

安全注意事项 务请遵守

为了防止给使用者或他人带来危害、财产损害，务请遵守以下注意事项。

■将操作有误时造成各种危险或伤害的程度按以下的划分予以说明。

! 警告 可能会导致死亡或重伤的内容。

! 注意 可能会导致轻伤或住房、家财等损害的内容。

■务请遵守的内容，按以下的划分予以说明。

! 不得进行的“禁止”内容。

! 务必实行的“指示”内容。

! 警 告

为使压力煮饭安全进行

煮饭中因加有压力，故操作有误会造成危险。

烹煮物一旦喷出，会导致烫伤及受伤。

! 除使用说明书及食谱中所记载的煮饭与保温外，请勿用于其他用途。

否则，会导致蒸气通路堵塞，煮饭中蒸气从外盖与本体之间泄漏，或外盖突然开启。

- 勿用于膨胀食物（鱼糕等）及煮豆等以豆类为主的料理
- 勿用于会急剧起泡的小苏打料理
- 勿用于糊状咖喱及使用浓汤块等的料理
- 勿用于放入大量食油的料理
- 勿用于烹制果酱等会起泡的料理
- 勿用于食材放入塑料袋加热的料理
- 勿用于放入烘培纸等压盖的料理及蒸食
- 勿加入苋米、小米类等容易造成堵塞的杂粮进行煮饭，或加入豆类进行煮饭（豌豆饭和红豆饭）
- 烹煮“七草粥”之类加入青菜的粥时，请勿放入青菜和米一起烹煮

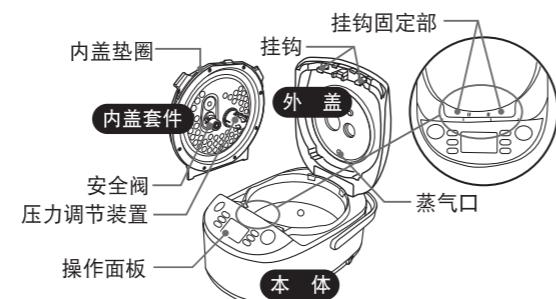
压力煮饭中请绝对不要打开外盖或移动电饭煲。



压力煮饭前，请确认挂钩周围、挂钩固定部、本体与外盖之间、内盖垫圈、压力调节装置、安全阀及蒸气口的周围是否粘有饭粒、米粒等异物，并请确实盖好外盖直至发出“咔嚓”声为止。

- 如粘有饭粒、米粒等异物，外盖将无法完全关闭，煮饭中蒸气从外盖与本体之间泄漏，或外盖突然开启烹煮物喷出。
- 如粘有饭粒、米粒等异物，有时会无法打开外盖。

煮饭中，如想打开外盖时，请确认液晶显示屏上的压力显示已消失后再打开外盖。



●您所购买的商品与本说明书插图可能有不符之处。

! 警 告

! 不得改造。除了修理技术人员以外，不得拆卸或擅自修理。
否则，会有造成火灾、触电、受伤的危险。需要修理时，请惠询经销商或服务店。

! 不得触摸蒸气口。 会造成烫伤。
尤其应防止幼儿触摸。

! 不得用湿手插拔插头。 否则，会有造成触电、受伤的危险。

! 不得浸泡于水中、不得溅水、 本体内部不得进水。
否则，有可能造成短路、触电。

! 电源线、插头损伤时或插座松动时，请勿使用。
否则，会有造成触电、短路、起火的危险。

电源线不得受损。

强行扭曲、拉扯、扭转、捆扎、或靠近高温处，电源线上放置重物、或挤压、加工，会造成电源线破损，有引起火灾或触电的危险。

不得使用交流220-230V以外的电源。 否则，有引起火灾、触电的危险。

请勿让插头接触到蒸气。

电源插头受到蒸气影响、会导致短路、起火。
若放置在可滑动式桌上时，请注意不要让插头接触到蒸气。

请勿将别针、铁丝等金属物、以及其它异物放入吸、排气口或底部的孔内。

否则，有造成触电、异常情况的危险。

不得让儿童单独使用，不得在幼儿摸得到的地方使用。

否则，有造成烫伤、触电、受伤的危险。

! 将插头完全插入插座。 否则，会有造成触电、短路、冒烟、起火的危险。

应单独使用额定10A以上的插座。

若与其他器具共同使用，分路插座部分会因异常发热而引起火花。

插头前端（插脚）及插脚插入面有灰尘附着时，应仔细擦拭。
否则，有引起火灾的危险。

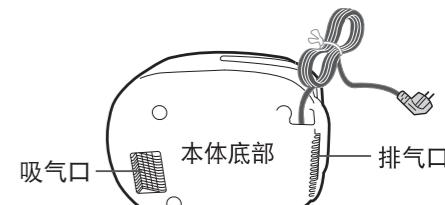
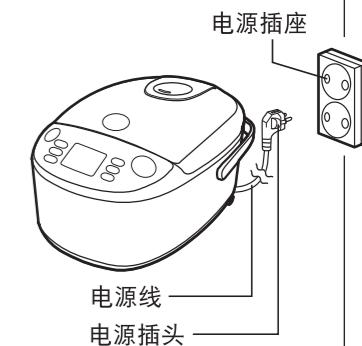
请使用接地线插座。 否则，可能会导致触电、受伤。

在没有安全责任人对本机器的使用给予指挥管理或指示的情况下，运动能力、感觉能力或是智力低下及缺乏经验和知识的人（包括儿童）严禁使用本机器。家长应照看管理好孩子，避免儿童用本机器玩耍。

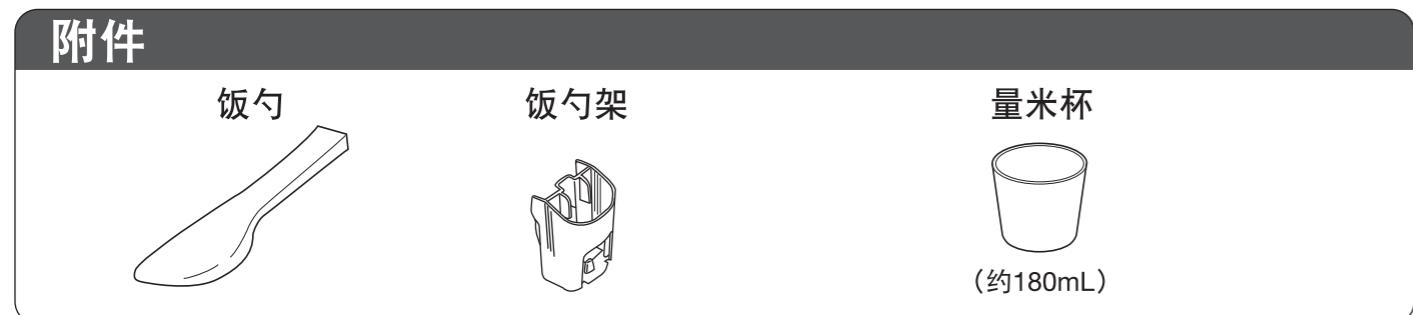
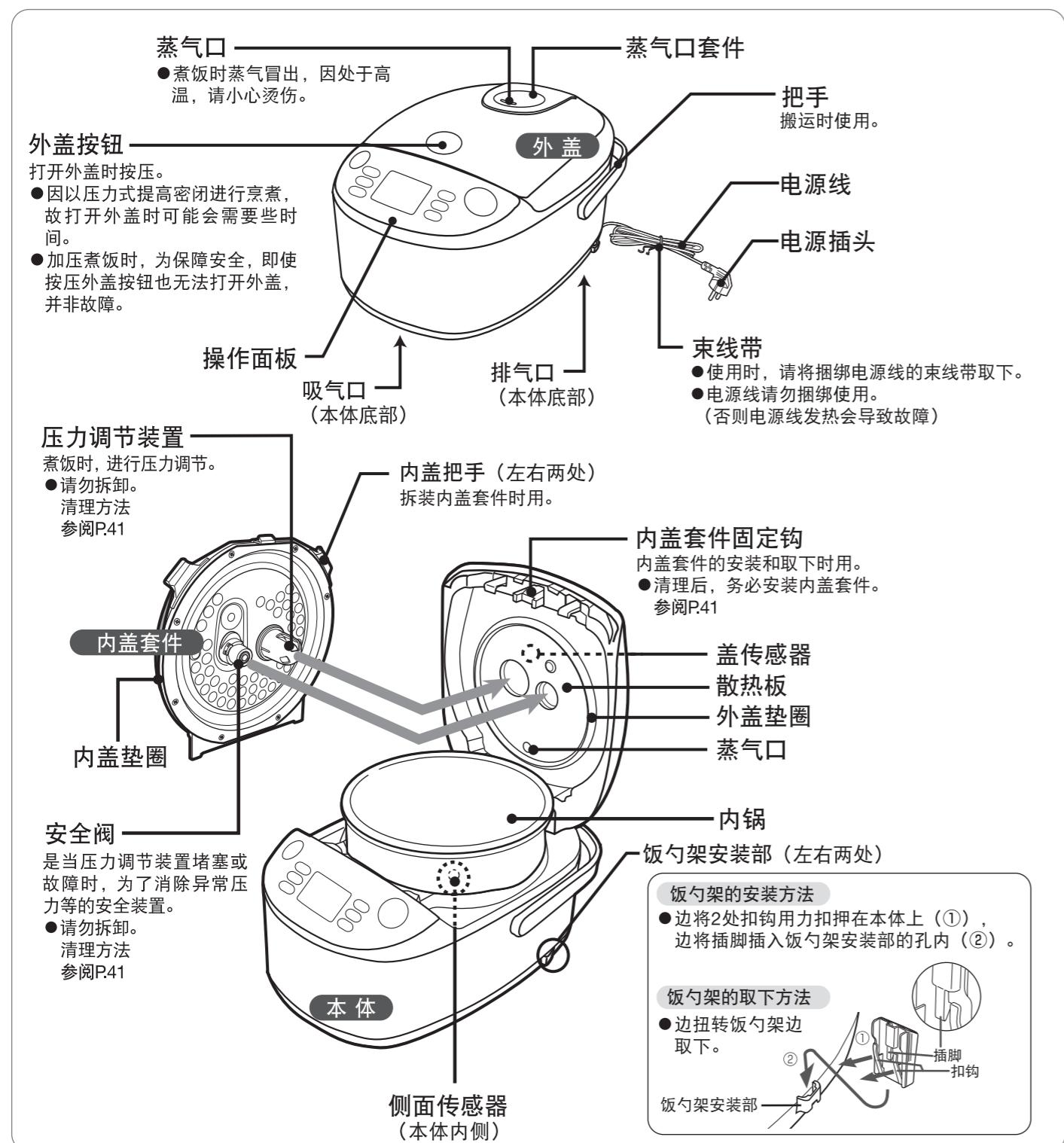
发生异常和故障时，请立即停止使用。 如果持续使用会有引起冒烟、着火、触电、受伤的危险。

- 〈异常、故障举例〉
- 电源插头、电源线异常发热
 - 电源线损伤、触碰时会导致断续通电
 - 本体变形或异常发热
 - 本体冒烟、有焦糊味
 - 本体的部份破损、松动或晃动
 - 煮饭中底部的风扇不运转 等

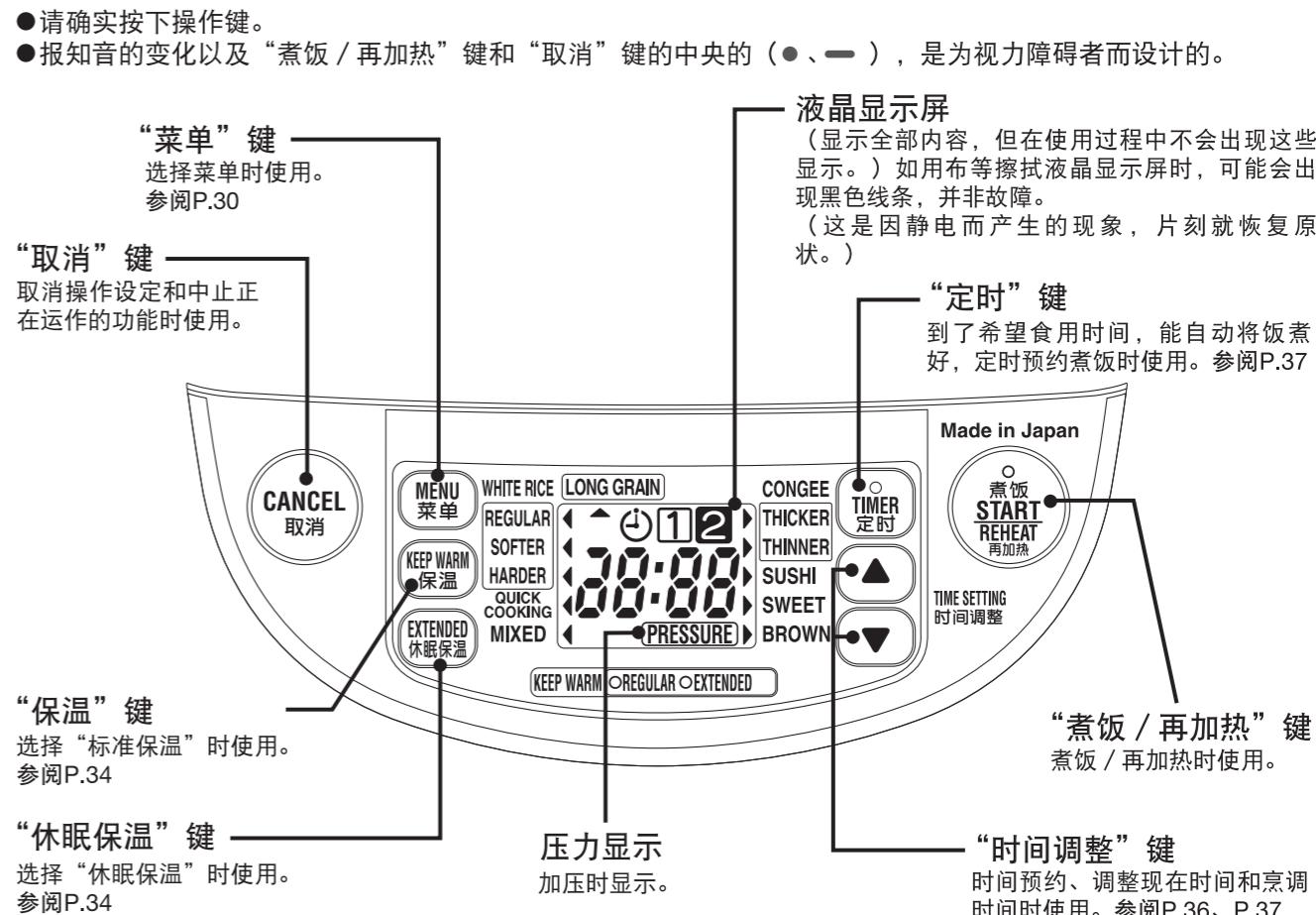
发生以上现象时，请立即拔下电源插头，并洽询经销商或本公司的客服中心进行检查、修理。



各部分名称和使用方法



操作面板



为了不损伤内锅内面的防粘涂层

如内锅内面的防粘涂层受到损伤，会造成涂层剥落，故请小心清理和使用。
为了不损伤防粘涂层，请遵守以下事项。

〈煮饭前〉

- 请先将混入米中的异物（小碎石等）清除后再洗米
- 请勿使用打蛋器等器具洗米
- 请避免洗米时所使用的金属筛网敲打到内锅
- 除电饭煲以外请勿用于其他用途

〈煮饭完成〉

- 请勿直接在锅内加入醋等调味料搅拌（如做寿司饭时）
- 请勿使用金属勺子（如盛粥时）
- 请勿敲打内锅（如盛饭时）

〈清理时〉

- 请勿用于清洗匙子茶碗等
- 使用调味料后尽快清洗
- 请使用海绵块等软物清洗
- 请勿使用锌钠水、汽油、去污粉、含有研磨剂的洗涤剂、漂白剂、去污刷（尼龙、金属制等）、美纳米海绵块、海绵块的尼龙表面等



内锅内面的防粘涂层因使用而消耗。

- 有时会出现色斑或剥落，但不影响卫生和性能，对人体无害能正常煮饭、保温，敬请安心使用。
- 如在意防粘涂层剥落或内锅变形时，可购买更换内锅。参阅P.42

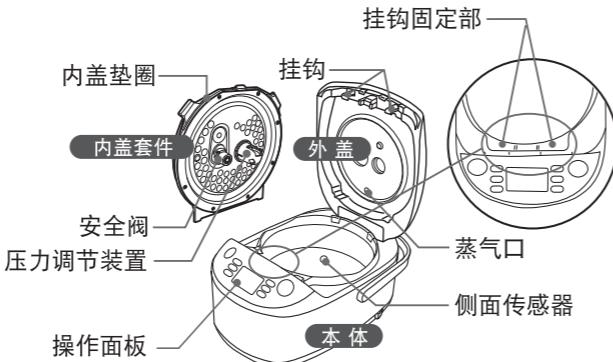
煮饭方法

基本的煮饭方法

1 煮饭前请先进行确认

请确认右图所示各处是否粘有饭粒、米粒等异物，如有粘附请清除干净。
参阅P.41

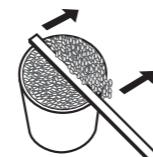
●如粘有饭粒、米粒等异物，外盖将无法完全关闭，煮饭中蒸气从外盖与本体之间泄漏，或外盖突然开启烹煮物喷出。



2 使用附属的量米杯进行量米

以量米杯（约180mL）平口盛满1杯为标准进行量米。

●请勿加入苋米、小米类等容易造成堵塞的杂粮进行煮饭，或加入豆类进行煮饭（豌豆饭和红豆饭）。否则会导致压力调节装置及安全阀的堵塞。



3 洗米、增减水量

洗米方法 → 参阅P.27 “美味炊煮 / 快速洗米”

将内锅置于水平处，根据烹煮菜单和米的杯数加水至相应的水位刻度。参阅P.32
将米摊平。

●米不需浸泡可立即煮饭。将米浸泡后煮出的饭会稍软。

4 将内锅放入本体中，安装内盖套件和蒸气口套件，盖好外盖，并连接上电源插头

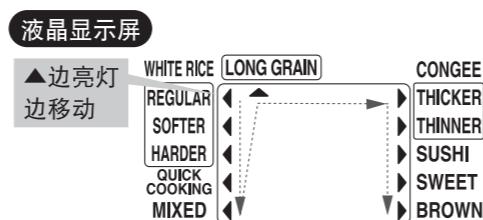
擦去内锅外侧、本体内侧、内盖套件和蒸气口套件附着的水分和异物。

●因为是压力式炊煮米饭，内盖垫圈的密闭度较高，盖上外盖时会有些紧。
请慢慢地、并确实盖好外盖直至发出“咔嚓”声为止。

5 按 [MENU] 键选择菜单

每按一次键，液晶显示屏上的“▲”边亮灯边移动。

●持续按键则可快速移动。返回“白米 / 标准”时移动停止。
●选择“白米 / 标准 · 香糯感 · 颗粒感”、“长粒米”或“糙米饭”
菜单煮饭后，该选择将被自动记忆至下次煮饭时变更选择为止。

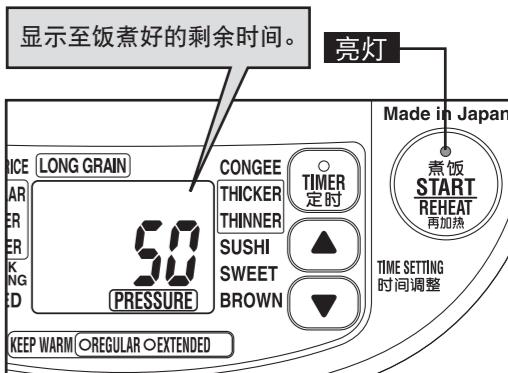


菜单 WHITE RICE/REGULAR·SOFTER·HARDER(白米/标准·香糯感·颗粒感) QUICK COOKING(白米快速)
MIXED(什锦饭) LONG GRAIN(长粒米) CONGEETHICKER·THINNER(粥/稠·稀)
SUSHI(寿司饭) SWEET(糯米饭) BROWN(糙米饭)

6 按 [煮饭 START REHEAT 再加热] 键

煮饭 / 再加热灯亮灯，开始煮饭的提示音（蜂鸣器）鸣响。
显示屏将显示煮饭结束的剩余参考时间（分钟）。

- 如粘有饭粒、米粒等异物，外盖将无法完全关闭，煮饭中蒸气从外盖与本体之间泄漏，或外盖突然开启烹煮物喷出。
- 请确认保温灯为灭灯状态后再按“煮饭 / 再加热”键。若保温灯亮灯时，则进入“再加热”。 参阅P.35
- 煮饭中想知道当前时间时，请按“时间调整”键的[▲]或[▼]键。当内藏锂电池用尽，无法调整时间时，则不显示当前时间。



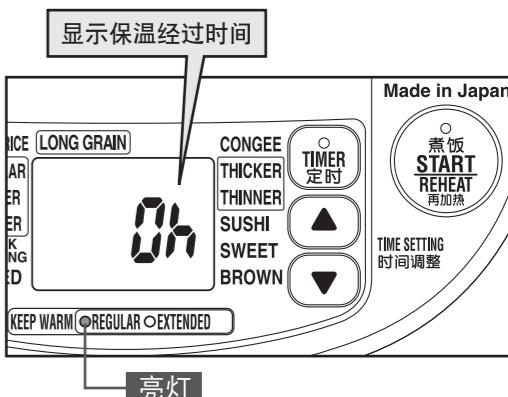
- 煮饭结束的剩余时间为参考时间。实际煮熟的时间随室温、水温、电压及水量增减而异。
- 进入焖饭状态后，将调整煮饭结束的剩余时间。调整时，剩余时间可能一度提前或延迟。

7 煮饭结束的提示音（蜂鸣器）鸣响，自动进入保温后，请立刻搅拌米饭

请确认已不冒蒸气以及[PRESSURE]显示消失后，再打开外盖。

煮饭结束后自动进入保温，此时标准保温灯亮灯，以1小时(h)为单位显示保温经过时间。
煮饭结束后立刻搅拌米饭，使多余的水分蒸发，以防米饭变硬、变粘糊、焦糊。

- 搅拌米饭时，请小心烫伤。
- 若将保温一度取消后，再次进行保温时，显示会返回到“Oh”。
- 煮饭结束时的报知音可以进行切换。参阅P.36



8 使用结束后按 [CANCEL 取消] 键，拔下电源插头

敬请注意

请确认已不冒蒸气以及[PRESSURE]显示消失后，再打开外盖。

- 煮饭中，如想打开外盖或取消煮饭时，请按“取消”键1秒以上。因蒸气口会有大量蒸气冒出，故请小心。
- 即使[PRESSURE]显示消失，如感到外盖按钮按压不易时，请勿强行打开，请待其冷却后打开，否则烹煮物喷出导致烫伤。
- 加压烹煮菜单，从开始加压到进入保温前，为了安全，请勿打开外盖。

告知

- 因煮饭状态的不同，有时煮好的米饭底部可能会有浅黄色的焦饭。
- 煮好的米饭中央部会略有凹陷，这是因为米受内锅不断炊煮的缘故。
- 连续煮饭或取消保温立即煮饭时，请将本体和外盖冷却50分钟以上后再继续炊煮，太热会影响煮饭效果。



想快速冷却本体和外盖时，请试用以下方法。

- 在内锅中加入冷水，冷却本体内部。
- 打开外盖并取下内盖套件，使散热板冷却。

煮饭方法 续

烹煮各种米饭

菜单
●「菜单」键所设菜单。

菜单	米	选择菜单	水位刻度	煮饭容量(杯数)	提示
白米 标准	白米	WHITE RICE REGULAR	WHITE	1.0L:0.5~5.5 1.8L:1~10	<ul style="list-style-type: none"> 本产品的标准香糯度。 可使米饭比“标准”更有粘弹性，更加香糯。 煮出的米饭略有粘性、颗粒饱满。 想要快速烹煮白米饭时选择白米快速。但煮出的饭有可能会稍硬。
白米 香糯感	白米	WHITE RICE SOFTER	WHITE	1.0L:0.5~4 1.8L:2~6	<ul style="list-style-type: none"> 加入配料的量约占米量的30~50%为宜。 请将配料切成小块放在米上，不要搅拌进行烹煮。 将调味料用汤汁或水等稀释后再加入米中，增减水量后从锅底进行充分搅拌。如果不稀释调味料，或没有进行充分搅拌，有时会焦糊，或影响煮饭效果。
白米 颗粒感	白米	WHITE RICE HARDER	WHITE	1.0L:0.5~5.5 1.8L:1~10	<ul style="list-style-type: none"> 根据品种不同，有时煮好的米饭可能会稍硬。参阅P.43
白米快速	白米	QUICK COOKING	WHITE	1.0L:0.5~4 1.8L:2~6	<ul style="list-style-type: none"> 加入配料的量约占米量的30~50%为宜。 请将配料切成小块放在米上，不要搅拌进行烹煮。 将调味料用汤汁或水等稀释后再加入米中，增减水量后从锅底进行充分搅拌。如果不稀释调味料，或没有进行充分搅拌，有时会焦糊，或影响煮饭效果。
什锦饭	白米	MIXED	WHITE	1.0L:0.5~4 1.8L:2~6	<ul style="list-style-type: none"> 根据品种不同，有时煮好的米饭可能会稍硬。参阅P.43
长粒米	长粒米	LONG GRAIN	WHITE	1.0L:0.5~5.5 1.8L:1~10	<ul style="list-style-type: none"> 加入配料的量约占米量的30~50%为宜。 请将配料切成小块放在米上，不要搅拌进行烹煮。 尽量少放不易煮熟的配料。 青菜类请事先烫煮，务必等粥煮好后再加入。 无法烹煮糙米、不完全糙米（7分糙米·半糙米·3分糙米）。
粥 稠	白米	CONGEE THICKER	PORRIDGE/ CONGEE THICK	1.0L:0.5~1 1.8L:0.5~1.5	<ul style="list-style-type: none"> 加入配料的量约占米量的30~50%为宜。 请将配料切成小块放在米上，不要搅拌进行烹煮。 尽量少放不易煮熟的配料。 青菜类请事先烫煮，务必等粥煮好后再加入。 无法烹煮糙米、不完全糙米（7分糙米·半糙米·3分糙米）。
粥 稀	白米	CONGEE THINNER	PORRIDGE/ CONGEE THIN	1.0L:0.5 1.8L:0.5~1	<ul style="list-style-type: none"> 加入配料的量约占米量的30~50%为宜。 请将配料切成小块放在米上，不要搅拌进行烹煮。 尽量少放不易煮熟的配料。 青菜类请事先烫煮，务必等粥煮好后再加入。 无法烹煮糙米、不完全糙米（7分糙米·半糙米·3分糙米）。
寿司饭	白米	SUSHI	SUSHI	1.0L:1~5.5 1.8L:1~10	
糯米饭	糯米·白米	SWEET	SWEET (糯米与白米混合时比水位刻度稍微多加些水)	1.0L:1~4 1.8L:2~6	<ul style="list-style-type: none"> 加好水后，将配料放在米上。 将调味料用汤汁或水等稀释后再加入米中，增减水量后从锅底进行充分搅拌。
糙米饭	糙米	BROWN	BROWN	1.0L:1~4 1.8L:2~8	<ul style="list-style-type: none"> 建议不要加入白米烹煮，否则有时会造成溢出或影响烹煮效果。

菜单	米	选择菜单	水位刻度	煮饭容量(杯数)	提示
麦片饭	麦片·白米	WHITE RICE SOFTER	WHITE	1.0L:0.5~5.5 1.8L:1~10	<ul style="list-style-type: none"> 麦片的比例，请添加到煮饭量的20%以内。 (例) 煮1杯的量时 白米为0.8杯、麦片为0.2杯
胚芽米	胚芽米	WHITE RICE REGULAR 或 SOFTER	WHITE	1.0L:0.5~5.5 1.8L:1~10	<ul style="list-style-type: none"> 为防止胚芽脱落，故请用手轻轻地洗米。(因胚芽容易脱落)
发芽米	发芽米·白米	WHITE RICE SOFTER	WHITE	1.0L:0.5~4 1.8L:2~8	<ul style="list-style-type: none"> 请不要用定时预约煮饭，或将米浸泡30分钟以上。 根据发芽米种类的不同，有时会造成溢出，或影响烹煮效果。 使用发芽米机碾制的发芽米进行烹煮时，关于煮饭方法请直接向发芽米机的销售厂商询问。
糙米 (7分糙米)	7分糙米	BROWN (比糙米的水位刻度稍微减少些水)	WHITE	1.0L:1~4 1.8L:2~8	<ul style="list-style-type: none"> 根据品种和碾米程度的不同，有时会造成溢出，或影响烹煮效果不佳。 →请增减水量。
糙米 (半糙米、3分糙米)	半糙米、3分糙米	WHITE RICE SOFTER (比白米的水位刻度稍微多加些水)	WHITE	1.0L:1~4 1.8L:2~8	

煮饭所需的大约时间·加压烹煮菜单

		加压烹煮 菜单	1.0L规格	1.8L规格
白米	标 准	●	约52分钟~58分钟	约53分钟~59分钟
	香 糯 感	●	约55分钟~1小时	约57分钟~1小时2分钟
	颗 粒 感	●	约44分钟~49分钟	约45分钟~51分钟
白 米 快 速		●	约29分钟~41分钟	约37分钟~46分钟
	什 锦 饭	●	约1小时3分钟~1小时13分钟	约1小时12分钟~1小时16分钟
长 粒 米		●	约57分钟~1小时8分钟	约57分钟~1小时10分钟
	粥 稠		约1小时34分钟~1小时37分钟	约1小时35分钟~1小时43分钟
寿 司 饭			约2小时1分钟	约2小时2分钟~2小时9分钟
	糯 米 饭		约43分钟~48分钟	约42分钟~49分钟
糙 米 饭	●		约54分钟~59分钟	约57分钟~58分钟
			约1小时10分钟~1小时16分钟	约1小时9分钟~1小时20分钟

- 为电压230V，室温20℃，水温18℃时测得的数据。
- 时间是从煮饭开始到进入保温状态时的时间。并因电压、室温、季节、水量等而异。
- 什锦饭由于在米中加入了配料等，为了使其美味可口，煮饭时间要比白米延长一些(预热时间大约需要30分钟)。

标准保温、休眠保温

请按“保温”键或“休眠保温”键，选择保温方式。

- 下列情形时，即使按“休眠保温”键，也无法进入“休眠保温”状态。

此时，蜂鸣器鸣响，自动切换为“标准保温”。

- 烹煮菜单为“什锦饭”、“粥 / 稠 · 稀”、“糯米饭”、“糙米饭”
- “标准保温”超过12小时
- 因保温取消或停电等，内锅温度过低时

- 出厂时，设置为“标准保温”。

- 因清理不充分、不同季节和居住环境的室温、外盖的开闭、米的种类及洗米方法等因素，有时会容易造成杂菌繁殖，产生异味。发现异味时，在进行P.41“本体内侧的清理”后，使用“标准保温”，会有效果。

标准保温

饭煮好后自动进入“标准保温”状态，标准保温灯亮灯。

- 在取消状态下进行“标准保温”时，请按“保温”键。

休眠保温

在“标准保温”状态下使用。

长时间保温时，由于是在较低温度保温，可有效防止米饭变干、变色等。

1 确认标准保温灯处于亮灯状态

2 按_{EXTENDED}键 休眠保温灯亮灯。

- 饭煮好超过24小时后将恢复“标准保温”状态。

从“休眠保温”返回“标准保温”时…

按_{KEEP WARM}键 返回“标准保温”，标准保温灯亮灯。

- 返回“标准保温”时，为了调节温度，风扇将运转。

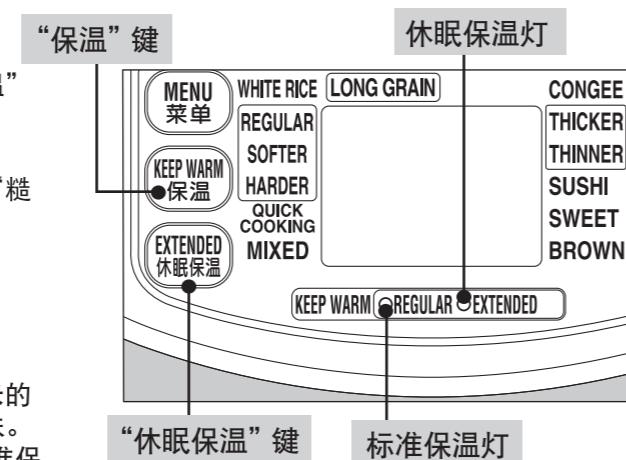
告 知

- 保温中想知道当前时间时，请按“时间调整”键的_▲或_▼键。

并请再次按“时间调整”键，返回到保温经过时间。否则下次煮饭时将不显示保温经过时间。
该切换只能在保温中进行。

- 在锅内保存米饭时，请务必使用保温功能。

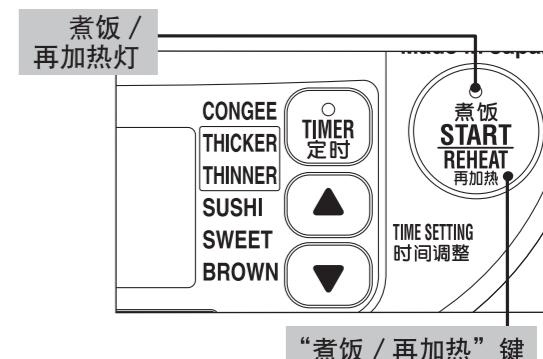
- 发芽米、不完全糙米（7分糙米、半糙米、3分糙米）时，请勿使用“休眠保温”。



保温状态下的再加热

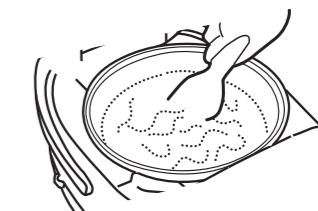
用于“标准保温”或“休眠保温”。

- 加热处于保温状态的米饭，特别是休眠保温，因其保温温度较低，利用再加热使米饭温度适口。



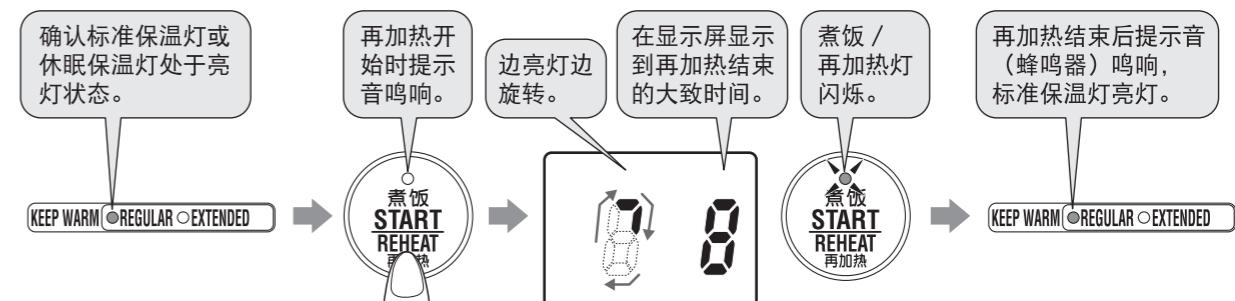
1 搅拌并摊平处于保温状态的米饭

- 请务必进行搅拌，防止米饭焦糊或变硬。
- 再加热少量米饭时，按一碗（约160克）米饭一大匙水的比例加水，并充分搅拌米饭后堆集到内锅的中央，可防止米饭干燥发硬。
- 搅拌米饭时，请小心不要烫伤。



2 按_{START REHEAT}键

再加热的大致时间 约5分～8分钟



- 在标准保温灯或休眠保温灯无亮灯状态下，按“煮饭 / 再加热”键则开始煮饭。因此请务必确认标准保温灯或休眠保温灯处于亮灯状态后再按“煮饭 / 再加热”键。

3 搅拌米饭

- 由于锅底的米饭会稍微变硬，因此要充分搅松、摊平。
- 搅拌米饭时，请小心不要烫伤。

希望停止再加热，进入取消状态时	·按“取消”键。
希望停止再加热，恢复保温状态时	·按“保温”键。
以下情况请不要再加热	<ul style="list-style-type: none">·白米以外的情况（会使米饭焦糊、变色）。·反复进行再加热（会使米饭焦糊、干硬）。·米饭的量，1.0L规格时，超过白米水位刻度3以上；1.8L规格时，超过白米水位刻度6以上时（不能充分加热）。·米饭过于冷却或内锅温度较低时（会使米饭变焦、产生异味及变硬）。

时钟的调整方法 报知音的种类及切换方法

时钟的调整方法

时间以24小时表示。由于室温等的不同，有时会出现少许误差。

当时间出现偏差时、请按以下顺序进行调整。

●时间出现偏差时，则不能在预定时间完成煮饭。

●煮饭中、再加热中、标准保温中、休眠保温中、定时预约煮饭中不能进行时间调整。

例：现在时间是15:01，而显示时间为14:56时

1 放入内锅，插入电源插头

2 按“时间调整”键的▲或▼键，将显示时间调整为现在时间

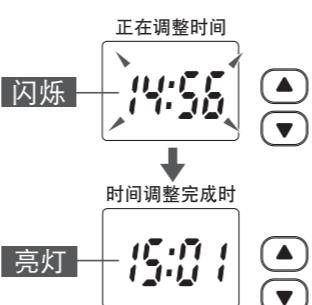
时间显示闪烁

按▲键：以1分钟为单位递进
按▼键：以1分钟为单位递减

●持续按键则以10分钟为单位快速递进。

3 闪烁变为亮灯后，即时间调整完成

现在时间调整完成后，经过3秒钟，闪烁将变为亮灯。



报知音的种类及切换方法

●本产品具有用以告知的提示音功能。即在煮饭开始、完成定时预约和煮饭结束时等，通过提示音来报知的功能。

可从以下选择报知音。

报知种类和时刻	报知种类和用途			
	鸣响时刻	提示音报知 本产品的标准告知音在出厂时已设定如下。	蜂鸣器报知 希望将提示音报知改变为蜂鸣器报知时使用。	无音报知 希望消除报知音时使用。
煮饭开始时	小星星		“哔”	
完成定时预约时	小星星		“哔”	
煮饭·再加热结束时	孤挺花	“哔”鸣响5次		不鸣响

1 放入内锅，插入电源插头

2 按 TIMER 定时 3秒以上

3 希望切换的报知设定完成音鸣响后即切换完成

- 不能切换再加热开始时的提示音。
- 在煮饭中、再加热中、标准保温中、休眠保温中、定时预约煮饭中，不能切换。
- 不能顺利进行切换时，请从1重新开始。

报知的切换及设定完成音

●按“定时”键3秒以上的同时，报知以①→②→③进行切换。

①提示音报知
“孤挺花”鸣响，即完成设定。

②蜂鸣器报知
“哔”鸣响3次，即完成设定。

③无音报知
“哔”鸣响1次，即完成设定。

●切换后的报知音，即使拔下插头，仍被记忆。

定时预约煮饭

●在定时预约之前，请调整到现在时刻。
参阅P.36

设定预约时间

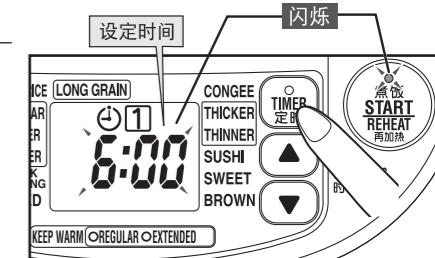
1 按 MENU 键，选择菜单

- “白米快速”、“什锦饭”、“糯米饭”不能使用预约定时。

2 按 TIMER 键，选择“①”(定时1)或“②”(定时2)

显示定时1的设定时间，煮饭/再加热灯闪烁。

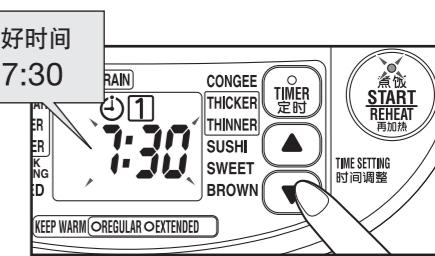
- 如再次按键，将显示定时2的设定时间。



3 按 ▲ 键或 ▼ 键，设定希望食用时间

按▲键：以10分钟为单位递进 按▼键：以10分钟为单位递减

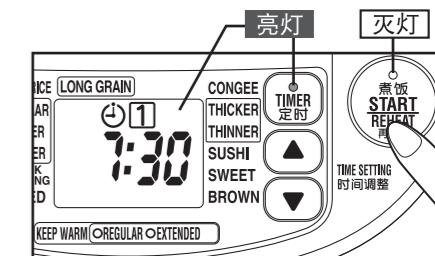
- 持续按键则以10分钟为单位快速递进。
- 预约和上次相同的时间时，不必调整时间。



4 按 煮饭 START REHEAT 键

煮饭/再加热灯灭灯，希望煮好时间和预约灯亮灯，提示音（蜂鸣器）鸣响。

- 不按“煮饭/再加热”键，则定时器预约没有完成。



定时预约煮饭的参考时间

	1.0L规格	1.8L规格
白 米	标准	1小时10分钟~13小时
	香糯感	1小时10分钟~13小时
	颗粒感	1小时~13小时
长 粒 米		1小时25分钟~13小时
	粥	2小时5分钟~13小时
寿 司 饭	稠	2小时35分钟~13小时
	稀	55分钟~13小时
糙 米 饭		1小时40分钟~13小时

提示

- 在加入配料和调味料的状态下，请不要用定时预约煮饭。有时会因配料变质或调味料沉淀而影响煮饭效果。
- 取消定时预约煮饭时，请按“取消”键。
- 在定时预约中想知道当前时间时，请按“时间调整”键的▲或▼键。
- 使用定时预约煮饭时、煮出的饭稍软。
- 定时预约煮饭时，不显示到饭煮好的剩余时间。
- 当设定时间低于定时器的参考时间时，蜂鸣器鸣响，立即开始煮饭。
- 夏季等室温较高时，为防止白米过度浸泡而引起变质，请尽量设定在13小时以内。
- 请不要用定时预约来烹煮发芽米。由于发芽米容易吸收水分，有时会影响烹煮效果。
- 室温、水温较低时，或因电压、水量增减等因素，有时会到了预约时间饭还没煮好。

项目 WHITE RICE/REGULAR・SOFTER・HARDER(白米/标准・香糯感・颗粒感) QUICK COOKING(白米快速)
 MIXED(什锦饭) LONG GRAIN(长粒米) CONGEE/THICKER・THINNER(粥/稠・稀)
 SUSHI(寿司饭) SWEET(糯米饭) BROWN(糙米饭)

有关计量单位

- 请使用附属的量米杯进行量米 (1杯=约180mL)
- 1大匙=15mL ●1小匙=5mL

什锦饭

材料 (4~5人份)	
白米	3杯
鸡腿肉	50g
油炸豆腐	1/2片
胡萝卜	35g
蒟蒻	35g
牛蒡	35g
干燥香菇 (泡开)	2~3 片
A { 淡色酱油・甜料酒(味醂) }	各1又1/2大匙
A { 盐 }	1/2小匙
日式汤汁的原料	1/2小匙
浸泡香菇的水、鸭儿芹	适量

烹调法

- 1 把切成1cm方块的鸡腿肉、和切成小长方块的油炸豆腐 (用热水烫过)，用A料浸泡5分钟。
- 2 胡萝卜和蒟蒻切成小长方块，将蒟蒻用热水烫过后沥干水分，牛蒡削成薄片浸水除腥后沥干水分，干香菇切成细丝。
- 3 在浸泡香菇的汤汁里加入1后充分搅拌。
- 4 白米洗净后，加入3和水至 WHITE 的水位刻度3，并从锅底进行充分搅拌均匀。
- 5 在4的白米上将1和2的配料铺平。请勿将配料与米搅拌，另外米和配料量过多时会影响烹煮。
- 6 按 [菜单] 键选择 [MIXED] 后，再继续按 [煮饭 / 再加热] 键。
- 7 切换成保温时，搅拌打松。
- 8 盛入器皿，再放上鸭儿芹装饰。



菜单 : MIXED

七草粥

①请务必选择 CONGEE (THINNER) 项目。
②烹煮“七草粥”之类加青菜的粥时、请事先烫好青菜、等粥煮熟后再加进去。
如不遵守以上事项，会造成汁液溢出或压力调节装置以及安全阀的堵塞。

材料 (4~5人份)	
白米	0.5杯
青菜类 (可以使用春季七草※，也可以用其他蔬菜代替)	35g
盐	少许

烹调法

- 1 青菜类洗净后用热水烫过，用冷水漂凉，沥干后切成小块备用。
- 2 白米洗净，加水至 PORRIDGE/CONGEE (THIN) 的水位刻度0.5，安置于本体内。
- 3 按 [菜单] 键选择 [CONGEE (THINNER)] 后，再继续按 [煮饭 / 再加热] 键。
- 4 切换成保温时，打开锅盖，加入1及撒盐后轻轻搅拌。或是盛入器皿里，把1铺放其上。



※春季七草：水芹、荠菜、鼠曲草、繁缕、宝盖草、芫荽、萝卜等7种。

菜单 : CONGEE (THINNER)

鸡粥

请务必选择 CONGEE (THICKER) 项目。
 如不遵守以上事项，会造成汁液溢出或压力调节装置以及安全阀的堵塞。

材料 (4~5人份)

白米	1杯
鸡腿肉 (切块并用热水川烫)	75g
盐	适量
姜丝、葱花	适量

烹调法

- 1 白米洗净，加水至 PORRIDGE/CONGEE (THICK) 的水位刻度1，然后放入鸡腿肉。
- 2 按 [菜单] 键选择 [CONGEE (THICKER)] 后，再继续按 [煮饭 / 再加热] 键。
- 3 切换成保温时，根据个人口味加盐并轻轻搅拌，然后洒上姜丝和葱花。

- 请勿使用牛奶类，以免影响烹煮。
- 请等粥煮好后再进行调味，以免调味料沉淀影响烹煮。
- 加入配料的量约占米量的30~50%为宜。
- 不能用米饭煮粥。



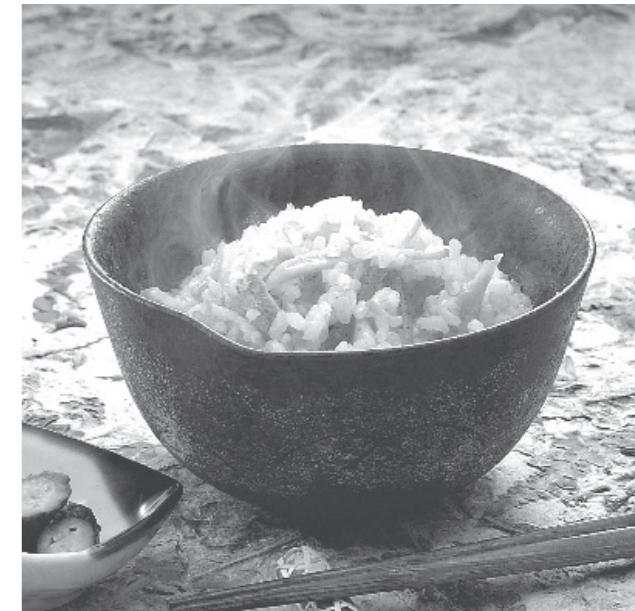
菜单 : BROWN

糙米什锦饭

材料 (4~5人份)	
糙米	3杯
鸡腿肉	80g
油炸豆腐皮	1片
胡萝卜、魔芋、牛蒡	各35g
A { 浅色酱油 }	3大匙
甜料酒	1/2大匙

烹调法

- 1 把鸡腿肉切成1cm大小，油炸豆腐皮沥去油 (用热水烫过) 后切成小条。
- 2 把胡萝卜、魔芋切成小条。并将魔芋用热水烫过后沥干水分。把牛蒡削成薄片浸水除腥后沥干水分。
- 3 糙米洗净后加入A，然后加水至 BROWN 的水位刻度3，并从锅底充分搅拌。
- 4 再在3上面铺上1和2的配料。请勿将配料与米搅拌，另外米和配料量过多时会影响烹煮。
- 5 按 [菜单] 键选择 [BROWN] 后，再继续按 [煮饭 / 再加热] 键。
- 6 切换成保温时，搅拌打松。



●糙米的淘洗方法：请淘洗糙米以去除米糠等。
 ●按上述食谱煮饭，如果用1.0L规格，请选择烹煮1~4杯的量。如果用1.8 L规格、请选择烹煮2~6杯的量。

清理

●每次煮饭、保温后，请进行清理。

- 请务必拔下电源插头，待本体和内锅冷却后再进行。
- 请勿使用锌钠水、汽油、去污粉、含有研磨剂的洗涤剂、漂白剂、去污刷（尼龙、金属制等）、美纳米海绵块、海绵块的尼龙表面等。（会造成表面损伤、变色、开裂、劣化或腐蚀。）
- 请勿放入洗碗机和烘碗机。（会造成损伤、变形和变色）
- 清理后，请正确安装内盖套件、蒸气口套件和饭勺架。

本体外侧的清理

外侧

用软布拧干后擦拭。

- 使用抹布擦拭外盖外侧、本体外侧时，请不要用力擦拭和长时间的接触。
(会造成表面损伤、变色、开裂、劣化或腐蚀。)

外盖按钮

外盖按钮周围附有米粒等时，请务必用竹签或牙签清除干净。

- 否则有可能会造成外盖无法开启。

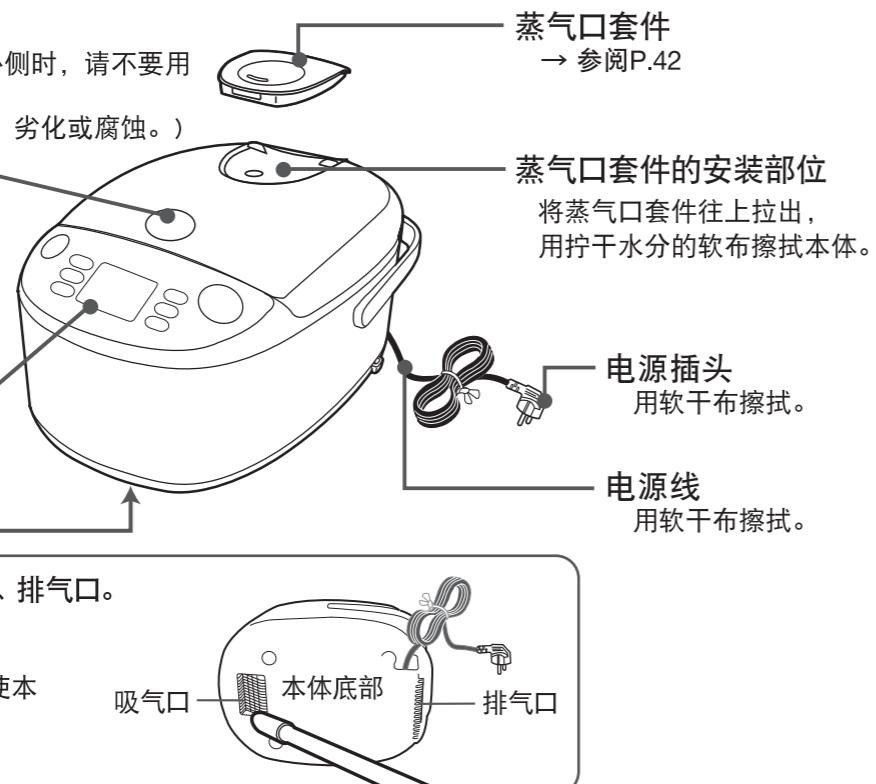
操作面板

用软干布擦拭。

吸气口（本体底部）

请用吸尘器清扫本体底部的吸、排风口。
(约每月1次)

如在附着灰尘的情况下使用，会使本体内部温度上升，导致故障。



附件、内锅清理

用海绵块等软物清洗



本体内的异味清理

- 1 加水至内锅的“白米”水位刻度（1.0L规格为1；1.8L规格为2）
●除水以外请勿加入其他洗涤剂。
- 2 关闭外盖，按 **MENU** 键选择“白米快速”
- 3 按 **煮饭 START/REFRESH** 键
- 4 提示音（蜂鸣器）鸣响，切换成保温后，按 **CANCEL 取消** 键
- 5 待本体冷却之后再进行清理
●请置于通风良好处，并打开外盖使其干燥。

本体内侧的清理

内盖套件

内盖套件使用后，用热水或水浸泡后的海绵块清洗，然后完全擦干水分。

- 脏污残留会导致变色（茶色）及生锈。
- 请勿拆卸，否则会导致故障。

压力调节装置

请用手指轻轻转动其中的球体，确认是否有异物嵌入。

如有饭粒、米粒等异物嵌入时，请用竹签等剔除。

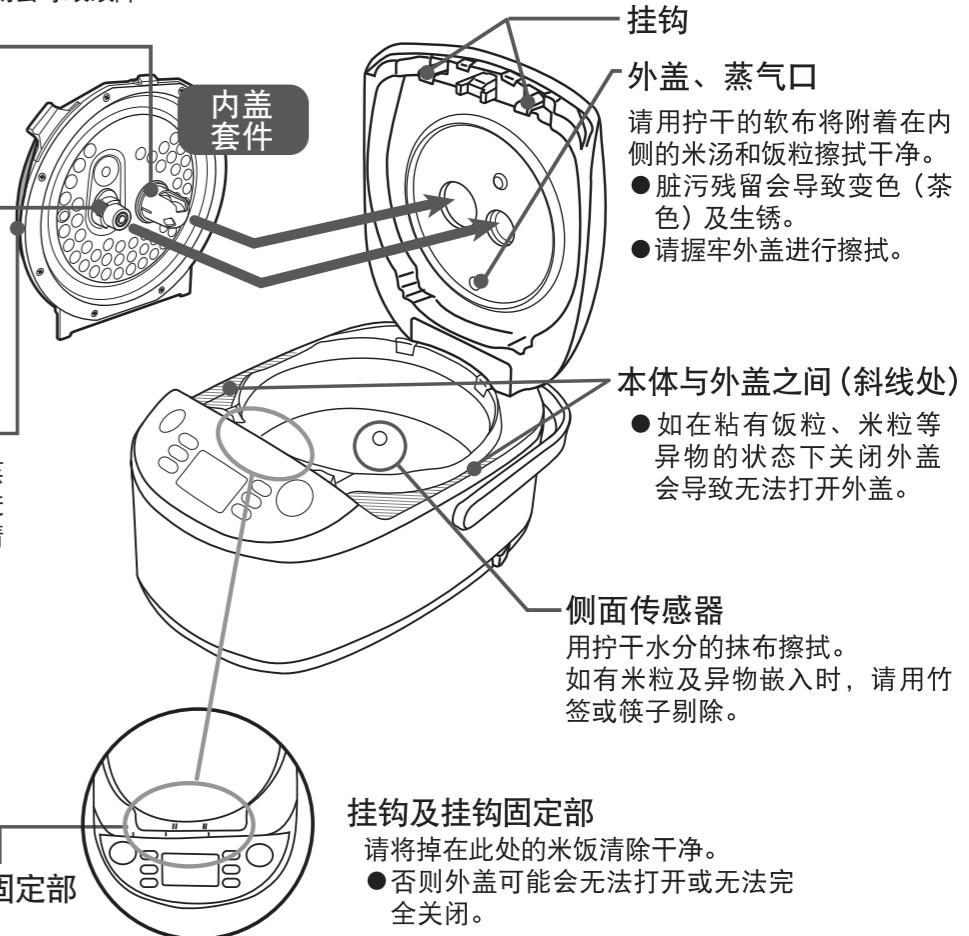
安全阀

请用手指轻轻按压2~3次，确认是否顺利无阻。

如有饭粒、米粒等异物嵌入时，请用竹签等剔除。

内盖垫圈

- 如有饭粒等异物附着，会因蒸气泄漏导致米饭干燥，无法进行美味炊煮及可口保温，故请清除干净。
- 不能取下内盖垫圈。

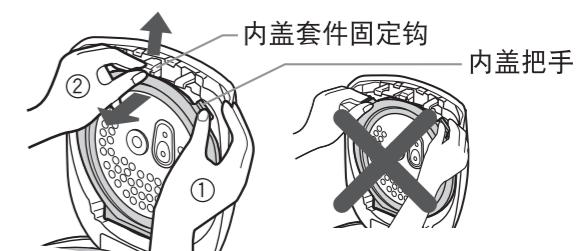


内盖套件的取下、安装方法

拆卸方法

用单手按着内盖把手（①），同时按压上推内盖套件固定钩（②）取下

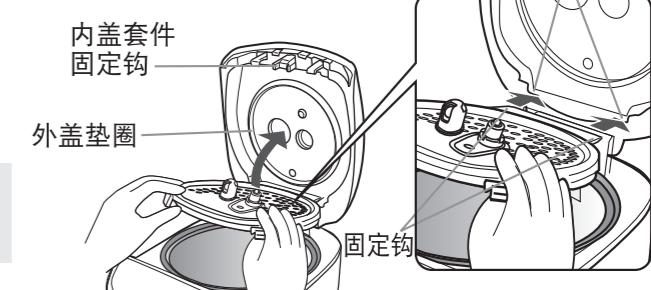
- 在没有按压内盖套件固定钩时，请不要拉扯内盖把手。（会造成内盖套件或外盖故障）



安装方法

将内盖套件下端两处的固定钩插入外盖，然后按压内盖套件，直到内盖套件固定钩发出“咔嚓”声为止

- 安装时，请勿将外盖垫圈挂在内盖套件上。



清理 续

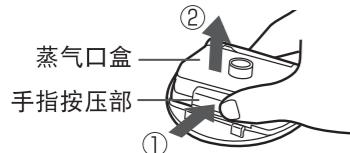
蒸气口套件的清理

待本体冷却后再进行清理。

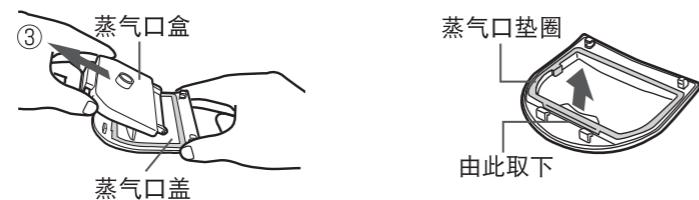
用水冲洗蒸气口套件的外侧和内侧。

蒸气口套件的拆卸方法

1. 按着蒸气口盒的手指按压部(①), 向上打开(②)
2. 倾斜(③)取下蒸气口盒

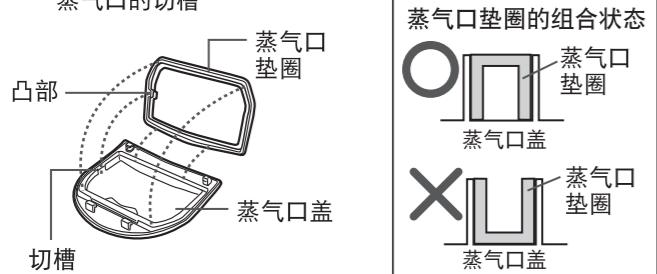


3. 取下蒸气口垫圈



蒸气口套件的安装方法

1. 将蒸气口垫圈的凸部对准并嵌入蒸气口的切槽



2. 将蒸气口盒的轴部(2处)插入蒸气口盖的插孔(2处), 直到手指按压部发出“咔嚓”声为止



关于零件更换

●右表为更换零件的名称。损坏时,请更换新的零件(收费)。

●更换时,请确认好产品的型号及零件名称后,去经销商或本公司的客服窗口购买更换。

零件名称	零件号码
内盖套件(1.0L规格)	C126-6B
内盖套件(1.8L规格)	C127-6B
内锅(1.0L规格)	B442-6B
内锅(1.8L规格)	B443-6B
饭勺	SHAKN-6B
饭勺架	618112-00
量米杯	615784-00

认为故障时

●委托修理前,请检查以下项目。

现 象

●需检查项目

米饭过硬或过软

- 请根据您的喜好增减水量,保持距离水位刻度上下1~2mm左右。
- 在倾斜的场所增减水量时,易造成水量过多或过少,导致米饭的软硬度变化。
- 因品种、产地、保存日期(新米和旧米)等不同,米饭的软硬度会有变化。
- 因室温、水温等不同,米饭的软硬度会有变化。
- 用定时器预约煮饭时,米饭有时会变得稍软。
- 用白米快速煮饭时,米饭会变得稍硬。
- 内锅是否变形?
- 是否将煮好的饭进行了充分搅拌?→请在饭煮好后充分搅拌。
- 是否洗米不够充分使米糠残留?
- 内锅外侧、本体内侧、内盖套件和蒸气口套件是否附着有水分或异物吗?→请擦去。
- 煮长粒米时,有时煮好的米饭可能会稍硬。
- 米饭稍硬时,加入水量请稍微超过内锅上的刻度(1刻度的1/2以内)进行炊煮。但水量太多时,可能会造成溢出。

米饭过于焦糊

- 内锅底部及侧面传感器是否粘有饭粒和米粒等异物?
- 是否洗米不够充分使米糠残留?
- 内锅是否变形?

煮饭中
汁液溢出

- 炊煮粥时,是否使用“粥/稠·稀”以外的菜单?
- 是否忘了安装蒸气口套件?
- 是否洗米不够充分使米糠残留?
- 内锅是否变形?
- 菜单和水量是否正确?→参阅P.32

不能煮饭
操作键失灵

- 是否将电源插头完全插入插座?
- 是否在液晶显示屏上显示有“E01”、“E02”等?→参阅P.45
- 内锅是否放入?→请放入内锅。
- 标准保温灯或休眠保温灯是否亮灯?
→请按“取消”键后再次按“煮饭/再加热”键。

蒸气从外盖与
本体之间泄漏

- 内盖套件…请检查内盖套件是否变形、内盖垫圈是否断裂。
请检查内盖垫圈有无脏污?
→脏污时请清理干净。
- 压力调节装置…请检查其中的球体是否转动?
- 安全阀…请检查孔内是否堵塞、是否嵌入异物?
- 安装内盖套件时,是否造成外盖垫圈脱离?→请再次重新安装内盖套件。
- 内锅是否变形?

煮饭
·
保 温

煮饭和保温中
发出声音

- “吱”的声音是微电脑起动,调节火力的声音。
- “噗”的声音是内部热量向外散热时风扇运转的声音。
- “噗”的声音是煮饭中调节压力的声音。
- “咔嚓”的声音是煮饭中压力控制装置运作的声音。
- “咕噜咕噜”的声音是煮饭中压力调节装置球体转动,进行压力调节的声音。
- 煮饭结束后,为消除压力有时会发出“呲”声。

不能进行再加热

- 保温是否取消?→参阅P.35

认为故障时 续

现 象	●需检查项目
保温中： 米饭有异味	<ul style="list-style-type: none"> ●是否将饭勺放在锅内进行保温？ ●是否将冷饭重新加热进行保温？ ●是否将煮好的饭进行了充分搅拌？→请在饭煮好后充分搅拌。 ●是否洗米不够充分使米糠残留？ ●烹煮什锦饭后，有时会残留异味。 →请仔细清洗内锅。→参阅P.40 ●将米饭保存在内锅中时，是否没有使用保温功能？如不使用保温功能，将米饭放置于内锅中，会导致米饭产生异味。→参阅P.27 ●“休眠保温”是否超过24小时？
保温中： 米饭有异味 变色、 变得干巴巴	<ul style="list-style-type: none"> ●是否进行了少量米饭的保温？ ●“标准保温”是否超过12小时？ ●因米及水的种类不同，有时煮好后的饭看上去发黄。
保温中： 米饭有异味 粘湿	<ul style="list-style-type: none"> ●煮饭、保温后是否每次都进行清理？ →由于清理不充分、不同季节和居住环境的室温、外盖的开闭、米的种类、洗米方法等，可能容易繁殖杂菌，产生异味。如果介意异味，请进行P.41“本体内侧的清理”后，使用P.34“标准保温”，会有效改进异味的发生。
无法进行 “休眠保温”	<ul style="list-style-type: none"> ●是否选择了无法进行“休眠保温”的菜单？→参阅P.34 ●保温经过时间是否超过了12小时？ →保温经过时间超过12小时，将无法进行“休眠保温”。 ●是否将冷饭保温？→内锅温度过低时，将无法进行“休眠保温”。
不显示保温 经过时间	<ul style="list-style-type: none"> ●是否显示当前时间？ →请按下“时间调整”键，切换显示时间。→参阅P.34“告知”
预约后 立即开始煮饭	<ul style="list-style-type: none"> ●现在时间是否与时钟一致？→时钟以24小时表示。请再次核对调整。 ●当设定时间少于定时器的参考时间时，则立即开始煮饭。
到了预约时间 饭没煮好	<ul style="list-style-type: none"> ●现在时间是否与时钟一致？→时钟以24小时表示。请再次核对调整。 ●室温、水温较低时，或因电压、水量增减等因素，有时会到了预约时间饭还没煮好。
不能预约	<ul style="list-style-type: none"> ●在操作定时器预约的最后，是否按了“煮饭／再加热”键？ →不按“煮饭／再加热”键，则定时器预约没有完成。 ●“7:00”是否闪烁？→不先调整时间则将无法接受预约。→参阅P.36
发生停电时	<ul style="list-style-type: none"> ●边煮饭，边使用电热水瓶烧水、或使用微波炉时，有时会超过额定电流，导致电闸断开发生停电。 →电饭锅请单独使用电源插座。恢复电闸通电后，如停电时间未满10分钟则开始继续煮饭。
从插头 冒出火花	<ul style="list-style-type: none"> ●插拔插头时，有时会冒出小火花，这是IH电饭煲的特点，并非故障。
外盖内侧及内 盖套件附着锈 斑似的茶色脏 污	<ul style="list-style-type: none"> ●因有时会附着米浆等脏污，请进行清理。 →参阅P.41

出现此现象时

现 象	●需检查项目
E01 E02 E07	<ul style="list-style-type: none"> ●是故障。 →请与经销商或服务店联系。
E05	<ul style="list-style-type: none"> ●电压异常时，为防止发生故障，将停止动作。 →仔细检查插座的额定电压，请使用正确的电压，或使用另外的插座。
H01 H02	<ul style="list-style-type: none"> ●盖传感器、侧面传感器处于高温状态。 →请按“取消”键，并打开外盖，冷却50分钟以上。（小心烫伤） →想快速冷却时→参阅P.31
H04	<ul style="list-style-type: none"> ●没有放入内锅。→请将内锅确实放入底部。
显示消失	<ul style="list-style-type: none"> ●内藏的锂电池用尽。 拔下插头，显示和记忆（现在时间、菜单、保温状态）消失，将插头插入插座后，重新调整时间，仍可正常使用。
7:00 闪烁	<ul style="list-style-type: none"> 如在7:00闪烁的状态下进行煮饭，则煮饭中不显示现在时间。→参阅P.31 更换时，请与经销商或本公司指定的服务店联系。收费更换新的锂电池。
PRESSURE 闪烁	<ul style="list-style-type: none"> ●煮饭停止后，仍为加压状态。 请等到压力显示消失为止。（约5~10分钟） 闪烁时，按键功能无效。
显示异常	<ul style="list-style-type: none"> ●请拔下插头，重新再次插入插座。 (7:00闪烁时，请重新调整时间)→参阅P.36

规 格

型 号	NP-HIH10	NP-HIH18	
煮饭容量 (约) 内为杯数	白米 白米快速 什锦饭 长粒米 粥 稠 稀 寿司饭 糯米饭 糙米饭	0.09~1.0 [0.5~5.5] 0.09~1.0 [0.5~5.5] 0.09~0.72 [0.5~4] 0.09~1.0 [0.5~5.5] 0.09~0.18 [0.5~1] 0.09 [0.5] 0.18~1.0 [1~5.5] 0.18~0.72 [1~4] 0.18~0.72 [1~4]	0.18~1.8 [1~10] 0.18~1.8 [1~10] 0.36~1.08 [2~6] 0.18~1.8 [1~10] 0.09~0.27 [0.5~1.5] 0.09~0.18 [0.5~1] 0.18~1.8 [1~10] 0.36~1.08 [2~6] 0.36~1.44 [2~8]
额 定		交流 220-230V 50/60Hz	
消 费 电 力	1010-1030W	1220-1240W	
保 温 时 平 均 耗 电 量	31W	39W	
煮 饭 方 式		压力IH(电磁加热)方式	
电 源 线 长 度		1.0m	
外 形 尺 寸 (约cm)	宽25×深36×高20 (40※1)	宽27.5×深39.5×高23.5 (46※1)	
重 量	约5.5kg	约6.5kg	

- 保温时平均耗电量是室温20℃、最大煮饭容量的数值。
- 在特定地区（高山、严寒地带），有可能无法保障规定性能，请尽量避免在此类地区使用。
- （※1）是打开外盖时的高度。