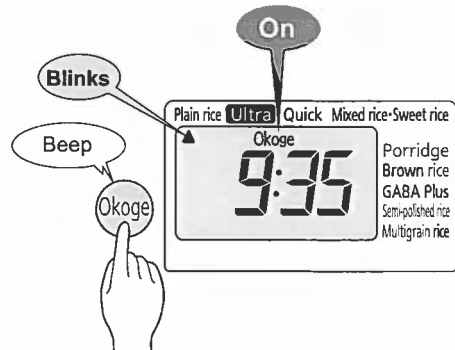
1 Press the **Menu** key to select a menu.

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



2 For crispy aromatic rice (Okoge), press the **Okoge** key.

This key can only be used with the "Plain rice", "Mixed rice-Sweet rice" menus.



*To cancel "Okoge", press the **Okoge** key again.

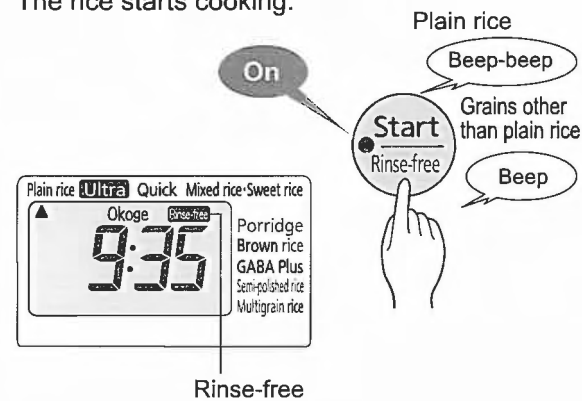
- We offer a savory, crispy aromatic scorched rice for "Okoge" cooking mode.
 - * Okoge result may vary depending on the type of grain.
- To enjoy the aroma of the "Okoge", serve the rice immediately after cooking.

- NOTE**
- The "Okoge" can be crusty and crunchy.
 - Do not select **Okoge** key for Sweet rice menu.

3 Press the **Start/Rinse-free** key once.

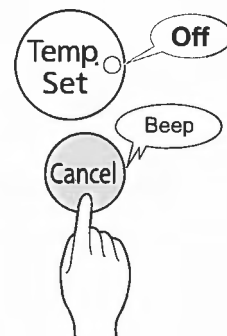
(Press the key twice to cook Rinse-free rice. This key cannot only be used with the "Brown rice", "GABA plus", "Semi-polished rice" menus.)

The rice starts cooking.



* To cancel "Rinse-free", press the **Start/Rinse-free** key once, then again within 20 sec.

- NOTE**
- "Quick" menu may result in harder finish than "Plain rice" and "Ultra".
 - Normally, rice cooker resume the last function. If keep warm lamp is on, press the **Cancel** key. Make sure Keep warm lamp is off before start to cook.



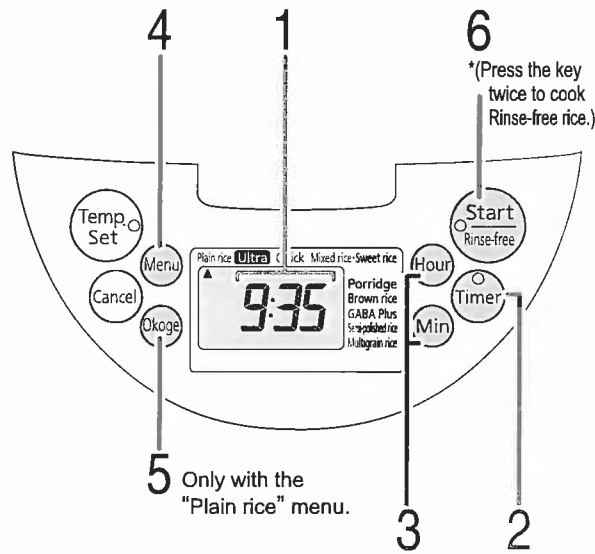
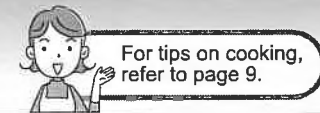
APPROXIMATE COOKING TIMES

Size \ Menu	Plain rice	Ultra	Quick	Mixed rice • Sweet rice	Porridge
5.5-cup Rice Cooker	43 - 53 minutes	65 - 75 minutes	19 - 39 minutes	39 - 55 minutes	58 - 64 minutes
10-cup Rice Cooker	45 - 55 minutes	67 - 77 minutes	20 - 40 minutes	43 - 60 minutes	59 - 65 minutes

Size \ Menu	Brown rice	GABA plus	Semi-polished rice	Multigrain rice
5.5-cup Rice Cooker	70 - 80 minutes	4 hour and 25 minutes - 4 hour and 35 minutes	54 - 64 minutes	53 - 63 minutes
10-cup Rice Cooker	67 - 73 minutes	4 hour and 33 minutes - 4 hour and 48 minutes	55 - 65 minutes	54 - 64 minutes

- * The above indicates the time from pressing the [Start] button to the end of steaming after cooking (at a voltage of S type: 230V / W type: 220V / U type: 120V, at a room water temperature of 73.4°F/23°C centigrade, and at standard water level)
- * When set for Rinse-free rice, cooking takes from 1 to 5 minutes longer than menu times.
- * "Plain Rice" with "Okoge" menu elongate the cooking time shown above (additional 1-5 min).
- * 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. There is a minimum cooking amount for the each menu (see the specifications on page 29).

5 SETTING THE TIMER



2 Press the **Timer** key to select either "Timer 1" or "Timer 2".

Each time the key is pressed, the selection changes in this order: "Timer 1" → "Timer 2" → "Soak".

*For the soak timer, see p. 15.



NOTE

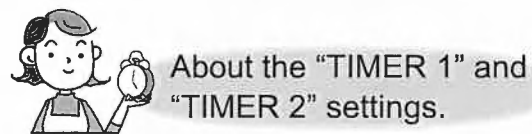
- Timer-controlled cooking does not apply to the following cases:
 - "Mixed rice • Sweet rice", "Quick".
 - When "0:00" is blinking on the display unit
 - If the inner pan has not been set in the rice cooker.
 - Each menu requires different prior time. If completion time is shorter than require prior time, timer can not be set. Refer to the list below.

Menu	Prior time
Plain rice	65 min
Plain rice (Okoge)	70 min
Ultra	90 min
Porridge	70 min
Brown rice	90 min
GABA plus	4 h 50 min
Semi-polished rice	75 min
Multigrain rice	75 min

- Press the **Timer** key. 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 of pressing the **Timer** key, a beeping sound is emitted to notify the user.
- If the **Timer** or **Start/Rinse-free** 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.



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.
- 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.

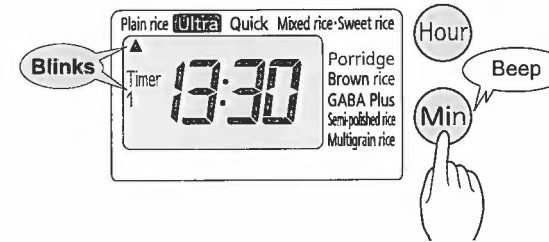
1 Check the current time.

*See page 28 for setting the current time.



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

Time is displayed in 24-hour format.

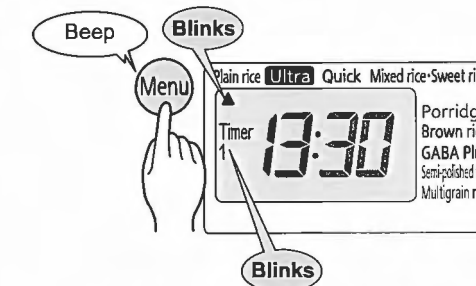


- Each press on the **Hour** key changes hourly, whereas each **Min** key changes in 10-minute intervals.
- Holding down the Hour or Min keys changes hours or minutes rapidly.

NOTE

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

4 Press the **Menu** key to select a menu.



5 For crispy aromatic rice (Okoge), press the **Okoge** key.

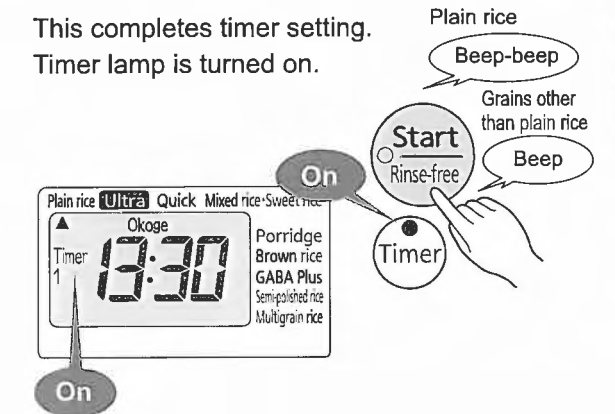
This key can only be used with the "Plain rice" menu.



6 Press the **Start/Rinse-free** key once.

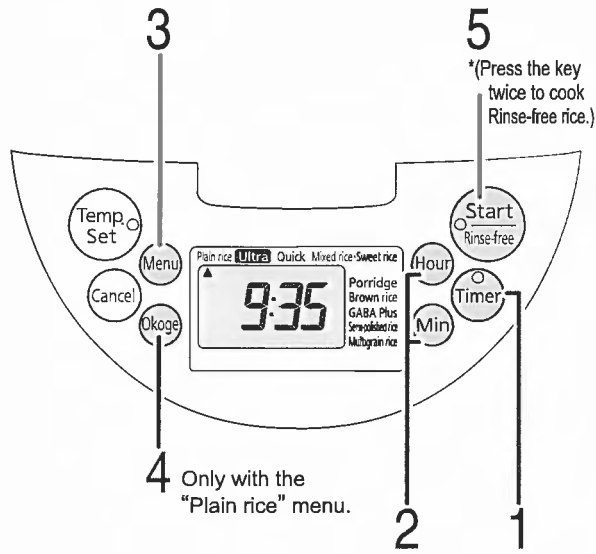
(Press the key twice to cook rinse-free rice.) This key can only be used with the "Plain rice", "Ultra", "Porridge", and "Multigrain rice" menus.

This completes timer setting. Timer lamp is turned on.



6 SETTING THE SOAK TIMER

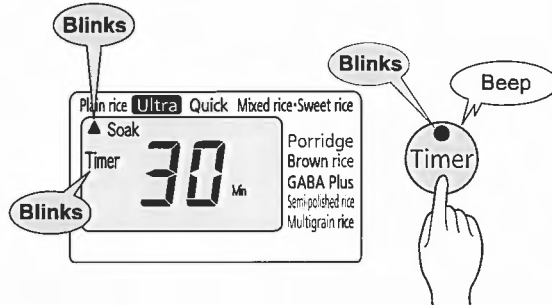
For tips on cooking, refer to page 9.



1 Press the **Timer** key to select "Soak".

Each time the key is pressed, the selection changes in this order: "Timer 1" → "Timer 2" → "Soak".

* For more on "Timer 1" and "Timer 2", see p. 13



NOTE

- The soak timer cannot be used in the following situations:
 - "Mixed rice • Sweet rice", "Quick"
 - When "0:00" is blinking on the display unit
 - If the inner pan has not been set in the rice cooker
- Press the **Timer** key. If the Keep warm lamp is lit, press the **Cancel** key first. The soak timer cannot be used when the Keep warm lamp is lit.

Sound

- If the rice cooker is not operated within about 30 seconds of pressing the **Timer** key, a beeping sound is emitted to notify the user.
- If the **Timer** or **Start/Rinse-free** 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.



About the soak timer

The soak timer sets how long the rice soaks in the water before cooking starts. This allows for natural absorption.

- After the inner pan has been set in the rice cooker, select "Soak" and set the soak time. Cooking starts when the set time elapses.
- Soak time can be set in 10-minute intervals from 10 to 60 min.

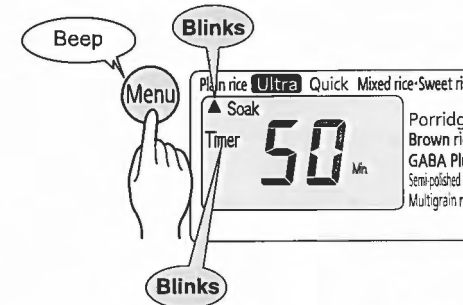
For example: If a soak time of 50 minutes is set, cooking starts when 50 minutes has elapsed.

2 Press the **Hour** and **Min** keys to set the amount of time to soak the rice in the water.



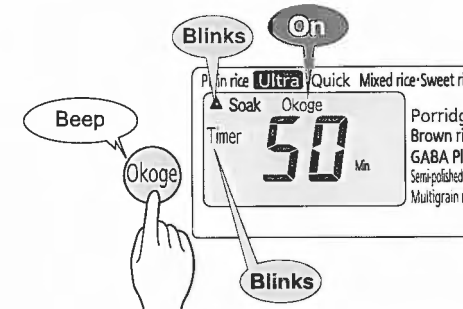
- Soak time can be set in 10-minute intervals from 10 to 60 min.
- Each time the **Hour** key is pressed, the soak time increases by 10 minutes. Each time the **Min** key is pressed, the soak time decreases by 10 minutes.

3 Press the **Menu** key to select a menu.



4 For crispy aromatic rice (Okoge), press the **Okoge** key.

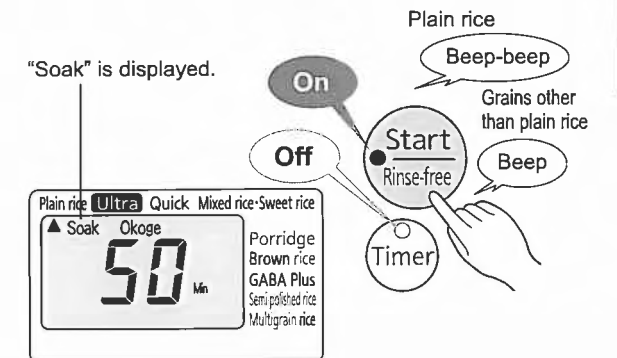
This key can only be used with the "Plain rice" menu.



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

(Press the key twice to cook rinse-free rice.)
This key can only be used with the "Plain rice", "Ultra", "Porridge", and "Multigrain rice" menus.

This completes soak timer setting.



7 WHEN RICE IS COOKED

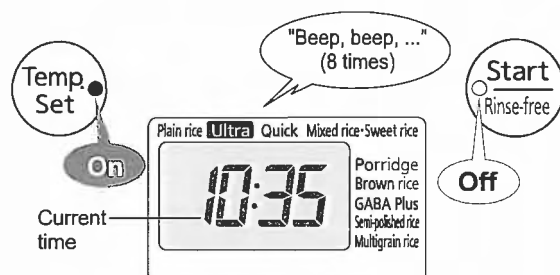
1 Steaming cooked rice

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



2 When cooking is completed

The cooker automatically switches to the keep-warm function when rice is cooked.

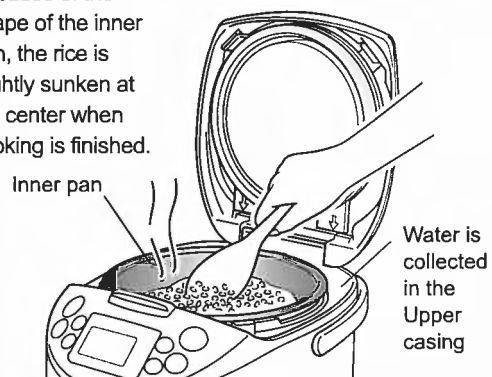


* Porridge can not be kept warm. Keep warm lamp blinks.

3 Stir and loosen the cooked rice.

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

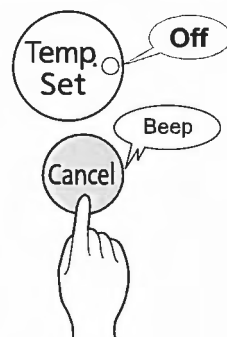
* Because of the shape of the inner pan, the rice is slightly sunken at the center when cooking is finished.



NOTE 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.



NOTE 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.
* In addition, pull the rice cooker plug out from the rice cooker receptacle (only in W type and S type)

3 Clean the cooker.
(See p. 21-23)

8 KEEPING THE RICE WARM

Keep the taste and gloss of plain rice (and Rinse-free rice). When cooking is completed, the rice cooker automatically begins to keep cooked rice warm. Porridge can not be kept warm. The Keep warm lamp is on while keeping the rice warm.

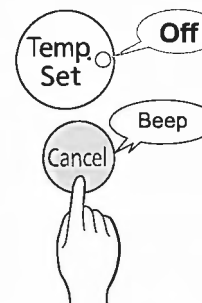
■ Display of elapsed time when keeping rice warm

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 display up to 24 hours. When the time exceeds 24 hours, "24" blinks and "h" turns on.



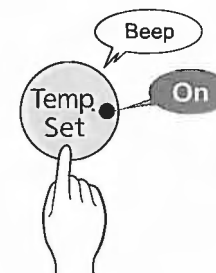
How to stop keeping warm

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



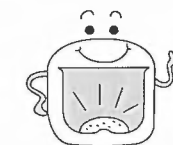
How to restart keeping warm

Press the **Temp.set** 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.



NOTE

- 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 pot:
 - 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.
 - Warming types of rice other than plain and rinse-free rice

- Always makes sure to remove adhering rice. (Top of inner pan, gaskets) It may cause dryness, discoloration, odors, and sticking.
- "Porridge" can not be kept warm. Consistency becomes pasty if you kept it warm. Press **Cancel** key and then remove the inner pan from the main body after cooking is completed. Serve immediately.
- If the environment is harsh (cold climate or high ambient temperature), eat the rice as soon as possible.

9 REHEATING

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

NOTE

- 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 (1.0 L type rice cooker: 0.18 L, 1.8 L type rice cooker: 0.36 L)
 - Rice that is reheated three or more times in a row

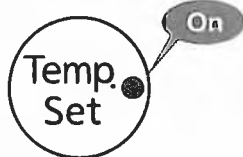
1 Stir and loosen the rice that is kept warm.

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



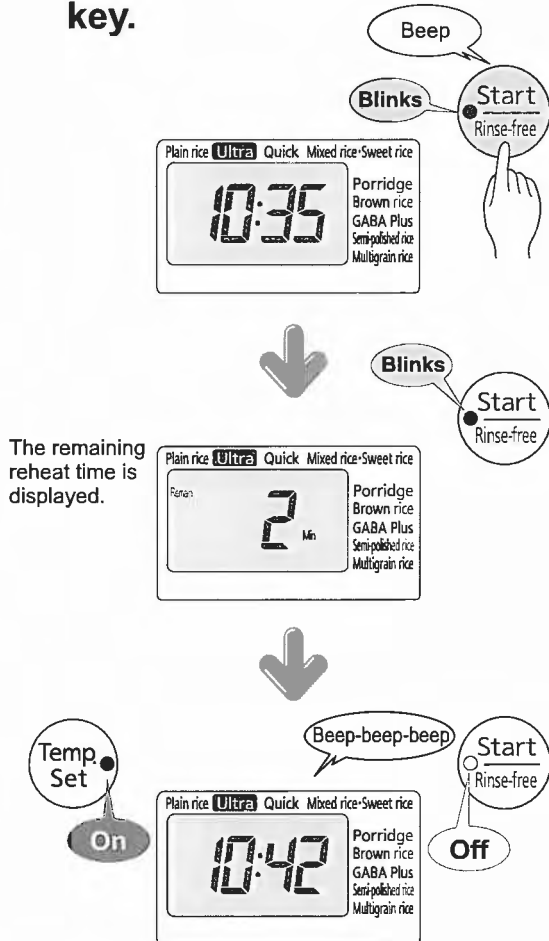
Sprinkling water prevents the rice from getting dry and makes it soft.

3 Make sure that the Keep warm lamp is on.



* Rice cannot reheat unless the Keep warm lamp is on. If the Keep warm lamp is off, press and hold the **Temp.set** key for about 1 second. (See p. 18)

4 Press the Start/Rinse-free key.



* To cancel reheating, press the **Cancel** key.



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.



10 IF RICE DOES NOT COOK PROPERLY

Troubleshooting

Symptom	Check point	Quantity of rice, ingredients, millets, or water is not correct.	Wrong menu is selected.	Be sure to press Cancel key before unplug power cord from wall socket, otherwise rice cooker will resume the last function.	Burns, rice grains, or water drops are on inside of inner pan, heater plate, or center sensor.	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		9 · 10 · 29	11 ~ 16	17	10 · 21 · 22	-

Symptom	Check point	Power was cut off for an extended period.	Rice was not stirred and loosened properly.	Burned rice or uncooked rice is stuck to the rubber gasket, edge of the inner pan, etc.
Cooked rice	Too hard	●	●	
	Too soft	●	●	
During cooking	Steam leaks			●
	Boils over			●
Refer to page		29	17	10 · 21 · 22

Symptom	Check point	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.	Rice was soaked in water for a long time after rinsing.	The lid is not tightly closed.	Choose the burned rice cooking mode.	Cooked the rice mixed with other ingredients or millets.	Cook immediately after first batch.	Insufficient care.
Cooked rice	Too hard		●		●		●	●	●
	Too soft		●		●		●	●	
	Not cooked completely		●		●		●	●	
	Has hard center		●		●		●	●	●
	Burned	●	●	●		●			●
During cooking	Smells like rice bran	●							
	Steam leaks				●				●
Refer to page		9 · 10	9 · 10	-	10 · 21 · 22	11 · 14 · 16	9	-	21 ~ 23

Symptom	Check point	Quantity of rice, ingredients, or water is not correct.	Burns, rice grains, or water drops are on inside of inner pan, heater plate, or center sensor.	Power was cut off for an extended period.	Rice was not stirred and loosened properly.	Burns or rice grains are on packing or inner pan brim.	Rice was not rinsed thoroughly, (excluding Rinse-free rice)
Warm-kept rice	Smells		●	●		●	●
	Discolored		●		●	●	●
	Dry	●	●		●	●	●
	Mushy/Sticky	●	●	●	●	●	
Reheated rice is dry		●	●				●
Refer to page		9 · 10 · 29	10 · 21 · 22	29	17	10 · 21 · 22	9 · 10

Symptom	Check point	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		19	13 · 14	18	18	18 · 19

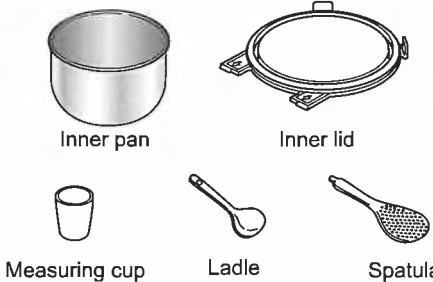
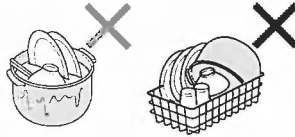
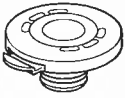
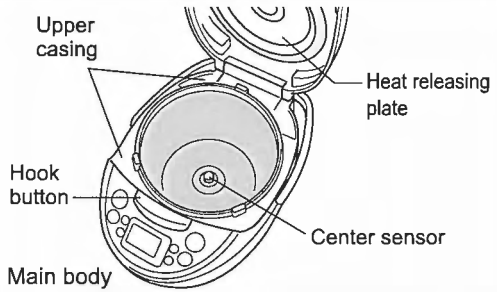
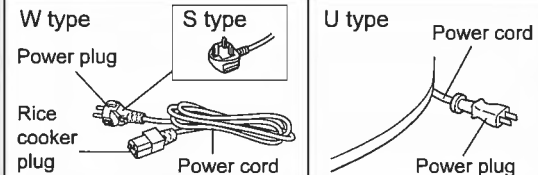
Symptom	Check point	Small quantity of rice was hollowed out from the center and kept warm.	Cold rice was added.	Rice is kept warm with spatula inside.	Insufficient care.	Just-cooked hot rice was reheated.
Warm-kept rice	Smells		●	●	●	
	Discolored	●	●	●		
	Dry	●	●	●		
	Mushy/Sticky					
Reheated rice is dry						●
Refer to page		18	18	18	21 ~ 23	19

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.

- ◆ Unplug the power cord and allow the rice cooker to cool down before cleaning. ◆ Use a soft sponge or cloth.
- ◆ Use kitchen detergent (for tableware and kitchen utensils) only.

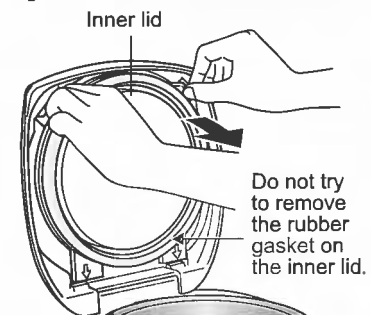
Parts to wash after every use	 <p>Inner pan Inner lid Measuring cup Ladle Spatula</p>	<p>① Wash with water or lukewarm water using a soft sponge. ② Wipe water with a dry cloth and completely dry the components.</p> <p>NOTE Do not put dishes in the inner pan and use the pan as a dishpan. Also, do not 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.</p> 
	 <p>Steam cap (The steam cap can be disassembled into two parts. See p. 23)</p>	<p>These parts can be washed under running water.</p> <p>① Wash with water or lukewarm water using a soft sponge. ② Wipe water with a dry cloth and completely dry the components.</p> <p>NOTE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Do not wash parts in the following manners as it can cause deformations: • Washing in hot water • Soaking • Washing the hot inner pan immediately after cooking rice • Always wash the steam cap after cooking millet (amaranths, etc.). The cap may clog and prevent the lid from opening, resulting in improperly cooked foods.
Parts to wash when dirty	 <p>Upper casing Heat releasing plate Hook button Center sensor Main body</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 around the hook button. <p>NOTE Do not allow water to come into contact with the mechanism inside the body.</p>
	 <p>W type S type U type Power plug Power cord Power cord Rice cooker plug Power plug</p>	

NOTE

- After washing the inner lid, check that the rubber gasket is not displaced. If displaced, reattach it. (See page 22.)
- Always keep the inner pan, the lid, and the inner lid clean to prevent corrosion and odors.
- Use kitchen detergent (for tableware and kitchen utensils) only. Do not use thinner, cleanser, bleach, disposable cloths, wire wool, or plastic kitchen sponges.
- To prevent damage to the rice cooker do not use alkaline cleaning agents when cleaning.
- Remove the components and then wash them.
- Do not use a dishwasher or a dryer. This may cause deformations.

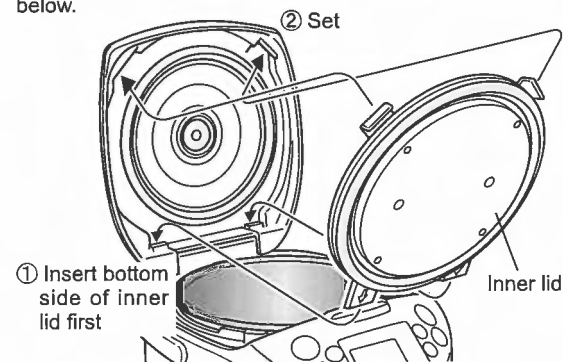
Detaching and installing the inner lid

■ Pull toward yourself to detach the inner lid.



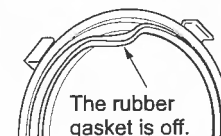
■ Installing the inner lid

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



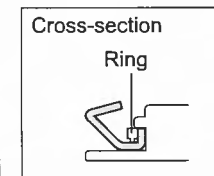
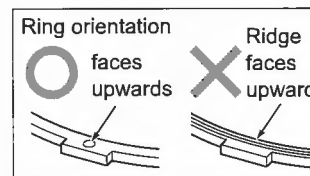
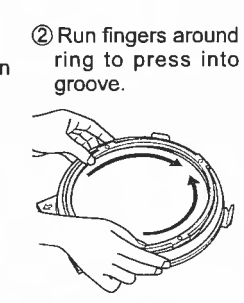
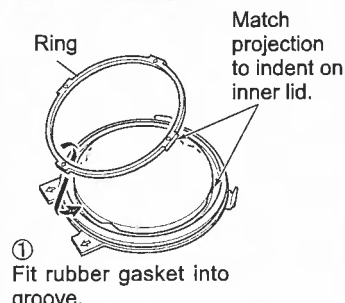
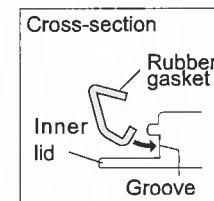
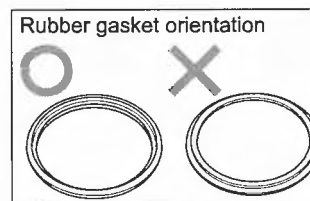
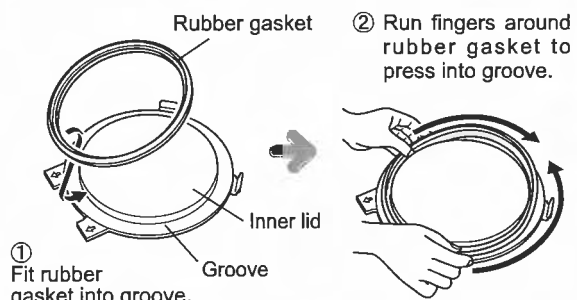
NOTE

- Set the inner lid securely in the lid as shown in the figure above. Insert bottom side of inner lid first and then securely push in the lid as shown in the figure above.
- A properly installed rubber gasket is essential to cooking rice properly. Always ensure that the rubber gasket is not off from the inner lid. If the rubber gasket is displaced, carefully pull the ring and rubber gasket to remove them, and reinstall them following the procedure described on the right.



NOTE

Check that the rubber gasket is not displaced. If displaced, reattach it. When mounting the inner lid, ensure that the inner lid sealing ring contacts the inner side of the inner lid edge (see the illustration below).

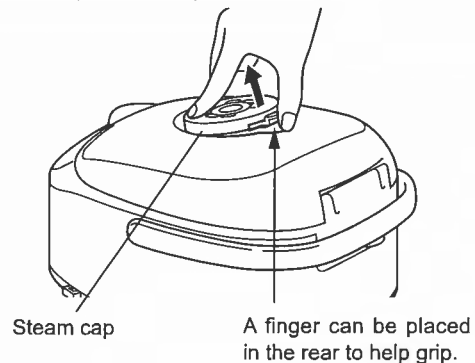


11 CLEANING AND MAINTENANCE

Removing and attaching the Steam cap

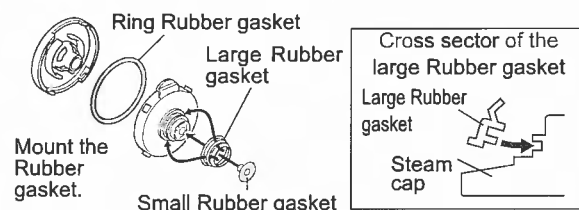
Insert a finger into the hole and lift the cap upwards.

* To attach, push the cap down.



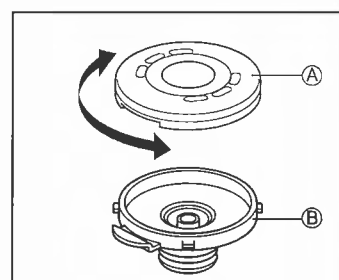
NOTE

- If the gasket on the Steam cap becomes loose, mount it tightly in the right direction.
- Do not use the rice cooker without the Rubber gaskets properly set. Otherwise steam may escape and the rice may not cook properly.

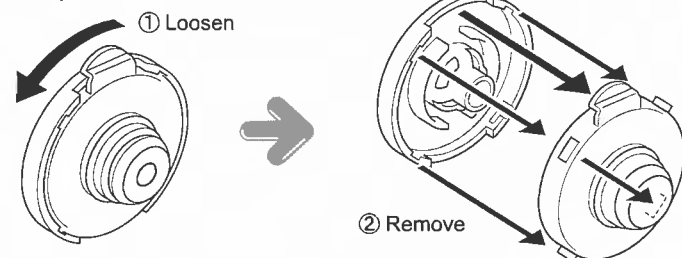


Removing and attaching the Steam cap

The steam cap can be disassembled into A and B as shown below

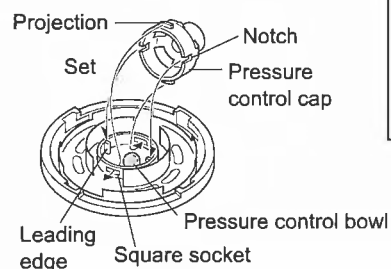


(To remove)

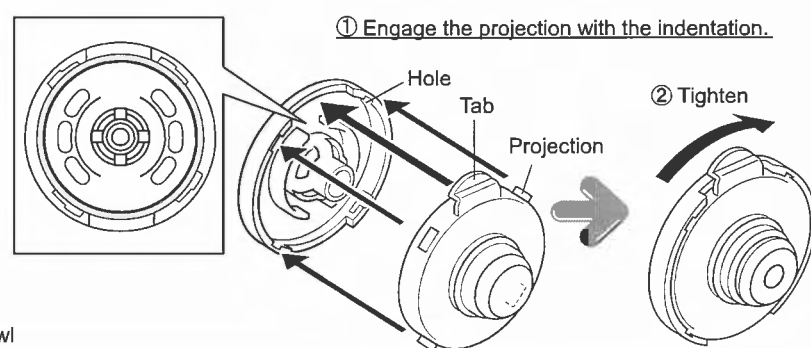


NOTE

If the pressure control cap and bowl become separated or displaced, reassemble them. Unless properly set, foods may not cook properly.



(To attach)



How to Deodorize (When the rice cooker has odors)

1 Pour hot water into the inner pan until 3/4 full. Keep it warm for a couple of hours in the normal warming mode.

2 If you are concerned about odor of the rice cooker, add a little citric acid (approx. 0.71 oz/20 g) to hot water to remove odor effectively.

* Some odors cannot be removed entirely. If odors cannot be removed entirely, contact the store where the rice cooker was purchased.

3 Wash the inner pan, the inner lid, and the steam cap with kitchen detergent, then fully rinse with water.

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

12 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
Rice has not cooked by the preset time.	Does the display show current time?	Correctly set the current time.	28
	See "Cooking time is too long" on page 20.		
Impossible to set the timer.	Does the display show current time?	Correctly set the current time.	28
	Does "0:00" blink?	Correctly set the current time.	28
	Did you select "Mixed rice•Sweet rice" or "Quick" menu?	"Mixed rice•Sweet rice" or "Quick" cannot be cooked using the timer.	13 • 14
	Was an inapplicable time set?	Set time suitable to timer-controlled cooking.	
Impossible to set the soak timer.	Did you select the "Mixed rice•Sweet rice" or "Quick" menu?	"Mixed rice•Sweet rice" or "Quick" cannot be cooked using the soak timer.	15 • 16
Display unit blurs.	Are burns and rice grains stuck to the gasket or brim of the inner pan?	Remove them entirely.	10 • 21 • 22
	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/Rinse-free) key is pressed.	Rice is cold. Rice of below about 131°F/55°C cannot be reheated.	19
	Is the Keep warm lamp off?	Press the (Temp.set) key, then press the (Start/Rinse-free) key.	
Sound is heard during cooking, steaming, warming or reheating rice.	Humming	Fan rotating sound. This is not a defect.	8
	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/Rinse-free) or (Temp.set) key are pressed.	Is the inner pan correctly set?	Correctly set the inner pan.	10
Noise from steam cap	Pressure control ball is working properly.		-
There is a "beeping alarm" when presetting time for timer or soak 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.	13 ~ 16
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.		28

12 TROUBLESHOOTING

Symptom	Check point	Action	See page
The Keep warm lamp is lit.	Was the "Porridge" menu selected?	If the setting remains on, cooked porridge becomes pasty, therefore eat it soon after cooking is finished.	17 · 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.	18
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 dead. Contact the store where the rice cooker was purchased.	8
The lid does not open or it opens during cooking.	Is burned rice, uncooked rice, or other material stuck to the upper casing, inner lid packing, or around the hook button?	Clean the rice cooker.	10 · 21
Pressing a key causes no reaction in the rice cooker.	S type	Are the power plug and the rice cooker plug properly inserted into the AC outlet and the rice cooker receptacle respectively?	5 · 10
	W type		
	U type	Is the AC cord plugged into the AC outlet?	5 · 10
	Is the Keep warm lamp on?	Press the [Cancel] key to cancel warm keeping. Then, retry operation.	10
Spark 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
<p>"Err" appears and a long-lasting or repeated beep sound is heard.</p> 	<p>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 steam vent 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:</p> <ol style="list-style-type: none"> Unplug the cord. Move the rice cooker to where the air intake and steam vent are not blocked and the surrounding temperature is low. Plug the cord into an electrical outlet and operate the keys. <p>* 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.</p>	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 or the Customer Service listed on the back of these instructions.

Menu Guide

- 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.
- Select a "rinse-free rice with toppings" or "Rice with chicken and vegetables".

Plump freshly cooked rice with seasonal vegetables

Plain rice Menu Sushi rice with toppings



Ingredients (4 servings)

- Sushi rice (3 cups rice, 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)
- Sauce (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)
- Vegetables (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 teaspoon salt), Egg strips (2 eggs, 1/3 teaspoon sugar, Pinch salt))
- Other (8 buds (Rape blossom, Boiled bamboo shoot, Pickled ginger, etc.))



Simmer the sauce separately and let cool in the pot.



Reduce the sauce to a good consistency and stir into the rice to thicken.

How to make

- Rinse the rice in the inner pan, and add sake and water up to the third "Plain rice+hard" level mark. Top with the kelp and cook using the "Plain rice" program.
- Mix the vinegar, sugar, and salt in a bowl to make the seasoned vinegar.
- 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.
- 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.

- Split the grilled conger eel down the middle and dice into 0.2 inch/5 mm bites. Reconstitute the shiitake mushrooms and boil in broth.
- Gut the prawns, boil in salted water, and remove the shells.
- Season, whisk, and fry the eggs in a thin layer, then cut into strips. Prepare garnish (slightly season and boil bamboo shoots, etc.)
- Peel and boil the lotus root, then drain and soak in sweet vinegar.
- 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 Okoge Menu Rice with chicken and vegetables



Ingredients (4 servings)

- 3 cups rice
- 1 square x 3.88 in²/25 cm² kelp
- Seasoning (2 tablespoons soy sauce, 2 tablespoons sake, 1/2 teaspoon salt)
- 2.12 oz/60 g chicken thigh
- 1/2 block deep-fried tofu
- 1.41 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

How to make

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

- 6 Soak the dried shiitake mushrooms in water until soft, cut off the hard part of the stems and dice.
- 7 Pull the strings off the peas and blanch the peas in salted water. Transfer to ice water to stop the cooking, then dice.
- 8 Rinse the rice in the inner pan, season, add water to the third "Plain rice•soft" level mark, and mix well. Cover with the kelp and toppings, except the peas, and cook using the "Mixed rice•Sweet rice (Okoge)" program.
- 9 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)



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)



■ **How to make**

Wash the sweet rice in the inner pan, drain it, then add water up to level 1 mark of "Mixed rice•Sweet rice" column scale of the inner pan. Place the inner pan on the rice cooker, select "Mixed rice•Sweet rice" menu then press (Start/Rinse-free). On the 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 with Beef and Potato

■ **Ingredients (2 to 3 servings)**

- 1 cup white rice short grain
- 15oz (443 ml) chicken broth
- 1/4 lbs of ground beef
- 1 small potato or 1 red potato, diced
- 1 finely chopped garlic or a pinch of garlic salt
- 1 green onion finely chopped
- Salt and pepper
- Water (if broth not enough)



■ **How to make**

Wash the rice then add chicken broth up to level 1 mark of "Porridge" Column scale of the inner pan; add the rest with water if not enough to fill to the level. Add ground beef, diced potatoes, garlic, salt and pepper. Do not mix the ingredients before cooking. Select "Porridge" menu and press (Start/Rinse-free). Once is done, mix and serve by adding green onions as garnish.



Taiwanese-style Glutinous Rice



■ **Ingredients (4 to 6 servings)**

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

■ **How to make**

On a large skillet, saute pork skin, dried shrimps, dried squid, mushrooms with 2 tbsp of vegetable oil, then add fried onions, ground pork until done, then add sesame oil, rice wine, sugar, white pepper powder, 2 tbsp of soy sauce, and 2 tbsp of soy sauce paste. On the inner pan, add rice and water up to level 3 mark of "Mixed rice•Sweet rice" column scale, then add 2 tbsp of soy sauce, 2 tbsp of soy sauce paste, and mix it altogether. Then add only half amount of sauteed ingredients evenly on top of the rice (do not mix). Select "Mixed rice•Sweet rice" menu, then press (Start/Rinse-free). Once is done, add the rest of sauteed ingredients, mixed evenly and serve it hot with cilantro as garnish.

Calcium-rich healthy food



Brown rice mixed with riedd 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



■ **How to make**

- 1 Rinse the brown rice in the inner pan, season, add water up to the third "Brown rice" level mark and mix.
- 2 Cut off the heads and gut the riedd sardines, lay the meat over the brown rice and cook the rice using the "Brown rice" program.
- 3 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.

Setting the Clock

Time is displayed in 24-hour format.

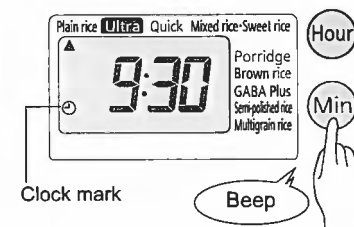
※ The time cannot be set during cooking, keeping the rice warm, or timer-controlled cooking.

1 Insert the AC power cord into the AC outlet.

* In addition, insert the rice cooker plug into the rice cooker receptacle(only in W type and S type).

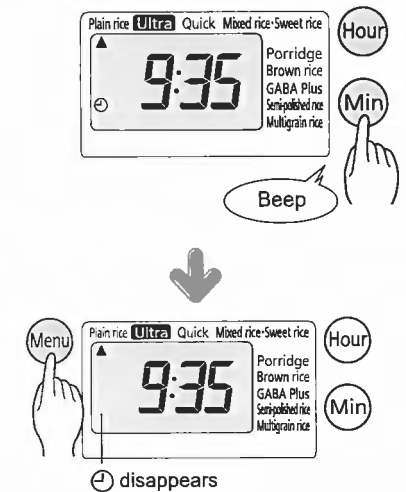
2 Press the Hour or Min keys to display the time setting mode.

⓪ 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 or Min keys.
- Once finished setting the time, press the Menu key to end the time setting operation. Then the clock mark disappears.



* Press (Cancel) key to stop setting clock.

Specifications

Size	5.5-cup Rice Cooker	10-cup Rice Cooker	
Power source	Normal rated voltage		
Rated power	1210W	1400W	
Cooking capacity	Plain rice	1cup (5.29oz/0.18L) to 5.5cups (29.10oz/1.0L)	2cups (10.58oz/0.36L) to 10cups (52.91oz/1.8L)
	Ultra	1cup (5.29oz/0.18L) to 5.5cups (29.10oz/1.0L)	2cups (10.58oz/0.36L) to 10cups (52.91oz/1.8L)
	Quick	1cup (5.29oz/0.18L) to 5.5cups (29.10oz/1.0L)	2cups (10.58oz/0.36L) to 10cups (52.91oz/1.8L)
	Mixed rice	1cup (5.29oz/0.18L) to 4cups (21.16oz/0.72L)	2cups (10.58oz/0.36L) to 7cups (37.03oz/1.26L)
	Sweet rice	1cup (5.29oz/0.18L) to 3cups (15.87oz/0.54L)	2cups (10.58oz/0.36L) to 6cups (31.74oz/1.08L)
	Porridge	0.5cup (2.65oz/0.09L) to 1.5cups (7.94oz/0.27L)	0.5cup (2.65oz/0.09L) to 2.5cups (13.23oz/0.45L)
	Soft porridge	0.5cup (2.65oz/0.09L)	0.5cup (2.65oz/0.09L) to 1.5cups (7.94oz/0.27L)
	Brown rice	1cup (5.29oz/0.18L) to 3.5cups (18.52oz/0.63L)	2cups (10.58oz/0.36L) to 6cups (31.74oz/1.08L)
	GABA Plus	1cup (5.29oz/0.18L) to 3.5cups (18.52oz/0.63L)	2cups (10.58oz/0.36L) to 6cups (31.74oz/1.08L)
	Semi-polished rice	1cup (5.29oz/0.18L) to 5.5cups (29.10oz/1.0L)	2cups (10.58oz/0.36L) to 10cups (52.91oz/1.8L)
Multigrain rice	1cup (5.29oz/0.18L) to 5.5cups (29.10oz/1.0L)	2cups (10.58oz/0.36L) to 10cups (52.91oz/1.8L)	
Outside dimensions (Approximate values in inch/cm)	Width	10.24 / 26	11.30 / 28.7
	Depth	13.98 / 35.5	15.08 / 38.3
	Height	8.0 / 20.3	9.41 / 23.9
Weight (Approximate values in lbs/kg)	S type:	8.82 / 4.0	10.58 / 4.8
	W type:	8.60 / 3.9	10.36 / 4.7
	U type:	8.60 / 3.9	10.58 / 4.8

- The clock may not always display the correct time, depending on room temperature and condition of usage.
- One level cup is about 0.18 L (about 5.29 oz/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 where 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 warm keeping	The rice cooker continues normal (or moist) warming.

Wear and tear

- 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.
- The fluoride coating on the inner pan wears off as it is used, and may eventually peel. For replacement parts, contact the store where the rice cooker was purchased.

中文 目錄

1 安全注意事項	31
2 各部件名稱及用途	34
炊煮出美味可口米飯的祕訣	35
3 煮飯前的準備	36
4 煮飯方法	37
5 用預約定時功能完成煮飯的方法	39
6 用預約浸泡定時煮飯的方法	41
7 米飯煮好後	43
8 保溫	44
9 再次加熱的方法	45
10 無法將飯煮好時	46
11 保養方法	47
12 出現故障時	50
出現下列顯示訊息時	51
食譜指南	52
調整目前時間的方法	54
規格	55
停電時	55
關於消耗性零件	55

1 安全注意事項


使用前請務必詳讀並遵守安全注意事項。

※為避免在使用過程中對自身和他人造成危險或傷害，請務必遵守下列注意事項。

※請勿撕除貼在電鍋上的注意標籤。

※閱讀完畢後，請存放在使用者便於拿取之處。

注意事項將使用不當所造成的各種危險和傷害的程度，以下列標記劃分如下。



警告

表示「可能導致死亡或重傷」的事項。



注意


表示「可能出現人身傷害或物品損害」的事項。

圖示范例

 本圖表示「禁止」的事項。



(禁止拆解)

 表示「強制」和「指示」的事項。














(強制 / 指示)




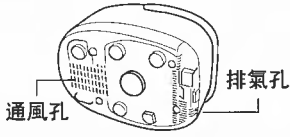



(按下電源插頭)


警告

-  禁止使用額定電壓以外的電源。
否則會引起火災或觸電。
-  交流 220 伏以上與交流 120 伏的額定電壓應分別單獨使用額定電流為 7 安培和 15 安培以上的電源插座。
與其他電器共用時，分路插座處會因過熱而起火。
-  禁止在電源線破損的情況下繼續使用。另外，切勿毀損電源線。
(改裝、過度彎曲、靠近高溫部位、拉扯、扭曲、捆紮、重壓、夾住等)
否則會引起火災、觸電。
-  請拭去電源插頭上的灰塵，保持電源插頭的清潔。
否則會引起火災。
-  務必將插頭確實插入電源插座。
否則可能會導致觸電、短路、冒煙或火災的危險。
-  當電源線及插頭受損，或插座的插孔鬆脫時，請勿使用。
否則會引起觸電、短路或火災。
-  切勿用溼手插拔電源插頭。
否則可能會造成觸電和受傷。
-  煮飯期間禁止打開鍋蓋。
否則可能會造成燙傷。
-  切勿將臉和手靠近蒸氣孔。
否則可能會造成燙傷。
特別注意切勿讓幼兒觸摸。
-  禁止讓兒童單獨使用，並放置在幼兒無法觸及的地方。
否則可能會造成燙傷、觸電或受傷。
-  身障者或未充分瞭解使用方法者，請勿單獨使用本產品。使用時，請確認有充分瞭解本產品使用方法的人士在場。
否則可能會造成燙傷、觸電或受傷。








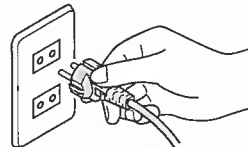

警告

-  禁止以水浸泡、清洗。
否則可能會引起短路和觸電。
 -  禁止改裝。除修理技術人員外，嚴禁任何人擅自拆卸或修理。
否則會引起火災、觸電和受傷。
 -  禁止將針類、金屬線等金屬物品和異物插入電鍋的通風/排氣孔及縫隙中。
否則會引起觸電和故障而導致受傷。
- 

通風孔 排氣孔
-  發生異常或故障時，請立即停止使用。若繼續使用，可能會造成火災、觸電或受傷。
(異常、故障範例)
 - 使用過程中，電源線、插頭異常發熱。
 - 電鍋冒煙或發出燒焦的味道。
 - 電鍋的某處出現破損、鬆弛或晃動。
 - 內鍋受損或出現裂痕。
 - 出現其他異常或故障。請立刻拔下電源插頭，聯絡原購買店家進行檢查與維修。

-  禁止用於使用說明書中未註明的其他用途，否則可能會造成蒸氣和內容物噴出，而導致燙傷或受傷。
(禁止烹調範例)
 - 將食物和調味料裝進塑膠袋，放入電鍋加熱。
 - 以烹調用紙等代替鍋蓋。

注意

-  禁止放置在不平穩的地方或不耐熱的墊子上使用。
否則會引起火災。
-  禁止在靠近牆壁和家具的地方使用。
因牆壁或家具受水蒸氣或熱氣影響，會出現損壞、變色、變形等現象，請將電鍋放置於與牆壁或家具距離 30 公分以上的地方使用。
置於廚櫃內使用時，應保持良好通風。
-  禁止在會淋到水或靠近火源的地方使用。
否則會引起觸電或漏電、主機變形、火災或故障。
-  禁止使用專用內鍋以外的其他產品。
否則會引起過熱、故障。
-  禁止在使用中或剛使用後，觸摸高溫部位。
否則會造成燙傷。
-  不使用時，請從電源插座上拔下插頭。
否則會造成傷害和燙傷、因絕緣劣化而引起觸電、漏電火災。
-  插拔電源插頭時，務必以手持握插頭部分，禁止拉扯電源線。
否則會因觸電或短路而引起火災。
-  清理本產品之前，請務必從插座上拔下插頭，並將電鍋端插頭從主體的插孔拔下。清理後要再次使用本產品時，請確認電源線插頭、電鍋端插頭及主體插孔已充分乾燥後，再分別插上插頭。(S 規格 · W 規格)
接通電源后，請勿移動電飯鍋。
否則可能會引起短路、觸電及火災。

1 安全注意事項

⚠ 注意

❗ 裝有心律調節器的使用者在使用本產品前，請先向醫師諮詢本產品是否會對心律調節器造成不良影響。本產品在運作中可能會影響心律調節器。

❗ 請待電鍋冷卻後再行清理。否則觸摸高溫部位可能會造成燙傷。

🚫 移動電鍋時，禁止觸碰開蓋按鍵。否則鍋蓋打開可能會造成受傷或燙傷。

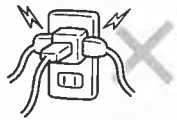
❗ 本產品是一般家電，禁止使用於下列用途。
· 商店或辦公室等的專用廚房
· 農家
· 飯店、汽車旅館或其他住宿設施

提醒事項

● 請小心使用。
否則會因掉落或撞擊而造成傷害或故障。

● 打開鍋蓋時，請注意蒸氣。
否則可能會造成燙傷。

● 禁止使用多孔插座。
否則可能會引起火災。



● 煮飯中禁止移動電鍋。
否則會造成燙傷或米湯溢出鍋外。

● 禁止水洗。
禁止用水沖洗主機，或使主機內部和底部浸水，否則可能會引起短路、觸電。

● 禁止在會造成通風/排氣孔堵塞的地方及室溫高的地方使用電鍋。
請勿將電鍋置於地毯、塑膠袋等之上。否則會引起觸電或漏電、火災、故障。

● 因電鍋會產生磁場，禁止將易受磁力影響的物品置於電鍋附近。
電視機、收音機等可能有雜音。
金融卡、捷運悠遊卡、卡匣式錄音帶、錄影帶等可能會被消磁。

為延長使用壽命，請務必遵守下列事項

● 將電鍋上燒焦的鍋巴和飯粒清除。
否則容易造成蒸氣外漏、米湯溢出或故障，無法煮出一鍋美味可口的米飯。

● 煮飯時禁止用抹布等覆蓋電鍋。
否則會導致電鍋及鍋蓋變形、變色。

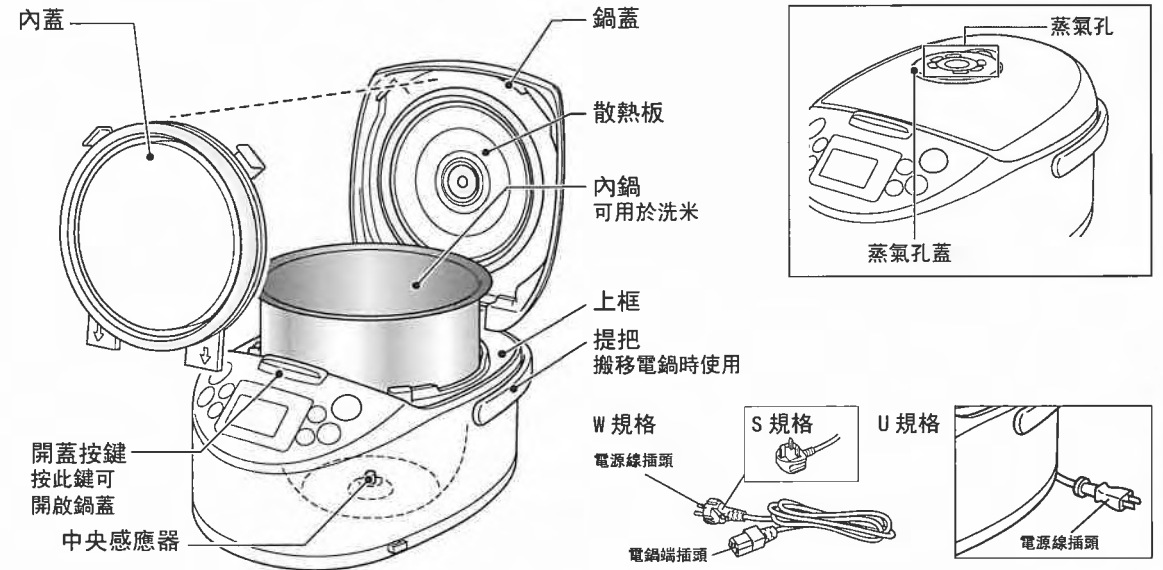
● 本產品設有維護功能與性能的專用孔洞，偶爾會有灰塵及昆蟲進入該孔洞。外觀或功能如有損壞時，請洽詢原購買店家。

● 當內鍋產生變形或腐蝕時，請洽詢原購買店家。

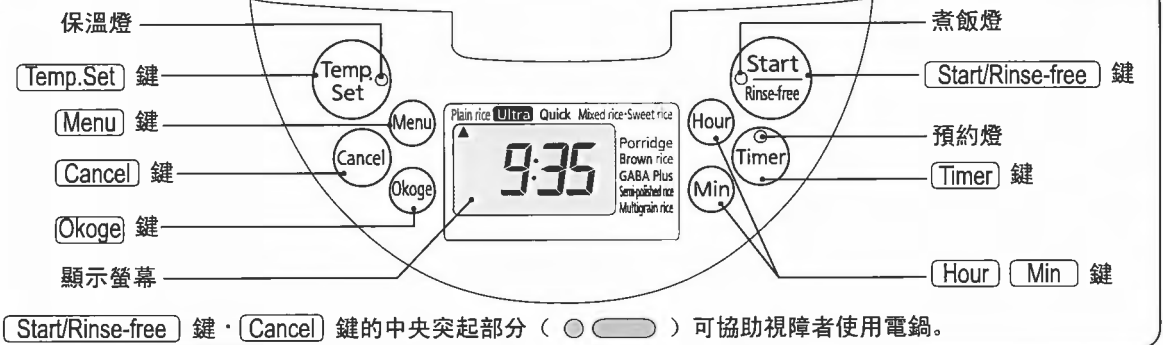
● 為避免內鍋的鐵氟龍層發生膨脹、剝落及變形，請務必遵守下列使用方法。

- 請勿將內鍋放在瓦斯爐上加熱，或放在電磁爐、微波爐中使用。
- 除了白米、免洗米之外，禁止對其他飯類進行保溫。
- 禁止在內鍋中使用醋。
- 僅能使用隨附的飯匙或木製飯匙。
- 禁止對內鍋使用金屬刷、湯匙或攪拌器等堅硬物品。
- 禁止在內鍋中使用濾鍋。
- 禁止將餐具等堅硬物品放進內鍋。
- 清洗電鍋時，禁止使用金屬鏟和尼龍刷等堅硬物品。
- 請勿將內鍋放入洗碗機清洗，或使用烘碗機烘乾內鍋。

2 各部件名稱及用途

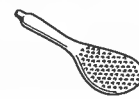


〈控制面板〉



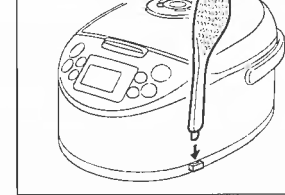
確認附件

〈飯匙〉



〈勺子〉

可插入飯匙。



〈量杯 1 個〉
(約 180 毫升)

關於聲音

在煮飯期間、保溫期間或重新加熱期間發出以下聲音時，並非故障。

- 「撲」聲 (風扇運轉的聲音)
- 「噠」和「啾啾啾」聲 (IH 運作時的聲音)

確認時間

時間以 24 小時制顯示。產品出廠時已校正過時間。若時間不準確，請調整至目前時間。(請參閱第 54 頁)

關於鋰電池

因電鍋內建「鋰電池」，即使拔下插頭後，也能持續記憶目前時間和預約時間。

- 在拔除電源線插頭的狀態下，鋰電池具有 4~5 年的使用壽命。
- 在鋰電池電量耗盡後，插入電源線插頭時，螢幕上「0:00」會開始閃爍。雖然能使電鍋進行一般煮飯，但拔掉電源線插頭後，目前時間、預約時間及保溫經過時間的記憶就會消失。

請注意

請勿自行更換鋰電池，否則可能會造成事故或故障。

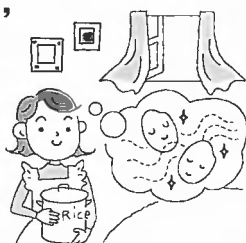
※有關更換新的鋰電池，請洽詢原購買店家。



有關煮飯前的準備，請參閱第 36 頁，煮飯方法請參閱第 37 ~ 44 頁。

選擇品質良好的米，存放在陰涼場所

請選擇顆粒均勻、帶有光澤的新碾米。
請存放在通風良好的陰涼場所。



使用隨附的量杯正確計量

(一杯約為 180 毫升)
※免洗米也請用隨附的量杯計量。
因本產品對煮飯方法進行精心的研究，因此不需要免洗米專用的量杯。



迅速洗米

用足夠的水快速攪動，直到洗米的水變清澈。



什麼是 GABA ?

所謂 GABA，即是氨基丁酸 (γ-Aminobutyric Acid)，是氨基酸的種類之一。GABA 在調理過程中會產生特別的營養素，而此營養素能夠增進健康。GABA 可促進腦部的血液循環，讓心情變得穩定平靜。
「GABA Plus」功能，可將溫度調整於最適合發芽的狀態，使 GABA 含量比普通糙米多出 40%。
GABA 糙米也能像白米一樣好吃。

炊煮發芽糙米、精米、胚芽米和麥飯時選擇「Plain rice」功能模式

炊煮免洗米

- 將免洗米和水放入內鍋後，從底部開始徹底攪動，使每一粒米都能吸水浸泡。(如果僅從上方加水，無法讓米粒充分吸水，會導致米飯無法完全煮熟。)
- 加完水後，當水的顏色變得白色混濁時，建議您換水清洗 1 ~ 2 次。(水變白並非因為米糠，而是米含澱粉所致。如果在水變白的情況下煮飯，會導致米飯燒焦、米湯溢出，無法煮出一鍋美味可口的米飯。)

根據米的種類及個人喜好加減水量

●加減水量的標準表

功能模式	加減水量的標準 (依照內鍋內側的刻度)
Plain rice / Ultra / Quick / rinse-free rice / Multigrain rice / Semi polished rice	以「Plain rice·regular」的刻度為準。(按您的喜好調節「hard」「soft」的刻度)
Mixed rice	以「Plain rice·soft」的刻度為準，依個人喜好加減水量。
Porridge	炊煮全粥時，以「Porridge·hard」的刻度為準。 炊煮半粥時，以「Porridge·soft」的刻度為準。
Brown rice / GABA Plus	以「Brown rice」的刻度為準。
Sweet rice (Glutinous rice)	以「Sweet rice」的刻度為準。
Sweet rice (Glutinous rice and Nonglutinous rice)	在「Plain rice」和「Sweet rice」的刻度之間。(水量要比只煮糯米時多)
Embryo buds / barley and rice / Germinated brown rice	以「Plain rice·regular」的刻度為準，依個人喜好加減水量。

※依標準刻度加減水量時，請避免加減至 1/3 刻度以上。

加入食材炊煮

煮一杯米時，一同加入炊煮的食材份量約為 70g 以下。
請均勻攪拌調味料，並將食材放在洗好的米上。
加入食材煮飯時，請務必遵守下表所示的最大煮飯量。

功能模式	1.0L 型	1.8L 型
Mixed rice	4 杯以下	7 杯以下
Sweet rice	3 杯以下	6 杯以下
Porridge	1 杯以下	2 杯以下
Brown rice	3 杯以下	5 杯以下

炊煮紅豆糯米飯

將米洗淨，浸泡約 30 分鐘後，使內鍋的水位高過米，並輕搖內鍋讓米的高度平均，然後進行炊煮。煮飯時，若浸泡時間短，米飯的口感較硬；若浸泡時間長，則米飯的口感較軟。

在糙米中加入白米炊煮

- 當糙米份量比白米多時，請選擇「Brown rice」模式。
 - 當糙米和白米的份量相等，或糙米份量比白米少時，請選擇「Plain rice」模式。
- 在這種情況下，請先將糙米放在水中浸泡 1 ~ 2 個小時，等水充分吸收後再煮飯。

在白米中加入五穀米炊煮

- 請選擇「Multigrain rice」。
- 請將五穀米蓋在白米上炊煮。
- 請將五穀米的份量控制在白米份量的 20% 以內。

3 煮飯前的準備

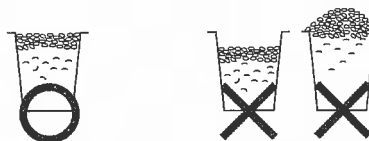
1 用量杯量米，放入內鍋

必須使用隨附的量杯量米。

※隨附的量杯容量一杯約為一合 (約 180 毫升)

免洗米也請用附贈的量杯計量。

(正確的測量範例) (錯誤的測量範例)



請注意

若未依照指定的煮飯量 (請參閱第 55 頁的規格表) 煮飯，可能無法煮出美味可口的米飯。(一杯=約一合)
特別注意請勿超過最大煮飯量，否則有可能會發生飯汁溢出及煮飯效果差的情況。
若放入材料煮飯，請參閱第 35 頁。

2 用手洗米 (可用內鍋洗米)

※使用免洗米時，請參閱第 35 頁。



請注意

切勿用熱水 (超過 35°C) 洗米。

3 加減水量

將內鍋放平，依內鍋內側的刻度加減水量。



請確認米的種類、功能模式後，根據個人喜好加減水量。(請參閱第 35 頁標準表)



炊煮 3 杯白米時，對準「Plain rice」的刻度 3。

請注意

切勿倒入熱高湯 (35°C 以上)。

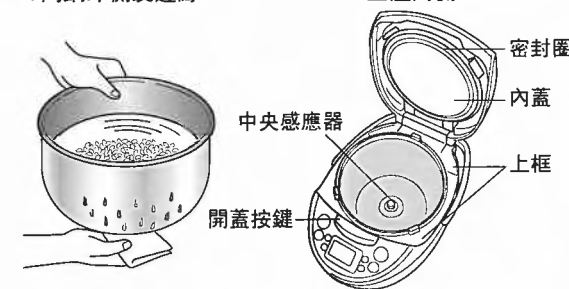


炊煮出美味可口米飯的祕訣請參閱第 35 頁

4 擦掉內鍋外側的水滴和米粒等

<內鍋外側及邊緣>

<主體內側>

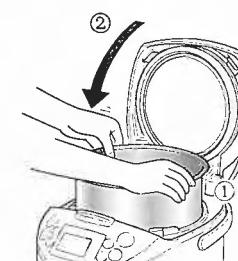


請注意

請務必擦掉電鍋上框和開蓋按鍵周圍附著的飯粒、米粒等，否則會導致鍋蓋無法闔起，或是鍋蓋在煮飯中開啓。

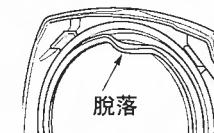
5 將內鍋放入電鍋主機內

- ①放好不要傾斜
- ②蓋上鍋蓋



請注意

確認內鍋密封圈是否脫落，如果內鍋密封圈脫落，會導致無法將飯煮好。發現內鍋密封圈脫落時，請將散熱環和密封圈輕輕取下，然後依照第 48 頁的方法重新安裝。



6 將電源線插頭插入電源插座

※ W 規格 S 規格時，電鍋端插頭也要插入主機內。

U 規格



請注意

在保溫燈亮起時按下 (Cancel) 鍵，保溫燈將熄滅。

關於聲音

不安裝內鍋時，按下 (Start/Rinse-free) 鍵或按下 (Temp.set) 鍵，會發出「嗶嗶」的警告音。

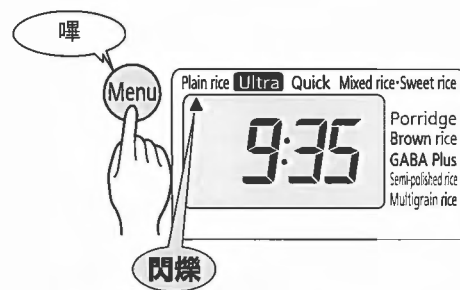
4 煮飯方法



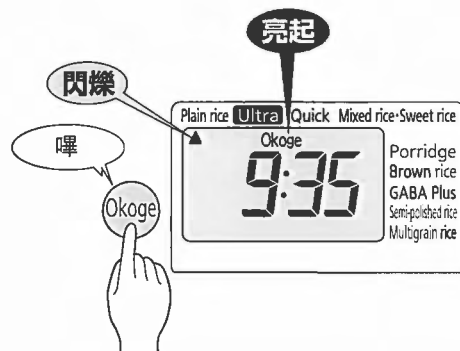
炊煮出美味可口米飯的秘訣請參閱第 35 頁

1 按下 [Menu] 鍵後，以▲選擇需要的功能模式

每按下一次，功能模式將依序變換。



2 煮鍋巴飯時，按下 [Okoge] 鍵 (僅限「Plain rice」、「Mixed rice·Sweet rice」功能模式)



※要取消「Okoge」時，再按一次 [Okoge] 鍵。

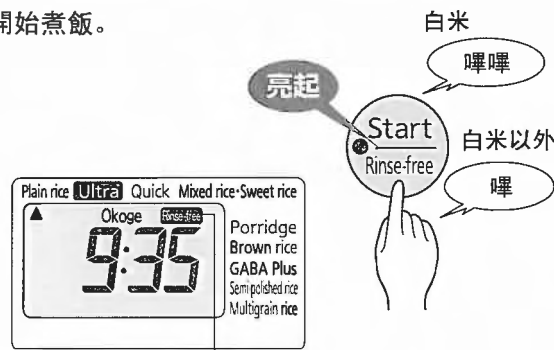
- 選擇鍋巴飯，會煮出香脆微焦的金黃色鍋巴。
※依米的種類而定，有時可能無法煮出鍋巴飯。
- 為避免鍋巴失去香味，煮熟後請儘快食用。

- 請注意**
- 因鍋巴飯較硬，食用時請注意。
 - 炊煮「紅豆糯米飯」時，請勿選擇鍋巴飯。

3 按一次 [Start/Rinse-free] 鍵

(炊煮免洗米時，請按此按鍵兩次。「Brown rice」、「GABA Plus」及「Semi-polished rice」功能模式下無法炊煮。)

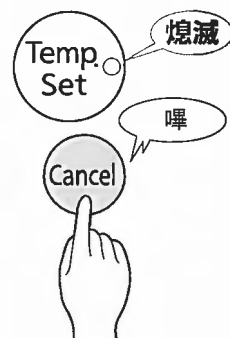
開始煮飯。



免洗米時顯示

※要取消「Rinse-free」時，按下 [Start/Rinse-free] 鍵後約 20 秒內，再按一次 [Start/Rinse-free] 鍵。

- 請注意**
- 與「Plain rice」[Ultra] 相比，「Quick」煮飯時間較短，所以會煮得較硬。
 - 在保溫燈亮起時按下 [Cancel] 鍵，保溫燈將熄滅。



煮飯所需的時間

功能模式	Plain rice (白米)	Ultra (精煮)	Quick (快煮)	Mixed rice·Sweet rice (菜飯·糯米)	Porridge (粥)
1.0L (5.5合) 型	43 ~ 53 分鐘	65 ~ 75 分鐘	19 ~ 39 分鐘	39 ~ 55 分鐘	58 ~ 64 分鐘
1.8L (1升) 型	45 ~ 55 分鐘	67 ~ 77 分鐘	20 ~ 40 分鐘	43 ~ 60 分鐘	59 ~ 65 分鐘

功能模式	Brown rice (糙米)	GABA Plus (糙米 GABA)	Semi-polished rice (胚芽米)	Multigrain rice (五穀米)
1.0L (5.5合) 型	70 ~ 80 分鐘	4 小時 25 分鐘 ~ 4 小時 35 分鐘	54 ~ 64 分鐘	53 ~ 63 分鐘
1.8L (1升) 型	67 ~ 73 分鐘	4 小時 33 分鐘 ~ 4 小時 48 分鐘	55 ~ 65 分鐘	54 ~ 64 分鐘

※上述時間為從快速煮飯開始到米飯完成燜熱的時間。(此時間表不適用於預約定時煮飯。)

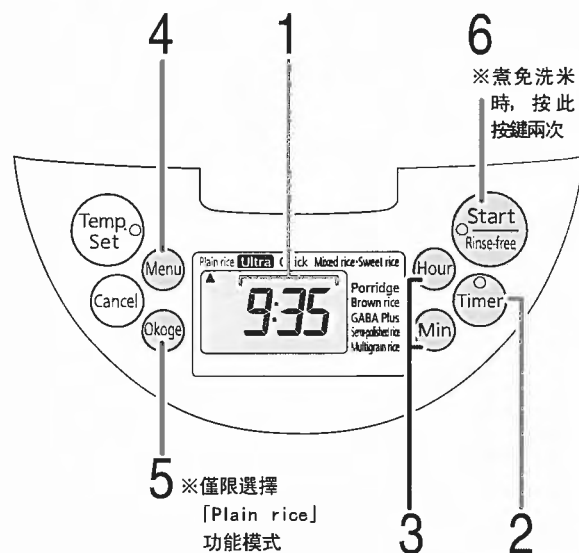
(電壓 S 規格: 230V/W 規格: 220V / U 規格: 120V、室溫 23°C、水溫 23°C、加減水量為標準水位)

※設為免洗米煮飯時，各功能模式的煮飯所需時間會延長 1 ~ 5 分鐘。

※設為「Okoge」煮飯時，「Plain rice」功能模式的煮飯所需時間會比上表中的時間延長 1 ~ 5 分鐘，「Mixed rice·Sweet rice」功能模式的煮飯所需時間幾乎沒有改變。

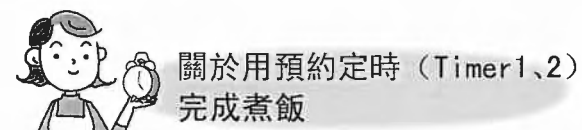
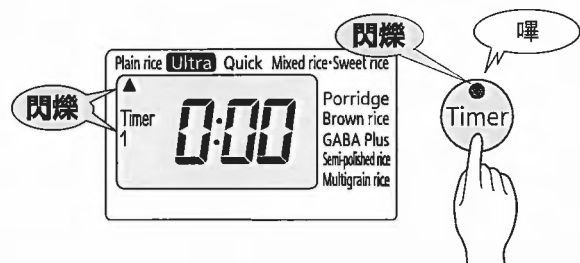
※煮飯時間會因飯量、米的種類、食材的種類及份量、室溫、水溫、加減水量、電壓及預約定時等情況，而有些許差異。

5 用預約定時功能完成煮飯的方法



2 按下 [Timer] 鍵，選擇「Timer1」或「Timer2」

每按一次 [Timer] 鍵，會依「Timer1」→「Timer2」→「Soak」的順序進行切換。
※有關預約浸泡的說明，請參閱第 41 頁。



- 可在預定的時間完成煮飯。
- 選擇 [Timer1] 或 [Timer2]，調整好時間後，可於設定的時間完成煮飯。
 - 可記憶 [Timer1] 和 [Timer2] 兩種預約時間。
 - 可直接記憶已設定的時間。

例如：將 [Timer1] 的時間設為 13:30，即會在 13 點 30 分完成煮飯。

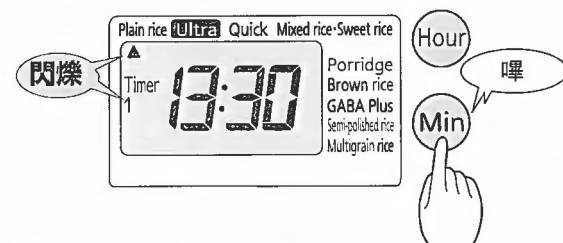
1 確認目前時間

※有關調整目前時間的方法，請參閱第 54 頁。



3 按下 [Hour] [Min] 鍵，設定預定煮飯的時間

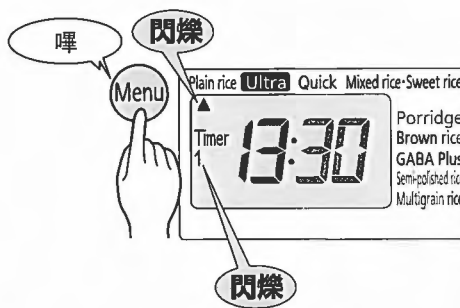
※時間以 24 小時制表示。



- [Hour] 鍵是以一小時為設定單位，[Min] 鍵則是以 10 分鐘為設定單位。
- 持續按壓時，可快速調整時間。

請注意 為防止米飯變質，請將預約時間設定在 12 小時以內。

4 按下 [Menu] 鍵，以▲選擇需要的功能模式



5 煮鍋巴飯時，按下 [Okoge] 鍵

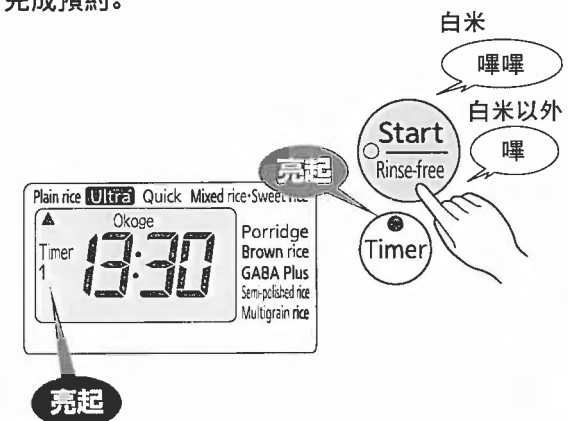
(僅限 [Plain rice] 功能模式)



6 按一次 [Start/Rinse-free] 鍵

(炊煮免洗米時，按此按鍵兩次。僅限 [Plain rice]、[Ultra]、[Porridge] 及 [Multigrain rice] 功能模式)

完成預約。



請注意

- 下述情況無法使用預約定時煮飯功能。
 - 使用 [Mixed rice·Sweet rice] 及 [Quick] 時。
 - 顯示螢幕的時鐘呈「0:00」閃爍時。
 - 未安裝內鍋時。
 - 未滿下表所示的時間。
(使用免洗米與下表的時間相同。)

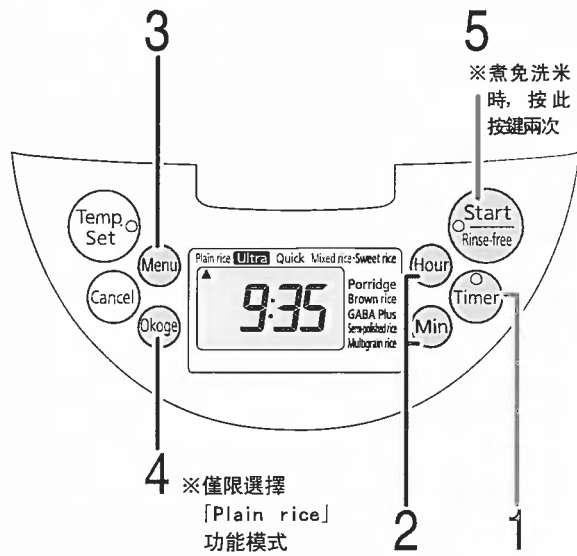
功能模式	無法設定預約定時的時間
Plain rice	不足 65 分鐘
Plain rice (Okoge)	不足 70 分鐘
Ultra	不足 90 分鐘
Porridge	不足 70 分鐘
Brown rice	不足 90 分鐘
GABA Plus	不足 4 小時 50 分鐘
Semi-polished rice	不足 75 分鐘
Multigrain rice	不足 75 分鐘

- 當保溫燈亮起時，請按 [Cancel] 鍵熄滅保溫燈。(因保溫燈亮起時無法進行預約。)

(關於聲音)

- 按下 [Timer] 鍵後，若未在約 30 秒內進行任何操作，電鍋會發出「嗶嗶嗶」的警告音。
- 若在設為無法使用預約定時煮飯的狀態下按 [Timer] 鍵或 [Start/Rinse-free] 鍵，電鍋會發出「嗶嗶嗶」的警告音。

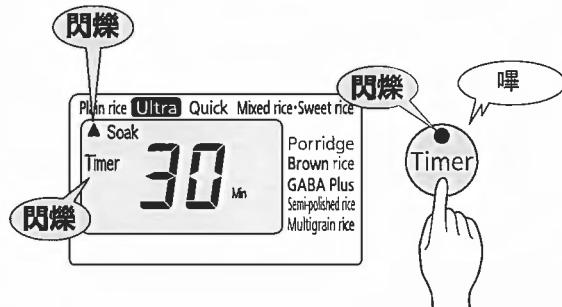
6 用預約浸泡定時煮飯的方法



1 按下 **Timer** 鍵後，選擇「Soak」

每按一次此按鍵，會依「Timer1」→「Timer2」→「Soak」的順序進行切換。

※有關 Timer1、2 的說明，請參閱第 39 頁。



請注意

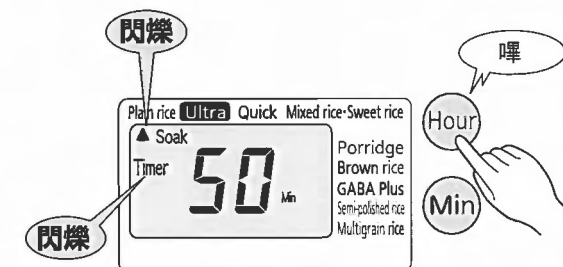
- 下列情況無法使用預約浸泡功能。
 - 使用「Mixed rice-Sweet rice」及「Quick」時。
 - 顯示螢幕的時鐘呈「0:00」閃爍時。
 - 不安裝內鍋時。
- 當保溫燈亮起時，請按 **Cancel** 鍵熄滅保溫燈。（因保溫燈亮起時無法進行預約。）

關於聲音

- 按下 **Timer** 鍵後，若未在約 30 秒內進行任何操作，電鍋會發出「嗶嗶嗶」的警告音。
- 若在設為無法使用預約定時煮飯的狀態下按 **Timer** 鍵或 **Start/Rinse-free** 鍵，電鍋會發出「嗶嗶嗶」的警告音。

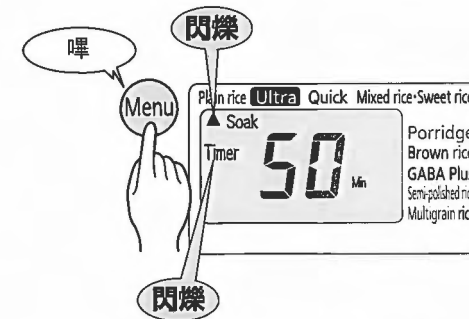
例：將「Soak」的時間設為 50 分鐘，
即會在 50 分鐘後開始煮飯。

2 按下 **Hour** **Min** 鍵，設定米浸泡在水中的時間

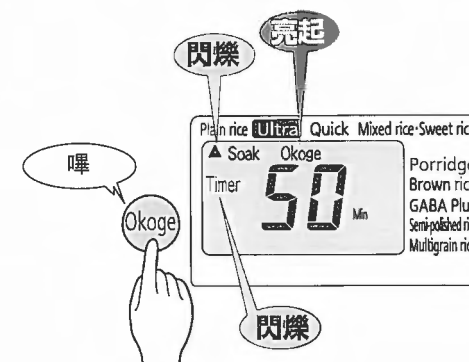


- 可在 10 ~ 60 分鐘的範圍內，以 10 分鐘為單位設定時間。
- 每按一次 **Hour** 鍵可增加 10 分鐘，每按一次 **Min** 鍵則減少 10 分鐘。

3 按下 **Menu** 鍵，以▲選擇需要的功能模式。

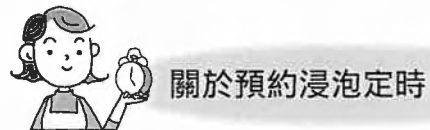
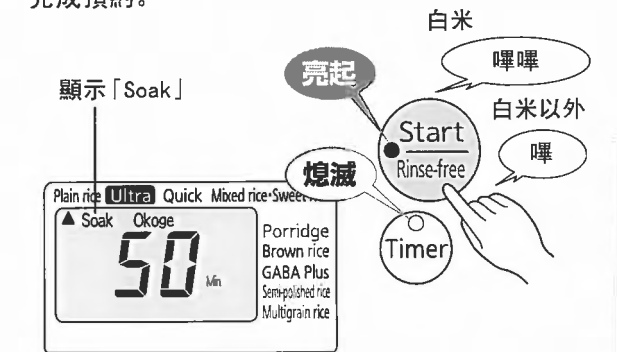


4 煮鍋巴飯時，按 **Okoge** 鍵 (僅限「Plain rice」功能模式)



5 按一次 **Start/Rinse-free** 鍵 (煮免洗米時，按此按鍵兩次。僅限「Plain rice」、「Ultra」、「Porridge」及「Multigrain rice」功能模式)

完成預約。



開始煮飯前，可設定讓米自然吸收水分（浸泡）的時間。

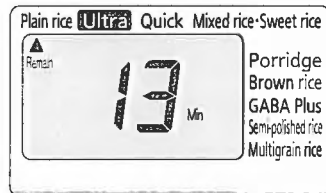
- 將內鍋放進電鍋，選擇「Soak」並設定時間後，即可在經過已設定的時間後開始煮飯。
- 可在 10 ~ 60 分鐘的範圍內，以 10 分鐘為單位設定米飯浸泡時間。

7 米飯煮好後

1 「燜飯」時

顯示螢幕會在進入「燜飯」後，以1分鐘為單位倒數剩餘時間。

※燜飯時間依功能模式而異。



2 煮熟後

自動切換到保溫。



※「粥」煮好後，不會進行自動保溫。保溫燈閃爍。

3 攪拌米飯

米飯煮熟後，必須立即攪拌。

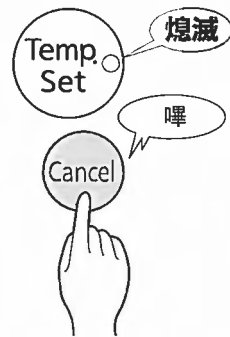
※由於內鍋形狀的特性，煮熟的米飯中央部分可能會略微凹下。



請注意 在剛煮好飯後或保溫中打開蓋子，使米湯滴到上框及外部時，請擦拭乾淨。

使用結束後

1 按下 [Cancel] 鍵



請注意 若不取消保溫而直接拔下電源插頭，下次使用時保溫燈會亮起，而無法煮飯。

2 拔下電源線插頭

※若為 W 規格或 S 規格，請將電鍋端插頭從電鍋主體拔下。

3 保養方法
(請參閱第 47 ~ 49 頁)

8 保溫

將米飯保溫，以保持白米(免洗米)美味。米飯煮熟後，將自動切換為保溫。

顯示保溫經過時間

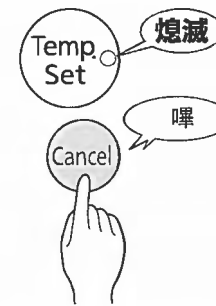
按住 [Hour] 鍵時，將以1小時為單位，顯示1~24小時(1h~24h)的保溫經過時間。

如果超過24小時，「24」會開始閃爍，同時「h」將亮起。



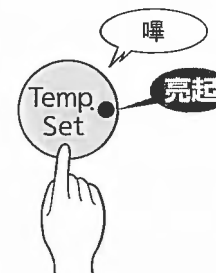
保溫中止時

若要中止保溫，按下 [Cancel] 鍵。(保溫燈將熄滅)



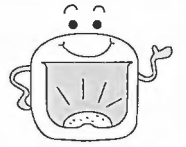
再次保溫時

若要再次保溫，按下 [Temp.set] 鍵(保溫燈將亮起)



保溫少量剩飯時

保溫時，請將米飯集中在內鍋的中央，並儘早食用。



請注意

- 如果在保溫中拿起內鍋，將會自動取消保溫，敬請注意。
- 為避免米飯產生異味、變乾、變色、腐壞及內鍋腐蝕等，請勿在下列狀況下進行保溫。

- 保溫冷飯
- 添加冷飯
- 保溫時放入飯匙
- 保溫時按下插頭
- 保溫超過24小時
- 對少於最小煮飯量的米飯進行保溫(請參閱第55頁的規格表)
- 對白米、免洗米以外的飯類進行保溫

- 當內鍋邊緣、密封圈及散熱環等處有飯粒附著時，請務必清除乾淨，否則可能會導致乾燥、變色、異味和黏附等情況。
- 以「Porridge」功能模式煮好後，請按下 [Cancel] 鍵，並立即將粥從內鍋盛出。若一直將粥放在內鍋裡，粥會變成糊狀，而且會因內蓋米湯滴落而造成黏附。煮好後，請儘快食用。
- 使用環境過於惡劣時(寒冷處或周圍溫度高等情況時)，請儘快食用。

9 再次加熱的方法

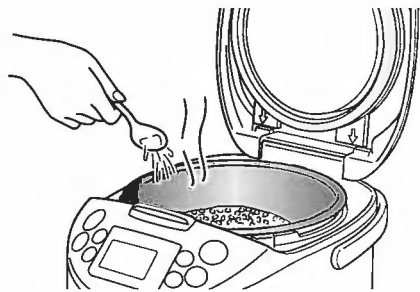
食用前再次加熱保溫中的米飯，即可享用熱騰騰的米飯。

請注意

- 飯量超過內鍋一半時，無法充分保溫。
- 在下列情況下再次加熱，容易使米飯乾硬。
 - 米飯剛煮好後或米飯還溫熱時。
 - 飯量過少時(1L 型電鍋的米量為量杯 1 杯以下, 1.8L 型為量杯 2 杯以下)。
 - 反覆加熱超過 3 次時。

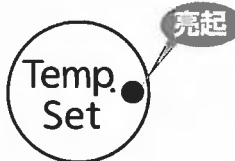
1 翻動保溫中的米飯

2 均勻地灑入 1~2 大匙的水



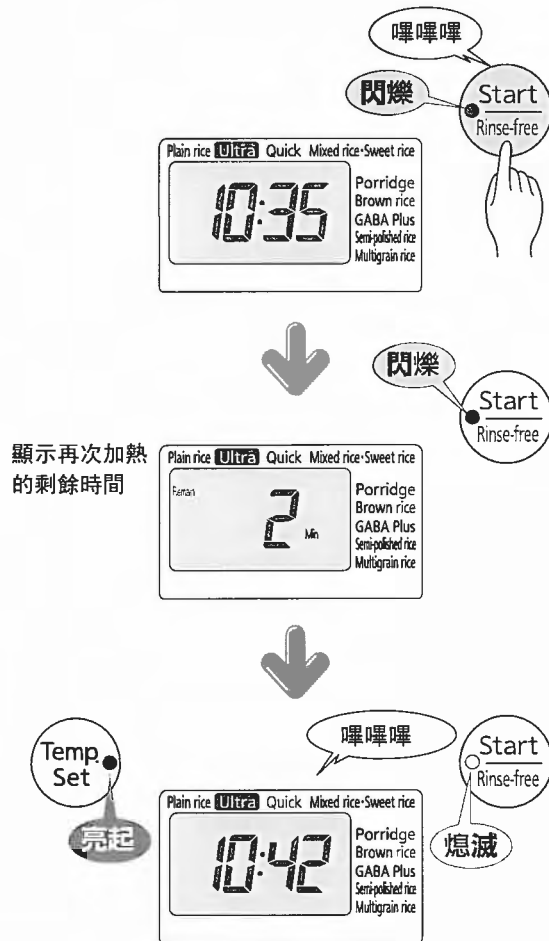
灑水可防止米飯乾硬，保持米飯的柔軟口感。

3 確認保溫燈是否亮起



※保溫燈熄滅時，無法進行再次加熱。保溫燈未亮起時，持續按住 [Temp.set] 鍵約 1 秒鐘。(請參閱第 44 頁)

4 按下 Start/Rinse-free 鍵



※若要取消再次加熱，請按下 [Cancel] 鍵。

(關於聲音)

當米飯變冷(低於 55°C 左右)時，無法進行再次加熱，電鍋會發出「嗶嗶嗶」的警告音。

5 翻動加熱的米飯，使其均勻受熱



10 無法將飯煮好時

當煮好的米飯、炊煮中、保溫中、再次加熱的米飯出現異常時，請檢查以下事項。

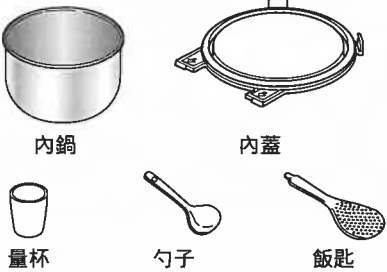
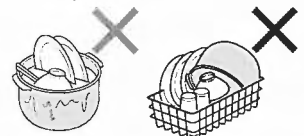
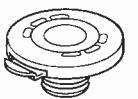
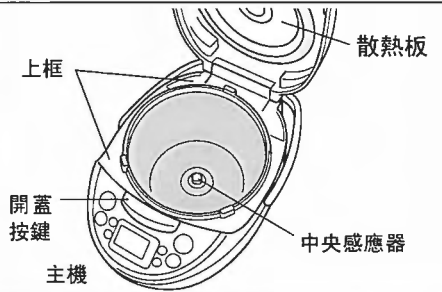
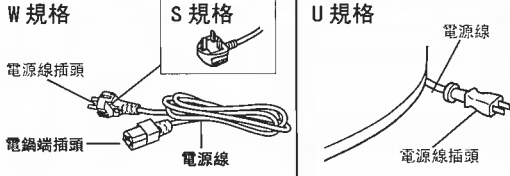
檢查事項	量不正確	米量及菜肴量、雜糧量、加水	功能模式選擇錯誤 [Start/Rinse-free] 鍵	使用完電鍋後，不取消保溫，直接按下 [Start/Rinse-free] 鍵	內鍋底、電熱板中央感應器上黏附飯粒、米粒和水滴等	內鍋變形	長時間停電	煮熟後的米飯翻動不均勻	密封圈、內鍋邊緣、散熱環等處黏附飯粒和米粒	米未淘洗乾淨(免洗米除外)	用熱水(超過 35°C)洗米或加入熱水	洗米後長時間用水浸泡	鍋蓋未蓋緊	選擇鍋巴飯時	加入食材或五穀米一起煮	剛煮好後立刻接著煮飯	保養不佳時
下述情況時																	
煮好的米飯	米飯過硬	●	●		●	●	●	●			●		●		●		●
	米飯過軟	●	●		●	●	●	●			●		●		●	●	
	米飯不熟	●	●	●	●	●				●					●	●	
	米心過硬	●	●	●	●	●				●					●	●	●
	出現鍋巴	●	●		●	●				●	●	●		●			●
炊煮中	有米糠味									●							
	蒸氣外漏	●			●	●			●				●				●
	米湯溢出	●	●						●	●					●		●
炊煮時間過長	●	●		●	●			●									
參閱頁次	35·36·55	37~42	43	36·47·48	-	55	43	36·47·48	35·36	35·36	-	36·47·48	37·40·42	35	-	47~49	

檢查事項	正確	米量及食材份量、加減水量不	內鍋底、電熱板中央感應器上黏附飯粒、米粒和水滴等	長時間停電	煮熟後的米飯翻動不均勻	密封圈、內鍋邊緣、散熱環等處黏附飯粒和米粒	米未淘洗乾淨(免洗米除外)	再次加熱次數超過 3 次	預約定時設定超過 12 小時	持續保溫超過 24 小時	保溫白米、免洗米以外的飯類	飯量	將少量的米飯擺成環狀加熱	將飯匙放在鍋內進行保溫	保養不佳時	飯煮熟後立刻再次加熱
下述情況時																
保溫中的米飯	有異味		●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	變色		●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	乾硬	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	黏附	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
再次加熱的米飯乾硬	●	●					●				●				●	
參閱頁次	35·36·55	36·47·48	55	43	36·47·48	35·36	45	39·40	44	44	44·45	44	44	44	47~49	45

11 保養方法

有關其他維修和售後服務，請務必委託本公司指定的保修人員。
為了能長期乾淨衛生地使用電鍋，使用後請務必在當天收拾乾淨，並定期進行清理。

- ◆ 拔下電源插頭，待冷卻後開始清理。
- ◆ 使用柔軟的海綿或抹布清潔。
- ◆ 使用廚房專用的清潔劑（餐具用、烹調器具用）等進行清理。

每次使用後需要清洗的物品	 <p>內鍋 內蓋 量杯 勺子 飯匙</p>	<p>① 請用水或溫水，並使用柔軟的海綿清洗。 ② 請用乾布將水擦乾，使其充分乾燥。</p> <p>請注意</p> <p>請勿將其他餐具放在內鍋裡一併清洗，且清洗後請勿將內鍋和其他餐具一起疊放瀝乾，以免造成鐵氟龍層受損或剝離。</p> 
	 <p>蒸氣孔蓋 (拆下這 2 個部分。請參閱第 49 頁)</p>	<p>可用水沖洗。</p> <p>① 請用水或溫水，並使用柔軟的海綿清洗。 ② 請用乾布將水擦乾，使其充分乾燥。</p> <p>請注意</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 因可能會導致變形，請勿採用下列清洗方法： <ul style="list-style-type: none"> · 用熱水沖洗。 · 浸泡清洗。 · 在剛煮完飯後的高溫狀態下沖洗。 ● 加入雜糧（苜荳等）煮飯後，請務必清洗蒸氣孔蓋。一旦蒸氣孔蓋堵塞，可能會發生無法打開鍋蓋等故障，或無法將飯煮好。
每次弄髒後需要清理的部位	 <p>上框 散熱板 開蓋按鍵 主機 中央感應器</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 用完全擰乾的布，將主體內外側的污垢擦拭乾淨。 ● 用乾布擦拭插頭（電鍋插頭）和電源線。 ● 請清除黏附在中央感應器、電熱板上的飯粒和米粒。 ※ 難以清除時，可用市面上的砂紙（320 號左右）擦拭後，再用充分擰乾的布擦掉。 ● 擦掉上框和開蓋按鍵周圍附著的飯粒、米粒等。
	<p>W 規格 S 規格 U 規格</p>  <p>電源線插頭 電鍋端插頭 電源線 電源線插頭</p>	<p>請注意</p> <p>主機內部嚴禁浸水。</p>

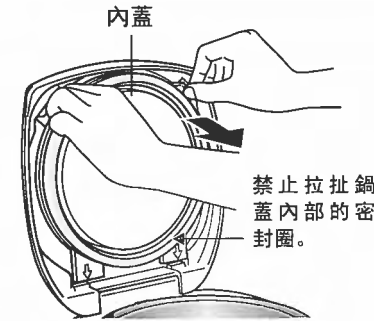
請注意

- 清洗內蓋後，請確認內蓋密封圈是否脫落。（脫落時請重新安裝。請參閱第 48 頁）
- 為了防止產生腐蝕及異味，請務必保持內鍋、蓋子及內蓋的清潔。
- 請勿使用稀釋劑、清潔劑、漂白劑、化學抹布、金屬掃帚、尼龍刷帚等。
- 請勿使用強鹼性清潔劑進行清理。
- 請在取下各部件之後，進行清理。
- 為了避免變形，請勿使用洗碗機及烘碗機等。

內蓋的拆取、安裝

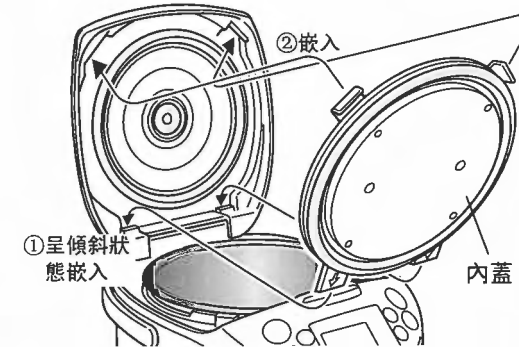
內蓋的拆取

將內蓋按鍵以朝向自己的方向拉出並取下。



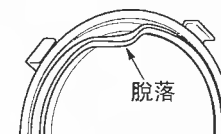
內蓋的安裝

依圖示嵌入鍋蓋。



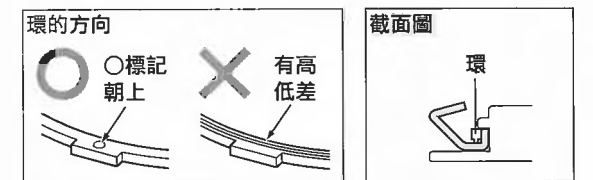
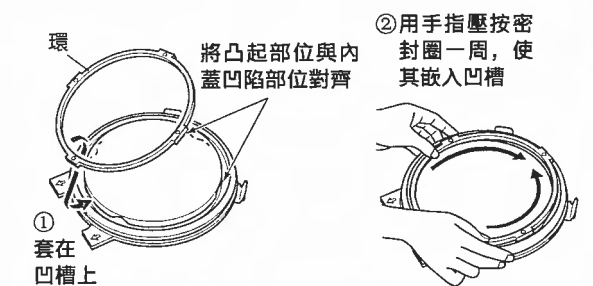
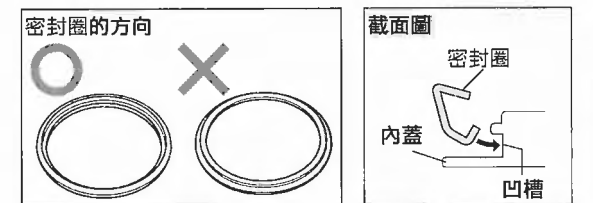
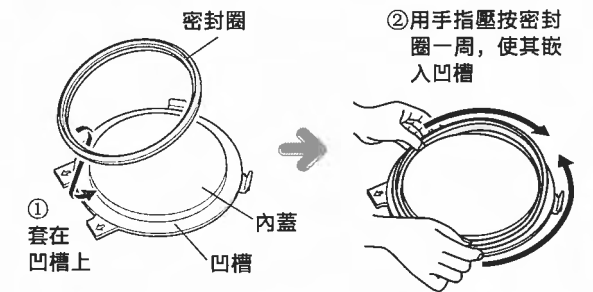
請注意

- 在安裝內蓋時，為了不讓密封圈翻卷，要使內蓋呈傾斜狀態安裝。否則，由於密封圈翻卷，不能理想的煮飯，並會導致蒸汽洩漏等故障。
- 檢查內蓋密封圈是否脫落。若是內蓋密封圈脫落，會無法將飯煮好。脫落時，將散熱環和密封圈輕輕取下，再依照右述方法重新安裝。



請注意

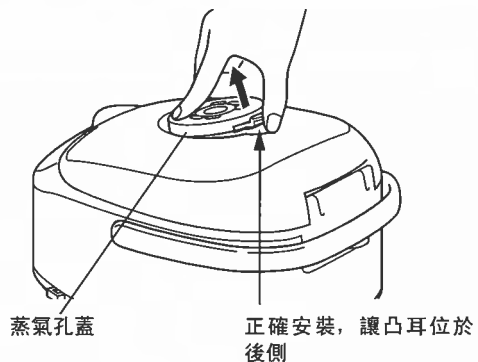
蒸氣孔蓋的密封圈脫落時，請注意密封環的方向，並使其確實嵌入裡側。



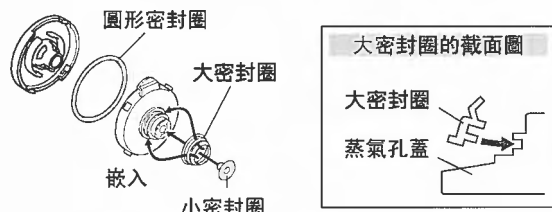
11 保養方法

蒸氣孔蓋的拆取、安裝

將手指伸入蓋子的凹部向上拉。
※安裝與拆取步驟相反。

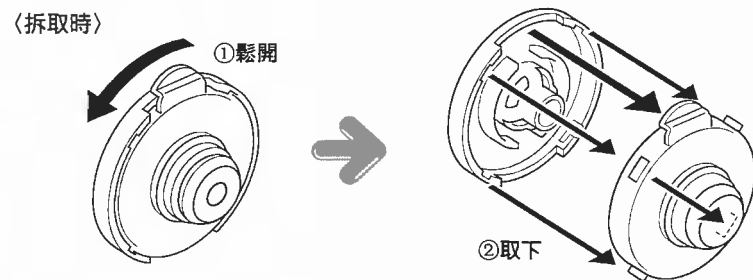
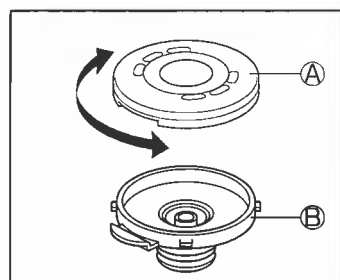


- 請注意**
- 蒸氣孔蓋的密封圈脫落時，請注意密封圈的方向，並使其確實嵌入到裡側。
 - 請務必將密封圈安裝好之後再使用，否則蒸氣會外漏，無法將飯煮好。



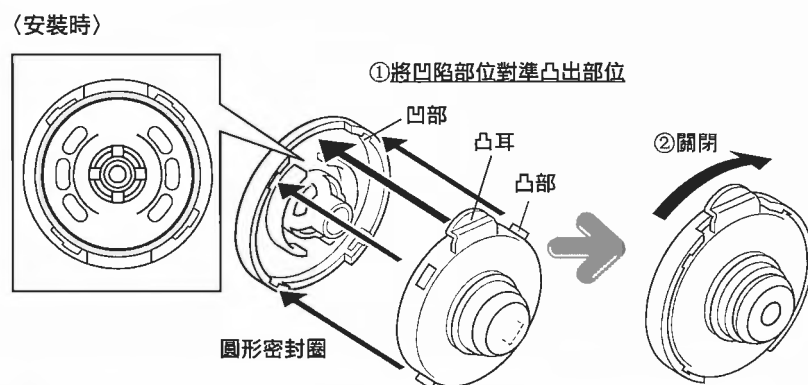
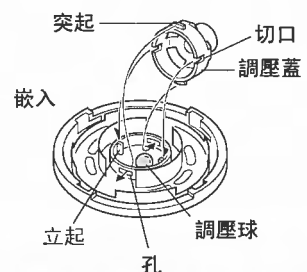
蒸氣孔蓋的拆取、安裝方法

使A、B兩個部分分離。



請注意

調壓蓋、調壓球脫落時，請務必將其安裝好，否則可能無法將飯煮好。



消除異味的方法 (電鍋有異味時)

- ① 在內鍋注入熱水至 7 ~ 8 成左右，以普通保溫 放置 2 ~ 3 小時。
當察覺到有異味時，在熱水中加入檸檬酸 (約 20g) 進行處理，會更容易清除異味。
※ 有些異味無法完全清除。無法完全清除時，請洽詢原購買店家。
- ② 請使用廚房專用清潔劑洗滌內鍋、內蓋、蓋子、蒸氣孔蓋，再徹底清洗。
- ③ 將電鍋主體、各部件放置在通風良好之處，使其乾燥。

12 出現故障時

送修前，請先檢查以下事項。

出現以下情況時	檢查此處	請依此方式處理	參閱頁次
無法依設定的時間煮飯	現在時間是否設定正確。	請設定正確的時間。	54
	確認第 46 頁的「炊煮時間過長」後，進行適當處理。		
無法設定預約定時	目前時間是否設定正確。	請設定正確的時間。	54
	顯示時間「0:00」是否閃爍。	請設定目前的時間。	54
	是否選擇了功能模式中的「Mixed rice · Sweet rice」、「Quick」。	「Mixed rice · Sweet rice」、「Quick」無法使用預約定時。	39、40
	是否選擇了無法使用預約定時的時間。	請在可設定預約定時的時間內，設定定時煮飯。	
無法設定預約浸泡定時	是否選擇了「Mixed rice · Sweet rice」、「Quick」。	無法設定「Mixed rice · Sweet rice」、「Quick」。	41、42
顯示螢幕模糊不清	密封圈或內鍋邊緣是否有飯粒和米粒。	請清除乾淨。	36
	內鍋的外側是否有水。	用乾布擦乾。	47 - 48
無法再次加熱	按下 [Start/Rinse-free] 鍵後會發出「嗶嗶嗶」的警告音。	米飯變冷，無法重新加熱低於 55°C 左右的米飯。	45
	保溫燈是否熄滅。	先按住 [Temp.set] 1 秒左右，確認保溫燈亮起後，再按下 [Start/Rinse-free] 鍵。	
在炊煮中、悶煮、保溫、再次加熱中發出聲音	「嗶」聲。	這是風扇運轉的聲音，並非故障。	34
	「噠」以及「噠噠噠」聲。	這是 IH 運作的聲音，並非故障。	
	發出與上述完全不同的聲音。	請洽詢原購買店家。	
按下 [Start/Rinse-free]，[Temp.set] 鍵後發出「嗶嗶嗶」聲	是否未正確放入內鍋。	請正確放入內鍋。	36
從蒸氣孔蓋發出聲音	這是蒸氣孔蓋的調壓球轉動時所發出來的聲音，並非故障。		-
預約定時煮飯時發出「嗶嗶嗶」聲	按下 [Timer] 鍵後，未在 30 秒內操作時發出警告音提醒。	請繼續設定定時時間。	39-42
水或米粒進入主機內部	這是造成故障的原因，請洽詢原購買店家。		-
設定時間時，按下 [Hour] 或 [Min] 鍵	在炊煮中、保溫中、預約時間中及再次加熱中無法設定時間。		54

●本食譜指南中所使用的量杯為 0.18L (隨附的量杯)。
 ●大匙為 15mL。 ●小匙為 5mL。
 ※炊煮免洗米時，不需要洗米。
 ※「什錦散壽司飯」及「什錦飯」可選擇免洗米。

出現以下情況時	檢查此處	依此方式處理	參閱頁次	
保溫燈閃爍	是否選擇了「Porridge」功能模式。	放置不管會變成糊狀或黏稠，因此請儘早食用。	43、44	
在保溫中按下 [Hour] 鍵後，「24」開始閃爍	是否持續保溫超過 24 小時。	如果保溫超過 24 小時，會閃爍「24」。	44	
一旦拔出插頭或電鍋端插頭後，目前時間、預約時間及保溫經過時間的記憶就消失	插入插頭和電鍋端插頭後，顯示螢幕上是否閃爍「0:00」？	鋰電池電力耗盡，請洽詢原購買店家。	34	
鍋蓋無法闔上，或鍋蓋在煮飯中打開	上框和開蓋按鍵是否有黏附飯粒、米粒。	請清理乾淨。	36、47	
按鍵無反應	S 規格 W 規格	插頭是否插入插座？電鍋端插頭是否插入主體？	應確實將插頭插入插座，並將電鍋端插頭插入主體。	31、36
	U 規格	插頭是否插入插座？	確認插頭是否插入插座。	31、36
	保溫燈是否亮起。		按下 [Cancel] 鍵，取消保溫狀態。	36
電源插頭冒出火花	插拔電源插頭時，會因摩擦產生些微火花。		—	
有樹脂等味道	剛開始使用時，會有樹脂等的味道，待使用一段時間後將會逐漸消失。		—	
塑膠部分出現線狀或波紋狀的條紋	這是樹脂成形時產生的線狀和波紋狀痕跡，並非品質問題，不會影響使用。		—	

出現下列顯示訊息時

出現以下情況時	檢查此處	參閱頁次
顯示「Err」，「嗶---」音持續響起或發出「嗶嗶嗶嗶嗶...」音	<p>如果將電鍋放在地毯等物品上或是室溫高的場所，可能會導致通風 / 排氣孔被堵塞，使溫度上升，即使按下按鍵也沒有反應等。在這種情況下，請按照以下步驟排除故障：</p> <p>① 拔下插頭。 ② 將電鍋移到通風 / 排氣孔不會被堵塞的低溫場所。 ③ 重新將插頭插入電源插座，進行按鍵操作</p> <p>※ 若進行上述操作後按鍵仍然沒有反應，表示電鍋發生故障。請先將插頭拔掉，然後洽詢原購買店家進行維修。</p>	33

關於樹脂零件

※接觸高溫 and 蒸氣的樹脂零件，會因長期使用而逐漸老化。請洽詢原購買店家。

為剛煮好的鬆軟米飯增添季節色彩。

Plain rice 模式 什錦散壽司飯



- 原料 (4 人份)
- 壽司米 (米...3 杯、海帶...3 公分方形 1 片、酒...1 又 1/2 大匙)
 - 合醋 (醋...4 又 1/2 大匙、白糖...4 又 1/2 大匙、鹽...2 小匙)
 - 配料 (用於拌入米飯中) (牛蒡...1/2 根、胡蘿蔔...30g、小白魚乾...20g、配料的湯汁 (鮮湯...1 杯、醬油...1 大匙、白糖...1 又 1/2 大匙)、烤星鱧...1 條)
 - 配料 (裝飾用) 車蝦...小的 8 尾、乾香菇...4 小朵 乾香菇的湯汁 (浸泡香菇的水...1 杯、鮮湯...1/2 杯、醬油...1 大匙、白糖...1 又 1/2 大匙) 蓮藕...細的 40g 甜醋蓮藕 (醋...1/4 杯、白糖...1 又 1/2 大匙、鹽...1/2 大匙) 錦絲蛋 (雞蛋...2 個、白糖...1/3 小匙、鹽...少許)
 - 其他 油菜花、煮熟的竹筍、甜醋醃薑等、花椒芽...8 片



將配料預先煮好後，放在湯汁中冷卻。



充分去除配料的水分後，以畫井字的方式攪拌於米飯中。

■做法

- 1 使用內鍋洗米，然後加酒、加水到「Plain rice·hard」的刻度 3，經過充分攪拌後放上海帶，再以「Plain rice」模式煮熟。
- 2 在碗中放入醋、白糖、鹽，將其混合成合醋。
- 3 將剛煮好的飯倒入攪拌壽司飯的桶中，加入 ② 的合醋，然後一邊用團扇等扇風冷卻，一邊以飯匙如畫井字般地加以攪拌。
- 4 把牛蒡削成薄片，再將胡蘿蔔切成 4 公分長的細絲，然後放入湯汁中燉煮，再加入小白魚乾煮到沸騰，最後待冷卻後去除水分。
- 5 先把烤星鱧切成兩半，再切成約 5 公釐寬的條狀，接著把乾香菇泡軟，並利用浸泡香菇的水進行烹煮。
- 6 將蝦背上的腸線去掉後，再用鹽水煮過剝皮。

- 7 將已調味的雞蛋煎成薄片，然後切成細絲做成錦絲蛋，另外把竹筍放入清水中煮熟，作為裝飾的配料。
- 8 將蓮藕剝皮後用水煮開，再將其取出並浸泡在甜醋中。
- 9 把 ④⑤ 混入壽司飯中，將飯盛至容器中，用 ⑥⑦⑧ 的配料和花椒芽、甜醋醃薑進行裝飾。

請注意

- 請用擰乾水的溼布擦拭海帶。
- 請用少量醋水潤溼攪拌壽司飯的桶。
- 請勿將飯與醋放進內鍋混合。

配料和米飯的絕佳搭配。

Mixed rice·Sweet rice 模式 什錦飯



- 原料 (4 人份)
- 米...3 杯
 - 海帶...5 公分方形 1 片
 - 調味料 (醬油...2 大匙、酒...2 大匙、鹽...1/2 小匙)
 - 雞腿肉...60g
 - 油炸豆腐...1/2 張
 - 胡蘿蔔...40g
 - 牛蒡...35g
 - 蒟蒻...1/8 塊
 - 乾香菇...2 朵
 - 嫩豌豆夾...8 條
 - 酒、醬油、鹽、醋...各適量
 - 揉碎的紫菜...少許

■做法

- 1 將雞肉切成約 1 公分的雞丁，倒入一些酒和醬油。
- 2 將除掉油炸豆腐的油分瀝掉後，將其先豎切成兩半，然後再切成細條。
- 3 削掉胡蘿蔔的皮，將其切成 3 公分長、略粗的細條。
- 4 用菜刀的刀背刮掉牛蒡的皮，然後削成薄片並泡在醋水中。
- 5 將蒟蒻放進水中煮 4~5 分鐘，再過水清洗，並以 ③ 切胡蘿蔔的方法切成條狀。
- 6 把乾香菇浸泡在水中直到泡軟為止，去掉菇蒂後切成細條。
- 7 將嫩豌豆夾去筋後，放入鹽水中汆燙一下，即撈出放入冷水中以保持鮮綠，然後切成細條。

- 用內鍋洗米後，加入調味料、加水到「Plain rice・soft」的刻度3，經過充分攪拌後，放入配料（嫩豌豆夾除外）和海帶，用「Mixed rice・Sweet rice (Okoge)」模式煮熟。
- 將②煮熟後取出海帶，放入嫩豌豆夾並充分攪拌後，盛入容器中，再撒上揉碎的紫菜。

請注意

- 請根據配料的種類加減水量。
- 請將一開始加入的配料重量，控制在白米重量的45%以下，若加入過多的配料，煮出來的效果可能不佳（1杯米的配料份量應該在70g以下）

Mixed rice・Sweet rice 模式

油飯



- 原料（4~6人份）
- ・糯米……3杯（煮飯前，請先泡水3小時，然後瀝乾水分）
- ・豬肉末……226g
- ・豬皮……226g（切碎）
- ・蝦米（小）……3大匙（使用前，先用水浸泡然後瀝乾）
- ・魷魚乾……113g（用水浸泡到變軟，瀝乾水分後切成絲）
- ・炸洋蔥 / 冬蔥……1杯（將洋蔥 / 冬蔥炸至鬆脆）
- ・乾香菇……6朵（用水浸泡到變軟，瀝乾水分後切成絲）
- ・沙拉油……3大匙
- ・芝麻油……1大匙
- ・日本酒……2大匙
- ・醬油……4大匙
- ・醬油膏……4大匙
- ・糖……1/2小匙
- ・白胡椒粉……少許
- ・切細的新鮮香菜（裝飾用）……適量

■做法

在大平底鍋中放入2大匙沙拉油，將油加熱後，加入豬皮、蝦米、魷魚乾、香菇並加以翻炒，接著再加入炸洋蔥、肉末繼續翻炒，炒熟後，加入芝麻油、日本酒、糖、白胡椒粉、醬油（2大匙）、醬油膏（2大匙）。將糯米放入內鍋，加水至「Mixed rice・Sweet rice」刻度3，然後加入醬油（2大匙）、醬油膏（2大匙）攪拌均勻，再加入已炒成半熟的配料，平鋪在糯米上（不需要攪拌），選擇「Mixed rice・Sweet rice」模式，然後按「Start/Rinse-free」鍵。煮熟後，加入剩下的配料並攪拌均勻，最後用香菜作裝飾，並趁熱食用。

Mixed rice・Sweet rice 模式

芒果椰奶糯米飯冰淇淋

■原料（3~6人份）★電鍋為1.8L型時，材料需加倍

- ・糯米……1杯（煮飯前，先泡水3小時）
- ・椰奶……295mL
- ・糖……4大匙
- ・芒果……1個（先將冷凍的熟芒果切丁）
- ・椰子冰淇淋（完成後再放）……適量



■做法

將糯米放入內鍋淘洗並瀝乾水分，加水至「Mixed rice・Sweet rice」刻度1，接著將內鍋放入電鍋中，選擇「Mixedrice・Sweet rice」模式並按下「Start/Rinse-free」鍵。將椰子汁和糖倒入別的鍋子裡加熱，再將煮熟的糯米倒入並攪拌均勻。裝盤後，加上椰子冰淇淋（或果汁雪糕）和切成丁的冰凍熟芒果，然後儘快享用。

Porridge 模式

馬鈴薯牛肉粥

■原料（2~3人份）

- ・圓白米……1杯
- ・雞湯……443mL
- ・牛絞肉……113g
- ・馬鈴薯（小）或紅色馬鈴薯……1個（切丁）
- ・蒜頭……1個（切碎）或大蒜、鹽……少許
- ・青蔥……1根（切碎）
- ・鹽、胡椒……各少許
- ・水（雞湯不夠時添加）……適量



■做法

將米放進內鍋淘洗，加入雞湯至「Porridge」刻度1。當雞湯不夠時，請添加水，然後放入牛絞肉、切丁的馬鈴薯、蒜頭，再加入鹽和胡椒調味。煮飯前，請勿攪拌材料，選擇「Porridge」模式並按下「Start/Rinse-free」鍵。煮好後，將飯攪拌均勻，再以青蔥作點綴。

補充鈣質的養生料理。

Brown rice 模式

小沙丁魚乾糙米飯

■原料（4人份）

- ・糙米……3杯
- ・小沙丁魚乾……30g
- ・加鹽海帶……10g
- ・酒……2大匙
- ・醬油……2小匙



■做法

- 將糙米放入內鍋淘洗後，加入調味料，再加水至「Brown rice」的刻度3，然後充分攪拌。
- 將小沙丁魚乾去掉頭、魚肚後加入①中，用「Brown rice」模式煮熟。
- 煮熟後，放入加鹽海帶，再均勻地攪拌至鬆軟為止。

請注意

- 先將糙米浸泡在水中約1~2小時，煮熟的米飯會更加Q軟。
- 米飯中若加入過多的醬油、味醂等調味料，煮出來的效果可能不佳。

調整目前時間的方法

時間以24小時制表示。

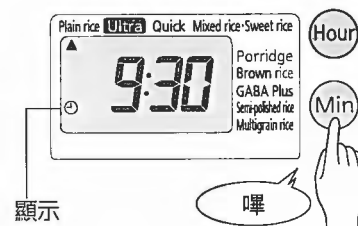
※在煮飯、保溫、定時煮飯的過程中，無法調整時間。

1 將電源線插頭插入插座

※W規格・S規格時，電鍋端插頭也要插入主機內。

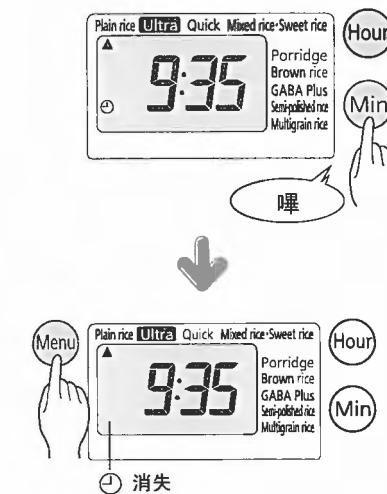
2 將模式調為時間設定模式

按下「Hour」或「Min」鍵時，將顯示⊖。



3 調整時間

- 若要調整「小時」，按下「Hour」鍵；若要調整「分鐘」，則按下「Min」鍵。
- 持續按住按鍵可快速調整時間。
- 時間調整完成後，按下「Menu」鍵，結束調整。



※若要中途停止調整時間，請按「Cancel」鍵。

規格

尺寸		1.0L (5.5杯) 型	1.8L (1升) 型
電 源		額定電壓	
額定功率		1210W	1400W
煮飯容量 (量杯)	Plain rice (白米)	0.18 - 1.0 (1 - 5.5杯)	0.36 - 1.8 (2杯 - 1升)
	Ultra (精煮)	0.18 - 1.0 (1 - 5.5杯)	0.36 - 1.8 (2杯 - 1升)
	Quick (快煮)	0.18 - 1.0 (1 - 5.5杯)	0.36 - 1.8 (2杯 - 1升)
	Mixed rice (菜飯)	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)
	Porridge (全粥)	0.09 - 0.27 (0.5 - 1.5杯)	0.09 - 0.45 (0.5 - 2.5杯)
	Soft porridge (半粥)	0.09 (0.5杯)	0.09 - 0.27 (0.5 - 1.5杯)
	Brown rice (糙米)	0.18 - 0.63 (1 - 3.5杯)	0.36 - 1.08 (2 - 6杯)
	GABA Plus (糙米 GABA)	0.18 - 0.63 (1 - 3.5杯)	0.36 - 1.08 (2 - 6杯)
	Semi-polished rice (胚芽米)	0.18 - 1.0 (1 - 5.5杯)	0.36 - 1.08 (2杯 - 1升)
Multigrain rice (五穀米)	0.18 - 1.0 (1 - 5.5杯)	0.36 - 1.08 (2杯 - 1升)	
外形尺寸 (公分)	寬	26	28.7
	長	35.5	38.3
	高	20.3	23.9
電鍋重量 (公斤)		S規格: 4.0 W規格: 3.9 U規格: 3.9	S規格: 4.8 W規格: 4.7 U規格: 4.8

● 時鐘會因室溫和使用方法產生些許誤差。
● 1杯=約1合(約150g)。

停電時

即使發生停電，待電力恢復後也不會影響各部功能的正常運作。

下述情況發生停電時	電力恢復後
在預約設定的時間內	預約定時照常運作。 (超過所定時間時，通電後立即開始炊煮。)
炊煮(再次加熱)過程中	繼續炊煮(再次加熱)。
保溫過程中	繼續普通保溫。

關於消耗性零件

密封圈之類的零件屬於消耗性零件，根據使用方法的的不同，其磨損程度會有差異。但長期使用下來，密封圈將會逐漸磨損。當髒汙、異味或破損嚴重時，請洽詢原購買店家。內鍋的鐵氟龍層會隨使用時間而逐漸磨損，可能會發生剝落現象。購買時，請洽詢原購買店家。

한국어 | 목차

1 안전상의 주의	57
2 각부의 이름과 기능	60
밥을 맛있게 짓기 위한 비결	61
3 밥을 짓기 전의 준비	62
4 밥 짓는법	63
5 취사 예약 타이머로 밥짓는 법	65
6 예약 흡수 타이머로 밥짓는 법	67
7 밥이 다 되면	69
8 보온에 대하여	70
9 재가열의 방법	71
10 밥이 잘 안된다? 고 생각되면	72
11 손질 방법	73
12 고장일까? 하고 생각이 되면	76
이러한 표시가 나타났을 때에는	77
메뉴 가이드	78
현재시간을 맞추는 법	80
사양	81
정전이 되었을 때	81
소모 부품에 대하여	81

1 안전상의 주의

사용전에 잘 읽으시고, 반드시 지켜 주십시오.

- ※사용하실 사람이나 다른 사람들에의 위험이나 손해를 미연에 방지하기 위해서 반드시 지켜 주십시오.
- ※몸체에 첨부되어 있는 주의에 관한 스티커는, 떼지 마십시오.
- ※읽으신 후에는, 사용하실 분이 언제나 볼 수 있는 곳에 반드시 보관하여 주십시오.

주의사항은, 잘못된 사용법에서 생기는 위험이나 손해의 정도를, 이하의 표시로 구분하고 있습니다.



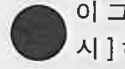


! 경고

[사망 또는 중상 등을 입을 가능성이 예상되는] 내용을 표시합니다.












! 주의

[부상을 입는, 또는 물적 손해만이 발생할 가능성이 예상되는] 내용을 표시합니다.




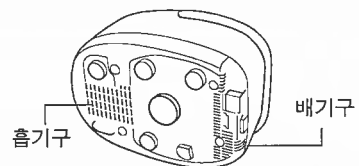


그림표시의 예

-  이 그림표시는 행위를 [금지] 하는 내용입니다.
-  (분해 금지)
-  이 그림표시는 행위를 [강제] 하거나, [지시] 하거나 하는 내용입니다.
-  (강제·지시)
-  (플러그를 뽑는다)








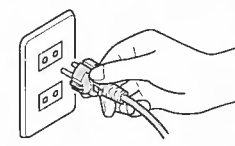

! 경고

-  정격 전압 이외에서는 사용하지 않는다. 화재·감전의 원인.
-  정격전압이 교류 220V 이상은 정격 7A 이상, 교류 120V는 정격 15A 이상의 콘센트를 단독으로 사용한다. 다른 기구와의 병용에 의해, 분기 콘센트부가 이상발열하여, 발화될 우려.
-  전원코드는 파손된 채로 사용하지 않는다. 또 전원코드를 손상시키지 않는다. 가공한다 무리하게 꺾는다 고온이 된 곳에 방치한다 당긴다 비튼다 묶는다 무거운 것을 올려놓는다 끼운다 등. 화재·감전의 원인.
-  콘센트에 꽂는 플러그에 먼지가 부착되어 있는 경우는, 잘 닦는다. 화재의 원인.
-  콘센트에 꽂는 플러그는 콘센트의 깊은 데까지 꼭 꽂는다. 감전, 쇼트, 발연, 발화의 우려.
-  전원코드나 콘센트에 꽂는 플러그가 금이 가거나, 콘센트의 꽂는 곳이 헐거울 때는 사용하지 않는다. 감전, 쇼트, 발화의 원인.
-  젖은 손으로, 콘센트에 꽂는 플러그를 빼거나 꽂지 않는다. 감전이나 부상을 입을 우려.
-  밥을 지을 때는, 절대로 뚜껑을 열지 않는다. 화상을 입을 우려.
-  증기구멍에 얼굴이나 손을 가까이 하지 말 것. 화상을 입을 우려. 특히 유아가 만지지 않도록 조심할 것.
-  어린이 혼자만 사용하거나, 유아의 손이 닿는 곳에서 사용하지 않는다. 화상·감전·부상을 입을 우려.
-  신체가 불편한 사람이나 사용법을 충분히 이해하지 않은 사람이 이 제품을 사용할 때에는 단독으로 사용하지 않는다. 사용할 때에는 충분히 사용법을 이해하고 있는 사람이 반드시 곁에서 확인하면서 사용할 것. 화상, 감전, 부상을 입을 우려.

! 경고

-  물에 담그거나, 물을 뿌리거나 하지 않는다. 쇼트·감전의 우려.
-  개조는 하지 않는다. 수리기술자 이외의 사람은 분해하거나, 수리를 하지 않는다. 화재·감전·부상의 원인.
-  본체의 흡·배기구나 틈에 핀이나 철사 등의 금속물이나 이물을 넣지 마십시오. 감전 이상 작동해서 다칠 우려.
-  배기구, 흡기구
-  이상 및 고장시에는 곧바로 사용을 중지한다. 그대로 사용하면 화재·감전·부상의 우려. <이상 및 고장의 예>
 - 사용중에 전원코드, 플러그가 비정상적으로 뜨거워진다.
 - 밥솥에서 연기가 나거나 탄내가 난다.
 - 밥솥의 일부에 갈라짐, 헐거움, 덜컹거림이 있다.
 - 속냄비가 변형되어 있다.
 - 기타 이상 및 고장이 있다.
 즉시 전원플러그를 뽑고 판매점에 점검 및 수리를 의뢰한다.
-  취급설명서에 기재된 용도 이외에는 사용하지 않는다. 증기나 내용물이 분출되어 화상 또는 상처를 입을 우려. <해서는 안되는 조리의 예>
 - 폴리에틸렌 봉지에 재료나 조미료를 넣고 가열함
 - 쿠킹시트 등을 오토시부터 대용으로 사용함

! 주의

-  불안정한 장소나, 열에 약한 깔개의 위에서는 사용하지 않는다. 화재의 원인.
-  벽이나 가구의 가까운데서는 사용하지 않는다. 증기나 열로, 손상·변색·변형의 원인이 되기 때문에, 벽이나 가구로부터는 30cm 이상 떨어져 사용할 것. 키친용 찬장선반 등을 사용할 때는, 안에 증기가 자욱하지 않도록 조심할 것.
-  물이 뿌려지는 곳이나, 불기 근처에서는 사용하지 않는다. 감전이나 누전·몸체의 변형이나 화재·고장의 원인.
-  전용 속 냄비 이외는 사용하지 않는다. 과열, 이상동작의 원인.
-  사용중이나 사용직후는, 뜨거운 곳에 대지 않는다. 화상의 원인.
-  사용때 이외는, 플러그를 콘센트로부터 뽑는다. 부상이나 화상, 절연열화에 의한 감전·누전화재의 원인.
-  반드시 플러그를 잡고 뽑는다. 감전이나 쇼트하여 발화할 우려. 
-  점검하기 전에는 반드시 콘센트로부터 플러그를 뽑고, 본체의 플러그 삽입구로부터 기구용 플러그를 뽑아낼 것. 점검이 끝난 후에 다시 이 제품을 사용할 때에는 전원 코드의 삽입 플러그, 기구용 플러그 및 본체의 플러그 삽입구가 충분히 건조된 것을 확인하면서 각각 삽입할 것. (S 사양, W 사양) 전원이 켜져 있을 때에는 이동시키지 않는다. 쇼트, 감전, 발화의 우려

1 안전상의 주의

! 주의



심장용 페이스 메이커를 사용하시는 분은 본 제품의 사용에 있어서 페이스 메이커에 악영향이 없는지 의사와 잘 상담한다.

본 제품의 동작에 의해서 페이스 메이커에 영향을 줄 우려가 있습니다.



손질은, 몸체가 식고나서, 뜨거운 곳에 닿아 화상의 우려.



몸체를 들고 운반할 때는, 혹 버튼에 닿지 않게 한다.
뚜껑이 열려 부상이나, 화상을 입을 우려.



이 상품은 일반 가정용입니다. 아래의 용도로는 사용하지 않는다.

- 점포나 사무실 등의 종업원용 부엌
- 농가
- 호텔이나 모텔, 기타 숙박시설 등에서의 사용

부탁

- 취급은 조심스럽게.
떨어뜨리거나, 강한 충격을 가하거나 하면, 부상이나 고장의 원인이 됩니다.
- 뚜껑을 열 때는, 증기에 조심한다.
화상의 우려가 있습니다.
- 문어발식 배선은 하지 않는다.
화재의 우려가 있습니다.
- 밥을 지을 때는 몸체를 이동하지 않는다.
화상이나 넘쳐 흐름의 원인이 됩니다.

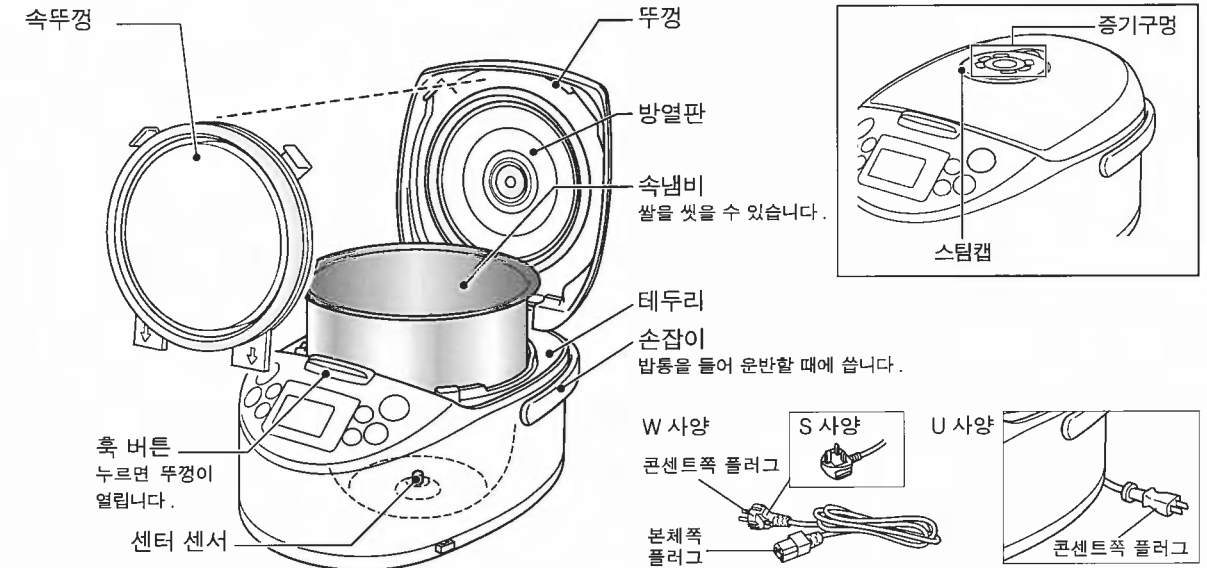
- 통채 씻기는 하지 않는다.
몸체를 통채로 씻거나, 몸체내부나 바닥부분에 물을 넣거나 하지 말아 주십시오. 쇼트·감전의 우려가 있습니다.
- 본체의 흡·배기구를 막는 장소나 실온의 높은 장소에서는 사용하지 마십시오.
카펫, 비닐 봉지 등의 위에 본체를 놓지 마십시오. 감전이나 누전, 화재·고장의 원인이 됩니다.
- 본체로부터 자력선이 나오고 있으므로 자기에 약한 것을 가까이 하지 마십시오.
텔레비전·라디오 등은 잡음이 들어갈 우려가 있습니다. 현금 카드·비디오 테이프 등은 기록이 사라질 우려가 있습니다.

오랫동안 사용하시기 위하여, 반드시 지켜 주십시오.

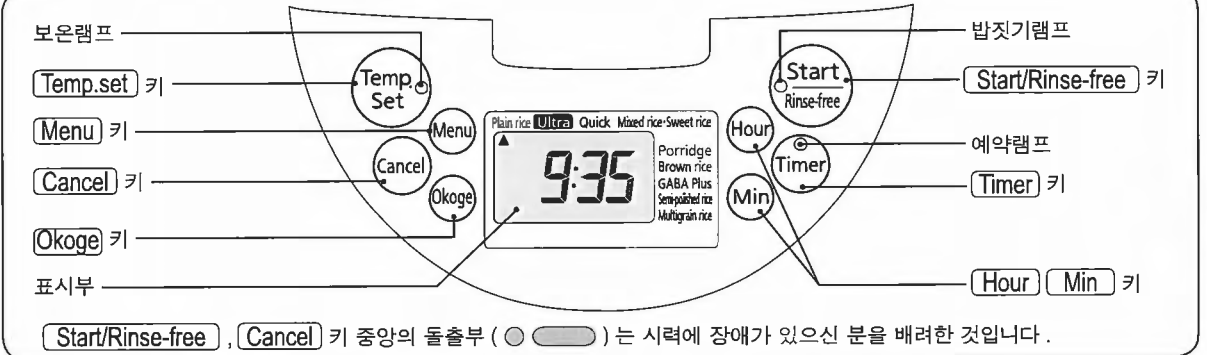
- 눌러 붙은 밥알, 쌀알 등은 제거한다.
증기새기·끓어 넘침·고장이나 맛 있게 지을 수 없는 원인.
- 밥 짓는 중, 몸체에 행주 등을 놓지 않는다.
몸체나 뚜껑의 변형·변색의 원인.
- 기능·성능을 유지하기 위해 제품에 구멍을 만들어 두었습니다만, 구입하신 판매점으로 문의해 주시기 바랍니다.
- 속냄비가 변형이나 부식된 경우에는 구입하신 판매점으로 문의해 주시기 바랍니다.

- 속냄비의 불소수지 가공면이 부풀어 오르거나 벗겨지는 일의 원인이 되므로, 다음 사항을 지켜 주시기 바랍니다.
 - 속냄비를 가스 불에 두거나 전자 조리기·전자레인지 등에 사용하지 않는다.
 - 백미·무세미 이외에는 보온하지 않는다.
 - 속냄비 속에서 식초를 사용하지 않는다.
 - 부속품이나 목제품 이외의 주걱을 사용하지 않는다.
 - 금속제의 국자나 스푼, 거품기 등, 딱딱한 것을 사용하지 않는다.
 - 속냄비에 소쿠리 등을 올려놓지 않는다.
 - 속냄비에 식기류 등, 딱딱한 것을 넣지 않는다.
 - 금속주걱나 나일론수세미 등, 딱딱한 것으로 손질하지 않는다.
 - 식기세척기나 식기건조기 등은 사용하지 않는다.

2 각부의 이름과 기능

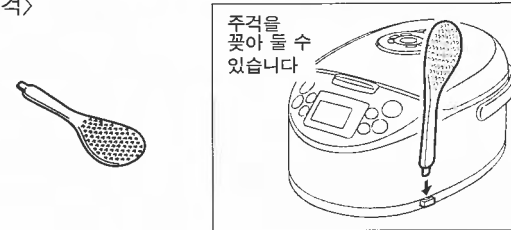


<기능조작부>



부속품의 확인

<주걱>



<국자>



<계량컵>
약 1컵 (약 0.18L)



소리에 대해

밥짓기중·보온중·재가열중에 나는 아래와 같은 소리는 이상이 아닙니다.
● 「붕」 하는 소리 (팬이 작동하고 있는 소리)
● 「지-」 나 「치리리리...」 하는 소리 (IH가 작동하고 있는 소리)

시간의 확인

시간은 24 시간으로 표시됩니다. 시간이 안 맞을 때에는, 현재시간에 맞춰 주십시오. (P.80 참조)

리튬전지에 관하여

[리튬전지] 를 내장하고 있으므로, 플러그를 빼도, 현재시간이나 예약시간을 계속 기억합니다.
● 리튬전지는 전원코드의 플러그를 뺐 상태에서 4-5년의 수명이 있습니다.
● 리튬전지가 다 되면 전원코드의 플러그를 꽂으면 「0:00」 이 점멸합니다. 통상의 밥 짓기는 가능합니다만, 현재시간과 예약시간, 보온경과시간의 기억은 전원코드의 플러그를 빼면 사라져 버립니다.

주의

사고나 고장의 원인이 되므로 직접 리튬전지를 교환하는 일은 절대로 하지 않아 주십시오.

새로운 리튬전지를 구하실 때에는 구입하신 판매점에 문의해 주시기 바랍니다.



밥을 짓기 전의 준비는 62 페이지, 짓는 방법은 63 ~ 70 페이지를 읽어주시기 바랍니다.

좋은 쌀을 골라 신선한 곳에 보존

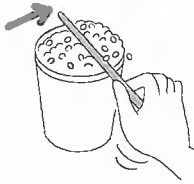
정미한지 얼마 안된, 알갱이가 딱 차 빛깔 좋은 쌀을 선택합니다. 보존은 바람이 잘 통하고 선선하며 햇볕이 들지 않는 곳에.



부속 계량컵으로 정확히 잰다

(1 컵은 약 0.18L)

※무세미도 부속 계량컵으로 잹니다. 본 제품은 짓는 방법을 고안한 것으로 무세미전용의 계량컵은 필요하지 않습니다.



쌀 씻기는 재빨리

충분한 물로 재빨리 씻어서 물을 버린 다음, 물이 맑아질 때까지 재빨리 씻습니다.



GABA 란?

GABA 란 감마아미노낙산이라고 불리는 아미노산의 일종입니다. GABA 는 조리중에 특별한 영양소를 생성함으로써 건강이 촉진됩니다. GABA 는 뇌의 혈류를 촉진해서 평온한 기분으로 됩니다.

"GABA 증량" 기능으로는 온도 조절을 해서 발아에 최적인 상태로 유지해서 일반적인 현미보다 GABA 가 40% 증량됩니다. GABA 현미는 백미처럼 맛있게 취사됩니다.

발아현미·배아미를 지을 때에는 「Plain rice」 메뉴를 선택합니다

무세미로 밥을 할 때

- 무세미와 물을 속냄비에 넣은 후, 한틀 한틀 물에 잘 배도록 바닥으로부터 잘 휘저어서 섞어 주십시오. (위로부터 물을 넣기만 하면 쌀이 물에 배이지 않고, 잘 지을 수 없게 되는 원인이 됩니다.)
- 물을 넣어서 하얗게 탁한 경우에는 1~2 회 물을 갈아서 헹굴 것을 권장합니다. (하얗게 되는 것은 쌀의 전분질이며 겨는 아니지만, 그대로 밥을 지으면 눌러 불거나 넘쳐 흐르거나, 밥을 잘 지을 수 없는 원인이 됩니다.)

쌀의 종류나 취향에 따라 물을 맞춥니다.

●물 대종의 참고표

메뉴	물 대종의 기준 (속냄비 안쪽의 눈금에 맞춥니다)
Plain rice / Ultra / Quick / rinse-free rice / Multigrain rice / Semi polished rice	「Plain rice · regular」의 눈금. (취향에 따라 「hard」 「soft」의 눈금)
Mixed rice	「Plain rice · Soft」의 눈금을 기준으로 취향에 따라.
Porridge	완전죽인 경우는 「Porridge-hard」의 눈금. 절반죽인 경우는 「Porridge-soft」의 눈금.
Brown rice · GABA Plus	「Brown rice」의 눈금을.
Sweet rice (Glutinous rice)	「Sweet rice」의 눈금을.
Sweet rice (Glutinous rice and Nonglutinous rice)	「Plain rice」와 「Sweet rice」의 눈금 사이. (참쌀만의 경우보다 물을 넉넉하게)
Embryo buds · barley and rice · Germinated brown rice	「Plain rice · regular」의 눈금을 기준으로 취향에 따라.

※기준의 눈금보다 물의 양을 늘리거나 줄이거나 하는 경우, 1/3 눈금 이상의 증감은 피해 주십시오.

재료를 넣어서 밥을 지을 경우

1 컵에 대해 재료는 약 70g 이하, 조미료는 잘 섞어서, 재료는 쌀의 위에 얹습니다. 재료를 넣어서 밥을 짓는 경우의 최대 밥짓기량 (아래 표) 은 반드시 지킵니다.

메뉴	1.0L 타입	1.8L 타입
Mixed rice	4 홑 이하	7 홑 이하
Sweet rice	3 홑 이하	6 홑 이하
Porridge	1 홑 이하	2 홑 이하
Brown rice	3 홑 이하	5 홑 이하

팥밥을 지을 경우

쌀을 씻은 후, 약 30 분정도 물에 담가둔 뒤에, 쌀이 물위로 뜨지 않도록 평평하게 한 뒤에 밥을 짓습니다. 밥이 다 되었을 때는 물에 담가둔 시간이 짧으면 딱딱하게, 길면 부드럽게 됩니다.

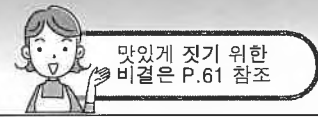
현미에 백미를 섞어 지을 경우

- 현미가 백미보다 많을 때는 「Brown rice」 를 선택해 주십시오.
- 현미와 백미가 같은 양일 때, 현미가 백미보다 적을 때는 「Plain rice」 를 선택해 주십시오. 이 때 현미는 1~2 시간 담가두어서 흡수시킨 후에 지어 주십시오.

잡곡을 백미에 섞어 지을 경우

- 「Multigrain rice」 를 선택해 주십시오.
- 잡곡은 백미 위에 올려놓고 지어 주십시오.
- 잡곡은 백미의 20% 이내의 분량으로 하여 주십시오.

3 밥을 짓기 전의 준비



맛있게 짓기 위한 비결은 P.61 참조

1 쌀을 계량한다.

부속 계량컵으로 정확히 잰다

※부속의 계량컵 평미레로 민 한컵 약 1 홑. (약 0.18L)

무세미도 부속 계량컵으로 재어 주십시오.

<올은 계량의 예> <틀린 계량의 예>



주의 지정된 밥짓는 양 (P.81 의 사양표참조) 과 다르게 지을 경우, 맛있게 지어지지 않는 경우가 있습니다. ※재료를 넣어서 밥을 지을 경우는 P.61 참조.

2 쌀을 손으로 씻는다. (속 냄비로 쌀을 씻을 수 있습니다.)

※무세미의 경우는 P.61 참조.

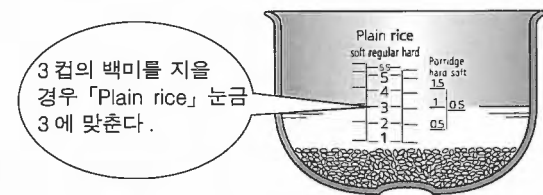


주의 더운 물 (35℃ 이상) 로 쌀을 씻지 말아 주십시오.

3 물대종을 한다

속냄비를 수평으로 두고, 속냄비의 안쪽의 눈금에 맞추어 물대종을 한다.

쌀의 종류·메뉴를 확인하고 취향에 맞게 물대종을 해 주십시오. (P.61 의 기준표를 참조)

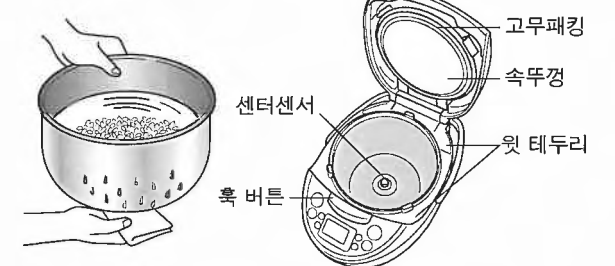


3 컵의 백미를 지을 경우 「Plain rice」 눈금 3 에 맞춥니다.

주의 뜨거운 육수 (35℃ 이상) 를 넣지 않는다.

4 속 냄비의 바깥쪽이나 테두리에 붙은 물방울·쌀알 등을 닦아낸다.

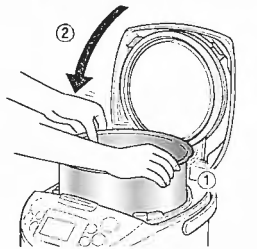
<속냄비의 바깥쪽과 테두리> <본체의 안쪽>



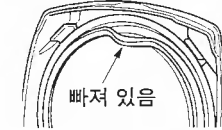
주의 본체의 윗테두리나, 흑 버튼 부근에 부착한 밥알·쌀알 반드시 제거해 주십시오. 뚜껑이 닫히지 않거나 밥짓기중에 뚜껑이 열리는 원인이 됩니다.

5 속 냄비를 몸체에 세트한다.

- ①속냄비를 수평하게 맞추어서 세팅한다
- ②뚜껑을 닫는다



주의 속뚜껑 패킹이 빠지지 않았는지 확인한다. 패킹이 빠져 있으면 취사가 잘 안되는 원인이 된다. 패킹이 빠진 경우에는 패킹을 살며시 빠진 링과 패킹을 떼어내고 P.74 의 요령으로 다시 부착한다.



6 삽입플러그를 콘센트에 꽂는다.

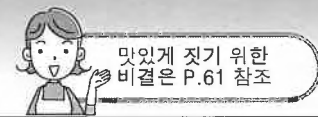
※ W 사양·S 사양은 본체쪽 플러그를 본체에 끼운 후 삽입플러그를 콘센트에 꽂는다.



주의 보온 램프가 점등되어 있는 경우에는 (Cancel) 키를 눌러 소등시킨다.

주의 속냄비를 세트하지 않은 상태에서 (Start/Rinse-free) 키를 눌렀을 때, 또는 (Temp.set) 키를 눌렀을 때는 「삐삐삐」 하는 소리로 알려줍니다.

4 밥 짓는법



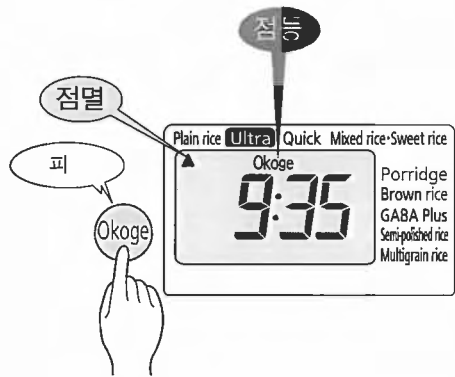
1 **Menu** 키를 눌러, 원하는 메뉴에 **▲** 를 맞춘다.

누를 때마다 메뉴가 순서대로 변합니다.



2 누룽지밥으로 할 때에는 **Okoge** 키를 누른다

(「Plain rice」 「Mixed rice · Sweet rice」 메뉴일 때에만 사용할 수 있는 키입니다.)



※ 「Okoge」를 취소할 경우에는 다시 **Okoge** 키를 누른다.

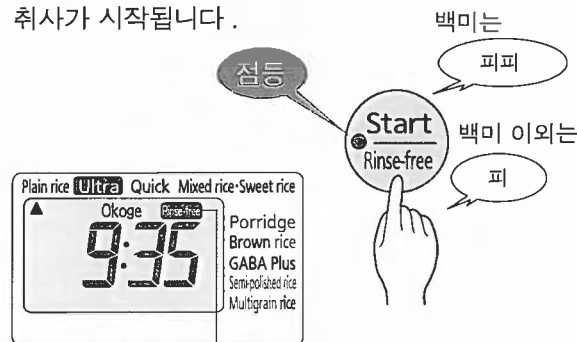
- 누룽지를 선택하면 갈색 누룽지가 만들어져, 향기롭고 맛있게 지어집니다.
※ 쌀의 종류에 따라 누룽지가 만들어지기 어려운 경우가 있습니다
- 누룽지의 구수함을 손상시키지 않기 위해서 밥짓기 후에는 바로 드십시오.

- 주의**
- 누룽지 밥은 딱딱해지므로 먹을 때에 이빨에 주의한다.
 - 「참쌀밥」 일 때는 누룽지를 선택하지 마십시오.

3 **Start/Rinse-free** 키를 1 번 누른다.

(무세미를 지을 때에는 이 키를 2 번 누른다. 「Brown rice」 「GABA Plus」 「Semi-polished rice」에서는 사용할 수 없습니다.)

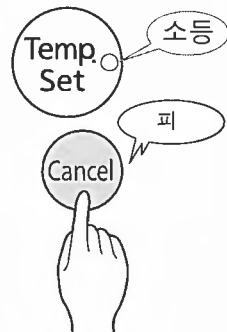
취사가 시작됩니다.



무세미일 때는 표시

※ 「Rinse-free」를 취소하는 경우에는 **Start/Rinse-free** 키를 누른 후, 약 20 초 이내에 다시 **Start/Rinse-free** 키를 누른다.

- 주의**
- 「Quick」는 「Plain rice」 「Ultra」에 비해 밥짓는 시간이 짧기 때문에 약간 딱딱하게 밥이 지어집니다.
 - 보온 램프가 점등되어 있는 경우는 **Cancel** 키를 눌러 소등시킨다.



밥짓는 시간의 표준

메뉴	Plain rice (백미)	Ultra (최상맛)	Quick (쾌속 취사)	Mixed rice · Sweet rice (재료넣은밥 · 참쌀밥)	Porridge (죽)
1.0L (5.5 홉) 타입	43 ~ 53 분	65 ~ 75 분	19 ~ 39 분	39 ~ 55 분	58 ~ 64 분
1.8L (1 되) 타입	45 ~ 55 분	67 ~ 77 분	20 ~ 40 분	43 ~ 60 분	59 ~ 65 분

메뉴	Brown rice (현미)	GABA Plus (현미 GABA 증량)	Semi-polished rice (분도미)	Multigrain rice (잡곡미)
1.0L (5.5 홉) 타입	70 ~ 80 분	4 시간 25 분 ~ 4 시간 35 분	54 ~ 64 분	53 ~ 63 분
1.8L (1 되) 타입	67 ~ 73 분	4 시간 33 분 ~ 4 시간 48 분	55 ~ 65 분	54 ~ 64 분

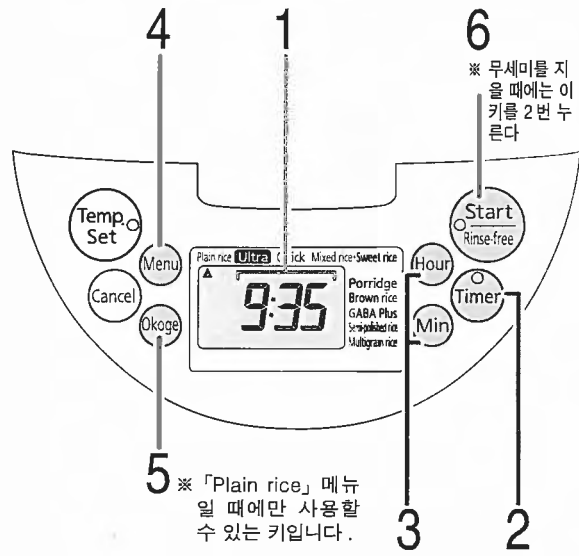
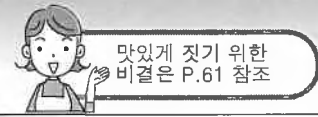
※ 상기 시간은 바로 밥을 지었을 경우 뜸들이기가 완료되기까지의 시간입니다. (전압 S 사양 : 230V/W 사양 : 220V/U 사양 : 120V, 실내온도 23℃, 수온 23℃, 물대중은 표준수위)

※ 무세미가 선택된 경우는 각 메뉴 모두 1 ~ 5 분 더 길어집니다.

※ 「Okoge」 밥짓기를 한 경우는 「Plain rice」 메뉴에서는 상기 시간보다 1 ~ 5 분 더 길어지지만, 「Mixed rice · Sweet rice」 메뉴는 거의 변함이 없습니다.

※ 밥짓는 시간은 밥짓는 양, 쌀의 종류, 재료의 종류와 양, 실내온도, 수온, 물대중, 전압, 타이머를 사용했을 때 등에 따라 다소 차이가 있습니다.

5 취사 예약 타이머로 밥짓는 법



2 **Timer** 키를 누르고 「Timer1」 또는 「Timer2」를 선택한다.

누를 때마다 「Timer1」 → 「Timer2」 → 「Soak」의 순서로 전환됩니다.
 ※ Soak (예약 흡수)의 경우에는 P.67 참조.



주의
 ●아래의 경우는, 타이머에 의한 밥짓기가 안됩니다.
 · 「Mixed rice·Sweet rice」 「Quick」의 경우.
 · 표시부의 시계가 「0:00」으로 잠박하고 있는 경우.
 · 속냄비를 세트하지 않은 경우.
 · 아래표의 시간이내의 경우 (무세미의 경우도 아래표의 시간과 같음)

메뉴	타이머 설정을 할 수 없는 시간
Plain rice	65 분 미만
Plain rice (Okoge)	70 분 미만
Ultra	90 분 미만
Porridge	70 분 미만
Brown rice	90 분 미만
GABA Plus	4 시간 50 분 미만
Semi-polished rice	75 분 미만
Multigrain rice	75 분 미만

●보온 램프가 점등되어 있는 경우는, **(Cancel)** 키를 눌러 소등시킵니다. (점등되어 있으면, 예약이 안됩니다.)

(((소리)))
 ●**Timer** 키를 누른 후, 약 30 초간 아무런 조작도 하지 않으면 「피피피」 하는 소리로 알려줍니다.
 ●타이머 취사를 할 수 없는 상태로 설정되어 있을 때에 **Timer** 키 또는 **(Start/Rinse-free)** 키를 누르면 「피피피」 하는 소리로 알려줍니다.

밥짓기 예약타이머 (Timer1·2) 에 대하여
 밥이 되는 시간을 예약할 수 있습니다.

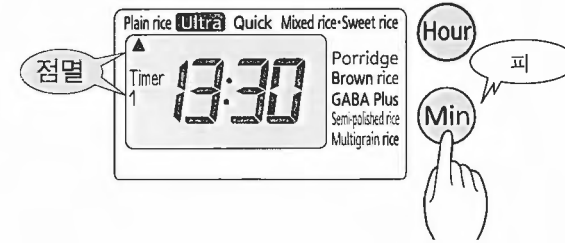
- 「Timer1」 또는 「Timer2」를 선택하고, 시간을 맞춰 설정하면 맞춘 시간에 밥이 지어집니다.
- 「Timer1」 「Timer2」의 2개의 시간을 기억할 수 있습니다.
- 한번 설정된 예약시간은, 그대로 기억됩니다.

예를들면, 「Timer1」에서 13:30으로 설정하면, 13시 30분에 밥이 지어집니다.

1 현재시간을 확인한다.
 ※현재시간을 맞추는 방법은 P.80 참조.



3 **Hour** **Min** 키를 눌러서 밥이 되는 시간에 맞춘다.
 ※시간은 24시간으로 표시됩니다.



- **(Hour)** 키는 1시간 단위, **(Min)** 키는 10분 단위로 맞출 수 있습니다.
- 계속 누르면 빨리보냄이 됩니다.

주의 부패의 원인이 되기 때문에, 타이머 예약은 12시간 이내로 하여 주십시오.

4 **Menu** 키를 눌러, 원하는 메뉴에 ▲를 맞춘다.



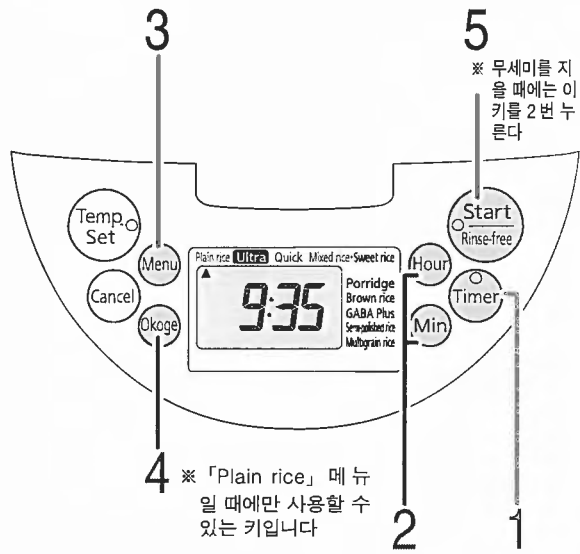
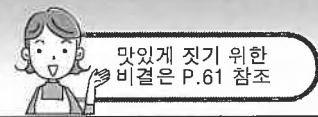
5 누룽지밥으로 할 때에는 **Okoge** 키를 누른다.
 (「Plain rice」 메뉴인 때에만 사용할 수 있는 키입니다.)



6 **Start/Rinse-free** 키를 1번 누른다.
 (무세미를 지을 때에는 이 키를 2번 누른다. 「Plain rice」 「Ultra」 「Porridge」 「Multigrain rice」에만 해당)
 예약이 완료됩니다.

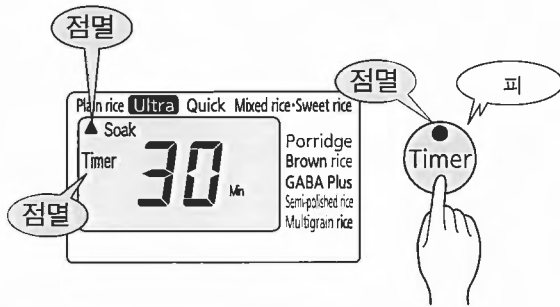


6 예약 흡수 타이머로 밥짓는 법



1 **Timer** 키를 눌러서 「Soak」를 선택한다.

누를 때마다 「Timer1」 → 「Timer2」 → 「Soak」의 순서로 전환됩니다.
※예약 1·2의 경우에는 P.65 참조.



주의

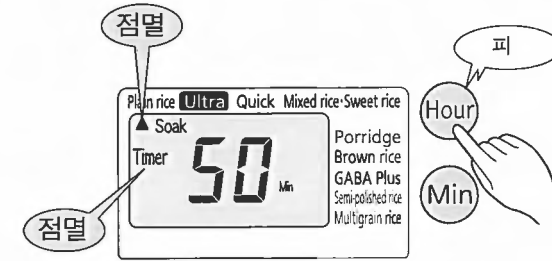
- 아래의 경우에는 예약 흡수를 할 수 없습니다.
 - 「Mixed rice·Sweet rice」 「Quick」의 경우.
 - 표시부의 시계가 「0:00」으로 깜박이고 있는 경우.
 - 속냄비를 세트하지 않은 경우.
- 보온 램프가 점등되어 있는 경우는, **Cancel** 키를 눌러 소등시킵니다. (점등되어 있으면, 예약이 안됩니다.)

((소리))

- Timer** 키를 누른 후, 약 30초간 아무런 조작도 하지 않으면 「피피피」 하는 소리로 알려줍니다.
- 타이머 밥짓기를 할 수 없는 상태로 설정되어 있을 때에 **Timer** 키 또는 **Start/Rinse-free** 키를 누르면 「피피피」 하는 소리로 알려줍니다.

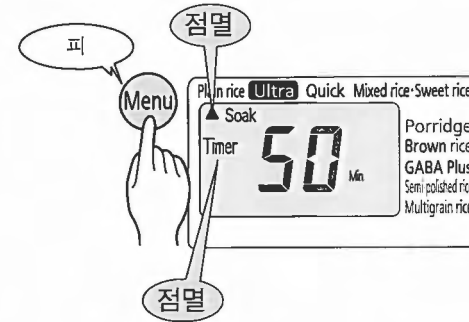
예를 들면 「Soak」에서 50분으로 설정하면, 50분 후에 밥짓기 시작합니다.

2 **Hour** **Min** 키를 눌러서 쌀을 물에 담그는 시간을 맞춘다.



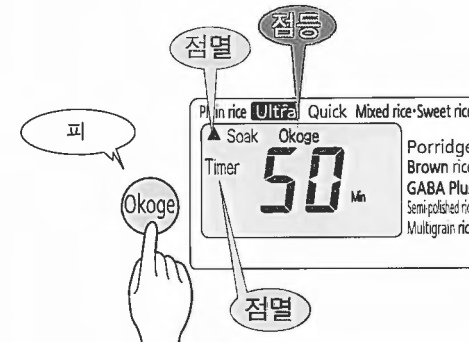
- 10~60분까지 10분 단위로 맞출 수가 있습니다.
- **Hour** 키를 누르면 10분씩 증가하며, **Min** 키를 누르면 10분씩 감소합니다.

3 **Menu** 키를 눌러, 원하는 메뉴에 ▲를 맞춘다.



4 누룽지밥으로 할 때에는 **Okoge** 키를 누른다.

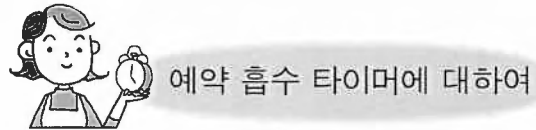
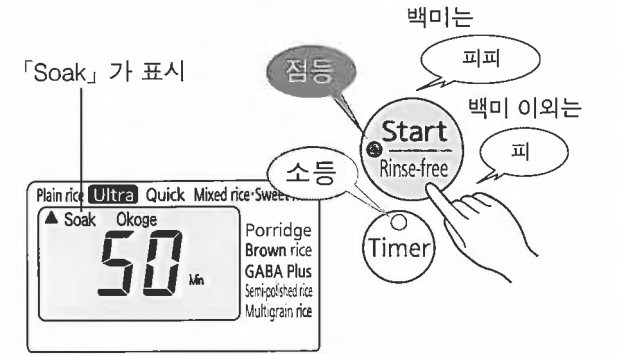
(「Plain rice」 메뉴일 때에만 사용할 수 있는 키입니다.)



5 **Start/Rinse-free** 키를 1번 누른다.

(무세미를 지을 때에는 이 키를 2번 누른다. 「Plain rice」 「Ultra」 「Porridge」 「Multigrain rice」에만 해당)

예약이 완료됩니다.



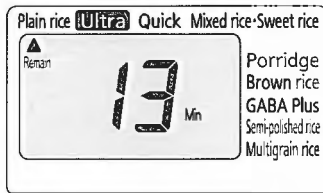
밥짓기 전에 쌀에 자연 흡수시키는 (담가두기) 시간을 설정할 수 있습니다.

- 전기밥솥에 속냄비를 세트하고 「Soak」를 선택해서 시간을 맞추면 맞춘 시간 경과 후에 밥짓기를 시작합니다.
- 흡수 시간은 10~60분까지 10분 단위로 맞출 수가 있습니다.

7 밥이 다 되면

1 「뜸들이기」가 되면...

표시부에 뜸들여 질 때까지의 나머지 시간을 1분간격으로 표시합니다.
※메뉴에 따라서 뜸들이는 시간이 다릅니다.



2 밥이 다 되면

자동적으로 보온으로 전환됩니다.



※「Porridge」는 다 지어지면 보온은 되지 않습니다. 보온램프가 점멸합니다.

3 밥을 섞어 준다

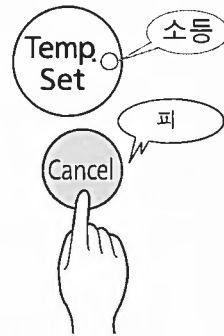
다 되면, 반드시 얼른 밥 전체를 섞어 주십시오.
※속냄비의 형상에 따른 특징으로, 다 된 밥의 중앙부가 약간 우묵하게 들어가는 경우가 있습니다.



주의 밥을 지은 직후나 보온 중에 뚜껑을 열고 물이 윗테두리나 바깥으로 흘러 내린 경우에는 닦아 주시기 바랍니다.

전기밥솥을 다 사용했으면...

1 [Cancel] 키를 누른다



주의 보온을 취소하지 않고 플러그를 뽑으면 다음에 사용할 때 보온 램프가 점등되어 밥짓기를 할 수 없습니다.

2 콘센트쪽 플러그를 뽑는다.
※ W 사양·S 사양의 경우는 본체쪽 플러그도 뽑는다.

3 손질을 한다.
(P.73 ~ 75 참조)

8 보온에 대하여

백미 (무세미) 의 맛을 유지합니다.
밥짓기가 종료되면 자동적으로 보온으로 전환됩니다.

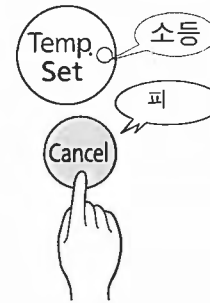
보온경과 시간의 표시에 관하여

[Hour] 키를 누르고 있는 동안은 보온경과시간이 24시간 (24h) 까지 1시간 단위로 표시됩니다. 24시간을 넘기면 「24」가 점멸하며 「h」가 점등합니다.



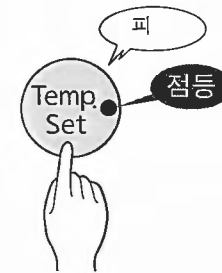
보온을 취소할 때는

[Cancel] 키를 누릅니다. (보온램프가 소등.)



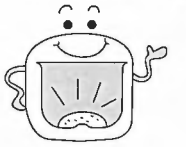
재 보온할 때

[Temp.set] 키를 누릅니다. (보온램프가 점등.)



적은 양의 밥을 보온할 때

밥을 속 냄비의 중앙에 모아 보온하여 주십시오.
또한, 될수있는 한 빨리 드셔 주십시오.



주의

- 보온 중, 속냄비를 들어 올리면 보온이 취소되므로 주의해 주시기 바랍니다.
- 냄새·말라붙음·변색·부패, 속냄비의 부식 등의 원인이 되므로, 아래와 같은 보온은 삼가해 주시기 바랍니다.

- 식은 밥의 보온
- 식은 밥에 새 밥 넣기
- 주걱을 넣은 채 보온
- 콘센트를 뽑은 채 보온
- 24시간 이상의 보온
- 밥 짓는 최소량 이하의 보온 (P.81의 사양표를 참조)
- 백미 (무세) 이외의 보온

- 건조·변색·냄새·달라붙음의 원인이 되므로, 속냄비의 테두리·고무패킹류에 밥알 등이 붙어 있을 경우에는, 반드시 제거해 주시기 바랍니다.
- 「Porridge」은 다 되면 [Cancel] 키를 눌러서 바로 속냄비로부터 꺼냅니다. 그대로 속냄비에 두면 풀과 같은 상태로 되거나, 속뚜껑의 결로된 물이 떨어져서 달라붙어 버리거나 하므로 바로 드십시오.
- 사용하시는 환경이 좋지 않은 경우 (한랭지이거나 주위의 온도가 높은 경우 등)는, 빨리 드시기 바랍니다.

9 재가열의 방법

보온중인 밥은 드시기 전에 재가열하면 딱딱딱한 밥이 됩니다.

주의

- 밥이 속 냄비의 반이상 있을 때는, 양이 너무 많아서, 충분히 따뜻하게 할 수 없습니다.
- 아래와 같은 상황에서 재가열하면, 밥이 퍼석 거립니다.
 - 밥이 다 된 직후 등, 밥이 이미 뜨거울 때.
 - 밥이 최소 밥짓는 양 (1.0L 타입은 1 흡, 1.8L 타입은 2 흡) 이하일 때.
 - 3 번이상 반복하여 재가열했을 때.

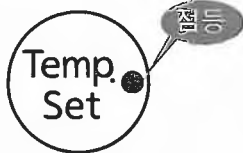
1 보온중의 밥을 섞어 준다

2 큰 술 1~2의 물뿌리기를 균 일히 한다



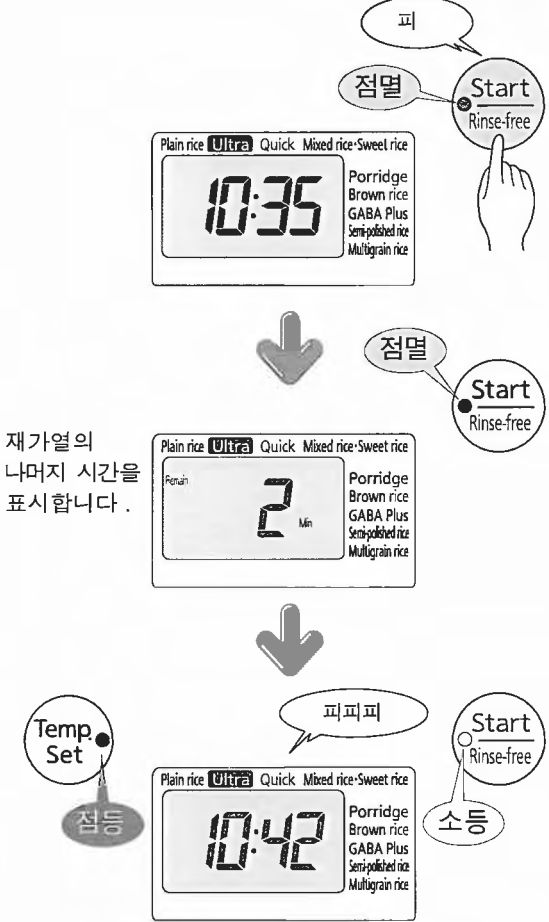
물을 뿌리면, 퍼석거림을 없애고, 부드럽게 부풀어 지어집니다.

3 보온 램프에 불이 켜짐을 확인 한다

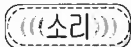


※보온 램프에 불이 켜지지 않으면, 재가열을 할 수 없습니다. 점등되어 있지 않을 때는 [Temp.set] 키를 약 1 초동안 계속 누른다. (P.70 참조)

4 Start/Rinse-free 키를 누른다



※재가열을 중지하고 싶은 경우에는 [Cancel] 키를 누른다.



밥이 차가울 (약 55°C 이하) 때는, 재가열할 수 없습니다. 「베베베」 하고 소리로 알려줍니다.

5 가열한 밥 전체를 잘 섞어, 균 일하게 한다



10 밥이 잘 안된다? 고 생각되면

다 된 밥, 밥 짓기 중, 보온 중인 밥 이 이상할 때에는, 다음을 확인하여 주십시오.

확인하여 주실 것	쌀의 양이나 물의 양이 적거나 많았다	메뉴선택에 잘못했다	보온중이 종료 후, 재가열을 중지했다 (보온중이 종료 후 [Start/Rinse-free] 키를 누른다)	속 냄비의 뚜껑, 센타 센서에 물이 들어붙었다	속 냄비가 변형되어 있다	장시간의 정전이 있었다	잘 섞지 않았다	패킹류나 속 냄비의 테두리 등에 물이 들어붙었다	충분히 쌀을 씻지 않았다 (무세미는 제외)	더운물 (35°C 이상) 로 쌀을 씻거나 물대용했다	쌀을 씻은 후, 장시간 물에 담갔다	뚜껑이 확실하게 닫혀 있지 않다	누르지 밥짓기를 했다	재료, 잡곡을 섞어 넣고 지었다	밥이 다 된 후, 계속해서 온도를 밥을 지었다	손질이 불충분하다	
이럴 때	너무 꼬들꼬들하다	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	너무 질다	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	덜 익는다	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	속이 딱딱하다	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	늘어붙는다	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
밥짓기 중에	쌀겨 냄새가 난다	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	증기가 샌다	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	넘쳐 흐른다	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
밥 짓는 시간이 길다	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
참조 페이지	61·62·81	63-68	69	62·73·74	-	81	69	62·73·74	61·62	61·62	-	62·73·74	63·66·68	61	-	73-75	

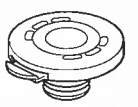
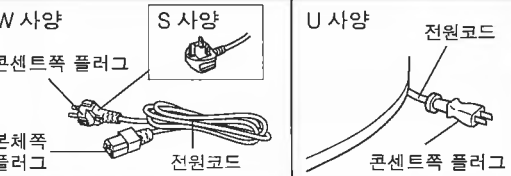
확인하여 주실 것	쌀의 양이나 물의 양이 적거나 많았다	밥알, 쌀알, 이물 등이 들어붙었다	속 냄비의 뚜껑, 센타 센서에 물이 들어붙었다	장시간의 정전이 있었다	잘 섞지 않았다	불균일한 밥, 물이 들어붙었다	고무패킹류나 속 냄비의 테두리 등에 물이 들어붙었다	충분히 쌀을 씻지 않았다 (무세미는 제외)	재가열을 3 번이상 했다	12 시간 이상의 밥짓기 예약 타이머 설정을 했다	보온을 24 시간 이상 계속하고 있다	백미·무세미 이외를 보온했다	최소 밥짓는 양 이하로 보온 또는 재가열 했다	소량의 밥을 온도조절대로 보온했다	찬밥을 더했다	주걱을 먹이 재료 보온했다	손질이 불충분하다	밥이 된 직후의 뜨거운 밥으로 재가열 했다
보온 중인 밥이	냄새가 난다	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	변색된다	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	퍼석퍼석하다	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	질다	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
재가열한 밥이 퍼석퍼석하다	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
참조 페이지	61·62·81	62·73·74	81	69	62·73·74	61·62	71	65·66	70	70	70·71	70	70	70	70	73-75	71	

11 손질 방법

기타 서비스는 인가받은 서비스 담당자가 실시합니다.

사용하신 후에는 늘 청결하게 사용하실 수 있도록, 반드시 곧바로 씻어 주시기 바랍니다. 또, 정기적으로 씻는 등 손질을 해 주시기 바랍니다.

- ◆전원플러그를 뽑고, 본체가 식은 다음에 청소를 합니다.
- ◆스폰지·헝겂은 부드러운 것을 사용합니다.
- ◆부엌용 합성세제 (식기용·조리기구용) 이외는 사용하지 마시기 바랍니다.

사용 후 매번 씻어야 하는 부분	 <p>숙냄비 숙뚜껑 계량컵 국자 주걱</p>	<p>① 찬 물 또는 미지근한 물에서, 부드러운 스펀지로 씻는다. ② 마른 헝겂으로 수분을 닦아내고, 충분히 건조시킨다.</p> <p>주의 숙냄비에 식기류 등을 넣어 설거지통으로써 사용하지 마십시오. 또한, 숙냄비를 건조시킬 때 식기류 위에 덮어 놓지 마십시오. 불소수지 가공면이 손상되거나, 벗겨지는 일의 원인이 됩니다.</p> 
	 <p>스팀캡 (2 부분으로 분리 . P.75 참조)</p>	<p>물로 씻을 수 있습니다. ① 찬 물 또는 미지근한 물에서, 부드러운 스펀지로 씻는다. ② 마른 헝겂으로 수분을 닦아내고, 충분히 건조시킨다.</p> <p>주의</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 변형될 우려가 있으므로, 아래와 같은 세정방법은 삼가해 주십시오. • 뜨거운 물로 씻는다. • 물에 담가 놓고 씻는다. • 밥을 지은 직후의 고온상태에서 씻는다. ● 잡곡 (아마란티스 등) 을 섞어 지은 후에는 반드시 스팀캡을 손질해 주십시오. 스팀캡이 눈막힘으로 뚜껑이 열리지 않게 되는 등 고장의 우려가 있으며, 밥이 잘 지어지지 않는 원인이 됩니다.
더러워지면 닦아야 하는 부분	 <p>뚜껑두리 방열판 촉 버튼 본체 센터 센서</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 본체의 바깥쪽과 안쪽의 오염은 세계 짠 행주로 닦아낸다. ● 플러그 (본체 쪽 플러그) 와 전원 코드는 마른 천으로 닦는다. ● 센터 센서에 눌러 붙은 밥알·쌀알 등이 있는 경우는 제거한다. ※ 잘 제거 되지 않는 경우는 시판되는 샌드페이퍼 (320번 정도) 로 제거한 후, 세계 짠 행주로 닦아낸다. ● 뚜껑두리나, 촉버튼 부근에 부착된 밥알·쌀알 등은 제거한다. <p>주의 본체 내부는 절대로 물이 들어가지 않도록 하여 주십시오.</p>
	 <p>W 사양 S 사양 U 사양 전원코드 콘센트쪽 플러그 본체쪽 플러그 전원코드 콘센트쪽 플러그</p>	

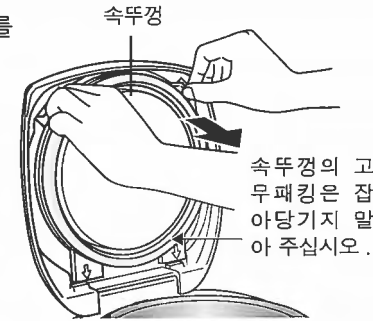
주의

- 숙뚜껑을 손질한 후, 숙뚜껑 고무패킹이 빠져 있지 않은지 확인해 주시기 바랍니다. (빠졌을 때는 부착시킨다. P.74 참조)
- 부식이나 냄새를 방지하기 위해, 숙냄비와 숙뚜껑은 늘 청결하게 해 주시기 바랍니다.
- 신나류·클렌저·표백제·화화걸레·금속주걱·나일론수세미 등은 사용하지 마시기 바랍니다.
- 세제로 손질할 때는 알칼리성 세제를 사용하지 않는다.
- 반드시 각 부분을 분리한 후, 손질해 주시기 바랍니다.
- 식기세척기나 식기건조기 등의 사용은 삼가해 주시기 바랍니다. 변형할 우려가 있습니다.

숙뚜껑의 떼어 내기·붙이기

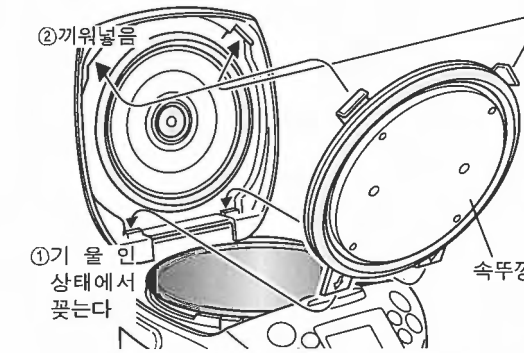
떼어 내는 법

숙뚜껑의 손잡이를 앞쪽으로 당겨 떼어낸다.



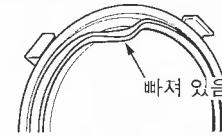
부착방법

그림과 같이 뚜껑에 꼭 끼워 넣는다.



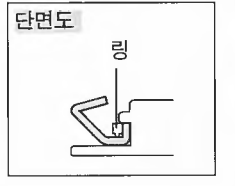
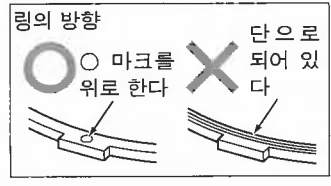
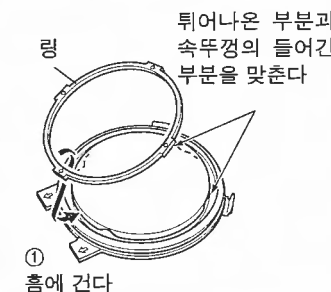
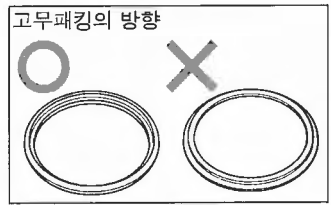
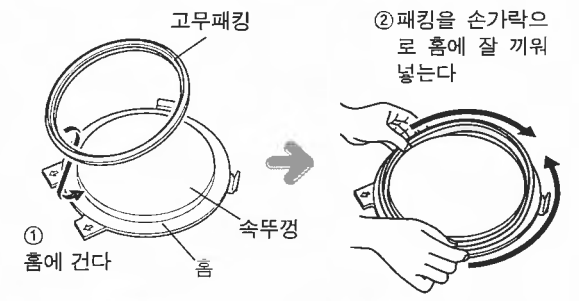
주의

- 숙뚜껑을 부착시킬 때는 숙뚜껑의 패킹이 젖혀지지 않도록 숙뚜껑을 기울인 상태에서 세트한다. 숙뚜껑의 패킹이 젖혀져 있으면 밥짓기가 잘 안되거나 증기가 새는 등 고장의 원인이 됩니다.
- 숙뚜껑의 패킹이 빠지지 않았는지 확인한다. 밥이 잘 지어지지 않는 원인이 된다. 빠진 경우에는 패킹을 천천히 잡아당겨 링과 패킹을 떼어낸 후, 오른쪽에 기재한 요령으로 다시 부착시킨다.



주의

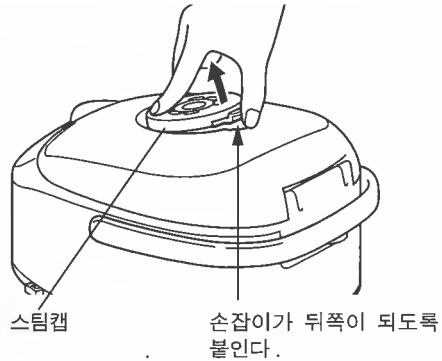
숙뚜껑 고무패킹이 빠졌을 때는 고무패킹의 방향에 주의해서 안쪽까지 끼워 넣은 후, 링을 정확하게 잘 끼워 넣는다. (아래 그림 참조) 증기가 새는 등 고장의 원인.



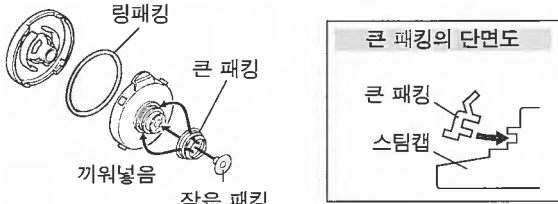
11 손질 방법

스팀캡의 떼어 내기·붙이기

뚜껑의 팬 곳에 손가락을 넣어, 들어 올립니다.
 ※붙이기는, 떼어 내기의 역순.

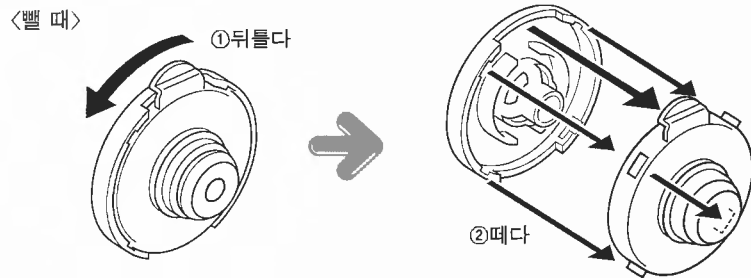
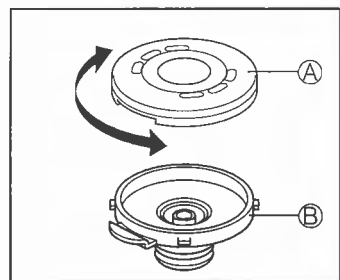


- 주의**
- 스팀캡의 패킹이 빠진 경우에는 패킹의 방향에 주의하여 안까지 확실하게 끼워 주십시오.
 - 반드시 패킹류를 세트하여 사용해 주십시오. 그렇지 않을 경우, 증기가 흘러 나와 맛있게 밥이 지어지지 않는 경우가 있습니다.



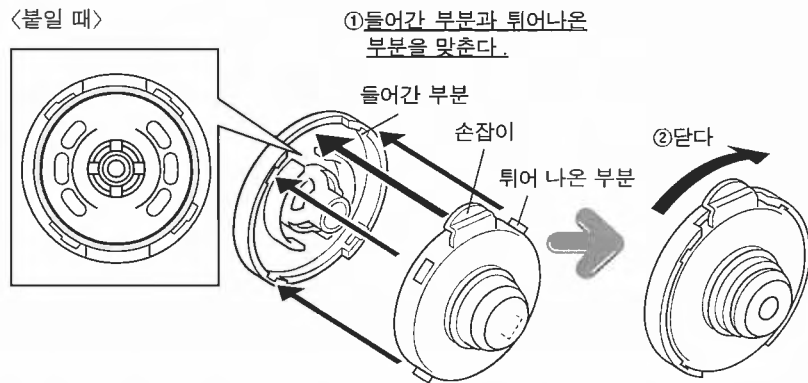
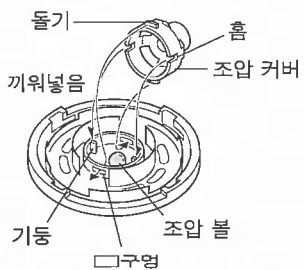
스팀캡의 떼어 내는 법·붙이는 법

ⒶⒷ 2개로 돌려 뺄 수 있습니다.



주의

조압 커버 또는 조압 볼이 빠진 경우는 반드시 부착시킨다. 밥이 잘 지어지지 않는 원인이 된다.



냄새 없애는 법 (전기 밥솥에서, 냄새가 나는 경우)

- 속 냄비에 더운 물을 7~8부 넣어서, 2~3시간 통상보온합니다.
 냄새가 신경쓰일 때는 구연산 (약 20g) 을 뜨거운 물에 넣고 실시하면 좀더 잘 냄새가 제거됩니다.
 ※냄새에 따라서는 완전히 빠지지 않는 경우가 있습니다. 완전히 빠지지 않는 경우는 구매하신 판매점, 또는 「연락처」 에 기재된 타이거 고객센터창구로 상담해 주십시오.
- 속냄비·속뚜껑·뚜껑·스팀캡을 부엌용 합성세제로 씻은 뒤, 충분히 물로 헹궈 주십시오.
- 통풍이 잘 되는 장소에서 몸체, 각부를 건조시킵니다.

12 고장일까? 하고 생각이 되면

수리를 의뢰하기 전에, 다음의 점을 조사하여 주십시오.

이럴 때는	여기를 확인하고	이렇게 처리하여 주십시오	참조 페이지
설정 한 시간에 밥이 안되어 있다	현재의 시간이 정확하게 설정되어 있습니까? 72 페이지의 「밥 짓는 시간이 길다」의 항목을 확인하고, 처리하여 주십시오.	시간을 정확하게 설정하여 주십시오.	80
타이머설정이 안된다	현재의 시간이 정확하게 설정되어 있습니까? 표시시간이 「0:00」로 깜박거리고 있지 않습니까?	시간을 정확하게 설정하여 주십시오. 현재시간을 설정하여 주십시오.	80
	「Mixed rice·Sweet rice」「Quick」의 메뉴를 선택하고 있지 않습니까?	「Mixed rice·Sweet rice」「Quick」은 타이머설정을 할 수 없습니다.	65·66
	타이머 설정을 할 수 없는 시간을 선택하고 있지 않습니까?	타이머설정이 가능한 시간으로 타이머 밥짓기를 하여 주십시오.	
예약 흡수 타이머를 설정할 수 없다	「Mixed rice·Sweet rice」「Quick」의 메뉴를 선택하고 있지 않습니까?	「Mixed rice·Sweet rice」「Quick」은 타이머설정을 할 수 없습니다.	67·68
표시부가 흐려진다	패킹류나 속 냄비의 테두리에, 높은 밥알이나, 쌀알 등이 붙어 있지 않습니까?	깨끗히 제거하여 주십시오.	62·73·74
	속 냄비의 바깥쪽이 젖어있지 않습니까?	마른 행주로 닦아 주십시오.	
재가열이 안된다	「Start/Rinse-free」키를 누르면, 「삐삐삐」하고 경고소리가 난다.	밥이 식어 있습니다. 약 55℃ 이하의 밥은 재가열할 수 없습니다.	71
	보온 램프가 꺼져있지 않습니까?	「Temp.set」키를 약 1초 길게 누르고, 보온 램프가 켜진 것을 확인한 다음에 다시 「Start/Rinse-free」키를 눌러 주십시오.	
밥 짓기 중·보온중·재가열 중에 소리가 난다	「붕」하는 소리	팬이 작동하고 있는 소리. 밥짓기중☆·보온중·재가열중의 소리는 이상이 아닙니다.	60
	「지-」나 「치리리리...」하는 소리	IH가 작동하고 있는 소리. 밥짓기중☆·보온중·재가열중의 소리는 이상이 아닙니다.	
	상기의 소리와는 전혀 다른 소리가 난다.	구매하신 판매점에 상담해 주십시오.	
「Start/Rinse-free」 또는 「Temp.Set」키를 누르면, 「삐삐삐」하고 경고 소리가 난다	속냄비는 바르게 설치되어 있습니까?	속냄비를 바르게 설치해 주십시오.	62
스팀캡에서 소리가 난다	스팀캡 내부의 조압 볼이 움직이는 소리로 고장이 아닙니다.		-
취사 예약 타이머, 또는 예약 흡수 타이머를 설정하고 있을 때에, 「삐삐삐」하고 소리가 난다	「Timer」키를 누르고 나서, 약 30초간 아무것도 하지않으면 소리로 알려줍니다.	계속해서 타이머설정을 하여 주십시오.	65~68
몸체내에, 물이나 쌀이 들어와 버렸다	고장의 원인이 되므로, 구매하신 판매점에 상담해 주십시오.		-
시간맞춤 때, 「Hour」 또는 「Min」키를 눌러도 시간설정 모드로 되지 않는다	밥짓기중·보온중·타이머예약중·재가열중에는 시간맞추기를 할 수 없습니다.		80


12 고장일까? 하고 생각이 되면

메뉴 가이드

- 이 메뉴 가이드에서 사용하고 있는 계량컵은 0.18L(부속의 계량컵)입니다.
- 1 큰술은 15ml입니다. ● 1 작은술은 5ml입니다.
- ※ 무세미로 밥을 할 경우에는 쌀을 씻을 필요가 없습니다.
- ※ 「비빔초밥」과 「비빔밥」은 무세미를 고를 수 있습니다.

이럴 때는	여기를 확인하고	이렇게 처리하여 주십시오	참조 페이지
보온 램프가 점멸한다.	「Porridge」 메뉴를 선택하지 않았습니까?	그대로 내버려두면 죽이 풀처럼 되거나, 눅눅해지게 되므로 되도록 빨리 드시기 바랍니다.	69·70
보온중에 「Hour」 키를 누르면 「24」가 점멸한다	24 시간 이상 보온을 계속 하고 있지 않습니까?	시간이 24시간을 넘으면, 「24」가 점멸하여 알려줍니다.	70
콘센트쪽 플러그 (또는 본체쪽 플러그)를 뽑으면, 현재 시각이나 예약 시각, 보온 경과 시간의 기억이 없어진다	콘센트쪽 플러그 (또는 본체쪽 플러그)를 끼웠을 때, 표시부에 「0:00」이 점멸하지 않습니까?	리튬전지를 다 썼습니다. 구매하신 판매점에 상담해 주십시오.	60
뚜껑이 닫히지 않거나, 밥짓기중에 뚜껑이 열린다	윗테두리나 속뚜껑 고무패킹, 흑버튼 부근에 밥알·쌀알 등이 부착되지 않았습니까?	깨끗히 제거하여 주십시오.	62·73
키를 눌러도 반응하지 않는다	S 사양 W 사양	콘센트쪽 플러그가 콘센트에, 본체쪽 플러그가 본체에 각각 끼워져 있습니까?	57·62
	U 사양	플러그가 콘센트에 꽂혀 있습니까?	57·62
	보온 램프에 불이 켜져 있지 않습니까?	(Cancel)키를 눌러, 보온을 취소하고 나서 조작하여 주십시오.	62
전원플러그에서 불꽃이 튜다	전원플러그를 뽑거나 꽂을 때 작은 불꽃이 나는 경우가 있습니다. IH 방식의 특징이므로 고장이 아닙니다.	-	-
수지 등의 냄새가 난다	처음 쓰기 시작하지 않으셨습니까? 사용하시면 적어집니다.	-	-
플라스틱 부분에 선이나 물결모양이 있다	이것은 수지 성형 시에 발생하는 선이나 물결모양의 흔적입니다. 사용상의 품질에는 지장이 없습니다.	-	-

이러한 표시가 나타났을 때에는

표시	이렇게 처리하여 주십시오	참조 페이지
「Err」가 표시되고, 「삐 ---」라고 하는 소리가 계속 나거나 「삐 삐 삐 삐 삐 삐...」라는 소리가 난다 	본체를 카펫 등의 위나 실온이 높은 장소에 두면, 흡·배기구가 막혀 온도가 상승해서 키를 눌러도 반응하지 않는 경우가 있습니다. 그런 경우에는 아래의 순서로 처치해 주십시오. ① 삽입플러그를 꽂는다. ② 흡·배기구가 막히지 않는 실온이 낮은 장소로 이동한다. ③ 다시 삽입플러그를 콘센트에 꽂아서 키 조작을 한다. ※ 그래도 반응하지 않는 경우에는 본체의 이상입니다. 구입하신 판매점에 수리를 의뢰해 주십시오.	59

수지 부품에 대하여

※ 열이나 증기가 닿는 수지 부품은 사용함에 따라 손상되는 경우가 있습니다. 구입하신 판매점, 또는 「연락처」에 기재된 타이거 고객센터창구에 상담해 주십시오.

통통하게 밥이 지어진 밥에 계절의 색채를.

Plain rice 메뉴 비빔초밥



- 재료 (4인분)
- 초밥용 밥 (쌀...3컵, 다시마...3cm 각 1장, 술...1 1/2 큰술)
 - 배합초 (식초...4 1/2 큰술, 설탕...4 1/2 큰술, 소금...2 작은술)
 - 건더기 <밥에 섞기 위함> (우엉...1/2 개, 당근...30g, 방어포...20g, 건더기 스프 [국물...1 컵, 간장...1 큰술, 설탕...1 1/2 큰술], 봉장어 구이...1 마리)
 - 건더기 <위에 얹어서 장식하기 위함> (중하 새우...소 8 마리, 말린 표고버섯...소 4 개, 표고버섯 스프 (표고버섯 스프...1 컵, 국물...1/2 컵, 간장...1 큰술, 설탕...1 1/2 큰술) 연근...가는 것 40g, 연근의 단식초 (식초...1/4 컵, 설탕...1 1/2 큰술, 소금...1/2 큰술) 계란구이 (계란...2 개, 설탕...1/3 작은술, 소금...조금)
 - 기타 (유채꽃, 삶은 죽순, 생강의 단 식초절임 등, 새싹...8 장)



건더기는 가볍게 삶은 후, 삶은 국물 속에서 식힙니다.



건더기는 충분히 국물을 제거하고, 자르듯이 밥에 섞습니다.

■ 만드는 법

- ① 쌀을 숙넬비에서 씻고, 술을 가해서 「Plain rice·hard」의 눈금 3까지 물을 넣고 잘 섞고, 다시마를 얹어서 「Plain rice」로 밥 짓기합니다.
- ② 불에서 식초, 설탕, 소금을 섞어서 배합초를 만듭니다.
- ③ 갓 지은 밥을 통에 옮기고 ②의 배합초를 뿌리고, 주걱으로 자르듯이 해서 섞으면서 부채 등으로 바람을 쐬게 해서 식힙니다.
- ④ 우엉은 얇게 썰고, 당근은 4cm로 가늘게 썰며, 건더기 스프로 끓인 후 방어포를 더해서 한 번 끓이고, 식혀서 물기를 없애줍니다.

- ⑤ 봉장이 구이는 반으로 자른 후 5mm 정도로 썰며, 말린 표고버섯은 물에 불려 건더기 스프로 끓입니다.
- ⑥ 새우는 등의 내장을 제거하고, 소금물에 삶아서 껍질을 벗깁니다.
- ⑦ 조미한 계란을 얇게 굽고 잘라서 말갈지단을 만듭니다. 그 외 죽순은 연한 맛으로 조리하는 등, 장식용 건더기를 준비해 둡니다.
- ⑧ 연근은 껍질을 벗겨서 열탕에서 삶고, 단 식초에 절여 둡니다.
- ⑨ 초밥용 밥에 ④⑤를 섞고, 그릇에 담고 나서 ⑥⑦⑧의 건더기와 새싹, 생강의 단 식초 절임을 장식합니다.

- 주의
- 다시마는 잘 찢은 행주로 닦아 둡니다.
 - 통은 식초물로 가볍게 적셔둡니다.
 - 숙넬비에서 밥에 식초를 섞지 마십시오.

건더기와 밥의 절묘한 균형.

Mixed rice·Sweet rice 메뉴 Okoge 메뉴 비빔밥



- 재료 (4인분)
- 쌀...3 컵
 - 맛을 내는 조미료 (간장...2 큰술, 술...2 큰술, 소금...1/2 작은술)
 - 닭 넓적다리살...60g
 - 우유...1 / 2 장
 - 우엉...35g
 - 곤약...1/8 개
 - 말린 표고버섯...2 개
 - 청대 완두...8 개
 - 술·간장·소금·식초...각각 적당량
 - 부순 김...소량
 - 다시마...5cm 각 1 장
 - 당근...40g

■ 만드는 법

- ① 닭고기는 1cm 각으로 자르고, 술, 간장을 각각 조금씩 뿌려둡니다.
- ② 우유는 기름을 잘 제거하고 세로로 반으로 잘라서 가늘게 썰어둡니다.
- ③ 당근은 껍질을 벗기고, 3cm 길이로 약간 두껍게 채썰기합니다.
- ④ 우엉은 부엌칼의 뒷면으로 껍질을 긁어내서 제거하며, 비스듬이 얇게 잘라서 식초물에 담가둡니다.
- ⑤ 곤약은 물에서 4~5분 삶고, 물로 씻어서 당근과 마찬가지로 자릅니다.
- ⑥ 말린 표고버섯은 물에 담가서 부드럽게 하고, 밑뿌리를 제거한 후 가늘게 자릅니다.
- ⑦ 청대 완두는 심줄을 제거하고 소금물에 데친 후, 냉수에 담가서 색을 보존한 상태로 가늘게 자릅니다.

- ③ 쌀을 속냄비에서 씻고 나서, 맛을 내는 조미료를 더해 「Plain rice·soft」의 눈금 3까지 물을 더해, 잘 섞은 다음 찜대 완두 이외의 건더기와 다시마를 넣고, 「Mixed rice·Sweet rice (Okoge)」으로 밥짓기를 합니다.
- ④ ③이 다 지어지면, 다시마를 꺼내서, 찜대 완두를 더해 전체를 잘 섞은 후, 그릇에 얹은 후에 부순 김을 뿌립니다.

주의

- 물의 양은 건더기의 종류에 따라 조절해 주십시오.
- 처음부터 넣는 경우의 건더기의 양은 쌀 무게의 약 45% 이하로 해 주십시오. 많으면 밥짓기가 잘 안되는 경우가 있습니다. (1컵에 대해 건더기는 약 70g 이하)

Mixed rice·Sweet rice 메뉴 **대만식 찹쌀밥**



- 재료 (4~6인분)
- 찹쌀...3컵 (밥을 짓기 전에 3시간 동안 물에 담갔다 물기를 제거)
 - 다진 돼지고기...226g
 - 돈피...226g (잘게 다진 것)
 - 말린 새우(소)...3큰술 (사용전에 물에 담갔다 물기를 제거)
 - 마른 오징어...113g (부드러워질 때까지 물에 담갔다 물기를 제거하고 가능하게 채썬)
 - 튀긴 양파 / 설탕...1컵 (기름에 바삭 튀긴 것)
 - 마른 표고버섯...6개 (부드러워질 때까지 물에 담갔다 물기를 제거하고 가능하게 채썬)
 - 설탕...3큰술
 - 참기름...1큰술
 - 청주...2큰술
 - 간장...4큰술
 - 대만간장 소스 (겉쪽한 간장)...4큰술
 - 설탕...1/2작은술
 - 흰후추(가루)...조금
 - 다진 코리앤더 (겉들임용)...적당량

■만드는 법

약간 큰 프라이팬에 설탕 2큰술을 데우고, 돈피, 말린 새우, 마른 오징어, 표고버섯을 넣어 볶은 후, 튀긴 양파, 다진 돼지고기를 넣어 볶아줍니다. 다 볶아졌으면 참기름, 청주, 설탕, 흰후추, 간장(2큰술), 대만간장 소스(2큰술)를 넣습니다. 속냄비에 찹쌀 넣고, 「Mixed rice·Sweet rice」의 눈금 3까지 물을 넣은 후, 간장(2큰술), 대만간장 소스(2큰술)를 넣고 잘 섞어줍니다. 볶아 놓은 재료의 반을 찹쌀 위에 평탄하게 얹은 후 (뒤섞지 말 것), 「Mixed rice·Sweet rice」를 선택하고 (Start/Rinse-free) 키를 누릅니다. 밥짓기가 끝나면 볶아 놓은 나머지 재료를 넣고, 전체적으로 잘 섞은 다음 코리앤더를 곁들여 식기 전에 드십시오.

Mixed rice·Sweet rice 메뉴 **망고와 아이스크림을 곁들인 코코넛밀크 탄 찹쌀밥**

- 재료 (3 ~ 6 인분) *1.8L 타입인 경우의 재료는 2배
- 찹쌀...1컵 (밥을 짓기 전에 3시간 동안 물에 담금)
 - 코코넛밀크...295mL
 - 설탕...4큰술
 - 망고...1개 (잘 익은 냉동 망고를 주사위 모양으로 자른 것)
 - 코코넛 아이스크림 (겉들임용)...적당량



■만드는 법

찹쌀을 속냄비에서 씻고, 물을 버린 후, 「Mixed rice·Sweet rice」의 눈금 1까지 물을 넣습니다. 속냄비를 밥솥에 올려놓고 「Mixed rice·Sweet rice」를 선택한 후, (Start/Rinse-free) 키를 누릅니다. 별도 냄비에 코코넛밀크와 설탕을 넣고 데운 후, 다 지어진 찹쌀밥을 넣고 잘 섞어줍니다. 코코넛 아이스크림 (또는 셔벗)을 곁들이고, 주사위 모양으로 자른 잘 익은 냉동 망고를 얹은 다음 식기 전에 드십시오.

Porridge 메뉴 **쇠고기와 감자가 들어간 죽**

- 재료 (2 ~ 3 인분)
- 백미...1컵
 - 치킨 브로스 (닭뼈 수프)...443mL
 - 다진 쇠고기...113g
 - 감자 (소) 또는 빨간감자...1개 (주사위 모양)
 - 마늘...1개 (잘게 다진 것) 또는 마늘소금...조금
 - 대파...1뿌리 (잘게 다진 것)
 - 소금, 후추...각각 조금씩
 - 물 (브로스의 양이 부족한 경우)...적당량



■만드는 법

쌀을 속냄비에서 씻고, 「Porridge」의 눈금 1까지 치킨 브로스를 넣습니다. 브로스가 부족한 경우에는 물을 더 넣어 주십시오. 다진 쇠고기, 주사위 모양으로 자른 감자, 마늘을 넣고, 소금과 후추를 맛을 조절합니다. 밥을 짓기 전에 재료를 섞지 마십시오. 「Porridge」를 선택한 후, (Start/Rinse-free) 키를 누릅니다. 밥짓기가 끝나면 전체적으로 잘 섞은 다음 파를 곁들여 드십시오.

칼슘이 듬뿍 들어간 건강식.

Brown rice 메뉴 **건멸치 들이 현미밥**

- 재료 (4 인분)
- 현미...3컵
 - 건멸치...30g
 - 소금 다시마...10g
 - 술...2큰술
 - 간장...2작은술



- 만드는 법
- ① 현미를 속냄비에서 씻고, 조미료를 넣고, 현미 눈금 3까지 물을 넣어서 잘 섞습니다.
 - ② ①에 머리와 내장 부분을 제거한 건멸치를 넣고, 「Brown rice」에서 밥짓기를 합니다.
 - ③ 밥짓기가 다 되면 소금 다시마를 넣고, 전체를 부드럽게 섞습니다.

주의

- 현미는 약 1~2시간 침수시키면 더욱 부드럽게 밥이 됩니다.
- 간장·미림 등, 조미료가 너무 많으면 밥이 잘 되지 않는 경우가 있습니다.

현재시간을 맞추는 법

시각은 24시간으로 표시됩니다.

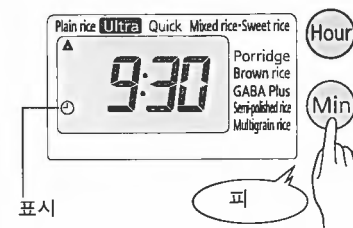
※밥짓기중·보온중·타이머예약중·재가열중에는 시간맞추기를 할 수 없습니다.

1 삽입플러그를 콘센트에 꽂는다.

※S 사양·W 사양은 본체쪽 플러그를 본체에 끼운다.

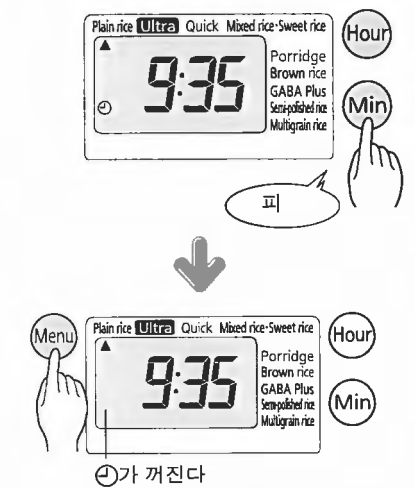
2 시간설정 모드로 한다.

(Hour) 또는 (Min) 키를 누르면, (P) 가 표시됩니다.



3 시간을 맞춘다.

- 「시」는 (Hour)키, 「분」은 (Min)키를 눌러 맞춥니다.
- 누르기를 계속하면 빨리 보내기가 됩니다.
- 시간 맞추기를 끝내고 나서, (Menu) 키를 누르면, 시간맞추기가 완료됩니다.



※시간 맞추기를 도중에 취소할 때는 (Cancel) 키를 누른다.

사이즈		1.0L (5.5 홉) 타입	1.8L (10 홉) 타입
전원		정격 전압	
정격 전력		1210W	1400W
밥 짓는 용량 (L)	Plain rice (백미)	0.18 ~ 1.0 (1 ~ 5.5 홉)	0.36 ~ 1.8 (2 ~ 10 홉)
	Ultra (최상맛)	0.18 ~ 1.0 (1 ~ 5.5 홉)	0.36 ~ 1.8 (2 ~ 10 홉)
	Quick (쾌속 취사)	0.18 ~ 1.0 (1 ~ 5.5 홉)	0.36 ~ 1.8 (2 ~ 10 홉)
	Mixed rice (재료넣은밥)	0.18 ~ 0.72 (1 ~ 4 홉)	0.36 ~ 1.26 (2 ~ 7 홉)
	Sweet rice (찰쌀밥)	0.18 ~ 0.54 (1 ~ 3 홉)	0.36 ~ 1.08 (2 ~ 6 홉)
	Porridge (죽)	0.09 ~ 0.27 (0.5 ~ 1.5 홉)	0.09 ~ 0.45 (0.5 ~ 2.5 홉)
	Soft porridge (덜 퍼진 죽)	0.09 (0.5 홉)	0.09 ~ 0.27 (0.5 ~ 1.5 홉)
	Brown rice (현미)	0.18 ~ 0.63 (1 ~ 3.5 홉)	0.36 ~ 1.08 (2 ~ 6 홉)
	GABA Plus (현미 GABA 증량)	0.18 ~ 0.63 (1 ~ 3.5 홉)	0.36 ~ 1.08 (2 ~ 6 홉)
	Semi-polished rice (분도미)	0.18 ~ 1.0 (1 ~ 5.5 홉)	0.36 ~ 1.8 (2 ~ 10 홉)
Multigrain rice (잡곡미)	0.18 ~ 1.0 (1 ~ 5.5 홉)	0.36 ~ 1.8 (2 ~ 10 홉)	
외형치수 (약 cm)	폭	26	28.7
	안길이	35.5	38.3
	높이	20.3	23.9
몸체질량 (약 kg)	S 사양 : 4.0	4.0	S 사양 : 4.8
	W 사양 : 3.9	3.9	W 사양 : 4.7
	U 사양 : 3.9	3.9	U 사양 : 4.8

● 시계는 실내온도 또는 사용방법에 따라 약간의 오차가 생길 수 있습니다.
● 1 컵=약 1 홉 (약 150g) 입니다.

정전이 되었을 때

만일 정전이 되어도 다시 통전되면 기능은 정상적으로 작동합니다.

이럴 때에 정전이 되면	다시 통전되면
타이머 설정중	그대로 타이머가 작동합니다. (정전된 시간이 길고, 설정 시각을 지난 경우에는 바로 밥짓기를 시작합니다.)
밥짓기 (재가열) 중	밥짓기 (재가열) 를 계속합니다.
보온중	보온을 계속합니다.

소모 부품에 대하여

패킹류는 소모 부품입니다. 사용법에 따라서 차이가 있지만, 사용함에 따라 손상되어 갑니다. 오염이나 냄새·파손이 심해진 경우에는 구입하신 판매점에 상담해 주십시오. 속냄비의 불소 가공은 사용과 함께 소모되며, 벗겨지는 경우가 있습니다. 원하시는 경우에는 구입하신 판매점에 문의해 주십시오.

日本語

目次

1 安全上のご注意	83
2 各部のなまえとはたらき	86
ごはんをおいしく炊くためのコツ	87
3 ご飯を炊く前の準備	88
4 ご飯の炊きかた	89
5 炊きあがり予約タイマー炊飯のしかた	91
6 予約吸水タイマー炊飯のしかた	93
7 ご飯が炊きあがったら	95
8 保温について	96
9 再加熱のしかた	97
10 うまく炊けない?と思ったら	98
11 お手入れのしかた	99
12 故障かな?と思ったら	102
こんな表示が出たときは	103
メニューガイド	104
現在時刻の合わせ方かた	106
仕様	107
停電があったとき	107
消耗部品について	107

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。

- ※お使いになる人や他の人々への危害や損害を未然に防止するために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。
- ※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。

注意事項は、誤った使いかたで生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分しています。






警告

「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容を示します。












注意

「傷害を負う、または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容を示します。




絵表示の例

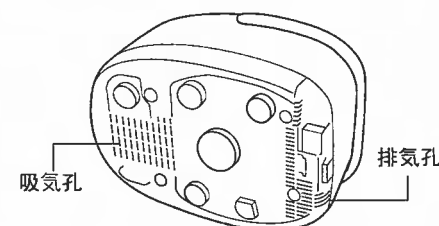
-  この絵表示は行為を「禁止」する内容です。
-  (分解禁止)
-  この絵表示は行為を「強制」したり、「指示」したりする内容です。
-  (強制・指示)
-  (差込プラグを抜く)


警告


-  定格電圧以外では使わない。
火災・感電の原因。
-  定格電圧が交流 220V 以上は定格 7A 以上、交流 120V は定格 15A 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。
-  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。
-  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。
-  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。
-  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。
-  炊飯中は、絶対にふたを開けない。
やけどをするおそれ。
-  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。
-  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。
-  身体の不自由な人や、使いかたを十分に理解していない人がこの製品を使うときは、単独では使わない。
使うときは十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。

警告








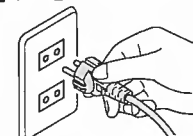

-  水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電のおそれ。
-  改造はしない。
修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。
火災・感電・けがの原因。
-  吸・排気孔やすき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。
感電や異常動作によるけがのおそれ。



-  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。
 - ・内なべが傷ついたり、ひび割れたりしている。
 - ・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。

-  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

注意

-  不安定な場所や、熱に弱い敷物の上では使わない。
火災の原因。
-  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。
-  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。
-  専用内なべ以外は使わない。
過熱、異常動作の原因。
-  使用中や使用直後は、高温部にふれない。
やけどの原因。
-  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。

-  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十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。(S仕様、W仕様) 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。

1 安全上のご注意

⚠ 注意

医療用ペースメーカー等をお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する。
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。

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。

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。

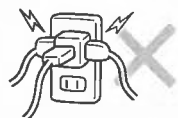
この商品は、一般家庭用です。以下の用途では使用しない。
・ お店や事務所等の従業員用台所
・ 農家
・ ホテルやモーテル、その他の宿泊施設等での使用

お願い

● 取り扱いがていねいに。
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。

● ふたを開けるときは、蒸気に注意する。
やけどのおそれ。

● タコ足配線はしない。
火災のおそれ。



● 炊飯中は本体を移動しない。
やけどやふきこぼれの原因。

● 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。

● 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。

● 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、記憶が消えるおそれ。

未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。

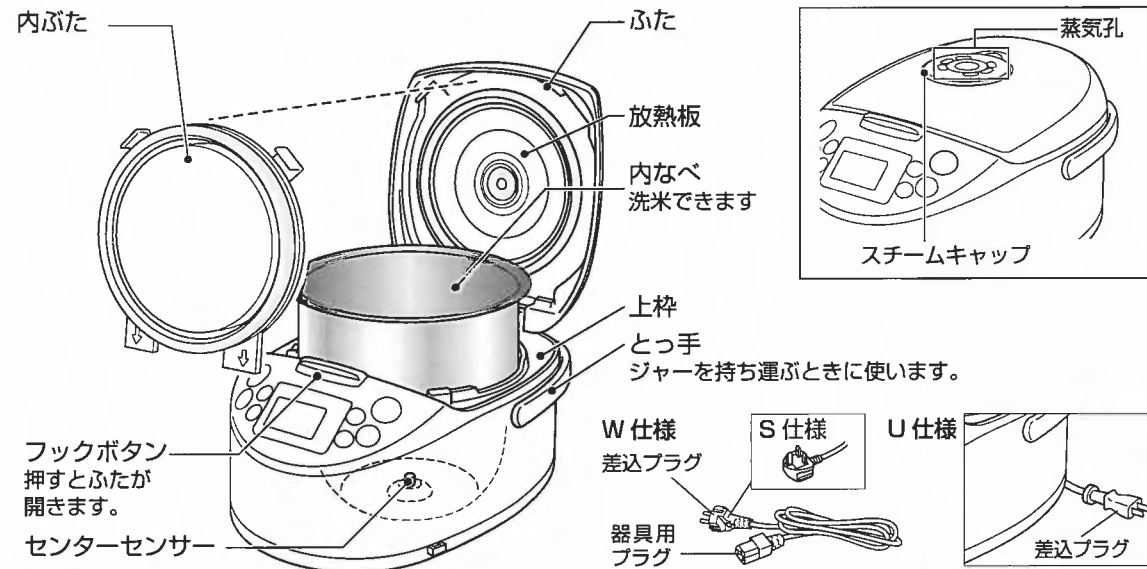
● 炊飯中、本体にフキンなどをかけない。
本体やふたの変形・変色の原因。

● 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。市販の忌避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。弊社までお問合せください。

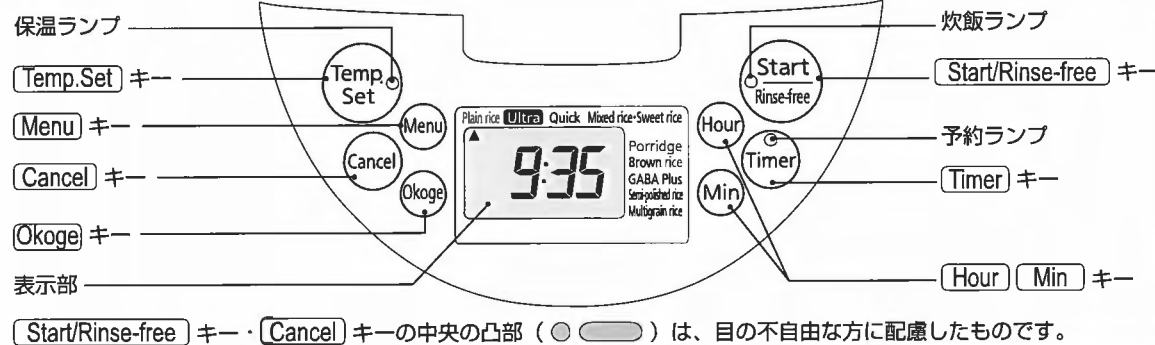
● 内なべが変形や腐食した場合は、お買い上げの販売店にご相談ください。

● 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。
・ 付属品が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。

2 各部のなまえとはたらき



〈操作パネル部〉

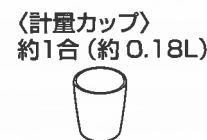


付属品の確認

〈しゃもじ〉



〈おたま〉



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「チリチリ…」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.106参照)

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

ご自分でリチウム電池を交換しない。事故や故障の原因。

新しいリチウム電池との交換は、お買い上げの販売店にご相談ください。



炊く前の準備は P.88、炊きかたは P.89～96 をお読みください。

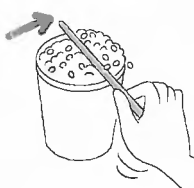
良いお米を選び、涼しい場所に保存

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。本製品は炊きかたを工夫していますので、無洗米専用の計量カップは必要ありません。



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。



GABA とは？

GABA とはガンマアミノ酪酸と呼ばれるアミノ酸の一種です。GABA は調理中に特別な栄養素を生成し、これにより健康が促進されます。GABA は脳の血流を促し、気分がおだやかになります。'GABA 増量' 機能では、温度調整し発芽に最適な状態を保ち、通常の玄米よりも 40% GABA が増量されます。GABA 玄米は白米のように美味しくできあがります。

発芽玄米・胚芽米を炊くときは「Plain rice」メニューを選びましょう

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。(上から水を入れてただだと、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

Menu	Guideline for water (see the scales inside the inner pan)
Plain rice / Ultra / Quick / rinse-free rice / Multigrain rice / Semi polished rice	「plain rice・regular」の目盛 (お好みで「hard」「soft」の目盛)
Mixed rice	「Plain rice・soft」の目盛を目安にお好みで。
Porridge	全かゆの場合は、「Porridge-hard」の目盛。五分がゆの場合は、「Porridge-soft」の目盛。
Brown rice・GABA Plus	「Brown rice」の目盛。
Sweet rice (Glutinous rice)	「Sweet rice」の目盛。
Sweet rice (Glutinous rice and Nonglutinous rice)	「Plain rice」と「Sweet rice」の目盛の間。(もち米だけの場合より水量は多めに。)
Embryo buds・barley and rice・Germinated brown rice	「Plain rice・regular」の目盛を目安にお好みで。

※基準の目盛より水量を増やしたり、減らしたりする場合、 $\frac{1}{3}$ 目盛以上の増減はお避けください。

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
Mixed rice	4 合以下	7 合以下
Sweet rice	3 合以下	6 合以下
Porridge	1 合以下	2 合以下
Brown rice	3 合以下	5 合以下

おこわを炊くとき

洗米後、約 30 分水に浸してから、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。炊きあがりは、浸水時間が短いとため、長いとやわらかめです。

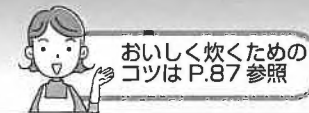
玄米に白米を混ぜて炊くとき

- 玄米が白米よりも多いときは、「Brown rice」を選んでください。
- 玄米と白米が同量のとき、玄米が白米より少ないときは、「Plain rice」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収させてから炊いてください。

雑穀米を白米に混ぜて炊くとき

- 「Multigrain rice」を選んでください。
- 雑穀は白米の上のせて炊いてください
- 雑穀は、白米の 2 割以内の分量にしてください。

3 ご飯を炊く前の準備



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)

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〉



指定の炊飯量 (P.107 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.87 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.87 参照。

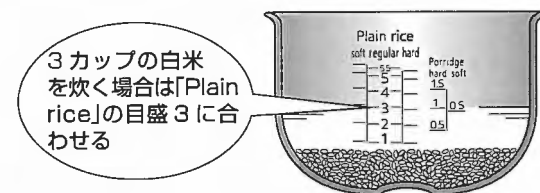


お湯 (35℃以上) で洗米や水加減しない。

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。

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.87 の目安表を参照)



熱いブイヨン (35℃以上) を入れない。

4 水滴・米つぶなどをふき取る

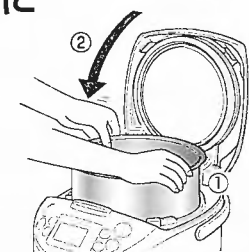
〈内なべ外側や縁〉 〈本体内部〉



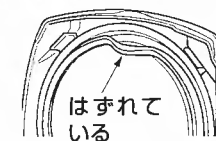
上枠、フックボタン付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどは必ず取り除く。ふたが閉まらなくなったり、炊飯中にふたが開く原因。

5 内なべを本体にセットする

- ①内なべを水平に確実にセットする。
- ②閉める。



内なべパッキンがはずれていないか確認する。うまく炊けない原因。はずれている場合は、パッキンをゆっくり引っばってリングとパッキンをはずし、P.100 の要領で再度取りつける。



6 差込プラグをコンセントに差し込む

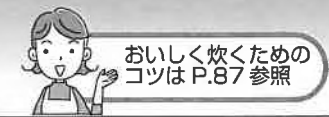
※W 仕様・S 仕様は、器具用プラグを本体に差し込んでから、差込プラグをコンセントに差し込む。



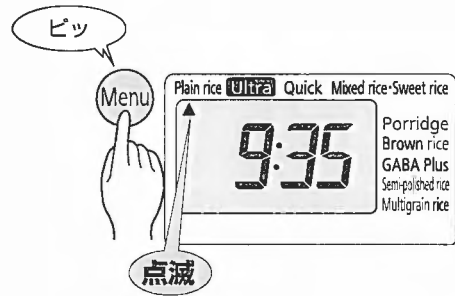
保温ランプが点灯している場合は、[Cancel] キーを押して、消灯させる。

内なべをセットしない状態で、[Start/Rinse-free] キーを押したとき、または、[Temp.set] キーを押すと「ビビビ」と音でお知らせします。

4 ごはんの炊きかた



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。



2 おこげごはんにするときは、**Okoge** キーを押す
 (「Plain rice」「Mixed rice・Sweet rice」のみ)



※「Okoge」を取り消す場合は、再度 **Okoge** キーを押す。

- おこげを選ぶと、キツネ色のおこげがつき、こぼしい香りがしておいしくなります。
 ※お米の種類によっては、おこげがつきにくい場合があります。
- おこげのこぼしさを損なわないために、炊飯後は早めにお召し上がりください。

- ご注意**
- おこげごはんは、かたくなるので注意する。
 - 「おこわ」のときはおこげを選ばないでください。

3 **Start/Rinse-free** キーを1回押す
 (Rinse-free のときは、2回押す。「Brown rice」「GABA Plus」「Semi-polished rice」はできません。)

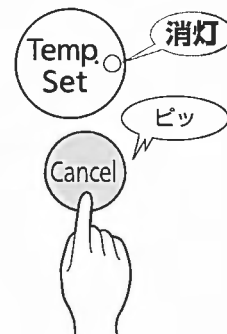
炊飯が開始されます。



無洗米のときは表示

※「Rinse-free」を取り消す場合は、約20秒以内に、再度 **Start/Rinse-free** キーを押す。

- ご注意**
- 「Quick」は、「Plain rice」「Ultra」に比べて、炊飯時間が短いので、かために炊きあがります。
 - 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。



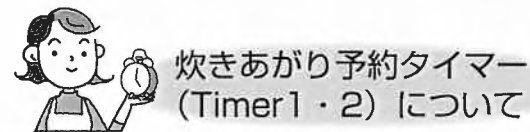
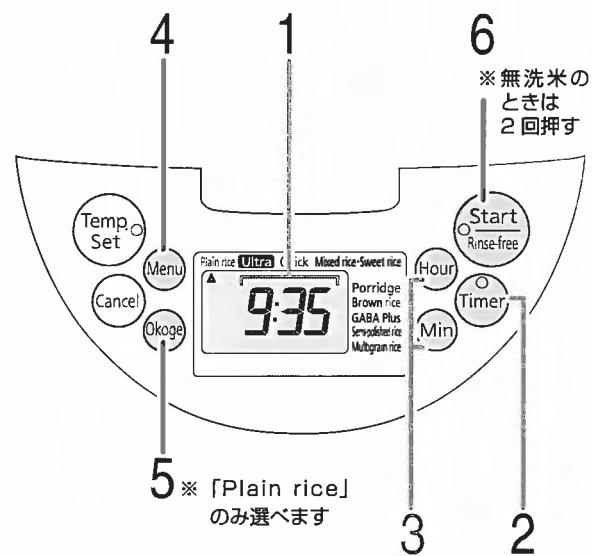
炊飯時間の目安

メニュー	Plain rice (白米)	Ultra (極うま)	Quick (早炊き)	Mixed rice・Sweet rice (炊込み・おこわ)	Porridge (おかゆ)
サイズ					
1.0L (5.5合) タイプ	43～53分	65～75分	19～39分	39～55分	58～64分
1.8L (1升) タイプ	45～55分	67～77分	20～40分	43～60分	59～65分

メニュー	Brown rice (玄米)	GABA Plus (玄米 GABA 増量)	Semi-polished rice (分づき)	Multigrain rice (雑穀米)
サイズ				
1.0L (5.5合) タイプ	70～80分	4時間25分～4時間35分	54～64分	53～63分
1.8L (1升) タイプ	67～73分	4時間33分～4時間48分	55～65分	54～64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 S仕様:230V/W仕様:220V/U仕様:120V、室温23℃、水温23℃、水加減は標準水位)
 ※無洗米を選択された場合は、各メニューともに1～5分長くなります。
 ※「Okoge」の炊飯をされた場合は、「Plain rice」メニューでは上記の時間より1～5分長くなりますが、「Mixed rice・Sweet rice」メニューはほとんど変わりません。
 ※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 炊きあがり予約タイマー炊飯のしかた



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。
- 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.106 参照。



2 「Timer」キーを押して、「Timer1」または「Timer2」を選ぶ

押すごとに、「Timer1」→「Timer2」→「Soak」の順に切り替わります。

※ Soak (予約吸水) の場合は、P.93 参照。



ご注意

- 下記の場合は、炊きあがり予約ができません。
 - ・「Mixed rice・Sweet rice」「Quick」の場合。
 - ・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。
 - ・下表の時間未満の場合。(無洗米の場合も下表の時間と同じ。)

メニュー	タイマーセットができない時間
Plain rice	65分未満
Plain rice (Okoge)	70分未満
Ultra	90分未満
Porridge	70分未満
Brown rice	90分未満
GABA Plus	4時間50分未満
Semi-polished rice	75分未満
Multigrain rice	75分未満

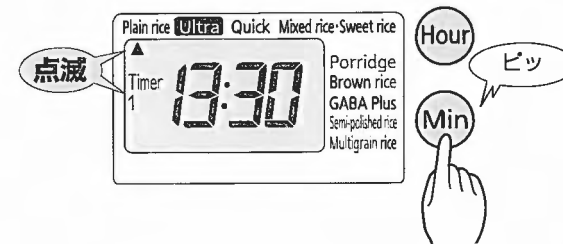
- 保温ランプが点灯している場合は、「Cancel」キーを押して消灯させる。(点灯していると、予約できません。)

(((音)))

- 「Timer」キーを押した後、約30秒間何もしないと「ビッピ」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/Rinse-free」キーを押すと、「ビッピ」と音でお知らせします。

3 「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。

4 「Menu」キーを押して、炊きたいメニューに▲を合わせる



5 おこげごはんにするときは、「Okoge」キーを押す

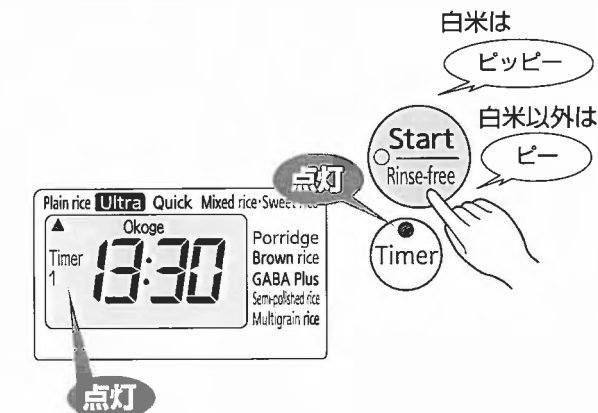
(「Plain rice」のみ)



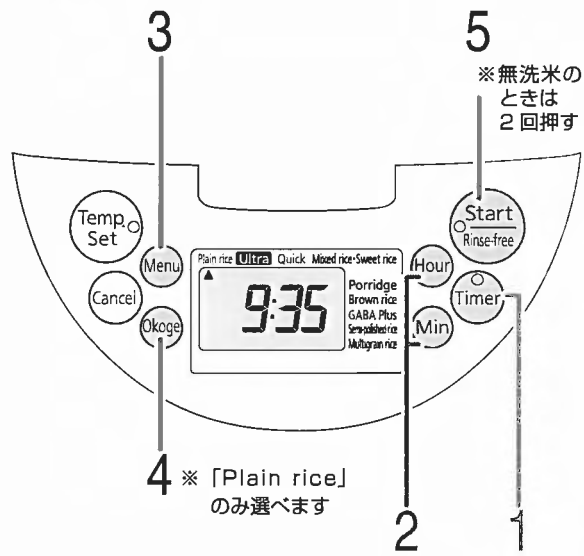
6 「Start/Rinse-free」キーを1回押す

(無洗米のときは、2回押す。「Plain rice」「Ultra」「Porridge」「Multigrain rice」のみ)

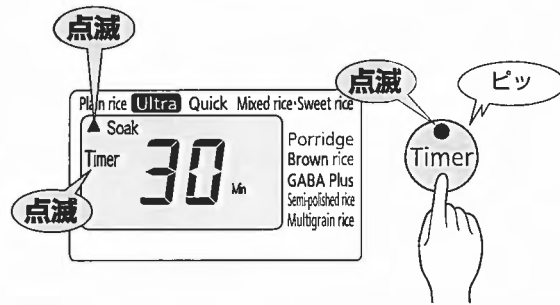
予約完了です。



6 予約吸水タイマー炊飯のしかた



1 **Timer** キーを押して、「Soak」を選ぶ
 押すごとに、「Timer1」→「Timer2」→「Soak」の順に切り替わります。
 ※予約 1・2 の場合は、P.91 参照。

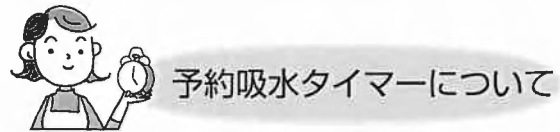


ご注意

- 下記の場合は、予約吸水ができません。
 ・ 「Mixed rice・Sweet rice」「Quick」の場合。
 ・ 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てください。(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「ビビビ」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/Rinse-free** キーを押すと、「ビビビ」と音でお知らせします。



予約吸水タイマーについて

炊飯前に、お米に自然吸水させる（つけおき）時間がセットできます。

- 炊飯ジャーに内なべをセットし、「Soak」を選んで時間を合わせると、合わせた時間経過後に炊き始めます。
- 吸水時間は、10～60分まで10分単位で合わせることができます。

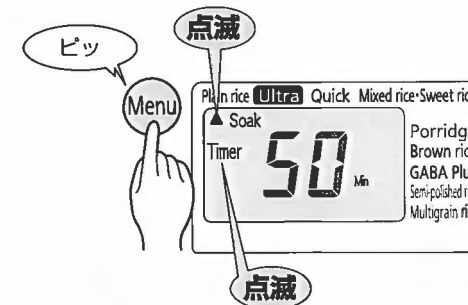
例えば、「Soak」で50分に設定すると、**50分後に炊き始めます。**

2 **Hour** **Min** キーを押して、お米を水に浸す時間を合わせる

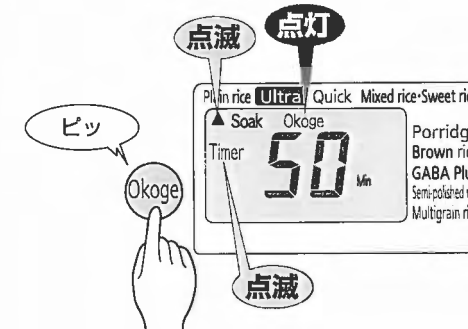


- 10～60分まで10分単位で合わせることができます。
- **Hour** キーを押すごとに10分ずつ増え、**Min** キーを押すごとに10分ずつ減ります。

3 **Menu** キーを押して、炊きたいメニューに▲を合わせる

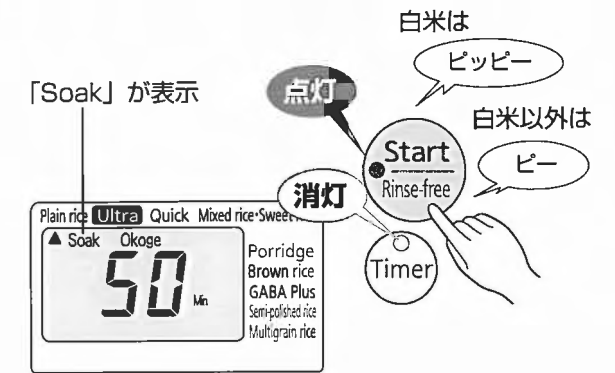


4 おこげごはんにするときは、**Okoge** キーを押す
 (「Plain rice」のみ)



5 **Start/Rinse-free** キーを1回押す
 (無洗米のときは、2回押す。「Plain rice」「Ultra」「Porridge」「Multigrain rice」のみ)

予約完了です。



7 ごはんが炊きあがったら

1 「むらし」になると...

表示部にむらしあがるまでの残り時間を1分きざみで表示します。

※メニューによってむらし時間が異なります。



2 炊きあがると

自動的に保温します。



※「おかゆ」は炊き上がった後保温はされません。保温ランプが点滅します。

3 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。

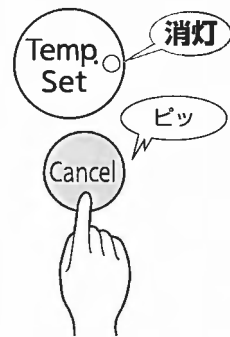
※内なべの形状による特徴で、ごはんの中央部がややくほむことがあります。



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



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 差込プラグを抜く
※ W仕様・S仕様は器具用プラグを本体から抜く。

3 お手入れする
(P.99 ~ 101 参照)

8 保温について

白米(無洗米)のおいしさを保ちます。炊飯が終了すると、自動的に保温に切り替わります。

■保温経過時間の表示について

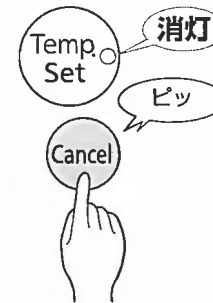
[Hour] キーを押している間、保温経過時間が24時間(24h)まで1時間きざみで表示されます。

24時間を超えると、「24」が点滅し、「h」が点灯します。



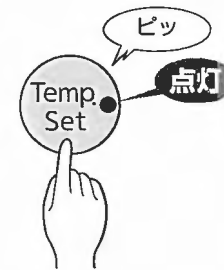
保温を中止するとき

[Cancel] キーを押します。(保温ランプが消灯)



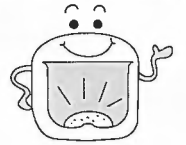
再度保温するとき

[Temp.set] 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。



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
- ・冷やごはんのつき直し
- ・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.107の仕様表を参照)
- ・白米(無洗米)以外の保温

- 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。
- 「Porridge」は、できあがったら [Cancel] キーを押して、すぐに取り出す。そのままにしておくと、のり状になったり、内ふたについた露がおちてきてべたついたりしますので、早めにお召し上がりください。
- 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

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。

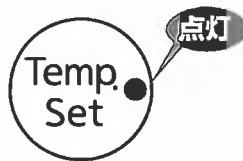
1 保温中のごはんをほぐす

2 大さじ1～2杯の打ち水を均一に行う



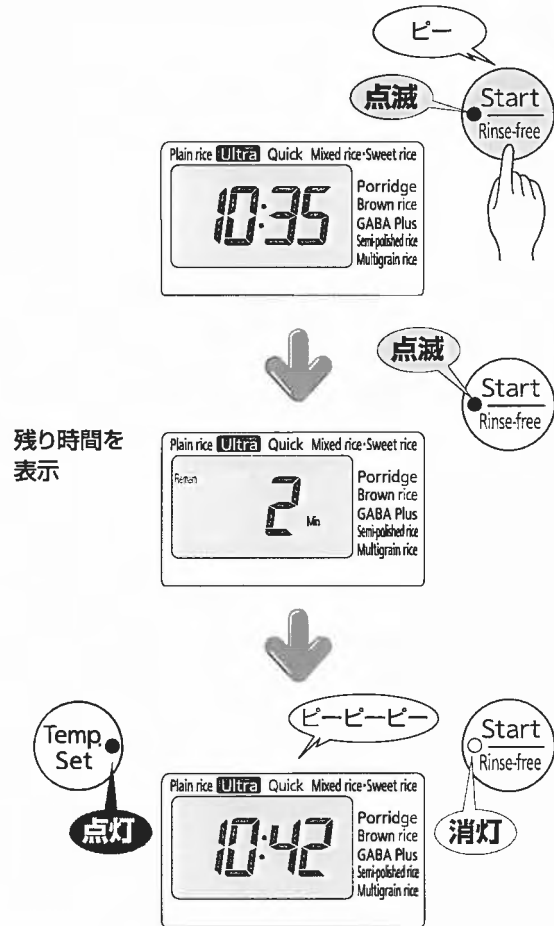
打ち水をする時、パサつきを抑え、ふっくらと仕上がります。

3 保温ランプの点灯を確認する

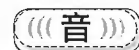


※保温ランプが点灯していないと、再加熱ができません。点灯していないときは、[Temp.set]キーを約1秒押し続ける。(P.96 参照)

4 Start/Rinse-free キーを押す



※再加熱をやめたい場合は、[Cancel] キーを押す。



ごはんが冷たい（約55℃以下）ときは、再加熱ができません。「ビビビ」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



10 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。

お調べいただくこと	お米の量や具の量、雑穀の量・水加減を間違えた	メニュー選択を間違えた	炊飯ジャーを使用後、保温を取り消さなかった（保温を押し消した）	内なべの裏・センター・ぶた・米センサーに水滴がこぼれている	内なべが変形している	長時間の停電があった	よくほぐさなかった	パックン類や内なべの縁などにこぼれているごはんつぶがこぼれている	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	ふたが確実に閉まっていない	おこげの炊飯をした	具、雑穀を混ぜ込んで炊いた	炊き上がった後、続けてすぐに炊飯した	お手入れが不充分
こんなとき																
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	ぬか臭い								●							
	蒸気もれる	●			●	●										●
	炊きこぼれる	●	●		●	●			●	●					●	●
	炊飯時間が長い	●	●		●	●			●							
参照ページ	87・88・107	89～94	95	88・99・100	-	107	95	88・99・100	87・88	87・88	-	88・99・100	89・92・94	87	-	99～101

お調べいただくこと	お米の量や水加減を間違えた	内なべの裏・センター・ぶた・米センサーに水滴がこぼれている	長時間の停電があった	よくほぐさなかった	パックン類や内なべの縁などにこぼれているごはんつぶがこぼれている	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	2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	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ツ状に保温した	冷やごはんのつぎ足をした	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を再加熱した
こんなとき																
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	●	●	●	●	●		●	●	●	●		●	●	●	●	
参照ページ	87・88・107	88・99・100	107	95	88・99・100	87・88	97	91・92	96	96	96・97	96	96	96	99～101	97

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。

- ◆差込プラグを抜き、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。

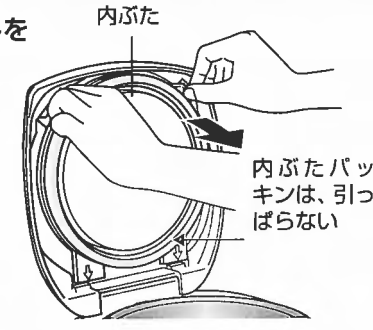
<p>使ったときに洗うもの</p> <p>内なべ 内ふた 計量カップ おたま しゃもじ</p>	<p>① 水またはぬるま湯で、スポンジで洗う。 ② 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。</p> <p>ご注意</p> <p>内なべに食器類などを入れ、洗いおけとして使わない。また、内なべを乾燥させるときに食器類の上にかぶせるなどして重ね置きしない。フッ素加工面が傷ついたり、はがれたりする原因。</p>
<p>スチームキャップ (2つの部分にははずす。P.101 参照)</p>	<p>流し洗いができます。</p> <p>① 水またはぬるま湯で、スポンジで流し洗いをする。 ② 乾いた布ですぐに水分をふき取り、十分に乾燥させる。</p> <p>ご注意</p> <ul style="list-style-type: none"> ●変形するおそれがあるため、下記のような洗いかたはしない。 ・熱湯での流し洗い。・つけおき洗い。 ・炊飯直後の高温状態での流し洗い。 ●雑穀（アマランサスなど）を混ぜて炊いた後は、必ずスチームキャップをお手入れする。スチームキャップが目詰まりして、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。
<p>汚れるたびにお手入れする箇所</p> <p>上枠 放熱板 フックボタン 本体 センターセンサー W仕様 差込プラグ S仕様 差込プラグ U仕様 電源コード 器具用プラグ 電源コード 差込プラグ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●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・米つぶなどが付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。 <p>ご注意</p> <p>本体内部へは、絶対に水が入らないようにする。</p>

- ご注意**
- 内ふたをお手入れした後、内ふ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.100 参照）
 - 腐食やにおいを防ぐため、内なべや内ふたはいつも清潔にする。
 - 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。
 - 洗剤でお手入れするときは、アルカリ性洗剤を使わない。
 - 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。

内ふたの取りはずし・取り付け

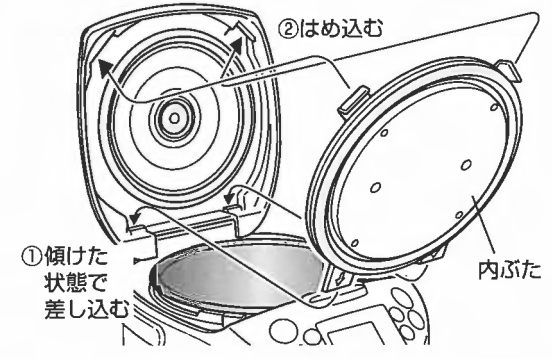
取りはずしかた

内ふたのつまみを手前に引いてはずす。



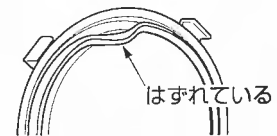
取り付けかた

図のようにふたにきっちりはめ込む。



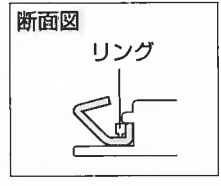
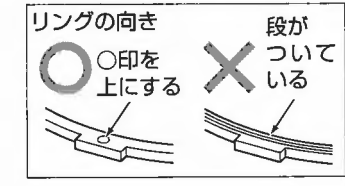
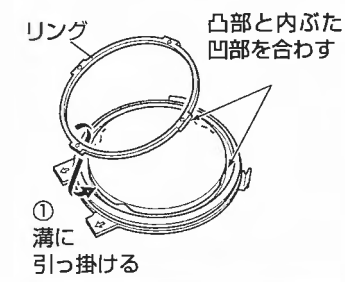
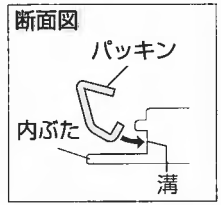
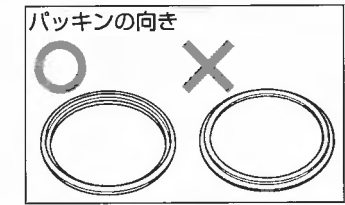
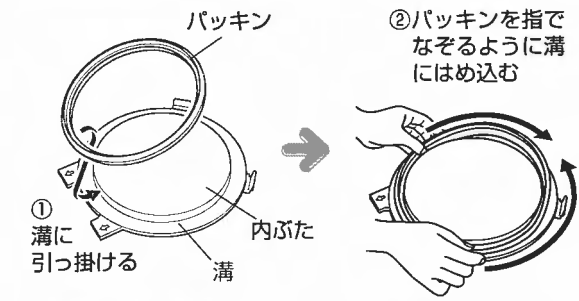
ご注意

- 内ふたを取りつけるときは、ふたパッキンがめくれないように、内ふたを傾けた状態でセットする。ふたパッキンがめくれるとうまく炊けない、蒸気もれなどの故障の原因。
- 内ふたパッキンがはずれていないか確認する。うまく炊けない原因。はずれている場合は、パッキンをゆっくり引っばってリングとパッキンをはずし、右記の要領で再度取りつける。



ご注意

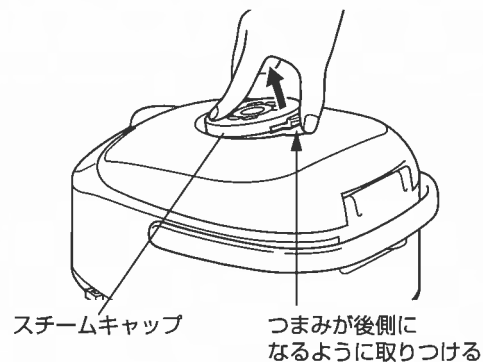
内ふたパッキンがはずれたときは、パッキンの方向に注意して奥まではめ込んだ後、リングをきっちりはめ込む。（下図参照）蒸気もれなどの故障の原因。



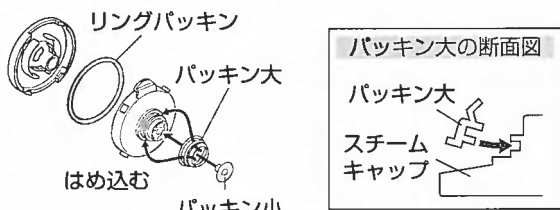
11 お手入れのしかた

スチームキャップの取りはずし・取り付け

ふたのくぼみに指を入れ、引き上げてははずす。
※取り付けは、取りはずしの逆手順。

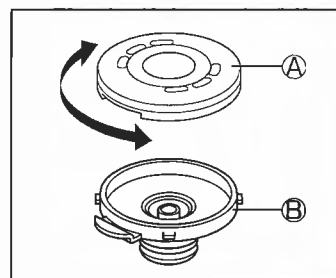


- ご注意**
- スチームキャップのパッキンがはずれたときは、パッキンの方向に注意して奥まできっちりはめ込む。
 - 必ずパッキン類をセットして使う。セットしないと、蒸気がもれてうまく炊飯できない原因。



スチームキャップのはずしかた・つけたか

ⒶⒷ 2つの部分にはずせます。

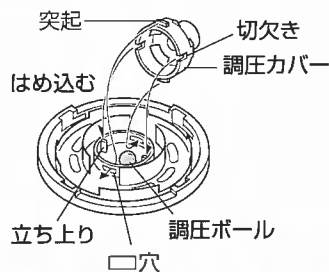


〈はずすとき〉

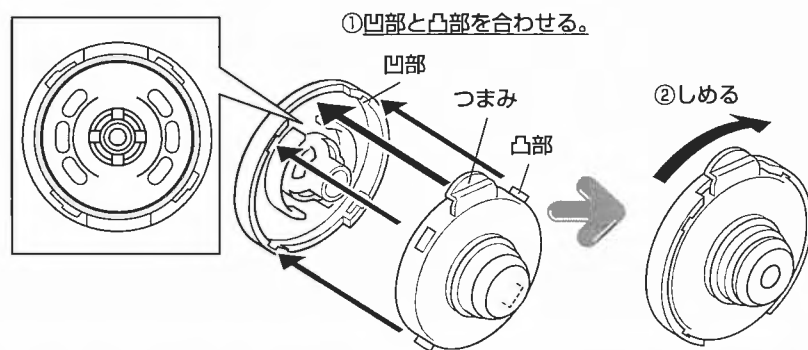


ご注意

調圧カバー・調圧ボールがはずれたときは、必ず取り付け。うまく炊けない原因。



〈つけるとき〉



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)

- ① 内なべに熱湯を7～8分目入れて、2～3時間保温する。
においが気になるときは、クエン酸(約20g)を熱湯に入れて行くと、よりに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にご相談ください。
- ② 内なべ・内ふた・ふた・スチームキャップを、台所用合成洗剤で洗った後、十分に水洗いする。
- ③ 風通しの良い場所で本体、各部を乾燥させる。

12 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
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。	106
炊き上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。	106
	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。	106
	「Mixed rice・Sweet rice」「Quick」を選択していませんか。	「Mixed rice・Sweet rice」「Quick」はタイマーセットできません。	91・92
予約吸水タイマーのセットができない	「Mixed rice・Sweet rice」「Quick」を選択していませんか。	「Mixed rice・Sweet rice」「Quick」はタイマーセットできません。	93・94
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。	88・99・100
	内なべの外側がぬれていませんか。	乾いたフキンでふき取る。	
再加熱できない	「Start/Rinse-free」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。	97
	保温ランプが消えていませんか。	「Temp.set」キーを約1秒押し続け、保温ランプの点灯を確認してから、再度「Start/Rinse-free」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。	86
	「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ご相談ください。	-
「Start/Rinse-free」キーを押したとき、または「Temp.Set」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。	88
スチームキャップから音がする	スチームキャップの中の調圧ボールが動いている音で故障ではありません。		-
炊き上がり予約タイマー、または予約吸水タイマーのセットと音がする	「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。	91～94
本体に、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ご相談ください。		-
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。		106

12 故障かな?と思ったら

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	「Porridge」のメニューを選択していませんか。	そのままにしておきますと、おかゆがのり状になったり、べたついたりしますので、早めにお召上がりください。	95・96
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。	96
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ご相談ください。	86
ふたが開まらない、または炊飯中にふたが開く	上枠や内ふたパッキン、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。	88・99
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。	83・88
	差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。	差込プラグを、コンセントに確実に差し込む。	
	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。	88
電源プラグから火花が飛ぶ	電源プラグを抜き差しするときに小さい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
<p>「Err」が表示され、「ピーー」と音が鳴り続けたり、「ピピピピピピ…」という音がする</p> 	<p>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たり、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。</p> <p>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。</p>	85

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にお問い合わせください。

メニューガイド

●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。
※「五目ちらしずし」と「かやくごはん」は、無洗米が選べます。

ふっくら炊きあがったごはんは季節の彩りを。

Plain rice メニュー 五目ちらしずし



- 材料(4人分)
- すしめし(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(椎茸のもとし汁…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。

■作り方

- ①米を内なべで洗米し、酒を加え、「Plain rice・hard」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で煮るなど、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④⑧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、かたくしぼったぬれフキンでふいておきます。
- 半切りは、酢水でかるくぬらしておきます。
- 内なべでごはんは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 Okoge メニュー かやくごはん



- 材料(4人分)
- 米…3カップ ●昆布…5cm角1枚
 - 味付け調味料(醤油…大さじ2、酒…大さじ2、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

■作り方

- 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なり、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、色止めて細切りにします。

- ④ 米を内なべで洗米してから、味付け調味料を加えて「Plain rice・soft」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 (Okoge)」で炊きあげます。
- ⑤ ④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
(炊く前に3時間水に浸け、その後水気を切る)
- 豚挽肉……226g
- 豚皮……226g (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……113g (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 1カップ (カリカリに揚げたもの)
- 干し椎茸……6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3
- 胡麻油……大さじ1
- 日本酒……大さじ2
- 醤油……大さじ4
- 金蘭油膏 (とろみ醤油) ……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

■作り方
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2)、金蘭油膏 (大さじ2) を加えます。内なべにもち米を入れ、「Mixed rice・Sweet rice」の目盛3まで水を加え、醤油 (大さじ2)、金蘭油膏 (大さじ2) を加えてよく混ぜ合わせます。炒めた具の半分量もち米の上に平らにのせ (かき混ぜないこと)、「Mixed rice・Sweet rice」を選択し、「(Start/Rinse-free) キーを押します。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 ココナッツミルクがけ 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)
- ココナッツミルク……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を)
- ココナッツアイスクリーム (出来上がりに添える) ……適量



■作り方
もち米を内なべで洗米し、水気を切って、「Mixed rice・Sweet 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」を選択し、「(Start/Rinse-free) キーを押します。別のなべにココナッ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。ココナッツアイスクリーム (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) ……443mL
- 牛挽肉……113g
- じゃがいも (小) または赤じゃがいも……1個 (さいの目切り)
- にんにく 1個 (みじん切り) またはにんにく、塩……少々
- 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



■作り方
米を内なべで洗米し、「Porridge」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。挽肉、さいの目に切ったじゃがいも、にんにくを加え、塩、こしょうで味を調えます。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、「(Start/Rinse-free) キーを押します。炊きあがったら全体をよく混ぜ合わせ、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



■作り方

- ① 玄米を内なべで洗米し、調味料を加え、玄米の目盛3まで水を加えてよく混ぜ合わせます。
- ② ①に頭と腹を取ったいりこをのせ、「Brown rice」で炊きあげます。
- ③ 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。

現在時刻の合わせかた

時刻は24時間で表示されます。

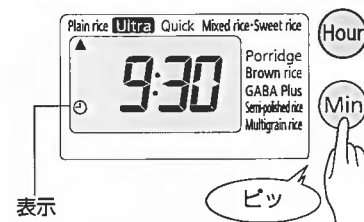
※炊飯中・保温中・タイマー予約中・再加熱中は、時刻合わせできません。

1 差込プラグを コンセントに差し込む

※S仕様・W仕様は器具用プラグを本体に差し込む。

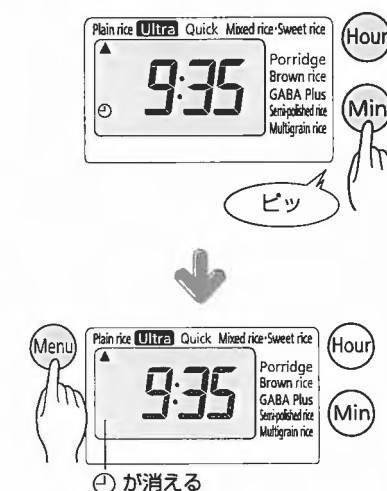
2 時刻セットモードにする

Hour または Min キーを押すと、⓪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 キーを押して、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		1210W	1400W
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)
	Ultra (極うま)	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)
	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)
	Porridge (全がゆ)	0.09 ~ 0.27 (0.5 ~ 1.5合)	0.09 ~ 0.45 (0.5 ~ 2.5合)
	Soft Porridge (五分がゆ)	0.09 (0.5合)	0.09 ~ 0.27 (0.5 ~ 1.5合)
	Brown rice (玄米)	0.18 ~ 0.63 (1 ~ 3.5合)	0.36 ~ 1.08 (2 ~ 6合)
	GABA Plus (玄米 GABA 増量)	0.18 ~ 0.63 (1 ~ 3.5合)	0.36 ~ 1.08 (2 ~ 6合)
	Semi polished rice (分づき)	0.18 ~ 1.0 (1 ~ 5.5合)	0.36 ~ 1.8 (2合 ~ 1升)
Multigrain rice (雑穀米)	0.18 ~ 1.0 (1 ~ 5.5合)	0.36 ~ 1.8 (2合 ~ 1升)	
外形寸法 (約 cm)	幅	26	28.7
	奥行	35.5	38.3
	高さ	20.3	23.9
本体質量 (約 kg)		S仕様 : 4.0 W仕様 : 3.9 U仕様 : 3.9	S仕様 : 4.8 W仕様 : 4.7 U仕様 : 4.8

- 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。
- 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。

消耗部品について

パッキン類は消耗部品です。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いきます。

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。

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>