TIGER 虎牌

型號：JKT-B10R
JKT-B18R ❷



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	

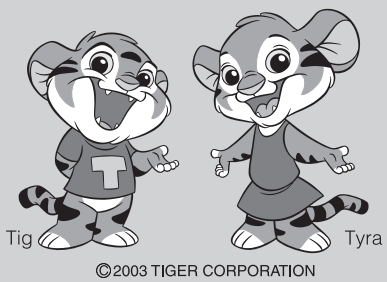
家庭用

商品名稱：
IH 炊飯電子鍋

使用說明書　附品質保證書

目錄

1　安全注意事項 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　再次加熱的方法 19
9　烹調方法（“調理”功能選單） 20
10　蒸煮烹調方法（“蒸煮”功能選單） 22
11　清潔保養方法 25
12　無法將飯煮好時 31
13　覺得“調理”做不好時 33
14　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 35
　　食譜指南 36
　　規格 41
　　停電時 41
　　消耗品與另售品的購買方法 41



©2003 TIGER CORPORATION

110V專用（請勿使用交流110V以外的電源）

1 安全注意事項

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。
- 請勿撕下主體上黏貼的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，導致的危害及損害程度，加以區分說明。

⚠警告 表示進行假設錯誤操作時，可能導致使用者死亡或重傷[*1]的內容。

⚠注意 表示進行假設錯誤操作時，可能會造成使用者受到傷害[*2]，或者出現物資損害[*3]的內容。

*1 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。
*2 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。
*3 所謂物資損害是指波及到房屋、家產以及家畜、寵物等的擴大性損害。

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用圖片或文字表示。

⃠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用圖片或文字表示。

●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用圖片或文字表示。

⚠警告

一般安全注意事項

不可改造。請勿讓非維修技術人員對本產品進行分解或維修。
可能會產生火災、觸電或受傷。

發生異常或故障時，請立即停止使用。
如果繼續使用，可能會引發火災、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糊氣味。
- 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，請洽詢原購買處進行檢查、維修。

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。

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。

本產品的用途

請勿將產品用於使用說明書所記載用途以外的其他用途。
如果有蒸氣或米飯、食材噴出，則可能會造成燙傷或受傷。
〈禁止進行的烹調範例〉
- 將食材或調味料放入塑料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。

⚠警告

電源

請勿使用交流 110V 以外的電源。
會造成火災或觸電。

請單獨使用額定 15A 以上的插座。
如果與其他器具併用，多孔插座可能出現異常發熱現象，恐導致著火。

電源線、電源線插頭

電源線如果出現破損，禁止繼續使用。此外，請勿破壞電源線。
（加工、過度彎曲、靠近高溫部位、拉扯、扭動、捆束、重壓、夾入物體等）可能造成火災或觸電。

電源線插頭如果附著了灰塵，請立即擦拭乾淨。
可能造成火災發生。

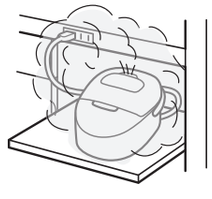
使用時請將插頭完全插入插座內。
可能會導致觸電、短路、冒煙或著火。

電源線或電源線插頭受到損傷，或插入插座時感到不牢固時禁止繼續使用。
可能會造成觸電或短路、著火。

若電源線損壞時，必須由製造商、其服務處或具有相關資格的人員加以更換以避免危險。

請勿在手潮濕的情況下拔插電源線插頭。
有可能會觸電或受傷。

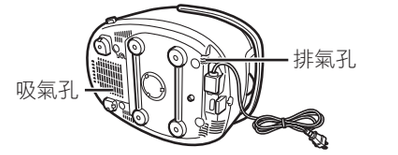
插頭請不要接觸到蒸氣。
可能引發火災、觸電或著火。在滑動式桌子上使用時，請勿在蒸氣可影響範圍內使用電源線插頭。



操作本產品時

請勿用水浸泡或淋濕本產品。
否則可能引起短路或觸電。

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。
否則可能由於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蒸架。
可能造成著火、冒煙或燙傷。

烹調中、烹調後

煮飯過程中，請勿打開鍋蓋。
否則可能會造成燙傷。

請勿將臉或手靠近蒸氣孔蓋或蒸氣孔。
否則可能會造成燙傷。特別是注意不要讓嬰幼兒碰觸。

若產品任何表面破裂，關閉電器電源以避免電擊。

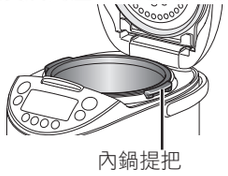
⚠注意

一般安全注意事項

請小心操作。
如果跌落或加諸較強撞擊，可能造成傷害或故障。

請勿在其他產品上使用本產品的蒸架。
可能造成火災或燙傷。

使用中觸摸內鍋提把時，要使用隔熱手套，而不要用手直接觸摸。
因為已經變成高溫，會造成燙傷。



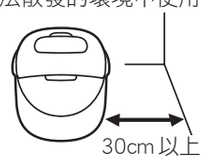
使用醫療用心律調節器等的人士，使用本產品時，請先向專科醫師諮詢後再行使用。
本產品的操作可能對心律調節器造成影響。

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

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

請勿在靠近牆壁或傢俱的位置使用。
蒸氣或者熱度可能會造成損傷、變色或變形，因此請離牆壁或家具 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。



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控制面板的狹小空間中使用本產品。
以免因蒸氣熱度，而導致控制面板變形或電子鍋主體損傷、變色、變形、故障。在滑動式桌子上使用時，請將桌子完全拉出，避免產品接觸到蒸氣。

請勿在可能阻塞吸、排氣孔的場所，及室溫較高的場所使用本產品。
請勿在產品上方放置毯子、塑膠袋等物品。
否則可能導致觸電或漏電，乃至引發火災或產品故障。

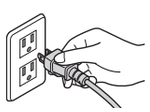
請勿在 IH 調理器的上方使用本產品。
可能會導致產品故障。

請勿在鋁板、電熱毯上使用本產品。
鋁材會發熱，進而產生煙霧或造成火災。

請勿在內鍋外部和本體中央感應器間放入異物，以免引發火災或產品故障。

電源線、電源線插頭

必須握住電源線插頭拔下。
否則可能導致觸電或短路，從而導致起火。



禁止同時使用多孔插座。
否則可能會導致火災。



⚠注意

操作本產品時

不可使用非專用內鍋。
可能造成過熱或異常情況。

不可空燒。
可能造成故障、過熱或異常情況。

因為產品會產生磁場，所以磁氣較弱的物品勿放置在附近。
電視、收音機等可能會產生雜音。信用卡、悠遊卡、磁帶、錄影帶等的記錄內容可能因此消失。

打開鍋蓋時請注意蒸氣。
否則可能造成燙傷。

不使用時，請將電源線插頭從插座上拔下。
否則會造成受傷、燙傷、或因電源線材劣化，而引發觸電、漏電或火災。

搬運主體時，不要觸摸開蓋按鍵。
否則鍋蓋打開，可能會造成受傷或燙傷。

金屬物品諸如：刀子、叉、瓢和鍋蓋，不得放置在電器上，因為他們會變熱。

烹調中、烹調後

使用中或使用後請勿碰觸高溫部位。
可能導致燙傷。

請勿在煮飯過程中移動電子鍋。
否則會導致燙傷或米湯溢出。

清潔保養時

待主體冷卻後再進行清潔保養。
觸摸高溫部位會造成燙傷。

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。

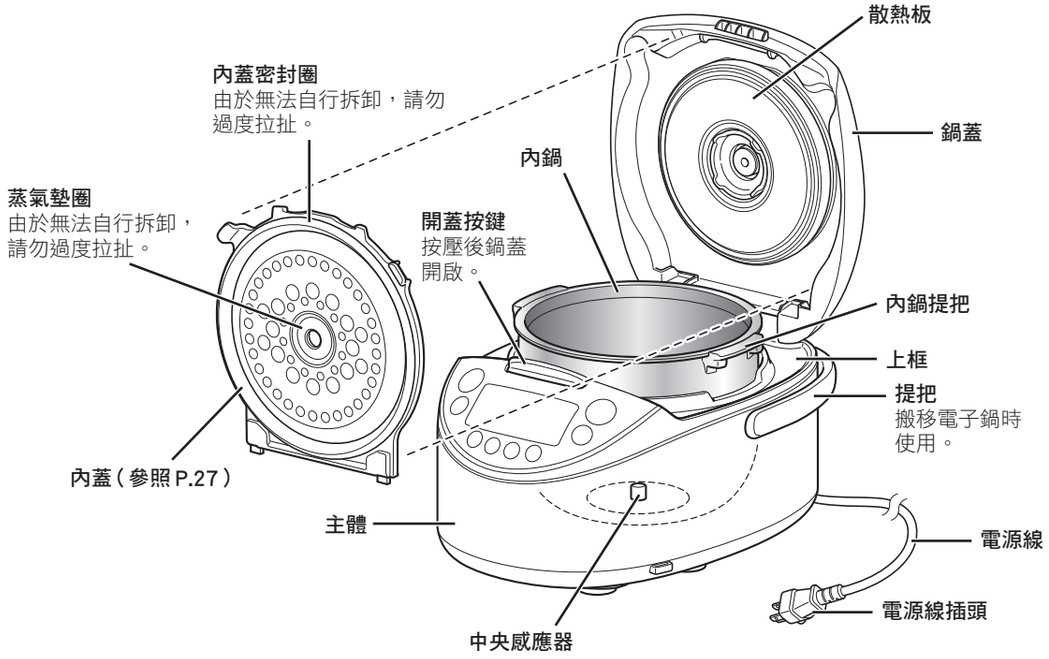
■ 今後使用時的注意事項

- 請清除本體所附著之燒焦飯粒、米粒等。
  否則可能導致蒸氣外洩、米湯溢出或發生故障、飯不美味等。
- 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。

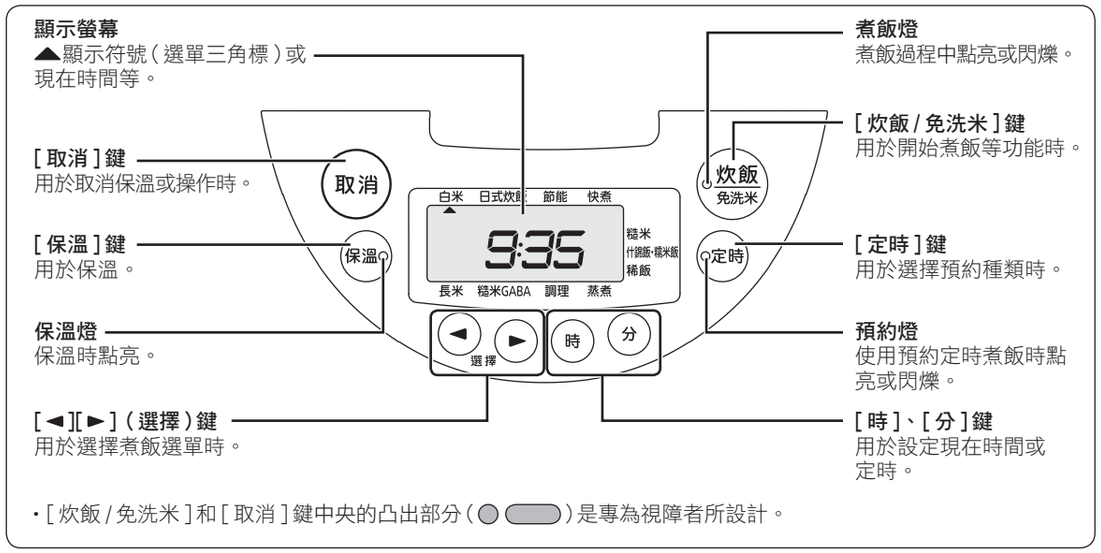
- 內鍋的氟素塗層出現膨脹或剝落會導致變形，因此請務必遵守下列使用方法。
  - 請勿將內鍋直接放置於瓦斯爐上加熱，或在 IH 調理器、微波爐等器具中使用。
  - 請勿將內鍋提把放在靠近火源等高溫場所附近。以免造成燙傷或提把損壞。
  - 請勿將白米以外的米飯（什錦飯等）進行保溫。
  - 請勿在內鍋中使用醋。
  - 請勿使用隨附或木製品以外的飯匙。
  - 請勿使用金屬製的勺子、湯匙、打蛋器等堅硬物體。
  - 請勿在內鍋中放入一般市售蒸籠、蒸架、非標準配件等物品。
  - 請勿在內鍋中放入餐具等堅硬物體。
  - 請勿使用金屬鏟或尼龍清潔刷等堅硬物體進行清潔保養。
  - 請勿放入洗碗機或烘碗機等產品清洗。
  - 洗米時請勿向內鍋過度施加壓力。
  - 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。
  - 糙米因外殼尖硬，炊煮時建議先浸泡 2～3 小時再進行烹煮。可降低內鍋損耗，延長使用年限。

2 各部名稱及用途





操作面板



• [炊飯 / 免洗米] 和 [取消] 鍵中央的凸出部分（○ ▭）是專為視障者所設計。

■ 確認附件



■ 關於聲響

煮飯過程中、保溫期間、再次加熱期間發出的下列聲響並不屬於異常。

- “嗡”的聲響（風扇作動的聲音）
- “嗱 -”或“嗱哩哩哩…”的聲響（IH 作動的聲音）

■ 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.35）

■ 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，可能會造成事故或故障。

從選單可選的功能與特點

選單	免洗米選擇	預約選擇	保溫	特點
白米	○	○	○	炊煮白米（免洗米）時選擇。
日式炊飯	○	○	○	炊煮日本米時選擇。
節能	○	○	○	炊煮白米（免洗米）時選擇。與“白米”選項相比米飯會稍硬，但能以較少耗電量（約減少 2～27%）煮出米飯。
快煮	○	—	○	希望快速炊煮白米（免洗米）時選擇。
糙米	—	○	△	煮糙米、什穀米（糙米與半什穀米混合的米）時選擇。
什錦飯・糯米飯	○	—	△	炊煮什錦飯和糯米飯時選擇。
稀飯	○	○	○	炊煮粥時選擇。
長米	—	○	○	炊煮長米時選擇。
糙米 GABA	—	○	△	炊煮糙米時，希望得到較軟而容易食用的口感時選擇。（炊煮時間較「糙米」選項更久。）此外，相較於「糙米」選項，可以增加更多近來蔚為話題的有益健康營養素 GABA（迦瑪氨基丁酸）。

煮飯容量參照 P.41。
△：可以保溫，但恐怕會失去米飯原有的美味。

Note

- “白米”、“日式炊飯”、“節能”、“快煮”、“什錦飯・糯米飯”、“稀飯”功能選單可選擇免洗米。不需在意水量及米的浸泡時間，就可輕鬆煮出美味的免洗米。
  所謂的免洗米已經將米糠去除乾淨，所以不需要花時間清洗，同時，不會因淘米水而汙染大海或河川的環保米。
- “稀飯”長時間保溫時，會成強糊狀，請儘快食用。
- 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。

煮飯前準備請參照 P.11～12，煮飯方法請參照 P.13～17。

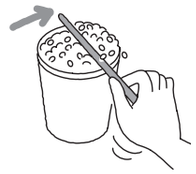
煮出美味可口米飯的秘訣

選擇優質白米。保存在陰涼處

請選擇碾米日較近，顆粒飽滿有光澤之白米。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 杯約 0.18L。免洗米也可以用隨附的量杯進行計量。本產品採用特殊的炊煮方法，所以免洗米不需要專用的量杯。



迅速洗米

用足夠的水快速攪動洗米，以免造成米糠異味殘留，直至水變得清澈。

炊煮發芽糙米、胚芽米、精米時，請選擇“白米”、“日式炊飯”功能選單。

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，但會導致底部焦黃、溢出或無法將飯煮好。）

加入配料煮飯時

1 杯米要控制配料約在 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）。

米飯種類	1.0L 型（5.5 杯）	1.8L 型（10 杯）
糙米	3 杯以下	5 杯以下
什錦飯	4 杯以下	6 杯以下
糯米飯	3 杯以下	5 杯以下
稀飯・稠	0.5 杯以下	1.5 杯以下

- 請先調整水量後再放入配料。若再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

米飯種類	加減水量（依照內鍋的水量刻度線按照個人喜好調整）
白米 快煮	“白米”的水量刻度
日式炊飯 什錦飯	“日式炊飯”的刻度
節能	"節能"的水量刻度
糯米飯（糯米）	"糯米飯"的水量刻度
糯米飯 （糯米與粳米）	在"白米"與"糯米飯"的水量刻度之間
糙米 糙米 GABA	“糙米”的水量刻度
稀飯	煮較濃稠的粥品時為“稀飯・稠”的水量刻度 煮較稀的粥品時為“稀飯・稀”的水量刻度
長米	“長米”的刻度

- 免洗米的情況也跟上述的水量相同。
- 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。
- 發芽糙米、胚芽米、精米均以“白米”、“日式炊飯”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、什穀米中加入白米炊煮時

- 糙米、什穀米比白米多時，選擇“糙米”炊煮。
- 糙米、什穀米與白米等量或白米較多時，請選擇“白米”炊煮。（先將糙米、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”功能選單。
洗完米後，鋪平糯米，使米低於水面再炊煮。

半什穀米加入白米中一起炊煮時

- 請選擇“白米”“日式炊飯”進行炊煮。
- 請將半什穀米的量控制在白米的 2 成之內。白米與半什穀米的合計量最多為 1.0L 型：5.5 杯、1.8L 型：10 杯。
- 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。

半什穀米加入糙米中一起炊煮時

- 務必請選擇“糙米”進行炊煮。
- 糙米與半什穀米的合計量最多為 1.0L 型：3.5 杯、1.8L 型：6 杯。

炊煮長米時

- 炊煮長米時，請選擇“長米”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，可能會導致米湯溢出。

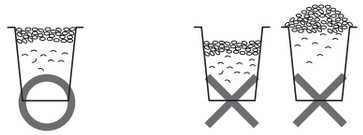
3 煮飯前的準備

1 量米

請務必用隨附的量杯計量（免洗米也一樣）。
隨附的量杯平口盛滿一杯約為 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.41 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）

使用免洗米時，請參照 P.9。



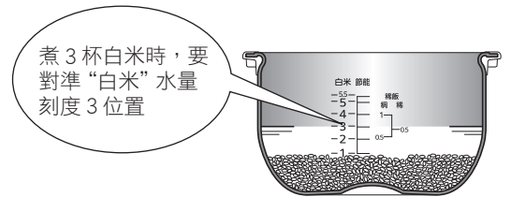
Note

- 請勿使用溫熱水（35℃以上）洗米或加減水量。可能會無法煮出美味可口的米飯。
- 請勿使用鹼性離子水烹煮米飯，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）

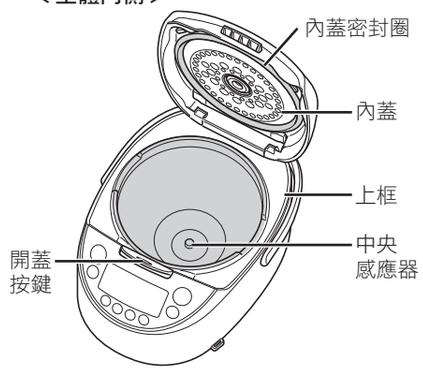


4 擦拭乾淨水滴、米粒等

< 內鍋外側及邊緣 >



< 主體內側 >

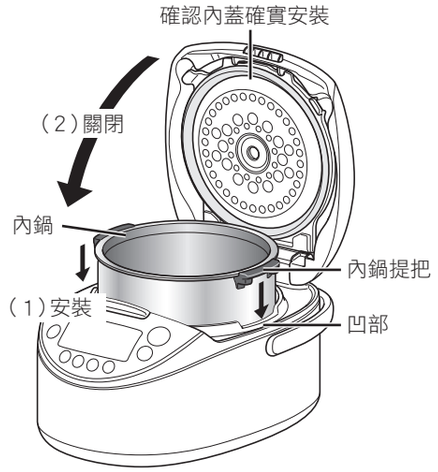


⚠注意

- 中央感應器、上框、開蓋按鍵附近所附著的飯粒、米粒等，請務必加以清除（參照 P.26）。
  如果鍋蓋沒有確實關上密合，可能會導致煮飯過程中的蒸氣外洩、鍋蓋打開時米飯或食材溢出，造成燙傷或受傷。

5 將內鍋放置在主體中

（1）請確保正確放置，不要使其傾斜
（2）關閉鍋蓋



6 將電源線插頭插入插座

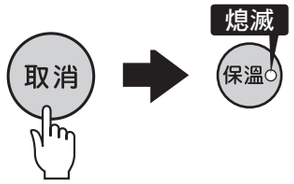


開啟電源，▲符號閃爍。

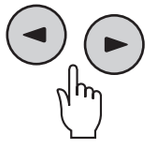


Note

- 保溫燈點亮時，請按下 [取消] 鍵使其熄滅。

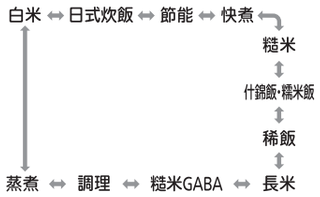


1 按下 [◄]、[►] 鍵，選擇想要煮飯的功能選單



每按一下，選單就會依次切換。
在選擇選單的過程中，▲符號會一直閃爍。

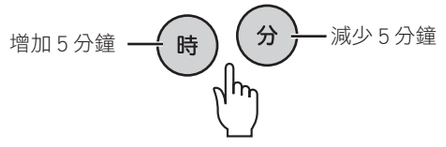




- 如果已經選擇了想要煮飯的選單，就無需再次選擇選單。

2 選擇“稀飯”時，請按 [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。

3 按 [炊飯 / 免洗米] 鍵 1 次 免洗米的時候按 2 次



- 炊煮免洗米的功能選單為“白米”、“日式炊飯”、“節能”、“快煮”、“什錦飯・糯米飯”、“稀飯”。
- 取消免洗米炊飯時，要在約 20 秒以內，再次按 [炊飯 / 免洗米] 鍵。

一般的煮飯時

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。



免洗米煮飯時

“免洗米”顯示點亮。
使用“白米”選單時，會發出“嗶嗶 - 嗶”的響聲，如果是“白米”以外時，會發出“嗶 - 嗶”的響聲。



開始煮飯。

份量

配料或半什穀米的份量，請參照 P.9～P.10。

煮飯所需的時間

米飯種類 / 尺寸	白米	日式炊飯	節能	快煮
1.0L 型（5.5 杯）	37～47 分	39～49 分	37～47 分	19～35 分
1.8L 型（10 杯）	38～51 分	45～55 分	38～51 分	19～39 分
米飯種類 / 尺寸	糙米	什錦飯・糯米飯	長米	糙米 GABA
1.0L 型（5.5 杯）	67～77 分	39～68 分	18～31 分	4 小時 24 分～4 小時 34 分
1.8L 型（10 杯）	67～84 分	39～68 分	18～34 分	4 小時 24 分～4 小時 38 分

- 上述時間為馬上開始煮飯到燜好飯的時間。（電壓 110V、室溫 23℃、水溫 23℃、水量為標準水位）
- 選擇免洗米時，各功能選單會隨著增長 1～10 分。
- 煮飯時間會根據煮飯量、米的種類、配料種類及分量、室溫、水溫、加減水量、電壓、使用預約定時等情況有些許差異。

5 米飯煮好後

開始燜飯時，會顯示剩餘時間

顯示螢幕會以 1 分鐘為單位，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。

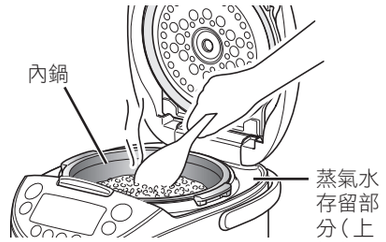


- 以“稀飯”增加食材或炊煮時間不夠時，請在保溫燈亮燈的狀態下，按下 [時] 鍵、[分] 鍵，並配合增加的炊煮時間，按下 [炊飯 / 免洗米] 鍵。以 1 分鐘為單位，最多可追加 3 次，每次追加 15 分鐘。
- 追加加熱時，請先攪拌均勻。

1 攪拌米飯

煮好後，請立刻將米飯攪拌均勻。

- 因內鍋形狀特徵的關係，米飯的中央會略微凹陷。



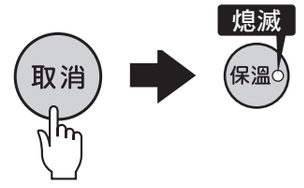
Note

- 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 [取消] 鍵，取消保溫

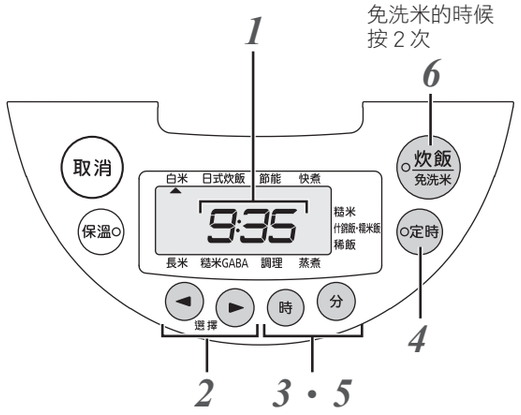
保溫燈熄滅。



2 從插座上拔下電源線插頭（參照 P.6）

3 清潔保養（參照 P.25～30）

6 定時煮飯的預約煮熟方法



定時煮飯的預約（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。

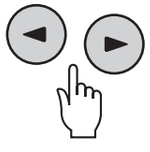
- 例如，如果“定時 1”設為 13：30，米飯就會在下 13：30 煮好。

1 確認現在時間



- 要調整現在時間時，請參照 P.35。

2 按下 [◄]、[►] 鍵，選擇想要煮飯的功能選單



在選擇選單的過程中，▲符號會一直閃爍。



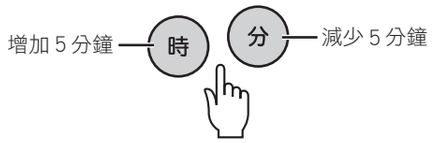
- 確認保溫燈是否已熄滅。



- 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，“定時 1”和“定時 2”就會交互切換。
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。

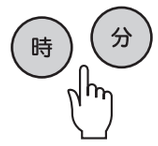
Note

- 在下列情況下無法進行炊煮預約設定。
  - “快煮”、“什錦飯・糯米飯”、“調理”、“蒸煮”的情況。
  - 下表所示時間不足時。（免洗米的情況也跟下表的時間相同。）

選單	不可進行定時設定的時間
白米	1 小時 5 分以內
日式炊飯	1 小時 5 分以內
節能	1 小時 5 分以內
糙米	1 小時 35 分以內
稀飯	烹調時間 +1 分以內
長米	45 分以內
糙米 GABA	5 小時以內

  - 顯示螢幕的時間在“0：00”閃爍時。
- 保溫燈點亮時，請按下 [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] 鍵或者是 [炊飯 / 免洗米] 鍵，就會發出“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，調整是以 10 分鐘為單位。持續按壓，可快速變換時間。



Note

- 為了防止食物變質，請將定時預約時間設定在 12 小時之內。

6 按 [炊飯 / 免洗米] 鍵 1 次 免洗米的時候按 2 次



預約燈點亮，預約完成。

- 炊煮免洗米的功能選單為“白米”、“日式炊飯”、“節能”、“稀飯”。

一般的煮飯時

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。



免洗米煮飯時

“免洗米”顯示點亮。
使用“白米”選單時，會發出“嗶嗶 - 嗶”的響聲，如果是“白米”以外時，會發出“嗶 - 嗶”的響聲。



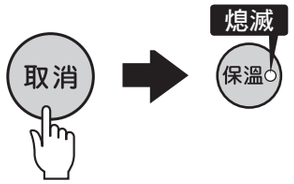
- 定時器設定錯誤時，可按下 [取消] 鍵，從 P.16 的步驟 *2* 開始重新設定。

7 保溫

保持白米（免洗米）的光澤與美味。
煮飯結束後會自動切換為保溫。

■ 停止保溫時

按下 [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] 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

[時] 鍵被按下時，保溫經過時間在 24 小時（24h）內以 1 小時為單位顯示。
保溫時間超過 24 小時以後，“24” 會閃爍，同時，“h” 會點亮。



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 24 小時以上
  - 少於最小炊煮量的保溫（請參照 P.41 的規格表）
  - 白米以外的保溫
- “稀飯” 長時間保溫時，會成強糊狀，請儘快食用。
- 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。
- 在寒冷地區或高溫環境等環境中使用時，請儘快食用。
- 請不要放入蒸架或用蒸架烹調食物進行保溫。

8 再次加熱的方法

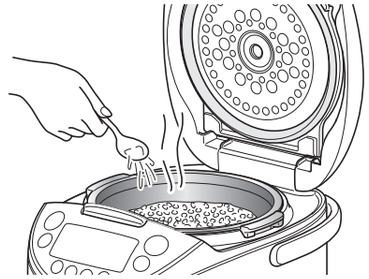
食用之前將保溫中的米飯重新加熱，便可吃到熱騰騰的米飯。

Note

- 如果米飯超過內鍋一半以上，則由於米飯的量太多，可能無法充分加熱。
- 在下列狀況下如果再次加熱，米飯就會變得乾硬。
  - 在剛煮完飯後或米飯還很溫熱的時候。
  - 未滿米飯的最小炊煮量（1.0L 型為 1 杯、1.8L 型為 2 杯）時。
  - 3 次以上重複加熱時。

1 攪拌保溫中的米飯

2 灑入 1～2 大匙的水，再均勻翻動



- 灑水後，可防止米飯變乾，使米飯鬆軟可口。

3 確認保溫燈點亮



- 如果保溫燈沒有點亮，則不可再次加熱。如果沒有點亮時，請按下 [保溫] 鍵。（參照 P.18）

4 按下 [炊飯 / 免洗米] 鍵

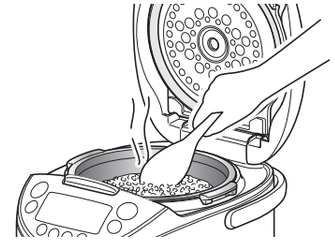
煮飯燈閃爍，開始再次加熱。
會顯示剩餘時間，加熱結束後會發出 3 次 “嗶 -” 提示音。





- 想放棄再次加熱時，就按下 [取消] 鍵。
- 米飯較涼（標準為 55℃以下）時，不能再次加熱。將以 “嗶嗶嗶…” 聲音提示。

5 將加熱後的米飯攪拌均勻



9 烹調方法（“調理”功能選單）

可以輕鬆的使用本產品炊煮出以下料理。料理的烹飪方法請參照食譜指南（P.40）。

最初在接近沸騰溫度的高溫下炊煮後，待溫度降至約 93℃時再燜煮一段時間。然後，待降至約 88℃左右時再進行燉煮。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。

選單範例
紅燒肉、關東煮

- “紅燒肉”、“關東煮”的製作方法在食譜指南 P.40 中介紹。

Note

- 炊煮食物指南中未記載的料理時，可能會出現米飯、食材溢出等情況，請多加注意。
- 烹調時請充分攪拌，以免調味料沉澱到內鍋鍋底。
- 若要加入高溫湯汁燉煮時，需冷卻後再開始烹調。
- 若要使用澱粉勾芡時，請在烹調的最後階段加入。
- 加熱竹輪或魚板等漿製品時會發生膨脹，請斟酌所要加入的量。

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

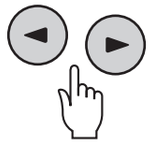
3 將電源線插頭插入插座

Note

- 保溫燈點亮時，請按下 [取消] 鍵使其熄滅。

4 按下 [◄]、[►] 鍵，選擇“調理”

在選擇選單的過程中，▲符號會一直閃爍。





5 按下 [時] 鍵或 [分] 鍵調整炊煮時間



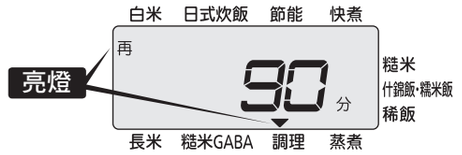
每按 1 次 [時] 鍵，就會增加 5 分鐘，每按 1 次 [分] 鍵，就會減少 5 分鐘。
可在 5～180 分鐘範圍內以 5 分鐘為單位進行設定。



6 按下 [炊飯 / 免洗米] 鍵

煮飯燈點亮，開始烹調。
“再”顯示點亮。



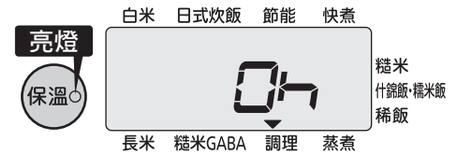


Note

- 烹調過程中請勿打開鍋蓋。

7 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“0h”。



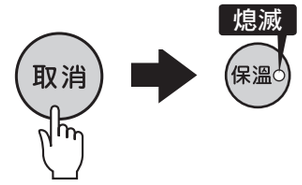
- 再次燉煮時，請按下 [時] 鍵、[分] 鍵，調整好追加的烹調時間，再按下 [炊飯 / 免洗米] 鍵。最多可以追加 3 次，每次追加 30 分鐘。

Note

- 烹調時間不足時，請不要在追加烹調時間前按下 [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。
  1. 取出內鍋，放在濕布上
  2. 打開鍋蓋，放置 10 分鐘，冷卻主體與內鍋
  3. 再次將內鍋放置在主體中
  4. 從 P.20 的步驟 *4* 開始操作
- 在烹調保溫期間想要再次加溫時（想要加溫到可口的溫度時），可在保溫燈點亮時按下 [炊飯 / 免洗米] 鍵再次加熱。此時會顯示再次加熱剩餘時間，當再次加熱結束後，會發出 3 聲“嗶 -”聲。再次加熱後，保溫燈點亮，繼續顯示保溫時間。

烹調結束後…

1 按下 [取消] 鍵，取消保溫
保溫燈熄滅。



2 清除異味（參照 P.30）

Note

- 烹調結束後如果不按下 [取消] 鍵，就會持續保溫，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。

10 蒸煮烹調方法（“蒸煮”功能選單）

1 在內鍋內裝入水後安裝蒸架

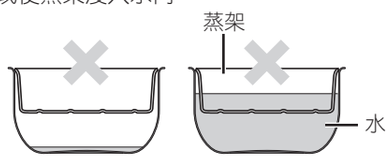
請按照以下標準加入水量。

- 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，請避免空燒或使蒸架浸入水內。



2 將食材擺放在蒸架上，關閉鍋蓋

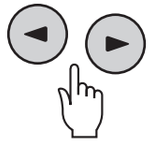
3 將電源線插頭插入插座

Note

- 保溫燈點亮時，請按下 [取消] 鍵使其熄滅。

4 按下 [◄]、[►] 鍵，選擇 “蒸煮”

在選擇選單的過程中，▲符號會一直閃爍。





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。
可在 5～60 分鐘範圍內以 5 分鐘為單位進行設定。





6 按下 [炊飯 / 免洗米] 鍵

煮飯燈點亮，開始烹煮。
“再” 顯示點亮。





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，顯示螢幕顯示「0h」。



- 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 / 免洗米] 鍵。最多可以追加 3 次，每次追加 15 分鐘。

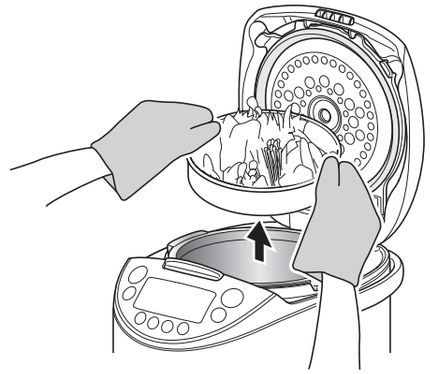
⚠注意

- 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 [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。
  1. 取出內鍋，放在濕布上
  2. 打開鍋蓋，放置 10 分鐘，冷卻主體與內鍋
  3. 再次將內鍋放入主體中
  4. 從 P.22 的步驟 *4* 開始操作

8 取出蒸架

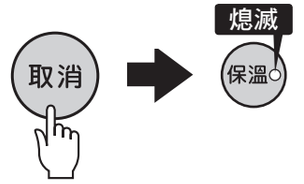


- 蒸煮後取出蒸架時，請注意蒸架高溫。
- 料理蒸煮好後，請立刻取出。如果不及時取出，會因料理沾濕而導致味道變淡。
- 取出蒸架時不要使其傾斜。以免湯汁等溢出造成燙傷。

烹調結束後…

1 按下 [取消] 鍵，取消保溫

保溫燈熄滅。



2 從插座上拔下電源線插頭（參照 P.6）

3 清潔保養（參照 P.25～30）

■ 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。
番薯	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而沾濕，導致味道變淡。
- 請勿使食材堵住 蓋中央的孔。
- 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。

11 清潔保養方法

清潔保養的方法，請參照 P.25～30 所記載的方法進行。
其他維修等事宜請委託合格之維修技術人員。
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，因此請務必在當天之內去除異味。（參照 P.30）

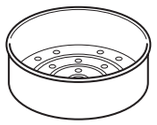
Note

- 請務必拔掉電源線插頭，等待主體、內鍋、內蓋、蒸氣孔蓋冷卻後再進行清潔保養。
- 使用清潔劑進行清潔保養時，要使用廚房專用清潔劑（餐具用、廚具用）。
- 請使用海綿或布等柔軟的工具。
- 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。

■ 使用後每次都需清洗的物品



內鍋



蒸架



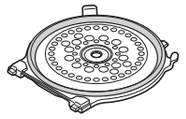
量杯



飯匙



勺子



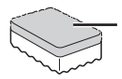
內蓋

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

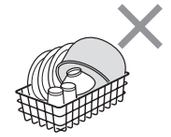
- 請勿用菜瓜布面清洗內鍋。以免導致氟素塗層脫落。



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。





- 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。



蒸氣孔蓋
（拆下 2 個部分。
參照 P.28～29）

可以沖洗。

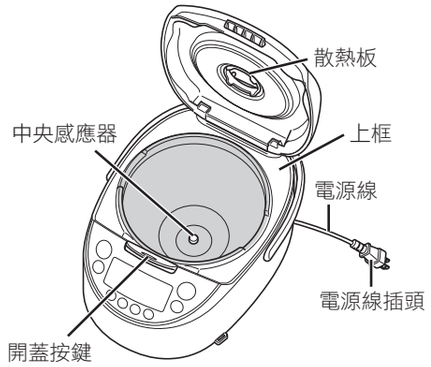
1 利用水或溫水，以海綿沖洗

2 用乾布擦拭乾淨水分，並充分乾燥

Note

- 為避免導致變形，請不要採用下列清洗方式。
  - 用熱水沖洗。
  - 浸泡清洗。
  - 在煮飯之後的高溫狀態下沖洗。
- 與什穀（莧籽等）混合炊煮後，請務必清潔保養蒸氣孔蓋。以免發生因蒸氣孔蓋堵塞，而導致鍋蓋打不開等故障，或無法煮出美味可口的米飯。
- 以上所有配件，請勿放入洗碗機、烘碗機內清洗，以免造成變色、變形、刮傷等故障。

■ 髒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。

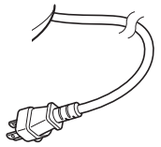
中央感應器
當沾有燒焦的飯粒、米粒等時，請擦拭乾淨。
無法順利清除時，可使用市面上銷售的砂紙（320 號左右）擦拭，再用擰乾水的布擦拭。

上框及開蓋按鍵附近
當沾有燒焦的飯粒、米粒等時，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。

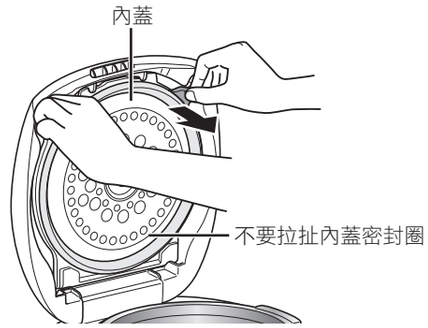
Note

- 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。
- 請勿將蒸氣孔蓋、量杯、飯匙、勺子浸入熱水。以免發生變形。
- 請勿使用洗碗機或烘碗機等產品。否則可能導致變形。
- 利用清潔劑進行保養時，請勿使用鹼性清潔劑。

安裝或拆卸內蓋

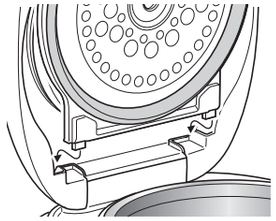
■ 拆卸方法

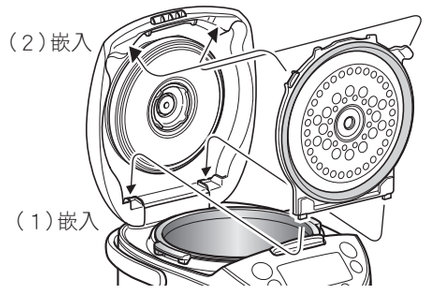
將內蓋的提把往下壓，一邊往外拉，進行卸除。



■ 安裝方法

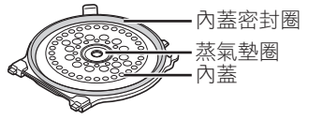
如圖般確實嵌入鍋蓋。





Note

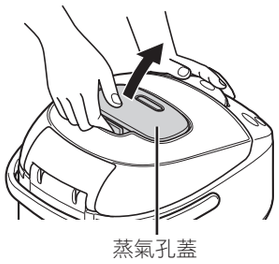
- 不要拉扯內蓋密封圈、蒸氣墊圈。
  一旦拆下，就沒辦法再次裝上。內蓋密封圈脫落時，請至購買處諮詢。



安裝或拆卸蒸氣孔蓋

■ 拆卸方法

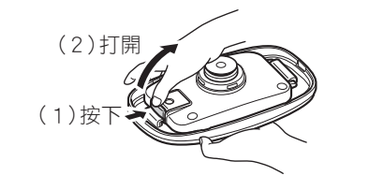
1 將手指伸進鍋蓋的坑凹處，向上拉起

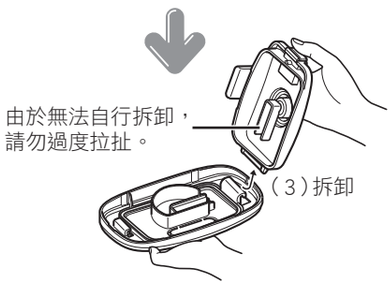


Note

- 炊飯後，蒸氣孔蓋中會堆積熱的蒸氣，所以需多加注意。

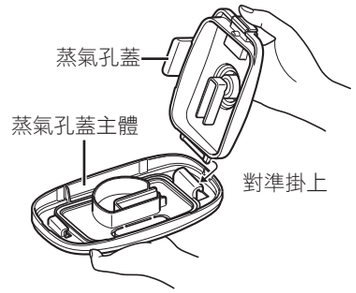
2 將蒸氣孔蓋翻面，並如圖般拆卸蒸氣孔蓋



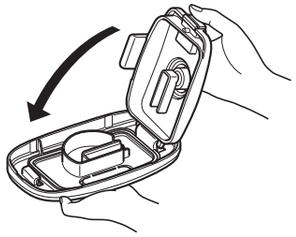


■ 安裝方法

1 將蒸氣孔蓋掛在蒸氣孔蓋主體



2 往下壓直到發出“喀嚓”聲音為止



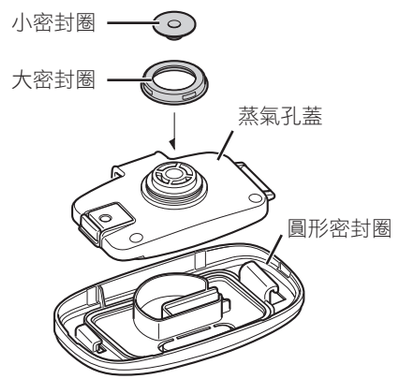
3 確實安裝於主體

■ 蒸氣孔蓋上密封圈的安裝方法

如圖般，注意密封圈，確實對準嵌入。如果未能安裝牢固，則有可能導致發生密封圈脫落或蒸氣外漏等故障。

Note

- 請勿拆下圓形密封圈。拆卸時，要如原本的狀態確實嵌入。
  不容易組裝時，圓形密封圈只要稍微沾點水，就會變得比較容易組裝。



異味的去除方法

當感覺有異味或在烹調之後，請使用以下方法去除異味。

Note

- 保養後，內鍋、主體會變熱，請多加注意。否則可能會造成燙傷。

請不要將蒸架安裝到內鍋上。

1 將水加入內鍋至 7～8 分，在“白米”選單按下 [炊飯 / 免洗米] 鍵切換成保溫後，按下 [取消] 鍵

Note

- 如果在意異味，則可在水中加入檸檬酸（約 20g），即可有效清除異味。
  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 使用廚房專用清潔劑清洗內鍋、內蓋、蒸氣孔蓋之後，充分沖洗乾淨

3 在通風良好的地方晾乾主體與各零部件

12 無法將飯煮好時

如果感到炊煮出來的米飯或者電子鍋作業異常，請確認以下幾點。

調查 / 有下述情況時		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	使用鹼離子水（pH 9以上）進行煮飯	使用礦泉水等高硬度水進行煮飯	選單選擇錯誤	使用了預約煮飯	使用電子鍋後，沒有取消保溫就直接按了 [炊飯 / 免洗米] 鍵	內鍋內側、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
煮好的米飯	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・41	41	–	–	13	–	15	11・25～30	–	15	41

調查 / 有下述情況時		密封圈類或內鍋邊緣等沾有米飯粒等	未充分洗米（免洗米除外）	使用熱水（35℃以上）洗米或加減水量	洗完米後長時間在水中浸泡	洗完米後一直放在漏皿上	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
煮好的米飯	太硬			●			●	●		●	●
	太軟			●	●	●	●	●	●	●	
	米飯不熟			●				●		●	
	米心過硬			●				●		●	●
	出現鍋巴		●	●	●				●		●
	有米糠的氣味		●								
煮飯過程中	蒸氣外漏	●					●				●
	米湯溢出	●	●					●			●
	煮飯時間長	●									
參照頁面		11・25～30	9・11	11	–	–	12・25～29	9	–	–	25～30

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	內鍋內側、中央感應器內沾有燒焦的飯粒等	沒有攪拌均勻	密封圈類或內鍋邊緣、內蓋等上沾有米飯粒等	未充分洗米（免洗米除外）	進行了3次以上重複加熱	定時煮飯的預約設定12小時以上	保溫持續24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	●	●	●	●		●		●		
	發粘	●	●	●	●			●		●	●
再次加熱的米飯變乾硬		●	●				●				
參照頁面		9～11・41	11・25～30	15	11・25～30	9・11	19	17	18	—	41

有下述情況時 ＼ 調查		對白米、免洗米以外的食物進行保溫	對小於最小煮飯量的米飯進行了保溫或再次加熱	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	煮好後的熱米飯直接再次加熱	進行烹調後，沒有去除異味
保溫中的米飯	異味	●	●		●	●	●		●
	變色	●	●	●	●	●			
	變乾	●	●	●	●	●			
	發粘	●	●		●	●			
再次加熱的米飯變乾硬			●					●	
參照頁面		18	18・19	—	18	18	25～30	19	21・30

13 覺得“調理”做不好時

烹調的食物有異狀時，請調查下列事項。

有下述情況時 ＼ 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	烹調的時間太短	烹調的時間過長	密封圈類或內鍋邊緣等沾有燒焦的飯粒、米粒等	沒有確實蓋緊鍋蓋	長時間停電或電源線插頭脫落
烹調食物	煮不透	●	●		●		●	●	●
	米湯溢出	●	●	●					
	煮乾	●		●		●			
參照頁面		20			20		11・25～30	11・25～30	41

14 若發生故障疑慮

在委託維修前請確認。

有下述情況時	請確認這裡	請如此處置	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	請正確設定時間。	35
	確認“無法將飯煮好時”的“煮飯時間長”，並進行適當處理。		31
無法定時煮飯的預約設定	設定的現在時間是否正確	請正確設定時間。	35
	顯示時間在“0：00”是否閃爍。	請設定現在的時間。	
	是否沒有選擇“快煮”、“什錦飯・糯米飯”、“蒸煮”、“調理”。	左側的選單不可進行定時設定。	17
	是否選擇了無法進行定時設定的時間。	請在可進行定時設定的時間內進行定時煮飯設定。	
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。	請清除乾淨。	11・25～30
	內鍋外側是否浸濕。	請用乾布擦拭。	
無法再次加熱	按下[炊飯 / 免洗米]鍵後，產生“嗶嗶嗶”的警示音。	米飯是涼的。約 55℃以下的米飯無法再次加熱。	19
	保溫燈是否熄滅？	按下[保溫]鍵，確認保溫燈亮燈後，請再次按下[炊飯 / 免洗米]鍵。	17
煮飯中、保溫中、再次加熱中有聲音	是否聽到“嗡 -”的聲響？	那是風扇作動的聲音。 並不屬於故障。	7
	是否聽到“嘰 -”或“嘰哩哩哩…”的聲響？	那是 IH 運作的聲音。 並不屬於故障。	
	是否聽到了與上述聲響完全不同的聲音。	請至原購買處委託維修。	—
按下[炊飯 / 免洗米]鍵時，或是按下[保溫]鍵時，發出“嗶嗶嗶”的聲音。	是否有放置內鍋？	請放置內鍋。	12
進行定時煮飯的預約時發出“嗶嗶嗶”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	煮飯期間、保溫期間、預約定時期間、再次加熱期間，無法進行時間調整。		35
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 24 小時以上。	保溫時間超過 24 小時以後，保溫經過的時間會閃爍以提醒。	18
	“調理”選單下是否保溫 6 小時以上	保溫時間超過 6 小時以後，保溫經過的時間會閃爍以提醒。	21
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
鍋蓋無法蓋上，或者是鍋蓋在煮飯期間打開	確認上框、內蓋密封圈、開蓋按鍵附近是否沾有飯粒、米粒等。	請清除乾淨。	11・25～30
按鍵無反應	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
	保溫燈是否點亮。	請按下[取消]鍵，取消保溫後再進行操作。	12
電源線插頭冒出火花	拔插電源線插頭時會出現小火花，那是 IH 的正常現象，並不是故障。		—
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。		—
煮飯過程中，可從蒸氣孔蓋的蒸氣孔看到泡沫	那是米飯沸騰的現象，並不是故障。		—

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“嗶 ---”音，或者“嗶嗶嗶嗶嗶…”音 	<u>**如果將電子鍋放置在地毯等上方，或是室溫較高的場所**</u>，吸、排氣孔會阻塞，使溫度上升，有時就算按了按鍵，仍舊不會有任何反應。這種時候，請依下列步驟進行處置。 (1)拔掉電源線插頭 (2)將電子鍋移放到吸、排氣孔不會堵塞，且室溫較低的場所 (3)再次將電源線插頭插入插座，進行按鍵操作 如果仍舊沒有反應，就是電子鍋本身的異常。此時，請在拔掉電源線插頭後，洽詢原購買處委託維修。	—

有關樹脂密封圈消耗品零件
樹脂或密封圈零件受熱或因蒸氣受熱，可能因長期使用出現老化、損傷。具體詳情請至原購買處洽詢。

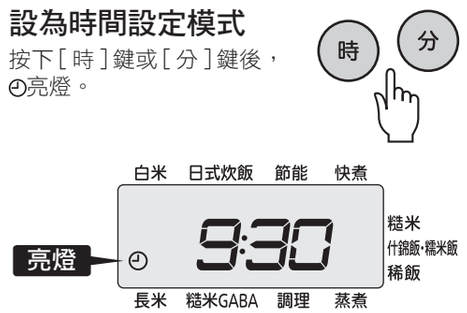
時間的調整方法

時間以 24 小時制顯示。
煮飯期間、保溫期間、預約定時期間、再次加熱期間，無法進行時間調整。

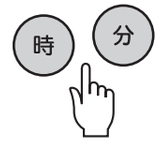
■ 例如：將“上午 9：30”調整為“上午 9：35”

1 將電源線插頭插入插座

2 設為時間設定模式
按下[時]鍵或[分]鍵後，
◴亮燈。



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[◄]鍵
調整時間步驟結束。
◴熄滅，“：”顯示閃爍。





Note

- 已設定的時間可能會由於室溫、使用方法等原因，每個月出現 30 秒到 120 秒左右的誤差。

食譜指南

- 食譜指南中所使用的量杯為 0.18L(隨附的量杯)。
- 大匙為 15mL。
- 小匙為 5mL。
- 炊煮免洗米時，不需要再洗米。
- “什錦散壽司飯”、“什錦飯”、“馬鈴薯牛肉粥” 可選擇免洗米炊煮。

為剛煮好的鬆軟米飯增添季節色彩。

什錦散壽司飯

白米選單



■ **食材 (4 人份)**

- 壽司飯
  (白米…3 杯、昆布…3 公分寬 1 片、米酒…1 又 1/2 大匙)
- 合醋
  (醋…4 又 1/2 大匙、白糖…4 又 1/2 大匙、鹽…2 小匙)
- 配料 (用於拌入米飯中)
  (牛蒡…1/2 根、胡蘿蔔…30g、小魚乾…20g、配料的湯汁〔柴魚高湯…1 杯、醬油…1 大匙、白糖…1 又 1/2 大匙〕、烤星鰻…1 條)
- 配料 (裝飾用)
  明蝦…小的 8 尾、乾香菇…4 小朵
  乾香菇的湯汁 (浸泡香菇的水…1 杯、柴魚高湯…1/2 杯、醬油…1 大匙、白糖…1 又 1/2 大匙)
  蓮藕…細的 40g
  蓮藕甜醋水 (醋…1/4 杯、白糖…1 又 1/2 大匙、鹽…1/2 大匙)
  錦絲蛋 (雞蛋…2 個、白糖…1/3 小匙、鹽…少許)
- 其他
  油菜花、水煮竹筍、甜醋醃薑等、花椒芽……8 片



將配料預先煮好後，放在湯汁中冷卻。



充分去除配料的水分後，以切割式混合攪拌於米飯中。

■ **作法**

1. 使用內鍋洗米，然後加入米酒、加水到 “白米” 水量刻度 3 位置，經過攪拌後放上昆布再以 “白米” 模式炊煮。
2. 在大碗中放入醋、白糖、鹽，將其混合成合醋。
3. 將剛煮好的飯倒入攪拌壽司飯的桶中，加入 2. 的合醋，然後一邊用扇子 … 等搧涼，一邊以飯匙如畫井字般地加以攪拌。
4. 把牛蒡削成薄片，再將胡蘿蔔切成 4 公分長的細絲，然後放入湯汁中燉煮，再加入小魚乾煮到沸騰，最後待冷卻後去除水分。
5. 先把烤星鰻切成兩半，再切成約 5 公釐寬的條狀，接著把乾香菇泡軟，並利用浸泡香菇的水進行烹煮。
6. 將蝦背上的腸線去掉後，再用鹽水煮過去殼。
7. 將已調味的雞蛋煎成薄片，然後切成細絲做成錦絲蛋。另外把竹筍煮得味道淡一點，作裝飾的配料。
8. 將蓮藕去皮後用水煮開，再將其取出並浸泡在甜醋中。
9. 把 4.、5. 混入壽司飯中，將飯盛至容器中，用 6.、7.、8. 的配料和花椒芽、甜醋醃薑進行裝飾。

Note

- 昆布請用擰乾水的濕布擦完後放著。
- 請用少量醋水潤溼攪拌壽司飯的桶。
- 請勿將飯與醋放進內鍋混合。

配料和米飯的絕佳搭配。

什錦飯

什錦飯・糯米飯選單



■ **食材 (4 人份)**

- 白米……3 杯
- 調味料 (醬油…2 大匙、米酒…1 大匙、味醂…1/2 大匙、鹽…1/2 小匙)
- 雞腿肉……60g
- 胡蘿蔔……40g
- 蒟蒻……1/8 塊
- 嫩豌豆莢……8 條
- 揉碎的海苔……少許
- 昆布……3 公分寬 1 片
- 油炸豆腐……1/2 塊
- 牛蒡……35g
- 乾香菇……2 朵
- 米酒、醬油、鹽、醋……各適量

■ **作法**

1. 將雞肉切成約 1 公分寬的雞丁，倒入一些米酒和醬油。
2. 瀝掉油炸豆腐的油分後，將其先豎切成兩半，然後再切成細條。
3. 削掉胡蘿蔔的皮，將其切成 3 公分長、略粗的細條。
4. 用菜刀的刀背刮掉牛蒡的皮，然後削成薄片並泡在醋水中。
5. 將蒟蒻放進水中煮 4 ～ 5 分鐘，再過水清洗，並以切胡蘿蔔的方法切成條狀。
6. 把乾香菇浸泡在水中直到泡軟為止，去掉菇蒂後切成細條。
7. 將嫩豌豆莢去筋後，放入鹽水中汆燙一下，即撈出放入冷水中以保持鮮綠，然後切成細條。
8. 用內鍋洗米後，加入調味料，加水到 “日式炊飯” 的水量刻度 3 位置，經過充分攪拌後放入配料 (嫩豌豆莢除外) 和昆布，選擇 “什錦飯・糯米飯” 選單炊煮。
9. 將 8. 煮熟後取出昆布，放入嫩豌豆莢並充分攪拌後，盛入容器中，再灑上揉碎的海苔。

Note

- 請根據配料的種類加減水量。
- 請將一開始加入的配料重量，控制在白米重量的 45% 以下。若加入過多的配料，煮出來的效果可能不佳。(1 杯米的配料份量應該在 70g 以下)

油飯

什錦飯・糯米飯選單



■ **食材 (4～6 人份)**

- 糯米…3 杯
- 醬油……3 大匙
- 配料
  - 豬肉末……50g
  - 豬皮……50g (切碎)
  - 蝦米 (小)……3 大匙
    (使用前，先用水浸泡然後瀝乾)
  - 魷魚乾……25g
    (用水浸泡到變軟，瀝乾水分後切成絲)
  - 炸洋蔥 / 冬蔥……50g(將洋蔥 / 冬蔥炸至鬆脆)
  - 乾香菇……3 朵
    (用水浸泡到變軟，瀝乾水分後切成絲)
  - 沙拉油……2 大匙
  - 芝麻油……1 大匙
  - 米酒……2 大匙
  - 醬油……1 大匙
  - 白糖……1/2 小匙
  - 白胡椒粉…少許
- 切細的新鮮香菜 (裝飾用)……適量

■ **作法**

1. 在較大的炒菜鍋中倒入沙拉油 (2 大匙) 加熱，放入豬皮、蝦米、魷魚、香菇炒熟，接著加入炸洋蔥、豬肉末繼續炒。
2. 炒熟之後倒入芝麻油、米酒、白糖、白胡椒、醬油 (1 大匙)。
3. 用內鍋洗完糯米後，加入醬油 (3 大匙)，並在內鍋中加水至 “糯米飯” 水量刻度 3 位置，均勻攪拌。
4. 將炒好的一半配料鋪平在糯米上 (請勿攪拌)，選擇 “什錦飯・糯米飯” 選單炊煮。
5. 炊煮好後再將剩下的另一半配料加入均勻攪拌，最後灑一些香菜後即可趁熱享用。

紅豆飯

什錦飯・糯米飯選單



■ **食材（2 人份）**
- 糯米……3 杯
- 小紅豆……80g
- 芝麻鹽……少許

■ **作法**
1. 洗淨小紅豆後放入鍋中，加入 5 倍的水烹煮。煮開後倒掉熱水，重新放入 5 倍水量，以大火將小紅豆煮到微硬。
2. 將小紅豆與紅豆水分開，紅豆水用盆盛裝，並反覆用湯勺抄起後倒下，使其與空氣充分接觸，以加速冷卻。
3. 將糯米洗淨後放入內鍋中，加入小紅豆湯至「糯米飯」的刻度 3 為止（若湯量不足，可再加水），並充分拌勻。
4. 鋪上小紅豆，選擇“什錦飯・糯米飯”選單，按下 [炊飯 / 免洗米] 鍵。
5. 完成後，翻鬆裝盛在容器中，然後撒上芝麻鹽。

馬鈴薯牛肉粥

稀飯選單



■ **食材（1～2 人份）**
- 白米……0.5 杯
- 雞湯（雞骨架湯）……500mL
- 牛絞肉……15g
- 馬鈴薯或紅皮馬鈴薯……15g（切丁）
- 蒜頭……1/2 個（切碎）
- 青蔥……1/2 根（切碎）
- 鹽、胡椒……各少許
- 水（雞湯不夠時添加）……適量

■ **作法**
1. 用內鍋洗米後，將雞湯倒入鍋中“稀飯・稠”水量刻度 0.5 位置。
   雞湯不夠時請加水均勻攪拌。
2. 鋪上已切成塊狀的馬鈴薯及蒜頭。
   此時，請勿攪拌食材。
3. 選擇“稀飯”選單，設定烹調時間 50 分鐘後開始炊煮。
4. 炊煮完成後加入牛絞肉攪拌均勻再設定追加加熱 10 分鐘。（請參照 P.15）
5. 灑上鹽、胡椒調味，最後放上蔥後即可享用。

補充鈣質的養生料理。

小沙丁魚乾糙米飯

糙米選單



■ **食材（4 人份）**
- 糙米……3 杯
- 小沙丁魚乾……30g
- 加鹽昆布……10g
- 米酒……2 大匙
- 醬油……2 小匙

■ **作法**
1. 用內鍋洗完糙米後，加入調味料，並在內鍋加水至“糙米”水量刻度 3 位置，攪拌均勻。
2. 將小沙丁魚乾去掉頭、魚肚後加入 1. 中，選擇“糙米”選單炊煮。
3. 煮熟後，放入加鹽昆布，再均勻地攪拌至鬆軟為止。

Note

- 先將糙米浸泡在水中約 1 ～ 2 小時，煮熟的米飯會更加Q軟。
- 米飯中若加入過多的醬油、味醂等調味料，煮出來的效果可能不佳。

粉蒸排骨

蒸煮選單



■ **食材**

1.0L 型（2～3 人份）
- 排骨……300g
- 米酒……1 大匙
- 豆瓣……1 小匙
- 鹽……少許
- 花椒……少許
- 淡色醬油……1 大匙
- 蒸肉粉……4 大匙
- 鋪底蔬菜類……一片

1.8L 型（4～5 人份）
- 排骨……450g
- 米酒……1 又 1/2 大匙
- 豆瓣……1 又 1/2 小匙
- 鹽……少許
- 花椒……少許
- 淡色醬油……1 又 1/2 大匙
- 蒸肉粉……6 大匙
- 鋪底蔬菜類……一片

■ **作法**
1. 將排骨洗淨，放入沸騰的湯鍋中川燙，去除血水備用。
2. 將米酒、鹽、花椒放入排骨中，醃漬 20 分鐘。
3. 加入豆瓣、醬油拌勻後，再倒入蒸肉粉拌勻。
4. 在蒸架中鋪上鋪底蔬菜，再擺上排骨。
   注意：請勿讓菜子超出蒸架，或堵塞住內蓋中的小孔。
5. 在鍋中加入 3 又 1/2 杯（630mL）的水（1.8L 型倒入 4 又 1/2 杯（810mL）。
6. 將蒸架置於內鍋中，選擇“蒸煮”選單，蒸 60 分鐘。
   蒸煮時間不足的情況下，請按 [時] 鍵，追加蒸煮約 15 分鐘，再按下 [炊飯 / 免洗米] 鍵。

請注意：如需延長“蒸煮”時間時，請必須加足內鍋中的水量。

調理選單 輕鬆簡單作出“熱騰騰”美味的菜餚！

發揮食材的特長，輕鬆做出口味正宗的菜餚。

Note

- 為了防止調味料沉澱內鍋鍋底，請充分攪拌後進行烹調。
- 用湯汁慢燉時，請等湯汁冷卻後開始烹調。
- 請勿使用堅硬的金屬製湯勺、湯匙、攪拌器等用具。
- 烹調結束後，請清除異味。(請參照 P.30 的“異味的去除方法”)
- 當調理時間不夠並想追加調理前，請勿先按[取消]鍵。因為保溫燈熄滅後將無法繼續調理。(若不小心按到[取消]鍵，請先將內鍋取出並放置在濕布上，掀開鍋蓋讓本體及內鍋散熱約 10 分鐘左右。之後，再次將內鍋放置在主體中烹調。)
- 在食材中，量杯數所表示的分量為隨附的量杯(0.18L)計量時的量杯數。

“調理”選單最初在接近沸騰溫度的高溫下炊煮後，待溫度降至約 93℃時再燜煮一段時間。然後，待到降至 88℃左右時再進行燉煮。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，也無需擔心將湯汁煮乾。

紅燒肉



■ 食材

1.0L 型(3～4 人份)
- 豬五花……400g
- 百葉結……100g
- 薑片……4 片
- 調味料
  醬油……1 又 1/2 大匙
  米酒……1 大匙
  水……300mL
- 鹽……少許
- 砂糖……少許
- 蔥段……適量

1.8L 型(5～6 人份)
- 豬五花……600g
- 百葉結……150g
- 薑片……6 片
- 調味料
  醬油……2 又 1/4 大匙
  米酒……1 又 1/2 大匙
  水……650mL
- 鹽……少許
- 砂糖……少許
- 蔥段……適量

■ 作法

1. 將五花肉洗淨，切成一口大小，加入生薑後，放入沸騰的湯鍋中川燙，去除血水。
2. 百葉結放入鍋中煮沸(可去除豆腥味)。
3. 將豬五花、生薑和百葉結放入內鍋中，加入調味料(米酒、醬油及水)。
4. 選擇“調理”選單燉煮 60 分，跳至保溫後、加入鹽及砂糖調味。
5. 將豬五花翻面，在保溫指示燈亮的狀態下，追加料理時間 10 分鐘，按下[炊飯/免洗米]鍵。
6. 完成後，加入蔥段即可。

關東煮



■ 食材

1.0L 型(3 人份)
- 蘿蔔……150g
- 土豆……小 3 個
- 小芋頭……3 個
- 油炸豆腐塊……1 又 1/2 塊
- 圓筒狀魚板……1 又 1/2 板
- 蒟蒻……1/2 塊
- 煮章魚……3 條
- 白煮蛋……3 個
- 湯汁
  高湯……3 杯
  甜料酒……2 又 1/3 大匙
  醬油……2 又 1/3 大匙

1.8L 型(4 人份)
- 蘿蔔……200g
- 土豆……小 4 個
- 小芋頭……4 個
- 油炸豆腐塊……2 塊
- 圓筒狀魚板……2 塊
- 蒟蒻……1/2 塊
- 煮章魚……4 條
- 白煮蛋……4 個
- 湯汁
  高湯……4 杯
  甜料酒……3 大匙
  醬油……3 大匙

■ 作法

1. 蘿蔔切成 2.5cm 厚的圓片，較厚地削皮後用淘米水煮，然後放在冷水中。小芋頭也像蘿蔔一樣煮得稍硬。
   土豆削皮後放入冷水中。
2. 將煮章魚的腳分開，用熱水除去油炸豆腐塊和的油。蒟蒻切成三角形後，用熱水稍煮一下。
3. 將白煮蛋剝殼，圓筒狀魚板斜著切成兩半。
4. 將食材和湯汁加入內鍋，用“調理”加熱 120 分鐘。

燉煮的料理在加熱後，稍微保溫放置一段時間後味道會更入味更好吃。

規格

型號			JKT-B10R	JKT-B18R
額定電壓及額定頻率			110V～ 60Hz	
總額定消耗電功率			1,080W	1,198W
煮飯容量(L)	白米		0.18～1.0(1～5.5 杯)	0.36～1.8(2～10 杯)
	日式炊飯		0.18～1.0(1～5.5 杯)	0.36～1.8(2～10 杯)
	節能		0.18～1.0(1～5.5 杯)	0.36～1.8(2～10 杯)
	快煮		0.18～1.0(1～5.5 杯)	0.36～1.8(2～10 杯)
	糙米		0.18～0.63(1～3.5 杯)	0.36～1.08(2～6 杯)
	什錦飯		0.18～0.72(1～4 杯)	0.36～1.08(2～6 杯)
	糯米飯		0.18～0.54(1～3 杯)	0.36～0.9(2～5 杯)
	稀飯	稠	0.09～0.18(0.5～1 杯)	0.09～0.36(0.5～2 杯)
		稀	0.09(0.5 杯)	0.09～0.27(0.5～1.5 杯)
	長米		0.18～1.0(1～5.5 杯)	0.36～1.8(2～10 杯)
	糙米 GABA		0.18～0.63(1～3.5 杯)	0.36～1.08(2～6 杯)
外形尺寸(cm)		寬度	26.0	28.8
		深度	35.4	38.6
		高度	21.3	25.0
主體重量(kg)			4.1	5.2

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(再次加熱)中	持續煮飯(再次加熱)。 有時無法將飯煮好。
保溫中	持續保溫。

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。
當零件有髒污、異味或破損嚴重時，請洽詢原購買處。
內鍋的氟素塗層，會隨著使用年限而損耗，並且剝落。(參照 P.5)