



使用說明書

使用前，務請詳讀「使用說明書」

並請妥善保存。

象印牌壓力IH炊飯電子鍋

NH-WAF18

目錄

特點	1
安全注意事項	2
注意事項	5
各部分名稱和使用方法	6
提示音和蜂鳴音的切換方法	7
時鐘校正方法	8
關於鋰電池的更換	9
規格	9
煮飯方法	10
便利的使用方法	
睡眠保溫	14
再加熱	15
定時預約炊飯	16
煮出美味食品	18
去除異味機能	18~19
清理	19~20
委託修理前	20~21
食譜	22~33
出現這種顯示時	34
建議	34

台灣總代理：台象股份有限公司

維修服務電話：台北(02)2506-9009、2297-0462 台中(04)2314-3611

高雄(07)215-2288

消費者服務專線：0800-221-222



特點

- **高壓下達到的高溫炊飯，104°C下產生的美味。**
超過100°C（1.15氣壓，104°C）的“高溫炊飯”和“高溫燜飯”，直達米芯，製作出香甜可口的米飯。
- **“煮沸清洗機能”，能夠消除煮菜飯和保溫後的味道。**
- **長時間保持美味的“睡眠保溫24小時”，在稍微低的溫度（約60°C）下保溫，有效防止米飯變乾、發黃、變味。**
- **“提示音”，具有炊飯、定時預約、再加熱的“設置音”和炊飯、再加熱的“完成音”2種聲音的提示。**
- **“變頻控制”下的永久美味。**

在炊飯中即使電源電壓變動，“變頻控制”將能夠保持最佳炊飯電力（火力），煮出美味。

- **IH（電磁導熱）煮出的美味。**

電磁導熱
(INDUCTION HEATING)



在產生磁力的線圈上流過高頻電流，線圈周圍將產生磁力線，其磁力在鍋上產生渦電流，使鍋本體成為發熱結構。

- **鍋內整體均勻傳熱的“黑金鋼圓形厚釜”**
- **“中心渦流加熱”的“真正成雙對流”，實現均勻炊飯。**


安全注意事項

使用之前


※以下所示注意事項分爲“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	若操作有誤，有可能導致火災或灼傷。
 注意	提示如果操作有誤，有可能造成傷害或物品損壞的內容。


圖形符號示例

 符號表示有警告和注意的內容。圖中標注具體注意內容。
下圖表示“注意觸電”。



 符號表示有禁止事項。圖中或附近標注具體注意內容。
下圖表示“禁止拆卸”。



 符號表示有強制或指示事項的內容。圖中標注具體注意內容。
下圖左側表示“拔下電源插頭”，右側表示務必執行的“強制”內容。



※讀後務請保管在使用者隨時都看到的地方。

安全注意事項

警告

- 電源線不得割傷、損壞、加工、強行彎曲、拉扯、扭轉、摺扎。
如果在電源線上放置重物、或擠壓、加工電源線，可造成損傷，引起火災或觸電。



禁止



- 不得使用交流 110 伏特以外的電源。
否則，有引起火災、觸電的危險。



禁止

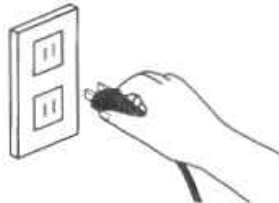


注意

- 拔下電源插頭時，務必手持插頭，不得拉扯電源線，請勿用濕手拔插頭。
否則，有可能觸電或短路出現火花。



手持電源插頭拔下



- 不得在易受潮的地方或火源附近使用。
否則，有可能觸電、漏電或變形。



禁止



- 不得使用專用內鍋以外的容器。
否則，有可能造成鍋體過熱或發生故障。



禁止



- 不得在不穩定的場所和怕熱的墊子上使用。
否則，有引起火災的危險。



禁止



- 不使用時，應從電源插座上拔下電源插頭。
否則，有可能受傷、燙傷，或因絕緣劣化而引起觸電、漏電、火災。



拔下電源插銷



- 使用心臟起搏器者，在使用本電飯鍋時請洽詢醫生。
本電飯鍋在使用時，可能會對心臟起搏器有所影響。



洽詢醫生



安全注意事項

⚠ 注意

- 卷繞電源軟線時，應握持插頭。以免插頭跳動傷人。



握持插頭



- 不得用手觸摸蒸氣口。否則，可造成燙傷。尤應防止乳幼兒觸摸。



禁止接觸



※ 高壓 IH 電飯鍋在炊飯中，內部為高溫、高壓，請務必遵守以下的注意事項。

注意事項

請不要靠近容易受磁性影響的物品。

- 電視、收音機等（否則有可能會產生雜音）
- 信用卡、儲值卡、提款卡等（否則有可能會消除其記憶）

請小心操作

- 否則因強烈的撞擊或在搬運中碰觸開蓋按鈕，可能會產生故障或外蓋打開，引起受傷。

注意燙傷

- 蒸氣口附近為高溫，請注意。
- 在煮飯剛剛結束後，打開鍋蓋時，小心蒸氣。
- 攪動米飯時，注意手不要碰觸本體。

在高壓炊飯中，請不要強行打開外蓋和移動主體。

- 否則強行打開外蓋或移動主體，可能會使蒸氣強烈噴出，引起受傷。

本裝置為炊飯專用，絕對不要用於其他用途。

- 過量的煮豆等食物。
- 使用快速起泡的小蘇打等進行食物的製作。
- 呈粘稠狀態的咖喱及燉菜等的食物的製作。
- 加入大量油的食物的製作。

對於以上的食物的製作，請絕對不要使用。

在廚房櫥櫃等地方煮飯時，注意不要讓蒸氣接觸到天花板部分。另外，不要在牆和家具旁邊（30cm 以內）使用。

- 否則將引起變色或變形。

在吸排氣口上不要滴上水，不要放置在有紙和布等容易被吸附的物品旁邊。

不得用水沖洗本體，也不得將鍋底泡在水中。

- 否則將引起觸電和故障。

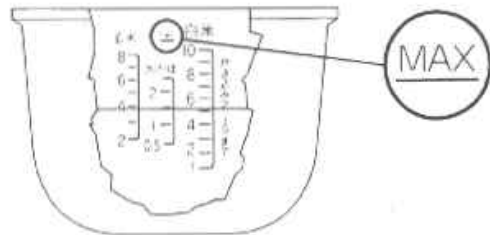
在有異物（飯粒或米粒等）時請不要使用。

- 否則將不能順利煮飯。

請不要在本體（特別是蒸氣口）上覆蓋抹布。

- 否則將引起主體和外蓋的變形、變色。

請不要加入水超過內鍋的三分之二以上（鍋上指示的 MAX 線）炊飯。



請不要製作以豆類為主要的食物。

- 否則將引起故障。

在壓力調節裝置和安全閥堵塞的狀態下，請不要使用。

- 壓力調節裝置和安全閥上沾附飯粒或堵塞時，請清除乾淨。
- 請不要拆卸壓力調節裝置。

各部分的名稱和使用方法。

內蓋

取下方法

將內蓋向前面拉出。
(※請不要拉內蓋墊)



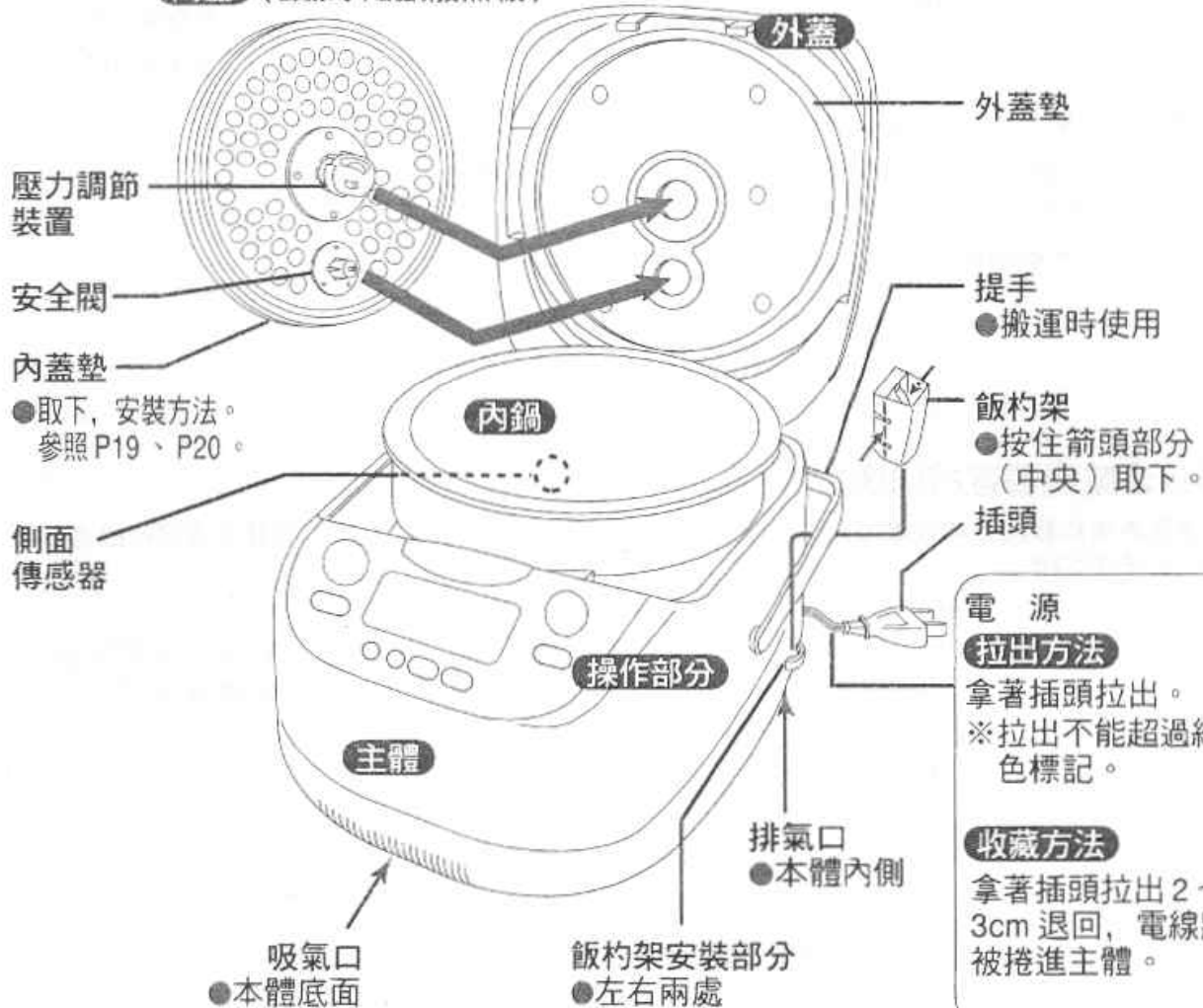
安裝方法

確實安裝到外蓋的孔上。
(二個孔)



※有時按下開蓋按鈕後，外蓋不迅速打開。
(裝有鍋及內蓋時) 這是由於是在高壓下增強密閉性煮飯，不是異常現象。

內蓋 (蜂巢式不銹鋼散熱板)



配件

飯杓



飯杓架

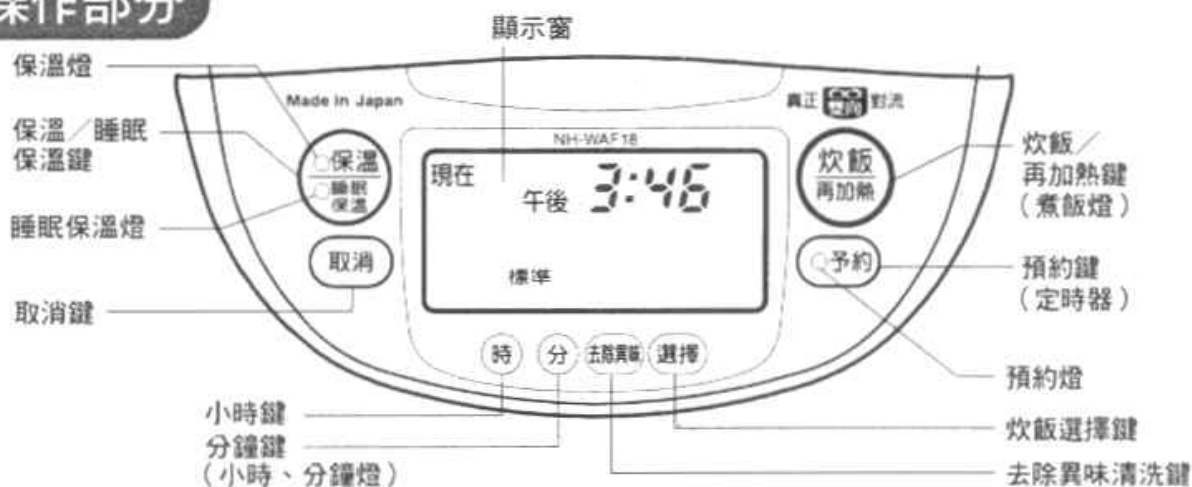


量米杯 (180mL)



各部分的名稱和使用方法。

操作部分



- 注意**
- 鍵的操作，要確實按下，直到發出提示音或蜂鳴音。
 - 炊飯/再加熱和取消鍵的中央的(●、—)，是為視覺障礙人士而設計的。

※ 您所購買商品與本使用說明書上記圖示，有可能略有不同。

提示音或蜂鳴音的切換方法

本產品具有炊飯開始和炊飯結束時發出提示音或蜂鳴音的提示機能。出廠時提示音已被設定，可用以下操作切換。

① 將插頭插到插座上。



② 按預約鍵三秒鐘以上。



③ 希望切換的聲音鳴響後完成。

- ※ 在炊飯時、保溫中、清洗中也能夠進行切換。
- ※ 不能順利切換時，請從①再次重新開始。

提示音鳴響的時間

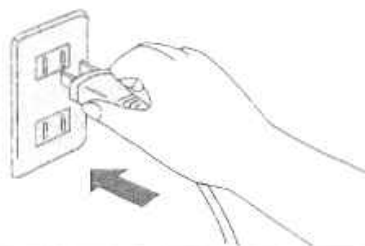
● 炊飯開始時	→ 小星星
● 再加熱開始時	
● 時間預約設置完成時	
● 炊飯結束時	→ 給愛麗絲
● 再加熱結束時	

時鐘的調整方法

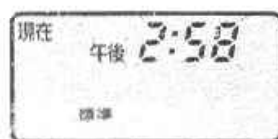
在使用定時器炊飯時，需要調整時鐘。時鐘從出廠時就開始運轉，因此由於室溫不同，有可能會出現少許誤差。如有時間不準確時，敬請按以下順序來調整時間。

例：現在時間是下午 3：01，而顯示時間是下午 2：58。

1 放入內鍋，插入插頭。



2 按下時及分鐘鍵。

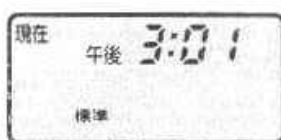
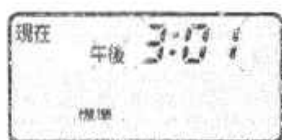


時間顯示
閃爍

※閃爍經過 5 秒鐘之後，
恢復原來狀態。



3 按時、分鐘鍵調整時間

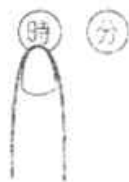


按小時、分鐘
鍵後，經過 3
秒鐘，閃爍變
為亮燈。

閃爍變為亮燈後，
即時間調整完成。

小時鍵：以 1 小時為單位改變
分鐘鍵：以 1 分鐘為單位改變

●持續按下，能夠快速變化。



關於鋰電池的更換

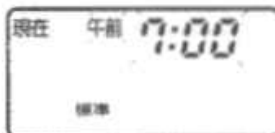
鋰電池具有自備作用，或在沒有連接電源時，用於保持時鐘走動和繼續記憶存儲器時間的功能。

■電池更換最大期限

在未通電狀態下，其壽命約為 4 ~ 5 年。（約 20°C）

■電池消耗時

- 將插頭插入插座後，目前時間連續顯示閃爍上午 7:00。



- 在這種狀態下，只要調整時間，也可正常使用。但若拔下插頭，則顯示窗的顯示消失。
- 此時，可惠詢經銷店或本公司客戶服務部門，收費更換新的鋰電池。

敬請注意

- 千萬不要擅自更換鋰電池，以防事故和故障。

停電時

- 炊飯中停電 10 分鐘以內時，鋰電池將記憶著停電前的狀態，通電後可以恢復正常，如停電時間超過 10 分鐘，則回到取消狀態。
- 在預約定時後到炊飯開始時間時還未通電時，會推延炊飯時間。

規 格

型 號		NH-WAF18
炊 飯 容 量	白米 (杯)	0.18~1.8L (1~10)
	什錦飯、糯米飯 (杯)	0.36~1.08L (2~6)
	糙米 (杯)	0.36~1.44L (2~8)
	稀飯 (杯)	0.09~0.45L (0.5~2.5)
額 定	交流 110V 60Hz 1290W	
保溫時平均耗電量	38W	
煮 飯 方 式	IH (電磁導熱方式)	
電 源 線	長 1.1m (帶電線卷軸)	
外 形 尺 寸 (cm)	約 27.5 x 約 37 x 約 23	
重 量	約 5.6kg	

- 取消狀態（不炊飯、保溫時）的耗電量約 2W。
- 當前時間顯示，因室溫不同，一個月可能會有約 1 分鐘左右的誤差。
- 保溫時平均耗電量為室溫 20°C，最大炊飯容量的情況。
- 炊飯容量的數值，表示的是炊飯前的米的量。（不包括菜飯等的菜量）
- 外形尺寸，按寬、深、高的順序表示。

炊飯方法

本產品只能用於煮飯或米飯保溫。
不能用於炊飯或保溫以外的用途。

1 量米、洗米、 調節加水量



注意

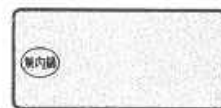
- 什錦飯的水的加減，請使用白米的刻度。
- 請正確計量米。
它將影響飯的煮熟。
- 米的計量杯，根據使用方法不同，可能會產生若干差異。
- 加水過多時，將會造成溢出，請注意。
- 做小豆糯米飯時，請淘洗米後放入箊籬中，瀝水30分鐘以上。

2 將內鍋放入本體內， 關上上蓋，插入插頭。



注意

- 若內鍋外側沾附水或異物，有時將不能順利煮飯。
- 當內鍋沒有放入主體時，按炊飯/再加熱鍵，或保溫/睡眠保溫鍵將有蜂鳴聲，顯示窗顯示“無內鍋”，顯示亮燈。此時，一定要將鍋確實放入到最下面。



“無內鍋”顯示數秒鐘後消失，轉變為當前時間。

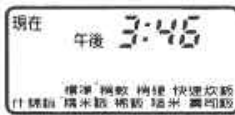
- 請不要快速關閉外蓋。
由於高壓形式，關閉有阻力。

3 炊飯

- 在高壓炊飯中，(顯示 **高壓**) 不得已希望取消時，請按取消鍵 1 秒鐘以上。此時，蒸氣將從蒸氣口噴出，請注意。高壓炊飯中，即使按開蓋按鈕，外蓋也不打開，不得已要打開外蓋時，按取消鍵取消，要等待直到內部壓力解除。(此時，蒸氣從蒸氣口噴出，請注意)，感到開蓋按鈕不易動，不要強行打開，一定要自然放置，直到冷卻後再打開。

使用白米時

① 用選擇鍵選擇所希望的軟硬度



選擇

一次選擇的軟硬度被記憶。(白米以外的項目不能被記憶，請每次選擇。)

② 按炊飯/再加熱鍵



炊飯燈亮燈

- 轉為燜飯後直到煮熟的時間，以下表中的時間表示。

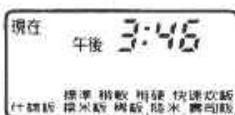
※指示音(蜂鳴)鳴響。



白米
7 ~ 10分

使用白米以外時

① 使用選擇鍵選擇白米以外的項目



選擇

希望盡快速炊飯時使用，有可能會煮的稍硬。

② 按炊飯/再加熱鍵

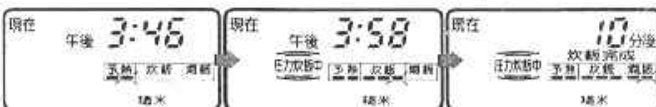


炊飯燈亮燈

對於稀飯、快速炊飯、什錦飯、糯米飯、糙米、壽司飯，均不能選擇軟硬度

- 轉為燜飯後直到煮熟的時間，用下表中的時間表示。

※指示音(蜂鳴)鳴響。



糙米	稀飯	快速炊飯
8~12分	3~5分	5~10分
什錦飯、糯米飯		
1.8L規格	7~8分	

※對於糯米飯、稀飯、壽司飯，為了食物美味，請使用無壓力煮飯。

注意

- 連續炊飯時，請冷卻本體、外蓋、內蓋後(可接觸皮膚的程度)煮飯。(如果太熱，將製作不出美味食物。)

關於米飯的炊飯種類	
稍軟	蓬鬆柔軟有粘性，適用於米飯糰、豆沙糯米飯團等的製作。
稍硬	有咀嚼的彈性和甜味，適用於醬味豬排飯、肉丁洋蔥飯等的製作。
壽司飯	爽口有彈性，適用於什錦壽司的製作。

※本產品能夠選擇白米飯的軟硬度(標準、稍軟、稍硬)。

- 在高壓炊飯中，停電或拔掉插頭時，蒸氣將從蒸氣口噴出，請注意。
- 希望製作比使用項目上的“稍軟”煮熟的米飯，更加柔軟的米飯時，加入水量稍微超過鍋上的刻度(一個刻度的二分之一以內)，再用項目上的“稍軟”煮飯。但是，水量太多時，可能會造成溢出。
- 在高壓炊飯中，請不要移動、傾斜、搬運本體。(蒸氣將會洩漏，很危險)
- 請不要空鍋加熱，否則將會引起故障。

4 提示音（蜂鳴器）鳴響，表示飯已煮好。 充分攪動米飯

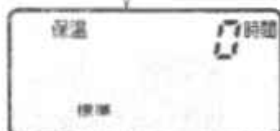
- 打開外蓋時，感到開蓋按鈕不易動時，不要強行打開，一定要放置一段時間後，再次按開蓋按鈕打開。



自動變為保溫、
保燈溫亮。



保溫經過時間，
按每小時顯示。



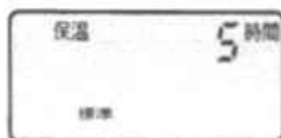
炊飯結束後請馬上攪拌，
以防米飯結塊或黏鍋。

提示

- 因炊飯條件不同，有時煮熟的米飯的底面可能有淺焦黃色的焦飯。
- 煮熟米飯的中央部分能看到稍微有一點凹陷，這是由於誘導加熱，鍋本身發熱，包圍著米煮飯所至。
- 若不翻動米飯而放置不動，米飯將不會鬆軟可口。
- 剛剛煮熟後，蒸氣口會有少量蒸氣冒出，有時水汁會飛濺，請注意。這是由於在高壓下煮飯後，為了解除殘餘的部分壓力所致，並不是故障或異常情況。

5 攤平米飯的表面弄平 保溫

顯示保溫經過時間的表示



- 進入保溫狀態後，顯示窗顯示保溫經過時間。（上圖為5小時後）
- 從米飯煮熟後開始，按每小時顯示。

保溫超過 12 小時以上的保溫，請使用睡眠保溫。能夠防止米飯乾燥、發黃、有味等。但是，保溫時間超過 12 小時後，即使按保溫／睡眠保溫鍵，也不能進行設置。

- 在保溫經過時間顯示過程中，若希望知道當前時間，只需按小時鍵或分鐘鍵，即可變為時間顯示。（只要不再次按小時、分鐘鍵，即使到再次炊飯，保溫經過時間也不顯示。）
- 在插頭拔下的狀態下，米飯若放在鍋中不動，將會冷卻並且變質。
- 一旦取消保溫，進行再次保溫時，返回 0 小時顯示。

注意

- 在剛剛煮熟後和保溫中，因室溫和開蓋時間的原因，有時會出現結露現象（特別是在內蓋墊的內側），請擦拭掉。
- 對於少量米飯的保溫，將其堆在內鍋的中央，能夠防止乾燥。
- 請不要在飯杓置於鍋中時保溫，否則可能會引起變味或內蓋墊變形。



保溫方法

搬運

- 移動使插頭脫落時，請立刻插上，繼續保溫狀態。（時間長了溫度將下降，會產生怪味並使米飯變味。）

不要這樣保溫！

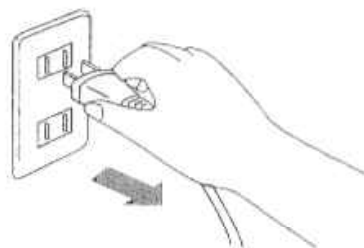
- 這樣會產生怪味、變黃以及變色
 - ※12小時以上（通常保溫）
 - 24小時以上（睡眠保溫）
 - ※加入剩飯
 - ※白米以外（小豆飯、什錦飯、米飯餅、奶汁烤菜）
 - ※冷米飯
 - ※鍋內有飯杓

使用後

① 按取消鍵



② 拔插頭



炊飯所需時間

- 電壓 110V、室溫 20°C、水溫 18°C 時的情況。
- 此時間為從開始炊飯到變為保溫的時間，炊飯時間還受電壓、室溫、季節和水量多少、煮法等因素之影響。

白米	米量 (杯)	時間(約)				
		標準	稍軟	稍硬	壽司飯	快速炊飯(白米)
1.8L規格	1~10	34~45分鐘	47~56分鐘	32~44分鐘	33~46分鐘	23~39分鐘

白米以外	時間(約)			
	什錦飯	糯米飯	稀飯	糙米
1.8L規格	52~59分鐘	32~38分鐘	50~63分鐘	85~104分鐘

- ※什錦飯由於在米中加入了大量的調味料，為了使其香甜可口，炊飯時間需要比白米長一些。（預熱時間大約需 30 分鐘）

再加熱

加熱保溫中的米飯，能夠提高溫度，特別是對於睡眠保溫，由於溫度較低(約 60°C)，可以利用再加熱，達到最適口的溫度。

1 攪動保溫中的米飯，將其弄平

- 米飯有時會變硬、變焦，因此請一定要翻動。
- 少量米飯再加熱時，請依每一茶碗飯(約 160g)灑上一大匙水，充分翻動堆在內鍋中央，使米飯變軟。



2 按炊飯/再加熱鍵

●保溫
○睡眠保溫
保溫燈或睡眠保溫燈亮時



●炊飯
●再加熱
煮飯燈閃爍



●炊飯
●再加熱
煮飯燈閃爍



再加熱時間

通常保溫	睡眠保溫
約 5~7 分鐘	約 5~8 分鐘

再加熱結束後，保溫燈亮。
※直到再加熱結束的4分鐘顯示剩餘時間。

- 保溫燈或睡眠保溫燈無點時，按炊飯/再加熱鍵則開始炊飯，因此，必須確認保溫燈或睡眠保溫燈亮。

3 攪動米飯

- 由於鍋底的米飯會稍微變硬，因此，要充分攪動、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/睡眠保溫鍵。
以下情況請不要再加熱	<ul style="list-style-type: none"> ●重復再加熱。(使米飯變焦、變乾) ●當米飯的量在 1.0L 規格、白米的水位線 3 以上；1.8L 規格、白米的水位線 6 以上時，不能充分加熱。
以下情況不能再加熱(蜂鳴器發出“唧唧唧唧”的鳴響聲，不能設置)	<ul style="list-style-type: none"> ●米飯剛煮熟後，或再加熱剛結束後，米飯很熱時。 ●米飯已冷卻，或內鍋的溫度較低時。 ●煮稀飯和糙米飯時。

便利的使用方法

定時預約炊飯

定時器能夠記憶預約一和預約二兩種時間

預約吃飯時間炊飯 例：上午 7：30 煮熟

1 確認現在時間正確

- 時間不正確，則不能在希望食用的時間內結束炊飯。
(參照 P8 的時間的校正)

2 按選擇鍵，選擇所喜好的硬度、以及稀飯、糙米、壽司飯中的任意一個。

※不能進行快速炊飯、什錦飯、糯米飯的定時預約。

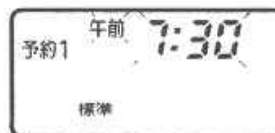
3 按預約鍵

預約時間能記憶兩種。



※預約一設置為上午 6：00
(再按一次，表示預約二為下午 6：00)

4 按時、分鐘鍵，調到希望食用的時間。



小時鍵：以 1 小時為單位改變
分鐘鍵：以 10 分鐘為單位改變
●持續按下，能夠快速變化。

5 按炊飯／再加熱鍵

※提示音(蜂鳴器)鳴響

不按下炊飯／再加熱鍵，
定時器不開始計時。



※不能進行快速炊飯、什錦飯、糯米飯的定時預約。

※按以上的操作順序，預約一的時間記憶從上午 6：00 變更為上午 7：30

●使用預約二時，按同樣的要領進行。

提示

- 不能顯示到飯煮熟的剩餘時間。
- 取消定時時，請按取消鍵。
- 不變更已記憶的預約時間時，無需校正時間。
- 在定時器預約中，想知道當前時間時，按小時、分鐘鍵就能夠確認。

按預約一或預約二記憶的時間炊飯

1 按預約鍵

每按一次預約鍵，預約一和預約二交替顯示。

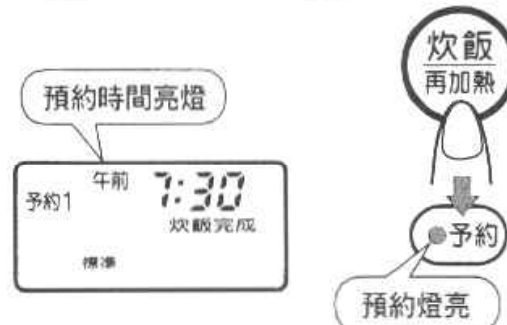


顯示預約一或預約二的預約時間。

2 按炊飯/再加熱鍵

※ 提示音（蜂鳴器）鳴響。

不按炊飯/再加熱鍵，
定時器不開始計時。



按預約時間煮熟。

定時器預約炊飯的參考時間

項 目		定時器的參考時間
白 米	標 準	55 分～13 小時
	稍 軟	60 分～13 小時
	稍 硬	50 分～13 小時
稀 飯		1 小時 10 分～13 小時
糙 米		1 小時 55 分～13 小時

- 什錦飯、糯米飯不能進行定時設置。

- 當設置為白米飯不足 60 分鐘；稀飯不足 1 小時 10 分鐘；糙米不足 55 分鐘時蜂鳴器發出“嗶嗶嗶嗶”的鳴響聲，立即開始炊飯。
- ※使用定時器煮熟的飯稍軟。
- 為了防止白米過度浸泡引起的變質，請盡量設置在 13 小時以內。特別是夏天等室溫較高時，請注意。

去除異味 續

⑤清洗結束後整理

- 由於內部變熱，因此一定要等主體冷卻、倒掉熱水後再整理。

<清洗結束後的顯示>



清洗結束後，顯示當前時間

“嗶”聲鳴響八次

注意和提示

- 有些異味不能夠完全除去。
- 炊飯或清洗剛結束後，按“去除異味鍵”不能夠設置。（“嗶”聲鳴響四次，請等候30分鐘）
- 中途停止清洗時，請按“取消鍵”。
- 清洗時，加入的水不要超過白米水位刻度的“1”。（否則會清洗不乾淨）
- 請不要空鍋加熱。
- 絕對不要加入水以外（洗劑等）的東西。
- 清洗後，在內部還很熱時打開上蓋，會冒出大量熱蒸氣，注意不要燙傷。
- 清洗中，蒸氣口將冒出猛烈的蒸氣，注意不要燙傷等。

各部分的清理

請一定在拔掉插頭，主體、鍋都冷卻後進行操作。

<p>內鍋 飯杓 飯杓架</p>	➔	<p>用熱水或水浸泡後，用海綿清洗。 ※鍋內長期有水，將會發生腐蝕。</p>
<p>電源線、插頭</p>	➔	<p>用乾的、軟布擦拭。</p>
<p>外蓋內側 本體內側（本體內）</p> 	➔	<p>用擰乾的布擦掉水分。（特別是對於外蓋內側沾附的濃米湯和飯粒，一定要手握住外蓋擦拭乾淨。）</p>
<p>外蓋表面 主體外側 （包括操作部分）</p> 	➔	<p>用軟布沾上肥皂液後，擰乾後擦拭。但操作面板要用乾的軟布擦拭。 （開蓋按鈕周圍進入生米粒等時，一定要清除。）</p>
<p>內蓋 （凹陷不鏽鋼散熱板） （內蓋墊能夠拉下）</p> 	➔	<p>對於左圖所示的部分，確認是否堆積有飯粒等的異物。若有時，用竹籤或牙籤除去。用熱水或水浸泡，用海綿清洗。 ※內蓋墊損傷將造成蒸氣洩漏。</p>
<p>蒸氣孔組件</p> 	➔	<p>用水沖洗。將蒸氣口套向蒸氣口蓋的“取下”表示方向轉動即可取下（①）。安裝時，向“安裝”方向轉動確實地安裝（②）。墊和阻止閥不要取下。清理後，一定要將蒸氣孔組件安裝上蓋中。</p>

委託修理前 續

操作鍵失靈 不能炊飯	→	<ul style="list-style-type: none"> ●若內鍋沒有放入→請放入內鍋 ●若保溫燈亮→請按取消鍵 (可能處於再加熱狀態)
炊飯中或保溫中“卡 嚓”、“嘶”或“砰” 的聲音。	→	●微電腦起動，調節火力的聲音，或是為了向外排放內部熱量， 風扇轉動的聲音。
顯示螢幕混亂 鍵操作失靈	→	<ul style="list-style-type: none"> ●若插頭脫落，請再次插入插座。 ●閃爍上午7:00，請重新校正時鐘。(參照 P8) ●另外，也請重新設置預約時間。(參照 P16)
溫飯不能再加熱	→	<ul style="list-style-type: none"> ●飯是否剛剛煮熟？(米飯在大約 85°C 以上時，不能再加熱) ●是否沒有取消保溫？ ●米飯是否已冷卻？(米飯在大約 50°C 以下時，不能再加熱)

蒸氣從外蓋 和主體之間 洩漏。	內蓋墊	沒有完全嵌入	完全嵌入 (參照 P20)
		斷裂	更換 (請諮詢銷售店)
	壓力調節裝置	確認球體轉動	孔堵住時進行處理 (參照 P19)
	安全閥	確認孔沒有堵住、沒有異物	處理 (參照 P19)
不易關閉外 蓋時。	內蓋	脫落、變形	更換 (請諮詢銷售店)
	內蓋墊	沒有完全嵌入	完全嵌入 (參照 P20)

●不是以上情況時，請諮詢購買店。

食譜 contents

白米(標準)

蜂斗菜飯	23
海鱧茶泡飯	23
鐵火茶泡飯	23

白米(稍軟)

豆沙糯米飯	24
米飯餅	24

白米(稍硬)

肉丁洋葱飯	25
醬味豬排飯	25

白米(壽司飯)

※細卷壽司	26
※盒壽司	26
※什錦壽司	27

※爲了料理的美味，有※符號的食譜，並無加上壓力炊飯。

什錦飯

什錦飯	28
豌豆飯	28
蛤仔飯	29
筍飯	29
西式什錦飯	30
西班牙什錦飯	30

糯米飯

※小紅豆飯	31
※山菜糯米飯	31

稀飯

※南瓜稀飯	32
※茶稀飯	32

糙米

糙米大豆飯	33
糙米什錦飯	33

白米（標準）

蜂斗菜飯

材料（四人份）

米	3 杯
蜂斗菜	長的 2 根
④ 鹽	1 小匙
酒	2 大匙

作法

- ① 米淘洗乾淨，加水至白米的水位刻度 3。
- ② 按選擇鍵，選擇普通，按炊飯鍵。
- ③ 蜂斗菜切成 15cm 長，灑上鹽，在切菜板上滾動一下。加到沸水中煮 3～4 分鐘後



立即取出，去掉澀味。冷卻後剝皮，切成 5mm 小段，加入 ④。變為保溫後，加入 ③，攪拌。

海鰻茶泡飯

材料（四人份）

米	3 杯
烤海鰻	大 2 條
紫菜、綠芥末（泥）、鹽	少許
煎茶	適量

作法

- ① 米淘洗乾淨，加水至白米的水位刻度 3。
- ② 按選擇鍵，選擇普通，按炊飯鍵。
- ③ 將烤海鰻切成 1cm 小段。
- ④ 變為保溫後，翻動後盛到容器中，擺上 ③，



加入紫菜、鹽，根據喜好還可加入綠芥末，最後加入熱茶。

▲ 烤海鰻在吃前再烤一次會更加美味。

鐵火茶泡飯

材料（四人份）

米	3 杯	白芝麻	1/4 小匙
金槍魚片	200g	海帶	少許
醬油	適量	綠芥末（泥）	少許
		茶葉	適量

作法

- ① 米淘洗乾淨，加水至白米的水位刻度 3。
- ② 按選擇鍵，選擇普通後按炊飯鍵。
- ③ 變為保溫後，翻動、盛到容器中，將金槍



魚片沾一下醬油後擺上，撒上稍微壓碎炒過的白芝麻和紫菜，根據喜好加上綠芥末，最後加入熱茶。

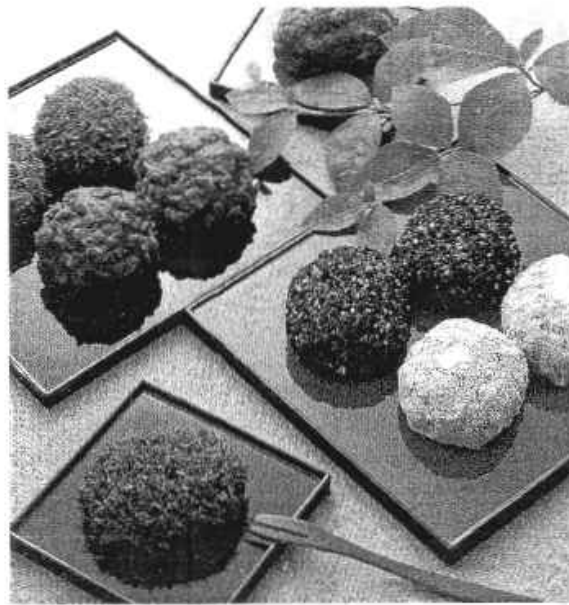
白米(稍軟)

豆沙糯米飯

材料(四種、二十個)	
米(粳米).....1.5杯	A {
糯米.....1.5杯	
豆沙餡	
.....1罐(430g)	
	黃豆粉.....適量
	糖.....適量
	鹽.....少許
	綠紫菜.....適量
	黑芝麻(炒熟)
適量

作法

- ①米和糯米淘洗乾淨，加水至白米的水位刻度3。
- ②按選擇鍵，選擇稍軟，按炊飯鍵。
- ③變為保溫後，從鍋中取出米飯，用研磨棒、馬鈴薯器或打泡器壓成半碎，分成20等分作成飯團。
- ④豆餡20g的作十五個、再作五個較大的。事先將A的材料攪拌均勻。



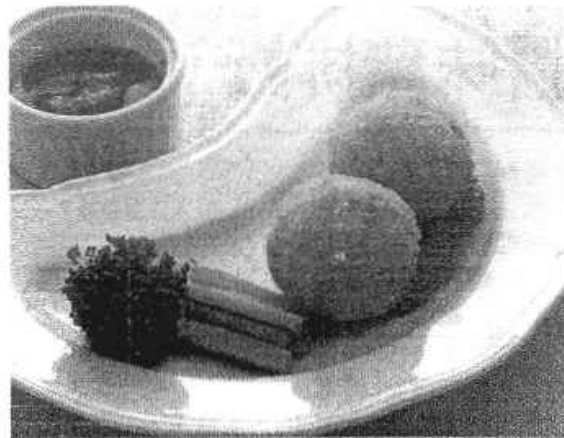
- ⑤在③的米飯中，作成十五個小餅，包上④的餡，每五個外表分別塗上A、綠紫菜、黑芝麻。剩餘的五個包上較大的餡作成飯團。

米飯餅

材料(二十個)	奶酪粉或碎奶酪	
米.....2杯0.5杯	
洋蔥.....1/4個	鹽.....0.5小匙	
番茄(或番茄醬4大匙).....中型1個	白胡椒.....少許	
黃油.....2大匙	麵衣 {	
麵粉.....2大匙		麵粉.....30~40g
牛奶.....0.5杯		雞蛋液.....1個
		水.....1/4杯
	細麵包粉	
50~60g	

作法

- ①米淘洗乾淨，加水至白米的水位刻度2。
- ②按選擇鍵，選擇稍軟，按炊飯鍵。
- ③變為保溫後，翻動米飯。
- ④將洋蔥切碎，番茄剝皮後切丁。
- ⑤平底鍋加熱，融化黃油後炒洋蔥，之後加麵粉繼續炒。然後加入番茄同樣炒(2~3分鐘)，熄火，一點一點加入牛奶，邊加入邊攪拌。



- ⑥再打開火，加入碎奶酪、鹽、白胡椒攪拌，再加入煮好的米飯充分攪拌。
- ⑦分成二十等分，作成自己喜好的形狀，依次加上麵粉、雞蛋液、細麵包粉。用170℃的熱油炸成焦黃色，趁熱食用。

白米(稍硬)

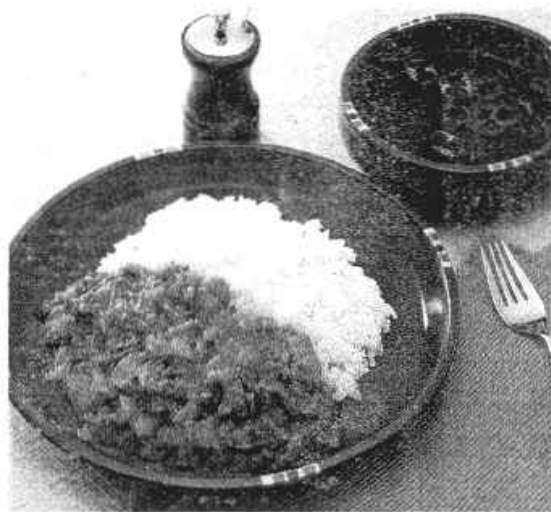
肉丁洋蔥飯

材料(四人份)

米	3杯	固體肉湯料 0.5塊	
青椒	1個		A 菜汁 200ml
茄子	1條(約70g)		
洋蔥	1個		
牛肉(薄片)	200~250g	辣醬油 1小匙	
沙拉油	2大匙		B 番茄醬 3大匙
麵粉	2大匙		
香料	胡椒	少許	
	百里香或多香果、 丁香	少許	
	月桂	2片	

作法

- 1 米淘洗乾淨，加水至白米的水位刻度3。
- 2 按選擇鍵，選擇較硬後按炊飯鍵。
- 3 變為保溫後，攪拌翻動米飯。
- 4 將青椒、茄子切碎，洋蔥切丁，牛肉切成3cm長段。



- 5 另用一只鍋加熱沙拉油，炒青椒、茄子，然後加入麵粉繼續炒至出略微焦黃色，加入洋蔥炒至略微透明。
- 6 加入牛肉和香料加到5中繼續炒，在牛肉半熟時熄火，一點一點加入A，變加邊攪拌。再打開火，肉煮熟後加入B入味。
- 7 將米飯盛到容器中，澆上6。

醬味豬排飯

材料(四人份)

米	3杯	醬(八丁醬、信州醬、仙台醬等) 80g	
豬裡脊肉	280g		酒..... 3大匙
麵衣	麵粉	適量	
	雞蛋	1個	水或調味汁 4~5大匙
	雞蛋液	水	
麵包粉	適量	蔥(碎末) 大匙	
油	適量		花椒..... 適量

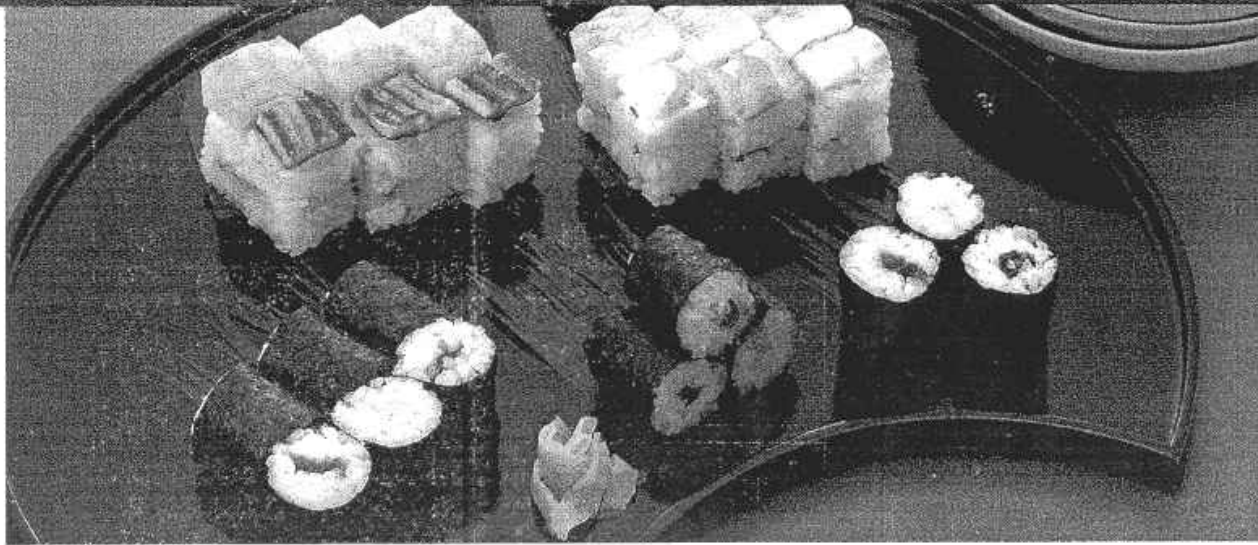
作法

- 1 米淘洗乾淨，加水至白米的水位刻度3。
- 2 按選擇鍵，選擇較硬後按炊飯鍵。
- 3 變為保溫後，攪拌翻動米飯。



- 4 將豬裡脊肉按每人份切成五塊，依次加入麵粉、雞蛋液、麵包粉，在180°C熱油中炸。
- 5 另用一只鍋加入A的材料，混合加熱。
- 6 在碗中盛入米飯，分別擺上五塊4的豬排，在上面澆上5的醬汁，根據喜好撒上花椒。

白米(壽司飯)



細卷壽司

材料(四~五人份)	烤紫菜.....5片
米.....2杯	餡 { 醃蘿蔔(薄片).....適量 奈良醃菜(薄片).....適量 三葉菜(燙過).....適量
調味醋 { 醋.....2.7大匙	
砂糖.....1大匙	
鹽.....0.7小匙	
白肉魚.....70g	
水.....50ml	
醬油.....1大匙	
調味酒.....1大匙	
酒.....1大匙	

作法

- ① 米淘洗乾淨，加水至醋飯的水位刻度2。
- ② 按選擇鍵，選擇壽司飯後按炊飯鍵。
- ③ 變為保溫後，將米飯放到鋪有濕布的壽司桶中，立即灑上調味醋，不斷地用力攪拌，并用扇子使其冷卻。
- ④ 另用一只鍋加入(A)煮，放入魚肉後微火煮7~8分鐘，魚肉裂開小口吸入湯汁。
- ⑤ 將③加到④冷卻的壽司飯中攪拌。
- ⑥ 將烤紫菜按折線切成等分的兩半，放到卷帘上，將⑤鋪在上面。在中間放上喜好的食物卷起，切成六等分。

盒壽司

材料(四人份)	木耳.....3片
米.....2杯	乾菜葫蘆條.....4g
調味醋 { 醋.....2.7大匙	調味汁.....0.7杯
砂糖.....1.5大匙	
鹽.....0.7小匙	
烤海鰻.....中型2條	
厚雞蛋片.....3片	
蝦.....大型4條	醬油.....1大匙
	調味酒或酒.....1大匙

作法

- ① 米淘洗乾淨，加水至醋飯的水位刻度2。
- ② 按選擇鍵，選擇什錦飯後按炊飯鍵。
- ③ 變為保溫後，將米飯放到鋪有濕布的壽司桶中，立即灑上調味醋，不斷地用力攪拌，并用扇子使其冷卻，並分成四等分。
- ④ 將烤海鰻切成2cm長段，厚的則分成兩片，將其中兩片再橫切一下。將蝦串成直串煮，冷卻後撤出串，分成兩分。
- ⑤ 將木耳、乾菜葫蘆條泡開，加入(A)煮到汁乾為止，切碎。
- ⑥ 將在③分成四等分的壽司飯放到濕的押盒中至其深度的一半，撒上⑤，在上面放上剩余的米飯，在中間放上一片和半片厚雞蛋片，在其兩側放上蝦、海鰻，蓋上蓋用力按壓，取下盒，分成十二等分。

白米(壽司飯)



什錦壽司

材料(四~五人份)	調味汁.....0.7杯	
米.....3杯	砂糖.....2大匙	
調味醋	醋.....4大匙	
	砂糖.....3大匙	
	鹽.....1小匙	
菜料	雞蛋.....2個	
	胡蘿蔔.....20g	調味酒.....1小匙
	牛蒡.....小半段	鹽.....少許
	筍.....30g	青葉(煮熟)或小蘑菇.....適量
	鮮香菇.....2個	醋藕、紫菜、醃薑.....適量
	魚肉卷.....1條	蝦、墨魚、青豌豆(煮熟).....適量

作法

- ①米淘洗乾淨，加水至醋飯的水位刻度3。
- ②按選擇鍵，選擇壽司飯後按炊飯鍵。
- ③變為保溫後，將米飯放到鋪有濕布的壽司桶中，立即灑上調味醋，不斷地用力攪拌，并用扇子使其冷卻，並分成四等分。
- ④將胡蘿蔔切碎，牛蒡削成細片，筍切成薄片，香菇切絲，魚肉卷豎切成兩段，並划上小切口。放入③中煮到汁乾。
- ⑤將④攪拌攤成薄片，切絲，製作蛋絲。
- ⑥在③的醋飯中加入④攪拌，最後撒上青葉、蛋絲、醋藕、紫菜，再用蝦、墨魚、青豌豆裝飾，再加上醃薑。

什錦飯

材料(四~五人份)
 米.....3杯
 雞肉(或沙丁魚乾)
50g
 油炸豆腐.....0.5塊
 胡蘿蔔.....35g
 魔芋.....35g
 牛蒡.....小半條
 乾香.....2~3個

淡醬油
1.5大匙
 料酒.....1.5大匙
 鹽.....0.5小匙
 湯料
0.5小匙
 泡香菇的原汁
 荷蘭豆或青葉(煮熟)
適量

作法

- 將切成1cm小塊的雞肉，和去油（在熱水里燙一下）的切成小薄片的油炸豆腐，放在A中浸泡5分鐘。
- 將胡蘿蔔切成小薄片，魔芋也切成薄片並在熱水中燙一下，撈到笊籬里。牛蒡也削成細片，在水中燙一下除去澀味。乾香用水泡開，去掉根部，切絲。
- 米淘洗乾淨，加入①的醃汁和泡香菇的水，加水至白米的水位刻度3攪拌，然後加入①和②的菜碼。
- 按選擇鍵，選擇米飯後再按炊飯鍵。
- 變為保溫後，攪拌翻動。
- 盛到容器中，裝飾上荷蘭豆和青葉。



注意

對於什錦飯和小豆糯米飯，在煮菜料時，將菜料放在米飯上後請不要攪拌。有時一攪拌飯則不夠香甜。
 另外，米和菜料的量過多時，也不能作出香甜的飯菜，請注意。

豌豆飯

材料(四~五人份)

米.....3杯
 豌豆(冷凍的也可).....1杯
 料理酒.....3大匙
 鹽.....1.5小匙

作法

- 事先將豌豆煮好。
- 米淘洗乾淨，加入A，加水至白米的水位刻度3。
- 按選擇鍵，選擇米飯後按炊飯鍵。
- 變為保溫後，加入①攪拌。



什錦飯

蛤仔飯

材料(四~五人份)

米	3 杯
蛤仔(帶殼)	600 ~ 800g
海帶芽(略泡過的)	20g
④ 鹽	0.5 小匙
淡醬油	1.5 大匙

作法

- ① 在三大杯煮開的水中加入洗淨的蛤仔，開殼後從火上取下，剝掉殼。
- ② 將泡好的海帶芽切成細絲。
- ③ 米淘洗乾淨，加入煮蛤仔的汁（用布濾掉砂子），再加入④，加水至白米的水位刻度3，攪拌。
- ④ 按選擇鍵，選擇米飯後按炊飯鍵。
- ⑤ 變為保溫後，加入①和②攪拌。



筍飯

材料(四~五人份)

米	3 杯
煮筍	中型 1 個(200g)
豆腐皮	2 片
調味酒	2 大匙
酒	2 大匙
④ 鹽	0.5 小匙
淡醬油	2 大匙

作法

- ① 將煮好的筍洗乾淨，切成扇形（豎切六~八段切成薄片）。豆腐皮去油（在熱水中燙一下）切薄片。
- ② 米淘洗乾淨，加水至白米的水位刻度3，攪拌。擺上①的菜料。
- ③ 按選擇鍵，選擇什錦飯後按炊飯鍵。
- ④ 變為保溫後，攪拌翻動。



什錦飯

本頁的菜譜，適合用泰國米（長粒米）。

西式什錦飯

材料（四~五人份）	
米..... 3杯	② { 番茄醬..... 2大匙
① { 無殼蝦仁..... 100g	鹽..... 0.5小匙
雞肉片..... 150g	固體肉湯料..... 1個
洋蔥（切碎）..... 1/4個	③ { 番茄汁..... 1罐（180ml）
鮮香菇（切碎）..... 2個	荷蘭芹..... 適量
黃油..... 3大匙	

作法

- ①用黃油翻炒①，加入②繼續炒。
- ②研碎固體湯料，將C充分混合。
- ③米淘洗乾淨，加入②，加水至白米的水位刻度3，充分攪拌。
- ④按選擇鍵，選擇炊飯後按炊飯鍵。
- ⑤變為保溫後，加入①攪拌翻動，盛到容器中，撒上切碎的荷蘭芹。

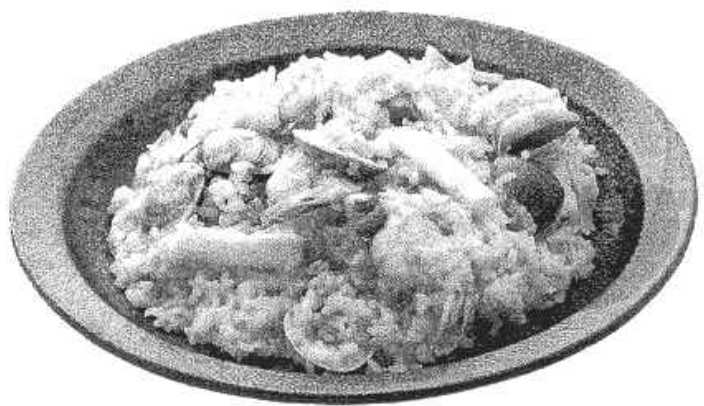


西班牙炒飯

材料（四~五人份）	
米..... 3杯	
蝦..... 4~6只	
文蛤（如有可用貽貝）..... 4~6個	
墨魚..... 150g	
青椒..... 3個	
橄欖油..... 2大匙	
鹽..... 0.5小匙	
① { 固體肉湯料..... 1個	
番紅花..... 0.5小匙	
（薑黃 0.5小匙即可）	

作法

- ①蝦剝殼、洗掉背上腸線，取出文蛤的沙袋清洗。將墨魚切成一口大小、青椒切丁。



- ②用橄欖油翻炒①，加鹽入味。蓋上鍋蓋加熱直到文蛤的殼張開。
- ③研碎固體肉湯料。
- ④米淘洗乾淨，加入①，加水至白米的水位刻度3，充分攪拌。
- ⑤按選擇鍵，選擇炊飯後按炊飯鍵。
- ⑥變為保溫後，加入②的菜碼和2大匙湯汁，攪拌翻動。

糯米飯

小紅豆飯

材料(四~五人份)

糯米3 杯
小紅豆0.3 杯(50g)
芝麻鹽 適量

作法

- ①糯米淘洗乾淨，放到笊籬上瀝水 30 分鐘以上。
- ②小紅豆洗乾淨放到另外的鍋子，加 2 杯水煮約 2 分鐘使其沸騰。再加入 3 杯水繼續煮約 20 分鐘，直到小紅豆尚未破裂，用手一押即破的程度，將豆撈出。
- ③將 ① 放入鍋內，加入 ② 煮小紅豆的汁，加水至糯米飯的水位刻度 3，攪拌，放入 ② 的小紅豆。
- ④按選擇鍵，選擇糯米飯後按炊飯鍵。
- ⑤變為保溫後，攪拌翻動。盛到容器中，根據喜好可撒上芝麻鹽。
- ⑥用糯米和米各 1.5 杯混合煮飯時，請加水至比糯米飯的水位刻度 3 略高一些。



山菜糯米飯

材料(四~五人份)

糯米4 杯
水煮山菜(袋裝)1 杯
① 調味酒1.5 大匙
② 鹽1.5 小匙

作法

- ①糯米淘洗乾淨，放到笊籬上瀝水 30 分鐘以上。
- ②將 ① 放入鍋內，加入 A，加水至小豆糯米飯的水位刻度 4，攪拌，在上面放上瀝水後的水煮山菜。
- ③按選擇鍵，選擇糯米飯後按炊飯鍵。
- ④變為保溫後，攪拌翻動。



南瓜稀飯

材料(四~五人份)

米	1 杯
南瓜	140g
鹽	少許

作法

- ① 將南瓜切成 1.5cm 小塊。
- ② 米淘洗乾淨，加水至粥的水位刻度 1，加入南瓜。
- ③ 按選擇鍵，選擇稀飯後按炊飯鍵。
- ④ 變為保溫後，根據喜好加入鹽，輕輕攪拌。



茶稀飯

材料(三~四人份)

米	1 杯
煎茶包	2 個

作法

- ① 米淘洗乾淨，加水至粥的水位刻度 1，加入茶包。
 - ② 按選擇鍵，選擇稀飯後，按炊飯鍵。
 - ③ 變為保溫後，取出茶包，根據喜好加入魚蝦小菜、醬菜、魚乾等。
- ◆ 也可用茶葉末（粗茶等）作成茶包。此時將茶葉末放入茶包中約 1/3 左右，與茶包同樣使用。



糙米

▲糙米的淘洗方法：洗掉稻殼

▲糙米與水的比例：七分糙米（水量與白米時相同）、五分糙米和三分糙米（水量比白米時較多）

▲按照以下食譜煮飯使用 NH-WAF18 時為 2 ~ 6 杯。

糙米大豆飯

材料（四~五人份）

糙米 3 杯
大豆 0.8 杯

作法

- ① 大豆洗乾淨，用水浸泡 6 ~ 7 小時。加熱至沸騰後轉小火，煮約 10 分鐘。
 - ② 糙米洗乾淨，加水至糙米的水位刻度 3，放入 ① 的大豆。
 - ③ 按選擇鍵，選擇糙米後按炊飯鍵。變為保溫後，攪拌翻動。
- ◆ 根據喜好加減水量。
 - ◆ 有時大豆太多會較不可口。



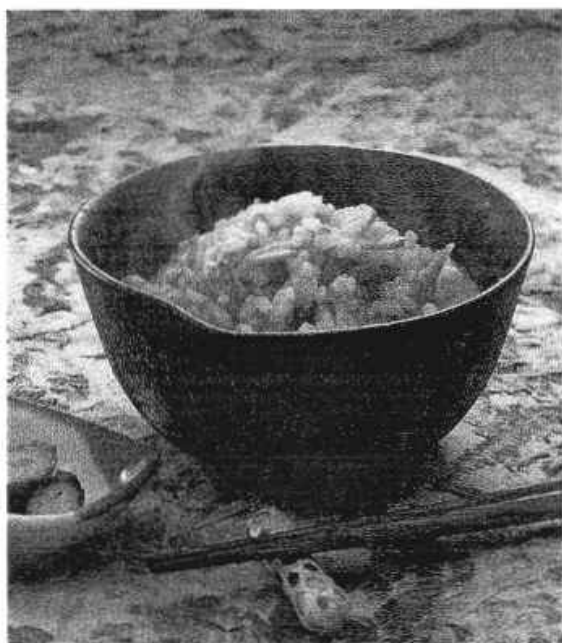
糙米什錦飯

材料（四~五人份）

糙米 3 杯
雞肉 80g
豆腐皮 1 片
胡蘿蔔 35g
蒟蒻 35g
牛蒡 1/4 根
A { 淡醬油 3 大匙
調味酒 0.5 大匙

作法

- ① 雞肉切成 1cm 小塊，豆腐皮去油（在熱水中燙一下）後切成薄片。
- ② 胡蘿蔔、蒟蒻切成薄片，蒟蒻在熱水中煮一下後放到笊籬上。牛蒡削成細絲熱水中燙一下除去澀味，放到笊籬上。
- ③ 糙米洗乾淨，加入 A，加水至糙米的水位刻度 3，攪拌，放入 ① 和 ②。



④ 按選擇鍵，選擇糙米後按炊飯鍵。

⑤ 變為保溫後，攪拌翻動。

▲ 因為加入了調味品煮飯，因此會稍硬。

出現以下現象時

現象	原因	處理
顯示屏顯示 E06，鍵操作失靈。(只有取消鍵有效)	電壓異常	通入異常電壓時，爲了防止故障，停止工作。 ●仔細確認插座的額定電壓，是否正確。如不正確請使用其他插座
按炊飯/再加熱鍵時，蜂鳴器鳴響四聲，顯示屏顯示 H01 或 H02。(只有取消鍵有效)	本體內高溫	上蓋傳感器、側面傳感器高溫，煮出的飯將不香甜，因此請冷卻後再使用。
清洗剛結束後再按清洗鍵時，顯示 H01 或 H02，操作鍵失靈。(只有取消鍵有效)		蓋傳感器、側面傳感器高溫，將不能進行清洗，因此請冷卻後再使用。

建議

定時器預約炊飯的方法（請按以下步驟進行）



●煮白米飯未滿 60 分鐘、煮粥未滿 1 小時 10 分鐘、煮糙米飯未滿 1 小時 55 分鐘時，發出四次鳴響，立即開始炊飯。詳情請參閱第 16、17 頁。

安裝接地線的方法

本機已附有接地線請自行接至大樓之共同接地端避免發生漏電

注意

- 接地線時、一定要切斷電源。
- 禁止將地線接在煤氣管或自來水管、以免觸電。