

家庭用

微电脑电饭煲

炊きた

使用说明书

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

目录

1	安全注意事项	2
2	各部件的名称与作用	6
	菜单选择功能与特长	8
	煮出美味可口米饭的秘诀	9
3	煮饭前的准备	10
4	煮饭方法	12
	煮饭时间的标准	13
5	米饭煮好后	14
6	定时煮饭的预约煮熟方法	15
7	保温	17
8	再加热的方法	18
9	烹调方法 (“烹调·汤”菜单)	19
10	蒸制烹调方法 (“蒸”菜单)	21
11	清洁保养方法	24
12	觉得米饭煮得不理想时	30
13	觉得“烹调·汤”不理想时	32
14	认为发生故障时	33
	液晶显示屏上出现下列显示内容时	34
	时间的调整方法	34
	食谱指南	35
	产品规格	39
	停电后	39
	消耗品和单卖品的购买方法	39



© 2003 TIGER CORPORATION

中国国内220V专用



请不要使用交流220V以外的电源。

1 安全注意事项

使用前请仔细阅读，并务必遵守。

- 这里标识的注意事项是为了让使用者及他人的人身及财产免受损伤，并防范于未然所提出的。因为是关系到安全的重要内容，请务必遵守。
- 请不要撕下贴在本体上有关注意事项的贴纸。

不顾注意事项，错误操作造成的危害和损害的程度，用以下标识予以区别。

	警告	表示使用方法错误时，可能造成使用者死亡或重伤 ^{*1} 的内容。
	注意	表示使用方法错误时，有可能造成人身伤害 ^{*2} 或物品损失 ^{*3} 的内容。

*1 重伤是指失明、受伤、烫伤（高温、低温）、触电、骨折、中毒等伴有后遗症及为了治疗需要住院或长期去医院的内容。
*2 人身伤害是指不需要住院、长期去医院的烫伤或触电的内容。
*3 物品损伤是指伤害延伸到房间、家具及家畜、宠物的内容。

图示符号说明



注意

△记号表示警告、注意。具体的注意内容将在图例记号的中间或旁边用图片或文章表示。



禁止

⊘记号表示要禁止的行为。具体的禁止内容会在图例记号的中间或旁边用图片或文章表示。



指示

●记号表示强制的行为或指示的内容。具体的指示内容会在图例记号的中间或旁边用图片或文章表示。

警告

一般安全注意事项



禁止分解

请勿改造。非维修技术人员，不可拆卸修理。
以免造成火灾、触电、受伤。



必须实施

发生异常或故障时，立即停止使用。
若继续使用，可能造成火灾、触电及受伤。

〈异常、故障例〉

- 使用中电源线、电源插头异常发热。
- 电饭煲中有烟雾冒出、有烧焦的异味。
- 电饭煲某部分发生裂开，松动或有咯哒咯哒的响声。
- 内锅变形。
- 出现其他异常或故障。

请立即拔掉电源插头，委托销售店检查修理。

致使用本产品的用户



禁止

请不要让儿童单独使用，也不要放在儿童触摸得到的地方使用。
以免造成烫伤、触电及受伤。



禁止

请不要让身体行动不便或没有充分理解使用方法的人单独使用。
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、触电及受伤。

本产品用途



禁止

请不要用于使用说明书记载内容以外的用途。
以免因蒸汽喷出或食物溢出造成烫伤或受伤。

〈不可烹调的事例〉

- 将配料、调料等放入聚乙烯袋中加热的烹调。
- 用烹调专用纸等代替小锅盖使用。

警告

关于电源



不可使用交流 220V 以外的电源。
以免造成火灾、触电。

禁止



请在额定电流 15A 以上的插座上单独使用。

以免因与其它电器同时使用，造成多头插座异常发热或着火。

必须实施

关于电源线及插头



禁止使用已破损的电源线。此外请注意不要损伤电源线。

禁止

(如加工、强行弯曲、靠近高温处、用力拉、扭曲、捆扎、压在重物下、夹在物中等行为)

以免造成火灾、触电。



如电源插头上有灰尘，请及时擦拭干净。
以免造成火灾。

必须实施



请将电源插头确实插到底。
以免造成触电、短路、冒烟、着火。

必须实施



电源线或电源插头破损或插座松动时，
请不要使用。

禁止

以免造成触电、短路、着火。



请不要用潮湿的手插入或拔出电源插头。
以免造成触电或受伤。

禁止用湿手



请勿让电源插头接触蒸汽。
以免造成火灾、触电及着火。在滑动式
桌子上使用时，应放置在电源插头接触
不到蒸汽的地方使用。

禁止



请勿让幼童舔吮产品插头。
请注意不要让幼童舔吮。以免造成触电
或受伤。

禁止

使用本产品时



请不要用水浸或淋湿本产品。
以免造成短路或触电。

禁止弄湿



禁止将针、铁丝等金属物和异物放入电
饭煲的缝隙内。
以免因触电及其它异常动作而受伤。

禁止

烹调中及烹调结束后



煮饭过程中^{*1}，请勿打开上盖。
以免造成烫伤。

禁止



请不要将脸或手靠近调压阀及蒸汽孔。
以免造成烫伤。尤其注意不要让幼童触
摸。

禁止触摸

*1 煮饭过程中也包括烹调中。 3

⚠ 注意

一般安全注意事项



必须实施

请小心使用。
请不要摔落本产品，或碰撞坚硬物，以免造成伤害或故障。

本产品用途



必须实施

本产品为一般家庭用电器。
使用于以下用途时也同样可以使用。
• 商店和办公室等工作人员使用的厨房
• 农家
• 在宾馆和旅馆及其他住宿设施等使用

关于使用环境



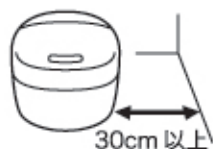
禁止

禁止在不稳定的场所、耐热性差的桌子或台面上使用。
以免造成火灾或使桌子、台面受损。



禁止

请勿在靠近墙壁或家具的地方使用。
因蒸汽和热量会导致墙壁及家具受损、变色、变形，因此使用时请距离墙壁和家具 30cm 以上。放入厨房壁柜等地方使用时，应注意保持通风。



禁止

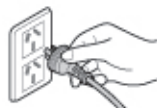
禁止在会淋到水或靠近烟火的场所使用。
以免造成触电或漏电、本体变形或引起火灾及故障。

关于电源线及插头



必须实施

请务必手持电源插头部分拔下电源。
以免造成触电或短路起火。



禁止

请不要使用多头插座。
以免造成火灾。



禁止

请勿使用本产品以外的专用电源线。
电源线请不要转用在其他器械产品。
以免造成故障、着火。



必须拔出插头

清洁保养前，请务必将电源插头从插座拔起，从本体的电源插口上拔下产品插头。
清洁保养完后，再次使用时确认电源线的插头是否充分干燥后再插入使用。
电源开启时请不要移动本产品。
以免造成短路、触电、着火。

使用本产品时



禁止

禁止使用非专用内锅。
以免造成过热、异常工作等问题。



禁止

请勿空烧。
以免造成故障、过热或异常工作等问题。



必须实施

打开上盖时请注意蒸汽。
以免烫伤。



必须拔出插头

不使用时请从插座拔下电源插头。
以免受伤或烫伤及因绝缘体老化而造成触电、漏电起火。



禁止触摸

挪动电饭煲时，请注意不要触碰到上盖开关片。
以免造成上盖打开，从而导致受伤及烫伤。

⚠ 注意

烹调中及烹调结束后



禁止触摸

使用中或刚使用完，请不要触摸高温部位。以免烫伤。



禁止

使用中若需要接触内锅，应使用隔热手套，请勿直接用手接触。因内锅温度很高，以免造成烫伤。



禁止

煮饭过程中*1 请不要移动本体。以免造成烫伤或食物溢出。

■ 为了延长使用寿命，请遵守以下注意事项

- 请清除干净粘附于本产品上的焦饭粒和米粒等杂物。以免造成蒸汽漏气、煮沸溢出、故障或煮好的饭不可口。
- 煮饭过程中*1，请不要将布等物品覆盖在本体上。以免造成本体及上盖的变形和变色。
- 为了维持本产品的功能和性能，在产品上设置有小孔，因此有可能会有灰尘或虫子进入引起故障。请使用市场上销售的防虫遮罩物等物品进行防护。另外，因虫子等异物进入引起的本产品故障属于有偿修理的范围。请向购买本产品的销售店咨询联系。
- 随着使用时间内锅的氟素加工将有所消耗，并可能出现脱落现象，但对人体无害且对煮饭和保温性能也没有影响。如有担心或发生变形和腐蚀现象时，可以购买并替换。请向购买本产品的销售店咨询联系。

清洁保养时



必须实施

待电饭煲冷却后，再进行清洁保养。以免因触碰到高温部位而烫伤。



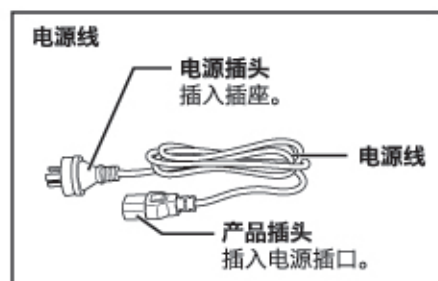
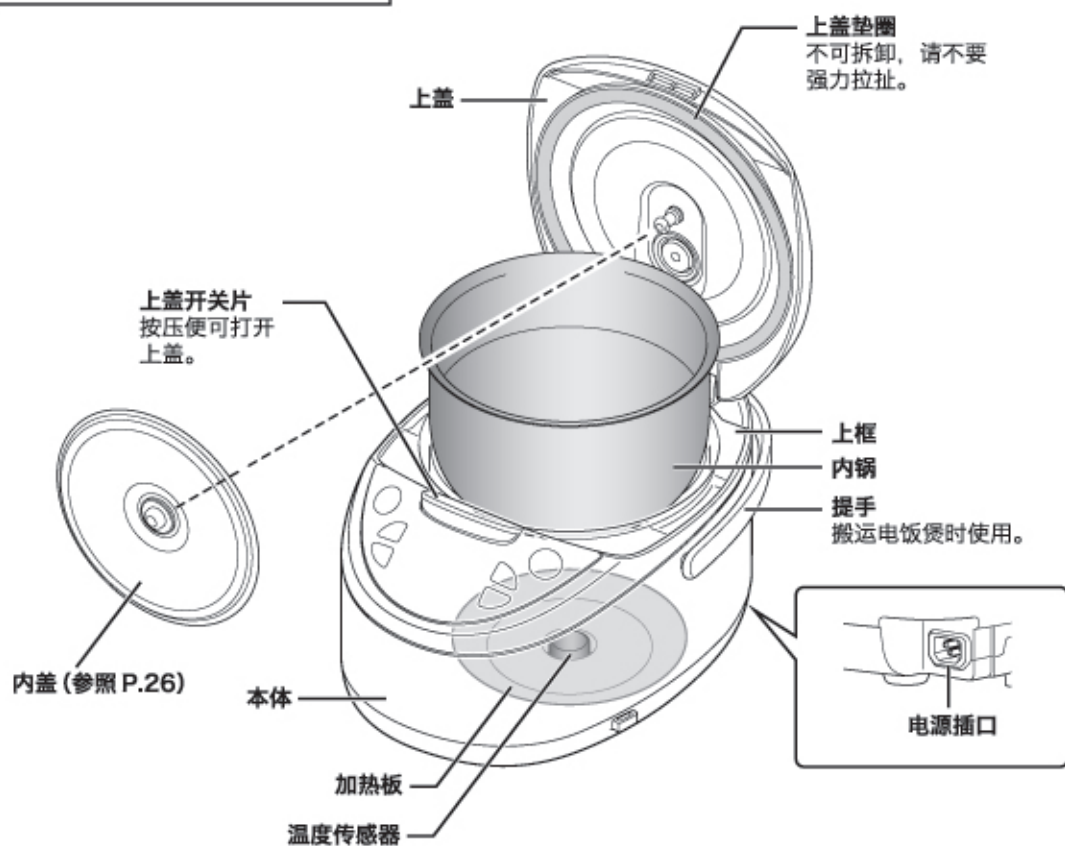
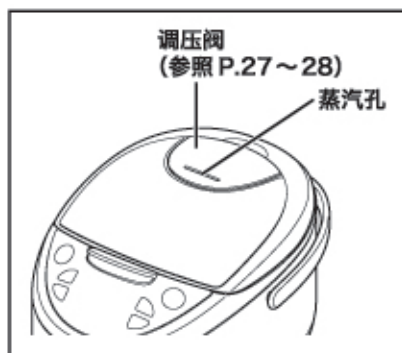
禁止

请勿整体清洗。请勿整体清洗本体，或让水进入本体内部或底部。以免造成短路或触电。

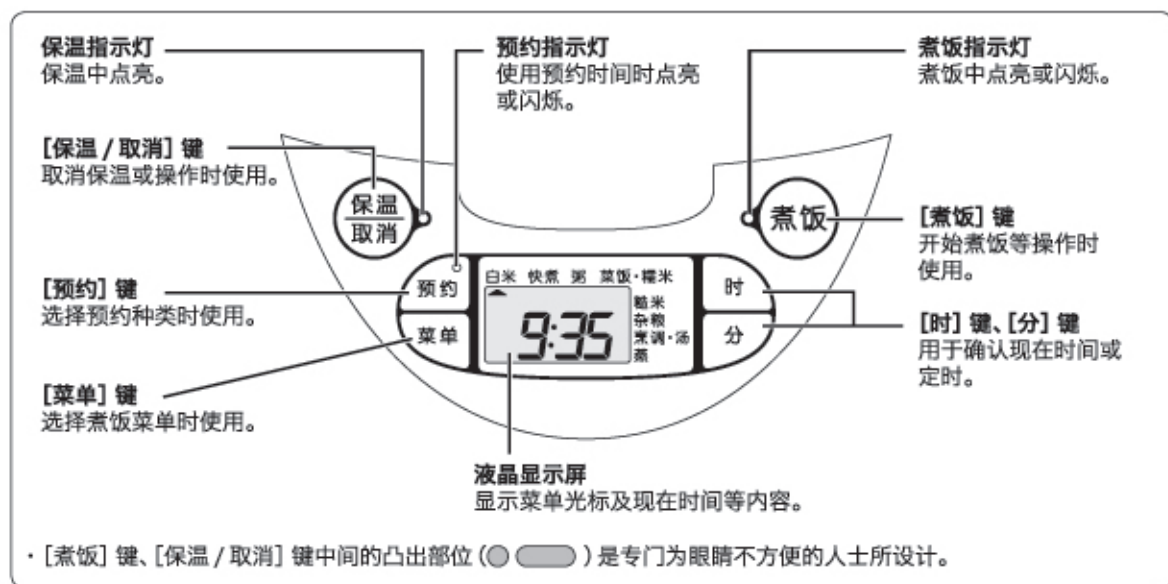
- 因内锅氟素加工面的膨胀与剥落会造成变形，请务必遵守。
 - 请不要将内锅直接放在火上、电磁炉、微波炉中使用。
 - 请不要保温白米(免洗米)以外的米饭(菜饭等)。
 - 请勿在内锅中使用醋。
 - 请不要使用附属品或木制以外的饭勺。
 - 请不要使用金属制的汤勺、汤匙、打蛋器等坚硬物品。
 - 请不要在内锅中放入竹制蒸笼。
 - 请不要在内锅中放入餐具等坚硬物品。
 - 请不要使用金属铲或尼龙刷等坚硬的物品清洁保养本产品。
 - 请不要使用洗碗机或餐具烘干器等。
 - 淘米时请不要用力按压内锅。
 - 内锅变形时，请向购买本产品的销售店洽询。

*1 煮饭过程中也包括烹调中。 5

2 各部件的名称与作用



操作面板



■ 检查附属品

饭勺



汤勺



饭勺可插入
饭勺架内

蒸笼



量杯

约 1 杯 (约 0.18L)、
约 150g



■ 关于提示音

在煮饭^{*1}、焖饭、保温过程中会发出以下提示音，并非异常声响。

- “喀嚓喀嚓”的声音 (微电脑控制的声音)
- “咩咩咩”的声响 (升温时金属收缩的摩擦声音)
- 水进溅的声音 (仅限煮饭过程中^{*1}、焖饭中)

■ 时间确认

以 24 小时为单位显示时间。若时间不准确，请根据现在时间对时。(参照 P.34)

■ 关于锂电池

因本产品内置锂电池，即使拔掉电源插头仍会继续记忆现在时间及预约时间。

- 在拔下电源插头的状态下，锂电池的寿命为 4~5 年。
- 锂电池没电时，插上电源插头后液晶显示屏显示“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后，现在时间、预约时间及保温时间的记忆将会消失。

Note

- 用户不可自己更换锂电池。

更换新锂电池时请向购买本产品的销售店洽询。

*1 煮饭过程中也包括烹调中。 7

菜单选择功能与特长

菜单	预约选择	特长
白米	○	煮白米时选择。
快煮	—	想迅速完成煮白米时选择。
粥	○	煮粥时选择。
菜饭·糯米	—	煮菜饭或糯米饭时选择。
糙米	○	煮糙米、杂粮米(糙米与杂粮混合的米)时选择。
杂粮	○	麦子、小米、稗子、黑米、红米等杂粮与白米一起炊煮时选择。

煮饭容量参照 P.39。



煮饭前的准备请参照P.10~11, 煮饭方法请参照P.12~16。

煮出美味可口米饭的秘诀

选择优质米, 储存于阴凉场所

选择精米日产的新鲜、颗粒饱满且有光泽的大米。并请储存在通风好、阴暗凉爽的地方。

使用附带的量杯正确计量

1杯约为0.18L。免洗米也请用附带的量杯计量。



快速淘米

倒入足够的水快速搅拌后倒出水, 快速冲洗直到水变清后完成淘米。

请选择“杂粮”菜单炊煮发芽糙米、胚芽米

煮免洗米时

- 往免洗米内倒入水后, 从锅底自上而下充分搅拌, 以便让每一粒米都能充分浸水。(若只从上倒入水不搅拌, 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, 建议再用清水淘洗1~2次。(白浊现象是因为米中的淀粉而不是因为米糠, 所以如果没有更换水就直接煮饭, 有可能会造成烧焦、溢出、或使煮出的饭不可口。)

放入配料煮饭时

1杯米加入的配料量不超出70g。充分搅拌均匀调料后, 将配料放到米饭上面。请务必遵守放入配料煮饭时的最大煮饭量(下表)。

米饭的种类	1.0L型	1.44L型	1.8L型
粥·稠	0.5杯以下	1杯以下	1.5杯以下
菜饭	3杯以下	5杯以下	6杯以下
糯米	3杯以下	5杯以下	5杯以下
糙米	3杯以下	4杯以下	5杯以下

- 请在煮饭前加好水后再放配料。若先放配料再加水, 则煮好的饭比较硬。

加水时请配合米的种类与喜好的材料

●加水量标准表

米饭的种类	调整水量(以内锅内侧的刻度线为标准按照个人喜好进行调整)
白米、快煮、杂粮	“白米”的刻度线
粥	煮稠粥时“粥·稠”的刻度线 煮稀粥时“粥·稀”的刻度线
菜饭	“菜饭”的刻度线
糯米(糯米与粳米)	“白米”与“糯米”的刻度线之间 只有糯米时, 水量稍微多一点
糯米	“糯米”的刻度线
糙米	“糙米”的刻度线

- 可根据标准刻度线适量的增加或减少一点水量, 但增减的水量请不要超过标准刻度线的1/3以上。
- 免洗米以“白米”的刻度线为标准, 请稍多加一点水(刻度线没入水面的程度)。
- 用免洗米煮粥时, 煮稠粥时以“粥·稠”的刻度线为标准, 煮稀粥时以“粥·稀”的刻度线为标准, 酌量增减水量。
- 发芽糙米、胚芽米均以“白米”的刻度线为标准酌量增减水量。
- 购买发芽糙米、杂粮米的包装上标有水量调整时, 请根据该内容按照个人喜好酌量增减水量。

糙米与杂粮米中加入白米煮饭时

- 糙米、杂粮米比白米量多时, 请选择“糙米”菜单煮饭。
- 糙米与白米同量, 或白米量多时, 请选择“白米”菜单煮饭。(先将糙米浸泡1~2小时, 使其吸水。)
- 杂粮米与白米同量, 或白米量多时, 请选择“杂粮”菜单煮饭。(先将杂粮米浸泡1~2小时, 使其吸水。)

煮糯米饭时

淘完米后把糯米铺平, 以免超出水面。

白米中加入杂粮一起煮饭时

- 请将杂粮米量控制在白米量的2成之内。白米和杂粮混合时的最大煮饭量为1.0L型: 5.5杯; 1.44L型: 8杯; 1.8L型: 10杯。
- 请将杂粮平铺在白米上煮饭。若搅拌在一起则煮出来的饭不可口。

糙米中加入杂粮一起煮饭时

- 请务必选择“糙米”菜单煮饭。
- 糙米和杂粮混合时的最大煮饭量为1.0L型: 3.5杯; 1.44L型: 5杯; 1.8L型: 6杯。

煮长粒米时

煮长粒米时请选择“快煮”菜单。用长粒米煮菜饭时请选择“菜饭·糯米”菜单。如选择其他菜单, 煮饭时可能会造成溢出, 或无法煮出美味可口的米饭。

3 煮饭前的准备

1 量米

请务必使用附属的量杯量米。
附带的量杯平满一杯约为 0.18L。



- 请按照下图说明平满一杯。

正确量法



错误量法



Note

- 请不要超过规定煮饭量标准(参照 P.39 规格表)煮饭。以免煮出来的饭不可口。
加入配料煮饭时请参照 P.9。

2 淘米(可用内锅淘米)



Note

- 请不要用 35°C 以上的水淘米或加入 35°C 以上的水。以免煮出来的饭不可口。

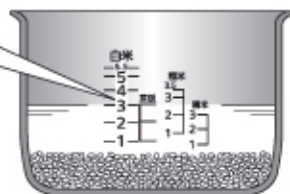
3 加水

请将内锅水平放置，按照内锅刻度线加水。



- 确认米的种类和菜单，然后按照自己的喜好酌量加减水量。(参照 P.9 标准表)

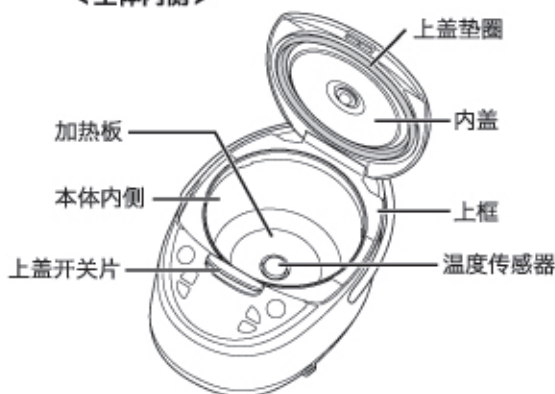
用 3 杯白米煮饭时，
请加水至“白米”刻
度线 3 的位置



4 擦拭干净水滴和米粒 <内锅外侧及边缘>



<主体内侧>



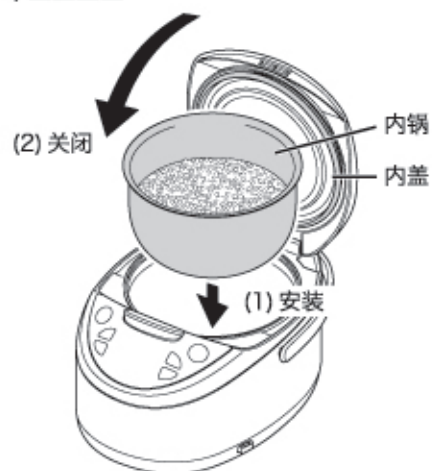
⚠注意

- 请务必擦拭干净加热板、温度传感器、上框、上盖开关片周围附着的饭粒、米粒等异物(参照 P.25)。以免造成上盖无法盖好，或煮饭过程中¹⁾出现蒸汽漏气、上盖打开米汤溢出而导致受伤或烫伤事故。

10 *1 煮饭过程中也包括烹调中。

5 将内锅装入本体

- (1) 应正确安装，不要使内锅倾斜
- (2) 盖盖上盖



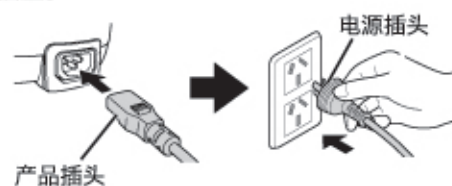
Note

- 请正确并切实安装好内锅。



6 连接电源线

请先将产品插头插入本体后再将电源插头插入插座。

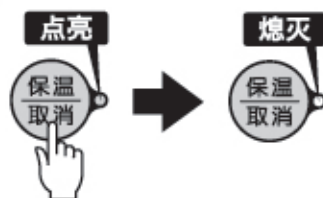


电源接通，菜单光标闪烁。



Note

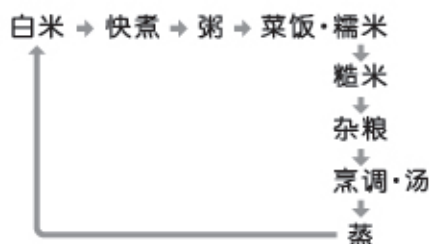
- 当保温指示灯点亮时，请按下 [保温/取消] 键使其熄灭。



4 煮饭方法

1 按下[菜单]键选择煮饭菜单

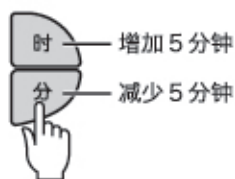
每按压一次，菜单将按顺序切换。
在选择菜单过程中，菜单光标一直显示闪烁。



• 若已预先选定菜单，则不必再选择菜单。

2 选择“粥”菜单后按[时]或[分]键设定烹调时间

- 每按压1次[时]键，时间将增加5分钟，每按压1次[分]键，时间将减少5分钟。
- 以5分钟为单位能够在40~90分钟之间设定。



• 初始设定为60分钟。请根据喜好调整时间。

3 按下[煮饭]键

煮饭指示灯点亮。
使用“白米”菜单时发出“哔哔-”的声音，其他提示音则为“哔-”的声音。

点亮

煮饭



开始煮饭。

关于配比量

配料及杂粮等的配比量请参照 P.9 内容。

煮饭时间的标准

规格 \ 米饭的种类	白米	快煮	菜饭·糯米	糙米	杂粮
1.0L 型 (5.5 杯)	44~61 分钟	25~45 分钟	40~60 分钟	63~77 分钟	42~61 分钟
1.44L 型 (8 杯)	48~61 分钟	27~47 分钟	42~61 分钟	63~77 分钟	44~61 分钟
1.8L 型 (10 杯)	48~64 分钟	27~50 分钟	42~65 分钟	63~78 分钟	44~64 分钟

- 上述时间是从立即开始煮饭到焖饭结束的时间。(电压 220V、室温 23°C、水温 23°C、按标准水位加水)
- 煮饭时间根据煮饭量、米的种类、配料种类及其量、室温、水温、水量、电压、预约时间等情况均有所不同。

5 米饭煮好后

开始焖饭时便会显示剩余时间

液晶显示屏以1分钟为单位显示焖饭剩余时间。



• 焖饭时间因菜单选择而异。

饭煮好后自动开始保温(煮饭指示灯熄灭)

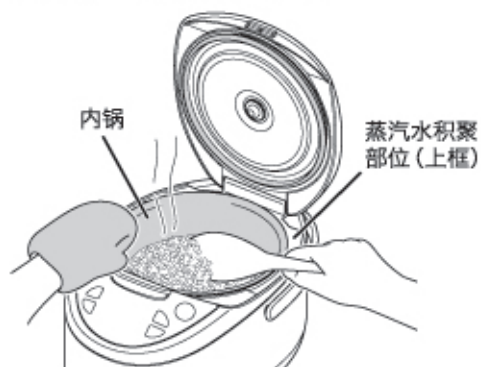
保温指示灯点亮,发出8次“哔-”的提示音。



- 因给“粥”加入配料等,导致烹调时间不够用时,请在保温指示灯点亮的状态下按下[时]键与[分]键,设定好所需追加的烹调时间后按下[煮饭]键。以1分钟为单位,可追加3次,每次最长可追加15分钟。
- 要追加加热时,请先搅拌均匀。

1 翻动米饭

米饭煮好之后请务必立刻均匀翻动米饭。请用隔热手套等按住内锅翻动。

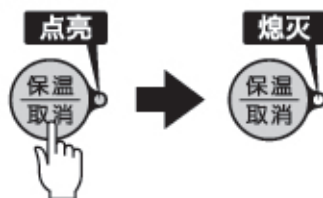


Note

- 饭刚煮好后或保温过程中打开上盖,蒸汽水流到上框或外侧时,请擦拭干净。

电饭煲使用结束后……

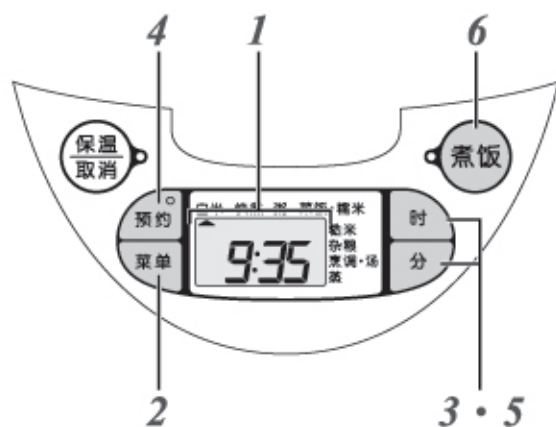
- 1 按下[保温/取消]键取消保温
保温指示灯熄灭。



Note

- 若在没有取消保温的状态下拔掉电源插头,下次煮饭时由于保温指示灯点亮而无法开始煮饭。
- 2 从插座上拔下电源插头、从本体上拔下插头产品插头(参照P.6)
 - 3 清洁保养(参照P.24~29)

6 定时煮饭的预约煮熟方法



关于煮饭预约时间(预约 1、2)

可以按照就餐时间煮好米饭。

- 选择“预约 1”或“预约 2”设定时间，便会按照设定的时间自动煮好饭。
- 可通过“预约 1”和“预约 2”设定 2 段煮饭时间。比如可以通过“预约 1”设定早餐时间，“预约 2”设定晚餐时间。
- 设定好的时间会被记忆。



- 比如，通过“预约 1”设定的时间为 13:30，米饭便在 13 点 30 分自动煮好。

1 确认现在时间

白米 快煮 粥 菜饭·糯米



- 要调整时间时，请参照 P.34。

2 按下 [菜单] 键选择煮饭菜单

在选择菜单过程中，菜单光标一直显示闪烁。



- 请确认保温指示灯呈熄灭状态。

熄灭



- 若已预先选定菜单，则不必再选择菜单。

3 选择“粥”菜单后按 [时] 或 [分] 键设定烹调时间

- 每按压 1 次 [时] 键，时间将增加 5 分钟，每按压 1 次 [分] 键，时间将减少 5 分钟。
- 以 5 分钟为单位能够在 40~90 分钟之间设定。



- 初始设定为 60 分钟。请根据喜好调整时间。

4 按下[预约]键后选择“预约1”或“预约2”

每按压一下，“预约1”与“预约2”便相互切换。
预约指示灯与“预约1”或“预约2”便会显示闪烁。



- 若以前设定了预约时间，则该设定时间将被显示。如果预约时间相同，则无需再次设定时间。

Note

- 下列情况下无法进行煮饭预约。
 - “快煮”、“菜饭·糯米”、“烹调·汤”、“蒸”的情况。
 - 未达到下表时间的情况。

菜单	不能预约设定的时间
白米	不足1小时15分钟
粥	不足烹调时间+2分钟
糙米	不足1小时25分钟
杂粮	不足1小时15分钟

- 在液晶显示屏的时钟出现“0:00”闪烁的情况下。
- 当保温指示灯点亮时，请按下[保温/取消]键使其熄灭。(点亮状态下无法预约。)
- 按下[预约]键后，若30秒内不执行操作便会发出“哔哔”的提示音进行通知。
- 在不能定时煮饭的状态下进行设定时，按下[预约]键或[煮饭]键便会发出“哔哔”的提示音。

5 按下[时]键或[分]键设定米饭煮好时间

[时]键可进行以每小时为单位进行设定，[分]键可以10分钟为单位设定。
按住按键不放，便可快速变换时间。



- 以24小时为单位显示时间。

Note

- 请将预约时间设定在12小时以内，以免造成食物变质。

6 按下[煮饭]键

预约指示灯点亮，预约完成。



使用“白米”菜单时发出“哔哔-”的声音，其他提示音则为“哔-”的声音。



- 预约时间设定错误时，请按下[保温/取消]键，从P.15步骤2开始重新设定。

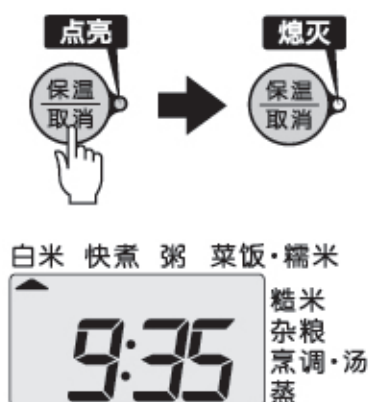
7 保温

保留白米的色泽与美味。
煮饭结束后将自动切换到保温状态。

■ 中止保温时

按下 [保温 / 取消] 键

保温指示灯熄灭。



■ 再次保温时

保温指示灯熄灭中按下
[保温 / 取消] 键

保温指示灯点亮。



■ 少量米饭保温时

将米饭集中到内锅中央进行保温，并请尽早食用。

■ 关于保温经过时间的显示

按下 [时] 键时，保温经过时间在 24 小时 (24h) 内以 1 小时为单位被显示。

超过 12 小时后，至 24 小时为止闪烁显示。超过 24 小时后，“24”开始闪烁通知。



Note

- 请不要进行以下形式的保温，以免造成米饭出现异味、干巴巴、变色、变质或腐蚀内锅等情况。
 - 保温冷饭
 - 添加冷饭
 - 饭勺留在内锅里一起保温
 - 拔掉电源插头保温
 - 12 小时以上的保温
 - 少于最小煮饭量的保温 (参照 P.39 规格表)
 - 白米 (免洗米) 以外的保温
- “粥”若长时间持续保温会变成糨糊状，请尽早食用。
- 在内锅边缘和垫圈类上有饭粒粘着时，请擦拭干净。以免造成米饭干巴巴、变色、异味、粘呼呼等现象。
- 在寒冷地带或高温等恶劣环境下使用时，请尽早食用。

8 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。

Note

- 米饭超过内锅一半以上时，因米饭量过多可能无法充分加热。
- 如果在以下情况下加热，米饭会变得干巴巴。
 - 米饭刚煮好等还没变凉的情况。
 - 米饭量少于最小煮饭量（1.0L型1杯、1.44L型2杯、1.8L型2杯）的情况。
 - 重复加热3次以上的情况。

1 翻动保温中的米饭

2 洒入1~2大匙水后均匀翻动



- 洒水可以防止米饭变干，使热好的饭松软可口。

3 确认保温指示灯的点亮状态



- 若保温指示灯未点亮，则无法再加热。未点亮时请按下[保温/取消]键。（参照P.17）

4 按下[煮饭]键

煮饭指示灯闪烁，开始再加热。会显示出剩余时间，加热结束后发出3次“哔-”的提示音进行通知。

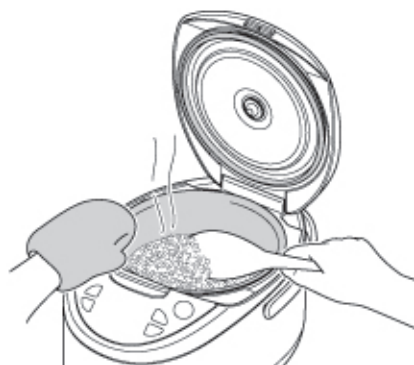


白米 快煮 粥 菜饭·糯米



- 想停止再加热时按下[保温/取消]键。
- 米饭变冷（约55℃以下）时不能再加热。发出“哔哔哔…”的提示音通知。

5 充分翻动已加热好的米饭，使其变得均匀



9 烹调方法 (“烹调·汤”菜单)

料理的烹调方法请参照食谱指南 (P.35)。

开始使用接近沸点的高温煮沸后, 将温度降低至约 92°C 再炖煮一段时间。之后将温度降至约 86°C 继续炖煮。逐渐降低温度炖煮, 不仅可让食物更加入味, 而且也无需担心长时间加热将汤汁熬干。

Note

- 烹调食谱指南 (P.35) 上记述的食谱以外的料理时, 可能发生煮沸溢出现象, 请多加注意。
- 烹调时请充分搅拌, 以免调料沉淀到内锅锅底。
- 用高汤炖煮时, 请使用冷却后的高汤进行烹调。
- 用淀粉勾芡时, 请在烹调的最后加入。
- 加热后便会发生膨胀的圆筒鱼卷、鱼糕等熬炼加工食材时, 烹调时请斟酌增减加入量。

1 预先准备食材

2 将食材放入内锅, 盖上上盖

Note

- 请以内锅内侧的“白米”刻度线为标准加入食材。(参照下表) 当多于规定的最大量时可能无法炖煮或煮沸溢出。另外, 即使少于最小量时有时也有可能溢出, 请多加注意。

“白米”的刻度线					
1.0L 型		1.44L 型		1.8L 型	
最大量	最小量	最大量	最小量	最大量	最小量
5.5 以下	2 以上	7 以下	3 以上	8 以下	3 以上

3 连接电源线

请先将产品插头插入本体后再将电源插头插入插座。

Note

- 当保温指示灯点亮时, 请按下 [保温/取消] 键使其熄灭。

4 按下 [菜单] 键选择“烹调·汤”菜单

在选择菜单过程中, 菜单光标一直显示闪烁。



5 按 [时] 键或 [分] 键设定烹调时间

按下 [时] 键, 时间将增加 5 分钟, 按下 [分] 键, 时间将减少 5 分钟。以 5 分钟为单位能够在 5~180 分钟之间设定。



6 按下 [煮饭] 键

煮饭指示灯点亮, 开始烹调。“还剩”指示灯点亮。



Note

- 烹调过程中请不要打开上盖。

7 烹调完成后，会发出8次“啵-”的提示音(煮饭指示灯熄灭)

保温指示灯点亮，液晶显示屏显示为“0h”。



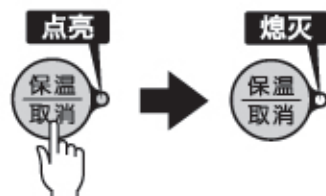
- 若要继续炖煮时，按下[时]键与[分]键，设定好蒸制时间后按下[煮饭]键。可追加3次，每次最长可追加30分钟。

Note

- 当烹调时间不足，追加时间时不要在烹调之前按下[保温/取消]键。以免保温指示灯熄灭而无法继续烹调。若不慎按下按键时，请按照以下步骤处理。
 1. 取出内锅放置在湿的布上
 2. 将上盖打开放置10分钟左右，让本体与内锅冷却
 3. 重新将内锅装入本体
 4. P.19的步骤4开始操作
- 想在烹调保温过程中加热菜肴时(加热到易于食用温度)，请在保温指示灯点亮的状态下，按下[煮饭]键再加热。显示再加热剩余时间，再加热完成时发出3次“啵-”提示音。再加热后，保温指示灯点亮，继续显示保温时间。

烹调结束后……

- 1 按下[保温/取消]键取消保温
保温指示灯熄灭。



- 2 清除异味(参照P.29)

Note

- 烹调结束后若不按下[保温/取消]键则会继续保温，并以1小时为单位显示1(1h)至6小时(6h)。超过6小时后，“6”开始闪烁。
- 保温时间请不要超过6小时，以免味道变差。

10 蒸制烹调方法 (“蒸”菜单)

1 给内锅内装入水, 安装蒸笼

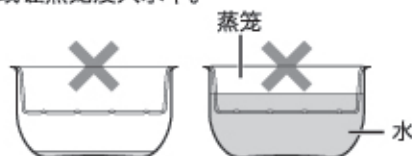
请按照以下标准调节加水量。

- 1.0L型 (5.5杯) : 3 1/2杯 (630mL)
- 1.44L型 (8杯) : 4 1/2杯 (810mL)
- 1.8L型 (10杯) : 4 1/2杯 (810mL)



Note

- 请给内锅加入适当的水量。请不要在蒸制过程中干烧, 或让蒸笼浸入水中。



2 将食材平铺到蒸笼上, 关闭上盖

3 连接电源线

请先将产品插头插入本体后再将电源插头插入插座。

Note

- 当保温指示灯点亮时, 请按下 [保温/取消] 键使其熄灭。

4 按下 [菜单] 键选择“蒸”菜单

在选择菜单过程中, 菜单光标一直显示闪烁。



5 按 [时] 键或 [分] 键设定蒸制时间

按下 [时] 键, 时间将增加 5 分钟, 按下 [分] 键, 时间将减少 5 分钟。以 5 分钟为单位能够在 5~60 分钟之间设定。



6 按下 [煮饭] 键

煮饭指示灯点亮, 开始蒸制烹调。“还剩”指示灯点亮。



Note

- 烹调过程中请不要打开上盖。以免烹调的料理不够美味。

7 蒸制完成后，会发出8次“哔-”的提示音(煮饭指示灯熄灭)

保温指示灯点亮。



- 若要继续蒸制时，按下[时]键与[分]键，设定好蒸制时间后按下[煮饭]键。可追加3次，每次最长可追加15分钟。

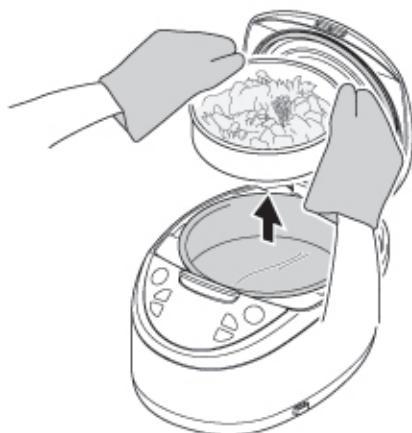
注意

- 打开上盖时请注意避免因蒸汽烫伤。

Note

- 蒸制时间不够用时请注意，请务必添加水，以免干烧。
- 当蒸制时间不足，追加时间时不要在烹调之前按下[保温/取消]键。以免保温指示灯熄灭而无法继续蒸制。若不慎按下键时，请按照以下步骤处理。
 - 取出内锅放置在湿的布上
 - 将上盖打开放置10分钟左右，让本体与内锅冷却
 - 重新将内锅装入本体
 - P.21 的步骤4开始操作

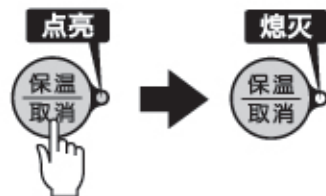
8 取出蒸笼



- 蒸制结束后取出蒸笼时，请注意蒸笼高温。
- 食物蒸好后，请立刻取出。避免因长时间放置，食物浸到水而淡得无味。
- 取出蒸笼时，不要使其倾斜。以免汤汁溢出造成烫伤。

烹调结束后……

- 按下[保温/取消]键取消保温
保温指示灯熄灭。



- 从插座上拔下电源插头、从本体上拔下插头产品插头(参照P.6)
- 清洁保养(参照P.24~29)

■ 蒸制时间标准表

食材	量	蒸制时间标准	蒸制方法的要点
鸡肉	1块(200-300g)	20-30分钟	划几道口子。
白肉鱼	切块2-3块(150-200g)	20-25分钟	厚度切在2cm以下。 务必请用铝箔纸包裹着蒸制。
虾	6-10只(100-200g)	15-20分钟	带壳蒸制。
胡萝卜	1-2个(200-300g)	30-40分钟	切成一口大小。
土豆	中型大小2-3个(250-300g)	30-40分钟	切成一口大小。
红薯	中型大小1只(200-300g)	30-40分钟	切成一口大小。
烧卖(加热)	8-15个	20-25分钟	均匀排列。

- 1.0L型(5.5杯)的蒸制食材高度请不要超过4.5cm, 1.44L型(8杯)及1.8L型(10杯)的蒸制食材高度请不要超过5.0cm。以免碰到上盖内侧, 水分进入食物后变得淡而无味。
- 上述时间请作为参考。因食材的温度、质量、重量不同会发生变化。
- 蒸制时间不足时, 请根据食物的情况追加蒸制时间。
- 追加蒸制时水量会变少。请注意添加水, 以免干烧。
- 肉或鱼的蒸制时间过长将会变硬。若短时间内无法蒸熟, 请切得薄一点再蒸制。
- 蒸制鱼等食材时, 请务必裹上铝箔纸。以免汤汁溢出。

11 清洁保养方法

使用结束后，为了下次能够随时清洁方便的使用，请务必在当日将电饭煲清洗干净。此外，请定期进行清洁保养。

每次做完料理后很容易有异味残留，请务必在当日将异味清除干净。（参照 P.29）

Note

- 请务必拔掉电源插头，并等电饭煲本体、内锅、内盖、调压阀冷却后再进行清洁保养。
- 使用清洗剂清洁保养时，请使用厨房用合成清洗剂（餐具及烹调器具用）。
如果残留清洗剂的话，会导致塑胶等成份变质、变色。所以清洗时，请确实将清洗剂冲洗干净。
- 请使用海绵或布等柔软的清洁用具。

■ 每次使用后应清洁的部位



内锅



蒸笼



量杯



饭勺



汤勺



调压阀
(参照 P.27 ~ 28)



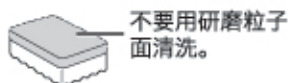
内盖

1 用清水或温水沾湿海绵清洗

2 用干抹布擦拭水分，使其充分干燥

Note

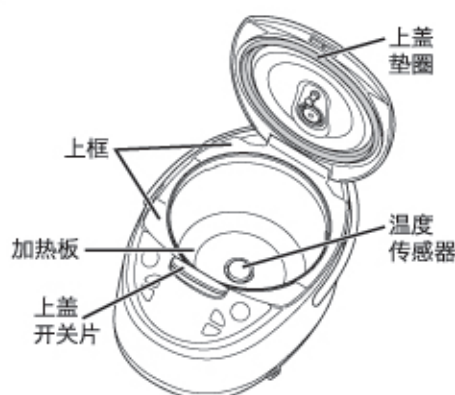
- 请不要用海绵的研磨粒子面清洗内锅。以免造成氟素加工面脱落。



- 请勿将餐具类放入内锅内，将内锅作为洗碗盆一起清洗。此外干燥内锅时，请不要将其覆盖到其他餐具上重叠放置。以免划伤或剥落氟素加工面。



■ 脏污后应立即清洁保养的部位



本体外侧 / 内侧

用拧干水的布擦拭。

加热板、温度传感器

若有焦饭粒、米粒等粘着时清除干净。

若清除困难时，请用市场上销售的磨砂纸(320号左右)清除，并用拧干的抹布擦拭。

上框、上盖开关片附近、上盖垫圈等

若有饭粒、米粒等粘着时清除干净。

Note

- 请绝对不要让水进入本体内部。
- 请不要用水浸泡或淋湿电源线。以免发生短路、触电、故障。
- 请勿拉拽上盖垫圈。

电源插头、电源线

用干布擦拭。

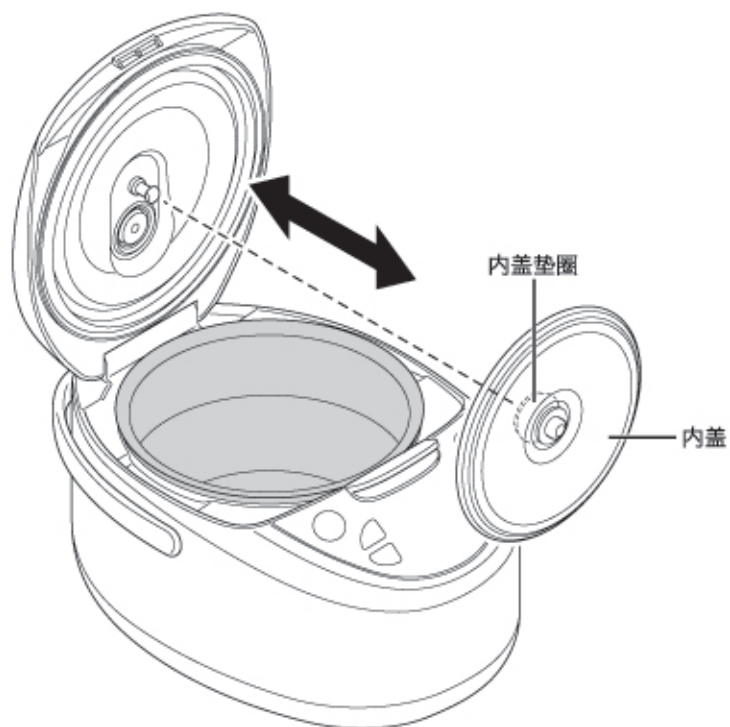


Note

- 请随时清洗干净内锅及上盖等，以免腐蚀或产生异味。
- 请勿使用稀释剂、去污剂、漂白剂、化学抹布、金属铲、尼龙刷等清洁用具。
- 各部位的清洁保养，务必请拆卸后进行。
- 请不要将调压阀、量杯、饭勺、汤勺浸入热水中。以免造成变形。
- 请不要使用洗碗机或餐具烘干器。以免造成变形。
- 进行混合杂粮(苋属植物等)煮饭后，请务必将调压阀清洗干净。以免造成调压阀的蒸汽孔堵塞，上盖打不开等故障，也有可能导致煮出的饭不理想。

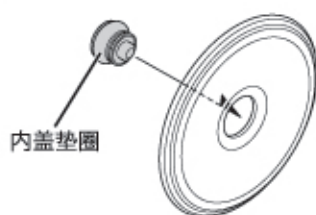
内盖的拆卸与安装

请将内盖向前方拉下拆除。
安装时，请将内盖垫圈与上盖的突起部对准安装。



■ 内盖垫圈的安装

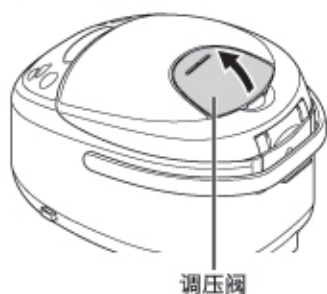
内盖垫圈脱落时，请牢牢嵌入到最底层。



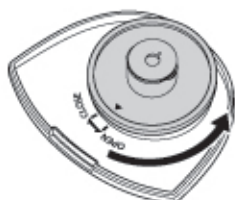
调压阀的拆卸与安装

■ 拆卸方法

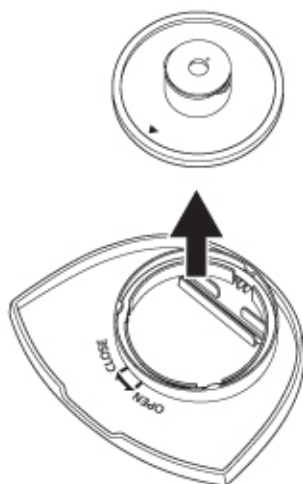
- 1 将手指插入上盖的凹槽内，向上拉起卸除调压阀



- 2 将旋转调压阀本体拧松

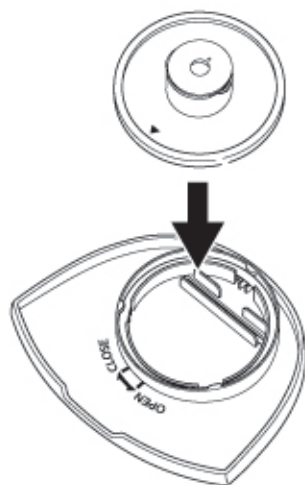


- 3 向上拉起调压阀本体拆除

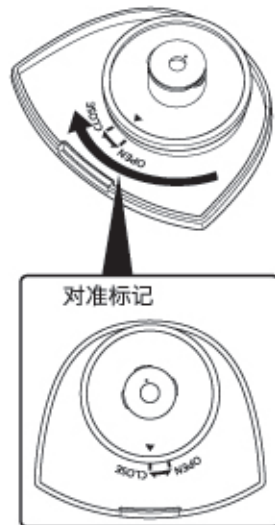


■ 安装方法

- 1 将调压阀本体盖到帽盖上



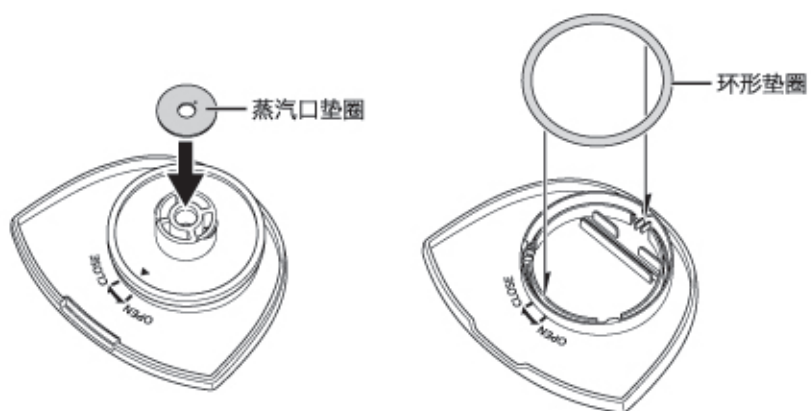
- 2 旋转调压阀本体拧紧



- 3 安装调压阀并恢复原状

■ 调压阀用垫圈的安装

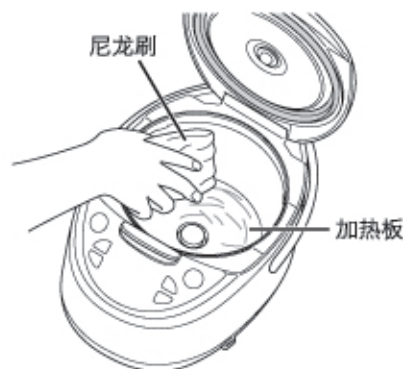
请按照图示将拆除的垫圈切实安装牢固。若未切实安装好则可能造成垫圈脱落、蒸汽泄漏等故障。



清除加热板脏污的方法

煮饭过程中从上盖掉落的水滴会弄脏加热板表面。虽然不会影响电饭煲的功能，但想要清洁时可按照以下方法清除。

1 用尼龙刷蘸上少许膏状清洁剂清除表面脏污



2 用沾水的厨房用纸、抹布等擦拭干净脏污

异味去除方法 (当电饭煲及蒸笼上残留异味时)

请在感觉有异味或烹调之后，用以下方法进行清洗。

■ 本体

1 内锅内加入 7~8 分满的水后，在“白米”菜单下按下 [煮饭] 键切换到保温状态后，按下 [保温 / 取消] 键

Note

- 若对异味非常在意时，在水中加入柠檬酸 (约 20g) 实施，可彻底的清除异味。
有些异味很难被彻底清除。若无法彻底清除时，请向购买本产品的销售店洽询。

2 用厨房用合成清洗剂清洗内锅、内盖、调压阀之后，请彻底用水清洗

3 将本体和各部放置在干燥通风的地方干燥

■ 蒸笼

请将蒸笼放入热水中浸泡约 1 小时。

12 觉得米饭煮得不理想时

煮好的饭或电饭煲的运行状态等发生异常时，请检查确认以下几点。

检查事项		米量或配料量、杂粮的量、水量错误	超过最大煮饭量	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	菜单选择错误	已设定预约煮饭	使用完电饭煲后未取消保温直至按下「煮饭」键	内锅里侧、加热板和温度传感器粘附焦饭粒或水滴等杂物	内锅变形	未充分翻动	产品插头脱落、或长时间停电
发生情况												
煮好的饭	过硬	●	●		●	●			●	●	●	●
	过软	●		●		●	●		●	●	●	●
	夹生	●	●			●		●	●	●		●
	有硬米芯	●	●			●		●	●	●		●
	形成锅巴饭	●				●	●		●	●		
煮饭中	蒸汽漏气	●							●	●		
	溢出	●				●			●			
	煮饭时间过长	●				●			●	●		●
参照页面		9~10、39	39	-	-	12	-	14	10、24~29	-	14	39

检查事项		垫圈类或内锅边缘等处粘着饭粒等杂物	未充分淘米 (免洗米除外)	用热水 (35℃以上) 淘米或调整水位	淘米后长时间浸水	淘米后一直放置在筛盘上	上盖没盖紧	与配料、杂粮等混合煮饭	混入了很多碎米	饭煮好后又立刻继续煮饭	清洁保养不够彻底
发生情况											
煮好的饭	过硬			●			●	●		●	●
	过软			●	●	●	●	●	●	●	
	夹生			●				●		●	
	有硬米芯			●				●		●	●
	形成锅巴饭		●	●	●				●		●
	有糠味		●								
煮饭中	蒸汽漏气	●					●				●
	溢出	●	●					●			●
	煮饭时间过长	●									
参照页面		10、24~29	-	10	-	-	10~11、24~28	9	-	-	24~29

发生情况	理由
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。
米饭粘在内锅上	柔软的米饭或有黏性的米饭比较容易粘在锅上。

检查事项		煮饭量或加水量等错误	内锅里侧、加热板、上粘有焦饭粒等杂物	未充分翻动	垫圈类或内锅边缘、内盖等处粘着饭粒等杂物	未充分淘米(免洗米除外)	实施了3次以上再加热	煮饭预约时间设定在12小时以上	持续保温时间超过12小时	保温	内锅里有米饭的情况下取消了保温	产品插头脱落、或长时间停电
发生情况												
保温中的米饭	异味		●		●	●		●	●	●		●
	变色		●	●	●		●		●			
	干巴巴	●	●	●	●		●		●			
	发黏	●	●	●	●			●			●	●
再加热后的米饭变得干巴巴的		●	●				●					
参照页面		9~10、39	10、24~29	14	10、24~29	9、10	18	16	17	-		39

检查事项		白米、免洗米以外的保温	少于最小煮饭量的保温或再加热	米饭呈圈形状保温	添加冷饭	饭勺放在锅内一起保温	清洁保养不够彻底	刚煮好的热饭又重新加热	烹调之后没有清除异味
发生情况									
保温中的米饭	异味	●	●		●	●	●		●
	变色	●	●	●	●	●			
	干巴巴	●	●	●	●	●			
	发黏	●	●		●	●			
再加热后的米饭变得干巴巴的			●					●	
参照页面		17	17~18	-	17	17	24~29	18	20、22、29

13 觉得“烹调·汤”不理想时

若烹调的料理不够美味时，请检查确认以下几点。

检查事项		食材的种类、分量错误	放入了超过最大规定量的食材	放入了少于最少规定量的食材	烹调时间过短	烹调时间过长	垫圈类、内锅边缘等处粘有焦饭粒或米粒等杂物	上盖没盖紧	产品插头脱落、或长时间停电
发生情况									
食物	无法炖煮	●	●		●		●	●	●
	溢出	●	●	●					
	熬干	●		●		●			
参照页面		19			19		10、24~29	10~11、24~28	39


14 认为发生故障时

在委托修理前，请检查以下几点。

故障现象	确认事项	处理方法	参照 页面
不能煮好米饭 无法烹调	产品插头与电源插头是否正常插入。	请将产品插头切实插入本体，电源插头牢牢插入插座。	11
未按照预约时间煮好饭	是否已正确设定了时间。	请正确设定时间。	34
	请确认“觉得饭煮得不理想时”的“煮饭时间过长”项目，并进行处理。		30
无法设定煮饭预约时间	是否已正确设定了时间。	请正确设定时间。	34
	显示屏是否闪烁“0:00”。	请设定时间。	
	是否选择了“快煮”、“菜饭·糯米”、“烹调·汤”、“蒸”菜单。	左侧的菜单无法进行预约煮饭。	16
液晶显示屏有水汽	是否选择了不可预约定时的时间。	请按照规定的有效预约时间设定预约煮饭。	10、 24~29
	垫圈类、内锅边缘是否粘有焦饭粒或米粒等杂物。	请清除干净。	
煮饭过程中 ^{*1} 、焖饭中、保温中发出声音	内锅外侧是否有水。	请用干布擦拭干净。	-
	是否听到“喀嚓喀嚓”的声音。	微电脑控制的声音。 并非故障。	
	是否听到“咩咩咩”的声音。	因热量金属收缩时的摩擦声音。并非故障。	
	是否听到水进溅的声音。 (仅限煮饭过程中 ^{*1} 、焖饭中)	并非故障。	
是否听到与上述完全不同的声音。	请委托购买本产品的销售店修理。		
设定饭预约时间时发出“哔哔”的声音	按下[预约]键后，若30秒内不进行任何操作便会发出提示音进行通知。请继续进行时间设定。		16
本体内进入了水或米	这是造成故障发生的原因，请委托购买本产品的销售店修理。		-
调整时间时，即使按下[时]或[分]键也无法设置	煮饭过程中 ^{*1} 、保温中、预约煮饭设定中与再加热中无法调整时间。		34
在保温中按下[时]键，保温经过时间开始闪烁	是否已持续保温12小时以上。	保温时间超过12小时后，保温经过时间开始闪烁通知。	17
	在“烹调·汤”菜单下是否持续保温了6小时以上	保温时间超过6小时后，保温经过时间开始闪烁通知。	20
拔下电源插头后时间、预约时间、保温经过时间等记忆时间消失	电源插头插入时，液晶显示屏上是否有“0:00”闪烁。	锂电池已用完。 请委托购买本产品的销售店修理。	7
上盖无法盖上、或煮饭过程中 ^{*1} 上盖打开	上框、上盖垫圈、上盖开关片周围是否粘附饭粒、米粒等杂物。	请清除干净。	10、 24~29
按下按键后没有反应	产品插头与电源插头是否正常插入。	请将产品插头切实插入本体，电源插头牢牢插入插座。	11
	保温指示灯是否点亮。	请按下[保温/取消]键取消保温之后再行操作。	11
产生塑胶等异味	刚开始使用时有时会产生塑胶等异味，之后会慢慢消失。		-
塑料部位有线状或波纹状现象	这是塑胶成型时产生的痕迹，并不妨碍产品使用品质。		-

*1 煮饭过程中也包括烹调中。 33

液晶显示屏上出现下列显示内容时

故障现象	处理方法	参照 页面
显示以下画面，并持续响起“哔——”的声音或“哔哔哔哔哔……”的声音 白米 快煮 粥 菜饭·糯米  糙米 杂粮 烹调·汤 蒸	本体的异常。请拔下电源插头后，委托购买本产品的销售店修理。	-

关于塑胶零部件

受热气或蒸汽喷射的塑胶零部件，并非因使用原因也可能发生损坏。请向购买本产品的销售店咨询。

时间的调整方法

以 24 小时为单位显示时间。

煮饭过程中¹、保温中、预约煮饭设定中与再加热中无法调整时间。

■ 例如：将“9：30”调为“9：35”时

1 连接电源线

请先将产品插头插入本体后再将电源插头插入插座。

2 进入时间设置模式

按下 [时] 或 [分] 键时  点亮。



3 调整时间

“小时”用 [时] 键、“分钟”用 [分] 键进行设定。持续按键则会快进。



4 调整好时间后按下 [菜单] 键

完成调整时间。
 熄灭，“:”显示闪烁。



34 *1 煮饭过程中也包括烹调中。

- 本食谱指南中使用的量杯容量为 0.18L (附带的量杯)。
- 大匙的容量为 15mL。
- 小匙的容量为 5mL。

松软的米饭配上季节的色彩

白米
菜单

什锦散寿司饭



■ 食材 (4 人份)

- 寿司饭
(圆白米…3 杯, 海带…3cm 宽的 1 片, 酒…1 1/2 大匙)
- 调味醋
(醋…4 1/2 大匙, 白糖…4 1/2 大匙, 盐…2 小匙)
- 配料 (用于拌入米饭中)
(牛蒡…1/2 根, 胡萝卜…30g, 小白鱼干…20g, 配料的高汤 (日式高汤…1 杯, 酱油…1 大匙, 白糖…1 1/2 大匙), 烤墨鱼…1 条)
- 配料 (用于装饰)
对虾…小的 8 个, 干香菇…小的 4 个
干香菇的高汤 (香菇浸泡的水…1 杯, 日式高汤…1/2 杯, 酱油…1 大匙, 白糖…1 1/2 大匙)
莲藕…细的 40g
莲藕甜醋 (醋…1/4 杯, 白糖…1 1/2 大匙, 盐…1/2 大匙)
锦丝蛋 (鸡蛋…2 个, 白糖…1/3 小匙, 盐…少许)
- 其它
油菜花、煮熟的竹笋、糖醋生姜等, 花椒芽…8 片



配料预先白煮后, 放在高汤中冷却。



配料充分沥干水分后, 以切的方式拌匀。

■ 制作方法

1. 用内锅淘米, 倒入酒后加水至“白米”刻度线的 3, 充分搅拌均匀后铺上海带, 选择“白米”煮饭。
2. 用大碗将醋、白糖、盐混合, 调制调味醋。
3. 将刚煮好的米饭放到搅拌寿司饭的桶内, 撒上在 2. 调制的调味醋, 用饭勺以切的方式一边进行搅拌, 一边用扇子等扇风冷却。
4. 将牛蒡削成薄片、胡萝卜切成 4cm 长的细丝, 用高汤煮好后加入小白鱼干再煮开一次, 待冷却后沥干水分。
5. 烤墨鱼先切成一半再剥成 5mm 左右的碎末, 干香菇待发泡后用高汤煮。
6. 虾先去掉虾背上的肠线, 再用盐水焯好后剥壳。
7. 将调好味的鸡蛋做成薄蛋卷, 并切细丝做成锦丝蛋。其它食材中的竹笋味道煮得淡一点, 预先准备好装饰用的配料。
8. 莲藕去皮再用热水焯一下之后浸泡到甜醋里。
9. 寿司饭里放入 4. 和 5. 的食材进行搅拌, 盛到碗里后, 再用 6.7.8. 的配料和花椒芽、糖醋生姜进行装饰。

Note

- 海带事先用拧干的湿布擦拭。
- 搅拌寿司饭的桶事先稍微撒上些醋水。
- 请不要在内锅里撒上醋搅拌米饭。

配料和米饭的绝妙搭配

菜饭·糯米
菜单

什锦饭



■ 食材 (4 人份)

- 圆白米…3 杯
- 调味料 (酱油…2 大匙, 酒…2 大匙, 盐…1/2 小匙)
- 鸡腿肉…60g
- 胡萝卜…40g
- 茼蒿…1/8 块
- 嫩豌豆荚…8 个
- 揉碎的紫菜…少许
- 海带…3cm 宽的 1 片
- 油炸豆腐…1/2 块
- 牛蒡…35g
- 干香菇…2 个
- 酒、酱油、盐、醋…各适量

■ 制作方法

1. 鸡肉切成 1cm 宽, 撒上少量酒和酱油。
2. 油炸豆腐冲水去油后纵向切成一半, 然后切成细丝。
3. 胡萝卜去皮后切成 3cm 长的较粗的丝。
4. 牛蒡用菜刀的背部刮掉皮, 削成薄片后放到醋水里泡一下。
5. 茼蒿在水里焯 4~5 分钟, 清水洗净切成与胡萝卜同样的形状。
6. 干香菇泡到水里使其恢复柔软, 除掉菇蒂后切成细丝。
7. 嫩豌豆荚除掉筋, 用盐水煮后过一下冷水使其保持鲜绿的颜色, 再切成细丝。
8. 用内锅淘米, 放入调味料后加水至“菜饭”刻度线的 3, 充分搅拌均匀后将嫩豌豆荚以外的配料和海带铺到上面, 选择“菜饭·糯米”煮饭。
9. 煮好后, 取出海带, 放入嫩豌豆荚并把整体翻松盛到碗里, 再撒上揉碎的紫菜。

Note

- 水量请根据配料的种类酌量加减。
- 开始就要加到白米里的配料请控制在米重量的约 45% 以下。如果太多, 煮好的饭可能不够理想。(1 杯米加入的配料量不超出 70g)

菜饭·糯米
菜单

油饭



■ 食材 (4~6 人份)

- 糯米…3 杯
- 酱油…3 大匙
- 猪肉末…50g
- 猪皮…50g (切碎)
- 虾米 (小) …3 大匙
(使用前浸到水里泡发, 再将水分沥干)
- 鱿鱼干…25g
(在水中浸泡至发软, 再将水分沥干后切成丝)
- 炸洋葱 / 红葱…50g (炸得又酥又脆的)
- 干香菇…3 个
(在水中浸泡至发软, 再将水分沥干后切成丝)
- 色拉油…2 大匙
- 芝麻油…1 大匙
- 日本酒…2 大匙
- 酱油…1 大匙
- 白糖…1/2 小匙
- 白胡椒 (粉末) …少许
- 切碎的新鲜香菜 (装饰用) …适量

配料

■ 制作方法

1. 在稍微大一点的平底锅里倒入色拉油 (2 大匙) 加热, 放入猪皮、虾米、鱿鱼干、香菇煸炒, 再加入炸洋葱、猪肉末继续煸炒。
2. 炒熟后放入芝麻油、日本酒、白糖、白胡椒、酱油 (1 大匙)。
3. 用内锅淘好糯米, 放入酱油 (3 大匙) 后加水至“糯米”刻度线的 3, 充分搅拌均匀。
4. 取一半炒好的配料平铺在糯米上 (请不要搅拌), 选择“菜饭·糯米”煮饭。
5. 饭煮好后请加入剩下的配料, 将整体搅拌均匀, 再配上香菜装饰。

菜饭·糯米
菜单

芒果椰奶糯米饭冰淇淋



■ 食材 (3~6 人份) *1.44L 型、1.8L 型时食材为 2 倍

- 糯米…1 杯
- 椰奶…300mL
- 白糖…4 大匙
- 芒果…1 个
(将熟透的冷冻芒果切丁)
- 椰奶冰淇淋 (做好后配上) …适量

■ 制作方法

1. 用内锅淘好糯米, 加水至“糯米”刻度线的 1, 选择“菜饭·糯米”煮饭。
2. 在另一个锅里放入椰奶和白糖加热。加热后将煮好的糯米饭放入并充分搅拌均匀。
3. 配上椰奶冰淇淋 (或冰糕), 将切成丁的熟透的冷冻芒果放到上面。

粥
菜单

土豆牛肉粥



■ 食材 (1~2 人份)

- 圆白米…0.5 杯
- 鸡汤 (鸡骨架汤) …500mL
- 牛绞肉…15g
- 土豆 (小) 或红皮土豆…15g (切丁)
- 大蒜…1/2 个 (切碎)
- 大葱…1/2 根 (切碎)
- 盐、胡椒…少许
- 水 (汤不够时) …适量

■ 制作方法

1. 用内锅淘米, 加鸡汤至“粥·稠”刻度线的 0.5。
汤不够时请再加水充分搅拌均匀。
2. 将切成丁的土豆、大蒜放到米的上面。
此时请不要搅拌食材。
3. 选择“粥”菜单, 烹调时间设定为 50 分钟, 开始烹调。
4. 煮好后放入肉末, 将整体搅拌均匀, 追加加热 10 分钟 (参照 P.14)。
5. 用盐、胡椒调味, 再配上葱装饰。

钙质丰富的营养餐

糙米
菜单

小沙丁鱼干糙米饭



■ 食材 (4 人份)

- 糙米…3 杯
- 小沙丁鱼干…30g
- 加盐海带…10g
- 酒…2 大匙
- 酱油…2 小匙

■ 制作方法

1. 用内锅淘好糙米, 放入调料后加水至“糙米”刻度线的 3, 充分搅拌均匀。
2. 将去掉头和内脏的小沙丁鱼干盖在 1. 上, 选择“糙米”煮饭。
3. 煮好后加入加盐海带, 将整体搅拌得松软而均匀。

Note

- 糙米浸泡 1~2 个小时, 会煮得更加柔软。
- 酱油、甜料酒等调料过多时, 煮好的饭可能不够理想。

烹调·汤
菜单

灵活运用食材，轻松制作大厨级手艺的料理。

Note

- 烹调时请充分搅拌，以免调料沉淀到内锅锅底。
- 用高汤炖煮时，请使用冷却后的高汤进行烹调。
- 用淀粉勾芡时，请在烹调的最后加入。
- 放入加热后会发生膨胀的圆筒鱼卷、鱼糕等熬炼加工食材时，请斟酌用量。
- 每次做完料理后将异味清除干净。（参照P.29的“清除异味的方法”）
- 烹调时间不足时，请不要在追加烹调时间前按下[取消]键。以免保温指示灯熄灭而无法继续烹调。（若不慎按下键时，请取出内锅放置在湿的布上，将上盖打开放置10分钟左右，让本体与内锅冷却。然后，请重新将内锅装入本体进行烹调。）

 炖煮料理加热后在保温状态下放置片刻，料理会更入味、更柔软。

烹调·汤
菜单

关东煮



■ 食材

	1.0L 型 (3 人份) 1.44L 型 (3 人份)	1.8L 型 (4 人份)
萝卜	150g	200g
土豆	小的 3 个	小的 4 个
小芋头	3 个	4 个
油炸豆腐块	1 1/2 块	2 块
圆筒鱼卷	1 1/2 根	2 根
飞龙头	小的 3 个	小的 4 个
茼蒿	1/2 块	1/2 块
煮章鱼	3 根	4 根
煮鸡蛋	3 个	4 个
高汤	日式高汤	3 杯
	甜料酒	2 1/3 大匙
	酱油	2 1/3 大匙

■ 制作方法

1. 萝卜切成 2.5cm 厚的圆片，皮削得厚一点，用淘米水焯好再放到水里泡一下。小芋头也同样焯至稍硬。土豆削皮后放到水里泡一下。
2. 将煮章鱼的每 1 根脚都切下，油炸豆腐块和飞龙头浇上开水焯水去油。茼蒿切成三角形，焯一下就取出。
3. 煮鸡蛋剥壳，圆筒鱼卷斜着切成 2 等分。
4. 将食材和高汤放入内锅，选择“烹调·汤”加热 120 分钟。

烹调·汤
菜单

蔬菜炖牛肉



■ 食材 (4 人份)

- 牛小排…340g
(切成肉丁)
- 甜洋葱…中等的 1 个
(切成较大的丁)
- 胡萝卜…中等的 2 个
(切成较大的丁)
- 红皮土豆…3 个
(切成较大的丁)
- 蒜蓉豆豉酱…4 大匙
- 伍斯特郡辣酱油…1 大匙
- 水…90mL

■ 制作方法

将牛小排、甜洋葱、胡萝卜、土豆放入内锅，加入调味酱和水，充分搅拌均匀。选择“烹调·汤”菜单加热 180 分钟。

产品规格

容量	1.0L型(5.5杯)	1.44L型(8杯)	1.8L型(10杯)		
电源	220V50Hz				
额定电力(W)	641	918	918		
煮饭容量(L)	白米	0.18~1.0(1~5.5杯)	0.36~1.44(2~8杯)	0.36~1.8(2~10杯)	
	快煮	0.18~1.0(1~5.5杯)	0.36~1.44(2~8杯)	0.36~1.8(2~10杯)	
	粥	粥·稠	0.09~0.18(0.5~1杯)	0.09~0.27(0.5~1.5杯)	0.09~0.36(0.5~2杯)
		粥·稀	0.09(0.5杯)	0.09~0.18(0.5~1杯)	0.09~0.27(0.5~1.5杯)
	菜饭·糯米	菜饭	0.18~0.54(1~3杯)	0.36~0.9(2~5杯)	0.36~1.08(2~6杯)
		糯米	0.18~0.54(1~3杯)	0.36~0.9(2~5杯)	0.36~0.9(2~5杯)
	糙米	0.18~0.63(1~3.5杯)	0.36~0.9(2~5杯)	0.36~1.08(2~6杯)	
杂粮	0.18~1.0(1~5.5杯)	0.36~1.44(2~8杯)	0.36~1.8(2~10杯)		
外形尺寸(cm)	宽	25.6	28.2	28.2	
	深度	34.6	37.2	37.0	
	高度	20.8	21.9	24.3	
本体重量(kg)	3.4	4.1	4.4		
能耗等级	能耗等级 ^{*1}	三级	三级	三级	
	热效率值(%)	79	82	83	
	待机能耗(W·h)	0.5	0.6	0.5	
	保温能耗(W·h)	19	23	23	

*1 依据国家标准安全局:GB 12021.6-2008

Note

- 设定的时间会因室温、使用方法的不同,在1个月内产生30秒至120秒左右的误差。
- 1杯=约150g。

停电后


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	通电后的运转
预约煮饭设定中	设定时间仍然有效。(若停电时间过长,已超过设定的时间时,通电后立刻开始煮饭。)
煮饭过程中 ^{*2}	继续煮饭。 煮好的饭可能不够理想。
保温中	继续保温。

消耗品和单卖品的购买方法

垫圈类是消耗品。因使用方法而异,但随着使用均会逐渐老化。当脏污、异味、破损程度比较严重时,请向购买本产品的销售店洽询。

*2 煮饭过程中也包括烹调中。 39

爱心检查	长年使用的电饭煲检查!	
	<p>是否有这些症状?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●使用中, 电源线或插头异常发热 ●电饭煲冒烟并有烧焦味 ●电饭煲的一部分开裂, 松弛, 变硬。 ●内锅变形 ●其它异常或故障 <p style="text-align: right;">▶</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>若有以上症状, 为防止发生故障或事故, 请立即停止使用。</p> </div>

我们已悉心注意产品的品质管理, 但万一产品发生故障, 请将下列内容通知联络地址所列的就近的办事处, 我们将及时给予妥善处理, 关于产品的其它问题, 也敬请垂询。

①产品名称 ②产品型号③产品使用情况 (请尽可能详尽描述)

为持续提高产品性能, 本说明书所载产品的外观设计规格及产品部件, 可能在未告知的情况下变更。

タイガー魔法瓶株式会社

地址: 日本大阪府门真市速见町3番1号

中国地区总代理: 钛格贸易(上海)有限公司

TIGER HANBAI(SHANGHAI)CO.,LTD.

网 址	http://www.tiger-corporation.cn		
中国总部	上海市闵行区浦江镇三鲁公路4228号		
	电话:021-54338598	传真:021-34030030	邮编:201114
上海分公司	上海市徐汇区漕溪北路88号圣爱大厦1903室		
	电话:021-64681555	传真:021-64689659	邮编:200030
北京分公司	北京市朝阳区北苑路红军营路天郎园傲城融富中心A1506		
	电话:010-84932504	传真:010-84924726	邮编:100407
成都分公司	四川省成都市红星路三段16号正熙国际大厦1808室		
	电话:028-86670566	传真:028-86676082	邮编:610016
大连分公司	辽宁省大连市中山区武汉街73号城市广场805室		
	电话:0411-82311925	传真:0411-82311935	邮编:116001
深圳分公司	广东省深圳市宝安区西乡街道107国道西乡段467号(固戍路口)愉盛工业园12栋7楼		
	电话:0755-29175656	传真:0755-29173669	邮编:518126
西安分公司	陕西省西安市碑林区长安北路89号中信大厦11C		
	电话:029-87814951	传真:029-87815401	邮编:710061