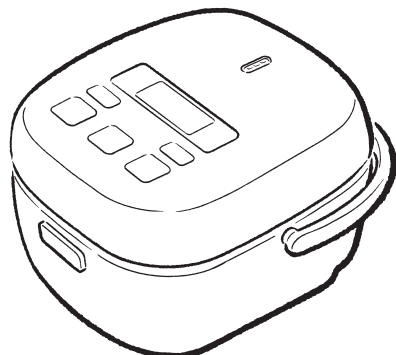


使用说明书

型号

JBS-T55C



 **TIGER** 虎牌

家庭用

电饭煲

炊きたて

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。

第1版：2022年6月

保留备用

附保修书

执行标准：

GB4706.1-2005  
GB4706.14-2008  
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。

# 目录

## | 前言

- 3-安全注意事项
- 8-菜单介绍
- 12-各部的名称及附属品

## | 煮饭的基本方法

- 14-煮饭方法
- 17-关于保温

## | 预约煮饭

- 18-预约煮饭的方法

## | 烹调、蛋糕

- 20-同时煮米饭(汤)和菜(“同时烹调”菜单)
- 24-烹调方法(“烹调·汤”菜单)
- 26-蛋糕的做法(“蛋糕”菜单)

## | 食谱指南

- 28-食谱指南

## | 清洁保养

- 32-清洁保养方法
- 34-各部的拆卸、安装方法
- 35-去除异味的方法

## | 时间的调整

- 36-当前时间的调整方法

## | 遇到难题时

- 37-做出的米饭不可口时
- 40-认为烹调、蛋糕做得不可口时
- 42-认为发生故障时
- 44-错误显示和处置方法

## | 其他

- 44-音量调整方法
- 45-规格
- 45-产品中的有毒有害物质或元素名称及含量
- 46-食品接触用材料列表
- 46-器具用插头脱落时,或者中途停电时
- 46-关于消耗品、另购品的购买
- 47-保修书

# 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害\*<sup>2</sup>或财产损失\*<sup>3</sup>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



禁止

不使用额定电压以外的电源。  
以免造成火灾、触电。



必须实施

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。



禁止

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。



必须实施

电源插头上附着灰尘时, 请仔细擦拭干净。  
以免造成火灾。



必须实施

如果电源线损坏, 请从产品销售店进行购买及更换。  
以免造成故障、事故。



必须实施

将电源插头切实插到底。  
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, 不要使用。  
以免造成触电、短路、起火。



禁止用湿手

不要用湿手插入或拔出电源插头。  
以免造成触电、外伤。



禁止

请勿让婴幼儿舔吮产品插头。  
注意勿让婴幼儿误舔。  
以免造成触电或受伤。



禁止

不要让别针等金属片、垃圾附着在器具用插头(磁铁式)的前端。  
以免造成触电、短路、起火。



禁止

煮饭中, 请勿打开上盖。  
以免内容物溢出造成烫伤或受伤。

# 安全注意事项

## 警告



禁止触摸

不要将脸、手靠近蒸汽孔。  
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

请不要让身体行动不便或没有充分理解  
使用方法的人单独使用。  
如需使用时务必要有充分理解使用方法  
的人在旁指导确认。  
以免造成烫伤、触电及受伤。



禁止弄湿

请勿将产品浸于水中或向其泼水。  
以免造成短路·触电。



禁止分解

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。



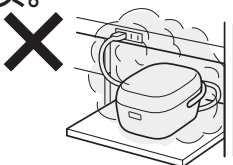
禁止

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。



必须实施

关闭上盖时,清除附着在上框、开关片托  
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。



禁止

请勿用于使用说明书记载内容以外的用  
途。  
以免蒸汽、内容物溢出造成烫伤或外伤。  
(不可烹调的事例)  
•将食材、调料等放入塑料袋中加热烹调  
•使用了烤盘纸、铝箔、保鲜膜烹调  
•加入大量油的烹调、煮饭



必须实施

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。  
(异常、故障事例)  
•使用中,电源线、电源插头、器具用插头  
异常发热。  
•从电饭煲中冒出烟雾,或有煮糊的异味。  
•电饭煲的部分位置开裂、松动或摇晃。  
•内锅变形。  
•有其它异常、故障。  
立刻拔下电源插头,然后委托销售店进行  
检查及维修。



禁止

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。

## 警告



禁止

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。



必须实施

防止溢漏到连接器上。



禁止触摸

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。以免造成烫伤。



必须实施

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.32 ~ 35的记载内容来进行清洗保养。)

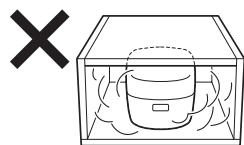
## 注意



禁止

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

不要干烧。

以免造成故障、过热、异常动作。



必须实施

本产品为一般家庭用电器。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

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IH电磁灶上使用。

以免造成故障。



必须实施

打开上盖时注意蒸汽。

以免造成烫伤。



禁止

请勿在未装内锅的情况下使用调理盘。

以免造成起火、冒烟或烫伤。



禁止

请勿将调理盘用于本产品以外的地方。

以免造成火灾或烫伤。

## 安全注意事项

### 注意



使用中、刚使用完接触内锅时，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。



必须拔出插头

不使用时从插座拔掉电源插头。

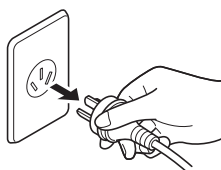
以免引起外伤、烫伤及因绝缘体老化而造成触电、漏电火灾。



必须实施

务必手持电源插头拔出。

以免造成触电、短路而  
起火。



禁止

不要使用多头插座。

以免造成火灾。



禁止

不要使用非本产品专用电源线。也不要将电源线转用到其他机器上。

以免造成起火、故障。



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

器具不能在外接定时器或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。)

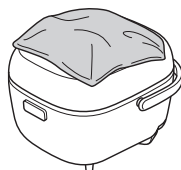
## 为了能经久耐用,注意以下事项

- 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保温。

以免造成异味等。

- 每次使用后,用海绵蘸稀释洗涤剂的凉水或温水,清洗内锅的内侧和外侧。

- 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。
- 不要在内锅的底面(内、外)附着油、污垢的状态使用。
- 淘米时请勿用力按压内锅。

# 菜单介绍

## 01 白米

煮白米（免洗米）时选择。  
煮饭的标准选项。



0.5 ~ 3杯



白米



43 ~ 54分钟



1小时以上



可保温

### 要点

- 胚芽米、麦饭、发芽糙米、半精米、杂粮米请以“白米”的刻度线为标准调整水量。
- 市面上销售的杂粮米、发芽糙米的包装袋上有调整水量的记载时，请遵照该内容，按照自己的嗜好调整水量。
- 关于免洗米→P.11

## 02 省电

想要以小的耗电量（大约削减9~15%）煮白米时选择。与“白米”菜单相比，煮出的米饭口感略硬。



0.5 ~ 3杯



省电



46 ~ 59分钟



1小时5分钟以上



可保温

### 要点

- 在意硬度时，请用“白米”菜单煮饭。
- 内盖上可能会附着较多水蒸气。

## 03 快煮

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。



0.5 ~ 3杯



白米



24 ~ 40分钟



不可预约



可保温



\*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。

可选择的 10 个菜单

## 04 同时烹调

→P.20~23

使用烹饪盘，可同时煮米饭和菜。



0.5 ~ 1杯



同时烹调



44 ~ 54分钟



不可预约



可保温 请取出烹饪盘保温

## 要点

- 同时烹调时的注意事项→P.20
- 在不煮米饭的情况下向内锅加水进行烹调时，请用“烹调·汤”菜单进行。

## 05 菜饭

煮菜饭时选择。另外，煮糯米饭时选择。



0.5 ~ 2杯



<煮菜饭时>  
白米  
<煮糯米饭时>  
糯米饭



40 ~ 63分钟



不可预约



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
- 煮糯米饭时，请把米摊平，以免米超出水面，然后煮饭。  
【混合糯米和粳米煮饭时】
- 请以“白米”与“糯米饭”的刻度线之间为标准调整水量。

## 06 粥

煮粥时选择。



<稠粥> 0.5 ~ 0.75杯  
<加食材的稠粥> 0.5杯  
<稀粥> 0.5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。



设定时间+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

## 菜单介绍

### 07 糙米

煮糙米时选择。



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



<糙米>  
0.5 ~ 2杯  
<加食材的糙米>  
0.5 ~ 1杯



糙米



77 ~ 89分钟



1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
- 【将糙米和白米一起煮时】
- 糙米比白米多时, 请选择“糙米”菜单煮饭。
- 糙米与白米同量, 或白米量多时, 请选择“白米”菜单煮饭。此时, 先将糙米浸泡1 ~ 2小时, 使其吸水。

### 08 GABA增量

(糙米GABA增量)

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营养素——GABA(伽马氨基丁酸)。



0.5 ~ 2杯



糙米



4小时21分钟~ 4小时56分钟



5小时以上



可保温 请尽快食用\*2

\*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。

## 可选择的 10 个菜单

## 09 烹调·汤

→P.24、25

烹调时选择。设定烹调时间，可轻松地进行短时间烹调、慢慢炖煮。并在熬汤时选择。

## 要点

- 请务必用“烹调·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。

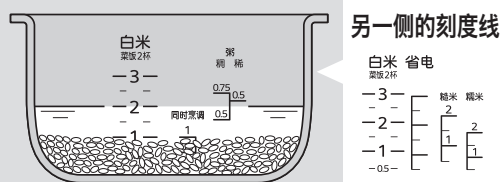
## 10 蛋糕

→P.26、27

做蛋糕时选择。

## 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。新米变得太软时，请比刻度线少加一点水。
- 相对于标准刻度线增加或减少水量时，请避免增减超过1/3刻度线。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.13、14
- 请以“白米”的刻度线为标准调整免洗米的水量。
- 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。

## 放入食材煮饭时的注意事项

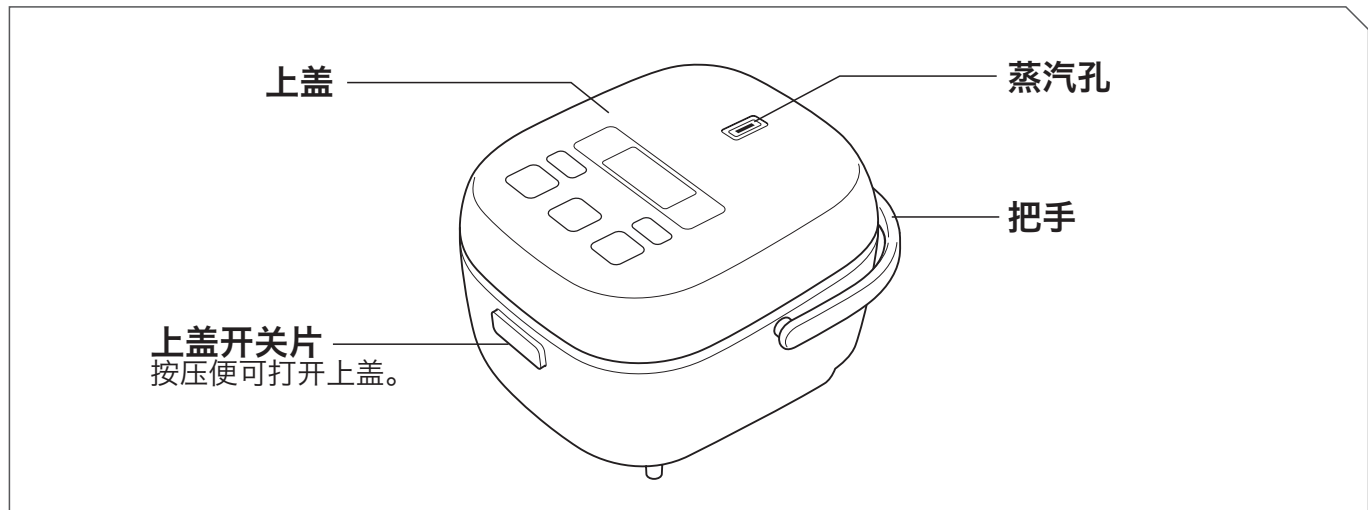
- 可加入食材煮饭的菜单有“菜饭”、“粥”、“糙米”。其他菜单可能会使煮好的米饭不可口，所以请不要加入食材。
- 1杯白米、糯米、糙米请加入70g以下的食材。（“粥”菜单以外）
- 充分搅拌均匀调料后，将食材放到米上面。
- 煮饭中请勿打开上盖加入食材。
- 请务必遵守放入食材煮饭时的最大煮饭容量。
- 请先调整水量，然后放入食材。若先放食材再调整水量，煮好的饭会比较硬。
- 下述情形可能导致煮出来的米饭不可口，煮糊等。
  - 酱油、甜料酒等调料过多时
  - 调料沉入锅底时
  - 使用番茄酱、番茄汁时
  - 混合食材时
- 为“粥”加入食材时，请确保添加食材后的水位不超过“粥”的最高刻度线。

## 关于吸水

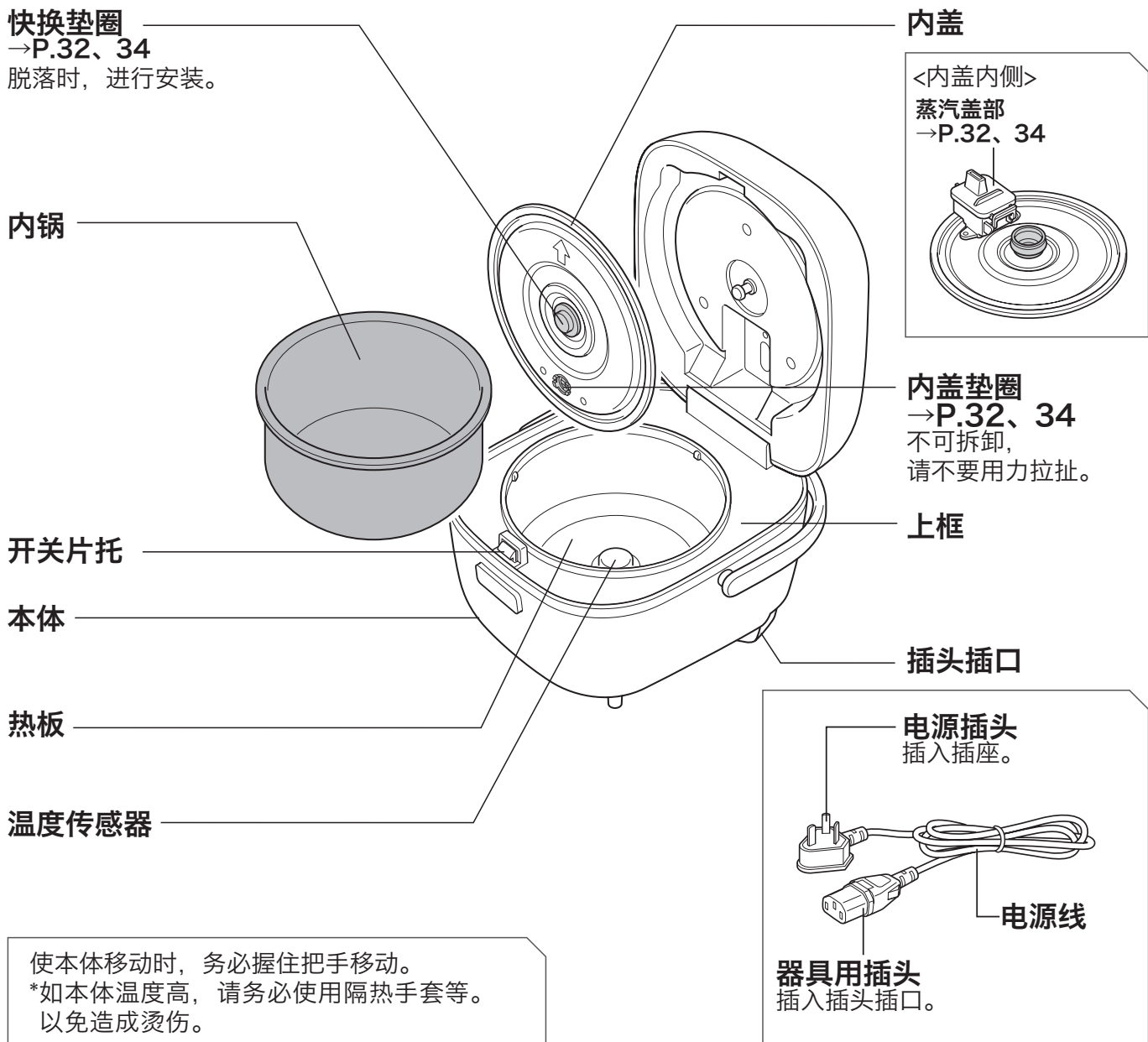
- 各菜单的煮饭时间已经包含了吸水过程（“快煮”菜单除外），因此煮饭前您无需泡米，可以马上煮饭。

# 各部的名称及附属品

◇开箱后，首先请进行确认。

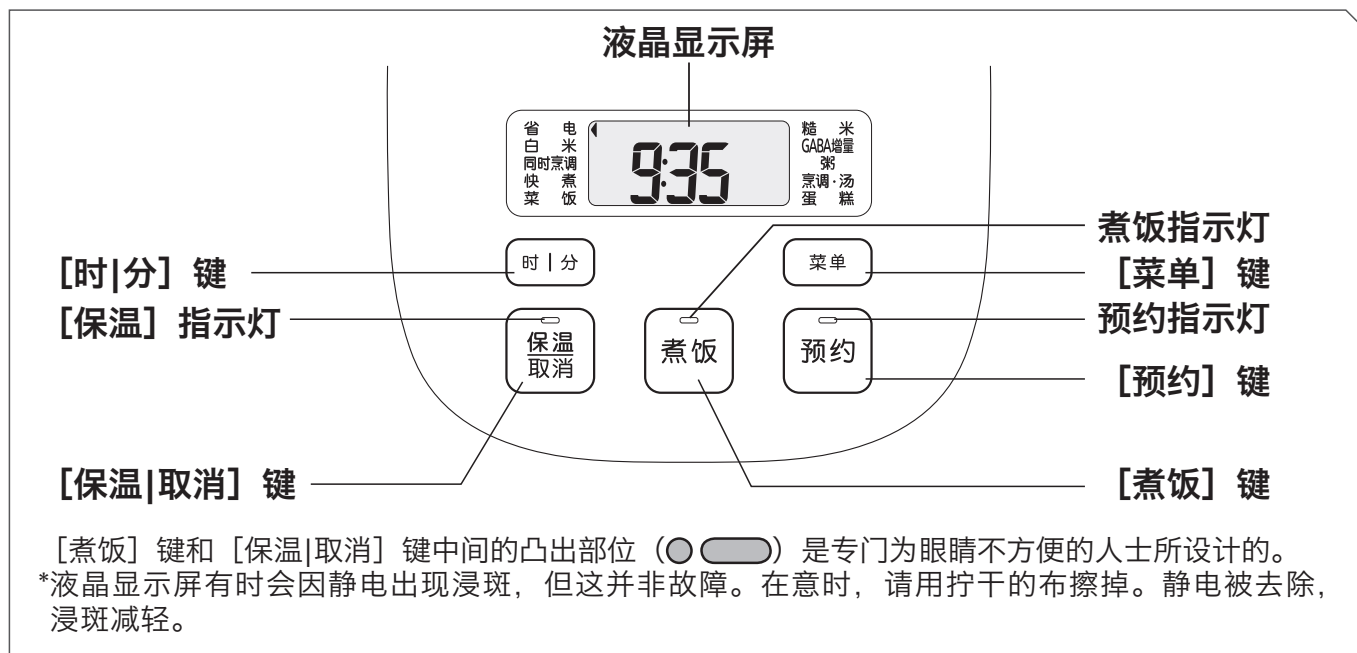


**快换垫圈**  
→P.32、34  
脱落时，进行安装。



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。

## 操作面板



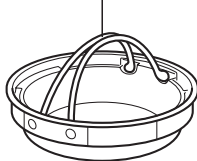
## 确认附属品

<饭勺>  
饭勺可直立摆放。



<烹饪盘>

把手



<量杯>  
约1杯 (约0.18L)  
1杯米约150g。



## 关于声音

在煮饭中、焖饭中、保温中会发出的以下声音不是异常现象。

- “咔嚓咔嚓”的声音 (微控制器控制的声音)
- “劈啪劈啪”的声音 (金属受热收缩相互摩擦的声音)
- 水溅起的声音 (仅限煮饭中、焖饭中)

## 关于锂电池

因本产品内置有锂电池，即使拔掉电源线的插头仍会继续记忆当前时间、预约时间。

- 在拔掉电源插头的状态，锂电池有4~5年的寿命。
- 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、附属品后使用。  
→P.32~34

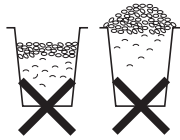
## 确认时间

时间以24小时制显示。若时间不准，请对准当前时间。→P.36

# 煮饭方法

<正确量法>

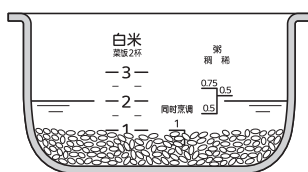
<错误量法>



平满1杯：约0.18L=约150g



可用内锅淘米。



## 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。→P.11、13

### ⚠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.8~10、45

## 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

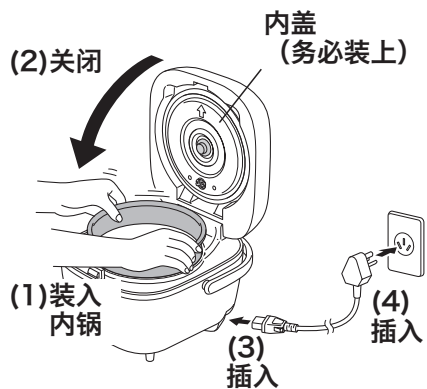
- 不要使用温水（约35度以上）淘米。以免导致煮好的米饭不可口。

## 3 调整水量。

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

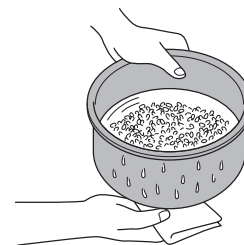
### ⚠注意

- 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。

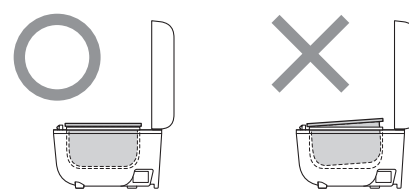


#### 4 将内锅装入本体，关闭上盖，连接电源线。

◇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。



◇请左右转动内锅，正确设置，以免出现倾斜。



◇请用双手切实关闭上盖。



◇插入器具用插头后，插入电源插头。

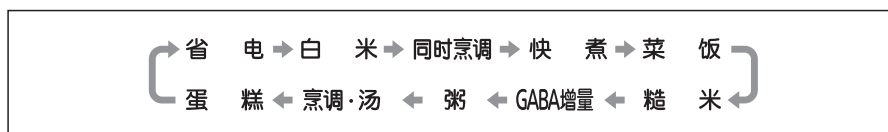
◇当保温指示灯点亮时，请按下 [保温|取消] 1次使其熄灭。

- ⚠注意**
- 务必清除附着在热板、温度传感器、上框、开关片托附近、内盖上的饭粒、米粒。以免造成上盖关不上或者在煮饭中上盖打开。
  - 确认内盖已装好。另外，安装内盖时，切实关闭蒸汽盖部后安装。（蒸汽盖部的打开方法、关闭方法→P.34）
  - 务必确认上盖已盖紧。



#### 5 按下 [菜单]，选择菜单。 →P.8~10

◇每按一次，◀▶就会闪烁，菜单依次切换。



#### 6 选择“粥”菜单时，按下 [时|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



### 7 按下 [煮饭]。

◇如果进入焖饭过程，将在液晶显示屏上显示煮饭的剩余时间。

#### ⚠警告

•煮饭中不要将脸、手靠近蒸汽孔。以免造成烫伤、外伤。

#### •<不得不中断煮饭时>

(1)按下 [保温|取消] 1次，中断煮饭。

(2)确认没有蒸汽冒出后，按下上盖开关片。

\*如果在刚刚按下 [保温|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，充分冷却本体，然后重新煮饭。

\*如果按 [保温|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

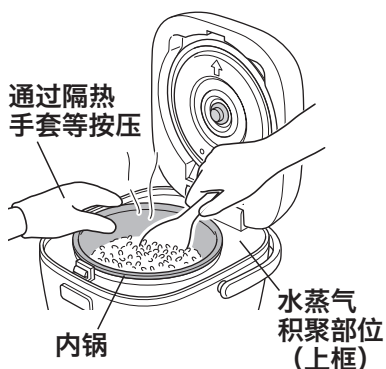
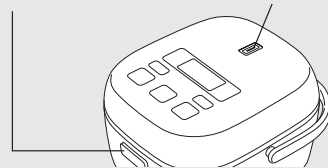
•中断保温马上煮饭时

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.8~10

上盖开关片  
按压便可  
打开上盖。

蒸汽孔  
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.8~10/关于保温→P.17)

◇米饭的中间会稍稍凹陷。

◇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。

◇使用后，请按 [保温|取消] 1次，拔出电源插头，拆卸器具用插头，冷却后保养。

◇通过“粥”菜单追加食材时，煮饭时间不足时，请在保温指示灯点亮的状态按下 [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，然后打开。以免造成烫伤、外伤。

#### ⚠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。

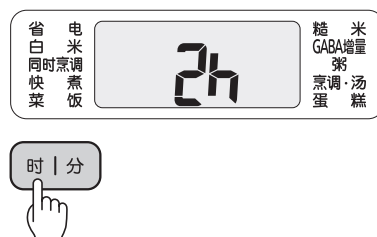
# 关于保温

保留白米的色泽与美味。  
煮饭结束后将自动切换到保温。  
保温中保温指示灯点亮。  
(可保温的菜单→P.8~10)



保温中在按住 [时] 期间，将以1小时为单位显示保温经过时间。超过12小时后，闪烁显示到24小时。

\*超过24小时后，就会闪烁“24”，发出提示。



## 中断保温时

按下 [保温|取消] 1次。(保温指示灯熄灭)



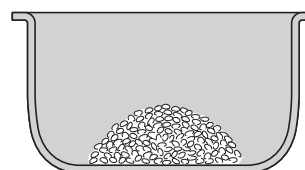
## 再次保温时

再次按下 [保温|取消] 1次。(保温指示灯点亮)



## 对少量米饭保温时

请将米饭集中到内锅中间进行保温，  
并尽快食用。



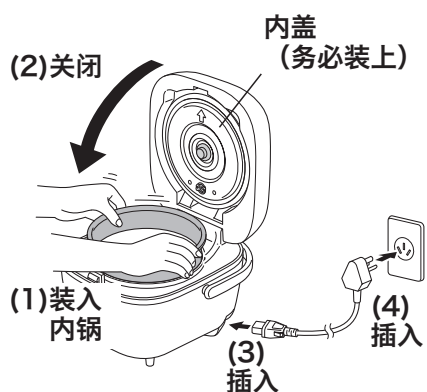
### ⚠注意

- 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（器具用插头）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
  - 最小煮饭容量（0.5合）以下的保温
  - 白米（免洗米）以外的保温
  - 将米饭围成一圈后进行保温
  - 保温12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。
- 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。
- 请不要在放入烹饪盘、用烹饪盘烹调的东西的情况下保温。
- 如果是“粥”，做好后，保温指示灯闪烁。如果放置不管，会变成浆糊状，内盖上附着的水蒸气会滴下来变得黏糊糊的，所以请尽早食用。
- 如果是“蛋糕”，做好后，保温指示灯闪烁。如果放置不管，内盖上附着的水蒸气会滴下来变得黏糊糊的，所以请马上取出。
- 在恶劣环境（寒冷地带或周围温度高等）下使用时，请尽早食用。

# 预约煮饭的方法

- ◇您可以在想吃的时间煮好米饭。
- ◇选择“1”或“2”，设好时间，就能按照设定的时间煮好饭。
- ◇本产品会记忆设定过的时间，可以设定“1”和“2”的2个时间。
- ◇您可以分别设定常用的时间，便于使用。

例：将“1”设定为“13:30”，就能在13时30分煮好饭。



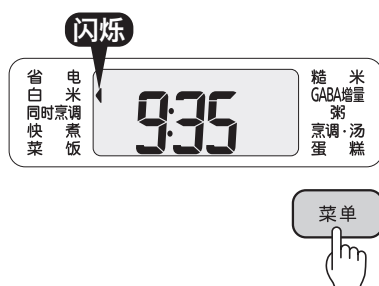
## 1 将内锅装入本体，关闭上盖，连接电源线。

- ◇煮饭方法→请按P.14、15的①~④的步骤进行。
- ◇当保温指示灯点亮时，请按下 [保温|取消] 1次使其熄灭。  
(在保温指示灯点亮时不能预约)



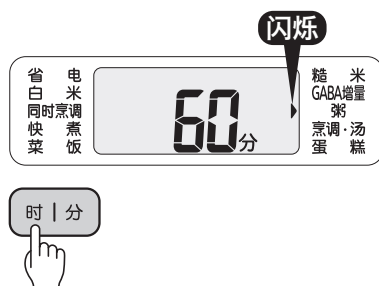
## 2 确认当前时间。

- ◇当前时间的调整方法→P.36



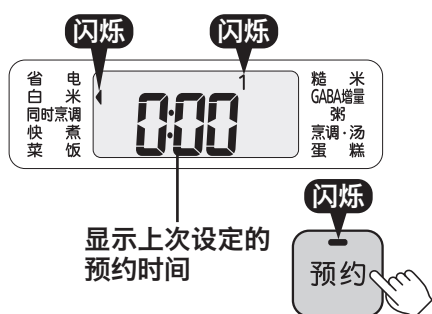
## 3 按下 [菜单]，选择想煮饭的菜单。

- ◇如已经预先选好菜单，则无需再次选择。



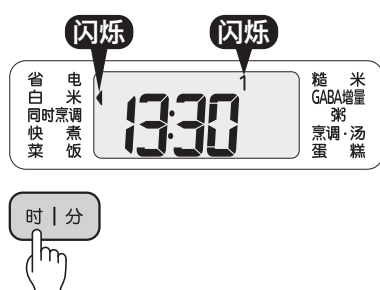
## 4 选择“粥”菜单时，按下 [时|分]，调整煮饭时间。

- ◇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。



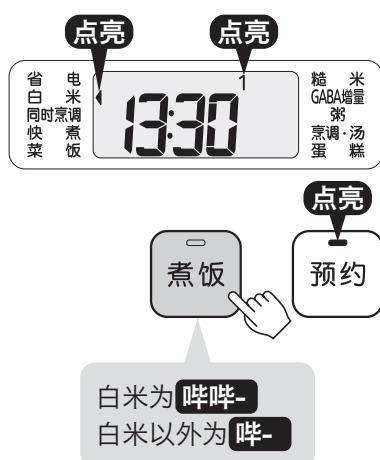
## 5 按下 [预约]，选择“1”或“2”。

- ◇每按一次，“1”或“2”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7）



## 6 按下 [时|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→按照P.8~10，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 [保温|取消] 1次，重新设定。

### ⚠注意

- 下述情况无法预约煮饭。
  - “快煮”、“同时烹调”、“菜饭”、“烹调·汤”、“蛋糕”时
  - 液晶显示屏的时钟闪烁显示“0:00”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。

# 同时煮米饭（汤）和菜（“同时烹调”菜单）

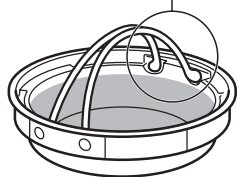
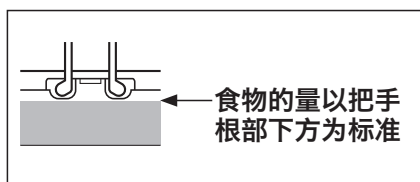
- ◇使用附带的烹饪盘，可同时煮菜和米饭（汤）。
- ◇也可在不煮米饭的情况下向内锅加水进行烹调。→P.23  
（请选择“烹调·汤”菜单）
- ◇菜谱请参照食谱指南及虎牌网页。

## ⚠同时烹调时的注意事项

- 不要超过食谱指南及虎牌网页的菜谱上记载的量进行烹调。否则可能溢出，或者烹调不能顺利进行。
- 请不要在烹饪盘中使用菜刀、刀子、叉子等锋利的东西。
- 烹调了异味强的东西时，可能留下异味。
- 烹调了颜色深的东西时，可能通过汤汁等使烹饪盘染色。

### 《关于放进烹饪盘的食材》

- 不要在烹饪盘里面装满食物。
- 为了使蒸汽熏到食物，低低地均匀排列，或者留出间隙排列。（食物的量以下述①位置为标准）
- 水、调味汁等液体少放一点。量多不容易加热。
- 使用牛奶、鲜奶油等进行分离时，全面地搅拌均匀。
- 煎饼粉等会膨胀的东西要控制分量。（标准是烹饪盘深度的1/3）
- 鸡蛋也会膨胀，所以将分量控制在1~2个以内。也取决于一起放入的食材的量、鸡蛋的大小，所以请调整分量。
- 根菜等不容易煮透的东西要切薄。
- 使用烹饪盘进行的是蒸煮，所以不能炒或烤。
- 注意上述几点依然加热不足时，将食物挪到别的容器中，用微波炉等重新加热。（不要将内锅、烹饪盘放进微波炉）



## ① 处理材料，将材料放入烹饪盘。

### ⚠注意

- 尽量不要重叠材料，在整个烹饪盘上摊开摆放。否则可能溢出，或者烹调不能顺利进行。

## 2 煮饭或者煮汤前进行准备。

### 《同时烹调米饭和菜时》

◇请以下述的量为标准加入大米。

- 最大量：1合
- 最小量：0.5合

### 《同时烹调汤和菜时》

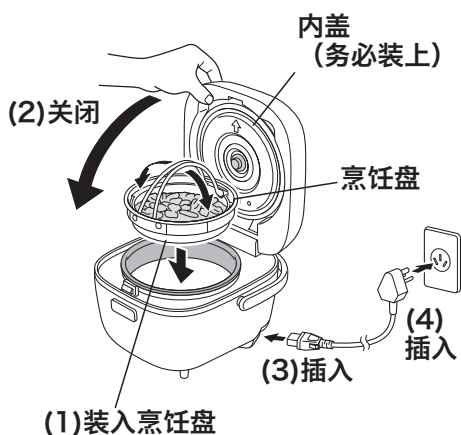
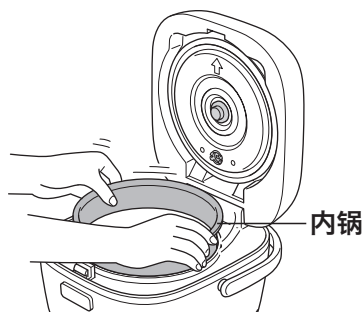
◇请以内锅内侧的“白米”刻度线为标准加入汤的材料。

- 最大量：刻度线1.5以下
- 最小量：刻度线1以上

### ⚠注意

- 不要超过最大量或者少于最小量进行同时烹调。否则可能溢出，或者烹调不能顺利进行。
- 煮汤时，如果比最大量多，有时无法煮。另外，少于最小量有时会煮糊。

## 3 将内锅装入本体。→P.15

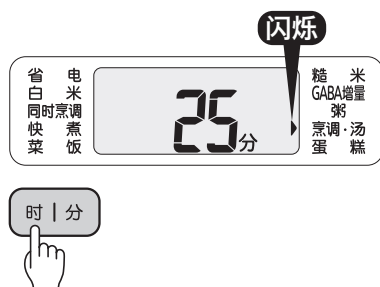
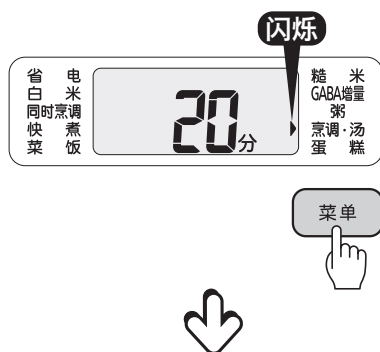
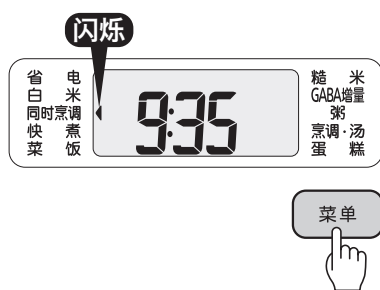


## 4 将烹饪盘装入内锅，关闭上盖，连接电源线。

### ⚠注意

- 务必将烹饪盘装入内锅。
- 装入烹饪盘时，注意避免倾斜。
- 关闭上盖前，将烹饪盘的把手朝外侧放倒。
- 当保温指示灯点亮时，按下 [保温|取消] 使其熄灭。

## 同时煮米饭（汤）和菜（“同时烹调”菜单）



### 5 按下 [菜单]，选择“同时烹调”或“烹调·汤”。

#### 《同时烹调米饭和菜时》

按下菜单，选择“同时烹调”。

\*同时烹调不能设定时间。

#### 《同时烹调汤和菜时》

(1)按下 [菜单]，选择“烹调·汤”。

(2)按下 [时|分]，调整烹调时间。

◇结合菜谱调整烹调时间。（初始设定为20分钟）

◇1~30分钟可以1分钟为单位，30~120分钟可以5分钟为单位，分别进行设定。

◇每按一次 [时] 设定时间就增加，每按一次 [分] 设定时间就减少。

◇按住不放会使数字快速跳动。

#### ⚠注意

- 同时煮米饭和菜时，务必选择“同时烹调”菜单；同时煮汤和菜时，务必选择“烹调·汤”菜单。

### 6 按下 [煮饭]。

◇开始同时烹调。

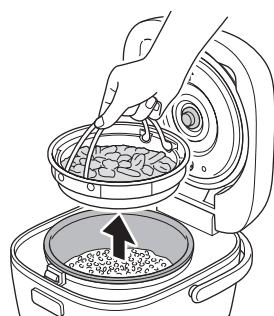
#### ⚠注意

- 烹调中途不要打开上盖。



## 7 煮好后…

◇煮好后，“哔-”的声音响8次，自动切换到保温，保温指示灯点亮，液晶显示屏显示当前时间。



## 8 取出烹饪盘。

◇同时烹调后，请按 [保温|取消] 1次，使保温指示灯熄灭，去除异味。→P.35

### ⚠注意

- 不要在放入烹饪盘的情况下保温。
- 烹调后，取出烹饪盘时，由于烹饪盘发烫，故要注意。以免造成烫伤。
- 取出烹饪盘时不要倾斜。以免汤汁等溢出造成烫伤。
- 不要将取出的烹饪盘放回内锅。以免导致变质、米饭无法保温。
- 同时煮了汤和菜时，烹饪盘底部会变脏，所以放在桌子等上时要注意。
- 烹调了加热会出现大量的水分或油的食材、鸡蛋等加热中会膨胀的食材时，有时一部分汤汁会流到内锅里。

### 向内锅加水进行烹调时

- (1)将材料放入烹饪盘。→P.20
- (2)向内锅里加水到白米的刻度线1，将内锅装入本体。→P.15
- (3)将烹饪盘装入内锅，关闭上盖，连接电源线。→P.21
- (4)按下 [菜单]，选择“烹调·汤”。→P.22
- (5)按下 [时|分]，调整烹调时间为20~30分钟，按下 [煮饭]。→P.22
- (6)煮好后，按 [保温|取消]，取出烹饪盘。→上述

# 烹调方法（“烹调·汤”菜单）

- ◇刚开始用接近沸腾温度的高温煮，然后降低温度炖煮一段时间。然后进一步降低温度，继续炖煮。慢慢地降低加热温度炖煮，入味好，长时间加热也不担心煮干。
- ◇菜谱请参照食谱指南及虎牌网页。

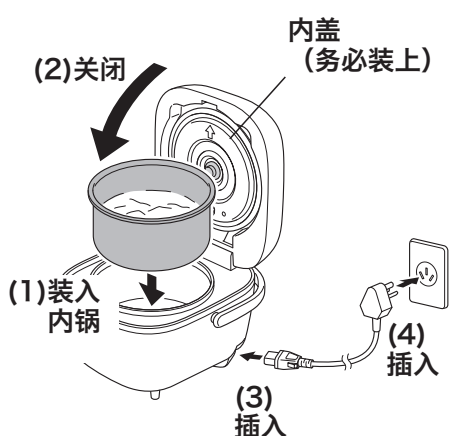
**不可烹调的事例** ❌

- 将食材、调料放入塑料袋中等加热烹调
- 使用了烤盘纸、铝箔、保鲜膜烹调
- 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”刻度线为标准加入材料。

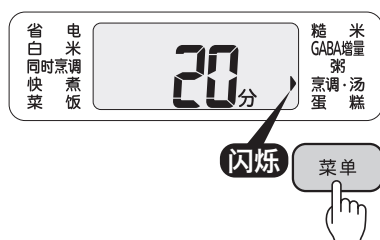
|     | 烹调时间20分钟以内      | 烹调时间21分钟以上    |
|-----|-----------------|---------------|
| 最大量 | “白米”的刻度线 3 以下   |               |
| 最小量 | “白米”的刻度线 0.5 以上 | “白米”的刻度线 1 以上 |



## 2 将内锅装入本体，关闭上盖，连接电源线。

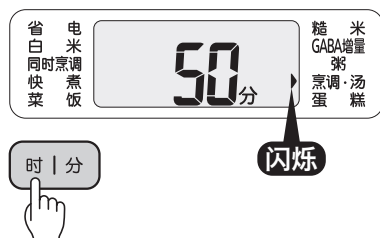
### ⚠ 注意

- 多于最大量无法炖煮或溢出，故要注意。即使少于最小量有时也会溢出，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。
- 制作食谱指南以及虎牌网页上没有记载的菜肴时，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。
- 将淀粉调成浆糊时，在烹调的最后加入。
- 加热竹轮、鱼糕等的膏状物会膨胀，所以要调整加入量。



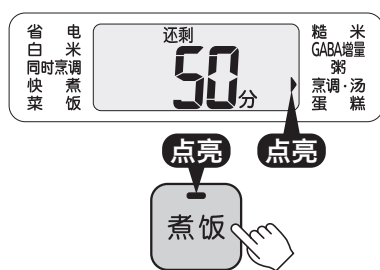
## 3 按下 [菜单]，选择“烹调·汤”。

◇初始设定为20分钟。



#### 4 按下 [时|分]，调整烹调时间。

- ◇ 1~30分钟可以1分钟为单位，30~120分钟可以5分钟为单位，分别进行设定。
- ◇ 每按一次 [时] 设定时间就增加，每按一次 [分] 设定时间就减少。
- ◇ 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。

显示剩余时间。



#### 6 煮好后…

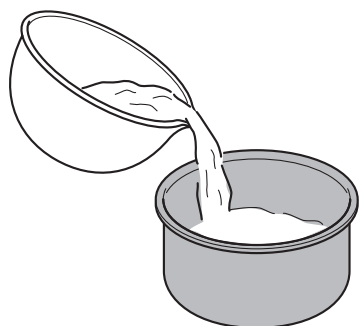
保温经过时间显示  
0~6小时 (0~6h)。

- ◇ “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）
  - (1) 确认保温指示灯已经点亮。
  - (2) 按下 [时]，调整追加的烹调时间。（最大30分钟）
  - (3) 按下 [煮饭]。（可追加加热3次）
- ◇ 在保温中想重新加热时（想加热到易于食用的温度时），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 [保温|取消] 1次，使保温指示灯熄灭，去除异味。→P.35

#### ⚠ 注意

- 有的料理在持续保温后口味可能会变差，故要注意。
- 烹调不足时，通过追加进行烹调前，不要按 [保温|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) 拆下内盖，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、内盖装入本体。
  - (4) 根据从P.24的③开始的要领进行烹调。

# 蛋糕的做法（“蛋糕”菜单）

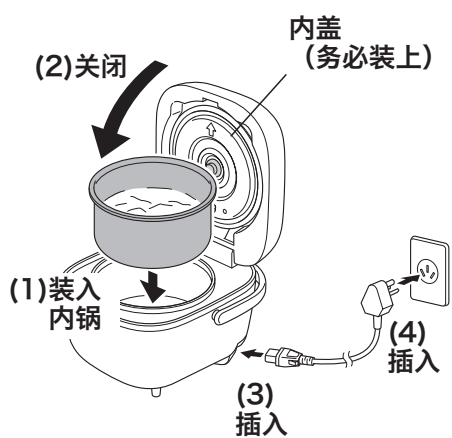


**1** 处理食材，将面团倒进内锅，排出面团内的空气。

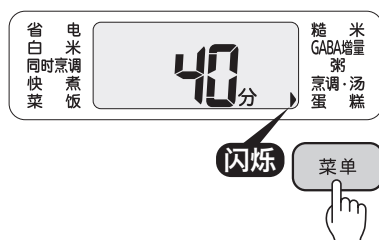
◇ 请将内锅放在布上，从5cm左右的高度连同内锅一起落下3次左右，排出空气。

## ⚠ 注意

- 如果制作食谱指南及虎牌网页没有记载的蛋糕，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。

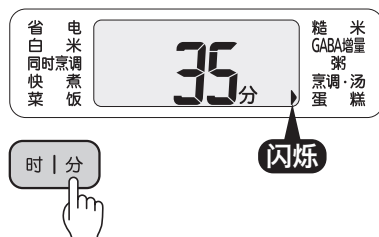


**2** 将内锅装入本体，关闭上盖，连接电源线。



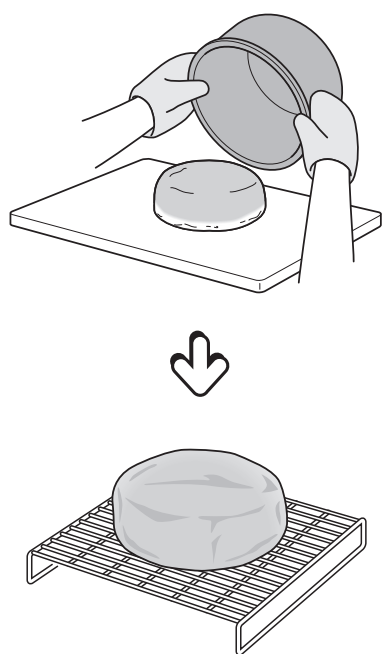
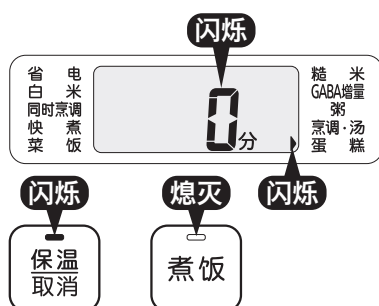
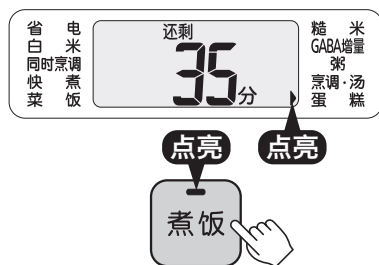
**3** 按下 [菜单]，选择“蛋糕”。

◇ 初始设定为40分钟。



**4** 按下 [时|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，用竹签刺向蛋糕中间。

◇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30分钟。）

### ⚠注意

- 通过追加进行加热前，不要按 [保温|取消]。以免保温指示灯熄灭，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)拆下内盖，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、内盖装入本体。

(4)根据P.26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 [保温|取消] 1次，使保温指示灯熄灭，去除异味。→P.35

### ⚠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变得黏糊糊的。

# 食谱指南

- 本食谱指南中使用的量杯容量为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（4人份）

- 米…2杯
- 海带（2cm方块）…1片
- 混合调料  
[酱油…1又1/3大勺、料酒…2小勺、甜料酒…1小勺、盐…1/3小勺]
- 鸡腿肉…40g
- 油炸豆腐…1/3片
- 胡萝卜…20g
- 牛蒡…20g
- 魔芋…25g
- 干香菇…1块
- 豌豆角…3~5块
- 料酒、酱油、盐、醋…均适量



315kcal/1人份

### 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长的略粗的细条。
- (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“白米”的刻度线2，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。

- △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）

菜饭  
菜单

## 虾仁板栗糯米饭

### 材料（4人份）

- 糯米…2杯
  - 五花肉…70g
  - 干香菇…1片
  - 干虾…10g
  - 笋…10g
  - 胡萝卜…10g
  - 松子…1小勺
  - 板栗去壳…4个
  - 生姜切丝…6g
  - 中国清汤…200mL
  - 猪肉调味  
[料酒…1又1/3小勺、酱油…1又1/3小勺、生姜汁…2/3小勺]
  - 调味料  
[料酒…2大勺、酱油…2大勺、白糖…2/3小勺]
  - 青葱切小段…2根
  - 猪油或色拉油…1又1/3大勺
- ※米请用附属的量杯计量。



419kcal/1人份

### 做法

- (1) 干香菇、干虾分别用水浸泡，笋用水煮。（干香菇、干虾的浸泡汁待用。）
- (2) 猪肉切成1cm边长的方块，调味。胡萝卜、香菇、笋切成1cm边长的方块。
- (3) 平底锅里放猪油加热，翻炒(2)和干虾，待冷却。
- (4) 用内锅将糯米洗净，用筐箩滤干水分，加入干香菇、干虾的浸泡汁和调味料，加入中国清汤至“糯米”的刻度2位置，充分混合搅拌。
- (5) 将(3)、干虾、松子、生姜铺在(4)上，选择“菜饭”菜单，按下“煮饭”键。
- (6) 煮好后，放入板栗，以切开整体的方式混合搅拌，然后盛入碗里，并撒上切成小段的青葱。

粥  
菜单

## 海鲜勾芡粥



261kcal/1人份

### 材料 (2人份)

- 米…0.5杯
- 盐…少许
- <海鲜芡粉>
  - 鱿鱼…30g
  - 海鲜腌制料 [料酒、盐、胡椒…各少许/淀粉…1/4小勺]
  - 青梗菜…1/2颗
  - 木耳…2.5g
  - 芡粉的调料 [料酒…1大勺、蚝油…1/2小勺、砂糖…1/2小勺、盐…1/3小勺、胡椒…少许]
  - 中华清汤…200mL
  - 芝麻油…1小勺
  - 虾…4只
  - 干扇贝…2个
  - 白葱…1/4根
  - 生姜…5g
  - 胡萝卜…10g
  - 色拉油…适量
  - 水溶淀粉…1又1/2大勺

### 做法

- (1)用内锅淘米，加盐，加水至“粥、稠”的刻度线0.5，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)向(2)的食材添加海鲜腌制料的料酒、盐、胡椒，放置10分钟左右，涂满淀粉。
- (4)将青梗菜切成一口大，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清汤。
- (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。



#### 小提示

鱼介类过火过度会变硬。快速地做成芡粉吧。

烹调·汤  
菜单

## 蔬菜鸡肉浓汤



156kcal/1人份

### 材料 (2人份)

- 鸡翅…4只
- 芹菜…1/2根 (50g)
- 土豆 (小) …1个 (75g)
- 西式浓汤粉 (颗粒) …2小勺
- 盐、胡椒…各少许
- 胡萝卜…1/4根 (50g)
- 洋葱 (小) …1/2个 (75g)
- 水…300mL

### 做法

- (1)切除鸡翅的翅尖。
- (2)洋葱、土豆、胡萝卜切成4等分，芹菜去筋后切成2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，通过“烹调·汤”加热60分钟。
- (4)将做好的成品盛入容器。



#### 小提示

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。



#### 注意

• 烹调后，请去除异味。→P.35

# 食谱指南

烹调·汤  
菜单

## 蒜蓉虾和豆乳蛤肉汤

### 材料 (1人份)

#### ■蒜蓉虾

- 虾 (带壳) …120g (净重)
- 大蒜…1片
- A [盐…适量、黑胡椒 (粗粒) …适量、柠檬汁…2~3滴、白葡萄酒…1小勺、橄榄油…半大勺]
- 小番茄…3个

#### ■豆乳蛤肉汤

- |                      |                  |           |           |
|----------------------|------------------|-----------|-----------|
| • 蛤仔 (带壳) …80g (约6个) | • 白葡萄酒…1又2/3大勺   | • 橄榄油…1大勺 | • 培根块…25g |
| • 洋葱…15g             | • 土豆…15g         | • 胡萝卜…20g | • 小麦粉…半大勺 |
| • 黄油…适量              | • 高汤 (颗粒) …1/2小勺 | • 盐、胡椒…适量 | • 水…150mL |
| • 调制豆乳…100mL         | • 西式浓汤粉 (颗粒) …适量 |           |           |



\*1: 蒜蓉虾  
\*2: 豆乳蛤肉汤

### 做法

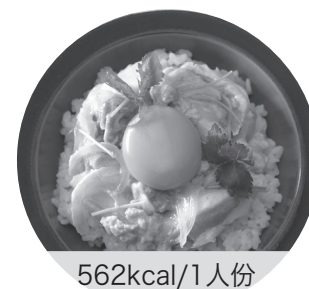
- (1) 虾去壳和背上的肠。在小番茄上划十字的切口。
- (2) 大蒜随意切碎，与A充分混合搅拌。
- (3) 把(1)铺到调理盘内，撒上(2)。
- (4) 蛤仔去除沙子，清洗干净。
- (5) 取厚实的锅子加热橄榄油，加入(4)翻炒，倒入白葡萄酒后盖上盖子加热。贝壳张开后，关火，再蒸5分钟。
- (6) 取出(5)里的蛤仔，过滤出汤汁待用。
- (7) 培根块、洋葱、土豆和胡萝卜切片，撒上小麦粉。
- (8) 用平底锅融化黄油，加入培根块炒，再加入洋葱、土豆和胡萝卜一起炒，直至洋葱变软。
- (9) 将(8)和(5)的汤汁加入内锅，再加入水、高汤，撒上盐和胡椒，充分混合搅拌后，装入本体。
- (10) 将调理盘装入内锅，选择“烹调·汤”菜单，加热20分钟。
- (11) (10)的加热结束后，取出调理盘，将豆乳和蛤仔肉放入内锅，充分混合搅拌，在保温灯点亮的状态，追加设定5分钟的烹饪时间，按下“煮饭”键。
- (12) 煮好后，分别盛入盘里，并在豆乳蛤肉汤上撒上切碎的西式浓汤粉。

同时烹调  
菜单

## 蛋黄亲子盖浇饭

### 材料 (1人份)

- 鸡腿肉…80g
- 洋葱…1/4个
- 鸡蛋 (M) …1个
- A [酱油…2/3大勺、甜料酒…1小勺、白糖…1小勺]
- 芹菜…2根
- 蛋黄…1个



562kcal/1人份

※这数据包括120克米饭的卡路里

### 做法

- (1)鸡腿肉切片，洋葱切薄片。
- (2)把(1)放入调理盘，加入充分混合搅拌的A，倒入打碎的鸡蛋。
- (3)把洗好的0.5杯或1杯米和水放入内锅，装入本体。
- (4)将调理盘放入内锅，选择“同时烹调”菜单，按下“煮饭”键。
- (5)煮好后，把饭盛入碗里，再把煮好的(4)倒在饭上。撒些切成3cm长的芹菜，然后在中间加入蛋黄。

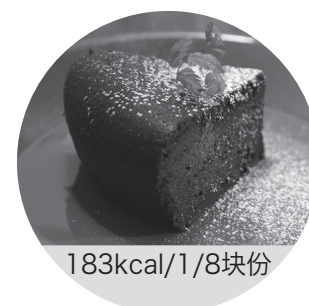
蛋糕  
菜单

## 巧克力蛋糕

### 材料 (1个)

- 巧克力…65g
- 无盐黄油…40g
- A [蛋黄 (M) …2个、白糖 (绵白糖) …40g]
- 鲜奶油 (动物性) …25mL
- 低筋粉…15g
- 纯可可粉…35g
- 黄油 (涂内锅用) …适量
- B [蛋白 (M) …2个、白糖 (绵白糖) …40g]

(装饰用)  
糖粉…适量



183kcal/1/8块份

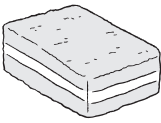
### 做法

- (1)鸡蛋、无盐黄油在室温下回温，低筋粉和纯可可粉过筛后混合。
- (2)巧克力切碎后，放入60°C的热水中隔水融化，融化后加入无盐黄油，进一步融化。
- (3)将A放入碗里，用打蛋机混合搅拌，直至发白。混合后，加入(2)和鲜奶油，进一步混合搅拌。加入过筛混合后的低筋粉和纯可可粉，用橡胶刮刀充分混合搅拌，直至粉粒消失。
- (4)将B放入另一个碗里，用打蛋机打发，直至可以提起略弯的尖角。
- (5)分2、3次将(4)加入(3)中，用橡胶刮刀大幅度混合搅拌。
- (6)将(5)的材料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45分钟。烤好后，将蛋糕体从内锅中取出冷却，筛上糖粉。  
※如烤得不够，请在保温灯熄灭的状态下，按下“时”键，追加烤制时间，然后按下“煮饭”键，追加烤制。

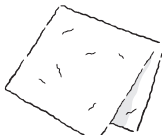
# 清洁保养方法

- ◇请务必拔掉电源插头，拆卸器具用插头，等待本体、内锅、内盖、烹饪盘冷却后再进行保养。
- ◇使用后，为了保持锅体干净，请务必在当日内保养。另外，请定期进行保养。
- ◇烹调后，制作蛋糕后，容易有异味残留，请务必在当日去除异味。→P.35


要准备的用具、洗涤剂



柔软的海绵




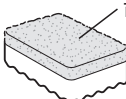
柔软的布



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**



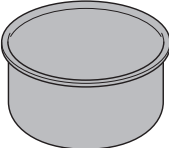


研磨粒子部分


- 尼龙刷、金属锅铲等
- 海绵的研磨粒子部分
- 不要使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。
- 密胺海绵
- 中性以外的洗涤剂
- 稀释剂类、去污剂、漂白剂
- 化学抹布
- 热水
- 洗碗烘干机、烘碗机

## 每次使用后应清洁的部位

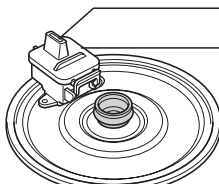
1. 用海绵蘸稀释洗涤剂的凉水或温水，然后用水漂洗。
2. 用干布擦拭水分，使其充分干燥。




内锅




烹饪盘



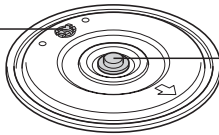
蒸汽孔  
蒸汽盖部  
\*打开方法、关闭方法  
→P.34



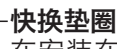
饭勺



量杯



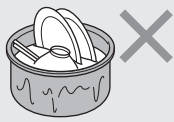
内盖垫圈  
在安装在内盖上的情况下进行清洗。  
\*若取下将无法再次安装。  
→P.34



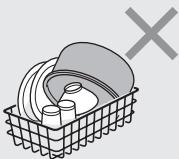
快换垫圈  
在安装在内盖上的情况下进行清洗。  
\*脱落时，请进行安装。  
→P.34

**⚠注意**

- 为防止免腐蚀、异味，请随时保持内锅与内盖的洁净。
- 洗涤剂成分残留会导致树脂等材料老化、变色，所以务必冲洗干净。（仅限可清洗的零部件）
- 清洗内盖后，立即用干布将水分擦干。若残留水分，可能会留下水滴的痕迹。
- 混合大麦、杂粮米（苋属籽等）煮饭后，务必保养内盖。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。
- 不要将餐具等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。



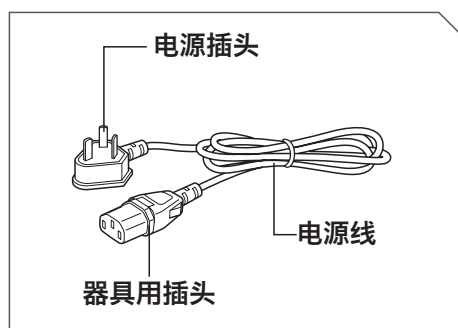
×



×

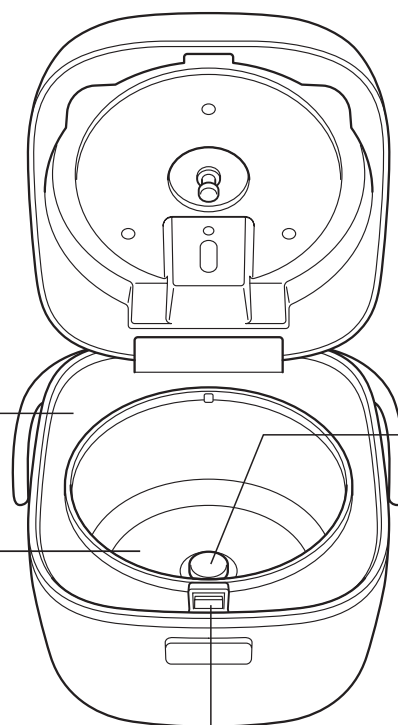
### 脏污后应立即保养的部位

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、器具用插头。



**上框**  
如附着了煮糊的饭粒等，清除干净。

**热板**  
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。



**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。

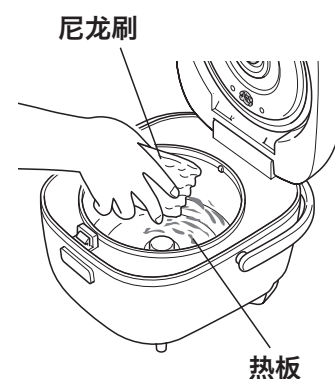
**开关片托**  
附着了饭粒等时，清除干净。

### ⚠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、火灾、故障。

### 清除热板污垢的方法

使用中水蒸气从上盖等流下，会在热板上附着像浸斑那样的污垢。虽然对性能无妨碍，但是在意污垢时，请按照下述要求进行保养。  
(1)用尼龙刷沾少量市面上销售的去污剂，研磨热板上出现浸斑的部位。  
(2)用打湿的厨房用纸、布擦拭污垢。



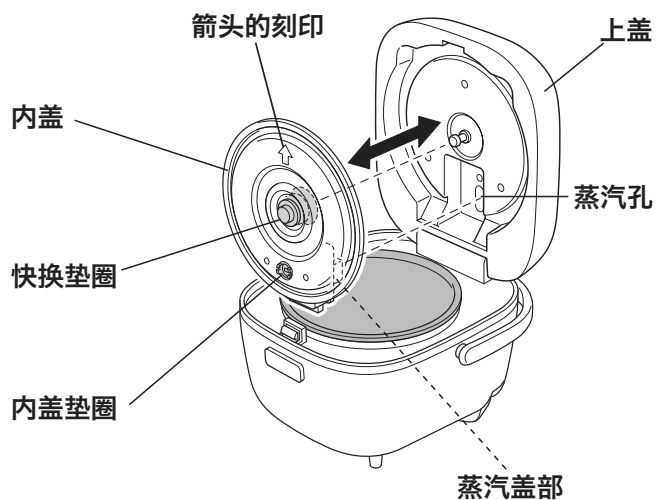
# 各部的拆卸、安装方法

## 内盖的拆卸

朝正前面拉动，将其拆下。

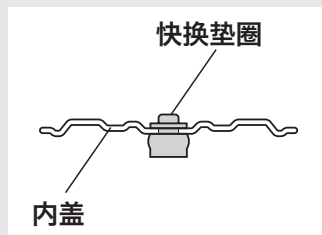
## 内盖的安装

将箭头的刻印朝上，使内盖的蒸汽盖部与上盖的蒸汽孔对准，如图所示装上。



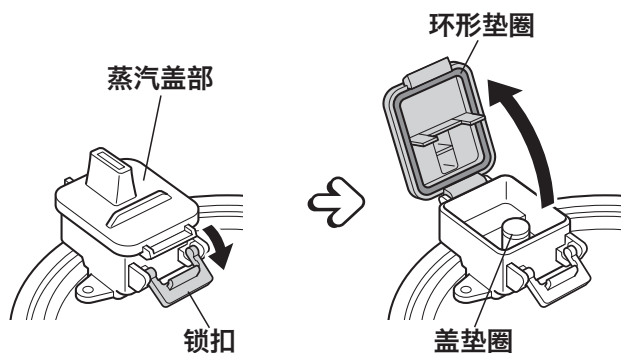
## ⚠注意

- 确认内盖的蒸汽盖部已切实关闭，然后安装。（蒸汽盖部的打开方法、关闭方法→下述）
- 不要拉扯、强行按压或者拆卸快换垫圈、内盖垫圈。以免导致蒸汽漏出或上盖无法打开，或者导致故障。快换垫圈脱落时，注意方向，如图所示完全嵌入。若取下内盖垫圈将无法再次安装。内盖垫圈脱落时，请咨询购买本产品的销售店。



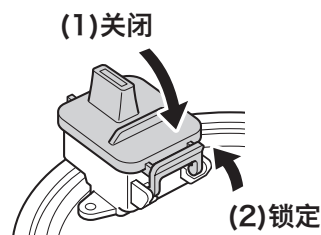
## 蒸汽盖部的打开方法

解除锁扣，将其打开。



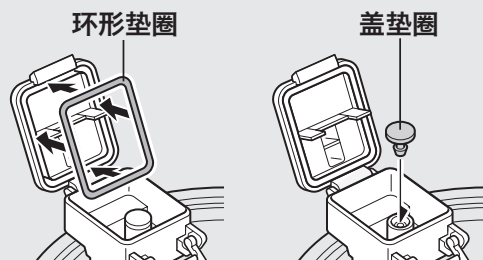
## 蒸汽盖部的关闭方法

关闭蒸汽盖部，切实锁上。



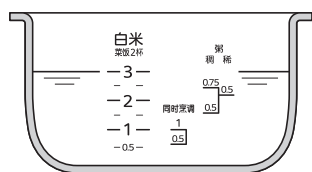
## ⚠注意

- 不要拆卸环形垫圈、盖垫圈。脱落时，如图所示完全嵌入。如未切实嵌入，会导致脱落或者蒸汽漏出等故障。（安装困难时，如果在垫圈上沾少许水，将易于嵌入）
- 务必安装环形垫圈、盖垫圈后使用。如没有安装，可能因蒸汽漏出而导致做出的米饭不可口。



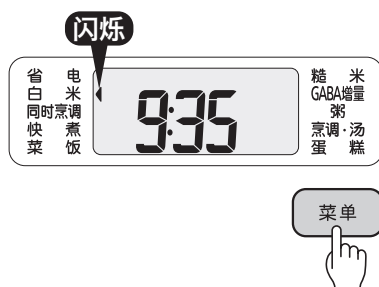
# 去除异味的方法

◇在意异味时，请在烹调后、制作蛋糕后，去除异味。

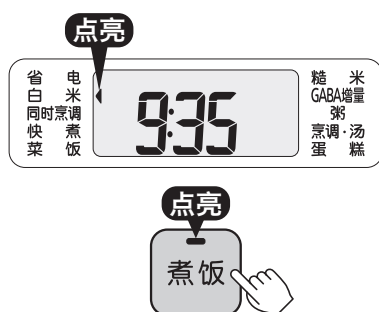


## 1 向内锅里加水，装入本体。

- ◇向内锅里加水到“白米”的刻度线3。
- ◇装入本体，连接电源线。→P.15
- ◇不要将烹饪盘装入内锅。
- ◇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“白米”。



## 3 按下 [煮饭]。



## 4 结束后发出“哔…”的8次提示音，◀与保温指示灯点亮。

- ◇按下 [保温|取消] 1次，从插座拔出电源插头。
- ◇等待本体冷却后，倒出内锅中残留的热水，进行保养。→P.32

### 去除烹饪盘的异味的方法

将热水加入烹饪盘，浸泡大约1小时。

### ⚠注意

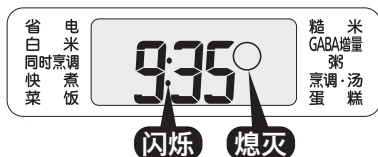
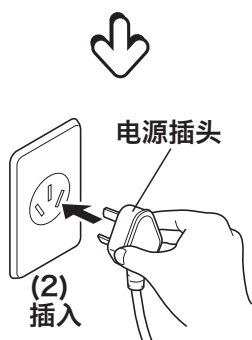
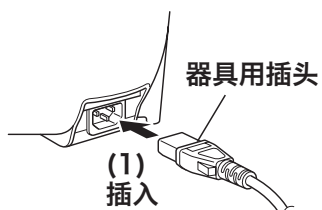
- 去除异味后，由于内锅、内盖、本体、烹饪盘发烫，故要注意。
- 连续去除异味时，务必取出内锅，冷却本体后进行。由于本体处于高温状态，可能导致异味不易去除。
- 有些异味可能难以被彻底清除。如无法彻底清除，请咨询购买本产品的销售店。

# 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、预约煮饭中、再加热中、追加加热中、选择了“粥”、“烹调·汤”、“蛋糕”中，不能调整时间。

例：将“9:30”调为“9:35”时



## 1 连接电源线。

◇插入器具用插头后，插入电源插头。

## 2 按下 [时|分]，置于时间设定模式。

◇按下 [时|分]， 点亮。

## 3 调整时间。

◇按下 [时]，可以1小时为单位调整时间；按下 [分]，可以1分钟为单位调整时间。

◇按住不放会使数字快速跳动。

◇如想中途取消时间调整，请按下 [保温|取消] 1次。

## 4 按下 [煮饭]。

◇ 熄灭，时间调整完成。

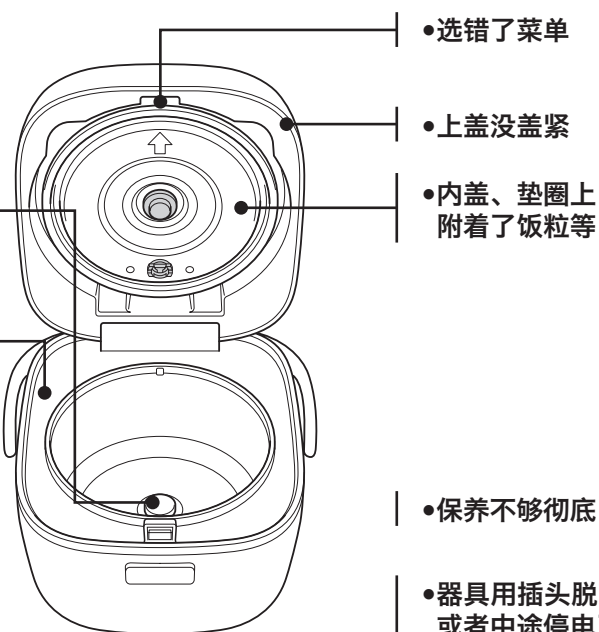
# 做出的米饭不可口时

做出的米饭不可口时，请调查以下几点。

首先确认!

•内锅的外侧、开关片托、热板、传感器类粘附煮糊的饭粒、水滴等

•内锅变形  
•没有擦拭内锅外侧的水滴



## 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、大麦或杂粮米的量</li> <li>•超过最大煮饭容量煮饭 →P.8~10、45</li> </ul>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>•弄错了加水量 →P.8~10</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>•在同时烹调中将过多的食物放入烹饪盘</li> </ul>  |
| 溢出        | <ul style="list-style-type: none"> <li>•弄错了米量、食材量、大麦或杂粮米的量</li> <li>•混入了大量碎米</li> <li>•超过最大煮饭容量煮饭 →P.8~10、45</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>•弄错了加水量 →P.8~10</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、大麦、杂粮米煮饭</li> <li>•调料没有搅拌均匀</li> <li>•在同时烹调中将过多的食物放入烹饪盘</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、大麦或杂粮米的量</li> <li>•超过最大煮饭容量煮饭 →P.8~10、45</li> </ul>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>•弄错了加水量 →P.8~10</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>•连续煮饭 →P.16</li> <li>•中断保温后马上煮饭 →P.16</li> <li>•在同时烹调中将过多的食物放入烹饪盘</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>   |  |   |
| 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>  |  |   |

# 做出的米饭不可口时

## 煮饭的难题

| 故障现象    | 大米   | 水   | 煮饭   |
|---------|--|---|--|
| 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>将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、大麦或杂粮米的量</li> <li>混入了大量碎米</li> </ul>                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>弄错了加水量 →P.8~10</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、大麦、杂粮米煮饭</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.16</li> <li>中断保温后马上煮饭→P.16</li> <li>在同时烹调中将过多的食物放入烹饪盘</li> </ul>     |
| 过硬      | <ul style="list-style-type: none"> <li>弄错了米量、食材量、大麦或杂粮米的量</li> <li>超过最大煮饭容量煮饭 →P.8~10、45</li> </ul>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>弄错了加水量 →P.8~10</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、大麦、杂粮米煮饭</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.16</li> <li>中断保温后马上煮饭→P.16</li> <li>在同时烹调中将过多的食物放入烹饪盘</li> </ul>                      |
| 形成锅巴、煮糊 | <ul style="list-style-type: none"> <li>弄错了米量、食材量、大麦或杂粮米的量</li> <li>超过最大煮饭容量煮饭 →P.8~10、45</li> <li>混入了大量碎米</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>弄错了加水量 →P.8~10</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、大麦、杂粮米煮饭</li> <li>调料没有搅拌均匀</li> <li>在同时烹调中将过多的食物放入烹饪盘</li> </ul>   |
| 半生半熟、夹生 | <ul style="list-style-type: none"> <li>弄错了米量、食材量、大麦或杂粮米的量</li> <li>超过最大煮饭容量煮饭 →P.8~10、45</li> <li>混入了大量碎米</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>弄错了加水量 →P.8~10</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、大麦、杂粮米煮饭</li> <li>调料没有搅拌均匀</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> <li>连续煮饭→P.16</li> <li>中断保温后马上煮饭→P.16</li> <li>在同时烹调中将过多的食物放入烹饪盘</li> </ul> |

## 煮饭的难题

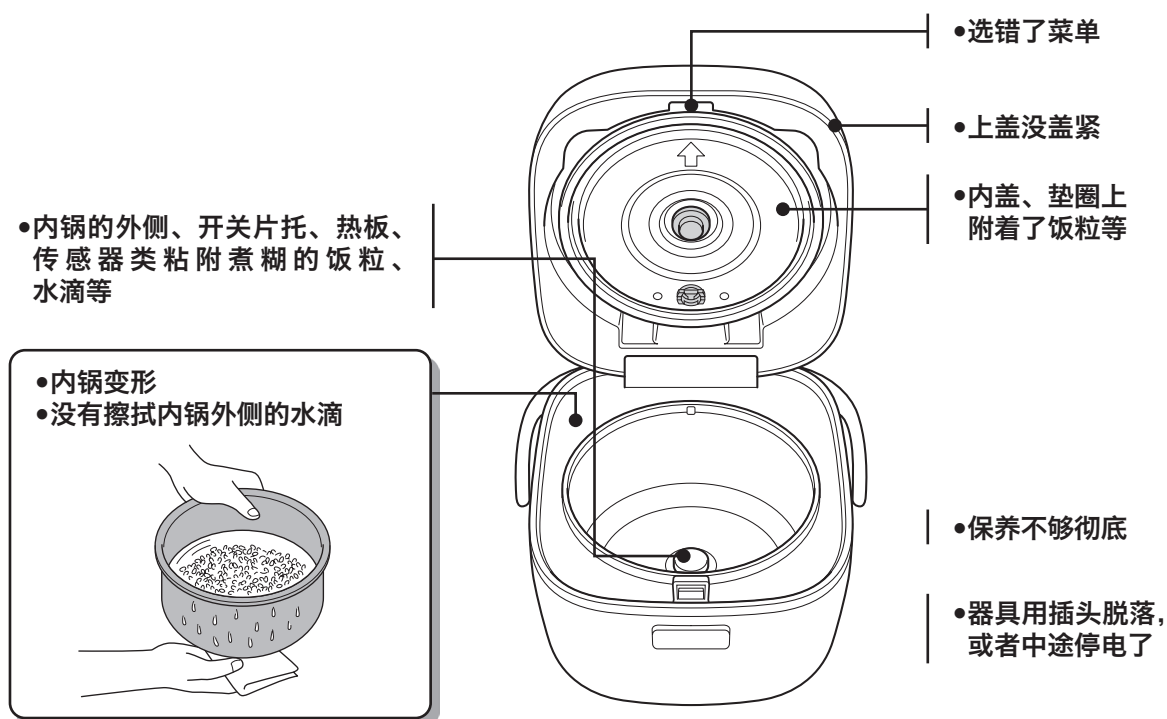
| 故障现象      | 大米   | 水  | 煮饭  |
|-----------|--|--|---|
| 保温中的米饭有异味 |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>未充分淘米（免洗米除外）</li> </ul>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>对白米、免洗米以外的食材进行了保温</li> <li>添加了冷饭</li> <li>将饭勺放在锅内一起保温</li> <li>在最小煮饭容量以下进行了保温</li> <li>持续保温超过12小时</li> <li>在内锅里有米饭的情况下取消了保温</li> <li>将预约煮饭的时间设定为12小时以上</li> <li>烹调后或者制作蛋糕后，没有去除异味</li> </ul>                 |
| 保温中的米饭变色  | <ul style="list-style-type: none"> <li>弄错了米量、食材量、大麦或杂粮米的量</li> </ul> | <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>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>在最小煮饭容量以下进行了保温</li> <li>持续保温超过12小时</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、大麦或杂粮米的量</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>弄错了加水量<br/>→P.8~10</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>在最小煮饭容量以下进行了保温</li> <li>持续保温超过12小时</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、大麦或杂粮米的量</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>弄错了加水量<br/>→P.8~10</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>在最小煮饭容量以下进行了保温</li> <li>持续保温超过12小时</li> <li>在内锅里有米饭的情况下取消了保温</li> <li>将预约煮饭的时间设定为12小时以上</li> </ul> |

# 认为烹调、蛋糕做得不可口时

烹调、蛋糕做得不可口时，请调查以下几点。

首先确认！

•烹调了食谱指南上没有记载的菜肴



## 烹调的难题

| 故障现象 | 🍷 材料   | 🕒 时间  | 🍳 烹调   |
|------|--|---|--|
| 煮不熟  | <ul style="list-style-type: none"> <li>•弄错了材料的种类、分量</li> <li>•放入了超过最大规定量的材料</li> </ul>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>•烹调时间短</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>•在同时烹调中将过多的食物放入烹饪盘</li> </ul> |
| 溢出   | <ul style="list-style-type: none"> <li>•弄错了材料的种类、分量</li> <li>•放入了超过最大规定量的材料</li> <li>•放入了少于最少规定量的材料</li> </ul> |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>•在同时烹调中将过多的食物放入烹饪盘</li> </ul> |
| 煮干   | <ul style="list-style-type: none"> <li>•弄错了材料的种类、分量</li> <li>•放入了少于最少规定量的材料</li> </ul>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>•烹调时间过长</li> </ul> |  |

## 烹调的难题

| 故障现象    | 👤 材料  | 🕒 时间   | 👤 烹调  |
|---------|---|--|---|
| 煮糊      | <ul style="list-style-type: none"> <li>弄错了材料的种类、分量</li> <li>放入了超过最大规定量的材料</li> <li>放入了少于最少规定量的材料</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>烹调时间过长</li> </ul> |   |
| 食物流到米饭里 | <ul style="list-style-type: none"> <li>弄错了材料的种类、分量</li> <li>放入了超过最大规定量的材料</li> <li>放入了少于最少规定量的材料</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>烹调时间过长</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>在同时烹调中将过多的食物放入烹饪盘</li> </ul> |

## 烤蛋糕时的难题

| 故障现象     | 👤 材料  | 🕒 时间   |
|----------|---|--|
| 烤不熟      | <ul style="list-style-type: none"> <li>弄错了材料的种类、分量</li> </ul>     | <ul style="list-style-type: none"> <li>烤制时间过短</li> </ul>             |
| 溢出       | <ul style="list-style-type: none"> <li>弄错了材料的种类、分量</li> </ul>     |  |
| 烤焦       | <ul style="list-style-type: none"> <li>弄错了材料的种类、分量</li> </ul>     | <ul style="list-style-type: none"> <li>烤制时间过长</li> </ul>             |
| 烤出的颜色不均匀 | <ul style="list-style-type: none"> <li>请确认P.40的“首先确认！”</li> </ul> |  |
| 表面发粘     |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>没有立刻取出烤好的蛋糕，将其放置不管</li> </ul> |

# 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                        | 参照页面                 |
|--|---|------------------------------|----------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>无法煮饭</li> <li>无法烹调</li> <li>无法制作蛋糕</li> </ul> | 器具用插头是否已插入本体的插头插口, 电源插头是否已插入插座?   | 切实插入插头。                      | 15、18<br>21、24<br>26 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>未按照预约时间煮好</li> </ul>                          | → 当前时间是否正确设置?   | → 正确设置时间。                    | → 36                 |
|  | → 确认P.37“花费较长时间才煮好”的项目, 并进行处理。  |                              | → 37                 |
|  | → 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。                                       |                              | → 8~10               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>不能设定预约煮饭</li> </ul>                           | → 显示时间是否闪烁“0:00”?   | → 设置当前时间。                    | → 36                 |
|  | → 是否选择“快煮”、“同时烹调”、“菜饭”、“烹调·汤”、“蛋糕”? 这些菜单无法进行预约设定。                         |                              | → 19                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>液晶显示屏起雾</li> </ul>                            | → 垫圈类、内锅边缘没有粘付煮糊的饭粒、米粒等吗?   | → 请清除干净。                     | → 32<br>33           |
|  | → 内锅外侧没有被打湿吗?   | → 请用干布擦拭干净。                  |                      |
|  | → 受到电饭煲本体内部与室温的温差影响, 液晶显示屏上可能会出现结霜现象。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。 |                              | → -                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>在煮饭中、保温中发出声音</li> </ul>                       | → “咔嚓咔嚓”的声音是微控制器控制的声音, 并非故障。  |                              | → 13                 |
|  | → “劈啪劈啪”的声音是金属受热收缩相互摩擦的声音, 并非故障。  |                              |                      |
|  | → 水溅起的声音(仅限煮饭中、焖饭中)并非故障。  |                              |                      |
|  | → 出现与上述完全不同的声音。(在将电源插头插入插座的状态发出声音等)                                       | → 请委托购买本产品的销售店修理。            | → -                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>进行预约煮饭的设定时, 发出“哔哔”的提示音</li> </ul>             | → 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。                                 |                              | → 19                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>水或米进入了本体内</li> </ul>                          | → 可能导致故障, 请委托购买本产品的销售店修理。   |                              | → -                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>调整时间时, 按下[时]或[分]也无法进入时间设定模式</li> </ul>        | → 煮饭(烹调)中、保温中、设定预约中、预约煮饭中、再加热中、追加加热中、选择了“粥”、“烹调·汤”、“蛋糕”中, 不能调整时间。         |                              | → 36                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>液晶显示屏上有线状黑色浸斑</li> </ul>                      | → 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。 | → 13                 |

| 故障现象                        | 请确认这里  | 请这样处理                              | 参照页面                                    |
|-----------------------------|--|------------------------------------|---|
| • 在“烹调·汤”的保温中“6”闪烁          | → 是否在烹调后持续保温6小时以上？<br>超过6小时后，“6”闪烁。（请勿在烹调后保温6小时以上）   | →                                  | → 25                                    |
| • 保温中按下[时]，保温时间闪烁           | → 是否持续保温12小时以上？<br>保温时间超过12小时，保温时间就会闪烁发出提示。  | →                                  | → 17                                    |
| • 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、保温经过时间的记忆是否消失？  | → 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。 | → 13                                    |
| • 上盖无法盖上或煮饭中上盖打开            | → 热板、温度传感器、上框、开关片托附近是否附着有饭粒、米粒等？   | → 请清除干净。                           | → 32<br>33                              |
| • 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，就不是异常。  | →                                  | → -                                     |
| • 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。如上框凝聚了水蒸气，请用干布擦拭干净。<br>→ 是否选择“省电”？<br>→ 选择“省电”煮饭时，可能会凝聚较多水蒸气。<br>如希望减少水蒸气，请选择“白米”煮饭。 | →                                  | → -<br>→ 8                              |
| • 如果进行同时烹调，食物会附着在内盖上        | → 如果烹调用鸡蛋做的菜、蒸面包等，加热膨胀的食材可能附着在内盖上。在意时，请减少材料的量。   | →                                  | → -                                     |
| • 用“蛋糕”菜单，按照菜谱的设定时间加热，烤制也不足 | → 当用户使用的电源电压低等时，烤好所需的时间比标准时间长。烤制不足时，请追加烤制。   | →                                  | → 27                                    |
| • 按下按键后没有反应                 | → 器具用插头是否已插入本体的插头插口，电源插头是否已插入插座？<br>→ 保温指示灯是否点亮？   | → 切实插入插头。<br>→ 按下[取消]，取消保温，然后进行操作。 | → 15,18<br>21,24<br>26,36<br>→ 15<br>17 |
| • 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“去除异味的方法”进行保养。   | →                                  | → 35                                    |
| • 塑料部分有线状、波浪状的部位            | → 属于树脂成型时产生的痕迹，不影响使用上的品质。  | →                                  | → -                                     |

## 认为发生故障时

| 故障现象  | 请确认这里  | 请这样处理                        | 参照页面 |
|---|--|------------------------------|------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>米饭没有煮熟</li> <li>液晶显示屏显示“dEro”</li> </ul> | 按下 [保温 取消]，会显示如下图所示的图案。<br> | 产品进入了测试模式。<br>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                        | 参照页面 |
|---|------------------------------|------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>显示以“E”开头的代码</li> </ul> | 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

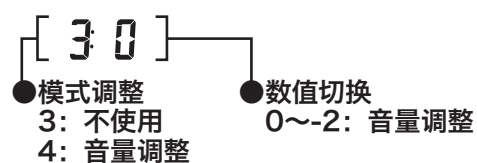
接触热和蒸汽的树脂部件可能会随着使用而出现损坏。请向购买本产品的销售店洽询。

## 音量调整方法

\*请在连接电源线的状态，分别在30秒内完成以下的步骤①~⑦。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。

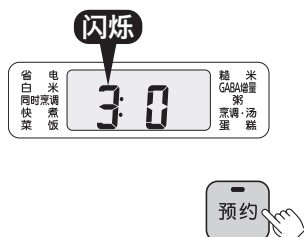
\*在中途停止调整时，请按下 [保温|取消] 1次取消。



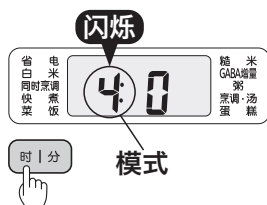
### 想调整音量（按键音、提示音）时

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。

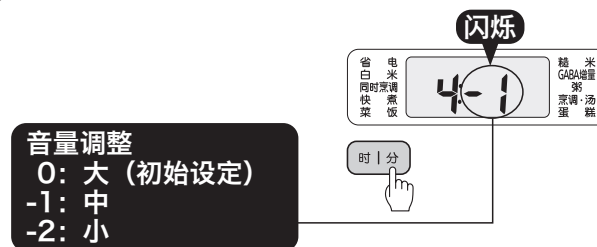
- 按下 [菜单]，选择“白米”。
- 按住 [预约] 约3秒以上。  
\*初始设定显示 [3]，但是本产品不能使用。



- 按下 [时]，将模式调为 [4]。



- 按下 [煮饭]。
- 按下 [时] 或 [分]，调整音量。



- 按下 [煮饭]。
- 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                       | 0.54L (3杯) 型       |                    |                        |
| 额定电压/额定频率                | 220V~/50Hz         |                    |                        |
| 额定功率 (W)                 | 360                |                    |                        |
| 煮饭容量 (L)                 | 白米                 | 0.09~0.54 (0.5~3杯) |                        |
|                          | 省电                 | 0.09~0.54 (0.5~3杯) |                        |
|                          | 快煮                 | 0.09~0.54 (0.5~3杯) |                        |
|                          | 同时烹调               | 0.09~0.18 (0.5~1杯) |                        |
|                          | 菜饭                 | 0.09~0.36 (0.5~2杯) |                        |
|                          | 粥                  | 稠                  | 0.09~0.135 (0.5~0.75杯) |
|                          |                    | 稀                  |                        |
|                          | 糙米                 | 0.09~0.36 (0.5~2杯) |                        |
| GABA增量                   | 0.09~0.36 (0.5~2杯) |                    |                        |
| 外形尺寸* <sup>1</sup> (cm)  | 宽度                 | 24.7               |                        |
|                          | 深度                 | 27.8               |                        |
|                          | 高度                 | 19.2               |                        |
| 本体重量* <sup>1</sup> (kg)  | 2.6                |                    |                        |
| 电源线的长度* <sup>1</sup> (m) | 1.0                |                    |                        |
| 能效信息* <sup>2</sup>       | 能耗等级               | 四级                 |                        |
|                          | 热效率值 (%)           | 72                 |                        |
|                          | 待机功率 (W)           | 1.3                |                        |
|                          | 保温能耗 (W·h)         | 24                 |                        |

\*1 为大概数值。

\*2 以GB12021.6 的规定为基准。

- 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：

| 序号 | 部件名称 | 材质中文名称 | 执行标准         | 使用注意事项         |                                    |
|----|------|--------|--------------|----------------|------------------------------------|
| 1  | 内盖   | 内盖     | 铝合金 1100     | GB4806.9-2016  |                                    |
|    |      | 内盖铆钉   | 铝合金 6063     | GB4806.9-2016  |                                    |
|    |      | 蒸汽盖等   | 聚丙烯 (PP)     | GB4806.7-2016  |                                    |
|    |      | 垫圈     | 硅胶           | GB4806.11-2016 |                                    |
| 2  | 本体   | 内锅氟涂层  | 聚四氟乙烯 (PTFE) | GB4806.10-2016 | · 使用时，禁止破坏表面涂层<br>· 使用温度不得高于 260°C |
|    |      | 内锅基材   | 铝合金 3005     | GB4806.9-2016  |                                    |
| 3  | 附属品  | 量杯，饭勺等 | 聚丙烯 (PP)     | GB4806.7-2016  |                                    |

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！

## 器具用插头脱落时，或者中途停电时

煮饭中、保温中、预约煮饭中器具用插头不慎脱落时，请马上插入。继续执行断电前的动作。另外，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 | 再次通电后的状态                                      |
|--------|---|
| 预约煮饭中  | 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。) |
| 煮饭中    | 继续煮饭。可能会使煮好的米饭不可口。                            |
| 保温中    | 继续保温。保温温度有时会下降。<br>(停电超过30分钟后，中断保温)           |

## 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

## 保修书

|      |          |      |                                      |
|------|----------|------|--------------------------------------|
| 产品名称 | 电饭煲      |      |                                      |
| 产品型号 | JBS-T55C |      |                                      |
| 保修期限 | 1 年间     | 产品规格 | 宽度 24.7 cm × 深度 27.8 cm × 高度 19.2 cm |
| 用户姓名 |          |      | 联系电话                                 |
| 用户地址 |          |      |                                      |
| 购买店名 |          |      | 购买日期                                 |
| 购买地址 |          |      |                                      |
| 发票号码 |          |      |                                      |

## 修理记录

| 修理日期 | 故障状况 | 修理内容 | 修理负责人 | 返还日期 | 顾客签名 |
|------|------|------|-------|------|------|
|      |      |      |       |      |      |
|      |      |      |       |      |      |
|      |      |      |       |      |      |
|      |      |      |       |      |      |
|      |      |      |       |      |      |
|      |      |      |       |      |      |
|      |      |      |       |      |      |

## 保修规定

维修时请出示本保修书及购买发票。

修理、交换的条件如下：

- ① 发票购买之日起 7 日内，产品发生性能故障，可以选择退货、换货或无偿修理。
- ② 发票购买之日起 15 日内，产品发生性能故障时，可以选择换货或无偿修理。
- ③ 发票购买之日起到上述保修期限内，产品发生性能故障时，可以无偿修理。
- ④ 但是，如果符合下述情形，不适用①②③的规定时，为有偿修理。
  - 1). 不能同时提供保修书和发票，或者一个或两个都是复印时。
  - 2). 发生性能故障的产品和保修书上的商标和产品型号不一致时。
  - 3). 所提供的保修书上未填写用户姓名、购买店名、购买日期等。
  - 4). 中国大陆以外（香港、台湾、澳门）等地使用时。
  - 5). 本公司指定的修理地点以外修理时。
  - 6). 不按照使用说明书上的使用方法使用或有自行修理及拆装时。
  - 7). 购买之日起，放置地点的搬运、运输、掉落而引起的故障。
  - 8). 火灾、地震、洪水、雷电及其他自然灾害，污染及电压异常等发生故障时。
  - 9). 使用于家庭以外的使用用途时。
  - 10). 昆虫等的进入而引起的故障。
  - 11). 消耗性零件的更换。

※ 本保修书及发票不能补发。

修理公司  
 名称：钛格贸易（上海）有限公司  
 地址：上海市闵行区浦江镇三鲁路 4228 号  
 电话：800-820-0885 邮编：201114

**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