



IH炊飯電子鍋 使用說明書

NH-VCF10/NH-VCF18

●感謝您購買本產品。

●請在使用前詳讀使用說明書，以便正確使用，並請妥善保管本說明書。

目錄

使用前

安全注意事項	2
各部位名稱和使用方法	6
有關米的小知識	8
有關糙米活性化	8
美味炊飯、可口的保溫	9

使用方法

炊飯方法	
基本的炊飯方法	10
免洗米的炊飯方法	12
高明的炊飯方法	13
定時預約炊飯	14
保溫、睡眠保溫	16
保溫狀態下的再加熱	17
時間的調整方法	18
提示音的種類及切換方法	19

食譜

什錦飯／海瓜子飯	20
散壽司飯／韓國泡菜飯	21
糯米紅豆飯／七草粥	22
半糙米大豆飯／糙米什錦飯	23

清理

清理	24
關於零件更換	25

困惑時

認為故障時	26
出現此現象時&緊急處理方法	28
規格	29
保證書	封底

製 造 商：象印股份有限公司
地 址：日本國大阪府大阪市北區天滿1丁目20番5號
電 話：+81-6-6356-2388
進 口 商：台象股份有限公司
販 賣 商：台象股份有限公司 / www.zojirushi.com.tw
地 址：台北市中山區長安東路二段100號9F
服 務 電 話：(02) 2506-9009、0800-880-141

ZOJIRUSHI CORPORATION

安全注意事項 務請遵守

- 以下所示注意事項分為“警告”和“注意”兩項，以防止給使用者或他人帶來危害或損害。
- 每個注意事項都涉及有關安全的重要內容，務請遵守。



警告

表示如果操作有誤，可能會導致重傷的內容。



注意

表示如果操作有誤，可能會導致受到傷害或物品損害的內容。



注意



符號表示有警告及注意內容。在圖示內或附近有文字說明。



禁止



符號表示禁止事項。圖中標註有具體的禁止內容。



指示



符號表示強制或指示事項的內容。圖中或附近標註有具體的指示內容。

- 您所購買的商品與本說明書的插圖可能會有不符之處。



警告



請勿使用交流110伏特以外的電源。
否則，會導致火災、觸電。



請勿讓嬰幼兒單獨使用，請勿放在
嬰幼兒摸得到的地方。
否則會有燙傷、觸電、受傷之危險。



請勿改造。除了本公司技術人員以
外，請勿拆卸、修理。
否則，有火災、觸電、受傷之危險。需要
修理時，請洽詢本公司服務中心。



電源線請勿受損。
電源線請勿割傷、損壞、過度彎曲、拉扯、
扭轉、打結、或靠近高溫處。並請勿壓上重
物、擠壓、或重新自行組裝。否則，電源線
損傷，會導致短路、著火。



請勿用濕的手插拔電源插頭。
否則，有可能會導致觸電或受傷。



請勿將別針、鐵絲等金屬物，以及
其他異物放入進·排氣口和縫隙處。
否則，有導致觸電、異常情況的危險。



請勿浸水或濺水，本體內部請勿進
水。
否則，會有短路、觸電之危險。



請勿用手觸摸蒸氣口。
否則，會導致燙傷。
尤其應注意請勿讓嬰幼兒觸摸。



請勿在炊飯中打開上蓋或移動本體。
否則，會有燙傷之危險。

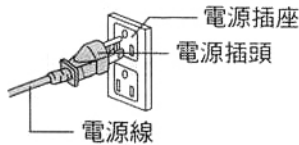


警告



電源線或電源插頭有損傷或電源插座鬆動時，請勿使用。

否則，會導致觸電、短路、著火。



需單獨使用額定15安培以上的電源插座。

若與其他器具共同使用，多孔插座會因出現異常發熱現象，以致電線著火。



電源插頭及前端有灰塵沾附時，應仔細擦拭。

否則，會導致火災。



除使用說明書・食譜中所記載的炊飯與保溫以外，請勿用於其他用途。

- ・勿用於食材放入塑料袋加熱的料理
 - ・勿用於放入烘焙紙等壓蓋的料理及蒸食
- 否則，會導致蒸氣途徑等的堵塞。



在沒有成年人或監護人等對本機器的使用給予指揮管理或指示的情況下，本身對於運動能力、感覺能力或是智力低下及缺乏經驗和知識的人（包括兒童）嚴禁使用本機器。請確保兒童不使用及碰觸本機器。



請勿讓電源插頭接觸到蒸氣。

電源插頭受到蒸氣影響，會導致短路、著火。若放置在可滑動式桌上時，請注意不可讓電源插頭接觸到蒸氣。



務必把電源插頭完全插入插座。

否則，會導致觸電、短路、冒煙、著火。



發生異常及故障時，請立即停止使用。

如果照常使用會導致冒煙、著火、觸電、受傷的危險。

〈異常、故障例〉

- ・電源插頭、電源線異常發熱
- ・電源線損傷，觸碰導致通電斷續
- ・本體變形或異常發熱
- ・本體冒煙，有焦臭味
- ・本體的部份破損、鬆動或晃動
- ・炊飯中，底部的風扇不轉 等

發生以上現象時，請立即拔下電源插頭，並洽詢本公司服務中心。

安全注意事項

務請遵守 續

注意



請不要在炊飯中或剛煮好飯時碰觸本體高溫部位。打開上蓋時，小心蒸氣。攪拌米飯時，注意手不要碰觸到內鍋鍋體。

否則，將會導致燙傷。

特別是內蓋組及內鍋等金屬部位



移動本體時請勿碰觸或撞擊到上蓋開閉鈕。

否則，一旦上蓋突然開啟會導致燙傷和受傷。

上蓋開閉鈕



請勿在濺水的地方或火源附近使用。

否則，會導致觸電、漏電或變形。



請勿在距離牆壁、傢俱過近之處使用。

在廚房用廚櫃等處炊飯時，注意請勿讓蒸氣無法排出。

否則，蒸氣或散熱，會導致牆壁或傢俱損傷、變色或變形。



請勿在負重強度不夠的滑動式桌上使用。

一旦滑動式桌子損壞，電子鍋掉落，會導致受傷或燙傷。

1.0L規格、請在負荷重量為15kg以上；
1.8L規格、請在負荷重量為20kg以上的地方使用。



請勿使用專用內鍋以外的容器。

否則，易導致內鍋過熱而發生故障。



請勿放在不穩定的地方或不耐熱的墊子上使用。

否則，會導致火災的危險。



請勿手持內鍋把手移動本體。

否則，一旦上蓋脫落會導致燙傷和受傷。



不使用時，請將電源插頭拔離插座。

否則，會導致受傷、燙傷，或因電源線材破損導致觸電、漏電、火災。



請待本體冷卻後再進行清理。

否則，碰觸到高溫部位將會導致燙傷。



裝有人工心臟者在使用本產品前，請洽詢主治醫生。

使用本產品，有可能會影響人工心臟。



拔下電源插頭時，務必手持插頭，請勿拉扯電源線。

否則，會導致觸電、短路、發生火災。



若電源線損壞時，請勿繼續使用，並請洽詢本公司服務中心，由技術人員更換專用電源線（自費）以避免危險。

敬請注意

■請勿在本體（特別是蒸氣口）上覆蓋抹布等。

否則，會導致本體或上蓋變形、變色的原因。

■請勿損傷內鍋或使內鍋變形。

否則，會導致炊飯不良。

■請勿在陽光直射的地方使用。

否則，會導致變色。

■請勿濺水或放置於潮濕處使用。

否則會導致觸電和故障。

■請勿在容易堵住進、排氣口的地方（地毯、塑料袋、鋁箔等上面）使用。

否則，會導致故障。

■請勿在IH烹調爐上使用。

否則，會導致故障。

■請勿在內鍋外側或電子鍋本體內側沾附異物（飯粒、米粒等）狀態下使用。

否則，會導致炊飯不良。

■請勿在蒸氣會噴到其他電器的地方使用。

否則，會因蒸氣噴出導致電器的火災、故障、變色及變形。

■請勿未放內鍋或內鍋未加水時進行炊煮。

否則，會導致故障。

■小心燙傷。

內鍋把手有時溫度較高，請小心燙傷。

■請勿靠近對磁性敏感的物品。

電視、收音機…等（有導致雜音的可能）。提款卡、悠遊卡、錄音帶…等（有可能會導致消磁）。

內鍋保養方法

內鍋若使用不慎遭損傷，會使塗層剝落，故請小心使用和清洗。

〈炊飯前〉

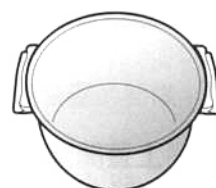
- 請先將混入米中的異物（小碎石等）清除後再洗米
- 請勿使用打蛋器等器具洗米
- 除炊飯外請勿用於其他用途

〈炊飯完成〉

- 請勿直接在鍋內加入醋等調味料攪拌（如：作壽司飯時等）
- 請勿使用金屬杓子（如：盛稀飯時等）
- 請勿敲打內鍋（如：盛飯時等）

〈清理時〉

- 請勿放入湯匙及餐具類等
- 使用調味料後請儘快洗淨
- 請使用海綿塊等軟性材質物清洗
- 請不要使用信那水（松香水等）、汽油、去污粉、去污刷（尼龍、金屬等）、漂白劑等。



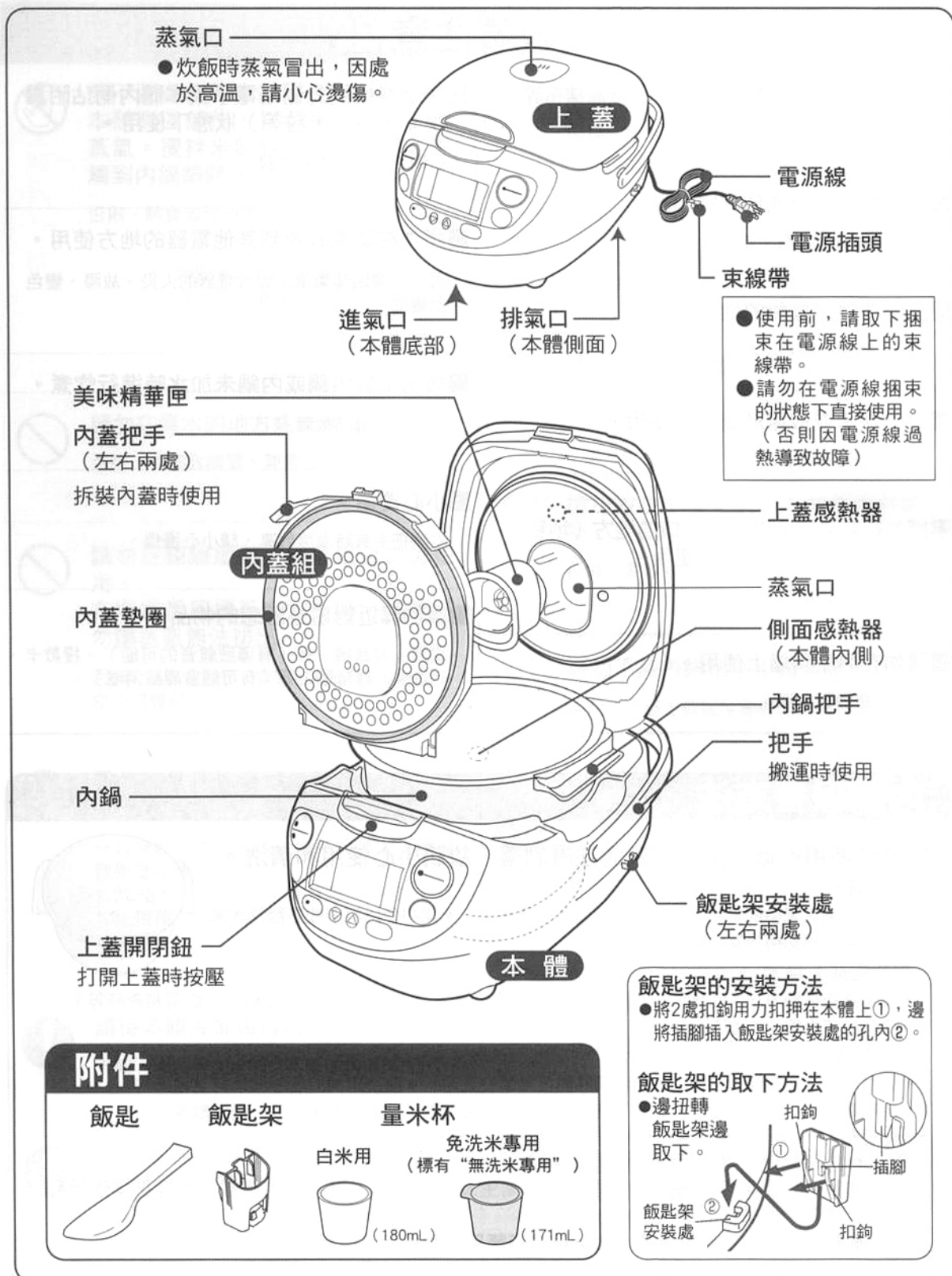
告知

因長期使用，會耗損內鍋的防沾塗層。

- 有時會出現色斑或剝落，但不影響衛生及產品性能，對人體也無害，並能正常炊飯和保溫，敬請安心使用。
- 若在意防沾塗層剝落或內鍋刮傷時可購買內鍋更換。→參閱P.25

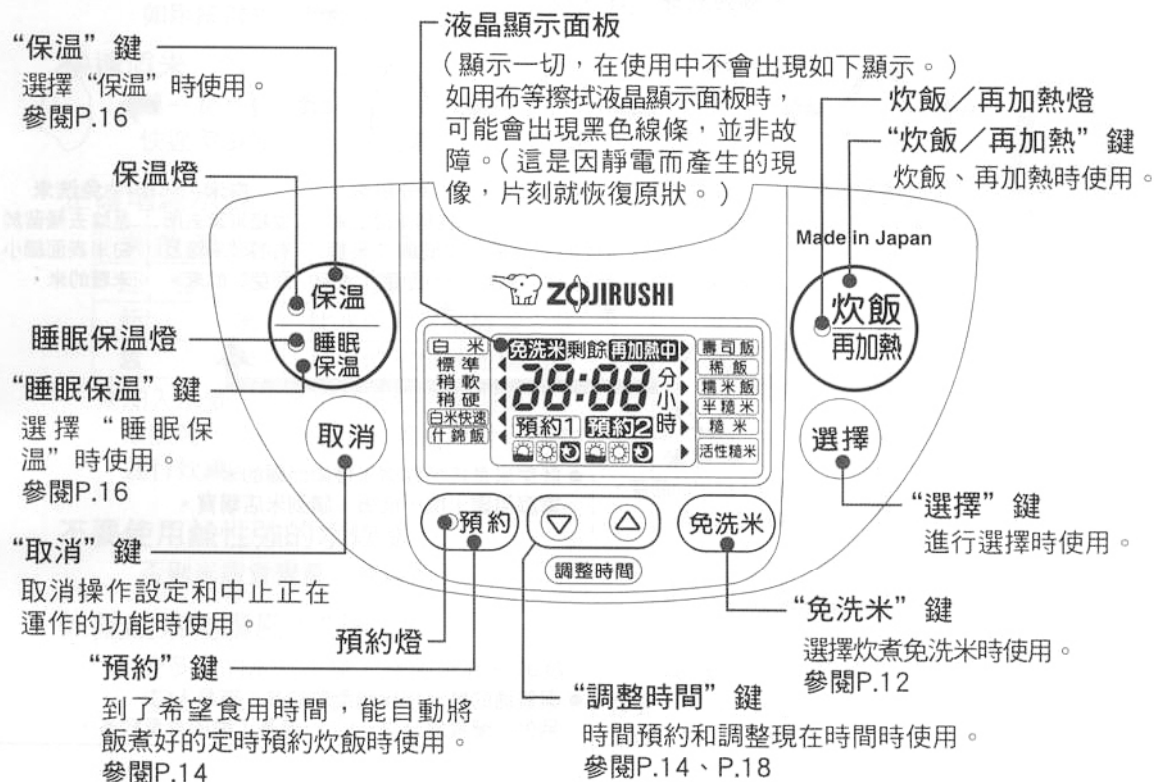
使用前

各部位名稱和使用方法



操作面板

- 請確實按下操作鍵。開閉上蓋時，請勿觸碰操作面板上的按鍵。
- “炊飯／再加熱”鍵和“取消”鍵中央的（●、—），是為視力障礙者而設計的。



美味精華匣的取下、安裝方法

取下方法

- 1 確認上蓋的內側是否已冷卻。



- 剛煮完飯之後，或正在保溫時，因溫度較高，請小心注意。

- 2** 拿著上蓋，將美味精華匣的肋條前部向下（箭頭方向）壓到底部。



- 3 拿著美味精華匣的肋條，向後拉取出。



安裝方法

將美味精華匣如圖所示①插入上蓋內側的蒸氣口處，並按壓到底②，務必安裝美味精華匣。

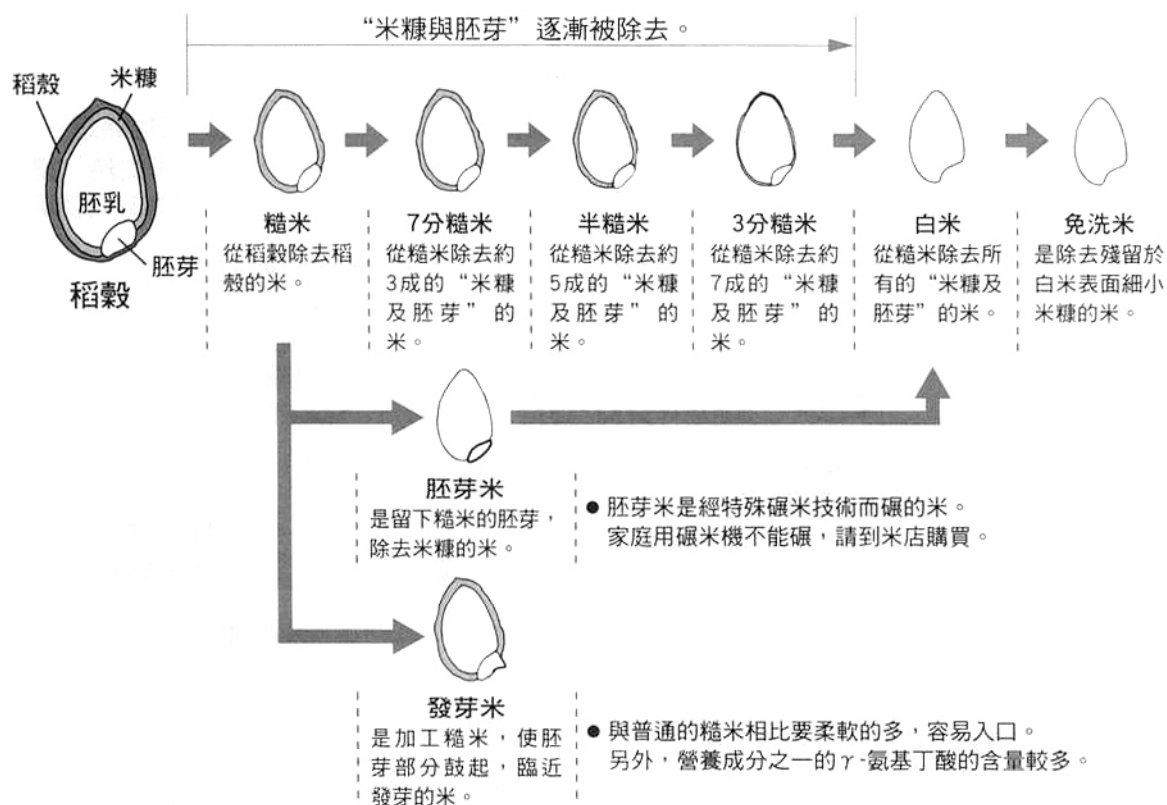
- 忘記安裝，煮飯時會導致溢出。



有關米的小知識

米的名稱

- 米因碾米及加工方法的不同其名稱也有所不同。



有關糙米活性化

- 本產品可煮糙米。此外，選擇“活性糙米”功能，可使糙米活性化，提高營養價值。

關於活性糙米功能選擇

選擇“活性糙米”功能炊煮糙米飯時，首先進入糙米活性化程序，然後會自動進入一般的糙米炊飯程序。由於在糙米活性化過程中，須將鍋內的溫度維持在約40°C達2小時，所以將飯煮熟需花約3小時9分鐘到3小時33分鐘。透過糙米活性化，營養成分之一※ γ -氨基丁酸的含量將增加到糙米原有含量的約1.5倍。此外，與一般的糙米飯相比要柔軟得多，容易入口。

※ γ -氨基丁酸

γ -氨基丁酸是氨基酸的一種，具有降低血壓，鎮定神經的效果。

美味炊飯、可口的保溫

美味炊飯

正確量米（1.0L規格為6人份，1.8L規格為10人份。）

務必使用附屬的量米杯平口盛滿進行計量。

如用按鍵式自動量米機和商店出售的量米杯（200mL），量米將會產生差異。

快速滔米

第一次多放些水，快速洗去米粒上的灰塵將水倒淨。

快速淘洗後換水，重複4~5次，將米糠沖洗乾淨。

正確增減水量

米的種類	水量增減標準
胚芽米	基本按照水位刻度
新米	比水位刻度稍微減少些
舊米	比水位刻度稍微增加些※

※加入水量“比水位刻度稍微增加些”

炊飯時，為防止溢出，請選擇用 **稍軟** 進行炊煮。

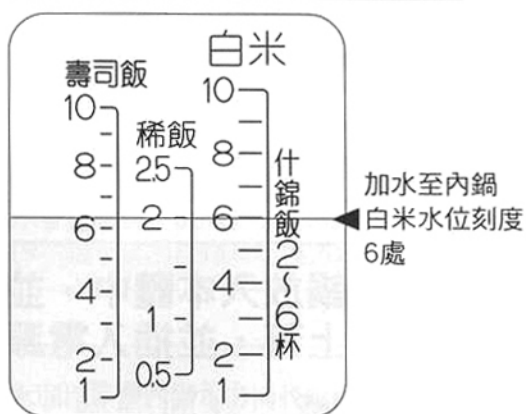
不要使用鹼性強的水炊飯

否則米飯會變黃、或發粘。

炊飯結束後請馬上攪拌

使多餘的水分蒸發，避免米飯結塊或發粘，保持米飯鬆軟可口。

例：煮6杯米量的白米、免洗米時



●圖例為1.8L規格的內鍋水位刻度。

可口的保溫

將米飯保存於內鍋中時，請務必使用保溫功能。

在電源插頭拔下或保溫取消的狀態下，不使用保溫功能將米飯保存於內鍋中時，會導致米飯產生異味。

為防止米飯的乾燥、變味、變色，不要進行下述之保溫。

- 保溫12小時（睡眠保溫24小時）以上
- 加入剩飯
- 使用保溫功能來加熱涼的米飯
- 加入配料及調味料烹煮的什錦飯、糯米飯、蕃薯飯等米飯
- 炸薯餅、醬湯等米飯以外的食品
- 飯匙放在鍋內

少量米飯保溫時，將米飯集中堆在內鍋中央。

如需保溫12小時以上，請選擇睡眠保溫功能。



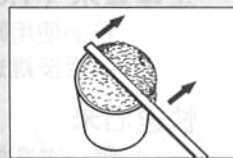
炊飯方法

基本的炊飯方法

1

使用附屬的量米杯進行量米

以量米杯（180mL）平口盛滿1杯為標準進行量米。



2

洗米、增減水量

將內鍋置於水平處，根據烹煮項目的水位刻度進行增減水量，參閱P.13 “高明的炊飯方法”並將米攤平。



- 米不需浸泡可立即炊飯。烹煮浸泡過的米及使用預約炊飯功能所煮出的飯會稍軟。

3

將內鍋放入本體中，並安裝美味精華匣及內蓋組，關閉上蓋，並插入電源插頭

擦去內鍋外側和本體內側沾附的水分和異物，放入本體中。

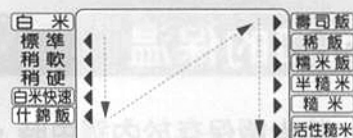
- 如未放入內鍋按“炊飯／再加熱”鍵時，蜂鳴器鳴響，“H04”的錯誤提示將顯示5秒鐘。

4

用選擇鍵選擇烹煮項目

按鍵即可移動“◀”的位置，選擇烹煮項目。

- 持續按鍵則可快速移動。
- 選擇“白米（標準・稍軟・稍硬）”、“半糙米”、“糙米”或“活性糙米”功能炊飯後，其功能將被自動記憶直到下次選擇變更為止。
- 白米快速：想要快速炊煮白米飯時選擇白米快速。但有可能煮出的飯會稍硬。



5

按炊飯／再加熱鍵

亮燈

炊飯／再加熱燈亮時，開始炊飯的提示音（蜂鳴器）鳴響。

進入燜飯狀態時，將顯示至飯煮好的剩餘時間。

- 確認保溫燈處滅燈狀態後按“炊飯／再加熱”鍵。若保溫燈亮燈時，則進入“再加熱”。

到飯煮好的剩餘時間

剩餘
5分

6 炊飯結束的提示音（蜂鳴器）鳴響，自動進入保溫後，請立刻攪拌米飯

炊飯結束後自動進入保溫，此時保溫燈  亮起，並以1小時為單位顯示保溫經過時間。

炊飯結束後請立刻攪拌米飯，使多餘的水分蒸發，以防米飯結塊或發黏。

- 將米飯保存於內鍋中時，請務必使用保溫功能。
如不使用保溫功能將米飯保存於內鍋中，會導致米飯產生異味。
參閱P.9 “可口的保溫”
- 在保溫中查看目前時間時，請按“調整時間”鍵的  或  鍵。需再次按“調整時間”鍵，才會恢復顯示保溫經過的時數。否則下次炊飯時將不顯示保溫經過的時數，該切換只能在保溫中進行。
- 若將保溫一度取消後，再次進行保溫時，顯示會返回到“0小時”。
- 炊飯結束時的提示音可以進行切換。參閱P.19 “提示音的種類及切換方法”

保溫經過時間

0 小時

7 使用結束後按 鍵，才可拔下電源插頭

- 請勿用濕的手拿握插頭。否則會有短路、觸電的危險。

炊飯所需的大約時間

烹煮項目		普通米		免洗米	
		1.0L規格	1.8L規格	1.0L規格	1.8L規格
白米	標準	約40～48分鐘	約40～49分鐘	約42～52分鐘	約43～53分鐘
	稍軟	約50～55分鐘	約51～56分鐘	約55～58分鐘	約56分鐘～1小時
	稍硬	約31～38分鐘	約29～40分鐘	約31～38分鐘	約30～40分鐘
白米快速		約20～30分鐘	約22～33分鐘	約24～32分鐘	約24～35分鐘
什錦飯		約52～58分鐘	約52～58分鐘	約52分鐘～1小時2分鐘	約52分鐘～1小時2分鐘
壽司飯		約36～43分鐘	約38～43分鐘	約38～45分鐘	約38～45分鐘
稀飯		約57分鐘～1小時2分鐘	約56分鐘～1小時7分鐘	—	—
糯米飯		約36～44分鐘	約36～44分鐘	—	—
半糙米		約51～56分鐘	約52～59分鐘	—	—
糙米		約1小時20分～1小時32分鐘	約1小時20分～1小時38分鐘	—	—
活性糙米		約3小時9分～3小時22分鐘	約3小時14分～3小時33分鐘	—	—

- 為電壓110V、室溫20℃、水溫18℃的場合。
- 時間為從炊飯開始到進入保溫狀態所需的時間。另外因電壓、室溫、季節、水量等而異。
- 什錦飯由於在米中加入了配料等，為了使其美味可口，炊飯時間要比白米延長一些（預熱時間大約需要30分鐘）。

提示與注意

- 請不要在炊飯中打開上蓋，否則會影響炊飯效果。
- 連續炊飯時，請先冷卻本體和上蓋至接近體溫溫度。太熱會影響炊飯效果。
- 因炊飯條件的不同，有時煮好的米飯底部可能會有淺黃色的鍋巴。

炊飯方法 續

免洗米的炊飯方法

※忘記按“免洗米”鍵時，有可能會影響炊飯效果和導致溢出。

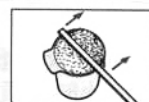
所謂“免洗米”

- 是指無需洗米即可炊飯的新型米，在日本開發的特殊加工法，並不改變其原有品質，從普通白米表面去除殘留米糠的米。
- 使用“免洗米”的米時，請用附屬的「免洗米專用」量米杯計量。

1

使用附屬的量米杯進行量米

- 以免洗米專用量米杯（171mL）平口盛滿1杯為標準進行量米。
- 免洗米的炊飯容量→參閱P.29「規格」



標有
“無洗米專用”

2

為使免洗米米粒全部浸泡至水中， 請輕輕攪拌2~3次後再增減水量



將內鍋置於水平處，根據烹煮項目的水位刻度進行增減水量，參閱P.13“高明的炊飯方法”並將米攤平。

- 免洗米因碾米方法不同，有時會在米粒表面留下較多澱粉質，米上的澱粉使水過於混濁時，可能會導致米飯焦糊、溢出或影響炊飯效果。當水過於混濁時，請持續換水直到水變成透明狀為止。
- 加入調味料炊煮時，請從鍋底進行充分攪拌均勻。
- 米不需浸泡可立即炊飯。將米浸泡後煮出的飯會稍軟。
- 請依照內鍋水位刻度來加水。
- 若水仍處於混濁狀態，請勿炊煮免洗米。

3

用 **免洗米** 鍵選擇免洗米後，再用 **選擇** 鍵選擇烹煮項目

- 選擇免洗米來煮稀飯時，較易發生溢出現象，建議使用一般米來炊煮稀飯。
- 免洗米的情況下，不能選擇“半糙米”、“糙米”或“活性糙米”。
- 因免洗米的加工和種類不同，在烹煮免洗米時，有時會發生煮開溢出現象，故請在炊飯前用水衝洗2~3次。

4

按 **炊飯再加熱** 鍵

選擇免洗米

免洗米選擇方法

1 按 **免洗米** 鍵

- 烹煮種類為“半糙米”、“糙米”或“活性糙米”時，不能選擇“免洗米”。（蜂鳴器發出“嗶嗶嗶嗶”4聲鳴響）

2 液晶顯示面板 顯示“免洗米”



3 完成選擇免洗米

免洗米選擇解除

1 按 **免洗米** 鍵

2 液晶顯示面板 中的“免洗米” 消失



3 完成解除免洗米選擇

●使用免洗米時

參閱P.12 “免洗米的炊飯方法”。水位刻度與白米相同。

高明的炊飯方法

●使用附屬的量米杯，平口盛滿進行量米。白米・半糙米・糙米・糯米→請使用「白米用」的量米杯 免洗米→請使用「免洗米專用」（標有“無洗米專用”）的量米杯

什錦飯（並非雜糧米）	
米	電子鍋為1.0L規格、請選擇炊煮1~4杯的量；為1.8L規格、請選擇炊煮2~6杯的量。超出此量炊飯時，有時會導致溢出或影響炊飯效果。
水量	按照 白米 的水位刻度。
選擇鍵	選擇 什錦飯 。
配料	加入配料的量約佔米量（重量）的30%~50%為宜。加入配料過量時會影響炊飯效果（1杯米約150g）。請將配料切成小塊放在米上，不要攪拌，直接進行烹調。
將調味料用湯汁或水等稀釋後再加入米中，增減水量後從鍋底進行充分攪拌。若將調味料直接加入米中，或沒有從鍋底進行充分攪拌時，有時會焦糊，或影響炊飯效果。	

麥片飯	
水量	比 白米 的水位刻度稍微多加些水。
選擇鍵	選擇 稍軟 。
麥片的比例，請勿超過炊飯量（重量）的20%以上。量過多時，會無法順利炊飯。 （例）煮1杯的量時，米為0.8杯、麥片為0.2杯。	

胚芽米	
水量	按照 白米 的水位刻度。
選擇鍵	選擇 標準 或 稍軟 。
由於胚芽容易脫落、所以請用手輕輕地洗米。	

壽司飯	
水量	按照 壽司飯 的水位刻度。
選擇鍵	選擇 壽司飯 。

糯米飯	
米	使用洗淨並瀝水後放置30分鐘以上的米。
水量	按照 糯米飯 的水位刻度。 ●僅為糯米時 按照 糯米飯 的水位刻度。 ●糯米和粳米混合時 比 糯米飯 的水位刻度稍微多加些水。
選擇鍵	選擇 糯米飯 。
配料	加好水後，放在米上。

糙米	
水量	按照 糙米 的水位刻度。
選擇鍵	選擇 糙米 。

稀飯	
米	白米專用。請勿使用糙米炊煮稀飯。
水量	按照 稀飯 的水位刻度。
選擇鍵	選擇 稀飯 。
配料	加入配料的量約佔米量（重量）的30%~50%為宜。請將配料切成小塊放在米上，不要攪拌進行炊煮。 儘量少放不易煮熟的配料。另外，青菜類請事先燙煮，務必等稀飯煮好後再加入。

半糙米（並非白米及糙米之混合）	
水量	按照 半糙米 的水位刻度。
選擇鍵	選擇 半糙米 。
請依個人喜好增減水量。	

定時預約炊飯

- 設定的預約時間為米飯炊煮完成時間。
用“預約1”和“預約2”來記憶2個預約炊飯時間。

例：希望上午7:30能煮好

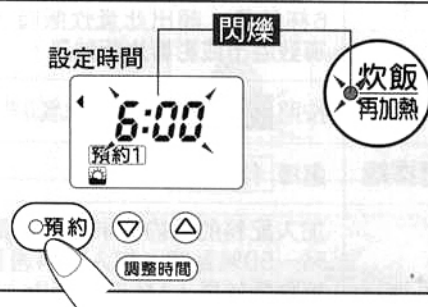
1

- 在定時預約之前，請先確認目前時間的顯示是否準確。參閱P.18

按  鍵，選擇“預約1”

“預約1”顯示為設定時間“6:00”，此時顯示時間和炊飯／再加熱燈閃爍。

- 再按一次“預約”鍵，“預約2”顯示為“18:00”。



2

按  鍵，選擇需要的功能

- “白米快速”、“什錦飯”、“糯米飯”不能使用預約定時。

3

按  鍵或  鍵，設定希望食用時間

按  鍵：以10分鐘為單位遞增

按  鍵：以10分鐘為單位遞減

- 按住按鍵不放，則以10分鐘為單位快速遞增/遞減。



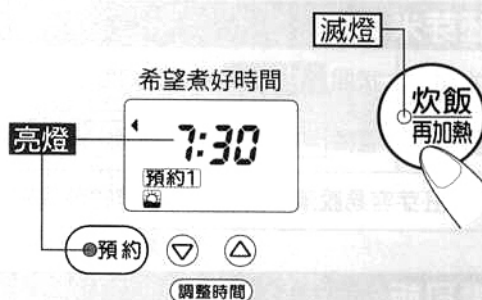
4

按  鍵

炊飯／再加熱燈滅，和預約燈亮燈，顯示希望煮好時間“7:30”。

提示音（蜂鳴器）鳴響

- 需按“炊飯／再加熱”鍵，才能完成定時預約功能。



提 示

- 取消定時預約炊飯時，請按“取消”鍵。
- 在定時預約中想知道目前時間時，請按“調整時間”鍵的  或  鍵。
- 在加入配料和調味料的狀態下，請勿用定時預約炊飯。有時會因配料變質或調味料沈澱而影響炊飯效果。

進行了定時預約後，根據預約時間其圖形顯示會有以下變化。

☀ (上午) 5:00 ~ 11:50

☀ (白天) 12:00 ~ 17:50

🌙 (晚上) 18:00 ~ 4:50

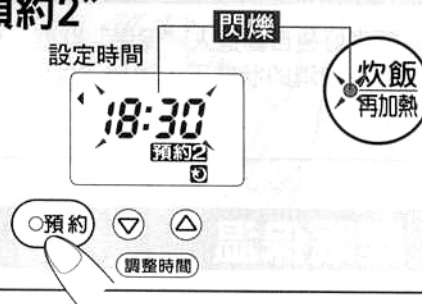
例：預約1的記憶時間是7:30，切換成預約2的記憶時間是18:30時

1

按  鍵，選擇“預約1”或“預約2”

“預約1”顯示為設定時間“7:30”，此時顯示時間和炊飯／再加熱燈閃爍。

- 再按一次“預約”鍵，切換成“預約2”顯示為“18:30”。



2

按  鍵，選擇需要的炊飯功能

3

按  鍵

- 完成預約。

例：顯示“預約2”，希望煮好時間“18:30”



定時預約炊飯的參考時間

烹煮項目		普通米	免洗米
白米	標準	53分鐘~13小時	58分鐘~13小時
	稍軟	1小時1分鐘~13小時	1小時3分鐘~13小時
	稍硬	48分鐘~13小時	50分鐘~13小時
壽司飯		50分鐘~13小時	52分鐘~13小時
稀飯		1小時10分鐘~13小時	—
半糙米		1小時5分鐘~13小時	—
糙米		1小時40分鐘~13小時	—
活性糙米		3小時50分鐘~13小時	—

提示

- 使用定時預約炊飯時，煮出的飯稍軟。
- 定時預約炊飯時，不顯示所需剩餘炊飯時間。
- 當設定時間不足於定時器的參考時間時，蜂鳴器鳴響，立即開始炊飯。
- 夏季等室溫較高時，為防止白米過度浸泡而引起變質，請儘量設定在13小時以內（免洗米為8小時以內）。

保温、睡眠保温

功能鍵的位置 保温和睡眠保温請各按如下位置。



“保温”鍵：保温時使用。（飯煮好後自動進入保温。）

“睡眠保温”鍵：睡眠保温時使用。

保温

飯煮好後自動進入“保温”狀態，保温燈亮

- 在取消的狀態下，請按“保温”鍵，即可進行“保温”。



睡眠保温

於“保温”狀態下使用。

長時間保温時，由於是在較低的溫度(約60℃)下保温，可有效防止米飯變乾、變色、變味等。

1 確認保温燈處於亮燈狀態

2 按 鍵 睡眠保温燈亮

下列情形時，即使按“睡眠保温”鍵，也無法進入“睡眠保温”狀態。

- 炊煮項目為“什錦飯”、“壽司飯”、“稀飯”、“糯米飯”、“半糙米”、“糙米”
- “保温”超過12小時
- 內鍋的溫度過低
- 飯煮好後超過24小時，將回復“保温”狀態。
- “睡眠保温”狀態下請勿頻繁開關上蓋，以避免米飯溫度過度下降導致變味。



從“睡眠保温”返回“保温”時...

按  鍵 返回“保温”，保温燈亮

- 返回“保温”，為調整溫度風扇將運轉。



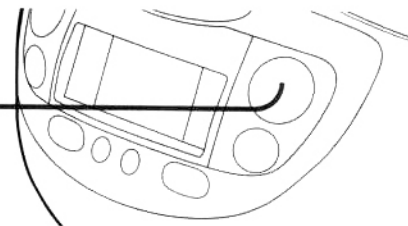
注意事項

- 在保温中查看目前時間時，請按“調整時間”鍵的  或  鍵。需再次按“調整時間”鍵，才會恢復顯示保温經過的時數。否則下次炊飯時將不顯示保温經過的時數。該切換只能在保温中進行。
- 在鍋內保存米飯時，請務必使用保温功能。
參閱P.9 “可口的保温”

保溫狀態下的再加熱

用於“保溫”或“睡眠保溫”。

加熱處於保溫狀態的米飯，特別對於睡眠保溫，因其溫度較低(約60℃)，利用再加熱使米飯溫度提高。



1

攪拌並攤平處於保溫狀態的米飯

- 請務必進行攪拌，防止米飯焦糊或變硬。
- 再加熱少量米飯時，按每一碗（約160g）左右的量灑一大匙水，並充分攪拌米飯後堆集在內鍋的中央，可防止米飯乾燥發硬。



2

按 鍵



確認保溫燈或睡眠保溫燈處於燈亮狀態

- 在保溫燈或睡眠保溫燈無亮燈狀態下，按“炊飯/再加熱”鍵則開始炊飯。因此請必須確認保溫燈或睡眠保溫燈處於亮燈後再按“炊飯/再加熱”鍵。

再加熱開始時提示音鳴響



炊飯/再加熱燈閃爍

再加熱結束後提示音(蜂鳴器)鳴響，保溫燈亮燈



再加熱的大致時間

保溫	睡眠保溫
約5~7分鐘	約5~8分鐘

- 再加熱結束的前4分鐘開始顯示剩餘時間。

3

攪拌米飯

- 由於鍋底的米飯會稍微變硬，因此要充分攪鬆、攤平。

希望停止再加熱，進入取消狀態時。	●按“取消”鍵。
希望停止再加熱，恢復保溫狀態時。	●按“保溫”鍵。
以下情況請不要再加熱。	●白米以外的場合。(會使米飯焦糊、變色) ●反覆進行再加熱。(會使米飯焦糊、乾硬) ●米飯的量，1.0L規格、超過白米水位刻度3以上時；1.8L規格、超過白米水位刻度6以上時(不能充分加熱)。 ●米飯過於冷卻或內鍋溫度較低時。(會使米飯變焦、變硬)

時間的調整方法

時間以24小時表示。由於室溫等的不同，有時會出現少許誤差。當時間出現誤差時、請依照以下順序進行調整。

- 當時間出現誤差時，則不能在預定時間完成炊飯。
- 炊飯、保溫、睡眠保溫、定時預約炊飯中，無法進行時間調整。

例：目前時間是15:01，而顯示時間為14:58時

1

將內鍋放入本體中，關閉上蓋並插入電源插頭

2

按“調整時間”鍵的△或▽鍵，
將顯示時間調整為現在時間

時間顯示閃爍

按△鍵：以1分鐘為單位遞增

按▽鍵：以1分鐘為單位遞減

- 按住按鍵不放，則以10分鐘為單位快速遞增/遞減。

正在調整時間



閃爍

3

時間調整完成後，閃爍燈將變為持續亮燈

目前時間被調整後，經過3秒鐘，閃爍燈將變為持續亮燈。

時間調整完成時

15:01

亮燈

提示音的種類及切換方法

本產品具有提示音告知功能。即在炊飯開始、完成定時預約和炊飯或再加熱結束時，以提示音來告知的功能。

可從以下選擇提示音種類。

提示種類和時刻

提示種類和用途 鳴響時刻	高音提示音 本產品的標準報知音。 為出廠設定值。	低音提示音	蜂鳴器提示 希望將提示音報知改變為蜂鳴器報知時使用。
炊飯開始時	小星星	小星星	“嗶”
完成定時預約時	小星星	小星星	“嗶”
炊飯或再加熱結束時	孤挺花	孤挺花	“嗶”

切換方法

1 將內鍋放入本體中，關閉上蓋，並插入電源插頭

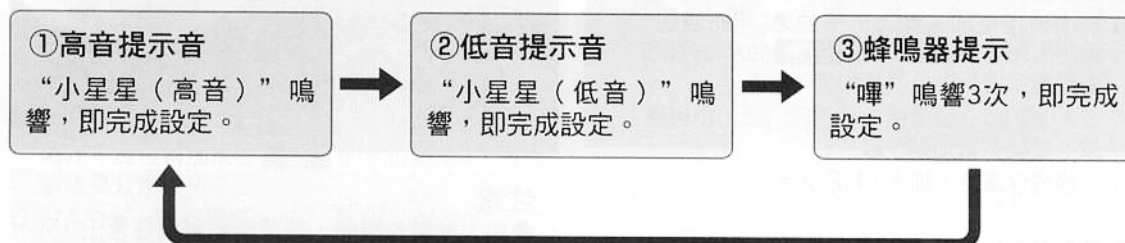
2 按  三秒鐘以上

3 希望切換的提示音在鳴響後即完成設定

- 不能切換再加熱開始時的提示音。
- 在炊飯、保溫中也能夠進行切換。
- 不能順利進行切換時，請從步驟 1 再次重新開始。

提示的切換及設定完成音

- 按“預約”鍵三秒以上的同時，報知以①→②→③進行切換。



- 切換後的提示音，即使拔下插頭，仍被記憶。

- 請使用附屬的量米杯進行量米（1杯=180mL）
- 1大匙=15mL ●1小匙=5mL

什錦飯

選擇鍵：選擇 **什錦飯**

材料（4~5人份）

白米	3杯	A { 淡色醬油、 甜料酒(味醃)…… ……………各1½大匙 鹽……………½小匙 日式高湯粉…… ……………½小匙 浸泡香菇的水、豌豆 莢或鴨兒芹(煮熟)…… ……………適量
雞肉	50g	
油炸豆腐	½片	
胡蘿蔔	35g	
茼蒿	35g	
牛蒡	35g	
乾燥香菇	2~3片	

烹調法

- 1 把切成一公分方塊的雞肉，和切成長方塊的油炸豆腐（用熱水燙過），用A料浸泡5分鐘。
- 2 胡蘿蔔切成小長方塊、茼蒿切成長方塊後用熱水燙過後瀝乾水分。把牛蒡削成薄片浸水除腥後瀝乾水分。乾燥香菇泡水復原切除根部後再切成細絲。
- 3 在浸泡香菇的湯汁裡及加入步驟1後充分攪拌。
- 4 白米洗淨後，加入步驟3及水至 **白米** 的水位刻度3，並從鍋底進行充分攪拌均勻。



- 5 在步驟4的白米上將步驟1和步驟2的配料鋪平。
 - 6 按 **選擇** 鍵選擇 **什錦飯** 後，再繼續按 **炊飯/再加熱** 鍵。
 - 7 切換成保溫時，攪拌打鬆。
 - 8 盛入器皿，再放上豌豆莢或鴨兒芹裝飾。
- 請勿保溫什錦飯（參閱P.9“可口的保溫”）

海瓜子飯

選擇鍵：選擇 **什錦飯**

材料（4~5人份）

白米	3杯
海瓜子（帶殼）	500~800g
裙帶菜（用水泡開，稍硬）	20g
A { 鹽	½小匙
淡色醬油	1½大匙

烹調法

- 1 煮開3杯水，加入吐沙過的海瓜子，開殼後即關火，取出海瓜子肉備用。
- 2 泡開的裙帶菜切絲備用。
- 3 白米洗淨後加入煮海瓜子的湯（用布濾過），再加入A料，然後加水至 **白米** 的水位刻度3，並從鍋底進行充分攪拌均勻。
- 4 按 **選擇** 鍵選擇 **什錦飯** 後，再繼續按 **炊飯/再加熱** 鍵。
- 5 切換成保溫時，加入1和2攪拌。

- 請勿保溫什錦飯（參閱P.9“可口的保溫”）



注意

- 加入配料煮飯時，請將配料鋪放在米上，不要攪拌進行烹煮。若攪拌，會影響煮飯效果。
- 米和配料的量過多時，也會影響煮飯效果。

白米・半糙米・糙米・糯米→請使用「白米用」的量米杯（1杯=180mL）
免洗米→請使用「免洗米專用」（標有“無洗米專用”）的量米杯（1杯=171mL）

散壽司飯

選擇鍵：選擇 **壽司飯**

材料（4~5人份）

白米	3杯	湯汁	120mL
醋	4大匙	砂糖	2大匙
糖	3大匙	醬油	1大匙
醋汁	1小匙	味琳(或糖)	1大匙
配		雞蛋	2個
料		味琳	1小匙
胡蘿蔔	20g	鹽	少許
牛蒡	35g	醋拌蓮藕、紫菜、	
竹筍	30g	品紅姜片	適量
鮮香菇	2只	蝦、魷魚、嫩豌豆莢	
圓筒狀魚糕	1根	(用開水燙過)	適量

烹調法

- 1 白米洗淨後加水至 **壽司飯** 的水位刻度3。
- 2 按 **選擇** 鍵選擇 **壽司飯** 後，再繼續按 **炊飯/再加熱** 鍵。
- 3 切換成保溫時，將飯放入用濕毛巾擦拭過的壽司桶後立即加入糖醋汁，並不斷進行扇風攪拌使其冷卻。



- 4 把胡蘿蔔切成絲，牛蒡削成薄片，竹筍切成小條，鮮香菇切成絲，圓筒狀魚糕切成兩半成小塊。加上A料，將湯汁煮乾為止。
- 5 將B攪拌均勻，煎成薄片後切成絲，做成錦絲雞蛋。
- 6 在3的壽司飯中拌入4的配料，最後撒上鴨兒芹、蛋皮絲、醋拌蓮藕、紫菜，再以蝦、魷魚、嫩豌豆莢點綴，然後放上品紅姜片。

韓國泡菜飯

選擇鍵：選擇 **什錦飯**

材料（4~5人份）

米	3杯
牛肉（瘦肉切薄片）	90g
醬油	2大匙
大蒜（剁碎）	1個
A 碾碎的芝麻	1大匙
胡椒	少許
麻油	1大匙
韓國泡菜（白菜）	150g
雞蛋（蛋皮絲）	2~3個

烹調法

- 1 把雞蛋做成蛋皮絲(煎成薄片後切成絲)。
- 2 韓國泡菜不用洗，切成絲。
- 3 牛肉切成絲，與A拌和後放置5分鐘。
- 4 白米洗淨，加水至剛好蓋過的程度，再加入3的湯汁，然後再加水至 **白米** 的水位刻度3，並從鍋底充分攪拌。
- 5 在4的米上鋪放配料，按 **選擇** 鍵選擇 **什錦飯** 後，再繼續按 **炊飯/再加熱** 鍵。
- 6 切換成保溫時，加上2的韓國泡菜，並攪拌均勻。
- 7 盛入器皿，再撒上1。



● 請勿保溫什錦飯（參閱P.9“可口的保溫”）

食譜 續

糯米紅豆飯

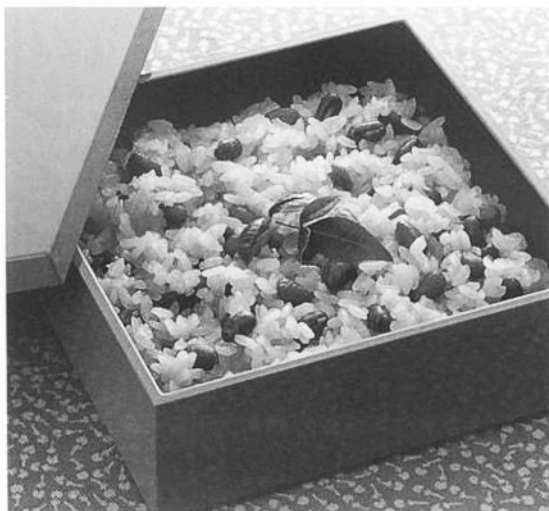
選擇鍵：選擇 **糯米飯**

材料（4~5人份）

糯米	3杯
紅豆	50g
芝麻鹽	適量

烹調法

- 1 糯米洗好後放入篩網中瀝乾水分放置30分鐘以上，以瀝乾水分。
- 2 紅豆洗好後倒進其他鍋裡，加2杯水後煮開沸騰約2分鐘。其後把湯汁倒掉，重新加3杯水煮開後燉煮約20分鐘，煮到紅豆可以用手指捏扁但不會爆開的程度。最後把紅豆、湯汁分開。
- 3 把步驟1的糯米倒進內鍋裡，加入步驟2的湯汁，並加水至 **糯米飯** 的水位刻度3。請從鍋底進行充分攪拌均勻後，再把2的紅豆均勻倒在糯米上。
- 4 按 **選擇** 鍵選擇 **糯米飯** 後，再繼續按 **炊飯/再加熱** 鍵。
- 5 進入保溫狀態後，打開鍋蓋將紅豆與糯米飯拌勻拌鬆。其後再把飯盛入碗中，依據個人喜好灑上芝麻鹽。



- 如在糯米中混入粳米烹煮時，請將加入水量稍多於刻度水量。
- 請勿保溫糯米飯（參閱P.9“可口的保溫”）

七草粥

選擇鍵：選擇 **稀飯**

材料（4~5人份）

白米	1杯
青菜類（可能的話使用春季七草※，沒有的話使用其他的青菜）	75g
鹽	少許

烹調法

- 1 青菜洗淨用熱水燙過，用冷水漂涼，瀝乾後切成小塊備用。
- 2 白米洗淨，加水至 **稀飯** 的水位刻度1，放置於本體內。
- 3 按 **選擇** 鍵選擇 **稀飯** 後，再繼續按 **炊飯/再加熱** 鍵。
- 4 切換成保溫時，打開鍋蓋，加入步驟1及撒鹽後輕輕攪拌。或盛入器皿裡，把步驟1鋪放其上。

● 烹煮稀飯時...

- ① 請務必選擇 **稀飯** 項目
- ② 烹煮“七草粥”之類加青菜的稀飯時，請事先燙好青菜，等稀飯煮熟後再加進去。如不遵守以上事項，會導致汁液溢出或蒸氣途徑堵塞。



※春季七草：水芹、薺菜、鼠曲草、繁縷、寶蓋草、蕪菁、蘿蔔等7種。

半糙米大豆飯

選擇鍵：選擇 **半糙米**

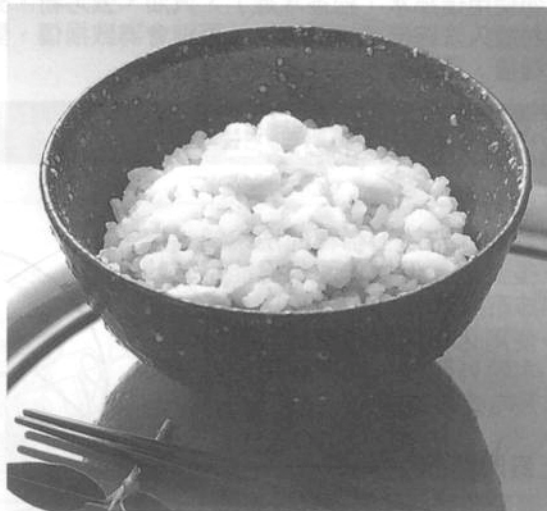
材料（4~5人份）

半糙米（3分糙米、5分糙米、7分糙米）…3杯
大豆……………90g

烹調法

- 1 洗淨大豆，並浸泡水中6~7小時，加火煮開後改用文火約煮30分至變軟，然後倒淨湯汁。
- 2 洗淨半糙米，加水至 **半糙米** 的水位刻度3後，放入1的大豆。
- 3 按 **選擇** 鍵選擇 **半糙米** 後，再繼續按 **炊飯/再加熱** 鍵。
- 4 切換成保溫時，攪拌打鬆。

- 請依嗜好增減水量。
- 大豆的量過多時，有時會煮不好。



糙米什錦飯

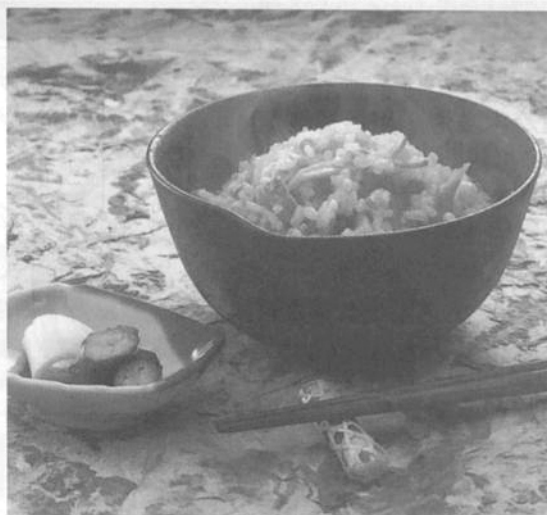
選擇鍵：選擇 **糙米**

材料（4~5人份）

糙米……………3杯
雞肉……………80g
油炸豆腐皮……………1片
胡蘿蔔……………35g
筍……………35g
牛蒡……………35g
A { 淺色醬油……………3大匙
味琳……………1/2大匙

烹調法

- 1 把雞肉切成1公分大小，油炸豆腐皮瀝去油（用熱水燙過）後切成小條。
- 2 把胡蘿蔔、筍切成小條。並將筍用熱水燙過後瀝乾水分。
把牛蒡削成薄片浸水除腥後瀝乾水分。
- 3 洗淨糙米，加入A，然後加水至 **糙米** 的水位刻度3，並從鍋底充分攪拌，再在上面鋪上1和2的配料。
- 4 按 **選擇** 鍵選擇 **糙米** 後，再繼續按 **炊飯/再加熱** 鍵。
- 5 切換成保溫時，攪拌打鬆。



- 因加入調味料煮飯，故底部會稍焦。
- 糙米的淘洗方法：請淘洗糙米以去除米糠等。
- 按上述食譜煮飯，如果用1.0L規格大的鍋時，請放米1~4杯；如果用1.8L規格大的鍋時，請放米2~6杯。
- 有關炊飯方法的注意事項，請參閱P.20的“注意”。

清理

- 每次炊飯、保溫後，請進行清理。
- 請務必拔下電源插頭，待本體和內鍋冷卻後再進行。
- 請勿使用信那水（松香水等）、汽油、去污粉、去污刷（尼龍、金屬等）、漂白劑等。
- 請勿放入洗碗機或烘碗機。（否則會導致損傷、變形、變色）
- 清理後，請正確安裝內蓋組及飯匙架。

本體外側的清理

本體外側

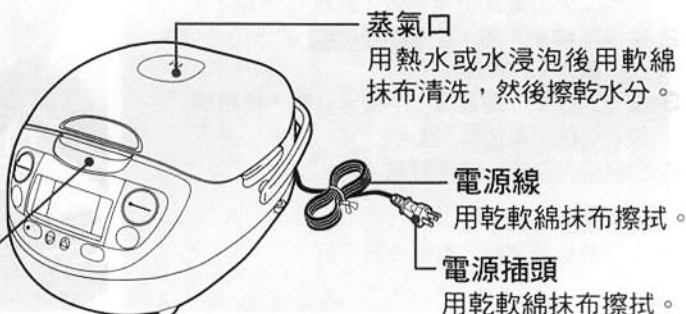
用軟綿抹布沾上稀釋的洗碗精，擰乾後擦拭。但操作面板只能用乾軟綿抹布擦拭。

- 使用化學擦拭布擦拭上蓋外側、本體外側時，請不要用力擦拭和長時間的接觸。

上蓋開閉鈕

上蓋開閉鈕周圍附有米粒等時，請務必使用竹籤或牙籤將米粒清除乾淨。

- 否則有可能會導致無法開蓋。



請用吸塵器清理本體底部的進氣口。（約每月一次）

若將沾附灰塵等放置不理照常使用，會引起本體內部的溫度異常上昇，導致故障。

本體內側的清理（請勿將液體倒入本體內側）

內蓋組

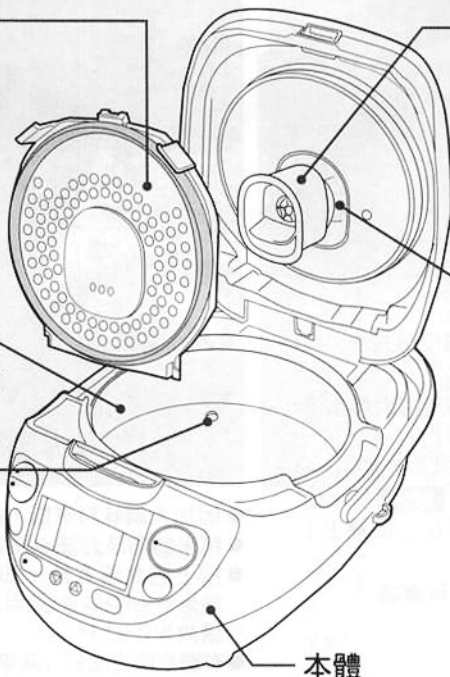
內蓋組使用後，請用熱水或冷水浸泡，用海綿塊清洗，然後將水分完全擦乾。如髒污或水分殘留，會導致變色（茶色）及生銹。

本體內側（裡面）

用擰乾水分的軟綿抹布擦拭。

側面感熱器

用擰乾水分的軟綿抹布擦拭如有米粒及異物嵌入時，請用竹籤等剔除。



清理 關於零件更換

內蓋組的取下、安裝方法

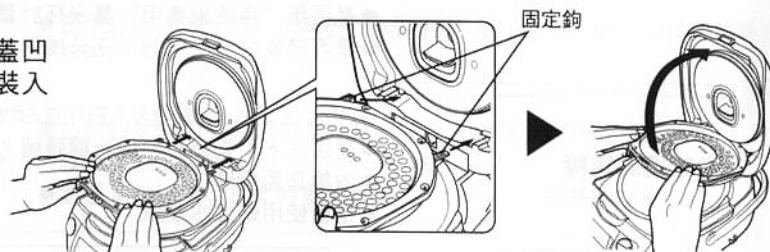
取下方法（如右圖）

手握左、右上方的內蓋把手往前
面拉出。



安裝方法（如右圖）

將下端兩處的固定鉤插入上蓋凹
槽，然後按壓內蓋上側使之裝入
上蓋。



附件、內鍋的清理

用海綿塊等軟性材質物品清洗

對較髒部位，使用中性洗滌劑（洗碗精）清洗



→參閱P.5

本體內的異味清理

- 1 清洗後的內鍋中加入水量至“白米”水位刻度（1.0L規格為1，1.8L規格為2）
- 2 關閉上蓋，按 **選擇** 鍵，選擇“白米”
- 3 按 **炊飯再加熱** 鍵
- 4 提示音（蜂鳴器）鳴響，切換成保溫後，按 **取消** 鍵
- 5 待本體冷卻之後再次清洗內鍋，內蓋並擦拭蒸氣口。視異味去除狀況可重覆此步驟數次
 - 此步驟可減少異味殘留，因使用狀況不同，有時無法完全清除異味，請洽詢本公司服務中心。
 - 請勿保溫調味後的米飯，避免味道殘留與米飯新鮮度變質。

關於零件更換

- 右表為消耗品零件的名稱。損壞時，請更換新的零件（收費）。
- 更換時，請確認好產品的型號及零件名稱後，洽詢本公司服務中心購買。

零件名稱	零件號碼
內蓋組（1.0L規格）	C64-6B
內蓋組（1.8L規格）	C65-6B
內鍋（1.0L規格）	B227-6B
內鍋（1.8L規格）	B228-6B
飯匙	SHAKN-6B
飯匙架	618112-00
白米用量米杯	615784-00
免洗米專用量米杯	617824-00

認為故障時

●委託修理前，請檢查以下項目。

現象	●需檢查項目
炊飯 米飯過硬或過軟	●在傾斜的場所增減水量時，易導致水量過多或過少，導致米飯的軟硬度變化。 ●因品種、產地、保存日期（新米和舊米）等不同，米飯的軟硬度會有變化。 ●因室溫、水溫等不同，米飯的軟硬度會有變化。請酌量增減水量。 ●用定時器預約炊飯時，米飯有時會變得稍軟，此為正常現象。 ●用白米快速炊飯時，米飯會變得稍硬，此為正常現象。 ●內鍋是否變形？ ●是否用“免洗米專用”量米杯計量白米？ ●是否將煮好的飯進行了充分攪拌？→請在飯煮好後充分攪拌。
米飯過於焦糊	●內鍋底部及側面感熱器及內鍋外側沾附飯粒及米粒等異物（請剔除米粒或異物）。 ●是否洗米不夠充分而使米糠殘留？ ●內鍋是否變形？ ●是否使用鹼性水炊煮。
炊飯中米漿溢出	●炊煮稀飯時，是否使用稀飯以外的炊煮項目？ ●是否忘了安裝美味精華匣？ ●是否洗米不夠充分而使米糠殘留？ ●內鍋是否變形？ ●烹煮項目、水量是否正確？→參閱P.13
不能炊飯 操作鍵失靈	●是否將電源插頭完全插入插座？ ●是否在顯示面板上顯示有“E01”、“E02”等？→參閱P.28 ●內鍋是否放入？→請放入內鍋。 ●保溫燈及睡眠保溫燈是否亮燈？→請按“取消”鍵後再次按“炊飯／再加熱”鍵。
炊飯中或保溫中發出	●發出“吱”聲，是微電腦調節火力的聲音。 ●發出“撲”聲，是內部熱量向外散熱時風扇運轉的聲音。
蒸氣從外蓋與本體之間洩漏	●請檢查內蓋組是否變形、內蓋墊圈是否斷裂？ ●內蓋墊圈有無髒污或附著飯粒等異物？→髒污時請清理乾淨。
不能進行再加熱	●是否取消保溫？
保溫 在保溫中： 米飯有異味 變黃 變乾 有大量結露	●是否超過了12小時以上的“保溫”？ ●是否超過了24小時以上的“睡眠保溫”？ ●是否對少量米飯進行保溫？ ●是否將飯匙放在鍋內進行保溫？ ●是否將冷飯重新加熱進行保溫？→參閱P.9“可口的保溫” ●是否將煮好的飯進行了充分攪拌？→請在飯煮好後充分攪拌。 ●是否洗米不夠充分而使米糠殘留？ ●因米及水的種類不同，有時煮好後的飯看上去發黃。 ●炊煮什錦飯後，有時會殘留異味。→參閱P.25之“本體內的異味清理” ●將米飯保存於內鍋中時，是否沒有使用保溫功能？如不使用保溫功能，將米飯放置於內鍋中，會導致米飯產生異味。→參閱P.9“可口的保溫”

現象		●需檢查項目
保 溫	無法進行睡眠保溫	●是否選擇了無法進行“睡眠保溫”的項目？→參閱P.16 “睡眠保溫” ●保溫經過時間是否超過了12小時？→保溫經過時間超過12小時以上，將無法進行“睡眠保溫”。 ●是否將冷飯重新加熱進行保溫？→內鍋溫度過低時，將無法進行“睡眠保溫”。
	不顯示保溫經過時間	●是否顯示目前時間？→請按“調整時間”鍵 $\triangle$ 或 ∇，切換顯示時間。參閱P.16 “注意事項”
預 約	預約後立即開始炊飯	●目前時間是否與面版顯示時間一致？→時間以24小時表示。請再次核對調整。 ●當設定時間不足於定時器的參考時間時，則立即開始炊飯。
	到了預約時間飯沒煮好	●目前時間是否與面版顯示時間一致？→時間以24小時表示。請再次核對調整。
	不能預約	●在操作定時預約炊飯的最後，是否按了“炊飯／再加熱”鍵？→需按“炊飯／再加熱”鍵，才能完成定時預約功能。 ●“7:00”是否閃爍？→不進行時間調整則將無法接受預約。參閱P.18 “時間的調整方法”
其 他	發生停電時	●同時炊飯，並使用電熱水瓶燒水、或使用微波爐時，有時會超過額定電流，導致總電源開關跳電。→電子鍋請單獨使用電源插座。請勿使用延長線。復電後，如停電時間未滿10分鐘則開始繼續炊飯。
	上蓋內側及內蓋組附著猶如銹斑的茶色髒污	●因有時會沾附米漿等髒污，請進行清理。參閱P.24
	從插頭冒出火花	●插拔插頭時，有時會冒出小火花，這是IH炊飯電子鍋的特點，並非故障。

出現此現象時

現象	需檢查項目
E01 E02 E07	●是故障。→請洽詢本公司服務中心。
E06	●電壓異常時，為防止發生故障，將停止動作。 →仔細檢查插座的額定電壓，請使用正確的電壓，或使用另外的插座。
H01 H02	●上蓋感熱器、側面感熱器處於高溫。 →請按“取消”鍵，並打開上蓋，冷卻15分鐘。（小心燙傷）
H04	●沒有放入內鍋。→請將內鍋確實放入底部。
顯示消失 7:00 閃爍	●內藏的鋰電池用盡。 將電源插頭插入插座後，重新調整時間，仍可正常使用。 但，拔下電源插頭，顯示和記憶（現在時間、選擇、保溫狀態）消失。 更換時，請洽詢本公司服務中心。送修更換新的鋰電池。（收費）
顯示異常	●請拔下電源插頭，重新再次插入電源插座。→因時間閃爍為“7:00”，故請重新調整時間。

緊急處理方法

- 發生異常狀況或異常聲音時，請洽詢本公司服務中心。
- 電源線與插頭異常發熱時，拔掉插頭，停止使用，請洽詢本公司服務中心。
- 電源線損壞時，停止使用，請洽詢本公司服務中心。
- 請勿自行拆解或修理，以防不善操作引起觸電或火災發生。

規格

型 號		NH-VCF10		NH-VCF18	
炊飯容量(約L) () 內為杯數	白米、白米快速	0.18~1.0	[1~5.5]	0.18~1.8	[1~10]
	免洗米	0.51~0.94	[3~5.5]	0.68~1.71	[4~10]
	什錦飯	0.18~0.72	[1~4]	0.36~1.08	[2~6]
	免洗米	0.51~0.68	[3~4]	0.68~1.03	[4~6]
	壽司飯	0.18~1.0	[1~5.5]	0.18~1.8	[1~10]
	免洗米	0.51~0.94	[3~5.5]	0.68~1.71	[4~10]
	稀飯	0.09~0.27	[0.5~1.5]	0.09~0.45	[0.5~2.5]
	糯米飯	0.18~0.72	[1~4]	0.36~1.08	[2~6]
	半糙米、糙米、活性糙米	0.18~0.72	[1~4]	0.36~1.44	[2~8]
額 定		交流 110V 1230W 60Hz		交流 110V 1350W 60Hz	
保 溫 時 平 均 耗 電 量		28W		38W	
炊 飯 方 式		IH (電磁加熱) 方式			
電 源 線 長 度		1.1m			
外 形 尺 寸 (約cm)		寬25×深35.5×高20		寬28×深38×高23.5	
重 量		約4.0kg		約4.9kg	

●保溫時平均耗電量是室溫20℃、最大炊飯容量的數值。

●在特定地區（高山、嚴寒地帶），功能可能無法正常運作，請儘量避免在此類地區使用。