



JKT-S10A
JKT-S18A

For household use

IH Rice Cooker

OPERATING INSTRUCTIONS

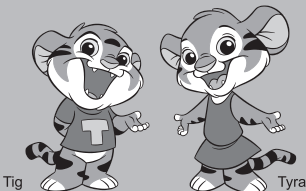
Thank you for purchasing this TIGER rice cooker/warmer.
Please read these instructions carefully before use and observe them during use.

家庭用

IH 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.

Contents


1	Important Safeguards	4
2	Names and Functions of Component Parts	9
	Menu options and features	11
	Tips on making delicious rice.....	12
3	Before Cooking Rice.....	14
4	How to Cook Rice	16
	Cooking time guidelines	17
5	Once the Rice Is Done Cooking.....	18
6	Setting the Timer.....	19
7	Keeping the Rice Warm	21
8	Reheating Cooked Rice.....	22
9	Cooking Rice and Side Dishes Together (“Synchro-Cooking” Menu).....	23
10	Slow Cooking (“Slow Cook” Menu)	26
11	Steaming Food (“Steam” Menu).....	28
12	Cleaning and Maintenance.....	31
13	If Rice Does Not Cook Properly	37
14	If Synchro-Cooking Does Not Go As Expected.....	39
15	If Slow Cooking Does Not Go As Expected.....	40
16	Troubleshooting.....	41
	If these indications appear.....	42
	Setting the present time	43
	Specifications.....	44
	In case of a power outage	44
	Purchasing consumables and optional accessories	44


1 Important Safeguards

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

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







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

 **Warning** This symbol indicates there is a possibility of death or serious injury^{*1} when the unit is improperly handled.

 **Caution** This symbol indicates there is a possibility of injury^{*2} or damage to property^{*3} 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

 **Do not attempt to disassemble, repair, or modify the product. Repairs should only be performed by a qualified service representative.** Doing so may result in fire, electric shock, or injury.

Disassembly is prohibited

 **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 your local dealer for servicing.


Warning


Who should use the rice cooker

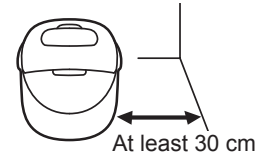
 **Do not allow children to use the appliance by themselves and do not put within reach of infants or toddlers.** Failing to do so may result in burns, electric shock, or injury.

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


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





Using the rice cooker

 **Do not use the rice cooker in anyway not specifically covered in this instruction manual (and the supplied "COOKBOOK").** The content may boil over resulting in burn. (Examples of procedure that should not be performed:)


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


Power supply


 **Use only rated voltage power source.** Use of any other power supply voltage may result in fire or electric shock.


 **Use an electrical outlet rated 7A or higher and do not plug in other devices at the same time.** Connecting other devices in the same outlet may cause the outlet to overheat or result in fire.

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.

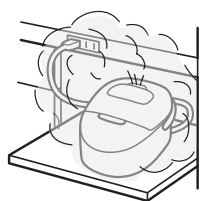
 **If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.**

 **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.

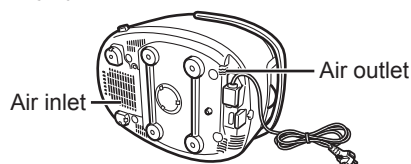



Handling the rice cooker

-  **Do not immerse the appliance in water, or pour water into the appliance;** this is to avoid short circuits, electric shocks, and malfunctions.


Never immerse the unit in water or other liquid

-  **Do not insert pins, needles, or other metal objects, etc., into the air inlet or air outlet, or gaps between parts.**
Doing so may result in electric shock or in injury due to malfunction.





-  **When closing the lid, remove rice or grains adhering to the upper casing or around the hook, and close the lid.**
Failure to do so may cause the steam to come out or the content to boil over resulting in burn.

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 cap or steam vent.**
Doing so may result in burns. Be especially careful to keep out of reach of infants and children.


Do not touch

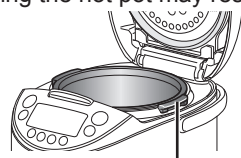
Caution

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.

-  **Do not touch the handle of 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.




Handle of the inner pot


Caution


-  **People who use medical pacemakers should consult a medical specialist before using the rice cooker.**
Operation of the rice cooker may cause adverse effects on pacemakers.


-  **Household use only.**
This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.


Environment for use


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

-  **Do not 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 in situations where the air inlet or air outlet may be blocked or where the room temperature is high.**
Do not place the rice cooker on top of carpets, plastic bags, etc. Doing so may result in electric shock, short-circuiting, fire, or malfunction of the rice cooker.


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

-  **Do not use the rice cooker on an aluminum sheet or electric carpet.**
Doing so may generate heat from the aluminum material, which could result in smoke or fire.

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 pan made exclusively for this rice cooker.**
Using any other pan may result in overheating or malfunction.

-  **Do not use the rice cooker when the tab of the inner lid is broken.**
Doing so may cause steam leak or boiling over resulting in burn or injury. Rice may not be cooked well.

-  **Do not cook with the inner pot empty.**
Doing so may result in overheating or malfunction.

-  **Do not place anything susceptible to magnetism near the rice cooker, as the rice cooker generates magnetic waves.**
If the rice cooker is located near a TV or radio, it may generate noise in the TV or radio. If it is located near a cash card, commuter pass for automatic ticket gates, cassette tape, or video tape, it may erase the data on those devices.

Caution

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.

Unplug the power cord

Do not touch the hook button while carrying the rice cooker.
Doing so may cause the lid to open, resulting in injury or burns.

Do not touch

During and after cooking

Do not touch hot parts during or immediately after cooking.
Doing so may result in burns.

Do not touch

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

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

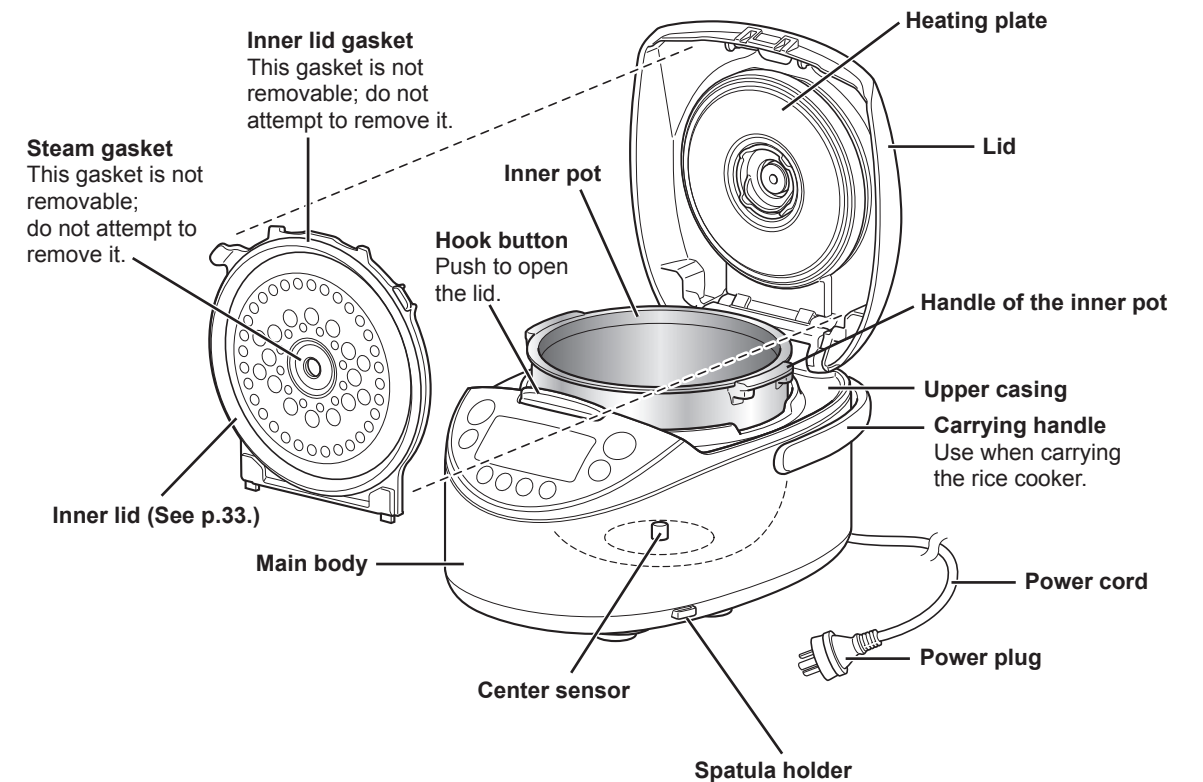
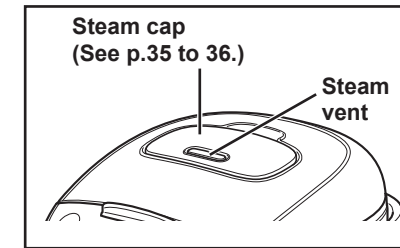
Do not move the rice cooker while it is still cooking.
Doing so may cause the contents to spill and cause burns.

Cleaning the rice cooker

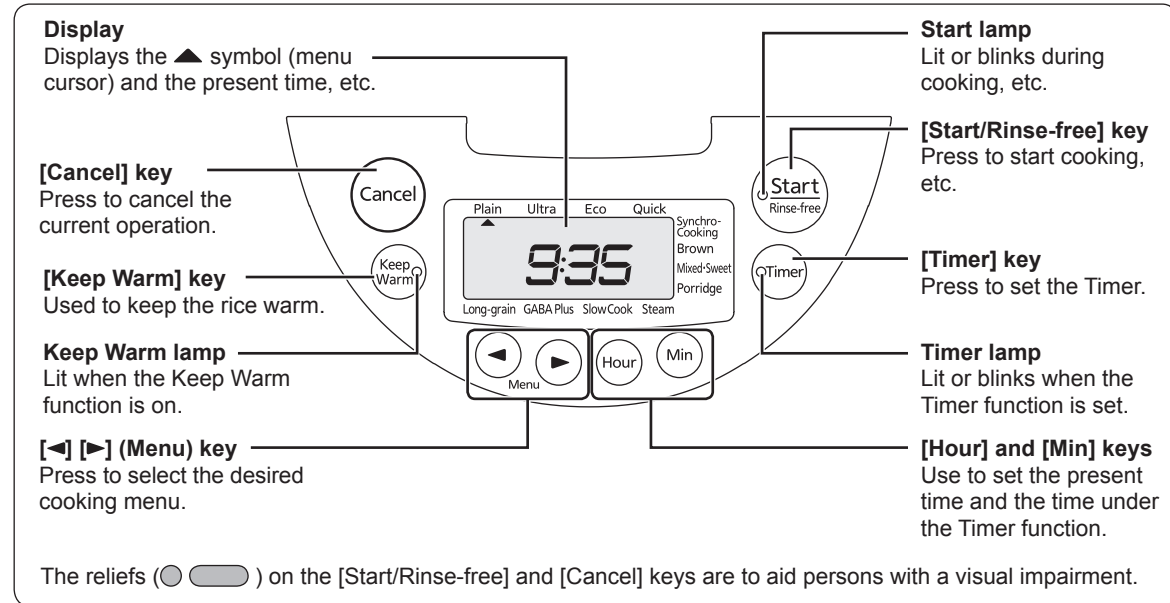
Wait until the appliance has cooled down before performing maintenance;
this is to avoid burns from hot surfaces.

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.

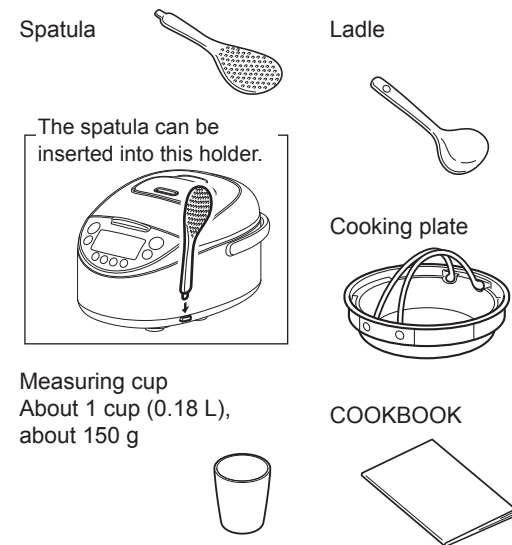
- Strictly observe the following instructions to keep the fluorocarbon resin coating from scratching or peeling.
 - Do not place the inner pot directly over gas, electric, or IH stove top. Do not place in the microwave or oven.
 - Use the Keep Warm function for white rice only. Do not use for mixed or 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 the store where you purchased the appliance or Tiger Customer Service.



Operation panel



■ Checking the accessories



■ Sounds emitted by the rice cooker

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

- Humming (This is the sound of the rotating fan.)
- Buzzing or twittering (This is the sound of IH operation.)

■ 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.43.)

■ The lithium battery

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

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

Note

- Do not attempt to replace the lithium battery yourself.

To replace the battery, contact the place of purchase.

Menu options and features

Menu	Rinse-free rice function availability	Timer function availability	Keep Warm function availability	Feature
Plain	○	○	○	Select when cooking white rice (rinse-free rice).
Ultra	○	○	○	Select when cooking white rice (rinse-free rice) to bring out its maximum sweetness, flavor, and stickiness. Cooking using this menu will soak the rice twice as long as with the "Plain" menu and take extra time to heat and cook delicious rice.
Eco	○	○	○	Select when cooking white rice (rinse-free rice). Cooking using this menu will make rice firmer compared to the "Plain" menu. However, power can be saved (approx. 2 to 23% reduction).
Quick	○	—	○	Select when quickly cooking white rice (rinse-free rice).
Synchro-Cooking	○	—	△	Select when using the cooking plate to cook rice and side dishes together.
Brown	—	○	△	Select when cooking brown rice and/or multi-grain rice.
Mixed•Sweet	○	—	△	Select when cooking seasoned rice or steamed sweet rice.
Porridge	○	○	○	Select when making porridge.
Long-grain	—	○	○	Select when cooking long-grain rice.
GABA Plus	—	○	△	Select when cooking brown rice so it is soft and easy-to-chew. (Cooking using this menu takes longer than the "Brown" menu.) In addition, GABA (gamma-aminobutyric acid), a nutrient currently attracting attention for its health benefits, can be increased compared to brown rice cooked using the "Brown" menu.

See p.44 for cooking capacities.

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

Note

- Rinse-free rice can be cooked using the "Plain", "Ultra", "Eco", "Quick", "Synchro-Cooking", "Mixed•Sweet", and "Porridge" menus. You can cook delicious rinse-free rice easily without being concerned about the water amount or soaking time. Since the bran has already been removed, rinse-free rice does not require washing. It is also good for the environment because the water left over after rinsing the rice does not affect the rivers or ocean.
- When using the "Porridge" menu, the porridge can become pasty if kept warm for too long; serve as soon as possible.

Tips on making delicious rice



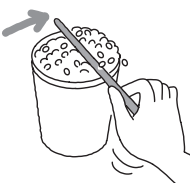
Read p. 14 to 15 for preparations before cooking rice, and p. 16 to 20 for how to cook rice.

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

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

Carefully measure the rice with the supplied measuring cup.

One cup equals about 0.18 L. Use the supplied measuring cup for rinse-free rice as well. This product contrives the cooking method. It is not necessary to use the measuring cup for rinse-free rice.



Wash the rice quickly.

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

When cooking germinated brown rice, whole rice or semi-polished rice, select the “Plain” or “Ultra” 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 70 g per cup of rice. Stir in any seasoning well and then add the extra ingredients on top of the rice. If other ingredients are to be added to the rice, be sure to use no more than the acceptable maximum amount (refer to the table below).

Type of rice	1.0 L (5.5-cup) type	1.8 L (10-cup) type
Brown	3 cups or less	5 cups or less
Mixed	4 cups or less	6 cups or less
Sweet	3 cups or less	5 cups or less
Porridge • hard	0.5 cups or less	1.5 cups or less

- Add water prior to adding the ingredients. Adding water after the ingredients will result in the cooked rice being too firm.
- Cooking it with the seasoning left in the bottom of the rice cooker or with using ketchup or tomato sauce may result in improperly cooked rice.

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

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.

● Amount of water to add

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

- Water levels in the above table also apply to rinse-free rice.
- When cooking germinated brown rice, whole rice or semi-polished rice, use the “Plain” or “Ultra” scale as a reference.
- If the amount of water to add is specified on a package of germinated brown rice or multi-grain rice, follow those directions and add water according to your personal preference.
- When cooking paella described in the supplied “COOKBOOK”, use the “Plain” scale as a reference.

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

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

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

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

Cooking grains together with brown rice

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

Cooking long-grain rice

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

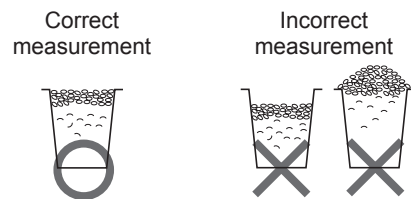
3 Before Cooking Rice

1 Measure the rice.

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



- Fill the measuring cup as shown below.



Note

- Always use the specified volume of rice (see "Specifications" on p.44). Otherwise the rice may not cook properly. If other ingredients are to be added to the rice, see p.12.

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

For rinse-free rice, see p.12.



Note

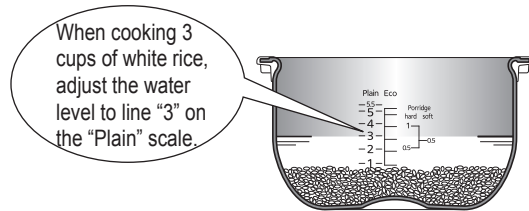
- Do not use hot water (over 35°C) to wash the rice or when adding water. It may prevent the rice from cooking properly.

3 Adjust the water level.

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



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

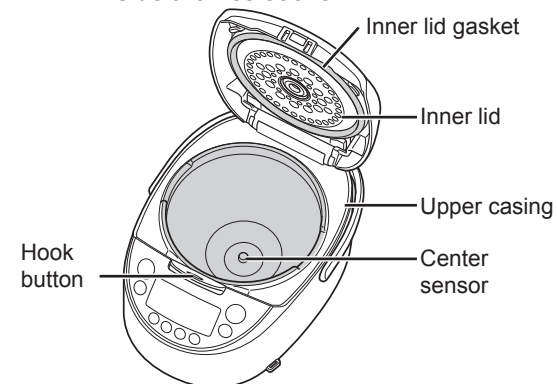


4 Wipe off any water and rice, etc.

<Outer surface and brim of the inner pot>



<Inside the rice cooker>

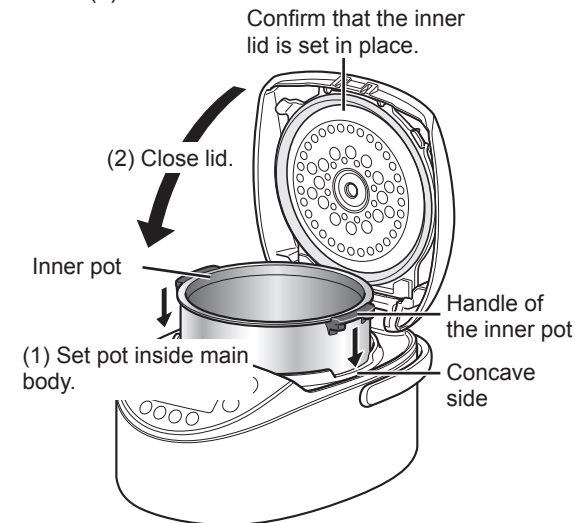


⚠ Caution

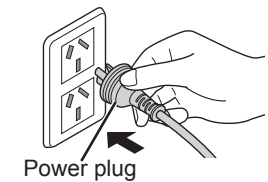
- Be sure to remove any rice or other material adhering to and around the center sensor, upper casing, and the hook button. (See p.32.) Adhering material can prevent the lid from closing, allow steam to leak out during cooking, or enable the lid to open and the contents to spray out, resulting in burns or other injury.

5 Place the inner pot in the rice cooker.

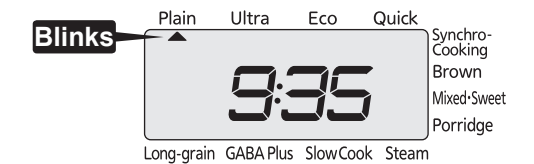
- (1) Be sure to set the pot properly (not set at an angle).
- (2) Close the lid.



6 Connect the power plug to an outlet.

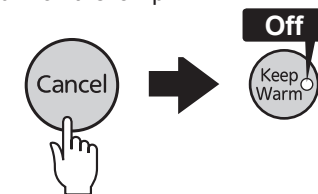


The power will turn on and the ▲ symbol will blink.



Note

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

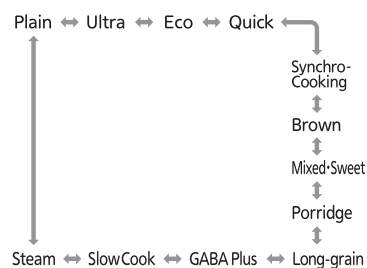
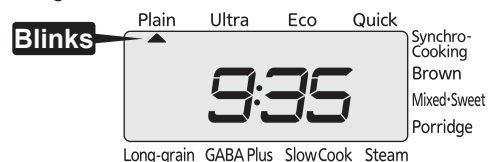


- If you press the [Start/Rinse-free] key or [Keep Warm] key without placing the inner pot in the rice cooker, a repeated beeping alarm will sound.

4 How to Cook Rice

1 Press the [←] or [→] 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.



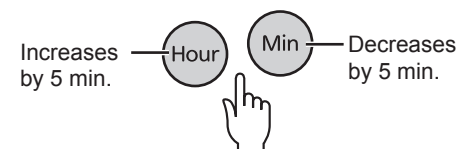
- It is not necessary to press the [Menu] key if the desired menu is already selected.

Note

- Because the “Quick” menu takes shorter cooking time compared to the “Plain” and “Ultra” menus, using “Quick” menu will make rice firmer.

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.

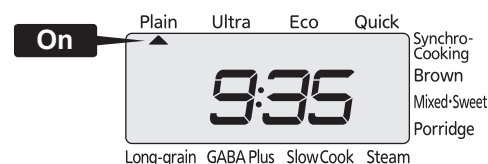
3 Press the [Start/Rinse-free] key once.

When cooking rinse-free rice, press the key twice.

- Rinse-free rice can be cooked under the “Plain”, “Ultra”, “Eco”, “Quick”, “Synchro-Cooking”, “Mixed+Sweet”, and “Porridge” menus.
- To cancel “Rinse-free”, press the [Start/Rinse-free] key again within 20 seconds.

For normal cooking

When you selected the “Plain” menu, a one-short, one-long beep alarm will sound. In other menus, only a one-beep alarm will sound.



When cooking rinse-free rice

“Rinse-free” appears on the display. When you selected the “Plain” menu, a one-short, one-long, another one-short beep alarm will sound. In other menus, a one-long, one-short beep alarm will sound.



Cooking will start.

Appropriate amounts

See p.12 to 13 for the appropriate amounts of grains and ingredients.

Cooking time guidelines

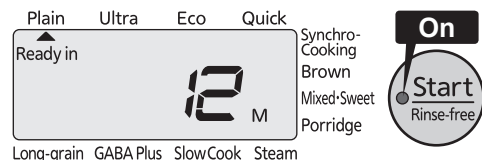
Type of rice	Plain	Ultra	Eco	Quick	Synchro-Cooking
1.0 L (5.5-cup) type	43 to 53 min	65 to 75 min	41 to 51 min	17 to 34 min	41 to 51 min
1.8 L (10-cup) type	46 to 56 min	65 to 75 min	41 to 52 min	21 to 38 min	46 to 56 min
Type of rice	Brown	Mixed+Sweet	Long-grain	GABA Plus	
1.0 L (5.5-cup) type	64 to 75 min	35 to 60 min	19 to 32 min	4 h 21 min to 4 h 31 min	
1.8 L (10-cup) type	67 to 83 min	42 to 61 min	19 to 36 min	4 h 22 min to 4 h 35 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 cooking. (Voltage: 230 - 240 V, Room temperature: 23°C, Water temperature: 23°C, Amount of water: normal level)
- When rinse-free rice is selected, cooking takes 1 to 10 minutes longer than each menu time.
- Cooking times will differ somewhat depending upon the amount being cooked, the type of rice, the type and quantity of ingredients, the room temperature, the water temperature, the amount of water, electrical voltage, and whether the Timer function is used or not, etc.

5 Once the Rice Is Done Cooking

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

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



- Steaming times will vary depending upon the selected menu.

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

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



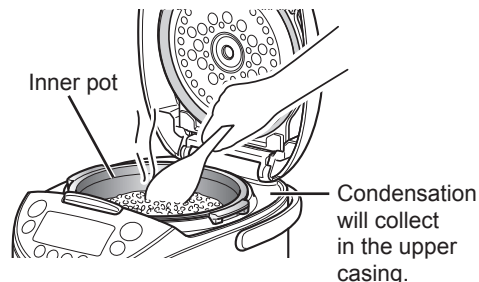
- If you added ingredients under the "Porridge" menu, or a longer cooking time is required, etc., you can set the desired additional cooking time. Simply press the [Hour] and [Min] keys once the Keep Warm lamp turns on, and then press the [Start/Rinse-free] key. The cooking time can be extended up to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

6 Setting the Timer

1 Stir and loosen the cooked rice.

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

- Due to the shape of the inner pot, the rice is slightly sunken at the center when cooking is finished.



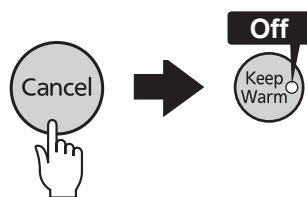
Note

- 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...

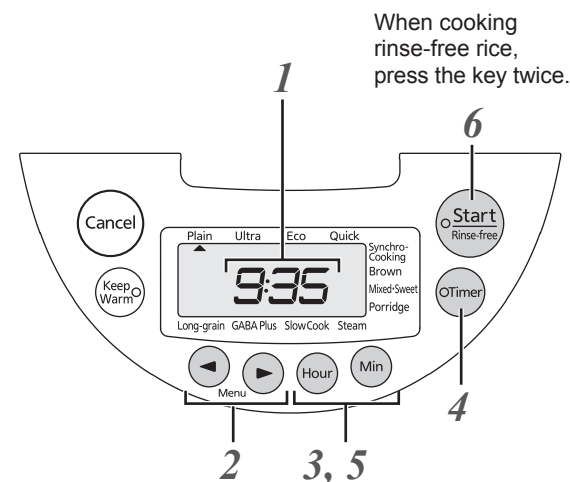
1 Press the [Cancel] key to turn off the Keep Warm function.

The Keep Warm lamp will turn off.



2 Disconnect the power plug from the outlet.

3 Clean the rice cooker. (See p.31 to 36.)



When cooking rinse-free rice, press the key twice.

Using the Timer function (Timer 1 / Timer 2)

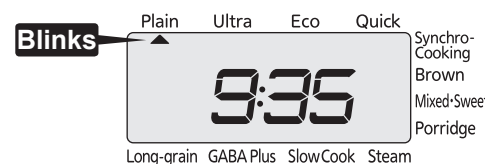
You can preset the time that you want cooking to be actually completed.

- 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.

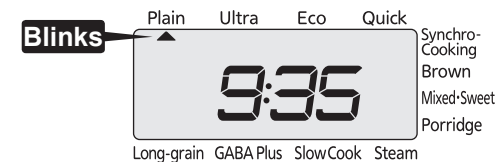
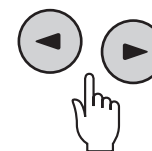
1 Check the present time.



- See p.43 for the procedure to set the present time.

2 Press the [◀] [▶] key to select the desired menu.

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



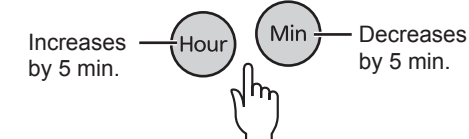
- Confirm that the Keep Warm lamp is off.



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

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

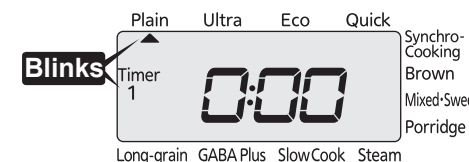
- Each time the [Hour] key is pressed, the set time will increase by 5 minutes. Each time the [Min] key is pressed, that time will decrease by 5 minutes.
- The cooking time can be set to any 5-minute increment between 40 and 90 minutes.



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

4 Press the [Timer] key to select either "Timer 1" or "Timer 2".

The selected setting will switch back and forth between "Timer 1" and "Timer 2" each time the [Timer] key is pressed. Both the Timer lamp and the displayed "Timer 1" or "Timer 2" will blink.



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

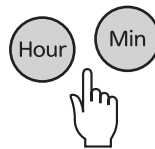
Note

- The Timer function is not available in the following cases.
 - When the “Quick”, “Synchro-Cooking”, “Mixed-Sweet”, “Slow Cook” or “Steam” menu is selected
 - When the preset time is less than that indicated in the following table (The times in the table below also apply to rinse-free rice.)

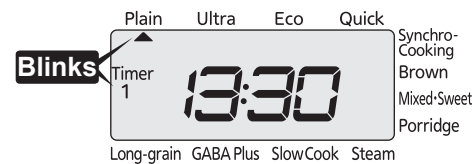
Menu	Minimum preset time
Plain	1 h 5 min
Ultra	1 h 30 min
Eco	1 h 5 min
Brown	1 h 35 min
Porridge	Cooking time + 1 min
Long-grain	45 min
GABA Plus	5 h

- When “0:00” is blinking on the display
- If the Keep Warm lamp is on, press the [Cancel] key to turn off the lamp. (The Timer function is not available while the Keep Warm lamp is on.)
- Setting timer for long time may result in dark scorched rice.
If it bothersome, wash the rice well.
For rinse-free rice, wash it once or twice.
- 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/Rinse-free] 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/Rinse-free] key once. When cooking rinse-free rice, press the key twice.

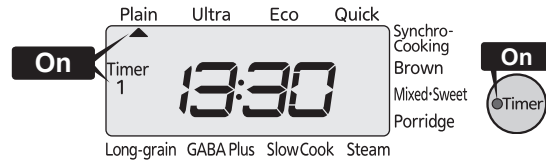


The Timer lamp will turn on and the Timer function is set.

- Rinse-free rice can be cooked under the “Plain”, “Ultra”, “Eco”, and “Porridge” menus.

For normal cooking

When you selected the “Plain” menu, a one-short, one-long beep alarm will sound. In other menus, only a one-beep alarm will sound.



When cooking rinse-free rice

“Rinse-free” appears on the display. When you selected the “Plain” menu, a one-short, one-long, another one-short beep alarm will sound. In other menus, a one-long, one-short beep alarm will sound.



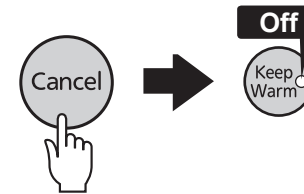
- If you make a mistake or otherwise want to reset the timer, press the [Cancel] key and repeat the procedure from step 2 on p.19.

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

Turning off the Keep Warm function

Press the [Cancel] key.

The Keep Warm lamp will turn off.



Restarting the Keep Warm function

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

The Keep Warm lamp will turn on.

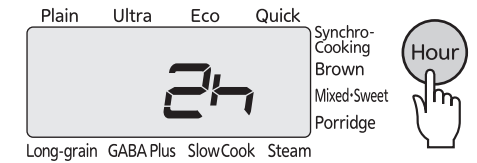


Keeping a small amount of rice warm

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”). After 24 hours have elapsed, “24” will blink and “h” will turn on.



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 24 hours
 - Keeping less than the minimum required amount of rice warm
 - 1.0 L (5.5 cup) type : 1 cup
 - 1.8 L (10 cup) type : 2 cups
 - Using the Keep Warm function for anything other than white rice (including rinse-free rice)
 - Turning off the Keep Warm function with the rice left in the rice cooker.
 - Keeping warm a lump of rice with a hole in the middle.
- When using the “Porridge” menu, the porridge can become pasty if kept warm for too long; serve as soon as possible.
- Be sure to remove any grains of rice that adhere to the brim of the inner pot as well as to any gaskets. Failure to do so can result in dryness, discoloration, odors, and stickiness of the rice being cooked.
- Serve cooked rice as soon as possible in cold climates and high temperature environments.
- Do not leave the cooking plate or food cooked using the cooking plate inside the rice cooker while the Keep Warm function is on.

8 Reheating Cooked Rice

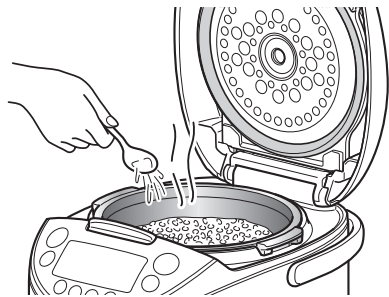
For piping hot rice, reheat the rice that is being kept warm before serving it.

Note

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

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

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



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

3 Make sure that the Keep Warm lamp is on.

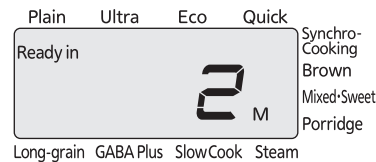


- Reheating is not available if the Keep Warm lamp is not on. If the lamp is not on, press the [Keep Warm] key. (See p.21.)

4 Press the [Start/Rinse-free] key.

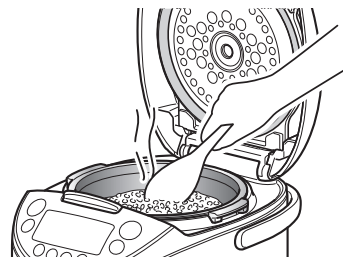
The Start lamp will blink and reheating will start.

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



- To stop reheating, press the [Cancel] key.
- Reheating is not available if the rice is too cold (55°C or lower as a guideline). In this case, a repeated beeping alarm will sound.

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



9 Cooking Rice and Side Dishes Together ("Synchro-Cooking" Menu)

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

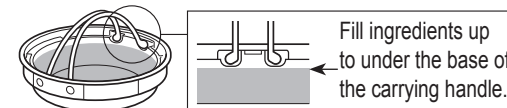
Note

- Do not cook with a greater volume of ingredients than that indicated in the supplied "COOKBOOK". Doing so may cause the contents to boil over or result in improperly cooked food.
- Be careful of the following points when using the cooking plate.
 - When cooking dishes with a strong odor, the odor may adhere to the 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).



- Do not allow the center hole of the inner lid to be blocked with ingredients.
- 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 (2-3 eggs (medium size) for 1.0L(5.5 cup) type, 3-4 eggs (medium size) for 1.8L(10 cup) type 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.

Note

- 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.

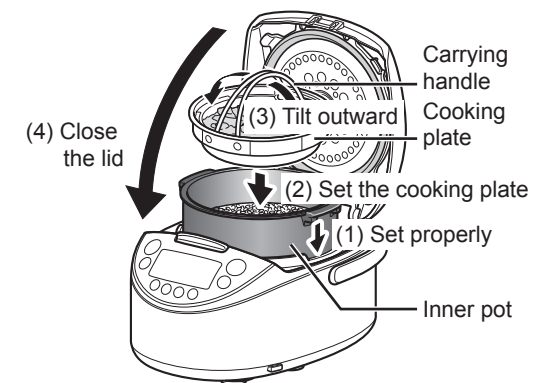
2 Make the necessary preparations for cooking rice. (See p.14.)

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

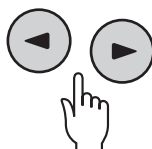
- Always place the cooking plate inside the inner pot.
- Make sure that the cooking plate is level (not set at an angle).
- Tilt the carrying handle of the cooking plate outward before closing the lid.

4 Connect the power plug to an outlet.

Note

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

5 Press the [◀] or [▶] key to select the “Synchro-Cooking” menu.



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



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

6 Press the [Start/Rinse-free] key. When cooking rinse free rice, press the key twice.



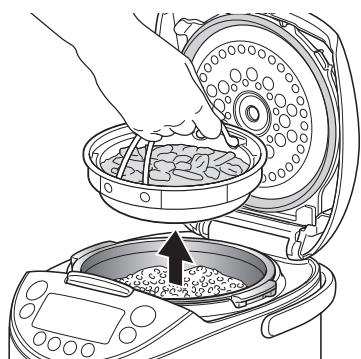
The Start lamp will turn on and concurrent cooking will start.

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

The Keep Warm lamp will turn on.



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



Note

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

Cooking without making rice

Cooking can be performed with water added to the inner pot.

See “Steaming Food (“Steam” Menu)” (p.28 to 30).

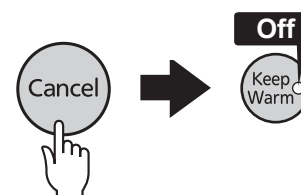
Note

- Add water up to the appropriate line (line 2 for 1.0 L [5.5-cup] type, line 4 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.

When you are done using the rice cooker...

1 Press the [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.31 to 36.)

10 Slow Cooking (“Slow Cook” Menu)

Refer to the supplied “COOKBOOK” for directions.

With this menu, food is first brought to near boiling, the heat is then lowered to about 93°C and the food left to simmer. The temperature is then lowered even further to about 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

Braised pork, gobo and yamaimo soup



- For how to cook “braised pork” and “gobo and yamaimo soup”, 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.
- When simmering foods in broth, cool the broth before cooking.
- When thickening with starch, add the starch at the end of cooking.
- Since fish-paste products like “chikuwa” tube-shaped fish paste and “kamaboko” fish paste cake will swell when heated, the amount being used should be adjusted with that in mind.

1 Prepare the ingredients.

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

Note

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

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

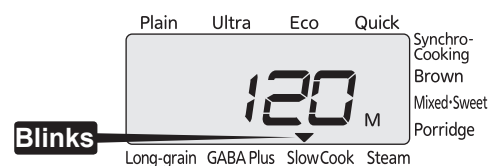
3 Connect the power plug to an outlet.

Note

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

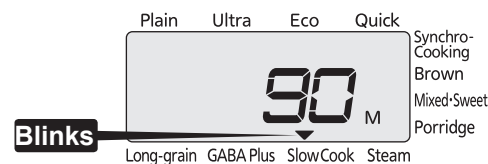
4 Press the [◀] or [▶] key to select the “Slow Cook” menu.

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



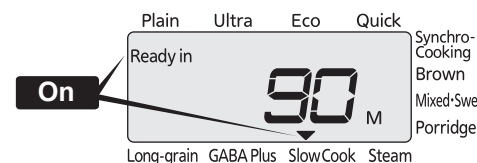
5 Use the [Hour] and [Min] keys to set the desired cooking time.

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/Rinse-free] key.

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

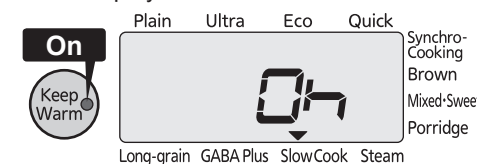


Note

- Do not open the lid during cooking.

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

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



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

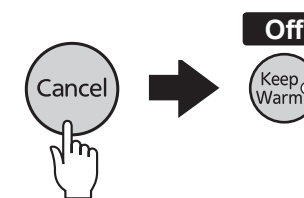
Note

- When food is not sufficiently cooked, do not press the [Cancel] key before additional cooking. Doing so will cause the Keep Warm lamp to go out and additional cooking will not be possible. If you mistakenly pressed the [Cancel] key, perform the following procedure.
 1. Remove the inner pot and set it on a wet towel or cloth.
 2. Leave the rice cooker lid open and cool down the unit and the inner pot for about 10 minutes.
 3. Place the inner pot back inside the rice cooker.
 4. Repeat the procedure from step 4 on p.26.

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

Once cooking is completed...

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



- 2 Remove any odors. (See p.36.)

Note

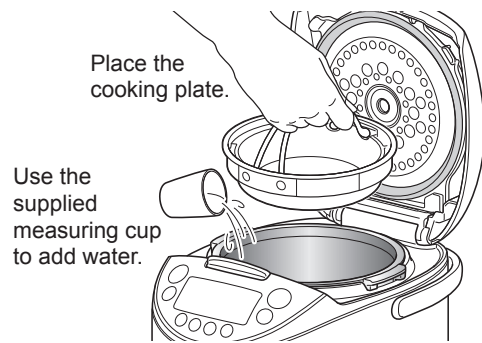
- If the [Cancel] key is not pressed when cooking is completed, the Keep Warm function will automatically engage and the elapsed Keep Warm time will be displayed in hourly increments from the first hour (“1h”) up to 6 hours (“6h”) after that. After 6 hours has elapsed, “6h” will blink on the display.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

11 Steaming Food (“Steam” Menu)

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

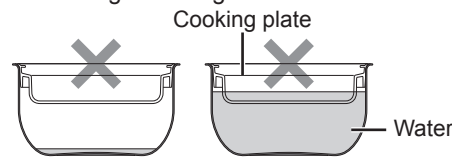
Refer to the following guideline on the amount of water to add.

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



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.

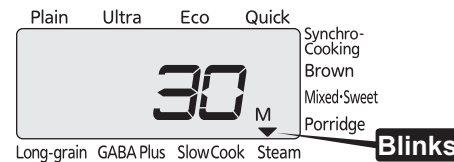
3 Connect the power plug to an outlet.

Note

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

4 Press the [◀] or [▶] key to select the “Steam” menu.

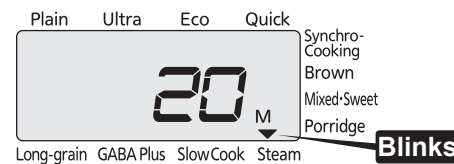
The ▲ symbol will blink while the menu is being selected.



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

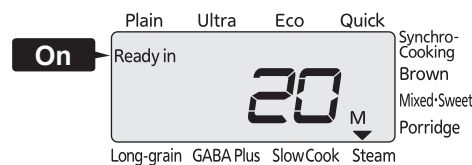
Each time the [Hour] key is pressed, the set time will increase by 5 minutes. Each time the [Min] key is pressed, that time will decrease by 5 minutes.

The steaming time can be set to any 5-minute increment between 5 and 60 minutes.



6 Press the [Start/Rinse-free] key.

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

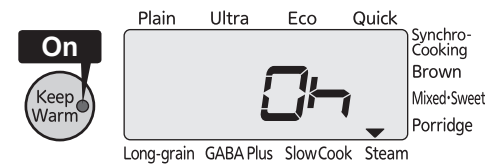


Note

- 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/Rinse-free] key. The steaming time can be extended up to 15 minutes, a maximum of 3 times.

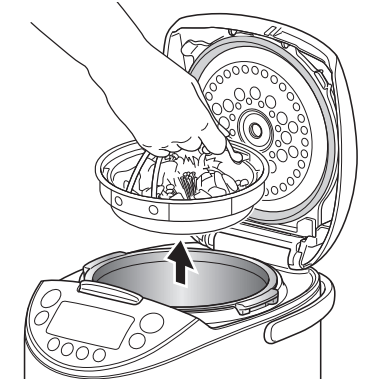
Caution

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

Note

- To extend steaming, be sure to add water to prevent dry-boiling.
- If a longer steaming time is required, do not press the [Cancel] key before extending that time. Doing so will cause the Keep Warm lamp to go out and additional steaming will not be possible. If you mistakenly pressed the [Keep Warm/Cancel] key, perform the following procedure.
 1. Remove the inner pot and set it on a wet towel or cloth.
 2. Leave the rice cooker lid open and cool down the unit and the inner pot for about 10 minutes.
 3. Place the inner pot back inside the rice cooker.
 4. Repeat the procedure from step 4 on p.28.

8 Remove the cooking plate.

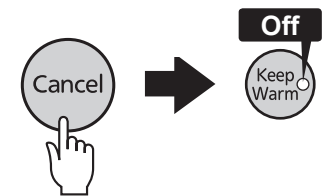


- Be careful when removing the cooking plate after cooking, as it will be hot.
- Serve as soon as steaming is completed. If not removed from the rice cooker right away, the food will become wet and soggy.
- Do not tilt the cooking plate while removing it. The broth, etc., may spill out and result in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

Once steaming is completed...

1 Press the [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.31 to 36.)

■ Guidelines for steaming times

Ingredients	Amount	Approx. time	Hints for steaming
Chicken	1 fillet (200 to 300 g)	20 to 30 min	Make several small cuts in the chicken.
White fish	2 to 3 fillets (150 to 200 g)	20 to 25 min	Fillet to a thickness of 2 cm or less. Always wrap in aluminum foil.
Shrimp	6 to 10 (100 to 200 g)	15 to 20 min	Steam in shells.
Carrots	1 to 2 (200 to 300 g)	30 to 40 min	Cut into bite-sized pieces.
Potatoes	Medium size, 2 to 3 (250 to 300 g)	30 to 40 min	Cut into bite-sized pieces.
Sweet potatoes	Medium size, 1 (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 3 cm, or 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 center hole of the inner lid 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.

Perform cleaning and maintenance procedures as described on the following p.31 to 36.

Any other servicing such as repairs should be performed by an authorized service engineer.

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.36.)

Note

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

■ Parts to wash after every use



Inner pot



Cooking plate



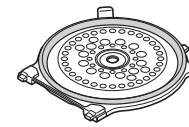
Measuring cup



Spatula



Ladle



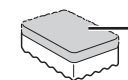
Inner lid

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

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

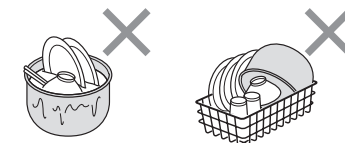
Note

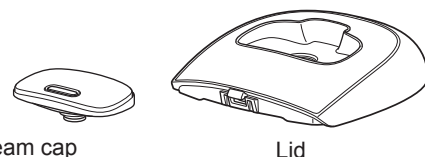
- Do not clean the inner pot with the abrasive side of a heavy-duty scrub sponge. Doing so may damage the fluorocarbon resin coating.



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

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





Steam cap
(Can be disassembled
into two parts. See
p.35 to 36.)

Lid

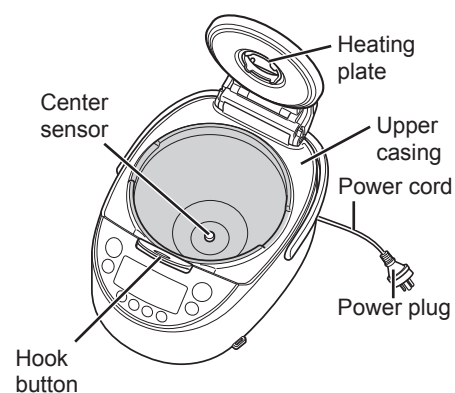
These parts can be washed under running water.

- 1 Clean with a sponge using tap or lukewarm water.
- 2 Wipe off water with a dry cloth and completely dry all parts.

Note

- Do not wash parts in the following manners as they can cause those parts to become deformed.
 - Washing with hot water
 - Soaking
 - Washing the hot inner pot with running water immediately after cooking rice
- Always wash the steam cap after cooking with grains (amaranths, etc.). The steam cap may clog and cause problems, like preventing the lid from opening, resulting in improperly cooked food.

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.

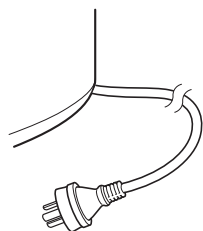
Around the upper casing and hook button

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.

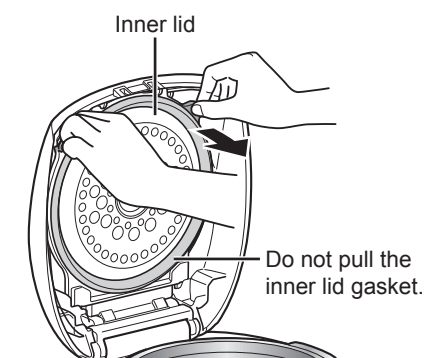
Note

- Always keep the inner pot and lid clean to prevent corrosion and odors.
- Do not clean the rice cooker or its parts with thinner, cleanser, bleach, disposable cloth, metal spatulas, nylon scouring sponges or the like.
- Always clean each part separately.
- Do not immerse the steam cap, measuring cup, spatula or ladle in hot water. Doing so may cause them to become deformed.
- Do not use a dishwasher/dryer to clean the rice cooker or its parts. Doing so may cause them to become deformed.
- When cleaning the rice cooker with a detergent, do not use alkaline kitchen detergent.

Removing and attaching the inner lid

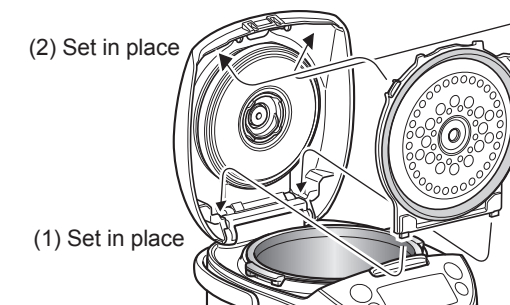
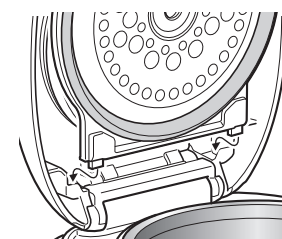
Removing the inner lid

Push down and pull the inner lid levers to the front to detach.



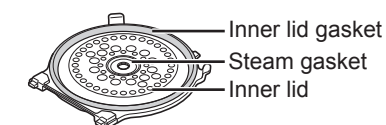
Attaching the inner lid

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



Note

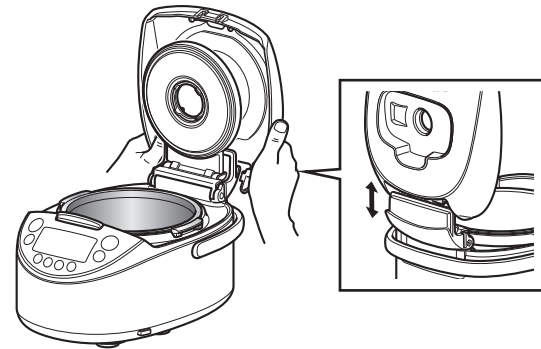
- Do not pull the inner lid gasket and steam gasket. Once there are detached, those cannot be reattached. If the gaskets are detached, contact the place of purchase.



Removing and attaching the lid

Remove the steam cap, and then fully open the lid and pull it upwards.

- 1 Remove the inner lid.
- 2 Remove the lid as shown in the figure below.
To attach it, reverse the above steps.



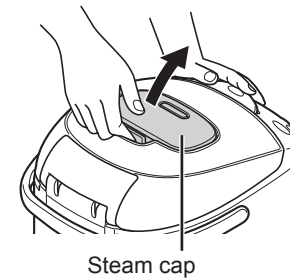
Note

- As the heat sink is extremely hot immediately after use, wait until the lid has been cooled enough before removing it.

Removing and attaching the steam cap

■ Removing the steam cap

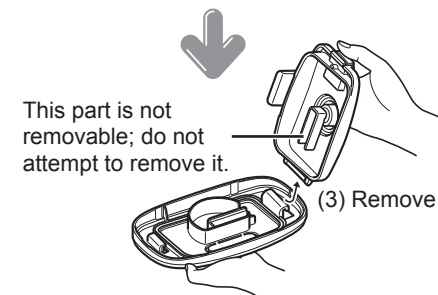
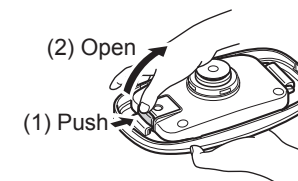
- 1 Insert your finger into the hole in the lid and lift the steam cap upward.



Note

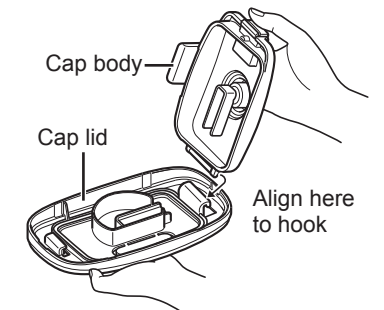
- Be careful of the hot steam contained in the steam cap immediately after cooking.

- 2 Flip the steam cap over and remove the cap body as shown in the figure below.

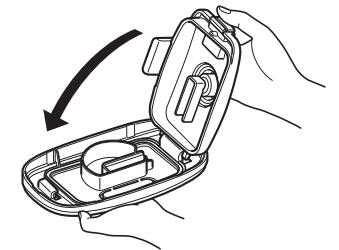


■ Attaching the steam cap

- 1 Hook the cap body onto the cap lid.



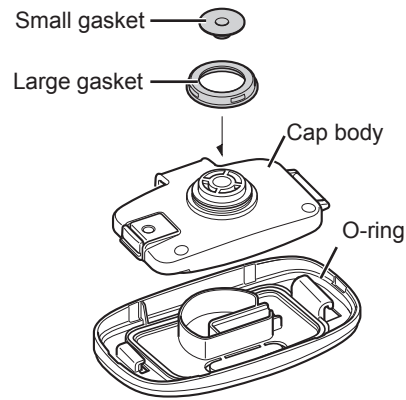
- 2 Push the cap body until you can hear it click.



- 3 Attach the steam cap securely onto the lid.

■ Installing the steam cap gaskets

Set the gaskets securely onto the steam cap as shown in the figure below. If the gaskets are not set securely, they can become loose and this may result in problems due to steam leaking out, etc.



Note

- Do not remove the O-ring. If it is removed, set it back in place securely. If it is difficult to attach, slightly moisten the O-ring with water to make it easier to attach.

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.

■ Main body

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” menu and press the [Start/Rinse-free] key. Confirm that the Keep Warm lamp is on and press the [Cancel] key.

Note

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

- 2** Wash the inner pot, inner lid, and steam cap with a standard kitchen detergent, and then rinse sufficiently with water.

3 Allow the rice cooker and all parts to dry in a well-ventilated location.

■ Cooking plate

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

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

Check point		Was the amount of rice, ingredients, and water, or the ratio of multi-grain rice, correct?	Was more than the maximum acceptable amount cooked?	Was cooking done with alkaline ionized water (pH 9 or higher)?	Was cooking done with hard water like mineral water?	Was the correct menu selected?	Was the Timer function used?	Was the [Start/Rinse-free] key pressed after cooking without turning off the Keep Warm function?	Are there grains of burned rice or water drops adhering to the outside bottom of the inner pot or the center sensor?	Is the inner pot deformed?	Was the rice stirred and loosened well?	Was there a prolonged power outage?
Cooked rice	Is too hard	●	●		●	●		●	●	●	●	●
	Is too soft	●		●		●	●	●	●	●	●	●
	Is not cooked completely	●	●			●		●	●	●		●
	Has a hard center	●	●			●		●	●	●		●
	Is burned	●		●	●	●	●		●	●		
During cooking	Steam leaks	●						●	●			
	Boils over	●				●		●				
	The cooking time is excessively long	●				●		●	●			●
Reference page		12-14, 44	12, 44	-	-	16	20	18	14, 31-36	-	18	44

Check point		Are there any grains of rice adhering to gaskets or the brim of the inner pot, etc.?	Was the rice (other than rinse-free rice) washed sufficiently?	Was hot water (over 35°C) used to wash the rice or adjust the water level?	Was the rice left soaking in the water too long after washing?	Was the rice left in a colander after washing?	Was the lid closed securely?	Was the rice mixed with other ingredients or multi-grain rice? Were seasonings stirred well?	Were there a lot of cracked grains of rice?	Was cooking continued immediately after the initial cooking?	Was the rice cooker and its parts cleaned sufficiently?
Cooked rice	Is too hard			●			●	●		●	●
	Is too soft			●	●	●	●	●	●	●	
	Is not cooked completely			●				●		●	
	Has a hard center			●				●		●	●
	Is burned		●	●	●		●	●	●		●
During cooking	Smells like rice bran		●								
	Steam leaks	●					●				●
	Boils over	●	●			●		●			●
The cooking time is excessively long	●										
Reference page		14, 31-36	12, 14	14	-	-	15, 31-36	12	-	-	31-36

14 If Synchro-Cooking Does Not Go As Expected

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

Problem	Check point	Cause																				
		Was the amount of rice and water correct?	Are there any grains of burned rice on the outside bottom of the inner pot or the center sensor?	Was the rice stirred and loosened well?	Are there any grains of rice adhering to gaskets, the brim of the inner pot, or the inner lid, etc.?	Was the rice (other than rinse-free rice) washed sufficiently?	Was the rice or food reheated 3 or more times?	Was the Timer function set for more than 12 hours in advance?	Was the Keep Warm function used continuously for more than 24 hours?	Was the Keep Warm function turned off?	Was the rice left in the rice cooker with the Keep Warm function turned off?	Was there a prolonged power outage?										
Rice being kept warm	Has an odor		•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
	Is discolored		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	Is dry	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	Is sticky	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	Reheated rice is dry	•	•				•															
Reference page		12-14, 44	14, 31-36	18	14, 31-36	12, 14	22	20	21	-	44											

Problem	Check point	Cause												
		Is other than white rice or rinse-free rice being kept warm?	Was less than the minimum required amount of rice being kept warm or reheated?	Is the rice concentrated around the outer portions of the inner pot (less rice in the middle of the pot)?	Was cold rice added?	Was a spatula left in the inner pot?	Was the rice cooker and its parts cleaned sufficiently?	Did you try to reheat rice that was just cooked and was still hot?	Were odors removed after cooking?	Were there any odors during cooking?				
Rice being kept warm	Has an odor	•	•		•	•	•		•	•			•	
	Is discolored	•	•	•	•	•			•					
	Is dry	•	•	•	•	•			•					
	Is sticky	•	•	•	•	•			•					
	Reheated rice is dry		•									•		
Reference page		21	21, 22	-	21	21	31-36	22				27, 36		

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

Problem	Check point	Cause					
		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 "Synchro-Cooking" used?	Was a recipe other than one included in the "COOKBOOK" used?	Was there a power outage during cooking?
Cooked rice	Is too hard	•		•	•		
	Is too soft	•		•	•	•	•
	Is not cooked completely	•		•	•	•	•
	Has a hard center	•		•	•	•	
	Is burned	•	•	•	•	•	
	Has an odor	•	•	•	•	•	
	Is sticky	•	•	•	•	•	
Cooked food	Is too hard	•	•	•	•	•	
	Is too soft	•	•	•	•	•	
	Is not fully heated	•	•	•	•	•	•
	Overflows into the rice	•	•	•	•	•	
During cooking	Steam leaks	•	•	•	•	•	
	Boils over	•	•	•	•	•	
	The cooking time is excessively long	•		•	•	•	•
Reference page		23	23	23	24	23	44

15 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?
Problem								
Cooked food	Does not boil	●	●		●	●	●	●
	Boils over	●	●	●				
	Boils down	●		●	●			
Reference page	26			26		14, 31-36	14, 31-36	44

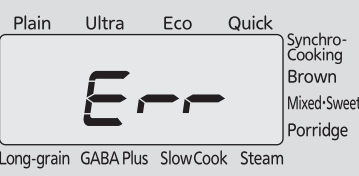
16 Troubleshooting

Check the following before requesting repair service.

Symptom	Check point	Action	Reference page
The rice have not been cooked. The food has not been cooked.	Is the power plug properly connected to an outlet?	Insert the power plug fully into an outlet.	15
Rice was not cooked completely by the preset time.	Does the display show the correct present time?	Set the correct present time.	43
	Check "The cooking time is excessively long" under "If Rice Does Not Cook Properly" and take the necessary action.		37
The Timer function cannot be set.	Does the display show the correct present time?	Set the correct present time.	43
	Is "0:00" blinking on the display?	Set the present time.	
	Was the "Quick", "Synchro-Cooking", "Mixed+Sweet", "Steam", or "Slow Cook" 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.	14, 31-36
	Is the outer surface of the inner pot wet?	Wipe with a dry cloth.	
Reheating is disabled.	An alarm (3 beeps) will sound if you press the [Start/Rinse-free] key.	The rice is cold. Rice of below approximately 55°C cannot be reheated.	22
	Is the Keep Warm lamp off?	Press the [Keep Warm] key and check that the Keep Warm lamp lights up. Then, press the [Start/Rinse-free] key again.	20
Sound is heard during cooking, reheating, or when the Keep Warm function is on.	Do you hear a humming sound?	The fan is operating. It is not a malfunction.	10
	Do you hear a buzzing or twittering sound?	The IH is operating. It is not a malfunction.	
	Do you hear a completely different sound from the above?	Contact the place of purchase.	-
An alarm (3 beeps) will sound if you press the [Start/Rinse-free] or [Keep warm] key.	Is the inner pot set in the rice cooker?	Set the inner pot in the rice cooker.	15
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.		43
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 24 hours?	The elapsed Keep Warm time will blink on the display when the Keep Warm function has been on for more than 24 hours.	21
	Was the Keep Warm function used continuously for more than 6 hours under the "Slow Cook" menu?	The elapsed Keep Warm time will blink on the display when the Keep Warm function has been on for more than 6 hours.	27
The present time, preset timer settings, and elapsed Keep Warm time are lost when the power plug is disconnected.	Does "0:00" blink on the display when the power plug is connected again?	The lithium battery has run out. Contact the place of purchase.	10

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, inner lid gasket, or around the hook button?	Completely remove all remaining rice.	14, 31-36
The lid cannot be closed.	Is the inner lid attached?	Attach the inner lid.	33
Nothing happens when a key is pressed.	Is the power plug properly connected to an outlet?	Insert the power plug fully into an outlet.	15
	Is the Keep Warm lamp on?	Press the [Cancel] key to turn off the Keep Warm function, then try the operation again.	15
Sparks fly from the power plug.	Inserting/disconnecting the power plug may sometimes cause small electric sparks. This is specific to the IH feature and therefore not a malfunction.		-
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.		-
Bubbles can be seen coming from the steam vent of the steam cap during cooking.	It is due to boiling and therefore not a malfunction.		-
Food adheres to the inner lid during concurrent cooking.	When cooking with ingredients that expand during heating, such as eggs and the like, some of that may adhere to the inner lid. If it is bothersome, reduce the amount of the ingredients.		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> 	<p>If the rice cooker is placed on the carpet or where the room temperature is high, the air inlet and outlet can be blocked, causing the temperature inside to rise. In this case, the rice cooker may not respond to any key operations. Resolve the problem according to the following procedure.</p> <p>(1) Disconnect the power plug. (2) Relocate the rice cooker to where the air inlet and outlet are not blocked and the room temperature is low. (3) Insert the power plug into the outlet again and operate the keys.</p> <p>If the rice cooker does not respond to key operations, it is a malfunction of the rice cooker. Disconnect the power plug and contact the place of purchase.</p>	-

Plastic parts

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

Setting the present time

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

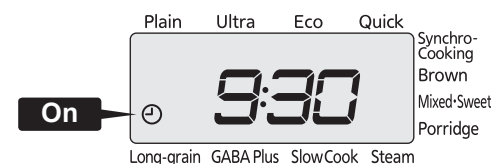
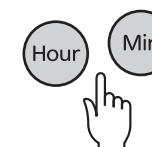
The time cannot be set during cooking, when the Keep Warm function is on, when the Timer function is in use, or during reheating.

Example: Changing the present time from "9:30" to "9:35"

1 Connect the power plug to an outlet.

2 Display the time setting mode.

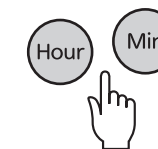
Press the [Hour] or [Min] key to display ⊖.



3 Set the present time.

Set the hour with the [Hour] key and the minute with the [Min] key.

Hold down the corresponding key to change the time more rapidly.



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

The present time is set.

⊖ will go out and ":" will blink on the display.



Note

- The present time setting may vary about 30 to 120 seconds a month from the actual time depending on room temperature and the conditions of use.

Specifications

Unit size		1.0 L (5.5-cup) type	1.8 L (10-cup) type	
Power source		230 - 240 V 50 - 60Hz		
Rated power (W)		1,080	1,198	
Cooking capacity (L)	Plain	0.18 to 1.0 (1 to 5.5 cups)	0.36 to 1.8 (2 to 10 cups)	
	Ultra	0.18 to 1.0 (1 to 5.5 cups)	0.36 to 1.8 (2 to 10 cups)	
	Eco	0.18 to 1.0 (1 to 5.5 cups)	0.36 to 1.8 (2 to 10 cups)	
	Quick	0.18 to 1.0 (1 to 5.5 cups)	0.36 to 1.8 (2 to 10 cups)	
	Synchro-Cooking	0.18 to 0.36 (1 to 2 cups)	0.36 to 0.72 (2 to 4 cups)	
	Brown	0.18 to 0.63 (1 to 3.5 cups)	0.36 to 1.08 (2 to 6 cups)	
	Mixed	0.18 to 0.72 (1 to 4 cups)	0.36 to 1.08 (2 to 6 cups)	
	Sweet	0.18 to 0.54 (1 to 3 cups)	0.36 to 0.9 (2 to 5 cups)	
	Porridge	hard	0.09 to 0.18 (0.5 to 1 cup)	0.09 to 0.36 (0.5 to 2 cups)
		soft	0.09 (0.5 cup)	0.09 to 0.27 (0.5 to 1.5 cups)
	Long-grain	0.18 to 1.0 (1 to 5.5 cups)	0.36 to 1.8 (2 to 10 cups)	
GABA Plus	0.18 to 0.63 (1 to 3.5 cups)	0.36 to 1.08 (2 to 6 cups)		
Outside dimensions (cm)	Width	26.0	28.8	
	Depth	35.4	38.6	
	Height	21.3	25.0	
Weight (kg)		4.5	5.7	

Note

- One cup of white rice is about 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 (reheating)	The rice cooker will resume cooking (reheating). Cooking may not be completed properly.
While the Keep Warm function is on	The Keep Warm function will be used continuously.

Purchasing consumables and optional accessories

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

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

目次

1	安全上のご注意	46
2	各部の名前とはたらき	50
	メニューの選べる機能と特長	52
	ごはんをおいしく炊くためのコツ	53
3	ごはんを炊く前の準備	55
4	ごはんの炊きかた	57
	炊飯時間の目安	58
5	ごはんが炊きあがったら	59
6	炊きあがり予約タイマー炊飯のしかた	60
7	保温について	62
8	再加熱のしかた	63
9	ごはんとおかずを同時に作る(「Synchro-Cooking」メニュー)	64
10	調理のしかた(「Slow Cook」メニュー)	66
11	蒸し調理のしかた(「Steam」メニュー)	68
12	お手入れのしかた	71
13	うまく炊けない?と思ったら	76
14	「Synchro-Cooking」がうまく作れない?と思ったら	78
15	「Slow Cook」がうまく作れない?と思ったら	79
16	故障かな?と思ったら	80
	こんな表示が出たときは	81
	現在時刻の合わせかた	82
	仕様	83
	停電があったとき	83
	消耗品・別売品のお買い求めについて	83

1 安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

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

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



警告

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



注意

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

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

図記号の説明



△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



分解禁止

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



異常・故障時には、直ちに使用を中止する。そのまま使用すると、火災・感電・けがのおそれ。
〈異常・故障例〉

- ご使用中、電源コード、差込プラグが異常に熱くなる。
- 炊飯ジャーから煙が出たり、こげくさいにおいがする。
- 炊飯ジャーの一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- 内なべが変形している。
- その他の異常や故障がある。

すぐにプラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する。



器具を使用される方について

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



身体の不自由な人や、使いかたを十分に理解していない人がこの製品を使うときは、単独で使わない。使うときは十分に使いかたを理解している人が、必ずそばについてその確認のもとに使うこと。やけど・感電・けがをするおそれ。

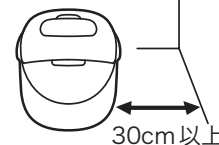


使用する環境について

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



壁や家具の近くでは使わない。蒸気や熱で、傷み・変色・変形の原因になるため、壁や家具からは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。



器具の用途について



取扱説明書(COOKBOOKを含む)に記載以外の用途には使わない。蒸気や内容物が噴出し、やけどやけがをするおそれ。
〈してはいけない調理例〉

- ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する
- クッキングシートなどを落とし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7A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。



警告



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。

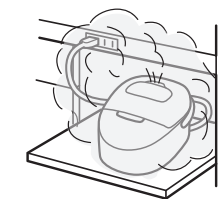


ぬれ手禁止

ぬれた手で、差込プラグの抜き差しをしない。感電やけがをするおそれ。



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

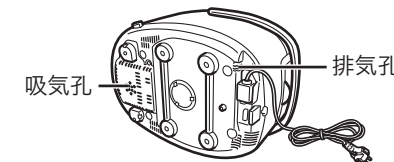


水ぬれ禁止

水につけたり、水をかけたりしない。ショート・感電のおそれ。



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



ふたを閉めるときは、上枠やフック部付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどを取り除き、確実に閉める。蒸気がもれたり、ふたが開いて内容物がふき出し、やけどやけがをするおそれ。

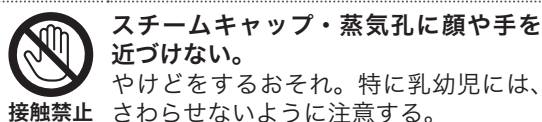
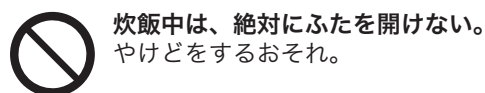
調理開始のときは



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。

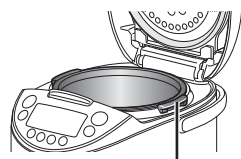
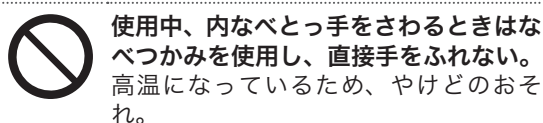
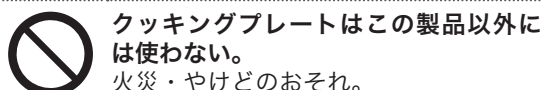
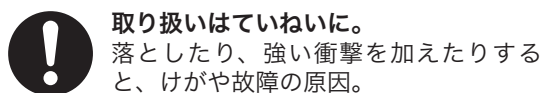
調理中・調理後は

⚠ 注意

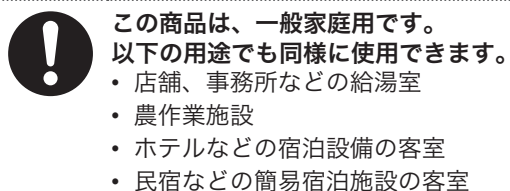
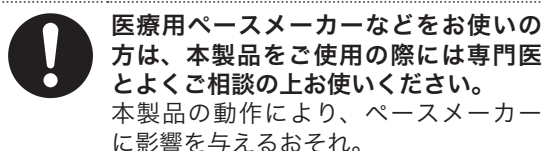


⚠ 注意

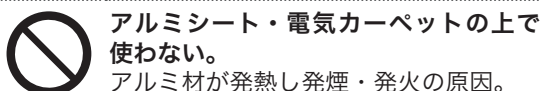
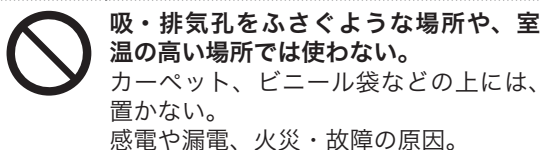
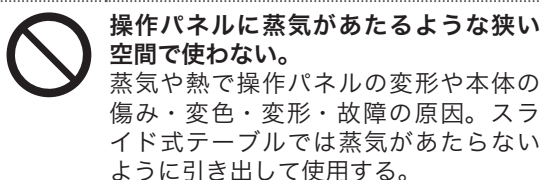
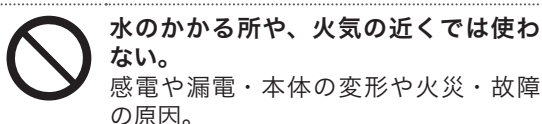
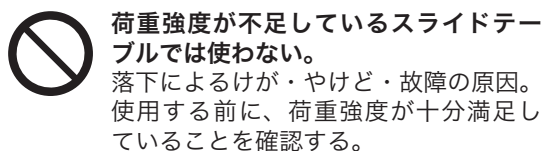
一般的な安全上の注意事項について



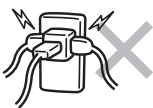
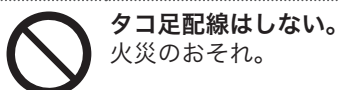
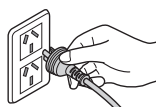
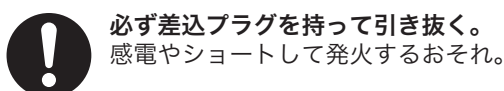
内なべとっ手



使用する環境について

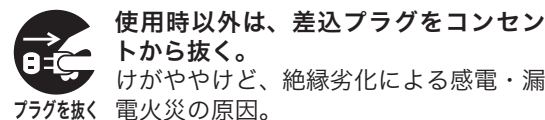
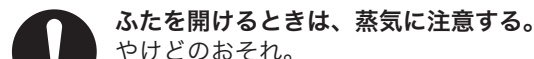
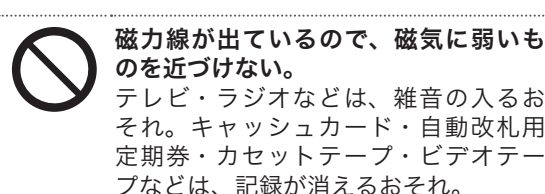
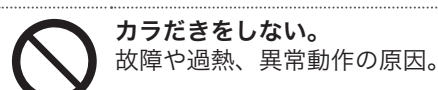
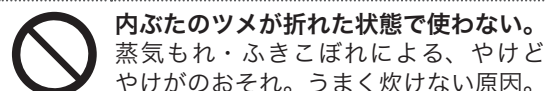
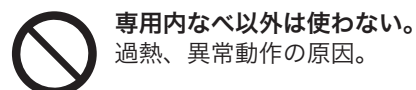


電源コード・プラグについて



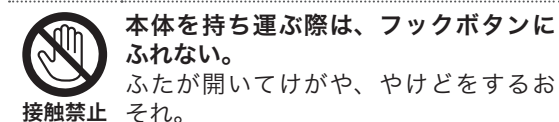
⚠ 注意

器具を取り扱うときは

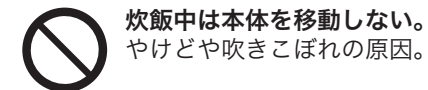
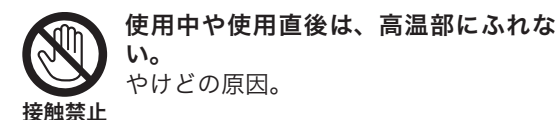


■ 末長くご使用いただくためのご注意

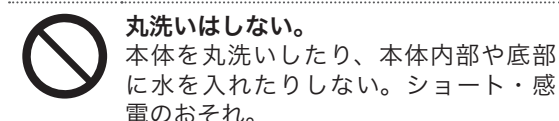
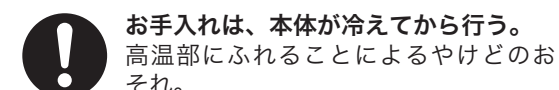
- こげついたごはんつぶ・米つぶなどは取り除く。
蒸気もれ・吹きこぼれ・故障やおいしく炊けない原因。
- 炊飯中、本体に布などをかけない。
本体やふたの変形・変色の原因。
- 機能・性能を維持するため、製品に穴を設けてありますが、この穴からまれに虫等が入り故障することがあります。市販の防虫シートを使用する等、ご注意ください。また、虫等が入り故障した場合は、有償修理になります。お買い上げの販売店までお問合せください。
- 内なべのフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがありますが、人体には無害で、炊飯や保温性能も問題ありません。
気になる場合や、変形・腐食した場合は、お買い求めできま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



調理中・調理後は

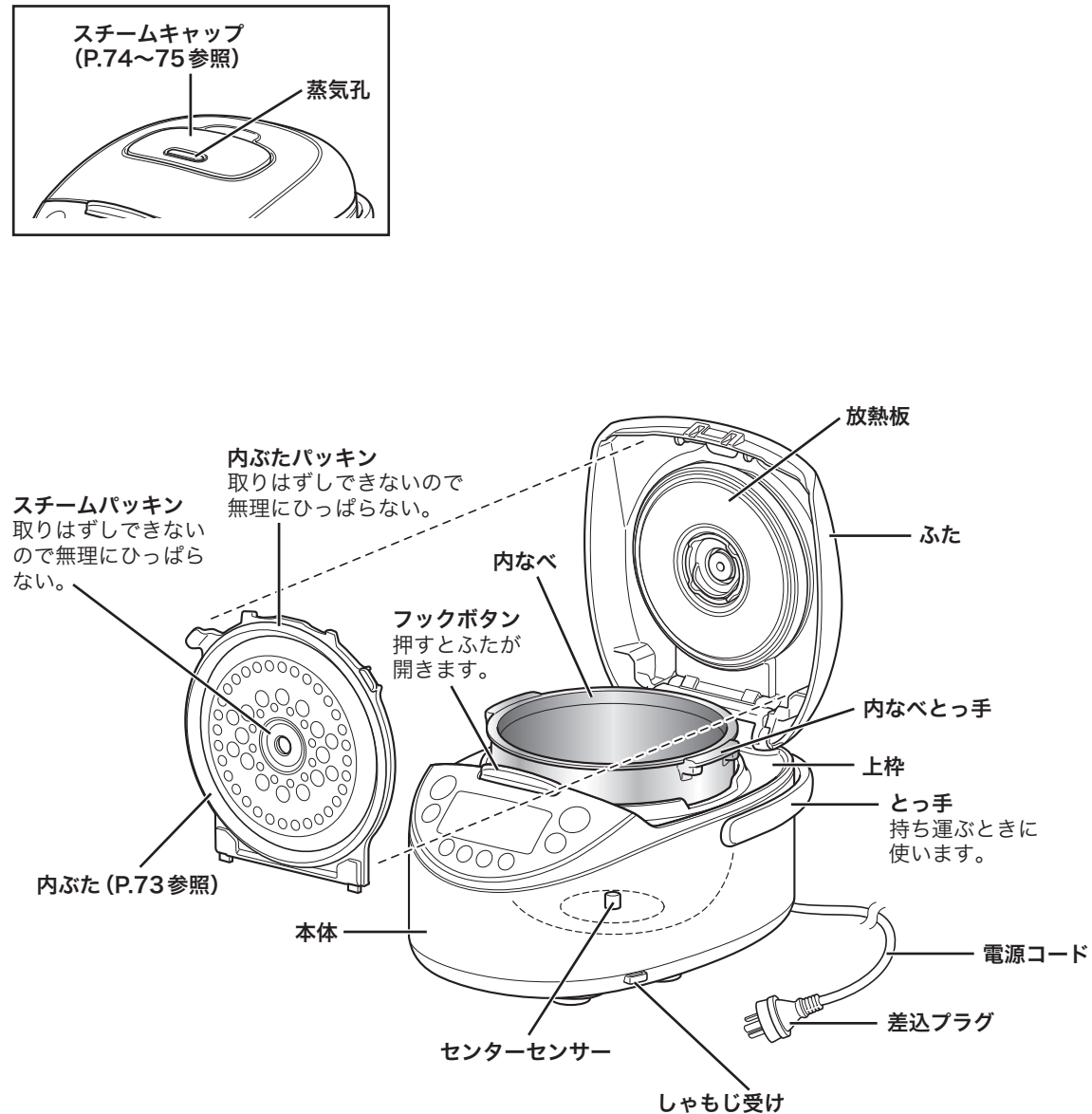


お手入れのときは

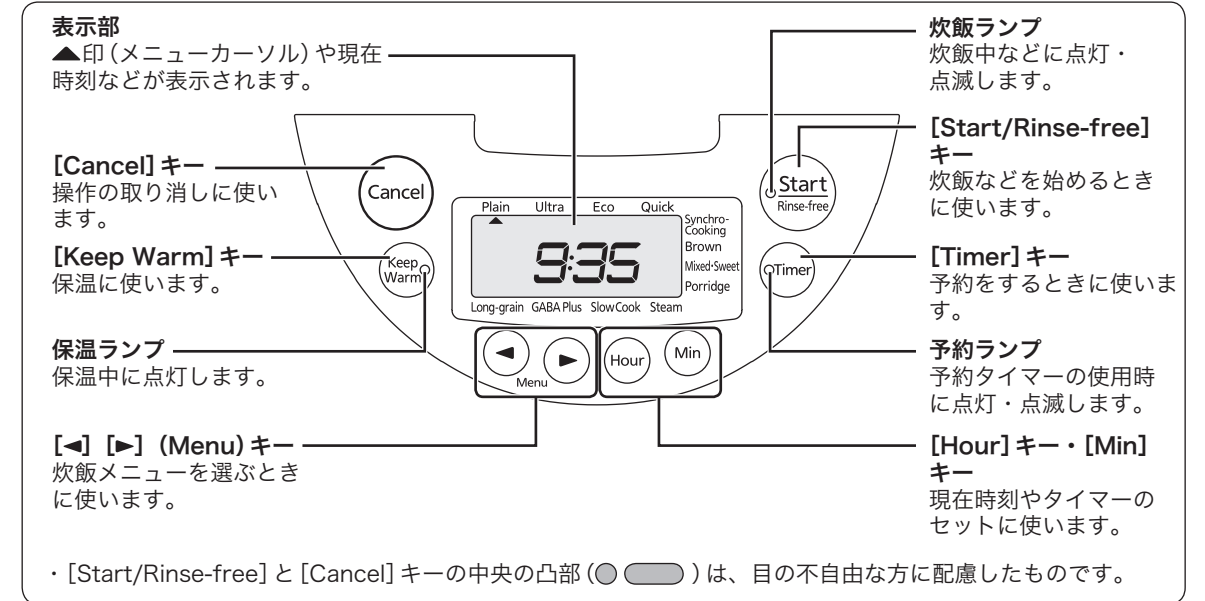


- 内なべのフッ素加工面のふくれやはがれ、変形の原因になるため、必ずお守りください。
- 内なべをガス火にかけたり、IHクッキングヒーター・電子レンジなどに使用しない。
- 白米(無洗米)以外のごはん(炊込みなど)を保温しない。
- 内なべの中で酢を使用しない。
- 付属品が木製品以外のしゃもじを使用しない。
- 金属製のおたまやスプーン、泡立て器など、かたいものを使用しない。
- 内なべにザルなどをのせない。
- 内なべに食器類など、かたいものを入れない。
- 金属へらやナイロンたわしなど、かたいものでお手入れしない。
- 食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしない。
- 洗米時、内なべに強い力を加えない。
- 内なべが変形した場合は、お買い上げの販売店にお問い合わせください。

2 各部の名前とはたらき



操作パネル



■ 付属品の確認



■ 音について

炊飯中・保温中・再加熱中にする下記の音は、異常ではありません。

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

■ 時刻の確認

時刻は24時間表示されます。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.82参照)

■ リチウム電池について

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

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

Note

- ・リチウム電池は、お客様ご自身では交換できません。

新しいリチウム電池との交換は、お買い上げの販売店までお問合せください。

メニューの選べる機能と特長

メニュー	無洗米選択	予約選択	保温	特長
Plain	○	○	○	白米(無洗米)を炊くときに選びます。
Ultra	○	○	○	白米(無洗米)の甘み・うまみ・粘りを引き出して炊きたいときに選びます。「Plain」の2倍の時間で吸水し、しっかりと時間をかけて加熱することで、味わい深いごはんが炊きあがります。
Eco	○	○	○	白米(無洗米)を炊くときに選びます。「Plain」メニューと比べて、少しかためになります。少ない消費電力量(約2~23%削減)で炊くことができます。
Quick	○	—	○	白米(無洗米)を早く炊きたいときに選びます。
Synchro-Cooking	○	—	△	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。
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。
Mixed・Sweet	○	—	△	炊込みごはんやおこわを作るときに選びます。
Porridge	○	○	○	おかゆを作るときに選びます。
Long-grain	—	○	○	長粒米を炊くときに選びます。
GABA Plus	—	○	△	玄米をやわらかく食べやすく炊きたいときに選びます。「Brown」よりも炊飯時間を長くして炊きあげます。また、健康に役立つと話題の栄養素であるギャバ(ガンマアミノ酪酸)を「Brown」に比べて増やします。

炊飯容量は、P.83 参照。

△：ごはん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。

Note

- 「Plain」「Ultra」「Eco」「Quick」「Synchro-Cooking」「Mixed・Sweet」「Porridge」メニューは、無洗米が選べます。水加減やお米の浸水時間を気にせず、無洗米が楽においしく炊けます。無洗米とは、ヌカをきれいに取ってあるため、洗う手間がかからず、とぎ汁で海や川を汚さない、環境にもやさしいお米です。
- 「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。



炊く前の準備はP.55~56、炊きかたはP.57~61をお読みください。

ごはんをおいしく炊くためのコツ

良いお米を選び、涼しい場所に保存

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

付属の計量カップで正確にはかる

1カップは約0.18Lです。無洗米も付属の計量カップではかりましょう。本製品は炊きかたを工夫していますので、無洗米専用の計量カップは必要ありません。



洗米は手早く

たっぷりの水で手早くかき混ぜ水を捨て、水が澄むまで手早く洗いましょう。

発芽玄米・胚芽米・分づき米を炊くときは「Plain」「Ultra」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70g以下にします。調味料はよくかき混ぜ、具はお米の上にのせます。具を入れて炊く場合の最大炊飯量(下表)は必ず守りましょう。

ごはんの種類	1.0L (5.5カップ)タイプ	1.8L (10カップ)タイプ
Brown	3カップ以下	5カップ以下
Mixed	4カップ以下	6カップ以下
Sweet	3カップ以下	5カップ以下
Porridge・hard	0.5カップ以下	1.5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。
- 調味料が底に沈んでいたり、ケチャップやトマトソースを使用するとうまく炊けない場合があります。

お米の種類やお好みに合わせて水加減しましょう

基準の目盛りより水量を増やしたり、減らしたりする場合は、1/3目盛り以上の増減はお避けください。

●水加減の目安表

ごはんの種類	水加減(内なべ内側の目盛を目安にお好みで調整する)
Plain Quick Synchro-Cooking	「Plain」の目盛
Ultra Mixed	「Ultra」の目盛
Eco	「Eco」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 GABA Plus	「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
Long-grain	「Long-grain」の目盛

- 無洗米の場合も、上記の水加減と同じです。
- 発芽玄米・胚芽米・分づき米は、「Plain」「Ultra」の目盛を目安に水加減してください。
- 発芽玄米・雑穀米は市販の袋に水加減などの記載があるときは、その内容に従い、お好みで水加減してください。
- 付属のCOOKBOOKに掲載のパエリアは、「Plain」の目盛を目安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・雑穀米が白米と同量、または白米が多い場合は「Plain」を選んで炊いてください。(先に玄米・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。

3 ご飯を炊く前の準備

雑穀を白米といっしょに炊くとき

- 「Plain」「Ultra」を選んで炊いてください。
- 雑穀は白米の2割以内の分量にしてください。白米と雑穀を合わせた量は最大で1.0Lタイプ：5.5カップ、1.8Lタイプ：10カップです。
- 雑穀は白米の上にのせて炊いてください。混ぜ込むとうまく炊けない場合があります。

雑穀を玄米といっしょに炊くとき

- 必ず「Brown」を選んで炊いてください。
- 玄米と雑穀を合わせた量は最大で1.0Lタイプ：3.5カップ、1.8Lタイプ：6カップです。

長粒米を炊くとき

- 長粒米を炊くときは「Long-grain」を選んで炊いてください。また、長粒米で炊き込みごはんを炊くときは「Mixed・Sweet」を選んで炊いてください。その他のメニューを選ぶと炊きこぼれるおそれがあります。

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。

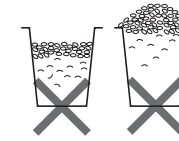


- 下図のように、すりきり一杯にしてください。

正しい計量例



間違った計量例



Note

- 指定の炊飯量 (P.83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.53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.53を参照してください。



Note

- お湯 (35度以上) で洗米や水加減しないでください。ごはんがうまく炊けない原因になります。

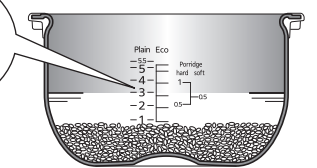
3 水加減する

内なべを水平に置き、内なべ内側の目盛に合わせて水加減します。



- お米の種類・メニューを確かめてお好みで水加減します。(P.53の目安表を参照)

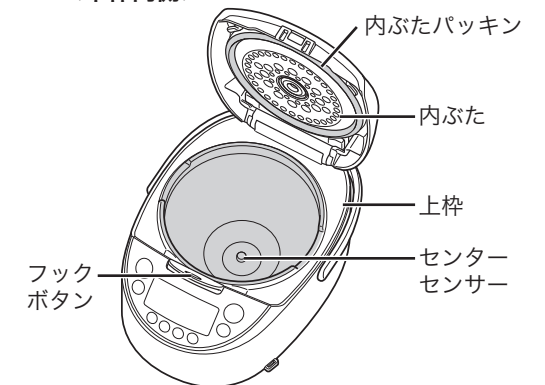
3カップの白米を炊く場合は「Plain」の目盛3に合わせる



4 水滴・米つぶなどをふき取る <内なべ外側や縁>



<本体内側>

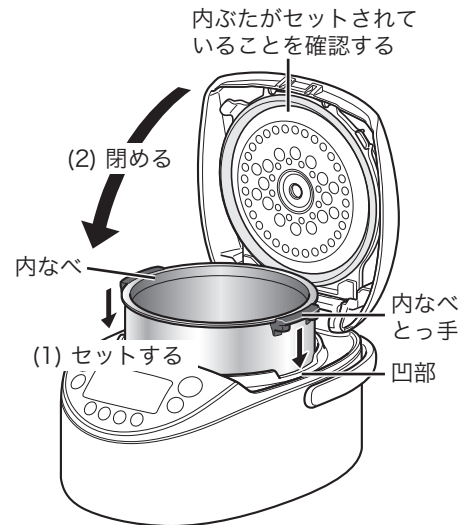


⚠注意

- 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.72参照)。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。

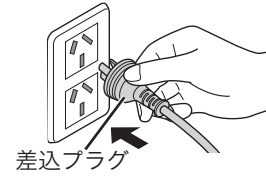
5 内なべを本体にセットする

- (1) 傾きがないように正しく確実にセットする
- (2) ふたを閉める

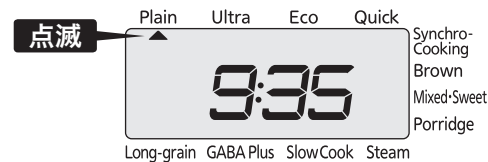


内なべがセットされていることを確認する

6 差込プラグをコンセントに差し込む

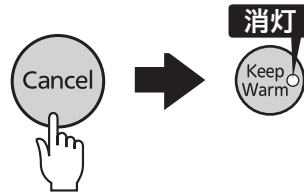


電源が入り、▲印が点滅します。



Note

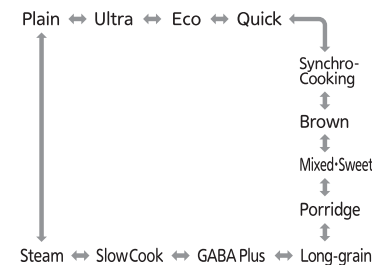
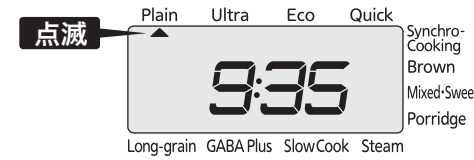
- 保温ランプが点灯している場合は、[Cancel] キーを押して消灯させてください。



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

1 [◀] [▶] 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。



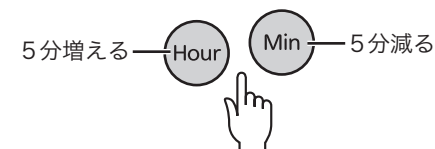
- あらかじめ炊きたいメニューが選ばれている場合は、メニュー選択の必要はありません。

Note

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

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。

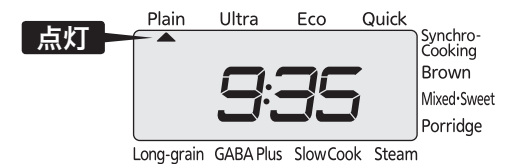
3 [Start/Rinse-free] キーを1回押す 無洗米のときは2回押す



- 無洗米が炊けるメニューは「Plain」「Ultra」「Eco」「Quick」「Synchro-Cooking」「Brown」「Mixed-Sweet」「Porridge」です。
- 無洗米炊飯を取り消す場合は、約20秒以内に、再度 [Start/Rinse-free] キーを押します。

通常の炊飯のとき

「Plain」の場合は「ピッピー」と鳴り、「Plain」以外の場合は「ピー」と鳴ります。



無洗米炊飯のとき

「Rinse-free」表示が点灯します。「Plain」の場合は「ピッピー・ピツ」と鳴り、「Plain」以外の場合は「ピー・ピツ」と鳴ります。



炊飯が開始されます。

5 ごはんが炊きあがったら

分量について

具や雑穀の分量については、P.53～54を参照してください。

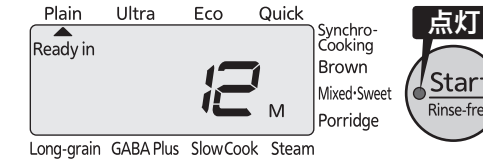
炊飯時間の目安

ごはんの種類	Plain	Ultra	Eco	Quick	Synchro-Cooking
サイズ					
1.0L (5.5カップ) タイプ	43～53分	65～75分	41～51分	17～34分	41～51分
1.8L (10カップ) タイプ	46～56分	65～75分	41～52分	21～38分	46～56分
ごはんの種類	Brown	Mixed・Sweet	Long-grain	GABA Plus	
サイズ					
1.0L (5.5カップ) タイプ	64～75分	35～60分	19～32分	4時間21分～ 4時間31分	
1.8L (10カップ) タイプ	67～83分	42～61分	19～36分	4時間22分～ 4時間35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230 - 240V、室温23度、水温23度、水加減は標準水位)
- 無洗米を選択された場合は、各メニューともに1～10分長くなります。
- 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。

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。

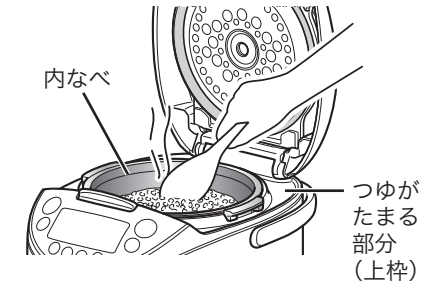


- 「Porridge」で具材を追加したり、調理時間が足りない場合は、保温ランプが点灯している状態で[Hour]キー・[Min]キーを押し、追加の調理時間を合わせて[Start/Rinse-free]キーを押してください。1分単位で最大15分を3回まで追加できます。
- 追加加熱をする場合は、先によくかき混ぜてください。

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。

- 内なべの形状による特徴で、ごはんの中央部がややくぼむことがあります。

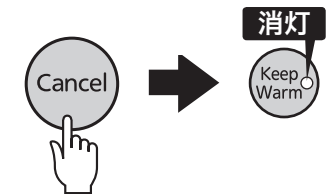


Note

- 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。

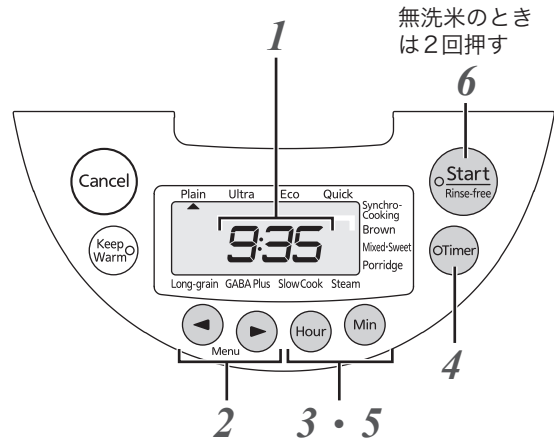
炊飯ジャーを使い終わったら…

- 1 [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.71～75参照)

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

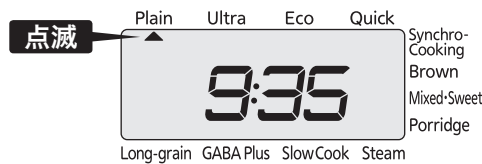
食べたい時刻に炊きあげることができます。

- 「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。

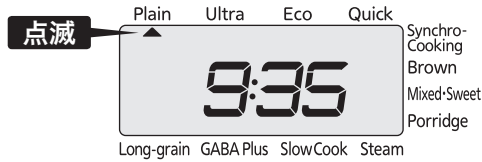
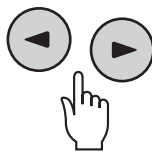
1 現在時刻を確認する



- 現在時刻を合わせる場合は、P.82を参照してください。

2 [◀] [▶] 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。



- 保温ランプが消灯していることを確認してください。

消灯



- 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。

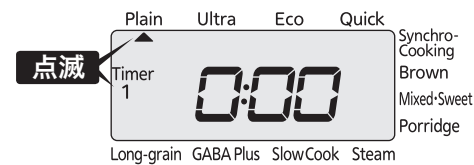
5分増える ← Hour Min → 5分減る



- 初期設定は60分に設定されています。お好みで時間を調整してください。

4 [Timer] キーを押して、「Timer1」または「Timer2」を選ぶ

押すごとに、「Timer1」と「Timer2」が交互に切り替わります。予約ランプと、「Timer1」または「Timer2」表示が点滅します。



- 以前に予約時刻を設定していたときは、その時刻が表示されます。同じ時刻でタイマー予約する場合は、時刻合わせの必要はありません。

Note

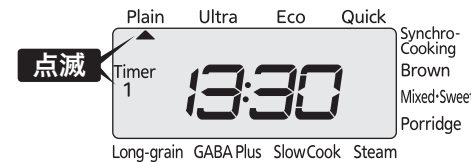
- 下記の場合は、炊きあがり予約ができません。
 - 「Quick」「Synchro-Cooking」「Mixed・Sweet」「Slow Cook」「Steam」の場合。
 - 下表の時間未満の場合。(無洗米の場合も下表の時間と同じ。)

メニュー	タイマーセットができない時間
Plain	1時間5分未満
Ultra	1時間30分未満
Eco	1時間5分未満
Brown	1時間35分未満
Porridge	調理時間+1分未満
Long-grain	45分未満
GABA Plus	5時間未満

- 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、[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。)
- 予約時間を長く設定すると、おこげが濃くつく場合があります。おこげの色が気になる場合は、米をよく洗う。無洗米の場合も1~2回洗う。
- [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/Rinse-free] 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/Rinse-free] キーを1回押す

無洗米のときは2回押す

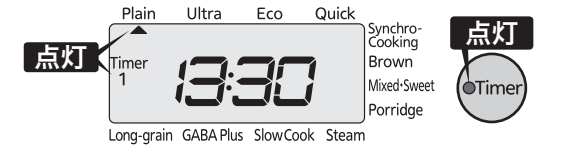
予約ランプが点灯し、予約が完了します。



- 無洗米が炊けるメニューは「Plain」「Ultra」「Eco」「Porridge」です。

通常の炊飯のとき

「Plain」の場合は「ピッピ」と鳴り、「Plain」以外の場合は「ピー」と鳴ります。



無洗米炊飯のとき

「Rinse-free」表示が点灯します。「Plain」の場合は「ピッピ・ピッ」と鳴り、「Plain」以外の場合は「ピー・ピッ」と鳴ります。



- タイマーセットを間違えたときは、[Cancel] キーを押して、P.60の手順2からセットし直してください。

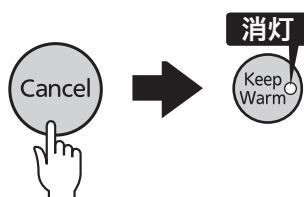
7 保温について

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

■ 保温を中止するとき

[Cancel] キーを押す

保温ランプが消灯します。



■ 再度保温するとき

保温ランプの消灯中に [Keep Warm] キーを押す

保温ランプが点灯します。

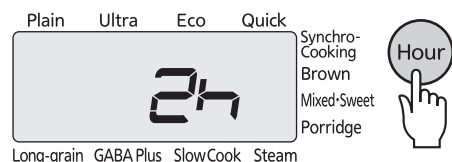


■ 少量のごはんを保温するとき

ごはんを内なべの中央に寄せて保温し、できるだけ早くお召し上がりください。

■ 保温経過時間の表示について

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



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
 - 24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
 - ごはんを入れたまま保温を取り消す
 - ごはんをドーナツ状にした保温
- 「Porridge」は、保温を長時間続けるとのり状になりますので早めにお召し上がりください。
- 内なべの縁・パッキン類にごはんつぶなどがついたときは、取り除いてください。乾燥・変色・におい・べたつきの原因になります。
- 寒冷地や高温の環境などでお使いの場合は、早めにお召し上がりください。
- クッキングプレートやクッキングプレートで調理したものを入れたまま保温しないでください。

8 再加熱のしかた

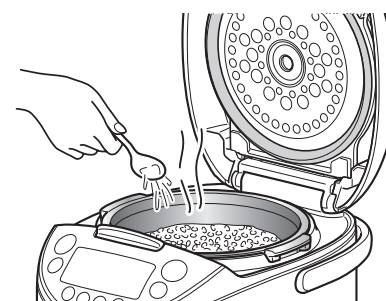
保温中のごはんは、食べる前に再加熱するとあつあつのごはんになります。

Note

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

1 保温中のごはんをほぐす

2 大さじ1~2杯の打ち水を均一に行う



- 打ち水をすると、パサつきを抑え、ふっくらと仕上がります。

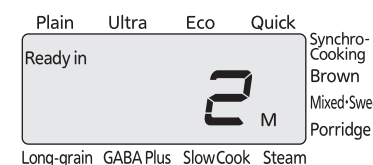
3 保温ランプの点灯を確認する



- 保温ランプが点灯していないと、再加熱ができません。点灯していないときは、[Keep Warm] キーを押してください。(P.62参照)

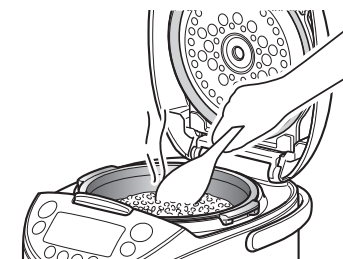
4 [Start/Rinse-free] キーを押す

炊飯ランプが点滅し、再加熱が始まります。残り時間が表示され、加熱が終わると「ピー」と音が3回鳴ってお知らせします。



- 再加熱をやめたい場合は、[Cancel] キーを押します。
- ごはんが冷たい(目安として55度以下)ときは、再加熱ができません。「ピピピ…」と音でお知らせします。

5 加熱したごはん全体をよくほぐし、均一にする



9 ごはんとおかずを同時に作る (「Synchro-Cooking」メニュー)

クッキングプレートを使って、付属のCOOKBOOKに記載のおかずとごはんを同時に作ることができます。ごはんを炊かずに、内なべに水を入れて調理することもできます。お料理の作りかたは、付属のCOOKBOOKをご参照ください。

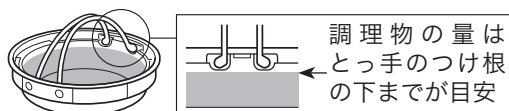
Note

- 付属のCOOKBOOKに記載されている量を超えて調理しないでください。吹きこぼれたり、うまく調理できないおそれがあります。
- クッキングプレートを使うときは、以下の点にご注意ください。
 - においの強いものを調理した場合は、においが残るおそれがあります。
 - 色の強いものを調理した場合は、煮汁などでクッキングプレートに色がうつる場合があります。
 - クッキングプレートの中で、包丁、ナイフ、フォークなど鋭利なものを使わないでください。



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位置までが目安)。



- 材料で内ふた中央の穴をふさがない。
- 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2~3個、1.8L (10カップ) タイプの場合3~4個以内。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。

Note

- 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

材料を積み重ねると、吹きこぼれたり、うまく調理できないおそれがあります。クッキングプレート全体に広げて並べるようにしてください。

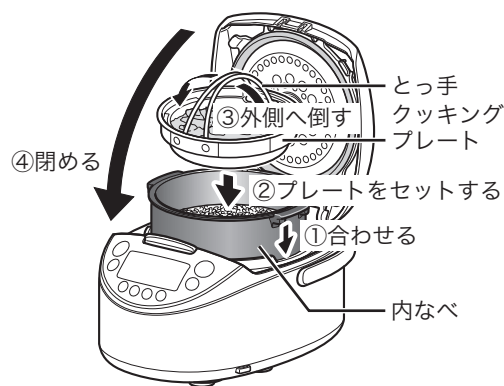
2 ごはんを炊く前の準備をする (P.55参照)

Note

- 同時調理を行うときの炊飯量は、下記の表を参照してください。最大量を超えたり最小量より少ない量で炊飯しないでください。吹きこぼれたり、うまく調理できないおそれがあります。

1.0Lタイプ		1.8Lタイプ	
最大量	最小量	最大量	最小量
2カップ	1カップ	4カップ	2カップ

3 内なべにクッキングプレートをセットして、ふたを閉める



Note

- クッキングプレートは、必ず内なべにセットしてください。
- クッキングプレートをセットするときは、傾けないように注意してください。
- クッキングプレートのとっ手は、ふたを閉める前に外側へ倒してください。

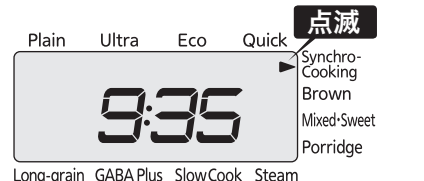
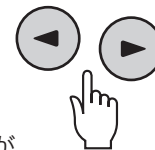
4 差込プラグをコンセントに差し込む

Note

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

5 [◀] [▶] キーを押して「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。

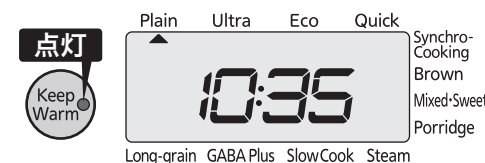
6 [Start/Rinse-free] キーを押す 無洗米のときは2回押す

炊飯ランプが点灯し、同時調理が始まります。

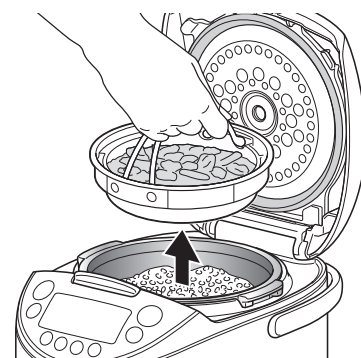


7 できあがると、お知らせ音が「ピー」と8回鳴る(炊飯ランプが消灯)

保温ランプが点灯します。



8 クッキングプレートを取り出して、ごはんをほぐす



Note

- クッキングプレートを入れたまま保温しない。
- 調理後、クッキングプレートを取り出すときは熱くなっているので注意してください。
- クッキングプレートを取り出すときに傾けない。煮汁などがこぼれてやけどの原因。
- 取り出したクッキングプレートは、内なべに戻さない。腐敗やごはんが保温できない原因。
- 加熱すると多量の水分や油が出る食材や、卵など加熱中に膨張する食材を調理したときは、煮汁の一部がごはん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

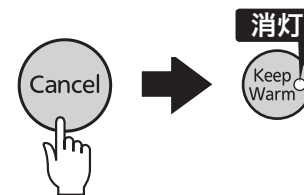
内なべに水を入れて調理することができます。「蒸し調理のしかた(「Steam」メニュー)」(P.68~70)を参照してください。

Note

- 内なべの「Plain」の目盛(1.0L (5.5カップ)タイプは目盛2、1.8L (10カップ)タイプは目盛1)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。

炊飯ジャーを使い終わったら…

- 1 [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.71~75参照)

10 調理のしかた (「Slow Cook」メニュー)

お料理の作りかたは、付属のCOOKBOOKを参照してください。

最初は沸とう温度に近い高温で煮た後、約93度に温度を下げてしばらく煮込みます。その後さらに約88度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
豚角煮、ごぼうと山芋のスープ



- 「豚角煮」「ごぼうと山芋のスープ」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。
- 煮汁で煮込む場合は、冷ましてから調理してください。
- かたくり粉でとろみをつける場合は、調理の最後に入れてください。
- ちくわやかまぼこなどの練り物は加熱するとふくれるので、入れる量を加減してください。

1 材料の下ごしらえをする

2 内なべに材料を入れ、ふたを閉める

Note

- 材料は、内なべ内側の「Plain」の目盛を目安に入れてください。(下記の表を参照) 最大量より多いと煮えなかったり、吹きこぼれたりします。また、最小量より少なくても吹きこぼれる場合がありますので注意してください。

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

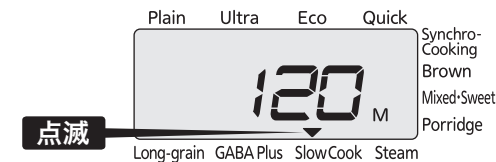
3 差込プラグをコンセントに差し込む

Note

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

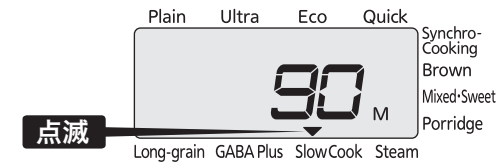
4 [◀] [▶] キーを押して「Slow Cook」を選ぶ

メニューの選択中は、▲印が点滅します。



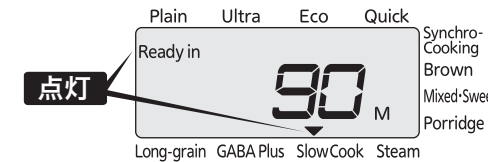
5 [Hour] キーまたは [Min] キーを押して、調理時間を合わせる

[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/Rinse-free] 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。

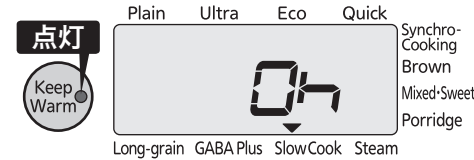


Note

- 途中でふたを開けないでください。

7 できあがると、お知らせ音が「ピー」と8回鳴る (炊飯ランプが消灯)

保温ランプが点灯し、表示部に「0h」が表示されます。



- さらに煮込む場合は、[Hour] キー・[Min] キーを押して追加の調理時間を合わせ、[Start/Rinse-free] キーを押してください。最大30分を3回まで追加できます。

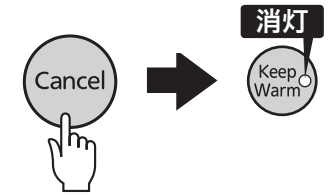
Note

- 調理が足りない場合、追加で調理する前に [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。
 - 内なべを取り出して、ぬらした布の上に置く
 - 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
 - 再度、内なべを本体にセットする
 - P.66の手順4から操作する
- 調理の保温中に温めなおしたいとき (食べ頃温度にしたいとき) は、保温ランプ点灯時に [Start/Rinse-free] キーを押して再加熱してください。再加熱の残り時間を表示し、再加熱が終了すると「ピー」と音が3回鳴ります。再加熱後は、保温ランプが点灯して保温時間を継続して表示します。

調理が終わったら…

1 [Cancel] キーを押して保温を取り消す

保温ランプが消灯します。



2 においを取り除く (P.75参照)

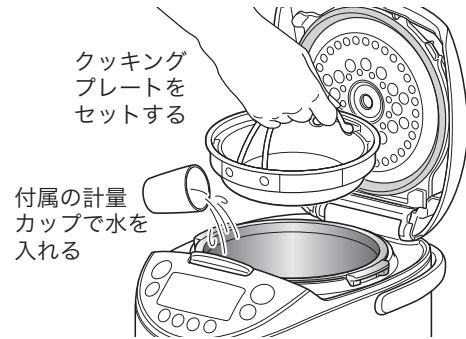
Note

- 調理が終わって [Cancel] キーを押さなければ、そのまま保温を続け、1時間単位で1時間 (1h) から6時間 (6h) まで表示されます。6時間を超えると、「6」が点滅します。
- 風味が落ちてくる場合があるため、6時間以上の保温はしないでください。

11 蒸し調理のしかた (「Steam」メニュー)

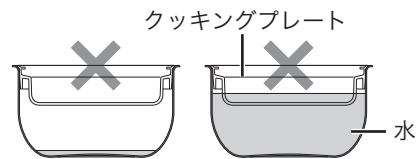
1 内なべに水を入れて、クッキングプレートセットする

- 水の量は、以下を目安にしてください。
- 1.0L (5.5カップ) タイプ: 3 1/2カップ (630mL)
 - 1.8L (10カップ) タイプ: 4 1/2カップ (810mL)



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

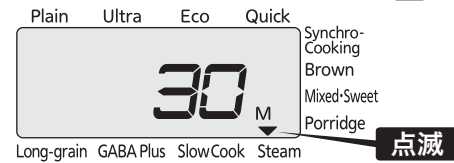
3 差込プラグをコンセントに差し込む

Note

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

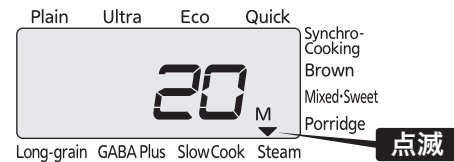
4 [◀] [▶] キーを押して「Steam」を選ぶ

メニューの選択中は、▲印が点滅します。



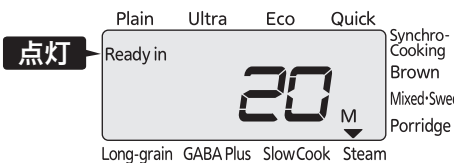
5 [Hour] キーまたは [Min] キーを押して、蒸す時間を合わせる

[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。5~60分まで5分単位で設定できます。



6 [Start/Rinse-free] 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。

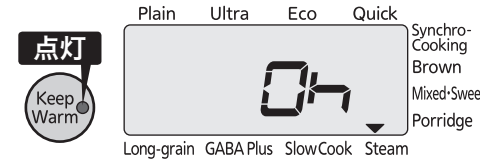


Note

- 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/Rinse-free] キーを押してください。最大15分を3回まで追加できます。

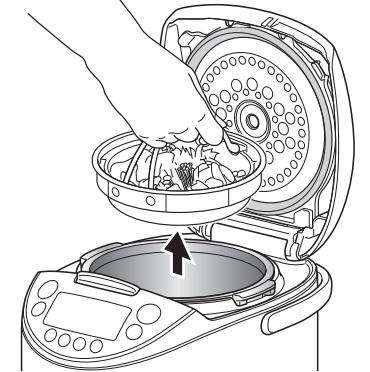
⚠注意

- ふたを開けるときの、蒸気によるやけどに注意してください。

Note

- 追加で蒸す場合は、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 [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。押ししてしまった場合は、下記の手順で蒸してください。
 1. 内なべを取り出して、ぬらした布の上に置く
 2. 本体のふたを開けたまま10分ほど放置し、本体と内なべを冷ます
 3. 再度、内なべを本体にセットする
 4. P.68の手順4から操作する

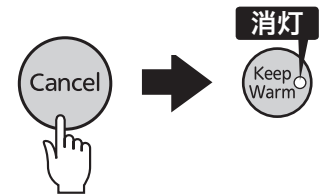
8 クッキングプレートを取り出す



- 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 [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.71~75 参照)

■ 蒸す時間の目安表

材料	量	蒸し時間の目安	蒸しかたのポイント
鶏肉	1枚 (200-300g)	20-30分	切れ目を数カ所に入れる。
白身魚	切り身2-3切 (150-200g)	20-25分	厚さ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 (100-200g)	15-20分	殻を付けたまま蒸す。
にんじん	1-2本 (200-300g)	30-40分	一口大に切り分ける。
じゃがいも	中2-3個 (250-300g)	30-40分	一口大に切り分ける。
さつまいも	中1本 (200-300g)	30-40分	一口大に切り分ける。
しゅうまい(温め)	8-15個	20-25分	均等に並べる。

- 1.0L (5.5カップ) タイプでは高さ3cm以上、1.8L (10カップ) タイプでは高さ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。
- 材料で内ふた中央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。

お手入れは、P.71～75に記載の方法でおこなってください。

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。

部品はすべて手洗いしてください。食器洗浄機は使用しないでください。

ご使用後は、いつまでも清潔にご使用いただくために、必ずその日のうちにお手入れしてください。また、お手入れは定期的に行ってください。

調理後はにおいが残りやすいので、必ずその日のうちににおいを取り除いてください。(P.75参照)

Note

- 必ず差込プラグを抜き、本体、内なべ、内ふた、スチームキャップが冷めてからお手入れしてください。
- 洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤(食器用・調理器具用)を使ってください。
- スポンジ・布はやわらかいものを使ってください。
- 洗剤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。

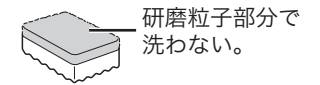
■ 使うたびに洗うもの

1 水またはぬるま湯で、スポンジを使って洗う

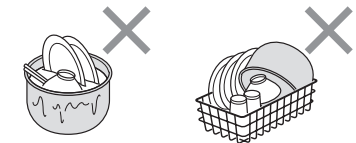
2 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる

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。



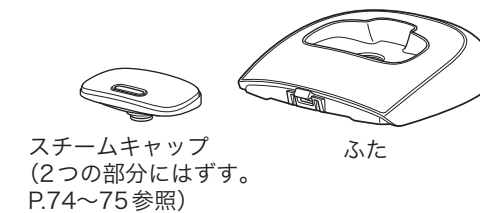
流し洗いができます。

1 水またはぬるま湯で、スポンジで流し洗いをする

2 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる

Note

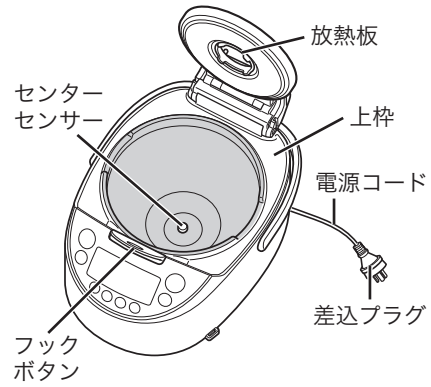
- 変形するおそれがあるため、下記のような洗いかたはしない。
 - 熱湯での流し洗い。
 - つけおき洗い。
 - 炊飯直後の高温状態での流し洗い。
- 雑穀(アマランサスなど)を混ぜて炊いた後は、必ずスチームキャップをお手入れする。スチームキャップが目詰まりして、ふたが開かなくなるなど故障のおそれや、うまく炊けない原因。



スチームキャップ
(2つの部分にはずす。
P.74～75参照)

ふた

■ 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

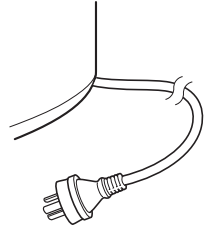
ごはんつぶ・米つぶなどがついていている場合は取り除く。

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。



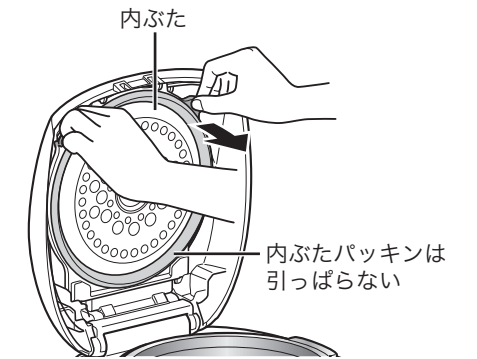
Note

- 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・化学そうきん・金属へら・ナイロンたわしなどは使わないでください。
- 必ず各部を取りはずしてからお手入れしてください。
- スチームキャップ・計量カップ・しゃもじ・おたまを熱湯に浸さないでください。変形のおそれがあります。
- 食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしないでください。変形するおそれがあります。
- 洗剤でお手入れするときは、アルカリ性洗剤を使わない。

内ぶたの取りはずし・取りつけ

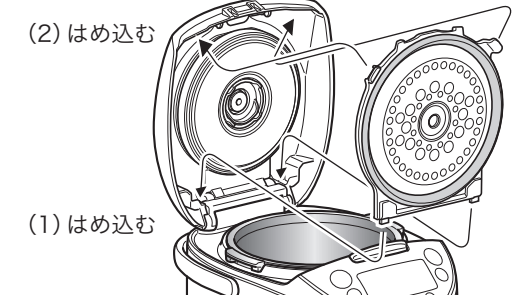
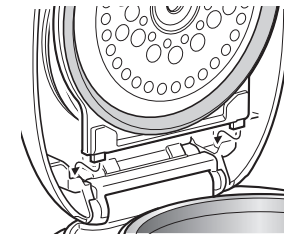
■ 取りはずしかた

内ぶたのつまみを下に押し下げながら手前に引いてはずす。



■ 取りつけかた

図のようにふたにきっちりはめ込む。



Note

- 内ぶたパッキン・スチームパッキンは引っぱらない。はずすと、再度の取りつけができなくなります。パッキンがはずれたときは、お買い上げの販売店にご相談ください。



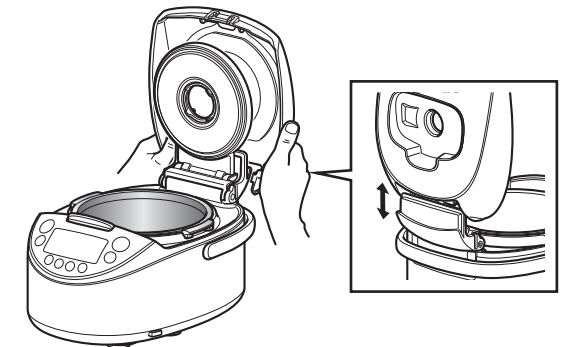
ふたの取りはずし・取りつけ

スチームキャップをはずし、ふたを開ききった状態にして、引き上げてはずす。

1 内ぶたをはずす

2 ふたを図の要領ではずす

取りつけは、取りはずしの逆手順。



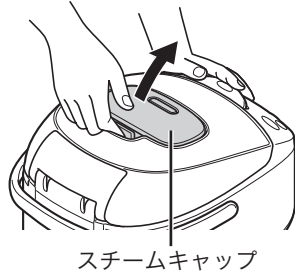
Note

- 使用直後は放熱板部が熱くなっておりますので、十分に冷えてから取りはずしてください。

スチームキャップの取りはずし・取り付け

■ 取りはずしかた

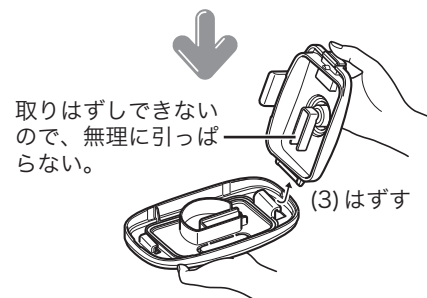
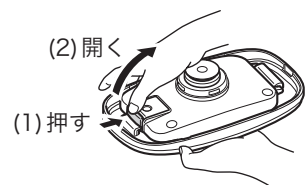
- 1 ふたのくぼみに指を入れ、引き上げてはずす



Note

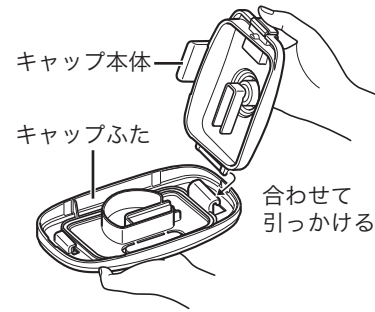
- 炊飯直後はスチームキャップの中に熱い蒸気がたまっているので注意する。

- 2 スチームキャップを裏返し、キャップ本体を図のようにはずす

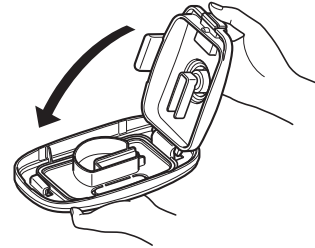


■ 取り付けかた

- 1 キャップ本体を、キャップふたに引っ掛ける



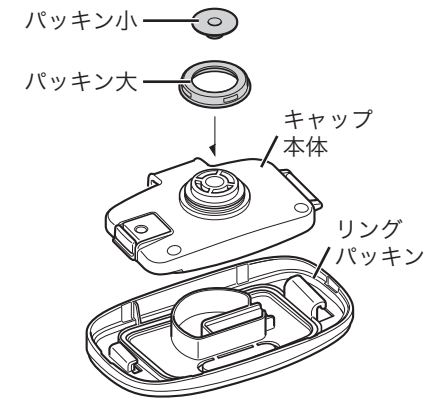
- 2 「カチッ」と音が鳴るまで押し込む



- 3 確実に、本体に取り付ける

■ スチームキャップ用パッキンの取り付けかた

パッキンを図のように注意してきっちりはめ込む。確実にはめ込まれていないと、はずれたり、蒸気もれなどの故障の原因。



Note

- リングパッキンをはずさない。はずれたときは、元通りに確実にはめ込む。取り付けにくいときは、リングパッキンに水を少しつけると取り付けやすくなります。

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。やけどをしておそれ。

■ 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。

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

Note

- においが気になるときは、クエン酸(約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、お買い上げの販売店までご相談ください。

- 2 内なべ・内ふた・スチームキャップを台所用合成洗剤で洗ったあと、十分に水洗いする

- 3 風通しの良い場所で本体、各部を乾燥させる

■ クッキングプレート

クッキングプレートを熱湯に入れて、約1時間つけおきしてください。

13 うまく炊けない?と思ったら

炊き上がったごはんや炊飯ジャーの動作などがおかしいときは、次の点をお調べください。

お調べいただくこと	お米の量や具の量、雑穀の量、水加減を間違えた	最大炊飯量を超えて炊飯した	アルカリイオン水(pH9以上)を使って炊飯した	ミネラルウォーターなど硬度の高い水を使って炊飯した	メニュー選択を間違えた	予約炊飯した	炊飯ジャーを使用後、保温を取り消さずに「Start/Rinse-Top」キーを押した	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	
炊き上がったごはん											
かたすぎる	●	●		●	●			●	●	●	
やわらかすぎる	●		●		●	●		●	●	●	
生煮えになる	●	●			●		●	●		●	
しんがある	●	●			●		●	●		●	
おこげができる	●		●	●	●	●		●			
炊飯中											
蒸気もれる	●						●	●			
吹きこぼれる	●				●		●				
炊飯時間が長い	●				●		●	●		●	
参照ページ	53 ~ 55・ 83	53・ 83	-	-	57	61	59	55・ 71~ 75	-	59	83

お調べいただくこと	ごはんつぶなどが付いている	パツキン類や内なべの縁などに	十分に洗米しなかった(無洗米は除く)	お湯(35度以上)で洗米や水加減をした	洗米後、長時間水に浸した	洗米後、ざる上げ放置した	ふたが確実に閉まっていない	具、雑穀を混ぜ込んで炊いた調味料をよくかき混ぜなかった	割れ米が多く混ざっている	炊き上がった後、続けてすぐに炊飯した	お手入れが不十分
炊き上がったごはん											
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											
蒸気もれる	●						●				●
吹きこぼれる	●	●				●		●			●
炊飯時間が長い	●										
参照ページ	55・ 71~ 75	53・ 55	55	-	-	56・ 71~ 75	53	-	-	71~ 75	

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

お調べいただくこと	お米の量や水加減を間違えた	内なべの裏・センターセンサーにこげついたごはんつぶなどが付いている	よくほぐさなかった	パツキン類や内なべの縁、内ぶたなどにごはんつぶなどが付いている	十分に洗米しなかった(無洗米は除く)	再加熱を3回以上行った	12時間以上の炊きあがり予約タイマーセットをした	保温を24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
炊き上がったごはん										
保溫中のごはん										
におう		●		●	●		●	●	●	●
変色する		●	●	●		●		●		●
パサつく	●	●	●	●		●		●		
ベタつく	●	●	●	●			●	●	●	●
再加熱したごはんがパサつく	●	●				●				
参照ページ	53~ 55・ 83	55・ 71~ 75	59	55・ 71~ 75	53・ 55	63	61	62	-	83

お調べいただくこと	白米・無洗米以外を保温した	最小炊飯量以下で保温または再加熱した	少量のごはんをドーナツツツ状に保温した	冷やごはんのつき足しをした	たしやもじを入れたまままで保温した	お手入れが不十分	再加熱した	炊きあがり直後の熱いごはんを再加熱した	調理を行った後、においを取り除かなかった
炊き上がったごはん									
保溫中のごはん									
におう	●	●		●	●	●			●
変色する	●	●	●	●	●				
パサつく	●	●	●	●	●				
ベタつく	●	●		●	●				
再加熱したごはんがパサつく		●					●		
参照ページ	62	62・ 63	-	62	62	71~ 75	63		67・ 75

14 「Synchro-Cooking」がうまく作れない?と思ったら

クッキングプレートを使って同時調理したものがおかしいときは、次の点をお調べください。

お調べいただくこと	COOKBOOKに記載の量以上の材料や調味料などを入れた	クッキングプレートに材料を均一に並べずに積み重ねて入れた	最大量を超えたり最小量より少ない量で炊飯した	「SynchroCooking」メニュー以外で炊飯した	COOKBOOKに記載のメニュー以外のレシピを調理した	途中で停電があった
こんなとき						
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	●	●	●	●	●	
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	●	●	●	●	●	
蒸気がもれる	●	●	●	●	●	
吹きこぼれる	●	●	●	●	●	
炊飯時間が長い	●		●	●	●	●
参照ページ	64	64	64	65	64	83

15 「Slow Cook」がうまく作れない?と思ったら

調理したものがおかしいときは、次の点をお調べください。

お調べいただくこと	材料の種類・分量を間違えた	材料を最大量の目安より多く入れた	材料を最小量の目安より少なく入れた	調理時間が短かった	調理時間が長かった	パッキン類や内なべの縁などにこげついたごはんつぶ・米つぶなどがついている	ふたが確実に閉まっていない	途中で停電があった
こんなとき								
煮えない	●	●		●		●	●	●
吹きこぼれる	●	●	●					
煮詰まる	●		●		●			
参照ページ	66			66		55・71～75	55・71～75	83

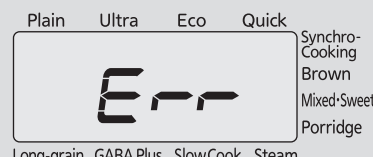
16 故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に、ご確認ください。

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すか。	差込プラグをコンセントに確実に差し込んでください。	56
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。	82
	「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。		76
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。	82
	表示時間が「0:00」で点滅していませんか。	現在時刻をセットしてください。	
	「Quick」「Synchro-Cooking」「Mixed-Sweet」「Steam」「Slow Cook」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。	61
	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すか。	きれいに取り除いてください。	55・71～75
	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。	
再加熱できない	[Start/Rinse-free] キーを押すと「ピピピ」と警告音がする。	ごはんが冷めています。約55度以下のごはんは再加熱できません。	63
	保温ランプが消灯していませんか。	[Keep Warm] キーを押し、保温ランプの点灯を確認してから、再度[Start/Rinse-free] キーを押してください。	61
炊飯中・保温中・再加熱中に音がする	「ブーン」という音が聞こえますか。	ファンが作動している音です。故障ではありません。	51
	「ジーッ」や「チリリリ…」という音が聞こえますか。	IH が作動している音です。故障ではありません。	
	上記とはまったく異なった音が聞こえますか。	お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	—
[Start/Rinse-free] キーを押したとき、または[Keep Warm] キーを押したときに、「ピピピ」と音がする。	内なべがセットされていますか。	内なべをセットしてください。	56
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。		61
本体内に、水や米が入ってしまった	故障の原因になりますので、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。		—
時刻合わせの際、[Hour] キーまたは[Min] キーを押しても時刻セットモードにならない	炊飯中・保温中・タイマー予約中・再加熱中は、時刻合わせできません。		82
保温中に[Hour] キーを押すと保温経過時間が点滅する	24時間以上、保温を続けていませんか。	保温時間が24時間を超えると、保温経過時間が点滅してお知らせします。	62
	「Slow Cook」メニューで6時間以上保温していませんか。	保温時間が6時間を超えると、保温経過時間が点滅してお知らせします。	67
差込プラグを抜くと、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶が消える	差込プラグを差し込んだときに、表示部に「0:00」が点滅していませんか。	リチウム電池が切れています。お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	51
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。	きれいに取り除いてください。	55・71～75
ふたが閉まらない	内ふたが取りつけられていますか。	内ふたを取りつけてください。	73

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
キーを押しても反応しない	差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。	差込プラグをコンセントに確実に差し込んでください。	56
	保温ランプが点灯していませんか。	[Cancel] キーを押し、保温を取り消してから操作してください。	56
差込プラグから火花が飛ぶ	差込プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがありますが、IH方式固有のもので故障ではありません。		—
樹脂などのにおいがする	使いはじめのうちは、樹脂などのにおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。		—
プラスチック部分に線状や波状の箇所がある	樹脂成形時に発生する跡で、使用上の品質に支障はありません。		—
炊飯中にスチームキャップの蒸気孔から泡が見える	沸とうによるもので故障ではありません。		—
同時調理すると内ふたに調理物が付着する	卵を使った料理などを調理すると、加熱により膨らんだ食材が内ふたに付着することがあります。気になる場合は材料の量を減らしてください。		64

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>本体をカーペットなどの上や、室温の高い場所に置いておくと、吸・排気孔がふさがれ、温度が上昇し、キーを押しても反応しない場合があります。そのような場合は、以下の手順で処置してください。</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 差込プラグを抜く (2) 吸・排気孔がふさがれない室温の低い場所へ移動する (3) 再度、差込プラグをコンセントに差し込み、キー操作を行う <p>それでも反応しない場合は本体の異常です。差込プラグを抜いたあと、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。</p>	—

樹脂部品について

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

現在時刻の合わせかた

時刻は24時間で表示されます。

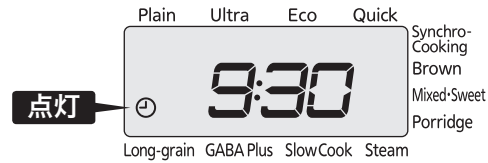
炊飯中・保温中・タイマー予約中・再加熱中は、時刻合わせできません。

■ 例：「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

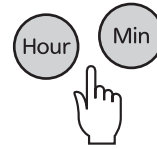
2 時刻セットモードにする

[Hour] キーまたは [Min] キーを押すと、① 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 [▶] キーを押す

時刻合わせが完了します。① が消灯し、「:」表示が点滅します。



Note

- 設定した時刻は、室温・使いかたによって1カ月に30秒から120秒程度の誤差が生じる場合があります。

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	230 - 240V 50 - 60Hz			
定格電力 (W)	1,080	1,198		
炊飯容量 (L)	Plain	0.18~1.0 (1~5.5カップ)	0.36~1.8 (2~10カップ)	
	Ultra	0.18~1.0 (1~5.5カップ)	0.36~1.8 (2~10カップ)	
	Eco	0.18~1.0 (1~5.5カップ)	0.36~1.8 (2~10カップ)	
	Quick	0.18~1.0 (1~5.5カップ)	0.36~1.8 (2~10カップ)	
	Synchro-Cooking	0.18~0.36 (1~2カップ)	0.36~0.72 (2~4カップ)	
	Brown	0.18~0.63 (1~3.5カップ)	0.36~1.08 (2~6カップ)	
	Mixed	0.18~0.72 (1~4カップ)	0.36~1.08 (2~6カップ)	
	Sweet	0.18~0.54 (1~3カップ)	0.36~0.9 (2~5カップ)	
	Porridge	hard	0.09~0.18 (0.5~1カップ)	0.09~0.36 (0.5~2カップ)
		soft	0.09 (0.5カップ)	0.09~0.27 (0.5~1.5カップ)
	Long-grain	0.18~1.0 (1~5.5カップ)	0.36~1.8 (2~10カップ)	
GABA Plus	0.18~0.63 (1~3.5カップ)	0.36~1.08 (2~6カップ)		
外形寸法 (cm)	幅	26.0	28.8	
	奥行	35.4	38.6	
	高さ	21.3	25.0	
本体質量 (kg)	4.5	5.7		

Note

- 1カップ=約150gです。

停電があったとき

万一停電があっても再び通電されると機能は正常に働きます。

停電時の状態	通電後の動作
タイマーセット中	そのままタイマーが作動します。(停電している時間が長く、セット時刻を過ぎている場合は、すぐ炊き始めます。)
炊飯(再加熱)中	炊飯(再加熱)を続けます。うまく炊けない場合があります。
保温中	保温を続けます。

消耗品・別売品のお買い求めについて

パッキン類は消耗品です。使いかたによって差がありますが、ご使用にともなって傷んでいきます。汚れやにおい、破損がひどくなったときは、お買い上げの販売店にご相談ください。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.49参照)



TIGER CORPORATION

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