

产品中有害物质的名称及含量

部件名称	有害物质					
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
外装构成品	○	○	○	○	○	○
内部构成品	○	○	○	○	○	○
电气零件	×	○	○	○	○	○
控制零件	×	○	○	○	○	○
附件	○	○	○	○	○	○

本表格依据 SJ/T 11364 的规定编制。  
 ○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在 GB/T 26572 规定的限量要求以下。  
 ×：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出 GB/T 26572 规定的限量要求。  
 注：表中标有“×”的所有部件都符合欧盟 RoHS 指令，因全球技术发展水平限制而无法实现有害物质的替代。

执行标准：GB4706.1 GB4706.19 GB4343.1 GB17625.1  
 生产厂：新丰电器（深圳）有限公司 福山分公司 深圳市宝安区福海街道桥头社区福山工业区第1-7栋

●食品接触材料一览

产品名称	微电脑电饭煲		型号	NS-TTH10C / NS-TTH18C
食品接触用				
	部位名	材料名	执行标准	使用注意事项
外盖	外盖	聚丙烯(丙烯均聚物)	GB4806.7-2016	—
	上盖加热罩	铝合金(1100)	GB4806.9-2016	
	内盖套件安装轴	铝合金(6063)		
	上盖加热罩螺丝钉	不锈钢(06Cr18Ni9Cu3)		
	外盖垫圈·蒸气口垫圈(外侧·内侧)	硅胶		
蒸气口	蒸气口盖	丙烯与乙烯的聚合物 (其中丙烯占最大质量分数)	GB4806.7-2016	—
内盖套件	内盖	铝合金(1100)	GB4806.9-2016	—
	内盖套件销	硅胶	GB4806.11-2016	
内锅	基材	铝合金(3004)	GB4806.10-2016	使用时禁止破坏 表面涂层
	涂层(内锅涂层)	聚四氟乙烯		
	涂层(水位刻度涂层)	1,1,1,2,2,3,3-七氟-3-[(三氟乙烯基)氧] 丙烷与四氟乙烯的聚合物		
附件	饭勺·量米杯	丙烯与乙烯的聚合物(其中丙烯占最大质量分数)	GB4806.7-2016	—
	蒸笼	聚丙烯(丙烯均聚物)		

本表格依据 GB4806.1-2016 的规定编制。  
 销售商：上海象印家用电器有限公司 地址：中国(上海)自由贸易试验区富特北路 225 号第三层 D13 部位  
 生产日期：请参照产品本体

● 请注意 部件标识说明

部件	部件标识	中文
内盖套件	WASH AFTER EVERY USE	使用后请及时清洗
	PULL THE CENTER TAB TO REMOVE	从此中心处取下内盖套件
散热板	ALWAYS USE WITH INNER LID ATTACHED	使用时请将内盖固定
液晶显示屏	HOURS	小时
	MINUTES	分钟



CHN

微电脑电饭煲  
使用说明书

NS-TTH10C / NS-TTH18C

- 感谢您购买本产品。
- 请在使用前详读使用说明书，以便正确使用，并请妥善保管本说明书。

目录

安全注意事项.....2  
 各部分名称和使用方法.....4  
 美味炊煮、可口保温.....5  
 煮饭方法  
     基本的煮饭方法.....6  
     烹煮各种米饭.....8  
 标准保温、休眠保温.....10  
 保温状态下的再加热.....11  
 定时预约煮饭.....12  
 时钟的调整方法.....13  
 报知音的种类及切换方法.....13  
 蒸功能的使用方法.....14  
 蛋糕的作法.....16  
 食谱  
     海绵蛋糕.....17  
     起司蛋糕.....17  
     什锦饭.....18  
     手卷寿司.....18  
     糯米红豆饭.....18  
 清理.....19  
 关于零件更换.....20  
 认为故障时.....21  
 出现此现象时.....23  
 规格.....23

ZOJIRUSHI CORPORATION



NS-TTH-C ©(B)A

# 安全注意事项

务请遵守

为了防止给使用者或他人带来危害、财产损失，务请遵守以下注意事项。

■将操作有误时造成的各种危险或伤害的程度按以下的划分予以说明。

**警告** 可能会导致死亡或重伤的情况。

**注意** 可能会导致轻伤或住房、家财等损害的情况。

■务请遵守的情况，按以下的划分予以说明。

不得进行的“禁止”情况。

务必实行的“指示”情况。

## 警告

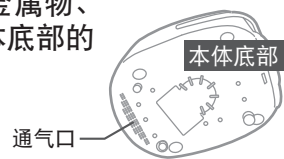
不得改造。除了修理技术人员以外，不得拆卸或擅自修理。  
否则，会有造成火灾、触电、受伤的危险。需要修理时，请咨询本公司的客服窗口。

不得用湿手插拔插头。  
否则，会有造成触电、受伤的危险。

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

请勿使本体插座、电源插头、电源线、本体插头浸泡于液体或溅湿。  
否则，可能导致短路或触电。

请勿将别针、铁丝等金属物、以及其它异物放入本体底部的通气口或缝隙内。  
否则，有造成触电、异常运转而导致受伤的危险。



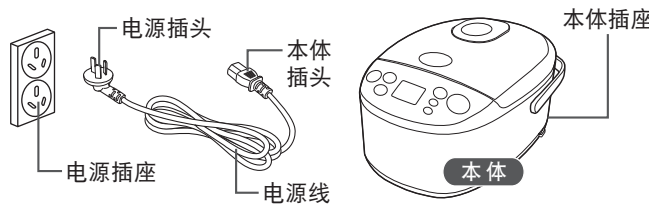
不得让儿童单独使用，不得在幼儿摸得到的地方使用。  
否则，有造成烫伤、触电、受伤的危险。

请勿在煮饭中打开外盖或移动本体。  
否则，有造成烫伤的危险。

除使用说明、食谱中所记载的煮饭、保温、蛋糕、蒸食物以外，请勿用于其他用途。

- 勿用于食材放入塑料袋加热的料理
  - 使用保鲜膜等的料理
- 否则，会造成蒸气途径等的堵塞。

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



不得将手或脸接近蒸气口。  
否则，会造成烫伤。  
尤其应防止幼儿触摸。

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

不得使用交流220V以外的电源。  
否则，有引起火灾、触电的危险。

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

将电源插头完全插入电源插座。  
否则，会有造成触电、短路、冒烟、起火的危险。  
应单独使用额定10A以上的插座。  
若与其他器具共同使用，分路插座部分会因异常发热而起火。

插头前端（插脚）及插脚末端有灰尘附着时，应仔细擦拭。  
否则，有引起火灾的危险。

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

〈异常、故障举例〉

- 电源插头、电源线、本体插头异常发热
- 电源线损伤、触碰时会导致断续通电
- 本体变形、异常发热
- 本体冒烟、有焦糊味
- 本体的部分破损、松动或晃动 等

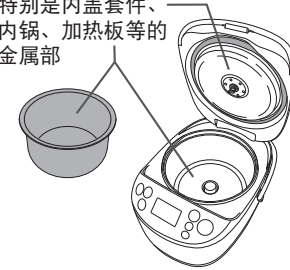
发生以上现象时，请立即按下电源插头，并询问本公司的客服窗口进行检查、修理。

请使用接地线插座。  
否则，可能会导致触电、受伤。

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

## 注意

请不要在煮饭中或刚煮好饭时碰触本体高温部。打开外盖时，小心蒸气。搅拌米饭时，注意手不要碰触到锅体。  
否则，有造成烫伤的危险。  
特别是内盖套件、内锅、加热板等的金属部



请勿在不稳定的地方或不耐热的垫子上使用。  
否则，会有造成受伤或火灾的危险。

请勿在负重强度不够的滑动式桌上使用。  
一旦滑动式桌子损坏，电饭锅掉落，会导致受伤或烫伤。1.0L规格请在负荷重量为15kg以上；1.8L规格请在负荷重量为20kg以上的地方使用。

请勿在容易堵住本体底部通气口的地方（纸、布、地毯、塑料袋、铝箔垫等上面）使用。  
否则，会造成故障。

除专用电源线外不得使用其他电源线。  
该专用电源线不得用于其他器具。  
否则，会有造成故障、起火的危险。

待本体冷却后再进行清理。  
否则，碰触到高温部会造成烫伤。

拔下电源插头时，务必手持电源插头，不得拉扯电源线。  
否则，有可能造成触电或短路而起火。

将本体插头完全插入本体。  
否则，会有造成触电、短路、冒烟、起火的危险。

如果电源线损坏，必须用专用电源线或从本公司的客服窗口或其制造商或维修部买到的专用电源线来更换。

移动本体时不要碰触到上盖按钮。  
否则，一旦外盖突然开启会造成烫伤和受伤。



不得在溅水的地方或火源附近使用。  
否则，会有造成触电、漏电或变形的危险。

请勿使用专用内锅及专用蒸笼以外的容器。  
否则，易造成内锅或蒸笼过热而异常运转。

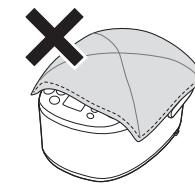
不要在距离墙壁、家具过近之处使用。  
在厨房用柜橱等处煮饭时，注意要让蒸气顺利排出。  
否则，会造成故障。还会因蒸气或热气造成墙壁和家具损伤、变色和变形。

不使用时，请从插座上拔下插头。  
否则，会有造成受伤、烫伤，或因绝缘劣化而引起触电、因漏电会引起火灾。

## 敬请注意

使用后必须按下“取消”键。  
如果只是取出内锅，电源不会被切断。

请勿在本体（特别是蒸气口）上覆盖抹布等。  
否则，会导致故障。



请勿损伤内锅、跌落或使内锅变形。  
否则，会造成煮饭效果不佳。

请勿在内锅外侧、本体内侧、中心传感器和加热板粘有饭粒、米粒等异物状态下使用。  
否则，会导致米饭焦糊，炊煮效果不佳。

请不要空煮。  
• 否则，会导致故障。  
• 有可能导致蒸笼融化。

请勿溅水或放置在潮湿物品上面。  
否则，会造成触电和故障。

请勿在阳光直射的地方使用。  
否则，会造成变色。

请勿在蒸气会喷到其他电器的地方使用。  
否则，会因蒸气喷出导致电器火灾、故障、变色及变形。

移动本体时，请务必提着把手搬运。  
另外，不得让本体倾斜。  
有些烹煮物可能溢出。

使用前应先将其周围清理干净。  
为了维持功能和性能，本体上设有通气口。但是灰尘和虫子从该口进入会导致故障。因虫子等进入而导致故障时，需要收费修理。

请勿放在IH调理器、IH电磁炉上使用。  
否则，会导致故障。

本产品用于一般家庭以及以下类似用途。  
• 可用于商店、办公室或其他工作环境中的员工用厨房。  
※但是，不要用于不特定多数人造成的长时间使用。  
• 宾馆、营业性场所、其他住宿设施等。

●您所购买的商品与本说明书插图可能会有不符之处。



# 各部分名称和使用方法

**切实压住外盖中心部盖上，直至发出“卡嗒”的声音。**

- 如外盖没有确实关闭的话，在煮饭或保温过程中会造成外盖开启。

为确保插头拔掉后仍然记忆当前时间、菜单等，饭锅内置锂电池。锂电池随着使用而消耗，锂电池使用年限约3~5年左右。参阅P.23

**外盖垫圈**  
内盖销  
内盖套件的安装和取下时用  
●清理后，务必安装内盖。  
参阅P.20

**内锅**

**附件**

- 饭勺
- 饭勺架  
按着箭头部分(中央)取下。
- 蒸笼
- 量米杯  
(约180mL)

**本体**

- 操作面板
- 加热板  
使用前请先取出置于加热板与内锅之间的保护纸。
- 中心传感器(本体内侧)
- 饭勺架安装部(左右两处)
- 把手  
搬运时使用
- 蒸气口
- 散热板
- 内盖安装轴
- 内盖套件
- 上盖传感器
- 上盖按钮  
打开外盖时按压
- 蒸气口盖  
●煮饭时蒸气冒出，因处于高温，请小心烫伤。
- 外盖
- 本体插座  
插入本体插头
- 电源插头
- 束线带
- 电源线
- 束线带  
●使用时，请将捆绑电源线的束线带取下。  
●电源线请勿捆绑使用。(否则电源线发热会导致故障)

## 操作面板

- 请确实按下操作键。
- 报知音的变化以及“煮饭/再加热”键和“取消”键的中央的(●、—)，是为视力障碍者而设计的。

**液晶显示屏**  
(显示全部内容，但在使用过程中不会出现这些显示。)如用布等擦拭液晶显示屏时，可能会出现黑色线条，并非故障。(这是因静电而产生的现象，片刻就恢复原状。)

**“菜单”键**  
进行选择时使用。  
参阅P.6

**“取消”键**  
取消操作设定和中止正在运作的功能时使用。

**“保温选择”键**  
选择“标准保温”和“休眠保温”时使用。参阅P.10

**“调整时间”键**  
时间预约、调整现在时间和烹调时间时使用。参阅P.12、P.13

**“定时”键**  
到了希望食用时间，能自动将饭煮好，定时预约煮饭时使用。参阅P.12

**“煮饭/再加热”键**  
煮饭/再加热时使用。蒸料理时使用。

# 美味炊煮、可口保温

## 美味炊煮

**正确量米** 务必使用附属的量米杯平口盛满进行计量。如用按键式自动量米机和商店出售的量杯(200mL)量米将会产生差异。

**快速洗米** 为了快速地洗米，请准备好能储水的洗米钵。

- ①冲洗……第一次放很多水将米搅淘2~3次(约10秒以内)立即将水倒净(重复2次)。
- ②洗米……伸直手指，将米搅淘30次左右(约15秒)，再放入大量的水搅淘后立即将水倒净。以此为一循环，重复2~4次。
- ③冲洗……最后放入大量的水，快速地冲洗2次。(请在10分钟之内完成上述①~③的操作)

**注意!** 请勿用热水(35℃以上)洗米或增减水量。否则将影响米饭的口感。

**正确增减水量**  
务必在平的台面上调节水量。  
水位刻度是标准位置，因此请根据喜好及米的种类、新米程度调节水量。

米的种类	软质米·胚芽米	新米	旧米·硬质米
水量增减标准	基本按照水位刻度	比水位刻度稍微减少些	比水位刻度稍微增加些

●如果水放得过多，会从蒸气口溢出。

**不要使用碱性强的水煮饭**  
请使用弱碱性的水(pH9以下)。否则米饭会变黄、或发粘。

**煮饭结束后请马上搅拌**  
通过趁热搅拌米饭，可排除多余的水分，使米饭变得更加松软可口。  
煮好后应在10分钟以内搅拌，如长时间放置，米饭将变硬、变粘、焦糊。

**例：煮6杯米量的白米时**

●这是规格为1.8L的内锅水位刻度。

## 可口保温

**将米饭保存在内锅中时，请务必使用保温功能。**

- 在电源插头从插座上拔下或保温取消等不使用保温功能将米饭保存在内锅中时，会导致米饭产生异味，或因水蒸气滴入而使米饭变得粘糊。

**为防止米饭的干燥、变味、变色，不要进行下述情况保温。**

- 加入剩饭后保温
- 从冷饭开始保温
- 加入配料及调味料烹煮的什锦饭、糯米饭等米饭的保温
- 炸薯饼、酱汤、蒸料理等米饭以外食品的保温
- 标准保温12小时，休眠保温24小时以上的保温(保温时间根据菜单而定)

●饭勺放在锅内保温  
●长时间保温少量的米饭  
●粥的保温

**少量米饭保温时，将米饭堆在内锅中央。在制作蛋糕、蒸料理时，无法保温。**

## 内锅的保养方法

为了您能长久使用饭锅，请遵守下列事项。

**内壁(防粘涂层)** 如内锅的防粘涂层受到损伤，会造成膜层剥落，故请小心清理和使用。为了不损伤防粘涂层，请遵守以下事项。

**〈煮饭前〉**

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

**〈清理时〉**

- 请勿用于清洗勺子茶碗等
- 使用调味料后尽快清洗
- 请使用海绵块等软物清洗
- 请勿使用锌钠水、去污粉、去污刷(尼龙、金属制等)、漂白剂等。

**〈煮饭完成〉**

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

**告知** 内锅的防粘涂层因使用而消耗

有时会出现色斑或剥落，但不影响卫生和性能，对人体无害能正常煮饭、保温，敬请安心使用。  
如在意防粘涂层剥落或内锅变形时，可购买更换内锅。参阅P.20

**外壁**

- 可能会因加热而出现变色，但不影响煮饭性能。
- 外壁是与传感器相接触的重要部分，请注意不要沾附污垢或损伤。
- 如将内锅的底部用力碰撞水槽或桌面等处，可能导致水槽或桌面等处受损、移色等情况发生，还请注意。

# 煮饭方法

## 基本的煮饭方法

初次使用时, 请清洗内锅、内盖套件、蒸气口盖及附件。→参阅P.19

### 1 使用附属的量米杯进行量米

以量米杯(约180mL)平口盛满1杯为标准进行量米。



### 2 洗米、增减水量

洗米方法→参阅P.5“美味炊煮/快速洗米”

将内锅置于水平处, 根据烹煮项目的水位刻度进行增减水量。参阅P.8  
将米摊平。  
请根据米的杯数放水。

- 米不需浸泡可立即煮饭。将米浸泡后煮出的饭会稍软。
- 水位刻度为标准值, 请根据喜好调节水量。  
(水位刻度上下1~2mm)

### 3 将内锅放入本体中, 安装内盖套件和蒸气口盖, 关闭外盖, 并连接上电源插头和本体插头。

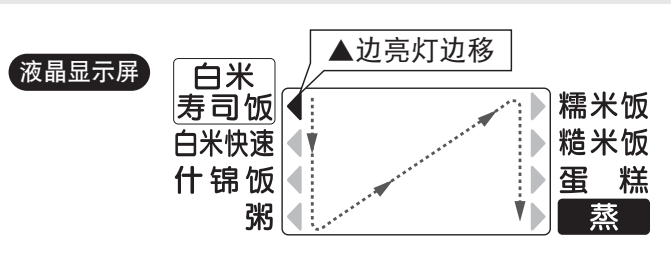
擦去内锅外侧和本体内侧沾附的水分和异物, 放入内锅。

- ①将本体插头完全插入本体
- ②将电源插头确实插入插座

### 4 用 键选择烹煮项目



每按一次键, “▲”位置移动。

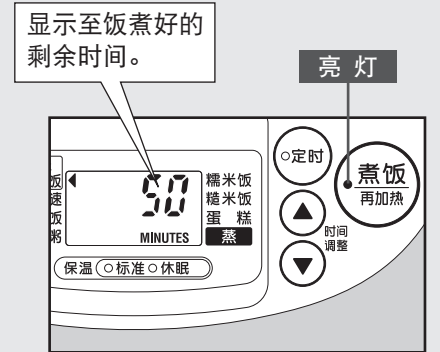
- 持续按键则可快速移动。返回“白米/寿司饭”时移动停止。
- 白米/寿司饭、“糙米饭”一经选择煮饭后, 到下次再选为止, 将被自动记忆。



### 5 按 键

煮饭/再加热灯亮灯, 开始煮饭的提示音(蜂鸣器)鸣响。  
显示至饭煮好的剩余时间(分钟)。

- 请确认保温灯为灭灯状态后再按“煮饭/再加热”键。若保温灯亮灯时, 则进入“再加热”。参阅P.11
- 煮饭中想知道当前时间时, 请按“调整时间”键的  或  键。当内藏锂电池用尽, 无法调整时间时, 则不显示当前时间。
- 没有蒸食物时请勿将蒸笼放入锅内煮饭。

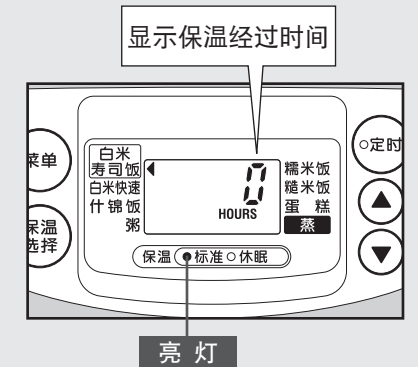


煮饭结束的参考时间不代表实际煮饭结束时间。实际煮熟的时间随室温、水温、电压及水量增减而异。

### 6 煮饭结束的提示音(蜂鸣器)鸣响, 自动进入保温后, 请立刻搅拌米饭。

煮饭结束后自动进入保温, 此时标准保温灯亮灯时, 以1小时为单位显示保温经过时间。  
煮饭结束后立刻搅拌米饭, 使多余的水分蒸发, 以防米饭结块或发粘。

→ 请使用隔热手套按着内锅进行搅拌(小心烫伤)。



- 搅拌米饭时, 内锅有时会转动, 如果用隔热手套按住, 可防止转动或内锅底部的损伤等。
- 若将保温一度取消后, 再次进行保温时, 显示会返回到“0 HOURS”(小时)。
- 煮饭结束时的报知音可以进行切换。参阅P.13

### 7 使用结束后按 键, 拔下电源插头。

- 如果只是取出内锅, 电源不会被切断。请务必按下“取消”键。

#### 提示和注意

- 因煮饭状态的不同, 有时煮好的米饭底部可能会有浅黄色的焦饭。
- 连续煮饭或取消保温立即煮饭时, 请将本体和外盖冷却45分钟以上后再继续炊煮, 太热会影响煮饭效果。  
想快速冷却本体和外盖时, 请试用以下方法。
  - 在内锅中加入冷水, 冷却本体内部。
  - 打开外盖并取下内盖套件, 使散热板冷却。



# 煮饭方法 续

## 烹煮各种米饭

项目 菜单键的项目是已设定好的项目。

项目	米	选择项目	水位刻度	煮饭容量(杯数)	提示
白米	白米	白米 / 寿司饭	白米	1.0L : 1~5.5 1.8L : 2~10	
寿司饭	白米	白米 / 寿司饭	寿司饭	1.0L : 1~5.5 1.8L : 2~10	
白米快速	白米	白米快速	白米	1.0L : 1~5.5 1.8L : 2~10	●想要快速烹煮白米饭时选择白米快速。但有可能煮出的饭会稍硬。
什锦饭	白米	什锦饭	白米	1.0L : 1~4 1.8L : 2~6	<ul style="list-style-type: none"> <li>●加入配料的量约占米量的30~50%为宜。</li> <li>●将调味料用汤汁或水等稀释后再加入米中, 增减水量后从锅底进行充分搅拌。若将调味料直接加入米中, 或没有从锅底进行充分搅拌时, 有时会焦糊, 或影响煮饭效果。</li> <li>●请将配料切成小块放在米上, 不要搅拌进行烹煮。</li> </ul>
粥	白米	粥	稀粥	1.0L : 0.5~1.5 1.8L : 0.5~2.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>●加入配料的量约占米量的30~50%为宜。</li> <li>●请将配料切成小块放在米上, 不要搅拌进行烹煮。</li> <li>●尽量少放不易煮熟的配料。</li> <li>●青菜类请先烫煮, 务必等粥煮好后再加入。</li> <li>●无法烹煮糙米。</li> </ul>
糯米饭	糯米·白米	糯米饭	糯米饭 (糯米与白米混合时比水位刻度稍微多加些水)	1.0L : 1~4 1.8L : 2~6	<ul style="list-style-type: none"> <li>●将调味料用汤汁或水等稀释后再加入米中, 增减水量后从锅底进行充分搅拌。</li> <li>●加好水后, 将配料放在米上。</li> <li>●煮赤豆饭时, 赤豆煮好后将赤豆从汤水中捞出, 并冷却到常温后使用。煮赤豆的汤水可代替水用于添加。</li> </ul>
糙米飯	糙米	糙米飯	糙米	1.0L : 1~4 1.8L : 2~8	<ul style="list-style-type: none"> <li>●建议不要加入白米烹煮, 否则有时会造成溢出或影响烹煮效果。</li> </ul>

其他 可用选择项目栏中的项目进行煮饭。

其他	米	选择项目	水位刻度	煮饭容量(杯数)	提示
麦片饭	麦片·白米	白米 / 寿司饭	白米	1.0L : 1~5.5 1.8L : 2~10	<ul style="list-style-type: none"> <li>●麦片的比例, 请添加到煮饭量的20%以内。(例) 煮1杯米时...白米: 0.8杯 / 麦片: 0.2杯</li> </ul>
胚芽米	胚芽米	白米 / 寿司饭	白米	1.0L : 1~5.5 1.8L : 2~10	<ul style="list-style-type: none"> <li>●淘洗米要轻柔快速, 不要洗掉胚芽。(胚芽很容易被洗掉)</li> </ul>
发芽米	发芽米·白米	白米 / 寿司饭	白米	1.0L : 1~4 1.8L : 2~8	<ul style="list-style-type: none"> <li>●请不要用定时预约煮饭, 或将米浸泡30分钟以上。</li> <li>●根据发芽米种类的不同, 有时会造成溢出, 或影响烹煮效果。</li> <li>●使用发芽米碾制的发芽米进行烹煮时, 关于煮饭方法请直接向发芽米机的销售厂商询问。</li> </ul>
糙米(7分糙米)	7分糙米	糙米飯	糙米 (比糙米的水位刻度稍微减少些水)	1.0L : 1~4 1.8L : 2~8	<ul style="list-style-type: none"> <li>●根据品种和碾米程度的不同, 有时会造成溢出, 或影响烹煮效果。→请增减水量。</li> </ul>
糙米(半糙米、3分糙米)	半糙米、3分糙米	白米 / 寿司饭	白米 (比白米的水位刻度稍微多加些水)	1.0L : 1~4 1.8L : 2~8	

## 煮饭所需的大约时间

	时间	
	1.0L规格	1.8L规格
白米 / 寿司饭	约45分钟~60分钟	约45分钟~60分钟
白米快速	约29分钟~40分钟	约30分钟~45分钟
什锦饭	约55分钟~65分钟	约55分钟~65分钟
粥	约55分钟~65分钟	约50分钟~65分钟
糯米饭	约45分钟~50分钟	约45分钟~50分钟
糙米飯	约85分钟~110分钟	约85分钟~110分钟

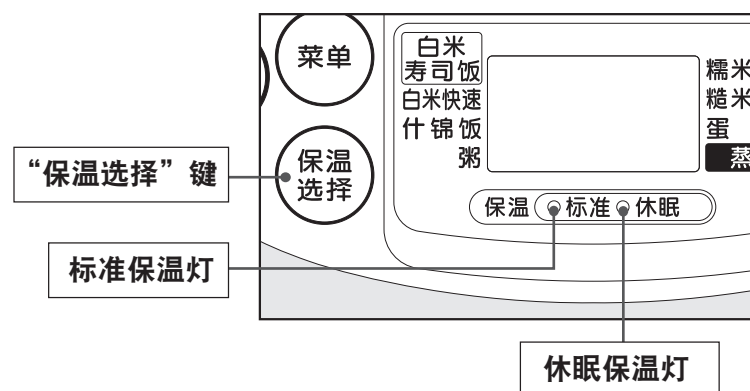
- 为电压220V, 室温20℃, 水温18℃的场合。
- 时间是从煮饭开始到进入保温状态时的时间。并因电压、室温、季节、水量等而异。
- 什锦饭由于在米中加入了配料等, 为了使其美味可口, 煮饭时间要比白米延长一些(预热时间大约需要30分钟)。

# 标准保温、休眠保温

在保温中，按下“保温选择”键，可切换“标准保温”↔“休眠保温”。

- 下列情况时，即使按“保温选择”键，也无法进入休眠保温灯“休眠保温”状态。此时，蜂鸣器鸣响，自动切换为“标准保温”。
  - 烹煮项目为“什锦饭”、“粥”、“糯米饭”、“糙米饭”
  - “标准保温”超过12小时
  - “休眠保温”超过4小时
  - 因保温取消或停电等，内锅温度过低时

- 清理不充分、因季节和居住环境的室温、外盖的开闭、米的种类及洗米方法等因素，有时会容易造成杂菌繁殖，产生异味。发现异味时，在进行P.19“内侧的清理”后，使用“标准保温”，会有效果。



## 标准保温 以略高的温度保温，能防止米饭产生异味。

- 饭煮好后自动进入“标准保温”状态，标准保温灯亮灯。
- 在取消状态下进行“标准保温”时，请按“保温选择”键。



## 休眠保温 长时间保温时，由于是在较低温度保温，可有效防止米饭变干、变色等。

在“标准保温”状态下使用。

### 1 确认标准保温灯处于亮灯状态



### 2 按“保温选择”键 休眠保温灯亮灯

- “休眠保温”后超过8小时，将自动恢复“标准保温”状态。



从“休眠保温”返回“标准保温”时...

按“保温选择”键 返回“标准保温”，标准保温灯亮灯。



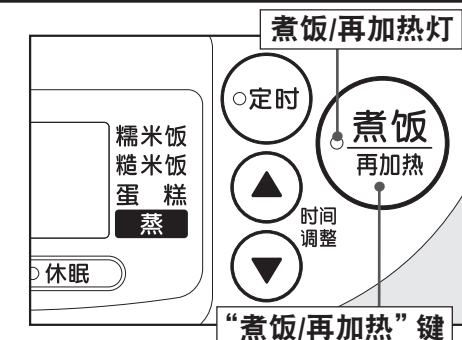
### 注意事项

- 保温中想知道当前时间时，请按“调整时间”键的▲或▼键。并请再次按“调整时间”键，返回到保温经过时间。否则下次煮饭时将不显示保温经过时间。该切换只能在保温中进行。
- 在锅内保存米饭时，请务必使用保温功能。
- 保温发芽米、糙米(7分糙米、半糙米、3分糙米)时，请使用“标准保温”。(可避免产生异味)
- 在制作蛋糕、蒸料理时无法保温。

# 保温状态下的再加热

用于“标准保温”或“休眠保温”。

- 加热处于保温状态的米饭，特别对于休眠保温，因其温度较低，利用再加热使米饭温度适口。

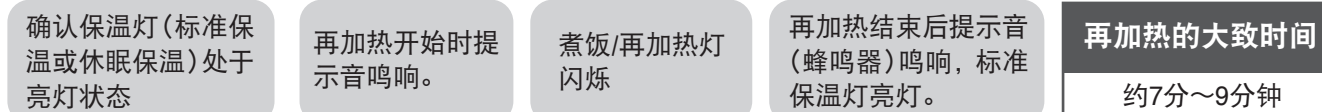


## 1 搅拌并摊平处于保温状态的米饭

- 请务必进行搅拌，防止米饭焦糊或变硬。
- 再加热少量米饭时，按每一碗(约160克)左右的量洒一大匙水，并充分搅拌米饭。后推集在内锅的中央，可防止米饭干燥发硬。
- 搅拌米饭时，请小心烫伤。
- 搅拌米饭时，内锅有时会转动，使用隔热手套按住，可防止转动或内锅底部的损伤等。



## 2 按“煮饭/再加热”键



- 在保温灯(标准保温或休眠保温)无亮灯状态下，按“煮饭/再加热”键则开始煮饭。因此请务必确认保温灯(标准保温或休眠保温)处于亮灯状态后再按“煮饭/再加热”键。

## 3 搅拌米饭

- 由于锅底的米饭会稍微变硬，因此要充分搅拌、摊平。
- 搅拌米饭时，请小心烫伤。
- 搅拌米饭时，内锅有时会转动，使用隔热手套按住，可防止转动或内锅底部的损伤等。

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

# 定时预约煮饭

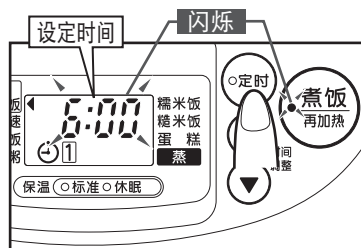
- 在定时预约之前，请调整到现在时刻。  
如果时间不准，就无法在预约的时间煮好米饭。参阅P.13

- 根据您的预约时间，自动定时煮好米饭。用“定时1”和“定时2”可记忆2个预约煮饭时间。
- 出厂时“定时1”设定为6:00，“定时2”设定为18:00。
- 当设定时间不足于定时预约煮饭时间时，蜂鸣器鸣响，立即开始煮饭。

## 设定预约时间

### 1 按“定时”键，选择“定时1”（或“定时2”）

- 显示“定时1”的设定时间，煮饭/再加热灯闪烁。
- 如再次按键，将显示“定时2”的设定时间。



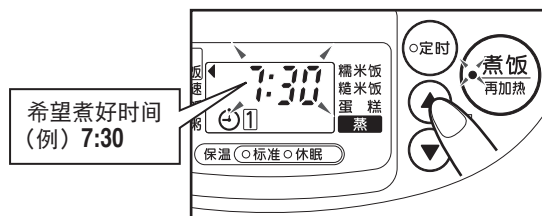
### 2 按“菜单”键，选择需要的功能

- “白米快速”、“什锦饭”、“糯米饭”、“蛋糕”、“蒸”不能使用预约定时。

### 3 按“▲”键或“▼”键，设定希望食用时间

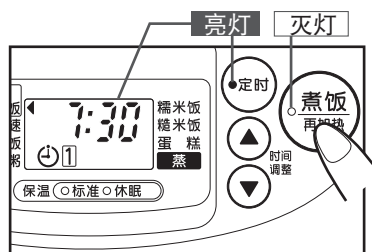
- 按“▲”键：以10分钟为单位递进
- 按“▼”键：以10分钟为单位递减

- 持续按键则以10分钟为单位快速递进。
- 预约时间与前次相同时，则不需要调整时钟。



### 4 按“煮饭/再加热”键

- 煮饭/再加热灯灭灯，希望煮好时间“7:30”和预约灯亮灯。
- 提示音（蜂鸣器）鸣响。
- 不按“煮饭/再加热”键，则定时器预约没有完成。



## 定时预约煮饭时间

- 请勿设定在13小时以上。夏季等水温较高时，请勿设定在8小时以上。  
(为防止白米过度浸泡而引起变质)

项目	时间	
	1.0L规格	1.8L规格
白米 / 寿司饭	1小时5分钟~	1小时10分钟~
粥	1小时10分钟~	1小时15分钟~
糙米	1小时55分钟~	2小时~

### 提示

- 取消定时预约煮饭时，请按“取消”键。
- 定时预约中想知道当前时间时，请按“调整时间”键的“▲”或“▼”键。
- 在加入配料和调味料的状态下，请不要用定时预约煮饭。有时会因配料变质或调味料沉淀而影响煮饭效果。
- 定时预约煮饭时，不显示到饭煮好的剩余时间。
- 使用定时预约煮饭时，煮出的饭稍软。
- 请不要用定时预约来煮发芽米。由于发芽米容易吸收水分，有时会影响烹煮效果。
- 室温、水分较低时，或因电压、水量增减等因素，有时会到了预约时间饭还没煮好。

# 时钟的调整方法 报知音的种类及切换方法

## 时钟的调整方法

时间以24小时表示。由于室温等的不同，有时会出现少许误差。当时间出现偏差时，请按以下顺序进行调整。

- 时间出现偏差时，则不能在预定时间完成煮饭。
- 煮饭(蛋糕、蒸)、再加热、标准保温、休眠保温、定时预约煮饭中不能进行时间调整。

例：现在是15:01，而显示时间为14:56时

### 1 放入内锅，插入电源插头和本体插头

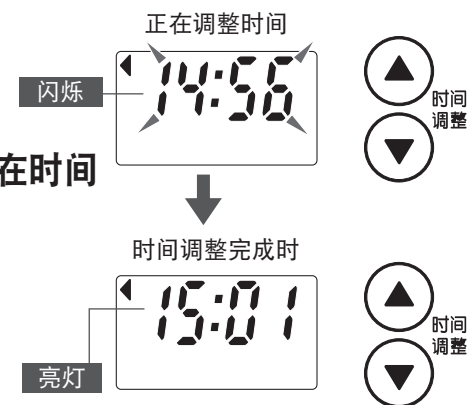
- 将本体插头完全插入本体
- 将电源插头确实插入插座

### 2 按“调整时间”键的“▲”或“▼”键将时间显示调整为现在时间

- 按“▲”键：以1分钟为单位递进
- 按“▼”键：以1分钟为单位递减
- 持续按键则以10分钟为单位快速递进

### 3 闪烁变为亮灯后，即时间调整完成

现在时间被调整后，经过3秒钟，闪烁将变为亮灯。



## 报知音的种类及切换方法

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

### 报知种类和时刻

报知种类和用途	提示音报知 本产品的标准报知音。 为出厂时设定值。	蜂鸣器报知 希望将提示音报知改变 为蜂鸣器报知时使用。	无音报知 希望消除报知音时使用。
鸣响时刻			
煮饭(蛋糕、蒸)开始	小星星		“哔”
完成定时预约时	小星星		“哔”
煮饭(蛋糕、蒸)·再加热结束时	弧挺花	“哔”鸣响5次	不鸣响

### 切换方法

#### 1 放入内锅，将电源插头和本体插头插入插座

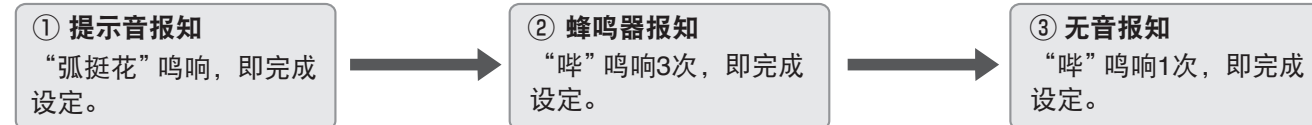
- 将本体插头完全插入本体
- 将电源插头确实插入插座

#### 2 按“定时”键三秒以上

#### 3 希望切换的报知设定完成鸣响后即切换完成

### 报知的切换及设定完成音

- 按“定时”键3秒以上的同时，报知以①→②→③进行切换。



- 切换后的报知音，即使拔下插头，仍被记忆。



# 蒸功能的使用方法

## 1 将水加入内锅

1.0L的内锅放入540ml (量米杯3杯)  
1.8L的内锅放入720ml (量米杯4杯)

## 2 将内锅放入本体中，并将蒸笼放入内锅内。

擦去内锅外侧和本体里面、加热板、中心传感器上沾附的水分和异物，放入内锅。

- 笔直放入蒸笼，放斜了蒸气会漏气。

## 3 将食材放入2的蒸笼内，安装内盖套件和蒸汽口盖。盖好外盖，并连接插头。

- 均匀地放入烹调物，放得不均匀蒸气会漏气。

- ① 将本体插头完全插入本体
- ② 将电源插头确实插入插座

## 4 按下 键选择“蒸”

- 按下“菜单”键选择“蒸”后，显示部显示烹调时间。

这一时间是“蒸”菜单的最初显示时间，可按“时间调整”键的  或  来变更烹调时间。  
→ 参阅P.15 “蒸食物参考烹调时间”

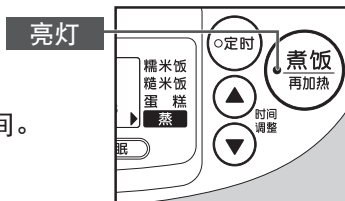
规格	最初显示时间	设定可能范围
1.0L规格	40 分钟	1~60 分钟
1.8L规格		

※ 蒸时间包括沸腾前的时间。

## 5 按 键

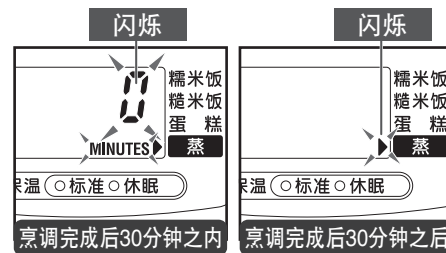
煮饭/再加热灯亮灯，烹调开始的提示音(蜂鸣器)鸣响显示完成为止的剩余时间。

- 烹调中想知道当前时间时，请按“调整时间”键的  或  键。



## 6 烹调完成的提示音(蜂鸣器)鸣响，烹调完成。按 键，将烹调物从锅中取出

- 由于不进行保温，烹调完成后请立即取出烹调物。如不及时取出，烹调物会变得潮湿并味道变淡。
- 烹调结束时，蒸气残留和里面处于高温状态，取出蒸笼或烹调物格外留意。
- 烹调完成后，请务必按下“取消”键。如不按“取消”键的话，蜂鸣器将每隔30分钟鸣响一次，提醒您取出烹调物。
- 蒸煮程度不足时，请从4开始重新操作，增加烹调时间。
- 烹调后如果锅内留有烹调物味，请参阅P.20“本体内的异味清理”，去除异味。
- 有些烹调物(胡萝卜、绿叶菜叶类等)的颜色会然道蒸笼上，沾附的色素可能无法完全洗去，蒸笼干后更难清洗，故请在蒸笼干前清洗蒸笼。



### 要点

- 撇鸡肉、鱼等浮沫的话，应在蒸后撇浮沫。
- 想要绿叶蔬菜类蒸得颜色漂亮，可在蒸后用冷水激一下，充分除掉水分。

### 蒸食物参考烹调时间

● 请不要蒸厚度在3.5厘米以上的食物，勉强关闭会碰上内盖套件，可能会使本体、蒸笼、外盖等变形，导致机器故障。

材料	量	蒸食物参考烹调时间	切法与蒸煮重点
胡萝卜	200 g (1根)	20 分钟	切成一口大小
花菜	200 g (1/2颗)	15 分钟	切成一口大小
菠菜	100 g	15 分钟	切成一口大小
南瓜	250g (1/4只)	20 分钟	切成一口大小
马铃薯	450 g (3颗)	40 分钟	切成一口大小
红薯	300 g (1根)	35 分钟	切成一口大小
玉米	200 g (1根)	30 分钟	切成一口大小
鸡肉	300 g (1片)	30 分钟	将下方(接触蒸笼处)划上几刀
鱼(白肉鱼、鲑鱼等)	150 g (切片)	25 分钟	切成厚度2cm以下的切片 ● 请用铝箔包起后蒸。
虾	150 g (15只)	20 分钟	带壳蒸
扇贝	150 g	20 分钟	去壳 ● 因会沾附至蒸格上难以取下，请铺上白菜、卷心菜后再蒸。
烧卖、饺子 小笼包(冷藏品)	200 g	15 分钟	请避免相互之间靠得太紧，排列时留出适当间距。
烧卖、饺子 小笼包(冷冻品)	200 g	20 分钟	请避免相互之间靠得太紧，排列时留出适当间距。

### 请注意

请不要用于烹制下列料理。

- 咖喱、炖煮的汤汁等糊状料理
- 食材装在塑料袋等中加热的料理
- 放入大量油的料理
- 以体积会增大的膏状食品(鱼肉山芋饼等)为主的料理
- 使用小苏打等会急剧发泡的料理

### 烹调时

- 请勿用于放入小锅盖的烹调。
- 擦去内锅外侧、加热板、中心传感器的异物。→ 参阅P.19
- 锡箔纸、料理纸不要超出蒸笼外，也不要盖住蒸笼中所有的孔，否则，会溢出、蒸气漏气或发生故障。
- 蒸食物时间随室温、水温、电压、水的增减、食材的大小·数量·温度等条件而变化。
- 蒸力不够时延长蒸的时间并观察烹调物的情况。步骤6之后再从步骤4开始操作。
- 一次蒸完后继续蒸其他食物时，若水少了应添加水，注意不要空烧。
- 鱼、肉类食物蒸的时间过长会变硬，若短时间不能蒸熟，可切成片后蒸。  
蒸前放入香草、大蒜或预先放入盐、胡椒粉等调味料可去除腥味

### 与煮饭同时烹调时

- 菜单请选择“白米/寿司饭”进行煮饭。
- 请勿超过煮饭容量1.0L: 1杯、1.8L: 2~4杯的容量进行煮饭。(否则，煮饭过程中会造成上盖被自动打开、不能煮出可口的米饭、不易煮熟配料等。)
- 请摊平米后再进行煮饭。→ 否则，米饭可能会碰到蒸笼。
- 能够同时烹调马铃薯、红薯、玉米、南瓜、鱼(用铝箔包起)等蒸煮时间较长的烹调物。不易煮熟时，请减少烹调物的数量，或将配料切成小块。
- 不能很好蒸煮菠菜之类蒸煮时间较短的烹调物。
- 煮饭过程中，请勿放入烹调物。
- 容易使米饭变焦，或使配料的颜色转移到米饭上。

### 烹调结束后

- 烹调结束时本体里面、蒸笼和烹调物的温度都相当高，取出时请务必小心。(否则，会导致烫伤)
- 务必清洗内盖套件、内锅和蒸笼，并擦干外盖垫圈和外盖内侧，尤其是烹调肉类较多的料理时，油汁或浮沫容易弄脏内盖套件和外盖内侧。(否则，会发生气味或腐坏)
- 烹调结束打开外盖时，水蒸气可能会从内盖套件上落下。(注意不要烫伤)



# 蛋糕的作法

●面糊份量、作法参阅P.17“食谱”

**1 请在锅里底部及侧面均匀涂上一层薄薄的奶油**  
●奶油涂法如果不均匀，将导致面糊容易沾到锅上。

**2 调制蛋糕面糊**

※请不要放入泡打粉。过度膨胀可能会使产品发生故障。  
※对于1.0L的内锅，低筋面粉的最大容量为120g份，对于1.8L的内锅，低筋面粉的最大容量为180g份。



**3 把面糊倒进1的锅里，推平表面。其次，去除面糊内的气泡**

●去除气泡时，请用手掌拍打锅底数次。如果将锅底撞击厨房台面或坚硬物体，会导致锅底变形，影响蛋糕的成品。

**4 关上外盖，按 键，选择“蛋糕”**

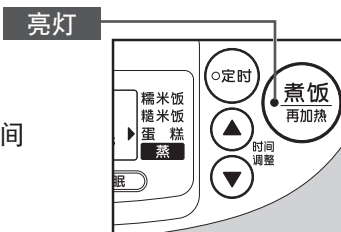
●按“菜单”键，选择“蛋糕”，液晶显示屏中将显示烹调时间。  
该时间是“蛋糕”菜单的最初显示时间，可按“调整时间”键的 或 进行变更。

规格	最初显示时间	设定可能范围
1.0L规格	45 分钟	1~60 分钟
1.8L规格	65 分钟	1~80 分钟

**5 按 键**

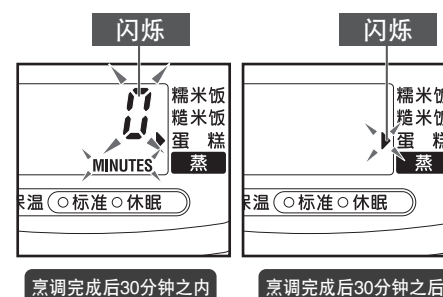
煮饭/再加热灯亮灯，烹调开始的提示音(蜂鸣器)鸣响显示完成为止的剩余时间

●烹调中想知道当前时间时，请按“调整时间”键的 或 键。



**6 烹调完成的提示音(蜂鸣器)鸣响，烹调完成。按 键，将蛋糕从锅中取出**

●烹调完成后请立即取出蛋糕。  
如不及时取出，可能会沾到锅上。  
●烹调完成后请务必按“取消”键。如不按“取消”键，则蜂鸣器将每隔30分钟鸣响一次，提醒您取出蛋糕。  
●如果蛋糕尚未烤熟，请重复操作4以下的程序，延长烹调时间。  
●制作蛋糕后如果锅内留有蛋糕味，请参阅P.20“本体内的异味清理”，去除异味。  
●烹调完成时锅内温度相当高，取出蛋糕时请务必小心。



# 食谱

## 食谱中记载的计量单位

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

海绵蛋糕、起司蛋糕列示的份量，为最大的制作份量。  
超过规定份量时，会造成蛋糕烤不熟，或内盖套件上沾着面糊。

## 海绵蛋糕

菜单键：选择 蛋糕

材料	1.0L规格	1.8L规格
低筋面粉(预先筛好).....	120g	180g
鸡蛋(将蛋黄、蛋白分开).....	4个	6个
砂糖.....	100g	150g
香草精.....	少许	少许
A { 牛奶.....	1大匙	1½大匙
奶油.....	20g	30g
鲜奶油、水果(装饰用).....	适量	适量
奶油(用来涂在锅上).....	适量	适量

### 烹调法

- 1 在锅里底部及侧面均匀涂上一层薄薄的奶油。
- 2 把A放在容器中用热水加温后备用。
- 3 把蛋白倒入金属盆里，搅拌到整体泛白后，分2~3次倒入砂糖，充分搅拌到挑起时蛋糊挺立。
- 4 在3里加上蛋黄、香草精后，以打蛋器搅拌。
- 5 在4里加入低筋面粉，以橡皮刮刀均匀搅拌到没有粉粒为止。其后把A倒入，并迅速拌匀以免破坏泡沫。
- 6 把5的面糊倒进锅里，用手掌轻拍锅底数次以后，把内锅放进本体并关上外盖。



- 7 按 键选择 蛋糕后，再继续按 键。(海绵蛋糕的设定时间分别为1.0L规格45分钟、1.8L规格65分钟。)
- 8 烤好后立刻取出蛋糕放凉。
- 9 依据个人喜好，以打发的鲜奶油、水果等装饰。  
\*变化：低筋面粉里加上可可粉，可以制作巧克力蛋糕，加上抹茶粉，则可以制作抹茶蛋糕。  
(使用量分别为1.0L规格1又½大匙、1.8L规格2大匙。)

## 起司蛋糕

菜单键：选择 蛋糕

材料	1.0L规格	1.8L规格
奶油起司.....	200g	300g
砂糖.....	50g	70g
砂糖(打发蛋白时使用).....	30g	50g
鸡蛋(将蛋黄、蛋白分开).....	3个	5个
低筋面粉(预先筛好).....	30g	50g
鲜奶油.....	50ml	60ml
柠檬汁.....	4小匙	2大匙
香草精.....	少许	少许
已融化的奶油.....	20g	30g
鲜奶油、水果(装饰用).....	适量	适量
奶油(用来涂在锅上).....	适量	适量

### 烹调法

- 1 在锅里底部及侧面均匀涂上一层薄薄的奶油。
- 2 奶油起司可以事先取出回复至室温，或用微波炉(500W)加热约30秒使其变软。
- 3 把2倒入金属盆里用木杓充分打稠，等起司变得滑润后加进砂糖拌匀。
- 4 把蛋黄逐一倒进3里，并逐次搅拌均匀。其后把低筋面粉、鲜奶油、柠檬汁、香草精、已融化的奶油依序加入，并加以拌匀。
- 5 把蛋白倒入其他金属盆里，搅拌到整体泛白后，分2~3次倒入砂糖，充分搅拌到挑起时蛋糊挺立。
- 6 在4里加进5，并用橡皮刮刀迅速拌匀以免破坏泡沫。



- 7 把6的面糊倒进锅里，用手掌轻拍锅底数次以后，把内锅放进本体并关上外盖。
- 8 按 键选择 蛋糕后，再继续按 键。(起司蛋糕的设定时间分别为1.0L规格60分钟、1.8L规格80分钟。)
- 9 烤好后立刻取出蛋糕放凉。  
(刚作好的蛋糕十分柔软，请小心别让蛋糕坍塌。)
- 10 把蛋糕放进冰箱冷藏，并依据个人喜好搭配打发的鲜奶油或水果等。  
\*变化：要加入葡萄干时，请预先用兰姆酒(适量)泡软后，洒上少许低筋面粉，在程序6之后加入。  
(使用量分别为1.0L规格30g、1.8L规格50g。)



## 食谱中记载的计量单位

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

### 什锦饭

菜单键：选择 **什锦饭**

材料(4~5人份)

白米	3杯	A	鲜酱油、甜料酒(味醂)	各1又1/2大匙
鸡肉	50g		盐	1/2小匙
油豆腐	1/2片		日式高汤粉	1/2小匙
胡萝卜	35g		泡香菇的水、鸭儿芹	适量
茼蒿	35g			
牛蒡	35g			
干香菇(泡开)	2~3片			



烹调法

- 1 把切成一公分方块的鸡肉,和切成长方块的油豆腐(用热水烫过),用A浸泡5分钟。
- 2 胡萝卜、茼蒿切成小方块,茼蒿用热水烫过后沥干水分,牛蒡削成薄片浸水除腥后放入筛网沥干水分,干香菇切成细丝。
- 3 在泡香菇的水里,加入1后充分搅拌。
- 4 白米洗净后,加入3及水至 **白米** 的水位刻度3,并从锅底进行充分搅拌均匀。

- 5 在4的白米上将1和2的配料铺平。请勿将配料与米搅拌。另外米和配料量过多时将影响炊煮。
  - 6 按 **菜单** 键选择 **什锦饭** 后,再继续按 **煮饭/再加热** 键。
  - 7 切换成保温时,搅拌打松。
  - 8 盛入碗中,再放上鸭儿芹装饰。
- 请勿保温什锦饭(参阅P.5“可口的保温”)

### 手卷寿司

菜单键：选择 **白米/寿司饭**

材料(4~5人份)

白米	3杯	配料(适量)	酪梨+火腿肉	
混合醋	4大匙		熏鱼+芦笋	
砂糖	1大匙		盐渍鲑鱼子、星鳗、日式煎蛋、胡萝卜、黄瓜、芹菜等	
盐	1又1/2小匙		海苔片、芥末、酱油、生姜	适量
配料(适量)				
生鱼片(鲑鱼、乌贼、虾等)				
腌菜类(腌萝卜等)				
纳豆+绿紫苏+葱				



烹调法

- 1 白米洗净后,加水至 **寿司饭** 的水位刻度3。
- 2 按 **菜单** 键选择 **白米/寿司饭** 后,再继续按 **煮饭/再加热** 键。
- 3 切换成保温时,把饭移到铺有湿布的寿司木桶,立即加入混合醋,同时不断的进行翻拌并扇风使其冷却。

- 请事先准备好寿司饭和配料等,手卷寿司时,只要卷入各自喜好的配料即可食用。也可用生菜叶取代海苔卷入配料食用。

### 糯米红豆饭

菜单键：选择 **糯米饭**

材料(4~5人份)

糯米	3杯
红豆	50g
芝麻盐	适量

烹调法

- 1 糯米洗好后放入筛网中30分钟以上,以沥干水分。
- 2 红豆洗好后倒进其他锅里,加2杯水后煮开沸腾约2分钟。其后把汤汁倒掉,重新加3杯水煮开后炖煮约20分钟,到红豆可以用手指捏扁但不要爆开。最后把红豆、汤汁分开。

- 3 把1的糯米倒进锅里,加入2的汤汁,并加水至 **糯米饭** 的水位刻度3。请从锅底进行充分搅拌均匀后,再把2的红豆均匀倒在糯米上。
  - 4 按 **菜单** 键选择 **糯米饭** 后,再继续按 **煮饭/再加热** 键。
  - 5 切换成保温时,打开锅盖将红豆与糯米饭拌均拌松。其后再把饭盛入碗中,依据个人喜好洒上芝麻盐。
- 如在糯米中混入粳米烹煮时,请将加入水量稍多于刻度水量。
- 请勿保温糯米饭(参阅P.5“可口的保温”)

# 清理

- 每次煮饭、保温后,请进行清理。
- 请务必拔下电源插头和本体插头,待本体和内锅冷却后再进行。
- 请勿使用钠水、去污粉、去污刷(尼龙、金属制等)、漂白剂等。
- 请勿放入洗碗机和烘碗机。(会造成损伤、变形和变色)
- 清理后,请正确安装内盖套件、蒸气口盖件和饭勺架。

## 本体外侧的清理

外侧

用软布沾上肥皂水,拧干后擦拭。

- 使用抹布擦拭外盖外侧、本体外侧时,请不要用力擦拭和长时间的接触。

蒸气口盖的安装部位

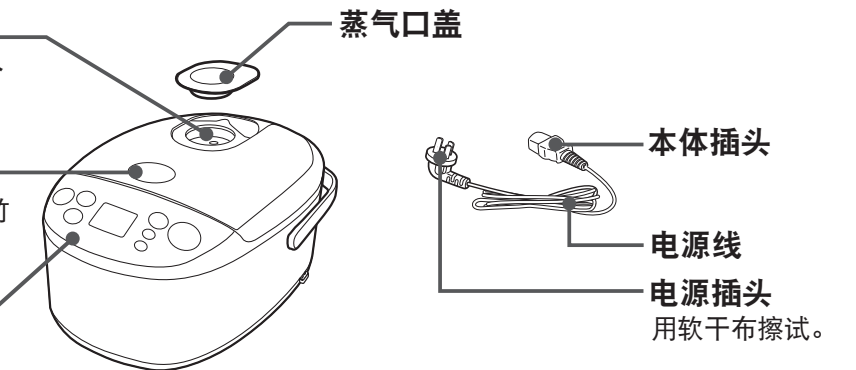
将蒸气口盖往上拉出,用拧干水分的软布擦拭本体。

上盖按钮

上盖按钮周围附有米粒等时,请用竹签或牙签务必清除干净。

操作面板

用软干布擦拭。



## 本体内侧的清理

外盖垫圈

不能取下外盖垫圈。

内盖套件

使用后,请用热水或水浸泡内盖套件,并用海绵块清洗后彻底擦干水分。如果放置脏污不予清洗或有水分残留时会造成变色(茶色)及生锈。

- 请勿取下内盖销。

中心传感器

用拧干水分的抹布擦拭。

如有米粒及异物嵌入时,请用竹签或筷子剔除。

外盖、蒸气口

紧握外盖,用拧干水分的抹布擦拭。将外盖内侧及外盖垫圈沾附的米饭汤及饭粒擦拭干净。

- 请勿使用洗涤剂。
- 脏污残留会导致变色(茶色)及生锈。

本体内侧(里面)

用拧干水分的抹布擦拭。

加热板

用抹布浸温水拧干后擦拭表面污垢。加热板有饭粒等沾附时,用商店中出售的320号砂纸沾上水轻轻擦磨。用竹签或筷子剔除嵌入的米粒及异物。

## 附件、内锅清理




用海绵块等软物清洗

对较脏部位,使用中性洗涤剂(餐具洗涤剂)清洗





## 本体内的异味清理

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

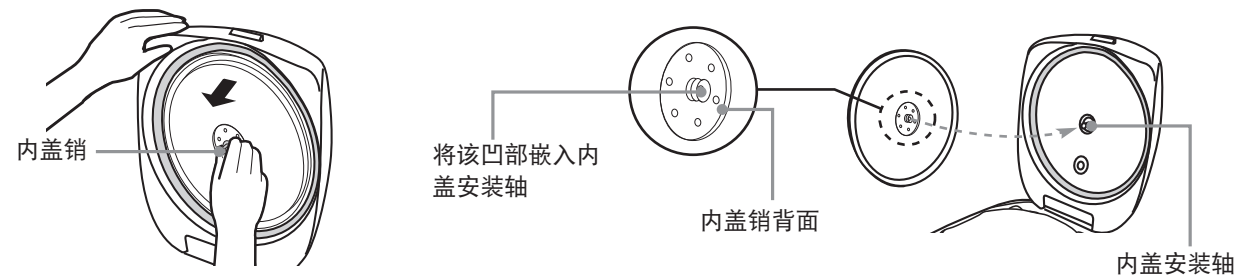
## 内盖的取下、安装方法

### 取下方法

用左手握紧外盖, 同时用右手捏着内盖销往前拉出。

### 安装方法

将内盖销背面的凹部对准嵌入内盖安装轴。



## 关于零件更换

- 右表为更换零件的名称。损坏时, 请更换新的零件(收费)。
- 更换时, 请确认好产品的型号及零件名称后, 请到本公司的客服窗口购买更换。

零件名称	零件号码
内盖套件(1.0L规格)	C104-6B
内盖套件(1.8L规格)	C105-6B
内锅(1.0L规格)	B366-6B
内锅(1.8L规格)	B367-6B
饭勺	SHAKN-6B
饭勺架	616864-00
量米杯	615784-00
蒸笼(1.0L规格)	BU195031L-00
蒸笼(1.8L规格)	BU195032L-00

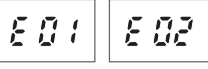
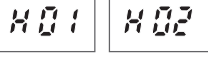


委托修理前, 请检查以下项目。

现象	●需检查项目
煮饭	
米饭过硬或过软	<ul style="list-style-type: none"> <li>●在倾斜的场所增减水量时, 易造成水量过多或过少, 导致米饭的软硬度变化。</li> <li>●因品种、产地、保存日期(新米和旧米)等不同, 米饭的软硬度会有变化。</li> <li>●因室温、水温等不同, 米饭的软硬度会有变化。</li> <li>●用定时器预约煮饭时, 米饭有时会变得稍软。</li> <li>●用白米快速煮饭时, 米饭会变得稍硬。</li> <li>●内锅是否变形?</li> <li>●是否将煮好的饭进行了充分搅拌? →请在饭煮好后充分搅拌。</li> </ul>
米饭过于焦糊	<ul style="list-style-type: none"> <li>●加热板、中心传感器及内锅外侧是否沾附饭粒及米粒等异物?</li> <li>●是否洗米不够充分使之米糠残留?</li> <li>●内锅是否变形?</li> </ul>
煮饭中汁液溢出	<ul style="list-style-type: none"> <li>●烹煮粥时, 是否使用稀粥以外的烹煮项目?</li> <li>●是否忘记了安装蒸气口盖?</li> <li>●是否洗米不够充分使之米糠残留?</li> <li>●内锅是否变形?</li> <li>●烹煮项目和水量是否正确? →参阅P.8</li> </ul>
不能煮饭 操作键失灵	<ul style="list-style-type: none"> <li>●是否将电源插头或本体插头完全插入插座?</li> <li>●是否在液晶显示屏上显示有“E01”、“E02”等? →参阅P.23</li> <li>●标准保温灯或休眠保温灯是否亮灯? →请按“取消”键后再次按“煮饭/再加热”键。</li> </ul>
煮饭或保温中发出声音	<ul style="list-style-type: none"> <li>●“卡嚓”“卡嚓”的声音是微电脑启动, 调节火力的声音。</li> <li>●锅内有水滴时可能会发出“啪嗒啪嗒”较大的声音。 →请擦去锅内的水滴或异物后再放入本体。</li> </ul>
蒸气从外盖与本体之间泄漏	<ul style="list-style-type: none"> <li>●请检查外盖是否变形、外盖垫圈是否断裂?</li> <li>●外盖垫圈是否脏污? →脏污时, 请进行清理。</li> </ul>
不能进行再加热	<ul style="list-style-type: none"> <li>●是否没有取消保温? →参阅P.11</li> </ul>
蛋糕	
蛋糕烤不熟 不膨松	<ul style="list-style-type: none"> <li>●蛋糕烹调时间是否过短? →请依照食谱上的烹调时间制作。如果还是烤不熟, 则请用“▲”、“▼”键调整或延长烹调时间。→参阅P.16“蛋糕的作法”, 参阅P.17“食谱”</li> <li>●蛋白是否没有充分打发? →蛋白没有充分打发可能导致蛋糕烤不熟或不膨松。蛋白请打发到挑起时挺立为止。</li> <li>●蛋白是否过度打发导致分离? →蛋白分离可能导致蛋糕烤不熟或不膨松。蛋糕只需要打发到挑起时挺立即可。</li> <li>●材料计量是否正确? →如果没有正确计量材料, 可能导致蛋糕烤不熟或不膨松。</li> <li>●加入低筋面粉时是否过度搅拌(打稠)? →过度搅拌可能导致蛋糕烤不熟或不膨松。</li> <li>●制作加料蛋糕时, 是否加入配料过多? →加入过多配料可能会影响蛋糕的成品。</li> <li>●是否加入面糊过多? →请依照食谱加入适当分量的面糊, 面糊过多可能导致蛋糕烤不熟。</li> <li>●是否面糊调好后立刻使用? →面糊调好后如果不立刻使用, 气泡将消失而难以膨胀。面糊调好后请立刻使用。</li> <li>●面糊倒入锅里后, 如果拍打锅底次数过多, 将导致蛋糕难以膨胀, 请轻拍数次即可。</li> <li>●内锅是否变形? →内锅变形可能导致蛋糕烤焦或烤不熟。</li> </ul>
蛋糕过度膨松	<ul style="list-style-type: none"> <li>●烹调时是否在面糊里加入发酵粉或小苏打等? →添加小苏打等将导致蛋糕过度膨松, 进而导致本电饭锅故障。</li> </ul>

# 认为故障时

现象	●需检查项目	
蛋糕	蛋糕沾到锅上	<ul style="list-style-type: none"> <li>●是否忘了在锅里涂上奶油? →不涂奶油将导致蛋糕容易沾到锅上。(在锅里涂上奶油后再倒进面糊, 将使蛋糕烤好后容易取出。)</li> <li>●内锅是否变形? →内锅变形可能导致蛋糕烤焦或烤不熟。</li> </ul>
	蛋糕坍塌	<ul style="list-style-type: none"> <li>●刚作好的蛋糕容易坍塌, 从锅里取出时请留意。</li> </ul>
	蛋糕烤焦	<ul style="list-style-type: none"> <li>●内锅是否变形? →内锅变形可能导致蛋糕烤焦或烤不熟。</li> <li>●蛋糕的烹调时间是否过长? →请按照料理手册上的烹调时间烘烤。如果按这一设定烘烤得不理想时请用“▲”或“▼”键缩短烹调时间。→参阅P.16</li> </ul>
	●锅里只能倒进面糊, 请勿使用蛋糕模或铺好烤模纸。→可能导致蛋糕烤焦、防粘涂层剥落或蛋糕不熟。	
蒸	无法蒸食物	<ul style="list-style-type: none"> <li>●是否忘记加水? →参阅P.14“蒸功能的使用方法”</li> <li>●食物是否过多? →请减少食物, 或增加蒸的时间。</li> <li>●食物是否过大? →请切小食物, 或增加蒸的时间。→参阅P.15“蒸食物参考烹调时间”</li> </ul>
	蒸好的食物过硬	<ul style="list-style-type: none"> <li>●如是蔬菜, 则蒸的时间不够。请添加水后重新蒸。</li> <li>●如是鱼肉, 则蒸的时间过长。请调节缩短蒸的时间。</li> </ul>
	蒸好的食物不热	<ul style="list-style-type: none"> <li>●蒸结束后是否经过了一段时间? →不进入保温。蒸后请立即取出。</li> </ul>
保温	在保温中： 米饭有异味 变色、变得干巴巴 有大量水珠	<ul style="list-style-type: none"> <li>●是否进行了少量米饭的保温?</li> <li>●是否经过了12小时以上的保温?</li> <li>●因米及水的种类不同, 有时煮好后的饭看上去发黄。</li> <li>●是否将饭勺放在锅内进行保温?</li> <li>●是否将冷饭重新加热进行保温?</li> <li>●是否将煮好的饭进行了充分搅拌? →请在饭煮好后充分搅拌。</li> <li>●是否洗米不够充分使之米糠残留?</li> <li>●烹煮什锦饭或炖煮料理后, 有时会残留异味。→请仔细清洗内锅。→参阅P.20</li> <li>●将米饭保存在内锅中时, 是否没有使用保温功能? 如不使用保温功能, 将米饭放置于内锅中, 会导致米饭产生异味。→参阅P.5</li> </ul>
	无法进行休眠保温	<ul style="list-style-type: none"> <li>●是否选择了无法进行“休眠保温”的项目? →参阅P.10</li> <li>●保温经过时间是否超过了12小时? →保温经过时间超过12小时以上, 将无法进行“休眠保温”。</li> <li>●是否将冷饭重新加热进行保温? →内锅温度过底时, 将无法进行“休眠保温”。</li> </ul>
	不显示保温经过时间	<ul style="list-style-type: none"> <li>●是否显示当前时间? →请按下“调整时间”键, 切换显示时间。参阅P.10“注意事项”</li> </ul>
预约	预约后立即开始煮饭	<ul style="list-style-type: none"> <li>●现在时间是否与时钟一致? →时钟以24小时表示。请再次核对调整。</li> <li>●当设定时间不足于定时预约煮饭时间时, 则立即开始煮饭。</li> </ul>
	到了预约时间饭没煮好	<ul style="list-style-type: none"> <li>●现在时间是否与时钟一致? →时钟以24小时表示。请再次核对调整。</li> <li>●室温、水温较低时, 或因电压、水量增减等因素, 有时会到了预约时间饭还没煮好。</li> </ul>
	不能预约	<ul style="list-style-type: none"> <li>●在操作定时器预约的最后, 是否按了“煮饭/再加热”键? →不按“煮饭/再加热”键, 则定时器预约没有完成。</li> <li>●“7:00”是否闪烁? →不先调整时间则将无法接受预约。参阅P.13</li> </ul>
其他	发生停电时	<ul style="list-style-type: none"> <li>●边煮饭, 边使用电热水瓶烧水, 或使用微波炉时, 有时会超过额定电流, 导致电闸断开发生停电。→电饭锅请单独使用电源插座。恢复电闸通电后, 如停电时间未滿10分钟则开始继续煮饭。</li> </ul>
	外盖内侧及内盖套件附着锈斑似的茶色脏污	<ul style="list-style-type: none"> <li>●因有时会沾附米浆等脏污, 请进行清理。→参阅P.19</li> </ul>

# 出现此现象时

现象	●需检查项目
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●是故障。→请与本公司的客服窗口联系。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●上盖传感器、中心传感器处于高温。→请按“取消”键, 并打开外盖, 冷却45分钟以上。(小心烫伤) →想快速冷却时→参阅P.7</li> </ul>
 显示消失	<ul style="list-style-type: none"> <li>●内藏的锂电池用尽。将插头插入插座后, 重新调整时间, 仍可正常使用。但, 拔下插头后液晶显示屏中的显示消失。如在7:00闪烁的状态下进行煮饭, 则煮饭中不显示现在时间。→参阅P.7</li> </ul>
 闪烁	<ul style="list-style-type: none"> <li>●内藏的锂电池用尽。将插头插入插座后, 重新调整时间, 仍可正常使用。但, 拔下插头后液晶显示屏中的显示消失。如在7:00闪烁的状态下进行煮饭, 则煮饭中不显示现在时间。→参阅P.7</li> </ul>
显示异常	<ul style="list-style-type: none"> <li>●请拔下插头, 重新再次插入插座。→因时间闪烁为“7:00”, 故请重新调整时间。</li> </ul>

# 规格

型号	NS-TTH10C	NS-TTH18C	
煮饭容量 (约L) [ ] 内为杯数	白米	0.18~1.0 [1~5.5]	0.36~1.8 [2~10]
	寿司饭	0.18~1.0 [1~5.5]	0.36~1.8 [2~10]
	白米快速	0.18~1.0 [1~5.5]	0.36~1.8 [2~10]
	什锦饭	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.08 [2~6]
	粥	0.09~0.27 [0.5~1.5]	0.09~0.45 [0.5~2.5]
	糯米饭	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.08 [2~6]
	糙米饭	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.44 [2~8]
	蛋糕	低筋面粉 120g份	低筋面粉 180g份
蒸 (限制高度)	3.5 cm		
额定电压 / 额定频率	220 V~ 50 Hz		
额定输入功率	610 W	820 W	
煮饭方式	直接加热式		
电源线长度	1.8 m		
外形尺寸 (约cm)	宽25.5×深35.5×高21.5 (41※1)	宽28×深38×高25 (47※1)	
重量	约3.6kg	约4.7kg	
热效率值*	76 %	76 %	
待机功率*	1.8 W	1.8 W	
保温能耗*	68 W·h	68 W·h	
等级*	4级		
颜色	不锈钢棕色 (XT)		

- 在特定地区 (高山、严寒地带), 有可能无法保障规定性能, 请尽量避免在此类地区使用。
- 本产品电源电压和电源频率不同的地区无法使用。
- (※1) 是打开外盖时的高度。
- \* : 以GB12021.6的规定为基准。(白米快速菜单的测量值)