

| 温馨提示 请检查长年使用的电饭煲！ |                                                                                                                                                |                                        |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 是否有这些症状？          | <ul style="list-style-type: none"><li>●使用中, 电源线或插头异常发热</li><li>●电饭煲冒烟并有烧焦味</li><li>●电饭煲的一部分开裂, 松弛, 变硬</li><li>●内锅变形</li><li>●其他异常或故障</li></ul> | ▶ 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, 请将下列内容告知到最近的办事处 (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会改变。

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  
(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 电话: 021-64681555 传真: 021-64689659

北京分公司 电话: 010-84932504 传真: 010-84924336

成都分公司 电话: 028-86670566 传真: 028-86676082

大连分公司 电话: 0411-82311925 传真: 0411-82311935

深圳分公司 电话: 0755-29175656 传真: 0755-29173669

西安分公司 电话: 029-87814951 传真: 029-87815401

武汉分公司 电话: 027-85381021 传真: 027-85381031



家庭用 炊きたて  
压力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。

由于压力IH电饭煲内部为高压, 错误的使用会产生危险, 所以请阅读本使用说明书, 正确使用。

第 1 版: 2021 年 9 月

保留备用

执行标准 :  
GB4706. 1-2005  
GB4706. 14-2008  
GB4706. 19-2008

中国国内220V专用  
请勿使用交流220V以外的电源。

目录

前言

3-安全注意事项

8-菜单介绍

15-各部的名称及附属品

17-当前时间的调整方法

煮饭的基本方法

18-煮饭方法

22-关于保温

23-再加热的方法

预约煮饭、预约吸水

24-预约煮饭的方法

26-预约吸水的方法

烹调、面包、蛋糕

27-烹调方法

(速烹/精炖/汤)

30-面包的做法

(面包发酵/面包烘焙)

34-蛋糕的做法

食谱指南

36-食谱指南

清洁保养

42-清洁保养方法

44-各部的拆卸、安装方法

46-清洗方法

遇到难题时

47-做出的米饭不可口时

50-烹调、面包、蛋糕不可口时

52-认为发生故障时

55-错误显示和处置方法

其他

55-焖饭时间的调整方法

(“少量快煮”菜单)

56-音量调整方法

57-规格

57-产品中的有毒有害物质或元素名称及含量

58-食品接触用材料列表

58-中途停电时

58-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

- **注意**
- △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。
- **禁止**
- ⊘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。
- **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, 多头插座部异常发热可能起火。



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、夹在物中等)  
以免造成火灾、触电。



电源插上附着灰尘时, 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。



煮饭中, 请勿打开上盖。  
以免内容物溢出造成烫伤或受伤。不得不打开上盖时, 请确认操作面板的“压力”指示灯熄灭, 不会喷出蒸汽后再打开。  
→P.20

安全注意事项

警告

-  不要将脸、手靠近蒸汽盖、蒸汽孔。以免造成伤害。特别注意勿让婴幼儿触摸。

禁止触摸
-  请勿让儿童独自使用，或在婴幼儿可以触碰到的地方使用。以免造成伤害、触电或受伤。

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。以免造成伤害、触电及受伤。

必须实施
-  请勿将产品浸于水中或向其泼水。以免造成短路・触电。

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

禁止分解
-  请勿将刀子、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。

禁止
-  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。

禁止
-  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。

禁止
-  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，或者打开上盖时内容物喷出，导致烫伤、外伤。

必须实施

-  请勿用于使用说明书记载内容以外的用途。另外，应随时检查调压孔、安全阀、减压孔是否堵塞。调压孔、安全阀、减压孔堵塞，蒸汽、内容物喷出，可能导致烫伤、外伤。

禁止
-  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。

必须实施
-  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。

必须实施
-  不要在不稳定的地方、不耐热的桌子、垫材等上使用。以免造成火灾或使桌子、垫材受损。

禁止
- 〈不可烹调的事例〉

  - 烹调咖喱、炖菜、果酱等会产生糊状的菜肴
  - 使用会激烈产生气泡的“小苏打”等烹调
  - 市场上销售的料理书籍等中介绍的用电饭煲制作的烹调、菜饭
  - 将食材、调料等放入塑料袋中加热烹调
  - 有可能堵塞调压孔的番茄、叶菜类蔬菜的烹调、菜饭
  - 使用了有可能堵塞调压孔的烤盘纸、铝箔、保鲜膜烹调
  - 烹调分量会增加的鱼浆制品或煮豆子等豆类(如需在红豆饭等中使用豆类，请用其他锅煮制后使用)
  - 加入大量油的烹调
  - 加入容易造成堵塞的苋属籽等小粒杂粮进行烹调

警告

-  不要在贴近墙壁、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。在厨房内的储物架等的地方使用时，注意不要让蒸汽滞留其中。

禁止
-  防止溢漏到连接器上。

必须实施
-  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。以免造成伤害。

禁止触摸
-  如使用方法不正确可引致受伤。

必须实施
-  等待本体冷却后，再进行保养。(请参照P.42 ~ 46的记载内容来进行清洗保养。)

必须实施
-  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。

禁止
-  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。

禁止
-  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。

禁止
-  不要使用非专用内锅。以免造成过热、异常动作。

禁止
-  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。

禁止
-  不要干烧。以免造成故障、过热、异常动作。

禁止
-  本产品为一般家庭用电器。同样可以用于以下用途。

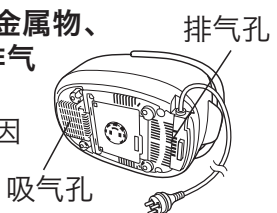
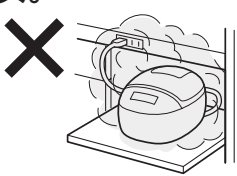
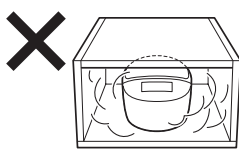
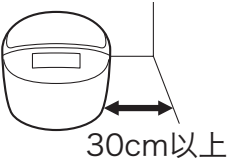
必须实施
- 商店、办公室等的茶水间
  - 农场设施
  - 酒店等住宿设施的客房
  - 民宿等简易住宿设施的客房
-  不要在铝板、电热毯上使用。以免铝质材料发热，导致冒烟、起火。

禁止
-  不要在吸气孔和排气孔有可能堵塞或、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。

禁止
-  不要在IH电磁灶上使用。以免造成故障。

禁止
-  打开上盖时注意蒸汽。以免造成烫伤。

必须实施

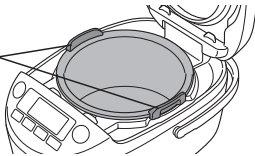


安全注意事项

注意

禁止

使用中、刚使用完接触内锅把手时，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。



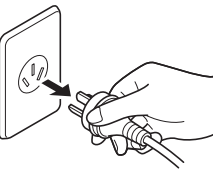
内锅把手

必须拔出插头

不使用从插座拔掉电源插头。  
以免引起外伤、烫伤及因绝缘体老化而造成触电、漏电火灾。

必须实施

务必手持电源插头拔出。  
以免造成触电、短路而着火。



禁止

不要使用多头插座。  
以免造成火灾。



必须实施

请小心使用。  
坠落或强力冲击可能导致外伤、故障。

禁止

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。

必须实施

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。

禁止

器具不能在外接定时器独立的遥控控制系统的方式下运行。  
以免造成故障。

禁止

不要整体清洗。  
不要整体清洗本体，或将本体浸于水中或向其泼水。以免造成短路、触电。

禁止

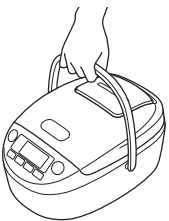
煮饭中不要移动本体。  
以免造成烫伤或食物喷出。

禁止触摸

搬动本体时，不要触碰上盖开关片。  
上盖打开可能造成外伤、烫伤。

禁止

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。



必须实施

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

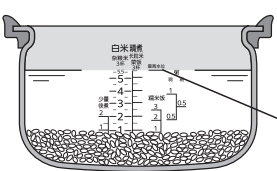
● 清除粘附于本体、内锅上的饭粒和米粒等。  
以免造成漏蒸汽、煮沸溢出、故障或煮饭的结果不理想。

● 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。

● 煮饭时，加水不要超过内锅里的“最高水位”线。  
以免造成烫伤。以免造成食物溢出。



“最高水位”线

● 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。

# 菜单介绍

可选择的 20 个菜单

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div><div>煮饭容量</div><div>内锅刻度线</div><div>煮饭时间的标准*</div><div>预约时间的标准</div><div>保温</div></div> | <div><div><div>01白米</div><div>压力</div></div><div>煮白米时选择。<br/>煮饭的标准选项。</div><div><div>1.0L型 0.5 ~ 5.5杯<br/>1.8L型 2 ~ 10杯</div><div>白米</div><div><div>1.0L型 42 ~ 54分钟<br/>1.8L型 46 ~ 59分钟</div><div>1小时以上</div><div>可保温</div></div></div></div> | <div><div><div>02精煮</div><div>压力</div></div><div>吸水时间是“白米”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。</div><div><div>1.0L型 0.5 ~ 5.5杯<br/>1.8L型 2 ~ 10杯</div><div>精煮</div><div><div>1.0L型 57 ~ 70分钟<br/>1.8L型 58 ~ 70分钟</div><div>1小时15分钟以上</div><div>可保温</div></div></div></div> | <div><div><div>03省电</div><div>压力</div></div><div>想要以小的耗电量（大约削减3 ~ 14%）煮白米时选择。与“白米”相比，煮出的米饭口感略硬。</div><div><div>1.0L型 0.5 ~ 5.5杯<br/>1.8L型 2 ~ 10杯</div><div>省电</div><div><div>1.0L型 36 ~ 50分钟<br/>1.8L型 41 ~ 58分钟</div><div>1小时以上</div><div>可保温</div></div><div><div>要点</div><div><ul style="list-style-type: none"><li>在意硬度时，请用“白米”菜单煮饭。</li><li>内盖上可能会附着较多水蒸气。</li></ul></div></div></div></div> | <div><div><div>04寿司饭</div></div><div>煮寿司饭时选择。煮好的饭不带粘性且口感较硬。</div><div><div>1.0L型 0.5 ~ 5.5杯<br/>1.8L型 2 ~ 10杯</div><div>寿司饭</div><div><div>1.0L型 47 ~ 58分钟<br/>1.8L型 50 ~ 61分钟</div><div>1小时5分钟以上</div><div>可保温</div></div></div></div> | <div><div><div>05快煮</div><div>压力</div></div><div>想要快速煮白米时选择。煮饭时间比“白米”菜单短，所以煮出的米饭口感较硬。</div><div><div>1.0L型 0.5 ~ 5.5杯<br/>1.8L型 2 ~ 10杯</div><div>白米</div><div><div>1.0L型 23 ~ 39分钟<br/>1.8L型 25 ~ 44分钟</div><div>不可预约</div><div>可保温</div></div></div></div> | <div><div><div>06少量快煮</div><div>压力</div></div><div>想要更快煮少量白米时选择。煮饭时间比“白米”菜单短，所以煮出的米饭口感较硬。</div><div><div>1.0L型 0.5 ~ 2杯<br/>1.8L型 2 ~ 3杯</div><div>少量快煮</div><div><div>1.0L型 15 ~ 23分钟<br/>1.8L型 20 ~ 24分钟</div><div>不可预约</div><div>可保温</div></div><div><div>要点</div><div><ul style="list-style-type: none"><li>如煮出的米饭口感过硬，延长焖饭时间，可以调整硬度。→P.55</li></ul></div></div></div></div> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

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

菜单介绍

可选择的 20 个菜单

07 长粒米

压力

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 2 ~ 10杯

长粒米

1.0L型 26 ~ 36分钟  
1.8L型 31 ~ 42分钟

45分钟以上

可保温

要点

- 使用长粒米煮菜饭时，请选择“菜饭”菜单。选择其他菜单时，可能会使煮好的米饭不可口。

08 杂粮米

压力

将杂粮(小米、稗子、黑米、红米等)与白米一起煮时选择。

1.0L型 0.5 ~ 3杯  
1.8L型 2 ~ 6杯

白米

1.0L型 43 ~ 53分钟  
1.8L型 46 ~ 56分钟

55分钟以上

可保温 请尽快食用\*2

要点

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

09 菜饭

压力

煮菜饭时选择。

1.0L型 0.5 ~ 3杯  
1.8L型 2 ~ 6杯

精煮

1.0L型 42 ~ 53分钟  
1.8L型 44 ~ 59分钟

不可预约

可保温 请尽快食用\*2

10 糯米饭

煮糯米饭时选择。

1.0L型 1 ~ 3杯  
1.8L型 2 ~ 5杯

<糯米和粳米>  
糯米饭与白米之间  
<糯米>糯米饭

39 ~ 49分钟

不可预约

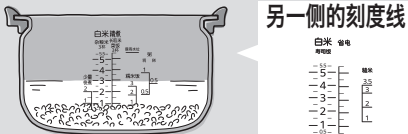
可保温 请尽快食用\*2

要点

- 请把米摊平,以免超出水面,然后煮饭。

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.16・18
- 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,有时出现锅巴颜色变深的情况。
- 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(“快煮”、“少量快煮”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.26

放入食材煮饭时的注意事项

- 可加入食材煮饭的菜单有“菜饭”、“糯米饭”、“粥、稠”、“糙米粥”、“糙米”。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。(“粥”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、番茄酱时
  - 混合食材时
- 为“粥”加入食材时,请确保添加食材后的水位不超过“粥”的最高刻度线。

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

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

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

菜单介绍

可选择的 20 个菜单



煮饭容量



内锅刻度线



煮饭时间的标准\*



预约时间的标准



保温

⑪ 粥

煮粥时选择。



1.0L型

<稠粥> 0.5 ~ 1杯

<加食材的稠粥> 0.5 ~ 1杯

<稀粥> 0.5杯



1.8L型

<稠粥> 0.5 ~ 2杯

<加食材的稠粥> 0.5 ~ 2杯

<稀粥> 0.5 ~ 1.5杯



<稠粥> 粥、稠

<稀粥> 粥、稀



可将烹调时间设定在40 ~ 90分钟  
的范围内。



烹调时间+1分钟



可保温 请尽快食用\*2

要点

- 如果煮好后放置不管，会变成浆糊状，或者黏糊糊的，所以请尽早食用。
- 放入食材煮饭时的注意事项→P.11

⑫ 糙米粥

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> 粥、稠

<稀粥> 粥、稀



1.0L型

85 ~ 99分钟

1.8L型

85 ~ 101分钟



1小时40分钟以上



可保温 请尽快食用\*2

要点

- 如果煮好后放置不管，会变成浆糊状，或者黏糊糊的，所以请尽早食用。
- 放入食材煮饭时的注意事项→P.11

⑬ 糙米

压力

煮糙米时选择。



1.0L型

<糙米> 1 ~ 3.5杯

<加食材的糙米> 1 ~ 2杯



1.8L型

<糙米> 2 ~ 6杯

<加食材的糙米> 2 ~ 4杯



糙米



1.0L型

68 ~ 79分钟

1.8L型

68 ~ 82分钟



1小时25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.11

【白米中加入糙米、杂粮糙米一起煮饭时】

- 杂粮糙米是糙米中加了杂粮的米。
- 糙米、杂粮糙米比白米多时，请选择“糙米”菜单煮饭。
- 糙米、杂粮糙米与白米同量，或白米量多时，请选择“白米”菜单煮饭。此时，先将糙米、杂粮糙米浸泡1 ~ 2小时，使其吸水。
- 糙米、杂粮糙米和白米加在一起的最大量为1.0L型=3.5杯、1.8L型=6杯。

【将糙米和杂粮一起煮时】

- 请务必选择“糙米”菜单。
- 糙米和杂粮加在一起的最大量为1.0L型=3.5杯、1.8L型=6杯。

⑭ 糙米GABA

压力

想要煮出软烂易于食用的糙米饭时选择。  
(煮饭时间比“糙米”菜单更长。)另外，与“糙米”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



糙米



1.0L型

4小时19分钟~ 4小时29分钟

1.8L型

4小时21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

要点

- 放入食材煮饭时的注意事项→P.11

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

\*1：煮饭时间的标准是指从立即开始煮饭到焖饭结束的时间。（电压220V、室温23度、水温23度、按标准水位加水）

煮饭时间会根据煮饭容量、米的种类、食材种类及其用量、室温、水温、水量、电压、预约煮饭（吸水）等情况而有所不同。

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

12

13

菜单介绍

可选择的 20 个菜单

15 速烹  
→ P.27 · 28

轻松地进行短时间烹调时选择。沸腾后，依靠高温继续加热。

16 精炖  
→ P.27 · 29

长时间进行炖煮烹调时选择。沸腾后火力变弱，抑制蒸汽，慢慢炖煮。

17 汤  
→ P.27 · 28

熬汤时选择。

要点

- 请务必用“速烹”、“精炖”或“汤”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。

18 面包发酵  
→ P.30 ~ 33

使面包发酵时选择。

19 面包烘焙  
→ P.30 ~ 33

烤面包时选择。

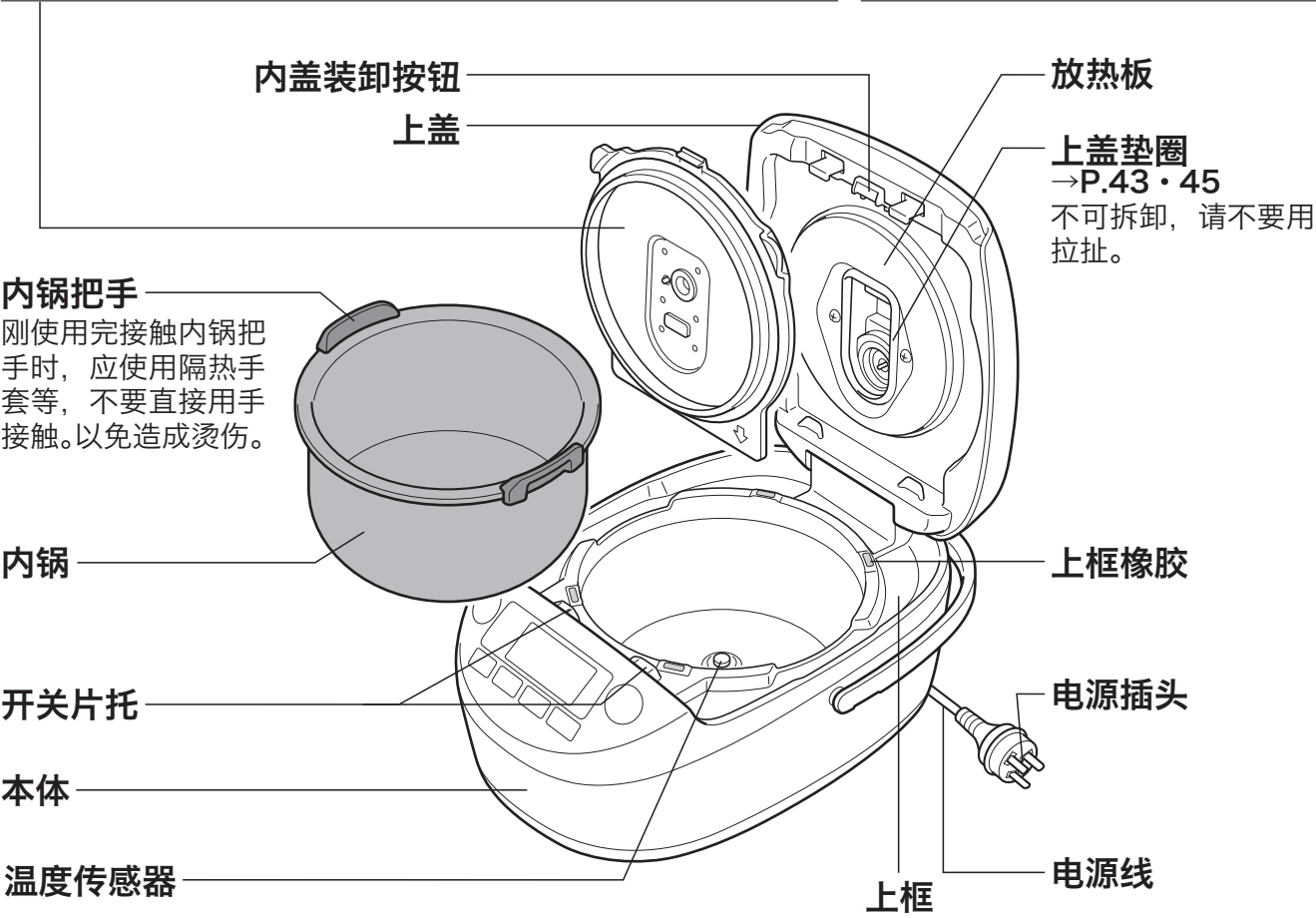
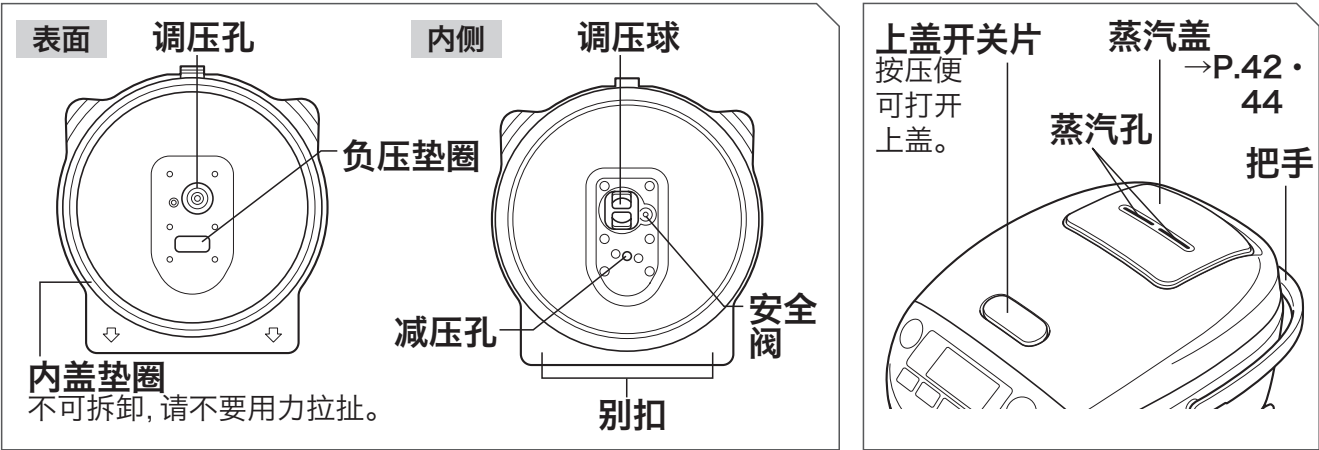
20 蛋糕  
→ P.34 · 35

做蛋糕时选择。

各部的名称及附属品

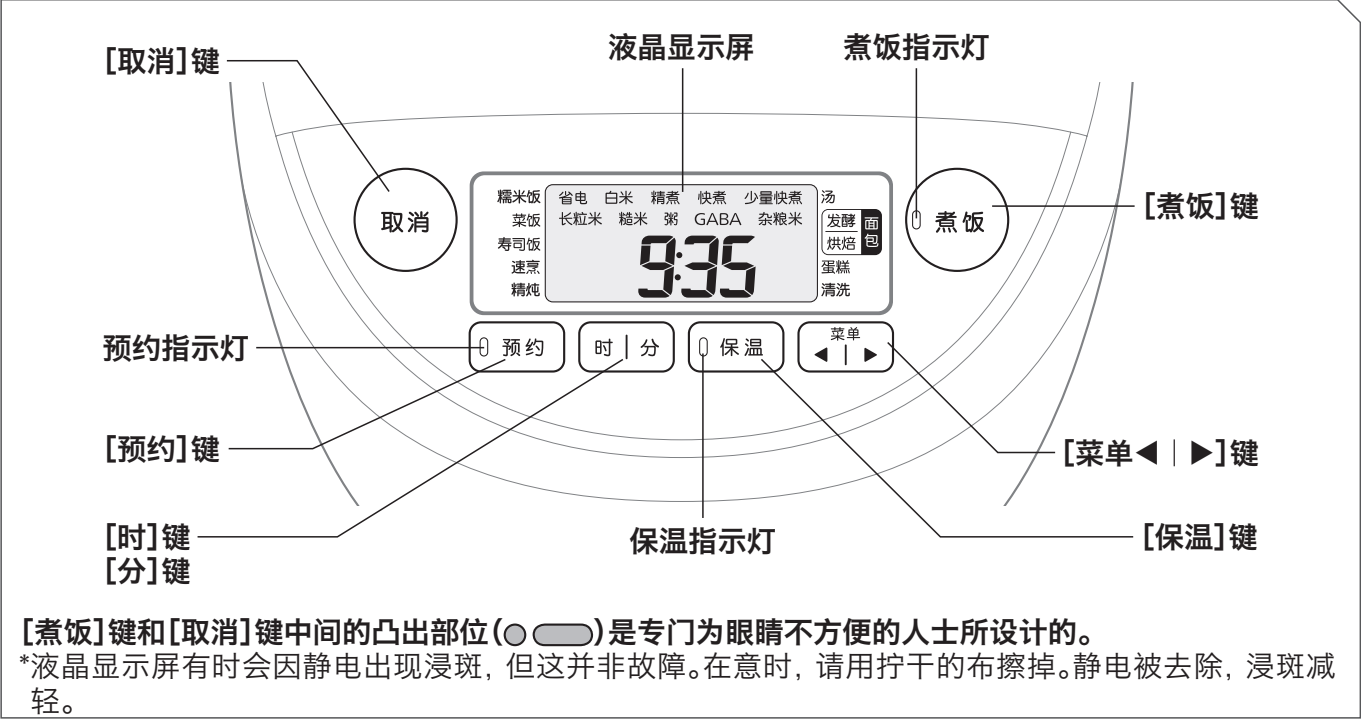
◇ 开箱后，首先请进行检查。

内盖 → P.42 · 45



使本体移动时，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



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)
- “噗”、“咕咚咕咚”声(沸腾声)
- “咔嚓咔嚓”声(调整压力的声音)

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,但是若拔下电源插头,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、蒸汽盖、附属品后再使用。  
→P.42 ~ 45

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.17

当前时间的调整方法

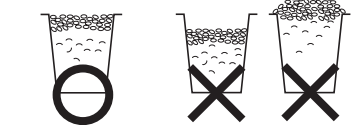
时间以24小时制显示。  
\*煮饭(烹调)中、保温中、设定预约中、预约煮饭(吸水)中、选择了“粥”、“速烹”、“精炖”、“汤”、“面包发酵”、“面包烘焙”、“蛋糕”时,不能调整时间。

例：将“9:30”调为“9:35”时



# 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.8 ~ 14 •57  
•不要混合易堵塞网眼的苋属籽等颗粒尤其小的杂粮煮饭。  
以免调压孔、减压孔的网眼堵塞,蒸汽漏出、喷出造成烫伤、外伤。

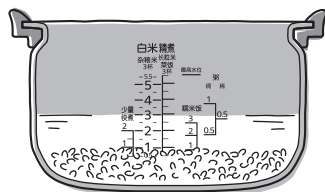


可用内锅淘米。

## 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.11

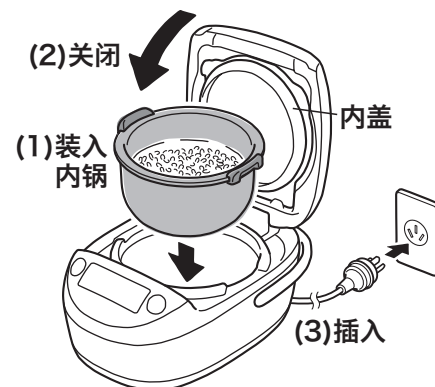
**△注意** •不要使用温水(约35度以上)淘米。以免导致煮好的米饭不可口。



## 3 调整水量。

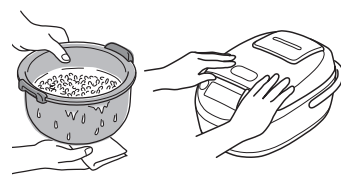
- ◇水平放置内锅,摊平米。
- ◇请按照内锅内侧的刻度线,按照自己的嗜好调整水量。→P.11

**△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。

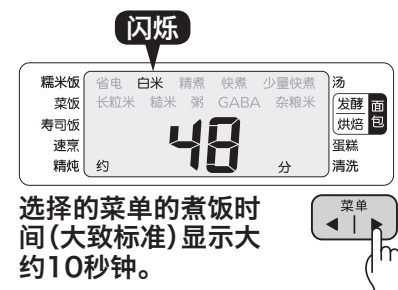


## 4 将内锅装入本体,关闭上盖,将电源插头插入插座。

- ◇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。
- ◇请正确装入,不要使内锅倾斜。
- ◇当保温指示灯点亮时,请按下[取消]使其熄灭。

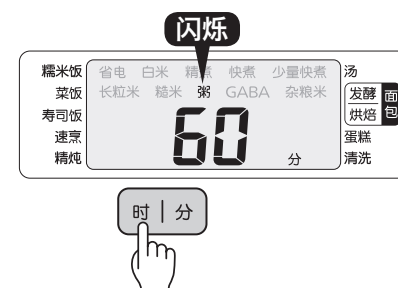
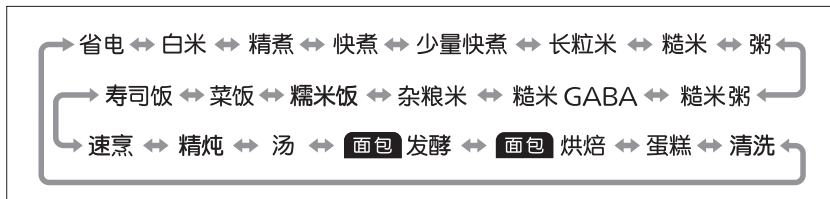


**△注意** •务必清除附着在上框、上盖开关片、内盖上的饭粒、米粒。以免造成上盖无法盖紧,或因煮饭中蒸汽漏出或内容物喷出,造成烫伤、外伤。  
•如果内盖未被设置,上盖关不上。  
•务必确认上盖已盖紧。由于压力IH电饭煲的内锅内部密闭度高,上盖可能会难以盖上。  
《关于提示音》•在没有设置内锅的状态按下[煮饭]时或者按下[保温]时,会发出“哔哔”的提示音。  
•如果您在意提示音,可以调整音量。→P.56



## 5 按下[菜单◀|▶],选择菜单。→P.8 ~ 14

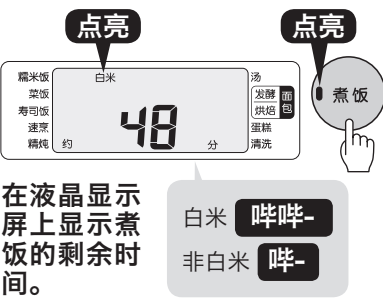
◇每按一次,菜单或者◀▶就会闪烁,菜单依次切换。



## 6 选择“粥”菜单时,按下[时]或者[分],调整煮饭时间。

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

7 按下[煮饭]。

◇开始加压后，“压力”会点亮。如果压力被释放，2分钟后“压力”指示灯熄灭。（“压力”不点亮的菜单→P.8～14）

警告

- 煮饭中不要将脸、手靠近蒸汽孔。蒸汽孔会猛地喷出蒸汽，可能导致烫伤、外伤。
- 在“压力”点亮时，不要打开上盖。

＜如不得不中断煮饭时＞

- (1)确认蒸汽盖附近没有人。
- (2)按下[取消]，中断煮饭。（由于蒸汽孔会猛地喷出高温蒸汽，需要注意）
- (3)等待大约2分钟后，“压力”熄灭，确认没有蒸汽冒出后，按下上盖开关片。
- \*如果在刚刚按下[取消]后立刻打开上盖，可能会导致烫伤。

＜重新煮饭时＞

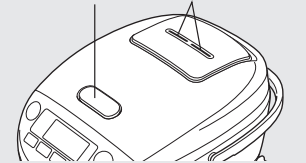
- 换掉内锅中的米和水，等待本体充分冷却，重新煮饭。
- \*如果先按[取消]，会在中途停止煮饭。如果不换掉内锅中的米和水就重新煮饭，会导致煮到一半的米被重新煮，导致煮糊或者做出的米饭不可口。

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.8～14



上盖开关片 蒸汽孔  
按压便可打开上盖。 确认蒸汽没有冒出。



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.8～14 / 关于保温→P.22）
- ◇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[取消]，拔出电源插头，冷却后保养。
- ◇通过“粥”、“糙米粥”菜单加入食材时，煮饭时间不够用时，请在保温指示灯点亮或闪烁的状态按下[时]、[分]，调整追加的煮饭时间，然后按下[煮饭]。以1分钟为单位，每次最长可追加15分钟，共可追加3次。
- ◇进行追加加热时，请在按下[煮饭]前充分搅拌。
- ◇长时间持续保温会使粥变成浆糊状，所以请尽早食用。

警告

- 打开上盖时，确认蒸汽孔已经没有蒸汽冒出、“压力”已经熄灭，然后打开。以免造成烫伤、外伤。→P.8～14

注意

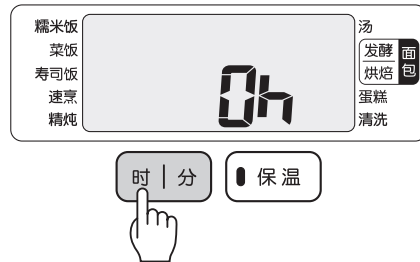
- 如果没有取消保温就拔下电源插头，下次使用时保温指示灯点亮，不能煮饭。
- 饭刚煮好后或保温中打开上盖，导致水蒸气落进上框、外面等时，擦拭干净。根据菜单的不同，有时会出现较多水蒸气附着的情况。

# 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.8 ~ 14)



在按住[时]期间，将以1小时为单位显示保温经过时间，直至经过24小时(24h)。超过24小时后，“24”闪烁，“h”点亮。



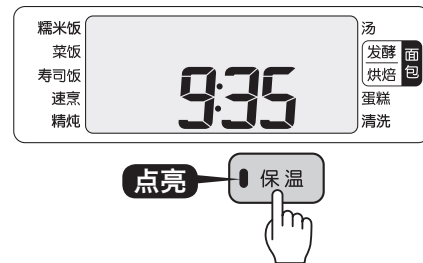
## 中断保温时

按下[取消]。(保温指示灯熄灭)



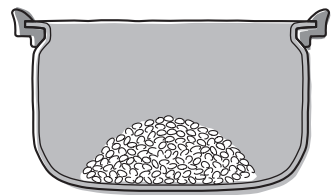
## 再次保温时

按下[保温]。



## 对少量米饭保温时

请将米饭集中到内锅中央进行保温，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，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。
- 如果内盖变脏，可能会导致水蒸气大量附着。
- 如果在保温中拿起内锅，保温将被取消，故要注意。
- 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(寒冷地带或高温等)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[保温]。



## 3 按下[煮饭]。

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



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



## 4 全面翻动加热后的米饭，使其变得均匀。

◇翻动米饭，请用双手切实关闭上盖。

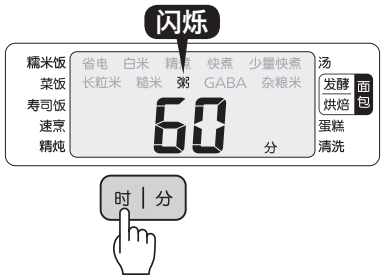
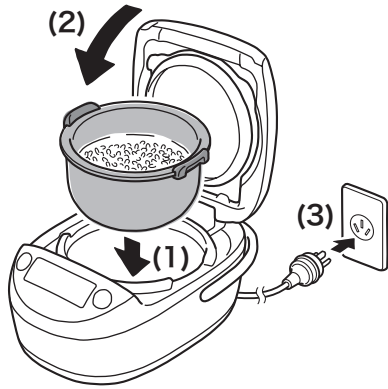
### ⚠ 注意

- 米饭超过内锅一半以上时，因米饭量过多无法充分加热。
- 如果在以下情况进行再加热，会导致米饭变干。
  - 米饭刚煮好等还是热的时候
  - 米饭量少时(1.0L 型：1杯以下、1.8L 型：2杯以下)
  - 再加热重复3次以上时
- “粥”、“糙米粥”、“精炖”、“面包发酵”、“面包烘焙”、“蛋糕”、“清洗”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“预约1”或“预约2”，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“预约1”、“预约2”的2个时间。
- ◇您可以分别设定常用的时间，便于使用。

例：将“预约1”设定为“13:30”，就能在13时30分煮好饭。



## 1 将内锅设置在本体上，关闭上盖，将电源插头插入插座。

◇煮饭方法→请按照P.18・19的①～④步骤进行。

## 2 确认当前时间。

◇当前时间的调整方法→P.17

## 3 按下[菜单◀|▶]，选择想煮饭的菜单。

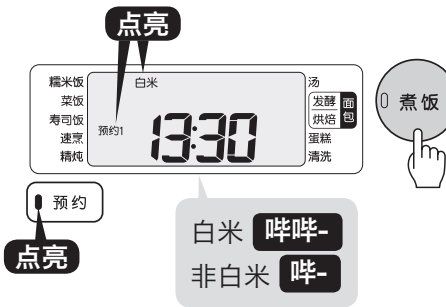
- ◇如已经预先选好菜单，则无需再次选择。
- ◇当保温指示灯点亮时，请按下[取消]使其熄灭。（在保温指示灯点亮时不能预约）

## 4 选择“粥”菜单时，按下[时]或者[分]，调整煮饭时间。

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

## 5 按下[预约]，选择“预约1”或“预约2”。

- ◇每按一次，就会按照“预约1”→“预约2”→“吸水预约”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⑥）
- ◇不显示不能预约煮饭的菜单。



## 6 按下[时]或者[分]，调整希望米饭煮好的时间。

- ◇按下[时]，可以1小时为单位调整时间；按下[分]，可以10分钟为单位调整时间。
- ◇按住不放可以快速调整时间。
- ◇如设定的时间短于预约时间的标准→P.8～14，则可能无法在预约的时间完成煮饭。

## 7 按下[煮饭] 1次。

◇弄错预约设定时，请按下[取消]，重新设定。

### ⚠ 注意

- 下述情况无法预约煮饭。
  - “快煮”、“少量快煮”、“菜饭”、“糯米饭”、“速烹”、“精炖”、“汤”、“面包发酵”、“面包烘焙”、“蛋糕”、“清洗”的情形
  - 液晶显示屏的时钟闪烁显示“0:00”时
  - 没有设置内锅时
- 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[预约]后约30秒内不执行任何操作，会发出“哔哔”的提示音。
- 如在无法进行预约煮饭的状态按下[预约]，发出“哔哔”的提示音。
- 如果您在意提示音，可以调整音量。→P.56

# 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“吸水预约”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“吸水预约”设定为50分钟,就会在50分钟后开始煮饭。

## 1 将内锅设置在本体上,关闭上盖,将电源插头插入插座。

◇煮饭方法→请按照P.18・19的①~④步骤进行。

## 2 按下[菜单◀|▶],选择想煮饭的菜单。

- ◇如已经预先选好菜单,则无需再次选择。
- ◇当保温指示灯点亮时,请按下[取消]使其熄灭。(在保温指示灯点亮时不能预约)

## 3 选择“粥”菜单时,按下[时]或者[分],调整煮饭时间。

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

## 4 按下[预约],选择“吸水预约”。

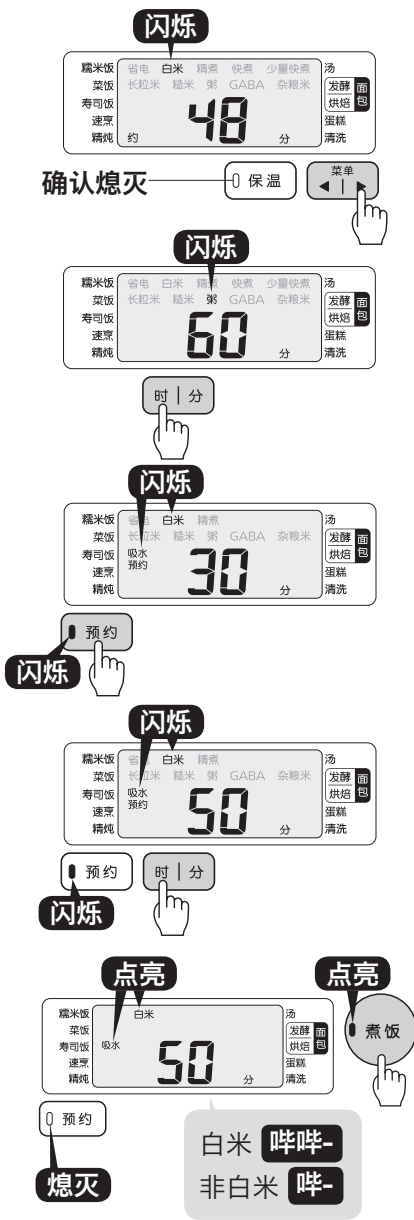
- ◇每按一次,就会按照“预约1”→“预约2”→“吸水预约”的顺序依次切换。
- ◇不显示不能预约吸水的菜单。

## 5 按下[时]或者[分],调整吸水时间。

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

## 6 按下[煮饭]1次。

◇弄错预约设定时,请按下[取消],重新设定。



- ⚠ 注意
- 下述情况下无法进行预约吸水。
    - “快煮”、“少量快煮”、“菜饭”、“糯米饭”、“速煮”、“精炖”、“汤”、“面包发酵”、“面包烘焙”、“蛋糕”、“清洗”的情形
    - 液晶显示屏的时钟闪烁显示“0:00”时
    - 没有设置内锅时

### 《关于提示音》

- 如按下[预约]后约30秒内不执行任何操作,会发出“哔哔”的提示音。
- 如在无法进行预约吸水的状态按下[预约],发出“哔哔”的提示音。
- 如果您在意提示音,可以调整音量。→P.56

# 烹调方法（速烹/精炖/汤）

- ◇速烹…轻松地进行短时间烹调时选择。沸腾后,依靠高温继续加热。(可设定时间:1 ~ 30分钟)
- ◇精炖…长时间进行炖煮烹调时选择。沸腾后火力变弱,抑制蒸汽,慢慢炖煮。不容易煮烂,不必担心煮干。(可设定时间:30 ~ 360分钟)
- ◇汤……熬汤时选择。(可设定时间:5 ~ 180分钟)

### 不可烹调的事例



- 烹调咖喱、炖菜、果酱等会产生糊状的烹调(使用料理块、淀粉进行烹调时,首先只用食材进行烹调后,加入料理块、淀粉进行追加加热)
- 使用会激烈产生气泡的“小苏打”等烹调
- 市场上销售的料理书籍等中介绍的用电饭煲制作的烹调
- 将食材、调料等放入塑料袋中加热烹调
- 有可能堵塞调压孔的带皮番茄或叶类蔬菜的烹调
- 使用了有可能堵塞调压孔的烤盘纸、铝箔、保鲜膜烹调
- 烹调分量会增加的鱼浆制品或煮豆子等豆类、面类
- 加入大量油的烹调

## 1 处理食材,放入内锅。

◇请以内锅内侧的“白米”刻度线为标准加入食材。

### 《速烹》

|     | 1.0L 型  | 1.8L 型  |
|-----|---------|---------|
| 最大量 | 刻度线 5以下 | 刻度线 8以下 |
| 最小量 | 刻度线 1以上 | 刻度线 2以上 |

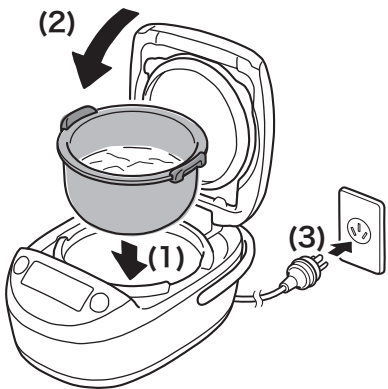
### 《精炖・汤》

|     | 1.0L 型  | 1.8L 型  |
|-----|---------|---------|
| 最大量 | 刻度线 5以下 | 刻度线 8以下 |
| 最小量 | 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

- 多于最大量无法炖煮或溢出,故要注意。即使少于最小量时也会溢出,故要注意。
- 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。
- 制作食谱指南中没有记载的菜肴时,可能出现食物溢出、煮糊的问题,故要注意。
- 牛奶、豆奶等食物尤其容易溢出,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。



## 烹调方法

### 速烹・汤的情形



#### 3 按下[菜单◀|▶], 选择“速烹”或者“汤”。

- ◇“速烹”初始设定为15分钟。
- ◇“汤”初始设定为60分钟。



#### 4 按下[时]或者[分], 调整烹调时间。

- ◇可以1分钟为单位, 在1 ~ 30分钟范围内设定“速烹”。
- ◇“速烹”时每按一次[时]增加1分钟, 每按一次[分]减少1分钟。
- ◇可以5分钟为单位, 在5 ~ 180分钟范围内设定“汤”。
- ◇“汤”时每按一次[时]增加5分钟, 每按一次[分]减少5分钟。
- ◇按住不放会使数字快速跳动。



#### 5 按下[煮饭]。

- ◇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。
    - \*使用料理块、淀粉等时, 将料理块、淀粉等加入内锅, 全面地搅拌均匀。
  - (2)按下[时], 调整追加的烹调时间。(最大30分钟)
  - (3)按下[煮饭]。(可追加烹调3次)
- ◇在保温中想重新加热时(想加热到易于食用的温度), 请在保温指示灯点亮时按[煮饭]进行再加热。
- ◇烹调结束后将会继续保温, 并以1小时为单位显示至6小时。超过6小时后, “6”闪烁。请尽快食用。
- ◇烹调后, 请按[取消], 去除异味。(清洗方法→P.46)

- ⚠ 注意
- 有的料理在持续保温后口味可能会变差, 故要注意。
  - 使用料理块、淀粉等制作浆糊时, 调压孔、安全阀、减压孔堵塞, 内部可能变成高压, 所以务必通过使用追加加热的方法进行烹调。烹调时请注意, 蒸汽、内容物喷出, 可能引起烫伤、外伤。

### 精炖的情形



#### 3 按下[菜单◀|▶], 选择“精炖”。

- ◇初始设定为180分钟。



#### 4 按下[时]或者[分], 调整烹调时间。

- ◇可以10分钟为单位, 在30 ~ 360分钟范围内进行设定。
- ◇每按一次[时]增加10分钟, 每按一次[分]减少10分钟。
- ◇按住不放会使数字快速跳动。



#### 5 按下[煮饭]。

- ◇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。
    - \*使用料理块、淀粉等时, 将料理块、淀粉等加入内锅, 全面地搅拌均匀。
  - (2)按下[时], 调整追加的烹调时间。(最大60分钟)
  - (3)按下[煮饭]。(可追加烹调3次)
- ◇精炖时在保温中不能重新加热(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[取消], 去除异味。(清洗方法→P.46)

- 烹调不足时, 通过追加进行烹调前, 请不要按[取消]。以免保温指示灯熄灭, 无法继续烹调。如不慎按下此键, 按照以下步骤进行烹调。
  - (1)取出内锅, 放在湿布上。(2)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.27的②开始的要领进行烹调。

# 面包的做法（面包发酵/面包烘焙）

⚠ 注意

- 不要制作食谱指南中没有记载的面包。不要超过记载的量制作。可能做得不好。
- 使用干酵母。

面包发酵/面包烘焙  
菜单

方形吐司面包  
113kcal（1.0L 型、每一1/8切片）

材料

|            | 1.0L 型：2～3人份 | 1.8L 型：3～4人份  |
|------------|--------------|---------------|
| • 高筋粉      | 200g         | 300g          |
| • 干酵母      | 3g（1小勺弱）     | 4.5g（1又1/2小勺） |
| • 砂糖       | 6g（2小勺）      | 9g（1大勺）       |
| • 盐        | 2g（1/3小勺）    | 3g（1/2小勺）     |
| • 黄油       | 15g          | 25g           |
| • 脱脂奶粉     | 8g（1大勺和1小勺）  | 12g（2大勺）      |
| • 温水（约30度） | 130mL        | 200mL         |



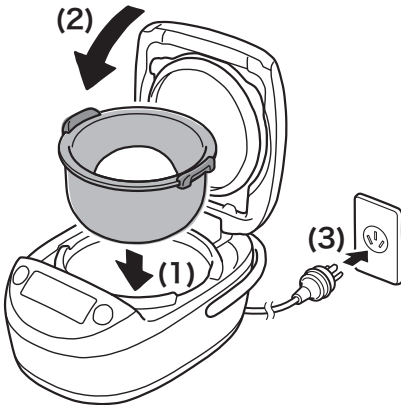
## 1 将材料全部放入碗中，用手揉成团。

- 高筋粉过筛，黄油恢复到室温，弄柔软。
- 将高筋粉放入碗中，依次加入脱脂奶粉、砂糖、干酵母，添加时盐不要直接接触干酵母。
- 进一步加入黄油，将温水洒在干酵母上。
- 用木铲全面搅拌均匀，然后用手揉成团。

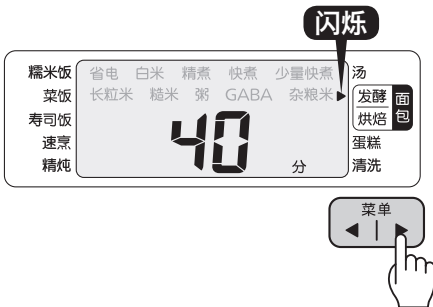
## 2 揉到一定程度后，拿出来放在台上，揉合大约20分钟。

◇请拉长后折叠，充分揉合。如果面团变得光滑，拉长过程中不断裂，就揉好了。

## 3 揉圆②，放在内锅中间。



## 4 将内锅装入本体，关闭上盖，将电源插头插入插座。

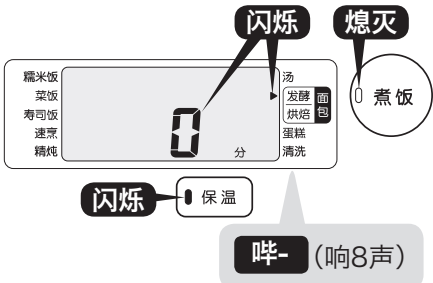


## 5 使其发酵40分钟。（1次发酵）

- 按下[菜单◀|▶]，选择“面包发酵”。  
◇可以5分钟为单位，在5～60分钟范围内进行设定。  
◇每按一次[时]增加5分钟，每按一次[分]减少5分钟。

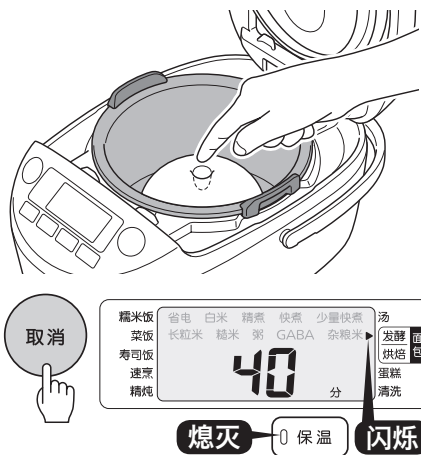


(2)按下[煮饭]。



## 6 1次发酵结束后…

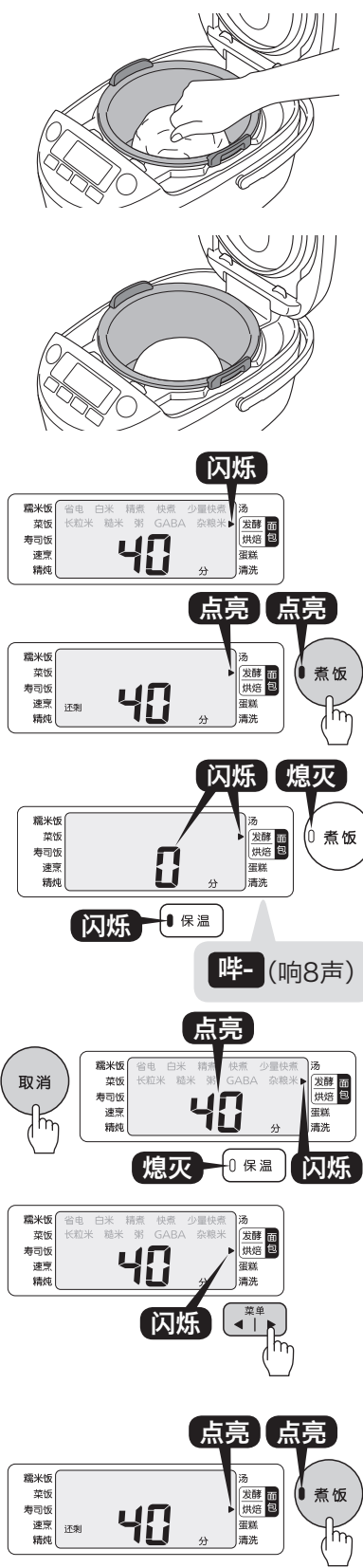
◇保温指示灯和液晶显示屏的“0”闪烁。



- 打开上盖，确认面团的发酵。  
◇1次发酵后，面团膨胀到最初的2～2.5倍。  
◇用手指沾上高筋粉，按面团的中间，要是孔保留下来，1次发酵结束。  
\*如果孔恢复，表明发酵不足，所以请在保温指示灯闪烁的状态按下[时]调整追加的发酵时间，然后按下[煮饭]。（最多可追加3次，每次15分钟。）

(2)按下[取消]。

# 面包的做法



**7** 轻轻按整个面团，排出气体。

**8** 重新揉圆**7**，弄好形状，放在内锅中间，关闭上盖。

## 《要点》

为了在2次发酵结束后，确认面团是否膨胀1.5 ~ 2倍，记住面团的大小。

**9** 使其发酵40分钟。（2次发酵）

(1)确认“面包发酵”被选择,显示40分钟。

(2)按下[煮饭]。

**10** 2次发酵结束后…

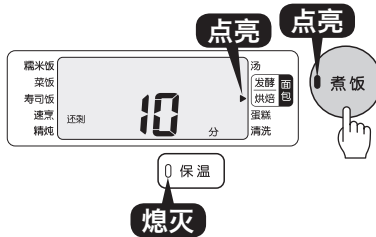
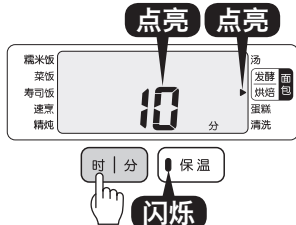
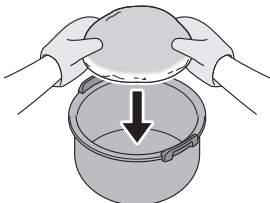
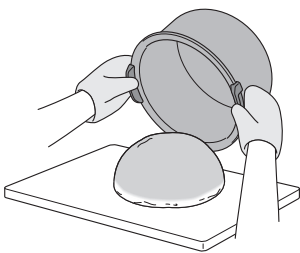
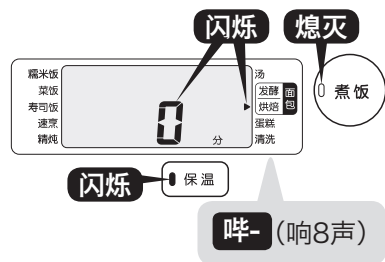
◇保温指示灯和液晶显示屏的“0”闪烁。

(1)打开上盖，确认面团膨胀至在**9**排出气体后的1.5 ~ 2倍大小。  
(2)关闭上盖，按下[取消]。

**11** 烤40分钟。

(1)按下[菜单◀|▶]，选择“面包烘焙”。  
◇可以5分钟为单位,在5 ~ 60分钟范围内进行设定。  
◇每按一次[时]增加5分钟,每按一次[分]减少5分钟。

(2)按下[煮饭]。



**12** 烤好之后…

◇保温指示灯和液晶显示屏的“0”闪烁。  
(1)打开上盖，用竹签刺向面包的中间。（如果没有面团附着，说明内部已烤熟。）  
\*附着了面团时，请在保温指示灯闪烁的状态按下[时]调整追加的烤制时间,然后按下[煮饭]。（最多可追加3次,每次15分钟。）

(2)取出内锅，倒扣过来，取出面包。

## ⚠ 注意

- 在追加烤制或者表面出现烤制颜色前请不要按下 [取消]。以免保温指示灯停止闪烁，无法继续烤制。若不慎按下按键时，请按照以下步骤烤制。  
(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)重新将内锅设置在本体上。  
(4)选择“面包烘焙”，设置追加时间,按下[煮饭]。
- 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。
- 烤好后立刻取出面包。如果放置不管，内盖上附着的水蒸气会滴下来,发粘。

**13** 想使表面出现烤制颜色时，将面包翻过来，继续烤10分钟。

(1)将面包的表面(没有烤过的面)朝下，放进内锅。

## ⚠ 注意

- 务必使用隔热手套等，注意烫伤。

(2)重新将内锅装入本体。  
(3)在保温指示灯闪烁的状态按下[时]设置10分钟，然后按下[煮饭]。

## 面包完成后…

(1)按下[取消]



(2)按照P.46的要领去除异味

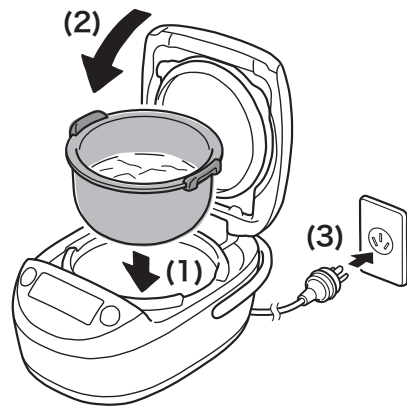
# 蛋糕的做法



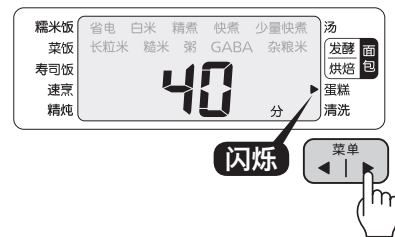
## 1 处理食材，将面团倒进内锅，排出面团内的空气。

### ⚠ 注意

- 如果制作食谱指南中没有记载的蛋糕，可能出现溢出、做得不好的问题，故要注意。
- 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 将内锅设置在本体上，关闭上盖，将电源插头插入插座。



## 3 按下[菜单◀|▶]，选择“蛋糕”。

◇ 初始设定为40分钟。



## 4 按下[时]或者[分]，调整加热时间。

- ◇ 可以5分钟为单位，在5 ~ 80分钟范围内进行设定。
- ◇ 每按一次[时]增加5分钟，每按一次[分]减少5分钟。
- ◇ 按住不放会使数字快速跳动。

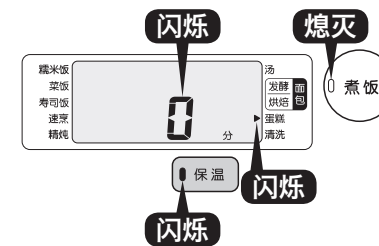


## 5 按下[煮饭]。

◇ 开始加热。

### ⚠ 注意

- 烹调中途不要打开上盖。

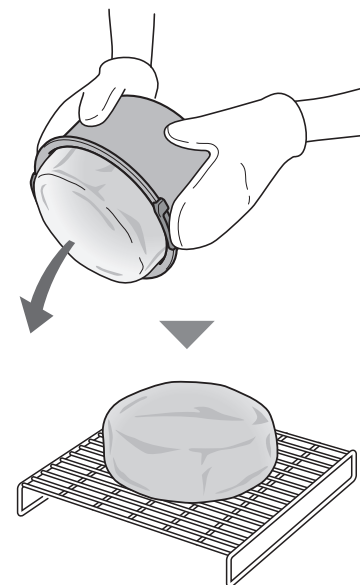


## 6 做好后，打开上盖，用竹签刺向蛋糕中央。

- ◇ 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[时]调整追加的加热时间，然后按下[煮饭]。（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[取消]。以免保温指示灯停止闪烁，无法继续烤制。如不慎按下此键，按照以下步骤进行加热。
- (1) 取出内锅，放在湿布上。
- (2) 在打开本体的上盖的情况下放置10分钟左右，冷却本体和内锅。
- (3) 重新将内锅设置在本体上。
- (4) 根据P.34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[取消]，去除异味。（清洗方法→P.46）

### ⚠ 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，发粘。

# 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。

## 菜饭菜单

### 五目饭

#### 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长的细条。
- (4)用菜刀背面刮掉牛蒡皮，将牛蒡削成薄片后泡在醋水里。
- (5)魔芋在水里煮4～5分钟后，用清水洗净，切成与胡萝卜同样的大小。
- (6)干香菇用水泡软，去蒂切丝。
- (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“精煮”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“**菜饭**”菜单烹煮。
- (9)第(8)步完成后，取出海带，加入豌豆角，搅拌均匀后盛入容器。



322kcal/1人份

#### 注意

- 请根据食材的种类调整水量。
- 如果一开始就加入食材，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70g以下）

## 糯米饭菜单

### 虾仁板栗糯米饭

#### 材料(6人份)

- 糯米…3杯
- 五花肉…110g
- 干香菇…2块
- 干虾…10g
- 笋…20g
- 胡萝卜…10g
- 松子…1小勺
- 板栗(仁)…6个
- 生姜(切丝)…10g
- 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
- 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“糯米饭”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“**糯米饭**”菜单进行烹煮。
- (6)煮好后，加入板栗并搅拌均匀，然后盛入容器，撒上青葱。



426kcal/1人份

## 寿司饭菜单

### 手卷寿司

#### 材料(5人份)

- 寿司饭[米…3杯、海带…3cm方块1片]
- 混合醋[醋…4又1/2大勺、砂糖…1又1/2大勺、盐…1又1/2小勺]
- 烤海苔…适量
- 食材(根据个人喜好选择)  
[金枪鱼、青甘鱼、三文鱼、鱿鱼、虾、鱼籽、星鳗、黄瓜、萝卜苗、绿芦笋、胡萝卜、煎蛋、萝卜干、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“寿司饭”的刻度线3，然后铺上海苔，选择“**寿司饭**”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

- 将海带以拧干水份的湿布擦干。
- 浅木桶应事先用醋水稍微沾湿。



341kcal/1人份\*

\*仅寿司饭的卡路里

## 杂粮米菜单

### 鱼干和羊栖菜杂粮饭

#### 材料(6人份)

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

#### 做法

- (1)用内锅淘米后，将水加到“白米”刻度线3的位置，然后将杂粮放在米上。放入杂粮后，再倒入3大勺水，然后使用“**杂粮米**”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。



362kcal/1人份

食谱指南

粥  
菜单

海鲜勾芡粥

- 材料(4人份)
- 米…1杯
  - 鱿鱼…60g
  - 白葱…1/2根
  - 色拉油…适量
  - 虾…8只
  - 胡萝卜…20g
  - 中华高汤…400mL
  - 海鲜腌制料[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“粥、稠”的刻度线1，搅拌均匀，然后选择“粥”菜单将加热时间设为60分钟，进行烹煮。
  - (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

- 鱼介类过火过度会变硬。快速地做好芡粉吧。



261kcal/1人份

糙米  
菜单

味增黄油酱炒鲑鱼糙米拌饭

- 材料(6人份)
- 糙米…3杯
  - 大蒜(切末) …1片份
  - 生姜(切末) …1片份
  - 黄油…25g
  - 混合调料[料酒…1又1/2大勺、砂糖…1/2大勺、甜料酒…1又1/2大勺、酱油…1/2大勺、味增…30g]
  - 青葱(切小段) …3根份
  - 芦笋…3根
  - 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“糙米”的刻度线3，选择“糙米”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)在平底锅上溶解黄油，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没有汤汁，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，盛入碗中。

《要点》

- 可依个人喜好洒上七味辣椒粉。



422kcal/1人份

汤  
菜单

蔬菜鸡肉浓汤

材料(1.0L 型：4人份/1.8L 型：6人份)

|             | 【1.0L 型】 | 【1.8L 型】 |
|-------------|----------|----------|
| • 鸡翅        | 8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的宽度，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“汤”菜单将加热时间设为60分钟，按[煮饭]。
  - (4)将做好的成品盛入容器。



156kcal/1人份

速烹  
菜单

番茄酱鸡肉炖丛生口蘑

材料(1.0L 型：4人份/1.8L 型：6人份)

|             | 【1.0L 型】    | 【1.8L 型】      |
|-------------|-------------|---------------|
| • 鸡腿肉(切成方块) | 250g        | 380g          |
| • 盐、胡椒      | 各少许         | 各少许           |
| • 丛生口蘑(已切好) | 1包(约130g)   | 1又1/2包(约200g) |
| • 洋葱        | 1/2个(约100g) | 3/4个(约150g)   |
| • 黑橄榄(切片)   | 25g         | 40g           |
| • 番茄酱       | 1罐(约300g)   | 1又1/2罐(约450g) |
| • 西式鸡汤粉(颗粒) | 1小勺         | 1又1/2小勺       |
| • 水         | 100mL       | 150mL         |
| • 香芹(切末)    | 适量          | 适量            |
| • 芝士粉       | 适量          | 适量            |

- 做法
- (1)在鸡腿肉中加入盐、胡椒。
  - (2)沿着纤维纹理将洋葱切成厚片。
  - (3)将西式鸡汤粉和水加入内锅后混合在一起，按(1)、(2)、丛生口蘑、黑橄榄、番茄酱的顺序依次加入。
  - (4)选择“速烹”菜单将加热时间设为15分钟(1.8L 型为18分钟)，按[煮饭]。
  - (5)做好后搅拌均匀，用盐、胡椒调味，盛入容器，根据个人喜好撒上香芹和芝士粉。



189kcal/1人份

食谱指南

精炖菜单 橙汁炖猪排骨

材料(1.0L 型：4人份/1.8L 型：6人份)

|        | 【1.0L 型】 | 【1.8L 型】 |                       | 【1.0L 型】 | 【1.8L 型】 |
|--------|----------|----------|-----------------------|----------|----------|
| • 猪排骨  | 600g     | 900g     | • 盐                   | 少许       | 少许       |
| • 胡椒   | 少许       | 少许       | • 小麦粉                 | 适量       | 适量       |
| • 色拉油  | 1大勺      | 1又1/2大勺  | • 大蒜                  | 1片       | 1又1/2片   |
| • 生姜   | 1片       | 1又1/2片   | • 香草(月桂叶、丁香、百里香、迷迭香等) | 少许       | 少许       |
| • 白发葱丝 | 1/2根份    | 3/4根份    | • 香菜                  | 适量       | 适量       |
| <汤汁>   |          |          |                       |          |          |
| • 白葡萄酒 | 200mL    | 300mL    | • 橙汁                  | 200mL    | 300mL    |
| • 香橙果酱 | 65g      | 100g     | • 酱油                  | 80mL     | 120mL    |
| • 砂糖   | 1大勺      | 1又1/2大勺  | • 辣椒圈                 | 1根份      | 1/2根份    |

做法

- (1)切薄大蒜和生姜。
- (2)用水清洗猪排骨的表面，然后擦掉水分，用盐、胡椒调味，撒上小麦粉。
- (3)加热平底锅后倒进色拉油，炒(2)的食材的表面。
- (4)将第(3)步的食材、汤汁、第(1)部的食材、香草加入内锅，选择“**精炖**”菜单将加热时间设为2小时，按[煮饭]。
- (5)做好后，直接保温1小时。
- (6)盛入容器，用白发葱丝和香菜装饰。

《要点》 • 请根据个人喜好添加香草。



696kcal/1人份

面包发酵/面包烘焙菜单 苹果肉桂卷

材料(1.0L 型：4人份/1.8L 型：6人份)

|        | 【1.0L 型】 | 【1.8L 型】 |            | 【1.0L 型】 | 【1.8L 型】 |
|--------|----------|----------|------------|----------|----------|
| • 肉桂糖  | 15g      | 30g      | <面团>       |          |          |
| • 葡萄干  | 50g      | 75g      | • 高筋粉      | 280g     | 420g     |
| <糖霜>   |          |          | • 干酵母      | 3g       | 6g       |
| • 糖粉   | 50g      | 75g      | • 搅匀的蛋液(M) | 1/2个     | 1个       |
| • 水    | 10g      | 15g      | • 砂糖       | 35g      | 52.5g    |
| <苹果蜜饯> |          |          | • 盐        | 4g       | 6g       |
| • 苹果   | 1个       | 1又1/2个   | • 无盐黄油     | 40g      | 60g      |
| • 砂糖   | 40g      | 60g      | • 脱脂奶粉     | 6g       | 9g       |
| • 无盐黄油 | 10g      | 15g      | • 水        | 160mL    | 240mL    |
| • 柠檬汁  | 1/2小勺    | 1小勺      |            |          |          |

做法

- (1)剥掉苹果皮，去核，切成银杏叶状。
- (2)将(1)的苹果加入耐热容器，蘸上砂糖、无盐黄油、柠檬汁，用保鲜膜包好，用600W微波炉加热3分钟。
- (3)将面团的材料放进碗里混合，放在台上充分揉合，直到表面滑顺。
- (4)放进内锅，用“**面包发酵**”发酵40分钟(1.8L 型为50分钟)。
- (5)等到面团膨胀2倍后，分成6个(1.8L 型为8个)，揉圆面团，盖上湿布，放置10分钟左右。
- (6)一边用擀面杖轻轻压面团，一边拉长，在整个面团上撒上肉桂糖，撒上冷却的苹果蜜饯和葡萄干，从跟前卷，在卷完边缘处用手指捏紧固定。
- (7)均匀地摆放在内锅里面，用“**面包发酵**”使其发酵40分钟。
- (8)确认发酵状态，用“**面包烘焙**”烤40分钟(1.8L 型为55分钟)。
- (9)插进竹签，如果面团没有粘在竹签上，翻面后按下[时]将追加的加热时间设为10分钟，然后按[煮饭]。
- (10)烤好后，按下[取消]，立刻取出面包。
- (11)向糖粉加水后充分搅拌，制作糖霜，面包余热散去后，从上方撒上。



282kcal/1/8块 (1.0L 型)

蛋糕菜单 海绵蛋糕

材料(1个份)

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

做法

- (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“**蛋糕**”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 [时] 调整追加的加热时间，然后按下[煮饭]继续烤。

⚠ 注意 • 做完蛋糕后，请去除异味。(清洗方法→P.46)

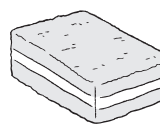


309kcal/1/8块 (1.0L 型) 不包括水果

# 清洁保养方法

- ◇如需进行本手册中未记录的修理, 请委托经本公司认可的修理技术人员。
- ◇请务必拔掉电源插头, 等待本体、内锅、内盖、蒸汽盖冷却后再进行保养。
- ◇使用后, 为了保持锅体干净, 请务必在当日内保养。
- ◇烹调后, 制作面包、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.46

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)

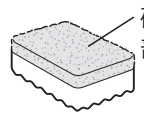
**不能使用的东西**

✗

□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。

研磨粒子部分



□中性以外的洗涤剂  
□稀释剂类、去污剂、漂白剂  
□化学抹布  
□热水  
□洗碗机、烘碗机  
□密胺海绵

## 每次使用后应清洁的部位

1. 用海绵蘸稀释洗涤剂的凉水或温水, 然后用水漂洗。
2. 用干布擦拭水分, 使其充分干燥。



### 内盖的各部位的保养

**内盖(表面)**

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

**内盖垫圈**  
在安装在内盖上的情况下进行清洗。若取下将无法再次安装。

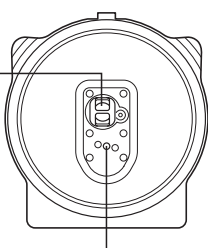
**调压孔**  
附着了饭粒等时, 用流水冲洗干净。

**负压垫圈**  
在安装在内盖上的情况下进行清洗。脱落时, 注意方向进行安装。→P.45

**内盖(内侧)**

**调压球**  
附着了饭粒等时, 用流水冲洗干净。

**减压孔**  
附着了饭粒等时, 用流水冲洗干净。



### △注意

- 为防止免腐蚀、异味, 请随时保持内锅与内盖的洁净。
- 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)
- 清洗蒸汽盖、内盖后, 立即用干布将水擦干。若残留水滴, 可能会留下水滴的痕迹。
- 混合杂粮煮饭后, 务必保养蒸汽盖、内盖。以免造成堵塞, 上盖打不开等故障, 或者导致米饭溢出, 煮饭的结果不理想。
- 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。

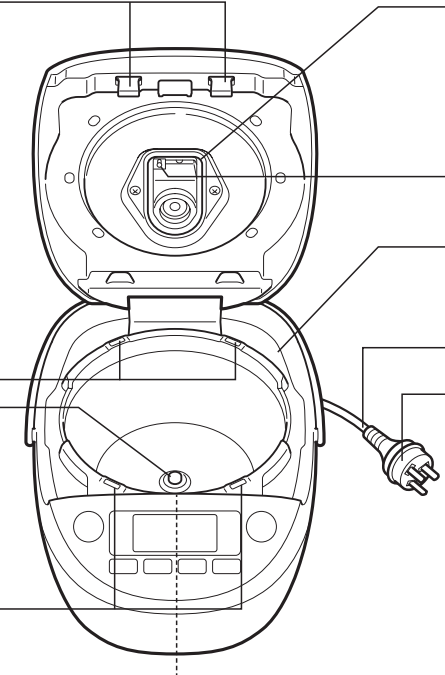
**止动件单元**  
附着了饭粒等时, 清除干净。

**上框橡胶**  
不要取下。不要强行拉扯。

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

**上框橡胶**  
不要取下。不要强行拉扯。

**开关片部位**  
附着了饭粒等时, 清除干净。



**上盖垫圈**  
附着了饭粒等时, 清除干净。  
\*若取下将无法再次安装。→P.45

**上盖传感器**  
用布或棉签等沾水后轻轻擦拭。

**上框**  
如附着了煮糊的饭粒等, 清除干净。

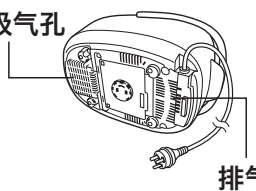
**电源线**  
**电源插头**

**吸气孔、排气孔的保养**

用棉签等清除灰尘、垃圾。

吸气孔

排气孔



### △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。

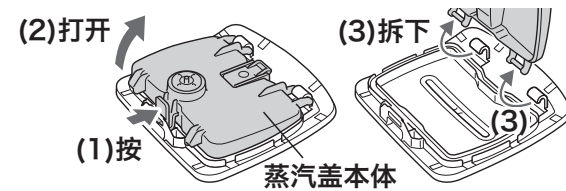
# 各部的拆卸、安装方法

## 蒸汽盖的拆卸

1 将手指插入上盖的凹槽内，向上提起后拆下。



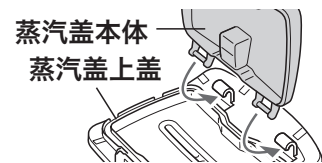
2 像下图那样拆下。



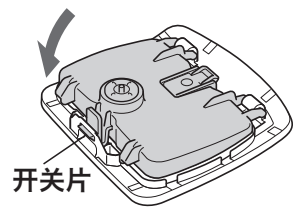
## 蒸汽盖的安装

1 对准蒸汽盖本体，卡在蒸汽盖上盖上。

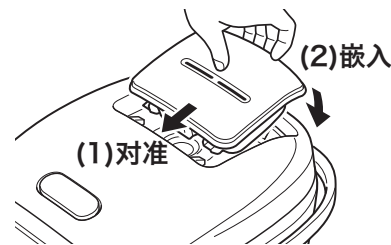
◇如未切实卡上，会导致脱落、蒸汽漏出等故障。



2 一直插入到别扣卡在开关片上。

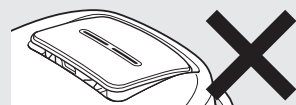


3 将蒸汽盖从前方切实嵌入本体。



### 注意

切实嵌入蒸汽盖。如未被切实嵌入，可能造成做出的米饭不可口、沸腾溢锅、烫伤。

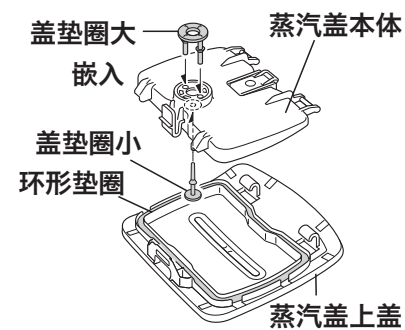


## 蒸汽盖用垫圈的安装

如蒸汽盖的垫圈类脱落，如图所示，将垫圈类重新装好。

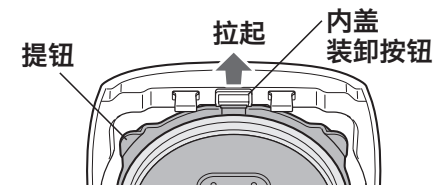
### 注意

- 请务必安装垫圈类后使用本产品。如没有安装，可能因蒸汽漏出而导致做出的米饭不可口。
- 切实嵌入垫圈类。如未切实嵌入，会导致脱落或者蒸汽漏出等故障。
- 不要拆卸环形垫圈。如环形垫圈脱落，请照原样切实嵌入。（安装困难时，如果在垫圈上沾少许水，将易于嵌入）

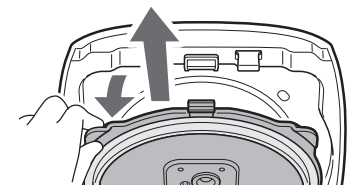


## 内盖的拆卸

1 拉起内盖装卸按钮。

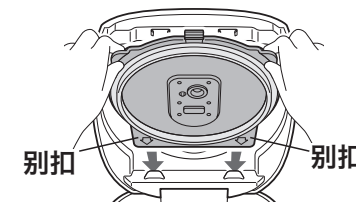


2 朝正面拆下内盖。

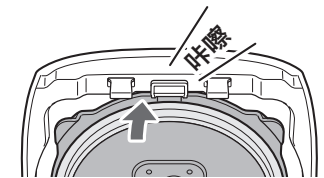


## 内盖的安装

1 将内盖的左右的别扣完全嵌入槽中。

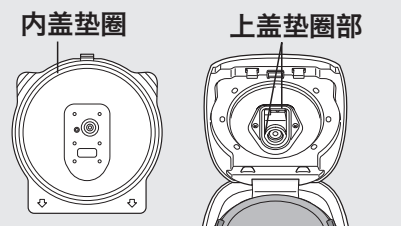


2 一直插入到发出“咔嚓”声。



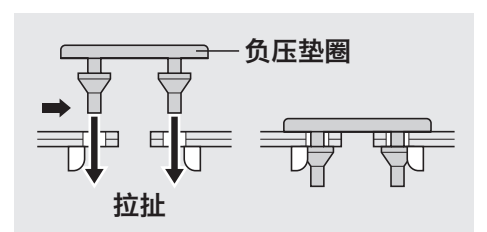
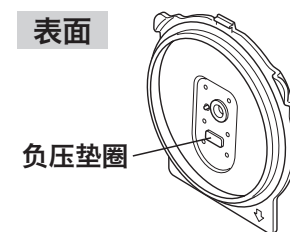
### 注意

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



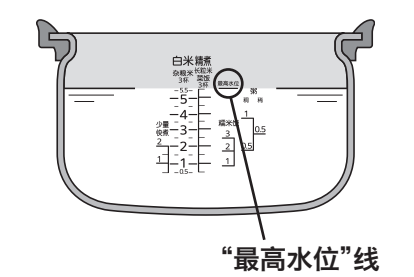
## 负压垫圈的安装

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



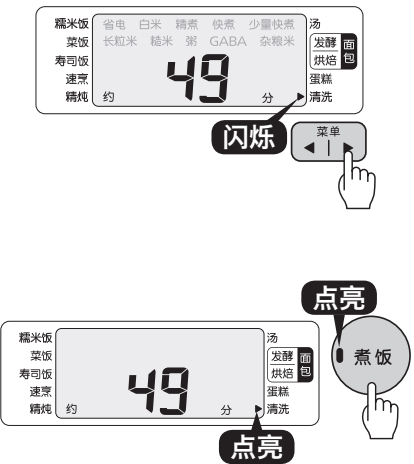
# 清洗方法

在意异味时,在烹调后、制作面包和蛋糕后,进行清洗。



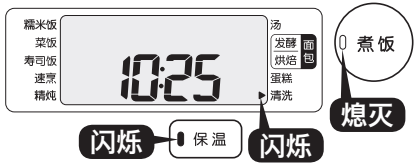
## 1 向内锅里加水,设置在本体上。

- ◇加水至“最高水位”线。
- ◇内锅装入本体内,将电源插头插入插座。→P.19
- ◇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[菜单◀|▶],选择“清洗”。

## 3 按下[煮饭]。(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。

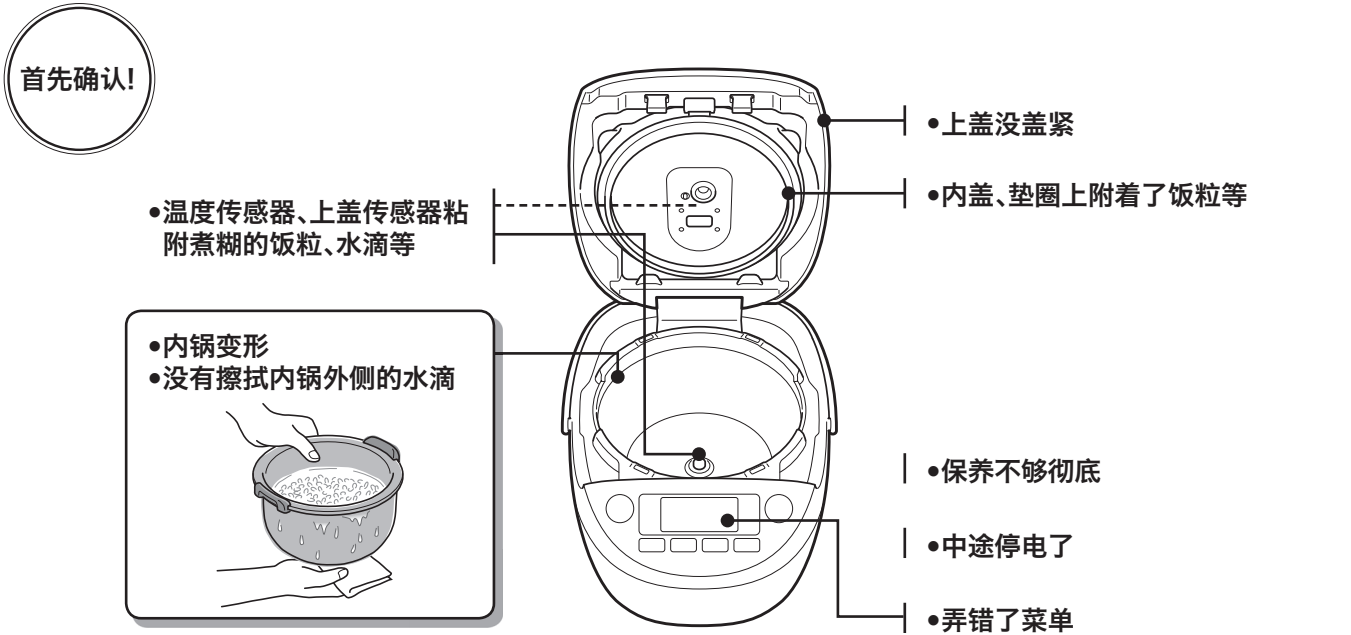
- ◇按下[取消],从插座拔下电源插头。
- ◇等待本体冷却后,倒出内锅中残留的热水,进行保养。→P.42

### ⚠ 注意

- 清洗后内锅和本体温度高,故要注意。
- 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。
- 有些异味可能难以被彻底清除。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,请检查以下几点。



## 煮饭的难题

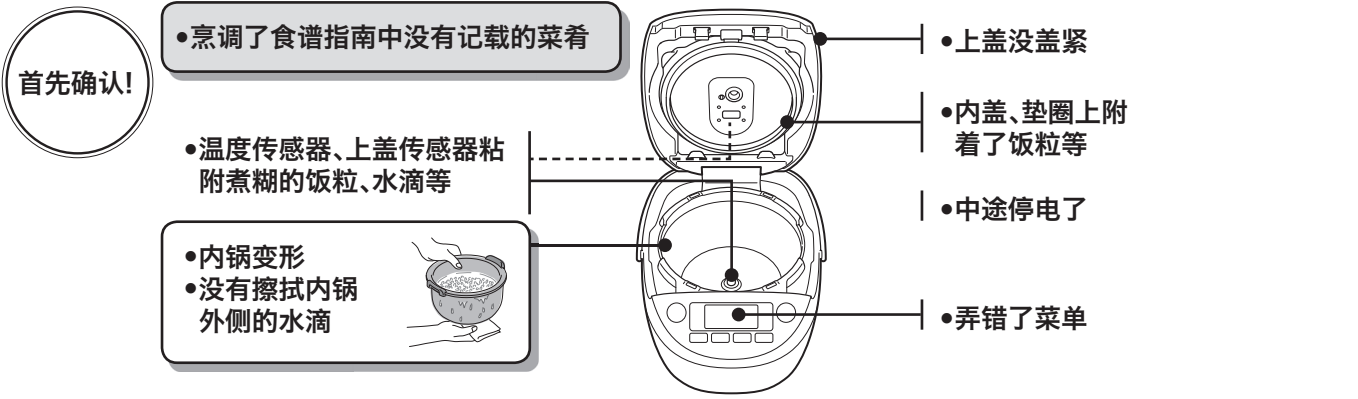
| 故障现象      | 大米                                                                                                            | 水                                                                                                            | 煮饭                                                                                 |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 蒸汽漏出      | <ul style="list-style-type: none"><li>•弄错了米量、食材量、杂粮量</li><li>•超过最大煮饭容量煮饭→P.8~14·57</li></ul>                  | <ul style="list-style-type: none"><li>•加水量有误→P.8~14</li></ul>                                                |                                                                                    |
| 溢出        | <ul style="list-style-type: none"><li>•弄错了米量、食材量、杂粮量</li><li>•混入了大量碎米</li><li>•超过最大煮饭容量煮饭→P.8~14·57</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>•加水量有误→P.8~14</li><li>•未充分淘米(免洗米除外)</li><li>•淘米后,将捞出的大米长时间放置</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>•混合了食材、杂粮煮饭</li><li>•调料没有搅拌均匀</li></ul>      |
| 花费较长时间才煮好 | <ul style="list-style-type: none"><li>•弄错了米量、食材量、杂粮量</li><li>•超过最大煮饭容量煮饭→P.8~14·57</li></ul>                  | <ul style="list-style-type: none"><li>•加水量有误→P.8~14</li></ul>                                                | <ul style="list-style-type: none"><li>•连续煮饭→P.20</li><li>•中断保温后马上煮饭→P.20</li></ul> |
| 形成了薄膜     | <ul style="list-style-type: none"><li>•纸糊状的薄膜是淀粉被溶解后干燥所形成,并非有害物质。</li></ul>                                   |                                                                                                              |                                                                                    |

| 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"><li>• 柔软的米饭或有黏性的米饭比较容易粘在锅上。</li></ul>                                             |                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                        |
| 有糠味、异味  |                                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"><li>• 未充分淘米 (免洗米除外)</li></ul>                                                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"><li>• 预约煮饭的时间设定为12小时以上</li></ul>                                                                                                     |
| 过软      | <ul style="list-style-type: none"><li>• 弄错了米量、食材量、杂粮量</li><li>• 混入了大量碎米</li></ul>                                   | <ul style="list-style-type: none"><li>• 加水量有误 →P.8 ~ 14</li><li>• 使用碱性离子水 (pH9以上)煮饭</li><li>• 使用了热水 (35度以上)淘米、调整水量</li><li>• 淘米后长时间浸泡</li><li>• 淘米后, 将捞出的大米长时间放置</li></ul>                                                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• 进行了预约煮饭</li><li>• 混合了食材、杂粮煮饭</li><li>• 调料没有搅拌均匀</li><li>• 没有充分翻动煮好的米饭</li><li>• 连续煮饭→P.20</li><li>• 中断保温后马上煮饭→P.20</li></ul>   |
| 过硬      | <ul style="list-style-type: none"><li>• 弄错了米量、食材量、杂粮量</li><li>• 超过最大煮饭容量煮饭 →P.8 ~ 14・57</li></ul>                   | <ul style="list-style-type: none"><li>• 加水量有误 →P.8 ~ 14</li><li>• 使用矿泉水等硬度高的水煮饭</li><li>• 使用了热水 (35度以上)淘米、调整水量</li></ul>                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"><li>• 混合了食材、杂粮煮饭</li><li>• 调料没有搅拌均匀</li><li>• 没有充分翻动煮好的米饭</li><li>• 连续煮饭→P.20</li><li>• 中断保温后马上煮饭→P.20</li></ul>                     |
| 形成锅巴、煮糊 | <ul style="list-style-type: none"><li>• 弄错了米量、食材量、杂粮量</li><li>• 超过最大煮饭容量煮饭 →P.8 ~ 14・57</li><li>• 混入了大量碎米</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• 加水量有误 →P.8 ~ 14</li><li>• 使用碱性离子水 (pH9以上)煮饭</li><li>• 使用矿泉水等硬度高的水煮饭</li><li>• 使用了热水 (35度以上)淘米、调整水量</li><li>• 未充分淘米 (免洗米除外)</li><li>• 淘米后长时间浸泡</li><li>• 淘米后, 将捞出的大米长时间放置</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• 进行了预约煮饭</li><li>• 混合了食材、杂粮煮饭</li><li>• 调料没有搅拌均匀</li></ul>                                                                      |
| 半生半熟、夹生 | <ul style="list-style-type: none"><li>• 弄错了米量、食材量、杂粮量</li><li>• 超过最大煮饭容量煮饭 →P.8 ~ 14・57</li><li>• 混入了大量碎米</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• 加水量有误 →P.8 ~ 14</li><li>• 使用了热水 (35度以上)淘米、调整水量</li></ul>                                                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"><li>• 混合了食材、杂粮煮饭</li><li>• 调料没有搅拌均匀</li><li>• 连续煮饭→P.20</li><li>• 中断保温后马上煮饭→P.20</li><li>• 使用后没有取消保温, 就直接按下了[煮饭], 然后就这样不管了</li></ul> |

| 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"><li>• 未充分淘米 (免洗米除外)</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li>• 对白米、免洗米以外的食材进行了保温</li><li>• 添加了冷饭</li><li>• 将饭勺放在锅内一起保温</li><li>• 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.22・23</li><li>• 持续保温超过24小时</li><li>• 在内锅里有米饭的情况下取消了保温</li><li>• 烹调后或者制作面包、蛋糕后, 没有清除异味</li></ul>                                         |
| 保温中的米饭变色  |                                                                 |                                                                   | <ul style="list-style-type: none"><li>• 没有充分翻动煮好的米饭</li><li>• 对白米、免洗米以外的食材进行了保温</li><li>• 将米饭围成一圈后进行保温</li><li>• 添加了冷饭</li><li>• 将饭勺放在锅内一起保温</li><li>• 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.22・23</li><li>• 持续保温超过24小时</li><li>• 再加热3次以上</li></ul>                                     |
| 保温中的米饭变干  | <ul style="list-style-type: none"><li>• 弄错了米量、食材量、杂粮量</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• 加水量有误 →P.8 ~ 14</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• 没有充分翻动煮好的米饭</li><li>• 对白米、免洗米以外的食材进行了保温</li><li>• 将米饭围成一圈后进行保温</li><li>• 添加了冷饭</li><li>• 将饭勺放在锅内一起保温</li><li>• 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.22・23</li><li>• 持续保温超过24小时</li><li>• 再加热3次以上</li></ul>                                     |
| 保温中的米饭发粘  | <ul style="list-style-type: none"><li>• 弄错了米量、食材量、杂粮量</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• 加水量有误 →P.8 ~ 14</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• 没有充分翻动煮好的米饭</li><li>• 对白米、免洗米以外的食材进行了保温</li><li>• 将米饭围成一圈后进行保温</li><li>• 添加了冷饭</li><li>• 将饭勺放在锅内一起保温</li><li>• 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.22・23</li><li>• 持续保温超过24小时</li><li>• 在内锅里有米饭的情况下取消了保温</li><li>• 预约煮饭的时间设定为12小时以上</li></ul> |
| 再加热后的米饭变干 | <ul style="list-style-type: none"><li>• 弄错了米量、食材量、杂粮量</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• 加水量有误 →P.8 ~ 14</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• 再加热3次以上</li><li>• 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.22・23</li><li>• 将刚煮好的热饭进行再加热</li></ul>                                                                                                                                                  |

# 烹调、面包、蛋糕不可口时

烹调、面包、蛋糕不可口时, 请检查以下几点。



| 烹调的难题 |                                                  |         |
|-------|--------------------------------------------------|---------|
| 故障现象  | 材料                                               | 时间      |
| 煮不熟   | •弄错了材料的种类、分量<br>•放入了超过最大规定量的材料                   | •烹调时间短  |
| 溢出    | •弄错了材料的种类、分量<br>•放入了超过最大规定量的材料<br>•放入了少于最少规定量的材料 |         |
| 煮干    | •弄错了材料的种类、分量<br>•放入了少于最少规定量的材料                   | •烹调时间过长 |
| 煮糊    | •弄错了材料的种类、分量<br>•放入了超过最大规定量的材料<br>•放入了少于最少规定量的材料 | •烹调时间过长 |

| 面包发酵时的难题    |                           |                                                    |
|-------------|---------------------------|----------------------------------------------------|
| 故障现象        | 材料                        | 时间                                                 |
| 面团没有膨胀、膨胀不足 | •弄错了材料的种类、分量<br>•没有充分揉合材料 | •弄错了发酵时间<br>•发酵不足*1<br>•将和的面团放进冰箱等, 没有马上发酵(面团的温度低) |
| 面团膨胀过度      | •弄错了材料的种类、分量              | •弄错了发酵时间<br>•发酵过头*2                                |
| 面团发粘        | •弄错了材料的种类、分量<br>•没有充分揉合材料 |                                                    |

| 烤面包时的难题       |                           |                      |
|---------------|---------------------------|----------------------|
| 故障现象          | 材料                        | 时间                   |
| 小而硬           | •弄错了材料的种类、分量<br>•没有充分揉合材料 | •弄错了发酵时间<br>•发酵不足*1  |
| 面皮粗糙, 变干      | •弄错了材料的种类、分量              | •弄错了发酵时间<br>•发酵过头*2  |
| 里面黏糊糊的(面包未烤透) | •弄错了材料的种类、分量<br>•没有充分揉合材料 | •烤制时间过短              |
| 粘在内盖上(膨胀过度)   | •弄错了材料的种类、分量              | •发酵过头*2              |
| 烤焦            | •弄错了材料的种类、分量              | •烤制时间过长              |
| 没有烤出颜色        | •弄错了材料的种类、分量              | •烤制时间过短<br>•只烤了一面    |
| 香味差           | •没有充分揉合材料                 | •发酵过头*2              |
| 表面起皱          | •弄错了材料的种类、分量              | •没有立刻取出烤好的面包, 将其放置不管 |
| 烤出的颜色不均匀      | •请确认P.50的“首先确认!”          |                      |
| 表面发粘          | •弄错了材料的种类、分量              | •没有立刻取出烤好的面包, 将其放置不管 |

\*1…如果面团的温度低, 或者材料的种类、分量错误, 或者发酵时间短, 会导致发酵不足。  
\*2…如果面团的温度高, 或者材料的种类、分量错误, 或者发酵时间长, 会导致发酵过头。

| 烤蛋糕时的难题  |                  |                      |
|----------|------------------|----------------------|
| 故障现象     | 材料               | 时间                   |
| 烤不熟      | •弄错了材料的种类、分量     | •烤制时间过短              |
| 溢出       | •弄错了材料的种类、分量     |                      |
| 烤焦       | •弄错了材料的种类、分量     | •烤制时间过长              |
| 烤出的颜色不均匀 | •请确认P.50的“首先确认!” |                      |
| 表面发粘     |                  | •没有立刻取出烤好的蛋糕, 将其放置不管 |

# 认为发生故障时

◇在委托修理前, 请确认。

| 故障现象                                     | 请确认这里                                                                                                                                                          | 请这样处理                                                                                                                                | 参照<br>页面                           |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| • 无法煮饭<br>• 无法烹调<br>• 无法制作面包<br>• 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。                                                                                                                       | → 19<br>24<br>26<br>27<br>31<br>34 |
| • 未按照预约时间煮好                              | → 当前时间是否正确设置？<br>→ 确认P.47“花费较长时间才煮好”的项目，并进行处理。<br>→ 如设定的时间短于预约时间的标准，则可能无法在预约的时间完成煮饭。                                                                           | → 正确设置时间。                                                                                                                            | → 17<br>47<br>8~14                 |
| • 不能设定预约煮饭、预约吸水                          | → 显示时间是否闪烁“0:00”？<br>→ 有无选择“快煮”、“少量快煮”、“菜饭”、“糯米饭”、“速烹”、“精炖”、“汤”、“面包发酵”、“面包烘焙”、“蛋糕”、“清洗”？这些菜单无法进行预约设定。                                                          | → 设置当前时间。                                                                                                                            | → 17<br>25<br>26                   |
| • 无法再加热                                  | → 按下〔煮饭〕后，发出“哔哔”的提示音。<br>→ 保温指示灯是否已熄灭？<br>→ 有无选择“粥”、“糙米粥”、“精炖”、“面包发酵”、“面包烘焙”、“蛋糕”、“清洗”？这些菜单无法进行再加热。                                                            | → 米饭凉了。米饭温度约55度以下时无法再加热。<br>→ 按下〔保温〕，确认保温指示灯点亮后，再次按下〔煮饭〕。<br>→                                                                       | → 23                               |
| • 液晶显示屏起雾                                | → 垫圈类、内锅边缘没有粘付煮糊的饭粒、米粒等吗？<br>→ 内锅外侧没有被打湿吗？<br>→ 受到电饭煲本体内部和室温的温差影响，液晶显示屏上可能会出现凝结现象。只需使用几次就可以得到改善。没有改善时，请委托购买本产品的销售店修理。                                          | → 请清除干净。<br>→ 请用干布擦拭干净。                                                                                                              | → 47<br>50<br>-                    |
| • 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。<br>→ “吱—”或“叽哩哩哩…”声为IH运行的声音，并非故障。<br>→ 在发出“噗”、“咕咚咕咚”的声音的同时，从蒸汽孔冒出大量蒸汽。这是由于沸腾造成，并非故障。<br>→ 煮饭中发出的“咔嚓咔嚓”声是压力调整的声音。并非故障。<br>→ 出现与上述完全不同的声音。 | → “吱—”或“叽哩哩哩…”声为IH运行的声音，并非故障。<br>→ 在发出“噗”、“咕咚咕咚”的声音的同时，从蒸汽孔冒出大量蒸汽。这是由于沸腾造成，并非故障。<br>→ 煮饭中发出的“咔嚓咔嚓”声是压力调整的声音。并非故障。<br>→ 出现与上述完全不同的声音。 | → 16<br>-                          |

| 故障现象                           | 请确认这里                                                                                               | 请这样处理                                                    | 参照<br>页面         |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|------------------|
| • 按下〔煮饭〕时或者按下〔保温〕时，发出了“哔哔”的提示音 | → 内锅是否没有装好？                                                                                         | → 装好内锅。                                                  | → 19             |
| • 一直显示剩余时间“○○分钟”不变，或者显示的时间迅速改变 | → 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。<br>→ 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煮饭了吗？ | → 务必冷却本体后煮饭。                                             | → 20<br>20<br>47 |
| • 进行预约煮饭、吸水时，发出“哔哔”的提示音        | → 按下〔预约〕后约30秒内未进行任何操作，就会发出提示音，但是仍可继续预约。                                                             |                                                          | → 25<br>26       |
| • 水或米进入了本体内部                   | → 可能导致故障，请委托购买本产品的销售店修理。                                                                            |                                                          | → -              |
| • 调整时间时，按下〔时〕或〔分〕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“粥”、“速烹”、“精炖”、“汤”、“面包发酵”、“面包烘焙”、“蛋糕”时，不能调整时间。            |                                                          | → 17             |
| • 保温指示灯闪烁<br>• 未保温             | → 有无选择“面包发酵”、“面包烘焙”、“蛋糕”、“清洗”的菜单？                                                                   | → “面包发酵”、“面包烘焙”、“蛋糕”、“清洗”不能保温。如果放置不管，面包、蛋糕会变得黏糊糊的，请尽早食用。 | → 22<br>33<br>35 |
| • 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。静电被去除，浸斑减轻。                               | → 16             |
| • 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。）                                                     |                                                          | → 28<br>29       |
| • 保温中按下〔时〕，“24”闪烁              | → 是否将米饭保温24小时以上？保温时间超过24小时，就会闪烁“24”提示。                                                              |                                                          | → 22             |
| • 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、保温经过时间等的记忆是否消失？<br>→ 同时按下〔取消〕和〔预约〕。                                          | → 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。<br>→ 请正确调整时间。         | → 16<br>17       |

认为发生故障时

| 故障现象                         | 请确认这里                                                                                                         | 请这样处理                                             | 参照<br>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。                                          | → 43                            |
| ● 在上盖与本体之间有间隙                | → 关闭上盖时，在结构上会在上盖与本体之间产生间隙，但是只要煮饭和保温中不漏蒸汽，并非异常。                                                                |                                                   | → -                             |
| ● 在煮饭中，上盖与本体的间隙变大            | → 煮饭中会承受压力，所以可能导致上盖被上推，上盖与本体的间隙变大，但这并不影响产品正常使用。                                                               |                                                   | → -                             |
| ● 上盖无法关闭                     | → 有无设置内盖？                                                                                                     | → 请设置内盖。                                          | → 45                            |
|                              | → 是否在煮饭完毕并刚翻动米饭后，关闭了上盖？                                                                                       | → 由于本产品为压力式煮饭，上盖密闭度较高。因此有时会感觉较难关闭，并非故障。请缓慢重新关闭上盖。 | → 19                            |
| ● 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。如上框凝聚了太多水蒸气，请用干布擦拭干净。                                                           |                                                   | → -                             |
|                              | → 内盖是否变脏？<br>→ 如内盖变脏，可能会导致水蒸气增加。                                                                              | → 用家用中性厨房用合成清洗剂，充分清洗内盖。                           | → 42<br>43<br>45                |
|                              | → 有无选择“省电”？<br>→ 选择“省电”煮饭时，可能会凝聚较多水蒸气。如希望减少水蒸气，请选择“白米”煮饭。                                                     |                                                   | → 8                             |
| ● 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。                                    | → 17·19<br>24·26<br>27·31<br>34 |
|                              | → 保温指示灯是否点亮？                                                                                                  | → 按下 [取消]，取消保温，然后进行操作。                            | → 22                            |
| ● 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。                                                                                  |                                                   | → -                             |
| ● 产生塑胶等的异味                   | → 产品刚开始使用时会产生塑胶等的异味，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、制作面包和蛋糕后，进行清洗）”进行保养。                                   |                                                   | → 46                            |
| ● 塑料部分有线状、波浪状的地方             | → 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<br>● 液晶显示屏显示“dE no” | → 按下 [取消]，会显示如下图所示的图案。<br> | → 产品进入了测试模式。请向购买本产品的销售店洽询。                        | → -                             |

错误显示和处置方法

| 显示                                                                                                             | 请这样处理                                                                                                                                                                                                                  | 参照<br>页面 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| ● 显示“E:02”，发出“哔哔哔哔哔哔…”声<br> | → 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。<br>(1)拔出电源插头。<br>(2)移到不会堵塞吸气孔、排气孔且室温较低的地方。<br>(3)重新将电源插头插入插座，进行按键操作。<br>→ *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。 | → 4      |
| ● 显示“E:11”<br>              |                                                                                                                                                                                                                        |          |
| ● 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伴随着使用而出现损坏。请向购买本产品的销售店洽询。

焖饭时间的调整方法（“少量快煮”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）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，请按下 [取消]。



● 调整模式  
5：焖饭  
时间调整

● 数值切换  
0：0分钟  
1：+1分钟  
2：+2分钟

**想调整焖饭时间时**  
想选择“少量快煮”菜单调整煮饭时的焖饭时间时，请按照以下步骤调整时间。

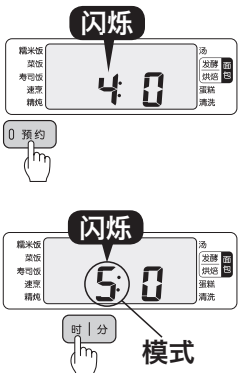
- ① 按下 [菜单<|>]，选择“白米”。

② 按住 [预约] 约3秒以上。

③ 按下 [时]，将模式调为 [5]。
- ④ 按下 [煮饭]。

⑤ 按下 [时] 或者 [分]，调整时间。

⑥ 按下 [煮饭]。

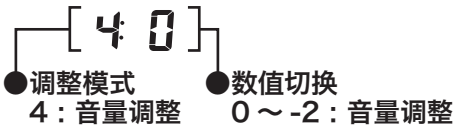
⑦ 如果按住 [预约] 约3秒以上，设定完成，返回显示当前时间。
- 

音量调整方法

\*请在电源插头插入插座的状态下完成以下❶～❷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)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, 请按下[取消]。

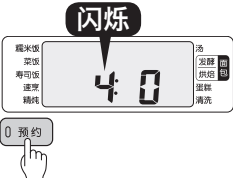


想调整音量(按键音、提示音)时

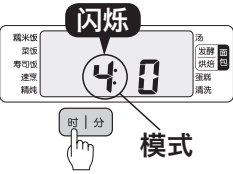
如果您对按键音、提示音的音量不满意, 请按以下步骤进行调整。

❶ 按下[菜单◀|▶], 选择“白米”。

❷ 按住[预约]约3秒以上。



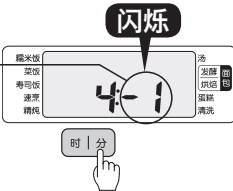
❸ 确认模式为[4]。  
◇模式为[5]时, 请按下[时]或[分]调为模式[4]。



❹ 按下[煮饭]。

❺ 按下[时]或者[分], 调整音量。

音量调整  
0 : 大(初始设定)  
- 1 : 中  
- 2 : 小



❻ 按下[煮饭]。

❼ 如果按住[预约]约3秒以上, 设定完成, 返回显示当前时间。

规格

| 规格          |        | 1.0L (5.5杯) 型       | 1.8L (10杯) 型       |
|-------------|--------|---------------------|--------------------|
| 额定电压/额定频率   |        | 220V~/50Hz          |                    |
| 额定功率 (W)    |        | 1100                | 1210               |
| 煮饭容量(L)     | 白米     | 0.09~1.0 (0.5~5.5杯) | 0.36~1.8 (2~10杯)   |
|             | 精煮     | 0.09~1.0 (0.5~5.5杯) | 0.36~1.8 (2~10杯)   |
|             | 省电     | 0.09~1.0 (0.5~5.5杯) | 0.36~1.8 (2~10杯)   |
|             | 寿司饭    | 0.09~1.0 (0.5~5.5杯) | 0.36~1.8 (2~10杯)   |
|             | 快煮     | 0.09~1.0 (0.5~5.5杯) | 0.36~1.8 (2~10杯)   |
|             | 少量快煮   | 0.09~0.36 (0.5~2杯)  | 0.36~0.54 (2~3杯)   |
|             | 长粒米    | 0.09~1.0 (0.5~5.5杯) | 0.36~1.8 (2~10杯)   |
|             | 杂粮米    | 0.09~0.54 (0.5~3杯)  | 0.36~1.08 (2~6杯)   |
|             | 菜饭     | 0.09~0.54 (0.5~3杯)  | 0.36~1.08 (2~6杯)   |
|             | 糯米饭    | 0.18~0.54 (1~3杯)    | 0.36~0.9 (2~5杯)    |
|             | 粥      | 稠                   | 0.09~0.18 (0.5~1杯) |
|             |        | 稀                   | 0.09 (0.5杯)        |
|             | 糙米粥    | 稠                   | 0.09~0.18 (0.5~1杯) |
|             |        | 稀                   | 0.09 (0.5杯)        |
| 外形尺寸* (cm)  | 糙米     | 0.18~0.63 (1~3.5杯)  | 0.36~1.08 (2~6杯)   |
|             | 糙米GABA | 0.18~0.63 (1~3.5杯)  | 0.36~1.08 (2~6杯)   |
| 本体重量* (kg)  | 宽度     | 27.0                | 28.8               |
|             | 长度     | 38.0                | 40.7               |
|             | 高度     | 20.8                | 24.4               |
| 电源线的长度* (m) |        | 5.4                 | 6.6                |
|             |        | 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。

产品中的有毒有害物质或元素名称及含量

| 部件名称  | 有毒有害物质或元素 |        |        |              |            |              |
|-------|-----------|--------|--------|--------------|------------|--------------|
|       | 铅 (Pb)    | 汞 (Hg) | 镉 (Cd) | 六价铬 (Cr(VI)) | 多溴联苯 (PBB) | 多溴二苯醚 (PBDE) |
| 外装构成品 | ○         | ○      | ○      | ○            | ○          | ○            |
| 内部构成品 | ○         | ○      | ○      | ○            | ○          | ○            |
| 电气零件  | ×         | ○      | ○      | ○            | ○          | ○            |
| 附属品类  | ○         | ○      | ○      | ○            | ○          | ○            |

本表格依据 SJ/T 11364 的规定编制。

○：表示该有毒有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在 GB/T 26572 标准规定的限量要求以下。

×：表示该有毒有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出 GB/T 26572 标准规定的限量要求。

## 食品接触用材料列表

本产品适用于接触食品，请根据说明书要求正常使用本产品。  
本产品食品接触用材料及部件符合 GB 4806.1-2016 和相应食品安全国家标准要求，具体信息如下：

| 食品接触用材料 |                  | 用途      | 执行标准            |
|---------|------------------|---------|-----------------|
| 金属      | 不锈钢 06Cr19Ni10   | 调压球等    | GB 4806.9-2016  |
|         | 不锈钢 06Cr18Ni9Cu3 | 内盖铆钉    |                 |
| 塑料      | 聚丙烯 (PP)         | 上盖、量杯等  | GB 4806.7-2016  |
|         | 聚苯硫醚 (PPS)       | 调压球支撑架  |                 |
|         | 聚砜 (PSU)         | 安全阀     |                 |
| 涂层      | 全氟烷氧基烷树脂 (PFA)   | 内锅（涂层）等 | GB 4806.10-2016 |
|         | 聚醚砜 (PESU)       | 内盖（涂层）等 |                 |
| 橡胶      | 硅胶               | 垫圈等     | GB 4806.11-2016 |

注 1：产品不宜作为容器长期储存食品。  
注 2：本系列产品包含以上食品接触材料、部分机型可能不含个别材料、以实际产品为准！

## 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。  
\*压力煮饭中内部压力释放, 蒸汽会猛地喷出, 故要注意。

| 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。<br>（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分钟后，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.7**