



JPV-H10W JPV-H18W



For household use

Operating Instruction

Pressure Induction Heating Rice Cooker / Warmer

Thank you for purchasing this product. Please read all information in this manual before using the appliance. Afterward, keep this manual in a handy location for future reference by anyone who will use this product.

The pressure induction heating rice cooker is dangerous if used incorrectly because the interior gets hot and reaches high pressures. There is a risk of burns or injury.

Read these operating instructions carefully and use the appliance correctly.

家庭用

使用说明书

压力IH电饭煲 / 保温器

非常感谢您购买本公司的产品。在您使用之前, 请仔细阅读本说明书, 并妥善保管, 以便随时参阅。

由于压力IH电饭煲内部为高温、高压, 错误的使用会产生危险。可能导致烫伤、外伤。

请阅读本使用说明书以正确使用。

Sử dụng trong gia đình

Hướng dẫn sử dụng

Nồi cơm điện / Giữ ấm áp suất IH

Cám ơn quý khách đã mua sản phẩm Nồi cơm điện của Tiger. Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng. Sau khi đọc kỹ, xin vui lòng giữ lại sách hướng dẫn này để tham khảo về sau.

Do nhiệt độ và áp suất bên trong Nồi cơm điện áp suất IH sẽ tăng cao nên việc sử dụng sai cách sẽ rất nguy hiểm.

Vì sẽ có nguy cơ gây bỏng hoặc gây thương tích.

Vui lòng đọc kỹ Hướng dẫn sử dụng này và sử dụng đúng cách.

家庭用

取扱説明書

圧力IHジャー炊飯器

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

圧力IHジャー炊飯器は内部が高温・高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。やけど・けがのおそれがあります。

この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。



TIGER CORPORATION

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

目录

| 前言

- 49-安全注意事项
- 54-菜单介绍
- 60-各部的名称及附属品

| 煮饭的基本方法

- 62-煮饭方法
- 66-关于保温
- 67-再加热的方法

| 预约煮饭、预约吸水

- 68-预约煮饭的方法
- 70-预约吸水的方法

| 烹调、蛋糕

- 72-烹调方法 (Cook・Soup)
- 74-蛋糕的做法

| 食谱指南

- 76-食谱指南

| 清洁保养

- 80-清洁保养方法
- 82-各部的拆卸、安装方法
- 83-清洗方法

| 当前时间

- 84-当前时间的调整方法

| 遇到难题时

- 85-做出的米饭不可口时
- 88-烹调、蛋糕做得不可口时
- 89-认为发生故障时
- 92-错误显示和处置方法

| 其他

- 92-音量调整方法
- 93-规格
- 93-中途停电时・误拔插头时
- 93-关于消耗品、另购品的购买

安全注意事项

使用前请仔细阅读，并务必遵守。

- 此处标识的注意事项是为防止对使用者及他人造成危害及财产损失。此注意事项为安全相关的重要内容，请务必遵守。
- 请勿撕下贴在本体上的注意事项贴纸。

以下标志说明了忽视标识内容、采用错误的用法可能产生的危害及损害程度。

**警告**

**注意**

该符号表示错误操作可能导致使用者死亡或重伤*1。

表示如果用户操作不当，可能会造成使用者受伤害*2或财产损失*3的内容。

*1 重伤是指因失明、外伤、烫伤（高温、低温）、触电、骨折、中毒等留下的后遗症及需要住院治疗或长期看门诊的伤害。

*2 伤害是指无需住院治疗、长期看门诊的外伤、烫伤、触电等。

*3 财产损失是指损害扩大到房屋、家产及家畜、宠物等。

图标记号的说明

-  △记号表示警告、注意。具体的注意内容用图或文字标注在图标记号的中间或附近。
-  ⊘记号表示禁止的行为。具体的禁止内容用图或文字标注在图标记号的中间或附近。
-  ●记号表示强制行为或指示的内容。具体的指示内容用图或文字标注在图标记号的中间或附近。

警告

- 

不使用额定电压以外的电源。
以免造成火灾、触电。
- 

单独使用额定电流7A以上的插座。
与其它电器同时使用时，多头插座部可能异常发热并导致起火。
- 

不使用已破损的电源线。也不要损坏电源线。
(如加工、强行弯曲、接近高温部、拉扯、扭曲、捆扎、压在重物下、夹在物体中等)
以免造成火灾、触电。
- 

电源插头上附着灰尘时，请仔细擦拭干净。
以免造成火灾。
- 

如果电源线损坏，则必须使用由制造商或其服务代理商提供的专用电源线或配套组件进行更换。
以免造成故障、事故。
- 

不要舔连接器。
以免造成触电、外伤。
- 

将电源插头切实插到底。
以免造成触电、短路、冒烟、起火。
- 

电源线或电源插头、连接器损坏或插座松动时，不要使用。
以免造成触电、短路、起火。
- 
禁止用湿手

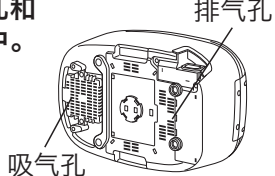
不要用湿手插入或拔出电源插头。
以免造成触电、外伤。
- 
禁止触摸

不要将脸、手靠近蒸汽孔。
以免造成烫伤。特别注意勿让婴幼儿触摸。

安全注意事项

警告

-  **注意不要让儿童玩耍本产品。**
-  **本产品不适合身体、感官或认知能力下降，或缺乏经验和知识的人士（包括儿童）使用，除非这些人在使用设备时旁边有负责安全的人员进行监督或指导。**
以免造成烫伤、触电、外伤。
-  **请勿将本产品备浸于水中。**
以免造成触电、短路、火灾。
-  **不要改装。维修技术人员以外的人不要拆解或者修理。**
以免造成火灾、触电、外伤。
禁止分解
-  **请勿将刀子、叉子、汤匙、锅盖等金属制品放在本产品上面。**
以免造成金属制品过热。
-  **不要让蒸汽熏到电源插头。**
以免造成火灾、触电、起火。在抽出式桌台上使用时，在蒸汽熏不到电源插头的位置使用。

-  **不要将别针、铁丝等金属物、异物插入吸气孔和排气孔、缝隙中。**
以免造成触电，或者因异常动作导致外伤。

-  **关闭上盖时，清除附着在上框、开关片部位周围的饭粒、米粒等，并将上盖盖紧。**
以免蒸汽漏出，或者打开上盖内容物喷出，导致烫伤、外伤。

-  **不要将本产品用于使用说明书记载内容以外的用途。应随时检查调压孔、安全阀、减压孔是否堵塞（参照P.60）。**
如果调压孔、安全阀、减压孔堵塞，则蒸汽或内容物可能会喷出，导致烫伤或其他伤害。
〈禁止采用的烹调、煮饭方法示例〉
 - 使用果酱或使用料理块烹调的咖喱、炖菜等会产生糊状的烹调
 - 使用小苏打或其他容易激烈产生气泡的食物
 - 市场上销售的料理书籍等中介绍的用电饭煲制作的烹调
 - 将食材、调料放入塑料袋等中加热烹调、煮饭
 - 加入容易造成网眼堵塞的苋菜籽等小粒杂粮进行烹调、煮饭
 - 有可能堵塞调压孔的带皮番茄或叶类蔬菜的烹调、煮饭
 - 使用烤盘纸、铝箔、保鲜膜等有可能堵塞调压孔的烹调
 - 所用食材经炖煮后分量会增加的烹调（鱼浆制品、面类等）
 - 豆类份量占内锅三分之一以上的烹调
 - 加入大量油的烹调、煮饭

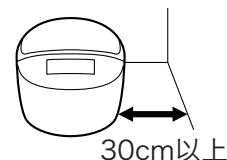
-  **如果产品表面有裂纹，立即关掉器具电源。**
以免造成触电。

-  **发生异常、故障时，立即停止使用。**
若继续使用，可能会造成火灾、触电、外伤。
〈异常、故障示例〉
 - 使用中，电源线、电源插头、连接器异常发热。
 - 从电饭煲中冒出烟雾，或有煮糊的异味。
 - 电饭煲的部分位置开裂、松动或摇晃。
 - 内锅变形。
 - 有其它异常、故障。
 立刻拔下电源插头、连接器，然后委托销售店进行检查及维修。

-  **不要在不稳定的地方、不耐热的桌子、垫材等物体上使用。**
以免造成火灾或使桌子、垫材受损。

警告

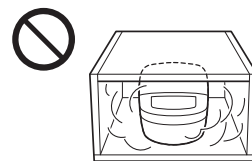
-  **不要在墙壁、家具的附近使用。**
蒸汽和热量会导致受损、变色、变形，使用时与墙壁和家具保持30cm以上的距离。使用厨房用储物架时，注意不要让蒸汽滞留其中。



-  **请注意避免将任何液体溅到连接器上。**
-  **使用本产品不正确可能导致受伤。**

注意

-  **不要在操作面板可能接触到蒸汽的狭窄空间内使用。**
蒸汽和热量会导致操作面板变形、本体受损、变色、变形、故障。在抽出式桌台上使用时，拉出到在蒸汽熏不到的位置使用。



-  **不要在负重强度不足的抽出式桌台上使用。**
以免电饭煲掉落导致外伤、烫伤、故障。使用前确认负重强度足够。

-  **不要在会淋到水、靠近火源的场所使用。**
以免造成触电、漏电、本体变形或引起火灾、故障。

-  **不要使用非专用内锅。**
以免造成过热、异常动作。

-  **使用后，加热元件表面可能留有余热。使用中、刚使用完时不要触碰高温部。**
以免造成烫伤。
禁止触摸

-  **等待电饭煲冷却后，再进行清洁保养。（请参照P.80~83的记载内容来进行清洁保养。）**

-  **压力调节器内的蒸汽排出口的管道需要定期检查是否堵塞。**

-  **在压力充分降低之前，绝对不要打开上盖。**
如需打开上盖，请确认操作面板的“Pressure”指示灯熄灭，且无蒸汽冒出。
→P.64

-  **不要在内盖的别扣折断的情况下使用。**
以免因蒸汽漏出、沸腾溢锅造成烫伤、外伤。以免导致做出的米饭不可口。

-  **不要干烧。**
以免造成故障、过热、异常动作。

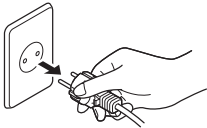
-  **本产品为一般家庭用电器。同样可以用于以下用途。**
 - 商店，办公室等的茶水间
 - 农场设施
 - 酒店等住宿设施的客房
 - B&B等住宿设施的客房（BED&BREAKFAST）
 - 民宿等简易住宿设施的客房

-  **不要在铝板、电热毯上使用。**
以免铝质材料发热，导致冒烟、起火。

-  **不要在吸气孔和排气孔有可能堵塞或者室温较高的场所使用。**
不要放在地毯、塑料袋等物品上。以免造成触电、漏电、火灾、故障。

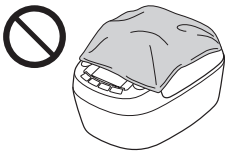
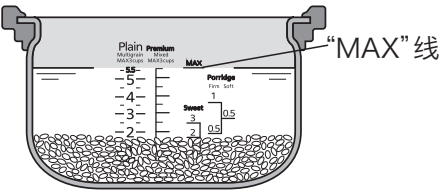
安全注意事项

注意

- ❌ 不要在IH电磁灶上使用。
以免造成故障。
- ⚠️ 打开上盖时注意蒸汽。
以免造成烫伤。
- ❌ 使用过程中或刚使用完后，接触内锅时，应使用隔热手套，不要直接用手接触。
由于处于高温状态，可能引起烫伤。
- ⚡ 不使用时从插座拔掉电源插头。
以免引起外伤、烫伤及因绝缘体老化而造成触电、漏电火灾。
必须拔出插头
- ⚠️ 务必手持电源插头拔出。
以免造成触电、短路而起火。
- ❌ 不要采用多头插座。
以免造成火灾。
- ⚠️ 请小心使用。
坠落或强力冲击可能导致外伤、故障。
- ❌ 由于磁力线暴露在外，不要靠近不耐磁的物体。
可能使电视机、收音机等产生杂音。
银行卡、交通卡、磁带、录影带等也有可能被消磁。

- ⚠️ 使用医疗用起搏器等的用户在使用本产品时，请先仔细咨询专业医生。
本产品动作时可能会影响起搏器。
- ❌ 本产品不能在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行。
以免造成故障。
- ❌ 不要将电饭煲整体清洗。
不要将本产品浸入水中或将水倒在产品上。
以免造成触电、短路、火灾。
- ❌ 煮饭中不要移动本体。
以免造成烫伤或食物溢出。
- 🚫 搬动本体时，不要触碰上盖开关片。
上盖打开可能造成外伤、烫伤。
禁止触摸
- ❌ 移动本体时，不要握住上盖移动。
以免造成烫伤、外伤。
务必握持提手移动。
如本体温度高，请务必使用隔热手套等。
- ⚠️ 只烹煮适量容易出现泡沫或容易膨胀的食材。
以避免食材溢出导致事故的发生或产品故障。
(如：黄豆，黑豆，白木耳，等...，容易产生泡沫，溢出的食材。)
- ⚠️ 不要使用非本产品专用电源线。
不要将电源线转用到其他机器上。
以免造成起火、故障。

为了能经久耐用，注意以下事项

- 清除粘附于本体、内锅上的饭粒和米粒等。
以免造成漏蒸汽、煮沸溢出、故障或煮饭的结果不理想。
- 煮饭中，不要将布等覆盖在本体上。
以免造成本体、上盖变形、变色。
- 不要使用本产品对已冷却的米饭进行再加热（保温）。
以免造成异味等。
- 煮饭时，加水不要超过内锅里的“MAX”线。
以免造成烫伤。以免造成食物溢出。
- 为维持功能、性能，产品上设有小孔，但是有可能因虫子等进入而引发故障。请注意使用市场上销售的防虫遮罩物等。另外，因虫子等进入引起的故障属于有偿修理的范围。请咨询购买本产品的销售店。
- 内锅的氟涂层会随着使用不断消耗，并可能剥落，但对人体无害，且煮饭、保温性能也无问题。如果担心或发生变形和腐蚀现象时，可以购买。请咨询购买本产品的销售店。
- 请务必遵守，以免内锅氟涂层面膨胀、剥落或变形。
 - 不要将内锅直接放在煤气上烧或放在IH电磁灶上、微波炉中使用。
 - 不要保温白米、免洗米以外的米饭（菜饭等）。
 - 不要在内锅中使用醋。
 - 不要使用附属品或木制品以外的饭勺。
 - 不要使用金属制的汤勺、汤匙、打蛋器等坚硬物品。
 - 不要在内锅中放入竹制蒸笼。
 - 不要将餐具等坚硬物放入内锅中一起清洗。
 - 不要使用钢丝球、尼龙刷等坚硬的物品来清洁保养。
 - 不要使用洗碗烘干机、烘碗机等。（内盖除外）

菜单介绍

可选择的 15 个菜单

煮饭容量 内锅刻度线 煮饭时间的标准*1 预约时间的标准 保温	01 Plain 压力 煮白米时选择。 煮饭的标准选项。 1.0L型 0.5 ~ 5.5杯 1.8L型 1 ~ 10杯 531 Plain 1.0L型 44 ~ 55分钟 1.8L型 45分钟 ~ 1小时 1.0L型 1小时以上 1.8L型 1小时5分钟以上 保温 可保温	02 Premium 压力 吸水时间是“Plain”菜单的2倍，会花更长的时间进行加热，煮出味道香甜、可口、有粘性的米饭。 1.0L型 0.5 ~ 5.5杯 1.8L型 1 ~ 10杯 531 Premium 1.0L型 55分钟 ~ 1小时6分钟 1.8L型 55分钟 ~ 1小时10分钟 1.0L型 1小时10分钟以上 1.8L型 1小时15分钟以上 保温 可保温	03 Eco 压力 想要以小的耗电量（大约削减3 ~ 17%）煮白米时选择。与“Plain”菜单相比，煮出的米饭口感略硬。 1.0L型 0.5 ~ 5.5杯 1.8L型 1 ~ 10杯 531 Eco 1.0L型 33 ~ 47分钟 1.8L型 35 ~ 53分钟 1.0L型 50分钟以上 1.8L型 55分钟以上 保温 可保温 要点 • 在意硬度时，请用“Plain”菜单煮饭。 • 内盖上可能会附着较多水珠。	04 Sushi 煮寿司饭时选择。煮好的饭粘性较低且口感略硬。 1.0L型 0.5 ~ 5.5杯 1.8L型 1 ~ 10杯 531 Sushi 1.0L型 45 ~ 56分钟 1.8L型 45分钟 ~ 1小时 1.0L型 1小时以上 1.8L型 1小时5分钟以上 保温 可保温	05 Quick 压力 想要快速煮白米时选择。煮饭时间比“Plain”菜单短，所以煮出的米饭口感略硬。 1.0L型 0.5 ~ 5.5杯 1.8L型 1 ~ 10杯 531 Plain 1.0L型 21 ~ 39分钟 1.8L型 20 ~ 42分钟 不可预约 保温 可保温	06 Long-grain 压力 煮长粒米时选择。 1.0L型 0.5 ~ 5.5杯 1.8L型 1 ~ 8杯 531 Long-grain 1.0L型 28 ~ 39分钟 1.8L型 29 ~ 42分钟 45分钟以上 保温 可保温 要点 • 使用长粒米煮菜饭时，请选择“Mixed”菜单。选择其他菜单时，可能会使煮好的米饭不可口。
--	---	---	---	--	--	---

压力 这是加压煮饭的菜单。在压力煮饭的情况下，由于在煮饭中调整压力，蒸汽量会突然增多，因此请注意。以免造成烫伤、外伤。

*1：煮饭时间的标准是指从立即开始煮饭到焖饭结束的时间。
(电压220V、室温23度、水温23度、按标准水位加水)
煮饭时间会根据煮饭容量、米的种类、食材种类及其用量、室温、水温、水量、电压、预约煮饭（吸水）等情况而有所不同。

菜单介绍

可选择的 15 个菜单

煮饭容量

内锅刻度线

煮饭时间的标准*1

预约时间的标准

保温

07 Multigrain

压力

将杂粮(小米、稗子、黑米、红米等)与白米一起煮时选择。



1.0L型 0.5 ~ 3杯

1.8L型 1 ~ 6杯

Plain



1.0L型 46 ~ 54分钟

1.8L型 45 ~ 57分钟

1小时以上

可保温 请尽快食用*2

要点

- 杂粮的量请勿超出白米的2成。
- 请将杂粮平铺在白米上煮饭。若搅拌在一起,可能会使煮出来的米饭不可口。
- 市面上销售的杂粮、发芽糙米的包装上有调整水量等的记载时,请遵照该内容,按照自己的喜好调整水量。
- 请不要混合容易造成网眼堵塞的苋菜籽等颗粒尤其小的杂粮煮饭。
- 煮发芽糙米、胚芽米、半精米时,选择“Multigrain”菜单。

08 Mixed

压力

煮菜饭时选择。



1.0L型 0.5 ~ 3杯

1.8L型 1 ~ 6杯

Premium



1.0L型 39 ~ 49分钟

1.8L型 40 ~ 54分钟

不可预约

可保温 请尽快食用*2

要点

- 放入食材煮饭时的注意事项→P.57
- 使用长粒米时,上限为刻度的1/3,烹煮时请略多加水。

09 Sweet

煮糯米饭时选择。



1.0L型 1 ~ 3杯

1.8L型 2 ~ 5杯

《糯米和粳米》Sweet与Plain之间



1.0L型 39 ~ 46分钟

1.8L型 26 ~ 35分钟

不可预约

可保温 请尽快食用*2

要点

- 请把米摊平,以免米超出水面,然后煮饭。
- 使用长粒米糯米时,上限为刻度线的1/3,烹煮时请略多加水。

放入食材煮饭时的注意事项

- 可加入食材煮饭的菜单有“Mixed”、“Sweet”、“Porridge·Firm”、“Brown Porridge·Firm”、“Brown”。其他菜单可能会使煮好的米饭不可口,所以请不要加入食材。
- 1杯白米、糯米、糙米请加入70g以下的食材。(“Porridge”菜单以外)
- 充分搅拌均匀调料后,将食材放到米上面。
- 煮饭中请勿打开上盖加入食材。
- 请务必遵守放入食材煮饭时的最大煮饭容量。

- 请先调整水量,然后放入食材。若先放食材再调整水量,煮好的饭会比较硬。
- 下述情形可能导致煮出来的米饭不可口,煮糊等。
 - 酱油、甜料酒等调料过多时
 - 调料沉入锅底时
 - 使用番茄酱、番茄汁时
 - 混合食材时
- 在“Porridge”下加入食材时,请确保添加食材后的水位不超过“Porridge”的最高刻度线。

10 Porridge

煮粥时选择。



1.0L型 《稠粥》0.5 ~ 1杯
《加食材的稠粥》0.5杯
《稀粥》0.5杯

1.8L型 《稠粥》0.5 ~ 2杯
《加食材的稠粥》0.5 ~ 1.5杯
《稀粥》0.5 ~ 1.5杯

《稠粥》Porridge·Firm
《稀粥》Porridge·Soft

可将烹调时间设定在40分钟~1小时30分钟
的范围内。

烹调时间+1分钟

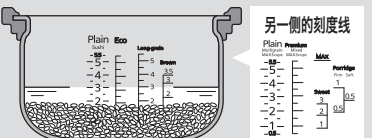
可保温 请尽快食用*2

要点

- 如果煮好后放置不管,会变成浆糊状或者黏糊糊的,所以请尽早食用。

内锅刻度线（内侧）

- 内锅的刻度线是大致标准。请根据米的种类、个人喜好调整水量。
- 相对于标准刻度线增加或减少水量时,请避免1/3以上刻度线的增减。以免造成食物溢出等。



关于免洗米

- 免洗米也请用附带的量杯计量。→P.61・62
- 免洗米以内锅刻度线为标准,稍微多加一点水(刻度线刚刚被水淹没的程度)。
- 煮免洗米时,有时会出现锅巴颜色变深的情況。
- 加入免洗米和水后,从锅底充分搅拌,以便让每一粒米都能充分浸水。如果只是从上倒入水,会因为米粒不能充分浸水而导致煮好的米饭不可口。
- 倒入水后若出现白浊现象,建议换水1~2次淘洗。白浊现象源自米中的淀粉而非米糠,但是如果直接煮饭,有可能会造成煮糊、溢出,或煮出的米饭不可口。

关于吸水

- 各菜单的煮饭时间已经包含了吸水的过程(“Quick”菜单除外),因此煮饭前您无需泡米,可以马上煮饭。
- 您也可以进行预约吸水。→P.70

压力 这是加压煮饭的菜单。在压力煮饭的情况下,由于在煮饭中调整压力,蒸汽量会突然增多,因此请注意。以免造成烫伤、外伤。

*1: 煮饭时间的标准是指从立即开始煮饭到焖饭结束的时间。(电压220V、室温23度、水温23度、按标准水位加水)煮饭时间会根据煮饭容量、米的种类、食材种类及其用量、室温、水温、水量、电压、预约煮饭(吸水)等情况而有所不同。

*2: 虽然可自动切换为保温,但是会损坏米饭的美味,所以请不要保温,尽快食用。

简体中文

56

57

菜单介绍

可选择的 15 个菜单

11 Brown Porridge

煮糙米粥时选择。

1.0L型

〈稠粥〉0.5 ~ 1杯
〈加食材的稠粥〉0.5杯
〈稀粥〉0.5杯

1.8L型

〈稠粥〉0.5 ~ 2杯
〈加食材的稠粥〉0.5 ~ 1.5杯
〈稀粥〉0.5 ~ 1.5杯



〈稠粥〉Porridge · Firm
〈稀粥〉Porridge · Soft



1.0L型 1小时25分钟~1小时38分钟
1.8L型 1小时17分钟~1小时38分钟



1小时40分钟以上



可保温 请尽快食用*2

要点

- 如果煮好后放置不管，会变成浆糊状或者黏糊糊的，所以请尽早食用。
- 放入食材煮饭时的注意事项→P.57

12 Brown

压力

煮糙米时选择。

1.0L型

〈糙米〉1 ~ 3.5杯
〈加食材的糙米〉1 ~ 2杯

1.8L型

〈糙米〉2 ~ 6杯
〈加食材的糙米〉2 ~ 4杯



Brown



1.0L型 1小时1分钟~ 1小时14分钟
1.8L型 1小时3分钟~ 1小时13分钟



1.0L型 1小时20分钟以上
1.8L型 1小时15分钟以上



可保温 请尽快食用*2

要点

- 放入食材煮饭时的注意事项→P.57
- 【白米中加入糙米、杂粮糙米一起煮饭时】
- 杂粮糙米是糙米中加了杂粮的米。
- 糙米、杂粮糙米比白米多时，请选择“Brown”菜单煮饭。
- 糙米、杂粮糙米与白米同量，或白米量多时，请选择“Plain”菜单煮饭。此时，先将糙米、杂粮糙米浸泡1~2小时，使其吸水。
- 糙米、杂粮糙米和白米加在一起的最大量为1.0L型=3.5杯、1.8L型=6杯。
- 【将糙米和杂粮一起煮时】
- 请务必选择“Brown”菜单。
- 糙米和杂粮加在一起的最大量为1.0L型=3.5杯、1.8L型=6杯。

13 Brown GABA

压力

想要煮出软烂易于食用的糙米饭时选择。（煮饭时间比“Brown”菜单更长。）另外，与“Brown”菜单相比，还可以煮出更多有益于健康的GABA（伽马氨基丁酸）。



1.0L型 1 ~ 3.5杯
1.8L型 2 ~ 6杯



Brown



1.0L型 1小时54分钟~ 2小时4分钟
1.8L型 1小时55分钟~ 2小时3分钟



1.0L型 2小时10分钟以上
1.8L型 2小时5分钟以上



可保温 请尽快食用*2

14 Cook · Soup

→P.72 · 73

烹调时选择。设定烹调时间，可慢慢炖煮。
此外，熬汤也选择此菜单。

要点

- 请务必用“Cook · Soup”菜单进行烹调。
- 如果用煮饭的菜单进行烹调，蒸汽、内容物喷出，可能导致烫伤、外伤，或者内锅煮糊等，造成损伤。
- 炖煮的菜肴可以在加热后保温的状态放置一段时间，让食材更加入味、柔软。

15 Cake

→P.74 · 75

做蛋糕时选择。



煮饭容量



内锅刻度线



煮饭时间的标准*



预约时间的标准



保温

压力 这是加压煮饭的菜单。在压力煮饭的情况下，由于在煮饭中调整压力，蒸汽量会突然增多，因此请注意。以免造成烫伤、外伤。

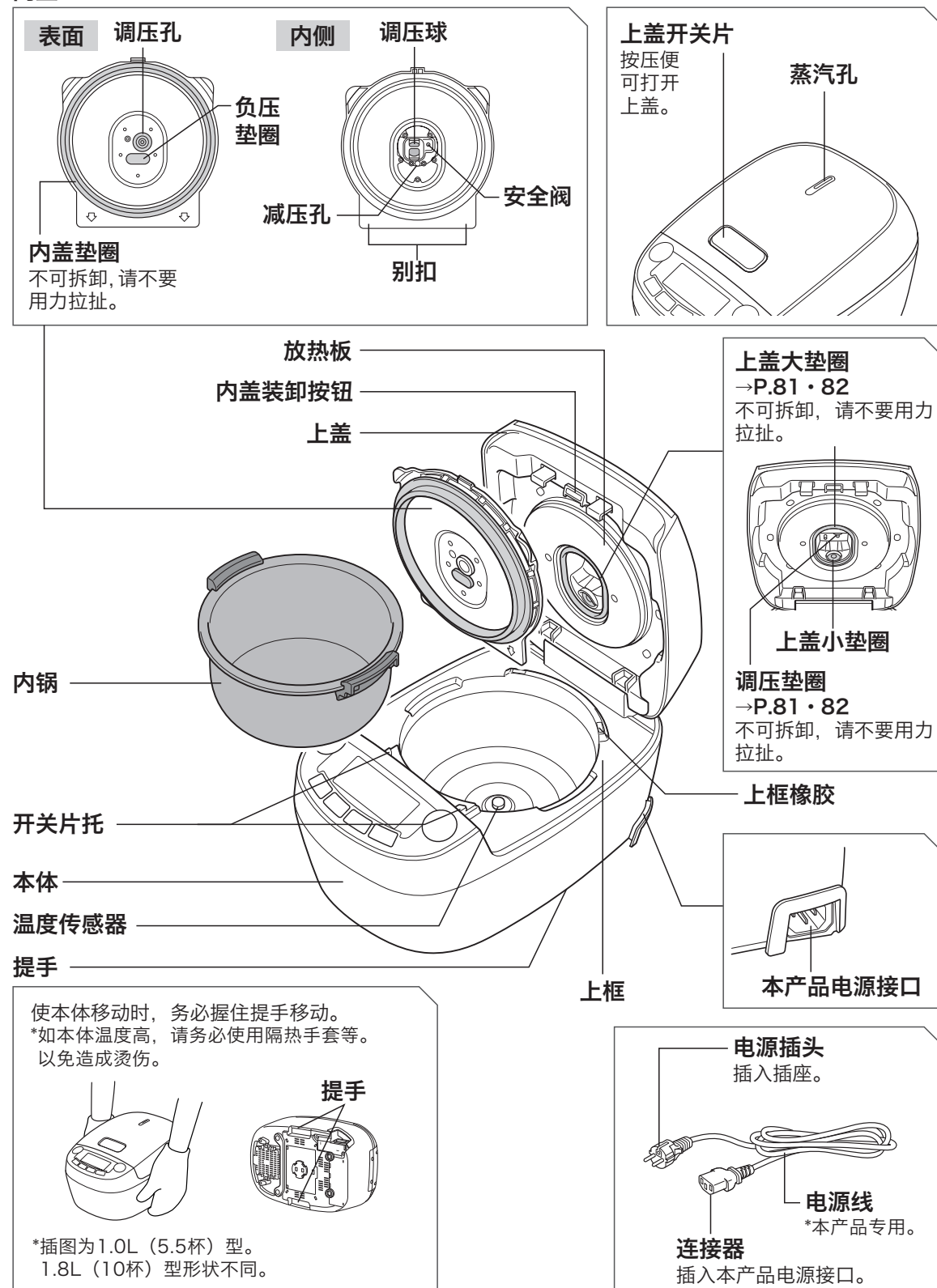
*1：煮饭时间的标准是指从立即开始煮饭到焖饭结束的时间。（电压220V、室温23度、水温23度、按标准水位加水）煮饭时间会根据煮饭容量、米的种类、食材种类及其用量、室温、水温、水量、电压、预约煮饭（吸水）等情况而有所不同。

*2：虽然可自动切换为保温，但是会损坏米饭的美味，所以请不要保温，尽快食用。

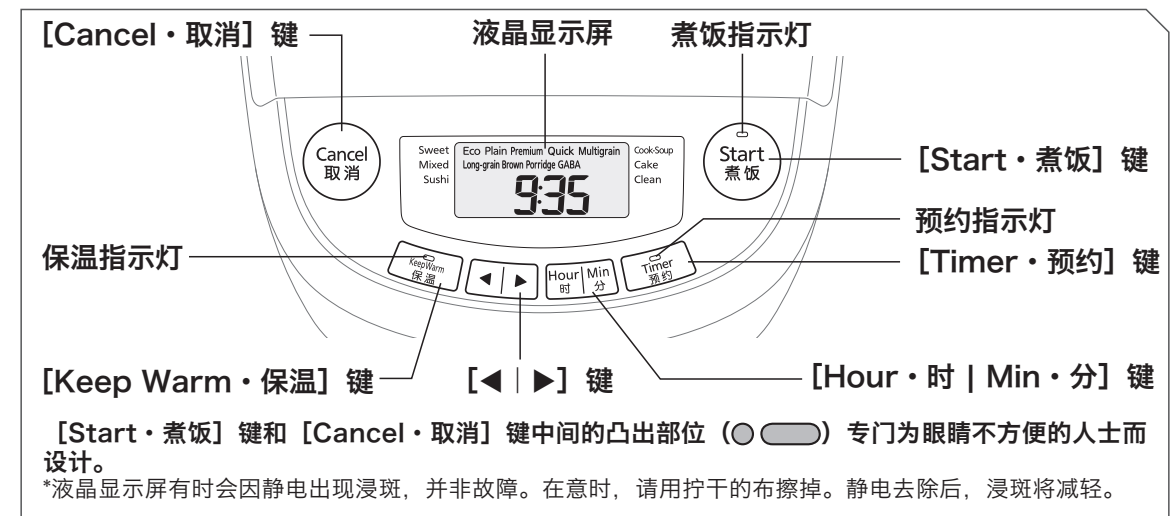
各部的名称及附属品

◇开箱后，首先请进行确认。

内盖 → P.80~82



操作面板



确认附属品

〈饭勺〉
饭勺可直立摆放。



〈量杯〉
约1杯 (约0.18L)
1杯米约150g。



〈汤勺〉



关于锂电池

因本产品内置有锂电池, 即使拔掉电源插头仍会继续记录当前时间、预约时间。

- 在拔掉电源插头的状态, 锂电池有4~5年的寿命。
- 如锂电池没电了, 在插入电源插头时“0:00”闪烁。此现象不会影响正常煮饭功能, 但是若拔下电源插头, 当前时间、预约时间及保温经过时间的记录将会消失。

△ 注意

- 客户无法自行更换锂电池。如需更换新锂电池时, 请委托购买本产品的销售店进行更换。(有偿)

关于提示音

在煮饭中、保温中、再加热中会发出以下提示音, 并非异常现象。

- “呼——”声 (风扇运行的声音)
- “吱——”或“叽哩哩哩……”声 (IH运行的声音)
- “噗”、“咕咚咕咚”声 (沸腾声)
- “咔嚓咔嚓”声 (调整压力的声音)

首次使用时

请在清洗内锅、内盖、附属品后使用。
→ P.80~82

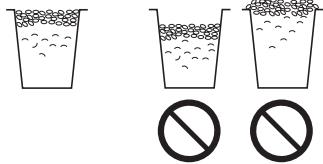
确认时间

时间以24小时制显示。若时间不准, 请对准当前时间。→ P.84

煮饭方法

正确量法

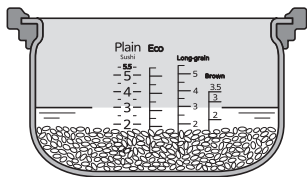
错误量法



平满1杯：约0.18L=约150g



可用内锅淘米。



1 用附带的量杯计量米。

- ◇务必使用附带的量杯。
使用计量米缸等会产生误差。
- ◇免洗米也用附带的量杯同样地计量。
→P.57・61

⚠ 注意

- 不要超出规定的煮饭容量煮饭。以免导致做出的米饭不可口。→P.54~59・93
- 不要混合容易造成网眼堵塞的苋菜籽等颗粒尤其小的杂粮煮饭。
以免调压孔、减压孔的网眼堵塞，蒸汽漏出、溢出造成烫伤、外伤。

2 淘米。

- ◇先加入足量的水，略微淘洗，迅速倒掉淘米水。
为避免淘米水被米吸收，请尽量用冷水快速淘米。
- ◇替换2~3次水淘米，直到水的浑浊减轻。
- ◇从底部充分混合免洗米。→P.57

⚠ 注意

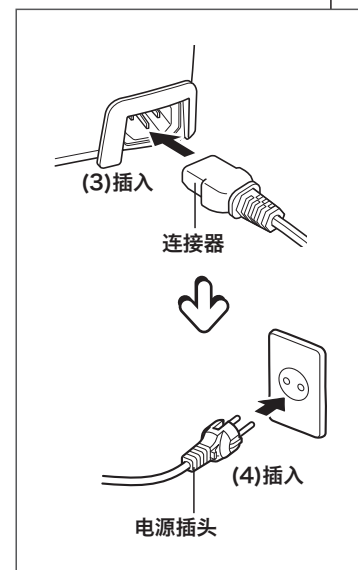
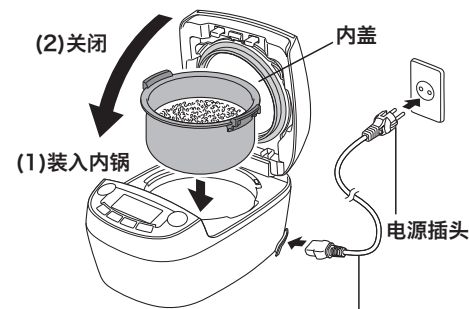
- 不要使用温水（约35度以上）淘米。以免导致煮好的米饭不可口。

3 调整水量。

- ◇水平放置内锅，摊平米。
- ◇请结合内锅内侧的刻度线，按照自己的喜好调整水量。
→P.57

⚠ 注意

- 不要使用温水（约35度以上）调整水量。以免导致煮好的米饭不可口。



4 将内锅装入本体，关闭上盖，连接电源线。

- ◇将连接器插入本产品电源接口后，将电源插头插入插座。
- ◇请擦干附着在内锅外侧的水滴，然后装入。
以免导致做出的米饭不可口。



- ◇请用双手切实关闭上盖。



- ◇当保温指示灯点亮时，请按下 [Cancel・取消] 使其熄灭。

⚠ 注意

- 务必清除附着在上框、上盖开关片周围、内盖上的饭粒、米粒。以免造成上盖无法盖紧，或因煮饭中蒸汽漏出或内容物喷出，造成烫伤、外伤。
- 如果内盖未装入，则上盖关不上。
- 务必确认上盖已盖紧。由于压力IH电饭煲的内锅内部密闭度高，上盖可能会难以盖上。

《关于提示音》

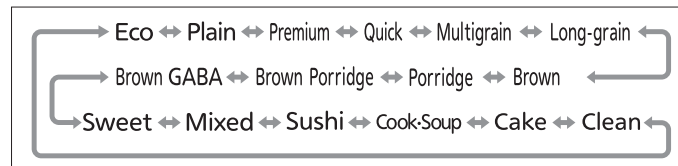
- 在未装入内锅的状态下按下 [Start・煮饭] 时或者按下 [Keep Warm・保温] 时，会发出“哔哔”的提示音。
- 如果您在意提示音，可以调整音量。→P.92

5 按下 [◀|▶] 来选择菜单。→P.54~59

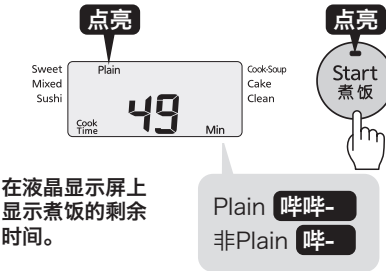
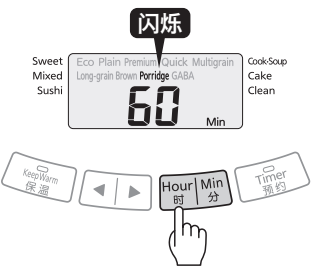
- ◇每按一次，菜单或者◀▶就会闪烁，菜单依次切换。



选择的菜单的煮饭时间（大致标准）显示大约10秒钟。



煮饭方法



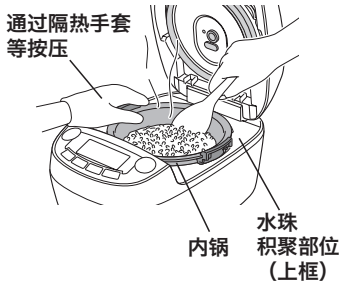
在液晶显示屏上显示煮饭的剩余时间。

6 选择“Porridge”菜单时，按下 [Hour·时 | Min·分]，调整煮饭时间。

- ◇初始设定为60分钟。请根据个人喜好调整时间。
- ◇可以5分钟为单位，在40～90分钟范围内进行设定。
- ◇每按一次 [Hour·时] 增加5分钟，每按一次 [Min·分] 减少5分钟。

7 按下 [Start·煮饭]。

- ◇开始加压后，“Pressure”会点亮。如果压力被释放，2分钟后“Pressure”指示灯熄灭。（“Pressure”点亮的菜单→P.54～59）



8 煮好后，立刻翻动米饭。

- ◇米饭煮好后，“哔-”的声音响8次，自动保温。（可保温的菜单→P.54～59 / 关于保温→P.66）
- ◇立刻翻动米饭，使多余的水分蒸发掉。
- ◇请摊平米饭，避免在内锅侧面留下饭粒。（因内锅的形状特征，米饭中部会稍稍凹陷）
- ◇通过“Porridge”、“Brown Porridge”菜单加入食材时，煮饭时间不够时，请在保温指示灯点亮或闪烁的状态按下 [Hour·时 | Min·分]，调整追加的煮饭时间，然后按下 [Start·煮饭]。以1分钟为单位，每次最长可追加15分钟，共可追加3次。进行追加加热时，请在按下 [Start·煮饭] 前充分搅拌。
- ◇长时间持续保温会使粥变成浆糊状，所以请尽早食用。
- ◇使用后，请按 [Cancel·取消]，拔出连接器、电源插头，冷却后清洁保养。

警告

- 煮饭中不要将脸、手靠近蒸汽孔。蒸汽孔会猛地喷出蒸汽，可能导致烫伤、外伤。
- 在“Pressure”点亮时，不要打开上盖。
- 〈不得中断煮饭时〉
 - (1)确认蒸汽孔附近没有人。
 - (2)按下 [Cancel·取消]，中断煮饭。（由于蒸汽孔会猛地喷出高温蒸汽，需要注意）
 - (3)等待大约2分钟后，“Pressure”熄灭，确认没有蒸汽冒出后，按下上盖开关片。
- *如果在刚刚按下 [Cancel·取消] 后立刻打开上盖，可能会导致烫伤。
- 〈重新煮饭时〉
 - 换掉内锅中的米和水，等待本体充分冷却，重新煮饭。
 - *一旦按下 [Cancel·取消]，则会在中途停止煮饭。如果不换掉内锅中的米和水就重新煮饭，会导致煮到一半的米被重新煮，导致煮糊或者做出的米饭不可口。



注意

- 对于下述情形，务必冷却本体后煮饭。
 - 连续煮饭时
 - 中断保温马上煮饭时
- 以免导致煮饭时间延长，或者做出的米饭不可口。
- *各菜单的煮饭时间（大致标准）→P.54～59

警告

- 打开上盖时，确认蒸汽孔已经没有蒸汽冒出、“Pressure”已经熄灭，然后打开。以免造成烫伤、外伤。→P.54～59

注意

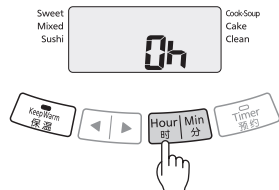
- 如果没有取消保温就拔下连接器、电源插头，下次使用时保温指示灯将点亮，不能煮饭。
- 饭刚煮好后或保温中打开上盖，导致水珠落进上框、外面等时，请擦拭干净。根据菜单的不同，有时会出现较多水珠附着的情况。

关于保温

保留白米（免洗米）的色泽与美味。
煮饭结束后将自动切换到保温。
（可保温的菜单→P.54~59）



在按住 [Hour · 时] 期间，将以1小时为单位显示保温经过时间，最大为24小时（24h）。超过24小时时，“24”闪烁，“h”点亮。



中断保温时

按下 [Cancel · 取消]。（保温指示灯熄灭）



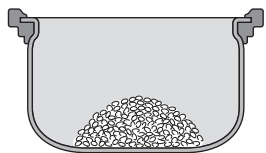
再次保温时

按下 [Keep Warm · 保温]。



对少量米饭保温时

请将米饭集中到内锅中间进行保温，并尽快食用。



△注意

- 请不要进行以下形式的保温，以免造成米饭异味、干巴巴、发粘、变色、变质或腐蚀内锅等情况。
 - 拔掉连接器、电源插头进行保温
 - 米饭在电饭煲内的情况下取消保温
 - 冷饭的保温
 - 添加冷饭
 - 在饭勺留在电饭煲内的情况下保温
 - 米饭量少时
 - （1.0L型：1杯以下、1.8L型：2杯以下）
 - 白米（免洗米）以外的保温
 - 将米饭围成一圈后进行保温
 - 保温24小时以上
- 饭刚煮好后或保温中打开上盖，导致水珠落进上框、外面等时，请擦拭干净。根据菜单的不同，有时会出现较多水珠附着的情况。
- 如果在保温中拿起内锅，保温将被取消，需要注意。
- 在内锅边缘和垫圈类上有饭粒附着时，清除干净。以免造成干燥、变色、异味、发粘。
- 在恶劣环境（寒冷地带或周围温度高等）下使用时，请尽早食用。

再加热的方法

◇食用之前将保温中的米饭重新加热，便可吃到热腾腾的米饭。



1 翻动保温中的米饭，均匀洒入1～2大勺水。

◇洒水可以防止米饭变干，使热好的饭松软可口。

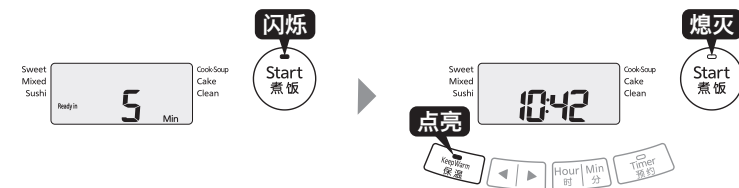


2 确认保温指示灯处在点亮状态。

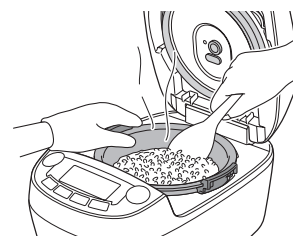
◇若保温指示灯未点亮，则不能再加热。
已经熄灭时，请按下 [Keep Warm · 保温]。

3 按下 [Start · 煮饭]。

◇在再加热还剩5分钟时，显示剩余时间。
再加热结束后发出“哔-”的3次提示音，保温指示灯点亮。



◇想中途取消再加热时，按下 [Cancel · 取消]。
◇米饭变冷（约55度以下）时，发出“哔哔”的声音，不能再加热。



4 全面翻动加热后的米饭，使其变得均匀。

◇翻动米饭，请用双手切实关闭上盖。

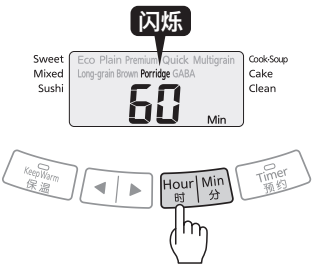
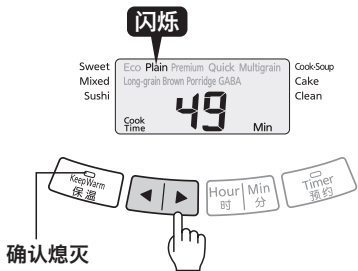
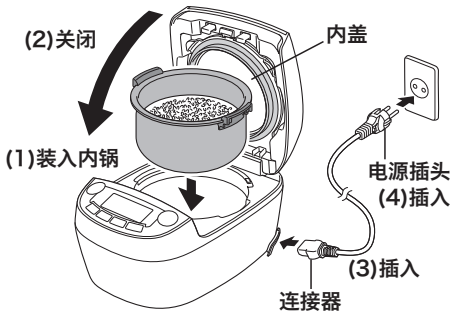
△注意

- 米饭超过内锅一半以上时，因米饭量过多无法充分加热。
- 如果在以下情况进行再加热，会导致米饭变干。
 - 米饭刚煮好等还是热的时候
 - 米饭量少时（1.0L型：1杯以下、1.8L型：2杯以下）
 - 再加热重复3次以上时
- “Porridge”、“Brown Porridge”、“Cake”、“Clean”不能再加热。

预约煮饭的方法

- ◇您可以在想吃的时间煮好米饭。
- ◇选择“Timer1”或“Timer2”，设定时间，就能按照设定的时间煮好饭。
- ◇本产品会记录设定过的时间，可以设定“Timer1”、“Timer2”2个时间。
- ◇您可以分别设定常用的时间，便于使用。

例：将“Timer1”设定为“13:30”，就能在13时30分煮好饭。



1 将内锅装入本体，关闭上盖，连接电源线。

- ◇煮饭方法→请按照P.62・63的①～④步骤进行。
- ◇当保温指示灯点亮时，请按下[Cancel・取消]使其熄灭。（在保温指示灯点亮时不能预约）

2 确认当前时间。

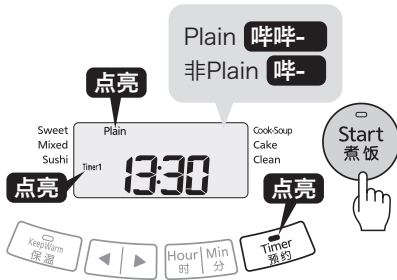
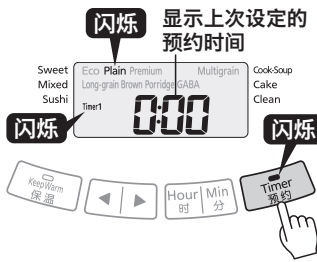
- ◇当前时间的调整方法→P.84

3 按下[◀|▶]，选择想煮饭的菜单。

- ◇如已经预先选好菜单，则无需再次选择。

4 选择“Porridge”菜单时，按下[Hour・时|Min・分]，调整煮饭时间。

- ◇初始设定为60分钟。请根据个人喜好调整时间。
- ◇可以5分钟为单位，在40～90分钟范围内进行设定。
- ◇每按一次[Hour・时]增加5分钟，每按一次[Min・分]减少5分钟。



5 按下[Timer・预约]，选择“Timer1”或“Timer2”。

- ◇每按一次，就会按照“Timer1”→“Timer2”→“Soak Timer”的顺序依次切换。
- ◇产品会自动显示上次设定的预约时间，所以以相同的时间进行预约煮饭时，无需设定时间。（进入步骤⑦）
- ◇不显示不能预约煮饭的菜单。

6 按下[Hour・时|Min・分]，调整希望米饭煮好的时间。

- ◇按下[Hour・时]，可以1小时为单位调整时间；按下[Min・分]，可以10分钟为单位调整时间。
- ◇按住不放可以快速调整时间。
- ◇如设定的时间短于预约时间的标准→P.54～59，则可能无法在预约的时间完成煮饭。

7 按下[Start・煮饭]1次。

- ◇弄错预约设定时，请按下[Cancel・取消]，重新设定。

△注意

- 下述情况无法预约煮饭。
 - “Quick”、“Mixed”、“Sweet”、“Cook・Soup”、“Cake”、“Clean”时
 - 液晶显示屏的时钟闪烁显示“0:00”时
 - 没有装入内锅时
- 如果将预约时间设长，可能出现锅巴颜色变深的情况。若在意锅巴的颜色，充分淘米。
- 将预约煮饭设定在12小时以内，以免造成食物变质。

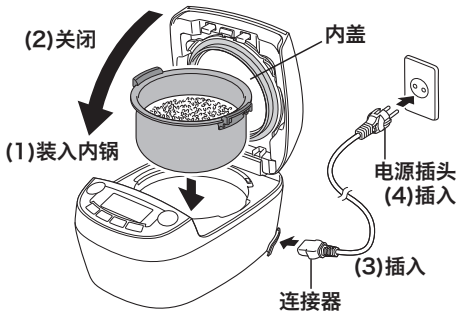
《关于提示音》

- 如按下[Timer・预约]后约30秒内不执行任何操作，会发出“哔哔”的提示音。
- 如在无法进行预约煮饭的状态按下[Timer・预约]或者[Start・煮饭]，会发出“哔哔”的提示音。
- 如果您在意提示音，可以调整音量。→P.92

预约吸水的方法

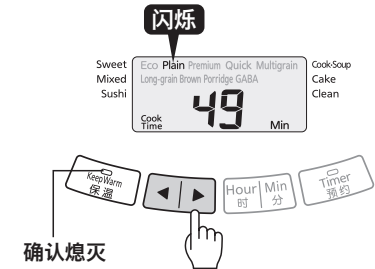
- ◇可以设定让米自然吸水（浸泡）的时间。
- ◇如果选择“**Soak Timer**”设定吸水时间，就能在经过设定的时间后开始煮饭。
- ◇可以10分钟为单位，在10～60分钟范围内设定吸水时间。

例：如果将“**Soak Timer**”设定为50分钟，就会在50分钟后开始煮饭。



1 将内锅装入本体，关闭上盖，连接电源线。

- ◇煮饭方法→请按照P.62・63的①～④步骤进行。
- ◇当保温指示灯点亮时，请按下【Cancel・取消】使其熄灭。（在保温指示灯点亮时不能预约）



2 按下【<|>】，选择想煮饭的菜单。

- ◇如已经预先选好菜单，则无需再次选择。



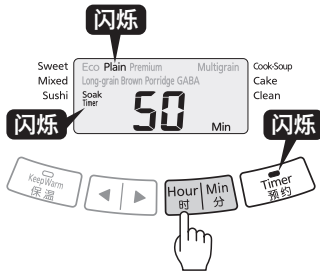
3 选择“Porridge”菜单时，按下【Hour・时 | Min・分】，调整煮饭时间。

- ◇初始设定为60分钟。请根据个人喜好调整时间。
- ◇可以5分钟为单位，在40～90分钟范围内进行设定。
- ◇每按一次【Hour・时】增加5分钟，每按一次【Min・分】减少5分钟。



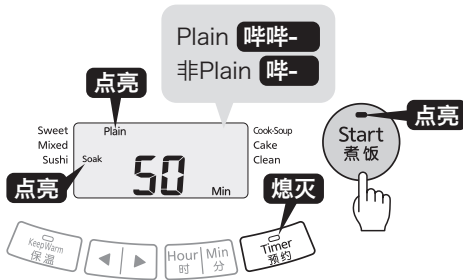
4 按下【Timer・预约】，选择“**Soak Timer**”。

- ◇每按一次，就会按照“Timer1”→“Timer2”→“**Soak Timer**”的顺序依次切换。
- ◇不显示不能预约吸水的菜单。



5 按下【Hour・时 | Min・分】，调整吸水时间。

- ◇可以10分钟为单位，在10～60分钟范围内进行设定。
- ◇每按一次【Hour・时】增加10分钟，每按一次【Min・分】减少10分钟。
- ◇如果延长吸水时间，则煮好的饭较软。



6 按下【Start・煮饭】1次。

- ◇弄错预约设定时，请按下【Cancel・取消】，重新设定。

⚠注意

- 下述情况下无法进行预约吸水。
 - “Quick”、“Mixed”、“Sweet”、“Cook・Soup”、“Cake”、“Clean”时
 - 液晶显示屏的时钟闪烁显示“0:00”时
 - 没有装入内锅时

《关于提示音》

- 如按下【Timer・预约】后约30秒内不执行任何操作，会发出“哔哔”的提示音。
- 如在无法进行预约吸水的状态按下【Timer・预约】或者【Start・煮饭】，会发出“哔哔”的提示音。
- 如果您在意提示音，可以调整音量。→P.92

烹调方法 (Cook・Soup)

◇刚开始用接近沸腾温度的高温煮，然后降低温度炖煮一段时间。然后进一步降低温度，继续炖煮。慢慢地降低加热温度炖煮，入味好，长时间加热也不担心煮干。菜谱请参照食谱指南。

不可烹调的示例

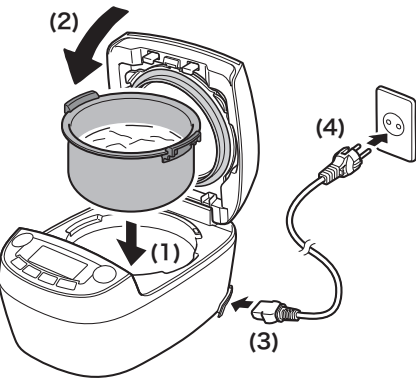
- 使用果酱或使用料理块烹调的咖喱、炖菜等会产生糊状的烹调
- 使用会激烈产生气泡的“小苏打”等烹调
- 市场上销售的料理书籍等中介绍的用电饭煲制作的烹调
- 将食材、调料放入塑料袋等中加热烹调
- 加入容易造成网眼堵塞的苋菜籽等小粒杂粮进行烹调、煮饭
- 有可能堵塞调压孔的带皮番茄或叶类蔬菜的烹调

- 使用烤盘纸、铝箔、保鲜膜等有可能堵塞调压孔的烹调
- 所用食材经炖煮后分量会增加的烹调（鱼浆制品、面类等）
- 豆类份量占内锅三分之一以上的烹调
- 加入大量油的烹调

1 预先处理食材，放入内锅。

◇请以内锅内侧的“Plain”刻度线为标准加入食材。

	1.0L型	1.8L型
最大量	刻度线5以下	刻度线8以下
最少量	刻度线2以上	刻度线3以上



2 将内锅装入本体，关闭上盖，连接电源线。

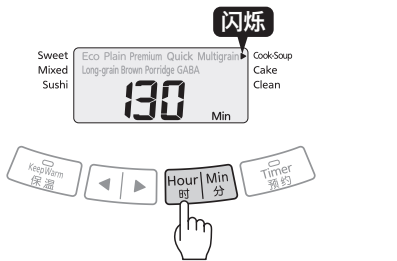
◇煮饭方法→请按照P.63的4步骤进行。

注意

- 多于最大量则煮不熟或会溢出，需要注意。即使少于最少量有时也会溢出，需要注意。
- 烹调时请充分搅拌，以免调料堆积内锅锅底。
- 如果使用热的高汤或汤汁，有时会煮得不理想。在高汤或汤汁冷却后开始烹调。
- 不要使用金属制的汤勺、汤匙、打蛋器等坚硬物品。
- 制作食谱指南上没有记载的菜有时，可能出现食物溢出、煮糊的问题，需要注意。
- 牛奶、豆浆等尤其容易溢出，所以在加热完毕后倒入，每5分钟进行追加加热，一边观察一边加热。

3 按下【<|>】，选择“Cook・Soup”。

◇初始设定为60分钟。



4 按下【Hour・时 | Min・分】，调整烹调时间。

- ◇可以5分钟为单位，在5~180分钟范围内进行设定。
- ◇每按一次【Hour・时】增加5分钟，每按一次【Min・分】减少5分钟。
- ◇按住不放可以快速调整时间。

5 按下【Start・煮饭】。

◇开始烹调。

注意

- 烹调中途不要打开上盖。

6 煮好后…

- ◇“哔-”的声音响8次，自动切换到保温，保温指示灯点亮，液晶显示屏显示“0h”。
- ◇追加加热的方法（烹调不足时，使用料理块、淀粉进行烹调时）
 - (1)确认保温指示灯已经点亮。
 - (2)按下【Hour・时】，调整追加的烹调时间。（最大30分钟）
 - (3)按下【Start・煮饭】。（可追加烹调3次）
- ◇在保温中想重新加热时（想加热到易于食用的温度），请在保温指示灯点亮时按【Start・煮饭】进行再加热。
- ◇烹调结束后将会继续保温，并以1小时为单位显示至6小时。超过6小时后，“6”闪烁。请尽快食用。
- ◇烹调后，请按【Cancel・取消】，去除异味。（清洗方法→P.83）

注意

- 有的料理在持续保温后口味可能会变差，需要注意。
- 烹调不足时，进行追加烹调前，请不要按【Cancel・取消】。以免保温指示灯熄灭，无法继续烹调。如不慎按下此键，按照以下步骤进行烹调。
 - (1)取出内锅，放在湿布上。
 - (2)拆下内盖，在打开本体的上盖的情况下放置10分钟左右，冷却本体和内锅。
 - (3)安装内盖，根据从P.72的2开始的要领进行烹调。

蛋糕的做法

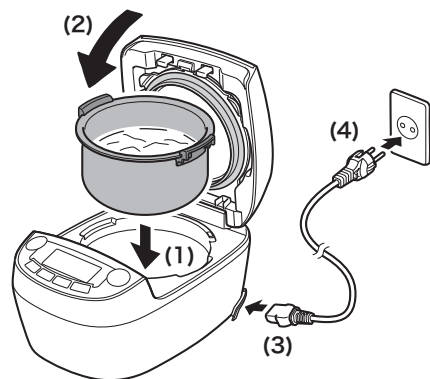


1 预先处理食材，将面团倒进内锅，排出面团内的空气。

◇ 请将内锅放在布上，从5cm左右的高度连同内锅一起落下3次左右，排出空气。

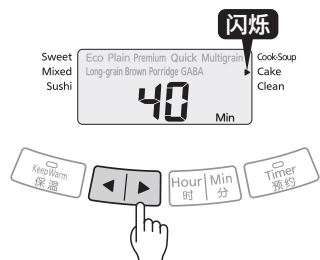
⚠ 注意

- 如果制作食谱指南上没有记载的蛋糕，可能出现溢出、做得不好的问题，需要注意。
- 排出面团内的空气时，在柔软的布上进行。以免造成内锅变形、破损。



2 将内锅装入本体，关闭上盖，连接电源线。

◇ 煮饭方法→请按照P.63的④步骤进行。



3 按下 [◀|▶]，选择“Cake”。

◇ 初始设定为40分钟。



4 按下 [Hour·时 | Min·分]，调整加热时间。

- ◇ 可以5分钟为单位，在5~80分钟范围内进行设定。
- ◇ 每按一次 [Hour·时] 增加5分钟，每按一次 [Min·分] 减少5分钟。
- ◇ 按住不放可以快速调整时间。

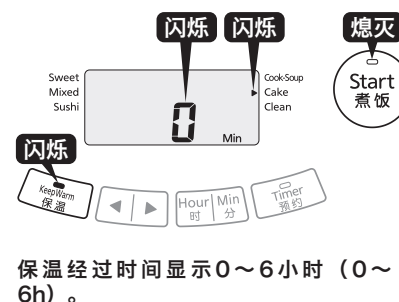


5 按下 [Start·煮饭]。

◇ 开始加热。

⚠ 注意

- 烹调中途不要打开上盖。



6 做好后，打开上盖，用竹签刺向蛋糕中间。

- ◇ 做好后，“哔-”的声音响8次，保温指示灯和“0”闪烁。
- ◇ 如果面团没有粘在竹签上，说明内部已烤熟。
- ◇ 面团粘在竹签上时，在保温指示灯闪烁的状态按下 [Hour·时] 调整追加的加热时间，然后按下 [Start·煮饭]。（最多可追加3次，每次15分钟。）

⚠ 注意

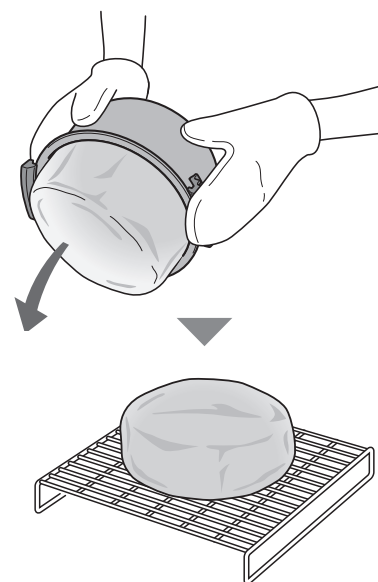
- 进行追加加热前，不要按 [Cancel·取消]。以免保温指示灯停止闪烁，无法继续烤制。如不慎按下此键，按照以下步骤进行加热。
- (1)取出内锅，放在湿布上。
- (2)在打开本体的上盖的情况下放置10分钟左右，冷却本体和内锅。
- (3)根据P.74的②开始的要领进行加热。

7 用隔热手套等取出内锅，取出蛋糕，使其冷却。

◇ 制作蛋糕后，请按 [Cancel·取消]，去除异味。（清洗方法→P.83）

⚠ 注意

- 取出内锅时，务必使用隔热手套等，注意不要直接用手接触。以免造成烫伤。
- 做好后立刻取出蛋糕。如果放置不管，内盖上附着的水珠会滴下来使其变得黏糊糊的。



食谱指南

- 本食谱指南中使用的量杯容量为约0.18L（附带的量杯）。
- 大勺容量为15mL。
- 小勺容量为5mL。
- 如果酱油、甜料酒等调料过多，可能导致做出的米饭不可口。

*煮免洗米时，无需进行淘米。*各菜单记载的卡路里数值是大致标准。

Mixed
菜单

什锦饭

材料（6人份）

- 米…3杯
- 混合调料〔酱油…2大勺、料酒…1大勺、甜料酒…1/2大勺、盐…1/2小勺〕
- 鸡腿肉…60g
- 魔芋…1/8块
- 料酒、酱油、盐、醋…各适量

- 海带…3cm方块1片
- 油炸豆腐…1/2片
- 干香菇…2块

- 胡萝卜…40g
- 牛蒡…35g
- 豌豆角…8块

做法

(1)鸡腿肉切成1cm方块，各加入少许料酒、酱油进行腌制。

(2)油炸豆腐去油后纵向对半切开，然后切碎。

(3)胡萝卜去皮，切成3cm长的略粗的细条。

(4)用菜刀背面刮掉牛蒡皮，将牛蒡削成薄片后泡在醋水里。

(5)魔芋在水里煮4~5分钟后，用清水洗净，切成与胡萝卜同样的大小。

(6)干香菇用水泡软，去根切丝。

(7)豌豆角去掉筋，用盐水煮过后，过冷水使其不变色，然后切成丝。

(8)用内锅淘米，然后加入混合调料，并加水至“Premium”的刻度线3，充分混合搅拌后将除豌豆角以外的食材和海带加到上面，选择“Mixed”菜单烹煮。

(9)第(8)步完成后，取出海带，加入豌豆角，搅拌均匀后盛入容器。

322kcal/1人份



⚠ 注意

- 请根据食材的种类调整水量。
- 如果一开始就放入食材，1杯米对应的食材量请控制在70g以下。

Sweet
菜单

虾仁板栗糯米饭

材料（6人份）

- 糯米…3杯
- 干虾…10g
- 松子…1小勺
- 鸡骨头汤…300mL
- 猪肉的基础调味〔料酒…2小勺、酱油…2小勺、姜汁…1小勺〕
- 混合调料〔料酒…3大勺、酱油…3大勺、砂糖…1小勺〕
- 青葱（切小段）…3根份

- 五花肉…110g
- 笋…20g
- 板栗（仁）…6个

- 干香菇…2块
- 胡萝卜…10g
- 生姜（切丝）…10g

做法

(1)分别将干香菇、干虾泡发，笋焯水。（泡发干香菇、干虾的汁水保留待用。）

(2)将猪肉切成1cm的方块，进行基础调味。将胡萝卜、香菇、笋切成1cm的方块。

(3)在平底锅里放猪油加热，翻炒第(2)步的食材，然后放到冷却。

(4)在内锅淘洗糯米，然后倒入第(1)步泡发的干香菇的汁水和干虾的汁水、混合调料，加入鸡骨头汤至“Sweet”刻度线3，搅拌均匀。

(5)将第(3)步的食材和干虾、松子、姜丝放在第(4)步的食材上，选择“Sweet”菜单进行烹煮。

(6)煮好后，加入板栗并搅拌均匀，然后盛入容器，撒上青葱。

426kcal/1人份



Sushi
菜单

手卷寿司

材料（5人份）

- 寿司饭〔米…3杯、海带…3cm方块1片〕
- 混合醋〔醋…4又1/2大勺、砂糖…1又1/2大勺、盐…1又1/2小勺〕
- 烤海苔…适量
- 食材〔根据个人喜好选择〕
〔金枪鱼、幼鰹鱼、三文鱼、鱿鱼、虾、鱼籽、星鳗、黄瓜、萝卜苗、绿芦笋、胡萝卜、煎蛋、腌黄萝卜、青紫苏等…适量〕
- 酱油…适量
- 芥末…适量

做法

(1)用内锅淘米后，将水加到“Sushi”的刻度线3，然后铺上海带，选择“Sushi”菜单进行烹煮。

(2)将醋、砂糖、盐放入碗中，调成混合醋。

(3)将煮好的饭放入浅木桶，淋上第(2)步的混合醋，然后一边用饭勺均匀搅拌，一边用扇子等扇风使其冷却。

(4)将食材分别切成长条。

(5)把(3)的米饭盛到烤海苔上，放入自己喜欢的食材，将海苔卷起。

341kcal/1人份



⚠ 注意

- 不要使用内锅混合米饭和醋。

《要点》

- 将海带以拧干水份的湿布擦干。
- 浅木桶应事先用醋水稍微沾湿。

Multigrain
菜单

鱼干和羊栖菜杂粮饭

材料（6人份）

- 米…3杯
- 杂粮…4又1/2大勺（40g）
- 鱼干（梭子鱼、方头鱼等）…1条
- 青葱（切小段）…2根份
- 煮羊栖菜芽
〔羊栖菜芽（干燥）…12g、油炸豆腐…1/2片、胡萝卜…30g、芝麻油…1大勺〕
- 汤汁
〔砂糖…1大勺、甜料酒…1大勺、料酒…1大勺、酱油…2大勺、高汤…200mL〕

做法

(1)用内锅淘米后，将水加到“Plain”刻度线3的位置，然后将杂粮放在米上。放入杂粮后，再倒入3大勺水，然后使用“Multigrain”菜单进行烹饪。

(2)烤好鱼干后，去掉鱼骨，将鱼肉打散。

(3)泡发羊栖菜芽后用水洗净，然后沥掉水分。油炸豆腐去油切碎，胡萝卜也切碎。

(4)在小锅里倒入芝麻油，将第(3)步的材料炒一下，然后加入汤汁进行熬煮。

(5)去掉第(4)步的汤汁，与第(2)步煮好的食材一起放入煮好的饭中搅拌。

(6)将饭盛入容器，撒上青葱。

362kcal/1人份



76

77

简体中文

食谱指南

Porridge 菜单 海鲜勾芡粥

材料（4人份）

- 米…1杯
- 鱿鱼…60g
- 白葱…1/2根
- 色拉油…适量
- 虾…8只
- 胡萝卜…20g
- 中华高汤…400mL
- 海鲜的基础调味 [料酒、盐、胡椒…各少许、搅匀的蛋液、淀粉…各1/2小勺]
- 芡汁调料 [料酒…2大勺、砂糖…1小勺、胡椒…少许、蚝油…1小勺、盐…2/3小勺]
- 盐…1/3小勺
- 干扇贝…4个
- 木耳…5g
- 水溶淀粉…3大勺
- 青梗菜…1颗
- 生姜…10g
- 芝麻油…2小勺

做法

- 用内锅淘米后，加盐，加水至“Porridge・Firm”的刻度线1，搅拌均匀，选择“**Porridge**”菜单，将加热时间调为60分钟来烹煮。
- 在鱿鱼上切出口，切成一口大的薄片。剥掉虾壳，去掉虾线，朝横向对半切薄干扇贝。
- 对(2)的食材进行基础调味，放置10分钟左右，涂上搅匀的蛋液和淀粉。
- 将青梗菜切成一口大，将白葱切成大块，切薄胡萝卜、生姜。
- 用温水泡发木耳，去掉硬的根部。
- 用平底锅加热色拉油，炒(3)、(4)、(5)的食材，加入芡汁调料和中华高汤。
- 煮开后略微炖煮，用水溶淀粉勾芡，倒入芝麻油。
- 做好的成品(1)盛入容器，浇上(7)的芡汁。

⚠ 注意 • 鱼贝类煮过火会变硬。请尽快完成勾芡吧。



261kcal/1人份

Brown 菜单 味增黄油酱炒鲑鱼糙米拌饭

材料（6人份）

- 糙米…3杯
- 大蒜（切末）…1片份
- 生姜（切末）…1片份
- 黄油…25g
- 混合调料 [料酒…1又1/2大勺、砂糖…1/2大勺、甜料酒…1又1/2大勺、酱油…1/2大勺、味增…30g]
- 青葱（切小段）…3根份
- 芦笋…3根
- 舞菇…100g
- 洋葱…1/2颗
- 胡萝卜…50g
- 薄盐鲑鱼…3片
- 色拉油…适量

做法

- 用内锅淘洗糙米后，加水至“Brown”的刻度线3，选择“**Brown**”菜单烹煮。
- 用平底锅加热色拉油，煎好鲑鱼后打散。
- 剥开舞菇后切成2cm的宽度，并将洋葱、胡萝卜切成粗末。
- 剥去芦笋坚硬部分的皮，取下叶鞘，切成1cm的宽度。
- 在平底锅上融化黄油，放入大蒜、生姜煸炒。加入第(3)步的食材煸炒至表面变软，然后加入第(4)步的食材继续煸炒。
- 往第(5)步的食材加入混合调料后一直炒至收汁，然后放入青葱和第(2)步中制作的食材。
- 将刚煮好的米饭和第(6)步的食材混合在一起，盛入容器中。

《要点》 • 可依个人喜好洒上七味辣椒粉。



422kcal/1人份

Cook・Soup 菜单 蔬菜鸡肉浓汤

材料（1.0L型：4人份/1.8L型：6人份）

	【1.0L型】	【1.8L型】
• 鸡翅	8只	12只
• 胡萝卜(小)	1根	1又1/2根
• 芹菜	1根	1又1/2根
• 洋葱(中)	1个	1又1/2个
• 土豆(小)	2个	3个
• 水	650mL	1,000mL
• 西式浓汤粉(颗粒)	1又1/2大勺	2又1/3大勺
• 盐、胡椒	各少许	各少许

做法

- 切除鸡翅的翅尖。
- 胡萝卜切成4等分，芹菜去筋后切成5cm的宽度，洋葱切成8等分，土豆切成4等分。
- 将第(1)步和第(2)步的食材放入内锅，加入水、西式浓汤粉、盐、胡椒混合均匀，然后选择“**Cook・Soup**”菜单，将加热时间设为60分钟，按[Start・煮饭]。
- 将做好的成品盛入容器。



156kcal/1人份

Cake 菜单 海绵蛋糕

材料(1个份)

	【1.0L型】	【1.8L型】
• 鸡蛋(M)	4个	5个
• 砂糖(绵白糖)	120g	150g
• 低筋粉	120g	150g
• 无盐黄油	40g	50g
• 无盐黄油(涂内锅用)	适量	适量
〈装饰用〉		
• 鲜奶油(动物性)	200mL	250mL
• 细砂糖	24g	30g
• 草莓、蓝莓	各适量	各适量

做法

- 鸡蛋回温到室温，低筋粉过筛。预先融化无盐黄油。
- 将鸡蛋、砂糖放入碗中，轻轻混合搅拌。
- 将第(2)步的碗放入40度的热水中隔水混合搅拌，直至看不到砂糖颗粒，搅拌好后从热水中取出。
- 用打蛋机高速打发第(3)步的食材。打到发白后，拿起打蛋器，查看蛋液是否呈大量带状缓慢落下。最后以低速打发1分钟左右，打出泡沫。
- 将第(1)步的低筋粉加入第(4)步的食材，用橡胶刮刀大幅度混合搅拌，直至看不到粉的颗粒。然后加入融化的无盐黄油混合。
- 将第(5)步的面团倒入涂过一层薄薄的黄油的内锅，在柔软的布上排出空气，然后选择“**Cake**”菜单，烤35分钟(1.8L型为40分钟)。
- 烤完后，从内锅中取出冷却，用加入细砂糖后起泡的鲜奶油和草莓、蓝莓进行装饰。

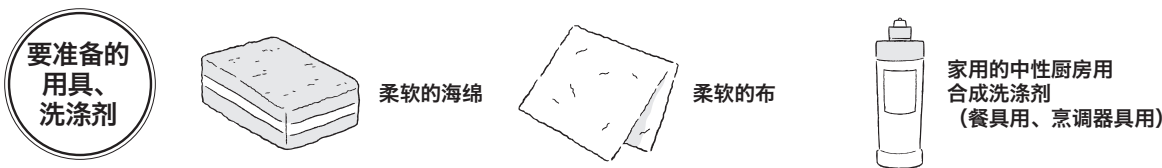
⚠ 注意 • 做完蛋糕后，请去除异味。（清洗方法→P.83）



309kcal/1/8块
(1.0L型)
不包括水果

清洁保养方法

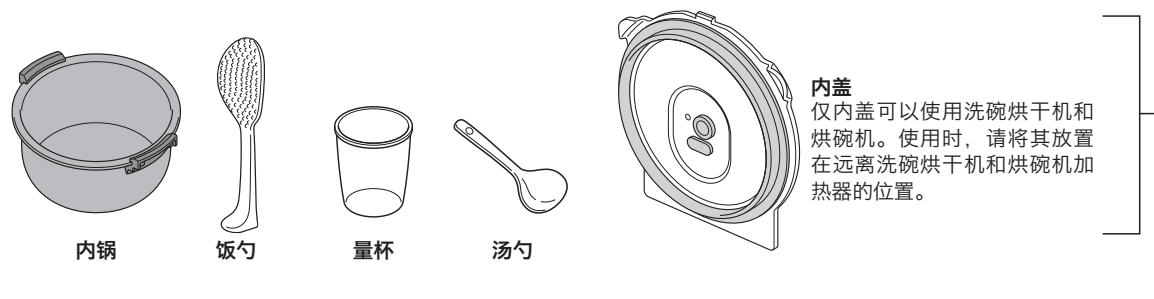
- ◇如需进行本手册中未记录的修理，请委托经本公司认可的修理技术人员。
- ◇请务必拔掉连接器、电源插头，等待本体、内锅、内盖冷却后再进行清洁保养。
- ◇使用后，为了保持锅体干净，请务必在当日内清洁保养。
- ◇烹调后，制作蛋糕后容易有异味残留，请务必在当日进行清洗，去除异味。→P.83



- 不能使用的东西**
- 尼龙刷、金属钢铲等
 - 海绵的研磨粒子部分
 - 不要研磨粒子部分清洗。以免造成内锅的氟涂层剥落。
 - 密封胶海绵
 - 中性以外的洗涤剂
 - 稀释剂类、去污剂、漂白剂
 - 化学抹布
 - 热水
 - 洗碗烘干机、烘碗机 (内盖除外)

每次使用后应清洁的物品

1. 用海绵蘸以凉水或温水稀释的洗涤剂，然后用水清洗。
2. 用干布擦拭水分，使其充分干燥。



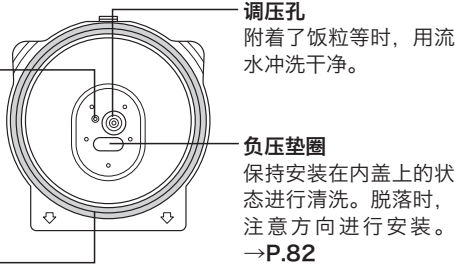
内盖
仅内盖可以使用洗碗烘干机和烘碗机。使用时，请将其放置在远离洗碗烘干机和烘碗机加热器的位置。

内盖的各部位的清洁保养

内盖 (表面)

安全阀
从内盖表面开始，一边用手指轻轻按2~3次，一边确认有无堵塞，用流水清洗内部。

内盖垫圈
保持安装在内盖上的状态进行清洗。若取下将无法再次安装。



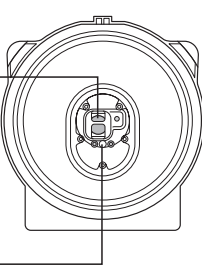
调压孔
附着了饭粒等时，用流水冲洗干净。

负压垫圈
保持安装在内盖上的状态进行清洗。脱落时，注意方向进行安装。→P.82

内盖 (内侧)

调压球
附着了饭粒等时，用流水冲洗干净。

减压孔
附着了饭粒等时，用流水冲洗干净。



△注意

- 为防止腐蚀、异味，请随时保持内锅与内盖洁净。
- 洗涤剂残留会导致树脂等材料老化、变色，务必冲洗干净。(仅限可清洗的部件)
- 清洗内盖后，立即用干布将水分擦干。若残留水分，可能会留下水滴的痕迹。
- 混合杂粮煮饭后，务必清洁保养内盖。以免造成堵塞引起上盖打不开等故障，或者导致内容物溢出、米饭不可口。
- 务必将内盖上粘附的饭粒等清除干净。以免造成上盖无法盖紧，或因煮饭中蒸汽漏出、上盖打开内容物喷出，导致烫伤、外伤。
- 不要将餐具等放入内锅将内锅作为洗碗盆使用。此外，在干燥内锅时，不要将其覆盖到餐具上等，不要重叠放置。以免氟涂层面损伤或剥落。



脏污后应立即清洁保养的部位

用拧干的布擦净本体 (外侧、内侧)。
使用干布擦拭电源线、连接器、电源插头。

止动件单元

附着了饭粒等时，清除干净。

上盖传感器

用布或棉签等沾水后轻轻擦拭。

上框橡胶

不要取下。不要用力拉扯。

温度传感器

如附着了煮糊的饭粒等，清除干净。
*如难以清除，请用市面上销售的砂纸 (320号左右) 将其清除，然后用拧干的布擦拭。

上盖大垫圈

附着了饭粒等时，清除干净。
*若取下将无法再次安装。→P.82

调压垫圈

附着了饭粒等时，清除干净。
*若取下将无法再次安装。→P.82

上盖小垫圈

附着了饭粒等时，清除干净。
*脱落时，务必进行安装。→P.82

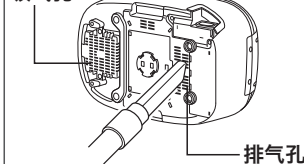
上框

如附着了煮糊的饭粒等，清除干净。

吸气孔、排气孔的清洁保养

用吸尘器清除灰尘、垃圾。
(每月1次左右)
*清洁保养时，请在内锅与内盖干燥的状态下进行。若残留水分，横放本体时会导致水分流出。

吸气孔



*插图1.0L (5.5杯) 型。
1.8L (10杯) 型形状不同。

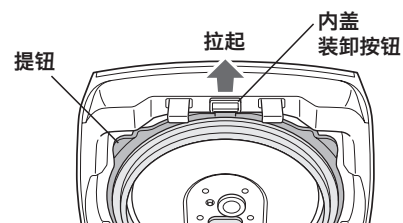
△注意

- 绝对不要让水进入本体内部。以免造成触电、漏电、本体变形或引起火灾、故障。
- 不要在吸气孔、排气孔沾有灰尘的状态下使用。以免造成本体内部温度上升，导致故障、火灾。

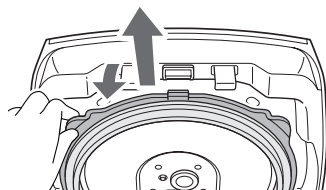
各部的拆卸、安装方法

内盖的拆卸

1 拉起内盖装卸按钮。

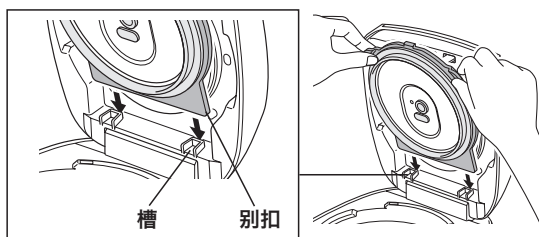


2 朝正面拆下内盖。

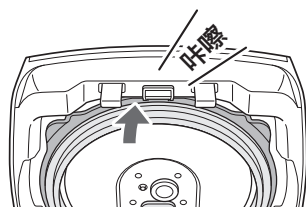


内盖的安装

1 将内盖的左右的别扣完全嵌入槽中。

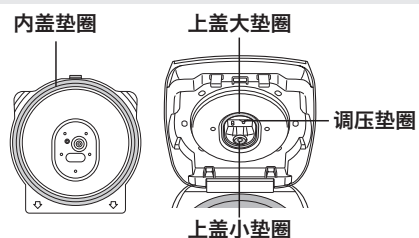


2 一直插入到发出“咔嚓”声。



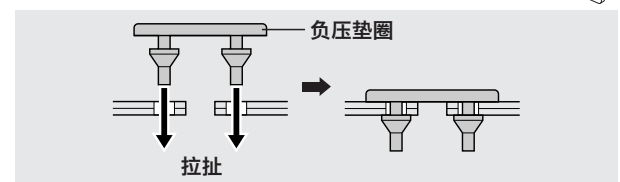
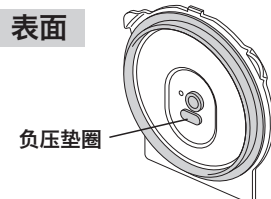
△注意

- 不要强行按压或拉扯上盖大垫圈、调压垫圈、内盖垫圈。若取下将无法再次安装。也可能导致蒸汽漏出或上盖无法打开，或者导致故障。若上盖大垫圈、调压垫圈、内盖垫圈脱落，请咨询购买本产品的销售店。



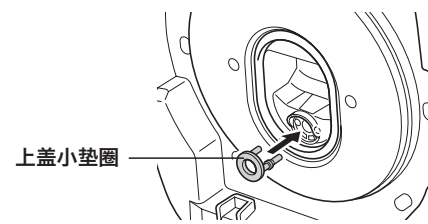
负压垫圈的安装

请务必注意安装方向安装负压垫圈。以免导致做出的米饭不可口。若安装困难，可在负压垫圈上沾少许水，这样容易安装。



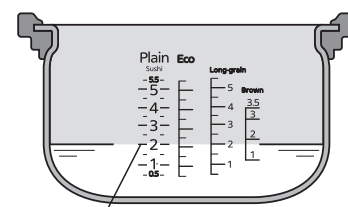
上盖小垫圈的安装

务必安装上盖小垫圈。以免导致做出的米饭不可口。若安装困难，可在上盖小垫圈上沾少许水，这样容易安装。

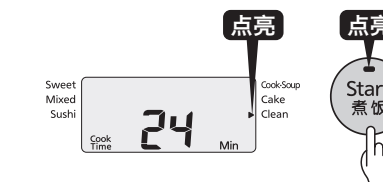
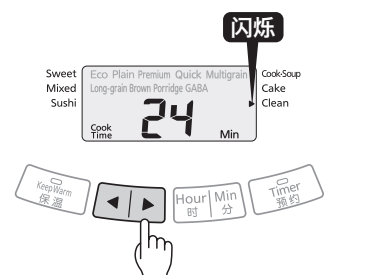


清洗方法

◇在意异味时，在烹调后、制作蛋糕后，进行清洗。



“Plain”的刻度线2 (1.0L型时)
*1.8L型为“Plain”的刻度线4



1 向内锅里加水，装入本体。

- ◇1.0L型加水到“Plain”的刻度线2，1.8L型加水到“Plain”的刻度线4。
- ◇装入本体，连接电源线。→P.63
- ◇在意异味时，如果在水中加入柠檬酸（约20g）进行搅拌，可更好地去除异味。

2 按下【◀|▶】，选择“Clean”。

3 按下【Start·煮饭】。（开始清洗）

- ◇通过加压进行清洗。
- ◇开始加压后，“Pressure”会点亮。



4 在清洗结束后发出“哔-”的8次提示音，▶和保温指示灯闪烁。

- ◇按下【Cancel·取消】，从插座拔下连接器、电源插头。
- ◇等待本体冷却后，倒出内锅中残留的热水，进行清洁保养。→P.80

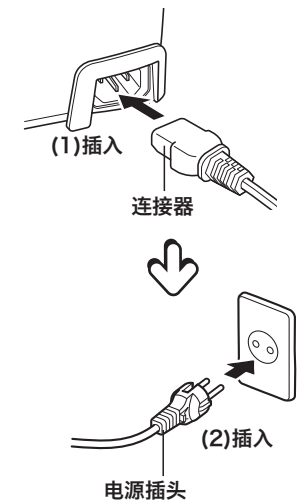
△注意

- 清洗中不要将脸、手靠近蒸汽孔。蒸汽孔会猛地喷出蒸汽，可能导致烫伤、外伤。
- 在“Pressure”点亮时，不要打开上盖。
- 清洗后内锅和本体温度高，需要注意。
- 连续清洗时，务必取出内锅并拆下内盖，等本体冷却后再进行。由于本体处于高温状态，可能导致清洗不顺利。
- 有些异味可能难以彻底清除。如无法彻底清除，请咨询购买本产品的销售店。

当前时间的调整方法

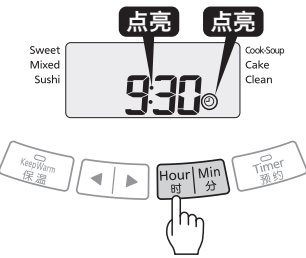
◇时间以24小时制显示。
*煮饭（烹调、清洗）中、保温中、设定预约中、预约煮饭（吸水）中、选择了“Porridge”、“Cook · Soup”、“Cake”时，不能调整时间。

例：将“9:30”调为“9:35”时



1 连接电源线。

◇将连接器插入本产品电源接口后，将电源插头插入插座。



2 按下 [Hour · 时 | Min · 分]，进入时间设定模式。

◇按下 [Hour · 时] 或者 [Min · 分]，点亮。



3 调整时间。

◇按下 [Hour · 时]，可以1小时为单位调整时间；按下 [Min · 分]，可以1分钟为单位调整时间。
◇按住不放可以快速调整时间。
◇如想中途取消时间调整，请按下 [Cancel · 取消]。

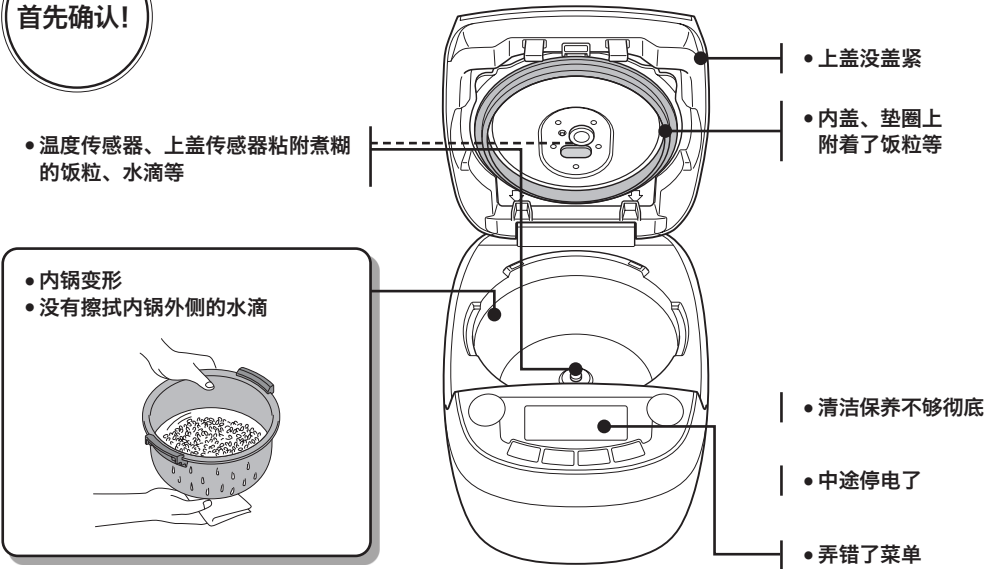


4 按下 [Start · 煮饭]。

◇点熄灭，时间调整完成。

做出的米饭不可口时

◇做出的米饭不可口时，请调查以下几点。



煮饭时的困扰

现象	大米	水	煮饭
蒸汽漏出	- 弄错了米量、食材量、杂粮量 - 超过最大煮饭容量煮饭 → P.54 ~ 59 · 93	加水量有误 → P.54 ~ 59	
溢出	- 弄错了米量、食材量、杂粮量 - 混入了大量碎米 - 超过最大煮饭容量煮饭 → P.54 ~ 59 · 93	- 加水量有误 → P.54 ~ 59 - 未充分淘米 (免洗米除外) - 淘米后，将捞出的大米长时间放置在沥水篮上	- 混合了食材、杂粮煮饭 - 调料没有搅拌均匀
花费较长时间才煮好	- 弄错了米量、食材量、杂粮量 - 超过最大煮饭容量煮饭 → P.54 ~ 59 · 93	加水量有误 → P.54 ~ 59	- 连续煮饭 → P.64 - 中断保温后马上煮饭 → P.64
形成了薄膜	纸糊状的薄膜是淀粉被溶解后干燥所形成，并非有害物质		

煮饭时的困扰

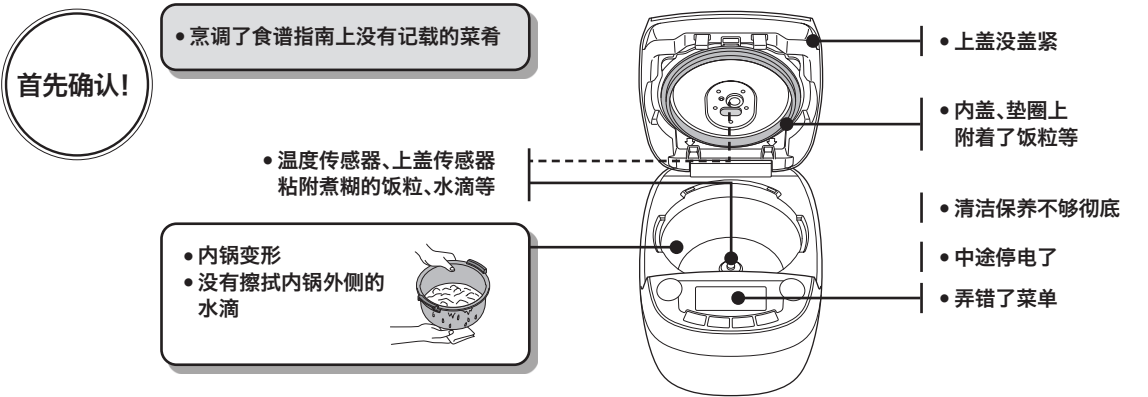
现象	大米	水	煮饭
米饭粘在内锅上	柔软的米饭或有粘性的米饭比较容易粘在内锅上		
有糠味、异味		未充分淘米（免洗米除外）	将预约煮饭的时间设定为了12小时以上
过软	- 弄错了米量、食材量、杂粮量 - 混入了大量碎米	- 加水量有误→P.54 ~ 59 - 使用碱性离子水（pH9以上）煮饭 - 使用了热水（约35度以上）淘米、调整水量 - 淘米后长时间浸泡 - 淘米后，将捞出的大米长时间放置在沥水篮上	- 进行了预约煮饭 - 混合了食材、杂粮煮饭 - 调料没有搅拌均匀 - 没有充分翻动煮好的米饭 - 连续煮饭→P.64 - 中断保温后马上煮饭→P.64
过硬	- 弄错了米量、食材量、杂粮量 - 超过最大煮饭容量煮饭→P.54 ~ 59・93	- 加水量有误→P.54 ~ 59 - 使用矿泉水等硬度高的水煮饭 - 使用了热水（约35度以上）淘米、调整水量	- 混合了食材、杂粮煮饭 - 调料没有搅拌均匀 - 没有充分翻动煮好的米饭 - 连续煮饭→P.64 - 中断保温后马上煮饭→P.64
形成锅巴、煮糊	- 弄错了米量、食材量、杂粮量 - 超过最大煮饭容量煮饭→P.54 ~ 59・93 - 混入了大量碎米	- 加水量有误→P.54 ~ 59 - 使用碱性离子水（pH9以上）煮饭 - 使用矿泉水等硬度高的水煮饭 - 使用了热水（约35度以上）淘米、调整水量 - 未充分淘米（免洗米除外） - 淘米后长时间浸泡 - 淘米后，将捞出的大米长时间放置在沥水篮上	- 进行了预约煮饭 - 混合了食材、杂粮煮饭 - 调料没有搅拌均匀
半生半熟、夹生	- 弄错了米量、食材量、杂粮量 - 超过最大煮饭容量煮饭→P.54 ~ 59・93 - 混入了大量碎米	- 加水量有误→P.54 ~ 59 - 使用了热水（约35度以上）淘米、调整水量	- 混合了食材、杂粮煮饭 - 调料没有搅拌均匀 - 使用后未取消保温就按下了[Start・煮饭]并放任不管 - 连续煮饭→P.64 - 中断保温后马上煮饭→P.64

煮饭时的困扰

现象	大米	水	煮饭
保温中的米饭有异味		未充分淘米（免洗米除外）	- 对白米、免洗米以外的食材进行了保温 - 添加了冷饭 - 将饭勺放在锅内一起保温 - 对1.0L型：1杯以下、1.8L型：2杯以下的量进行了保温或者再加热→P.66・67 - 持续保温超过24小时 - 在内锅里有米饭的情况下取消了保温 - 将预约煮饭的时间设定为了12小时以上 - 烹调后或者制作蛋糕后，没有清除异味
保温中的米饭变色	弄错了米量、食材量、杂粮量	未充分淘米（免洗米除外）	- 没有充分翻动煮好的米饭 - 对白米、免洗米以外的食材进行了保温 - 将米饭围成一圈后进行保温 - 添加了冷饭 - 将饭勺放在锅内一起保温 - 对1.0L型：1杯以下、1.8L型：2杯以下的量进行了保温或者再加热→P.66・67 - 持续保温超过24小时 - 再加热超过3次
保温中的米饭变干	弄错了米量、食材量、杂粮量	加水量有误→P.54 ~ 59	- 没有充分翻动煮好的米饭 - 对白米、免洗米以外的食材进行了保温 - 将米饭围成一圈后进行保温 - 添加了冷饭 - 将饭勺放在锅内一起保温 - 对1.0L型：1杯以下、1.8L型：2杯以下的量进行了保温或者再加热→P.66・67 - 持续保温超过24小时 - 再加热超过3次
保温中的米饭发粘	弄错了米量、食材量、杂粮量	加水量有误→P.54 ~ 59	- 没有充分翻动煮好的米饭 - 对白米、免洗米以外的食材进行了保温 - 将米饭围成一圈后进行保温 - 添加了冷饭 - 将饭勺放在锅内一起保温 - 对1.0L型：1杯以下、1.8L型：2杯以下的量进行了保温或者再加热→P.66・67 - 持续保温超过24小时 - 在内锅里有米饭的情况下取消了保温 - 将预约煮饭的时间设定为了12小时以上
再加热后的米饭变干	弄错了米量、食材量、杂粮量	加水量有误→P.54 ~ 59	- 再加热超过3次 - 对1.0L型：1杯以下、1.8L型：2杯以下的量进行了保温或者再加热→P.66・67 - 将刚煮好的热饭进行了再加热

烹调、蛋糕做得不可口时

◇ 烹调、蛋糕做得不可口时，请调查以下几点。



烹调时的困扰

现象	材料	时间
煮不熟	• 弄错了材料的种类、分量 • 放入了超过最大规定量的材料	• 烹调时间短
溢出	• 弄错了材料的种类、分量 • 放入了超过最大规定量的材料 • 放入了少于最少规定量的材料	
煮干	• 弄错了材料的种类、分量 • 放入了少于最少规定量的材料	• 烹调时间过长
煮糊	• 弄错了材料的种类、分量 • 放入了超过最大规定量的材料 • 放入了少于最少规定量的材料	• 烹调时间过长

烤蛋糕时的困扰

现象	材料	时间
烤不熟	• 弄错了材料的种类、分量	• 烤制时间过短
溢出	• 弄错了材料的种类、分量	
烤焦	• 弄错了材料的种类、分量	• 烤制时间过长
烤出的颜色不均匀	• 请确认P.88的“首先确认！”	
表面发粘		• 没有立刻取出烤好的蛋糕，将其放置不管

认为发生故障时

◇ 在委托修理前，请确认。

故障现象	请确认这里	请这样处理	参照页面
• 无法煮饭 • 无法烹调 • 无法制作蛋糕	连接器是否已插入本产品电源接口，电源插头是否已插入插座？	切实插入连接器和电源插头。	63 68 70 72 74
• 未按照预约时间煮好	→ 当前时间是否正确设置？ → 确认P.85“花费较长时间才煮好”的项目，并进行处理。 → 如设定的时间短于预约时间的标准，则可能无法在预约的时间完成煮饭。	→ 正确设置时间。	84 85 54~59
• 不能设定预约煮饭、预约吸水	→ 显示时间是否闪烁“0:00”？ → 是否选择了“Quick”、“Mixed”、“Sweet”、“Cook・Soup”、“Cake”、“Clean”？ 这些菜单无法进行预约设定。	→ 设置当前时间。	84 69 71
• 无法再加热	→ 按下 [Start・煮饭] 后，发出“哔哔”的提示音。 → 保温指示灯是否已熄灭？ → 是否选择了“Porridge”、“Brown Porridge”、“Cake”、“Clean”？ 这些菜单无法进行再加热。	→ 米饭凉了。米饭温度在约55度以下时无法再加热。 → 按下 [Keep Warm・保温]，确认保温指示灯点亮后，再次按下 [Start・煮饭]。	67
• 液晶显示屏起雾	→ 垫圈类、内锅边缘是否粘附了煮糊的饭粒、米粒等？ → 内锅外侧是否被打湿？ → 受到电饭煲本体内部和室温的温差影响，液晶显示屏上可能会出现凝结现象。只需使用几次就可以得到改善。没有改善时，请委托购买本产品的销售店修理。	→ 请清除干净。 → 请用干布擦拭干净。	85 88 —
• 在煮饭中、保温中、再加热中发出声音	→ “呼—”声音为风扇运转的声音，并非故障。 → “吱—”或“叽哩哩哩…”声为IH运行的声音，并非故障。 → 在发出“噗”、“咕咚咕咚”的声音的同时，从蒸汽孔冒出大量蒸汽。这是由于沸腾造成，并非故障。 → 煮饭中发出的“咔嚓咔嚓”声是压力调整的声音。并非故障。 → 出现与上述完全不同的声音。	→ 请委托购买本产品的销售店修理。	61 —

故障现象	请确认这里	请这样处理	参照 页面
●按下【Start・煮饭】时或者按下【Keep Warm・保温】时，发出了“哔哔”的提示音	是否装入内锅？	装入内锅。	63
●一直显示剩余时间“○○ Min”不变，或者显示的时间迅速改变	是否连续煮饭，或者中断保温后马上煮饭等，在本体温度高的状态进行了煮饭？	务必冷却本体后再煮饭。	64
	随着煮饭条件、调整内容的设定变更，剩余时间的显示未被更新，或者不是慢慢改变，而是迅速变短或者变长。哪种现象都不是故障。		—
●设定预约煮饭、吸水时，发出“哔哔”的提示音	按下【Timer・预约】后约30秒内未进行任何操作，就会发出提示音，但是仍可继续预约。		69 71
●水或米进入了本体内	可能导致故障，请委托购买本产品的销售店修理。		—
●调整时刻时，按下【Hour・时】或【Min・分】也无法进入时间设定模式	煮饭（烹调、清洗）中、保温中、设定预约中、预约煮饭、吸水中、再加热中、追加加热中，选择了“Porridge”、“Cook・Soup”、“Cake”时，不能调整时间。		84
●保温指示灯闪烁 ●未保温	是否选择了“Cake”、“Clean”菜单？	“Cake”、“Clean”不能保温。如果放置不管，蛋糕会变得黏糊糊的，请尽早食用。	75
●液晶显示屏上有线状黑色浸斑	液晶显示屏有时会因静电出现浸斑，并非故障。	在意时，请用拧干的布擦掉。静电去除后，浸斑将减轻。	61
●烹调保温中“6”闪烁	是否在烹调后持续保温6小时以上？超过6小时后，“6”闪烁。（请勿在烹调后保温6小时以上）		72 73
●保温中按下【Hour・时】，“24”闪烁	是否将米饭保温24小时以上？保温时间超过24小时，会闪烁“24”提示。		66
●插入电源插头时，液晶显示屏上“0:00”闪烁	如果重新插入电源插头，当前时间、预约时间、保温经过时间的记录是否消失？	锂电池没电了。（可进行通常的煮饭）请委托购买本产品的销售店修理。	61
	同时按下了【Cancel・取消】和【Timer・预约】。	请正确调整时间。	84
●上盖无法盖上或煮饭中上盖打开	上框、内盖垫圈、开关片托周围是否附着有饭粒、米粒等？	请清除干净。	81
●在上盖与本体之间有间隙	关闭上盖时，在结构上会在上盖与本体之间产生间隙，但是只要煮饭和保温中不漏蒸汽，就不是异常。		—

故障现象	请确认这里	请这样处理	参照 页面
●在煮饭中，上盖与本体的间隙变大	煮饭中会承受压力，所以可能导致上盖被上推而上盖与本体的间隙变大，但这并不影响产品正常使用。		—
●上盖无法关闭	有无设置内盖？	请设置内盖。	63 82
	是否在煮饭完毕并刚翻动米饭后，关闭了上盖？	由于本产品为压力式煮饭，上盖密闭度较高。因此有时会感觉较难关闭，并非故障。请缓慢重新关闭上盖。	63
●水珠积聚在上框	刚煮好饭后或保温中，水珠可能积聚在上框，并非故障。如上框凝聚了水珠，请用干布擦拭干净。		—
	是否选择了“Eco”？选择“Eco”煮饭时，可能会出现较多水珠。在意时，请选择“Plain”煮饭。		54
●按下按键后没有反应	连接器是否已插入本产品电源接口，电源插头是否已插入插座？	切实插入连接器和电源插头。	63·68 70·72 74·83
	保温指示灯是否点亮？	按下【Cancel・取消】，取消保温，然后进行操作。	63 66
●电源插头有火花飞溅	插拔电源插头时出现小火花是IH产品的特征，并非故障。		—
●产生树脂等的异味	产品刚开始使用时会产生树脂等的异味，随着使用即会减少。在意时，请参照“清洗方法”进行清洁保养。		83
●塑料部分有线状、波浪状的部位	属于树脂成型时产生的痕迹，不影响使用上的品质。		—
●米饭没有煮熟 ●液晶显示屏显示“dE No”	按下【Cancel・取消】，会显示如下。 	产品进入了展示模式。请咨询购买本产品的销售店。	—

认为发生故障时

错误显示和处置方法

显示

●显示“E:02”，发出“哔哔哔哔哔哔...”声



请这样处理

如将本体放置在地毯等物品上，可能导致吸气孔和排气孔堵塞，温度上升，按下按键后没有反应。此外，将本体放在室温较高的地方使用，也可能导致温度上升，出现同样的症状。此时，请按以下步骤进行处理。

(1)拔出电源插头、连接器。

(2)移到不会堵塞吸气孔、排气孔且室温较低的地方。

(3)再次连接电源线并进行按键操作。

*如果还是没有反应，则是本体出现异常。请拔出电源插头、连接器后，委托购买本产品的销售店进行修理。

参照页面

51

●显示“E:02”之外“E”开头的代码

可能存在故障。请拔出电源插头后，咨询购买本产品的销售店。

—

关于树脂部件

接触热和蒸汽的树脂部件可能会随着使用而出现损坏。请咨询购买本产品的销售店。

音量调整方法

*请在电源插头插入插座的状态下完成以下①～⑦步，且每一步的操作都在30秒内完成。30秒以上没有任何操作就会返回显示当前时间，无法继续设定。如需再次设定，请重新来过。

*煮饭(烹调、清洗)中、保温中、设定预约中、预约煮饭、吸水中、再加热中、追加加热中不能变更设定。

*如果要在中途停止调整，请按[Cancel·取消]。

想调整音量(按键音、提示音)时

如果您在意按键音、提示音的音量，请按以下步骤进行调整。

1 按下[◀|▶]，选择“Plain”。

2 按住[Timer·预约]约3秒以上。

3 确认模式为[4]。

4 按下[Start·煮饭]。

5 按下[Hour·时|Min·分]，调整音量。

6 按下[Start·煮饭]。

7 如果按住[Timer·预约]约3秒以上，设定完成，会返回显示当前时间。

●模式调整
4：音量调整

●数值切换
0～-2：音量调整

音量调整
0：大(初始设定)
-1：中
-2：小

规格

尺寸			1.0L (5.5杯) 型	1.8L (10杯) 型
电源			220V~/50Hz	
额定功率 (W)			1083	1202
煮饭容量 (L)	Plain		0.09~1.0 (0.5~5.5杯)	0.18~1.8 (1~10杯)
	Premium		0.09~1.0 (0.5~5.5杯)	0.18~1.8 (1~10杯)
	Eco		0.09~1.0 (0.5~5.5杯)	0.18~1.8 (1~10杯)
	Sushi		0.09~1.0 (0.5~5.5杯)	0.18~1.8 (1~10杯)
	Quick		0.09~1.0 (0.5~5.5杯)	0.18~1.8 (1~10杯)
	Long-grain		0.09~1.0 (0.5~5.5杯)	0.18~1.44 (1~8杯)
	Multigrain		0.09~0.54 (0.5~3杯)	0.18~1.08 (1~6杯)
	Mixed		0.09~0.54 (0.5~3杯)	0.18~1.08 (1~6杯)
	Sweet		0.18~0.54 (1~3杯)	0.36~0.9 (2~5杯)
	Porridge	Firm	0.09~0.18 (0.5~1杯)	0.09~0.36 (0.5~2杯)
		Soft	0.09 (0.5杯)	0.09~0.27 (0.5~1.5杯)
	Brown Porridge	Firm	0.09~0.18 (0.5~1杯)	0.09~0.36 (0.5~2杯)
		Soft	0.09 (0.5杯)	0.09~0.27 (0.5~1.5杯)
Brown		0.18~0.63 (1~3.5杯)	0.36~1.08 (2~6杯)	
Brown GABA		0.18~0.63 (1~3.5杯)	0.36~1.08 (2~6杯)	
外形尺寸* (cm)			25.7×38.0×21.4	28.6×40.6×25.3
打开上盖时的高度* (cm)			42.3	48.6
本体重量* (kg)			5.4	6.5
电源线的长度* (m)			1.4	

* 为大概数值。

●受室温、使用方法影响，时钟每个月可能会产生约30秒至120秒的误差。

●1杯=约150g。

中途停电时・误拔插头时

若万一发生停电或误拔插头时，再次通电后仍然能够正常工作。

*压力煮饭中内部压力释放，蒸汽会猛地喷出，故要注意。

停电或误拔插头时的状态	再次通电后的状态
预约煮饭、吸水中	定时器继续工作。 (如停电时间过长，导致超过了设定的时间，会在通电后立刻开始煮饭。)
煮饭(再加热、烹调、清洗)期间	继续煮饭(再加热、烹调、清洗)。可能会使煮好的米饭不可口等。
保温中	继续保温。保温温度有时会下降。

关于消耗品、另购品的购买

- 垫圈类为消耗品。垫圈类的状态可能会因使用方法而异，但都会随着使用而出现损坏。当脏污、异味、破损程度比较严重时，请咨询购买本产品的销售店。
- 内锅的氟涂层会随着使用而消耗、剥落。→P.53