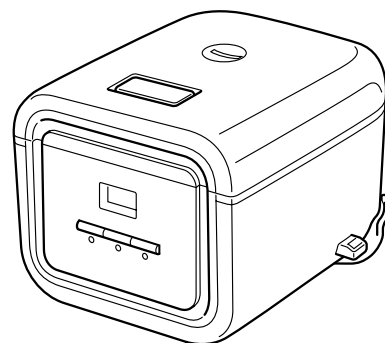




JAJ-A55U

**tacook**

For household use only.

Electric Micom Rice Cooker

OPERATING INSTRUCTIONS

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

Pour usage domestique

Cuiseur à riz électrique

MODE D'EMPLOI

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

家庭用

微電腦炊飯電子鍋

使用説明書

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

가정용

전기 밥솥

취급설명서

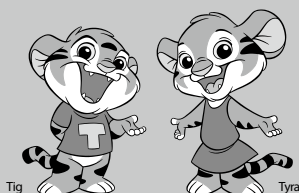
타이거 전기밥솥을 구매해주셔서 감사합니다.
사용하기 전에 본 취급 설명서를 자세히 읽고 설명에 따르십시오.

家庭用

マイコン炊飯ジャー

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。



©2003 TIGER CORPORATION

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. CAUTIONS: Risk of electric shock, cook only in removable container.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

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

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

The following instructions are applicable to 120V only:

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

GARANTIES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser des poignées ou des boutons.
3. Pour se protéger contre toute électrocution, ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. L'utilisation de l'appareil par des enfants ou à proximité d'eux doit être sous stricte supervision.
5. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'ajouter ou d'enlever des pièces.
6. Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon ou une prise endommagés ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires supplémentaires non recommandés par le fabricant de l'appareil risque de provoquer des blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique, ou dans un four chaud.
11. Faire très attention en déplaçant l'appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Branchez toujours l'appareil en premier, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, mettez tous les boutons sur "arrêt", puis retirez la fiche de la prise murale.
13. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
14. Attention : Pour réduire le risque de secousse électrique, cuire le riz uniquement dans le contenant amovible.

SAUVEGARDER CES INSTRUCTIONS

Toute réparation doit être effectuée par un réparateur autorisé.

Cet appareil est destiné à un usage domestique.

1. Un cordon d'alimentation court (ou détachable) est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un cordon plus long.
 2. Des cordons d'alimentation détachables plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés avec prudence.
 3. Si un cordon d'alimentation détachable plus long ou une rallonge doit être utilisé :
 - a. La tension nominale marquée sur la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil.
 - b. La rallonge doit être disposée de manière à ne pas pendre du plan de travail ou de la table, où elle pourrait être tirée par des enfants ou vous faire trébucher involontairement.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant une déficience physique, sensorielle ou mentale réduite, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Les instructions suivantes sont applicables à 120V seulement :

Cet appareil possède une fiche polarisée (avec une broche plus large qu'une autre). Pour réduire tout risque d'électrocution, cette fiche se branche dans une prise polarisée d'une seule

Contents

1	Important Safeguards.	6
2	Part Names and Functions.	10
	Menu options and features.	12
	Tips on making delicious rice.	13
3	Before Cooking Rice.	14
4	Cooking Rice.	16
5	Once the Rice Is Done Cooking.	17
6	Cooking Using the Timer.	18
7	Keeping the Rice Warm.	20
8	Reheating Cooked Rice.	21
9	Cooking Rice (Soup) and Side Dishes Together ("Synchro-Cooking" Menu).	23
10	Making a Stew ("Stew•Soup" Menu).	26
11	Baking a Cake ("Cake" Menu).	29
12	Cleaning and Maintenance.	31
13	Cooking Is Not Performed Properly.	34
14	Stew Cooking or Cake Baking Does Not Go As Expected.	37
15	Troubleshooting.	38
	Others.	40
	Setting the present time.	40
	Specifications.	40
	In case of a power outage.	41
	Purchasing replacement parts and optional accessories.	41

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.



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



This symbol indicates there is a possibility of injury*² or damage to property*³ when the unit is improperly handled.

*1 "Serious 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



Do not use any other power supply than the rated voltage.
Otherwise it could cause 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.



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.



If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.



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.



Never open the lid during cooking.

Doing so may result in burns.



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

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



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.



Do not immerse the appliance in water, or pour water into the appliance.

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



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.



Do not insert any metal objects into any gaps between the parts.

Doing so may result in electric shock or malfunction.



When closing the lid, make sure you remove any rice and so on that has stuck around the upper casing and the hook, and that you hear the lid click shut.

If it is not shut, steam may leak out or the lid may open and contents may spray out causing burns or other injuries.



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.



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

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

(Examples)

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



Caution



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

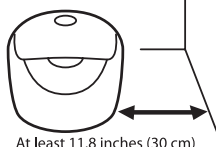
Doing so may result in fire or damage to the table or mat.



Do not use near the wall or furniture.

Steam and heat may cause damage, discoloration and/or deformation. Use the rice cooker at least 11.8

inches (30 cm) away from walls or furniture. When using the appliance on a kitchen rack or cabinet, make sure the steam or heat is not trapped.

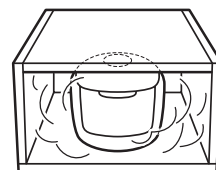


At least 11.8 inches (30 cm)



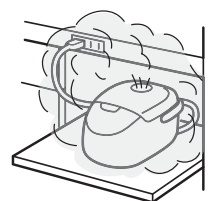
Do not use the appliance in a small space that forces steam onto the operation panel.

Steam and heat may cause damage, discoloration and/or deformation to the operation panel and the main body. When using the product on a sliding table, pull the table out so that the steam is not trapped.



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.



1 Important Safeguards



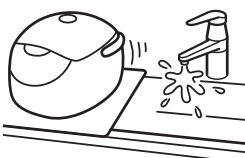
Do not use the appliance on a sliding table that is not strong enough to support its weight.

If the appliance falls, it could result in injuries, burns, or a malfunction. Make sure the table is strong enough to support the appliance's weight before use.



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.



Use only the inner pot made exclusively for this rice cooker.

Using any other pot may result in overheating or malfunction.



Only use the cooking plate supplied with this rice cooker.

Using another cooking plate may result in fire or burns.



Do not cook when the inner pot is empty.

Doing so may result in overheating or malfunction.



Be careful of escaping steam when opening the lid.
Exposure to steam may result in burns.



Do not touch hot parts during or immediately after cooking.

Doing so may result in burns.



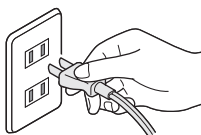
Unplug power cord when not in use.

This is to avoid injury, scalds, electric shock, or fire caused by a short-circuit.



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.



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.



Wait until the appliance has cooled down before performing maintenance.

This is to avoid burns from hot surfaces.



Do not wash the entire appliance.

Do not pour water into the appliance or into the base of the appliance. This is to avoid short circuits and electric shocks.



Do not move the rice cooker while it is still cooking.

Doing so may cause the contents to spill and cause burns.

If the plug is disconnected, rice is not cooked.



Do not touch the open button while carrying the rice cooker.

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



Do not use the appliance on an IH cooking heater.

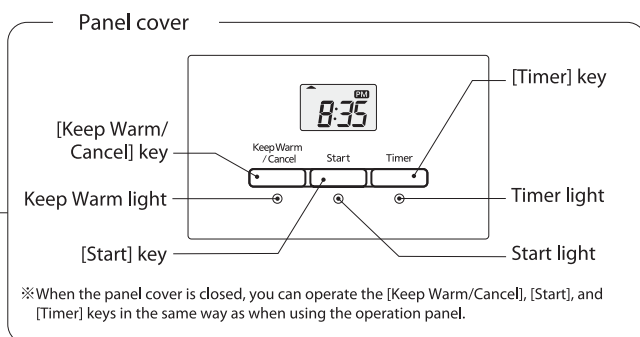
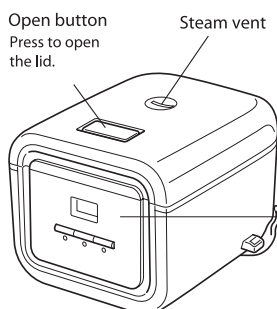
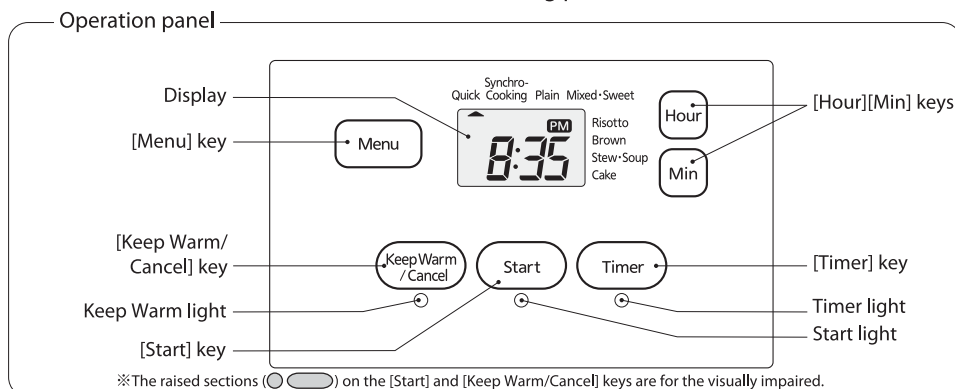
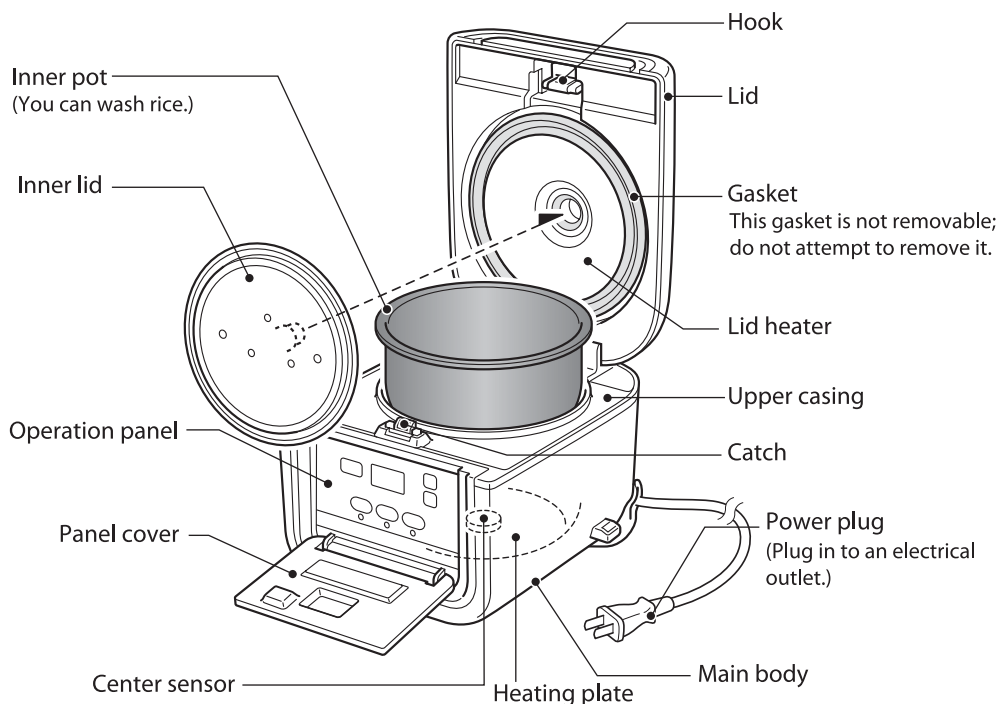
This is to avoid malfunction.

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

- 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.
- Do not reheat (keep warm) cooked rice that has cooled down.
This is to avoid malfunctions or fire.
- 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 JAPAN TIGER CORPORATION.
- 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 pot, you can do so by contacting the JAPAN TIGER CORPORATION.
- 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 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 JAPAN TIGER CORPORATION.

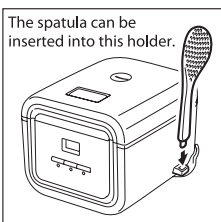
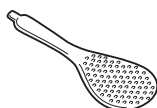


2 Part Names and Functions



Accessories

<Spatula>



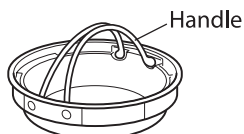
<Measuring cup>

About 1 cup (about 0.18 L)

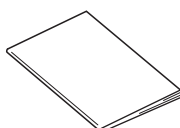
About 5.29 oz (150 g)



<Cooking plate>



<Cookbook>



Sounds emitted by the rice cooker

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

- Ticking sound (sound from the microcomputer controller)
- Popping sound (the sound of metal contracting due to heat)
- Water bubbling sound (only while cooking rice and steaming)

The lithium battery

The rice cooker has a built-in lithium battery that stores the present time and 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 are no longer stored in the memory when the power plug is disconnected.

Note

Do not attempt to replace the lithium battery yourself.

To replace the lithium battery, contact the JAPAN TIGER CORPORATION.

Checking the present time

The time is displayed in a 12-hour format. It should be adjusted if the correct time is not displayed. (See p.40)

Menu options and features

Menu	Availability	Keep Warm	Feature
Quick	○	○	Select when cooking long-grain rice (rinse-free rice).
Synchro-Cooking	-	△	Select when using the cooking plate to cook rice and side dishes together.
Plain	○	○	Select when cooking short-grain rice (rinse-free rice).
Mixed•Sweet	-	△	Select when cooking mixed/seasoned rice or steamed rice.
Risotto	-	△	Select when cooking risotto.
Brown	○	△	Select when cooking brown rice and/or multi-grain rice.
Stew•Soup	-	△	Select when cooking a stew or soup from the supplied cookbook.
Cake	-	-	Select when making a cake from the supplied cookbook.

See p.40 for cooking capacities.

△: Rice can be kept warm. However, its flavor may be lost.

Tips on making delicious rice



See page 14 for preparations before cooking rice, and pages 16, 17, and 18 for rice cooking instructions.

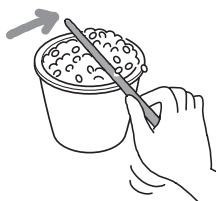
Select high quality rice and store it in a cool location.

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

Carefully measure the rice with the supplied measuring cup.

One cup equals about 5.29 oz (0.18 L).

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



Wash the rice quickly.

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



When cooking semi-polished rice, whole rice, rice boiled with barley, germinated brown rice, and rice mixed with grains, select the "Plain" menu.

- ※ When cooking mixed grain with white rice, place the mixed grain on top of the white rice.
- ※ There may be more scorched rice than when compared to polished rice.

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 burnt rice, the contents boiling over, or 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

Menu	Water scale (Use the corresponding scale on the inner pot as a guide)
Quick Synchro-Cooking Plain Mixed	Use the "Plain" scale.
Sweet (sticky rice)	Use the "Sweet" scale.
Sweet (sticky rice and regular rice)	Between the "Plain" and "Sweet" scales.
Risotto	Use the "Risotto" scale.
Brown	Use the "Brown" scale.

- ※ For rinse-free rice, make sure the water is added up to slightly over the scale (with the line just covered by the surface of the water).
- ※ When cooking semi-polished rice, whole rice, rice boiled with barley, germinated brown rice, and rice mixed with grains, use the "Plain" scale as a reference.
- ※ If the amount of water to add is specified on a package of germinated brown rice or multigrain rice, follow those directions and add water according to your personal preference.

Adding other ingredients to the rice

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

Mixed•Sweet	2 cups or less
Risotto	1 cup or less
Brown	1.5 cups or less

Cooking risotto

After washing the rice, cook the risotto immediately without draining in a colander. Otherwise the texture could be spoiled.

3 Before Cooking Rice



See p.13 for tips on making delicious rice

1 Measure the rice.

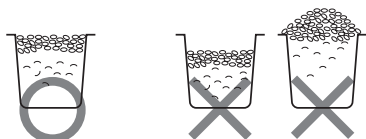
Always use the measuring cup supplied with the rice cooker

※ A level filling of rice in the supplied measuring cup equals about 5.29 oz (about 0.18 L).



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

<Correct measurement> <Incorrect measurement>



Note

Always use the specified volume of rice (see "Specifications" on p.40). Otherwise the rice may not cook properly.

2 Wash the rice.

This can be done using the inner pot.

※ For rinse-free rice, see p.13.

Note

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

3 Adjust the water level.

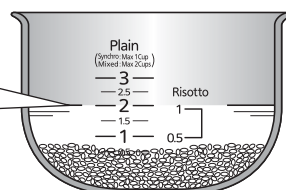
Place the inner pot on a level surface and adjust the water level to the appropriate line of the corresponding scale on the inside of the pot.



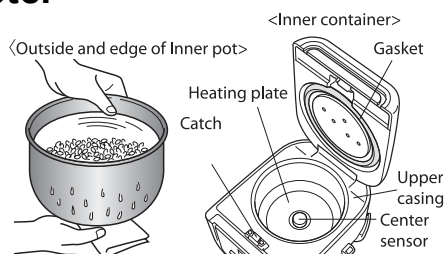
The water level should be selected according to the type of rice and the selected cooking menu, but can be fine-tuned to your personal preference. (See the guidelines on p.13)

<Example>

When cooking 2 cups of white rice, adjust the water level to line 2 on the "Plain" scale.



4 Wipe off any water and rice, etc.

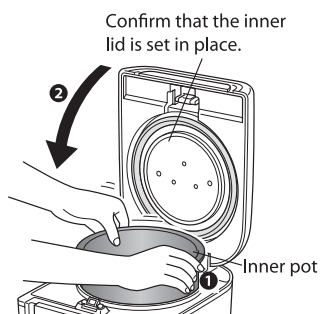


Note

Be sure to remove any rice or other material adhering to and around the heating plate, center sensor, upper casing, and the catch. Material stuck to the lid can prevent it from closing, or allow it to spring open while cooking.

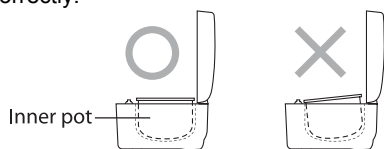
5 Place the inner pot in the main body and close the lid.

- ① Be sure to place the inner pot correctly and not at an angle.
- ② Close the lid.

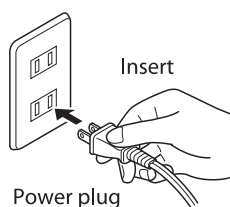


Note

Make sure the inner pot is placed correctly.



6 Insert the power plug to an outlet.



Note

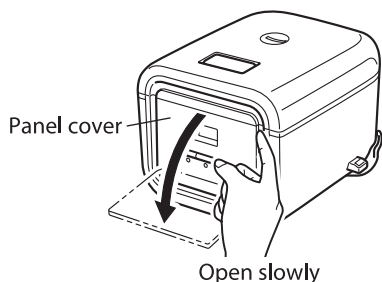
If the Keep Warm light is on, press the **[Keep Warm/Cancel]** key to turn off the light.

4 Cooking Rice



See p.13 for tips on making delicious rice

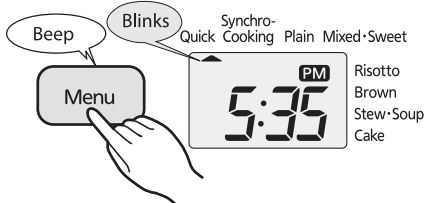
1 Open the panel cover.



- ✧ Do not apply excess force to the panel cover, or place anything on it.
- ✧ If any water or cooking material adhere to the inside of the panel cover, wipe it off immediately.

2 Press the [Menu] key to move the ▲ to the desired menu.

Each time the [Menu] key is pressed, the selected menu changes in the order shown below.



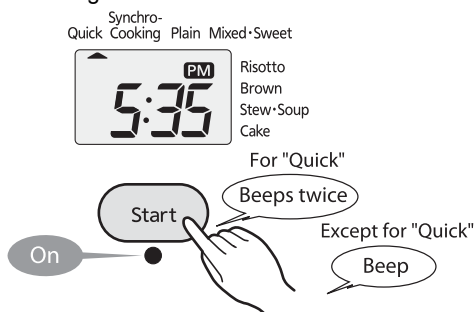
- ✧ You do not need to press the [Menu] key if the desired menu is already selected.

Note

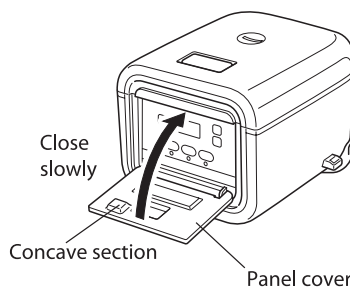
When "Quick" is selected, the cooking time is shorter than compared to "Plain".

3 Press the [Start] key.

Rice cooking starts.



4 Close the panel cover.



- ✧ Do not press the keys on the panel cover.

Note

Do not place anything susceptible to magnetism near the rice cooker as the panel cover contains a built-in magnet.

Cooking time guidelines

Quick	Synchro-Cooking	Plain	Mixed-Sweet
26 to 36 min	31 to 41 min	40 to 50 min	27 to 45 min
Risotto	Brown		
26 to 36 min	68 to 82 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: 120 V, Room temperature: 73.4°F [23°C], Water temperature: 73.4°F [23°C], Amount of water: normal level)

✧ Cooking times will differ somewhat depending upon the amount being cooked, the type of rice, the type and quantity of ingredients, the room temperature, the water temperature, the amount of water, electrical voltage, and whether the Timer function is used or not, etc.

5 Once the Rice Is Done Cooking

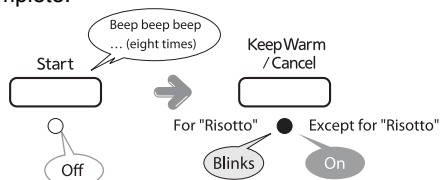
When the steaming process starts...

The time until steaming is complete is shown on the display in 1-minute increments.
Steaming times vary depending upon the selected menu. During steaming the time remaining is displayed.
("Quick": 7 min / "Plain": 10 min)



When cooking is complete.

The Keep Warm function starts automatically.
For "Risotto", the Keep Warm light blinks when cooking is complete.

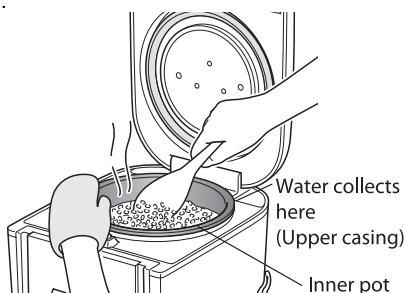


When the "Risotto" menu is selected

After the risotto is cooked, you need to reheat when adding tomato sauce or white sauce. Do not press the [Keep Warm/Cancel] key immediately after cooking; reheat the risotto instead. (See p.22)

Stir and loosen the cooked rice.

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



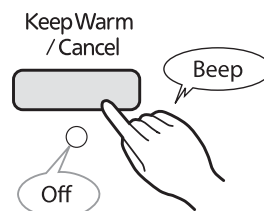
Due to the shape of the inner pot, the rice is slightly sunken at the center when cooking is finished.
Hold the inner pot firmly with an oven mitt etc.

Note

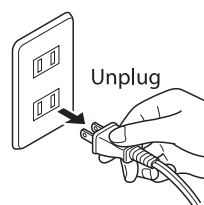
Be sure to wipe off any hot water that collects on the upper casing or that runs onto the outside of the rice cooker when you open the lid immediately after cooking or while the Keep Warm function is on.

When you are done using the rice cooker...

1 Press the [Keep Warm/Cancel] key.



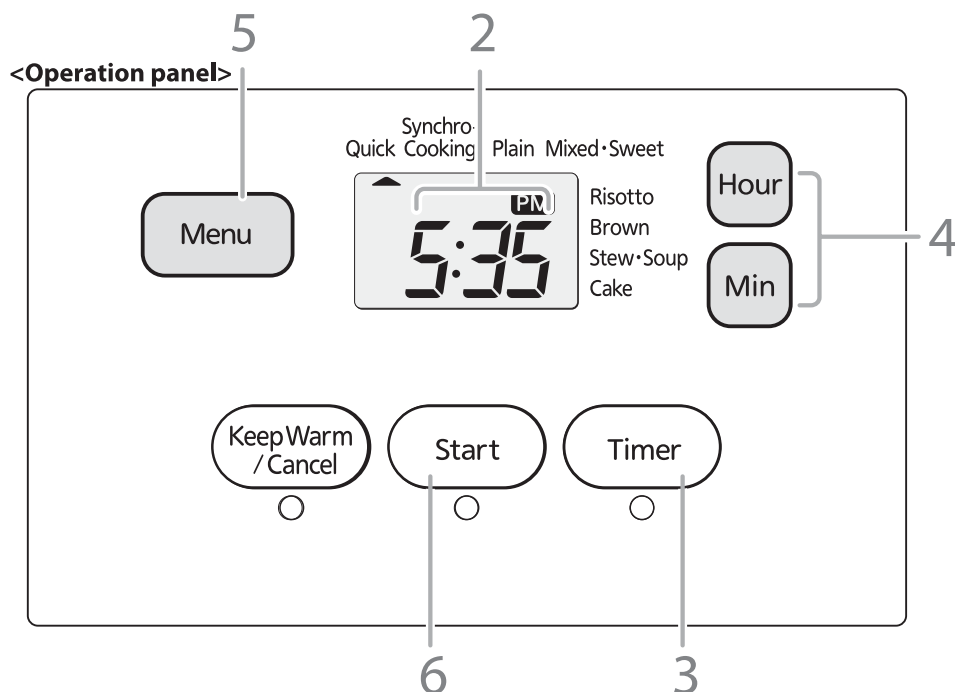
2 Disconnect the power plug.



3 Clean the rice cooker (see p.31 to 32).

6 Cooking Using the Timer

(For the "Quick", "Plain", "Brown" menus only.)



Using the Timer function

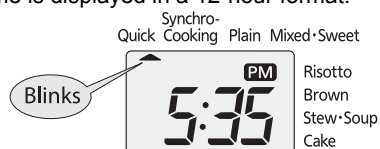
You can preset the time that you want cooking to actually be complete.
The current timer settings are stored in the memory.

Example setting: If the timer is set to 6:30 AM, cooking will be completed at 6:30 AM.

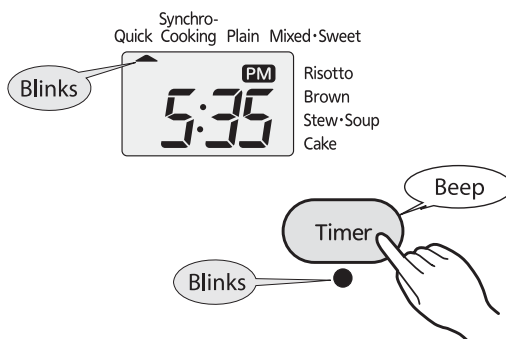
1 Open the panel cover.

2 Check the present time.

- ※ Make sure the present time is correct, or cooking will not be completed on time. See p.40 for the procedure to set the present time.
- ※ The time is displayed in a 12-hour format.

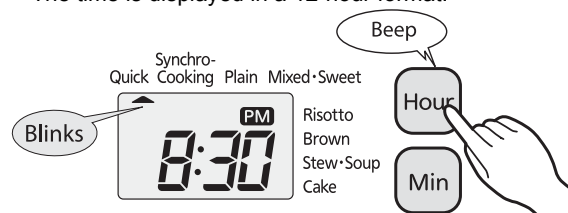


3 Press the [Timer] key.



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

※ The time is displayed in a 12-hour format.



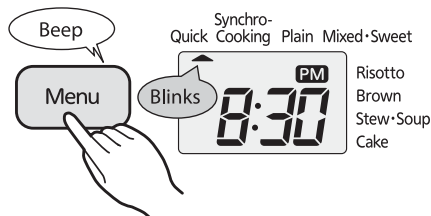
- Press the [Hour] key to change the set time in 1-hour increments. Press the [Min] key to change that time in 10-minute increments.
- Hold down the corresponding key to change the time more rapidly.

Note

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

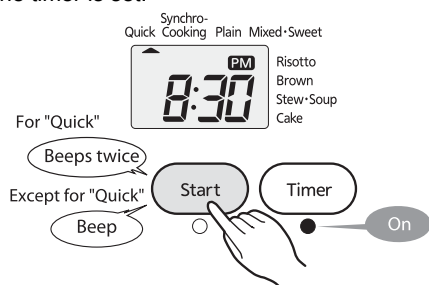
5 Press the [Menu] key to move the ▲ to the desired menu.

※ You do not need to press the [Menu] key if the desired menu is already selected.



6 Press the [Start] key.

The timer is set.



※ If you make a mistake or otherwise want to reset the timer, press the [Keep Warm/Cancel] key and repeat the procedure from step 3 on p.18.

7 Close the panel cover.

Note

- The Timer function is not available in the following cases.
 - When the "Synchro-Cooking", "Mixed-Sweet", "Risotto", "Stew-Soup", or "Cake" menu is selected.
 - When the preset time is less than that indicated in the following table.

Menu	Minimum preset time
Quick	55 min
Plain	1 h 5 min
Brown	1 h 35 min

- When "0:00" is blinking on the display.
- If the Keep Warm light is on, press the [Keep Warm/Cancel] key to turn off the light. (The Timer function is not available while the Keep Warm light is on.)

Sound

- If you do not operate the rice cooker within about 30 seconds after pressing the [Timer] key, an alarm sounds (3 beeps).
- If the [Timer] or [Start] key is pressed while the rice cooker is in a state where the Timer function is not available, an alarm sounds (3 beeps).

When not changing the Timer or the Menu

You can make settings even when the panel cover is closed.

- ① Check the present time.
- ② Press the [Timer] key.
- ③ Press the [Start] key.

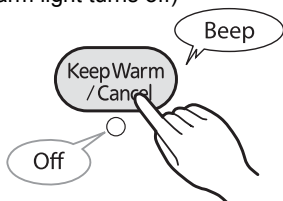
7 Keeping the Rice Warm

When cooking is complete, the rice cooker automatically switches to the Keep Warm function.

■ Turning off the Keep Warm function

Press the **[Keep Warm/Cancel]** key.

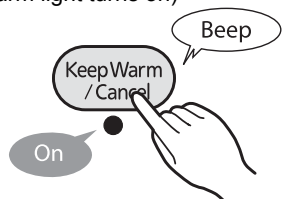
(The Keep Warm light turns off)



■ Restarting the Keep Warm function

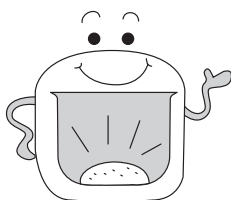
Press the **[Keep Warm/Cancel]** key.

(The Keep Warm light turns on)



Keeping a small amount of rice warm

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



Operations during Keep Warm

The Keep Warm light turns on during Keep Warm.

Elapsed Keep Warm time display

Hold down the **[Hour]** key to display the elapsed Keep Warm time. The elapsed time is displayed in 1-hour increments.

After 12 hours, the display blinks up until 24 hours.

Synchro-
Quick Cooking Plain Mixed·Sweet



Risotto
Brown
Stew·Soup
Cake



※ After 24 hours have elapsed, "24" blinks.

Note

- Avoid the following, as they may result in unusual odors, dryness, discoloration, or corrosion of the inner pot.
 - Using the Keep Warm function with cold rice
 - Adding cold rice to rice that is being kept warm
 - Leaving a spatula in the inner pot while the Keep Warm function is on
 - Using the Keep Warm function with the power plug disconnected
 - Using the Keep Warm function for longer than 12 hours
 - Keeping less than the minimum required amount of rice warm (0.5 cup)
 - Using the Keep Warm function for anything other than white rice (including rinse-free rice)
- Do not leave the cooking plate or food cooked using the cooking plate inside the rice cooker while the Keep Warm function is on.
- Be sure to remove any grains of rice that adhere to the brim of the inner pot as well as the gasket. Failure to do so can result in dryness, discoloration, odors, and stickiness of the rice being cooked.
- For "Risotto", the Keep Warm light blinks when cooking is complete. Since it can become pasty if kept warm for too long, and condensation can drip from the inner lid, serve as soon as possible.
- For "Cake", the Keep Warm light blinks when baking is complete. Since condensation can drip from the inner lid, serve as soon as possible.
- Serve cooked rice as soon as possible in severe weather conditions such as cold climates and high temperature environments.
- If the Keep Warm temperature is too low, reheat the rice (see p.21).

For the "Quick"/"Plain" menu

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 dry out 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 (0.5 cup).
 - The rice is reheated 3 times or more.

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

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



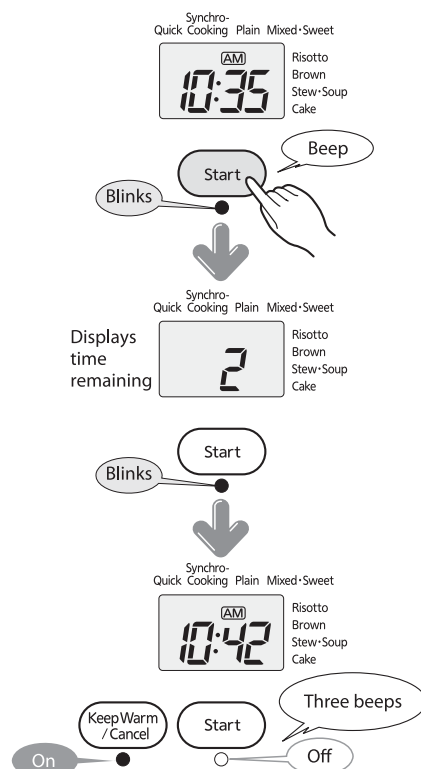
※ Adding water will prevent the rice from drying out and result in plumper rice.

3 Make sure the Keep Warm light is on.



※ Reheating is not available if the Keep Warm light is not on. If the light is not on, press the **[Keep Warm/Cancel]** key.
(See p.20)

4 Press the [Start] key.



※ To stop reheating, press the **[Keep Warm/Cancel]** key.

Sound

Reheating is not available if the rice is too cold (131°F [55°C]). In this case, a repeated beeping alarm will sound.

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

※ Hold the inner pot firmly with an oven mitt etc.



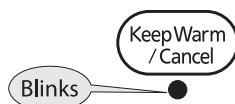
8 Reheating Cooked Rice

When adding tomato sauce or white sauce for the "Risotto" menu

1 Add tomato sauce or white sauce as soon as cooking is complete, and mix well.

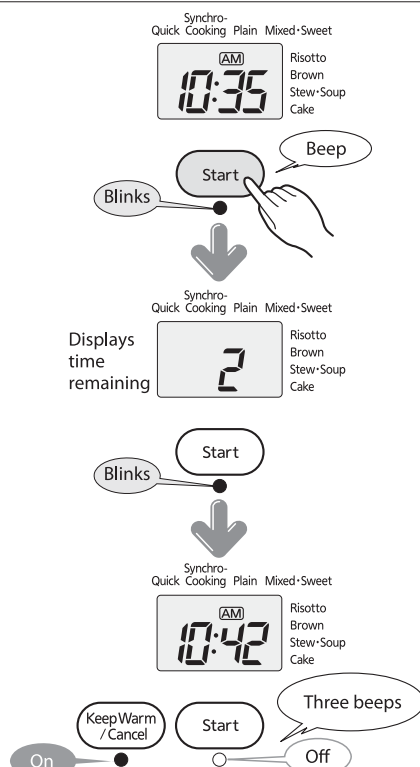
2 Make sure the Keep Warm light is blinking.

※ Reheating is not available if the Keep Warm light is not blinking.



3 Press the [Start] key.

Note Make sure you press the [Start] key. (Since pressing the [Keep Warm/Cancel] key prevents reheating, do not press it.)



※ If reheating is not performed soon after cooking, it may not be cooked properly.

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

You can use the cooking plate to cook side dishes at the same time as you cook rice (soup).

You can also add water to the inner pot and cook side dishes without making rice.

See the supplied Cookbook for instructions.

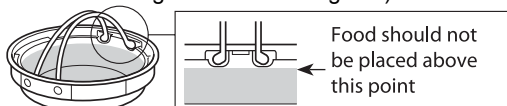
Note

- Do not cook with a greater volume of ingredients than as indicated in the supplied cookbook. Doing so may cause the contents to boil over or result in improperly cooked food.
- When cooking dishes with a strong odor, the odor may remain on 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.

■ For the best synchro-cooking experience

<Notes on ingredients for the cooking plate>

- Do not overfill the cooking plate.
- Arrange ingredients evenly in the base of the cooking plate, and leave enough space for steam to escape from each ingredient (use the level shown in the following illustration as a guide).



- Use as little water or soup as you can (if there is too much liquid, it may not be heated sufficiently).
- Make sure that milk, fresh cream, etc. are mixed well.
- When cooking food that expands, such as a hotcake mix, only use a small amount (about 1/3 of the depth of the cooking plate as a guide). Since eggs also expand, only cook one or two at once. As this also depends on the amount of other ingredients used and the size of the eggs, adjust the amount as necessary.
- Slice up ingredients that are difficult to cook thoroughly, such as root vegetables.
- The cooking plate is designed for steam cooking only. It cannot be used to fry or bake.

Note

If ingredients are insufficiently cooked even after following the points above, move them into another container and heat in a microwave etc. (the inner pot and the cooking plate cannot be placed in a microwave).

Basic steps for synchro-cooking

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

- ※ Spread ingredients over the whole of the cooking plate and avoid stacking them. Doing so may cause the contents to boil over or result in improperly cooked food.

2 Make the necessary preparations for cooking rice or soup.

(See p.14 1 to 4)

Note

<When cooking rice>

See 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.

Maximum	Minimum
1 cup	0.5 cup

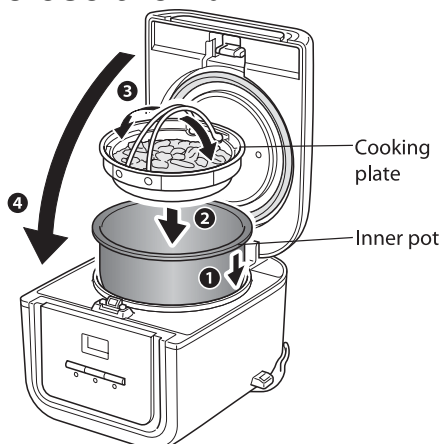
<When making soup>

Use the "Plain" scale on the inner pot to measure the ingredients for the soup as shown in the following table. Adding more than the maximum may cause the contents to boil over or result in improperly cooked food. If the ingredients are less than the minimum, they may burn.

Maximum	Minimum
1.5 or less on the Plain scale	1 or more on the Plain scale

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

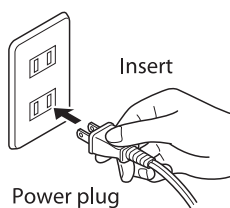
3 Place the cooking plate inside the inner pot and close the lid.



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 Insert the power plug to an outlet.



Note

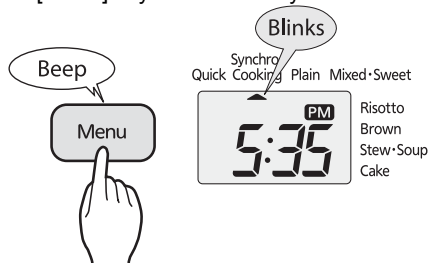
If the Keep Warm light is on, press the [Keep Warm/Cancel] key to turn off the light.

5 Open the panel cover.

6 Select a Menu.

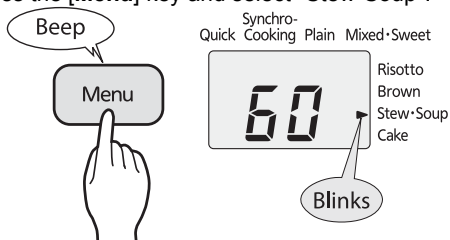
<When cooking rice and another dish at the same time>

Press the [Menu] key and select "Synchro-Cooking".

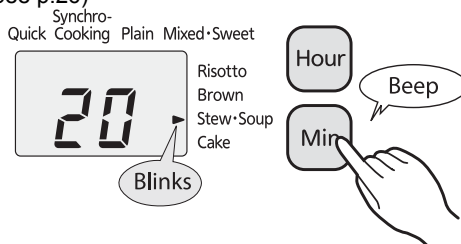


<When cooking soup and another dish at the same time>

① Press the [Menu] key and select "Stew-Soup".



② Set the cooking time at 20 to 30 minutes.
(See p.26)



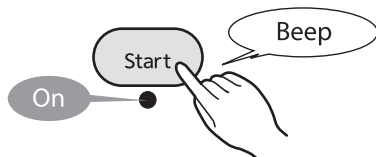
Note

When cooking rice and another dish, select "Synchro-Cooking". When making soup and another dish, select "Stew-Soup".

7 Press the [Start] key.

Synchro-cooking starts.

Synchro-
Quick Cooking Plain Mixed•Sweet

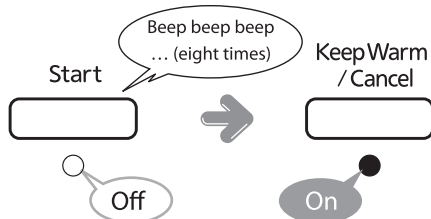


Note Do not open the lid while cooking.

8 Close the panel cover.

9 When cooking is complete

The Keep Warm function starts automatically.



10 Remove the cooking plate.

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. Doing so may result in burns.
- 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 making soup and another dish, ingredients may adhere to the bottom of the cooking plate, so be careful when placing it on a table etc.

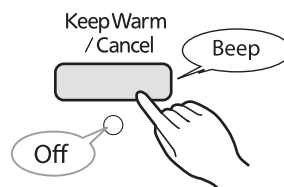
✕ When cooking with ingredients that release a lot of liquid, oils or fats when heated, or that expand during heating, such as eggs etc., some of the broth may overflow into the inner pot.

Adding water to the inner pot and cooking

- 1 Add water up to 1 on the Plain scale, place the cooking plate inside the inner pot, and close the lid.
- 2 Select the "Stew•Soup" menu.
- 3 Set the cooking time at 20 to 30 minutes. (See p.26)
- 4 When cooking is complete, press the [**Keep Warm/Cancel**] key, and then remove the cooking plate.

When synchro-cooking is complete...

1 Press the [Keep Warm/Cancel] key.



2 Remove any odors. See p.33.

10 Making a Stew ("Stew•Soup" Menu)

You can prepare the following dishes with ease. See the supplied Cookbook for instructions.

With this menu, food is first brought to near boiling, the heat is then lowered to about 199°F (93°C) and the food left to simmer. The temperature is then lowered even further to about 190°F (88°C) and simmering is continued. By gradually lowering the heating temperature in this way, flavors are enhanced and the liquids do not boil down even when heated for a long period of time.

Menu examples

Stewed Pork Cubes and Tofu Skins in Brown Sauce;
Gobo and Yamaimo Soup



For how to cook "Stewed Pork Cubes and Tofu Skins in Brown Sauce" and "Gobo and Yamaimo Soup", see the supplied cookbook.

Note

Stir well before cooking to prevent seasonings from settling at the bottom of the inner pot.

Basic steps for cooking

1 Prepare the ingredients.

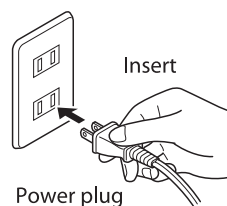
2 Add ingredients to the inner pot and close the lid.

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, as that can also cause the contents to boil over.

Maximum	Minimum
3 or less on the Plain scale	1 or more on the Plain scale

3 Insert the power plug to an outlet.

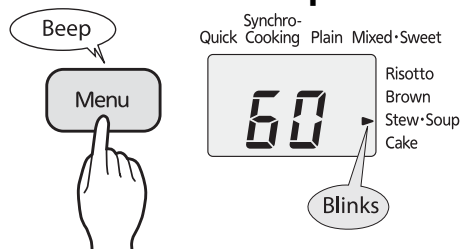


Note

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

4 Open the panel cover.

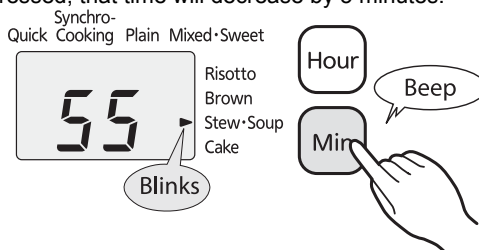
5 Press the [Menu] key and select "Stew•Soup".



6 Set the cooking time.

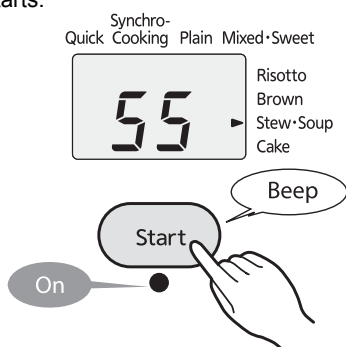
Use the [Hour] and [Min] keys to set the cooking time. The cooking time can be set to any 5-minute increment between 5 and 120 minutes.

× 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.



7 Press the [Start] key.

Cooking starts.

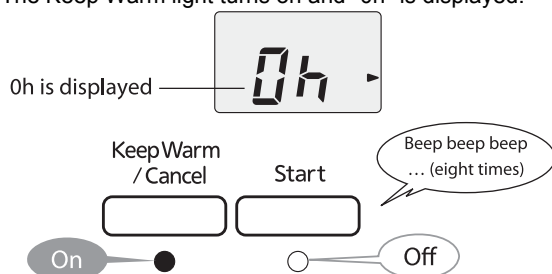


Note Do not open the lid while cooking.

8 Close the panel cover.

9 When cooking is complete

The Keep Warm light turns on and "0h" is displayed.



<When food is not sufficiently cooked>

When the Keep Warm light is on, press the [Hour] key to add extra cooking time, and then press the [Start] 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 [Keep Warm/Cancel] key before adding extra cooking time. Doing so will cause the Keep Warm light to go out and additional cooking will not be possible. If you pressed it accidentally, follow the steps below.

- ❶ Remove the inner pot and place it on a wet towel or cloth.
- ❷ Leave the main body lid open and cool down the main body and the inner pot for about 10 minutes.
- ❸ Place the inner pot back inside the main body.
- ❹ Repeat the procedure from step 4 on p.26.

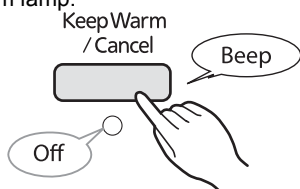
<Reheating cooked rice>

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

When cooking is complete...

1 Press the [Keep Warm/Cancel] key.

Press the [Keep Warm/Cancel] key to turn off the Keep Warm lamp.



2 Remove any odors. See p.33.

※ If the [Keep Warm/Cancel] key is not pressed when cooking is complete, the Keep Warm function automatically engages and the elapsed Keep Warm time is displayed in hourly increments from the first hour (1h) up to 6 hours (6h) after that. After 6 hours has elapsed, "6" blinks.

Note

- Do not use the Keep Warm function continuously as some foods will lose their taste.
- Do not use the Keep Warm function for longer than 6 hours.

You can bake cakes as described in the supplied cookbook.

Note

- Do not try to bake types of cake other than those described in the supplied cookbook.
- Do not bake with a greater volume of ingredients than as indicated in the supplied cookbook. Otherwise, ingredients may boil over.

1 Prepare the ingredients.

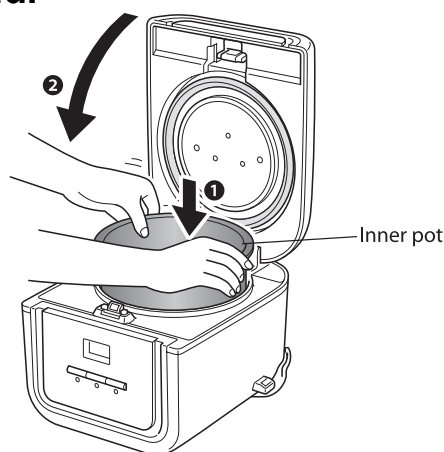
2 Pour the dough into the inner pot.

3 Press the air out of the dough.

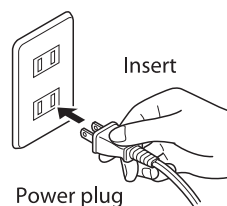
Note

When squeezing the air out of the dough before baking, do so with a soft cloth. Otherwise the inner pot could be deformed or damaged.

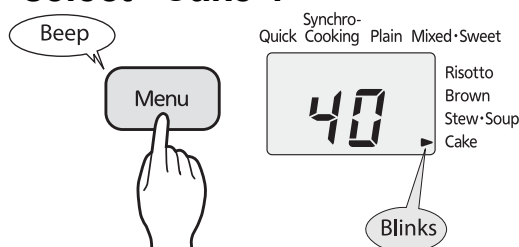
4 Place the inner pot inside the main body and close the lid.



5 Insert the power plug to an outlet.



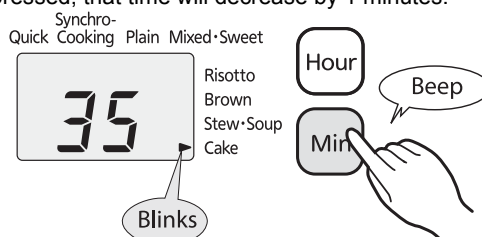
6 Open the panel cover, and then press the [Menu] key to select "Cake".



7 Set the cooking time.

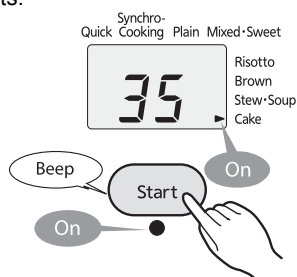
Use the [Hour] and [Min] keys to set the cooking time. The cooking time can be set to any 1-minute increment between 1 and 60 minutes.

※ Each time the [Hour] key is pressed, the set time will increase by 1 minutes. Each time the [Min] key is pressed, that time will decrease by 1 minutes.



8 Press the [Start] key.

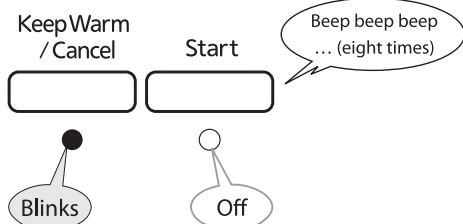
Baking starts.



9 Close the panel cover.

10 When baking is complete...

The Keep Warm light blinks.



- 1 Open the lid and poke the center of the cake with a wooden skewer. (If no raw dough comes out, the center of the cake is baked.)

<If dough comes out>

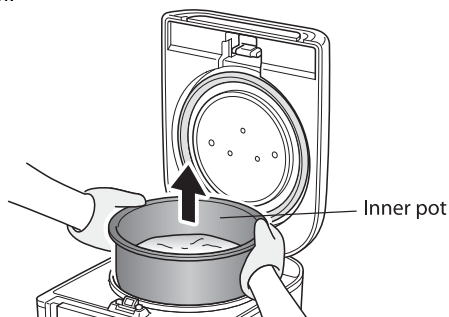
While the Keep Warm light is blinking, press the [Hour] key to add extra baking time, and then press the [Start] key. (The cooking time can be extended up to 30 minutes a maximum of 3 times.)

Note

Do not press the [Keep Warm/Cancel] key before adding extra baking time. Doing so will cause the Keep Warm light to go out and additional baking will not be possible. If you pressed it accidentally, follow the steps below.

- 1 Remove the inner pot and place it on a wet towel or cloth.
- 2 Leave the main body lid open and cool down the main body and the inner pot for about 10 minutes.
- 3 Place the inner pot back inside the main body.
- 4 Select "Cake", and then set additional baking time.

- 2 Remove the inner pot, take out the cake and let it cool.

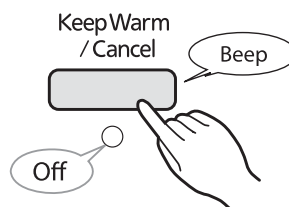


Note

- Wear oven mitts, etc. when removing the inner pot and careful not to touch it with your bare hands. Doing so may result in burns.
- Remove the cake as soon as baking is complete. If it is left in the rice cooker, condensation on the inner lid will drip onto the cake, making it sticky.

When baking the cake is complete...

- 1 Press the [Keep Warm/Cancel] key.



- 2 Remove any odors. See p.33.

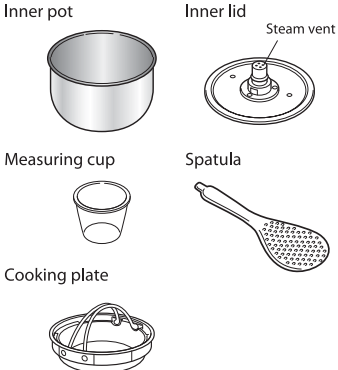
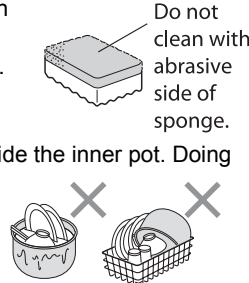
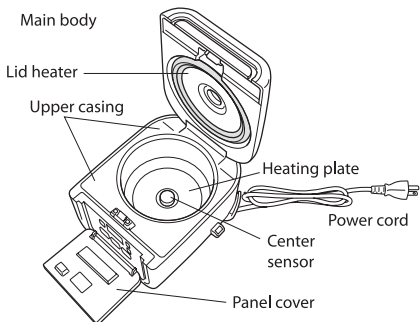
12 Cleaning and Maintenance

- Perform cleaning and maintenance procedures as described on pages 31 to 33. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.
- To maintain cleanliness, always clean the rice cooker on the same day it is used. You should also clean the rice cooker at regular intervals.
- The rice cooker should also be cleaned on the day that it is used in order to remove any odors that remain from cooking. (See p.33)

Note

Be sure to disconnect the power plug and allow the main body, inner pot, inner lid, and cooking plate to cool down before cleaning.

- When cleaning the product, use only dishwashing liquid or detergent.
- ✕ Rinse the parts thoroughly since detergent remaining on them may result in deterioration and discoloration of materials such as resin.
- Clean with a soft sponge or cloth.

Parts to wash after every use		① Clean with a soft sponge and with tap or lukewarm water. ② Wipe off the water with a dry cloth to dry the parts thoroughly. Note • Do not clean the inner pot with the abrasive side of a heavy-duty scrubbing sponge. Doing so may damage the fluorocarbon resin coating. • Do not wash dishes, etc., inside the inner pot. Doing so may damage the fluorocarbon resin coating or cause it to peel. Also, do not place the inner pot upside down on top of dishes, etc., to dry. 
Parts to clean when dirty		• Wet a towel or cloth, wring out the excess water, and then wipe the inside and outside of the main body and the panel cover. • Wipe the power cord with a dry cloth. • Remove burnt rice and any other adhering grains of rice that have adhered to the heating plate and center sensor. ✕ 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. • Remove any grains of rice that have adhered to the upper casing. • If the inside of the light hole on the Panel cover is dirty, wipe it with a cotton swab. Note • Do not allow water to get inside the main body. • Do not immerse the power cord in water, or splash it with water. Doing so may result in short-circuiting or electric shock.

12 Cleaning and Maintenance

Note

- Do not pull the lid gasket.
- Always keep the inner pot and inner lid clean to prevent corrosion and odors.
- Do not use harmful materials such as thinner, cleanser, bleach, chemically-treated wiping cloths, metal scrubbers, or nylon scrubbers.
- Always clean each part separately.
- Do not immerse the measuring cup or spatula in hot water. Doing so may cause them to become deformed.
- Do not use a dishwasher/dryer to clean the inner pot. Doing so may cause them to become deformed.
- Always clean the inner lid after cooking with grains (amaranths, etc.). The steam vent on the inner lid may clog and cause problems, such as preventing the lid from opening, resulting in improperly cooked food.

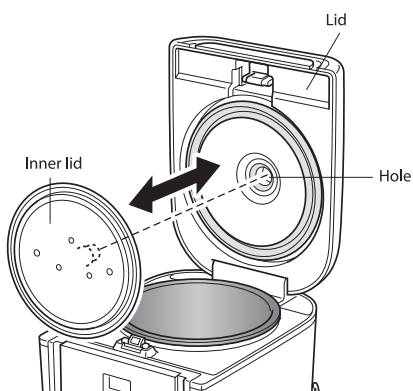
Removing and attaching the inner lid

■ Removing the inner lid

Pull to the front to remove.

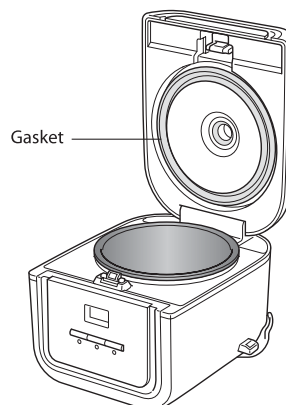
■ Attaching the inner lid

Insert the inner lid into the hole on the lid as shown in the following figure.



Note

Do not pull the lid gasket. Once it is detached, it cannot be reattached.



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

■ Main body

- 1 Add water up to 70 to 80% of the inner pot, and then with the "Plain" menu selected, press the **[Start]** key.
Do not place the cooking plate inside the inner pot.
When the Keep Warm light is on, press the **[Keep Warm/Cancel]** key.



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 JAPAN TIGER CORPORATION.

Note

- Be careful when handling the inner pot and main body after cleaning as they become hot. Touching them may result in burns.
- Be careful when handling the cooking plate after soaking as it becomes hot. Touching it may result in burns.

- 2 Wash the inner pot and inner lid with a standard kitchen detergent, and then rinse thoroughly with water.
- 3 Allow the main body and all parts to dry in a well-ventilated location.

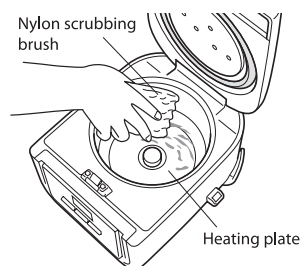
■ Cooking plate

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

Cleaning the heating plate

During use, condensation runs off the lid and may stain the heating plate. This does not affect the the rice cooker's operations, but if it does concern you, clean as shown below.

- 1 Apply a small amount of commercially available cream cleanser to a nylon scrubbing brush, and lightly scrub the stained areas on the heating plate.
- 2 Wipe away any dirt with damp kitchen paper or a cloth.



13

Cooking Is Not Performed Properly

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

Check point		Shared cooking menu									
		Was the amount of rice, ingredients, and water correct?	Was cooking done with alkaline ionized water (pH 9 or higher)?	Was cooking done with hard water such as mineral water?	Was the correct menu selected?	Was a key pressed after cooking without turning off the Keep Warm function?	Are there grains of burnt rice or water drops etc. adhering to the exterior base inner pot, the heating plate, or the center sensor?	Is the inner pot deformed?	Was there a prolonged power outage?	Was the rice stirred and loosened well?	Was more than the maximum amount of rice used?
When	Cooked rice	Is too hard	●		●		●	●	●	●	●
		Is too soft	●	●		●		●	●	●	
		Is not cooked completely	●			●	●	●	●		●
		Has a hard center	●			●	●	●	●		●
		Is burned	●			●		●	●		●
	During cooking	Steam leaks	●				●	●			●
		Boils over	●			●		●			●
		Cooking time is too long	●			●		●	●		●
	Reference page		13•14	-	-	16•19	14•17	14•31 - 33	-	41	17

Check point		Shared cooking menu									
		Are there any grains of rice adhering to the gasket or the brim of the inner pot, etc.?	Was the rice (other than rinse free rice) washed sufficiently?	Was hot water (over 95°F [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?
When	Cooked rice	Is too hard		•			•	•			•
		Is too soft		•	•	•	•	•	•	•	
		Is not cooked completely			•			•		•	
		Has a hard center			•			•		•	•
		Is burned		•	•	•		•	•		•
		Smells like rice bran		•							
	During cooking	Steam leaks	•				•				•
		Boils over	•	•			•	•			•
		Cooking time is too long	•							•	
	Reference page		14•31	13•14	14	-	-	14	13	-	-

Check point		Plain menu	Risotto menu			Synchro-cooking using the cooking plate				
		Was the timer function used?	Was tomato sauce etc. added before cooking?	Was reheating performed after adding tomato sauce etc.	Did you forget to add tomato sauce immediately after cooking?	Were more than the maximum or less than the minimum amounts of ingredients and seasonings used than indicated in the cookbook?	Were the ingredients arranged unevenly in the cooking plate?	Was a menu other than "Synchro-Cooking" or "Stew-Soup" used?	Was there a prolonged power outage?	
When	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	•			•	•	•		
		Cooking time is too long				•		•	•	
	Reference page		-	22	22	22	23	23	23~25	41

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

Check point		Was the amount of rice, ingredients, and water correct?	Are there grains of burned rice or water drops etc. adhering to the exterior base inner pot, the heating plate, or the center sensor?	Was there a prolonged power outage?	Was the rice stirred and loosened well?	Are there any grains of rice adhering to the gasket or the brim of the inner pot, 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 12 hours?
Rice being kept warm	Has an odor		●	●		●	●		●	●
	Is discolored		●		●	●		●		●
	Is dry	●	●	●	●	●		●		●
	Is sticky	●	●	●	●	●			●	
	Reheated rice is dry	●	●	●				●		
Reference page		13•14	14•31 - 33	41	17	14•31	13•14	21•22	18•19	20

Check point		Was rice left in the rice cooker with the Keep Warm function turned off?	Were odors removed after cooking or cake baking?	Was the rice cooker and its parts cleaned sufficiently?	Did you try to reheat rice that was just cooked and was still hot?	Was a spatula left in the inner pot?	Was cold rice added?	Is the rice concentrated around the outer portions of the inner pot (less rice in the middle of the pot)?	Was less than the minimum required amount of rice being kept warm or reheated?	Is anything other than white rice or rinse free rice being kept warm?
		When								
Rice being kept warm	Has an odor	●		●		●	●		●	●
	Is discolored					●	●	●	●	●
	Is dry					●	●	●	●	●
	Is sticky	●		●		●	●	●		●
	Reheated rice is dry	●			●				●	●
Reference page		20	28•30•25•33	31 - 33	21•22	20	20	20	20	20

Check the following points if you experience a problem with the "Stew•Soup" or "Cake" menus

Check point When	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 or bread baking time too short?	Was the cooking or bread baking time too long?	Are there any grains of rice adhering to the gasket or the brim of the inner pot, etc.?	Was the lid closed securely?	Was there a prolonged power outage?
Does not boil/Does not bake enough	•	•		•		•	•	•
Boils over	•	•	•					
Boils down/burns	•		•		•			
Reference page	26•29			26 - 30		26•29•31		41

* "Stew•Soup" menu only

15 Troubleshooting

Check the following before requesting repair service.

Problem	Check point	Action	Reference page
The rice has 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.	6•14•25•26•29•40
Rice was not cooked completely by the preset time.	Does the display show the correct present time?	Set the correct present time.	40
	Check "Cooking time is too long" on p.38 and take the necessary action.		
An alarm (3 beeps) sounds and the Timer function cannot be set.	Does the display show the correct present time?	Set the correct present time.	40
	Is "0:00" blinking on the display?	Set the present time.	
	Was the "Synchro-Cooking", "Mixed•Sweet", "Risotto", "Stew•Soup", or "Cake" menu selected?	The Timer function is not available for the "Synchro-Cooking", "Mixed•Sweet", "Risotto", "Stew•Soup", or "Cake" menus.	18•19
	Was an unacceptable time set?	Set a time that is acceptable under the Timer function.	
An alarm (3 beeps) sounds when the Timer function is set.	An alarm sounds if you do not operate the rice cooker within about 30 seconds after pressing the [Timer] key.	Continue setting the Timer function.	18•19
The display is blurred.	Are there any grains of burned rice or any other remaining grains of rice adhering to the gasket or the brim of the inner pot?	Completely remove all remaining rice.	14•31 - 33
	Is the outer surface of the inner pot wet?	Wipe with a dry cloth.	
Sound is heard during cooking, steaming, reheating, or when the Keep Warm function is on.	Do you hear a ticking sound?	This is the sound from the microcomputer controller. This is not a malfunction.	11
	Do you hear a popping sound?	This is the sound of metal contracting due to heat. This is not a malfunction.	
	Do you hear a water bubbling sound? (During cooking and steaming only)	This is not a malfunction.	
	Do you hear a completely different sound from the above?	Contact the JAPAN TIGER CORPORATION.	-
Reheating is disabled.	Does an alarm (3 beeps) sound when you press the [Start] key?	The rice is cold. Rice below approximately 131°F (55°C) cannot be reheated.	21•22
	Is the Keep Warm light off?	Press the [Keep Warm/Cancel] key and check that the Keep Warm light turns on. Then, press the [Start] key again.	
Food adheres to the inner lid during synchro-cooking.	When cooking with ingredients that expand during heating, such as eggs etc., some may adhere to the inner lid. If it is bothersome, reduce the amount of the ingredients.		-
Baking a cake takes a long time.	If the power voltage is low, it may take longer than the standard time to completely bake a cake. Extend the baking time if it is not completely baked.		30
Water or rice has entered the main body.	Water or rice inside the main body may cause problems. Contact the JAPAN TIGER CORPORATION.		-
When setting the present time, pressing the [Hour] or [Min] key does not access the time setting mode.	The time cannot be set during cooking, when the Keep Warm function is on, when the Timer function is in use, or during reheating.		40
The Keep Warm light is blinking.	When the "Risotto" or "Cake" menu is selected, the Keep Warm light blinks when cooking is complete.		17•20•30
The elapsed Keep Warm time is blinking.	Was the Keep Warm function used continuously for more than 12 hours?	The elapsed Keep Warm time will blink when the Keep Warm function has been on for more than 12 hours.	20
	Was a stew kept warm for more than 6 hours?	The elapsed Keep Warm time will blink when the Keep Warm function has been on for more than 6 hours.	28

Problem	Check point	Action	Reference page
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 JAPAN TIGER CORPORATION.	11
The lid will not open, or it opens during cooking.	Are there any grains of rice adhering to the upper casing?	Completely remove all remaining rice.	14•31
Nothing happens when a key is pressed.	Is the power plug properly connected to an outlet?	Insert the power plug fully into an outlet.	6•14•25•26•29•40
	Is the Keep Warm light on?	Press the [Keep Warm/Cancel] key to turn off the Keep Warm function, then try the operation again.	14•20
There is a smell of plastic etc.	Such odors may occur when the rice cooker is first used, but they should disappear over time.		-
Some lines and waves appear on the plastic parts.	These traces occurred during molding and do not affect the proper functioning of the product.		-

Indications appear

Display	Action	Reference page
"Err" appears on the display and a long lasting or continuous beeping alarm sounds. Synchro- Quick Cooking Plain Mixed•Sweet  Risotto Brown Stew•Soup Cake	A malfunction has occurred in the main body. Disconnect the power plug, and then contact the JAPAN TIGER CORPORATION.	-

Plastic parts

Plastic parts that come into contact with heat or steam deteriorate over time. Contact the JAPAN TIGER CORPORATION.

Setting the present time

The time is displayed in a 12-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"

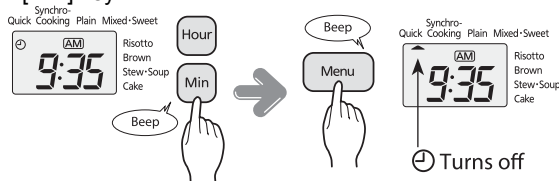
- 1 Open the panel cover.
- 2 Insert the power plug to an outlet (see p.15).
- 3 Display the time setting mode.

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



4 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.
- When you have finished setting the time, press the [Min] key.



※ To cancel setting the time, press the [Keep Warm/Cancel] key.

5 Close the panel cover.

Specifications

Unit size		0.54 L (3 cups) type
Rating		120V 60Hz
Electric Consumption (W)		458
Cooking capacity (L)	Quick	0.09 to 0.54 (0.5 to 3 cups [2.65 to 15.87 oz])
	Synchro-Cooking	0.09 to 0.18 (0.5 to 1 cup [2.65 to 5.29 oz])
	Plain	0.09 to 0.54 (0.5 to 3 cups [2.65 to 15.87 oz])
	Mixed	0.09 to 0.36 (0.5 to 2 cups [2.65 to 10.58 oz])
	Sweet	0.09 to 0.36 (0.5 to 2 cups [2.65 to 10.58 oz])
	Risotto	0.09 to 0.18 (0.5 to 1 cup [2.65 to 5.29 oz])
	Brown	0.09 to 0.36 (0.5 to 2 cups [2.65 to 10.58 oz])
External Dimensions* (in)	Width	8.7 (22.0 cm)
	Depth	10.8 (27.3 cm)
	Height	7.5 (19.1 cm)
Weight* (lbs)		6.4 (2.9 kg)

- Depending on the room temperature and usage, a time discrepancy of 30 to 120 seconds may occur over the course of a month.
- One cup is about 5.29 oz (150 g).

* Approximate values.

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.
While the Keep Warm function is on	The Keep Warm function is cancelled in case of a power outage for over 30 minutes.

※ Depending on the conditions, rice may not be cooked properly, or the Keep Warm temperature may drop.

Purchasing replacement parts and optional accessories

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

For stubborn dirt, odors, or serious damage, contact the JAPAN TIGER CORPORATION.

Table des matières

1	Mesures importantes de sécurité.....	44
2	Noms des pièces et fonctions.....	48
	Options du menu et fonctionnalités.....	50
	Conseils pour faire du riz délicieux.....	51
3	Avant la cuisson du riz.....	52
4	Cuisson du riz.....	54
5	Une fois que le riz est cuit.....	56
6	Cuisson avec la minuterie.....	57
7	Maintenir le riz chaud.....	59
8	Réchauffer le riz cuit.....	60
9	Cuisson du riz (soupe) et accompagnements ensemble (menu « Synchro-Cooking »).....	62
10	Faire un ragoût (menu « Stew•Soup »).....	66
11	Cuisson d'un gâteau (menu « Cake »).....	69
12	Nettoyage et entretien.....	72
13	La cuisson n'est pas effectuée correctement.....	75
14	La cuisson du ragoût ou du gâteau n'est pas réussie.....	79
15	Dépannage.....	80
	Autres.....	82
	Régler l'heure actuelle.....	82
	Spécifications.....	82
	En cas de panne de courant.....	83
	Achat de pièces de rechange et accessoires en option.....	83

1 Mesures importantes de sécurité

Lire et suivre toutes les directives de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

✖ Les AVERTISSEMENTS et MISES EN GARDE décrites ci-dessous ont pour but de protéger l'utilisateur et autres personnes du danger physique et des dommages matériels. Pour assurer la sécurité, veuillez les suivre attentivement.

✖ Ne pas retirer le sceau de mise en garde/avertissement fixé à partie principale.

Les consignes de sécurité sont classées et décrites en fonction du niveau des dommages causés par une mauvaise utilisation, tel que démontré ci-dessous.



Ce symbole indique qu'il y a un risque de blessures graves, voire mortelles*¹ lorsque l'appareil est mal manipulé par l'utilisateur.



Ceci indique qu'il y a un risque de blessures*² ou de dommage à la propriété *³ si l'appareil est mal manipulé par l'utilisateur.

*1 Une « blessure grave » est définie ici comme la perte de la vue, des brûlures (de haute et basse température), une électrocution, des fractures, une intoxication ou d'autres blessures assez graves pour nécessiter une hospitalisation ou des soins ambulatoires.

*2 Une « blessure mineure ou modérée » est définie ici comme une blessure physique, une brûlure ou une électrocution qui ne nécessitent pas d'hospitalisation ou de soins ambulatoires.

*3 Des « dommages à la propriété » sont définis ici comme des dommages à un immeuble, du mobilier ou des animaux domestiques.

Description des symboles



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



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



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



Avertissement



N'utiliser aucune autre alimentation que la tension nominale.

Sinon, cela pourrait provoquer un incendie ou une électrocution.



Utiliser une prise électrique nominale 7A ou plus et ne pas brancher d'autres appareils en même temps.

Le raccordement d'autres appareils dans la même prise peut entraîner une surchauffe de la prise ou provoquer un incendie.



Ne pas endommager ou utiliser un cordon d'alimentation endommagé.

Ne pas courber, tordre, plier ou modifier le cordon. Ne pas placer à proximité de surfaces à haute température ou sous/entre des objets lourds. Un cordon d'alimentation endommagé peut provoquer un incendie ou une électrocution.



Essuyer la fiche électrique complètement au cas où de la poussière ou d'autres corps étrangers se soient accumulés.

Ceci afin d'éviter un incendie.



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



Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial disponible auprès du fabricant ou de son agent de service.



Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son technicien de service après-vente ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.



Ne pas fiche électrique ou débrancher avec les mains mouillées.

Ceci afin d'éviter une électrocution ou une blessure.



Ne jamais ouvrir le couvercle en cours de cuisson.

Cela peut entraîner des brûlures.



Ne placez pas votre visage ou vos mains près de l'évent de vapeur.

Cela peut entraîner des brûlures. Portez une attention particulière à tenir hors de portée des nourrissons et des enfants.



Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil par eux-mêmes et ne pas le placer dans des lieux à la portée des enfants ou nourrissons;

Sinon, cela peut entraîner des brûlures, des électrocutions ou des blessures.



Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou verser de l'eau dans l'appareil.

Ceci afin d'éviter les courts-circuits, les électrocutions et les défaillances.



Ne pas tenter de démonter, réparer ou modifier le produit.

Les réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié.

Cela pourrait provoquer un incendie, une décharge électrique ou une blessure.



Ne pas insérer d'objets métalliques dans les fentes entre les parties.

Cela pourrait provoquer une électrocution ou une défaillance.



Lors de la fermeture du couvercle, assurez-vous d'enlever tout riz ou autre aliment qui a collé autour du partie supérieure du boîtier et du crochet, et d'entendre le clic après avoir fermé le couvercle.

S'il n'est pas bien fermé, la vapeur peut s'échapper ou le couvercle peut s'ouvrir et le contenu peut jaillir et causer des brûlures ou autres blessures.



Arrêter immédiatement d'utiliser l'appareil si vous constatez toute défaillance ou problème.

Sinon, cela pourrait provoquer un incendie, une électrocution ou une blessure.

Exemples de problèmes :

- Le fiche électrique ou la prise deviennent anormalement chauds.
- De la fumée est émise par le cuiseur à riz ou une odeur de brûlé est détectée.
- Le cuiseur à riz est fissuré ou il y a des pièces détachées ou des cliquetis.
- La casserole intérieure est déformée.
- Il y a d'autres problèmes ou anomalies.

Débrancher immédiatement le cordon d'alimentation de la prise et contacter un revendeur local pour l'entretien.



Ne pas utiliser ce produit de toute autre façon n'ayant pas été décrite dans les directives d'utilisation ou le livre de recettes fourni.

De la vapeur ou le contenu peuvent jaillir et causer des brûlures ou d'autres blessures.

(Exemples)

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



Mise en garde



Ne pas utiliser sur une surface instable ou sur une table ou un tapis qui est vulnérable à la chaleur.

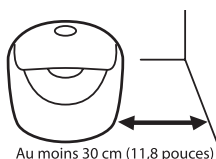
Cela pourrait provoquer un incendie ou des dommages à la table ou au tapis.

Mesures importantes de sécurité



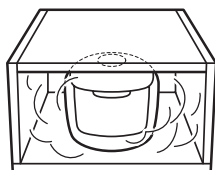
Ne pas utiliser près d'un mur ou de meubles.

La vapeur et la chaleur peuvent causer des dommages, une décoloration ou une déformation. Utilisez le cuiseur à riz à moins de 30 cm (11,8 pouces) des murs ou meubles. Lors de l'utilisation de l'appareil sur une étagère de cuisine ou une armoire, assurez-vous que la vapeur ou la chaleur ne sont pas piégées.



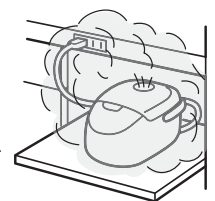
Ne pas utiliser l'appareil dans un espace restreint qui force la vapeur sur le tableau de commande.

La vapeur et la chaleur peuvent causer des dommages, une décoloration ou une déformation du tableau de commande et la partie principale. Lorsque vous utilisez le produit sur une table coulissante, tirez la table de sorte que la vapeur ne soit pas coincée.



Ne pas exposer la fiche électrique à la vapeur.

Cela pourrait causer des électrocutions ou un incendie. Lors de l'utilisation du produit sur une table coulissante, veillez à ne pas exposer le produit à la vapeur.



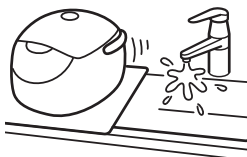
Ne pas utiliser l'appareil sur une table coulissante qui n'est pas assez solide pour supporter son poids.

Si l'appareil tombe, il peut entraîner des blessures, des brûlures ou une défaillance. Assurez-vous que la table est assez solide pour supporter le poids de l'appareil avant de l'utiliser.



Ne pas utiliser le cuiseur à riz près d'une source de chaleur ou à un endroit où il peut être éclaboussé d'eau.

Cela pourrait entraîner une électrocution, un court-circuit, un incendie ou une déformation ou une défaillance du cuiseur à riz.



Utilisez uniquement la casserole intérieure faite exclusivement pour ce cuiseur à riz.

L'utilisation de toute autre casserole peut entraîner une surchauffe ou une défaillance.



N'utilisez que le plateau de cuisson fourni avec ce cuiseur à riz.

L'utilisation d'un autre plateau de cuisson peut provoquer un incendie ou des brûlures.



Ne pas faire chauffer lorsque la casserole intérieure est vide.

Cela pourrait entraîner une surchauffe ou une défaillance.



Attention à la vapeur qui s'échappe lors de l'ouverture du couvercle.

L'exposition à la vapeur peut causer des brûlures.



Ne pas toucher aux pièces chaudes pendant ou immédiatement après la cuisson.

Cela peut entraîner des brûlures.



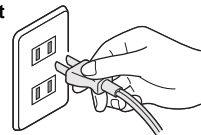
Débrancher la fiche électrique lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Ceci afin d'éviter les blessures, les brûlures, les électrocutions ou un incendie dus à un court-circuit.



Veillez à tenir fermement la fiche électrique lorsque vous la retirez de la prise.

Ceci est afin d'éviter une électrocution, un court-circuit ou un incendie.



Ne pas utiliser d'appareils à prises multiples.

Ceci afin d'éviter un incendie.



Manipulez le cuiseur à riz avec soin.

Si vous échappez le cuiseur à riz ou l'exposez à un choc violent, ceci peut entraîner des blessures ou une défaillance de l'appareil.



Attendez jusqu'à ce que la partie principale soit refroidi avant d'effectuer l'entretien;

Ceci afin d'éviter les brûlures causées par les surfaces chaudes.



Ne pas laver l'appareil entier.

Ne pas verser d'eau dans la partie principale ou le socle de la partie principale, afin d'éviter les courts-circuits et les électrocutions.



Ne déplacez pas le partie principale lorsqu'il est en mode de cuisson.

Sinon, les aliments peuvent déborder et causer des brûlures.

Si la prise est débranchée, le riz ne cuira pas.



Ne touchez pas au bouton d'ouverture si vous déplacez le cuiseur à riz.

Cela peut provoquer l'ouverture du couvercle, entraînant des blessures ou des brûlures.



Ne pas utiliser le cuiseur sur un appareil de cuisson à chauffage par induction.

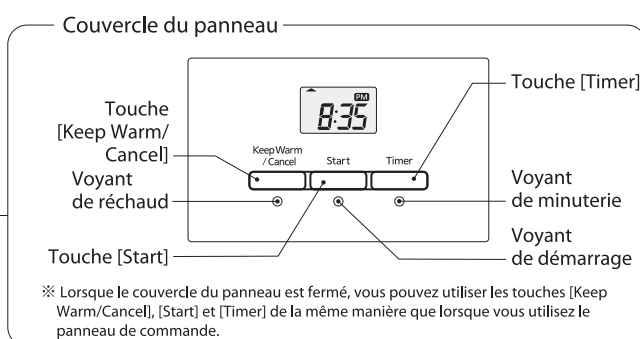
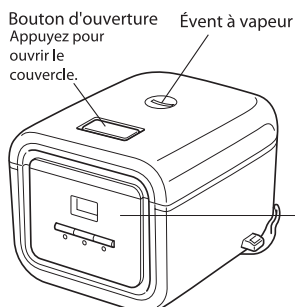
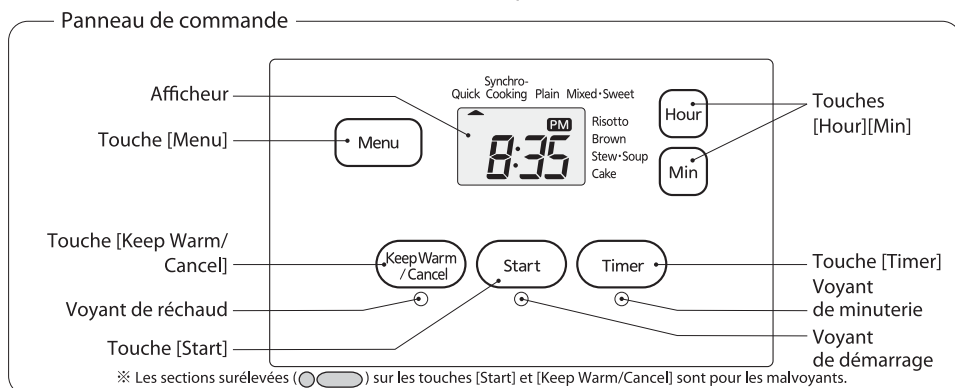
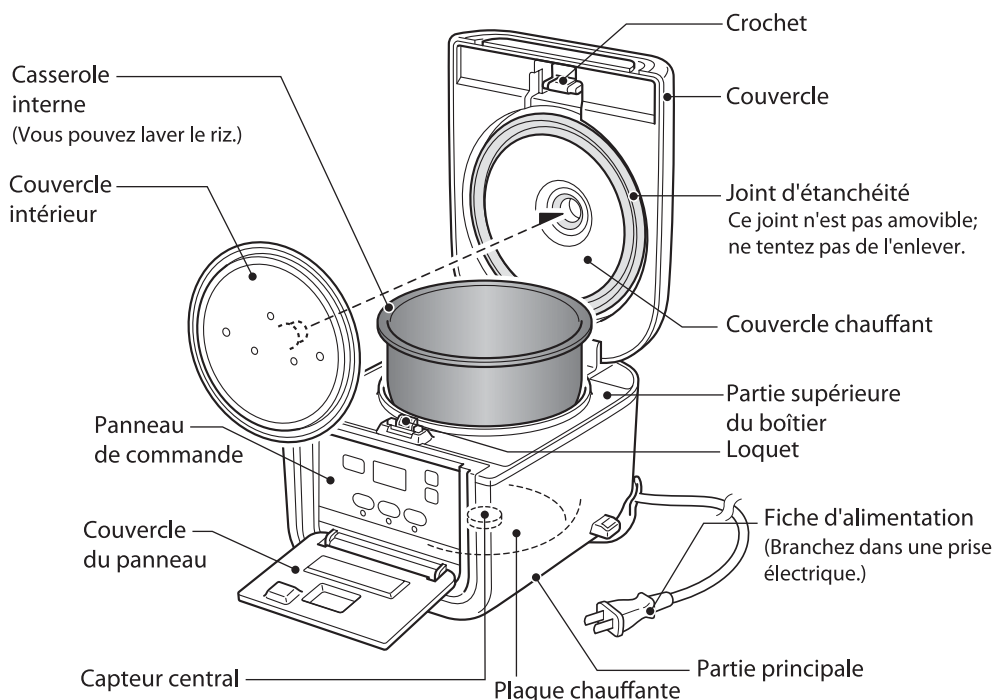
Ceci, afin d'éviter une défaillance.

Précautions pour l'utilisation à long terme de ce cuiseur à riz

- Retirez tout le riz brûlé ou les grains restants.
Sinon, cela peut causer une fuite de vapeur ou un débordement du contenu. Cela peut entraîner une défaillance ou du riz mal cuit.
- Ne couvrez pas le cuiseur à riz avec un chiffon ou tout autre objet en cours de cuisson.
Cela peut faire en sorte que le cuiseur à riz ou le couvercle se déforment ou se décolorent.
- Ne réchauffez pas (réchaud) du riz cuit qui a refroidi.
Ceci afin d'éviter une défaillance ou un incendie.
- Les trous sur le cuiseur à riz sont conçus pour maintenir ses fonctions et sa performance. Dans des cas extrêmement rares, de la poussière ou même les insectes peuvent entrer dans ces trous et provoquer une défaillance. Afin d'éviter cela, les feuilles d'insectifuge disponibles dans le commerce sont recommandées. Si une défaillance se produit en raison de ce problème, celle-ci ne sera pas couverte par la garantie. Contactez JAPON TIGER CORPORATION.
- Le revêtement de résine fluorocarbonée de la casserole intérieure peut s'user et se décoller avec une utilisation prolongée. Ce matériau est inoffensif pour les humains et cette situation ne présente aucun obstacle à la cuisson proprement dite ou à la capacité d'isolation thermique du cuiseur à riz. Dans le cas où vous souhaitez acheter une nouvelle casserole intérieure, vous pouvez le faire en communiquant avec JAPON TIGER CORPORATION.
- Respectez scrupuleusement les directives suivantes pour éviter que le revêtement de résine fluorocarbonée ne s'égratigne ou se décolle.
 - Ne placez pas la casserole intérieure directement sur le gaz, sur une cuisinière électrique ou à cuisson par induction. Ne pas placer dans le micro-ondes ou au four.
 - Utilisez la fonction de réchaud (maintien au chaud) pour le riz blanc seulement. Ne pas utiliser pour du riz mélangé ou assaisonné, etc.
 - Ne pas mettre de vinaigre dans la casserole intérieure.
 - Utilisez uniquement la spatule fournie ou une spatule en bois.
 - Ne pas utiliser des ustensiles durs tels que des louches, cuillères, ou fouets en métal.
 - Ne placez pas un panier dans la casserole intérieure.
 - Ne placez pas de vaisselle ou autres ustensiles ou objets dans la casserole intérieure.
 - Ne pas nettoyer la casserole intérieure avec des matériaux durs comme les spatules métalliques ou des tampons à récurer en nylon.
 - Ne pas utiliser un lave-vaisselle/séchoir pour nettoyer la casserole intérieure.
 - Veillez à ne pas égratigner la casserole intérieure lors du lavage du riz.
 - Si la casserole intérieure se déforme, contactez le magasin où vous avez acheté le produit ou JAPON TIGER CORPORATION.

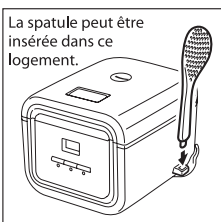
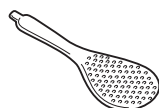


2 Noms des pièces et fonctions



Accessoires

<Spatule>



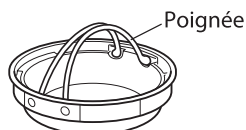
<Tasse à mesurer>

Environ 1 tasse (environ 0,18 L)

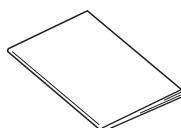
Environ 5,29 oz (150 g)



<plateau de cuisson>



<COOKBOOK>



Sons émis par le cuiseur à riz

Les sons suivants provenant du cuiseur à riz lors de la cuisson à l'eau ou la vapeur, le réchauffage, ou lorsque la fonction de maintien au chaud est utilisée sont normaux et n'indiquent pas un problème :

- Tic-tac (son provenant du microcontrôleur)
- Claquement (le bruit du métal se contractant à la chaleur)
- Son de bouillonnement de l'eau (seulement pendant la cuisson du riz à l'eau et à la vapeur)

Pile au lithium

Le cuiseur à riz possède une pile au lithium intégrée qui maintient l'heure actuelle et les réglages prédéfinis de la minuterie même lorsque la fiche d'alimentation débranchée.

- Cette pile au lithium a une espérance de vie de quatre à cinq ans avec la fiche d'alimentation débranchée.
- Si la pile au lithium s'épuise, « 0:00 » clignotera à l'écran lorsque le cordon d'alimentation est rebranché. La cuisson normale est toujours possible, mais l'heure actuelle, les réglages de minuterie prédéfinis, et le temps de réchaud écoulé ne sont plus stockés dans la mémoire lorsque le cordon d'alimentation est débranché.

Note

Ne pas tenter de remplacer la pile au lithium vous-même.
Pour remplacer la pile au lithium, contactez JAPON TIGER CORPORATION.

Vérification de l'heure actuelle

L'heure est affichée dans un format de 12 heures. Elle doit être ajustée si l'heure affichée est incorrecte. (voir p.82)

Options du menu et fonctionnalités

Menu	Disponibilité	Réchaud	Fonction
Quick	○	○	Sélectionnez lors de la cuisson du riz à grains longs (riz sans rinçage).
Synchro-Cooking	-	△	Sélectionnez lors de l'utilisation du plateau de cuisson pour cuire du riz et les plats d'accompagnement ensemble.
Plain	○	○	Sélectionnez lors de la cuisson du riz à grains courts (riz sans rinçage).
Mixed•Sweet	-	△	Sélectionnez lors de la cuisson du riz mélangé/ assaisonné ou du riz cuit à la vapeur.
Risotto	-	△	Sélectionnez lors de la cuisson du risotto.
Brown	○	△	Sélectionnez lors de la cuisson du riz brun ou multigrains.
Stew•Soup	-	△	Sélectionnez lors de la cuisson d'un ragoût ou d'une soupe du livre de recettes fourni.
Cake	-	-	Sélectionnez lors de la préparation d'un gâteau du livre de recettes fourni.

Voir p.82 pour les capacités de cuisson.

△: Le riz peut être maintenu au chaud. Cependant, la saveur peut être atténuée.

Conseils pour faire du riz délicieux



Voir la page 52 pour les préparations avant la cuisson du riz, et les pages 54, 56, et 57 pour les directives de cuisson du riz.

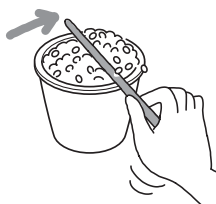
Sélectionnez du riz de qualité supérieure et conservez-le dans un endroit frais.

Choisissez du riz fraîchement poli, brillant, avec des grains de taille uniforme. Conservez dans un endroit frais, sombre et bien aéré.

Bien mesurer le riz avec la tasse à mesurer fournie.

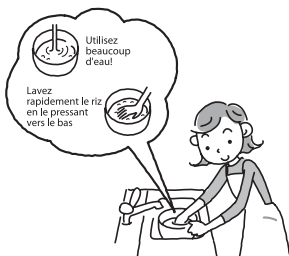
Une tasse équivaut à environ 5,29 oz (0,18 L).

✧ Utilisez la tasse à mesurer fournie pour le riz sans rinçage également.



Laver rapidement le riz.

Brasser le riz avec votre main dans une généreuse quantité d'eau, verser l'eau, et répéter jusqu'à ce que l'eau reste claire.



Lors de la cuisson du riz semi-poli, le riz complet, le riz bouilli avec de l'orge, le riz brun germé, et le riz mélangé avec des grains, sélectionnez le menu « Plain ».

✧ Lors de la cuisson de grains mélangés avec du riz blanc, placez le grain mélangé au-dessus du riz blanc.

✧ Il peut y avoir plus de riz brûlé que par rapport au riz poli.

Cuisson du riz sans rinçage

• Ajoutez le riz sans rinçage et de l'eau, puis bien mélanger le fond de sorte que chaque grain de riz individuel soit immergé dans l'eau. (L'ajout d'eau au riz l'empêchera de tremper dans l'eau et peut avoir comme résultat que le riz soit mal cuit.)

• Si l'eau ajoutée devient blanche, nous vous recommandons de très bien laver le riz en remplaçant l'eau une ou deux fois. (L'eau devient blanche dû à l'amidon dans le riz et non le son; cependant, la cuisson sans l'amidon dans l'eau peut brûler le riz, le contenu peut déborder, ou le riz peut être mal cuit.)

Ajoutez de l'eau selon le type de riz et vos préférences personnelles.

Si vous choisissez d'utiliser plus ou moins d'eau que la quantité recommandée, ne vous écartez pas d'un tiers (1/3) de la ligne.

• Quantité d'eau à ajouter

Menu	Mesure de l'eau (Utilisez les mesures de la casserole intérieure comme guide)
Quick Synchro-Cooking Plain Mixed	Utilisez la mesure « Plain ».
Sweet (Riz collant)	Utilisez la mesure « Sweet ».
Sweet (riz collant et riz ordinaire)	Entre les mesures « Plain » et « Sweet ».
Risotto	Utilisez la mesure « Risotto ».
Brown	Utilisez la mesure « Brown ».

✧ Pour le riz sans rinçage, assurez-vous que l'eau est seulement un peu au-dessus de chaque mesure (avec la ligne juste recouverte par la surface de l'eau).

✧ Lors de la cuisson du riz semi-poli, le riz complet, le riz bouilli avec de l'orge, le riz brun germé, et le riz mélangé avec des grains, sélectionnez la mesure « Plain » comme référence.

✧ Si la quantité d'eau à ajouter est spécifiée sur un paquet de riz brun germé ou multigrains, suivez ces directives et ajoutez de l'eau en fonction de vos préférences personnelles.

Ajout d'autres ingrédients au riz

La quantité totale des ingrédients ne devrait pas être plus de 2,5 oz (70 g) par tasse de riz. Ajoutez des assaisonnements et brassez bien, puis ajoutez les ingrédients supplémentaires sur le dessus du riz. Si d'autres ingrédients doivent être ajoutés au riz, assurez-vous de ne pas utiliser plus que la quantité maximale acceptable (voir le tableau suivant).

Mixed•Sweet	2 tasses ou moins
Risotto	1 tasse ou moins
Brown	1,5 tasses ou moins

Cuisson du risotto

Après avoir lavé le riz, cuire immédiatement le risotto sans vider dans une passoire. Sinon, la texture pourrait être gâchée.

3 Avant la cuisson du riz



Voir p.51 pour des conseils pour faire du riz délicieux

1 Mesurer le riz.

Toujours utiliser la tasse à mesurer fournie avec le cuiseur à riz

※ Un remplissage ras de riz dans la tasse à mesurer fournie est égal à environ 5,29 onces (environ 0,18 L).

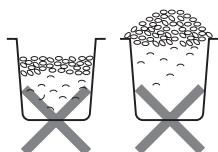


Utilisez la tasse à mesurer fournie pour le riz sans rinçage également.

<Mesure correcte>



<Mesure incorrecte>



Note

Utilisez toujours le volume spécifié de riz (voir « Spécifications » à la p.82). Sinon, le riz peut ne pas cuire correctement.

2 Lavez le riz.

Cela peut être fait en utilisant la casserole intérieure.

※ Pour le riz sans rinçage, voir p.51.

Note

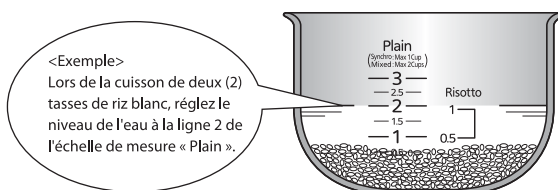
- Ne pas utiliser d'eau chaude (à plus de 95° F [35° C]) pour laver le riz ou lors de l'ajout d'eau. Ceci peut empêcher le riz de cuire correctement.
- Ne pas appliquer trop de force en lavant le riz. Ceci pourrait endommager la casserole intérieure et empêcher que le riz cuise correctement.

3 Réglez le niveau de l'eau.

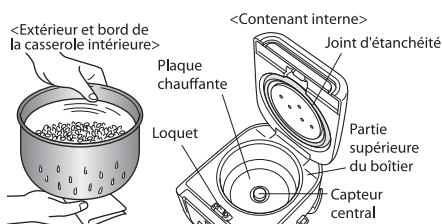
Placez la casserole intérieure sur une surface plane et ajustez le niveau de l'eau à la ligne de mesure correspondante à l'intérieur de la casserole.



Le niveau d'eau doit être choisi en fonction du type de riz et du menu de cuisson sélectionné, mais peut être ajusté à vos préférences personnelles. (voir les lignes directrices à la p.51)



4 Essuyer l'eau et le riz, etc.



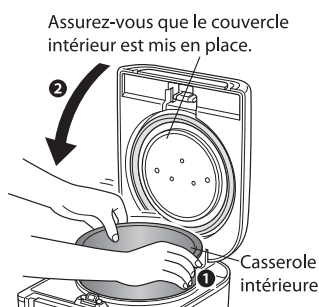
Note

Veillez à retirer tout riz ou autre nourriture adhérent à la plaque chauffante ou autour de celle-ci, au capteur central, au partie supérieure du boîtier, et à la loquet. La nourriture collée au couvercle peut l'empêcher de se fermer, ou lui permettre s'ouvrir soudainement lors de la cuisson.

5 Placez la casserole intérieure dans la partie principale et fermez le couvercle.

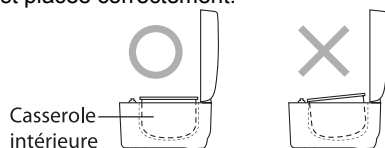
① Assurez-vous de placer la casserole intérieure correctement et non en angle.

② Refermez le couvercle.

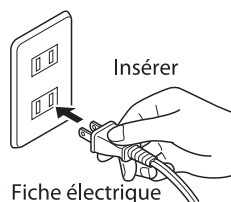


Note

Assurez-vous que la casserole intérieure est placée correctement.



6 Branchez le cordon d'alimentation dans une prise.



Note

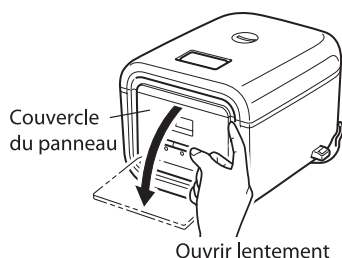
Si le voyant du réchaud est allumé, appuyez sur la touche [**Keep Warm/Cancel**] pour l'éteindre.

4 Cuisson du riz



Voir p.51 pour des conseils pour faire du riz délicieux

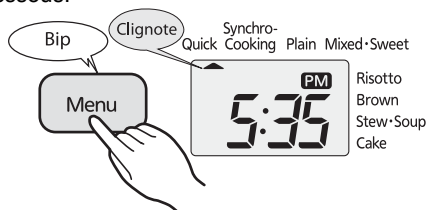
1 Ouvrez le couvercle du panneau.



- ※ Ne pas appliquer une force excessive au couvercle du panneau, ou placer quelque chose dessus.
- ※ Si de l'eau ou de la nourriture adhère à l'intérieur du couvercle du panneau, essuyez immédiatement.

2 Appuyez sur la touche [Menu] pour déplacer le ▲ vers le menu souhaité.

Chaque fois que la touche [Menu] est enfoncée, le menu sélectionné change dans l'ordre indiqué ci-dessous.



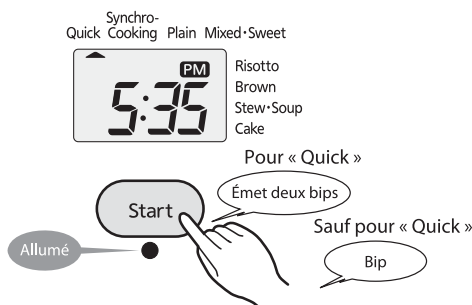
- ※ Vous n'avez pas besoin d'appuyer sur la touche [Menu] si le menu souhaité est déjà sélectionné.

Note

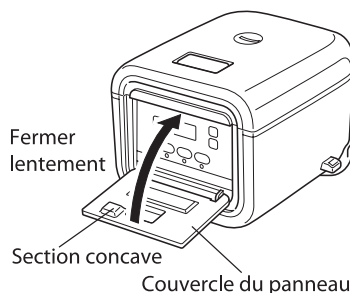
Lorsque « Quick » est sélectionné, le temps de cuisson est plus court que pour « Plain ».

3 Appuyez sur la touche [Start].

La cuisson du riz commence.



4 Fermez le couvercle du panneau.



- ※ Ne pas appuyer sur les touches du couvercle du panneau.

Note

Ne rien placer qui soit sensible au magnétisme près du cuiseur à riz car le couvercle du panneau contient un aimant intégré.

Lignes directrices de cuisson

Quick	Synchro-Cooking	Plain	Mixed•Sweet
26 à 36 min	31 à 41 min	40 à 50 min	27 à 45 min

Risotto	Brown
26 à 36 min	68 à 82 min

※ Les temps ci-dessus indiquent le temps jusqu'à la fin de la cuisson à la vapeur une fois que la cuisson est achevée lorsque le riz n'est pas trempé au préalable (tension : 120 V, température de la pièce : 73,4° F [23° C], température de l'eau: 73,4° F [23° C], quantité d'eau: niveau normal)

※ Les temps de cuisson peuvent varier quelque peu en fonction de la quantité en cours de cuisson, le type de riz, le type et la quantité des ingrédients, la température ambiante, la température de l'eau, la quantité d'eau, la tension électrique, et si la fonction de minuterie est utilisée ou non, etc.

5 Une fois que le riz est cuit

Lorsque le processus de cuisson à la vapeur commence...

Le temps requis jusqu'à ce que la cuisson à la vapeur soit complétée est affiché à l'afficheur en incréments d'une (1) minute.

Les temps de cuisson à la vapeur varient en fonction du menu sélectionné. Lors de la cuisson, le temps restant est affiché.

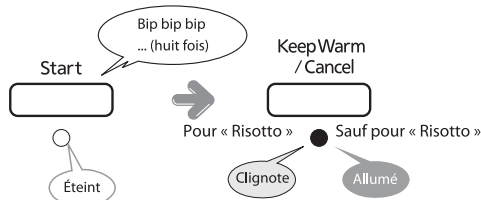
("Quick": 7 min / "Plain": 10 min)



Lorsque la cuisson est terminée.

La fonction de maintien au chaud démarre automatiquement.

Pour le « Risotto », le voyant du réchaud clignote lorsque la cuisson est terminée.



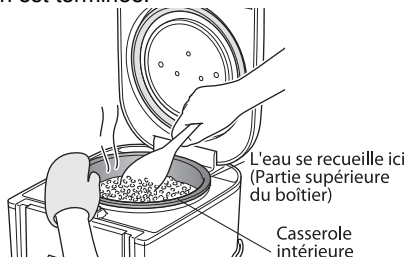
Lorsque le menu « Risotto » est sélectionné

Une fois que le Risotto est cuit, vous devez réchauffer lors de l'ajout de la sauce tomate ou blanche.

N'appuyez pas sur la touche [Keep Warm/Cancel] immédiatement après la cuisson; réchauffez plutôt le risotto. (Voir p.61)

Remuez et détachez les grains de riz cuit.

Assurez-vous de brasser et de détacher le riz dès que la cuisson est terminée.



En raison de la forme de la casserole intérieure, le riz est légèrement affaissé au centre lorsque la cuisson est terminée.

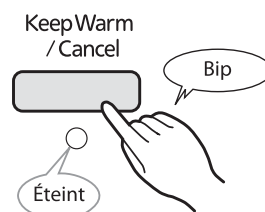
Tenez la casserole intérieure fermement avec une mitaine de four ou autre.

Note

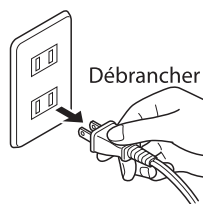
Assurez-vous d'essuyer l'eau chaude qui s'accumule sur la partie supérieure du boîtier ou qui déborde sur l'extérieur du cuiseur à riz lorsque vous ouvrez le couvercle immédiatement après la cuisson ou pendant le maintien au chaud est en fonction.

Une fois l'utilisation du cuiseur à riz... terminée

1 Appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel].



2 Débranchez le fiche électrique.

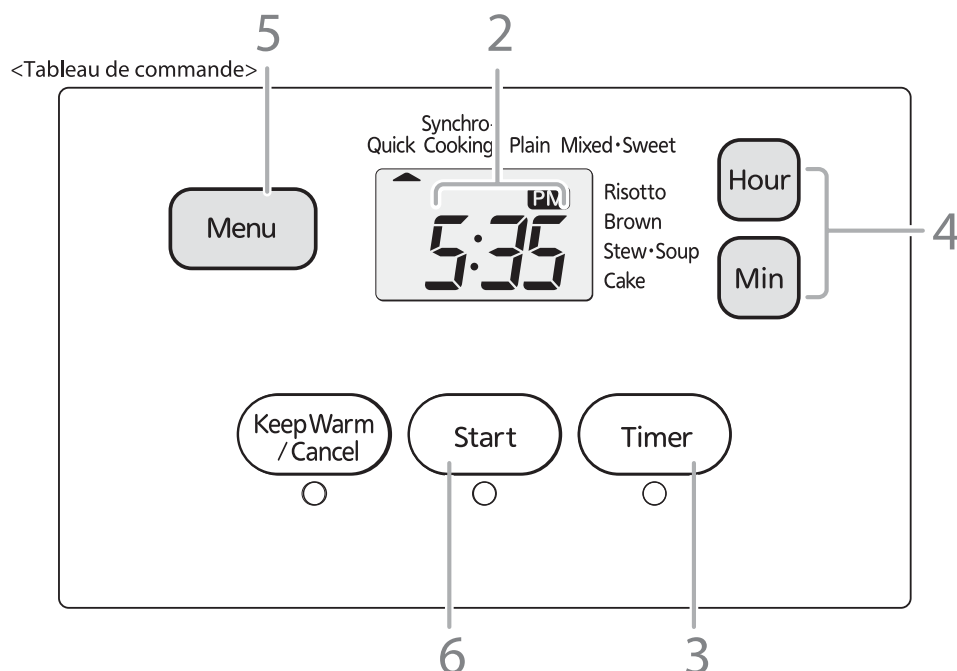


3 Nettoyez le cuiseur à riz (voir p.72 à 73).

6

Cuisson avec la minuterie

(Pour la cuisson avec les menus « Quick », « Plain », « Brown » seulement.)



Utilisation de la minuterie

Vous pouvez prédéfinir le temps de cuisson. Les réglages de la minuterie sont stockés dans la mémoire.

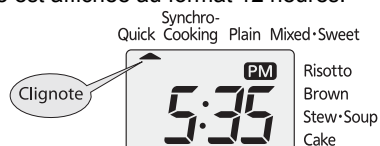
Exemple de réglage: Si la minuterie est réglée à 6:30 AM.

la cuisson sera terminée à 06h30.

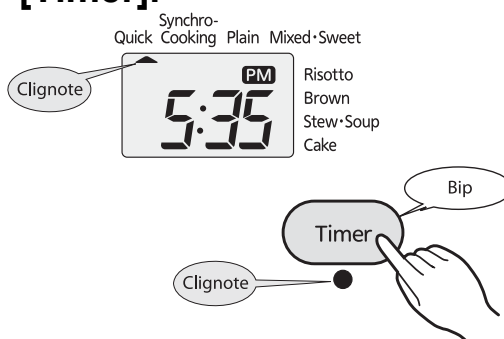
1 Ouvrez le couvercle du panneau.

2 Vérifiez l'heure actuelle

- ※ Assurez-vous que l'heure actuelle est correcte, ou la cuisson ne sera pas achevée à temps. Voir p.82 pour la procédure pour régler l'heure actuelle.
- ※ L'heure est affichée au format 12 heures.



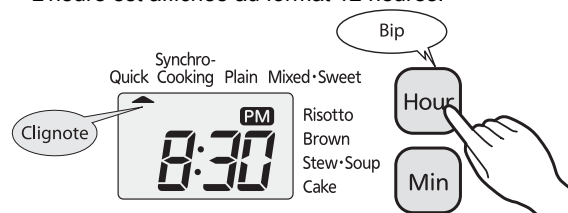
3 Appuyez sur la touche [Timer].



6 Cuisson avec la minuterie

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

※ L'heure est affichée au format 12 heures.

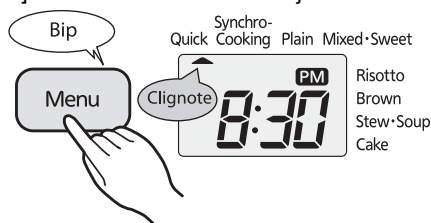


- Appuyez sur la touche [Hour] pour modifier le réglage du temps en incréments d'une (1) heure. Appuyez sur la touche [Min] pour modifier ce temps en incréments de 10 minutes.
- Maintenez la touche correspondante pour modifier le temps plus rapidement.

Note Ne pas régler la minuterie à plus de 12 heures, car le riz pourrait se gâter.

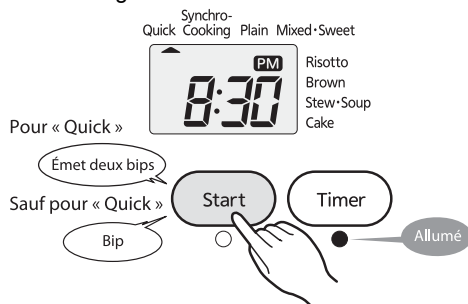
5 Appuyez sur la touche [Menu] pour déplacer le ▲ vers le menu souhaité.

※ Vous n'avez pas besoin d'appuyer sur la touche [Menu] si le menu souhaité est déjà sélectionné.



6 Appuyez sur la touche [Start].

La minuterie est réglée.



※ Si vous faites une erreur ou que vous souhaitez réinitialiser le compteur, appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel] et répétez la procédure de l'étape 3 à la p.57.

7 Fermez le couvercle du panneau.

Note

- La fonction minuterie n'est pas disponible dans les cas suivants.
 - Lorsque les menus « Synchro-Cooking », « Mixed-Sweet », « Risotto », « Stew-Soup », ou « Cake » sont sélectionnés.
 - Lorsque le temps prédéterminé est inférieur à celui indiqué dans le tableau suivant.

Menu	Temps minimum prédéfini
Quick	55 min
Plain	1 h 5 min
Brown	1 h 35 min

- Lorsque « 0:00 » clignote sur l'afficheur.
- Si le voyant du réchaud est allumé, appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel] pour éteindre le voyant lumineux. (La fonction de minuterie n'est pas disponible lorsque le voyant du réchaud est allumé.)

((Son))

- Si vous n'utilisez pas le cuiseur à riz pendant environ 30 secondes après avoir appuyé sur la touche [Timer], une alarme retentit (3 bips).
- Si les touches [Timer] ou [Start] sont enfoncées alors que la fonction de minuterie n'est pas disponible, une alarme retentit (3 bips).

Lorsque vous ne changez pas la minuterie ou le menu

Vous pouvez effectuer des réglages, même lorsque le couvercle du panneau est fermé.

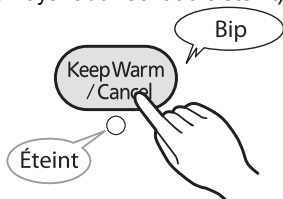
- 1 Vérifiez l'heure actuelle
- 2 Appuyez sur la touche [Timer].
- 3 Appuyez sur la touche [Start].

7 Maintenir le riz chaud

Lorsque la cuisson est terminée, le cuiseur à riz passe automatiquement à la fonction de maintien au chaud.

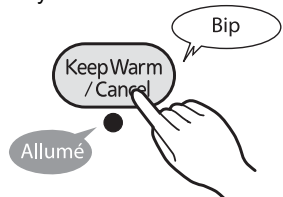
■ Désactivation de la fonction de maintien au chaud

Appuyez sur la touche **[Keep Warm/Cancel]**.
(La lumière du voyant du réchaud s'éteint)



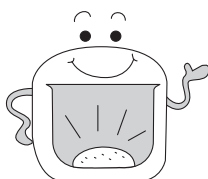
■ Réactivation de la fonction de maintien au chaud

Appuyez sur la touche **[Keep Warm/Cancel]**.
(La lumière du voyant du réchaud s'allume)



Maintenir une petite quantité de riz chaud

Amener le riz au centre de la casserole intérieure et servir dès que possible.



Fonctionnement lors du mode réchaud

Le voyant du réchaud s'allume lorsque le mode est en fonction.

Affichage du temps de réchaud

Appuyez et maintenez la touche **[Hour]** enfoncée pour afficher le temps de réchaud écoulé. Le temps écoulé est affiché par incréments d'une (1) heure.

Après 12 heures, l'affichage clignote jusqu'à 24 heures.

Synchro-
Quick Cooking Plain Mixed·Sweet



Risotto
Brown
Stew·Soup
Cake



※ Une fois que les 24 heures se sont écoulées, le témoin clignote "24".

Note

- Évitez les éléments suivants qui peuvent causer des odeurs inhabituelles, de la sécheresse, de la décoloration ou de la corrosion de la casserole intérieure.
 - Utilisation de la fonction de maintien au chaud avec du riz froid
 - Ajout de riz froid au riz qui est maintenu au chaud
 - Laisser une spatule dans la casserole intérieure tandis que le maintien au chaud est en fonction
 - Utilisation de la fonction de maintien au chaud avec le cordon d'alimentation débranché
 - Utilisation de la fonction de maintien au chaud pour plus de 12 heures
 - Garder une quantité de riz chaud inférieure au minimum (0,5 tasse)
 - Utilisation de la fonction de maintien au chaud pour tout autre aliment que le riz blanc (y compris le riz sans rinçage)
- Ne laissez pas le plateau de cuisson ou des aliments cuits avec le plateau de cuisson à l'intérieur du cuiseur à riz alors que le maintien au chaud est en fonction.
- Veillez à retirer tous les grains de riz qui adhèrent à bord de la casserole intérieure et du joint d'étanchéité. Sinon, il peut y avoir de la sécheresse, de la décoloration, des odeurs et une texture collante du riz qui cuit.
- Pour le « Risotto », le voyant du réchaud clignote lorsque la cuisson est complétée. Comme il peut devenir pâteux s'il est maintenu au chaud trop longtemps, et que de la condensation peut se former sur le couvercle intérieur, servir dès que possible.
- Pour « Cake », le voyant du réchaud clignote lorsque la cuisson est complétée. Puisque de la condensation peut ruisseler du couvercle intérieur, servir dès que possible.
- Servir le riz cuit dès que possible dans des conditions météorologiques extrêmes telles que les climats froids et des environnements à haute température.
- Si la température de maintien au chaud est trop faible, réchauffer le riz (voir p.60).

8 Réchauffer le riz cuit

Pour le menu « Quick »/« Plain »

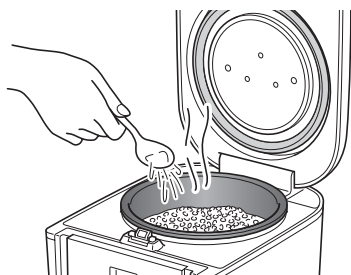
Pour du riz très chaud, réchauffer le riz maintenu au chaud avant de le servir.

Note

- Le riz ne sera pas entièrement chauffé si plus de la moitié de la casserole intérieure est pleine.
- Le riz se dessèchera s'il est réchauffé sous l'une des conditions suivantes.
 - Le riz est encore chaud, par exemple immédiatement après la cuisson.
 - Il y a une quantité de riz chaud inférieure au minimum (0,5 tasse)
 - Le riz est réchauffé trois fois ou plus.

1 Remuez et décollez le riz qui a été maintenu au chaud.

2 Ajoutez 1 à 2 cuillérées à thé d'eau uniformément sur le riz.



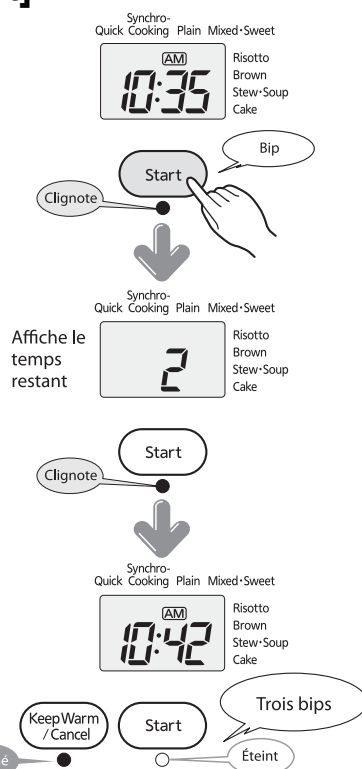
※ L'ajout de l'eau permettra d'éviter au riz de sécher et de devenir soufflé.

3 S'assurer que le voyant du réchaud est allumé.



※ Le réchauffage n'est pas disponible si le voyant du réchaud n'est pas allumé. S'il n'est pas allumé, appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel]. (voir p.59)

4 Appuyez sur la touche [Start].



※ Pour arrêter le réchauffage, appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel].



Le réchauffage n'est pas disponible si le riz est trop froid (131° F [55° C]). Dans ce cas, une alarme sonore retentira.

5 Remuez bien et desserrez le riz réchauffé et égalisez-le dans la casserole intérieure.

※ Tenez la casserole intérieure fermement avec une mitaine de four ou autre.

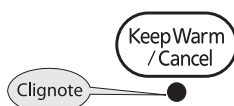


Lors de l'ajout de sauce tomate ou de sauce blanche pour le menu « Risotto »

1 Ajoutez la sauce tomate ou la sauce blanche dès que la cuisson est terminée, et bien mélanger.

2 S'assurer que le voyant du réchaud clignote.

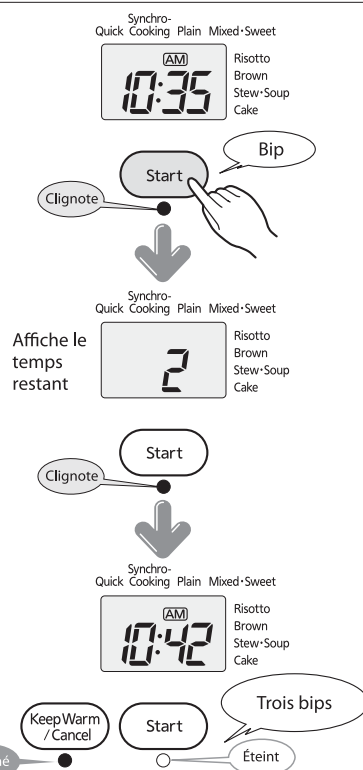
※ Le réchauffage n'est pas disponible si le voyant du réchaud ne clignote pas.



3 Appuyez sur la touche [Start].

Note

Appuyez sur la touche [Start]. (Puisque la touche [Keep Warm/Cancel] empêche le réchauffage, n'appuyez pas sur cette touche.)



※ Si le réchauffage n'est pas effectué peu de temps après la cuisson, le riz peut ne pas être cuit correctement.

9 Cuisson du riz (soupe) et accompagnements ensemble (menu « Synchro-Cooking »)

Vous pouvez utiliser le plateau de cuisson pour cuire des plats d'accompagnement en même temps que le riz (soupe).

Vous pouvez également ajouter de l'eau à la casserole intérieure et cuire des plats d'accompagnement sans faire de riz.

Voir le livre de recettes fourni pour les directives.

Note

- Ne pas faire cuire avec un plus grand volume d'ingrédients que ce qui est indiqué dans le livre de recettes. Sinon, les aliments peuvent déborder ou ne pas être bien cuits.
- Lors de la cuisson des plats avec une forte odeur, l'odeur peut rester sur le plateau de cuisson.
- Lors de la cuisson d'ingrédients avec d'une couleur dense, celle-ci peut se transférer au plateau de cuisson par le bouillon, etc.
- Ne pas utiliser d'instruments tranchants comme des couteaux de cuisine, des couteaux de table, ou fourchettes à l'intérieur du plateau de cuisson.

■ Pour les meilleurs résultats de cuisson-synchro

<Notes sur les ingrédients pour le plateau de cuisson>

- Ne pas surcharger le plateau de cuisson.
- Disposez les ingrédients uniformément dans la base du plateau de cuisson, et laissez suffisamment d'espace pour que la vapeur s'échappe de chaque ingrédient (utilisez le niveau indiqué dans l'illustration suivante comme guide).



La nourriture ne doit pas être placée au-dessus de ce point

- Utiliser aussi peu d'eau ou de soupe que possible (s'il est trop liquide, il peut ne pas être suffisamment chauffé).
- Assurez-vous que le lait, la crème fraîche, etc. sont bien mélangés.
- Lors de la cuisson d'aliments qui prennent de l'expansion, comme le mélange à crêpes, utilisez uniquement une petite quantité (environ 1/3 de la profondeur du contenant à cuisson comme guide). Puisque les oeufs prennent aussi d'expansion, en cuire un ou deux à la fois. Comme cela dépend également de la quantité des autres ingrédients utilisés et la taille des oeufs, ajustez la quantité selon les besoins.
- Tranchez les ingrédients qui sont difficiles à bien faire cuire, comme les légumes racines.
- Le plateau de cuisson est conçu pour la cuisson à la vapeur seulement. Il ne peut pas être utilisé pour frire ou cuire comme au four.

Note

Si les ingrédients ne sont pas suffisamment cuits, même après avoir suivi les points ci-dessus, déplacez-les dans un autre récipient et chauffez au micro-ondes, etc. (la casserole intérieure et le plateau de cuisson ne vont pas au micro-ondes).

Étapes de base pour la synchro-cooking

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

※ Étalez les ingrédients sur l'ensemble du plateau de cuisson et évitez de les empiler. Sinon, les aliments peuvent déborder ou ne pas être bien cuits.

2 Faites les préparatifs nécessaires pour la cuisson du riz ou la soupe.

(Voir p.52 1 à 4)

Note

<Lors de la cuisson du riz>

Consultez le tableau suivant pour les quantités acceptables de riz qui peut être cuit avec des aliments. Ne pas cuire plus que le maximum acceptable ou moins que le minimum requis. Sinon, les aliments peuvent déborder ou ne pas être bien cuits.

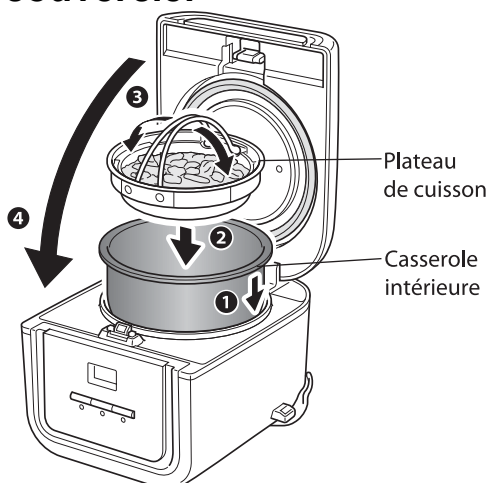
Maximum	Minimum
1 tasse	0,5 tasse

<Pour faire de la soupe>

Utilisez la mesure « Plain » sur la casserole intérieure pour mesurer les ingrédients pour la soupe comme indiqué dans le tableau suivant. L'ajout de plus d'aliments que le maximum peut faire en sorte que ceux-ci débordent ou soient mal cuits. Si la quantité est inférieure, les aliments peuvent brûler.

Maximum	Minimum
1,5 ou moins sur la mesure Plain	1 ou plus sur la mesure Plain

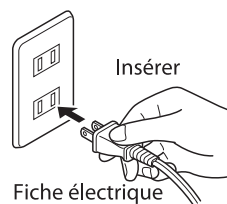
3 Placez le plateau de cuisson à l'intérieur de la casserole intérieure et fermez le couvercle.



Note

- Placez le plateau de cuisson à l'intérieur de la casserole intérieure.
- Assurez-vous que le plateau de cuisson soit au niveau (pas en angle).
- Inclinez la poignée du plateau de cuisson vers l'extérieur avant de fermer le couvercle.

4 Branchez le cordon d'alimentation dans une prise.



Note

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

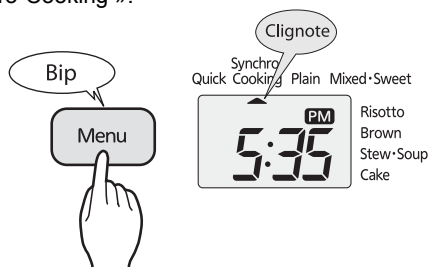
5 Ouvrez le couvercle du panneau.

9 Cuisson du riz (soupe) et accompagnements ensemble (menu « Synchro-Cooking »)

6 Sélectionnez un Menu.

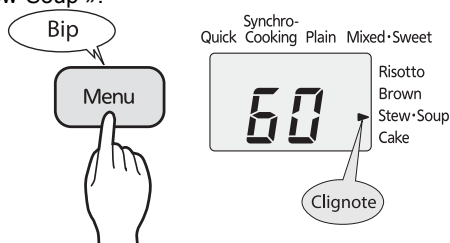
<Lors de la cuisson du riz avec d'autres aliments>

Appuyez sur la touche [Menu] et sélectionnez « Synchro-Cooking ».

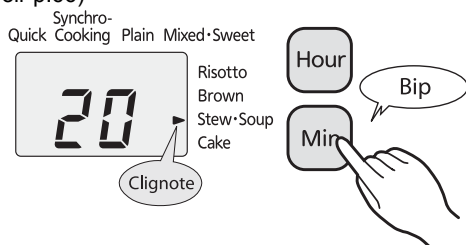


<Lors de la cuisson de soupe et d'autres aliments en même temps>

① Appuyez sur la touche [Menu] et sélectionnez « Stew•Soup ».



② Réglez le temps de cuisson de 20 à 30 minutes. (voir p.66)

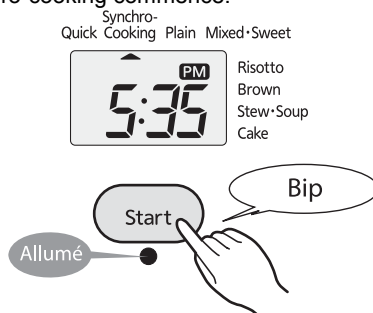


Note

Lors de la cuisson du riz avec un autre plat, sélectionnez « Synchro-Cooking ». Pour de la soupe et un autre plat, sélectionnez « Stew•Soup ».

7 Appuyez sur la touche [Start].

La synchro-cooking commence.



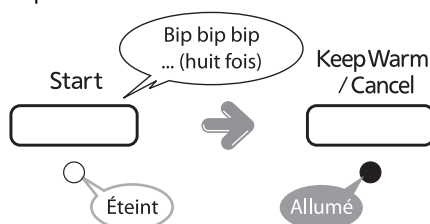
Note

Ne pas ouvrir le couvercle pendant la cuisson.

8 Fermez le couvercle du panneau.

9 Lorsque la cuisson est terminée

La fonction de maintien au chaud démarre automatiquement.



10 Retirez le plateau de cuisson.

Note

- Ne laissez pas le plateau de cuisson à l'intérieur du cuiseur à riz alors que le maintien au chaud est en fonction.
- Soyez prudent lorsque vous retirez le plateau de cuisson après la cuisson, car il sera chaud. Sinon, cela peut provoquer des brûlures.
- Ne pas incliner le plateau de cuisson lors de son retrait.
Le bouillon, etc., peut se répandre et provoquer des brûlures.
- Ne remettez pas le plateau de cuisson dans la casserole intérieure après l'avoir retiré.
Sinon, le riz peut se gâter ou ne pas être maintenu au chaud.
- Lors de la cuisson de soupe et d'un autre plat, les ingrédients peuvent adhérer au fond du plateau de cuisson, alors soyez prudent lorsque vous les placez sur une table, etc.

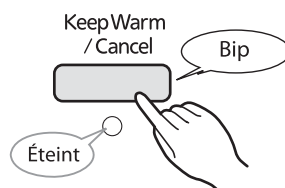
※ Lorsque vous cuisinez avec des ingrédients qui libèrent beaucoup de liquides, huiles ou graisses lorsque chauffés, ou qui prennent de l'expansion en cours de cuisson, tels que les œufs, etc., un peu de bouillon peut déborder dans la casserole intérieure.

Ajout d'eau à la casserole intérieure et cuisson

- ➊ Ajoutez de l'eau jusqu'à 1 de la mesure « plain », placez le plateau de cuisson à l'intérieur de la casserole intérieure, et fermez le couvercle.
- ➋ Sélectionnez le menu « Stew•Soup ».
- ➌ Réglez le temps de cuisson de 20 à 30 minutes. (Voir p. 66)
- ➍ Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur la touche **[Keep Warm/Cancel]**, puis retirez le plateau de cuisson.

Lorsque la synchro-cooking est terminée...

- 1 Appuyez sur la touche **[Keep Warm/Cancel]**.



- 2 Éliminez toutes les odeurs. Voir p.74.

10 Faire un ragoût (menu « Stew•Soup »)

Vous pouvez préparer les plats suivants avec le livre de recettes fourni. Voir les directives dans le livre.

Avec ce menu, la nourriture est d'abord portée presque à ébullition, la chaleur est ensuite abaissée à environ 199° F (93° C) et la nourriture est laissée à mijoter. La température est alors abaissée encore à environ 190° F (88° C) et la nourriture continue de mijoter. En abaissant progressivement la température de cette manière, les saveurs sont améliorées et les liquides ne se réduisent pas même lorsque le tout est chauffé pendant une longue période de temps.

Exemples de menus

Cubes de porc mijotés et feuilles de tofu en sauce brune; Gobo et soupe Yamaimo



Pour savoir comment faire des « Cubes de porc mijotés et feuilles de tofus en sauce brune » et la « Soupe Gobo et Yamaimo », voir le livre de recettes fourni.

Note

Remuez bien avant la cuisson pour éviter que les assaisonnements ne collent au fond de la casserole intérieure.

Étapes de base pour la cuisson

1 Préparez les ingrédients.

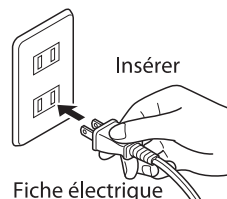
2 Ajoutez les ingrédients dans la casserole intérieure et fermez le couvercle.

Note

Utilisez la mesure « Plain » de la casserole intérieure comme référence. Utiliser plus que la quantité maximale acceptable (voir le tableau ci-dessous) peut empêcher l'ébullition ou faire en sorte que les aliments débordent. Ne pas utiliser moins que la quantité minimale requise car cela peut faire déborder les aliments.

Maximum	Minimum
3 ou moins sur la mesure Plain	1 ou plus sur la mesure Plain

3 Branchez le cordon d'alimentation dans une prise.

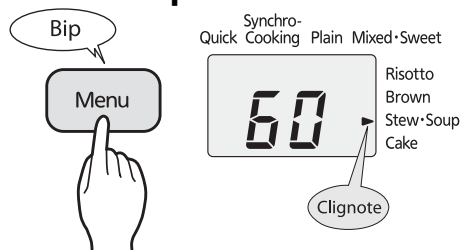


Note

Si le voyant du réchaud est allumé, appuyez sur la touche **[Keep Warm/Cancel]** pour l'éteindre.

4 Ouvrez le couvercle du panneau.

5 Appuyez sur la touche **[Menu]** et sélectionnez « Stew•Soup ».

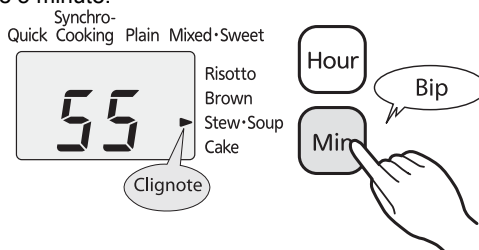


6 Réglez le temps de cuisson.

Utilisez les touches **[Hour]** et **[Min]** pour régler le temps de cuisson.

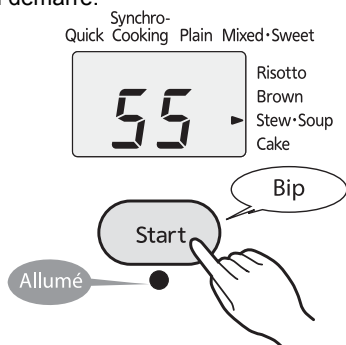
Le temps de cuisson peut être réglé en incréments de 5 minute entre 5 et 120 minutes.

× Chaque fois que la touche **[Hour]** est enfoncée, le temps réglé augmentera de 5 minutes. Chaque fois que la touche **[Min]** est enfoncée, le temps diminuera de 5 minute.



7 Appuyez sur la touche [Start].

La cuisson démarre.

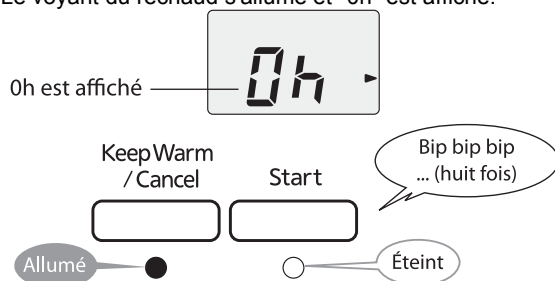


Note Ne pas ouvrir le couvercle pendant la cuisson.

8 Fermez le couvercle du panneau.

9 Lorsque la cuisson est terminée

Le voyant du réchaud s'allume et "0h" est affiché.



<Lorsque la nourriture n'est pas suffisamment cuite>

Lorsque le voyant du réchaud est allumé, appuyez sur la touche [Hour] pour ajouter du temps de cuisson supplémentaire, puis appuyez sur la touche [Start]. (Le temps de cuisson peut être prolongé jusqu'à 30 minutes au maximum 3 fois.)

Note

Lorsque la nourriture n'est pas assez cuite, n'appuyez pas sur la touche [Keep Warm/Cancel] avant d'ajouter du temps supplémentaire. Sinon, le voyant du réchaud s'éteindra et le temps de cuisson supplémentaire ne sera pas effectif. Si vous avez appuyé accidentellement, suivez les étapes ci-dessous.

- ① Retirez la casserole intérieure et placez-la sur une serviette ou un chiffon humide.
- ② Laissez le couvercle de la partie principale ouvert pour refroidir la partie principale et la casserole intérieure pendant environ 10 minutes.
- ③ Placez la casserole intérieure à l'intérieur de la partie principale.
- ④ Répétez la procédure de l'étape 4 de la page.66.

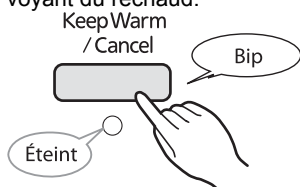
<Réchauffer le riz cuit>

Si vous désirez que la nourriture qui est maintenue au chaud soit très chaude avant de la servir, appuyez sur la touche [Start] lorsque le voyant du réchaud est allumé pour réchauffer la nourriture. Le temps de réchauffage restant est affiché et une alarme (3 bips longs) retentit lorsque l'opération est complétée. Après le réchauffage, le voyant du réchaud s'allume et le temps de réchaud écoulé est affiché.

Lorsque la cuisson est terminée...

1 Appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel].

Appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel] pour éteindre le voyant du réchaud.



2 Éliminez toutes les odeurs. Voir p.74.

※ Si la touche [Keep Warm/Cancel] n'est pas enfoncée lorsque la cuisson est terminée, la fonction de maintien au chaud s'enclenchera automatiquement et le temps écoulé de réchaud s'affichera par incréments d'une (1) heure à partir de la première heure (1h) jusqu'à 6 heures (6h) par la suite. Après que les six heures sont écoulées, le « 6 » clignotera.

Note

- Ne pas utiliser la fonction de maintien au chaud en continu comme certains aliments peuvent perdre leur goût.
- Ne pas utiliser la fonction de maintien au chaud pendant plus de 6 heures

Vous pouvez faire cuire des gâteaux tel que décrit dans le livre de recettes fourni.

Note

- Ne pas essayer de faire des types de gâteaux autres que ceux décrits dans le livre de recettes fourni.
- Ne pas faire cuire avec un plus grand volume d'ingrédients que ce qui est indiqué dans le livre. Sinon, les ingrédients peuvent déborder.

1 Préparez les ingrédients.

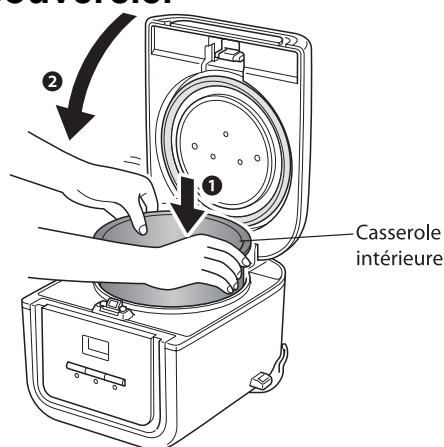
2 Verser la pâte dans la casserole intérieure.

3 Presser l'air hors de la pâte.

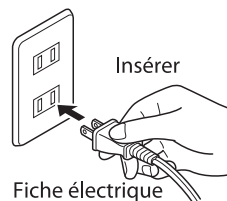
Note

Pour presser l'air de la pâte avant la cuisson, utilisez un chiffon doux. Sinon, la casserole intérieure pourrait être déformée ou endommagée.

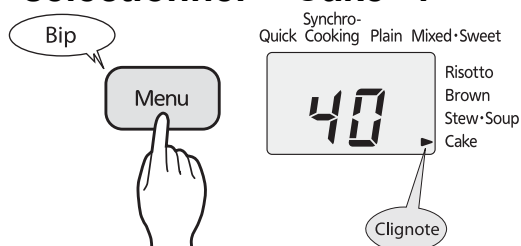
4 Placez la casserole intérieure dans la partie principale et fermez le couvercle.



5 Branchez le cordon d'alimentation dans une prise.



6 Ouvrez le couvercle du panneau, puis appuyez sur la touche [Menu] pour sélectionner « Cake ».

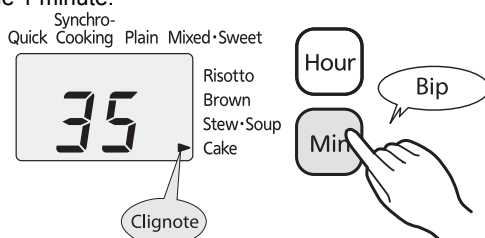


7 Réglez le temps de cuisson.

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

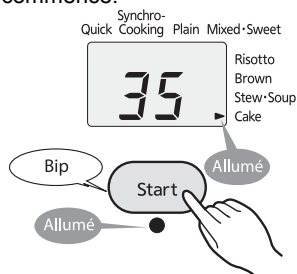
Le temps de cuisson peut être réglé en incréments de 1 minute entre 1 et 60 minutes.

※ Chaque fois que la touche [Hour] est enfoncée, le temps réglé augmentera de 1 minutes. Chaque fois que la touche [Min] est enfoncée, le temps diminuera de 1 minute.



8 Appuyez sur la touche [Start].

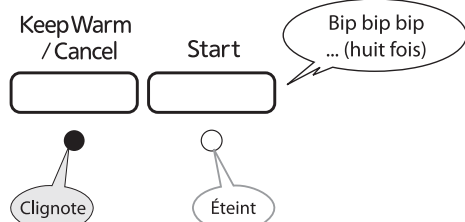
La cuisson commence.



9 Fermez le couvercle du panneau.

10 Lorsque la cuisson est terminée...

Le voyant du réchaud clignote.



- 1 Ouvrez le couvercle et piquez le centre du gâteau avec une brochette en bois. (Si aucune pâte crue n'en ressort, le centre du gâteau est cuit.)

<Si de la pâte ressort>

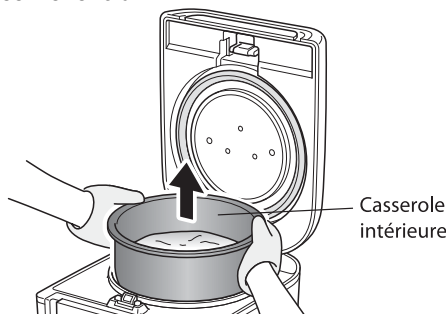
Lorsque le voyant du réchaud clignote, appuyez sur la touche [**Hour**] pour ajouter du temps de cuisson supplémentaire, puis appuyez sur la touche [**Start**]. (Le temps de cuisson peut être prolongé jusqu'à 30 minutes au maximum 3 fois.)

Note

N'appuyez pas sur la touche [**Keep Warm/Cancel**] avant d'ajouter du temps supplémentaire. Sinon, le voyant du réchaud s'éteindra et le temps de cuisson supplémentaire ne sera pas effectif. Si vous avez appuyé accidentellement, suivez les étapes ci-dessous.

- 1 Retirez la casserole intérieure et placez-la sur une serviette ou un chiffon humide.
- 2 Laissez le couvercle de la partie principale ouvert pour refroidir la partie principale et la casserole intérieure pendant environ 10 minutes.
- 3 Placez la casserole intérieure à l'intérieur de la partie principale.
- 4 Sélectionnez « Cake », puis réglez le temps de cuisson supplémentaire.

- 2 Retirez la casserole intérieure, sortez le gâteau et laissez-le refroidir.

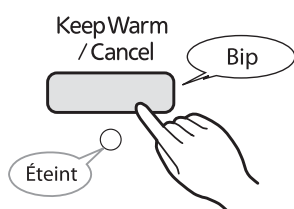


Note

- Portez des mitaines de four ou autre protection lors du retrait de la casserole intérieure et faites attention de ne pas la toucher avec vos mains nues car vous pourriez vous brûler.
- Retirez le gâteau dès que la cuisson est terminée. S'il est laissé dans le cuiseur à riz, de la condensation sur le couvercle intérieur peut ruisseler sur le gâteau et le rendre collant.

Lorsque la cuisson du gâteau est terminée...

- 1 Appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel].**



- 2 Éliminez toutes les odeurs. Voir p.74.**

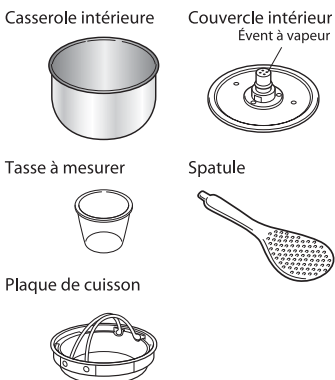
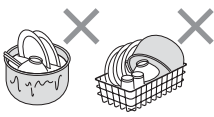
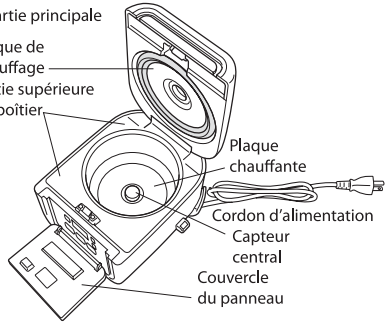
12 Nettoyage et entretien

- Suivez les procédures de nettoyage et d'entretien tel que décrites aux pages 72 à 74. Tout autre entretien doit être effectué par un représentant de service autorisé.
- Pour maintenir la propreté, toujours nettoyer le cuiseur à riz la même journée qu'il est utilisé. Vous devez également nettoyer le cuiseur à riz à intervalles réguliers.
- Le cuiseur à riz doit être nettoyé le jour où il est utilisé afin d'éliminer les odeurs de cuisson qui restent. (Voir p.74)

Note

Assurez-vous de débrancher le fiche électrique et permettre à la partie principale, à la casserole intérieure, au couvercle intérieur, et au plateau de cuisson de refroidir avant de les nettoyer.

- Pour nettoyer le produit, n'utilisez que du liquide à vaisselle ou du détergent.
- ✖ Rincez les pièces à fond puisque des résidus de détergent peuvent entraîner une détérioration et une décoloration des matériaux tels que la résine.
- Nettoyez avec une éponge ou un chiffon doux.

Pièces à nettoyer après chaque utilisation	 Casserole intérieure Couvercle intérieur Évent à vapeur Tasse à mesurer Spatule Plaque de cuisson	① Nettoyer avec une éponge douce et avec de l'eau du robinet tiède. ② Essuyez l'eau avec un chiffon sec pour sécher les pièces complètement. Note • Ne pas nettoyer la casserole intérieure avec le côté abrasif d'un tampon à récurer. Sinon, le revêtement de résine fluorocarbonée peut être endommagé. • Ne pas laver de vaisselle ou autre dans la casserole intérieure. Cela pourrait endommager le revêtement de résine fluorocarbonée ou le faire se décoller. De plus, ne placez pas la casserole intérieure à l'envers sur le dessus de vaisselle ou autres pour les sécher.  Ne pas nettoyer avec le côté abrasif d'une éponge.
Pièces à nettoyer lorsqu'elles sont sales	 Partie principale Plaque de chauffage Partie supérieure du boîtier Plaque chauffante Cordon d'alimentation Capteur central Couvercle du panneau	• Mouillez une serviette ou un chiffon, essorez l'excès d'eau, puis essuyez l'intérieur et l'extérieur de la partie principale et le couvercle du panneau. • Essuyez le cordon d'alimentation avec un chiffon sec. • Retirez le riz brûlé et les autres grains de riz qui ont adhéré à la plaque chauffante et au capteur central. ✖ Si des objets adhérents sont difficiles à enlever, utilisez du papier sablé disponible dans le commerce (env. # 320), puis mouillez une serviette ou un chiffon, essorez l'excès d'eau, puis essuyez. • Retirez tous les grains de riz qui ont adhéré au partie supérieure du boîtier. • Si l'intérieur du trou du couvercle du panneau avec la lumière est sale, essuyez-le avec un coton-tige. Note • Ne pas laisser d'eau pénétrer à l'intérieur de la partie principale. • Ne plongez pas le cordon d'alimentation dans l'eau ou l'asperger avec de l'eau. Cela peut provoquer un court-circuit ou une électrocution.

Note

- Ne tirez pas sur le joint d'étanchéité du couvercle.
- Gardez toujours la casserole intérieure et le couvercle intérieur propres pour éviter la corrosion et les odeurs.
- Ne pas utiliser de produits nocifs tels que du diluant, nettoyant, eau de javel, chiffons traités chimiquement, tampon à récurer en métal ou en nylon.
- Nettoyez toujours chaque pièce séparément.
- Ne pas immerger la tasse à mesurer ou la spatule dans de l'eau chaude. Sinon, elles pourraient se déformer.
- Ne pas utiliser un lave-vaisselle/séchoir pour nettoyer la casserole intérieure. Sinon, ils pourraient se déformer.
- Toujours nettoyer le couvercle intérieur après la cuisson avec des grains (amarantes, etc.). L'évent de vapeur sur le couvercle intérieur peut se boucher et causer des problèmes, tels qu'empêcher le couvercle de s'ouvrir et que les aliments soient mal cuits.

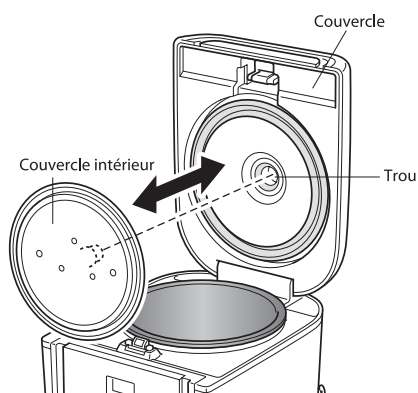
Retirer et fixer le couvercle intérieur

■ Retirer le couvercle intérieur

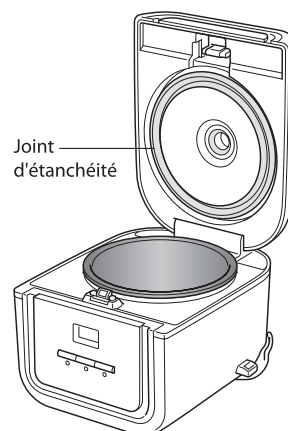
Tirez vers l'avant pour le retirer.

■ Fixer le couvercle intérieur

Insérez le couvercle intérieur dans le trou du couvercle tel qu'indiqué dans l'illustration suivante.

**Note**

Ne tirez pas sur le joint d'étanchéité du couvercle. Une fois qu'il est enlevé, il ne peut pas être remis en place.



12 Nettoyage et entretien

Élimination des odeurs (lorsque les odeurs persistent dans le cuiseur à riz ou le plateau de cuisson)

■ Partie principale

- ① Remplissez la casserole intérieure avec de l'eau jusqu'à 70% à 80%, et ensuite avec le menu « Plain » sélectionné, appuyez sur la touche **[Start]**.

Ne placez pas le plateau de cuisson à l'intérieur de la casserole intérieure.

Lorsque le voyant du réchaud est allumé, appuyez sur la touche **[Keep Warm/Cancel]**.



Si les odeurs sont désagréables, utilisez environ 20 g d'acide citrique ajoutés à l'eau pour une désodorisation plus efficace.

※ Il peut être impossible d'éliminer des odeurs complètement. Dans ce cas, contactez JAPON TIGER CORPORATION.

Note

- Soyez prudent lorsque vous manipulez la casserole intérieure et la partie principale après le nettoyage, car ils seront brûlants. Si vous les touchez, vous pourriez vous brûler.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez le plateau de cuisson après le trempage car il sera brûlant. Si vous lui touchez, vous pourriez vous brûler.

- ② Nettoyez la casserole intérieure et le couvercle intérieur avec un détergent de cuisine standard, puis rincez abondamment à l'eau.

- ③ Laissez la partie principale et toutes les pièces sécher dans un endroit bien ventilé.

■ Plateau de cuisson

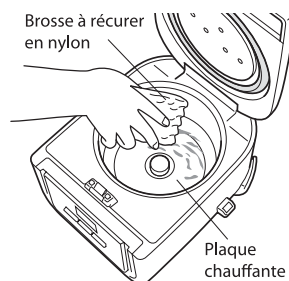
Plongez le plateau de cuisson dans l'eau chaude et laissez tremper pendant environ 1 heure.

Nettoyage de la plaque chauffante

Lors de l'utilisation, de la condensation s'écoule du couvercle et peut tacher la plaque chauffante.

Cela n'affecte pas le fonctionnement du cuiseur à riz, mais si vous le désirez, nettoyez comme indiqué ci-dessous.

- ① Appliquez une petite quantité de nettoyant crème disponible dans le commerce à une brosse à récurer en nylon et frottez légèrement les zones tachées sur la plaque chauffante.
- ② Essuyez toute saleté avec du papier absorbant humide ou un chiffon.



13 La cuisson n'est pas effectuée correctement

Vérifiez les points suivants si vous rencontrez un problème avec le riz cuit ou le fonctionnement du cuiseur à riz, etc.

Point de contrôle		Menu cuisine partagée									
		Les quantités de riz, d'ingrédients, et d'eau étaient-elles correctes ?	La cuisson a-t-elle été faite avec de l'eau ionisée alcaline (pH 9 ou plus) ?	La cuisson a-t-elle été faite avec de l'eau dure comme de l'eau minérale ?	Le bon menu a-t-il été sélectionné ?	Avez-vous appuyé sur une touche après la cuisson sans avoir éteint la fonction du réchaud ?	Y a-t-il des grains de riz brûlé ou des gouttes d'eau qui adhèrent à la base extérieure de la casserole intérieure ou à la plaque chauffante ou au capteur central ?	La casserole intérieure est-elle déformée ?	Est-il survenu une panne de courant prolongée ?	Le riz a-t-il été bien brassé et détaché ?	Y avait-il plus de riz que la quantité maximale ?
Lorsque	Est trop dur	•		•	•		•	•	•	•	•
	Est trop mou	•	•		•		•	•	•	•	
	N'est pas cuit complètement	•			•	•	•	•	•		•
	Contiens un noyau dur	•			•	•	•	•	•		•
	Est brûlé	•			•		•	•	•		•
Pendant la cuisson,	il y a des fuites de vapeur	•					•	•			•
	Débordement	•			•		•				•
	Le temps de cuisson est trop long	•			•		•	•	•		•
Page de référence		51•52	-	-	54•58	52•56	52•72 - 74	-	83	56	51•82

13 La cuisson n'est pas effectuée correctement

Point de contrôle		Menu cuisine partagée									
		Le cuisinier à riz et ses pièces ont-ils été nettoyés suffisamment?	La cuisson a-t-elle été continuée immédiatement après la cuisson initiale?	Y avait-il beaucoup de grains de riz fissurés?	Le riz a-t-il été mélangé avec d'autres ingrédients ou du riz multigrains? Les assaisonnements ont-ils été bien brassés?	Le couvercle était-il fermé en toute sécurité?	Le riz a-t-il été lavé dans une passoire après le lavage?	Le riz a-t-il été laissé à tremper dans l'eau trop longtemps après le lavage?	Est-ce que de l'eau chaude (plus de 95° F [35° C]) a été utilisée pour laver le riz ou ajuster le niveau de l'eau?	Le riz (autres que le riz sans rinçage) a-t-il été lavé suffisamment?	Y a-t-il des grains de riz adhérent au joint d'étanchéité ou au rebord de la casserole intérieure, etc.?
Lorsque	Riz cuit	Est trop dur			•			•			
		Est trop mou		•	•	•	•	•			
		N'est pas cuit complètement		•	•						
		Contiens un noyau dur		•	•						
		Est brûlé		•	•	•					
		Sent le son de riz		•							
	Pendant la cuisson,	il y a des fuites de vapeur	•			•					•
	Débordement	•	•		•					•	
	Le temps de cuisson est trop long	•									
Page de référence		52•72	51•52	52	-	-	52	51	-	-	72 - 74

Point de contrôle		Menu Plain	Menu Risotto			Synchro-cooking avec le plateau de cuisson			
		La fonction de minuterie a-t-elle été utilisée?	Est-ce que de la sauce tomate, etc. a été ajoutée avant la cuisson?	Le réchauffage a-t-il été fait après l'ajout de sauce tomate, etc.?	Avez-vous oublié d'ajouter la sauce tomate immédiatement après la cuisson?	Est-ce que les quantités d'aliments et d'assaisonnement étaient plus que le maximum ou moins que le minimum indiqué dans le livre de recettes?	Est-ce que les ingrédients ont été disposés de manière inégale dans le plateau de cuisson?	Est-ce qu'un menu autre que « Synchro-Cooking » ou « Stew-Soup » a été sélectionné?	Est-il survenu une panne de courant prolongée?
Lorsque									
Riz cuit	Est trop dur		•	•		•		•	
	Est trop mou	•		•	•	•		•	•
	N'est pas cuit complètement		•			•		•	•
	Contiens un noyau dur		•			•		•	
	Est brûlé	•	•			•	•	•	
	A une odeur			•	•	•	•	•	
	Est collant			•	•	•	•	•	
L'aliment cuit	Est trop dur					•	•	•	
	Est trop mou					•	•	•	•
	N'est pas entièrement chauffé					•	•	•	
	Déborde dans le riz					•	•	•	
Pendant la cuisson,	il y a des fuites de vapeur					•	•	•	
	Débordement		•			•	•	•	
	Le temps de cuisson est trop long					•		•	•
Page de référence		-	61	61	61	62	62	62~65	83

Problème	Cause
Il y a une fine couche qui recouvre le riz.	Un très fine couche s'est formée par de l'amidon fondu et séché. Ceci n'est pas dangereux pour la santé.
Le riz colle à la casserole intérieure.	Le riz sucré et le riz collant peuvent facilement coller à la casserole.

13

La cuisson n'est pas effectuée correctement

Point de contrôle	Lorsque		La fonction de maintien au chaud a-t-elle été utilisée en continu pendant plus de 12 heures?						
			La fonction de minuterie a-t-elle été réglée pour plus de 12 heures à l'avance?						
			Le riz ou de la nourriture ont-ils été réchauffés 3 fois ou plus?						
			Le riz (autres que le riz sans rinçage) a-t-il été lavé suffisamment?						
			Y a-t-il des grains de riz adhérent au joint d'attaché ou au rebord de la casserole intérieure, etc.?						
			Le riz a-t-il été bien brassé et détaché?						
		Est-il survenu une panne de courant prolongée?							
		Y a-t-il des grains de riz brûlé ou des gouttes d'eau qui adhèrent à la base extérieure de la casserole intérieure ou à la plaque chauffante ou au capteur central?							
		Les quantités de riz, d'ingrédients, et d'eau étaient-elles correctes?							
Le riz maintenu au chaud	A une odeur	•							
	Est décoloré	•							
	Est sec	•							
	Est collant	•							
	Le riz réchauffé est sec	•							
Page de référence	51•52	52•72 - 74	83	56	52•72	51•52	60•61	57•58	59

Point de contrôle Lorsque	Est-ce que du riz a été laissé dans le cuisEUR à riz avec la fonction de maintien au chaud désactivée?	•							59
	Est-ce que les odeurs ont été éliminées après la cuisson ou après avoir fait un gâteau?	•						68-71-65-74	
	Le cuisEUR à riz et ses pièces ont-ils été nettoyés suffisamment?	•						73-74	
	Avez-vous tenté de réchauffer du riz qui vient d'être cuit et est encore chaud?						•	60-61	
	Est-ce qu'une spatule a été laissée dans la casserole?	•	•	•				59	
	Est-ce que du riz froid a été ajouté?	•	•	•				59	
Est-ce que le riz est concentré autour des parties extérieures de la casserole (moins de riz au milieu du pot)?		•	•					59	
Est-ce que la quantité minimale requise de riz a été maintenue au chaud ou a été réchauffée?	•	•	•					59	
Est qu'autre chose que du riz blanc ou du riz sans rinçage sont maintenus au chaud?	•	•	•					59	
Page de référence									

Vérifiez les points suivants si vous rencontrez un problème avec les menus « Stew•Soup » ou « Cake »

Point de contrôle	Est-ce que les ingrédients et les quantités appropriées ont été utilisés?	Est-ce que le maximum acceptable d'ingrédients a été utilisé? *	Est-ce que le minimum acceptable d'ingrédients a été utilisé? *	Est-ce que le temps de cuisson d'aliments ou du pain était trop long?	Est-ce que le temps de cuisson d'aliments ou du pain était trop court?	Y a-t-il des grains de riz adhérant au joint d'étanchéité ou au rebord de la casserole intérieure, etc.?	Le couvercle était-il fermé en toute sécurité?	Est-il survenu une panne de courant prolongée?
Lorsque								
Ne bouille pas/Ne cuit pas suffisamment	•	•		•		•	•	•
Débordement	•	•	•					
Bouille à sec/brûle	•		•		•			
Page de référence	66•69			66 - 71		66•69•72		83

* Menu « Stew•Soup » seulement

15 Dépannage

Vérifiez les points suivants avant de placer une demande de réparation.

Problème	Point de contrôle	Action	Page de référence
Le riz n'a pas été cuit. Les aliments n'ont pas été cuits.	Le fiche électrique est-il correctement connecté à une prise de courant?	Branchez le cordon d'alimentation complètement dans une prise.	44•52•66•69•65•82
Le riz n'a pas été complètement cuit pendant le temps prédéfini.	Est-ce que l'écran affiche la bonne heure actuelle?	Réglez l'heure actuelle.	82
	Consultez la section « Le temps de cuisson est trop long », p.80 et prenez les mesures nécessaires.		
Une alarme (3 bips) retentit et la fonction de minuterie ne peut pas être réglée.	Est-ce que l'écran affiche la bonne heure actuelle?	Réglez l'heure actuelle.	82
	Est-ce que « 0:00 » clignote à l'écran?	Réglez l'heure actuelle.	
	Est-ce que les menus « Synchro-Cooking », « Mixed•Sweet », « Risotto », « Stew•Soup », ou « Cake » sont sélectionnés?	La fonction minuterie n'est pas disponible pour les menus « Synchro-Cooking », « Mixed•Sweet », « Risotto », « Stew•Soup », ou « Cake »	57•58
	Est-ce qu'un temps inacceptable a été réglé?	Réglez un temps qui est acceptable à la fonction de minuterie.	
Une alarme (3 bips) retentit lorsque la minuterie est réglée.	Si vous n'utilisez pas le cuiseur à riz pendant environ 30 secondes après avoir appuyé sur la touche [Timer], une alarme retentit.	Continuez de régler la fonction de minuterie.	57•58
L'afficheur est flou.	Y a-t-il des grains de riz adhérant au joint d'étanchéité ou au rebord de la casserole intérieure?	Enlevez complètement tout le riz restant.	52•72•73
	Est-ce que la surface extérieure de la casserole intérieure est mouillée?	Essuyez avec un chiffon sec.	
Vous entendez un ou des sons pendant la cuisson, la cuisson à la vapeur, le réchauffage, ou lorsque la fonction de maintien au chaud est activée.	Entendez-vous un tic-tac?	Il s'agit du son d'un micro-ordinateur contrôleur et ceci n'est pas une défaillance.	49
	Entendez-vous un bruit d'éclatement?	Il s'agit du bruit du métal se contractant à la chaleur. Ceci n'est pas une défaillance.	
	Entendez-vous un bruit de bouillonnement d'eau? (Pendant la cuisson et la cuisson à la vapeur uniquement)	Ceci n'est pas un mauvais fonctionnement.	
	Entendez-vous un son totalement différent de ce qui a été décrit ci-dessus?	Contactez JAPON TIGER CORPORATION.	-
Le réchauffage est désactivé.	Est-ce qu'une alarme (3 bips) retentit lorsque vous appuyez sur la touche [Start]?	Le riz est froid. Le riz d'une température inférieure à environ 131° F (55 ° C) ne peut pas être réchauffé.	60•61
	La lumière réchaud est-elle éteinte?	Appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel] et vérifiez que le voyant du réchaud est allumé. Ensuite, appuyez sur la touche [Start] à nouveau.	
Des aliments adhèrent au couvercle intérieur pendant synchro-cooking.	Lorsque vous cuisinez avec des ingrédients qui prennent de l'expansion en cours de chauffage, tels que les œufs, etc., ils peuvent adhérer au couvercle intérieur. Si vous le désirez, réduisez la quantité des ingrédients.		-
La cuisson du gâteau prend beaucoup de temps.	Si la tension d'alimentation est faible, le temps de cuisson peut être plus long que le temps standard pour cuire complètement un gâteau. Augmentez le temps de cuisson si le gâteau n'est pas complètement cuit.		71
De l'eau ou du riz sont entrés dans la partie principale.	De l'eau ou du riz à l'intérieur de la partie principale peuvent causer des problèmes. Contactez JAPON TIGER CORPORATION.		-

Problème	Point de contrôle	Action	Page de référence
Lors du réglage de l'heure actuelle, la touche [Hour] ou [Min] n'entre pas en mode de réglage de l'heure.	L'heure ne peut pas être réglée pendant la cuisson, lorsque la fonction de maintien au chaud est activée, lorsque la fonction de minuterie est en cours d'utilisation, ou pendant le réchauffage.		82
Le voyant du réchaud clignote.	Lorsque le menu « Risotto » Z ou « Cake » est sélectionné, le voyant du réchaud clignote lorsque la cuisson est terminée.		56•59•71
Le temps de réchaud écoulé clignote.	La fonction de maintien au chaud a-t-elle été utilisée en continu pendant plus de 12 heures?	Le temps de réchaud écoulé clignote lorsque la fonction de maintien au chaud est activée pendant plus de 12 heures.	59
	Un ragoût a-t-il été maintenu au chaud pendant plus de 6 heures?	Le temps de réchaud écoulé clignote lorsque la fonction de maintien au chaud est activée pendant plus de 6 heures.	68
L'heure actuelle, les réglages de minuterie prédéfinis et le temps de réchaud écoulé s'effacent lorsque le cordon d'alimentation est débranché.	Est-ce que « 0:00 » clignote sur l'afficheur lorsque le cordon d'alimentation est connecté à nouveau?	La pile est usée. Pour remplacer la pile au lithium, contactez JAPON TIGER CORPORATION.	49
Le couvercle ne s'ouvre pas, ou il ouvre pendant la cuisson.	Y a-t-il des grains de riz qui ont adhéré au partie supérieure du boîtier?	Enlevez complètement tout le riz restant.	52•72
Rien ne se passe quand une touche est enfoncée.	Le fiche électrique est-il correctement connecté à une prise de courant?	Branchez le cordon d'alimentation complètement dans une prise.	44•52•65•66•69•82
	La lumière réchaud est-elle allumée?	Appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel] pour désactiver la fonction de maintien au chaud, puis recommencez l'opération.	52•59
Il y a une odeur de plastique etc.	Ces odeurs peuvent se produire lorsque le cuiseur à riz est utilisé pour la première fois, mais elles devraient disparaître avec le temps.		-
Des lignes et des vagues apparaissent sur les pièces en matière plastique.	Ces traces se sont créées lors du moulage et n'affectent pas le bon fonctionnement du produit.		-

Des indications apparaissent

Écran d'affichage	Action	Page de référence
« Err » apparaît sur l'écran d'affichage et un long bip en continu retentit. Synchro- Quick Cooking Plain Mixed•Sweet  Risotto Brown Stew•Soup Cake	Une défaillance s'est produite dans la partie principale. Débranchez le cordon d'alimentation et contactez JAPON TIGER CORPORATION.	-

Pièces en plastique

Les pièces en plastique qui entrent en contact avec la chaleur ou de la vapeur se détériorent au fil du temps. Contactez JAPON TIGER CORPORATION.

Régler l'heure actuelle

L'heure est affichée au format 12 heures.

※ L'heure ne peut pas être réglée pendant la cuisson, lorsque la fonction de maintien au chaud est activée, lorsque la fonction de minuterie est en cours d'utilisation, ou pendant le réchauffage.

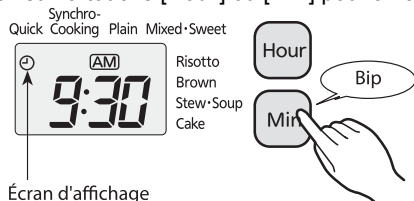
Changer l'heure actuelle de « 9:30 » à « 9:35 »

1 Ouvrez le couvercle du panneau.

2 Branchez le cordon d'alimentation dans une prise (voir p. 53).

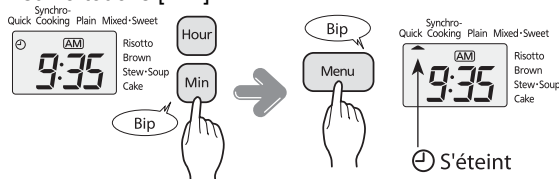
3 Afficher le mode de réglage de l'heure.

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



4 Réglez l'heure actuelle.

- Régler l'heure avec la touche **[Hour]** et les minutes avec la touche **[Min]**.
- Maintenez la touche correspondante pour modifier le temps plus rapidement.
- Lorsque vous avez terminé de régler l'heure, appuyez sur la touche **[Min]**.



※ Pour annuler le réglage de l'heure, appuyez sur **[Keep Warm/Cancel]**.

5 Fermez le couvercle du panneau.

Spécifications

Taille de l'unité		0,54 L (3 tasses)
Classement		120V 60Hz
Consommation électrique (W)		458
Capacité de cuisson (L)	Quick	0,09 à 0,54 (0,5 à 3 tasses [2,65 à 15,87 oz])
	Synchro-Cooking	0,09 à 0,18 (0,5 à 1 tasse [2,65 à 5,29 oz])
	Plain	0,09 à 0,54 (0,5 à 3 tasses [2,65 à 15,87 oz])
	Mixed	0,09 à 0,36 (0,5 à 2 tasses [2,65 à 10,58 oz])
	Sweet	0,09 à 0,36 (0,5 à 2 tasses [2,65 à 10,58 oz])
	Risotto	0,09 à 0,18 (0,5 à 1 tasse [2,65 à 5,29 oz])
	Brown	0,09 à 0,36 (0,5 à 2 tasses [2,65 à 10,58 oz])
Dimensions externes* (po.)	Largeur	8,7 (22,0 cm)
	Profondeur	10,8 (27,3 cm)
	Hauteur	7,5 (19,1 cm)
Poids* (lbs)		6,4 (2,9 kg)

• En fonction de la température de la pièce et de l'utilisation, une différence de temps de 30 à 120 secondes peut se produire au cours d'un mois.

• Une tasse est environ 5,29 oz (150 g).

* approximatives.

En cas de panne de courant

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

État lorsqu'une panne de courant se produit	Une fois le courant rétabli
Lorsque la fonction de minuterie est réglée	La minuterie reprendra son fonctionnement. (Si la panne dure pendant une longue période de temps et le temps prédéfini s'est écoulé lorsque le courant est rétabli, le cuiseur à riz commencera immédiatement à cuire.)
Pendant la cuisson/le réchauffage	Le cuiseur à riz reprendra la cuisson/le réchauffage.
Lorsque la fonction de maintien au chaud est activée	La fonction de maintien au chaud est annulée en cas de panne de courant pendant plus de 30 minutes.

※ Selon les conditions, le riz peut ne pas être bien cuit ou la température de maintien au chaud peut baisser.

Achat de pièces de rechange et accessoires en option.

Le revêtement de résine fluorocarbonée de la casserole intérieure peut s'user et se décoller avec une utilisation prolongée. (Voir p.47)

Pour des saletés tenaces, odeurs, ou de graves dommages, contactez JAPON TIGER CORPORATION.

目錄

1	安全須知.....	86
2	各部名稱及用途.....	89
	從選單可選的功能與特點.....	91
	煮出美味可口米飯的秘訣.....	92
3	煮飯前的準備.....	93
4	煮飯方法.....	94
5	米飯煮好後.....	95
6	定時煮飯的預約煮熟方法.....	96
7	保溫.....	98
8	再次加熱的方法.....	99
9	米飯(湯品)與料理同時烹調 ([Synchro-Cooking]功能選單)	101
10	燉煮料理的作法 (「Stew・Soup」選單)	104
11	蛋糕的作法 (「Cake」選單)	106
12	清潔保養方法.....	108
13	無法將飯煮好時.....	110
14	覺得“Stew”或“Cake”做不好時.....	113
15	故障排除.....	114
	其他.....	116
	時間的調整方法.....	116
	規格.....	116
	停電時.....	117
	購買耗材及選購配件.....	117

1 安全須知

使用前請仔細閱讀並遵守。

※ 此處所顯示的注意事項旨在防止對使用者或他人造成人身傷害或財產損害。屬於有關安全方面的重要內容，請務必遵守。

※ 請勿撕下產品上所黏貼有關注意事項的貼紙。

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



警告

表示假設操作不當時，可能導致使用者死亡或重傷^{*1}的內容。



注意

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

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

^{*2}所謂傷害是指不需要入院治療或長期複診的燙傷或觸電等情況。

^{*3}所謂財物損害是指波及到建築物、家產以及家畜、寵物等的連帶損害。

所用圖形符號的說明



△符號表示警告、注意。具體注意內容會在圖形符號裡或者旁邊以圖片或文字表示。



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



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

警告



請勿使用額定電壓以外的電源。
可能會導致火災、觸電或故障。



請單獨使用額定7A以上的插座。
如果與其他器具並用，多孔插座可能出現異常發熱、燒熔等現象，可能會導致火災。



電源線如果出現破損，請勿繼續使用。此外，請勿破壞電源線。
（加工、過度彎曲、靠近高溫處、拉扯、扭動、捆束、重壓、夾入物體等）可能會導致火災或觸電。



電源插頭如果附著了灰塵，請立即擦拭乾淨。
可能造成火災發生。



使用時請將電源線插頭完全緊密插入插座，不可有鬆動情況。



若電源線損壞時，必須從製造廠商或其服務處取得的特別電源線或配件加以更換。



若電源線損壞時，必須由製造廠商或其服務處或具有相關資格的人員加以更換以避免危險。



請勿在手潮濕的情況下插拔電源線插頭。
可能會導致觸電或受傷。



煮飯過程中，請勿打開鍋蓋。
否則可能會造成燙傷。



請勿將臉或手靠近蒸氣孔。
否則可能會造成燙傷。特別是不要讓嬰幼兒碰觸。



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



請勿用水浸泡或淋濕本產品。
否則可能導致短路或觸電。



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



請勿在吸、排氣孔或空隙間插入異物，例如別針、鐵絲等金屬物體。
否則可能導致觸電或異常情況對人身產生傷害。



關閉鍋蓋時，請先確實清除附著在上框或卡扣部位附近的飯粒、米粒等髒污後，再蓋緊鍋蓋直至聽到“噠”一聲。
否則恐造成蒸氣外洩，或是鍋蓋開啟而導致裡面的食材噴出，造成受傷或燙傷事故。



發生異常或故障時，請立即停止使用。
如果繼續使用，可能會導致火災、觸電或人身傷害。
<異常、故障範例>
• 使用過程中，電源線或電源線插頭異常發熱。
• 電子鍋冒煙或出現焦味。
• 電子鍋的某個部位出現破裂、鬆動或晃動。
• 內鍋變形。
• 出現其他異常或故障。
立即拔下電源線插頭，並洽詢原購買處進行檢查、維修。



請勿將產品用於使用說明書（隨附的COOKBOOK烹調指南）未記載的其他用途。

如果有蒸氣或米飯、食材噴出，則可能會導致燙傷或受傷。

（禁止進行的烹調範例）

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

⚠ 注意

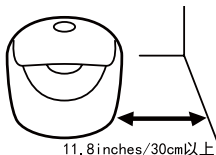


請勿在不穩定場所、耐熱性差的桌子、墊子或地毯上面使用。
可能導致火災，或傷到桌子、墊子或地毯。



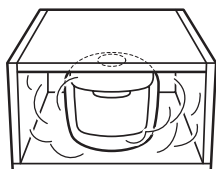
請勿在靠近牆壁或傢俱的位置使用。

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



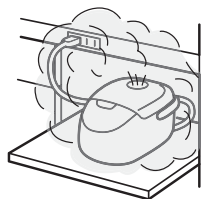
請勿在蒸氣不易散發，可能接觸到控制面板的狹小空間中使用本產品。

以免因蒸氣熱度，而導致控制面板變形或本產品損傷、變色、變形、故障。在滑動式桌子上使用時，請將桌子完全拉出，避免產品接觸到蒸氣。



電源線插頭請勿接觸到蒸氣。

可能會導致火災、觸電或著火。在滑動式桌子上使用時，電源線插頭請勿在蒸氣影響範圍內使用。



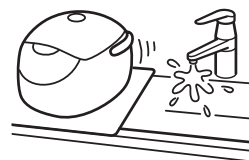
請勿在承重強度不足的邊桌（滑動式桌子）使用本產品。

以免產品掉落造成受傷、燙傷或故障。使用前請確認承重強度足夠。



請勿在蒸氣不易散發，可能接觸到控制面板的狹小空間中使用本產品。

以免因蒸氣熱度，而導致控制面板變形或本產品損傷、變色、變形、故障。在移動式桌子上使用時，請將桌子完全拉出，避免產品接觸到蒸氣。



1 安全須知



請勿使用非專用內鍋。
可能導致過熱或異常情況。



請勿在其他產品上使用本產品的料理盤。
可能導致燒熔、火災或燙傷。



請勿空燒。
可能導致故障、過熱或異常情況。



打開鍋蓋時請注意蒸氣。
可能導致燙傷。



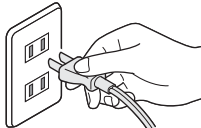
使用時或使用後請勿觸碰高溫表面。
可能導致燙傷。



不使用時，請將電源線插頭從插座上拔下。
防止由於短路而造成人身傷害，或因電源線材劣化，導致觸電、漏電或火災。



取下電源線時請務必握緊插頭。
否則可能導致觸電或短路，從而導致火災。



禁止同時使用多孔插座。
可能導致火災。



請小心操作。
如果掉落或強大撞擊，可能導致傷害或故障。



待本產品冷卻之後再進行清潔保養，
高溫表面可能導致燙傷。



請勿將本產品整機清洗。
以免本產品或底部浸水，可能導致短路和觸電。



請勿在煮飯過程中移動電子鍋。
可能導致燙傷或米湯溢出。
或是裝置用插頭脫落而停止煮飯。



搬運本產品時，請勿觸摸開蓋按鍵。
否則鍋蓋打開，可能會導致受傷或燙傷。



請勿在IH調理器的上方使用本產品。
可能會導致產品故障。

今後使用時的注意事項

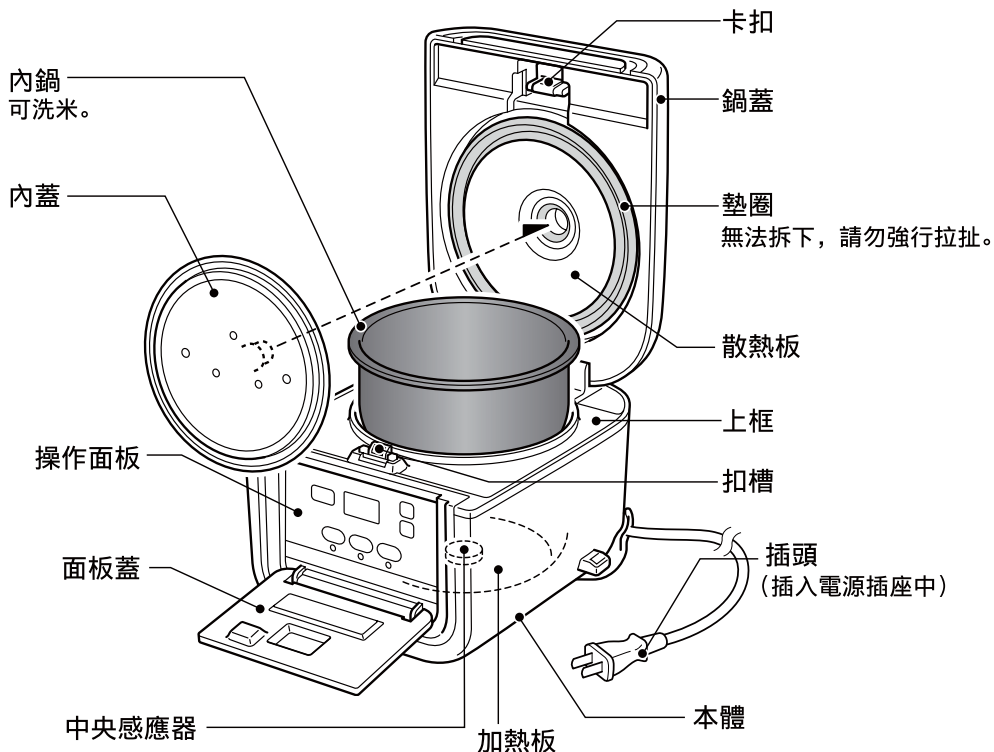
- 請清除本產品上所附著之燒焦飯粒、米粒等。
可能導致蒸氣外洩、米湯溢出或發生故障、或不美味等。
- 煮飯過程中，請勿用布等覆蓋電子鍋。
否則可能導致本體或鍋蓋出現變形或變色。



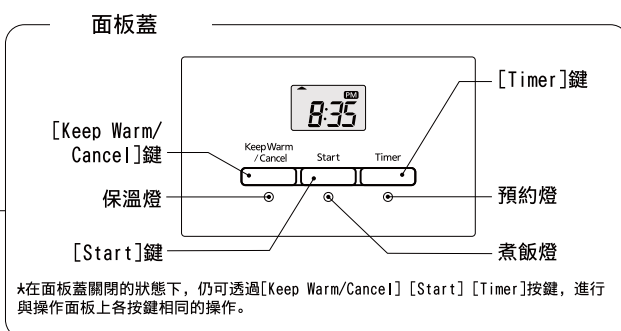
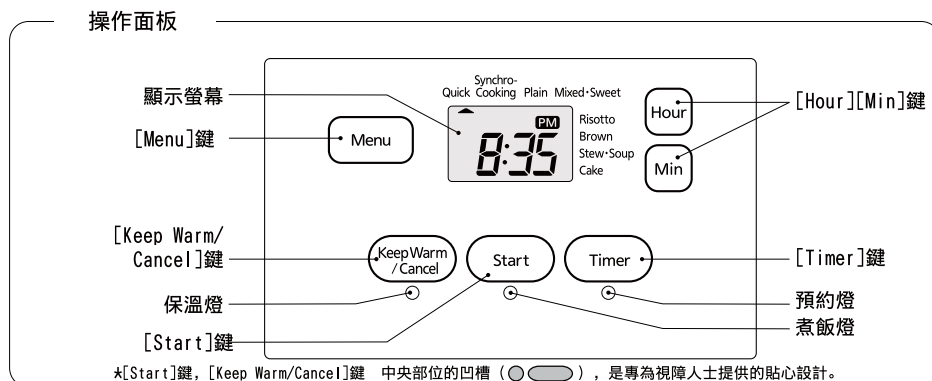
- 請勿將已冷卻的米飯重新保溫。
否則無法啟動。
- 為了維持本產品的功能與性能，產品中設有專用孔洞，但偶爾會有昆蟲等進入該孔洞內，使產品發生故障。請注意可以使用市面上銷售的防蟲產品。另外，如果爬入了蟲子造成了產品故障，需自費維修。請聯絡 JAPAN TIGER CORPORATION 報修。
- 內鍋屬於消耗品，其氟素塗層隨著使用會逐漸損耗，有時會出現剝落，不過其對人體無害，也不會影響煮飯或保溫性能。如果您介意出現以上情況或者出現了變形、腐蝕時，您可以重新購買。請先洽詢 JAPAN TIGER CORPORATION 後，再進行購買。

- 內鍋的氟素塗層出現膨脹或剝落會導致變形，因此請務必遵守下列使用方法。
 - 請勿將內鍋直接放置於瓦斯爐上加熱，或在電磁爐、微波爐等器具中使用。
 - 請勿將白米以外的米飯（什錦飯等）進行保溫。
 - 請勿在內鍋中使用醋。
 - 請勿使用隨附或木製品以外的飯匙。
 - 請勿使用金屬製的勺子、湯匙、打蛋器等堅硬物體。
 - 請勿在內鍋中放入一般市售蒸籠、蒸架等…非標準配件物品。
 - 請勿在內鍋中放入餐具等堅硬物體。
 - 請勿使用金屬鏟或菜瓜布等堅硬物體進行清潔保養。
 - 請勿放入洗碗機或烘碗機等產品清洗。
 - 洗米時請勿對內鍋過度施加壓力。
 - 內鍋變形或損傷時，請洽詢 JAPAN TIGER CORPORATION 後，再購買替換品。

2 各部名稱及用途

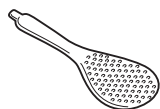


2 各部名稱及用途



配件

<飯匙>

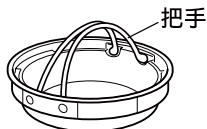


<量杯>

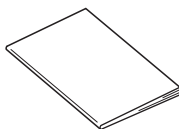
約1杯 (大約0.18L)
約5.29oz (150g)



<料理盤>



<COOKBOOK(烹調指南)>



關於鋰電池

電子鍋內建鋰電池，因此即使拔下電源線插頭，時間或預約時間也會持續記憶。

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

注意

請勿自行更換鋰電池，可能會造成事故或故障。
如果需要更換新的鋰電池，請委託JAPAN TIGER CORPORATION進行修理(自費)。

確認時間

時間以12小時制顯示。如果時間不準確，請根據現在時間調整對時。(參照P.116)

關於聲響

煮飯過程中、燜飯期間、保溫期間、再次加熱期間發出的下列聲響並不屬於異常。

- 「咔嚓咔嚓」的聲響 (微電腦控制的聲音)
- 「嘩滋嘩滋」的聲響 (金屬受熱收縮的摩擦聲響。)
- 潑水的聲響 (僅限煮飯過程中與燜飯期間)

從選單可選的功能與特點

菜單	預約選擇	保溫	特點
Quick	○	○	希望快速炊煮白米（免洗米）時選擇。
Synchro-Cooking	-	△	使用料理盤，同時烹煮米飯與料理時選擇。
Plain	○	○	炊煮白米（免洗米）時選擇。
Mixed・Sweet	-	△	炊煮什錦飯和糯米飯時選擇。
Risotto	-	△	炊煮義大利燉飯時選擇。
Brown	○	△	煮糙米、什穀米（糙米與什穀雜糧混合的米）時選擇。
Stew・Soup	-	△	炊煮隨附的COOKBOOK記載的燉煮料理或湯品時選擇。
Cake	-	-	製作隨附的COOKBOOK記載的蛋糕時選擇。

煮飯容量參照P.116。
△：可以保溫，但可能會影響原有的美味。

煮出美味可口米飯的秘訣



煮飯前準備請參照第93頁，煮飯方法請參照第94・95・96頁。

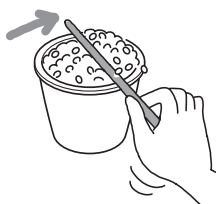
選擇優質白米，保存在陰涼處

請選擇碾米日較近，顆粒飽滿有光澤之白米。請存放在通風良好、陰暗涼爽處。



使用隨附的量杯正確量米

- 1 杯約 5.29oz (0.18L)。
- ※ 免洗米也可以用隨附的量杯進行計量。



迅速洗米

用足夠的水快速攪動洗米，以免造成米糠異味殘留，直至水變得清澈。



炊煮精米、胚芽米、麥飯、發芽糙米、什穀米時，請選擇「Plain」功能選單。

- ※ 將什穀混入白米中炊煮時，請將其放置於白米上炊煮。
- ※ 否則恐出現鍋巴顏色較白米深的情況。

炊煮免洗米時

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

根據米的種類或個人喜好加減水量

如果水量超過或少於標準的水量刻度，請避免超過三分之一水量刻度的增減。

- 加減水量的標準表

米飯種類	加減水量的標準 (依照內鍋的水量刻度線，按照個人喜好調整。)
Quick Synchro-Cooking Plain Mixed	依照「Plain」的刻度線按照個人喜好調整。
Sweet (糯米)	「Sweet」的刻度線
Sweet (糯米與梗米)	「Plain」與「Sweet」的刻度線之間
Risotto	「Risotto」的水量刻度線
Brown	「Brown」的水量刻度線

- ※ 如為免洗米，請務必將水加到稍微滿過刻度（刻度線隱藏在水面下的程度）。
- ※ 胚芽米、麥飯、發芽糙米、精米、什穀米，請以「Plain」的水量刻度為標準加減水量。
- ※ 有些市面上銷售的發芽糙米、什穀米袋子上會記載加減水量，此時可根據該內容及自己喜好加減水量。

加入配料煮飯時

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

Mixed・Sweet	2 杯以下
Risotto	1 杯以下
Brown	1.5 杯以下

關於義大利燉飯

製作義大利燉飯時，洗米後請勿過篩，直接立即炊煮。否則恐造成口感不佳。

3 煮飯前的準備



煮出美味可口米飯的秘訣請參數P.92

1 量米

請務必用隨附的量杯計量。

※ 隨附的量杯平口盛滿一杯約為5.29oz (約0.18L)。

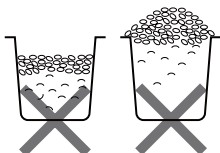


免洗米也請用隨附的量杯進行計量。

〈正確量米範例〉



〈錯誤量米範例〉



注意

請勿超過規定煮飯量標準 (請參照P.116的規格表) 煮飯。以免導致無法將飯煮好。

2 洗米

可用內鍋洗米。

※ 使用免洗米時，請參照P.92。

注意

- 請勿使用溫熱水 (95°F [35°C] 以上) 洗米或加減水量。可能會無法煮出美味可口的米飯。
- 請勿用力洗米。否則將導致內鍋變形而無法煮出美味可口的米飯。

3 加減水量

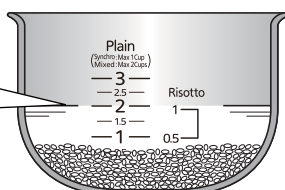
請將內鍋水平放置，對照內鍋內側的水量刻度加減水量。



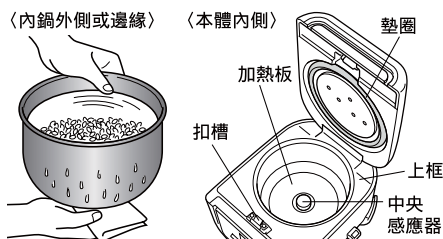
確認米的種類、選單後根據喜好加減水量。(請參照P.92的標準表)

〈例〉

煮2杯白米時，加水至「Plain」刻度線上的2。



4 擦拭乾淨水滴、米粒等



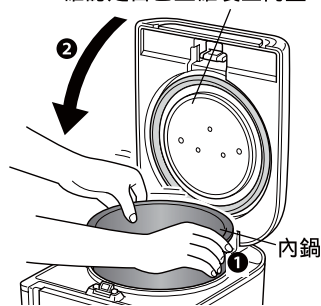
注意

加熱板、中央感應器、上框、扣槽附近所附著的飯粒、米粒等，請務必加以清除。如果鍋蓋沒有確實關上密合，可能會導致煮飯過程中蒸氣外洩，鍋蓋打開時米飯或食材溢出，造成燙傷或受傷。

5 將內鍋放置在本體內，關閉鍋蓋。

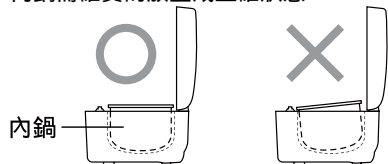
- 將內鍋朝左右轉動，確保正確放置，不要使其傾斜。
- 關閉鍋蓋。

確認是否已正確裝上內蓋

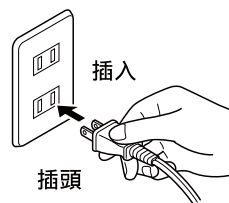


注意

內鍋需確實的放置成正確狀態。



6 連接電源線



注意

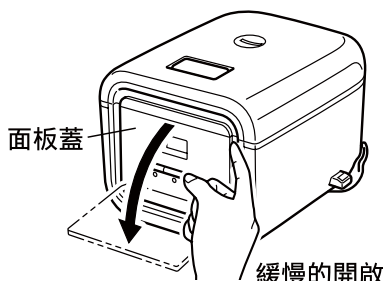
保溫燈亮燈時，請按一下[Keep Warm/Cancel]鍵使其熄滅。

4 煮飯方法



煮出美味可口米飯的秘訣請參數P.92

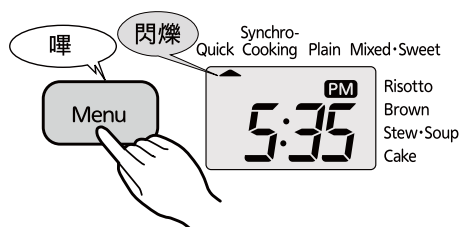
1 打開面板蓋



- ※ 請勿用力按壓面板蓋，或於上方放置物品。
- ※ 面板蓋內側附著水分或食材時，請立即擦拭乾淨。

2 按下[Menu]鍵，將▲對準希望煮飯的選單。

每按一下時，選單就會依次切換。



- ※ 如果已經選擇了想要煮飯的選單，就無需再次選擇選單。

注意

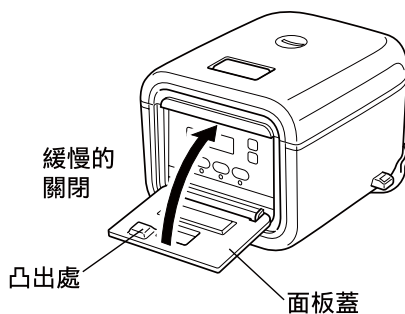
「Quick」的煮飯時間較「Plain」短，因此煮好的米飯會偏硬。

3 按下[Start]鍵。

開始煮飯。



4 關閉面板蓋



- ※ 請勿按到面板蓋的按鍵。

注意

面板蓋的凸出部位內設有磁鐵，請避免將不可接觸磁力的東西靠近該處。

煮飯所需的時間

Quick	Synchro-Cooking	Plain	Mixed-Sweet
26~36分	31~41分	40~50分	27~45分
Risotto	Brown		
26~36分	68~82分		

- ※ 上述時間為馬上開始煮飯到爛好飯的時間。(電壓120V、室溫73.4°F[23°C]、水溫73.4°F[23°C]、水量為標準水位)
- ※ 煮飯時間會根據煮飯量、米的種類、配料種類及份量、室溫、水溫、加減水量、電壓、使用定時等情況有些許差異。

5 米飯煮好後

開始燜飯時，會顯示剩餘時間

顯示螢幕會以分為單位，顯示到燜好飯為止的剩餘時間。選單不同，燜飯時間也不同。燜飯時間會顯示在顯示螢幕上。

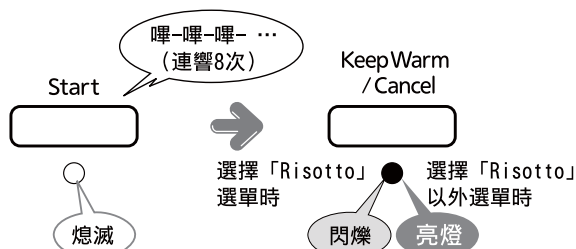
(「Quick」：7分、「Plain」：10分)



煮好飯後

將會自動保溫。

義大利燉飯完成時，保溫燈將會閃爍。

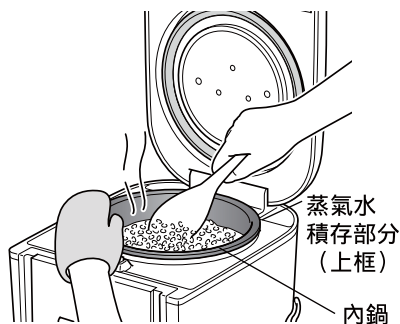


選擇「Risotto」選單時

若要在完成後，於義大利燉飯中加入番茄醬或白醬，必須重新加熱。完成後請勿立即按下[Keep Warm/Cancel]鍵，改進行重新加熱操作。(參照P.100)

攪拌米飯

煮好後，請立刻將米飯攪拌均勻。



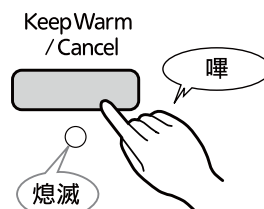
因內鍋形狀特徵的關係，米飯的中央會略微凹陷。攪拌米飯時，請以隔熱手套等物品按住內鍋。

注意

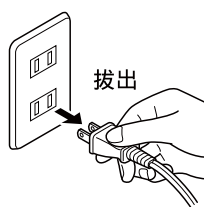
如果在煮飯後或保溫過程中打開鍋蓋，蒸氣水流到上框或外面時，請擦拭乾淨。

電子鍋使用完畢後...

1 按下[Keep Warm/Cancel]鍵



2 拔下插頭

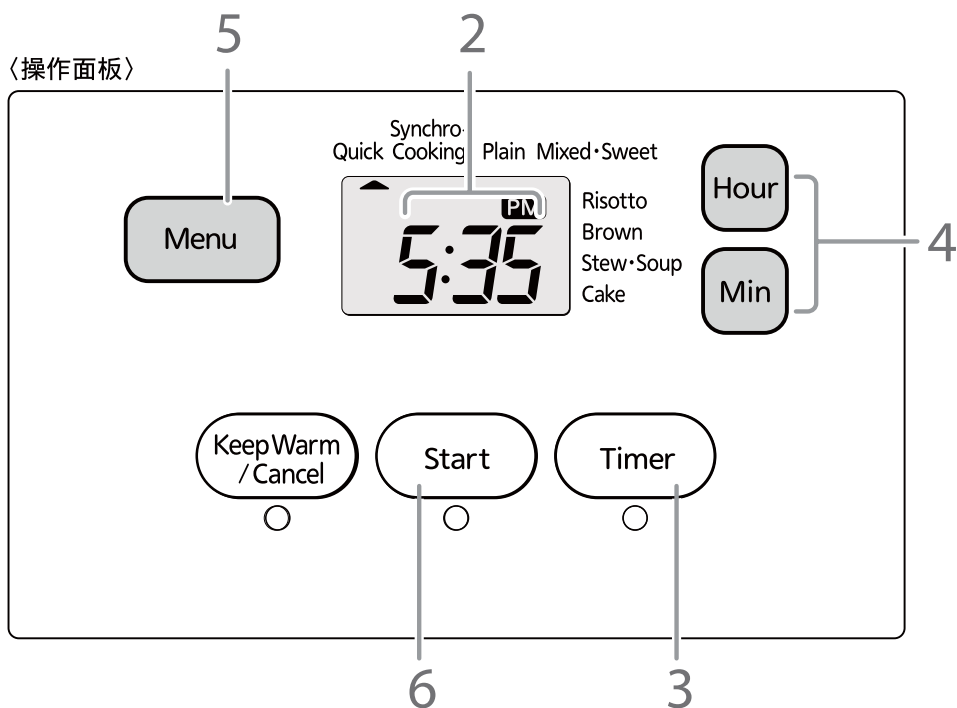


3 清潔保養 (參照P.108・109)

6

定時煮飯的預約煮熟方法

(僅適用「Quick」、「Plain」、「Brown」選單)



定時煮飯的預約

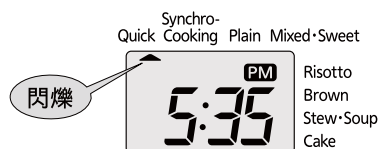
可以按照用餐的時間煮好米飯。
只要設定好時刻，會直接被記憶。

設為「6: 30 AM」，米飯就會在上午6時30分煮好。

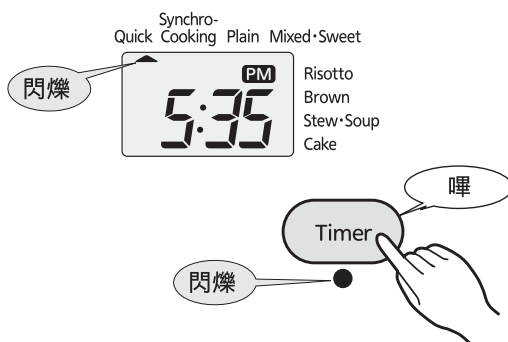
1 打開面板蓋

2 確認現在時間

- ※ 現在時間不正確時，將無法在正確時間煮好。要調整現在時間時，請參照P.116。
- ※ 時間以12小時制顯示。



3 按下[Timer]鍵。



4 按下[Hour]鍵或[Min]鍵調整想煮好飯的時間。

※ 時間以12小時制顯示。



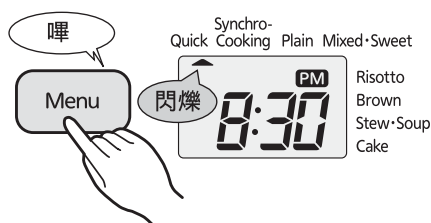
- [Hour]鍵為1小時單位，[Min]鍵為10分鐘單位，調整是以10分鐘為單位。
- 持續按壓，可快速變換時間。

注意

為了防止食物變質，請將定時預約時間設定在12小時之內。

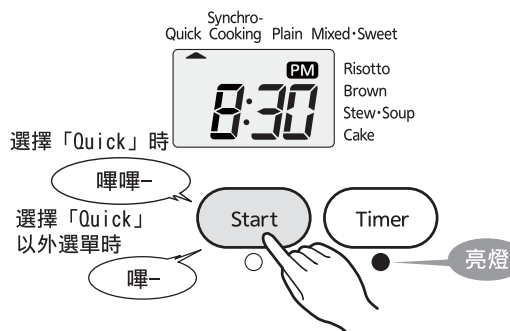
5 按下[Menu]鍵，將▲對準希望煮飯的選單。

※ 如果已經選擇了想要煮飯的選單，就無需再次選擇選單。



6 按下[Start]鍵。

預約完成。



※ 定時器設定錯誤時，可按下[Keep Warm/Cancel]鍵，從P.96的步驟3開始重新設定。

7 關閉面板蓋

注意

- 在下列情況下無法進行炊煮預約設定。
• 「Synchro-Cooking」「Mixed-Sweet」「Risotto」「Stew-Soup」「Cake」的情況。
- 下表所示時間不足時。

菜單	不可進行定時設定的時間
Quick	55分以內
Plain	1小時5分以內
Brown	1小時35分以內

- 顯示螢幕的時間在「0:00」閃爍時。
- 保溫燈點亮時，請按下[Keep Warm/Cancel]鍵使其熄滅。(若保溫燈亮，則無法預約。)

音

- 按下[Timer]鍵後，如果30秒之間不做任何操作，就會發出“嗶嗶嗶”的提示音。
- 在無法定時煮飯的狀態下設定時，如果按下[Timer]鍵或者是[Start]鍵，就會發出“嗶嗶嗶”的提示音。

不須變更預約時間與選單時

亦可在面板蓋關閉的狀態下進行操作。

- ① 確認現在時間。
- ② 按下[Timer]鍵。
- ③ 按下[Start]鍵。

7 保溫

煮飯結束後會自動切換為保溫。

■ 停止保溫時

按下[Keep Warm/Cancel]鍵。
(保溫燈熄滅)



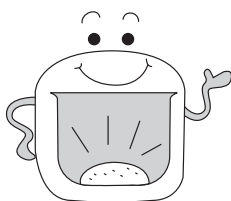
■ 需再次保溫時

按下[Keep Warm/Cancel]鍵。
(保溫燈點亮)



對少量米飯保溫時

將米飯放在內鍋中央保溫，
並請儘快食用。



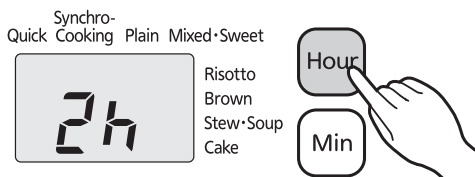
保溫期間的動作

進行保溫期間，保溫燈將會持續亮燈。

保溫經過時間的顯示

在保溫狀態下持續按住[Hour]鍵的期間，保溫經過時間將以1小時為單位顯示。

如超過12小時，將以閃爍方式顯示至24小時為止。



※ 如超過24小時，「24」將不斷閃爍來提醒使用者。

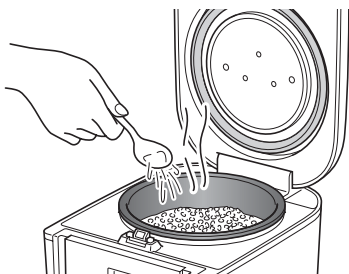
注意

- 請勿進行如下形式的保溫，以免造成米飯出現異味、變乾、變色、變質或內鍋腐蝕等。
 - 保溫冷飯
 - 添加冷飯
 - 放入飯匙一起保溫
 - 拔掉電源線插頭保溫
 - 保溫12小時以上
 - 少於最小炊煮量（0.5杯）的保溫
 - 白米以外的保溫
- 直接將料理盤或使用料理盤烹煮的食物放入裡面保溫。
- 內鍋的邊緣、墊圈處如果沾有飯粒等，請擦拭乾淨。否則會導致乾燥、變色、異味或發黏。
- 選擇「Risotto」時，完成後保溫燈將會閃爍。若維持在此狀態下未取出食用時，料理將變為糊狀，且原本附著在內鍋上的水滴亦會滴下，導致料理變得非常黏膩，因此完成後請盡快食用。
- 製作「Cake」時，烤好後保溫燈將會閃爍。若未將其取出，附著在內蓋上的水滴將會滴落而變得非常黏膩，因此請立即將蛋糕取出。
- 使用環境非常嚴苛（寒冷地區或周圍溫度極高等）時，請儘快食用。
- 感覺保溫中的米飯溫度過低時，請再次加熱（參照P.99）。

8

注意

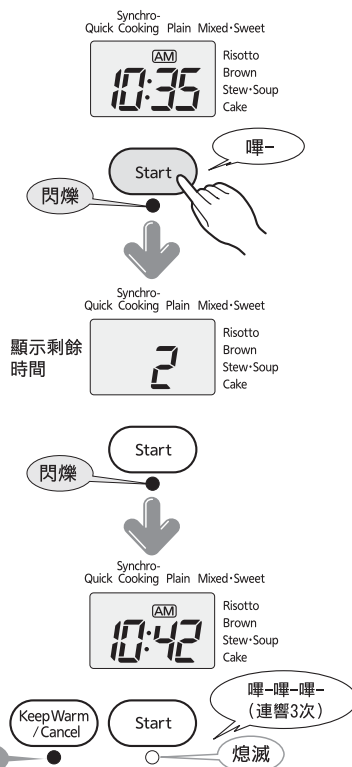
- 2 灑入1~2大匙的水，再均勻翻動。



3 確認保溫燈點亮



4 按下[Start]鍵。



(((音)))

米飯較涼（約131°F[55°C]以下）時，不能再次加熱。將以「嗶嗶嗶…」聲音提示。

5 將加熱後的米飯攪拌均勻

※ 攪拌米飯時，請以隔熱手套等物品按住內鍋。



8 再次加熱的方法

選擇「Risotto」選單並希望加入番茄醬或白醬時

1 完成後立即加入番茄醬或白醬，並充分攪拌均勻。

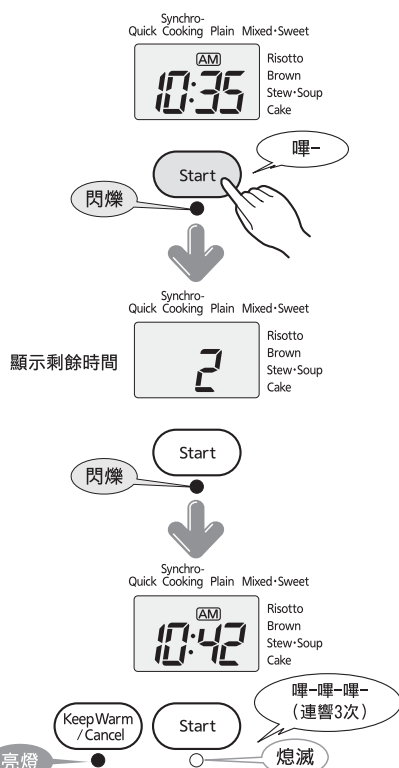
2 確認保溫燈是否閃爍。

※ 保溫燈未閃爍時，無法重新加熱。



3 按下[Start]鍵

注意 務必需按下[Start]鍵。(請勿按下[Keep Warm/Cancel]鍵，否則將無法重新加熱。)



※ 未在完成後立即加熱時，可能會造成料理不好吃。

9 米飯(湯品)與料理同時烹調([Synchro-Cooking]功能選單)

使用料理盤，可同時烹煮料理與米飯(湯品)。
不煮米飯時，也可直接在內鍋中裝水烹煮料理。
料理的烹飪方法請參照隨附的COOKBOOK。

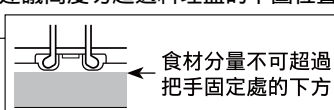
注意

- 烹調量請勿超過隨附COOKBOOK上規定的標準。以免發生米飯、食材溢出或烹調的料理不夠美味。
- 如果烹調氣味較重的食物，則料理盤上可能殘留氣味。
- 如果烹調顏色較深的食物，則湯汁等可能使料理盤染色。
- 請勿在料理盤內使用菜刀、刀叉等銳利的器具。

■ 享受同時烹煮樂趣的要訣

〈食材放入料理盤時的注意事項〉

- 請勿在料理盤上擺滿大量食材。
- 為了讓食材接觸到蒸氣，食材請均勻平鋪，或在食材之間保留縫隙(建議高度勿超過料理盤的下圖位置)。



- 減少水或調味醬汁等液體份量(量太多時將不易加熱)。
- 使用牛奶、鮮奶油等發生分離時，請充分攪拌。
- 鬆餅粉等會膨脹的食材請斟酌份量(建議為料理盤深度的1/3)。雞蛋也會膨脹，請注意份量(建議勿超過2顆雞蛋)。
請依據一起放入得食材份量與雞蛋大小自行調整。
- 根莖類等不易熟透的蔬菜請切薄。
- 使用料理盤進行料理時，僅可使用蒸煮料理，不可烹煮炒拌或燒烤料理。

注意

若已留意上述幾點，卻仍發生加熱不足的現象時，請將食材移至其他容器後，利用微波爐等重新加熱(內鍋、料理盤不可放入微波爐)。

同時烹煮時的基本操作步驟

1 事先將食材配置好後放入料理盤

※ 盡量避免重疊放置食材，請排列平均鋪於料理盤內。以免發生米飯、食材溢出或烹調的料理不夠美味。

2 煮飯與烹煮湯品前的準備

(參照P.93「1」~「4」)

注意

〈煮飯時〉

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

最大量	最小量
1杯	0.5杯

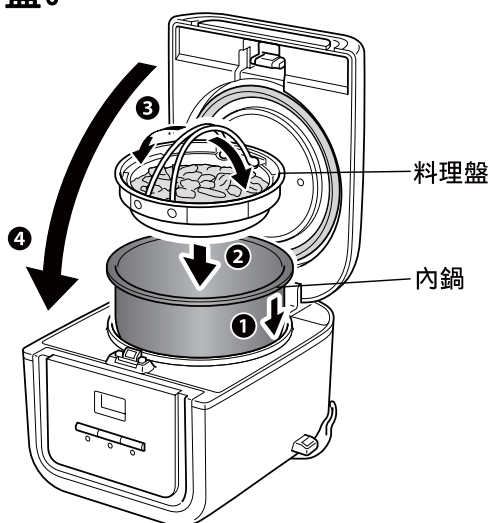
〈烹煮湯品時〉

以內鍋內側的「Plain」刻度線為標準，放入湯品的材料(參照下表)。份量超過最大量時，將出現無法烹煮或食材溢出的情況。份量低於最小量時，則可能會燒焦。

最大量	最小量
「Plain」刻度線1.5以下	「Plain」刻度線1以上

9 米飯(湯品)與料理同時烹調 ([Synchro-Cooking]功能選單)

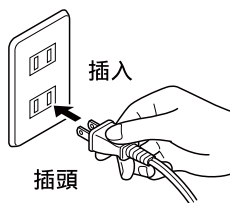
3 將料理盤安裝到內鍋上，關閉鍋蓋。



注意

- 請務必將料理盤安裝到內鍋上。
- 安裝料理盤時，請注意不要傾斜。
- 請在蓋上鍋蓋之前，將料理盤的提把倒向外側平放。

4 連接電源線



注意

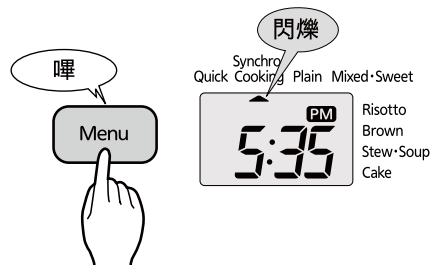
保溫燈點亮時，請按下[Keep Warm/Cancel]鍵使其熄滅。

5 打開面板蓋

6 功能選擇

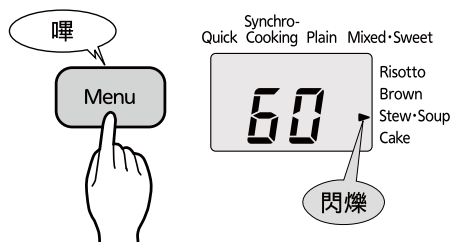
〈同時烹煮米飯與菜餚時〉

按下[Menu]鍵，選擇「Synchro-Cooking」。

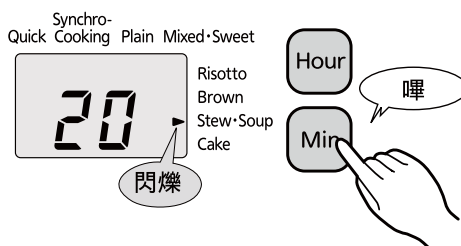


〈同時烹煮湯品與菜餚時〉

① 按下[Menu]鍵，選擇「Stew・Soup」。



② 根據料理種類，請將烹調時間設為20～30分鐘。
(參照P. 104)



注意

與米飯同時烹煮時，請務必選擇「Synchro-Cooking」，與湯品同時烹煮時，請務必選擇「Stew・Soup」。

7 按下[Start]鍵。

開始同時烹煮。



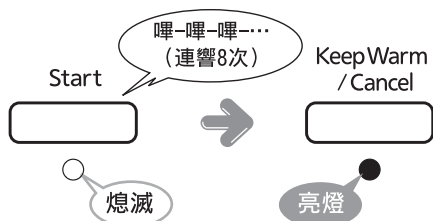
注意

烹煮期間請勿開啟鍋蓋。

8 關閉面板蓋

9 煮好後

將會自動保溫。



10 取出料理盤

注意

- 不可在安裝著料理盤的狀態下保溫。
- 蒸煮後取出料理盤時，請注意料理盤高溫。可能導致燙傷。
- 取出料理盤時不要使其傾斜。以免湯汁等溢出造成燙傷。
- 不要將取出的料理盤放回鍋內保溫。會造成食物變質或是米飯無法達到保溫效果。
- 同時烹煮湯品與菜餚時，料理盤的底部將會附著髒污，放置於桌上等處時請小心注意。

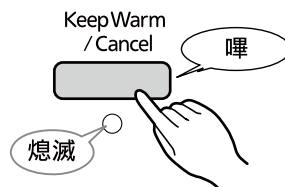
※ 烹煮經加熱後會產生大量水分或油分的食材及加熱中會膨脹的雞蛋等食材時，湯汁可能會滴落至內鍋上。

在內鍋裝水烹調時

- 加水至Plain刻度線1的高度後，將料理盤放置於內鍋上，關閉鍋蓋。
- 選擇「Stew+Soup」選單
- 根據料理種類，請將烹調時間設為20~30分鐘。（參照P.104）
- 煮好後按下[Keep Warm/Cancel]鍵，取出料理盤。

同時烹煮完成後...

1 按下[Keep Warm/Cancel]鍵



2 以P.109的要領去除異味

10 燉煮料理的作法 (「Stew・Soup」選單)

可輕鬆烹煮下列料理。料理的烹飪方法請參照隨附的COOKBOOK。

最初在接近沸騰溫度的高溫下炊煮後，待溫度降至約199°F [93°C]時再燜煮一段時間。然後，待降至約190°F [88°C]左右時再進行燉煮。透過慢慢地降低加熱溫度進行燉煮後，不僅食物會更加入味，即便長時間加熱，也無需擔心湯汁煮乾。

選單範例

紅燒肉、牛蒡山藥湯



隨附的COOKBOOK中有介紹「紅燒肉」與「牛蒡山藥湯」的製作方法。

注意

烹調時請充分攪拌，以免調味料沉澱到內鍋鍋底。

烹煮時的基本操作步驟

1 準備材料

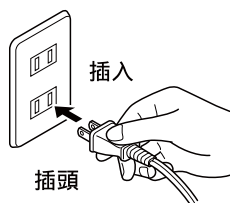
2 將食材放入內鍋，關閉鍋蓋。

注意

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

最大量	最小量
「Plain」刻度線3以下	「Plain」刻度線1以上

3 連接電源線

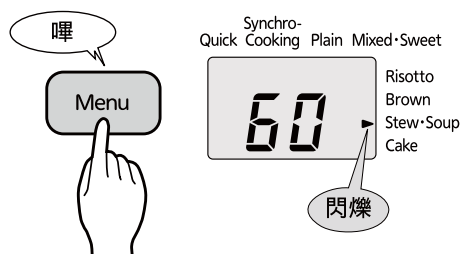


注意

保溫燈點亮時，請按下[Keep Warm/Cancel]鍵使其熄滅。

4 打開面板蓋

5 按下[選擇]鍵，選擇「Stew・Soup」。

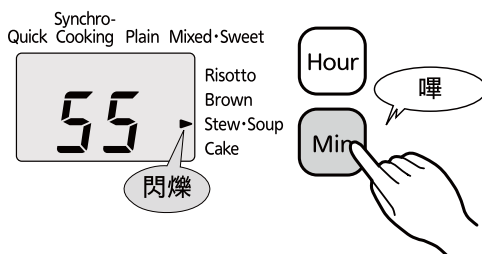


6 調整炊煮時間

炊煮時間須使用[Hour][Min]鍵調整。

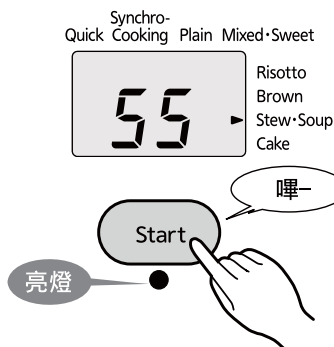
可在5～120分鐘範圍內以5分鐘為單位進行設定。

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



7 按下[Start]鍵。

開始烹調。



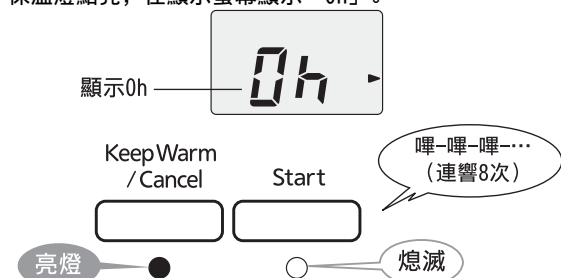
注意

烹煮期間請勿開啟鍋蓋。

8 關閉面板蓋

9 煮好後

保溫燈點亮，在顯示螢幕顯示「0h」。



〈烹調時間不足時〉

請在保溫燈點亮的狀態下，按下[Hour]鍵調整追加烹調時間後，再按下[Start]鍵。(最多可追加3次，每次追加30分鐘。)

注意

烹調時間不足時，請不要在追加烹調時間前按下[Keep Warm/Cancel]鍵。保溫燈熄滅了就無法繼續烹調。如果已經按下了，請按照以下步驟烹調。

- ❶ 取出內鍋，放在濕布上。
- ❷ 打開本體鍋蓋，放置10分鐘，冷卻本體與內鍋。
- ❸ 再次將內鍋放置在本體中。
- ❹ 以P. 104的步驟4開始的要領烹調

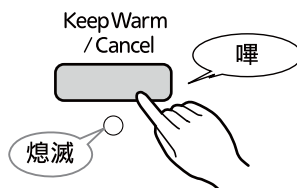
〈再次加熱的方法〉

在烹調保溫期間想要再次加熱時（想要加熱到可口的溫度時），可在保溫燈點亮時按下[Start]鍵再次加熱。此時會顯示再次加熱剩餘時間，當再次加熱結束後，會發出3次（嗶嗶嗶）聲。再次加熱後，保溫燈點亮，繼續顯示保溫時間。

烹調結束後...

1 按下[Keep Warm/Cancel]鍵

按下[Keep Warm/Cancel]鍵後，保溫燈將會熄滅。



2 以P. 109的要領去除異味

※ 烹調結束後如果不按下[Keep Warm/Cancel]鍵，就會持續保溫，會以每小時為單位顯示從1小時（1h）至6小時（6h）的時間範圍。如果超過6小時，「6」會開始閃爍。

注意

- 部分種類的料理可能會在持續保溫後出現味道變差的情況。
- 請勿保溫超過6小時

可製作隨附的COOKBOOK中記載的蛋糕。

注意

- 請勿製作隨附之COOKBOOK未記載的蛋糕類型。
- 製作量請勿超過隨附COOKBOOK上規定的標準。材料可能會溢出。

1 準備材料

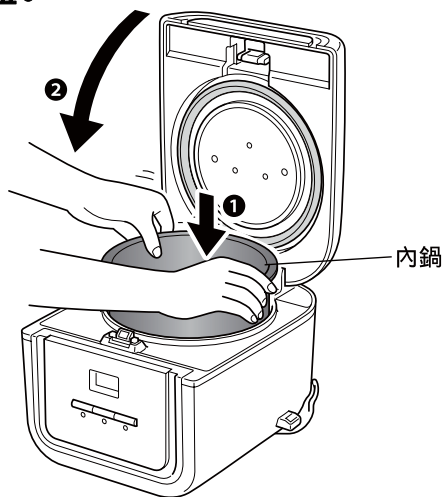
2 將麵糊倒入內鍋中

3 排出2的麵糊中的空氣

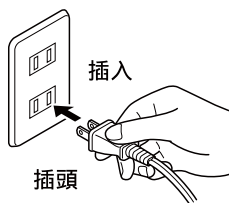
注意

於加熱前排出麵糊的空氣時，請墊在柔軟的布巾上作業。否則恐造成內鍋變形或損壞。

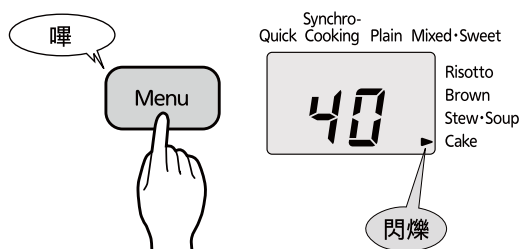
4 將內鍋放置在本體內，關閉鍋蓋。



5 連接電源線



6 打開面板蓋，按下[Menu]鍵選擇「Cake」。

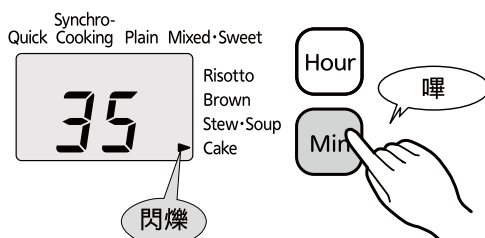


7 調整加熱時間

加熱時間須使用[Hour][Min]鍵調整。

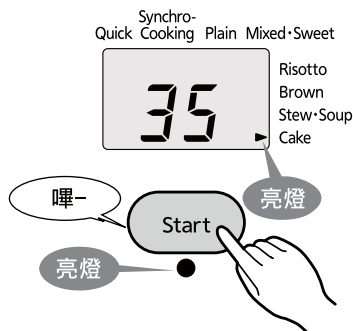
可在1~60分鐘範圍內以1分鐘為單位進行設定。

※ 每按1次[Hour]鍵，就增加1分鐘，每按1次[Min]鍵，就會減少1分鐘。



8 按下[Start]鍵。

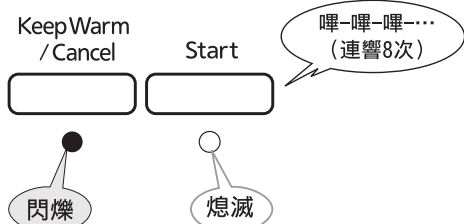
開始加熱。



9 關閉面板蓋

10 烘烤完成後…

保溫燈閃爍。



① 打開鍋蓋，試著用竹籤刺入蛋糕中央。（若竹籤上未附著麵團時，代表蛋糕內部已完全烤熟。）

〈附著麵糊時，表示未烤熟〉

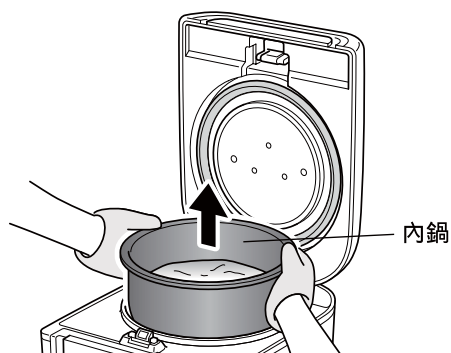
請在保溫燈閃爍的狀態下，按下[Hour]鍵調整追加烘烤時間後，再按下[Start]鍵。（最多可追加3次，每次追加30分鐘。）

注意

追加烘烤前，請勿按下[Keep Warm/Cancel]鍵。保溫燈熄滅了就無法繼續烘烤。如果已經按下了，請按照以下步驟烘烤。

- ① 取出內鍋，放在濕布上。
- ② 打開本體鍋蓋，放置10分鐘，冷卻本體與內鍋。
- ③ 再次將內鍋放置在本體中。
- ④ 選擇「Cake」，並設定追加時間進行烘烤。

② 取出內鍋後，將蛋糕取出與冷卻。

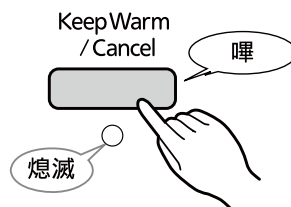


注意

- 取出內鍋時，請務必使用隔熱手套等工具，注意避免手掌直接觸摸內鍋。否則可能會造成燙傷。
- 烤好後請立即將蛋糕取出。未取出時，附著在內鍋上的水滴將會滴落而變得非常黏膩。

做好蛋糕後…

1 按下[Keep Warm/Cancel]鍵



2 以P. 109的要領去除異味

12 清潔保養方法

- 清潔保養的方法，請參照P108～109所記載的方法進行。其他維修等事宜請委託合格之維修技術人員。
- 使用後，為了保持鍋體乾淨，請務必在當天進行清潔保養。此外，還要定期進行清潔保養。
- 在烹調完成後，容易留下異味，因此請務必在當天之內去除異味。（參照P.109）

注意

請務必拔出插頭，並等到本體、內鍋、內蓋、料理盤冷卻後，再進行清潔。

- 請勿將本產品浸在水中，或向本產品沖水。請勿將本產品整體清洗。
- ※ 如果殘留清潔劑成分的話，會造成樹脂劣化、變色。請確實將清潔劑沖洗乾淨。
- 僅限使用乾淨、柔軟的材料，如布、海綿或紙巾。

每次使用後必須清潔的零件		① 用海綿沾水或溫水進行清洗。 ② 用乾布將零件徹底擦乾。 注意 ● 請勿用菜瓜布面清洗內鍋。以免導致氟素塗層脫落。 ● 請勿將餐具類放入內鍋中，及把內鍋當做洗碗池使用。以免劃傷氟素塗層，或造成剝離。此外在晾乾內鍋時，請勿與餐具重疊放置。
髒污時必須清潔的零件		● 本體的外側、內側、面板蓋的外側與內側的污垢，請用擰乾水的布擦拭。 ● 電源線請用乾布擦拭。 ● 加熱板、中央感應器沾有燒焦的飯粒、米粒等時，請擦拭乾淨。 ※ 無法順利清除時，可使用市面上銷售的砂紙（320號左右）擦拭，再用擰乾水的布擦拭。 ● 上框沾有飯粒或米粒等時，請擦拭乾淨。 ● 面板蓋內側的燈孔髒污時，請用棉花棒等工具擦拭乾淨。 注意 ● 本體內部嚴禁進水。 ● 請勿將電源線浸入水中或沾上水。以免導致短路、觸電及故障。

注意

- 請勿拆下墊圈類。
- 為了防止變質或產生異味，請保持內鍋及內蓋的清潔。
- 請勿使用稀釋劑、去汙粉類、漂白劑、化學布料或金屬或尼龍刷...等。
- 請務必拆卸各零部件後再進行清潔保養。
- 請勿將量杯、飯匙浸入熱水。以免發生變形。
- 以上所有配件，請勿放入洗碗機、烘碗機內清洗，以免造成變色、變形、刮傷等故障。
- 與什穀（萵籽等）混合炊煮後，請務必清潔保養內蓋。以免發生因內蓋的蒸氣孔堵塞，而導致鍋蓋打不開等故障，或無法煮出美味可口的米飯。

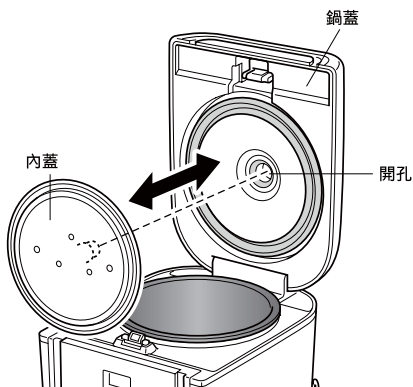
安裝或拆卸內蓋

■ 拆卸方法

以往外拉的方式進行卸除。

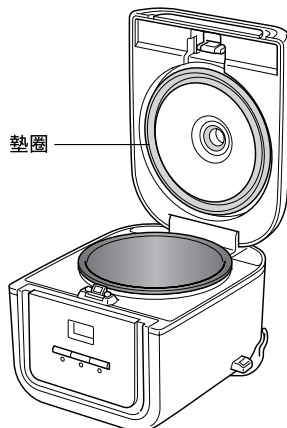
■ 安裝方法

將內蓋對準鍋蓋開孔，如圖般確實嵌入。



注意

不要拉扯內蓋的墊圈。一旦拆下，就沒辦法再次裝上。



異味的去除方法（當電子鍋或料理盤上有異味殘留時）

■ 本體

- ① 將水加入內鍋至七八分滿，在[Plain]選單按下[Start]鍵。
(請勿將料理盤安裝到內鍋上)
切換成保溫後，按下[Keep Warm/Cancel]鍵。



烹調後或感覺有異味時，可在水中加入檸檬酸（約20g），即可有效清除異味。

※ 有的異味無法徹底去除乾淨。如果無法徹底去除，請洽詢 JAPAN TIGER CORPORATION。

注意

- 保養後，內鍋、本體會變熱，請多加注意。
否則可能會造成燙傷。
- 浸泡後料理盤會變熱，請多加注意。
否則可能會造成燙傷。

- ② 使用廚房專用清潔劑清洗內鍋、內蓋後，充分沖洗乾淨
- ③ 在通風良好的地方晾乾本體與各零部件。

■ 料理盤

請將料理盤放入熱水中，浸泡約1小時。

去除加熱板髒污的方法

使用期間可能有蒸氣水等水分由鍋蓋流下，在加熱板上形成污漬般的髒污。此情況不會影響性能，但非常在意時，請使用以下方式清潔。

- ① 使用尼龍清潔刷沾少量市售清潔劑，刷洗加熱板的污漬處。
- ② 使用沾水的廚房紙巾或抹布擦掉污垢。



13 無法將飯煮好時

如果感到炊煮出來的米飯或者電子鍋作業異常，請確認以下幾點。

調查 問題		煮飯選單共同情況									
		米量及配料量、加減水量錯誤	使用鹼離子水（pH 9 以上）進行煮飯	使用礦泉水等高硬度水進行煮飯	選單選擇錯誤	使用電子鍋後，沒有取消保溫就直接按了按鍵。	內鍋內側、加熱板、中央感應器等	內鍋變形	中途曾停電	沒有攪拌均勻	炊煮時超過了最大煮飯量
煮好的米飯	太硬	●		●	●		●	●	●	●	●
	太軟	●	●		●		●	●	●	●	
	米飯不熟	●			●	●	●	●	●		●
	米心過硬	●			●	●	●	●	●		●
	出現鍋巴	●			●		●	●	●		●
煮飯過程中	蒸氣外漏	●					●	●			●
	米湯溢出	●			●		●				●
	煮飯時間長	●			●		●	●	●		●
參考頁面		92・93	-	-	94・97	93・95	93・108 - 109	-	117	95	92・116

調查 問題		煮飯選單共同情況									
		墊圈類或內鍋邊緣沾有米飯粒等	未充分洗米（免洗米除外）	使用溫熱水（95°F [35°C] 以上）洗米或加減水量	洗完米後長時間在水中浸泡	洗完米後一直放在漏皿上	沒有確實蓋緊鍋蓋	混合了配料、雜糧煮飯調味料沒有充分混合攪拌	混合了很多碎米	飯煮好後馬上又開始繼續煮飯	清潔保養不夠
煮好的米飯	太硬			●			●	●			●
	太軟			●	●	●	●	●	●	●	
	米飯不熟			●				●		●	
	米心過硬			●				●		●	●
	出現鍋巴		●	●	●			●	●		●
	有米糠的氣味		●								
煮飯過程中	蒸氣外漏	●					●				●
	米湯溢出	●	●			●		●			●
	煮飯時間長	●								●	
參考頁面		93・108	92・93	93	-	-	93	93	-	-	108・109

問題	調查	「Plain」選單	「Risotto」選單			使用料理盤進行同時烹煮			
		使用了預約煮飯	在炊飯前即加入番茄醬等食材	加入番茄醬等食材後未重新加熱	未在完成後立即加入番茄醬	煮飯時放入材料或調味料等食材後的份量，超越COOKBOOK記載的最大量或少於最小量。	未將材料均勻的擺放在料理盤上，而是重疊放入。	使用「Synchro-Cooking」[Soup・Stew]以外的選單進行同時烹煮	中途曾停電
煮好的米飯	太硬		●	●		●		●	
	太軟	●		●	●	●		●	●
	米飯不熟		●			●		●	●
	米心過硬		●			●		●	
	出現鍋巴	●	●			●	●	●	
	異味			●	●	●	●	●	
	發黏			●	●	●	●	●	
烹調食物	太硬					●	●	●	
	太軟					●	●	●	●
	加熱不夠					●	●	●	
	湯汁滴落至米飯上					●	●	●	
煮飯過程中	電烤箱中有蒸氣冒出					●	●	●	
	米湯溢出		●			●	●	●	
	煮飯時間長					●		●	●
參考頁面		-	100	100	100	101	101	101~103	117

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

13 無法將飯煮好時

問題		調查	誤 米量及配料量、加減水量錯	內鍋內側、加熱板、中央感應器上沾有燒焦的飯粒或水滴等	中途曾停電	沒有攪拌均勻	墊圈類或內鍋邊緣沾有米飯粒等	未充分洗米（免洗米除外）	進行了3次以上重複加熱	定時煮飯的預約設定12小時以上	保溫持續12小時以上
保溫中的米飯	異味			●	●		●	●		●	●
	變色			●		●	●		●		●
	變乾	●	●	●	●	●	●		●		●
	發黏	●	●	●	●	●	●			●	
	再次加熱的米飯變乾硬	●	●	●					●		
參考頁面			92・93	93・108・109	117	95	93・108	92・93	99・100	96・97	98

問題		調查	對白米、免洗米以外的食物進行保溫	對小於最小煮飯量的米飯進行了保溫或再次加熱	少量米飯保溫時呈環狀	添加了冷飯	飯匙放入電子鍋中一起保溫	煮好後的熱米飯直接再次加熱	清潔保養不夠	進行烹調或製作蛋糕後，沒有去除異味	內鍋放入米飯情況下取消保溫
保溫中的米飯	異味	●	●			●	●		●	●	●
	變色	●	●	●		●	●				
	變乾	●	●	●		●	●				
	發黏	●		●		●	●		●		●
	再次加熱的米飯變乾硬	●	●					●			●
參考頁面			98	98	98	98	98	99・100	109・109	105・107・103・109	98

14 覺得“Stew”或“Cake”做不好時

覺得使用「Stew・Soup」「Cake」選單做出的料理不美味時，請調查下列事項。

問題 \ 調査	食材種類、份量錯誤	放入的食材超過了最大的標準※	放入的食材小於最小量的標準※	烹調的時間太短	烹調的時間太長	墊圈類或內鍋邊緣沾有米飯粒等	沒有確實蓋緊鍋蓋	中途曾停電
煮不透/烤不好	●	●		●		●	●	●
米湯溢出	●	●	●					
煮乾/烤焦	●		●		●			
參考頁面	104・106			104～107		104・106・108		117

※ 僅適用「Stew・Soup」選單

15 故障排除

在委託維修前，請先確認以下項目

問題	檢查	對策	參考頁面
米飯未煮好、無法烹調	插頭有無插入電源插座中。	請將插頭牢固的插入。	86・93・104・106・103・116
未在設定的時間煮好	設定的現在時間是否正確。	請正確設定時間。	116
	確認114頁的「煮飯時間長」項目，並進行適當處理。		
進行定時煮飯的預約時發出“嗶嗶嗶”的聲響，無法進行設定。	設定的現在時間是否正確。	請正確設定時間。	116
	顯示時間在“0：00”是否閃爍。	請設定現在的時間。	
	是否沒有選擇「Synchro-Cooking」「Quick」「Mixed・Sweet」「Risotto」「Stew・Soup」「Cake」	「Synchro-Cooking」「Quick」「Mixed・Sweet」「Risotto」「Stew・Soup」「Cake」無法進行定時設定。	96・97
	是否選擇了無法進行定時設定的時間。	請在可進行定時設定的時間內進行定時煮飯設定。	
預約定時煮飯時發出“嗶嗶嗶”的聲響。	按下[Timer]鍵後，如果有大約30秒鐘時間沒有任何動作，就會出現聲音提醒。	請繼續進行定時，完成預約。	96・97
顯示螢幕模糊	墊圈類或內鍋邊緣是否沾有燒焦的飯粒、米粒。	請清除乾淨。	93・108・109
	內鍋外側是否浸濕。	請用乾布擦拭。	
炊飯中、燜飯中、保溫中、再次加熱中有聲音	是否聽到「咔嚓咔嚓」的聲響？	那是微電腦控制的聲音。並不屬於故障。	90
	是否聽到「嗶滋滋滋」的聲響？	那是金屬受熱收縮的摩擦聲。並不屬於故障。	
	潑水的聲響。 (僅在煮飯期間與燜飯期間發生)	並不屬於故障。	
	是否聽到了與上述聲響完全不同的聲音。	請委託JAPAN TIGER CORPORATION進行修理。	-
無法再次加熱	按下[Start]鍵後，產生「嗶嗶嗶・・・」的警示音。	米飯是涼的。約131°F[55°C]以下的米飯無法再次加熱。	99・
	保溫燈是否熄滅？	按下[Keep Warm/Cancel]鍵，確認保溫燈亮燈後，請再次按下[Start]鍵。	
同時烹煮食物時內蓋附著食物	烹調以雞蛋為食材的料理或蒸麵包等食物時，加熱後發生膨脹的食材會附著到內蓋。請酌量減少可能造成影響的食材量。		-
烘烤蛋糕的時間太長	如有使用的電源電壓過低等情況，可能會造成烘烤時間較標準時間長的情況。烘烤程度不足時，請追加烘烤。		107
電子鍋主體內進了水或白米	可能會造成故障，請委託JAPAN TIGER CORPORATION進行修理。		-
在調整時間時，即使按[Hour]鍵或[Min]鍵，也無法轉換成時間設定模式。	煮飯期間、保溫期間、預約定時期間、再次加熱期間，無法進行時間調整。		116
保溫燈閃爍	製作「Risotto」「Cake」選單時，烤好後保溫燈將會閃爍		95・98・107
保溫經過時間閃爍	是否持續保溫了12小時以上。	保溫時間超過12小時以後，保溫經過的時間會閃爍以提醒。	98
	燉煮料理是否保溫6小時以上。	保溫時間超過6小時以後，保溫經過的時間會閃爍以提醒。	105
如果拔下電源線插頭，現在的時間、預約時刻或保溫經過時間的記憶就會消失	在插入電源線插頭時，顯示螢幕處是否閃爍“0：00”。	鋰電池沒電了。請委託JAPAN TIGER CORPORATION進行修理。	90
鍋蓋無法蓋上，或者是鍋蓋在煮飯期間打開	確認上框是否沾有飯粒、米粒等。	請清除乾淨。	93・108
按鍵無反應	插頭是否已插入電源插座中。	請將插頭牢固的插入。	86・93・104・106・103・116
	保溫燈是否亮燈？	請按下[Keep Warm/Cancel]鍵取消保溫後，再進行操作。	93・98
有樹脂等異味	在剛開始使用時，可能會聞到樹脂等異味，隨著您使用次數增多就會減少。		-
塑膠部位出現線狀或波紋狀痕跡。	這是製模過程中產生的痕跡，不會影響產品的正常功能。		-

出現下列顯示訊息時

顯示	請如此處置	參考頁面
顯示「Err」，持續鳴「嗶——」音，或者「嗶嗶嗶嗶…」音。 Synchro- Quick Cooking Plain Mixed·Sweet  Risotto Brown Stew·Soup Cake	本體異常。請拔掉電源線插頭，洽詢JAPAN TIGER CORPORATION。	-

有關樹脂密封圈消耗品零件

如果樹脂或密封圈零件受熱或因蒸氣受熱，可能因長期使用出現老化、損傷。請洽詢JAPAN TIGER CORPORATION。

時間的調整方法

時間以12小時制顯示。

※ 煮飯期間、保溫期間、預約定時期間、再次加熱期間，無法進行時間調整。

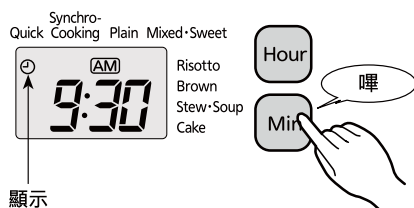
例如：將「9：30」調整為「9：35」

1 打開面板蓋

2 連接電源線(參照P.93)

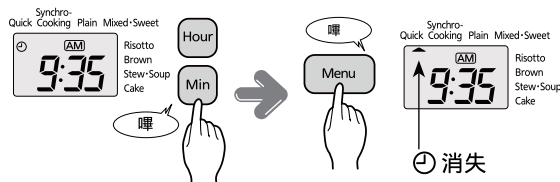
3 設為時間設定模式

按下[Hour]鍵或[Min]鍵後，將顯示⌚。



4 調整時間

- 按下[Hour]鍵調整「小時」，按下[Min]鍵調整「分鐘」。
- 持續按壓，可快速變換時間。
- 調整好時間後，按下[Min]鍵結束調整時間。



※ 調整時間過程中想放棄調整時，請按下[Keep Warm/Cancel]鍵。

5 關閉面板蓋

規格

尺寸		0.54L (3杯) 型
電源		120V 60Hz
額定消耗電力 (W)		458
煮飯容量 (L)	Quick	0.09~0.54 (0.5~3杯[2.65 to 15.87 oz])
	Synchro-Cooking	0.09~0.18 (0.5~1杯[2.65 to 5.29 oz])
	Plain	0.09~0.54 (0.5~3杯[2.65 to 15.87 oz])
	Mixed	0.09~0.36 (0.5~2杯[2.65 to 10.58 oz])
	Sweet	0.09~0.36 (0.5~2杯[2.65 to 10.58 oz])
	Risotto	0.09~0.18(0.5~1杯[2.65~5.29oz])
	Brown	0.09~0.36 (0.5~2杯[2.65 to 10.58 oz])
外部尺寸* (in)	寬度	8.7 (22.0 cm)
	深度	10.8 (27.3 cm)
	高度	7.5 (19.1 cm)
主體重量* (lbs)		6.4 (2.9 kg)

• 時鐘可能會因室溫或使用方式的因素，而產生每月約30秒至120秒的誤差。

• 1杯=約5.29oz (150g)

*約略值

停電時

即使發生停電，待電力恢復後也不會影響各部功能的正常運作。

停電	電力恢復後
定時設定中	定時器會繼續工作。（如果長時間停電，且已過了設定時間，則立即開始煮飯。）
煮飯、再次加熱中	持續煮飯、再次加熱。
保溫中	曾停電超過30分鐘時，將中止保溫。

※ 在某些條件下，可能會出現煮好的米飯不美味，或是保溫溫度過低的情況。

購買耗材及選購配件

內鍋的氟素塗層，會隨著使用年限而損耗，並且剝落。（參照P.89）

當消耗品有髒汙、異味或破損嚴重時，請洽詢JAPAN TIGER CORPORATION。

목차

1	안전상의 주의사항.....	120
2	부품 명칭 및 각종 기능.....	124
	메뉴 옵션 및 기능.....	126
	맛있는 밥을 짓는 요령.....	127
3	취사를 시작하기 전에.....	128
4	취사하기.....	130
5	취사가 완료되었을 때.....	131
6	타이머를 이용해서 조리하기.....	132
7	보온하기.....	134
8	밥 재가열하기.....	135
9	밥(국)과 반찬을 함께 조리하기 ("Synchro-Cooking" 메뉴).....	137
10	스튜 만들기 ("Stew · Soup" 메뉴).....	140
11	케이크 만들기 ("Cake" 메뉴).....	142
12	세척 및 유지보수.....	144
13	조리가 제대로 되지 않을 경우.....	146
14	스튜나 케이크 만들기가 예상대로 되지 않습니다.....	148
15	문제해결.....	149
	기타.....	151
	현재 시간 설정하기.....	151
	사양.....	151
	정전이 발생할 경우.....	152
	교체 부품이나 옵션 액세서리 구입하기.....	152

1 안전상의 주의사항

사용하시기 전에 잘 읽어 보시고 반드시 지켜 주십시오 .

※ 여기에 나타난 주의사항은 사용하실 사람이나 다른 사람들에 대한 위해 및 재산피해를 미연에 방지하기 위한 것입니다 . 안전에 관한 중요한 내용으므로 반드시 지켜 주시기 바랍니다 .

※ 본체에 부착되어 있는 주의에 관한 스티커는 떼지 마십시오 .

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



경고

잘못 취급했을 경우 , 사용자가 사망 또는 중상*1을 입을 것이 예상되는 내용을 나타냅니다 .



주의

잘못 취급했을 경우 , 사용자가 상해*2를 입을 것이 예상되거나 , 또는 물적손해*3의 발생이 예상되는 내용을 나타냅니다 .

*1 중상이란 실명이나 부상, 화상 (고온 · 저온), 감전, 골절, 중독 등으로 후유증이 남는 것 및 치료에 입원이나 장기간의 통원을 요하는 것을 가리킵니다 .

*2 상해란 치료에 입원이나 장기간의 통원을 요하지 않는 부상이나 화상, 감전 등을 가리킵니다 .

*3 물적 손해란 가옥 · 가재 및 가축 · 애완동물 등과 관계된 확대손해를 가리킵니다 .

그림기호의 설명



△기호는 경고 , 주의를 나타냅니다 . 구체적인 주의 내용은 그림기호 안이나 가까이에 그림과 문장으로 표시됩니다 .



⊘기호는 금지된 행위임을 나타냅니다 . 구체적인 금지 내용은 그림기호 안이나 가까이에 그림과 문장으로 표시됩니다 .



●기호는 행위를 강제하거나지시하는 내용을 나타냅니다 . 구체적인 지시 내용은 그림기호 안이나 가까이에 그림과문장으로 표시됩니다 .

! 경고



정격 전압이 이외의 전원을 사용하지 마십시오.

이 규정을 지키지 않을 경우 화재나 감전의 위험이 있습니다.



정격 7A의 전기 콘센트를 사용하고 다른 기기를 동시에 연결하지 마십시오.

동일한 콘센트에 다른 기기를 연결할 경우 콘센트가 과열되어 화재가 발생할 수 있습니다.



전원 코드를 손상시키거나 손상된 전원 코드를 사용하지 마십시오.

코드를 세게 구부리거나 비틀거나 접거나 개조하지 마십시오. 뜨거운 표면 근처나 무거운 물체 아래/무거운 물체 사이에 코드를 두지 마십시오. 전원 코드가 손상될 경우 화재나 감전의 위험이 있습니다.



먼지나 이물질이 쌓였을 경우 플러그의 먼지나 이물질을 깨끗하게 닦아내십시오.

그래야 화재의 위험을 피할 수 있습니다.



감전, 단락, 연기 발생 또는 화재를 피하려면 플러그를 콘센트 끝까지 밀어넣어 끼우십시오.



전원 코드가 손상된 경우 제품 제조업체나 서비스 센터에서 구입할 수 있는 특수 코드나 어셈블리로 교체해야 합니다.



전원 코드가 손상된 경우 위험을 피하려면 제품 제조업체나 서비스 센터 또는 이에 준하는 전문 기술자가 교체 작업을 담당해야 합니다.



젖은 손으로 플러그를 끼우거나 빼지 마십시오.

그래야 감전이나 부상의 위험을 피할 수 있습니다.



조리가 진행되는 동안 절대로 뚜껑을 열지 마십시오.

화상을 입을 위험이 있습니다.





얼굴이나 손을 증기 배출구 가까이에 대지 마십시오.

그럴 경우 화상의 위험이 있습니다. 유아나 영아의 손에 닿지 않도록 특별히 조심하십시오.



어린이가 혼자서 기기를 취급하지 않도록 하고 영아의 손이 닿는 곳에 기기를 놓지 마십시오.

그러지 않을 경우 화상이나 감전 또는 부상의 위험이 있습니다.



기기를 물에 담거나 기기에 물을 붓지 마십시오.

그래야 단락, 감전, 오작동을 피할 수 있습니다.



제품을 분해, 수리 또는 개조하려고 하지 마십시오.

수리는 반드시 전문 기술자에게 의뢰해야 합니다.

직접 수리할 경우 화재나 감전 또는 부상의 위험이 있습니다.



부품 사이 공간에 금속 물질을 집어넣지 마십시오.

그럴 경우 감전되거나 기기가 오작동할 수 있습니다.



뚜껑을 닫을 때 테두리와 후크 사이에 끼여 있는 밥알 등을 제거해서 뚜껑이 딸락 소리를 내며 닫히도록 해야 합니다.

딸락 소리를 내며 닫히지 않을 경우 스팀이 새거나 뚜껑이 열려서 내용물이 튀어나오면서 화상이나 기타 부상을 입을 수 있습니다.



기기가 오작동하거나 이상이 있을 경우 즉시 사용을 중단하십시오.

그러지 않을 경우 화재나 감전 또는 부상의 위험이 있습니다.

이상이 생긴 경우의 예:

- 전원 코드 및/또는 플러그가 지나치게 뜨거워진 다.
- 밥솥에서 연기가 나오거나 타는 냄새가 난다.
- 밥솥에 금이 가거나 느슨하게 풀리거나 덜컹거리는 부품이 있다.
- 내솥의 모양이 변형되었다.
- 그밖의 이상이 나타난다.

즉시 콘센트에서 플러그를 뽑은 다음 해당 지역 서비스 센터에 연락하십시오.



이 제품을 함께 제공된 작동 지침서나 요리 책에 나와 있지 않은 방법으로 사용하지 마십시오.

스팀이나 내용물이 튀어 나와서 화상이나 기타 부상을 입을 수 있습니다.

(예)

- 플라스틱 쿠키 백 등에 넣은 음식 재료를 가열할 경우.
- 유산지를 이용해서 밥솥 안의 음식을 덮을 경우.



주의



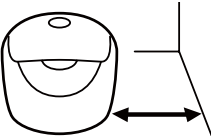
평평하지 않은 표면 또는 가열에 취약한 테이블이나 매트 위에 기기를 올려놓고 사용하지 마십시오.

그럴 경우 화재가 발생하거나 테이블이나 매트가 손상될 수 있습니다.



벽이나 가구 근처에서 기기를 사용하지 마십시오.

스팀이나 열로 인해 벽이나 가구가 손상, 변색 및/또는 변형될 수 있습니다.

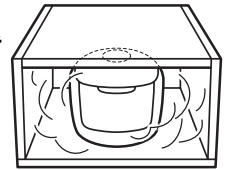


다. 밥솥을 벽이나 가구로부터 적어도 11.8 인치 (30 cm) 떨어진 곳에서 사용하십시오. 주방 싱크대나 찬장에 놓고 사용할 경우 스팀이나 열이 고이지 않도록 주의하십시오.



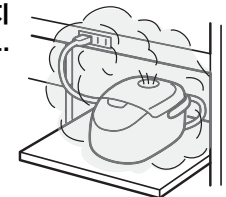
조작 패널에 스팀이 닿을 수 밖에 없는 좁은 공간에서 기기를 사용하지 마십시오..

스팀이나 열이 닿으면 조작 패널과 본체가 손상, 탈색 및/또는 변형될 수 있습니다. 제품을 슬라이딩 테이블에 올려놓고 사용할 경우 스팀이 고이지 않도록 테이블을 당겨 빼십시오.



플러그에 스팀이 닿지 않도록 주의하십시오.

그럴 경우 감전이나 화재가 발생할 수 있습니다. 슬라이딩 테이블에 올려놓고 사용할 경우 제품이 스팀에 노출되지 않도록 주의하십시오.



1 안전상의 주의사항

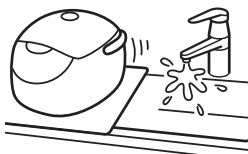


제품의 무게를 지탱할만큼 튼튼하지 않은 슬라이딩 테이블에 제품을 올려놓고 사용하지 마십시오.

기기가 떨어질 경우 부상이나 화상을 입거나 기기가 오작동할 수 있습니다. 기기를 올려놓기 전에 테이블이 기기의 무게를 지탱할만큼 튼튼한지 확인하십시오.



밥솥을 열원 근처나 물이 튀길 수 있는 장소에서 사용하지 마십시오.



그럴 경우 감전, 단락, 화재 등이 발생하거나 기기가 변형되거나 오작동할 수 있습니다.



본 제품 전용 내솥만 사용하십시오.

다른 내솥을 사용할 경우 기기가 과열되거나 오작동할 수 있습니다.



이 밥솥과 함께 제공된 쿠킹 플레이트만 사용하십시오.

다른 쿠킹 플레이트를 사용할 경우 화재나 발생하거나 화상을 입을 수 있습니다.



내솥이 빈 상태에서 취사하지 마십시오.

그럴 경우 기기가 과열되거나 오작동할 수 있습니다.



뚜껑을 열 때 나오는 스팀에 유의하십시오.

스팀을 쐬 경우 화상을 입을 수 있습니다.



취사하는 동안이나 취사가 끝난 직후 뜨거운 부분을 만지지 마십시오.

화상을 입을 위험이 있습니다.



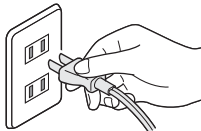
사용하지 않을 때는 전원 코드를 뽑으십시오.

그래야 부상, 화상, 감전 또는 단락에 의한 화재를 피할 수 있습니다.



콘센트에서 플러그를 꼭 잡은 채 뽑으십시오.

그래야 감전이나 단락 또는 화재의 위험을 피할 수 있습니다.



멀티 콘센트 소켓을 사용하지 마십시오.

그래야 화재의 위험을 피할 수 있습니다.



밥솥을 조심해서 다루십시오.

밥솥을 떨어뜨리거나 밥솥에 강한 충격을 가할 경우 부상을 입거나 밥솥이 오작동할 수 있습니다.



유지보수 작업을 시작하기 전에 본체가 완전히 식을 때까지 기다리십시오.

그래야 뜨거운 표면으로부터 화상을 입지 않습니다.



기기 전체를 세척하지 마십시오.

본체 내부나 본체 밑바닥에 물을 붓지 마십시오. 그래야 단락이나 감전의 위험을 피할 수 있습니다.



취사 도중에는 밥솥을 옮기지 마십시오.

그럴 경우 내용물이 쏟아져서 화상을 입을 수 있습니다.

플러그가 뽑혀 있으면 취사가 되지 않습니다.



밥솥을 옮기는 도중에 후크버튼을 누르지 마십시오.

그럴 경우 뚜껑이 열려서 부상이나 화상을 입을 수 있습니다.



밥솥을 IH 쿠킹 히터에서 사용하지 마십시오.

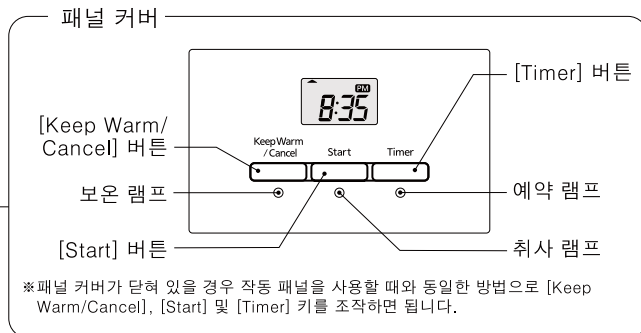
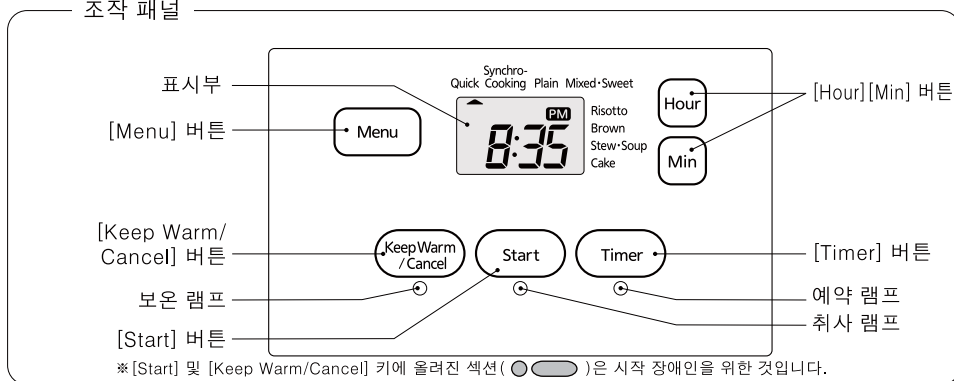
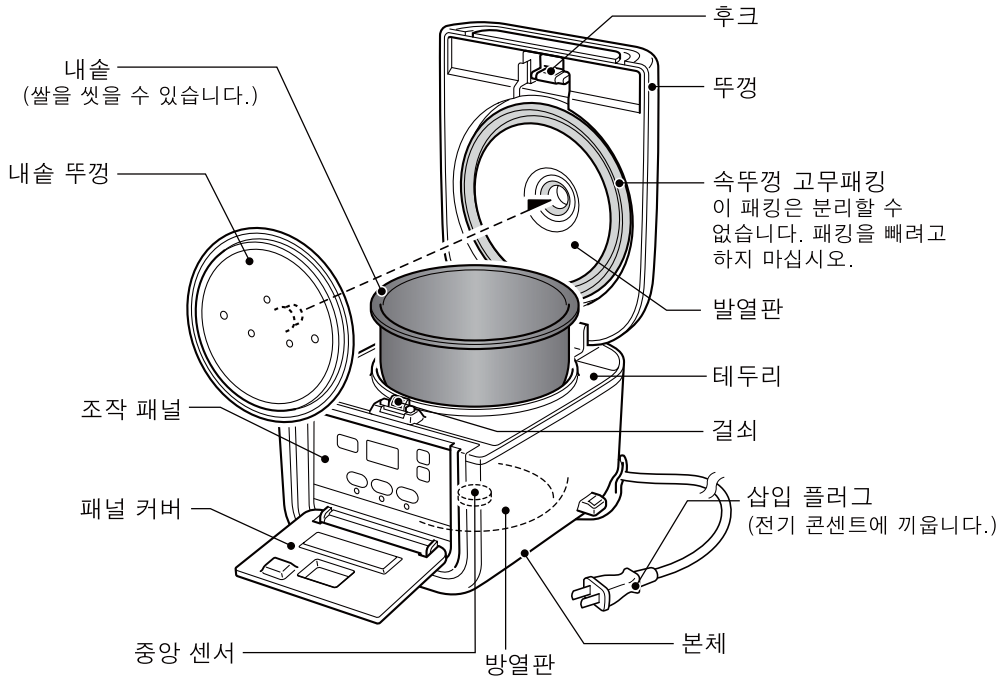
그래야 기기의 오작동을 피할 수 있습니다.

밥솥의 수명을 늘리기 위한 주의사항

- 탄 밥이나 밥알 찌꺼기를 제거하십시오.
그러지 않을 경우 스팀이 새거나 내용물이 넘칠 수 있습니다. 이런 찌꺼기는 기기의 오작동이나 취사가 제대로 되지 않는 원인이 될 수 있습니다.
- 취사가 되는 동안 밥솥을 천이나 기타 물체로 덮지 마십시오.
그럴 경우 밥솥이나 뚜껑이 변형 또는 변색될 수 있습니다.
- 식힌 밥을 재가열(보온)하지 마십시오.
그래야 기기의 오작동이나 화재의 위험을 피할 수 있습니다.
- 밥솥에 있는 구멍은 밥솥의 각종 기능과 성능을 유지시키는 역할을 합니다. 극히 드문 경우지만 구멍으로 먼지나 벌레 등이 들어가서 오작동을 일으키기도 합니다. 이같은 현상을 방지하려면 시중에서 구입할 수 있는 방충 시트 등을 이용할 것을 권장합니다. 이런 문제로 인한 기기의 오작동은 보증의 대상이 되지 않습니다. JAPAN TIGER CORPORATION에 문의하십시오.
- 내솥의 불소 수지 코팅은 장기간 사용하면 마모되어 벗겨질 수 있습니다. 이 물질은 인체에 무해하며 코팅이 벗겨져도 실제 취사 작업에 지장이 있거나 밥솥의 단열 성능이 저하되지는 않습니다. JAPAN TIGER CORPORATION에 문의해서 내솥을 새로 구입해도 됩니다.
- 불소 수지 코팅에 흠집이 생기거나 벗겨지는 것을 방지하려면 다음 지시사항을 철저히 지켜십시오.
 - 내솥을 가스 레인지, 전기 레인지 또는 IH 스토브 상판에 직접 올려놓지 마십시오. 내솥을 전자 레인지나 오븐에 넣지 마십시오.
 - 백미의 경우에만 보온 기능을 사용하십시오. 혼합쌀이나 양념한 쌀 등에는 사용하지 마십시오.
 - 내솥 안에 식초를 넣지 마십시오.
 - 제품과 함께 제공된 주걱이나 나무 주걱만 사용하십시오.
 - 쇠국자, 손가락 또는 거품기와 같은 딱딱한 취사기구를 내솥에 사용하지 마십시오.
 - 내솥 안에 바구니를 넣지 마십시오.
 - 내솥에 식기류나 기타 딱딱한 취사기구나 물체 등을 넣지 마십시오.
 - 내솥을 쇠국자 나일론 수세미와 같이 거친 소재로 닦지 마십시오.
 - 내솥 세척에 식기 세척기나 식기 건조기를 사용하지 마십시오.
 - 쌀을 씻을 때 내솥에 흠집이 생기지 않도록 주의하십시오.
 - 내솥이 변형되면 구매한 JAPAN TIGER CORPORATION 대리점에 문의하십시오.



2 부품 명칭 및 각종 기능



액세서리

<주걱>

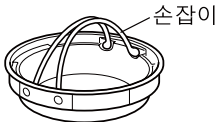


<계량컵>

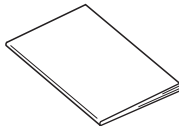
약 1컵 (약 0.18 L)
약 5.29온스 (150 g)



<쿠킹 플레이트>



<COOKBOOK(요리책)>



밥솥에서 나는 소리

조리, 찜, 재가열하는 동안 또는 보온 기능이 켜져 있는 동안 밥솥에서 다음과 같은 소리가 나는 것은 정상적인 현상이며 이상이 생긴 것이 아닙니다.

- 똑딱 소리(마이크로컴퓨터 컨트롤러에서 나는 소리)
- 펑 소리(열로 인해 금속이 수축하면서 나는 소리)
- 보글보글 소리(취사나 찜 요리 중에만 소리가 남)

리튬 배터리

이 밥솥에는 리튬 배터리가 내장되어 있어서 전원 플러그를 빼두었을 때도 현재 시간과 사전설정된 타이머 설정이 저장됩니다.

- 이 리튬 배터리의 기대 수명은 전원 플러그를 빼두었을 때를 기준으로 4~5년입니다.
- 리튬 배터리가 방전되면 전원 코드를 도로 꽂을 때 디스플레이에 "0:00" 표시가 깜박거립니다. 일반 취사는 여전히 가능하지만 전원 플러그를 빼면 현재 시간, 사전설정된 타이머 설정 및 경과한 보온 시간은 더 이상 저장되지 않습니다.

참고

리튬 배터리를 직접 교체하려고 하지 마십시오.

리튬 배터리 교체는 JAPAN TIGER CORPORATION에 문의하십시오.

현재 시간 확인하기

시간이 12시간 형식으로 표시됩니다. 올바른 시간이 표시되지 않을 경우 시간을 조정해야 합니다(151페이지 참조).

메뉴 옵션 및 기능

메뉴	가용성	보온	기능
Quick	○	○	날알이 길쭉한 쌀을 조리할 때 선택합니다(씻어 나온 쌀).
Synchro-Cooking	—	△	쿠킹 플레이트를 사용해서 밥과 반찬을 함께 조리할 때 선택합니다.
Plain	○	○	날알이 짧은 쌀을 조리할 때 선택합니다(씻어 나온 쌀).
Mixed · Sweet	—	△	잡곡/양념된 쌀 또는 찐 쌀을 조리할 때 선택합니다.
Risotto	—	△	리조토를 조리할 때 선택합니다.
Brown	○	△	현미 및/또는 잡곡을 조리할 때 선택합니다.
Stew · Soup	—	△	제품과 함께 제공된 요리책에 있는 찌개나 국 종류를 조리할 때 선택합니다.
Cake	—	△	제품과 함께 제공된 요리책에 나와 있는 케이크를 만들 때 선택합니다.

조리 용량은 151페이지를 참조하십시오.

△: 밥을 보온할 수 있습니다. 그러나 밥맛이 다소 떨어질 수 있습니다.

맛있는 밥을 짓는 요령



취사를 시작하기 전 준비 과정은 128를, 취사에 관한 지시사항은 130, 131 및 132페이지를 참조하십시오.

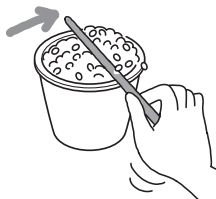
좋은 질의 쌀을 선택해서 서늘한 곳에 보관합니다.

쌀알 크기가 고르고 갓 도정한 윤기나쁜 쌀을 선택합니다. 서늘하고 어둡고 환기가 잘 되는 장소에 보관합니다.

함께 제공된 계량컵으로 쌀을 정확하게 계량합니다.

한 컵의 양은 대략 5.29 온스 (0.18 L)입니다.

※ 씻어 나온 쌀에도 이 계량컵을 사용해도 됩니다.



쌀을 빠른 동작으로 씻습니다.

물이 맑아질 때까지 물을 넉넉하게 붓고 손으로 쌀을 저어서 씻은 다음 물을 따라 버리는 동작을 반복합니다.



반도정 쌀이나 통쌀, 보리를 섞어서 끓인 쌀, 발아 현미, 잡곡을 섞은 쌀을 조리할 때는 "Plain" 메뉴를 선택합니다.

※ 흰 쌀과 잡곡을 섞어서 조리할 경우 흰 쌀을 먼저 넣고 그 위에 잡곡을 넣습니다.

※ 도정한 쌀에 비해서 밥이 늘 수 있습니다.

씻어 나온 쌀로 취사하기

- 씻어 나온 쌀에 물을 첨가한 다음 쌀알이 전부 물에 잠기도록 해서 밑바닥부터 잘 저어줍니다.(물의 양이 너무 적으면 쌀이 물에 잠기지 않아서 취사가 제대로 되지 않을 수 있습니다).
- 물이 하얀색으로 바뀌면 물을 한 두 번 갈아서 쌀을 깨끗하게 씻을 것을 권장합니다(이것은 쌀에 함유된 전분 때문이며 거가 아닙니다. 그러나 전분이 있는 쌀을 그대로 조리할 경우 밥이 타거나 내용물이 넘치거나 취사가 제대로 되지 않을 수 있습니다.).

쌀의 품종이나 개인적 취향에 맞춰서 물을 첨가하십시오.

권장량보다 물의 양을 늘리거나 줄이고 싶을 경우 각각 눈금 한 개의 1/3을 넘지 않도록 하십시오.

• 첨가해야 할 물의 양

메뉴	물 눈금 (내솜에 표시된 해당 눈금을 참고용으로 사용하십시오)
Quick Synchro-Cooking Plain Mixed	"Plain" 눈금에 맞춥니다.
Sweet (찰진 밥)	"Sweet" 눈금에 맞춥니다.
Sweet (찰쌀 밥과 중간 밥)	"Plain" 눈금과 "Sweet" 눈금 중간에 맞춥니다.
Risotto	"Risotto" 눈금에 맞춥니다.
Brown	"Brown" 눈금에 맞춥니다.

※ 안 씻어도 되는 쌀의 경우, 눈금을 약간 넘도록 (물의 표면 아래 라인이 약간 잠길 정도로) 물을 채우십시오.

※ 반도정 쌀이나 통쌀, 보리를 섞어서 끓인 쌀, 발아 현미, 잡곡을 섞은 쌀을 조리할 때는 "백미" 눈금을 참고용으로 사용하십시오.

※ 발아 현미나 잡곡 포장지에 첨가해야 할 물의 양이 명시되어 있을 경우 이에 맞춰서 물을 붓고 개인 취향에 따라 물의 양을 추가하십시오.

쌀에 다른 재료 첨가하기

재료의 총 양이 쌀 한 컵당 2.5온스 (70 g)를 초과하면 안됩니다. 양념을 잘 섞은 다음 쌀 위쪽에 추가 재료를 첨가합니다. 다른 재료를 쌀에 첨가해야 할 경우 최대 허용량을 초과하지 않도록 하십시오(아래 표 참조).

Mixed · Sweet	2컵 이하
Risotto	1컵 이하
Brown	1.5컵 이하

리조토 조리하기

쌀을 씻은 다음 체에 받쳐서 물을 빼지 말고 곧바로 조리하십시오. 그러지 않을 경우 식감이 손실될 수 있습니다.

3 취사를 시작하기 전에



맛있는 밥을 짓는 요령은 127페이지를 참조하십시오.

1 쌀을 계량합니다.

반드시 밥솥과 함께 제공된 계량컵을 사용하십시오.
※ 계량컵의 용량은 약 5.29온스 (약 0.18 L)입니다.

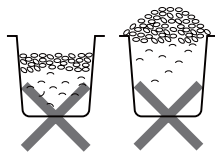


씻어 나온 쌀에도 이 계량컵을 사용해도 됩니다.

<계량의 옳은 예>



<계량의 틀린 예>



참고

반드시 정해진 양의 쌀을 넣으십시오 (151페이지의 "사양" 참조). 그렇지 않을 경우 취사가 제대로 되지 않을 수 있습니다.

2 쌀을 씻습니다.

쌀을 씻을 때 내솥을 사용해도 됩니다.
※ 씻어 나온 쌀의 경우 127페이지를 참조하십시오.

참고

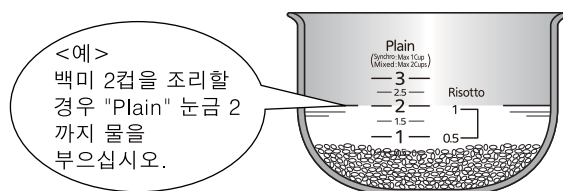
- 쌀을 씻거나 내솥에 물을 부을 때 뜨거운 물(95°F [35°C] 이상)을 사용하지 마십시오.
- 취사가 제대로 되지 않을 수 있습니다.
- 지나치게 힘을 가해서 쌀을 씻지 마십시오.
- 내솥이 손상되거나 취사가 제대로 되지 않을 수 있습니다.

3 수위를 조절합니다.

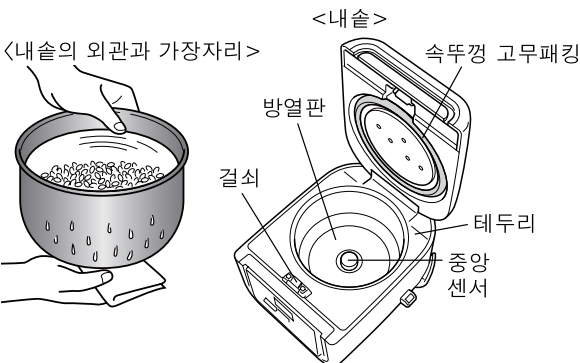
내솥을 넣은 다음 내솥 안쪽에 있는 눈금의 해당 선에 맞춰서 수위를 조절합니다.



쌀의 품종이나 선택한 조리 메뉴에 따라 수위를 조절해야 하지만 개인 취향대로 약간 조정해도 됩니다(127페이지의 지침 참조).



4 물기나 쌀알 등을 닦아냅니다.



참고

방열판, 중앙 센서, 테두리, 걸쇠 주변에 붙어 있는 쌀알이나 기타 이물질을 제거해야 합니다. 뚜껑에 이물질이 붙어 있을 경우 잘 닫히지 않거나 취사 도중에 갑자기 열릴 수 있습니다.

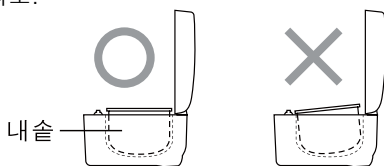
5 내솜을 본체에 넣고 뚜껑을 닫습니다.

- ① 내솜이 기울지 않도록 똑바로 넣어야 합니다.
- ② 뚜껑을 닫습니다.

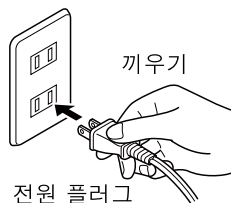


참고

내솜이 제 위치에 놓여 있는지 확인하십시오.



6 전원 코드를 콘센트에 꽂습니다.



참고

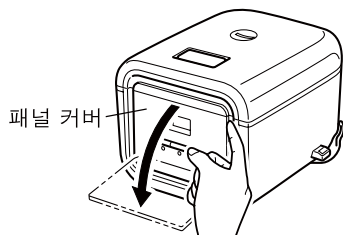
보온 램프에 불이 켜져 있으면 [Keep Warm/Cancel] 키를 누르면 램프가 꺼집니다.

4 취사하기



맛있는 밥을 짓는 요령은 127페이지를 참조하십시오.

1 패널 커버를 엽니다.

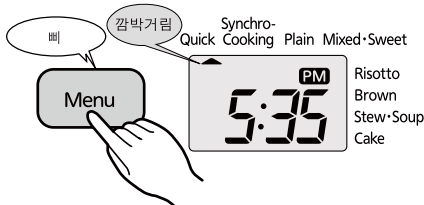


천천히 여십시오

- ※ 패널 커버에 힘을 지나치게 가하거나 커버 위에 물건을 올려놓지 마십시오.
- ※ 패널 커버 안쪽에 물기나 음식 찌꺼기 등이 달라붙어 있을 경우 즉시 닦아내십시오.

2 [Menu] 키를 누르면 ▲ 표시를 원하는 메뉴로 이동할 수 있습니다.

[Menu] 키를 누를 때마다 선택한 메뉴가 아래 그림과 같이 바뀝니다.



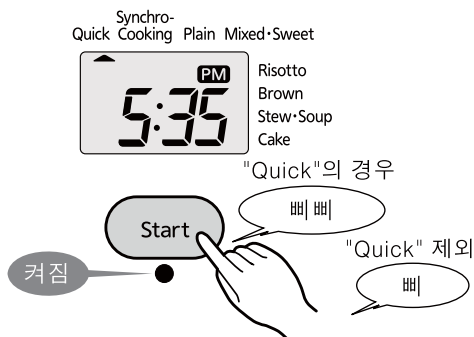
- ※ 원하는 메뉴가 선택되면 [Menu] 키를 누르지 않아도 됩니다.

참고

"Quick" 메뉴를 선택하면 "Plain" 메뉴에 비해 취사 시간이 단축됩니다.

3 [Start] 키를 누릅니다.

취사가 시작됩니다.



4 패널 커버를 닫습니다.



- ※ 패널 커버에 있는 키를 누르지 마십시오.

참고

패널 커버에는 자석이 내장되어 있으므로 자력에 민감한 물체를 밥솥 가까이 두지 마십시오.

조리 시간에 관한 지침

Quick	Synchro-Cooking	Plain	Mixed · Sweet
26분~36분	31분~41분	40분~50분	27분~45분

Risotto	Brown
26분~36분	68분82분

※ 위의 시간은 쌀을 불리지 않은 채 취사한 경우를 기준으로 취사가 완료된 다음 뜸이 끝날 때까지 걸린 시간을 나타냅니다(전압: 120 V, 실내 온도 73.4°F [23°C], 물 온도: 73.4°F [23°C], 물의 양: 일반 수준).

※ 조리 시간은 조리할 양, 재료의 종류나 양, 실내 온도, 물의 온도, 물의 양, 전압, 타이머 기능 사용 여부 등에 따라 약간의 차이가 있습니다.

5 취사가 완료되었을 때

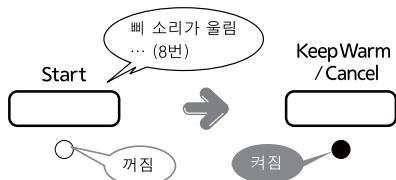
뜸 들이는 과정이 시작됩니다...

뜸이 완료될 때까지 남은 시간이 1분 단위로 표시부에 표시됩니다.
뜸에 걸리는 시간은 선택한 메뉴에 따라 달라집니다. 뜸을 들이는 동안 남은 시간이 표시됩니다.
("Quick": 7 분 / "Plain": 10 분)



취사가 완료되었습니다.

보온 기능이 자동으로 시작됩니다.
"Risotto"의 경우 취사가 완료되면 보온 램프가 깜박거립니다.



"Risotto" 메뉴를 선택한 경우

Risotto 메뉴의 경우 토마토 소스나 화이트 소스를 첨가할 때 재가열해야 합니다. 취사가 끝난 다음 곧바로 [Keep Warm/Cancel] 키를 누르지 말고 리조토를 재가열하십시오(136페이지 참조).

다 된 밥을 골고루 젓습니다.

취사가 완료되자마자 밥을 골고루 저어주십시오.



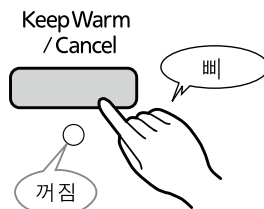
내솔의 모양상 취사가 끝났을 때 밥의 가운데 부분이 약간 움푹 들어가게 됩니다.
오븐용 장갑 등으로 내솔을 꼭 잡으십시오.

참고

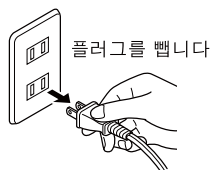
테두리에 고이거나 취사 직후 또는 보온 기능이 켜진 상태에서 뚜껑을 열 때 밥술 바깥으로 흐르는 뜨거운 물을 닦아내십시오.

밥술...을 사용해서 조리할 경우

1 [Keep Warm/Cancel] 키를 누릅니다.



2 삽입 플러그를 뽑습니다.

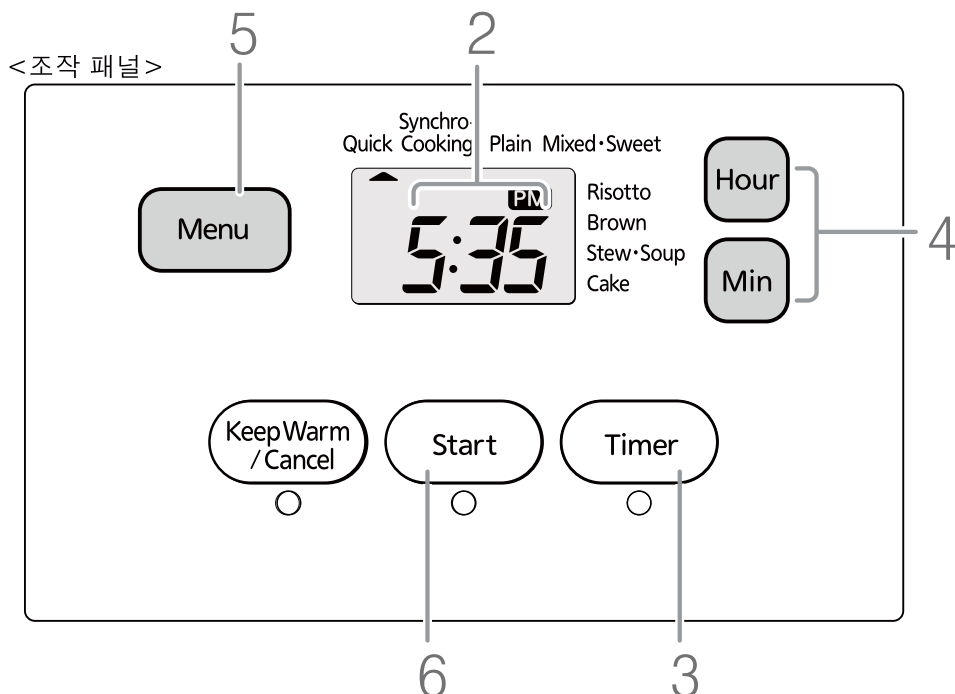


3 밥술을 닦습니다(144 ~ 145페이지 참조).

6

타이머를 이용해서 조리하기

("Quick", "Plain", "Brown" 메뉴만 해당.)



타이머 기능 사용법

조리가 완료되기를 원하는 시간을 사전설정하면 됩니다.

현재의 타이머 설정 내용이 메모리에 저장됩니다.

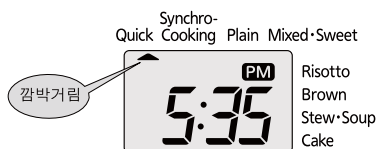
6:30 AM으로 설정할 경우 6:30 AM에 취사가 완료됩니다.

1 패널 커버를 엽니다.

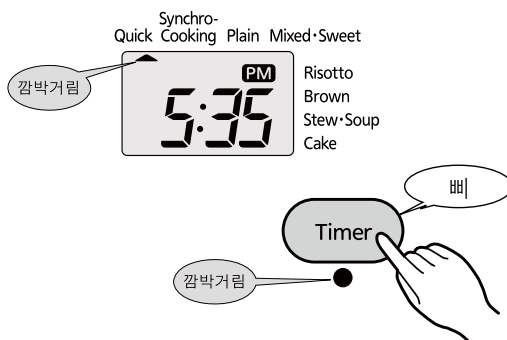
2 현재 시간을 확인합니다.

※ 현재 시간이 맞는지 확인하십시오, 맞지 않을 경우 취사가 제 시간에 완료되지 않습니다. 현재 시간을 설정하는 방법은 151페이지를 참조하십시오.

※ 시간은 12시간 형식으로 표시됩니다.



3 [Timer] 키를 누른다.



4 [Hour]와 [Min] 키를 눌러서 원하는 조리 시간을 설정합니다.

※ 시간은 12시간 형식으로 표시됩니다.



- [Hour] 키를 누르면 1시간 단위로 설정 시간이 변경됩니다. [Min] 키를 누르면 10분 단위로 설정 시간이 변경됩니다.
- 해당 키를 누르고 있으면 시간이 고속으로 변경됩니다.

참고

12시간 넘게 타이머를 설정하지 마십시오. 밥맛이 변질될 수 있습니다.

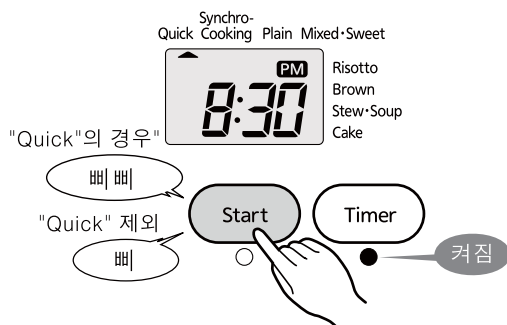
5 [Menu] 키를 누르면 ▲ 표시를 원하는 메뉴로 이동할 수 있습니다.

※ 원하는 메뉴가 선택되면 [Menu] 키를 누르지 않아도 됩니다.



6 [Start] 키를 누릅니다.

타이머가 설정되었습니다.



※ 잘못 설정했거나 타이머를 초기화하고 싶을 경우 [Keep Warm/Cancel] 키를 누른 다음 132페이지의 3단계를 반복하십시오.

7 패널 커버를 닫습니다.

참고

- 다음 경우에는 타이머 기능을 사용할 수 없습니다.
 - "Synchro-Cooking", "Mixed·Sweet", "Risotto", "Stew·Soup", "Cake" 메뉴를 선택한 경우.
 - 사전설정된 시간이 다음 표에 나와 있는 것보다 짧은 경우.

메뉴	최소 사전설정 시간
Quick	55분
Plain	1시간 5분
Brown	1시간 35분

- 표시부에서 "0:00" 표시가 깜박거릴 경우.
- 보온 램프가 켜져 있을 경우 [Keep Warm/Cancel] 키를 누르면 램프가 꺼집니다.(보온 램프가 켜져 있으면 타이머 기능을 사용할 수 없습니다.)

소리

- [Timer] 키를 누르고 30초 이내에 밥솥을 작동시키지 않으면 알람이 울립니다(삐 소리 3번).
- 타이머 기능을 사용할 수 없는 상태에서 [Timer] 키나 [Start] 키를 누르면 알람이 울립니다(삐 소리 3번).

타이머나 메뉴를 변경할 수 없을 경우

패널 커버가 닫혀 있을 때도 설정을 할 수 있습니다.

- ① 현재 시간을 확인합니다.
- ② [Timer] 키를 누릅니다.
- ③ [Start] 키를 누릅니다.

7 보온하기

취사가 완료되면 자동으로 보온 기능으로 전환됩니다.

■ 보온 기능 끄기

[Keep Warm/Cancel] 키를 누릅니다.
(보온 램프가 꺼집니다)



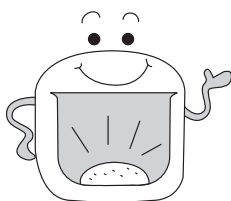
■ 보온 기능 다시 시작하기

[Keep Warm/Cancel] 키를 누릅니다.
(보온 램프가 켜집니다)



적은 양 보온하기

밥을 내솥 가운데로 모으고 가능한 한 빨리 먹습니다.



보온 중임을 알리는 표시

보온이 되는 동안 보온 램프에 불이 들어옵니다.

경과된 보온 시간 표시

[Hour] 키를 누르고 있으면 경과된 보온 시간이 표시됩니다. 경과된 시간이 1시간 단위로 표시됩니다. 12시간이 경과하면 디스플레이가 최대 24시간까지 깜박거립니다.

Synchro-Quick Cooking Plain Mixed·Sweet



Risotto
Brown
Stew·Soup
Cake



※ 24시간이 경과하면 "24"가 깜박거립니다.

참고

- 밥에서 이상한 냄새가 나거나 밥이 마르거나 색이 변하거나 또는 내솥이 부식되는 것을 방지하려면 다음을 주의하십시오.
- 찬밥에 보온 기능을 사용하지 마십시오.
- 보온 중인 밥에 찬밥을 첨가하지 마십시오.
- 보온 기능이 켜져 있는 중에 내솥에 주걱을 넣어두지 마십시오.
- 전원 플러그를 뺄 채로 보온 기능을 사용하지 마십시오.
- 12시간 이상 보온 기능을 사용하지 마십시오.
- 보온에 필요한 최소량(0.5컵) 보온하지 마십시오.
- 백미(씻어 나온 쌀 포함) 보온 기능을 사용하지 마십시오.
- 보온 기능이 켜져 있는 동안 쿠킹 플레이트나 쿠킹 플레이트로 조리한 음식을 내솥에 남겨두지 마십시오.
- 내솥의 테두리나 속뚜껑 고무패킹에 들러붙은 밥알을 제거하십시오. 그렇지 않을 경우 밥이 마르거나 변색되거나 이상한 냄새가 나거나 끈적하게 취사될 수 있습니다.
- "Risotto" 메뉴의 경우 취사가 완료되면 보온 램프가 깜박거립니다. 너무 오래 보온하면 밥이 눅눅해져서 내솥 뚜껑에서 물방울이 떨어질 수 있으므로 가능한 한 빨리 드시는 것이 좋습니다.
- "Cake" 메뉴의 경우, 취사가 완료되면 보온 램프가 깜박거립니다. 내솥 뚜껑에서 물방울이 떨어질 수 있으므로 가능한 한 빨리 드시는 것이 좋습니다.
- 지나치게 춥거나 더운 날씨 조건에서는 취사한 밥을 가능한 한 빨리 드십시오.
- 보온 온도가 너무 낮을 경우 을 재가열하십시오(135페이지 참조).

8 밥 재가열하기

"Quick"/"Plain" 메뉴만 해당

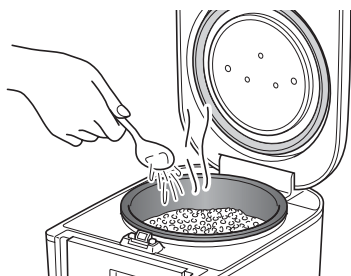
아주 뜨거운 밥을 원할 경우 드시기 전에 보온 중인 밥을 재가열하십시오.

참고

- 내솥의 절반 이상이 채워져 있으면 밥이 충분히 가열되지 않습니다.
- 다음 상황에서 재가열할 경우 밥이 마르게 됩니다.
 - 취사 직후와 같이 밥이 아직 뜨거운 때.
 - 밥의 양이 재가열에 필요한 최소량 (0.5컵)보다 적을 때.
 - 밥을 3번 이상 재가열할 때.

1 보온 중이던 밥을 골고루 젓습니다.

2 1~2 테이블 스푼의 물을 밥 위에 골고루 뿌려 줍니다.



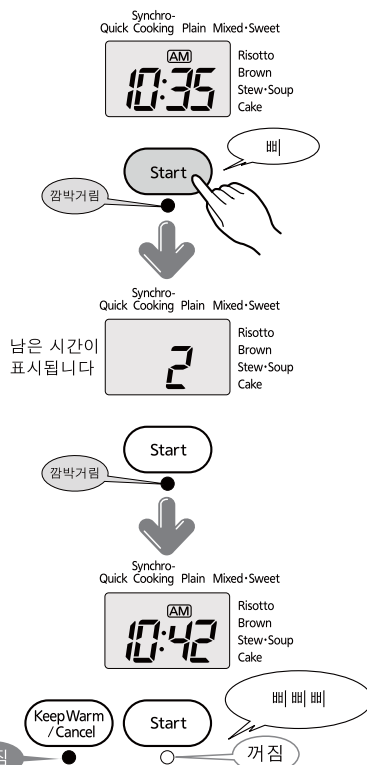
※ 물이 뿌려주면 밥이 마르는 것을 방지해서 밥이 더 통통해집니다.

3 보온 램프가 켜져 있는지 확인합니다.



※ 보온 램프가 켜져 있지 않을 경우 재가열을 할 수 없습니다. 램프가 켜져 있지 않을 경우 [Keep Warm/Cancel] 키를 누르십시오. (134페이지 참조)

4 [Start] 키를 누릅니다.



※ 재가열을 중지하려면 [Keep Warm/Cancel] 키를 누르십시오.

((소리)) 밥이 너무 차가우면 (131°F [55°C]) 재가열을 할 수 없습니다. 이 경우 알람 뽀 소리가 반복해서 울립니다.

5 재가열한 밥을 잘 저어서 퍼줍니다.

※ 오븐용 장갑 등으로 내솥을 꼭 잡으십시오.



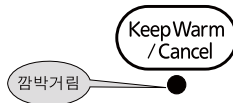
8 밥 재가열하기

"Risotto" 메뉴에서 토마토 소스나 화이트 소스를 첨가할 때

1 취사가 완료되는 즉시 토마토 소스나 화이트 소스를 첨가한 다음 잘 섞어줍니다.

2 보온 램프가 깜박거리는지 확인합니다.

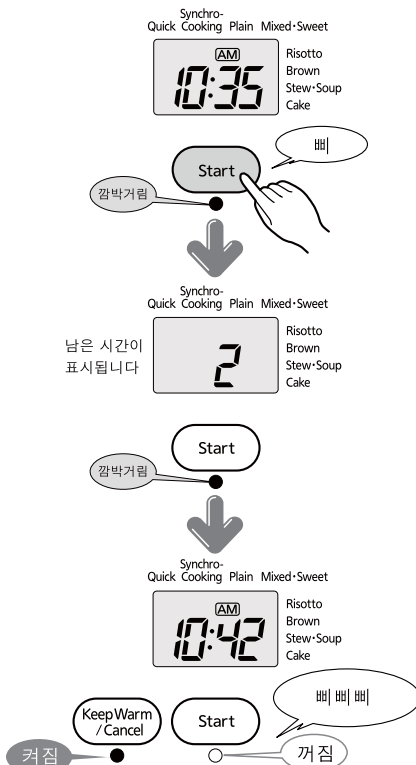
※ 보온 램프가 깜박거리지 않으면 재가열을 할 수 없습니다.



3 [Start] 키를 누릅니다.

참고

[Start] 키를 누릅니다. ([Keep Warm/Cancel] 키를 누를 경우 재가열할 수 없으므로 이 키를 누르지 마십시오.)



※ 취사 후에 곧바로 재가열을 할 수 없다면, 취사가 제대로 되지 않았을 수 있습니다.

9 밥(국)과 반찬을 함께 조리하기("Synchro-Cooking" 메뉴)

쿠킹 플레이트를 사용하면 밥(국)을 조리할 때 반찬을 함께 조리할 수 있습니다.
내솜에 물을 첨가한 다음 밥을 짓지 않고 반찬을 조리해도 됩니다.
함께 제공된 요리책의 지시사항을 참조하십시오.

참고

- 요리책에 제시된 양보다 많은 양의 재료로 조리하지 마십시오. 그럴 경우 내용물이 끓어 넘치거나 조리가 제대로 되지 않을 수 있습니다.
- 냄새가 강한 음식을 조리할 경우 냄새가 쿠킹 플레이트에 났을 수 있습니다.
- 색이 짙은 식재료로 조리할 경우 음식 국물을 통해 쿠킹 플레이트에 색상이 물들 수 있습니다.
- 주방 칼, 식탁용 나이프 또는 포크와 같이 날카로운 주방기구를 쿠킹 플레이트에 사용하지 마십시오.

■ 동시조리로최상의 결과를 얻으려면

<쿠킹 플레이트에 사용할 재료에 대한 참고사항>

- 쿠킹 플레이트에 지나치게 가득 채우지 마십시오.
- 쿠킹 플레이트 바닥에 재료를 고르게 배열하고 각각의 재료에서 스팀이 빠져나올 공간을 남겨 두십시오 (아래 그림에 나와 있는 재료 높이를 참조하십시오).



음식을 이 위에 올려놓으면 안됩니다

- 물이나 국물은 최소한만 사용하십시오(물이 너무 많으면 충분히 가열되지 않을 수 있습니다).
- 우유, 생크림 등의 재료는 잘 섞어 주어야 합니다.
- 핫케이크 믹스처럼 부풀어오르는 음식을 조리할 경우 소량만 사용하십시오(쿠킹 플레이트 깊이의 1/3). 달걀도 부풀어 오르므로 한 번에 한 개나 두 개만 조리하십시오.
- 그러나 함께 사용하는 다른 재료나 달걀의 크기에 따라 달라질 수 있으므로 적절하게 양을 조절하십시오.
- 뿌리 채소처럼 완전히 익히기 어려운 재료의 경우 썰어서 넣으십시오.
- 쿠킹 플레이트는 스팀 조리 전용으로 제작되었습니다. 튀기거나 굽는 용도로는 사용할 수 없습니다.

참고

위의 지시사항을 준수했는데도 재료가 충분히 가열되지 않은 경우 재료를 다른 그릇에 옮겨서 전자 레인지 등에 가열하십시오 (내솜과 쿠킹 플레이트는 전자 레인지에 넣으면 안됩니다).

동시조리의 기본 순서

1 재료를 준비한 다음 쿠킹 플레이트에 담습니다.

※ 재료가 겹치지 않도록 쿠킹 플레이트 전체에 골고루 퍼주십시오. 이렇게 하지 않을 경우 내용물이 끓어 넘치거나 조리가 제대로 되지 않을 수 있습니다.

2 밥이나 국을 조리하는 데 필요한 준비를 합니다.

(128페이지 1 ~ 4 참조)

참고

<밥을 지을 때>

다른 음식과 동시에 조리하기에 적절한 쌀의 양은 아래 표를 참조하십시오. 허용 최대량을 초과하거나 조리에 필요한 최소량에 미달되지 않도록 하십시오. 그럴 경우 내용물이 끓어 넘치거나 조리가 제대로 되지 않을 수 있습니다.

최대량	최소량
1컵	0.5컵

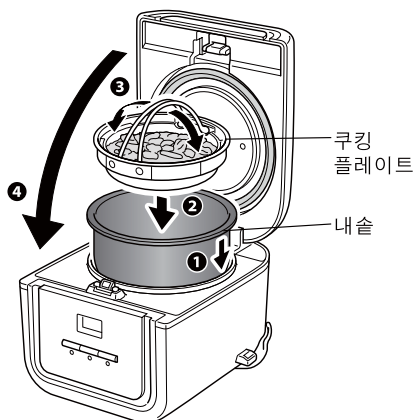
<국물 음식을 조리할 때>

내솜에 표시된 "Plain" 눈금을 참조해서 다음 표의 내용대로 국물 음식에 사용할 재료를 계량하십시오. 허용 최대량을 초과할 경우 내용물이 끓어 넘치거나 조리가 제대로 되지 않을 수 있습니다. 조리에 필요한 최소량에 미달될 경우 음식이 탈 수 있습니다.

최대량	최소량
1.5 또는 Plain 눈금보다 낮게	1 또는 Plain 눈금보다 높게

9 밥(국)과 반찬을 함께 조리하기("Synchro-Cooking" 메뉴)

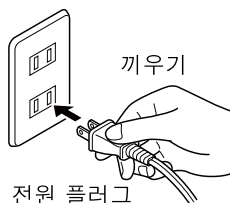
3 쿠킹 플레이트를 내솥에 넣은 다음 뚜껑을 닫습니다.



참고

- 반드시 쿠킹 플레이트를 내솥에 넣으십시오.
- 쿠킹 플레이트가 수평 상태인지 확인하십시오 (기울어지지 않도록).
- 뚜껑을 닫기 전에 쿠킹 플레이트의 손잡이를 바깥쪽으로 펴주십시오.

4 전원 플러그를 콘센트에 꽂습니다.



참고

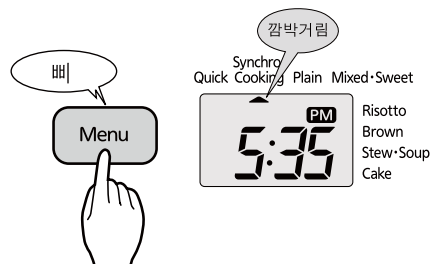
보온 램프에 불이 켜져 있으면 [Keep Warm/Cancel] 키를 누르면 램프가 꺼집니다.

5 패널 커버를 엽니다.

6 뉴를 선택합니다.

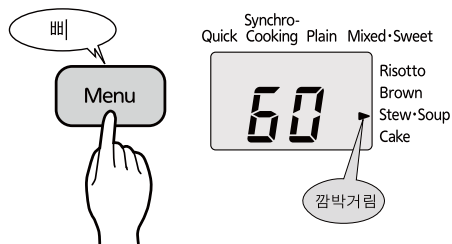
<밥과 다른 음식을 동시에 조리할 때>

[Menu] 키를 누른 다음 "Synchro-Cooking"을 선택합니다.

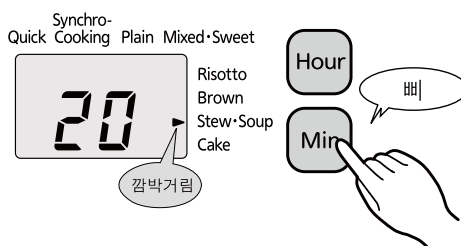


<국물 음식과 다른 음식을 동시에 조리할 때>

① [Menu] 키를 누른 다음 "Stew · Soup"을 선택합니다.



② 조리 시간을 20분~30분으로 설정합니다.
(140페이지 참조)



참고

밥을 지으면서 다른 음식을 동시에 조리하려면 "Synchro-Cooking" 메뉴를 선택하십시오. 국물 음식과 다른 음식을 동시에 조리하려면 "Stew · Soup" 메뉴를 선택하십시오.

7 [Start] 키를 누릅니다.

동시조리가 시작됩니다.



참고

조리가 진행되는 동안 절대로 뚜껑을 열지 마십시오.

8 패널 커버를 닫습니다.

9 취사가 완료되었습니다

보온 기능이 자동으로 시작됩니다.



10 쿠킹 플레이트를 뺍니다.

참고

- 보온 기능이 켜져 있는 동안 쿠킹 플레이트를 밥솥 안에 남겨두지 마십시오.
- 조리가 끝난 다음 쿠킹 플레이트를 뺄 때 뜨거울 수 있으니 조심하십시오. 화상을 입을 수 있습니다.
- 빼내는 동안 쿠킹 플레이트를 기울이지 마십시오.
국물 등이 흘러 나오서 화상을 입을 수 있습니다.
- 한 번 뺀 후에는 쿠킹 플레이트를 내솥에 도로 넣지 마십시오.
그럴 경우 밥맛이 떨어지거나 보온이 되지 않을 수 있습니다.
- 국물 음식과 다른 음식을 조리하면 음식물이 쿠킹 플레이트 바닥에 달라붙을 수 있습니다. 그러므로 쿠킹 플레이트를 테이블 등에 올려 놓을 때 주의하십시오.

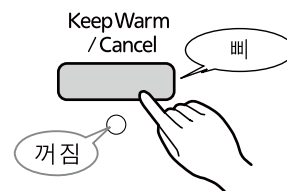
※ 가열하면 액체나 기름기가 나오는 재료나 예를 들어 달걀처럼 조리하는 동안 부풀어오르는 재료를 조리할 경우 국물이 약간 내솥으로 넘쳐 흐를 수 있습니다.

내솥에 물을 넣고 조리하기

- ① 백미 눈금으로 최대 1까지 물을 넣고 쿠킹 플레이트를 내솥에 넣은 다음 뚜껑을 닫습니다.
- ② "Stew · Soup" 메뉴를 선택합니다.
- ③ 조리 시간을 20분~30분으로 설정합니다(140페이지 참조).
- ④ 조리가 완료되면 [Keep Warm/Cancel] 키를 누르고 쿠킹 플레이트를 빼냅니다.

동시조리가 완료되었습니다...

1 [Keep Warm/Cancel] 키를 누릅니다.



2 음식 냄새를 제거합니다. 145페이지를 참조하십시오.

10 스투 만들기 ("Stew · Soup" 메뉴)

다음과 같은 각종 음식을 쉽게 준비할 수 있습니다. 지시사항은 함께 제공된 요리책을 참조하십시오.
이 메뉴의 경우 우선 음식이 끓어야 합니다. 가열 온도를 약 199°F (93°C)로 낮춰서 음식을 끓게 둡니다. 그런 다음 온도를 약 190°F (88°C)로 낮춰서 계속 끓입니다. 이런 식으로 온도를 조금씩 낮추면 맛이 좋아지고 장시간 끓여도 국물이 좋아지지 않습니다.

메뉴의 예

브라운 소스를 곁들인 포크 큐브 스투와 유부 요리;
고보 및 야마이모 스프



"브라운 소스를 곁들인 포크 큐브 스투와 유부 요리" 및 "고보 및 야마이모 스프" 조리법은 함께 제공된 요리책을 참조하십시오.

참고

양념이 내솥 밑바닥에 가라앉지 않도록 하려면 조리하기 전에 잘 저어주십시오.

조리의 기본 순서

1 재료를 준비합니다.

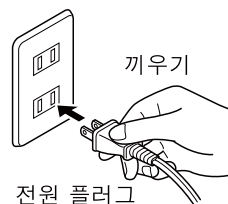
2 재료를 내솥에 넣고 뚜껑을 닫습니다.

참고

내솥 안쪽에 표시된 Plain 눈금을 참조용으로 사용하십시오. 허용 최대량을 초과할 경우 내용물이 끓어 넘치거나 조리가 제대로 되지 않을 수 있습니다. 조리에 필요한 최소량에 미달될 경우 음식이 탈 수 있습니다.

최대량	최소량
3 또는 Plain 눈금보다 낮게	1 또는 Plain 눈금보다 높게

3 전원 플러그를 콘센트에 꽂습니다.

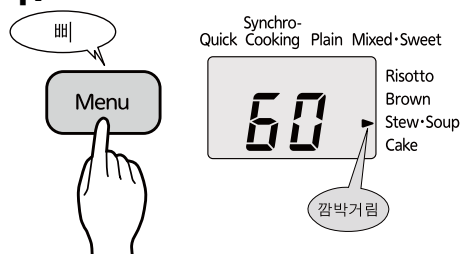


참고

보온 램프에 불이 켜져 있으면 [Keep Warm/Cancel] 키를 누르면 램프가 꺼집니다.

4 패널 커버를 엽니다.

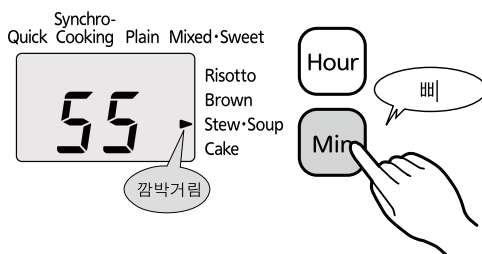
5 [Menu] 키를 누른 다음 "Stew · Soup"을 선택합니다.



6 조리 시간을 설정합니다.

[Hour]와 [Min] 키를 눌러서 조리 시간을 설정합니다. 조리 시간은 5분~120분 범위 내에서 5분 단위로 설정할 수 있습니다.

※ [Hour] 키를 누를 때마다 설정 시간이 5분씩 늘어납니다. [Min] 키를 누를 때마다 설정 시간이 5분씩 줄어듭니다.



7 [Start] 키를 누릅니다.

조리가 시작됩니다.



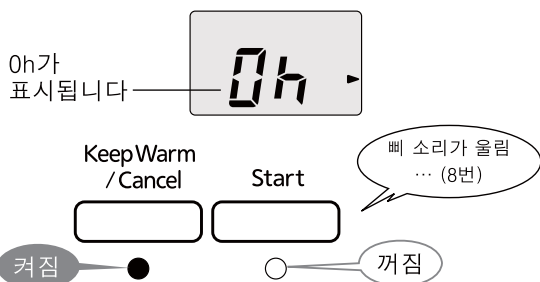
참고

조리가 진행되는 동안 절대로 뚜껑을 열지 마십시오.

8 패널 커버를 닫습니다.

9 취사가 완료되었습니다

보온 램프에 불이 들어오고 "0h"가 표시됩니다.



<음식이 충분히 조리되지 않았을 때>

보온 램프가 켜져 있는 상태에서 [Hour] 키를 눌러서 시간을 추가한 다음 [Start] 키를 누르십시오(조리 시간은 최대 3번 30분까지 늘릴 수 있습니다).

참고

음식이 충분히 조리되지 않은 경우 조리 시간을 추가하기 전에 [Keep Warm/Cancel] 키를 누르지 마십시오. 보온 램프가 꺼지면서 추가 조리를 할 수 없게 됩니다. 실수로 이 키를 눌렀을 경우 다음 순서를 따르십시오.

- ① 내솜을 빼서 젖은 수건이나 천 위에 올려 놓습니다.
- ② 본체 뚜껑을 열어서 본체와 내솜을 10분 동안 식혀줍니다.
- ③ 내솜을 도로 본체에 넣습니다.
- ④ 140페이지의 4단계를 반복합니다.

<밥 재가열하기>

보온 중인 음식을 드시기 전에 아주 뜨겁게 드시려면 보온 램프가 켜진 상태에서 [Start] 키를 눌러서 음식을 재가열하면 됩니다. 남은 재가열 시간이 표시되고 재가열이 완료되면 알람(삐 소리 길게 3번)이 울립니다. 재가열이 끝나면 보온 램프가 켜지고 경과된 보온 시간이 표시됩니다.

취사가 완료되었습니다...

1 [Keep Warm/Cancel] 키를 누릅니다.

보온 램프를 끄려면 [Keep Warm/Cancel] 키를 누르십시오.



2 음식 냄새를 제거합니다. 145페이지를 참조하십시오.

※ 조기가 완료된 다음 [Keep Warm/Cancel] 키를 누르지 않을 경우 보온 기능이 자동으로 시작되고 경과된 보온 시간이 1시간(1h)에서 6시간(6h) 범위 내에서 1시간 단위로 표시됩니다. 6시간이 경과되면 "6"이 깜박거립니다.

참고

- 음식의 맛이 떨어질 수 있으므로 보온 기능을 연속해서 사용하지 마십시오.
- 6시간 이상 보온 기능을 사용하지 마십시오.

11 케이크 만들기 ("Cake" 메뉴)

함께 제공된 요리책의 설명에 따라 케이크를 만들면 됩니다.

참고

- 제공된 요리책에 나와 있지 않은 케이크 종류를 만들려고 시도하지 마십시오.
- 요리책에 나와 있는 재료의 양보다 많은 양을 만들지 마십시오. 내용물이 끓어 넘칠 수 있습니다.

1 재료를 준비합니다.

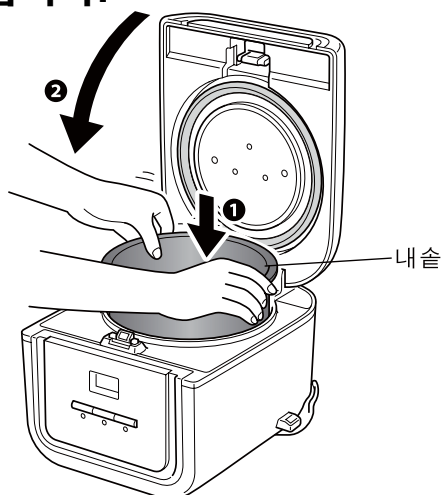
2 내솅에 반죽을 붓습니다.

3 반죽을 눌러서 공기를 뺍니다.

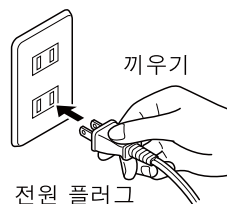
참고

반죽에서 공기를 빼낼 때 부드러운 천을 이용하십시오. 그러지 않을 경우 내솅이 변형되거나 손상될 수 있습니다.

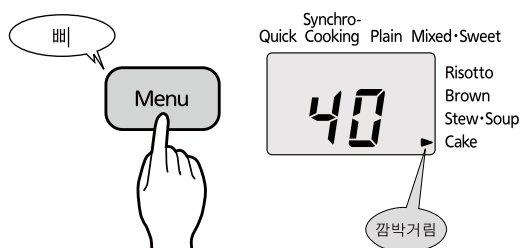
4 내솅을 본체에 넣고 뚜껑을 닫습니다.



5 전원 코드를 콘센트에 꽂습니다.



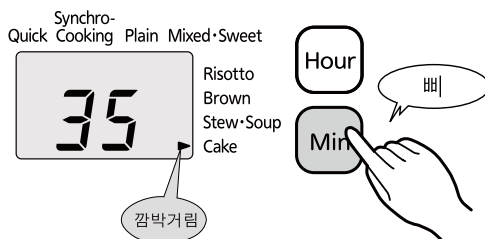
6 패널 커버를 연 다음 [Menu] 키를 눌러서 "Cake"를 선택합니다.



7 조리 시간을 설정합니다.

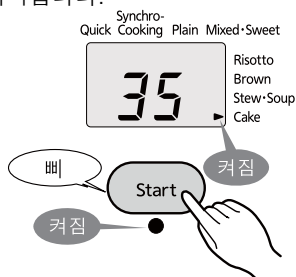
[Hour]와 [Min] 키를 눌러서 조리 시간을 설정합니다. 조리 시간은 1분~60분 범위 내에서 1분 단위로 설정할 수 있습니다.

※ [Hour] 키를 누를 때마다 설정 시간이 1분씩 늘어납니다. [Min] 키를 누를 때마다 설정 시간이 1분씩 줄어듭니다.



8 [Start] 키를 누릅니다.

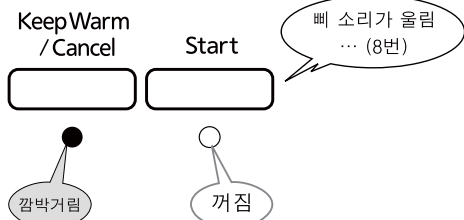
베이킹이 시작됩니다.



9 패널 커버를 닫습니다.

10 베이킹이 완료되었습니다...

보온 램프가 깜박거립니다.



❶ 뚜껑을 열고 나무 꼬치로 케이크 가운데를 찌릅니다 (덜 익은 반죽이 묻어나오지 않으면 케이크가 구워진 것입니다).

<덜 익은 반죽이 묻어나올 경우>

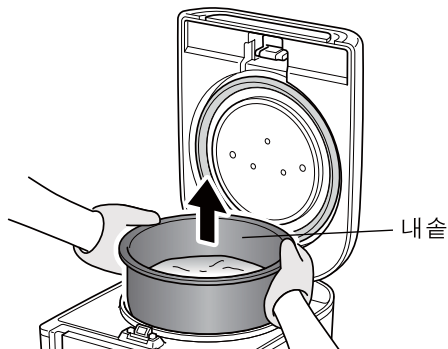
보온 램프가 깜박거리는 상태에서 [Hour] 키를 눌러서 시간을 추가한 다음 [Start] 키를 누르십시오 (조리 시간은 최대 3번 30분까지 늘릴 수 있습니다).

참고

조리 시간을 추가하기 전에 [Keep Warm/Cancel] 키를 누르지 마십시오. [Keep Warm] 램프가 꺼지면서 추가 조리를 할 수 없게 됩니다. 실수로 이 키를 눌렀을 경우 다음 순서를 따르십시오.

- ❶ 내솜을 빼서 젖은 수건이나 천 위에 올려 놓습니다.
- ❷ 본체 뚜껑을 열어서 본체와 내솜을 10분 동안 식혀줍니다.
- ❸ 내솜을 도로 본체에 넣습니다.
- ❹ "Cake"를 선택한 다음 추가 베이킹 시간을 설정합니다.

❷ 내솜을 들어내서 케이크를 뺀 다음 식힙니다.



참고

- 내솜을 뺄 때 오븐용 장갑을 착용해서 맨 손에 내솜이 닿지 않도록 조심하십시오. 화상을 입을 수 있습니다.
- 베이킹이 완료되는 즉시 케이크를 빼내십시오. 받솜에 그대로 둘 경우 내솜 뚜껑에서 물방울이 떨어져서 케이크가 눅눅해질 수 있습니다.

케이크 만들기가 완료되었습니다...

1 [Keep Warm/Cancel] 키를 누릅니다.



2 음식 냄새를 제거합니다. 145페이지를 참조하십시오.

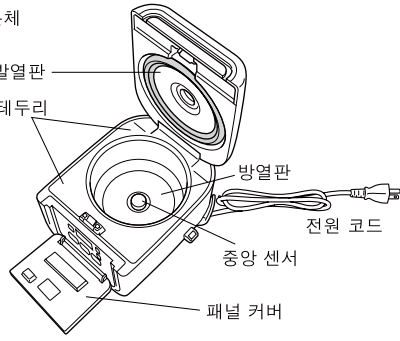
12 세척 및 유지보수

- 144 ~ 145페이지에 나와 있는 절차에 따라 세척 및 유지보수 작업을 하십시오. 그밖의 수리는 전문 기술자에게 의뢰해야 합니다.
- 제품을 깨끗한 상태로 유지하려면 항상 사용한 당일에 밥솥을 세척하십시오. 정기적인 주기를 정해서 세척해도 됩니다.
- 음식 냄새가 남지 않도록 하려면 조리한 당일 밥솥을 세척해야 합니다(145페이지 참조).

참고

세척하기 전에 삽입 플러그를 뽑고 본체, 내솥, 내솥 뚜껑 및 쿠킹 플레이트를 식혀주십시오.

- 반드시 식기 세정제나 세제를 사용해서 세척하십시오.
- ※ 세제 찌꺼기가 제품에 남아 있으면 수지 등의 재료의 성능이 저하되거나 변색될 수 있으므로 깨끗하게 행궤내십시오.
- 부드러운 스폰지나 천을 사용하십시오.

사용한 다음 세척해야 할 부품		① 부드러운 스폰지와 흐르는 물 또는 미지근한 물로 닦으십시오. ② 마른 천으로 부품의 물기를 완전히 닦아내십시오. 참고 - 스폰지의 거친 쪽으로 내솥을 닦지 마십시오. 불소 수지 코팅이 벗겨질 수 있습니다. - 스폰지의 거친 쪽으로 닦지 마십시오. - 내솥에 접시 등을 넣고 닦지 마십시오. 그럴 경우 불소 수지 코팅이 손상되어 벗겨질 수 있습니다. 내솥을 접시 등의 그릇 위에 뒤집어 놓고 건조시키지 마십시오.
더러워졌을 때 세척해야 할 부품		- 수건이나 천을 적셔서 물기를 짜낸 다음 본체와 패널 커버 안쪽과 바깥쪽을 닦아주십시오. - 마른 천으로 전원 코드의 오염을 닦아내십시오. - 방열판과 중앙 센서에 달라붙어 있는 마른 밥풀 등을 제거하십시오. ※ 달라붙은 이물질이 쉽게 제거되지 않을 경우 시중에서 구입할 수 있는 샌드페이퍼(#320)로 문지른 다음 적셔서 물기를 짜낸 수건이나 천으로 닦아내십시오. - 테두리에 달라붙어 있는 밥풀을 제거하십시오. - 패널 커버의 램프 구멍 안쪽이 더러워진 경우 면봉으로 닦으십시오. 참고 - 본체 내부로 물이 들어가지 않도록 하십시오. - 전원 코드를 물에 담그거나 물을 튀기지 마십시오. 그럴 경우 단락이나 감전의 위험이 있습니다.

참고

- 뚜껑 속뚜껑 고무패킹을 잡아당기지 마십시오.
- 부식되거나 냄새가 배는 것을 방지하려면 내솥과 내솥 뚜껑을 항상 청결한 상태로 유지하십시오.
- 시너, 클렌저, 화학 처리된 수세미 천이나 쇠수세미 또는 나일론 수세미와 같이 유해성 물질을 사용하지 마십시오.
- 반드시 각 부품을 따로 세척하십시오.
- 계량컵이나 주걱을 뜨거운 물에 담그지 마십시오. 그럴 경우 변형될 수 있습니다.
- 내솥을 세척하는 데 식기 세척기나 건조기를 사용하지 마십시오. 그럴 경우 변형될 수 있습니다.
- 각종 곡물(아마란스 등)로 조리한 다음에는 반드시 내솥을 세척하십시오. 내솥 뚜껑의 증기 배출구가 막혀서 뚜껑이 열리지 않거나 조리가 제대로 되지 않는 등 이상이 발생할 수 있습니다.

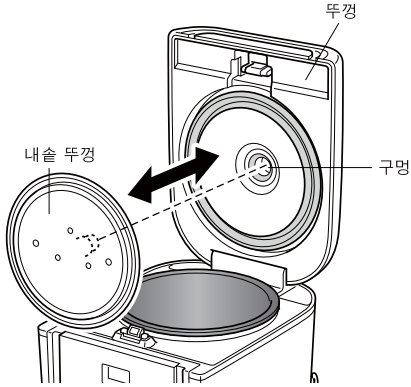
내솜 뚜껑 분리하기/부착하기

■ 클린 커버 분리하기

앞쪽으로 당겨서 빼십시오.

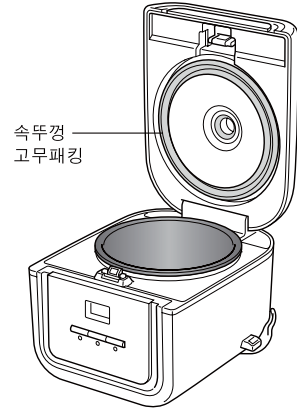
■ 클린 커버 부착하기

아래 그림의 표시대로 내솜 뚜껑을 뚜껑에 있는 구멍 안에 끼우십시오.



참고

뚜껑 속뚜껑 고무패킹을 잡아당기지 마십시오. 한번 분리되면 도로 부착할 수 없습니다.



냄새 제거하기(밥솜 및/또는 쿠키 플레이트)

■ 본체

- 1 내솜에 물을 붓고 7분에서 8분 정도 두었다가 "Plain" 메뉴를 선택한 다음 [Start] 키를 누릅니다.
쿠키 플레이트를 내솜에 넣지 마십시오.
보온 램프에 불이 켜져 있으면 [Keep Warm/Cancel] 키를 누릅니다.



냄새가 심할 경우 구연산 20g 정도를 물에 타서 사용하면 보다 효과적으로 냄새를 제거할 수 있습니다.
※ 완전히 제거하기 힘든 냄새가 있을 수 있습니다. 그럴 경우 JAPAN TIGER CORPORATION에 문의하십시오.

참고

- 세척한 후에는 내솜이나 본체가 뜨거워질 수 있으므로 조심해서 다루십시오.
만질 경우 화상을 입을 위험이 있습니다.
- 쿠키 플레이트를 담가두면 뜨거워질 수 있으므로 조심해서 다루십시오.
만질 경우 화상을 입을 위험이 있습니다.

- 2 내솜과 내솜 뚜껑을 일반 주방용 세제로 닦은 다음 물로 깨끗하게 헹구십시오.
- 3 본체와 모든 부품은 환기가 잘 되는 곳에 두어 건조시키십시오.

■ 쿠키 플레이트

쿠키 플레이트를 뜨거운 물에 1시간 정도 담가두십시오.

방열판 세척하기

사용하는 동안 뚜껑에서 물방울이 떨어져서 방열판에 얼룩이 생길 수 있습니다. 이것은 밥솜의 효능에 영향을 미치지 않지만 세척하기를 원할 경우 아래 그림과 같이 세척하십시오.

- 1 시중에서 구입할 수 있는 크림 타입 클렌저를 나일론 브러시에 소량 묻힌 다음 방열판의 얼룩진 부위를 살살 문질러 닦습니다.
- 2 키진 타올이나 천 등으로 오염을 닦아냅니다.



13 조리가 제대로 되지 않을 경우

취사된 밥이나 밥솥 작동 등에 이상이 생길 경우 아래 사항을 점검하십시오.

체크포인트		공유 조리 메뉴									
		쌀 재료 및 물의 양이 정확한 니까?	이온알칼리수(이온 6 이상)로 조리했습니까?	미네랄 워터와 같은 경수로 조 리했습니까?	올바른 메뉴를 선택했습니까?	조리가 끝난 다음 보온 기능을 끄지 않고 누른 키가 있습니 까?	내솥, 방열판 또는 중앙 센서 에 기름 얼룩이나 다른 밥풀이 달라붙어 있거나 물방울이 있 습니까?	내솥이 변형되었습니까?	장시간 정전되었습니까?	밥을 잘 저어서 부드럽게 풀어 주었습니까?	취사에 사용한 쌀의 양이 허용 최대량보다 많습니까?
다음과 같은 경우											
취사된 밥이	너무 딱딱합니다	●		●	●		●	●	●	●	●
	너무 질척합니다	●	●		●		●	●	●	●	
	완전히 익지 않았습 니다	●			●	●	●	●	●		●
	가운데가 딱딱합니 다	●			●	●	●	●	●		●
	타았습니다	●			●		●	●	●		●
조리하기 동안	스팀이 켜진다	●					●	●			●
	끓어 넘칩니다	●			●		●				●
	조리 시간이 너무 길 니다	●			●		●	●	●		●
참조할 페이지		127 · 128	—	—	130 · 133	128 · 131	128 · 144 · 145	—	152	130	127 · 151

체크포인트		공유 조리 메뉴									
		밥솥과 부품을 깨끗하게 세척했습니까?	처음 조리한 다음 곧바로 이어서 조리했습니까?	부서진 쌀알이 많이 섞여 있지 않습니까?	쌀에 다른 재료나 잡곡이 섞여 있습니까?	양념을 잘 저었습니까?	뚜껑이 확 닫혔습니까?	쌀을 씻은 다음 체에 담아 두었습니까?	쌀을 씻은 다음 너무 오래 물에 담가 두지 않았습니까?	쌀을 씻을 때 뜨거운 물(95°F [35°C] 이상)을 사용하거나 수위를 조절했습니까?	쌀(씻어 나온 쌀 제외)을 충분히 씻었습니까?
다음과 같은 경우											
취사된 밥이	너무 딱딱합니다			●			●	●			●
	너무 질척합니다			●	●	●	●	●	●	●	
	완전히 익지 않았습니다			●				●		●	
	가운데가 딱딱합니다			●				●		●	●
	타았습니다		●	●	●			●	●		●
	뜨겁게 납니다		●								
조리하기 동안	스팀이 켜집니다	●				●					●
	끓어 넘칩니다	●	●			●		●			●
	조리 시간이 너무 길니다	●								●	
참조할 페이지		128 · 144	127 · 128	128	—	—	128	128	—	—	144 · 145

체크포인트 다음과 같은 경우		Plain 메뉴	Risotto 메뉴				쿠킹 플레이트를 이용한 동시조리			
		타이머 기능을 사용했습니까?	조리하기 전에 토마토 소스 시음을 첨가했습니까?	토마토 소스 등을 첨가한 다음 재가열했습니까?	조리 직후에 토마토 소스를 첨가하는 것을 잊었습니까?	요리책에 나와 있는 재료나 양념의 허용 최대량을 초과하거나 최소량에 미달되지 않았습니까?	쿠킹 플레이트에 재료를 고르게 배열하지 않았습니까?	쿠킹 플레이트에 조리된 메뉴를 선택했습니까?	"Synchro-Cooking"이나 "Slew · Soup"이 아닌 다른 메뉴를 선택했습니까?	장시간 정전되었습니까?
취사된 밥이	너무 딱딱합니다		●	●		●		●		
	너무 질척합니다	●		●	●	●		●	●	●
	완전히 익지 않았습니		●			●		●	●	●
	가운데가 딱딱합니다		●			●		●	●	
	뒀습니다	●	●			●	●	●	●	
	냄새가 납니다			●	●	●	●	●	●	
	끈적거립니다			●	●	●	●	●	●	
조리된 음식이	너무 딱딱합니다					●	●	●	●	
	너무 질척합니다					●	●	●	●	●
	완전히 가열되지 않았습니					●	●	●	●	
	밥으로 넘쳐 흐릅니다					●	●	●	●	
조리하기 시간이	스팀이 셉니다					●	●	●	●	
	끓어 넘칩니다		●			●	●	●	●	
	조리 시간이 너무 길니다					●		●	●	●
참조할 페이지		—	136	136	136	137	137	137~139	152	

문제점	원인
밥에 얇은 막이 덮혀져 있습니다.	얇고 섬유 같은 막은 전분이 녹았다가 마르면서 생긴 것입니다. 건강에 해롭지는 않습니다.
밥이 내솥에 달라붙습니다.	질거나 찰진 밥은 솥에 달라붙기 쉽습니다.

체크포인트 다음과 같은 경우		쌀, 재료 및 물의 양이 정확합니까?	내솥, 방열판 또는 중앙 센서에 곡물알갱이나 다른 밥풀이 달라붙어 있거나 물방울이 있습 니까?	장시간 정전되었습니 까?	밥을 잘 저어서 부드럽 게 풀어 주었습니까?	속뚜껑 고무패킹이나 내솥 테두리 등에 곡물 알갱이가 들러붙어 있 습니까?	쌀(씻어 나온 쌀 제외) 을 충분히 씻었습니까?	법이나 음식을 3분의 1 상재가 열렸습니까?	타이머 기능을 미리 12 시간 이상으로 설정해 두었습니까?	보온 기능을 12시간 이 상 켜두었습니까?
		●	●	●	●	●	●	●	●	●
보온 시간 동안 냉각 시간 동안	냄새가 납니다		●	●		●	●		●	●
	변색되었습니다		●		●	●		●		●
	말랐습니다	●	●	●	●	●		●		●
	끈적거립니다	●	●	●	●	●			●	
	재가열한 밥이 말랐 습니다	●	●	●				●		
참조할 페이지		127 · 128	128 · 144 · 145	152	131	128 · 144	127 · 128	135 · 136	132 · 133	134

14 스튜나 케이크 만들기가 예상대로 되지 않습니다

체크포인트		백미나 찻잎 나뭇잎 이외의 야채를 포함하고 있습니까?	보온이나 재가열에 필요한 최소량보다 양이 적습니까?	내솔 둘레(밥솔 가운데는 밥이 적게 있고)에 밥이 물려 있습니까?	찬밥을 첨가했습니까?	내솔에 주걱을 넣어 두었습니까?	방금 취사가 끝나서 아직 뜨거운 밥을 재가열했습니까?	밥솔과 부품을 깨끗하게 세척했습니까?	조리하거나 케이크를 만든 다음 냄새를 제거했습니까?	보온 기능을 끈 채로 밥솔에 밥을 넣어 두었습니까?
다음과 같은 경우										
보온 기능의 문제	냄새가 납니다	●	●		●	●		●	●	●
	변색되었습니다	●	●	●	●	●				
	말랐습니다	●	●	●	●	●				
	끈적거립니다	●		●	●	●		●		●
	재가열한 밥이 말랐습니다	●	●				●			●
참조할 페이지		134	134	134	134	134	135 · 136	145 · 145	141 · 143 · 139 · 145	134

14 스튜나 케이크 만들기가 예상대로 되지 않습니다

"Stew · Soup"이나 "Cake" 메뉴로 조리할 때 문제가 생기면 다음 사항을 점검하십시오.

체크포인트		적절한 재료와 적당한 양을 사용했습니까?	재료의 양이 허용 최대량을 초과했습니까?※	재료의 양이 허용 최소량에 미달되었습니까?※	조리 시간이나 베이킹 시간이 너무 짧았습니까?	조리 시간이나 베이킹 시간이 너무 길었습니까?	속무경고 무패킹이나 내솔 테두리 등에 곡물 알갱이가 들러붙어 있습니까?	뚜껑이 꼭 닫혔습니까?	장시간 정전되었습니까?
다음과 같은 경우									
끓지 않습니다/케이크가 충분히 익지 않았습니다		●	●		●		●	●	●
끓어 넘칩니다		●	●	●					
음식이 좋아듭니다/타입니다		●		●		●			
참조할 페이지		140 · 142			140~143		140 · 142 · 144		152

※ "Stew · Soup" 메뉴만 해당

15 문제해결

서비스 센터에 문의하기 전에 다음 사항을 점검하십시오.

문제점	체크포인트	조치	참조할 페이지
밥이 조리되지 않았습니다. 음식이 조리되지 않았습니다.	삽입 플러그를 콘센트에 올바르게 꽂았습니까?	전원 플러그를 콘센트에 꼭 꽂으십시오.	120 · 128 · 139 · 140 · 142 · 151
사전설정된 시간까지 취사가 완료되지 않았습니다.	디스플레이에 표시되어 있는 현재 시간이 정확합니까?	현재 시간을 정확하게 설정하십시오.	151
	149페이지의 "조리 시간이 너무 길니다" 부분을 참조해서 필요한 조치를 취하십시오.		
알람(삐 소리 3번)이 울리고 타이머 기능을 설정할 수 없습니다.	디스플레이에 표시되어 있는 현재 시간이 정확합니까?	현재 시간을 정확하게 설정하십시오.	151
	디스플레이에서 "0:00" 표시가 깜박거립니까?	현재 시간을 설정합니다.	
	"Synchro-Cooking", "Mixed · Sweet", "Risotto", "Stew · Soup", "Cake" 메뉴를 선택했습니까?	"Synchro-Cooking", "Mixed · Sweet", "Risotto", "Stew · Soup", "Cake" 메뉴를 선택한 경우 타이머 기능을 사용할 수 없습니다.	132 · 133
	허용되는 범위 내에서 시간을 설정했습니까?	타이머 기능에 허용되는 시간으로 설정하십시오.	
타이머 기능을 설정할 때 알람(삐 소리 3번)이 울립니다.	[Timer] 키를 누르고 30초 이내에 밥솥을 작동시키지 않으면 알람이 울립니다.	타이머 기능 설정을 계속 진행하십시오.	132 · 133
표시부가 흐릿합니다.	속뚜껑 고무패킹이나 내솥 테두리 등에 말라붙은 밥풀이나 곡물 알갱이가 들려붙어 있습니까?	밥풀 찌꺼기를 전부 제거하십시오.	128 · 144 · 145
	내솥의 바깥쪽 표면이 젖어 있습니까?	마른 천으로 닦으십시오.	
취사, 뜸, 재가열 중이나 보온 기능이 켜져 있을 때 소리가 납니다.	똑딱 소리가 납니까?	이것은 마이크로컴퓨터 컨트롤러가 작동하는 소리이므로 오작동이 아닙니다.	125
	평 소리가 납니까?	이것은 열 때문에 금속 부분이 수축하면서 나는 소리이므로 오작동이 아닙니다.	
	부글부글 소리가 납니까? (취사나 뜸 중에만 해당)	이것은 오작동이 아닙니다.	
	위에 설명한 소리와 완전히 다른 소리가 납니까?	JAPAN TIGER CORPORATION에 문의하십시오.	-
재가열을 할 수 없습니다.	[Start] 키를 누를 때 알람(삐 소리 3번)이 울립니까?	밥이 차갑습니다. 131°F (55°C)보다 온도가 낮은 밥은 재가열할 수 없습니다.	135 · 136
	보온 램프가 깜박거립니까?	[Keep Warm/Cancel] 키를 누르고 보온 램프가 켜지는지 확인하십시오. 그런 다음 [Start] 키를 다시 누르십시오.	
동시조리 중에 내솥 뚜껑 커버에 음식이 들려붙습니다.	달걀과 같이 가열하는 동안 팽창하는 재료로 조리하면 내솥 뚜껑에 들려붙을 수 있습니다. 들려붙는 것을 방지하려면 재료의 양을 줄이십시오.		-
케이크가 익는 데 시간이 오래 걸립니다.	전압이 약할 경우 케이크가 완전히 익을 때까지 시간이 더 걸릴 수 있습니다. 완전히 익지 않았을 경우 베이킹 시간을 늘리십시오.		143
본체에 물이나 쌀이 들어갔습니다.	물이나 쌀이 본체에 들어가면 고장을 일으킬 수 있습니다. JAPAN TIGER CORPORATION에 문의하십시오.		-
현재 시간을 설정할 때 [Hour]나 [Min] 키를 눌러도 시간 설정 모드를 시작할 수 없습니다.	조리 중이나 보온 기능이 켜져 있을 때 또는 타이머 기능을 사용하는 중이나 재가열 중에는 시간을 설정할 수 없습니다.		151
보온 램프가 깜박거립니다.	"Risotto" 메뉴나 "Cake" 메뉴를 선택한 경우 조리가 완료되면 보온 램프가 깜박거립니다.		131 · 134 · 143

문제점	체크포인트	조치	참조할 페이지
경과된 보온 시간이 깜박거립니다.	보온 기능을 12시간 이상 연속해서 사용했습니까?	보온 기능을 12시간 이상 사용하면 경과된 보온 시간이 깜박거립니다.	134
	스튜를 6시간 이상 보온했습니까?	보온 기능을 6시간 이상 사용하면 경과된 보온 시간이 깜박거립니다.	141
현재 시간, 사전설정된 타이머 설정, 경과된 보온 시간은 전원 플러그를 뽑으면 지워집니다.	전원 플러그를 다시 연결할 때 표시부의 "0:00" 표시가 깜박거립니까?	리튬 배터리가 방전되었습니다. JAPAN TIGER CORPORATION에 문의하십시오.	125
뚜껑이 닫히지 않거나 취사 중에 열립니다.	테두리에 밥풀 찌꺼기가 들러붙어 있습니까?	밥풀 찌꺼기를 전부 제거하십시오.	128 · 144
키를 눌러도 반응이 없습니다.	삼입 플러그를 콘센트에 올바르게 꽂았습니까?	전원 플러그를 콘센트에 꼭 꽂으십시오.	120 · 128 · 139 · 140 · 142 · 151
	보온 램프가 켜져 있습니까?	[Keep Warm/Cancel] 키를 눌러서 보온 기능을 취소한 다음 다시 시도하십시오.	128 · 134
플라스틱 냄새가 납니다.	이것은 새 제품에서 나는 냄새이므로 시간이 지나면 없어집니다.		—
플라스틱 부품에 줄무늬와 물결 무늬가 보입니다.	이같은 자국은 주조 과정에서 생긴 것이며 제품의 기능성에는 영향을 미치지 않습니다.		—

메시지가 표시될 경우

디스플레이	조치	참조할 페이지
"Err"가 디스플레이에 표시되고 지속적 또는 연속적으로 알람이 울립니다. Synchro-Quick Cooking Plain Mixed·Sweet  Risotto Brown Stew·Soup Cake	본체에 고장이 발생했습니다. 전원 플러그를 뽑고 JAPAN TIGER CORPORATION에 연락하십시오.	—

플라스틱 부품

열이나 스팀과 접촉하는 플라스틱 부품은 시간이 지나면 성능이 저하됩니다. JAPAN TIGER CORPORATION에 문의하십시오.

현재 시간 설정하기

시간은 12시간 형식으로 표시됩니다.

※ 조리 중이나 보온 기능이 켜져 있을 때 또는 타이머 기능을 사용하는 중이나 재가열 중에는 시간을 설정할 수 없습니다.

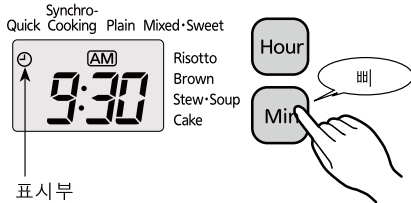
예: 현재 시간을 "9:30"에서 "9:35"로 변경할 경우

1 패널 커버를 엽니다.

2 전원 코드를 콘센트에 꽂습니다(129페이지 참조).

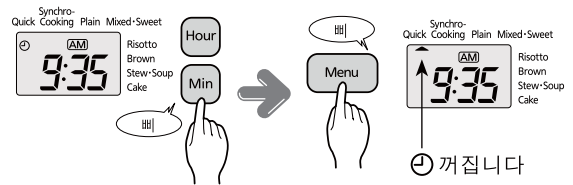
3 시간 설정 모드를 선택합니다.

[Hour] 또는 [Min] 키를 누르면  아이콘이 표시됩니다.



4 현재 시간을 설정합니다.

- [Hour] 키를 눌러서 시간을, [Min] 키를 눌러서 분을 설정합니다.
- 해당 키를 누르고 있으면 시간이 고속으로 변경됩니다.
- 시간 설정이 완료되면 [Min] 키를 누릅니다.



※ 시간 설정을 중지하려면 [Keep Warm/Cancel] 키를 누르십시오.

5 패널 커버를 닫습니다.

사양

크기		0.54 L (3 컵) 타입
정격 전압		120V 60Hz
소비 전력 (W)		458
조리 용량 (L)	Quick	0.09 ~ 0.54 (0.5 ~ 3 컵 [2.65 ~ 15.87 온스])
	Synchro-Cooking	0.09 ~ 0.18 (0.5 ~ 1 컵 [2.65 ~ 5.29 온스])
	Plain	0.09 ~ 0.54 (0.5 ~ 3 컵 [2.65 ~ 15.87 온스])
	Mixed	0.09 ~ 0.36 (0.5 ~ 2 컵 [2.65 ~ 10.58 온스])
	Sweet	0.09 ~ 0.36 (0.5 ~ 2 컵 [2.65 ~ 10.58 온스])
	Risotto	0.09 ~ 0.18 (0.5 ~ 1 컵 [2.65 ~ 5.29 온스])
	Brown	0.09 ~ 0.36 (0.5 ~ 2 컵 [2.65 ~ 10.58 온스])
바깥 치수*(인치)	폭	8.7 (22.0 cm)
	깊이	10.8 (27.3 cm)
	높이	7.5 (19.1 cm)
무게*(lbs)		6.4 (2.9 kg)

- 실내 온도나 사용 환경에 따라 한 달 사이에 30초에서 120초 정도의 시간 차이가 생길 수 있습니다.
- 한 컵은 5.29 온스(150 g)입니다.

*대략적인 값.

정전이 발생할 경우

정전이 발생할 경우 전력이 복구되면 밥솥이 다시 정상적으로 작동됩니다.

정전이 발생한 상태	전력이 복구된 상태
타이머 기능이 설정되어 있을 경우	타이머가 다시 작동을 시작합니다(정전 상태가 장시간 지속되어서 전력이 복구되었을 때 사전설정된 시간이 이미 지났을 경우 밥솥이 곧바로 취사를 시작합니다.).
조리/재가열이 진행 중인 경우	밥솥이 조리/재가열을 다시 시작합니다.
보온 기능이 켜져 있을 경우	정전 기간이 30분을 초과하면 보온 기능이 취소됩니다.

※ 상황에 따라서는 취사가 제대로 되지 않거나 보온 온도가 떨어질 수 있습니다.

교체 부품이나 옵션 액세서리 구입하기

내솥의 불소 수지 코팅은 장기간 사용하면 마모되어 벗겨질 수 있습니다(123페이지 참조).

제거하기 힘든 냄새나 오염, 심한 손상은 JAPAN TIGER CORPORATION에 문의하십시오.

目次

1	安全上のご注意.....	154
2	各部のなまえとはたらき.....	158
	メニューの選べる機能と特長.....	160
	ごはんをおいしく炊くためのコツ.....	161
3	ごはんを炊く前の準備.....	162
4	ごはんの炊きかた.....	163
5	ごはんが炊きあがったら.....	164
6	炊きあがり予約タイマー炊飯のしかた.....	165
7	保温について.....	167
8	再加熱のしかた.....	168
9	ごはん（スープ）とおかずを同時に作る（「Synchro-Cooking」メニュー）....	170
10	煮込み料理の作りかた（「Stew・Soup」メニュー）.....	173
11	ケーキの作りかた（「Cake」メニュー）.....	175
12	お手入れのしかた.....	177
13	うまく炊けない？と思ったら.....	179
14	煮込み料理やケーキがうまく作れない？と思ったら.....	182
15	故障かな？と思ったら.....	183
	その他.....	185
	現在時刻の合わせかた.....	185
	仕様.....	185
	停電があったとき.....	186
	消耗品・別売品のお買い求めについて.....	186

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、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



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。
他の器具と併用すると、分岐コンセント部が異常発熱して、発火するおそれ。



電源コードは、破損したまま使わない。また、電源コードを傷つけない。
（加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものをのせる・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。



電源コードが傷んだ場合、販売店で買い求めの上交換する。



電源コードが傷んだ場合、必ず修理技術者が交換する。



ぬれた手で、差込プラグの抜き差しをしない。
感電やけがをするおそれ。



炊飯中は、絶対にふたを開けない。
やけどをするおそれ。



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



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



水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電のおそれ。



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



すき間にピンや針金などの金属物や、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、「カチッ」と音がするまで確実に閉める。
蒸気もれたり、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。



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。



取扱説明書（付属のクックブックを含む）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ぶた代わりに使用する

⚠ 注意

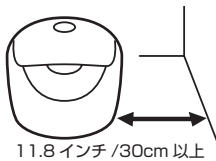


不安定な場所や、熱に弱いテーブル・敷物などの上では使わない。
火災やテーブル・敷物を傷める原因。



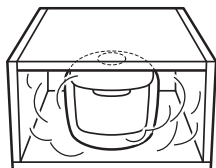
壁や家具の近くでは使わない。

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



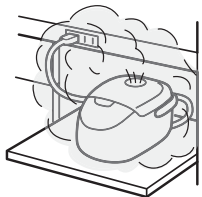
操作パネル部に蒸気があたるような狭い空間で使わない。

蒸気や熱で、操作パネル部の変形や本体の傷み・変色・変形・故障の原因。スライド式テーブルでは、蒸気があたらないように引き出して使用する。



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。



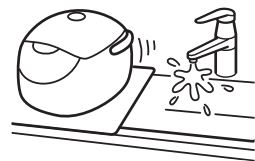
荷重強度が不足しているスライドテーブルでは使わない。

落下によるけが・やけど・故障の原因。使用する前に、荷重強度が十分に満足していることを確認する。



水のかかるところや、火気の近くでは使わない。

感電や漏電・本体の変形や火災・故障の原因。



専用内なべ以外は使わない。

過熱、異常動作の原因。

1 安全上のご注意



クッキングプレートはこの製品以外には使わない。
火災・やけどのおそれ。



カラだきをしない。
故障や過熱、異常動作の原因。



**ふたを開けるときは、蒸気
に注意する。**
やけどのおそれ。



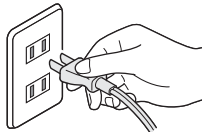
使用中や使用直後は、高温部にふれない。
やけどの原因。



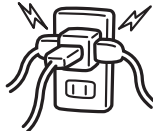
使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。



**必ず差込プラグを
持って引き抜く。**
感電やショートして発火
するおそれ。



タコ足配線はしない。
火災のおそれ。



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



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



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



炊飯中は本体を移動しない。
やけどやふきこぼれの原因。
器具用プラグがはずれて、ごはんが炊けない原因。



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



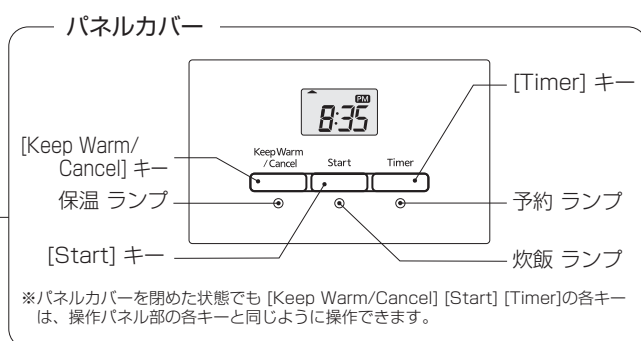
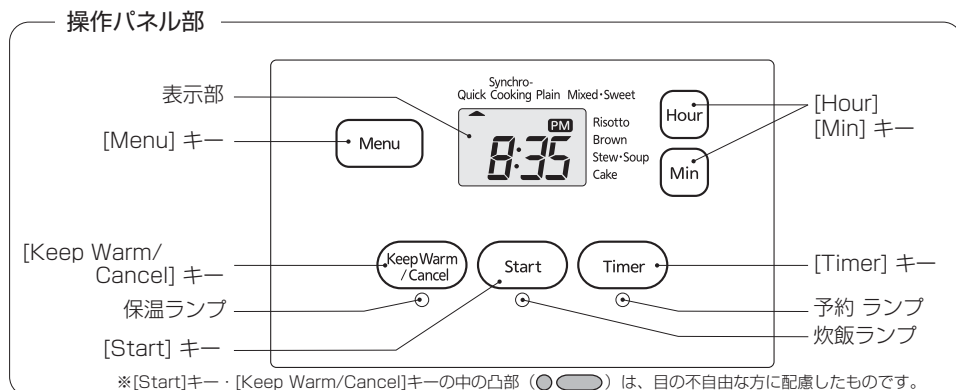
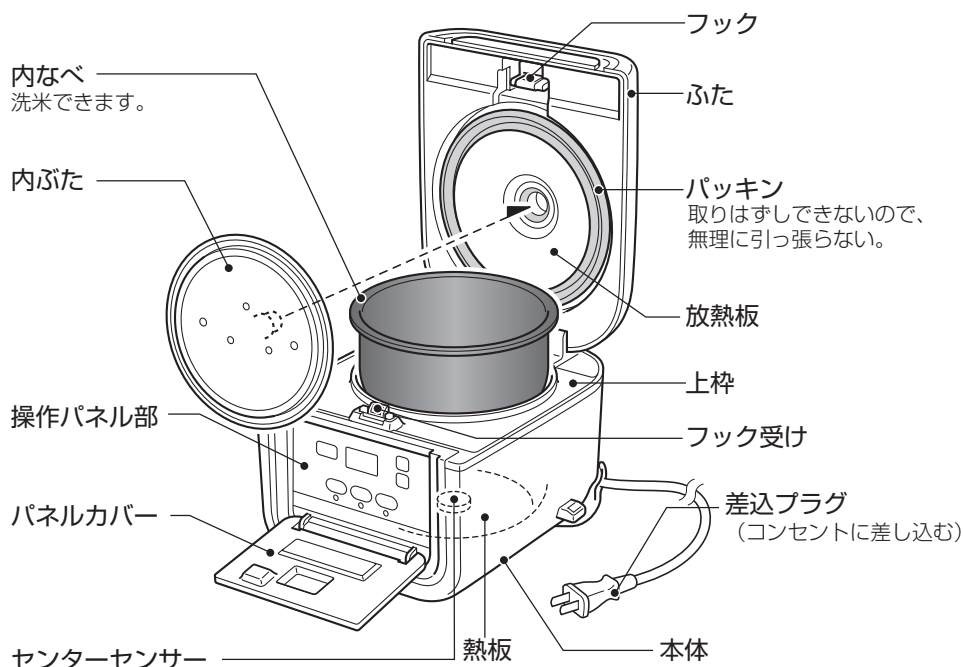
IHクッキングヒーターの上で使わない。
故障の原因。

末永くご使用いただくために、必ずお守りください

- こげついたごはんつぶ、米つぶなどは取り除く。
蒸気もれ・ふきこぼれ・故障やおいしく炊けない原因。
- 炊飯中、本体に布などをかけない。
本体やふたの変形・変色の原因。
- 冷めたごはんを、再加熱（保温）しない。
故障や火災の原因。
- 機能・性能を維持するため、製品に穴を設けておりますが、この穴からまれに虫等が入り故障することがあります。
市販の防虫シートを使用する等、ご注意ください。また、虫等が入り故障した場合は、有償修理になります。JAPAN TIGER CORPORATIONにお申し込みください。
- 内なべのフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがあります。人体には無害で、炊飯や保温性能も問題ありません。気になる場合や、変形・腐食した場合は、お買い求めできます。JAPAN TIGER CORPORATIONにお問合せの上、お買い求めください。
- 内なべのフッ素加工面のふくれやはがれ、変形の原因になるため、必ずお守りください。
 - ・内なべをガス火にかけたり、電磁調理器・電子レンジなどに使用しない。
 - ・白米・無洗米以外のごはん（炊込みなど）を保温しない。
 - ・内なべの中で酢を使用しない。
 - ・付属品か木製品以外のしゃもじを使用しない。
 - ・金属製のおたまやスプーン、泡立て器など、かたいものを使用しない。
 - ・内なべにざるなどをのせない。
 - ・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、JAPAN TIGER CORPORATIONにお問合せの上、お買い求めください。

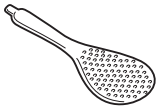


2 各部のなまえとはたらき



付属品

<しゃもじ>



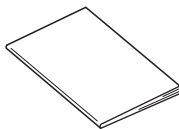
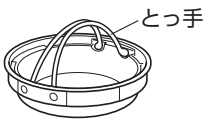
<計量カップ>

約1カップ (約0.18L)
約5.29oz (150g)



<クッキングプレート>

<クックブック>



音について

炊飯中・むらし中・保温中・再加熱中にする下記の音は、異常ではありません。

- 「カチカチ」という音（マイコン制御の音）
- 「ピチピチ」という音（熱により金属が収縮してこすれ合う音。）
- 水のはじける音（炊飯中・むらし中のみ）

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、電源コードの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、電源コードの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、電源コードのプラグを差し込むと「0:00」が点滅します。通常の炊飯はできませんが、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶は、プラグを抜くと消えてしまいます。

で注意

リチウム電池は、お客様ご自身では交換できません。

新しいリチウム電池との交換は、JAPAN TIGER CORPORATIONに修理をご依頼ください（有償）。

時刻の確認

時刻は12時間で表示されます。時刻が合っていないときは、現在時刻に合わせてください。（P.185参照）

メニューの選べる機能と特長

メニュー	予約	保温	特長
Quick	○	○	長粒米（無洗米）を炊くときに選びます。
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ときに選びます。
Plain	○	○	短粒米（無洗米）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。
Risotto	-	△	リゾットを作るときに選びます。
Brown	○	△	玄米・雑穀米（玄米と雑穀が混ざっているお米）を炊くときに選びます。
Stew・Soup	-	△	付属のCOOKBOOKに記載の煮込み料理やスープを作るときに選びます。
Cake	-	-	付属のCOOKBOOKに記載のケーキを作るときに選びます。

炊飯容量は、P.185参照。

△：保温できますが、ご飯のおいしさが損なわれることがあります。

ごはんをおいしく炊くためのコツ



炊く前の準備は162ページ、炊きかたは163・164・165ページをお読みください。

良いお米を選び、涼しい場所に保存

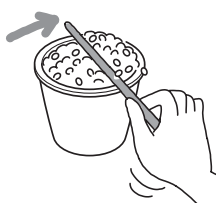
精米日の新しい、粒のそろったつやのあるお米を選びましょう。保存は、風通しの良い、涼しくて暗い場所に。



付属の計量カップで正確にはかる

1カップは約5.29oz (0.18L) です。

※無洗米も付属の計量カップではかりましょう。



洗米は手早く

たっぷりの水で手早くかき混ぜ水を捨て、水が澄むまで手早く洗いましょう。



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

※雑穀を白米に混ぜて炊くときは、白米の上にのせて炊いてください。

※白米に比べて、おこげが濃くつく場合があります。

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。(白くなるのは米のでんぷん質でぬかではありませんが、そのまま炊くと、こげたり、ふきこぼれや、うまく炊けない原因になります。)

お米の種類やお好みに合わせて水加減しましょう

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

●水加減の目安表

メニュー	水加減の目安 (内なべ内側の目盛に合わせる)
Quick Synchro-Cooking Plain Mixed	「Plain」の目盛を目安にお好みで。
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
Risotto	「Risotto」の目盛を目安にお好み で。
Brown	「Brown」の目盛を目安にお好みで。

※無洗米はそれぞれの目盛を目安に少し多め(目盛線が水面に隠れる程度)に水加減してください。

※胚芽米・麦飯・発芽玄米・分づき米・雑穀米は、「Plain」の目盛を目安に水加減してください。

※発芽玄米・雑穀米は市販の袋に水加減などの記載があるときは、その内容に従い、お好みで水加減してください。

具を入れて炊くとき

1カップに対して具は約2.5oz (70g) 以下。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。

Mixed・Sweet	2合以下
Risotto	1合以下
Brown	1.5合以下

リゾットについて

リゾットは洗米後、ざる上げしないで、すぐに炊いてください。食感をそこなうおそれがあります。

3 ご飯を炊く前の準備

ワンポイント おいしく炊くためのコツはP.161参照

1 お米をはかる

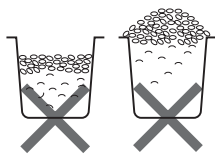
必ず付属の計量カップではかります。
※付属の軽量カップすりきり一杯で約5.29oz (0.18L)

ワンポイント 無洗米も付属の計量カップではかってください。

〈正しい計量例〉



〈間違った計量例〉



ご注意 指定の炊飯量（P.185の仕様表参照）以外で炊くとうまく炊けない場合がありますので注意する。

2 お米を洗う

内なべで洗米できます
※無洗米の場合は、P.161参照。

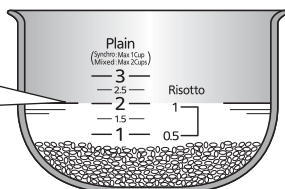
ご注意 ●お湯（95°F [35°C]）で洗米や水加減しない。
うまく炊けない原因。
●強い力で洗米しない。
内なべが変形してうまく炊けない原因。

3 水加減する

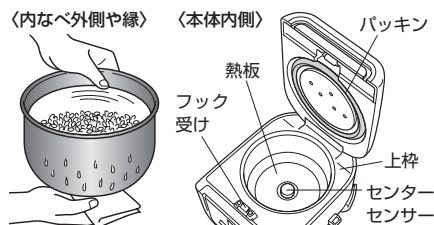
内なべを水平に置き、内なべ内側の目盛に合わせて水加減します。

ワンポイント お米の種類・メニューを確かめてお好みで水加減してください。（P.161の目安表を参照）

〈例〉
2カップの白米を炊く場合は「Plain」の目盛2に合わせる



4 水滴・米つぶなどをふき取る

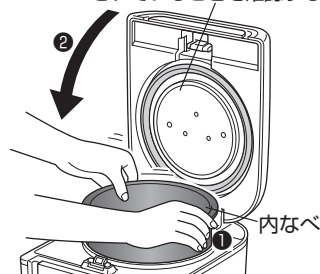


ご注意 熱板やセンサー・センサー・上枠・フック受け付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどは必ず取り除く。ふたが閉まらなくなったり、炊飯中にふたが開く原因。

5 内なべを本体にセットしてふたを閉める

- ①内なべを左右にまわし、傾きがないように正しく確実にセットします。
- ②ふたを閉めます。

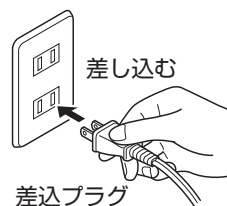
内ふたが正しくセットされていることを確認する



ご注意 内なべは正しく確実にセットする。



6 電源コードを接続する



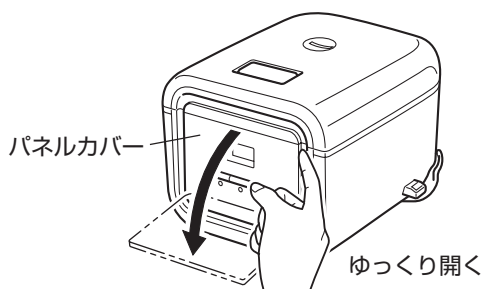
ご注意 保温ランプが点灯している場合は、[Keep Warm/ Cancel]キーを1回押して、消灯させる。

4 ごはんの炊きかた



おいしく炊くためのコツはP.161参照

1 パネルカバーを開く

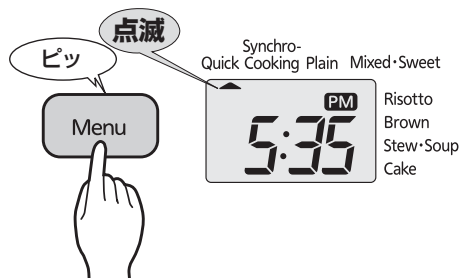


※パネルカバーは強く押ししたり、ものをのせたりしない。

※パネルカバーの内側に、水や調理物がついた場合は、すぐにふき取る。

2 [Menu]キーを押して、炊きたいメニューに▲を合わせる

押すごとに、メニューが順に切り替わります。

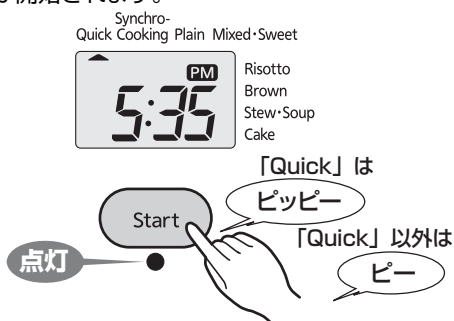


※あらかじめメニューが選ばれている場合は、メニュー選択の必要はありません。

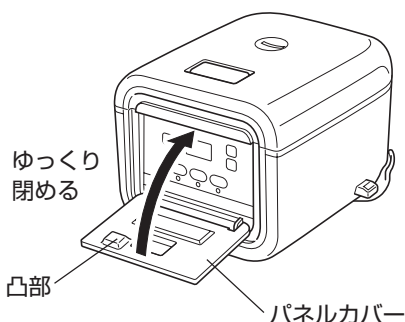
ご注意 「Quick」は、「Plain」に比べて、炊飯時間が短いので、かために炊きあがります。

3 [Start]キーを押す

炊飯が開始されます。



4 パネルカバーを閉める



※パネルカバーのキーを押さない。

ご注意 パネルカバーの凸部には磁石を内蔵しているので、磁気に弱いものを近づけない。

炊飯時間の目安

Quick	Synchro-Cooking	Plain	Mixed・Sweet
26～36分	31～41分	40～50分	27～45分
Risotto	Brown		
26～36分	68～82分		

※上記の時間は、すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。(電圧120V、室温73.4°F[23℃]、水温73.4°F[23℃]、水加減は標準水位)

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

5 ごはんが炊きあがったら

「むらし」になると…

表示部にむらしあがるまでの残り時間を1分きざみで表示します。

メニューによってむらし時間が異なります。むらし時間は、表示部に表示されます。

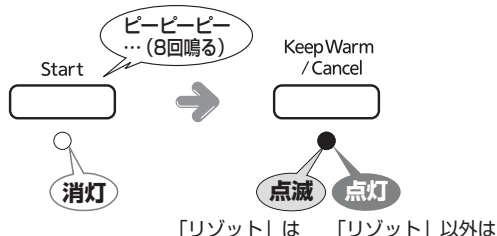
(Quick : 7分/Pain:10分)



炊きあがると

自動的に保温します。

「Risotto」は、できあがったら保温ランプが点滅します。

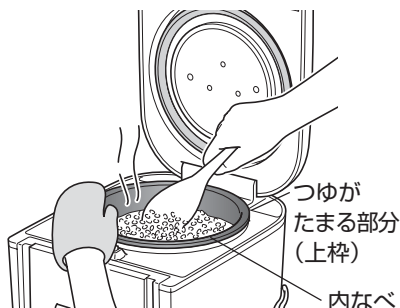


「Risotto」メニューを選んでいるとき

炊きあがってから、Risottoにトマトソースやホワイトソースを加える場合、再加熱が必要です。炊きあがり後すぐに[Keep Warm/ Cancel]キーを押さずに再加熱を行ってください。(P.169参照)

ごはんをほぐす

炊きあがったら、必ずすぐにごはん全体をほぐしてください。



内なべの形状による特徴で、ごはんの中央部がややくぼむことがあります。

内なべを、ミトンなどで押さえて行います。

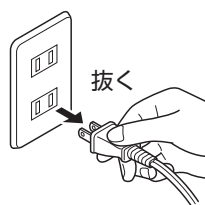
【ご注意】 炊飯直後や保温中にふたを開けて、つゆが上枠や外などに流れ落ちた場合は、ふき取る。

炊飯ジャーを使い終わったら…

1 [Keep Warm/ Cancel]キーを押す



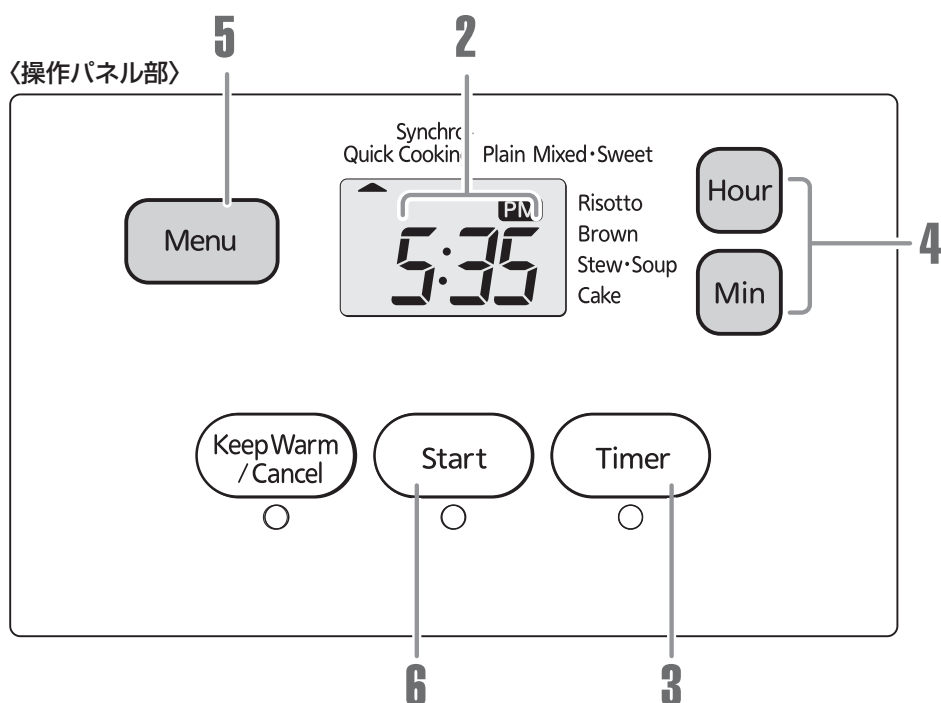
2 差込プラグを抜く



3 お手入れする (P.177・178参照)

6 炊きあがり予約タイマー炊飯のしかた

(「Quick」、「Plain」、「Brown」メニューのみ)



炊きあがり予約タイマーについて
食べたい時刻に炊きあげることができます。
一度設定した時刻はそのまま記憶します。

例えば、「6:30 AM」に設定すると、
午前6時30分に炊きあがります。

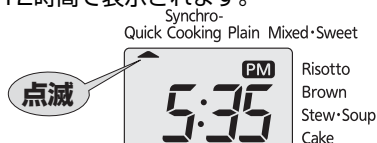
1 パネルカバーを開く

2 現在時刻を確認する

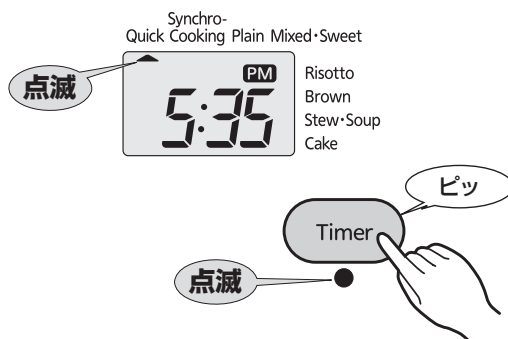
※現在時刻が合っていないと時間通りに炊けません。現

在時刻の合わせかたは、P.185参照。

※時刻は12時間で表示されます。



3 [Timer] キーを押す



6 炊きあがり予約タイマー炊飯のしかた

4 [Hour][Min]キーを押して、炊きあげたい時刻を合わせる

※時刻は12時間で表示されます。

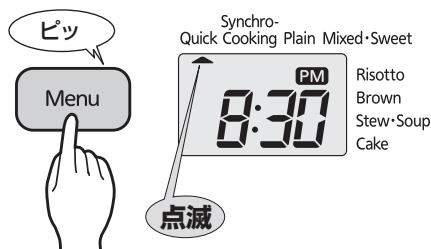


- [Hour]キーは1時間単位、[Min]キーは10分単位で合わせることができます。
- 押し続けると、早送りができます。

ご注意 腐敗の原因になるため、タイマー予約は12時間以内にする。

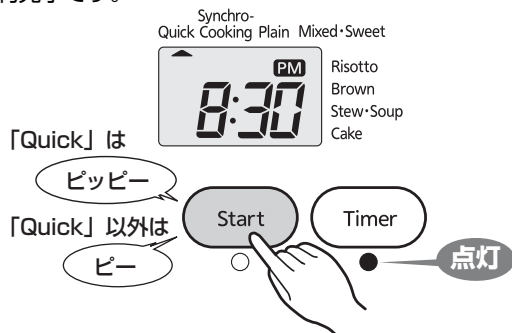
5 [Menu]キーを押して、炊きたいメニューに▲を合わせる

※あらかじめメニューが選ばれている場合は、メニュー選択の必要はありません。



6 [Start]キーを押す

予約完了です。



※タイマーセットを間違えたときは、[Keep Warm/Cancel]キーを押して、P.165の3からセットし直す。

7 パネルカバーを閉める

ご注意 ● 下記の場合は、炊きあがり予約ができません。

- ・[Synchro-Cooking「Mixed・Sweet」「Risotto」「Stew・Soup」「Cake」]の場合。
- ・下表の時間未満の場合。

メニュー	タイマーセットができない時間
Quick	55分未満
Plain	1時間5分未満
Brown	1時間35分未満

- ・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、[Keep Warm/Cancel]キーを押して消灯させる。(点灯していると、予約できません。)

(((音)))

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

予約時刻とメニューを変更しないとき

パネルカバーを閉めた状態でも操作できます。

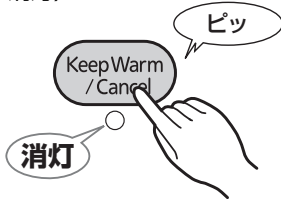
- ①現在時刻を確認する。
- ②[Timer]キーを押す。
- ③[Start]キーを押す。

7 保温について

炊飯が終了すると、自動的に保温に切り替わります。

■保温を中止するとき

[Keep Warm/ Cancel]キーを押す。
(保温ランプが消灯)



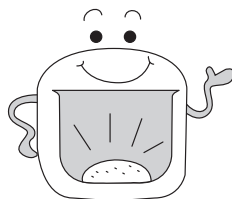
■再度保温するとき

[Keep Warm/ Cancel]キーを押す。
(保温ランプが点灯)



少量のごはんを保温するとき

ごはんを内なべの中央に
寄せて保温し、できるだけ
早くお召し上がりくださ
い。

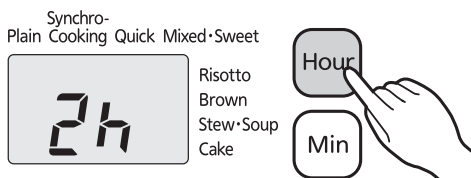


保温中の作動について

保温中は保温ランプが点灯します。

保温経過時間の表示について

保温中に[Hour]キーを押している間は、保温経過時間が
1時間単位で表示されます。
12時間を超えると、24時間まで点滅表示されます。



※24時間を超えると、「24」が点滅してお知らせしま
す。

ご注意

- におい・パサつき・変色・腐敗や内なべの腐食などの原因になるため、下記のような保温はしない。
 - ・冷やごはんの保温
 - ・冷やごはんのつき足し
 - ・しゃもじを入れたままの保温
 - ・プラグを抜いての保温
 - ・12時間以上の保温
 - ・最小炊飯量（0.5合）以下の保温
 - ・白米（無洗米）以外の保温
- 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。
- 内なべの縁・パッキン類にごはんつぶなどがついたときは、取り除く。乾燥・変色・におい・ベタつきの原因。
- 「Risotto」の場合、できあがったら保温ランプが点滅します。そのままにしておくと、のり状になったり、内ふたについたつゆが落ちてきてベタついたりしますので、早めにお召し上がりください。
- 「Cake」の場合、焼きあがったら保温ランプが点滅します。そのままにしておくと、内ふたについたつゆが落ちてベタつきますので、すぐに取り出す。
- ご使用環境の厳しい状況の場合（寒冷地や周囲の温度が高い場合など）は、早めにお召し上がりください。
- 保温中のごはんの温度が低いと感じた場合は、再加熱（P.168参照）する。

8 再加熱のしかた

「Quick」 / 「Plain」メニューの場合

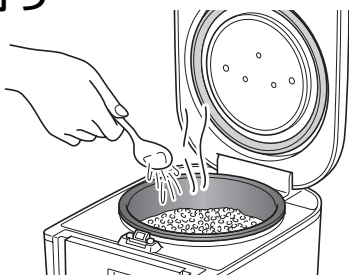
保温中のごはんは、食べる前に再加熱すると熱々のごはんになります。

ご注意

- ごはんが内なべの半分以上あるときは、量が多すぎて、充分にあたためられません。
- 下記のような状況で再加熱すると、ごはんがパサつきます。
 - ・炊きあがり直後など、ごはんが熱いとき。
 - ・ごはんが最小炊飯量（0.5合）以下のとき。
 - ・3回以上くり返して再加熱したとき。

1 保温中のごはんをほぐす

2 小さじ1～2杯の打ち水を均一に行う



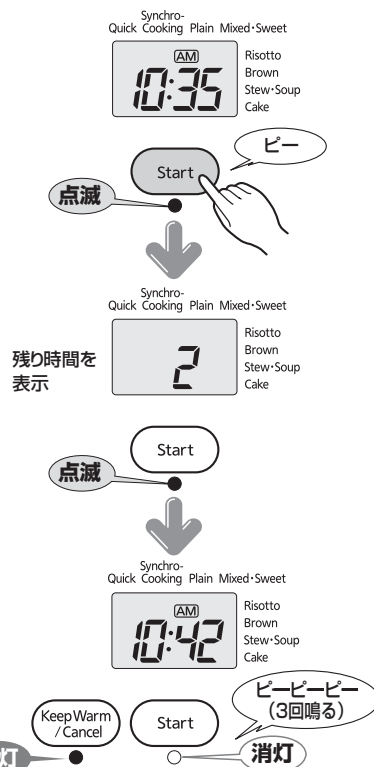
※打ち水をする、と、パサつきを抑え、ふっくらと仕上がります。

3 保温ランプの点灯を確認する



※保温ランプが点灯していないと、再加熱ができません。点灯していないときは、[Keep Warm/ Cancel] キーを押す。
(P.167参照)

4 [Start]キーを押す



※再加熱をやめたい場合は、[Keep Warm/ Cancel] キーを押す。



ごはんが冷たい（131°F[55℃]以下）ときは、再加熱ができません。「ピピピ…」と音でお知らせします。

5 加熱したごはん全体をよくほぐし、均一にする

※内なべを、ミトンなどで押さえて行います。



「Risotto」メニューでトマトソースやホワイトソースを加える場合

1 炊きあがったらすぐにトマトソースやホワイトソースを加えてよく混ぜる

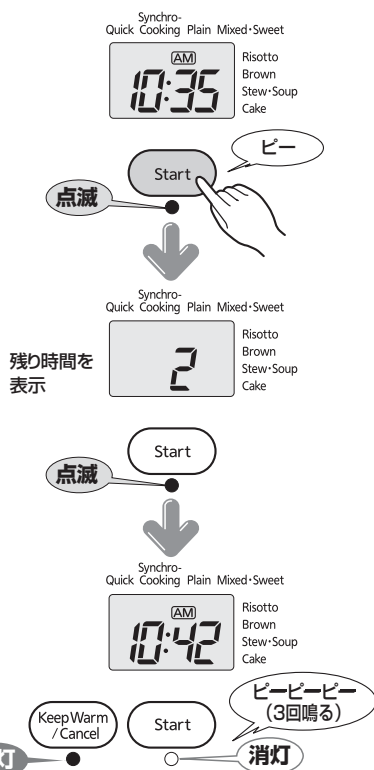
2 保温ランプの点滅を確認する

※保温ランプが点滅していないと、再加熱できません。



3 [Start]キーを押す

ご注意 必ず[Start]キーを押すこと。(再加熱できなくなるので[Keep Warm/Cancel]キーを押さない。)



※炊きあがり後、すぐに再加熱しないと、うまく調理できないおそれがあります。

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

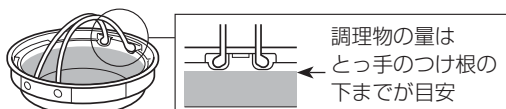
クッキングプレートを使って、おかずとごはん（スープ）を同時に作ることができます。
ごはんを炊かずに、内なべに水を入れて調理することもできます。
お料理の作りかたは、付属のクックブックをご参照ください。

- で注意**
- 付属のクックブックに記載されている量を超えて調理しない。ふきこぼれたり、うまく調理できないおそれ。
 - 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。
 - 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おそれ。
 - クッキングプレートの中で、包丁、ナイフ、フォークなど鋭利なものを使わない。

■ 同時調理のアレンジを 楽しんでいただくために

〈クッキングプレートに入れる具材の注意〉

- 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）。



- 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（1～2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、蒸し調理ですので、炒めたり焼いたりできません。

- で注意** 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）。

同時調理するときの基本的な操作手順

1 材料の下ごしらえをして、クッキングプレートに材料を入れる

※できるだけ積み重ねずに、クッキングプレート全体に広げて並べるようにする。ふきこぼれたり、うまく調理できないおそれ。

2 ごはんを炊いたり、スープを作る前の準備をする

（P.162「1」～「4」参照）

で注意 〈ごはんを炊く場合〉

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

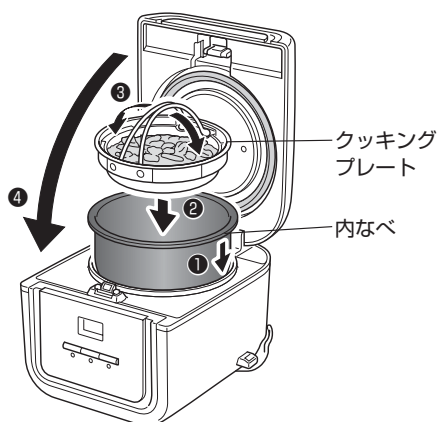
最大量	最小量
1合	0.5合

〈スープを作る場合〉

スープの材料は、内なべ内側の「Plain」の目盛を目安に入れる（下記の表を参照）。最大量より多いと、煮えなかったりふきこぼれたりします。また、最小量より少ないと、こげつく場合があります。

最大量	最小量
Plain目盛1.5以下	Plain目盛1以上

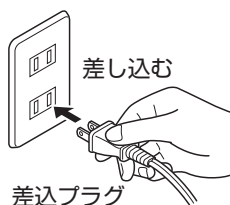
3 クッキングプレートの内なべにセットして、ふたを閉める



ご注意

- クッキングプレートは、必ず内なべにセットする。
- 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する。
- 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す

4 電源コードを接続する



ご注意

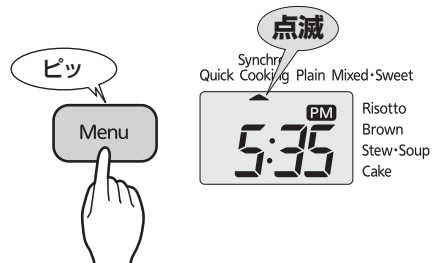
保温ランプが点灯している場合は、[Keep Warm/ Cancel]キーを押して、消灯させる。

5 パネルカバーを開く

6 Menuを選択する

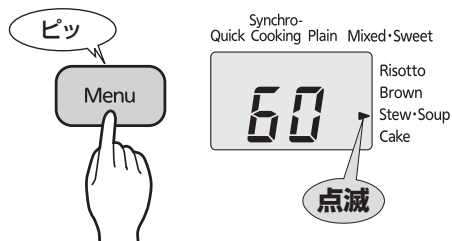
〈ごはんとおかずを同時に作る場合〉

[Menu] キーを押して「Synchro-Cooking」を選ぶ

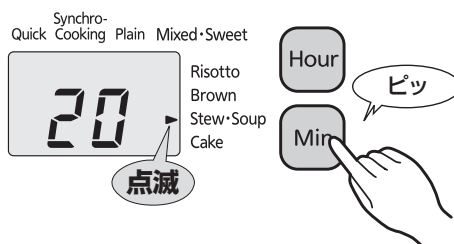


〈スープとおかずを同時に作る場合〉

① [Menu] キーを押して「Stew・Soup」を選ぶ



② 調理時間を料理に合わせて20～30分に設定する
(P.173参照)



ご注意

ごはんと同時間調理を行う場合は、必ず「Synchro-Cooking」、スープと同時間調理を行う場合は、必ず「Stew・Soup」を選ぶ。

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

7 [Start] キーを押す

同時調理がはじまります。



ご注意 途中でふたを開けない。

8 パネルカバーを閉める

9 できあがったら

自動的に保温します。



10 クッキングプレートを取り出す

- ご注意**
- 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する。やけどの原因。
 - 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。
 - スープとおかずを同時に作った場合、クッキングプレートの底が汚れるので、テーブルなどに置くときは注意する。

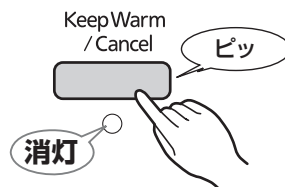
※加熱すると多量の水分や油が出る食材や、卵など加熱中に膨張する食材を調理したときは、煮汁の一部が内なべに流れ落ちる場合があります。

内なべに水を入れて調理するとき

- ①白米の目盛りまで水を入れ、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。
- ②「Stew・Soup」メニューを選ぶ。
- ③調理時間を料理に合わせて20～30分に、設定する。（P.173参照）
- ④できあがったら[Keep Warm/ Cancel]キーを押して、クッキングプレートを取り出す。

同時調理が終わったら…

- 1 [Keep Warm/ Cancel]キーを押す



- 2 P.178の要領でにおいを取り除く

10 煮込み料理の作りかた (「Stew・Soup」メニュー)

下記のようなお料理を手軽に作ることができます。お料理の作りかたは、付属のクックブックをご参照ください。

最初は沸とう温度に近い高温で煮た後、約199F° (93℃) に温度を下げてしばらく煮込みます。その後さらに約190F° (88℃) に温度を下げて引き続き煮込みます。徐々に加熱温度を下げて煮込むことによって味のしみ込みをよくし、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、付属のクックブックでご紹介しています。

ご注意

調味料が内なべの底にたまらないように、よくかき混ぜてから調理する。

調理するときの、基本的な操作手順

1 材料の下ごしらえをする

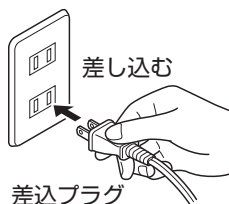
2 内なべに材料を入れ、ふたを閉める

ご注意

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

最大量	最小量
Plain目盛3以下	Plain目盛1以上

3 電源コードを接続する

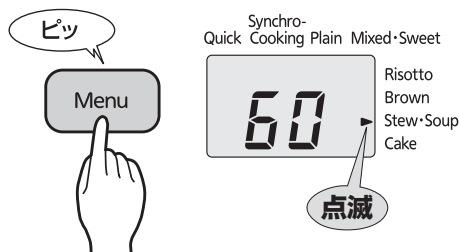


ご注意

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

4 パネルカバーを開く

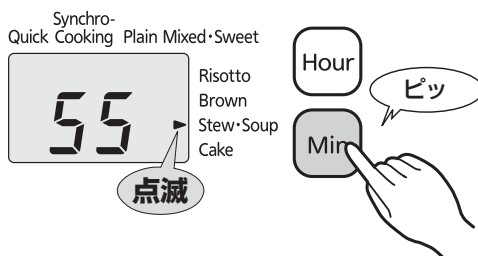
5 [Menu]キーを押して「Stew・Soup」を選ぶ



6 調理時間を合わせる

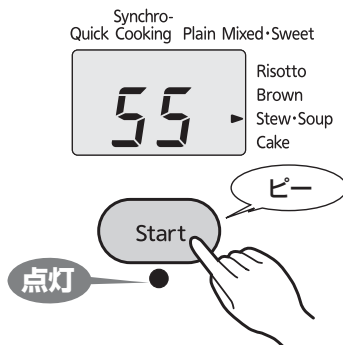
調理時間は、[Hour] [Min]キーで合わせます。5～120分まで5分単位で設定できます。

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



7 [Start] キーを押す

調理がはじまります。



ご注意

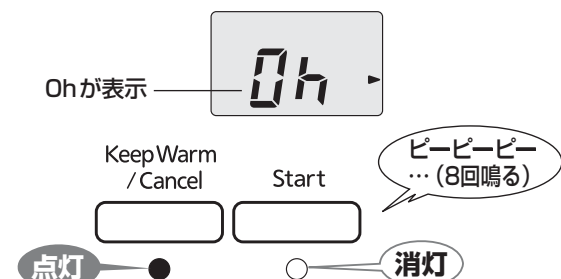
途中でふたを開けない。

10 煮込み料理の作りかた（「Stew・Soup」メニュー）

8 パネルカバーを閉める

9 できあがったら

保温ランプが点灯し、表示部に「Oh」が表示されます。



〈調理が足りない場合〉

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

ご注意

調理が足りない場合、追加で調理する前に[Keep Warm/ Cancel]キーを押さない。保温ランプの点灯が消え、引き続き調理できなくなります。押してしまった場合は、下記の手順で調理する。

- ①内なべを取り出して、ぬらした布の上に置く。
- ②本体のふたを開けたまま10分ほど放置し、本体と内なべを冷ます。
- ③再度、内なべを本体にセットする。
- ④P.173の4からの要領で調理する。

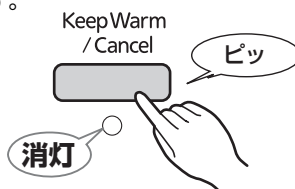
〈再加熱のしかた〉

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

調理が終わったら…

1 [Keep Warm/ Cancel]キーを押す

[Keep Warm/ Cancel]キーを押すと、保温ランプが消灯します。



2 P.178の要領でにおいを取り除く

※調理が終わって[Keep Warm/ Cancel]キーを押さなければ、そのまま保温を続け、1時間単位で1時間（1h）から6時間（6h）まで表示されます。6時間を超えると、「6」が点滅します。

ご注意

- 料理によっては、保温を続けると風味が落ちてくる場合があるので注意する。
- 6時間以上の保温はしない。

11 ケーキの作りかた（「Cake」メニュー）

付属のクックブックに記載されているケーキを作ることができます。

ご注意

- 付属のクックブックに記載されているメニュー以外は作らない。
- 付属のクックブックに記載されている量を超えて作らない。ふきこぼれるおそれ。

1 材料の下ごしらえをする

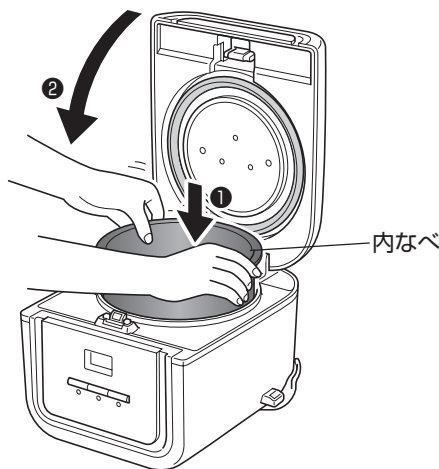
2 内なべに生地を流し入れる

3 2の生地の空気を抜く

ご注意

加熱前に生地の空気を抜く場合、やわらかい布の上で行ってください。内なべの変形や破損のおそれがあります。

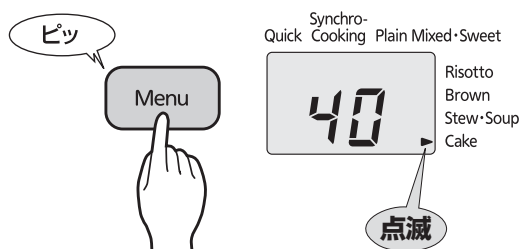
4 内なべを本体にセットして、ふたを閉める



5 電源コードを接続する



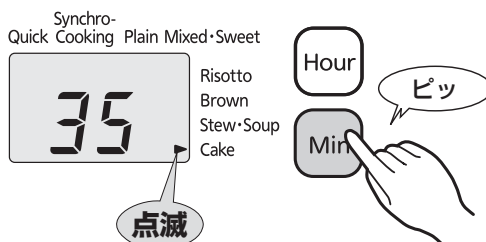
6 パネルカバーを開き、[Menu] キーを押して「Cake」を選ぶ



7 加熱時間を合わせる

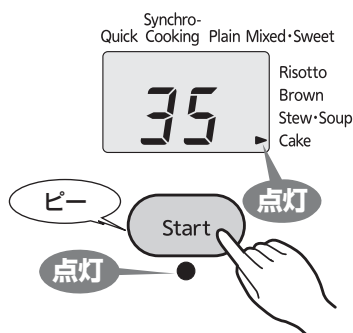
加熱時間は、[Hour] [Min] キーで合わせます。1～60分まで1分単位で設定できます。

※[Hour]キーを押すごとに1分ずつ増え、[Min]キーを押すごとに1分ずつ減ります。



8 [Start] キーを押す

加熱がはじまります。

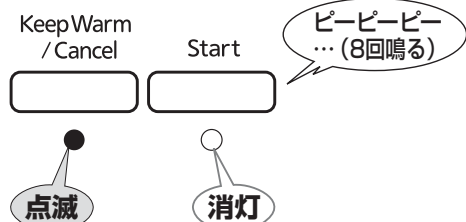


9 パネルカバーを閉める

11 ケーキの作りかた（「Cake」メニュー）

10 焼きあがったら…

保温ランプが点滅します。



① ふたを開け、ケーキの中央に竹串を刺してみる。（生地がついてこなければ中まで焼けています。）

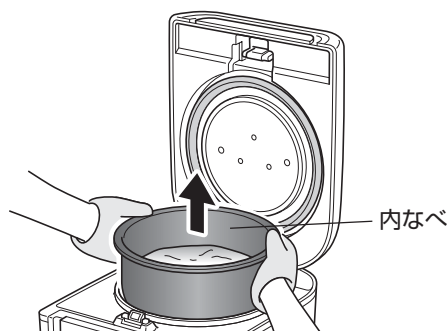
〈生地がついてくる場合〉

保温ランプが点滅している状態で[Hour] キーを押して追加の焼きあげ時間を合わせ、[Start] キーを押す。（最大30分を3回まで追加できます。）

ご注意 追加で焼く前に[Keep Warm/Cancel]キーを押さない。保温ランプの点滅が消え、引き続き焼けなくなります。押してしまった場合は、下記の手順で焼く。

- 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 「Cake」を選択し、追加時間をセットして焼く。

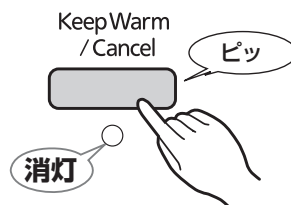
② 内なべを取り出してケーキを取り出し、冷ます。



- ご注意**
- 内なべを取り出すときは、必ずミトンなどを使い、直接手をふれないよう注意する。やけどをするおそれ。
 - 焼きあがったら、すぐにケーキを取り出す。そのままにしておくと、内ふたについたつゆが落ちてベタつきます。

ケーキ作りが終わったら…

1 [Keep Warm/ Cancel]キーを押す



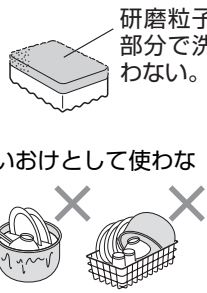
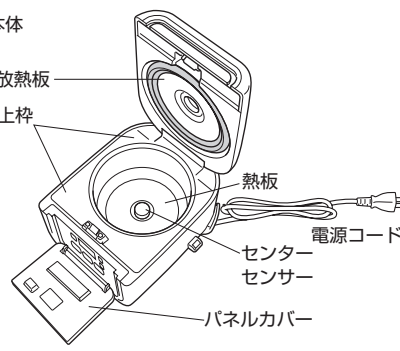
2 P.178の要領でにおいを取り除く

12 お手入れのしかた

- お手入れは、P177～178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。
- 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.178参照)

ご注意 必ず差込プラグを抜いて、本体・内なべ・内ぶた・クッキングプレートが冷えてからお手入れする。

- 洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）を使う。
※洗剤分が残っていると、樹脂などの劣化・変色の原因になるので、充分に洗い流す。
- スポンジ・布はやわらかいものを使う。

使うときに洗うもの	 内なべ 内ぶた 計量カップ しゃもじ クッキングプレート	①水またはぬるま湯で、スポンジで洗う。 ②乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。 ご注意 ●内なべは、スポンジの研磨粒子部分で洗わない。フッ素加工面がはがれる原因。 ●内なべに食器類などを入れ、洗いおけとして使わない。フッ素加工面が傷ついたり、はがれたりする原因。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。 
汚れるたびにお手入れする箇所	 本体 放熱板 上枠 熱板 センターセンサー 電源コード パネルカバー	●本体の外側・内側、パネルカバーの外側・内側の汚れは、かたくしぼった布でふき取る。 ●電源コードは乾いた布でふく。 ●熱板やセンターセンサーに、こげついたごはんつぶ・米つぶなどがついている場合は取り除く。 ※取れにくい場合は、市販のサンドペーパー（320番程度）で取り除き、かたくしぼった布でふき取る。 ●上枠に付着したごはんつぶ・米つぶなどは取り除く。 ●パネルカバーの内側のランプ穴が汚れた場合は、綿棒などでふき取る。 ご注意 ●本体内部へは、絶対に水が入らないようにする。 ●電源コードを水につけたり、水をかけたりしない。ショート・感電・故障のおそれ。

- ご注意**
- パッキン類は、はずさない。
 - 腐食やにおいを防ぐため、内なべや内ぶたはいつも清潔にする。
 - シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属へら・ナイロンたわしなどは使わない。
 - 各部を取りはずした後、お手入れする。
 - 計量カップ・しゃもじを熱湯に浸さない。変形のおそれ。
 - 食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしない。変形するおそれ。
 - 雑穀（アマランサスなど）を混ぜて炊いた後は、必ず内ぶたをお手入れする。内ぶたの蒸気孔が目詰まりして、ふたが開かなくなるなど故障のおそれや、うまく炊けない原因。

12 お手入れのしかた

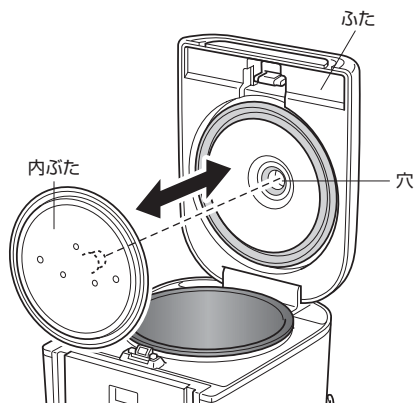
内ぶたの取りはずし・取り付け

■取りはずしかた

手前に引いてはずす。

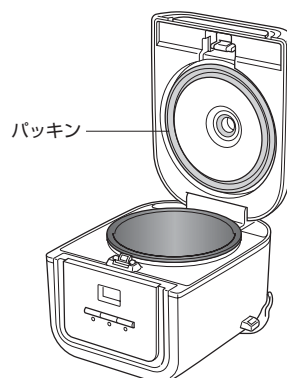
■取り付けかた

内ぶたをふたの穴に合わせて、図のようにめ込む。



ご注意

ふたのパッキンは引っ張らない。はずすと、再度取り付けられなくなります。



においの取り除きかた（炊飯ジャーやクッキングプレートに、においがついた場合）

■本体

- ① 内なべに水を7～8分目入れて、「Plain」メニューで[Start]キーを押す。
(クッキングプレートは内なべにセットしない)
保温に切り替わったら、[Keep Warm/ Cancel]キーを押す。



調理後やにおいが気になるときは、水にクエン酸（約20g）を入れてかき混ぜてから行くと、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、JAPAN TIGER CORPORATIONにご相談ください。

- ② 内なべ・内ぶたを、台所用合成洗剤で洗った後、充分に水洗いする。
- 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時間つけおきする。

ご注意

- 洗浄後は、内なべ・本体が熱くなっている所以注意する。
やけどをするおそれ。
- つけおき後は、クッキングプレートが熱くなっている所以注意する。
やけどをするおそれ。

熱板の汚れの取り除きかた

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

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



13 うまく炊けない？と思ったら

炊きあがったごはん、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		炊飯メニュー共通									
		お米の量や具の量、水加減を間違えた	アルカリイオン水（pH 9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	炊飯ジャーを使用後、保温を取り消さずにキーを押した	炊飯ジャーを使用後、保温を取り消さずにキーを押した	内なべの裏・熱板・センサーにこげついたごはんつぶや水滴などがついている	内なべが変形している	途中で停電があった	よくほぐさなかった
こんなとき											
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	●					●	●			●
	ふきこぼれる	●			●		●				●
	炊飯時間が長い	●			●		●	●	●		●
参照ページ		161・162	-	-	163・166	162・164	162・177・178	-	186	163	161・185

お調べいただくこと こんなとき		炊飯メニュー共通									
		パッキン類や内なべの縁にごはんつぶなどがついている	充分洗米しなかった（無洗米は除く）	お湯（95℃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	炊きあがった後、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		●	●	●			●	●		●
炊飯中	ぬか臭い		●								
	蒸気もれる	●					●				●
	ふきこぼれる	●	●			●		●			●
	炊飯時間が長い	●								●	
参照ページ		162・177	161・162	162	-	-	162	162	-	-	177・178

13 うまく炊けない?と思ったら

お調べいただくこと こんなとき		Plain メニュー	Risottoメニュー				クッキングプレートを使った同時調理			
		予約炊飯した	前に加えた トマトソースなどを炊飯	トマトソースなどを加えた後再加熱しなかった	炊きあがり後すぐにトマトソースを加えなかった	炊きあがり後すぐにトマトソースを加えなかった	クックブックに記載の量以上の材料や調味料などを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	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	[Synchro-Cooking] [Soup・Stew]キリー以外で同時調理した	途中で停電があった
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	●	●				●	●	●	
	におう			●	●		●	●	●	
	べたつく			●	●		●	●	●	
調理物	かたすぎる						●	●	●	
	やわらかすぎる						●	●	●	●
	加熱が不十分						●	●	●	
	ごはんの流れ落ちる						●	●	●	
炊飯中	蒸気もれる						●	●	●	
	ふきこぼれる		●				●	●	●	
	炊飯時間が長い						●		●	●
参照ページ		-	169	169	169		170	170	170~172	186

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

お調べいただくこと こんなとき		お米の量や具の量、水加減を間違えた	内なべの裏・熱板・センサーにこげついたごはんつぶや水滴などがついてる	途中で停電があった	よくほぐさなかった	バックン類や内なべの縁にごはんつぶなどがついてる	充分洗米しなかった(無洗米は除く)	再加熱を3回以上行った	12時間以上の炊きあがり予約タイマーセットをした	保温を12時間以上続けている
保温中のごはん	におう		●	●		●	●		●	●
	変色する		●		●	●		●		●
	パサつく	●	●	●	●	●		●		●
	べたつく	●	●	●	●	●			●	
	再加熱したごはんがパサつく	●	●	●				●		
参照ページ		161・162	162・177・178	186	164	162・177	161・162	168・169	165・166	167

お調べいただくこと こんなとき		白米・無洗米以外を保温した	最小炊飯量以下で保温または再加熱した	少量のごはんをドーナツ状に保温した	冷やごはんのつぎ足しをした	しゃもじを入れたままで保温した	炊きあがり直後の熱いごはんで再加熱した	お手入れが不十分	調理・ケーキ作りを行った後においを取り除かなかった	ごはんを入れたまま保温を取り消した
保温中のごはん	におう	●	●		●	●		●	●	●
	変色する	●	●	●	●	●				
	パサつく	●	●	●	●	●				
	ベタつく	●		●	●	●		●		●
	再加熱したごはんがパサつく	●	●				●			●
参照ページ		167	167	167	167	167	168・169	178・178	174・176・172・178	167

14 煮込み料理やケーキがうまく作れない?と思ったら

「Stew・Soup」「Cake」メニューで調理したものがおかしいときは、次の点をお調べください。

お調べいただくこと こんなとき	材料の種類・分量を間違えた	材料を最大量の目安より多く入れた※	材料を最小量の目安より少なく入れた※	調理時間が短かった	調理時間が長かった	パッキン類や内なべの縁にこはんつぶなどがついている	ふたが確実に閉まっていない	途中で停電があった
煮えない／焼けない	●	●		●		●	●	●
ふきこぼれる	●	●	●					
煮詰まる／こげる	●		●		●			
参照ページ	173・175			173～176		173・175・177		186

※「Stew・Soup」メニューのみ

15 故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に、ご確認ください。

こんなときは	ここを確認して	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。	プラグを確実に差し込む。	154・162・172・173・175・185
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。 183ページの「炊飯時間が長い」の項目を確認して、処置する。	時刻を正しくセットする。	185
炊きあがり予約タイマーのセット中に、「ピピピ」と音がしてセットできない	現在の時刻が正しくセットされていますか。	時刻を正しくセットする。	185
	表示時間が「0:00」で点滅していませんか。	現在時刻をセットする。	
	「Synchro-Cooking」「Quick」「Mixed・Sweet」「Risotto」「Stew・Soup」「Cake」を選択していませんか。	「Synchro-Cooking」「Quick」「Mixed・Sweet」「Risotto」「Stew・Soup」「Cake」はタイマーセットできません。	165・166
	タイマーセットができない時間を選択していませんか。	タイマーセットの可能な時間でタイマー炊飯する。	
炊きあがり予約タイマー炊飯の予約をしているときに、「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い、予約を完了させる。	165・166
表示部がくもる	パッキン類や内なべの縁に、こげついたごはんつぶ・米つぶなどがついていませんか。	きれいに取り除く。	162・177・178
	内なべの外側がぬれていませんか。	乾いた布でふき取る。	
炊飯中・むらし中・保温中・再加熱中に音がする	「カチカチ」という音。	マイコン制御の音です。故障ではありません。	159
	「ピチピチ」という音。	熱により金属が収縮してこすれ合う音です。故障ではありません。	
	水のはじける音。 (炊飯中・むらし中のみ)	故障ではありません。	
	上記の音とはまったく異なった音がする。	JAPAN TIGER CORPORATIONに修理をご依頼ください。	-
再加熱できない	[Start]キーを押したら「ピピピ・・・」と音がする	ごはんが冷めています。約131°F[55°C]以下のごはんは再加熱できません。	168・169
	保温ランプが消灯していませんか。	[Keep Warm/Cancel]キーを押し、保温ランプの点灯を確認してから、再度[Start]キーを押す。	
同時調理すると内ぶたに調理物が付着する	卵を使った料理や蒸しパンなどを調理すると、加熱によりふくらんだ食材が内ぶ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す。		-
ケーキの焼きあがりに時間がかかる	ご使用の電源の電圧が低い場合など、目安の時間よりも焼きあがりまでの時間が長くなることがあります。焼き足りないときは追加で焼く。		176
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、JAPAN TIGER CORPORATIONに修理をご依頼ください。		-
時刻合わせの際、[Hour]または[Min]キーを押しても時刻セットモードにならない	炊飯中・保温中・タイマー予約中・再加熱中は、時刻合わせできません。		185
保温ランプが点滅する	「Risotto」「Cake」メニューを選択した場合は、できあがったら保温ランプが点滅します。		164・167・176
保温経過時間が点滅する	ごはんを12時間以上保温していませんか。	保温の時間が12時間を超えると、保温経過時間が点滅してお知らせします。	167
	煮込み料理を6時間以上保温していませんか。	保温の時間が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。	174

15 故障かな？と思ったら

こんなときは	ここを確認して	こう処置してください	参照ページ
電源コードのプラグを抜くと、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶が消える	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。JAPAN TIGER CORPORATIONに修理をご依頼ください。	159
ふたが閉まらない、または炊飯中にふたが開く	上枠にごはんつぶ・米つぶなどが付着していませんか。	きれいに取り除く。	162・177
キーを押しても反応しない	差込プラグがコンセントに差し込まれていませんか。	プラグを確実に差し込む。	154・162・172・173・175・185
	保温ランプが点灯していませんか。	[Keep Warm/Cancel]キーを押し、保温を取り消してから操作する。	162・167
樹脂などのにおいがする	使いはじめのうちは、樹脂などのにおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。		-
プラスチック部分に線状や波状の箇所がある	樹脂成形時に発生する跡で、使用上の品質に支障はありません。		-

こんな表示が出たときは

表 示	こう処置してください	参照ページ
「Err」が表示され、「ピーー」と音が鳴り続いたり、「ピピピピピ…」という音がする Synchro-Quick Cooking Plain Mixed・Sweet  Risotto Brown Stew・Soup Cake	本体の異常です。プラグを抜いた後、JAPAN TIGER CORPORATIONにご相談ください。	-

樹脂部品について

熱や蒸気にふれる樹脂部品は、ご使用とともに傷んでくる場合があります。JAPAN TIGER CORPORATIONにお問合せください。

現在時刻の合わせかた

時刻は12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。

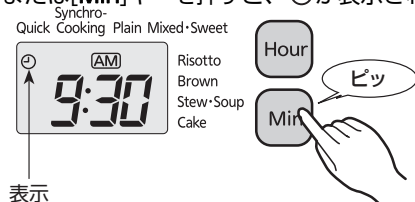
例：「9：30」を「9：35」に合わせる場合

1 パネルカバーを開く

2 電源コードを接続する (P.162参照)

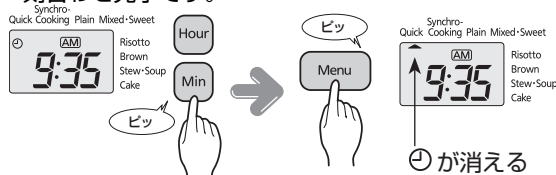
3 時刻セットモードにする

[Hour]または[Min]キーを押すと、⌚が表示されます。



4 時刻を合わせる

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



※時刻合わせを途中でやめたいときは[Keep Warm/Cancel]キーを押す。

5 パネルカバーを閉める

仕様

サイズ		0.54L (3カップ) タイプ
電 源		120V 60Hz
定格電力 (W)		456
炊飯容量 (L)	Quick	0.09~0.54(0.5~3カップ[2.65~15.87oz])
	Synchro-Cooking	0.09~0.18(0.5~1カップ[2.65~5.29oz])
	Plain	0.09~0.54(0.5~3カップ[2.65~15.87oz])
	Mixed	0.09~0.36(0.5~2カップ[2.65~10.58oz])
	Sweet	0.09~0.36(0.5~2カップ[2.65~10.58oz])
	Risotto	0.09~0.18(0.5~1カップ[2.65~5.29oz])
	Brown	0.09~0.36(0.5~2カップ[2.65~10.58oz])
外形寸法* (inch)	幅	8.7 (22.0cm)
	奥 行	10.8 (27.3cm)
	高 さ	7.5 (19.1cm)
本体質量* (lbs)		6.4 (2.9kg)

●時計は、室温・使いかたによって1か月に約30秒から120秒の差が生じる場合があります。

●1カップ=約5.29oz (約150g) です。

*およその数値です。

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はたります。

停電になったら	再び通電されると
タイマーセット中	そのままタイマーが作動します。(停電している時間が長く、セット時刻を過ぎている場合は、すぐ炊き始めます。)
炊飯中・再加熱中	炊飯・再加熱を続けます。
保温中	30分以上の停電があったときは保温を中止します。

※条件によっては、ごはんがうまく炊けなかったり、保温の温度が低下することがあります。

消耗品・別売品のお買い求めについて

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.157参照)

消耗品について、汚れやにおい・破損がひどくなったときは、JAPAN TIGER CORPORATIONにご相談ください。

Model Number: JAJ-A55U

Trade Name:TIGER

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

Address:2730 Monterey Street Suite 105 Torrance,CA90503

Telephone number:(310)787-1985

PARTS & SERVICE SUPPORT

For United States and Canada

USA 1-866-55-TIGER(84437)

CANADA 1-866-9090-TCD(823)

Website:www.japantigercorp.com

For All Other Countries

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



TIGER CORPORATION

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

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