

JAW-B10C JAW-B18C^①

家庭用 微电脑
电饭煲

炊きたて

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	11
4	煮饭方法	14
5	米饭煮好后	16
6	煮饭预约定时的方法	17
7	煮饭预约定时吸水的方法	19
8	关于保温	21
9	再加热的办法	22
10	烹调方法（“烹调・汤”菜单）	23
11	蒸制烹调方法（“蒸”菜单）	25
12	清洁保养方法	27
13	觉得米饭煮得不理想时	33
14	觉得“烹调・汤”不理想时	35
15	认为发生故障时	36
	液晶显示屏上出现下列显示内容时	37
	时间的调整方法	37
	食谱指南	38
	产品规格	42
	停电后	42
	消耗品和单卖品的购买方法	42
	保修书	43

本使用说明书中的图片均以 JAW-B10C 为例。

第 2 版：2016 年 2 月

保留备用

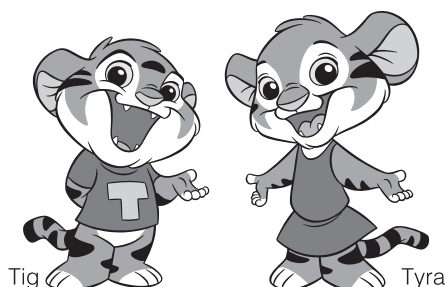
附保修书

执行标准：

GB12021.6-2008
GB4706.1-2005
GB4706.19-2008
GB4343.1-2009
GB17625.1-2012

中国国内220V专用

请勿使用交流220V以外的电源。



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。

因忽视标识的内容，操作错误产生的危害及损害程度，按以下表示来区分说明。



警告

表示如果用户操作不当，可能会造成使用者死亡或重伤^{*1}的内容。



注意

表示如果用户操作不当，可能会造成使用者伤害^{*2}或物品损坏^{*3}的内容。

- *1 重伤是指因失明、受伤、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。
- *2 伤害是指无需住院治疗的受伤、烫伤或触电等。
- *3 物品损坏是指损害扩大到房屋、家产及家畜、宠物等。

图标记号的说明



注意

△记号表示警告、注意。具体的注意内容用图或文章标注在图标记号的中间或附近。



禁止

⊘记号表示禁止的行为。具体的禁止内容用图或文章标注在图标记号的中间或附近。



指示

●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章标注在图标记号的中间或附近。

警告

一般安全注意事项



禁止分解

请勿改装。除维修技术人员以外，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。



禁止

请勿让婴幼儿舔吮产品插头。

注意勿让婴幼儿误舔。以免造成触电或受伤。

致使用本产品的用户



禁止

请勿让儿童独自使用，或在婴幼儿可以触碰到的地方使用。

以免造成烫伤、触电或受伤。



禁止

请勿让身体行动不便或没有充分理解使用方法的人单独使用本产品。

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、触电或受伤。

本产品用途



禁止

请勿用于使用说明书（附属的食谱指南）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〉

- 将食材、调料等放入塑料袋中加热。
- 用烹调专用纸等代替上盖使用。

警告

关于电源



禁止

请勿使用交流 220V 以外的电源。
以免造成火灾、触电。



必须实施

请单独使用额定电流 7A 以上的插座。
避免因与其它电器同时使用，造成多头插座异常发热或起火。

关于电源线及插头



禁止

请勿使用已破损的电源线及损坏电源线。
(如加工·强行弯曲·接近高温部·拉扯·扭曲·捆扎·压在重物下、夹在物中等行为。)
以免造成火灾、触电。



必须实施

如果电源插头上有灰尘，请及时擦拭干净。
以免造成火灾。



必须实施

请将电源插头完全插到底。
以免造成触电、短路、起火。



禁止

电源线或电源插头破损或插座松动时，请勿使用。
以免造成触电、短路、起火。



必须实施

如果电源软线损坏，必须用专用软线或从其制造商或维修部买到的专用组件来更换。



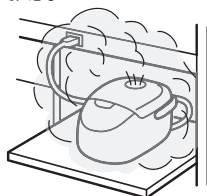
禁止用湿手

请勿用湿手插入或拔出电源插头。
以免造成触电或受伤。



禁止

请勿让电源插头接触蒸汽。
以免造成火灾、触电或起火。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。



使用本产品时



禁止弄湿

请勿将产品浸于水中或向其泼水。
以免造成短路·触电。



禁止

请勿将针、铁丝等金属物等异物放入缝隙内。
以免因触电及其它异常动作而受伤。

烹调中及烹调结束后



禁止

煮饭^{*1}中，请勿打开上盖
以免造成烫伤。



禁止触摸

请勿将脸或手靠近调压阀或蒸汽孔。
以免造成烫伤。特别注意勿让婴幼儿触摸。

*1 煮饭过程中也包括烹调中。 3

安全注意事项

⚠ 注意

一般安全注意事项



请勿在内盖边缘折断的情况下使用。
以免因蒸汽漏气、煮沸溢出造成烫伤或受伤。或者造成煮出来的饭不可口。



必须实施

请小心使用。
请勿摔落或加以强烈撞击。
以免造成受伤或故障。



必须实施

本产品为一般家庭用电器。
该产品在家庭内或在以下场所都可以使用，但需要注意。

- 商店，办公室等的茶水间
- 农场
- 在酒店等住宿的客房
- 在民宿等简易住宿的客房

关于使用环境



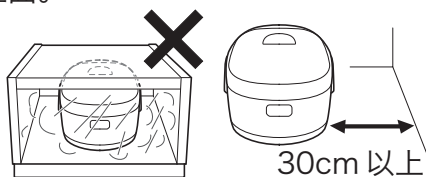
禁止

请勿在不稳定的场所，耐热性差的桌子及毛毯等上面使用。
以免造成火灾或使桌子、毛毯受损。



禁止

请勿在墙壁或家具的附近使用。
因蒸汽和热量会导致墙壁及家具受损、变形、变色，因此使用时请保持与墙壁和家具的距离在 30cm 以上。
在厨柜等地方使用时请注意勿让蒸汽滞留在里面。



禁止

请勿将电饭煲放在负重强度不足的抽出式桌子上使用。
产品掉落会导致人员受伤、烫伤和产品故障。因此，请在使用前确认桌子具备足够的负重强度。



禁止

请勿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或故障。



禁止

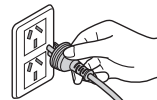
请勿在操作面板可能接触到蒸汽的狭窄空间内使用本产品。
蒸汽和热量会导致操作面板变形及主体受损、变色、变形或故障。放在抽出式桌子上使用电饭煲时，请拉出桌面，防止蒸汽接触操作面板。

关于电源线及插头



必须实施

请务必手持电源插头拔下电源。
以免造成触电或短路而起火。



禁止

请勿使用多头插座。
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

请勿使用非专用内锅。
以免造成过热、异常情况。



禁止

请勿空烧。
以免造成故障、过热或异常情况。



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老化而造成触电、漏电火灾。



禁止触摸

移动本体时，请勿触碰到上盖开关片。
以免上盖打开，造成受伤或烫伤。

烹调中及烹调结束后



禁止触摸

请勿在使用中或刚使用完触碰高温部。
以免造成烫伤。

⚠ 注意



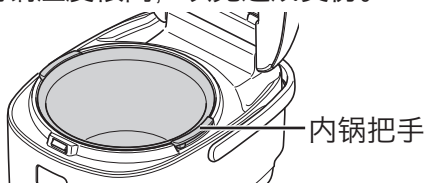
禁止

煮饭中^{*1} 请勿移动本体。
以免造成烫伤或食物溢出。



禁止

使用中若需要接触内锅把手，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。



清洁保养时



必须实施

待本体冷却后，再进行清洁保养。
以免因触碰高温部位而烫伤。



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。

■ 为了能经久耐用，请注意。

- 请清除粘附于本产品上的焦饭粒和米粒等。
以免造成漏蒸汽、煮沸溢出、故障或煮饭不理想。
- 煮饭中^{*1}，请勿将布等覆盖在本体上。
以免造成本体或上盖变形·变色。

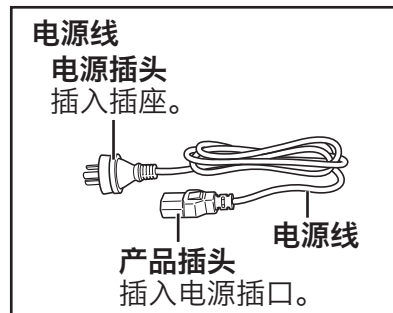
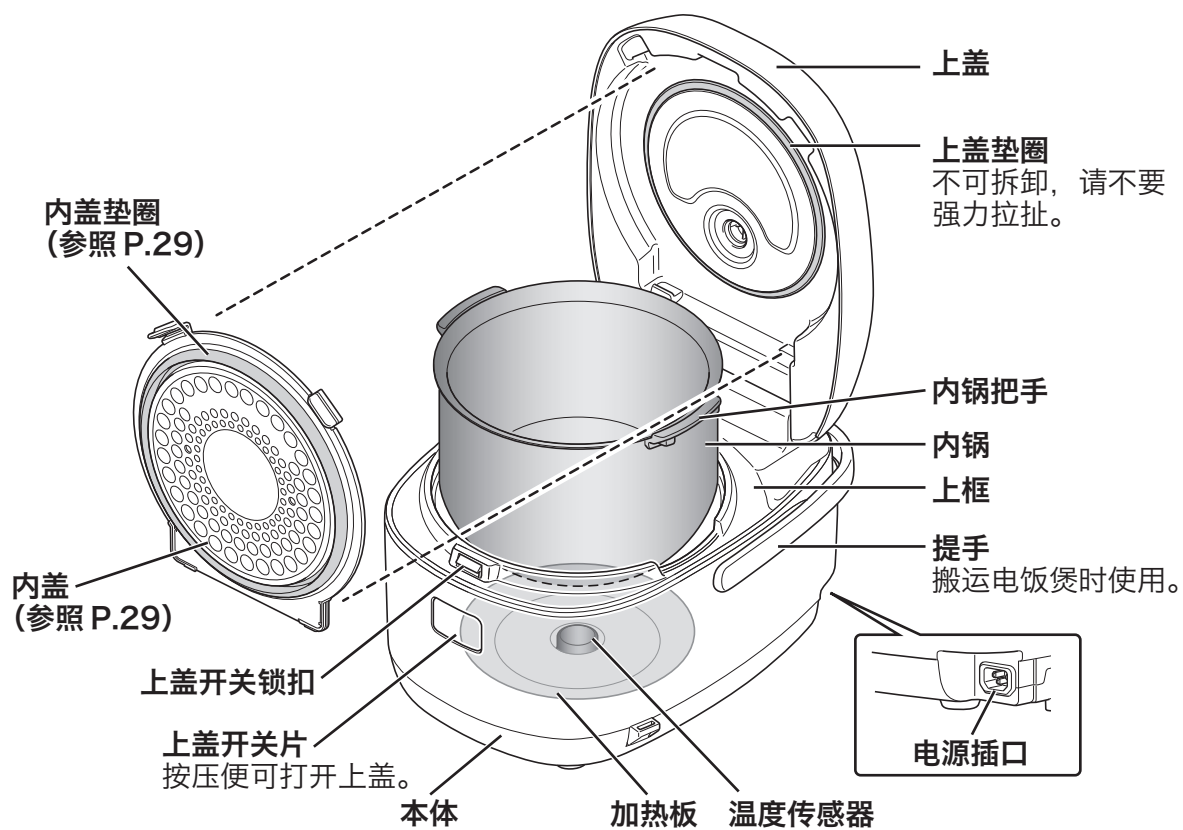


- 为维持本产品的功能和性能，在产品上设计有小孔，因此有可能会有虫子等进入引起故障。请注意使用市场上销售的防虫遮罩物等进行防护。另外，因虫子等异物进入引起的本产品故障属于有偿修理的范围。请联系使用说明书上记载的服务热线。
- 内锅的氟素加工会随着使用不断消耗，并可能脱落，但对人体无害且对煮饭或保温功能无影响。如果担心或发生变形和腐蚀现象时，可以购买并替换。请联系使用说明书上记载的服务热线。

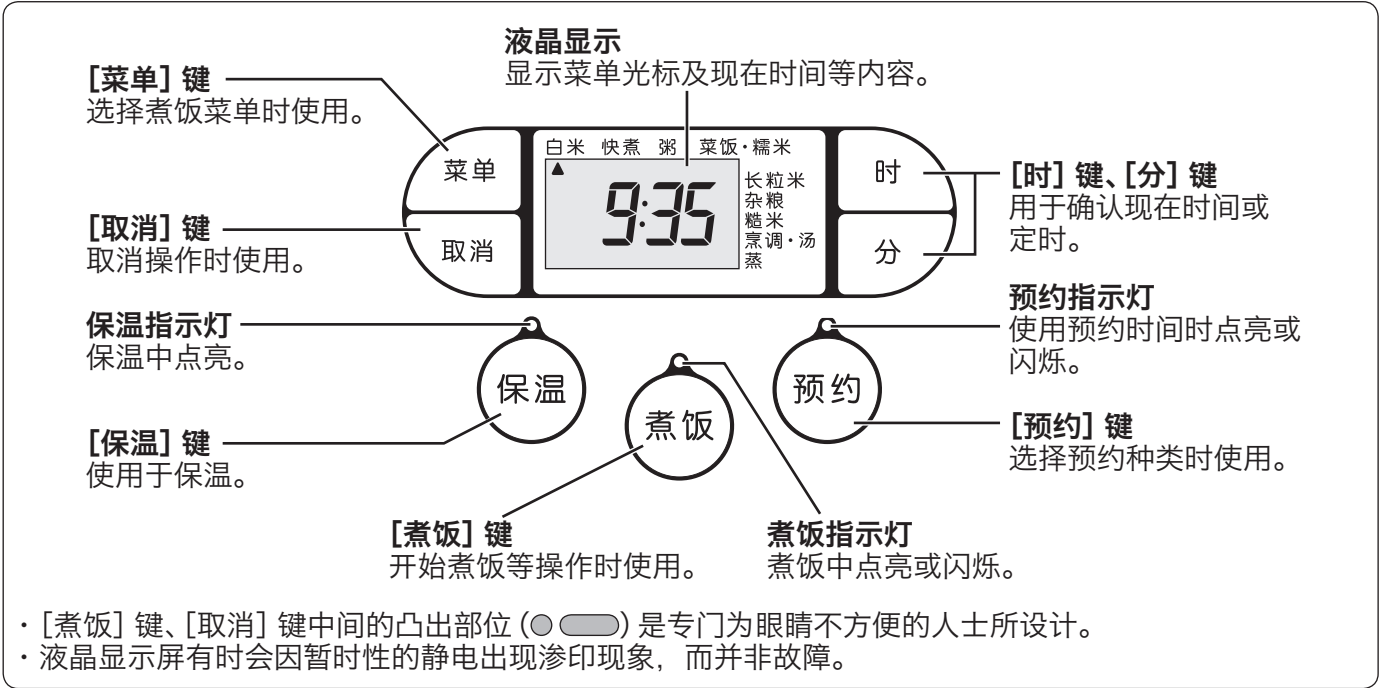
- 请务必遵守，以免内锅氟素加工面膨胀，剥落或变形。
- 请勿将内锅直接放在煤气上烧或放在电磁炉上·微波炉中使用。
- 请勿保温白米(免洗米)以外的米饭(菜饭等)。
- 请勿在内锅中使用醋。
- 请勿使用附属品木制以外的饭勺。
- 请勿使用金属制的汤勺、汤匙、打蛋器等坚硬物品。
- 请勿在内锅中放入竹制蒸笼。
- 请勿将餐具等坚硬物放入内锅。
- 请勿使用钢丝球或尼龙刷等坚硬的物品来清洗。
- 请勿使用洗碗机或烘碗机等。
- 淘米时请勿用力按压内锅。
- 内锅变形时，请联系使用说明书上记载的服务热线。

*1 煮饭过程中也包括烹调中。 5

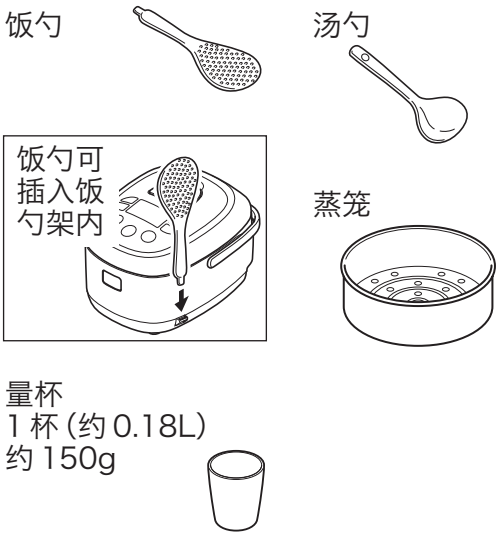
2 各部件的名称与作用



操作面板



■检查附属品



■关于提示音

在煮饭^{*1}、焖饭、保温、再加热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)
- “哗叽哗叽”的声音 (因热量金属收缩时的摩擦声音)
- 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.37)

■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部显示“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。

注意

- 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(吸水) 选择	特长
白米	○	煮白米时选择(标准煮饭方法)。
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。
长粒米	○	煮长粒米时选择。
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。
糙米	○	煮糙米、杂粮米(糙米与杂粮混合的米)时选择。

- 煮饭容量参照 P.42。

煮出美味可口米饭的秘诀

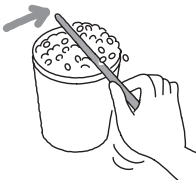
煮饭前的准备请参照 P.11 ~ 13,
煮饭方法请参照 P.14 ~ 20。

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	JAW-B10C	JAW-B18C
菜饭	3 杯以下	6 杯以下
糯米	3 杯以下	5 杯以下
糙米	3 杯以下	5 杯以下
粥·稠	0.5 杯以下	1.5 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	加水（对照内锅上的刻度线）
白米、快煮、杂粮	以“白米”的刻度线为标准酌量增减。
粥	煮稠粥时，以“粥·稠”的刻度线为标准酌量增减。 煮稀粥时，以“粥·稀”的刻度线为标准酌量增减。
菜饭	以“菜饭”的刻度线为标准酌量增减。
糯米（糯米与粳米）	在“白米”与“糯米饭”刻度线之间酌量增减。
糯米	以“糯米饭”的刻度线为标准酌量增减。
长粒米	以“长粒米”的刻度线为标准酌量增减。
糙米	以“糙米”的刻度线为标准酌量增减。

- 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。
- 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。

煮糯米饭时

淘完米后把糯米铺平，以免超出水面。

煮出美味可口米饭的秘诀

煮饭前的准备请参照 P.11 ~ 13,
煮饭方法请参照 P.14 ~ 20。

糙米与杂粮米中加入白米煮饭时

- 糙米、杂粮米比白米多时，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。）

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 JAW-B10C : 5.5 杯 ; JAW-B18C : 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 JAW-B10C : 3.5 杯 ; JAW-B18C : 6 杯。

煮长粒米时

- 煮长粒米时请选择“长粒米”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。

加入杂粮煮粥时

- 糙米中加入白米煮粥时请选择“粥”菜单。
- 杂粮与白米的最大混合量如下表所示。

粥的种类	JAW-B10C	JAW-B18C
稠粥	1 杯	2 杯
稀粥	0.5 杯	1.5 杯

3 煮饭前的准备

1 量米

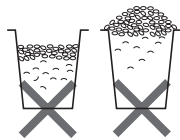
请务必使用附属的量杯量米。
附带的量杯平满一杯约为 0.18L。

- 请按照下图说明平满一杯。

正确量法



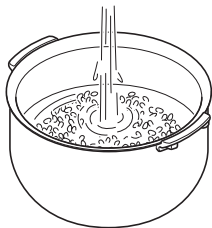
错误量法



注意

- 请不要超过规定煮饭量标准 (参照 P.42 产品规格表) 煮饭。以免煮出来的饭不可口。
放入配料煮饭时请参照 P.9。

2 淘米 (可用内锅淘米)



注意

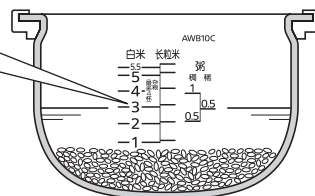
- 请不要用 35°C 以上的热水淘米或加入 35°C 以上的水。以免煮出来的饭不可口。

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



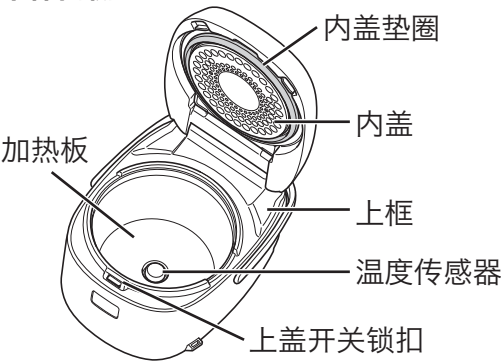
(例如：JAW-B10C)

煮饭前的准备

4 擦拭干净水滴和米粒 <内锅外侧及边缘>



<本体内侧>

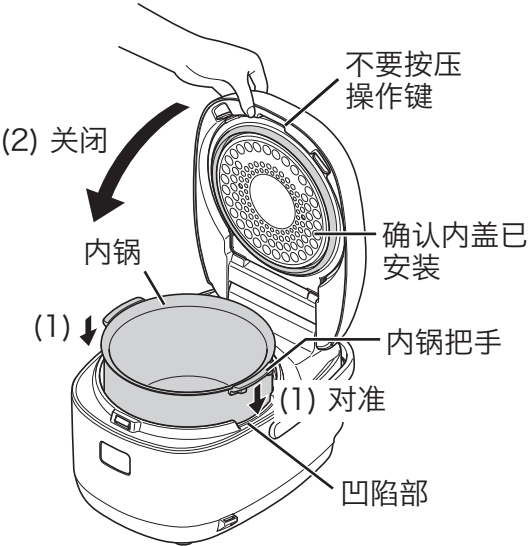


注意

- 请务必擦拭干净加热板、温度传感器、上框、上盖开关锁扣周围附着的饭粒、米粒等异物(参照P.28)。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。

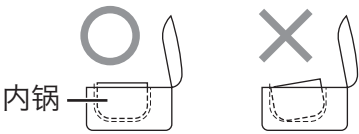
5 将内锅装入本体

- (1) 将内锅把手与电饭煲本体凹陷部对准
- (2) 盖上上盖



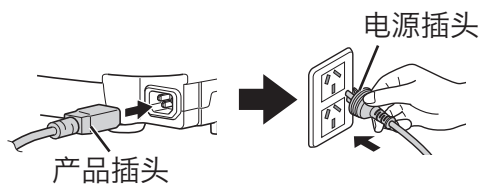
注意

- 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。

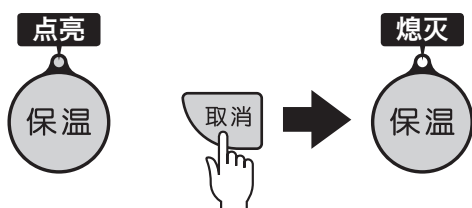


电源接通，菜单光标闪烁。



注意

- 当保温指示灯点亮时，请按下[取消]键使其熄灭。



4 煮饭方法

1 按下[菜单]键选择煮饭菜单

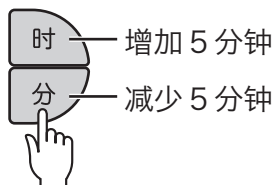
每按压一次，菜单将按顺序切换。
在选择菜单过程中，菜单光标一直显示闪烁。



• 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 按压 1 次 [煮饭] 键

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



开始煮饭。

关于配比量

配料及杂粮等的配比量请参照 P.9～10 内容。

煮饭时间的标准

规格 \ 米饭的种类	白米	快煮	菜饭・糯米
JAW-B10C (5.5 杯)	43～58 分钟	27～39 分钟	40～60 分钟
JAW-B18C (10 杯)	43～59 分钟	27～47 分钟	43～65 分钟
规格 \ 米饭的种类	长粒米	杂粮	糙米
JAW-B10C (5.5 杯)	23～40 分钟	43～58 分钟	66～77 分钟
JAW-B18C (10 杯)	24～42 分钟	43～59 分钟	68～80 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℃、水温 23℃、按标准水位加水）
- 选择免洗米时，各个菜单均延长 1～10 分钟。
- 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)

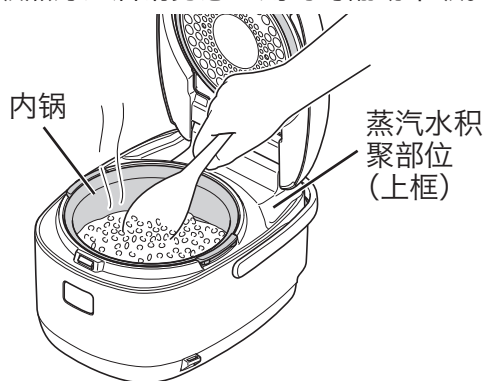
保温指示灯点亮，发出 8 次“哔-”的提示音。



- 因给“粥”内加入配料等，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·[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。

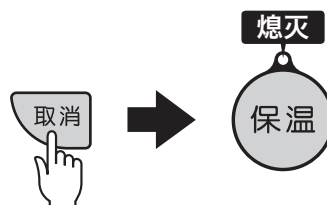


注意

- 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…

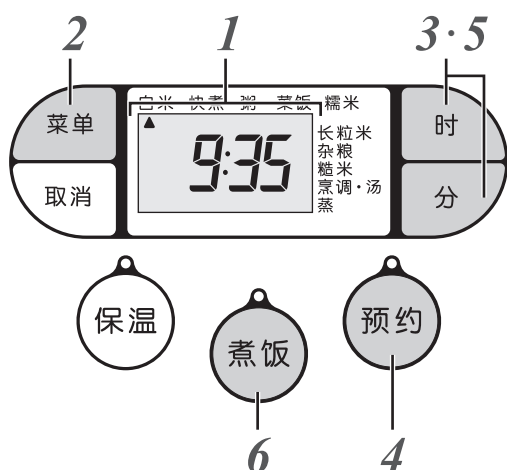
- 1 按下 [取消] 键取消保温
保温指示灯熄灭。



注意

- 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，从本体上拔下产品插头 (参照 P.6)
 - 3 清洁保养 (参照 P.27 ~ 32)

6 煮饭预约定时的方法



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



- 要调整时间时，请参照 P.37。

2 按[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。



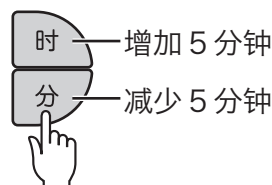
- 请确认保温指示灯呈熄灭状态。



- 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 1 次便会依次按照“预约 1”→“预约 2”→“吸水预约”的顺序进行切换。

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。
- 预约吸水的操作，请参照 P.19~20。

煮饭预约定时的方法

注意

- 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
长粒米	不足 55 分钟
杂粮	不足 1 小时 15 分钟
糙米	不足 1 小时 30 分钟

- 在液晶显示的时钟出现“0 : 00”闪烁的情况下。
- 当保温指示灯点亮时，请按下 [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“哔哔哔”的提示音。

5 按 [时] 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。



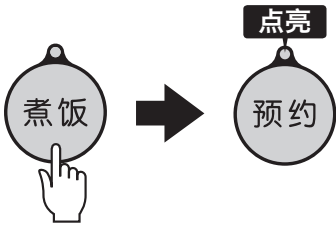
- 以 24 小时为单位显示时间。

注意

- 请将预约时间设定在 12 小时以内，以免造成食物变质。

6 按压 1 次 [煮饭] 键

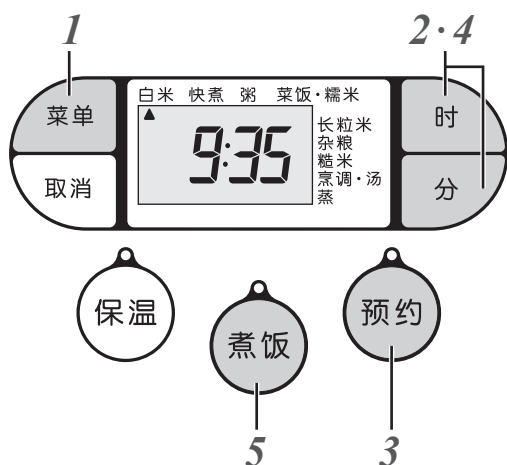
预约指示灯点亮，预约完成。



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，按 [取消] 键，从步骤 2 开始重新设定。



关于预约吸水

可以设定开始煮饭前让大米自然吸水(浸泡)的时间。

- 在电饭煲内装入内锅，选择“吸水预约”并定时，在定时过后开始煮饭。
- 以10分钟为单位，可将吸水时间设定在10~60分钟的范围内。

- 例如“吸水预约”设定为50分钟，那么在50分钟后便开始煮饭。

1 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。



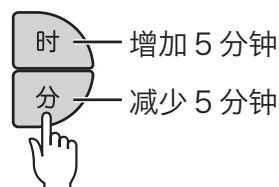
- 请确认保温指示灯呈熄灭状态。



- 若已预先选定菜单，则不必再选择菜单。

2 选择“粥”菜单后按下[时·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。

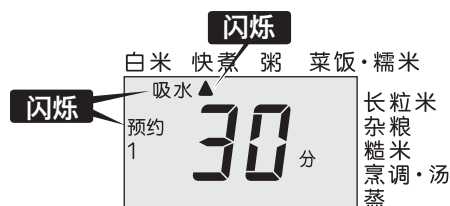


- 初始设定为60分钟。请根据喜好调整时间。

3 按下[预约]键选择“吸水预约”

每按1次便会依次按照“预约1”→“预约2”→“吸水预约”的顺序进行切换。

预约指示灯与“吸水预约”便会显示闪烁。



- 预约1与预约2(煮饭预约时间)的操作，请参照P.17~18。

注意

- 下列情况下无法进行预约吸水。
 - “快煮”、“菜饭·糯米”、“烹调·汤”、“蒸”的情况。
 - 在液晶显示的时钟出现“0:00”闪烁的情况下。
 - 在没有装内锅的情况下。
- 当保温指示灯点亮时，请按下[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。

煮饭预约定时吸水的方法

4 按下[时]或[分]键设定米的浸水时间

以10分钟为单位，可设定在10~60分钟的范围内。
每按压1次[时]键，时间将增加10分钟，每按压1次[分]键，时间将减少10分钟。



5 按压1次[煮饭]键

煮饭指示灯点亮，预约完成。

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



8 关于保温

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[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]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。



注意

- 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.42的产品规格表)
 - 白米以外的保温
- “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。

9 再加热的方法

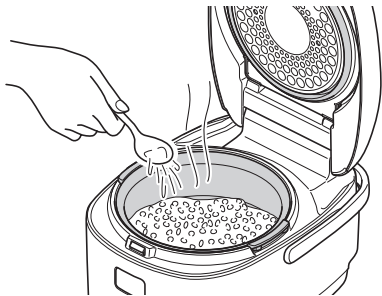
食用之前将保温中的米饭重新加热，便可吃到热腾腾的米饭。

注意

- 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 (JAW-B10C 1 量杯、JAW-B18C 2 量杯) 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] 键。(参照 P.21)

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。



- 想停止再加热时按下 [取消] 键。
- 米饭变冷 (约 55°C 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，使其整变得均匀



10 烹调方法 (“烹调·汤”菜单)

可以使用本产品轻松烹调下述料理。料理的烹调方法请参照食谱指南 (P.42)。

开始使用接近沸点的高温煮沸后，将温度降低至约 92℃再炖煮一段时间。之后将温度降至约 86℃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。

食谱例

关东煮、蔬菜炖牛肉

- “关东煮”和“蔬菜炖牛肉”的烹调方法在 P.41 介绍。

注意

- 请勿烹调食谱指南记述的食谱以外的料理。
- 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。

1 预先准备食材

2 将食材放入内锅，盖上上盖

注意

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

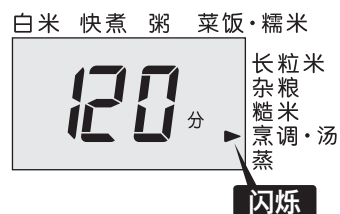
“白米”刻度线			
JAW-B10C		JAW-B18C	
最大量	最小量	最大量	最小量
5.5 以下	2 以上	8 以下	3 以上

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。

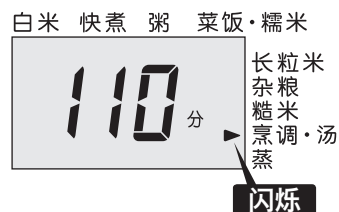
4 按下[菜单]键选择“烹调·汤”菜单

在选择菜单过程中，菜单光标一直显示闪烁。



5 按下[时]或[分]键设定烹调时间

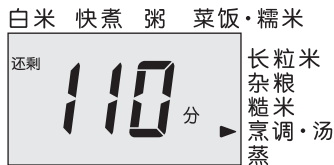
按下[时]键，时间将增加 5 分钟，按下[分]键，时间将减少 5 分钟。以 5 分钟为单位能够在 5~180 分钟之间设定。



烹调方法 (“烹调·汤” 菜单)

6 按下 [煮饭] 键

煮饭指示灯点亮，开始烹调。



注意

- 烹调过程中请不要打开上盖。

7 烹调完成后，会发出 8 次 “哔-” 的提示音 (煮饭指示灯熄灭)

保温指示灯点亮，液晶显示屏显示为 “0h”。



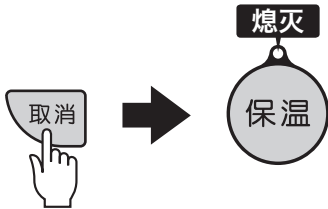
- 要继续炖煮时，请按下 [时] 键 · [分] 键设定追加烹调时间，之后按下 [煮饭] 键。以 5 分钟为单位，可追加 3 次，每次最长可追加 30 分钟。

注意

- 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。若不慎按下按键时，请按照以下步骤处理。
 1. 取出内锅放置在湿布上
 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. 步骤 4 开始操作
- 想在烹调保温过程中重新加热菜肴时 (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 “哔-” 的提示音。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 [取消] 键取消保温
保温指示灯熄灭。



2 清除异味 (参照 P.32)

注意

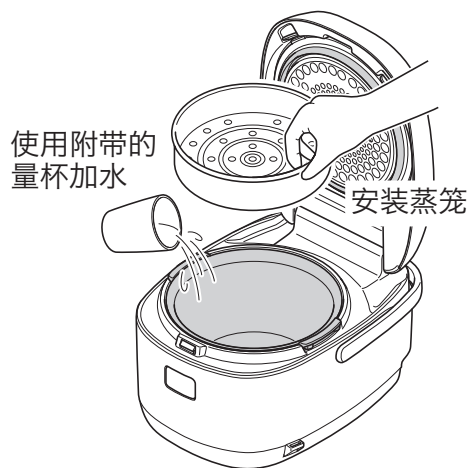
- 烹调结束后若不按下 [取消] 键则会继续保温，并以 1 小时为单位显示 1 (1h) 至 6 小时 (6h)。超过 6 小时后，“6” 开始闪烁。
- 若持续保温，因料理的不同有时味道会变差，所以保温时间请不要超过 6 小时。

11 蒸制烹调方法 (“蒸”菜单)

1 给内锅加水后，安装蒸笼

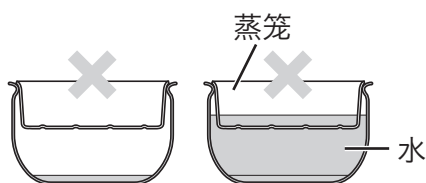
请按照以下标准调节加水量。

- JAW-B10C (5.5 杯) : 3 1/4 杯 (585mL)
- JAW-B18C (10 杯) : 4 1/2 杯 (810mL)



注意

- 请给内锅加入适当的水量。在蒸制烹调过程中，请注意不要干烧或让蒸笼浸入水内。



2 将食材平放在蒸笼内，盖上上盖

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。

注意

- 当保温指示灯点亮时，请按下 [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 按下 [时] 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 5~60 分钟之间设定。



蒸制烹调方法（“蒸”菜单）

6 按下 [煮饭] 键

煮饭指示灯点亮，开始蒸制烹调。



注意

- 烹调过程中请不要打开上盖。以免烹调的料理不够美味。

7 烹调完成后，会发出 8 次“哔-”的提示音（煮饭指示灯熄灭）

请立刻取出食物。

保温指示灯点亮。

追加蒸制时间时，保温指示灯点亮状态下，按下 [时] 键·[分] 键，设定追加蒸制时间，之后按下 [煮饭] 键。以 5 分钟为单位，可追加 3 次，每次最长可追加 30 分钟。

注意

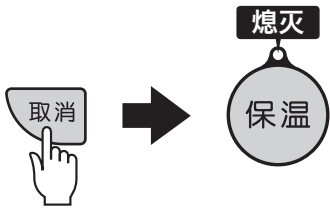
- 追加蒸制时请注意，请务必添加水，以免干烧。
- 打开上盖时请注意避免因蒸汽烫伤。

注意

- 蒸制时间不足时，请不要在追加蒸制时间前按下 [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
 - 从步骤 4 开始操作
- 蒸制结束后，蒸笼很烫，取出时请多加注意。
- 食物蒸好后，请立刻从蒸笼内取出。以免因长时间放置，水分进入食物后变得淡而无味。

烹调结束后…

- 按下 [取消] 键取消保温
保温指示灯熄灭。



- 清除异味 (参照 P.32)

■ 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。 请务必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)	20-30 个	20-25 分钟	均匀排列。

- JAW-B10C (5.5 杯) 的蒸制食材高度请不要超过 4.5cm，JAW-B18C (10 杯) 的蒸制食材高度请不要超过 5.5cm。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。

12 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.32）

注意

- 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）。
- 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



内盖



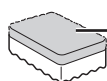
饭勺

1 用清水或温水沾湿海绵清洗

2 用干布擦拭水分，使其充分干燥

注意

- 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。



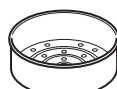
不要用研磨
粒子面清洗。



量杯



汤勺



蒸笼

- 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。



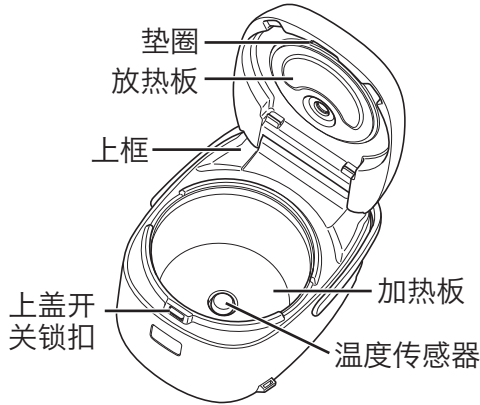
调压阀 (参照 P.30)



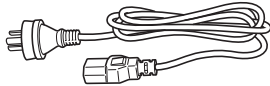
清洁保养方法

■脏污后应立即清洁保养的部位

本体



电源插头、电源线



本体外侧 / 内侧
用拧干水的布擦拭。

电源线
用干布擦拭。

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，并用拧干水的布擦拭。

上框、上盖开关锁扣周围
若有饭粒、米粒等粘着时清除干净。

注意

- 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。
- 请不要拉扯上盖垫圈。

注意

- 请随时清洗干净内锅及上盖等，以免食物变质或产生异味。
- 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，请务必拆卸后进行。
- 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

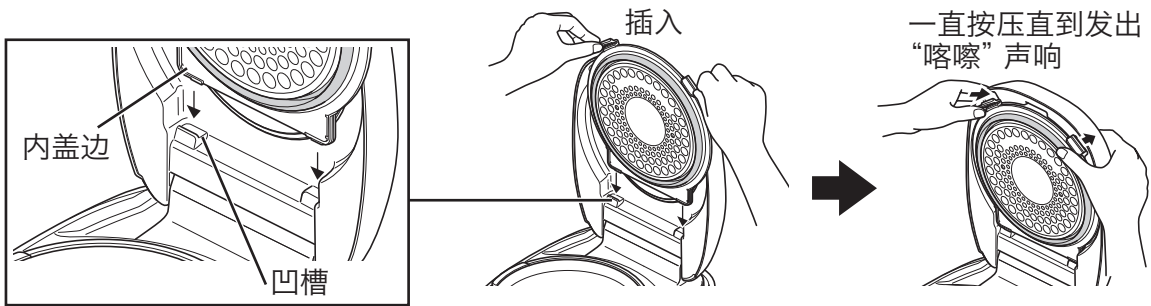
■拆卸方法

请按住内盖把手的同时，向
前方拉下拆除。



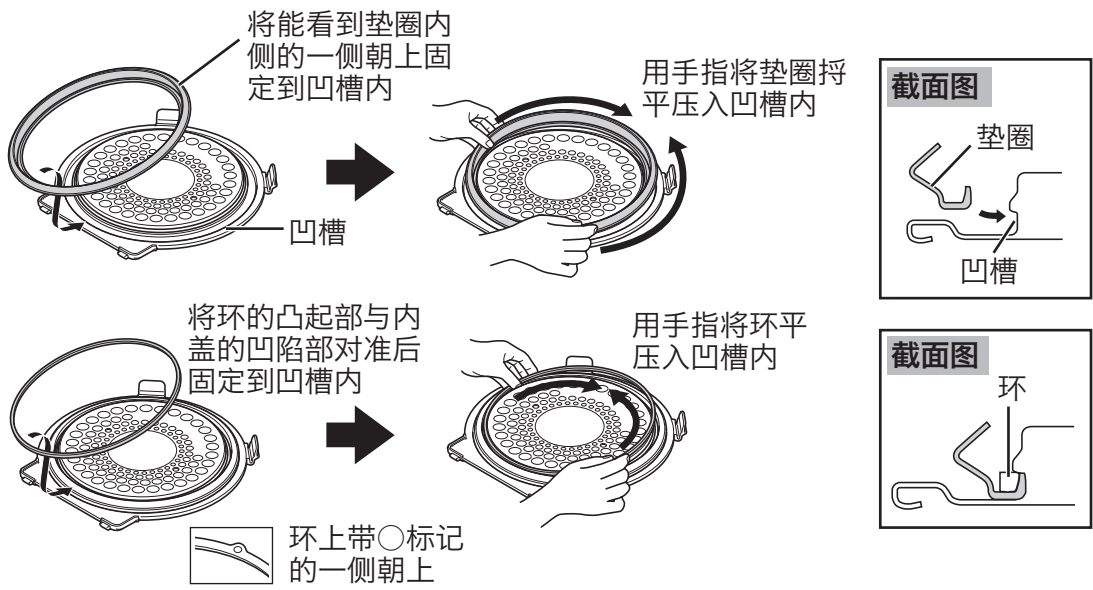
■安装方法

请按照图示将上盖牢牢嵌入。



注意

- 请确认内盖垫圈是否脱落。以免造成煮好的饭不理想或蒸汽漏气等故障。若垫圈脱落，请将垫圈与环彻底拆除后再重新切实安装牢固。

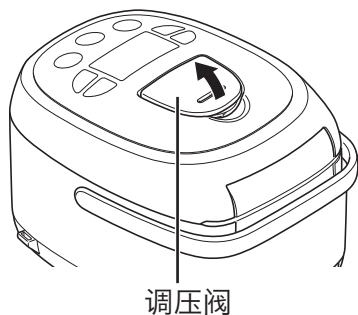


清洁保养方法

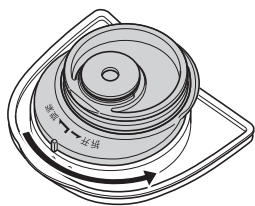
调压阀的拆卸与安装

■拆卸方法

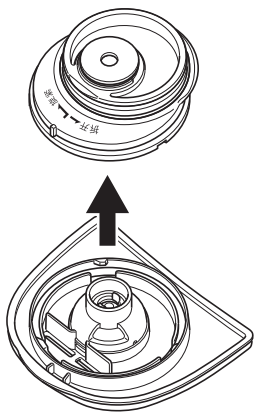
- 1 将手指插入上盖的凹槽内，向上拉起卸除调压阀



- 2 将旋转调压阀本体拧松

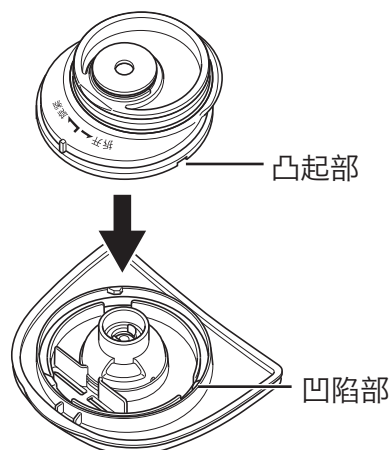


- 3 向上拉起调压阀本体拆除

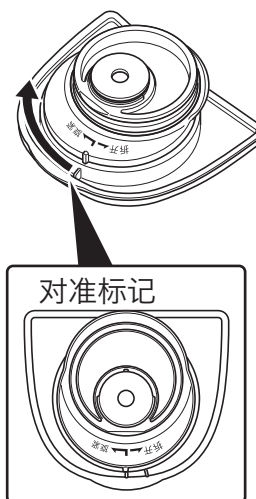


■安装方法

- 1 将调压阀本体盖到帽盖上



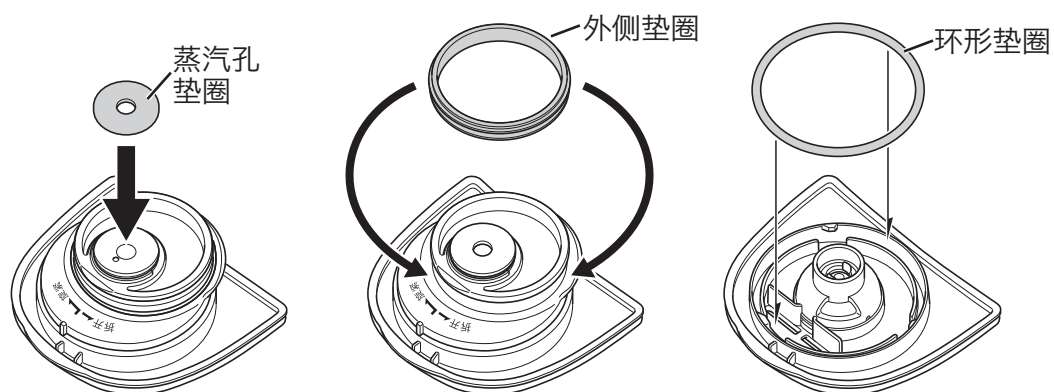
- 2 旋转调压阀本体拧紧



- 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。

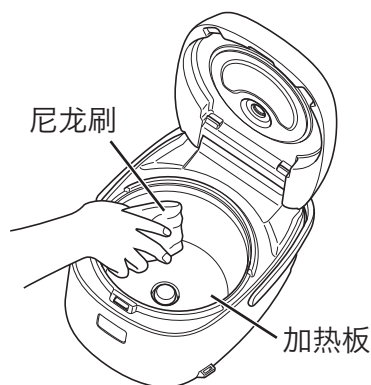


清洁保养方法

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 用沾湿的厨房用纸、布等擦拭干净脏污

清除异味的方法

- 1 内锅内倒入 7~8 分满的水后，在“白米”菜单上按下 [煮饭] 键切换到保温状态后，按下 [取消] 键

注意

- 请在感觉有异味时，在水中加入柠檬酸（约 20g）进行清洗，则有效除掉异味。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

13 觉得米饭煮得不理想时

煮好的饭或电饭煲的动作状态等发生异常时，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接按下「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		9~11、42	42	—	—	14	—	16	12、27~32	—	16	42

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	整水用热水（35℃以上）淘米或调水位	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			●				●		●	●
	有糠味		●								
煮饭中	形成锅巴饭		●	●	●				●		●
	蒸汽漏气	●					●				●
	溢出	●	●					●			●
	煮饭时间过长	●									
参照页面		12、27~32	9、11	11	—	—	12、27~31	9、10	—	—	27~32

觉得米饭煮得不理想时

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、温度传感器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	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	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		9~11、42	12、27~32	16	12、27~32	9、11	22	18	21	—	42

检查事项		对白米以外进行了保温	少于最小煮饭量的保温或再加热	少量的米饭呈圈形状保温	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		21	21、22	—	21	21	27~32	22	24、32

14

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		23	23	23	23	23	12、27～32	12、27～31	42

15 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。	13
	开始煮饭前保温指示灯点亮时，请按下[取消]键使其熄灭后再按下[煮饭]键。		—
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。	37
	请确认“觉得米饭煮得不理想时”的“煮饭时间过长”项目，并进行处理。		33
设定煮饭预约时间的设定时，发出“哔哔哔”的声音表示无法设定	是否已正确设定了时间。	请正确设定时间。	37
	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。	18
	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。	
无法设定预约吸水	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。	19
液晶显示有水汽	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。	12、 27~32
	内锅外侧是否有水。	请用干布擦拭干净。	
无法再加热	按下[煮饭]键后发出“哔哔哔”的提示音。	米饭变冷。米饭温度低于约55℃时无法再加热。	22
	保温指示灯是否已熄灭。	请按下[保温]键，确认保温指示灯点亮，之后再次按下[煮饭]键。	
煮饭过程中 ^{*1} 、焖饭中、保温中、再加热中发出声音	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“哔叽哔叽”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。	—
设定煮饭预约时间或预约吸水时发出“哔哔哔”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。	18、19
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]键也无法进入时间设置模式	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。		37
保温经过时间闪烁	是否将米饭保温超过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。	21
	炖煮食物是否保温超过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。	24
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、内盖垫圈、上盖开关锁扣周围是否粘附饭粒、米粒等杂物。	请清除干净。	12、 27~32
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。	13
	保温指示灯是否点亮。	请按下[取消]键取消保温之后再行操作。	13

故障现象	确认事项	处理方法	参照 页面
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。		—

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“哔哔哔哔哔哔...”的声音 	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洽询。

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

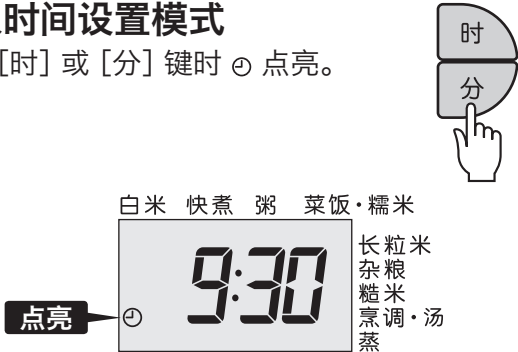
连接电源线

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

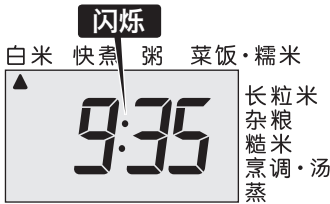
“小时”用 [时] 键、“分钟”用 [分] 键进行设定。
持续按键则会快进。



- 4

调整好时间后，按下 [菜单] 键

完成调整时间。
 熄灭，“：”显示闪烁。



^{*1} 煮饭过程中也包括烹调中。 37

- 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 什锦散寿司饭

白米
菜单



■ 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 <180mL>, 酱油…1 大匙, 白糖…1 1/2 大匙), 烤星鳗…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 <180mL>, 日式高汤…1/2 杯 <90mL>, 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 <45mL>, 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, 配料充分沥干水分后, 放在高汤中冷却。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. 烤星鳗先切成一半再剁成 5mm 左右的碎末, 干香菇待泡发后用高汤煮。
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。

注意

- 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

什锦饭

菜飯·糯米
菜单



■ 食材 (4 人份)

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

■ 制作方法

1. 鸡肉切成 1cm 宽, 撒上少量酒和酱油。
2. 油炸豆腐焯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。

注意

- 水量请根据配料的种类酌量加減。
- 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)

糯米饭

菜飯·糯米
菜单



■ 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。

芒果椰奶糯米饭冰淇淋

菜飯·糯米
菜单



■ 食材 (3~6 人份) *JAW-B18C 时食材为 2 倍

- 糯米…1杯
- 椰奶…1 2/3 杯 (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。
3. 加热后将煮好的糯米饭放入并充分搅拌均匀。
4. 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。

食谱指南

土豆牛肉粥

粥
菜单



■ 食材 (2~3 人份)

- 圆白米…0.5 杯
- 鸡汤 (鸡骨架汤) …3 杯 (540mL)
- 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.16)。
5. 用盐、胡椒调味，再配上葱装饰。

钙质丰富的营养餐

小沙丁鱼干糙米饭

糙米
菜单



■ 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。

注意

- 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。

灵活运用食材， 轻松制作大厨级手艺的 料理。

炖煮·汤 菜单

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。
- 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。
- 每次做完料理后请将异味清除干净。（参照P.32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。

关东煮

炖煮·汤 菜单



■ 食材 (4 人份)

	JAW-B10C (3 人份)	JAW-B18C (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 (540mL)
	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。

蔬菜炖牛肉

炖煮·汤 菜单



■ 食材 (4~5 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…1/2 杯 (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

型号		JAW-B10C	JAW-B18C
容量		1.0L (5.5 杯)	1.8L (10 杯)
电源		交流 220V 50Hz	
额定功率 (W)		641	918
煮饭容量 (L)	白米	0.18~1.0 (1~5.5 杯)	0.36~1.8 (2~10 杯)
	快煮	0.18~1.0 (1~5.5 杯)	0.36~1.8 (2~10 杯)
	粥	稠粥	0.09~0.18 (0.5~1 杯)
		稀粥	0.09~0.27 (0.5~1.5 杯)
	菜饭、糯米	菜饭	0.18~0.54 (1~3 杯)
		糯米	0.36~0.9 (2~5 杯)
	长粒米	0.18~1.0 (1~5.5 杯)	0.36~1.8 (2~10 杯)
	杂粮	0.18~1.0 (1~5.5 杯)	0.36~1.8 (2~10 杯)
	糙米	0.18~0.63 (1~3.5 杯)	0.36~1.08 (2~6 杯)
外形尺寸 (cm)	宽	25.3	28.5
	深度	32.9	35.6
	高度	22.4	25.8
本体重量 (kg)		3.7	4.7
电源线的长度 (m)		1.8	1.8
能效信息	能耗等级 ^{*1}	三级	三级
	热效率值 (%)	78	79
	待机能耗 (W·h)	1.0	1.0
	保温能耗 (W·h)	25	25

*1 依据国家标准安全局 :GB 12021.6-2008

注意

- 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 ^{*2} (再加热) 中	继续煮饭或再加热。 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。

温馨提示**请检查长年使用的电饭煲！****是否有这些症状？**

- 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
- 其他异常或故障

请停止使用, 为防止发生故障或事故, 请联系使用说明书上记载的服务热线。

我们十分注重产品的质量管理, 但万一产品发生故障时, 请将下列内容告知就近的办事处(参照联络地址)

我们将及时给与妥善处理, 关于产品的其他问题, 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。

制 造 商 : 虎牌热水瓶株式会社

地 址 : 日本大阪府门真市速见町 3 番 1 号

**中国地区
总代理商 : 钛格贸易(上海)有限公司**

地 址 : 上海市外高桥保税区加枫路 28 号 2419 室

钛格贸易(上海)有限公司



8008200885

您帮帮我

TIGER HANBAI(SHANGHAI)CO.,LTD.

(未开通 800 免费电话地区请拨打 021-52232500)

时间: 周一~周五 9:00 ~ 17:00 (节假日及中午 12:00 ~ 13:00 除外)

网 址 <http://www.tiger-corporation.cn>

中 国 总 部 上海市闵行区浦江镇三鲁路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南路天郎园傲城融富中心A1506

电话: 010-84932504 传真: 010-84924336 邮编: 100107

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B座2108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固戍南昌路62号A5栋A楼第五层A区

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

武汉分公司 湖北省武汉市武昌区中南路7号中商广场A座2416号

电话: 027-85381021 传真: 027-85381031 邮编: 430071