

JPT-H10C JPT-H18C

家庭用

压力IH电饭煲

炊きた

使用说明书

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

目录

1	安全注意事项	2
2	各部件的名称及附属品	7
	菜单选择功能与特长	9
	煮出美味可口米饭的秘诀	10
3	煮饭前的准备	12
4	煮饭方法	14
	煮饭时间的标准	15
5	米饭煮好后	16
6	电饭煲使用完毕后	17
7	预约煮饭的方法	18
8	预约吸水的方法	20
9	关于保温	22
10	再加热的方法	23
11	烹调 (“烹调” 菜单)	24
12	蛋糕的制作方法 (“蛋糕” 菜单)	26
13	清洁保养方法	28
14	做出的米饭不可口时	35
15	烹调或蛋糕做得不理想时	37
16	认为发生故障时	38
	液晶显示屏上出现下列显示内容时	40
	焖饭时间的调整方法 (“少量速炊” 菜单) ..	41
	音量调整方法	42
	食谱指南	43
	时间的调整方法	49
	产品规格	50
	产品中的有毒有害物质或元素名称及含量 ..	51
	食品接触用材料列表	51
	中途停电、产品插头脱落时	52
	如需购买消耗品和单卖品	52

第1版：2020年11月

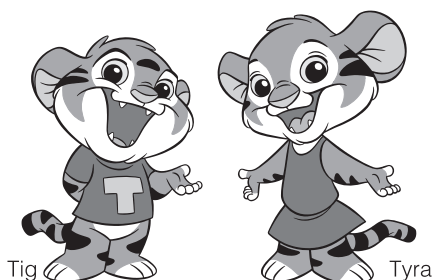
保留备用

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。



1 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，可能会造成使用者伤害^{*2}或财产损失^{*3}的内容。


*1 重伤是指失明或因受伤、烫伤（高温、低温）、触电、骨折、中毒等会留下后遗症及需住院治疗或长期看门诊的伤害。


*2 伤害是指无需住院治疗或长期看门诊的受伤、烫伤或触电等。

*3 财产损失是指房子、物质资产及家畜、宠物等相关的放大性损害。


图标记号的说明


 △记号表示警告、注意。具体的注意内容用图或文章标注在图标记号的中间或附近。


 ⊘记号表示禁止的行为。具体的禁止内容用图或文章标注在图标记号的中间或附近。


 ●记号表示强制行为或指示的内容。具体的指示内容用图或文章标注在图标记号的中间或附近。

警告


 不可使用额定电压以外的电源。以免造成火灾、触电。


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


 请勿使用已破损的电源线。请勿损坏电源线。（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。


 如果电源插头上有灰尘，请及时擦拭干净。以免造成火灾。


 如电源线出现破损，请前往销售店购买专用的电源线，并进行替换。以免造成故障及事故。


 请将电源插头完全插到底。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，请勿使用。以免造成触电、短路、起火。

 请勿用湿手插入或拔出电源插头。以免造成触电或受伤。


 煮饭中，请勿打开上盖。以免内容物溢出造成烫伤或受伤。不得不开打开上盖时，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.15


 请勿将脸或手靠近蒸汽盖或蒸汽孔。以免造成烫伤。特别注意勿让婴幼儿触摸。


 请勿让儿童独自使用，或在婴幼儿可以触碰到的地方使用。以免造成烫伤、触电或受伤。


 身体行动不便或没有充分理解使用方法的人在使用本产品时，请务必由充分理解使用方法的人从旁指导。以免造成烫伤、触电或受伤。

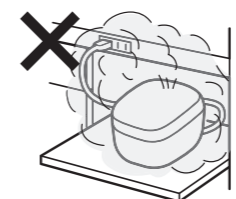
警告


 请勿将产品浸于水中或向其泼水。以免造成短路或触电。

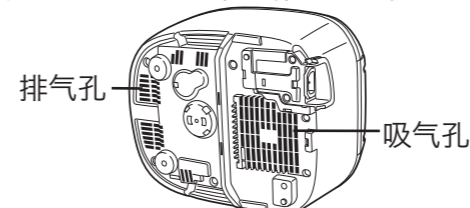
 请勿改装。除维修技术人员以外，不可拆卸修理。以免造成火灾、触电、受伤。


 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。


 请勿让电源插头接触蒸汽。以免造成火灾、触电、起火。若在抽出式桌台上使用，请将电源插头置于蒸汽影响范围外。




 禁止将别针、铁丝等金属物和异物放入吸气孔和排气孔及缝隙中。以免造成触电或异常工作导致受伤。




 关闭上盖时，请务必清除附着于上框、上盖开关锁扣周围的饭粒、米粒等异物，并将上盖盖紧。以免造成蒸汽漏气、上盖打开米汤溢出而导致受伤或烫伤事故。

 请勿舔吮产品插头。注意勿让婴幼儿误舔。以免造成触电或受伤。


 禁止 请勿用于使用说明书记载内容以外的用途。请随时检查调压孔及安全阀有无堵塞。如调压孔或安全阀堵塞，可能造成蒸汽喷出或食物溢出，导致烫伤或受伤。

- 〈不可烹调的事例〉
- 烹调咖喱、炖菜、果酱等会产生糊状的菜肴
 - 使用会突然产生气泡的“小苏打”等煮饭
 - 料理书籍等中介绍的用市场上销售的电饭煲制作的烹调
 - 将食材、调料等放入塑料袋中加热
 - 有可能堵塞调压孔的番茄及叶菜类蔬菜的烹调
 - 使用了有可能堵塞调压孔的油纸、铝箔、保鲜膜烹调
 - 烹调分量会越来越的熬制食物或煮豆子等豆类（如需在红豆饭等菜饭中使用豆类，请用其他锅子煮制后再放入本产品）
 - 使用大量油制作的菜
 - 加入容易造成堵塞的苋属籽等小粒杂粮进行烹调

 必须实施 如产品表面破损，请立刻切断电源。以免造成触电。

 必须实施 发生异常或故障时，立即停止使用。若继续使用，可能会造成火灾、触电、受伤。

- 〈异常、故障事例〉
- 使用中，电源线或电源插头异常发热。
 - 从电饭煲中冒出烟雾，或有烧焦的异味。
 - 电饭煲的部分位置开裂、松动或摇晃。
 - 内锅变形。
 - 有其它异常或故障。
- 请立刻拔下电源插头，然后委托销售店进行检查及维修。

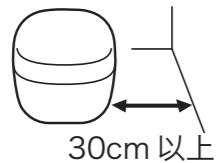
 禁止 请勿将本产品放在不稳定的地方或不耐热的桌子、垫材上使用。以免造成火灾或使桌子、垫材受损。

1 安全注意事项

警告



请勿在墙壁或家具的附近使用。蒸汽和热量会导致墙壁及家具受损、变形、变色，使用时请与墙壁和家具保持30cm以上的距离。在厨房内的储物架等的地方使用时，请注意勿让蒸汽滞留其中。



请勿将金属片或污垢附着在产品插头上。以免造成触电、短路、起火。

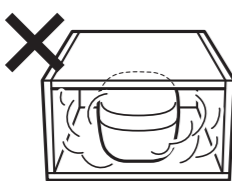


请勿使用非本产品专用电源线。请勿将电源线用于其他设备。以免造成故障、起火。

注意



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本体受损、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。



请勿将电饭煲放在负重强度不足的抽出式桌子上使用。以免电饭煲掉落导致受伤、烫伤或产品故障。因此，请在使用前确认桌子具备足够的负重强度。



请勿在会淋到水或靠近烟火的场所使用。以免造成触电、漏电、本体变形或引起火灾、故障。



请勿使用非专用内锅。以免造成过热、不良状态。



请勿在内盖别扣折断的情况下使用。以免因蒸汽冒出或沸腾溢锅造成烫伤或受伤。或是导致做出的饭菜不可口。



请勿空烧。以免造成故障、过热或不良状态。



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



请勿在铝板、电热毯上使用本产品。以免铝质材料发热，导致冒烟、起火。



请勿在吸气孔和排气孔有可能被堵塞或室温较高的场所使用本产品。请勿将本产品放置在地毯、塑料袋等物品上面使用。以免造成触电、漏电、火灾、产品故障。



请勿在IH电磁灶上使用本产品。以免造成故障。



打开上盖时请注意蒸汽。以免造成烫伤。

必须实施



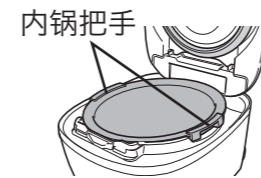
请勿在使用中或刚使用完时触碰高温部。以免造成烫伤。

禁止触摸

注意



使用中或刚使用完接触内锅把手时，应使用隔热手套，请勿直接用手接触。以免高温烫伤。



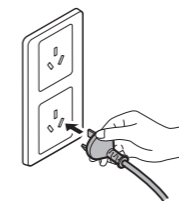
不使用时请从插座拔下电源插头。以免受伤或烫伤及因绝缘体老化而造成触电、漏电火灾。

必须拔出插头



请务必手持电源插头拔下电源。以免造成触电、短路而起火。

必须实施



请勿使用多头插座。以免造成火灾。



请小心使用。坠落或强力冲击可能导致受伤或故障。

必须实施



由于本产品的磁力线暴露在外部，因此在使用时，请勿靠近不耐磁性的物体。以免导致电视机、收音机等产生杂音。银行卡、交通卡、磁带、录影带等也有可能被消磁。



使用医疗用起搏器等器材的用户，在使用本产品时，请先咨询医生。本产品工作时可能会影响起搏器。

必须实施



请勿使用外用型定时器或遥控器操作本产品。以免造成故障。



请待本体冷却后，再进行清洗。以免因触碰高温部位而烫伤。清洗方法请查阅P.28~34的说明。

必须实施



请勿整机清洗。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。



煮饭过程中请不要移动本体。以免造成烫伤或食物喷出。



移动本体时，请勿碰触到上盖开关片。以免导致上盖开启，造成受伤或烫伤。

禁止触摸



移动本体时，请勿提着上盖移动。以免造成烫伤或受伤。请务必使用把手移动。

禁止



使用容易冒泡或膨胀的食材时，请注意用量。以免因食材溢出，造成事故或产品故障。〈例〉大豆、黑豆、银耳等容易冒泡的食材。

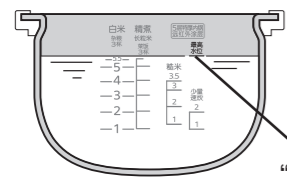
必须实施

1 安全注意事项

! 注意

■为了能经久耐用，请注意以下事项。

- 请清除粘附于本体和内锅上的焦饭粒和米粒等。以免造成漏蒸汽、煮沸溢出、故障或煮饭的结果不理想。
- 煮饭中，请勿将布等覆盖在本体上。以免造成本体或上盖变形、变色。
- 请勿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。或食物溢出。



“最高水位”线

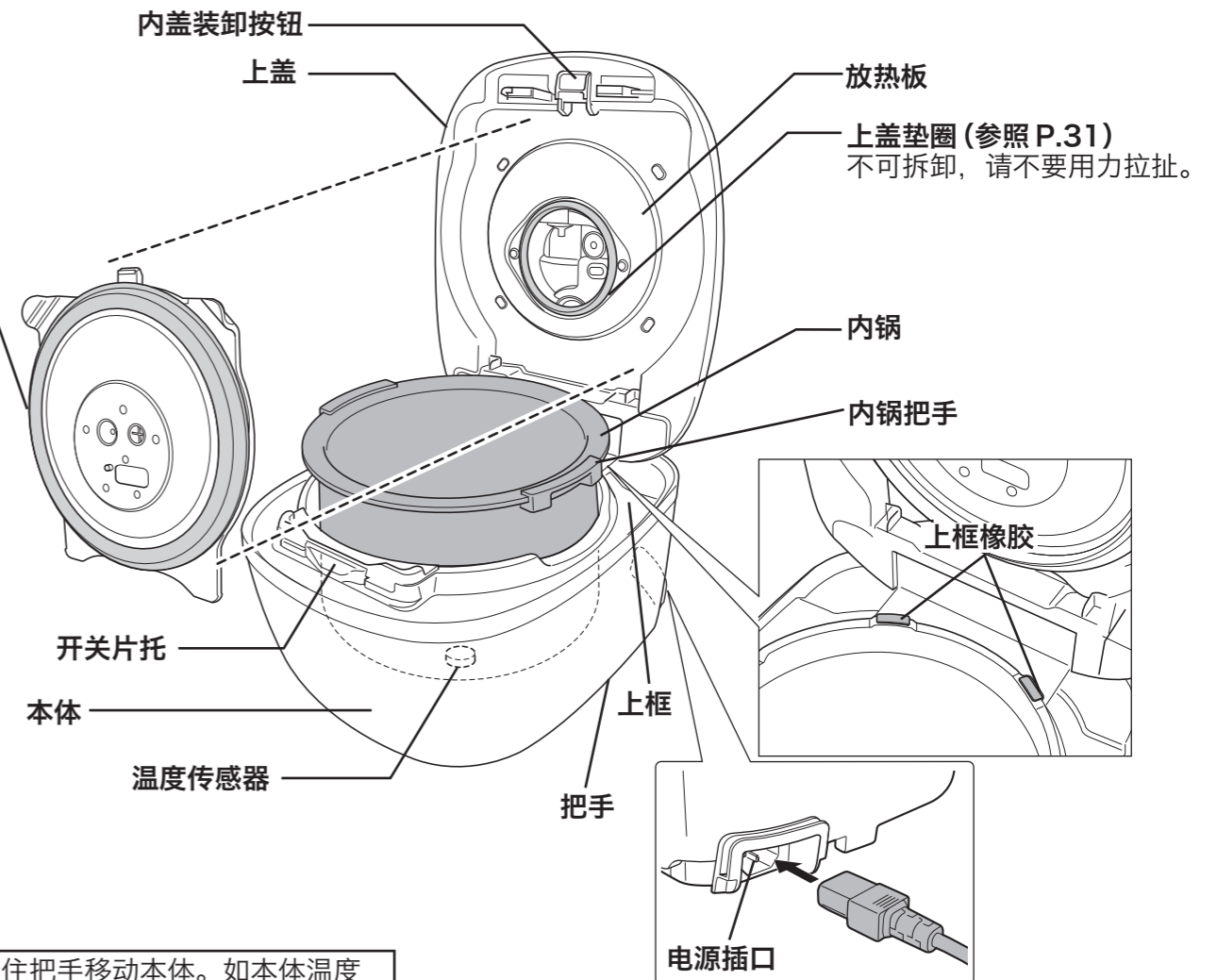
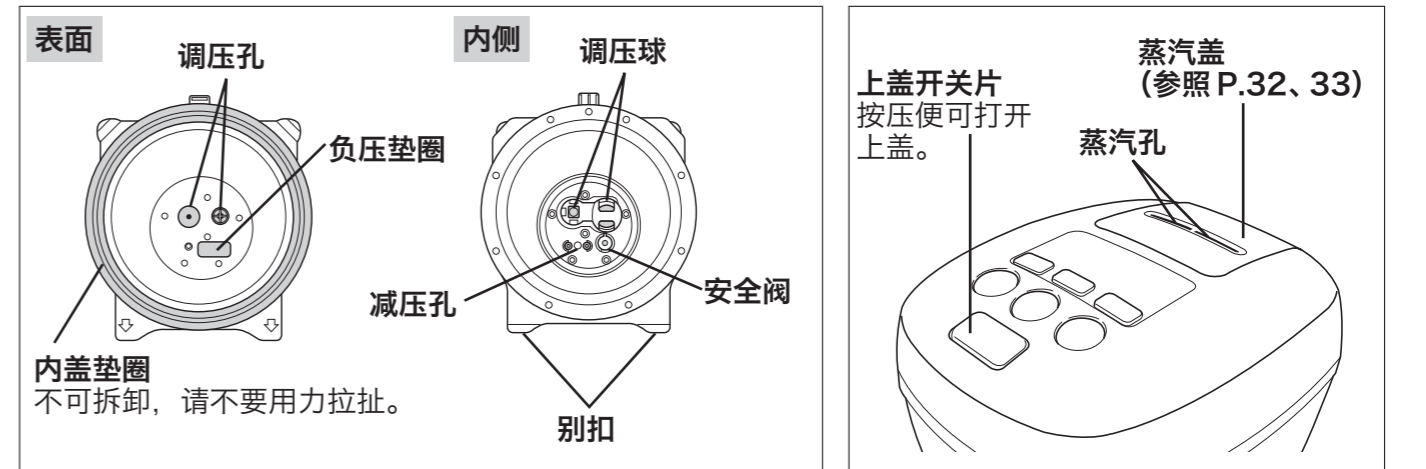
- 为维持本产品的功能和性能，产品上设有小孔，有可能因虫子等进入而引发故障。请注意使用市场上销售的防虫遮罩物等进行防护。另外，因虫子等异物进入引起的本产品故障属于有偿修理的范围。请向购买本产品的销售店洽询。
- 内锅的氟素加工会随着使用不断消耗，并可能剥落，但对人体无害且对煮饭或保温功能无影响。如果担心或发生变形和腐蚀现象时，可以购买并替换。请向购买本产品的销售店洽询。

- 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、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。
- 请勿使用附属品或木制品以外的饭勺。
- 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中清洗。
- 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。

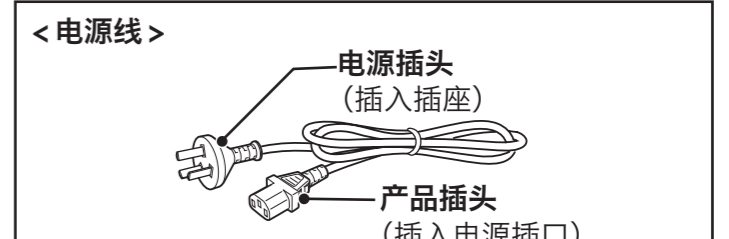
2 各部件的名称及附属品

开箱后，首先请进行检查。

内盖 (参照 P.29 ~ 31)

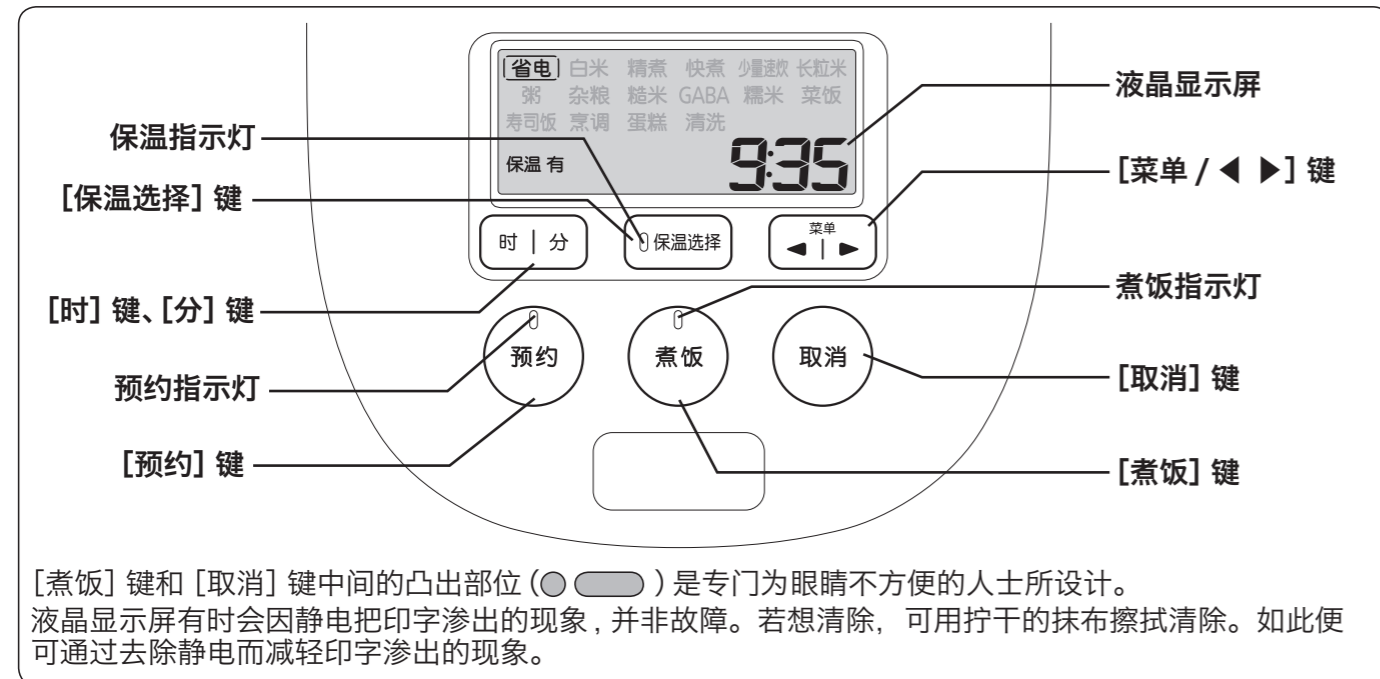


请务必握住把手移动本体。如本体温度较高，请务必使用隔热手套等。



2 各部件的名称及附属品

操作面板



■ 检查附属品

〈饭勺〉
饭勺可直立摆放。



〈量杯〉
约 1 杯 (约 0.18L)
1 杯米约 150g。



〈汤勺〉



■ 首次使用时

请在清洗内锅、内盖、蒸汽盖、附属品后再开始使用。(参照 P.28~P.29)

■ 关于提示音

在煮饭、保温、再加热过程中会发出以下提示音,并非异常声响。

- “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)
- “咔咔”声 (调节压力声)

■ 确认时间

本产品以 24 小时为单位显示时间。若时间失准,请按照当前正确时间校准。(参照 P.49)

■ 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。

- 如锂电池没电,会在插入电源插头时于液晶显示屏上闪烁显示“0:00”。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。请重新设定时间。

注意

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

■ 关于内锅 (土锅涂层)

为了煮出接近于用土锅煮饭的香味,内锅进行了土锅所含材料的涂层加工。

菜单选择功能与特长

菜单	保温	预约 (吸水)	特长
省电	○	○	煮白米时选择。由于容量少于“白米”菜单,因此可用更少的耗电量 (减少约 6~24%) 煮饭。
白米	○	○	煮短粒米时选择。(煮饭的标准选项。)
精煮	○	○	想要煮出白米的甜味、香味、粘性时选择。吸水时间是“白米”菜单的两倍,会花更长的时间进行加热,煮出味道更加香甜的米饭。
快煮	○	—	想要快速煮熟白米时选择。煮饭时间比“白米”菜单更短,煮出的白饭口感较硬。
少量速炊	○	—	想要比“快煮”菜单更快煮熟少量白米时选择。煮饭时间比“白米”菜单更短,煮出的白饭口感较硬。 煮饭容量: 1.0L 型: 1~2 杯、1.8L 型: 2~3 杯
长粒米	○	○	煮长粒米时选择。
粥	△	○	煮粥时选择。
杂粮	△	○	白米中加入杂粮 (大麦、小米、稷子米、黑米、红米等) 一起煮饭时选择。
糙米	△	○	煮糙米时选择。
糙米 GABA	△	○	想要煮出软烂易于食用的糙米时选择。(煮饭时间比“糙米”菜单更长。)与“糙米”菜单相比,可以煮出更多有益于健康的 GABA (伽马氨基酪酸)。
糯米	△	—	煮糯米饭时选择。
菜饭	△	—	煮菜饭时选择。
寿司饭	○	○	煮寿司饭时选择。煮好的饭不带粘性且口感较硬。

○: 可以选择 - : 不可以选择 △: 虽然可自动保温,但是由于会损坏米饭的美味,请不要保温。

煮饭容量请参照 P.50。

*“粥”、“糯米”、“寿司饭”菜单为不加压煮饭。

*选择“省电”菜单煮饭时,内盖可能会聚集较多水蒸气。

注意

- 在压力煮饭的情况下,由于在煮饭过程中调整压力,蒸汽会突然增多,因此请注意。

关于保温

选择饭煮好后是否保温。(参照 P.14、22)
选择“粥”菜单时,如长时间保温,粥会变成糊状。请尽快食用。

关于吸水

- 各菜单的煮饭时间已经包含了吸水的过程 (“快煮”、“少量速炊”菜单除外),因此您无需事先泡米,只需直接煮饭即可。
- “快煮”、“少量速炊”菜单为不包含吸水过程的直接煮饭菜单,因此可以缩短煮制的时间。
- 您也可以通过预约吸水功能自行设定泡米时间。(参照 P.20)

关于预约煮饭

您可以选择“预约煮饭”和“预约吸水”。
• 预约煮饭……可以根据就餐时间进行煮饭。(参照 P.18)
• 预约吸水……可以设定煮饭前让大米自然吸水 (浸泡) 的时间。(参照 P.20)

关于少量速炊

快速煮熟少量大米时的菜单。煮饭时间较短,煮好的饭口感偏硬。

规格	煮饭容量
1.0L 型	1~2 杯
1.8L 型	2~3 杯

※如煮出的米饭口感过硬,可以通过调整焖饭时间调节口感。(参照 P.41)

煮出美味可口米饭的秘诀

煮饭前的准备工作请查阅 P.12~P.13, 煮饭方法请查阅 P.14~21。

选择优质大米和适当的储存地方

- 选择碾米日期新鲜、颗粒饱满且有光泽的大米。
- 请把大米储存在通风好的阴凉位置。

使用附带的量杯正确计量

- 平满 1 杯约 0.18L。
- 免洗米也请用附带的量杯计量。

快速淘米

将大米放入内锅，一次性加入足量的水，然后快速淘洗，并倒掉淘米水。
为避免污水被米吸收，请尽量用冷水快速淘米。

煮免洗米时

- 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。（若只是从上倒入水不进行搅拌，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。（白浊现象源自米中的淀粉而非米糠，所以如果没有更换水就直接煮饭，有可能会造成烧焦、溢出，或煮出的饭不可口。）

加水量标准

按照内锅的刻度线加水即可。请根据米的种类和个人喜好调节水量。可根据标准刻度线适量增加或减少水量，但增减的水量请不要超过刻度线的 1/3。以免造成煮沸溢出等。

● 水量标准表

菜单	加水(对照内锅的刻度线)
省电	“省电”的刻度线。
白米	“白米”刻度线。
精煮	“精煮”的刻度线。
快煮	“白米”刻度线。
少量速炊	“少量速炊”刻度线。
长粒米	“长粒米”的刻度线。
粥	煮稠粥时，请选择“粥、稠”的刻度线。煮稀粥时，请选择“粥、稀”的刻度线。
杂粮	以“白米”的刻度线为标准酌量增减。
糙米、糙米 GABA	“糙米”的刻度线。
糯米	同时煮制糯米和粳米时，请将水加到“白米”与“糯米”的刻度线之间。煮糯米时，请选择“糯米”的刻度线。
菜饭	“精煮”的刻度线。
寿司饭	“寿司饭”的刻度线。

- 免洗米大致以“白米”的刻度线为标准，稍微多加一点水（大概为刻度线刚刚被水覆盖）。
- 煮制发芽糙米、胚芽米、精米、大麦饭、杂粮米时，请根据“白米”的刻度线调整水量。
- 如购买的单人份大麦、杂粮米、发芽糙米等的包装表示水量等要求，请根据包装上的说明自行调整水量。

煮发芽糙米、胚芽米、精米时

请选择“杂粮”菜单。

放入配料煮饭时

1 杯米加入的配料量请勿超出约 70g（“粥”菜单以外）。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）。

可加入食材煮饭的菜单	1.0L 型	1.8L 型
粥、稠	0.5 杯	1.5 杯
糙米	2 杯	4 杯
糯米	3 杯	5 杯
菜饭	3 杯	6 杯

- 煮饭过程中请勿打开上盖或加入配料。
- 请在煮饭前加好水并放入食材。若先放配料再加水，则煮好的饭会比较硬。
- 下述问题可能导致煮出来的饭不可口或内锅烧焦。
 - 加入过多酱油或甜料酒等调味料时
 - 调味料沉入锅底时
 - 使用番茄汁或番茄酱时
 - 将食材与米饭一起搅拌时
- 在“粥”菜单里加入食材时，请确保添加食材后的水位不超过“粥”的最高水位刻度线。

煮糯米饭时

淘完米后把糯米铺平，以免超出水面。

将杂粮和白米一起煮时

- 杂粮的量请勿超出白米的 2 成。
- 白米和杂粮混合时的最大煮饭量为 1.0L 型：3 杯；1.8L 型：6 杯。
- 请将杂粮平铺在白米上煮饭。若搅拌在一起，可能会使煮出来的饭不可口。
- 请勿混合煮容易堵塞网眼的苋属籽等食材及小颗粒杂粮。

将杂粮和糙米一起煮时

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

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、杂粮米比白米量多时，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。（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量最大为 1.0L 型=3.5 杯、1.8L 型=6 杯。

煮长粒米时

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

3 煮饭前的准备

1 量米
请务必使用附属的量杯计量。
附带的量杯平满一杯约为 0.18L (约 150g)。

建议

- 免洗米也请使用附属的量杯计量。

〈正确量法〉 〈错误量法〉

注意

- 请不要超过规定的煮饭容量(参照 P.50 的规格表)。以免导致做出的饭菜不可口。加入配材煮饭的具体事宜请参照 P.11。
- 不可混合煮饭容易堵塞网眼的苋属籽等颗粒过小的杂粮。以免堵塞调压孔和安全阀的网眼,因蒸汽冒出或沸腾溢锅造成烫伤或受伤。
- 使用计量米缸等会产生误差,导致煮好的米饭不可口。

2 淘米(可用内锅淘米)
使用免洗米时请参照 P.10。

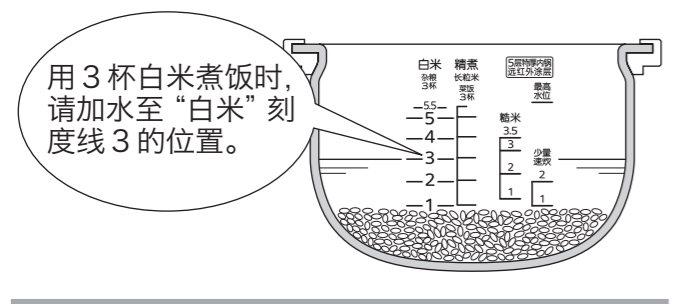
注意

- 请不要使用温水(约 35 度以上)进行洗米或煮饭。以免煮出来的饭不可口。

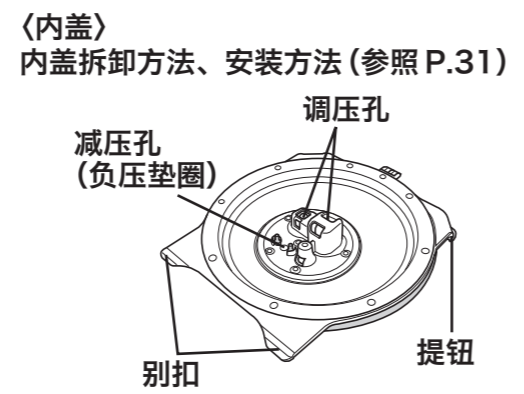
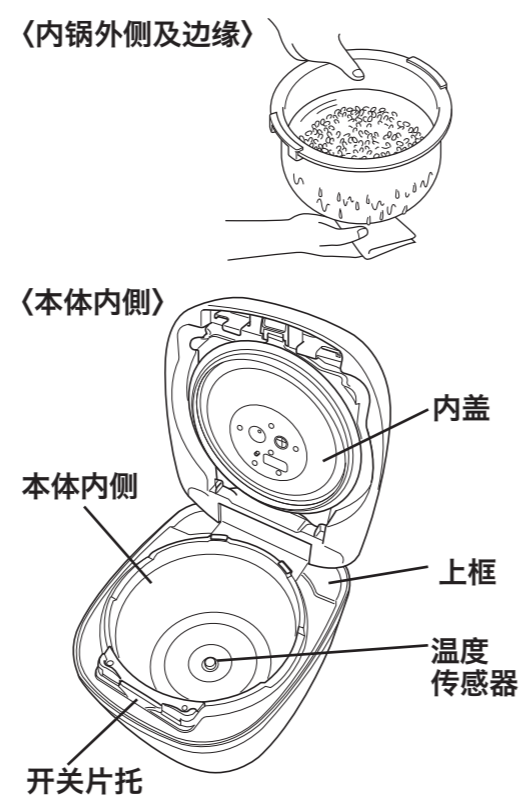
3 加水
请将内锅水平放置,按照内锅刻度线加水。

建议

- 请根据米的种类、菜单和个人喜好调节水量。(参照 P.10 的加水量标准表)



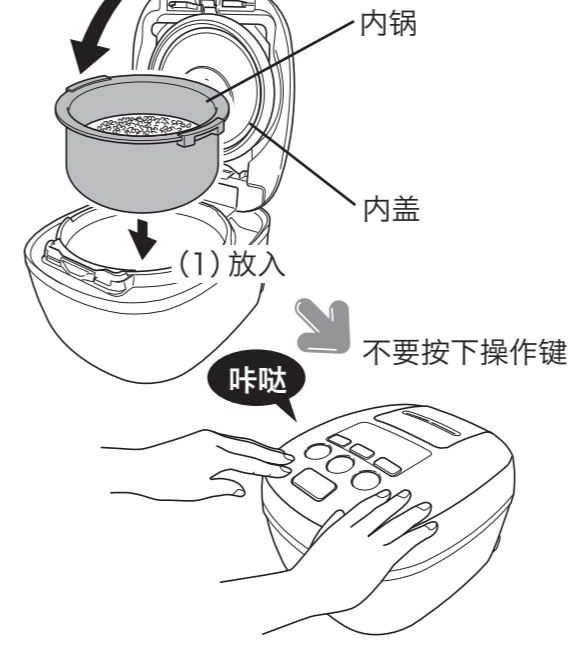
4 请擦掉水滴、米粒等,检查内盖网眼有无堵塞



注意

- 请务必清除附着于上框、开关片托、内盖的饭粒、米粒等异物。以免造成上盖无法盖紧,或因煮饭时蒸汽喷出、上盖被顶开导致食物溢出等,造成烫伤或受伤。(参照 P.29、30)

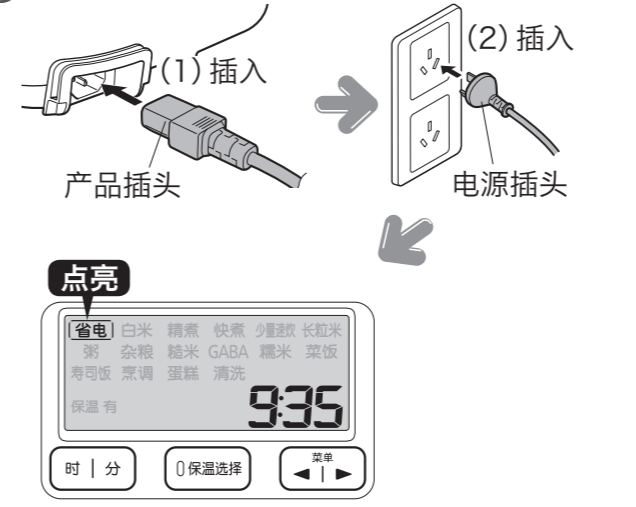
5 将内锅放入本体,用双手盖紧上盖



注意

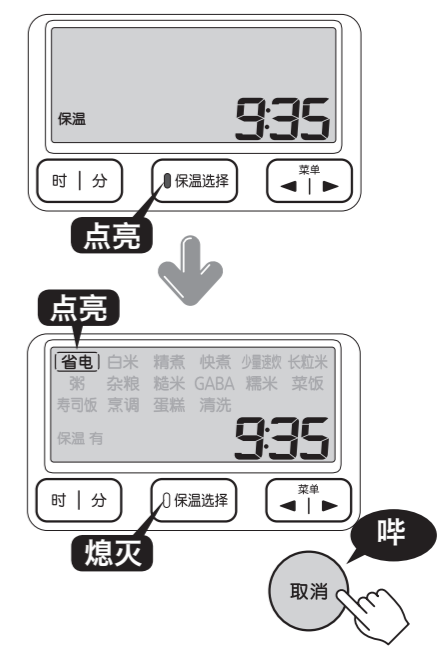
- 由于压力IH电饭煲的内锅内部密闭度高,上盖可能会难以盖上。请务必检查上盖是否盖紧。

6 连接电源线



注意

- 当保温指示灯点亮时,请按下[取消]键将其关闭。



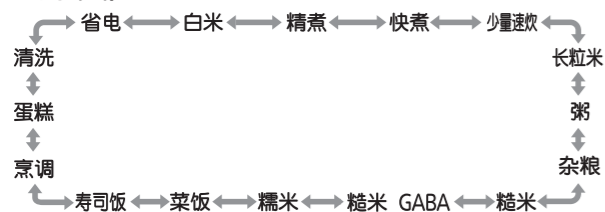
关于提示音

- 在没有放入内锅的状态下按下[煮饭]键或长按[保温选择]键,就会发出“哔哔”声提醒。
- 如果您认为提示音的音量不适当,可以进行调整。(参照 P.42)

4 煮饭方法

1 按下 [菜单 / ◀ ▶] 键，选择煮饭菜单

每按一次，便会依次切换菜单边框。(参照下图)



■使用白米时(“白米”的边框点亮)



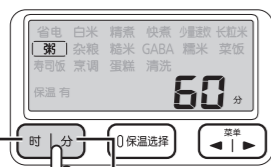
- 选择菜单后，将显示 10 秒该菜单的煮饭时间(推荐)。

注意

- “快煮”、“少量速炊”菜单的煮饭时间比“白米”短，所以煮好的饭较硬。

2 选择“粥”菜单时，请按下 [时] 键或 [分] 键调整煮饭时间

- [时] 键每按一次增加 5 分钟，[分] 键每按一次减少 5 分钟。
- 能够以 5 分钟为单位，在 40~90 分钟之间进行设定。



增加 5 分钟 减少 5 分钟

- 初始设定为 60 分钟。请根据个人喜好调整时间。

3 选择煮饭后的保温种类

按下 [保温选择] 键。每按一次，便会依次在“保温有”和“保温无”之间进行切换。(当保温指示灯点亮时，可以按下 [取消] 键重新设定。)



- 煮饭中也可选择是否保温。
- 如果已经事先选择了是否需要保温，则此时无需选择。关于保温，参照 P.22。

【选择“保温无”时】

将煮好的饭长时间放置在锅内，可能会导致发生异味、米饭变粘稠、腐败等，请立刻将其取出。

4 按下 [煮饭] 键

开始煮饭，液晶显示屏上将显示剩余时间。



开始加压后，“压力”会点亮



- 释放压力时，2 分钟后“压力”指示灯熄灭。
- “糯米”、“粥”、“寿司饭”菜单时，“压力”不会点亮。

注意

- 请勿在“压力”指示灯点亮状态下打开上盖。以免内容物溢出造成烫伤或受伤。
- 煮饭过程中不要将脸和手靠近蒸汽孔。蒸汽孔会喷出大量蒸汽，可能导致烫伤或受伤。

如不得不中断煮饭

警告

请务必按照以下流程打开上盖。以免内容物溢出造成烫伤或受伤。

- 1 确认蒸汽盖附近没有人。
- 2 按下 [取消] 键，中断煮饭。由于蒸汽孔经常可能会喷出大量高温蒸汽，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。如按下 [取消] 键后立刻打开上盖，可能会导致烫伤。

■如需继续煮饭

请换掉内锅中的米和水，等待本体充分冷却，然后再开始重新煮饭。若在煮饭过程中按下 [取消] 键，即会停止煮饭。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，导致做出的米饭不可口。

煮饭时间的标准

	省电	白米	精煮	快煮	少量速炊
1.0L 型	36~50 分钟	43~54 分钟	56~67 分钟	22~37 分钟	17~24 分钟
1.8L 型	37~53 分钟	43~54 分钟	56~67 分钟	23~42 分钟	20~25 分钟

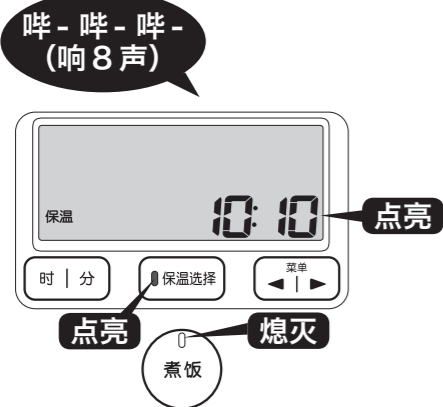
	长粒米	杂粮	糙米	糙米 GABA
1.0L 型	25~37 分钟	42~52 分钟	60~71 分钟	4 小时 11 分钟~4 小时 21 分钟
1.8L 型	27~43 分钟	44~54 分钟	68~80 分钟	4 小时 20 分钟~4 小时 33 分钟

	糯米	菜饭	寿司饭
1.0L 型	40~50 分钟	41~54 分钟	38~49 分钟
1.8L 型	40~50 分钟	43~57 分钟	38~50 分钟

- 上述时间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。

5 米饭煮好后

饭煮好后自动开始保温。
(选择“保温有”时)



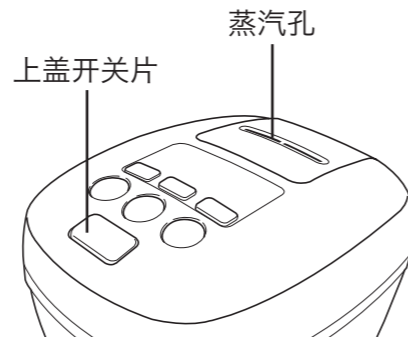
- 选择“保温无”时，保温指示灯和所选菜单将闪烁，且不会进行保温。放置不管可能会导致发生异味、米饭变粘稠、腐败等，请立刻将其取出。
- “粥”菜单过程中加入配料，或烹调时间不够用时，请在保温指示灯点亮或闪烁的状态下按下[时]键与[分]键，设定好所需追加的烹调时间后按下[煮饭]键。以1分钟为单位，每次最长可追加15分钟，共可追加3次。再加热时，请在按下[煮饭]键前将米饭搅拌均匀。
- “粥”若长时间持续保温会变成糨糊状，请尽早食用。

1 打开上盖

警告

- 请务必按照以下流程打开上盖。以免内容物溢出造成烫伤或受伤。

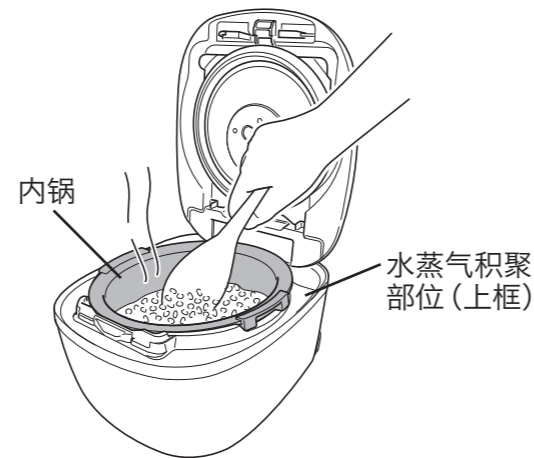
- (1) 确认蒸汽孔是否已经没有蒸汽喷出。
- (2) 请查看“压力”指示灯有无熄灭。
- (3) 按下上盖开关片，打开上盖。



2 翻动米饭

米饭煮好之后，请立刻均匀翻动米饭。

- 因内锅的形状特征，米饭中部有时会稍稍凹陷。
- 请用隔热手套或隔热垫等按住内锅，然后进行翻动。



注意

- 饭刚煮好后或保温过程中打开上盖，导致蒸汽水流到上框或外侧时，请务必擦拭干净。根据选择的菜单不同，有时会出现较多水滴凝结的情况。

6 电饭煲使用完毕后

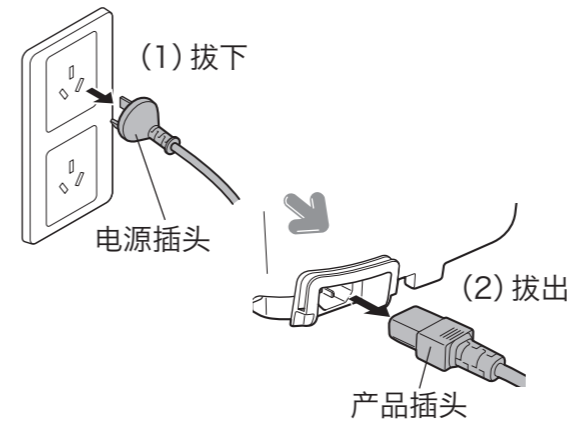
1 请务必按下[取消]键



注意

- 如果没有取消保温模式就拔下电源插头，则下次使用电饭煲时会点亮保温指示灯，而不会进入煮饭模式。

2 拔下电源插头，拔出产品插头



3 进行清洁(参照 P.28~34)

7 预约煮饭的方法



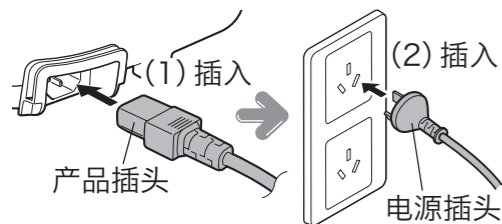
关于预约煮饭（“预约 1”、“预约 2”）您可以按照喜好时间能煮好米饭。

- 选择“预约 1”或“预约 2”设定时间，就能按照设定的时间自动煮好饭。
- 本产品会记录设定过的时间，“预约 1”、“预约 2”可以设定两个不同的时间。
- 您可以分别设定为常用时间，便于使用。

注意

- 比如将“预约 1”设定为“13:30”，就能在“13:30”煮好饭。

1 连接电源线



2 确认当前时间

- 时间的调整方法参照 P.49。



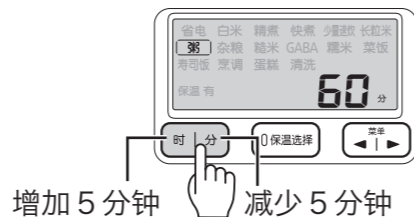
3 按下 [菜单 / ◀ ▶] 键，选择煮饭菜单 → P.14

- 如已经预先选好菜单，则无需再次选择。



4 选择“粥”菜单时，请按下 [时] 键或 [分] 键调整煮饭时间

- [时] 键每按一次增加 5 分钟，[分] 键每按一次减少 5 分钟。
- 能够以 5 分钟为单位，在 40~90 分钟之间进行设定。



- 初始设定为 60 分钟。请根据个人喜好调整时间。

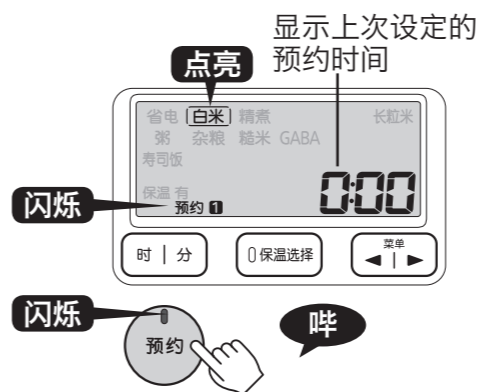
5 选择煮饭后的保温种类 → P.14

- 如无需变更保温设定，则不必选择。

6 按下 [预约] 键，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。

- 如需预约吸水，参照 P.20。



- 产品会自动显示上次设定的预约时间。如需使用相同的预约时间，则无需再次设定。

注意

- 下述情况无法预约煮饭。
 - 选择“快煮”、“少量速炊”、“糯米”、“菜饭”、“烹调”、“蛋糕”、“清洗”菜单时。
 - 液晶显示屏的时钟闪烁显示“0:00”时。
 - 没有放置内锅时。
- 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。）
- 所设定的预约时间过长时，可能出现锅巴颜色变浓的情况。若在意锅巴的颜色，请充分淘洗大米及大麦等。

各菜单对应的预约煮饭推荐时间

菜单	预约煮饭推荐时间
省电	1 小时 5 分钟以上
白米	1 小时 5 分钟以上
精煮	1 小时 20 分钟以上
长粒米	45 分钟以上
粥	烹调时间 +1 分钟
杂粮	1 小时 10 分钟以上
糙米	1 小时 25 分钟以上
糙米 GABA	4 小时 35 分钟以上
寿司饭	55 分钟以上

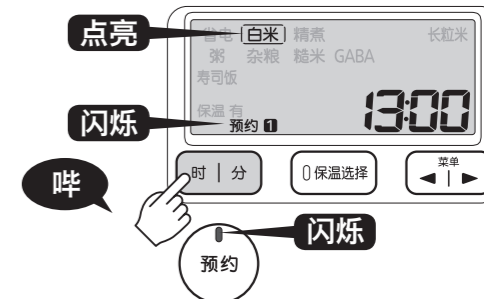
- 如设定的时间短于预约煮饭的标准时间，则可能无法在预约的时间完成煮饭。

■关于提示音

- 如按下 [预约] 键约 30 秒内不执行任何操作，会发出“哔哔”声提示。
- 如在无法进行预约煮饭的状态下进行了设定，将在按下 [预约] 键后发出“哔哔”声提示。
- 如果您认为提示音的音量不适当，可以进行调整。（参照 P.42）

7 按下 [时] 键或 [分] 键，设定希望米饭煮好的时间

- 本产品以 24 小时为单位显示时间。



- [时] 键能够以小时为单位进行设定，[分] 键能够以 10 分钟为单位进行设定。
- 按住不放可以快速调节时间。

注意

- 请将预约时间设定在 12 小时以内，以免造成食物变质。

8 按下一次 [煮饭] 键 预约完成。

“白米”菜单

“哔哔”

“白米”菜单以外

“哔哔”

“点亮”

“点亮”

“点亮”

“点亮”

“点亮”

“点亮”

“点亮”

“点亮”

“点亮”

“点亮”

“点亮”

“点亮”

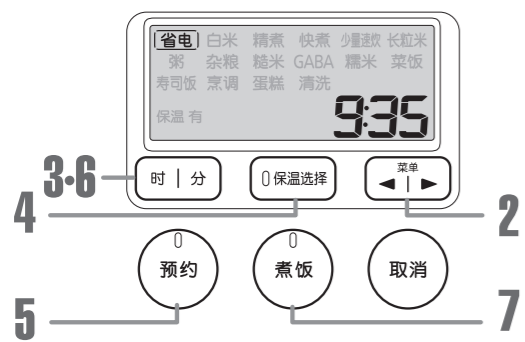
“点亮”

“点亮”

“点亮”

- 预约设定出错时，请按下 [取消] 键，从 P.18 的第 3 步开始重新设定。

8 预约吸水的方法



关于预约吸水

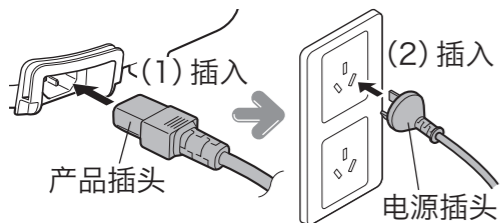
可以设定开始煮饭前让大米自然吸水(浸泡)的时间。

- 将内锅装入电饭煲, 选择“吸水预约”并定时, 就能在经过设定的时间后开始煮饭。
- 能够以10分钟为单位, 在10~60分钟内设定吸水时间。

注意

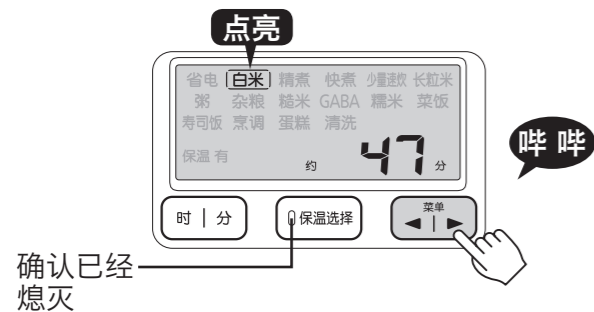
- 例如将“吸水预约”设定为50分钟, 就会在50分钟后开始煮饭。

1 连接电源线



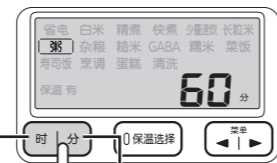
2 按下[菜单/◀▶]键, 选择煮饭菜单 →P.14

- 如已经预先选好菜单, 则无需再次选择。



3 选择“粥”菜单时, 请按下[时]键或[分]键调整煮饭时间

- [时]键每按一次增加5分钟, [分]键每按一次减少5分钟。
- 能够以5分钟为单位, 在40~90分钟之间进行设定。



增加5分钟 减少5分钟

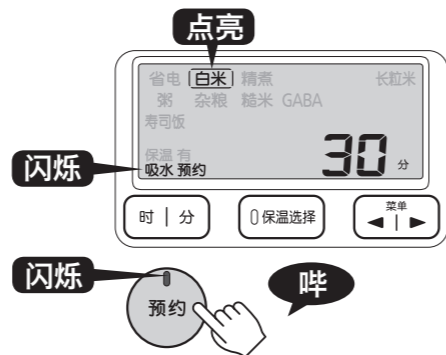
- 初始设定为60分钟。请根据个人喜好调整时间。

4 选择煮饭后的保温种类 →P.14

- 如无需变更保温设定, 则不必选择。

5 按下[预约]键, 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。
- “预约1”、“预约2”参照P.18。



注意

- 下述情况下无法进行预约吸水。
 - 选择“快煮”、“少量速炊”、“糯米”、“菜饭”、“烹调”、“蛋糕”、“清洗”菜单时。
 - 液晶显示屏的时钟闪烁显示“0:00”时。
 - 没有放置内锅时。
- 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。)

■关于提示音

- 如按下[预约]键约30秒内不执行任何操作, 会发出“哔哔”声提示。
- 如在无法预约吸水的状态下进行了设定, 将在按下[预约]键时发出“哔哔”声提示。
- 如果您认为提示音的音量不适当, 可以进行调整。(参照P.42)

6 按下[时]键或[分]键, 设定大米的浸泡时间



- 能够以10分钟为单位, 在10~60分钟之间进行设定。
- [时]键每按一次增加10分钟, [分]键每按一次减少10分钟。

■关于煮饭的硬度

- 若米的浸泡时间长, 则煮好的饭较软。

7 按下一次[煮饭]键 预约完成。

“白米”菜单

哔哔-

“白米”菜单以外

哔-

点亮

熄灭

点亮

熄灭

点亮

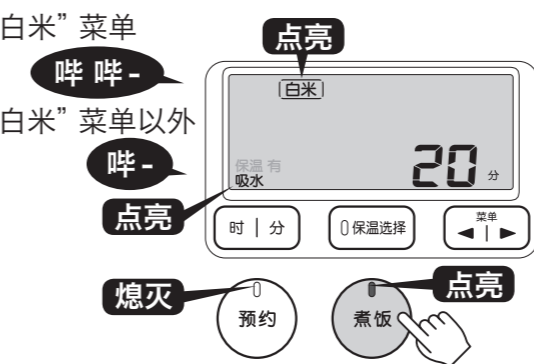
熄灭

点亮

熄灭

点亮

熄灭



- 预约设定出错时, 请按下[取消]键, 从P.20的第2步开始重新设定。

9 关于保温

保留白米的色泽与美味。

■关于保温种类

- 您可以选择饭煮好后是否保温。煮饭前按下 [保温选择] 键，选择“保温有”或“保温无”。(参照 P.14)
- 产品会记忆上一次选择的保温种类，如果需要做出与上次相同的选择，则无需再次选择是否保温。
- 初始设定为“保温有”。

■选择“保温有”时

煮饭结束后将自动切换到保温状态。



按住 [时] 键，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，“24”将开始闪烁，同时点亮“h”。



如需中断保温

按下 [取消] 键。
保温指示灯熄灭。



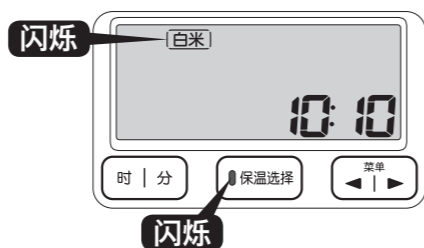
再次保温时

按住 [保温选择] 键不放 (约 1 秒以上)，就能立刻开始保温。



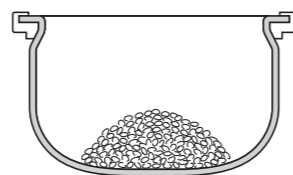
■选择“保温无”时

煮饭结束后，将不会切换到保温。放置不管可能会导致发生异味、米饭变粘稠、腐败等，请立刻将其取出。



■如需对少量米饭进行保温

请将米饭集中到内锅中央进行保温，并尽快食用。



注意

- 请注意，如在保温中拿起内锅，将自动取消保温。
- 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
 - 米饭在电饭煲时关闭保温功能
 - 保温冷饭
 - 添加冷饭
 - 饭勺留在内锅里一起保温
- 最小煮饭容量 (1.0L 型 1 杯、1.8L 型 2 杯) 以下的保温
 - 保温白米以外的食材
 - 将米饭围成一圈后进行保温
 - 持续保温 24 小时以上
- 如内锅边缘和垫圈类上有饭粒附着，请擦拭干净。以免造成干燥、变色、异味、粘腻等现象。
- 在恶劣环境 (寒冷地带或高温等) 下使用时，请尽早食用。
- 对“烹调”菜单进行保温时，请设定为 6 小时以内。

10 再加热的办法

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。
- 按以下情况进行再加热，会导致米饭变干。
 - 米饭刚煮好等还没变凉的情况
 - 米饭量少于最小煮饭容量 (1.0L 型 1 杯、1.8L 型 2 杯) 时
 - 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



建议

- 洒水可以防止米饭变干，使热好的饭松软可口。

3 确认保温指示灯处在点亮状态



- 若保温指示灯未点亮，则无法再加热。如保温指示灯未点亮，请按下 [保温选择] 键。(参照 P.22)

4 按下 [煮饭] 键



在还剩 5 分钟时显示剩余时间

• 如需取消再加热，请按下 [取消] 键。

■关于提示音

米饭变冷 (约 55 度以下) 时不能再加热。将发出“哔”声进行提示。

5 充分翻动加热好的米饭，使其变得均匀



11 烹调 (“烹调”菜单)

可以使用本产品轻松烹调下述料理。做菜方法请参考食谱指南(P.47)上介绍的菜谱。

“烹调”菜单

开始时使用接近沸点的高温煮沸后，将温度降低再炖煮一段时间。之后再次降低温度继续炖煮。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。

可以进行长时间炖煮和 20 分钟以内的快速烹调。

菜单示例

- 长时间炖煮…… 蔬菜鸡肉浓汤、红烧肉
 - 快速烹调…… 番茄酱鸡肉炖生口蘑
- 食谱指南 (参照 P.47 ~ 48)

不可烹调的菜单示例

- 烹调咖喱、炖菜、果酱等会产生糊状的菜肴
- 使用会突然产生气泡的“小苏打”等煮饭
- 市场上销售的用电饭煲制作的料理书等上记载的烹调
- 将食材、调料等放入塑料袋中加热
- 有可能堵塞调压孔的带皮西红柿或叶类蔬菜的烹调
- 使用了有可能堵塞调压孔的油纸、铝箔、保鲜膜烹调
- 烹调分量增加的熬炼制品或煮豆等豆类、面类
- 使用大量油制作的菜

注意

- 请注意，制作食谱指南上没有的菜肴时，可能出现食物溢出、烧焦的问题。
- 烹调时请充分搅拌，以免调料沉淀到内锅锅底。
- 如果使用热高汤或汤汁煮的话，会煮得不理想。请冷却后进行烹调。
- 如需使用淀粉进行勾芡，请在烹调的最后阶段放入。
- 竹轮及鱼糕等熬制食物在加热时会膨胀，请适量添加。
- 牛奶、豆奶等食物容易溢出，请在加热完毕后倒入，或每 5 分钟倒入一部分，一边观察一边加热。如果一开始就直接加入，可能导致溢出。

烹调时的基本操作步骤

1 处理食材

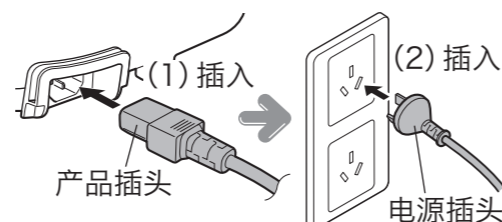
2 将食材放入内锅，盖上上盖

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，即使少于最小量时也有可能溢出，请多加注意。

烹调时间	“白米”的刻度线			
	1.0L 型		1.8L 型	
	最大量	最小量	最大量	最小量
21 分钟以上	5 以下	2 以上	8 以下	3 以上
20 分钟以内	5 以下	1 以上	8 以下	2 以上

3 连接电源线



4 按下 [菜单 / ◀ ▶] 键，选择“烹调”菜单



5 设定烹调时间

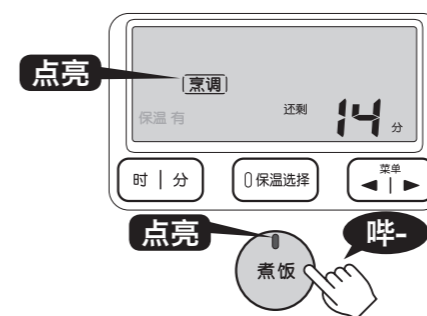
请使用 [时]、[分] 键设定烹调时间。1 ~ 30 分钟可以使用 1 分钟为单位进行设定，30 ~ 180 分钟可以使用 5 分钟为单位进行设定。

- 按下 [时] 将增加设定时间，按下 [分] 键将减少设定时间。
- 初始设定为 15 分钟。



6 按下一次 [煮饭] 键

开始烹调。

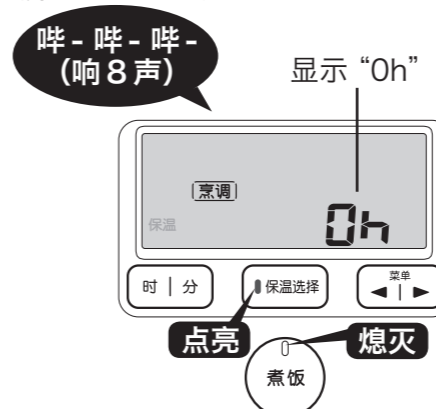


注意

- 烹调过程中请不要打开上盖。

7 烹调结束后

自动切换到保温，保温指示灯点亮，液晶显示屏显示“0h”。



- 如烹调时间不够，请在保温指示灯点亮的状态下按下 [时] 键追加烹调时间，然后再按下 [煮饭] 键。(可追加 3 次，每次最长可追加 30 分钟。)

- 烹调结束后将会继续保温，并以 1 小时为单位显示 1 (1h) 至 6 小时 (6h)。超过 6 小时，‘6’ 会开始闪烁。
- 各料理在持续保温后可能会变质，敬请注意。
- 使用了酸味较重的食材的菜肴请勿长时间保温，应尽快食用。
- 如需在烹调保温过程中加热菜肴 (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。此时会显示再加热的剩余时间，并在再加热结束后发出“哔-哔-哔”三声提示。再加热后，保温指示灯点亮，继续显示保温时间。

注意

- 如烹调时间不够，在继续烹调前请勿按下 [取消] 键。以免保温指示灯熄灭，导致无法继续烹调。如不慎按下此键，请按照以下步骤进行烹调。
 1. 取出内锅放置在湿布上。
 2. 打开本体的上盖等待 10 分钟左右，让本体与内锅冷却。
 3. 重新将内锅装入本体。
 4. 根据 P.24 第 4 步的内容进行烹调。

烹调结束后……

1 按下 [取消] 键

按下 [取消] 键保温指示灯熄灭。



2 请务必清洗内锅及内盖等部位，祛除异味 (清洗方法→ P.34)

12 蛋糕的制作方法 (“蛋糕”菜单)

您可以根据食谱指南 (P.46) 介绍的内容制作蛋糕。

注意

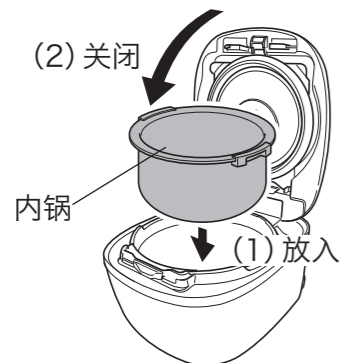
- 请勿根据食谱指南没有的方法制作蛋糕。
- 请勿超过食谱指南上介绍的用量。以免造成食物溢出。

1 处理食材，将面团放入内锅，排出面团内的气体

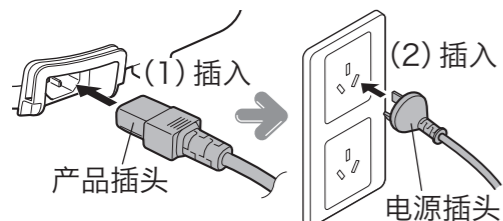
注意

- 请将加热前的面团放在柔软的布上排出气体。以免造成内锅变形或破损。

2 将内锅放入本体并盖上盖子



3 连接电源线



4 按下 [菜单 / ◀ ▶] 键选择“蛋糕”菜单



5 设定加热时间

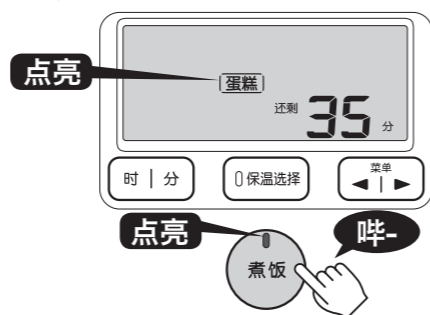
按 [时] 或 [分] 键设定加热时间。可以5分钟为单位，在5~80分钟之间进行设定。

- 按下 [时] 将增加设定时间，按下 [分] 键将减少设定时间。
- 初始设定为40分钟。



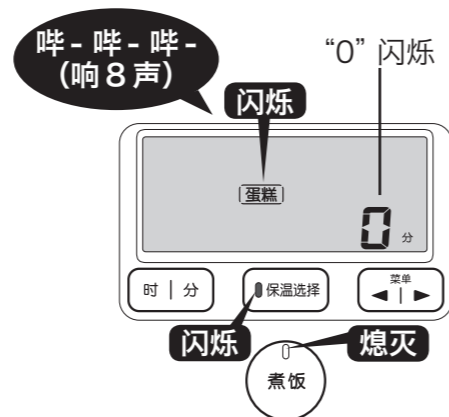
6 按下一次 [煮饭] 键

开始加热。



7 做好之后

保温指示灯闪烁。



(1) 打开盖子，用竹签刺向蛋糕中央。(如果没有面糊附着，说明内部已烤熟。)

- 如附着了面糊，请在保温指示灯闪烁的状态下按下 [时] 键增加加热时间，然后按下 [煮饭] 键。(最多可追加3次，每次15分钟。)

注意

- 请不要在追加烤制时间前按下 [取消] 键。以免保温指示灯停止闪烁而无法继续烤制。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. 打开本体的上盖等待10分钟左右，让本体与内锅冷却。
 3. 重新将内锅装入本体。
 4. 按照 P.26 第4步的内容进行烤制。

(2) 取出内锅和蛋糕，使其冷却。

注意

- 取出内锅时，请务必使用隔热手套等，不要直接用手接触。以免造成烫伤。
- 烤好后立刻取出蛋糕。如放置不管，内盖上的水蒸气会滴到蛋糕上。

蛋糕完成后……

1 按下 [取消] 键

按下 [取消] 键保温指示灯熄灭。



2 请务必清洗内锅及内盖等部位，祛除异味 (清洗方法→ P.34)

13 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。

使用结束后，为了下次能够随时干净方便地使用，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。

烹调结束后容易有异味残留，请务必在当日进行清洗，祛除异味。(参照 P.34)

注意

- 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清洁保养。
- 为避免腐蚀及异味，请保持内锅与内盖的洁净。
- 请勿使用稀释剂、去污剂、漂白剂、化学性抹布、钢丝球、尼龙刷等清洁用具。
- 将各部分卸下后再进行保养。
- 请勿使用洗碗机或烘碗机等。以免导致变形、变色。

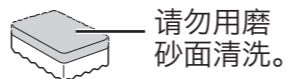
◆ 使用清洗剂清洁保养时，请使用家用的中性厨房用合成清洗剂(餐具用、烹调器具用)。

※ 洗涤剂残留会导致塑胶等材料老化、变色，请务必冲洗干净。

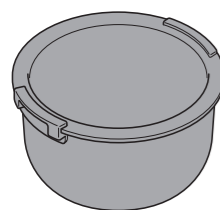
※ 使用中性的清洗剂可能导致变色、腐蚀等问题。

◆ 请使用海绵或布等柔软的清洁用具。

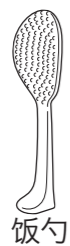
◆ 请勿使用海绵的磨砂面或三聚氰胺海绵清洗。以免造成内锅的氟素加工面及内盖的涂料剥落。



■ 每次使用后应清洁的部位



内锅



饭勺



量杯



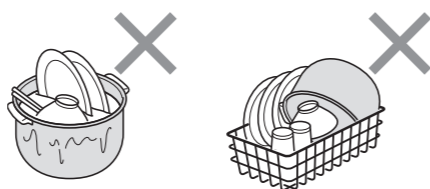
汤勺

(1) 用海绵蘸着凉水或温水稀释后的清洗剂进行清洗，然后用水冲洗干净。

(2) 用干布擦拭水分，使其充分干燥。

注意

- 每次使用内锅后，请仔细清洗内侧和外侧。
- 请勿将餐具放入内锅或将内锅作为洗碗盆一起清洗。此外在干燥内锅时，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。



- 切勿将量杯、饭勺浸泡在热水中。以免发生变形。

请进行冲洗。

(1) 用海绵蘸着凉水或温水稀释后的清洗剂进行清洗，然后用水冲洗干净。

(2) 干布立即将水分擦干，使其充分干燥。

注意

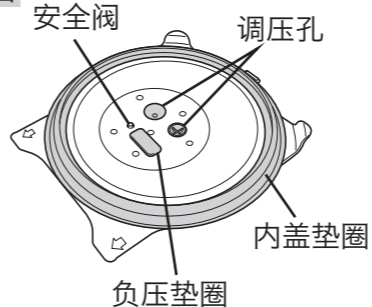
- 请勿使用以下方式进行清洗，以免造成变形。
 - 使用热水清洗
 - 放入水中浸泡后清洗
 - 在煮完饭后的高温状态下清洗
- 混合大麦或杂粮煮饭后，请务必清洗蒸汽盖。以免造成蒸汽盖堵塞，上盖打不开等故障，或者导致煮饭的结果不理想。
- 清洗蒸汽盖后，请立即用干布将水擦干。如不擦干水分，则会造成“水印”残留。



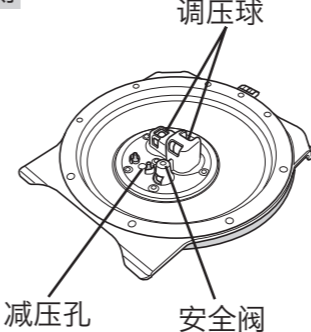
拆成 2 个部分。
(参照 P.32)

内盖

表面



内侧



拆卸、安装方法(参照 P.31)

(1) 用海绵蘸着凉水或温水稀释后的洗涤剂进行清洗，然后用水冲洗干净。

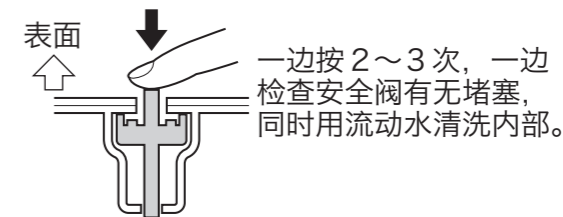
(2) 用干布擦拭水分，使其充分干燥。
若内盖变脏，则更容易凝结水珠。

调压孔、调压球、减压孔

如附着了饭粒和米粒，请清除干净。
用流水仔细冲洗。

安全阀

从内盖的表面用手指轻按 2~3 次，如附着了饭粒或米粒，请清除干净。



负压垫圈

在安装在内盖上的状态下进行清洗。
脱落时，注意垫圈方向进行安装。(参照 P.31)

内盖垫圈

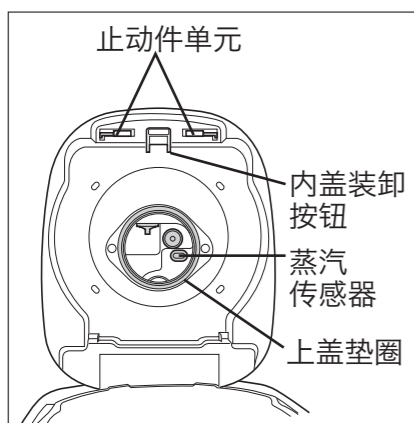
清洗时，无需拉拽及从内盖上拆下。万一脱落，请咨询购买本产品的销售店。

注意

- 内盖上粘附饭粒或米粒时，请务必清除干净。以免造成上盖无法盖紧，或因煮饭时蒸汽喷出、上盖被顶开导致食物溢出等，造成烫伤或受伤。
- 混合大麦或杂粮煮后，请务必保养内盖。以免造成内盖堵塞，上盖打不开等故障，或者导致煮饭的结果不理想。
- 若脏污不易去除时，请浸泡在温水中一阵子再洗净。
- 清洗内盖后仔细擦拭干净，切勿使缝隙等中残留水滴。若残留水滴，就会留下“水滴”印。
- 在保养内盖后，请确认负压垫圈是否脱落。(万一脱落，请重新安装。参照 P.31)

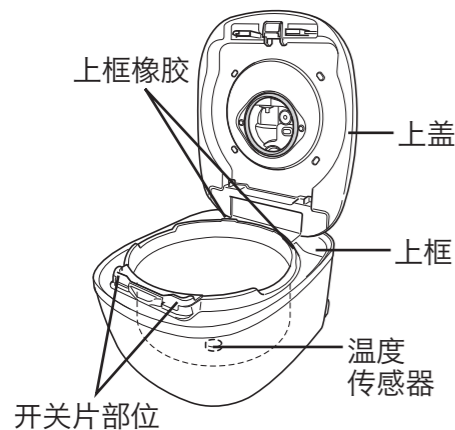
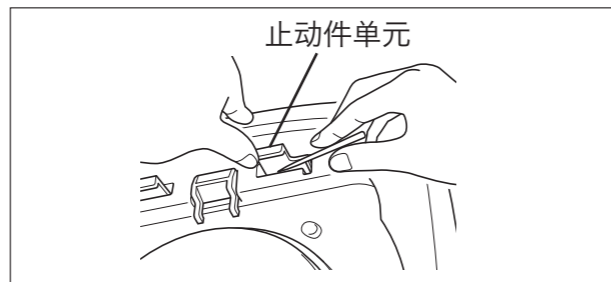
13 清洁保养方法

■脏污后应立即清洁保养的部位



本体的外侧、内侧
用拧干的布擦净。

止动件单元、上盖垫圈、开关片、上框
如粘附有饭粒和米粒时，请清除干净。



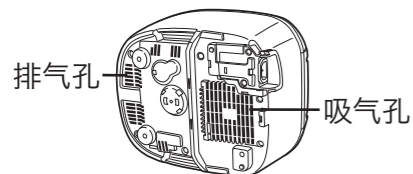
蒸汽传感器
用布或棉签等沾水后轻轻擦拭。

温度传感器
如附着了焦饭粒、米粒等，请清除干净。
如难以清除，请用市面上销售的砂纸(320号左右)将其清除，
然后用拧干的抹布擦拭。

注意

- 请绝对不要让水进入本体内部。
- 请勿拉扯上盖垫圈。一旦扯下，将无法再次安上。万一垫圈脱落，请咨询购买本产品的销售店。

吸气孔、排气孔

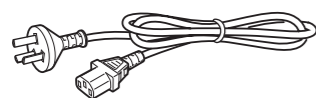


用棉签等清除灰尘。

注意

- 请勿在吸气孔、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，导致故障或火灾。

电源插头、产品插头



使用干布擦拭。

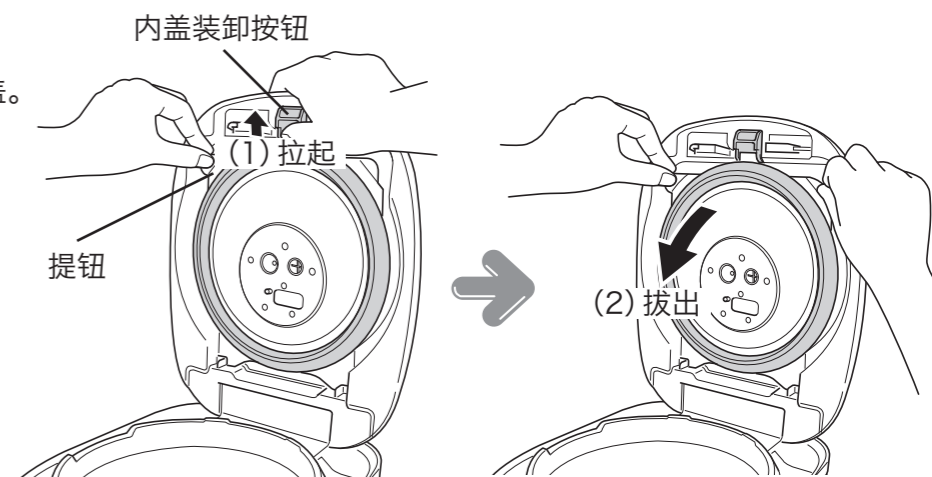
注意

- 请不要用水浸泡或淋湿电源线。以免造成短路、触电、故障。

内盖的拆卸、安装方法

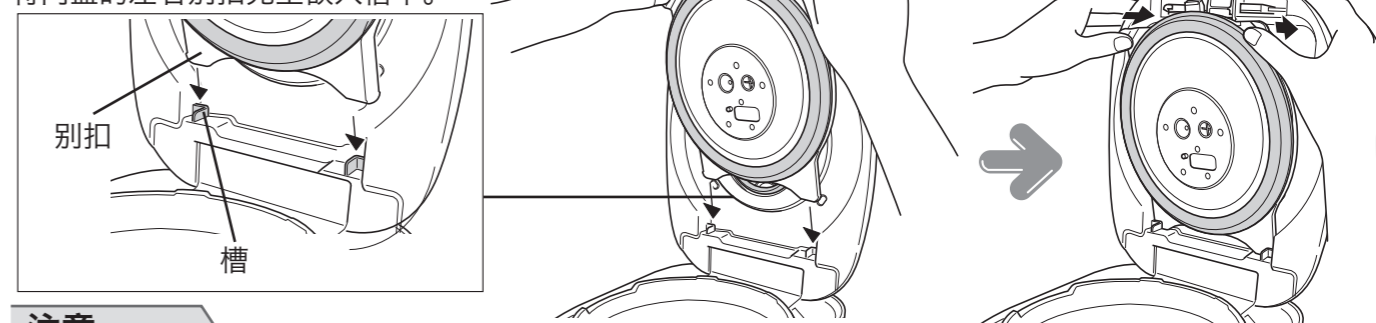
■拆卸方法

提起内盖装卸按钮，正面取出内盖。



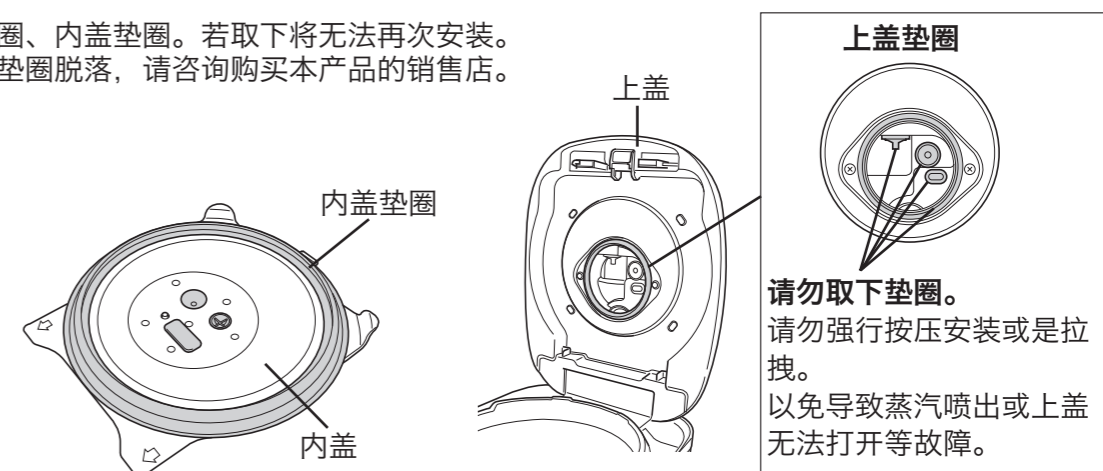
■安装方法

将内盖的左右别扣完全嵌入槽中。



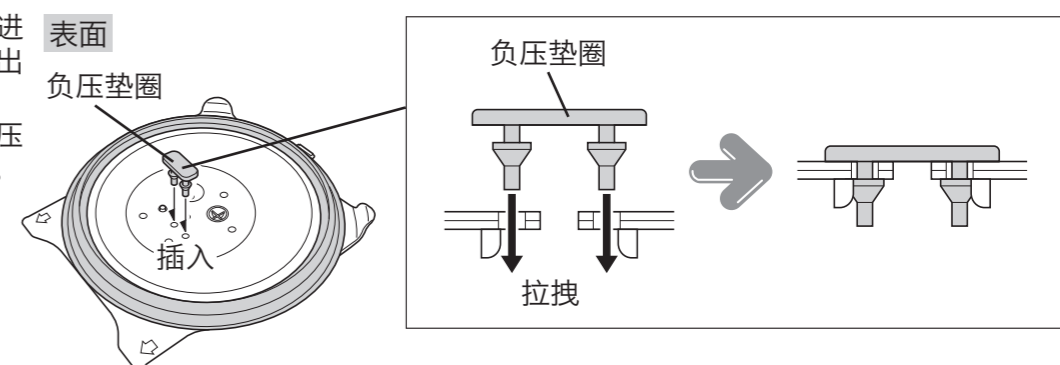
注意

- 请不要拉扯上盖垫圈、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。



负压垫圈的安装

- 请务必注意安装方向进行安装。以免导致做出的饭菜不可口。
- 若安装困难，可在负压垫圈上沾少许水解决。

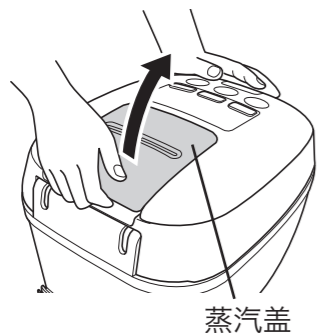


13 清洁保养方法

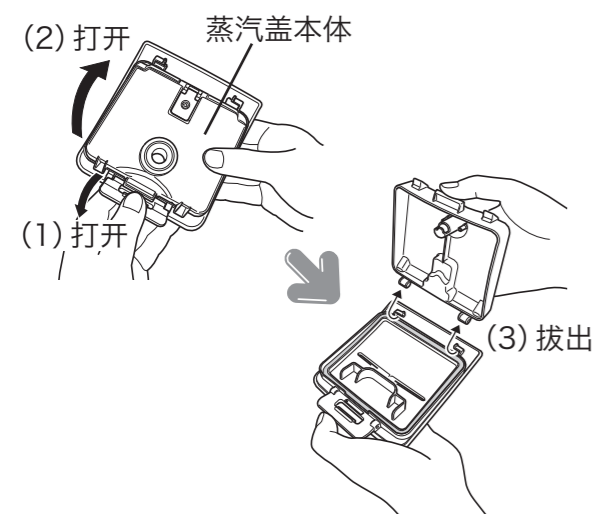
蒸汽盖的拆卸与安装

■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。

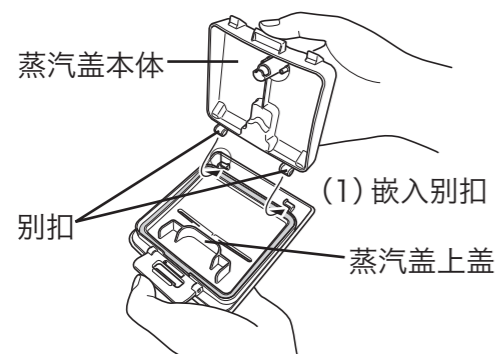


(2) 翻转蒸汽盖，如图所示拆卸蒸汽盖本体。



■安装方法

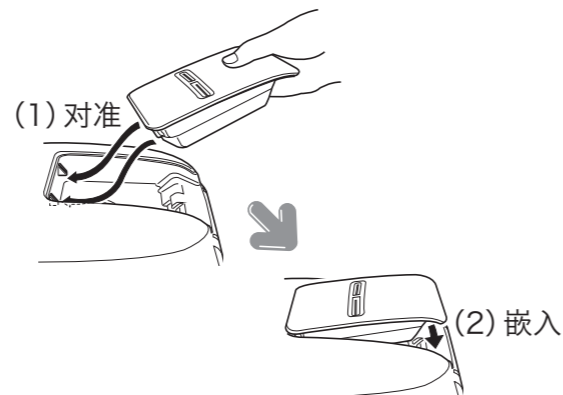
(1) 将蒸汽盖本体的别扣嵌入蒸汽盖。如未确实嵌入，会导致脱落、蒸汽喷出等故障。



(2) 盖上盖子并按下开关片，直到发出“咔哒”声。

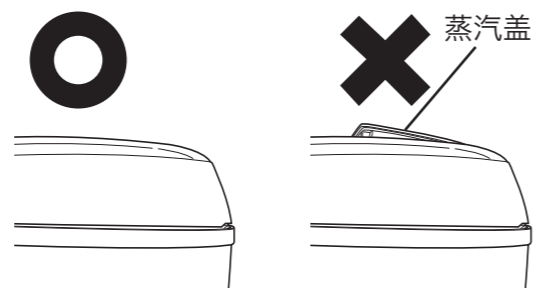


(3) 准确安装在本体上。将蒸汽盖从前方嵌入本体。



注意

● 准确安装蒸汽盖。如未能装好，可能造成做出的米饭不可口、沸腾溢锅或烫伤。

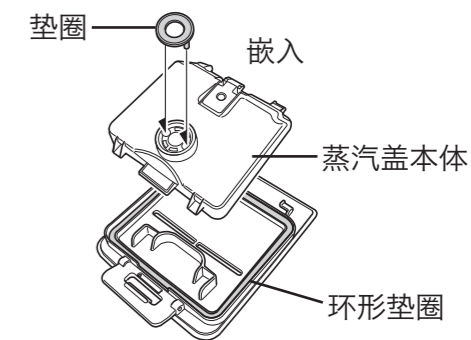


蒸汽盖用垫圈的安装

如蒸汽盖的垫圈类脱落，请如图所示，将垫圈类重新装好。如未确实嵌入，会导致脱落、蒸汽喷出等故障。

注意

- 请务必安装垫圈类后使用本产品。如没有安装，可能因蒸汽泄露而导致做出的米饭不可口。
- 请勿拆卸环形垫圈。如环形垫圈脱落，请照原样准确嵌入。
- 若安装困难，可在垫圈上沾少许水解决。

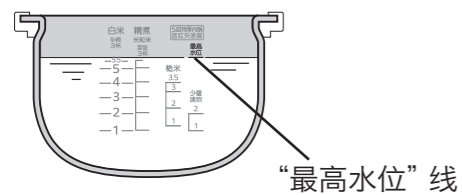


13 清洁保养方法

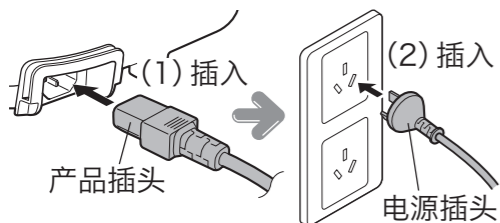
清洗方法

如出现异味，请在烹调后进行清洗。

(1) 在内锅里加水至“最高水位”线，然后把内锅放入电饭煲中。



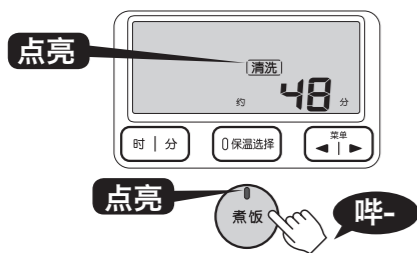
(2) 连接电源线。



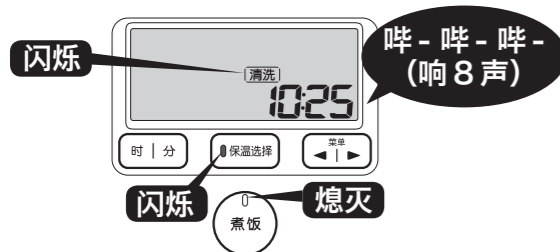
(3) 按下 [菜单 / ◀ ▶] 键，选择“清洗”。



(4) 按下 [煮饭] 键。(开始清洗)



(5) 清洗结束后
“清洗”的边框、保温指示灯开始闪烁。



(6) 按下 [取消] 键，拔下电源插头，拔出产品插头。



(7) 等待本体冷却后，倒出内锅中的水并进行清洁。

注意

- 请注意，清洗后内锅和本体会发热。以免造成烫伤。
- 请务必等本体冷却后再进行连续清洗。以免因本体温度过高而导致清洗得不完全。

建议

- 如出现异味，可在水中加入柠檬酸(约20g)进行清洗，以更好地清除异味。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。

14 做出的米饭不可口时

煮好的饭或煮饭期间、保温期间、再加热期间的米饭发生异常时，请检查如下事项。

查看事项	量、米量、食材量、大麦量、杂粮	饭使用碱性离子水(pH6以上)煮	使用矿泉水等硬度高的水煮饭	菜单选择有误	进行了预约煮饭	使用电饭煲后没有取消保温，就直接按下了「煮饭」键	内锅外侧、传感器上附着了饭粒或水滴等	内锅变形	没有充分翻动煮好的米饭	超过最大煮饭量
发生情况										
煮好的饭	过硬	●	●	●			●	●	●	●
	过软	●	●	●	●		●	●	●	
	夹生	●			●	●	●	●		●
	有硬米芯	●			●	●	●	●		●
煮饭中	形成锅巴饭	●	●	●	●		●	●		●
	蒸汽泄露	●					●	●		●
	溢出	●			●		●			●
煮饭时间过长	●			●			●		●	
参照页面	11·12·50	-	-	14~21	9·18·19	17	12·28~30	-	16	11·50

查看事项	垫圈类、内锅边缘、内盖等部位附着了饭粒等	未充分淘米(免洗米除外)	加水使用了热水(35度以上)淘米或淘米后长时间浸水	淘米后，将捞出的大米长时间放置	上盖没盖紧	混合了食材、大麦、杂粮煮饭调味料没有搅拌均匀	混入了过多碎米	饭煮好后又立刻继续煮饭	清洁保养不够彻底	产品插头脱落或中途停电
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	有糠味		●							
	蒸汽泄露	●				●			●	
	溢出	●	●		●		●		●	
煮饭时间过长	●								●	
参照页面	12·28~30	11·12	12	-	-	26	11	-	28~34	52

14 做出的米饭不可口时

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。

查看事项	米量或加水量有误	内锅外侧、传感器上附着了饭粒或水滴等	没有充分翻动煮好的米饭	垫圈类、内锅边缘、内盖等部位附着了饭粒等	未充分淘米 (免洗米除外)	再加热3次以上	预约煮饭的时间设定为12小时以上	持续保温超过24小时
保温中的米饭		●		●	●		●	●
再加热后的米饭变干	●	●				●		
参照页面	11· 12·50	12· 28~30	16	12· 28~30	11·12	23	19	22

查看事项	保温对 白米、免洗米以外的食材进行了容量	保温或再加热时饭量少于最小煮饭容量	将米饭围成一圈后进行保温	添加冷饭	饭勺放在锅内一起保温	清洁保养不够彻底	将刚煮好的热饭进行再加热	使用了容易残留异味的烹调菜单后，没有充分清洗	内锅里有米饭的情况下取消了保温	产品插头脱落或中途停电
保温中的米饭	●	●	●	●	●	●		●	●	●
再加热后的米饭变干		●					●			
参照页面	22	22·23	22	22	22	28~34	23	25·34	-	52

15 烹调或蛋糕做得不理想时

如烹调的菜肴或烤好的蛋糕出现异常时，请检查以下几点。

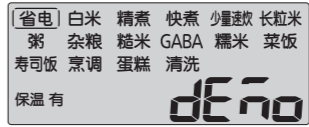
查看事项	食材的种类、分量选择错误	放入了超过最大规定量的食材	放入了少于最少规定量的食材	烹调时间过短	烹调时间过长	制作了食谱指南上没有的菜肴	没有立刻取出烤好的蛋糕，将其放置不管	内锅外侧、温度传感器类粘附焦饭粒或水滴等杂物	内锅变形	垫圈类、内锅边缘、内盖等部位粘着饭粒等杂物	上盖没盖紧	产品插头脱落或中途停电
烹调(菜肴)	不能烹煮	●	●		●					●	●	●
制作蛋糕时(蛋糕)	溢出	●	●	●		●						
	煮干	●		●		●		●	●			
	烧焦	●		●		●		●	●		●	
	无法烤制	●			●				●	●	●	●
参照页面	溢出	●				●						
	烤焦	●				●		●	●			
	烤的颜色不均匀					●			●			
表面粘腻						●	●	●				
参照页面	24· 26*1	24		24~26	-	26	26· 28·30	-	12· 28~31	12	52	

*1……参照食谱指南。

16 认为发生故障时

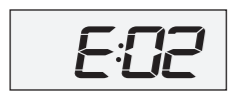
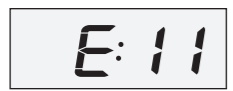
在委托修理前，请查看以下事项。

故障现象	确认事项	处理方法	参照页面
未按照预约时间煮好	本产品设定的时间与当前时间是否相符？	请校准时间。	49
	请确认 P.35 “煮饭时间过长” 项目，并进行处理。		35
	如设定的时间短于预约推荐时间，则可能无法在预约的时间完成煮饭。		19
按下 [预约] 键后发出了“哔哔”声提示，无法设定预约煮饭(吸水)	有无按下 [煮饭] 键？	如未按下 [煮饭] 键，就无法完成预约。	19·21
	显示时间是否闪烁“0:00”？	请调整为当前时间后，再进行预约。	49
	有无选择“快煮”、“少量速炊”、“糯米”、“菜饭”、“烹调”、“蛋糕”、“清洗”菜单？ 上述菜单无法进行预约。		19·20
液晶显示屏有水汽	垫圈类、内锅边缘有无附着饭粒或米粒等异物？	请清理干净。	12·28~30
	内锅外侧是否有水？	请用干布擦拭干净。	12
	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。如未能得到改善，请委托购买本产品的销售店修理。		-
无法再加热	按下 [煮饭] 键，会发出“哔哔”声提示。	米饭变冷。米饭温度低于约 55 度时无法再加热。	23
	保温指示灯是否已熄灭？	按住 [保温选择] 键不放，确认保温指示灯点亮后，再次按下 [煮饭] 键。	23
在煮饭、保温、再加热期间发出声音	“呼—”声音为风扇运转的声音，并非故障。		8
	“吱—”或“叽哩哩哩…”声为 IH 运行的声音，并非故障。		
	在发出“噗”“咕咚咕咚”的声音的同时，从蒸汽孔冒出大量蒸汽。这是由于沸腾造成，并非故障。		
	煮饭过程中发出的“咔咔”声是压力调节的声音。并非故障。出现与上述完全不同的声音。	请委托购买本产品的销售店修理。	-
按下 [煮饭] 键或 [保温选择] 键时，发出了“哔哔”声提示	有无放入内锅？	放入内锅。	13
预约煮饭(吸水)时，发出“哔哔”声提示	按下 [预约] 键后约 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。		19·21
本体内进入了水或米	可能导致故障，请委托购买本产品的销售店修理。		-
校准时间时，按下 [时] 或 [分] 键也无法进入调整时间模式	煮饭、保温、设定预约、预约煮饭(吸水)、再加热期间无法校准时间。 选择“粥”、“烹调”、“蛋糕”菜单期间无法校准时间。		49
选择保温指示灯，菜单就会闪烁 未保温	有无选择“保温无”？	煮饭前请按下 [保温选择] 键，选择“保温有”。	14·22
液晶显示屏上有线状黑色渗出	液晶显示屏有时会因静电出现把印渗出的现象，并非故障。	若想清除，可用拧干的抹布擦拭清除。如此便可通过去除静电而减轻渗出的现象。	8
烹调保温期间，出现闪烁“6”	是否在烹调后持续保温 6 小时以上？ 超过 6 小时，就会开始闪烁“6”。(请勿在烹调后保温 6 小时以上。)		25

故障现象	确认事项	处理方法	参照页面
保温期间按下 [时] 键，出现闪烁“24”	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，液晶显示屏上闪烁“0:00”	重新插入电源插头时，当前时间及预约时间、保温持续时间等记忆时间是否会消失。	虽然锂电池没电，仍可正常煮饭。如需更换锂电池，请委托购买本产品的销售店进行修理。	8
	同时按下 [取消] 键和 [预约] 键。	请校准时间。	49
上盖无法盖上或煮饭过程中上盖打开	上框、内盖垫圈、开关片托周围是否附着有饭粒等异物？	请清理干净。	12·28~30
无法关闭上盖	有无放入内盖？	请放入内盖。	31
	是否是在煮饭完毕并对米饭进行翻动后，尝试关闭上盖？	由于本产品为压力电饭煲，盖子密闭度较高。因此有时会感觉较难关闭，并非故障。请缓慢重新关闭盖子。	16
水蒸气积聚在上框	刚做好饭或保温期间，水蒸气可能凝聚在上框，并非故障。如上框凝聚了太多水蒸气，请用干布擦拭干净。		16
	内盖是否变脏？ 如内盖变脏，可能会导致水蒸气增加。	请用洗涤剂仔细清洗内盖。	29
	有无选择“省电”？ 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。		9
按下按键后没有反应	产品插头是否已插入本体的电源插口？电源插头是否已插入插座？	请将插头插到底。	13·18·20·24
	保温指示灯是否点亮？	请按下 [取消] 键取消保温，然后再继续操作。	13
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。		-
产生塑胶等异味	产品刚开始使用时会产生塑胶等异味，过段时间即会自动消失。如气味过大，请参照“清洗方法”进行清洗。		34
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。		-
在煮饭流程中，上盖与本体的间隔变大	煮饭期间会产生压力，可能导致上盖被上推，加大其余本体的间隔，并不影响产品正常使用。		-
液晶显示屏显示“dE no”	按下 [取消] 键，会显示如下图所示的图案。 	产品进入了测试模式。请委托购买本产品的销售店修理。	-

16 认为发生故障时

液晶显示屏上出现下列显示内容时

显示	处理	参照页面
显示“E02”，发出“哔哔哔哔哔哔…”声 	<p>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。</p> <p>此外，将本体放在室温较高的地方也可能导致温度上升，出现同样的症状。</p> <p>此时，请按以下步骤处理。</p> <p>(1) 拔下电源插头。</p> <p>(2) 将电饭煲移动到室温较低的地方，以免吸气孔和排气孔堵塞。</p> <p>(3) 重新将电源插头插入插座，进行按键操作。</p> <p>※ 如果还是没有反应，则是本体出现异常。请拔下电源插头，委托购买本产品的销售店进行修理。</p>	-
显示“E11” 		
显示“E02”、“E11”之外“E”开头的代码		

关于塑胶零部件

接触热和蒸汽的塑胶零件可能会伴随着使用而出现损坏。请咨询购买本产品的销售店。

焖饭时间的调整方法 (“少量速炊” 菜单)

请在电源插头插入插座的状态下完成以下(1)~(7)步，每一步的操作间隔不得超过30秒。30秒以上没有任何操作就会返回显示当前时刻，无法继续设定。如需再次设定，请重新来过。煮饭(烹调)、保温、设定预约、预约煮饭(吸水)、再加热、追加加热期间无法变更设定。

※ 如需在调整期间中断操作，请按下[取消]键。



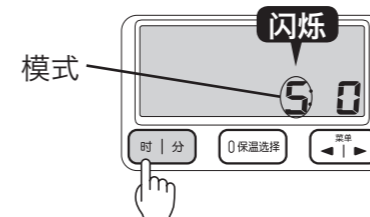
■ 如需调整焖饭时间

如需调整选择“少量速炊”菜单时的焖饭时间，请采取以下步骤。

- (1) 按下[菜单/◀▶]键，选择“白米”菜单。
- (2) 按住[预约]键约3秒以上。



- (3) 按下[时]，将模式调整为[5]。



- (4) 按下[煮饭]键。
- (5) 按下[时]、[分]键调整时间。



调整焖饭时间

- 0: +0分钟(初始设定)
- 1: +1分钟
- 2: +2分钟

- (6) 按下[煮饭]键。
- (7) 按住[预约]键约3秒以上便可完成设定，返回显示当前时间。

●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。
 ●放入过多的酱油、甜料酒等调料可能导致做出的饭不可口。
 ●煮制免洗米时,无需进行淘米。
 ●各菜单下记载的卡路里数值仅供参考。

音量调整方法

请在电源插头插入插座的状态下完成以下(1)~(7)步,每一步的操作间隔不得超过30秒。30秒以上没有任何操作就会返回显示当前时刻,无法继续设定。如需再次设定,请重新操作。

煮饭(烹调)、保温、预约定时、预约煮饭(吸水)、再加热、追加加热期间无法变更设定。

※如需在调整期间中断操作,请按下[取消]键。

■需要调整音量(按键音、提示音)时

如果您对按键音、提示音的音量不满意,请按以下步骤进行调整。

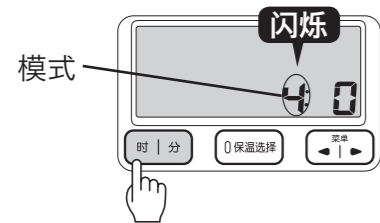
(1)按下[菜单/◀▶]键,选择“白米”菜单。

(2)按住[预约]键约3秒以上。



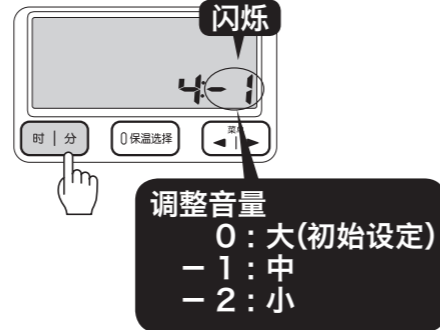
(3)确认模式为[4]。

如模式显示为[5],请按下[时]、[分]键调整为模式[4]。



(4)按下[煮饭]键。

(5)按下[时]、[分]键调整音量。



(6)按下[煮饭]键。

(7)按住[预约]键约3秒以上便可完成设定,返回显示当前时间。

菜饭菜单

五目饭



■材料(6人份)

- 米……3杯
- 鸡腿肉……60g
- 胡萝卜……40g
- 魔芋……1/8块
- 豌豆角……8个
- 混合调料
酱油……2大勺 酒……1大勺
甜料酒……1/2大勺 盐……1/2小勺
- 料酒、酱油、盐、醋……均适量
- 海带……3cm长1片
- 炸豆腐……1/2片
- 牛蒡……35g
- 干香菇……2块

■做法

1. 鸡腿肉切成1cm长的方块,加入少许料酒、酱油进行腌制。
2. 炸豆腐去油后对半切开,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. 干香菇用水泡发,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. 用内锅洗米后,加入调味用佐料并加水至“精煮”的刻度线3,充分混合搅拌后将除豌豆角以外的配料和海带加到上面,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。

注意

- 请根据食材的种类调节水量。
- 如直接加入配料,请确保配料的量不超过米重量的约45%。食材过多可能导致煮出的饭不可口。(1杯米对应的食材约70g以下)

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
- 薄盐鲑鱼……3片
- 灰树花……100g
- 洋葱……1/2颗
- 胡萝卜……50g
- 混合调料
料酒……1又1/2大勺 白糖……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
- 芦笋……3根
- 大蒜(切末)……1片份
- 生姜(切末)……1片份
- 黄油……25g
- 色拉油……适量

■做法

1. 用内锅洗糙米后,加水至“糙米”的刻度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的大小,并将洋葱、胡萝卜切成小块。
4. 剥去芦笋坚硬部分的皮,取下叶鞘,切成1cm的大小。
5. 在平底锅上溶解黄油,放入大蒜、生姜煸炒。加入步骤3的材料煸炒至表面变软,然后加入步骤4的材料继续煸炒。
6. 往步骤5加入混合调料后一直炒至没有汤汁,然后放入青葱和步骤2中制作的料理。
7. 将刚煮好的糙米和步骤6制作的料理混合在一起盛入碗中。

建议

- 可依个人喜好洒上七味辣椒粉。

粥
菜单

七草粥



115kcal/
1人份

■ 材料 (4人份)

- 米……1杯
- 盐……1/3小勺
- 七草 [芹菜、荠菜、鼠曲草、繁缕草、宝盖草、大头菜 (茺菁的嫩叶)、萝卜叶 (白萝卜的嫩叶)] ……各适量

■ 做法

1. 选择七草中便于购买的2~3种, 准备100g左右, 简单焯一下后用水浸泡, 然后挤干水分并切碎。
2. 用内锅洗米后, 将水加到“粥、稠”的刻度线1处, 然后选择“粥”菜单并定时60分钟进行烹煮。
3. 煮好后加入七草和盐, 然后搅拌均匀。

注意

- 做好后的粥放置时间越长, 就越容易变得粘腻及产生异味, 请尽快食用。

杂粮
菜单

鱼干和羊栖菜杂粮饭



362kcal/
1人份

■ 材料 (6人份)

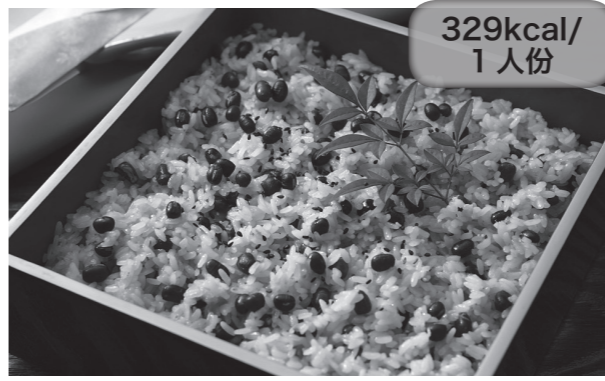
- 米……3杯
- 杂粮……4又1/2大勺 (40g)
- 鱼干 (梭子鱼、方头鱼等) ……1条
- 青葱 (切小段) ……2根
- 煮羊栖菜芽
羊栖菜芽 (干燥) ……12g
- 胡萝卜……30g
- 炸豆腐……1/2片
- 芝麻油……1大勺
- 调味汁
砂糖……1大勺 酱油……2大勺
- 甜料酒……1大勺 高汤……200mL
- 料酒……1大勺

■ 做法

1. 在内锅淘米后, 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”菜单进行烹饪。
2. 煮熟鱼干后, 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。炸豆腐去油切碎, 胡萝卜切碎。
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步的调味汁, 将菜放入第2步中煮好的杂粮饭中搅拌。
6. 将饭盛入容器, 撒上青葱。

糯米
菜单

红豆饭



329kcal/
1人份

■ 材料 (6人份)

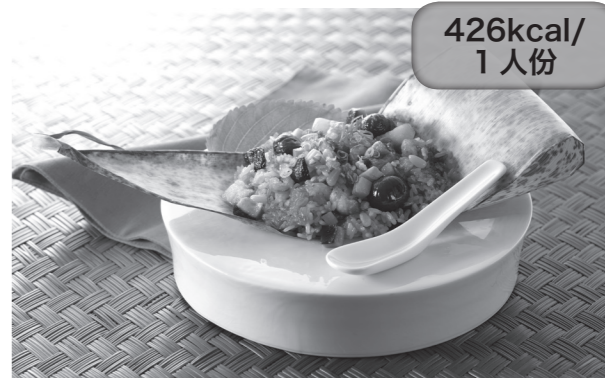
- 糯米……3杯
- 红小豆……80g
- 芝麻盐……少许

■ 做法

1. 将洗净的红小豆放入锅中, 加入5倍水熬煮。煮开后将水倒掉, 重新倒入约是红小豆5倍的水, 开大火将豆子煮硬。
2. 将红小豆与煮好的汁水分开, 把汁水倒入碗中, 用汤勺不断拨动, 加快散热速度。
3. 使用内锅淘洗糯米, 将熬煮红小豆的汁水倒入“糯米”刻度线3 (如汁水不够可以加水), 搅拌均匀。
4. 将第2步的红小豆放在第3步的成品上面, 选择“糯米”菜单进行烹煮。
5. 煮好后, 将锅内成品搅拌均匀, 然后盛入容器, 撒上芝麻盐。

糯米
菜单

虾仁板栗糯米饭



426kcal/
1人份

■ 材料 (6人份)

- 糯米……3杯
- 五花肉……110g
- 干香菇……2块
- 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
- 调料
料酒……3大勺 酱油……3大勺
- 砂糖……1小勺
- 青葱 (切小段) ……3根
- 猪油或色拉油……2大勺
- 干虾……10g
- 笋……20g
- 胡萝卜……10g

■ 做法

1. 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. 猪肉切成1cm的方块, 使用腌制料调味。胡萝卜、香菇、笋切成1cm的方块。
3. 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步泡发干香菇和干虾的汁水、调料、鸡骨头汤至“糯米”刻度线3, 搅拌均匀。
5. 将第3步的成品和干虾、松子、姜丝放在第4步的成品上, 选择“糯米”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。

寿司饭
菜单

手卷寿司



341kcal/
1人份

(仅寿司饭的卡路里)

■ 材料 (5人份)

- 寿司饭
米……3杯
海带……3cm长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、鳗鱼、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. 在内锅淘米后，将水加到“寿司饭”的刻度线3，然后铺上海带，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

- 请将海带拧干水后用布擦干。
- 浅木桶应事先用醋水稍微沾湿。
- 请勿使用内锅混合米饭和醋。

蛋糕
菜单

海绵蛋糕



309kcal/
1/8块
(1.0L型)

(不包括水果)

■ 材料

	1.0L型 (1个)	1.8L型 (1个)
● 鸡蛋 (M)	4个	5个
● 白糖 (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)	200 mL	250 mL
● 砂糖	24g	30g
● 草莓、蓝莓	各适量	各适量

■ 做法

1. 鸡蛋在室温下回温，低筋粉过筛。预先融化无盐黄油。
2. 鸡蛋、白糖放入碗中，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，直至看不到白糖颗粒，搅拌均匀后从热水中取出。
4. 用打蛋机高速打发第3步的成品。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步中的低筋粉加入第4步的成品，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步的成品倒入涂过黄油的内锅，摔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，将蛋糕体从内锅中取出冷却，用加入砂糖打发后的鲜奶油和草莓、蓝莓进行装饰。

注意

- 如烤制时间不够，请在保温指示灯闪烁的状态下按下[时]键追加加热时间，然后按下[煮饭]键继续加热。

建议

- 做完蛋糕后，请祛除异味。(清洗方法→P.34)

烹调
菜单

轻松煮好一碗热腾腾的美味粥!

可以使用本产品轻松做出能发挥食材美味的正宗菜肴。

注意

- 烹调时请充分搅拌，以免调料沉淀到内锅锅底。
- 用汤汁炖煮时，请待冷却后再开始烹调。
- 如需使用淀粉进行勾芡，请在烹煮的最后阶段进行。
- 竹轮及鱼糕等熬制食物在加热时会膨胀。请适量添加。
- 请勿使用金属制的汤勺、汤匙、打蛋器等坚硬物品。
- 烹饪完毕后，请祛除异味。(参照P.34“清洗方法”)
- 如烹调时间不够，在继续烹调前请勿按下[取消]键。以免保温指示灯熄灭，导致无法继续烹调。(万一按下，请将内锅从本体取出，放在湿布上，同时打开本体的上盖，放置10分钟左右，使本体和内锅冷却。然后将内锅放回本体，进行烹调。)

烹调
菜单

蔬菜鸡肉浓汤



156kcal/
1人份

■ 材料

	1.0L型 (4人份)	1.8L型 (6人份)
● 鸡翅	8根	12根
● 胡萝卜	1根	1又1/2根
● 芹菜	1根	1又1/2根
● 洋葱	1个	1又1/2个
● 土豆	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	均少许	均少许

■ 做法

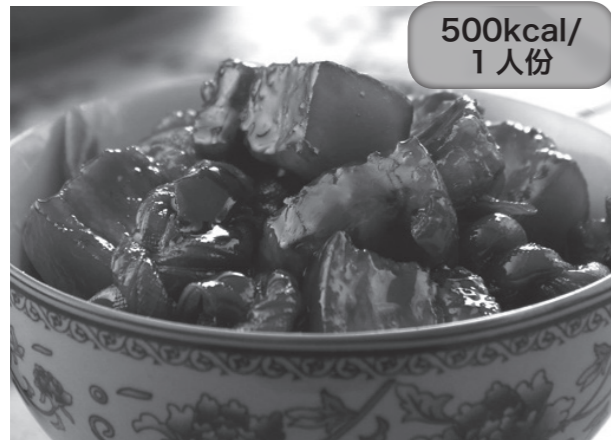
1. 切除鸡翅的翅尖。
2. 胡萝卜切成4等分，芹菜去筋后切成5cm的大小，洋葱切成8等分，土豆切成4等分。
3. 将第1步和第2步的成品放入内锅，加入水、西式浓汤粉、盐、胡椒混合，然后选择“烹调”菜单加热60分钟。
4. 将做好的成品盛入容器。

注意

- 烹煮的菜肴可以在加热后保温一段时间，让食材更加入味、柔软。

烹调
菜单

红烧肉



500kcal/
1 人份

材料	1.0L 型 (4 人份)	1.8L 型 (6 人份)
● 五花肉	400g	600g
● 百叶结	100g	150g
● 生姜切薄片	4 片	6 片
● 汤汁		
浓酱油(老抽)	1 又 1/2 大勺	2 又 1/4 大勺
绍兴酒	1 大勺	1 又 1/2 大勺
水	300mL	450mL
● 盐	少许	少许
● 砂糖	少许	少许
● 青葱(切小段)	适量	适量

■ 做法

1. 将五花肉清洗干净，切成一口大小，加入生姜，放入锅中烧开的水里去除血水。
2. 为了去除百叶结的豆腥味，洗净后用锅煮。
3. 在内锅中加入五花肉、生姜和百叶结，然后加入汤汁。
4. 选择“烹调”菜单加热 60 分钟。
5. 加热完毕后加入盐和砂糖调味，将五花肉翻过来，按下 [时] 键追加加热 10 分钟。
6. 将做好的成品盛入容器，撒上青葱。

注意

- 烹煮的菜肴可以在加热后保温一段时间，让食材更加入味、柔软。

烹调
菜单

番茄酱鸡肉炖丛生口蘑

快速烹调食谱



189kcal/
1 人份

材料	1.0L 型 (4 人份)	1.8L 型 (6 人份)
● 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	100 mL	150 mL
● 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“烹调”菜单加热 15 分钟(1.8L 型为 18 分钟)。
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。

时间的调整方法

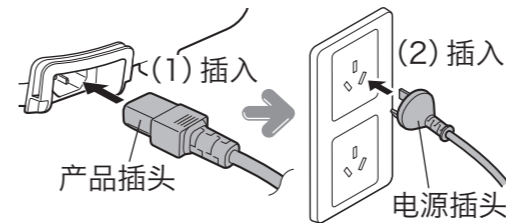
本产品以 24 小时为单位显示时间。

执行以下操作时，无法调整时间。

- 煮饭中、保温中、预约设定、预约煮饭(吸水)、重新加热、追加加热时
- 选择“粥”、“烹调”、“蛋糕”菜单时

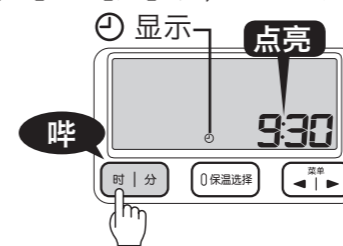
■ 例：如需将“9:30”调整为“9:35”

1 连接电源线



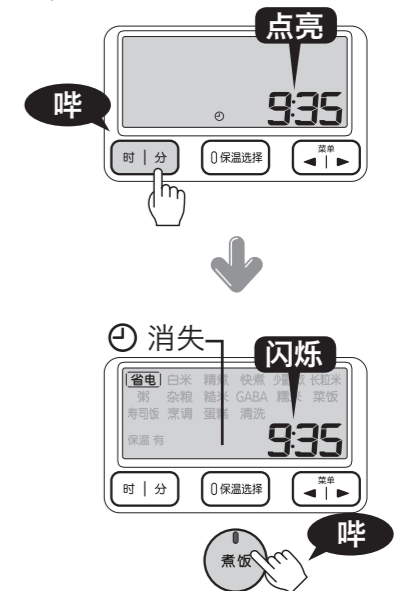
2 进入设定时间模式

按下 [时] 或 [分] 键，显示 0。



3 调整时间

- [时] 键用于调整“小时”，[分] 键用于调整“分钟”。
- 按住不放会使数字快速跳动。
- 时间调整完毕后，请按下 [煮饭] 键，结束调整时间。



如需中途取消调整时间，请按下 [取消] 键。

产品规格

规格		1.0L 型 (5.5 杯)	1.8L 型 (10 杯)	
额定电压 / 额定频率		220 V ~ 50 Hz		
额定功率 (W)		1,085	1,213	
煮饭容量 (L)	省电	0.18~1.0 (1~5.5 杯)	0.36~1.8 (2~10 杯)	
	白米	0.18~1.0 (1~5.5 杯)	0.36~1.8 (2~10 杯)	
	精煮	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)	
	少量速炊	0.18~0.36 (1~2 杯)	0.36~0.54 (2~3 杯)	
	长粒米	0.18~1.0 (1~5.5 杯)	0.36~1.8 (2~10 杯)	
	粥	稠	0.09~0.18 (0.5~1 杯)	0.09~0.36 (0.5~2 杯)
		稀	0.09 (0.5 杯)	0.09~0.27 (0.5~1.5 杯)
	杂粮	0.18~0.54 (1~3 杯)	0.36~1.08 (2~6 杯)	
	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)	
	糯米	0.18~0.54 (1~3 杯)	0.36~0.9 (2~5 杯)	
	菜饭	0.18~0.54 (1~3 杯)	0.36~1.08 (2~6 杯)	
寿司饭	0.18~1.0 (1~5.5 杯)	0.36~1.8 (2~10 杯)		
外形尺寸 (cm) *	宽度	25.2	27.5	
	长度	31.1	33.7	
	高度	21.1	24.2	
本体重量 (kg) *		5.3	6.4	
电源线长度 (m) *		1.8	1.8	

* 为大概数值。

注意

- 受室温、使用方法影响，时钟每个月可能会产生约 30 秒~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	铝合金 1100	蒸汽传感器
	不锈钢 06Cr19Ni10	调压球等
	不锈钢 06Cr18Ni9Cu3	内盖铆钉
塑料	聚丙烯 (PP)	上盖、量杯等
	聚苯硫醚 (PPS)	调压球支撑架
	聚砜 (PSU)	安全阀
涂层	全氟烷氧基树脂 (PFA)	内锅 (涂层) 等
	聚醚砜 (PESU)	内盖 (涂层) 等
橡胶	硅胶	垫圈等

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、产品插头脱落时

若万一发生停电，再次通电后仍然能够正常工作。
请注意使用压力煮饭时，受到内部压力排出的影响，可能会导致蒸汽迅速喷出。

停电时的状态	再次通电后的状态
预约煮饭期间	定时器继续工作。 (如停电时间过长，导致超过了设定的时间，会在通电后立刻开始煮饭。)
煮饭(再加热)期间	继续煮饭(再加热)。可能会使煮好的饭不可口。
保温期间	停电超过 30 分钟后，取消保温。

如需购买消耗品和单卖品

垫圈类均为消耗品。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。
内锅的氟素加工会随着使用而消耗、剥落。(参照 P.6)

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