

Thank you very much for purchasing the Hitachi
IH Rice Cooker.

After reading the Operating Instructions, keep it
well for future reference.

Please read the "Safety Precautions" → P.8-11
and then use the rice cooker correctly.

This rice cooker is a home appliance.
Do not use this cooker for commercial applications.

非常感谢您购买日立 IH 电饭锅。
在仔细阅读完毕后，请妥善保管，以便随时查阅。

[安全注意事项] 请参阅 → P.40~43
以便正确使用。

本电饭锅仅供一般家庭用。并非商业用。

非常感谢您購買日立 IH 電飯煲。
詳閱之後，請妥善保管。

請詳閱 → P.72~75 的「安全注意事項」。

本電飯煲為家用電器。請勿用作商業用途。

당사의 히타치 IH 전기밥솥을 구입해 주셔서
대단히 감사합니다.
읽으신 후에는 소중히 보관해 주십시오.

‘안전상의 주의’ → P.104~107 를 읽으신 후에
올바르게 사용해 주십시오.

이 전기밥솥은 일반 가정용입니다.
상업용으로는 사용하지 마십시오.

このたびは日立 IH 炊飯器をお買い上げいただき、
まことにありがとうございます。

お読みになったあとは、大切に保存してください。

「安全上のご注意」 → P.136~139 をお読みいただき、
正しくお使いください。

この炊飯器は一般家庭用です。
業務用にはお使いにならないでください。

Operating Instructions and Cook Book

Hitachi IH Rice Cooker Household Use

English

使用说明书・料理集

日立 IH 电饭锅 家庭用

简体中文

使用說明書・食譜

日立 IH 電飯煲 家庭用

繁體中文

사용 설명서・요리 안내

히타치 IH 전기밥솥 가정용

한국어

取扱説明書・料理集

日立 IH 炊飯器 家庭用

日本語

Model / 型号 / 型號 / RZ-WS4Y
형식 / 型式



RZ-WS4Y
Brown Gold (N)



RZ-WS4Y
Metalic Red (R)

CAUTION

About On/Off button

This rice cooker has a On/Off button.

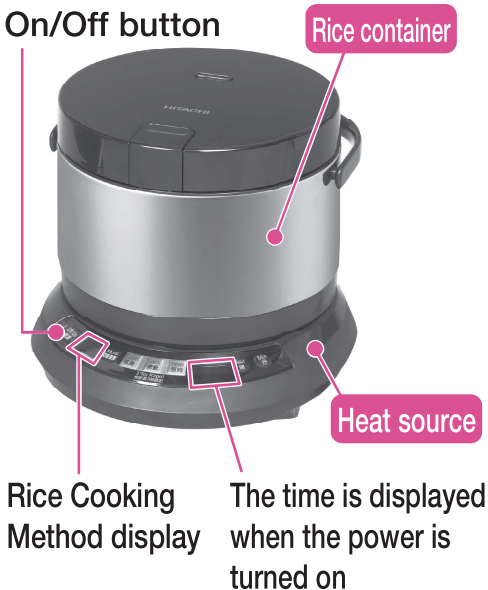
- You cannot make any operations without pressing the On/Off button.
- If you press the On/Off button to turn on the power, all Rice Cooking Method displays will be flashed and the current time will be displayed.
- If you do not perform any operations after the power turned on, the power will be turned off automatically after 10 minutes.
- If you remove the rice container from the heat source during operation, the power will be turned off automatically after 30 seconds.

To perform any new operation, press the On/Off button.

- If you press the On/Off button during any operation such as cooking, timer setting, and warming, the operation will be cancelled and the power will be turned off.

If you turn off the power by mistake during cooking, you can restore the original cooking status by turning on the power immediately and pressing the Cook button while the Cook lamp is blinking (about 30 seconds).

When the timer is set or during warming, reset cooking.

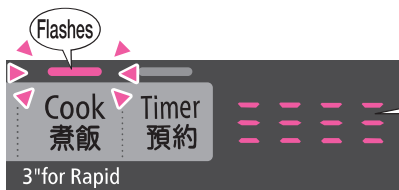


Ex: **19:27**

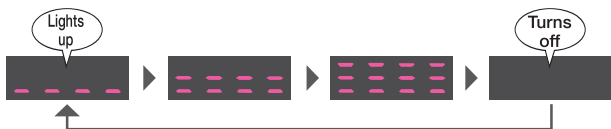
Hot warning display

- If you remove the rice container from the heat source when the temperature of the heat source is high, the Cook lamp and Hour/Min display flashes as shown in the figure below to indicate Hot Warning.
- Even if the power is turned off, the hot warning display does not disappear while the temperature is high.

It will be turned off automatically when the temperature drops.



Lights show up repeatedly as below.



Specifications

Model		RZ-WS4Y
Rice cooking capacity		0.09L (0.5 Japanese cups) to 0.72L (4 Japanese cups)
Power		220-230 VAC
Rated frequency		50 / 60 Hz
Rated power		800 W
Cord length		1.5 m
Size	Width	25.2 cm (width of the rice container is 23.6cm)
	Depth	28.2 cm (depth of the rice container is 24.4cm)
	Height	21.8 cm (height of the rice container is 16.8cm)
Weight		Approx. 3.6 kg (weight of the rice container is approx. 2.2 kg)

Contents

Before Use	4-11
Component Names	4
(Accessories, Operation Panel, Display Part)	
Setting the Current Time	7
Safety Precautions	8

Rice cooking	12-18
Preparing the Rice	12
(Tips for cooking delicious rice)	
Preparing the Rice Cooker	13
Cooking the rice immediately	14
Ways to Use Cooking Programs	16
Rice Cooking using the Timer	18
(Set the timer to finish cooking when you want to eat)	

Warming	19
Warming	19

Cleaning and Maintenance	20-22
Cleaning and Maintenance	20
Hook	20
Rice container	20
Rice scoop and measuring cup	20
Temperature sensor	20
Heat source	20
Intake vent and exhaust vent	20
Inner lid	21
Steam vent and exhaust vent	21
Inner pot	21
If there are odors	22

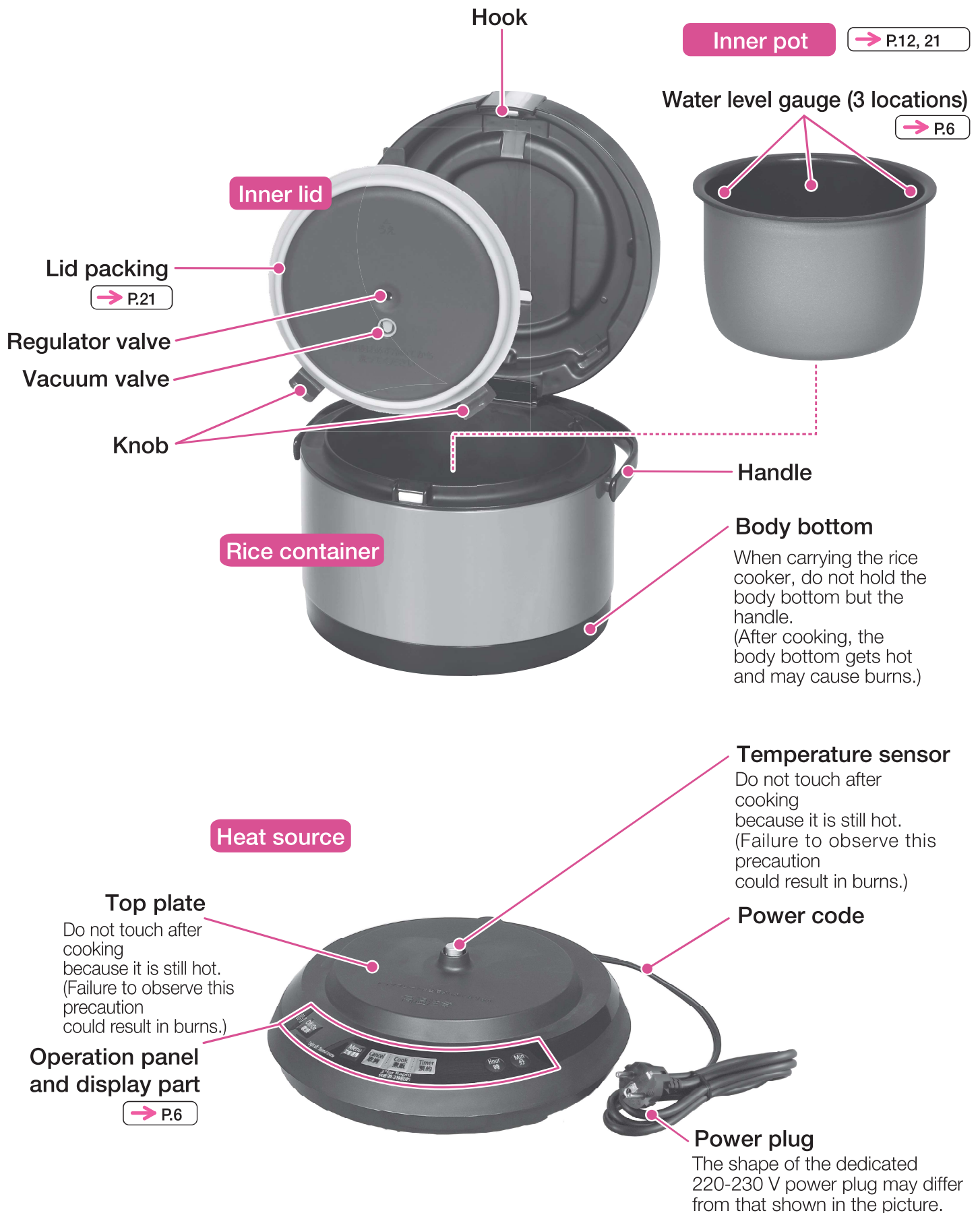
Troubleshooting	23-28
Troubleshooting	23
Rice Cooking	23
Keep Warm	26
Timer Rice Cooking	26
Sounds	26
Display	27
Inner Pot fluorine coating	27
Power Outage	28
Lid	28

Cook Book	29-33
------------------	--------------

Component Names

(Accessories, Operation Panel, Display Part)

Body



The numbers of **→ P.00** show the page containing the main explanation.

Lid

When closing the lid, push down slowly on the front of the lid (front side) until you hear the latch catch.

ATTENTION

- Since this is a regulator type, air is hard to leak and you may feel the lid is heavy when closing it. Close it slowly while applying a strong pressure.
Also, it may take a little time for the lid to open after pressing the hook button or when the lid does not fully open, you can open the lid manually.

Hook button

To open the lid, press and release the concave portion.
Do not open the lid during cooking.
(You could get burned.)

Steam vent

Keep your hands and face away from the vent, as steam will escape from here during cooking.
(You could get burned.)

Bottom surface of the body (heat source)

Exhaust vent

Intake vent

Do not cover the intake vent or exhaust vent with a rug, etc.
(Failure to observe this precaution could result in malfunction)

Inner lid back

Lock lever

Steam vent

Accessories

Rice scoop

You can place it upright

Measuring cup

To the brim
Approx. 180 mL
(Approx. 1 Japanese cup)
To the central level
Approx. 90 mL
(Approx. 0.5 Japanese cup)

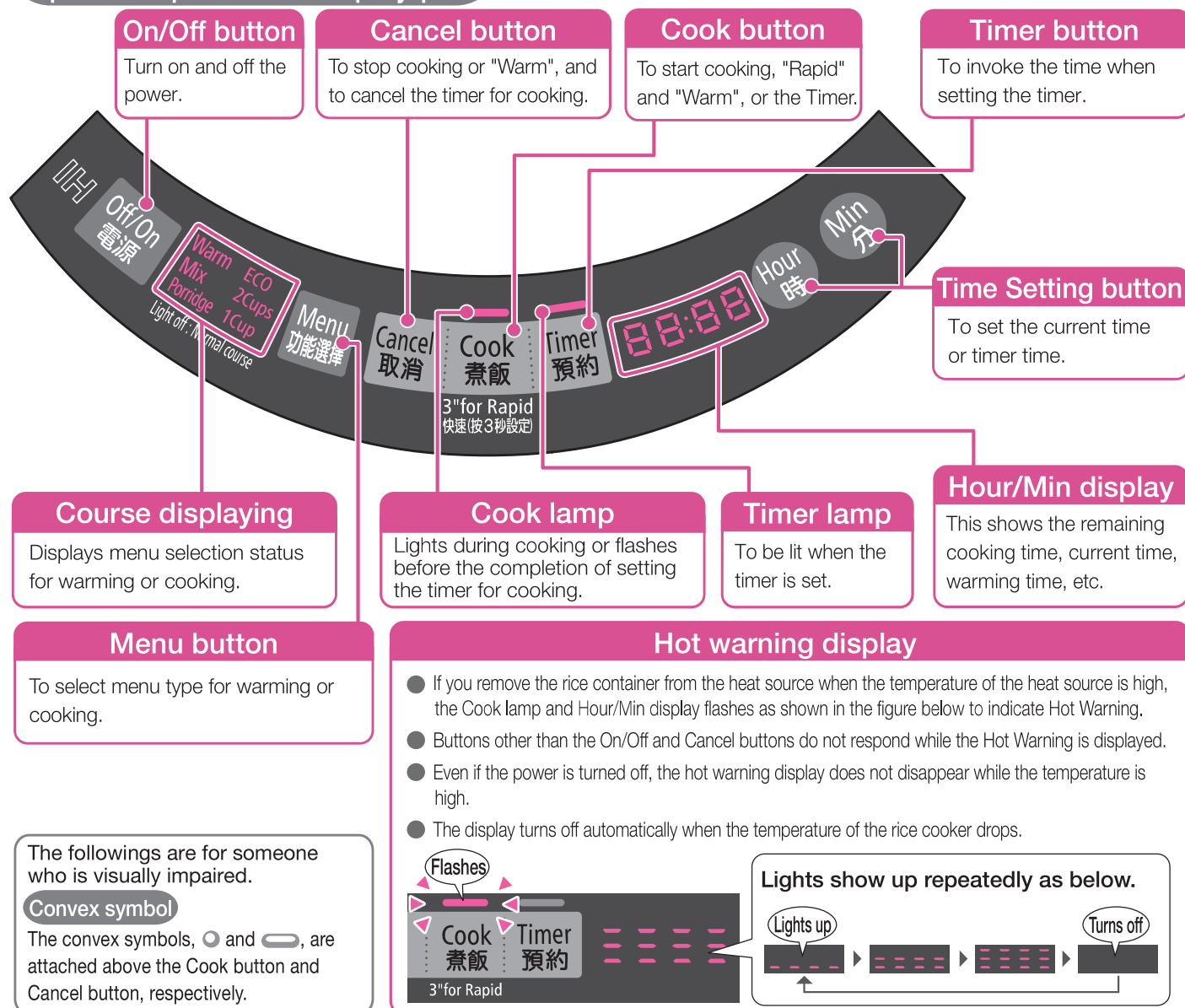
● How to remove/attach the inner lid **→ P.21**

● How to remove/attach the steam vent **→ P.21**

Component Names

(Accessories, Operation Panel, Display Part) - continued

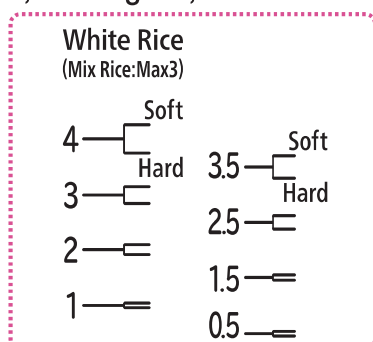
Operation panel and display part For explanation, all of the displays are lit up in the figure.



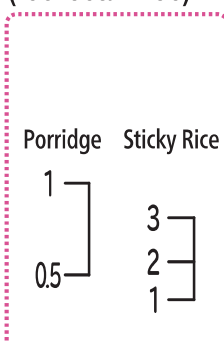
Water level gauge for the inner pot (3 locations)

Adjust the amount of water according to the type of rice and the menu.

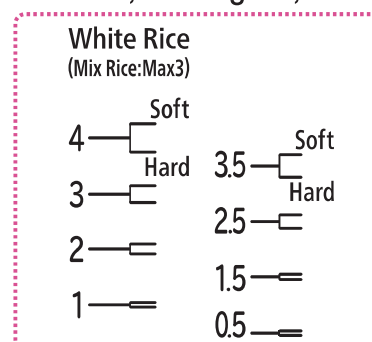
White rice, rinse-free rice, mixed rice, mixed grain, brown rice



Porridge, Sticky Rice (red bean rice)



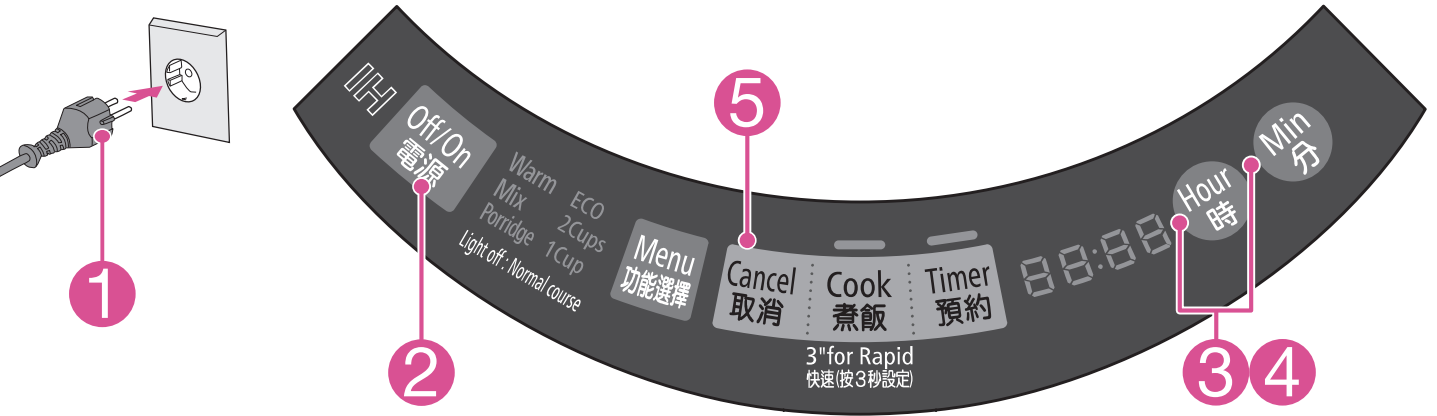
White rice, rinse-free rice, mixed rice, mixed grain, brown rice



Adjust the amount of water to your taste between the levels: "Soft" and "Hard". Do not add water above the guideline of "Soft". (Could cause water to boil out)

Setting the Current Time

● At room temperature, the clock time will show an error of approximately 2 minutes after one month. Use the following procedure to adjust the current time setting.



English

Ex: To change “19:27” to “20:30”

1	Plug in the power plug.	
2	Press Off/On 電源 to display the time.	
3	Press Hour 時 Min 分 for about 1 second to cause the time display to flash.	● The time cannot be adjusted during cooking or when the timer is set.
4	Press Hour 時 or Min 分 to set the time to "20:30". ● The time changes each time the button is pressed. • Hour 時 changes in increment of 1 hour and Min 分 changes in increment of 1 minute. • Continue pressing to speed up the incremental change.	● The clock is a 24-hour format; for example, 0:00 for 12 p.m. and 12:00 for 12 a.m.
5	Press Cancel 取消 to light up the time display.	● If the Cancel button is not pressed, the time setting will automatically complete after about 1 minute. To check the current time during cooking or when the timer is set The current time is displayed for 3 seconds when the “Hour” or “Min” Time Setting button is pressed, and then the clock returns to the original display.

Safety Precautions

This rice cooker is a home appliance. Do not use this cooker for commercial applications. Observing the following instructions will prevent injury to the user and others and damage to property. In addition, the precautions provided throughout this manual should be read carefully and the rice cooker should be used correctly.

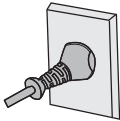
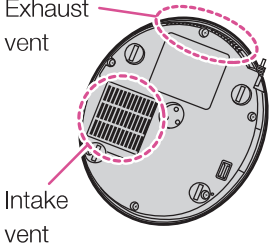
■Precautions Shown Here

The harm or damage that could result from ignoring the following precautions and incorrectly using the rice cooker are classified and explained using the following symbols and messages.

 Warning This symbol designates information that, if not followed, “could result in death or serious injury.”	Examples of symbols
 Caution This symbol designates information that, if not followed, “could result in injury or property damage.”	 The information calls for “warning or caution.”
	 The information “prohibits” what must not be done.
	 The information gives “instructions” about what must be done.

Warning

To Prevent Electric Shock, Short Circuits, Ignition, and Fires

 ● Use a 220VAC or 230VAC power outlet by itself. ● Push the power plug all the way into the power outlet. ● Wipe off any dust from the plug prongs.	 
 Do not disassemble ● Do not modify the rice cooker. The rice cooker should only be disassembled and repaired by a service technician.	 Wetting prohibited ● Do not put the rice container, body of the heat source, power plug, or power cord in water or get water on them. Do not place the rice cooker where there is water.
 Wet hands prohibited ● Do not insert or remove the plug with wet hands.	● Do not use the body nor power plug if it is wet. (Could cause short-circuit, electric shock, or malfunction.)
 ● Do not use the rice cooker if the power cord or power plug is damaged or if the power plug is loose when plugged into the power outlet. ● Do not damage, process, bend forcibly, pull out, twist, or tuck the power cord, move it close to any hot components, or place something heavy on it. ● 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 insert a metal object, such as a pin or needle, or other foreign object in the intake vent, exhaust vent, or gaps between the components. ● Do not allow unsupervised use by children and keep out of the reach of children.	Bottom surface of the body (heat source)  Exhaust vent Intake vent
 ● Immediately stop using the rice cooker if anything is abnormal or malfunctioning. • If the power cord or power plug is abnormally hot. • If the electricity stops and starts flowing when the power cord is bent. • If the rice cooker is hotter than normal or if you smell smoke or scorching. • If you get shocked when touching the rice cooker. • If the rice cooker sometimes does not turn off automatically.	• If the motor stops turning, turns slowly, or turns unevenly. • If there are abnormal sounds during operation. • If there are water leaks. • If there is another abnormality or malfunction.



- This 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.
- Make sure that children do not play with this appliance.

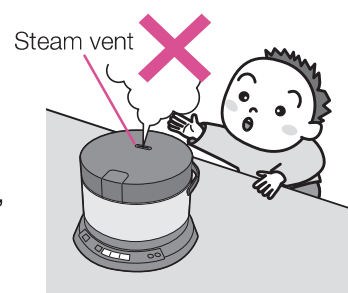
Warning

During rice cooking To prevent burns

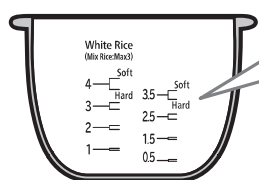


Hot steam could spray out and cause burns

- Keep your hands and face away from the steam vent.
Hot steam could spray out during rice cooking. In particular, keep out of the reach of children.
- Do not touch the steam vent.
The steam vent could still be hot during or immediately after rice cooking even if steam is not coming out of it.
- During rice cooking, do not open the lid, shake the rice cooker, or carry/move it.
- Do not allow unsupervised use by children and keep out of the reach of children.



Food or hot water could spray out or the lid could open suddenly causing burns.



White Rice (Mix Rice:Max3)

4	Soft	3.5	Soft
	Hard		Hard
3		2.5	
2		1.5	
1		0.5	

Do not fill the inner pot with water above the "Soft" water level.

- Do not use the rice cooker for any purpose other than to cooking rice and the cooking menu items stated in the Operating Instructions and Cook Book included.
Do not cook the following types of foods.
 - Pasty foods (liquid-absorbing spongy food, etc.) or stewing items that swell when heated, such as beans and noodles.
(When making rice with red beans, cook the rice after adding separately boiled cowpeas. Refer to the Cook Book for details. [→ P.32](#))
 - Cooking that uses ingredients that suddenly foam up, like baking soda.
 - Cooking that uses lots of oil.
 - Cooking that uses starchy ingredients, such as the base for curry or stew.
 - Ingredients that bubble, such as jam.
 - Cooking that requires plastic or other bags containing food to be heated in the rice cooker.
- Vegetables with thin skins that can float up, such as greens and tomatoes, cooking containing chunky ingredients, and cooking that uses cooking sheets, aluminum foil, or plastic wrap.

Safety Precautions - continued

 Caution

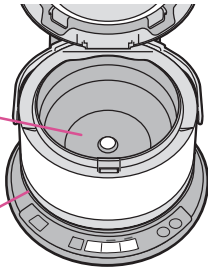
Handling the Power Plug

 Pull out the power plug	● Unplug the power plug from the power outlet when not using the rice cooker. (A fire, burns, or injuries could result from electric shock or electrical leakage due to the deterioration of insulation.)	 ● When unplugging the power plug, hold the power plug and do not pull on the cord. (Failure to observe this precaution could result in injury or a fire.)
---	--	--

To prevent burns

 ● Confirm the menu when cooking rice. If you mistakenly use another cooking method to cook "Porridge", which uses a large amount of water, it is dangerous because much hot water could spray out. ● Treat the rice cooker with caution after unplugging the power plug and waiting for the rice cooker to cool down. (Failure to observe this precaution could result in burns.) ● Remove the inner lid/steam vent after it has been cooled. (Failure to observe this precaution could result in burns.) ● Completely open the lid before dishing out the rice. (Hot juices could drip from it.)	 Contact prohibited ● Do not touch hot components, such as the inner pot, inner lid, or steam vent during or immediately after rice cooking. ● Do not touch the top plate of the heat source, temperature sensor, or the body bottom of the rice container, while Hot Warning is displayed.
	 ● Do not touch the hook button when carrying the rice cooker. (Touching the hook button could cause the lid to open.) ● Do not lift the handle during rice cooking. (The steam could make the handle hot.)

To prevent accidents

 ● Only use the inner pot provided. (Using another pot could cause a malfunction, overheating, or a fire.) ● Do not heat any other pot or thing with the heat source. (Using another pot could cause a malfunction, overheating, or a fire.) ● Do not use the inner pot if the "cast iron" on the outside of the inner pot comes loose or any cracks are generated due to dropping the inner pot on the floor or banging it hard against something. (Using it could cause a fire, bad smells or overheating that melts the plastic touching the inner pot.)	● Do not use the rice cooker while there are small metallic objects or aluminum foil left between the rice container and heat source or inside of it. (Failure to observe this precaution could result in overheating or a fire.)  Inside the rice cooker Between the rice container and heat source
 ● If using a medical pacemaker, consult your doctor before using this product. (The operation of this product might affect the pacemaker.)	 ● Keep away from objects that are adversely affected by magnetism. (The magnetic memory of credit cards, automatic ticket gates opening passes, etc., could be erased.)

Do not use the rice cooker in these locations

 ● Where water could get on the rice cooker or where it is close to a flame or heat such as near a gas stove. (Failure to observe this precaution could result in electric shock, electrical leakage, or a fire.)	● Do not set the rice cooker on a table cloth, aluminum foil or other material that could block the intake vent or exhaust vent. (Failure to observe this precaution could result in overheating or burns.)
---	--

Caution

Do not use the rice cooker in these locations (continued)



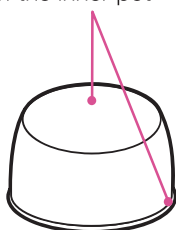
- **Unstable locations or on materials not resistant to heat.**
(Failure to observe this precaution could result in injury or a fire.)
- **Do not use on sliding tables with insufficient load carrying strength.**
(The table could break causing the rice cooker to fall and result in an injury or burns.)
- **When using the rice cooker close to a wall, furniture, or a kitchen storage shelf, make sure the released steam will not be trapped.**
(Trapped steam will cause condensation, which could discolor or deform the wall or furniture.)
- **Areas where the lid cannot be opened completely.**
(Failure to observe this precaution could result in burns from touching the hot inner lid or contact with hot dripping moisture.)
- **Do not heat the rice container with another electromagnetic cooker, IH cooking heater, stove, etc. or use it on any of them.**
(Failure to observe this precaution could cause smoking, fire, or malfunction)

ATTENTION

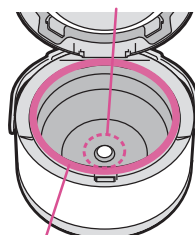
To prevent breakdowns or malfunctions

- **Do not heat the rice cooker while it is empty.**
(Failure to observe this precaution could cause overheating.)
- **Do not use with debris stuck to the rice cooker.**
In particular, keep the area shown in the diagram on the right clean.
(Failure to observe this precaution could cause the rice cooker to fail or keep it from cooking well.)
- **Do not dent nor distort the sensor cover by pressing it strongly.**
(Failure to observe this precaution could cause the rice cooker to fail or keep it from cooking well.)
- **Do not place the inner pot directly on a flame, heat it in a microwave oven, or on a magnetic cooking surface, etc.**
(Failure to observe this precaution could cause the inner pot to deform or the fluorine coating to come off.)
- **Do not cover the lid with a dish cloth or towel.**
(Failure to observe this precaution could cause the rice cooker to discolor, deform, or fail.)
- **Do not use the rice cooker close to a television, radio, interphone, or cordless telephone.**
(Failure to observe this precaution could cause noise and image distortion in the other devices.)
- **Stop using the rice cooker if its body or inner lid is dropped or damaged and have it inspected and repaired by the dealer authorized service agents.**

The rim and bottom of the inner pot

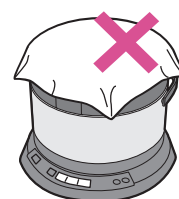
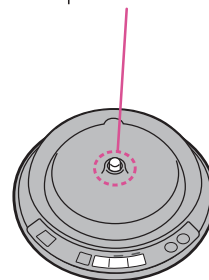


Sensor cover



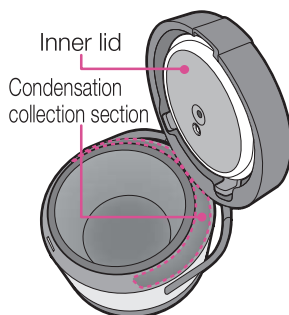
Seat on which the inner pot rests

Temperature sensor



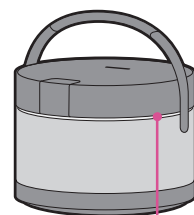
Condensation

- There are times when condensation will form on the inner lid during cooking and warming. This prevents the rice from drying out and is not a malfunction. When the lid is open, the condensation formed will collect in the condensation collection section of the body of the rice container. You can wipe the condensation away using a towel if you are bothered by it.



Carrying Precautions

- When carrying the rice cooker, the condensation may leak out from under the lid. Therefore, please use a towel to wipe away any condensation from the condensation section before carrying the rice cooker.



Space between lid and rice container

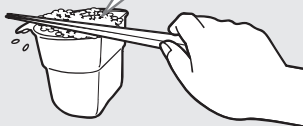
Preparing the Rice (Tips for cooking delicious rice)

1

Measure the rice.

Use the measuring cup included to measure the rice.

Fill the cup to the brim for 1 cup.
Fill the cup to an intermediate level for 0.5 cup.



ATTENTION Do not use commercially available measuring cup or measuring rice bin. (The amount of rice may differ.)

2

Wash the rice.

Firstly, swill the rice in a large quantity of water to wash it and then pour off the water right away.

Repeat this step until the water remains clear.

●Swill the rinse-free rice from the bottom and rinse it if water is cloudy. (Cloudy water might cause the rice not to cook well.)



The rice easily absorbs the first water, so discard it right away to keep the rice dust from sticking to the rice.



Wash the rice well to prevent scorching and a residual smell from the rice dust.

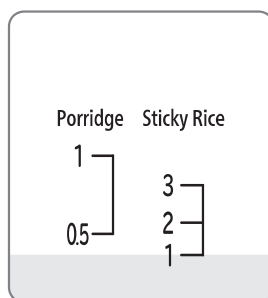
ATTENTION When washing the rice in the inner pot, do not use a metal whisk or other tool. (Such tools could scrape off the fluorine coating.)

3

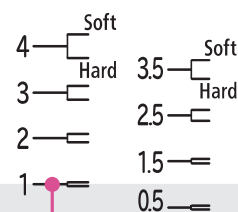
Adjust the amount of water.

Level out the rice, place the inner pot on a level surface, and use the water level gauge to adjust the amount of water to match the type and amount of rice and the cooking method. (Water level gauge → P.6)

Ex: When cooking 1 cup of rice for "Normal".



White Rice
(Mix Rice:Max3)



The water line is a guideline. You can adjust the amount of water for your preference. To cook hard rice for "Sushi" or "Curry", use the water level on the "Hard" water gauge. To cook soft rice, use the water level on the "Soft" water gauge. Do not add water above the "Soft" water level. (Adding more water than this could cause hot water spray out during cooking.)

ATTENTION

- Do not use hot water. (It will make the rice sticky.)
- Cooking with highly alkaline water could cause the rice to become sticky or turn yellow. Also, cooking the rice in hard water (mineral water, etc.) could cause the rice to become crunchy or hard. Adjust the amount of water for your preference.
- When cooking freshly harvested rice, as a guide, make a small adjustment to the water level on the "Hard" water gauge. Cooking freshly harvested rice with too much water will make it sticky.
- For information about water amount adjustment when cooking mixed grain, refer to the mixed grain cooking manuals (written on the bag, etc.) available in stores.

Preparing the Rice Cooker

1 Set the inner pot into the body of the rice container.

Wipe off any water or food stuck to the outside of the inner pot or to the rice container in the rice cooker before setting the inner pot in the rice cooker.

Wipe off any water or food on the outside.



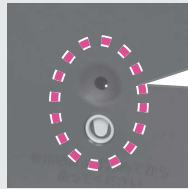
ATTENTION

Do not set the inner pot in the rice cooker with water or food stuck to the outside of it. (Failure to observe this precaution could cause the rice cooker to fail or keep it from cooking well.)

2 Check the inner lid.

Make sure the regulator valve and vacuum valve are clean and not clogged.

→ P.21



Remove any food, etc.

Attach the inner lid. → P.21



Warning



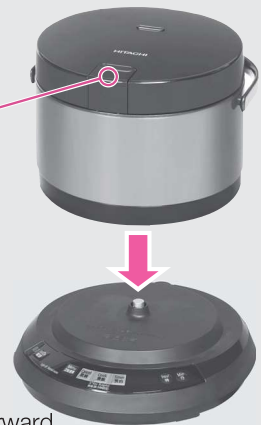
Before cooking, make sure no rice or other debris is stuck in the regulator valve. Be sure to attach the inner lid and steam vent (Failure to observe this precaution could result in hot water or steam spraying out to cause burns.)

3 Close the lid and place the rice container on the heat source.

Close the lid slowly until you hear the latch catch.



Hook button

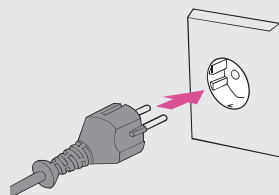


●Place it on the heat source with the hook button facing forward.

ATTENTION

Ensure that the container is set properly in place on the base, completely flat. (Failure to observe this precaution could cause the rice cooker to fail or keep it from cooking well.)

4 Plug in the power plug.



Note

You may hear a zapping sound or see sparks fly when plugging in the power plug, but this is due to the charging of the inverter circuit and is not a malfunction.

When preparations are completed, it starts cooking the rice.

●To start cooking the rice immediately.

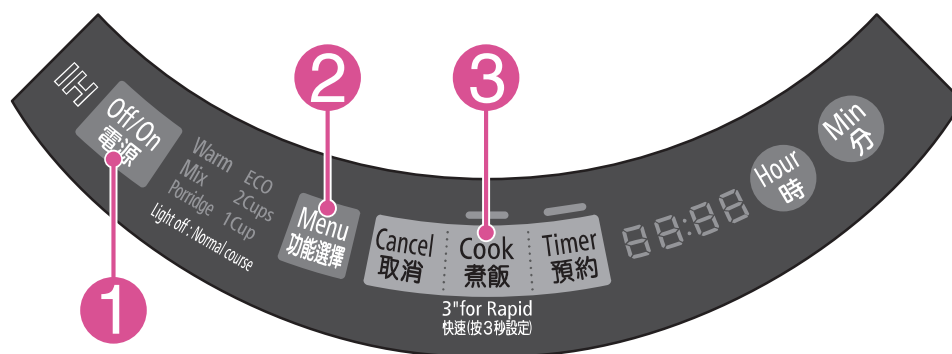
→ P.14, 15

●To use a timer to cook the rice

(Set the timer to finish cooking when you want to eat)

→ P.18

Cooking the rice immediately



The time and values in the figures are examples.

1 Press **Off/On** 電源 to display the current time.

19:27

2 Check the menu display section and select the menu type you want.

Cooking with "Normal"

Check to see that no menu items are lit.

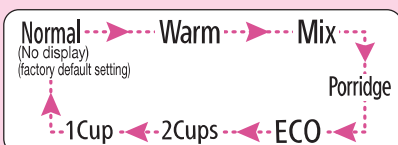
Warm ECO
Mix 2Cups
Porridge 1Cup

No menu items are lit.

If one of the menu items is lit, press **Menu** 功能選擇 until no menu items are lit.

("Normal" is set upon factory shipment.)

Pressing **Menu** 功能選擇



will allow you to make selections in the order shown.

Cooking with "Rapid"

Press **Cook** 煮飯 for 3 seconds.

- "Rapid" generates the melody again when it is set by pressing the Cook button for 3 seconds.
- Cannot be set to "Rapid" when "Mix" or "Porridge" are selected.

Cooking with "2 Cups" or "1 Cup"

When cooking a small amount of rice, it is recommended to select "2 Cups" or "1 Cup" to cook plump rice that sticks together and is not burned.

"2 Cups": 1.5 to 2 cups

"1 Cup": 0.5 to 1 cup

Press **Menu** 功能選擇 to select the appropriate menu for the amount of rice to be cooked.

Cooking with "ECO"

Using the "ECO" menu reduces the amount of electricity used during cooking.

Press **Menu** 功能選擇 to select "ECO."

Cooking with "Mix" and "Porridge"

Press **Menu** 功能選擇 to select the desired menu.

- "Normal" is set upon factory shipment.
- The rice cooker will remember the menu selected ("Normal," "ECO," "2 Cups," or "1 Cup") and the previous menu will be displayed at the next usage until a different menu is selected. (when no menu item is lit, it means that the rice cooker is set to "Normal.")

⚠ Caution



Check the rice cooking method.

If you mistakenly use another cooking method to cook "Porridge", which uses a large amount of water, it is dangerous because much hot water could spray out.

3

Press **Cook** 煮飯 .

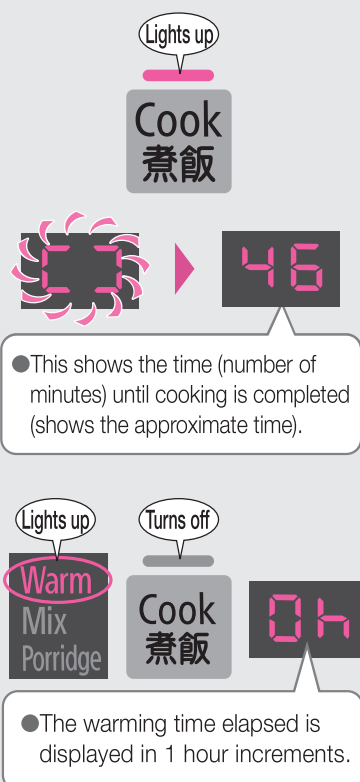
The Cook lamp lights up, the melody sounds, and cooking starts.

The melody sounds and cooking ends.

The rice cooker automatically switches to Warm.

- The Cook lamp is turned off and Warm is lit.
- The rice cooker cannot warm for a long time because the small amount of rice dries quickly. Set the timer to 12 hours or less.

→ P.19



- For "Mix" and "Porridge", this shows the current time because the remaining cooking time changes substantially depending on the amounts of ingredients and rice. The remaining cooking time will be displayed a couple of minutes before the cooking is completed.

When cooking is completed

Stir and loosen the rice.

- This extracts extra steam and prevents rice from becoming sticky and sticking together.

Stir "Porridge" lightly.

- Immediately serve warm because it changes into sticky paste.

To stop warming, press

Cancel 取消 .

Hot warning display → P.6

- If you remove the rice container from the heat source when the temperature of the heat source is high, the Cook lamp and Hour/Min display flashes to indicate Hot Warning.
- Even if the power is turned off, the hot warning display does not disappear while the temperature is high. The display turns off automatically when the temperature drops.

To check the current time during cooking or when the timer is set

The current time is displayed for 3 seconds when the "Hour" or "Min" Time Setting button is pressed, and then the clock returns to the original display.

Ways to Use Cooking Programs

Tips on ways to use	Menu	Rice selection	Amount to be cooked (cups)	Water line	Cooking time guide (min)
Cook white rice/rinse-free rice	Normal (No course displayed)	White rice or rinse-free rice	0.5-4	White Rice Use "Soft" or "Hard" as desired	35-50
Rapid cooking	Rapid (No course displayed)				20-35
When cooking a small amount of rice	2 Cups		1.5-2		37-47
	1 Cup		0.5-1		35-45
When you want to conserve on electricity during cooking	ECO		0.5-4		35-50
Rice with other ingredients	Mix		0.5-3		45-65
Porridge	Porridge		0.5-1	Porridge	55-65
Sticky rice (red bean rice)	Mix	Blend of glutinous rice, white rice, or rinse-free rice	1-3	Sticky Rice	40-63
Mixed grain (When you want to cook white rice with mixed grains added)	Normal (No course displayed)	Cereal with a white rice blend of 10% or less	0.5-4	White Rice Use "Soft" or "Hard" as desired	35-50
Brown rice	Normal (No course displayed)	Brown rice (soak for 2 hr.)	0.5-2	White Rice Use the "Soft" water level mark	40-60

Tips for Cooking Various Types of Rice

- If new rice or rice that quickly absorbs water is sticky, adjust the water to the water level on the “Hard” water gauge.
- “Rapid” is a cooking method that gives priority to time, so the surface of the rice is a little watery and the rice is a little hard.
- When using a store-bought flavoring for mixed rice, place the other ingredients on the top of the rice without stirring them in.
- If you are cooking a thin porridge, do not add water but reduce the amount of rice by half.
- Sticky rice shall be cooked by mixing the amount stated in the Cook Book. (Glutinous rice is so easy to absorb water that it may not be cooked well without mixing.)
- After cooking rice, let the rice cooker cool down before cooking rice again.

*The cooking time guide is for a voltage of 220V-230V, room temperature of 20°C, and a water temperature of 18°C. The cooking time will differ depending on the voltage, room temperature, water temperature, water level, type of rice, etc.

Time display

- The time until cooking is completed is calculated by the rice cooking function, taking into account the previous cooking time, water temperature, etc.
- If the rice cooker is warm, the time until cooking is completed might not be displayed.
- The time until cooking is completed might move up or stop during cooking. This is due to adjustments being made to make the rice taste better.
- The cooking time for mixed rice changes substantially depending on the amount of ingredients.

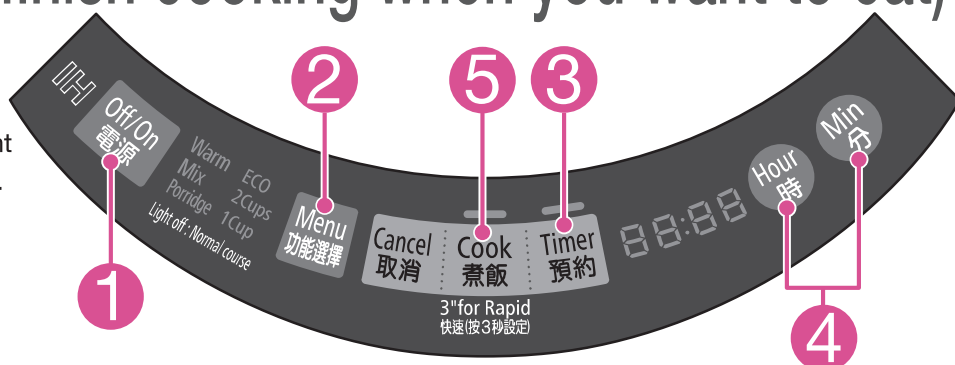
Cooked rice

- When the rice is finished cooking, the center of it might rise or the rice next to the inner pot wall might be soft. This is caused by the heat generation from the inner pot itself due to the IH heating and this is done to ensure the rice is cooked well.

Rice Cooking using the Timer

(Set the timer to finish cooking when you want to eat)

- The timer time is the time when the cooking will finish.
- If the set time is close to the current time, cooking will begin right away. (Timer lamp does not light up.)



The time and values in the figures are examples.

1

Press **Off/On** 電源 to display the current time.

- Adjust the current time if incorrect.

→ P.7

19:27

ATTENTION

- Do not use the timer for "Mix". (The quality of the added ingredients could decline or they could sink into the rice.)
- As a guideline, the timer is set within 12 hours.

2

Press **Menu** 功能選擇 to select the desired menu.

3

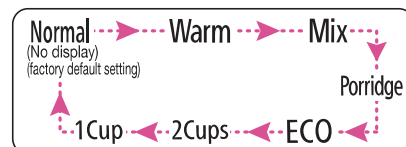
Press **Timer** 預約 to display the timer time.

- The Cook lamp flashes.

Flashes
Cook 煮飯
6:00

- As the timer time, the previous time used is displayed. (The time is set to 6:00 upon factory shipment.)

Pressing **Menu** 功能選擇



will allow you to make selections in the order shown.

4

Press **Hour** 時 and **Min** 分 to set the timer time to "7:30".

Example: When setting the timer to finish cooking rice at "7:30"

7:30
Cooking completion time

- The time changes each time the button is pressed.

Hour 時 changes in increments of 1 hour and **Min** 分 changes in increments of 10 minute. Continue pressing to speed up the incremental change.

To check the current time during cooking or when the timer is set

The current time is displayed for 3 seconds when the "Hour" or "Min" Time Setting button is pressed, and then the clock returns to the original display.

5

Press **Cook** 煮飯 .

The timer is set when the buzzer sounds.

- The Cook lamp is turned off and the Timer lamp is lit.

The melody sounds and cooking ends. The rice cooker automatically switches to Warm.

- The Cook lamp is turned off and the Warm lamp is lit.

Turns off
Cook 煮飯
Lights up
Timer 預約
7:30
This shows the time when cooking will be completed.

Hot warning display → P.6

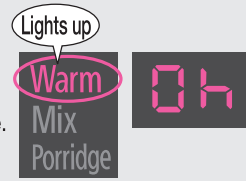
- If you remove the rice container from the heat source when the temperature of the heat source is high, the Cook lamp and Hour/Min display flashes to indicate Hot Warning.
- Even if the power is turned off, the hot warning display does not disappear while the temperature is high. The display turns off automatically when the temperature drops.

Warming

Automatic warming

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

- "Warm" lights up and the warming time elapsed is displayed in the time display in 1-hour increments. Displays from 0 h to 11 h, and after 12-hour warming, displays the current time.
- Warming continues after 12 hours. However, keep the warming time to 12 hours or less if the amount of rice is small, because it dries quickly.
- In the case of "Mix (Sticky rice)" and "Porridge", do not keep warm the rice because ingredients convert, rice become sticky, and salt damages fluorine coating of the inner pot.
- Condensation forms on the inner pot and inner lid during warming. This prevents the rice from drying out and is not a malfunction.
- To stop warming, press the Cancel button.



Removing the rice container

The warming effects remain even after removing the rice container from the heat source.

- Thanks to its insulation structure, even the rice container alone can keep rice warm during a meal. (The temperature changes depending on the amount of rice and opening and closing of the lid)
- If you remove the rice container from the heat source during warming, the power of the heat source is turned off automatically after 30 seconds. Warming continues if the rice container is returned in 30 seconds or less.
- If you remove the rice container from the heat source when the temperature of the heat source is high, the Cook lamp and Hour/Min display flashes as shown in the figure below to indicate Hot Warning.

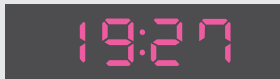
→ P.6

Returning the rice container to the heat source to continue warming (Switch from "OFF" to warming)

- When warming while the power is "Off"

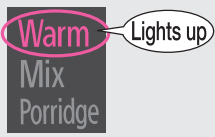
1

Press  to display the current time.



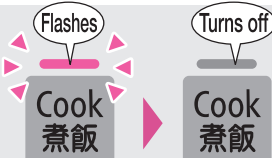
2

Press  to make "Warm" light up.



3

Press .



- Pressing the Cook button displays the warming time elapsed in the time display in 1-hour increments. Displays from 0 h to 11 h, and after 12-hour warming, displays the current time.
- To stop warming, press the Cancel button.

- Do not reheat cold rice.
- The cooling fan of the heat source may operation during warming. This is to cool the internal parts because warming temporarily increases the heating capacity to the warming temperature.

Tips for keeping the rice warm and delicious

- When only a little rice is left, keep it in the center of the inner pot as much as possible. (This prevents the rice from drying and becoming sticky.)
- Do not warm rice that was cooked without being washed well or warm rice that has become cold.
- Rice can also be served deliciously by wrapping it in plastic wrap and storing it in the freezer, and warming it in a microwave oven later.

Caution



Do not keep the rice warm in the following manners. It could cause the rice to smell unusual or change color.

- Do not keep warm for more than 12 hours.

Cleaning and Maintenance



Warning



Treat the rice cooker with caution after unplugging the power plug and waiting for the rice cooker to cool down. (Failure to observe this precaution could result in burns.)



Do not wash the "heat source" which is an electric part, as well as the "rice container" with water. (Failure to observe this precaution could result in malfunction, burns, smoke, or fire.)

ATTENTION

- Do not use benzene, thinner, bleach, polishing powder, or alkaline cleaners. (Using these could damage the surface.)
- Do not use strong dishwashing detergent as a cleaner. (Using these could damage the surface.)
- Wash with a sponge or other soft material. Do not use a plastic or other scrubber. (Using these could damage the surface.)
- Do not use a dishwasher and/or dish dryer. (Using these could cause the parts to deform or discolor.)

Inner lid

Regulator valve

Vacuum valve

Inner pot



Hook part (Check each time before rice is cooked)

- Confirm that no rice grain, etc. is adhered.

Rice Container (wipe when dirty)

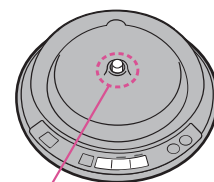
- Wipe with a well wrung-out cloth.

Rice scoop holder (Wash after each use) Measuring cup (Wash when dirty)

- Use dishwashing detergent (pH-neutral) and wash with a sponge or other soft material.

Temperature sensor (Check before cooking)

- If scorched material is stuck to this, sand it off by using a fine grade water-resistant abrasive paper (about #600) with a little water. When the material has been removed, wipe off the area with a well wrung-out cloth.
- Do not wash with or in water.



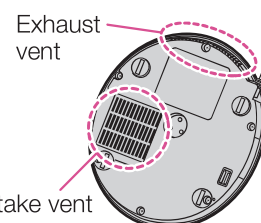
Temperature sensor

Heat source (wipe when dirty)

- Wipe with a well wrung-out cloth.

Intake vent/exhaust vent (Once a month)

- Use a vacuum cleaner to suck out the debris from the intake and exhaust vents at the bottom of body.

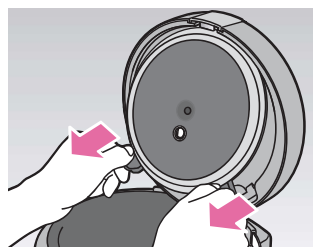


Intake vent

Inner lid (Wash after each use)

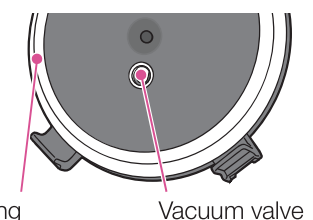
- Remove the steam cap from the rice cooker and use dishwashing detergent (pH-neutral) and a sponge or other soft material to wash the steam cap.

- 1** Hold the two knobs of the inner lid, slightly push up, and then pull forward.

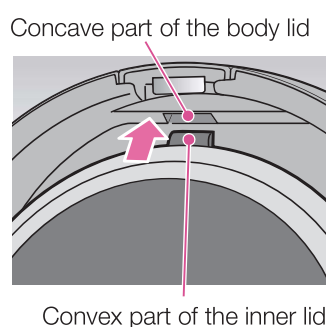


- 2** Wash the inner lid, lid packing, and vacuum valve.

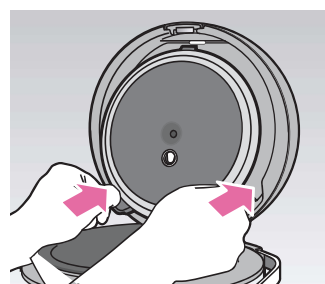
The lid packing and vacuum valve are not detachable, so do not pull it.
The meal might not cook properly if they are deformed.



- 3** Insert the convex part at the top of the inner lid along the concave shape until it stops oriented upward.



- 4** Push down the knobs of the inner lid securely.



Steam vent (Wash after each use)

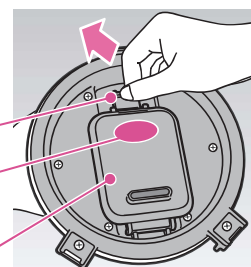
- Remove the steam cap from the inner lid and use dishwashing detergent (pH-neutral) and a sponge or other soft material to wash the steam cap.

- 1** Tilt the lock lever to remove the steam vent.

You can make operations easily by operating the lock lever pressing here.

Lock lever

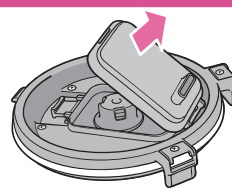
Steam vent



⚠ Caution

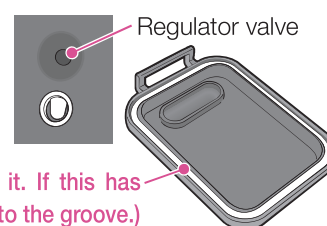
Do not open the steam vent forcibly nor twist it to the left and right.

(Failure to observe this precaution could result in damage of the shaft part.)



- 2** Wash the inside of the steam vent and the regulator valve of the steam vent and inner lid.

Packing (Do not remove it. If this has been removed, press it into the groove.)



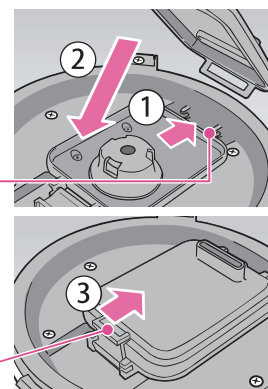
- 3** ① Insert fitting the shaft part obliquely from above.

- ② Close the steam vent.

- ③ Raise the lever and then stop it.

Shaft part

Lock lever



Inner Pot (Wash after each use)

- Remove inner pot from the rice cooker and use dishwashing detergent (pH-neutral) and a sponge or other soft material to wash inner pot.
- Rice may not be cooked properly if the inner pot is deformed due to banging or dropping it.
- The inner pot color might become uneven with use, but this will not affect performance or cleanliness.
- Observe the following to avoid scratching the fluorine coating on the inside.
 - Use the rice scoop provided.
 - Do not use vinegar.
 - Do not use metal ladle, whisk, etc.
 - Do not wash with a polishing powder or scrubber.
 - Do not wash spoons, rice bowls, etc. in the pot.
- The fluorine coating on the inside will wear out with use, so treat it carefully.
- The fluorine coating is not harmful to humans.
- The surface rusts easily if moisture is left on it. Promptly wipe off moisture.
- Do not wipe the outside with paper towels, etc. Due to the rough surface on the outside, pieces of the paper towels may remain on it.

Inner pot inside



Inner pot outside

ATTENTION

- When removing the inner pot, use both hands to lift it straight out of the rice cooker. Lifting it out using only one hand could cause it to catch on the rice cooker, making it difficult to lift out.

If there are odors

●If there are odors after cooking mixed rice or keeping rice warm, you can boil water and use the steam from it to reduce the smell.

1

Place water in the inner pot.

●The amount of water is up to the “White Rice” water level gauge 2.
*Only use water. Do not use detergent, etc.

2

Press

Off/On
電源

 to display the current time.

19:27

3

If there is a menu item lit, press

Menu
功能選擇

 until no menu items are lit.

No menu items are lit.

Warm

ECO

Mix

2Cups

Porridge

1Cup

4

Press

Cook
煮飯

.

●The melody sounds and the Cook lamp lights up.

Lights up

Cook

煮飯

5

After approx. 60 minutes, press

Cancel
取消

.

●The Cook lamp turns off.

Turns off

Cook

煮飯

6

After the rice cooker cools down, discard the hot water and wipe the moisture from the inner pot.

If the odor is still a concern

①Place saltwater (approx. 1%) in a pot or fry pan that is large enough to hold the inner lid and boil the water.

②When the water begins boiling, put the burner on low and heat the inner lid for 15 minutes.

③Discard the hot water and wait for the inner lid to cool before washing them.

●Boiling with insufficient amount of water could cause the plastic parts to deform, so be careful.

The rice cooker is not stopped automatically.
Do not forget to press the [Cancel] button.

●Immediately after cooking is finished the inner pot and inner lid are still hot, so wait for the rice cooker to cool down before discarding the hot water and wiping off the moisture.

●Some odors cannot be completely removed.

Troubleshooting

Please check the following points before calling for service.

If This Happens	Check This
① Rice Cooking ● Soft ● Sticky	Amount of rice and adjusting the amount of water → P.6, 12 ● Measure the rice by using the measuring cup provided and do not exceed the amount of rice that can be cooked for the particular cooking method. ● When the rice is soft, reduce the amount of water. ● Reduce the amount of water when using the timer. (This prevents the rice from becoming too soft because it absorbs too much water.) Washing the rice ● In case of white rice, wash it until the water stays clear. ● In case of rinse-free rice, wash the rice if the water is cloudy, and then swill the rice to let the rice and water sit for a while. Water used to wash and cook the rice → P.12 ● Wash the rice with cold water but not warm or hot water. (It will make the rice sticky.) ● Cooking with highly alkaline water could cause the rice to become sticky or turn yellow. Also, cooking the rice in hard water (foreign mineral water, etc.) could cause the rice to become crunchy or hard. Adjust the amount of water for your preference. Select menu ● When cooking a small amount of rice, please select either "2 Cups" or "1 Cup" for the menu setting. ● Rice may be sticky when using "ECO" or "Rapid." Stirring the rice ● Stir the rice as soon as it finishes cooking. (This prevents the excess steam from making the rice sticky or making it smelly.) The bottom of the inner pot or the temperature sensor is dirty → P.11, 20, 21 ● Remove any debris. Interrupting cooking ● If cooking is interrupted because the "Cancel" button was pressed, the power cord was unplugged, there was a power outage, the rice container is raised, etc., the rice might not be cooked properly thereafter. Power ● Using an extension cord or simultaneously plugging other electric devices into the same power outlet could cause the voltage to drop and prevent the rice from cooking properly. Do not use an extension cord and only plug the rice cooker into the power outlet.
● Hard ● Hard core ● Watery and not fully cooked	Amount of rice and adjusting the amount of water → P.6, 12 ● Measure the rice by using the measuring cup provided and do not exceed the amount of rice that can be cooked for the particular cooking method. ● When the rice is hard, increase the amount of water. Washing the rice ● In case of white rice, wash it until the water stays clear. ● In case of rinse-free rice, wash the rice if the water is cloudy, and then swill the rice to let the rice and water sit for a while. Water used to wash and cook the rice → P.12 ● Cooking the rice in hard water (foreign mineral water, etc.) could cause the rice to become crunchy or hard. Adjust the amount of water for your preference. Select menu ● When cooking a small amount of rice, please select either "2 Cups" or "1 Cup" for the menu setting. ● Rice may be hard when using "ECO" or "Rapid." The bottom of the inner pot or the temperature sensor is dirty → P.11, 20, 21 ● Remove any debris. Interrupting cooking ● If cooking is interrupted because the "Cancel" button was pressed, the power cord was unplugged, there was a power outage, the rice container is raised, etc., the rice might not be cooked properly thereafter. Power ● Using an extension cord or simultaneously plugging other electric devices into the same power outlet could cause the voltage to drop and prevent the rice from cooking properly. Do not use an extension cord and only plug the rice cooker into the power outlet.

Troubleshooting - continued

Please check the following points before calling for service.

If This Happens	Check This
1 Rice Cooking (continued) ●Uneven cooking	Amount of rice and adjusting the amount of water → P.6, 12 ●Measure the rice by using the measuring cup provided and do not exceed the amount of rice that can be cooked for the particular cooking method. Washing the rice ●In case of white rice, wash it until the water stays clear. ●In case of rinse-free rice, wash the rice if the water is cloudy, and then swill the rice to let the rice and water sit for a while. The bottom of the inner pot or the temperature sensor is dirty → P.11, 20, 21 ●Remove any debris. Interrupting cooking ●If cooking is interrupted because the "Cancel" button was pressed, the power cord was unplugged, there was a power outage, the rice container is raised, etc., the rice might not be cooked properly thereafter. Power ●Using an extension cord or simultaneously plugging other electric devices into the same power outlet could cause the voltage to drop and prevent the rice from cooking properly. Do not use an extension cord and only plug the rice cooker into the power outlet.
●Scorching	White rice may scorch in light brown and mixed or sticky rice may scorch in brown, and both are for delicious cooking. This is not a malfunction. Washing the rice → P.12 ●In case of white rice, wash it until the water stays clear. ●In case of rinse-free rice, wash the rice if the water is cloudy, and then swill the rice to let the rice and water sit for a while. Select menu ●When cooking a small amount of rice, please select either "2 Cups" or "1 Cup" for the menu setting. The bottom of the inner pot or the temperature sensor/sensor cover is dirty → P.11, 20, 21 ●Remove any debris.
●Water boils out.	Amount of rice and adjusting the amount of water → P.12 ●Do not add water above the guideline of "Soft". ●Measure the rice using the measuring cup provided. Washing the rice → P.12 ●In case of white rice, wash it until the water stays clear. ●In case of rinse-free rice, wash the rice if the water is cloudy, and then swill the rice to let the rice and water sit for a while. Select menu ●When cooking a small amount of rice, please select either "2 Cups" or "1 Cup" for the menu setting. Dirty or clogged parts → P.20, 21 ●Remove debris and clogging from the regulator valve, vacuum valve, and steam vent. Attaching parts → P.21 ●Do not forget to attach the inner lid and steam vent. Check the cooking method ●If you mistakenly use another cooking method to cook "Porridge", which uses a large amount of water, it is dangerous because much hot water could spray out.
●A thin film forms.	The thin film that forms is the savory flavor emitted from the rice and is formed from starch. This is not a malfunction.

If This Happens	Check This
1 Rice Cooking (continued) ● Mixed rice does not cook properly.	Adding seasoning and other ingredients ● Add the seasoning to the water and adjust the water level and stir to prevent the seasoning from settling to the bottom. ● Place the other ingredients on top of the rice after the water level has been adjusted and mix them into the rice after the rice has finished cooking. (If the seasoning or other ingredients sink to the bottom, the heat could not be distributed well within the rice cooking.) Amount of seasoning and other ingredients ● Use a small amount of ingredients when they are oily. ● Use a lesser amount for tamari soy sauce. Cooking method → P.14, 15 ● Cook immediately without using the timer or long soaking settings. (The quality of the added ingredients could decline or they could sink into the rice.)
● Sticky rice does not cook properly.	Sticky rice shall be cooked by mixing the amount stated in the Cook Book. (Glutinous rice is so easy to absorb water that it may not be cooked well without mixing.) → P.17, 32
● Cooking takes too long.	Soaking and cooking are completed automatically, so more time is required than when cooking with a rice cooker that does not have a microcomputer (gas rice cooker). This is not a malfunction. Amount of rice and adjusting the amount of water → P.12 ● Measure the rice by using the measuring cup provided and do not exceed the amount of rice that can be cooked for the particular cooking method. Washing the rice → P.12 ● In case of rinse-free rice, wash the rice if the water is cloudy, and then swill the rice to let the rice and water sit for a while. Interrupting cooking ● If a power outage occurs during cooking, the cooking time will be extended by the amount of time the power was out.
● The body, rice, inner pot, etc., smells abnormal.	There may be a plastic or rubber smell when using the rice cooker for the first time. This will disappear with use. There may also be a smell after cooking mixed rice or sticky rice. This is not a malfunction. Washing the rice → P.12 ● In case of white rice, wash it until the water stays clear. ● In case of rinse-free rice, wash the rice if the water is cloudy, and then swill the rice to let the rice and water sit for a while. Stirring the rice → P.15 ● Stir the rice as soon as it finishes cooking. (This prevents the excess steam from making the rice sticky or making it smelly.) Cooking method → P.18 ● Do not set the timer to wait for a long time during the summer. Interrupting cooking ● If cooking is interrupted because the "Cancel" button was pressed, the power cord was unplugged, there was a power outage, etc., the rice might not be cooked properly and odor might occur. Dirty parts → P.21 ● Clean off the inner lid and steam vent.
● Much condensation forms.	The rice container has an insulation structure but no heating mechanism by heater, so over time condensation forms on the inner lid and inner pot after cooking. Immediately serve warm.

Troubleshooting - continued

Please check the following points before calling for service.

If This Happens		Check This									
2 Keep Warm	●Smells ●Yellows	Keeping rice warm for a long period (12 or more hours) causes rice to smell and become yellow. Keeping rice warm → P.19 ●Do not use the Warm menu for rice that has become cold. Washing the rice → P.12 ●In case of white rice, wash it until the water stays clear. ●In case of rinse-free rice, wash the rice if the water is cloudy, and then swill the rice to let the rice and water sit for a while. Stirring the rice → P.15 ●Stir the rice as soon as it finishes cooking. (This prevents the excess steam from making the rice sticky or making it smelly.) Dirty parts → P.21 ●Clean off the inner lid and steam vent.									
	●Drying	If the amount of rice is small, it will be easy to dry. Amount of rice kept warm → P.19 ●In particular, a small amount of rice should not be made flat but put in the center. Dirty parts → P.20, 21 ●Clean off the bottom and rim of the inner pot, the temperature sensor, and the lid packing. Attaching parts → P.21 ●Do not forget to attach the inner lid and steam vent.									
	●Condensation forms. ●Rice become sticky.	Condensation forms on the inner pot and inner lid during warming. This prevents the rice from drying out and is not a malfunction. Stirring the rice → P.15 ●Stir the rice as soon as it finishes cooking. (This prevents the excess steam from making the rice sticky or making it smelly.) Amount of rice kept warm → P.19 ●In particular, a small amount of rice should not be made flat but put in the center.									
3 Timer rice cooking	●Cooking starts immediately. ●Cooking is not completed at the timer time.	The time set for the timer is the time when the rice is scheduled to finish cooking. → P.18 Cooking will begin immediately when the set time is close to the current time. In addition, it takes time to cook the rice, so sometimes the rice does not finish cooking by the set time. Check the current time of the clock and adjust it if it is incorrect (The clock uses 24-hour time). → P.7									
4 Sounds	●Rice cooker makes various sounds during use or when it is carried.	The following sounds are generated by the rice cooker during use such as cooking or when it is carried. This is not a malfunction. <table border="0"> <tr> <td>When the power plug is plugged in</td> <td>When using the rice cooker</td> <td>When using the rice cooker</td> </tr> <tr> <td> Zapping sound (There may also be sparks) This is the sound of charging to the inverter circuit </td> <td> Whirling sound Zinging sound This is the sound of the cooling fan turning. </td> <td> Latch catch Buzzing sound This is the inner pot IH heating sound. </td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td> Rattling sound Tapping sound Sound of the pressure regulator operating </td> </tr> </table>	When the power plug is plugged in	When using the rice cooker	When using the rice cooker	Zapping sound (There may also be sparks) This is the sound of charging to the inverter circuit	Whirling sound Zinging sound This is the sound of the cooling fan turning.	Latch catch Buzzing sound This is the inner pot IH heating sound.			Rattling sound Tapping sound Sound of the pressure regulator operating
When the power plug is plugged in	When using the rice cooker	When using the rice cooker									
Zapping sound (There may also be sparks) This is the sound of charging to the inverter circuit	Whirling sound Zinging sound This is the sound of the cooling fan turning.	Latch catch Buzzing sound This is the inner pot IH heating sound.									
		Rattling sound Tapping sound Sound of the pressure regulator operating									

If This Happens			Check This
5 Display	Rice cooking time	● Suddenly changes	The cooking process is automatically adjusted to make the rice taste delicious. For this reason, the time until cooking is completed might move up or stop during cooking. This is not a malfunction.
		● Not displayed	While the body is hot, the water temperature cannot be measured correctly, so the current time may be displayed without displaying the cooking time. Cook rice after the rice cooker cools down.
	● The time display is turned off.		If you do not perform any operations with the power turned on, the power will be turned off automatically after 10 minutes.
	● “-:-” display or “H0” display is shown.		If “-:-” is displayed, adjust the time of the clock.  P.7 When the Cancel button is pressed while “H0” is displayed, the display will change to “-:-”. Cooking and warming can be performed while “-:-” is displayed, but timer cooking cannot be set. When “-:-” or “H0” is displayed after the power plug is unplugged and then plugged in again, the lithium battery inside the rice cooker is going dead. Request to replace (extra cost) the lithium battery at the distributor from which you bought this product. (The lithium battery is a special battery and cannot be replaced by the customer.)
	● “C1” or “C2” is displayed.		This will be displayed and the power is turned off when the voltage drops due to using an extension cord or plugging in other electrical components into the same power outlet. Do not use an extension cord and only plug the rice cooker into the power outlet.
	● “C5” is displayed.		If you heat the rice cooker without adding rice and water to the inner pot or cook rice while the body is hot, C5 may be displayed 4 to 5 minutes after starting cooking and cooking may be cancelled. Do not heat the rice cooker while it is empty, because doing so makes the inner pot hot.
	● “C6” is displayed.		If the temperature inside the heat source becomes abnormally high, C6 may be displayed and cooking may be cancelled. ● Do not set the rice cooker on a table cloth or other material that could block the intake vent or exhaust vent.  P.10 ● If there are debris or dusts in the intake vent or exhaust vent, use a vacuum cleaner to suck out them.  P.20
	● “H1” to “H13” are displayed.		When the display does not return to the time display even after the “Cancel” button is pressed or when the same display is shown repeatedly, have the distributor from which you bought the rice cooker to repair it.
6 Inner pot fluorine coating	● Uneven color		The color of the fluorine coating may become uneven with use. This is not a malfunction. It also has no effect on performance or cleanliness.
	● It is scratched.		Observe the following to avoid scratching the fluorine coating. “Do not use a metal ladle, whisk, etc.” “Do not wash spoons, rice bowls, etc., inside the inner pot.” “Do not use vinegar” “Do not wash with a polishing powder or a scrubber” “Use the rice scoop provided”

Troubleshooting - continued

Please check the following points before calling for service.

If This Happens		Check This	
7 If there is a power outage	●When there is a power outage during use.	During Cooking Cooking will resume when the power comes back on. However, cooking will not resume if the power has been off for more than 30 minutes.	When the timer is set Timer will resume when the power comes back on.
	●Difficult to close	You might feel the lid is stiff when closing it (after stirring cooked rice, etc.) because the lid is designed to provide a good seal during pressure cooking. Close it slowly while applying a little more pressure.	
	●Does not close	The lid will not close if the inner lid is not correctly installed. Please install it correctly. → P.21	
	●Opens slowly	Since there is strong seal, it may take a little time for the lid to open after pressing the hook button or when the lid does not fully open. At such times, open the lid manually using your hand.	
●Causes noise in the television or radio		The rice cooker could cause noise interference to televisions or radios if placed close to them. If this bothers you, move the rice cooker further away. (About 3 meters as a guideline)	

- Check these points and then, if you have any questions, contact the authorized service agents.
- If the inner lid or inner pot is deformed or the fluorine coating is scraped off, please buy a new one from the authorized service agents.

Cook Book

Contents

Sushi Rice.....	30	Red Bean Rice.....	32
Brown rice.....	30	Sansai Rice.....	32
Mixed grain rice	30	Green vegetable Porridge.....	33
Rice mixed with eel.....	31	Chicken Porridge	33
Beans rice.....	31		

●Cups used in this Cook Book

White Rice.....1 cup = 0.18 L (about 1 Japanese cup)
(Use the included rice measuring cup)

●The times stated in this Cook Book are guidelines and do not included the preparation time.

●In this Cook Book, the ingredients and calories are expressed assuming 1 Japanese cup as 1 serving.

●Units used in this Cook Book

1 kcal (kilocalorie) = 4.2 kJ (kilo joule)
1 mL (milliliter) = 1 cc (cubic centimeter)

●Spoons used in this Cook Book

	Teaspoon (tsp, 5 mL)	Tablespoon (tbsp, 15 mL)
Vinegar, liquor	5g	15g
Soy sauce, sweet cooking rice wine	6g	18g
Salt	6g	18g
Sugar	3g	9g

Warning



Food or hot water could spray out or the lid could open suddenly causing burns.

- Do not use the rice cooker for any purpose other than cooking rice and the cooking menu items stated in the Operating Instructions and Cook Book included.
Do not cook the following types of foods.
 - Pasty foods (liquid-absorbing spongy food, etc.) or stewing items that swell when heated, such as beans and noodles.
(When making rice with red beans, cook the rice after adding separately boiled cowpeas. Refer to the Cook Book for details. [→ P.32](#))
 - Cooking that uses ingredients that suddenly foam up, like baking soda.
 - Cooking that uses lots of oil.
 - Cooking that uses starchy ingredients, such as the base for curry or stew.
 - Ingredients that bubble, such as jam.
 - Cooking that requires plastic or other bags containing food to be heated in the rice cooker.
- Vegetables with thin skins that can float up, such as greens and tomatoes, cooking containing chunky ingredients, and cooking that uses cooking sheets, aluminum foil, or plastic wrap.



Sushi Rice

- Menu: 2 Cups
- Cooking Time Guideline: Approx. 50 min
- 1 serving: Approx. 560kcal

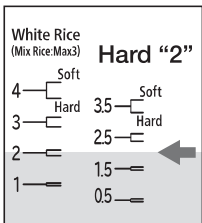
Ingredients (2 servings)

White rice.....2 cups
 Dried kelp10cm
 [Vinegar mixture]
 Vinegar3 1/2 tbsp
 Sugar2/3 tbsp
 Salt1/2 tbsp

*You may adjust the taste as you like.
 (e.g. you may add more sugar.)

Preparation Method

- ① Use a cloth to wipe off the dried kelp and then make 3 or 4 notches into it.
- ② Wash the rice and place it in the inner pot, add water up to "Hard" Level 2, and place ① the kelp on top of the rice.



White Rice (Mix Rice:Max3)

Level	Setting
4	Soft
3	Hard
2	Hard "2"
1	Hard
- ③ Place the inner pot into the rice cooker, close the lid, press the On/Off button, select "2 Cups" for the menu setting, and press the Cook button.
- ④ When the rice has finished cooking, remove the kelp, place the rice in a wooden pail, and use a rice scoop to spread it out. Sprinkle the [Vinegar mixture] evenly over all of the rice and stir by turning over the rice. After stirring for 1 minute, fan the rice with a hand fan until it cools to body temperature and then place a damp cloth on top of the rice to keep it damp.



Brown rice

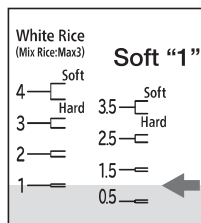
- Menu: Normal
- Cooking Time Guideline: Approx. 60 min (does not include soaking time)
- 1 serving: Approx. 530kcal

Ingredients (2 servings)

Brown rice1 cup

Preparation Method

- ① After washing the brown rice, add water up to "Soft" Level 1 and allow it to soak for two hours.
- ② Place the inner pot into the rice cooker, close the lid, press the On/Off button, select "Normal" for the menu setting, and press the Cook button.
- ③ When cooking is finished, stir and place on a serving dish.



Tips for preparing brown rice

- ★ Cook after soaking the rice for two hours.
- ★ It is only possible to cook up to two cups of brown rice at a time.



Mixed grain rice

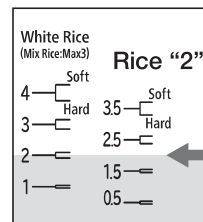
- Menu: Normal
- Cooking Time Guideline: Approx. 50 min
- 1 serving: Approx. 590kcal

Ingredients (2 servings)

White rice.....2 cups
 Grains30g

Preparation Method

- ① Wash the white rice and grains separately, put them in the inner pot and add water up to "White Rice" Level 2.
- ② Place the inner pot into the rice cooker, close the lid, press the On/Off button, select "Normal" for the menu setting, and press the Cook button.
- ③ When cooking is finished, stir and place on a serving dish.



Tips for Mixed Variety Rice

- ★ Mix the grains with the white rice, and cook the rice. Only mix around 10% or less of white rice.
- ★ For washing the smaller mixed variety rice (such as amaranth and quinoa), a tea strainer or similar utensil is convenient.
- ★ Refer to a commercially-available explanatory leaflet on mixed grains (including the explanation on the package of mixed grains) as well.

Rice mixed with eel

Ingredients (2 servings)

White rice	2 cups
Grilled eel	1
Source of grilled eel	60 g
Japanese ginger	1
Green perilla	10 sheets
Scrambled egg	2 eggs
White sesame seeds	Dash

Preparation Method

- 1 Wash the rice, place it in the inner pot, and add water up to "Hard" Level 2.
- 2 Place the inner pot into the rice cooker, close the lid, press the On/Off button, select "2 Cups" for the menu setting, and press the Cook button.
- 3 Cut Japanese ginger and green perilla into fine strips.
- 4 Heat up the grilled eel in a microwave, etc., cut it in half lengthwise, and then cut it into 1-cm lengths.
- 5 When the rice has finished cooking, place the rice in a wooden pail, sprinkle the source of grilled eel evenly over all of the rice, and stir by turning over the rice. Mix (3), (4), and scrambled egg, place on the service dish, and spread white sesame seeds if desired.

White Rice (Mix Rice:Max3)		Hard "2"
4	Soft	3.5
3	Hard	2.5
2		1.5
1		0.5



- Menu: 2 Cups
- Cooking Time Guideline: Approx. 50 min
- 1 serving: Approx. 890kcal



- Menu: Mix
- Cooking Time Guideline: Approx. 60 min
- 1 serving: Approx. 610kcal

Beans rice

Ingredients (2 servings)

White rice	2 cups
Greenpeace	100 g
A { Sake	50 mL
{ Salt	1/2 tsp

Preparation Method

- 1 Drain washed rice in a strainer.
- 2 Place ① and A in the inner pot, add water up to "White Rice" Level 2, and briefly mix.
- 3 After placing the green peas on the rice, place the inner pot into the rice cooker, close the lid, press the On/Off button, select "Mix" for the menu setting, and press the Cook button.
- 4 When cooking is finished, stir and place on a serving dish.

White Rice (Mix Rice:Max3)		Rice "2"
4	Soft	3.5
3	Hard	2.5
2		1.5
1		0.5

Tips for Mixing

- ★ Add the water and seasoning, adjust the amount of water, and mix well. The rice might not cook properly if the ingredients settle to the bottom. (When using ingredients that contain a lot of water, squeeze out the juice and add the juice and seasoning together.)
- ★ Spread out the ingredients on the top of the rice and do not mix them in. (Do not mix together even if the instructions on the ingredients package say to.)
- ★ Do not use the timer rice cooking or Warm Menu. Doing so could cause the food to smell unusual or lose quality. The amount of ingredients should be about 30 to 40% of the amount of rice. (About 45 to 60 g of ingredients per cup of rice)
- ★ Preheat ingredients that easily absorb water.

■Menu: Mix
 ■Cooking Time Guideline: Approx. 50 min
 ■1 serving: Approx. 590kcal



Warning

Add boiled cowpeas.
 Cooking unboiled cowpeas will increase the amount of cowpeas, which could clog the regulator valve, etc., and cause burns.

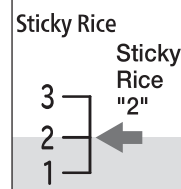
Red Bean Rice

Ingredients (2 servings)

White rice 1/2 cup
 Glutinous rice 1 1/2 cups
 Cowpeas 30 g
 Salt 1 pinch
 Sesame and salt Dash

Preparation Method

- Quickly boil and drain the cowpeas, add new water and boil the cowpeas until slightly firm, separate the cowpeas and broth, and allow them to cool.
- Mix together and wash the white rice and glutinous rice and drain the rice in a strainer.
- Place ② in the inner pot, add the broth and water up to "Sticky Rice" Level 2, add the salt, and mix.
- Place the cowpeas of ① on the rice, place the inner pot into the rice cooker, close the lid, press the On/Off button, select "Mix" for the menu setting, and press the Cook button.
- When cooking is finished, stir and place on a serving dish, and sprinkle with sesame and salts.



How to boil and drain cowpeas

- Wash cowpeas thoroughly with cold water.
- Place ① and water (200 mL) in a different pot, heat to a rolling boil, and then separate the cowpeas from the broth.
- Again place the cowpeas in water (200 mL) in the pot and cook on a low heat for 20 to 30 minutes until they can be eaten but are still firm. If the water level falls during cooking and exposes the cowpeas, add more water to cover them.

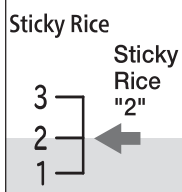
Sansai Rice

Ingredients (2 servings)

White rice 1 cup
 Glutinous rice 1 cup
 Sansai (Wild vegetables (Certain types of traditionally collected wild vegetables)) mix (boiled in water) 100 g
 Deep-fried tofu 1/2 sheet
 A { Sake 1 1/2 tbsp
 Soy sauce 2/3 tbsp
 Salt 1 pinch
 Sugar 2/3 tbsp
 White sesame seeds Dash

Preparation Method

- Dip the deep-fried tofu in boiled water to remove the oil and cut it into strips in the short direction. Drain the liquid from the sansai.
- Mix together and wash the white rice and glutinous rice and drain the rice in a strainer.
- Place ② and A in the inner pot, add water up to "Sticky Rice" Level 2, and mix.
- After placing the deep-fried tofu and sansai (prepared in Step 1) on the rice, place the inner pot into the rice cooker, close the lid, press the On/Off button, select "Mix" for the menu setting, and press the Cook button.
- When cooking is finished, stir and place on a serving dish, and sprinkle with white sesame seeds.



■Menu: Mix
 ■Cooking Time Guideline: Approx. 55 min
 ■1 serving: Approx. 610kcal



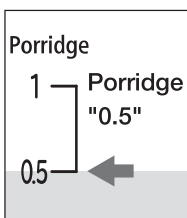
Green vegetable Porridge

Ingredients (2 servings)

White rice 1/2 cup
Daikon (Japanese large root radish) leaves or desired greens10g
Salt Dash

Preparation Method

- 1 Wash the rice, place it in the inner pot, and add water up to "Porridge" Level 0.5.
- 2 Place the inner pot into the rice cooker, close the lid, press the On/Off button, select "Porridge" for the menu setting, and press the Cook button.
- 3 Briefly boil daikon (Japanese large root radish) leaves or desired greens, drain off the water, and finely chop them.
- 4 When the rice has finished cooking, add ③, salt to taste, stir briefly, and place on the serving dish.



Warning

Add the leaves, such as greens, after the rice has finished cooking.
Adding the leaves before the rice is cooked could clog the regulator valve and cause burns.

Menu: Porridge
Cooking Time Guideline: Approx. 60 min
1 serving: Approx. 130kcal



Menu: Porridge
Cooking Time Guideline: Approx. 60 min
1 serving: Approx. 160kcal



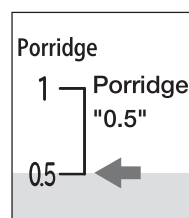
Chicken Porridge

Ingredients (2 servings)

White rice 1/2 cup
Chicken breast (no skin) 30g
Soup stock cube 1/2
A { Japanese scallion leaves to taste
Ginger skin to taste
B { Sake 1/2 tbs
Soy sauce 1/2 tsp
Salt 1 pinch
Japanese scallion stalk Dash
White sesame seeds Dash

Preparation Method

- 1 Place the chicken meat in a pot, add 300 mL of water A and , heat until the meat is thoroughly cooked, and then strain the liquid in a bowl for broth to cool it.
- 2 By hand, tear the ① chicken into fine pieces and sprinkle with B to season.
- 3 Wash the rice and place it in the inner pot, add the ① broth and water up to "Porridge" Level 0.5, add the salt and soup flavoring, and stir briefly.
- 4 Place the inner pot into the rice cooker, close the lid, press the On/Off button, select "Porridge" for the menu setting, and press the Cook button.
- 5 When the rice has finished cooking, add the ② chicken meat, mix together, place on a serving dish, and sprinkle with the Japanese scallion stalk and white sesame seeds.



Tips for preparing porridge

- ★ Eat the porridge quickly after it is cooked rather than keeping it warm for a period before eating.
- ★ The porridge will become gooeey if not eaten promptly.

注意

关于On/Off按钮

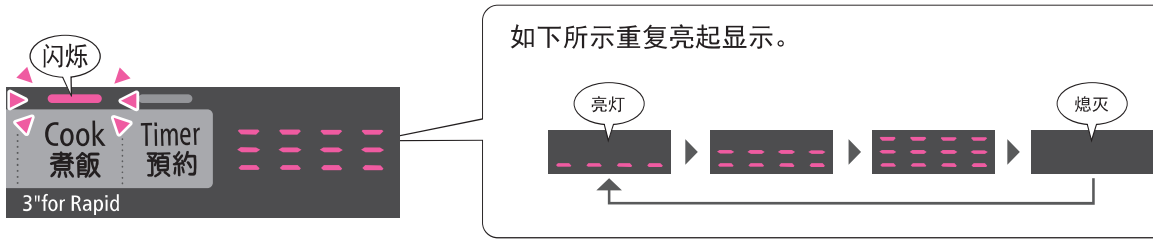
- 本电饭锅有一个On/Off按钮。
- 不按下On/Off按钮无法进行任何操作。
 - 如果按下On/Off按钮打开电源，所有煮饭方式显示将闪烁，然后显示当前时间。
 - 如果在电源打开后没有进行任何操作，电源将在10分钟后自动关闭。
 - 如果在操作过程中从热源上取下盛米容器，电源将在30秒后自动关闭。
- 若要执行任何新操作，请按下On/Off按钮。
- 如果在像煮饭、预约设置以及保温等任意操作过程中按下On/Off按钮，操作将会被取消并且电源将会关闭。
- 如果在煮饭过程中错误地关闭了电源，可以立即打开电源并且在Cook指示灯闪烁（大约30秒）时按下Cook按钮恢复原来的煮饭状态。
- 设置预约或保温过程中，重置煮饭。



例如：

高温警告画面

- 如果在热源温度较高时从热源上取下盛米容器，煮饭指示灯和时/分画面如下图所示闪烁以表示热警告。
- 即使关闭电源，热警告显示在温度较高时也不会消失。温度下降后显示将自动熄灭。



规格

型号		RZ-WS4Y
煮饭容量		0.09L (0.5杯) ~ 0.72L (4杯)
电源		交流220-230V
额定频率		50 / 60 Hz
额定功率		800 W
电源线长度		1.5 m
尺寸	宽度	25.2 cm (盛米容器的宽度为23.6cm)
	深度	28.2 cm (盛米容器的深度为24.4cm)
	高度	21.8 cm (盛米容器的高度为16.8cm)
重量		约3.6 kg (盛米容器的重量为约2.2 kg)

目录

使用前须知	36-43
组件名称	36
（附件、操作面板、显示部件）	
设置当前时间	39
安全注意事项	40

煮饭	44-50
准备米	44
（煮出美味米饭的窍门）	
准备电饭锅	45
立即煮饭	46
使用煮饭程序的方法	48
进行预约煮饭	50
（在预定时间内完成煮饭）	

保温	51
保温	51

清洁和保养	52-54
清洁和保养	52
开盖	52
盛米容器	52
饭勺和量杯	52
温度传感器	52
热源	52
吸气口和排气口	52
内盖	53
蒸汽口和排气口	53
内锅	53
出现异味时	54

遇到问题时	55-60
遇到问题时	55
煮饭	55
保温	58
预约煮饭	58
声音	58
显示屏	59
内锅防粘涂层膜	59
断电	60
锅盖	60

料理集	61-65
-----	-------

组件名称（附件、操作面板、显示部件）

锅体



锅盖

关闭锅盖时，缓慢按下锅盖前端(正面)，直到听到咔擦声。

注意事项

- 由于本产品为调压型压力锅，因此空气很难会泄露出去，盖上锅盖时可能会感到有点吃力。请在缓慢关闭时用大一点的力。此外，按下开盖按钮后，可能需要一点时间才能打开锅盖，或者锅盖未完全打开时，可以手动打开锅盖。

开盖按钮

要打开锅盖，请按下再松开凹陷部分。不要在烹调过程中打开锅盖。(否则可能会烫伤。)

蒸汽口

因为烹调过程中蒸汽会从蒸汽口逸出，所以请确保双手和脸部远离蒸汽口。(否则可能会烫伤。)

锅体的底部表面(热源)

吸气口

排气口

请勿用抹布等覆盖吸气口或排气口。(不遵从这一注意事项可能会导致故障)

内盖反面

锁杆

蒸汽口

附件

饭勺

可以直立放置

量杯

装满
约180 mL
(约1杯)

至中央刻度
约90 mL
(约0.5杯)

● 如何拆卸/安装内盖

→ P. 53

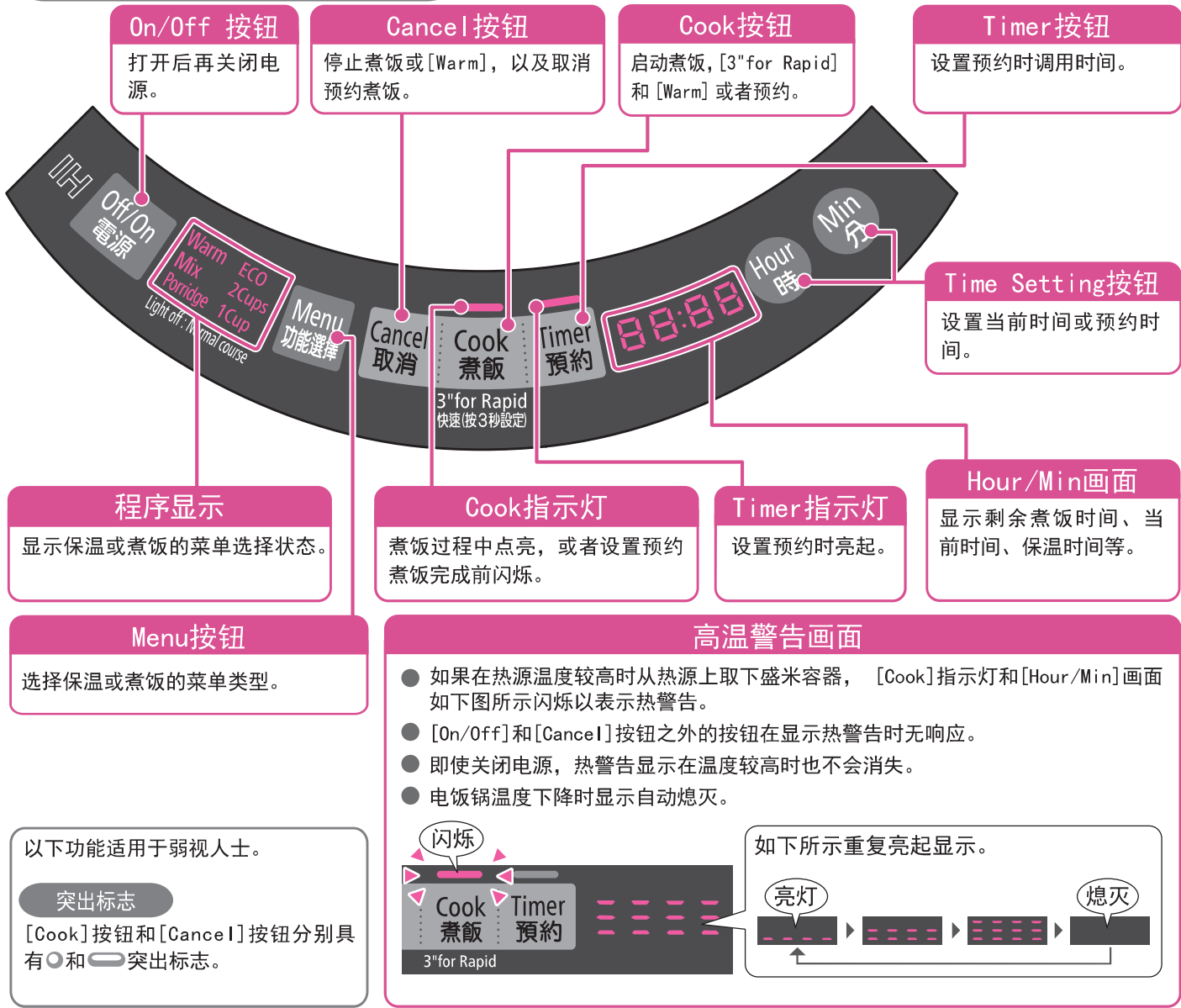
● 如何拆卸/安装蒸汽口

→ P. 53

组件名称（附件、操作面板、显示部件）-续

操作面板和显示部件

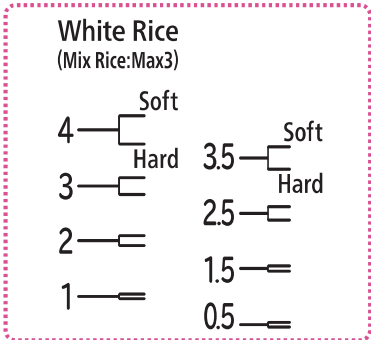
为了便于说明，图中所有显示为亮灯状态。



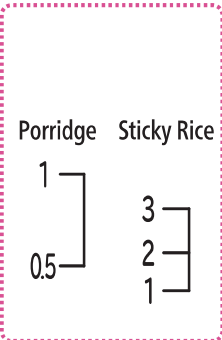
内锅水位刻度

根据米的种类和菜单调节水量。

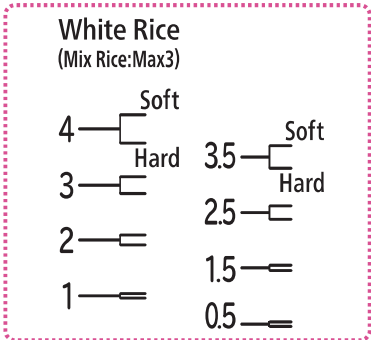
米、免淘米、什锦米、杂谷饭、糙米



煮稀饭，煮糯米饭（红豆饭）



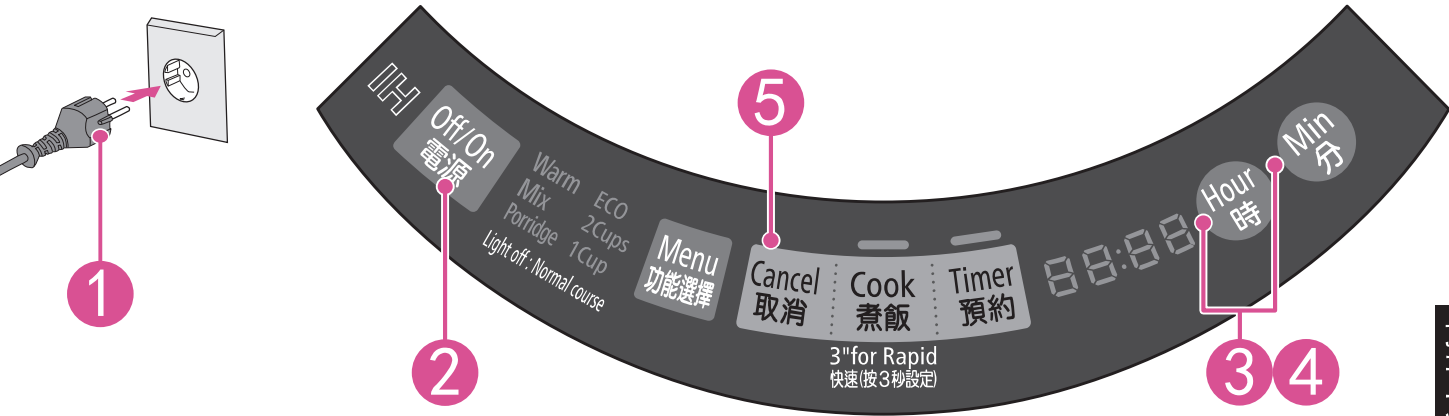
米、免淘米、什锦米、杂谷饭、糙米



随个人口味调整不同级别之间的水量：[Soft]和[Hard]所加的水不要超过[Soft]参考线。（否则水会溢出）

设置当前时间

●在室温下，时钟时间每个月大约有2分钟的误差。执行以下步骤可调整当前时间设置。



例如：将“19:27”更改为“20:30”

1	插入电源插头。	
2	按下 Off/On 显示时间。	
3	按下 Hour 或 Min 大约1秒钟让时间画面闪烁。	●在煮饭或预约过程中无法调整时间。
4	按下 Hour 或 Min 将时间设置为“20:30”。 ●每次按下按钮时时间发生变化。 ● Hour 以1小时的增量更改，Min 分钟的增量更改。 ● 持续按住可加速递增的速度。	●时钟采用24小时制；例如，0:00表示凌晨12点，而12:00表示中午12点。
5	按下 Cancel 以使时间显示亮灯。	●如果未按下[Cancel]按钮，时间设置会在大约1分钟后自动完成。 在煮饭或预约过程中检查当前时间 按下[Hour]或[Min]Time Setting按钮后将显示当前时间3秒，然后时钟会恢复为初始显示。

安全注意事项

本电饭锅是家用电器。不要将本电饭锅用于商业用途。

遵从以下说明可避免对用户和其他人带来人身伤害以及财产损失。此外，应仔细阅读整本手册中的注意事项并正确使用电饭锅。

■以下为注意事项

本手册采用以下标志和信息来分类并解释归类 and 说明，若忽略以下注意事项或者不正确使用电饭锅，可能会导致伤害或损失。



警告

此标志表示若不遵从，则“可能导致死亡或严重人身伤害”。



注意

此标志表示若不遵从，则“可能导致人身伤害或财产损失”。

标志示例



表示需要“警告或注意”。



表示严格“禁止”的行为。



表示必须执行的“指示”。

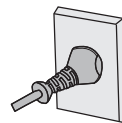


警告

为了避免触电、短路、着火和火灾



- 使用独立的220VAC或230V的电源插座。
- 将电源插头完全插入电源插座。
- 擦掉插头插脚上的灰尘。



请勿拆卸

- 禁止擅自改装电饭锅电饭锅应仅由维修技术人员进行拆卸和修理。



禁止弄湿

- 不要将盛米容器、热源锅体、电源插头或电源线放在水中或让其沾到水。不要将电饭锅放在有水的地方。
- 锅体或电源插头变湿时不要使用。（否则可能会导致短路、触电或发生故障。）

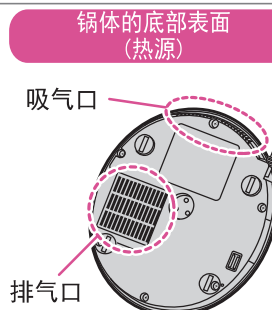


禁止湿手操作

- 不要用湿手插入或拔出插头。



- 当电源线或插头部位出现损伤，或插入插头时发生松动的情况时，请勿使用。
- 请勿损伤电源线，或对电源线进行加工、用力弯曲、拉扯、扭曲、接近高温部位、将重物压在电源线上、或将电源线折叠
- 如果所提供的电源线被损伤，必须由制造厂家的代理服务店或类似部门持有资格的人员修理，以防止危险。
- 不要将金属物体，如销钉或针，或者其它异物插在吸气口、排气口或者组件间的间隙
- 本产品不允许儿童在无人监督的情况下使用，请放在幼童够不到的地方。



- 如果出现任何异常或故障，请立即停止使用电饭锅。
 - 电源线或电源插头异常发热。
 - 只要一弯曲电源线，即发生电压通断电断断续续的现象。
 - 电饭锅超出正常温度，或者您闻到烟味或糊味。
 - 触摸电饭锅时有发麻的触电感。
 - 电饭锅有时没有自动关闭。
 - 电机停止转动、转动缓慢或不规律。
 - 操作过程中有异常的声音。
 - 出现漏水情形。
 - 出现其他异常或故障。



警告

- 生理、知觉或心智能力不足的人（包括儿童），除非在其安全监护人监督或指导下，否则不得使用本电饭锅。
- 请看顾好儿童，不要让他们把本电饭锅当玩具玩。



警告

煮饭过程中

为了避免烫伤



高温蒸汽可能喷出而导致烫伤

- 确保双手和脸部远离蒸汽口。

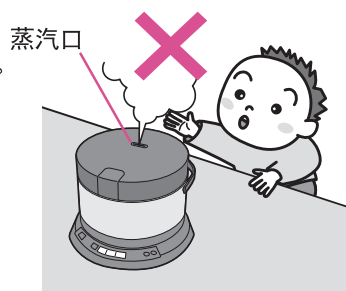
煮饭过程中可能会喷出高温蒸汽。请特别注意，切勿让幼童靠近热蒸汽。

- 不要触摸蒸汽口。

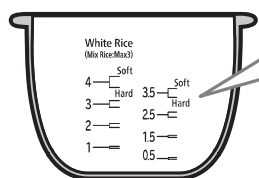
烹调过程中或烹调后短时间内，即使没有蒸汽逸出，蒸汽口仍可能很烫。

- 煮饭过程中，不要打开锅盖、摇晃电饭锅或搬运/移动电饭锅。

- 本产品不允许儿童在无人监督的情况下使用，请放在幼童够不到的地方。



食物或热水可能会喷出，或者锅盖可能会突然打开，从而导致烫伤。



White Rice
(Mix Rice:Max3)

4	Soft	3.5	Soft
	Hard		Hard
3		2.5	
2		1.5	
1		0.5	

向内锅加水时不要超过“Soft”水位。

- 不要将本电饭锅用于随附的使用说明书/料理集中说明的煮饭和烹调菜单项以外的任何用途。不要用于烹调以下食物。
 - 馅饼类食物（吸水性食物等）或加热时膨胀的炖煮食物，例如豆类和面条。
（煮红豆饭时，加入单独煮熟的豇豆后再煮饭。有关详细信息，请参阅料理集。→ P. 64）
 - 含有会快速起泡的成分（如小苏打）的菜肴。
 - 使用大量油烹调的食物。
 - 咖喱或炖肉等汤汁呈现粘稠状的菜肴。
 - 果酱等会起泡的食材。
 - 需要将含有食物的塑料袋或其他袋子放在电饭锅中加热烹调的菜肴。
- 加入青菜、番茄等薄皮容易浮起的蔬菜或有内馅的菜肴，以及使用烹调板、铝箔或保鲜膜烹调的菜肴。

安全注意事项-续

⚠ 注意

处理电源插头



- 不使用电饭锅时，将电源插头从插座拔出。
(否则可能因绝缘层老化导致触电或漏电，引起火灾，烫伤或人身伤害。)



- 拔出电源插头时，握住电源插头而不是电源线。
(不遵从这一注意事项可能会导致人身伤害或引发火灾。)

为了避免烫伤



- 煮饭时确认程序。
本应使用[Porridge] (需要大量水) 时误用其他煮饭方式，可能会有大量热水溢出而导致危险。
- 处理电饭锅时要小心，应先拔出插头，并等待电饭锅冷却下来。
(不遵从这一注意事项可能会导致烫伤。)
- 待冷却后拆下内盖/蒸汽口。
(不遵从这一注意事项可能会导致烫伤。)
- 完全打开锅盖，然后再盛出米饭。
(可能会滴下热汤汁。)



禁止触摸

- 煮饭过程中或使用后短时间内，不要触摸高温部件 (例如内锅、内盖、内盖板或蒸汽口)。
- 显示高温警告时，不要触摸热源的顶盖板、温度传感器以及盛米容器的锅底。
- 搬运电饭锅时不要触摸开盖按钮。
(触摸开盖按钮可能会导致锅盖打开。)
- 不要在煮饭过程中提起把手。
(蒸汽可能会使把手很烫。)

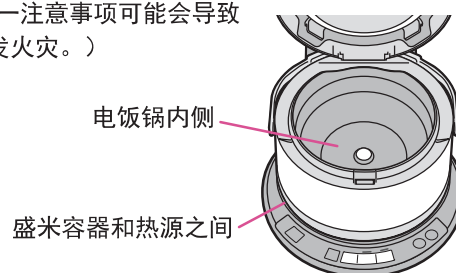


为了避免发生意外



- 仅使用随附的内锅。
(使用其他内锅可能会导致故障、过热或引发火灾。)
- 不要用热源加热任何其它锅或食材。
(使用其他内锅可能会导致故障、过热或引发火灾。)
- 如果因内锅掉到地上或受到严重撞击导致外部“铸铁”脱落或者产生裂纹，请不要使用内锅。
(否则可能导致火灾、产生异味或因过热使接触内锅的塑料熔化。)

- 如果盛米容器和热源之间或者两者之间有小金属物体或铝箔，请不要使用电饭锅。
(不遵从这一注意事项可能会导致过热或引发火灾。)



- 若您佩戴医疗起搏器，则使用本产品前请先咨询您的医生。
(本产品的操作可能会影响起搏器。)



- 请勿将易受磁性影响的物品放置在本电饭锅附近。
(否则信用卡、自动通行证等可能会被消磁。)

不要在以下地方使用电饭锅



- 水可能会附着到电饭锅的地方，或者接近火焰或热源如接近煤气炉的地方。
(不遵从这一注意事项可能会导致触电、漏电或引发火灾。)

- 不要将电饭锅放在可能堵塞吸气口或排气口的桌布、铝箔或其他材料上。
(不遵从这一注意事项可能会导致过热或烫伤。)

⚠ 注意

不要在以下地方使用电饭锅（续）

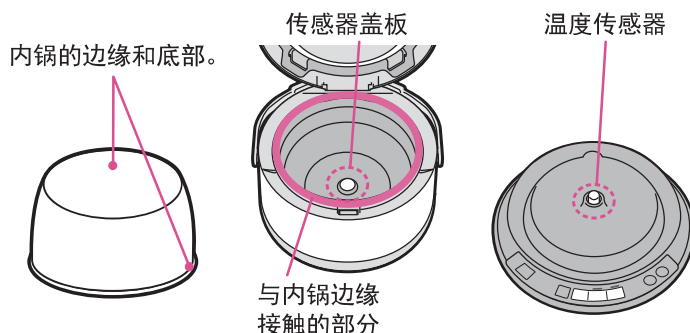


- 不稳定的位置或者在不耐热的材料上。
（不遵从这一注意事项可能会导致人身伤害或引发火灾。）
- 请勿放在承重不足的抽屉式桌面上。
（桌面可能会破裂，从而导致电饭锅跌落，导致人身伤害或烫伤。）
- 放置在靠近墙壁、家具或厨房置物架的位置时，请确保释放的蒸汽能够散开。
（没有散开的蒸汽会形成结露，这可能会让墙壁或家具褪色或变形。）
- 锅盖无法完全打开的位置。
（不遵从这一注意事项可能会导致因触摸高温内盖板或接触滴落的高温水珠而被烫伤。）
- 不要使用其它电磁炉、IH电磁烹调炉、烤炉等加热盛米容器，也不要在这类设备中使用。
（不遵从这一注意事项可能会导致冒烟、引发火灾或故障）

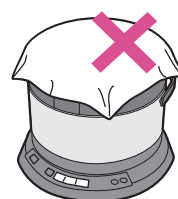
注意事项

为了避免损坏或故障

- 不要加热空电饭锅。
（不遵从这一注意事项可能会导致过热。）
- 不要使用粘住异物的电饭锅。特别是右图所示的区域，务必要保持干净。
（不遵从这一注意事项可能会导致电饭锅发生故障或无法顺利烹调。）
- 不要凹陷或让传感器盖板下压过大。
（不遵从这一注意事项可能会导致电饭锅发生故障或无法顺利烹调。）



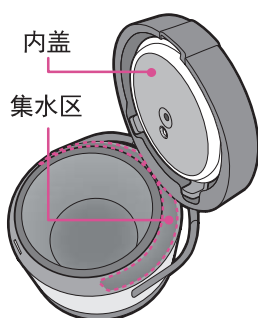
- 不要将内锅直接放在明火上、用微波炉加热或直接于电磁炉上使用。
（不遵从这一注意事项可能会导致内锅变形或防粘涂层脱落。）
- 不要用抹布或毛巾盖住锅盖。
（不遵从这一注意事项可能会导致电饭锅变色、变形或发生故障。）



- 不要在电视、收音机、对讲机或无线电话附近使用电饭锅。（不遵从这一注意事项可能会导致其他设备产生噪音或图像失真。）
- 如果电饭锅锅体或内盖跌落或损坏，请停止使用，并联络当地日立特约维修站或拨打日立咨询服务热线。

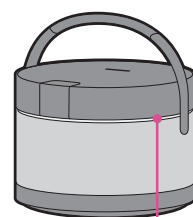
水珠

- 在煮饭和保温过程中，有时内盖会有水珠形成。这是为了防止米饭变干，并非故障。打开锅盖时，形成的水珠会收集在盛米容器本体的集水区。如果您比较介意这些水珠，可以用毛巾将其擦掉。



搬移注意事项

- 搬移电饭锅时，水珠可能会从锅盖底下漏出来。因此，先用毛巾将集水区内的水珠擦掉，再搬移电饭锅。



锅盖与盛米容器之间的空隙

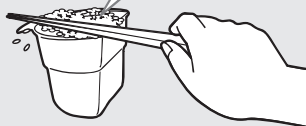
准备米（煮出美味米饭的窍门）

1

量出煮饭用米。

使用随附的量杯量出煮饭用米。

装满量杯1杯。
将量杯装到0.5杯的中间
刻度。



注意事项 不要使用市售的量杯或米斗。
(米量可能会有所不同。)

2

清洗煮饭用米。

首先倒入大量的水进行洗涤，
然后立即将水倒掉。

重复此步骤，直到水变清。

●免淘米是不需要清洗的，
探入锅底搅动免淘米，如
果水变浑浊，才（可）稍
微冲洗一下。
(浑浊的水可能导致米饭
煮不好。)



米粒会很快吸收第一次
接触到的水分，为了不
让米糠的异味附着，应
快速倒掉第一次的洗米
水。



充分淘米，以避免煮焦
或残留米糠的气味。

注意事项 在内锅中洗米时，不要使用金属搅拌器或其他工具。
(这类工具可能会刮掉防粘涂层。)

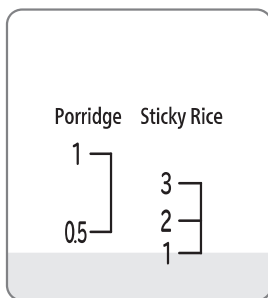
3

调节水量。

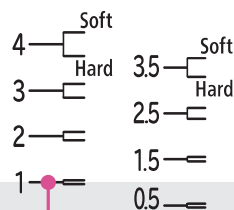
铺平米，将内锅放在平坦的表面上，根据米的种类、份量和煮饭方
式调节水量。

(水位刻度 → P. 38)

如：使用[Normal]模式煮1杯米。



White Rice
(Mix Rice:Max3)



水位线作参考之用。您可以根据自己的喜好调节水量。

烹调用于“寿司”或“咖喱”的硬米时，请使用[Hard]水位刻度上的水位。

烹调软米时，请使用[Soft]水位刻度上的水位。所加的水不要超过[Soft]水位。
(加水超过该线可能会导致烹调过程中热水喷出。)

注意事项

- 不要使用热水。(否则会导致米饭沾粘。)
- 用碱性高的水煮饭可能会导致米饭沾粘或变黄。此外，用硬水(矿泉水等)煮饭可能会导致米饭变脆或变硬。根据自己的喜好调节水量。
- 用新米煮饭时，请以[Hard]水位刻度为标准进行微调。新米煮饭时用水过多将使米饭变沾粘。
- 有关煮杂谷饭时调节水量的信息，请参阅商店提供的杂谷饭烹调说明书(标注于包装袋上等)。

准备电饭锅

1

将内锅放入盛米容器机身内。

擦去内锅外部或者电饭锅盛米容器所附着的任何水、食物，然后再将内锅装入电饭锅中。

擦去外部的水或食物。

注意事项

不要将外部附着水或食物的内锅放入电饭锅中。
(不遵从这一注意事项可能会导致电饭锅发生故障或无法顺利烹调。)

2

检查内盖。

确保调压阀和负压阀是干净的并且没有堵塞。 → P. 53

安装内盖。 → P. 53

清除异物等。

警告

煮饭之前，确认调压阀没有粘有米粒或其他异物。请务必安装内盖和蒸汽口。
(不遵从这一注意事项可能会导致热水或蒸汽喷出而造成烫伤。)

3

关闭锅盖，然后将盛米容器放在热源上。

缓慢关闭锅盖，直到您听到咔嚓声。

蒸汽口

咔嚓声

开盖按钮

●开盖按钮朝前，将其放在热源上。

注意事项

请确认盛米容器没有倾斜翘起。
(不遵从这一注意事项可能会导致电饭锅发生故障或无法顺利烹调。)

4

插入电源插头。

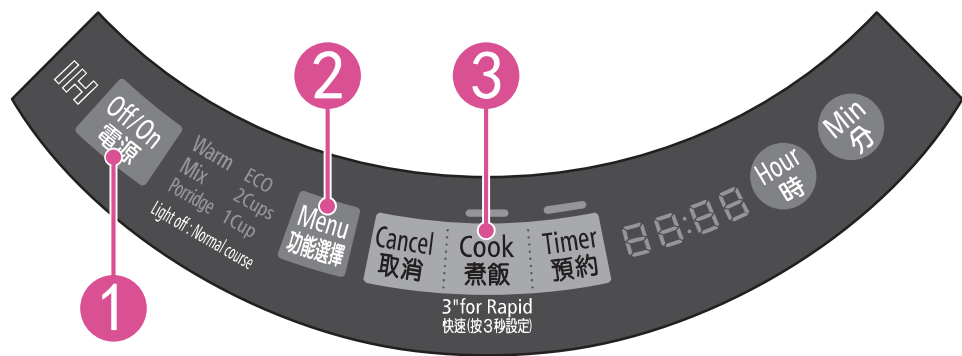
注

插入电源插头时，您可能会听到咔嚓声或看到火花飞溅，那是在给逆变电路充电，并非故障。

准备工作完成后，即可开始煮饭。

- 立即煮饭。 → P. 46, 47
- 进行预约煮饭（在预定时间内完成煮饭） → P. 50

立即煮饭



图中的时间和数值仅为示例。

1 按下 **Off/On** 显示当前时间

19:27

2 确认菜单显示部，选择想要的菜单类型。

使用 [Normal] 煮饭

确认没有菜单项目点亮。

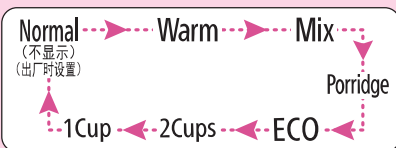
Warm ECO
Mix 2Cups
Porridge 1Cup

没有菜单项目
点亮。

如果其中一个菜单项目点亮，
按下 **Menu** 直到没有菜单项目
点亮。

（出厂时设置为 [Normal]）。

按下 **Menu**



会依次显示，可让您进行选择。

使用 [2 Cups] 或 [1 Cup] 煮饭

煮少量米饭时，建议选择 [2 Cups] 或
[1 Cup]，可煮出口感软糯又不会烧焦的
颗粒饱满的米饭。

[2 Cups]: 1.5~2杯

[1 Cup]: 0.5~1杯

按 **Menu** 根据要煮的米量，
选择适合的菜单。

使用 [ECO] 煮饭

煮饭时，使用 [ECO] 可降低耗电量。

按 **Menu** 选择 [ECO]。

使用 [Rapid] 煮饭

下 **Cook** 3秒钟。

- 按下 [Cook] 按钮3秒钟设置时，
[3" for Rapid] 再次响起旋律。
- 选择 [Mix] 或 [Porridge] 时无法
设置为 [Rapid]。

使用 [Mix] 和 [Porridge] 煮饭

按下 **Menu** 点亮所需的程序。

- 出厂时设置为 [Normal]。
- 电饭锅会记忆所选的菜单
（[Normal]、[ECO]、[2 Cups] 或
[1 Cup]），并在下次使用时显示
之前的菜单，直到选择其他菜单
（如果没有菜单项目点亮，表示
电饭锅设定为 [Normal]）。

⚠ 注意



检查煮饭方式。

本应使用[Porridge]（需要大量水）时误用其他煮饭方式，可能会有大量热水溢出而导致危险。

3

按 **Cook 煮飯**。

[Cook]指示灯点亮，旋律响起，煮饭开始。

旋律响起，煮饭结束。
电饭锅自动切换到[Warm]。

- [Cook]指示灯熄灭，[Warm]指示灯点亮。
- 电饭锅无法长时间保温，因为少量米饭会快速变干。
将预约设置为12小时或以下。

→ P. 51



- 使用[Mix]和[Porridge]选项时，将显示当前时间，因为剩余煮饭时间会根据其他食材和米的量而有很大变化。剩余煮饭时间将在煮饭完成之前几分钟显示。

煮饭完成时

拌松米饭。

- 这样会放出多余的蒸汽并防止米饭变粘并粘在一起。

轻轻搅动[Porridge]。

- 趁热食用，否则会变粘稠的糊状物。

要停止保温，请按下 **Cancel 取消**。

高温警告画面

→ P. 38

- 如果在热源温度较高时从热源上取下盛米容器，[Cook]指示灯和[Hour/Min]画面将闪烁以表示热警告。
- 即使关闭电源，热警告显示在温度较高时也不会消失。温度下降后画面自动熄灭。

在煮饭或预约过程中检查当前时间

按下[Hour]或[Min] Time Setting 按钮后将显示当前时间3秒，然后时钟会恢复为初始显示。

使用煮饭程序的方法

使用窍门	Menu	米的选择	煮饭用米量 (杯)	水位线	烹调参考时间 (分)
烹调白米/免淘米	Normal (不显示程序)	白米或 免淘米	0.5-4	White Rice 根据个人喜 好使用 [Soft] 或 [Hard]	35-50
快速煮饭	3"for Rapid (不显示程序)				20-35
煮少量米饭时	2 Cups		1.5-2		37-47
	1 Cup		0.5-1		35-45
要在煮饭过程中省电时	ECO		0.5-4		35-50
含有其他食材的米	Mix		0.5-3		45-65
Porridge	Porridge	糯米、白米或 免淘米混合	0.5-1	Porridge	55-65
Sticky rice(红豆饭)	Mix		1-3	Sticky Rice	40-63
杂谷饭(想要烹煮加入 杂谷米的白米时)	Normal (不显示程序)	10% 或更少白 米混合杂粮	0.5-4	White Rice 根据个人喜 好使用 [Soft] 或 [Hard]	35-50
糙米	Normal (不显示程序)	糙米 (浸泡2小时)	0.5-2	White Rice 使用[Soft]水位线	40-60

烹调各种米的窍门

- 如果煮新米或者快速吸水的米而使米饭发粘,请将水调整到 [Hard] 水位刻度的水位。
 - [3"for Rapid] 模式是以缩短煮饭时间为优先考虑,因此可能煮出表面湿润或口感较硬的米饭。
 - 使用商店购买的什锦饭原料时,将其他食材放在米饭之上,不要加以搅拌。
 - 如果您要煲稀粥,请不要加水,而应减少米量。
 - 煮糯米饭时应按照料理集中所列的份量混合。(糯米很容易吸水,不进行混合可能无法煮好。)
 - 烹煮完成后,让电饭锅冷却下来,才能再煮。
- * 煮饭参考时间是在交流 220V-230V、室温 20°C 以及水温 18°C 的条件下取得的。煮饭时间会因电压、室温、水位、米的种类等而有所不同。

时间显示

- 剩余煮饭时间通过煮饭功能进行计算,同时考虑以前的煮饭时间、水温等。
- 如果电饭锅已保温,可能不会显示剩余煮饭时间。
- 剩余煮饭时间在煮饭过程中可能会增加或停止。这是电饭锅为了煮出美味的米饭所做的调整。
- 什锦饭的煮饭时间会根据食材的用量而又很大变化。

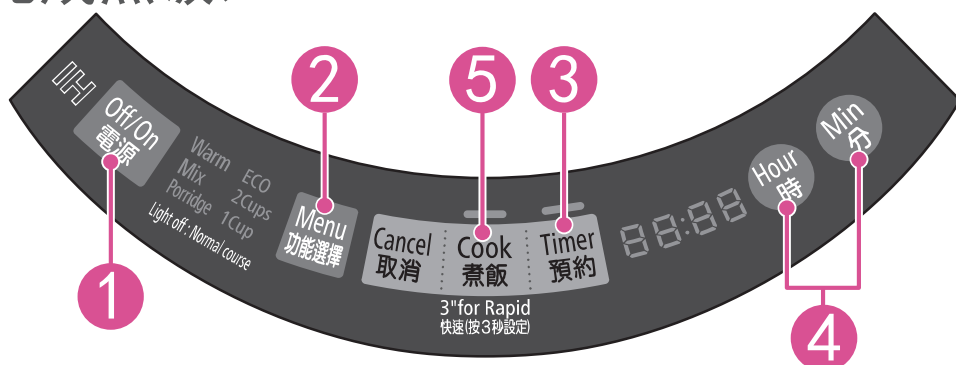
熟饭

- 米饭煮好后,中心部分可能会鼓起,或接触到内锅的部分变得较软。这是由于 IH 加热方式会让内锅发热,使米饭被热量完全包覆焖熟。

进行预约煮饭

（在预定时间内完成煮饭）

- 预约时间是煮饭完成的时间。
- 如果设置的时间接近当前时间，将立即开始煮饭。
（[Timer]指示灯不会亮灯。）



图中的时间和数值仅为示例。

1 按下 Off/On 显示当前时间。

- 如果当前时间不正确，请进行调整。

→ P. 39

19:27

注意事项

- 煮[Mix]饭不要使用预约功能。
（否则添加的食材可能会变质或沉淀而无法将米饭煮熟。）
- 作为参考，预约应设置为12小时以内的时间。

2 按下 Menu 选择所需的菜单。

- 预约煮饭可用于[Normal]、[Porridge]、[ECO]、[2 Cups]和[1 Cup]。

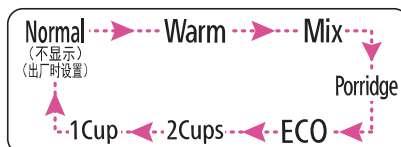
3 按下 Timer 显示预约时间。

- [Cook]指示灯闪烁

闪烁 Cook 煮饭
6:00

- 预约时间会显示之前使用的时间。（出厂时，时间设置为6:00。）

按下 Menu



会依次显示，可让您进行选择。

4 按下 Hour 和 Min 将时间设置为“7:30”。

例如：将预约设置在“7:30”完成煮饭

7:30
煮饭完成时间

- 每次按下按钮时时间发生变化。

Hour 以1小时的增量更改，Min 以10分钟的增量更改。
持续按住可加速递增的速度。

在煮饭或预约过程中检查当前时间

按下[Hour]或[Min]Time Setting按钮后将显示当前时间3秒，然后时钟会恢复为初始显示。

5 按下 Cook 当蜂鸣器发出声音时，表示预约完成。

- [Cook]指示灯熄灭，[Timer]指示灯点亮。

旋律响起，煮饭结束。
电饭锅自动切换到[Warm]。

- [Cook]指示灯熄灭，[Warm]指示灯点亮。

熄灭 亮灯
Cook 煮饭 Timer 預約
7:30
显示烹调完成时的时间。

高温警告画面

→ P. 38

- 如果在热源温度较高时从热源上取下盛米容器，[Cook]指示灯和[Hour/Min]画面将闪烁以表示热警告。
- 即使关闭电源，热警告显示在温度较高时也不会消失。温度下降后画面自动熄灭。

保温

自动保温

烹调完成后，电饭锅会自动切换到[Warm]功能。

- [Warm]点亮并且经过的保温时间以1小时增量在时间画面中显示。
从0 h到11 h显示，并且经过12小时保温后，显示当前时间。
- 12个小时后继续保温。但是，如果米饭量很少，请将保温时间保持在12小时或更短，因为米饭会快速变干。
- 烹调[Mix (Sticky rice)]和[Porridge]时，请勿将米饭保温，因为营养成分会被破坏、米饭会变沾粘，并且会损坏内锅的防粘涂膜层。
- 内锅和内盖上在保温过程中形成水珠。这是为了防止米饭变干，并非故障。
- 若要停止保温，请按下[Cancel]按钮。



取出盛米容器

从热源下取下盛米容器后，保温仍会有效果

- 由于采用了断热结构，即使盛米容器单独也可以让米饭在一顿饭过程中保温。
(温度会因米饭量以及锅盖的打开和关闭情况而发生变化)
- 如果在保温过程中从热源上取下盛米容器，则在30秒后热源电源便会自动关闭。
如果在30秒或以内将盛米容器放回，保温仍会继续。
- 如果在热源温度较高时从热源上取下盛米容器，[Cook]指示灯和[Hour/Min]画面如下图所示闪烁以表示热警告。→ P. 38

将盛米容器放回热源继续保温（从“关闭”切换到保温）

●电源“关闭”时进行保温时

1

按下 Off/On 电源

显示当前时间。

19:27

2

按下 Menu 功能选择

点亮[Warm]

Warm Mix Porridge 亮灯

3

按下 Cook 煮饭

闪烁 熄灭

Cook 煮饭 Cook 煮饭

- 按下[Cook]按钮可在时间画面中以1小时增量显示经过的保温时间。
从0 h到11 h显示，并且经过12小时保温后，显示当前时间。
- 若要停止保温，请按下[Cancel]按钮。

- 请不要重新加热冷饭。
- 热源的冷却风扇可能会在保温过程中运转。
该风扇用来冷却内部零件，因为保温会暂时增大加热到保温温度的能力。

保温时保持米饭美味的窍门

- 当饭量较少时，请尽量将米饭集中到内锅中央。
(以免米饭变干或变粘。)
- 不要对未淘洗干净的煮熟米饭进行保温，也不要对已经变冷的米饭进行保温。
- 米饭还可通过用保鲜膜包好放进冰箱存放，并在稍后用微波炉重新加热也一样美味。

⚠ 注意



不要通过以下方式保温米饭。
否则可能会导致米饭发出异味或变色。

- 请不要保温12个小时以上。

清洁和保养

警告



处理电饭锅时要小心，应先拔出插头，并等待电饭锅冷却下来。（不遵从这一注意事项可能会导致烫伤。）



- 请勿用水清洗电气部件“热源”以及“盛米容器”。
（不遵从这一注意事项可能会导致故障、烫伤、冒烟或着火。）

注意事项

- 请勿使用苯、稀释剂、漂白剂、抛光粉或碱性清洁剂。（否则可能会损坏表面。）
- 请勿使用强力去污洗洁精作为清洁剂。（否则可能会损坏表面。）
- 用海面等柔软材质的制品清洗。请勿使用塑料或其他材质的硬毛刷。（否则可能会损坏表面。）
- 请勿使用洗碗机和/或烘碗机。（否则可能会导致部件变形或变色。）



开盖部分（每次煮饭前检查）

- 确认没有附着稻谷等。

盛米容器（脏污时擦拭）

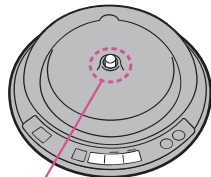
- 用拧干的布进行擦拭。

饭勺支架（每次使用后清洗） 量杯（有污垢时清洗）

- 用海绵或其他柔软材质的制品沾取洗洁精（pH值中性）进行清洗。

温度传感器（煮饭前检查）

- 如果发现有煮焦的材料粘在温度传感器上，用防水的细砂纸（600 号左右）蘸一点水擦拭干净，然后再用拧干的布擦拭该区域。
- 不要用水或在水中清洗。



温度传感器

热源（脏污时擦拭）

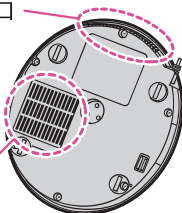
- 用拧干的布进行擦拭。

吸气口/排气口（每月一次）

- 使用吸尘器吸出锅体底部吸气口和排气口的异物。

吸气口

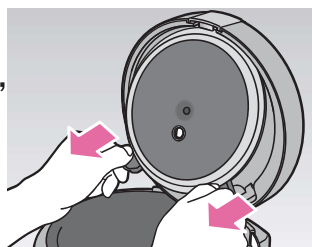
排气口



内盖（每次使用后清洗）

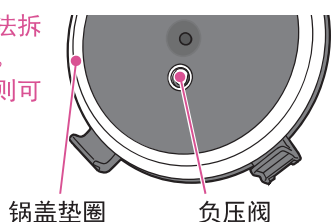
- 从锅盖上拆下蒸汽罩，使用洗洁精（pH值中性），以海绵或其他柔软材质的制品清洗蒸汽罩。

- 1 握住内盖的两个旋钮，轻轻地向上推，然后向前拉出。

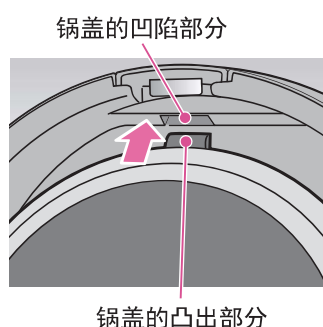


- 2 清洗内盖、锅盖垫圈和负压阀。

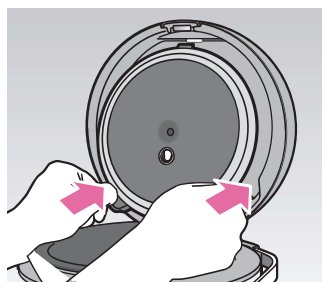
锅盖垫圈和负压阀无法拆下，因此不要拉动它。如果这些部件变形，则可能无法煮好饭。



- 3 将内盖顶部的突出部分沿着凹陷形状插入直到其停止在向上方向。



- 4 用力向下推内盖的旋钮。



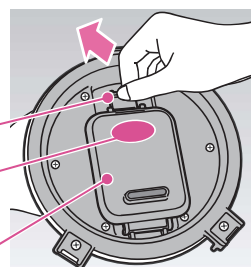
蒸汽口（每次使用后清洗）

- 从内盖上拆下蒸汽罩，使用洗洁精（pH值中性），以海绵或其他柔软材质的制品清洗蒸汽罩。

- 1 倾斜锁杆拆下蒸汽口。

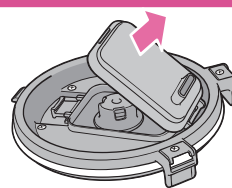
锁杆
可以在此处通过操作锁杆轻松进行操作。

蒸汽口

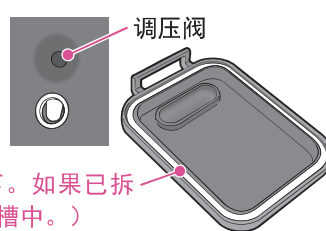


⚠ 注意

不要用力打开蒸汽口，也不要将其掰到左侧或右侧。（不遵从这一注意事项可能会导致轴部件损坏。）



- 2 清洗蒸汽口内部以及蒸汽口和内盖的调压阀。

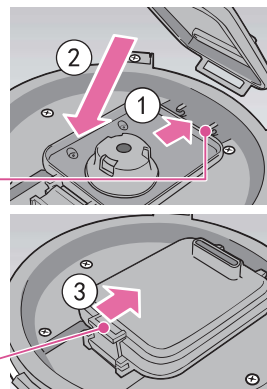


- 3 ①从上方斜着插入轴部件
②盖上蒸汽口

轴部件

- ③将杆抬起然后停止。

锁杆



内锅（每次使用后清洗）

- 从电饭锅上拆下内锅，使用洗洁精（pH值中性），以海绵或其他柔软材质的制品清洗内锅。
- 如果内锅由于碰撞或掉落而变形，则可能无法煮好饭。
- 使用一段时间后，内锅颜色可能会变得不均匀，但这不会影响电饭锅性能和干净程度。
- 遵从以下事项以免刮伤内侧的防粘涂膜层。
 - 使用随附的饭勺。
 - 不要使用金属勺、打蛋器等。
 - 不要在锅内清洗汤匙、饭碗等。
 - 不要使用醋。
 - 不要用抛光粉或硬毛刷清洗。
- 内侧防粘涂膜层会因使用而有所损耗，请谨慎使用。
- 防粘涂膜层对人体无害。
- 如果有水分残留，内锅表面会容易生锈，应立即擦干水分。
- 不要用纸巾等擦拭外侧。由于外侧表面粗糙，纸巾碎屑可能会残留在上面。

内锅内侧



内锅外侧

注意事项

- 取出内锅时，用双手将它从电饭锅中垂直网上提。用单手提可能会导致内锅开在电饭锅中难以取出。

出现异味时

●如果煮什锦饭或者米饭保温后有异味，您可以把水烧开并利用产生的蒸汽减少异味。

1	向内锅中倒水。 ●水量最多不超过[White Rice]水位刻度2。 *只能用水。不要使用洗涤剂。	
2	按下  显示当前时间。	
3	如有菜单项目点亮，按下  直到没有菜单项目点亮。	没有菜单项目点亮。 
4	按下  。	亮灯 
5	大约60分钟后，按下  。	熄灭 
6	电饭锅冷却后，倒掉热水并擦掉内锅上的水分。	

如果仍然无法清除异味

- ①将盐水（约1%）导入足以容纳的内锅或煎锅中，然后把水烧开。
- ②水开始沸腾时，关小火并将内盖放入煮15分钟。
- ③倒掉热水并等待内盖冷却下来，然后再进行清洗。
- 煮饭时用水量不足可导致塑料部件变形，因此要小心。

饭锅并未自动停止。
不要忘记按下[Cancel]按钮。

- 烹调完成后内锅和内盖仍然很烫，因此请等待电饭锅冷却下来，然后再倒掉热水并擦干水分。
- 有些异味无法彻底除去。

现象		请检查
1 煮饭	●发软 ●发粘	水量和调节水量 → P. 38, 44 ●用随附的量杯量出煮饭用米，不要超过特定煮饭方式的可蒸煮份量。 ●米饭发软时减少水量。 ●预约煮饭时减少水量。 （这可避免米饭由于吸水过多而变得过软。） 洗米 ●如果是白米，清洗直到洗米水变清。 ●如果是免淘米，则在洗米水浑浊时清洗米，然后搅动米以使米和水均匀混合。 用于洗米和煮饭的水 → P. 44 ●请用冷水洗米，不要用温水或热水洗米。（否则会导致米饭沾粘。） ●用碱性高的水煮饭可能会导致米饭沾粘或变黄。此外，用硬水（矿泉水等）煮饭可能会导致米饭变脆或变硬。根据自己的喜好调节水量。 选择菜单 ●煮少量米饭时，请将菜单设置选择为[2 Cups]或[1 Cup]。 ●使用[ECO]或[Rapid]时，米饭可能发粘。 搅拌米饭 ●米饭煮好后立即进行搅拌。 （这可避免过量的蒸汽使米饭变粘或发出异味。） 内锅底部或温度传感器脏污 → P. 43, 52, 53 ●除去任何异物。 煮饭中断 ●如果由于按下[Cancel]按钮、拔出电源线、断电、抬起盛米容器等原因中断煮饭，之后米饭可能会煮不好。 电源 ●使用延长线或同时将其他电子设备插入同一电源插座，可能导致电压下降而无法顺利煮饭。请勿使用延长线，并单独使用插座。
	●发硬 ●米芯未熟 ●半生不熟	水量和调节水量 → P. 38, 44 ●用随附的量杯量出煮饭用米，不要超过特定煮饭方式的可蒸煮份量。 ●米饭发硬时增加水量。 洗米 ●如果是白米，清洗直到洗米水变清。 ●如果是免淘米，则在洗米水浑浊时清洗米，然后搅动米以使米和水均匀混合。 用于洗米和煮饭的水 → P. 44 ●用碱性高的水煮饭可能会导致米饭沾粘或变黄。此外，用硬水（矿泉水等）煮饭可能会导致米饭变脆或变硬。根据自己的喜好调节水量。 选择菜单 ●煮少量米饭时，请将菜单设置选择为[2 Cups]或[1 Cup]。 ●使用[ECO]或[Rapid]时，米饭可能发硬。 内锅底部或温度传感器脏污 → P. 43, 52, 53 ●除去任何异物 煮饭中断 ●如果由于按下[Cancel]按钮、拔出电源线、断电、抬起盛米容器等原因中断煮饭，之后米饭可能会煮不好。 电源 ●使用延长线或同时将其他电子设备插入同一电源插座，可能导致电压下降而无法顺利煮饭。请勿使用延长线，并单独使用插座。

遇到问题时 - 续

致电请求维修之前，请检查以下几点。

现象	请检查
① 煮饭 (续) ● 烹调不均匀	水量和调节水量 → P. 38, 44 ● 用随附的量杯量出煮饭用米，不要超过特定煮饭方式的可蒸煮份量。 洗米 ● 如果是白米，清洗直到洗米水变清。 ● 如果是免淘米，则在洗米水浑浊时清洗米，然后搅动米以使米和水均匀混合。 内锅底部或温度传感器脏污 → P. 43, 52, 53 ● 除去任何异物。 煮饭中断 ● 如果由于按下[Cancel]按钮、拔出电源线、断电、抬起盛米容器等原因中断煮饭，之后米饭可能会煮不好。 电源 ● 使用延长线或同时将其其他电子设备插入同一电源插座，可能导致电压下降而无法顺利煮饭。请勿使用延长线，并单独使用插座。
● 煮焦	白米饭可能会稍微焦黄，什锦饭或糯米饭可能会焦黄，但这都是为了煮出美味米饭这并非故障。 洗米 → P. 44 ● 如果是白米，清洗直到洗米水变清。 ● 如果是免淘米，则在洗米水浑浊时清洗米，然后搅动米以使米和水均匀混合。 选择菜单 ● 煮少量米饭时，请将菜单设置选择为[2 Cups]或[1 Cup]。 内锅底部或温度传感器/传感器盖板脏污 → P. 43, 52, 53 ● 除去任何异物。
● 沸水涌出。	水量和调节水量 → P. 44 ● 所加的水不要超过“Soft”参考线。 ● 用随附的量杯量出煮饭用米。 洗米 → P. 44 ● 如果是白米，清洗直到洗米水变清。 ● 如果是免淘米，则在洗米水浑浊时清洗米，然后搅动米以使米和水均匀混合。 选择菜单 ● 煮少量米饭时，请将菜单设置选择为[2 Cups]或[1 Cup]。 部件脏污或堵塞 → P. 52, 53 ● 除去调压阀、负压阀和蒸汽口中的任何异物和堵塞。 安装部件 → P. 53 ● 不要忘记安装内盖和蒸汽口。 检查煮饭方式。 ● 本应使用[Porridge]（需要大量水）时误用其他煮饭方式，可能会有大量热水溢出而导致危险。
● 形成一层薄膜。	由淀粉形成的薄膜，是米饭的美味精华。高温烹调时就会大量产生这种现象。这并非故障。

现象	请检查
① 煮饭 (续) ●无法煮好什锦饭。	添加调料和其他食材 ●将调料加入水中，调节水位，搅拌以免调料沉底。 ●调节水位后将其他食材放在米饭之上，并在烹调完成后将其与米饭混合。 (如果调料或其他食材沉底，可能会无法顺利传递热量。) 调料和其他食材的含量 ●较油腻的食材请酌减。 ●使用大豆酱油时请酌减。 煮饭方式 ●立即煮饭而不使用预约或浸泡设置。 (否则添加的食材可能会变质或沉淀而无法将米饭煮熟。) → P. 46, 47
●无法煮好糯米饭。	煮糯米饭时应按照料理集中所列的份量混合。(糯米很容易吸水，不进行混合可能无法煮好。) → P. 49, 64
●煮饭时间太长。	浸泡和蒸煮程序都是自动进行，因此与不具微电脑控制功能的电锅(煤气锅等)相比较，会花费较长的时间。这并非故障。 水量和调节水量 → P. 44 ●用随附的量杯量出煮饭用米，不要超过特定煮饭方式的可蒸煮份量。 洗米 → P. 44 ●如果是免淘米，则在洗米水浑浊时清洗米，然后搅动米以使米和水均匀混合。 煮饭中断 ●如果煮饭过程中发生断电，则煮饭时间将延长。
●锅体、米饭、内锅等有异味。	初次使用电饭锅可能会有塑料或橡胶味。此气味将随着使用逐渐消失。煮什锦饭或糯米饭后也可能会有异味。这并非故障。 洗米 → P. 44 ●如果是白米，清洗直到洗米水变清。 ●如果是免淘米，则在洗米水浑浊时清洗米，然后搅动米以使米和水均匀混合。 搅拌米饭 → P. 47 ●米饭煮好后立即进行搅拌。 (这可避免过量的蒸汽使米饭变粘或发出异味。) 煮饭方式 → P. 50 ●夏天预约煮饭时，请勿预约较长的时间。 煮饭中断 ●如果由于按下[Cancel]按钮、拔出电源线、断电等原因中断煮饭，米饭可能会煮不好并且可能会产生异味。 部件脏污 → P. 53 ●清洁内盖和蒸汽口。
●有大量水珠附着。	盛米容器具有断热结构，但没有加热器的加热装置，因此煮饭后经过一段时间后会内盖和内锅上形成水珠。趁热品尝。

遇到问题时 - 续

致电请求维修之前，请检查以下几点。

现象	请检查							
2 保温 ●有异味 ●变黄	米饭长时间保温（12小时或以上）可导致米饭有异味或变黄。 米饭保温 → P. 51 ●不要对已经变冷的米饭进行保温。 洗米 → P. 44 ●如果是白米，清洗直到洗米水变清。 ●如果是免淘米，则在洗米水浑浊时清洗米，然后搅动米以使米和水均匀混合。 搅拌米饭 → P. 47 ●米饭煮好后立即进行搅拌。 （这可避免过量的蒸汽使米饭变粘或发出异味。） 部件脏污 → P. 53 ●清洁内盖和蒸汽口。							
●变干	如果米量很小，会很容易变干。 保温米量 → P. 51 ●特别是，将少量米饭保温时不要平摊，而要将米饭堆在内锅中间。 部件脏污 → P. 52, 53 ●清洁内锅底部和边缘、温度传感器以及锅盖垫圈。 安装部件 → P. 53 ●不要忘记安装内盖和蒸汽口。							
●有水珠附着。 ●米饭沾粘。	内锅和内盖上在保温过程中形成水珠。 这是为了防止米饭变干，并非故障。 搅拌米饭 → P. 47 ●米饭煮好后立即进行搅拌。 （这可避免过量的蒸汽使米饭变粘或发出异味。） 保温米量 → P. 51 ●特别是，将少量米饭保温时不要平摊，而要将米饭堆在内锅中间。							
3 预约煮饭 ●立即开始煮饭。 ●过了预约时间后煮饭没有完成。	约时间是按计划完成煮饭的时间。如果设置的时间接近当前时间，将立即开始煮饭。 → P. 50 此外，煮饭需要一些时间，因此有时煮饭在设置的时间没有完成。 检查时钟的当前时间，如果不正确则进行调整（时钟使用24小时制时间）。 → P. 39							
4 声音 ●电饭锅在使用过程中或者在搬运时发出各种声音。	在煮饭或搬运等使用过程中会发出以下声音。 <table><tr><td>电源插头插入时</td><td>使用电饭锅时</td><td>使用电饭锅时</td></tr><tr><td> 咔嚓声 （还可能有火花） 逆变电路充电的声音。 </td><td> 回旋声 尖啸声 冷却风扇转动的声音。 </td><td> 咔嚓声 蜂鸣声 内锅IH加热的声音。 </td><td> 咯咯声 敲击声 调压器运行的声音。 </td></tr></table>	电源插头插入时	使用电饭锅时	使用电饭锅时	咔嚓声 （还可能有火花） 逆变电路充电的声音。	回旋声 尖啸声 冷却风扇转动的声音。	咔嚓声 蜂鸣声 内锅IH加热的声音。	咯咯声 敲击声 调压器运行的声音。
电源插头插入时	使用电饭锅时	使用电饭锅时						
咔嚓声 （还可能有火花） 逆变电路充电的声音。	回旋声 尖啸声 冷却风扇转动的声音。	咔嚓声 蜂鸣声 内锅IH加热的声音。	咯咯声 敲击声 调压器运行的声音。					

现象		请检查
5 显示器	煮饭时间	●突然变化 煮饭过程会自动调整以使米饭口感更佳。因此，剩余煮饭时间在煮饭过程中可能会增加或停止。这并非故障。
		●不显示 锅体很烫时，无法正确测量水温，因此显示当前时间时不会显示煮饭时间。请在电饭锅冷却后煮饭。
	●时间显示消失	如果在电源打开时没有进行任何操作，电源将在10分钟后自动关闭。
	●显示“-:--”显示或“H0”。	如果显示“-:--”，请调整时钟时间。→ P. 39 如果显示“H0”时按下取消按钮，显示将更改为“-:--”。显示“-:--”时可以进行煮饭和保温，但不能设置预约煮饭。如果拔出电源插头然后再次插入时显示“-:--”或“H0”，则电饭锅内的锂电池寿命将尽。请在购买本产品的经销商处更换锂电池(另收费)。(锂电池是一种特殊的电池，客户无法自行更换。)
	●显示“C1”或“C2”。	由于使用延长线或将其他电子部件插入同一电源插座导致电压下降时，将显示此消息并关闭电源。请勿使用延长线，并单独使用插座。
	●显示“C5”。	锅体很烫时如果内锅或电饭锅没有加入米和水便加热电饭锅，开始煮饭后可能会显示 C5 4 到 5 分钟，并且煮饭可能会被取消。空锅时请勿加热电饭锅，否则会让内锅很烫。
	●显示“C6”。	如果热源内部的温度变得特别高，可能会显示C6并且烹调可能会被取消。 ●不要将电饭锅放在可能堵塞吸气口或排气口的桌布或其他材料上。→ P. 42 ●如果吸气口或排气口中有异物或灰尘，请使用吸尘器将其吸出。→ P. 52
	●显示“H1”中“H13”。	即使按下 [Cancel] 按钮后或者反复显示相同画面时如果画面没有恢复到时间画面，请交给日立特约维修站进行维修。
6 内锅防粘涂膜层	●颜色不均匀	防粘涂膜层的颜色可能会随着使用变得不均匀。这并非故障。对性能和干净程度也没有影响。
	●刮伤	遵从以下事项以免刮伤防粘涂膜层。 “不要使用金属勺、打蛋器等。” “不要在内锅的内部清洗汤匙、饭碗等。” “不要使用醋” “不要用抛光粉或硬毛刷清洗” “使用随附的饭勺”

遇到问题时 – 续

致电请求维修之前，请检查以下几点。

现象		请检查	
7 断电时	●使用过程中断电	煮饭过程中 电力恢复后将继续煮饭。不过，如果断电超过30分钟，将不会继续煮饭。	设置预约时 电力恢复后将继续预约煮饭。
	●难以关闭	本产品的加压式设计会提高密闭度，因此要关上锅盖时（已搅拌煮好的米饭后再），可能会有较沉重的感觉。请在缓慢关闭时多用一点力。	
8 锅盖	●无法关闭	如果内盖未正确安装，锅盖将无法关闭。请正确安装。 → P. 53	
	●打开缓慢	由于密封性较强，因此按下开盖按钮后或锅盖未完全打开时，可能需要一点时间才能打开锅盖。此时，请用手打开锅盖。	
	●导致电视机或收音机发出噪音	电饭锅如果放在电视或收音机附近，可能会造成噪音干扰。如果这对您造成困难，请将电饭锅搬到远处。（作为参考，约3米）	

- 确认这些要点，然后如果您有任何疑问，请联系日立特约维修站。
- 如果内盖或内锅变形或者防粘涂膜层刮掉，请在购买本电饭锅的经销商处购买新的配件。

料理集

目录

寿司饭	62	红豆饭	64
糙米	62	山菜饭	64
杂谷饭	62	青菜稀饭	65
鳗鱼拌饭	63	鸡肉稀饭	65
豆饭	63		

●本料理集中使用的量杯

白米.....1杯 = 0.18 L (约 1 杯)
(使用随附的米量杯)

●本料理集中标出的时间仅作为参考，并且不包括准备时间。

●在本料理集中，食材和卡路里假设1杯为1人份。

●本料理集中使用的单位

1 kcal(千卡) = 4.2 kJ(千焦耳)

1 mL(毫升) = 1 cc(立方公分)

●本料理集中使用的羹匙

	小匙 (5 mL)	大匙 (15 mL)
醋、酒	5g	15g
酱油、甜料酒	6g	18g
盐	6g	18g
糖	3g	9g

警告



食物或热水可能会喷出，或者锅盖可能会突然打开，从而导致烫伤。

- 不要将本电饭锅用于随附的使用说明书 / 料理集中说明的煮饭和烹调菜单项以外的任何用途。不要用于烹调以下食物。
 - 馅饼类食物(吸水性食物等)或加热时膨胀的炖煮食物，例如豆类和面条。
(煮红豆饭时，加入单独煮熟的豇豆后再煮饭。有关详细信息，请参阅料理集。→ P. 64)
 - 含有会快速起泡的成分(如小苏打)的菜肴。
 - 使用大量油烹调的食物。
 - 咖喱或炖肉等汤汁呈现粘稠状的菜肴。
 - 果酱等会起泡的食材。
 - 需要将含有食物的塑料袋或其他袋子放在电饭锅中加热烹调的菜肴。
- 加入青菜、番茄等薄皮容易浮起的蔬菜或有内馅的菜肴，以及使用烹调板、铝箔或保鲜膜烹调的菜肴。



寿司饭

- Menu: 2 Cups
- 烹调参考时间: 约50分钟
- 1人份: 约560 kcal

食材 (2人份)

白米 ······ 2杯
干海带 ······ 10 cm

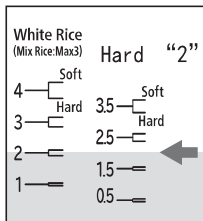
[混合醋汁]

醋 ······ 3 1/2大匙
糖 ······ 2/3大匙
盐 ······ 1/2大匙

*您可根据个人喜好调整口味。
(例如, 您可加入更多的糖。)

制备方法

- 用布擦拭干海带, 然后切开3到4个切口。
- 洗米后将米放入内锅, 加水到[Hard]水位2, 然后将 ① 的海带放到米饭之上。
- 将内锅放入电饭锅, 盖上锅盖, 按下[On/Off]按钮, 将菜单设置选择为[2 Cups], 然后按下[Cook]按钮。
- 米饭煮好后, 取出海带, 将米饭盛到木桶中, 然后用饭勺将其指摊平。在所有米饭上均匀洒上[混合醋汁], 然后通过翻动米饭搅拌。搅拌1分钟后, 扇一扇直到米饭冷却到皮肤的温度, 然后在米饭上盖一块湿布保温。



糙米

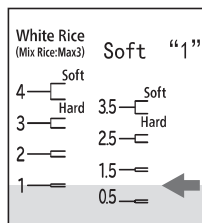
- Menu: Normal
- 烹调参考时间: 约60分钟
(不包括浸泡时间)
- 1人份: 约530 kcal

食材 (2人份)

糙米 ······ 1杯

制备方法

- 糙米洗净后, 加水到[Soft]水位1, 浸泡2小时。
- 将内锅放入电饭锅, 盖上锅盖, 按下[On/Off]按钮, 将菜单设置选择为[Normal], 然后按下[Cook]按钮。
- 烹调完成后, 搅拌并盛到菜盘中。



糙米的窍门

- ★ 先将米浸泡2小时后再煮
- ★ 一次只能煮最多2杯糙米。



杂谷饭

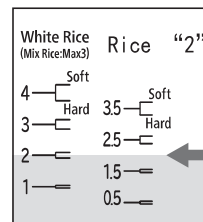
- Menu: Normal
- 烹调参考时间: 约50分钟
- 1人份: 约590 kcal

食材 (2人份)

白米 ······ 2杯
杂谷米 ······ 30 g

制备方法

- 分别洗净白米和杂谷米, 然后放入内锅, 再加水到[White Rice]水位2。
- 将内锅放入电饭锅, 盖上锅盖, 按下[On/Off]按钮, 将菜单设置选择为[Normal], 然后按下[Cook]按钮。
- 烹调完成后, 搅拌并放在菜盘上。



煮各种杂谷饭的窍门

- ★ 将杂谷米与白米混合, 然后煮饭。杂谷米只占白米的10%或以下。
- ★ 若要清洗少量的各种杂谷米(例如小米、藜麦), 使用滤茶器或类似用具即可。
- ★ 市售杂谷米的说明(包装袋上记载)也需要参考。

鳗鱼拌饭

●食材（2人份）

白米	2杯
烤鳗鱼	1
烤鳗鱼酱汁	60 g
日本生姜	1
绿紫苏	10 片
炒鸡蛋	2个鸡蛋
白芝麻	少许

●制备方法

- ①洗米后将米放入内锅，加水到[Hard]水位2。
- ②将内锅放入电饭锅，盖上锅盖，按下[On/Off]按钮，将菜单设置选择为[2 Cups]，然后按下[Cook]按钮。
- ③将日本生姜和绿紫苏切成细丝。
- ④在微波炉加热烤鳗鱼，切成一半长，然后切成1 cm长。
- ⑤米饭煮好后，将米饭盛到木桶中，在所有米饭上均匀洒上烤鳗鱼酱汁，然后通过翻动米饭搅拌。将(3)、(4)和炒鸡蛋搅拌在一起，放在菜盘上，如果需要洒上白芝麻。

White Rice (Mix Rice:Max3)		Hard "2"
4	Soft	3.5
3	Hard	2.5
2		1.5
1		0.5



■Menu: 2 Cups
 ■烹调参考时间: 约50分钟
 ■1人份: 约890 kcal



■Menu: Mix
 ■烹调参考时间: 约60分钟
 ■1人份: 约610 kcal

豆饭

●食材（2人份）

白米	2杯
青色豌豆	100 g
酒	50 mL
盐	1/2小匙

●制备方法

- ①在滤盆中沥干洗过的米。
- ②将①和④放入内锅，然后加水到[White Rice]水位2，再简单混合。
- ③将青色豌豆放在米饭上，再将内锅放入电饭锅，盖上锅盖，按下[On/Off]按钮，将菜单设置选择为[Mix]，然后按下[Cook]按钮。
- ④烹调完成后，搅拌并放在菜盘上。

White Rice (Mix Rice:Max3)		Rice "2"
4	Soft	3.5
3	Hard	2.5
2		1.5
1		0.5

●混合的窍门

- ★ 加入水和调料，调节水量，然后搅匀。如果食材沉底，可能无法煮好米饭。（使用含有大量水分的食材时，挤出汁液，然后将汁液和调料一起加入。）
- ★ 将食材铺在米饭之上而不是混合在一起。（即使食材包装上指示要混合在一起，也不要这样做。）
- ★ 不要使用预约煮饭或保温程序，这样做可导致食物有异味或变质。
食材份量建议为米量的30%到40%。（每杯米约45到60 g的食材）
- ★ 预热容易吸水的食材。

■Menu: Mix

■烹调参考时间: 约50分钟

■1人份: 约590 kcal



警告

加入煮熟的豇豆。

烹调未煮熟的豇豆将增加豇豆的用量, 从而有可能堵塞调压阀并导致烫伤。

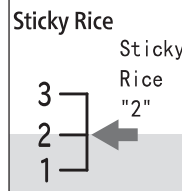
红豆饭

●食材 (2人份)

白米 1/2杯
糯米 1 1/2杯
豇豆 30 g
盐 1小撮
芝麻和盐 少许

●制备方法

- ①迅速焯一下豇豆并沥干, 加入新的水把豇豆煮到稍微变硬, 分离豇豆和汤汁, 然后让其冷却。
- ②将白米和糯米混在一起清洗, 然后在滤盆中沥干。
- ③将 ② 放入内锅, 加入汤汁并加水到 [Sticky Rice] 水位2, 加入盐并混合。
- ④将 ① 的豇豆放在米饭上, 再将内锅放入电饭锅, 盖上锅盖, 按下 [On/Off] 按钮, 将菜单设置选择为 [Mix], 然后按下 [Cook] 按钮。
- ⑤烹调完成后, 搅拌并放在菜盘上, 然后撒上白芝麻和盐。



●如何煮豇豆并沥干

- ①在冷水中彻底清洗豇豆。
- ②将 ① 和水 (200 mL) 放在其他锅里, 加热至滚沸, 然后分离豇豆和汤汁。
- ③再次将豇豆和水 (200 mL) 放入锅里, 文火煮20到30分钟, 直到豇豆能吃但仍有硬。如果烹调过程中水位降低并且豇豆露出来, 加入更多的水没过。

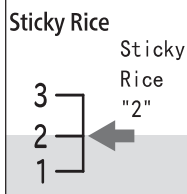
山菜饭

●食材 (2人份)

米 1杯
糯米 1杯
山菜 (野菜 (传统采摘野菜类) 什锦 (水煮)) 100 g
油豆腐 1/2片
A { 酒 1 1/2大匙
酱油 2/3大匙
盐 1小撮
糖 2/3大匙
白芝麻 少许

●制备方法

- ①将油豆腐浸入滚水去油, 然后沿短边方向切成条状。沥干山菜中的汁液。
- ②将白米和糯米混在一起清洗, 然后在滤盆中沥干。
- ③将 ② 和 A 放入内锅, 然后加水到 [Sticky Rice] 水位2并搅拌。
- ④将油豆腐和山菜 (步骤1中制备) 放在米饭上, 再将内锅放入电饭锅, 盖上锅盖, 按下 [On/Off] 按钮, 将菜单设置选择为 [Mix], 然后按下 [Cook] 按钮。
- ⑤烹调完成后, 搅拌并放在菜盘上, 然后撒上白芝麻。



■Menu: Mix

■烹调参考时间: 约55分钟

■1人份: 约610 kcal



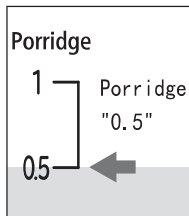
青菜稀饭

●食材 (2人份)

米 1/2杯
萝卜(日本粗根萝卜)叶或所需的青菜 10 g
盐 少许

●制备方法

- 1 洗米后将米放入内锅，加水到 [Porridge] 水位0.5。
- 2 将内锅放入电饭锅，盖上锅盖，按下 [On/Off] 按钮，将菜单设置选择为 [Porridge]，然后按下 [Cook] 按钮。
- 3 焯一下萝卜叶(日本粗根萝卜)或青菜，沥干水，然后切碎。
- 4 米饭煮好后，加入 ③，随个人口味加盐，简单搅拌，然后盛到菜盘中。



⚠ 警告

稀饭煮好后再加入菜叶(例如青菜)。
在稀饭煮好前加入菜叶可能会堵塞调压阀及导致烫伤。

Menu: Porridge

烹调参考时间: 约60分钟

1人份: 约130 kcal



Menu: Porridge

烹调参考时间: 约60分钟

1人份: 约160 kcal



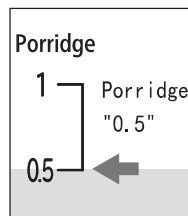
鸡肉稀饭

●食材 (2人份)

米 1/2杯
鸡胸肉(去皮) 30 g
高汤块 1/2
A { 日本葱叶 随个人口味
姜皮 随个人口味
B { 酒 1/2大匙
酱油 1/2小匙
盐 1小撮
日本葱白 少许
白芝麻 少许

●制备方法

- 1 将鸡肉放入锅中，加入 300mL 的水和 A，加热直到肉完全煮熟，然后在盛汤汁的碗中沥干汁液，使其冷却。
- 2 用手将 ① 的鸡肉撕成小块，撒上 B 调味。
- 3 洗米后将米放入内锅，加入 ① 的汤汁并加水到 [Porridge] 水位 0.5，加入盐和高汤食材，然后简单搅拌。
- 4 将内锅放入电饭锅，盖上锅盖，按下 [On/Off] 按钮，将菜单设置选择为 [Porridge]，然后按下 [Cook] 按钮。
- 5 稀饭煮好后，加入 ② 的鸡肉，混在一起，盛到菜盘中，然后撒上日本葱白和白芝麻。



煮稀饭窍门

- ★趁热品尝，而不是保温一段时间后再吃。
- ★如果不及品品尝，稀饭会变得粘稠。

注意

關於電源按鈕

本電飯煲有一個電源按鈕。

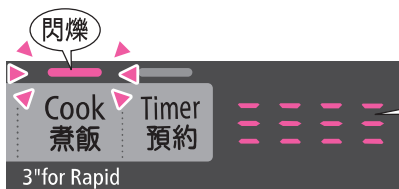
- 未按電源按鈕時不能進行任何操作。
 - 如果按電源按鈕開啟電源，所有煮飯方法顯示均會閃爍，將顯示目前時間。
 - 如果在電源開啟的狀態下不執行任何操作，10分鐘後電源將自動關閉。
 - 如果在操作期間從熱源移開鍋體，30秒後電源將自動關閉。
- 如要執行其他操作，按電源按鈕。
- 如果在煮飯、預約設定、保溫等任何操作期間按電源按鈕，操作將取消，電源關閉。
- 如果在煮飯期間不小心關閉電源，可以立即開啟電源並在「Cook」燈號閃爍（約30秒）時按「煮飯」按鈕，會恢復最初的煮飯狀態。
- 設定預約時或保溫期間，重設煮飯。



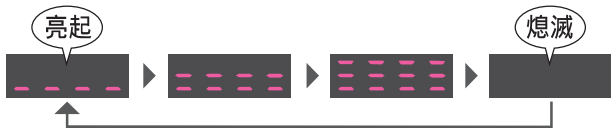
例子:

小心高溫顯示

- 如果在熱源溫度尚高時從熱源移開鍋體，「Cook」燈號以及「Hour/Min」顯示會閃爍（如下圖所示），提示「小心高溫」。
- 即使關閉電源，如果溫度還較高，「小心高溫」顯示也不會熄滅。溫度下降後會自動熄滅。



如下所示反覆亮起顯示。



規格

型號		RZ-WS4Y
煮飯容量		0.09L（半杯）～0.72L（4杯）
電源		交流220-230V
額定頻率		50 / 60Hz
額定功率		800 W
電線長度		1.5 m
尺寸	寬度	25.2 cm（鍋體寬度為23.6cm）
	深度	28.2 cm（鍋體深度為24.4cm）
	高度	21.8 cm（鍋體高度為16.8cm）
重量		約3.6 kg（鍋體重量約2.2kg）

目錄

使用之前 68-75

配件名稱.....	68
(附件、操作面板、顯示窗)	
設定目前時間.....	71
安全注意事項.....	72

煮飯 76-82

準備米.....	76
(煮出美味米飯的提示)	
準備電飯煲.....	77
立即煮飯.....	78
使用煮飯程式的方法.....	80
使用預約煮飯.....	82
(設定預約，於所需時間將飯煮好)	

保溫 83

保溫.....	83
---------	----

清潔和保養 84-86

清潔和保養.....	84
開蓋.....	84
鍋體.....	84
飯勺/量杯.....	84
溫度感應器.....	84
熱源.....	84
吸氣口和排氣口.....	84
內蓋.....	85
蒸氣口和排氣口.....	85
內鍋.....	85
如果出現異味.....	86

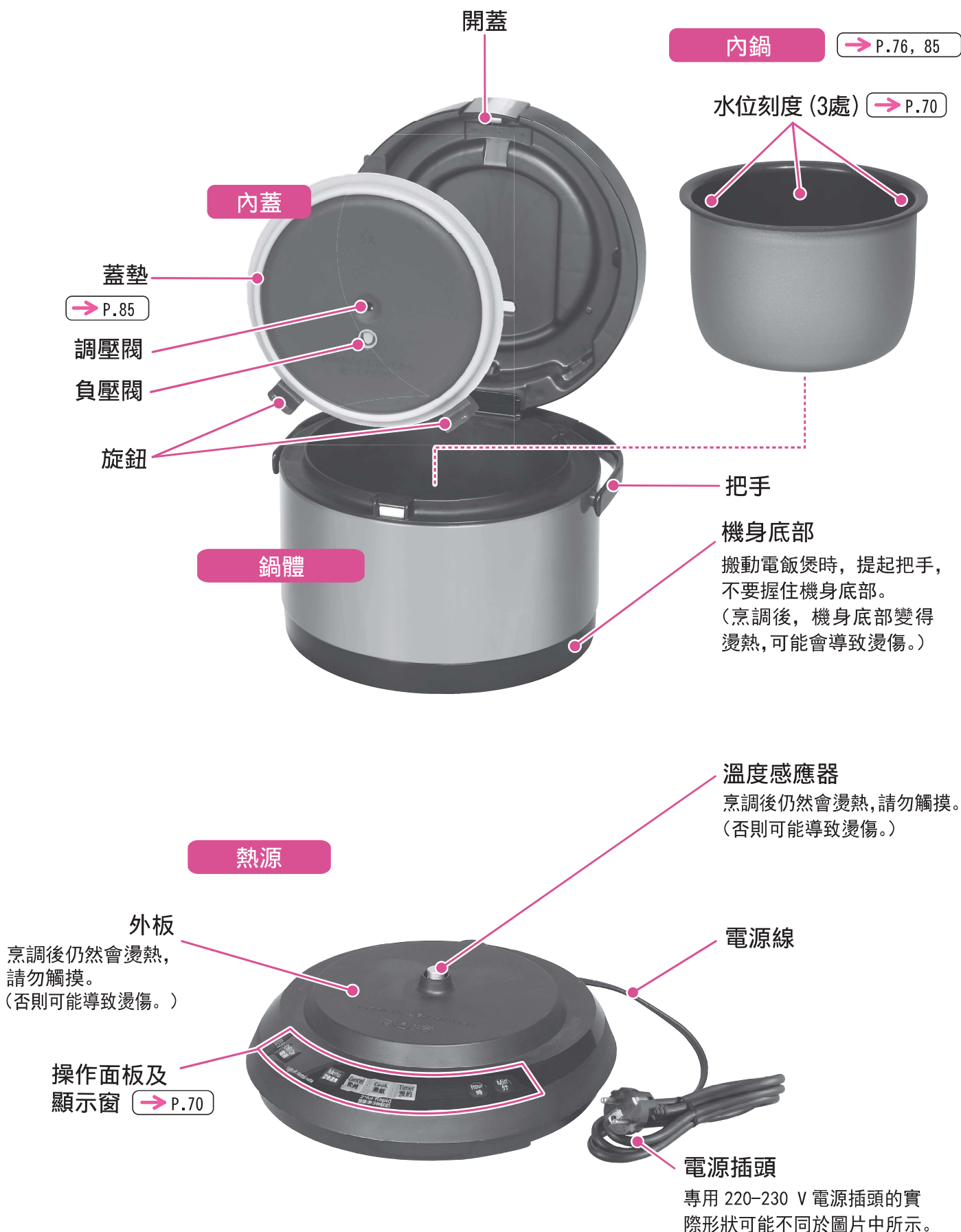
疑難排解 87-92

疑難排解.....	87
煮飯.....	87
保溫.....	90
預約煮飯.....	90
聲音.....	90
顯示.....	91
內鍋的氟塗層.....	91
停電.....	92
鍋蓋.....	92

食譜 93-97

配件名稱（附件、操作面板、顯示窗）

機身



鍋蓋

關上鍋蓋時，慢慢按下鍋蓋的前方部分(正面)，直至聽到卡塔聲。

注意事項

- 由於本電飯煲是調壓型，空氣難以逸出，關上鍋蓋時可能會感到有點吃力。請慢慢地關上鍋蓋，並稍微用大一點力。此外，在按下開蓋按鈕後，可能需要等候一會才能打開鍋蓋，或者鍋蓋未完全打開時，可以手動打開鍋蓋。

開蓋按鈕

如要打開鍋蓋，按下凹面部分然後放開。
烹調期間，請勿打開鍋蓋。
(否則可能會燙傷)

蒸氣口

烹調期間可能有蒸氣噴出，因此請勿將手或臉部靠近蒸氣口。
(否則可能會燙傷)

機身底部表面 (熱源)

排氣口

吸氣口

請勿用餐墊等蓋住吸氣口或排氣口。
(否則可能會導致故障)

內蓋背面

鎖定桿

蒸氣口

附件

飯勺

可以豎放

量杯

刮平
約180 mL (約1杯)

中間刻度
約90 mL (約半杯)

- 拆下/安裝內蓋的方法

→ P.85

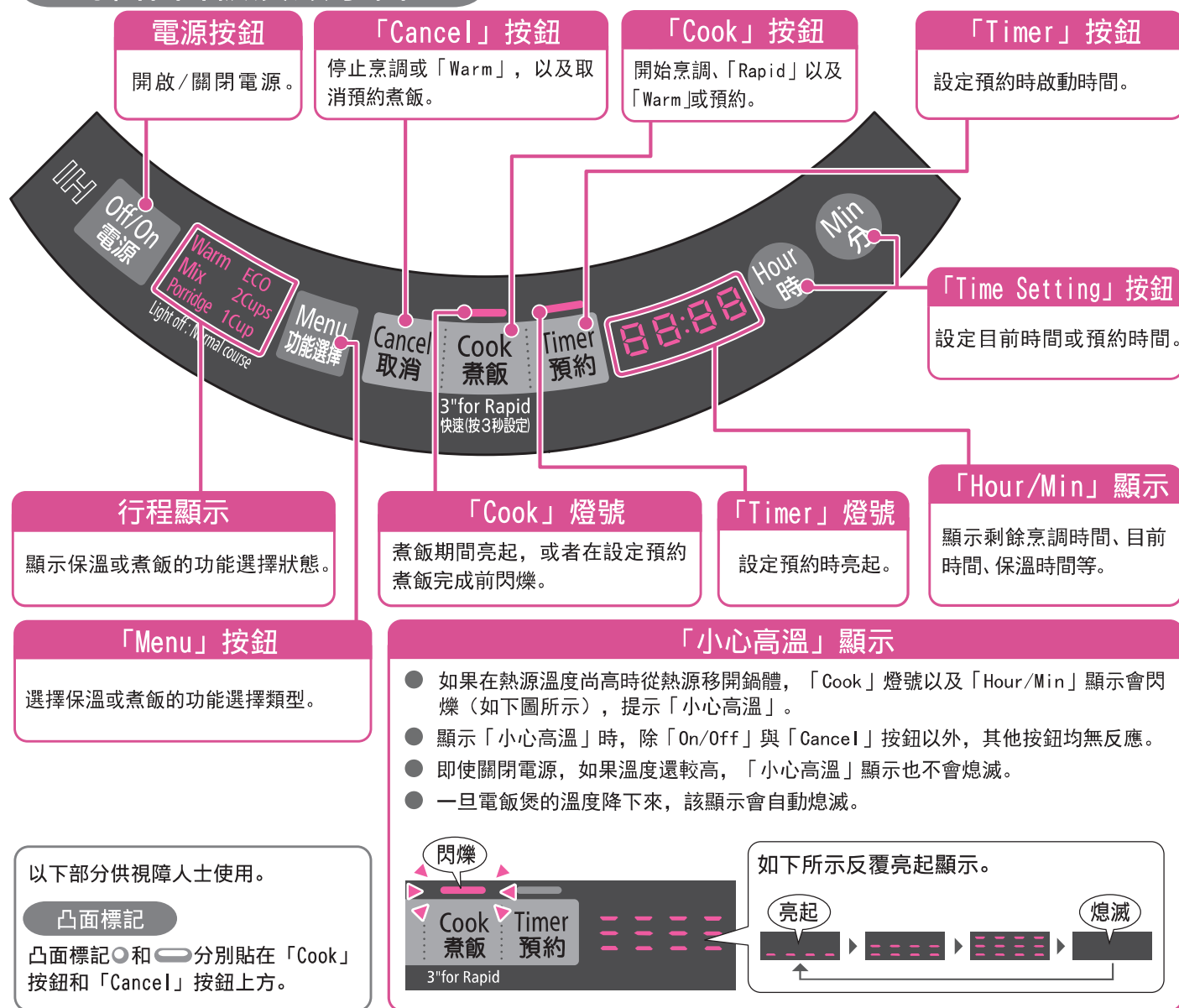
- 拆下/安裝蒸氣口的方法

→ P.85

配件名稱（附件、操作面板、顯示窗）（續）

操作面板及顯示窗

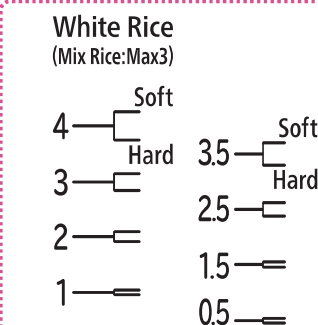
為便於說明，所有圖的顯示皆處於亮燈狀態。



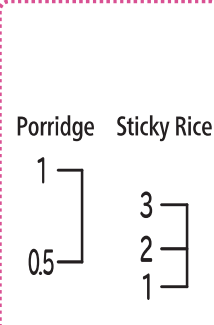
內鍋的水位刻度（3處）

因應米的種類及功能選擇調節水量。

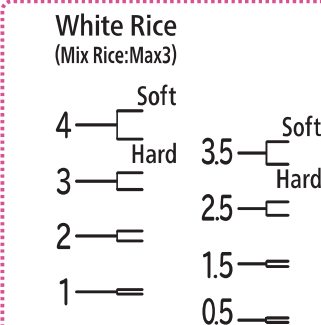
白米、免洗米、什錦米、雜穀飯、糙米



煲粥、糯米飯（紅豆飯）



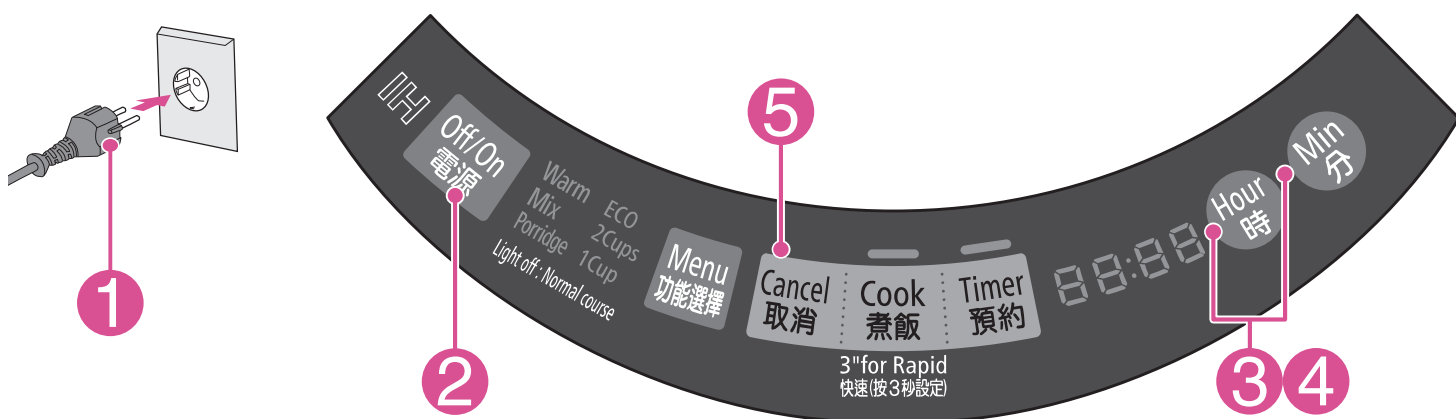
白米、免洗米、什錦米、雜穀飯、糙米



因應個人喜好，在「Soft」與「Hard」水位刻度之間調節水量。量切勿超越「Soft」指引水平。（否則水會溢出來）

設定目前時間

●在室溫下，時鐘時間每个月的誤差大約為2分鐘。請按照以下步驟，調整目前時間設定。



例子：將「19:27」改成「20:30」

1	插入電源插頭。	
2	按下 Off/On 顯示目前時間。	
3	按下 Hour 或 Min 約1秒鐘，使時間顯示閃爍。	●烹調或設定預約時，將無法調整時間。
4	按下 Hour 或 Min 將時間設定為「20:30」。 ●每按一次按鈕，即會變更時間。	●時鐘採用24小時制式，例如「0:00」表示凌晨12時整，而「12:00」表示中午12時整。
5	按下 Cancel 可亮起時間顯示。 ●不接「取消」按鈕的話，亦會在大約1分鐘後自動完成時間設定。	如要在烹調或設定預約時查看目前時間 如果按下「Hour」或「Min」時間設定按鈕，將會顯示目前時間3秒鐘，然後時鐘會回復原有顯示。

安全注意事項

本電飯煲屬於家用電器。請勿用作商業用途。

請遵守以下說明事項，以免令使用者或其他人受傷及財物損毀。另外，也請仔細閱讀本說明書內的注意事項，並正確使用電飯煲。

■本說明書所示的注意事項

因忽略以下注意事項及錯誤使用電飯煲所造成的危害或損害的程度，透過以下符號及訊息加以區分及說明。

	警告	此符號標示如不遵守， 「或會導致死亡或重傷」。
	注意	此符號標示如不遵守， 「或會受傷或財物損毀」。

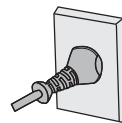
符號例子	
	代表「警告或注意」的內容。
	絕不能採取的「禁止」內容。
	必須實行的「指示」內容。

警告

預防觸電、短路、著火和火災



- 使用交流220V或230V的電源插座，插座不應接駁其他電器。
- 將電源插頭完全插入插座內。
- 電源插頭的鐵片或鐵片的安裝部分上，如果附著灰塵的話，請擦乾淨。



請勿拆卸

- 請勿改裝電飯煲。
只有維修技術人員才可拆卸及維修電飯煲。



嚴禁弄濕

- 請勿將鍋體、熱源本體、電源插頭或電源線放入水中或使其濺到水。
請勿把電飯煲放在有水的地方。
- 機身或電源插頭潮濕時請勿使用。
(否則可能會導致短路、觸電或發生故障。)



嚴禁使用濕手

- 請勿用濕手插拔電源插頭。

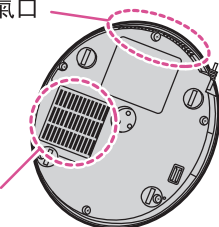


- 電源線或電源插頭有損傷，或插座插得太鬆的時候，不要使用。
- 不要進行以下動作：讓電源線受到損傷、進行加工、強力彎曲、拉扯、捆成整束、靠近高溫部分、壓上重物、夾住。
- 如果所提供的電線被損傷，必須由製造廠家的服務代理店或類似部門持有資格的人員修理，以防止危險。
- 吸氣口、排氣口或空隙中，請勿放入別針或鐵絲等金屬物等的異物。
- 不要讓孩童單獨使用，同時要放在遠離孩童的地方。

機身底部表面（熱源）

吸氣口

排氣口



- 如出現異常情況或發生故障，立即停止使用電飯煲。
 - 電線或電源插頭異常高溫。
 - 彎曲電線時，出現一時通不上電，一時通上電的情況。
 - 電飯煲比平時熱，或者發出煙味或燒焦的異味。
 - 觸摸電飯煲時觸電。
 - 電飯煲有時無法自動關閉。
- 電機停止運轉，慢速運轉，或者出現不規則運轉的情況。
- 操作期間發出異常的聲音。
- 出現漏水的情況。
- 有其他異常情況或發生故障。



警告

- 本電飯煲不應由下列人士（包括兒童）使用：身體、知覺或心智能力不足的人，或者缺乏經驗及知識的人，但若有負責其安全之人員給予監督或指導的情況下除外。
- 本電飯煲不可供兒童當作玩具，兒童使用時必須有旁人監督。



警告

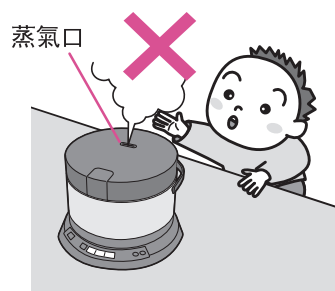
烹調期間

預防燙傷

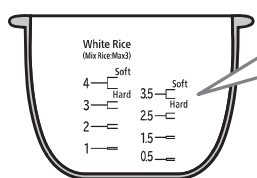


可能會噴出高溫蒸氣導致燙傷

- 手或臉部不可靠近蒸氣口。
煮飯期間，可能有高溫的蒸氣強力噴出。尤其請注意要放在遠離孩童的地方。
- 請勿觸摸蒸氣口。
烹調期間或剛剛結束之後，蒸氣口即使沒有噴出蒸氣也會燙手。
- 烹調期間，請勿打開鍋蓋、搖動或搬動電飯煲。
- 不要讓孩童單獨使用，同時要放在遠離孩童的地方。



可能有食材彈出、熱水噴出，或者鍋蓋突然打開導致燙傷。



White Rice (Mix Rice:Max3)

4	Soft	3.5	Soft
	Hard		Hard
3		2.5	
2		1.5	
1		0.5	

加入的水不應超出內鍋的「Soft」水位。

- 請勿使用本電飯煲進行使用說明書及隨附食譜中所記載的煮飯及烹調功能選項以外的用途。
請勿烹調以下類型的食物。
 - 漿狀食物（吸水濕軟的食物等），或者豆類、麵類等加熱時會膨脹的燉煮材料。
（煮紅豆飯時，將紅豆另外煮熟後再加入米飯中一併烹調。詳細方法請參閱食譜。→ P.96）
 - 使用會突然出現泡泡的蘇打粉等材料烹調的料理。
 - 大量用油的料理。
 - 咖喱或燉菜湯汁等使用漿狀材料的料理。
 - 果醬等會起泡的材料。
 - 需要將食材裝入塑膠袋或其他裝載食物的袋，並以電飯煲進行加熱的料理。
- 請勿用於烹調青菜及蕃茄等薄皮狀且易浮起的蔬菜、材料較厚實的料理，或者使用調理用紙、錫紙或保鮮紙的料理。

安全注意事項（續）

⚠ 注意

處理電源插頭



- 不使用電飯煲時，將電源插頭從插座拔除。
（因絕緣退化而造成的觸電或漏電可能導致火災、燙傷或受傷。）



- 拔除電源插頭時，請勿抓著電源電線而要握著電源插頭。
（否則可能導致受傷或火災。）

預防燙傷



- 確認煮飯的程式。
如果誤用其他煮飯方法烹調使用大量水份的「Porridge」，可能會造成危險，導致大量熱水噴出。
- 拔掉電源插頭，等候電飯煲冷卻後，再小心翼翼地處理電飯煲。
（否則可能導致燙傷。）
- 等候內蓋/蒸氣口冷卻之後再拆下。
（否則可能導致燙傷。）
- 在鍋蓋完全打開之後才盛米飯。
（可能會有燙熱汁液滴下。）



嚴禁接觸

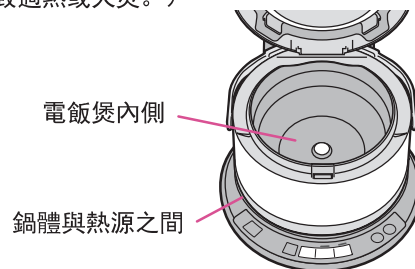
- 使用期間或剛煮完飯之後，請勿觸摸內鍋、內蓋或蒸氣口等燙手配件。
 - 顯示「小心高溫」時，請勿觸碰熱源外板、溫度感應器和鍋體的機身底部。
-
- 
- 搬動電飯煲時，請勿觸摸開蓋按鈕。
（觸摸開蓋按鈕可能會令鍋蓋打開。）
 - 煮飯期間，請勿將把手提起。
（蒸氣可能會令把手變熱。）

預防意外



- 僅使用提供的內鍋。
（使用其他鍋可能導致故障、過熱或火災。）
- 請勿用熱源加熱其他鍋或物品。
（否則可能導致故障、過熱或火災。）
- 如果內鍋曾經掉到地上或與其他物品強烈碰撞，而令內鍋外側的「鑄鐵」出現剝落情況，則請勿使用內鍋。
（否則可能導致火災、產生異味，或者導致過熱，令接觸內鍋的塑膠熔化。）

- 如鍋體與熱源之間或其內部留有小型金屬物件或錫紙，則請勿使用電飯煲。
（否則可能導致過熱或火災。）



- 如果使用醫療起搏器，使用本產品前，請諮詢醫生。
（因為操作本產品可能對起搏器造成影響。）



- 遠離不耐磁性的物件。
（信用卡、自動入閘機月票等物品的磁性記憶體內容可能會被清除。）

請勿在以下地方使用電飯煲



- 水可能濺到電飯煲的地方，或者接近火焰或高溫的地方，如瓦斯爐旁邊。
（否則可能導致觸電、漏電或火災。）

- 請勿將電飯煲放在可能會堵住吸氣口或排氣口的桌布、錫紙或其他物料上。
（否則可能導致過熱或燙傷。）

⚠ 注意

請勿在以下地方使用電飯煲（續）

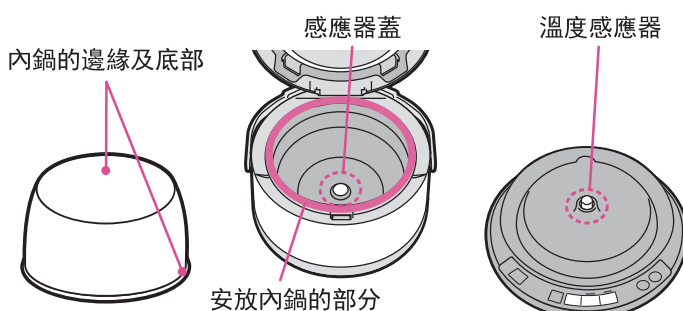


- 不穩定的地方或不耐熱的物料上。
（否則可能導致受傷或火災。）
- 請勿在負重強度不足的滑動式桌子上使用。
（桌子破損時會令電飯煲墜下，引致受傷或燙傷。）
- 在牆壁、傢俱或廚房收納架附近使用電飯煲時，確保不會堵塞釋放出的蒸氣。
（堵塞的蒸氣會凝結成積水，導致牆壁或傢俱變色或變形。）
- 無法完全打開鍋蓋的地方。
（否則接觸燙手內蓋或高溫的水滴時會燙傷。）
- 請勿用其他電磁爐、IH加熱器、爐子等加熱鍋體或在其上使用鍋體。
（否則可能導致冒煙、火災或故障。）

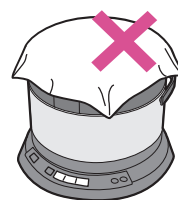
注意事項

預防損壞或故障

- 請勿加熱未有盛載任何物品的電飯煲。
（否則可能導致過熱。）
- 請勿使用被殘渣黏塞的電飯煲。
尤其是要保持右圖顯示的部分清潔乾淨。
（否則可能導致電飯煲故障，或者無法將飯煮好。）
- 請勿用力按壓感應器蓋使其凹陷或變形。
（否則可能導致電飯煲故障，或者無法將飯煮好。）



- 請勿將內鍋直接放在火焰上、以微波爐加熱，或者放在電磁烹調的表面上等等。
（否則可能導致內鍋變形或氟塗層剝落。）
- 請勿用抹布或毛巾蓋著鍋蓋。
（否則可能導致電飯煲脫色、變形或出現故障。）

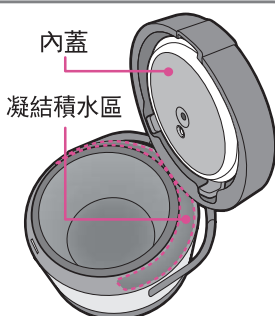


- 請勿在電視機、收音機、對講機或無線電話附近使用電飯煲。
（否則可能會對其他裝置造成雜音或扭曲影像。）

- 如果電飯煲曾經掉落或破損，便要停止使用，並送往經手購得本產品的經銷商進行檢查及維修。

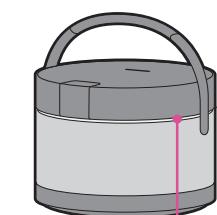
凝結水珠

- 煮飯和保溫期間，有時會在內蓋上凝結成水珠。乃是防止米飯變乾，並非故障。打開鍋蓋時，凝結的水珠會收集在鍋體本體的凝結積水區。如果水珠給您帶來困擾，您可以用抹布把它擦拭掉。



搬動注意事項

- 搬動電飯煲時，水珠可能會從鍋蓋底下漏出來。因此，請先用抹布凝結積水區內的水珠擦拭掉，再搬動電飯煲。



鍋蓋與鍋體之間的空隙

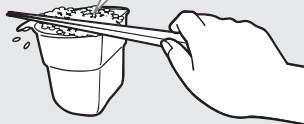
準備米（煮出美味米飯的提示）

1

量米。

使用隨附的量杯量米。

刮平後1整杯。
中間刻度為半杯。



注意事項 請勿使用市面出售的量杯或量米箱。
（量出的米量可能不同。）

2

洗米。

首先將米放入大量水中搓洗，然後立即將水倒掉。

重複此步驟，直到洗米水透明乾淨為止。

●探入鍋底搓洗免洗米，如果水變得混濁，請再換水。
（混濁的水可能無法煮好飯。）



因為第一輪的水容易被米吸收，所以請立即將水倒掉，能夠防止米糠黏在米上。



將米完全洗淨，以防產生鍋巴或有米糠的臭味。

注意事項 於內鍋洗米時，請勿使用金屬打泡器或其他工具。
（這些工具可能令氟塗層剝落。）

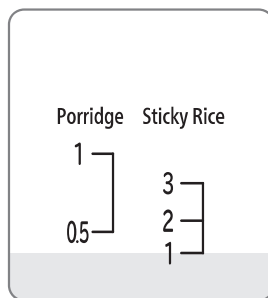
3

調節水量。

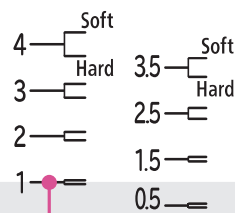
將米弄平，把內鍋放在水平表面。然後，使用水位刻度，按照米的種類、米量多寡以及煮飯方法調節水量。

（水位刻度 → P.70）

例子：以「Normal」煮1杯米。



White Rice
(Mix Rice:Max3)



水位線是水量指引。水量可以因應個人喜好而作出調節。

如要煮「壽司」或「咖喱」等硬飯，使用「Hard」水位刻度的水位。

如要煮軟飯，使用「Soft」水位刻度的水位。水量切勿超越「Soft」水位。（否則在煮飯期間可能有熱水噴出。）

注意事項

- 請勿使用熱水。（否則米飯會變得黏稠。）
- 使用強鹼性水煮飯，米飯可能會出現黏稠或變黃的情況。另外，以硬水（礦泉水等）煮飯，米飯可能會出現乾結或變硬的情況。水量可以因應個人喜好而作出調節。
- 如果煮新鮮收割的米，按照「Hard」水位刻度的水位作出稍微調節。使用太多水煮新鮮收割的米，會令米飯變得黏稠。
- 有關烹煮雜穀飯時調節水量的詳細說明，請參閱商店提供的雜穀飯烹調使用說明書（標示於包裝袋上）。

準備電飯煲

1

將內鍋裝入鍋體。

將任何黏住內鍋或電飯煲內鍋體外側的水分或食物等擦掉之後，再將內鍋裝入電飯煲。

擦掉外側的任何水分或食物。

注意事項 請勿將外側黏有水分或食物的內鍋裝入電飯煲。（否則可能導致電飯煲故障，或者無法將飯煮好。）



2

檢查內蓋。

確保調壓閥及負壓閥清潔乾淨且沒有堵塞。

→ P.85

清除食物或殘渣

裝上內蓋。 → P.85

警告 烹調前，確保沒有米粒或其他殘渣黏塞著調壓閥。務請裝上內蓋和蒸氣口（否則可能有熱水或蒸氣噴出，導致燙傷。）



3

關上鍋蓋，將鍋體放在熱源上。

慢慢關上鍋蓋，直至聽到卡塔聲。

卡機聲

蒸氣口

開蓋按鈕

●將其放在熱源上，使開蓋按鈕朝前。

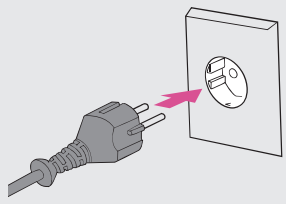
注意事項 請確認電飯煲沒有斜放翹起。（否則可能導致電飯煲故障，或者無法將飯煮好。）



4

插入電源插頭。

註 插入電源插頭時，可能會聽到卡機聲或看見火花，但這個情況是由於變頻電路正在充電，並非故障。



準備完成後，就可以開始煮飯。

●立即煮飯。

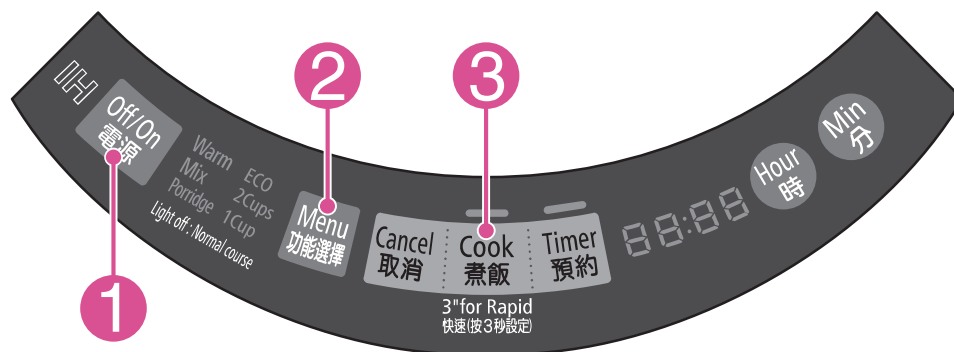
→ P.78, 79

●使用預約煮飯

→ P.82

（設定預約，於所需時間將飯煮好）

立即煮飯



圖中的時間與數字僅為例子。

1

按下 **Off/On** 電源 顯示目前時間。

19:27

2

確認功能選擇顯示部，選擇想要的功能選擇類型。

使用「Normal」煮飯

確認沒有功能選擇項目亮起。

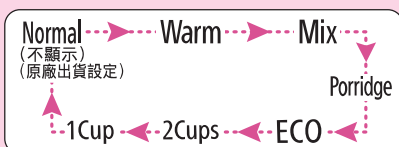
沒有功能選擇項目亮起。

Warm ECO
Mix 2Cups
Porridge 1Cup

如果其中一個功能選擇項目亮起，按下 **Menu** 功能選擇 直到沒有功能選擇項目亮起。

(原廠出貨設定為「Normal」。)

按下 **Menu** 功能選擇



依次顯示，可讓您進行選擇。

使用「2 Cups」或「1 Cup」煮飯

煮少量米飯時，建議選擇「2 Cups」或「1 Cup」，可煮出軟彈又不會燒焦的飯粒飽滿的米飯。

「2 Cups」：1.5~2杯

「1 Cup」：0.5~1杯

按下 **Menu** 功能選擇 根據要烹煮的米量，選擇適合的功能選擇。

使用「ECO」煮飯

煮飯期間使用「ECO」功能選擇可降低耗電量。

按下 **Menu** 功能選擇 選擇「ECO」。

使用「Rapid」煮飯

按下 **Cook** 煮飯 3秒鐘。

- 按下「Cook」按鈕3秒鐘設定為「Rapid」時，會再次響起旋律。
- 選擇「Mix」或「Porridge」時無法設定為「Rapid」。

使用「Mix」和「Porridge」煮飯

按下 **Menu** 功能選擇 選擇所需的機能選擇。

- 原廠出貨設定為「Normal」。
- 電飯煲會記憶所選的功能選擇（[Normal]、[ECO]、[2 Cups]或[1 Cup]），並在下次使用時顯示之前的功能選擇，直到選擇其他功能選擇（如果沒有功能選擇項目點亮，表示電飯煲設定為[Normal]）。

⚠ 注意



覆查所選的煮飯方法。

如果誤用其他煮飯方法烹調使用大量水份的「Porridge」，可能會造成危險，導致大量熱水噴出。

3

按下 **Cook 煮飯**。

「Cook」燈號亮起，旋律響起，開始煮飯。

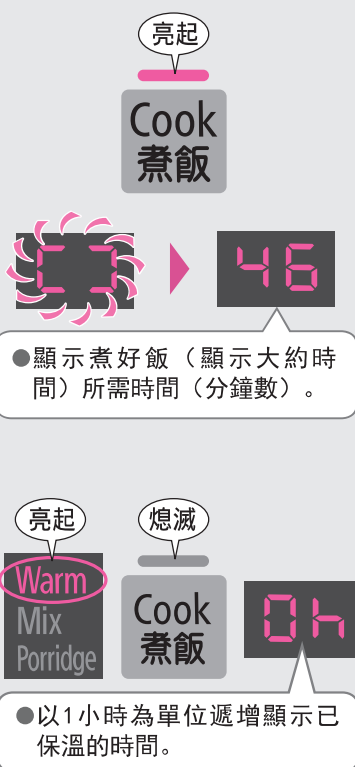
旋律響起，完成煮飯。

電飯煲自動切換到「Warm」。

●「Cook」燈號熄滅，「Warm」燈號亮起。

●由於米飯的份量很少，電飯煲長時間保溫會使其迅速變乾。將預約設為12小時或以下。

→ P.83



●選擇「Mix」及「Porridge」時，將會顯示目前時間，因為視乎食材和米的份量不同，剩餘的烹調時間亦會大幅變化。在煮好前兩三分鐘，才會顯示剩餘的烹調時間。

煮好飯時

將米飯攪拌翻鬆。

●這樣會散開多餘的蒸氣，防止變得黏稠而黏在一起。

將「Porridge」輕輕攪拌。

●趁熱品嚐，不然會變成黏糊狀。

若要停止保溫，按下 **Cancel 取消**。

「小心高溫」顯示 → P.70

- 如果在熱源溫度尚高時從熱源移開鍋體，「Cook」燈號以及「Hour/Min」顯示會閃爍，提示「小心高溫」。
- 即使關閉電源，如果溫度還較高，「小心高溫」顯示也不會熄滅。溫度下降後該顯示會自動熄滅。

如要在烹調或設定預約時查看目前時間

如果按下「Hour」或「Min」時間設定按鈕，將會顯示目前時間3秒鐘，然後時鐘會回復原有顯示。

使用煮飯程式的方法

使用提示	Menu	米的選擇	煮飯的份量 (杯)	水位線	建議烹調時間 (分鐘)
煮白米/免洗米	Normal (無行程顯示)	白米或免洗米	0.5-4	White Rice 因個人喜好 使用「Soft」 或「Hard」	35-50
快速煮飯	Rapid (無行程顯示)				20-35
煮少量米飯時	2 Cups		1.5-2		37-47
	1 Cup		0.5-1		35-45
要在煮飯期間省電時	ECO		0.5-4		35-50
放入其他食材的米	Mix		0.5-3		45-65
Porridge	Porridge	混合糯米、 白米或免洗米	0.5-1	Porridge	55-65
糯米飯(紅豆飯)	Mix		1-3	糯米飯	40-63
雜穀飯(想要烹煮加入 雜穀米的白米時)	Normal (無行程顯示)	五穀米應為 白米的 1 成 或更少	0.5-4	White Rice 因個人喜好 使用「Soft」 或「Hard」	35-50
糙米飯	Normal (無行程顯示)	糙米飯 (浸泡2小時)	0.5-2	White Rice 使用「Soft」 水位刻度	40-60

煮各種的提示

- 若煮新鮮收割的米或者快速吸水的米而使米飯太黏，請按照「Hard」水位刻度的水位進行調節。
 - 「Rapid」煮飯方法以時間為優先，因此米飯的表面會略呈水汪汪，而米飯會比較硬。
 - 使用市面出售的什錦飯材料時，請將食材放在米的上面，不用攪拌入米飯之中。
 - 如果您要煮稀粥，請不要多加水，而應將米量減少一半。
 - 煮糯米飯時，應按照食譜中指示的比例混合米。（糯米容易吸水，如不混合，則可能無法煮好。）
 - 煮飯完成後，先等電飯煲冷卻下來，才能再煮。
- * 建議烹調時間按交流 220V-230V 電壓、室溫 20℃及水溫 18℃制定。煮飯時間因電壓、室溫、水溫、水量多寡及米的種類等因素而有所不同。

時間顯示

- 煮好飯所需時間是按照所用的煮飯功能，參考過往的煮飯時間及水溫等因素計算。
- 如果電飯煲溫熱，可能無法顯示煮好飯所需時間。
- 煮飯期間，煮好飯所需時間可能增加或停止。乃是為了把飯煮得更美味而作出調整所致。
- 視乎食材的份量不同，什錦飯的烹調時間亦會大幅變化。

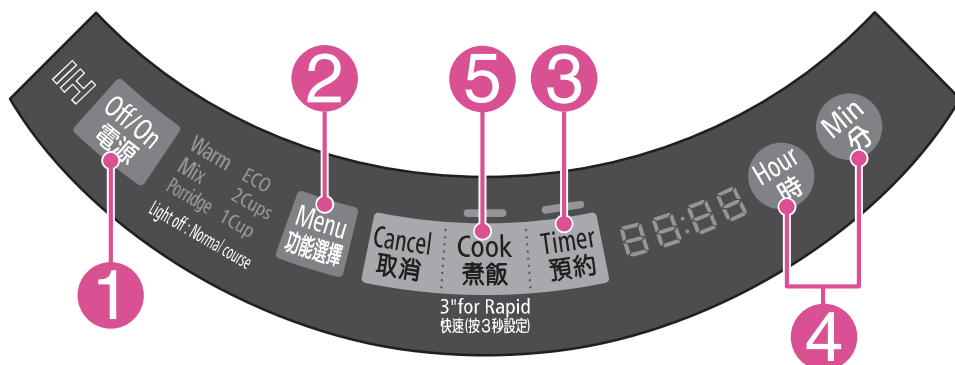
煮好的米飯

- 煮好米飯後，米飯的中央部分或者接觸到內鍋壁的米飯可能較軟。這是因為 IH 加熱令內鍋本身發熱而造成，能夠確保把米飯煮好。

使用預約煮飯

(設定預約，於所需時間將飯煮好)

- 預設時間為煮好飯的時間。
- 如果設定的時間接近目前時間，就會立即開始煮飯。
(「Timer」燈號不會亮起。)



圖中的時間與數字僅為例子。

1 按下 **Off/On 電源** 顯示目前時間。

- 目前時間如有偏差，請進行調整。

→ P.71

19:27

注意事項

- 請勿在選擇「Mix」的情況下使用預約。
(否則加入的食材可能會變質，或者沉入米飯之下。)
- 建議將預約設為12小時之內。

2 按下 **Menu 功能選擇** 選擇所需的功能選擇。

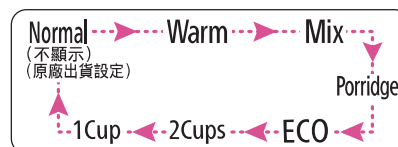
3 按下 **Timer 預約** 顯示預約時間。

- 「Cook」燈號閃爍。

閃爍
Cook 煮飯
6:00

- 預約時間顯示為上一次設定的時間。(原廠出貨時設定為「6:00」。)

按下 **Menu 功能選擇**



依次顯示，可讓您進行選擇。

4 按下 **Hour 時** 和 **Min 分** 將預約時間設定為「7:30」。

例子：將預約設定在「7:30」煮好飯時

7:30
煮好飯的時間

- 每按一次按鈕，即會變更時間。

Hour 時 以1小時為單位遞增，而 **Min 分** 以10分鐘為單位遞增。
按下不放可加快遞增的速度。

如要在烹調或設定預約時查看目前時間

如果按下「Hour」或「Min」時間設定按鈕，將會顯示目前時間3秒鐘，然後時鐘會回復原有顯示。

5 按下 **Cook 煮飯**。

如果蜂鳴器發出嗶聲，表示已設定預約。

- 「Cook」燈號熄滅，「Timer」燈號亮起。

旋律響起，完成煮飯。
電飯煲自動切換到「Warm」。

- 「Cook」燈號熄滅，「Warm」燈號亮起。

熄滅 亮起
Cook 煮飯 Timer 預約
7:30
顯示煮好飯的剩餘時間。

「小心高溫」顯示 → P.70

- 如果在熱源溫度尚高時從熱源移開電飯煲，「Cook」燈號以及「Hour/Min」顯示會閃爍，提示「小心高溫」。
- 即使關閉電源，如果溫度還較高，「小心高溫」顯示也不會熄滅。溫度下降後會該顯示會自動熄滅。

保溫

自動保溫

煮好飯後，電飯煲自動切換為「Keep Warm」。

- 「Warm」燈號亮起，以1小時為單位遞增，在時間顯示區顯示已保溫的時間。以0小時至11小時顯示，保溫滿12小時後，轉為顯示目前時間。
- 12小時後繼續保溫。但如果米飯的份量很少，保溫時間切勿超過12小時，否則米飯會迅速變乾。
- 針對「Mix (Sticky rice)」與「Porridge」，請勿進行保溫，否則會導致食材變質、米飯變得黏稠或鹽份損壞內鍋的氟塗層。
- 保溫期間在內鍋及內蓋上有水珠凝結。乃是防止米飯變乾，並非故障。
- 若要停止保溫，按下「Cancel」按鈕。



移開鍋體

即使從熱源移開鍋體，保溫效果仍會持續。

- 僅借助鍋體的保溫構造，就能保溫約一頓飯之久。（溫度隨米飯的份量及鍋蓋開關次數而變化）
- 保溫過程中從熱源移開鍋體後，熱源電力會在30秒後自動關閉。如在30秒內將鍋體放回熱源，則保溫繼續不受影響。
- 如果在熱源溫度尚高時從熱源移開鍋體，「Cook」燈號以及「Hour/Min」顯示會閃爍（如下圖所示），提示「小心高溫」。

→ P.70

將鍋體放回熱源上繼續保溫（從「Off」切換至保溫）

- 電源為「Off」時的保溫

1

按下 顯示目前時間。

2

按下 使「Warm」亮起。

3

按下

- 按下「Cook」按鈕，以1小時為單位遞增，在時間顯示區顯示已保溫的時間。以0小時至11小時顯示，保溫滿12小時後，轉為顯示目前時間。
- 若要停止保溫，按下「Cancel」按鈕。

- 請勿再加熱冷飯。
- 保溫期間，熱源的冷卻風扇可能會運轉。使內部零件冷卻，因為暫時保溫會增加保溫溫度的加熱容量。

保持米飯溫熱可口的提示

- 如果只剩下少量米飯，盡量將米飯集中在內鍋中央。（以防變乾或變得黏稠。）
- 請勿保溫沒有洗好就煮成的米飯，亦請勿將已涼掉的米飯保溫。
- 用保鮮紙將米飯包好並保存在冰箱，之後使用微波爐再加熱也很好吃。

⚠ 注意



請勿採用以下方式為米飯保溫。否則可能令米飯產生異味或變色。

- 米飯保溫切勿超過12小時。

清潔和保養

警告



拔掉電源插頭，等候電飯煲冷卻後，再小心翼翼處理電飯煲。（否則可能導致燙傷。）



●請勿用水清洗電子部件「熱源」以及「鍋體」。
（否則可能導致故障、燙傷、冒煙或火災。）

注意事項

- 請勿使用苯、稀釋劑、漂白劑、去污粉或鹼性洗滌劑。（使用這些物品可能會損傷表面。）
- 請勿使用強力去污洗碗精作為洗滌劑。（使用這些物品可能會損傷表面。）
- 使用海綿或其他柔軟的物品清洗。請勿使用膠刷或其他刷子。（使用這些物品可能會損傷表面。）
- 請勿使用洗碗機及/或乾碗碟機。（使用這些物品可能會令部件變形或脫色。）



開蓋部分（每次煮飯前檢查）

- 確認沒有黏上米粒等。

鍋體（骯髒時擦拭）

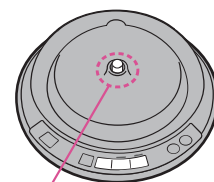
- 用擰乾的抹布擦拭。

飯勺架（每次使用後清洗） 量杯（骯髒時清洗）

- 使用洗碗精（中性pH值），用海綿或其他柔軟的物品清洗。

溫度感應器（煮飯前進行檢查）

- 如果有乾涸物黏在這裏，用沾水的細紋防水砂紙（600 號左右）將其擦掉。擦掉之後，用擰乾的抹布擦拭。
- 請勿用水或放入水中清洗。



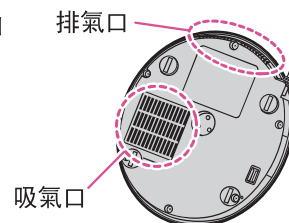
溫度感應器

熱源（骯髒時擦拭）

- 用擰乾的抹布擦拭。

吸氣口/排氣口（每月清洗一次）

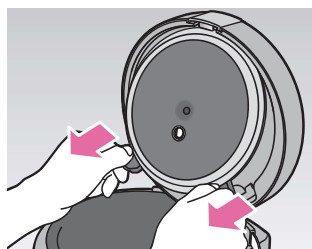
- 使用吸塵器將機身底部吸氣口及排氣口的殘渣吸出。



內蓋（每次使用後清洗）

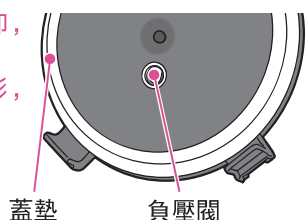
- 從電飯煲拆下蒸氣罩，然後使用洗碗精（中性pH值），用海綿或其他柔軟的物品清洗。

- 1 握住內蓋的兩個旋鈕，輕輕向上推，然後向前拉。

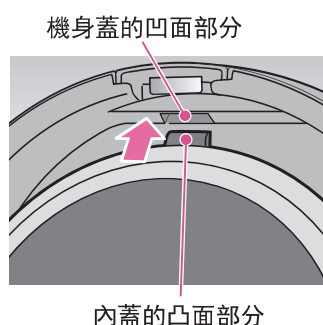


- 2 清洗內蓋、蓋墊及負壓閥。

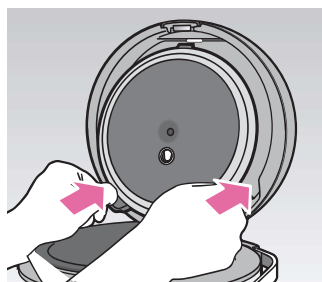
蓋墊及負壓閥不可拆卸，因此請勿拉動。
如果蓋墊及負壓閥變形，可能會出現無法煮好的情況。



- 3 在內蓋頂部沿著凹面形狀插入凸面部分，直至插入到底，方向朝上。



- 4 用力按下內蓋的旋鈕。



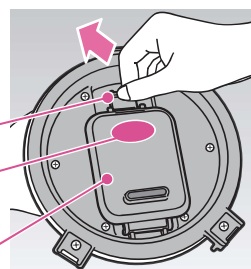
蒸氣口（每次使用後清洗）

- 從內蓋拆下蒸氣罩，然後使用洗碗精（中性pH值），用海綿或其他柔軟的物品清洗。

- 1 傾斜鎖定桿，取下內蓋。

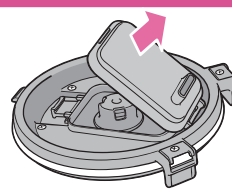
鎖定桿
可以按此處操作鎖定桿，方便操作。

蒸氣口

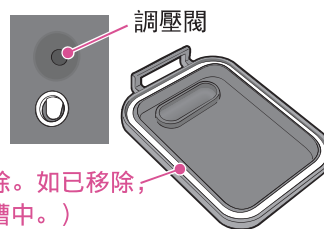


⚠ 注意

請勿用力開啟蒸氣口或左右拉扯。
（否則可能導致軸部分損壞。）



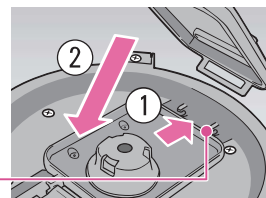
- 2 清洗蒸氣口、蒸氣口調壓閥和內蓋的內側。



襯墊（請勿移除。如已移除，請將其按入溝槽中。）

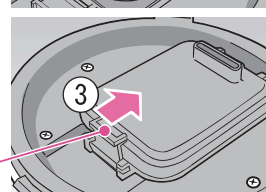
- 3 ①從斜上方插入軸部分。
②關上蒸氣口

軸部分



- ③抬起鎖定桿，然後停止。

鎖定桿



內鍋（每次使用後清洗）

- 從電飯煲拆下內鍋，然後使用洗碗精（中性pH值），用海綿或其他柔軟的物品清洗。
- 如果內鍋因碰撞或掉落而變形，可能會出現無法將飯煮好的情況。
- 使用一段時間後，內鍋可能會出現顏色不均勻的情況，不過此情況對效能或衛生完全沒有影響。
- 請遵守以下指示，以防刮傷內側的氟塗層。
 - 使用隨附的飯勺。
 - 請勿使用醋。
 - 請勿使用金屬長柄勺或打泡器具等。
 - 請勿用去污粉或刷子清洗。
 - 請勿在內鍋中清洗湯匙或飯碗等。
- 使用一段時間後，內側的氟塗層會磨損，因此請小心處理。
- 氟塗層對人體無害。
- 如果表面殘留著水分，則容易出現生銹的情況。請儘早擦掉水分。
- 請勿用廚房用紙等擦拭外側。因為外側表面的紋理粗糙，擦拭紙可能有碎片殘留在上面。

內鍋內側



內鍋外側

注意事項

- 取出內鍋時，用雙手從電飯煲垂直往上提起內鍋。如果只用單手提起，可能會令內鍋卡住機身，以致難於取出。

如果出現異味

●如果煮什錦飯或進行保溫後出現異味，可以將水煮沸，用揮發出的蒸氣減輕異味。

1

加水入內鍋。

- 加水至「White Rice」水位刻度2。
- * 只應使用清水。請勿使用洗碗精等。

2

按下  顯示目前時間。

19:27

3

若有功能選擇項目亮起，按下  直到沒有功能選擇項目亮起。

沒有功能選擇項目亮起。

Warm ECO
Mix 2Cups
Porridge 1Cup

4

按下  。

- 旋律響起，「Cook」燈號亮起。

亮起

Cook
煮飯

5

約60分鐘後，按下  。

- 「Cook」燈號熄滅。

熄滅

Cook
煮飯

6

等電飯煲冷卻之後，將熱水倒掉，再擦掉內鍋的水分。

如果仍然無法清除異味

- ①在尺寸足夠放入內蓋的鍋子或平底鍋內，放入鹽水（1%左右），將水煮沸。
 - ②當水開始沸騰，調至小火，然後把內蓋放入，並加熱15分鐘。
 - ③倒掉熱水，等候內蓋冷卻，然後再作清洗。
- 沸騰時水量不足可能會令塑膠部分變形，請多加注意。

電飯煲不會自動停止。
謹記要按下「Cancel」按鈕。

- 剛完成煮飯之後，內鍋及內蓋仍然燙熱，所以請等候電飯煲冷卻之後，再將熱水倒掉，並擦掉水分。
- 有些異味可能無法完全消除。

如發生這種情況	檢查這些項目
1 煮飯 ●太軟 ●黏稠	米量和調節水量 → P.70, 76 ●使用隨附的量杯量米，並請勿超出每種煮飯方法的適用米量。 ●如果米飯太軟，請減少水量。 ●使用預約時，請減少水量。 (防止吸收過多水分，導致米飯煮得太軟。) 洗米 ●洗白米時，應洗至水透明乾淨為止。 ●免洗米是不需要過水的。如果水濁的話，可稍微過水，然後搓洗免洗米，再讓米在水中攤放一段時間。 洗米或煮飯使用的水 → P.76 ●請用冷水洗米，切勿使用溫水或熱水洗米。(否則米飯會變得黏稠。) ●使用強鹼性水煮飯，米飯可能會出現黏稠或變黃的情況。另外，以硬水(如進口礦泉水)煮飯，米飯可能會出現乾結或變硬的情況。水量可以因應個人喜好而作出調節。 選擇功能選擇 ●煮少量米飯時，請選擇「2 Cups」或「1 Cup」。 ●使用「ECO」或「Rapid」時，米飯可能變得粘稠。 翻鬆米飯 ●煮好飯後，請即翻鬆米飯。 (這樣可防止過量蒸氣使米飯變得黏稠或發出異味。) 內鍋底部或溫度感應器有污垢 → P.75, 84, 85 ●清除上面的殘渣。 中斷煮飯過程 ●如果因按下「Cancel」按鈕、拔掉電線、停電或鍋體被提起等原因而中斷煮飯程式，可能會出現無法將飯煮好並散發異味的情况。 電源 ●使用拖板或同時插入其他電器於同一個電源插座，可能會使電壓下降，以致無法將飯煮好。 請勿使用拖板，並僅將電飯煲插入電源插座單獨使用。
●太硬 ●米芯還未熟 ●水汪汪和未煮熟	米量和調節水量 → P.70, 76 ●使用隨附的量杯量米，並請勿超出每種煮飯方法的適用米量。 ●如果米飯太硬，請增加水量。 洗米 ●洗白米時，應洗至水透明乾淨為止。 ●免洗米是不需要過水的。如果水濁的話，可稍微過水，然後搓洗免洗米，再讓米在水中攤放一段時間。 洗米或煮飯使用的水 → P.76 ●以硬水(如進口礦泉水)煮飯，米飯可能會出現乾結或變硬的情況。水量可以因應個人喜好而作出調節。 選擇功能選擇 ●煮少量米飯時，請選擇「2 Cups」或「1 Cup」。 ●使用「ECO」或「Rapid」時，米飯可能變得粘稠。 內鍋底部或溫度感應器有污垢 → P.75, 84, 85 ●清除上面的殘渣。 中斷煮飯過程 ●如果因按下「Cancel」按鈕、拔掉電線、停電或鍋體被提起等原因而中斷煮飯程式，可能會出現無法將飯煮好並散發異味的情况。 電源 ●使用拖板或同時插入其他電器於同一個電源插座，可能會使電壓下降，以致無法將飯煮好。 請勿使用拖板，並僅將電飯煲插入電源插座單獨使用。

疑難排解 (續)

聯絡維修服務前，請先嘗試採取以下方法。

如發生這種情況	檢查這些項目
1 煮飯 (續)	●煮飯不均勻 米量和調節水量 → P.70, 76 ●使用隨附的量杯量米，並請勿超出每種煮飯方法的適用米量。 洗米 ●洗白米時，應洗至水透明乾淨為止。 ●免洗米是不需要過水的。如果水濁的話，可稍微過水，然後搓洗免洗米，再讓米在水中攤放一段時間。 內鍋底部或溫度感應器有污垢 → P.75, 84, 85 ●清除上面的殘渣。 中斷煮飯過程 ●如果因按下「Cancel」按鈕、拔掉電線、停電或鍋體被提起等原因而中斷煮飯程式，可能會出現無法將飯煮好並散發異味的情况。 電源 ●使用拖板或同時插入其他電器於同一個電源插座，可能會使電壓下降，以致無法將飯煮好。 請勿使用拖板，並僅將電飯煲插入電源插座單獨使用。
	●燒焦 白米飯煮好時可能會變成微褐色，什錦飯或糯米飯煮好時可能會變成燒焦的褐色，這些都是美味可口的米飯，並非故障。 洗米 → P.76 ●洗白米時，應洗至水透明乾淨為止。 ●免洗米是不需要過水的。如果水濁的話，可稍微過水，然後搓洗免洗米，再讓米在水中攤放一段時間。 選擇功能選擇 ●煮少量米飯時，請選擇「2 Cups」或「1 Cup」。 內鍋底部或溫度感應器/感應器蓋有污垢 → P.75, 84, 85 ●清除上面的殘渣。
	●熱水溢出。 米量和調節水量 → P.76 ●水量切勿超越「Soft」指引水平。 ●使用隨附的量杯量米。 洗米 → P.76 ●洗白米時，應洗至水透明乾淨為止。 ●免洗米是不需要過水的。如果水濁的話，可稍微過水，然後搓洗免洗米，再讓米在水中攤放一段時間。 選擇功能選擇 ●煮少量米飯時，請選擇「2 Cups」或「1 Cup」。 部件骯髒或堵塞 → P.84, 85 ●清除調壓閥、負壓閥及蒸氣口的殘渣及堵塞物。 安裝部件 → P.85 ●謹記要裝上內蓋及蒸氣口。 覆查所選的煮飯方法 ●如果誤用其他煮飯方法烹調使用大量水份的「Porridge」，可能會造成危險，導致大量熱水噴出。
	●出現薄膜。 薄膜來自米飯釋放出來的香氣，由澱粉形成。這並非故障。

如發生這種情況	檢查這些項目
1 煮飯 (續) ●什錦飯無法煮好。	加入調味料及其他食材 ●放入調味料到水中，調節水位並加以攪拌，以防調味料沉到底部。 ●調節好水位之後，將其他食材放在米上，在煮好飯以後才加以混合。 (如果調味料或其他食材沉到底部，煮飯期間的熱力可能無法均勻地傳播。) 調味料及其他食材的份量 ●如果食材多油，則應使用較少份量。 ●如果使用釀製醬油，份量應該少一點。 煮飯方法 → P.78, 79 ●請選擇立即煮飯，切勿使用定時預約或長時間浸泡設定。 (否則加入的食材可能會變質，或者沉入米飯之下。)
●糯米飯無法煮好。	煮糯米飯時，應按照食譜中指示的比例混合米。 (糯米容易吸水，如不混合，則可能無法煮好。) → P.81, 96
●煮飯需時太長。	因為浸泡及煮飯都是自動進行的，所以與沒有微型電腦控制的電飯煲（燃氣飯煲）相比，煮飯時間較長。這並非故障。 米量和調節水量 → P.76 ●使用隨附的量杯量米，並請勿超出每種煮飯方法的適用米量。 洗米 → P.76 ●免洗米是不需要過水的。如果水濁的話，可稍微過水，然後搓洗免洗米，再讓米在水中攤放一段時間。 中斷煮飯過程 ●如果煮飯期間停電，煮飯時間將會按停電時間相應延長。
●機身、米飯或內鍋等有異味。	第一次使用電飯煲時，可能會聞到塑膠或橡膠的氣味，但這異味會隨著使用而消失。另外，煮什錦飯或糯米飯之後，也可能遺留異味。這並非故障。 洗米 → P.76 ●洗白米時，應洗至水透明乾淨為止。 ●免洗米是不需要過水的。如果水濁的話，可稍微過水，然後搓洗免洗米，再讓米在水中攤放一段時間。 翻鬆米飯 → P.79 ●煮好飯後，請即翻鬆米飯。 (這樣可防止過量蒸氣使米飯變得黏稠或發出異味。) 煮飯方法 → P.82 ●夏天期間，設定的預約時間切勿過長。 中斷煮飯過程 ●如果因按下「Cancel」按鈕、拔掉電線或停電等原因而中斷煮飯程式，可能會出現無法將飯煮好並散發異味的情況。 部件骯髒 → P.85 ●清潔內蓋及蒸氣口。
●凝結的水珠過多。	鍋體採用隔熱構造，但無加熱機構，因此煮飯之後會隨著時間在內蓋和內鍋上凝結成水珠。煮好後趁熱品嚐。

疑難排解 (續)

聯絡維修服務前，請先嘗試採取以下方法。

如發生這種情況		檢查這些項目												
② 保溫	● 異味 ● 變黃	長時間（12小時或以上）保溫米飯，可能會產生異味或令米飯變黃。 保溫米飯 → P.83 ● 請勿將已涼掉的米飯保溫。 洗米 → P.76 ● 洗白米時，應洗至水透明乾淨為止。 ● 免洗米是不需要過水的。如果水濁的話，可稍微過水，然後搓洗免洗米，再讓米在水中攤放一段時間。 翻鬆米飯 → P.79 ● 煮好飯後，請即翻鬆米飯。 (這樣可防止過量蒸氣使米飯變得黏稠或發出異味。) 部件骯髒 → P.85 ● 清潔內蓋及蒸氣口。												
	● 乾涸	如果飯量很少，則很容易變乾。 保溫的飯量 → P.83 ● 尤其是飯量很少時，不要攤開，應集中盛在內鍋中央。 部件骯髒 → P.84, 85 ● 清潔內鍋底部及邊緣、溫度感應器及蓋墊。 安裝部件 → P.85 ● 謹記要裝上內蓋及蒸氣口。												
	● 有水珠凝結。 ● 米飯變得黏稠。	保溫期間在內鍋及內蓋上有水珠凝結。 乃是防止米飯變乾，並非故障。 翻鬆米飯 → P.79 ● 煮好飯後，請即翻鬆米飯。 (這樣可防止過量蒸氣使米飯變得黏稠或發出異味。) 保溫的飯量 → P.83 ● 尤其是飯量很少時，不要攤開，應集中盛在內鍋中央。												
③ 預約煮飯	● 立即開始煮飯。 ● 無法準時煮好飯。	預約的時間設定，是指預定要煮好飯的時間。 → P.82 如果設定的時間接近目前時間，就會立即開始煮飯。另外，因煮飯需要時間，所以有時未必可以準時在預約時間煮好飯。請檢查時鐘的目前時間，如有偏差，請進行調整（時鐘採用24小時制）。 → P.71												
④ 聲音	● 電飯煲在使用期間或搬動時會發出多種聲響。	電飯煲在煮飯等使用期間或搬動時會發出以下聲響。 這並非故障。 <table border="1"> <thead> <tr> <th>插入電源插頭時</th><th>使用電飯煲時</th><th>使用電飯煲時</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>卡噠聲 (還可能出現火花) 反用換流器充電的聲音。</td><td>呼呼聲 拍拍聲 卡噠聲 嗡嗡聲</td><td>哄哄聲 拍拍聲</td></tr> <tr> <td></td><td>冷卻扇運轉的聲音。</td><td>內鍋進行IH加熱的聲音。</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td>壓力調整器操作的聲音。</td></tr> </tbody> </table>	插入電源插頭時	使用電飯煲時	使用電飯煲時	卡噠聲 (還可能出現火花) 反用換流器充電的聲音。	呼呼聲 拍拍聲 卡噠聲 嗡嗡聲	哄哄聲 拍拍聲		冷卻扇運轉的聲音。	內鍋進行IH加熱的聲音。			壓力調整器操作的聲音。
插入電源插頭時	使用電飯煲時	使用電飯煲時												
卡噠聲 (還可能出現火花) 反用換流器充電的聲音。	呼呼聲 拍拍聲 卡噠聲 嗡嗡聲	哄哄聲 拍拍聲												
	冷卻扇運轉的聲音。	內鍋進行IH加熱的聲音。												
		壓力調整器操作的聲音。												

如發生這種情況		檢查這些項目
⑤ 顯示	煮飯時間	●突然改變 煮飯過程會不斷自動調節，以確保煮出美味米飯。因此，顯示的煮飯時間可能在煮飯期間突然改變。這並非故障。 ●沒有顯示 電飯煲機身燙熱時，無法正確測量水溫，所以可能只顯示目前時間，而不顯示煮飯時間。等電飯煲冷卻之後再煮飯。
	●時間顯示熄滅	如果在電源開啟的狀態下不執行任何操作，10分鐘後電源將自動關閉。
	●出現「-:-」顯示或「H0」顯示。	如果顯示「-:-」，請調整時鐘時間。 → P.71 在顯示「H0」時，如果按下「Cancel」按鈕，會變為顯示「-:-」。顯示「-:-」時，可以進行煮飯與保溫，但不能設定預約煮飯。在拔除電源插頭後再插入時，如果顯示「-:-」或「H0」，表示電飯煲內的鋰電池失效。請聯絡經銷商更換鋰電池（需付費）。（鋰電池為專用電池，顧客不得自行更換。）
	●顯示「C1」或「C2」。	當使用拖板或同時插入其他電器於同一個電源插座，造成電壓下降，就會出現這個顯示。請勿使用拖板，並僅將電飯煲插入電源插座單獨使用。
	●顯示「C5」。	如果內鍋中未加米和水而空煮電飯煲，或在機身尚熱時煮飯，開始煮飯之後 4 至 5 分鐘內，可能會顯示 C5，並取消煮飯。請勿空煮電飯煲，否則會導致內鍋燙熱。
	●顯示「C6」。	如果熱源內部異常高溫，可能會顯示C6，並取消煮飯。 ●請勿將電飯煲放在可能會堵住吸氣口或排氣口的桌布或其他物料上。 → P.74 ●如果吸氣口或排氣口被殘渣或灰塵黏塞，使用吸塵器將其吸出。 → P.84
	●顯示「H1」至「H13」。	如果按下「Cancel」按鈕也無法恢復時間顯示，或者重複出現相同的顯示，請安排您的經銷商維修電飯煲。
⑥ 內鍋的氟塗層	●顏色不均勻	使用一段時間後，氟塗層可能會出現顏色不均勻的情況。這並非故障。此情況對效能或衛生完全沒有影響。
	●有劃痕	請遵守以下指示，以防刮傷氟塗層。 「請勿使用金屬長柄勺或打泡器具等」、 「請勿在內鍋中清洗湯匙或飯碗等」、 「請勿使用醋」、 「請勿用去污粉或刷子清洗」以及「使用隨附的飯勺」。

疑難排解 (續)

聯絡維修服務前，
請先嘗試採取以下方法。

如發生這種情況		檢查這些項目	
7 萬一 停電	●使用中停電	煮飯期間 恢復電力後，將會繼續煮飯。 不過，如果停電超過30分鐘， 便不會繼續煮飯。	設定預約時 恢復電力後，將會繼續預約。
	●難以關上	由於鍋蓋經過特別設計，在加壓煮飯期間能夠提供良好的密閉度，所以關上鍋蓋時（例如翻鬆煮好的米飯後）可能會感到有點吃力。請慢慢地關上鍋蓋，並稍微多用一點力。	
8 鍋蓋	●無法關上	如果內蓋安裝不正確，鍋蓋將無法關上。請正確安裝。  P.85	
	●打開的速度慢	由於密封力強，在按下開蓋按鈕後或鍋蓋未完全打開時，可能需要等候一會才能打開鍋蓋。此時，請用手打開鍋蓋。	
●導致電視機或收音機出現雜訊		如果電飯煲距離電視機或收音機太近，可能會對電視機或收音機產生雜訊干擾。如構成影響，請將電飯煲移至較遠距離。（建議最少距離3 m左右）	

- 檢查以上各項之後，如仍有疑問，請聯絡經銷商。
- 如果內蓋或內鍋變形，或者氟塗層剝落，請聯絡經銷商購買新部件。

食譜

目錄

壽司飯	94	紅豆飯	96
糙米飯	94	山菜飯	96
雜穀飯	94	青菜粥	97
鰻魚飯	95	雞肉粥	97
青豆飯	95		

●本食譜使用的杯子

白米 1杯 = 0.18 L (約1杯)
(使用隨附的白米用量杯)

●本食譜記載有建議烹調時間作為參考，事前準備的時間未計算在內。

●在本食譜中，說明食材和熱量時假定1杯為1人份量。

●本食譜使用的單位

1 kcal(千卡) = 4.2 kJ(千焦耳)
1 mL(毫升) = 1 cc(立方公分)

●本食譜使用的湯匙

	茶匙 (5 mL)	湯匙 (15 mL)
醋、酒	5g	15g
醬油、甜米酒	6g	18g
鹽	6g	18g
糖	3g	9g



警告



可能有食材彈出、熱水噴出，或者鍋蓋突然打開導致燙傷。

- 請勿使用本電飯煲進行使用說明書及隨附食譜中所記載的煮飯及烹調功能選項以外的用途。請勿烹調以下類型的食物。
 - 漿狀食物(吸水濕軟的食物等)，或者豆類、麵類等加熱時會膨脹的燜煮材料。
(煮紅豆飯時，將紅豆另外煮熟後再加入米飯中一併烹調。詳細方法請參閱食譜。 → P.96)
 - 使用會突然出現泡泡的蘇打粉等材料烹調的料理。
 - 大量用油的料理。
 - 咖哩或燉菜湯汁等使用漿狀材料的料理。
 - 果醬等會起泡的材料。
 - 需要將食材裝入塑膠袋或其他裝載食物的袋，並以電飯煲進行加熱的料理。
- 請勿用於烹調青菜及蕃茄等薄皮狀且易浮起的蔬菜、材料較厚實的料理，或者使用調理用紙、錫紙或保鮮紙的料理。



壽司飯

- 功能選擇：2 Cups
- 建議烹調時間：約50分鐘
- 1人份量：約560kcal

●材料（2人份量）

白米 ······ 2 杯
乾昆布 ······ 10 cm

[調配好的醋]

醋 ······ 3 1/2 湯匙
糖 ······ 2/3 湯匙
鹽 ······ 1/2 湯匙

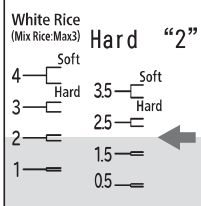
*可依個人喜好調味。
(例如可以多加一點糖。)

●準備方法

①用抹布擦拭乾昆布污垢，然後劃上3~4道刻痕。

②洗米之後放入內鍋，加水至「Hard」的水位刻度2，然後將①的昆布放在米上。

③將內鍋裝入電飯煲，關上鍋蓋，按下「On/Off」按鈕，選擇「2



Cups」，然後按下「Cook」按鈕。

④煮好飯後，將昆布取出，把米飯移到木盤上，然後用飯勺把飯鋪開。將[調配好的醋]均勻澆在飯上，以翻推的方式攪拌米飯。攪拌約1分鐘後，用撥扇撥涼米飯至體溫水平，然後在飯上蓋上濕布以保持濕潤。



糙米飯

- 功能選擇：Normal
- 建議烹調時間：約60分鐘
(不含浸泡時間)
- 1人份量：約530kcal

●材料（2人份量）

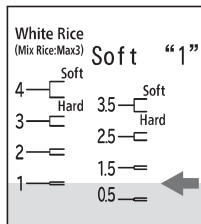
糙米飯 ······ 1 杯

●準備方法

①糙米洗淨後，加水至「Soft」的水位刻度1，使之浸泡2小時。

②將內鍋裝入電飯煲，關上鍋蓋，按下「On/Off」按鈕，選擇「Normal」，然後按下「Cook」按鈕。

③煮好後，攪拌一下然後上碟。



●準備糙米的要點

- ★先浸泡2小時後再煮。
- ★一次只能煮最多2杯糙米。



雜穀飯

- 功能選擇：Normal
- 建議烹調時間：約50分鐘
- 1人份量：約590kcal

●材料（2人份量）

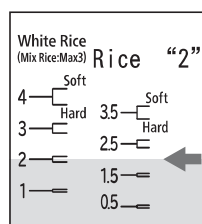
白米 ······ 2 杯
雜穀米 ······ 30 g

●準備方法

①將白米和雜穀米分別洗好，將其放入內鍋，加水至「White Rice」的水位刻度2。

②將內鍋裝入電飯煲，關上鍋蓋，按下「On/Off」按鈕，選擇「Normal」，然後按下「Cook」按鈕。

③煮好後，攪拌一下然後上碟。



●煮各種雜穀飯的提示

- ★先將白米混合雜穀米，再煮飯。雜穀米只佔白米的1成或更少。
- ★若要清洗少量各種雜穀米（如小米和藜麥）使用茶篩或類似用具即可。
- ★市場販賣雜穀米說明（包裝袋記載）需參考。

鰻魚飯

●材料 (2人份量)

白米	2 杯
烤鰻魚	1
烤鰻魚汁	60 g
薑	1
青紫蘇	10 片
炒雞蛋	2 個雞蛋
白芝麻	少許

●準備方法

- ①洗米之後放入內鍋，加水至「Hard」的水位刻度2。
- ②將內鍋裝入電飯煲，關上鍋蓋，按下「On/Off」按鈕，選擇「2 Cups」，然後按下「Cook」按鈕。
- ③將薑和青紫蘇切成細絲。
- ④將烤鰻魚放入微波爐加熱，切成兩半，再切成1 cm長的鰻魚段。
- ⑤煮好飯後，把米飯移到木盤上，將烤鰻魚汁均勻澆在飯上，以翻推的方式攪拌米飯。將(3)、(4)以及炒雞蛋混合一下上碟，然後依個人喜好撒上白芝麻。

White Rice (Mix Rice:Max3)		Hard "2"
4	Soft	3.5
3	Hard	2.5
2		1.5
1		0.5



- 功能選擇：2 Cups
- 建議烹調時間：約50分鐘
- 1人份量：約890kcal

青豆飯

●材料 (2人份量)

白米	2 杯
青豆	100 g
① 清酒	50 mL
② 鹽	1/2 茶匙

●準備方法

- ①用篩網將洗好的米隔水。
- ②將①和②放入內鍋，加水至「White Rice」的水位刻度2，並輕輕攪拌。
- ③將青豆放在米上，將內鍋裝入電飯煲，關上鍋蓋，按下「On/Off」按鈕，選擇「Mix」，然後按下「Cook」按鈕。
- ④煮好後，攪拌一下然後上碟。

White Rice (Mix Rice:Max3)		Rice "2"
4	Soft	3.5
3	Hard	2.5
2		1.5
1		0.5



- 功能選擇：Mix
- 建議烹調時間：約60分鐘
- 1人份量：約610kcal

●混合要點

- ★加入水和調味料，調節水量，充分加以攪拌。如果米沉澱到底部，可能會出現無法煮好的情況。（使用水分多的食材時，請先將汁擠出，再將汁與調味料加在一起。）
- ★將食材鋪在米上，請勿加以混合。（即使食材包裝上寫有攪拌這個步驟，也不要加以混合。）
- ★請勿使用預約煮飯或保溫程式，否則可能令食物產生異味或變質。食材份量應為米量的3~4成。（每1杯米加入的食材份量為45~60g）
- ★事先加熱易吸水的食材。

■功能選擇: Mix
 ■建議烹調時間: 約50分鐘
 ■1人份量: 約590kcal



警告

加入的紅豆必須煮過
 如果沒有煮過紅豆就煮的話，將會增加紅豆的
 量，可能會令調壓閥堵塞，導致燙傷。

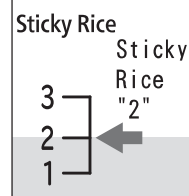
紅豆飯

●材料 (2人份量)

白米 1/2 杯
 糯米 1 1/2 杯
 紅豆 30 g
 鹽 1 茶匙
 芝麻和鹽 少許

●準備方法

- 快煮一下紅豆後把水倒掉，加入新水煮至紅豆略硬，再將紅豆與煮出來的湯隔開放涼。
- 將白米與糯米加在一起，洗米之後，用篩網將洗好的米隔水。
- 將②放入內鍋，加入①的湯和加水，直到「Sticky Rice」的水位刻度2，放入鹽並加以混合。
- 將①的紅豆放在米上，將內鍋裝入電飯煲，關上鍋蓋，按下「On/Off」按鈕，選擇「Mix」，然後按下「Cook」按鈕。
- 煮好後，攪拌一下然後上碟，並撒上芝麻和鹽。



●煮紅豆和之後隔水的方法

- 用冷水徹底清洗紅豆。
- 將①與水(200 mL)放入另一個鍋，加熱煮沸，再將紅豆與煮出來的湯隔開。
- 再將紅豆放入盛有水(200 mL)中的鍋中，以小火煮20~30分鐘至可食用程度，但不要煮至軟散。如果烹調期間水份減少，使紅豆冒出水面，再加入水至覆蓋著紅豆。

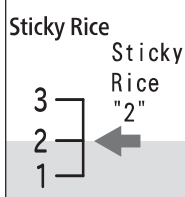
山菜飯

●材料 (2人份量)

白米 1 杯
 糯米 1 杯
 什錦山菜 (野菜，即傳統上採摘的特定野菜種類)
 (已用水燙過) 100 g
 油炸豆腐 1/2 片
 A { 清酒 1 1/2 湯匙
 醬油 2/3 湯匙
 鹽 1 茶匙
 糖 2/3 湯匙
 白芝麻 少許

●準備方法

- 把油炸豆腐浸入熱水，去除其油分，再依短邊切成長條形。將山菜的水分瀝乾。
- 將白米與糯米加在一起，洗米之後，用篩網將洗好的米隔水。
- 將②和放A入內鍋，然後加水至「Sticky Rice」的水位刻度2，並混合。
- 將油炸豆腐和山菜 (步驟1中製備) 放在米上，將內鍋裝入電飯煲，關上鍋蓋，按下「On/Off」按鈕，選擇「Mix」，然後按下「Cook」按鈕。
- 煮好後，攪拌一下然後上碟，並撒上白芝麻。



■功能選擇: Mix
 ■建議烹調時間: 約55分鐘
 ■1人份量: 約610kcal



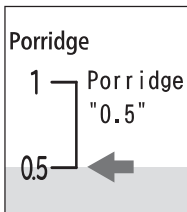
青菜粥

●材料 (2人份量)

白米 1/2 杯
日本大根蘿蔔菜, 亦可選用其他青菜 10 g
鹽 少許

●準備方法

- ①洗米之後放入內鍋, 加水至「Porridge」的水位刻度0.5。
- ②將內鍋裝入電飯煲, 關上鍋蓋, 按下「On/Off」按鈕, 選擇「Porridge」, 然後按下「Cook」按鈕。
- ③用水燙一下大根蘿蔔葉或青菜, 瀝乾水分後再切碎。
- ④煮好後, 放入③, 依個人喜好加鹽, 然後輕輕攪拌一下上碟。



⚠ 警告

煮好之後才加入青菜等葉菜類。
如果煮飯之前放入青菜, 可能會令調壓閥堵塞, 導致燙傷。

■功能選擇: Porridge
■建議烹調時間: 約60分鐘
■1人份量: 約130kcal



■功能選擇: Porridge
■建議烹調時間: 約60分鐘
■1人份量: 約160kcal



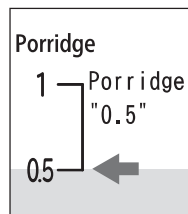
雞肉粥

●材料 (2人份量)

白米 1/2 杯
雞胸肉 (不帶皮) 30 g
雞湯粒 1/2
A { 日本青蔥葉 按個人喜好
薑皮 按個人喜好
B { 清酒 1/2 湯匙
醬油 1/2 湯匙
鹽 1 茶匙
日本青蔥柄 少許
白芝麻 少許

●準備方法

- ①將雞肉放入鍋中, 加入 300 mL 水和A, 加熱至雞肉完全熟透, 然後將湯水隔到另一個碗, 用作湯汁, 使之冷卻。
- ②用手將①的雞肉撕成肉絲, 撒上B調味。
- ③洗米之後放入內鍋, 加入①的湯汁和水到「Porridge」的水位刻度 0.5, 放入鹽和湯水調味料, 再輕輕攪拌。
- ④將內鍋裝入電飯煲, 關上鍋蓋, 按下「On/Off」按鈕, 選擇「Porridge」, 然後按下「Cook」按鈕。
- ⑤煮好飯後, 加入②的雞肉, 攪拌混合然後上碟, 並撒上日本青蔥柄和白芝麻。



●準備粥的要點

- ★與其保溫一段時間之後再吃, 還不如趁熱品嚐。
- ★如果不及時品嚐, 粥會變得粘稠。

주의

On/Off 버튼 정보

본 전기밥솥에는 On/Off 버튼이 달려 있습니다.

- On/Off 버튼을 누르지 않고는 어떠한 조작도 수행할 수 없습니다.
- 전원을 켜기 위해 On/Off 버튼을 누르는 경우 모든 취사 방법 표시가 깜빡이면서 현재시각이 표시됩니다.
- 전원을 켜 후 아무런 조작도 수행하지 않는 경우 10분 뒤에 자동으로 전원이 꺼집니다.
- 조작 중에 열원에서 밥통을 분리하는 경우 30초 뒤에 자동으로 전원이 꺼집니다.

새 조작을 수행하려면 On/Off 버튼을 누르십시오.

- 취사, 타이머 설정, 보온 등의 조작 중에 On/Off 버튼을 누르는 경우 해당 조작이 취소되면서 전원이 꺼집니다.

취사 중에 실수로 전원을 끈 경우 즉시 전원을 켜고 Cook 램프가 깜박이는 동안(약 30초) Cook 버튼을 눌러 원래 취사 상태를 복원할 수 있습니다. 이머가 설정되어 있을 때 또는 보온 중에 취사를 재설정하십시오.

On/Off 버튼

밥통



취사 방법 표시

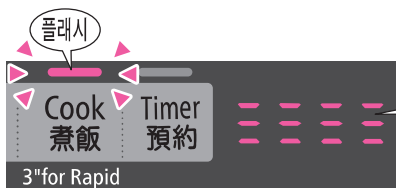
전원이 켜져 있을 때 시각이 표시됩니다.

예:

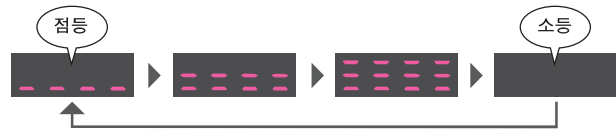
19:27

고온주의 표시

- 열원의 온도가 높을 동안 열원에서 밥통을 분리하는 경우 아래 그림과 같이 고온주의 표시를 위해 Cook 램프와 Hour/Min 표시가 점멸합니다.
- 전원을 꺼도 온도가 높은 동안에는 고온주의 표시가 사라지지 않습니다. 온도가 떨어지면 자동으로 꺼지게 됩니다.



아래와 같이 즉시 점등됩니다.



사양

형식		RZ-WS4Y
취사 용량		0.09L (0.5홉) ~ 0.72L (4홉)
전원		교류 220~230V
정격 주파수		50 / 60Hz
정격 전력		800W
코드 길이		1.5m
크기	폭	25.2cm (밥통의 폭은 23.6cm)
	길이	28.2cm (밥통의 길이는 24.4cm)
	높이	21.8cm (밥통의 높이는 16.8cm)
질량(무게)		약 3.6kg (밥통의 질량(무게)는 약 2.2kg)

목차

사용하시기 전에 100-107

각 부위의 명칭	100
(부속품, 조작부, 표시창)	
현재시각 맞추는 방법	103
안전상의 주의	104

취사하기 108-114

쌀 준비	108
(맛있게 밥을 짓는 요령)	
전기밥솥 준비	109
즉시 취사	110
취사 코스 사용 방법	112
타이머를 사용하여 취사하기	114
(원하는 시간에 취사가 완료되도록 타이머 설정)	

보온하기 115

보온하기	115
------------	-----

제품 손질 방법 116-118

제품 손질 방법	116
후크	116
밥통	116
주걱과 계량컵	116
온도센서	116
열원	116
흡기구 및 배기구	116
내솥 뚜껑	117
증기 배출구	117
내부밥솥	117
냄새가 나는 경우	118

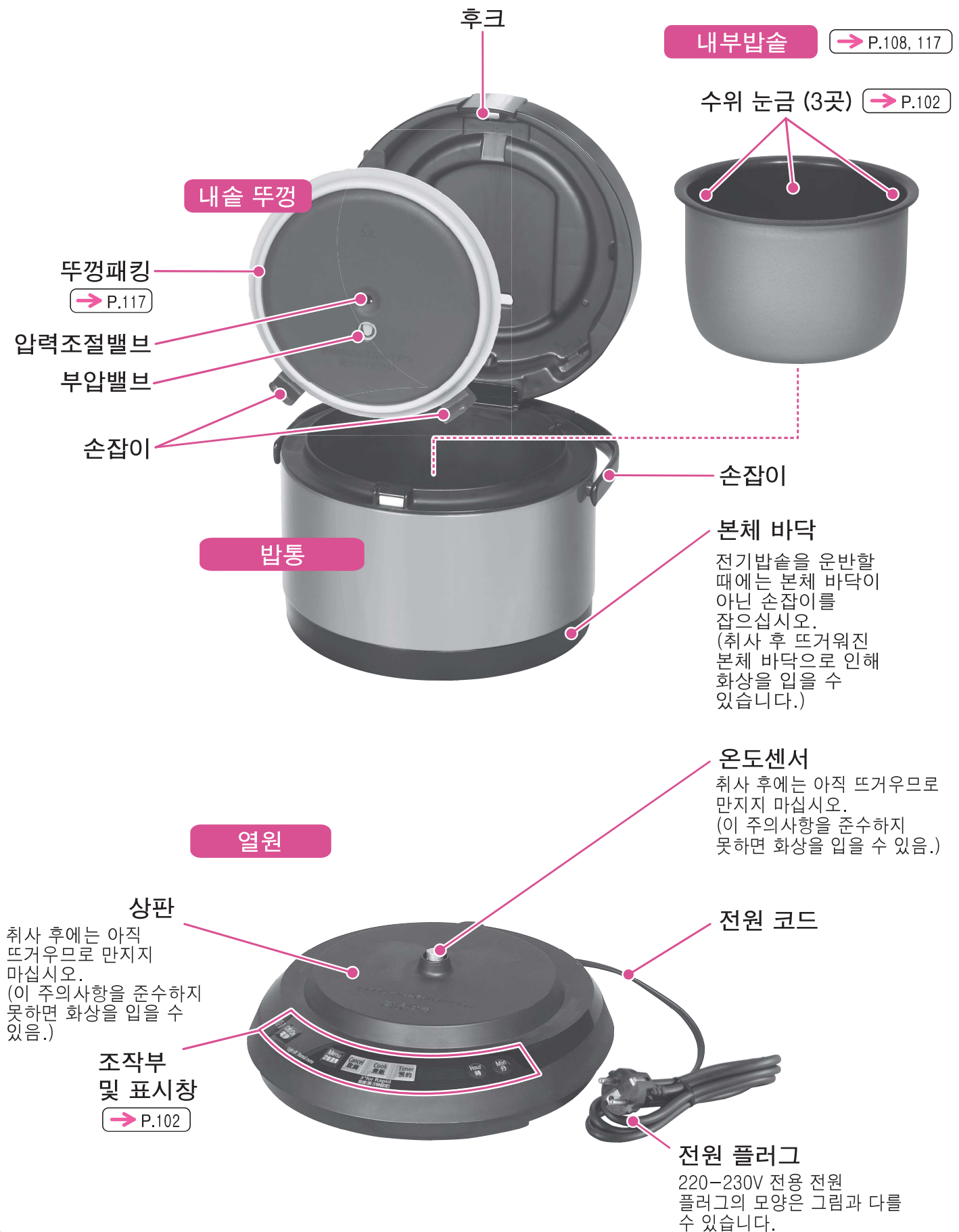
문제 발생시 조치 요령 119-124

문제 발생시 조치 요령	119
취사 관련 문제	119
보온 관련 문제	122
예약 취사 관련 문제	122
소리 관련 문제	122
액정표시 관련 문제	123
내부밥솥의 불소피막	123
정전	124
뚜껑	124

요리 안내 125-129

각 부위의 명칭 (부속품, 조작부, 표시창)

본체



뚜껑

뚜껑을 닫을 때에는 뚜껑
전방 중앙부(앞측)를
'딸깍'하는 소리가 날 때까지
천천히 누르십시오.

유의사항

- 압력 조절 유형이므로 공기가
새기 어렵고 닫을 때 뚜껑이
무겁다고 느낄 수 있습니다. 세게
누르면서 천천히 닫으십시오.
또한 후크 버튼을 누른 후
뚜껑이 열릴 때까지 약간의
시간이 걸리거나 뚜껑이 완전히
열리지 않을 경우에는 수동으로
뚜껑을 열 수 있습니다.

후크 버튼

뚜껑을 열려면 움푹 들어간
부분을 눌렀다가 놓으십시오.
취사 중에는 뚜껑을 열지
마십시오.
(화상 위험이 있음.)

증기 배출구

취사 중에는 증기가
나오므로 손이나 얼굴을
가까이 하지 마십시오.
(화상 위험이 있음.)

본체의 바닥면 (열원)

흡기구

흡기구

커버 등으로 흡기구 또는
배기구를 가리지 마십시오.
(이 주의사항을 준수하지
못하면 고장이 발생할 수 있음)

내솥 뚜껑 뒷면

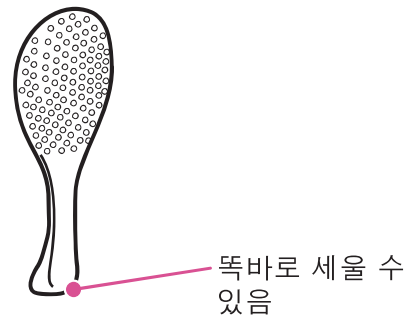


● 내솥 뚜껑 탈착 방법 → P.117

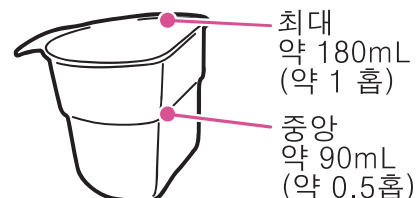
● 증기 배출구 탈착 방법 → P.117

부속품

주걱



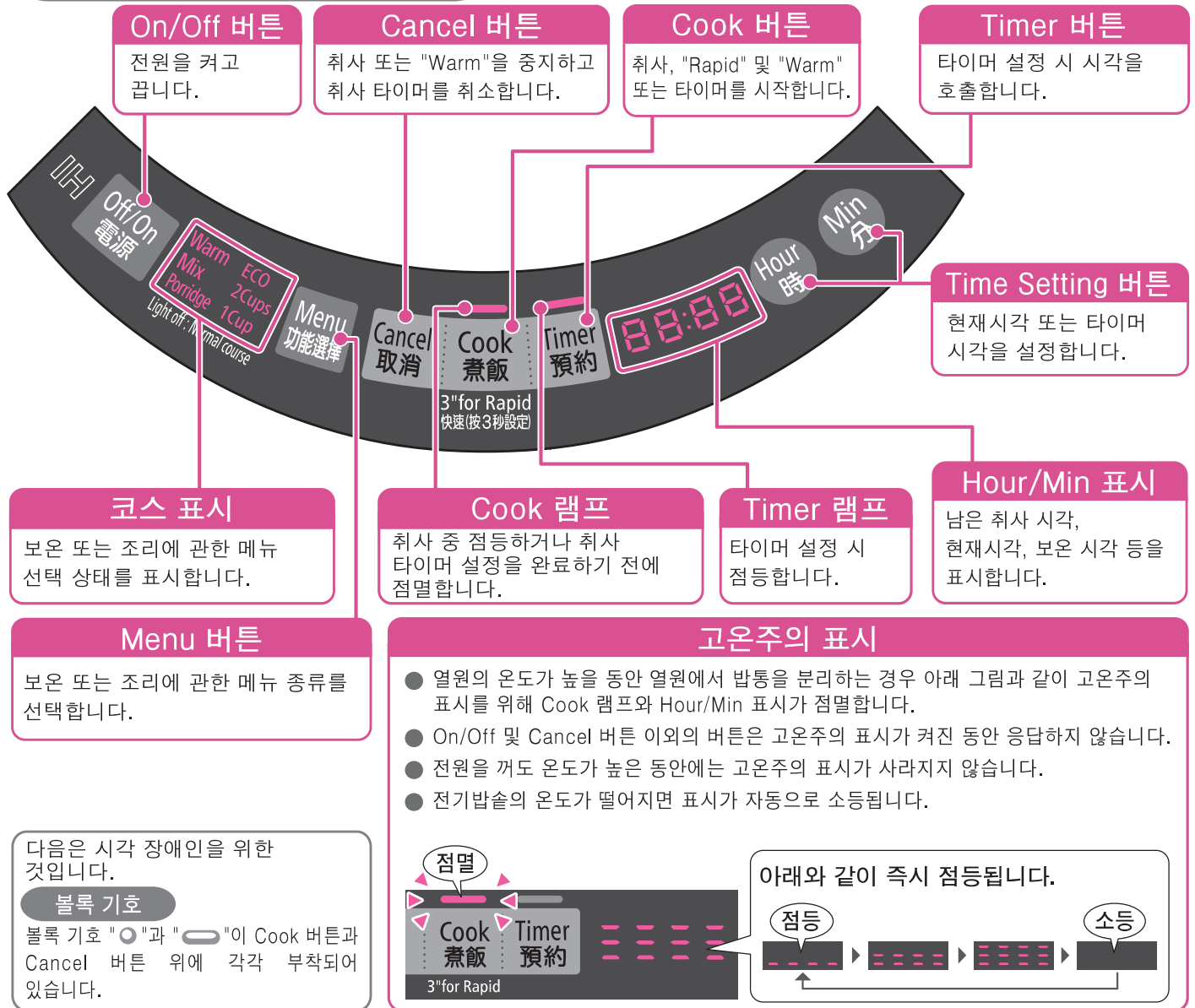
계량컵



각 부위의 명칭 (부속품, 조작부, 표시창) - 계속

조작부 및 표시창

설명을 위해, 그림에서는 모든 디스플레이가 점등되어 있습니다.



내부밥솥의 수위 눈금 (3곳)

쌀 종류와 메뉴에 따라 수량을 조정합니다.

백미, 햅쌀, 영양밥, 혼합곡, 현미

White Rice (Mix Rice:Max3)			
Soft		Soft	
4	—	3.5	—
Hard		Hard	
3	—	2.5	—
2	—	1.5	—
1	—	0.5	—

죽 조리 시, 찰쌀 취사 시(팔밥)

Porridge		Sticky Rice	
1	—	3	—
0.5	—	2	—
		1	—

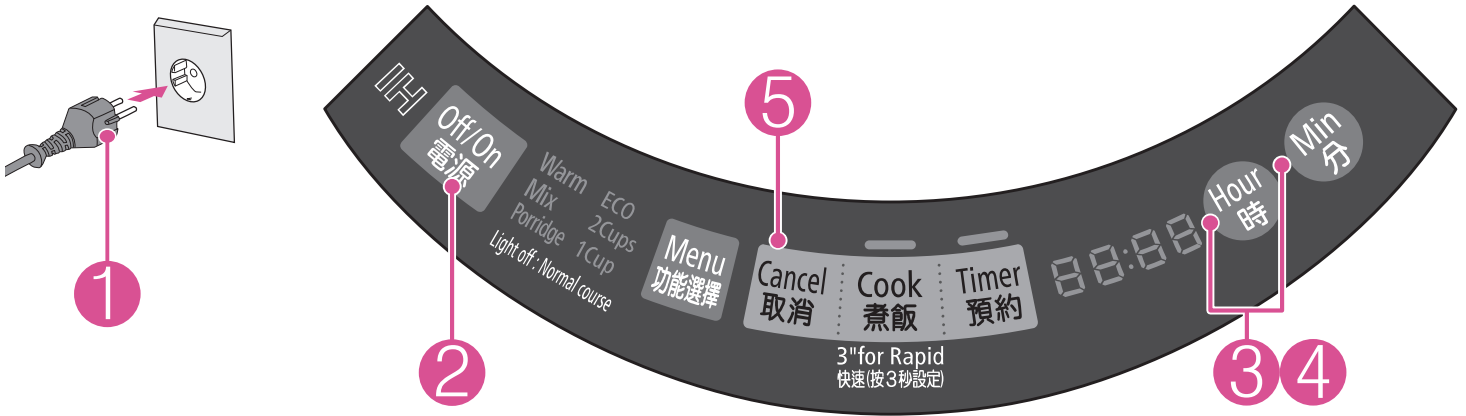
백미, 햅쌀, 영양밥, 혼합곡, 현미

White Rice (Mix Rice:Max3)			
Soft		Soft	
4	—	3.5	—
Hard		Hard	
3	—	2.5	—
2	—	1.5	—
1	—	0.5	—

기호에 맞게 수량을 "Soft"와 "Hard" 사이로 맞춥니다. "Soft" 기준선 위로 물을 붓지 마십시오. (물이 끓어 넘칠 수 있습니다.)

현재시각 맞추는 방법

- 시계는 실내온도에 따라 한 달 경과 후 2분 정도 차이가 날 수 있습니다. 다음과 같은 순서에 따라 현재시각을 맞추어 주십시오.



예: "19:27"을 "20:30"으로 변경

1	전원 플러그를 콘센트에 끼웁니다.		
2	Off/On 電源 를 눌러 시각을 표시합니다.		
3	Hour 時 또는 Min 分 을 약 1초간 눌러 시각 표시가 점멸되도록 합니다.		● 취사 중이나 타이머가 설정되어 있을 때에는 시각을 조정할 수 없습니다.
4	Hour 時 와 Min 分 을 눌러 시각을 "20:30"으로 설정합니다. ● 버튼을 누를 때마다 시각이 변경됩니다.		● 시계는 24시간제입니다. 예를 들어 0:00은 오후 12시, 12:00은 오전 12시를 가리킵니다.
5	Cancel 取消 을 눌러 시각 표시를 점등합니다.		● Cancel 버튼을 누르지 않으면 약 1분 뒤에 시각 설정이 자동으로 완료됩니다. 취사 중이나 타이머가 설정되어 있을 때 현재시각을 확인 "Hour" 또는 "Min" Time Setting 버튼을 누르면 현재시각이 3초간 표시되었다가 시계가 원래 표시로 돌아갑니다.

안전상의 주의

이 전기밥솥은 일반 가정용입니다. 상업용으로는 사용하지 마십시오.

사용자 및 다른 사람의 부상과 재산상의 손해를 예방할 수 있도록 아래의 지시 사항을 준수하여 주십시오.
또한 본 설명서 전체에 수록된 주의사항을 주의깊게 읽고 제품을 올바르게 사용해 주십시오.

■각각의 표시에 대한 설명

다음 주의사항을 무시하고 잘못된 방법으로 전기밥솥을 사용하여 발생할 수 있는 위험이나 손상을 다음과 같은 기호와 메시지로 구분하여 설명해 드립니다.

	경고	이 기호는 따르지 않았을 경우 “사망이나 심각한 부상을 입을 수 있음”을 나타냅니다.
	주의	이 기호는 따르지 않았을 경우 “부상이나 재산상의 손해를 입을 수 있음”을 나타냅니다.

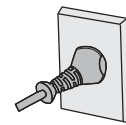
그림 표시의 예	
	“경고 또는 주의”를 환기하는 내용입니다.
	해서는 안 되는 “금지 사항”을 나타냅니다.
	반드시 지켜야만 하는 “지시 사항”을 나타냅니다.

경고

감전 · 합선 · 발화 · 화재를 방지하기 위하여



- 전기 콘센트를 교류 220V 또는 230V로 사용한다.
- 전원 플러그를 콘센트에 끝까지 끼워 넣는다.
- 전원 플러그 단자의 접촉 부분에 묻은 먼지를 닦아낸다.



분해 금지

- 전기밥솥을 임의로 개조하지 않는다. 서비스 기술자 이외의 사람은 전기밥솥을 분해하거나 수리하지 않는다.



물기 금지

- 밥통, 열원 본체, 전원 플러그 또는 전원코드를 물에 담그거나 물을 끼얹지 않는다. 물기가 있는 곳에 전기밥솥을 두지 않는다.



젖은 손 금지

- 젖은 손으로 전원 플러그를 끼우거나 빼지 않는다.

- 젖은 경우 본체 또는 전원 플러그를 사용하지 않는다. (합선, 감전이나 고장을 일으킬 수 있습니다.)

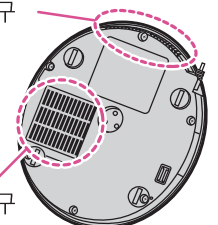


- 전원코드 및 전원 플러그가 손상되어 있거나, 콘센트의 접촉이 느슨할 경우에는 전기밥솥을 사용하지 않는다.
- 전원코드를 손상시키거나 개조하거나 과도하게 구부리거나 잡아 당기거나 비틀거나 접지 말고 뜨거운 물체 위에 가까이 두거나 무거운 물건을 올려 놓지 마십시오.
- 전원코드가 손상되어 있을 경우에는 화재 등을 방지하기 위해 제조회사나 서비스 센터의 직원 또는 그와 동등한 자격을 지닌 사람을 통해 반드시 교체한다.
- 흡기구 · 배기구 또는 빈틈에 핀이나 철사 등의 금속물 등과 같은 이물질을 넣지 않는다.
- 아이 혼자서 사용하게 두지 말고 영유아의 손이 닿지 않는 곳에 보관한다.

본체의 바닥면
(열원)

배기구

흡기구



- 이상 및 고장 시에는 즉시 사용을 중지한다.
 - 전원코드 또는 전원 플러그가 비정상적으로 뜨겁다.
 - 전원코드를 접거나 구부리면 전기가 흘렀다가 흐르지 않거나 한다.
 - 평소보다 비정상적으로 뜨거워지거나 타는 냄새가 난다.
 - 제품을 만지면 감전이 된다.
 - 자동으로 꺼지지 않을 때가 있다.
 - 모터가 돌아가지 않거나 천천히 돌아가거나 불규칙하게 돌아간다.
 - 작동 중에 비정상적인 소리가 난다.
 - 물이 새어 나온다.
 - 기타 이상이나 고장 발생 시

⚠ 경고

- 이 제품은 안전에 대한 책임이 있는 사람에 의해 제품 사용에 대한 감독 또는 지시가 없는 한 신체적, 인지적 또는 정신적 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 부족한 사람(어린이 포함)에 의해 사용되도록 의도되지 않았습니다.
- 아이가 제품을 가지고 장난하지 않도록 감독해야 합니다.

⚠ 경고

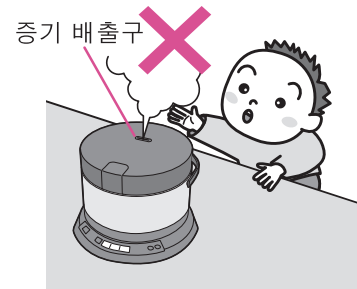
취사 중

화상 방지

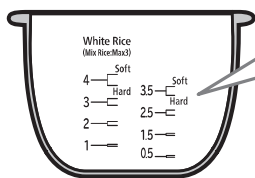


뜨거운 증기가 뿜어져 나와 화상을 입을 수 있음

- 증기 배출구에 손이나 얼굴을 가까이 하지 마십시오.
취사 중에는 뜨거운 증기가 뿜어져 나올 수 있습니다. 특히 영유아가 접근하지 않도록 주의하십시오.
- 증기 배출구를 만지지 마십시오.
취사 중 및 그 직후에는 증기가 나오지 않더라도 증기 배출구가 뜨거울 수 있습니다.
- 취사 중에 뚜껑을 열거나 전기밥솥을 흔들거나 들고 이동하지 마십시오.
- 아이 혼자서 사용하게 두지 말고 영유아의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오.



식재료가 튀어 나오거나 끓는 물이 흘러 넘치거나 갑자기 뚜껑이 열려 화상을 입을 위험이 있음.



White Rice
(Mix Rice:Max3)

4	Soft	3.5	Soft
	Hard		Hard
3		2.5	
2		1.5	
1		0.5	

내부밥솥의 "Soft" 수위선 이상으로 물을 붓지 마십시오.

- 사용 설명서 · 요리 안내에 기재된 취사 및 조리 메뉴 이외의 용도로는 사용하지 마십시오. 다음과 같은 요리에는 사용하지 마십시오.
 - 반죽(어묵 등)이나 콩 종류 또는 면 종류 등 가열 중에 부풀어 오르는 재료를 이용하는 삶는 요리
(팔밥은 광저기(팔)를 따로 삶아 낸 후에 조리합니다. 자세한 내용은 요리 안내를 참조하십시오. [→ P.128](#))
 - 급격하게 거품이 나오는 "중조" 등을 사용하는 요리
 - 기름이 들어가는 요리
 - "카레" 또는 "스튜" 등의 가루 등 끈적끈적한 풀 상태가 되는 요리
 - 찜과 같이 거품이 발생하는 요리
 - 식재료를 폴리에틸렌 자루 등에 넣어 밥솥으로 가열하는 요리
- 푸른 채소와 토마토 등 얇은 껍질이 떠오르기 쉬운 야채 또는 속재료를 넣은 요리 및 쿠킹 시트, 알루미늄 호일, 랍을 사용하는 요리는 하지 마십시오.

안전상의 주의 - 계속

⚠ 주의

전원 플러그의 취급



- 사용할 때 외에는 전원 플러그를 콘센트에서 빼 두십시오.
(절연 열화에 따른 감전·누전에 의한 화재·화상·부상의 원인)



- 전원 플러그를 뺄 때에는 전원코드를 잡지 말고 전원 플러그를 잡으십시오.
(부상·화재의 원인)

화상을 방지하기 위하여



- 취사할 때에는 프로그램을 확인하십시오.
실수로 다른 조리 방법을 선택하여 물의 양이 많은 "Porridge"를 조리하면 뜨거운 물이 다량으로 흘러 넘쳐 위험합니다.
- 손질을 할 때에는 전원플러그를 뽑고 본체가 식은 후에 하십시오.
(이 주의사항을 준수하지 못하면 화상을 입을 수 있음.)
- 내솥 뚜껑/증기 배출구는 식은 후에 분리하십시오.
(이 주의사항을 준수하지 못하면 화상을 입을 수 있음.)
- 뚜껑을 완전히 연 후에 밥을 뜬십시오.
(뜨거운 응축수가 떨어질 수 있음.)



- 취사 중 또는 취사 직후에는 내부밥솥, 내솥 뚜껑 또는 증기 배출구 등의 고온 부위를 만지지 말 것
- 고온주의가 표시된 동안에는 열원 상판, 온도센서 및 밥통 바닥을 만지지 말 것



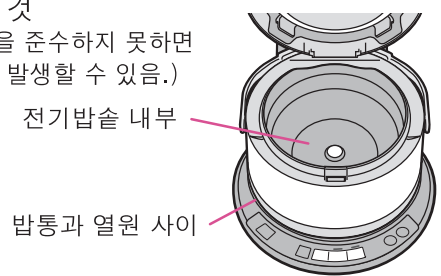
- 제품을 옮길 때에는 후크 버튼을 만지지 말 것
(후크 버튼을 만지면 뚜껑이 열릴 위험이 있음.)
- 취사 중에는 손잡이를 세우지 말 것
(증기로 인해 손잡이가 가열될 수 있음.)

사고를 방지하기 위하여



- 전용 내부밥솥 이외는 사용하지 말 것
(다른 밥솥을 사용하면 고장·과열·화재가 발생할 수 있음.)
- 열원으로 다른 밥솥 등을 가열하지 말 것
(다른 밥솥을 사용하면 고장·과열·화재가 발생할 수 있음.)
- 내부밥솥이 바닥에 떨어지거나 강한 충격을 받아 내부밥솥 바깥쪽의 "표면층"이 벗겨져 나간 경우에는 사용하지 말 것
(과열에 의해 내부밥솥이 접하는 부분의 플라스틱이 녹아내려 냄새가 나거나 화재가 발생할 수 있음.)

- 밥통과 열원 사이 또는 제품 내부에 금속성 물질 및 알루미늄 호일 등이 들어 있는 상태 그대로 사용하지 말 것
(이 주의사항을 준수하지 못하면 과열·화재가 발생할 수 있음.)



- 의료용 페이스 메이커를 사용하고 있는 경우에는 본 제품을 사용하기 전에 의사와 상담할 것
(본 제품의 작동이 페이스 메이커에 영향을 줄 수 있음.)



- 자기에 약한 물건을 가까이 두지 말 것
(현금카드 또는 자동개찰용 정기권 등 자기 메모리가 삭제될 수 있음.)

다음과 같은 장소에서는 제품을 사용하지 마십시오.



- 물기가 있는 곳 또는 화기 근처
(이 주의사항을 준수하지 못하면 감전, 누전 또는 화재가 발생할 수 있음.)

- 흡기구나 배기구를 막을 수 있는 식탁보, 알루미늄 호일 등을 제품 위에 올리지 말 것
(이 주의사항을 준수하지 못하면 과열 및 화상이 발생할 수 있음.)

⚠ 주의

다음과 같은 장소에서는 제품을 사용하지 마십시오. (계속)



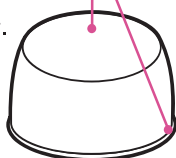
- 불안정한 장소 또는 열에 약한 물질 위
(이 주의사항을 준수하지 못하면 부상 또는 화재가 발생할 수 있음.)
- 하중 강도가 약한 슬라이드식 테이블 위에서는 사용하지 말 것
(테이블의 파손으로 제품이 떨어져 부상이나 화재가 발생할 수 있음.)
- 벽, 가구 또는 주방용 수납 선반 근처에서 사용할 때에는 안쪽으로 증기가 가득 차지 않도록 할 것
(결로 현상으로 인하여 벽이나 가구의 변색 또는 변형의 원인이 될 수 있음.)
- 뚜껑이 완전히 열리지 않는 장소
(이 주의사항을 준수하지 못하면 뜨거운 내솥 뚜껑을 만지게 되거나 뜨거운 응축수가 떨어져 화상을 입을 수 있음.)
- 다른 전자기 조리기, IH 조리 히터, 스토브 등으로 전기밥솥을 가열하거나 이를 사용하지 말 것
(이 주의사항을 준수하지 못하면 연기, 화재 또는 고장이 발생할 수 있음.)

유의사항

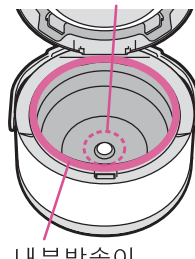
고장 및 오작동을 방지하기 위하여

- 전기밥솥에 아무 것도 없는 상태로 가열하지 마십시오.
(이 주의사항을 준수하지 못하면 과열이 발생할 수 있음.)
- 이물질이 붙어 있는 상태로 사용하지 마십시오.
특히 오른쪽 그림에 나온 부분은 깨끗하게 유지해야 합니다.
(이 주의사항을 준수하지 못하면 고장이 발생하거나 취사가 잘 되지 않을 수 있음.)
- 센서 커버를 세게 눌러 움푹 들어가게 하거나 일그러뜨리지 마십시오.
(이 주의사항을 준수하지 못하면 고장이 발생하거나 취사가 잘 되지 않을 수 있음.)

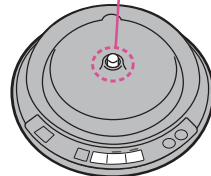
내부밥솥의
테두리와
바닥



센서 커버

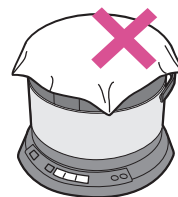


온도센서



내부밥솥이
놓여지는 자리

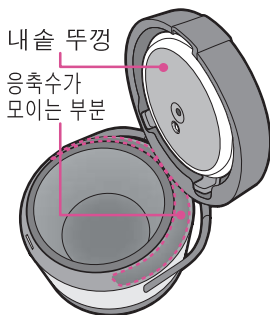
- 내부밥솥을 직접 불 위에 얹어서 또는 전자렌지에서 가열하거나 전자조리기 등에 사용하지 마십시오.
(이 주의사항을 준수하지 못하면 변형되거나 불소피막이 벗겨질 수 있음.)
- 행주나 수건으로 뚜껑을 닦지 마십시오.
(이 주의사항을 준수하지 못하면 변색 · 변형 · 고장이 발생할 수 있음.)



- 텔레비전 · 라디오 · 인터폰 · 무선전화 근처에서는 사용하지 마십시오.
(이 주의사항을 준수하지 못하면 잡음이나 화면 깜박임이 발생할 수 있음.)
- 본체 또는 내솥 뚜껑을 떨어뜨리거나 파손시킨 경우에는 사용을 중지하고 구매하신 판매점에 수리 · 점검을 의뢰해 주십시오.

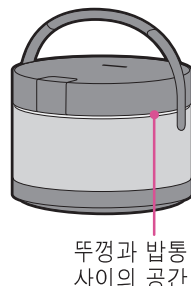
응축수

- 조리 및 보온 중에는 내솥 뚜껑에 응축수가 생기는 경우가 있습니다. 이는 밥이 건조해지는 것을 방지하며 고장이 아닙니다. 뚜껑을 열면 형성된 응축수가 밥통 본체의 응축수가 모이는 부분에 모입니다. 신경이 쓰일 경우 수건을 사용하여 응축수를 닦을 수 있습니다.



운반 시 주의

- 전기밥솥을 운반할 때에는 뚜껑 아래에서 응축수가 새는 경우가 있습니다. 따라서 전기밥솥을 운반하기 전에 수건을 사용하여 응축수 부분에서 응축수를 닦으십시오.



뚜껑과 밥통
사이의 공간

쌀 준비 (맛있게 밥을 짓는 요령)

1

쌀을 계량합니다.

품에 포함된 계량컵으로 쌀을 계량합니다.

1컵의 경우 컵에 가득 담습니다.
0.5컵의 경우 컵에 중간쯤
담습니다.



유의사항 시판되고 있는
계량컵이나 계량통을
사용하지 마십시오.
(쌀의 양이 달라질 수
있음.)

2

쌀을 씻습니다.

처음엔 다량의 물로 잘 씻은 후
재빨리 물을 버립니다.

물이 깨끗해질 때까지
반복합니다.

●바닥에서 헹굼미를 씻고
물색이 탁하면
헹굽니다.
(물색이 탁하면 취사가
잘 되지 않을 수 있음.)



쌀은 처음 물을
흡수하기 쉬우므로
쌀겨 냄새가 남지
않도록 재빨리 물을
버린다.



놀이 붙거나 쌀겨
냄새가 남는 것을
방지하기 위해 잘
헹군다.

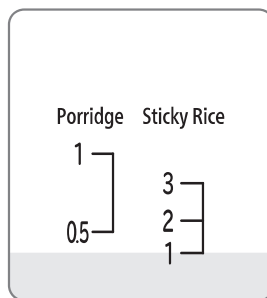
유의사항 내부밥솥에서 쌀을 씻을 때 금속제 거품 발생기 등을 사용하지 마십시오.
(불소피막이 벗겨질 수 있음.)

3

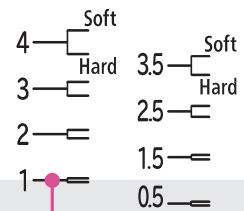
물양을 조절합니다.

쌀을 고르게 편 다음 평평한 곳에 내부밥솥을 놓고 쌀의 종류와 양
그리고 취사 방법에 맞게 수위 눈금으로 물을 조절합니다.
(수위 눈금 → P.102)

예: "Normal" 의 쌀 1컵으로 밥을 짓는 경우



White Rice
(Mix Rice:Max3)



수위선은 참고용일 뿐입니다. 기호에 따라 물양을 조절할 수 있습니다.
딱딱한 쌀로 "초밥"이나 "카레밥"을 짓는 경우 "Hard" 눈금을 사용하십시오.
부드러운 쌀로 밥을 지으려면 "Soft" 눈금을 사용합니다. "Soft" 눈금 이상으로 물을
붓지 마십시오. (취사 중에 뜨거운 물이 뿜어져 나올 수 있음.)

유의사항

- 뜨거운 물을 사용하지 마십시오. (밥이 끈적해질 수 있음.)
- 높은 알칼리성 물로 밥을 하면 밥이 끈적해지거나 노란색으로
변해버리는 경우가 있습니다. 또한 경도가 높은 물(예:미네랄
워터)로 밥을 하면 밥이 푸석해지거나 딱딱해지는 경우가
있습니다. 기호에 따라 물 조절을 해 주십시오.
- 햅쌀로 밥을 할 때에는 "Hard" 의 수위선을 기준으로 물 조절을
약간 적게 해 주십시오. 수분이 많은 햅쌀로 지은 밥이 끈적해지는
것을 막기 위해서입니다.
- 혼합곡으로 밥을 지을 경우 물의 양 조절에 대한 자세한 내용은
시중에서 판매하는 혼합곡 요리 설명서(포장 봉투에 적혀 있는
설명서 등)를 참조하십시오.

전기밥솥 준비

1

밥통 본체 안에 내부밥솥을 넣습니다.

전기밥솥에 내부밥솥을 넣기 전에 내부밥솥 바깥쪽이나 밥통의 물기 또는 이물질을 닦아 냅니다.

바깥쪽의 물기 또는 이물질을 닦아 낸다.

유의사항 내부밥솥 바깥쪽에 물기 또는 이물질이 붙어 있는 상태로 넣지 마십시오. (이 주의사항을 준수하지 못하면 고장이 발생하거나 취사가 잘 되지 않을 수 있음.)



2

내솥 뚜껑을 확인합니다.

압력조절밸브 및 부압밸브에 막힘이나 이물질이 없는지 확인합니다. → P.117

내솥 뚜껑을 부착합니다. → P.117

이물질을 제거한다.

경고 취사하기 전에 압력조절밸브에 밥알 등의 이물질이 부착되어 있지 않은지 확인합니다. 또한 내솥 뚜껑과 증기 배출구는 잊지 말고 반드시 부착해 주십시오. (이 주의사항을 준수하지 못하면 뜨거운 물이 흘러 넘치거나 증기가 뿜어져 나와 화상을 입을 수 있음.)



3

뚜껑을 닫고 열원 위에 밥통을 놓습니다.

"딸깍"하는 소리가 날 때까지 천천히 뚜껑을 닫습니다.

증기 배출구

후크 버튼

●후크 버튼이 앞으로 향하게 하여 열원 위에 놓습니다.

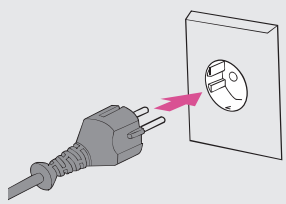
유의사항 밥통이 비스듬하게 떠 있지 않은지 확인해 주십시오. (이 주의사항을 준수하지 못하면 고장이 발생하거나 취사가 잘 되지 않을 수 있음.)



4

전원 플러그를 콘센트에 끼웁니다.

참고 전원 플러그를 콘센트에 끼울 때 "딸깍"하는 소리나 불꽃이 발생하는 경우가 있지만 인버터 회로를 충전하기 위한 것이며 고장이 아닙니다.



준비가 끝나면 취사가 시작됩니다.

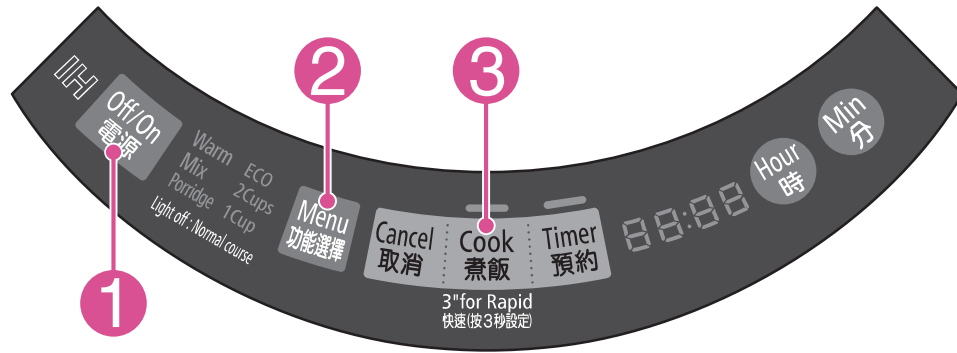
●즉시 취사

→ P.110, 111

●예약 취사를 할 경우
(원하는 시간에 취사가 완료되도록 타이머 설정)

→ P.114

즉시 취사



그림의 시각 및 값은 예로 든 것입니다.

1

Off/On
電源 를 눌러 현재시각을
표시합니다.

19:27

2

메뉴 표시 부분을 확인하고 원하는 메뉴 종류를 선택합니다.

"Normal" 취사

점등된 메뉴 항목이 없는지 확인하십시오.

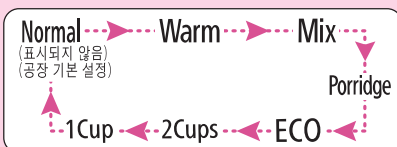
Warm ECO
Mix 2Cups
Porridge 1Cup

점등된 메뉴
항목이 없습니다.

메뉴 항목 중 하나가 점등된
경우에는 점등된 메뉴
항목이 없을 때까지
를 누릅니다(공장 출고 시
"ECO"로 설정).

(공장 출고 시 "Normal" 로
설정되어 있습니다.)

Menu
功能選擇 를 누르면



표시된 순서대로 선택할 수 있습니다.

"Rapid" 취사

Cook
煮飯 을 3초간 누릅니다.

- Cook 버튼을 3초간 눌러 "Rapid" 를
설정하면 멜로디가 다시 울립니다.
- "Mix" 또는 "Porridge"를 선택한 경우에는
"Rapid"로 설정할 수 없습니다.

"2 Cups" 또는 "1 Cup" 취사

소량의 밥을 지을 경우에는 "2 Cups"
또는 "1 Cup"을 선택하여 서로
들러붙고 타지 않은 탱글탱글한 밥을
짓는 것이 좋습니다.

"2 Cups": 1.5 - 2컵

"1 Cup": 0.5 - 1컵

Menu
功能選擇 를 눌러 취사할 쌀의
양에 맞는 메뉴를
선택합니다.

"ECO" 취사

"ECO" 메뉴를 사용하면 취사 중에
사용한 전기의 양이 줄어듭니다.

Menu
功能選擇 를 눌러 "ECO"를
선택합니다.

"Mix" 및 "Porridge" 취사

Menu
功能選擇 를 눌러 원하는
메뉴를 선택합니다.

- 공장 출고 시 "Normal" 로
설정되어 있습니다.
- 전기밥솥은 선택한 메뉴
("Normal," "ECO," "2 Cups"
또는 "1 Cup")를 그대로
유지하고 다음 사용 시에 다른
메뉴가 선택될 때까지 이전
메뉴가 표시됩니다(점등된 메뉴
항목이 없는 경우에는
전기밥솥이 "Normal"로
설정되어 있음을 의미합니다.).

⚠ 주의



취사 방법을 확인합니다. 실수로 다른 조리 방법을 선택하여 물의 양이 많은 "Porridge"를 조리하면 뜨거운 물이 다량으로 흘러 넘쳐 위험합니다.

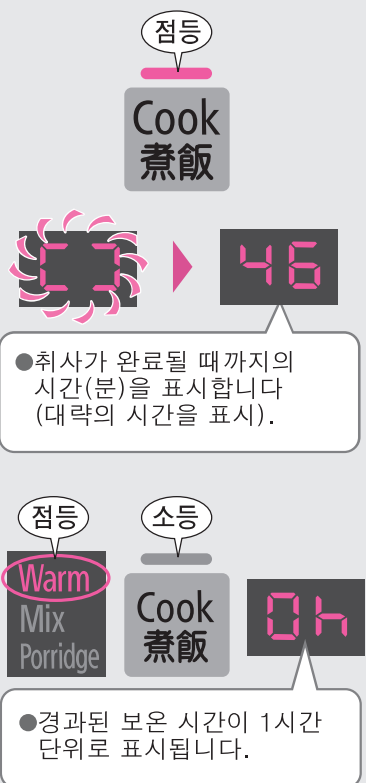
3

Cook
煮飯 을 누릅니다.

Cook 램프가 점등되고
멜로디가 울리면서 취사가
시작됩니다.

멜로디가 울리면서 취사가
끝납니다.
전기밥솥이 Warm으로 자동
전환됩니다.

- Cook 램프가 소등되고 Warm이
점등됩니다.
- 밥이 소량일 경우 빨리
건조해지기 때문에 전기밥솥으로
장시간 보온할 수 없습니다.
타이머를 12시간 이하로
설정하십시오. → P.115



- "Mix" (영양밥)와 "Porridge" (죽)
의 경우 함께 들어간 재료와 쌀의
양에 따라 남은 취사 시간이
상당히 달라지기 때문에 현재
시각을 표시합니다. 취사가
완료되기 몇 분 전에 남은 취사
시간이 표시됩니다.

취사 완료

쌀을 뒤섞어 줍니다.

- 그러면 여분의 증기가
빠져나와 쌀이 끈적해져서
묻치는 현상이 방지됩니다.

"Porridge"를 살짝 뒤섞어
줍니다.

- 즉시 보온하십시오. 그렇지
않으면 끈적거리는 반죽으로
바뀝니다.

보온을 중지하려면 **Cancel**
取消 을
누릅니다.

고온주의 표시 → P.102

- 열원의 온도가 높을 동안
열원에서 밥통을 분리하는
경우 아래 그림과 같이
고온주의 표시를 위해 Cook
램프와 Hour/Min 표시가
점멸합니다.
- 전원을 꺼도 온도가 높은
동안에는 고온주의 표시가
사라지지 않습니다. 온도가
떨어지면 표시가
자동으로 소등됩니다.

취사 중이나 타이머가 설정되어
있을 때 현재시각 확인

"Hour" 또는 "Min" Time Setting 버튼을
누르면 현재시각이 3초간 표시되었다가
시계가 원래 표시로 돌아갑니다.

취사 코스 사용 방법

사용 방법	Menu	쌀 선택	취사량(컵)	수위선	취사 시간 기준 (분)
백미/햅쌀미 취사	Normal (표시된 코스 없음)	백미 또는 햅쌀미	0.5-4	백미 원하는 대로 "Soft" 또는 "Hard"를 사용합니다.	35-50
쾌속 취사	Rapid (표시된 코스 없음)				20-35
소량의 밥을 지을 경우	2컵		1.5-2		37-47
	1컵		0.5-1		35-45
취사 중 전기를 절약하려는 경우	ECO		0.5-4		35-50
다른 속재료가 혼합된 쌀	Mix		0.5-3		45-65
Porridge	Porridge	찰쌀, 백미 또는 햅쌀미 혼합	0.5-1	Porridge	55-65
찰밥(팔밥)	Mix		1-3	찰밥	40-63
혼합곡(백미에 혼합곡을 넣어 밥을 지을 경우)	Normal (표시된 코스 없음)	10% 이하의 백미가 혼합된 잡곡	0.5-4	백미 원하는 대로 "Soft" 또는 "Hard"를 사용합니다.	35-50
현미	Normal (표시된 코스 없음)	현미 (2시간 불린 것)	0.5-2	백미 "Soft" 수위선 표시 사용	40-60

다양한 종류의 쌀로 밥을 짓는 요령

- 새 쌀이나 물을 빠르게 흡수하는 쌀이 끈적해질 경우 물을 "Hard" 수위선의 수위로 조절하십시오.
- "Rapid"는 시간에 우선 순위를 두는 취사 방법이므로 쌀 표면에 물기가 거의 없고 쌀이 약간 딱딱합니다.
- 상점에서 구입한 조미료를 영양밥에 사용할 경우 다른 속재료를 섞지 말고 쌀 위에 얹으십시오.
- 희말건 죽을 조리할 경우 물을 추가하지 말고 밥의 양을 절반으로 줄이십시오.
- 찰밥은 요리 안내에 나와 있는 양을 섞어서 취사해야 합니다. (찰쌀은 물을 쉽게 흡수하므로 섞지 않으면 취사가 잘 되지 않습니다.)
- 밥을 지은 후에는 밥솥을 식힌 다음 다시 밥을 지으십시오.

*취사 시각 기준은 220V-230V의 전압, 20°C의 실온 및 18°C의 수온에 따른 것입니다. 전압, 실온, 수온, 수량, 쌀 종류 등에 따라 취사 시각이 다릅니다.

시각 표시

- 취사가 완료될 때까지의 시간은 취사 기능에서 이전 취사 시각, 수온 등을 고려하여 계산됩니다.
- 전기밥솥이 뜨거우면 취사가 완료될 때까지의 시간이 표시되지 않을 수 있습니다.
- 조리 중에는 취사가 완료될 때까지의 시간이 증가 또는 정지할 수 있습니다. 이는 밥의 풍미를 더하기 위한 조정 때문입니다.
- 영양밥의 취사 시각은 속재료의 양에 따라 크게 다릅니다.

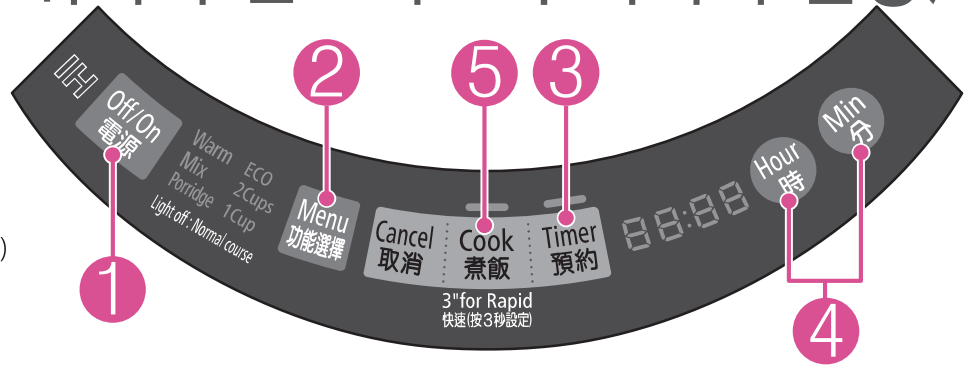
취사된 밥

- 취사가 완료된 경우 밥의 가운데 부분이 부풀어오르거나 내부밥솥 옆의 밥이 질게 될 수 있습니다. 이는 밥을 잘 취사하기 위해 IH 가열로 인해 내부밥솥 자체에서 생성된 열 때문입니다.

타이머를 사용하여 취사하기

(원하는 시간에 취사가 완료되도록 타이머 설정)

- 타이머 시각은 취사가 완료될 시각입니다.
- 설정된 시각이 현재시작에 가까워지면 취사가 즉시 시작됩니다.
(Timer 램프가 점등되지 않습니다.)



그림의 시각 및 값은 예로 든 것입니다.

1

Off/On **電源** 를 눌러 현재시각을 표시합니다.

- 잘못된 경우 현재시각을 조정하십시오.

→ P.103

19:27

유의사항

- "Mix"에는 타이머를 사용하지 마십시오.
(속재료가 변질되거나 조미료가 침전되어 취사가 잘 되지 않습니다.)
- 기준에 따라 타이머는 12시간 이내로 설정됩니다.

2

Menu **功能選擇** 를 눌러 원하는 메뉴를 선택합니다.

3

Timer **預約** 를 눌러 타이머 시각을 표시합니다.

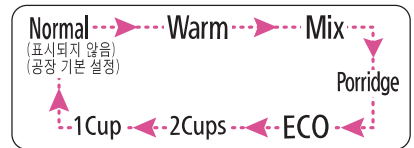
- Cook 램프가 점멸합니다.



6:00

- 이전에 사용한 시각이 타이머 시각으로 표시됩니다.
(타이머는 공장 출고 시 6:00으로 설정되어 있습니다.)

Menu **功能選擇** 를 누르면



표시된 순서대로 선택할 수 있습니다.

4

Hour **時** 과 **Min** **分** 을 눌러 타이머 시각을 "7:30"으로 설정합니다.

예: "7:30"에 취사를 완료하도록 타이머를 설정하는 경우

7:30

취사 완료 시각

- 버튼을 누를 때마다 시각이 변경됩니다.

Hour **時** 은 1시간 단위로 바뀌고 **Min** **分** 은 10분 단위로 바뀝니다.
계속해서 누르면 단계별 변경 속도가 빨라집니다.

취사 중이나 타이머가 설정되어 있을 때 현재시각 확인

"Hour" 또는 "Min" Time Setting 버튼을 누르면 현재시각이 3초간 표시되었다가 시계가 원래 표시로 돌아갑니다.

5

Cook **煮飯** 을 누릅니다. 부저음이 울리면 타이머가 설정된 것입니다.

- Cook 램프가 소등되고 Timer 램프가 점등됩니다.

멜로디가 울리면서 취사가 끝납니다.
전기밥솥이 Warm으로 자동 전환됩니다.

- Cook 램프가 소등되고 Warm 램프가 점등됩니다.



7:30

취사가 완료될 시각을 보여줍니다.

고온주의 표시

→ P.102

- 열원의 온도가 높을 동안 열원에서 밥통을 분리하는 경우 아래 그림과 같이 고온주의 표시를 위해 Cook 램프와 Hour/Min 표시가 점멸합니다.
- 전원을 꺼도 온도가 높은 동안에는 고온주의 표시가 사라지지 않습니다.
온도가 떨어지면 표시가 자동으로 소등됩니다.

보온하기

자동 보온하기

취사가 완료되면 전기밥솥이 보온 상태로 자동 전환됩니다.

- "Warm"이 점등되고 경과된 보온 시각이 1시간 단위로 시각 표시에 나타납니다.
0시간에서 11시간 사이로 표시되고 보온 시각이 12시간을 넘으면 현재시각이 표시됩니다.
- 12시간 뒤에도 보온이 계속되지만 밥이 소량일 경우 빨리 건조해지기 때문에 보온 시각을 12시간 이하로 유지하십시오.
- "Mix (Sticky rice)" 및 "Porridge"의 경우 속재료가 변하면서 쌀이 끈적해지고 염분으로 인해 내부밥솥의 불소피막이 손상되므로 밥을 보온하지 마십시오.
- 보온 중에는 내부밥솥과 내솥 뚜껑에 응축수가 생깁니다. 이는 밥이 건조해지는 것을 방지하며 고장이 아닙니다.
- 보온을 중지하려면 Cancel 버튼을 누릅니다.



밥통 분리하기

열원에서 밥통을 분리해도 보온 효과가 남아 있습니다.

- 절연 구조 덕분에 밥통 하나만으로도 식사 중에 밥을 보온할 수 있습니다.
(밥의 양과 뚜껑의 개폐 여부에 따라 온도가 달라짐)
- 보온 중에 열원에서 밥통을 분리할 경우 30초 뒤에 열원의 전원이 자동으로 꺼집니다.
30초 이내에 밥통을 다시 연결하면 보온이 계속됩니다.
- 열원의 온도가 높을 동안 열원에서 밥통을 분리하는 경우 아래 그림과 같이 고온주의 표시를 위해 Cook 램프와 Hour/Min 표시가 점멸합니다.

→ P.102

밥통을 열원에 다시 연결하여 보온 계속하기 ("끄기"에서 보온으로 전환)

- 전원이 "꺼진" 상태에서 보온하는 경우

1	Off/On 電源 버튼을 눌러 현재시각을 표시합니다.	19:27
2	Menu 功能選擇 버튼을 눌러 "Warm"이 점등되도록 합니다.	Warm Mix Porridge
3	Cook 煮飯 버튼을 누릅니다.	Cook 煮飯 Cook 煮飯

● Cook 버튼을 누르면 경과된 보온 시각이 1시간 단위로 시각 표시에 나타납니다.
0시간에서 11시간 사이로 표시되고 보온 시각이 12시간을 넘으면 현재시각이 표시됩니다.

● 보온을 중지하려면 Cancel 버튼을 누르십시오.

- 식은 밥을 다시 가열하지 마십시오.
- 보온 중에는 열원의 냉각 팬이 작동할 수 있습니다.
이는 보온할 경우 가열 용량이 보온 온도까지 일시적으로 증가하기 때문에 내부 부품을 식히기 위한 것입니다.

밥을 보온 상태로 맛있게 유지하는 요령

- 남은 밥이 소량일 경우 가능한 한 내부밥솥 가운데로 모으십시오.
(이는 밥이 건조해지거나 끈적거리는 것을 방지합니다.)
- 잘 씻지 않고 취사된 밥이나 식은 밥은 보온하지 마십시오.
- 밥을 플라스틱 랩으로 싸서 냉동고에 보관해 두었다가 나중에 전자렌지로 해동하여 맛있게 먹을 수도 있습니다.

주의



- 다음과 같은 방법으로는 밥을 보온하지 마십시오. 이상한 냄새가 나거나 변색될 수 있습니다.
- 12시간 넘게 보온하지 마십시오.

제품 손질 방법

⚠ 경고



전원 플러그를 뽑고 전기밥솥이 식은 후에 주의해서 전기밥솥을 손질하십시오. (이 주의사항을 준수하지 못하면 화상을 입을 수 있음.)



● "열원"과 "밥통"을 물로 씻지 마십시오.
(이 주의사항을 무시할 경우 고장, 화상, 연기 또는 화재가 발생할 수 있습니다.)

유의사항

- 벤진이나 시너, 표백제, 마분, 알칼리성 세제는 사용하지 마십시오. (표면이 손상될 수 있음.)
- 세제로 독한 식기용 세제는 사용하지 마십시오. (표면이 손상될 수 있음.)
- 스펀지 등의 부드러운 소재로 씻고, 수세미나 나일론 수세미는 사용하지 마십시오. (표면이 손상될 수 있음.)
- 식기 건조기나 식기 세척건조기는 사용하지 마십시오. (변형 또는 변색이 발생할 수 있음.)



후크 부분(취사하기 전 매회 확인)

- 쌀알 등이 들러붙어 있지 않은지 확인합니다.

밥통(지저분할 경우 닦기)

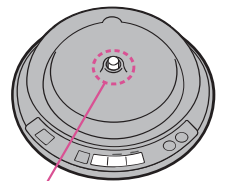
- 완전히 물기를 짰 형겅으로 닦습니다.

주걱받이(매 사용 후 세척) 계량컵(지저분할 경우 세척)

- 식기용 세제(중성)를 사용하여 스펀지 등의 부드러운 소재로 씻어 주십시오.

온도센서(취사 전에 확인)

- 단단하게 달라붙은 이물질이 있으면 미세한 내수성 샌드페이퍼(#600 정도)에 물을 묻혀 문질러서 제거한 후 완전히 물기를 짰 형겅으로 닦습니다.
- 물로 씻거나 물 속에 넣고 씻지 마십시오.



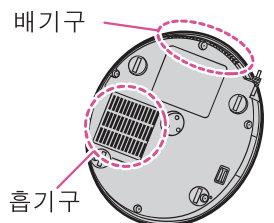
온도센서

열원(지저분할 경우 닦기)

- 완전히 물기를 짰 형겅으로 닦습니다.

흡기구/배기구(1달에 1번)

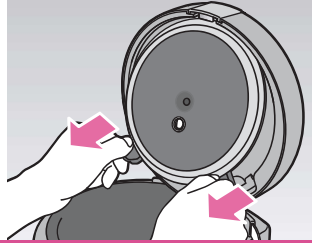
- 진공 청소기를 사용하여 본체 바닥의 흡기구와 배구에 붙어 있는 이물질을 제거하십시오.



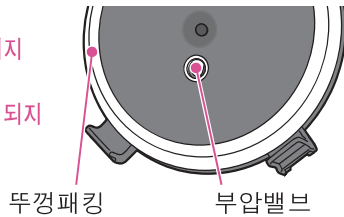
내솥 뚜껑(매 사용 후 세척)

●전기밥솥에서 증기캡을 분리한 후 식기용 세제(중성)를 사용하여 스펀지 등의 부드러운 소재로 씻어 주십시오.

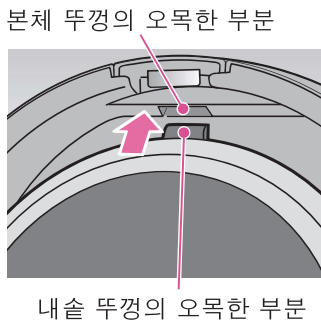
- 1 내솥 뚜껑의 두 손잡이를 잡고 살짝 올렸다가 앞으로 당깁니다.



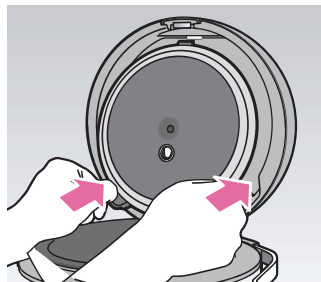
- 2 내솥 뚜껑, 뚜껑패킹 및 부압밸브를 씻습니다.
뚜껑패킹과 부압밸브는 분리할 수 없으므로 당기지 마십시오.
변형되면 취사가 제대로 되지 않을 수 있습니다.



- 3 위로 향하여 멈출 때까지 오목한 모양을 따라 내솥 뚜껑 상부의 움푹 들어간 부분을 넣습니다.



- 4 내솥 뚜껑의 손잡이를 확실하게 아래로 누릅니다.

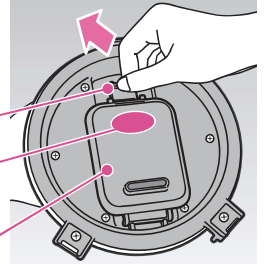


증기 배출구(매 사용 후 세척)

●내솥 뚜껑에서 증기캡을 분리한 후 식기용 세제(중성)를 사용하여 스펀지 등의 부드러운 소재로 씻어 주십시오.

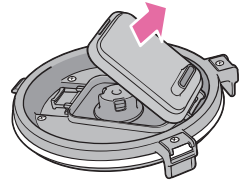
- 1 잠금 레버를 기울여서 증기 배출구를 분리합니다.

잠금레버
여기를 누르면 잠금 레버를 손쉽게 조작할 수 있습니다.
증기 배출구

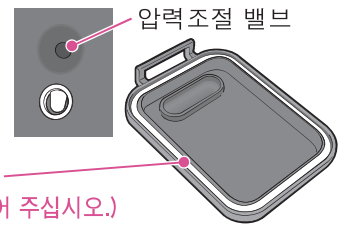


⚠ 주의

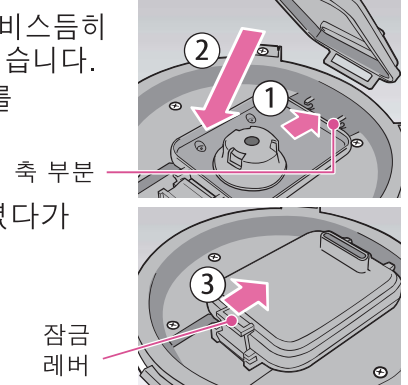
억지로 증기 배출구를 열거나 좌우로 비틀지 마십시오.
(이 주의사항을 준수하지 못하면 축 부분이 손상될 수 있음.)



- 2 증기 배출구 내부와 증기 배출구 및 내솥 뚜껑의 압력조절 밸브를 씻습니다.
패킹(분리하지 마십시오.
분리된 경우 흠에 밀어 넣어 주십시오.)



- 3 ①위에서부터 비스듬히 축 부분을 넣습니다.
②증기 배출구를 닫습니다.
③레버를 올렸다가 멈춥니다.



내부밥솥(매 사용 후 세척)

●밥솥에서 내부밥솥을 분리해서 스펀지나 다른 부드러운 천에 주방 세제(중성 세제)를 묻혀 내부밥솥을 닦아내십시오.

●부딪히거나 떨어져서 내부밥솥이 변형되면 취사가 제대로 되지 않을 수 있습니다.

●사용 중 색깔에 얼룩이 생기는 경우가 있지만, 성능이나 위생상의 문제는 없습니다.

●안쪽의 불소피막을 손상시키지 않도록 다음 사항을 지켜 주십시오.

- 부속품으로 딸린 주걱을 사용하십시오.
- 식초는 사용하지 마십시오.
- 금속제 국자나 거품 발생기 등은 사용하지 마십시오.
- 마분이나 수세미로 씻지 마십시오.
- 스펀지나 밥공기 등을 넣어서 씻지 마십시오.

●안쪽의 불소피막은 사용함에 따라 소모되기 때문에 소중히 사용해 주십시오.

●불소피막은 인체에 해를 주지 않습니다.

●수분이 남아 있으면 쉽게 녹습니다. 신속하게 제거해 주십시오.

●바깥쪽을 키친 타월 등으로 닦지 마십시오. 바깥쪽의 거친 표면으로 인해 키친 타월 조각이 잔류할 수 있습니다.

내부밥솥의 안쪽



내부밥솥의 바깥쪽

유의사항

●내부밥솥을 분리하는 경우 양손을 사용하여 똑바로 들어올려 전기밥솥에서 꺼내십시오. 한 손만 사용하면 전기밥솥에 걸려서 들어올리기 어려울 수 있습니다.

냄새가 나는 경우

●영양밥 취사 또는 보온 후의 냄새에 신경이 쓰일 경우에는 물을 끓여 증기로 냄새를 줄일 수 있습니다.

1	내부밥솥에 물을 붓습니다. ●물의 양은 “White Rice” 의 수위 눈금 2 까지입니다. *물 이외(세제 등)는 넣지 마십시오.	
2	Off/On 電源 를 눌러 현재시각을 표시합니다.	
3	점등된 메뉴 항목이 있는 경우에는 점등된 메뉴 항목이 없어질 때까지 Menu 功能選擇 를 누릅니다.	점등된 메뉴 항목이 없습니다. 
4	Cook 煮飯 을 누릅니다. ●멜로디가 울리면서 Cook 램프가 빨간색으로 점등됩니다.	점등 
5	약 60분 뒤에 Cancel 取消 을 누르십시오. ●Cook 램프가 소등됩니다.	소등 
6	본체가 식은 후에 데운 물을 버리고 내부밥솥에서 물기를 제거합니다.	

그래도 냄새가 나는 경우

- ①내솥 뚜껑이 들어가는 크기의 냄비 또는 프라이팬 등에 식염수 (약 1%)를 넣고 끓인다.
 - ②물이 끓으면 약한 불로 해 두고 내솥 뚜껑을 15분 정도 가열한다.
 - ③뜨거운 물은 버리고 내솥 뚜껑이 식으면 물로 씻는다.
- 불충분한 양의 물을 가열하면 플라스틱 부분이 변형되므로 주의해 주십시오.

전기밥솥은 자동으로 멈추지 않습니다.
잊지 말고 **Cancel** 버튼을 눌러 주십시오.

- 종료 직후에는 내부밥솥 및 내솥 뚜껑이 아직 뜨거운 상태이므로 본체가 식은 후에 데운 물을 버리고 물기를 제거해 주십시오.
- 냄새에 따라서는 완전히 사라지지 않는 경우도 있습니다.

문제 발생시 조치 요령

수리를 의뢰하시기 전에 다음 사항을 다시 한번 확인해 주십시오.

증상	확인할 사항
① 취사 관련 문제 ●밥이 질다 ●끈적하다	쌀과 물의 양 조절 → P.102, 108 ●쌀의 양은 부속품으로 딸린 계량컵으로 계량하여 취사 방법별로 취사 가능한 양을 넘지 않도록 해 주십시오. ●밥이 질 때에는 물을 약간 적게 조절합니다. ●예약 취사를 할 때에는 물 조절을 약간 적게 해 주십시오. (매우 많은 양의 물이 흡수되므로 밥이 너무 질게 되지 않도록 합니다.) 쌀 씻기 ●백미의 경우 물이 깨끗해질 때까지 씻습니다. ●행금미의 경우 물색이 탁하면 쌀을 씻고, 잠시 동안 두어 쌀과 물을 내려앉힙니다. 쌀 씻기와 취사에 사용하는 물 → P.108 ●쌀 씻기는 찬물을 사용하시고, 더운물은 사용하지 마십시오. (밥이 끈적해질 수 있음.) ●높은 알칼리성 물로 밥을 하면 밥이 끈적해지거나 노란색으로 변해버리는 경우가 있습니다. 또한 높은 경도의 물(미네랄 워터 등)로 취사하면 밥이 푸석해지거나 딱딱해지는 경우가 있습니다. 기호에 따라 물 조절을 해 주십시오. 메뉴 선택 ●소량의 밥을 지을 경우에는 메뉴 설정에서 "2 Cups" 또는 "1 Cup"을 선택하십시오. ●"ECO" 또는 "Rapid"를 사용할 경우 밥이 끈적해질 수 있습니다. 밥 섞어주기 ●취사가 완료된 밥을 곧바로 섞어 줍니다. (여분의 증기로 끈적해지거나 냄새가 발생하는 것을 방지합니다.) 내부밥솥 바닥이나 온도센서의 불결함 → P.107, 116, 117 ●이물질을 제거해 줍니다. 취사 중단 ●"Cancel" 버튼을 누르거나, 전원 플러그를 빼거나, 정전이 되거나, 밥통을 들어올리는 등으로 취사가 중단되면 밥이 잘 되지 않는 경우가 있습니다. 전원 ●연장코드를 사용하거나 동일한 콘센트로 다른 전기제품을 동시에 사용하면 전압이 낮아져 취사가 잘 되지 않습니다. 연장코드는 사용하지 마시고, 콘센트는 단독으로 사용해 주십시오.
●딱딱하다 ●속이 덜 익는다 ●물기가 많고 완전히익혀지지 않는다	쌀과 물의 양 조절 → P.102, 108 ●쌀의 양은 부속품으로 딸린 계량컵으로 계량하여 취사 방법별로 취사 가능한 양을 넘지 않도록 해 주십시오. ●밥이 딱딱할 때에는 물을 약간 넉넉하게 조절합니다. 쌀 씻기 ●백미의 경우 물이 깨끗해질 때까지 씻습니다. ●행금미의 경우 물색이 탁하면 쌀을 씻고, 잠시 동안 두어 쌀과 물을 내려앉힙니다. 쌀 씻기와 취사에 사용하는 물 → P.108 ●경수(예: 미네랄 워터)로 밥을 지으면 밥이 바삭거리거나 딱딱해질 수 있습니다. 기호에 따라 물의 양을 조절하십시오. 메뉴 선택 ●소량의 밥을 지을 경우에는 메뉴 설정에서 "2 Cups" 또는 "1 Cup"을 선택하십시오. ●"ECO" 또는 "Rapid"를 사용할 경우 밥이 딱딱해질 수 있습니다. 내부밥솥 바닥이나 온도센서의 불결함 → P.107, 116, 117 ●이물질을 제거해 줍니다. 취사 중단 ●"Cancel" 버튼을 누르거나, 전원 플러그를 빼거나, 정전이 되거나, 밥통을 들어올리는 등으로 취사가 중단되면 밥이 잘 되지 않는 경우가 있습니다. 전원 ●연장코드를 사용하거나 동일한 콘센트로 다른 전기제품을 동시에 사용하면 전압이 낮아져 취사가 잘 되지 않습니다. 연장코드는 사용하지 마시고, 콘센트는 단독으로 사용해 주십시오.

문제 발생시 조치 요령 - 계속

수리를 의뢰하시기 전에 다음 사항을 다시 한번 확인해 주십시오.

증상	확인할 사항
① 취사 관련 문제(계속) ●고르게 익지 않는다	쌀과 물의 양 조절 → P.102, 108 ●쌀의 양은 부속품으로 딸린 계량컵으로 계량하여 취사 방법별로 "취사 가능한 양"을 넘지 않도록 해 주십시오. 쌀 씻기 ●백미의 경우 물이 깨끗해질 때까지 씻습니다. ●헝겊미의 경우 물색이 탁하면 쌀을 씻고, 잠시 동안 두어 쌀과 물을 내려앉힙니다. 내부밥솥 바닥이나 온도센서의 불결함 → P.107, 116, 117 ●이물질을 제거해 줍니다. 취사 중단 ●"Cancel" 버튼을 누르거나, 전원 플러그를 빼거나, 정전이 되거나, 밥통을 들어올리는 등으로 취사가 중단되면 밥이 잘 되지 않는 경우가 있습니다. 전원 ●연장코드를 사용하거나 동일한 콘센트로 다른 전기제품을 동시에 사용하면 전압이 낮아져 취사가 잘 되지 않습니다. 연장코드는 사용하지 마시고, 콘센트는 단독으로 사용해 주십시오.
●밥이 눅는다	백미는 약한 누런색으로, 잡곡밥 또는 찰밥은 누런색으로 눅는 경우가 있으며, 둘 다 취사가 잘 된 것입니다. 이는 고장이 아닙니다. 쌀 씻기 → P.108 ●백미의 경우 물이 깨끗해질 때까지 씻습니다. ●헝겊미의 경우 물색이 탁하면 쌀을 씻고, 잠시 동안 두어 쌀과 물을 내려앉힙니다. 메뉴 선택 ●소량의 밥을 지을 경우에는 메뉴 설정에서 "2 Cups" 또는 "1 Cup"을 선택하십시오. 내부밥솥 바닥이나 온도센서/센서 커버의 불결함 → P.107, 116, 117 ●이물질을 제거해 줍니다.
●물이 끓어 넘친다.	쌀과 물의 양 조절 → P.108 ●"Soft" 기준선 이상으로 물을 붓지 마십시오. ●부속품으로 딸린 계량컵으로 쌀을 계량하십시오. 쌀 씻기 → P.108 ●백미의 경우 물이 깨끗해질 때까지 씻습니다. ●헝겊미의 경우 물색이 탁하면 쌀을 씻고, 잠시 동안 두어 쌀과 물을 내려앉힙니다. 메뉴 선택 ●소량의 밥을 지을 경우에는 메뉴 설정에서 "2 Cups" 또는 "1 Cup"을 선택하십시오. 부품의 불결함, 막힘 → P.116, 117 ●압력조절밸브, 부압밸브, 증기 배출구의 이물질이나 막힘을 제거합니다. 부품의 부착 → P.117 ●내솥 뚜껑, 증기 배출구는 잊지 말고 반드시 부착한 후에 취사해 주십시오. 취사 방법 확인 ●실수로 다른 조리 방법을 선택하여 물의 양이 많은 "Porridge"를 조리하면 뜨거운 물이 다량으로 흘러 넘쳐 위험합니다.
●얇은 막이 생긴다.	얇은 막은 밥에서 나오는 맛의 한 요소이며, 전분이 얇은 막 형상으로 된 것입니다. 이는 고장이 아닙니다.

증상	확인할 사항
●영양밥이 잘 되지 않는다.	조미료 및 속재료를 넣는 방법 ●물에 조미료를 넣고 물 조절을 하고, 조미료가 바닥에만 모이지 않도록 잘 섞어 줍니다. ●속재료는 물 조절을 한 후 쌀 위에 얹어서 취사하고, 취사가 완료되면 섞어 줍니다. (조미료나 속재료가 바닥에 침전되면 열이 잘 전달되지 않는 경우가 있습니다.) 조미료 및 속재료의 양 ●기름기가 많은 속재료는 약간 적게 넣습니다. ●진간장은 약간 적게 넣습니다. 취사 방법 → P.110, 111 ●곧바로 취사하십시오. 예약 취사 또는 불린 후 취사는 하지 마십시오. (속재료가 변질되거나 조미료가 침전되어 취사가 잘 되지 않습니다.)
●찰밥이 잘 되지 않는다.	찰밥은 요리 안내에 나와 있는 양을 섞어서 취사해야 합니다. (찰쌀은 물을 쉽게 흡수하므로 섞지 않으면 취사가 잘 되지 않습니다.) → P.113, 128
●취사 시간이 길다.	불리기와 뜸들이기도 자동적으로 실시하므로 마이크로 컴퓨터 제어가 없는 다른 밥솥(가스밥솥)과 비교하여 시간이 많이 소요됩니다. 이는 고장이 아닙니다. 쌀과 물의 양 조절 → P.108 ●쌀의 양은 부속품으로 딸린 계량컵으로 계량하여 취사 방법별로 "취사 가능한 양"을 넘지 않도록 해 주십시오. 쌀 씻기 → P.108 ●헝굼미의 경우 물색이 탁하면 쌀을 씻고, 잠시 동안 두어 쌀과 물을 내려앉힙니다. 취사 중단 ●취사 중에 정전이 발생하면 정전된 시간만큼 취사 시간이 길어집니다.
●본체, 밥, 내부밥솥 등에서 냄새가 난다.	처음 사용할 때 플라스틱이나 고무 냄새를 느끼는 경우가 있습니다. 계속 사용하는 과정에서 냄새는 적어집니다. 또한 영양밥이나 찰밥 취사 후에도 냄새가 나는 경우가 있습니다. 이는 고장이 아닙니다. 쌀 씻기 → P.108 ●백미의 경우 물이 깨끗해질 때까지 씻습니다. ●헝굼미의 경우 물색이 탁하면 쌀을 씻고, 잠시 동안 두어 쌀과 물을 내려앉힙니다. 밥 섞어주기 → P.111 ●취사가 완료된 밥을 곧바로 뒤섞어 줍니다. (여분의 증기로 끈적해지거나 냄새가 발생하는 것을 방지합니다.) 취사 방법 → P.114 ●여름철에는 예약 시간을 길게 설정한 예약 취사는 하지 마십시오. 취사 중단 ●취사 중에 "Cancel" 버튼을 누르거나, 전원 플러그를 빼거나, 정전이 되는 등으로 취사가 중단되면 밥이 잘 되지 않고 냄새가 나는 경우가 있습니다. 부품의 불결함 → P.117 ●내솥 뚜껑, 증기 배출구의 오물질을 제거합니다.
●다량의 응축수가 생긴다.	밥통은 절연 구조이지만 히터를 통한 가열 방식이 아니므로 취사 후 내솥 뚜껑과 내부밥솥에 응축수가 생깁니다. 곧바로 보온하십시오.

문제 발생시 조치 요령 - 계속

수리를 의뢰하시기 전에 다음 사항을 다시 한번 확인해 주십시오.

	증상	확인할 사항															
② 보온 관련 문제	●냄새가 난다 ●누렇게 변한다	밥을 장시간(12시간 이상) 보온하면 밥이 냄새가 나거나 누렇게 변합니다. 밥 보온 → P.115 ●또 차가워진 밥에는 Keep Warm 프로그램을 사용하지 마십시오. 쌀 씻기 → P.108 ●백미의 경우 물이 깨끗해질 때까지 씻습니다. ●햅쌀의 경우 물색이 탁하면 쌀을 씻고, 잠시 동안 두어 쌀과 물을 내려앉힙니다. 밥 섞어주기 → P.111 ●취사가 완료된 밥을 곧바로 뒤섞어 줍니다. (여분의 증기로 끈적해지거나 냄새가 발생하는 것을 방지합니다.) 부품의 불결함 → P.117 ●내솥 뚜껑, 증기 배출구의 오물질을 제거합니다.															
	●건조하다	양이 적으면 밥이 쉽게 건조해집니다. 보온밥의 양 → P.115 ●특히 소량의 밥을 보온할 때에는 가운데로 모아 둡니다. 부품의 불결함 → P.116, 117 ●내부밥솥의 바닥 및 테두리, 온도센서, 뚜껑패킹의 오물질을 제거합니다. 부품의 부착 → P.117 ●내솥 뚜껑, 증기 배출구는 잊지 말고 반드시 부착한 후에 취사해 주십시오.															
	●응축수가 생긴다. ●끈적해진다.	보온 중에는 내부밥솥과 내솥 뚜껑에 응축수가 생깁니다. 이는 밥이 건조해지는 것을 방지하며 고장이 아닙니다. 밥 섞어주기 → P.111 ●취사가 완료된 밥을 곧바로 뒤섞어 줍니다. (여분의 증기로 끈적해지거나 냄새가 발생하는 것을 방지합니다.) 보온밥의 양 → P.115 ●특히 소량의 밥을 보온할 때에는 가운데로 모아 둡니다.															
③ 예약 취사 관련 문제	●취사가 바로 시작된다. ●설정된 시간에 취사가 완료되지 않는다.	예약 시각은 취사가 끝나는 시각의 예약입니다. 현재 시각에 가까운 예약은 곧바로 취사가 개시됩니다. → P.114 또한 취사 시간이 필요하기 때문에 예약 시각에 취사가 끝나지 않을 경우가 있습니다. 시계의 현재 시각을 확인하시고, 잘못되어 있을 때에는 맞추어 주십시오(시계는 24시간제입니다). → P.103															
④ 소리 관련 문제	●사용 중이거나 운반할 때 여러 가지 소리가 난다.	취사 등에 사용 중이거나 운반할 때 다음과 같은 소리가 납니다. 이는 고장이 아닙니다. <table border="0"> <tr> <td>전원 플러그를 끼울 때</td> <td>전기밥솥을 사용할 때</td> <td>전기밥솥을 사용할 때</td> </tr> <tr> <td>딸깍</td> <td>획획 뽕뽕</td> <td>딸깍 웅웅</td> </tr> <tr> <td>(불꽃이 발생할 수도 있음) 인버터 회로의 충전음</td> <td>냉각팬의 회전음</td> <td>내부밥솥의 IH 가열음</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>달가닥 탁탁</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>압력조정장치의 동작음</td> </tr> </table>	전원 플러그를 끼울 때	전기밥솥을 사용할 때	전기밥솥을 사용할 때	딸깍	획획 뽕뽕	딸깍 웅웅	(불꽃이 발생할 수도 있음) 인버터 회로의 충전음	냉각팬의 회전음	내부밥솥의 IH 가열음			달가닥 탁탁			압력조정장치의 동작음
전원 플러그를 끼울 때	전기밥솥을 사용할 때	전기밥솥을 사용할 때															
딸깍	획획 뽕뽕	딸깍 웅웅															
(불꽃이 발생할 수도 있음) 인버터 회로의 충전음	냉각팬의 회전음	내부밥솥의 IH 가열음															
		달가닥 탁탁															
		압력조정장치의 동작음															

증상		확인할 사항
5 액정표시 관련 문제	● 취사 시간	● 갑자기 바뀐다 맛있게 취사하기 위해서 취사 내용을 자동적으로 조절합니다. 그 때문에 취사가 완료될 때까지의 시간이 취사 도중에 증가하거나 중지하는 경우가 있습니다. 이는 고장이 아닙니다.
	● 표시되지 않는다	본체가 뜨거운 동안에는 수온을 올바르게 측정할 수 없으므로 취사 시간이 표시되지 않고 현재시각이 표시될 수 있습니다. 전기밥솥이 식은 후에 취사합니다.
	● 시간 표시가 꺼진다	전원을 켜 상태에서 아무 작업도 수행하지 않으면 10분 뒤에 전원이 자동으로 꺼집니다.
	● “-:-” 또는 “H0”가 표시된다.	“-:-”이 표시되면 시계의 시각을 조정합니다. → P.103 “H0”이 표시된 동안 Cancel 버튼을 누르면 “-:-” 표시로 변경됩니다. “-:-”이 표시된 동안 취사와 보온은 할 수 있지만, 예약 취사는 할 수 없습니다. 전원 플러그를 뽑고 끼워 넣을 때 마다 “-:-” 또는 “H0” 표시가 나오는 경우에는 본체에 내장되어 있는 리튬전지의 수명이 남지 않은 상황입니다. 이 제품을 구매하신 판매점에 리튬전지 교환(유료)을 의뢰해 주십시오. (리튬전지는 전용품이므로 고객님의 직접 교환하실 수는 없습니다.)
	● “C1” 또는 “C2”가 표시된다.	연장코드를 사용하거나 동일한 콘센트로 다른 전기제품을 동시에 사용하시면 전압이 낮아져 이렇게 표시되면서 전원이 꺼집니다. 연장코드는 사용하지 마시고 콘센트는 단독으로 사용해 주십시오.
	● “C5”가 표시된다.	내부밥솥에 쌀과 물을 붓지 않고 전기밥솥을 가열하거나 본체가 뜨거운 동안 취사하는 경우 취사 시작 후 C5가 4~5분 동안 표시되고 취사가 취소될 수 있습니다. 비어 있는 전기밥솥을 가열하지 마십시오. 내부밥솥이 뜨거워질 수 있습니다.
	● “C6”이 표시된다.	열원의 내부 온도가 비정상적으로 높아지면 C6이 표시되면서 취사가 취소될 수 있습니다. ● 흡기구나 배기구를 막을 수 있는 식탁보 등을 제품 위에 올리지 마십시오. → P.106 ● 흡기구나 배기구에 이물질이나 먼지가 붙어 있으면 진공 청소기를 사용하여 제거하십시오. → P.116
6 내부밥솥의 불소피막	● “H1” ~ “H13”이 표시된다.	“Cancel” 버튼을 눌러도 시각 표시로 돌아가지 않을 때 또는 계속 같은 표시가 나올 때에는 구매하신 판매점에 수리를 의뢰해 주십시오.
	● 색깔이 고르지 못하다	사용을 계속함에 따라 불소피막의 색에 얼룩이 생길 수 있습니다. 이는 고장이 아닙니다. 또한 성능이나 위생상의 문제는 없습니다.
	● 손상이 있다	불소피막을 손상시키지 않도록 다음 사항을 지켜 주십시오. “금속제 국자나 거품 발생기 등은 사용하지 않는다.” “스푼이나 밥공기 등을 넣어서 씻지 않는다.” “식초는 사용하지 않는다.” “마분이나 수세미로 씻지 않는다.” “부속품으로 딸린 주걱을 사용한다.”

문제 발생시 조치 요령 - 계속

수리를 의뢰하시기 전에 다음 사항을 다시 한번 확인해 주십시오.

증상		확인할 사항	
7 정전 7	●사용 중에 정전이 발생하는 경우	취사 중 전기가 다시 들어오면 취사가 재개됩니다. 정전 시간이 30분을 초과하면 취사가 재개되지 않습니다.	예약 취사 시 전기가 다시 들어오면 예약 취사가 재개됩니다.
	●잘 닫히지 않음	압력식으로서 밀폐도를 높이기 위해 뚜껑을 닫을 때(취사가 완료된 밥을 뒤섞어 준 후 등)에 무겁게 느껴질 때가 있습니다. 약간 강하게 눌러 주면서 천천히 닫아 주십시오.	
8 뚜껑 8	●닫히지 않는다	내솥 뚜껑을 올바르게 설치하지 않은 경우 뚜껑이 닫히지 않습니다. 올바르게 설치하십시오. → P.117	
	●천천히 열린다	밀폐도가 높기 때문에 후크 버튼을 누른 후 뚜껑이 열릴 때까지 약간의 시간이 걸리거나 뚜껑이 완전히 열리지 않는 경우가 있을 수 있습니다. 이러한 경우에는 뚜껑을 손으로 직접 여십시오.	
●텔레비전 및 라디오에 잡음이 생긴다		전기밥솥과의 거리가 가까우면 텔레비전 화면의 깜박임 및 잡음의 원인이 되는 경우가 있습니다. 신경이 쓰이는 경우에는 멀리 떼어 놓아 주십시오 (기준: 약 3m).	

- 해당 사항을 확인하고 질문이 있을 경우 본 전기밥솥을 구매하신 판매점 등에 문의하시기 바랍니다.
- 내솥 뚜껑 또는 내부밥솥이 변형되었거나 불소피막이 손상된 경우 본 전기밥솥을 구매하신 판매점을 통해 새로 구매하시기 바랍니다.

요리 안내

목차

초밥	126
현미	126
혼합곡밥	126
장어구이밥	127
콩밥	127

팔밥	128
산채 찰밥	128
푸른채소 죽	129
닭죽	129

●본 요리 안내에서 사용하는 컵
백미.....1 컵 = 0.18L(약 1홉)
(부속품으로 딸린 계량컵)

●본 요리 안내에 기재되어 있는 시간은 참고용일 뿐이며
사전 준비 시간을 포함하지 않습니다.

●본 요리 안내에서 성분과 칼로리는 1인당 1홉을
가정하여 표현됩니다.

●본 요리 안내에서 사용하는 단위
1kcal(킬로칼로리) = 4.2kJ(킬로줄)
1mL(밀리리터) = 1cc (씨씨)

●본 요리 안내에서 사용하는 스푼

	작은술(5mL)	큰술(15mL)
식초 · 술	5g	15g
간장 · 맛술(미림)	6g	18g
소금	6g	18g
설탕	3g	9g

⚠ 경고



음식물이나 뜨거운 물이 뿜어져 나오거나 뚜껑이 갑자기 열려 화상을 입을 수 있습니다.

- 사용 설명서와 요리 안내에 기재된 취사 및 조리 메뉴 이외의 용도로는 사용하지 마십시오.
다음과 같은 요리에는 사용하지 마십시오.
- 반죽(어묵 등)이나 콩 종류 또는 면 종류 등 가열 중에 부풀어 오르는 속재료를 이용한 삶는 요리
(팔밥은 광저기(팔)를 따로 삶아 낸 후에 조리합니다. 자세한 내용은 요리 안내를
참조하십시오. → P.128)
- 급격하게 거품이 나오는 "중조" 등을 사용하는 요리
- 다량의 기름이 들어가는 요리
- "카레" 또는 "스튜" 가루 등 끈적끈적한 풀 상태가 되는 요리
- 잼과 같이 거품이 발생하는 요리
- 식재료를 폴리에틸렌 자루 등에 넣어 밥솥으로 가열하는 요리
- 야채와 토마토 등 얇은 껍질이 떠오르기 쉬운 야채 또는 속재료를 넣은 요리 및 쿠키 시트,
알루미늄 박, 랩을 사용하는 요리는 하지 마십시오.



스시 밥

- 메뉴: 2컵
- 취사 시간 기준: 약 50분
- 1인분: 약 560kcal

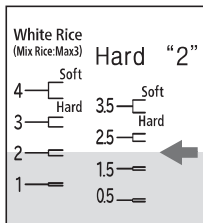
●재료(2인분)

쌀2컵
 다시마10cm
 [조미식초]
 식초.....3 1/2큰술
 설탕.....2/3큰술
 소금.....1/2큰술

*설탕을 추가하시는 등 입맛에 맞게 조절해 주십시오.

●만드는 방법

- 1 다시마를 형겅으로 닦아 불순물을 제거하고 칼자국을 3~4곳에 넣어 둡니다.
- 2 쌀을 씻어 내부밥솥에 넣고 "Hard" 수위 눈금 2까지 물은 부은 다음 ①의 다시마를 쌀 위에 엹습니다.
- 3 전기밥솥에 내부밥솥을 넣고 뚜껑을 닫은 후 On/Off 버튼을 누르고 메뉴 설정에서 "2 Cups"를 선택한 후 Cook 버튼을 누릅니다.
- 4 취사가 완료되면 다시마를 꺼내고 밥을 나무통에 담은 다음 주걱으로 밥을 펼칩니다.
 [조미식초]를 전체적으로 골고루 뿌리고 밥을 저어 섞은 다음 1분 정도 후에 부채질을 하여 사람의 피부 온도 정도까지 식히고 젖은 형겅으로 덮어 둡니다.



현미

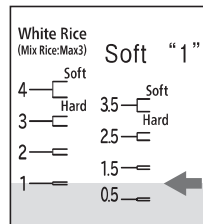
- 메뉴: Normal
- 취사 시간 기준: 약 60분
 (불리는 시간 포함하지 않음)
- 1인분: 약 530kcal

●재료(2인분)

현미1컵

●만드는 방법

- 1 현미를 씻은 후 "Soft" 수위 눈금 1까지 물을 붓고 2 시간 동안 불립니다.
- 2 전기밥솥에 내부밥솥을 넣고 뚜껑을 닫고 On/Off 버튼을 누르고 메뉴 설정에서 "Normal"을 선택하고 Cook 버튼을 누릅니다.
- 3 취사가 완료되면 잘 섞어 그릇에 담습니다.



●현미를 준비하는 요령

- ★ 현미를 2시간 동안 불린 후 취사합니다.
- ★ 현미는 한 번에 2컵까지만 취사할 수 있습니다.



혼합곡밥

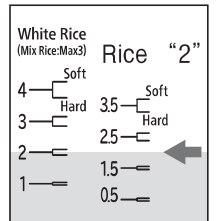
- 메뉴: Normal
- 취사 시간 기준: 약 50분
- 1인분: 약 590kcal

●재료(2인분)

쌀(맵쌀).....2컵
 잡곡30g

●만드는 방법

- 1 쌀(맵쌀)과 잡곡을 별도로 씻어서 내부밥솥에 넣어두고 "White Rice" 수위 눈금 2까지 물을 붓습니다.
- 2 전기밥솥에 내부밥솥을 넣고 뚜껑을 닫고 On/Off 버튼을 누르고 메뉴 설정에서 "Normal"을 선택하고 Cook 버튼을 누릅니다.
- 3 취사가 완료되면 잘 섞어 그릇에 담습니다.



●혼합 잡곡 쌀로 밥을 짓는 요령

- ★ 흰쌀에 잡곡을 섞어서 밥을 짓습니다. 흰쌀의 10% 미만을 섞습니다.
- ★ 크기가 더 작은 혼합 잡곡 쌀(예: 아미란서스, 키노아)을 씻을 경우 차 여과기나 유사한 기구가 편리합니다.
- ★ 시판되는 혼합 잡곡의 설명서(혼합 잡곡의 포장에 있는 설명)를 참조하세요.

장어구이밥

●재료(2인분)

쌀(맵쌀).....	2컵
구운 장어.....	1마리
장어구이 소스.....	60 g
생강.....	1개
깨잎.....	10장
달걀볶음.....	계란 2개 분량
흰깨.....	소량

●만드는 방법

- ① 쌀을 씻어 내부밥솥에 넣고 "Hard" 수위 눈금 2까지 물을 붓습니다.
- ② 전기밥솥에 내부밥솥을 넣고 뚜껑을 닫고 On/Off 버튼을 누르고 메뉴 설정에서 "2 Cups"를 선택한 후 Cook 버튼을 누릅니다.
- ③ 생강과 깨잎을 잘게 썰니다.
- ④ 구운 장어를 전자렌지 등에 넣어 데우고 절반으로 자른 다음 1cm 길이로 자릅니다.
- ⑤ 취사가 완료되면 밥을 나무통에 담고 장어구이 소스를 전체적으로 골고루 뿌린 다음 밥을 뒤집어가면서 저어 줍니다.
(3), (4) 및 달걀볶음을 섞어 그릇에 담고 원할 경우 흰깨를 뿌려 줍니다.

White Rice (Mix Rice:Max3)		Hard "2"	
4	Soft	3.5	Soft
3	Hard	2.5	Hard
2		1.5	
1		0.5	



■메뉴: 2 Cups
■취사 시간 기준: 약 50분
■1인분: 약 890kcal



■메뉴: Mix
■취사 시간 기준: 약 60분
■1인분: 약 610kcal

콩밥

●재료(2인분)

쌀(맵쌀).....	2컵
완두콩.....	100 g
① 술.....	50 mL
② 소금.....	1/2작은술

●만드는 방법

- ① 쌀을 씻어 소쿠리에 담고 물기를 빼 둡니다.
- ② ①과 ②를 내부밥솥에 넣고 "White Rice" 수위 눈금 2까지 물을 부은 다음 살짝 젖습니다.
- ③ 완두콩을 쌀 위에 얹은 후 전기밥솥에 내부밥솥을 넣고 뚜껑을 닫고 On/Off 버튼을 누르고 메뉴 설정에서 "Mix"를 선택하고 Cook 버튼을 누릅니다.
- ④ 취사가 완료되면 잘 섞어 그릇에 담습니다.

White Rice (Mix Rice:Max3)		Rice "2"	
4	Soft	3.5	Soft
3	Hard	2.5	Hard
2		1.5	
1		0.5	

●현미를 준비하는 요령

- ★ 물과 조미료를 합쳐서 물 조절을 한 후 잘 섞어 주십시오. 침전되면 취사가 잘 되지 않는 경우가 있습니다. (물기가 많은 속재료를 사용할 때에는 물기를 짜서 그 국물과 조미료를 합쳐 주십시오.)
- ★ 속재료는 쌀 위에 펼쳐서 얹고, 섞지 마십시오. (시판되고 있는 속재료에 섞어 주라는 지시가 있어도 섞지 마십시오.)
- ★ 예약 취사 또는 보온 프로그램을 사용하지 마십시오. 냄새가 나거나 변질되는 원인이 됩니다.
속재료의 양은 쌀 중량의 30~40%가 적당합니다. (쌀 1컵당 속재료의 양: 약 45~60g)
- ★ 물을 빨아들이기 쉬운 속재료는 미리 익혀 둡니다.

■메뉴: Mix
■취사 시간 기준: 약 50분
■1인분: 약 590kcal



⚠ 경고

광저기(팥)는 삶아서 넣으십시오.

살지 않은 채로 취사하면 광저기(팥)의 양이 증가하여 압력조절밸브 등이 막힘으로 인해 화상을 입을 수 있습니다.

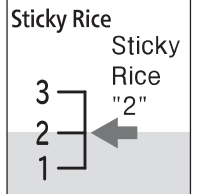
팥밥

●재료(2인분)

쌀(맵쌀)..... 1/2컵
찰쌀..... 1 1/2컵
광저기(팥)..... 30 g
소금..... 약간
깨소금..... 소량

●만드는 방법

- ① 팥을 삶아 물을 버리고 새로운 물로 약간 딱딱하게 삶은 다음 팥과 삶은 물을 별도로 나누어 식힙니다.
- ② 쌀(맵쌀)과 찰쌀을 같이 씻은 후에 소쿠리에 담아 물기를 빼 둡니다.
- ③ ②를 내부밥솥에 넣고 ①의 삶은 물과 함께 "Sticky Rice" 수위 눈금 2까지 물을 부은 다음 소금을 넣고 섞어 줍니다.
- ④ ①의 팥을 쌀 위에 얹고 전기밥솥에 내부밥솥을 넣고 뚜껑을 닫은 후 On/Off 버튼을 누르고 메뉴 설정에서 "Mix"를 선택한 후 Cook 버튼을 누릅니다.
- ⑤ 취사가 완료되면 잘 섞어 그릇에 담고 깨소금을 뿌립니다.



●광저기(팥)를 삶아 두는 방법

- ① 찬물에서 광저기(팥)를 잘 씻습니다.
- ② 다른 냄비에 ①과 물(200mL)을 넣고 삶다가 끓어오르면 삶은 물을 버립니다.
- ③ 다시 냄비에 물(200mL)을 넣어 약한 불에 얹고, 딱딱하지만 먹을 수 있을 정도까지 20~30분 정도 삶습니다. 물이 줄어들어 수면에 광저기(팥)가 드러날 때는 가끔씩 물을 추가해 줍니다.

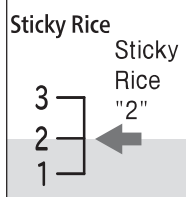
산채 찰밥

●재료(2인분)

쌀(맵쌀)..... 1컵
찰쌀..... 1컵
산채 믹스(익힌 것)..... 100 g
유부..... 1/2장
A { 술..... 1 1/2큰술
간장..... 2/3큰술
소금..... 약간
설탕..... 2/3큰술
흰깨..... 소량

●만드는 방법

- ① 유부를 끓는 물에 살짝 데쳐 기름을 빼고 직사각형 모양으로 잘라 둡니다. 산채에서 나온 물을 빼냅니다.
- ② 쌀(맵쌀)과 찰쌀을 같이 씻은 후에 소쿠리에 담아 물기를 빼 둡니다.
- ③ ②와 A를 내부밥솥에 넣고 "Sticky Rice" 수위 눈금 2까지 물을 부은 다음 저어 둡니다.
- ④ (1단계에서 준비한) 유부와 산채를 쌀 위에 얹고 전기밥솥에 내부밥솥을 넣고 뚜껑을 닫은 후 On/Off 버튼을 누르고 메뉴 설정에서 "Mix"를 선택한 후 Cook 버튼을 누릅니다.
- ⑤ 취사가 완료되면 잘 섞어 그릇에 담고 흰깨를 뿌려 줍니다.



■메뉴: Mix
■취사 시간 기준: 약 55분
■1인분: 약 610kcal



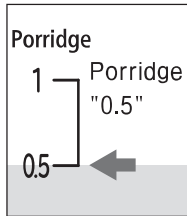
푸른채소 죽

●재료(2인분)

쌀(맵쌀) 1/2컵
무우 이파리 또는 기타 푸른채소 10g
소금 소량

●만드는 방법

- ① 쌀을 씻어 내부밥솥에 넣고 “Porridge” 수위 눈금 0.5까지 물을 붓습니다.
- ② 전기밥솥에 내부밥솥을 넣고 뚜껑을 닫은 후 On/Off 버튼을 누르고 메뉴 설정에서 “Porridge”를 선택한 후 Cook 버튼을 누릅니다.
- ③ 무우 이파리 또는 기타 푸른 채소를 가볍게 데쳐서 물기를 뺀 후 아주 잘게 썰어 둡니다.
- ④ 취사가 완료되면 ③을 넣고 입맛에 맞게 소금을 친 다음 가볍게 섞어 그릇에 담습니다.



⚠ 경고

푸른채소 등의 이파리는 취사 완료 후에 넣으십시오.
취사 전에 넣으면 압력조절밸브 등이 막혀 화상을 입을 수 있습니다.

■메뉴: Porridge
■취사 시간 기준: 약 60분
■1인분: 약 130kcal



■메뉴: Porridge
■취사 시간 기준: 약 60분
■1인분: 약 160kcal



●죽을 준비하는 요령

- ★죽은 먹기 전에 일정한 기간 동안 보온하는 것보다 취사 후 바로 먹습니다.
- ★죽은 바로 먹지 않으면 끈끈해 집니다.

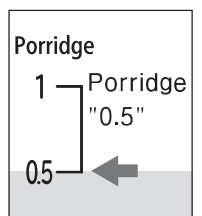
닭죽

●재료(2인분)

쌀(맵쌀) 1/2컵
닭가슴살(껍질이 없는 것) 30g
고형 스프 재료 1/2
A { 대파 이파리 소량
 생강 껍질 소량
B { 술 1/2큰술
 간장 1/2작은술
소금 약간
대파(흰파뿌리) 소량
흰깨 소량

●만드는 방법

- ① 닭고기를 냄비에 넣고 물 300mL와 A를 추가한 다음 불을 가하여 닭고기가 익으면 삶은 물을 다른 그릇에 담아 식혀 둡니다.
- ② ①의 닭고기를 손으로 가늘게 찢은 후 B를 뿌려 밀간을 해 둡니다.
- ③ 쌀을 씻어 내부밥솥에 넣고 ①의 삶은 물과 함께 “Porridge” 수위 눈금 0.5까지 물을 부은 다음 소금과 스프 재료를 넣고 가볍게 저어 줍니다.
- ④ 전기밥솥에 내부밥솥을 넣고 뚜껑을 닫은 후 On/Off 버튼을 누르고 메뉴 설정에서 “Porridge”를 선택한 후 Cook 버튼을 누릅니다.
- ⑤ 취사가 완료되면 ②의 닭고기를 넣어 잘 섞은 다음 그릇에 담고 흰파뿌리와 흰깨를 뿌려 줍니다.



ご注意

Off/Onボタンについて

この炊飯器にはOff/Onボタンがあります。

- Off/Onボタンを押さないと操作できません。
- Off/Onボタンを押して、電源を入れるとコース表示が一度全て点灯し、現在時刻を表示します。
- 電源を入れたまま何も操作しないと10分後に電源が自動的に切れます。
- 動作中におひつ部を熱源部から外すと、30秒後に電源が自動的に切れます。
次回操作時はOff/Onボタンを押してください。
- 炊飯や予約、保温など動作中にOff/Onボタンを押すと動作を中止し、電源が切れます。
炊飯中に電源を誤って切ってしまった場合は、すぐに電源を入れ、Cookランプが点滅している間（約30秒間）に、Cookボタンを押すと、元の炊飯に戻すことができます。
予約・保温中の場合は電源を入れてから再度設定しておしてください。

Off/Onボタン



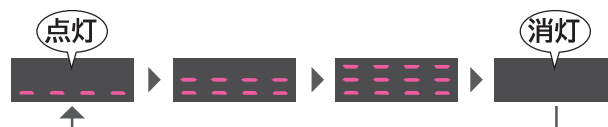
例) 19:27

高温注意表示について

- 熱源部が高温のときにおひつ部を熱源部から外すと、Cookランプと時刻・時間表示が下図のように点滅し、高温注意をお知らせします。
- Off/Onボタンで電源を切っても、高温中は高温注意表示は消えません。
冷めると自動的に消えます。



下から順に点灯、消灯を繰り返します



仕様

型 式		RZ-WS4Y
炊 飯 容 量		0.09L(0.5合)～0.72L(4合)
電 源		交流220V - 230V
定 格 周 波 数		50/60Hz 共用
定 格 電 力		800W
コ ー ド の 長 さ		1.5m
大 小 寸 法	幅	25.2cm (おひつ部のみ 23.6cm)
	奥 行	28.2cm (おひつ部のみ 24.4cm)
	高 さ	21.8cm (おひつ部のみ 16.8cm)
質 量 (重 さ)		約3.6kg (おひつ部のみ 約2.2kg)

もくじ

ご使用の前に 132～139

各部のなまえ・付属品・操作部・表示窓	132
現在時刻の合わせかた	135
安全上のご注意	136

炊飯 140～146

お米の準備をする (おいしく炊く準備のポイント)	140
本体の準備をする	141
すぐ炊飯をする	142
炊きかた(コース)の使い分け	144
予約炊飯をする (食べたい時刻に炊き上げる)	146

保温 147

保温をする	147
-------	-----

お手入れ 148～150

お手入れをする	148
フック部	148
おひつ部	148
しゃもじ・計量カップ	148
温度センサー	148
熱源部	148
吸気口・排気口	148
内ふた	149
蒸気口	149
内がま	149
においが気になるときは	150

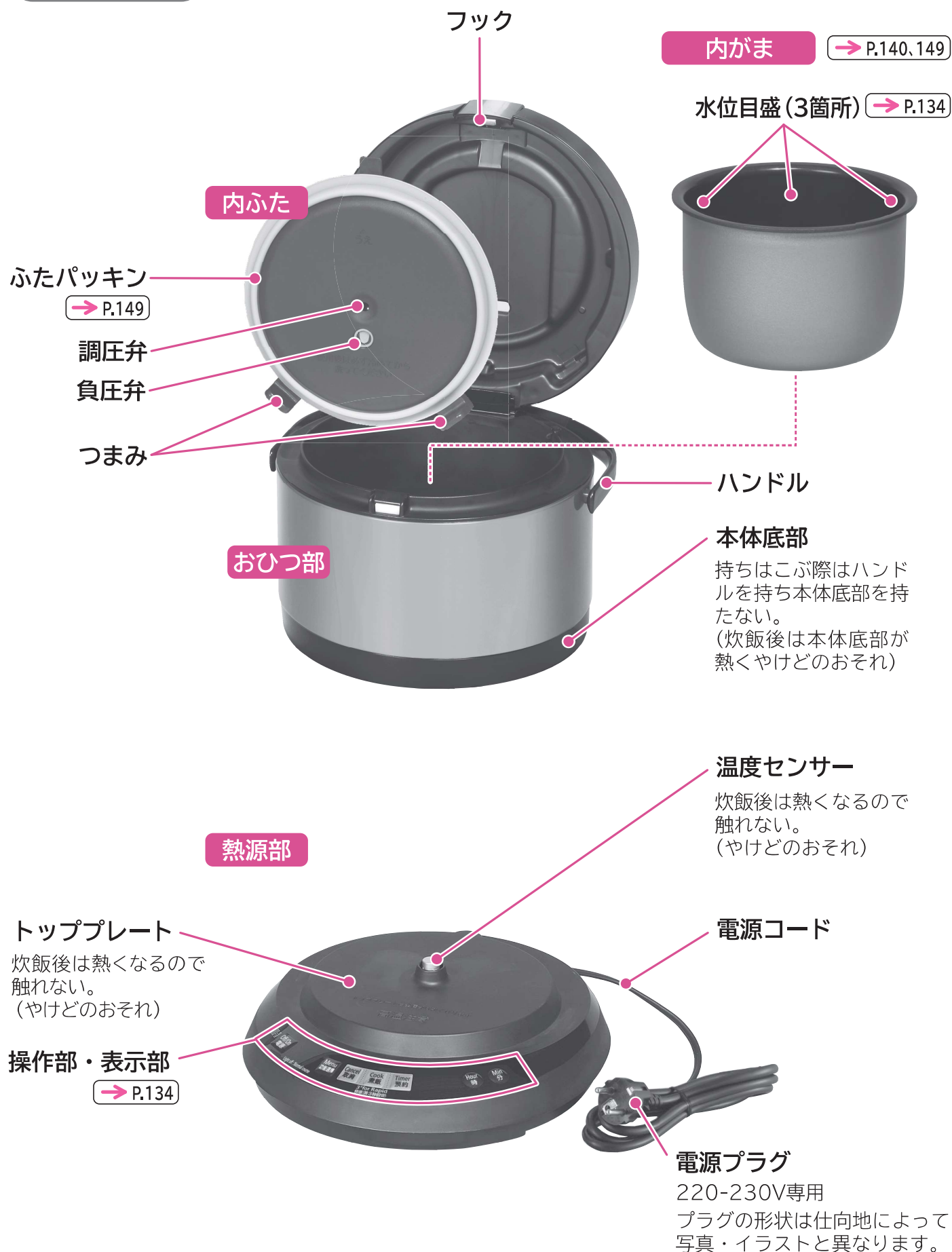
お困りのときは 151～156

お困りのときは	151
炊飯について	151
保温について	154
予約炊飯について	154
音について	154
表示について	155
内がまのフッ素被膜について	155
停電について	156
ふたについてなど	156

料理集 157～161

各部のなまえ・付属品・操作部・表示窓

本 体



ふた

ふたを閉めるときはふたの前方（手前側）を「カチッ」と音がするまでゆっくり押す。

お願い

- 調圧式のため空気が抜けにくく、ふたを閉めるときに重く感じる場合があります。強めにゆっくりと押して閉めてください。また、フックボタンを押してからふたが開くまで少し時間がかかったり、ふたの開く量が少ない場合があります。そのときには、ふたを持って開けてください。

フックボタン

凹部を押して、離すとふたが開く。炊飯中はふたを開けない。（やけどのおそれ）

蒸気口

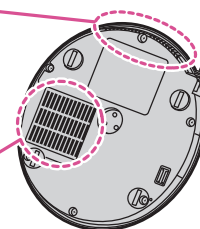
炊飯中は蒸気が出るので手や顔を近づけない。（やけどのおそれ）



本体（熱源部）底面

排気口

吸気口



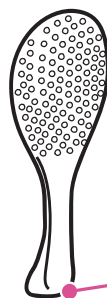
吸気口・排気口は敷物などで穴をふさがない。（故障のおそれ）

内ふた裏側



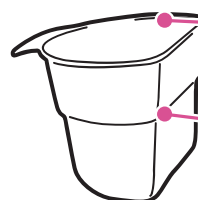
付属品

しゃもじ



立てて置くことができます

計量カップ



上まですりきり
約180mL（約1合）

中央の段まで
約90mL（約0.5合）

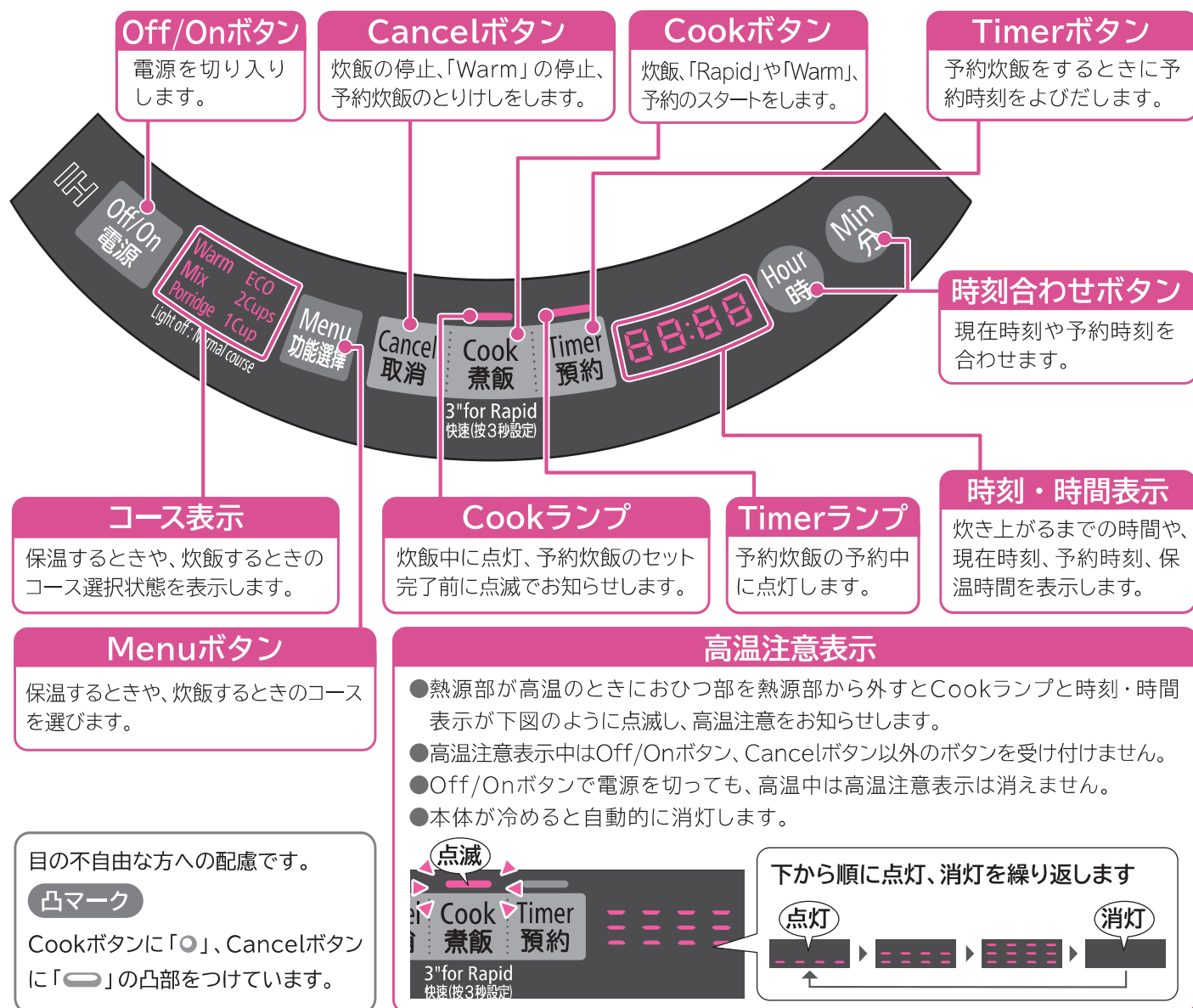
● 内ふたの取り外しかた・取り付けかた → P.149

● 蒸気口の取り外しかた・取り付けかた → P.149

各部のなまえ・付属品・操作部・表示窓 つづき

操作部・表示部

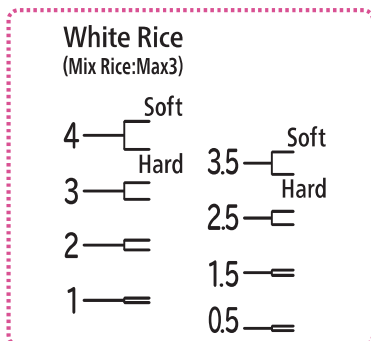
図は説明のために全ての表示が点灯した状態です。



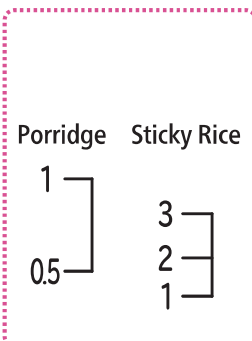
内がまの水位目盛について（3箇所）

お米の種類やコースに合わせて、水加減をしてください。

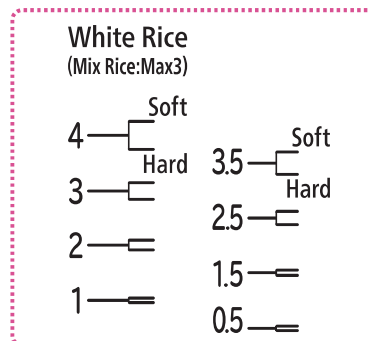
白米、無洗米、炊込みごはん、
雑穀米、玄米



おかゆ、
おこわ（赤飯）



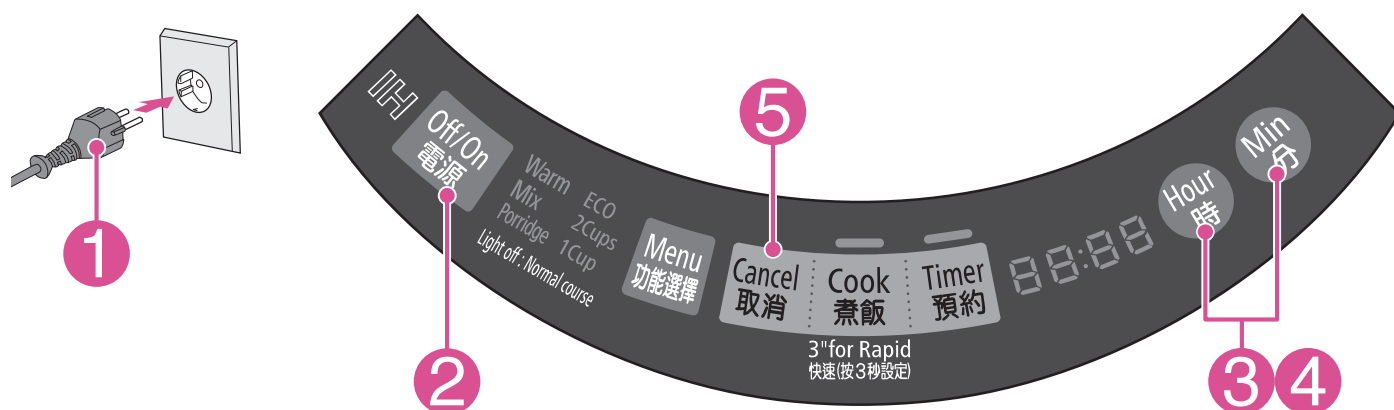
白米、無洗米、炊込みごはん、
雑穀米、玄米



お好みにより「Soft」「Hard」の水位目盛の範囲で水加減を調整してください。
「Soft」の水位目盛以上に水を入れないでください。（ふきこぼれの原因）

現在時刻の合わせかた

●時計は室温により、1ヶ月に2分程度ずれることがあります。以下の手順で現在時刻を合わせてください。



例)「19:27」を「20:30」にするとき

1	電源プラグをコンセントに差し込む	
2	Off/On 電源 を押し、時刻を表示させる	19:27
3	Hour 時 または Min 分 を約1秒間押し、時刻表示を点滅させる	●炊飯・予約中は時刻合わせができません。
4	Hour 時 および Min 分 を押し、時刻を「20:30」にする ●ボタンを押すごとに時刻が変わります。 ・ Hour 時 は1時間単位、Min 分 は1分単位で進みます ・押し続けると早送りします	●時計は24時間表示で、夜中の12時は0:00に、昼の12時は12:00に合わせます。
5	Cancel 取消 を押し、時刻表示を点滅から点灯に変える	●Cancelボタンを押さないと約1分後に自動的に時刻合わせ完了になります。 炊飯中または予約中に現在時刻を確認したいとき 「Hour」または「Min」の時刻合わせボタンを押すと、現在時刻を3秒間表示し、元の表示に戻ります。

安全上のご注意

この炊飯器は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

お使いになる人や、ほかの人への危害、財産への損害を未然に防止するため、お守りいただくことを、次のように説明しています。また、本文中の注意事項についてもよくお読みのうえ、正しくお使いください。

■ここに示した注記事項は

表示内容を見逃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、次の表示で区分し、説明しています。



警告

この表示の欄は、「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。



注意

この表示の欄は、「傷害を負うことが想定されるか、または物的損害の発生が想定される」内容です。

絵表示の例



「警告や注意を促す」内容です。



してはいけない「禁止」内容です。



実行しなければならない「指示」内容です。

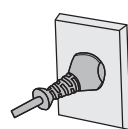


警告

感電・ショート・発火・火災を防ぐために



- 交流220Vまたは230Vのコンセントを単独で使用する
- 電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む
- 電源プラグの刃や刃の取り付け部分にほこりが付着している場合はよくふく



分解禁止

- 改造はしない
修理技術者以外の人は、分解したり、修理をしない



水ぬれ禁止

- おひつ部、熱源部の本体、電源プラグ、電源コードを水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない
本体を水のあるところに置かない
- 本体や電源プラグを水につけた場合は使用しない
(漏電や感電、故障の原因)



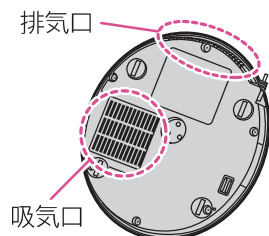
ぬれ手禁止

- ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしない



- 電源コードや電源プラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
- 電源コードを傷つけたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、はさみこんだりしない
- 電源コードが破損した場合、コードの交換は危険を防止するために製造業者もしくは、その代理店、または同等の有資格者によって行わなければならない
- 吸気口・排気口やすき間にピンや針金などの金属物等、異物を入れない
- 子どもだけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない

本体(熱源部)底面



- 異常・故障時にはただちに使用を中止する

- ・電源コードや電源プラグが異常に熱い
- ・電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする
- ・いつもより異常に熱くなったり、焦げ臭いにおいがする
- ・触れるとビリビリ電気を感ずる
- ・自動的に切れないときがある

- ・モーターの回転が止まったり、遅かったり不規則なときがある
- ・運転中に異常な音がする
- ・水漏れする
- ・その他の異常・故障がある



警告

■この商品は下記の方々のご使用になることを目的としていません

- お子様 ●肉体的・知覚的・知的能力が低下している方 ●経験知識の乏しい方
- お子様がこの商品で遊ばないようにご注意ください



警告

炊飯時 やけどを防ぐために

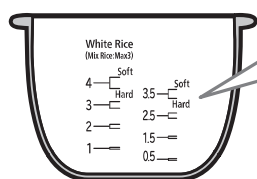


高温の蒸気が勢いよく出てやけどのおそれ

- 蒸気口に手や顔を近づけない
炊飯中は高温の蒸気が勢いよく出ることがあります。特に乳幼児に触れさせないように注意してください。
- 蒸気口に触れない
炊飯中や直後は蒸気が出ていなくても熱いことがあるので触れないでください。
- 炊飯中はふたを開けたり、本体を揺らしたり、持ち運びしたりしない
- 子どもだけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない



食材がとび出したり、湯がふき出したり、突然ふたが開いてやけどのおそれ



White Rice
(Mix Rice:Max3)

4	Soft	3.5	Soft
3	Hard	2.5	Hard
2		1.5	
1		0.5	

「Soft」の水位線以上に水を入れない

- 取扱説明書・料理集に記載の炊飯以外の用途には使わない
次のような料理には使わない
 - ・ねりもの（はんぺんなど）や豆類、麺類などの加熱中にふくらむ具材の煮込み料理（赤飯は、ささがきを別にゆでてから調理します。詳しくは料理集をご覧ください → P.160）
 - ・急激にあわの出る「重そう」などを使う料理
 - ・多量の油を入れる料理
 - ・「カレー」や「シチュー」のルーなど、のり状になる料理
 - ・ジャムなど泡立つ料理
 - ・食材をポリ袋などに入れて炊飯器で加熱する料理
- 青菜、トマトなど薄皮状のものが浮きやすい野菜、具材を入れた料理や、クッキングシート、アルミ箔、ラップを使った料理はしない

安全上のご注意 つづき

⚠ 注意

電源プラグの取り扱い



電源プラグ
を抜く

- 使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く
(絶縁劣化による感電・漏電による火災・やけど・けがの原因)



- 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに電源プラグを持つ
(けが・火災の原因)

やけどを防ぐために



- 炊飯をするときはコースを確認する
水量の多い「おかゆ」を他のコースで炊くと、多量にふきこぼれて危険です。
- お手入れは、電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う
(やけどの原因)
- 内ふた・蒸気口は冷めてから外す
(やけどの原因)
- ふたを完全に開けてからごはんをよそう
(熱いしずくがたれるおそれ)



接触禁止

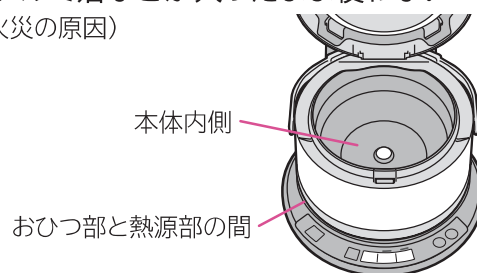
- 炊飯中や炊飯直後は、内がま、内ふた、蒸気口などの高温部にふれない
- 高温注意の表示中は、熱源部のトッププレート・温度センサー・おひつ部の本体底部に触れない
- 本体を持ち運ぶときはフックボタンに触れない
(ふたが開くおそれ)
- 炊飯中はハンドルを立てない
(ハンドルが蒸気で高温になるおそれ)

事故をさけるために



- 専用の内がま以外は使用しない
(異常動作・過熱・火災の原因)
- 熱源部で他の鍋や物を加熱しない
(異常動作・過熱・火災の原因)
- 内がまを床に落としたり、強くぶつけて、内がま外側の「打込鉄」がはく離したり、亀裂が生じた場合は使用しない
(過熱により内がまに接する部分のプラスチックが溶けて、においを生じたり、火災の原因)

- おひつ部と熱源部の間や、本体内部に金属性の小物やアルミ箔などが入ったまま使わない
(過熱・火災の原因)



- 医療用ペースメーカーをご使用の場合は、本製品の使用にあたって、医師とよくご相談ください
(本製品の動作がペースメーカーに影響を与えるおそれ)



- 磁気に弱いものを近づけない
(キャッシュカード・自動改札用定期券など磁気の記憶が消えるおそれ)

こんなところで使わない



- 水のかかるところや、ガスコンロなど火気の近く
(感電・漏電・火災の原因)

- 吸気口・排気口をふさぐような敷物の上、アルミ箔の上
(過熱・やけどの原因)

⚠️ 注意

こんなところで使わない(つづき)



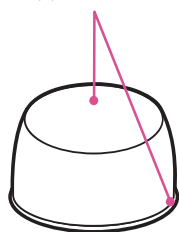
- 不安定な場所や、熱に弱い敷物の上
(けが・火災の原因)
- 荷重強度が不足しているスライド式テーブルの上では使わない
(テーブルが破損して本体が落ちて、けがややけどの原因)
- 壁や家具の近く、またキッチン用収納棚を使うときは、中に蒸気がこもらないようにする
(結露で、壁や家具の変色・変形の原因)
- ふたが完全に開かない場所
(内ふたに触れたり、熱いはずくがたれて、やけどの原因)
- おひつ部を他の電磁調理器、IHクッキングヒーター、ガスレンジなどで加熱したり、上にのせて使わない
(発煙・発火、故障のおそれ)

お願い

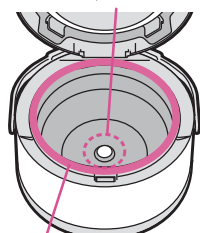
故障や誤動作を防ぐために

- 空だきはしない
(過熱の原因)
- 異物が付いたまま使わない
特に右図の部分はきれいにする
(故障やうまく炊けない原因)
- センサーカバーを強く押してへこませたり変形させない
(焦げたり、うまく炊けない原因)

内がまのツバ部や底の部分

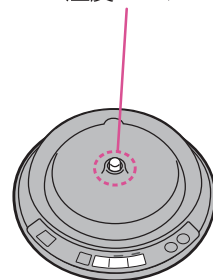


センサーカバー

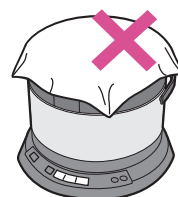


内がまのツバ部が
あたる部分

温度センサー



- 内がまを、直火にかけたり電子レンジで加熱したり、電磁調理器などに使用しない
(変形したり、フッ素被膜がはがれる原因)
- ふきん・タオルなどで、ふたを覆った状態で使わない
(変色・変形・故障の原因)

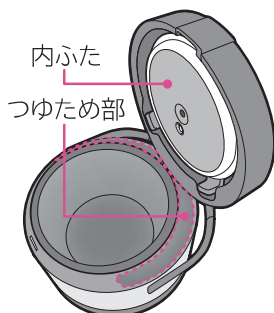


- テレビ・ラジオ・インターホン・コードレス電話の近くで使わない(雑音や画面のちらつきの原因)

- 本体や内がまを落としたり、破損したときは使用を中止し、お買い上げの販売店に修理・点検を依頼してください

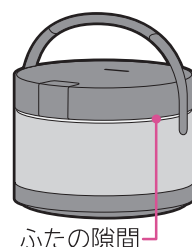
つゆについて

- 炊飯・保温時は内ふたにつゆが付くことがあります。ごはんの乾燥を防ぐため、故障ではありません。ふたを開けた際にたれたつゆは、おひつ部本体のつゆため部にたまります。気になる場合は、ふきんでふき取ってください。



持ち運ぶときのご注意

- 持ち運ぶ際に、つゆため部にたまつたつゆがふたの隙間から漏れる場合があります。気になる場合は、持ち運ぶ前に、つゆため部にたまつたつゆをふきんでふき取ってください。



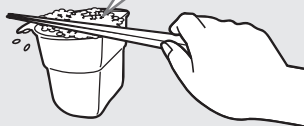
お米の準備をする (おいしく炊く準備のポイント)

1

お米を計量する

付属品の計量カップで正しく計る

1カップはすりきり1杯
0.5カップは途中の段まで



お願い 市販の計量カップや計量米びつは使わないでください。
(お米の量が異なることがあります)

2

お米を研ぐ

最初はたっぷりの水でかき混ぜ、水を素早く捨てる

「研ぐ→すすぐ」を水がきれいになるまで繰り返す

無洗米を炊くときは

無洗米は底からかき混ぜ、にごる場合はよくすすいでください。
(にごりは、うまく炊けなかったり、吹きこぼれの原因になることがあります)



お米は最初の水を吸いやすいので、ヌカ臭が付かないように素早く捨てる



おこげやヌカ臭を防ぐためよくすすぐ

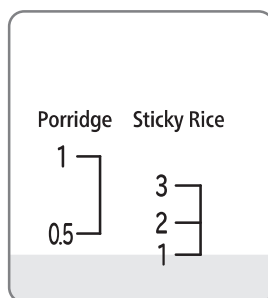
お願い 内がまで研ぐ場合は、金属製の泡立て器などを使わないでください。
(フッ素被膜が傷つき、はがれることがあります)

3

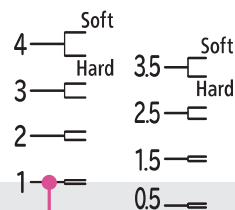
水加減をする

お米を平らにならし、水平なところに置き、お米の種類や量、炊きかたに合った水位目盛で水加減する
(水位目盛について → P.134)

例) 「Normal」で、1カップのお米を炊くとき



White Rice
(Mix Rice:Max3)



水位線は目安です。お好みにより水加減を調整してください。
「すし」や「カレー」用のごはんなど硬めにしたいときは「Hard」の水位線を使ってください。
軟らかめにしたいときは「Soft」の水位線に合わせてください。「Soft」の水位線以上に水を入れないでください。(ふきこぼれる場合があります)

- お願い**
- お湯は使わないでください。(ベタつきの原因)
 - アルカリ度の高い水で炊飯すると、ごはんがベタついたり、黄変する場合があります。また、硬度の高い水(海外のミネラルウォーターなど)で炊飯すると、ごはんがぱさついたり、硬くなる場合があります。お好みにより水加減してください。
 - 新米を炊くときは、「Hard」の水位線を目安に水加減を少なめにしてください。水分の多い新米を、ベタつきを抑えて炊くためです。
 - 雑穀を炊くときの水加減は、市販の雑穀米の説明書(袋などに記載)も参考にしてください。

本体の準備をする

1 内がまをおひつ部本体にセットする

内がま外側やおひつ部本体内側の水気や異物をふき取ってから、本体にセットする

外側の水気や異物をふき取る

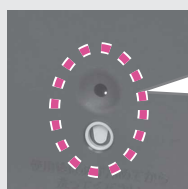


お願い 内がま外側やおひつ部本体内側に水気や異物が付いたままセットしないでください。(故障やうまく炊けない原因)

2 内ふたを確認する

調圧弁と負圧弁に、詰まりや汚れがないことを確認する

→ P.149



異物を取り除く

内ふたを取り付ける → P.149



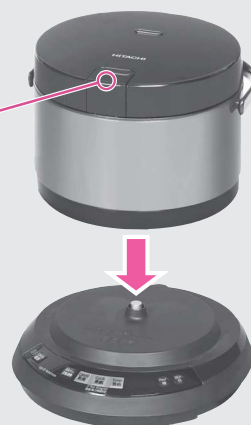
炊飯の前に調圧弁にごはんなどの異物が付いていないことを確認する。内ふたと蒸気口を必ず取り付ける(湯がふきだしたり、蒸気が勢いよく出てやけどのおそれ)

3 ふたを閉め、おひつ部を熱源部にのせる

ふたは、「カチッ」と音がするまで、ゆっくりと確実に閉める



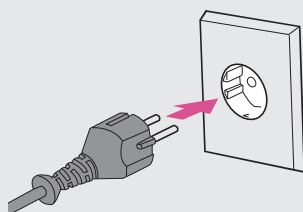
フックボタン



●フックボタンを前側にして熱源部にのせます。

お願い おひつ部が斜めに浮いていないことを確認してください。(故障やうまく炊けない原因)

4 電源プラグをコンセントに差し込む



お知らせ 電源プラグをコンセントに差し込んだとき、パチッと音がしたり火花が出る場合がありますがインバーター回路に充電するため故障ではありません。

準備を終えたら、炊飯します

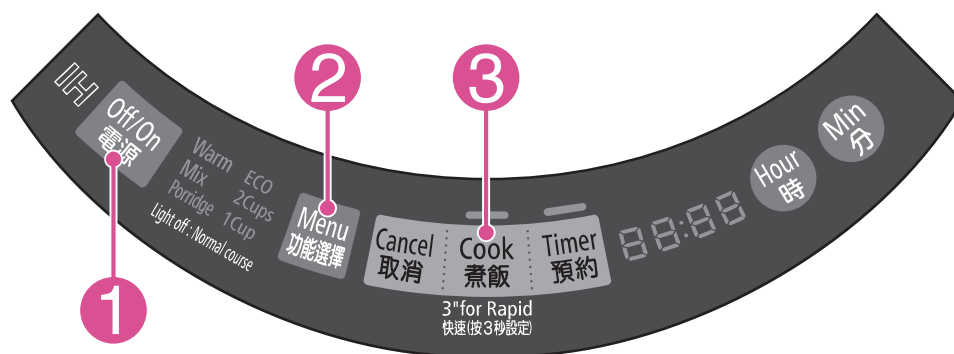
●すぐ炊飯する場合

→ P.142,143

●予約炊飯をする場合
(食べたい時刻に炊き上げる)

→ P.146

すぐ炊飯をする



イラストの時刻・数値は一例です。

1

Off/On 電源 を押し、現在時刻を表示させる

19:27

2

コース表示を確認し、希望のコースを選択する

「Normal」で炊く

コース表示が全て消灯していることを確認する

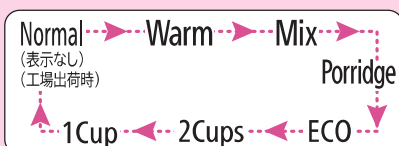
すべて消灯

Warm ECO
Mix 2Cups
Porridge 1Cup

点灯しているコースがある場合は **Menu 機能選択** を押し、コース表示が全て消灯している状態を選択する

(工場出荷時は「Normal」に設定されています)

Menu 機能選択 を押し



の順に選択できます。

「Rapid」で炊く

Cook 煮飯 を3秒間押す

- 「Rapid」はCookボタンを3秒間長押しして受け付けたときにメロディー音がもう一度鳴ります。
- コース表示が「Mix」「Porridge」のときは「Rapid」を受け付けません。

「2Cups」「1Cup」で炊く

少量を炊くときは、ごはんの煮くずれや焦げを抑えてふっくら炊く「2Cups」「1Cup」のコースがおすすめです。

「2Cups」…1.5～2合
「1Cup」…0.5～1合

Menu 機能選択 を押し、炊飯するごはんの量に合わせたコースを選択する

「ECO」で炊く

消費電力量を抑えて炊飯します

Menu 機能選択 を押し、「ECO」を選択する

「Mix」「Porridge」で炊く

Menu 機能選択 を押し、希望のコースを点灯させる

- 工場出荷時は「Normal」に設定されています。
- 「Normal」「ECO」「2Cups」「1Cup」のコースは記憶し、次回Off/Onボタンを入にしたとき記憶しているコースが点灯します。(「Normal」を記憶しているときは全て消灯) 他のコースを選び直すまで記憶しています。

⚠️ 注意



炊きかたを確認する

水量の多いおかゆを他の炊きかた（コース）で間違えて炊くと多量にふきこぼれて危険です。

3

Cook 煮飯 を押す

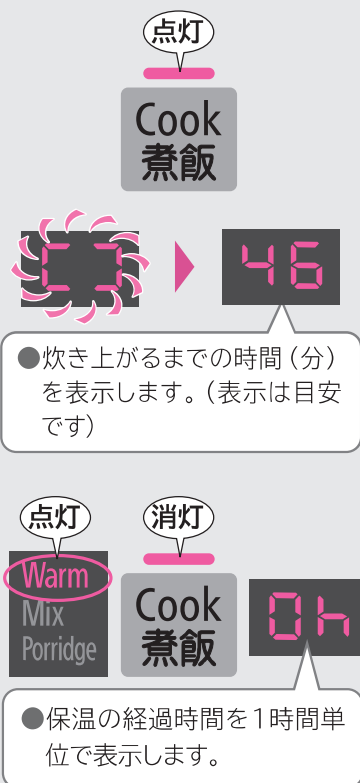
Cookランプが点灯し、
メロディーが鳴って炊飯開始

メロディーが鳴ったら
炊飯終了

自動的に保温になります

- Cookランプが消え、「Warm」が点灯します。
- ご飯の量が少なく乾燥しやすいため、長時間の保温はできません。12時間以内にしてください。

→ P.147



- 「Mix」「Porridge」は具の量やお米の量によって炊き上がるまでの時間が大幅に変わるため、現在時刻が表示されます。炊き上げるまでの時間は、炊き上がる数分前から表示されます。

炊き上がったら

ごはんをほぐす

- 余分な蒸気を飛ばし、ごはんがべとついたり、固まるのをふせぎます。

「おかゆ」は軽くまぜる

- 糊状に変化するため、早めにお召し上がりください。

保温をやめるときは **Cancel 取消** を押す

高温注意表示

→ P.134

- 熱源部が高温のときにおひつ部を熱源部から外すと、Cookランプと時刻・時間表示が点滅し、高温注意をお知らせします。
- Off/Onボタンで電源を切っても高温中は高温注意表示は消えません。冷めると自動的に消えます。

炊飯中または予約中に現在時刻を確認したいとき

「Hour」または「Min」の時刻合わせボタンを押すと、現在時刻を3秒間表示し、元の表示に戻ります。

炊きかた（コース）の使い分け

こんなときに	使うコース	使うお米	炊飯できる量 (カップ)	使う水位線	炊飯時間の 目安 (分)
白米・無洗米をふつうに炊飯	Normal コース表示なし	白米 または 無洗米	0.5~4	White Rice お好みで 「Soft」 「Hard」 を使う	35~50
短時間で炊飯したいとき	Rapid コース表示なし				20~35
少量を炊飯したいとき	2Cups		1.5~2		37~47
	1Cup		0.5~1		35~45
消費電力を抑えて 炊飯したいとき	ECO		0.5~4		35~50
炊込み(具を入れた)ごはん	Mix	もち米と 白米、無洗米 のブレンド	0.5~3	Sticky Rice	45~65
おかゆ(全がゆ)	Porridge		0.5~1		55~65
おこわ(赤飯)	Mix		1~3		40~63
雑穀米(雑穀を白米・無洗米に 混ぜたごはん)	Normal コース表示なし	雑穀は白米の 1割以下の量を ブレンド	0.5~4	White Rice お好みで 「Soft」 「Hard」を使う	35~50
玄米	Normal コース表示なし	玄米 (2時間浸す)	0.5~2	White Rice 「Soft」を使う	40~60

いろいろなお米を炊くときのポイント

- 新米や、吸水が早いお米で、ベタついた炊き上がりになるときは、「Hard」の水位線で水加減してください。
 - 無洗米を炊くときは、お米の袋に記載されている内容を参考にして、水加減をしてください。
 - 「Rapid」は時間を優先した炊きかたなので、ごはんの表面が水っぽくなったり、硬めに炊き上がります。
 - 市販の炊込みごはんの素を使用するときは、具をお米の上にのせるようにし、かき混ぜないでください。
 - 五분이ゆは水の量を増やさず、お米の量を約半分にしてください。
 - おこわは料理集に記載の分量で混ぜて炊飯します。(もち米だけでは吸水が早く、うまく炊飯できない場合があります)
 - 炊飯直後に続けて炊飯する場合は、本体が冷めてからにしてください。
- ※炊飯時間は、電圧220V-230V・室温20℃・水温18℃での目安です。炊飯時間は電圧・室温・水温・水加減・お米の種類などにより変わります。

時間表示について

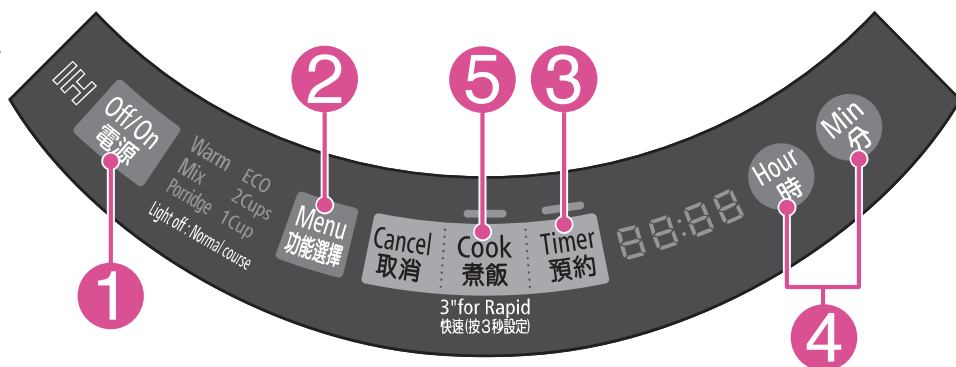
- 炊き上がるまでの時間は前回までの炊飯時間や水の温度などを参考に、炊飯器が計算する目安の時間です。
- 本体が温かいと炊き上がるまでの時間が表示されない場合があります。
- 炊き上がるまでの時間の表示が炊飯の途中で一度に進んだり、止まることがあります。これはおいしく炊くための調整です。
- 炊込みは具の量によって、炊き上がるまでの時間が大幅に変わります。

炊き上がったごはんについて

- 炊き上がったごはんの中央部が盛り上がり、内がまに触れている部分がやわらかくなることがあります。これはIH加熱により内がま自体が発熱し、お米をつつみ込んで炊き上げるためです。

予約炊飯をする (食べたい時刻に炊き上げる)

- 予約時刻は炊き上がりの時刻です。
- 近接した時刻の場合は、すぐに炊飯が始まります。
(Timerランプは点灯しません)



イラストの時刻・数値は一例です。

1

Off/On
電源

を押し、現在時刻を
表示させる

- 現在時刻がずれているときは直す。

→ P.135

19:27

お願い

- 「Mix」は予約炊飯をしないでください。
(具の変質や調味料が沈殿してうまく炊けません)
- 予約は12時間以内を目安にしてください。

2

Menu
機能選擇

を押し、希望のコースを
選択する

3

Timer
予約

を押し、
予約時刻を表示させる

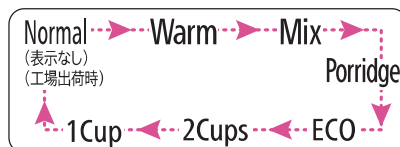
- Cookランプが点滅します。



- 予約時刻は前回使用された時刻が表示されます。
(工場出荷時は、6:00に設定されています)

Menu
機能選擇

を押すごとに



の順に選択できます。

4

Hour
時

および Min
分 を押し、
炊き上がり時刻「7:30」を
設定する

例) 「7:30」に炊き上がる予約
をするとき

7:30

炊き上がり時刻

- ボタンを押すごとに時刻が変わります。

Hour
時

は1時間単位、Min
分 は10分単位
で進みます

押し続けると早送りします

炊飯中または予約中に現在
時刻を確認したいとき

「Hour」または「Min」の時刻合わせ
ボタンを押すと、現在時刻を3秒間
表示し、元の表示に戻ります。

5

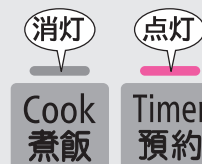
Cook
煮飯

を押す
ブザーが「ピーピー」と
鳴って予約完了

- Cookランプが消灯し、Timerランプが点灯します。

メロディーが鳴ったら炊飯終了
自動的に保温になります

- Cookランプが消え、「Warm」が点灯します。



炊き上がりまで
予約時刻を表示

高温注意表示

→ P.134

- 熱源部が高温のときにおひつ部を熱源部から外すと、Cookランプと時刻・時間表示が点滅し、高温注意をお知らせします。
- Off/Onボタンで電源を切っても高温中は高温注意表示は消えません。冷めると自動的に消えます。

保温をする

自動保温

炊飯が終了すると自動的に保温になります

- 「Warm」が点灯し、時間表示部に保温の経過時間を1時間単位で表示します。0h~11hまで表示し、保温12時間後に現在時刻表示になります。
- 12時間後も保温を継続しますが、保温するごはんの量が少ないと早く乾燥しますので、保温時間は12時間以内にしてください。
- 「Mix (Sticky Rice)」「Porridge」は具が変質したり、ベとついたり、塩分で内釜のフッ素被膜が傷みますので、保温しないでください。
- 保温中は内がまや内ふたに露がつきます。ごはんの乾燥を防ぐため故障ではありません。
- 保温を切るにはCancelボタンを押してください。



おひつ部を外す

おひつ部を熱源部から外しても、保温効果があります

- おひつ部だけでも断熱構造により、お食事中に温かい状態でごはんを保つことができます。(ごはんの量や、ふたの開け閉めで温度は変わります)
- 保温中におひつ部を熱源部から外すと、30秒後に保温と熱源部の電源は自動的に切れます。30秒以内におひつ部を戻すと、保温を続けます。
- 熱源部が高温のときにおひつ部を熱源部から外すと、Cookランプと時刻・時間表示が点滅し、高温注意をお知らせします。

→ P.134

おひつ部を熱源部に戻して保温をつづける(「切」状態から保温にする)

- 電源が「切」になっている状態から保温する場合

1

Off/On
電源

を押し、現在時刻を
表示させる

19:27

2

Menu
機能選擇

を押し、「Warm」を
点灯させる

Warm
Mix
Porridge

点灯

3

Cook
煮飯

を押す

点滅
Cook
煮飯

消灯
Cook
煮飯

- Cookボタンを押すと時間表示部に保温の経過時間を1時間単位で表示します。0h~11hまで表示し、保温12時間後に現在時刻表示になります。
- 保温を切るにはCancelボタンを押してください。

- 冷えたごはんの温めなおしはしないでください。
- 保温中に熱源部の冷却ファンが動作する場合があります。一時的に保温温度まで加熱量が増えるので、内部の部品を冷やすためです。

おいしく保温するポイント

- ごはんの量が少ないときは、なるべく内がまの中央に盛る。(乾燥やベタつきを抑えます)
- お米をよく研がないで炊いたごはんの保温、冷えたごはんの保温はしない。
- ごはんをラップに包んで冷凍庫に保存し、電子レンジで温め直してもおいしく食べられます。

⚠注意



次のような保温はしない。
においや変色の原因になります。

- 12時間以上の保温はしない

お手入れをする

⚠ 警告



お手入れは、電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う（やけどの原因）



●電気部品のある「熱源部」、「おひつ部」は水洗いしない。
（故障・やけど・発煙・発火の原因）

お願い

- ベンジンやシンナー、漂白剤、みがき粉、アルカリ性洗剤は使わないでください。（表面を傷つける原因）
- 洗剤は食器用洗剤（中性）を使ってください。（表面を傷つける原因）
- スポンジなどのやわらかいもので洗い、たわし、ナイロンたわしは使わないでください。（表面を傷つける原因）
- 食器乾燥機や食器洗い乾燥機は使わないでください。（変形・変色の原因）

内ふた

調圧弁

負圧弁

内がま



フック部（炊くたびに確認する）

- 米粒などが付着していないか確認する。

おひつ部（汚れのつどふく）

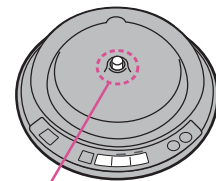
- 固く絞ったふきんでふいてください。

しゃもじ（使うたびに洗う） 計量カップ（汚れのつど洗う）

- 食器用洗剤（中性）を使い、スポンジなどのやわらかいもので洗ってください。

温度センサー（炊く前に確認する）

- こびりつきができたなら、細かい耐水性紙ヤスリ（600 番程度）に水をつけてこすり落とし、固く絞ったふきんでふき取ってください。
- 水洗いはしないでください。



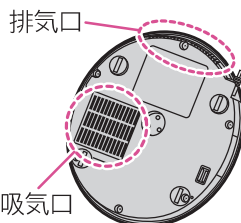
温度センサー

熱源部（汚れのつどふく）

- 固く絞ったふきんでふいてください。

吸気口・排気口（月に1度程度）

- 本体底面の吸気口・排気口のごみを掃除機で吸い取ってください。

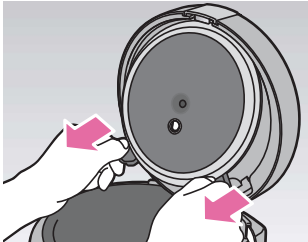
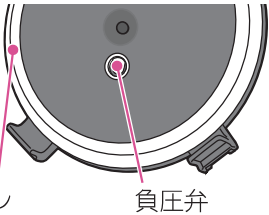
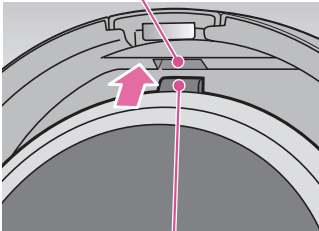
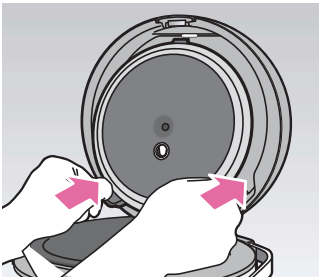


排気口

吸気口

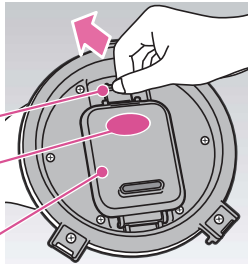
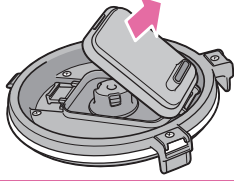
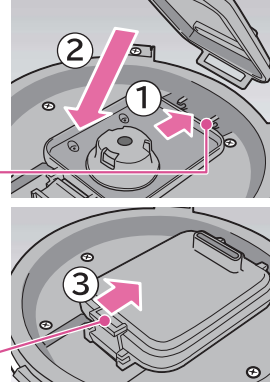
内ふた（使うたびに洗う）

- 本体ふたから外して、食器用洗剤（中性）を使いスポンジなどのやわらかいもので洗ってください。

- 1 内ふたのつまみ（2箇所）をつまんで少し押し上げ手前に引く

- 2 内ふた・ふたパッキン・負圧弁を洗う
ふたパッキン・負圧弁は外れないので引っぱらないでください。変形すると、うまく炊けない原因になります。

ふたパッキン 負圧弁
- 3 内ふた上端の凸部を本体ふたの凹形状に沿って、上方方向に止まるまで差し込む

本体ふたの凹部 内ふたの凸部
- 4 内ふたつまみをしっかり押し込む


蒸気口（使うたびに洗う）

- 内ふたから外して、食器用洗剤（中性）を使いスポンジなどのやわらかいもので洗ってください。

- 1 ロックレバーを倒して蒸気口を外す

ロックレバー
ここを押しながらロックレバーを操作すると軽く操作できます。
蒸気口
- 2 蒸気口と内ふたの蒸気口内部・調圧弁の汚れを洗う
蒸気口を無理に開いたり左右にひねらない。（軸部が破損のおそれ）

調圧弁
- 3 ①斜め上から軸部を合わせて入れる
②蒸気口を閉める
③ロックレバーを起こしてとめる

軸部
ロックレバー

内がま（使うたびに洗う）

- 本体から外して、食器用洗剤（中性）を使いスポンジなどのやわらかいもので洗ってください。
- 内がまをぶついたり、落としたりして変形させるとおいしく炊けなくなることがあります。
- 使用中、色むらがでることがありますが、性能や、衛生上の支障はありません。
- 内側のフッ素被膜を傷めないために、次のことをお守りください。
 - ・付属のしゃもじを使う
 - ・酢は使わない
 - ・金属製のおたまや泡立て器などを使わない
 - ・みがき粉やたわしで洗わない
 - ・スプーンや茶わんなどをに入れて洗わない
- 内側のフッ素被膜は、ご使用により消耗しますので、大切にお使いください。
- フッ素被膜は、人体への害はありません。
- 水分が残っていると錆（サビ）やすくなります。早めにふき取ってください。
- 外側をキッチンペーパーなどでふかないでください。外側の表面がザラザラしているため、キッチンペーパーが残る場合があります。

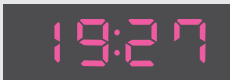


お願い

- 内がまを取り出すときは、両手でまっすぐ上に引き上げてください。片手で引き上げると本体に引っかかり、取り出しにくくなります。

においが気になるときは

●炊込みごはんや保温の後のにおいが気になるときは、湯をわかし、蒸気でにおいを軽減することができます。

1	内がまに水を入れる ●水の量は、「White Rice」の水位目盛2まで。 ※水以外（洗剤など）は入れないでください。		それでもにおいが気になるときは ①内ふたの入る大きさの鍋・フライパンなどに食塩水（1%程度）を入れ、湯をわかす。 ②湯がわいたら弱火にし、内ふたを入れて15分程度加熱する。 ③湯を捨て、内ふたが冷めたら水洗いする。 ●空だきするとプラスチック部が変形しますので、ご注意ください。
2	 を押し、現在時刻を表示させる		
3	点灯しているコースがある場合は  を押し、コース表示が全て消灯している状態を選択する		
4	 を押す ●メロディーが鳴り、Cookランプが点灯します。		
5	約60分経ったら  を押す ●Cookランプが消灯します。		
6	本体が冷めてからお湯を捨て、水滴をふき取る		

お困りのときは

修理を依頼される前に
次の点をもう一度お調べください。

こんなときは	ここを確認
①炊飯について ●軟らかい ●ベタつく	お米の量と水加減 → P.134,140 ●お米の量は付属の計量カップで計り、炊きかたごとの「炊飯できる量」を超えないようにしてください。 ●軟らかいときは水を少なめにしてください。 ●予約炊飯は水加減を少なめにしてください。(お米の吸水増加による、軟らかい炊き上がりを防ぎます) 洗米 ●白米は、すすぎ水がきれいになるまでよくすすいでください。 ●無洗米は、水がにごるときはよくすすぎ、かき混ぜてお米と水をなじませてください。 洗米や炊飯に使う水 → P.140 ●洗米は、水で行い、お湯は使わないでください。(ベタつきの原因) ●アルカリ度の高い水で炊飯すると、ごはんがベタついたり、黄変する場合があります。 コース選択 ●少量を炊飯するときは「2Cups」「1Cup」のコースを選択してください。 ●「ECO」や「Rapid」のコースはベタつく場合があります。 ごはんのほぐし ●炊き上がったごはんは、すぐにほぐしてください。(余分な蒸気でのベタつきやにおいの発生を防ぎます) 内がまの底や温度センサーの汚れ → P.139,148,149 ●異物を取り除いてください。 炊飯の中断 ●炊飯中にCancelボタンを押した、電源プラグを抜いた、停電した、おひつ部を持ちあげた、などで炊飯が中断すると、うまく炊き上がらない場合があります。 電源 ●延長コードを使ったり、同じコンセントで他の電気製品を同時に使うと、電圧が下がりうまく炊き上がりません。延長コードは使わないで、コンセントは単独で使ってください。
●硬い ●芯がある ●生煮え	お米の量と水加減 → P.134,140 ●お米の量は付属の計量カップで計り、炊きかたごとの「炊飯できる量」を超えないようにしてください。 ●硬いときは水加減を多めにしてください。 洗米 ●白米は、すすぎ水がきれいになるまでよくすすいでください。 ●無洗米は、水がにごるときはよくすすぎ、かき混ぜてお米と水をなじませてください。 洗米や炊飯に使う水 → P.140 ●硬度の高い水(海外のミネラルウォーターなど)で炊飯すると、ごはんがぱさついたり、硬くなる場合があります。お好みにより水加減してください。 コース選択 ●少量を炊飯するときは「2Cups」「1Cup」のコースを選択してください。 ●「ECO」や「Rapid」のコースは硬くなる場合があります。 内がまの底や温度センサーの汚れ → P.139,148,149 ●異物を取り除いてください。 炊飯の中断 ●炊飯中にCancelボタンを押した、電源プラグを抜いた、停電した、おひつ部を持ちあげた、などで炊飯が中断すると、うまく炊き上がらない場合があります。 電源 ●延長コードを使ったり、同じコンセントで他の電気製品を同時に使うと、電圧が下がりうまく炊き上がりません。延長コードは使わないで、コンセントは単独で使ってください。

お困りのときは つづき

修理を依頼される前に
次の点をもう一度お調べください。

こんなときは	ここを確認
① 炊飯について (つづき) ●ムラがある	お米の量と水加減 → P.134,140 ●お米の量は付属の計量カップで計り、炊きかたごとの「炊飯できる量」を超えないようにしてください。 洗米 ●白米は、すすぎ水がきれいになるまでよくすすいでください。 ●無洗米は、水がにごるときはよくすすぎ、かき混ぜてお米と水をなじませてください。 内がまの底や温度センサーの汚れ → P.139,148,149 ●異物を取り除いてください。 炊飯の中断 ●炊飯中にCancelボタンを押した、電源プラグを抜いた、停電した、おひつ部を持ちあげた、などで炊飯が中断すると、うまく炊き上がらない場合があります。 電源 ●延長コードを使ったり、同じコンセントで他の電気製品を同時に使うと、電圧が下がってしまう炊き上がりません。延長コードは使わないで、コンセントは単独で使ってください。
●焦げる	おいしく炊飯するために、白米はうすいきつね色に、炊込みやおこわはきつね色に焦げることがあります。異常ではありません。 洗米 → P.140 ●白米は、すすぎ水がきれいになるまでよくすすいでください。 ●無洗米は、水がにごるときはよくすすぎ、かき混ぜてお米と水をなじませてください。 コース選択 ●少量を炊飯するときは「2Cups」「1Cup」のコースを選択してください。 内がまの底や温度センサー・センサーカバーの汚れ → P.139,148,149 ●異物を取り除いてください。
●ふきこぼれる	お米の量と水加減 → P.140 ●「Soft」の水位線以上に水加減しないでください。 ●お米の量は付属の計量カップで計ってください。 洗米 → P.140 ●白米は、すすぎ水がきれいになるまでよくすすいでください。 ●無洗米は、水がにごるときはよくすすぎ、かき混ぜてお米と水をなじませてください。 コース選択 ●少量を炊飯するときは「2Cups」「1Cup」のコースを選択してください。 部品の汚れ、目詰まり → P.148,149 ●調圧弁・負圧弁・蒸気口の異物や目詰まりを取り除いてください。 部品の取り付け → P.149 ●内ふた・蒸気口は忘れずに取り付けてください。 炊きかたの確認 ●水量の多いおかゆを他のコースで炊飯すると、多量にふきこぼれて危険です。
●うすい膜ができる	うすい膜はごはんから出たうまみの素で、でんぷんがうすい膜状になったものです。異常ではありません。

こんなときは	ここを確認
①炊飯について（つゆ） ●炊込みごはんがうまくできない	調味料や具の入れかた ●水に調味料を入れて水加減し、調味料が底にたまらないようによく混ぜてください。 ●具は水加減した後にお米の上ののせて炊飯し、炊き上がってから混ぜてください。 (調味料や具が沈殿すると、熱がうまく伝わらない場合があります) 調味料、具の量 ●油の多い具は少なめにしてください。 ●たまり醤油は少なめにしてください。 炊飯方法 → P.142,143 ●すぐ炊飯し、予約炊飯や長く浸してから炊飯はしないでください。 (具の変質や調味料が沈殿してうまく炊けません)
●おこわがうまくできない	おこわは料理集に記載の分量で混ぜて炊飯します。 (もち米だけでは吸水が早く、うまく炊飯できない場合があります) → P.145,160
●炊飯時間が長い	浸しや蒸らしも自動で行うため、マイコン制御のない炊飯器（ガスがまなど）に比べ時間が長くなったりします。異常ではありません。 お米の量と水加減 → P.140 ●お米の量は付属の計量カップで計り、炊きかたごとの「炊飯できる量」を超えないようにしてください。 洗 米 → P.140 ●無洗米は、水がにごるときはよくすすぎ、かき混ぜてお米と水をなじませてください。 炊飯の中断 ●炊飯中に停電があると、停電時間分長くなります。
●本体、ごはんや内がまなどがにおう	使い始めにプラスチックやゴムのにおいを感じる場合があります。ご使用とともに少なくなります。また「炊込み」や「おこわ」の後もおう場合があります。故障ではありません。 洗 米 → P.140 ●白米は、すすぎ水がきれいになるまでよくすすいでください。 ●無洗米は、水がにごるときはよくすすぎ、かき混ぜてお米と水をなじませてください。 ごはんのほぐし → P.143 ●炊き上がったごはんは、すぐにほぐしてください。 (余分な蒸気でのベタつきやにおいの発生を防ぎます) 炊飯方法 → P.146 ●夏場は予約時間の長い予約炊飯はしないでください。 炊飯の中断 ●炊飯中にCancelボタンを押した、電源プラグを抜いた、停電したなどで炊飯が中断すると、うまく炊き上がらず、においが発生する場合があります。 部品の汚れ → P.149 ●内ふた・蒸気口の汚れを取り除いてください。
●多量につゆがつく	おひつ部は断熱構造ですが、ヒーターによる加熱機構はありませんので、炊き上がり後、時間がたつと内ふたや内がまにつゆが付きます。早めにお召し上がりください。

お困りのときは つづき

修理を依頼される前に
次の点をもう一度お調べください。

こんなときは		ここを確認													
② 保温について	●におう ●黄変する	長時間の保温（12時間以上）は、におい・黄変が発生します。 保温ごはん → P.147 ●冷えたごはんを保温しないでください。 洗 米 → P.140 ●白米は、すすぎ水がきれいになるまでよくすすいでください。 ●無洗米は、水がにごるときはよくすすぎ、かき混ぜてお米と水をなじませてください。 ごはんのほぐし → P.143 ●炊き上がったごはんはすぐにほぐしてください。 （余分な蒸気でのべたつきやにおいの発生を防ぎます） 部品の汚れ → P.149 ●内ふた、蒸気口の汚れを取り除いてください。													
	●乾燥する	長時間の保温は、ごはんを乾燥させます。 保温ごはんの量 → P.147 ●少量のごはんは平らにならず、中央に盛ってください。 部品の汚れ → P.148、149 ●内がまの底やふち、温度センサー、ふたのパッキンの汚れを取り除いてください。 部品の取り付け → P.149 ●内ふた、蒸気口は忘れずに取り付けてください。													
	●露がつく ●べたつく	保温中は内がまや内ふたに露がつきます。 ごはんの乾燥を防ぐためで故障ではありません。 ごはんのほぐし → P.143 ●炊き上がったごはんはすぐにほぐしてください。 （余分な蒸気でのべたつきやにおいの発生を防ぎます） 保温ごはんの量 → P.147 ●少量のごはんは平らにならず、中央に盛ってください。													
③ 予約炊飯について	●すぐに炊き始める ●予約時刻に炊き上がらない	予約時刻は炊き上がり時刻の目安です。現在時刻に近い予約は、すぐに炊き始めます。 → P.146 また炊飯時間が必要なため、予約時刻に炊き上がらないときがあります。時計の現在時刻を確認し、ずれているときは合わせてください。（時計は24時間時計です） → P.135													
④ 音について	●使用時や持ち運びのときにいろいろな音がする	炊飯中など使用時や、製品を持ち運びのときには次のような音がします。 異常ではありません。 <table><tr><td>電源プラグ差し込み時</td><td>使用時</td><td colspan="2">使用時・持ち運び時</td></tr><tr><td>パチッ （火花も出る）</td><td>ブーン ヒューン カチッ ジー</td><td colspan="2">カタカタ コトコト</td></tr><tr><td>インバーター回路への充電音</td><td>冷却ファンの回転音</td><td>内がまのIH加熱音</td><td>調圧弁の動作音</td></tr></table>		電源プラグ差し込み時	使用時	使用時・持ち運び時		パチッ （火花も出る）	ブーン ヒューン カチッ ジー	カタカタ コトコト		インバーター回路への充電音	冷却ファンの回転音	内がまのIH加熱音	調圧弁の動作音
電源プラグ差し込み時	使用時	使用時・持ち運び時													
パチッ （火花も出る）	ブーン ヒューン カチッ ジー	カタカタ コトコト													
インバーター回路への充電音	冷却ファンの回転音	内がまのIH加熱音	調圧弁の動作音												

こんなときは		ここを確認
⑤ 表示について	炊飯時間	● いっきが変わる おいしく炊き上げるために、炊飯内容を自動的に調節します。そのため炊き上がるまでの時間の表示が炊飯の途中で一度に進んだり止まることがあります。異常ではありません。 ● 表示されない 本体が熱いときは水温を正しく計れないため炊飯時間を表示せず、現在時刻を表示する場合があります。本体が冷めてから炊飯してください。
	● 時刻表示が消える	電源を入れたまま何も操作しないと電源は10分後に自動的に切れます。
	● 「ー：ー」表示または「H0」表示が出る	「ー：ー」表示が出たら時計の時刻を合わせてください。→ P.135 「H0」表示のときは Cancel ボタンを押すと「ー：ー」になります。「ー：ー」表示のままだと、炊飯・保温はできますが、予約はできません。電源プラグを抜いて差し込むごとに「ー：ー」または「H0」表示になる場合は、本体に内蔵しているリチウム電池の寿命です。お買い上げの販売店にリチウム電池の交換(有料)をご依頼ください。 (リチウム電池は専用品なのでお客様には交換できません)
	● 「C1」または「C2」を表示する	延長コードを使ったり、同じコンセントで他の電気製品を同時に使ったり、電圧が下がったときなどに表示し、通電を停止します。延長コードは使わないで、コンセントは単独で使ってください。
	● 「C5」を表示する	内がまの中に米と水を入れずに空炊きする、または、本体が熱いときに炊飯すると、炊飯開始4～5分後に「C5」を表示し、炊飯を中止する場合があります。内がまが熱くなりますので、空炊きはしないでください。
	● 「C6」を表示する	熱源部内部の温度が、異常に高くなると、「C6」を表示して炊飯を中止する場合があります。 ● 吸気口・排気口を塞ぐような敷物の上で使わないでください。 → P.138 ● 吸気口・排気口にごみやほこりがある場合は掃除機で吸い取ってください。 → P.148
	● 「H1」～「H13」を表示する	Cancel ボタンを押しても時計表示に戻らないとき、度々同じ表示になるときは、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
⑥ 内がまのフッ素被膜について	● 色むらがある	ご使用とともにフッ素被膜に色むらが出る場合があります。異常ではありません。また性能や衛生上の問題はありません。
	● 傷がある	フッ素被膜を傷めないために次のことをお守りください。 「金属製のおたまや泡立て器などを使わない」 「スプーンや茶わんなどを入れて洗わない」 「酢は使わない」 「みがき粉やたわしで洗わない」 「付属のしゃもじを使う」

お困りのときは つづき

修理を依頼される前に
次の点をもう一度お調べください。

こんなときは		ここを確認	
⑦ 停電について	●使用中に停電した	炊飯中	予約中
		再通電後、炊飯を続けます。 30分以上停電した場合は炊飯をやめます。	再通電後、予約を続けます。
⑧ ふたについて	●閉まりにくい	調圧式で密閉度を上げるため、ふたを閉めるとき（炊き上がったごはんをほぐした後など）に重く感じる場合があります。ふたを少し強めに押しながらゆっくりと閉めてください。	
	●閉まらない	内ふたを正しく取り付けていないと、ふたは閉まりません。正しく取り付けてください。→ P.149	
	●開きかたが遅い	ふたの密閉度が高いため、フックボタンを押してからふたが開くまで少し時間がかかったり、ふたの開く量が少ない場合があります。そのときには、ふたを持って開けてください。	
●テレビやラジオに雑音が入る		炊飯器との距離が近いと、テレビ画面のチラツキや雑音の原因になる場合があります。気になる場合は距離を離してください。（目安として3m）	

- 以上のことをお調べいただき、その上でご不審な点がありましたら、お買い上げになった販売店などにご相談ください。
- 内ふたや内がまが変形したり、フッ素被膜がはがれた場合は、お買い上げになった販売店などで新しくお買い求めください。

料理集

もくじ

すしめし	158
玄米	158
雑穀ごはん	158
うなぎの混ぜごはん	159
豆ごはん	159

お赤飯	160
山菜おこわ	160
青菜がゆ	161
鶏がゆ	161

●この料理集で使用しているカップは

お米（白米） 1カップ 0.18L（約1合）
（付属の計量カップ）

●この料理集に記載されている時間の目安は、下ごしらえの時間を含みません。

●この料理集では1合を1人前として材料、カロリーを表示しています。

●この料理集で使用している単位は

1 kcal（キロカロリー）= 4.2kJ（キロジュール）
1 mL（ミリリットル）= 1cc（シーシー）

●この料理集で使用しているスプーンは

	小さじ(5mL)	大さじ(15mL)
酢・酒	5g	15g
しょうゆ・みりん	6g	18g
塩	6g	18g
砂糖	3g	9g

警告



食材がとび出したり、湯がふき出したり、突然ふたが開いてやけどのおそれ

●取扱説明書・料理集に記載の炊飯以外の用途には使わない

次のような料理には使わない

- ・ねりもの（はんぺんなど）や豆類、麺類などの加熱中にふくらむ具材の煮込み料理
（赤飯は、ささがきを別にゆでてから調理します。詳しくは料理集をご覧ください → P.160）
- ・急激にあわの出る「重そう」などを使う料理
- ・多量の油を入れる料理
- ・「カレー」や「シチュー」のルーなど、のり状になる料理
- ・ジャムなど泡立つ料理
- ・食材をポリ袋などに入れて炊飯器で加熱する料理

●青菜、トマトなど薄皮状のものが浮きやすい野菜、具材を入れた料理や、クッキングシート、アルミ箔、ラップを使った料理はしない



すしめし

- コース:「2Cups」
- でき上がり目安時間:約50分
- 1人分:約560kcal

●材料(2人分)

お米(うるち米)……………カップ2
昆布……………10cm

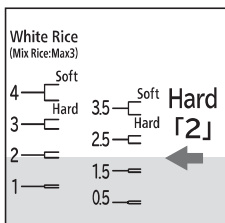
【合わせ酢】

酢……………大さじ3 $\frac{1}{2}$
砂糖……………大さじ $\frac{2}{3}$
塩……………大さじ $\frac{1}{2}$

※甘めがお好きな方は、砂糖を大さじ1にするなどお好みで調節してください。

●作りかた

- ①昆布はふきんでふいて汚れを取り、切り込みを3~4カ所入れておきます。
- ②お米は研いでから、水を「Hard」の水位目盛2まで加え、お米の上に①の昆布をのせます。
- ③炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、Off/Onボタンを押し、「2Cups」のコースを選び、Cookボタンを押します。
- ④炊き上がったら、昆布を取り出し、飯台にごはんを移し、しゃもじで広げます。【合わせ酢】を全体にかけて、切るように混ぜます。混ぜて1分ほどしたら、うちわであおいで人肌程度に冷まし、ぬれふきんをかけておきます。



玄米

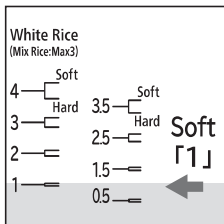
- コース:「Normal」
- でき上がり目安時間:約60分
(浸し時間を含まず)
- 1人分:約530kcal

●材料(2人分)

玄米……………カップ1

●作りかた

- ①玄米を研いでから、水を「Soft」の水位目盛1まで加え2時間浸します。
- ②炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、Off/Onボタンを押し、「Normal」のコースを選び、Cookボタンを押します。
- ③炊き上がったらほぐして器に盛ります。



●玄米のポイント

- ★2時間浸してから炊飯します。
- ★2カップまでしか炊飯できません。



雑穀ごはん

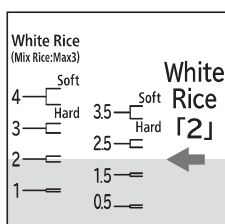
- コース:「Normal」
- でき上がり目安時間:約50分
- 1人分:約590kcal

●材料(2人分)

お米(うるち米)……………カップ2
雑穀……………30g

●作りかた

- ①お米と雑穀は別々に研いでから合わせ、水を「White Rice」の水位目盛2まで加えます。
- ②炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、Off/Onボタンを押し、「Normal」のコースを選び、Cookボタンを押します。
- ③炊き上がったらほぐして器に盛ります。



●雑穀ごはんのポイント

- ★雑穀は白米に混ぜて炊飯します。混ぜる量は1割以下の量にしてください。
- ★粒の小さな雑穀(アマランサスやキヌアなど)は、茶こしなどを使って洗うと便利です。
- ★市販の雑穀の説明書(袋などに記載)も参考にしてください。

うなぎの混ぜごはん

●材料(2人分)

お米(うるち米).....カップ2
うなぎのかば焼き.....1枚
うなぎのかば焼きのタレ.....60g
みょうが.....1本
大葉.....10枚
炒り卵.....卵2個分
白ごま.....適量

●作りかた

- ①お米を研いでから、水を「Hard」の水位目盛2まで加えます。
- ②炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、Off/Onボタンを押し、「2Cups」のコースを選び、Cookボタンを押します。
- ③みょうがと大葉は千切りにします。
- ④うなぎのかば焼きは電子レンジ等で温めて縦半分に切り、さらに1cm幅に切ります。
- ⑤ごはんが炊き上がったら、飯台にごはんを移し、かば焼きのタレを全体にかけて、切るように混ぜます。
③、④、炒り卵を混ぜ合わせて器に盛り、お好みで白ごまをふりかけます。

White Rice (Mix Rice:Max3)			
4	Soft	3.5	Soft
3	Hard	2.5	Hard
2		1.5	
1		0.5	

■コース:「2Cups」
■でき上がり目安時間:約50分
■1人分:約890kcal



■コース:「Mix」
■でき上がり目安時間:約60分
■1人分:約610kcal



豆ごはん

●材料(2人分)

お米(うるち米).....カップ2
グリーンピース.....100g
A { 酒.....50mL
塩.....小さじ1/2

●作りかた

- ①お米は研いでから、ざるにあげ、水気をきります。
- ②内がまに①とAを入れ、水を「White Rice」の水位目盛2まで加えて軽くかき混ぜます。
- ③お米の上にグリーンピースをのせ、炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、Off/Onボタンを押し、「Mix」のコースを選び、Cookボタンを押します。
- ④炊き上がったらほぐして器に盛ります。

White Rice (Mix Rice:Max3)			
4	Soft	3.5	Soft
3	Hard	2.5	Hard
2		1.5	
1		0.5	

●炊き込みのポイント

- ★水と調味料を合わせて水加減し、よくかき混ぜてください。沈殿するとうまく炊けないことがあります。(汁気が多い具材を使うときは、汁気を絞り、その汁と調味料を合わせてください)
- ★具は米の上に広げてのせ、混ぜないでください。(市販の炊込みの具で、かき混ぜる指示があっても混ぜないでください)
- ★予約炊飯・保温はしないでください。においや変質の原因になります。具の量はお米の重量の30~40%が適当です。(お米1カップ分につき具の量は45~60g)
- ★水を吸いやすい具は、あらかじめ火を通しておきます。

- コース:「Mix」
- でき上がり目安時間:約50分
- 1人分:約590kcal



警告

ささげ(小豆)はゆでたものを加える

ゆでないで炊くと、ささげの量が増え、調圧弁が目詰まりするなど、やけどのおそれがあります。

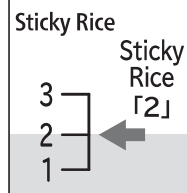
お赤飯

●材料(2人分)

お米(うるち米).....カップ $\frac{1}{2}$
 もち米.....カップ $\frac{1}{2}$
 ささげ.....30g
 塩.....ひとつまみ
 ごま塩.....少々

●作りかた

- ①ささげは一度ゆでこぼし、新しい水で硬めにゆで、ささげとゆで汁とに分けて冷めます。
- ②お米ともち米は合わせて研いでから、ざるにあげ、水気をきります。
- ③内がまに②を入れ、①のゆで汁と水を「Sticky Rice」の水位目盛2まで加え、塩を入れてかき混ぜます。
- ④お米の上に①のささげをのせ、炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、Off/Onボタンを押し、「Mix」のコースを選び、Cookボタンを押します。
- ⑤炊き上がったたらほぐして器に盛り、ごま塩をふりかけます。



●ささげのゆでこぼしかた

- ①ささげを冷水でよく洗います。
- ②他の鍋に①と水(200mL)を入れてゆで、煮立ったらゆで汁を捨てます。
- ③あらためて鍋に水(200mL)を入れ、弱火で20~30分程度食べられる程度の硬さまでゆでます。水が減って水面からささげが出るようなら、ときどき水を足します。

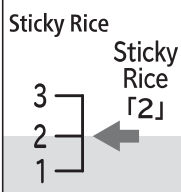
山菜おこわ

●材料(2人分)

お米(うるち米).....カップ1
 もち米.....カップ1
 山菜ミックス(水煮).....100g
 油揚げ..... $\frac{1}{2}$ 枚
 A { 酒.....大さじ $1\frac{1}{2}$
 しょうゆ.....大さじ $\frac{2}{3}$
 塩.....ひとつまみ
 砂糖.....大さじ $\frac{2}{3}$
 白ごま.....少々

●作りかた

- ①油揚げは熱湯をかけて油抜きし、たんざくに切ります。
山菜は水気をきっておきます。
- ②お米ともち米は合わせて研いでから、ざるにあげ、水気をきります。
- ③内がまに②とAを入れ、水を「Sticky Rice」の水位目盛2まで加えてかき混ぜます。
- ④お米の上に①の油揚げと山菜をのせ、炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、Off/Onボタンを押し、「Mix」のコースを選び、Cookボタンを押します。
- ⑤炊き上がったたらほぐして器に盛り、白ごまをふりかけます。



- コース:「Mix」
- でき上がり目安時間:約55分
- 1人分:約610kcal



青菜がゆ

●材料（2人分）

お米（うるち米）……………カップ $\frac{1}{2}$
大根の葉またはお好みの青菜 ……………10g
塩 ……………少々

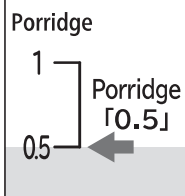
●作りかた

①お米を研いでから、水を「Porridge」の水位目盛0.5まで加えます。

②炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、Off/Onボタンを押し、「Porridge」のコースを選び、Cookボタンを押します。

③大根の葉またはお好みの青菜はサッとゆでて水気をきり、みじん切りにしておきます。

④炊き上がったら、③を入れ、お好みで塩を加えて軽く混ぜ、器に盛ります。



⚠警告

青菜などの葉ものは炊き上がった後に入れる
炊く前に入れると、調圧弁が目詰まりするなど、やけどのおそれがあります。

■コース：「Porridge」
■でき上がり目安時間：約60分
■1人分：約130kcal



■コース：「Porridge」
■でき上がり目安時間：約60分
■1人分：約160kcal



鶏がゆ

●材料（2人分）

お米（うるち米）……………カップ $\frac{1}{2}$
鶏むね肉（皮なし）……………30g
固形スープの素 …………… $\frac{1}{2}$ 個
A { 長ねぎの葉 ……………少々
しょうがの皮 ……………少々
B { 酒 ……………大さじ $\frac{1}{2}$
しょうゆ ……………小さじ $\frac{1}{2}$
塩 ……………ひとつまみ
長ねぎ（白髪ねぎ）……………少々
白ごま ……………少々

●作りかた

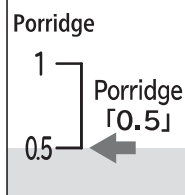
①お手持ちのなべに鶏肉を入れ、水300mLとAを加えて火にかけ、鶏肉に火が通ったらゆで汁をこして別容器にとり、冷ましておきます。

②①の鶏肉は手で細かくさき、Bをふりかけて下味をつけます。

③お米を研いでから、内がまに①のゆで汁と水を「Porridge」の水位目盛 0.5 まで加え、塩とスープの素を入れて軽く混ぜます。

④炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、Off/On ボタンを押し、「Porridge」のコースを選び、Cook ボタンを押します。

⑤炊き上がったら、②の鶏肉を入れて混ぜ、器に盛り、白髪ねぎ、白ごまをふりかけます。



●おかゆのポイント

★保温はせずに、お早めにお召し上がりください。
★時間がたつとノリ状になります。

MEMO

Handwriting practice area with horizontal dashed lines.

HITACHI

Inspire the Next

 **Hitachi Global Life Solutions, Inc.**

Hitachi Atago Bldg., 15-12, Nishi Shimbashi 2-chome,
Minato-ku, Tokyo 105-8410 Japan