

產品保證及售後服務卡

■此卡請妥為保管，如需服務事項請出示此卡。

注意事項

<ol style="list-style-type: none">免費服務保證期限：自購買日起一年內有效，但屬人為的使用不當或摔碰跌落蟲咬及天災地變等，而引起的故障損壞，不在免費服務範圍之內。適用範圍：本卡僅適用於本公司經銷商售出商品為限，如遺失不再補發。需用郵寄或托運方式寄來修理時，其郵資概由購買者自理。服務及收費：在免費服務期滿後或在免費服務範圍之外的修理，本公司將依成本酌收零件費用。本卡需由經銷商填妥型號及購買日期，並加蓋經銷商之印章，方始有效。使用本產品時，請詳閱說明書，並請妥善使用本產品。本卡僅限於台灣地區使用。 <p>DO NOT USE THE PRODUCT OUTSIDE OF TAIWAN. PRODUCT WARRANTY IS ONLY VALID FOR PRODUCT USED IN TAIWAN.</p>	型號：
	經銷商：
	購買日期：
	經銷商戳記（店名、地址）

進口商：台象股份有限公司

最新資訊請洽象印官方網站

象印官網



客戶服務



台灣RoHS限用物質含有量標示

請掃描下方QR Code或參考下列網址：

<http://www.zojirushi.com.tw/products/rohs.asp>



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 / www.zojirushi.com.tw

地址：台北市中山區民權東路三段4、6號11樓

服務電話：(02) 2506-9009 / 0800-880-141



NW-LAF ©(B)A



TWN

炎舞炊煮 豪炎竈釜

壓力IH炊飯電子鍋

使用說明書

NW-LAF10

●感謝您購買本產品。

●壓力IH炊飯電子鍋內部為高壓狀態，如操作有誤，會造成危險，請仔細閱讀本說明書後正確使用，並請妥善保管本說明書。

目錄

使用前

安全注意事項	2
敬請注意	4
關於內鍋	5
各部位名稱和使用方法	6
美味米飯的秘訣	8
時間的調整方法	10
提示的種類及切換方法	10

食譜

西班牙海鮮飯/糯米紅豆飯	25
五花肉糯米飯/糙米什錦飯	26
菇菇飯肉卷/什穀壽司卷	27
海鮮什穀粥/韓式拌飯	28

清理

清理	29
異味清理	33

使用方法

炊飯	
基本的炊飯方法	11
炊飯所需的大約時間	15
炊煮各種米飯	16
關於「專屬炊煮」	18
保溫	
標準保溫、長效保溫	20
預約炊飯	
定時預約炊飯	22
保溫狀態下的「再加熱」功能	24

困惑時

認為故障時	34
出現此現象時	38
緊急處理方法	39
關於零件更換	39
有此情況時	40
規格	42
產品保證及售後服務卡	封底

ZOJIRUSHI CORPORATION

安全注意事項

務請遵守

為了防止給使用者或他人帶來危害及財產損害，特此說明務請遵守事項。

■ 將因操作有誤而導致的危害及損害程度，按以下區分說明。

警告 表示如果操作有誤，可能會導致死亡或重傷的內容。

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。

■ 務請遵守的內容，按以下的區分予以說明。

禁止 不得進行的「禁止」內容。

指示 務必實行的「指示」內容。

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。

為了安全進行壓力炊飯

炊飯中、異味清理中因加有壓力，故操作有誤，會導致危險。

炊煮物一旦噴出，會導致燙傷及受傷。

除使用說明書、食譜中所記載的炊飯、保溫功能以外，請勿用於其他用途。 否則，會導致蒸氣通路堵塞，炊飯中、異味清理中蒸氣從上蓋與本體之間冒出，或上蓋突然開啟，導致燙傷及受傷。

<不能使用的烹煮範例>

- 勿用於炊煮後體積會增加的材料所烹煮的料理 (甜不辣、豆類、麵類等) → 豆類要另外以鍋子水煮之後使用
- 勿用於會急劇起泡的小蘇打料理
- 勿用於糊狀咖哩及使用濃湯塊等的料理
- 勿用於放入大量油份的料理
- 勿用於烹製果醬等會起泡的料理
- 勿用於食材放入塑料袋加熱的料理
- 勿用於使用烘焙紙、鋁箔、保鮮膜等的料理或蒸煮料理
- 烹煮「七草粥」之類加入青菜的稀飯時，請勿放入青菜和米一起烹煮。
- 勿用於有帶皮的番茄等料理

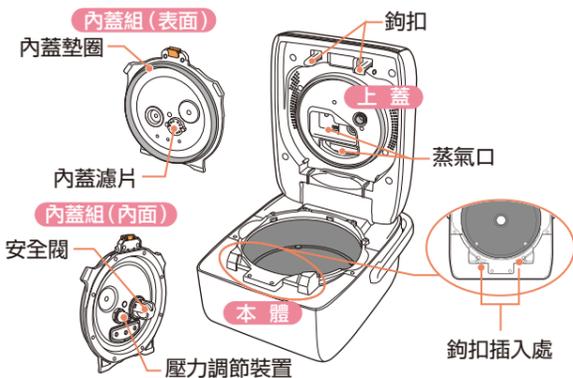
壓力炊飯中、異味清理中，請絕對不要打開上蓋或移動電子鍋。

請勿加入超過內鍋三分之二 (內鍋標示的「最高水位」水位線) 以上的水量炊飯、異味清理。



在壓力炊飯之前、異味清理前，請確認內蓋鉤扣周圍、本體鉤扣插入處、本體與上蓋之間、內蓋墊圈、壓力調節裝置、安全閥、內蓋濾片及蒸氣口周圍是否沾有飯粒、米粒等異物。

- 如沾有飯粒、米粒等異物，上蓋將無法完全關閉，炊飯中、異味清理中蒸氣從上蓋與本體之間冒出、或上蓋突然打開炊煮物噴出。另外為保障安全，有時會無法炊飯、異味清理。
- 如沾有飯粒、米粒等異物，有時會無法打開上蓋。



請確實關閉上蓋直到發出「卡嗒」聲為止。

- 如上蓋沒有確實關閉的話，在炊飯中、保溫中、異味清理中過程中會造成上蓋開啟。



炊飯中、異味清理中，如想打開上蓋時，請確認操作面板上的「壓力」顯示已消失之後再打開上蓋。



● 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。

手或臉請勿接近蒸氣口。 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。

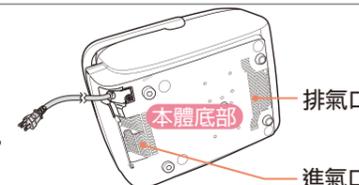
請勿浸水或濺水，本體內部請勿進水。 請勿讓電源插頭和電源線淋濕，或浸泡於液體中。 否則，會導致短路或觸電。

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。

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，會導致火災、觸電。

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。

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



請勿讓兒童單獨使用，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。

務必把電源插頭完全插入電源插座。 否則，會導致觸電、短路、冒煙、起火。

請使用接地線插座。 否則，會有觸電、受傷之危險。

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，以致起火。

電源插頭的兩片平行刀片 (插頭前端) 與平行刀片底端有灰塵沾附時，應仔細擦拭。 否則，會導致火災。

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。請確保兒童不能隨便玩弄本產品。

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、起火、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
 - 本體的部分破損、鬆動或晃動
 - 炊飯中、異味清理中底部的風扇不運轉 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 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，會導致燙傷。

特別是內蓋組及內鍋等金屬部位



請勿在濺水的地方或火源附近使用。

否則，將會導致觸電、漏電或變形。

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異常動作。

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。請在負荷重量為20kg以上的地方使用。

請勿在容易堵住進氣口、排氣口的材質（紙、布、地毯、塑料袋、鋁箔墊等）上面使用。

否則，會導致故障。

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，請注意需讓蒸氣能順利排出。

否則，會導致故障。此外，蒸氣或散熱，將會導致牆壁或傢俱損傷、變色或變形。

請勿放在不穩定的地方或不耐熱的墊子上使用。

否則，會有導致受傷或火災的危險。

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



不使用時，請將電源插頭拔離插座。

否則，會導致受傷、燙傷，或因電源線材絕緣劣化導致觸電、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。

若電源插頭、電源線損壞時，必須由製造廠或其服務處的技術人員更換以避免危險。

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。

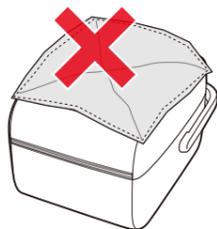
裝有醫療用人工心臟者在使用本產品前，請洽詢主治醫生。

使用本產品，有可能會影響人工心臟。

使用前

敬請注意

- 請勿在本體(特別是蒸氣口)上覆蓋抹布等。否則，會導致故障。



- 請勿靠近對磁性敏感的物品。

電視、收音機、對講機、無線機、電話等可能會導致雜音。提款卡、悠遊卡、錄音帶等可能會導致消磁。

- 本體內側、內鍋、底部感熱器有飯粒或米粒等異物附著時，請勿使用。

可能導致米飯燒焦、無法順利炊飯。



敬請注意 續

- 本產品雖有蒸氣減量項目，但並非完全無蒸氣。另外，雖然選擇了蒸氣減量項目，蒸氣口仍會在異味清理中冒出大量的蒸氣，所以請小心燙傷。

- 炊飯中、異味清理中請勿豎起把手。把手可能因蒸氣而變高溫。

- 移動本體時，請務必緊握把手。此外，請勿使本體傾斜。否則，內容物有可能流出。

- 請勿在炊飯中、異味清理中將電源插頭由插座拔起。否則，蒸氣會噴出造成危險。

- 本體和本體的周圍，請清理乾淨使用。為了維持功能與性能，本體設有進氣口、排氣口，若有灰塵掉入或小蟲由此孔鑽入，會導致故障。此外，若有小蟲等鑽入導致故障時，需要付費修理。

- 請勿濺水或放置於潮濕處使用。否則，會導致觸電和故障。

- 請勿放在IH電磁爐、IH調理爐等上使用。否則，會導致故障。

- 請勿在陽光直射的地方使用。否則，會導致退色。

- 請勿損傷內鍋、摔落內鍋或使內鍋變形。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。

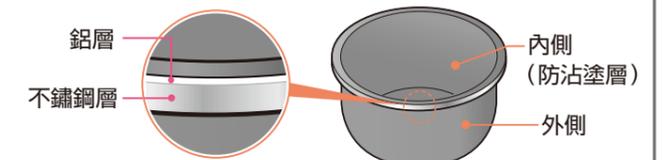
- 本產品適用於一般家庭，以及商店、辦公室或其他工作環境中之員工用廚房，但請勿於營業場所的餐廳或廚房等長時間使用。

關於內鍋 為了能長久使用，請遵守以下的事項。

內側(防沾塗層)

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。

為了避免塗層刮傷，使用時請遵守以下的事項。



●因材料不同，鋁層和不鏽鋼層的外觀不同。

〈炊飯前〉



- 請將混入米中的異物(小碎石等)清除後再洗米
- 請勿使用打蛋器等器具洗米
- 請避免讓洗米時所使用的金屬篩網，敲打到內鍋
- 此內鍋只限用於此款電子鍋炊煮，請勿用於其他用途

〈炊飯完成〉



- 請勿直接在鍋內加入醋攪拌(如：做壽司飯時等)
- 請勿使用金屬杓子(如：盛稀飯、藜麥時等)
- 請勿用飯匙等敲打內鍋(如：盛飯時等)

〈清理時〉 → 參閱P.29

- 請勿放入湯匙及餐具類等
- 請勿放入洗碗機或烘碗機
- 使用調味料後請儘快洗淨
- 請使用海綿等軟性材質清洗



- 請勿使用信那水(松香水)、去污粉、含研磨劑的清潔劑、漂白劑、去污刷(尼龍、金屬等)、魔術海綿(三聚氰胺)、海綿的尼龍面等



因長期使用，會耗損內鍋內側的防沾塗層。

- 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。
- 若在意外防沾塗層剝落或內鍋刮傷時可購買內鍋更換。 → 參閱P.39

外側

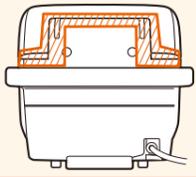
- 因受熱有時會發生變色，但是不會影響炊飯的性能。
- 外側是和感熱器接觸的重要部分。請注意避免污垢附著或刮傷。
- 將內鍋底面強壓於水槽內或餐桌上等，可能損傷水槽或餐桌等，且可能沾染上色，請多加注意。

各部位名稱和使用方法

關於鋰電池

即使將電源插頭由插座拔起時，為了記憶現在的時間和炊煮項目等，內附有鋰電池。鋰電池會隨著使用而消耗。→參閱P.38

開關上蓋時，手指請勿接近本體後側的縫隙（右圖斜線處）。否則會導致受傷。



蒸氣口

●炊飯時、異味清理時蒸氣冒出，因處於高溫，請小心燙傷。

上蓋開閉鈕

打開上蓋時按壓

- 是以壓力式提高密度進行炊煮，故打開上蓋時需要一些時間。
- 加壓炊飯時、異味清理時，為保障安全，即使按壓上蓋開閉鈕也無法打開上蓋，並非故障。

把手

搬運時使用

- 持把手時請勿強烈晃動產品。會導致本體晃動而受傷。

電源插頭
電源線

束線帶

- 使用前，請取下捆束在電源線上的束線帶。
- 請勿在捆束電源線的狀態下使用。（否則會因電源線過熱導致故障。）

排氣口（本體底部前方）

進氣口（本體底部後方）

操作面板

液晶顯示面板

- 按下操作鍵，液晶顯示面板亮燈。除了操作中、炊飯中、保溫中、再加熱中、定時預約中、異味清理中之外，30秒內沒有操作就會滅燈。
- 保溫中、定時預約中、再加熱中超過30秒時，液晶顯示面板會稍微變暗。
- 拔除電源插頭時，液晶顯示面板會滅燈。
- 如用布等擦拭液晶顯示面板時，可能會出現白色線條，並非故障。（這是因靜電而產生的現象，片刻就恢復原狀。）

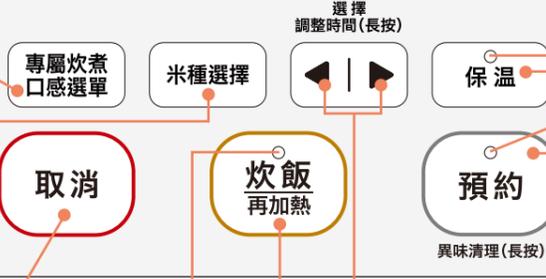
實際使用時不會有這樣的顯示。

- 請確實按下操作鍵。
- 提示音的變化以及“炊飯/再加熱”鍵和“取消”鍵中央的（●、—），是為視力障礙者而設計的。

“專屬炊煮口感選單”鍵
輸入「專屬炊煮」感想時使用。
→參閱P.18
(非「專屬炊煮」開始炊飯的按鍵。)

“米種選擇”鍵
選擇米的種類時使用。
→參閱P.12

“取消”鍵
取消操作設定和正在運作的功能時使用。



炊飯/再加熱燈
“炊飯/再加熱”鍵
炊飯、再加熱時使用。

“選擇”鍵
選擇炊煮項目時使用。→參閱P.12

“調整時間”鍵
●調整現在時間時使用（按1.5秒鐘以上）。→參閱P.10
●設定定時預約炊飯的預約時間時使用。→參閱P.22

壓力顯示
加壓炊煮時顯示。

保溫燈
“保溫”鍵
●選擇「標準保溫」和「長效保溫」時使用。
→參閱P.20
●再保溫時使用。
→參閱P.21

預約燈
“預約”鍵
定時預約炊飯時使用。
→參閱P.22
“異味清理”鍵
異味清理時使用。
(按1.5秒鐘以上) →參閱P.33

內蓋組（內面）

安全閥

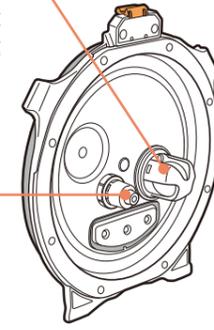
是當壓力調節裝置堵塞或故障時，為消除異常壓力等的安全裝置

- 請不要拆卸。
- 清理方法 →參閱P.30

壓力調節裝置

炊飯時、異味清理時，進行壓力調節

- 請不要拆卸。
- 清理方法 →參閱P.30



內蓋組固定鉤(橘色)

內蓋組的安裝和取下時使用
●清理後，請務必安裝內蓋組。
→參閱P.32

內蓋感應鉤扣

感應是否有內蓋

- 若在內鍋放入本體內的狀態下沒有安裝內蓋組，由於安全顧慮而設計為上蓋無法關閉的構造。

內蓋把手（左右兩處）
搬運內蓋組時使用

內蓋墊圈

內蓋組（表面）

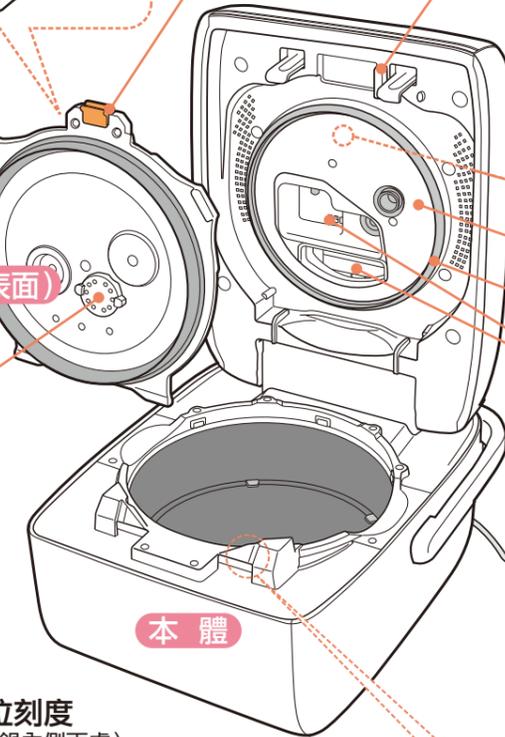
內蓋濾片
防止異物堵塞

上蓋感熱器

放熱板

上蓋墊圈

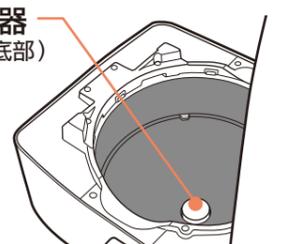
蒸氣口



水位刻度
(內鍋內側兩處)



底部感熱器
(本體內側底部)



附件

飯匙



可直立放置。

量米杯



白米用
(約180mL)



免洗米專用（綠色）
(約171mL)

使用前

時間的調整方法

當時間出現誤差時，請依照以下順序進行調整。

例：目前時間是15:01，而顯示時間為14:56時

1 將內鍋放入本體中，關閉上蓋並電源插頭插入電源插座

2 持續按 ◀ 或 ▶ 1.5秒鐘以上

- 按 ▶ 或 ▶，就會變成炊煮項目選擇畫面，請持續按1.5秒鐘以上，時間顯示就會閃爍。
- 若時間顯示沒有閃爍，請按“取消”鍵，重新操作。

3 當蜂鳴器（嗶嗶響3次）響起、時間顯示閃爍時，立刻按 ▶ 或 ▶ 調整為目前時間

- ▶：以1分鐘為單位遞增 ●持續按住按鍵，則以10分鐘為單位快速遞增/遞減。
- ▶：以1分鐘為單位遞減

4 閃爍燈變為持續亮燈，即完成時間調整

目前時間被調整後，經過3秒鐘，閃爍燈將變為持續亮燈。

提示

- 由於室溫等的不同，時間有時會出現少許誤差。
- 當時間出現誤差時，則不能在預定時間完成炊飯。
- 炊飯中、再加熱中、標準保溫中、長效保溫中、定時預約炊飯中、異味清理中，無法進行時間調整。

使用前

提示的種類及切換方法

本產品在炊飯開始、完成定時預約，及炊飯結束時等有以音樂提示的「音樂告知」功能。也可將音樂切換成蜂鳴器或靜音。

提示種類和時刻

可從以下選擇提示種類。

提示種類和用途	音樂	蜂鳴器	靜音
	本產品的標準提示音。為出廠設定值。	希望將音樂改變為蜂鳴器時使用。	希望消除提示音時使用。
鳴響時刻			
炊飯、異味清理開始時	小星星		「嗶」
完成定時預約時	小星星		「嗶」
炊飯、再加熱、異味清理結束時	孤挺花	「嗶」鳴響5次	不鳴響
保溫中忘記關閉上蓋時	「嗶嗶」鳴響2次		不鳴響
忘記攪拌米飯時	「嗶嗶」鳴響2次		不鳴響

切換方法

1 將內鍋放入本體中，關閉上蓋並電源插頭插入電源插座

2 按 取消 3秒以上

每次按住“取消”鍵3秒以上，提示音會以①→②→③進行切換。

- ①音樂 「孤挺花」鳴響，即完成設定。
- ②蜂鳴器 「嗶」鳴響3次，即完成設定。
- ③靜音 「嗶」鳴響1次，即完成設定。

3 希望切換的提示音在鳴響後即完成設定

- 一旦切換，切換後的提示設定即使於拔下電源插頭後仍會被記憶。

- 不能切換再加熱開始時的音樂。
- 在炊飯中、再加熱中、標準保溫中、長效保溫中、定時預約炊飯中、異味清理中無法進行切換。
- 不能順利進行切換時，請從步驟 1 再次重新開始。
- 在任何設定下，告知錯誤的蜂鳴器均會鳴響。

使用方法

炊飯

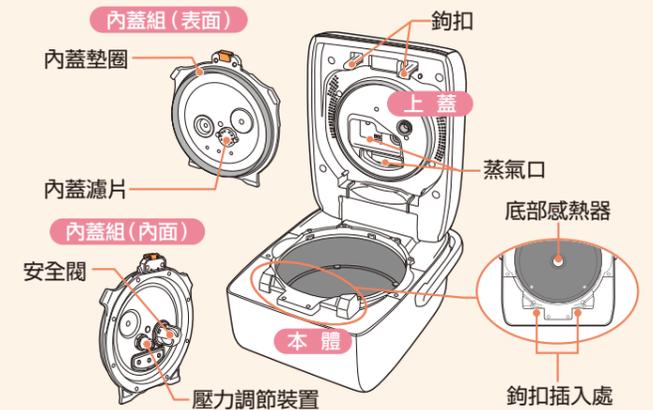
基本的炊飯方法

初次使用時，請清洗內鍋、內蓋組、量米杯、飯匙。→參閱P.29~P.32

炊飯前請確認。

右圖所示各部位若沾有飯粒、米粒等異物時，請加以清理。→參閱P.30~P.31

- 如沾有飯粒、米粒等異物，上蓋將無法完全關閉，炊飯中蒸氣從上蓋與本體之間冒出、或上蓋突然打開炊煮物噴出。另外為保障安全，有時會無法炊飯。



1 使用附屬的量米杯進行量米

以附屬的量米杯平口盛滿1杯為標準進行量米。



白米、糙米、什穀米
以「白米用」量米杯 (約180mL)

免洗米炊飯時

以「免洗米專用」量米杯 (標有「無洗米專用」) (約171mL)



※使用免洗米時，炊煮項目請選擇“免洗米”。忘記選擇“免洗米”項目時，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。

2 淘米，增減水量

①淘米。→參閱P.8 「美味米飯的秘訣」

②在平坦的檯面上將水加入米中，配合想要的炊煮項目以及米的杯數，調整水位至適當的刻度。→參閱P.16~P.17

③將米攤平。

- 米不需浸泡可立即炊飯。若米浸泡過的話，煮出的飯會稍軟。
- 水位刻度為參考標準，請依喜好調節水量。(比水位刻度加減1~2mm)

免洗米炊飯時

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

水位刻度與白米時相同。

- 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。
- 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 將內鍋放入本體中，安裝內蓋組，關閉上蓋

擦去內鍋外側、本體內側、內蓋組沾附的水分和異物。

- 因是壓力式炊飯，故墊圈的密封性高，上蓋有時會不易關閉。請慢慢地、並確實關閉上蓋直到發出「卡嗒」聲為止。

4 將電源插頭插入插座

液晶顯示面板亮燈。

- 若未於30秒內操作，液晶顯示面板會滅燈。液晶顯示面板滅燈時，請按操作面板的任何一個按鍵使液晶顯示面板亮燈，再進行炊飯的操作。

→參閱P.6「各部位名稱和使用方法」

5 按 米種選擇，選擇米的種類

- 出廠時的設定為「白米」。

每按下按鍵，液晶顯示面板就會依序從“白米”→“糙米”→“什穀米”閃爍切換。

- 所謂“什穀米”功能，主要是以糙米，再加入其他數種穀類混合，一起炊煮。除了以糙米為主的什穀米，請勿炊煮其他種類的什穀米，否則會導致溢出，或影響炊飯效果。



6 按 ◀ 或 ▶，選擇炊煮項目

- 出廠時的炊飯項目設定為“節能炊飯”。

每按下按鍵，炊煮項目就會閃爍切換。

- 按 ▶，就會朝右圖 的方向移動。
- 按 ◀，就會朝反方向移動。

- 持續按鍵則炊煮項目可快速移動。米的種類為“白米”時，回到“節能炊飯”項目，就會停止。米的種類為“糙米”、“什穀米”時，回到“標準”項目，就會停止。
- 部分炊煮項目經選擇之後會記憶至重新選擇項目。也有無法記憶的炊煮項目。

→參閱P.15「炊飯所需的大約時間·加壓炊煮項目」

可選擇的炊煮項目、各炊煮項目的特色等詳細內容請參閱P.15~P.17。



- 為了容易理解，上圖標示了所有的炊煮項目。
- 依選擇的米的種類，顯示的炊煮項目會改變。

香Q感程度的選擇

- 白米的香Q感（米飯的黏度和彈性）程度，能分為5種不同等級炊煮。



- 當無法炊煮出喜好的香Q感時，可以更改設定。→參閱P.40

7 按 炊飯再加熱

音樂（蜂鳴器）響起，開始炊飯。

炊飯/再加熱燈亮燈時，液晶顯示面板顯示至炊飯結束的大約時間（分鐘）。

- 上蓋未確實蓋緊時，則蜂鳴器鳴響（「嗶嗶」×2次）以告知。請慢慢地、並確實關閉上蓋直到發出「卡嗒」聲為止。

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

- 炊飯中想知道目前時間時，請按 ◀ 或 ▶，便會切換顯示。

- 有加壓的炊煮項目，當開始加壓炊煮時，液晶顯示面板會亮起「壓力」的顯示。

- 至炊飯結束的大約時間可能與實際炊飯結束的時間不同。實際炊飯結束的時間會隨室溫、水溫、電壓、加減水量等而變化。

- 進入燜飯狀態後，會調整至炊飯結束的大約時間。調整時，大約時間可能會突然增加或減少。

例 米種選擇“白米”，炊煮項目選擇“香Q感”炊飯時的顯示



8 炊飯結束的音樂（蜂鳴器）鳴響，自動進入保温後，請立刻攪拌米飯

炊飯結束後自動進入保温。

炊飯/再加熱燈滅燈，保温燈亮燈，1小時為單位，顯示保温經過時間。

打開上蓋時，請務必確認沒有蒸氣散發出或「壓力」的顯示滅燈。

切換為保温後請立刻攪拌米飯。

攪拌米飯使多餘的水分散發，以減少米飯結塊、黏稠、燒焦。

- 攪拌米飯時，請小心燙傷。
- 建議可將飯均勻分成四等份，以每次1/4的米量翻動。
- 忘記攪拌米飯時，則蜂鳴器鳴響（「嗶嗶」×2次）以告知。請攪拌米飯並關閉上蓋。

關閉上蓋時，請勿將飯匙遺留在內鍋中。可能會使上蓋難以開啟。

- 因炊飯條件的不同，有時煮好的米飯底部可能有淺黃色的鍋巴。
- 炊飯中因為熱對流，煮好的米飯有時表面會呈現不平整，此為正常現象。
- 剛煮好之後，密封度高，所以打開上蓋可能需要一些時間。



9 使用後，內鍋沒有米飯時，按 取消 鍵，從電源插座拔下電源插頭後清理。

- 請待本體冷卻後再進行清理。

提示

- 提示音（音樂、蜂鳴器）可以互相切換。

請注意

打開上蓋時，請務必確認沒有蒸氣散發出或 [壓力] 的顯示滅燈。

● 不得已在炊飯途中打開上蓋或停止炊飯時，持續按住“取消”鍵1秒鐘以上。蒸氣口會有蒸氣快速湧出，請注意。

● 即使 [壓力] 的顯示滅燈後，感覺上蓋開閉鈕很緊時不要勉強打開，請等冷卻之後再打開。勉強打開有可能使內容物溢出，而導致燙傷。

欲連續炊飯時或取消保溫並立即炊飯時，請將本體冷卻50分鐘以上。

● 如未冷卻即直接進行炊飯，炊飯時間可能延長。（最長約60分鐘）並且，可能暫時無法顯示炊飯所需的大約時間。

建議

想快速冷卻本體或上蓋時，請嘗試使用以下的方法。

- 將冷水加入內鍋，冷卻本體裡面。
- 打開上蓋，取下內蓋組，冷卻放熱板。

請注意米漿溢出。

炊煮“稀飯”、“軟”、“特軟”、“藜麥”時，請務必於指定的炊煮項目炊飯。→參閱P.11~P.12
利用其他的炊煮項目炊飯可能會造成米漿溢出。

- “稀飯”、“藜麥”炊煮項目不會被記憶，因此要炊煮稀飯、藜麥時請每次選擇“稀飯”、“藜麥”炊煮項目。

炊飯所需的大約時間・加壓炊煮項目

是指曾經選擇過，即可記憶的炊煮項目。

	加壓炊煮項目	白米	糙米	什穀米
節 能 炊 飯	●	約36分鐘 ~ 42分鐘	—	—
顆 粒 感	●	約45分鐘 ~ 51分鐘	—	—
微 顆 粒 感	●	約46分鐘 ~ 53分鐘	—	—
標 準	●	約51分鐘 ~ 57分鐘	約64分鐘 ~ 73分鐘	約72分鐘 ~ 82分鐘
微 香 Q 感	●	約55分鐘 ~ 62分鐘	—	—
香 Q 感	●	約57分鐘 ~ 63分鐘	—	—
專 屬 炊 煮*	●	約25分鐘 ~ 91分鐘	—	—
鐵 器 鍋 巴	●	約59分鐘 ~ 72分鐘	—	—
極 致 美 味	●	約67分鐘 ~ 74分鐘	—	—
白 米 特 急	●	約13分鐘 ~ 21分鐘	—	—
白 米 快 速	●	約26分鐘 ~ 33分鐘	—	—
免 洗 米	●	約54分鐘 ~ 60分鐘	—	—
什 錦 飯	●	約71分鐘 ~ 79分鐘	—	—
壽 司 飯	—	約58分鐘 ~ 66分鐘	—	—
稀 飯	—	約57分鐘 ~ 63分鐘	約79分鐘 ~ 85分鐘	約80分鐘 ~ 86分鐘
糯 米 飯	—	約57分鐘 ~ 63分鐘	—	—
蒸 氣 減 量	●	約55分鐘 ~ 64分鐘	—	—
軟	●	約49分鐘 ~ 56分鐘	—	—
特 軟	●	約73分鐘 ~ 80分鐘	—	—
活 性 糙 米	●	—	約196分鐘 ~ 206分鐘	—
黑 米	●	—	約64分鐘 ~ 73分鐘	—
藜 麥	—	—	—	約41分鐘 ~ 51分鐘

※ “專屬炊煮”炊煮項目因為配合每家喜好的口感調整炊煮方法，炊煮時間會有變化。

● 為電壓110V、室溫20℃、水溫18℃的情況。

● 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”炊煮項目由於在米中加入了調味料，為了使其美味可口，炊飯時間要比白米延長一些。

炊煮各種米飯

以“選擇”鍵來選擇已設定的炊煮項目進行炊煮

米種選擇	炊煮項目選擇	水位刻度	炊飯容量 (杯數)	特色、建議
白米	節能炊飯	節能炊飯	0.5~5.5	●抑制消耗電量，將飯煮好。煮出的米飯會稍硬。
	顆粒感	白米	0.5~5.5	●炊煮好的米飯和“微顆粒感”的米飯相比，較不具黏性及彈性。
	微顆粒感	白米	0.5~5.5	●炊煮好的米飯和“標準”的米飯相比，較不具黏性及彈性。
	標準	白米	0.5~5.5	●以該產品的標準香Q感炊煮。
	微香Q感	白米	0.5~5.5	●比起“標準”，炊煮出黏性更強，彈性更高的米飯。
	香Q感	白米	0.5~5.5	●比起“微香Q感”，炊煮出黏性更強，彈性更高的米飯。
	專屬炊煮	白米	0.5~5.5	●將以“專屬炊煮”項目炊煮出的米飯感想輸入電子鍋，慢慢調整為您家庭喜好的專屬口感。→參閱P.18
	鐵器鍋巴	白米	0.5~5.5	●可品嚐香脆鍋巴的炊煮項目。 ●建議炊煮完成後立即享用。(冷卻後鍋巴部分將變硬。) ●鍋巴部分有可能感到難以分開，或口感偏硬難以食用。 ●少量時可能無法形成鍋巴。
	極致美味	白米	0.5~5.5	●延長炊煮時間使米飯更加香美味。
	白米特急	白米	0.5~4	●想要炊煮比“白米快速”項目快時選擇白米特急。因為炊煮時間快速為優先，但有可能煮出的飯會稍硬或是有點水。
	白米快速	白米	0.5~5.5	●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。
	免洗米	白米	0.5~5.5	●請以「免洗米專用」量米杯(綠色)測量。 ●想要炊煮免洗米時選擇。→參閱P.11
	什錦飯	白米	0.5~4	●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。若沒有稀釋或沒有充分攪拌，有時會焦糊，或影響炊飯效果。 ●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，直接進行炊煮。
	壽司飯	壽司飯	0.5~5.5	●炊煮好的米飯會比“顆粒感”的米飯稍硬。
	稀飯	稀飯	0.5~1.5	●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，直接進行炊煮。 ●不易煮熟的配料請減少用量。 ●青菜類請事先燙煮，務必等稀飯煮好後再加入。
糯米飯	糯米飯	1~4	●糯米洗好之後，放入篩網瀝水約30分鐘。 ●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。 ●加好水後，將配料放在米上。	
蒸氣減量	蒸氣減量	0.5~5.5	●減少炊飯中的蒸氣量。但有可能煮出的飯會稍硬。(並非完全不產生蒸氣。)	

弱
米的香Q感
(參閱P.12)
強

米種選擇	炊煮項目選擇	水位刻度	炊飯容量 (杯數)	特色、建議
白米	軟	軟	0.5~2	●炊煮口感介於白米標準與稀飯之間。
	特軟			
糙米	標準	糙米	1~4	●炊煮糙米時選擇本炊煮項目。 ●建議不要將白米和免洗米混在一起炊煮，否則有時會導致溢出或影響炊煮效果。
	稀飯	稀飯	0.5~1.5	●參閱P.16 炊煮項目選擇“稀飯”的特色、建議。
	活性糙米	糙米	1~4	●內鍋中的溫度維持在約40°C炊煮約2小時，比起“糙米標準”炊煮項目更軟更好入口。(炊飯時間延長一些。→參閱P.15)
	黑米	黑米	1~4	●炊煮黑米時選擇本炊煮項目。 ●建議不要將白米和免洗米混在一起炊煮，否則有時會導致溢出或影響炊煮效果。
什穀米	標準	什穀米	0.5~4	●根據什穀米種類和加入比例不同，煮出的飯的硬度會有不同。 ●含什穀米比例較大的品種、或含有大粒(10mm以上)什穀米的品種，煮出的飯可能會較硬，如將米浸泡於水中2小時左右再炊煮的話，煮出的米飯就會變軟。 ●所謂“什穀米”功能，主要是以糙米，再加入其他數種穀類混合，一起炊煮。
	稀飯	稀飯	0.5~1.5	●參閱P.16 炊煮項目選擇“稀飯”的特色、建議。
	藜麥	藜麥	1~4	●請根據個人喜好調整水量。 喜好較硬口感時→減少水量。 喜好軟糯口感時→增加水量。

關於節能炊飯

感覺米飯太硬時，採取下列做法，就會變軟。

- 煮好攪拌之後，放一陣子
- 事先將米浸泡之後再炊煮

關於「專屬炊煮」

什麼是「專屬炊煮」

針對“專屬炊煮”項目炊煮出的米飯，藉由輸入米飯感想（軟硬度、黏度），如同客製化的逐步調整成您家庭專屬喜愛的口感。



◆專屬炊煮的順序

- 1 以“專屬炊煮”項目炊飯
→請參閱P.11~P.14「基本的炊飯方法」。
- 2 吃完炊煮的米飯後，針對「軟硬度」、「黏度」輸入口感
- 3 再以“專屬炊煮”項目炊飯
根據 2 所輸入的感想，逐步調整成您喜愛的口感。

如果想更接近喜好的口感，請重複 2 → 3 的操作。

- 米種為“白米”時能夠選擇「專屬炊煮」項目。
- 「專屬炊煮」的感想輸入，可於以“專屬炊煮”項目炊飯後的保溫中或按下“取消”鍵後方可輸入。
- “專屬炊煮”項目以外炊飯後保溫時，無法輸入感想。

輸入感想方法

●液晶顯示面板滅燈時，請按操作面板的任何一個按鍵，使液晶顯示面板亮燈後，再輸入感想。

例 感覺炊煮出的米飯比您家庭喜好的口感硬且黏度不夠時的輸入方法



1 按 **專屬炊煮 口感選單**，顯示專屬炊煮的選擇畫面。
軟硬度 的顯示閃爍。



2 按 **▶**，選擇 **硬**。

●感覺炊煮出的米飯太軟時，請按 **◀**，選擇 **軟**。



3 按 **專屬炊煮 口感選單**，決定「軟硬度」，接著 **黏度** 的顯示閃爍。



4 按 **◀**，選擇 **低**。

●感覺炊煮出的米飯太黏時，請按 **▶**，選擇 **高**。



5 按 **專屬炊煮 口感選單**，決定「黏度」，然後音樂響起，輸入感想完成。

音樂響起，液晶顯示面板的“專屬炊煮”亮燈。從專屬炊煮口感選單的顯示回到原本的顯示。

- 當達口感調整極限時，輸入感想時（「嗶嗶」×2次）蜂鳴器鳴響以告知。如還想調整口感時，請根據喜好增減水量調整。
→參閱P.34



下次以“專屬炊煮”項目炊飯時，會較本次「軟硬度」更軟，「黏度」更高。

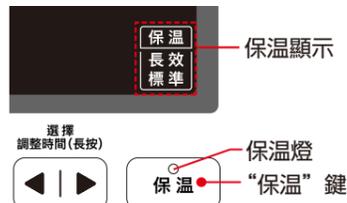


提示

- 如已達您家庭喜好的口感時，無需輸入感想。
- 當感想輸入錯誤等想重新輸入時，請按“取消”鍵，再次由「輸入感想方法」的步驟 1 重新開始。
- 如想回復出廠設定時，請放入內鍋並將電源插頭插入插座，連續按住“專屬炊煮口感選單”鍵3秒以上。液晶顯示面板會顯示 **Err**，並蜂鳴器鳴響（「嗶—」×3次），回復到出廠設定。

保温燈亮燈時按“保温”鍵，
可以選擇「標準保温」或「長效保温」。

- 下列情形時，即使按“保温”鍵，也無法選擇「長效保温」。此時，蜂鳴器鳴響，自動切換為「標準保温」。
 - 以“什錦飯”、“稀飯”、“糯米飯”、“軟”、“特軟”、“糙米標準”、“糙米稀飯”、“活性糙米”、“黑米”、“什穀米標準”、“什穀米稀飯”、“藜麥”炊煮項目炊飯時
 - 「標準保温」超過12小時
 - 因保温取消或停電等，內鍋溫度過低時
- 想停止保温時，請按“取消”鍵。



標準保温

稍高的溫度下保温，可抑制米飯產生味道。

炊飯結束後自動進入「標準保温」狀態，保温燈和標準保温顯示亮燈。



長效保温

以最佳的溫度控制，減少米飯的劣化（乾燥、變色）。

於「標準保温」狀態下使用。

1 確認標準保温顯示處於亮燈狀態



2 按 保温

長效保温顯示亮燈。



從「長效保温」返回「標準保温」時...

按 保温



返回「標準保温」，標準保温顯示亮燈。

關於保温時間

- 請務必遵守下表所記載的保温時間。
- 「一」的炊煮項目不能選擇「長效保温」。將自動選為「標準保温」。
- 炊飯結束後，所有炊煮項目皆自動進入保温，但是「X」的炊煮項目請勿進行保温。否則會造成腐臭或異味。

米種選擇	白米		糙米		什穀米		
炊煮項目	節能炊飯、顆粒感、微顆粒感、標準、微香Q感、香Q感、專屬炊煮、鐵器鍋巴 ^{※1} 、極致美味、白米特急、白米快速、免洗米、壽司飯、蒸氣減量	軟、特軟	什錦飯、稀飯 ^{※2} 、糯米飯	標準、活性糙米、黑米	稀飯 ^{※2}	標準	稀飯、藜麥 ^{※2}
標準保温	12小時為止	12小時為止	X	12小時為止	X	12小時為止	X
長效保温	30小時為止	—	—	—	—	—	—

●超過表中各炊煮項目的保温時間時，數字會閃爍以告知。請盡早食用。



●「X」的炊煮項目會從0小時開始閃爍以告知。請勿保温。



※1 “鐵器鍋巴”項目為了避免鍋巴香味減少，炊煮後請盡早食用。

※2 “稀飯”、“糙米稀飯”、“什穀米稀飯”，經過一段時間會變成糊狀，所以炊煮後請取消保温，盡早食用。

●液晶顯示面板滅燈時，請按操作面板的任何一個按鍵，使液晶顯示面板亮燈後，再操作「再保温」。

再保温的方法

■取消保温後，要再度保温時

按 保温

保温燈亮燈，液晶顯示面板的保温經過時間返回「0小時」。



●米飯或內鍋的溫度太低時請勿進行再保温。若米飯或內鍋的溫度太低時進行再保温，「0（小時）」會閃爍告知。



發現異味時

- 由於清理不充分、季節或居住環境的室溫、上蓋的開閉、米的種類、淘米方法等原因，容易使雜菌繁殖，有可能產生異味。發現異味時，效果最佳的處理方法是先進行 P.30「本體內側」的清理，然後再使用「標準保温」。或是參閱 P.40「欲變更保温溫度時」提高保温溫度，效果將更為顯著。

提示

- 「標準保温」時、「長效保温」時，想知道目前時間時，按 ◀ 或 ▶，就會切換顯示。再度按 ◀ 或 ▶ 即可回復顯示保温經過時間。

若未恢復至保温經過時間，下次炊飯後也不會顯示保温經過時間。保温經過時間閃爍時不能進行切換。

請注意

在內鍋保存米飯時，請務必使用保温功能。

為了使保温中的飯保持美味，有下列情形時，蜂鳴器將響起以告知。

●忘記攪拌米飯提示音

炊飯結束後沒有立即攪拌米飯時，在約10分鐘後、40分鐘後、70分鐘後蜂鳴器鳴響（「嗶嗶」×2次）。為了使米飯中多餘的水分蒸發，以避免米飯結塊、黏稠或燒焦，切換為保温後請立即打開上蓋攪拌米飯。

●忘記關閉上蓋提示音

保温中上蓋開著未關閉時，約5分鐘後蜂鳴器鳴響（「嗶嗶」×2次），之後每3分鐘蜂鳴器會響3次。為了防止米飯乾燥或溫度過於降低，請確實慢慢地關閉上蓋直到發出「卡嗶」聲為止。

不需要如此般的提示音時，可以將蜂鳴器切換為靜音。→參閱P.10

預約炊飯

定時預約炊飯

- 在預約的時間炊飯自動完成。用「預約1」和「預約2」來記憶2個預約炊飯時間。
- 出廠時「預約1」設定為6:00，「預約2」設定為18:00。

●在定時預約之前，請先將面板顯示的時間調整成目前時間。當時間出現誤差時，則不能在預定時間完成炊飯。→參閱P.10

- 當設定時間低於定時預約炊飯時間時，蜂鳴器鳴響後，立即開始炊飯，並顯示炊飯結束的大約時間。「專屬炊煮」項目依據設定不同，有可能不足於定時預約炊飯時間也能進行定時預約炊飯。
- 炊飯前的準備請參閱 P.11~P.12 「基本的炊飯方法」 1~4 項。

1 按 **米種選擇**，選擇米的種類 →參閱P.12 「基本的炊飯方法 5」

- 液晶顯示面板滅燈時，請按操作面板的任何一個按鍵，使液晶顯示面板亮燈後，再繼續操作。

2 按 **◀ 或 ▶**，選擇炊煮項目 →參閱P.12 「基本的炊飯方法 6」

- “白米特急”、“白米快速”、“什錦飯”、“糯米飯”、“什穀米 標準”、“什穀米 稀飯” 不能使用定時預約炊飯。

3 按 **預約**，選擇「預約1」（或「預約2」）

顯示「預約1」的設定時間，炊飯/再加熱燈閃爍。

- 如再次按鍵，將顯示「預約2」的設定時間。

例
設定預約1為“7:30”時
(米種選擇“白米”、炊煮項目選擇“香Q感”時)



4 按 **◀ 或 ▶**，設定希望炊煮完成時間

▶：以10分鐘為單位遞增 **◀**：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。
- 只有時刻顯示閃爍時才可更改時間。
- 希望預約的時間與前次相同時，則不需要調整時鐘。



5 按 **炊飯再加熱**

音樂（蜂鳴器）響起，定時預約結束。

炊飯/再加熱燈滅燈，設定的希望炊煮完成時間和預約燈亮燈。

- 需按“炊飯/再加熱”鍵，才能完成定時預約。
- 上蓋未確實蓋緊時，則蜂鳴器鳴響（「嗶嗶」×2次）以告知。請慢慢地、並確實關閉上蓋直到發出「卡嗒」聲為止。
- 在預約的時間炊飯結束。→參閱P.13 「基本的炊飯方法 8」



定時預約炊飯時間

- 請勿預約13個小時以上。夏天等水溫較高時，請勿預約8個小時以上。（為防止米浸泡過久導致腐壞）

	白米	糙米	什穀米
節能炊飯	50分鐘~	—	—
顆粒感	1小時~	—	—
微顆粒感	1小時5分鐘~	—	—
標準	1小時10分鐘~	1小時25分鐘~	—
微香Q感	1小時15分鐘~	—	—
香Q感	1小時15分鐘~	—	—
專屬炊煮	1小時45分鐘~	—	—
鐵器鍋巴	1小時25分鐘~	—	—
極致美味	1小時25分鐘~	—	—
免洗米	1小時10分鐘~	—	—
壽司飯	1小時20分鐘~	—	—
稀飯	1小時15分鐘~	1小時35分鐘~	—
蒸氣減量	1小時15分鐘~	—	—
軟	1小時5分鐘~	—	—
特軟	1小時30分鐘~	—	—
活性糙米	—	3小時40分鐘~	—
黑米	—	1小時25分鐘~	—
藜麥	—	—	1小時5分鐘~

請注意

- 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沉澱而影響炊飯效果。

提示

- 定時預約炊飯時，不顯示炊飯大約需要的時間。
- 室溫、水溫較低時，或因電壓、水量增減等因素，到了預約時間有時飯還沒煮好。
- 使用定時預約炊飯時，米會多吸收水分而煮出的飯稍軟，或因米糠沉澱造成底部微焦。
- 定時預約中想知道目前時間時，只有按著 **◀ 或 ▶** 的時候，會切換顯示。

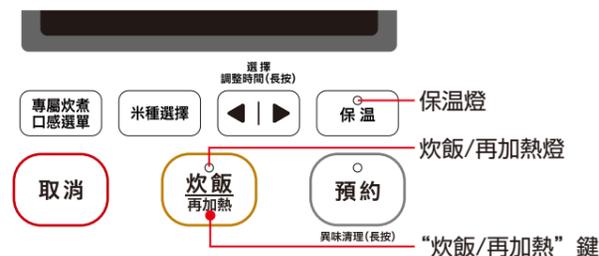
定時預約中想取消定時預約炊飯時...

按 **取消** 預約燈滅燈，返回顯示目前時間。

保溫狀態下的「再加熱」功能

用於保溫中（標準保溫、長效保溫）。

- 加熱處於保溫狀態的米飯，特別對於長效保溫，因其溫度較低，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）左右的量灑一大匙飲用開水（常溫），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。
- 攪拌米飯時，請小心燙傷。



2 確認保溫燈亮燈，

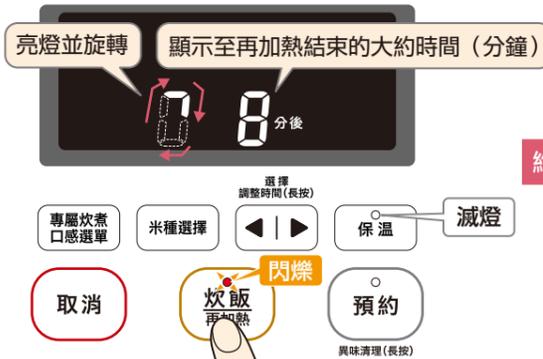
按 **炊飯/再加熱**

亮燈 保溫燈沒有亮燈時按下“炊飯/再加熱”鍵會開始炊飯。

音樂響起，開始再加熱。

保溫燈滅燈，炊飯/再加熱燈閃爍，如圖顯示。

再加熱的大約時間
約4分鐘~8分鐘



約4分鐘~8分鐘後

音樂（蜂鳴器）響起，再加熱結束。
保溫燈亮燈，炊飯/再加熱燈滅燈，恢復為再加熱前的顯示。

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。
- 攪拌米飯時，請小心燙傷。

以下情況請不要再加熱

- 白米以外的情況。（會使米飯焦糊、變色）
- 反覆進行再加熱。（會使米飯焦糊、乾硬）
- 米飯的量超過白米水位刻度3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、產生異味及變硬）

希望停止再加熱，恢復保溫狀態時

按 **保溫** 炊飯/再加熱燈滅燈，保溫燈和標準保溫顯示亮燈。

希望停止再加熱、保溫時

按 **取消** 炊飯/再加熱燈滅燈，恢復現在時間的顯示。

食譜

“選擇”鍵...



食譜中記載的計量單位

- 1大匙=15mL，1小匙=5mL
- 請使用附屬的量米杯進行量米。

●炊煮糙米時，請使用「白米用」量米杯。

每杯的參考分量

量米杯	杯數	容量
白米用	約1杯	約180mL
免洗米專用	約1杯	約171mL

加入調味料及配料炊煮時

調味料

●將調味料用高湯或水稀釋後再加入米中，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，會造成焦糊或影響炊飯效果。

配料

- 加入配料的量約占米量的30~50%為宜，量過多會影響炊飯效果。
- 難以煮的配料，請事先準備好。
- 將配料切成小塊、放在米上並鋪平，請不要攪拌進行炊煮。

西班牙海鮮飯

米種選擇：**白米**

項目選擇：**什錦飯**



材料（4~5人份）

白米	3杯
蝦	6~9隻（120~180g）
蛤蜊（可能的話使用蛤貝）	8~12個（200~300g）
烏賊	150g
青椒	3個（90g）
橄欖油	2大匙
鹽	1/2小匙
A 雞湯塊（敲碎備用）	1個
番紅花（或薑黃粉）	1/2小匙

烹調法

- 1 蝦剝殼去除泥腸，蛤蜊吐沙後洗淨。烏賊切成約一口大的份量，青椒切成塊狀。
- 2 用橄欖油炒 1，加鹽調味。蓋上鍋蓋悶至蛤蜊開口為止。
- 3 白米洗淨，加水直到覆蓋整鍋米的程度，加入 A 後，再加水至「白米」的水位刻度3，並從鍋底進行充分攪拌均勻。
- 4 按 **米種選擇** 鍵選擇 **白米**。
- 5 按 **選擇** 鍵選擇 **什錦飯**。
- 6 按 **炊飯/再加熱** 鍵。
- 7 炊飯結束後，加入 2 大匙 2 的湯汁攪拌。
- 8 將 7 裝至容器裡，盛上 2 的配料。

糯米紅豆飯

米種選擇：**白米**

項目選擇：**糯米飯**



材料（4~5人份）

糯米	3杯
紅豆	50g
芝麻鹽	適量

先煮紅豆，然後將紅豆與豆湯分開，冷卻至常溫後使用。
如不先煮紅豆，炊飯時紅豆量會變多，造成壓力調節裝置及安全閥堵塞，導致燙傷。
炊飯時請用豆湯代替水進行炊煮。

烹調法

- 1 糯米洗好後放入篩網中，放置約30分鐘左右以瀝乾水分。
- 2 紅豆洗好後倒進其他鍋裡，加400mL水後煮開沸騰約2分鐘。其後把湯汁倒掉，重新加600mL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。
●請勿將配料與米攪拌。另外米和配料量過多時將影響炊煮。
- 4 按 **米種選擇** 鍵選擇 **白米**。
- 5 按 **選擇** 鍵選擇 **糯米飯**。
- 6 按 **炊飯/再加熱** 鍵。
- 7 炊飯結束後，請攪拌翻鬆。其後再把飯盛入碗中，依據個人喜好灑上芝麻鹽。

- 糯米中混合白米或免洗米炊飯時，請加入比水位刻度略高一些的水量。
- 請勿保溫糯米紅豆飯（參閱P.9「關於保溫」）

五花肉糯米飯

米種選擇：

項目選擇：



材料 (4~5人份)

糯米	3杯	老薑	1片	
五花肉(整塊)	150g	乾海帶	20g	
鹽、胡椒粉	少許	A {	酒	2小匙
胡蘿蔔	30g		醬油	1又1/2大匙

烹調法

- 糯米洗好後放入篩網中，放置約30分鐘左右以瀝乾水分。
- 五花肉切成1cm方塊，撒上鹽和胡椒粉。
- 胡蘿蔔和老薑削皮切絲。
- 乾海帶稍微浸濕使之變軟，用剪刀剪成2mm寬左右的細絲。
- 將步驟1 倒入內鍋加入A 料，然後加水至「糯米飯」的水位刻度3，並從鍋底充分攪拌均勻。接著將步驟2 ~ 4 的配料放上鋪平。
●請勿將配料與米攪拌。另外米和配料量過多時將影響炊煮。
- 按「米種選擇」鍵選擇
- 按「選擇」鍵選擇
- 按「炊飯/再加熱」鍵。
- 炊飯結束後，立即攪拌翻鬆。

- 糯米中混合白米或免洗米炊飯時，請加入比水位刻度略高一些的水量。
- 請勿保溫糯米飯（參閱P.9「關於保溫」）

糙米什錦飯

米種選擇：

項目選擇：



材料 (4~5人份)

糙米	3杯	A {	淺色醬油	3大匙
雞腿肉	80g		味醂	1/2大匙
油炸豆腐皮	1片			
胡蘿蔔、茼蒿、牛蒡	各35g			

烹調法

- 把雞腿肉切成1cm方塊，油炸豆腐皮瀝去油(用熱水燙過)後切成小條。
- 把胡蘿蔔、茼蒿切成小條。並將茼蒿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。
- 洗淨糙米，加入A 料，然後加水至「糙米」的水位刻度3，並從鍋底充分攪拌均勻。
- 將步驟1 和步驟2 的配料鋪平在步驟3 的米上面。
●請勿將配料與米攪拌。另外米和配料量過多時將影響炊煮。
- 按「米種選擇」鍵選擇
- 按「選擇」鍵選擇
- 按「炊飯/再加熱」鍵。
- 炊飯結束後，立即攪拌翻鬆。

- 糙米的淘洗方法：請將糙米清洗至去除米糠的程度
- 請勿保溫什錦飯（參閱P.9「關於保溫」）

菇菇飯肉卷

米種選擇：

項目選擇：



材料 (8個份)

白米	2杯	生香菇	2朵	
牛肉(壽喜燒用)	8片	舞菇	50g	
鹽、胡椒粉	少許	杏鮑菇	1根	
A {	酒	2小匙	水煮白果	8顆
	醬油	1又1/2大匙	綠紫蘇葉	4片
	砂糖	1小匙	日式酸梅(去核切碎)	1大顆
	芝麻油	1小匙	沙拉油	適量

烹調法

- 白米洗淨後，加水至「白米」的水位刻度2。
- 按「米種選擇」鍵選擇
- 按「選擇」鍵選擇
- 按「炊飯/再加熱」鍵。
- 牛肉撒鹽和胡椒粉，以A 料醃漬。
- 菇類、白果、綠紫蘇葉切粗末。
- 菇類、白果撒少許鹽和胡椒，並以沙拉油炒過。
- 步驟4 炊飯結束後，將飯移至大調理盆等，並倒入步驟7 和綠紫蘇葉、日式酸梅攪拌均勻，分成8等分捏成圓柱形。
- 瀝掉步驟5 多餘的醬汁，用肉片包裹步驟8 。（剩餘的醬汁留著備用。）
- 平底鍋內倒些油，將步驟9 放入煎至牛肉表面變色。
- 加入步驟9 剩餘的醬汁，將表面調味。最後蓋上鍋蓋悶煎約1分鐘。

什穀壽司卷

米種選擇：

項目選擇：



材料 (壽司卷4~5條份)

什穀米	3杯	柴魚高湯	100mL	蟹肉棒	4~5條
壽司醋 {	醋	5大匙	C {	淺色醬油	1大匙
	砂糖	4大匙		味醂	2小匙
	鹽	略多於1小匙		砂糖	2大匙
牛豬混合絞肉	120g	生香菇(切條)	4~5朵	海苔全形	4~5片
		柴魚高湯	50mL	柴魚高湯	60mL
		酒	2大匙	酒	2小匙
A {	醬油	1大匙	D {	醬油	1又1/2大匙
	味醂	1大匙		味醂	1大匙
	砂糖	1小匙		砂糖	1大匙
B {	太白粉	1大匙	E {	雞蛋	3顆
	水	2大匙		酒	1大匙
胡蘿蔔	1/2條			砂糖	1又1/2大匙
				鹽	1/3小匙

烹調法

- 什穀米洗淨後，加水至「什穀米」的水位刻度3，倒入什穀稍微攪拌混合。
- 按「米種選擇」鍵選擇
- 按「選擇」鍵選擇
- 按「炊飯/再加熱」鍵。
- 炊飯結束後，將飯移至以濕布擦過的壽司飯桶中，馬上均勻淋上壽司醋，大範圍的攪拌使其冷卻。
- 牛豬混合絞肉和A 料一起煮，充分攪拌煮熟後以B 料勾芡。
- 胡蘿蔔切成略小於1cm寬的方條狀，以C 料煮約10分鐘，取出瀝乾水分。
- 生香菇加D 料煮約5分鐘至收汁。
- 將E 料煎成厚煎蛋，再切成條狀。
- 蟹肉棒直向切半。
- 壽司捲簾上放一片海苔，再放上步驟5 中1/4~1/5的量。將壽司飯在海苔靠近自己的約3/4部分均勻攤開。
- 在步驟11 的什穀壽司飯中央攤上波士頓生菜，波士頓生菜上攤上步驟6~10 的配料、四季豆、糖醋嫩薑，將什穀壽司飯由靠近自己端捲向遠端，端邊捲入內側。同法製作4~5條。

●切壽司卷時，每一刀皆先將菜刀沾濕後再切。

※糖醋嫩薑也可以自己作。將嫩薑切絲後浸泡F 料即可。

海鮮什穀粥

米種選擇：**什穀米**

項目選擇：**稀飯**



材料 (4~5人份)

什穀米	1杯
柴魚高湯粉	1小匙
生魚片 (2~3種)	約100g
A 醬油	1大匙
味醂	1大匙
B 生芥末 (切絲)	少許
綠紫蘇葉、蕺荷 (切絲)、蘿蔔嬰等	適量

烹調法

- 生魚片切成容易食用的大小，以A料醃浸1小時以上。
- 什穀米洗淨後，加水至「稀飯」的水位刻度1，倒入柴魚高湯粉攪拌均勻。
- 按**米種選擇**鍵選擇**什穀米**。
- 按**選擇**鍵選擇**稀飯**。
- 按**炊飯/再加熱**鍵。
- 炊煮結束後盛入器皿，再放上步驟1和B料裝飾。

韓式拌飯

米種選擇：**白米**

項目選擇：**鐵器鍋巴**



材料 (4~5人份)

白米	3杯	四季豆	8~10條
牛肉薄片	250g	黃甜椒	1/3個
醬油	1小匙	胡蘿蔔	1/2條
A 砂糖	2大匙	蒟蒻絲	200g
韓國泡菜 (切碎)	80g (含汁液)	B 醬油	1大匙
辣油	1/4小匙	味醂	1大匙
鴻禧	80g	炒芝麻粒	少許
		芝麻油	適量
		韓國泡菜 (切碎)	約100g
		雞蛋 (蛋黃或荷包蛋)	4~5顆
		辣油 (依個人喜好)	適量

烹調法

- 白米洗淨後，加水至「白米」的水位刻度3。
- 按**米種選擇**鍵選擇**白米**。
- 按**選擇**鍵選擇**鐵器鍋巴**。
- 按**炊飯/再加熱**鍵。
- 牛肉切成約3cm長，以A料醃浸約20分鐘後，用芝麻油炒熟。
- 鴻禧菇用芝麻油炒熟備用，四季豆燙熟，斜切成長段，並以芝麻油炒過。
- 黃甜椒切絲，川燙備用。
- 胡蘿蔔切絲，以少許鹽 (分量外) 搓揉，擠掉水分後和芝麻油、炒芝麻粒拌勻。
- 蒟蒻絲川燙後，以B料煮至收汁，切成約10cm長。
- 步驟4炊飯結束後，將步驟5~9的配料和韓國泡菜皆各取1/2量和飯充分拌勻。盛入器皿，放上剩餘的各種配料，最後放上雞蛋。可依喜好淋上辣油。

清理

●每次炊飯、保溫後，請進行清理。

請注意

- 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)、去污粉、含研磨劑的清潔劑、漂白劑、除菌酒精、去污刷 (尼龍、金屬等)、魔術海綿 (三聚氰胺)、海綿的尼龍面等。(否則會導致表面損傷、變色、破裂、劣化或生銹。)
- 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。



本體外側

用擰乾水分的軟布擦拭。

- 使用化學擦拭布時，請不要用力擦拭和長時間地接觸。(否則會導致表面損傷、變色、破裂、劣化或生銹。)

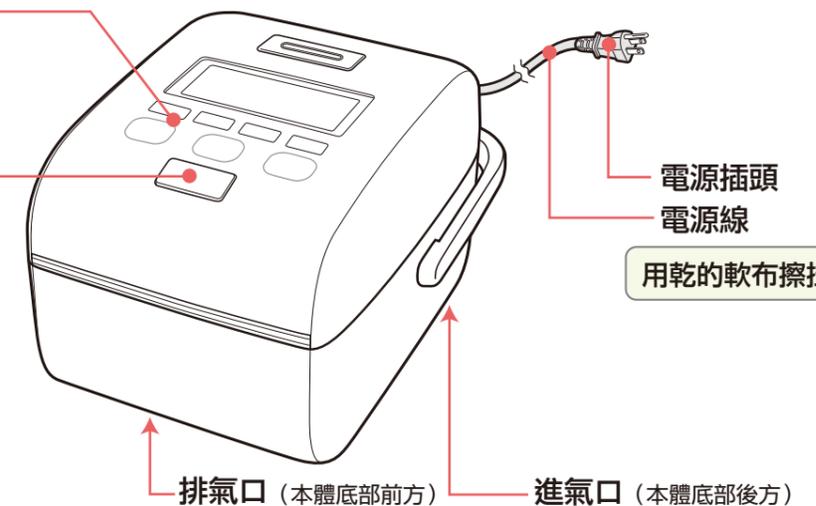
操作面板

用乾的軟布擦拭。

上蓋開閉鈕

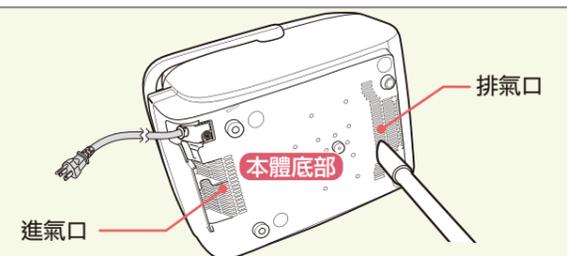
上蓋開閉鈕周圍如有飯粒、米粒等異物嵌入時，務必使用竹籤或牙籤將米粒清除乾淨。

- 否則有可能會導致無法開蓋。



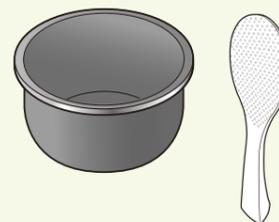
請用吸塵器清理 (約每月一次)

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升，導致故障。



內鍋 (→參閱P.5) · 飯匙

使用中性洗滌劑 (洗潔精) 和柔軟海綿等清洗



可能會使內鍋的防沾塗層損傷、剝落，所以請遵守以下事項。

- 請勿使用研磨粉、金屬刷、尼龍刷等清洗。
- 請輕柔清洗勿敲打或用力磨刷。
- 乾燥的米粒黏著時，請在泡水、泡軟之後，以柔軟的海綿等清洗。

量米杯

利用柔軟海綿等清洗

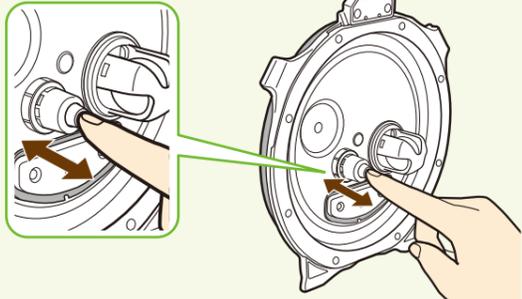


- 對較髒部位，使用中性洗滌劑 (洗潔精) 清洗

本體內側

壓力調節裝置

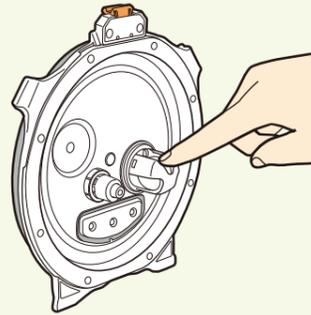
請用手指輕輕按壓2~3次，確認是否順利無阻。如有飯粒、米粒等異物嵌入時，請用竹籤等剔除。



安全閥

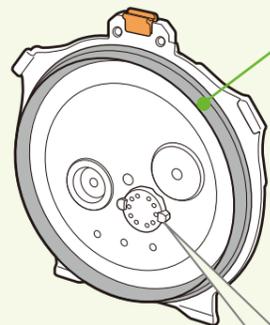
請用手指輕輕轉動其中的球體，確認是否有異物嵌入。如有飯粒、米粒等異物嵌入時，請用竹籤等剔除。

- 炊飯剛結束時、異味清理剛結束時很燙，請勿觸摸以免導致燙傷。



請用熱水或冷水浸泡，用柔軟的海綿塊等清洗，然後將水分完全擦乾。

- 如髒污或水分殘留放置不理會或者有損傷，會導致變色（茶色）、生銹及剝落。
- 請不要自行拆卸內蓋組。否則會導致故障。



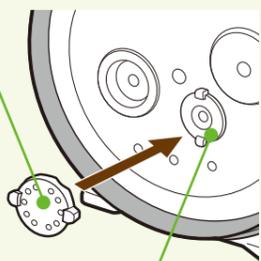
內蓋墊圈

- 如有飯粒等異物沾附，會因蒸氣洩漏導致米飯乾燥，無法進行美味炊煮及可口保溫，故請清除乾淨。
- 內蓋墊圈不能取下。

內蓋濾片

若發現髒污，請從內蓋組取下，用柔軟的海綿等清洗。如有飯粒、米粒等異物嵌入時，請用竹籤等剔除。

- 內蓋濾片的取下、安裝方法 → 參閱P.32

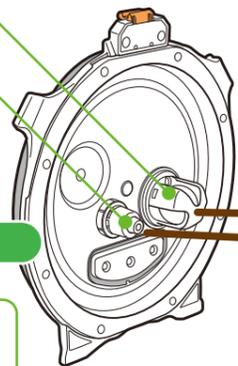


內蓋濾片安裝處

如有飯粒、米粒等異物嵌入時，請用竹籤等剔除。

內蓋組

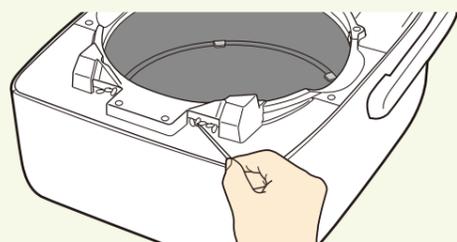
- 內蓋組的取下、安裝方法 → 參閱P.32



鉤扣插入處

請用竹籤等剔除飯粒、米粒等異物。

- 上蓋將無法完全關閉，為保障安全，有時會無法炊飯、異味清理、或無法打開上蓋。



鉤扣

請用竹籤等剔除飯粒、米粒等異物。



- 上蓋將無法完全關閉，為保障安全，有時會無法炊飯、異味清理、或無法打開上蓋。

內蓋感應鉤扣

請用手指輕輕往上推2~3次，確認是否順利無阻。如有飯粒、米粒等異物嵌入時，請用竹籤等剔除。



上蓋內側、上蓋墊圈

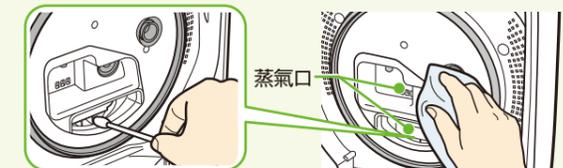
用擰乾水分的軟布，將上蓋內側沾附的米漿及飯粒擦拭乾淨。

- 如髒污或水分殘留放置不理會導致變色（茶色）及生銹。
- 請握緊上蓋擦拭乾淨。
- 上蓋墊圈不能取下。



蒸氣口

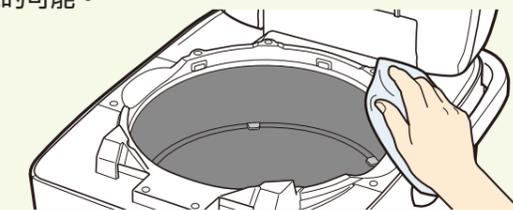
用擰乾水分的軟布，將上蓋內側沾附的米漿及飯粒擦拭乾淨。細部的髒污嚴重時，請以棉花棒等清除。



滴水槽

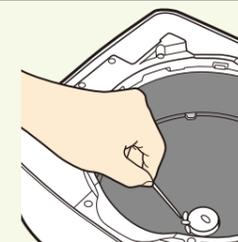
因有時會積有水滴，請用擰乾水分的軟布擦拭。

- 炊飯完成時或保溫中打開上蓋時，會有水滴從上蓋滴入滴水槽內。
- 如果滴下的水滴放置不理會的話，則會導致產生異味的可能。



底部感熱器

用擰乾水分的軟布擦拭。如有飯粒、米粒等異物嵌入時，請用竹籤等剔除。



本體與上蓋之間（斜線處）

用擰乾水分的軟布，將飯粒或米粒等異物擦拭乾淨。

- 在沾有飯粒、米粒等異物的狀態下，如關閉上蓋，可能會導致上蓋無法打開。
- 積有水滴時，請擦拭乾淨。

內蓋組的取下、安裝方法

取下方法

①用單手按著內蓋把手，同時將內蓋組固定鉤往下推

②內蓋組往自己的方向鬆開即可取出。

●在沒有將內蓋組固定鉤往下推時，請不要用力拉扯內蓋把手或內蓋墊圈。否則會導致內蓋組或上蓋故障。

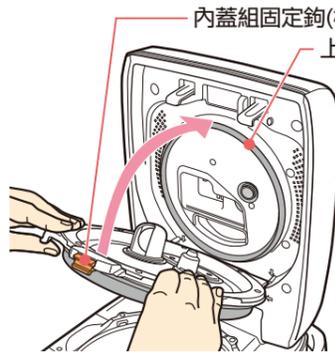
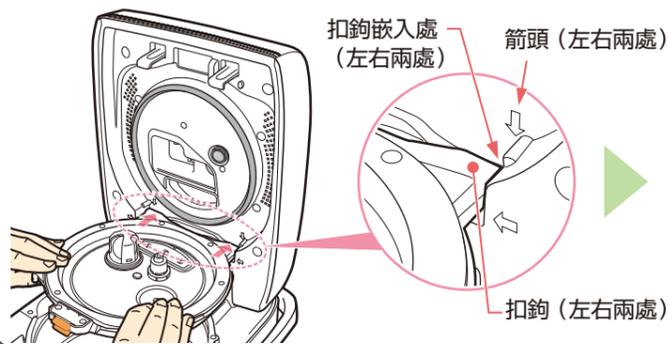


安裝方法

①將內蓋組的扣鉤（兩處），對準箭頭處插入上蓋的扣鉤嵌入處。

②扣鉤插入的狀態下按壓，直至內蓋組的固定鉤發出「卡嗒」聲為止。

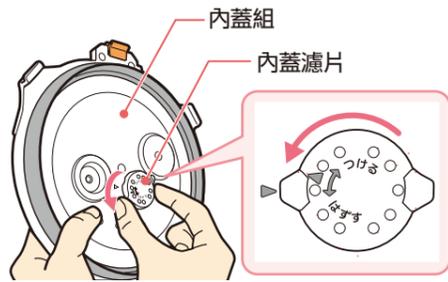
●安裝時請注意勿使上蓋墊圈勾到內蓋組。此外，請勿按壓著內蓋墊圈安裝。



內蓋濾片的取下、安裝方法

取下方法

將內蓋濾片往「取下」的方向轉動，從內蓋組取下

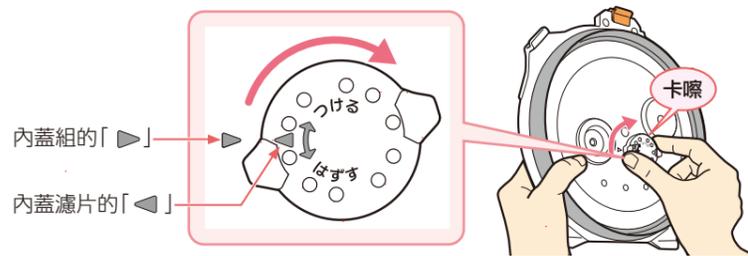


●請勿將內蓋濾片往前拉，請往「取下」的方向轉動。



安裝方法

請對準內蓋濾片的「◀」和內蓋組的「▶」，往「安裝」的方向轉動，直到發出「卡嗒」的聲音，確實安裝



異味清理

依照以下方式清理可減少異味。

●異味清理前，請先將內蓋組清洗乾淨。依異味的狀況，亦有可能無法完全去除。

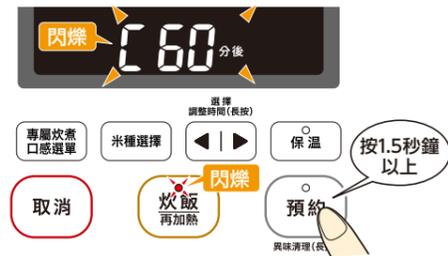
1 將電源插頭插入插座

2 將水加入內鍋，關閉上蓋

至「白米」水位刻度「1」處

3 長按 預約 (1.5秒以上)

將切換至異味清理顯示。



●液晶顯示面板滅燈時，請按操作面板的任何一個按鍵，使液晶顯示面板亮燈後再繼續操作。

4 按 炊飯再加熱

音樂（蜂鳴器）響起，開始異味清理。
液晶顯示面板顯示至異味清理結束的大約時間（分鐘）。



異味清理的大約時間 約60分鐘

- 為電壓110V、室溫20°C、水溫18°C的情況。
- 至異味清理結束的大約時間可能與實際的異味清理時間不同。實際的異味清理時間會隨室溫、水溫、電壓、水量等而變化。
- 因為中途調整異味清理時間，調整的時候，大約時間可能會有一次增加或減少。
- 異味清理時會加壓，加壓開始時，液晶顯示面板的「壓力」顯示會亮燈。
- 想知道目前時間時，請按 ◀ 或 ▶，便會切換顯示。

5 音樂（蜂鳴器）鳴響，顯示切換為「0」閃爍時，按 取消



- 如不按“取消”鍵，則蜂鳴器將每隔30分鐘鳴響一次。
- 剛異味清理結束密封性較高，直到將上蓋打開須一點時間。

打開上蓋時，請務必確認沒有蒸氣散發出或「壓力」的顯示滅燈。

6 待本體冷卻後再清理整個產品

內部處於高溫狀態，所以務必待本體冷卻，將熱水倒掉後，再進行清理。

- 請置於通風良好處，並打開上蓋使其乾燥。

中途想取消異味清理時

按“取消”鍵1秒鐘以上

炊飯/再加熱燈滅燈，恢復現在時間的顯示。

- 蒸氣口會有蒸氣快速湧出，請注意。

異味清理後仍有異味時

- 請再異味清理一次。
- 欲連續異味清理時，請將內鍋的水倒出重新加水，並打開上蓋冷卻50分鐘以上。
- 如未冷卻即直接異味清理，可能出現錯誤顯示，或延長異味清理時間。（最長約60分鐘）並且，可能暫時無法顯示至異味清理結束所需的大約時間。
- 異味清理後可減少異味，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。

請注意

- 請勿未放內鍋或內鍋未加水時進行異味清理。
- 除水以外請勿加入其他洗滌劑（洗碗精等）。
- 異味清理時，請勿加入比規定水量（「白米」水位刻度「1」）還多的水。（可能無法異味清理乾淨。）
- 異味清理中，蒸氣可能會從蒸氣口劇烈噴出，請小心燙傷等。
- 異味清理後，若在內部處於高溫狀態時打開上蓋，可能會噴出大量高溫蒸氣，請小心燙傷。
- 請勿保溫有加料、調味後的米飯，避免味道殘留與米飯新鮮度變質。

認為故障時

●委託修理前，請檢查以下項目。

現象	需檢查項目
米飯的狀態	米飯過硬或過軟 <ul style="list-style-type: none"> ●根據口感，將水量調整在離水位刻度的1~2mm左右。 ●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。 ●用定時預約炊飯時，米飯有時會變得稍軟。此為正常現象。 ●若以「節能炊飯」、「白米特急」、「白米快速」、「蒸氣減量」炊飯，可能會使米飯發黏或變硬。→請以「標準」、「專屬炊煮」、「極致美味」試試。 ●請參閱 P.40「當無法炊煮出喜好的香Q感時」或 P.41「當無法炊煮出喜好的軟硬度時」，試試更改香Q感或軟硬度。 ●內鍋是否變形？ ●是否洗米不夠充分而使米糠殘留？ ●白米是否用了「免洗米專用」量米杯（綠色）來計量？ ●炊飯前，米粒的表面是否平整？ ●是否將煮好的飯充分攪拌？→請將煮好的飯充分攪拌。 ●內鍋底部及底部感熱器是否有沾附水分或飯粒及米粒等異物？→若有請擦拭乾淨。 ●本體內側、內蓋組是否沾有水分或異物？→若有請擦拭乾淨。
	米飯過於焦糊 <ul style="list-style-type: none"> ●內鍋底部及底部感熱器是否有沾附水分或飯粒及米粒等異物？→若有請擦拭乾淨。 ●是否洗米不夠充分而使米糠殘留？ ●長時間浸泡在水中，或定時預約炊飯，會使米糠沉澱在底部而容易燒焦。 ●內鍋是否變形？ ●是否使用「鐵器鍋巴」炊煮項目炊煮？ ●是否使用鹼性水炊煮？
	炊煮好的米飯表面呈現凹凸不平 <ul style="list-style-type: none"> ●炊飯中因為熱對流，有時會使炊煮好的米飯表面呈現凹凸不平。 ●炊飯前，米粒的表面是否平整？ ●內蓋組、內鍋是否變形？
	在保溫中：米飯有異味、黏濕 <ul style="list-style-type: none"> ●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？ ●是否將煮好的飯充分攪拌？→請將煮好的飯充分攪拌。 ●是否洗米不夠充分而使米糠殘留？ ●炊煮什錦飯後，有時會殘留異味。→請仔細清洗內鍋，請按照「異味清理」進行清理。→參閱P.33 ●將米飯保存於內鍋中時，是否沒有使用保溫功能就這樣放置？→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 ●是否使用「長效保溫」保溫超過30小時以上？（依炊煮項目有所不同。）→參閱P.20 ●是否每次炊飯、保溫後，都有進行清理？→由於清理不充分、季節或居住環境的室溫、上蓋的關閉、米的種類、淘米方法等原因，容易導致雜菌繁殖，有可能產生異味。發現異味時，效果最佳的處理方法是先進行 P.30「本體內側」的清理，然後再使用 P.20「標準保溫」。或是參閱 P.40「欲變更保溫溫度時」提高保溫溫度，效果將更為顯著。
在保溫中：米飯有變黃、變乾 <ul style="list-style-type: none"> ●內鍋底部及底部感熱器是否有沾附水分或飯粒及米粒等異物？→若有請擦拭乾淨。 ●是否對少量米飯進行保溫？ ●是否使用「標準保溫」超過12小時以上，或「長效保溫」超過30小時以上？（依炊煮項目有所不同。）→參閱P.20 ●因米及水的種類不同，有時煮好後的飯看上去發黃。 ●發現米飯變色或乾燥時，參考 P.40「欲變更保溫溫度時」降低保溫溫度，則效果更佳。 	
炊飯	炊飯中米漿溢出 <ul style="list-style-type: none"> ●炊煮項目或水量是否正確？→參閱P.16 尤其是「稀飯」、「軟」、「特軟」、「藜麥」炊煮項目容易使米漿溢出，請注意避免弄錯。→參閱P.14「請注意米漿溢出。」 ●是否洗米不夠充分而使米糠殘留？ ●內鍋是否變形？

現象	需檢查項目
炊飯／異味清理	不能炊飯、異味清理 操作鍵失靈 <ul style="list-style-type: none"> ●是否將電源插頭完全插入插座？ ●是否在液晶顯示面板上顯示有「E01」、「E02」等？→參閱P.38 ●內鍋是否放入？→請放入內鍋。 ●保溫燈是否亮燈？→請按「取消」鍵後再次按「炊飯/再加熱」鍵。 ●上蓋是否完全關閉？→請慢慢地、並確實關閉上蓋直到發出「卡嗶」聲為止。 ●鈎扣插入處是否沾附米飯等異物？→請用竹籤等剔除。請慢慢地、並確實關閉上蓋直到發出「卡嗶」聲為止。 ●「專屬炊煮口感選單」鍵無法啟動炊飯。→請按「炊飯/再加熱」鍵。 ●在操作炊飯、異味清理的最後，是否按了「炊飯/再加熱」鍵？→需按「炊飯/再加熱」鍵，才能開始炊飯、異味清理。
	蒸氣從上蓋與本體之間洩漏 <ul style="list-style-type: none"> ●是否有內蓋組掉落或變形、內蓋墊圈斷裂的情形？ ●安全閥中的球是否會動？ ●內蓋墊圈有無髒污？→髒污時請清理乾淨。 ●上蓋墊圈是否勾到內蓋組？→請再重新安裝內蓋組。 ●壓力調整裝置的開孔或內蓋濾片的開孔是否堵塞？或有異物卡住？→髒污時請清理乾淨。 ●內鍋是否變形？
炊飯／保溫／異味清理	炊飯中、保溫中、異味清理中發出聲音 <ul style="list-style-type: none"> ●發出「吱」聲，是微電腦調節火力的聲音。 ●發出「噹」聲，是內部熱量向外散熱時風扇運轉的聲音。 ●發出「撲」聲，是炊飯中、異味清理中調節壓力的聲音。 ●發出「卡擦」聲，是炊飯中、異味清理中壓力控制裝置運作的聲音。 ●發出「咕嚕咕嚕」聲，是炊飯中、異味清理中安全閥球體轉動，調節壓力的聲音。 ●炊飯、異味清理結束後，為消除壓力有時會發出「啾」聲。 ●炊飯、異味清理開始及定時預約完成後發出「卡嗶、咕嚕咕嚕、卡嗶」聲，是確認上蓋是否完全關閉的裝置所發出的聲音。 ●發出「嗶」聲，是告知壓力調節裝置和安全閥堵塞的聲音。釋放壓力時，有時會發出巨大的如笛子般的響聲。→因堵塞會導致鍋內壓力異常增大，請按「取消」鍵1秒鐘以上，結束炊飯、異味清理。（此時會有大量蒸氣由蒸氣口散出，請注意。）請於「壓力」顯示消失之後，再清理內蓋組、上蓋。
	不能進行再加熱 <ul style="list-style-type: none"> ●保溫燈是否滅燈？→參閱P.24
保溫	無法進行「長效保溫」 <ul style="list-style-type: none"> ●是否選擇了無法進行「長效保溫」的炊煮項目？→參閱P.20 ●保溫經過時間是否超過12小時？→保溫經過時間超過12小時以上，將無法進行「長效保溫」。 ●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「長效保溫」。
	不顯示保溫經過時間 <ul style="list-style-type: none"> ●是否顯示目前時間？→請按「調整時間」鍵，切換顯示時間。→參閱P.21「提示」
	在保溫中：提示音鳴響 <ul style="list-style-type: none"> ●是否將煮好的飯充分攪拌？（忘記攪拌米飯提示音鳴響。→參閱P.21）→請攪拌米飯並關閉上蓋。 ●上蓋是否開著？（忘記關閉上蓋提示音鳴響。→參閱P.21）→請關閉上蓋。
保溫經過時間在閃爍 <ul style="list-style-type: none"> ●當米飯的溫度太低，或是使用「標準保溫」超過12小時、「長效保溫」超過30小時，則保溫經過時間會閃爍。（依炊煮項目有所不同。）→參閱P.20 	

認為故障時 續

現象	需檢查項目	
預約	預約後立即開始炊飯	<ul style="list-style-type: none"> ●目前時間是否與面板顯示時鐘一致？→時間以24小時表示。請確認。 ●當設定時間低於定時預約炊飯時間時，則立即開始炊飯。
	到了預約時間飯還沒煮好	<ul style="list-style-type: none"> ●目前時間是否與面板顯示時鐘一致？→時間以24小時表示。請確認。 ●室溫、水溫較低時，或因電壓、水量增減等因素，到了預約時間有時飯還沒煮好。
	不能預約	<ul style="list-style-type: none"> ●在操作定時預約的炊飯最後，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。 ●「7:00」是否閃爍？→不進行時間調整則將無法接受預約。 →參閱P.10 ●上蓋是否完全關閉？→請關閉上蓋。 ●鈎扣插入處是否沾附米飯等異物？ →請用竹籤等剔除。請慢慢地、並確實關閉上蓋直到發出「卡嗒」聲為止。 ●是否選擇了不能使用定時預約的炊煮項目？ →“白米特急”、“白米快速”、“什錦飯”、“糯米飯”、“什穀米 標準”、“什穀米 稀飯”不能 使用定時預約炊飯。
其他	液晶顯示面板滅燈	<ul style="list-style-type: none"> ●是否將電源插頭插入電源插座？ →將電源插頭插入電源插座液晶顯示面板才會亮燈。 ●除了操作中、炊飯中、保溫中、再加熱中、定時預約炊飯中、異味清理中之外，30秒內都沒有操作，液晶顯示面板會滅燈。按操作面板的任何一個按鍵就會亮燈。 ●是否從電源插座將電源插頭拔下？ ●是否停電？
	液晶顯示面板變暗	<ul style="list-style-type: none"> ●保溫中、再加熱中、定時預約中，30秒內都沒有操作，液晶顯示面板會稍微變暗。
	液晶顯示面板起霧	<ul style="list-style-type: none"> ●長期間未使用、或因周圍環境的溫度變化，液晶顯示面板可能起霧。 ●是否確實擦取內鍋外側的水滴後放入本體？ →洗米及內鍋清理後，如於水滴殘留的狀態放入本體，水會進入本體內部，導致故障或液晶顯示面板起霧。 ●炊飯與保溫後，起霧是否消失？ →若炊飯與保溫後起霧消失的話，可能是因為本體內部溫度與室溫的溫差因而導致結露狀況。使用幾次炊飯後可改善，請繼續使用。 如使用一段時間後，液晶顯示面板的起霧更加嚴重或積水時，本體內部可能進水。此時需檢修，請洽詢本公司服務中心。
	上蓋無法關閉、難以關閉	<ul style="list-style-type: none"> ●鈎扣周圍、鈎扣插入處、本體和上蓋之間、內蓋墊圈、壓力調節裝置、安全閥、蒸氣口等是否有飯粒、米粒等異物附著？ →請去除異物。 →參閱P.30 ●因是壓力式炊飯，故墊圈的密封性高，上蓋有時會不易關閉。請慢慢地、並確實關閉上蓋直到發出「卡嗒」聲為止。 ●內蓋組是否有正確安裝？ →若不是在內鍋放入本體內的狀態下安裝內蓋組，由於安全顧慮而設計為上蓋無法關閉的構造，並非故障。
	上蓋無法打開	<ul style="list-style-type: none"> ●壓力炊飯時、異味清理時上蓋被鎖住故無法開啟。不得已需要在炊飯途中、異味清理途中打開上蓋時，請按“取消”鍵1秒鐘以上。 →參閱P.14 「請注意」 ●按壓上蓋開閉鈕的邊緣時，上蓋可能不易打開。請按壓上蓋開閉鈕的中央部位。
炊飯中、異味清理中上蓋開啟	<ul style="list-style-type: none"> ●上蓋是否有確實關閉？ →請確實壓住上蓋直至發出「卡嗒」的聲音。 	

現象	需檢查項目	
其他	開關上蓋時發出聲音	<ul style="list-style-type: none"> ●開關上蓋時發出的「咕嚕咕嚕」聲，是安全閥球體轉動的聲音。
	從本體底部流出水滴	<ul style="list-style-type: none"> ●滴水槽及本體與上蓋之間是否有積水？ →這是當一定量的水積於滴水槽及本體與上蓋之間時，會由本體底部排水的構造。如果有積水時請確實擦拭乾淨。
	發生停電時	<ul style="list-style-type: none"> ●炊飯中、異味清理中，同時使用電熱水瓶燒開水或同時使用微波爐時，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、異味清理。
	有塑膠等樹脂的異味	<ul style="list-style-type: none"> ●剛開始使用時，可能會有塑膠等樹脂的異味，但會隨著使用次數增加而逐漸消失。若介意異味時，請嘗試 P.33 的「異味清理」。
	不小心直接把米和水放入本體內部了	<ul style="list-style-type: none"> ●未使用內鍋而直接把米和水放入本體內部時，會造成故障，請洽詢本公司服務中心。
	從電源插頭冒出火花	<ul style="list-style-type: none"> ●插拔IH電子鍋的電源插頭時，有時會冒出小火花，這是正常現象，並非故障。
	不會顯示炊煮完成和異味清理結束的大約時間	<ul style="list-style-type: none"> ●如連續進行炊飯、異味清理，至本體冷卻為止不會顯示所需的大約時間，但是炊飯、異味清理已正常開始，並非故障。
上蓋內側及內蓋組附著猶如銹斑的茶色髒污	<ul style="list-style-type: none"> ●因有時會沾附米漿等髒污，請進行清理。 →參閱P.30~P.31 	

出現此現象時

經過以下處置依舊沒有改善時，請與本公司維修中心/客服中心聯繫。

現象	需檢查項目
E06 E26	●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。
E17 H17	●上蓋沒有完全關閉。 →請按“取消”鍵，確認上蓋是否完全關閉後，按下“炊飯/再加熱”鍵。
H01 H02	●上蓋感熱器、底部感熱器處於高溫。 →請按“取消”鍵，並打開上蓋，冷卻50分鐘以上。 (小心燙傷。) →想快速冷卻時 →參閱P.14「建議」
H04	●沒有放入內鍋。→請將內鍋確實放入底部。
H09	●當異常施加壓力時，為防止故障會停止運作。 →保持上蓋關閉的狀態，電源插頭不要拔離插座，等待壓力自然下降。 “H09”顯示消失後，拔除電源插頭，並清理蒸氣口、壓力調節裝置、安全閥。 ●清理後仍出現“H09”顯示時則為故障。 →請洽詢本公司服務中心。
將電源插頭插入 電源插座時， 7:00 閃爍	● 7:00 閃爍時，請重新調整時間。→參閱P.10 重新調整時間後，仍可正常使用。如不更正時間，在 7:00 閃爍的狀態下進行炊飯、異味清理，則炊飯中、保溫中、異味清理中不顯示現在時間。 ●將電源插頭從電源插座拔下再插入， 7:00 依舊閃爍時… 內建的鋰電池用盡。 鋰電池用盡時，從插座拔下電源插頭，顯示和記憶（現在時間、項目、保溫狀態）將消失，但將電源插頭插入插座後，重新調整時間後，仍可正常使用。 更換鋰電池時，請與本公司維修中心聯繫。提供收費更換服務。  廢電池請回收
壓力 閃爍	●加壓炊飯、異味清理停止。請等到「壓力」顯示消失為止。（約5~20分鐘） 閃爍時，按鍵功能無效。
顯示異常	●請拔下電源插頭，重新再次插入電源插座。
E01 E02 E07 E09 E11 E12 E13 E21	●是故障。 →請與本公司維修中心/客服中心聯繫。

錯誤顯示

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。

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。

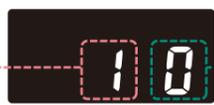
零件名	零件號碼
內蓋組	C223-GB
內鍋	B607-6B
內蓋濾片	BE904025L-01
飯匙	BE868212L-01
白米用量米杯	615784-00
免洗米專用量米杯	617824-00

有此情況時

- P.34 的處置後狀況仍無改善時，可變更設定。
- 請放入內鍋，將電源插頭插入電源插座後再變更。

切換模式

- 變更保溫溫度……[1]
- 變更香Q感……[2]
- 變更軟硬度……[3]



切換數值

- 變更保溫溫度……[-3~3]
- 變更香Q感……[-1~1]
- 變更軟硬度……[-1~1]

欲變更保溫溫度時

依據使用地區與環境，可能發生米飯乾燥、變色、異味。如以「標準保溫」、「長效保溫」仍無法改善時，請依下述變更保溫溫度。

- 「標準保溫」和「長效保溫」也將一起變更。

<p>1 按 米種選擇 3秒以上</p>	<p>2 按 預約</p> <p>● 15秒以上無操作時，會返回時刻顯示。請從步驟 1 重新開始（下述皆同）</p>	<p>3 按 ◀ 或 ▶ 設定溫度</p> <p>按 ▶ 往 → 的方向移動，按 ▶ 則往 ⇨ 的方向移動。</p> <table border="1"> <tr> <td>保溫溫度</td> <td>-3</td> <td>-2</td> <td>-1</td> <td>0</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>變更範圍</td> <td>低</td> <td>←</td> <td>出廠設定</td> <td>→</td> <td>高</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>發現米飯有異味時，請選擇「1」~「3」以提高保溫溫度。 發現變色或乾燥時，請選擇「-1」~「-3」以降低保溫溫度。</p>	保溫溫度	-3	-2	-1	0	1	2	3	變更範圍	低	←	出廠設定	→	高		
保溫溫度	-3		-2	-1	0	1	2	3										
變更範圍	低	←	出廠設定	→	高													
<p>4 按 預約</p>	<p>5 按 米種選擇</p> <p>設定完成，顯示返回目前時間。</p> <p>● 變更保溫溫度的設定後仍無法改善時，請恢復為原來的設定以免造成變色、乾燥或異味。</p>																	

- 提示**
- 炊飯中、再加熱中、標準保溫中、長效保溫中、定時預約炊飯中、異味清理中，無法進行設定變更。
 - 操作不順時，請再次從 1 開始重新設定。
 - 一旦設定變更後，即使拔下電源插頭，該設定仍被記憶。

當無法炊煮出喜好的軟硬度時

可以軟硬度選單（顆粒感、微顆粒感、標準、微香Q感、香Q感）變更軟硬度。每「+1」更「硬」，每「-1」更「軟」。（上述選單的軟硬度可全數一起變更）

<p>1 按 米種選擇 3秒以上</p>	<p>2 按 ◀ 或 ▶ 使「3」閃爍</p> <p>● 15秒以上無操作時，會返回時刻顯示。請從步驟 1 重新開始（下述皆同）</p>	<p>3 按 預約</p>								
<p>4 按 ◀ 或 ▶ 變更軟硬度</p> <table border="1"> <tr> <td>軟硬度</td> <td>-1</td> <td>0</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>設定範圍</td> <td>更軟</td> <td>出廠設定</td> <td>更硬</td> </tr> </table> <p>例：想炊煮得更硬時</p>	軟硬度	-1	0	1	設定範圍	更軟	出廠設定	更硬	<p>5 按 預約</p>	<p>6 按 米種選擇</p> <p>設定完成，顯示返回目前時間。</p>
軟硬度	-1	0	1							
設定範圍	更軟	出廠設定	更硬							

● 若變更軟硬度，炊煮完成的大約時間和定時預約炊煮的建議時間會不同。

當無法炊煮出喜好的香Q感時

可以香Q感選單（顆粒感、微顆粒感、標準、微香Q感、香Q感）變更香Q感。每「+1」更有「香Q感」，每「-1」更有「顆粒感」。（上述選單的香Q感可全數一起變更）

<p>1 按 米種選擇 3秒以上</p>	<p>2 按 ◀ 或 ▶ 使「2」閃爍</p> <p>● 15秒以上無操作時，會返回時刻顯示。請從步驟 1 重新開始（下述皆同）</p>	<p>3 按 預約</p>								
<p>4 按 ◀ 或 ▶ 變更香Q感</p> <table border="1"> <tr> <td>香Q感</td> <td>-1</td> <td>0</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>設定範圍</td> <td>更有顆粒感</td> <td>出廠設定</td> <td>更有香Q感</td> </tr> </table> <p>例：想炊煮得更有香Q感時</p>	香Q感	-1	0	1	設定範圍	更有顆粒感	出廠設定	更有香Q感	<p>5 按 預約</p>	<p>6 按 米種選擇</p> <p>設定完成，顯示返回目前時間。</p>
香Q感	-1	0	1							
設定範圍	更有顆粒感	出廠設定	更有香Q感							

