

JBV-S10U  
JBV-S18U

For household use

## Rice Cooker / Warmer

### OPERATING INSTRUCTIONS

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

Pour usage domestique

## Cuiseur à riz réchaud

### 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

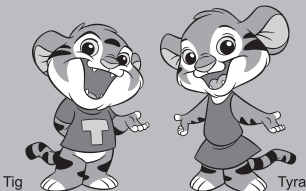
타이거 전기밥솥을 구매해주셔서 감사합니다.  
사용하기 전에 본 취급 설명서를 자세히 읽고 설명에 따르십시오.

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

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

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

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

The following instructions are applicable to 120V only:

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

## GARANTIES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation des appareils, 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 contre toute électrocution, ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans 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 l'appareil avec un cordon ou une prise endommagés ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, 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 l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique, ou dans un four chaud.
11. Faire très attention en déplaçant l'appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Branchez toujours l'appareil en premier, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, mettez tous les boutons sur "arrêt", puis retirez la fiche de la prise murale.
13. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
14. Pour réduire le risque de secousse électrique, cuire le riz uniquement dans le contenant amovible.

## SAUVEGARDER CES INSTRUCTIONS

Toute réparation doit être effectuée par un réparateur autorisé.

Cet appareil est destiné à un usage domestique.

1. Un cordon d'alimentation court (ou détachable) est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un cordon plus long.
2. Des cordons d'alimentation détachables plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés avec prudence.
3. Si un cordon d'alimentation détachable plus long ou une rallonge doit être utilisé :
  - a. La tension nominale marquée sur la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil.
  - b. La rallonge doit être disposée de manière à ne pas pendre du plan de travail ou de la table, où elle pourrait être tirée par des enfants ou vous faire trébucher involontairement.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant une déficience physique, sensorielle ou mentale réduite, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

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.

# 1 Important Safeguards


## Contents

<b>1</b>	<b>Important Safeguards</b> .....	<b>5</b>
<b>2</b>	<b>Names and Functions of Component Parts</b> .....	<b>10</b>
	<b>Menu options and features</b> .....	<b>12</b>
	<b>Tips on making delicious rice</b> .....	<b>13</b>
<b>3</b>	<b>Before Cooking Rice</b> .....	<b>15</b>
<b>4</b>	<b>How to Cook Rice</b> .....	<b>17</b>
	<b>Cooking time guidelines</b> .....	<b>18</b>
<b>5</b>	<b>Once the Rice Is Done Cooking</b> .....	<b>19</b>
<b>6</b>	<b>Setting the Timer</b> .....	<b>20</b>
<b>7</b>	<b>Keeping the Rice Warm</b> .....	<b>22</b>
<b>8</b>	<b>Cooking Rice and Side Dishes Together (“Plain/Synchro-Cooking” Menu) .....</b>	<b>23</b>
<b>9</b>	<b>Slow Cooking (“Slow Cook” Menu) .....</b>	<b>25</b>
<b>10</b>	<b>Steaming Food (“Steam” Menu).....</b>	<b>27</b>
<b>11</b>	<b>Cleaning and Maintenance</b> .....	<b>30</b>
<b>12</b>	<b>If Rice Does Not Cook Properly</b> .....	<b>34</b>
<b>13</b>	<b>If Synchro-Cooking Does Not Go As Expected</b> .....	<b>36</b>
<b>14</b>	<b>If Slow Cooking Does Not Go As Expected</b> .....	<b>37</b>
<b>15</b>	<b>Troubleshooting</b> .....	<b>38</b>
	<b>If these indications appear</b> .....	<b>39</b>
	<b>Setting the present time</b> .....	<b>40</b>
	<b>Specifications</b> .....	<b>41</b>
	<b>In case of a power outage</b> .....	<b>41</b>
	<b>Purchasing consumables and optional accessories</b> .....	<b>41</b>


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

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

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

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

---


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


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


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

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

Description of Symbols

 The △ 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



Disassembly is prohibited

**Do not attempt to disassemble, repair, or modify the product. Repairs should only be performed by a qualified service representative.**

Doing so may result in fire, electric shock, or injury.



**Stop using the appliance immediately if you incur any malfunction or trouble.**

Not doing so may result in fire, electric shock, or injury.

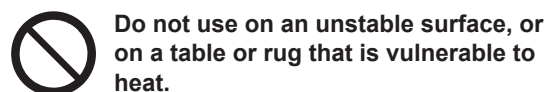
Examples of trouble:

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

Immediately unplug the power cord from the outlet and contact TIGER CORPORATION U.S.A. for servicing.

## Warning

### Environment for use



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

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



**Do not use the rice cooker on a sliding tabletop that can not easily bear its weight.**

Falling from the tabletop may result in injury, burns, or malfunction of the unit itself.

Before using the rice cooker, confirm that the sliding tabletop is sufficiently able to bear its weight.

### Who should use the rice cooker



**Do not allow children to use the appliance by themselves and do not put within reach of infants or toddlers.**

Failing to do so may result in burns, electric shock, or injury.



**This product may be used in the following environments:**

- Staff kitchens, offices, and other working environments.
- Hotel guest rooms or other accommodation-type environments.

### Using the rice cooker



**Do not use this product in anyway not described in the operating instructions or supplied COOKBOOK.**

Steam or contents may spray out causing burns or other injuries.

(Examples)

- Heating ingredients inside of plastic cooking bags, etc.
- Using parchment paper to cover food in the rice cooker.

### Power supply



**Use only rated voltage power.**

Use of any other power supply voltage may result in fire or electric shock.



**Use an electrical outlet rated 15 A or higher and do not plug in other devices at the same time.**

Connecting other devices in the same outlet may cause the outlet to overheat or result in fire.

### Power cord and plug



**Do not damage or use a damaged power cord.**

Do not forcefully bend, twist, fold, or modify the cord.  
Do not place near high temperature surfaces or under/between heavy objects.  
A damaged power cord can cause fire or electric shock.



**Wipe the plug thoroughly in the case dust or other foreign objects are collected.**

This is to avoid fire.



**Firmly insert the plug into the outlet to avoid electric shock, shorting, smoke, or fire.**



**Do not use the product if the power cord or plug is damaged or the plug is loose in the outlet.**

This is to avoid electric shock shorting, or fire.



**If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.**



**Do not plug in or unplug with wet hands.**

This is to avoid electric shock or injury.

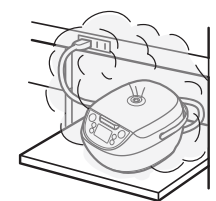
Do not touch the unit with wet hands

## Warning



**Do not expose the plug to steam.**

Doing so may result in electric shock or fire. When using the product on a sliding table, be careful not to expose the product to steam.



### Handling the rice cooker



**Do not immerse the appliance in water, or pour water into the appliance;**

Never immerse the unit in water or other liquid

this is to avoid short circuits, electric shocks, and malfunctions.



**Do not insert any metal objects the air inlet or air outlet, or any gaps between parts.**

Doing so may result in electric shock or malfunction.

### 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.**

Doing so may result in burns.



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

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

## 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 malfunction of the unit itself.



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

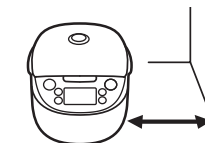
Using another cooking plate may result in fire or burns.

### Environment for use



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

Steam and heat may cause damage, discoloration and/or deformation. Use the rice cooker at least 11.8 inches (30cm) away from walls or furniture. When using the appliance on a kitchen rack or cabinet, make sure the steam or heat is not trapped.




At least 11.8 inches (30cm)





**Do not use a sliding tabletop with insufficient load bearing capacity.**

Otherwise the rice cooker may fall resulting injury, burn or malfunction. Check that the load bearing capacity is sufficient before use.


## ⚠ Caution

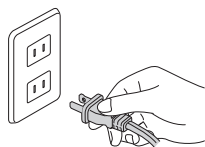
 **Do not use the rice cooker near a heat source or where it may be splashed with water.**  
Doing so may result in electric shock, short-circuiting, fire, or deformation or malfunction of the rice cooker.


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

 **Do not use the rice cooker on an IH cooking heater.**  
Doing so may result in malfunction.

### Power cord and plug


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





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





### Handling the rice cooker

 **Use only 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.

 **Unplug power cord when not in use.**  
This is to avoid injury, scalds, electric shock, or fire caused by a short-circuit.


 **Do not touch the hook 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.

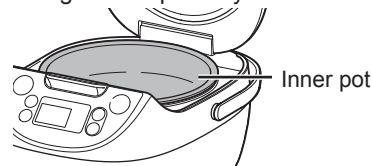
 **Do not move the rice cooker while it is still cooking.**  
Doing so may cause the contents to spill and cause burns.

### Cleaning the rice cooker

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

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

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



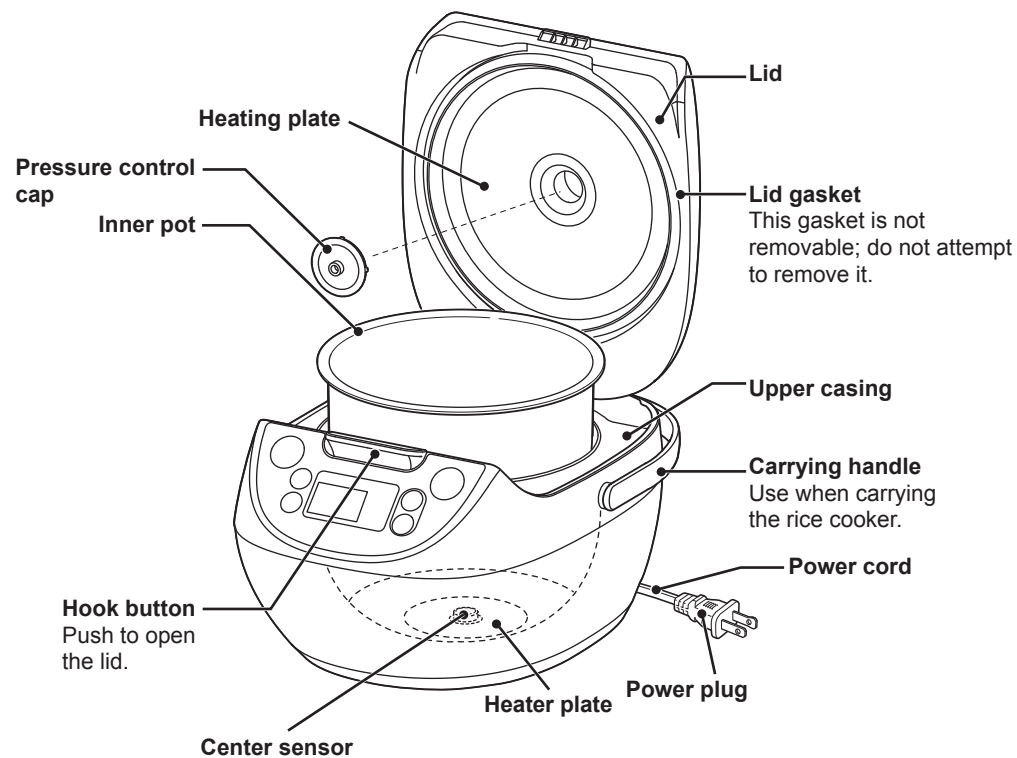
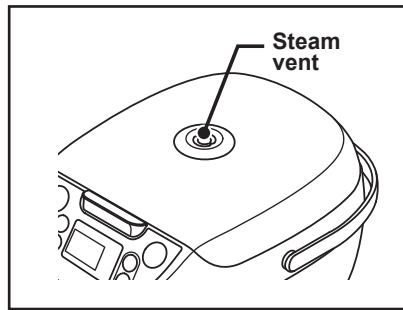
## ⚠ Caution

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

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

- Strictly observe the following instructions to keep the fluorocarbon resin coating from scratching or peeling.
  - Do not place the inner pot directly over gas, electric, or IH stove top. Do not place in the microwave or oven.
  - Use the Keep Warm function for white rice only. Do not use for mixed or seasoned rice, etc.
  - Do not use vinegar inside the inner pot.
  - Use only the supplied spatula or a wooden spatula.
  - Do not use hard utensils such as metal ladles, spoons, or whisks.
  - Do not place a basket inside 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 TIGER CORPORATION U.S.A.

# 2 Names and Functions of Component Parts



## Operation panel

**Display**  
Displays the ▲ symbol (menu cursor) and the present time, etc.

**Timer lamp**  
Lit or blinks when the Timer function is set.

**Keep Warm lamp**  
Lit when the Keep Warm function is on.

**[Keep Warm/Cancel] key**  
Press to use the Keep Warm function and to cancel the current operation.

**[Timer] key**  
Press to set the Timer.

**[Menu] key**  
Press to select the desired cooking menu.

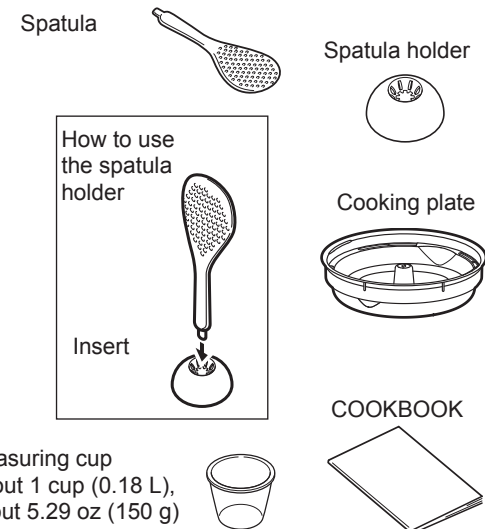
**Start lamp**  
Lit or blinks during cooking, etc.

**[Start] key**  
Press to start cooking, etc.

**[Hour] and [Min] keys**  
Use to set the present time and the time under the Timer function.

The reliefs (○ —) on the [Start] and [KeepWarm/Cancel] keys are to aid persons with a visual impairment.

## ■ Checking the accessories



## ■ 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.40.)

## ■ 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 TIGER CORPORATION U.S.A.

## ■ Sounds emitted by the rice cooker

The following sounds coming from the rice cooker during cooking, 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 or steaming.)

## Menu options and features

Menu	Timer function availability	Keep Warm function availability	Feature
Quick	○	○	Select when quickly cooking long-grain rice.
Plain/Synchro-Cooking	—	△ *	Select when cooking long-grain rice or short-grain rice. Select when using the cooking plate to cook rice and side dishes together.
Porridge	○	○	Select when making porridge.
Mixed•Sweet	—	△	Select when cooking seasoned rice or steamed glutinous rice.
Brown	○	△	Select when cooking brown rice or multi-grain-brown rice (brown rice mixed with grains).
Multigrain	○	△	Select when cooking grains like barley, foxtail millet, barnyard millet, black rice or red rice together with white rice.

See p.41 for cooking capacities.

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

\* Remove the cooking plate from the rice cooker before using the Keep Warm function.

### Note

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

## Tips on making delicious rice



Read p.15 to 16 for preparations before cooking rice, and p.17 to 21 for how to cook rice.

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

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

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

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



### 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).

Menu	1.0 L (5.5-cup) type	1.8 L (10-cup) type
Porridge • hard	0.5 cup	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

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

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

- When cooking rinse-free rice, use the “Plain” scale as a reference but add a little extra water (until it just covers the corresponding line).
- When making with the rinse-free rice, use “Porridge • hard” scale as a reference for hard porridge and the “Porridge • soft” scale for a 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 or multi-grain-brown rice mixed in with white rice

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

# 3 Before Cooking Rice

## Cooking sweet rice

When cooking sweet rice, select the "Mixed•Sweet" menu.

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

## Cooking grains together with brown rice

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

## Cooking short-grain rice

- When cooking short-grain rice, select the "Plain/Synchro-Cooking" menu. When cooking seasoned rice with various ingredients using short-grain rice, select the "Mixed•Sweet" menu. In either case, darker brown crisp rice may be formed when cooking short-grain rice. Selecting any other menu may result in improperly cooked food.

## Cooking long-grain rice

- When you cook long-grain rice, we recommend selecting the "Quick" menu. If you select the "Plain/Synchro-Cooking" menu, it takes longer to cook than the "Quick" menu.

## 1 Measure the rice.

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

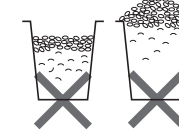


- Fill the measuring cup as shown below.

Correct measurement



Incorrect measurement



### Note

- Always use the specified volume of rice (see "Specifications" on p.41). Otherwise the rice may not cook properly. If other ingredients are to be added to the rice, see p.13.

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

For rinse-free rice, see p.13.



### Note

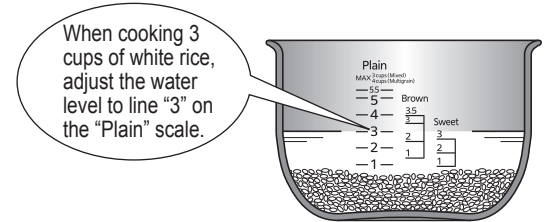
- Do not use hot water (over 95°F [35°C]) to wash the rice or when adding water. It may prevent the rice from cooking properly.
- Do not apply too much force while washing the rice. This could damage the inner pot and prevent rice from cooking properly.

## 3 Adjust the water level.

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



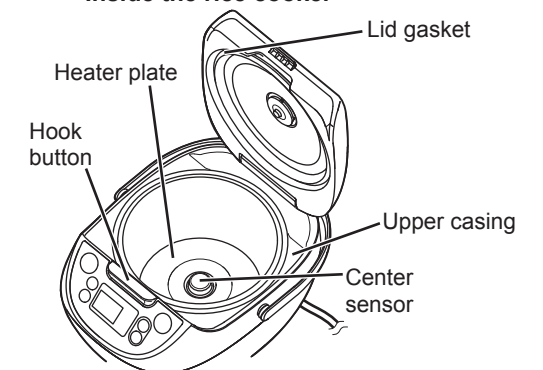
- The water level should be selected according to the type of rice and the selected cooking menu, but can be fine-adjusted to your personal preference. (See the guidelines on p.13.)



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



<Inside the rice cooker>



### Caution

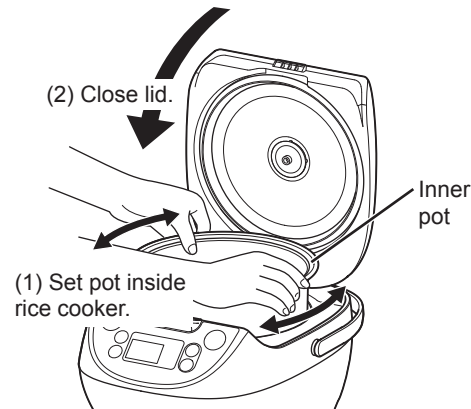
- Be sure to remove any rice or other material adhering to and around the heater plate, center sensor, upper casing, and the hook button. (See p.31.) Adhering material can prevent the lid from closing, allow steam to leak out during cooking, or enable the lid to open and the contents to spray out, resulting in burns or other injury.



# 4 How to Cook Rice

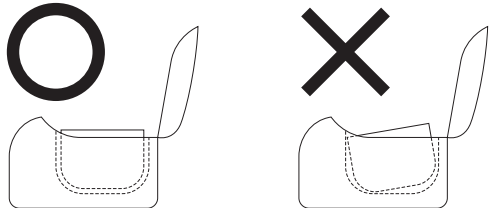
## 5 Place the inner pot in the rice cooker.

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



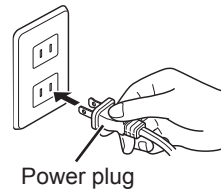
### Note

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

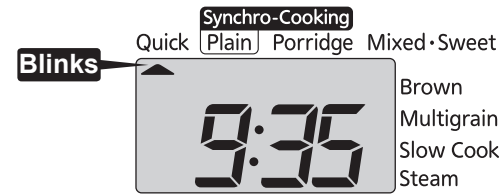


- Be careful not to touch an operation key when closing the lid.

## 6 Connect the power plug to an outlet.

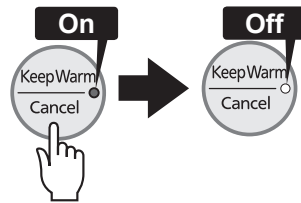


The power will turn on and the ▲ symbol will blink.



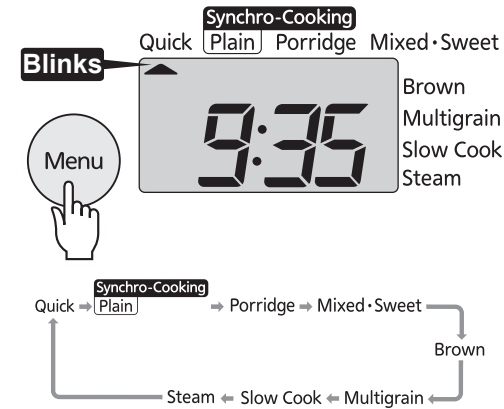
### Note

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



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

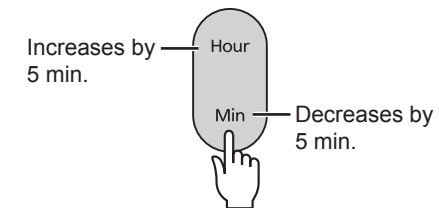
Each time the [Menu] key is pressed, the selected menu will change in the order shown below. The ▲ symbol will blink while the menu is being selected.



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

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

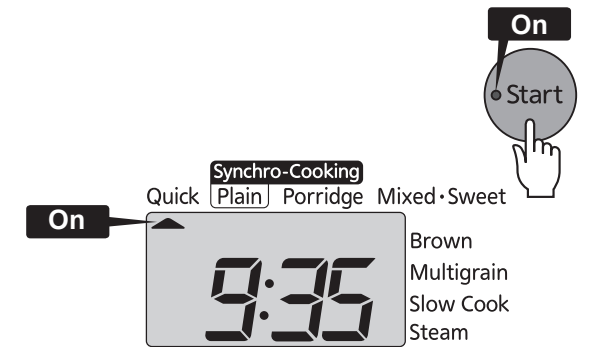
- Each time the [Hour] key is pressed, the set time will increase by 5 minutes. Each time the [Min] key is pressed, that time will decrease by 5 minutes.
- The cooking time can be set to any 5-minute increment between 40 and 90 minutes.



- 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 "Quick" menu, a one-short, one-long beep alarm will sound. Otherwise, only a one-beep alarm will sound.



Cooking will start.

# 5 Once the Rice Is Done Cooking

## Appropriate amounts

See p.13 to 14 for the appropriate amounts of grains and ingredients.

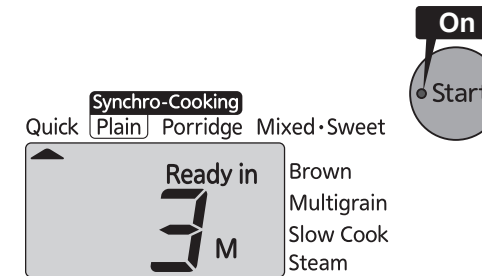
## Cooking time guidelines

Unit size	Menu	Quick	Plain/ Synchro-Cooking	Mixed•Sweet	Brown	Multigrain
1.0 L (5.5-cup) type		23 to 39 min	37 to 56 min	30 to 50 min	64 to 81 min	36 to 52 min
1.8 L (10-cup) type		23 to 44 min	43 to 74 min	33 to 58 min	64 to 81 min	36 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.

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

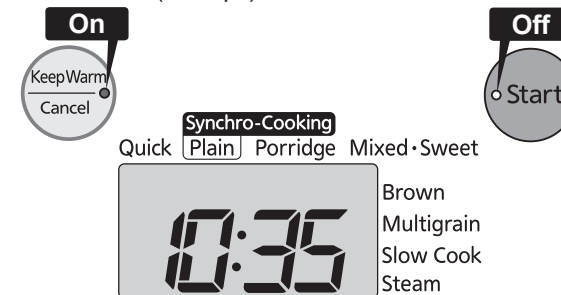
The time until steaming is completed will be shown on the display in 1-minute increments.



- 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.

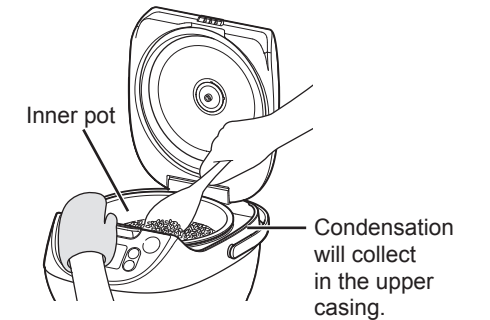


- If you added ingredients under the "Porridge" menu, or a longer cooking time is required, etc., you can set the desired additional cooking time. Simply press the [Hour] and [Min] keys once the Keep Warm lamp turns on, and then press the [Start] key. The cooking time can be extended up to 15 minutes 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.



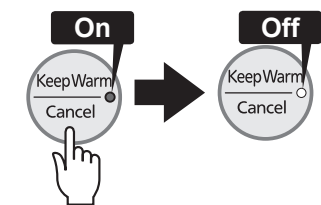
#### Note

- 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 [KeepWarm/Cancel] key to turn off the Keep Warm function.

The Keep Warm lamp will turn off.



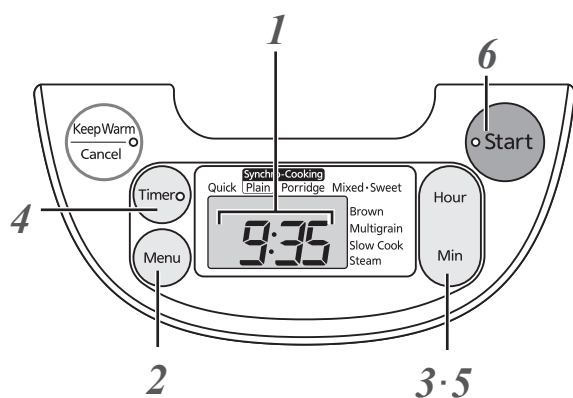
#### Note

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

#### 2 Disconnect the power plug from the outlet.

#### 3 Clean the rice cooker. (See p.30 to 33.)

# 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.

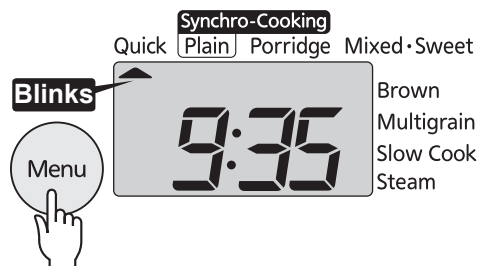
### 1 Check the present time.



- See p.40 for the procedure to set the present time.

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

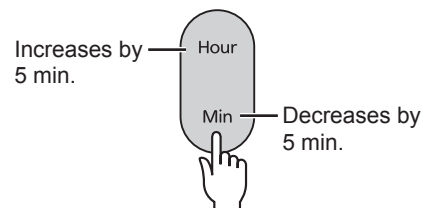
The ▲ symbol will blink while the menu is being selected.



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

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

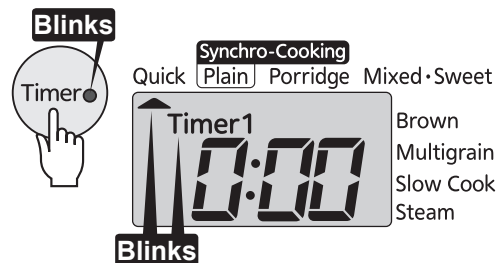
- Each time the [Hour] key is pressed, the set time will increase by 5 minutes. Each time the [Min] key is pressed, that time will decrease by 5 minutes.
- The cooking time can be set to any 5-minute increment between 40 and 90 minutes.



- 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.



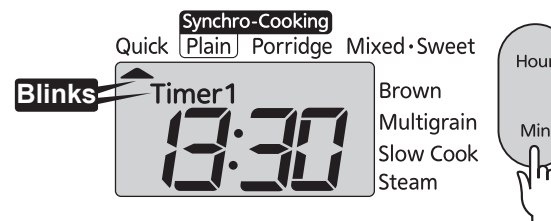
- The previously preset time will be displayed. It is not necessary to set the timer again if the desired completion time is already displayed.

## Note

- The Timer function is not available in the following cases.
    - When the “Plain/Synco-Cooking”, “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  |
|------------|----------------------|
| Quick      | 50 min               |
| Porridge   | Cooking time + 2 min |
| Brown      | 1 h 30 min           |
| Multigrain | 1 h 5 min            |
- When “0:00” is blinking on the display
  - If the Keep Warm lamp is on, press the [KeepWarm/Cancel] key to turn off the lamp. (The Timer function is not available while the Keep Warm lamp is on.)
  - If you do not operate the rice cooker within about 30 seconds after pressing the [Timer] key, an alarm (3 beeps) will sound.
  - If the [Timer] or [Start] key is pressed while the rice cooker is in a state where the Timer function is not available, an alarm (3 beeps) will sound.

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

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



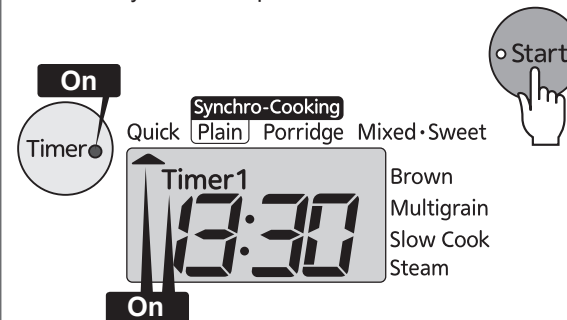
## Note

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

### 6 Press the [Start] key.

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

If you selected the “Quick” 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 [KeepWarm/Cancel] key and repeat the procedure from step 2 on p.20.

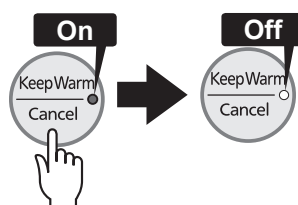
# 7 Keeping the Rice Warm

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

## ■ Turning off the Keep Warm function

Press the [KeepWarm/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 [KeepWarm/Cancel] key.

The Keep Warm lamp will turn on.

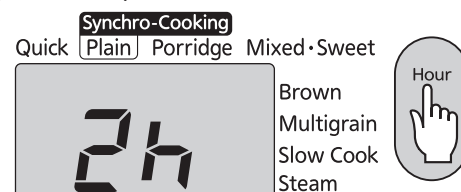


## ■ Keeping a small amount of rice warm

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
    - 1.0L (5.5-cup) type :1 cup
    - 1.8L (10-cup) type :2 cups
  - Using the Keep Warm function for anything other than white rice (including rinse-free rice)
  - Keeping warm a lump of rice with a hole in the middle.
  - Turning off the Keep Warm function with the rice left in the rice cooker.
- When using the "Porridge" menu, the porridge can become pasty if kept warm for too long; serve as soon as possible.
- Do not leave the cooking plate or food cooked using the cooking plate inside the rice cooker while the Keep Warm function is on.
- 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.

# 8 Cooking Rice and Side Dishes Together ("Plain/Synchro-Cooking" Menu)

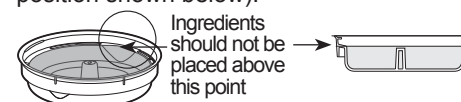
You can use the cooking plate to cook side dishes described in the supplied "COOKBOOK" at the same time as you cook rice. You can also add water to the inner pot and cook side dishes without making rice. Refer to the supplied "COOKBOOK" for directions.

### Note

- Do not 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.
- When cooking dishes with a strong odor, the odor may adhere to the cooking plate.
- 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.

### Precautions for ingredients to be placed in the cooking plate

- Do not fill up the cooking plate with ingredients.
- Spread or make spaces between ingredients so that steam is applied evenly (fill up to the position shown below).



- Only use a small amount of liquid such as water or sauce (it takes time to heat a large amount of liquid).
  - If milk or fresh cream is separated during use, stir it well.
  - Only use a small amount of leavening ingredients such as pancake mix (about 1/3 of the cooking plate). Be careful about the number of eggs because they increase in volume (2 eggs (medium size) for 1.0L (5.5-cup) type rice cooker, 3 eggs (medium size) for 1.8L (10-cup) type rice cooker can be added. Adjustment may be necessary when you add other ingredients.).
  - Cut the root vegetables in thin slices as it takes a long time to cook them.
  - Using the cooking plate, only steaming is possible.
- \*If heating is not sufficient while cooking by following the above suggestions, transfer the ingredients to another container, and reheat them using a device such as a microwave (do not put the inner pot and cooking plate in the microwave).

## 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.

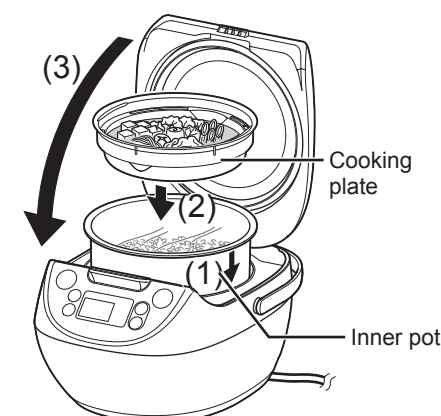
## 2 Make the necessary preparations for cooking rice. (See p.15.)

### Note

- Refer to the following table for the acceptable amounts of rice that can be cooked concurrently with food. 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

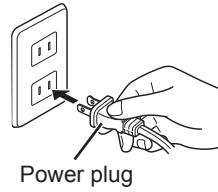
## 3 Place the cooking plate inside the inner pot and close the lid.



### 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.



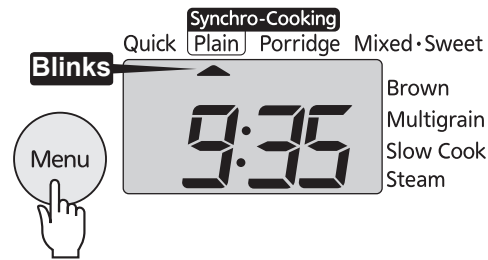
Power plug

### Note

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

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

The ▲ symbol 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.



### Note

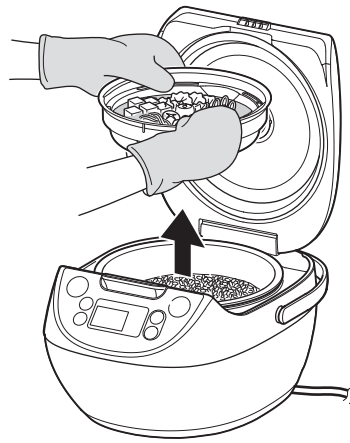
- Do not open the lid during steaming. Doing so may prevent the food from steaming properly.

## 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

Cooking can be performed with water added to the inner pot. See “Steaming Food (“Steam” Menu)” (p.27 to 29).

### Note

- Add water up to the appropriate line (line 1 for 1.0 L [5.5-cup] type, line 2 for 1.8 L [10-cup] type) on the “Plain” scale on the inside of the inner pot.
- Set the cooking time to between 20 and 30 minutes, according to the type of food being cooked.

You can prepare the following dishes with ease. Refer to the supplied “COOKBOOK” for directions.

With this menu, food is first brought to near boiling, the heat is then lowered to about 199.4°F [93°C] and the food left to simmer. The temperature is then lowered even further to about 190.4°F [88°C] and simmering is continued. By gradually lowering the heating temperature in this way, flavors are enhanced and the liquids do not boil down even when heated for a long period of time.

### Menu examples

Nikujaga (simmered meat and potatoes), stuffed cabbage



- For how to cook “nikujaga (simmered meat and potatoes)” and “stuffed cabbage”, see the supplied “COOKBOOK”.

### 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.

## 1 Prepare the ingredients.

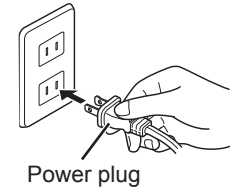
## 2 Add ingredients to the inner pot and close the lid.

### 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.



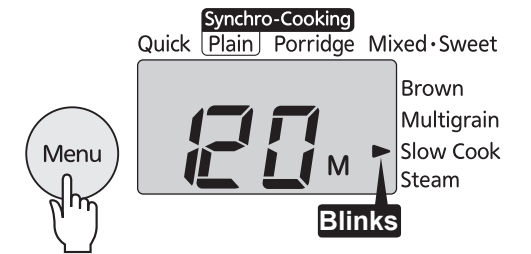
Power plug

### Note

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

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

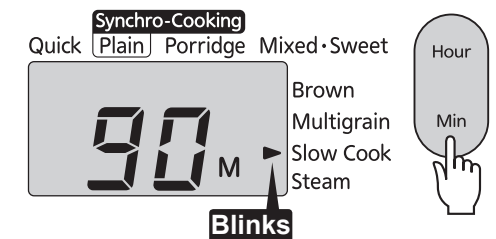
The ▲ symbol will blink while the menu is being selected.



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

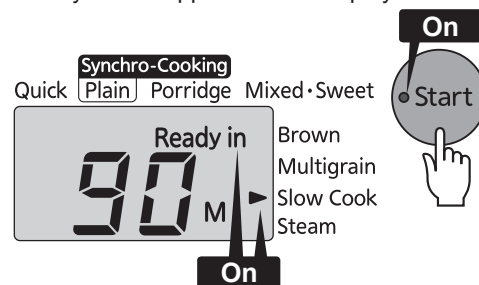
Each time the [Hour] key is pressed, the set time will increase by 5 minutes. Each time the [Min] key is pressed, that time will decrease by 5 minutes.

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 steaming will start. “Ready in” will appear on the display.

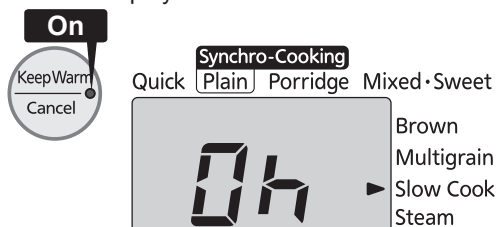


### Note

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

## 7 Once 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.



- If a longer cooking time is required, you can set the desired additional cooking time. Press the [Hour] and [Min] keys to set the additional cooking time with the Keep Warm lamp turn on. The cooking time can be extended up to 30 minutes, a maximum of 3 times.

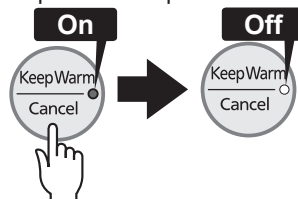
### Note

- If a longer cooking time is required, do not press the [Keep Warm/Cancel] key before extending that time. Doing so will cause the Keep Warm lamp to go out and additional cooking will not be possible. If you mistakenly pressed the [Keep Warm/Cancel] key, perform the following procedure.
  - Remove the inner pot and set it on a wet towel or cloth.
  - Leave the rice cooker lid open and cool down the unit and the inner pot for about 10 minutes.
  - Place the inner pot back inside the rice cooker.
  - Repeat the procedure from step 4 on p.25.

## 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 Disconnect the power plug from the outlet.

### 3 Remove any odors. (See p.33)

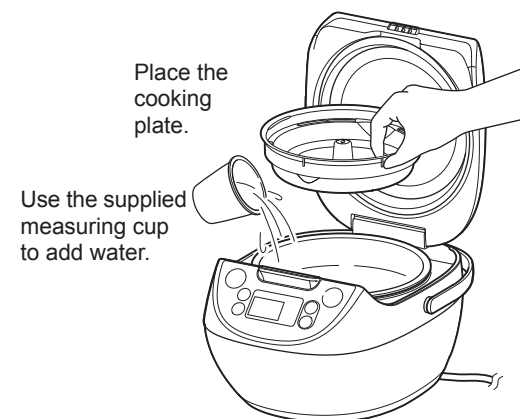
### Note

- 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.

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

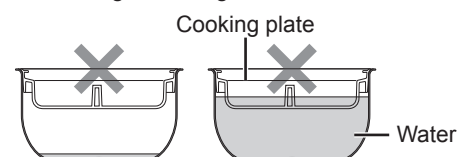
Refer to the following guideline on the amount of water to add.

- 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])



### 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.

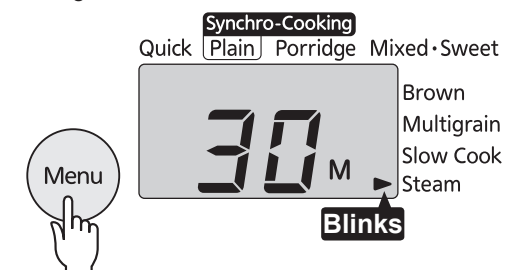
## 3 Connect the power plug to an outlet.

### 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.

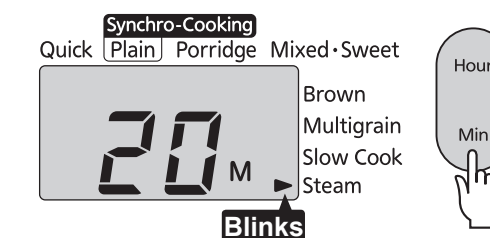
The ▲ symbol will blink while the menu is being selected.



## 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-minutes 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.

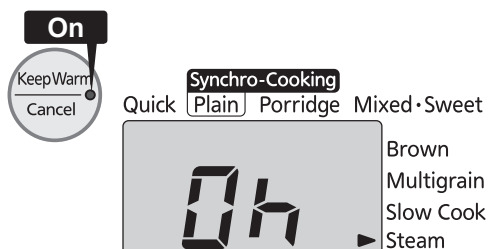


### Note

- 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 and "0h" will be displayed.



- 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.
  - Remove the inner pot and set it on a wet towel or cloth.  
For the amount of water, see step 1 on p.27.
  - Leave the rice cooker lid open and cool down the unit and the inner pot for about 10 minutes.
  - Place the inner pot back inside the rice cooker.
  - Repeat the procedure from step 4 on p.27.

## 8 Remove the cooking plate.

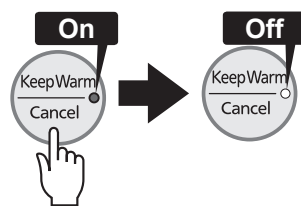


- Be careful when removing the cooking plate after cooking, as it will be hot.
- Serve as soon as steaming is completed. If not removed from the rice cooker right away, the food will become wet and soggy.
- Do not tilt the cooking plate while removing it. The broth, etc., may spill out and result in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

### Once steaming is completed...

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

The Keep Warm lamp will turn off.



#### 2 Disconnect the power plug from the outlet.

#### 3 Clean the rice cooker. (See p.30 to 33.)

## ■ 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 cooking plate.

- Do not fill the cooking plate for the 1.0 L (5.5-cup) type any higher than 1 1/5 inches (3 cm), or 1 1/2 inches (4 cm), with the 1.8 L (10-cup) type. Doing so may result in the food touching the lid and becoming wet and soggy.
- Do not allow the hole of the pressure control cap to be blocked with ingredients.
- 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.

# 11 Cleaning and Maintenance

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

Perform cleaning and maintenance procedures as described on the following p.30 to 33.

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.33.)

## Note

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

## Parts to wash after every use

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

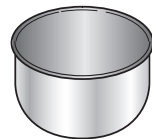
**2 Wipe off water with a dry cloth and completely dry all parts.**

## Note

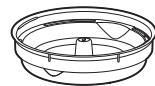
- Do not clean the inner pot with the abrasive side of a heavy-duty scrub sponge. Doing so may damage the fluorocarbon resin coating.

Do not 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.



Inner pot



Cooking plate



Measuring cup



Spatula

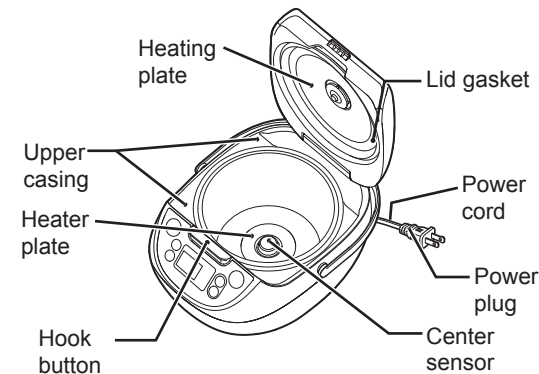


Pressure control cap



Spatula holder

## Parts to wash when dirty



### Inside and outside the rice cooker

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

### Center sensor

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

### Around the upper casing and hook button and on the lid gasket

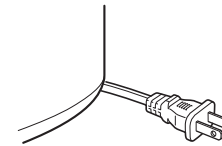
Remove any adhering grains of rice, etc.

## 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.

### Power cord and plug

Wipe with a dry cloth.



## Note

- Do not pull on the lid gasket.
- 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 pressure control cap, measuring cup, spatula or spatula holder 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.
- When cleaning the rice cooker with a detergent, do not use alkaline kitchen detergent.
- Always clean the lid or pressure control cap after cooking rice with cereal grains. Otherwise the pressure control cap may be clogged causing a problem that the pressure control cap does not open or rice cannot be cooked well.



## Removing and attaching the pressure control cap



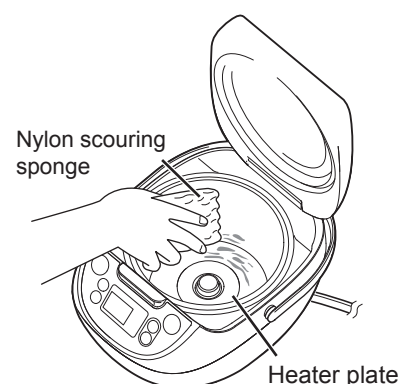
### Note

- Carefully set the pressure control cap in place. If it is not fitting well, it may come off or cause steam leak resulting in failure.

## Cleaning the lower heater plate

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

### Note

- Be careful of the hot inner pot, cooking plate, and rice cooker after cleaning. Touching them may result in burns.

### ■ Rice cooker

Do not place the cooking plate inside the inner pot.

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

### Note

- If odors become bothersome, use about 0.71 oz (20g) of citric acid added to the water for more effective deodorizing. It may be impossible to remove some odors completely. In this case, contact TIGER CORPORATION U.S.A.

- 2 Wash the inner pot and pressure control 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.

## 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									
	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	
Was there a prolonged power outage? Was the rice stirred and loosened well? Is the inner pot deformed? Are there grains of burned rice or water drops adhering to the outside bottom of the inner pot, or to the heater plate or the center sensor? Was the [Start] key pressed after cooking without turning off the Keep Warm function? Was the Timer function used? Was the correct menu selected? Was cooking done with hard water like mineral water? Was cooking done with alkaline ionized water (pH 9 or higher)? Was more than the maximum acceptable amount cooked? Was the amount of rice, ingredients, and water, or the ratio of grains, correct?	●	●	●	●	●	●	●	●	13-15, 41	41
	●	●	●	●	●	●	●	●	41	-
	●	●	●	●	●	●	●	●	-	-
	●	●	●	●	●	●	●	●	17	-
	●	●	●	●	●	●	●	●	19	15, 30-31
	●	●	●	●	●	●	●	●	-	19
	●	●	●	●	●	●	●	●	-	-
	●	●	●	●	●	●	●	●	-	-
	●	●	●	●	●	●	●	●	19	19
	●	●	●	●	●	●	●	●	19	41

Check point	Problem									
	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
Was the rice cooker and its parts cleaned sufficiently? Was cooking continued immediately after the initial cooking? Were there a lot of cracked grains of rice? Was the rice mixed with other ingredients or grains? Were seasonings stirred well? Was the lid closed securely? Was the rice left in a colander after washing? Was the rice left soaking in the water too long after washing? Was hot water (95°F [35°C] or higher) used to wash the rice or adjust the water level? Was the rice (other than rinse-free rice) washed sufficiently? Are there any grains of rice adhering to gaskets or the brim of the inner pot, etc.?	●	●	●	●	●	●	●	●	●	15, 30-31
	●	●	●	●	●	●	●	●	●	13, 15
	●	●	●	●	●	●	●	●	●	15
	●	●	●	●	●	●	●	●	●	-
	●	●	●	●	●	●	●	●	●	-
	●	●	●	●	●	●	●	●	●	16, 30-32
	●	●	●	●	●	●	●	●	●	13
	●	●	●	●	●	●	●	●	●	-
	●	●	●	●	●	●	●	●	●	-
	●	●	●	●	●	●	●	●	●	30-33

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.

Check point	Problem												
	Has an odor	Is discolored	Is dry	Is sticky	Reference page								
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 (other than rinse-free rice) washed sufficiently? Are there any grains of rice adhering to gaskets, the brim of the inner pot, or the inner lid, etc.? Was the rice stirred and loosened well? Are there grains of burned rice or water drops adhering to the outside bottom of the inner pot, or to the heater plate or the center sensor? Was the amount of rice and water correct?	●	●	●	●	13-15, 41	15, 30-32	19	15, 30-33	13, 15	21	22	-	41
	●	●	●	●	13-15, 41	15, 30-32	19	15, 30-33	13, 15	21	22	-	41
	●	●	●	●	13-15, 41	15, 30-32	19	15, 30-33	13, 15	21	22	-	41
	●	●	●	●	13-15, 41	15, 30-32	19	15, 30-33	13, 15	21	22	-	41
	●	●	●	●	13-15, 41	15, 30-32	19	15, 30-33	13, 15	21	22	-	41
	●	●	●	●	13-15, 41	15, 30-32	19	15, 30-33	13, 15	21	22	-	41
	●	●	●	●	13-15, 41	15, 30-32	19	15, 30-33	13, 15	21	22	-	41
	●	●	●	●	13-15, 41	15, 30-32	19	15, 30-33	13, 15	21	22	-	41
	●	●	●	●	13-15, 41	15, 30-32	19	15, 30-33	13, 15	21	22	-	41
	●	●	●	●	13-15, 41	15, 30-32	19	15, 30-33	13, 15	21	22	-	41

Check point	Problem						
	Has an odor	Is discolored	Is dry	Is sticky	Reference page		
Were odors removed after cooking? 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? Is other than white rice or rinse-free rice being kept warm?	●	●	●	●	22	22	22
	●	●	●	●	22	22	22
	●	●	●	●	22	22	22
	●	●	●	●	22	22	22
	●	●	●	●	22	22	22
	●	●	●	●	22	22	22
	●	●	●	●	22	22	22

# 13 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 the food cooked according to precautions for ingredients to be placed in the cooking plate?	Was there a power outage during cooking?
<b>Problem</b>						
<b>Is too hard</b>	●		●	●	●	●
<b>Is too soft</b>	●		●	●	●	●
<b>Is not cooked completely</b>			●	●	●	●
<b>Has a hard center</b>			●	●	●	●
<b>Is burned</b>	●	●	●	●	●	●
<b>Has an odor</b>	●	●	●	●	●	
<b>Is sticky</b>	●	●	●	●	●	
<b>Is too hard</b>	●	●	●	●	●	
<b>Is too soft</b>	●	●	●	●	●	
<b>Is not fully heated</b>	●	●	●	●	●	●
<b>Overflows into the rice</b>	●	●	●		●	
<b>Steam leaks</b>	●	●	●	●	●	
<b>Boils over</b>	●	●	●	●	●	
<b>The cooking time is excessively long</b>	●		●	●	●	●
<b>Reference page</b>	23	23	23	24	23	41

# 14 If Slow Cooking Does Not Go As Expected

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

Check point	Were the appropriate ingredients and amounts used?	Were more than the maximum acceptable ingredients added?	Were less than the minimum required ingredients added?	Was the cooking time too short?	Was the cooking time too long?	Are there any grains of burned rice or any other remaining grains of rice adhering to gaskets or the brim of the inner pot, etc.?	Was the lid closed securely?	Was there a power outage during cooking?
<b>Problem</b>								
<b>Does not boil</b>	●	●		●		●	●	●
<b>Boils over</b>	●	●	●					
<b>Boils down</b>	●		●		●			
<b>Reference page</b>	25			25		15, 30-31	30-32	41

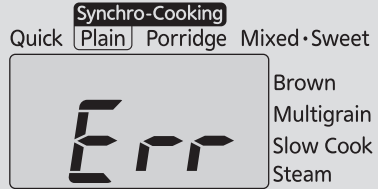
# 15 Troubleshooting

Check the following before requesting repair service.

Symptom	Check point	Action	Reference page
The rice or other foods are not cooked at all.	Is the power plug properly connected to an outlet?	Insert the power plug fully into an outlet.	16
Rice was not cooked completely by the preset time.	Does the display show the correct present time?	Set the correct present time.	40
	Check "The cooking time is excessively long" under "If Rice Does Not Cook Properly" and take the necessary action.		34
The Timer function cannot be set.	Does the display show the correct present time?	Set the correct present time.	40
	Is "0:00" blinking on the display?	Set the present time.	
	Was the "Plain/Synchro-Cooking", "Mixed • Sweet", "Slow Cook", or "Steam" menu selected?	The Timer function is not available under those menus.	20
	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.	15, 30-33
	Is the outer surface of the inner pot wet?	Wipe with a dry cloth.	
Sounds can be heard during cooking, 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.	11
	Do you hear a sound like scraping metal?	This is the sound of metal contracting and rubbing together due to heat. It is not a malfunction.	
	Do you hear a sound like boiling water? (Only during cooking or steaming)	It is not a malfunction.	11
	Do you hear a completely different sound from the above?	Contact TIGER CORPORATION U.S.A.	-
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.		20
Water or rice has gotten inside the rice cooker unit.	Water or rice inside the rice cooker unit may cause problems. Contact the place of purchase.		-
When setting the present time, pressing the [Hour] or [Min] key does not access the time setting mode.	The time cannot be set during cooking, when the Keep Warm function is on, when the Timer function is in use, or during reheating.		40
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.	22
	Was the Keep Warm function used continuously for more than 6 hours under the "Slow Cook" or "Steam" menu?	The elapsed Keep Warm time will blink on the display when the Keep Warm function has been on for more than 6 hours.	26
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 TIGER CORPORATION U.S.A.	11
Nothing happens when a key is pressed.	Is the power plug properly connected to an outlet?	Insert the power plug fully into an outlet.	16
	Is the Keep Warm lamp on?	Press the [KeepWarm/Cancel] key to turn off the Keep Warm function, then try the operation again.	16

Symptom	Check point	Action	Reference page
The lid will not close, or it opens during cooking.	Are there any grains of rice adhering to the upper casing, lid gasket, or around the hook button?	Completely remove all remaining rice.	15, 30-32
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 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 lid. If it is bothersome, reduce the amount of the ingredients.		23

## If these indications appear

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

### Plastic parts

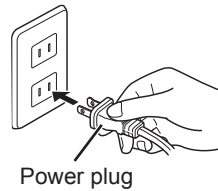
Plastic parts that come into contact with heat or steam will deteriorate over time. In this case, contact TIGER CORPORATION U.S.A.

## Setting the present time

The present time is displayed in a 24-hour format. The time cannot be set during cooking, when the Keep Warm function is on, or when the Timer function is in use.

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

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



Power plug

#### 2 Display the time setting mode.

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




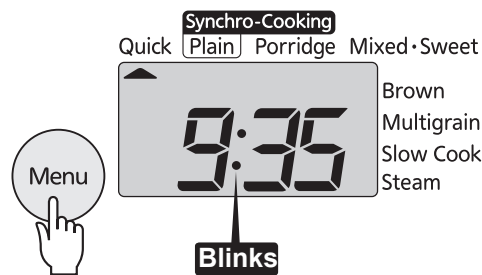
#### 3 Set the present time.

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.



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

## 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)	672	941		
Cooking capacity (L)	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])	
	Plain/ Synchro- Cooking	When using cooking plate	0.18 to 0.36 (1 to 2 cups [5.29 to 10.58 oz])	0.36 to 0.72 (2 to 4 cups [10.58 to 24.35 oz])
		When not using cooking plate	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 cup [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	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 0.72 (1 to 4 cups [5.29 to 21.16 oz])	0.36 to 1.44 (2 to 8 cups [10.58 to 42.32 oz])	
	Outside dimensions (inch)	Width	10.64 (27.0 cm)	11.86 (30.1 cm)
Depth		13.91 (35.3 cm)	15.09 (38.3 cm)	
Height		8.43 (21.4 cm)	10.05 (25.5 cm)	
Weight (oz)	101 (2.9 kg)	130 (3.7 kg)		

### Note

- 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	The rice cooker will resume cooking. Cooking may not be completed properly.
While the Keep Warm function is on	If the power outage lasts for an extended period, the Keep Warm operation will be cancelled.

## 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 TIGER CORPORATION U.S.A.

The inner pot's fluorocarbon resin coating may wear and peel with extended use. (See p.9.)



## Contenu

1	Mesures de sécurité importantes.....	43
2	Noms des pièces et fonctions .....	48
	Options du menu et fonctions .....	50
	Comment faire du riz délicieux.....	51
3	Avant de cuire le riz .....	53
4	Comment cuire le riz.....	55
	Directives sur les temps de cuisson.....	56
5	Lorsque la cuisson est terminée.....	57
6	Réglage de la minuterie.....	58
7	Maintenir le riz au chaud .....	60
8	Cuire ensemble du riz et d'autres aliments (Menu « Plain/Synchro-Cooking ») ..	61
9	Cuisson lente (Menu « Slow Cook ») .....	63
10	Cuire à la vapeur (Menu « Steam ») .....	65
11	Nettoyage et entretien .....	68
12	Si le riz est mal cuit.....	72
13	Si la « Synchro-Cooking » ne se passe pas comme prévu.....	74
14	Si la cuisson lente ne passe pas comme prévu.....	75
15	Dépannage.....	76
	Lorsque ces indications s'affichent.....	77
	Réglage de l'heure .....	78
	Spécifications techniques.....	79
	Lors d'une panne de courant.....	79
	Achat de pièces non durables et d'accessoires optionnels.....	79

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

- Les AVERTISSEMENTS et MISES EN GARDE décrits ci-dessous sont destinés à protéger l'utilisateur et autres personnes contre des dommages physiques et matériels. Pour garantir la sécurité, veuillez les suivre attentivement.
- Ne pas retirer le sceau de précaution/avertissement fixé sur l'appareil.

Les consignes de sécurité sont classées et décrites selon le niveau de danger et de dommage susceptibles d'être causés par une utilisation inappropriée, comme indiqué ci-dessous.

	<b>Avertissement</b>	Ce symbole indique l'existence d'un risque de blessures graves <sup>*1</sup> , voire mortelles si l'appareil n'est pas manipulé correctement.
	<b>Mise en garde</b>	Ce symbole indique l'existence d'un risque de blessures <sup>*2</sup> ou de dommages matériels <sup>*3</sup> si l'appareil n'est pas manipulé correctement.


\*1 Par « blessure grave », on entend la perte de la vue, des brûlures (à haute ou à basse température), un choc électrique, des fractures, un empoisonnement ou d'autres blessures suffisamment graves pour nécessiter une hospitalisation ou un suivi médical de longue durée.

\*2 Par « blessure mineure ou modérée » on entend une blessure physique, une brûlure ou un choc électrique qui ne nécessite pas d'hospitalisation ni de suivi médical de longue durée.


\*3 Par « dommage aux biens » on entend un dommage concernant un bâtiment, des meubles ou des animaux domestiques.

## Description of Symbols




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



Tout démontage est interdit

**Ne pas tenter de démonter, de réparer ou de modifier le produit. Les réparations doivent être effectuées uniquement par un représentant de service qualifié.**

Cela peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.



**Cessez d'utiliser l'appareil immédiatement si vous rencontrez un problème ou un dysfonctionnement.**

Le non-respect de cette consigne peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures. Exemples de problèmes :


- Le cordon d'alimentation et/ou la fiche électrique deviennent anormalement chauds.
- 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.

Débrancher immédiatement le cordon d'alimentation de la prise et contacter TIGER CORPORATION U.S.A. pour l'entretien.


## Avertissement


### Environnement d'utilisation

 **Ne pas utiliser une surface instable ni une table ou un tapis sensible à la chaleur.**  
Cela pourrait provoquer un incendie ou endommager la table ou le tapis.

 **Ne pas utiliser le cuiseur à riz sur une tablette coulissante qui ne peut pas facilement supporter son poids.**  
Une chute de la table pourrait entraîner des blessures, des brûlures ou un dysfonctionnement de l'appareil lui-même. Avant d'utiliser le cuiseur à riz, vérifier que la tablette coulissante peut supporter son poids sans problème.


### Qui devrait utiliser le cuiseur à riz

 **Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil seuls et ne pas le mettre à la portée de nourrissons ou d'enfants en bas âge.**  
Le non-respect de cette consigne pourrait entraîner des brûlures, un choc électrique ou des blessures.

 **Ce produit peut être utilisé dans les environnements suivants :**


- Cuisines du personnel, bureaux et autres environnements de travail.
- Chambres d'hôtel ou autres environnements de type hébergement.


### Utiliser le cuiseur à riz

 **Ne pas utiliser ce produit de quelque façon non décrite dans la notice d'utilisation ou dans le livret COOKBOOK fourni.**  
De la vapeur ou du contenu pourrait jaillir et causer des brûlures ou d'autres blessures. (Exemples)


- Chauffer des ingrédients dans des sacs de cuisson en plastique, etc.
- Utiliser du papier sulfurisé pour couvrir les aliments dans le cuiseur à riz.


### Alimentation électrique

 **Utilisez la puissance de tension nominale uniquement.**  
L'utilisation de toute autre tension d'alimentation peut provoquer un incendie ou un choc électrique.


 **Utiliser une prise électrique de 15 A ou plus et ne pas brancher d'autres appareils en même temps.**  
Brancher d'autres appareils sur la même prise électrique pourrait faire surchauffer cette dernière ou provoquer un incendie.


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

 **Ne pas endommager ni utiliser un cordon d'alimentation endommagé.**  
Ne pas plier avec force, tordre, plier, ou modifier le cordon.  
Ne pas placer à proximité de surfaces à haute température ou sous/entre des objets lourds. Un cordon d'alimentation endommagé peut provoquer un incendie ou un choc électrique.

 **Essuyer minutieusement la prise au cas où de la poussière ou d'autres corps étrangers se trouveraient sur celle-ci.**  
Ceci a pour but d'éviter un incendie.

 **Insérer fermement la fiche dans la prise pour éviter un choc électrique, un court-circuit, de la fumée ou un incendie.**


 **Ne pas utiliser le produit si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé ou si la fiche est lâche dans la prise.**  
Ceci afin d'éviter un choc électrique, un court-circuit ou un incendie.

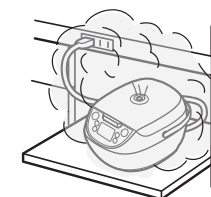
 **Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou d'autres personnes qualifiées afin d'éviter tout danger.**

 **Ne pas brancher ou débrancher avec les mains mouillées.**  
Ceci afin d'éviter un choc électrique, ou des blessures.


Ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées

## Avertissement


 **Ne pas exposer la fiche électrique à la vapeur.**  
Cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie. Lorsque vous utilisez le produit sur une tablette coulissante, veillez à ne pas l'exposer à la vapeur.




### Manipuler le cuiseur à riz

 **Ne pas plonger l'appareil dans l'eau, ni verser de l'eau dans l'appareil ; ceci afin d'éviter les courts-circuits, les chocs électriques et les dysfonctionnements.**


Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide


 **Ne pas insérer d'objet métallique dans l'arrivée ou la sortie d'air, ou dans les espaces entre les parties.**  
Ceci pourrait entraîner un choc électrique ou un dysfonctionnement.

### 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.**  
Cela peut entraîner des brûlures.

 **Ne pas mettre votre visage ou vos mains près 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.

Ne pas toucher


## Mise en garde

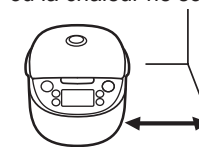
### Mesures de sécurité générales

 **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

### Environnement d'utilisation

 **Ne pas utiliser près du mur ou de meubles.**  
La vapeur et la chaleur peuvent causer des dommages, la décoloration et/ou la déformation. Utilisez le cuiseur à riz au moins 11,8 pouces (30cm) des murs ou des meubles. Lorsque vous utilisez l'appareil sur une étagère ou dans un meuble de cuisine, assurez-vous que la vapeur ou la chaleur ne sont pas piégées.



Au moins 11,8 pouces (30 cm)

## ⚠ Mise en garde

**Ne pas utiliser une tablette coulissante avec une capacité de charge insuffisante.**  
Sinon, le cuiseur à riz pourrait tomber, provoquant des blessures, des brûlures ou un dysfonctionnement. Vérifier que la capacité de charge est suffisante avant utilisation.

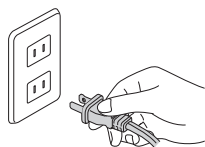
**Ne pas utiliser le cuiseur à riz à proximité d'une source de chaleur ou à un endroit exposé à l'eau.**  
Cela peut entraîner un choc électrique, un court-circuit, un incendie ou provoquer la déformation ou la défaillance du cuiseur à riz.

**Ne pas utiliser le cuiseur à riz dans un petit espace où le panneau de commande est exposé à la vapeur.**  
La vapeur et la chaleur peuvent entraîner une déformation du panneau de commande, et/ou des dommages, une décoloration, une déformation et/ou le dysfonctionnement du cuiseur à riz. Quand vous utilisez le cuiseur à riz sur une tablette coulissante, étendez-la de sorte que le panneau de commandes ne soit pas exposé à la vapeur produite.

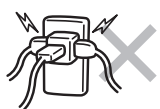
**Ne pas utiliser le cuiseur à riz sur une plaque de cuisson à induction.**  
Cela pourrait provoquer un dysfonctionnement.

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

**Veillez à maintenir fermement la fiche pour la retirer de la prise ; ceci afin d'éviter un choc électrique, un court-circuit ou un incendie.**



**Ne pas utiliser de multiprise afin d'éviter un incendie.**



### 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.

**Débrancher le cordon d'alimentation lorsque l'appareil n'est pas utilisé.**  
Ceci est pour éviter les blessures, les brûlures, un choc électrique ou un incendie provoqué par un court-circuit.

**Ne pas toucher le bouton de crochet tout en portant le cuiseur à riz.**  
Cela pourrait 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 déplacer le cuiseur à riz pendant la cuisson.**  
Cela pourrait provoquer des déversements de contenu et entraîner des brûlures.

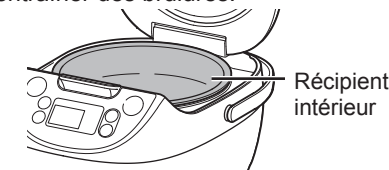
## ⚠ Mise en garde

### Nettoyer le cuiseur à riz

**Attendre que l'appareil ait refroidi avant d'effectuer l'entretien ; ceci afin d'éviter les brûlures causées par des surfaces chaudes.**

**Ne pas plonger l'appareil dans l'eau pour le laver.**  
Ne pas verser d'eau dans l'appareil ou dans la base de l'appareil ; ceci afin d'éviter les courts-circuits et les chocs électriques.

**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.



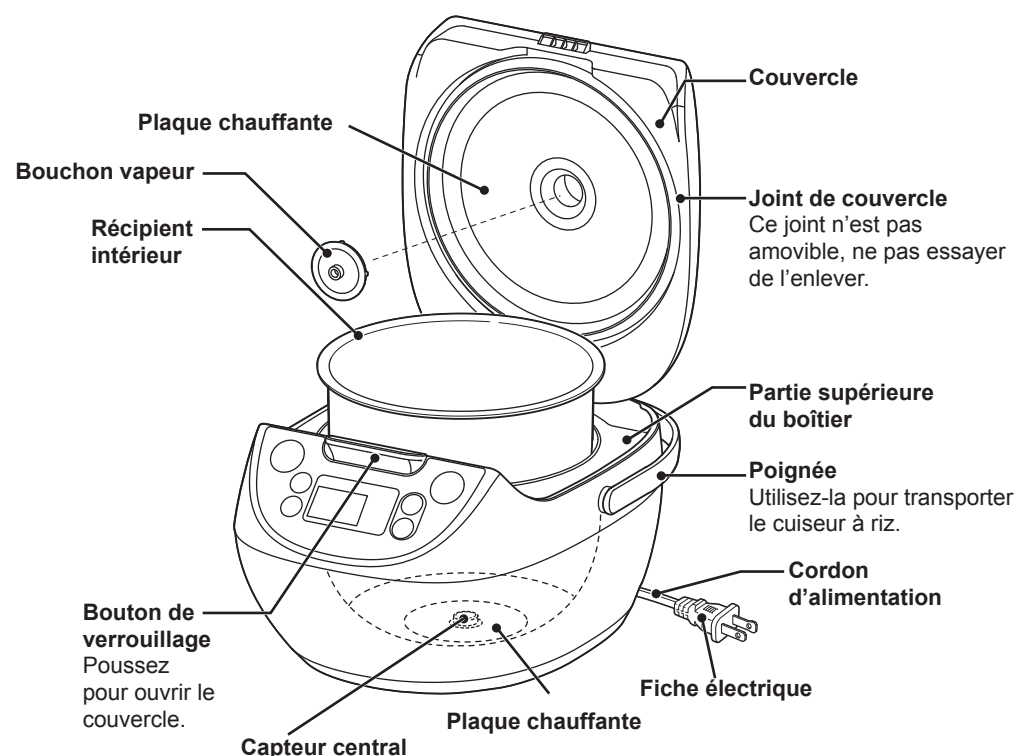
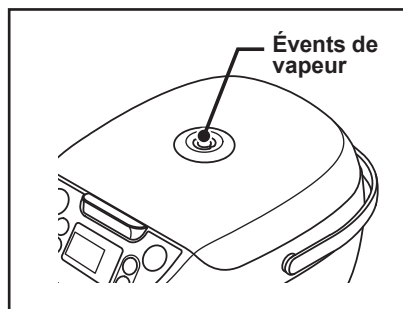
### ■ Le respect de ces consignes de sécurité permettra d'utiliser l'appareil pendant de nombreuses années.

- Retirer le riz brûlé et tous grains de riz restants. Le non-respect de cette consigne peut causer des fuites de vapeur ou l'ébullition et le débordement du contenu. Cela peut entraîner un dysfonctionnement ou du riz mal cuit.
- Ne pas couvrir le cuiseur à riz avec un chiffon ou un autre objet pendant la cuisson. 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. Contacter TIGER CORPORATION U.S.A.
- Avec le temps, le revêtement à base de résine fluorocarbonée du récipient intérieur peut s'user et s'cailler. 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. Au cas où vous souhaiteriez acheter un nouveau récipient intérieur, il vous suffit de contacter TIGER CORPORATION U.S.A.

- Respecter strictement les consignes suivantes pour empêcher le revêtement à base de résine fluorocarbonée de se rayer ou de s'écailler.
  - Ne pas placer le récipient intérieur directement sur le gaz, une plaque électrique ou à induction. Ne pas mettre au micro-ondes ni au four.
  - Utiliser la fonction de maintien au chaud pour le riz blanc uniquement. Ne pas utiliser pour le riz mélangé ou 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 se déforme, contacter TIGER CORPORATION U.S.A.



# 2 Noms des pièces et fonctions



## Tableau de commande

**Afficheur**  
Affiche le symbole ▲ (curseur du menu) et l'heure actuelle, etc.

**Témoin de la minuterie**  
S'allume ou clignote lorsque la minuterie est activée.

**Témoin Keep Warm**  
Allumé quand la fonction de maintien au chaud est activée.

**Touche [Keep Warm/Cancel]**  
Appuyez sur la touche pour activer la fonction de maintien au chaud ou pour annuler l'opération en cours.

**Touche [Timer]**  
Appuyez sur la touche pour sélectionner le réglage de la minuterie désiré.

**Touche [Menu]**  
Appuyez sur la touche pour sélectionner le menu de cuisson désiré.

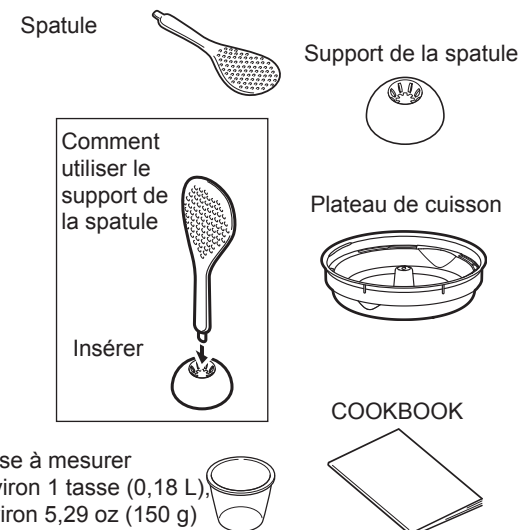
**Témoin Start**  
Allumé ou clignoté pendant la cuisson, etc.

**Touche [Start]**  
Appuyez sur la touche pour commencer la cuisson, etc.

**Touches [Hour] et [Min]**  
Utilisez pour régler l'heure actuelle et l'heure Touche [Menu] de la minuterie.

Les surfaces en relief (○) sur les touches [Start] et [Keep Warm/Cancel] sont destinées aux malvoyants.

### ■ Vérifiez les accessoires



### ■ 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.78.)

### ■ 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 débranchée.

- 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 TIGER CORPORATION U.S.A.

## Options du menu et fonctions

Menu	Disponibilité de la minuterie	Keep Warm function availability	Fonctions
Quick	○	○	Sélectionnez lors de la cuisson rapide de riz à grains longs.
Plain/Synchro-Cooking	—	△ *	Sélectionnez lors de la cuisson de riz à grains longs ou de riz à grains courts. Sélectionnez ce menu lorsque vous utilisez le plateau de cuisson pour cuire le riz et les autres aliments ensemble.
Porridge	○	○	Sélectionnez ce menu lorsque vous préparez du gruau.
Mixed•Sweet	—	△	Sélectionnez ce menu si vous désirez cuire du riz assaisonné ou faire du riz gluant à la vapeur.
Brown	○	△	Sélectionnez lorsque vous cuisez du riz brun ou du riz brun multigrains (riz brun mélangé avec d'autres grains).
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.

Voir p.79 pour les capacités de cuisson.

△ : N'utilisez pas la fonction de maintien au chaud car sa saveur peut ne pas être conservée.

\* Retirez le plateau de cuisson du cuiseur à riz avant d'utiliser la fonction de maintien au chaud.

### Remarque

- Lorsque vous utilisez le menu « Porridge », le gruau peut devenir pâteux si vous le maintenez au chaud pendant trop longtemps. Donc, servez-le dès que possible.

## Comment faire du riz délicieux



Lisez p.53 à 54 pour les préparations avant la cuisson de riz, et p.55 à 59 pour savoir comment faire cuire le riz.

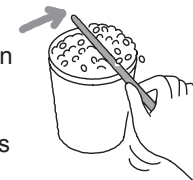
### Sélectionnez un riz de haute qualité et conservez-le dans un endroit frais.

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 réévez 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 ajouté 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).

Menu	Cuiseur de 1,0 L (5,5 tasses)	Cuiseur de 1,8 L (10 tasses)
Porridge • hard	0,5 tasse	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

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.

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.)
Quick Plain/Synchro-Cooking Multigrain Mixed	Échelle « Plain »
Doux (riz gluant)	Échelle « Sweet »
Doux (un mélange de riz gluant et non-gluant)	Entre les échelles graduées/échelles « Plain » et « Sweet »
Brown	Échelle « Brown »
Porridge	Gruau dur : échelle « Porridge • hard » Gruau mou : échelle « Porridge • soft »

- 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 gruau ferme et l'échelle « Porridge • Soft » pour un gruau 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 ou du riz multigrain avec du riz blanc

- Si le riz à cuire contient plus de riz brun 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 « Quick ». (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.)

# 3 Avant de cuire le riz

## 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 courts

- Pour faire cuire du riz à grains courts, sélectionnez le menu « Plain/Synchro-Cooking ». Lors de la cuisson de riz assaisonné avec divers ingrédients utilisant du riz à grains courts, sélectionnez le menu « Mixed•Sweet ». Dans les deux cas, un riz croustillant brun plus foncé peut se former en cuisant du riz à grains courts. La sélection de n'importe quel autre menu peut causer le débordement du contenu ou l'obtention de mauvais résultats de cuisson.

## Cuisson de riz à grains longs

- Lorsque vous faites cuire du riz à grain long, nous vous recommandons de sélectionner le menu « Quick ». Si vous sélectionnez le menu « Plain/Synchro-Cooking », cela prend plus de temps à cuire qu'avec le menu « Quick ».

## 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.

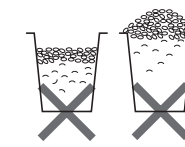


- Remplissez la tasse à mesurer comme illustré cidessous.

Mesures exactes



Mesures inexactes

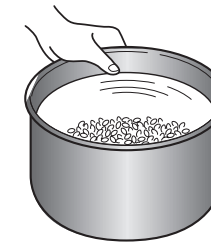


### Remarque

- Utilisez toujours le volume de riz spécifié (voir « Spécifications techniques » à la p.79). Sinon, le riz ne pourra être cuit correctement. Si d'autres ingrédients doivent être ajoutés au riz, voir p.51.

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

Pour du riz sans rinçage, voir p.51.



### 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.
- N'appliquez pas trop de force en lavant le riz. Cela pourrait endommager le récipient intérieur et empêcher le riz de cuire correctement.

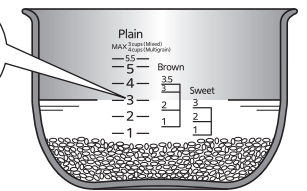
## 3 Ajustez le niveau d'eau.

Placez le récipient intérieur sur une surface plane et ajustez le niveau d'eau jusqu'à correspondre aux aliments à cuire à l'intérieur du récipient.



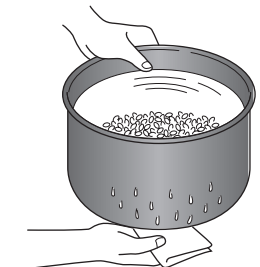
- Le niveau d'eau doit être choisi en fonction du type de riz et du menu de cuisson sélectionné, mais il peut être affiné selon votre préférence personnelle. (Voir tableaux de la p.51.)

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

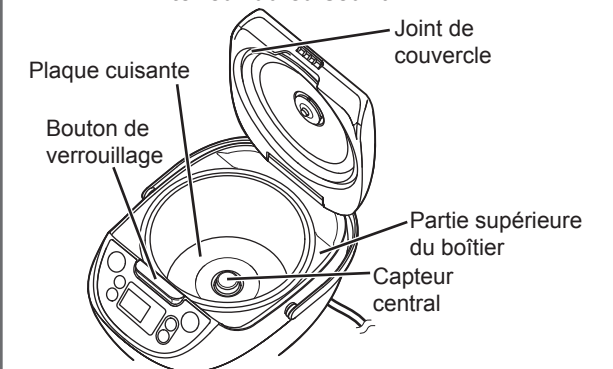


## 4 Essayez l'eau et retirez le riz et les grains.

<Surface extérieure et rebord du récipient intérieur>



<À l'intérieur du cuiseur à riz>

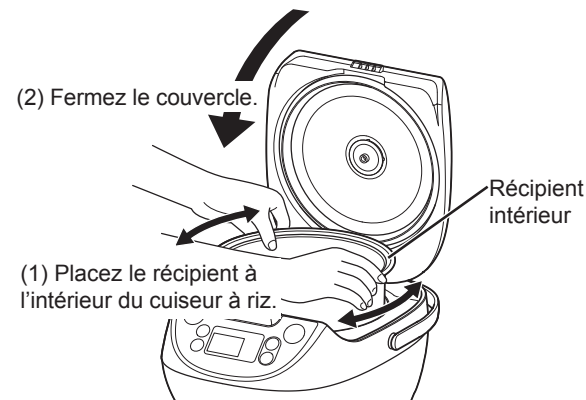


## Mise en garde

- Assurez-vous d'enlever tout le riz et toute autre matière susceptibles d'être collés sur et autour de la plaque cuisante, du capteur central, de la partie supérieure du boîtier et du bouton de verrouillage. (Voir p.69.)  
Les matières collées peuvent empêcher le couvercle de fermer, ce qui permettrait à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson, ou pourrait entraîner l'ouverture du couvercle et le déordement du contenu, ce qui pourrait causer des brûlures ou d'autres blessures.

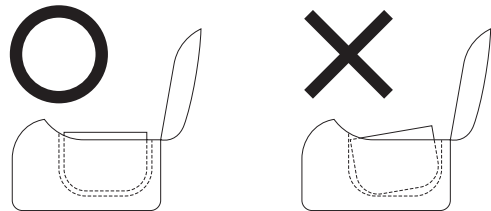
## 5 Placez le récipient intérieur dans le cuiseur à riz.

- (1) Tourner le récipient intérieur légèrement vers la gauche et la droite de sorte que le récipient intérieur soit placé correctement sans aucune inclinaison.
- (2) Fermez le couvercle.



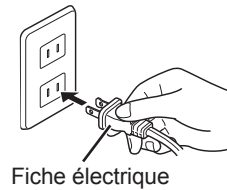
## Remarque

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

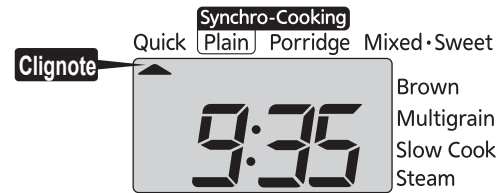


- Veillez à ne pas toucher de touche de fonctionnement lorsque vous fermez le couvercle.

## 6 Branchez la fiche électrique à une prise.

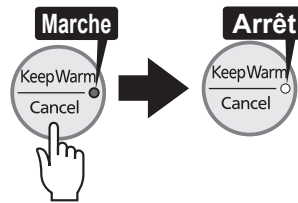


L'appareil sera sous tension et le curseur du menu clignotera.



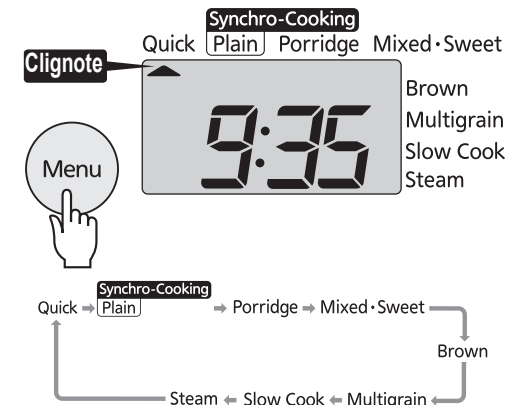
## Remarque

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



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

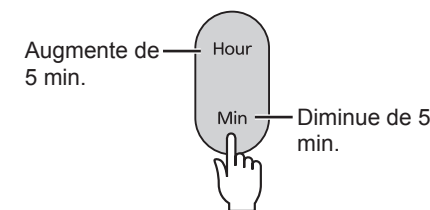
À chaque pression de la touche [Menu], le menu sélectionné changera dans l'ordre indiqué ci-dessous.  
Le curseur du menu clignotera pendant que le menu est sélectionné.



- 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.

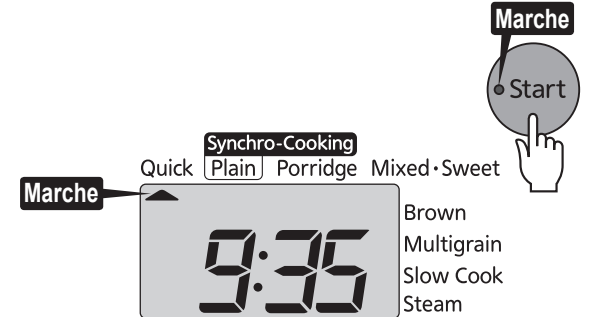
- À chaque pression de la touche [Hour], la durée de cuisson augmentera de 5 minutes.
- À chaque pression de la touche [Min], la durée de cuisson diminuera de 5 minutes.
- Le temps de cuisson peut être réglé par intervalles de 5 minutes pour toute durée de cuisson comprise entre 40 et 90



- Le réglage par défaut est de 60 minutes. Réglez comme vous le désirez.

## 3 Appuyez sur la touche [Start].

Le témoin Start s'allumera. Si vous avez sélectionné le menu « Quick », un bip court et un bip long se feront entendre. Sinon, un seul bip retentira.



La cuisson commencera.

## Quantités appropriées

Voir p.51 à 52 pour connaître les quantités de grains et d'ingrédients appropriés.

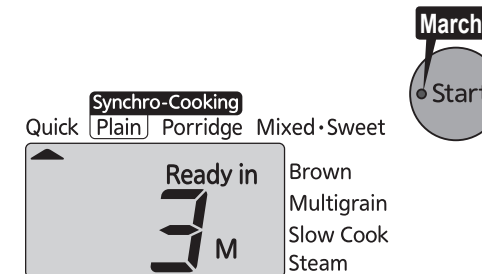
## Directives sur les temps de cuisson

Dimension du cuiseur	Menu	Quick	Plain/ Synchro-Cooking	Mixed•Sweet	Brown	Multigrain
Cuiseur de 1,0 L (5,5 tasses)		23 à 39 min	37 à 56 min	30 à 50 min	64 à 81 min	36 à 52 min
Cuiseur de 1,8 L (10 tasses)		23 à 44 min	43 à 74 min	33 à 58 min	64 à 81 min	36 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.

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

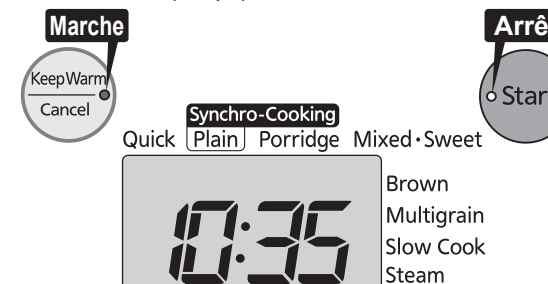
Jusqu'à la fin de la cuisson à la vapeur, le temps restant s'affichera et s'écoulera par intervalles de 1 minute.



- 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.

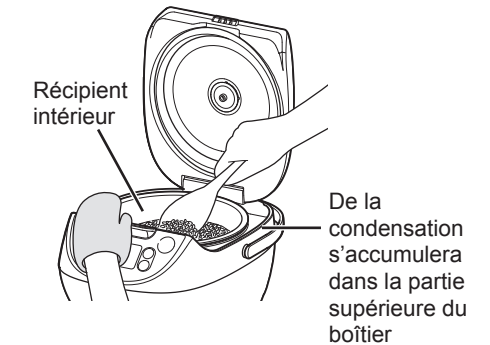


- Si vous ajoutez des ingrédients lors de l'utilisation du menu « Porridge » ou si un temps de cuisson additionnel est nécessaire, etc., vous pouvez prolonger le temps de cuisson. Pour ce faire, il suffit d'appuyer sur les touches [Hour] et [Min] lorsque le témoin Keep Warm est allumé puis d'appuyer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

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

Assurez-vous de bien remuer et d'égreiner 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.



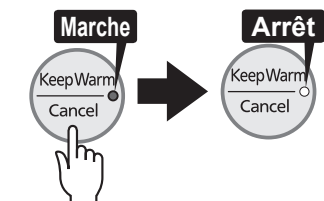
### Remarque

- 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.

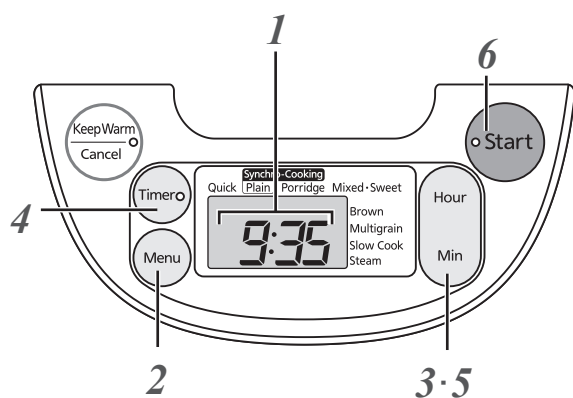
Le témoin Keep Warm s'éteindra.



### Remarque

- Si vous débranchez la fiche électrique sans annuler la fonction de maintien au chaud, la prochaine fois que vous allumerez le cuiseur à riz, le témoin de maintien au chaud s'allumera et vous ne pourrez pas faire cuire le riz.
- 2 Débranchez le fiche électrique de la prise.
  - 3 Nettoyez le cuiseur à riz. (Voir p.68 à 71.)

# 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.

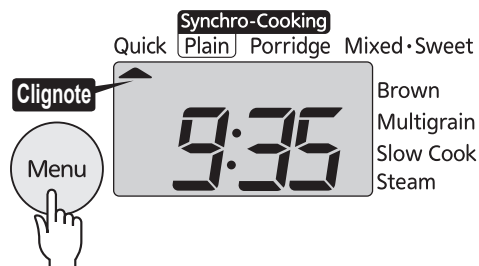
### 1 Check the present time.



- Voir p.78 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.

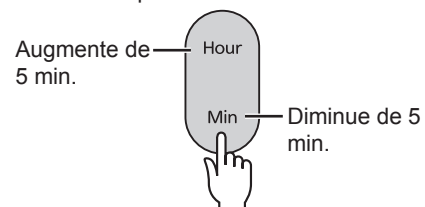
Le symbole ▲ clignote pendant que le menu est sélectionné.



- 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.

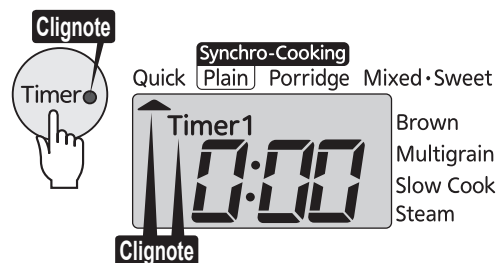


- Le réglage par défaut est de 60 minutes. Adjust as desired.

### 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 réajuster 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 « Plain/Synchro-Cooking », « Mixed •Sweet », « Slow Cook » ou « Steam » est sélectionné
  - Lorsque l'heure programmée est inférieure à celle indiquée dans le tableau suivant

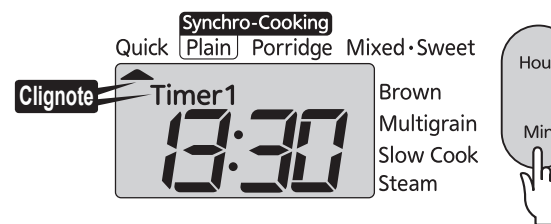
Menu	Heure programmée minimale
Quick	50 min
Porridge	Temps de cuisson + 2 min
Brown	1 h 30 min
Multigrain	1 h 5 min

- 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.

### 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.



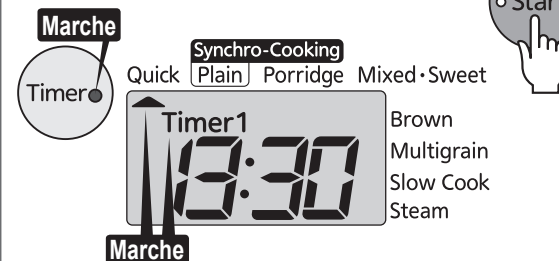
## Remarque

- 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 « Quick », 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.58.

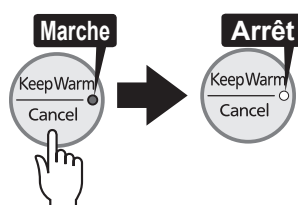
# 7 Maintenir le riz au chaud

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.



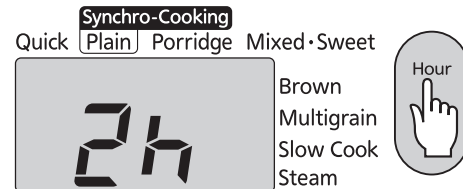
## ■ Maintenir une petite quantité de riz à chaud

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 débranché
  - 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
    - Cuiseur de 1,0 L (5,5 tasses) : 1 tasse
    - Cuiseur de 1,8 L (10 tasses) : 2 tasses
  - Utilisez la fonction de maintien au chaud pour autre chose que du riz blanc (y compris le riz sans rinçage)
  - Garder au chaud une boule de riz avec un trou au milieu.
  - Désactiver la fonction de maintien au chaud lorsqu'il reste du riz dans le cuiseur à riz.
- 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.
- 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.
- 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.

# 8 Cuire ensemble du riz et d'autres aliments (Menu « Plain/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.

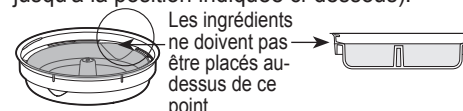
Reportez-vous au « COOKBOOK » fourni pour plus de détails.

### Remarque

- 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.
- 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.

### Précautions à prendre pour les ingrédients à placer sur le plateau de cuisson

- Ne remplissez pas le plateau de cuisson avec des ingrédients.
- Dispersez ou espacez les ingrédients pour que la vapeur s'applique uniformément (remplissez jusqu'à la position indiquée ci-dessous).



- N'utilisez qu'une petite quantité de liquide comme de l'eau ou de la sauce (il faut du temps pour chauffer une grande quantité de liquide).
- Si du lait ou de la crème fraîche se trouve écrémé pendant l'utilisation, remuez bien.
- N'utilisez qu'une petite quantité d'ingrédients levants tels qu'un mélange à crêpes (environ 1/3 de la plaque de cuisson). Faites attention au nombre d'œufs parce qu'ils augmentent en volume (2 œufs (de taille moyenne) pour 1,0 L (5,5 tasses) de type cuiseur à riz, 3 œufs (de taille moyenne) pour 1,8 L (10 tasses) de type cuiseur à riz peuvent être ajoutés. Vous devrez peut-être ajuster si vous ajoutez d'autres ingrédients.).
- Coupez les légumes-racines en fines tranches car les faire cuire prend beaucoup de temps.
- En utilisant le plateau de cuisson, seule la cuisson à la vapeur est possible.

\*Si la chaleur n'est pas suffisante pendant la cuisson en suivant les suggestions ci-dessus, transférez les ingrédients dans un autre récipient, et réchauffez-les en utilisant un appareil tel qu'un four micro-ondes (ne pas mettre le récipient intérieur ni le plateau de cuisson au micro-ondes).

## 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.

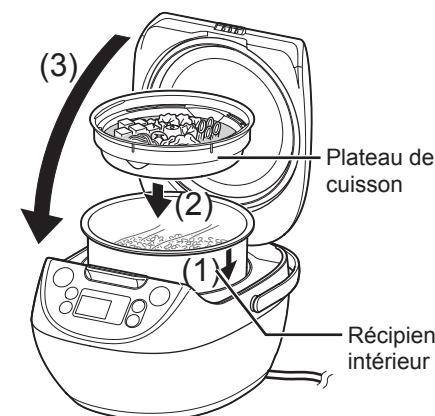
## 2 Faites les préparatifs nécessaires pour la cuisson du riz. (Voir p.53.)

### 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.

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

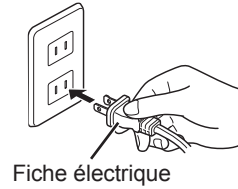
## 3 Placez le plateau de cuisson à l'intérieur du récipient intérieur et refermez le couvercle.



### 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.



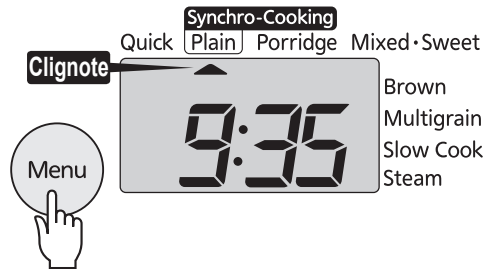
Fiche électrique

### 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 ».

Le symbole ▲ clignote pendant que le menu est sélectionné.



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

## 6 Appuyez sur la touche [Start].

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

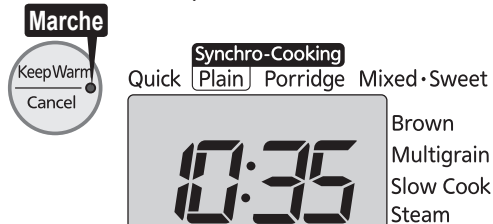


### Remarque

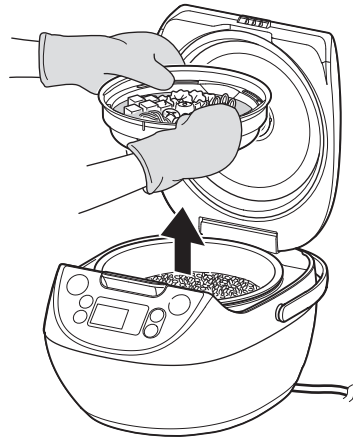
- N'ouvrez pas le couvercle du cuiseur pendant la cuisson à la vapeur. Cela pourrait empêcher les aliments d'être cuits à la vapeur correctement.

## 7 Lorsque la cuisson 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 gêner 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 oeufs et d'autres aliments similaires.

### Cuisson d'aliments sans riz

La cuisson peut être effectuée en ajoutant de l'eau dans le récipient intérieur. Voir « Cuire à la vapeur (Menu « Steam ») » (p.65 à 67).

### Remarque

- Ajoutez de l'eau jusqu'à la ligne appropriée (ligne 1 pour type 1,0 L [5,5-tasse], ligne 2 pour type 1,8 L [10 tasses]) sur l'échelle graduée « Plain » à l'intérieur du récipient intérieur.
- Réglez le temps de cuisson entre 20 et 30 minutes, selon le type d'aliment à cuire.

Reportez-vous au « COOKBOOK » fourni pour les directives.

En activant cette fonction, le cuiseur chauffera les ingrédients jusqu'au point d'ébullition, puis réduira leur température à environ 199°F (93°C) de façon à les faire mijoter pendant un certain temps. Par la suite, le cuiseur réduira encore plus sa température de mijotage à environ 190°F (88°C), puis le mijotage continuera. 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.

### Exemples de menu

Nikujaga (viandes et pommes de terre mijotées), chou farci



- Pour savoir comment faire cuire de la « nikujaga (viandes et pommes de terre mijotées) » et de la « chou farci », voir le « COOKBOOK » fourni.

### 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.

## 1 Préparez les ingrédients.

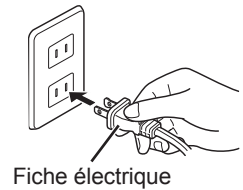
## 2 Ajoutez les ingrédients dans le récipient intérieur et refermez le couvercle.

### Remarque

- Utilisez l'échelle gradué « 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.



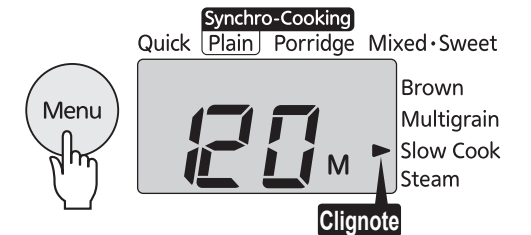
Fiche électrique

### Remarque

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

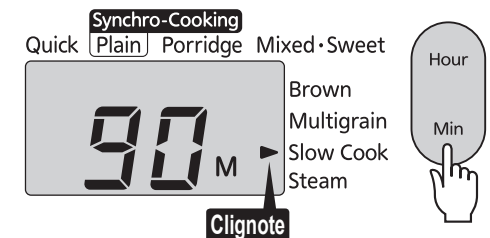
## 4 Utilisez les touches [Hour] et [Min] pour régler le temps de cuisson désirée.

Le symbole ▲ clignote pendant que le menu est sélectionné.



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

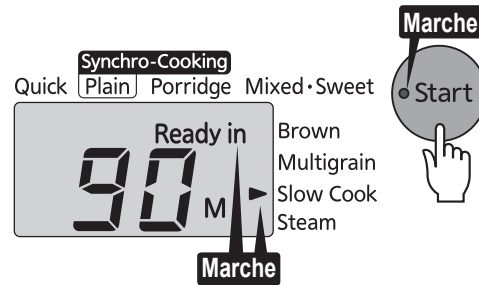
À chaque pression de la touche [Hour], la durée de cuisson augmentera de 5 minutes. À chaque pression de la touche [Min], la durée de cuisson diminuera de 5 minutes. La durée de la de cuisson peut être réglée par intervalles de 5 minutes pour toute durée comprise entre 5 et 180 minutes.





## 6 Appuyez sur la touche [Start].

Le témoin Start s'allume et la cuisson commence.  
« 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 est terminée, un signal sonore (8 bips) retentira (le témoin Start s'éteindra).

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



- Si un temps de cuisson plus long est nécessaire, vous pouvez régler le temps de cuisson supplémentaire désiré. Appuyez sur les touches [Hour] et [Min] pour régler le temps de cuisson additionnel avec le témoin Keep Warm allumé. Le temps de cuisson peut être prolongé jusqu'à 30 minutes, 3 fois au maximum.

### Remarque

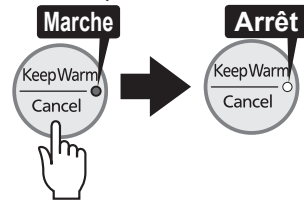
- Si un temps de cuisson plus long est nécessaire, n'appuyez pas sur la touche [Keep Warm/Cancel] avant d'augmenter cette durée. Cela ferait éteindre le témoin Keep Warm et rendrait impossible l'ajout d'un temps de cuisson. Si vous avez appuyé sur la touche [Keep Warm/Cancel] par erreur, effectuez la 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.63.

### 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 Débranchez la fiche électrique de la prise.

#### 3 Éliminez les odeurs. (Voir p.71)

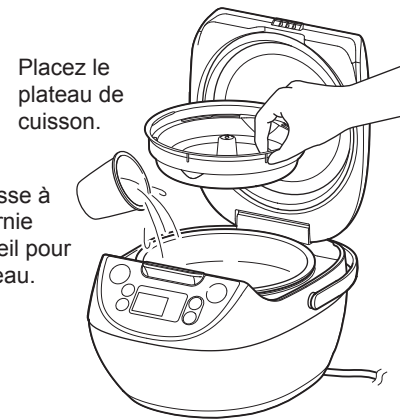
### Remarque

- 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 éoulés'affichera par intervalles de 1 heure à partir de la première heure (« 1h ») jusqu' un maximum de 6 heures (« 6h »). Une fois que 6 heures de maintien au chaud se seront éoulés, « 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.

## 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.

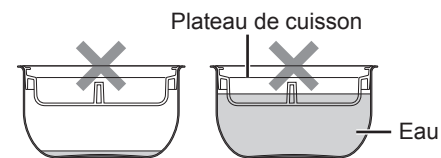
- Cuiseur de 1,0 L (5,5 tasses) : 3-1/2 tasses (630 mL [21 oz])
- Cuiseur de 1,8 L (10 tasses) : 4-1/2 tasses (810 mL [28 oz])



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.

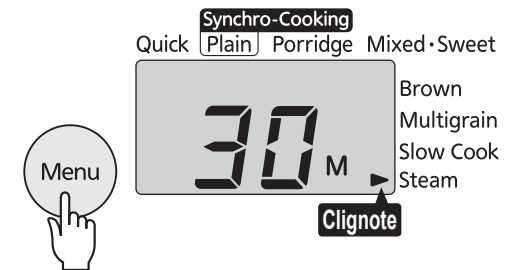
## 3 Branchez la fiche électrique à une prise.

### Remarque

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

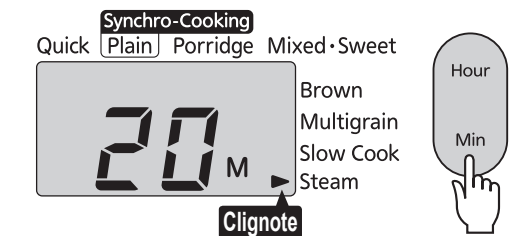
## 4 Appuyez sur la touche [Menu] pour sélectionner le menu « Steam ».

Le symbole ▲ clignote pendant que le menu est sélectionné.



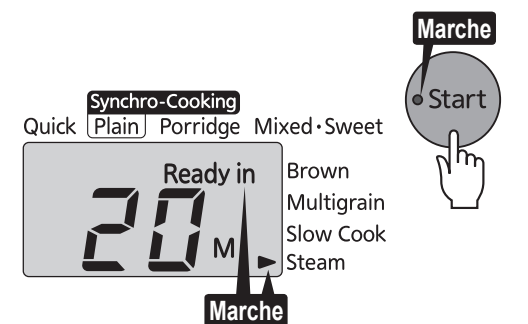
## 5 Appuyez sur les touches [Hour] et [Min] pour régler la durée de cuisson à la vapeur désirée.

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.

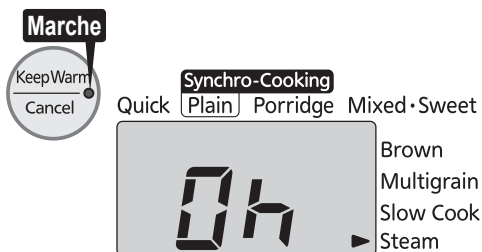


### Remarque

- 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'allume et « 0h » s'affiche.



- 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. Pour la quantité d'eau, voir l'étape 1 à la p.65.
  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.65.

## 8 Retirez le plateau de cuisson.

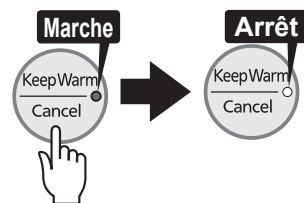


- Soyez prudent lorsque vous enlèvez le plateau de cuisson après la cuisson, car il sera chaud.
- Servez les aliments dès que leur cuisson à la vapeur est terminée. S'ils ne sont pas retirés rapidement du cuiseur à riz, ils deviendront mous et humides.
- N'inclinez pas le plateau de cuisson lors de son 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.

#### 3 Nettoyez le cuiseur à riz. (Voir p.68 à 71.)

## ■ 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	Medium size, 2 to 3 (9,0 à 11,0 oz [250 à 300 g])	30 à 40 min	Coupez en petits morceaux.
Patates douces	Medium size, 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 1/5 po (3 cm) ou à une hauteur de 1 1/2 po (4 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.
- Ne laissez pas l'orifice du bouchon vapeur se bloquer avec des ingrédients.
- 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 de 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.

# 11 Nettoyage et entretien

Tout autre travail d'entretien doit être réalisé par un technicien autorisé.

Vous pouvez effectuer vous-mêmes les procédures de nettoyage et d'entretien décrites aux pages p.68 à 71.

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.71.)

## 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.
- Nettoyez avec une éponge douce et un chiffon.
- 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.
- 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

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

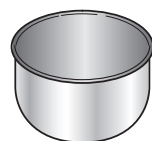
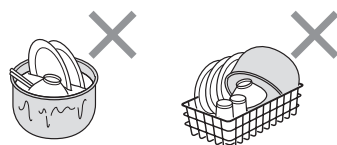
**2 Essuyez l'eau avec un linge sec et séchez toutes les pièces complètement.**

### Remarque

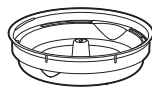
- Ne nettoyez pas le récipient intérieur avec le côté abrasif d'une éponge pour gros travaux. Cela pourrait endommager le revêtement à base de résine fluorocarbonée.

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.



Récipient intérieur



Plateau de cuisson



Tasse à mesurer



Spatule

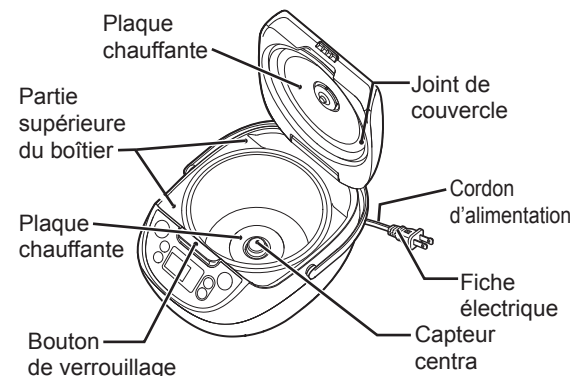


Bouchon vapeur



Support de la spatule

## ■ 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.

### 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.

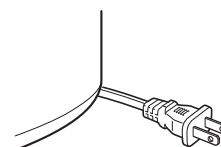
### Autour de la partie supérieure du boîtier et du bouton de verrouillage et sur le joint de couvercle

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'clabousser avec de l'eau. Cela pourrait causer un court-circuit ou une décharge électrique.

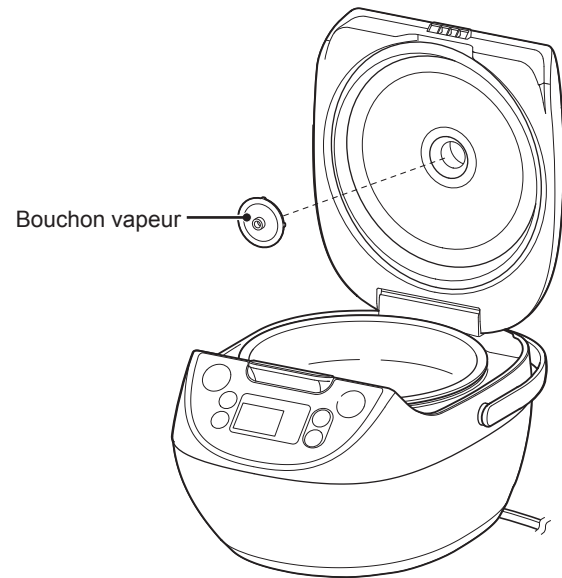
**Le cordon d'alimentation et la fiche électrique** Essuyez avec un chiffon sec.



### Remarque

- Ne tirez pas sur le joint du couvercle.
- Gardez toujours le récipient intérieur et le couvercle propres pour prévenir la corrosion et l'apparition de tâches.
- 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 le support de la spatule 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.
- Lorsque vous nettoyez le cuiseur à riz avec un détergent, n'utilisez pas de détergent alcalin de cuisine.
- Nettoyez toujours le couvercle ou le bouchon vapeur après la cuisson du riz avec des céréales. Sinon, le bouchon vapeur peut s'obstruer et provoquer un problème qui empêcherait le bouchon de s'ouvrir ou le riz de bien cuire.

## Retrait et fixation du bouchon vapeur



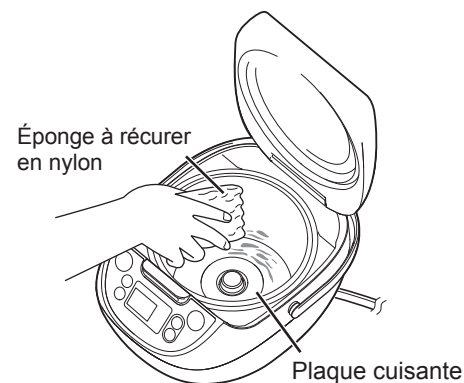
### Remarque

- Mettez soigneusement le bouchon vapeur en place. Si le bouchon n'est pas fixé correctement, il peut se détacher ou provoquer des fuites de vapeur, ce qui entraînerait une défaillance.

## Nettoyage de la plaque cuisante inférieure

Des gouttes d'eau peuvent tomber du couvercle intérieur pendant la cuisson et salir la surface de la plaque cuisante inférieure. Cela n'affecte pas les performances du cuiseur à riz, mais, si vous le souhaitez, vous pouvez nettoyer la plaque cuisante 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.

### Remarque

- Faites attention avec le récipient intérieur, la plaque de cuisson et le cuiseur à riz après le nettoyage. Les toucher peut provoquer des brûlures.

### ■ Cuiseur à riz

Ne pas placer le plateau de cuisson à l'intérieur du récipient intérieur.

- 1 Remplissez le récipient intérieur avec de l'eau à environ 70 à 80 % de sa capacité maximale, sélectionnez le menu « Plain/Synchro-Cooking » 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 déodorisation plus efficace. Il peut être impossible de supprimer complètement certaines odeurs. Dans ce cas, contactez TIGER CORPORATION U.S.A.

- 2 Nettoyez le récipient 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.

# 12 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					
Y a-t-il eu une panne de courant prolongée?	●	●	●	●	●						
Est-ce que le riz a été bien remué et égrainé?	●	●	●	●	●						
Est-ce que le récipient intérieur est déformé?	●	●	●	●	●						
Des grains de riz brûlés ou des gouttes d'eau adhérentes sur le fond extérieur du récipient intérieur sur la plaque cuisante ou sur le capteur central?	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
Est-ce que l'on a appuyé sur la touche [Start] après la cuisson sans avoir arrêté la fonction de maintien au chaud?			●	●	●						
Est-ce que la minuterie a été utilisée?		●									
Est-ce que le bon menu a été sélectionné?		●									
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?	●	●	●	●	●						
Est-ce que la quantité de riz, des ingrédients et d'eau, ou le pourcentage de riz multigrain étaient corrects?	●	●	●	●	●						
Page de référence	51-53, 79	79	-	-	55	-	57	53, 68-69	-	57	79

Élément à vérifier	Problème									
	Le riz cuit					Pendant la cuisson				
Est-ce que le cuiseur à riz et ses pièces ont été suffisamment nettoyés?	●	●	●	●	●					
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? Les assaisonnements ont-ils été bien remués?	●	●	●	●	●					
Est-ce que le couvercle a été bien fermé?	●	●	●	●	●					
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?		●								
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 ou sur le rebord supérieur du récipient intérieur, etc.?	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Page de référence	53, 68-69	51, 53	53	-	-	54, 68-70	51	-	-	68-71

Problème	Cause
Un mince film recouvre le riz.	De l'amidon fondu et séché 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.

Élément à vérifier	Problème									
	Le riz qui était rigide au chaud					Le riz qui était rigide au froid				
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 (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?		●								
Des grains de riz brûlés ou des gouttes d'eau adhérentes sur le fond extérieur du récipient intérieur sur la plaque cuisante ou sur le capteur central?	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Est-ce que la quantité de riz et d'eau est correcte?		●								
Page de référence	51-53, 79	53, 68-70	57	53, 68-71	51, 53	59	60	-		79

Élément à vérifier	Problème									
	Rice being kept warm					Rice being kept cold				
Les odeurs se sont-elles dissipées après la cuisson?	●	●	●	●	●					
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)?	●	●	●	●	●					
La quantité de riz maintenu au chaud était-elle 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?	●	●	●	●	●					
Page de référence	60	60	60	60	60	68-71	64, 71			

# 13 Si la « Synchro-Cooking » ne se passe pas comme prévu

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 ?	Un menu autre que le menu « Plain/Synchro-Cooking » a-t-il été utilisé ?	Les aliments ont-ils été cuits conformément aux précautions à prendre avec les ingrédients à placer sur le plateau de cuisson ?	Y a-t-il eu une panne de courant pendant la cuisson ?
Le riz cuit	Est trop dur	●		●	●	●	●
	Est trop mou	●		●	●	●	●
	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	●	●	●	●	●	●
Pendant la cuisson	Déborde dans le riz	●	●	●		●	
	De la vapeur s'échappe	●	●	●	●	●	
	Le contenu déborde	●	●	●	●	●	
	Le temps de cuisson est trop long	●		●	●	●	●
Page de référence		61	61	61	62	61	79

# 14 Si la cuisson lente ne passe pas comme prévu

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


Élément à vérifier		Est-ce que les bons ingrédients et les quantités adéquates ont été utilisés ?	Avez-vous ajouté plus d'ingrédients que la quantité maximale recommandée ?	Avez-vous ajouté moins d'ingrédients que la quantité minimale recommandée ?	Est-ce que le temps de cuisson a été trop court ?	Est-ce que le temps de cuisson a été trop long ?	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 couvercle a été bien fermé ?	Y a-t-il eu une panne de courant pendant la cuisson ?
Les aliments cuits	Ne bout pas	●	●		●		●	●	●
	Le contenu déborde	●	●	●					
	Tout le liquide s'est évaporé	●		●		●			
Page de référence		63			63		53, 68-69	68-70	79

Vérifiez les points suivants avant d'appeler le service de réparation.

Symptom	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	54
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	78
	Consultez la section « Le temps de cuisson est trop long » sous « Si le riz est mal cuit » et prenez les mesures correctrices nécessaires.		72
La minuterie ne peut pas être réglée.	Est-ce que l'afficheur indique la bonne heure actuelle?	Réglez l'horloge à l'heure actuelle.	78
	Est-ce que « 0:00 » clignote sur l'afficheur?	Réglez l'horloge à l'heure actuelle.	
	Le menu « Plain/Synchro-Cooking », « Mixed • Sweet », « Slow Cook » ou « Steam » a-t-il été sélectionné ?	La minuterie n'est pas disponible lors de l'utilisation de ces modes de cuisson.	58
	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.	53, 68-71
	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, 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.	49
	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 ou la cuisson à la vapeur seulement.)	Il ne s'agit pas d'une anomalie.	49
	Avez-vous entendu un bruit complètement différent de ceux mentionnés ci-dessus?	Contactez TIGER CORPORATION U.S.A.	-
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.		58
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, lorsque la fonction de maintien au chaud est activée, quand la minuterie est utilisée ou pendant le réchauffage des aliments.		78
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.	60
	La fonction de maintien au chaud a-t-elle été utilisée de façon continue pendant plus de 6 heures sous le menu « Slow Cook » ou « Steam » ?	Le temps de maintien au chaud écoulé clignotera sur l'afficheur lorsque cette fonction est en marche depuis plus de 6 heures.	64

Symptom	Élément à vérifier	Mesure à prendre	Page de référence
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 TIGER CORPORATION U.S.A.	49
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.	54
	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.	54
Le couvercle ne se ferme pas ou s'ouvre pendant la cuisson.	Des grains de riz sont-ils collés sur la partie supérieure du boîtier, sur le joint du couvercle ou autour du bouton de verrouillage ?	Enlevez tout le riz restant.	53, 68-70
Il y a 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 ingrédients qui augmentent de volume pendant la cuisson, tel que des œufs ou tout autre aliment, certains d'entre eux peuvent coller au couvercle. Si ce phénomène est trop important, réduisez la quantité d'ingrédients.		61

## 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> <p><b>Synchro-Cooking</b> Quick <b>Plain</b> Porridge Mixed • Sweet</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 TIGER CORPORATION U.S.A.	-

### Pièces en plastique

Les pièces en plastique qui entrent en contact avec la chaleur ou la vapeur se détériorent avec le temps. Dans ce cas, contactez TIGER CORPORATION U.S.A.

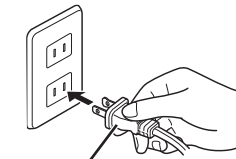
## Réglage de l'heure

### Réglage de l'heure

Vous ne pouvez pas régler le temps pendant la cuisson lorsque la fonction de maintien au chaud est activée ou lorsque la fonction minuterie est en cours d'utilisation.

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

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



Fiche électrique

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

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



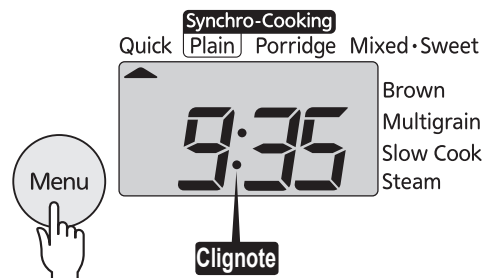
### 3 Réglez l'horloge à l'heure actuelle.

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.



- Pour annuler le réglage de l'heure, appuyez sur la touche [KeepWarm/Cancel].

## 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)		672	941	
Capacité de cuisson (L)	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])	
	Plain/ Synchro- Cooking	Lorsque vous utilisez le plateau de cuisson	0,18 à 0,36 (1 à 2 tasses [5,29 à 10,58 oz])	0,36 à 0,72 (2 à 4 tasses [10,58 à 24,35 oz])
		Lorsque vous n'utilisez pas le plateau de cuisson	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])
	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 0,72 (1 à 4 tasses [5,29 à 21,16 oz])	0,36 à 1,44 (2 à 8 tasses [10,58 à 42,32 oz])	
	Dimensions extérieures (pouces)	Largeur	10,64 (27,0 cm)	11,86 (30,1 cm)
Profondeur		13,91 (35,3 cm)	15,09 (38,3 cm)	
Hauteur		8,43 (21,4 cm)	10,05 (25,5 cm)	
Poids (oz)	101 (2,9 kg)	130 (3,7 kg)		

### Remarque

- 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 programmé a édéassé au moment du retour du courant, le cuiseur à riz
Pendant la cuisson	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 annulé. Dans ce cas, appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel] pour redéarrer 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 TIGER CORPORATION U.S.A.

Le revêtement de résine fluorocarbone du récipient intérieur peut s'user et se décoller en cas d'utilisation prolongée. (Voir p.47.)



# 1 安全須知

目錄	
1 安全須知	81
2 各部名稱及用途	85
從選單可選的功能與特點	87
煮出美味可口米飯的秘訣	88
3 煮飯前的準備	90
4 煮飯方法	92
煮飯所需的時間	93
5 米飯煮好後	94
6 定時煮飯的預約煮熟方法	95
7 保溫	97
8 米飯與料理同時烹調 (“Plain/Synchro-Cooking” 功能選單)	98
9 烹調方法 (“Slow Cook” 功能選單)	100
10 蒸煮烹調方法 (“Steam” 功能選單)	102
11 清潔保養方法	105
12 無法將飯煮好時	109
13 覺得 “Synchro-Cooking” 做不好時	111
14 覺得 “Slow Cook” 做不好時	112
15 出現故障時	113
出現故障時	114
時間的調整方法	115
規格	116
停電時	116
消耗品與另售品的購買方法	116

使用前請仔細閱讀並遵守。

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

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



## 警告

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



## 注意

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

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

\*2 所謂傷害是指不需要入院治療或長期複診的燙傷或觸電等情況。

\*3 所謂物質損害是指波及到建築物、家產以及家畜、寵物等的連帶損害。

## 所用圖形符號的說明



△符號表示警告、注意。具體注意內容會在圖形符號裡或者旁邊以圖片或文字表示。



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



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



## 警告

### 一般安全注意事項



嚴禁拆卸。

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



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

< 異常、故障範例 >

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

立即拔下電源線插頭，請洽詢 TIGER CORPORATION U.S.A. 進行檢查、維修。

### 致使用本產品的用戶



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



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

### 致使用本產品的用戶



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



本產品用於家庭或以下場所，請注意。

- 店內或事務所等的熱水室
- 飯店等住宿設施的客房

## 警告

### 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）未記載的其他用途。
- 如果有蒸氣或米飯、食材噴出，則可能會導致燙傷或受傷。
- 〈禁止進行的烹調範例〉
  - 將食材或調味料放入塑膠袋中進行加熱的烹調方法。
  - 將烹飪紙取代鍋蓋使用的烹調方法。

### 電源

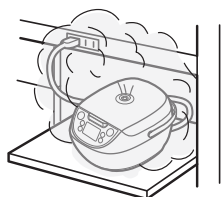
- 請勿使用額定電壓以外的電源。可能會導致火災、觸電或故障。
- 請單獨使用額定 15A 以上的插座。如果與其他器具並用，多孔插座可能出現異常發熱、燒熔等現象，可能會導致火災。

### 電源線、電源線插頭

- 電源線如果出現破損，請勿繼續使用。此外，請勿破壞電源線。（加工、過度彎曲、靠近高溫處、拉扯、扭動、捆束、重壓、夾入物體等）可能會導致火災或觸電。
- 電源線插頭如積塵過多，請仔細清除乾淨。可能會導致火災。
- 使用時請將電源線插頭完全緊密插入插座，不可有鬆動情況。可能會導致插頭、插座燒熔、觸電、短路、冒煙或火災。
- 電源線或電源線插頭受損，或電源插座鬆動時，請勿繼續使用。可能會導致觸電或短路、燒熔、火災。
- 若電源線損壞時，必須由製造廠商或其服務處或具有相關資格的人員加以更換以避免危險。
- 請勿在手潮濕的情況下插拔電源線插頭。可能會導致觸電或受傷。

請勿用濕手觸碰本產品。

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



### 操作本產品時

- 請勿用水浸泡或淋濕本產品。否則可能導致短路或觸電。  
嚴禁將本產品浸入水或其他液體中。
- 請勿在吸、排氣孔或空隙間插入異物，例如別針、鐵絲等金屬物體。否則可能導致觸電或異常情況對人身產生傷害。

### 開始烹調時

- 未安裝內鍋的情況下不可使用料理盤。可能導致燒熔、火災、冒煙或燙傷。

### 烹調中、烹調後

- 煮飯過程中，請勿打開鍋蓋。否則可能會導致燙傷。
- 請勿將臉或手靠近蒸氣孔。否則可能會導致燙傷。特別是注意不要讓嬰幼兒碰觸。  
請勿觸摸或接觸

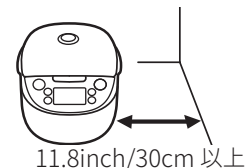
## 注意

### 一般安全注意事項

- 請小心操作。如果掉落或強大撞擊，可能導致傷害或故障。
- 請勿在其他產品上使用本產品的料理盤。可能導致燒熔、火災或燙傷。

### 使用環境

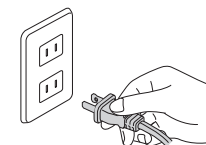
- 請勿在靠近牆壁或傢俱的位置使用。氣或者高溫可能會導致損傷、變色或變形，因此請離牆壁或傢俱 11.8inch/30cm 以上。使用廚房專用收納櫃等時，請注意切勿在蒸氣無法散發的環境中使用。



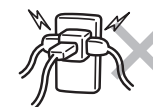
- 請勿在承重強度不足的邊桌（滑動式桌子）使用本產品。以免產品掉落造成受傷、燙傷或故障。使用前請確認承重強度足夠。
- 請勿在可能沾水的位置或火源附近使用。否則可能導致觸電、漏電或主體變形，乃至引發火災或產品故障。
- 請勿在蒸氣可能接觸到操作面板的狹小空間中使用本產品。蒸氣或高溫可能導致操作面板變形或主體損傷、變色、變形、故障。放在滑動桌上使用時，請拉出滑動桌，避免蒸氣接觸到操作面板。
- 請勿在 IH 烹飪加熱爐上使用。可能會導致故障。

### 電源線、電源線插頭

- 取下電源線時請務必握緊插頭。否則可能導致觸電或短路，從而導致火災。



- 禁止同時使用多孔插座。可能導致火災。



### 操作本產品時

- 請勿使用非專用內鍋。可能導致過熱或異常情況。
- 請勿空燒。可能導致故障、過熱或異常情況。
- 打開鍋蓋時請注意蒸氣。可能導致燙傷。
- 不使用時，請將電源線插頭從插座上拔下。防止由於短路而造成人身傷害，或因電源線材劣化，導致觸電、漏電或火災。  
拔下電源插頭。
- 搬運本產品時，請勿觸摸開蓋按鍵。否則鍋蓋打開，可能會導致受傷或燙傷。  
請勿觸摸或接觸

### 烹調中、烹調後

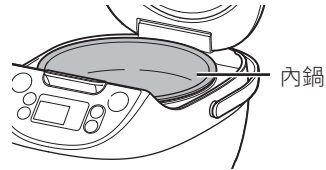
- 使用時或使用後請勿觸碰高溫表面。可能導致燙傷。  
請勿觸摸或接觸
- 請勿在煮飯過程中移動電子鍋。可能導致燙傷或米湯溢出。

## 2 各部名稱及用途

### ⚠ 注意

#### 清潔保養時

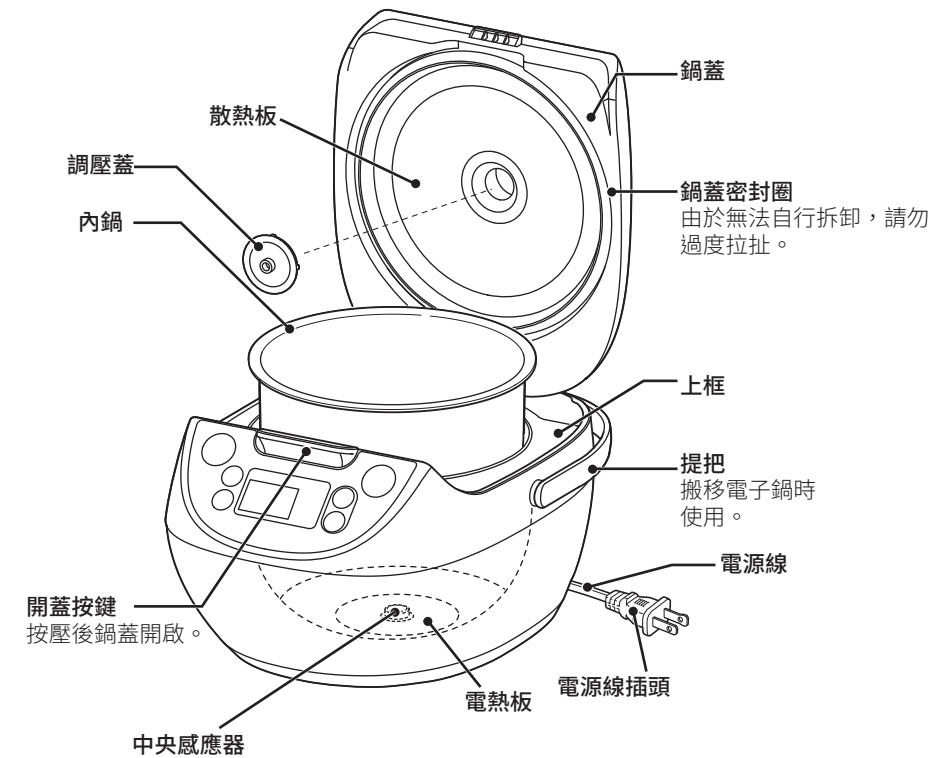
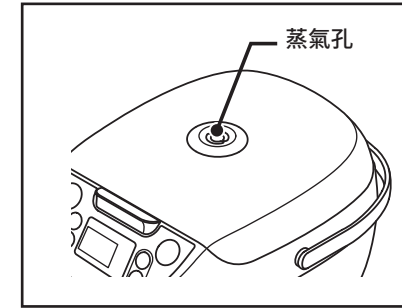
- ❗ 待本產品冷卻之後再進行清潔保養，高溫表面可能導致燙傷。
- 🚫 請勿將本產品整機清洗。以免本產品或底部浸水，可能導致短路和觸電。
- 🚫 使用中觸摸內鍋時，要使用隔熱手套，而不要用手直接觸摸。可能因高溫導致燙傷。



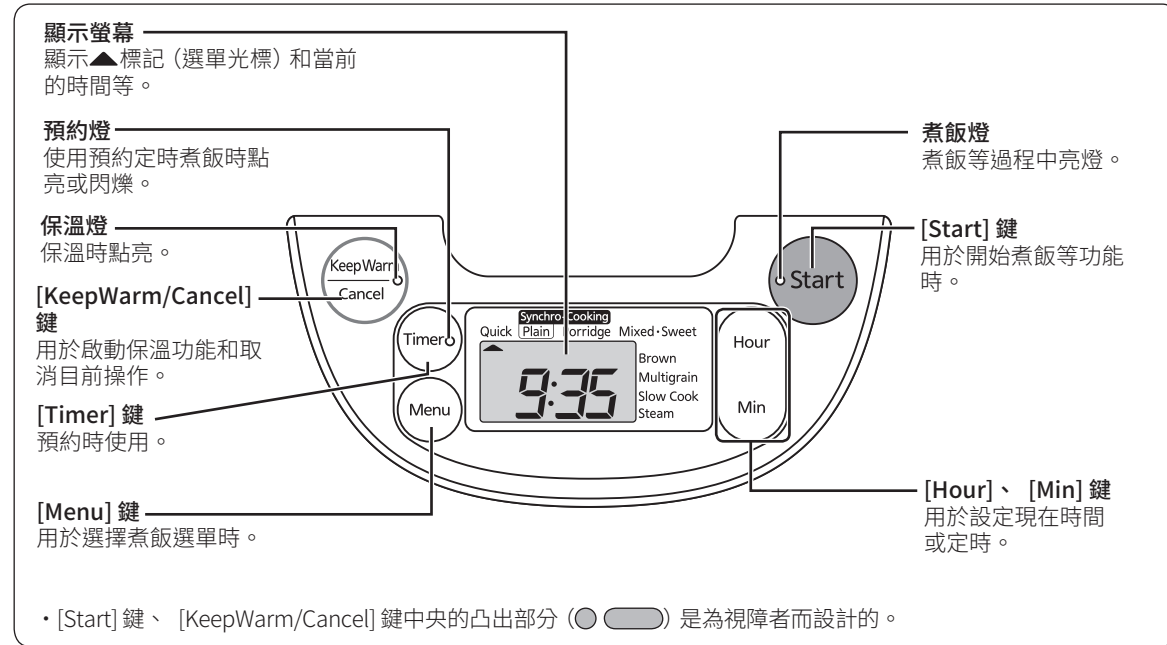
#### ■ 延長產品使用壽命的注意事項

- 請清除本產品上所附著之燒焦飯粒、米粒等。可能導致蒸氣外洩、米湯溢出或發生故障、或不美味等。
- 煮飯過程中，請勿用布等覆蓋電子鍋。否則可能導致本體或鍋蓋出現變形或變色。
- 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。請洽詢 TIGER CORPORATION U.S.A.。
- 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。請洽詢 TIGER CORPORATION U.S.A.。

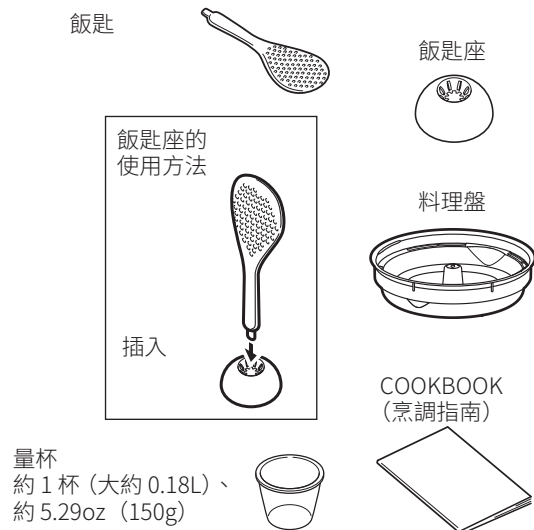
- 內鍋的氟素塗層出現膨脹或剝落會導致變形，因此請務必遵守下列使用方法。
  - 請勿將內鍋直接放置於瓦斯爐上加熱，或在電磁爐、微波爐等器具中使用。
  - 請勿將白米以外的米飯（什錦飯等）進行保溫。
  - 請勿在內鍋中使用醋。
  - 請勿使用隨附或木製品以外的飯匙。
  - 請勿使用金屬製的勺子、湯匙、打蛋器等堅硬物體。
  - 請勿在內鍋中放入蒸籠、蒸架等…非標準配件物品。
  - 請勿在內鍋中放入餐具等堅硬物體。
  - 請勿使用金屬鏟或菜瓜布等堅硬物體進行清潔保養。
  - 請勿放入洗碗機或烘碗機等產品清洗。
  - 洗米時請勿對內鍋過度施加壓力。
  - 內鍋變形或損傷時，請洽詢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



## 操作面板



## ■ 確認附件



## ■ 關於聲響

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

## ■ 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.115)

## ■ 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，請洽詢 TIGER CORPORATION U.S.A.。

## 從選單可選的功能與特點

選單	預約選擇	保溫	特點
Quick	○	○	快速炊煮白米時選擇。
Plain/Synchro-Cooking	—	△*	炊煮長米或短米時選擇。 使用料理盤同時烹調米飯和料理時選擇。
Porridge	○	○	炊煮粥時選擇。
Mixed • Sweet	—	△	炊煮什錦飯和糯米飯時選擇。
Brown	○	△	煮糙米、什穀米 (糙米與什穀雜糧混合的米) 時選擇。
Multigrain	○	△	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。

煮飯容量請參照 P.116。

△：可能有損米飯的美味，因此請勿保溫。

\* 保溫時請拿出料理盤。

## Note

- 選擇“Porridge”時，如果長時間保溫，會成強糊狀，請盡快食用。



煮飯前準備請參照 P.90~91，煮飯方法請參照 P.92~96。

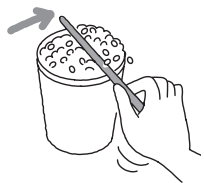
## 煮出美味可口米飯的秘訣

### 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

一杯米要控制配料在約 2.5 oz (70 g) 以下。仔細攪勻調味料，將配料放到米上。加入配料烹調時，請務必遵守最大煮飯量(下表)。

選單	1.0L 型 (5.5 杯)	1.8L 型 (10 杯)
Porridge · hard	0.5 杯	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

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

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

- 免洗米以“Plain” 的水量刻度為標準，請稍多加一點水(水量刻度線沒入水面的程度)。
- 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“Quick” 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

炊煮糯米飯時，請選擇“Mixed · Sweet” 選單。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。
- 請將什穀雜糧鋪在白米上進行炊煮。如果混在一起，可能無法將飯煮好。
- 如果不喜歡什穀雜糧偏硬的口感，請事先用水浸泡什穀雜糧 1 小時左右後，再鋪在白米上炊煮。

#### 什穀雜糧加入糙米中一起炊煮時

- 務必請選擇“Brown” 進行炊煮。
- 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。

#### 炊煮短米時

- 炊煮短米時，請選擇“Plain/Synchro-Cooking” 進行炊煮。或者是用短米炊煮什錦飯時，請選擇“Mixed · Sweet” 進行炊煮。炊煮短米時，可能會出現厚鍋巴。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。

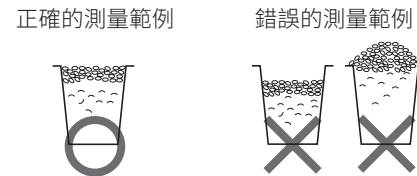
#### 炊煮長米時

- 炊煮長米時，建議用“Quick” 炊煮。如用“Plain/Synchro-Cooking” 炊煮長米，煮飯時間比用“Quick” 時間長。

# 3 煮飯前的準備

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

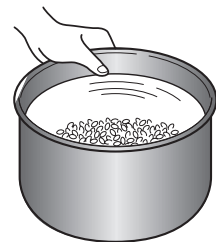
- 如下圖所示，以量米杯 (0.18L) 平口呈滿 1 杯為標準進行量米。



## Note

- 請勿超過規定煮飯量標準(請參照 P.116 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.88。

**2 洗米(可用內鍋洗米)**  
炊煮免洗米時，請參照 P.88。

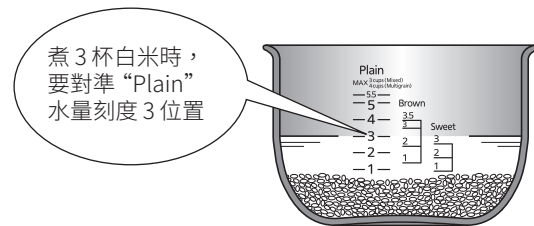


## Note

- 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。
- 洗米時請勿過度用力。可能導致內鍋變形，無法煮出美味可口的米飯。

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

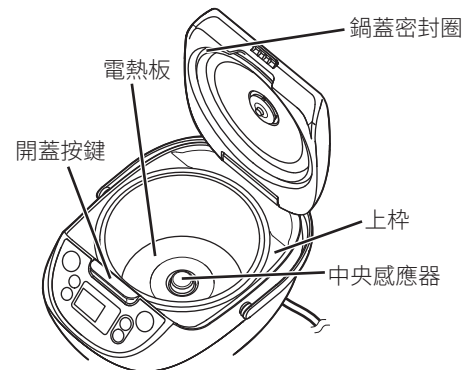
- 確認米的種類、選單後根據喜好加減水量。(請參照 P.88 的標準表)



**4 擦拭乾淨水滴、米粒等**  
< 內鍋外側及邊緣 >



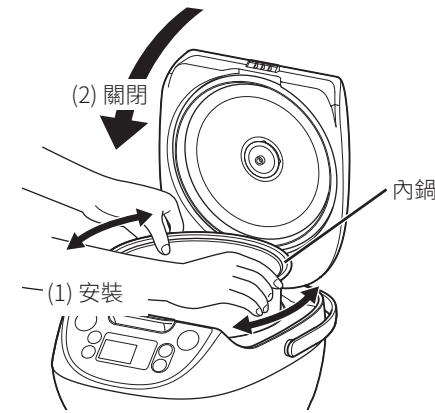
< 主體內側 >



## Caution

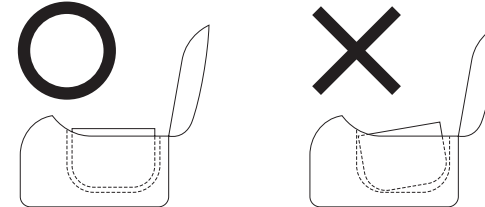
- 附著在電熱板、中央感應器、上柙、開蓋按鍵附近的飯粒、米粒等，請務必擦拭乾淨。(參照 P.106)。  
如果鍋蓋沒有確實關上密合，可能會導致煮飯過程中蒸氣外洩，鍋蓋打開米飯、食材溢出，造成燙傷或受傷。

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



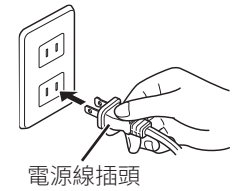
## Note

- 請確保正確地安裝內鍋。

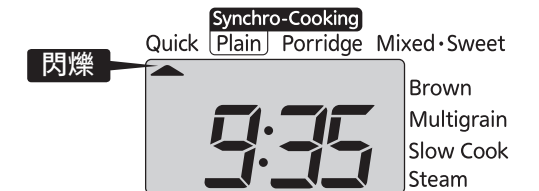


- 蓋上鍋蓋時，請注意不要按到操作按鍵。

**6 將電源線插頭插入插座**

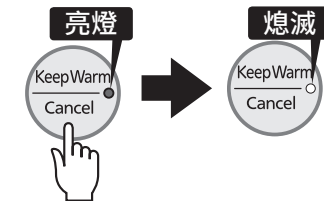


電源接通，▲ 標記閃爍。



## Note

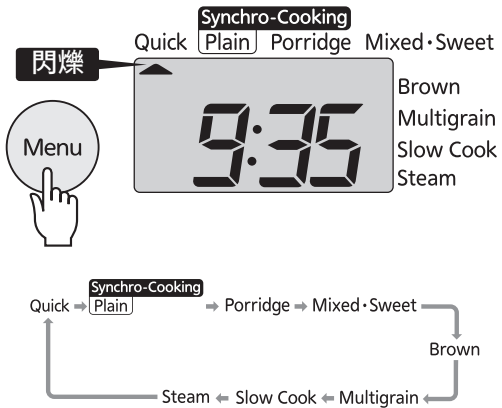
- 保溫燈點亮時，請按下 [KeepWarm/Cancel] 鍵使其熄滅。



# 4 煮飯方法

## 1 按下 [Menu] 鍵，選擇想要煮飯的選單

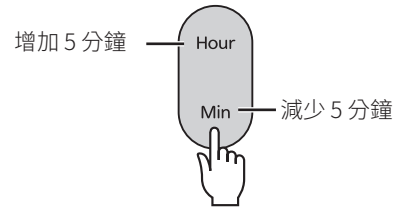
按下 [Menu] 鍵，選擇想要煮飯的選單。  
選單選擇過程中，▲標記閃爍。



- 如果已經選擇了想要煮飯的選單，就無需再次選擇選單。

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

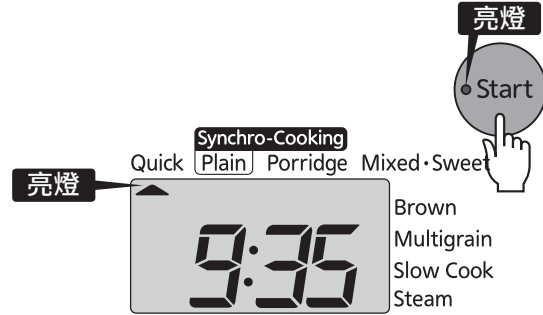
- 每按 1 次 [Hour] 鍵，就增加 5 分鐘，每按 1 次 [Min] 鍵，就減少 5 分鐘。
- 可在 40～90 分鐘範圍內以 5 分鐘為單位進行設定。



- 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“Quick”選單時，會發出“嗶嗶-”的響聲，如果是“Quick”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.88～89。

## 煮飯所需的時間

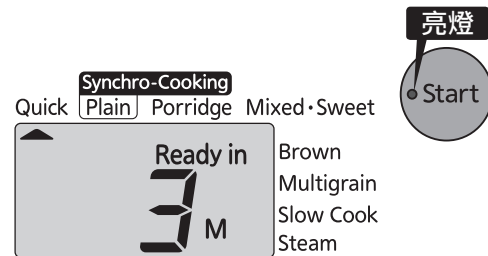
尺寸	選單	Quick	Plain/Synchro-Cooking	Mixed·Sweet	Brown	Multigrain
1.0L 型 (5.5 杯)		23～39 分鐘	37～56 分鐘	30～50 分鐘	64～81 分鐘	36～52 分鐘
1.8L 型 (10 杯)		23～44 分鐘	43～74 分鐘	33～58 分鐘	64～81 分鐘	36～60 分鐘

- 上述時間為馬上開始煮飯到爛好飯的時間。(電壓 120V、室溫 73.4°F [23°C]、水溫 73.4°F [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

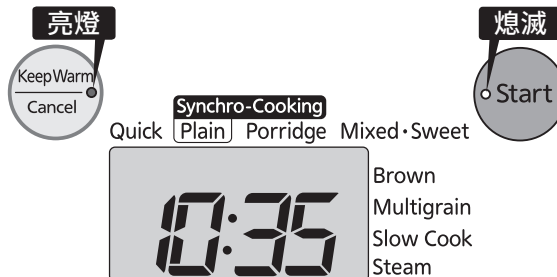
顯示螢幕會以分鐘為單位，顯示到燜好飯為止的剩餘時間。



• 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。

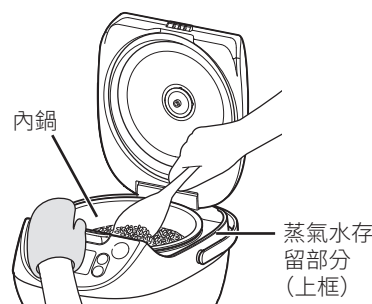
• 追加加熱時，請先攪拌均勻。

# 6 定時煮飯的預約煮熟方法

## 1 攪拌米飯

煮好後，請立刻將米飯攪拌均勻。

• 帶著隔熱手套等，按住內鍋進行攪拌。

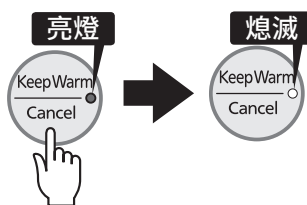


### Note

• 如果在煮飯後或保溫過程中打開鍋蓋，蒸氣水流到上框或外面時，請擦拭乾淨。

## 電子鍋使用完畢後

1 按下 [KeepWarm/Cancel] 鍵取消保溫  
保溫燈熄滅

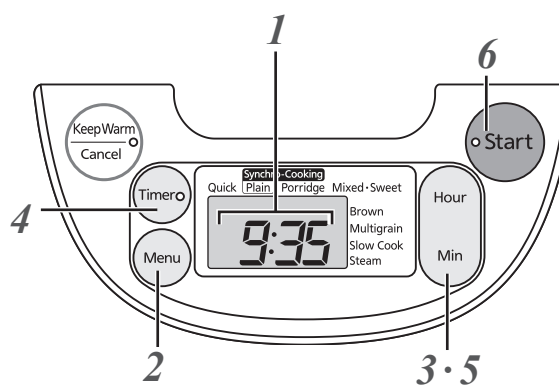


### Note

• 若不取消保溫就拔出電源線插頭，下次使用時保溫燈會亮燈，無法煮飯。

2 從插座上拔下電源線插頭

3 清潔保養（參照 P.105~108）



## 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。

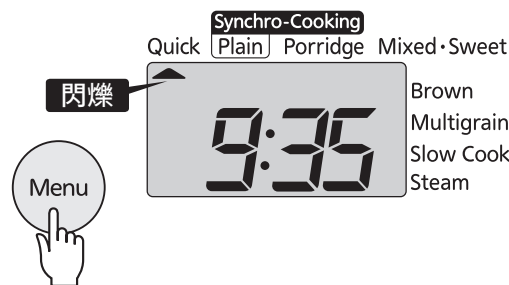
## 1 確認現在時間



• 要調整時間時，請參照 P.115。

## 2 按下 [Menu] 鍵，選擇想要煮飯的選單

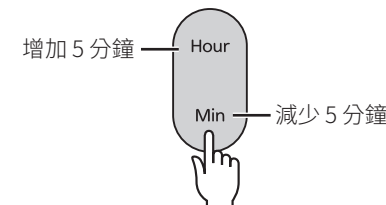
選單選擇過程中，▲標記閃爍。



• 如果已經選擇了想要煮飯的選單，就無需再次選擇選單。

## 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

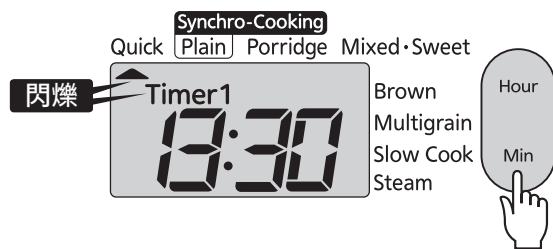
- 在下列情況下無法進行炊煮預約設定。
  - “Plain/Synchro-Cooking”、“Mixed·Sweet”、“Slow Cook”、“Steam”的情況。
  - 下表所示時間不足時。

選單	不可進行定時設定的時間
Quick	50分
Porridge	烹調時間+2分
Brown	1小時30分
Multigrain	1小時5分

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

## 5 按下 [Hour] 鍵或 [Min] 鍵調整想要煮好飯的時間

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

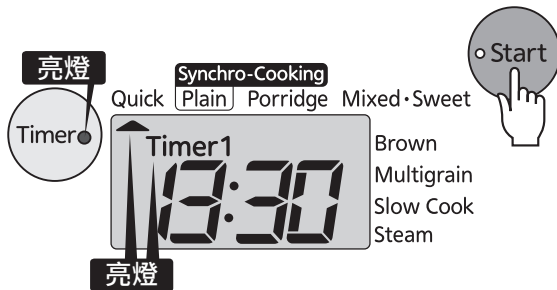


## Note

- 預約時間請控制在 12 小時以內，否則可能導致食物腐壞。

## 6 按下 [Start] 鍵

預約燈點亮，預約完成。  
使用“Quick”選單時，會發出“嗶嗶-”的響聲，如果是“Quick”以外時，會發出“嗶-”的響聲。



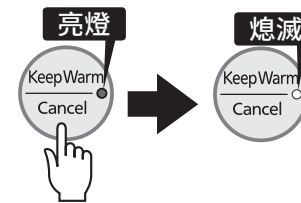
- 定時器設定錯誤時，可按下 [KeepWarm/Cancel] 鍵，從 P.95 的步驟 2 開始重新設定。

煮飯結束後會自動切換為保溫。

## ■ 停止保溫時

### 按下 [KeepWarm/Cancel] 鍵

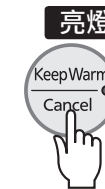
保溫燈熄滅。



## ■ 需再次保溫時

### 在保溫燈熄滅狀態下按下 [KeepWarm/Cancel] 鍵

保溫燈點亮。



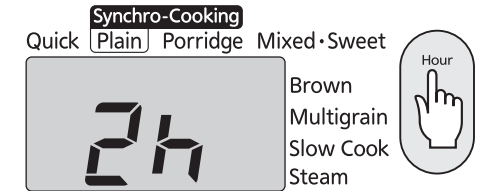
## ■ 對少量米飯保溫時

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

保溫過程中，按住 [Hour] 鍵，保溫經過時間將以 1 小時為單位顯示。

若超過 12 小時，則在到達 24 小時會一直顯示閃爍。



※ 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
    - 1.0L (5.5 杯) 型：1 杯
    - 1.8L (10 杯) 型：2 杯
  - 白米 (免洗米) 以外的保溫
  - 以環狀保溫米飯
  - 在盛放著米飯的狀態下取消保溫
- “Porridge”長時間保溫時，會成強糊狀，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。
- 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。
- 使用環境較為嚴苛時 (寒冷地區或周圍溫度較高時)，請儘快食用。

# 8 米飯與料理同時烹調 (“Plain/Synchro-Cooking” 功能選單)

使用料理盤可在烹煮米飯的同時烹調隨附的 COOKBOOK 中記載的料理。也可在內鍋中加水，無須烹煮米飯而單獨烹調料理。有關說明請參照隨附的 COOKBOOK。

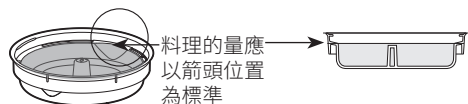
## Note

- 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。
- 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。
- 請勿在料理盤中使用菜刀、小刀、叉子等銳利的器具。

## 為享受同時烹煮的食材搭配樂趣

### 〈放入料理盤中的食材的注意事項〉

- 請勿在料理盤中裝入過多食材。
- 為了使料理能接觸到蒸氣，請將食材較低、均勻地鋪滿料理盤，或在食材間保留一定空隙（高度標準為下圖所示的料理盤中的箭頭位置以下）。



- 水或湯汁請盡可能少加（量過多則難以加熱）。
  - 使用牛奶、鮮奶油等食材出現水油分離現象時，請充分攪拌。
  - 鬆餅粉等會膨脹的食材請減量（標準為料理盤深度的 1/3 左右）。雞蛋也會膨脹，因此請注意分量（1.0L（5.5 杯）型時 2 個（中等大小）以內，1.8L（10 杯）型時 3 個（中等大小）以內。還需要考慮同時放入的食材的量，請注意調整）。
  - 根菜等難以煮熟的食材請切成薄片。
  - 使用料理盤只能進行蒸煮。
- ※ 注意了以上要點但仍然加熱不充分時，請將料理轉移到其他容器中，用微波爐等重新加熱（內鍋、料理盤請勿放入微波爐中）。

## 1 事先將食材配置好後放入料理盤

- 請將食材平攤鋪滿整個料理盤，盡可能避免疊放食材。否則可能導致溢出或無法煮出美味可口的米飯和料理。

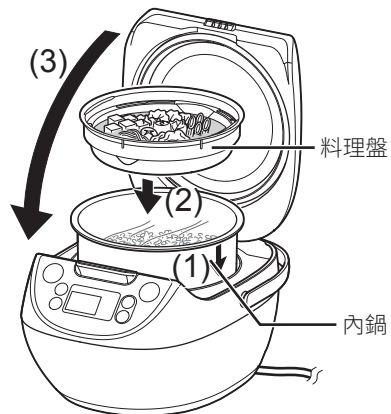
## 2 煮飯前的準備 (參照 P.90)

### Note

- 同時烹煮時的煮飯量請參照下表。煮飯時請勿超過最大煮飯量或小於最小煮飯量。否則可能導致溢出或無法煮出美味可口的米飯和料理。

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

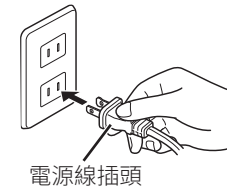
## 3 將料理盤放入內鍋，關閉鍋蓋



### 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 [KeepWarm/Cancel] 鍵使其熄滅。

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

選單選擇過程中，▲ 標記閃爍。



同時烹調時，請務必選擇 “Synchro-Cooking”。

## 6 按下 [Start] 鍵

煮飯燈點亮，開始同時烹煮。

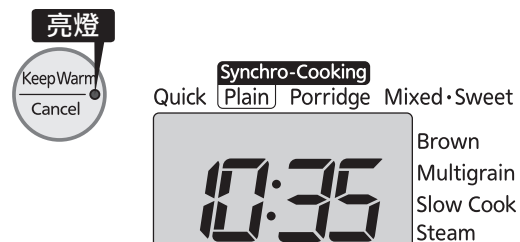


### Note

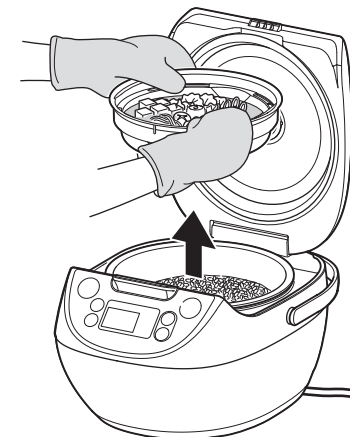
- 在此過程中，請勿打開鍋蓋。可能導致無法煮出美味可口的米飯和料理。

## 7 煮好後，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

- 保溫時請勿將料理盤留在內鍋中。
- 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.102~P.104)。

### Note

- 請加水至內鍋的 “Plain” 刻度（1.0L（5.5 杯）型為刻度 1、1.8L（10 杯）型為刻度 2）。
- 根據料理種類，請將烹調時間設為 20~30 分鐘。

# 9 烹調方法 (“Slow Cook” 功能選單)

可輕鬆烹飪以下料理。  
料理的烹飪方法請參照隨附的 COOKBOOK。

先用接近沸騰溫度的高溫燉煮，然後將溫度降低到約 199.4 °F [93° C] 后，再燉煮片刻。之後，進一步將溫度降低到約 190.4° F [88° C]，繼續燉煮。透過慢慢地降低加熱溫度進行燉煮後，不僅食物會更加入味，即便長時間加熱，也無需擔心湯汁煮乾。

## 選單例

馬鈴薯燉肉、高麗菜卷



- “馬鈴薯燉肉”“高麗菜卷”的烹飪方法，在附帶的 COOKBOOK 中有介紹。

## Note

- 烹調時隨附 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。

## 1 準備食材

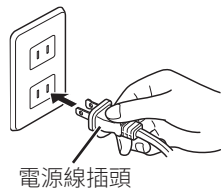
## 2 將食材放入內鍋，關閉鍋蓋

## 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



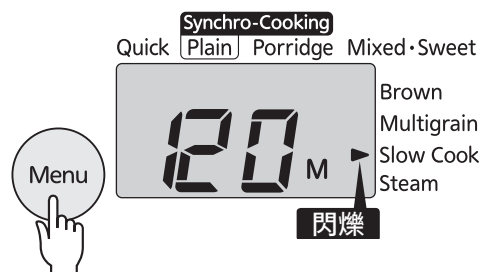
電源線插頭

## Note

- 保溫燈點亮時，請按下 [KeepWarm/Cancel] 鍵使其熄滅。

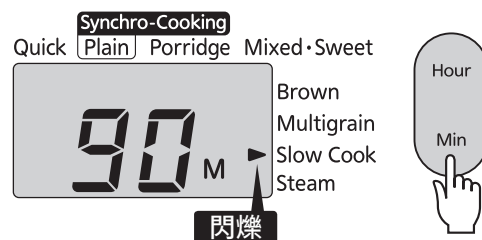
## 4 按下 [Menu] 鍵，選擇 “Slow Cook” 選單

選單選擇過程中，▲ 標記閃爍。



## 5 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 煮飯燈點亮，開始烹調。

煮飯燈點亮，開始烹調。  
“Ready in” 顯示點亮。

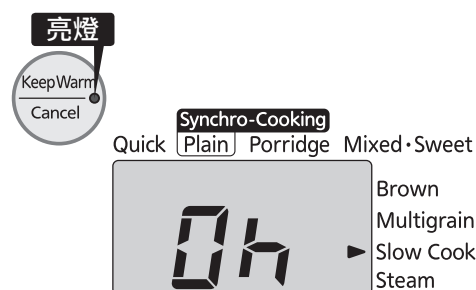


## Note

- 烹調過程中請勿打開鍋蓋。可能導致無法煮出美味可口的米飯和料理。

## 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”。



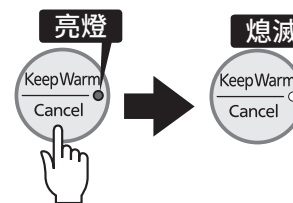
- 炊煮不充分時，在保溫燈亮燈的狀態下，按下 [Hour] 鍵，調整追加的炊煮時間，按下 [Start] 鍵。最多可追加 3 次，每次可追加 30 分鐘。

## Note

- 烹調時間不足時，請不要在追加烹調時間前按下 [KeepWarm/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。
  - 取出內鍋，放在濕布上
  - 打開鍋蓋，放置 10 分鐘，冷卻主體與內鍋
  - 再次將內鍋放置在主體中
  - 根據 P.100 的步驟 4 之後的要點烹煮。

## 烹調結束後

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



- 2 從插座上拔下電源線插頭

- 3 清除異味 (參照 P.108)

## Note

- 烹調結束後如果不按下 [KeepWarm/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。

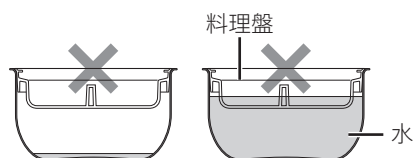
**1** 在內鍋內裝入水後安裝料理盤

請按照以下標準加入水量。

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

**Note**

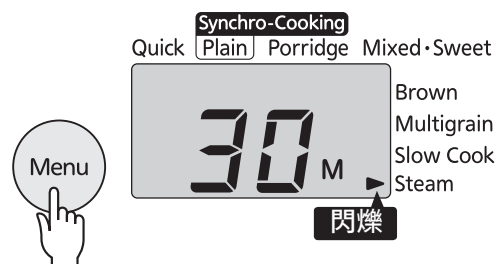
- 請在內鍋中裝入適量的水。在蒸煮過程中，請避免空燒或使料理盤浸入水內。

**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**

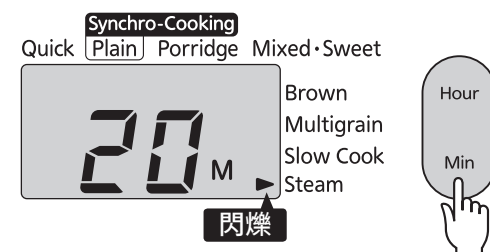
- 保溫燈點亮時，請按下 [KeepWarm/Cancel] 鍵使其熄滅。

**4** 按下 [Menu] 鍵，選擇“Steam”選單

選單選擇過程中，▲標記閃爍。

**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。蒸煮時間請設定在 5~60 分之間。

**6** 按下 [Start] 鍵

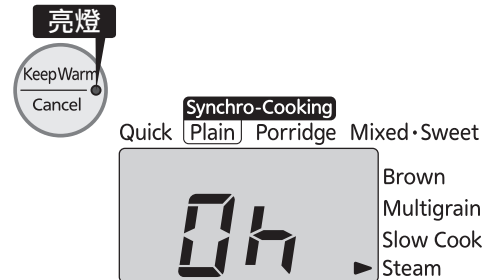
煮飯燈點亮，開始烹煮。  
“Ready in” 顯示點亮。

**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，在顯示螢幕顯示 "0h"。



- 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。

**Caution**

- 打開鍋蓋時請注意避免被蒸氣燙傷。

**Note**

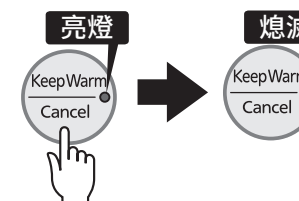
- 蒸煮時間不足時，請務必加水，以免空燒。
- 蒸煮時間不足時，請不要在追加烹調時間前按下 [KeepWarm/Cancel] 鍵。如果保溫燈熄滅則無法繼續蒸煮。如果已按下該鍵，請按照以下步驟蒸煮。
  1. 取出內鍋，關於加水的量，請參照 P.102 的步驟 1
  2. 打開鍋蓋，放置 10 分鐘，冷卻主體與內鍋
  3. 再次將內鍋放入主體中
  4. 從 P.102 的步驟 4 開始操作

**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 [KeepWarm/Cancel] 鍵取消保溫  
保溫燈熄滅。



- 2 從插座上拔下電源線插頭
- 3 清潔保養 (參照 P.105~108)

# 11 清潔保養方法

## ■ 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 - 3/4 lbs [200 - 300 g])	20 ~ 30分鐘	劃開幾處刀口。
白身魚	刀口 2 ~ 3處 (5.0-7.0 oz [150-200 g])	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 (1/4-1/2 lbs [100-200 g])	15 ~ 20分鐘	帶殼蒸煮。
胡蘿蔔	1 ~ 2根 (7.0-11.0 oz [200-300 g])	30 ~ 40分鐘	切成一口大小。
馬鈴薯	中型 2 ~ 3個 (9.0-11.0 oz [250-300 g])	30 ~ 40分鐘	切成一口大小。
番薯	中型 1個 (7.0-11.0 oz [200-300 g])	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 1/5 inch(3cm) 以上食材；1.8L (10 杯) 型請勿蒸煮高度超過 1 1/2 inch(4cm) 以上食材，否則料理會因接觸鍋蓋內側導致食物沾濕。
- 請避免材料堵塞調壓蓋。
- 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。

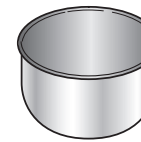
其他修理等請委託經認可的修理技術人員。

清潔保養的方法，請參照 P.105 ~ 108 所記載的方法進行清潔保養。  
所有的部件請用手洗。請勿使用洗碗機。  
使用後，為了保持鍋體乾淨，請務必在當天進行清潔保養。此外，還要定期進行清潔保養。  
在烹調完成後，容易留下異味，因此請在當天去除異味。(參照 P.108)

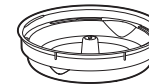
### Note

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

### ■ 使用後每次都需清洗的物品



內鍋



料理盤



量杯



飯匙



調壓蓋



飯匙座

#### 1 用海綿沾水或溫水進行清洗

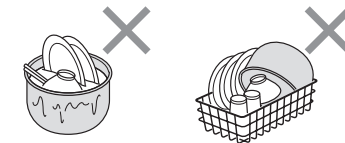
#### 2 用乾布擦拭乾淨水分，並充分乾燥

### Note

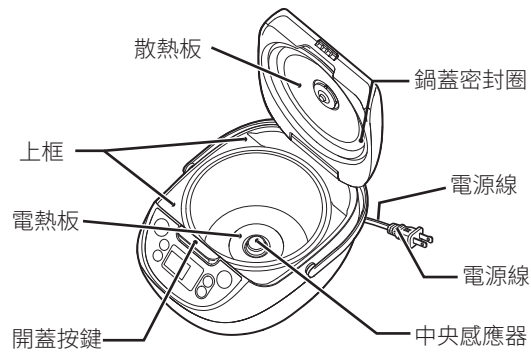
- 請勿用菜瓜布面清洗內鍋。以免導致氟素塗層脫落。



- 請勿講餐具類放入內鍋中，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。

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

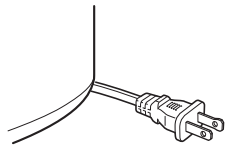
**上框及開蓋按鍵附近**  
當沾有飯粒、米粒時，請擦拭乾淨。

### Note

- 主機內部嚴禁進水。
- 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。

電源線插頭、電源線

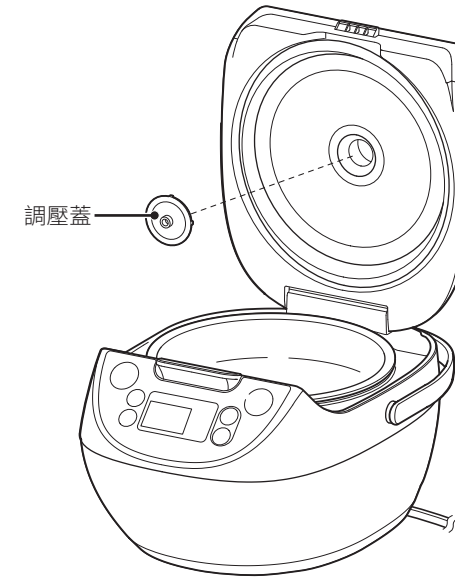
用乾布擦拭。



### Note

- 請勿拆下鍋蓋密封圈。
- 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。
- 請勿將調壓蓋、量杯、飯匙、飯匙座浸泡在熱水中。可能導致變形。
- 請勿使用洗碗機或烘碗機等產品。否則可能導致變形。
- 用清潔劑進行清潔保養時，請勿使用堿性清潔劑。
- 將什穀雜糧（莧菜籽等）混合炊煮后，請務必對調壓蓋進行清潔保養。  
若調壓蓋的蒸氣孔被堵住，可能導致鍋蓋無法打開等故障或無法正常炊煮。

## 調壓蓋的拆卸和安裝



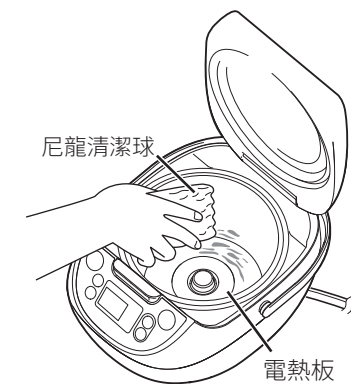
### Note

- 請切實將調壓蓋按壓至深處。  
否則可能導致蒸氣洩漏，無法正常炊煮。

## 電熱板髒污的清除方法

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

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



## 異味的去除方法 (主體或料理盤上沾有異味時)

當感覺有異味或在烹調之後，請使用以下方法去除異味。

### Note

- 清潔保養后，內鍋、料理盤和主體會發熱，請注意。可能導致燙傷。

### ■ 主體

請勿將料理盤裝入內鍋中。

- 在內鍋內裝入7~8成水，在“Plain/Syncro-Cooking”功能選單按下 [Start] 鍵切換至保溫後按下 [KeepWarm/Cancel] 鍵

### Note

希望清除異味時，若將檸檬酸 (約 0.71 oz (20g)) 加入水中進行清潔保養，能進一步清除異味。  
有的異味無法徹底去除乾淨。如果無法徹底去除，請洽詢 TIGER CORPORATION U.S.A.。

- 用廚房用合成清潔劑清潔內鍋、調壓蓋后，用水充分洗淨

- 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。

煮好的米飯或者電子鍋的運轉等不正常時，請調查以下幾點內容。

調查		減水 量錯誤	白米量及配 料量、雜糧量或加	炊煮時超過了最大煮飯量	使用鹼離子水 (pH 6 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	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		88 ~ 90 · 116	116	—	—	92	—	94	90 · 105 ~ 108	—	94	116	

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°C [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、雜糧煮飯調味料沒有充分攪拌	混合了很多碎米	飯煮好後馬上又開始繼續煮飯	清潔保養不夠
有下述情況時											
煮好的米	太硬			●			●	●		●	●
	太軟			●	●	●	●	●	●	●	
	米飯不熟			●				●		●	
	米心過硬			●				●		●	●
	出現鍋巴		●	●	●				●		●
煮飯過程中	有米糠味		●								
	蒸氣外漏	●					●				●
	米湯溢出	●	●					●			●
	煮飯時間長	●									
參照頁面		90 · 105 ~ 106	88 · 90	90	—	—	91 · 105 ~ 107	88	—	—	105 ~ 107

# 13 覺得“Synchro-Cooking”做不好時

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	理由								
	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等沾有飯粒	未充分洗米（免洗米除外）	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
有下述情況時									
保溫中的米飯									
異味		●		●	●	●	●	●	●
變色		●	●	●			●		
變乾	●	●	●	●			●		
發粘	●	●	●	●		●	●	●	●
參照頁面	88~90・116	90・105~106	94	90・105~108	88・90	96	97	—	116

調查	理由						
	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保溫	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	進行烹調後未清除異味
有下述情況時							
保溫中的米飯							
異味	●	●		●	●	●	●
變色	●	●	●	●	●		
變乾	●	●	●	●	●		
發粘	●	●		●	●		
參照頁面	97	97	97	97	97	105~108	101・108

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	理由					
	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	如未依照放入料理盤中的食材的注意事項烹煮。	中途停電
有下述情況時						
太硬	●		●	●	●	●
太軟	●		●	●	●	●
煮好的米飯						
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	98	98	98	99	98	116



# 14 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	中途停電
有下述情況時								
煮不透	●	●		●		●	●	●
米湯溢出	●	●	●					
煮乾	●		●		●			
參照頁面	100			100		90・105～106	90・105～108	116

# 15 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。	91
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。	115
無法進行炊煮預約設定	設定的現在時間是否正確 顯示時間在“0:00”是否閃爍。	請正確設定時間。 請設定現在的時間。	109 115
顯示螢幕模糊	是否已選擇“Plain/Synchro-Cooking”、“Mixed・Sweet”、“Slow Cook”、“Steam”選單。 是否選擇了無法進行定時設定的時間。	左側的選單不可進行定時設定。 請在可進行定時設定的時間內進行定時煮飯設定。	96
密封圈類或內鍋邊緣等處是否沾有燒焦的飯粒、米粒。	內鍋外側是否浸濕。	請清除乾淨。 請用乾布擦拭。	90・105～108
煮飯過程中、蒸煮過程中、保溫期間過程中有聲音發出	是否聽到“喀嚙喀嚙”的聲響。 是否聽見“嗶嗶嗶”的聲音。 是否聽到水燒開的聲響。 (僅限煮飯過程中、燜飯期間)	微電腦控制的聲響。 並不屬於故障。 升溫時金屬收縮的摩擦聲響。 並不屬於故障。 並不屬於故障。	86
是否聽到了與上述聲響完全不同的聲音。	請洽詢 TIGER CORPORATION U.S.A. 委託維修。		86
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。		96
電子鍋主體內進了水或白米	這可能是故障，請至原購買處委託維修。		—
在調整時間時，即使按 [Hour] 鍵或 [Min] 鍵，也無法轉換成時間設定模式	煮飯過程中、保溫期間、預約定時期間無法進行時間調整。		115
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。	97
“Slow Cook”、“Steam”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。		101
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。 請洽詢 TIGER CORPORATION U.S.A. 委託維修。	86
按鍵無反應	是否已把電源線插頭插入插座。 保溫燈是否點亮。	請將電源線插頭牢固地插入插座裡。 按下 [KeepWarm/Cancel] 鍵並取消保溫後進操作。	91 91
鍋蓋無法蓋上或者煮飯過程中鍋蓋打開	上框、內蓋密封圈附近是否有飯粒、米粒附著。	請清除乾淨。	90・106～107
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。		—
若同時烹煮，鍋蓋上會附著料理	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。		98

## 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 TIGER CORPORATION U.S.A. 委託維修。</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 TIGER CORPORATION U.S.A. 委託維修。

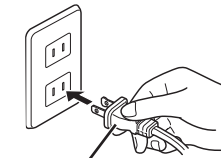
## 時間的調整方法

時間以 24 小時制顯示。

煮飯過程中、保溫期間、預約定時期間無法進行時間調整。

### ■ 例：將“上午 9：30”調整為“上午 9：35”時

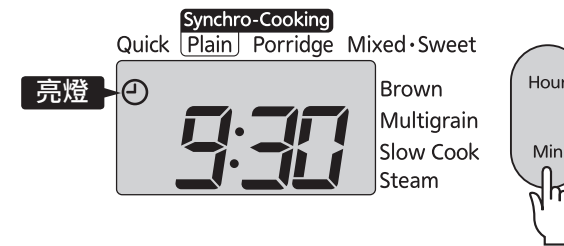
#### 1 將電源線插頭插入插座



電源線插頭

#### 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。



- 調整時間過程中想要取消時，按下 [KeepWarm/Cancel] 鍵

## 規格

尺寸	1.0L 型 (5.5 杯)		1.8L 型 (10 杯)	
電源	120 V 60 Hz			
額定功率 (W)	672		941	
煮飯容量 (L)	Quick		0.18~1.0 (1~5.5 杯 [5.29~29.10 oz])	
	Plain/ Synchro- Cooking	有料理盤	0.18~0.36 (1~2 杯 [5.29~10.58 oz])	
		無料理盤	0.18~1.0 (1~5.5 杯 [5.29~29.10 oz])	
	Porridge	hard	0.09~0.18 (0.5~1 杯 [2.65~5.29 oz])	
		soft	0.09 (0.5 杯 [2.65 oz])	
	Mixed		0.18~0.54 (1~3 杯 [5.29~15.87 oz])	
	Sweet		0.18~0.54 (1~3 杯 [5.29~15.87 oz])	
	Brown		0.18~0.63 (1~3.5 杯 [5.29~18.52 oz])	
	Multigrain		0.18~0.72 (1~4 杯 [5.29~21.16 oz])	
	外形尺寸 (inch)	寬度	10.64 (27.0 cm)	
深度		13.91 (35.3 cm)		
高度		8.43 (21.4 cm)		
主體重量 (oz)	101 (2.9 kg)		130 (3.7 kg)	

### Note

- 1 杯=約 5.29 oz (150 g)。

## 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	繼續煮飯。 有時無法將飯煮好。
保溫中	如果長時間停電，要停止保溫。

## 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 TIGER CORPORATION U.S.A. 委託維修。

內鍋的氟素塗層隨著使用會逐漸損耗，有時會出現剝落。(參照 P.84)

## 목차

1	안전상의 주의사항 .....	118
2	각부의 명칭과 기능 .....	122
	메뉴별 기능과 특징 .....	124
	밥을 맛있게 짓기 위한 비결 .....	125
3	밥을 짓기 전의 준비 .....	127
4	밥 짓는 방법 .....	129
	취사시간의 기준 .....	130
5	취사가 완료되면 .....	131
6	취사 예약 타이머 기능 .....	132
7	보온에 대하여 .....	134
8	밥과 반찬을 동시에 만들기 ( “Plain/Synchro-Cooking” 메뉴) .....	135
9	조리 기능 ( “Slow Cook” 메뉴) .....	137
10	찜 조리 기능 ( “Steam” 메뉴) .....	139
11	손질 방법 .....	142
12	취사기능에 이상 발생시 .....	146
13	“Synchro-Cooking” 기능에 이상 발생시 .....	148
14	“Slow Cook” 기능에 이상 발생시 .....	149
15	고장 발생시 .....	150
	이런 표시가 나타났을 때는 .....	151
	현재시간을 맞추는 방법 .....	152
	사양 .....	153
	정전이 되었을 때 .....	153
	소모품 및 별매품의 구입에 대하여 .....	153

# 1 안전상의 주의사항

사용하시기 전에 잘 읽어 보시고 반드시 지켜 주십시오.

- 여기에 나타난 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.

**경고** 잘못 취급했을 경우, 사용자가 사망 또는 중상<sup>\*1</sup>을 입을 것이 예상되는 내용을 나타냅니다.

**주의** 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.**  
분해 금지 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, 헐거움, 덜컹거림이 있다.  
• 내솥이 변형되어 있다.  
• 기타 이상 및 고장이 있다.  
즉시 플러그를 뽑고, TIGER CORPORATION U.S.A.으로 점검·수리를 의뢰하십시오.

### 사용 환경에 대하여

**불안정한 장소, 열에 약한 테이블이나 깔판 등의 위에서는 사용하지 마십시오.**  
화재나 테이블 및 깔판 손상의 원인이 됩니다.

**하중 강도가 부족한 슬라이드 테이블에서는 사용하지 마십시오.**  
낙하로 인한 부상·화상·고장 원인, 사용하기 전에 하중 강도를 충족하고 있는지 확인하십시오.

### 기구를 사용하시는 분에 대하여

**어린이 혼자 사용하도록 하거나, 유아의 손이 닿는 곳에서 사용하지 마십시오.**  
화상·감전·부상을 입을 우려가 있습니다.

**이 제품은 가정에서 또는 다음과 같은 장소에서 사용하는 것이 가정된 것이므로 주의가 필요합니다.**  
• 매장, 사무실 등의 탕비실  
• 호텔 등 숙박시설의 객실

## 경고

### 전원에 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.  
• 쿠키시트 등을 조림뚜껑 대신에 사용하는 것.

### 전원에 대하여

**정격전압 이외에는 사용하지 마십시오.**  
화재 및 감전의 원인이 됩니다.

**정격 15A 이상의 콘센트를 단독으로 사용하십시오.**  
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·뭉치기·무거운 것을 올려놓기·끼워넣기 등)  
화재 및 감전의 원인이 됩니다.

**삽입플러그에 먼지가 부착되어 있는 경우는 잘 닦아내십시오.**  
화재의 원인이 됩니다.

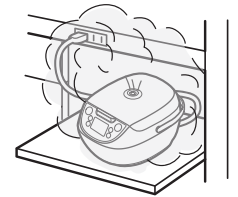
**삽입플러그는 끝까지 확실하게 꽂으십시오.**  
감전·쇼트·발연·발화의 우려가 있습니다.

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

**전원코드가 손상된 경우는 반드시 수리기술자가 교환합니다.**  
고장 및 사고의 원인이 됩니다.

**젖은 손으로 삽입플러그를 뽑거나 꽂지 마십시오.**  
감전 및 부상의 우려가 있습니다.

**삽입플러그에 증기가 닿지 않도록 하십시오.**  
화재·감전·발화의 우려가 있습니다. 슬라이드식 테이블에서는 삽입플러그에 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

**취사중에는 절대로 뚜껑을 열지 마십시오.**  
화상을 입을 우려가 있습니다.

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

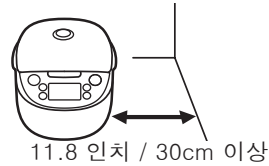
## ⚠ 주의

### 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.

### 사용 환경에 대하여

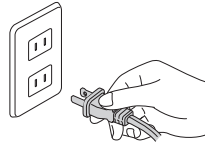
- ⊘ **벽이나 가구 가까이에서는 사용하지 마십시오.**  
증기나 열로 인한 손상·변색·변형의 원인이 되므로 벽이나 가구로부터 11.8인치 / 30cm 이상 사이를 띄우고 사용하십시오. 주방용 수납선반 등을 사용할 때는 안에 증기가 고이지 않도록 주의하십시오.



- ⊘ **슬라이드형 테이블 상부의 지지 용량이 충분하지 않은 경우에는 사용하지 마십시오.**  
그렇지 않으면 밥솥이 떨어져 부상을 당하거나, 화상을 입거나, 밥솥이 고장날 수 있습니다. 사용 전에 지지 용량이 충분한지 확인하십시오.
- ⊘ **물이 튀는 곳이나 화기 가까이에서는 사용하지 마십시오.**  
감전이나 누전, 본체의 변형, 화재 및 고장의 원인이 됩니다.
- ⊘ **조작패널에 증기가 닿을만한 좁은 공간에서는 사용하지 마십시오.**  
증기나 열로 조작패널 변형 또는 본체 손상·변색·변형·고장의 원인. 슬라이드식 테이블에서는 증기가 닿지 않도록 당겨내고 사용하십시오.
- ⊘ **IH 전자조리기 위에서 사용하지 마십시오.**  
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.



### 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.
- ⊘ **본체를 들고 이동할 때는 후크버튼이 눌러지지 않도록 하십시오.**  
뚜껑이 열려 부상 또는 화상을 입을 우려가 있습니다.



- ⊘ **취사중<sup>1</sup>에는 본체를 이동시키지 마십시오.**  
화상 및 넘쳐 흐르는 원인이 됩니다.

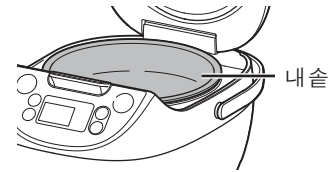
### 조리중·조리후에는

- ⊘ **사용중이나 사용 직후에는 고온부에 닿지 않도록 하십시오.**  
화상의 원인이 됩니다.

## ⚠ 주의

### 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.
- ⊘ **사용중에 내솥을 만질 때는 직접 손을 대지 말고 주방장갑을 사용하십시오.**  
고온이므로 화상의 우려가 있습니다.

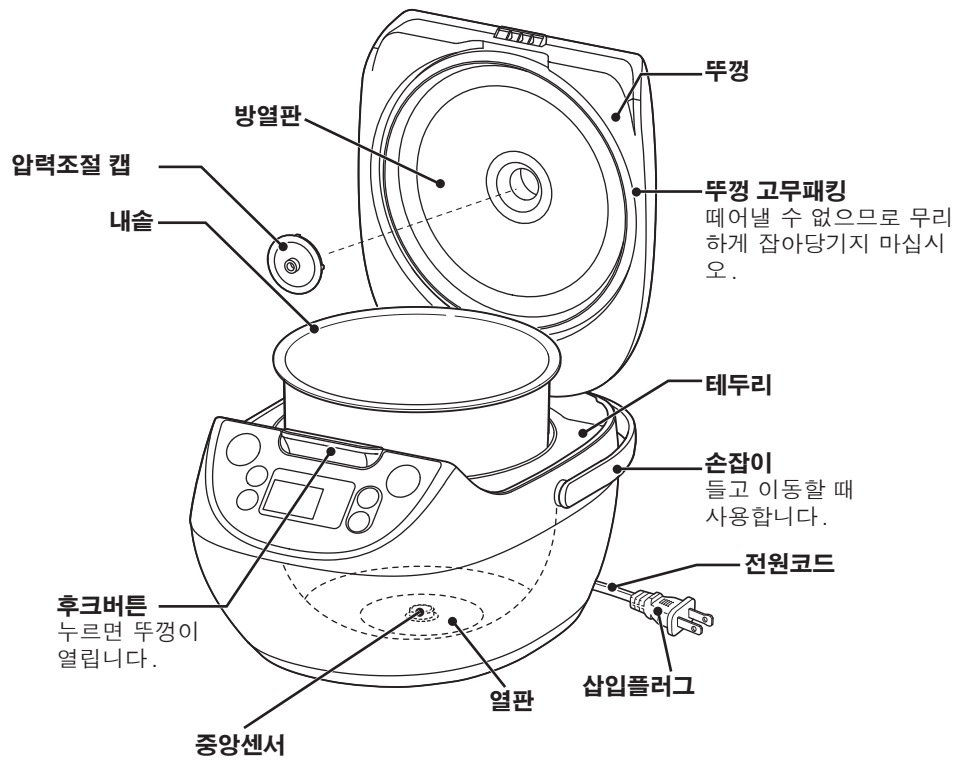
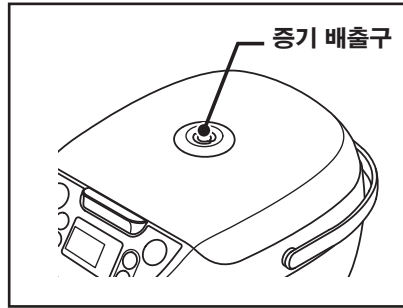


### ■ 본 제품을 오랫동안 사용하기 위한 주의사항

- 눌러붙은 밥알이나 쌀알 등은 제거하십시오. 증기가 새거나 넘쳐 흐르거나 고장나거나 밥을 맛있게 짓지 못하는 원인이 됩니다.
- 취사중에는 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. TIGER CORPORATION U.S.A. 으로 문의해 주십시오.
- 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. TIGER CORPORATION U.S.A. 으로 문의해 주십시오.

- 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 TIGER CORPORATION U.S.A. 으로 문의해 주십시오.

# 2 각부의 명칭과 기능



## 조작패널

**표시부**  
▲표 (메뉴 커서) 및 현재시간 등이 표시됩니다.

**예약램프**  
예약 타이머 사용시에 점등 및 점멸됩니다.

**보온램프**  
보온중에 점등됩니다.

**[Keep Warm/Cancel] 버튼**  
보온할 때 사용합니다. 조작 취소에 사용합니다.

**[Timer] 버튼**  
예약을 할 때 사용합니다.

**[Menu] 버튼**  
취사 메뉴를 선택할 때 사용합니다.

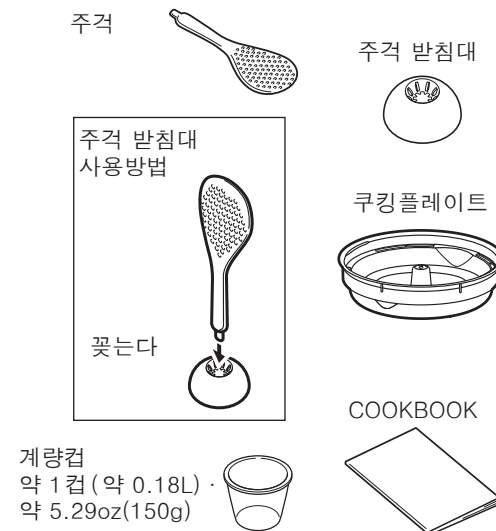
**취사램프**  
취사중 등에 점등됩니다.

**[Start] 버튼**  
취사 등을 시작할 때 사용합니다.

**[Hour] 버튼 · [Min] 버튼**  
현재시간 및 타이머 설정에 사용합니다.

· [Start] 버튼, [Keep Warm/Cancel] 버튼의 중앙에 있는 돌출부(●)는 시각에 장애가 있는 분을 배려하여 만들어진 것입니다.

## ■ 부속품의 확인



## ■ 시간의 확인

시간은 24시간 표시됩니다. 시간이 맞지 않을 때는 현재시간에 맞추어 주십시오. (P.152 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. 새 리튬전지 교환에 대해서는 TIGER CORPORATION U.S.A.으로 문의해 주십시오.

## ■ 소리에 대하여

취사중 · 뜸들이기중 · 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 · 뜸들이기중일 때만)

## 메뉴별 기능과 특징

메뉴	예약선택	특징	특징
Quick	○	○	백미를 빨리 짓고자 할 때 선택합니다.
Plain/ Synchro-Cooking	-	△*	장립미 또는 단립미를 지을 때 선택합니다. 쿠킹플레이트를 사용해서 밥과 반찬을 동시에 만들 때 선택합니다.
Porridge	○	○	죽을 만들 때 선택합니다.
Mixed · Sweet	-	△	영양밥이나 찰쌀밥을 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.

취사용량은 P.153 참조.

△ : 밥 맛이 손상될 수 있으므로 보온은 하지 마십시오.

\* 보온할 때는 쿠킹플레이트를 꺼내 주십시오.

### Note

- “Porridge”는 보온을 장시간 계속하면 풀과 같은 상태가 되므로 되도록 빨리 드시기 바랍니다.

짓기 전의 준비는 P.127 ~ 128, 짓는 방법은 P.129 ~ 133를 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 헹궈줄 것을 권합니다. (허영게 되는 것은 쌀의 전분질로서 쌀겨는 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.

메뉴	1.0L(5.5컵) 타입	1.8L(10컵) 타입
Porridge · hard	0.5컵	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

기준 눈금보다 물의 양을 늘리거나 줄일 경우, 1/3 눈금 이상 증감시키는 것은 피해 주십시오.

메뉴	물의 양(내솥 안쪽의 눈금을 기준으로 기호에 따라 조절)
Quick Plain/Synchro-Cooking Multigrain Mixed	“Plain”의 눈금
Sweet (찰쌀)	“Sweet”의 눈금
Sweet (찰쌀과 멥쌀)	“Plain”과 “Sweet”의 눈금 사이
Brown	“Brown”의 눈금
Porridge	전죽일 때는 “Porridge · hard”의 눈금 5부죽일 때는 “Porridge · soft”의 눈금

- 무세미는 “Plain”의 눈금을 기준으로 약간 많은 정도(눈금선이 수면에 잠길 정도)로 물의 양을 조절하십시오.
- 무세미로 죽을 지을 때는 전죽일 경우는 “Porridge·hard”의 눈금, 5부죽일 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 “Quick”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.)

### 찰쌀밥을 지을 때

찰쌀밥을 지을 때에는 “Mixed · Sweet” 메뉴를 선택하십시오.

쌀을 씻은 후에 쌀이 수면보다 위로 나오지 않도록 평평하게 해서 밥을 짓습니다.

# 3 밥을 짓기 전의 준비

## 잡곡을 백미와 함께 지을 때

- 잡곡은 백미의 2할 이내의 분량으로 하여 주십시오.
- 잡곡은 백미 위에 올려놓고 밥을 지으십시오. 뒤섞으면 밥이 잘 지어지지 않을 수 있습니다.
- 잡곡이 딱딱해서 신경쓰일 경우는 미리 잡곡만을 1시간 정도 물에 담근 후에 쌀 위에 얹어 주십시오.

## 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.

## 단립미를 지을 때

- 단립미를 지을 때는 "Plain/Synchro-Cooking" 을 선택해서 밥을 지으십시오. 또한, 단립미로 영양밥을 지을 때는 "Mixed · Sweet" 를 선택해서 밥을 지으십시오. 단립미를 지었을 때는 누름지가 진하게 생길 경우가 있습니다. 그 이외의 메뉴를 선택하면 넘쳐 흐르거나 밥을 잘 짓지 못하게 될 우려가 있습니다.

## 장립미를 지을 때

- 장립미를 지을 때는 "Quick" 으로 지을 것을 권합니다. 장립미를 "Plain/Synchro-Cooking" 으로 지으면 "Quick" 으로 지었을 때와 비교해서 취사시간이 길어집니다.

## 1 쌀을 계량합니다

반드시 부착된 계량컵으로 계량하십시오 (무세미도).  
부속된 계량컵의 맨 윗면을 기준으로 평평하게 담으면 약 0.18L입니다.

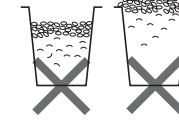


- 아래 그림과 같이 계량컵 윗면에 평평하게 담아 주십시오.

올바른 계량의 예



잘못된 계량의 예



### Note

- 지정된 취사량 (P.153의 사양표 참조) 이외로 밥을 짓지 마십시오. 밥을 잘 지을 수 없게 되는 원인이 됩니다.  
부재료를 넣고 밥을 지을 경우는 P.125를 참조해 주십시오.

## 2 쌀을 씻습니다 (내솔 사용 가능)

무세미 경우는 P.125를 참조해 주십시오.



### Note

- 온수 (95° F [35° C] 이상) 로 쌀을 씻거나 물의 양을 조절하지 마십시오. 밥을 잘 지을 수 없게 되는 원인이 됩니다.
- 강한 힘을 주어 쌀을 씻지 마십시오. 내솔이 변형되어 밥을 잘 지을 수 없게 되는 원인이 됩니다.

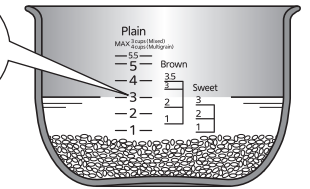
## 3 물의 양을 조절합니다

내솔을 수평으로 두고, 내솔 안쪽의 눈금에 맞추어 물의 양을 조절합니다.



- 쌀의 종류 및 메뉴를 확인하고 기호에 따라 물의 양을 조절합니다. (P.125의 기준표를 참조)

3컵의 백미를 지을 경우는 "Plain" 의 눈금 3에 맞춥니다

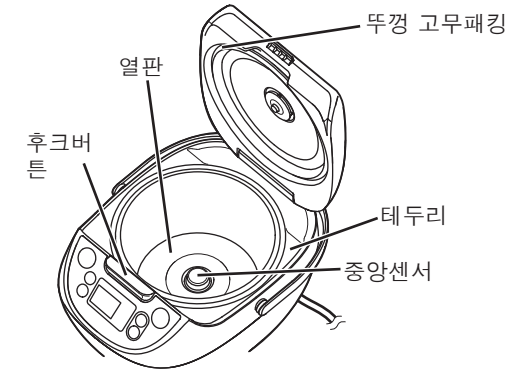


## 4 물방울 및 쌀알 등을 닦아냅니다

<내솔의 바깥쪽과 가장자리>



<본체의 안쪽>



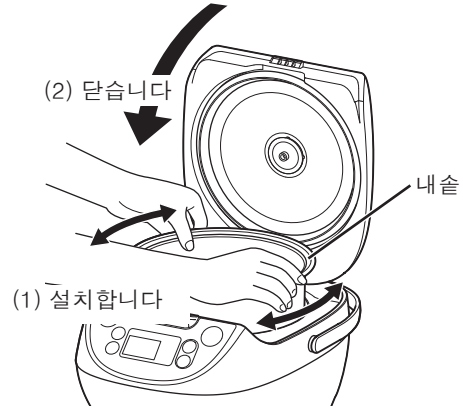
### Caution

- 열판 및 중앙센서, 테두리, 후크버튼 부근에 부착된 밥알이나 쌀알 등은 반드시 제거해 주십시오 (P.143 참조).  
뚜껑이 닫히지 않게 되거나, 취사중 \*1에 증기가 새거나 뚜껑이 열려 내용물이 분출되어 화상 및 부상의 원인이 됩니다.



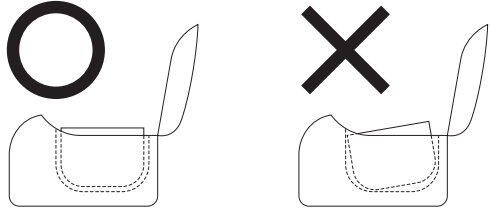
## 5 내솥을 본체에 설치합니다

- (1) 내솥을 좌우로 돌려서 기울어짐이 없도록 올바르게 확실하게 설치해 주십시오.
- (2) 뚜껑을 닫습니다



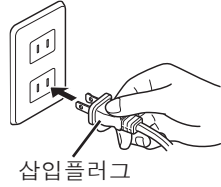
### Note

- 내솥은 올바르게 확실하게 설치해 주십시오.



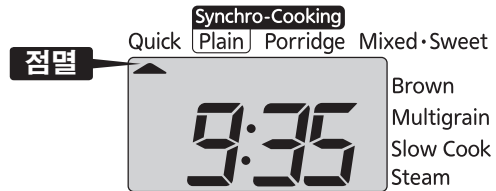
- 뚜껑을 닫을 때는 조작 버튼을 누르지 않도록 주의하십시오.

## 6 삼입플러그를 콘센트에 꽂습니다



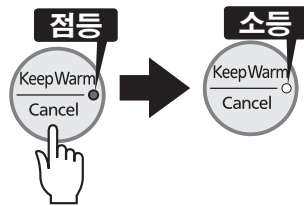
삼입플러그

전원이 들어오고 ▲표시가 점멸됩니다.



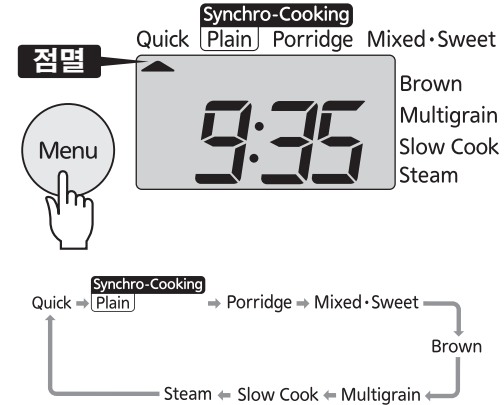
### Note

- 보온램프가 점등되어 있는 경우는 [KeepWarm/Cancel] 버튼을 눌러 소등시켜 주십시오.



## 1 [Menu] 버튼을 누르고 짓고자 하는 메뉴를 선택합니다

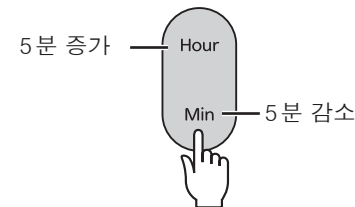
누를 때마다 메뉴가 순서대로 바뀝니다. 메뉴 선택중에는 ▲표시가 점멸됩니다.



- 이미 짓고자 하는 메뉴가 선택되어 있는 경우는 메뉴를 선택할 필요가 없습니다.

## 2 “Porridge” 를 선택했을 때는 [Hour] 버튼 또는 [Min] 버튼을 눌러 조리시간을 맞춥니다

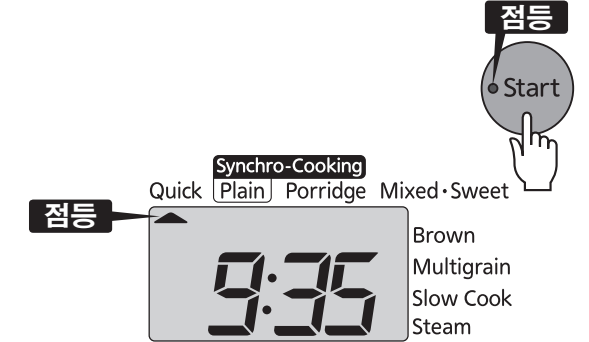
- [Hour] 버튼을 누를 때마다 5분씩 늘어나고, [Min] 버튼을 누를 때마다 5분씩 줄어듭니다.
- 40 ~ 90분까지 5분 단위로 설정할 수 있습니다.



- 초기설정은 60분으로 설정되어 있습니다. 기호에 따라 시간을 조정하십시오.

## 3 [Start] 버튼을 누릅니다

취사램프가 점등됩니다. “Quick”인 경우는 「삐삐」하는 소리가 나고, “Quick”이외인 경우는 「삐」하는 소리가 납니다.



취사가 시작됩니다.

## 분량에 대하여

부재료와 잡곡의 분량에 대해서는 P.125 ~ 126 를 참조해 주십시오.

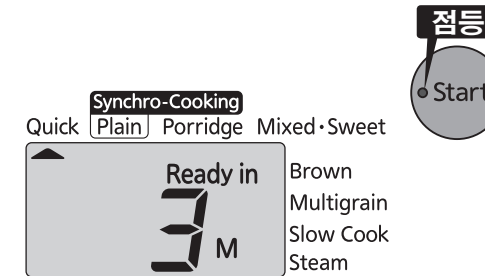
## 취사시간의 기준

메뉴	Quick	Plain/Synchro-Cooking	Mixed•Sweet	Brown	Multigrain
1.0L(5.5컵) 타입	23 ~ 39 분	37 ~ 56 분	30 ~ 50 분	64 ~ 81 분	36 ~ 52 분
1.8L(10컵) 타입	23 ~ 44 분	43 ~ 74 분	33 ~ 58 분	64 ~ 81 분	36 ~ 60 분

- 상기 시간은 곧바로 밥을 지었을 경우 뜸들이기가 완료될 때까지의 시간입니다. (전압 120V, 실내온도 73.4° F [23° C], 수온 73.4° F [23° C], 물의 양은 표준수위)
- 취사시간은 취사량, 쌀의 종류, 부재료의 종류와 양, 실내온도, 수온, 물의 양, 전압, 타이머 사용시 등에 따라 다소 달라집니다.

## 뜸들이기가 되면 남은 시간이 표시됩니다

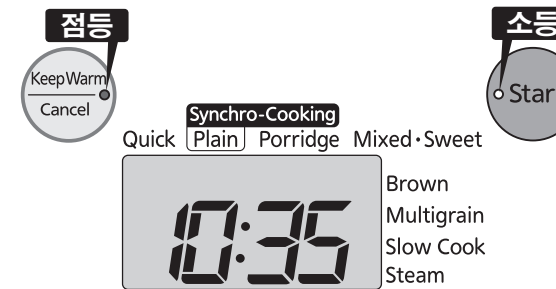
표시부에 뜸들이기가 완료될 때까지의 남은 시간이 1분 단위로 표시됩니다.



- 메뉴에 따라 뜸들이기 시간이 달라집니다.

## 취사가 완료되면 자동적으로 보온이 시작됩니다(취사램프가 소등)

보온램프가 점등되고 「삐」하는 소리가 8번 울리면서 알려줍니다.

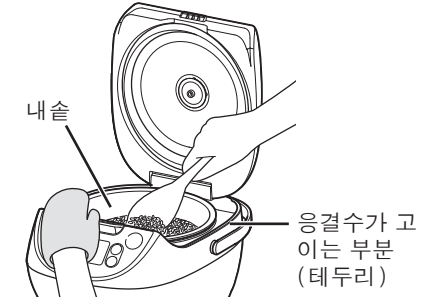


- “Porridge”에서 재료를 추가하거나 조리시간이 부족한 경우는 보온램프가 점등되어 있는 상태에서 [Hour] 버튼 · [Min] 버튼을 눌러 추가 조리시간을 맞추고 [Start] 버튼을 누르십시오. 1분 단위로 최대 15분을 3번까지 추가할 수 있습니다.
- 추가 가열을 할 경우는 먼저 잘 휘저어 섞어 주십시오.

## 1 밥을 섞어 줍니다

취사가 완료되면 반드시 곧바로 밥을 전체적으로 섞어 주십시오.

- 내솥을 미튼 등으로 누르고 섞어 주십시오.

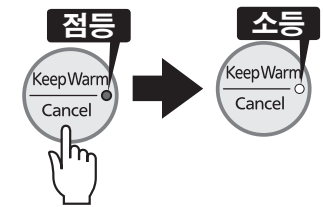


### Note

- 취사 직후나 보온중에 뚜껑을 열었을 때 응결수가 테두리나 외부 등으로 흘러 떨어진 경우는 닦아내십시오.

## 밥솥 사용이 끝나면...

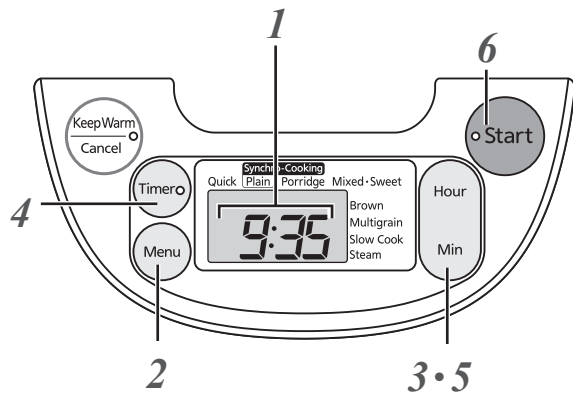
- 1 [KeepWarm/Cancel] 버튼을 눌러 보온을 취소합니다  
보온램프가 소등됩니다.



### Note

- 보온을 취소하지 않고 삽입플러그를 뽑으면 다음 사용시에 보온램프가 점등되어 밥을 지을 수 없습니다.
- 2 콘센트에서 삽입플러그를 뽑습니다
  - 3 손질합니다(P.142 ~ 145참조)

# 6 취사 예약 타이머 기능



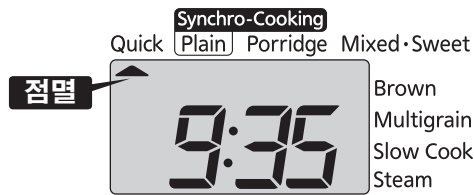
## 취사 예약 타이머(예약 1·2)에 대하여 식사를 하고자 하는 시간에 취사를 완료시킬 수 있습니다.

- 「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.

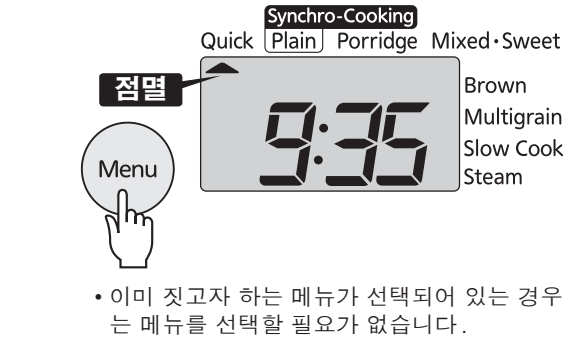
### 1 현재시간을 확인합니다



- 현재시간을 맞출 경우는 P.152를 참조하십시오.

### 2 [Menu] 버튼을 누르고 짓고자 하는 메뉴를 선택합니다

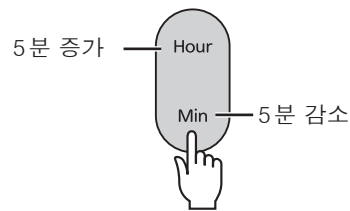
메뉴 선택중에는 ▲표시가 점멸됩니다.



- 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

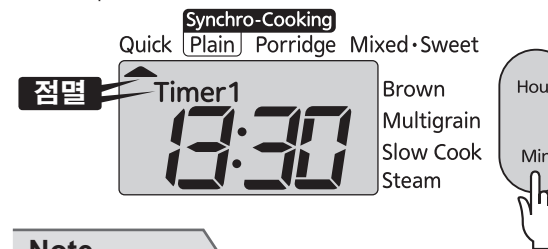
- 아래의 경우는 취사 예약을 할 수 없습니다.
  - 「Plain/Syncho-Cooking」「Mixed·Sweet」「Slow Cook」「Steam」인 경우.
  - 아래표의 시간 미만인 경우.

메뉴	타이머 설정이 안되는 시간
Quick	50분
Porridge	조리시간+2분
Brown	1시간 30분
Multigrain	1시간 5분

- 표시부의 시계가 「0:00」으로 점멸중인 경우.
- 보온램프가 점등되어 있는 경우는 [KeepWarm/Cancel] 버튼을 눌러 소등시켜 주십시오. (점등되어 있으면 예약을 할 수 없습니다.)
- [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.

### 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.

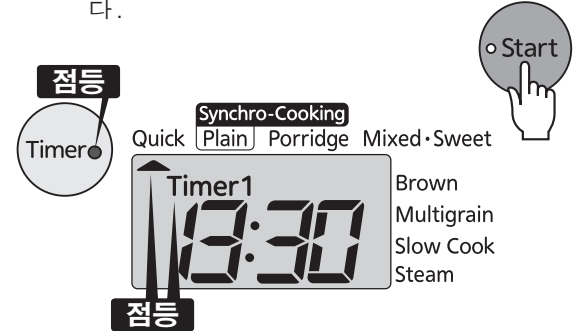


## Note

- 부패의 원인이 되므로 타이머 예약은 12시간 이내로 하여 주십시오.

### 6 [Start] 버튼을 누릅니다

예약램프가 점등되고 예약이 완료됩니다. 「Quick」인 경우는 「삐삐」하는 소리가 나고, 「Quick」이외인 경우는 「삐」하는 소리가 납니다.



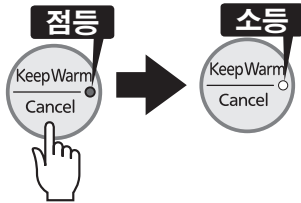
- 타이머 설정이 잘 못 되었을 때는 [KeepWarm/Cancel] 버튼을 눌러 P.132의 순서 2부터 다시 설정하십시오.

취사가 종료되면 자동적으로 보온으로 바뀝니다.

## ■ 보온을 중지할 때

**[KeepWarm/Cancel] 버튼을 누릅니다**

보온램프가 소등됩니다.



## ■ 다시 보온할 때

**보온램프 소등중에 [Keep Warm/Cancel] 버튼을 누릅니다**

보온램프가 점등됩니다.



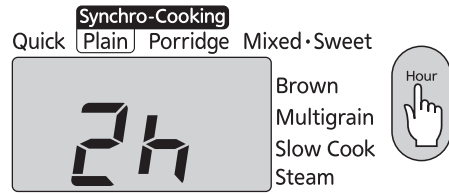
## ■ 적은 양의 밥을 보온할 때

밥을 내솥의 중앙에 모아 보온하고, 되도록 빨리 드시기 바랍니다.

## ■ 보온경과시간의 표시에 대하여

보온중에 [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
    - 1.0L(5.5컵) 타입 : 1컵
    - 1.8L(10컵) 타입 : 2컵
  - 백미(무세미) 이외의 보온
  - 밥을 도넛 모양으로 한 보온
  - 밥을 넣은 채로 보온을 취소
- “Porridge”는 보온을 장시간 계속하면 풀과 같은 상태가 되므로 되도록 빨리 드시기 바랍니다.
- 쿠킹플레이트 및 쿠킹플레이트로 조리한 것을 넣은 채로 보온하지 마십시오.
- 내솥의 가장자리 · 고무패킹류에 밥알 등이 붙어 있을 때는 제거하십시오. 건조 · 변색 · 냄새 · 늘어붙음의 원인이 됩니다.
- 사용환경이 열악한 상황인 경우(한랭지 및 주위 온도가 높은 경우 등)는 되도록 빨리 드시기 바랍니다.

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.

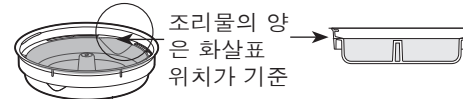
### Note

- 부속된 COOKBOOK에 기재되어 있는 양을 초과해서 조리하지 마십시오. 넘쳐 흐르거나 제대로 조리가 되지 않을 우려가 있습니다.
- 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.

## 동시조리의 어레인지를 즐기기 위해서

<쿠킹플레이트에 넣는 재료에 대한 주의>

- 조리물을 쿠킹플레이트에 가득 넣지 마십시오.
- 조리물에 증기가 닿도록 낮게 골고루 펼쳐 놓거나 사이를 벌려 펼쳐 놓아 주십시오. (높이는 아래 그림의 쿠킹플레이트 화살표 위치까지가 기준)



- 물이나 소스 등 액체는 적게 넣어 주십시오. (양이 많으면 잘 데워지지 않음)
- 우유, 생크림 등을 사용하고 분리했을 때는 잘 저어 주십시오.
- 팬케익믹스 등 부풀어 오르는 것은 분량을 줄여 주십시오. (쿠킹플레이트 깊이의 1/3이 기준) 달걀도 부풀어 오르기 때문에 분량에 주의해 주십시오. (1.0L(5.5컵) 타입인 경우는 달걀 2개(중간 크기), 1.8L(10컵) 타입인 경우에는 달걀 3개(중간 크기)까지 추가할 수 있습니다. 다른 재료를 추가할 때는 조절하셔야 합니다.)
- 근채류 등 잘 익지 않는 것은 얇게 썰어 주십시오.
- 쿠킹플레이트를 사용하는 조리는 찜 조리만 가능합니다.

※ 위의 사항에 주의해도 가열이 부족할 때는 조리물을 다른 용기에 옮겨 전자레인지 등으로 다시 데워 주십시오. (내솥 · 쿠킹플레이트는 전자레인지에 넣지 마십시오)

## 1 재료의 밑작업을 하고 나서 쿠킹플레이트에 재료를 넣습니다

- 되도록 겹쳐 쌓지 말고 쿠킹플레이트 전체에 나란히 펼쳐 놓도록 하십시오. 넘쳐 흐르거나 제대로 조리가 되지 않을 우려가 있습니다.

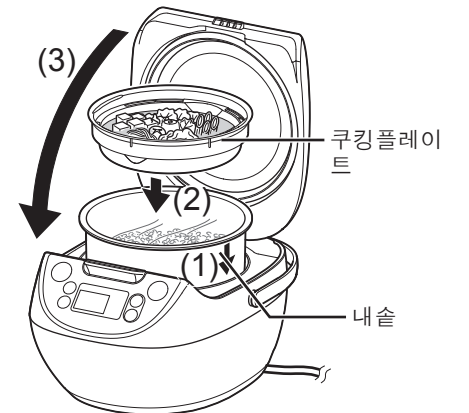
## 2 밥을 짓기 전의 준비를 합니다 (P.127 참조)

### 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

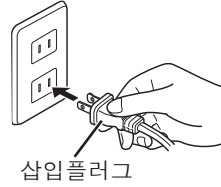
## 3 내솥에 쿠킹플레이트를 설치하고 뚜껑을 닫습니다



### Note

- 쿠킹플레이트는 반드시 내솥에 설치해 주십시오.
- 쿠킹플레이트를 설치할 때는 기울지 않도록 주의해 주십시오.

## 4 삽입플러그를 콘센트에 꽂습니다



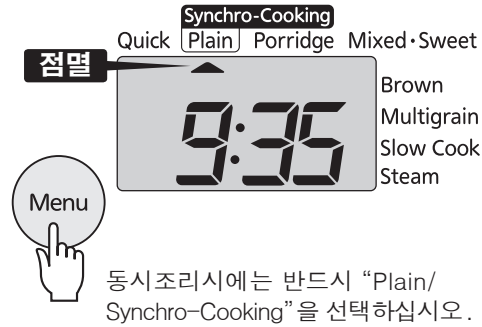
삽입플러그

### Note

- 보온램프가 점등되어 있는 경우는 [KeepWarm/Cancel] 버튼을 눌러 소등시켜 주십시오.

## 5 [Menu] 버튼을 누르고 “Plain/Synchro-Cooking” 을 선택합니다

메뉴 선택 중에는 ▲ 표시가 점멸됩니다.



동시조리시에는 반드시 “Plain/Synchro-Cooking” 을 선택하십시오.

## 6 [Start] 버튼을 누릅니다

취사램프가 점등되고 동시조리가 시작됩니다.



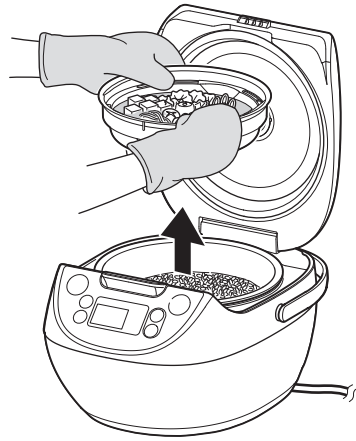
### Note

- 도중에 뚜껑을 열지 마십시오. 제대로 조리가 되지 않는 원인이 됩니다.

## 7 완료되면 「삐」 하는 소리가 8번을 리면서 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

내솥에 물을 넣고 조리할 수 있습니다. 「찜 조리 기능 (“Steam” 메뉴)」(P.139 ~ P.140) 을 참조하십시오.

### Note

- 내솥의 “Plain” 의 눈금(1.0L(5.5컵) 타입은 눈금1, 1.8L(10컵) 타입은 눈금2)까지 물을 넣어 주십시오.
- 요리에 따라 조리시간을 20 ~ 30분으로 맞추어 주십시오.

아래와 같은 요리를 손쉽게 만들 수 있습니다. 요리를 만드는 방법은 부속된 COOKBOOK을 참조하십시오.

처음에는 비등온도에 가까운 온도에서 익힌 후 약 199.4° F(93° C)로 온도를 낮추고 잠시 끓입니다. 그 후에 또 다시 약 190.4° F(88° C)로 온도를 낮추고 계속해서 끓입니다. 서서히 가열온도를 낮추면서 끓임으로써 맛이 잘 배이며, 장시간 가열해도 졸아들 염려가 없습니다.

### 메뉴의 예

고기 감자조림, 양배추롤



- 「고기 감자조림」 「양배추롤」을 만드는 방법은 부속된 COOKBOOK에 소개되어 있습니다.

### 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.

## 1 재료의 밀작업을 합니다

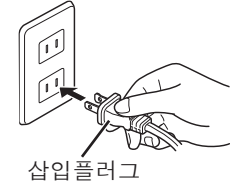
## 2 내솥에 재료를 넣고 뚜껑을 닫습니다

### 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 삽입플러그를 콘센트에 꽂습니다



삽입플러그

### Note

- 보온램프가 점등되어 있는 경우는 [KeepWarm/Cancel] 버튼을 눌러 소등시켜 주십시오.

## 4 [Menu] 버튼을 누르고 “Slow Cook” 을 선택합니다

메뉴 선택 중에는 ▲ 표시가 점멸됩니다.

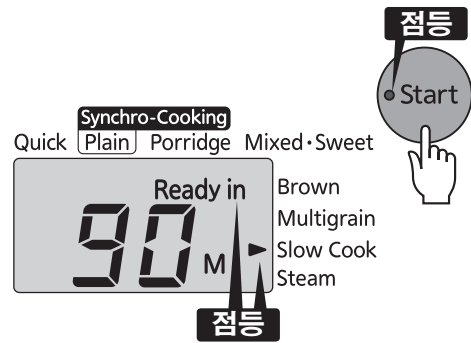


## 5 [Hour] 버튼 또는 [Min] 버튼을 눌러 조리시간을 맞춥니다

[Hour] 버튼을 누르면 시간이 5분씩 늘어나고, [Min] 버튼을 누르면 5분씩 줄어듭니다. 5 ~ 180분까지 5분 단위로 설정할 수 있습니다.



**6 [Start] 버튼을 누릅니다**  
 취사램프가 점등되고 조리가 시작됩니다.  
 「Ready in」 표시가 점등됩니다.

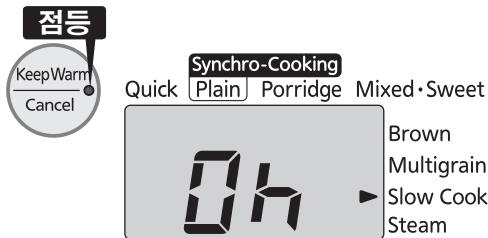


**Note**

- 도중에 뚜껑을 열지 마십시오. 제대로 조리가 되지 않는 원인이 됩니다.

**7 완료되면 「삐」 하는 소리가 8번 울리면서 알려줍니다(취사램프가 소등)**

보온램프가 점등되고 표시부에 「0h」가 표시됩니다.



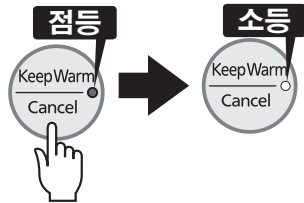
- 조리가 덜 된 경우는 보온램프가 점등되어 있는 상태에서 [Hour] 버튼 · [Min] 버튼을 눌러 추가 조리시간을 맞추고 [Start] 버튼을 누르십시오. 최대 30분을 3번까지 추가할 수 있습니다.

**Note**

- 조리가 덜 된 경우, 추가로 조리하기 전에 [KeepWarm/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.137의 순서 4부터 조작한다

**조리가 끝나면...**

**1 [KeepWarm/Cancel] 버튼을 눌러 보온을 취소합니다**  
 보온램프가 소등됩니다.



**2 콘센트에서 삽입플러그를 뽑습니다**

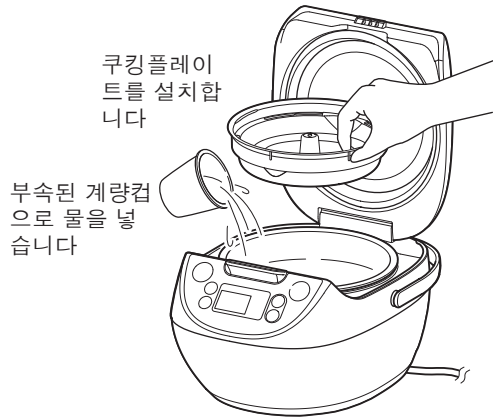
**3 냄새를 제거합니다(P.145 참조)**

**Note**

- 조리가 끝나고 나서 [KeepWarm/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.

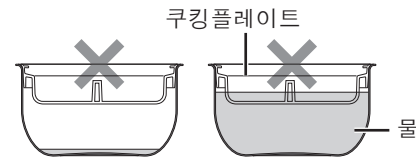
**1 내솥에 물을 넣고 쿠킹플레이트를 설치합니다**

- 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 [KeepWarm/Cancel] 버튼을 눌러 소등시켜 주십시오.

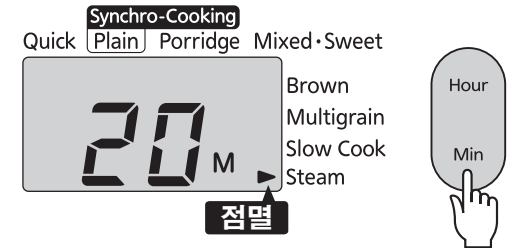
**4 [Menu] 버튼을 누르고 "Steam" 을 선택합니다**

메뉴 선택중에는 ▲ 표시가 점멸됩니다.



**5 [Hour] 버튼 또는 [Min] 버튼을 눌러 찜하는 시간을 맞춥니다**

[Hour] 버튼을 누르면 시간이 5분씩 늘어나고, [Min] 버튼을 누르면 5분씩 줄어듭니다. 5 ~ 60분까지 5분 단위로 설정할 수 있습니다.



**6 [Start] 버튼을 누릅니다**

취사램프가 점등되고 찜 조리가 시작됩니다.  
 「Ready in」 표시가 점등됩니다.

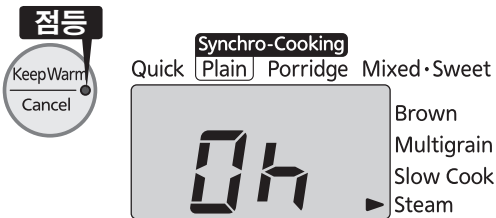


**Note**

- 도중에 뚜껑을 열지 마십시오. 제대로 조리가 되지 않는 원인이 됩니다.

## 7 찜이 완료되면 「삐」 하는 소리가 8번 울리면서 알려줍니다(취사램프가 소등)

보온램프가 점등되고 표시부에 「0h」가 표시됩니다.



- 좀 더 찜 경우는 [Hour] 버튼 · [Min] 버튼을 눌러 찜 시간을 맞추고 [Start] 버튼을 누르십시오. 최대 15분을 3번까지 추가할 수 있습니다.

### ⚠ Caution

- 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 찜하기 전에 [Keep Warm/Cancel] 버튼을 누르지 마십시오. 보온램프가 소등되고 계속해서 찜 수 없게 됩니다. 누르게 된 경우는 아래의 순서로 찜 주십시오.
  1. 내솥을 꺼내 물을 더 넣는다  
물의 양에 대해서는 P.139의 순서 1을 참조하십시오
  2. 본체의 뚜껑을 연 채로 10분 정도 방치하여 본체와 내솥을 식힌다
  3. 다시 내솥을 본체에 설치한다
  4. P.139의 순서 4부터 조작한다

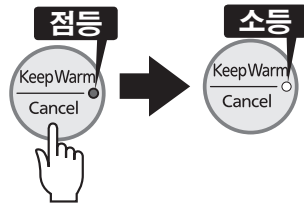
## 8 쿠킹플레이트를 꺼냅니다



- 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 [KeepWarm/Cancel] 버튼을 눌러 보온을 취소합니다  
보온램프가 소등됩니다.



- 2 콘센트에서 삽입플러그를 뽑습니다
- 3 손질합니다(P.142 ~ 145 참조)

## ■ 찜하는 시간의 기준표

재료	양	찜 시간의 기준	찜 기능의 포인트
닭고기	1장 (1/2 ~ 3/4lbs[200 ~ 300 g])	20 ~ 30분	칼집을 몇 군데 넣는다.
흰살 생선	2 ~ 3토막 (5.0 ~ 7.0oz[150 ~ 200 g])	20 ~ 25분	3/4 인치(2cm) 이하의 두께로 자른다. 반드시 알루미늄 포일로 싸서 찜한다.
새우	6 ~ 10마리 (1/4 ~ 1/2lbs[100 ~ 200 g])	15 ~ 20분	껍질째 찜한다.
당근	1 ~ 2개 (7.0 ~ 11.0oz[200 ~ 300 g])	30 ~ 40분	한 입 크기로 자른다.
감자	중간 크기 2 ~ 3개 (9.0 ~ 11.0oz[250 ~ 300 g])	30 ~ 40분	한 입 크기로 자른다.
고구마	중간 크기 1개 (7.0 ~ 11.0oz[200 ~ 300 g])	30 ~ 40분	한 입 크기로 자른다.
슈마이(데우기)	8 ~ 15개	20 ~ 25분	균등하게 줄지어 놓는다.

- 1.0L(5.5컵) 타입에서는 높이 1 1/5 인치(3cm) 이상, 1.8L(10컵) 타입에서는 높이 1 1/2 인치(4cm) 이상인 재료를 찜하지 마십시오. 뚜껑의 안쪽에 닿아 조리물이 눅눅하고 축축해집니다.
- 재료로 인해 압력조절 캡의 구멍이 막히지 않도록 하여 주십시오.
- 상기의 찜 시간은 대략적인 기준입니다. 재료의 온도 · 질 · 양에 따라 달라집니다.
- 찜이 덜 된 경우는 조리물의 상태를 보면서 추가로 찜 주십시오.
- 추가로 찜 경우는 찜에 필요한 물이 줄어들어 있습니다. 물을 더 넣어서 완전히 말라 없어지지 않도록 주의해 주십시오.
- 고기, 생선 등은 너무 찜하면 딱딱해집니다. 짧은 시간으로 찜 수 없는 경우는 얇게 썰어서 찜 주십시오.
- 생선 등을 찜 경우는 반드시 알루미늄 포일에 싸 주십시오. 넘쳐 흐를 수 있습니다.

# 11 손질 방법

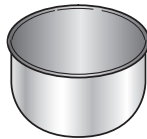
그 밖의 서비스는 인가된 서비스 담당자가 실시합니다.

손질은 P.142~145에 기재된 방법으로 하여 주십시오.  
 부품은 모두 손으로 직접 씻어 주십시오. 식기세척기는 사용하지 마십시오.  
 사용하신 후에는 앞으로도 계속 청결하게 사용할 수 있도록 반드시 그 날 중으로 손질하십시오. 또한, 손질은 정기적으로 하여 주십시오.  
 조리 후에는 냄새가 남기 쉬우므로 반드시 그 날 중으로 냄새를 제거하십시오. (P.145 참조)

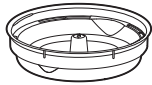
## Note

- 반드시 삽입플러그를 뽑고, 본체, 내솥, 속뚜껑, 압력조절 캡이 식은 후에 손질해 주십시오.
- 수세미 및 천은 부드러운 것을 사용해 주십시오.
- 세제로 손질할 때는 부엌용 합성세제 (식기용·조리기구용)를 사용해 주십시오.
- 세제 성분이 남아 있으면 수지 등이 열화·변색되는 원인이 되므로 충분히 씻어내 주십시오.

## ■ 사용할 때마다 씻는 것



내솥



쿠킹플레이트



계량컵



주걱



압력조절 캡

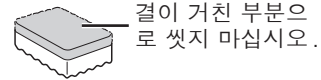


주걱 받침대

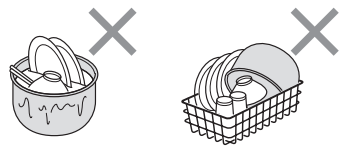
- 1 물 또는 미지근한 물로 수세미를 사용해서 씻습니다
- 2 마른 천으로 수분을 닦아내고 충분히 건조시킵니다

## Note

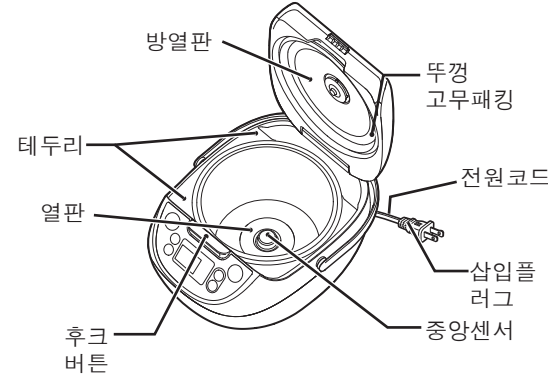
- 내솥은 수세미의 결이 거친 부분으로 씻지 마십시오. 불소 가공면이 벗겨지는 원인이 됩니다.
- 내솥에 식기류 등을 넣어 설거지통으로서 사용하지 마십시오. 또한, 내솥을 건조시킬 때 식기류 위에 씌우는 등 겹쳐 두지 마십시오. 불소 가공면이 손상되거나 벗겨지는 원인이 됩니다.



결이 거친 부분으로 씻지 마십시오.



## ■ 더러워질 때마다 손질할 곳



### 본체의 외측 및 내측

물기를 꼭 짰 천으로 닦습니다.

### 중앙센서

눌러붙은 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

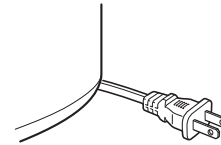
밥알이나 쌀알 등이 붙어 있는 경우는 제거합니다.

## Note

- 본체 내부로는 절대로 물이 들어가지 않도록 하여 주십시오.
- 전원코드를 물에 담그거나 물을 끼얹지 마십시오. 쇼트·감전·고장의 우려가 있습니다.

### 삽입플러그 및 전원코드

마른 천으로 닦습니다.



## Note

- 뚜껑 고무패킹은 벗기지 마십시오.
- 부식이나 냄새를 방지하기 위해 내솥과 뚜껑은 언제나 청결하게 하여 주십시오.
- 시너류·클렌저·표백제·화학결레·금속주걱·나일론 수세미 등은 사용하지 마십시오.
- 반드시 각 부분을 떼어 내고 나서 손질해 주십시오.
- 압력조절 캡·계량컵·주걱·주걱 받침대를 뜨거운 물에 담그지 마십시오. 변형될 우려가 있습니다.
- 식기세척기나 식기건조기 등은 사용하지 마십시오. 변형될 우려가 있습니다.
- 세제로 손질할 때에는 알칼리성 세제를 사용하지 마십시오.
- 잡곡(아마란스 등)을 섞어 지은 후에는 반드시 뚜껑이나 압력조절 캡을 손질해 주십시오. 압력조절 캡의 증기 배출구가 막혀 뚜껑이 열리지 않는 등 고장의 우려나 밥을 잘 지을 수 없게 되는 원인이 됩니다.



## 압력조절 캡의 분리 · 장착



### Note

- 압력조절 캡은 안쪽까지 확실하게 끼워 주십시오.  
그렇게 하지 않으면 증기가 새어나와 밥이 잘 지어지지 않을 수 있습니다.

## 열판의 오염 제거방법

사용중에 뚜껑 등으로부터 물기가 흘러내려 열판에 얼룩과 같은 오염이 묻을 수 있습니다. 성능상 지장은 없지만 오염이 신경쓰일 경우는 아래와 같이 손질해 주십시오.

- 1 나일론 수세미에 판매되는 크림 클렌저를 조금 묻혀 열판의 얼룩이 생긴 곳을 문지른다
- 2 적신 키친페이퍼나 천으로 오염을 닦아낸다



## 냄새 제거방법 (본체나 쿠킹플레이트에 냄새가 남아 있을 경우)

냄새가 신경쓰일 때나 조리후에는 아래와 같은 방법으로 세척하십시오.

### Note

- 손질한 후에는 내솥 · 쿠킹플레이트 · 본체가 뜨거워져 있으므로 주의하시기 바랍니다. 화상을 입을 우려가 있습니다.

### ■ 본체

쿠킹플레이트는 내솥에 설치하지 마십시오.

- 1 내솥에 물을 7~8할 정도 넣고 “Plain/Syncro-Cooking” 메뉴에서 [Start] 버튼을 누르십시오  
보온으로 바뀌면 [KeepWarm/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 않을 경우는 TIGER CORPORATION U.S.A.으로 문의해 주십시오.

- 2 내솥 · 압력조절 캡을 부엌용 합성세제로 닦은 후 물로 충분히 씻어 주십시오
- 3 통풍이 잘 되는 장소에서 본체 및 각부분을 건조시키십시오

### ■ 쿠킹플레이트

쿠킹플레이트를 끓는 물에 넣고 약 1시간 정도 담가 두십시오.

# 12 취사기능에 이상 발생시

취사가 완료된 밥이나 밥술의 동작 등이 이상할 때는 다음과 같은 사항을 체크하십시오.

이러할 때	체크할 사항	곡물의 양이나 부재료의 양, 잔	쌀의 양이나 부재료의 양, 잔	지었다	최대 취사량을 초과해서 밥을	사용해서 밥을 지었다	알칼리 이온수 (pH9 이상) 를	을 사용해서 밥을 지었다	미네랄 워터 등 경도가 높은 물을	메뉴 선택을 잘못했다	예약 취사했다	다 하지 않고 [Start] 버튼을 눌렀	밥술을 사용한 후 보온을 취소	등이 묻어 있다	내솥의 뒤쪽 · 열판 · 중앙센서	에 묻어 있거나 밥알이나 물방울이	내솥이 변형되어 있다	잘 섞어 주지 않았다	장시간의 정전이 있었다		
취사가 완료된 밥	너무 딱딱하다	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
	너무 부드럽다	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	설익는다	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	속이 딱딱하다	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	누룽지가 생긴다	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
취사중	증기가 샌다	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	넘쳐 흐른다	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	취사시간이 길다	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
참조 페이지	125 ~ 127 · 153	153	-	-	129	-	131	127 · 142 ~ 143	-	131	153	-	131	153	-	131	153	-	131	153	

이러할 때	체크할 사항	고무패킹류나 내솥 가장자리 등에	에 밥알 등이 묻어 있다	충분히 쌀을 씻지 않았다 (무세	미는 제외)	씻거나 물의 양을 조절했다	온수 (95°F [35°C] 이상)로 쌀을	다	쌀을 씻은 후 장시간 물에 담갔	방지했다	쌀을 씻은 후 소쿠리에 건진 채	다	뚜껑이 확실하게 닫혀 있지 않았다	부재료 조각을 뒤섞어 지었다	조미	료를 잘 휘저어 섞지 않았다	깨진 쌀이 많이 섞여 있다	취사가 완료된 후 곧바로 계속해	서 밥을 지었다	손질이 불충분하다	
취사가 완료된 밥	너무 딱딱하다	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	너무 부드럽다	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	설익는다	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	속이 딱딱하다	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	누룽지가 생긴다	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
취사중	쌀겨 냄새가 난다	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	증기가 샌다	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	넘쳐 흐른다	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
취사시간이 길다	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
참조 페이지	127 · 142 ~ 143	125 · 127	127	-	-	128 · 142 ~ 144	125	-	-	142 ~ 145	-	142 ~ 143	145	-	142 ~ 143	145	-	142 ~ 143	145	-	142 ~ 143

이러할 때	이유
얇은 막이 생긴다	오브라이트 모양의 얇은 막은 전분이 녹아 건조된 것으로 인체에는 해가 없습니다.
밥이 내솥에 달라붙는다	부드러운 밥이나 찰기가 있는 밥은 달라붙기 쉬울 수 있습니다.

이러할 때	체크할 사항	쌀의 양이나 물의 양을 잘못했다	내솥의 뒤쪽 · 열판 · 중앙센서에	묻어 있거나 밥알 등이 묻어 있다	잘 섞어 주지 않았다	다	고무패킹류나 내솥 가장자리, 내	솥뚜껑 등에 밥알 등이 묻어 있	충분히 쌀을 씻지 않았다 (무세	미는 제외)	12시간 이상의 취사 예약 타이머	설정했다	다	보온을 12시간 이상 계속하고 있	밥을 넣은 채로 보온을 취소했다	장시간의 정전이 있었다
취사가 완료된 밥	냄새가 난다	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	변색된다	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	말라붙는다	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	달라붙는다	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
참조 페이지	125 ~ 127 · 153	127 · 142 ~ 144	131	127 · 142 ~ 145	125 · 127	133	133	-	153							

이러할 때	체크할 사항	백미 및 무세미 이외를 보온했다	최소 취사량 이하에서 보온했다	했다	소량의 밥을 도넛 모양으로 보온	다	식인 밥을 보온중인 밥에 추가했	주걱을 넣은 채로 보온했다	손질이 불충분하다	조리를 한 후에 냄새를 제거하지
취사가 완료된 밥	냄새가 난다	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	변색된다	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	말라붙는다	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	달라붙는다	●	●	●	●	●	●	●	●	●
참조 페이지	134	134	134	134	134	142 ~ 145	138 · 145			

쿠킹플레이트를 사용해서 동시조리한 것이 이상할 때는 다음과 같은 사항을 체크하십시오.

체크할 사항	COOKBOOK에 기재된 양 이상의 재료나 조미료 위에 놓았다	쿠킹플레이트에 재료를 균일하게 놓지 않거나 높지 않고 겹쳐 쌓아 놓았다	최대량을 초과했거나 최소량도 다짐인 양이면 밥에 지었다	“Plain/Synchro-Cooking” 메뉴 이외 메뉴에 지었다	쿠킹플레이트에 조리할 재료에 대한 주의대로 조리하지 않았다	도중에 정전이 되었다
이러할 때						
취사가 완료된 밥	너무 딱딱하다	●		●	●	●
	너무 부드럽다	●		●	●	●
	설익는다			●	●	●
	속이 딱딱하다			●	●	●
	누룽지가 생긴다	●	●	●	●	●
	냄새가 난다	●	●	●	●	
	눌어붙는다	●	●	●	●	
조리물	너무 딱딱하다	●	●	●	●	
	너무 부드럽다	●	●	●	●	
	가열이 불충분하다	●	●	●	●	●
	밥에 흘러 떨어진다	●	●	●	●	
취사중	증기가 샌다	●	●	●	●	
	넘쳐 흐른다	●	●	●	●	
	취사시간이 길다	●		●	●	●
참조 페이지	135	135	135	136	135	153

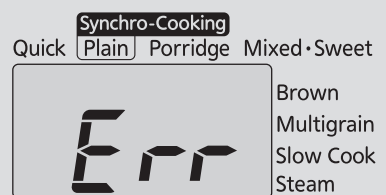
조리한 것이 이상할 때는 다음과 같은 사항을 체크하십시오.

체크할 사항	재료의 종류나 부량이 잘못되었다	재료를 최대량 기준보다 많이 넣었다	재료를 최소량 기준보다 적게 넣었다	조리시간이 짧았다	조리시간이 길었다	고무패킹류나 내솔 가장자리 등에 물이 묻어 밥알이나 쌀알 등이 붙어 있었다	뚜껑이 확실하게 닫혀 있지 않았다	도중에 정전이 되었다
이러할 때								
조리물	익지 않는다	●	●		●	●	●	●
	넘쳐 흐른다	●	●	●				
	졸아든다	●		●		●		
참조 페이지	137			137	127 · 142 ~ 143	142 ~ 144	153	

수리를 의뢰하시기 전에 확인하십시오.

증상	확인할 사항	조치	참조 페이지
취사가 안된다 조리가 안된다	삽입플러그가 콘센트에 꽂혀 있습니까?	삽입플러그를 콘센트에 확실하게 꽂아 주십시오.	128
설정된 시간에 밥이 안되었다	현재 시간이 올바르게 설정되어 있습니까?	시간을 올바르게 설정해 주십시오.	152
	「취사기능에 이상 발생시」의 「취사시간이 길다」 항목을 확인하고 조치해 주십시오.		146
취사 예약 타이머 설정이 안된다	현재 시간이 올바르게 설정되어 있습니까?	시간을 올바르게 설정해 주십시오.	152
	표시시간이 「0:00」으로 점멸되고 있지 않습니까?	현재시간을 설정하여 주십시오.	
	「Plain/Synchro-Cooking」 「Mixed·Sweet」 「Slow Cook」 「Steam」을 선택하지 않았습니까?	왼쪽에 적힌 메뉴는 타이머 설정을 할 수 없습니다.	133
	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.	127 · 142 ~ 145
	내솥의 바깥쪽이 젖어있지 않습니까?	마른 천으로 닦아내 주십시오.	
	「째깍째깍」하는 소리가 들립니까?	마이크로컴퓨터 제어음입니다. 고장은 아닙니다.	123
「파삭파삭」하는 소리가 들립니까?	열에 의해 금속이 수축되면서 서로 스치는 소리입니다. 고장은 아닙니다.		
취사중·뜸들이기중·보온중에 소리가 난다	물이 튀는 소리가 들립니까? (취사중 <sup>**</sup> ·뜸들이기중일 때만)	고장은 아닙니다.	123
	위와는 전혀 다른 소리가 들립니까?	TIGER CORPORATION U.S.A. 으로 수리를 의뢰하여 주십시오.	-
	취사 예약 타이머 설정을 하고 있을 때 「삐삐삐」하는 소리가 난다	[Timer] 버튼을 누르고 나서 약 30초 동안 아무런 조작도 하지 않으면 소리로 알려줍니다. 계속해서 타이머 설정을 하여 주십시오.	133
본체 내에 물이나 쌀이 들어갔다	고장의 원인이 되므로 TIGER CORPORATION U.S.A. 으로 수리를 의뢰하여 주십시오.		-
시간을 맞출 때 [Hour] 버튼 또는 [Min] 버튼을 눌러도 시간설정 모드가 되지 않는다	취사중·보온중·타이머 예약중에는 시간을 맞출 수 없습니다.		152
보온중에 [Hour] 버튼을 누르면 보온경과시간이 점멸된다	12시간 이상 보온을 계속하고 있지 않습니까?	보온시간이 12시간을 초과하면 보온경과시간이 점멸되면서 알려줍니다.	134
	「Slow Cook」메뉴에서 6시간 이상 보온을 하고 있지 않습니까?	보온시간이 6시간을 초과하면 보온경과시간이 점멸되면서 알려줍니다.	138
삽입플러그를 뽑으면 현재시간과 예약시간, 보온경과시간에 대한 기억이 사라진다	삽입플러그를 꽂았을 때 표시부에 「0:00」가 점멸되고 있지 않습니까?	리튬전지가 모두 소모되었습니다. TIGER CORPORATION U.S.A. 으로 수리를 의뢰하여 주십시오.	123
버튼을 눌러도 반응이 없다	삽입플러그가 콘센트에 꽂혀 있습니까?	삽입플러그를 콘센트에 확실하게 꽂아 주십시오.	128
	보온램프가 점등되어 있지 않습니까?	[KeepWarm/Cancel] 버튼을 눌러 보온을 취소하고 나서 조작해 주십시오.	128
뚜껑이 닫히지 않거나 취사중 <sup>**</sup> 에 뚜껑이 열린다	테두리·뚜껑 고무패킹·후크버튼 부근에 밥알이나 쌀알 등이 부착되어 있지 않습니까?	깨끗이 제거해 주십시오.	127 · 142 ~ 145
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.		135

## 이런 표시가 나타났을 때는

표시	조치	참조 페이지
<p>아래의 화면이 표시되면서 「삐 ---」하는 소리가 계속 울리거나 「삐삐삐삐삐삐...」하는 소리가 난다</p> 	본체의 이상입니다. 삽입플러그를 뽑은 후, TIGER CORPORATION U.S.A. 으로 수리를 의뢰하여 주십시오.	-

### 수지 부품에 대하여

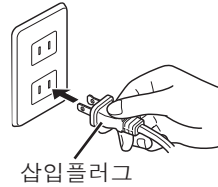
열이나 증기에 닿는 수지 부품은 사용과 더불어 손상될 경우가 있습니다. TIGER CORPORATION U.S.A. 으로 문의해 주십시오.

## 현재시간을 맞추는 방법

시간은 24시간으로 표시됩니다.  
취사중 · 보온중 · 타이머 예약중에는 시간을 맞출 수 없습니다.

### ■ 예 : 「9:30」 을 「9:35」 으로 맞추는 경우

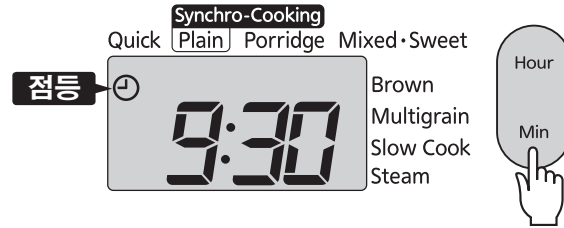
#### 1 삽입플러그를 콘센트에 꽂습니다



삽입플러그

#### 2 시간설정 모드로 합니다

[Hour] 버튼 또는 [Min] 버튼을 누르면 ⊕ 가 점등됩니다.



#### 3 시간을 맞추습니다

「시」는 [Hour] 버튼, 「분」은 [Min] 버튼을 눌러 맞추습니다. 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.



#### 4 시간을 맞춘 후 [Menu] 버튼을 누릅니다

시간 맞추기가 완료됩니다.  
⊕ 가 소등되고 「:」 표시가 점멸됩니다.



- 시간 맞추기를 도중에 중단하고자 할 때는 [KeepWarm/Cancel] 버튼을 누릅니다

## 사양

사이즈	1.0L(5.5컵) 타입	1.8L(10컵) 타입		
전 원	120V 60Hz			
정격전력 (W)	672	941		
취사용량 (C)	Quick	0.18 ~ 1.0 (1 ~ 5.5컵 [5.29 ~ 29.10 oz])	0.36 ~ 1.8 (2 ~ 10컵 [10.58 ~ 52.91 oz])	
	Plain/ Synchro- Cooking	쿠킹플레이트 있음	0.18 ~ 0.36 (1 ~ 2컵 [5.29 ~ 10.58 oz])	0.36 ~ 0.72 (2 ~ 4컵 [10.58 ~ 24.35 oz])
		쿠킹플레이트 없음	0.18 ~ 1.0 (1 ~ 5.5컵 [5.29 ~ 29.10 oz])	0.36 ~ 1.8 (2 ~ 10컵 [10.58 ~ 52.91 oz])
	Porridge	hard	0.09 ~ 0.18 (0.5 ~ 1컵 [2.65 ~ 5.29 oz])	0.09 ~ 0.36 (0.5 ~ 2컵 [2.65 ~ 10.58 oz])
		soft	0.09 (0.5컵 [2.65 oz])	0.09 to 0.27 (0.5 to 1.5 cups [2.65 ~ 7.94 oz])
	Mixed	0.18 ~ 0.54 (1 ~ 3컵 [5.29 ~ 15.87 oz])	0.36 ~ 1.08 (2 ~ 6컵 [10.58 ~ 31.74 oz])	
	Sweet	0.18 ~ 0.54 (1 ~ 3컵 [5.29 ~ 15.87 oz])	0.36 ~ 0.9 (2 ~ 5컵 [10.58 ~ 26.48 oz])	
	Brown	0.18 ~ 0.63 (1 ~ 3.5컵 [5.29 ~ 18.52 oz])	0.36 ~ 1.08 (2 ~ 6컵 [10.58 ~ 31.74 oz])	
	Multigrain	0.18 ~ 0.72 (1 ~ 4컵 [5.29 ~ 21.16 oz])	0.36 ~ 1.44 (2 ~ 8컵 [10.58 ~ 42.32 oz])	
	외형치수 (inch)	폭	10.64 (27.0 cm)	11.86 (30.1 cm)
	깊 이	13.91 (35.3 cm)	15.09 (38.3 cm)	
	높 이	8.43 (21.4 cm)	10.05 (25.5 cm)	
본체질량 (oz)	101 (2.9 kg)		130 (3.7 kg)	

### Note

- 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	취사를 계속합니다. 밥이 잘 지어지지 않을 수 있습니다.
보온중	정전된 시간이 길 경우는 보온을 중지합니다.

## 소모품 및 별매품의 구입에 대하여

고무패킹류는 소모품입니다. 사용방법에 따라서 차이가 있지만 사용과 더불어 손상됩니다. 오염이나 냄새, 파손이 심해졌을 때는 TIGER CORPORATION U.S.A.으로 문의해 주십시오.  
내술의 불소 가공은 사용과 더불어 소모되면서 벗겨질 수 있습니다.(P.121 참조)


# 1 安全上のご注意

目次	
1 安全上のご注意	155
2 各部の名前とはたらき	159
メニューの選べる機能と特長	161
ごはんをおいしく炊くためのコツ	162
3 ごはんを炊く前の準備	164
4 ごはんの炊きかた	166
炊飯時間の目安	167
5 ごはんが炊きあがったら	168
6 炊き上がり予約タイマー炊飯のしかた	169
7 保温について	171
8 ごはんとおかずを同時に作る(「Plain/Synchro-Cooking」メニュー)	172
9 調理のしかた(「Slow Cook」メニュー)	174
10 蒸し調理のしかた(「Steam」メニュー)	176
11 お手入れのしかた	179
12 うまく炊けない?と思ったら	183
13 「Synchro-Cooking」がうまく作れない?と思ったら	185
14 「Slow Cook」がうまく作れない?と思ったら	186
15 故障かな?と思ったら	187
こんな表示が出たときは	188
現在時刻の合わせかた	189
仕様	190
停電があったとき	190
消耗品・別売品のお買い求めについて	190

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、誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分して説明しています。



**警告**

取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷<sup>1</sup>を負うことが想定される内容を示します。

---





**注意**


取り扱いを誤った場合、使用者が傷害<sup>2</sup>を負うことが想定されるか、又は物的損害<sup>3</sup>の発生が想定される内容を示します。

<sup>\*1</sup> 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。  
<sup>\*2</sup> 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。  
<sup>\*3</sup> 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。

分解禁止
- 

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、TIGER CORPORATION U.S.A.へ点検・修理を依頼する。


### 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。
- 

荷重強度が不足しているスライドテーブルでは使わない。  
落下によるけが・やけど・故障の原因。  
使用する前に、荷重強度が十分満足していることを確認する。

### 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・けがをさせるおそれ。
- 

この製品は、家庭内または次のような場所での仕様が想定されるので注意が必要です。  
  - ・店舗、事務所などの給湯室
  - ・ホテルなどの宿泊設備の客室

日本語

154

155

## 警告

### 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使わない。蒸気や内容物が噴き出し、やけどやけがをするおそれ。  
(してはいけない調理例)
  - ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する。
  - クッキングシートなどを落としふた代わりに使用する。

### 電源について

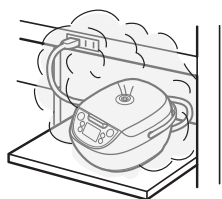
- 定格電圧以外では使わない。火災・感電の原因。
- 定格15A以上のコンセントを単独で使う。他の器具との併用により、分岐コンセント部が異常発熱して、発火するおそれ。

### 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。
- 電源コードが傷んだ場合、必ず修理技術者が交換する。故障や事故の原因。
- 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。

ぬれ手禁止

- 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。
- 水ぬれ禁止
- 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

- 炊飯中は、絶対にふたを開けない。やけどをするおそれ。
- 蒸気孔に顔や手を近づけない。やけどをするおそれ。特に乳幼児には、さわらせないように注意する。

接触禁止

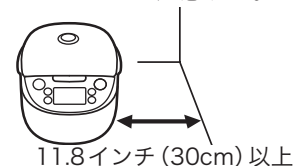
## 注意

### 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。

### 使用する環境について

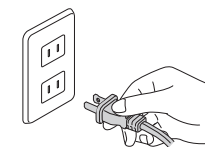
- 壁や家具の近くでは使わない。蒸気や熱で、傷み・変色・変形の原因になるため、壁や家具からは11.8インチ(30cm)以上はなして使う。キッチン用収納棚などを使用する際は、中に蒸気がこもらないように注意する。



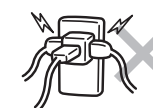
- 荷重強度が不足しているスライドテーブルでは使わない。落下によるけが・やけど・故障の原因。使用する前に、荷重強度が十分満足していることを確認する。
- 水のかかる所や、火気の近くでは使わない。感電や漏電・本体の変形や火災・故障の原因。
- 操作パネルに蒸気があたるような狭い空間で使わない。蒸気や熱で操作パネルの変形や本体の傷み・変色・変形・故障の原因。スライド式テーブルでは蒸気があたらないように引き出して使用する。
- IHクッキングヒーターの上で使わない。故障の原因。

### 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。



### 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。

- 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。




接触禁止

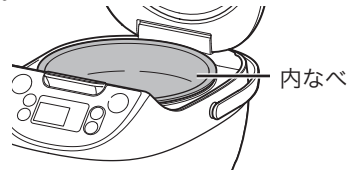
- 炊飯中は本体を移動しない。やけどや吹きこぼれの原因。

## 2 各部の名前とはたらき

### ⚠ 注意

#### お手入れのときは

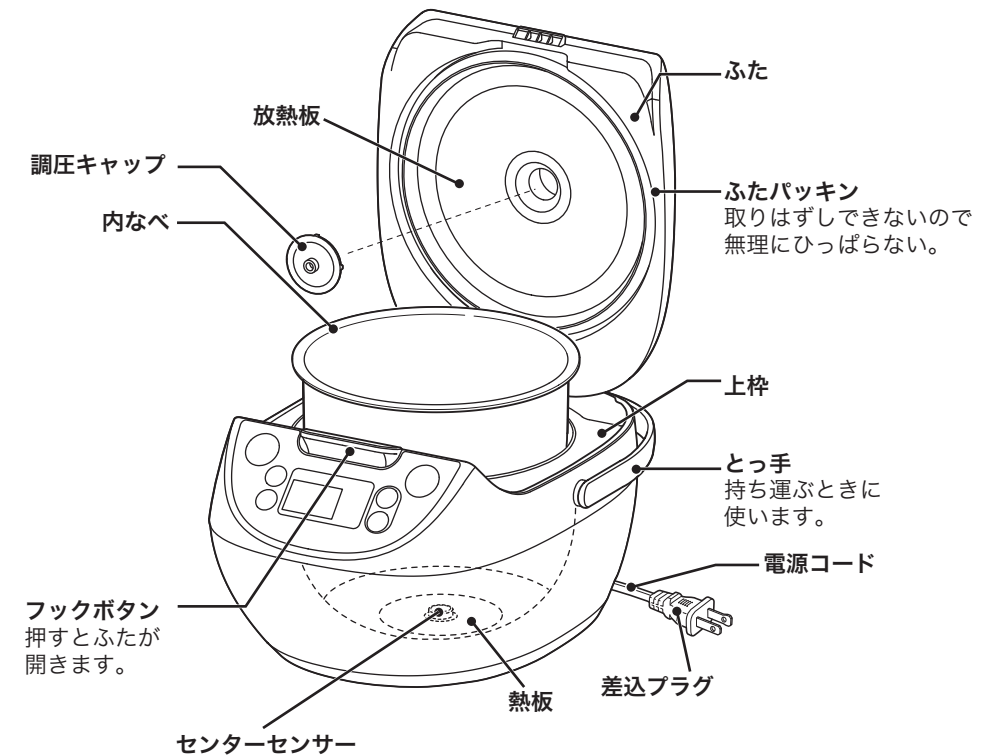
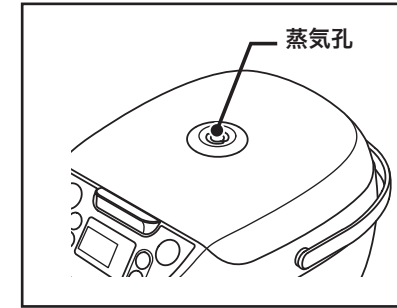
- 
**お手入れは、本体が冷えてから行う。**  
 高温部にふれることによるやけどのおそれ。
- 
**丸洗いはしない。**  
 本体を丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしない。ショート・感電のおそれ。
- 
**使用中、内なべをさわるときはなべつかみを使用し、直接手をふれない。**  
 高温になっているため、やけどのおそれ。



#### ■ 末長くご使用いただくためのご注意

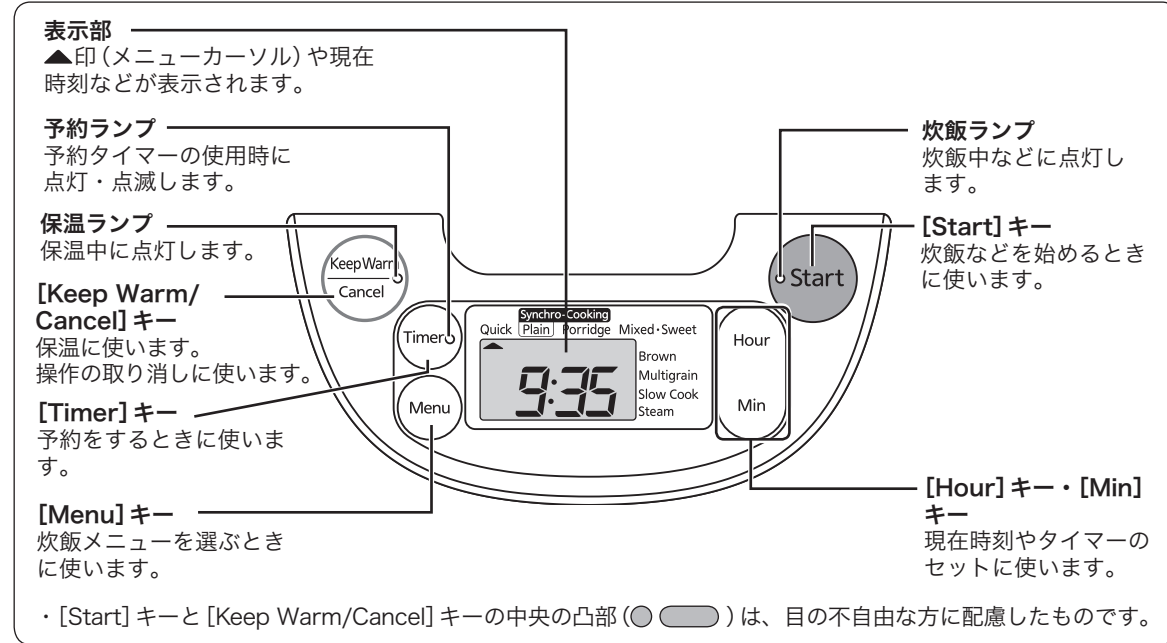
- こげついたごはんつぶ・米つぶなどは取り除く。  
 蒸気もれ・吹きこぼれ・故障やおいしく炊けない原因。
- 炊飯中、本体に布などをかけない。  
 本体やふたの変形・変色の原因。
- 機能・性能を維持するため、製品に穴を設けてありますが、この穴からまれに虫等が入り故障することがあります。市販の防虫シートを使用する等、ご注意ください。また、虫等が入り故障した場合は、有償修理になります。TIGER CORPORATION U.S.A.までお問合せください。
- 内なべのフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがありますが、人体には無害で、炊飯や保温性能も問題ありません。  
 気になる場合や、変形・腐食した場合は、お買い求めできます。TIGER CORPORATION U.S.A.までお問合せください。

- 内なべのフッ素加工面のふくれやはがれ、変形の原因になるため、必ずお守りください。
- 内なべをガス火にかけたり、IHクッキングヒーター・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、TIGER CORPORATION U.S.A.にお問い合わせください。





## 操作パネル



## ■ 付属品の確認



## ■ 音について

炊飯中・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・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.189参照)

## ■ 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、TIGER CORPORATION U.S.A.までお問合せください。

## メニューの選べる機能と特長

メニュー	予約選択	保温	特長
Quick	○	○	白米を早く炊きたいときに選びます。
Plain/ Synchro-Cooking	—	△*	長粒米または短粒米を炊くときに選びます。 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。
Porridge	○	○	おかゆを作るときに選びます。
Mixed・Sweet	—	△	炊込みごはんやおこわを作るときに選びます。
Brown	○	△	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	○	△	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。

炊飯容量は、P.190参照。

△：ご飯のおいしさが損なわれることがありますので、保温はしないでください。

\* 保温するときはクッキングプレートははずしてください。

## Note

- ・「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。

# ごはんをおいしく炊くためのコツ

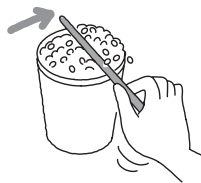
炊く前の準備はP.164～165、炊きかたはP.166～170をお読みください。

## 良いお米を選び、涼しい場所に保存

精米日の新しい、粒のそろったつやのあるお米を選びましょう。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2.5 oz (70 g) 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。

メニュー	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	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

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目盛以上の増減は避ける。吹きこぼれ等の原因になります。

メニュー	水加減(内なべ内側の目盛を目安にお好みに調整する)
Quick Plain/Synchro-Cooking Multigrain Mixed	「Plain」の目盛
Sweet (もち米)	「Sweet」の目盛
Sweet (もち米とうるち米)	「Plain」と「Sweet」の目盛の間。
Brown	「Brown」の目盛
Porridge	全がゆのときは「Porridge・hard」の目盛 五分がゆのときは「Porridge・soft」の目盛

- 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、全がゆの場合は「Porridge・hard」の目盛、五分がゆの場合は「Porridge・soft」の目盛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、お好みに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「Quick」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

おこわを炊くときは、「Mixed・Sweet」メニューを選んでください。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。
- 雑穀は白米の上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。
- 雑穀のかたさが気になる場合は、あらかじめ雑穀だけを1時間程度吸水させてから、お米の上のせてください。

## 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。

## 短粒米を炊くとき

- 短粒米を炊くときは「Plain/Synchro-Cooking」を選んで炊いてください。また、短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。短粒米を炊いたときは、おこげが濃くつく場合があります。その他のメニューを選ぶとうまく炊けない場合があります。

## 長粒米を炊くとき

- 長粒米を炊くときは「Quick」で炊くことをおすすめします。長粒米を「Plain/Synchro-Cooking」で炊くと、「Quick」で炊いたときと比べて炊飯時間が長くなります。

# 3 ご飯を炊く前の準備

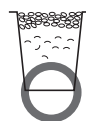
## 1 お米をはかる

必ず付属の計量カップではかってください(無洗米も)。付属の計量カップにすりきり一杯で、約0.18Lです。

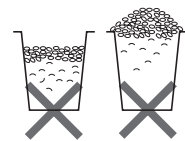


- 下図のように、すりきり一杯にしてください。

正しい計量例



間違った計量例

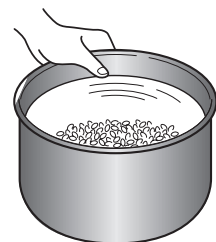


### Note

- 指定の炊飯量(P.190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.162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)

無洗米の場合は、P.162を参照してください。



### 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。
- 強い力で洗米しないでください。内なべが変形してごはんがうまく炊けない原因になります。

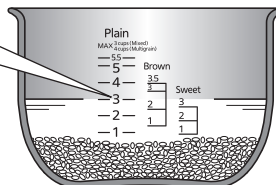
## 3 水加減する

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.162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

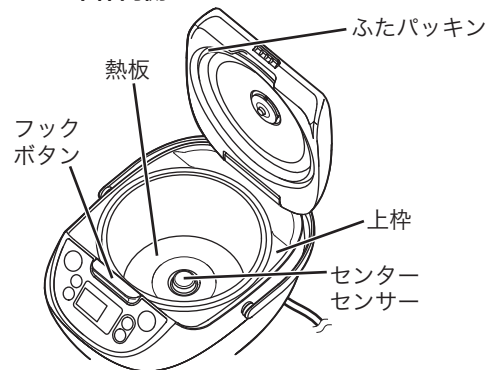


## 4 水滴・米つぶなどをふき取る

<内なべ外側や縁>



<本体内側>

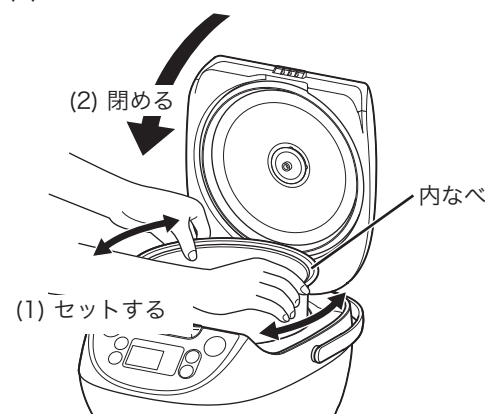


### Caution

- 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.180参照) ふたが閉まらなくなったり、炊飯中の蒸気もれや、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。

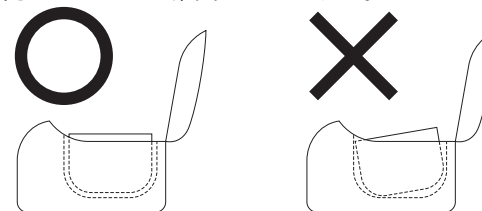
## 5 内なべを本体にセットする

- 内なべを左右にまわし、傾きがないように正しく確実にセットする。
- ふたを閉める



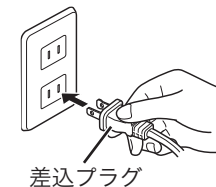
### Note

- 内なべは正しく確実にセットする。



- ふたを閉めるときは、操作キーを押さないように注意する。

## 6 差込プラグをコンセントに差し込む



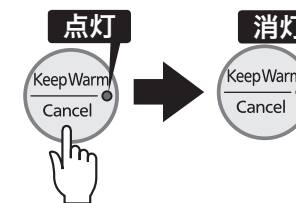
差込プラグ

電源が入り、▲印が点滅します。



### Note

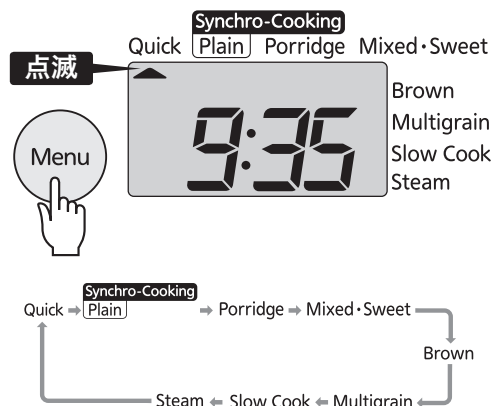
- 保温ランプが点灯している場合は、[KeepWarm/Cancel]キーを押して消灯させてください。



# 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

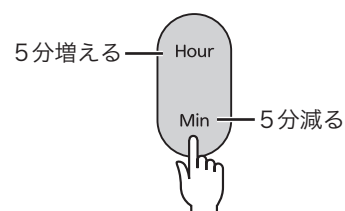
押すごとに、メニューが順に切り替わります。メニューの選択中は、▲印が点滅します。



- 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

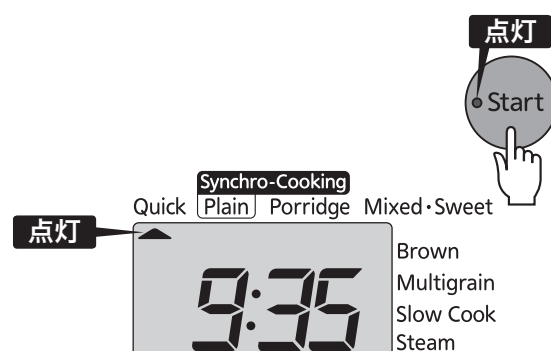
- [Hour] キーを押すごとに5分ずつ増え、[Min] キーを押すごとに5分ずつ減ります。
- 40～90分まで5分単位で設定できます。



- 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。「Quick」の場合は「ピッピー」と鳴り、「Quick」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.162～163を参照してください。

## 炊飯時間の目安

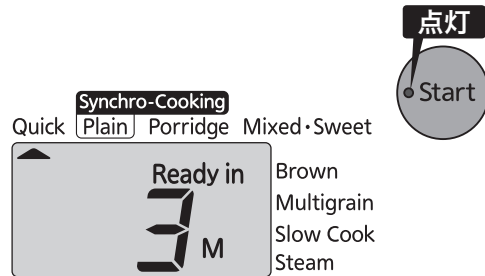
サイズ	メニュー	Quick	Plain/Synchro-Cooking	Mixed·Sweet	Brown	Multigrain
1.0L (5.5カップ) タイプ		23～39分	37～56分	30～50分	64～81分	36～52分
1.8L (10カップ) タイプ		23～44分	43～74分	33～58分	64～81分	36～60分

- 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73.4°F [23°C]、水温73.4°F [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

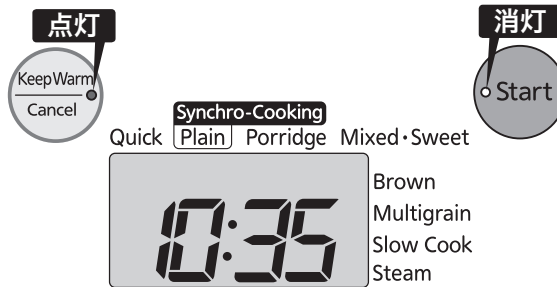
表示部にむらしあがるまでの残り時間が1分単位で表示されます。



・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。

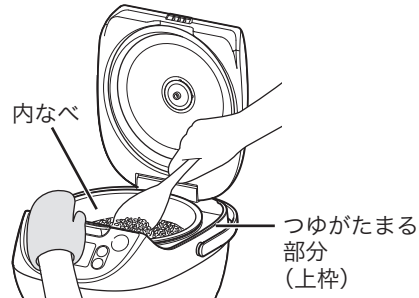


- ・「Porridge」で具材を追加したり、調理時間が足りない場合は、保温ランプが点灯している状態で[Hour]キー・[Min]キーを押し、追加の調理時間を合わせて[Start]キーを押してください。1分単位で最大15分を3回まで追加できます。
- ・追加加熱をする場合は、先によくかき混ぜてください。

## 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います。

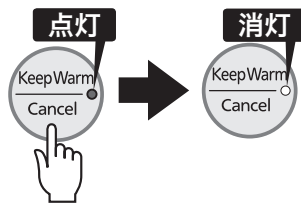


### Note

- ・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…

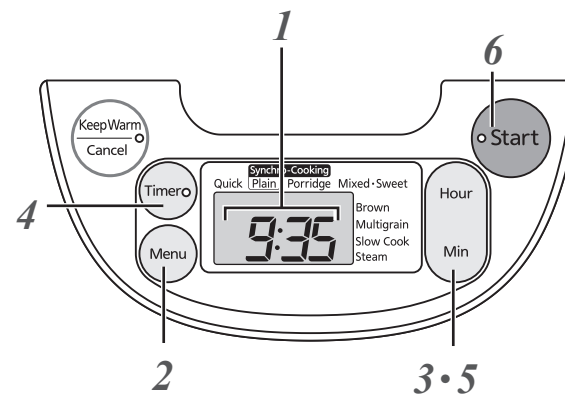
- 1 [KeepWarm/Cancel] キーを押して保温を取り消す  
保温ランプが消灯します。



### Note

- 1 保温を取り消さずに差込プラグを抜くと、次に使用するとき保温ランプが点灯して炊飯できません。
- 2 コンセントから差込プラグを抜く
- 3 お手入れする(P.179~182参照)

# 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

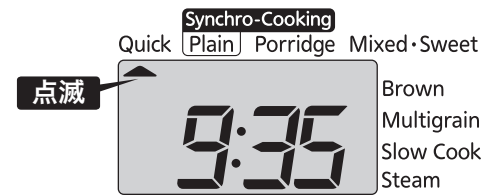
食べたい時刻に炊きあげることができます。

- ・「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、13:30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.189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

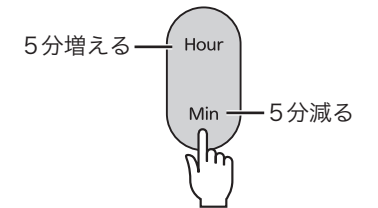
メニューの選択中は、▲印が点滅します。



- ・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。

## 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

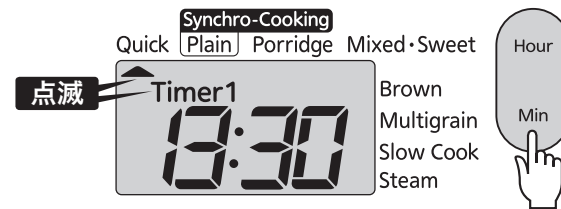
- 下記の場合は、炊きあがり予約ができません。
  - 「Plain/Synchro-Cooking」「Mixed・Sweet」「Slow Cook」「Steam」の場合。
  - 下表の時間未満の場合。

メニュー	タイマーセットができない時間
Quick	50分
Porridge	調理時間+2分
Brown	1時間30分
Multigrain	1時間5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、[KeepWarm/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。

## 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。

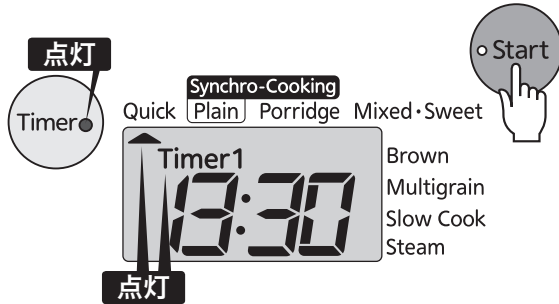


## Note

- 腐敗の原因になるため、タイマー予約は12時間以内になしてください。

## 6 [Start] キーを押す

予約ランプが点灯し、予約が完了します。「Quick」の場合は「ピピピー」と鳴り、「Quick」以外の場合は「ピー」と鳴ります。



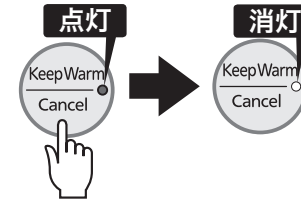
- タイマーセットを間違えたときは、[KeepWarm/Cancel] キーを押して、P.169の手順2からセットし直してください。

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

### [KeepWarm/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 [KeepWarm/Cancel] キーを押す

保温ランプが点灯します。

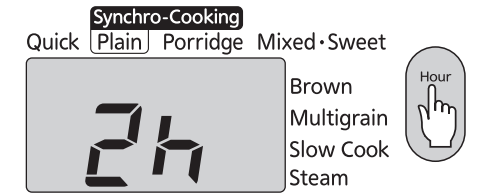


## ■ 少量のごはんを保温するとき

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

保温中に [Hour] キーを押している間、保温経過時間が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
    - 1.0L (5.5カップ) タイプ:1カップ
    - 1.8L (10カップ) タイプ:2カップ
  - 白米(無洗米)以外の保温
  - ごはんをドーナツ状にした保温
  - ごはんを入れたまま保温を取り消す
- 「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。
- 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。
- 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。
- ご使用環境の厳しい状況の場合(寒冷地や周囲の温度が高い場合など)は、早めにお召し上がりください。

# 8 ごはんとおかずを同時に作る (「Plain/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。

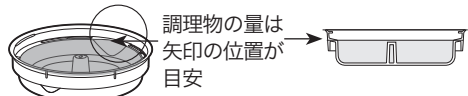
## Note

- 付属のCOOKBOOKに記載されている量を超えて調理しないでください。ふきこぼれたり、うまく調理できないおそれがあります。
- 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。

## 同時調理のアレンジを楽しんでいただくために

### 〈クッキングプレートに入れる具材のご注意〉

- 調理物を、クッキングプレートいっぱいに入れない。
- 調理物に蒸気があたるように、低くまんべんなく並べるか、すき間をあけて並べる(高さは、クッキングプレートの下図の矢印の位置までが目安)。



- 水やソースなどの液体は少なめにする(量が多いとあたたまりにくい)。
- 牛乳、生クリームなどを使用して分離したときは、よくかき混ぜる。
- ホットケーキミックスなど、ふくらむものは分量を控えめにする(クッキングプレートの深さの1/3が目安)。卵もふくらむので、分量に注意する(1.0L(5.5カップ)タイプの場合2個(Mサイズ)以内、1.8L(10カップ)タイプの場合3個(Mサイズ)以内。一緒に入れる具の量、卵の大きさにもよりますので加減してください)。
- 根菜など、火が通りにくいものは、うすく切る。
- クッキングプレートを使っての調理は、蒸し調理のみ可能です。

※上記の点に注意しても加熱不足のときは、調理物を別の容器に移して電子レンジなどであたため直す(内なべ・クッキングプレートは電子レンジに入れない)。

## 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

- できるだけ積み重ねずに、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。ふきこぼれたり、うまく調理できないおそれがあります。

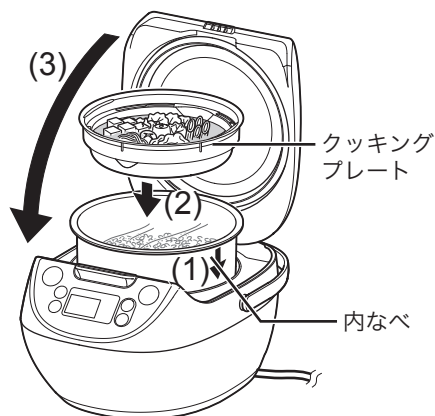
## 2 ごはんを炊く前の準備をする (P.164参照)

### Note

- 同時調理を行うときの炊飯量は、下記の表を参照。最大量を超えたり最小量より少ない量で炊飯しない。ふきこぼれたり、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

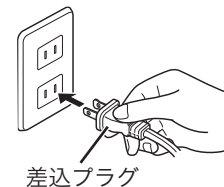
## 3 クッキングプレートを内なべにセットして、ふたを閉める



### 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

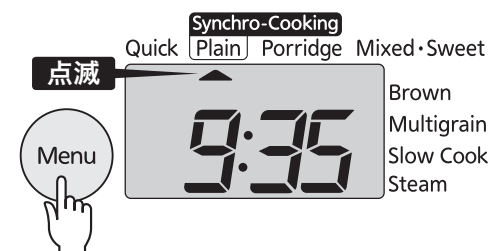


### Note

- 保温ランプが点灯している場合は、[KeepWarm/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、▲印が点滅します。



同時調理では、必ず「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。

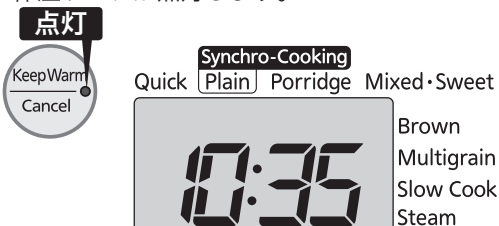


### Note

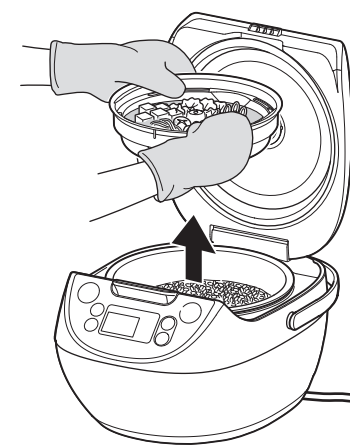
- 途中でふたを開けないでください。うまく調理できない原因になります。

## 7 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。
- 加熱すると多量的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

内なべに水を入れて調理することができます。「蒸し調理のしかた(「Steam」メニュー)」(P.176~P.178)を参照してください。

### Note

- 内なべの「Plain」の目盛(1.0L(5.5カップ)タイプは目盛1、1.8L(10カップ)タイプは目盛2)まで水を入れてください。
- 料理に合わせて、調理時間を20~30分に合わせてください。

# 9 調理のしかた (「Slow Cook」メニュー)

下記のようなお料理を手軽にすることができます。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199.4°F [93°C]に温度を下げてしばらく煮込みます。その後さらに約190.4°F [88°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。

**メニュー例**  
肉じゃが、ロールキャベツ

- 「肉じゃが」「ロールキャベツ」の作りかたについては、付属のCOOKBOOKにご紹介しています。

## 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ります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。

## 1 材料の下ごしらえをする

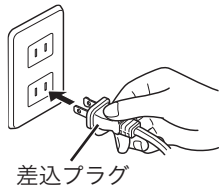
## 2 内なべに材料を入れ、ふたを閉める

## 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

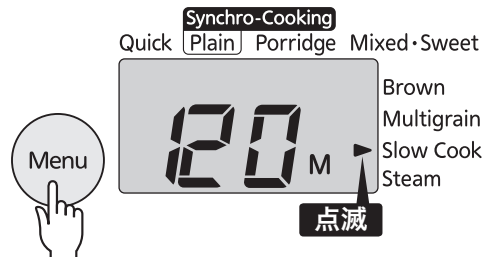


## Note

- 保温ランプが点灯している場合は、[KeepWarm/Cancel] キーを押して、消灯させてください。

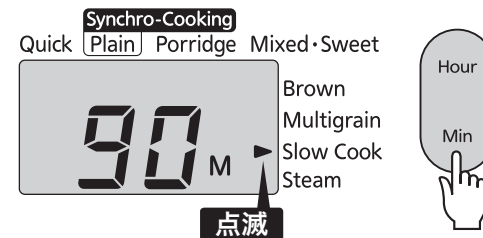
## 4 [Menu] キーを押して「Slow Cook」を選ぶ

メニューの選択中は、▲印が点滅します。



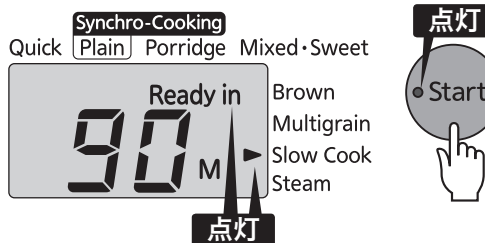
## 5 [Hour] キーまたは [Min] キーを押して、調理時間を合わせる

[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。



## 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。

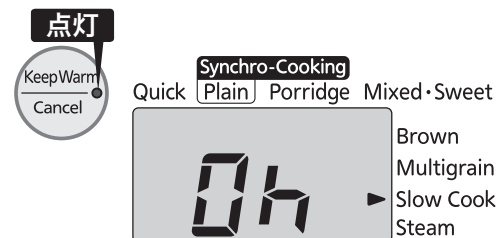


## Note

- 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 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。



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

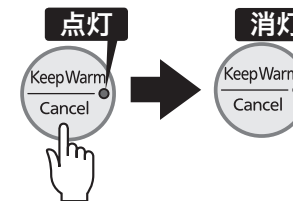
## Note

- 調理が足りない場合、追加で調理する前に [KeepWarm/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.174の手順4からの要領で調理する。

## 調理が終わったら…

### 1 [KeepWarm/Cancel] キーを押す

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

### 3 においを取り除く (P.182 参照)

## Note

- 調理が終わって [KeepWarm/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。



# 10 蒸し調理のしかた (「Steam」メニュー)

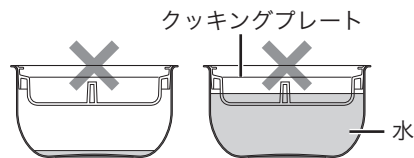
## 1 内なべに水を入れて、クッキングプレートセットする

- 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 (630 mL [21 oz])
  - 1.8L (10カップ) タイプ: 4 1/2カップ (810 mL [28 oz])



### 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

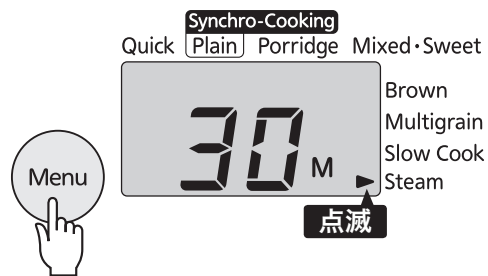
## 3 差込プラグをコンセントに差し込む

### Note

- 保温ランプが点灯している場合は、[KeepWarm/Cancel] キーを押して、消灯させてください。

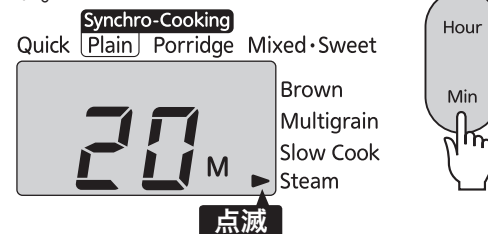
## 4 [Menu] キーを押して「Steam」を選ぶ

メニューの選択中は、▲印が点滅します。



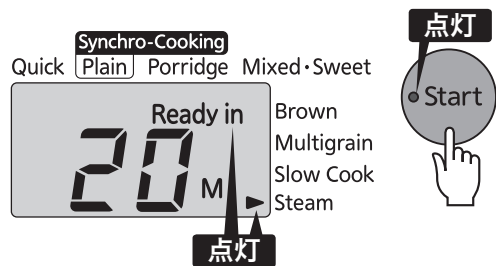
## 5 [Hour] キーまたは [Min] キーを押して、蒸す時間を合わせる

[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。蒸し時間は5~60分の間で設定してください。



## 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。

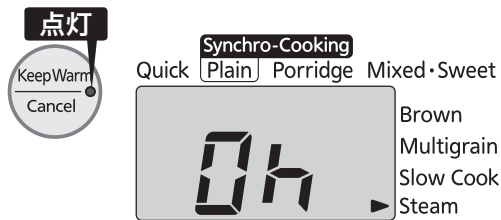


### Note

- 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、表示部に「0h」が表示されます。



- 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。

### Caution

- 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

- 蒸しが足りない場合は、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。
- 蒸しが足りない場合、追加で蒸す前に [KeepWarm/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、水を足す  
水の量についてはP.176の手順1を参照してください
  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.176の手順4から操作する

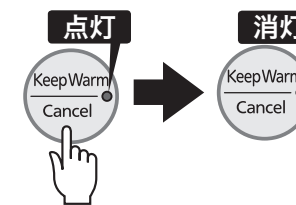
## 8 クッキングプレートを取り出す



- 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 [KeepWarm/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
- 3 お手入れする (P.179~182 参照)

# 11 お手入れのしかた

## ■ 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 (1/2-3/4 lbs [200-300 g])	20-30分	切れ目を数カ所に入れる。
白身魚	切り身2-3切 (5.0-7.0 oz [150-200 g])	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 (1/4-1/2 lbs [100-200 g])	15-20分	殻を付けたまま蒸す。
にんじん	1-2本 (7.0-11.0 oz [200-300 g])	30-40分	一口大に切り分ける。
じゃがいも	中2-3個 (9.0-11.0 oz [250-300 g])	30-40分	一口大に切り分ける。
さつまいも	中1本 (7.0-11.0 oz [200-300 g])	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 1/5インチ (3cm) 以上、1.8L (10カップ) タイプでは高さ1 1/2インチ (4cm) 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。
- 材料で調圧キャップの穴をふさがないようにしてください。
- 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。

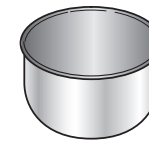
その他の修理等は認可された修理技術者にご依頼ください。

お手入れは、P.179~182に記載の方法でおこなってください。  
 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。  
 調理後に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.182参照)

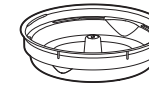
### Note

- 必ず差込プラグを抜き、本体、内なべ、内ふた、調圧キャップが冷めてからお手入れしてください。
- 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。
- 洗剤成分が残っていると、樹脂などの劣化・変色の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



調圧キャップ



しゃもじ台

### 1 水またはぬるま湯で、スポンジを使って洗う

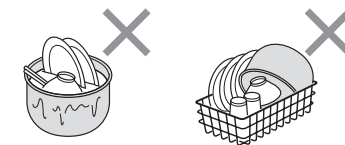
### 2 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる

#### Note

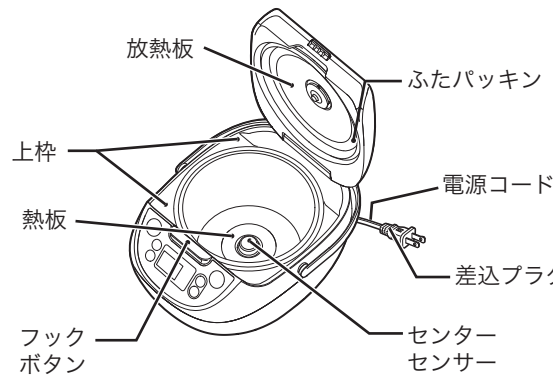
- 内なべは、スポンジの研磨粒子部分で洗わないでください。フッ素加工面がはがれる原因になります。



- 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。フッ素加工面が傷ついたり、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。

**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。

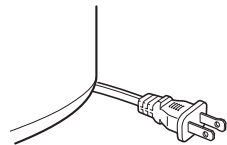
**上枠やフックボタン付近**  
ごはんつぶ・米つぶなどがついている場合は取り除く。

### 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。

差込プラグ・電源コード

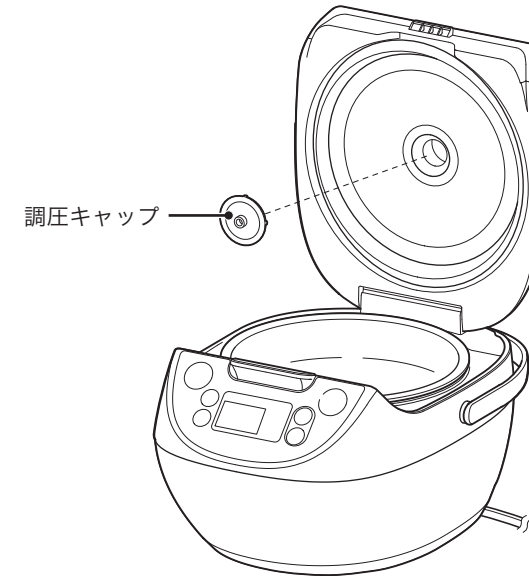
乾いた布でふく。



### Note

- ふたパッキンは、はずさないでください。
- 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。
- 調圧キャップ・計量カップ・しゃもじ・しゃもじ台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。
- 洗剤でお手入れするときは、アルカリ性洗剤を使わないでください。
- 雑穀（アマランサスなど）をまぜて炊いた後は、必ずふたや調圧キャップをお手入れする。調圧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となります。

## 調圧キャップの取りはずし・取り付け



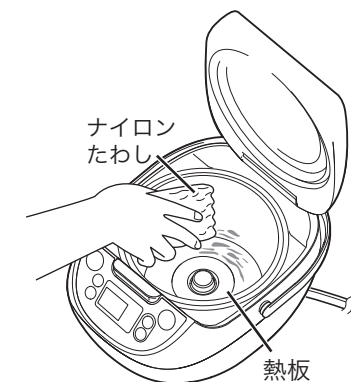
### Note

- 調圧キャップは、奥までキッチリはめ込んでください。そうしない場合、蒸気がもれてうまく炊飯できない場合があります。

## 熱板の汚れの取り除きかた

ご使用中、ふたなどから露が流れ落ち、熱板にシミのような汚れがつくことがあります。性能上、支障はありませんが、汚れが気になる場合は下記のようにお手入れしてください。

- 1 ナイロンたわしに市販のクリームクレンザーを少量つけ、熱板のシミができた箇所を磨く
- 2 湿らせたキッチンペーパーや布で、汚れをふき取る



## においの取り除きかた (本体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。

### Note

- お手入れ後は、内なべ・クッキングプレート・本体が熱くなっているのでご注意ください。やけどをすることおそれ。

### ■ 本体

クッキングプレートは内なべにセットしないでください。

- 内なべに水を7~8分目入れて、「Plain/Syncro-Cooking」メニューで[Start]キーを押す  
保温に切り替わったら[KeepWarm/Cancel]キーを押す

### Note

- においが気になるときは、クエン酸(約0.71 oz (20g))を水に加えて行くと、よりにおいが取り除かれます。  
においによっては、完全に落ちない場合があります。完全に落ちない場合は、TIGER CORPORATION U.S.A.までご相談ください。

- 内なべ・調圧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

- 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。

炊きあがったごはんや炊飯器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	水加減を間違えた	お米の量や具の量、雑穀の量	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、保温を押し消さず「[Start]」キーを押した	炊飯ジャーにこげついたごはんつぶや水滴などが付いている	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付いている	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													
蒸気がもれる	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
吹きこぼれる	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
炊飯時間が長い	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
参照ページ	162 ~ 164・ 190	190	-	-	166	-	168	164・ 179 ~ 180	-	168	190		

お調べいただくこと	ごはんつぶなどが付いている	パッキン類や内なべの縁などに	充分に洗米しなかった(無洗米は除く)	お湯(95℃以上)と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	調味料をよくかき混ぜなかった	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	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ぬか臭い	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
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	164・ 179~ 180	162・ 164	164	-	-	165・ 179~ 180	162	-	-	179~ 181		

# 13 「Synchro-Cooking」がうまく作れない?と思ったら

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

お調べいただくこと	お米の量や水加減を間違えた	内なべの裏・熱板・センター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	充分に洗米しなかった(無洗米は除く)	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	●	●	●	●		●	●	●	●
参照ページ	162~164・190	164・179~180	168	164・179~182	162・164	170	171	-	190

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した	少量のごはんをドーナツツツ状に保温した	冷やごはんのつき足しをした	しゃもじを入れたままで保温した	お手入れが不十分	調理を行った後、においを取り除かなかった
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	●	●		●	●		
参照ページ	171	171	171	171	171	179~182	175・182

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	クッキングプレートに入れる具材のご注意通りに調理しなかった	途中で停電があった
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	●	●	●	●	●	●
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	172	172	172	173	172	190

# 14 「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。

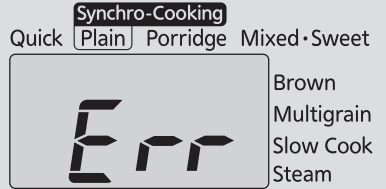
お調べいただくこと	材料の種類・分量を間違えた	材料を最大量の目安より多く入れた	材料を最小量の目安より少なく入れた	調理時間が短かった	調理時間が長かった	ごはんつぶ・米つぶなどがついていない	ふたが確実に閉まっていない	途中で停電があった
こんなとき								
煮えない	●	●		●		●	●	●
調理物 吹きこぼれる	●	●	●					
煮詰まる	●		●		●			
参照ページ	174			174		164・179～180	179～181	190

# 15 故障かな?と思ったら

修理を依頼される前に、ご確認ください。

こんなときは	ここを確認してください	こう処置してください	参照ページ
ごはんが炊きあがらない調理できない	差込プラグがコンセントに差し込まれていませんか。	差込プラグをコンセントに確実に差し込んでください。	165
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。	189
	「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。		183
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。	189
	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。	
	「Plain/Syncro-Cooking」「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。	170
	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。	164・179～182
	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・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。	160
	「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・むらし中のみ)	故障ではありません。	160
	上記とはまったく異なった音が聞こえますか。	TIGER CORPORATION U.S.A.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。		170
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、TIGER CORPORATION U.S.A.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・保温中・タイマー予約中は、時刻合わせできません。		189
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。	171
	「Slow Cook」「Steam」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。	175
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。TIGER CORPORATION U.S.A.に修理をご依頼ください。	160
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せんか。	差込プラグをコンセントに確実に差し込んでください。	165
	保温ランプが点灯していませんか。	[KeepWarm/Cancel] キーを押し、保温を取り消してから操作してください。	165
ふたが閉まらないまたは炊飯中にふたが開く	上枠・内ふたパッキン・フックボタン付近にごはんつぶ・米つぶなどが付着していませんか。	きれいに取り除く。	164・179～182
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。		172

## 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あと、TIGER CORPORATION U.S.A. に修理をご依頼ください。</p>	-

### 樹脂部品について

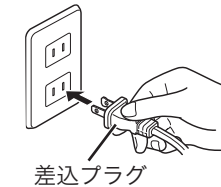
熱や蒸気にふれる樹脂部品は、ご使用にともない傷んでくる場合があります。TIGER CORPORATION U.S.A. までお問い合わせください。

## 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・保温中・タイマー予約中は、時刻合わせできません。

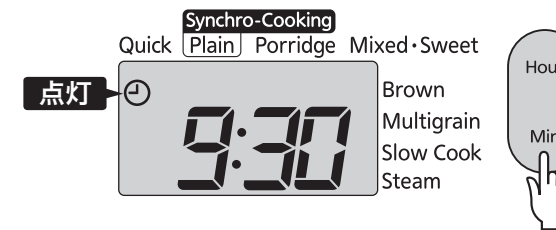
### ■例：「午前9：30」を「午前9：35」に合わせる場合

#### 1 差込プラグをコンセントに差し込む



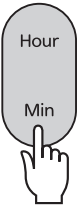
#### 2 時刻セットモードにする

[Hour] キーまたは [Min] キーを押すと、⊖ 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。  
⊖ が消灯し、「:」表示が点滅します。



- ・時刻合わせを途中でやめたいときは [KeepWarm/Cancel] キーを押す

## 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	120 V 60 Hz				
定格電力 (W)	672		941		
炊飯容量 (L)	Quick	0.18~1.0 (1~5.5カップ [5.29~29.10 oz])		0.36~1.8 (2~10カップ [10.58~52.91 oz])	
	Plain/ Synchro- Cooking	クッキングプレートあり	0.18~0.36 (1~2カップ [5.29~10.58 oz])		0.36~0.72 (2~4カップ [10.58~24.35 oz])
		クッキングプレートなし	0.18~1.0 (1~5.5カップ [5.29~29.10 oz])		0.36~1.8 (2~10カップ [10.58~52.91 oz])
	Porridge	hard	0.09~0.18 (0.5~1カップ [2.65~5.29 oz])		0.09~0.36 (0.5~2カップ [2.65~10.58 oz])
		soft	0.09 (0.5カップ [2.65 oz])		0.09 to 0.27 (0.5 to 1.5 cups [2.65~7.94 oz])
	Mixed	0.18~0.54 (1~3カップ [5.29~15.87 oz])		0.36~1.08 (2~6カップ [10.58~31.74 oz])	
	Sweet	0.18~0.54 (1~3カップ [5.29~15.87 oz])		0.36~0.9 (2~5カップ [10.58~26.48 oz])	
	Brown	0.18~0.63 (1~3.5カップ [5.29~18.52 oz])		0.36~1.08 (2~6カップ [10.58~31.74 oz])	
	Multigrain	0.18~0.72 (1~4カップ [5.29~21.16 oz])		0.36~1.44 (2~8カップ [10.58~42.32 oz])	
	外形寸法 (inch)	幅	10.64 (27.0 cm)		11.86 (30.1 cm)
奥 行		13.91 (35.3 cm)		15.09 (38.3 cm)	
高 さ		8.43 (21.4 cm)		10.05 (25.5 cm)	
本体質量 (oz)	101 (2.9 kg)		130 (3.7 kg)		

### Note

- 1カップ=約5.29 oz (150 g) 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	炊飯を続けます。 うまく炊けない場合があります。
保温中	停電している時間が長い場合は、保温を中止します。

## 消耗品・別売品のお買い求めについて

パッキン類は消耗品です。使いかたによって差がありますが、ご使用にともなって傷んでいきます。汚れやにおい、破損がひどくなったときは、TIGER CORPORATION U.S.A. にご相談ください。  
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。(P.158参照)



---

**Model Number: JBV-S10U, JBV-S18U**

**Trade Name: TIGER**

Responsible party: TIGER CORPORATION U.S.A.

Address: 1815 W 205th Street, Unit 106, Torrance, CA 90501

Phone: (310) 787-1985

---

**PARTS & SERVICE SUPPORT**

**For the United States and Canada**

U.S.A. 1-866-55-TIGER (84437)

Canada 1-866-9090-TCD (823)

URL: <https://tiger-corporation-us.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 CORPORATION**

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

URL: <http://www.tiger.jp/global.html>