

# JKT-D10C JKT-D18C

家庭用

## IH电饭煲

# 炊事王

### 使用说明书

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

### 目录

1	安全注意事项 .....	2
2	各部件的名称与作用 .....	6
	菜单选择功能与特长 .....	8
	煮出美味可口米饭的秘诀 .....	9
3	煮饭前的准备 .....	11
4	煮饭方法 .....	13
	关于配比量 .....	14
	煮饭时间的标准 .....	14
5	米饭煮好后 .....	15
6	预约煮饭的方法 .....	16
7	关于保温 .....	18
8	再次加热的方法 .....	19
9	烹调(“烹调”菜单) .....	20
10	清洁保养方法 .....	22
11	觉得米饭煮得不理想时 .....	27
12	觉得烹调做得不理想时 .....	29
13	认为发生故障时 .....	30
	液晶显示屏上出现下列显示内容时 .....	31
	焖饭时间的调整方法(“少量快煮”菜单) .....	32
	食谱指南 .....	33
	时间的调整方法 .....	38
	产品规格 .....	39
	产品中的有毒有害物质或元素名称及含量 .....	40
	食品接触用材料列表 .....	40
	停电后 .....	41
	消耗品和单卖品的购买方法 .....	41

第1版：2020年11月

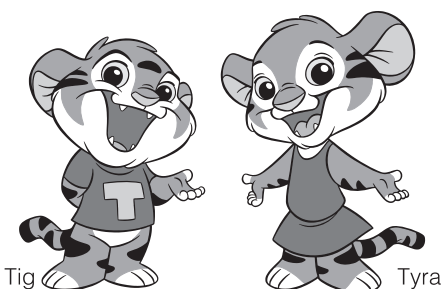
保留备用

执行标准：

GB4706.1-2005  
GB4706.19-2008  
GB4343.1-2018  
GB17625.1-2012

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<sup>1</sup>。

**注意** 表示如果用户操作不当，可能会造成使用者受伤<sup>2</sup>或财产损失<sup>3</sup>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

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

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

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

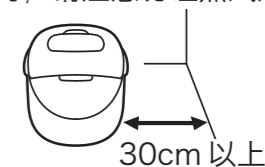
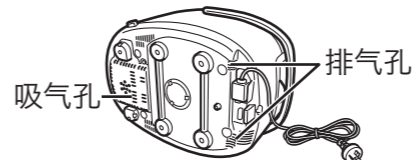
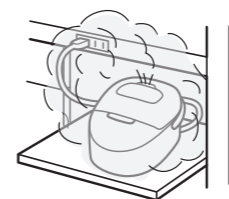
## 警告

- 禁止** 不可使用额定电压以外的电源。以免造成火灾、触电。
- 必须实施** 请单独使用额定电流 7A 以上的插座。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。
- 禁止** 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。
- 必须实施** 如果电源插头上有灰尘，请及时擦拭干净。以免造成火灾。
- 必须实施** 如电源线出现破损，必须由维修技术人员进行更换。以免造成故障及事故。
- 必须实施** 请将电源插头完全插到底。以免造成触电、短路、冒烟、起火。

- 禁止** 电源线或电源插头破损或插座松动时，请勿使用。以免造成触电、短路、起火。
- 禁止用湿手** 请勿用湿手插入或拔出电源插头。以免造成触电或受伤。
- 禁止** 煮饭中，请勿打开上盖。以免造成烫伤。
- 禁止触摸** 请勿将脸或手靠近蒸汽盖或蒸汽孔。以免造成烫伤。特别注意勿让婴幼儿触摸。
- 禁止** 请勿让儿童独自使用，或在婴幼儿可以触碰到的地方使用。以免造成烫伤、触电或受伤。
- 必须实施** 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。
- 禁止弄湿** 请勿将产品浸于水中或向其泼水。以免造成短路或触电。

## 警告

- 禁止分解** 请勿改装。除维修技术人员以外，不可拆卸修理。以免造成火灾、触电、受伤。
- 禁止** 请勿将刀子、叉子、汤匙、锅盖等金属制品放在本产品上。以免造成金属制品过热。
- 禁止** 请勿让电源插头接触蒸汽。以免造成火灾、触电、起火。若在滑动式桌子上使用，请将电源插头置于蒸汽影响范围外。
- 禁止** 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。
- 必须实施** 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。
- 禁止** 请勿用于使用说明书记载内容以外的用途。以免蒸汽或内容物溢出造成烫伤或受伤。  
(不可烹调的事例)  
• 将食材、调料等放入塑料袋中加热  
• 使用了油纸、铝箔、保鲜膜烹调  
• 使用大量的油进行烹调或做菜饭
- 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** 请勿在不稳定的场所、耐热性差的桌子及毛毯等上面使用。以免造成火灾或使桌子、垫材受损。
- 禁止** 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位置使用时，请注意勿让蒸汽滞留其中。

# 1 安全注意事项

## ⚠ 注意

**禁止** 请勿在操作面板可能接触到蒸汽的狭窄空间内使用本产品。  
蒸汽和热量会导致操作面板变形及本体受损、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。

**禁止** 请勿将电饭煲放在负重强度不足的抽出式桌子上使用。  
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。

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

**禁止** 请勿使用非专用内锅。  
以免造成过热、运行异常。

**禁止** 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。

**禁止** 请勿空烧。  
以免造成故障、过热或运行异常。

**必须实施** 本产品为一般家用电器。同样可以用于以下用途。

- 商店，办公室等的茶水间
- 农场设施
- 酒店等住宿设施的客房
- 民宿等简易住宿设施的客房

**禁止** 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。

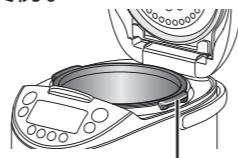
**禁止** 请勿在吸气孔和排气孔有可能被堵塞或室温较高的场所使用本产品。  
请勿将本产品放置在地毯、塑料袋等物品上面使用。  
以免造成触电、漏电、火灾、产品故障。

**禁止** 请勿在电磁炉上使用。  
以免造成故障。

**必须实施** 打开上盖时请注意蒸汽。  
以免造成烫伤。

**禁止触摸** 请勿在使用中或刚使用完时触碰高温部。  
以免造成烫伤。

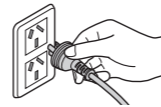
**禁止** 使用中或刚使用完接触内锅把手时，应使用隔热手套，请勿直接用手接触。  
以免高温烫伤。



内锅把手

**必须实施** 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。

**必须实施** 请务必手持电源插头拔下电源。  
以免造成触电或短路而起火。



**禁止** 请勿使用多头插座。  
以免造成火灾。



**必须实施** 请小心使用。  
坠落或强力冲击可能导致受伤或故障。

**禁止** 由于本产品的磁力线暴露在外，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、录影带等的记录也有可能被消除。

**必须实施** 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。

**禁止** 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。

## ⚠ 注意

**必须实施** 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.22~26 的说明。

**禁止** 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。

**禁止** 煮饭过程中请不要移动本体。  
以免造成烫伤或食物喷出。

**禁止触摸** 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** 移移动本体时，请勿提着上盖移动。  
以免造成烫伤或受伤。请务必使用提手移动。



**必须实施** 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。

### ■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。

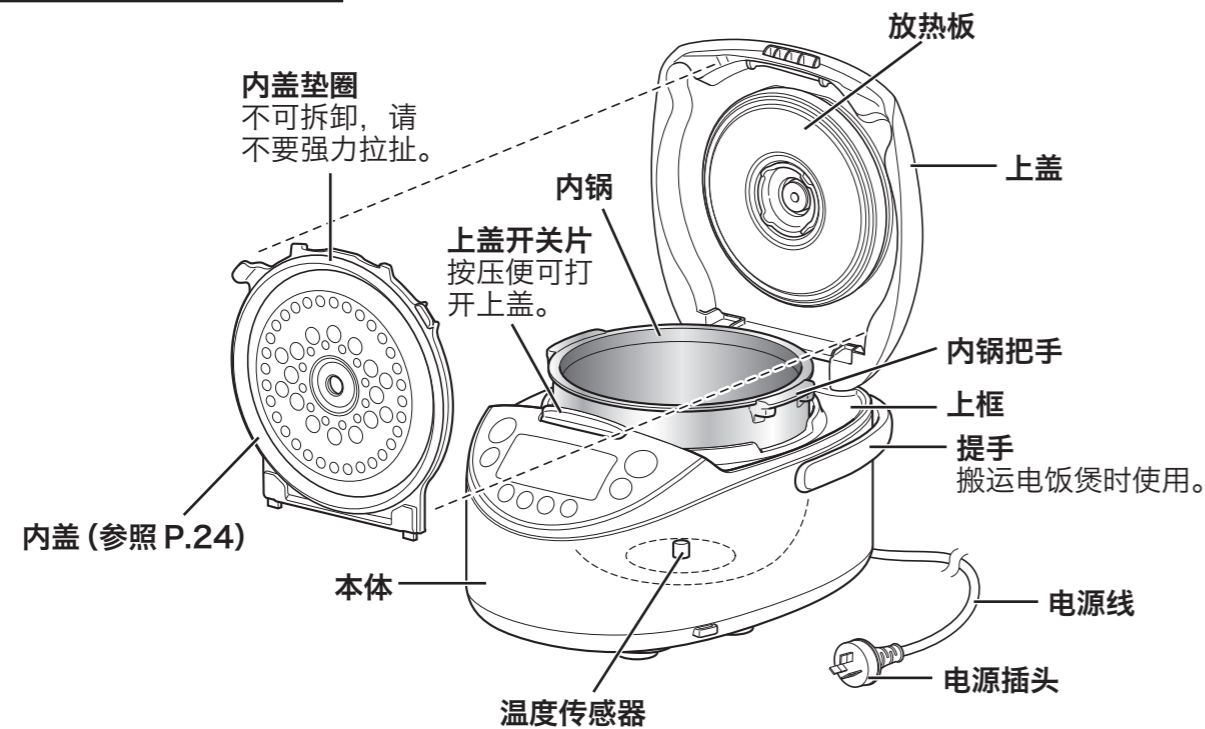
• 为维持本产品的功能和性能，在产品上设计有小孔，因此有可能会有虫子等进入引起故障。请注意使用市场上销售的防虫遮罩物等进行防护。另外，因虫子等异物进入引起的本产品故障属于有偿修理的范围。请向购买本产品的销售店洽询。

• 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。

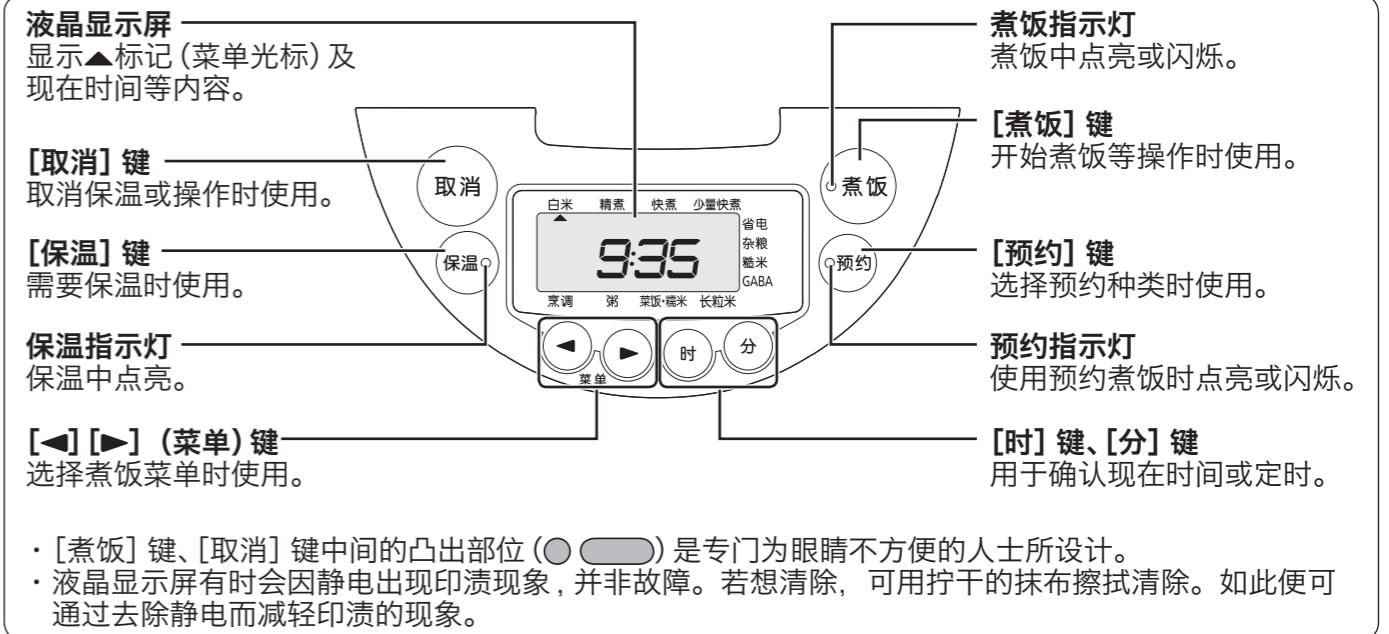
- 请务必遵守，以免内锅氟素加工面膨胀，剥落或变形。
- 请勿将内锅直接放在煤气上烧或放在电磁炉、微波炉中使用。
- 请勿保温白米（免洗米）以外的米饭（菜饭等）。
- 请勿在内锅中使用醋。
- 请勿使用附属品或木制品以外的饭勺。
- 请勿使用金属制的汤勺、汤匙、打蛋器等坚硬物品。
- 请勿在内锅中放入竹制蒸笼。
- 请勿将餐具等坚硬物放入内锅中清洗。
- 请勿使用钢丝球或尼龙刷等坚硬的物品来清洗。
- 请勿使用洗碗机或烘碗机等。

## 2 各部件的名称与作用

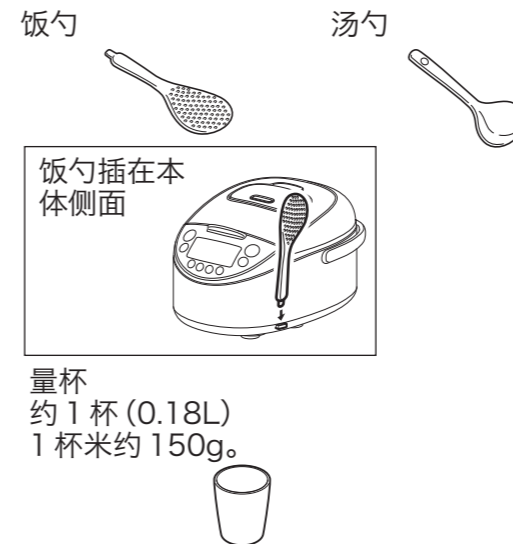
开箱后，首先请进行检查。



### 操作面板



### ■检查附属品



### ■时间确认

以24小时为单位显示时间。若时间不准确,请根据现在时间对时。(参照P.38)

### ■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。

- 锂电池没电时,插上电源插头后液晶显示屏显示“0:00”闪烁。此现象不会影响正常煮饭功能,但是若拔下电源插头后,现在时间、预约时间及保温时间的记忆将会消失。请重新设定时间。

### 注意

- 用户不可自己更换锂电池。  
更换新锂电池时请向购买本产品的销售店洽询(有偿)。

### ■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.22~26)

### ■关于提示音

在煮饭、保温、再加热过程中会发出以下提示音,并非产品异常。

- “嗡—”的声音(风扇运转的声音)
- “叽—”或“啱哩哩”的声音(IH运转的声音)

## 菜单选择功能与特长

菜单	保温	预约选择	特长
白米	○	○	煮白米(免洗米)时选择。
精煮	○	○	想要炊煮出白米(免洗米)的甘甜、清香和粘稠口感时选择。此时将以2倍于“白米”菜单的吸水时间来长时间加热,从而炊煮出口感浓郁、醇厚的米饭。
快煮	○	—	想迅速完成煮白米(免洗米)时选择。
少量快煮	○	—	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”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
省电	○	○	煮白米时选择。与“白米”菜单相比,煮出的米饭口感较硬,但能以较低的耗电量(削减约6~20%)完成炊煮。
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。
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)。
粥	○	○	煮粥时选择。
菜饭·糯米	△	—	煮菜饭或糯米饭时选择。
长粒米	○	○	煮长粒米时选择。

煮饭容量请参照P.39。

△:虽然可自动保温,但是由于会损坏米饭的美味,请不要保温。

\*选择“省电”菜单煮饭时,内盖可能会聚集较多水蒸气。

### 注意

#### 关于锅巴

\*煮免洗米时,锅巴的颜色可能较深。如不希望出现锅巴,用清水淘洗1~2次后再煮饭。

\*选择“菜饭·糯米”、“杂粮”、“糙米”、“GABA”菜单及使用发芽糙米、胚芽米、精米时,锅巴的颜色可能较深。

#### 关于吸水

\*各菜单的煮饭时间都包含吸水工序(“快煮”、“少量快煮”菜单除外),无需在煮饭前另行泡米。

\*“快煮”、“少量快煮”菜单会立刻开始煮饭,不包含吸水工序,以此缩短煮饭时间。

#### 关于保温

选择“粥”菜单时,如长时间保温,粥会变成糊状。请尽早食用。

#### 关于预约煮饭

您可以设定预约煮饭,按照就餐时间煮好米饭。(参照P.16)

#### 少量快煮

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。

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.32)

## 煮出美味可口米饭的秘诀

煮饭前的准备工作请查阅P.11~12,煮饭方法请查阅P.13~17。

### 选择优质米,储存于阴凉场所

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。

### 请选择“杂粮”菜单炊煮发芽糙米、胚芽米和精米

### 煮免洗米时

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

### 放入配料煮饭时

1杯米加入的配料量不超出70g(“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)。

米饭的种类	1.0L型 (5.5杯)	1.8L型 (10杯)
糙米	3杯	5杯
粥、稠	0.5杯	1.5杯
菜饭	4杯	6杯
糯米	3杯	5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。
- 下述情况可能会导致煮好的饭不可口或烧焦。
  - 放入过多酱油或甜料酒等调料时
  - 调料沉底时
  - 使用了番茄酱或番茄汁时
  - 将配料与米饭搅拌在一起时
- 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。

### 加水时请配合米的种类与喜好的材料

#### ●加水量标准表

米饭的种类	调整水量(以内锅内侧的刻度线为标准按照个人喜好进行调整)
白米快煮	“白米”的刻度线
精煮菜饭	“精煮”的刻度线
少量快煮	“少量快煮”的刻度线
省电	“省电”的刻度线
杂粮	以“白米”的刻度线为标准酌量增减。
糙米 GABA	“糙米”的刻度线
粥	煮稠粥时以“粥、稠”的刻度线、煮稀粥时以“粥、稀”的刻度线为标准
糯米	“糯米”的刻度线
长粒米	“长粒米”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)。
- 可根据标准刻度线适量的增加或减少一点水量,但增减的水量请不要超过标准刻度线的1/3以上。
- 炊煮发芽糙米、胚芽米和精米时,请以“白米”菜单的刻度线为标准调整水量。
- 煮糯米饭时,请以“糯米”的刻度线为标准调整水量。同时煮制糯米和粳米时,请以“白米”和“糯米”的刻度线之间为标准调整水量。(与只用糯米的情况相比,水量要多一些)
- 购买发芽糙米、杂粮米的包装上标有水量调整时,请根据该内容按照个人喜好酌量增减水量。

### 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。)

### 煮糯米饭时

炊煮糯米饭时,请选择“菜饭·糯米”菜单。淘完米后把糯米铺平,以免超出水面。

# 3 煮饭前的准备

## 白米中加入杂粮一起煮饭时

- 请将杂粮米量控制在白米量的 2 成之内。
- 请将杂粮平铺在白米上煮饭。若搅拌在一起则煮出来的饭不可口。

## 糙米中加入杂粮一起煮饭时

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

## 煮长粒米时

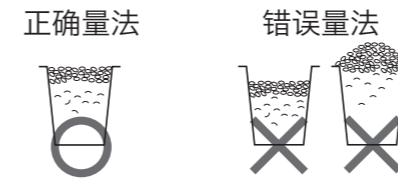
- 煮制长粒米时，请选择“长粒米”菜单。使用长粒米制作菜饭时，请选择“菜饭·糯米”菜单。选择其他菜单时，可能会使煮好的饭不可口。

## 1 量米

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

### 建议

- 请按照下图说明平满一杯。



### 注意

- 使用计量米缸等会产生误差，导致煮好的米饭不可口。
- 请不要超过规定煮饭量标准(参照 P.39 规格表)煮饭。加入配料煮饭时请参照 P.9。

## 2 淘米(可用内锅淘米)

淘免洗米时，请参照 P.9。



### 注意

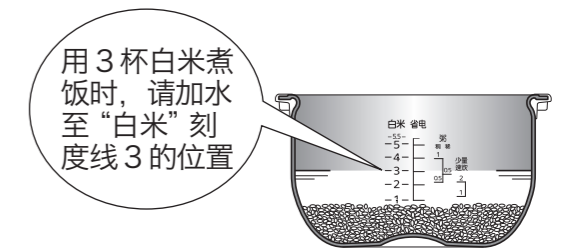
- 请不要用 35°C 以上的水淘米或加入 35°C 以上的水。以免煮出来的饭不可口。

## 3 加水

请将内锅水平放置，按照内锅刻度线加水。

### 建议

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

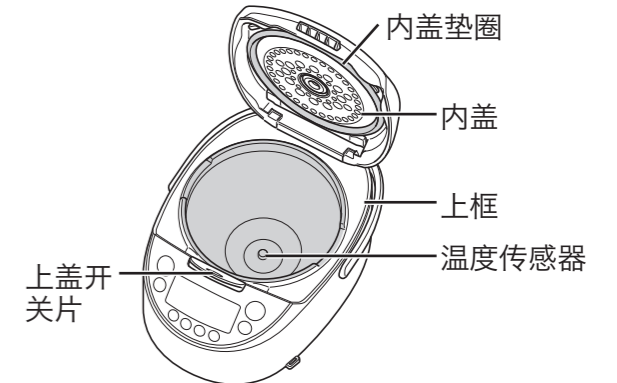


## 4 擦拭干净水滴和米粒

<内锅外侧及边缘>



<主体内侧>



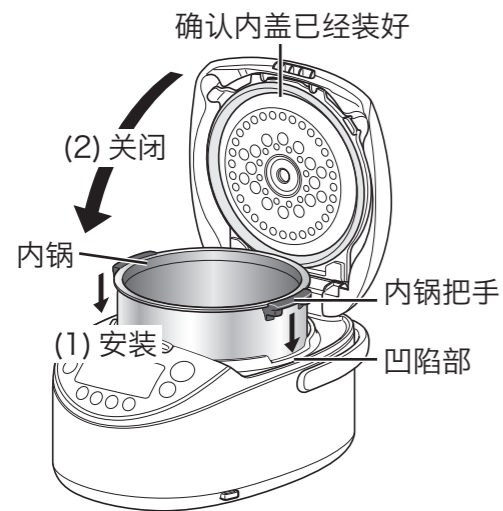
### 注意

- 请务必擦拭干净温度传感器、上框、上盖开关片周围附着的饭粒、米粒等异物(参照 P.23)。以免造成上盖无法盖好，或煮饭过程中出现蒸汽漏气、上盖打开米汤溢出而导致受伤或烫伤事故。

# 3 煮饭前的准备

## 5 将内锅装入本体

- (1) 应正确安装，不要使内锅倾斜
- (2) 盖上上盖



## 6 将电源插头插入插座



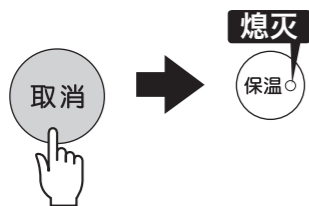
电源插头

电源接通，▲标记闪烁。



### 注意

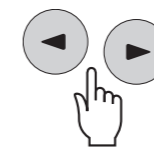
- 当保温指示灯点亮时，请按下[取消]键使其熄灭。



# 4 煮饭方法

## 1 按[◀][▶]键，选择煮饭菜单

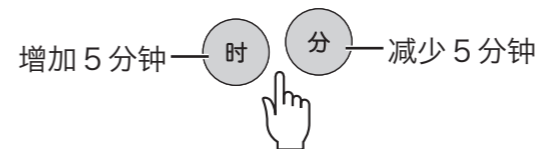
每按压一次，菜单将按顺序切换。  
在选择菜单过程中，▲标记一直显示闪烁。



- 若已预先选定菜单，则不必再选择菜单。

## 2 选择“粥”菜单后按[时]或[分]键设定烹调时间

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



- 初始设定为60分钟。请根据喜好调整时间。

## 3 按[煮饭]键



使用“白米”菜单时发出“哔哔-”的声音，其他提示音则为“哔-”的声音。



开始煮饭。

# 4 煮饭方法

## 关于配比量

配料及杂粮等的配比量请参照 P.9~P.10 内容。

## 煮饭时间的标准

规格 \ 米饭的种类	白米	精煮	快煮	少量快煮
1.0L 型 (5.5 杯)	37~52 分钟	59~73 分钟	21~43 分钟	17~24 分钟
1.8L 型 (10 杯)	42~56 分钟	63~76 分钟	23~47 分钟	20~26 分钟

规格 \ 米饭的种类	省电	杂粮	糙米	GABA
1.0L 型 (5.5 杯)	37~50 分钟	49~62 分钟	64~78 分钟	4 小时 20 分钟~4 小时 32 分钟
1.8L 型 (10 杯)	39~53 分钟	54~68 分钟	67~87 分钟	4 小时 26 分钟~4 小时 40 分钟

规格 \ 米饭的种类	菜饭·糯米	长粒米
1.0L 型 (5.5 杯)	34~65 分钟	18~34 分钟
1.8L 型 (10 杯)	38~65 分钟	18~37 分钟

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

# 5 米饭煮好后

## 开始焖饭时会显示剩余时间

液晶显示屏以 1 分钟为单位显示焖饭剩余时间。



- 焖饭时间因菜单选择而异。

## 饭煮好后自动开始保温 (煮饭指示灯熄灭)

保温指示灯点亮，发出 8 次“哔-”的提示音。



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

## 1 翻动米饭

米饭煮好之后请务必立刻均匀翻动米饭。  
• 由于内锅形状上的特点，米饭的中央部会略有凹陷。

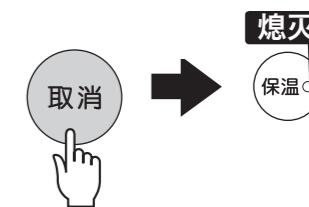


### 注意

- 饭刚煮好后或保温过程中打开上盖，蒸汽水流到上框或外侧时，请擦拭干净。

### 电饭煲使用结束后……

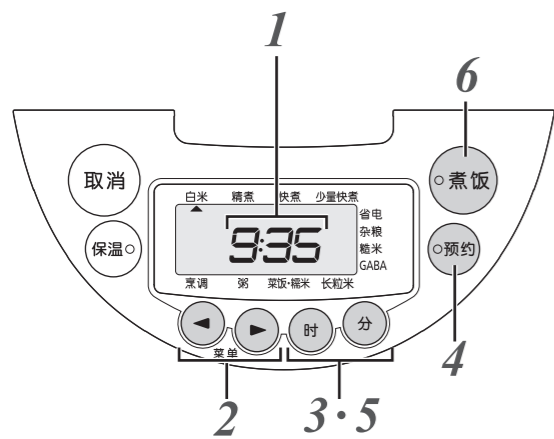
1 按下 [取消] 键取消保温  
保温指示灯熄灭。



2 从插座上拔下电源插头

3 清洁保养 (参照 P.22~P.26)

# 6 预约煮饭的方法



## 2 按下 [◀] [▶] 键，选择煮饭菜单

在选择菜单过程中，▲ 标记一直显示闪烁。

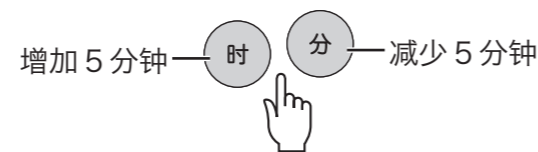


• 请确认保温指示灯呈熄灭状态。

• 若已预先选定菜单，则不必再选择菜单。

## 3 选择“粥”菜单后按 [时] 或 [分] 键设定烹调时间

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



• 初始设定为 60 分钟。请根据喜好调整时间。

## 4 按下 [预约] 键后选择“预约 1”或“预约 2”

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



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

### 注意

- 下述情况无法预约煮饭。
- “快煮”、“少量快煮”、“菜饭·糯米”、“烹调”菜单的情况。
- 未达到下表时间的情况。

菜单	预约煮饭推荐时间
白米	不足 1 小时
精煮	不足 1 小时 20 分钟
省电	不足 55 分钟
杂粮	不足 1 小时 10 分钟
糙米	不足 1 小时 30 分钟
GABA	不足 4 小时 45 分钟
粥	不足烹调时间 + 1 分钟
长粒米	不足 45 分钟

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

## 5 按下 [时] 键或 [分] 键设定米饭煮好时间

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



• 本产品以 24 小时为单位显示时间。

### 注意

- 请将预约时间设定在 12 小时以内，以免造成食物变质。

### 关于预约煮饭 (预约 1、2)

可以按照就餐时间煮好米饭。

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

### 建议

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

## 1 确认现在时间



• 要调整时间时，请参照 P.38。

## 6 按 [煮饭] 键

预约指示灯点亮，预约完成。



使用“白米”菜单时发出“哔哔-”的声音，其他提示音则为“哔-”的声音。



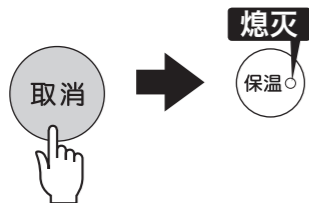
- 预约设定出错时，请按下 [取消] 键，从 P.16 步骤 2 开始重新设定。

# 7 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状态。

## ■中止保温时

按下[取消]键  
保温指示灯熄灭。



## ■再次保温时

保温指示灯熄灭中按下  
[保温]键  
保温指示灯点亮。

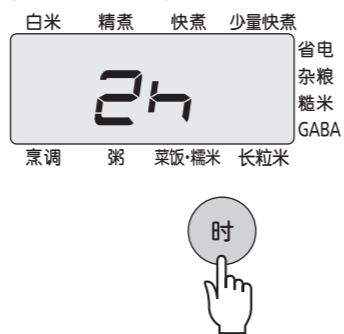


## ■少量米饭保温时

将米饭集中到内锅中央进行保温，并请尽早食用。

## ■关于保温经过时间的显示

按下[时]键时，保温经过时间在24小时(24h)内以1小时为单位显示。  
超过24小时后，“24”闪烁，“h”点亮。



## 注意

- 请不要进行以下形式的保温，以免造成米饭出现异味、干巴巴、变色、变质或腐蚀内锅等情况。
  - 保温冷饭
  - 添加冷饭
  - 饭勺留在内锅里一起保温
  - 拔掉电源插头保温
  - 24小时以上的保温
  - 少于最小煮饭量的保温(参照P.39规格表)
  - 白米(免洗米)以外的保温
  - 将米饭围成一圈后进行保温
- “粥”菜单若长时间持续保温会变成糨糊状，请尽早食用。
- 在内锅边缘和垫圈类上有饭粒粘着时，请擦拭干净。以免造成米饭干巴巴、变色、异味、粘呼呼等现象。
- 在寒冷地带或高温等恶劣环境下使用时，请尽早食用。

# 8 再次加热的方法

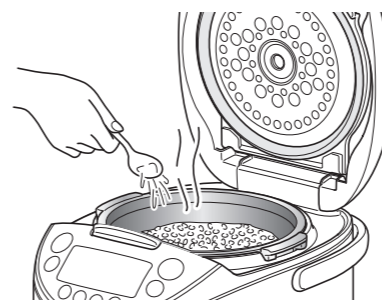
食用之前将保温中的米饭重新加热，便可吃到热腾腾的米饭。

## 注意

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

## 1 翻动保温中的米饭

## 2 洒入1~2大匙水后均匀翻动



## 建议

- 洒水可以防止米饭变干，使热好的饭松软可口。

## 3 确认保温指示灯的点亮状态



- 若保温指示灯未点亮，则无法再加热。未点亮时请按下[保温]键。(参照P.18)

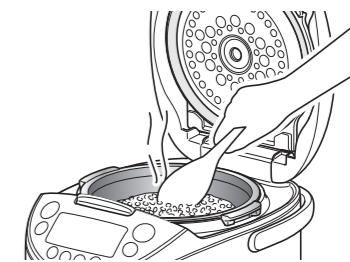
## 4 按下[煮饭]键

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



- 想停止再加热时按下[取消]键。
- 米饭变冷(标准为在55°C以下)时不能再加热。发出“哔哔哔...”的提示音通知。

## 5 充分翻动已加热好的米饭，使其变得均匀



# 9 烹调 (“烹调”菜单)

可以使用本产品轻松烹调下述料理。做菜方法请参照食谱指南 (P.36~37) 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.36~37)

### 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)
- 当多于规定的最大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。
- 如选择 20 分钟以内且食材量过多，可能无法煮熟。此时，请继续加热。

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
20 分钟以内	5.5 以下	1 以上	8 以下	2 以上
21 分钟以上	5.5 以下	2 以上	8 以下	3 以上

### 3 将电源插头插入插座

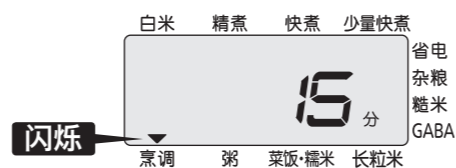
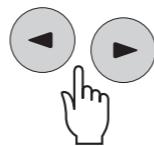


电源插头

#### 注意

- 当保温指示灯点亮时，请按下 [取消] 键使其熄灭。

### 4 按下 [◀] [▶] 键，选择“烹调”菜单

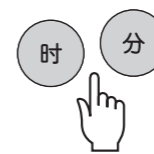


### 5 设定烹调时间

按 [时] 或 [分] 键设定烹调时间。

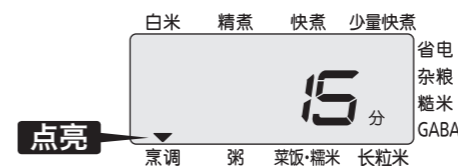
1~30 分钟可以使用 1 分钟为单位进行设定，30~180 分钟可以使用 5 分钟为单位进行设定。

- 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 [煮饭] 键开始烹调。

开始烹调。

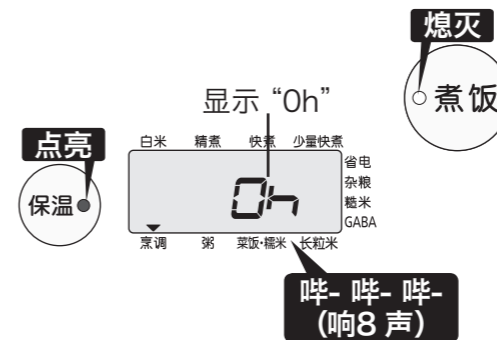


#### 注意

- 烹调过程中请不要打开上盖。

### 7 烹调完成后，会发出 8 次“哔-”的提示音 (煮饭指示灯熄灭)

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，可以在保温指示灯点亮的状态下按下 [时] 键追加时间后，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。

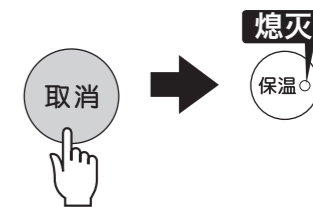
#### 注意

- 烹调时间不足时，请不要在追加烹调时间前按下 [取消] 键。以免保温指示灯熄灭，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.20 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 (异味去除方法 (本体有异味时) → P.26)

# 10 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.26）

## 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。

※ 使用中性以外的洗涤剂可能导致变色、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剥落。



## ■ 每次使用后应清洁的部位



内锅



量杯

饭勺

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) 用干布立即将水分擦干，使其充分干燥。

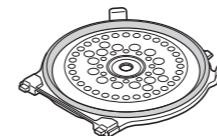
## 注意

- 请勿使用以下方式进行清洗，以免造成变形。
  - 用热水冲洗。
  - 放入水中浸洗。
  - 在煮完饭后的高温状态下清洗。
- 混合大麦、杂粮（苋属籽等）一起煮饭后，请务必清洁蒸汽盖。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。

蒸汽盖  
(两个部分可以拆卸。  
参照 P.25 ~ P.26)



内盖



(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。

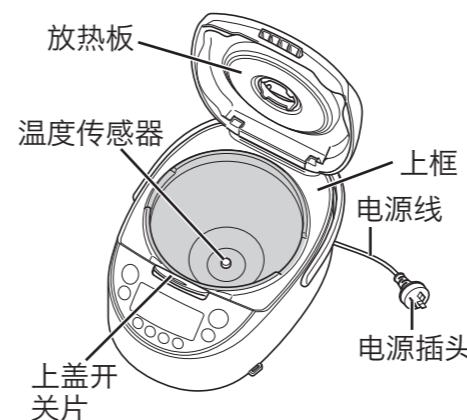
(2) 用干布擦拭水分，使其充分干燥。

若内盖变脏，则更容易凝结水珠。

## 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、杂粮（苋属籽等）一起煮饭后，请务必清洁内盖。以免造成内盖堵塞、上盖打不开等故障，或者导致煮饭不理想。
- 如污垢过多，请将其泡在温水中清洗。
- 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。

## ■ 脏污后应立即清洁保养的部位



## 本体外侧 / 内侧

用拧干水的布擦拭。

## 温度传感器

若有焦饭粒、米粒等粘着时清除干净。

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

## 上框、上盖开关片附近等

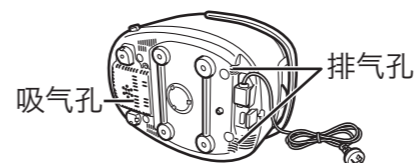
若有饭粒、米粒等粘着时清除干净。

## 注意

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

## 吸气孔、排气孔

用棉签等清除灰尘。

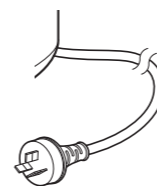


## 注意

- 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、电源线

用干布擦拭。

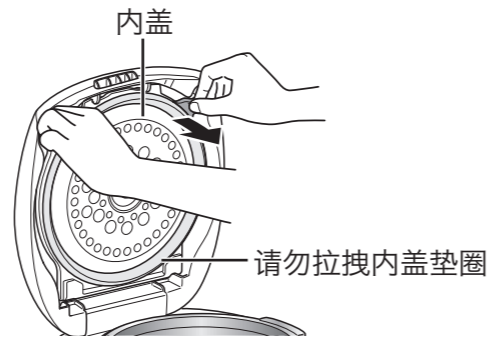


# 10 清洁保养方法

## 内盖的拆卸与安装

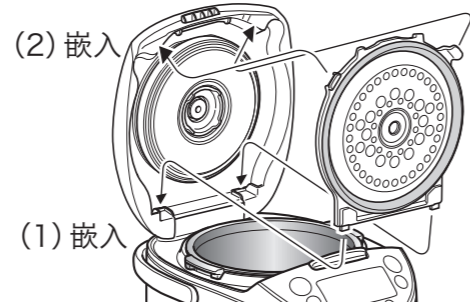
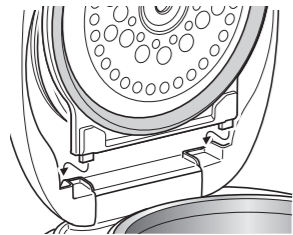
### ■拆卸方法

将内盖的抓手向下按，同时往面前拉从而卸除。



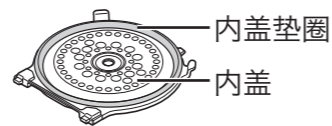
### ■安装方法

如图所示牢牢嵌入上盖中。



### 注意

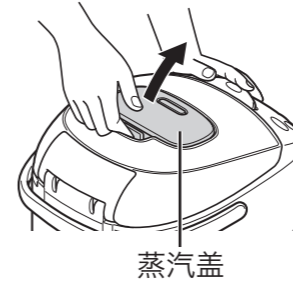
- 请勿拉拽内盖垫圈。一旦拆下便无法再次装回。如内盖垫圈脱落，请向购买本产品的销售店咨询。



## 蒸汽盖的拆卸与安装

### ■拆卸方法

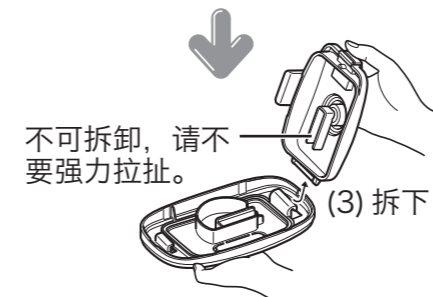
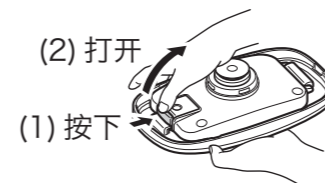
- 1 将手指插入上盖的凹槽内，向上拉起卸除蒸汽盖



### 注意

- 刚煮好饭时，蒸汽盖中聚集有热蒸汽，因此请多加注意。

- 2 翻转蒸汽盖，如图所示拆下蒸汽盖上盖

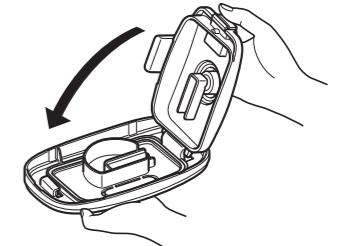


### ■安装方法

- 1 将蒸汽盖上盖挂到蒸汽盖本体上



- 2 往里按直至发出“喀嚓”声

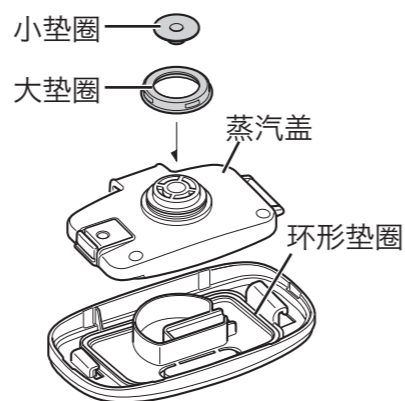


- 3 切实安装到本体上

# 10 清洁保养方法

## ■蒸汽盖用垫圈的安装

请按照图所示，小心、切实地嵌好垫圈。若未切实嵌好则可能造成垫圈脱落、蒸汽泄漏等故障。



### 注意

- 请勿拆下环形垫圈。如环形垫圈脱落，请切实嵌回至原状。难以安装时，只需稍稍打湿环形垫圈，即可简单安装好。

## 异味去除方法(本体有异味时)

请在感觉有异味时，用以下方法进行清洗。

### 注意

- 清洁保养后，内锅、本体会发热，请多加注意。以免造成烫伤。

## ■本体

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

### 注意

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

- 2 用厨房用合成清洗剂清洗内锅、内盖、蒸汽盖之后，请彻底用水清洗

- 3 将本体和各部放置在干燥通风的地方干燥

# 11 觉得米饭煮得不理想时

煮好的饭或电饭煲的运行状态等发生异常时，请检查确认以下几点。

发生情况	检查事项	错误	超过最大煮饭量	使用碱性离子水(pH9以上)煮饭	使用矿泉水等硬度高的水煮饭	菜单选择错误	已设定预约煮饭	使用完电饭煲后未取消保温直接按下「煮饭」键	内锅外侧、温度传感器类粘附焦饭粒或水滴等杂物	内锅变形	未充分翻动	中途曾停电
		米量或配料量、杂粮的量、水量										
煮好的饭	过硬	●	●		●	●			●	●	●	●
	过软	●		●		●	●		●	●	●	●
	夹生	●	●			●		●	●	●		●
	有硬米芯	●	●			●		●	●	●		●
	形成锅巴饭	●	●	●	●	●	●		●	●		●
煮饭中	蒸汽漏气	●	●						●	●		
	溢出	●	●			●			●			
	煮饭时间过长	●	●			●			●	●		●
参照页面	9~11 .39	39	-	-	13	-	15	11· 22·23	-	15	41	

发生情况	检查事项	垫圈类或内锅边缘等处粘着饭粒等杂物	未充分淘米(免洗米除外)	用水位用热水(35℃以上)淘米或调整	淘米后长时间浸水	淘米后一直放置在筛盘上	在吸气孔、排气孔堵塞状态下煮饭(在地毯上煮饭)	上盖没盖紧	与配料、杂粮等混合煮饭调料未充分混合	混入了很多碎米	饭煮好后又立刻继续煮饭	清洁保养不够彻底
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		●									
	蒸汽漏气	●						●				●
	溢出	●	●			●			●	●		●
煮饭时间过长	●					●						
参照页面	11· 22·23	9·11	11	-	-	4·23	12	9	-	-	22~26	

# 11 觉得米饭煮得不理想时

发生情况	理由
形成了薄膜	纸糊状的薄膜是淀粉被溶解后干燥所形成，并非有害物质。
米饭粘在内锅上	柔软的米饭或有黏性的米饭比较容易粘在锅上。

检查事项		煮饭量或加水量等错误	内锅外侧、温度传感器等上附着有焦饭粒或水滴等杂物	没有充分翻动煮好的米饭	垫圈类或内锅边缘、内盖等处粘着饭粒等杂物	未充分淘米(免洗米除外)	实施了3次以上再加热	预约煮饭时间设定在12小时以上	持续保温时间超过24小时	内锅里有米饭的情况下取消了保温	中途曾停电
保温中的米饭	异味		●		●	●		●	●	●	●
	变色		●	●	●	●	●		●		●
	干巴巴	●	●	●	●		●		●		
	发黏	●	●	●	●			●	●	●	●
再加热后的米饭变得干巴巴的		●	●				●				
参照页面		9~11 ·39	11· 22·23	15	11· 22·23	9·11	19	17	18	-	41

检查事项		白米、免洗米以外的保温	少于最小煮饭量的保温或再加热	米饭呈圈形状保温	添加冷饭	饭勺放在锅内一起保温	清洁保养不够彻底	刚煮好的热饭又重新加热
保温中的米饭	异味	●	●		●	●	●	
	变色	●	●	●	●	●		
	干巴巴	●	●	●	●	●		
	发黏	●	●	●	●	●		
再加热后的米饭变得干巴巴的			●					●
参照页面		18	18·19	18	18	18	22~26	19

# 12 觉得烹调做得不理想时

如烹调好的菜肴出现异常时，请检查以下几点。

检查事项	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	烹调的加热时间过短	烹调的加热时间过长	制作了食谱指南上没有的菜肴	垫圈类、内锅边缘、内盖等部位粘着饭粒等杂物	上盖没盖紧	中途曾停电
不能烹煮	●	●		●		●	●	●	●
溢出	●	●	●			●			
煮干	●		●		●	●			
烧焦	●		●		●	●			
参照页面	20 <sup>*1</sup>	20		20~21	-	11· 22·23	12	41	

\*1……参照食谱指南。

# 13 认为发生故障时

在委托修理前，请检查以下几点。

故障现象	确认事项	处理方法	参照页面
米饭煮不熟 无法烹调	电源插头是否插入插座中。	请将电源插头切实插入插座。	12· 20
未按照预约时间煮好	是否已正确设定了时间。	请正确设定时间。	38
	请确认“觉得饭煮得不理想时”的“煮饭时间过长”项目，并进行处理。		27
无法设定预约煮饭	是否已正确设定了时间。	请正确设定时间。	38
	显示屏是否闪烁“0:00”。	请设定时间。	
	是否选择了“快煮”、“少量快煮”、“菜饭·糯米”、“烹调”菜单。	左侧的菜单无法进行预约煮饭。	17
	是否选择了不可预约煮饭的时间。	请预约可预约煮饭的时间。	
液晶显示屏有水汽	垫圈类、内锅边缘是否粘有焦饭粒或米粒等杂物。	请清除干净。	11· 22· 23
	内锅外侧是否有水。	请用干布擦拭干净。	
无法再加热	按下[煮饭]键，发出“哔哔”的警告音。	米饭是凉的。无法对约55°C以下的米饭再加热。	19
	保温指示灯是否熄灭。	先按下[保温]键，确认保温指示灯点亮后，请再次按下[煮饭]键。	
煮饭、保温、再加热过程中发出声音	是否听到“嗡—”的声音。	这是风扇运转的声音。并非故障。	7
	是否听到“叽—”或“滴哩哩”的声音。	这是IH运转的声音。并非故障。	
	是否听到与上述完全不同的声音。	请委托购买本产品的销售店修理。	—
按下[煮饭]键或者[保温]键时，会发出“哔哔”的声音	内锅是否装好。	请装好内锅。	12
设定预约煮饭时，发出“哔哔”声提示	按下[预约]键后，30秒内不进行任何操作便会发出提示音，但之后可以继续预约。		17
本体内进入了水或米	这是造成故障发生的原因，请委托购买本产品的销售店修理。		—
调整时间时，即使按下[时]或[分]键也无法设置	煮饭过程中、保温中、设定预约中、预约煮饭中、再加热、选择“粥”、“烹调”菜单过程中，无法调整时间。		38
液晶显示屏上有线状黑色印渍	液晶显示屏有时会因静电出现印渍现象，并非故障。	若想清除，可用拧干的抹布擦拭清除。可通过除静电减轻印渍。	7
烹调、汤羹的保温期间“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”开始闪烁通知。(无法保温6小时以上)		21
在保温中按下[时]键，保温经过时间开始闪烁	是否已持续保温24小时以上。	保温时间超过24小时后，保温经过时间开始闪烁通知。	18
按下电源插头后时间、预约时间、保温经过时间等记忆时间消失	电源插头插入时，液晶显示屏上是否有“0:00”闪烁。	锂电池已用完。 请委托购买本产品的销售店修理。	7

故障现象	确认事项	处理方法	参照页面
上盖无法盖上、或煮饭过程中上盖打开	上框、内盖垫圈、上盖开关片周围是否粘附饭粒、米粒等杂物。	请清除干净。	11· 22· 23
水蒸气积聚在上框	煮饭后或者保温时，水蒸气有时会积存在上框，这并非故障。如上框凝聚了太多水蒸气，请用干布擦拭干净。		15
	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。	23
	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。		8
按下按键后没有反应	电源插头是否插入插座中。	请将电源插头切实插入插座。	12· 20
	保温指示灯是否点亮。	请按下[取消]键取消保温之后再行操作。	18
电源插头处有火星溅出	插拔电源插头时有小火星溅出是IH方式固有的现象，并非故障。		—
产生塑胶等异味	刚开始使用时有时会产生塑胶等异味，之后会慢慢消失。如需清除异味，请参照「异味去除方法(本体有异味时)」进行清洁。		26
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。		—
煮饭过程中，蒸汽盖的蒸汽孔冒泡	这是因沸腾导致的现象，并非故障。		—
上盖无法关上	内盖是否安装好。	请安装好内盖。	24

## 液晶显示屏上出现下列显示内容时

故障现象	处理方法	参照页面
显示以下画面，并持续响起“哔——”的声音或“哔哔哔哔哔……”的声音	<p><b>如将本体放置在地毯等物品上或室温较高的场所内</b>，有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场所，以免吸气孔和排气孔堵塞</p> <p>(3) 再次将电源插头插入插座中，进行按键操作。</p> <p>如果还是没有反应，表明本体有异常。请在拔下电源插头后，委托购买本产品的销售店进行修理。</p>	—

### 关于塑胶零部件

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

- 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。

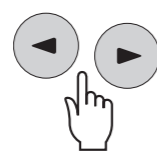
## 焖饭时间的调整方法（“少量快煮”菜单）

请在电源插头插入插座的状态下完成以下(1)~(6)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、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。

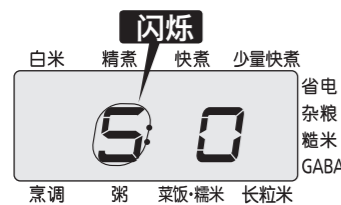
### ■如需调整焖饭时间

如需调整选择“少量快煮”菜单时的焖饭时间，请采取以下步骤。

(1)按下[◀][▶]键，选择“白米”菜单。



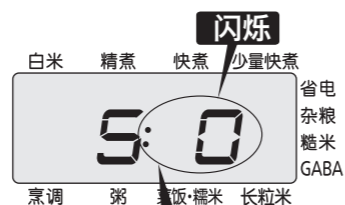
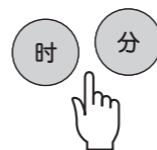
(2)按住[预约]键约3秒以上。



(3)按下[煮饭]键。



(4)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

(5)按下[煮饭]键。

(6)按住[预约]键约3秒以上便可完成设定，返回显示当前时间。

- 调整模式  
5：调整焖饭时间
- 切换数值  
0：+0分钟  
1：+1分钟  
2：+2分钟

## 菜饭·糯米菜单 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

### ■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·糯米”菜单烹煮。
9. 煮好后，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、芥菜、鼠曲草、繁缕草、宝盖草、大头菜(芜菁的嫩叶)、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)

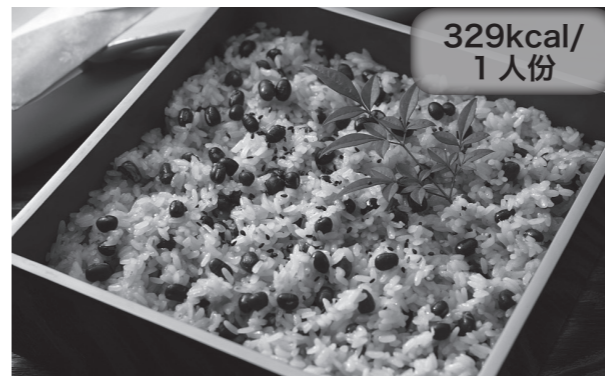
- 米……3杯
- 杂粮……4又1/2大勺(40g)
- 鱼干(梭子鱼、方头鱼等) ……1条
- 青葱(切小段) ……2根
- 煮羊栖菜芽  
羊栖菜芽(干燥) ……12g
- 胡萝卜……30g 芝麻油……1大勺
- 炸豆腐……1/2片
- 调味汁  
砂糖……1大勺 酱油……2大勺
- 甜料酒……1大勺 高汤……200mL
- 料酒……1大勺

### ■ 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。

菜饭·  
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“菜饭·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。

菜饭·  
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“菜饭·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。

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.26 “异味去除方法(本体有异味时)”)
- 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	1000mL
● 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

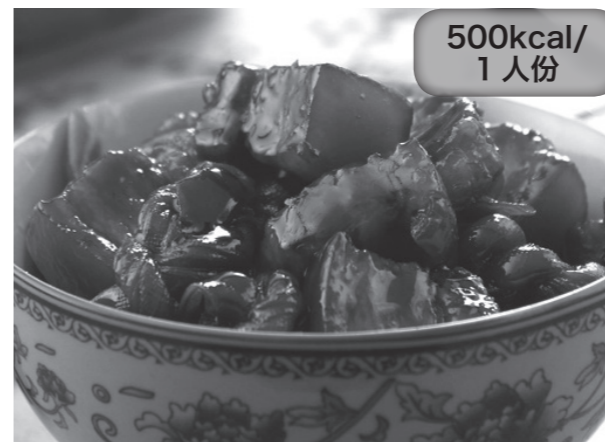
1. 切除鸡翅的翅尖。
2. 胡萝卜切成 4 等分，芹菜去筋后切成 5cm 的大小，洋葱切成 8 等分，土豆切成 4 等分。
3. 将第 1 步和第 2 步的成品放入内锅，加入水、西式浓汤粉、盐、胡椒混合，然后选择“烹调”菜单加热 60 分钟。
4. 将做好的成品盛入容器。

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。

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	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“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

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(烹调)、保温、设定预约、预约煮饭、再加热、追加加热期间
- 选择“粥”、“烹调”菜单期间

■例如：将“9:30”调为“9:35”时

**1** 将电源插头插入插座

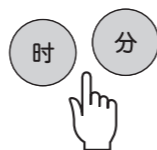
**2** 进入时间设置模式

按下 [时] 或 [分] 键时  点亮。



**3** 调整时间

“小时”用 [时] 键、“分钟”用 [分] 键进行设定。持续按键则会快进。



**4** 调整好时间后按下 [◀] [▶] 键

完成调整时间。  
⊖ 熄灭，“:”显示闪烁。



### 注意

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

## 产品规格

容量	1.0L 型 (5.5 杯)	1.8L 型 (10 杯)		
电源	220 V ~ 50 Hz			
额定电力 (W)	1,080	1,198		
煮饭容量 (L)	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)	
	少量快煮	0.18 ~ 0.36 (1 ~ 2 杯)	0.36 ~ 0.54 (2 ~ 3 杯)	
	省电	0.18 ~ 1.0 (1 ~ 5.5 杯)	0.36 ~ 1.8 (2 ~ 10 杯)	
	杂粮	0.18 ~ 0.72 (1 ~ 4 杯)	0.36 ~ 1.44 (2 ~ 8 杯)	
	糙米	0.18 ~ 0.63 (1 ~ 3.5 杯)	0.36 ~ 1.08 (2 ~ 6 杯)	
	GABA	0.18 ~ 0.63 (1 ~ 3.5 杯)	0.36 ~ 1.08 (2 ~ 6 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)
	菜饭	0.18 ~ 0.72 (1 ~ 4 杯)	0.36 ~ 1.08 (2 ~ 6 杯)	
	糯米	0.18 ~ 0.54 (1 ~ 3 杯)	0.36 ~ 0.9 (2 ~ 5 杯)	
长粒米	0.18 ~ 1.0 (1 ~ 5.5 杯)	0.36 ~ 1.8 (2 ~ 10 杯)		
外形尺寸 (cm) *1	宽度	26.0	28.8	
	深度	35.4	38.6	
	高度	21.3	25.0	
本体重量 (kg) *1	4.0	5.0		
电源线长度 (m) *1	1.5	1.5		
能效信息 *2	能耗等级	二级	一级	
	热效率值 (%)	86	90	
	待机能耗 (W · h)	1.3	1.3	
	保温能耗 (W · h)	25	25	

\* 1 数字均为概数。

\* 2 以 GB12021.6 的规定为基准。

### 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	备注
塑料	聚丙烯 (PP)	上盖、量杯等	GB 4806.7-2016	
涂层	聚醚砜 (PESU) (铝合金基材)	内盖	GB 4806.10-2016	
	全氟烷氧基树脂 (PFA) (铝合金基材)	内锅	GB 4806.10-2016	
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！

## 停电后

若万一发生停电，再次通电后仍然能够正常工作。

停电时的状态	通电后的运转
预约煮饭中	设定时间仍然有效。(若停电时间过长，已超过设定的时间时，通电后立刻开始煮饭。)
煮饭(再加热)过程中	继续煮饭(再加热)。煮好的饭可能不够理想。
保温中	停电超过 30 分钟后，中止保温。

## 消耗品和单卖品的购买方法

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

内锅涂覆的氟有可能伴随使用逐渐被消耗、脱落。(参照 P.5)

**温馨提示****请检查长年使用的电饭煲!****是否有这些症状?**

- 使用中,电源线或插头异常发热
- 电饭煲冒烟并有烧焦味
- 电饭煲的一部分开裂,松弛,变硬
- 内锅变形
- 其他异常或故障

▶ 请停止使用,为防止发生故障或事故,请联系使用说明书上记载的服务热线。

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

我们将及时给与妥善处理,关于产品的其他问题,也敬请垂询。

①产品名称 ②产品型号 ③产品使用情况(请尽可能详尽描述)

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

**制 造 商 : 虎牌热水瓶株式会社**

**地 址 : 日本大阪府门真市速见町 3 番 1 号**

**中国地区总代理商 : 钛格贸易(上海)有限公司**

**地 址 : 上海市外高桥保税区加枫路 28 号 2419 室**

**钛格贸易(上海)有限公司**



**8008200885**

**您帮帮我**

(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