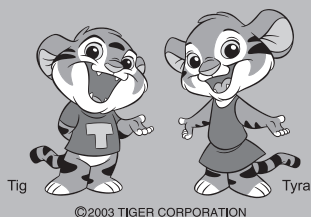




**JAX-T10U**  
**JAX-T18U**



**JAX-T**



For household use

## Electric Rice Cooker

### OPERATING INSTRUCTIONS

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

Pour usage domestique

## Cuiseur à riz électrique

### MODE D'EMPLOI

Nous vous remercions d'avoir fait l'achat d'un cuiseur à riz/chauffe-riz de marque TIGER.  
Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et respectez-les attentivement.

家庭用

## 炊飯電子鍋

### 使用説明書

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

가정용

## 전기밥솥

### 취급 설명서

타이거 전기밥솥을 구매해주셔서 감사합니다.  
사용하기 전에 본 취급 설명서를 자세히 읽고 설명에 따르십시오.

家庭用

## 炊飯ジャー

### 取扱説明書

このたびは、タイガー炊飯ジャーをお買い上げいただき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。

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, the following basic safety precautions should always be followed.

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, after the appliance has malfunctioned, 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. 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. Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is 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.

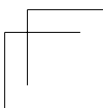
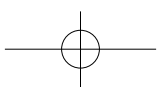
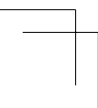
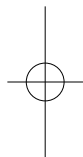
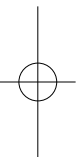
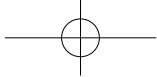
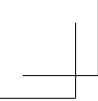
Le cordon d'alimentation court fourni est destiné à réduire tout risque de se prendre les pieds et de chute avec un cordon plus long. Un cordon plus long détachable ou une rallonge sont disponibles et peuvent être utilisés avec une grande précaution. Dans le cas d'utilisation de ce genre de cordon : (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.





**Contents**



<b>1</b>	<b>Safety Instructions.....</b>	<b>6</b>
<b>2</b>	<b>Names and Functions of Component Parts .....</b>	<b>11</b>
	<b>Menu options and features .....</b>	<b>13</b>
	<b>Tips on making delicious rice.....</b>	<b>14</b>
<b>3</b>	<b>Before Cooking Rice.....</b>	<b>16</b>
<b>4</b>	<b>How to Cook Rice .....</b>	<b>18</b>
	<b>Cooking time guidelines .....</b>	<b>19</b>
<b>5</b>	<b>Once the Rice Is Done Cooking.....</b>	<b>20</b>
<b>6</b>	<b>Setting the Timer.....</b>	<b>21</b>
<b>7</b>	<b>Keeping the Rice Warm .....</b>	<b>23</b>
<b>8</b>	<b>Reheating Cooked Rice.....</b>	<b>24</b>
<b>9</b>	<b>Cooking Rice and Side Dishes Together (“Synchro-Cooking” Menu).....</b>	<b>25</b>
<b>10</b>	<b>Slow Cooking (“Slow Cook” Menu) .....</b>	<b>27</b>
<b>11</b>	<b>Steaming Food (“Steam” Menu).....</b>	<b>29</b>
<b>12</b>	<b>Cleaning and Maintenance.....</b>	<b>32</b>
<b>13</b>	<b>If Rice Does Not Cook Properly .....</b>	<b>38</b>
<b>14</b>	<b>If Synchro-Cooking Does Not Go As Expected.....</b>	<b>40</b>
<b>15</b>	<b>If Slow Cooking Does Not Go As Expected.....</b>	<b>41</b>
<b>16</b>	<b>Troubleshooting.....</b>	<b>42</b>
	<b>If these indications appear.....</b>	<b>43</b>
	<b>Setting the present time .....</b>	<b>44</b>
	<b>Specifications.....</b>	<b>45</b>
	<b>In case of a power outage .....</b>	<b>45</b>
	<b>Purchasing consumables and optional accessories .....</b>	<b>45</b>

# 1 Safety Instructions

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

- The precautions described here are intended to protect the user and other individuals from physical harm and to safeguard against damage to property. Be sure to follow the instructions since they are important safeguards.
- Do not remove any safety labels attached to the rice cooker.

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



	<b>Warning</b> This warning sign indicates that "There is a possibility of death or serious injury <sup>*1</sup> " if the rice cooker is handled improperly.
	<b>Caution</b> This caution sign indicates that "There is a possibility of personal injury <sup>*2</sup> or damage to property <sup>*3</sup> " if the rice cooker is handled improperly.



\*1 "Serious injury" here refers to loss of sight, injuries, burns (high-or low-temperature burns), electric shocks, broken bones, poisoning, and other medical conditions, which may result in aftereffects and/or which require hospitalization or long-term outpatient care.



\*2 "Injury" here refers to physical injuries, burns, or electric shocks which do not require hospitalization or long-term outpatient care.

\*3 "Damage to property" here refers to extended damage to buildings, household effects, domestic animals, pets, etc.

## Description of symbols used

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

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

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

## Warning

### General safety precautions



**Do not modify the rice cooker. Disassembly or repair should only be performed by a qualified service representative.**

Modifying the rice cooker yourself in any way may result in fire, electric shock, or injury.



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

Failure to do so may result in fire, electric shock, or injury.


Examples of trouble:


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

Immediately disconnect the power plug from the outlet and contact the place of purchase for inspection and repair.


## Warning

### Who should use the rice cooker

 **Do not allow children to use the rice cooker unsupervised. Keep out of reach of infants.**  
Unsupervised use by children or infants may result in burns, electric shock, or injury.


 **This rice cooker is not intended for use by persons with physical difficulties or lack of adequate knowledge of its proper use. A person with sufficient knowledge should always be present to confirm the appropriate use of the rice cooker.**  
Inappropriate use may result in burns, electric shock, or injury.


### Using the rice cooker

 **Do not use the rice cooker in any ways not specifically covered in this instruction manual (and the supplied "COOKBOOK").**  
Doing so may enable steam or the contents of the rice cooker to spray out, resulting in burns or other injury.  
Examples of procedures that should not be performed:


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


### Power supply


 **Use only 120 V AC power.**  
Use of any other power source may result in fire or electric shock.


 **Use an independent outlet rated for 15 A or higher.**  
Connecting other instruments to the same outlet may cause the branch socket to overheat, resulting in fire.


### Power cord and plug


 **Do not use a damaged power cord. Also, be careful not to damage the power cord yourself.**  
(Do not modify, forcibly bend, pull, twist, or bundle the cord. Do not expose it to heat. Do not rest anything heavy on the power cord or sandwich it between any objects.)  
Doing so may result in fire or electric shock.

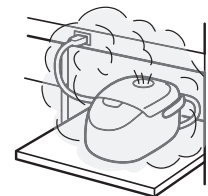
 **Clean the power plug if it is dirty.**  
Failure to do so may result in fire.

 **Insert the power plug fully into the outlet.**  
Failure to do so may result in electric shock, short-circuiting, smoke, or fire.

 **Do not use the rice cooker if there is any damage to the power cord or plug, or if the plug cannot be securely inserted into the outlet.**  
Doing so may result in electric shock, short-circuiting, or fire.

 **Do not connect or disconnect the power plug with wet hands.**  
Doing so may result in electric shock or injury.

 **Do not expose the power plug to steam.**  
Doing so may result in electric shock or fire. When using the rice cooker on a sliding tabletop, position the cooker so that the power plug is not exposed to the emitted steam.



## Warning

### Handling the rice cooker



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

Doing so may result in short-circuiting or electric shock.



**Do not insert pins, needles, or other metal objects, etc., into gaps between parts.**

Doing so may result in electric shock or in injury due to malfunction.

### Starting to cook



**Do not use the cooking plate without the inner pot.**

Doing so may result in fire, smoke, or burns.

### During and after cooking



**Never open the lid during cooking.\*1**

Doing so may result in burns.



**Do not place your face or hands near the steam cap or steam vent.**

Doing so may result in burns. Be especially careful to keep out of reach of infants and children.

## Caution

### General safety precautions



**Handle the rice cooker with care.**

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



**Only use the cooking plate supplied with this rice cooker.**

Using another cooking plate may result in fire or burns.

### Using the rice cooker



**This rice cooker is a general household appliance.**

It may, however, also be used in applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments;
- farm houses;
- for guests in hotels, motels, and other accommodation-type environments.

### Environment for use



**Do not use the rice cooker on unstable surfaces or heat sensitive tables or mats.**

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



**Do not use the rice cooker near walls or furniture.**

Steam and heat may cause damage, discoloration and/or deformation. Use the rice cooker at least 11.81 inches (30 cm) away from walls or furniture. When using the rice cooker in a hide-away-type of shelf or counter, be careful not to allow the steam to remain trapped inside the enclosed area.



## Caution



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

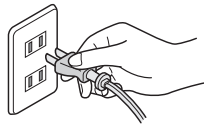
Doing so may result in electric shock, short-circuiting, fire, or deformation or malfunction of the rice cooker.

### Power cord and plug



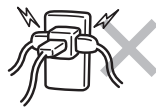
**Be sure to hold the power plug when disconnecting the cord from an outlet.**

Failure to do so may cause an electric shock or short-circuiting, resulting in fire.



**Do not plug multiple appliances into a single outlet.**

Doing so may result in fire.



### SHORT CORD INSTRUCTIONS

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

### Handling the rice cooker



**Only use the inner pot made exclusively for this rice cooker.**

Using any other pot may result in overheating or malfunction.



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

Doing so may result in overheating or malfunction.



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

Exposure to steam may result in burns.



**Disconnect the power plug from the outlet when the rice cooker is not in use.**

Failure to do so may result in injury or burns, or in electric shock or a short-circuit-induced fire due to degradation of the insulation.



**Do not touch the open/lock button while carrying the rice cooker.**

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

### During and after cooking



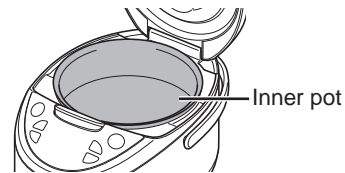
**Do not touch hot parts during or immediately after cooking.**

Doing so may result in burns.



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

Touching the hot pot may result in burns.



**Do not move the rice cooker during cooking.<sup>\*1</sup>**

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

\*1 "During cooking" means while cooking rice as well as other types of cooking.

## Caution

### Cleaning the rice cooker



**Wait until the rice cooker has cooled down before cleaning it.**

Failure to do so may result in burns.



**Do not wash the entire rice cooker.**

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

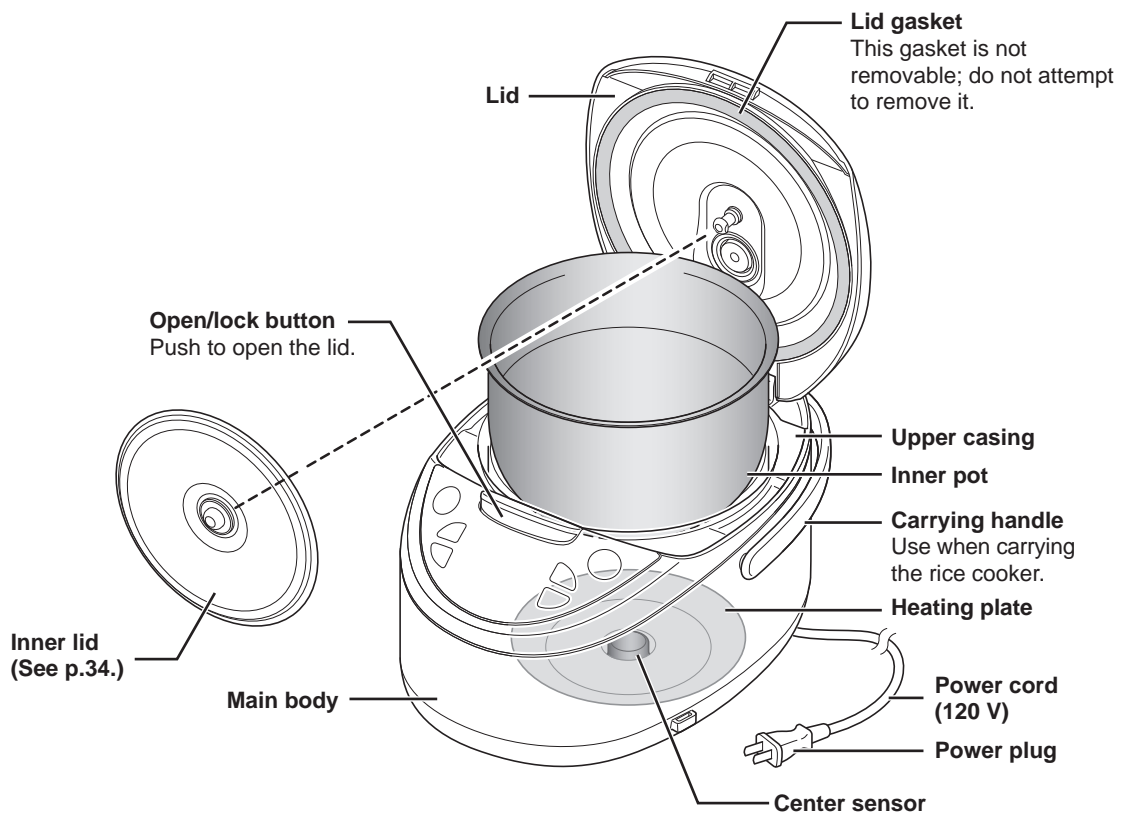
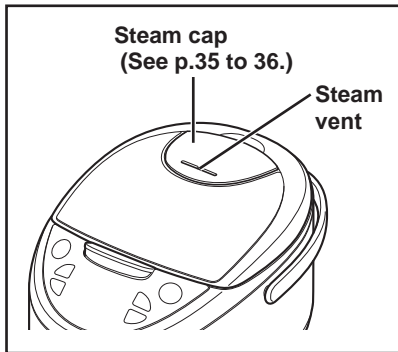
### ■ Cautions towards enabling the long-term use of this rice cooker

- Remove burned rice and any other remaining grains of rice.  
Failure to do so may cause steam to leak out or the contents to boil over, resulting in a malfunction of the unit or simply in improperly cooked rice.
- Do not cover the rice cooker with a cloth or other object during cooking.\*1  
Doing so may cause the rice cooker or the lid to become deformed or discolored.
- The holes on the rice cooker are designed to maintain its functions and performance. In extremely rare cases, dust or even insects may enter these holes and cause a malfunction. To prevent this, a commercially available insect-prevention sheet, etc., is recommended. If a malfunction does occur due to this problem, it will not be covered by warranty. Contact the place of purchase.
- The inner pot's fluorocarbon resin coating may wear and peel with extended use. This material is harmless to humans and this situation presents no hindrance to actual cooking or to the rice cooker's heat insulating capability.  
If you would like, or if the inner pot becomes deformed or corroded, a new one may be purchased. Contact the place of purchase.

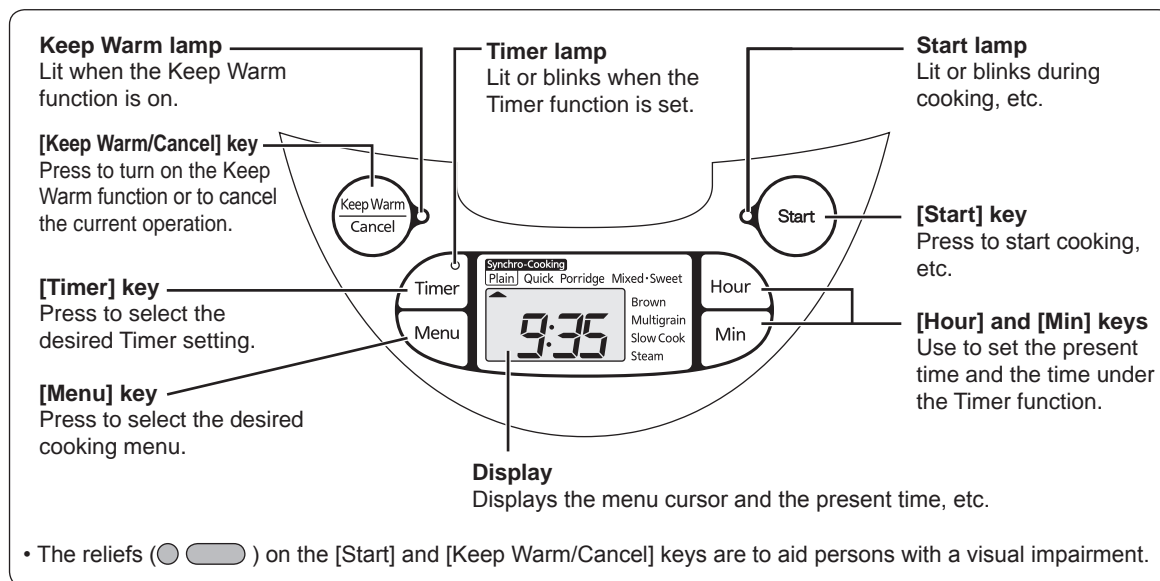
- Strictly observe the following to keep the fluorocarbon resin coating from blistering or peeling:
  - Do not place the inner pot over a gas fire, or use it on an electromagnetic cooker or in a microwave oven, etc.
  - Use the Keep Warm function for white rice (rinse-free rice) only; do not use for seasoned rice, etc.
  - Do not use vinegar inside the inner pot.
  - Use only the supplied spatula or a wooden spatula.
  - Do not use hard utensils such as metal ladles, spoons, or whisks.
  - Do not place a basket inside the inner pot.
  - Do not place tableware and other hard utensils or objects inside the inner pot.
  - Do not clean the inner pot with hard materials such as metal spatulas or nylon scouring sponges.
  - Do not use a dishwasher/dryer to clean the inner pot.
  - Be careful not to scratch the inner pot when washing rice.
  - If the inner pot becomes deformed, contact the place of purchase.

# 2

## Names and Functions of Component Parts



## Operation panel

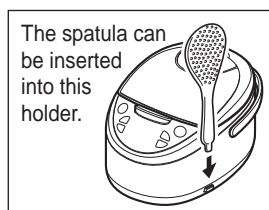


## ■ Checking the accessories

Spatula



Ladle



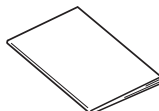
Cooking plate



Measuring cup  
About 1 cup (0.18 L),  
about 5.29 oz (150 g)



COOKBOOK



## ■ Sounds emitted by the rice cooker

The following sounds coming from the rice cooker during cooking,<sup>\*1</sup> steaming, or when the Keep Warm function is on is normal and does not indicate a problem:

- A clicking sound (This is the sound of the microcomputer controller.)
- A scraping sound (This is the sound of metal contracting and rubbing together due to heat.)
- A sound like boiling water (Only during cooking<sup>\*1</sup> or steaming.)

## ■ Checking the present time

The time is displayed in a 24-hour format. It should be adjusted if the correct time is not displayed. (See p.44.)

## ■ The lithium battery

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

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

### Note

- Do not attempt to replace the lithium battery yourself.

To replace the battery, contact the place of purchase.



## Menu options and features

Menu	Timer function availability	Feature
Plain/Synchro-Cooking	○*1	Select when cooking white rice. Also select when using the cooking plate to cook rice and side dishes together.
Quick	N/A	Select when quickly cooking white rice.
Porridge	○	Select when making porridge.
Mixed • Sweet	N/A	Select when cooking seasoned rice or steamed glutinous rice.
Brown	○	Select when cooking brown rice and/or multi-grain rice.
Multigrain	○	Select when cooking multi-grain rice like barley, foxtail millet, barnyard millet, black rice or red rice together with white rice.

\*1 Do not use the Timer function when cooking with the cooking plate.  
See p.45 for cooking capacities.



Read p.16 to 17 for preparations before cooking rice, and p.18 to 22 for how to cook rice.

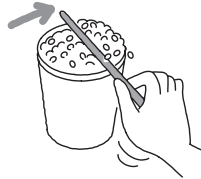
## Tips on making delicious rice

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

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

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

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



### Wash the rice quickly.

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

### When cooking germinated brown rice, whole rice or semi-polished rice, select the “Multigrain” menu.

### Cooking rinse-free rice

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

### Adding other ingredients to the rice

The total amount of ingredients should be no more than 2.5 oz (70 g) per cup of rice. Stir in any seasoning well and then add the extra ingredients on top of the rice. If other ingredients are to be added to the rice, be sure to use no more than the acceptable maximum amount (refer to the table below).

Type of rice or menu	1.0 L (5.5-cup) type	1.8 L (10-cup) type
Porridge • Hard	0.5 cups or less	1.5 cups or less
Mixed	3 cups or less	6 cups or less
Sweet	3 cups or less	5 cups or less
Brown	3 cups or less	5 cups or less

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

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

#### ● Amount of water to add

Type of rice or menu	Corresponding scale (Use the corresponding scale on the inner pot as a guide and add water according to your personal preference.)
Plain/Synchro-Cooking Quick Multigrain	“Plain” scale
Porridge	Hard porridge: “Porridge • Hard” scale Soft porridge: “Porridge • Soft” scale
Mixed	“Mixed” scale
Sweet (a mixture of glutinous and non-glutinous rice)	Between the “Plain” and “Sweet” scales
Sweet (glutinous rice)	“Sweet” scale
Brown	“Brown” scale

- If you choose to use more or less water than the recommended amount, do not deviate from that amount by any more than 1/3 of one line.
- When cooking rinse-free rice, use the “Plain” scale as a reference but add a little extra water (until it just covers the corresponding line).
- When making with rinse-free rice, use the “Porridge • Hard” scale as a reference for hard porridge and the “Porridge • Soft” scale for soft porridge.
- When cooking germinated brown rice, whole rice or semi-polished rice, use the “Plain” scale as a reference.
- If the amount of water to add is specified on a package of germinated brown rice or multi-grain rice, follow those directions and add water according to your personal preference.

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

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

### **Cooking steamed glutinous rice**

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

### **Cooking grains together with white rice**

- The amount of multi-grain rice should equal less than 20% of the volume of the white rice. The maximum acceptable amount for the combination of white rice and grains is 5.5 cups with the 1.0 L type and 10 cups with the 1.8 L type.
- The grains should be placed on top of the white rice. Mixing them together may result in improperly cooked food.

### **Cooking grains together with brown rice**

- Always use the “Brown” menu.
- The maximum acceptable amount for the combination of brown rice and grains is 3.5 cups with the 1.0 L type and 6 cups with the 1.8 L type.

### **Cooking long-grain rice**

- When cooking long-grain rice, select the “Quick” menu.  
To cook seasoned long-grain rice, select the “Mixed • Sweet” menu.  
Selecting any other menu may result in the contents boiling over or in improperly cooked food.

# 3 Before Cooking Rice

## 1 Measure the rice.

Always use the measuring cup supplied with the rice cooker.  
A level filling of rice in the supplied measuring cup equals about 0.18 L.

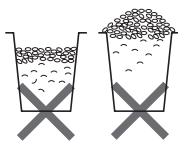


- Fill the measuring cup as shown below.

Correct measurement



Incorrect measurement



### Note

- Always use the specified volume of rice (see "Specifications" on p.45). Otherwise the rice may not cook properly.  
If other ingredients are to be added to the rice, see p.14.

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



### Note

- Do not use hot water (over 95°F [35°C]) to wash the rice or when adding water. It may prevent the rice from cooking properly.

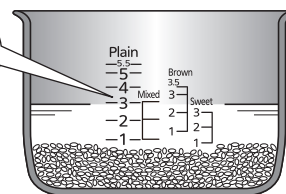
## 3 Adjust the water level.

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



- The water level should be selected according to the type of rice and the selected cooking menu, but can be fine-adjusted to your personal preference. (See the guidelines on p.14.)

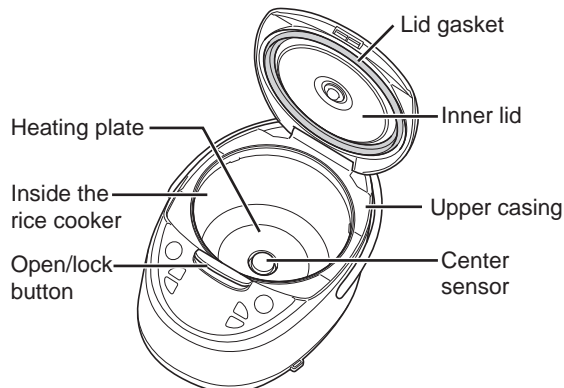
When cooking 3 cups of white rice, adjust the water level to line "3" on the "Plain" scale.



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



<Inside the rice cooker>

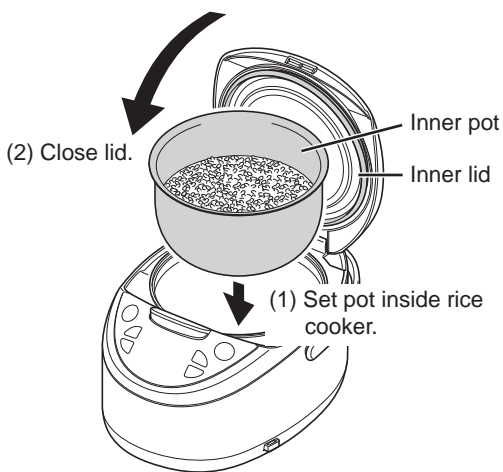


**⚠ Caution**

- Be sure to remove any rice or other material adhering to and around the heating plate, center sensor, upper casing, and the open/lock button. (See p.33.)  
Adhering material can prevent the lid from closing, allow steam to leak out during cooking,\*1 or enable the lid to open and the contents to spray out, resulting in burns or other injury.

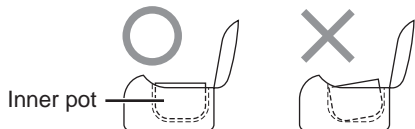
**5 Place the inner pot in the rice cooker.**

- (1) Be sure to set the pot properly (not set at an angle).
- (2) Close the lid.

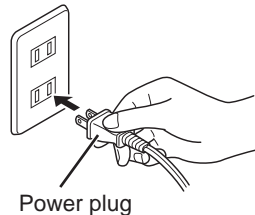


**Note**

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



**6 Connect the power plug to an outlet.**

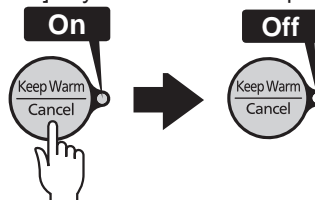


The power will come on and the menu cursor will blink.



**Note**

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

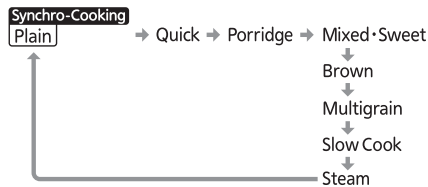
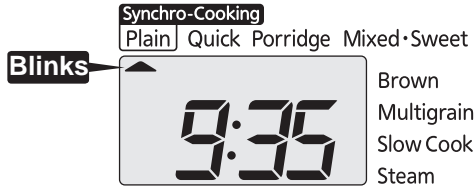


\*1 "During cooking" means while cooking rice as well as other types of cooking. **17**

# 4 How to Cook Rice

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

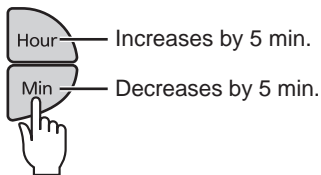
Each time the [Menu] key is pressed, the selected menu will change in the order shown below. The menu cursor will blink while the menu is being selected.



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

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

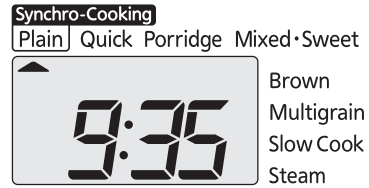
- Each time the [Hour] key is pressed, the set time will increase by 5 minutes. Each time the [Min] key is pressed, that time will decrease by 5 minutes.
- The cooking time can be set to any 5-minute increment between 40 and 90 minutes.



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

## 3 Press the [Start] key.

The Start lamp will turn on. If you selected the “Plain” menu, a one-short, one-long beep alarm will sound. Otherwise, only a one-beep alarm will sound.



Cooking will start.

## Appropriate amounts

See p.14 to 15 for the appropriate amounts of grains and ingredients.

## Cooking time guidelines

Type of rice Unit size	Plain/Synchro-Cooking	Quick	Mixed • Sweet	Brown	Multigrain
1.0 L (5.5-cup) type	44 to 59 min.	25 to 45 min.	39 to 60 min.	67 to 79 min.	42 to 58 min.
1.8 L (10-cup) type	50 to 63 min.	26 to 50 min.	42 to 65 min.	67 to 80 min.	45 to 60 min.

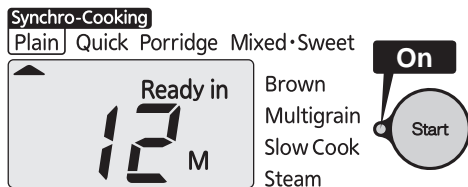
- The above times indicate the amount of time to the end of steaming after cooking is completed when the rice is not soaked prior to pressing the [Start] key. (Voltage: 120 V, Room temperature: 73.4°F [23°C], Water temperature: 73.4°F [23°C], Amount of water: normal level)
- Cooking times will differ somewhat depending upon the amount being cooked, the type of rice, the type and quantity of ingredients, the room temperature, the water temperature, the amount of water, electrical voltage, and whether the Timer function is used or not, etc.

# 5

## Once the Rice Is Done Cooking

Once the final steaming process begins, the remaining time will be displayed.

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



- Steaming times will vary depending upon the selected menu.

Once the rice is fully cooked, the Keep Warm function will automatically engage (the Start lamp will turn off).

The Keep Warm lamp will turn on and an alarm (8 beeps) will sound.

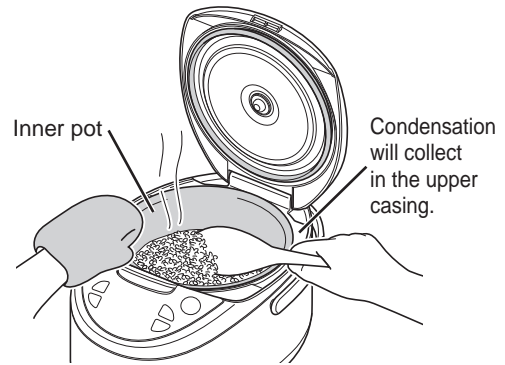


- If you added ingredients under the "Porridge" menu, or a longer cooking time is required, etc., you can set the desired additional cooking time. Simply press the [Hour] and [Min] keys once the Keep Warm lamp turns on, and then press the [Start] key. The cooking time can be extended up to 15 minutes in increments of 1 minute, a maximum of 3 times.
- Stir the rice well before reheating.

### 1 Stir and loosen the cooked rice.

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

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



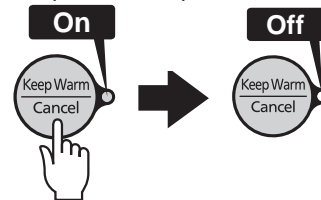
#### Note

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

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

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

The Keep Warm lamp will turn off.

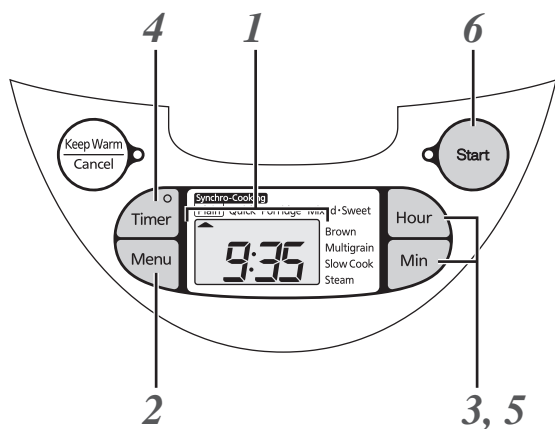


#### 2 Disconnect the power plug from the outlet. (See p.11.)

#### 3 Clean the rice cooker. (See p.32 to 37.)



# 6 Setting the Timer



## Using the Timer function (Timer 1 / Timer 2)

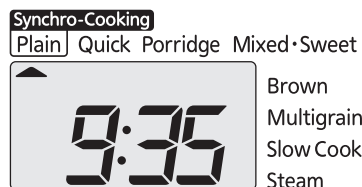
You can preset the time that you want cooking to be actually completed.

- Select either "Timer 1" or "Timer 2" and set the desired completion time. The start of cooking will be automatically adjusted so that the operation is completed at the preset time.
- Each timer can be set to different times. e.g. "Timer 1" for breakfast and "Timer 2" for dinner.
- The preset timer settings will be stored in memory.



- Example setting: If "Timer 1" is set to 13:30, cooking will be completed at 13:30.

## 1 Check the present time.



- See p.44 for the procedure to set the present time.

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

The menu cursor will blink while the menu is being selected.



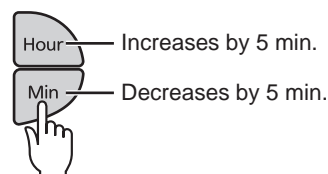
- Confirm that the Keep Warm lamp is off.



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

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

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



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

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



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

Both the Timer lamp and the displayed “Timer 1” or “Timer 2” will blink.



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

#### Note

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

Menu	Minimum preset time
Plain	1 h 10 min
Porridge	Cooking time + 2 min
Brown	1 h 30 min
Multigrain	1 h 10 min

- When “0:00” is blinking on the display
- If the Keep Warm lamp is on, press the [Keep Warm/Cancel] key to turn off the lamp. (The Timer function is not available while the Keep Warm lamp is on.)
- If you do not operate the rice cooker within about 30 seconds after pressing the [Timer] key, an alarm (3 beeps) will sound.
- If the [Timer] or [Start] key is pressed while the rice cooker is in a state where the Timer function is not available, an alarm (3 beeps) will sound.
- Do not use the Timer function when cooking rice and side dishes concurrently.

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



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



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

#### Note

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

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



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

If you selected the “Plain” menu, a one-short, one-long beep alarm will sound. Otherwise, only a one-beep alarm will sound.



- If you make a mistake or otherwise want to reset the timer, press the [Keep Warm/Cancel] key and repeat the procedure from step 2 on p.21.

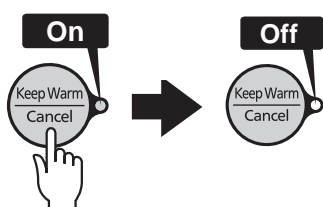
# 7 Keeping the Rice Warm

The Keep Warm function will especially maintain the shiny, delicious taste of white rice. The Keep Warm function will automatically engage when cooking is completed.

## ■ Turning off the Keep Warm function

Press the [Keep Warm/Cancel] key.

The Keep Warm lamp will turn off.



## ■ Restarting the Keep Warm function

Confirm that the Keep Warm lamp is off and press the [Keep Warm/Cancel] key.

The Keep Warm lamp will turn on.



## ■ Keeping a small amount of rice warm

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

## ■ Elapsed Keep Warm time display

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



### Note

- Avoid the following, as they may result in unusual odors, dryness, discoloration, and spoiling of the rice, or corrosion of the inner pot.
  - Using the Keep Warm function with cold rice
  - Adding cold rice to rice that is being kept warm
  - Leaving a spatula in the inner pot while the Keep Warm function is on
  - Using the Keep Warm function with the power plug disconnected
  - Using the Keep Warm function for longer than 12 hours
  - Keeping less than the minimum required amount of rice warm (See "Specifications" on p.45.)
  - Using the Keep Warm function for anything other than white rice (including rinse-free rice)
- When using the "Porridge" menu, the porridge can become pasty if kept warm for too long; serve as soon as possible.
- Be sure to remove any grains of rice that adhere to the brim of the inner pot as well as to any gaskets. Failure to do so can result in dryness, discoloration, odors, and stickiness of the rice being cooked.
- Serve cooked rice as soon as possible in cold climates and high temperature environments.
- Do not leave the cooking plate or food cooked using the cooking plate inside the rice cooker while the Keep Warm function is on.

# 8 Reheating Cooked Rice

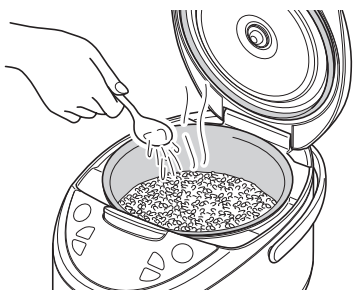
For piping hot rice, reheat the rice that is being kept warm before serving it.

## Note

- Rice will not be fully heated if more than half of the inner pot is full.
- The rice will end up dry if reheated under any of the following conditions.
  - The rice is still hot, such as immediately after cooking.
  - There is less than the minimum required amount of rice (1 cup with the 1.0 L type, 2 cups with the 1.8 L type).
  - The rice is reheated 3 times or more.

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

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



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

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



- Reheating is not available if the Keep Warm lamp is not on. If the lamp is not on, press the [Keep Warm/Cancel] key. (See p.23.)

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

The Start lamp will blink and reheating will start. The remaining time will be displayed and an alarm (3 long beeps) will sound when the operation is completed.

**Blinks**



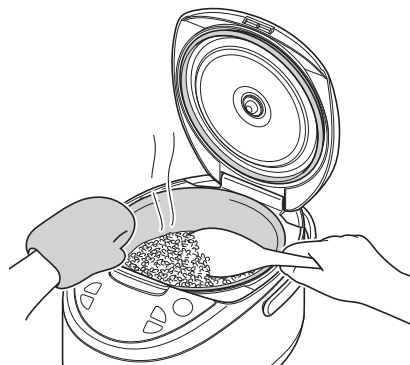
**Synchro-Cooking**

Plain Quick Porridge Mixed•Sweet



- To stop reheating, press the [Keep Warm/Cancel] key.
- Reheating is not available if the rice is too cold (under about 131°F [55°C]). In this case, a repeated beeping alarm will sound.

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



# 9

## Cooking Rice and Side Dishes Together (“Synchro-Cooking” Menu)

You can use the cooking plate to cook side dishes described in the supplied “COOKBOOK” at the same time as you cook rice. You can also add water to the inner pot and cook side dishes without making rice.

Refer to the supplied “COOKBOOK” for directions.

### Note

- Do not make dishes other than those described in the supplied “COOKBOOK”.
- Do not cook with a greater volume of ingredients than that indicated in the supplied “COOKBOOK”. Doing so may cause the contents to boil over or result in improperly cooked food.
- Be careful of the following points when using the cooking plate.
  - When cooking dishes with a strong odor, the odor may adhere to the pan.
  - When cooking ingredients with a strong color, that color may be transferred to the cooking plate through the broth, etc.
  - Do not use sharp instruments like kitchen knives, table knives, or forks inside the cooking plate.
  - Do not use the Timer function when cooking rice and side dishes concurrently.

### 1 Prepare the ingredients and place them in the cooking plate.

Stacking ingredients on top of each other may result in the contents boiling over or in improperly cooked food. Spread ingredients over the whole of the cooking plate.

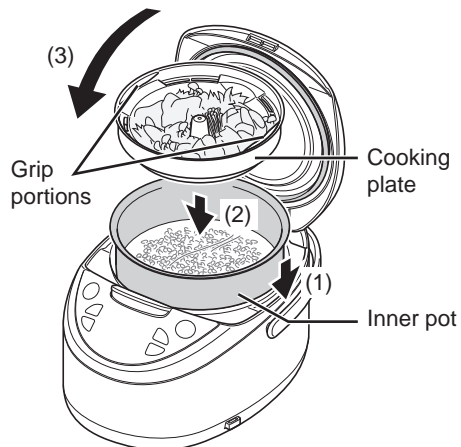
### 2 Make the necessary preparations for cooking rice. (See p.16.)

### Note

- Refer to the following table for the acceptable amounts of food that can be cooked concurrently with rice. Do not cook more than the acceptable maximum or less than the minimum required amounts. Doing so may cause the contents to boil over or result in improperly cooked food.

1.0 L type		1.8 L type	
Maximum	Minimum	Maximum	Minimum
2 cups	1 cup	4 cups	2 cups

### 3 Place the cooking plate inside the inner pot and close the lid.



### Note

- Always place the cooking plate inside the inner pot.
- Make sure that the cooking plate is level (not set at an angle).

### 4 Connect the power plug to an outlet.

### Note

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

### 5 Use the [Menu] key to select the “Plain/Synchro-Cooking” menu.



The menu cursor will blink while the menu is being selected.



Always select the “Plain/Synchro-Cooking” menu when cooking concurrently.

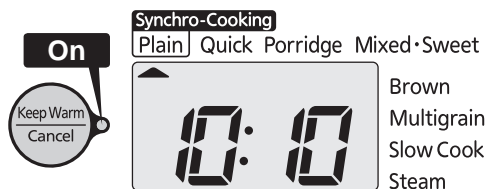
## 6 Press the [Start] key.

The Start lamp will turn on and concurrent cooking will start.



## 7 Once cooking is completed, an alarm (8 beeps) will sound (the Start lamp will turn off).

The Keep Warm lamp will turn on.



## 8 Remove the cooking plate and stir and loosen the rice.



### Note

- Do not leave the cooking plate in the rice cooker while the Keep Warm function is on.
- Be careful when removing the cooking plate after cooking, as it will be hot.
- Do not tilt the cooking plate while removing it. The broth, etc., may spill out and result in burns.
- Do not return the cooking plate to the inner pot after removing it. Doing so may result in the rice spoiling or not being kept warm.
- When cooking with ingredients that release a lot of liquid, oils or fats when heated, or that expand during heating, such as eggs and the like, some of the broth may overflow down into the rice.

### Cooking without making rice

See "Steaming Food ("Steam" Menu)" (p.29 to 31).

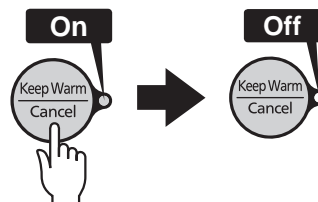
#### Note

- Set the cooking time to between 20 and 30 minutes, according to the type of food being cooked.

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

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

The Keep Warm lamp will turn off.



#### 2 Disconnect the power plug from the outlet. (See p.11.)

#### 3 Clean the rice cooker. (See p.32 to 37.)

# 10

## Slow Cooking (“Slow Cook” Menu)

Refer to the supplied “COOKBOOK” for directions.

With this menu, food is first brought to near boiling, the heat is then lowered to about 197°F (92°C) and the food left to simmer. The temperature is then lowered even further to about 186°F (86°C) and simmering is continued. By gradually lowering the heating temperature in this way, flavors are enhanced and the liquids do not boil down even when heated for a long period of time.

### Note

- Caution should be exercised when making dishes other than those described in the supplied “COOKBOOK”, as they may boil over.
- Stir well before cooking to prevent seasonings from settling at the bottom of the inner pot.
- When simmering foods in broth, cool the broth before cooking.
- When thickening with starch, add the starch at the end of cooking.
- Since fish-paste products like “chikuwa” tube-shaped fish paste and “kamaboko” fish paste cake will swell when heated, the amount being used should be adjusted with that in mind.

### 1 Prepare the ingredients.

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

### Note

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

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

### 3 Connect the power plug to an outlet.

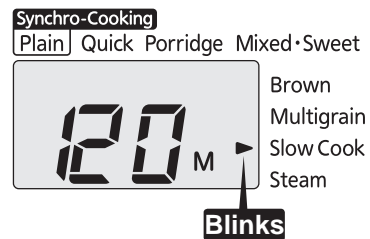
### Note

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

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



The menu cursor will blink while the menu is being selected.

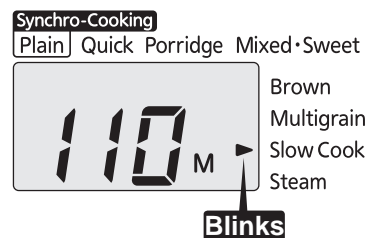


### 5 Use the [Hour] and [Min] keys to set the desired cooking time.



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

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





## 6 Press the [Start] key.

The Start lamp will turn on and cooking will start. "Ready in" will appear on the display.



### Note

- Do not open the lid during cooking.

## 7 Once cooking is completed, an alarm (8 beeps) will sound (the Start lamp will turn off).

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



- To simmer the food further, use the [Hour] and [Min] keys to set the additional simmering time and then press the [Start] key. The simmering time can be extended up to 30 minutes, a maximum of 3 times.

### Note

- If a longer cooking time is required, do not press the [Keep Warm/Cancel] key before extending that time. Doing so will cause the Keep Warm lamp to go out and additional cooking will not be possible. If you mistakenly pressed the [Keep Warm/Cancel] key, perform the following procedure.
  1. Remove the inner pot and set it on a wet towel or cloth.
  2. Leave the rice cooker lid open and cool down the unit and the inner pot for about 10 minutes.
  3. Place the inner pot back inside the rice cooker.

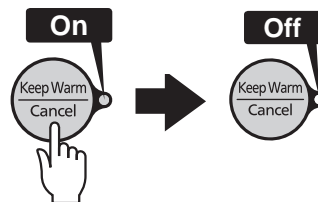
4. Repeat the procedure from step 4 on p.27.

- If you want food that is being kept warm to be piping hot before serving it, press the [Start] key when the Keep Warm lamp is on in order to reheat that food. The remaining reheating time will be displayed and an alarm (3 long beeps) will sound when the operation is completed. After reheating, the Keep Warm lamp will turn on and the elapsed Keep Warm time will be displayed.

### Once cooking is completed...

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

The Keep Warm lamp will turn off.



#### 2 Remove any odors. (See p.37.)

### Note

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



# 11

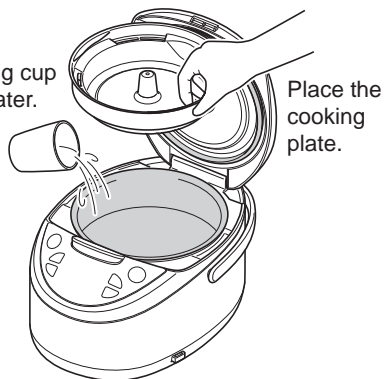
## Steaming Food (“Steam” Menu)

### 1 Add water to the inner pot and place the cooking plate inside.

Refer to the following guideline on the amount of water to add.

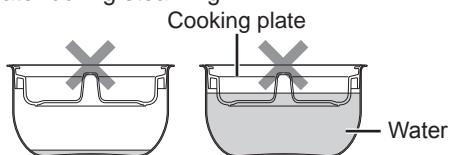
- 1.0 L (5.5-cup) type: 3-1/2 cups (630 mL [21 oz])
- 1.8 L (10-cup) type: 4-1/2 cups (810 mL [28 oz])

Use the supplied measuring cup to add water.



#### Note

- Be sure to put an appropriate amount of water in the inner pot. Do not allow the inner pot to run out of water or the cooking plate to become immersed in water during steaming.



### 2 Add ingredients to the cooking plate and close the lid.

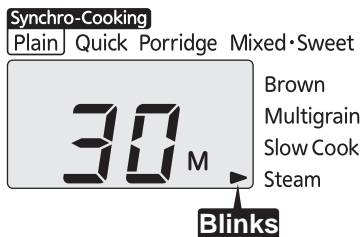
### 3 Connect the power plug to an outlet.

#### Note

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

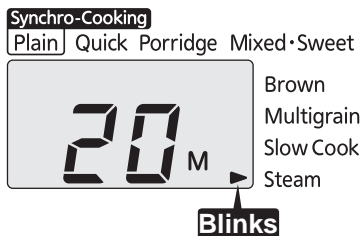
### 4 Press the [Menu] key to select the “Steam” menu.

The menu cursor will blink while the menu is being selected.



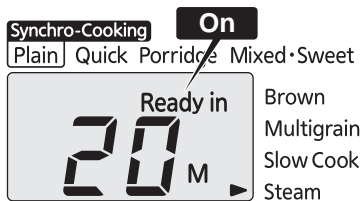
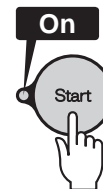
### 5 Press the [Hour] and [Min] keys to set the desired steaming time.

Each time the [Hour] key is pressed, the set time will increase by 5 minutes. Each time the [Min] key is pressed, that time will decrease by 5 minutes. The steaming time can be set to any 5-minute increment between 5 and 60 minutes.



### 6 Press the [Start] key.

The Start lamp will turn on and steaming will start. “Ready in” will appear on the display.

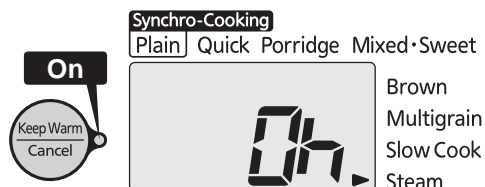


#### Note

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

## 7 Once steaming is completed, an alarm (8 beeps) will sound (the Start lamp will turn off).

The Keep Warm lamp will turn on.



- To steam the food further, use the [Hour] and [Min] keys to set the additional steaming time and then press the [Start] key. The steaming time can be extended up to 15 minutes, a maximum of 3 times.

### ⚠ Caution

- Be careful not to get burned by the escaping steam when opening the lid.

### Note

- When extending the steaming time, be sure to add water to prevent dry-boiling.
- If a longer steaming time is required, do not press the [Keep Warm/Cancel] key before extending that time. Doing so will cause the Keep Warm lamp to go out and additional steaming will not be possible. If you mistakenly pressed the [Keep Warm/Cancel] key, perform the following procedure.
  1. Remove the inner pot and set it on a wet towel or cloth.
  2. Leave the rice cooker lid open and cool down the unit and the inner pot for about 10 minutes.
  3. Place the inner pot back inside the rice cooker.
  4. Repeat the procedure from step 4 on p.29.

## 8 Remove the cooking plate.

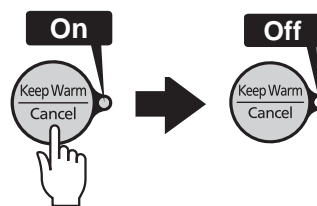


- Be careful when removing the cooking plate after cooking, as it will be hot.
- Serve as soon as steaming is completed. If not removed from the rice cooker right away, the food will become wet and soggy.
- Do not tilt the cooking plate while removing it. The broth, etc., may spill out and result in burns.

### Once steaming is completed...

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

The Keep Warm lamp will turn off.



#### 2 Disconnect the power plug from the outlet. (See p.11.)

#### 3 Clean the rice cooker. (See p.32 to 37.)

## ■ Guidelines for steaming times

Ingredients	Amount	Approx. time	Hints for steaming
Chicken	1 fillet (1/2 to 3/4 lbs [200 to 300 g])	20 to 30 min	Make several small cuts in the chicken.
White fish	2 to 3 fillets (5.0 to 7.0 oz [150 to 200 g])	20 to 25 min	Fillet to a thickness of 3/4 inches (2 cm) or less. Always wrap in aluminum foil.
Shrimp	6 to 10 (1/4 to 1/2 lbs [100 to 200 g])	15 to 20 min	Steam in shells.
Carrots	1 to 2 (7.0 to 11.0 oz [200 to 300 g])	30 to 40 min	Cut into bite-sized pieces.
Potatoes	Medium size, 2 to 3 (9.0 to 11.0 oz [250 to 300 g])	30 to 40 min	Cut into bite-sized pieces.
Sweet potatoes	Medium size, 1 (7.0 to 11.0 oz [200 to 300 g])	30 to 40 min	Cut into bite-sized pieces.
Meat dumplings (warming)	8 to 15	20 to 25 min	Space evenly in pan.

- Do not fill the cooking plate for the 1.0 L (5.5-cup) type any higher than 1-1/3 inches (3.4 cm), or 1-1/2 inches (3.7 cm) with the 1.8 L (10-cup) type. Doing so may result in the food touching the lid and becoming wet and soggy.
- The steaming times above are only a guideline and the required time will differ depending upon the temperature, quality, and quantity of the ingredients.
- If steaming is still not complete, you can steam for an additional period of time based on how well the food is cooked.
- Normally, there will not be enough water for additional steaming. Add water to prevent the inner pot from running dry.
- If you steam meat and fish, etc., for too long, they will become hard. If food does not steam sufficiently at shorter times, cut into thinner slices.
- Always wrap fish, etc., in aluminum foil for steaming. Failure to do so may result in the contents of the cooking plate boiling over.

# 12

## Cleaning and Maintenance

Perform cleaning and maintenance procedures as described on the following p.32 to 37.

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

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

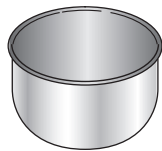
To maintain cleanliness, always clean the rice cooker on the same day it is used. Also clean the rice cooker at regular intervals as well.

The rice cooker should also be cleaned on the day that it is used in order to remove any odors that remain from cooking. (See p.37.)

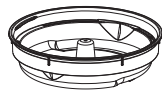
### Note

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

### Parts to wash after every use



Inner pot



Cooking plate



Measuring cup



Spatula



Ladle



Steam cap  
(See p.35 to 36.)



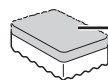
Inner lid

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

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

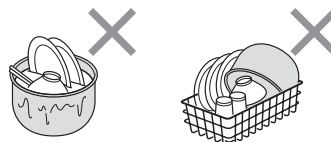
### Note

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

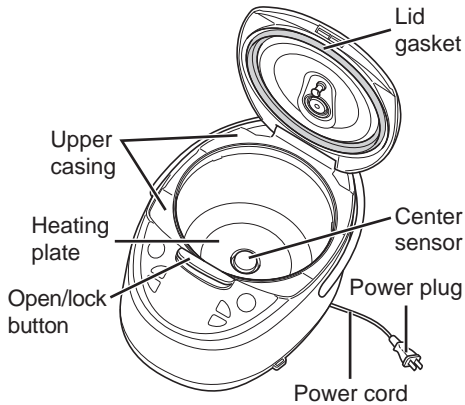


Do not use the abrasive side of a heavy-duty scrub sponge.

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



## ■ Parts to wash when dirty



### Inside and outside the rice cooker

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

### Power cord

Wipe with a dry cloth.

### Heating plate, center sensor

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

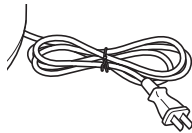
### Around the upper casing and open/lock button and on the lid gasket

Remove any adhering grains of rice, etc.

### Note

- Do not allow water to get inside the rice cooker unit.
- Do not immerse the power cord in or splash it with water. Doing so may result in short-circuiting or electric shock.
- Do not pull on the lid gasket.

### Power cord and plug



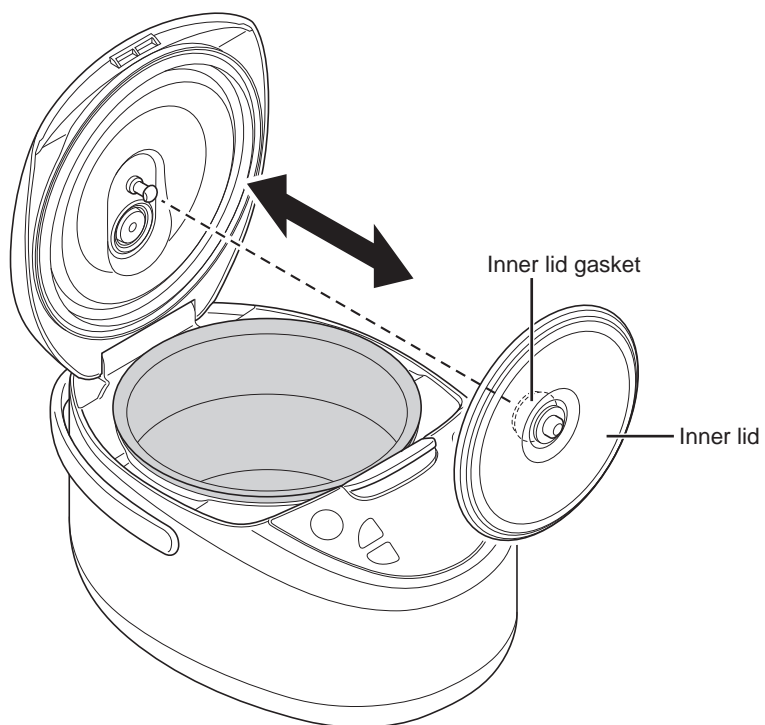
Wipe with a dry cloth.

### Note

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

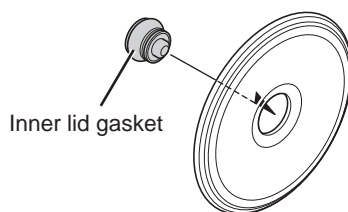
## Removing and attaching the inner lid

Pull the inner lid towards you to remove it.  
To reattach, align the inner lid gasket with the shaft on the main lid.



### ■ Attaching the inner lid gasket

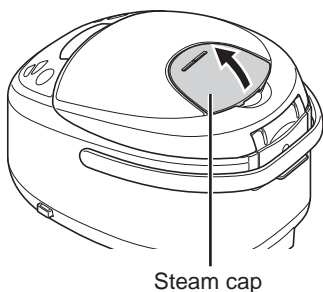
If the inner lid gasket is loose, press it firmly back into place.



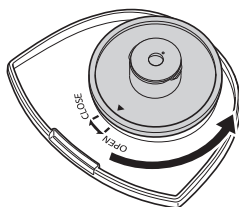
## Removing and attaching the steam cap

### ■ Removing the steam cap

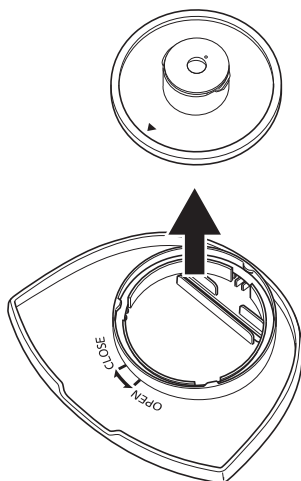
- 1** Insert your finger into the hole in the lid and lift the steam cap upwards.



- 2** Turn the inside portion of the assembly as shown in the illustration to loosen it.

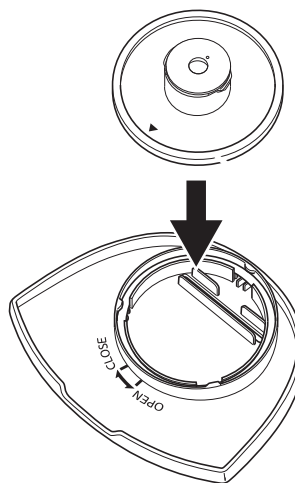


- 3** Lift up on the inside portion to separate it from the cap.

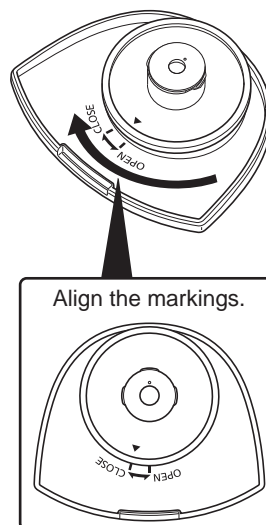


### ■ Attaching the steam cap

- 1** Set the inside portion of the assembly on top of the cap portion.



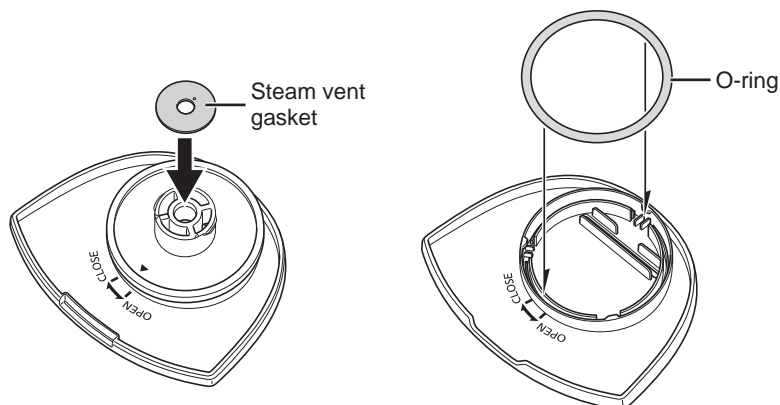
- 2** Turn the inside portion of the assembly as shown in the illustration to tighten it.



- 3** Attach the steam cap back in the lid.

## ■ Installing the steam cap gaskets

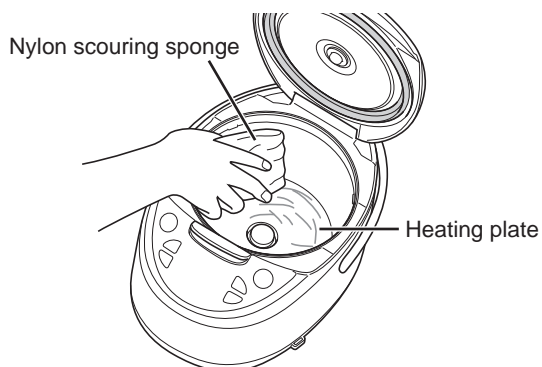
If the gaskets are loose, refer to the illustration and set them securely into place. If the gaskets are not set securely, they can become loose and may result in problems due to steam leaking out, etc.



## Cleaning the lower heating plate

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

- 1 Add a bit of standard kitchen cream cleanser to a nylon scouring sponge, and remove the surface dirt.**



- 2 Wipe clean with a damp paper towel or cloth.**



## Removing odors (When odors remain in the rice cooker and/or cooking plate)

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

### ■ Rice cooker

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

#### Note

- If odors become bothersome, use about 0.71 oz (20 g) of citric acid added to the water for more effective deodorizing.  
It may be impossible to remove some odors completely. In this case, contact the place of purchase.
- 2** Wash the inner pot, inner lid, and steam cap with a standard kitchen detergent, and then rinse sufficiently with water.
  - 3** Allow the rice cooker and all parts to dry in a well-ventilated location.

### ■ Cooking plate

Immerse the cooking plate in hot water and allow it to soak for about 1 hour.

# 13

## If Rice Does Not Cook Properly

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

Check point	Problem	Was the amount of rice, ingredients, and water, or the ratio of multi-grain rice, correct?	Was more than the maximum acceptable amount cooked?	Was cooking done with alkaline ionized water (pH 9 or higher)?	Was cooking done with hard water like mineral water?	Was the correct menu selected?	Was the Timer function used?	Was the [Start] key pressed after cooking without turning off the Keep Warm function?	Are there grains of burned rice or water drops adhering to the outside bottom of the inner pot, or to the heating plate or the center sensor?	Is the inner pot deformed?	Was the rice stirred and loosened well?	Was there a prolonged power outage?
	Is too hard	•	•		•	•			•	•	•	•
	Is too soft	•		•		•	•		•	•	•	•
	Is not cooked completely	•	•			•		•	•	•	•	•
	Has a hard center	•	•			•		•	•	•	•	•
	Is burned	•				•	•		•	•		
	Steam leaks	•							•	•		
	Boils over	•				•			•			
	The cooking time is excessively long	•				•			•	•		•
	Reference page	14–16, 45	45	–	–	18	–	20	16, 32–37	–	20	45

Check point	Problem	Are there any grains of rice adhering to gaskets or the brim of the inner pot, etc.?	Was the rice (other than rinse-free rice) washed sufficiently?	Was hot water (95°F [35°C] or higher) used to wash the rice or adjust the water level?	Was the rice left soaking in the water too long after washing?	Was the rice left in a colander after washing?	Was the lid closed securely?	Was the rice mixed with other ingredients or multi-grain rice?	Were there a lot of cracked grains of rice?	Was cooking continued immediately after the initial cooking?	Was the rice cooker and its parts cleaned sufficiently?
	Is too hard			•			•	•		•	•
	Is too soft			•	•	•	•	•	•	•	
	Is not cooked completely			•				•		•	
	Has a hard center			•				•		•	•
	Is burned		•	•	•				•		•
	Smells like rice bran		•								
	Steam leaks	•					•				•
	Boils over	•	•					•			•
	The cooking time is excessively long	•									
	Reference page	16, 32–37	14, 16	16	–	–	17, 32–36	14	–	–	32–37

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

Problem	Check point	Cause																			
		Was there a prolonged power outage?	Was the rice left in the rice cooker with the Keep Warm function turned off?	Was the Keep Warm function used continuously for more than 12 hours?	Was the Timer function set for more than 12 hours in advance?	Was the rice or food reheated 3 or more times?	Was the rice (other than rinse-free rice) washed sufficiently?	Are there any grains of rice adhering to gaskets, the rim of the inner pot, or the inner lid, etc.?	Was the rice stirred and loosened well?	Are there any grains of burned rice on the outside bottom of the inner pot or the center sensor?	Was the amount of rice and water correct?										
Has an odor		•			•	•	•	•	•												
Is discolored						•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Is dry																					•
Is sticky																					•
Reheated rice is dry																					•
Reference page																					14–16, 45

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

# 14

## If Synchro-Cooking Does Not Go As Expected

Check the following points when you experience a problem with food cooked concurrently using the cooking plate.

Check point		Were more ingredients and seasonings used than indicated in the "COOKBOOK"?	Were the ingredients arranged unevenly in the cooking plate?	Were more than the acceptable maximum or less than the minimum required amounts used?	Was a menu other than "Plain/ Synchro-Cooking" used?	Was a recipe other than one included in the "COOKBOOK" used?
Problem	Is too hard	•		•	•	•
	Is too soft	•		•	•	•
Cooked rice	Is not cooked completely			•	•	•
	Has a hard center			•	•	•
	Is burned	•	•	•	•	•
	Has an odor	•	•	•	•	•
	Is sticky	•	•	•	•	•
	Is too hard	•	•	•	•	•
Cooked food	Is too soft	•	•	•	•	•
	Is not fully heated	•	•	•	•	•
	Overflows into the rice	•	•	•		•
	Steam leaks	•	•	•	•	•
During cooking	Boils over	•	•	•	•	•
	The cooking time is excessively long	•		•	•	•
Reference page		–	25	25	–	–

# 15

## If Slow Cooking Does Not Go As Expected

Check the following points when you experience a problem with the cooked food.

Check point		Problem							
		Were the appropriate ingredients and amounts used?	Were more than the maximum acceptable ingredients added?	Were less than the minimum required ingredients added?	Was the cooking time too short?	Was the cooking time too long?	Are there any grains of burned rice or any other remaining grains of rice adhering to gaskets or the brim of the inner pot, etc.?	Was the lid closed securely?	Was there a prolonged power outage?
Cooked food	Does not boil	•	•		•		•	•	•
	Boils over	•	•	•					
	Boils down	•		•		•			
Reference page		27			27		16, 32–37	17, 32–36	45


# 16 Troubleshooting

Check the following before requesting repair service.

Problem	Check point	Action	Reference page
The rice or other foods are not cooked at all.	Is the power plug properly connected to an outlet?	Insert the power plug fully into an outlet.	17
Rice was not cooked completely by the preset time.	Does the display show the correct present time?	Set the correct present time.	44
	Check "The cooking time is excessively long" under "If Rice Does Not Cook Properly" and take the necessary action.		38
The Timer function cannot be set.	Does the display show the correct present time?	Set the correct present time.	44
	Is "0:00" blinking on the display?	Set the present time.	
	Was the "Quick", "Mixed • Sweet", "Slow Cook", or "Steam" menu selected?	The Timer function is not available under those menus.	22
	Was an unacceptable time set?	Set a time that is acceptable under the Timer function.	
The display is blurred.	Are there any grains of burned rice or any other remaining grains of rice adhering to gaskets or the brim of the inner pot?	Completely remove all remaining rice.	16, 32–37
	Is the outer surface of the inner pot wet?	Wipe with a dry cloth.	
Sounds can be heard during cooking, <sup>*1</sup> steaming, or while the Keep Warm function is on.	Do you hear a clicking sound?	That is the sound of the microcomputer controller. It is not a malfunction.	–
	Do you hear a sound like scraping metal?	This is the sound of metal contracting and rubbing together due to heat. It is not a malfunction.	
	Do you hear a sound like boiling water? (Only during cooking <sup>*1</sup> or steaming)	It is not a malfunction.	
	Do you hear a completely different sound from the above?	Contact the place of purchase.	
An alarm (3 beeps) sounds when the Timer function is set.	An alarm will sound if you do not operate the rice cooker within about 30 seconds after pressing the [Timer] key. Continue setting the Timer function.		22
Water or rice has gotten inside the rice cooker unit.	Water or rice inside the rice cooker unit may cause problems. Contact the place of purchase.		–
When setting the present time, pressing the [Hour] or [Min] key does not access the time setting mode.	The time cannot be set during cooking, <sup>*1</sup> when the Keep Warm function is on, when the Timer function is in use, or during reheating.		44
The elapsed Keep Warm time blinks on the display when the [Hour] key is pressed while the Keep Warm function is on.	Was the Keep Warm function used continuously for more than 12 hours?	The elapsed Keep Warm time will blink on the display when the Keep Warm function has been on for more than 12 hours.	23
	Was the Keep Warm function used continuously for more than 6 hours under the "Slow Cook" menu?	The elapsed Keep Warm time will blink on the display when the Keep Warm function has been on for more than 6 hours.	28
The present time, preset timer settings, and elapsed Keep Warm time are lost when the power plug is disconnected.	Does "0:00" blink on the display when the power plug is connected again?	The lithium battery has run out. Contact the place of purchase.	12
The lid will not open, or it opens during cooking. <sup>*1</sup>	Are there any grains of rice adhering to the upper casing, lid gasket, or around the open/lock button?	Completely remove all remaining rice.	16, 32–37

Nothing happens when a key is pressed.	Is the power plug properly connected to an outlet?	Insert the power plug fully into an outlet.	17
	Is the Keep Warm lamp on?	Press the [Keep Warm/Cancel] key to turn off the Keep Warm function, then try the operation again.	17
There is a smell of plastic.	Such smells may occur when the rice cooker is first used, but they should go away over time as the rice cooker gets used.		-
There are stripes or waves on plastic parts.	Such stripes and waves are produced when the resin is being molded. They do not affect the performance of the rice cooker.		-
Food adheres to the inner lid during concurrent cooking.	When cooking with ingredients that expand during heating, such as eggs and the like, some of that may adhere to the inner lid. If it is bothersome, reduce the amount of the ingredients.		-

## If these indications appear

Display	Action	Reference page
<p>"Err" appears on the display and a long-lasting or continuous beeping alarm sounds.</p> <p><b>Syncho-Cooking</b>  <b>Plain</b> Quick Porridge Mixed·Sweet</p>  <p>Brown Multigrain Slow Cook Steam</p>	<p>If the rice cooker still does not respond, there is problem with the unit itself. Disconnect the power plug and contact the place of purchase.</p>	-

### Plastic parts

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

## Setting the present time


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

The time cannot be set during cooking,<sup>\*1</sup> when the Keep Warm function is on, when the Timer function is in use, or during reheating.

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

**1** Connect the power plug to an outlet.

**2** Display the time setting mode.

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




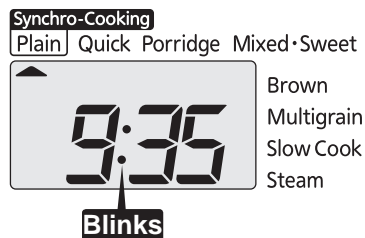
**3** Set the present time.

Set the hour with the [Hour] key and the minute with the [Min] key. Hold down the corresponding key to change the time more rapidly.



**4** Once you are finished setting the time, press the [Menu] key.

The present time is set.  will go out and “:” will blink on the display.





## Specifications

Unit size		1.0 L (5.5-cup) type	1.8 L (10-cup) type	
Power source		120 V, 60 Hz		
Rated power (W)		641	918	
Cooking capacity (L)	Plain	0.18 to 1.0 (1 to 5.5 cups [5.29 to 29.10 oz])	0.36 to 1.8 (2 to 10 cups [10.58 to 52.91 oz])	
	Quick	0.18 to 1.0 (1 to 5.5 cups [5.29 to 29.10 oz])	0.36 to 1.8 (2 to 10 cups [10.58 to 52.91 oz])	
	Porridge	Hard	0.09 to 0.18 (0.5 to 1 cups [2.65 to 5.29 oz])	0.09 to 0.36 (0.5 to 2 cups [2.65 to 10.58 oz])
		Soft	0.09 (0.5 cup [2.65 oz])	0.09 to 0.27 (0.5 to 1.5 cups [2.65 to 7.94 oz])
	Mixed • Sweet	Mixed	0.18 to 0.54 (1 to 3 cups [5.29 to 15.87 oz])	0.36 to 1.08 (2 to 6 cups [10.58 to 31.74 oz])
		Sweet	0.18 to 0.54 (1 to 3 cups [5.29 to 15.87 oz])	0.36 to 0.9 (2 to 5 cups [10.58 to 26.48 oz])
	Brown	0.18 to 0.63 (1 to 3.5 cups [5.29 to 18.52 oz])	0.36 to 1.08 (2 to 6 cups [10.58 to 31.74 oz])	
	Multigrain	0.18 to 1.0 (1 to 5.5 cups [5.29 to 29.10 oz])	0.36 to 1.8 (2 to 10 cups [10.58 to 52.91 oz])	
Outside dimensions (inch)	Width	10.1 (25.6 cm)	11.1 (28.1 cm)	
	Depth	13.7 (34.9 cm)	14.6 (37.2 cm)	
	Height	8.2 (20.9 cm)	9.6 (24.5 cm)	
Weight (oz)		109.3 (3.1 kg)	141.1 (4.0 kg)	

### Note

- The present time setting may vary about 30 to 120 seconds a month from the actual time depending on room temperature and the conditions of use.
- One level cup of white rice is about 5.29 oz (150 g).

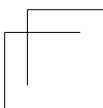
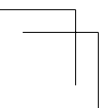
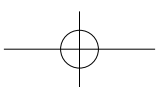
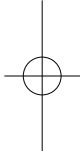
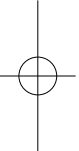
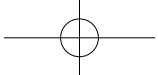
## In case of a power outage

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

State when power outage occurs	Once power is restored
While the Timer function is set	The timer will resume operation. (If the power outage lasts for an extended period of time and the preset time has passed when power is restored, the rice cooker will immediately begin cooking.)
During cooking <sup>*1</sup>	The rice cooker will resume cooking. Cooking may not be completed properly.
While the Keep Warm function is on	The Keep Warm operation will be cancelled. In that case, press the [Keep Warm/Cancel] key to restart the Keep Warm function.

## Purchasing consumables and optional accessories

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



## Table des matières

1	Consignes de sécurité.....	48
2	Noms des pièces et fonctions .....	53
	Options du menu et fonctions .....	55
	Comment faire du riz délicieux.....	56
3	Avant de cuire le riz .....	58
4	Comment faire cuire le riz.....	60
	Directives sur les temps de cuisson.....	61
5	Lorsque la cuisson est terminée .....	62
6	Réglage de la minuterie.....	63
7	Maintenir le riz au chaud .....	65
8	Réchauffer le riz .....	66
9	Cuire ensemble du riz et d'autres aliments (Menu « Synchro-Cooking »).....	67
10	Cuisson lente (Menu « Slow Cook ») .....	69
11	Cuire à la vapeur (Menu « Steam ») .....	71
12	Nettoyage et entretien .....	74
13	Si le riz est mal cuit.....	80
14	Lorsque « Synchro-Cooking » donne pas de mauvais résultats .....	82
15	Lorsque « Slow Cooking » donne de mauvais résultats.....	83
16	Dépannage.....	84
	Lorsque ces indications s'affichent.....	85
	Réglage de l'heure .....	86
	Spécifications techniques.....	87
	Lors d'une panne de courant.....	87
	Achat de pièces non durables et d'accessoires optionnels.....	87

# 1 Consignes de sécurité

Lisez et suivez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser le cuiseur à riz.

- Les précautions décrites ici sont destinées à protéger l'utilisateur et d'autres personnes contre des dommages physiques et matériels. Soyez certain de suivre les consignes, car elles sont des mesures de protection importantes.
- Ne pas enlever les étiquettes de sécurité fixées au cuiseur à riz.

Les consignes de sécurité sont classées et décrites comme illustrées ci-dessous, selon le niveau des dangers et des dommages susceptibles d'être causés par une utilisation inappropriée du cuiseur découlant du non-respect de ces consignes.



## Avertissement

Ce symbole d'avertissement indique l'existence d'un risque de blessures graves,<sup>\*1</sup> voire mortelles si le cuiseur à riz n'est pas manipulé correctement.



## Mise en garde

Ce symbole de mise en garde indique l'existence d'un risque de blessures<sup>\*2</sup> ou de dommages matériels<sup>\*3</sup> si le cuiseur à riz n'est pas manipulé correctement.


\*1 Par « blessures graves », on entend un trouble de santé comme la perte de la vue, des blessures, brûlures (brûlures à haute ou à basse température), des chocs électriques, des fractures ou des empoisonnements qui auront des répercussions et/ou qui nécessiteront une hospitalisation ou un suivi médical de longue durée.

\*2 Par « blessures », on entend des blessures physiques, des brûlures ou des chocs électriques qui ne nécessiteront pas une hospitalisation ou un suivi médical de longue durée.


\*3 Par « dommages matériels », on entend des dommages pouvant atteindre les édifices, effets mobiliers, animaux domestiques, animaux de compagnie, etc.

## Description des symboles utilisés




Le symbole  indique un avertissement ou une mise en garde. Les détails spécifiques de l'avertissement ou de la mise en garde sont indiqués à l'intérieur du symbole ou dans une illustration ou un texte à côté du symbole.



Le symbole  indique une action interdite. Les détails spécifiques de l'action interdite sont indiqués à l'intérieur du symbole ou dans une illustration ou un texte à côté du symbole.



Le symbole  indique une action qui doit être prise ou une instruction qui doit être suivie. Les détails spécifiques de l'action ou de l'instruction sont indiqués à l'intérieur du symbole ou dans une illustration ou un texte à côté du symbole.



## Avertissement

### Mesures de sécurité générales



**Ne pas modifier le cuiseur à riz. Le démontage ou la réparation ne doit être effectué que par un représentant de service qualifié.**

Modifier le cuiseur à riz par vous-même peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.



**Arrêtez d'utiliser le cuiseur à riz immédiatement en cas d'anomalie.**

Sinon, il peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.


Exemples de problèmes :


- Le cordon d'alimentation ou la fiche électrique devient excessivement chaud au cours de l'utilisation.
- Le cuiseur à riz dégage de la fumée ou une odeur de brûlé s'en échappe.
- Le cuiseur à riz est fissuré ou certaines de ses pièces sont desserrées ou mobiles.
- Le récipient intérieur est déformé.
- Il ya d'autres problèmes ou anomalies.

Débranchez la fiche électrique de la prise immédiatement et contactez votre détaillant pour demander une inspection ou une réparation de l'appareil.

## Avertissement


### Qui devrait utiliser le cuiseur à riz

 **Ne pas permettre aux enfants d'utiliser le cuiseur à riz sans surveillance. Garder hors de la portée des jeunes enfants.**  
L'usage sans supervision par des enfants ou des bébés de cet appareil peut entraîner des brûlures, des chocs électriques ou des blessures.

 **Ce cuiseur à riz n'est pas destiné à être utilisé par des personnes ayant des difficultés physiques ou qui n'ont pas assez de connaissance sur sa bonne utilisation.**


**Une personne ayant une connaissance suffisante de son mode d'emploi doit toujours être présente pour vérifier que le cuiseur à riz est utilisé de la bonne façon.**  
L'usage inapproprié peut entraîner des brûlures, des chocs électriques ou des blessures.


### Utiliser le cuiseur à riz

 **N'utilisez pas ce cuiseur à riz pour d'autres usages que ceux indiqués dans ce mode d'emploi (et le « COOKBOOK » fourni).**  
Cela pourrait entraîner des brûlures ou blessures provoquées par le jaillissement de vapeur ou de contenu du cuiseur à riz.  
Exemples de choses à ne pas faire :


- Chauffer les ingrédients ou l'assaisonnement dans des sacs en plastique, etc.
- Utiliser une plaque de cuisson ou un autre ustensile pour couvrir les aliments dans le cuiseur à riz


### Alimentation électrique


 **N'utilisez ce cuiseur qu'avec un courant électrique de 120 V CA.**  
L'utilisation de toute autre source d'alimentation peut provoquer un incendie ou un choc électrique.


 **Utilisez une prise électrique indépendante doté d'un courant nominal de 15 A ou plus.**  
Brancher d'autres appareils sur la même prise électrique par l'entremise d'une prise multiple pourrait faire surchauffer cette dernière et provoquer un incendie.


### Le cordon d'alimentation et la fiche électrique


 **Ne pas utiliser un cordon d'alimentation endommagé. En même temps, veillez à ne pas endommager le cordon d'alimentation vous-même.**  
(Ne pas modifier, plier avec force, tirer, tordre, ou enrouler le cordon. Ne pas l'exposer à la chaleur. Ne pas poser des objets lourds sur le cordon d'alimentation ou le coincer entre des objets.)  
Cela peut provoquer un incendie ou un choc électrique.

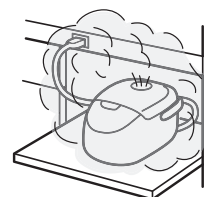
 **Nettoyez la fiche électrique si elle est sale.**  
Ne pas le faire pourrait entraîner un incendie.

 **Insérez la fiche électrique complètement dans la prise.**  
Le non-respect de cette consigne peut causer un choc électrique, un court-circuit, la formation de fumée ou un incendie.

 **Ne pas utiliser le cuiseur à riz s'il ya des dommages au cordon d'alimentation ou à la fiche électrique, ou si la fiche ne peut pas être insérée fermement dans la prise.**  
Cela peut entraîner un choc électrique, un court-circuit ou un incendie.

 **Ne pas brancher ou débrancher la fiche électrique avec des mains mouillées.**  
Cela peut entraîner un choc électrique ou des blessures.

 **Ne pas exposer la fiche électrique à la vapeur.**  
Cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie. Quand vous utilisez le cuiseur à riz sur une table coulissante, positionnez-le de manière que la fiche électrique ne soit pas exposée à la vapeur émise.



## Avertissement

### Manipuler le cuiseur à riz



**Ne pas plonger le cuiseur à riz dans l'eau ou l'éclabousser avec de l'eau.**  
Cela peut entraîner un court-circuit ou un choc électrique.



**Ne pas insérer d'épingles, d'aiguilles ou d'autres objets métalliques dans les interstices situés entre les pièces.**  
Cela peut entraîner un choc électrique ou des blessures en raison de défaillance.

### Commencer à faire la cuisson



**Ne pas utiliser le plateau de cuisson sans le récipient intérieur.**  
Cela peut entraîner un incendie, un dégagement de fumée ou des brûlures.

### Pendant et après la cuisson



**Ne jamais ouvrir le couvercle pendant la cuisson.\*1**  
Cela peut entraîner des brûlures.



**Ne pas mettre votre visage ou vos mains près du bouchon vapeur ou des événements de vapeur.**  
Cela peut entraîner des brûlures. Il faut porter une attention particulière à garder cet appareil hors de la portée des jeunes enfants et des enfants.

## Mise en garde

### Mesures de sécurité générales



**Manipulez le cuiseur à riz avec soin.**  
Faire tomber le cuiseur à riz ou l'exposer à un choc violent peut entraîner des blessures ou une défaillance de l'appareil lui-même.



**N'utilisez que le plateau de cuisson fourni avec ce cuiseur à riz.**  
Utiliser un autre plateau de cuisson peut entraîner un incendie ou des brûlures.

### Utiliser le cuiseur à riz



**Ce cuiseur à riz est conçu pour un usage domestique général.**  
Il est également possible de l'utiliser pour d'autres types d'applications :

- cuisine des employés de magasins, de bureaux et d'autres environnements de travail;
- maisons de fermes;
- hôtels, motels et autres types d'environnement résidentiels.

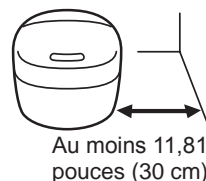
### Environnement d'utilisation




**Ne pas utiliser le cuiseur à riz sur des surfaces instables ou des tables ou des tapis sensibles à la chaleur.**  
Cela peut entraîner un incendie ou des dommages à la table ou au tapis.




**Ne pas utiliser le cuiseur à riz près des murs ou des meubles.**  
La vapeur et la chaleur peuvent causer des dommages, la décoloration et/ou la déformation. Utilisez le cuiseur à riz au moins 11,81 pouces (30 cm) des murs ou des meubles. Quand vous utilisez le cuiseur à riz dans une tablette ou un comptoir de type escamotable, veillez à ne pas laisser la vapeur de s'accumuler à l'intérieur de l'espace clos.

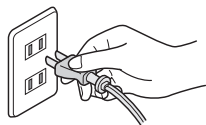


## Mise en garde

-  **Ne pas utiliser le cuiseur à riz à proximité d'une source de chaleur ou à un endroit exposé à l'eau.**  
Cela peut entraîner un choc électrique, un court-circuit, un incendie ou provoquer la déformation ou la défaillance du cuiseur à riz.

### Le cordon d'alimentation et la fiche électrique

-  **Assurez-vous de tenir la fiche électrique lorsque vous débranchez le cordon de la prise murale.**  
Ne pas le faire pourrait entraîner un choc électrique ou un incendie provoqué par un court-circuit.






-  **Ne pas brancher plusieurs appareils sur une seule prise électrique.**  
Cela peut entraîner un incendie.





### INSTRUCTIONS POUR CORDON COURT

1. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement avec un cordon plus long.
2. Des rallonges plus longues sont disponibles et peuvent être utilisées si on est exercé à leur usage.
3. Si une rallonge plus longue est utilisée :
  - a. La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi élevée que celle de l'appareil.
  - b. Des rallonges plus longues sont disponibles et peuvent être utilisées si elles sont utilisées avec prudence.



### Manipuler le cuiseur à riz

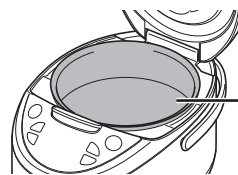
-  **N'utilisez que le récipient intérieur conçu exclusivement pour ce cuiseur à riz.**  
Utiliser tout autre récipient peut entraîner une surchauffe ou une défaillance.
-  **Ne pas faire la cuisson avec le récipient intérieur vide.**  
Cela peut entraîner une surchauffe ou une défaillance.
-  **Faites attention à la vapeur qui s'échappe lors de l'ouverture du couvercle.**  
L'exposition à la vapeur peut causer des brûlures.

-  **Débranchez la fiche électrique de la prise quand le cuiseur à riz n'est pas utilisé.**  
Ne pas débrancher la fiche peut provoquer l'usure prématurée de l'isolant et entraîner un court-circuit, des blessures ou des brûlures, un choc électrique ou un incendie.


-  **Ne pas toucher le bouton de verrouillage pendant le transport de cuiseur à riz.**  
Cela peut provoquer l'ouverture du couvercle et entraîner des blessures ou des brûlures.

### Pendant et après la cuisson

-  **Ne pas toucher les pièces chaudes pendant ou immédiatement après la cuisson.**  
Cela peut entraîner des brûlures.
-  **Ne pas manipuler le récipient intérieur avec vos mains nues quand le cuiseur à riz est ou a été utilisé récemment, utilisez des gants de cuisine pour retirer le récipient.**  
Toucher le récipient chaud peut entraîner des brûlures.



Récipient intérieur

-  **Ne pas déplacer le cuiseur à riz pendant la cuisson.\*<sup>1</sup>**  
Cela peut entraîner des brûlures ou causer le débordement du contenu.

\*1 « Pendant la cuisson » veut dire pendant la cuisson de riz ainsi que d'autres types de cuisson. **51**

## Mise en garde

### Nettoyer le cuiseur à riz



**Attendez que le cuiseur à riz soit refroidi avant de le nettoyer.**

Sinon, il peut entraîner des brûlures.



**Ne plongez pas le cuiseur à riz dans l'eau pour le laver.**

Ne plongez pas le cuiseur à riz dans l'eau pour le laver et ne laissez pas d'eau pénétrer à l'intérieur ou dans la partie inférieure de l'appareil. Cela peut entraîner un court-circuit ou un choc électrique.

### ■ Des mises en garde qui contribueront à prolonger la durée de vie de votre cuiseur à riz

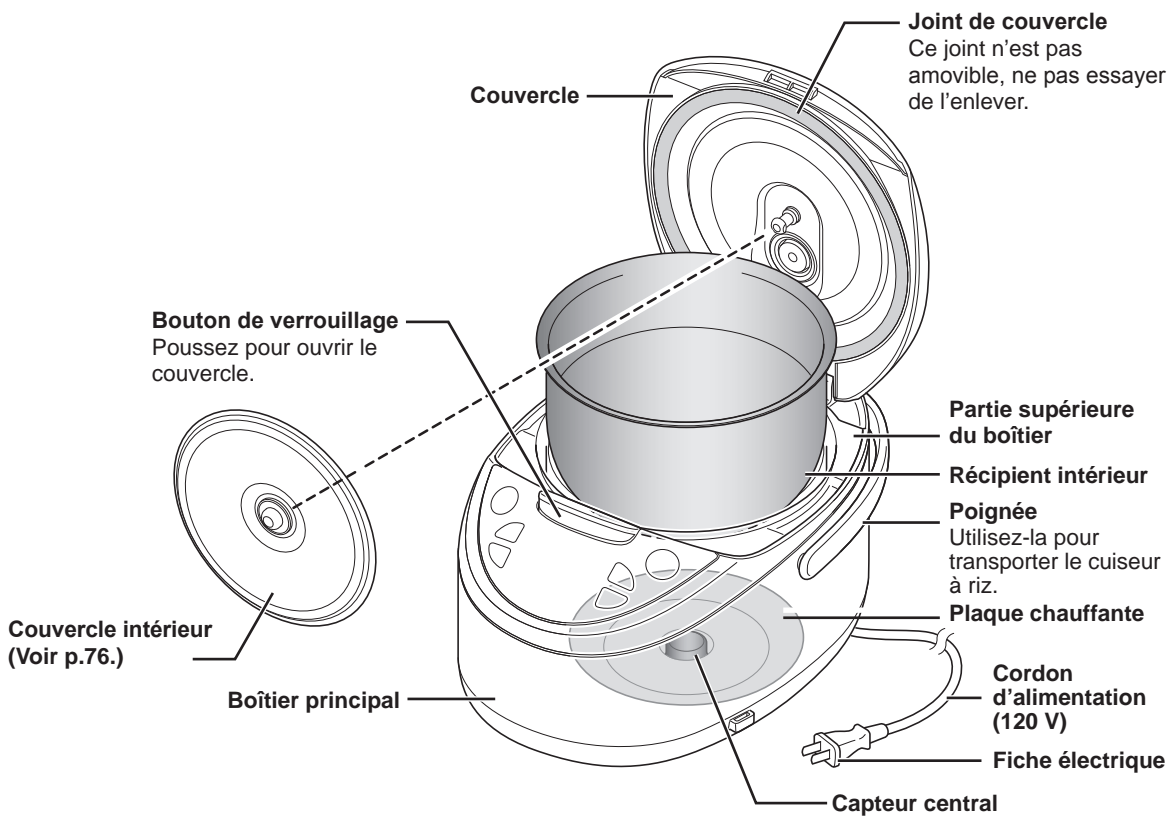
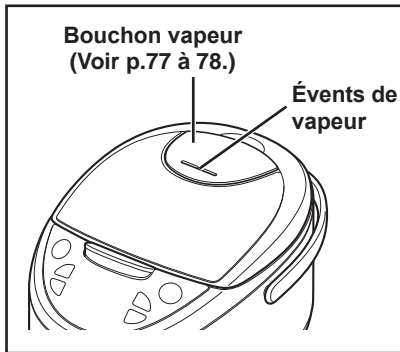
- Retirez le riz brûlé et tout autre grain de riz restant. Ne pas le faire pourrait entraîner une fuite de vapeur, un débordement, une défaillance ou des résultats de cuisson insatisfaisants.
- Ne pas couvrir le cuiseur à riz avec un chiffon ou un autre objet pendant la cuisson.\*<sup>1</sup> Cela pourrait entraîner une déformation ou une décoloration du cuiseur à riz ou de son couvercle.
- Les orifices dont est muni le cuiseur à riz sont conçus pour maintenir un bon fonctionnement et un bon rendement. Dans de très rares cas, de la poussière ou des insectes peuvent pénétrer dans ces orifices et provoquer une défaillance de l'appareil. Pour éviter ce type de problèmes, prenez quelques mesures de protection, par exemple en utilisant une feuille insectifuge, disponible dans certains magasins. Les défaillances provoquées par l'intrusion de corps étrangers ne sont pas couvertes par la garantie. Communiquez avec votre détaillant pour de plus amples renseignements.
- Avec le temps, le revêtement à base de résine fluorocarbonée du récipient intérieur peut s'user et s'écailler. Ce matériau est inoffensif pour l'être humain et cette usure n'a aucun effet sur la cuisson du riz ou sur les propriétés iso-thermiques du cuiseur à riz.  
Si le récipient intérieur est déformé ou corrodé, il est possible de vous en procurer un nouveau. Communiquez avec votre détaillant pour plus de détails.

- Respectez strictement les consignes suivantes pour empêcher le revêtement à base de résine fluorocarbonée de cloquer ou de s'écailler :
  - Ne pas mettre le récipient intérieur sur un feu de gaz, ou l'utiliser sur une cuisinière électromagnétique ou dans un four à micro-ondes, etc.
  - Utilisez la fonction de maintien au chaud pour le riz blanc (riz sans rinçage) seulement, ne pas l'utiliser pour le riz assaisonné, etc.
  - Ne pas utiliser de vinaigre à l'intérieur du récipient intérieur.
  - Utilisez seulement la spatule fournie ou une spatule en bois.
  - Ne pas utiliser d'ustensiles durs tels que des louches, des cuillères ou des fouets en métal.
  - Ne pas mettre de panier dans le récipient intérieur.
  - Ne pas mettre de vaisselle et d'autres ustensiles durs ou objets dans le récipient intérieur.
  - Ne pas nettoyer le récipient intérieur avec des matériaux durs comme des spatules métalliques ou des éponges à récurer en nylon.
  - Ne pas nettoyer le récipient intérieur au lave-vaisselle.
  - Prenez garde de ne pas rayer le récipient intérieur pendant le nettoyage du riz.
  - Si le récipient intérieur devient déformé, contactez votre détaillant.

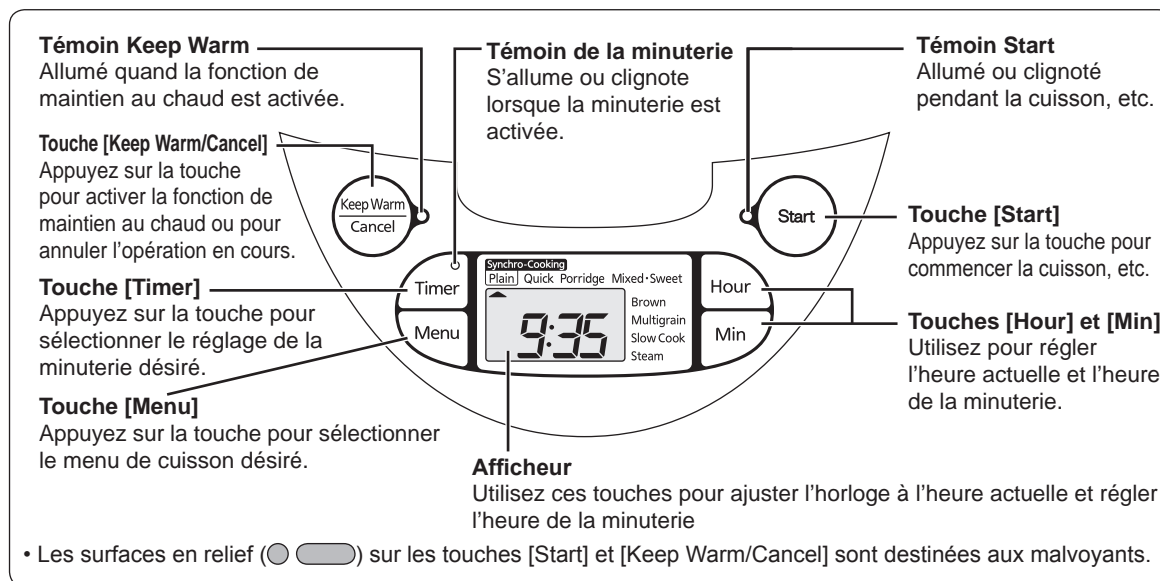


# 2

## Noms des pièces et fonctions



## Tableau de commande

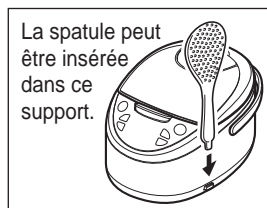


## ■ Vérifiez les accessoires

Spatule



Louche



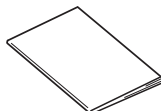
Plateau de cuisson



Tasse à mesurer  
Environ 1 tasse (0,18 L),  
environ 5,29 oz (150 g)



COOKBOOK



## ■ Les bruits émis par le cuiseur à riz

Les bruits suivants que vous pouvez entendre pendant la cuisson, la cuisson<sup>\*1</sup> à la vapeur ou le maintien au chaud sont normaux et n'indiquent pas une défaillance :

- Un cliquetis (C'est le bruit du contrôleur du micro-ordinateur.)
- Un bruit de raclage (C'est le son des pièces de métal qui se contractent et frottent ensemble à cause de la chaleur.)
- Un bruit qui ressemble à de l'eau qui bouille (pendant la cuisson<sup>\*1</sup> ou la cuisson à la vapeur seulement).

## ■ Vérifiez l'heure actuelle

L'heure est affichée au format de 24 heures. Elle devrait être ajustée si la bonne heure n'est pas affichée. (Voir p.86.)

## ■ La pile au lithium

Le cuiseur à riz est muni d'une pile au lithium intégrée qui sauvegarde l'heure actuelle et les réglages préprogrammés de la minuterie même si la fiche électrique de l'appareil est débranché.

- Cette pile au lithium a une vie moyenne de quatre à cinq ans avec la fiche électrique débranchée.
- Si la pile au lithium est épuisée, « 0:00 » clignotera sur l'afficheur lorsque le cordon d'alimentation sera rebranché. Il sera toujours possible de faire cuire du riz, mais l'heure actuelle, les réglages préprogrammés de la minuterie et le temps de maintien au chaud écoulé ne seront plus stockés dans la mémoire lorsque la fiche électrique de l'appareil sera débranché.

### Remarque

- N'essayez pas de remplacer la pile au lithium vous-même.

Pour remplacer la pile, contactez votre détaillant.

## Options du menu et fonctions

Menu	Disponibilité de la minuterie	Fonctions
Plain/Synchro-Cooking	○ <sup>*1</sup>	Sélectionnez ce menu lors de la cuisson du riz blanc. Sélectionnez également ce menu lorsque vous utilisez le plateau de cuisson pour cuire du riz avec d'autres aliments.
Quick	N/D	Sélectionnez ce menu lorsque vous désirez cuire du riz blanc rapidement.
Porridge	○	Sélectionnez ce menu lorsque vous préparez du gruau.
Mixed • Sweet	N/D	Sélectionnez ce menu si vous désirez cuire du riz assaisonné ou faire du riz gluant à la vapeur.
Brown	○	Sélectionnez ce menu lorsque vous désirez faire cuire du riz brun et/ou du riz multigrain.
Multigrain	○	Sélectionnez ce menu lors de la cuisson de riz multigrain comme l'orge, le millet d'Italie, le pied-de-coq, le riz noir ou le riz rouge avec du riz blanc.

\*1 N'utilisez pas la minuterie lorsque vous cuisez à l'aide du plateau de cuisson.  
Voir p.87 pour les capacités de cuisson.

## Comment faire du riz délicieux



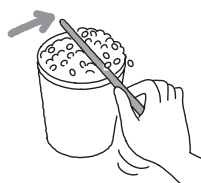
Lisez p.58 à 59 pour les préparations avant la cuisson de riz, et p.60 à 64 pour savoir comment faire cuire le riz.

### Sélectionnez un riz de haute qualité et conservez-le dans un endroit frais.

Choisissez un riz fraîchement poli, brillant et avec une grosseur de grain uniforme. Conservez-le dans un endroit frais, bien aéré et à l'abri de la lumière.

### Mesurez soigneusement le riz avec la tasse à mesurer fournie.

Une tasse correspond à environ 0,18 L. Utilisez également la tasse à mesurer fournie pour le riz sans rinçage.



### Nettoyez le riz rapidement.

Remuez le riz en cercle avec votre main dans une grande quantité d'eau, versez l'eau et répétez jusqu'au moment où l'eau devient claire.

### Lors de la cuisson du riz brun germé, du riz complet ou du riz blanc demi-poli, sélectionnez le menu « Multigrain ».

### Cuire le riz sans rinçage

- Ajoutez le riz sans rinçage et l'eau, puis remuez bien à partir du fond de telle sorte que chaque grain de riz individuel soit immergé dans l'eau. (Un simple ajout de l'eau au riz l'empêcherait de bien tremper dans l'eau, ce qui pourrait entraîner une mauvaise cuisson du riz.)
- Si l'eau ajoutée devient blanche, nous vous conseillons de laver le riz à fond en remplaçant l'eau une ou deux fois. (Ce n'est pas le son du riz qui fait blanchir l'eau mais son amidon; cuire le riz avec son amidon peut conduire à l'obtention d'un riz brûlé ou mal cuit, ou causer le débordement du cuiseur.)

### Ajouter d'autres ingrédients au riz

La quantité totale des ingrédients ne devrait pas être supérieure à 2,5 oz (70 g) par tasse de riz. Incorporez bien tous les assaisonnements (le cas échéant), puis ajoutez les ingrédients supplémentaires au-dessus du riz. Si d'autres ingrédients doivent être ajoutés au riz, veillez à ne pas utiliser plus que la quantité maximale acceptable (voir le tableau ci-dessous).

Type de riz ou menu	Cuiseur de 1,0 L (5,5 tasses)	Cuiseur de 1,8 L (10 tasses)
Porridge • Hard	0,5 tasses ou moins	1,5 tasses ou moins
Mixed	3 tasses ou moins	6 tasses ou moins
Sweet	3 tasses ou moins	5 tasses ou moins
Brown	3 tasses ou moins	5 tasses ou moins

- Ajoutez de l'eau avant d'ajouter les ingrédients. L'ajout de l'eau après les ingrédients donnera un riz trop ferme.

### Ajoutez de l'eau selon le type de riz et votre préférence personnelle.

#### ●Quantité d'eau à ajouter

Type de riz ou menu	Échelle graduée (utilisez l'échelle graduée associée à l'aliment à cuire située dans le récipient intérieur comme guide et ajoutez de l'eau selon vos préférences.)
Plain/Synchro-Cooking Quick Multigrain	Échelle « Plain »
Porridge	Gruau ferme : Échelle « Porridge • Hard » Gruau mou : Échelle « Porridge • Soft »
Mixed	Échelle « Mixed »
Sweet (un mélange de riz gluant et de riz non gluant)	Entre les échelles « Plain » et « Sweet »
Sweet (riz gluant)	Échelle « Sweet »
Brown	Échelle « Brown »

- Si vous décidez d'augmenter ou de réduire la quantité d'eau par rapport à la quantité recommandée, ne modifiez pas cette quantité de plus du tiers (1/3) d'une ligne.
- Lors de la cuisson du riz sans rinçage, utilisez l'échelle « Plain » comme référence, mais ajoutez un peu plus d'eau (l'eau doit tout juste recouvrir la ligne de l'échelle graduée utilisée).
- Quand vous cuisez avec du riz sans rinçage, utilisez l'échelle « Porridge • Hard » comme référence pour obtenir un gruaux ferme et l'échelle « Porridge • Soft » pour un gruaux plus mou.

- Lors de la cuisson du riz brun germé, du riz complet ou du riz blanc demi-poli, utilisez l'échelle « Plain » comme référence.
- Si la quantité d'eau à ajouter est spécifiée sur le paquet de riz brun germé ou de riz multigrain que vous utilisez, suivez ces directives et augmentez ou réduisez légèrement la quantité d'eau selon vos préférences.

---

### **Cuisson du riz brun et/ou du riz multigrain avec du riz blanc**

- Si le riz à cuire contient plus de riz brun et/ou de riz multigrain que de riz blanc, utilisez le menu « Brown ».
- Si la quantité de riz brun et de riz blanc est égale, ou s'il n'y a plus de riz blanc que de riz brun, utilisez le menu « Plain ». (Le riz brun doit être trempé séparément pendant 1 à 2 heures avant la cuisson.)
- Si la quantité de riz multigrain et de riz blanc est égale, ou s'il n'y a plus de riz blanc que le riz multigrain, utilisez le menu « Multigrain ». (Le riz multigrain doit être trempé séparément pendant 1 à 2 heures avant la cuisson.)

---

### **Cuisson du riz gluant à la vapeur**

Nettoyez le riz, puis nivelez-le pour que tout le riz soit sous l'eau.

---

### **Cuisson de grains mélangés à du riz blanc**

- La quantité de riz multigrain ne doit pas dépasser 20 % du volume du riz blanc. La quantité maximale acceptable pour la combinaison de riz blanc et de grains est 5,5 tasses pour le cuiseur de 1,0 L et de 10 tasses pour le cuiseur de 1,8 L.
- Les grains devraient être placés au-dessus du riz blanc. Les mélanger pourrait entraîner de

mauvais résultats de cuisson.

### **Cuisson de mélanges grains/riz brun**

- Utilisez toujours le menu « Brown ».
- La quantité maximale acceptable pour la combinaison de riz brun et de grains est de 3,5 tasses pour le cuiseur de 1,0 L et 6 tasses pour le cuiseur de 1,8 L.

---

### **Cuisson de riz à grains longs**

- Pour faire cuire du riz à grains longs, sélectionnez le menu « Quick ». Pour cuire le riz à grains longs assaisonné, sélectionnez le menu « Mixed • Sweet ». La sélection de n'importe quel autre menu peut causer le débordement du contenu ou l'obtention de mauvais résultats de cuisson.

# 3 Avant de cuire le riz

## 1 Mesurez le riz.

Utilisez toujours la tasse à mesurer fournie avec le cuiseur à riz.  
Une tasse comble de riz dans la tasse à mesurer correspond à environ 0,18 L.

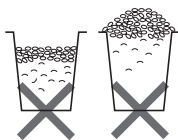


- Remplissez la tasse à mesurer comme illustré ci-dessous.

Mesures exactes



Mesures inexactes



### Remarque

- Utilisez toujours le volume de riz spécifié (voir « Spécifications techniques » à la p.87). Sinon, le riz ne pourra être cuit correctement.  
Si d'autres ingrédients doivent être ajoutés au riz, voir p.56.

## 2 Lavez le riz. (Vous pouvez utiliser le récipient intérieur pour ce faire.)



### Remarque

- Ne pas utiliser d'eau chaude (95 °F [35 °C] et plus) pour le lavage ou la cuisson du riz. Cela pourrait donner des résultats de cuisson insatisfaisants.

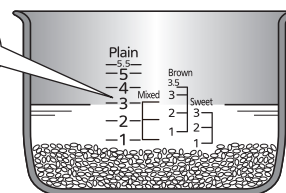
## 3 Ajustez le niveau d'eau.

Placez le récipient intérieur sur une surface plane et ajustez le niveau d'eau jusqu'à la ligne appropriée de l'échelle graduée correspondant aux aliments à cuire à l'intérieur du récipient.



- Le niveau d'eau doit être choisi en fonction du type de riz et du menu de cuisson sélectionné, mais il peut être affiné selon votre préférence personnelle. (Voir tableaux de la p.56.)

Lors de la cuisson de 3 tasses de riz blanc, ajustez le niveau d'eau à la ligne « 3 » sur l'échelle « Plain ».

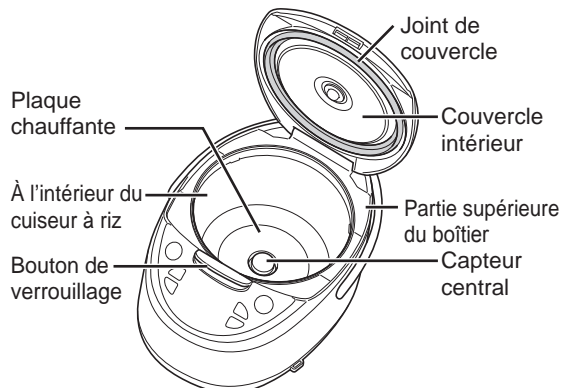


## 4 Essayez l'eau et retirez le riz et les grains.

<Surface extérieure et rebord du récipient intérieur>



<À l'intérieur du cuiseur à riz>

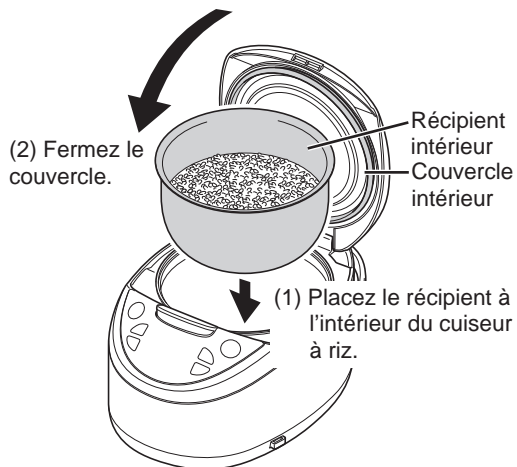


### ⚠ Mise en garde

- Assurez-vous d'enlever tout le riz et toute autre matière susceptibles d'être collés sur et autour de la plaque chauffante, du capteur central, de la partie supérieure du boîtier et du bouton de verrouillage. (Voir p.75.)  
Les matières collées peuvent empêcher le couvercle de fermer, ce qui permettrait à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson,\*1 ou pourrait entraîner l'ouverture du couvercle et le débordement du contenu, ce qui pourrait causer des brûlures ou d'autres blessures.

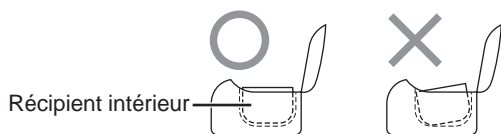
## 5 Placez le récipient intérieur dans le cuiseur à riz.

- Assurez-vous que le récipient repose bien au fond du cuiseur (il ne doit pas être placé en angle).
- Fermez le couvercle.

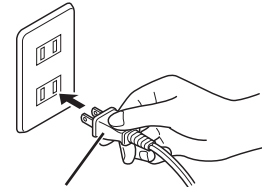


### Remarque

- Assurez-vous que le récipient intérieur repose bien au fond du cuiseur à riz.



## 6 Branchez la fiche électrique à une prise.



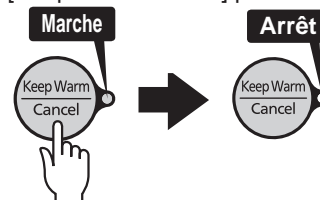
Fiche électrique

L'appareil sera sous tension et le curseur du menu clignotera.



### Remarque

- Si le témoin Keep Warm est allumé, appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel] pour l'éteindre.



# 4

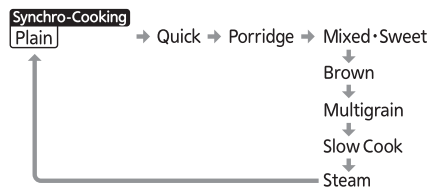
## Comment faire cuire le riz

### 1 Appuyez sur la touche [Menu] pour sélectionner le menu désiré.



À chaque pression de la touche [Menu], le menu sélectionné changera dans l'ordre indiqué ci-dessous.

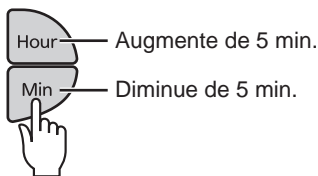
Le curseur du menu clignotera pendant que le menu est sélectionné.



- Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche [Menu] si le menu désiré est déjà sélectionné.

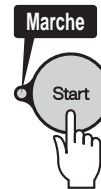
### 2 Si vous avez sélectionné le menu « Porridge », utilisez les touches [Hour] et [Min] pour régler le temps de cuisson désiré.

- À chaque pression de la touche [Hour], la durée de cuisson augmentera de 5 minutes.
- À chaque pression de la touche [Min], la durée de cuisson diminuera de 5 minutes.
- Le temps de cuisson peut être réglé par intervalles de 5 minutes pour toute durée de cuisson comprise entre 40 et 90 minutes.



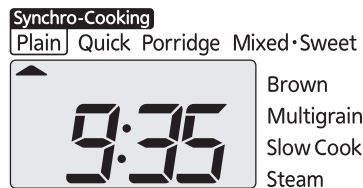
- Le réglage par défaut est de 60 minutes. Adjust as desired.

### 3 Appuyez sur la touche [Start].



Le témoin Start s'allumera.

Si vous avez sélectionné le menu « Plain », un bip court et un bip long se feront entendre. Sinon, un seul bip retentira.



La cuisson commencera.



## Quantités appropriées

---

Voir p.56 à 57 pour connaître les quantités de grains et d'ingrédients appropriées.

## Directives sur les temps de cuisson

---

Type de riz Dimension du cuiseur	Plain/Synchro-Cooking	Quick	Mixed • Sweet	Brown	Multigrain
Cuiseur de 1,0 L (5,5 tasses)	44 à 59 min.	25 à 45 min.	39 à 60 min.	67 à 79 min.	42 à 58 min.
Cuiseur de 1,8 L (10 tasses)	50 à 63 min.	26 à 50 min.	42 à 65 min.	67 à 80 min.	45 à 60 min.

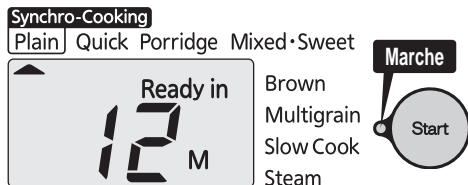
- Les temps ci-dessus correspondent aux temps de cuisson à la vapeur lorsque le riz n'a pas été laissé dans l'eau avant d'appuyer sur la touche [Start]. (Tension : 120 V, Température ambiante : 73,4 °F [23 °C], température de l'eau : 73,4 °F [23 °C], quantité d'eau : niveau normal)
- Les temps de cuisson varieront légèrement selon la quantité de riz à cuire, le type de riz, le type et la quantité des ingrédients utilisés, la température ambiante, la température de l'eau, la quantité d'eau, la tension électrique, et si la minuterie est utilisée ou non, etc.

# 5

## Lorsque la cuisson est terminée

### Le temps restant à la cuisson à la vapeur s'affichera après le début de processus de cuisson.

Jusqu'à la fin de la cuisson à la vapeur, le temps restant s'affichera et s'écoulera par intervalles de 1 minute.



- Les temps de cuisson à la vapeur varieront selon le menu sélectionné.

### Une fois le riz complètement cuit, la fonction de maintien au chaud s'activera automatiquement (le témoin Start s'éteindra).

Le témoin Keep Warm s'allumera et un signal sonore (8 bips) retentira.

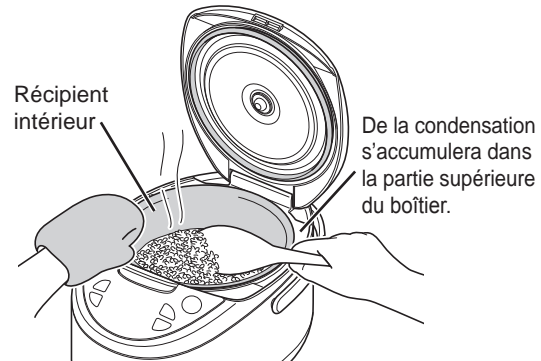


- Si vous ajoutez des ingrédients lors de l'utilisation du menu « Porridge » ou si un temps de cuisson additionnel est nécessaire, etc., vous pouvez prolonger le temps de cuisson. Pour ce faire, il suffit d'appuyer sur les touches [Hour] et [Min] lorsque le témoin Keep Warm est allumé, puis d'appuyer sur la touche [Start]. Le temps de cuisson peut être prolongé jusqu'à 15 minutes par intervalles de 1 minute, 3 fois au maximum.
- Remuez bien le riz avant de le faire réchauffer.

### 1 Remuez et égrainez le riz une fois cuit.

Assurez-vous de bien remuer et d'égrainer le riz dès que la cuisson est terminée.

Portez toujours une mitaine ou un gant isolant pour tenir le récipient intérieur en remuant le riz.



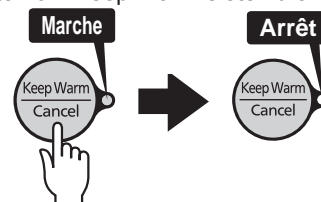
#### Remarque

- Assurez-vous d'essuyer l'eau chaude qui aurait pu s'accumuler sur la partie supérieure du boîtier ou qui pourrait couler sur l'extérieur du cuiseur à riz lorsque vous ouvrez le couvercle immédiatement après la cuisson ou pendant que la fonction de maintien au chaud est activée.

### Quand vous avez fini d'utiliser le cuiseur à riz ...

#### 1 Appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel] pour désactiver la fonction de maintien au chaud.

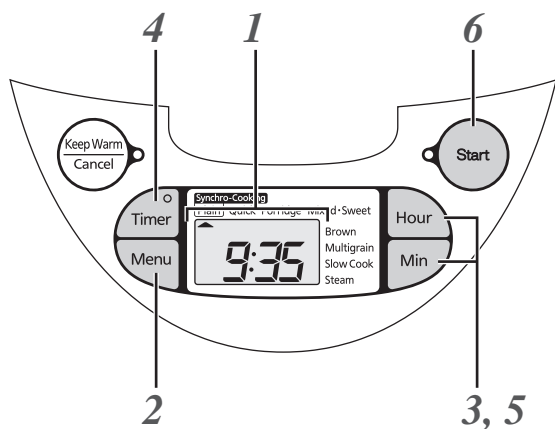
Le témoin Keep Warm s'éteindra.



#### 2 Débranchez le fiche électrique de la prise. (Voir p.53.)

#### 3 Nettoyez le cuiseur à riz. (Voir p.74 à 79.)

# 6 Réglage de la minuterie



## Utilisation de la minuterie (Timer 1 / Timer 2)

Vous pouvez programmer l'heure à laquelle se terminera la cuisson de vos aliments.

- Sélectionnez « Timer 1 » ou « Timer 2 » et réglez l'heure de la fin de la cuisson. L'heure du début de la cuisson sera automatiquement ajustée de sorte que la cuisson se termine à l'heure que vous avez préprogrammée.
- Chaque minuterie peut être programmée à des heures différentes. Par exemple « Timer 1 » pour le petit déjeuner et « Timer 2 » pour le dîner.
- Les réglages de la minuterie programmée sont conservés dans la mémoire du cuiseur.



- Exemple de réglage : si « Timer 1 » est réglé à 13:30, la cuisson sera terminée à 13:30.

## 1 Vérifiez l'heure actuelle.



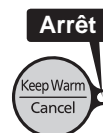
- Voir p.86 pour des détails sur la façon d'ajuster l'horloge à l'heure actuelle.

## 2 Appuyez sur la touche [Menu] pour sélectionner le menu désiré.

Le curseur du menu clignote pendant que le menu est sélectionné.



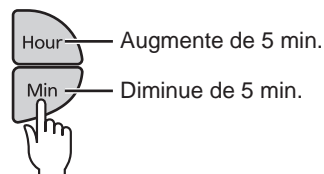
- Vérifiez que le témoin Keep Warm est éteint.



- Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche [Menu] si le menu désiré est déjà sélectionné.

## 3 Si vous avez sélectionné le menu « Porridge », utilisez les touches [Hour] et [Min] pour régler le temps de cuisson désiré.

- À chaque pression de la touche [Hour], la durée de cuisson augmentera de 5 minutes.
- À chaque pression de la touche [Min], la durée de cuisson diminuera de 5 minutes.
- Le temps de cuisson peut être réglé par intervalles de 5 minutes pour toute durée de cuisson comprise entre 40 et 90 minutes.



- Le réglage par défaut est de 60 minutes. Adjust as desired.

## 4 Appuyez sur la touche [Timer] pour sélectionner « Timer 1 » ou « Timer 2 ».

Le réglage sélectionné basculera entre « Timer 1 » et « Timer 2 » chaque fois que vous appuierez sur la touche [Timer].

Le témoin de la minuterie et le témoin « Timer 1 » ou « Timer 2 » clignoteront.



- L'heure précédemment programmée sera affichée. Il n'est pas nécessaire de régler la minuterie de nouveau si l'heure désirée pour la fin de la cuisson est déjà affichée.

### Remarque

- La minuterie n'est pas disponible dans les cas suivants.
  - Lorsque le menu « Quick », « Mixed • Sweet », « Slow Cook » ou « Steam » est sélectionné
  - Lorsque l'heure programmée est inférieure à celle indiquée dans le tableau suivant

Menu	Heure programmée minimale
Plain	1 h 10 min
Porridge	Temps de cuisson + 2 min
Brown	1 h 30 min
Multigrain	1 h 10 min

- Lorsque « 0:00 » clignote sur l'afficheur
- Si le témoin Keep Warm est allumé, appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel] pour éteindre le témoin. (La minuterie n'est pas disponible lorsque le témoin Keep Warm est allumé.)
- Si vous ne faites pas fonctionner le cuiseur à riz dans un délai d'environ 30 secondes après avoir appuyé sur la touche [Timer], un signal sonore (3 bips) se fera entendre.
- Si vous appuyez sur la touche [Timer] ou [Start] lorsque la minuterie du cuiseur à riz n'est pas disponible, un signal sonore (3 bips) se fera entendre.
- N'utilisez pas la minuterie pour la cuisson simultanée de riz avec d'autres aliments.

## 5 Utilisez les touches [Hour] et [Min] pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.

Appuyez sur la touche [Hour] pour régler l'heure de fin de cuisson par intervalles de 1 heure. Appuyez sur la touche [Min] pour régler cette heure par intervalles de 10 minutes.

Maintenez la touche correspondante enfoncée pour changer l'heure plus rapidement.



- L'heure est affichée au format de 24 heures.

### Remarque

- Ne réglez pas la minuterie pour une cuisson dépassant 12 heures, vous risqueriez de gâter le riz.

## 6 Appuyez sur la touche [Start].

Le témoin de la minuterie s'allumera et la minuterie est maintenant réglée.

Si vous avez sélectionné le menu « Plain », un bip court et un bip long se feront entendre. Sinon, un seul bip retentira.



- Si vous faites une erreur ou si vous voulez réinitialiser la minuterie, appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel] et répétez la procédure de l'étape 2 de la p.63.

# 7 Maintenir le riz au chaud

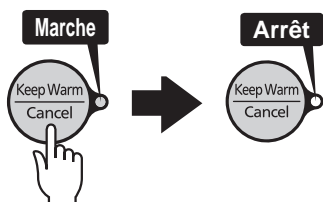
La fonction de maintien au chaud permettra de conserver la brillance et le goût délicieux du riz blanc.

La fonction de maintien au chaud s'active automatiquement lorsque la cuisson est terminée.

## ■ Désactiver la fonction de maintien au chaud

Appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel].

Le témoin Keep Warm s'éteindra.



## ■ Redémarrer la fonction de maintien au chaud

Vérifiez que le témoin Keep Warm est éteint et appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel].

Le témoin Keep Warm s'allumera.



## ■ Maintenir une petite quantité de riz à chaud

Rassemblez le riz au centre du récipient intérieur; servez dès que possible.

## ■ Afficher le temps de maintien au chaud écoulé

Maintenez enfoncée la touche [Hour] pour afficher le temps de maintien au chaud écoulé. Ce temps sera affiché en intervalles de 1 heure jusqu'à 24 heures (« 24h »).

Si le riz a été maintenu au chaud depuis plus de 12 heures, le temps sur l'afficheur clignotera en permanence jusqu'à atteindre 24 heures. Lorsque 24 heures de maintien au chaud aura été atteint, « 24 » clignotera sur l'afficheur.



## Remarque

- Évitez les utilisations suivantes de la fonction de maintien au chaud car elles pourraient entraîner la formation d'odeurs inhabituelles, provoquer la sécheresse, la décoloration ou la perte du riz cuit, ou causer la corrosion du récipient intérieur.
  - Utiliser la fonction de maintien au chaud avec du riz froid
  - Ajouter du riz froid au riz maintenu au chaud
  - Laisser une spatule dans le récipient intérieur pendant le maintien au chaud du riz
  - Utiliser la fonction de maintien au chaud avec la fiche électrique débranchée
  - Utiliser la fonction de maintien au chaud pendant plus de 12 heures
  - Maintenir au chaud une quantité de riz inférieure à la quantité minimale de riz requise (Voir « Spécifications techniques » à la p.87.)
  - Utiliser la fonction de maintien au chaud autre chose que du riz blanc (y compris le riz sans rinçage)
- Lorsque vous utilisez le menu « Porridge », le gruau peut devenir pâteux si vous le maintenez au chaud pendant trop longtemps; servez-le dès que possible.
- Assurez-vous d'enlever les grains de riz qui sont collés sur le rebord supérieur du récipient intérieur ou sur les joints du cuiseur pour éviter de faire sécher et décolorer le riz, de provoquer des odeurs et de faire coller le riz en cours de cuisson. Sinon, il peut entraîner un riz cuit sec, décoloré, malodorant et collant.
- Servez le riz cuit dès que possible dans les climats froids et les environnements à haute température.
- Ne laissez pas le plateau de cuisson ou des aliments cuits avec le plateau de cuisson à l'intérieur du cuiseur à riz pendant l'utilisation de la fonction de maintien au chaud.

# 8 Réchauffer le riz

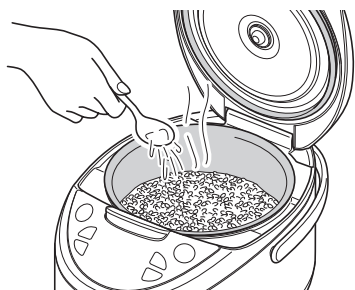
Si vous désirez servir un riz très chaud, réchauffez le riz qui a été maintenu au chaud avant de le servir.

## Remarque

- Le riz ne sera pas entièrement chauffé si le récipient intérieur est rempli plus qu'à moitié.
- Vous obtiendrez un riz trop sec si vous le réchauffez dans l'une des conditions suivantes.
  - Le riz est encore chaud, par exemple immédiatement après la cuisson.
  - Il y a moins que la quantité de riz minimale requise (1 tasse avec le cuiseur de 1,0 L, 2 tasses avec le cuiseur de 1,8 L).
  - Le riz est réchauffé 3 fois ou plus.

**1** Remuez et égrainez le riz qui était maintenu au chaud.

**2** Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau uniformément sur le riz.



- Ajouter l'eau empêchera le riz de sécher et donnera un riz plus gonflé.

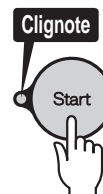
**3** Assurez-vous que le témoin Keep Warm est allumé.



- Le réchauffage n'est pas disponible si le témoin Keep Warm n'est pas allumé. Si le témoin n'est pas allumé, appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel]. (Voir p.65.)

**4** Appuyez sur la touche [Start].

Le témoin Start clignotera et le réchauffage commencera. Le temps restant sera affiché et un signal sonore (3 longs bips) retentira lorsque le réchauffage du riz sera terminé.



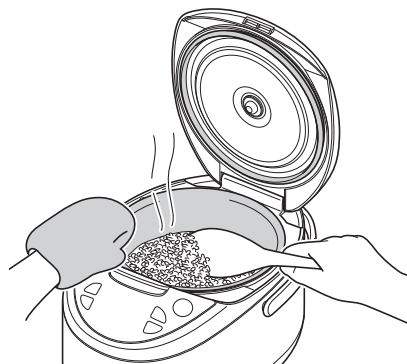
## Synchro-Cooking

Plain Quick Porridge Mixed Sweet



- Pour arrêter le réchauffage, appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel].
- Le réchauffage n'est pas disponible si le riz est trop froid (en dessous d'environ 131 °F [55 °C]). Dans ce cas, un signal sonore répété retentira.

**5** Remuez et égrainez bien le riz réchauffé et distribuez-le uniformément dans le récipient intérieur.



# 9

## Cuire ensemble du riz et d'autres aliments (Menu « Synchro-Cooking »)

Vous pouvez utiliser le plateau de cuisson pour faire cuire le riz simultanément avec d'autres aliments tel que décrit dans le « COOKBOOK » fourni. Vous pouvez également ajouter de l'eau dans le récipient intérieur afin de faire cuire des aliments sans faire cuire de riz. Reportez-vous au « COOKBOOK » fourni pour plus de détails.

### Remarque

- Ne préparez pas de plats autres que ceux décrits dans le « COOKBOOK » fourni.
- N'utilisez pas de quantités d'ingrédients supérieures à celles indiquées dans le « COOKBOOK » fourni.  
Cela pourrait entraîner un débordement ou donner des résultats de cuisson insatisfaisants.
- Tenez compte des points suivants lorsque vous utilisez le plateau de cuisson.
  - La préparation d'aliments à forte odeur peut laisser une odeur au plateau de cuisson.
  - La couleur des ingrédients très colorés peut se transférer au plateau de cuisson à travers le bouillon lors de leur cuisson.
  - N'utilisez pas d'instruments pointus tels que des couteaux de cuisine, des couteaux de table, ou des fourchettes à l'intérieur du plateau de cuisson.
  - N'utilisez pas la minuterie pour la cuisson simultanée de riz avec d'autres aliments.

### 1 Préparez les ingrédients et placez-les dans le plateau de cuisson.

Empiler les ingrédients les uns sur les autres peut entraîner un débordement du contenu ou de mauvais résultats de cuisson. Distribuez les ingrédients à cuire sur toute la surface du plateau de cuisson.

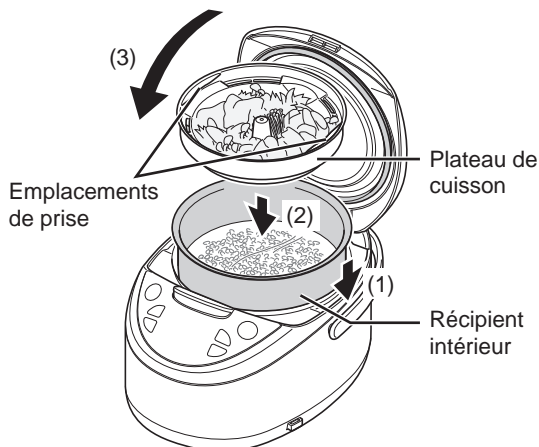
### 2 Faites les préparatifs nécessaires pour la cuisson du riz. (Voir p.58.)

### Remarque

- Le tableau ci-dessous présente la quantité d'aliments que vous pouvez faire cuire en même temps que le riz. Ne dépassez pas la quantité d'aliments maximale et minimale indiquées. Cela pourrait entraîner un débordement ou donner des résultats de cuisson insatisfaisants.

Cuisneur de 1,0 L		Cuisneur de 1,8 L	
Maximum	Minimum	Maximum	Minimum
2 tasses	1 tasse	4 tasses	2 tasses

### 3 Placez le plateau de cuisson à l'intérieur du récipient intérieur et refermez le couvercle.



### Remarque

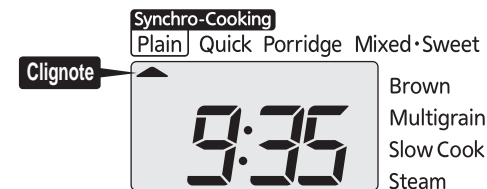
- Placez toujours le plateau de cuisson à l'intérieur du récipient intérieur.
- Assurez-vous que le plateau de cuisson repose bien dans le récipient intérieur (il ne doit pas être posé en angle).

### 4 Branchez la fiche électrique à une prise.

### Remarque

- Si le témoin Keep Warm est allumé, appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel] pour l'éteindre.

### 5 Utilisez la touche [Menu] pour sélectionner le menu « Plain/Synchro-Cooking ».



Sélectionnez toujours le menu « Plain/Synchro-Cooking » lorsque vous effectuez une cuisson simultanée.



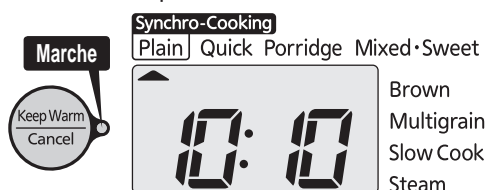
## 6 Appuyez sur la touche [Start].

Le témoin Start s'allumera et la cuisson simultanée démarrera.



## 7 Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore (8 bips) retentira (le témoin Start s'éteindra).

Le témoin Keep Warm s'allumera.



## 8 Retirez le plateau de cuisson, puis remuez et égrainez le riz.



### Remarque

- Ne laissez pas le plateau de cuisson dans le cuiseur à riz lorsque la fonction de maintien au chaud est activée.
- Soyez prudent lorsque vous enlèverez le plateau de cuisson après la cuisson, car il sera chaud.
- N'inclinez pas le plateau de cuisson lors de son retrait. Le bouillon ou d'autres aliments pourraient se renverser et causer des brûlures.
- Une fois le plateau de cuisson retiré de l'appareil, ne le remettez pas dans le récipient intérieur. Cela pourrait gâter le riz ou nuire au fonctionnement du maintien au chaud.
- Il est possible que du liquide déborde sur le riz lorsque si vous faites cuire des ingrédients ayant tendance à libérer beaucoup de liquide, d'huile ou de graisse lorsqu'ils sont chauffés, ou qui augmentent de volume pendant le chauffage, tels que des œufs et d'autres aliments similaires.

## Cuisson d'aliments sans riz

Voir « Cuire à la vapeur (Menu « Steam ») » (p.71 à 73).

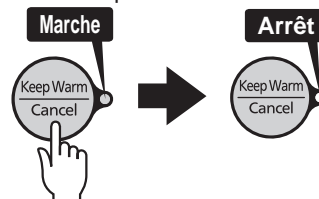
### Remarque

- Réglez le temps de cuisson entre 20 et 30 minutes, selon le type d'aliment à cuire.

## Quand vous avez fini d'utiliser le cuiseur à riz ...

### 1 Appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel] pour désactiver la fonction de maintien au chaud.

Le témoin Keep Warm s'éteindra.



### 2 Débranchez la fiche électrique de la prise. (Voir p.53.)

### 3 Nettoyez le cuiseur à riz. (Voir p.74 à 79.)



# 10

## Cuisson lente (Menu « Slow Cook »)

Reportez-vous au « COOKBOOK » fourni pour plus de détails.

En activant cette fonction, le cuiseur chauffera les ingrédients jusqu'au point d'ébullition, puis réduira leur température à environ 197 °F (92 °C) de façon à les faire mijoter pendant un certain temps. Par la suite, le cuiseur réduira sa température de mijotage à environ 186 °F (86 °C). Cette réduction progressive de la température améliore la saveur des aliments et empêche l'évaporation des liquides même s'ils sont chauffés pendant une longue période.

### Remarque

- La mise en garde devrait être observée quand vous préparez des plats autres que ceux décrits dans le « COOKBOOK », car ils peuvent déborder.
- Mélangez bien les ingrédients avant la cuisson pour éviter que les assaisonnements s'accumulent au fond de récipient intérieur.
- Quand vous mijotez les aliments dans le bouillon, refroidissez le bouillon avant la cuisson.
- Si vous souhaitez épaissir le plat avec de l'amidon, ajoutez ce dernier en fin de cuisson.
- Dans la mesure où les produits alimentaires à base de pâte de poisson comme le « chikuwa » (pâte de poisson en forme de tube) et le « kamaboko » (gâteau à base de pâte de poisson) se gonflent lorsqu'ils sont chauffés, on doit tenir compte de ce phénomène lorsque ce type d'aliments est utilisé dans le cuiseur.

### 1 Préparez les ingrédients.

### 2 Ajoutez les ingrédients dans le récipient intérieur et refermez le couvercle.

### Remarque

- Utilisez l'échelle graduée « Plain » à l'intérieur du récipient intérieur comme référence. Utiliser plus que la quantité maximale d'aliment acceptable (voir le tableau ci-dessous) peut entraver l'ébullition ou causer un débordement. Assurez-vous également de ne pas utiliser moins que la quantité minimale d'aliments requise, car cela pourrait aussi causer un débordement du contenu.

Échelle « Plain »			
Cuiseur de 1,0 L		Cuiseur de 1,8 L	
Maximum	Minimum	Maximum	Minimum
5,5 ou moins	2 ou plus	8 ou moins	3 ou plus

### 3 Branchez la fiche électrique à une prise.

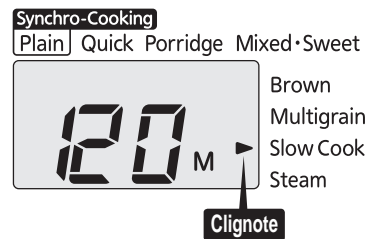
### Remarque

- Si le témoin Keep Warm est allumé, appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel] pour l'éteindre.

### 4 Utilisez la touche [Menu] pour sélectionner le menu « Slow Cook ».



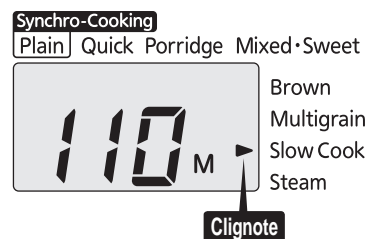
Le curseur du menu clignotera pendant que le menu est sélectionné.



### 5 Utilisez les touches [Hour] et [Min] pour régler le temps de cuisson désirée.



À chaque pression de la touche [Hour], la durée de cuisson augmentera de 5 minutes. À chaque pression de la touche [Min], la durée de cuisson diminuera de 5 minutes. Le temps de cuisson peut être réglé par intervalles de 5 minutes pour toute durée comprise entre 5 et 180 minutes.



## 6 Appuyez sur la touche [Start].

Le témoin Start s'allumera et la cuisson commencera.  
« Ready in » apparaîtra sur l'afficheur.



### Remarque

- Ne pas ouvrir le couvercle pendant la cuisson.

## 7 Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore (8 bips) retentira (le témoin Start s'éteindra).

Le témoin Keep Warm s'allumera et « 0h » sera affiché.



- Pour prolonger le mijotage des aliments, utilisez les touches [Hour] et [Min] pour régler le temps de mijotage supplémentaire, puis appuyez sur la touche [Start]. Le temps de mijotage peut être prolongé jusqu'à 30 minutes, 3 fois au maximum.

### Remarque

- Si un temps de cuisson plus longue est nécessaire, n'appuyez pas sur la touche [Keep Warm/Cancel] avant d'augmenter cette durée. Cela ferait éteindre le témoin Keep Warm et rendrait impossible l'ajout d'un temps de cuisson. Si vous avez appuyé sur la touche [Keep Warm/Cancel] par erreur, effectuez la procédure suivante.
  1. Retirez le récipient intérieur et posez-le sur une serviette ou un chiffon humide.
  2. Laissez le couvercle du cuiseur à riz ouvert et laissez refroidir l'appareil et le récipient intérieur pendant environ 10 minutes.
  3. Remplacez le récipient intérieur dans le cuiseur à riz.

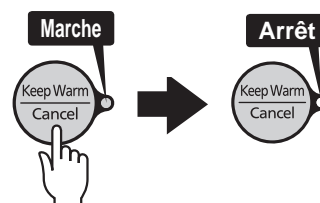
4. Répétez la procédure de l'étape 4 décrite à la p.69.

- Si vous désirez que les aliments qui sont maintenus au chaud soient réchauffés avant d'être servis, appuyez sur la touche [Start] lorsque le témoin Keep Warm est allumé. Le temps de réchauffage restant sera affiché et un signal sonore (3 bips longs) retentira une fois l'opération terminée. Après le réchauffage, le témoin Keep Warm s'allumera et le temps de maintien au chaud écoulé sera affiché.

## Lorsque la cuisson est terminée ...

### 1 Appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel] pour désactiver la fonction de maintien au chaud.

Le témoin Keep Warm s'éteindra.



### 2 Éliminez les odeurs. (Voir p.79.)

### Remarque

- Si vous n'appuyez pas sur la touche [Keep Warm/Cancel] une fois la cuisson est terminée, la fonction de maintien au chaud s'activera automatiquement et le temps de maintien au chaud écoulé s'affichera par intervalles de 1 heure à partir de la première heure (« 1h ») jusqu'à un maximum de 6 heures (« 6h »). Une fois que 6 heures de maintien au chaud se seront écoulées, « 6 » clignotera sur l'afficheur.
- Ne pas utiliser la fonction de maintien au chaud de façon continue pendant plus de 6 heures, car certains aliments perdront leur goût.

# 11

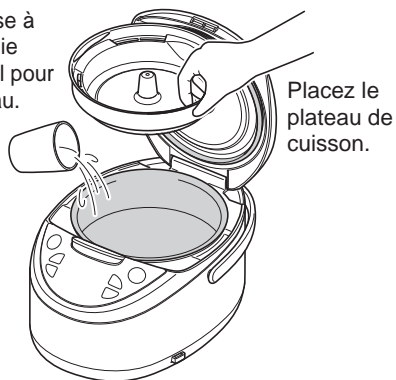
## Cuire à la vapeur (Menu « Steam »)

### 1 Versez de l'eau dans le récipient intérieur et placez le plateau de cuisson à l'intérieur du récipient.

Selon la dimension de votre cuiseur, ajoutez la quantité d'eau suivante.

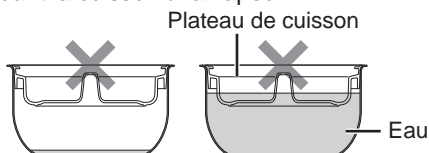
- Cuiseur de 1,0 L (5,5 tasses) : 3-1/2 tasses (630 mL [21 oz])
- Cuiseur de 1,8 L (10 tasses) : 4-1/2 tasses (810 mL [28 oz])

Utilisez la tasse à mesurer fournie avec l'appareil pour ajouter de l'eau.



#### Remarque

- Assurez-vous de mettre une quantité d'eau appropriée dans le récipient intérieur. Ne laissez pas le récipient intérieur être à court d'eau et évitez que le plateau de cuisson soit immergé pendant la cuisson à la vapeur.



### 2 Ajoutez les ingrédients dans le plateau de cuisson et refermez le couvercle.

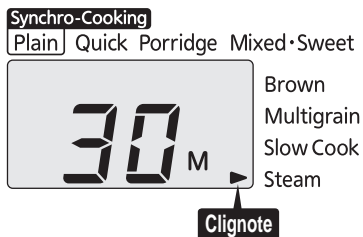
### 3 Branchez la fiche électrique à une prise.

#### Remarque

- Si le témoin Keep Warm est allumé, appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel] pour l'éteindre.

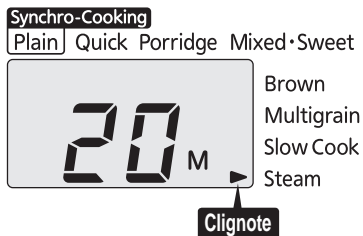
### 4 Appuyez sur la touche [Menu] pour sélectionner le menu « Steam ».

Le curseur du menu clignotera pendant que le menu est sélectionné.



### 5 Appuyez sur les touches [Hour] et [Min] pour régler la durée de cuisson à la vapeur désirée.

À chaque pression de la touche [Hour], la durée de cuisson augmentera de 5 minutes. À chaque pression de la touche [Min], la durée de cuisson diminuera de 5 minutes. La durée de la de cuisson à la vapeur peut être réglée par intervalles de 5 minutes pour toute durée comprise entre 5 et 60 minutes.



### 6 Appuyez sur la touche [Start].

Le témoin Start s'allumera et la cuisson à la vapeur commencera. « Ready in » apparaîtra sur l'afficheur.

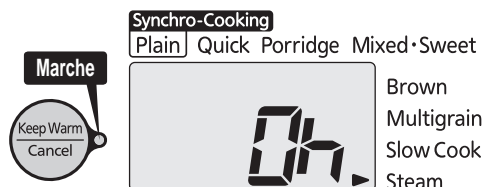


#### Remarque

- N'ouvrez pas le couvercle du cuiseur pendant la cuisson à la vapeur. Cela pourrait empêcher les aliments d'être cuits à la vapeur correctement.

## 7 Lorsque la cuisson à la vapeur est terminée, un signal sonore (8 bips) retentira (le témoin Start s'éteindra).

Le témoin Keep Warm s'allumera.



- Pour prolonger la cuisson des aliments à la vapeur, utilisez les touches [Hour] et [Min] pour régler un temps de cuisson à la vapeur supplémentaire, puis appuyez sur la touche [Start]. Le temps de cuisson à la vapeur peut être prolongé jusqu'à 15 minutes, 3 fois au maximum.

### ⚠ Mise en garde

- Faites preuve de prudence en ouvrant le couvercle du cuiseur, la vapeur qui s'en échappe pourrait causer des brûlures.

### Remarque

- Si vous prolongez le temps de cuisson à la vapeur, n'oubliez pas d'ajouter de l'eau pour éviter l'ébullition à sec.
- Si une durée de cuisson à la vapeur plus longue est nécessaire, n'appuyez pas sur la touche [Keep Warm/Cancel] avant d'augmenter cette durée. Cela ferait éteindre le témoin Keep Warm et rendrait impossible l'ajout d'un temps de cuisson à la vapeur. Si vous avez appuyé sur la touche [Keep Warm/Cancel] par erreur, effectuez la procédure suivante.
  1. Retirez le récipient intérieur et posez-le sur une serviette ou un chiffon humide.
  2. Laissez le couvercle du cuiseur à riz ouvert et laissez refroidir l'appareil et le récipient intérieur pendant environ 10 minutes.
  3. Remplacez le récipient intérieur à l'intérieur du cuiseur à riz.
  4. Répétez la procédure de l'étape 4 décrite à la p.71.

## 8 Retirez le plateau de cuisson.

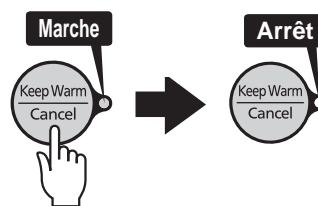


- Soyez prudent lorsque vous enlèvez le plateau de cuisson après la cuisson, car il sera chaud.
- Servez les aliments dès que leur cuisson à la vapeur est terminée. S'ils ne sont pas retirés rapidement du cuiseur à riz, ils deviendront mous et humides.
- N'inclinez pas le plateau de cuisson lors de son retrait. Le bouillon ou d'autres aliments pourraient se renverser et causer des brûlures.

### Lorsque la cuisson à la vapeur est terminée ...

#### 1 Appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel] pour désactiver la fonction de maintien au chaud.

Le témoin Keep Warm s'éteindra.



#### 2 Débranchez la fiche électrique de la prise. (Voir p.53.)

#### 3 Nettoyez le cuiseur à riz. (Voir p.74 à 79.)

## ■ Guide des temps de cuisson à la vapeur

Ingrédients	Quantité	Temps approximatif	Trucs pour la cuisson à la vapeur
Poulet	1 filet (1/2 à 3/4 lbs [200 à 300 g])	20 à 30 min	Faites plusieurs petites entailles dans le poulet.
Poisson blanc	2 à 3 filets (5,0 à 7,0 oz [150 à 200 g])	20 à 25 min	Les filets de 3/4 po (2 cm) ou moins d'épaisseur. Enveloppez toujours dans du papier aluminium.
Crevette	6 à 10 (1/4 à 1/2 lbs [100 à 200 g])	15 à 20 min	Cuire à la vapeur dans les carapaces.
Carottes	1 à 2 (7,0 à 11,0 oz [200 à 300 g])	30 à 40 min	Coupez en petits morceaux.
Pommes de terre	Taille moyenne, 2 à 3 (9,0 à 11,0 oz [250 à 300 g])	30 à 40 min	Coupez en petits morceaux.
Patates douces	Taille moyenne, 1 (7,0 à 11,0 oz [200 à 300 g])	30 à 40 min	Coupez en petits morceaux.
Boulettes de viande (réchauffage)	8 à 15	20 à 25 min	Répartissez également dans le plateau.

- Ne remplissez pas le plateau de cuisson du cuiseur de 1,0 L (5,5 tasses) à une hauteur supérieure à 1-1/3 po (3,4 cm) ou à une hauteur de 1-1/2 po (3,7 cm) pour le cuiseur de 1,8 L (10 tasses). Vous éviterez ainsi que les aliments viennent toucher le couvercle du cuiseur, ce qui les rendraient humides et mous.
- Les temps de cuisson à la vapeur indiqués dans ce tableau ne sont fournis qu'à titre indicatif et peuvent varier en fonction de la température, de la qualité et de la quantité des ingrédients.
- Si les aliments ne sont pas assez cuits après le temps de cuisson, prolongez la cuisson à la vapeur, puis vérifiez leur niveau cuisson après un moment.
- Normalement, il n'y aura pas assez d'eau pour prolonger la cuisson à la vapeur. Ajoutez de l'eau pour empêcher le récipient intérieur de s'assécher.
- La viande et le poisson soumis à une trop longue cuisson à la vapeur deviendront durs. Si la cuisson à la vapeur de courte durée ne fonctionne pas bien, coupez les aliments en plus petits morceaux avant de les cuire.
- Enveloppez toujours le poisson et les aliments similaires dans du papier d'aluminium lors de la cuisson à la vapeur. Vous éviterez ainsi les débordements du plateau de cuisson.

Vous pouvez effectuer vous-mêmes les procédures de nettoyage et d'entretien décrites aux pages p.74 à 79. Tout autre travail d'entretien doit être réalisé par un technicien autorisé.

Nettoyez toutes les pièces à la main. Ne les lavez pas au lave-vaisselle.

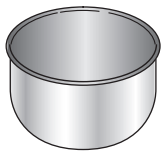
Pour conserver la propreté de votre cuiseur à riz, nous vous conseillons de le nettoyer le jour même qu'il a été utilisé. Il est également recommandé de le nettoyer régulièrement.

Un nettoyage le jour même de son utilisation contribuera à éliminer les odeurs de cuisson susceptibles de s'imprégner. (Voir p.79.)

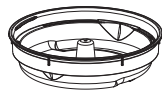
### Remarque

- Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous de débrancher la fiche électrique et de laisser le cuiseur à riz, le récipient intérieur, le couvercle intérieur et le bouchon vapeur se refroidir.
- Lorsque vous nettoyez le cuiseur à riz avec du détergent, n'utilisez qu'un détergent de cuisine standard, conçu pour la vaisselle et les ustensiles de cuisine.
- Nettoyez avec une éponge douce et un chiffon.
- Rincez soigneusement les pièces puisque le détergent restant sur celles-ci pourrait entraîner une détérioration et une décoloration du matériau des pièces, comme dans le cas de la résine.

### ■ Pièces à nettoyer après chaque utilisation



Récipient intérieur



Plateau de cuisson



Tasse à mesurer



Spatule



Louche



Bouchon vapeur  
(Voir p.77 à 78.)



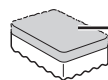
Couvercle intérieur

**1 Nettoyez à l'aide d'une éponge douce imbibée d'eau du robinet ou d'eau tiède.**

**2 Essuyez l'eau avec un linge sec et séchez toutes les pièces complètement.**

### Remarque

- Ne nettoyez pas le récipient intérieur avec le côté abrasif d'une éponge pour gros travaux. Cela pourrait endommager le revêtement à base de résine fluorocarbonée.

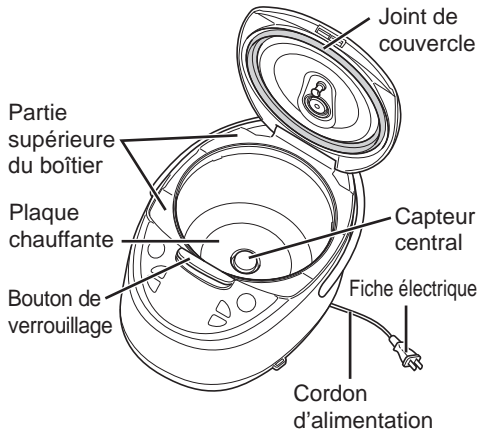


Ne pas utiliser le côté abrasif d'une éponge pour gros travaux.

- Ne pas faire la vaisselle, etc., à l'intérieur du récipient intérieur. Aussi, ne pas placer le récipient intérieur à l'envers sur le dessus de la vaisselle, etc., pour le sécher. Cela peut endommager le revêtement à base de résine fluorocarbonée ou causer son écaillage.



## ■ Pièces à nettoyer dès qu'elles deviennent sales



### Intérieur et extérieur du cuiseur à riz

Mouillez une serviette ou un chiffon, essorez l'excès d'eau, puis essuyez.

### Cordon d'alimentation

Essuyez avec un chiffon sec.

### Plaque chauffante et capteur central

Retirez le riz brûlé et tout autre grain de riz collé.

Si des éléments collés sont difficiles à enlever, utilisez du papier abrasif disponible sur le marché (grain no 320 ou similaire), puis mouillez une serviette ou un chiffon, essorez l'excès d'eau, puis essuyez.

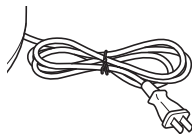
### Autour de la partie supérieure du boîtier et du bouton de verrouillage et sur le joint de couvercle

Retirez les grains de riz ou les autres particules d'aliments collés.

### Remarque

- Ne laissez pas d'eau pénétrer à l'intérieur du cuiseur à riz.
- Ne trempez pas le cordon d'alimentation dans l'eau et évitez de l'éclabousser avec de l'eau. Cela pourrait causer un court-circuit ou une décharge électrique.
- Ne tirez pas le joint du couvercle.

### Le cordon d'alimentation et la fiche électrique



Essuyez avec un chiffon sec.

### Remarque

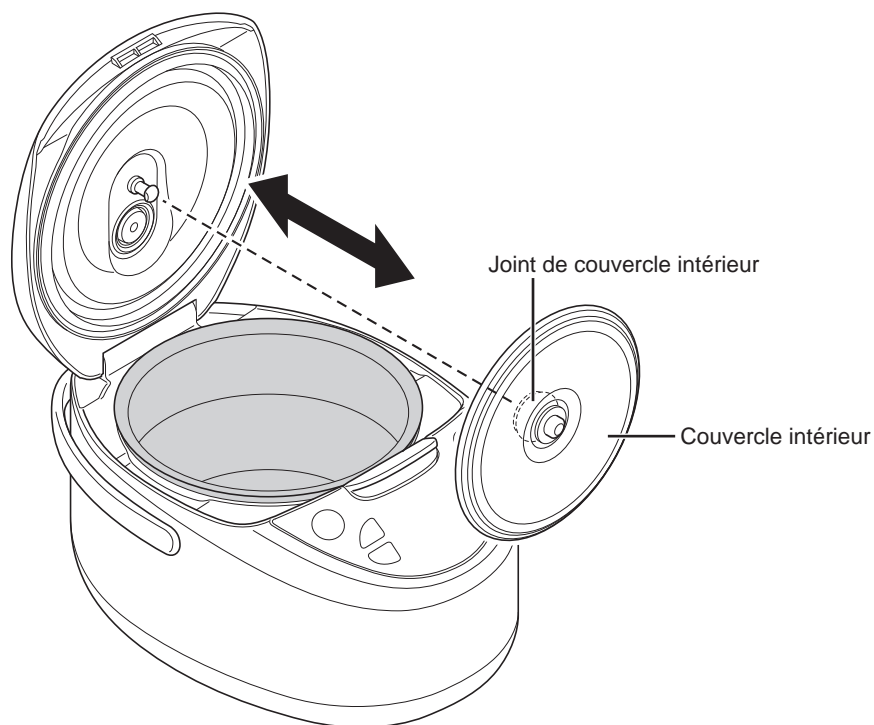
- Gardez toujours le récipient intérieur et le couvercle propres pour prévenir la corrosion et l'apparition d'odeurs.
- Ne nettoyez pas le cuiseur à riz ou ses pièces avec du diluant, des produits nettoyants, de l'eau de javel, un chiffon jetable, une spatule en métal, une éponge à récurer en nylon ou un objet similaire.
- Nettoyez toujours chaque pièce séparément.
- N'immergez pas le bouchon vapeur, la tasse à mesurer, la spatule ou la louche dans l'eau chaude. Cela pourrait les déformer.
- Ne nettoyez pas le cuiseur à riz ou ses composants au lave-vaisselle. Cela pourrait les déformer.
- Nettoyez toujours le bouchon vapeur après la cuisson de grains (amarantes, etc.). L'évent du bouchon vapeur peut s'obstruer et entraîner des anomalies, comme un blocage du couvercle, susceptible d'entraîner de mauvais résultats de cuisson.



## Retrait et fixation du couvercle intérieur

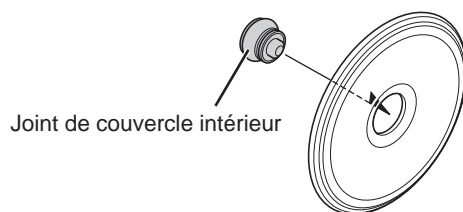
Tirez le couvercle intérieur vers vous pour le retirer.

Pour le remettre en place, alignez le joint de couvercle intérieur avec l'axe du couvercle principal.



### ■ Fixation du joint de couvercle intérieur

Si le joint de couvercle intérieur est lâche, appuyez fermement sur lui pour le remettre en place.

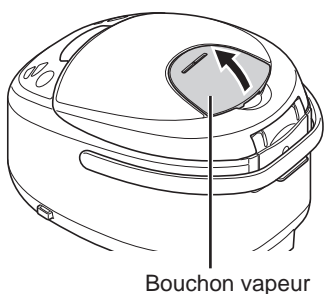




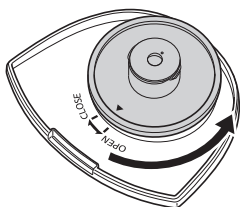
## Retrait et fixation du bouchon vapeur

### ■ Retrait du bouchon vapeur

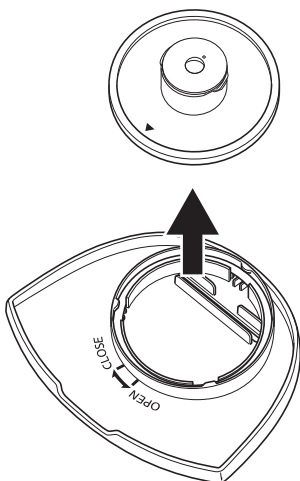
- 1 Insérez votre doigt dans l'ouverture du couvercle et soulevez le bouchon vapeur.



- 2 Tournez la partie intérieure de l'assemblage comme illustré pour la desserrer.

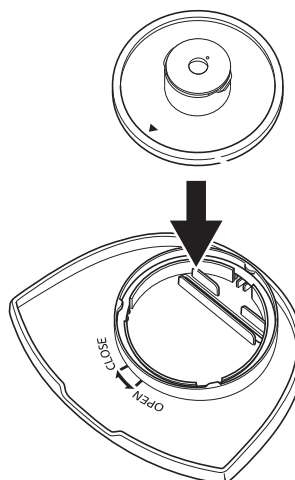


- 3 Soulevez la partie intérieure pour la séparer du bouchon.

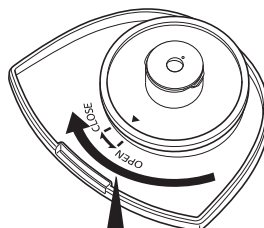


### ■ Fixation du bouchon vapeur

- 1 Posez la partie intérieure de l'assemblage sur le bouchon.



- 2 Tournez la partie intérieure de l'assemblage comme illustré pour la serrer.



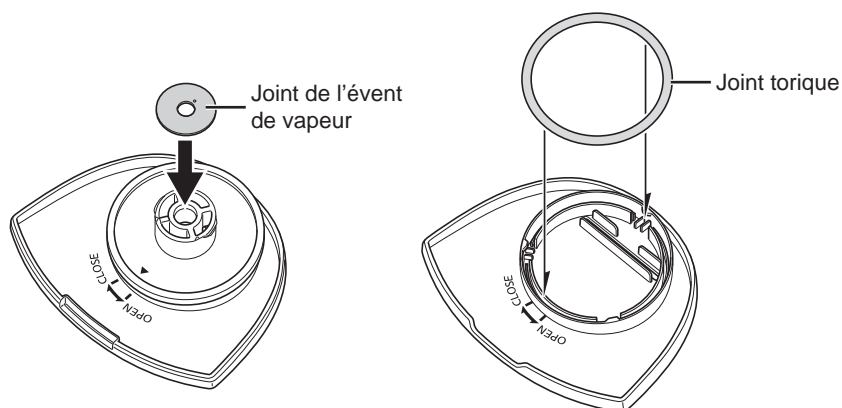
Alignez les repères.



- 3 Fixez le bouchon vapeur dans le couvercle.

## ■ Installation des joints du bouchon vapeur

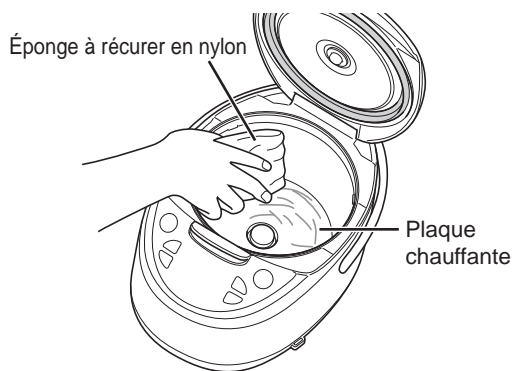
Si les joints du bouchon vapeur sont lâches, fixez-les en vous reportant aux illustrations ci-dessous. Si ces joints ne sont pas solidement fixés, ils peuvent devenir lâches et entraîner des anomalies causées entre autres par la libération de vapeur.



## Nettoyage de la plaque chauffante inférieure

Des gouttes d'eau peuvent tomber du couvercle intérieur pendant la cuisson et salir la surface de la plaque chauffante inférieure. Cela n'affecte pas le rendement du cuiseur à riz, mais, si vous le souhaitez, vous pouvez nettoyer la plaque chauffante en utilisant la procédure suivante.

- 1 Mettez un peu de crème nettoyante pour cuisine standard sur une éponge à récurer en nylon et enlevez la saleté de surface.**



- 2 Essuyez avec une feuille d'essuie-tout ou un chiffon humide.**

## Élimination des odeurs (si des odeurs persistent dans le cuiseur à riz et/ou le plateau de cuisson)

La procédure suivante devrait être effectuée après chaque cuisson, ou si des odeurs deviennent gênantes.

### ■ Cuiseur à riz

- 1 Remplissez le récipient intérieur avec de l'eau à environ 70 à 80 % de sa capacité maximale, sélectionnez le menu « Plain » et appuyez sur la touche [Start]. Vérifiez que le témoin Keep Warm est allumé et appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel].**

#### Remarque

- Si les odeurs deviennent gênantes, ajoutez à l'eau environ 0,71 oz (20 g) d'acide citrique pour obtenir une désodorisation plus efficace. Il sera peut-être impossible de supprimer complètement certaines odeurs. Dans ce cas, contactez votre détaillant.

- 2 Nettoyez le récipient intérieur, le couvercle intérieur et le bouchon vapeur avec un détergent de cuisine standard, puis rincez avec suffisamment d'eau.**
- 3 Laissez sécher le cuiseur à riz et toutes ses pièces dans un endroit bien aéré.**

### ■ Plateau de cuisson

Plongez le plateau de cuisson dans l'eau chaude et laissez tremper pendant environ 1 heure.

# 13 Si le riz est mal cuit

Vérifiez les éléments suivants si votre riz n'est pas bien cuit ou si vous éprouvez des problèmes avec le fonctionnement du cuiseur à riz.

Élément à vérifier		Problème													
		Le riz cuit					Pendant la cuisson			Page de référence					
Y a-t-il eu une panne de courant prolongée?		•	•												87
Est-ce que le riz a été bien remué et égrainé?		•	•												62
Est-ce que le récipient intérieur est déformé?		•	•												-
Y a-t-il des grains de riz brûlés ou des gouttes d'eau qui collent sous le dessous du récipient intérieur, sur la plaque chauffante ou sur le capteur central?		•	•												58, 74-79
Est-ce que l'on a appuyé sur la touche [Start] après la cuisson sans avoir arrêté la fonction de maintien au chaud?		•	•												62
Est-ce que la minuterie a été utilisée?		•	•												-
Est-ce que le bon menu a été sélectionné?		•	•												60
Est-ce que la cuisson a été faite avec de l'eau dure comme de l'eau minérale?		•	•												-
Est-ce que la cuisson a été faite avec de l'eau ionisée alcaline (pH 9 ou plus)?		•	•												-
Est-ce que l'on avait fait cuire plus que la quantité maximale acceptable?		•	•												87
Est-ce que la quantité de riz, des ingrédients et d'eau, ou le pourcentage de riz multigrain étaient corrects?		•	•												56-58, 87

Élément à vérifier		Problème													
		Le riz cuit					Pendant la cuisson			Page de référence					
Est-ce que le cuiseur à riz et ses pièces ont été suffisamment nettoyés?		•	•												74-79
Est-ce que la cuisson a été continuée immédiatement après la cuisson initiale?		•	•												-
Y avait-il beaucoup de grains de riz concassés?		•	•												-
Est-ce que le riz a été mélangé à d'autres ingrédients ou à du riz multigrain?		•	•												56
Est-ce que le couvercle a été bien fermé?		•	•												59, 74-78
Est-ce que le riz a été laissé dans une passoire après son nettoyage?		•	•												-
Est-ce que le riz a été laissé dans l'eau trop longtemps après son nettoyage?		•	•												-
Est-ce que de l'eau chaude (95 °F [35 °C] ou plus) a été utilisée pour laver le riz ou pour ajuster le niveau d'eau?		•	•												58
Est-ce que le riz (autre que le riz sans rinçage) a été suffisamment lavé?		•	•												56, 58
Y a-t-il des grains de riz qui collent aux joints ou sur le rebord supérieur du récipient intérieur, etc.?		•	•												58, 74-79
De la vapeur s'échappe		•	•												
Le contenu déborde		•	•												
Le temps de cuisson est trop long		•	•												
Page de référence															

Problème	Cause
Un mince film recouvre le riz.	De l'amidon fondu et séché a formé un film mince comme du papier. Cela n'est pas nocif pour votre santé.
Le riz colle au récipient intérieur.	Le riz mou et le riz collant peuvent facilement coller au récipient.

Problème	Élément à vérifier									
	Y a-t-il eu une panne de courant prolongée?	Est-ce que le riz a été laissé dans le cuiseur à riz avec la fonction de maintien au chaud désactivée?	Est-ce que la fonction de maintien au chaud a été utilisée de façon continue pendant plus de 12 heures?	Est-ce que la minuterie a été réglée plus que 12 heures à l'avance?	Est-ce que le riz ou les aliments ont été réchauffés 3 fois ou plus?	Est-ce que le riz (autre que le riz sans rinçage) a été suffisamment lavé?	Y a-t-il des grains de riz qui collent aux joints, au rebord supérieur du récipient intérieur ou au couvercle intérieur, etc.?	Est-ce que le riz a été bien remué et égrainé?	Y a-t-il des grains de riz brûlés sur le fond extérieur du récipient intérieur ou sur le capteur central?	Est-ce que la quantité de riz et d'eau est correcte?
A une odeur	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Est décoloré								•	•	•
Est sec									•	•
Est collant		•		•				•	•	•
Le riz réchauffé est sec					•				•	•
Page de référence	87	-	65	64	66	56, 58	58, 74-79	62	58, 74-79	56-58, 87

Problème	Élément à vérifier								
	Est-ce que les odeurs peuvent être éliminées après la cuisson?	Avez-vous tenté de réchauffer du riz venant tout juste d'être cuit et encore chaud?	Est-ce que le cuiseur à riz et ses pièces ont été suffisamment nettoyés?	Est-ce qu'une spatule a été laissée dans le récipient intérieur?	Est-ce que du riz froid a été ajouté?	Est-ce que les grains de riz se sont regroupés sur les surfaces internes du récipient intérieur (moins de riz au centre du récipient)?	Est-ce que la quantité de riz maintenu au chaud ou réchauffé était inférieure à la quantité minimale requise?	Est-ce que d'autres aliments que le riz blanc ou le riz sans rinçage étaient maintenus au chaud?	Est-ce que la quantité de riz et d'eau est correcte?
A une odeur	•		•		•		•	•	•
Est décoloré					•	•	•	•	•
Est sec					•	•	•	•	•
Est collant					•		•	•	•
Le riz réchauffé est sec		•					•	•	•
Page de référence	70, 72, 79	66	74-79	65	65	-	65, 66	65	65

# 14

## Lorsque « Synchro-Cooking » donne pas de mauvais résultats

Vérifiez les points suivants lorsque vous éprouvez un problème avec la cuisson simultanée d'aliments en utilisant le plateau de cuisson.

Élément à vérifier		Avez-vous utilisé plus d'ingrédients et d'assaisonnements que la quantité indiquée dans le « COOKBOOK »?	Est-ce que les ingrédients ont été inégalement répartis dans le plateau de cuisson?	Avez-vous utilisé plus ou moins d'ingrédients que les quantités maximales et minimales recommandées?	Est-ce qu'un menu autre que « Plain/Synchro-Cooking » a été utilisé?	Est-ce qu'une recette autre que celles incluses dans le « COOKBOOK » a été utilisée?	
Problème	Est trop dur	•		•	•	•	
	Est trop mou	•		•	•	•	
	Le riz cuit	Pas assez cuit			•	•	•
		Dur au centre			•	•	•
		Est brûlé	•	•	•	•	•
	A une odeur	•	•	•	•	•	
	Est collant	•	•	•	•	•	
Les aliments cuits	Est trop dur	•	•	•	•	•	
	Est trop mou	•	•	•	•	•	
	N'est pas complètement chauffé	•	•	•	•	•	
	Déborde dans le riz	•	•	•		•	
Pendant la cuisson	De la vapeur s'échappe	•	•	•	•	•	
	Le contenu déborde	•	•	•	•	•	
	Le temps de cuisson est trop long	•		•	•	•	
Page de référence		-	67	67	-	-	

# 15

## Lorsque « Slow Cooking » donne de mauvais résultats

Vérifiez les points suivants si vous éprouvez un problème avec les aliments cuits.

Élément à vérifier		Problème									
		Les aliments cuits	Ne bout pas	Le contenu déborde	Tout le liquide s'est évaporé	Page de référence	69	69	58, 74-79	59, 74-78	87
Y a-t-il eu une panne de courant prolongée?			•								•
Est-ce que le couvercle a été bien fermé?			•								•
Y a-t-il des grains de riz brûlés ou d'autres grains de riz qui sont restés collés aux joints ou au rebord supérieur du récipient intérieur, etc.?			•								•
Est-ce que le temps de cuisson a été trop long?					•						
Est-ce que le temps de cuisson a été trop court?			•								
Avez-vous ajouté moins d'ingrédients que la quantité minimale recommandée?				•							
Avez-vous ajouté plus d'ingrédients que la quantité maximale recommandée?			•								
Est-ce que les bons ingrédients et les quantités adéquates ont été utilisés?			•								

# 16 Dépannage

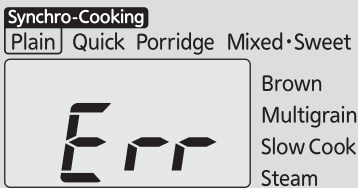
Vérifiez les points suivants avant de faire appel au service de réparation.

Problème	Élément à vérifier	Mesure à prendre	Page de référence
Le riz ou d'autres aliments ne sont pas cuits du tout.	Est-ce que la fiche électrique est branchée correctement à une prise?	Insérez la fiche électrique complètement dans la prise.	59
Le riz n'était pas complètement cuit après le temps de cuisson programmé.	Est-ce que l'afficheur indique la bonne heure actuelle?	Réglez l'horloge à l'heure actuelle.	86
	Consultez la section « Le temps de cuisson est trop long » sous « Si le riz est mal cuit » et prenez les mesures correctrices nécessaires.		80
La minuterie ne peut pas être réglée.	Est-ce que l'afficheur indique la bonne heure actuelle?	Réglez l'horloge à l'heure actuelle.	86
	Est-ce que « 0:00 » clignote sur l'afficheur?	Réglez l'horloge à l'heure actuelle.	
	Est-ce que le menu « Quick », « Mixed • Sweet », « Slow Cook » ou « Steam » a été sélectionné?	La minuterie n'est pas disponible lors de l'utilisation de ces modes de cuisson.	64
	Une heure non valide a-t-elle été entrée?	Entrez une heure valide pour la minuterie.	
L'afficheur est brouillé.	Y a-t-il des grains de riz brûlés ou d'autres grains de riz qui sont restés collés aux joints ou au rebord supérieur du récipient intérieur?	Enlevez tout le riz restant.	58, 74–79
	Est-ce que la surface extérieure du récipient intérieur est mouillée?	Essuyez avec un chiffon sec.	
Il est possible d'entendre des bruits pendant la cuisson, <sup>*1</sup> la cuisson à la vapeur ou lorsque la fonction de maintien au chaud est activée.	Entendez-vous un bruit de cliquetis?	C'est le bruit du contrôleur du micro-ordinateur. Il ne s'agit pas d'une anomalie.	-
	Avez-vous entendu un bruit qui ressemble au raclage de métal?	C'est le bruit de pièces de métal qui se rétractent et frottent ensemble à cause de la chaleur. Il ne s'agit pas d'une anomalie.	
	Avez-vous entendu un bruit qui fait penser à de l'eau qui bout? (Pendant la cuisson <sup>*1</sup> ou la cuisson à la vapeur seulement.)	Il ne s'agit pas d'une anomalie.	
	Avez-vous entendu un bruit complètement différent de ceux mentionnés ci-dessus?	Contactez votre détaillant.	
Un signal sonore (3 bips) retentit lorsque la minuterie est activée.	Un signal sonore retentira si vous ne faites pas fonctionner le cuiseur à riz dans un délai d'environ 30 secondes après avoir appuyé sur la touche [Timer]. Poursuivez votre réglage de la minuterie.		64
De l'eau ou du riz a pénétré à l'intérieur du cuiseur à riz.	L'eau ou le riz qui se trouve à l'intérieur du cuiseur à riz peut entraîner des anomalies. Contactez votre détaillant.		-
Vous ne pouvez accéder au mode de réglage de l'horloge à l'heure actuelle même si vous appuyez sur les touches [Hour] ou [Min].	L'horloge ne peut pas être réglée à l'heure actuelle pendant la cuisson, <sup>*1</sup> lorsque la fonction de maintien au chaud est activée, quand la minuterie est utilisée ou pendant le réchauffage des aliments.		86
Le temps de maintien au chaud écoulé clignotera sur l'afficheur lorsque vous appuyez sur la touche [Hour].	Est-ce que la fonction de maintien au chaud a été utilisée de façon continue pendant plus de 12 heures?	Le temps de maintien au chaud écoulé clignotera sur l'afficheur lorsque cette fonction est en marche depuis plus de 12 heures.	65
	Est-ce que la fonction de maintien au chaud a été utilisée de façon continue pendant plus de 6 heures lors de l'utilisation du mode de cuisson lente « Slow Cook »?	Le temps de maintien au chaud écoulé clignotera sur l'afficheur lorsque cette fonction est en marche depuis plus de 6 heures.	70



L'heure actuelle, les réglages préprogrammés de la minuterie, et le temps de maintien au chaud écoulé sont perdus lorsque la fiche électrique de l'appareil sera débranché.	Est-ce que « 0:00 » clignote sur l'afficheur quand le cuiseur est rebranché?	La pile au lithium est épuisée. Contactez votre détaillant.	54
Le couvercle ne s'ouvrira pas ou s'ouvre pendant la cuisson. <sup>1</sup>	Des grains de riz sont-ils collés sur la partie supérieure du boîtier, le joint de couvercle ou autour du bouton de verrouillage?	Enlevez tout le riz restant.	58, 74–79
Rien ne se passe quand vous appuyez sur une touche.	Est-ce que la fiche électrique est branchée correctement à une prise?	Insérez la fiche électrique complètement dans la prise.	59
	Est-ce que le témoin Keep Warm est allumé?	Appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel] pour désactiver la fonction de maintien au chaud, puis essayez l'opération à nouveau.	59
Il ya une odeur de plastique.	De telles odeurs peuvent se dégager lorsque le cuiseur à riz est utilisé pour la première fois, mais elles devraient disparaître avec le temps et l'utilisation du cuiseur.		–
Il y a des rayures ou des ondulations sur des pièces en plastique.	Ces rayures et ces ondulations sont produites pendant le moulage de la résine. Elles n'affectent en rien le fonctionnement du cuiseur à riz.		–
Les aliments collent au couvercle intérieur pendant la cuisson simultanée.	Lorsque vous cuisez des aliments qui augmentent de volume pendant leur chauffage, tel que des œufs et des aliments similaires, certains d'entre eux peuvent coller au couvercle intérieur. Si ce phénomène est trop important, réduisez la quantité des aliments à cuire.		–

## Lorsque ces indications s'affichent

Afficheur	Mesure à prendre	Page de référence
<p>« Err » apparaît sur l'afficheur et un signal sonore de longue durée ou continu se déclenche.</p> 	Si le cuiseur à riz ne répond toujours pas, il y a un problème avec l'appareil lui-même. Débranchez la fiche électrique et contactez votre détaillant.	–

### Pièces en plastique

Les pièces en plastique qui entrent en contact avec la chaleur ou la vapeur se détérioreront avec le temps. Dans ce cas, contactez votre détaillant.

## Réglage de l'heure

L'heure actuelle est affichée en format 24 heures.

L'heure ne peut pas être réglée pendant la cuisson,<sup>\*1</sup> lorsque la fonction de maintien au chaud est activée, lorsque la minuterie est utilisée ou pendant le réchauffage.

### ■ Exemple : changer l'heure actuelle de « 9:30 » à « 9:35 »

**1** Branchez la fiche électrique à une prise.

**2** Affichez le mode de réglage de l'heure.

Appuyez sur la touche [Hour] ou [Min] pour afficher ☉.



**3** Réglez l'horloge à l'heure actuelle.

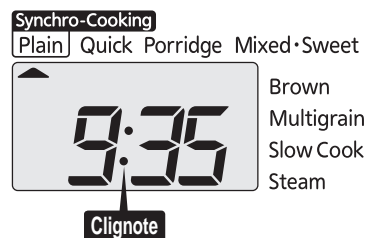
Réglez l'heure avec la touche [Hour] et les minutes avec la touche [Min]. Maintenez la touche correspondante enfoncée pour changer l'heure plus rapidement.



**4** Une fois que vous avez terminé de régler l'heure, appuyez sur la touche [Menu].

L'heure actuelle est réglée.

☉ s'éteindra et « : » clignotera sur l'afficheur.



## Spécifications techniques

Dimension du cuiseur		Cuiseur de 1,0 L (5,5 tasses)	Cuiseur de 1,8 L (10 tasses)	
Source d'alimentation		120 V, 60 Hz		
Puissance nominale (W)		641	918	
Capacité de cuisson (L)	Plain	0,18 à 1,0 (1 à 5,5 tasses [5,29 à 29,10 oz])	0,36 à 1,8 (2 à 10 tasses [10,58 à 52,91 oz])	
	Quick	0,18 à 1,0 (1 à 5,5 tasses [5,29 à 29,10 oz])	0,36 à 1,8 (2 à 10 tasses [10,58 à 52,91 oz])	
	Porridge	Hard	0,09 à 0,18 (0,5 à 1 tasse [2,65 à 5,29 oz])	0,09 à 0,36 (0,5 à 2 tasses [2,65 à 10,58 oz])
		Soft	0,09 (0,5 tasse [2,65 oz])	0,09 à 0,27 (0,5 à 1,5 tasses [2,65 à 7,94 oz])
	Mélangé • Sucré	Mixed	0,18 à 0,54 (1 à 3 tasses [5,29 à 15,87 oz])	0,36 à 1,08 (2 à 6 tasses [10,58 à 31,74 oz])
		Sweet	0,18 à 0,54 (1 à 3 tasses [5,29 à 15,87 oz])	0,36 à 0,9 (2 à 5 tasses [10,58 à 26,48 oz])
	Brown	0,18 à 0,63 (1 à 3,5 tasses [5,29 à 18,52 oz])	0,36 à 1,08 (2 à 6 tasses [10,58 à 31,74 oz])	
	Multigrain	0,18 à 1,0 (1 à 5,5 tasses [5,29 à 29,10 oz])	0,36 à 1,8 (2 à 10 tasses [10,58 à 52,91 oz])	
Dimensions extérieures (pouces)	Largeur	10,1 (25,6 cm)	11,1 (28,1 cm)	
	Profondeur	13,7 (34,9 cm)	14,6 (37,2 cm)	
	Hauteur	8,2 (20,9 cm)	9,6 (24,5 cm)	
Poids (oz)		109,3 (3,1 kg)	141,1 (4,0 kg)	

Français

### Remarque

- Le réglage de l'heure actuelle peut varier d'environ 30 à 120 secondes par mois de l'heure réelle en fonction de la température ambiante et des conditions d'utilisation.
- Une tasse pleine de riz blanc pèse environ 5,29 oz (150 g).

## Lors d'une panne de courant

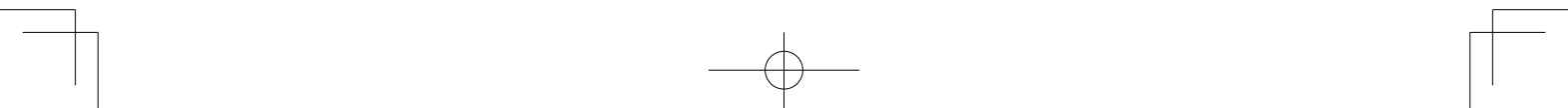
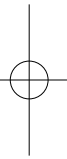
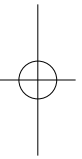
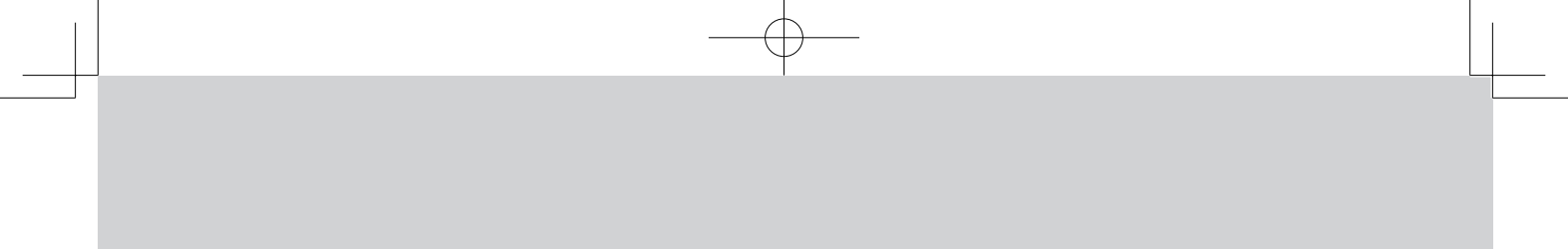
Si une panne de courant se produit, le cuiseur à riz reprendra ses fonctions normales une fois que le courant est rétabli.

Indiquez quand la panne de courant se produit	Une fois que le courant est rétabli
Lorsque la minuterie est activée	La minuterie reprendra son fonctionnement. (Si la panne de courant dure longtemps et que l'heure de départ programmée a été dépassée au moment du retour du courant, le cuiseur à riz commencera la cuisson immédiatement.)
Pendant la cuisson*1	Le cuiseur à riz reprendra la cuisson. La cuisson peut ne pas être effectuée entièrement.
Pendant le fonctionnement du maintien au chaud	L'opération de maintien au chaud sera annulée. Dans ce cas, appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel] pour redémarrer cette fonction.

## Achat de pièces non durables et d'accessoires optionnels

Les joints devront être remplacés avec le temps. Bien que leur degré d'usure variera selon les conditions d'utilisation, ces joints s'useront inévitablement avec l'usage. Pour les taches et les odeurs tenaces ainsi que les dommages importants, contactez votre détaillant.

\*1 « Pendant la cuisson » veut dire pendant la cuisson de riz ainsi que d'autres types de cuisson. **87**



## 目錄

1	安全注意事項 .....	90
2	各部名稱及用途 .....	94
	從選單可選的功能與特點 .....	96
	煮出美味可口米飯的秘訣 .....	97
3	煮飯前的準備 .....	99
4	煮飯方法 .....	101
	煮飯所需的時間 .....	102
5	米飯煮好後 .....	103
6	定時煮飯的預約煮熟方法 .....	104
7	保溫 .....	106
8	再次加熱的方法 .....	107
9	米飯與料理同時烹調 (“Synchro-Cooking” 功能選單) .....	108
10	烹調方法 (“Slow Cook” 功能選單) .....	110
11	蒸煮烹調方法 (“Steam” 功能選單) .....	112
12	清潔保養方法 .....	115
13	無法將飯煮好時 .....	121
14	覺得 “Synchro-Cooking” 做不好時 .....	123
15	覺得 “Slow Cook” 做不好時 .....	124
16	出現故障時 .....	125
	出現故障時 .....	126
	時間的調整方法 .....	126
	規格 .....	127
	停電時 .....	128
	消耗品與另售品的購買方法 .....	128

# 1 安全注意事項

使用前請仔細閱讀並遵守。

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

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



## 警告

表示進行假設錯誤操作時，可能導致使用者死亡或重傷<sup>\*1</sup>的內容。



## 注意

表示進行假設錯誤操作時，可能會造成使用者受到傷害<sup>\*2</sup>，或者出現物資損害<sup>\*3</sup>的內容。

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

\*2 所謂傷害是指不需要入院治療或長期複診的燙傷或觸電等。

\*3 所謂物資損害是指波及到房屋、家產以及家畜、寵物等的擴大性損害。

### 圖形符號的說明



△符號表示警告、注意。具體注意內容會在圖形符號裡或者旁邊用圖片或文字表示。



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



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

## 警告

### 一般安全注意事項



不可改造。請勿讓非維修技術人員對本產品進行分解或維修。可能會產生火災、觸電或受傷。



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

< 異常、故障範例 >

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

立即拔下電源線插頭，請洽詢原購買處進行檢查、維修。

### 致使用本產品的用戶



請勿讓孩子單獨使用，也不要讓幼兒可觸摸範圍內使用。可能會出現燙傷、觸電或受傷。



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

### 本產品的用途



請勿將產品用於使用說明書（隨附的COOKBOOK 烹調指南）所記載用途以外的其他用途。

如果有蒸氣或米飯、食材噴出，則可能會造成燙傷或受傷。

< 禁止進行的烹調範例 >

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

## 警告

### 電源



請勿使用交流電 120V 以外的電源。  
會造成火災或觸電。



請單獨使用額定 15A 以上的插座。  
如果與其他器具並用，多孔插座可能出現異常發熱現象，恐導致著火。

### 電源線、電源線插頭



電源線如果出現破損，禁止繼續使用。  
此外，請勿破壞電源線。  
(加工、過度彎曲、靠近高溫部位、拉扯、扭動、捆束、裝載重物、夾入物體等)  
會造成火災或觸電。



電源線插頭如果附著了灰塵，請立即擦拭乾淨。  
可能造成火災發生。



將電源線插頭牢固地插入到根部。  
可能會導致觸電、短路、冒煙或著火。



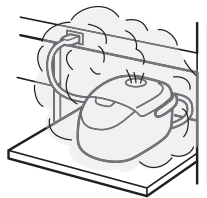
電源線或電源線插頭受到損傷，或插入插座時感到不牢固時禁止繼續使用。  
可能會造成觸電或短路、著火。



請勿在手潮濕的情況下拔插電源線插頭。  
有可能會觸電或受傷。



請勿讓蒸氣對準電源線插頭。  
可能引發火災、觸電或著火。在滑動式桌子上使用時，請勿在蒸氣可影響範圍內使用電源線插頭。



### 操作本產品時



請勿用水浸泡或淋濕本產品。  
否則可能引起短路或觸電。



請勿在空隙間插入異物，例如別針、鐵絲等金屬物體。  
否則可能由於觸電或異常情況對人身產生傷害。

### 開始烹調時



未安裝內鍋的情況下不可使用料理盤。  
可能造成著火、冒煙或燙傷。

### 烹調中、烹調後



煮飯過程中\*1 請勿打開鍋蓋。  
否則可能會造成燙傷。



請勿將臉或手靠近蒸氣孔蓋或蒸氣孔。  
否則可能會造成燙傷。特別是注意不要讓嬰幼兒碰觸。

## ⚠ 注意

### 一般安全注意事項



**請小心操作。**  
如果跌落或加諸較強撞擊，可能造成傷害或故障。



**請勿在其他產品上使用本產品的料理盤。**  
可能造成火災或燙傷。

### 本產品的用途



**本商品為一般家庭用。**  
也可使用於下列所述場所。

- 店家或辦公室工作人員用廚房
- 農家
- 飯店、汽車旅館及其他住宿設施等

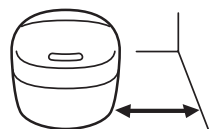
### 使用環境



**請勿在不穩定場所、耐熱性差的桌子或地毯上面使用。**  
可能導致火災，或傷到桌子、地毯。



**請勿在靠近牆壁或家具的位置使用。**  
蒸氣或者熱度可能會造成損傷、變色或變形，因此請離牆壁或家具 11.8inch/30cm 以上。使用廚房專用收納櫃等時，請注意切勿在蒸氣無法散發的環境中使用。



11.8inch/30cm 以上

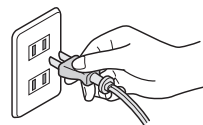


**請勿在可能沾水的位置或火源附近使用。**  
否則可能導致觸電、漏電或主體變形，乃至引發火災或產品故障。

### 電源線、電源線插頭



**必須握住電源線插頭拔下。**  
否則可能導致觸電或短路，從而導致起火。



**禁止同時使用多孔插座。**  
否則可能會導致火災。



### 請勿使用較長的電源線

1. 有可能被電源線纏繞絆倒發生危險，請使用較短的電源線。
2. 也可以使用延長線，但請小心使用。
3. 使用延長線時，請務必遵守下列使用方法。
  - a. 延長線所標示的電器額定值大於本產品所標示的電器額定值。
  - b. 請勿將電源線垂掛於調理台及桌子。以免小孩拉扯或不小心中絆倒發生危險。

### 操作本產品時



**不可使用非專用內鍋。**  
可能造成過熱或異常情況。



**不可空燒。**  
可能造成故障、過熱或異常情況。



**打開鍋蓋時請注意蒸氣。**  
否則可能造成燙傷。



**不使用時，請將電源線插頭從插座上拔下。**  
否則會造成受傷、燙傷、或因電源線材劣化，而引發觸電、漏電或火災。



## ⚠ 注意



搬運主體時，不要觸摸開蓋按鈕。  
否則鍋蓋打開，可能會造成受傷或燙傷。

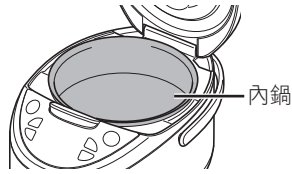
### 烹調中、烹調後



使用中或使用後請勿碰觸高溫部位。  
可能導致燙傷。



使用中觸摸內鍋時，要使用連指手套，  
而不要用手直接觸摸。  
因為已經變成高溫，會造成燙傷。



請勿在煮飯過程中\*<sup>1</sup>移動電子鍋。  
否則會導致燙傷或米湯溢出。

### 清潔保養時



待主體冷卻後再進行清潔保養。  
觸摸高溫部位會造成燙傷。



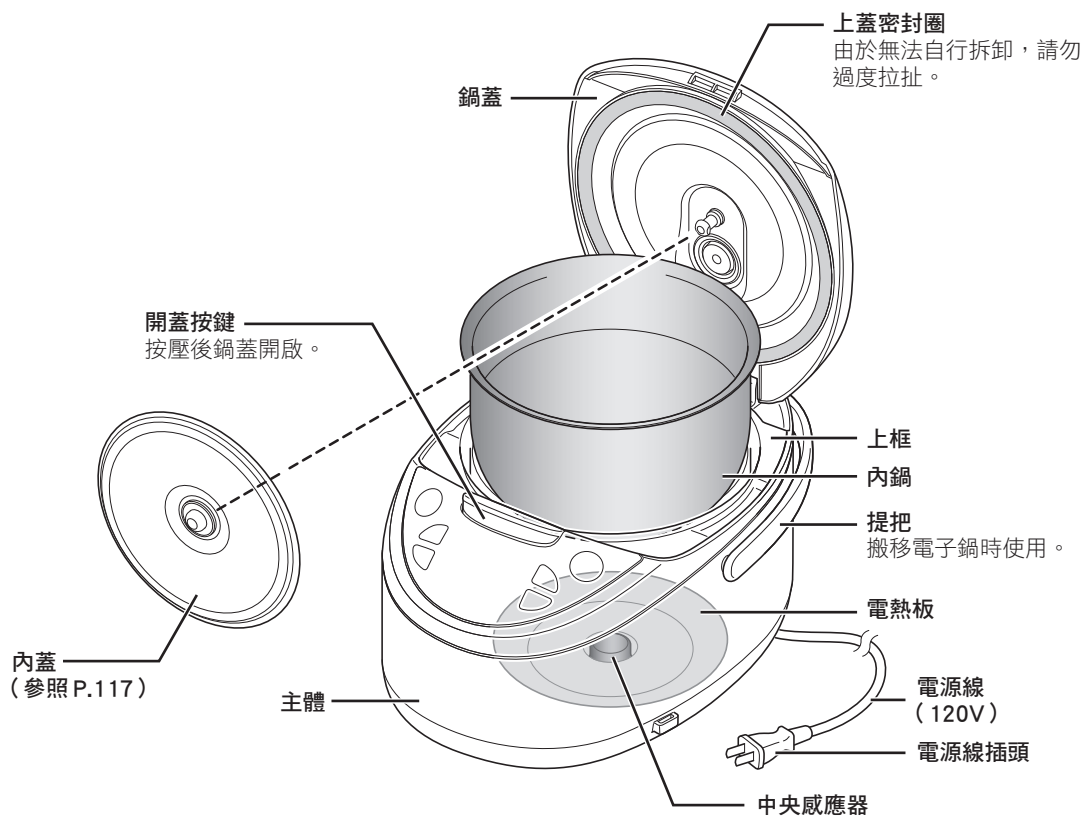
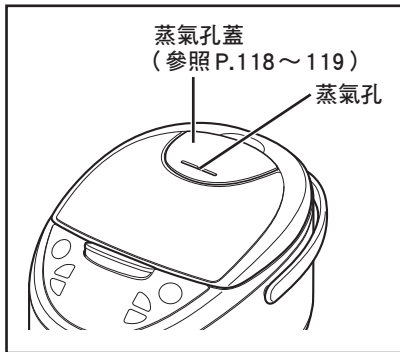
請勿整機清洗。  
請勿進行整機清洗或讓主體內部、底部  
進水。否則可能引起短路或觸電。

## ■ 今後使用時的注意事項

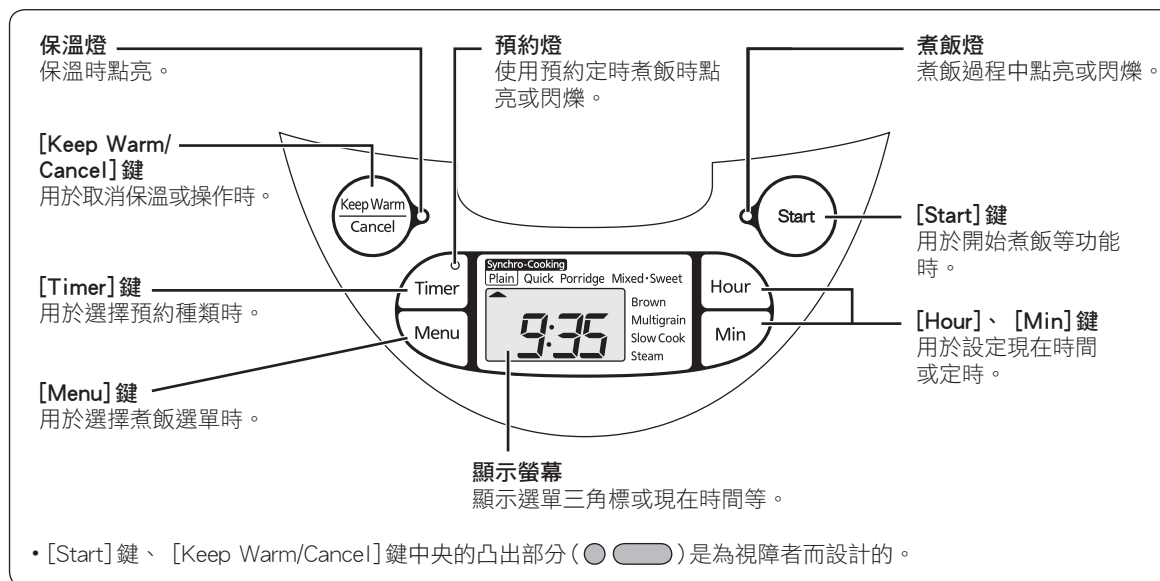
- 請清除本體所附著之燒焦飯粒、米粒等。  
否則可能導致蒸氣外洩、米湯溢出或發生故障、飯不美味等。
- 煮飯過程中\*<sup>1</sup>請勿用布等覆蓋電子鍋。  
否則可能導致本體或鍋蓋出現變形或變色。
- 為了維持本產品的功能與性能，產品中設有專用孔洞，但偶爾會有昆蟲等進入該孔洞內，使產品發生故障。請注意可以使用市面上銷售的防蟲產品。另外，如果爬入了蟲子造成了產品故障，需自費維修。請至原購買處委託維修。
- 內鍋屬於消耗品，其氟素塗層隨著使用會逐漸損耗，有時會出現剝落，不過其對人體無害，也不會影響煮飯或保溫性能。  
如果您介意出現以上情況或者出現了變形、腐蝕時，您可以重新購買。具體詳情請至原購買處洽詢。

- 內鍋的氟素塗層出現膨脹或剝落會導致變形，因此請務必遵守下列使用方法。
  - 請勿將內鍋直接放置於瓦斯爐上加熱，或在電磁爐、微波爐等器具中使用。
  - 請勿將(免洗米)白米以外的米飯(什錦飯等)進行保溫。
  - 請勿在內鍋中使用醋。
  - 請勿使用隨附或木製品以外的飯匙。
  - 請勿使用金屬製的勺子、湯匙、打蛋器等堅硬物體。
  - 請勿在內鍋中放入蒸籠等物品。
  - 請勿在內鍋中放入餐具等堅硬物體。
  - 請勿使用金屬鏟或尼龍清潔刷等堅硬物體進行清潔保養。
  - 請勿使用洗碗機或烘碗機等產品。
  - 洗米時請勿向內鍋過度施加壓力。
  - 內鍋變形或損傷時，請至原購買處洽詢。

## 2 各部名稱及用途



## 操作面板

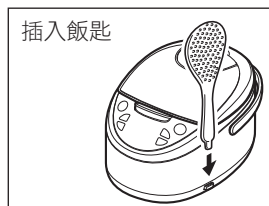


## ■ 確認附件

飯匙



勺子



料理盤

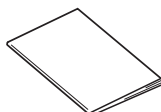


量杯

約 1 杯 (大約 0.18L)、  
約 5.29oz (150g)



COOKBOOK (烹調指南)



## ■ 關於聲響

煮飯過程中<sup>\*1</sup>、燜飯期間、保溫期間發出的下列聲響並不屬於異常。

- “喀嚓喀嚓”聲 (微電腦控制聲響)
- “啾啾啾”聲 (升溫時金屬收縮的摩擦聲響)
- 水燒開的聲響 (僅限煮飯過程中<sup>\*1</sup>、燜飯期間)

## ■ 確認時間

時間以 24 小時制顯示。如果時間不準確，請根據現在時間調整對時。(參照 P.126)

## ■ 關於鋰電池

電子鍋內建鋰電池，因此即使拔下電源線插頭，時間或預約時間也會持續記憶。

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

### Note

- 顧客無法自己更換電池。

如果需要更換新的鋰電池，請至原購買處洽詢。

## 從選單可選的功能與特點

選單	預約選擇	特點
Plain/Synchro-Cooking	<input type="radio"/> *1	炊煮白米時選擇。 另外，使用蒸盤可同時烹煮米飯與料理。
Quick	—	想要快速煮白米時選擇。
Porridge	<input type="radio"/>	炊煮粥時選擇。
Mixed · Sweet	—	炊煮什錦飯和糯米飯時選擇。
Brown	<input type="radio"/>	煮糙米、什穀米（糙米與什穀雜糧混合的米）時選擇。
Multigrain	<input type="radio"/>	麥子、小米、稗子、紫米、紅米等什穀雜糧與白米一起炊煮時選擇。

\*1 當使用料理盤時，請勿進行炊煮預約設定。

煮飯容量請參照 P.127



煮飯前準備請參照 P.99~100，煮飯方法請參照 P.101~105。

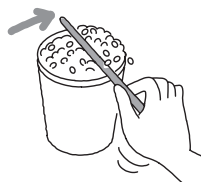
## 煮出美味可口米飯的秘訣

### 選擇優質大米，保存在陰涼處

請選擇碾米日較近，顆粒飽滿有光澤的大米。請保存在通風良好、陰暗涼爽處。

### 使用隨附的量杯正確量米

1 杯大約 0.18L。免洗米也可以用隨附的量杯進行計量。



### 迅速洗米

用足夠的水快速攪動洗米，直至水變得清澈。

### 炊煮發芽糙米、胚芽米、精米時，請選擇“Multigrain”選單

### 炊煮免洗米時

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

### 加入配料煮飯時

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

米飯種類	1.0L 型 (5.5 杯)	1.8L 型 (10 杯)
Porridge · Hard	0.5 杯以下	1.5 杯以下
Mixed	3 杯以下	6 杯以下
Sweet	3 杯以下	5 杯以下
Brown	3 杯以下	5 杯以下

- 在一開始斟酌水量後加入配料。加入配料後再斟酌水量，蒸好的飯就會變硬。

### 根據米的種類或個人喜好加減水量

#### ●加減水量的標準表

米飯種類	加減水量 (依照內鍋的水量刻度線按照個人喜好調整)
Plain/Synchro-Cooking Quick Multigrain	“Plain” 的水量刻度
Porridge	煮較濃稠的粥品時為 “Porridge · Hard” 的水量刻度 煮較稀的粥品時為 “Porridge · Soft” 的水量刻度
Mixed	“Mixed” 的水量刻度
Sweet (糯米與粳米)	在 “Plain” 與 “Sweet” 的水量刻度之間
Sweet (糯米)	“Sweet” 的水量刻度
Brown	“Brown” 的水量刻度

- 如果水量超過或少於標準的水量刻度，請避免超過三分之一水量刻度的增減。
- 免洗米以 “Plain” 的水量刻度為標準，請稍多加一點水(水量刻度線沒入水面的程度)。
- 用免洗米炊煮粥時，煮較濃稠的粥時加水至 “Porridge · Hard” 水量刻度為標準，煮較稀的粥時加水至 “Porridge · Soft” 的水量刻度為標準加減水量。
- 發芽糙米、胚芽米、精米均以 “Plain” 的水量刻度為標準加減水量。
- 有些市面上銷售的發芽糙米、什穀米袋子上會記載加減水量，此時可根據該內容及自己喜好加減水量。

### 糙米、什穀米中加入白米炊煮時

- 糙米、什穀米比白米多時，選擇 “Brown” 炊煮。
- 糙米與白米等量或白米較多時，請選擇 “Plain” 炊煮。(先將糙米放入水中浸泡 1~2 小時，使其充分吸水。)
- 什穀米與白米等量或白米較多時，請選擇 “Multigrain” 炊煮。(先將什穀米放入水中浸泡 1~2 小時使其充分吸水。)

### 炊煮糯米飯時

洗完米後，鋪平糯米，使米低於水面再炊煮。

#### 什穀雜糧加入白米中一起炊煮時

- 請將什穀雜糧的量控制在白米的 2 成之內。白米與什穀雜糧的合計量最多為 1.0L 型：5.5 杯、1.8L 型：10 杯。
- 請將什穀雜糧鋪在白米上進行炊煮。如果混在一起，可能無法將飯煮好。

#### 什穀雜糧加入糙米中一起炊煮時

- 務必請選擇“Brown”進行炊煮。
- 糙米與什穀雜糧的合計量最多為 1.0L 型：3.5 杯、1.8L 型：6 杯。

#### 炊煮長米時

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

# 3 煮飯前的準備

## 1 量米

必須使用隨附的量杯量米。  
隨附的量杯平口呈滿一杯約為 0.18L。

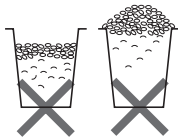


- 如下圖所示，以量米杯 (0.18L) 平口呈滿 1 杯為標準進行量米。

正確的測量範例



錯誤的測量範例



### Note

- 請勿超過規定煮飯量標準 (請參照 P.127 的規格表) 煮飯。以免導致無法將飯煮好。  
加入配料煮飯時，請參照 P.97。

## 2 洗米 (可用內鍋洗米)



### Note

- 請勿使用溫熱水 (95°F [35°C] 以上) 洗米或加減水量。可能會無法煮出美味可口的米飯。

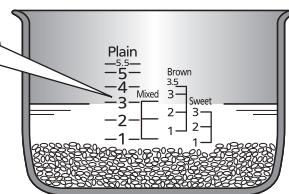
## 3 加減水量

請將內鍋水平放置，對照內鍋內側的水量刻度加減水量。



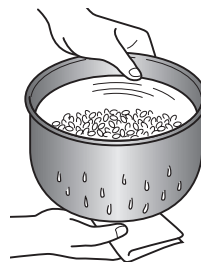
- 確認米的種類、選單後根據喜好加減水量。(請參照 (P.97 的標準表))

煮 3 杯白米時，要對準 “Plain” 水量刻度 3 位置

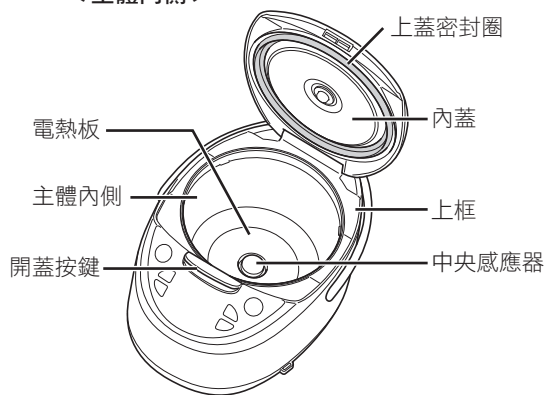


## 4 擦拭乾淨水滴、米粒等

< 內鍋外側及邊緣 >



< 主體內側 >

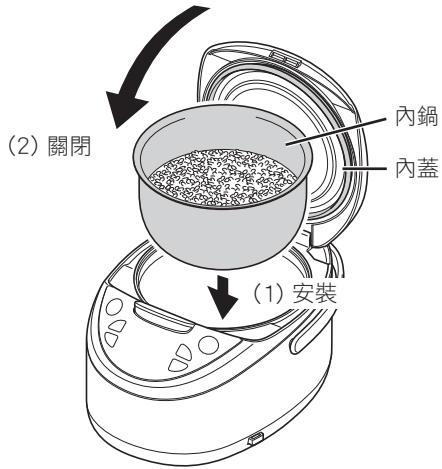


### ⚠ 注意

- 請務必清除乾淨附著在散熱板、中央感應器、上框、開蓋按鍵附近的飯粒、米粒等 (參照 P.116)。如果鍋蓋沒有確實關上密合，可能會導致煮飯過程中\*1 蒸氣外洩，鍋蓋打開米飯、食材溢出，造成燙傷或受傷。

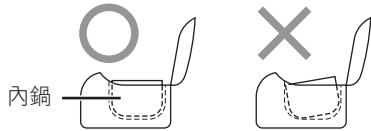
## 5 將內鍋放置在主體中

- (1) 請確保正確放置，不要使其傾斜
- (2) 關閉鍋蓋

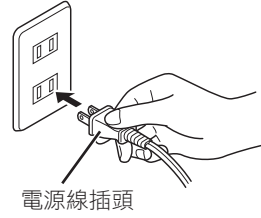


### Note

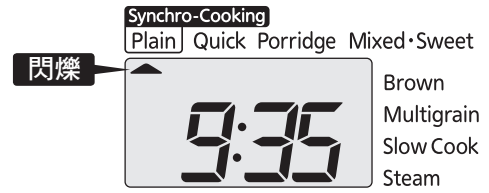
- 請確保正確地安裝內鍋。



## 6 將電源線插頭插入插座

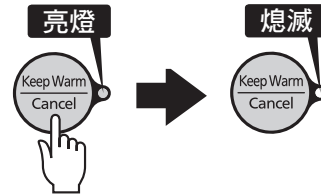


電源接通，選單三角標閃爍。



### Note

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

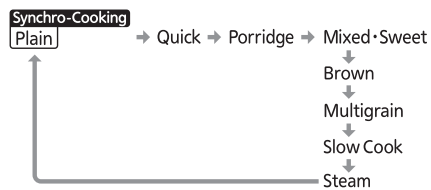
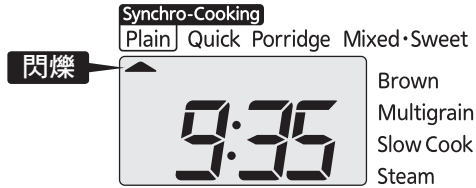




# 4 煮飯方法

## 1 按下 [Menu] 鍵，選擇想要煮飯的選單

每按一下，選單就會依次切換。  
在選擇選單的過程中，選單三角標一直閃爍。



- 如果已經選擇了想要煮飯的選單，就無需再次選擇選單。

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

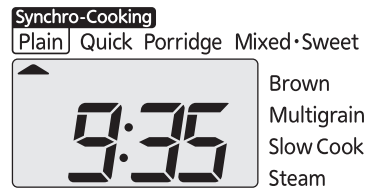
- 每按 1 次 [Hour] 鍵，就增加 5 分鐘，每按 1 次 [Min] 鍵，就減少 5 分鐘。
- 可在 40 ~ 90 分鐘範圍內以 5 分鐘為單位進行設定。



- 初期設定為 60 分鐘。請根據喜好調整時間。

## 3 按下 [Start] 鍵

煮飯燈點亮。  
使用“Plain”選單時，會發出“嗶嗶-”的響聲，如果是“Plain”以外時，會發出“嗶-”的響聲。



開始煮飯。

## 分量

配料或什穀雜糧的分量請參照 P.97 ~ 98。

## 煮飯所需的時間

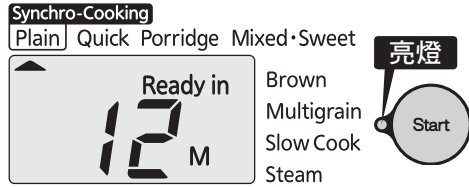
尺寸 \ 米飯種類	Plain/Synchro-Cooking	Quick	Mixed · Sweet	Brown	Multigrain
1.0L 型 (5.5 杯)	44 ~ 59 分鐘	25 ~ 45 分鐘	39 ~ 60 分鐘	67 ~ 79 分鐘	42 ~ 58 分鐘
1.8L 型 (10 杯)	50 ~ 63 分鐘	26 ~ 50 分鐘	42 ~ 65 分鐘	67 ~ 80 分鐘	45 ~ 60 分鐘

- 上述時間為馬上開始煮飯到爛好飯的時間。(電壓 120 V、室溫 23°C、水溫 23°C，水量為標準水位)
- 煮飯時間會根據煮飯量、米的種類、配料種類及份量、室溫、水溫、加減水量、電壓、使用預約定時等情況有些許差異。

# 5 米飯煮好後

## 開始燜飯時，會顯示剩餘時間

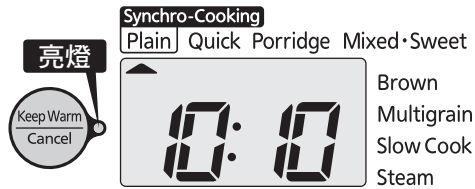
顯示螢幕會以分鐘為單位，顯示到燜好飯為止的剩餘時間。



• 選單不同，燜飯時間也不同。

## 煮好飯後會自動開始保溫（煮飯燈熄滅）

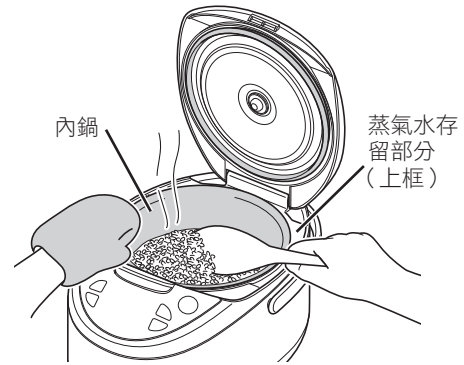
保溫燈點亮，同時發出 8 次“嗶-”的提示音。



- “Porridge” 中添加食材，炊煮時間不足時，請在保溫燈點亮的狀態下，按 [Hour] 鍵·[Min] 鍵。調整追加炊煮時間後，再按 [Start] 鍵。以 1 分鐘為單位，最多可追加 3 次，每次追加 15 分鐘。
- 追加加熱時，請先攪拌均勻。

## 1 攪拌米飯

煮好後，請立刻將米飯攪拌均勻。  
請用隔熱手套等按住內鍋攪拌。

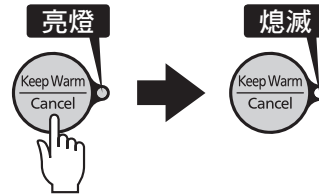


### Note

- 如果在煮飯後或保溫過程中打開鍋蓋，蒸氣水流到上框或外面時，請擦拭乾淨。

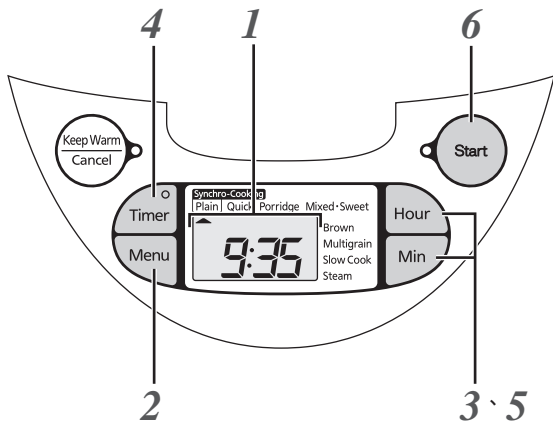
## 電子鍋使用完畢後...

- 1 按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵取消保溫  
保溫燈熄滅。



- 2 從插座上拔下電源線插頭，並從主體上拔下電子鍋端插頭（參照 P.94）
- 3 清潔保養（參照 P.115 ~ 120）

# 6 定時煮飯的預約煮熟方法



## 炊煮預約設定 (預約 1、2)

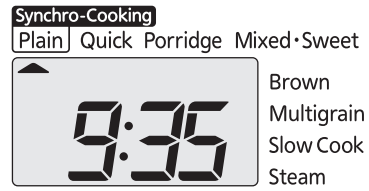
可以按照就餐的時間煮好米飯。

- 選擇“Timer1”或“Timer2”後預約時刻，便可在預約的時刻煮好米飯。
- “Timer1”、“Timer2”的2段時刻均可記憶。例如，“Timer1”設早餐使用，“Timer2”設為晚餐使用。
- 只要設定好時刻，會直接被記憶。



- 例如，如果“Timer1”設為 13：30，則米飯會在 13 點 30 分煮好。

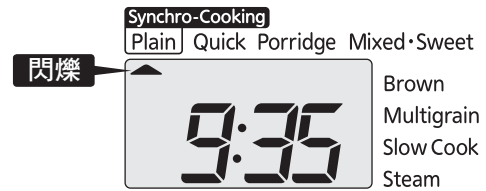
## 1 確認現在時間



- 要調整時間時，請參照 P.126。

## 2 按下 [Menu] 鍵，選擇想要煮飯的選單

在選擇選單的過程中，選單三角標一直閃爍。



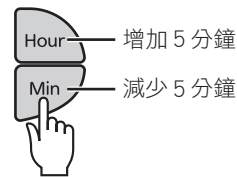
- 確認保溫燈是否已熄滅。



- 如果已經選擇了想要煮飯的選單，就無需再次選擇選單。

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

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



- 初期設定為 60 分鐘。請根據喜好調整時間。

## 4 按下 [Timer] 鍵，選擇 “Timer1” 或 “Timer2”

每按下一次，即會在 “Timer1” 與 “Timer2” 之間切換一次。  
預約燈與 “Timer1” 或 “Timer2” 閃爍。



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

### Note

- 在下列情況下無法進行炊煮預約設定。
  - “Quick”、“Mixed·Sweet”、“Slow Cook”、“Steam” 的情況。
  - 下表所示時間不足時。

選單	不可進行定時設定的時間
Plain	1小時 10分鐘
Porridge	烹調時間+2分鐘
Brown	1小時 30分鐘
Multigrain	1小時 10分鐘

- 顯示螢幕的時間在 “0:00” 閃爍時。
- 溫燈點亮時，請按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵使其熄滅。(若保溫燈點亮，則無法預約。)
- 按下 [Timer] 鍵後，如果 30 秒之間不做任何操作，就會發出 “嗶嗶嗶” 的提示音。
- 在無法定時煮飯的狀態下設定時，如果按下 [Timer] 鍵或 [Start] 鍵，則會發出 “嗶嗶嗶” 的提示音。
- 與米飯同時烹煮時，請不要使用定時煮飯預約設定。

## 5 按下 [Hour] 鍵或 [Min] 鍵調整想要煮好飯的時間

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



- 時間以 24 小時制顯示。

### Note

- 為了防止食物變質，請將定時預約時間設定在 12 小時之內。

## 6 按下 [Start] 鍵

預約燈點亮，預約完成。



使用 “Plain” 選單時，會發出 “嗶嗶 -” 的響聲，如果是 “Plain” 以外時，會發出 “嗶 -” 的響聲。



- 定時器設定錯誤時，可按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵，從 P.104 的步驟 2 開始重新設定。

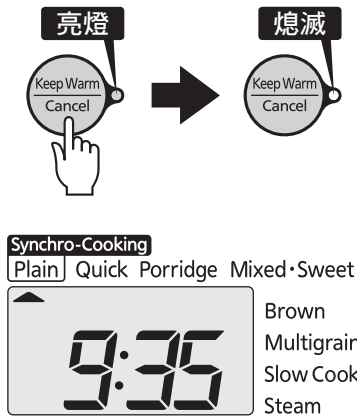
# 7 保溫

保持白米的光澤與美味。  
煮飯結束後會自動切換為保溫。

## ■ 停止保溫時

按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵

保溫燈熄滅。



## ■ 需再次保溫時

在保溫燈熄滅狀態下按下  
[Keep Warm/Cancel] 鍵

保溫燈點亮。



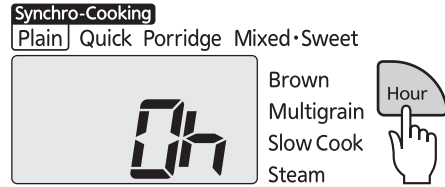
## ■ 對少量米飯保溫時

將米飯放在內鍋中央保溫，並請儘快食用。

## ■ 保溫經過時間的顯示

[Hour] 鍵被按下時，保溫經過時間在 24 小時 (24h) 內以 1 小時為單位顯示。

若超過 12 小時，則在到達 24 小時會一直顯示閃爍。保溫時間超過 24 小時以後，“24” 會閃爍以提醒。



## Note

- 請勿進行如下形式的保溫，以免造成米飯出現異味、變乾、變色、變質或內鍋腐蝕等。
  - 保溫冷飯
  - 添加冷飯
  - 放入飯匙一起保溫
  - 拔掉電源線插頭保溫
  - 保溫 12 小時以上
  - 少於最小炊煮量的保溫 (請參照 P.127 的規格表)
  - 白米 (免洗米) 以外的保溫
- “Porridge” 長時間保溫時，會成強糊狀，請儘快食用。
- 內鍋的邊緣、大密封圈處如果沾有飯粒等，請擦拭乾淨。否則會導致乾燥、變色、異味或發黏。
- 在寒冷地區或高溫環境等環境中使用時，請儘快食用。
- 請不要放入料理盤或用料理盤烹調食物進行保溫。

# 8 再次加熱的方法

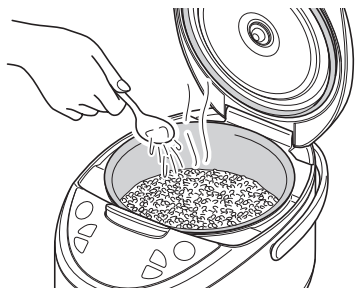
食用之前將保溫中的米飯重新加熱，便可吃到熱騰騰的米飯。

## Note

- 如果米飯超過內鍋一半以上，則由於米飯的量太多，可能無法充分加熱。
- 在下列狀況下如果再次加熱，米飯就會變得乾硬。
  - 在剛煮完飯後或米飯還很溫熱的時候。
  - 未滿米飯的最小炊煮量（1.0L 型為 1 杯、1.8L 型為 2 杯）時。
  - 3 次以上重複加熱時。

## 1 攪拌保溫中的米飯

## 2 灑入 1~2 大匙的水，再均勻翻動



- 灑水後，可防止米飯變乾，使米飯鬆軟可口。

## 3 確認保溫燈點亮



- 如果保溫燈沒有點亮，則不可再次加熱。如果沒有點亮時，請按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵。（參照 P.106）

## 4 按下 [Start] 鍵

煮飯燈閃爍，開始再次加熱。會顯示剩餘時間，加熱結束後會發出 3 次“嗶-”提示音。



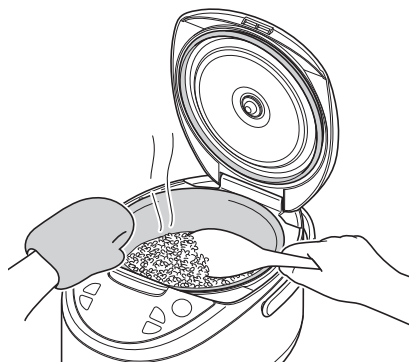
### Synchro-Cooking

[Plain] Quick Porridge Mixed·Sweet



- 要停止再加熱時，請按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵。
- 米飯較涼（約 131°F[55°C] 以下）時，不能再次加熱。將以“嗶嗶嗶…”聲音提示。

## 5 將加熱後的米飯攪拌均勻



# 9

## 米飯與料理同時烹調 (“Synchro-Cooking” 功能選單)

使用料理盤，可同時烹煮米飯與隨附 COOKBOOK 上記載的料理。不煮米飯時，也可直接在內鍋中裝水烹煮料理。

料理的烹飪方法請參照隨附的 COOKBOOK。

### Note

- 請勿烹調隨附 COOKBOOK 記載的食譜以外的料理。
- 烹調量請勿超過隨附 COOKBOOK 上規定的標準。以免發生食物溢出或烹調的食物不夠美味。
- 使用料理盤時，請注意以下事項。
  - 如果烹調氣味較重的食物，則料理盤上可能殘留氣味。
  - 如果烹調顏色較深的食物，則湯汁等可能使料理盤染色，安全性沒有問題可繼續使用。
  - 請勿在料理盤內使用菜刀、刀叉等銳利的器具。
  - 與米飯同時烹煮時，請不要使用定時煮飯預約設定。

### 1 事先將食材配置好後放入料理盤

避免重疊放置食材，以免發生食材溢出或煮好的料理不夠美味。

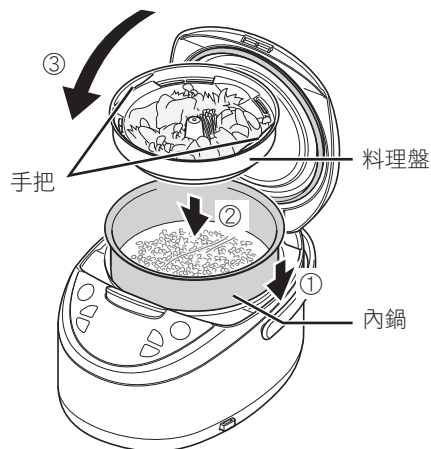
### 2 煮飯前的準備 (參照 P.99)

### Note

- 同時烹調時的煮飯量請參照下表。煮飯時請不要超過規定的最大量或少於規定的最小量。以免發生米飯、食材溢出或烹調的料理不夠美味。

1.0L 型		1.8L 型	
最大量	最小量	最大量	最小量
2 杯	1 杯	4 杯	2 杯

### 3 將料理盤安裝到內鍋上，關閉鍋蓋



### Note

- 請務必將料理盤安裝到內鍋上。
- 安裝料理盤時，請注意不要傾斜。

### 4 將電源線插頭插入插座

### Note

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

### 5 按下 [Menu] 鍵選擇 “Plain/Synchro-Cooking”

在選擇選單的過程中，選單三角標一直閃爍。



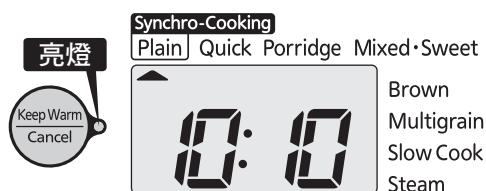
同時烹調時，請務必選擇 “Plain/Synchro-Cooking” (白米)。



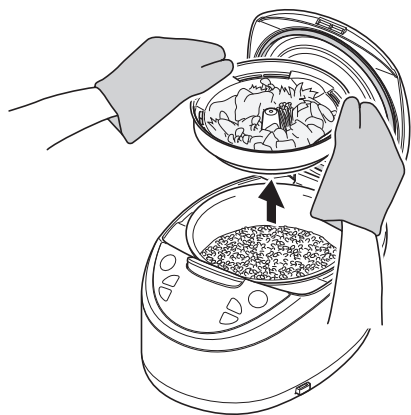
- 6** 按下 [Start] 鍵  
煮飯燈點亮，開始同時烹煮。



- 7** 煮好後，發出 8 次“嗶 -”  
提示音（煮飯燈熄滅）  
保溫燈點亮。



- 8** 取出料理盤，攪拌米飯



#### Note

- 不可在安裝著料理盤的狀態下保溫。
- 蒸煮後取出料理盤時，請注意料理盤高溫。
- 取出料理盤時不要使其傾斜。  
以免湯汁等溢出發生燙傷。
- 不要將取出的料理盤放回鍋內保溫。  
會造成食物變質或是米飯無法保溫。
- 烹煮經加熱後會產生大量水分或油分的食材及加熱中會膨脹的雞蛋等食材時，湯汁可能會滴落至米飯上。

#### 不煮飯，只進行烹調時

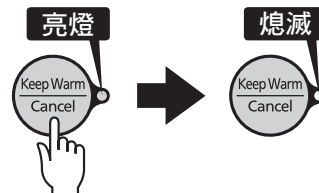
請參照“蒸煮烹調方法（“Steam”功能選單）”  
（P.112～114）。

#### Note

- 根據料理種類，請將烹調時間設為 20～30 分鐘。

#### 電子鍋使用完畢後…

- 1** 按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵取消保溫  
保溫燈熄滅。



- 2** 從插座上拔下電源線插頭，並從主體上  
拔下電子鍋端插頭（參照 P.94）
- 3** 清潔保養（P.115～120）

# 10

## 烹調方法 (“Slow Cook” 功能選單)

料理的烹飪方法請參照隨附的 COOKBOOK。

“Slow Cook” 選單最初在接近沸騰溫度的高溫下炊煮後，待溫度降至約 197°F(92°C) 時再燜煮一段時間。然後，待降至 186°F(86°C) 左右時再進行燉煮。透過慢慢地降低加熱溫度進行燉煮後，不僅食物會更加入味，即便長時間加熱，也無需擔心湯汁煮乾。

### Note

- 烹調所隨附 COOKBOOK 上未記載的食物時，請注意有時可能發生食物溢出現象。
- 烹調時請充分攪拌，以免調味料沉澱到內鍋鍋底。
- 若要加入高溫湯汁燉煮時，需冷卻後再開始烹調。
- 若要使用澱粉勾芡時，請在烹調的最後階段加入。
- 加熱竹輪或魚板等漿製品時會發生膨脹，請斟酌所要加入的量。

## 1 準備食材

## 2 將食材放入內鍋，關閉鍋蓋

### Note

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

“Plain” 的水量刻度			
1.0L 型		1.8L 型	
最大量	最小量	最大量	最小量
5.5 以下	2 以上	8 以下	3 以上

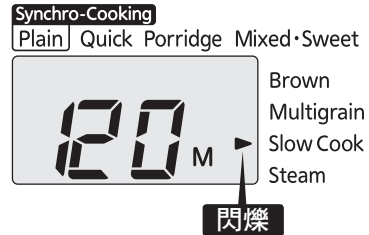
## 3 將電源線插頭插入插座

### Note

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

## 4 按下 [Menu] 鍵，選擇 “Slow Cook” 選單

在選擇選單的過程中，選單三角標一直閃爍。



## 5 按下 [Hour] 鍵或 [Min] 鍵調整炊煮時間

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

可在 5 ~ 180 分鐘範圍內以 5 分鐘為單位進行設定。



## 6 按下 [Start] 鍵

煮飯燈點亮，開始烹調。  
“Ready in” 顯示點亮。

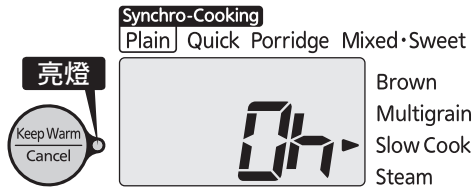


### Note

- 烹調過程中請勿打開鍋蓋。

## 7 煮好後，發出 8 次“嗶-”提示音 (煮飯燈熄滅)

保溫燈點亮，在顯示螢幕顯示“0h”。



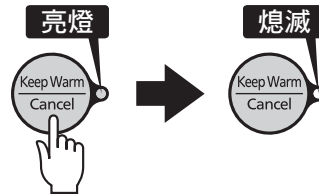
- 再次燉煮時，請按下[Hour]鍵、[Min]鍵調整好追加的烹調時間，然後按下[Start]鍵。最多可追加 3 次，每次可追加 30 分鐘。

### Note

- 烹調時間不足時，請不要在追加烹調時間前按下[Keep Warm/Cancel]鍵。保溫燈熄滅了就無法繼續烹調。如果已經按下了，請按照以下步驟烹調。
  1. 取出內鍋，放在濕布上
  2. 打開鍋蓋，放置 10 分鐘，冷卻主體與內鍋
  3. 再次將內鍋放置在主體中
  4. 從 P.110 的步驟 4 開始操作
- 在烹調保溫期間想要再次加熱時(想要加熱到可口的溫度時)，可在保溫燈點亮時按下[Start]鍵再次加熱。此時會顯示再次加熱剩餘時間，當再次加熱結束後，會發出 3 聲“嗶-”聲。再次加熱後，保溫燈點亮，繼續顯示保溫時間。

## 烹調結束後...

- 1 按下[Keep Warm/Cancel]鍵取消保溫  
保溫燈熄滅。



- 2 清除異味(參照 P.120)

### Note

- 烹調結束後如果不按下[Keep Warm/Cancel]鍵，那麼會持續保溫，會以每小時為單位顯示從 1 小時(1h)至 6 小時(6h)的時間範圍。如果超出 6 小時，“6”會開始閃爍。
- 保溫時間請不要超過 6 小時，以免味道變差。

# 11

## 蒸煮烹調方法 (“Steam” 功能選單)

### 1 在內鍋內裝入水後安裝料理盤

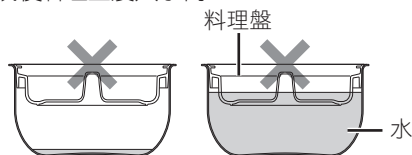
請按照以下標準加入水量。

- 1.0L 型 (5.5 杯): 3 1/2 杯 (630mL [21oz])
- 1.8L 型 (10 杯): 4 1/2 杯 (810mL [28oz])



#### Note

- 請在內鍋中裝入適量的水。在蒸煮過程中，請避免空燒或使料理盤浸入水內。



### 2 將食材擺放在料理盤上，關閉鍋蓋

### 3 將電源線插頭插入插座

#### Note

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

### 4 按下 [Menu] 鍵，選擇 “Steam” 選單

在選擇選單的過程中，選單三角標一直閃爍。



### 5 按下 [Hour] 鍵或 [Min] 鍵調整蒸煮時間

每按 1 次 [Hour] 鍵，就會增加 5 分鐘，每按 1 次 [Min] 鍵，就會減少 5 分鐘。可在 5~60 分鐘範圍內以 5 分鐘為單位進行設定。



### 6 按下 [Start] 鍵

煮飯燈點亮，開始烹煮。  
“Ready in” 顯示點亮。

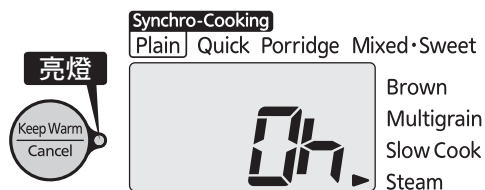


#### Note

- 烹調過程中請勿打開鍋蓋。否則可能會無法煮出美味可口的米飯。

## 7 蒸煮好後，發出 8 次“嗶-”提示音 (煮飯燈熄滅)

保溫燈點亮。



- 繼續蒸煮時，請按下 [Hour] 鍵與 [Min] 鍵設定蒸煮時間，然後按下 [Start] 鍵。最多可以追加 3 次，每次追加 15 分鐘。

### ⚠注意

- 打開鍋蓋時請注意避免被蒸氣燙傷。

### Note

- 蒸煮時間不足時，請務必加水，以免空燒。
- 蒸煮時間不足時，請不要在追加烹調時間前按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵。如果保溫燈熄滅則無法繼續蒸煮。如果已按下該鍵，請按照以下步驟蒸煮。
  1. 取出內鍋，放在濕布上
  2. 打開鍋蓋，放置 10 分鐘，冷卻主體與內鍋
  3. 再次將內鍋放入主體中
  4. 從 P.112 的步驟 4 開始操作

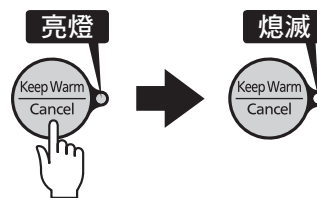
## 8 取出料理盤



- 蒸煮後取出料理盤時，請注意料理盤高溫。
- 料理蒸煮好後，請立刻取出。如果不及時取出，會因料理沾濕而導致味道變淡。
- 取出料理盤時不要使其傾斜。以免湯汁等溢出造成燙傷。

### 烹調結束後...

- 1 按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵取消保溫  
保溫燈熄滅。



- 2 從插座上拔下電源線插頭，並從主體上拔下電子鍋端插頭 (參照 P.94)
- 3 清潔保養 (參照 P.115 ~ 120)

## ■ 蒸煮時間標準表

食材	用量	蒸煮時間標準	蒸煮方法要點
雞肉	1塊 (1/2 ~ 3/4lbs [200 ~ 300g])	20 ~ 30分鐘	劃開幾處刀口。
白身魚	刀口2 ~ 3處 (5.0 ~ 7.0oz [150 ~ 200g])	20 ~ 25分鐘	切成3/4inch (2cm)以下的薄片。 務必使用鋁箔紙裹住進行蒸煮。
蝦	6 ~ 10只 (1/4 ~ 1/2lbs [100 ~ 200g])	15 ~ 20分鐘	帶殼蒸煮。
胡蘿蔔	1 ~ 2根 (7.0 ~ 11.0oz [200 ~ 300g])	30 ~ 40分鐘	切成一口大小。
馬鈴薯	中型 2 ~ 3個 (9.0 ~ 11.0oz [250 ~ 300g])	30 ~ 40分鐘	切成一口大小。
番薯	中型 1個 (7.0 ~ 11.0oz [200 ~ 300g])	30 ~ 40分鐘	切成一口大小。
燒賣(加熱)	8 ~ 15個	20 ~ 25分鐘	均勻擺放。

- 1.0L (5.5杯)型請勿蒸煮高度超過1-1/3inch (3.4cm)以上食材；1.8L (10杯)型請勿蒸煮高度超過1-1/2inch (3.7cm)以上食材，否則料理會因接觸鍋蓋內側導致食物沾濕。
- 以上為蒸煮時間標準。具體蒸煮時間因食材溫度、質地、重量而異。
- 如果蒸煮時間不足，請視食材的情況追加時間。
- 如果追加蒸煮，則蒸鍋水將會變少。請注意加水，以免空燒。
- 如果蒸煮時間過長，則肉、魚等料理將會變硬。如果短時間內無法蒸好，請將食材切成薄片蒸煮。
- 蒸魚等食材時，請務必使用鋁箔紙裹住蒸煮。以免湯汁溢出。

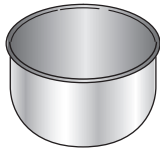
# 12 清潔保養方法

清潔保養的方法，請參照 P.115～120 所記載的方法進行清潔保養。  
其他的保養服務請經認可的保養服務負責人員進行操作。  
所有的部件請用手洗。請勿使用洗碗機。  
使用後，為了保持鍋體乾淨，請務必在當天進行清潔保養。此外，還要定期進行清潔保養。  
在烹調完成後，容易留下異味，因此請在當天去除異味。(參照 P.120)

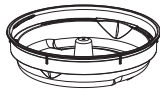
## Note

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

## ■ 使用後每次都需清洗的物品



內鍋



料理盤



量杯



飯匙



勺子



蒸氣孔蓋  
(參照 P.118～119)



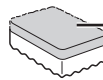
內蓋

### 1 用海綿沾水或溫水進行清洗

### 2 用乾布擦拭乾淨水分，並充分乾燥

## Note

- 請勿用菜瓜布面清洗內鍋。以免導致氟素塗層脫落。

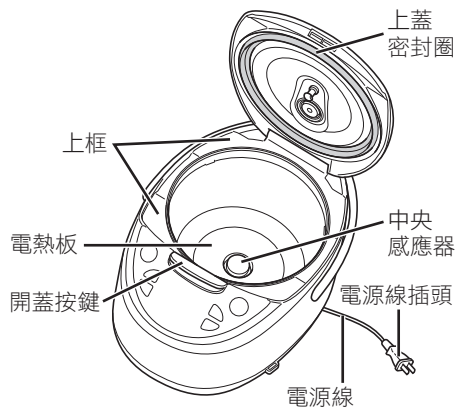


請勿使用菜瓜布面進行清洗。

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



## ■ 髒污後每次都要清潔保養的部位



**主體外側、內側**  
請用擰乾水的布擦拭。

**電源線**  
請用乾布擦拭。

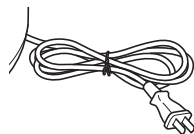
**電熱板、中央感應器**  
當沾有燒焦的飯粒、米粒等時，請擦拭乾淨。  
無法順利清除時，可使用市面上銷售的砂紙（320 號左右）擦拭，再用擰乾水的布擦拭。

**上框及開蓋按鍵附近、上蓋密封圈**  
當沾有飯粒、米粒時，請擦拭乾淨。

### Note

- 主機內部嚴禁進水。
- 請勿將電源線浸入水中或沾上水。以免導致短路、觸電及故障。
- 請勿拉扯上蓋密封圈。

### 電源線插頭、電源線



用乾布擦拭。

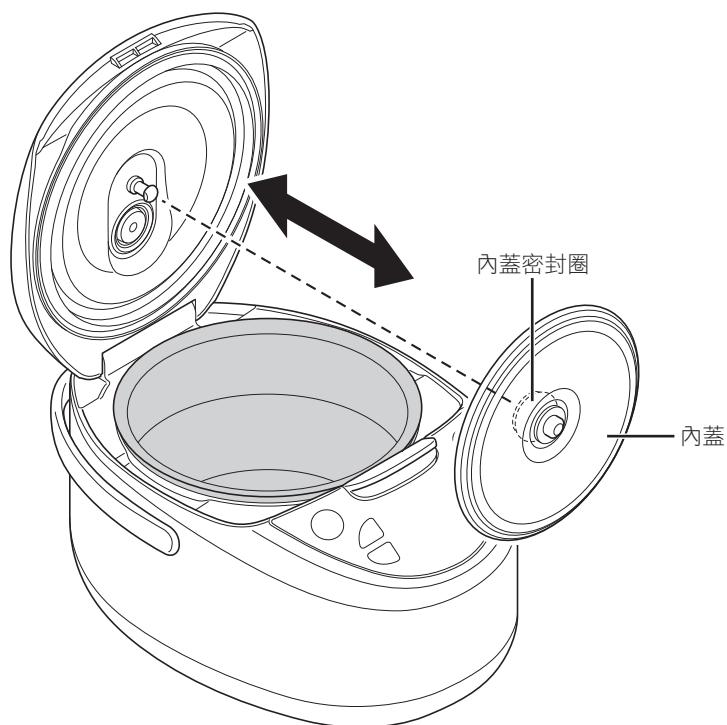
### Note

- 為了防止變質或產生異味，請保持內鍋及鍋蓋的清潔。
- 請勿使用稀釋劑、去污粉類、漂白劑、化學抹布、金屬鏟、尼龍清潔球等。
- 請務必拆卸各零部件後再進行清潔保養。
- 請勿將蒸氣孔蓋、量杯、飯匙、勺子浸入熱水。以免發生變形。
- 請勿使用洗碗機或烘碗機等產品。否則可能導致變形。
- 與什穀米（苜菜、小米等）混合炊煮後，請務必清潔保養蒸氣孔蓋。以免發生因蒸氣孔蓋上的蒸氣孔堵塞，而導致鍋蓋打不開等故障，或無法煮出美味可口的米飯。



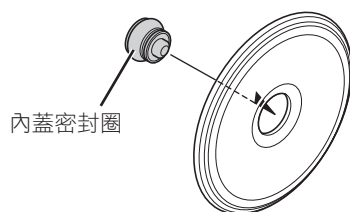
## 安裝或拆卸內蓋

請將內蓋向前拉下削除拆卸。  
安裝時請將內蓋中央的密封圈與鍋蓋的突起部對準安裝。



### ■ 內蓋密封圈的安裝方法

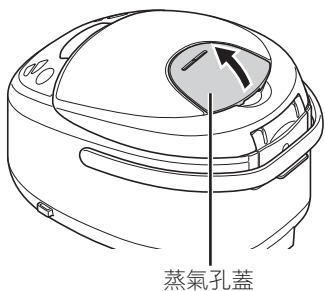
內蓋密封圈脫落時，請牢牢地嵌入裡面。



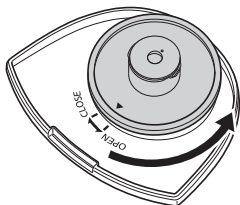
## 安裝或拆卸蒸氣孔蓋

### ■ 拆卸方法

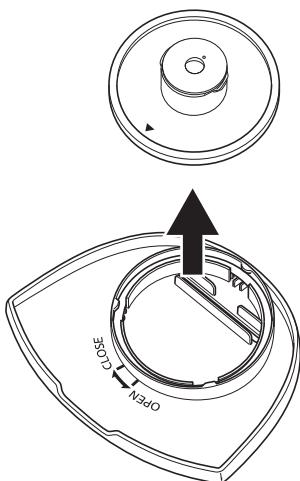
- 1 將手指伸進鍋蓋的坑凹處，向上拉起蒸氣孔蓋



- 2 旋轉擰鬆蒸氣孔蓋主體

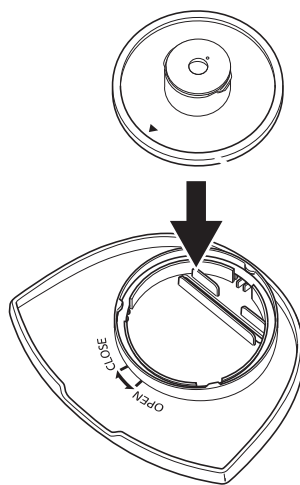


- 3 將蒸氣孔蓋抬起拆除主體

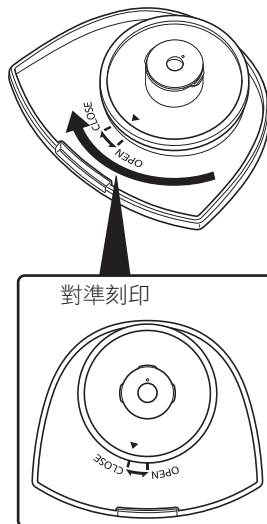


### ■ 安裝方法

- 1 將罩蓋蓋到蒸氣孔蓋主體上



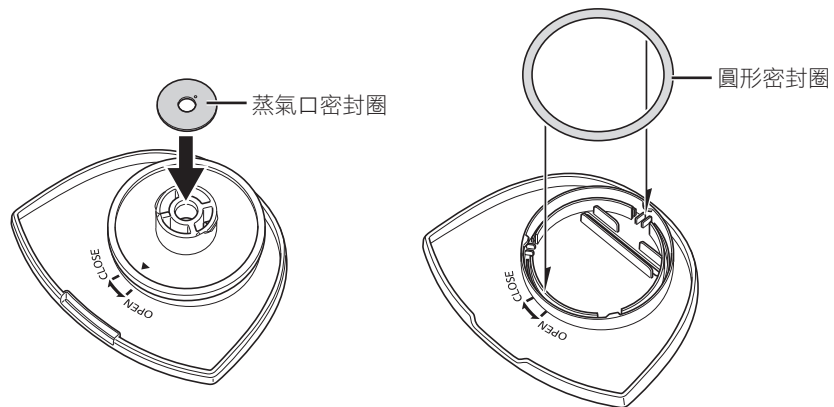
- 2 旋轉擰緊蒸氣孔蓋主體



- 3 將蒸氣孔蓋恢復為原狀

## ■ 蒸氣孔蓋上密封圈的安裝方法

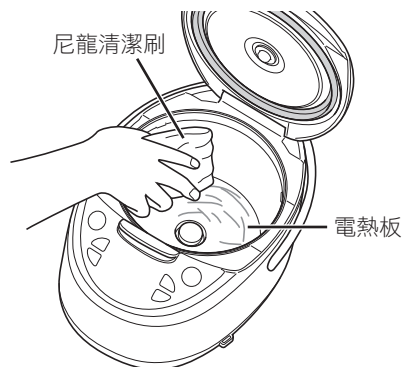
請按照圖示，確定安裝好所拆除的密封圈。如果未能安裝牢固，則有可能導致發生密封圈脫落或蒸氣外洩等故障。



## 電熱板髒污的清除方法

煮飯過程中鍋蓋掉落的水滴使電熱板表面髒污。雖然不會對電子鍋的性能造成影響，但如果在意髒污時，可以使用以下方法進行清除。

### 1 用尼龍清潔刷沾上少量強效清潔劑清潔表面髒污



### 2 用沾濕的廚具清潔紙、抹布清除髒污

## 異味的去除方法 (當電子鍋或料理盤上殘留異味時)

當感覺有異味或在烹調之後，請使用以下方法去除異味。

### ■ 主體

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

#### Note

- 如果在意異味，則可在水中加入檸檬酸 (約 20g)，即可有效清除異味。  
有的異味無法徹底去除乾淨。如果無法徹底去除，請至購買處諮詢。

### 2 使用廚房專用清潔劑清洗內鍋、內蓋、蒸氣孔蓋之後，充分沖洗乾淨

### 3 在通風良好的地方晾乾主體與各零 部件

### ■ 料理盤

請將料理盤放入熱水中，浸泡約 1 小時。

# 13

## 無法將飯煮好時

如果感到炊煮出來的米飯或者電子鍋作業異常，請確認以下幾點。

調查		減白米量及配料量、雜糧量或加水 水量錯誤	炊煮時超過了最大煮飯量	使用鹼離子水（pH9以上） 進行煮飯	飯 使用礦泉水等高硬度水進行煮	選單選擇錯誤	使用了預約煮飯	使用電子鍋後，沒有取消保溫 就直接按了 [Start] 鍵	內鍋內側、電熱板、中央感應 器內沾有燒焦的飯粒或水滴等	內鍋變形	沒有攪拌均勻	長時間停電
有下述情況時												
煮好的米飯	太硬	●	●		●	●			●	●	●	●
	太軟	●		●		●	●		●	●	●	●
	米飯不熟	●	●			●		●	●	●		●
	米心過硬	●	●			●		●	●	●		●
	出現鍋巴	●				●	●		●	●		
煮飯過程中	蒸氣外漏	●							●	●		
	米湯溢出	●				●			●			
	煮飯時間長	●				●			●			●
參照頁面		97～ 99、 127	127	—	—	101	—	103	99、 115～ 120	—	103	128

調查		密封圈類或內鍋邊緣等沾有米飯 粒等	未充分洗米（免洗米除外）	使用熱水（95°F「35°C」以上）洗 米或加減水量錯誤	洗完米後長時間在水中浸泡	洗完米後一直放在了漏皿上	沒有確實蓋緊鍋蓋	混合了配料、雜糧煮飯	混合了很多碎米	飯煮好後馬上又開始繼續煮飯	清潔保養不夠
有下述情況時											
煮好的米飯	太硬			●			●	●		●	●
	太軟			●	●	●	●	●	●	●	
	米飯不熟			●				●		●	
	米心過硬			●				●		●	●
	出現鍋巴		●	●	●				●		●
	有米糠味		●								
煮飯過程中	蒸氣外漏	●					●				●
	米湯溢出	●	●					●			●
	煮飯時間長	●									
參照頁面		99、 115～ 120	97、99	99	—	—	100、 115～ 119	97	—	—	115～ 120

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

調查		米量或加減水量錯誤	內鍋內側、電熱板、上粘有燒焦的飯粒等	沒有攪拌均勻	密封圈類或內鍋邊緣、內蓋等上沾有米飯粒等	未充分洗米（免洗米除外）	進行了3次以上重複加熱	12小時以上的炊煮預約設定	持續保溫12小時以上	內鍋放入米飯情況下取消保溫	長時間停電
保溫中的米飯	異味		●		●	●		●	●	●	●
	變色		●	●	●		●		●		
	變乾	●	●	●	●		●		●		
	發粘	●	●	●	●			●		●	●
	再次加熱的米飯變乾硬	●	●				●				
參照頁面		97~99、127	99、115~120	103	99、115~120	97、99	107	105	106	-	128

調查		對白米、免洗米以外的食物進行保溫	對小於最小煮飯量的米飯進行了保溫或再次加熱	少量米飯保溫時呈環狀	添加了冷飯	飯匙放入電子鍋中一起保溫	清潔保養不夠	煮好後的熱米飯直接再次加熱	進行烹調後未清除異味
保溫中的米飯	異味	●	●		●	●	●		●
	變色	●	●	●	●	●			
	變乾	●	●	●	●	●			
	發粘	●	●		●	●			
	再次加熱的米飯變乾硬		●					●	
參照頁面		106	106、107	-	106	106	115~120	107	111、113、120

# 14 覺得“Synchro-Cooking”做不好時

使用料理盤進行同時烹煮的食物出現異常時，請確認以下幾點。

調查		加入的食材量或調味料超出 COOKBOOK 中的規定	未將食材均勻的擺放在料理盤上，而是重疊放入	煮飯量超出最大量或少於最小量	使用「Plain/Synchro-Cooking」選單以外的選單煮飯	烹調的料理並非 COOKBOOK 上所記載的食譜
有下述情況時						
煮好的米飯	太硬	●		●	●	●
	太軟	●		●	●	●
	米飯不熟			●	●	●
	米心過硬			●	●	●
	出現鍋巴	●	●	●	●	●
	異味	●	●	●	●	●
	發粘	●	●	●	●	●
食物	太硬	●	●	●	●	●
	太軟	●	●	●	●	●
	加熱不夠	●	●	●	●	●
	湯汁滴落至米飯上	●	●	●		●
煮飯過程中	蒸氣外漏	●	●	●	●	●
	米湯溢出	●	●	●	●	●
	煮飯時間長	●		●	●	●
參照頁面		—	108	108	—	—

# 15 覺得“Slow Cook”做不好時

食物出現異常時請確認以下幾點。

調查		食材種類、分量錯誤	放入的食材超過了最大量的標準	放入的食材小於最小量的標準	烹調時間過短	烹調時間過長	密封圈類或內鍋邊緣等沾有燒焦的飯粒、米粒等	沒有確實蓋緊鍋蓋	長時間停電
有下述情況時									
食物	煮不透	●	●		●		●	●	●
	米湯溢出	●	●	●					
	煮乾	●		●		●			
參照頁面		110			110		99、 115~120	100、 115~119	128

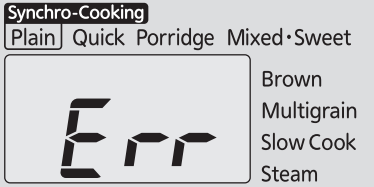


# 16 出現故障時

在委託維修前請確認。

症狀	確認	處理	參照頁面
米飯未煮好 無法烹調	是否已把電源線插頭插入插座。	請將電源線插頭牢固地插入插座裡。	100
未在設定好的時間煮好	設定的現在時間是否正確	請正確設定時間。	126
	確認“無法將飯煮好時”的“煮飯時間長”，並進行適當處理。		121
無法進行炊煮預約設定	設定的現在時間是否正確	請正確設定時間。	126
	顯示時間在“0:00”是否閃爍。	請設定現在的時間。	
	是否已選擇“Quick”、“Mixed・Sweet”、“Slow Cook”、“Steam”選單。	左側的選單不可進行定時設定。	105
	是否選擇了無法進行定時設定的時間。	請在可進行定時設定的時間內進行定時煮飯設定。	
顯示螢幕模糊	密封圈類或內鍋邊緣等處是否沾有燒焦的飯粒、米粒。	請清除乾淨。	99、115~120
	內鍋外側是否浸濕。	請用乾布擦拭。	
煮飯過程中*1、燜飯期間、保溫期間發出聲響	是否聽到“喀嚓喀嚓”的聲響。	微電腦控制的聲響。並不屬於故障。	—
	是否聽見“嗶嗶嗶”的聲音。	升溫時金屬收縮的摩擦聲響。並不屬於故障。	
	是否聽到水燒開的聲響。 (僅限煮飯過程中*1、燜飯期間)	並不屬於故障。	
	是否聽到了與上述聲響完全不同的聲音。	請至原購買處委託維修。	
進行炊煮預約設定時發出“嗶嗶”的聲響	按下[Timer]鍵後，如果有大約30秒鐘時間沒有任何動作，就會出現聲音提醒。請繼續進行定時		105
電子鍋主體內進了水或白米	這可能是故障，請至原購買處委託維修。		—
在調整時間時，即使按[Hour]鍵或[Min]鍵，也無法轉換成時間設定模式	煮飯過程中*1、保溫期間、預約定時期間、再次加熱期間無法進行時間調整。		126
如果在保溫期間按下[Hour]鍵，則保溫經過的時間會閃爍	是否持續保溫了12小時以上。	保溫時間超過12小時以後，保溫經過的時間會閃爍以提醒。	106
	“Slow Cook”選單下是否保溫6小時以上	保溫時間超過6小時以後，保溫經過的時間會閃爍以提醒。	111
如果拔下電源線插頭，現在的時間、預約時刻或保溫經過時間的記憶就會消失	在插入電源線插頭時，顯示螢幕處是否閃爍“0:00”。	鋰電池沒電了。 請至原購買處委託維修。	95
鍋蓋無法蓋上或者煮飯過程中*1鍋蓋打開	確認上框、上蓋密封圈、開蓋按鍵附近是否沾有飯粒、米粒等。	請清除乾淨。	99、115~120
按鍵無反應	是否已把電源線插頭插入插座。	請將電源線插頭牢固地插入插座裡。	100
	保溫燈是否點亮。	按下[Keep Warm/Cancel]鍵並取消保溫後進操作。	100
有樹脂等異味	在剛開始使用時，可能會聞到樹脂等異味，隨著您使用次數增多就會減少。		—
塑膠部分有線狀或波狀部位	這屬於樹脂成型時出現的痕跡，對使用及品質方面不會造成障礙。		—
同時烹煮食物時內蓋附著食物	烹調以雞蛋為食材的料理時，加熱後發生膨脹的食材會附著到內蓋。請酌量減少可能造成影響的食材料量。		—

## 出現故障時

顯示	症狀	參照頁面
<p>顯示螢幕將顯示下面的畫面，持續鳴“嗶 --”音，或者“嗶嗶嗶嗶嗶嗶…”音</p> 	<p>電子鍋主體發出異常聲響。此時請在拔下電源線插頭後，請洽詢原購買處委託維修。</p>	<p>—</p>

### 有關樹脂密封圈零件

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

## 時間的調整方法

時間以 24 小時制顯示。

煮飯過程中\*1、保溫期間、預約定時期間、再次加熱期間無法進行時間調整。

### ■ 例如：將“9：30”調整為“9：35”

**1** 將電源線插頭插入插座

**2** 設為時間設定模式

按下 [Hour] 鍵或 [Min] 鍵後， 會點亮。




**3** 調整時間

按下 [Hour] 鍵調整“小時”，按下 [Min] 鍵調整“分鐘”。持續按壓，可快速變換時間。



**4** 調整好時間後按下 [Menu] 鍵

調整時間步驟結束。

 熄滅，“：”顯示閃爍。



## 規格

尺寸		1.0L 型 (5.5 杯)	1.8L 型 (10 杯)	
電源		120V 60Hz		
額定功率 (W)		641	918	
煮飯容量 (L)	Plain	0.18 ~ 1.0 (1 ~ 5.5 杯 [5.29 ~ 29.10oz])	0.36 ~ 1.8 (2 ~ 10 杯 [10.58 ~ 52.91oz])	
	Quick	0.18 ~ 1.0 (1 ~ 5.5 杯 [5.29 ~ 29.10oz])	0.36 ~ 1.8 (2 ~ 10 杯 [10.58 ~ 52.91oz])	
	Porridge	Hard	0.09 ~ 0.18 (0.5 ~ 1 杯 [2.65 ~ 5.29oz])	0.09 ~ 0.36 (0.5 ~ 2 杯 [2.65 ~ 10.58oz])
		Soft	0.09 (0.5 杯 [2.65oz])	0.09 ~ 0.27 (0.5 ~ 1.5 杯 [2.65 ~ 7.94oz])
	Mixed • Sweet	Mixed	0.18 ~ 0.54 (1 ~ 3 杯 [5.29 ~ 15.87oz])	0.36 ~ 1.08 (2 ~ 6 杯 [10.58 ~ 31.74oz])
		Sweet	0.18 ~ 0.54 (1 ~ 3 杯 [5.29 ~ 15.87oz])	0.36 ~ 0.9 (2 ~ 5 杯 [10.58 ~ 31.74oz])
	Brown	0.18 ~ 0.63 (1 ~ 3.5 杯 [5.29 ~ 18.52oz])	0.36 ~ 1.08 (2 ~ 6 杯 [10.58 ~ 31.74oz])	
	Multigrain	0.18 ~ 1.0 (1 ~ 5.5 杯 [5.29 ~ 29.10oz])	0.36 ~ 1.8 (2 ~ 10 杯 [10.58 ~ 52.91oz])	
外形尺寸 (inch)	寬度	10.1 (25.6cm)	11.1 (28.1cm)	
	深度	13.7 (34.9cm)	14.6 (37.2cm)	
	高度	8.2 (20.9cm)	9.6 (24.5cm)	
主體重量 (oz)		109.3 (3.1kg)	141.1 (4.0kg)	

### Note

- 已設定的時間可能會由於室溫、使用方法等原因，每個月出現 30 秒到 120 秒左右的誤差。
- 1 杯 = 約 5.29oz (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。

停電時的狀態	通電後的運行
定時設定中	定時器會繼續工作。(如果長時間停電，且已過了設定時間，則立即開始煮飯。)
煮飯過程中 *1	繼續煮飯。 有時無法將飯煮好。
保溫中	停止保溫。此時，請按下 [Keep Warm/Cancel] 鍵。

## 消耗品與另售品的購買方法

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

## 목차

1	안전상의 주의사항 .....	130
2	각부의 명칭과 기능 .....	134
	메뉴별 기능과 특징 .....	136
	밥을 맛있게 짓기 위한 비결 .....	137
3	밥을 짓기 전의 준비 .....	139
4	밥 짓는 방법 .....	141
	취사시간의 기준 .....	142
5	취사가 완료되면 .....	143
6	취사 예약 타이머 기능 .....	144
7	보온에 대하여 .....	146
8	재가열 기능 .....	147
9	밥과 반찬을 동시에 만들기 (“Synchro-Cooking” 메뉴) .....	148
10	조리 기능 (“Slow Cook” 메뉴) .....	150
11	찜 조리 기능 (“Steam” 메뉴) .....	152
12	손질 방법 .....	155
13	취사기능에 이상 발생시 .....	161
14	“Synchro-Cooking” 기능에 이상 발생시 .....	163
15	“Slow Cook” 기능에 이상 발생시 .....	164
16	고장 발생시 .....	165
	이런 표시가 나타났을 때는 .....	166
	현재시간을 맞추는 방법 .....	166
	사양 .....	167
	정전이 되었을 때 .....	168
	소모품 및 별매품의 구입에 대하여 .....	168

中文



한국어

# 1 안전상의 주의사항

사용하시기 전에 잘 읽어 보시고 반드시 지켜 주십시오.




- 여기에 나타낸 주의사항은 사용하실 사람이나 다른 사람들에 대한 위해 및 재산피해를 미연에 방지하기 위한 것입니다. 안전에 관한 중요한 내용으므로 반드시 지켜 주시기 바랍니다.
- 본체에 부착되어 있는 주의에 관한 스티커는 떼지 마십시오.

표시 내용을 무시하여 잘못된 사용을 하였을 때 발생하는 위해 및 손해의 정도는 아래와 같은 표시로 구분하여 설명되어 있습니다.

	<b>경고</b>	잘못 취급했을 경우, 사용자가 사망 또는 중상 <sup>*1</sup> 을 입을 것이 예상되는 내용을 나타냅니다.
	<b>주의</b>	잘못 취급했을 경우, 사용자가 상해 <sup>*2</sup> 를 입을 것이 예상되거나, 또는 물적 손해 <sup>*3</sup> 의 발생이 예상되는 내용을 나타냅니다.



\*1 중상이란 실명이나 부상, 화상(고온·저온), 감전, 골절, 중독 등으로 후유증이 남는 것 및 치료에 입원이나 장기간의 통원을 요하는 것을 가리킵니다.  
 \*2 상해란 치료에 입원이나 장기간의 통원을 요하지 않는 부상이나 화상, 감전 등을 가리킵니다.  
 \*3 물적 손해란 가옥·가재 및 가축·애완동물 등과 관계된 확대 손해를 가리킵니다.

## 그림기호의 설명



-  △기호는 경고, 주의를 나타냅니다. 구체적인 주의 내용은 그림기호 안이나 가까이에 그림과 문장으로 표시됩니다.
-  ⊘기호는 금지된 행위임을 나타냅니다. 구체적인 금지 내용은 그림기호 안이나 가까이에 그림과 문장으로 표시됩니다.
-  ●기호는 행위를 강제하거나 지시하는 내용을 나타냅니다. 구체적인 지시 내용은 그림기호 안이나 가까이에 그림과 문장으로 표시됩니다.

## 경고


### 일반적인 안전상의 주의사항에 대하여

-  **개조는 하지 마십시오. 수리기술자 이외의 사람은 분해하거나 수리를 하지 마십시오.**  
화재·감전·부상의 원인이 됩니다.
-  **이상 및 고장시에는 곧바로 사용을 중지하십시오.**  
그대로 사용하면 화재·감전·부상의 우려가 있습니다.  
<이상 및 고장의 예>
  - 사용중에 전원코드, 삽입플러그가 비정상적으로 뜨거워진다.
  - 밥솥에서 연기가 나거나 타는 냄새가 난다.
  - 밥솥의 일부에 갈라짐, 혈거움, 덜컹거림이 있다.
  - 내솥이 변형되어 있다.
  - 기타 이상 및 고장이 있다.
 즉시 플러그를 뽑고 판매점에 점검 및 수리를 의뢰하십시오.

### 기구를 사용하시는 분에 대하여


-  **어린이 혼자 사용하도록 하거나, 유아의 손이 닿는 곳에서 사용하지 마십시오.**  
화상·감전·부상을 입을 우려가 있습니다.
-  **신체가 부자유스러운 사람이나 사용방법을 충분히 이해하지 못한 사람이 이 제품을 사용할 때는 단독으로 사용하지 마십시오.**  
사용할 때는 충분히 사용방법을 이해하고 있는 사람이 반드시 곁에서 확인하는 가운데 사용하십시오.  
화상·감전·부상을 입을 우려가 있습니다.


### 기구의 용도에 대하여

-  **취급설명서(부속된 COOKBOOK)에 기재된 용도 이외에는 사용하지 마십시오.**  
증기나 내용물이 분출되어 화상 또는 부상을 입을 우려가 있습니다.  
<해서는 안되는 조리의 예>
  - 폴리에틸렌 봉지 등에 재료나 조미료를 넣고 가열하는 것.
  - 쿠킹시트 등을 조림뚜껑 대신에 사용하는 것.


## ⚠ 경고


### 전원에 대하여


 교류 120V 이외에서는 사용하지 마십시오.  
화재 및 감전의 원인이 됩니다.


 정격 15A 이상의 콘센트를 단독으로 사용하지 마십시오.  
다른 기구와 병용하면, 분기 콘센트부가 이상 발열되어 발화할 우려가 있습니다.


### 전원코드 및 플러그에 대하여


 전원코드는 파손된 채로 사용하지 마십시오. 또한, 전원코드를 손상시키지 마십시오.  
(가공하기 · 무리하게 구부리기 · 고온부에 가까이 하기 · 잡아당기기 · 비틀기 · 묶기 · 무거운 것을 올려놓기 · 끼워넣기 등)  
화재 및 감전의 원인이 됩니다.

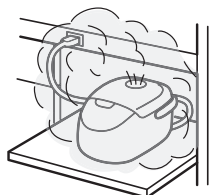
 삼입플러그에 먼지가 부착되어 있는 경우는 잘 닦아내십시오.  
화재의 원인이 됩니다.

 삼입플러그는 끝까지 확실하게 꽂으십시오.  
감전 · 쇼트 · 발연 · 발화의 우려가 있습니다.


 전원코드나 삼입플러그가 손상되었거나, 콘센트의 꽂는 부분이 헐거울 때는 사용하지 마십시오.  
감전 · 쇼트 · 발화의 원인이 됩니다.


 젖은 손으로 삼입플러그를 뽑거나 꽂지 마십시오.  
감전 및 부상의 우려가 있습니다.

 삼입플러그에 증기가 닿지 않도록 하십시오.  
화재 · 감전 · 발화의 우려가 있습니다.  
슬라이드식 테이블에서는 삼입플러그에 증기가 닿지 않는 위치에서 사용하십시오.




### 기구를 취급할 때는


 물에 담그거나 물을 끼얹지 마십시오.  
쇼트 및 감전의 우려가 있습니다.


 틈새기에 핀이나 철사와 같은 금속물 등, 이물을 넣지 마십시오.  
감전 및 이상동작에 의한 부상의 우려가 있습니다.

### 조리를 시작할 때는

 내솥을 넣지 않고 쿠킹플레이트를 사용하지 마십시오.  
발화 · 발연 · 화상의 원인이 됩니다.

### 조리중 · 조리후에는

 취사중<sup>\*1</sup>에는 절대로 뚜껑을 열지 마십시오.  
화상을 입을 우려가 있습니다.

 스팀캡 · 증기 배출구에 얼굴이나 손을 가까이 하지 마십시오.  
화상을 입을 우려가 있습니다. 특히 유아가 만지지 못하도록 주의하십시오.

## ⚠ 주의

### 일반적인 안전상의 주의사항에 대하여

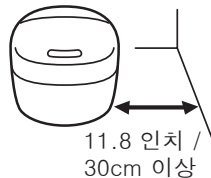
- ⚠ **조심스럽게 취급하십시오.**  
떨어뜨리거나 강한 충격을 가하면 부상 및 고장의 원인이 됩니다.
- ⊘ **쿠킹플레이트는 이 제품 이외에는 사용하지 마십시오.**  
화재 및 화상의 우려가 있습니다.

### 기구의 용도에 대하여

- ⚠ **이 상품은 일반 가정용입니다.**  
아래와 같은 용도에서도 동일하게 사용할 수 있습니다.
  - 가게나 사무실 등의 종업원용 부엌
  - 농가
  - 호텔이나 모텔, 기타 숙박시설 등에서 사용

### 사용 환경에 대하여

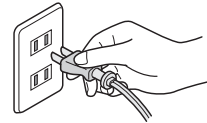
- ⊘ **불안정한 장소, 열에 약한 테이블이나 깔판 등의 위에서는 사용하지 마십시오.**  
화재나 테이블 및 깔판 손상의 원인이 됩니다.
- ⊘ **벽이나 가구 가까이에서는 사용하지 마십시오.**  
증기나 열로 인한 손상·변색·변형의 원인이 되므로 벽이나 가구로부터 11.8인치 / 30cm 이상 사이를 띄우고 사용하십시오. 주방용 수납선반 등을 사용할 때는 안에 증기가 고이지 않도록 주의하십시오.



- ⊘ **물이 튀는 곳이나 화기 가까이에서는 사용하지 마십시오.**  
감전이나 누전, 본체의 변형, 화재 및 고장의 원인이 됩니다.

### 전원코드 및 플러그에 대하여

- ⚠ **반드시 삽입플러그를 잡고 당겨 뽑으십시오.**  
감전 또는 쇼트되어 발화할 우려가 있습니다.



- ⊘ **문어발식 배선은 하지 마십시오.**  
화재의 우려가 있습니다.



### 길이가 긴 코드를 사용하지 마십시오.

1. 얽히거나 걸리면 위험하므로 짧은 전원코드가 사용되고 있습니다.
2. 연장코드도 입수해서 사용 가능하지만 취급에는 주의가 필요합니다.
3. 연장코드를 사용할 경우는 아래의 사항을 지켜 주십시오.
  - a. 연장코드에 표시된 전기 정격이 기기의 전기 정격 이상일 것.
  - b. 코드는 조리대나 테이블에서 늘어뜨려져 있지 않도록 할 것. 어린이가 잡아당기거나 본의 아니게 걸릴 우려가 있습니다.

### 기구를 취급할 때는

- ⊘ **전용 내솥 이외는 사용하지 마십시오.**  
과열 및 이상동작의 원인이 됩니다.
- ⊘ **내용물 없이 취사하지 마십시오.**  
고장 및 과열, 이상동작의 원인이 됩니다.
- ⚠ **뚜껑을 열 때는 증기에 주의하십시오.**  
화상의 우려가 있습니다.
- ⚠ **사용시 이외는 삽입플러그를 콘센트에서 뽑으십시오.**  
부상 및 화상, 절연열화에 의한 감전 및 누전화재의 원인이 됩니다.



## ! 주의



**본체를 들고 이동할 때는 후크버튼이 눌리지 않도록 하십시오.**  
뚜껑이 열려 부상 또는 화상을 입을 우려가 있습니다.

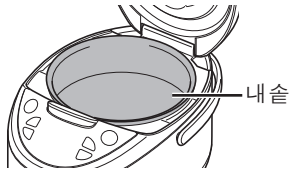
### 조리중 · 조리후에는



**사용중이나 사용 직후에는 고온부에 닿지 않도록 하십시오.**  
화상의 원인이 됩니다.



**사용중에 내솥을 만질 때는 직접 손을 대지 말고 주방장갑을 사용하십시오.**  
고온이므로 화상의 우려가 있습니다.



**취사중\*1에는 본체를 이동시키지 마십시오.**  
화상 및 넘쳐 흐르는 원인이 됩니다.

## ■ 본 제품을 오랫동안 사용하기 위한 주의사항

- 눌러붙은 밥알이나 쌀알 등은 제거하십시오.  
증기가 새거나 넘쳐 흐르거나 고장나거나 밥을 맛있게 짓지 못하는 원인이 됩니다.
- 취사중\*1에는 본체에 천 등을 덮어두지 마십시오.  
본체나 뚜껑의 변형 및 변색의 원인이 됩니다.
- 기능 및 성능을 유지하기 위해 제품에 구멍이 만들어져 있는데, 이 구멍을 통해 드물게 벌레 등이 들어와 고장이 나는 경우가 있습니다. 판매되는 방충 시트를 사용하는 등, 주의하시기 바랍니다. 만일 벌레 등이 들어와 고장이 난 경우는 유상 수리가 됩니다. 구입하신 판매점으로 문의하시기 바랍니다.
- 내솥의 불소 가공은 사용과 더불어 소모되면서 벗겨질 수 있지만 인체에는 해가 없으며, 취사 및 보온 성능에도 문제는 없습니다.  
신경이 쓰일 경우나 변형 및 부식된 경우는 구입하실 수 있습니다. 구입하신 판매점으로 문의하시기 바랍니다.

### 손질할 때는



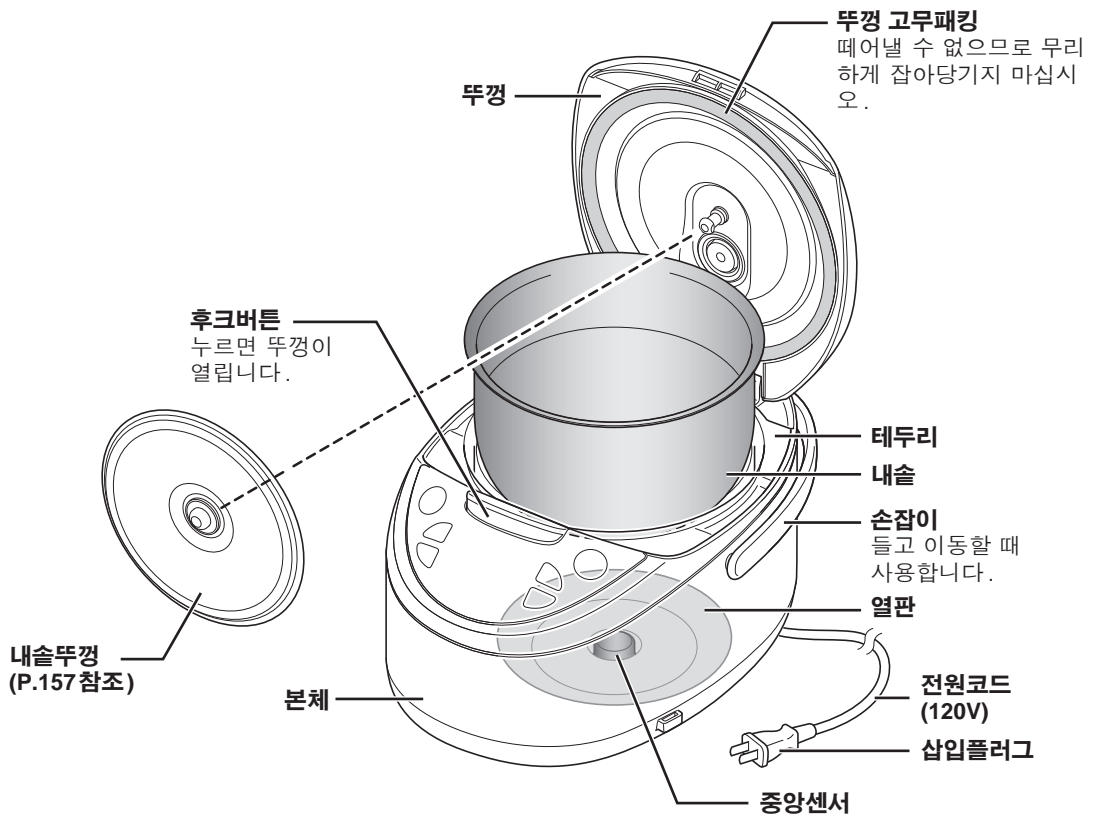
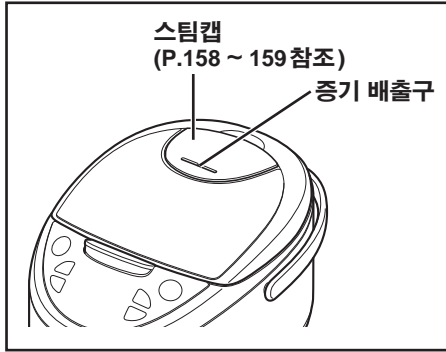
**본체가 식은 후에 손질하십시오.**  
고온부에 닿으면 화상의 우려가 있습니다.



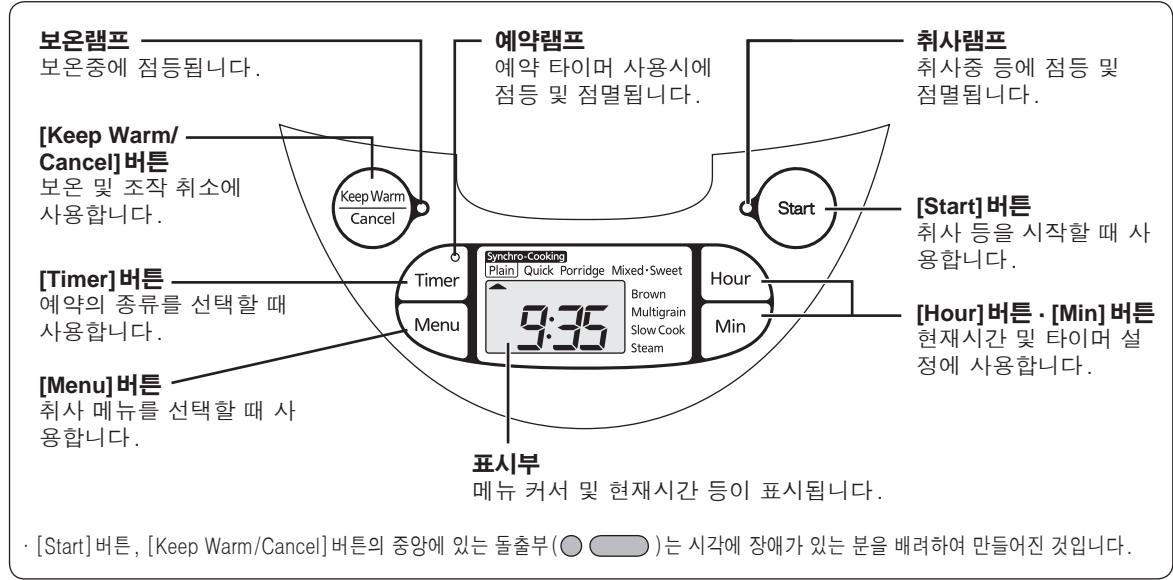
**통째로 씻지 마십시오.**  
본체를 통째로 씻거나, 본체 내부 또는 저부에 물을 넣지 마십시오. 쇼트 및 감전의 우려가 있습니다.

- 내솥의 불소 가공면이 부풀어 오르거나 벗겨지거나 변형되는 원인이 되므로 아래의 사항을 반드시 지켜 주십시오.
- 내솥을 가스불에 올려놓거나 전자조리기 및 전자레인지 등에서 사용하지 마십시오.
- 백미(무세미) 이외의 밥(영양밥 등)은 보온하지 마십시오.
- 내솥 안에서 식초를 사용하지 마십시오.
- 부속품이나 목제품 이외의 주걱을 사용하지 마십시오.
- 금속제의 국자나 스푼, 거품기 등 딱딱한 것을 사용하지 마십시오.
- 내솥에 소쿠리 등을 올려놓지 마십시오.
- 내솥에 식기류 등 딱딱한 것을 넣지 마십시오.
- 금속주걱이나 나일론 수세미 등 딱딱한 것으로 손질하지 마십시오.
- 식기세척기나 식기건조기 등은 사용하지 마십시오.
- 쌀을 씻을 때 내솥에 강한 힘을 가하지 마십시오.
- 내솥이 변형된 경우는 구입하신 판매점으로 문의하시기 바랍니다.

## 2 각부의 명칭과 기능



## 조작패널



## ■ 부속품의 확인

주걱



국자



주걱을 꽂아 둘 수 있습니다.



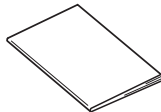
쿠킹플레이트



계량컵  
약 1컵 (약 0.18L) · 약  
5.29oz(150g)



COOKBOOK



## ■ 소리에 대하여

취사중\*1 · 뚝들이기중 · 보온중에 나는 아래와 같은 소리는 이상이 아닙니다.

- 「째깍째깍」하는 소리 (마이크로컴퓨터 제어음)
- 「파삭파삭」하는 소리 (열에 의해 금속이 수축되면서 서로 스치는 소리)
- 물이 튀는 소리 (취사중\*1 · 뚝들이기중일 때만)

## ■ 시간의 확인

시간은 24시간 표시됩니다. 시간이 맞지 않을 때는 현재시간에 맞추어 주십시오. (P.166 참조)

## ■ 리튬전지에 대하여

- 리튬전지가 내장되어 있으므로 삽입플러그를 뽑아도 현재시간 및 예약시간은 계속해서 기억됩니다.
- 리튬전지는 삽입플러그를 뽑은 상태에서 4 ~ 5년의 수명이 있습니다.
  - 리튬전지가 모두 소모되면 삽입플러그를 꽂았을 때 표시부에 「0:00」가 점멸됩니다. 통상적인 취사는 가능하지만 현재시간 및 예약시간, 보온경과시간의 기억은 삽입플러그를 뽑으면 사라져 버립니다.

### Note

- 리튬전지는 고객이 직접 교환할 수는 없습니다. 새로운 리튬전지로 교환을 원하시면 구입하신 판매점으로 문의하시기 바랍니다.

## 메뉴별 기능과 특징

메뉴	예약선택	특징
Plain/Synchro-Cooking	○ *1	백미를 지을 때 선택합니다. 또한, 쿠킹플레이트를 사용해서 밥과 반찬을 동시에 만들 때 선택합니다.
Quick	—	백미를 빨리 짓고자 할 때 선택합니다.
Porridge	○	죽을 만들 때 선택합니다.
Mixed · Sweet	—	영양밥이나 찹쌀밥을 만들 때 선택합니다.
Brown	○	현미 및 잡곡쌀(현미와 잡곡이 섞여 있는 쌀)을 지을 때 선택합니다.
Multigrain	○	보리, 조, 피, 흑미, 적미 등의 잡곡을 백미와 함께 지을 때 선택합니다.

\*1 쿠킹플레이트를 사용할 경우는 취사 예약을 하지 마십시오.  
취사용량은 P.167 참조.



짓기 전의 준비는 P.139 ~ 140, 짓는 방법은 P.141 ~ 145를 읽어 주십시오.

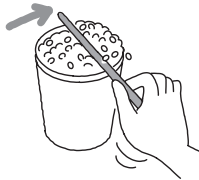
## 밥을 맛있게 짓기 위한 비결

### 좋은 쌀을 골라 서늘한 장소에 보관

정미한 날이 가깝고, 알갱이의 형태와 크기가 같은 윤기 있는 쌀을 선택합니다. 통풍이 잘 되며 서늘하고 어두운 장소에 보관하십시오.

### 부속된 계량컵으로 정확하게 계량

1컵은 약 0.18L입니다. 무세미도 부속된 계량컵으로 계량합니다.



### 쌀 씻기는 재빠르게

충분한 물로 재빠르게 휘저어 섞어 물을 버리고, 물이 맑아질 때까지 재빠르게 씻습니다.

### 발아현미·배아미·분도미를 지을 때는 “Multigrain” 메뉴를 선택

#### 무세미를 지을 때

- 무세미와 물을 넣은 후, 쌀 한 톨 한 톨이 물에 배이도록 바닥부터 잘 휘저어 섞어 주십시오. (위에서 물을 부어 넣기만 할 경우, 쌀이 물에 배이지 않아 밥을 잘 지을 수 없게 되는 원인이 됩니다.)
- 물을 넣어서 허영게 탁해질 때는 1 ~ 2번 물을 갈아서 행궤줄 것을 권합니다. (허영게 되는 것은 쌀의 전분질로서 싹겨는 아니지만 그대로 밥을 지으면 늘어붙거나 넘쳐 흐르거나 밥을 잘 지을 수 없게 되는 원인이 됩니다.)

#### 부재료를 넣고 지을 때

1컵에 대해서 부재료는 약 2.5oz(70g) 이하로 합니다. 조미료는 잘 휘저어 섞고, 부재료는 쌀 위에 올려놓습니다. 부재료를 넣고 밥을 지을 경우의 최대 취사량(아래표)은 반드시 지켜 주십시오.

밥의 종류	1.0L(5.5컵) 타입	1.8L(10컵) 타입
Porridge · Hard	0.5컵 이하	1.5컵 이하
Mixed	3컵 이하	6컵 이하
Sweet	3컵 이하	5컵 이하
Brown	3컵 이하	5컵 이하

- 우선 물의 양을 조절하고 나서 부재료를 넣어 주십시오. 부재료를 넣고 나서 물의 양을 조절하면 된밥이 됩니다.

### 쌀의 종류와 기호에 따라 물의 양을 조절

#### ● 물의 양에 대한 기준표

밥의 종류	물의 양(내솥 안쪽의 눈금을 기준으로 기호에 따라 조절)
Plain/Synchro-Cooking Quick Multigrain	“Plain”의 눈금
Porridge	7부죽일 때는 “Porridge · Hard”의 눈금 5부죽일 때는 “Porridge · Soft”의 눈금
Mixed	“Mixed”의 눈금
Sweet (참쌀과 멥쌀)	“Plain”과 “Sweet”의 눈금 사이
Sweet(참쌀)	“Sweet”의 눈금
Brown	“Brown”의 눈금

- 기준 눈금보다 물의 양을 늘리거나 줄일 경우, 1/3 눈금 이상 증감시키는 것은 피해 주십시오.
- 무세미는 “Plain”의 눈금을 기준으로 약간 많은 정도(눈금선이 수면에 잠길 정도)로 물의 양을 조절하십시오.
- 무세미로 죽을 쌀 경우, 7부죽인 경우는 “Porridge · Hard”의 눈금을, 5부죽인 경우는 “Porridge · Soft”의 눈금을 기준으로 물의 양을 조절하십시오.
- 발아현미·배아미·분도미는 “Plain”의 눈금을 기준으로 물의 양을 조절하십시오.
- 발아현미 및 잡곡쌀의 경우, 판매되는 포장에 물의 양 등에 대한 기재가 있을 때는 그 내용과 기호에 따라 물의 양을 조절하십시오.

#### 현미 및 잡곡쌀에 백미를 섞어 지을 때

- 현미 및 잡곡쌀이 백미보다도 많을 경우는 “Brown”을 선택해서 밥을 지으십시오.
- 현미와 백미가 같은 양이거나 백미가 많을 경우는 “Plain”을 선택해서 밥을 지으십시오. (먼저 현미만을 1 ~ 2시간 물에 담가 두어 흡수시킨다.)
- 잡곡쌀과 백미가 같은 양이거나 백미가 많을 경우는 “Multigrain”을 선택해서 밥을 지으십시오. (먼저 잡곡쌀만을 1 ~ 2시간 물에 담가 두어 흡수시킨다.)

#### 참쌀밥을 지을 때

쌀을 씻은 후에 쌀이 수면보다 위로 나오지 않도록 평평하게 해서 밥을 짓습니다.

### 잡곡을 백미와 함께 지을 때

- 잡곡은 백미의 2할 이내의 분량으로 하여 주십시오.  
백미와 잡곡을 합친 최대의 양은 1.0L 타입 : 5.5컵, 1.8L 타입 : 10컵입니다.
- 잡곡은 백미 위에 올려놓고 밥을 지으십시오.  
뒤섞으면 밥이 잘 지어지지 않을 수 있습니다.

### 잡곡을 현미와 함께 지을 때

- 반드시 “Brown”을 선택해서 밥을 지으십시오.
- 현미와 잡곡을 합친 최대의 양은 1.0L 타입 : 3.5컵, 1.8L 타입 : 6컵입니다.

### 장립미를 지을 때

- 장립미를 지을 때는 “Quick”을 선택해서 밥을 지으십시오.  
또한, 장립미로 영양밥을 지을 때는 “Mixed • Sweet”를 선택해서 밥을 지으십시오.  
그 이외의 메뉴를 선택하면 넘쳐 흐르거나 밥을 잘 짓지 못하게 될 우려가 있습니다.

# 3 밥을 짓기 전의 준비

## 1 쌀을 계량합니다

반드시 부속된 계량컵으로 계량하십시오. 부속된 계량컵의 맨 윗면을 기준으로 해서 평평하게 담으면 약 0.18L입니다.

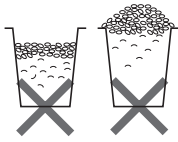


- 아래 그림과 같이 계량컵 윗면에 평평하게 담아 주십시오.

올바른 계량의 예



잘못된 계량의 예



### Note

- 지정된 취사량(P.167의 사양표 참조) 이외로 밥을 짓지 마십시오. 밥을 잘 지을 수 없게 되는 원인이 됩니다. 부재료를 넣고 밥을 지을 경우는 P.137를 참조해 주십시오.

## 2 쌀을 씻습니다 (내솔 사용 가능)



### Note

- 온수(95° F[35° C] 이상)로 쌀을 씻거나 물의 양을 조절하지 마십시오. 밥을 잘 지을 수 없게 되는 원인이 됩니다.

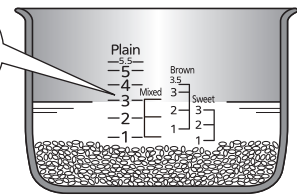
## 3 물의 양을 조절합니다

내솔을 수평으로 두고, 내솔 안쪽의 눈금에 맞추어 물의 양을 조절합니다.



- 쌀의 종류 및 메뉴를 확인하고 기호에 따라 물의 양을 조절합니다. (P.137의 기준표를 참조)

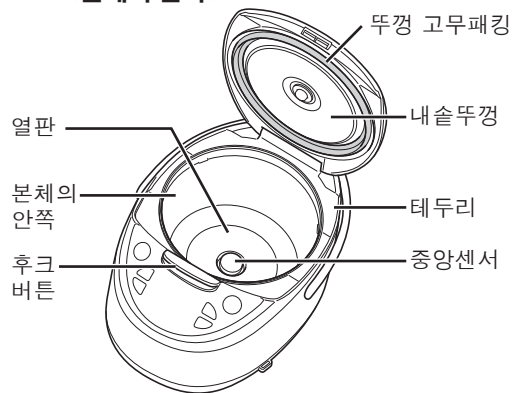
3컵의 백미를 지을 경우는 "Plain"의 눈금 3에 맞춥니다



## 4 물방울 및 쌀알 등을 닦아냅니다 <내솔의 바깥쪽과 가장자리>



<본체의 안쪽>



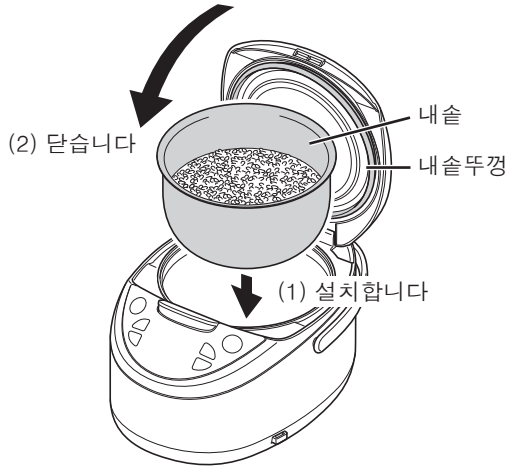
### ⚠ 주의

- 열판 및 중앙센서, 테두리, 후크버튼 부근에 부착된 밥알이나 쌀알 등은 반드시 제거해 주십시오 (P.156 참조). 뚜껑이 닫히지 않게 되거나, 취사중\*1에 증기가 새거나 뚜껑이 열려 내용물이 분출되어 화상 및 부상의 원인이 됩니다.

\*1 취사중이란 조리중도 포함됩니다. 139

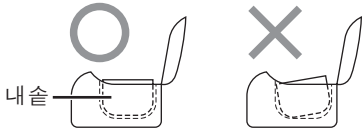
## 5 내솥을 본체에 설치합니다

- (1) 기울지 않도록 올바르게 확실하게 설치합니다
- (2) 뚜껑을 닫습니다

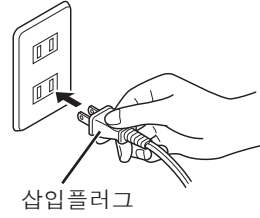


### Note

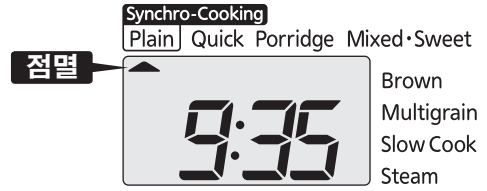
- 내솥은 올바르게 확실하게 설치해 주십시오.



## 6 삽입플러그를 콘센트에 꽂습니다

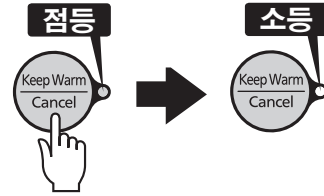


전원이 들어오고 메뉴 커서가 점멸됩니다.



### Note

- 보온램프가 점등되어 있는 경우는 [Keep Warm/Cancel] 버튼을 눌러 소등시켜 주십시오.

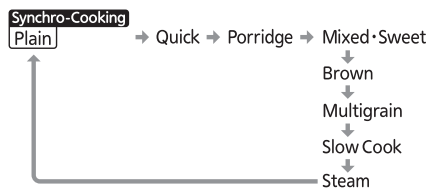
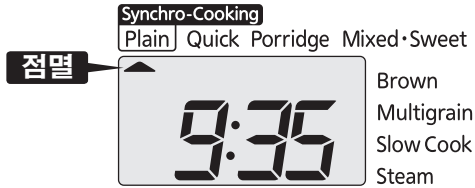




# 4 밥 짓는 방법

## 1 [Menu] 버튼을 누르고 짓고자 하는 메뉴를 선택합니다

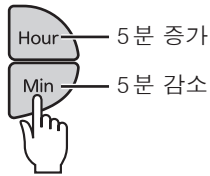
누를 때마다 메뉴가 순서대로 바뀝니다.  
메뉴 선택중에는 메뉴 커서가 점멸됩니다.



• 이미 짓고자 하는 메뉴가 선택되어 있는 경우는 메뉴를 선택할 필요가 없습니다.

## 2 “Porridge”를 선택했을 때는 [Hour] 버튼 또는 [Min] 버튼을 눌러 조리시간을 맞춥니다

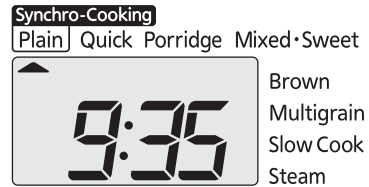
- [Hour] 버튼을 누를 때마다 5분씩 늘어나고, [Min] 버튼을 누를 때마다 5분씩 줄어듭니다.
- 40 ~ 90분까지 5분 단위로 설정할 수 있습니다.



• 초기설정은 60분으로 설정되어 있습니다. 기호에 따라 시간을 조정하십시오.

## 3 [Start] 버튼을 누릅니다

취사램프가 점등됩니다.  
“Plain”인 경우는 「삐삐」하는 소리가 나고, “Plain”이외인 경우는 「삐」하는 소리가 납니다.



취사가 시작됩니다.

## 분량에 대하여

부재료와 잡곡의 분량에 대해서는 P.137 ~ 138 를 참조해 주십시오.

## 취사시간의 기준

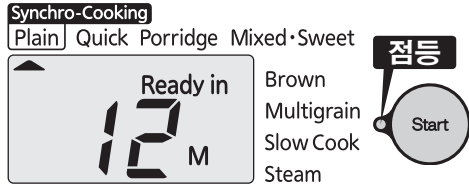
밥의 종류 사이즈	Plain/Synchro-Cooking	Quick	Mixed · Sweet	Brown	Multigrain
1.0L(5.5컵) 타입	44 ~ 59 분	25 ~ 45 분	39 ~ 60 분	67 ~ 79 분	42 ~ 58 분
1.8L(10컵) 타입	50 ~ 63 분	26 ~ 50 분	42 ~ 65 분	67 ~ 80 분	45 ~ 60 분

- 상기 시간은 곧바로 밥을 지었을 경우 뜸들이기가 완료될 때까지의 시간입니다. (전압 120V, 실내온도 23° C, 수온 23° C, 물의 양은 표준수위)
- 취사시간은 취사량, 쌀의 종류, 부재료의 종류와 양, 실내온도, 수온, 물의 양, 전압, 타이머 사용시 등에 따라 다소 달라집니다.

# 5 취사가 완료되면

## 뜸들이기가 되면 남은 시간이 표시됩니다

표시부에 뜸들이기가 완료될 때까지의 남은 시간이 1분 단위로 표시됩니다.



• 메뉴에 따라 뜸들이기 시간이 달라집니다.

## 취사가 완료되면 자동적으로 보온이 시작됩니다(취사램프가 소등)

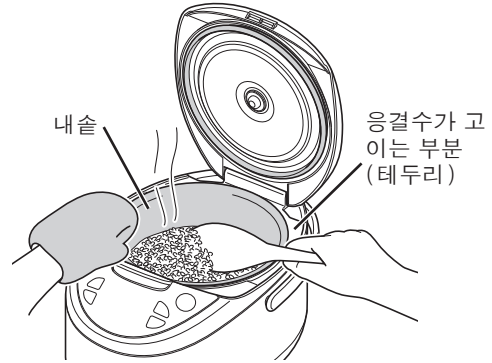
보온램프가 점등되고 「삐」하는 소리가 8번 울리면서 알려줍니다.



- “Porridge”에서 재료를 추가하거나 조리시간이 부족한 경우는 보온램프가 점등되어 있는 상태에서 [Hour] 버튼 · [Min] 버튼을 눌러 추가 조리시간을 맞추고 [Start] 버튼을 누르십시오. 1분 단위로 최대 15분을 3번까지 추가할 수 있습니다.
- 추가 가열을 할 경우는 먼저 잘 휘저어 섞어 주십시오.

## 1 밥을 섞어 줍니다

취사가 완료되면 반드시 곧바로 밥을 전체적으로 섞어 주십시오.  
내솥을 미트 등으로 누르고 섞어 주십시오.



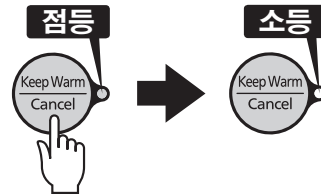
### Note

- 취사 직후나 보온중에 뚜껑을 열었을 때 응결수가 테두리나 외부 등으로 흘러 떨어진 경우는 닦아내십시오.

### 밥솥 사용이 끝나면...

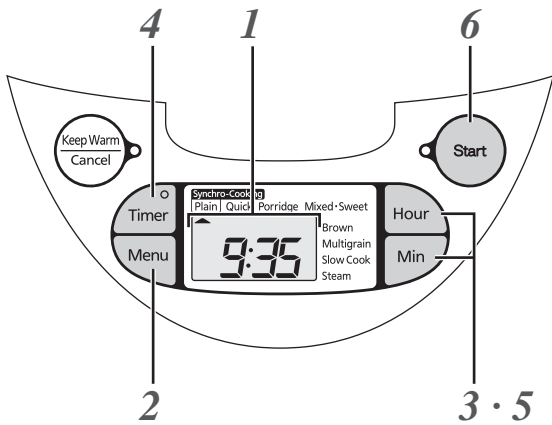
#### 1 [Keep Warm/Cancel]버튼을 눌러 보온을 취소합니다

보온램프가 소등됩니다.



- 2 콘센트에서 삼입플러그를 뽑습니다 (P.134 참조)
- 3 손질합니다(P.155 ~ 160 참조)

# 6 취사 예약 타이머 기능



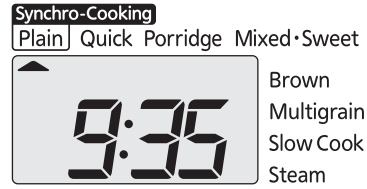
취사 예약 타이머(예약 1·2)에 대하여 식사를 하고자 하는 시간에 취사를 완료시킬 수 있습니다.

- 「Timer1」 또는 「Timer2」를 선택한 후 시간을 맞춰 설정해 놓으면 맞춘 시간에 취사가 완료됩니다.
- 「Timer1」「Timer2」 각각에 시간을 기억시킬 수 있습니다. 예를 들면 「Timer1」을 아침식사용, 「Timer2」를 저녁식사용으로 설정할 수 있습니다.
- 한 번 설정한 시간은 그대로 계속 기억됩니다.



- 예를 들면 「Timer1」에서 13:30으로 설정하면 13시 30분에 취사가 완료됩니다.

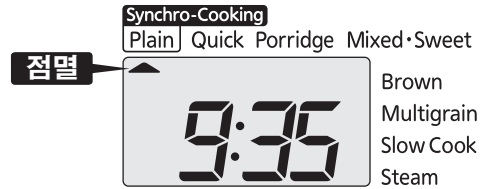
## 1 현재시간을 확인합니다



- 현재시간을 맞출 경우는 P.166를 참조하십시오.

## 2 [Menu] 버튼을 누르고 짓고자 하는 메뉴를 선택합니다

메뉴 선택중에는 메뉴 커서가 점멸됩니다.



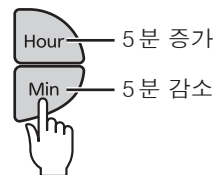
- 보온램프가 소등되어 있음을 확인하십시오.



- 이미 짓고자 하는 메뉴가 선택되어 있는 경우는 메뉴를 선택할 필요가 없습니다.

## 3 “Porridge”를 선택했을 때는 [Hour] 버튼 또는 [Min] 버튼을 눌러 조리시간을 맞춥니다

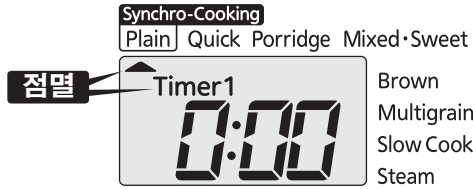
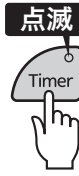
- [Hour] 버튼을 누를 때마다 5분씩 늘어나고, [Min] 버튼을 누를 때마다 5분씩 줄어듭니다.
- 40 ~ 90분까지 5분 단위로 설정할 수 있습니다.



- 초기설정은 60분으로 설정되어 있습니다. 기호에 따라 시간을 조정하십시오.

#### 4 [Timer]버튼을 누르고, 「Timer1」 또는 「Timer2」를 선택합니다

누를 때마다 「Timer1」과 「Timer2」가 교대로 바뀝니다. 예약램프와 「Timer1」 또는 「Timer2」 표시가 점멸됩니다.



- 이전에 예약시간을 설정해 놓았을 때는 그 시간이 표시됩니다. 같은 시간으로 타이머 예약할 경우는 시간을 맞출 필요가 없습니다.

#### Note

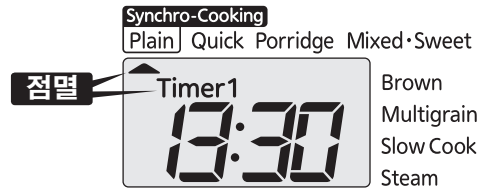
- 아래의 경우는 취사 예약을 할 수 없습니다.
  - “Quick” “Mixed·Sweet” “Slow Cook” “Steam”인 경우.
  - 아래표의 시간 미만인 경우.

메뉴	타이머 설정이 안되는 시간
Plain	1시간 10분
Porridge	조리시간+2분
Brown	1시간 30분
Multigrain	1시간 10분

- 표시부의 시계가 「0:00」으로 점멸중인 경우.
- 보온램프가 점등되어 있는 경우는 [Keep Warm/Cancel] 버튼을 눌러 소등시켜 주십시오. (점등되어 있으면 예약을 할 수 없습니다.)b
- [Timer] 버튼을 누르고 나서 약 30초 동안 아무런 조작도 하지 않으면 「삐삐삐」하는 소리로 알려줍니다.
- 타이머 취사를 할 수 없는 상태로 설정되어 있을 때 [Timer] 버튼 또는 [Start] 버튼을 누르면 「삐삐삐」하는 소리로 알려줍니다.
- 동시조리를 할 때는 취사 예약 타이머 취사는 하지 마십시오.

#### 5 [Hour]버튼 또는 [Min]버튼을 눌러 취사가 완료되기를 원하는 시간에 맞춥니다

[Hour] 버튼은 1시간 단위, [Min] 버튼은 10분 단위로 맞출 수 있습니다. 버튼을 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.



- 시간은 24시간 표시됩니다.

#### Note

- 부패의 원인이 되므로 타이머 예약은 12시간 이내로 하여 주십시오.

#### 6 [Start]버튼을 누릅니다

예약램프가 점등되고 예약이 완료됩니다.



“Plain”인 경우는 「삐삐」하는 소리가 나고, “Plain”이외인 경우는 「삐」하는 소리가 납니다.



- 타이머 설정이 잘 못 되었을 때는 [Keep Warm/Cancel] 버튼을 눌러 p.144의 순서2부터 다시 설정하십시오.

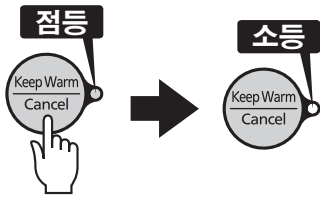
# 7 보온에 대하여

백미의 윤기와 맛을 유지합니다.  
취사가 종료되면 자동적으로 보온으로 바뀝니다.

## ■ 보온을 중지할 때

### [Keep Warm/Cancel] 버튼을 누릅니다

보온램프가 소등됩니다.



## ■ 다시 보온할 때

### 보온램프 소등중에 [Keep Warm/Cancel] 버튼을 누릅니다

보온램프가 점등됩니다.

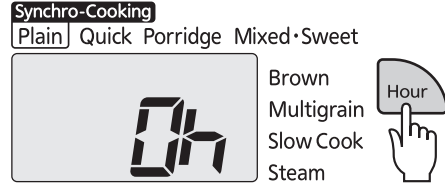


## ■ 적은 양의 밥을 보온할 때

밥을 내솥의 중앙에 모아 보온하고, 되도록 빨리 드시기 바랍니다.

## ■ 보온경과시간의 표시에 대하여

[Hour] 버튼을 누르고 있는 동안에 보온경과시간이 24시간(24h)까지 1시간 단위로 표시됩니다. 12시간을 초과하면 24시간까지 점멸 표시됩니다. 24시간을 초과하면 「24」가 점멸되면서 알려줍니다.



### Note

- 냄새 · 말라붙음 · 변색 · 부패 및 내솥 부식 등의 원인이 되므로 아래와 같은 보온은 하지 마십시오.
  - 식은 밥의 보온
  - 식은 밥을 보온중인 밥에 추가
  - 주걱을 넣은 채로 보온
  - 플러그를 뽑고 보온
  - 12시간 이상 보온
  - 최소 취사량 이하의 보온(P.167의 사양표를 참조)
  - 백미(무세미) 이외의 보온
- “Porridge”는 보온을 장시간 계속하면 풀과 같은 상태가 되므로 되도록 빨리 드시기 바랍니다.
- 내솥의 가장자리 · 고무패킹류에 밥알 등이 붙어 있을 때는 제거하십시오. 건조 · 변색 · 냄새 · 눌어붙음의 원인이 됩니다.
- 한랭지 및 고온의 환경 등에서 사용하실 경우는 되도록 빨리 드시기 바랍니다.
- 쿠킹플레이트 및 쿠킹플레이트로 조리한 것을 넣은 채로 보온하지 마십시오.

# 8 재가열 기능

보온중인 밥은 드시기 전에 재가열하면 따끈따끈한 밥이 됩니다.

## Note

- 밥이 내솥의 반 이상 있을 때는 양이 너무 많아서 충분히 데울 수 없습니다.
- 아래와 같은 상황에서 재가열하면 밥이 말라붙습니다.
  - 취사 완료 직후 등, 밥이 뜨거울 때.
  - 밥이 최소 취사량(1.0L 타입은 1컵, 1.8L 타입은 2컵) 이하일 때.
  - 3번 이상 반복해서 재가열하였을 때.

### 1 보온중인 밥을 섞어 줍니다

### 2 물을 1~2큰술 정도 균일하게 뿌립니다



- 물뿌리기를 하면 말라붙는 것을 막아주고 부드러워집니다.

### 3 보온램프의 점등을 확인합니다



- 보온램프가 점등되어 있지 않으면 재가열을 할 수 없습니다. 점등되어 있지 않을 때는 [Keep Warm/Cancel] 버튼을 누르십시오. (P.146 참조)

### 4 [Start] 버튼을 누릅니다

취사램프가 점멸되고 재가열이 시작됩니다. 남은 시간이 표시되고, 가열이 끝나면 「삐」하는 소리가 3번 울려 알려줍니다.



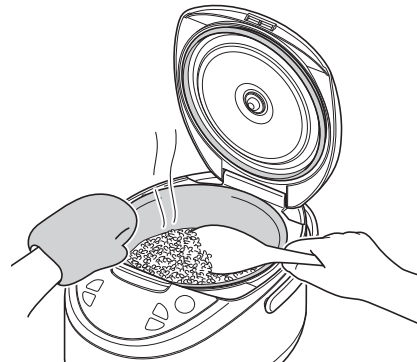
#### Synchro-Cooking

Plain Quick Porridge Mixed·Sweet



- 재가열을 그만두고자 할 경우는 [Keep Warm/Cancel] 버튼을 누릅니다.
- 밥이 차가울 (약 131° F [55° C]) 때는 재가열을 할 수 없습니다. 「삐삐삐」하는 소리로 알려줍니다.

### 5 가열한 밥을 전체적으로 잘 섞어 균일하게 합니다



한국어

# 9

## 밥과 반찬을 동시에 만들기 (“Synchro-Cooking” 메뉴)

쿠킹플레이트를 사용해서 부속된 COOKBOOK에 기재된 반찬과 밥을 동시에 만들 수 있습니다. 밥을 짓지 않고 내솥에 물을 넣어 조리할 수도 있습니다. 요리를 만드는 방법은 부속된 COOKBOOK을 참조하십시오.

### Note

- 부속된 COOKBOOK에 기재되어 있는 메뉴 이외의 조리는 하지 마십시오.
- 부속된 COOKBOOK에 기재되어 있는 양을 초과해서 조리하지 마십시오.  
넘쳐 흐르거나 제대로 조리가 되지 않을 우려가 있습니다.
- 쿠킹플레이트를 사용할 때는 아래와 같은 점에 주의하십시오.
  - 냄새가 강한 것을 조리했을 경우는 냄새가 남을 우려가 있습니다.
  - 색이 강한 것을 조리했을 경우는 끓인 국물 등으로 쿠킹플레이트에 색이 옮을 수 있습니다.
  - 쿠킹플레이트 안에서 부엌칼, 나이프, 포크 등 예리한 것을 사용하지 마십시오.
  - 동시조리를 할 때는 취사 예약 타이머 취사는 하지 마십시오.

### 1 재료의 밀작업을 하고 나서 쿠킹플레이트에 재료를 넣습니다

재료를 겹쳐 쌓으면 넘쳐 흐르거나 제대로 조리가 되지 않을 우려가 있습니다. 쿠킹플레이트 전체에 펼쳐서 나란히 놓도록 하십시오.

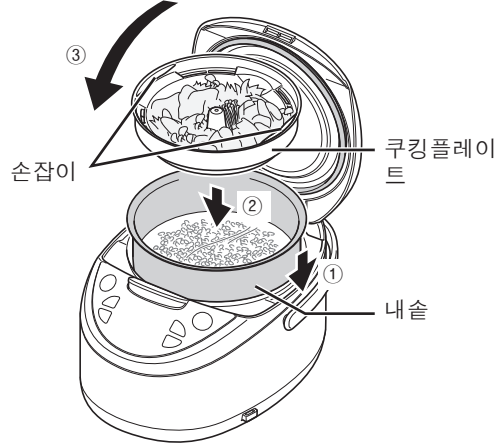
### 2 밥을 짓기 전의 준비를 합니다 (P.139 참조)

### Note

- 동시조리를 할 때의 취사량은 아래표를 참조하십시오. 최대량을 초과하거나 최소량보다 적은 양으로 취사하지 마십시오. 넘쳐 흐르거나 제대로 조리가 되지 않을 우려가 있습니다.

1.0L 타입		1.8L 타입	
최대량	최소량	최대량	최소량
2컵	1컵	4컵	2컵

### 3 내솥에 쿠킹플레이트를 설치하고 뚜껑을 닫습니다



### Note

- 쿠킹플레이트는 반드시 내솥에 설치해 주십시오.
- 쿠킹플레이트를 설치할 때는 기울지 않도록 주의해 주십시오.

### 4 삽입플러그를 콘센트에 꽂습니다

### Note

- 보온램프가 점등되어 있는 경우는 [Keep Warm/Cancel] 버튼을 눌러 소등시켜 주십시오.

### 5 [Menu] 버튼을 누르고 “Plain/Synchro-Cooking”을 선택합니다



메뉴 선택중에는 메뉴 커서가 점멸됩니다.



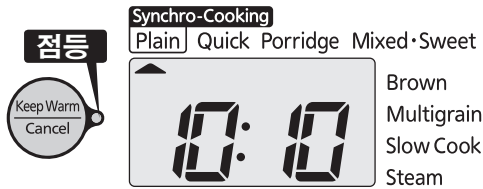
동시조리시에는 반드시 “Plain/Synchro-Cooking”을 선택하십시오.



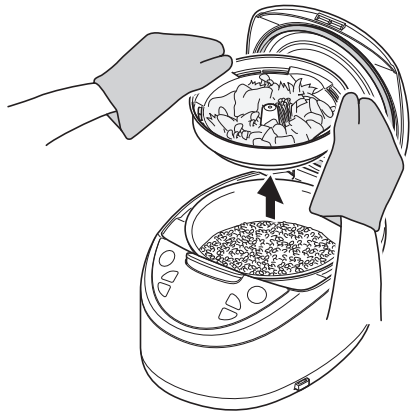
**6 [Start] 버튼을 누릅니다**  
 취사램프가 점등되고 동시조리가 시작됩니다.



**7 완료되면 「삐」하는 소리가 8번 울리면서 알려줍니다(취사램프가 소등)**  
 보온램프가 점등됩니다.



**8 쿠킹플레이트를 꺼내고 밥을 섞어 줍니다**



**Note**

- 쿠킹플레이트를 넣은 채로 보온하지 마십시오.
- 조리후 쿠킹플레이트를 꺼낼 때는 뜨거워져 있으므로 주의해 주십시오.
- 쿠킹플레이트를 꺼낼 때 기울이지 마십시오. 끓인 국물 등이 넘쳐 흘러 화상의 원인이 됩니다.
- 꺼낸 쿠킹플레이트는 다시 내솥에 되돌려 놓지 마십시오. 부패 및 밥이 보온되지 않는 원인이 됩니다.
- 가열하면 다량의 수분이나 기름이 나오는 식재 및 달걀 등 가열중에 팽창되는 식재를 조리했을 때는 끓인 국물의 일부가 밥에 흘러 떨어질 경우가 있습니다.

**밥을 짓지 않고 조리할 때**

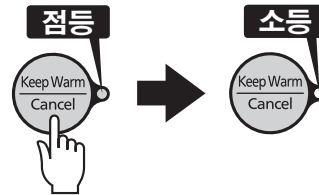
「찜 조리 기능 (“Steam” 메뉴)」(P.152 ~ 154)을 참조하십시오.

**Note**

- 요리에 따라 조리시간을 20 ~ 30분으로 맞추어 주십시오.

**밥솥 사용이 끝나면...**

**1 [Keep Warm/Cancel] 버튼을 눌러 보온을 취소합니다**  
 보온램프가 소등됩니다.



- 2 콘센트에서 삽입플러그를 뽑습니다 (P.134 참조)**
- 3 손질합니다(P.155 ~ 160 참조)**

# 10 조리 기능 (“Slow Cook” 메뉴)

요리를 만드는 방법은 부속된 COOKBOOK을 참조하십시오.

처음에는 비등온도에 가까운 온도에서 익힌 후 약 197°F(92°C)로 온도를 낮추고 잠시 끓입니다. 그 후에 또 다시 약 186°F(86°C)로 온도를 낮추고 계속해서 끓입니다. 서서히 가열온도를 낮추면서 끓임으로써 맛이 잘 배이며, 장시간 가열해도 좋아들 염려가 없습니다.

## Note

- 부속된 COOKBOOK에 기재되어 있는 메뉴 이외의 조리를 하면 넘쳐 흐를 경우가 있으므로 주의해 주십시오.
- 조미료가 내솥 바닥에 쌓이지 않도록 잘 휘저어 섞고 나서 조리해 주십시오.
- 끓인 국물로 끓일 경우는 식히고 나서 조리해 주십시오.
- 전분으로 걸쭉하게 할 경우는 조리 마지막에 넣어 주십시오.
- 부들어묵이나 어묵 등과 같은 어묵 제품은 가열하면 부풀어 오르므로 넣는 양을 가감시켜 주십시오.

## 1 재료의 밀작업을 합니다

## 2 내솥에 재료를 넣고 뚜껑을 닫습니다

## Note

- 재료는 내솥 안쪽에 있는 “Plain”의 눈금을 기준으로 넣어 주십시오. (아래표를 참조) 최대량보다 많으면 익지 않거나 넘쳐 흐릅니다. 또한, 최소량보다 적어도 넘쳐 흐르는 경우가 있으므로 주의해 주십시오.

“Plain”의 눈금			
1.0L 타입		1.8L 타입	
최대량	최소량	최대량	최소량
5.5 이하	2 이상	8 이하	3 이상

## 3 삼입플러그를 콘센트에 꽂습니다

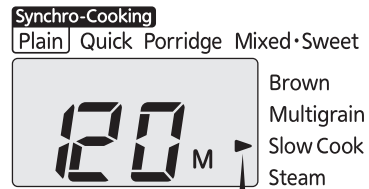
## Note

- 보온램프가 점등되어 있는 경우는 [Keep Warm/Cancel] 버튼을 눌러 소등시켜 주십시오.

## 4 [Menu] 버튼을 누르고 “Slow Cook”을 선택합니다



메뉴 선택중에는 메뉴 커서가 점멸됩니다.

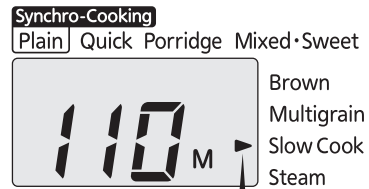


점멸

## 5 [Hour] 버튼 또는 [Min] 버튼을 눌러 조리시간을 맞춥니다



[Hour] 버튼을 누르면 시간이 5분씩 늘어나고, [Min] 버튼을 누르면 5분씩 줄어듭니다. 5 ~ 180분까지 5분 단위로 설정할 수 있습니다.



점멸

## 6 [Start] 버튼을 누릅니다

취사램프가 점등되고 조리가 시작됩니다. 「Ready in」 표시가 점등됩니다.



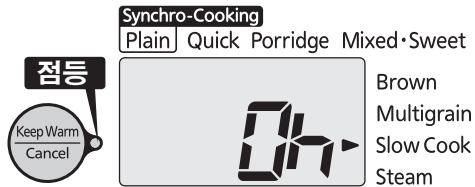
점등

## Note

- 도중에 뚜껑을 열지 마십시오.

## 7 완료되면 「삐」하는 소리가 8번 울리면서 알려줍니다(취사램프가 소등)

보온램프가 점등되고 표시부에 「0h」가 표시됩니다.



- 좀 더 끓일 경우는 [Hour] 버튼 · [Min] 버튼을 눌러 추가 조리시간을 맞추고 [Start] 버튼을 누르십시오. 최대 30분을 3번까지 추가할 수 있습니다.

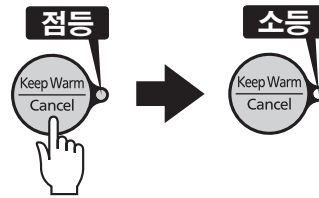
### Note

- 조리가 덜 된 경우, 추가로 조리하기 전에 [Keep Warm/Cancel] 버튼을 누르지 마십시오. 보온램프가 소등되고 계속해서 조리를 할 수 없게 됩니다. 누르게 된 경우는 아래의 순서로 조리해 주십시오.
  1. 내솥을 꺼내 적신 천 위에 놓는다
  2. 본체의 뚜껑을 연 채로 10분 정도 방치하여 본체와 내솥을 식힌다
  3. 다시 내솥을 본체에 설치한다
  4. P.150의 순서 4부터 조작한다
- 조리 보온중에 다시 데우고자 할 때 (먹기 좋은 온도로 하고자 할 때)는 보온램프 점등시에 [Start] 버튼을 눌러 재가열하여 주십시오. 재가열의 남은 시간이 표시되고 재가열이 종료되면 「삐」하는 소리가 3번 울립니다. 재가열 후에는 보온램프가 점등되고 보온시간을 계속해서 표시합니다.

## 조리가 끝나면...

### 1 [Keep Warm/Cancel] 버튼을 눌러 보온을 취소합니다

보온램프가 소등됩니다.



### 2 냄새를 제거합니다(P.160 참조)

### Note

- 조리가 끝나고 나서 [Keep Warm/Cancel] 버튼을 누르지 않으면 그대로 보온이 계속되며, 1시간 단위로 1시간(1h)에서 6시간(6h)까지 표시됩니다. 6시간을 초과하면 「6」이 점멸됩니다.
- 풍미가 떨어질 수 있으므로 6시간 이상 보온은 하지 마십시오.

# 11

## 찜 조리 기능 (“Steam” 메뉴)

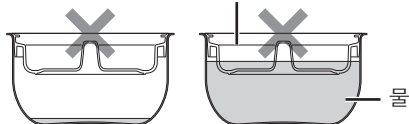
### 1 내솥에 물을 넣고 쿠킹플레이트를 설치합니다

- 물의 양은 아래를 기준으로 하십시오.
- 1.0L(5.5컵) 타입 : 3 1/2컵 (630mL[21oz])
  - 1.8L(10컵) 타입 : 4 1/2컵 (810mL[28oz])



#### Note

- 내솥에 넣는 물은 적절한 양으로 하여 주십시오. 찜 조리중에 물이 말라 없어지거나 쿠킹플레이트가 물에 잠기지 않도록 하여 주십시오.



### 2 재료를 쿠킹플레이트에 올려놓고 뚜껑을 닫습니다

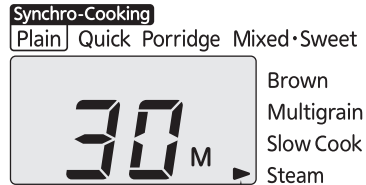
### 3 삽입플러그를 콘센트에 꽂습니다

#### Note

- 보온램프가 점등되어 있는 경우는 [Keep Warm/Cancel] 버튼을 눌러 소등시켜 주십시오.

### 4 [Menu] 버튼을 누르고 “Steam” 을 선택합니다

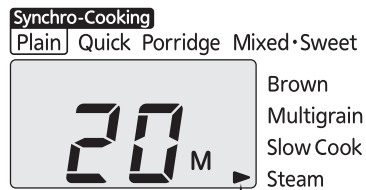
메뉴 선택중에는 메뉴 커서가 점멸 됩니다.



점멸

### 5 [Hour] 버튼 또는 [Min] 버튼을 눌러 찌는 시간을 맞춥니다

[Hour] 버튼을 누르면 시간이 5분씩 늘어나고, [Min] 버튼을 누르면 5분씩 줄어듭니다. 5 ~ 60분까지 5분 단위로 설정할 수 있습니다.



점멸

### 6 [Start] 버튼을 누릅니다

취사램프가 점등되고 찜 조리가 시작됩니다. 「Ready in」 표시가 점등됩니다.

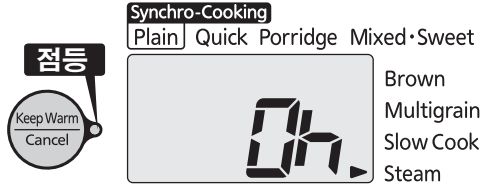


#### Note

- 도중에 뚜껑을 열지 마십시오. 제대로 조리가 되지 않는 원인이 됩니다.

## 7 찜이 완료되면 「빠」하는 소리가 8 번 울리면서 알려줍니다(취사램프가 소등)

보온램프가 점등됩니다.



- 좀 더 찜 경우는 [Hour] 버튼 · [Min] 버튼을 눌러 찜 시간을 맞추고 [Start] 버튼을 누르십시오. 최대 15분을 3번까지 추가할 수 있습니다.

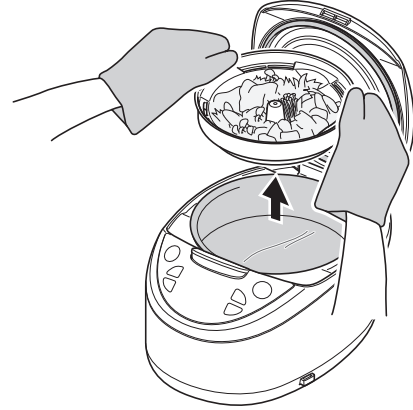
### ⚠ 주의

- 뚜껑을 열 때는 증기에 의한 화상에 주의하십시오.

### Note

- 찜이 덜 된 경우는 반드시 물을 더 넣어서 물이 완전히 말라 없어지지 않도록 주의해 주십시오.
- 찜이 덜 된 경우, 추가로 찜기 전에 [Keep Warm/Cancel] 버튼을 누르지 마십시오. 보온램프가 소등되고 계속해서 찜 수 없게 됩니다. 누르게 된 경우는 아래의 순서로 찜 주십시오.
  1. 내솥을 꺼내 적신 천 위에 놓는다
  2. 본체의 뚜껑을 연 채로 10분 정도 방치하여 본체와 내솥을 식힌다
  3. 다시 내솥을 본체에 설치한다
  4. P.152의 순서 4부터 조작한다

## 8 쿠킹플레이트를 꺼냅니다

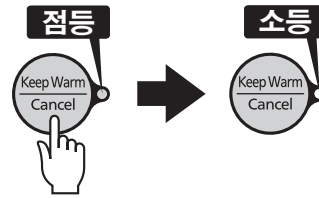


- 조리후 쿠킹플레이트를 꺼낼 때는 뜨거워져 있으므로 주의해 주십시오.
- 찜이 완료되면 곧바로 조리물을 꺼내십시오. 그대로 내버려 두면 조리물이 눅눅하고 축축해집니다.
- 쿠킹플레이트를 꺼낼 때 기울이지 마십시오. 끓인 국물 등이 넘쳐 흘러 화상의 원인이 됩니다.

### 조리가 끝나면...

#### 1 [Keep Warm/Cancel] 버튼을 눌러 보온을 취소합니다

보온램프가 소등됩니다.



#### 2 콘센트에서 삽입플러그를 뽑습니다 (P.134 참조)

#### 3 손질합니다(P.155 ~ 160 참조)

## ■ 찌는 시간의 기준표

재료	양	찌는 시간의 기준	찌는 기능의 포인트
닭고기	1장 (1/2 ~ 3/4lbs[200 ~ 300g])	20 ~ 30분	칼집을 몇 군데 넣는다.
흰살 생선	2 ~ 3토막 (5.0 ~ 7.0oz[150 ~ 200g])	20 ~ 25분	3/4 인치 (2cm) 이하의 두께로 자른다. 반드시 알루미늄 포일로 싸서 찐다.
새우	6 ~ 10마리 (1/4 ~ 1/2lbs[100 ~ 200g])	15 ~ 20분	껍질째 찐다.
당근	1 ~ 2개 (7.0 ~ 11.0oz[200 ~ 300g])	30 ~ 40분	한 입 크기로 자른다.
감자	중간 크기 2 ~ 3개 (9.0 ~ 11.0oz[250 ~ 300g])	30 ~ 40분	한 입 크기로 자른다.
고구마	중간 크기 1개 (7.0 ~ 11.0oz[200 ~ 300g])	30 ~ 40분	한 입 크기로 자른다.
슈마이(데우기)	8 ~ 15개	20 ~ 25분	균등하게 줄지어 놓는다.

- 1.0L(5.5컵) 타입에서는 높이 1 1/3 인치 (3.4cm) 이상, 1.8L(10컵) 타입에서는 높이 1 1/2 인치 (3.7cm) 이상인 재료를 찌지 마십시오. 뚜껑의 안쪽에 닿아 조리물이 눅눅하고 축축해집니다.
- 상기의 찌 시간은 대략적인 기준입니다. 재료의 온도 · 질 · 양에 따라 달라집니다.
- 찌미 덜 된 경우는 조리물의 상태를 보면서 추가로 찌 주십시오.
- 추가로 찌는 경우는 찌에 필요한 물이 줄어들어 있습니다. 물을 더 넣어서 완전히 말라 없어지지 않도록 주의해 주십시오.
- 고기, 생선 등은 너무 찌면 딱딱해집니다. 짧은 시간으로 찌 수 없는 경우는 얇게 썰어서 찌 주십시오.
- 생선 등을 찌는 경우는 반드시 알루미늄 포일에 싸 주십시오. 넘쳐 흐를 수 있습니다.

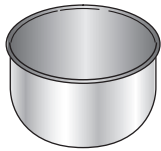
# 12 손질 방법

손질은 P.155 ~ 160에 기재된 방법으로 하여 주십시오.  
 그 밖의 서비스는 인가된 서비스 담당자가 실시합니다.  
 부품은 모두 손으로 직접 씻어 주십시오. 식기세척기는 사용하지 마십시오.  
 사용하신 후에는 앞으로도 계속 청결하게 사용하실 수 있도록 반드시 그 날 중으로 손질하십시오. 또한, 손질은 정기적으로 하여 주십시오.  
 조리 후에는 냄새가 남기 쉬우므로 반드시 그 날 중으로 냄새를 제거하십시오. (P.160 참조)

## Note

- 반드시 삽입플러그를 뽑은 후 본체, 내솥, 내솥뚜껑, 스팀캡이 식고 나서 손질해 주십시오.
- 세제로 손질할 때는 부역용 합성세제 (식기용 · 조리기구용)를 사용해 주십시오.
- 수세미 및 천은 부드러운 것을 사용해 주십시오.
- 세제 성분이 남아 있으면 수지 등이 열화 · 변색되는 원인이 되므로 충분히 씻어내 주십시오.

## ■ 사용할 때마다 씻는 것



내솥



쿠킹플레이트



계량컵



주걱



국자



스팀캡  
(P.158 ~ 159 참조)



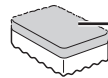
내솥뚜껑

1 물 또는 미지근한 물로 수세미를 사용해서 씻습니다

2 마른 천으로 수분을 닦아내고 충분히 건조시킵니다

## Note

- 내솥은 수세미의 결이 거친 부분으로 씻지 마십시오. 불소 가공면이 벗겨지는 원인이 됩니다.

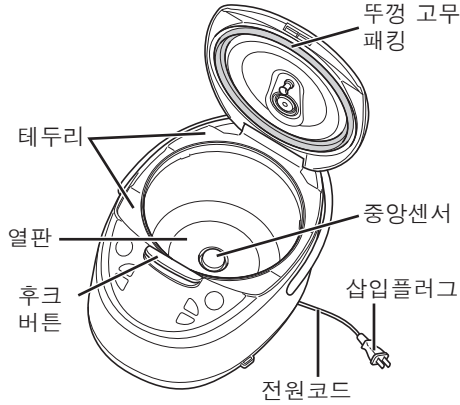


결이 거친 부분으로  
씻지 마십시오.

- 내솥에 식기류 등을 넣어 설거지통으로서 사용하지 마십시오. 또한, 내솥을 건조시킬 때 식기류 위에 씌우는 등 겹쳐 두지 마십시오. 불소 가공면이 손상되거나 벗겨지는 원인이 됩니다.



## ■ 더러워질 때마다 손질할 곳



**본체의 외측 및 내측**  
물기를 꼭 짰 천으로 닦습니다.

**전원코드**  
마른 천으로 닦습니다.

**열판 및 중앙센서**  
눌어붙은 밥알이나 쌀알 등이 붙어 있는 경우는 제거합니다. 잘 제거되지 않는 경우는 판매되는 사포(320번 정도)로 제거한 후, 물기를 꼭 짰 천으로 닦아냅니다.

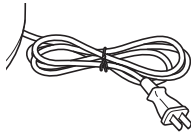
**테두리나 후크버튼 부근 및 뚜껑 고무패킹**  
밥알이나 쌀알 등이 붙어 있는 경우는 제거합니다.

### Note

- 본체 내부로는 절대로 물이 들어가지 않도록 하여 주십시오.
- 전원코드를 물에 담그거나 물을 끼얹지 마십시오. 쇼트·감전·고장의 우려가 있습니다.
- 뚜껑 고무패킹은 잡아당기지 마십시오.

## 삽입플러그 및 전원코드

마른 천으로 닦습니다.



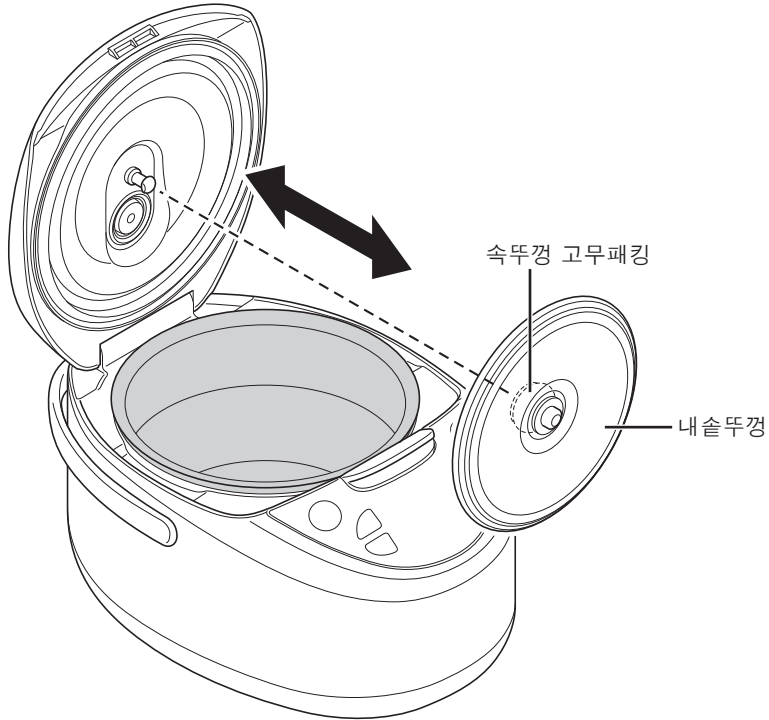
### Note

- 부식이나 냄새를 방지하기 위해 내솥과 뚜껑은 언제나 청결하게 하여 주십시오.
- 시너유·클렌저·표백제·화학결레·금속주걱·나일론 수세미 등은 사용하지 마십시오.
- 반드시 각 부분을 떼어 내고 나서 손질해 주십시오.
- 스팀캡·계량컵·주걱·국자를 끓는 물에 담그지 마십시오. 변형될 우려가 있습니다.
- 식기세척기나 식기건조기 등은 사용하지 마십시오. 변형될 우려가 있습니다.
- 잡곡(아마란서스 등)을 섞어 지은 후에는 반드시 스팀캡을 손질해 주십시오. 스팀캡의 증기 배출구가 막혀 뚜껑이 열리지 않게 되는 등 고장의 우려가 있으며, 밥을 잘 지을 수 없게 되는 원인이 됩니다.



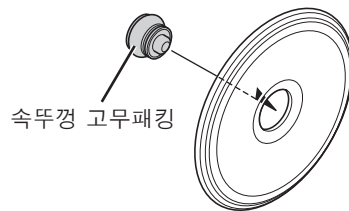
## 내솥뚜껑의 분리 및 장착

내솥뚜껑을 앞쪽으로 당겨 떼어내십시오.  
장착시킬 때는 속뚜껑 고무패킹을 뚜껑의 돌기에 맞추어 장착시키십시오.



### ■ 속뚜껑 고무패킹의 장착방법

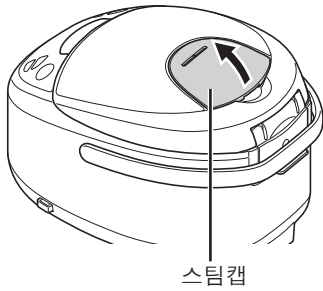
속뚜껑 고무패킹이 빠졌을 때는 안쪽까지 꼭 끼워 넣으십시오.



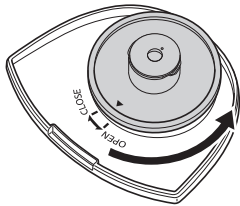
## 스팀캡의 분리 및 장착

### ■ 분리방법

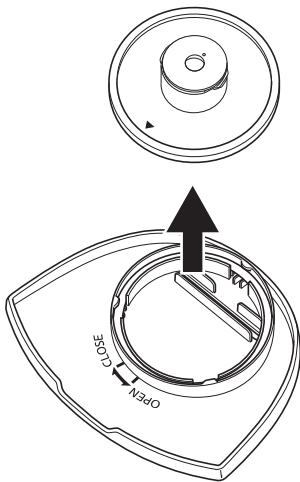
- 1 뚜껑의 움푹 팬 곳에 손가락을 넣고 스팀캡을 위로 당겨서 떼어내십시오



- 2 캡 본체를 돌려서 헐겁게 하십시오

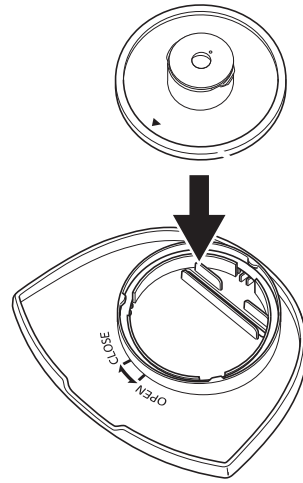


- 3 캡 본체를 들어 올려서 떼어내십시오

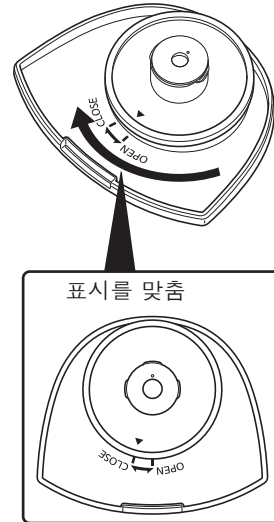


### ■ 장착방법

- 1 캡 뚜껑에 캡 본체를 씌우십시오



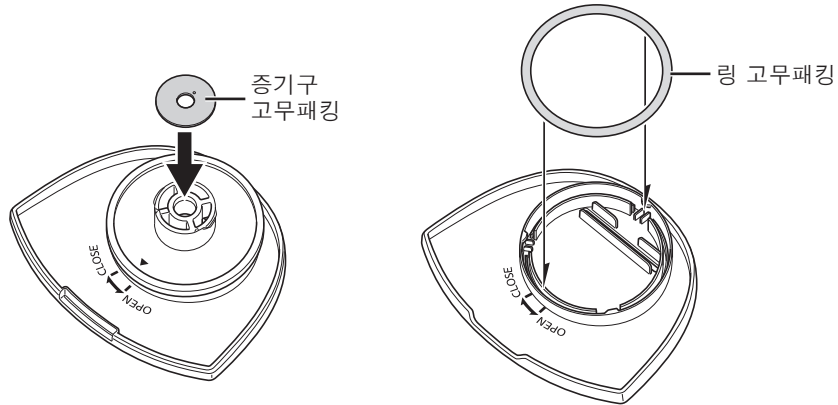
- 2 캡 본체를 돌려서 조이십시오



- 3 스팀캡을 원상태로 장착시키십시오

## ■ 스팀캡용 고무패킹의 장착방법

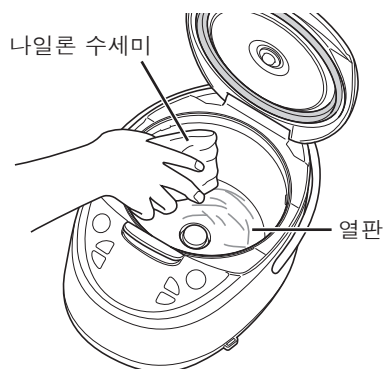
고무패킹이 빠졌을 때는 그림에 따라 확실하게 장착시키십시오. 확실하게 장착되지 않으면 빠지거나 증기가 새는 등 고장의 원인이 됩니다.



## 열판의 오염 제거방법

취사중에 뚜껑에서 물방울이 떨어져 열판의 표면이 더러워질 수 있습니다. 밥솥의 성능에 지장은 없지만 오염이 신경쓰일 경우는 아래와 같은 방법으로 닦아낼 수 있습니다.

### 1 나일론 수세미에 소량의 부엌용 크림클렌저를 묻혀서 표면의 오염을 제거하십시오



### 2 물에 적신 키친타올이나 천으로 오염을 닦아내십시오

## 냄새 제거방법 (밥솥이나 쿠킹플레이트에 냄새가 배인 경우)

냄새가 신경쓰일 때나 조리후에는 아래와 같은 방법으로 세척하십시오.

### ■ 본체

#### 1 내솥에 물을 7~8할 정도 넣고 “Plain” 메뉴에서 [Start] 버튼을 누르십시오 보온으로 바뀌면 [Keep Warm/Cancel] 버튼을 누르십시오

#### Note

- 냄새가 신경쓰일 때는 구연산(약 0.71oz[20g])을 물에 첨가시켜 실시하면 냄새가 더 잘 제거됩니다. 냄새에 따라서는 완전히 빠지지 않는 경우가 있습니다. 완전히 빠지지 않는 경우는 구입하신 판매점으로 상의하시기 바랍니다.

#### 2 내솥 · 내솥뚜껑 · 스팀캡을 부엌용 합성세제로 씻은 다음 충분히 물로 헹구십시오

#### 3 통풍이 잘 되는 장소에서 본체 및 각부분을 건조시키십시오

### ■ 쿠킹플레이트

쿠킹플레이트를 끓는 물에 넣고 약 1시간 정도 담가 두십시오.

# 13 취사기능에 이상 발생시

취사가 완료된 밥 또는 밥솥의 동작 등이 이상할 때는 다음과 같은 사항을 체크하십시오.

체크할 사항		곡의 양, 물의 양에 잘못했다	쌀의 양이나 부재료의 양, 잡곡의 양에 잘못했다	최대 취사량을 초과해서 밥을 지었다	알칼리이온수(pH9이상)를 사용해서 밥을 지었다	미네랄워터 등 경도가 높은 물을 사용해서 밥을 지었다	메뉴 선택을 잘못했다	예약 취사했다	다하지 않고 [Start] 버튼을 눌렀다	밥솥을 사용한 후 보온을 취소하지 않고 [Start] 버튼을 눌렀다	내솥의 뒤쪽·열판·중앙센서에 붙어있는 밥알이나 물방울 등이 묻어 있다	내솥이 변형되어 있다	잘 섞어 주지 않았다	장시간의 정전이 있었다
이러할 때														
취사가 완료된 밥	너무 딱딱하다	●	●		●	●				●	●	●	●	
	너무 부드럽다	●		●		●	●			●	●	●	●	
	설익는다	●	●			●		●	●	●	●			●
	속이 딱딱하다	●	●			●		●	●	●	●			●
	누룽지가 생긴다	●				●	●		●	●	●			
취사중	증기가 샌다	●								●	●			
	넘쳐 흐른다	●				●				●				
	취사시간이 길다	●				●				●	●			●
참조 페이지		137 ~ 139 · 167	167	-	-	141	-	143	139 · 155 ~ 160	-	143	168		

체크할 사항		고무패킹류나 내솥 가장자리 등에 밥알 등이 붙어 있다	충분히 쌀을 씻지 않았다 (무세미는 제외)	온수(95°F [35°C] 이상)로 쌀을 씻거나 물의 양을 조절했다	다쌀을 씻은 후 장시간 물에 담갔다	쌀을 씻은 후 소쿠리에 건진 채 방치했다	뚜껑이 확실하게 닫혀 있지 않았다	부재료, 잡곡을 뒤섞어 지었다	깨진 쌀이 많이 섞여 있다	취사가 완료된 후 곧바로 계속해서 밥을 지었다	손질이 불충분하다
이러할 때											
취사가 완료된 밥	너무 딱딱하다			●			●	●		●	●
	너무 부드럽다			●	●	●	●	●	●	●	
	설익는다			●				●		●	
	속이 딱딱하다			●				●		●	●
	누룽지가 생긴다		●	●	●				●		●
취사중	쌀겨 냄새가 난다		●								
	증기가 샌다	●					●				●
	넘쳐 흐른다	●	●					●			●
취사시간이 길다	●										
참조 페이지		139 · 155 ~ 160	137 · 139	139	-	-	140 · 155 ~ 159	137	-	-	155 ~ 160

한국어

이러할 때	이유
얇은 막이 생긴다	오브라이트 모양의 얇은 막은 전분이 녹아 건조된 것으로 인체에는 해가 없습니다.
밥이 내술에 달라붙는다	부드러운 밥이나 찰기가 있는 밥은 달라붙기 쉬울 수 있습니다.

이러할 때	체크할 사항	쌀의 양이나 물의 양을 잘못했다	내술의 뒤쪽·옆판·중앙센서에 들어붙은 밥알 등이 붙어 있다	잘 섞어 주지 않았다	다 고무패킹류나 내술 가장자리, 내 술뚜껑 등에 밥알 등이 붙어 있 다	충분히 쌀을 씻지 않았다 (무세 미는 제외)	재가열을 3번 이상했다	12시간 이상의 취사 예약 타이머 설정을 했다	다 보온을 12시간 이상 계속하고 있 다	밥을 냄비 채로 보온을 취소했다	장시간의 정전이 있었다
냄새가 난다			●		●	●		●	●	●	●
변색된다			●	●	●		●		●		
말라붙는다		●	●	●	●		●		●		
달라붙는다		●	●	●	●			●		●	●
재가열한 밥이 말라붙는다		●	●				●				
참조 페이지		137 ~ 139 · 167	139 · 155 ~ 160	143	139 · 155 ~ 160	137 · 139	147	145	146	-	168

이러할 때	체크할 사항	백미 및 무세미 이외를 보온했다	재가열했다	최소 취사량 이하로 보온 또는 소량의 밥을 도넛 모양으로 보온 했다	다 식은 밥을 보온중인 밥에 추가했 다	주걱을 냄비 채로 보온했다	손질이 불충분하다	취사 완료 직후의 뜨거운 밥으로 재가열했다	조리를 한 후에 냄새를 제거하지 않았다
냄새가 난다		●	●		●	●	●		●
변색된다		●	●	●	●	●			
말라붙는다		●	●	●	●	●			
달라붙는다		●	●		●	●			
재가열한 밥이 말라붙는다			●					●	
참조 페이지		146	146 · 147	-	146	146	155 ~ 160	147	151 · 153 · 160

# 14

## “Synchro-Cooking” 기능에 이상 발생시

쿠킹플레이트를 사용해서 동시조리한 것이 이상할 때는 다음과 같은 사항을 체크하십시오.

체크할 사항	COOKBOOK에 기재된 양 이상 의 재료나 조미료 사용에 맞았다	쿠킹플레이트에 재료를 균일하 게 나란히 놓지 않고 겹쳐 쌓아 놓았다	최대량을 초과했거나 최소량도 다 적인 양이라 밥에 지었다	“Plain/Synchro-Cooking” 메뉴 이외의 밥을 지었다	COOKBOOK에 기재된 메뉴 이 외의 레시피를 조리했다
이러할 때					
취사가 완료된 밥	너무 딱딱하다	●		●	●
	너무 부드럽다	●		●	●
	설익는다			●	●
	속이 딱딱하다			●	●
	누룽지가 생긴다	●	●	●	●
	냄새가 난다	●	●	●	●
조리물	눌어붙는다	●	●	●	●
	너무 딱딱하다	●	●	●	●
	너무 부드럽다	●	●	●	●
	가열이 불충분하다	●	●	●	●
취사중	밥에 흘러 떨어진다	●	●	●	●
	증기가 샌다	●	●	●	●
	넘쳐 흐른다	●	●	●	●
취사시간이 길다	●		●	●	●
참조 페이지	-	148	148	-	-

# 15

## “Slow Cook” 기능에 이상 발생시

조리한 것이 이상할 때는 다음과 같은 사항을 체크하십시오.

체크할 사항		재료의 종류나 분량이 잘못되었다	재료를 최대량 기준보다 많이 넣었다	재료를 최소량 기준보다 적게 넣었다	조리시간이 짧았다	조리시간이 길었다	고무패킹류나 내솥 가장자리 등에 넣어놓은 밥알이나 쌀알 등이 붙어 있다	뚜껑이 확실하게 닫혀 있지 않았다	장시간의 정전이 있었다
이러할 때	익지 않는다	●	●		●		●	●	●
	조리물 넘쳐 흐른다	●	●	●					
	줄아든다	●		●		●			
참조 페이지		150			150		139 · 155 ~ 160	140 · 155 ~ 159	168



# 16 고장 발생시


수리를 의뢰하시기 전에 확인하십시오.

증 상	확인할 사항	조 치	참조 페이지
취사가 안된다 조리가 안된다	삽입플러그가 콘센트에 꽂혀 있습니까?	삽입플러그를 콘센트에 확실하게 꽂아 주십시오.	140
설정된 시간에 밥이 안되었다	현재 시간이 올바르게 설정되어 있습니까?	시간을 올바르게 설정해 주십시오.	166
	「취사기능에 이상 발생시」의 「취사시간이 길다」 항목을 확인하고 조치해 주십시오.		161
취사 예약 타이머 설정이 안된다	현재 시간이 올바르게 설정되어 있습니까?	시간을 올바르게 설정해 주십시오.	166
	표시시간이 「0:00」으로 점멸되고 있지 않습니까?	현재시간을 설정하여 주십시오.	
	「Quick」 「Mixed · Sweet」 「Slow Cook」 「Steam」을 선택하지 않았습니까?	왼쪽에 적힌 메뉴는 타이머 설정을 할 수 없습니다.	145
	타이머 설정을 할 수 없는 시간을 선택하지 않았습니까?	타이머 설정이 가능한 시간에서 타이머 취사를 하여 주십시오.	
표시부가 흐려진다	고무패킹류나 내솥 가장자리에 붙어 붙은 밥알이나 쌀알 등이 붙어 있지 않습니까?	깨끗이 제거해 주십시오.	139 · 155 ~ 160
	내솥의 바깥쪽이 젖어있지 않습니까?	마른 천으로 닦아내 주십시오.	
취사중*1, 뜸들이기중 · 보온중에 소리가 난다	「째깍째깍」하는 소리가 들립니까?	마이크로컴퓨터 제어음입니다. 고장은 아닙니다.	-
	「파삭파삭」하는 소리가 들립니까?	열에 의해 금속이 수축되면서 서로 스치는 소리입니다. 고장은 아닙니다.	
	물이 튀는 소리가 들립니까? (취사중*1 · 뜸들이기중일 때만)	고장은 아닙니다.	
	위와는 전혀 다른 소리가 들립니까?	구입하신 판매점으로 수리를 의뢰하시기 바랍니다.	
취사 예약 타이머 설정을 하고 있을 때 「삐삐」하는 소리가 난다	[Timer] 버튼을 누르고 나서 약 30초 동안 아무런 조작도 하지 않으면 소리로 알려줍니다. 계속해서 타이머 설정을 하여 주십시오.		145
본체 내에 물이나 쌀이 들어갔다	고장의 원인이 되므로 구입하신 판매점으로 수리를 의뢰하시기 바랍니다.		-
시간을 맞출 때 [Hour] 버튼 또는 [Min] 버튼을 눌러도 시간설정 모드가 되지 않는다	취사중*1 · 보온중 · 타이머 예약중 · 재가열중에는 시간을 맞출 수 없습니다.		166
보온중에 [Hour] 버튼을 누르면 보온경과시간이 점멸된다	12시간 이상 보온을 계속하고 있지 않습니까?	보온시간이 12시간을 초과하면 보온경과시간이 점멸되면서 알려줍니다.	146
	「Slow Cook」메뉴에서 6시간 이상 보온을 하고 있지 않습니까?	보온시간이 6시간을 초과하면 보온경과시간이 점멸되면서 알려줍니다.	151
삽입플러그를 뽑으면 현재시간과 예약시간, 보온경과시간에 대한 기억이 사라진다	삽입플러그를 꽂았을 때 표시부에 「0:00」가 점멸되고 있지 않습니까?	리튬전지가 모두 소모되었습니다. 구입하신 판매점으로 수리를 의뢰하시기 바랍니다.	135
뚜껑이 닫히지 않거나 취사중*1에 뚜껑이 열린다	테두리 · 뚜껑 고무패킹 · 후크버튼 부근에 밥알이나 쌀알 등이 부착되어 있지 않습니까?	깨끗이 제거해 주십시오.	139 · 155 ~ 160
버튼을 눌러도 반응이 없다	삽입플러그가 콘센트에 꽂혀 있습니까?	삽입플러그를 콘센트에 확실하게 꽂아 주십시오.	140
	보온램프가 점등되어 있지 않습니까?	[Keep Warm/Cancel] 버튼을 눌러 보온을 취소하고 나서 조작해 주십시오.	140
수지 등과 같은 냄새가 난다	처음 사용하기 시작할 때는 수지 등과 같은 냄새가 날 수 있지만 사용하는 동안에 약해집니다.		-
플라스틱 부분에 선이나 물결 모양이 있다	수지 성형시에 발생한 흔적으로 사용상의 품질에 지장은 없습니다.		-
동시조리를 하면 내솥뚜껑에 조리물이 부착된다	달걀을 사용한 요리 등을 조리하면 가열에 의해 팽창된 식재가 내솥뚜껑에 부착될 수 있습니다. 신경이 쓰일 경우는 재료의 양을 줄여 주십시오.		-

한글서체

\*1 취사중이란 조리중도 포함됩니다. 165

## 이런 표시가 나타났을 때는

표시	조치	참조 페이지
<p>아래의 화면이 표시되면서 「삐 ---」하는 소리가 계속 울리거나 「삐삐삐삐삐삐...」하는 소리가 난다</p> <p><b>Synchro-Cooking</b>            [Plain] Quick Porridge Mixed·Sweet</p>  <p>Brown Multigrain Slow Cook Steam</p>	<p>본체의 이상입니다. 삽입플러그를 뽑은 후 구입하신 판매점으로 수리를 의뢰하시기 바랍니다.</p>	-

### 수지 부품에 대하여

열이나 증기에 닿는 수지 부품은 사용과 더불어 손상될 경우가 있습니다. 구입하신 판매점으로 문의하시기 바랍니다.

## 현재시간을 맞추는 방법

시간은 24시간으로 표시됩니다.

취사중\*1 · 보온중 · 타이머 예약중 · 재가열중에는 시간을 맞출 수 없습니다.

### ■ 예 : 「9:30」을 「9:35」으로 맞출 경우

**1** 삽입플러그를 콘센트에 꽂습니다

**2** 시간설정 모드로 합니다

[Hour] 버튼 또는 [Min] 버튼을 누르면 ⊕가 점등됩니다.



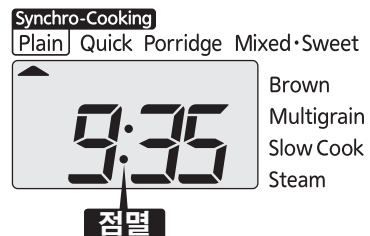
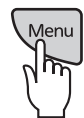
**3** 시간을 맞춥니다

「시」는 [Hour] 버튼, 「분」은 [Min] 버튼을 눌러 맞춥니다. 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.



**4** 시간을 맞춘 후 [Menu] 버튼을 누릅니다

시간 맞추기가 완료됩니다. ⊕가 소등되고 「:」표시가 점멸됩니다.



## 사양

사이즈	1.0L(5.5컵) 타입		1.8L(10컵) 타입	
전 원	120V 60Hz			
정격전력 (W)	641		918	
취사용량 (C)	Plain		0.18 ~ 1.0 (1 ~ 5.5컵 [5.29 ~ 29.10oz])	0.36 ~ 1.8 (2 ~ 10컵 [10.58 ~ 52.91oz])
	Quick		0.18 ~ 1.0 (1 ~ 5.5컵 [5.29 ~ 29.10oz])	0.36 ~ 1.8 (2 ~ 10컵 [10.58 ~ 52.91oz])
	Porridge	Hard	0.09 ~ 0.18 (0.5 ~ 1컵 [2.65 ~ 5.29oz])	0.09 ~ 0.36 (0.5 ~ 2컵 [2.65 ~ 10.58oz])
		Soft	0.09 (0.5컵 [2.65oz])	0.09 ~ 0.27 (0.5 ~ 1.5컵 [2.65 ~ 7.94oz])
	Mixed • Sweet	Mixed	0.18 ~ 0.54 (1 ~ 3컵 [5.29 ~ 15.87oz])	0.36 ~ 1.08 (2 ~ 6컵 [10.58 ~ 31.74oz])
		Sweet	0.18 ~ 0.54 (1 ~ 3컵 [5.29 ~ 15.87oz])	0.36 ~ 0.9 (2 ~ 5컵 [10.58 ~ 26.48oz])
	Brown		0.18 ~ 0.63 (1 ~ 3.5컵 [5.29 ~ 18.52oz])	0.36 ~ 1.08 (2 ~ 6컵 [10.58 ~ 31.74oz])
	Multigrain		0.18 ~ 1.0 (1 ~ 5.5컵 [5.29 ~ 29.10oz])	0.36 ~ 1.8 (2 ~ 10컵 [10.58 ~ 52.91oz])
외형치수 (inch)	폭	10.1(25.6cm)		11.1(28.1cm)
	깊 이	13.7(34.9cm)		14.6(37.2cm)
	높 이	8.2(20.9cm)		9.6(24.5cm)
본체질량 (oz)	109.3(3.1kg)		141.1(4.0kg)	

### Note

- 설정된 시간은 실내온도나 사용방법에 따라 1개월에 30초에서 120초 정도 오차가 생길 경우가 있습니다.
- 1컵 = 약 5.29oz(약 150g)입니다.

## 정전이 되었을 때

만일 정전이 되더라도 다시 통전이 되면 기능은 정상적으로 작동됩니다.

정전시의 상태	통전후의 동작
타이머 설정중	그대로 타이머가 작동됩니다. (정전된 시간이 길어 설정시간을 초과한 경우는 곧바로 취사가 시작됩니다.)
취사중*1	취사를 계속합니다. 밥이 잘 지어지지 않을 수 있습니다.
보온중	보온을 중지합니다. 그 때는 [Keep Warm/Cancel] 버튼을 누르십시오.

## 소모품 및 별매품의 구입에 대하여

고무패킹류는 소모품입니다. 사용방법에 따라서 차이가 있지만 사용과 더불어 손상됩니다. 오염이나 냄새, 파손이 심해졌을 때는 구입하신 판매점으로 상의하시기 바랍니다.

## 目次

1	安全上のご注意	170
2	各部の名前とはたらき	174
	メニューの選べる機能と特長	176
	ごはんをおいしく炊くためのコツ	177
3	ごはんを炊く前の準備	179
4	ごはんの炊きかた	181
	炊飯時間の目安	182
5	ごはんが炊きあがったら	183
6	炊きあがり予約タイマー炊飯のしかた	184
7	保温について	186
8	再加熱のしかた	187
9	ごはんとおかずを同時に作る(「Synchro-Cooking」メニュー)	188
10	調理のしかた(「Slow Cook」メニュー)	190
11	蒸し調理のしかた(「Steam」メニュー)	192
12	お手入れのしかた	195
13	うまく炊けない?と思ったら	201
14	「Synchro-Cooking」がうまく作れない?と思ったら	203
15	「Slow Cook」がうまく作れない?と思ったら	204
16	故障かな?と思ったら	205
	こんな表示が出たときは	206
	現在時刻の合わせかた	206
	仕様	207
	停電があったとき	208
	消耗品・別売品のお買い求めについて	208

한국어



日本語

# 1 安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

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

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

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

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

## 図記号の説明



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



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



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

## 警告

### 一般的な安全上の注意事項について



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



異常・故障時には、直ちに使用を中止する。

そのまま使用すると、火災・感電・けがのおそれ。

〈異常・故障例〉

- ご使用中、電源コード、差込プラグが異常に熱くなる。
  - 炊飯ジャーから煙が出たり、こげくさいにおいがする。
  - 炊飯ジャーの一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
  - 内なべが変形している。
  - その他の異常や故障がある。
- すぐにプラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する。

### 器具を使用される方について



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・けがをされるおそれ。



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・けがをされるおそれ。

### 器具の用途について



取扱説明書(付属のCOOKBOOK)に記載以外の用途には使わない。

蒸気や内容物が噴き出し、やけどやけがをされるおそれ。

〈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。

## 警告

### 電源について



交流120V以外では使わない。  
火災・感電の原因。



定格15A以上のコンセントを単独で使う。  
他の器具との併用により、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・プラグについて



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。



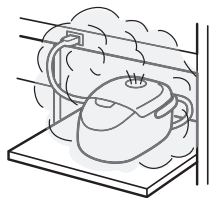
電源コードや差込プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない。  
感電・ショート・発火の原因。



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。



差込プラグに蒸気をあてない。  
火災・感電・発火のおそれ。スライド式テーブルでは、差込プラグに蒸気があたらない位置で使用する。



### 器具を取り扱うときは



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。



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。

### 調理開始のときは



内なべを入れずにクッキングプレートを使わない。  
発火・発煙・やけどの原因。

### 調理中・調理後は



炊飯中<sup>\*1</sup>は、絶対にふたを開けない。  
やけどをするおそれ。



スチームキャップ・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。

## ⚠ 注意

### 一般的な安全上の注意事項について

❗ 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。

🚫 クッキングプレートはこの製品以外には使わない。  
火災・やけどのおそれ。

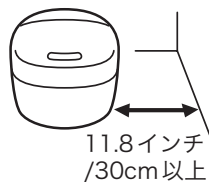
### 器具の用途について

❗ この商品は、一般家庭用です。  
以下の用途でも同様に使用できます。  
・ お店や事務所等の従業員用台所  
・ 農家  
・ ホテルやモーテル、その他の宿泊施設等での使用

### 使用する環境について

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

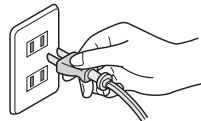
🚫 壁や家具の近くでは使わない。  
蒸気や熱で、傷み・変色・変形の原因になるため、壁や家具からは11.8インチ/30cm以上はなして使う。キッチン用収納棚などを使用する際は、中に蒸気がこもらないように注意する。



🚫 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。

### 電源コード・プラグについて

❗ 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。



🚫 タコ足配線はしない。  
火災のおそれ。



### 長いコードを使用しない。

1. からまったり、引っかけたりして危険なため、短い電源コードを使用しています。
2. 延長コードも入手・使用可能ですが、取り扱いには注意が必要です。
3. 延長コードを使用する場合は、下記の事項をお守りください。
  - a. 延長コードに表示されている電気定格が、機器の電気定格以上であること。
  - b. コードは調理台やテーブルから垂らさないこと。子どもが引っばったり、意図せず引っかけるおそれ。

### 器具を取り扱うときは

🚫 専用内なべ以外は使わない。  
過熱、異常動作の原因。

🚫 カラだきをしない。  
故障や過熱、異常動作の原因。

❗ ふたを開けるときは、蒸気に注意する。  
やけどのおそれ。

🔌 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。



## ⚠ 注意



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。

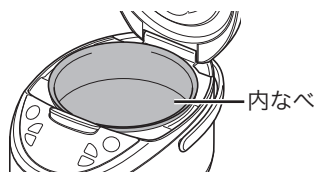
### 調理中・調理後は



使用中や使用直後は、高温部にふれない。  
やけどの原因。



使用中、内なべをさわるときはなべつかみを使用し、直接手をふれない。  
高温になっているため、やけどのおそれ。



炊飯中<sup>\*1</sup>は本体を移動しない。  
やけどや吹きこぼれの原因。

## ■ 末永くご使用いただくためのご注意

- こげついたごはんつぶ・米つぶなどは取り除く。  
蒸気もれ・吹きこぼれ・故障やおいしく炊けない原因。
- 炊飯中<sup>\*1</sup>、本体に布などをかけない。  
本体やふたの変形・変色の原因。
- 機能・性能を維持するため、製品に穴を設けておりますが、この穴からまれに虫等が入り故障することがあります。市販の防虫シートを使用する等、ご注意ください。また、虫等が入り故障した場合は、有償修理になります。お買い上げの販売店までお問合せください。
- 内なべのフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがあります。人体には無害で、炊飯や保温性能も問題ありません。  
気になる場合や、変形・腐食した場合は、お買い求めできます。お買い上げの販売店までお問合せください。

### お手入れのときは



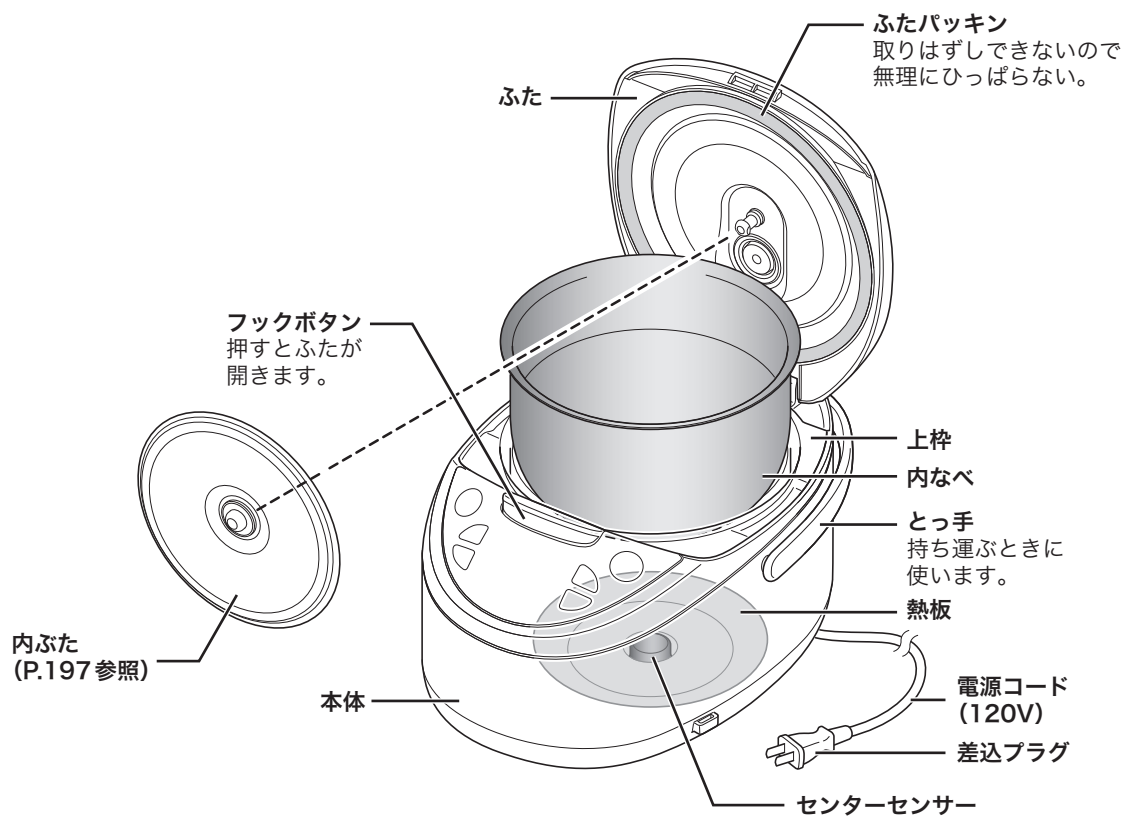
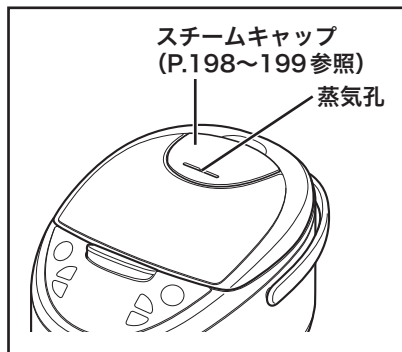
お手入れは、本体が冷えてから行う。  
高温部にふれることによるやけどのおそれ。



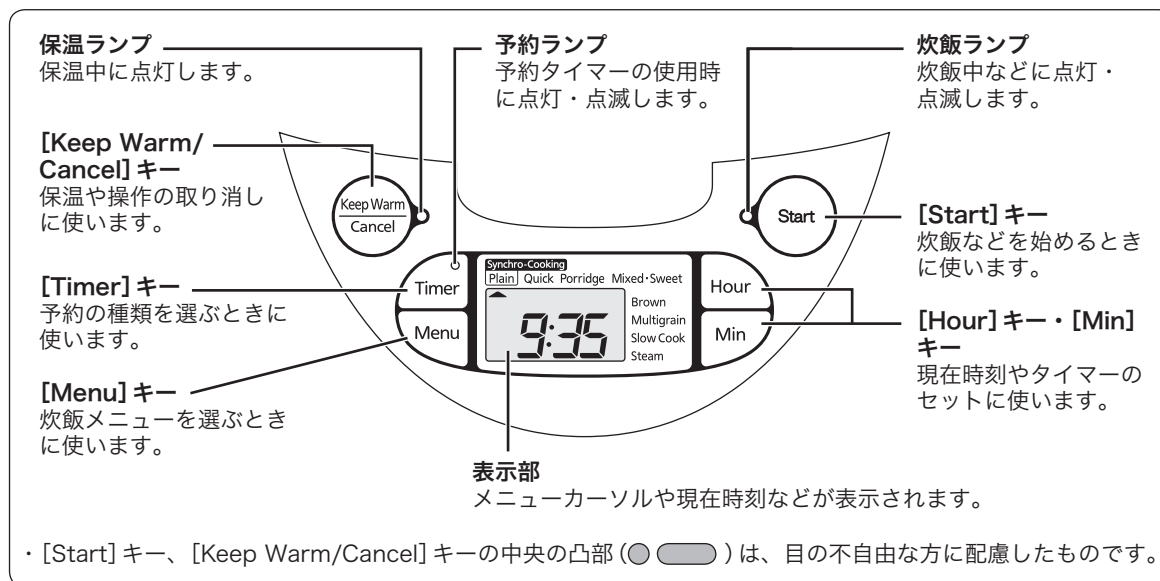
丸洗いはしない。  
本体を丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしない。ショート・感電のおそれ。

- 内なべのフッ素加工面のふくれやはがれ、変形の原因になるため、必ずお守りください。
- 内なべをガス火にかけたり、電磁調理器・電子レンジなどに使用しない。
- 白米(無洗米)以外のごはん(炊込みなど)を保温しない。
- 内なべの中で酢を使用しない。
- 付属品か木製品以外のしゃもじを使用しない。
- 金属製のおたまやスプーン、泡立て器など、かたいものを使用しない。
- 内なべにザルなどをのせない。
- 内なべに食器類など、かたいものを入れない。
- 金属へらやナイロンたわしなど、かたいものでお手入れしない。
- 食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしない。
- 洗米時、内なべに強い力を加えない。
- 内なべが変形した場合は、お買い上げの販売店にお問い合わせください。

## 2 各部の名前とはたらき



## 操作パネル



## ■ 付属品の確認

しゃもじ



おたま



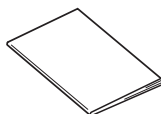
クッキングプレート



計量カップ  
約1カップ(約0.18L)・  
約5.29oz(150g)



COOKBOOK



## ■ 音について

炊飯中<sup>\*1</sup>・むらし中・保温中にする下記の音は、異常ではありません。

- ・「カチカチ」という音(マイコン制御の音)
- ・「ピチピチ」という音(熱により金属が収縮してこすれ合う音)
- ・水のはじける音(炊飯中<sup>\*1</sup>・むらし中のみ)

## ■ 時刻の確認

時刻は24時間表示されます。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.206参照)

## ■ 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んだとき、表示部に「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。

### Note

- ・リチウム電池は、お客様ご自身では交換できません。

新しいリチウム電池との交換は、お買い上げの販売店までお問合せください。

日本語

## メニューの選べる機能と特長

メニュー	予約選択	特長
Plain/Synchro-Cooking	<input type="radio"/> *1	白米を炊くときに選びます。 また、クッキングプレートを使って、ごはんとおかずを同時に作る時に選びます。
Quick	—	白米を早く炊きたいときに選びます。
Porridge	<input type="radio"/>	おかゆを作る時に選びます。
Mixed・Sweet	—	炊込みごはんやおこわを作る時に選びます。
Brown	<input type="radio"/>	玄米・雑穀米(玄米と雑穀が混ざっているお米)を炊くときに選びます。
Multigrain	<input type="radio"/>	麦、あわ、ひえ、黒米、赤米などの雑穀を白米といっしょに炊くときに選びます。

\*1 クッキングプレートを使う場合は、炊き上がり予約をしないでください。  
炊飯容量は、P.207 参照。



炊く前の準備はP.179～180、炊きかたはP.181～185をお読みください。

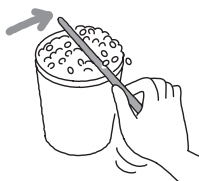
## ごはんをおいしく炊くためのコツ

### 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。風通しの良い、涼しくて暗い場所に保存してください。

### 付属の計量カップで正確にはかる

1カップは約0.18Lです。無洗米も付属の計量カップではかりましょう。



### 洗米は手早く

たっぷりの水で手早くかき混ぜ水を捨て、水が澄むまで手早く洗いましょう。

### 発芽玄米・胚芽米・分づき米を炊くときは「Multigrain」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。(上から水を入れただけだと、お米が水になじまず、うまく炊けない原因になります。)
- ・水を入れて白くにごるときは、1～2回水を入れ替えてす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、吹きこぼれや、うまく炊けない原因になります。)

### 具を入れて炊くとき

1カップに対して具は約2.5oz(70g)以下にします。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。

ごはんの種類	1.0L (5.5カップ) タイプ	1.8L (10カップ) タイプ
Porridge・Hard	0.5カップ以下	1.5カップ以下
Mixed	3カップ以下	6カップ以下
Sweet	3カップ以下	5カップ以下
Brown	3カップ以下	5カップ以下

- ・最初に水加減してから具を入れてください。具を入れてから水加減すると、炊きあがりがかたくなります。

### 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

ごはんの種類	水加減(内なべ内側の目盛を目安にお好みで調整する)
Plain/Synchro-Cooking Quick Multigrain	「Plain」の目盛
Porridge	七分がゆのときは「Porridge・Hard」の目盛 五分がゆのときは「Porridge・Soft」の目盛
Mixed	「Mixed」の目盛
Sweet(もち米とうるち米)	「Plain」と「Sweet」の目盛の間
Sweet(もち米)	「Sweet」の目盛
Brown	「Brown」の目盛

- ・基準の目盛より水量を増やしたり、減らしたりする場合、1/3目盛以上の増減はお避けください。
- ・無洗米は「Plain」の目盛を目安に、少し多め(目盛線が水面に隠れる程度)に水加減してください。
- ・無洗米でおかゆを炊くときは、七分がゆの場合は「Porridge・Hard」の目盛、五分がゆの場合は「Porridge・Soft」の目盛を目安に水加減してください。
- ・発芽玄米・胚芽米・分づき米は、「Plain」の目盛を目安に水加減してください。
- ・発芽玄米・雑穀米は市販の袋に水加減などの記載があるときは、その内容に従い、お好みで水加減してください。

### 玄米・雑穀米に白米を混ぜて炊くとき

- ・玄米・雑穀米が白米よりも多い場合は「Brown」を選んで炊いてください。
- ・玄米が白米と同量、または白米が多い場合は「Plain」を選んで炊いてください。(先に玄米だけを1～2時間つけおきして吸水させる。)
- ・雑穀米が白米と同量、または白米が多い場合は「Multigrain」を選んで炊いてください。(先に雑穀米だけを1～2時間つけおきして吸水させる。)

### おこわを炊くとき

洗米後、お米が水より上に出ないように平らにして炊飯しましょう。

#### 雑穀を白米といっしょに炊くとき

- 雑穀は白米の2割以内の分量にしてください。白米と雑穀を合わせた量は最大で1.0Lタイプ：5.5カップ、1.8Lタイプ：10カップです。
- 雑穀は白米の上にのせて炊いてください。混ぜ込むとうまく炊けない場合があります。

#### 雑穀を玄米といっしょに炊くとき

- 必ず「Brown」を選んで炊いてください。
- 玄米と雑穀を合わせた量は最大で1.0Lタイプ：3.5カップ、1.8Lタイプ：6カップです。

#### 長粒米を炊くとき

- 長粒米を炊くときは「Quick」を選んで炊いてください。
- また、長粒米で炊込みごはんを炊くときは「Mixed・Sweet」を選んで炊いてください。その他のメニューを選ぶと、吹きこぼれたりうまく炊けなかったりするおそれがあります。

# 3 ご飯を炊く前の準備

## 1 お米をはかる

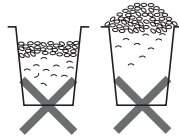
必ず付属の計量カップではかってください。付属の計量カップにすりきり一杯で、約0.18Lです。



- 下図のように、すりきり一杯にしてください。

正しい計量例

間違った計量例



### Note

- 指定の炊飯量 (P.207の仕様表参照) 以外で炊かないでください。うまく炊けない原因になります。具を入れて炊く場合は、P.177を参照してください。

## 2 お米を洗う(内なべで洗米できます)



### Note

- お湯 (95°F [35°C] 以上) で洗米や水加減しないでください。ごはんがうまく炊けない原因になります。

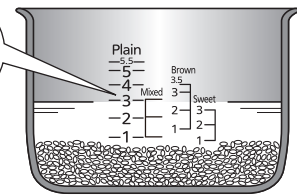
## 3 水加減する

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.177の目安表を参照)

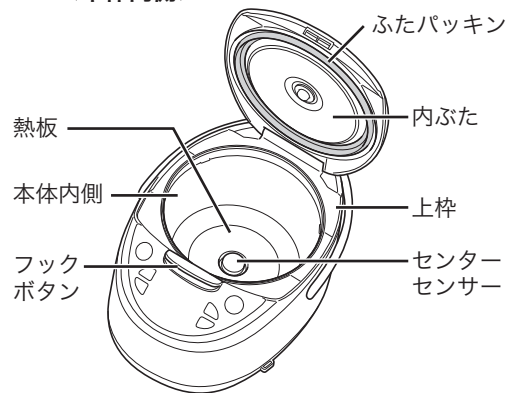
3カップの白米を炊く場合は「Plain」の目盛3に合わせる



## 4 水滴・米つぶなどをふき取る <内なべ外側や縁>



<本体内側>



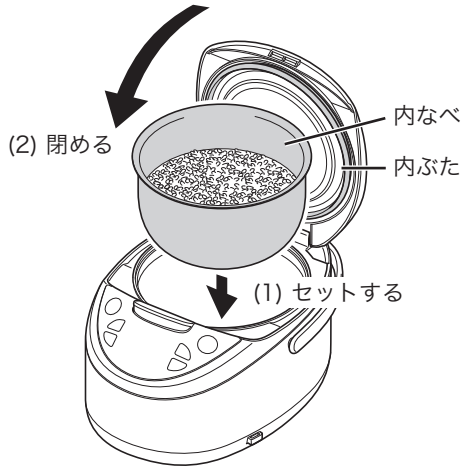
### ⚠注意

- 熱板やセンターセンサー、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、必ず取り除いてください (P.196参照)。ふたが閉まらなくなったり、炊飯中<sup>\*1</sup>の蒸気もれや、ふたが開いて内容物が噴き出し、やけどやけがの原因になります。

\*1 炊飯中は、調理中も含まれます。179

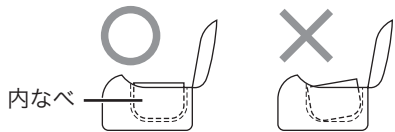
## 5 内なべを本体にセットする

- (1) 傾きがないように正しく確実にセットする
- (2) ふたを閉める

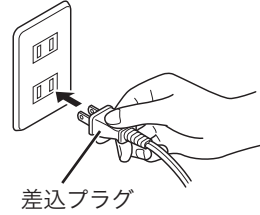


### Note

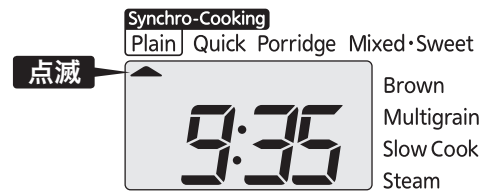
- 内なべは正しく確実にセットしてください。



## 6 差込プラグをコンセントに差し込む

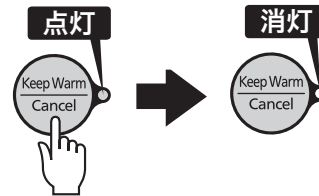


電源が入り、メニューカーソルが点滅します。



### Note

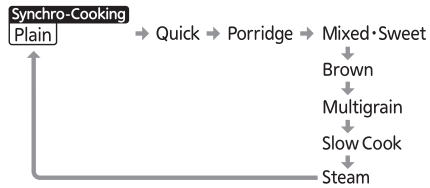
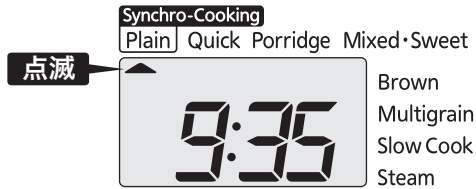
- 保温ランプが点灯している場合は、[Keep Warm/Cancel] キーを押して消灯させてください。





# 4 ごはんの炊きかた

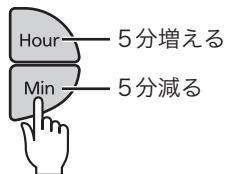
- 1 [Menu] キーを押して、炊きたいメニューを選ぶ**
- 押すごとに、メニューが順に切り替わります。  
メニューの選択中は、メニューカーソルが点滅します。



- あらかじめ炊きたいメニューが選ばれている場合は、メニュー選択の必要はありません。

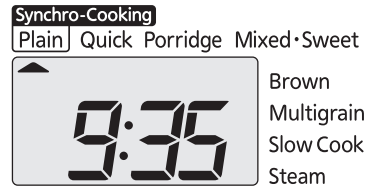
- 2 「Porridge」を選んだときは [Hour] キーまたは [Min] キーを押して調理時間を合わせる**

- [Hour] キーを押すごとに5分ずつ増え、[Min] キーを押すごとに5分ずつ減ります。
- 40～90分まで5分単位で設定できます。



- 初期設定は60分に設定されています。お好みで時間を調整してください。

- 3 [Start] キーを押す**
- 炊飯ランプが点灯します。  
「Plain」の場合は「ピッピー」と鳴り、「Plain」以外の場合は「ピー」と鳴ります。



炊飯が開始されます。

## 分量について

具や雑穀の分量については、P.177～178を参照してください。

## 炊飯時間の目安

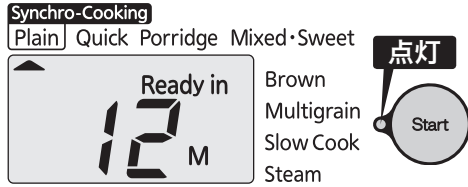
ごはんの種類 サイズ	Plain/Synchro-Cooking	Quick	Mixed・Sweet	Brown	Multigrain
1.0L (5.5カップ) タイプ	44～59分	25～45分	39～60分	67～79分	42～58分
1.8L (10カップ) タイプ	50～63分	26～50分	42～65分	67～80分	45～60分

- 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120V、室温23°C、水温23°C、水加減は標準水位)
- 炊飯時間は、炊飯量、お米の種類、具の種類や量、室温、水温、水加減、電圧、タイマーを使用したときなどにより多少異なります。

# 5 ごはんが炊きあがったら

## むらしになると、残り時間が表示される

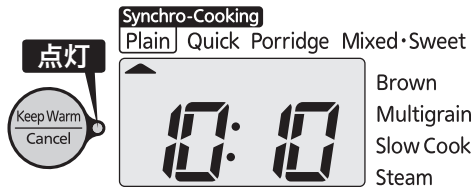
表示部にむらしあがるまでの残り時間が1分単位で表示されます。



・メニューによってむらし時間が異なります。

## 炊きあがると、自動的に保温が始まる(炊飯ランプが消灯)

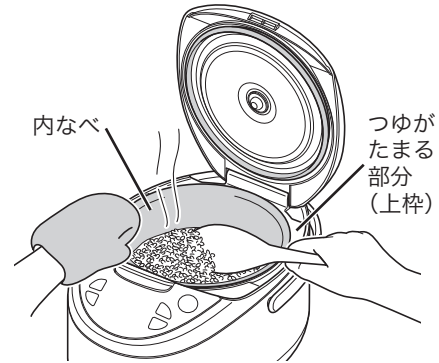
保温ランプが点灯し、お知らせ音が「ピー」と8回鳴ります。



- ・「Porridge」で具材を追加したり、調理時間が足りない場合は、保温ランプが点灯している状態で[Hour]キー・[Min]キーを押し、追加の調理時間を合わせて[Start]キーを押してください。1分単位で最大15分を3回まで追加できます。
- ・追加加熱をする場合は、先によくかき混ぜてください。

## 1 ごはんをほぐす

炊きあがったら、必ずすぐにごはん全体をほぐしてください。  
内なべをミトンなどで押さえて行ってください。



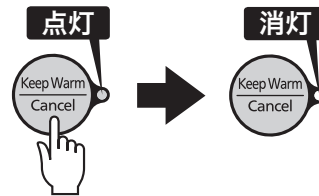
### Note

- ・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、ふき取ってください。

## 炊飯ジャーを使い終わったら…

### 1 [Keep Warm/Cancel] キーを押して保温を取り消す

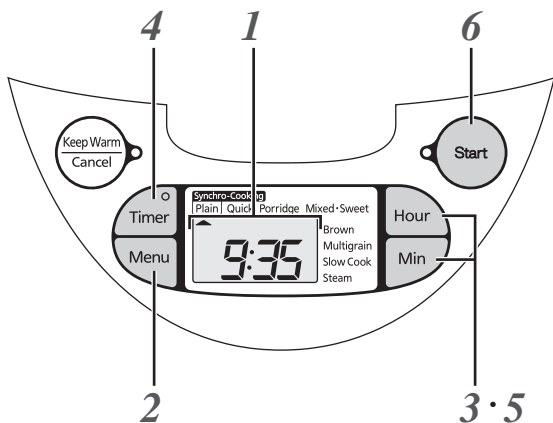
保温ランプが消灯します。



### 2 コンセントから差込プラグを抜く (P.174参照)

### 3 お手入れする (P.195~200参照)

# 6 炊きあがり予約タイマー炊飯のしかた



## 炊きあがり予約タイマー（予約1・2）について

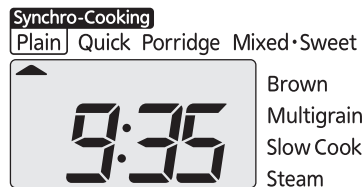
食べたい時刻に炊きあげることができます。

- 「Timer1」または「Timer2」を選んで、時刻を合わせてセットすると、合わせた時刻に炊きあがります。
- 「Timer1」「Timer2」の2通りの時刻が記憶できます。例えば「Timer1」を朝食用、「Timer2」を夕食用に設定できます。
- 一度設定した時刻はそのまま記憶します。



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

## 1 現在時刻を確認する



- 現在時刻を合わせる場合は、P.206を参照してください。

## 2 [Menu] キーを押して、炊きたいメニューを選ぶ

メニューの選択中は、メニューカーソルが点滅します。



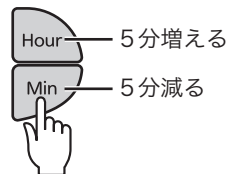
- 保温ランプが消灯していることを確認してください。



- あらかじめ炊きたいメニューが選ばれている場合は、メニュー選択の必要はありません。

## 3 「Porridge」を選んだときは [Hour] キーまたは [Min] キーを押して調理時間を合わせる

- [Hour] キーを押すごとに5分ずつ増え、[Min] キーを押すごとに5分ずつ減ります。
- 40～90分まで5分単位で設定できます。



- 初期設定は60分に設定されています。お好みで時間を調整してください。

## 4 [Timer] キーを押して、「Timer1」または「Timer2」を選ぶ

押すごとに、「Timer1」と「Timer2」が交互に切り替わります。予約ランプと、「Timer1」または「Timer2」表示が点滅します。



- 以前に予約時刻を設定していたときは、その時刻が表示されます。同じ時刻でタイマー予約する場合は、時刻合わせの必要はありません。

### Note

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

メニュー	タイマーセットができない時間
Plain	1時間10分
Porridge	調理時間+2分
Brown	1時間30分
Multigrain	1時間10分

- 表示部の時計が「0:00」で点滅している場合。
- 保温ランプが点灯している場合は、[Keep Warm/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。)
- [Timer] キーを押した後、約30秒間何もしないと「ピピピ」と音でお知らせします。
- タイマー炊飯ができない状態にセットされているときに、[Timer] キーまたは [Start] キーを押すと、「ピピピ」と音でお知らせします。
- 同時調理を行うときは、炊きあがり予約タイマー炊飯はしないでください。

## 5 [Hour] キーまたは [Min] キーを押して、炊きあげたい時刻を合わせる

[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。キーを押し続けると、早送りができます。



- 時刻は24時間表示されます。

### Note

- 腐敗の原因になるため、タイマー予約は12時間以内にしてください。

## 6 [Start] キーを押す

予約ランプが点灯し、予約が完了します。



「Plain」の場合は「ピッピー」と鳴り、「Plain」以外の場合は「ピー」と鳴ります。



- タイマーセットを間違えたときは、[Keep Warm/Cancel] キーを押して、P.184の手順2からセットし直してください。

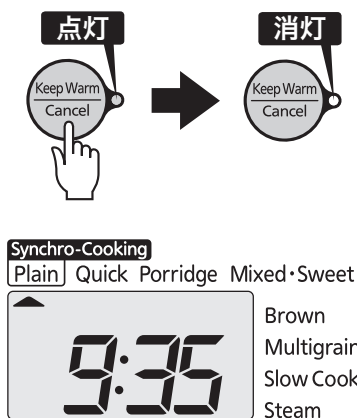
# 7 保温について

白米のつやつや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。

## ■ 保温を中止するとき

### [Keep Warm/Cancel] キーを押す

保温ランプが消灯します。



## ■ 再度保温するとき

### 保温ランプの消灯中に [Keep Warm/Cancel] キーを押す

保温ランプが点灯します。



## ■ 少量のごはんを保温するとき

ごはんを内なべの中央に寄せて保温し、できるだけ早くお召し上がりください。

## ■ 保温経過時間の表示について

[Hour] キーを押している間、保温経過時間が24時間(24h)まで1時間単位で表示されます。12時間を超えると24時間まで点滅表示されます。24時間を超えると「24」が点滅してお知らせします。



### Note

- 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でください。
  - ・冷やごはんの保温
  - ・冷やごはんのつぎ足し
  - ・しゃもじを入れたままの保温
  - ・プラグを抜いての保温
  - ・12時間以上の保温
  - ・最小炊飯量以下の保温 (P.207 の仕様表を参照)
  - ・白米(無洗米)以外の保温
- 「Porridge」は、保温を長時間続けるとのり状になりますので早めにお召し上がりください。
- 内なべの縁・パッキン類にごはんつぶなどがついたときは、取り除いてください。乾燥・変色・におい・べたつきの原因になります。
- 寒冷地や高温の環境などでお使いの場合は、早めにお召し上がりください。
- クッキングプレートやクッキングプレートで調理したものを入れたまま保温しないでください。

# 8 再加熱のしかた

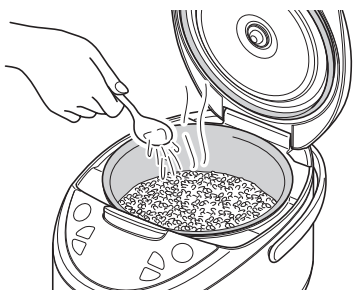
保温中のごはんは、食べる前に再加熱するとあつあつのごはんになります。

## Note

- 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カップ、1.8Lタイプは2カップ)以下のとき。
  - 3回以上くり返して再加熱したとき。

## 1 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



- 打ち水をすると、パサつきを抑え、ふっくらと仕上がります。

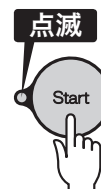
## 3 保温ランプの点灯を確認する



- 保温ランプが点灯していないと、再加熱ができません。点灯していないときは、[Keep Warm/Cancel] キーを押してください。(P.186 参照)

## 4 [Start] キーを押す

炊飯ランプが点滅し、再加熱が始まります。残り時間が表示され、加熱が終わると「ピー」と音が3回鳴ってお知らせします。



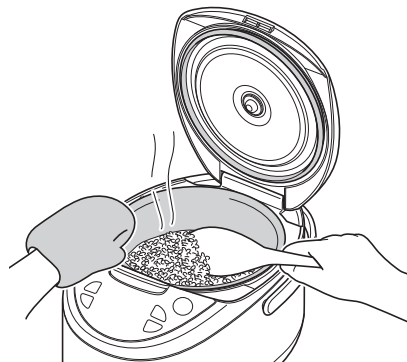
### Synchro-Cooking

Plain Quick Porridge Mixed・Sweet



- 再加熱をやめたい場合は、[Keep Warm/Cancel] キーを押します。
- ごはんが冷たい(約 131°F [55°C]) ときは、再加熱ができません。「ピピピ…」と音でお知らせします。

## 5 加熱したごはん全体をよくほぐし、均一にする



# 9

## ごはんとおかずを同時に作る（「Synchro-Cooking」メニュー）

クッキングプレートを使って、付属のCOOKBOOKに記載のおかずとごはんを同時に作ることができます。ごはんを炊かずに、内なべに水を入れて調理することもできます。

お料理の作りかたは、付属のCOOKBOOKをご参照ください。

### Note

- 付属のCOOKBOOKに記載されているメニュー以外の調理はしないでください。
- 付属のCOOKBOOKに記載されている量を超えて調理しないでください。吹きこぼれたり、うまく調理できないおそれがあります。
- クッキングプレートを使うときは、以下の点にご注意ください。
  - においの強いものを調理した場合は、においが残るおそれがあります。
  - 色の強いものを調理した場合は、煮汁などでクッキングプレートに色がうつる場合があります。
  - クッキングプレートの中で、包丁、ナイフ、フォークなど鋭利なものを使わないでください。
  - 同時調理を行うときは、炊き上がり予約タイマー炊飯はしないでください。

### 1 材料の下ごしらえをして、クッキングプレートに材料を入れる

材料を積み重ねると、吹きこぼれたり、うまく調理できないおそれがあります。クッキングプレート全体に広げて並べるようにしてください。

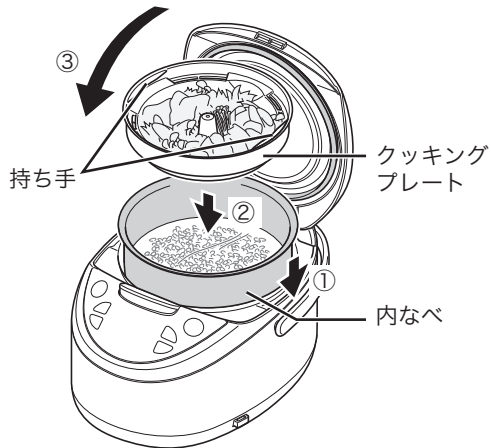
### 2 ごはんを炊く前の準備をする（P.179参照）

### Note

- 同時調理を行うときの炊飯量は、下記の表を参照してください。最大量を超えたり最小量より少ない量で炊飯しないでください。吹きこぼれたり、うまく調理できないおそれがあります。

1.0Lタイプ		1.8Lタイプ	
最大量	最小量	最大量	最小量
2カップ	1カップ	4カップ	2カップ

### 3 内なべにクッキングプレートをセットして、ふたを閉める



### Note

- クッキングプレートは、必ず内なべにセットしてください。
- クッキングプレートをセットするときは、傾けないように注意してください。

### 4 差込プラグをコンセントに差し込む

### Note

- 保温ランプが点灯している場合は、[Keep Warm/Cancel] キーを押して、消灯させてください。

### 5 [Menu] キーを押して「Plain/Synchro-Cooking」を選ぶ



メニューの選択中は、メニューカーソルが点滅します。



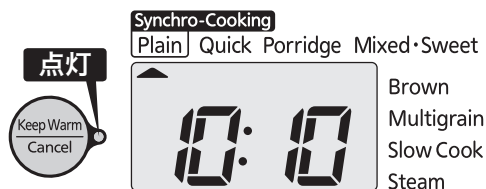
同時調理では、必ず「Plain/Synchro-Cooking」を選んでください。



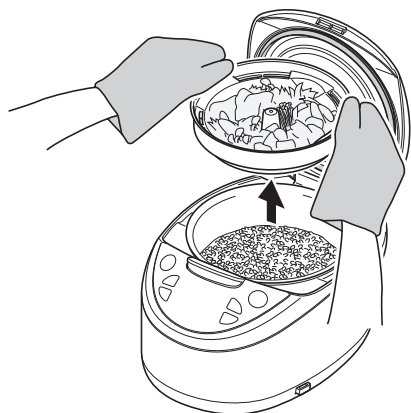
- 6 [Start] キーを押す**  
炊飯ランプが点灯し、同時調理が始まります。



- 7 できあがると、お知らせ音が「ピー」と8回鳴る (炊飯ランプが消灯)**  
保温ランプが点灯します。



- 8 クッキングプレートを取り出して、ごはんをほぐす**



#### Note

- クッキングプレートを入れたまま保温しない。
- 調理後、クッキングプレートを取り出すときは熱くなっているので注意してください。
- クッキングプレートを取り出すときに傾けない。煮汁などがこぼれてやけどの原因。
- 取り出したクッキングプレートは、内なべに戻さない。腐敗やごはんが保温できない原因。
- 加熱すると多量の水分や油が出る食材や、卵など加熱中に膨張する食材を調理したときは、煮汁の一部がごはんの流れ落ちる場合があります。

#### ごはんを炊かずに調理するとき

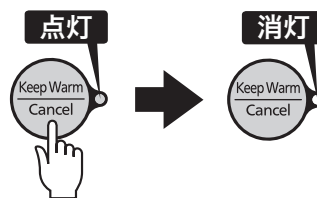
「蒸し調理のしかた(「Steam」メニュー)」(P.192~194)を参照してください。

#### Note

- 料理に合わせて、調理時間を20~30分に合わせてください。

#### 炊飯ジャーを使い終わったら…

- 1 [Keep Warm/Cancel] キーを押して保温を取り消す**  
保温ランプが消灯します。



- 2 コンセントから差込プラグを抜く (P.174参照)**  
**3 お手入れする (P.195~200参照)**

# 10

## 調理のしかた (「Slow Cook」メニュー)

お料理の作りかたは、付属のCOOKBOOKを参照してください。

最初は沸とう温度に近い高温で煮た後、約197°F (92°C)に温度を下げてしばらく煮込みます。その後さらに約186°F (86°C)に温度を下げて引き続き煮込みます。徐々に加熱温度を下げて煮込むことによって味のしみ込みを良くし、長時間加熱しても煮詰まる心配がありません。

### Note

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

### 1 材料の下ごしらえをする

### 2 内なべに材料を入れ、ふたを閉める

### Note

- 材料は、内なべ内側の「Plain」の目盛を目安に入れてください。(下記の表を参照) 最大量より多いと煮えなかったり、吹きこぼれたりします。また、最小量より少なくても吹きこぼれる場合がありますので注意してください。

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

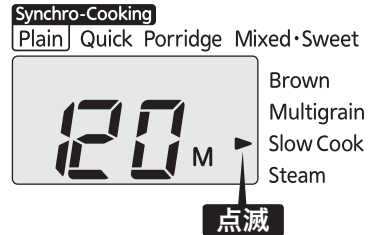
### 3 差込プラグをコンセントに差し込む

### Note

- 保温ランプが点灯している場合は、[Keep Warm/Cancel] キーを押して、消灯させてください。

### 4 [Menu] キーを押して「Slow Cook」を選ぶ

メニューの選択中は、メニューカーソルが点滅します。



点滅

### 5 [Hour] キーまたは [Min] キーを押して、調理時間を合わせる



[Hour] キーを押すと時間が5分ずつ増え、[Min] キーを押すと5分ずつ減ります。5~180分まで5分単位で設定できます。



点滅

### 6 [Start] キーを押す

炊飯ランプが点灯し、調理が始まります。「Ready in」表示が点灯します。



点灯

### Note

- 途中でふたを開けないでください。

## 7 できあがると、お知らせ音が「ピー」と8回鳴る(炊飯ランプが消灯)

保温ランプが点灯し、表示部に「0h」が表示されます。



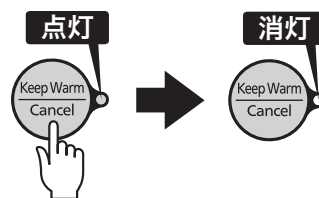
- さらに煮込む場合は、[Hour] キー・[Min] キーを押して追加の調理時間を合わせ、[Start] キーを押してください。最大30分を3回まで追加できます。

### Note

- 調理が足りない場合、追加で調理する前に [Keep Warm/Cancel] キーを押さないでください。保温ランプが消灯し、引き続き調理できなくなります。押してしまった場合は、下記の手順で調理してください。
  1. 内なべを取り出して、ぬらした布の上に置く
  2. 本体のふたを開けたまま10分ほど放置し、本体と内なべを冷ます
  3. 再度、内なべを本体にセットする
  4. P.190の手順4から操作する
- 調理の保温中に温めなおしたいとき(食べ頃温度にしたいとき)は、保温ランプ点灯時に [Start] キーを押して再加熱してください。再加熱の残り時間を表示し、再加熱が終了すると「ピー」と音が3回鳴ります。再加熱後は、保温ランプが点灯して保温時間を継続して表示します。

## 調理が終わったら…

- 1 [Keep Warm/Cancel] キーを押して保温を取り消す  
保温ランプが消灯します。



- 2 においを取り除く (P.200 参照)

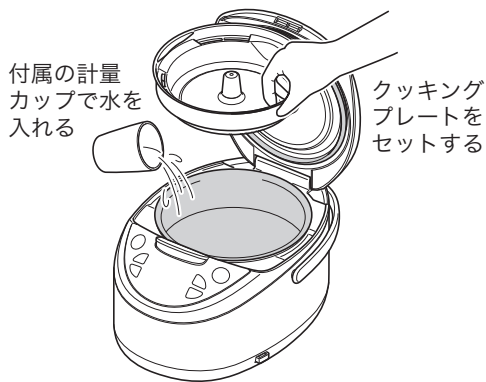
### Note

- 調理が終わって [Keep Warm/Cancel] キーを押さなければ、そのまま保温を続け、1時間単位で1時間(1h)から6時間(6h)まで表示されます。6時間を超えると、「6」が点滅します。
- 風味が落ちてくる場合があるため、6時間以上の保温はしないでください。

# 11 蒸し調理のしかた (「Steam」メニュー)

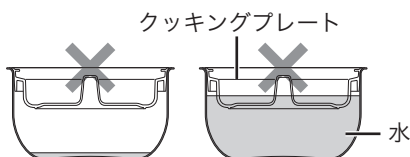
## 1 内なべに水を入れて、クッキングプレートセットする

- 水の量は、以下を目安にしてください。
- 1.0L (5.5カップ) タイプ: 3 1/2カップ (630mL [21oz])
  - 1.8L (10カップ) タイプ: 4 1/2カップ (810mL [28oz])



### Note

- 内なべに入れる水は、適切な量にしてください。蒸し調理中に空だきになったり、クッキングプレートが水に浸かったりしないようにしてください。



## 2 材料をクッキングプレートにのせて、ふたを閉める

## 3 差込プラグをコンセントに差し込む

### Note

- 保温ランプが点灯している場合は、[Keep Warm/Cancel] キーを押して、消灯させてください。

## 4 [Menu] キーを押して「Steam」を選ぶ

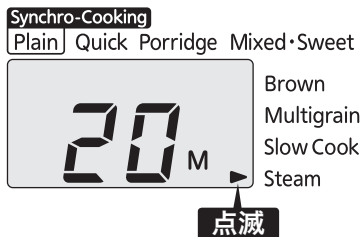
メニューの選択中は、メニューカーソルが点滅します。



## 5 [Hour] キーまたは [Min] キーを押して、蒸す時間を合わせる

[Hour] キーを押すと時間が5分ずつ増え、[Min] キーを押すと5分ずつ減ります。

5~60分まで5分単位で設定できます。



## 6 [Start] キーを押す

炊飯ランプが点灯し、蒸し調理が始まります。

「Ready in」表示が点灯します。

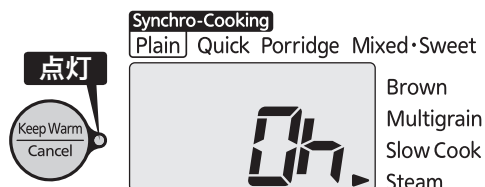


### Note

- 途中でふたを開けないでください。うまく調理できない原因になります。

## 7 蒸しあがると、お知らせ音が「ピー」と8回鳴る(炊飯ランプが消灯)

保温ランプが点灯します。



- さらに蒸す場合は、[Hour] キー・[Min] キーを押して蒸す時間を合わせ、[Start] キーを押してください。最大15分を3回まで追加できます。

### ⚠注意

- ふたを開けるときは、蒸気によるやけどに注意してください。

### Note

- 蒸し足りない場合は、必ず水を足して空だきにならないように注意してください。
- 蒸し足りない場合、追加で蒸す前に [Keep Warm/Cancel] キーを押さないでください。保温ランプが消灯し、引き続き蒸せなくなります。押してしまった場合は、下記の手順で蒸してください。
  1. 内なべを取り出して、ぬらした布の上に置く
  2. 本体のふたを開けたまま10分ほど放置し、本体と内なべを冷ます
  3. 再度、内なべを本体にセットする
  4. P.192の手順4から操作する

## 8 クッキングプレートを取り出す

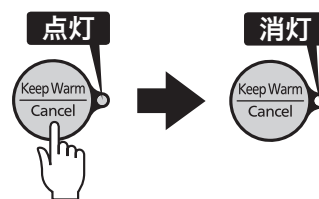


- 調理後、クッキングプレートを取り出すときは熱くなっているので注意してください。
- 蒸しあがったら、すぐに調理物を取り出してください。そのままにしておくと、調理物がぬれて水っぽくなります。
- クッキングプレートを取り出すときに傾けない。煮汁などがこぼれてやけどの原因。

### 調理が終わったら…

#### 1 [Keep Warm/Cancel] キーを押して保温を取り消す

保温ランプが消灯します。



#### 2 コンセントから差込プラグを抜く (P.174参照)

#### 3 お手入れする (P.195~200参照)

## ■ 蒸す時間の目安表

材料	量	蒸し時間の目安	蒸しかたのポイント
鶏肉	1枚 (1/2~3/4lbs [200~300g])	20~30分	切れ目を数カ所に入れる。
白身魚	切り身2~3切 (5.0~7.0oz [150~200g])	20~25分	厚さ3/4インチ(2cm)以下に切る。 必ずアルミホイルで包んで蒸す。
えび	6~10尾 (1/4~1/2lbs [100~200g])	15~20分	殻を付けたまま蒸す。
にんじん	1~2本 (7.0~11.0oz [200~300g])	30~40分	一口大に切り分ける。
じゃがいも	中2~3個 (9.0~11.0oz [250~300g])	30~40分	一口大に切り分ける。
さつまいも	中1本 (7.0~11.0oz [200~300g])	30~40分	一口大に切り分ける。
しゅうまい(温め)	8~15個	20~25分	均等に並べる。

- 1.0L (5.5カップ)タイプでは高さ1 1/3インチ(3.4cm)以上、1.8L (10カップ)タイプでは高さ1 1/2インチ(3.7cm)以上の材料を蒸さないでください。ふたの内側に当たり、調理物がぬれて水っぽくなります。
- 上記の蒸し時間は目安です。材料の温度・質・量によって変わります。
- 蒸し足りない場合は、調理物の様子を見ながら追加で蒸してください。
- 追加で蒸す場合は、蒸し水が少なくなっています。水をたして空だきにならないように注意してください。
- 肉、魚などは蒸しすぎるとかたくなります。短い時間で蒸すことができない場合は、薄く切って蒸してください。
- 魚などを蒸す場合は、必ずアルミホイルに包んでください。吹きこぼれる場合があります。

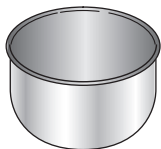
# 12 お手入れのしかた

お手入れは、P.195～200に記載の方法でおこなってください。  
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。  
部品はすべて手洗いしてください。食器洗浄機は使用しないでください。  
ご使用後は、いつまでも清潔にご使用いただくために、必ずその日のうちにお手入れしてください。また、お手入れは定期的に行ってください。  
調理後はにおいが残りやすいので、必ずその日のうちににおいを取り除いてください。(P.200参照)

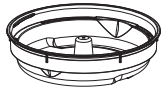
## Note

- 必ず差込プラグを抜き、本体、内なべ、内ふた、スチームキャップが冷めてからお手入れしてください。
- 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)を使ってください。
- スポンジ・布はやわらかいものを使ってください。
- 洗剤分が残っていると、樹脂が劣化、変色する原因になりますので、十分に洗い流してください。

## ■ 使うたびに洗うもの



内なべ



クッキングプレート



計量カップ



しゃもじ



おたま



スチームキャップ  
(P.198～199参照)



内ふた

### 1 水またはぬるま湯で、スポンジを使って洗う

### 2 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる

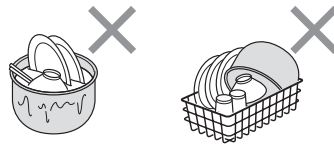
#### Note

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



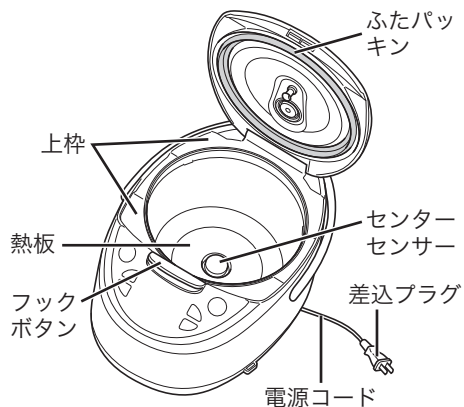
研磨粒子部分で洗わない。

- 内なべに食器類などを入れ、洗いおけとして使わないでください。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でください。フッ素加工面が傷いたり、はがれたりする原因になります。





## ■ 汚れるたびにお手入れする箇所



### 本体の外側・内側

かたくしぼった布でふく。

### 電源コード

乾いた布でふく。

### 熱板・センターセンサー

こげついたごはんつぶ・米つぶなどがついている場合は取り除く。

取れにくい場合は、市販のサンドペーパー（320番程度）で取り除き、かたくしぼった布でふき取る。

### 上枠やフックボタン付近・ふたパッキン

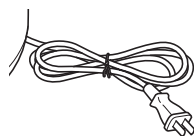
ごはんつぶ・米つぶなどがついている場合は取り除く。

### Note

- 本体内部へは、絶対に水が入らないようにしてください。
- 電源コードを水につけたり、水をかけたりしないでください。ショート・感電・故障のおそれがあります。
- ふたパッキンは、引っぱらないでください。

### 差込プラグ・電源コード

乾いた布でふく。



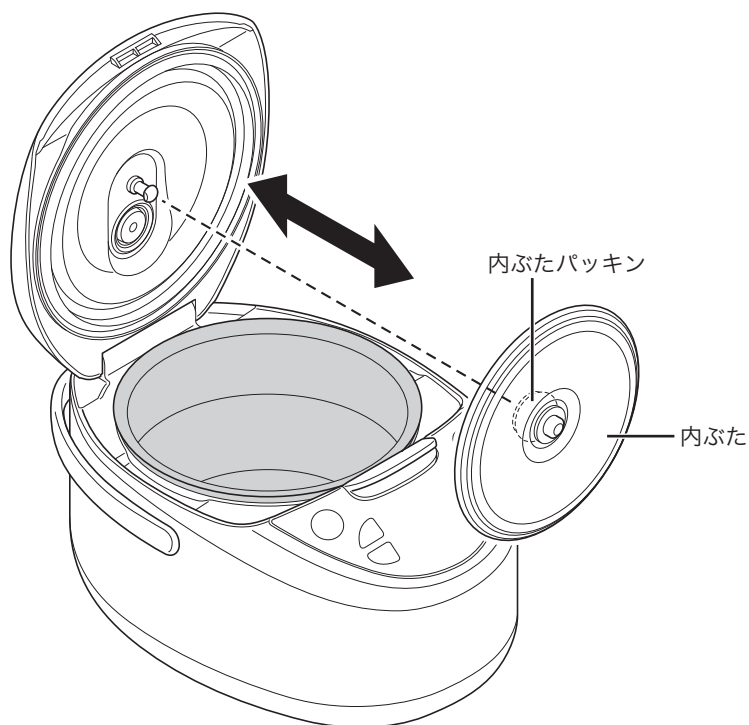
### Note

- 腐食やにおいを防ぐため、内なべやふたはいつも清潔にしてください。
- シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属へら・ナイロンたわしなどは使わないでください。
- 必ず各部を取りはずしてからお手入れしてください。
- スチームキャップ・計量カップ・しゃもじ・おたまを熱湯に浸さないでください。変形のおそれがあります。
- 食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしないでください。変形するおそれがあります。
- 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してください。スチームキャップの蒸気孔が目詰まりして、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になります。



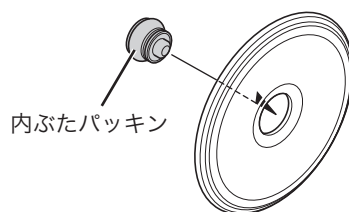
## 内ぶたの取りはずし・取り付け

内ぶたを手前に引いてはずしてください。  
取り付けるときは、内ぶたパッキンをふたの突起に合わせて取り付けてください。



### ■ 内ぶたパッキンの取り付けかた

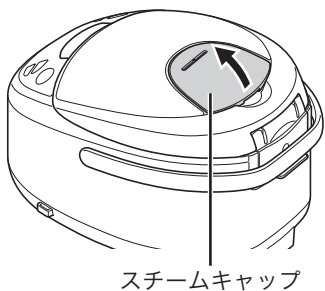
内ぶたパッキンがはずれたときは、奥まできっちりはめ込んでください。



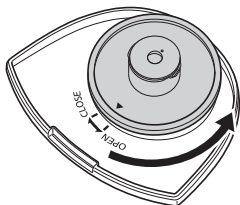
## スチームキャップの取りはずし・取り付け

### ■ 取りはずしかた

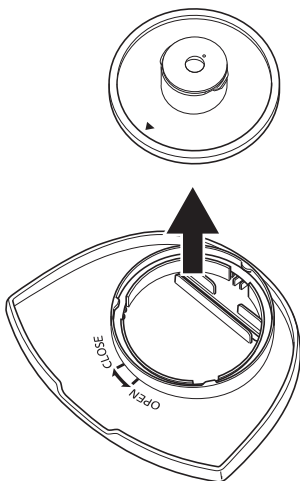
- 1 ふたのくぼみに指を入れ、スチームキャップを引き上げてはずす



- 2 キャップ本体を回してゆるめる

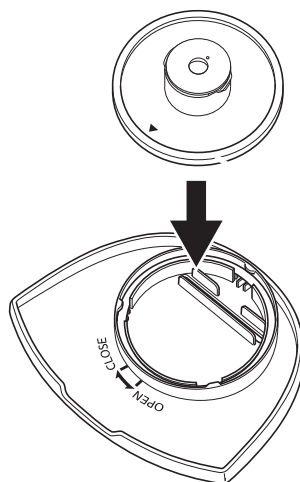


- 3 キャップ本体を持ち上げて取りはずす

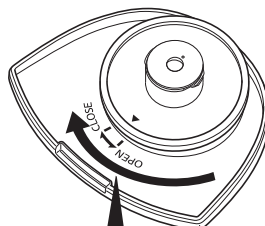


### ■ 取り付けかた

- 1 キャップふたにキャップ本体をかぶせる



- 2 キャップ本体を回してしめる



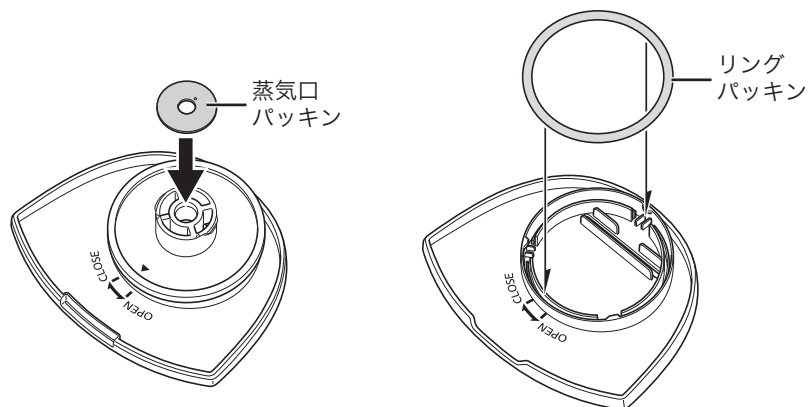
刻印を合わせる



- 3 スチームキャップを元通りに取りつける

## ■ スチームキャップ用パッキンの取り付けかた

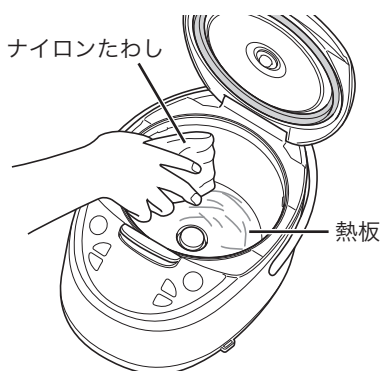
パッキンがはずれたときは、図に従って確実に取りつけてください。確実に取り付けられていないと、はずれたり、蒸気もれなどの故障の原因になります。



## 熱板の汚れの取り除きかた

炊飯中にふたから水滴が落ち、熱板の表面が汚れることがあります。炊飯ジャーの性能に支障はありませんが、汚れが気になる場合は、以下の方法でふき取ることができます。

- 1 ナイロンたわしに少量の台クリームクレンザーをつけて表面の汚れを落とす



- 2 水にぬらしたキッチンペーパー・布で汚れをふき取る

## においの取り除きかた (炊飯ジャーやクッキングプレートににおいがついた場合)

においが気になるときや調理後は、下記の方法で洗浄してください。

### ■ 本体

- 1 内なべに水を7~8分目入れて、「Plain」メニューで[Start]キーを押す  
保温に切り替わったら[Keep Warm/Cancel]キーを押す

### Note

- においが気になるときは、クエン酸(約0.71oz [20g])を水に加えて行くと、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までご相談ください。

- 2 内なべ・内ふた・スチームキャップを台所用合成洗剤で洗ったあと、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

### ■ クッキングプレート

クッキングプレートを熱湯に入れて、約1時間つけおきしてください。

# 13 うまく炊けない？と思ったら

炊きあがったごはんや炊飯ジャーの動作などがおかしいときは、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	最大炊飯量を超えて炊飯した	アルカリイオン水(pH9以上)を使って炊飯した	ミネラルウォーターなど硬度の高い水を使って炊飯した	メニュー選択を間違えた	予約炊飯した	炊飯ジャーを使用後、保温を取り消さずに[Start]キーを押した	内なべの裏・熱板・センサーにこげついたごはんつぶや水滴などがついている	内なべが変形している	よくほぐさなかった	長時間の停電があった
こんなとき												
炊きあがったごはん	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	蒸気もれる	●							●	●		
	吹きこぼれる	●				●			●			
	炊飯時間が長い	●				●			●	●		●
参照ページ		177～179・207	207	-	-	181	-	183	179・195～200	-	183	208

お調べいただくこと		パッキン類や内なべの縁などにごはんつぶなどがついている	十分に洗米しなかった(無洗米は除く)	お湯(95°F「35°C」以上)で洗米や水加減をした	洗米後、長時間水に浸した	洗米後、ざる上げ放置した	ふたが確実に閉まっていない	具、雑穀を混ぜ込んで炊いた	割れ米が多く混ざっている	炊きあがった後、続けてすぐに炊飯した	お手入れが不十分
こんなとき											
炊きあがったごはん	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	ぬか臭い		●								
	蒸気もれる	●					●				●
	吹きこぼれる	●	●					●			●
	炊飯時間が長い	●									
参照ページ		179・195～200	177・179	179	-	-	180・195～199	177	-	-	195～200

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

お調べいただくこと	お米の量や水加減を間違えた	内なべの裏・熱板・センサーにこげついたごはんつぶなどがついている	よくほぐさなかった	パツキン類や内なべの縁、内ぶたなどにごはんつぶなどがついている	充分に洗米しなかった(無洗米は除く)	再加熱を3回以上行った	12時間以上の炊きあがり予約タイマーセットをした	保温を12時間以上続けている	ごはんを入れたまま保温を取り消した	長時間の停電があった
こんなとき										
保温中のごはん										
におう		●		●	●		●	●	●	●
変色する		●	●	●		●		●		
パサつく	●	●	●	●		●		●		
ベタつく	●	●	●	●			●		●	●
再加熱したごはんがパサつく	●	●				●				
参照ページ	177～179・207	179・195～200	183	179・195～200	177・179	187	185	186	-	208

お調べいただくこと	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しをした	たしゃもじを入れたままで保温した	お手入れが不十分	再加熱した	炊きあがり直後の熱いごはん	調理を行った後、除かなかつた
こんなとき									
保温中のごはん									
におう	●	●		●	●	●			●
変色する	●	●	●	●	●				
パサつく	●	●	●	●	●				
ベタつく	●	●		●	●				
再加熱したごはんがパサつく		●					●		
参照ページ	186	186・187	-	186	186	195～200	187		191・193・200

# 14

## 「Synchro-Cooking」がうまく作れない?と思ったら

クッキングプレートを使って同時調理したものがおかしいときは、次の点をお調べください。

お調べいただくこと		COOKBOOKに記載の量以上の材料や調味料などを入れた	クッキングプレートに材料を均一に並べずに積み重ねて入れた	最大量を超えたり最小量より少ない量で炊飯した	「Plain/Synchro-Cooking」メニュー以外で炊飯した	COOKBOOKに記載のメニュー以外のレシピを調理した
こんなとき						
炊きあがったごはん	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	●	●	●	●	●
	におう	●	●	●	●	●
	べたつく	●	●	●	●	●
調理物	かたすぎる	●	●	●	●	●
	やわらかすぎる	●	●	●	●	●
	加熱が不十分	●	●	●	●	●
	ごはんの流れ落ちる	●	●	●		●
炊飯中	蒸気がもれる	●	●	●	●	●
	吹きこぼれる	●	●	●	●	●
	炊飯時間が長い	●		●	●	●
参照ページ		—	188	188	—	—

# 15

## 「Slow Cook」がうまく作れない?と思ったら

調理したものがおかしいときは、次の点をお調べください。

お調べいただくこと		材料の種類・分量を間違えた	材料を最大量の目安より多く入れた	材料を最小量の目安より少なく入れた	調理時間が短かった	調理時間が長かった	パッキン類や内なべの縁などにこげついたり はんつぶ・米つぶなどがついている	ふたが確実に閉まっていない	長時間の停電があった
こんなとき									
調理物	煮えない	●	●		●		●	●	●
	吹きこぼれる	●	●	●					
	煮詰まる	●		●		●			
参照ページ		190			190		179・ 195～ 200	180・ 195～ 199	208



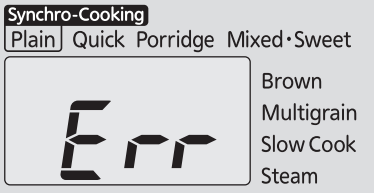
# 16 故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に、ご確認ください。

症状	確認すること	処置	参照ページ
ごはんが炊きあがらない調理できない	差込プラグがコンセントに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んでください。	180
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してください。	206
	「うまく炊けない？と思ったら」の「炊飯時間が長い」の項目を確認して、処置してください。		201
炊きあがり予約タイマーのセットができない	現在の時刻が正しくセットされていますか。	時刻を正しくセットしてください。	206
	表示時間が「0:00」で点滅していませんか。	現在時刻をセットしてください。	
	「Quick」「Mixed・Sweet」「Slow Cook」「Steam」を選択していませんか。	左記のメニューはタイマーセットできません。	185
	タイマーセットができない時間を選択していませんか。	タイマーセットの可能な時間でタイマー炊飯してください。	
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。	きれいに取り除いてください。	179・195～200
	内なべの外側がぬれていませんか。	乾いた布でふき取ってください。	
炊飯中 <sup>1</sup> ・むらし中・保温中に音がする	「カチカチ」という音が聞こえますか。	マイコン制御の音です。故障ではありません。	-
	「ピチピチ」という音が聞こえますか。	熱により金属が収縮してこすれ合う音です。故障ではありません。	
	水のはじける音が聞こえますか。(炊飯中 <sup>1</sup> ・むらし中のみ)	故障ではありません。	
	上記とはまったく異なった音が聞こえますか。	お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	
炊きあがり予約タイマーのセットをしているときに、「ピピピ」と音がする	[Timer] キーを押してから、約30秒間何もしないと音でお知らせします。続けてタイマーセットを行ってください。		185
本体内に、水や米が入ってしまった	故障の原因になりますので、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。		-
時刻合わせの際、[Hour] キーまたは [Min] キーを押しても時刻セットモードにならない	炊飯中 <sup>1</sup> ・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。		206
保温中に [Hour] キーを押すと保温経過時間が点滅する	12時間以上、保温を続けていませんか。	保温時間が12時間を超えると、保温経過時間が点滅してお知らせします。	186
	「Slow Cook」メニューで6時間以上保温していませんか	保温時間が6時間を超えると、保温経過時間が点滅してお知らせします。	191
差込プラグを抜くと、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶が消える	差込プラグを差し込んだときに、表示部に「0:00」が点滅していませんか。	リチウム電池が切れています。お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	175
ふたが閉まらない、または炊飯中 <sup>1</sup> にふたが開く	上枠・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。	きれいに取り除いてください。	179・195～200
キーを押しても反応しない	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んでください。	180
	保温ランプが点灯していませんか。	[Keep Warm/Cancel] キーを押し、保温を取り消してから操作してください。	180
樹脂などのおいがする	使いはじめのうちは、樹脂などの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。		-
同時調理すると内ふたに調理物が付着する	卵を使った料理などを調理すると、加熱により膨らんだ食材が内ふたに付着することがあります。気になる場合は材料の量を減らしてください。		-

\*1 炊飯中は、調理中も含みます。205

## こんな表示が出たときは

表示	処置	参照ページ
<p>下記の画面が表示され、「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>	-

### 樹脂部品について

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

## 現在時刻の合わせかた

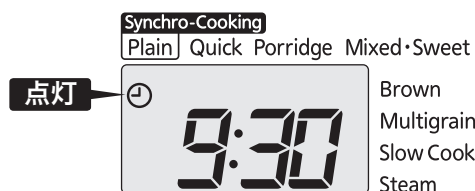
時刻は24時間で表示されます。

炊飯中<sup>\*1</sup>・保温中・タイマー予約中・再加熱中は、時刻合わせできません。

### ■例：「9：30」を「9：35」に合わせる場合

**1** 差込プラグをコンセントに差し込む

**2** 時刻セットモードにする  
[Hour] キーまたは [Min] キーを押すと、⓪が点灯します。



**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。



**4** 時刻を合わせたあと [Menu] キーを押す

時刻合わせが完了します。⓪が消灯し、「:」表示が点滅します。



## 仕様

サイズ	1.0L (5.5カップ) タイプ		1.8L (10カップ) タイプ	
電 源	120V 60Hz			
定格電力 (W)	641		918	
炊飯容量 (L)	Plain		0.18~1.0 (1~5.5合 [5.29~29.10oz])	0.36~1.8 (2~10合 [10.58~52.91oz])
	Quick		0.18~1.0 (1~5.5合 [5.29~29.10oz])	0.36~1.8 (2~10合 [10.58~52.91oz])
	Porridge	Hard	0.09~0.18 (0.5~1合 [2.65~5.29oz])	0.09~0.36 (0.5~2合 [2.65~10.58oz])
		Soft	0.09 (0.5合 [2.65oz])	0.09~0.27 (0.5~1.5合 [2.65~7.94oz])
	Mixed・Sweet	Mixed	0.18~0.54 (1~3合 [5.29~15.87oz])	0.36~1.08 (2~6合 [10.58~31.74oz])
		Sweet	0.18~0.54 (1~3合 [5.29~15.87oz])	0.36~0.9 (2~5合 [10.58~26.48oz])
	Brown		0.18~0.63 (1~3.5合 [5.29~18.52oz])	0.36~1.08 (2~6合 [10.58~31.74oz])
	Multigrain		0.18~1.0 (1~5.5合 [5.29~29.10oz])	0.36~1.8 (2~10合 [10.58~52.91oz])
外形寸法 (inch)	幅	10.1 (25.6cm)	11.1 (28.1cm)	
	奥行	13.7 (34.9cm)	14.6 (37.2cm)	
	高さ	8.2 (20.9cm)	9.6 (24.5cm)	
本体質量 (oz)	109.3 (3.1kg)		141.1 (4.0kg)	

### Note

- 設定した時刻は、室温・使いかたによって1カ月に30秒から120秒程度の誤差が生じる場合があります。
- 1カップ=約5.29oz (約150g) です。

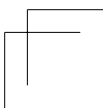
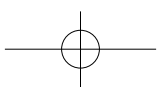
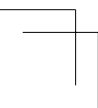
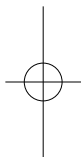
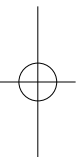
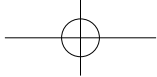
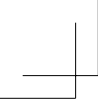
## 停電があったとき

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。

停電時の状態	通電後の動作
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。)
炊飯中 <sup>*1</sup>	炊飯を続けます。 うまく炊けない場合があります。
保温中	保温を中止します。そのときは、[Keep Warm/Cancel] キーを押してください。

## 消耗品・別売品のお買い求めについて

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



## **Declaration of Conformity**

---

**Model Number: JAX-T10U, JAX-T18U**

**Trade Name: TIGER**

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

Address: 2730 Monterey Street Suite 105 Torrance, CA 90503

Phone: (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 the United States and Canada**

U.S.A. 1-866-55-TIGER (84437)

Canada 1-866-9090-TCD (823)

URL: <http://www.japantigercorp.com>

#### **For All Other Countries**

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



**TIGER**

TIGER CORPORATION

#### **TIGER CORPORATION**

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

URL: <http://www.tiger.jp/global.html>