

**JPW-G10A
JPW-G18A
JPW-18CA①**



For household use

Induction Heating Rice Cooker

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.

Operating Instruction

家庭用

IH电饭煲

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。

使用说明书



TIGER CORPORATION

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

目录

| 前言

- 51-安全注意事项
- 56-菜单介绍
- 63-各部的名称及附属品
- 65-当前时间的调整方法

| 煮饭的基本方法

- 66-煮饭方法
- 70-关于保温
- 71-再加热的方法

| 预约煮饭、预约吸水

- 72-预约煮饭的方法
- 74-预约吸水的方法

| 烹调、蛋糕

- 76-烹调方法 (Cook · Soup)
- 78-蛋糕的做法

| 食谱指南

- 80-食谱指南

| 清洁保养

- 84-清洁保养方法
- 86-各部的拆卸、安装方法
- 87-清洗方法

| 遇到难题时

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

| 其他

- 95-焖饭时间的调整方法
(“Exp. Limited Cups” 菜单)
- 96-音量调整方法
- 97-规格
- 97-中途停电时
- 97-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** 该符号表示错误操作可能导致使用者死亡或重伤^{*1}。

 **注意** 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，为了避免危险，必须由制造商，其维修部或类似部门的专业人员更换。**
以免造成故障、事故。
-  **将电源插头切实插到底。**
以免造成触电、短路、冒烟、起火。
-  **电源线或电源插头破损或插座松动时，不要使用。**
以免造成触电、短路、起火。
-  **不要用湿手插入或拔出电源插头。**
以免造成触电、外伤。
-  **煮饭或烹调过程中，绝对不要打开上盖。**
以免内容物溢出造成烫伤或外伤。

安全注意事项

警告

 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。

 请勿让儿童独自使用，或在婴幼儿可以触碰到的地方使用。

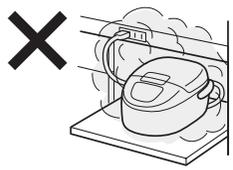
 请不要让身体行动不便或没有充分理解使用方法的人（包含儿童）单独使用。如需使用时务必要有充分理解使用方法的人在旁指导确认。
以免造成烫伤、触电及外伤。

 器具不得浸入水中。
以免造成触电、短路或火灾。

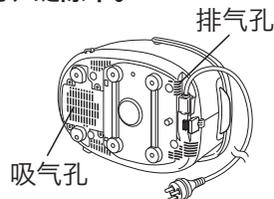
 不要改装。维修技术人员以外的人不要拆解或者修理。
以免造成火灾、触电、外伤。

 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，或者打开上盖打开内容物喷出，导致烫伤、外伤。

 不要用于使用说明书记载内容以外的用途。
以免蒸汽、内容物溢出造成烫伤或外伤。
(禁止采用的烹调方法示例)
• 将食材、调料等放入塑料袋中加热烹调
• 使用了烤盘纸、铝箔、保鲜膜烹调
• 加入大量油的烹调、煮饭
• 加入容易造成堵塞的苋菜籽等小粒杂粮进行烹调

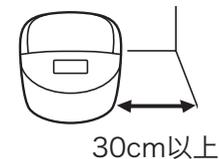
 如果该表面有裂纹，关掉器具以避免可能出现的电击。
以免造成触电。

 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，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。



 使用中，请小心并避免将水溅到连接器上。

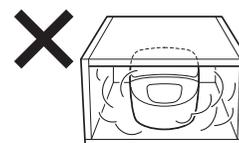
 使用后，加热元件表面可能留有余热。使用中、刚使用完时不要触碰高温部。
以免造成烫伤。

 如使用方法不正确可引致受伤。

 等待本体冷却后，再进行清洁保养。
(请参照P.84 ~ 87的记载内容来进行清洁保养。)

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。

 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
• 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。

 不要在IH电磁灶上使用。
以免造成故障。

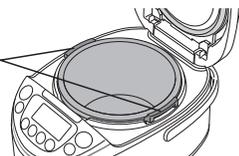
 打开上盖时注意蒸汽。
以免造成烫伤。

安全注意事项

注意

- 使用过程中或刚使用完后，接触内锅把手时，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。

内锅把手



- 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。



- 务必手持电源插头拔出。
以免造成触电、短路而起火。

- 不要采用章鱼脚接线。
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。

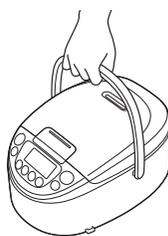
- 器具不能在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行。
以免造成故障。

- 不要整机清洗。
不要整体清洗本体，或将本体浸于水中或向其泼水。以免造成触电、短路或火灾。

- 煮饭过程中不要移动本体。
以免造成烫伤或食物喷出。

- 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。

- 移动本体时，不要握住上盖移动。
以免造成烫伤、外伤。
务必握持把手移动。



- 本产品具调理功能，请勿过度使用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。)

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。

- 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。请向购买本产品的销售店洽询。

- 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。请向购买本产品的销售店洽询。

- 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洗。
 - 不要使用洗碗机、烘碗机等。

警告

- 电池有危险，请放置在儿童无法接触的位置。
- 若将电池吞入或放入体内任何部位，可能会在2小时甚至更短的时间内造成严重或致命的伤害。
- 若怀疑电池被吞下或放入体内任何部位，请立即就医。

菜单介绍

可选择的 16 个菜单

01 Plain

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

 Plain

 1.0L型 47~57分钟
1.8L型 48~65分钟

 1小时10分钟以上

 可保温

02 Premium

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

 Premium

 1.0L型 60~70分钟
1.8L型 57~75分钟

 1小时20分钟以上

 可保温

03 Eco

想要以小的耗电量（大约削减3~16%）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

 Eco

 1.0L型 46~58分钟
1.8L型 48~64分钟

 1小时10分钟以上

 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蒸气。

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

 Sushi

 1.0L型 48~58分钟
1.8L型 47~65分钟

 1小时10分钟以上

 可保温

05 Quick

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

 Plain

 1.0L型 23~41分钟
1.8L型 23~44分钟

 不可预约

 可保温

06 Exp. Limited Cups

想要更快煮少量白米时选择。煮饭时间比“Plain”菜单短，所以煮出的米饭口感略硬。

 1.0L型 0.5~2杯
1.8L型 1~3杯

 Exp. Limited Cups

 1.0L型 20~29分钟
1.8L型 23~30分钟

 不可预约

 可保温

要点

- 如煮出的米饭口感过硬，延长焖饭时间，可以调整硬度。
→P.95



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

*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220-230V、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 16 个菜单

07 Long-grain

煮长粒米时选择。

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

1.0L型 0.5~5.5杯
1.8L型 1~10杯

Long-grain

1.0L型 30~40分钟
1.8L型 31~43分钟

45分钟以上

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。

08 Multigrain

将杂粮米（小米、稗子、黑米、红米等）与白米一起煮时选择。

1.0L型 0.5~4杯
1.8L型 1~8杯

Plain

1.0L型 52~62分钟
1.8L型 53~65分钟

1小时10分钟以上

可保温 请尽快食用²

要点

- 杂粮米的量请勿超出白米的2成。
- 请将杂粮米平铺在白米上煮饭。若搅拌在一起，可能会使煮出来的米饭不可口。
- 市面上销售的杂粮米、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。
- 请不要混合易堵塞网眼的苋属籽等颗粒尤其小的杂粮米煮饭。
- 煮发芽糙米、胚芽米、半精米时，选择“Multigrain”菜单。

09 Mixed

煮菜饭时选择。

1.0L型 0.5~4杯
1.8L型 1~7杯

Mixed

1.0L型 38~52分钟
1.8L型 44~65分钟

不可预约

可保温 请尽快食用²

10 Sweet

煮糯米饭时选择。

1.0L型 1~3杯
1.8L型 2~5杯

<糯米和糙米>
Sweet与Plain之间
<糯米>Sweet

1.0L型 36~46分钟
1.8L型 38~48分钟

不可预约

可保温 请尽快食用²

要点

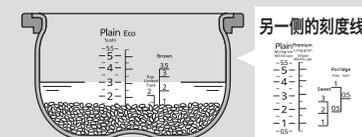
- 请把米摊平，以免米超出水面，然后煮饭。
- 使用长粒米糯米时，上限为刻度的1/3，煮饭时请略多加水。

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”、“Brown”菜单。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
- 为“Porridge”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。

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.64·66
- 免洗米以内锅刻度为标准，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，从锅底自上而下充分搅拌，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”、“Exp. Limited Cups”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.74

*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220-230V、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。

菜单介绍

可选择的 16 个菜单

⑪ 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



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

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.59

⑫ 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 82~92分钟
 1.8L型 88~104分钟



1小时45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.59

⑬ Brown

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 68~81分钟
 1.8L型 73~88分钟



1小时30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.59
- 【白米中加入糙米、杂粮米糙米一起煮饭时】
- 杂粮米糙米是糙米中加了杂粮米的米。
- 糙米、杂粮米糙米比白米多时，请选择“Brown”菜单煮饭。
- 糙米、杂粮米糙米与白米同量，或白米量多时，请选择“Plain”菜单煮饭。此时，先将糙米、杂粮米糙米浸泡1~2小时，使其吸水。
- 糙米、杂粮米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。
- 【将糙米和杂粮米一起煮时】
- 请务必选择“Brown”菜单。
- 糙米和杂粮米加在一起的最大量为1.0L型=3.5杯、1.8L型=6杯。

⑭ Brown GABA

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 4小时16分钟~4小时26分钟
 1.8L型 4小时19分钟~4小时31分钟



4小时35分钟以上

可保温 请尽快食用²⁾

*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220-230V、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。

菜单介绍

可选择的 **16** 个菜单

15 Cook · Soup

→P.76·77

烹调时选择。设定烹调时间，可慢慢炖煮。
此外，在熬汤时也选择此菜单。

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。

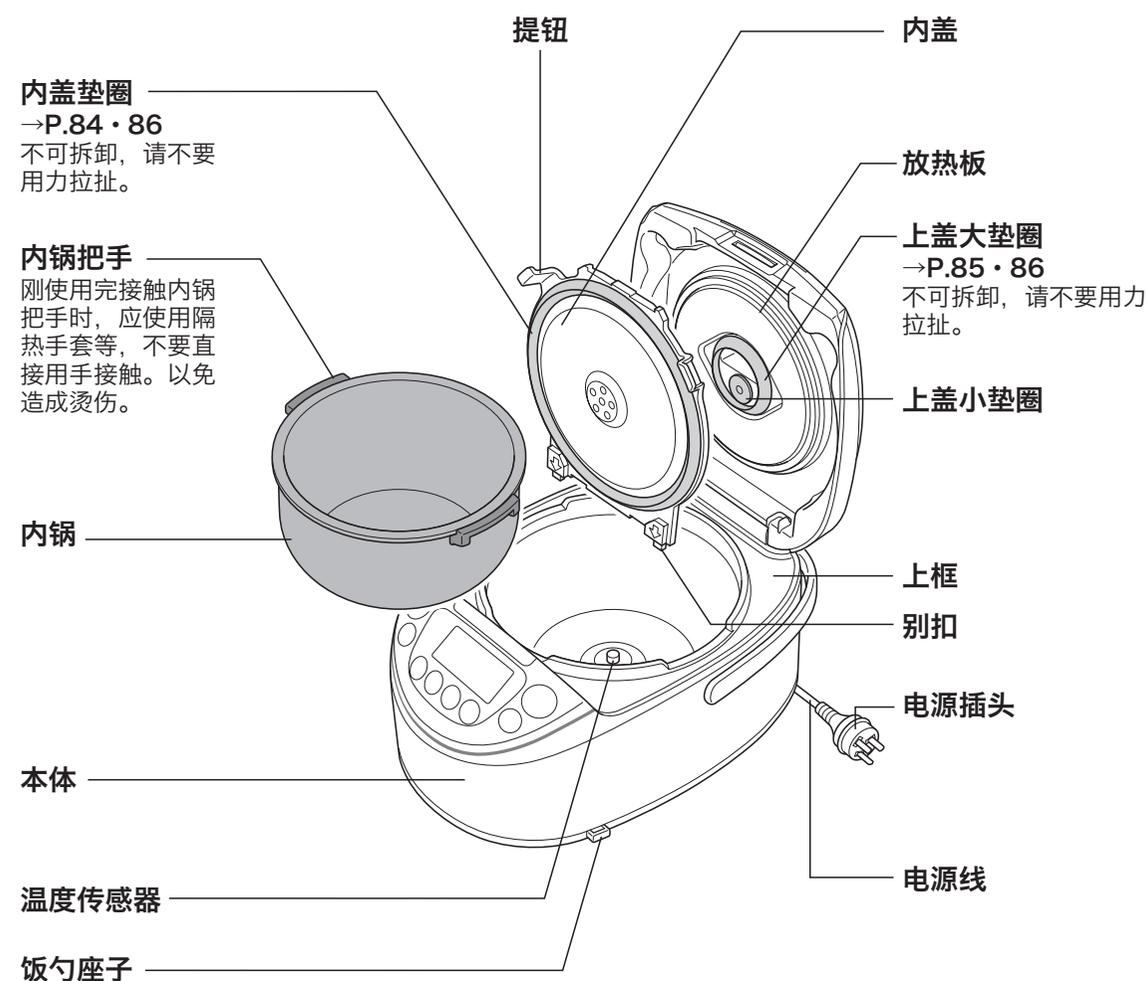
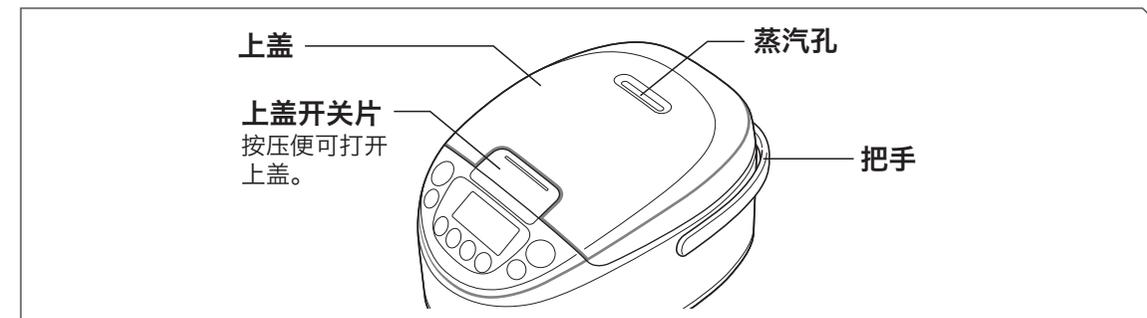
16 Cake

→P.78·79

做蛋糕时选择。

各部的名称及附属品

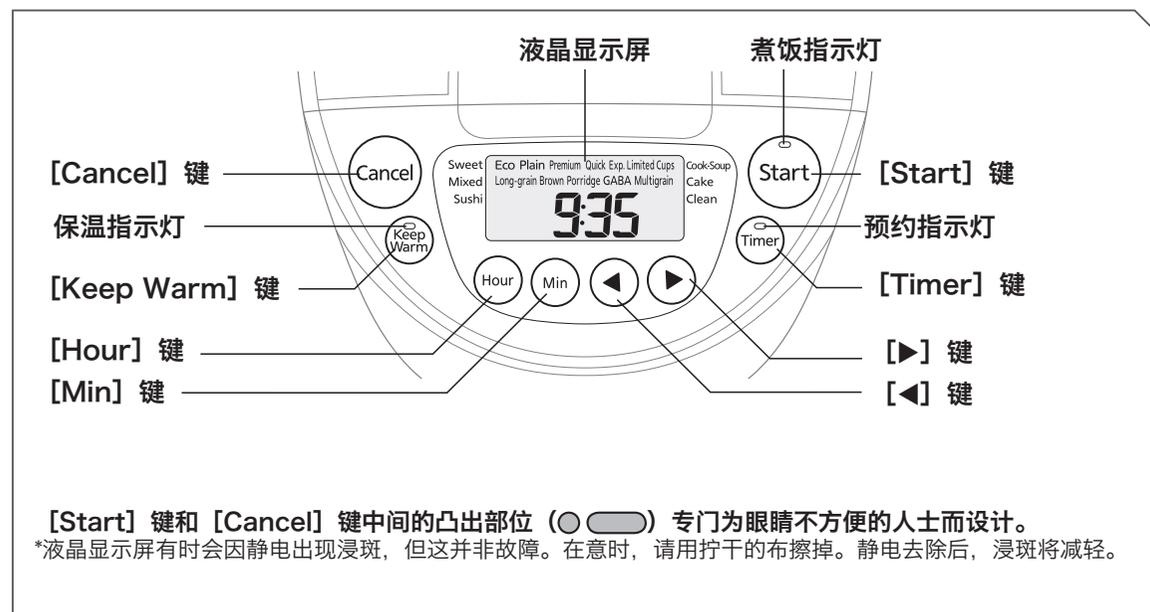
◇ 开箱后，首先请进行确认。



移动本体时，务必握住把手移动。
*如本体温度高，请务必使用隔热手套等，
以免造成烫伤。

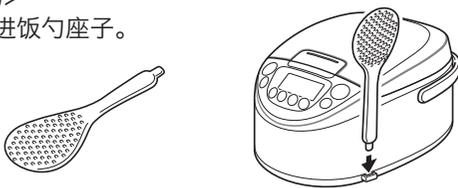
各部的名称及附属品

操作面板



确认附属品

<饭勺>
可插进饭勺座子。



<汤勺>



<量杯>
约1杯
(约0.18L)
1杯米约
150g。



关于内锅（土锅涂层）

为了煮出接近于用土锅煮饭的香味，在内锅上进行了土锅所含材料的涂层加工。

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）

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忆当前时间、预约时间。

- 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，但是若按下电源插头，当前时间、预约时间及保温经过时间的记忆将会消失。

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）

首次使用时

请在清洗内锅、内盖、附属品后使用。
→P.84~86

确认时间

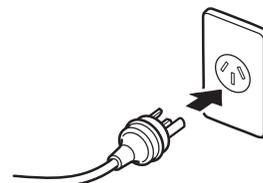
时间以24小时制显示。若时间不准，请对准当前时间。→P.65

当前时间的调整方法

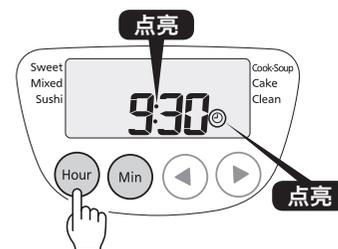
时间以24小时制显示。

*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 将电源插头插入插座。



2 按下 [Hour] 或者 [Min]，进入时间设定模式。

◇按下 [Hour] 或者 [Min]，Ⓞ点亮。



3 调整时间。

◇按下 [Hour]，可以1小时为单位调整时间；按下 [Min]，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]。



4 按下 [Start]。

◇Ⓞ熄灭，时间调整完成。

煮饭方法

正确量法

错误量法



平满1杯：约0.18L=约150g

1 用附带的量杯计量米。

- ◇ 务必使用附属的量杯。
- ◇ 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。

- ⚠ **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.56~62·97
 - 不要混合易堵塞网眼的苋属籽等颗粒尤其小的杂粮米煮饭。

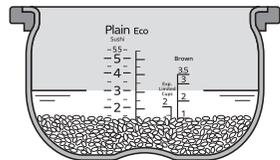


可用内锅淘米。

2 淘米。

- ◇ 先加入足量的水，略微淘洗，迅速倒掉淘米水。为避免污水被米吸收，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.59

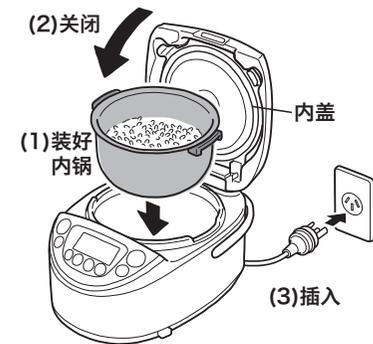
- ⚠ **注意**
- 不要使用温水（约35度以上）淘米。以免导致煮好的米饭不可口。



3 调整水量。

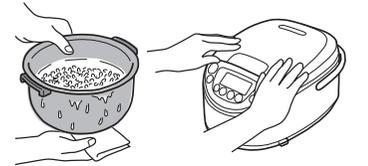
- ◇ 水平放置内锅，摊平米。
- ◇ 请结合内锅内侧的刻度线，按照自己的喜好调整水量。→P.59

- ⚠ **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，将电源插头插入插座。

- ◇ 请仔细擦拭附着在内锅外侧的水滴，然后设置。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] 使其熄灭。



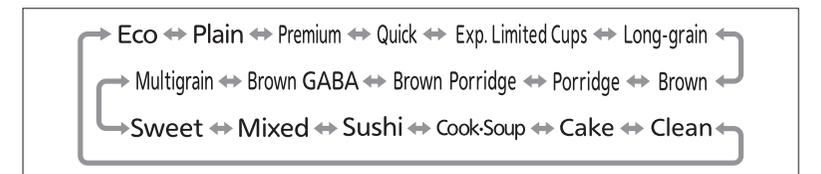
- ⚠ **注意**
- 务必清除附着在上框、上盖开关片、内盖上的饭粒、米粒。以免造成上盖关不上或者在煮饭中上盖打开。
 - 如果内盖未装好，则上盖关不上。
 - 务必确认上盖已盖紧。
- (关于提示音)
- 在未装好内锅的状态下按下 [Start] 时或者按下 [Keep Warm] 时，会发出“哔哔”的提示音。
 - 如果您在意提示音，可以调整音量。→P.96



选择的菜单的煮饭时间（大致标准）显示大约10秒钟。

5 按下 [◀] 或者 [▶] 来选择菜单。→P.56~62

◇ 每按一次，菜单或者◀▶就会闪烁，菜单依次切换。



6 选择“Porridge”菜单时，按下 [Hour] 或者 [Min]，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] 增加5分钟，每按一次 [Min] 减少5分钟。

煮饭方法



在液晶显示屏上显示煮饭的剩余时间。

Plain 哔哔-
非Plain 哔-

7 按下 [Start] 。

警告

- 煮饭中不要将脸、手靠近蒸汽孔。以免造成烫伤、外伤。
- <不得不中断煮饭时>**
 - 按下 [Cancel]，中断煮饭。
 - 确认没有蒸汽冒出后，按下上盖开关片。

*如果在刚刚按下 [Cancel] 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。

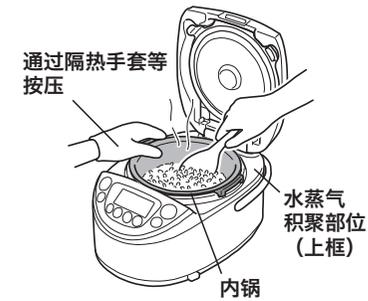
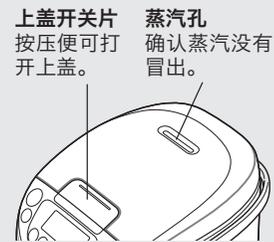
*一旦按下 [Cancel]，则会在中途停止煮饭。如果不换掉内锅中的米和水就重新煮饭，会导致煮到一半的米被重新煮，导致煮糊或者做出的米饭不可口。

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.56~62



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.56~62/关于保温→P.70)
- 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)
- 使用后，请按 [Cancel]，拔出电源插头，冷却后保养。
- 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]、[Min]，调整追加的煮饭时间，然后按下 [Start]。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] 键前充分搅拌。
- 长时间持续保温会使粥变成浆糊状，所以请尽早食用。

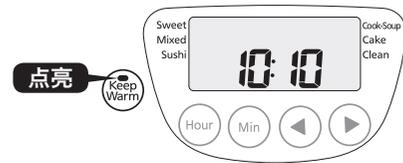
警告

注意

- 打开上盖时，确认蒸汽孔已经没有蒸汽冒出，然后打开。以免造成烫伤、外伤。
- 如果没有取消保温就拔下电源插头，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，导致水蒸气落进上框、外面等时，请擦拭干净。根据菜单的不同，有时会出现较多水蒸气附着的情况。

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.56~62）



在按住 [Hour] 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]。（保温指示灯熄灭）



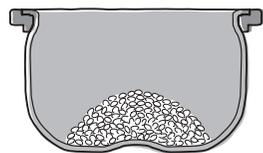
再次保温时

按下 [Keep Warm]。



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。

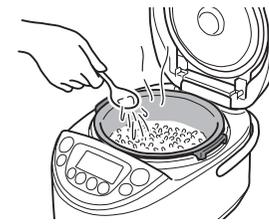


△注意

- 请不要进行以下形式的保温，以免造成米饭异味、干巴巴、变色、变质或腐蚀内锅等情况。
 - 拔掉电源插头进行保温
 - 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，导致水蒸气落进上框、外面等时，请擦拭干净。根据菜单的不同，有时会出现较多水蒸气附着的情况。
- 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。



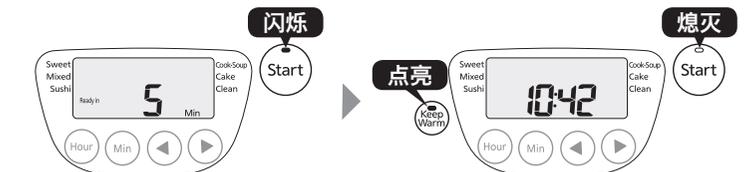
2 确认保温指示灯处在点亮状态。

◇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]。



3 按下 [Start]。

◇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]。
◇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。

◇翻动米饭后，请用双手切实关闭上盖。

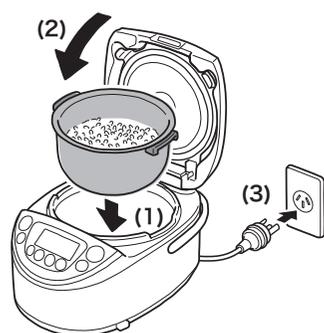
△注意

- 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，将电源插头插入插座。

◇煮饭方法→请按照P.66·67的①~④步骤进行。

2 确认当前时间。

- ◇当前时间的调整方法→P.65
- ◇当保温指示灯点亮时，请按下 [Cancel] 使其熄灭。（在保温指示灯点亮时不能预约）

3 按下 [◀] 或者 [▶] 来选择菜单。

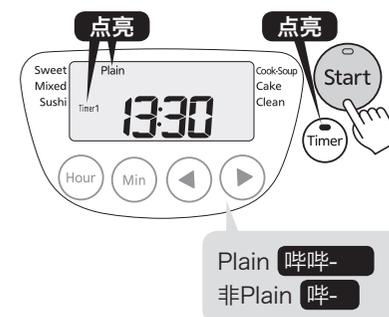
◇如已经预先选好菜单，则无需再次选择。

4 选择“Porridge”菜单时，按下 [Hour] 或者 [Min]，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] 增加5分钟，每按一次 [Min] 减少5分钟。



时间以24小时制显示。



5 按下 [Timer]，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] 或者 [Min]，调整希望米饭煮好的时间。

- ◇按下 [Hour]，可以1小时为单位调整时间；按下 [Min]，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.56~62，则可能无法在预约的时间完成煮饭。

7 按下 [Start] 1次。

◇弄错预约设定时，请按下 [Cancel]，重新设定。

△注意

- 下述情况无法预约煮饭。
 - “Quick”、“Exp. Limited Cups”、“Mixed”、“Sweet”、“Cook·Soup”、“Cake”、“Clean”时
 - 液晶显示屏的时钟闪烁显示“0:00”时
 - 没有装好内锅时
- 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。

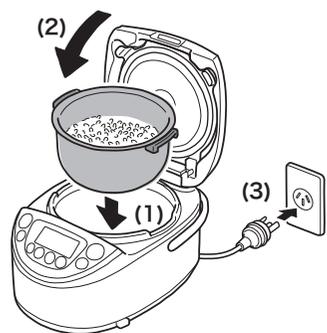
《关于提示音》

- 如按下 [Timer] 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]，会发出“哔哔”的提示音。
- 如果您在意提示音，可以调整音量。→P.96

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，将电源插头插入插座。

- ◇煮饭方法→请按照P.66·67的①~④步骤进行。
- ◇当保温指示灯点亮时，请按下[Cancel]使其熄灭。（在保温指示灯点亮时不能预约）



2 按下[◀]或者[▶]来选择菜单。

- ◇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]或者[Min]，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]增加5分钟，每按一次[Min]减少5分钟。

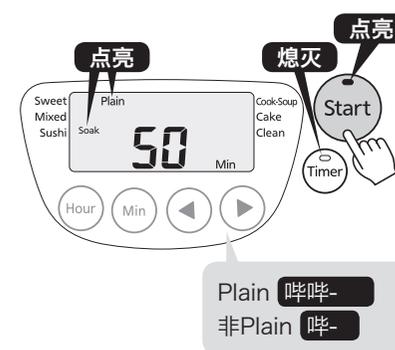


4 按下[Timer]，选择“Soak Timer”。

- ◇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。



时间以24小时制显示。



5 按下[Hour]或者[Min]，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]增加10分钟，每按一次[Min]减少10分钟。
- ◇如果延长吸水时间，则煮好的饭较软。

6 按下[Start] 1次。

- ◇弄错预约设定时，请按下[Cancel]，重新设定。

△注意

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

《关于提示音》

- 如按下[Timer]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]，会发出“哔哔”的提示音。
- 如果您在意提示音，可以调整音量。→P.96

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。

不可烹调的事例



- 将食材、调料放入塑料袋中等加热烹调
- 使用了烤盘纸、铝箔、保鲜膜烹调
- 加入大量油烹调

1 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 5.5以下	刻度线 8以下
最少量	刻度线 2以上	刻度线 3以上

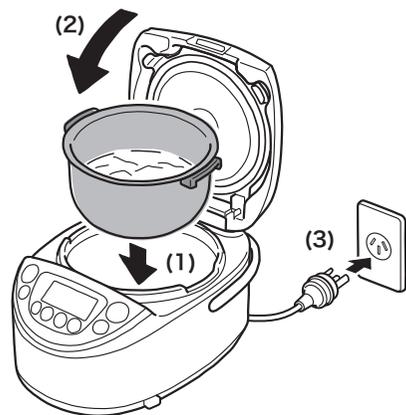
2 将内锅装入本体，关闭上盖，将电源插头插入插座。

注意

- 多于最大量则无法炖煮或会溢出，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肴时，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 [◀] 或者 [▶]，选择“Cook · Soup”。

◇初始设定为60分钟。



4 按下 [Hour] 或者 [Min]，调整烹调时间。

- ◇可以5分钟为单位，在5~180分钟范围内设定。
- ◇每按一次 [Hour] 增加5分钟，每按一次 [Min] 减少5分钟。
- ◇按住不放可以快速调整时间。



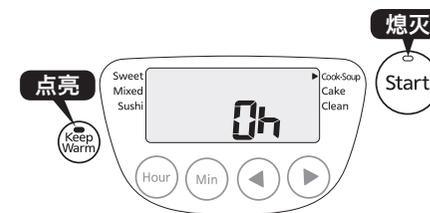
显示剩余时间。

5 按下 [Start]。

◇开始烹调。

注意

- 烹调中途不要打开上盖。



保温经过时间显示0~6小时 (0~6h)。

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]，调整追加的烹调时间。（最大30分钟）
 - (3)按下 [Start]。（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] 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]，去除异味。（清洗方法→P.87）

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，通过追加进行烹调前，请不要按 [Cancel]。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)重新将内锅装入本体。
 - (4)根据从P.76的2开始的要领进行烹调。

蛋糕的做法

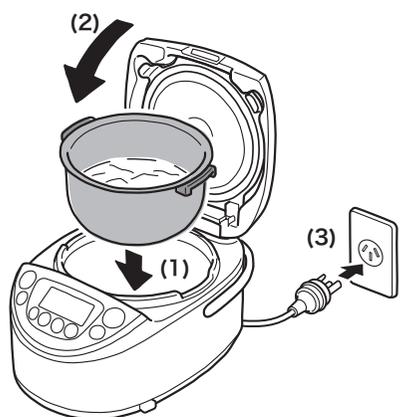


1 处理食材，将面团倒进内锅，排出面团内的空气。

◇ 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，将电源插头插入插座。



3 按下 [◀] 或者 [▶]，选择“Cake”。

◇ 初始设定为40分钟。



4 按下 [Hour] 或者 [Min]，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] 增加5分钟，每按一次 [Min] 减少5分钟。
- ◇ 按住不放可以快速调整时间。

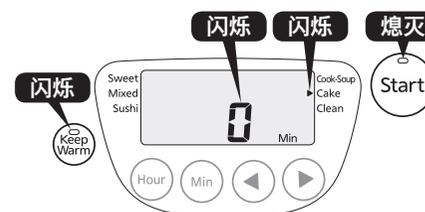


5 按下 [Start]。

◇ 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] 调整追加的加热时间，然后按下 [Start]。（最多可追加3次，每次15分钟。）

注意

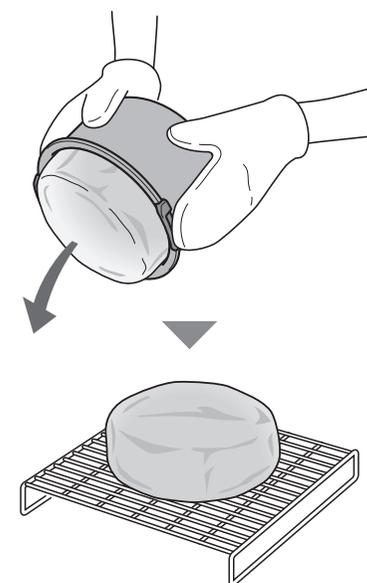
- 通过追加进行加热前，不要按 [Cancel]。以免保温指示灯停止闪烁，无法继续烤制。如不慎按下此键，按照以下步骤进行加热。
- (1) 取出内锅，放在湿布上。
- (2) 在打开本体的上盖的情况下放置10分钟左右，冷却本体和内锅。
- (3) 重新将内锅装入本体。
- (4) 根据P.78的③开始的要领进行加热。

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]，去除异味。（清洗方法 → P.87）

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，内盖上附着的水蒸气会滴下来变得黏糊糊的。



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



322kcal/1人份

材料(6人份)

- 米…3杯
- 海带…3cm方块1片
- 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
- 油炸豆腐…1/2片
- 胡萝卜…40g
- 牛蒡…35g
- 魔芋…1/8块
- 干香菇…2块
- 豌豆角…8块
- 料酒、酱油、盐、醋…均适量

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，切成与胡萝卜同样大小。
- (6)干香菇用水泡软，去蒂切丝。
- (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，加然后入混合调料，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。

注意

- 请根据食材的种类调整水量。
- 如果一开始就加入食材，请确保食材的量不超过米重量的约45%。食材过多可能导致煮出的米饭不可口。（1杯米对应的食材约为70g以下）

Sweet 菜单

虾仁板栗糯米饭



426kcal/1人份

材料(6人份)

- 糯米…3杯
- 干虾…10g
- 松子…1小勺
- 鸡骨头汤…300mL
- 猪肉腌制料 [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
- 猪油或色拉油…2大勺

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，使用腌制料调味。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。

Sushi 菜单

手卷寿司



341kcal/1人份
(仅寿司饭的卡路里)

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、幼鲷鱼、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，然后铺上海苔，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。

注意

- 不要使用内锅混合米饭和醋。

要点

- 将海苔以拧干水分的湿布擦干。
- 浅木桶应事先用醋水稍微沾湿。

Multigrain 菜单

鱼干和羊栖菜杂粮米饭



362kcal/1人份

材料(6人份)

- 米…3杯
- 杂粮米…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，然后将杂粮米放在米上。放入杂粮米后，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，然后挤出水分。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。

食谱指南

Porridge 菜单

海鲜勾芡粥



261kcal/1人份

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
- 海鲜腌制料【料酒、盐、胡椒…各少许、搅匀的蛋液、淀粉…各1/2小勺】
- 芡粉的调料【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
- 小白菜…1颗
- 生姜…10g
- 芝麻油…2小勺

做法

- (1)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。
- (2)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。
- (3)对(2)的食材进行处理，放置10分钟左右，涂上搅匀的蛋液和淀粉。
- (4)将小白菜切成一口大，将白葱切成大块，切薄胡萝卜、生姜。
- (5)用温水泡发木耳，去掉硬的根部。
- (6)用平底锅加热色拉油，炒(3)、(4)、(5)的食材，加入芡粉的调料和中华高汤。
- (7)煮开后略微炖煮，用水溶淀粉调成浆糊，倒入芝麻油。
- (8)做好的成品(1)盛入容器，浇上(7)的芡粉。

⚠ 注意 • 鱼类煮过火会变硬。快速地做成芡粉吧。

Brown 菜单

味增黄油酱炒鲑鱼糙米拌饭



422kcal/1人份

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
- 灰树花…100g
- 洋葱…1/2颗
- 胡萝卜…50g
- 薄盐鲑鱼…3片
- 色拉油…适量

做法

- (1)用内锅淘洗糙米后，加水至“Brown”的刻度线3，选择“Brown”菜单烹煮。
- (2)用平底锅加热色拉油，煎好鲑鱼后切块。
- (3)剥开灰树花后切成2cm的宽度，并将洋葱、胡萝卜切成粗末。
- (4)剥去芦笋坚硬部分的皮，取下叶鞘，切成1cm的宽度。
- (5)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。
- (6)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。
- (7)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。

Cook·Soup 菜单

蔬菜鸡肉浓汤



156kcal/1人份

材料(1.0L型：4人份/1.8L型：6人份)

	【1.0L型】	【1.8L型】
• 鸡翅	8根	12根
• 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

- (1)切除鸡翅的翅尖。
- (2)胡萝卜切成4等分，芹菜去筋后切成5cm长，洋葱切成8等分，土豆切成4等分。
- (3)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】。
- (4)将做好的成品盛入容器。

Cake 菜单

海绵蛋糕



309kcal/1/8块
(1.0L型)
不包括水果

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

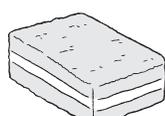
- (1)鸡蛋回温到室温，低筋粉过筛。预先融化无盐黄油。
 - (2)将鸡蛋、砂糖放入碗中，轻轻混合搅拌。
 - (3)将第(2)步的碗放入40摄氏度的热水中隔水混合搅拌，直至看不到砂糖颗粒，搅拌好后从热水中取出。
 - (4)用打蛋机高速打发第(3)步的食材。打到发白后，拿起打蛋器，查看蛋液是否呈带状缓慢落下。最后以低速打发1分钟左右，打出泡沫。
 - (5)将第(1)步的低筋粉加入第(4)步的食材，用橡胶刮刀大幅度混合搅拌，直至看不到粉的颗粒。然后加入融化的无盐黄油混合。
 - (6)将第(5)步的面团倒入涂过一层薄薄的黄油的内锅，在柔软的布上排出空气，然后选择“Cake”菜单，烤35分钟(1.8L型为40分钟)。
 - (7)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。
- * 如烤制时间不够，请在保温指示灯闪烁的状态按下【Hour】调整追加的加热时间，然后按下【Start】继续烤。

⚠ 注意 • 做完蛋糕后，请去除异味。(清洗方法→P.87)

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.87

要准备的
用具、
洗涤剂



柔软的海绵



柔软的布



家用的中性厨房用
合成清洗剂
(餐具用、烹调器具用)

不能使用的东西

尼龙刷、金属锅铲等

海绵的研磨粒子部分

✗ 不要用研磨粒子部分清洗。以免造成内锅的氟涂层面、内盖的涂料剥落。

中性以外的洗涤剂

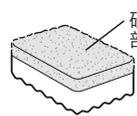
稀释剂类、去污剂、漂白剂

化学抹布

热水

洗碗烘干机、烘碗机

密胺海绵



研磨粒子部分

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。



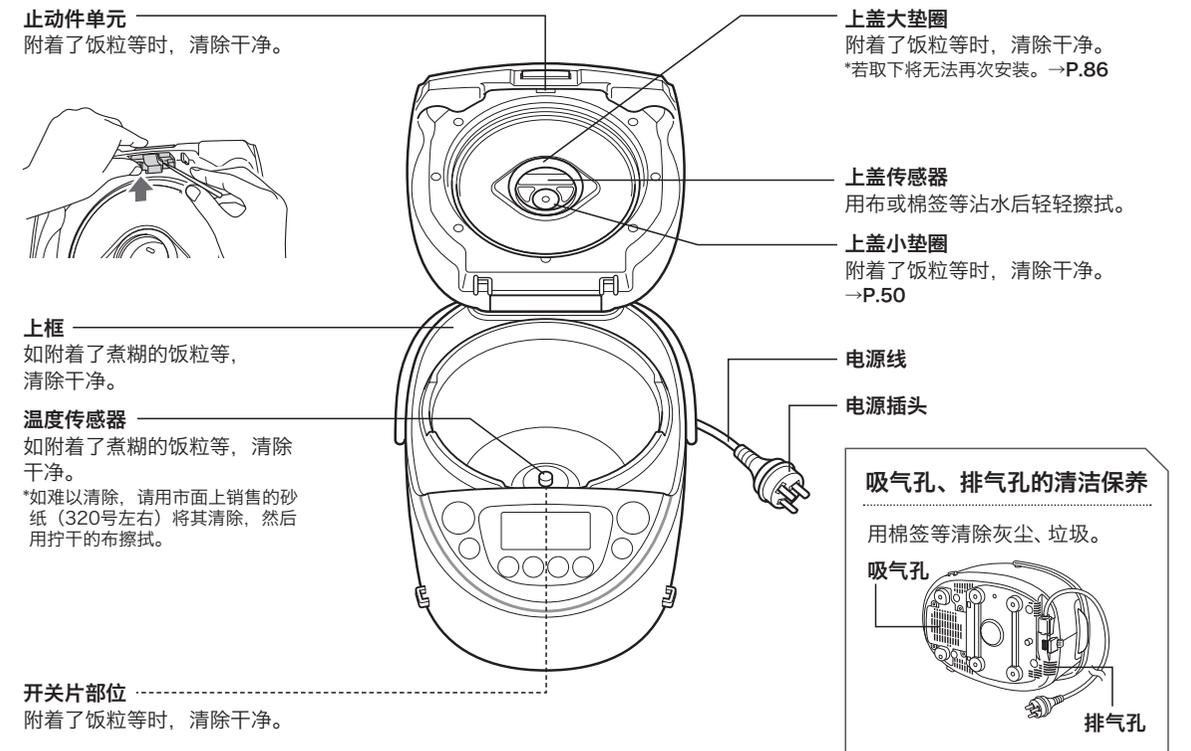
△注意

- 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。（仅限可清洗的零部件）
- 混合杂粮米煮饭后，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。
- 清洗内盖后，立即用干布将水分擦干。若残留水滴，可能会留下水滴的痕迹。
- 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、电源插头。



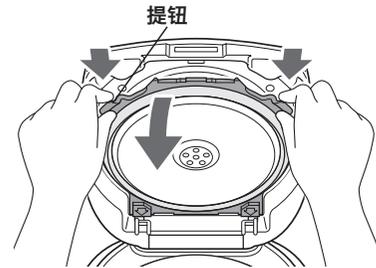
△注意

- 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

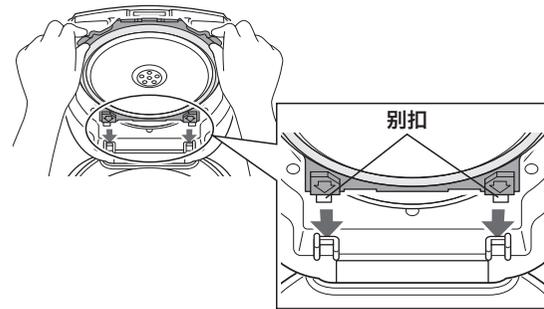
内盖的拆卸

握住内盖的提钮，朝正面拉动，将其拆下。

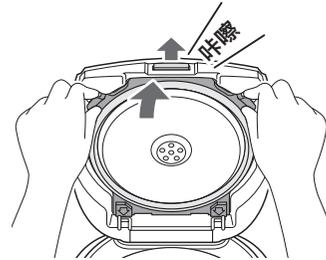


内盖的安装

1 将内盖的左右的别扣完全嵌入槽中。

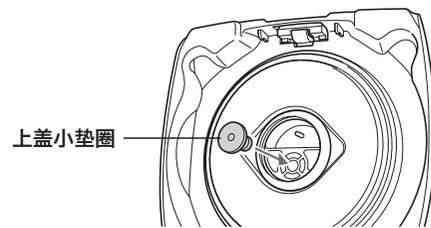


2 一直插入到发出“咔嚓”声。



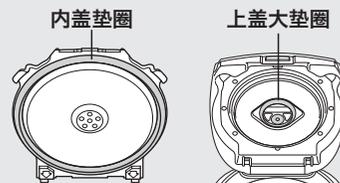
上盖小垫圈的安装

上盖小垫圈脱落时，切实插进里面。



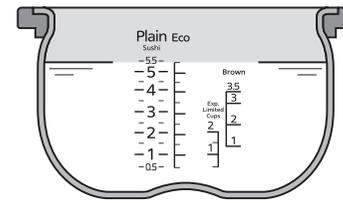
△注意

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



清洗方法

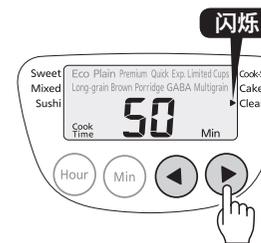
在意异味时，在烹调后、制作蛋糕后，进行清洗。



1 向内锅里加水，装入本体。

- ◇ 1.0L型加水到“白米”的刻度5.5，1.8L型加水到“白米”的刻度10。
- ◇ 内锅装入本体内，将电源插头插入插座。→P.67
- ◇ 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 [◀] 或者 [▶]，选择“Clean”。



3 按下 [Start]。（开始清洗）



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]，从插座拔下电源插头。
- ◇ 等待本体冷却后，倒出内锅中残留的热水，进行清洁保养。→P.84

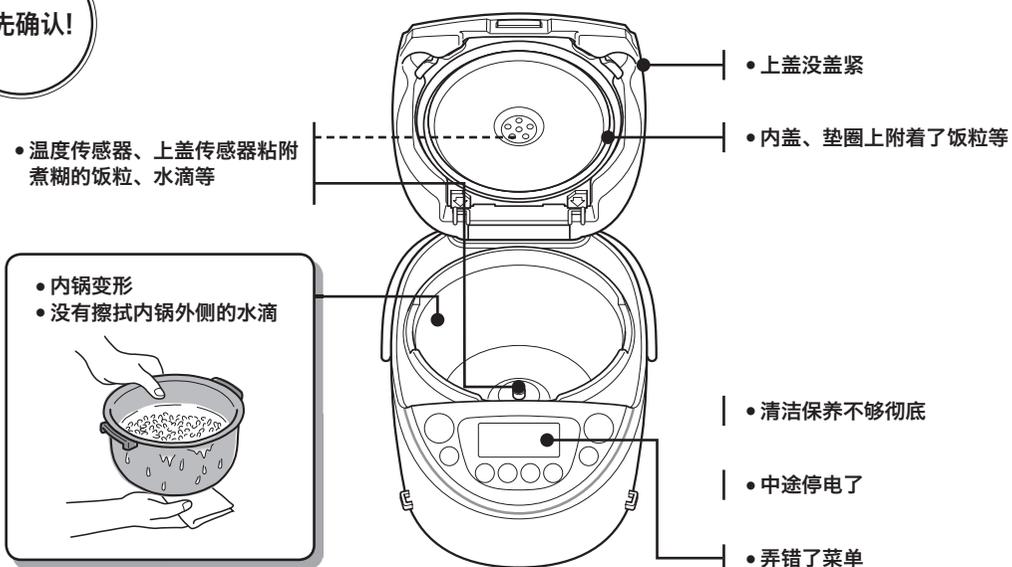
△注意

- 清洗后内锅和本体温度高，需要注意。
- 连续清洗时，务必等本体冷却后进行。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。

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。

首先确认!



煮饭的难题

故障现象	大米	水	煮饭
蒸汽漏出	<ul style="list-style-type: none"> 弄错了米量、食材量、杂粮米量 超过最大煮饭容量煮饭 → P.56 ~ 62 · 97 	<ul style="list-style-type: none"> 加水量有误 → P.56~62 	
溢出	<ul style="list-style-type: none"> 弄错了米量、食材量、杂粮米量 混入了大量碎米 超过最大煮饭容量煮饭 → P.56 ~ 62 · 97 	<ul style="list-style-type: none"> 加水量有误 → P.56~62 未充分淘米 (免洗米除外) 淘米后，将捞出的大米长时间放置 	<ul style="list-style-type: none"> 混合了食材、杂粮米煮饭 调料没有搅拌均匀
花费较长时间才煮好	<ul style="list-style-type: none"> 弄错了米量、食材量、杂粮米量 超过最大煮饭容量煮饭 → P.56 ~ 62 · 97 	<ul style="list-style-type: none"> 加水量有误 → P.56~62 	<ul style="list-style-type: none"> 连续煮饭 → P.68 中断保温后马上煮饭 → P.68
形成了薄膜	<ul style="list-style-type: none"> 纸糊状的薄膜是淀粉被溶解后干燥所形成，并非有害物质。 		

煮饭的难题

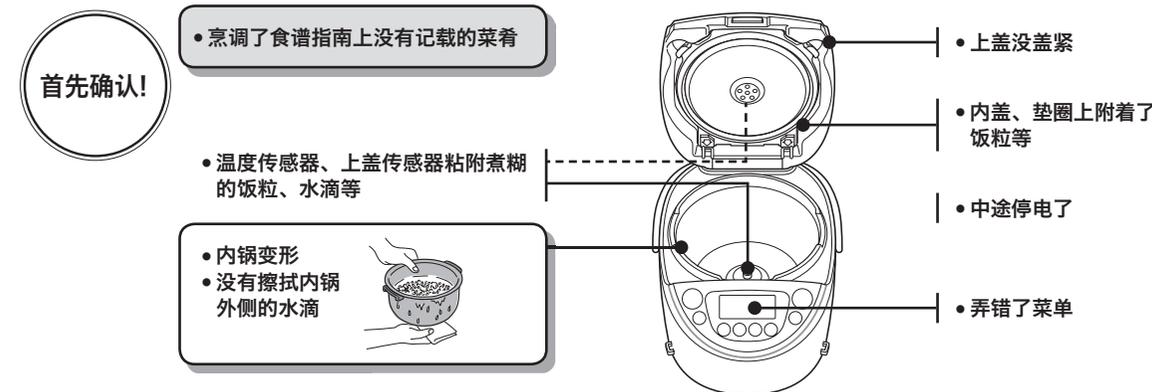
故障现象	大米	水	煮饭
米饭粘在内锅上	<ul style="list-style-type: none"> 柔软的米饭或有粘性的米饭比较容易粘在锅上。 		
有糠味、异味		<ul style="list-style-type: none"> 未充分淘米 (免洗米除外) 	<ul style="list-style-type: none"> 将预约煮饭的时间设定为了12小时以上
过软	<ul style="list-style-type: none"> 弄错了米量、食材量、杂粮米量 混入了大量碎米 	<ul style="list-style-type: none"> 加水量有误 → P.56~62 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 	<ul style="list-style-type: none"> 进行了预约煮饭 混合了食材、杂粮米煮饭 调料没有搅拌均匀 没有充分翻动煮好的米饭 连续煮饭 → P.68 中断保温后马上煮饭 → P.68
过硬	<ul style="list-style-type: none"> 弄错了米量、食材量、杂粮米量 超过最大煮饭容量煮饭 → P.56 ~ 62 · 97 	<ul style="list-style-type: none"> 加水量有误 → P.56~62 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 	<ul style="list-style-type: none"> 混合了食材、杂粮米煮饭 调料没有搅拌均匀 没有充分翻动煮好的米饭 连续煮饭 → P.68 中断保温后马上煮饭 → P.68
形成锅巴、煮糊	<ul style="list-style-type: none"> 弄错了米量、食材量、杂粮米量 超过最大煮饭容量煮饭 → P.56 ~ 62 · 97 混入了大量碎米 	<ul style="list-style-type: none"> 加水量有误 → P.56~62 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 	<ul style="list-style-type: none"> 进行了预约煮饭 混合了食材、杂粮米煮饭 调料没有搅拌均匀
半生半熟、夹生	<ul style="list-style-type: none"> 弄错了米量、食材量、杂粮米量 超过最大煮饭容量煮饭 → P.56 ~ 62 · 97 混入了大量碎米 	<ul style="list-style-type: none"> 加水量有误 → P.56~62 使用了热水 (约35度以上) 淘米、调整水量 	<ul style="list-style-type: none"> 混合了食材、杂粮米煮饭 调料没有搅拌均匀 连续煮饭 → P.68 中断保温后马上煮饭 → P.68 使用后未取消保温就按下了 [Start] 并放任不管

煮饭的难题

故障现象	大米	水	煮饭
保温中的米饭有异味	<ul style="list-style-type: none"> 弄错了米量、食料量、杂粮米量 	<ul style="list-style-type: none"> 未充分淘米(免洗米除外) 	<ul style="list-style-type: none"> 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 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.70·71 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	<ul style="list-style-type: none"> 弄错了米量、食料量、杂粮米量 	<ul style="list-style-type: none"> 未充分淘米(免洗米除外) 	<ul style="list-style-type: none"> 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 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.70·71 持续保温超过24小时 再加热超过3次
保温中的米饭变干	<ul style="list-style-type: none"> 弄错了米量、食料量、杂粮米量 	<ul style="list-style-type: none"> 加水量有误→P.56~62 	<ul style="list-style-type: none"> 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 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.70·71 持续保温超过24小时 再加热超过3次
保温中的米饭发粘	<ul style="list-style-type: none"> 弄错了米量、食料量、杂粮米量 	<ul style="list-style-type: none"> 加水量有误→P.56~62 	<ul style="list-style-type: none"> 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 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.70·71 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	<ul style="list-style-type: none"> 弄错了米量、食料量、杂粮米量 	<ul style="list-style-type: none"> 加水量有误→P.56~62 	<ul style="list-style-type: none"> 再加热超过3次 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.70·71 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。



烹调的难题

故障现象	材料	时间
煮不熟	<ul style="list-style-type: none"> 弄错了材料的种类、分量 放入了超过最大规定量的材料 	<ul style="list-style-type: none"> 烹调时间短
溢出	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 弄错了材料的种类、分量 放入了少于最少规定量的材料 	<ul style="list-style-type: none"> 烹调时间过长
煮糊	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 烹调时间过长

烤蛋糕时的难题

故障现象	材料	时间
烤不熟	<ul style="list-style-type: none"> 弄错了材料的种类、分量 	<ul style="list-style-type: none"> 烤制时间过短
溢出	<ul style="list-style-type: none"> 弄错了材料的种类、分量 	
烤焦	<ul style="list-style-type: none"> 弄错了材料的种类、分量 	<ul style="list-style-type: none"> 烤制时间过长
烤出的颜色不均匀	<ul style="list-style-type: none"> 请确认P.91的“首先确认！” 	
表面发粘		<ul style="list-style-type: none"> 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
<ul style="list-style-type: none"> 无法煮饭 无法烹调 无法制作蛋糕 	电源插头是否已插入插座？	将电源插头切实插入插座。	67 72 74 76 78
未按照预约时间煮好	当前时间是否正确设置？	正确设置时间。	65
	确认P.88“花费较长时间才煮好”的项目，并进行处理。		88
	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。		56~62
不能设定预约煮饭、预约吸水	显示时间是否闪烁“0:00”？	设置当前时间。	65
	是否选择了“Quick”、“Exp. Limited Cups”、“Mixed”、“Sweet”、“Quick Cook”、“Cook·Soup”、“Cake”、“Clean”？这些菜单无法进行预约设定。		73 75
无法再加热	按下 [Start] 后，发出“哔哔”的提示音。	米饭凉了。米饭温度约55度以下时无法再加热。	71
	保温指示灯是否已熄灭？	按下 [Keep Warm]，确认保温指示灯点亮后，再次按下 [Start]。	
	是否选择了“Porridge”、“Brown Porridge”、“Cook·Soup”、“Cake”、“Clean”？这些菜单无法进行再加热。		
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？	请清除干净。	88 91
	内锅外侧是否被打湿？	请用干布擦拭干净。	
	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。		—
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。		64
	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。	—

故障现象	请确认这里	请这样处理	参照页面
按下 [Start] 时或者按下 [Keep Warm] 时，发出了“哔哔”的提示音	内锅是否装好？	装好内锅。	67
一直显示剩余时间“○○分钟”不变，或者显示的时间迅速变化	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。		68
	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？	务必冷却本体后煮饭。	68 88
进行预约煮饭、吸水时，发出“哔哔”的提示音	按下 [Timer] 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。		73 75
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] 或 [Min] 也无法进入时间设定模式	煮饭（烹调）中、保温中、设定预约中、预约煮饭和吸水中、再加热中、追加加热中，选择了“Porridge”、“Cook·Soup”、“Cake”时，不能调整时间。		65
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。	70 79
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。	64
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）		77
保温中按下 [Hour]，“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。		70
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、保温经过时间的记忆是否消失？	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。	64
	同时按下了 [Cancel] 和 [Timer]。	请正确调整时间。	65

认为发生故障时

故障现象	请确认这里	请这样处理	参照页面
• 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。	→ 85
• 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，但只要煮饭和保温中不漏蒸汽，就不是异常。		→ —
• 上盖无法关闭	→ 是否装好了内盖？	→ 请装好内盖。	→ 86
• 水蒸气积聚在上框	→ 刚煮好饭后或保温中，水蒸气可能凝聚在上框，但这并非故障。如上框凝聚了水蒸气，请用干布擦拭干净。		→ —
	→ 是否选择了“Eco”？ 选择“Eco”煮饭时，可能会凝聚较多水蒸气。如希望减少水蒸气，请选择“Plain”煮饭。		→ 56
• 按下按键后没有反应	→ 电源插头是否已插入插座？	→ 将电源插头切实插入插座。	→ 65·67 72·74 76·78
	→ 保温指示灯是否点亮？	→ 按下 [Cancel]，取消保温，然后进行操作。	→ 70
• 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，过段时间即会自动消失。在意时，请参照“清洗方法（在意异味时，在烹调后、制作蛋糕后，进行清洗）”进行清洁保养。		→ 87
• 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]，会显示如下图所示的图案。 	→ 产品进入了测试模式。请咨询购买本产品的销售店。	→ —

错误显示和处置方法

显示	请这样处理	参照页面
• 显示“E:02”，发出“哔哔哔哔哔哔...”声 	→ 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。 (2) 移到不会堵塞吸气孔、排气孔且室温较低的地方。 (3) 重新将电源插头插入插座，进行按键操作。 *如果还是没有反应，则是本体出现异常。请拔出电源插头后，委托购买本产品的销售店进行修理。	→ 52
• 显示“E:11” 		
• 显示“E:02”、“E:11”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。

焖饭时间的调整方法（“Exp. Limited Cups”菜单）

*请在电源插头插入插座的状态下完成以下①~⑦步，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、预约煮饭和吸水中、再加热中、追加加热中不能变更设定。

*在中途停止调整时，请按 [Cancel]。

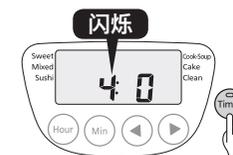


想调整焖饭时间时

想选择“Exp. Limited Cups”菜单调整煮饭时的焖饭时间时，请按照以下步骤调整时间。

1 按下 [◀] 或者 [▶]，选择“Plain”。

2 按住 [Timer] 约3秒以上。



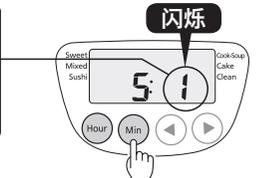
3 按下 [Hour]，将模式调为 [5]。



4 按下 [Start]。

5 按下 [Hour] 或者 [Min]，调整时间。

调整焖饭时间
0: 0分钟 (初始设定)
1: +1分钟
2: +2分钟



6 按下 [Start]。

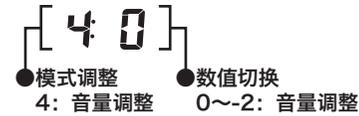
7 如果按住 [Timer] 约3秒以上，设定完成，会返回显示当前时间。

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，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、预约煮饭和吸水中、再加热中、追加加热中不能变更设定。

*在中途停止调整时，请按 [Cancel] 。



想调整音量（按键音、提示音）时

如果您对按键音、提示音的音量不满意，请按以下步骤进行调整。

① 按下 [◀] 或者 [▶]，选择“Plain”。

② 按住 [Timer] 约3秒以上。



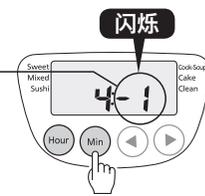
③ 按下 [Hour]，将模式调为 [4]。



④ 按下 [Start]。

⑤ 按下 [Hour] 或者 [Min]，调整音量。

音量调整
0: 大 (初始设定)
-1: 中
-2: 小



⑥ 按下 [Start]。

⑦ 如果按住 [Timer] 约3秒以上，设定完成，会返回显示当前时间。

规格

规格	1.0L (5.5杯) 型	1.8L (10杯) 型		
电源	230-240V~/50-60Hz			
额定功率 (W)	1088	1206		
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)	
	Exp. Limited Cups	0.09~0.36 (0.5~2杯)	0.18~0.54 (1~3杯)	
	Long-grain	0.09~1.0 (0.5~5.5杯)	0.18~1.8 (1~10杯)	
	Multigrain	0.09~0.72 (0.5~4杯)	0.18~1.44 (1~8杯)	
	Mixed	0.09~0.72 (0.5~4杯)	0.18~1.26 (1~7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)	宽度	26.0	28.8	
	长度	35.4	38.6	
	高度	20.1	23.8	
本体重量* (kg)	4.1	5.1		
电源线的长度* (m)	1.5			

* 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

若万一发生停电，再次通电后仍然能够正常工作。

停电时的状态	再次通电后的状态
预约煮饭和吸水中	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）期间	继续煮饭（再加热）。可能会使煮好的米饭不可口。
保温中	停电超过30分钟时，取消保温。

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老化。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.55