



感謝您購買本產品。使用前，請詳讀該使用說明書。  
閱讀完畢也請您並妥善保存，讓使用者隨時可以參考。

購買年月日	年	月	日
購買處			

家庭用

**tacook**

**商品名稱：**  
**微電腦炊飯電子鍋**

**使用說明書**

附品質保證書

目次

1	安全須知.....	2
2	各部名稱及用途.....	6
	從選單可選的功能與特點.....	8
	煮出美味可口米飯的秘訣.....	9
3	煮飯前的準備.....	11
4	煮飯方法.....	13
	煮飯所需的時間.....	14
5	米飯煮好後.....	15
6	定時煮飯的預約煮熟方法.....	16
7	保溫.....	18
8	米飯與料理同時烹調（“同時烹煮”功能選單）	19
9	烹調方法（“調理・蒸煮”功能選單）.....	21
10	蒸煮烹調方法（“調理・蒸煮”功能選單）.....	23
11	清潔保養方法.....	26
12	無法將飯煮好時.....	30
13	覺得“同時烹煮”做不好時.....	32
14	覺得“調理”做不好時.....	33
15	若發生故障疑慮.....	34
	出現下列顯示訊息時.....	35
	時間的調整方法.....	36
	規格.....	37
	停電時.....	37
	消耗品與另售品的購買方法.....	37



Tig Tyra

©2003 TIGER CORPORATION

110V專用（請勿使用交流110V以外的電源）

使用前請仔細閱讀並遵守。

- 此處所顯示的注意事項旨在防止對使用者或他人造成人身傷害或財產損害。屬於有關安全方面的重要內容，請務必遵守。
- 請勿撕下產品上所黏貼有關注意事項的貼紙。

透過以下內容，將因疏忽注意事項而錯誤操作，導致危害及損害的程度，加以區分說明。



表示假設操作不當時，可能導致使用者死亡或重傷<sup>1</sup>的內容。



表示假設操作不當時，可能會造成使用者受到傷害<sup>2</sup>，或者出現財物損害<sup>3</sup>的內容。

<sup>1</sup> 所謂重傷是指由於失明、受傷、燙傷（高溫、低溫）、觸電、骨折、中毒等留下後遺症，以及需要住院治療甚至長期複診的情況。

<sup>2</sup> 所謂傷害是指不需要入院治療或長期複診的燙傷或觸電等情況。

<sup>3</sup> 所謂物資損害是指波及到建築物、家產以及家畜、寵物等的連帶損害。

#### 所用圖形符號的說明



△符號表示警告、注意。具體注意內容會在圖形符號裡或者旁邊以圖片或文字表示。



○符號表示該行為屬於禁止行為。具體禁止內容會在圖形符號裡或者旁邊以圖片或文字表示。



●符號表示強制行為或指示行為的內容。具體指示內容會在圖形符號裡或者旁邊以圖片或文字表示。



#### 一般安全注意事項

不可改造。請勿讓非本公司專業維修技術人員，對本產品進行分解或維修。可能會導致火災、觸電或受傷。  
嚴禁拆卸。

發生異常或故障時，請立即停止使用。如果繼續使用，可能會導致火災、觸電或人身傷害。  
<異常、故障範例>

- 使用過程中，電源線或電源線插頭異常發熱。
- 電子鍋冒煙或出現焦味。
- 電子鍋的某個部位出現破裂、鬆動或晃動。
- 內鍋變形。
- 出現其他異常或故障。

立即拔下電源線插頭，並洽詢原購買處進行檢查、維修。

#### 致使用本產品的用戶

請勿在不穩定場所、耐熱性差的桌子或地面上面使用。可能導致火災，或傷到桌子、墊子或地毯。

請勿使用負重強度不足的滑動桌。產品掉落可能導致受傷、燙傷或故障。使用前，請確認有足夠的負重強度。

#### 致使用本產品的用戶

孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩電器。以免導致燙傷、觸電或受傷。

勿將本產品主體插頭含在口中。應小心不要讓嬰幼兒誤將產品主體插頭含在口中。可能會導致觸電或受傷。

本電器不預期供生理、感知、心智能力、經驗或知識不足之使用者（包含孩童）使用，除非在對其負有安全責任的人員之監護或指導下安全使用。



#### 警告

##### 本產品的用途



請勿將產品用於使用說明書（隨附的COOKBOOK 烹調指南）未記載的其他用途。

如果有蒸氣或米飯、食材噴出，則可能會導致燙傷或受傷。

〈禁止進行的烹調範例〉

- 將食材或調味料放入塑膠袋中進行加熱的烹調方法。
- 將烹飪紙取代鍋蓋使用的烹調方法。

##### 電源



請勿使用額定電壓以外的電源。可能會導致火災、觸電或故障。



請單獨使用額定 15A 以上的插座。

如果與其他器具並用，多孔插座可能出現異常發熱、燒熔等現象，可能會導致火災。

##### 電源線、電源線插頭



電源線如果出現破損，請勿繼續使用。此外，請勿破壞電源線。

（加工、過度彎曲、靠近高溫處、拉扯、扭動、捆束、重壓、夾入物體等）可能會導致火災或觸電。



電源線插頭如積塵過多，請仔細清除乾淨。

可能會導致火災。



使用時請將電源線插頭完全緊密插入插座，不可有鬆動情況。

可能會導致插頭、插座燒熔、觸電、短路、冒煙或火災。



電源線或電源線插頭受損，或電源插座鬆動時，請勿繼續使用。

可能會導致觸電或短路、燒熔、火災。



請勿損壞電源線，或使用受損的電源線。

若電源線損壞時，必須從製造商或其原廠服務處取得的原廠電線或配件加以更換。



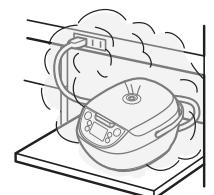
請勿在手潮濕的情況下插拔電源線插頭。

可能會導致觸電或受傷。



電源線插頭請勿接觸到蒸氣。

可能會導致火災、觸電或著火。在移動式桌子上使用時，電源線插頭請勿在蒸氣影響範圍內使用。



##### 操作本產品時



請勿用水浸泡或淋濕本產品。否則可能導致短路或觸電。



請勿在吸、排氣孔或空隙間插入異物，例如別針、鐵絲等金屬物體。否則可能導致觸電或異常情況對人身產生傷害。

##### 開始烹調時



未安裝內鍋的情況下不可使用料理盤。可能導致燒熔、火災、冒煙或燙傷。

##### 烹調中、烹調後



煮飯過程中，請勿打開鍋蓋。否則可能會導致燙傷。



請勿將臉或手靠近蒸氣孔。請勿觸摸或接觸。否則可能會導致燙傷。特別是注意不要讓嬰幼兒碰觸。

## ⚠ 注意

### 一般安全注意事項



請小心操作。  
如果掉落或強大撞擊，可能導致傷害或故障。



請勿在其他產品上使用本產品的料理盤。  
可能導致燒熔、火災或燙傷。

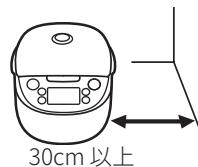


本電器為家用或類似用途，如下列所示。  
• 商店、辦公室及其他工作環境之員工廚房區域。  
• 農莊。  
• 旅館、汽車旅館及其他居住型環境之住戶。  
• 提供床鋪及早餐型式之環境。  
• 民宿型態之環境。

### 使用環境



請勿在靠近牆壁或傢俱的位置使用。  
蒸氣或者高溫可能會導致損傷、變色或變形，因此請離牆壁或傢俱 30cm 以上。  
使用廚房專用收納櫃等時，請注意切勿在蒸氣無法散發的環境中使用。



30cm 以上



請勿在承重強度不足的邊桌（滑動式桌子）使用本產品。  
以免產品掉落造成受傷、燙傷或故障。  
使用前請確認承重強度足夠。



請勿在可能沾水的位置或火源附近使用。  
否則可能導致觸電、漏電或主體變形，乃至引發火災或產品故障。



請勿在蒸氣可能接觸到操作面板的狹小空間中使用本產品。  
蒸氣或高溫可能導致操作面板變形或主體損傷、變色、變形、故障。放在滑動桌上使用時，請拉出滑動桌，避免蒸氣接觸到操作面板。

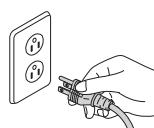


請勿在電磁爐上使用。  
可能導致故障。

### 電源線、電源線插頭



取下電源線時請務必握緊插頭。  
否則可能導致觸電或短路，從而導致火災。



禁止同時使用多孔插座。  
可能導致火災。



### 操作本產品時



請勿使用非專用內鍋。  
可能導致過熱或異常情況。



請勿空燒。  
可能導致故障、過熱或異常情況。



打開鍋蓋時請注意蒸氣。  
可能導致燙傷。



不使用時，請將電源線插頭從插座上拔下。  
防止由於短路而造成人身傷害，或因電源線材劣化，導致觸電、漏電或火災。



搬運本產品時，請勿觸摸開蓋按鍵。  
否則鍋蓋打開，可能會導致受傷或燙傷。  
  
請勿觸摸或接觸

### 烹調中、烹調後



使用時或使用後請勿觸碰高溫表面。  
可能導致燙傷。



請勿在煮飯過程中移動電子鍋。  
可能導致燙傷或米湯溢出。

## ⚠ 注意

### 清潔保養時



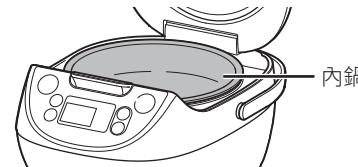
待本產品冷卻之後再進行清潔保養，  
高溫表面可能導致燙傷。



請勿將本產品整機清洗。  
此電器不得浸水，可能導致短路和觸電。



使用中觸摸內鍋時，要使用隔熱手套，  
而不要用手直接觸摸。  
可能因高溫導致燙傷。

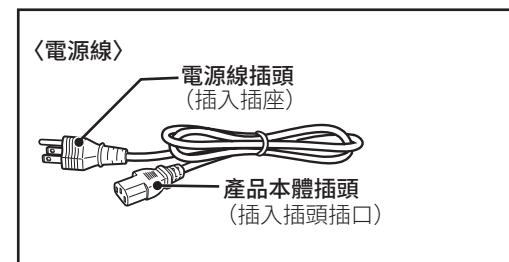
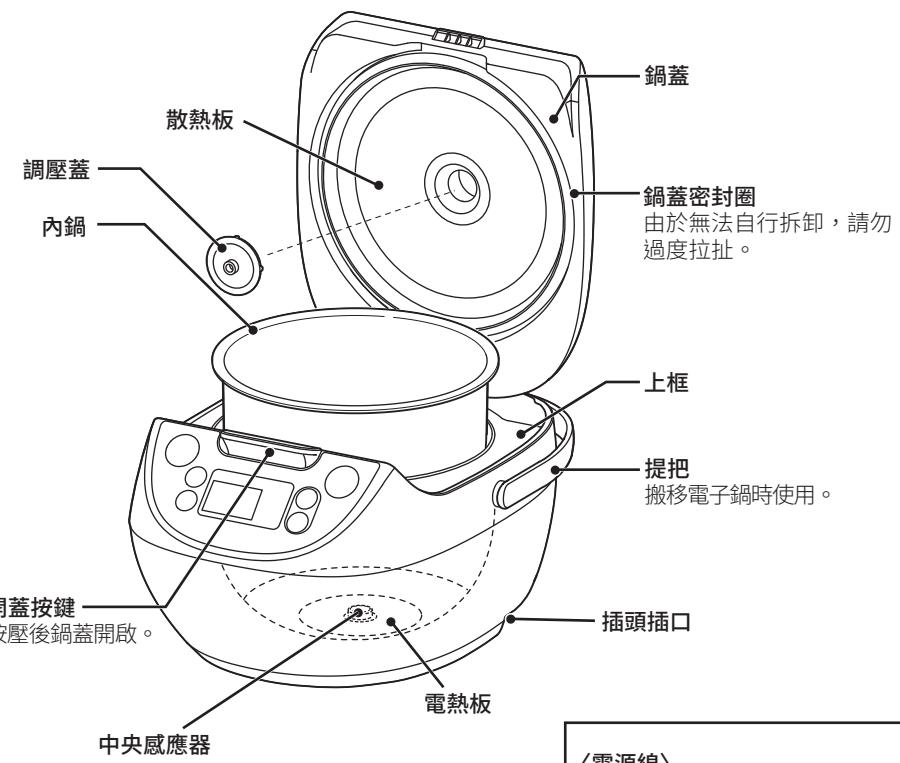
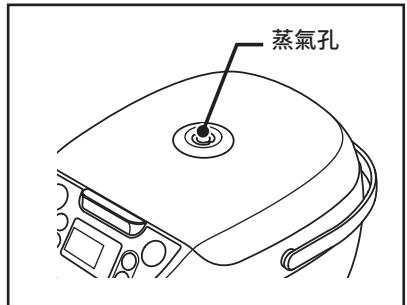


內鍋

### ■ 延長產品使用壽命的注意事項

- 請清除本產品上所附著之燒焦飯粒、米粒等。  
可能導致蒸氣外洩、米湯溢出或發生故障、或不美味等。
- 煮飯過程中，請勿用布等覆蓋電子鍋。  
否則可能導致本體或鍋蓋出現變形或變色。
- 為了維持本產品的功能與性能，產品中設有專用孔洞，但偶爾會有昆蟲等進入該孔洞內，使產品發生故障。請注意可以使用市面上銷售的防蟲產品。另外，如果爬入了蟲子造成了產品故障，需自費維修。具體詳情請至原購買處洽詢。
- 內鍋屬於消耗品，其氟素塗層隨著使用會逐漸損耗，有時會出現剝落，不過其對人體無害，也不會影響煮飯或保溫性能。如果您介意出現以上情況或者出現了變形、腐蝕時，您可以重新購買。具體詳情請至原購買處洽詢。

- 內鍋的氟素塗層出現膨脹或剝落會導致變形，因此請務必遵守下列使用方法。
  - 請勿將內鍋直接放置於瓦斯爐上加熱，或在電磁爐、微波爐等器具中使用。
  - 請勿將白米以外的米飯（什錦飯等）進行保溫。
  - 請勿在內鍋中使用醋。
  - 請勿使用隨附或木製品以外的飯匙。
  - 請勿使用金屬製的勺子、湯匙、打蛋器等堅硬物體。
  - 請勿在內鍋中放入蒸籠、蒸架等…非標準配件物品。
  - 請勿在內鍋中放入餐具等堅硬物體。
  - 請勿使用金屬鏟或菜瓜布等堅硬物體進行清潔保養。
  - 請勿放入洗碗機或烘碗機等產品清洗。
  - 洗米時請勿對內鍋過度施加壓力。
  - 內鍋變形或損傷時，請至原購買處洽詢。
  - 調理、烹調食材完成後，因食材或湯汁內含有醋酸或鹽分，應先將內鍋食材盛出並清洗乾淨。



### 操作面板

**顯示螢幕**  
顯示▲標記(選單光標)和當前的時間等。

**預約燈**  
使用預約定時煮飯時點亮或閃爍。

**保溫燈**  
保溫時點亮。

**[保溫 / 取消] 鍵**  
用於啟動保溫功能和取消目前操作。

**[定時] 鍵**  
預約時使用。

**[選擇] 鍵**  
用於選擇煮飯選單時。

• [炊飯] 鍵、[保溫 / 取消] 鍵中央的凸出部分 (● ○) 是為視障者而設計的。

**煮飯燈**  
煮飯等過程中亮燈。

**[炊飯] 鍵**  
用於開始煮飯等功能時。

**[時]、[分] 鍵**  
用於設定現在時間或定時。

### ■ 確認附件



飯匙



飯匙座



飯匙座的  
使用方法



料理盤

COOKBOOK  
(烹調指南)



量杯  
約 1 杯 (大約 0.18L)、  
約 150 g

### ■ 確認時間

時間以 24 小時制顯示。如果時間不準確，請根據現在時間調整對時。(參照 P.36)

### ■ 關於鋰電池

電子鍋內建鋰電池，因此即使拔下電源線插頭，時間或預約時間也會持續記憶。

- 在拔下電源線插頭的狀態下，鋰電池有 4~5 年的使用壽命。
- 鋰電池電量耗盡後，如果插入電源線插頭，顯示螢幕部位會閃爍“0:00”。此時雖然可以進行一般的煮飯，但是一旦拔下電源線插頭，現在時間或預約時刻、保溫經過時間等記憶內容就會立刻消失。

#### Note

- 請勿自行更換鋰電池，可能造成事故或故障。

如果需要更換新的鋰電池，請至原購買處洽詢。

### ■ 關於聲響

煮飯過程中、燜飯期間、保溫期間發出的下列聲響並不屬於異常。

- “喀嚓喀嚓”聲 (微電腦控制聲響)
- “哩嘩哩嘩”聲 (升溫時金屬收縮的摩擦聲響)
- 水燒開的聲響 (僅限煮飯過程中、燜飯期間)



煮飯前準備請參照 P.11~12，煮飯方法請參照 P.13~17。

## 從選單可選的功能與特點

選單	預約選擇	保溫	特點
白米	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	炊煮白米（免洗米）時選擇。
同時烹煮	—	<input checked="" type="radio"/>	使用料理盤同時烹調米飯和料理時選擇。
快煮	—	<input type="radio"/>	快速炊煮白米（免洗米）時選擇。
什錦飯・糯米飯	—	<input checked="" type="radio"/>	炊煮什錦飯和糯米飯時選擇。
稀飯	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	炊煮粥時選擇。
什穀米	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	麥子、小米、稗子、紫米、紅米等什穀雜糧與白米一起炊煮時選擇。
糙米	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	煮糙米、什穀米（糙米與什穀雜糧混合的米）時選擇。

煮飯容量請參照 P.37。

△：可能有損米飯的美味，因此請勿保溫。

\* 保溫時請拿出料理盤。

### Note

- 選擇“稀飯”時，如果長時間保溫，會成強糊狀，請盡快食用。
- 市售部分加工過的米（如發芽米等），不適合長時間浸泡預約定時煮飯和保溫，否則容易導致腐敗。

## 煮出美味可口米飯的秘訣

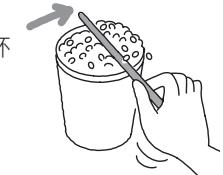
### 選擇優質大米，保存在陰涼處

請選擇碾米日較近，顆粒飽滿有光澤的大米。請保存在通風良好、陰暗涼爽處。

### 使用隨附的量杯正確量米

1杯大約 0.18L。

免洗米也可以用隨附的量杯進行計量。



### 迅速洗米

用足夠的水快速攪動洗米，直至水變得清澈。

### 炊煮發芽糙米、胚芽米、精米時，請選擇“什穀米”選單

### 炊煮免洗米時

- 加入免洗米與水後，為了讓每一粒米都充分吸水，請從底部開始仔細攪拌。（僅從上面倒水，米就無法充分吸水，導致無法將飯煮好。）
- 若加入的水出現白色渾濁，建議更換 1 到 2 次的水。（雖然是因澱粉質而變白，並非米糠造成，但會導致焦底、溢出或無法將飯煮好。）

### 加入配料煮飯時

一杯米要控制配料在約 70g 以下。仔細攪勻調味料，將配料放到米上。加入配料烹調時，請務必遵守最大煮飯量（下表）。

選單	1.0L 型 (5.5 杯)	1.8L 型 (10 杯)
什錦飯	3 杯以下	6 杯以下
糯米飯	3 杯以下	5 杯以下
稀飯・稠	0.5 杯	1.5 杯以下
糙米	3 杯以下	5 杯以下

- 請先調整水量後再放入配料。若在放入配料後再調整水量，可能會導致煮出的飯偏硬。

### 根據米的種類或個人喜好加減水量

#### ●加減水量的標準表

如果水量超過或少於標準的水量刻度，請避免超過三分之一水量刻度的增減。可能導致溢出等。

選單	加減水量（依照內鍋的水量刻度線按照個人喜好調整）
白米	“白米”的水量刻度
同時烹煮	
快煮	
什穀米	
什錦飯	“糯米飯”的水量刻度
糯米飯（糯米）	在“白米”與“糯米飯”的水量刻度之間
糯米飯（糯米與粳米）	
糙米	“糙米”的水量刻度
稀飯	煮較稠的粥品時為“稀飯・稠”的水量刻度 煮較稀的粥品時為“稀飯・稀”的水量刻度

- 免洗米以“白米”的水量刻度為標準，請稍多加一點水（水量刻度線沒入水面的程度）。
- 用免洗米炊煮粥時，煮較濃稠的粥時加水至“稀飯・稠”水量刻度為標準，煮較稀的粥時加水至“稀飯・稀”的水量刻度為標準加減水量。
- 發芽糙米、胚芽米、精米均以“白米”的水量刻度為標準加減水量。
- 有些市面上銷售的發芽糙米、什穀米袋子上會記載加減水量，此時可根據該內容及自己喜好加減水量。

### 糙米・什穀米加入白米中炊煮時

- 糙米、什穀米比白米多時，選擇“糙米”炊煮。
- 糙米與白米等量或白米較多時，請選擇“白米”炊煮。（先將糙米放入水中浸泡 1~2 小時，使其充分吸水。）
- 什穀米與白米等量或白米較多時，請選擇“什穀米”炊煮。（先將什穀米放入水中浸泡 1~2 小時，使其充分吸水。）

### 炊煮糯米飯時

炊煮糯米飯時，請選擇“什錦飯・糯米飯”選單。洗完米後，鋪平糯米，使米低於水面再炊煮。

# 3 煮飯前的準備

## 半什穀米加入白米中一起炊煮時

- 請將半什穀米的量控制在白米的 2 成之內。
- 請將半什穀米鋪在白米上進行炊煮。如果混在一起，可能無法將飯煮好。

## 半什穀米加糙米中一起炊煮時

- 務必請選擇“糙米”進行炊煮。
- 糙米與什穀雜糧的合計量最多為 1.0L 型：3.5 杯、1.8L 型：6 杯。

## 炊煮長米時

- 炊煮長米時請選擇“快煮”進行炊煮。  
或者是用長米炊煮什錦飯時請選擇“什錦飯・糯米飯”進行炊煮。若選擇其他選單，可能會導致溢出，而無法煮出美味可口的米飯。

## 1 量米

必須使用隨附的量杯量米（免洗米亦同）。隨附的量杯平口呈滿一杯約為 0.18L。

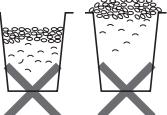


- 如下圖所示，以量米杯 (0.18L) 平口呈滿 1 杯為標準進行量米。

正確的測量範例



錯誤的測量範例



### Note

- 請勿超過規定煮飯量標準（請參照 P.37 的規格表）煮飯。以免導致無法將飯煮好。  
加入配料煮飯時，請參照 P.9。

## 2 洗米（可用內鍋洗米）

炊煮免洗米時，請參照 P.9。



### Note

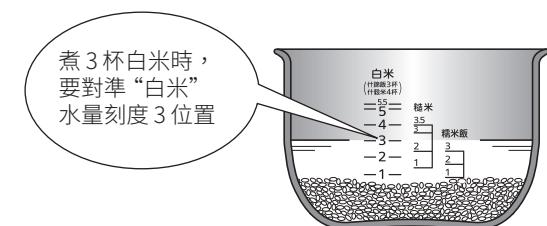
- 請勿使用溫熱水（35 度以上）洗米或加減水量。可能會無法煮出美味可口的米飯。
- 洗米時請勿過度用力。可能導致內鍋變形，無法煮出美味可口的米飯。
- 請勿使用鹼性離子水炊煮米飯，否則可能會造成米飯發黃、發黏現象。

## 3 加減水量

請將內鍋水平放置，對照內鍋內側的水量刻度加減水量。



- 確認米的種類、選單後根據喜好加減水量。（請參照 P.9 的標準表）

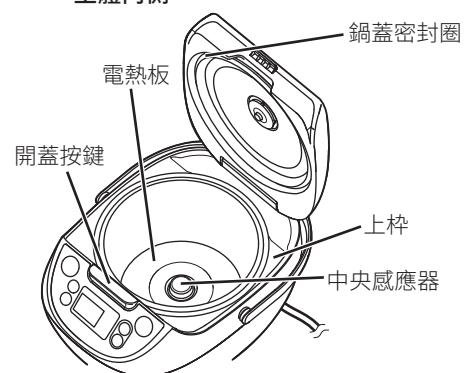


## 4 擦拭乾淨水滴、米粒等

< 內鍋外側及邊緣 >



< 主體內側 >



### ⚠ Caution

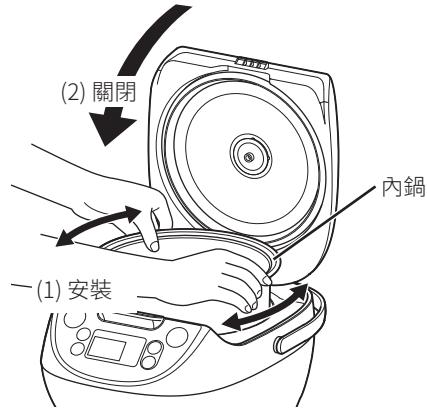
- 附著在電熱板、中央感應器、上枱、開蓋按鍵附近的飯粒、米粒等，請務必擦拭乾淨。（參照 P.28）。

如果鍋蓋沒有確實關上密合，可能會導致煮飯過程中蒸氣外洩，鍋蓋打開米飯、食材溢出，造成燙傷或受傷。

# 4 煮飯方法

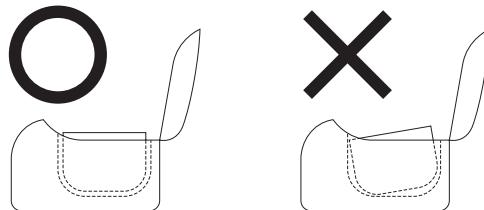
## 5 將內鍋放置在主體中

- (1) 將內鍋朝左右轉動，確保正確放置，不要使其傾斜。
- (2) 關閉鍋蓋。



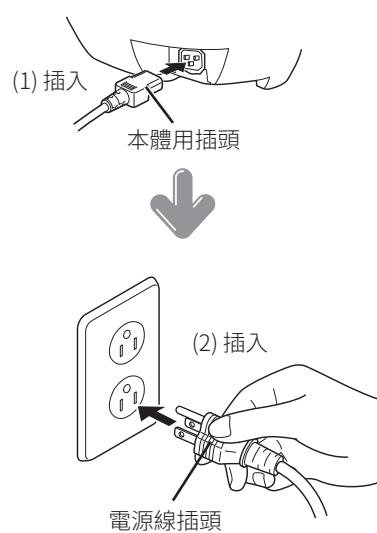
### Note

- 請確保正確地安裝內鍋。



- 蓋鍋蓋時，請注意不要按到操作按鍵。

## 6 將電源線插頭插入插座

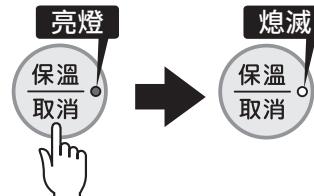


電源接通，▲標記閃爍。



### Note

- 保溫燈點亮時，請按下 [ 保溫 / 取消 ] 鍵使其熄滅。



## 1 按下 [ 選擇 ] 鍵，選擇想要煮飯的選單

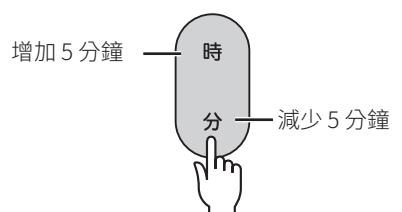
按下 [ 選擇 ] 鍵，選擇想要煮飯的選單。  
選單選擇過程中，▲標記閃爍。



- 如果已經選擇了想要煮飯的選單，就無需再次選擇選單。

## 2 選擇“稀飯”時，請按下 [ 時 ] 鍵或 [ 分 ] 鍵調整炊煮時間

- 每按 1 次 [ 時 ] 鍵，就增加 5 分鐘，每按 1 次 [ 分 ] 鍵，就減少 5 分鐘。
- 可在 40 ~ 90 分鐘範圍內以 5 分鐘為單位進行設定。



- 初期設定為 60 分鐘。請根據喜好調整時間。

## 3 按下 [ 炊飯 ] 鍵

煮飯燈點亮。  
使用“白米”選單時，會發出“嗶嗶-”的響聲，如果是“白米”以外時，會發出“嗶-”的響聲。



開始煮飯。

# 5 米飯煮好後

## 份量

配料或半什穀米的份量請參照 P.9~10。

## 煮飯所需的時間

尺寸 選單	白米	同時烹煮	快煮	什錦飯・糯米飯	什穀米	糙米
1.0L 型 (5.5 杯)	43~53 分鐘	49~59 分鐘	27~38 分鐘	41~61 分鐘	46~56 分鐘	67~80 分鐘
1.8L 型 (10 杯)	46~63 分鐘	54~64 分鐘	27~43 分鐘	42~61 分鐘	50~62 分鐘	67~80 分鐘

- 上述時間為馬上開始煮飯到燜好飯的時間。(電壓 110 V、室溫 23 度、水溫 23 度，水量為標準水位)
- 煮飯時間會根據煮飯量、米的種類、配料種類及份量、室溫、水溫、加減水量、電壓、使用預約定時等情況有些許差異。

## 開始燜飯時，會顯示剩餘時間

顯示螢幕會以分為單位，顯示到燜好飯為止的剩餘時間。



- 選單不同，燜飯時間也不同。

## 煮好飯後會自動開始保溫（煮飯燈熄滅）

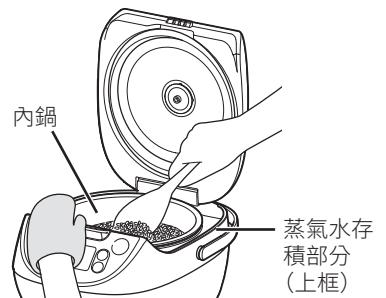
保溫燈點亮，同時發出 8 次“嗶-”的提示音。



- “稀飯”中添加食材，炊煮時間不足時，請在保溫燈點亮的狀態下，按 [時] 鍵 · [分] 鍵。調整追加炊煮時間後，再按 [炊飯] 鍵。以 1 分鐘為單位，最多可追加 3 次，每次追加 15 分鐘。
- 追加加熱時，請先攪拌均勻。

## 1 攪拌米飯

煮好後，請立刻將米飯攪拌均勻。  
• 帶著隔熱手套等，按住內鍋進行攪拌。

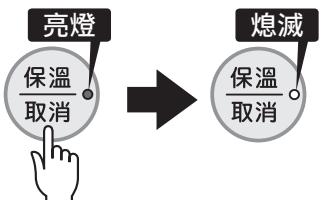


## Note

- 如果在煮飯後或保溫過程中打開鍋蓋，蒸氣水流到上框或外面時，請擦拭乾淨。

## 電子鍋使用完畢後

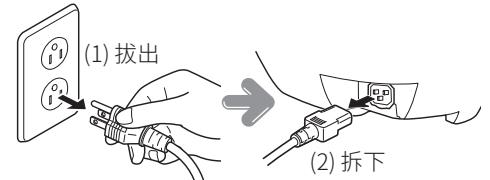
### 1 按下 [保溫 / 取消] 鍵取消保溫 保溫燈熄滅



## Note

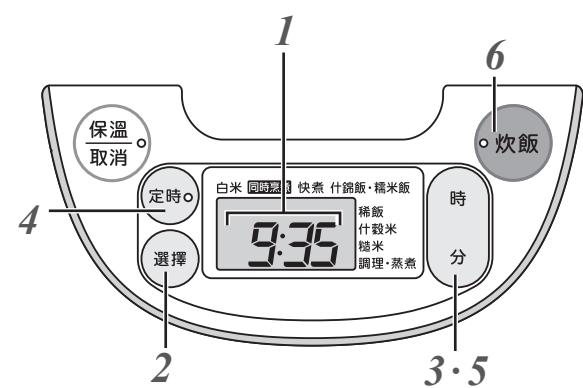
- 若不取消保溫就拔出電源線插頭，下次使用時保溫燈會亮燈，無法煮飯。

### 2 拔出電源線插頭，拆下本體用插頭



### 3 清潔保養（參照 P.26~29）

# 6 定時煮飯的預約煮熟方法



## 炊煮預約設定 (預約 1、2)

可以按照就餐的時間煮好米飯。

- 選擇“定時 1”或“定時 2”後預約時刻，便可在預約的時刻煮好米飯。
- “定時 1”、“定時 2”的 2 段時刻均可記憶。例如，“定時 1”設早餐使用，“定時 2”設為晚餐使用。
- 只要設定好時刻，會直接被記憶。



- 例如，“定時 1”設為 13：30，則米飯會在 13 點 30 分煮好。

## 1 確認現在時間



- 要調整時間時，請參照 P.36。

## 2 按下 [選擇] 鍵，選擇想要煮飯的選單

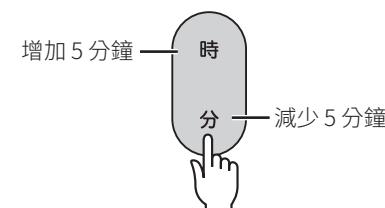
選單選擇過程中，▲標記閃爍。



- 如果已經選擇了想要煮飯的選單，就無需再次選擇選單。

## 3 選擇“稀飯”時，請按 [時] 鍵或 [分] 鍵調整時間

- 每按 1 次 [時] 鍵，就增加 5 分鐘，每按 1 次 [分] 鍵，就減少 5 分鐘。
- 可在 40~90 分鐘範圍內以 5 分鐘為單位進行設定。



- 初期設定為 60 分鐘。請根據喜好調整時間。

## 4 按下 [定時] 鍵，選擇“定時 1”或“定時 2”

每按一次，即會在“定時 1”與“定時 2”之間切換一次。

預約燈與“定時 1”或“定時 2”閃爍。



- 如果之前設定過預約時間，此時會顯示該時間。在同一時間預約定時，無需再次調整時間。

## Note

- 在下列情況下無法進行炊煮預約設定。
  - “同時烹煮”、“快煮”、“什錦飯・糯米飯”、“調理・蒸煮”的情況。
  - 下表所示時間不足時。

選單	不可進行定時設定的時間
白米	1 小時 10 分
稀飯	烹調時間 +2 分
什穀米	1 小時 10 分
糙米	1 小時 30 分

- 顯示螢幕的時間在“0:00”閃爍。
- 保溫燈點亮時，請按下 [保溫 / 取消] 鍵使其熄滅。(若保溫燈點亮，則無法預約)
- 按下 [定時] 鍵後，如果 30 秒之間不做任何操作，就會發出“嗶嗶嗶”的提示音。
- 在無法定時煮飯的狀態下設定時，如果按下 [定時] 鍵或 [炊飯] 鍵，則會發出“嗶嗶嗶”的提示音。

## 5 按下 [時] 鍵或 [分] 鍵調整想要煮好飯的時間

[時] 鍵為 1 小時單位，[分] 鍵為 10 分鐘單位，可透過以上調整時間。  
持續按壓，可快速變換時間。



## Note

- 預約時間請控制在 12 小時以內，否則可能導致食物腐壞。
- 市售部分加工過的米(如發芽米等)，不適合長時間浸泡預約定時煮飯和保溫，否則容易導致腐敗。

## 6 按下 [炊飯] 鍵

預約燈點亮，預約完成。  
使用“白米”選單時，會發出“嗶嗶” 的響聲，如果是“白米”以外時，會發出“嗶” 的響聲。



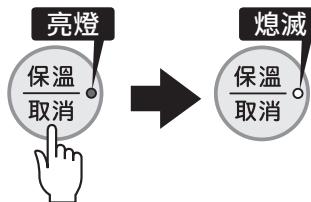
- 定時器設定錯誤時，可按下 [保溫 / 取消] 鍵，從 P.16 的步驟 2 開始重新設定。

煮飯結束後會自動切換為保溫。

### ■ 停止保溫時

#### 按下 [ 保溫 / 取消 ] 鍵

保溫燈熄滅。



### ■ 需再次保溫時

#### 在保溫燈熄滅狀態下按下 [ 保溫 / 取消 ] 鍵

保溫燈點亮。



### ■ 對少量米飯保溫時

將米飯放在內鍋中央保溫，並請儘快食用。

### ■ 保溫經過時間的顯示

保溫過程中，按住 [ 時 ] 鍵，保溫經過時間將以 1 小時為單位顯示。

若超過 12 小時，則在到達 24 小時會一直顯示閃爍。



※ 保溫時間超過 24 小時以後，“24”會閃爍以提醒。

#### Note

- 請勿進行如下形式的保溫，以免造成米飯出現異味、變乾、變色、變質或內鍋腐蝕等。

- 保溫冷飯
- 添加冷飯
- 放入飯匙一起保溫
- 拔掉電源線插頭保溫
- 保溫 12 小時以上
- 少於最小炊煮量的保溫  
1.0L (5.5 杯) 型：1 杯  
1.8L (10 杯) 型：2 杯
- 白米 (免洗米) 以外的保溫
- 以環狀保溫米飯
- 在盛放著米飯的狀態下取消保溫
- “稀飯”長時間保溫時，會成強糊狀，請儘快食用。
- 請不要放入料理盤或用料理盤烹調食物進行保溫。
- 內鍋的邊緣、大密封圈處如果沾有飯粒等，請擦拭乾淨。否則會導致乾燥、變色、異味或發黏。
- 使用環境較為嚴苛時 (寒冷地區或周圍溫度較高時)，請儘快食用。

使用料理盤可實現以下烹調。

- 同時烹調米飯和 COOKBOOK 中記載的料理。
- 不炊煮米飯，在內鍋中加水，單獨烹煮料理 (參照 P.20)。

料理的烹飪方法請參照隨附的 COOKBOOK。

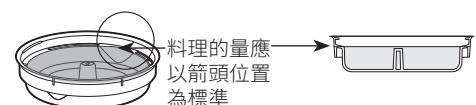
#### Note

- 烹調量請勿超過隨附 COOKBOOK 上規定的標準。以免發生食物溢出或烹調的食物不夠美味。
- 如果烹調氣味較重的食物，則料理盤上可能殘留氣味。
- 如果烹調顏色較深的食物，則湯汁等可能使料理盤染色，安全性沒有問題可繼續使用。
- 請勿在料理盤中使用菜刀、小刀、叉子等銳利的器具。

### 為享受同時烹煮的食材搭配樂趣

#### 〈放入料理盤中的食材的注意事項〉

- 請勿在料理盤中裝入過多食材。
- 為了使料理能接觸到蒸氣，請將食材較低、均勻地鋪滿料理盤，或在食材間保留一定空隙 (高度標準為下圖所示的料理盤中的箭頭位置以下)。



- 水或湯汁請盡可能少加 (量過多則難以加熱)。
  - 使用牛奶、鮮奶油等食材出現水油分離現象時，請充分攪拌。
  - 鬆餅粉等會膨脹的食材請減量 (標準為料理盤深度的 1/3 左右)。雞蛋也會膨脹，因此請注意分量 (1.0L (5.5 杯) 型時 2 個以內，1.8L (10 杯) 型時 3 個以內)。還需要考慮同時放入的食材的量和雞蛋的大小，請注意調整)。
  - 根菜等難以煮熟的食材請切成薄片。
  - 使用料理盤只能進行蒸煮。
- ※ 注意了以上要點但仍然加熱不充分時，請將料理轉移到其他容器中，用微波爐等重新加熱 (內鍋、料理盤請勿放入微波爐中)。

### 1 事先將食材配置好後放入料理盤

- 請將食材平攤鋪滿整個料理盤，盡可能避免疊放食材。否則可能導致溢出或無法煮出美味可口的米飯和料理。

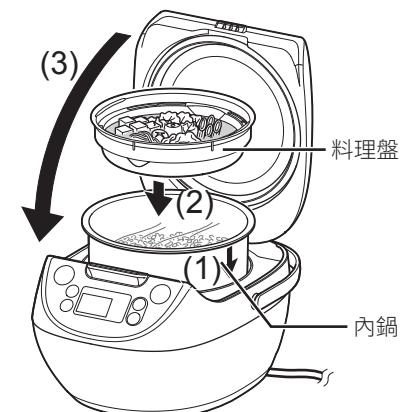
### 2 煮飯前的準備 (參照 P.11)

#### Note

- 同時烹煮時的煮飯量請參照下表。煮飯時請勿超過最大煮飯量或小於最小煮飯量。否則可能導致溢出或無法煮出美味可口的米飯和料理。

1.0L 型	1.8L 型
最大量	最小量
2 杯	1 杯
4 杯	2 杯

### 3 將料理盤放入內鍋，關閉鍋蓋

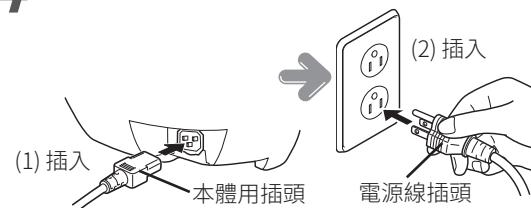


#### Note

- 請務必將料理盤安裝到內鍋上。
- 安裝料理盤時，請注意不要傾斜。

# 9 烹調方法 (“調理・蒸煮” 功能選單)

## 4 連接電源線



### Note

- 保溫燈點亮時，請按下 [保溫 / 取消] 鍵使其熄滅。

## 5 按下 [選擇] 鍵選擇 “同時烹煮”

選單選擇過程中，▲標記閃爍。



同時烹調時，請務必選擇“同時烹煮”。

## 6 按下 [炊飯] 鍵

煮飯燈點亮，開始同時烹煮。



### Note

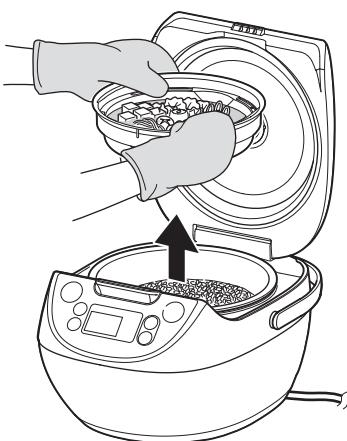
- 在此過程中，請勿打開鍋蓋。可能導致無法煮出美味可口的米飯和料理。

## 7 煮好後，發出 8 次“哩 -” 提示音 (煮飯燈熄滅)

保溫燈點亮。



## 8 取出料理盤，攪拌米飯



### Note

- 保溫時請勿將料理盤留在內鍋中。
- 蒸煮後取出料理盤時，請注意料理盤高溫。
- 取出料理盤時不要使其傾斜。  
以免湯汁等溢出發生燙傷。
- 不要將取出的料理盤放回鍋內保溫。  
會造成食物變質或是米飯無法保溫。
- 烹煮經加熱後會產生大量水分或油分的食材及加熱中會膨脹的雞蛋等食材時，湯汁可能會滴落至米飯上。

### 不煮飯，只進行烹調時

請參照“蒸煮烹調方法（“調理・蒸煮”功能選單）”(P.23~P.25)。

### Note

- 請加水至內鍋的“白米”刻度 (1.0L (5.5 杯) 型為刻度 1、1.8L (10 杯) 型為刻度 2)。
- 根據料理種類，請將烹調時間設為 20 ~ 30 分鐘。

可輕鬆烹飪以下料理。

料理的烹飪方法請參照隨附的 COOKBOOK。

先用接近沸騰溫度的高溫燉煮，然後將溫度降低到約 93 度後，再燉煮片刻。之後，進一步將溫度降低到約 88 度，繼續燉煮。透過慢慢地降低加熱溫度進行燉煮後，不僅食物會更加入味，即便長時間加熱，也無需擔心湯汁煮乾。

### 選單例

紅燒肉、牛蒡山藥湯



- “紅燒肉”“牛蒡山藥湯”的烹飪方法，在附帶的 COOKBOOK 中有介紹。

### Note

- 烹調所隨附 COOKBOOK 上未記載的食物時，請注意有時可能發生食物溢出現象。
- 烹調時請充分攪拌，以免調味料沉澱到內鍋鍋底。

## 1 準備食材

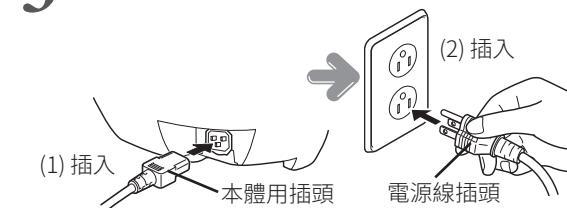
## 2 將食材放入內鍋，關閉鍋蓋

### Note

- 放入食材時，要以內鍋內側的“白米”水量刻度為標準。(參照下表) 超過最大量時可能會出現無法煮飯或溢出現象。此外，就算是少於最小量，有時也會出現溢出現象，請多加注意。

“白米”的水量刻度			
1.0L 型		1.8L 型	
最大量	最小量	最大量	最小量
5.5 以下	2 以上	8 以下	3 以上

## 3 連接電源線



### Note

- 保溫燈點亮時，請按下 [保溫 / 取消] 鍵使其熄滅。

## 4 按下 [選擇] 鍵，選擇 “調理・蒸煮” 選單

選單選擇過程中，▲標記閃爍。



## 5 按下 [時] 鍵或 [分] 鍵調整炊煮時間

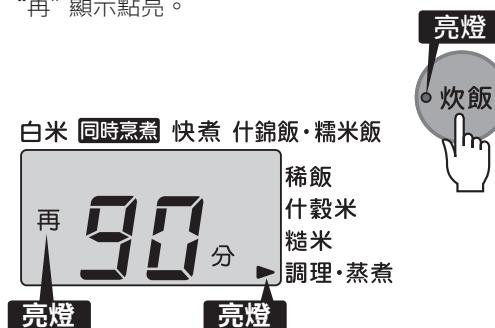
每按 1 次 [時] 鍵，就會增加 5 分鐘，每按 1 次 [分] 鍵，就會減少 5 分鐘。  
可在 5 ~ 180 分鐘範圍內以 5 分鐘為單位進行設定。

## 白米 同時烹煮 快煮 什錦飯・糯米飯 稀飯 什穀米 糙米 調理・蒸煮



**6 煮飯燈點亮，開始烹調。**

煮飯燈點亮，開始烹調。  
“再”顯示點亮。

**Note**

- 烹調過程中請勿打開鍋蓋。可能導致無法煮出美味可口的米飯和料理。

**7 煮好後，發出 8 次“哩 -”提示音  
(煮飯燈熄滅)**

保溫燈點亮，在顯示螢幕顯示 “0h”。

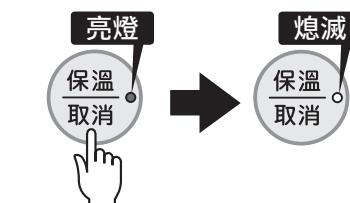
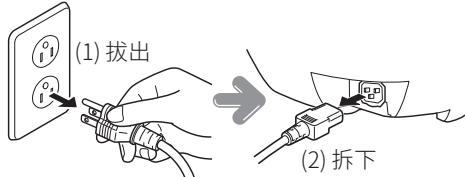


- 炊煮不充分時，在保溫燈亮燈的狀態下，按下 [時] 鍵，調整追加的炊煮時間，按下 [炊飯] 鍵。最多可追加 3 次，每次可追加 30 分鐘。

**Note**

- 烹調時間不足時，請不要在追加烹調時間前按下 [保溫 / 取消] 鍵。保溫燈熄滅了就無法繼續烹調。如果已經按下了，請按照以下步驟烹調。

- 取出內鍋，放在濕布上
- 打開鍋蓋，放置 10 分鐘，冷卻主體與內鍋
- 再次將內鍋放置在主體中
- 根據 P.21 的步驟 4 之後的要點烹煮。

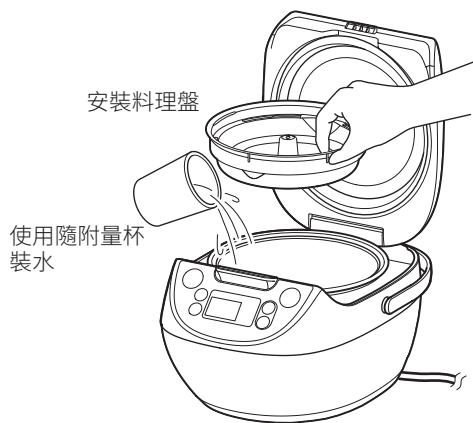
**烹調結束後****1 按下 [保溫 / 取消] 鍵取消保溫  
保溫燈熄滅。****2 從插座上拔下電源線插頭，並從主體上  
拔下電子鍋端插頭****3 清除異味 (參照 P.29)****Note**

- 烹調結束後如果不按下 [保溫 / 取消] 鍵，那麼會持續保溫，會以每小時為單位顯示從 1 小時 (1h) 至 6 小時 (6h) 的時間範圍。如果超出 6 小時，“6”會開始閃爍。
- 保溫時間請不要超過 6 小時，以免味道變差。

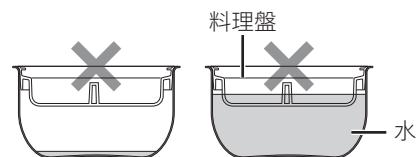
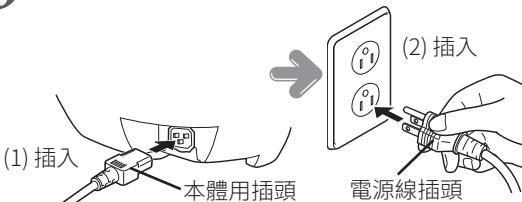
**1 在內鍋內裝入水後安裝料理盤**

請按照以下標準加入水量。

- 1.0L 型 (5.5 杯) : 3 1/2 杯 (630mL)
- 1.8L 型 (10 杯) : 4 1/2 杯 (810mL)

**Note**

- 請在內鍋中裝入適量的水。在蒸煮過程中，請避免空燒或使料理盤浸入水內。

**2 將食材擺放在料理盤上，關閉鍋蓋****3 連接電源線****Note**

- 保溫燈點亮時，請按下 [保溫 / 取消] 鍵使其熄滅。

**4 按下 [選擇] 鍵，選擇  
“調理・蒸煮”選單**

選單選擇過程中，▲標記閃爍。

**5 按下 [時] 鍵或 [分] 鍵調整蒸煮時  
間**

每按 1 次 [時] 鍵，就會增加 5 分鐘，每按 1 次 [分] 鍵，就會減少 5 分鐘。

蒸煮時間請設定在 5 ~ 60 分之間。

白米 同時烹煮 快煮 什錦飯・糯米飯



※ 請勿設定 60 分鐘以上。

**6 按下 [炊飯] 鍵**

煮飯燈點亮，開始烹煮。  
“再”顯示點亮。



白米 同時烹煮 快煮 什錦飯・糯米飯

**Note**

- 烹調過程中請勿打開鍋蓋。否則可能會無法煮出美味可口的米飯。

## 7 蒸煮好後，發出 8 次“嗶 -”提示音 (煮飯燈熄滅)

保溫燈點亮，在顯示螢幕顯示 "Oh"。

**亮燈**

**保溫**  
**取消**

白米 同時烹煮 快煮 什錦飯・糯米飯



- 繼續蒸煮時，請按下 [時] 鍵與 [分] 鍵設定蒸煮時間，然後按下 [炊飯] 鍵。最多可以追加 3 次，每次追加 30 分鐘。

### ⚠ Caution

- 打開鍋蓋時請注意避免被蒸氣燙傷。

### Note

- 蒸煮時間不足時，請務必加水，以免空燒。
- 蒸煮時間不足時，請不要在追加烹調時間前按下 [保溫 / 取消] 鍵。如果保溫燈熄滅則無法繼續蒸煮。如果已按下該鍵，請按照以下步驟蒸煮。

- 取出內鍋，關於加水的量，請參照 P.23 的步驟 1
- 打開鍋蓋，放置 10 分鐘，冷卻主體與內鍋
- 再次將內鍋放入主體中
- 從 P.23 的步驟 4 開始操作

## 8 取出料理盤



- 蒸煮後取出料理盤時，請注意料理盤高溫。
- 料理蒸煮好後，請立刻取出。如果不及時取出，會因料理沾濕而導致味道變淡。
- 取出料理盤時不要使其傾斜。以免湯汁等溢出造成燙傷。

## ■ 蒸煮時間標準表

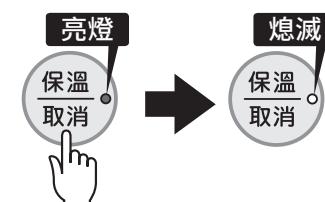
食材	用量	蒸煮時間標準	蒸煮方法要點
雞肉	1塊 (200 ~ 300g)	20 ~ 30分鐘	劃開幾處刀口。
白身魚	刀口 2 ~ 3 處 (150 ~ 200g)	20 ~ 25 分鐘	切成 2cm 以下的薄片。 務必使用鋁箔紙裹住進行蒸煮。
蝦	6 ~ 10 只 (100 ~ 200g)	15 ~ 20 分鐘	帶殼蒸煮。
胡蘿蔔	1 ~ 2 根 (200 ~ 300g)	30 ~ 40 分鐘	切成一口大小。
馬鈴薯	中型 2 ~ 3 個 (250 ~ 300g)	30 ~ 40 分鐘	切成一口大小。
蕃薯	中型 1 個 (200 ~ 300g)	30 ~ 40 分鐘	切成一口大小。
燒賣 (加熱)	8 ~ 15 個	20 ~ 25 分鐘	均勻擺放。

- 1.0L (5.5 杯) 型請勿蒸煮高度超過 3cm 以上食材；1.8L (10 杯) 型請勿蒸煮高度超過 4cm 以上食材，否則料理會因接觸鍋蓋內側導致食物沾濕。
- 請避免材料堵塞調壓蓋。
- 以上為蒸煮時間標準。具體蒸煮時間因食材溫度、質地、重量而異。
- 如果蒸煮時間不足，請視食材的情況追加時間。
- 如果追加蒸煮，則蒸鍋水將會變少。請注意加水，以免空燒。
- 如果蒸煮時間過長，則肉、魚等料理將會變硬。如果短時間內無法蒸好，請將食材切成薄片蒸煮。
- 蒸魚等食材時，請務必使用鋁箔紙裹住蒸煮。以免湯汁溢出。

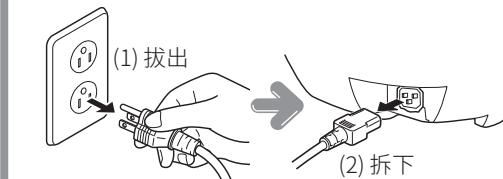
## 烹調結束後

### 1 按下 [保溫 / 取消] 鍵取消保溫

保溫燈熄滅。



### 2 從插座上拔下電源線插頭，並從主體上拆下電子鍋端插頭



### 3 清潔保養 (參照 P.26 ~ 29)

#### Note

- 蒸煮結束後，在內鍋底部會附著些許水中所殘留白色或淺茶色的礦物質。此為正常現象。並非內鍋變色或是腐蝕。使用完畢後，請盡早進行清潔保養動作即可。

其他修理等請委託經認可的修理技術人員。

清潔保養的方法，請參照 P.26~29 所記載的方法進行清潔保養。

所有的部件請用手洗。請勿使用洗碗機。

使用後，為了保持鍋體乾淨，請務必在當天進行清潔保養。此外，還要定期進行清潔保養。

在烹調完成後，容易留下異味，因此請在當天去除異味。(參照 P.29)

#### Note

- 請務必拔下電源線插頭，冷卻後再清潔保養。
- 請使用海綿或布等柔軟的工具。
- 使用清潔劑進行清潔保養時，要使用廚房專用的清潔劑（餐具用、廚具用）。
- 如果殘留清潔劑成分的話，會造成樹脂劣化、變色。請確實將清潔劑沖洗乾淨。

#### ■ 使用後每次都需要清洗的物品



內鍋



料理盤



量杯



飯匙



調壓蓋



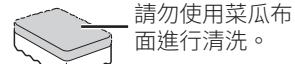
飯匙座

#### 1 用海綿沾水或溫水進行清洗

#### 2 用乾布擦拭乾淨水分，並充分乾燥

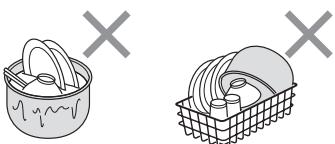
#### Note

- 請勿用菜瓜布面清洗內鍋。以免導致氟素塗層脫落。

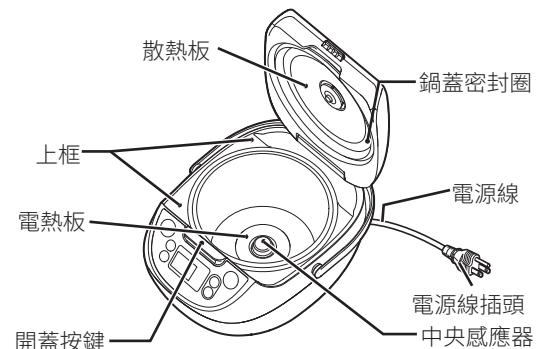


請勿使用菜瓜布  
面進行清洗。

- 請勿將餐具類放入內鍋中，及把內鍋當做洗碗池使用。此外在晾乾內鍋時，請勿與餐具重疊放置。以免劃傷氟素塗層，或造成剝離。



#### ■ 鱗污後每次都要清潔保養的部位



**主體外側、內側**  
請用擰乾水的布擦拭。

**中央感應器**  
當沾有燒焦的飯粒、米粒等時，請擦拭乾淨。  
無法順利清除時，可使用市面上銷售的砂紙（320 號左右）  
擦拭，再用擰乾水的布擦拭。

**上框及開蓋按鍵附近**  
當沾有飯粒、米粒時，請擦拭乾淨。

#### Note

- 主機內部嚴禁進水。
- 請勿將電源線浸入水中或沾上水。以免導致短路、觸電及故障。

#### 電源線插頭、電源線

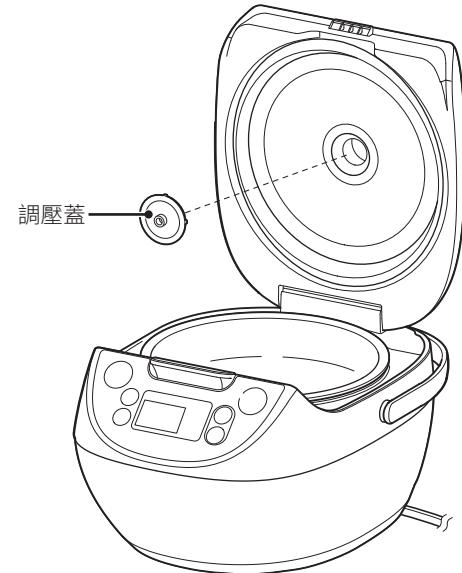


用乾布擦拭。

#### Note

- 請勿拆下密封圈類。
- 為了防止變質或產生異味，請保持內鍋及鍋蓋的清潔。
- 請勿使用稀釋劑、去污粉類、漂白劑、化學抹布、金屬鏟、尼龍清潔球等。
- 請務必拆卸各零部件後再進行清潔保養。
- 請勿將調壓蓋、量杯、飯匙、飯匙座浸泡在熱水中。可能導致變形。
- 請勿使用洗碗機或烘碗機等產品。否則可能導致變形。
- 用清潔劑進行清潔保養時，請勿使用鹼性清潔劑。
- 將半斤穀米（莧菜籽等）混合炊煮後，請務必對調壓蓋進行清潔保養。  
若調壓蓋的蒸氣孔被堵住，可能導致蓋子無法打開等故障或無法正常炊煮。

## 調壓蓋的拆卸和安裝



### Note

- 請切實將調壓蓋按壓至深處。  
否則可能導致蒸氣洩漏，無法正常炊煮。

## 電熱板髒污的清除方法

在使用過程中，有可能出現水珠從蓋子等處流出、滴落的現象，在電熱板上留下斑點狀的髒污。  
不會對性能造成影響，但如果希望清潔這些髒污，請按照以下方法進行清潔保養。

1 以尼龍菜瓜布沾取少量清潔劑，刷淨電熱板上有污漬之處。

2 用沾濕的廚房紙巾或布擦拭髒污。



## 異味的去除方法 (主體或料理盤上沾有異味時)

當感覺有異味或在烹調之後，請使用以下方法去除異味。

### Note

- 清潔保養後，內鍋、料理盤和主體會發熱，請注意。可能導致燙傷。

### ■ 主體

請勿將料理盤裝入內鍋中。

1 在內鍋內裝入 7~8 成水，在“白米”功能選單下按下 [ 炊飯 ] 鍵  
切換至保溫後按下 [ 保溫 / 取消 ] 鍵

### Note

- 希望清除異味時，若將檸檬酸（約 20g）加入水中進行清潔保養，能進一步清除異味。  
有的異味無法徹底去除乾淨。如果無法徹底去除，請至購買處諮詢。

2 用廚房專用清潔劑清潔內鍋、調壓蓋後，用水充分洗淨

3 在通風良好的地方晾乾主體與各零  
部件

### ■ 料理盤

請將料理盤放入熱水中，浸泡約 1 小時。

煮好的米飯或者電子鍋的運轉等不正常時，請調查以下幾點內容。

調查		白米量及配料量、半什穀米量 或加減水量錯誤	炊煮時超過了最大煮飯量	進行煮飯	使用鹼離子水 (pH 9以上)	飯	使用礦泉水等高硬度水進行煮	選單選擇錯誤	使用了預約煮飯	就直接按了「炊飯」鍵	內鍋內側、電熱板、中央感應器內沾有燒焦的飯粒或水滴等	內鍋變形	沒有攪拌均勻	長時間停電或電源線插頭脫落
有下述情況時														
煮好的米	太硬	●	●		●	●				●	●	●	●	●
	太軟	●		●		●	●	●		●	●	●	●	●
	米飯不熟	●	●			●			●	●	●			●
	米心過硬	●	●			●			●	●	●			●
	出現鍋巴	●		●		●	●	●		●	●			
煮飯過程中	蒸氣外漏	●	●							●	●			
	米湯溢出	●	●			●				●				
	煮飯時間長	●	●			●				●	●			●
參照頁面		9~11·37	37	-	-	13	-	15	11·26~29	-	15	37		

調查		粒密封圈類或內鍋邊緣等沾有米飯	未充分洗米（免洗米除外）	減水量錯誤（35度以上）洗米或加水	洗完米後長時間在水中浸泡	洗完米後一直放在了漏皿上	沒有確實蓋緊鍋蓋	混合了配料、半什穀米煮飯調味料沒有充分混合攪拌	混合了很多碎米	飯煮好後馬上又開始繼續煮飯	清潔保養不夠
有下述情況時											
煮好的米飯	太硬			●			●	●		●	●
	太軟			●	●	●	●	●	●	●	
	米飯不熟			●				●		●	
	米心過硬			●				●		●	●
	出現鍋巴		●	●	●				●		●
	有米糠味		●								
煮飯過程中	蒸氣外漏	●					●				●
	米湯溢出	●	●					●			●
	煮飯時間長	●									
參照頁面	11 · 26 ~ 29	9 · 11	11	-	-	12 · 26 ~ 28	9	-	-	26 ~ 29	

有下述情況時	理 由
產生一層薄膜	米紙狀薄膜是澱粉融解乾燥後形成的，對人體無害。
米飯附著於內鍋上	偏柔軟一些的米飯和有粘性的米飯有時會很容易沾到上面。

有下述情況時		調查	米量或加減水量錯誤	上粘有燒焦的飯粒等 內鍋內側、電熱板、中央感應器	沒有攪拌均勻	密封圈類或內鍋邊緣等沾有飯粒	未充分洗米（免洗米除外）	12小時以上的炊煮預約設定	持續保溫12小時以上	內鍋放入米飯情況下取消保溫	長時間停電或電源線插頭脫落
保溫中的米飯	異味			●		●	●	●	●	●	●
	變色			●	●	●			●		
	變乾		●	●	●	●			●		
	發黏		●	●	●	●		●	●	●	●
參照頁面			9~ 11· 37	11· 26~ 29	15	11· 26~ 29	9· 11	17	18	-	37

調查		對白米、免洗米以外的食物進行保溫	溫對小於最小煮飯量的米飯進行保溫	少量米飯保溫時呈環狀	添加了冷飯	飯匙放入電子鍋中一起保溫	清潔保養不夠	進行烹調後未清除異味
有下述情況時								
保溫中的米飯	異味	●	●		●	●	●	●
	變色	●	●	●	●	●		
	變乾	●	●	●	●	●		
	發黏	●	●		●	●		
	再次加熱的米飯變乾硬		●					
	參照頁面	18	18	18	18	18	26~29	22~29

使用料理盤進行同時烹煮的食物出現異常時，請確認以下幾點。

調查	加入的食材量或調味料超出COOKBOOK中的規定	上未將食材均勻的擺放在料理盤，而是重疊放入	煮飯量超出最大量或少於最小量	煮飯使用「同時烹煮」選單以外的選單	如未依照放入料理盤中的食材的注意事項烹煮。	長時間停電或電源線插頭脫落
有下述情況時						
太硬	●		●	●	●	
太軟	●		●	●	●	●
米飯不熟			●	●	●	●
米心過硬			●	●	●	
出現鍋巴	●	●	●	●	●	
異味	●	●	●	●	●	
發粘	●	●	●	●	●	
太硬	●	●	●	●	●	
太軟	●	●	●	●	●	
加熱不夠	●	●	●	●	●	●
湯汁滴落至米飯上	●	●	●		●	
蒸氣外漏	●	●	●	●	●	
米湯溢出	●	●	●	●	●	
煮飯時間長	●		●	●	●	●
參照頁面	19	19	19	20	19	37

食物出現異常時請確認以下幾點。

調查	食材種類、份量錯誤	放入的食材超過了最大量的標準	放入的食材小於最小量的標準	烹調時間過短	烹調時間過長	等密封圈類或內鍋邊緣等沾有燒焦的飯粒、米粒	沒有確實蓋緊鍋蓋	長時間停電或電源線插頭脫落
有下述情況時								
食物	煮不透	●	●		●		●	●
	米湯溢出	●	●	●				
	煮乾	●		●		●		
參照頁面	21			21		11・ 26～ 29	11・ 26～ 29	37

在委託維修前請確認。

症 狀	確 認	處 理	參照 頁面
米飯未煮好 無法烹調	是否已把電源線插頭插入插座。	請將電源線插頭牢固地插入插座裡。	12
未在設定好的時間煮好	設定的現在時間是否正確 確認“無法將飯煮好時”的“煮飯時間長”，並進行適當處理。	請正確設定時間。 請設定現在的時間。	36 30
無法進行炊煮預約設定	設定的現在時間是否正確 顯示時間在“0：00”是否閃爍。 是否已選擇“快煮”、“同時烹煮”、“什錦飯・糯米飯”、“調理・蒸煮”選單。 是否選擇了無法進行定時設定的時間。	請正確設定時間。 請設定現在的時間。 左側的選單不可進行定時設定。 請在可進行定時設定的時間內進行定時煮飯設定。	36 17
顯示螢幕模糊	密封圈類或內鍋邊緣等處是否沾有燒焦的飯粒、米粒。 內鍋外側是否浸濕。	請清除乾淨。 請用乾布擦拭。	11・ 26～ 29
煮飯過程中、蒸煮過程中、保溫期間 過程中有聲音發出	是否聽到“喀嚓喀嚓”的聲響。 是否聽見“嘩嘩嘩嘩”的聲音。 是否聽到水燒開的聲響。 (僅限煮飯過程中、燜飯期間) 是否聽到了與上述聲響完全不同的聲音。	微電腦控制的聲響。 並不屬於故障。 升溫時金屬收縮的摩擦聲響。 並不屬於故障。 並不屬於故障。 請至原購買處委託維修。	7
進行炊煮預約設定時發出“嘩嘩嘩”的聲響	按下[定時]鍵後，如果有大約30秒鐘時間沒有任何動作，就會出現聲音提醒。請繼續進行定時。	17	
電子鍋主體內進了水或白米	這可能是故障，請至原購買處委託維修。	—	
在調整時間時，即使按[時]鍵或 [分]鍵，也無法轉換成時間設定模式	煮飯過程中、保溫期間、預約定時期間無法進行時間調整。	36	
如果在保溫期間按下[時]鍵，則保溫經過的時間會閃爍	是否持續保溫了12小時以上。 “調理・蒸煮”選單下是否保溫6小時以上	保溫時間超過12小時以後，保溫經過的時間會閃爍以提醒。 保溫時間超過6小時以後，保溫經過的時間會閃爍以提醒。	18 22
如果拔下電源線插頭，現在的時間、 預約時刻或保溫經過時間的記憶就會 消失	在插入電源線插頭時，顯示螢幕處是否閃爍“0：00”。	鋰電池沒電了。 請至原購買處委託維修。	7
按鍵無反應	是否已把電源線插頭插入插座。 保溫燈是否點亮。	請將電源線插頭牢固地插入插座裡。 按下[保溫/取消]鍵並取消保溫後進行操作。	12 12
鍋蓋無法蓋上或者煮飯過程中鍋蓋打 開	上框、內蓋密封圈附近是否有飯粒、 米粒附著。	請清除乾淨。	11・ 27～ 28
有樹脂等異味	在剛開始使用時，可能會聞到樹脂等異味，隨著您使用次數增多就會減少。	—	
塑膠部分有線狀或波狀部位	這屬於樹脂成型時出現的痕跡，對使用及品質方面不會造成障礙。	—	
若同時烹煮，蓋子上會附著料理	烹調以雞蛋為食材的料理時，加熱後發生膨脹的食材會附著到內蓋。請酌量減少可能造成影響的食材量。	19	

## 出現下列顯示訊息時

顯 示	症 狀	參照頁面
顯示螢幕將顯示下面的畫面，持續鳴“嘩---”音，或者“嘩嘩嘩嘩嘩---”音	電子鍋主體發出異常聲響。此時請在拔下電源線插頭後，請洽詢原購買處委託維修。	—

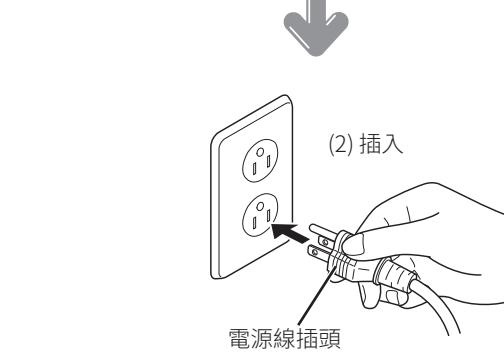
有關樹脂密封圈零件
如果樹脂或密封圈零件受熱或沾了蒸氣，可能因長期使用出現老化、損傷。請向原購買處洽購。

## 時間的調整方法

時間以 24 小時制顯示。  
煮飯過程中、保溫期間、預約定時期間無法進行時間調整。

### ■ 例：將“上午 9：30”調整為“上午 9：35”時

#### 1 連接電源線



#### 2 設為時間設定模式

按下 [時] 鍵或 [分] 鍵後， $\odot$  會點亮。



#### 3 調整時間

按下 [時] 鍵調整“小時”，按下 [分] 鍵調整“分鐘”。  
持續按壓，可快速變換時間。



#### 4 調整好時間後按下 [選擇] 鍵

調整時間步驟結束。  
 $\odot$  熄滅，“：“顯示閃爍。



- 調整時間過程中想要取消時，按下 [保溫 / 取消] 鍵

## 規格

型號		JBV-S10R	JBV-S18R
額定電壓及額定頻率		110V~ 60Hz	
總額定消耗電功率		564W	790W
煮 飯 容 量 (L)	白米 同時烹煮 快煮 什錦飯 糯米飯 稀飯 稠 稀 什穀米 糙米	0.18~1.0 (1~5.5 杯) 0.18~0.36 (1~2 杯) 0.18~1.0 (1~5.5 杯) 0.18~0.54 (1~3 杯) 0.18~0.54 (1~3 杯) 0.09~0.18 (0.5~1 杯) 0.09 (0.5 杯) 0.18~0.72 (1~4 杯) 0.18~0.63 (1~3.5 杯)	0.36~1.8 (2~10 杯) 0.36~0.72 (2~4 杯) 0.36~1.8 (2~10 杯) 0.36~1.08 (2~6 杯) 0.36~0.90 (2~5 杯) 0.09~0.36 (0.5~2 杯) 0.09~0.27 (0.5~1.5 杯) 0.36~1.44 (2~8 杯) 0.36~1.08 (2~6 杯)
外形尺寸 (cm)	寬度 深度 高度	27.0 35.3 21.4	30.1 38.3 25.5
主體重量 (kg)		2.9	3.7

### Note

- 1 杯 = 約 150g。

## 停電時

即使發生停電，待電力恢復後也不會影響各部功能的正常運作。

停電時的狀態	通電後的運行
定時設定中	定時器會繼續工作。(如果長時間停電，且已過了設定時間，則立即開始煮飯。)
煮飯過程中	繼續煮飯。 有時無法將飯煮好。
保溫中	繼續保溫。

## 消耗品與另售品的購買方法

密封圈之類的零件屬於消耗性零件，根據使用方法的不同，其磨損程度會有差異。但都會隨著使用年限而損耗。當髒污、異味或破損嚴重時，請洽詢原購買處。

內鍋的氟素塗層隨著使用會逐漸損耗，有時會出現剝落。(參照 P.5)

