ZOJIRUSHI

USA CAN

微電腦炊飯電子鍋
使用說明書

NS-TPC10 / NS-TPC18

●感謝您購買本產品。
●請在使用前詳讀本使用說明書，以便正確使用，並請妥善保管本說明書。

目錄

安全注意事項…… 2
　敬請注意…… 3
各部位名稱和使用方法…… 4
　關於內鍋…… 5
美味米飯的秘訣…… 6
時間的調整方法…… 7
提示的種類及切換方法…… 7
炊飯
　基本的炊飯方法…… 8
炊煮各種米飯…… 10
　炊飯所需的大約時間…… 10
保温
　標準保温、睡眠保温…… 11
再加熱
　保温再加熱…… 13
預約炊飯
　定時預約炊飯…… 14
蛋糕的作法…… 15
蒸煮的功能使用方法…… 16
清理…… 18
認為故障時…… 20
出現此現象時…… 23
關於零件更換、購買…… 24
規格…… 24

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。

⃠	不得進行的「禁止」內容。	❗	務必實行的「指示」內容。

⚠ 警 告

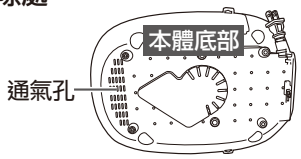
⃠ **請勿改造。除了本公司技術人員以外，請勿拆卸、修理。**
否則，有火災、觸電、受傷之危險。
需要修理時，請洽詢象印客戶服務中心。

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。
否則，會有短路、觸電之危險。

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。

請勿將別針、鐵絲等金屬物，以及其他異物放入本體底部的通氣孔和縫隙處。
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。

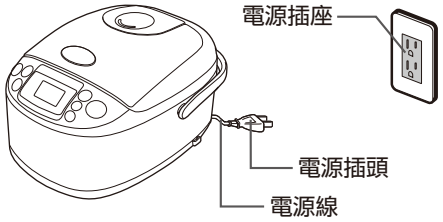
請勿在炊飯中打開上蓋或移動本體。
否則，會有燙傷之危險。

請勿使用交流120伏特以外的電源。
否則，會導致火災、觸電。

除使用說明書中所記載的炊飯、保溫、蛋糕項目、蒸煮以外，請勿用於其他用途。
- 勿用於食材放入塑料袋加熱的料理
- 勿用於使用烘焙紙、鋁箔、保鮮膜等的料理

否則，會導致蒸氣途徑等的堵塞。

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。



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。

電源線請勿受損。
電源線請勿過度彎曲、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，電源線破損，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。

❗ **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。

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。

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　等

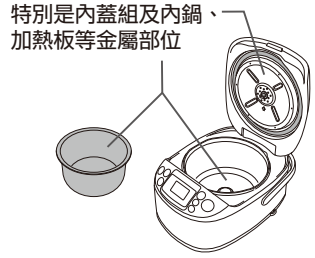
發生以上現象時，請立即拔下電源插頭，務必委託經銷店或象印客戶服務中心檢查、修理。

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。

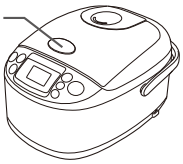
●您所購買的商品與本說明書的插圖可能會有不符之處。

⚠ 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。



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。



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、專用蒸籠以外的容器。
否則，易導致內鍋或蒸籠過熱而發生異常動作。

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。

請勿在負重強度不夠的滑動式桌上使用。
一旦滑動式桌子損壞，電子鍋掉落，會導致受傷或燙傷。
1.0L規格、請在負荷重量為33lbs.(15kg)以上；1.8L規格、請在負荷重量為44lbs.(20kg)以上的地方使用。

請勿在容易堵住本體底部通氣孔的地方（紙、布、地毯、塑料袋、鋁箔墊等）上面使用。
否則，會導致故障。

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。

捲繞電源線時，應握持電源插頭。
否則，插頭會跳動，導致人員受傷。

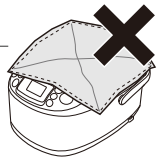
拔下電源插頭時，務必手持插頭，請勿拉扯電源線。
否則，會導致觸電、短路、發生火災。

若電源插頭、電源線損壞時，必須請製造廠或其服務處亦或專業技術人員進行更換。

敬請注意

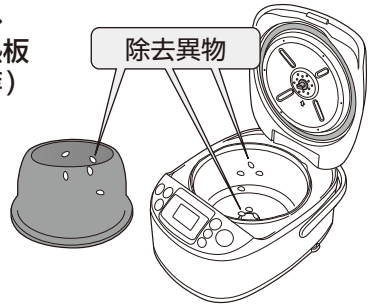
使用後請務必按下“取消”鍵。
僅取出內鍋，電源不會切斷。

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。

請勿在本體內側、內鍋外側、中心感熱器以及加熱板沾附異物（飯粒、米粒等）狀態下使用。
否則，會導致米飯燒焦或變色。



請勿空燒。
- 否則，會導致故障。
- 蒸籠可能會熔化。

請勿濺水或放置於潮濕處使用。
否則，會導致觸電和故障。

請勿在陽光直射的地方使用。
否則，會導致退色。

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。

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。

本體和本體的周圍，請清理乾淨使用。
為了維持功能與性能，本體設有通氣孔，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。

請勿放在IH電磁爐、IH調理爐等上使用。
否則，會導致故障。

本產品適用於一般家庭以及下列類似用途。
- 可用於商店、辦公室或其他工作環境中之員工用廚房。

※但請勿在不特定人數多的情況下長時間使用。
- 飯店、汽車旅館、其他住宿設施等。

各部位名稱和使用方法

蒸氣口蓋
- 請確實安裝蒸氣口蓋。
- 炊飯中或是剛炊飯結束時蒸氣口蓋處於高溫，請注意。

蒸氣口
- 炊飯時蒸氣冒出，因處於高溫，請小心燙傷。

蒸氣口蓋的安裝部位

上蓋開閉鈕
打開上蓋時按壓

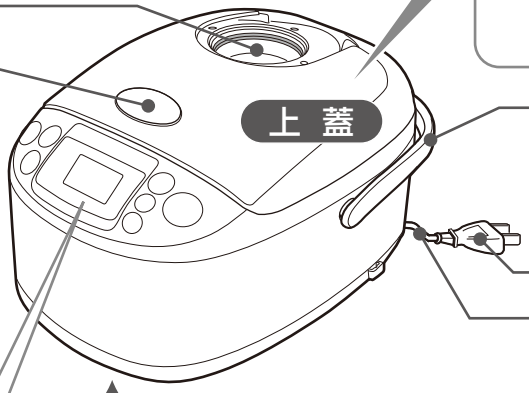
上蓋的關閉法

確實按壓關閉上蓋直到發出「卡嚓」聲

請按壓前端的中央部位。



- 如上蓋沒有確實關閉的話，在炊飯或保溫過程中會造成上蓋開啟。



把手
搬運時使用

電源插頭

電源線

電源線拉出方法
捏住電源插頭，拉出電源線。（嚴禁超過紅色標誌）

電源線捲回方法
捏住電源插頭，拉出電源線2~3cm並返回時，自動捲回電源線。

通氣孔
（本體底部前方）

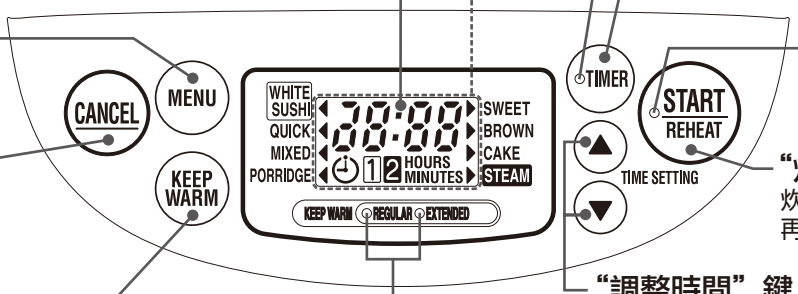
關於鋰電池
即使將電源插頭由插座拔起時，為了記憶現在的時間和炊煮項目等，內附有鋰電池。鋰電池會隨著使用而消耗。
→參閱P.23

操作面板

- **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。**

液晶顯示面板
- 如用布等擦拭液晶顯示面板時，可能會出現黑色線條，並非故障。（這是因靜電而產生的現象，片刻就恢復原狀。）
- 拔下插頭時，僅顯示時間。

實際使用時不會有這樣的顯示。



預約燈

“預約”鍵
定時預約炊飯時使用。→參閱P.14

炊飯/再加熱燈

“選擇”鍵
選擇炊煮項目時使用。→參閱P.8

“取消”鍵
取消操作設定和中止正在運作的功能時使用。

“炊飯/再加熱”鍵
炊飯、製作蛋糕、蒸煮料理、再加熱時使用。

“保溫”鍵
- 保溫中切換為「標準保溫」和「睡眠保溫」時使用。→參閱P.11
- 再保溫時使用。→參閱P.12

保溫燈

“調整時間”鍵
- 調整目前時間時使用。→參閱P.7
- 設定定時預約炊飯的預約時間時使用。→參閱P.14
- 設定製作蛋糕、蒸煮料理的烹調時間時使用。→參閱P.15、P.16

附件

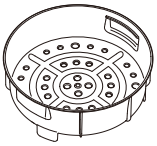
飯匙



飯匙架



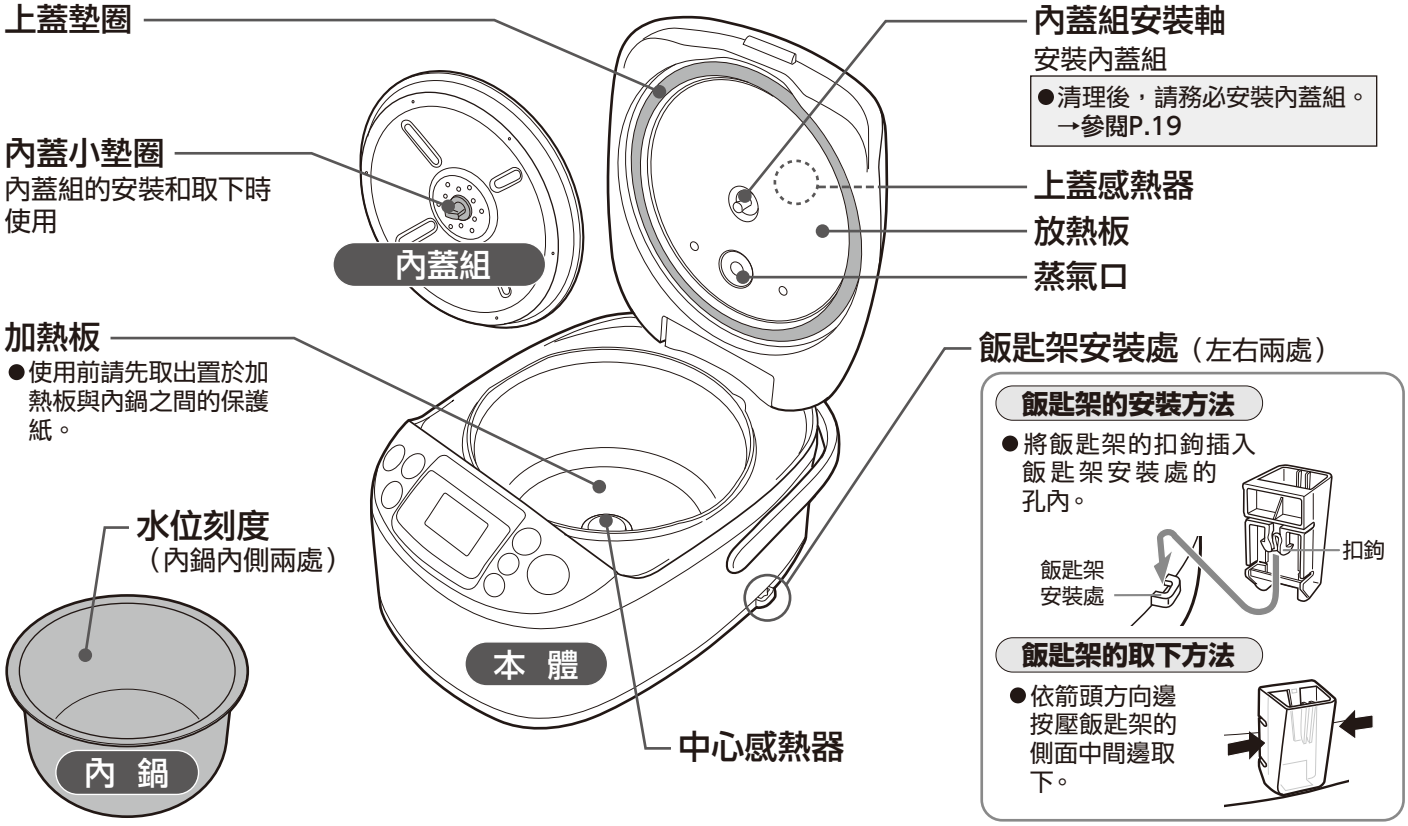
蒸籠



量米杯



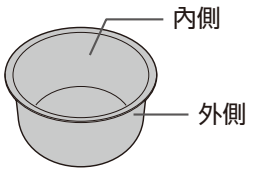
（約6.1fl. oz./約180mL）



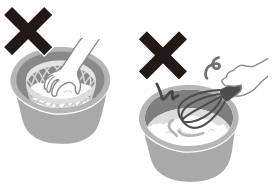
關於內鍋　為了能長久使用，請遵守以下的事項。

內側

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。



〈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

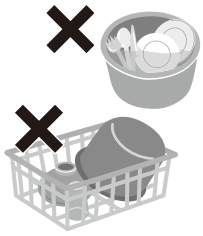
〈炊飯完成〉



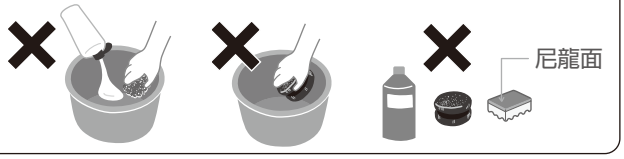
- ●請勿直接在鍋內加入醋攪拌（如：做壽司飯時等）
- ●請勿使用金屬杓子（如：盛稀飯時等）
- ●請勿用飯匙等敲打內鍋（如：盛飯時等）

〈清理時〉 →參閱P.18

- ●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、金屬製等）、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。
- ●若在意塗層剝落或內鍋刮傷時可購買內鍋更換。 →參閱P.24

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。

美味米飯的秘訣

關於米的選法及保存

請選用各品牌當中精米日期最近的產品。
精米後品質會隨時間降低。建議少量購買，並以密封容器置於冰箱內保存等。
精米後的賞味期限夏季約為兩週，冬季約為兩個月。

洗米方法

①沖洗	第一次注入大量水，大動作地攪拌2～3次（約10秒鐘內），立即將水倒淨（反覆2次）。
②洗米	將手指豎成爪狀，攪拌洗米30次（約15秒鐘），然後注入大量的水大動作地攪拌，立即將水倒淨。上述動作反覆2～4次。 **建議重覆次數** ・不滿4杯…2次 ・4杯以上~不滿8杯…3次 ・8杯以上…4次
③沖洗	最後，用大量的水，快速沖洗2次。
●請在10分鐘內完成①～③。	

為了快速「洗」米，**請準備好能儲水的洗米盆。**
若直接從水龍頭將水注入內鍋中，米會在注入過程中吸收帶有米糠味的水。



注意！ **請勿用熱水（95°F/35°C以上）洗米或增減水量。否則會影響炊飯效果。**

正確增減水量

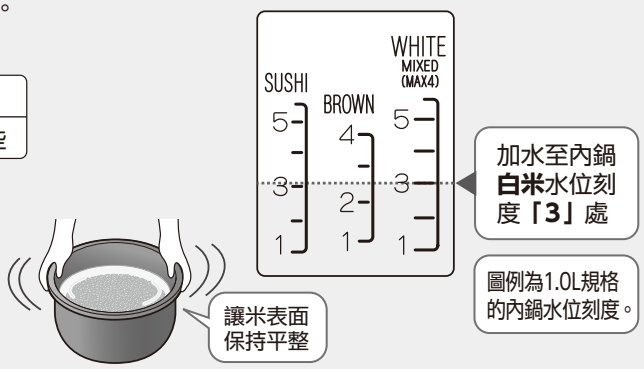
務必於平坦檯面上增減水量。
水位刻度為參考標準，請依喜好、米的種類、新米度調節水量增減。

●如加入水量過多，可能從蒸氣口溢出。

米的種類	新米	舊米
水量增減標準	比水位刻度稍微減少些	比水位刻度稍微增加些

●請使用弱鹼性水（pH9以下）。
否則米飯會變黃、或發黏。
●放入電子鍋本體前，請輕輕轉動內鍋，讓鍋中的米表面保持平整。
●內鍋沾有水分或污垢，感熱器則無法正常運作，無法煮出美味的米飯，請務必擦拭乾淨。

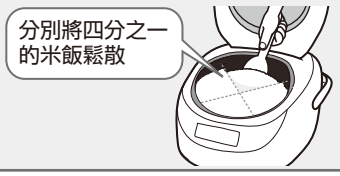
炊煮3杯米量的白米時



炊飯結束後請馬上攪拌

趁熱攪拌飯可使多餘的水分蒸發，避免米飯結塊或黏稠，保持米飯鬆軟可口。
炊飯結束後10分鐘以內為基準。
如果放置不管，米飯會結塊、黏稠或燒焦。

●沿鍋壁分別將四分之一的米飯翻起，豎立飯匙，劃開結塊的米飯將其鬆散。



保温的秘訣

●將米飯保存於內鍋中時，請務必使用保温功能

●在電源插頭由插座拔下，或保温取消的狀態下，將米飯保存於內鍋中時，會導致米飯產生異味，或凝結水滴掉入米飯使米飯呈現發黏。

●為防止米飯的乾燥、黏濕、變味、變色，不要進行下述之保温

●少量的米飯長時間保温
●保温12小時以上
●加入餘飯保温
●使用保温功能來加熱冷飯
●稀飯的保温
●加入配料及調味料烹煮的什錦飯、糯米飯等米飯的保温
●米飯以外的食品保温
●飯匙放在鍋內保温
●保温蒸煮料理

●將少量的米飯堆在內鍋中央

●保温的米飯量變少時，由於內鍋側面的米飯容易變乾或黏稠，請將米飯堆到內鍋中央進行保温。



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。
●時間以24小時表示。

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，並將電源插頭插入電源插座

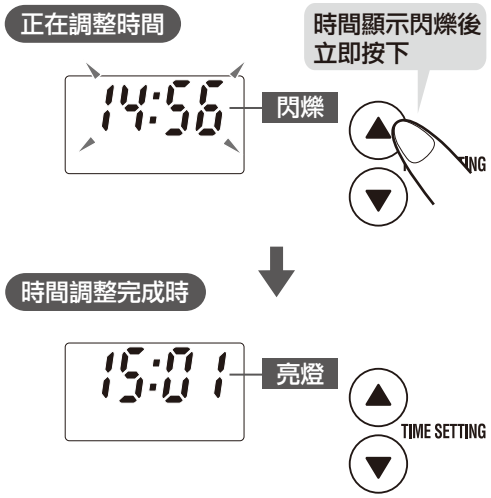
2 按 ▲ 或 ▼

3 於時間顯示閃爍後立刻調整目前時間

▲：以1分鐘為單位遞增
▼：以1分鐘為單位遞減
●持續按住按鍵，則以10分鐘為單位快速遞增/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（製作蛋糕、蒸煮）中、再加熱中、標準保溫中、睡眠保溫中、定時預約炊飯中，無法進行時間調整。

提示的種類及切換方法

本產品在炊飯（製作蛋糕、蒸煮）開始、完成定時預約，及炊飯（製作蛋糕、蒸煮）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

提示種類和用途 / 鳴響時刻	音樂 本產品的標準提示音。為出廠設定值。	蜂鳴器 希望將音樂改變為蜂鳴器時使用。	靜音 希望消除提示音時使用。
炊飯（製作蛋糕、蒸煮）開始時	小星星	「嗶」	
完成定時預約時	小星星	「嗶」	
炊飯（製作蛋糕、蒸煮）、再加熱結束時	孤挺花	「嗶」鳴響5次	不鳴響

切換方法

1 將內鍋放入本體中，並將電源插頭插入電源插座

2 按 ○TIMER 3秒以上

●不能切換再加熱開始時的音樂。
●在炊飯（製作蛋糕、蒸煮）中、再加熱中、標準保溫中、睡眠保溫中、定時預約炊飯中無法進行切換。
●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。

每次按住“預約”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。

炊飯　基本的炊飯方法

●初次使用時，請清洗內鍋、內蓋組、蒸氣口蓋、飯匙、飯匙架、量米杯、蒸籠。→參閱P.18~P.19
●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.18「異味清理」。

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。

務必使用附屬的量米杯平口盛滿進行計量。
如用按鍵式自動量米機和市售的量米杯，量米將會產生差異。



（約6.1fl. oz./約180mL）

2 洗米，增減水量

①洗米。→參閱P.6「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.10
③將米攤平。

●米不需浸泡可立即炊飯。炊煮浸泡過的米所煮出的飯會稍軟。
●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）

3 將內鍋放入本體中，安裝內蓋組和蒸氣口蓋，關閉上蓋，將電源插頭插入插座

擦去內鍋外側、本體內側、內蓋組和蒸氣口蓋沾附的水分和異物。

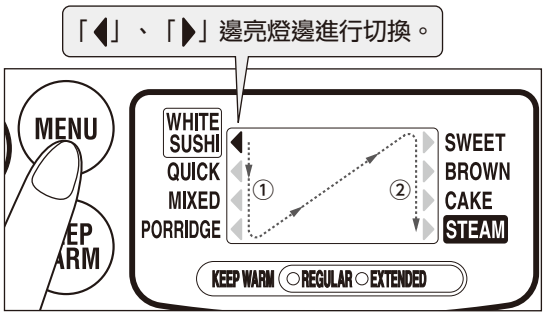
●請確實將內鍋裝入至最底部。
●請慢慢地、並確實關閉上蓋直到發出「卡嚓」聲為止。

4 按 MENU，選擇炊煮項目

●出廠時的炊煮項目設定為“白米/壽司飯”。

每按下按鍵，液晶顯示面板上的「◀」、「▶」會依①②的順序邊亮燈邊進行切換。

●持續按鍵則炊煮項目可快速移動。
返回“白米/壽司飯” 炊煮項目時，移動將停止。
●選擇“白米/壽司飯”或“糙米”炊煮項目功能炊飯後，其功能將被自動記憶直到下次選擇變更為止。



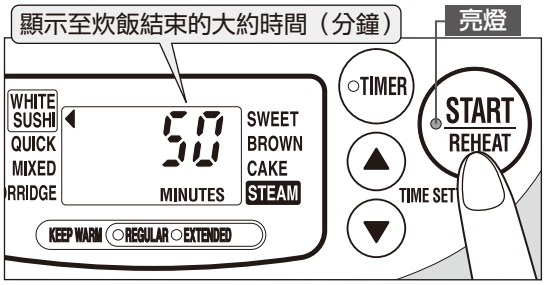
5 按 START/REHEAT

音樂（蜂鳴器）響起，開始炊飯。

炊飯/再加熱燈亮燈，液晶顯示面板顯示至炊飯結束的大約時間（分鐘）。

●確認保溫（標準保溫、睡眠保溫）燈處滅燈狀態後按“炊飯/再加熱”鍵。
若保溫燈亮燈時，則進入「再加熱」的功能。
→參閱P.13
●炊飯中想知道目前時間時，請按 ▲ 或 ▼，僅按下按鍵的狀態下可切換顯示。
●不進行蒸煮時，請勿放上蒸籠後炊飯。

例 以“白米/壽司飯”炊煮項目炊飯時的顯示



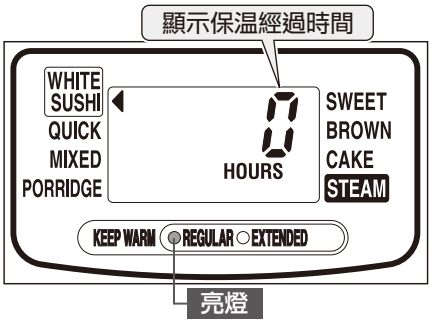
●至炊飯結束的大約時間可能與實際炊飯結束的時間不同。實際炊飯結束的時間會隨室溫、水溫、電壓、水量、米的種類等而變化。
●進入燜飯狀態後，將會調整至炊飯結束的大約時間。調整的時候，參考時間可能會有一次增加或減少。

設定炊煮項目 WHITE/SUSHI（白米/壽司飯） QUICK（白米快速） MIXED（什錦飯） PORRIDGE（稀飯）
SWEET（糯米飯） BROWN（糙米） CAKE（蛋糕） STEAM（蒸煮）

6 炊飯結束的音樂（蜂鳴器）鳴響，自動進入保溫後，請立刻攪拌米飯

炊飯結束後自動切換為保溫。 →參閱P.11「保温」

標準保温燈亮燈，炊飯/再加熱燈滅燈。
顯示部位以1小時（HOURS）為單位顯示保温經過時間。



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。

關閉上蓋時，請勿放入飯匙。否則上蓋可能難以開啟。

●攪拌米飯時，內鍋有時會轉動，如使用隔熱手套等按住（剛使用後的內鍋為高温），可防止轉動及內鍋底部（外側）的損傷等。
●因炊飯條件的不同，有時煮好的米飯底部可能會有淺黃色的鍋巴。
●炊飯中因為熱對流，煮好的米飯有時表面會呈現不平整，此為正常現象。

7 使用結束後，於內鍋內未殘留米飯的狀態下按 CANCEL，才可從插座上拔下電源插頭，進行清理

●請待本體冷卻後再進行清理。**→參閱P.18~P.19**
●請勿用濕的手拿電源插頭。（以避免短路或觸電）
●僅取出內鍋，電源不會切斷。請務必按“取消”鍵。

請注意米漿溢出。

將水加至“稀飯”的水位時，請勿利用“稀飯”以外的炊煮項目炊飯。
利用其他的炊煮項目炊飯可能會造成米漿溢出。
●“稀飯”炊煮項目不會被記憶，因此要炊煮稀飯時，請每次選擇“稀飯”炊煮項目。

請注意 **欲連續炊飯時或取消保温並立即炊飯時，請將本體冷卻45分鐘以上。**
如本體及上蓋的溫度高，則不能很好地炊飯。

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，冷卻本體內側。**
- **打開上蓋，取下內蓋組，冷卻放熱板。**

提 示 ●提示音（音樂、蜂鳴器、靜音）可以互相切換。
→參閱P.7「提示的種類及切換方法」

炊煮各種米飯

※以附屬的量米杯所量的米量。

想炊煮的米飯	使用的米	炊煮項目選擇	水位刻度	炊飯容量（杯數）※	特色、建議
白米	短粒、中粒白米	WHITE/SUSHI	WHITE	1.0L：1~5.5 1.8L：2~10	• 以本產品的標準硬度（口感）炊煮。
壽司飯	短粒、中粒白米	WHITE/SUSHI	SUSHI	1.0L：1~5.5 1.8L：2~10	• 炊煮好的米飯稍硬，適合做成壽司飯。
白米快速	短粒、中粒白米	QUICK	WHITE	1.0L：1~5.5 1.8L：2~10	• 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。
什錦飯	短粒、中粒白米	MIXED	WHITE	1.0L：1~4 1.8L：2~6	• 炊煮什錦飯時選擇本炊煮項目。 • 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。
稀飯	短粒、中粒白米	PORRIDGE	PORRIDGE	1.0L：0.5~1.5 1.8L：0.5~2.5	• 炊煮稀飯時選擇本炊煮項目。 • 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。 • **青菜類請事先燙煮等，務必等中式稀飯煮好後再加入。** • 無法炊煮糙米、分米。
糯米飯	僅糯米或糯米 ＋ 短粒、中粒白米	SWEET	SWEET （糯米與白米混合時比水位刻度稍微多加些水）	1.0L：1~4 1.8L：2~6	• 炊煮糯米飯時選擇本炊煮項目。 • 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。 **＜炊煮糯米紅豆飯時＞** **水煮紅豆後，將紅豆與湯汁分開，於常温下冷卻後使用。** **湯汁在增減水量時，取代水加入。**
糙米	短粒、中粒糙米	BROWN	BROWN	1.0L：1~4 1.8L：2~8	• 炊煮糙米時選擇本炊煮項目。 • 建議不要加入白米炊煮，否則有時會導致溢出或影響炊飯效果。

炊飯所需的大約時間

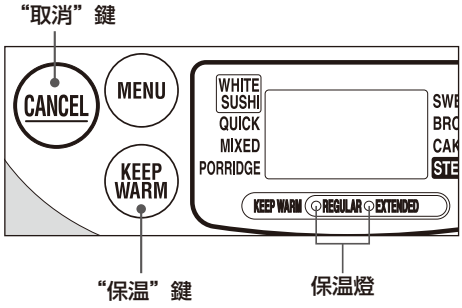
炊煮項目	1.0L規格	1.8L規格
白米	約45分鐘 ~ 60分鐘	約45分鐘 ~ 60分鐘
壽司飯	約45分鐘 ~ 60分鐘	約45分鐘 ~ 60分鐘
白米快速	約29分鐘 ~ 40分鐘	約30分鐘 ~ 45分鐘
什錦飯	約55分鐘 ~ 65分鐘	約55分鐘 ~ 65分鐘
稀飯	約55分鐘 ~ 65分鐘	約50分鐘 ~ 65分鐘
糯米飯	約45分鐘 ~50分鐘	約45分鐘 ~ 50分鐘
糙米	約85分鐘 ~ 110分鐘	約85分鐘 ~ 110分鐘

- 為電壓120V、室温68˚F（20˚C）、水温64.4˚F（18˚C）的情況。
- 時間為從炊飯開始到進入保温狀態所需的時間。另外因電壓、室温、季節、水量、米的種類等而異。
- “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。

保温 標準保温、睡眠保温

可以選擇「標準保温」或「睡眠保温」。

●停止保温時，請按“取消”鍵。



標準保温

稍高的温度下保温，可抑制米飯產生味道。

炊飯結束後自動切換為「標準保温」狀態，
標準保温燈亮燈。



睡眠保温

在較低的温度下長時間保温，可有效防止米飯變乾、變色等。

於「標準保温」狀態下使用。

1 確認標準保温燈亮燈狀態



2 按 KEEP WARM　睡眠保温燈亮燈。



●**下列情形時，即使按“保温”鍵，也無法選擇「睡眠保温」。**
- 「標準保温」超過12小時時
- 「睡眠保温」超過4小時時
- 因保温取消或停電等，內鍋温度過低時

此時，蜂鳴器鳴響，自動切換為「標準保温」。

●「睡眠保温」開始後若超過8小時，將自動回復「標準保温」狀態。

從「睡眠保温」返回「標準保温」時…

按 KEEP WARM　返回「標準保温」，標準保温燈亮燈。



關於保温時間

●請務必遵守下表所記載的保温時間。
●「—」的炊煮項目不能選擇「睡眠保温」。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「✕」的炊煮項目請勿進行保温。
否則會造成腐臭或異味。

保温 ＼ 炊煮項目	白米、壽司飯、白米快速	什錦飯、稀飯※、糯米飯	糙米
標準保温	12小時為止	✕	12小時為止
睡眠保温		—	—

※“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。

●“蛋糕”、“蒸煮”項目不能保温。

下頁接續→

保温 續

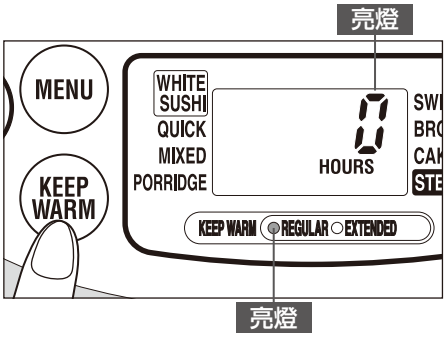
再保温的方法

■取消保温後，要再度保温時

按 KEEP WARM

標準保温燈亮燈，液晶顯示面板的保温經過時間返回「0 HOURS」。

●米飯或內鍋的温度太低時請勿進行再保温。



發現異味時

●由於清理不充分、季節或居住環境的室温、上蓋的開閉、米的種類、洗米方法等原因，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.19**「本體內側」的清理、**P.18**「異味清理」，然後再使用「標準保温」。

提 示

●保温中想知道目前時間時，請按 ▲ 或 ▼，即可切換顯示。
再度按 ▲ 或 ▼ 即可恢復顯示保温經過時間。

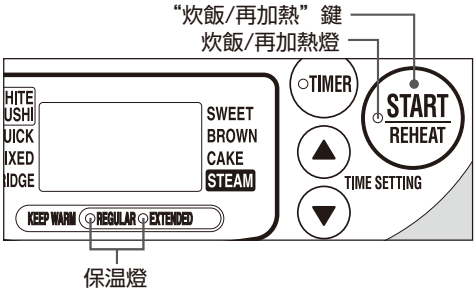
若未恢復至保温經過時間，下次炊飯後也不會顯示保温經過時間。只有在保溫中可進行切換。

請注意 ●在內鍋保存米飯時，請務必使用保温功能。

再加熱　保温再加熱

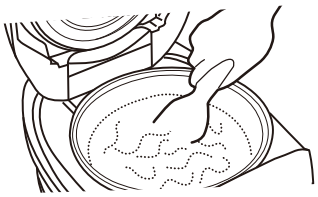
用於保温中（標準保温、睡眠保温）。

- 加熱處於保温狀態的米飯，特別對於睡眠保温，因其温度較低，利用再加熱使米飯温度提高。
- 只有保温（標準保温、睡眠保温）燈亮燈時才能再加熱。



1 攪拌並攤平處於保温狀態的米飯

- 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5.5oz./約160g）左右的量灑一大匙飲用開水（常温），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。
- 攪拌米飯時，內鍋有時會轉動，如使用隔熱手套等按住（剛使用後的內鍋為高温），可防止轉動及內鍋底部（外側）的損傷等。



2

確認保温燈亮燈，

按 START REHEAT

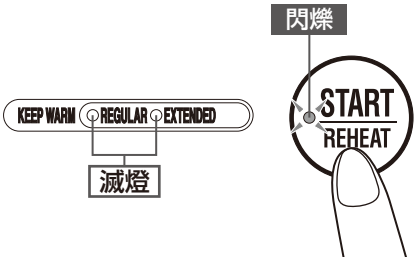


保温（標準保温、睡眠保温）燈沒有亮燈時按下“炊飯/再加熱”鍵會開始炊飯。

音樂響起，開始再加熱。

保温燈滅燈，炊飯/再加熱燈閃爍，如圖顯示。

再加熱的大約時間　約7分鐘～9分鐘



約7分鐘～9分鐘後

音樂（蜂鳴器）響起，再加熱結束。

炊飯/再加熱燈滅燈，標準保温燈亮燈，進入「標準保温」狀態。

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。
- 攪拌米飯時，內鍋有時會轉動，如使用隔熱手套等按住（剛使用後的內鍋為高温），可防止轉動及內鍋底部（外側）的損傷等。

希望停止再加熱，恢復保温狀態時…

按 KEEP WARM　炊飯/再加熱燈滅燈，標準保温燈亮燈，進入「標準保温」狀態。

希望停止再加熱、保温時…

按 CANCEL　炊飯/再加熱燈滅燈，恢復目前時間的顯示。

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（1.0L規格）超過白米水位刻度3以上時;（1.8L規格）超過白米水位刻度6以上時。（不能充分加熱）
- 米飯過於冷卻或內鍋温度較低時。（會使米飯變焦、產生異味及變硬）

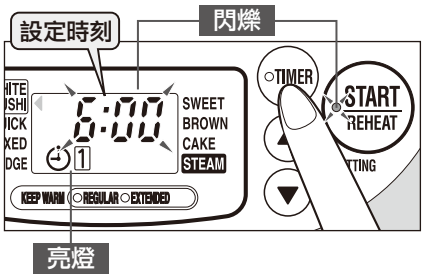
預約炊飯　定時預約炊飯

●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.7**
●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。
●炊飯前的準備請**參閱P.8**「基本的炊飯方法」***1*~*3*** 項。

1 按 (MENU)，選擇炊煮項目

●“白米快速”、“什錦飯”、“糯米飯”、“蛋糕”、“蒸煮”不能使用定時預約炊飯。

例 設定預約1為「7:30」時



2 按 (TIMER)，選擇「預約1」（或「預約2」）

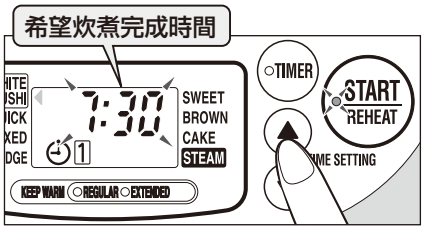
「顯示「預約1」的設定時間，炊飯/再加熱燈閃爍。

●**如再次按鍵，將顯示「預約2」的設定時間。**

3 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。
●希望預約的時間與前次相同時，則不需要調整時鐘。

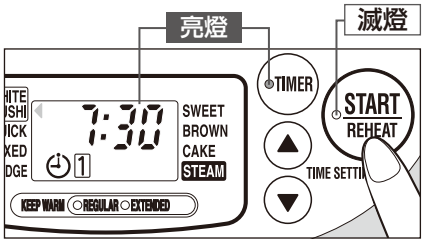


4 按 (START REHEAT)　音樂（蜂鳴器）響起，定時預約結束。

炊飯/再加熱燈滅燈，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。**
●在預約的時間炊飯結束。 →參閱P.9「基本的炊飯方法 6」
●取消定時預約炊飯時，請按“取消”鍵。

定時預約結束



定時預約炊飯時間

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

	1.0L規格	1.8L規格
白　　米	1小時5分鐘~	1小時10分鐘~
壽　司　飯	1小時5分鐘~	1小時10分鐘~
稀　　飯	1小時10分鐘~	1小時15分鐘~
糙　　米	1小時55分鐘~	2小時~

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，不顯示炊飯結束的大約時間。
●室温、水温較低時，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，請按 (▲) 或 (▼)，僅按下按鍵的狀態下可切換顯示。

蛋糕的作法

1 請在內鍋內側底部及側面均勻塗上一層薄薄的奶油

●奶油塗法如果不均勻，將導致麵糊容易沾到鍋上。

2 調製蛋糕麵糊

麵糊的分量與調製法請參閱英文使用說明書P.23「RECIPES」。



※請不要放入泡打粉。過度膨脹可能會使產品發生故障。
※對於1.0L的內鍋，低筋麵粉的最大容量為4.2oz.（120g）份，對於1.8L的內鍋，低筋麵粉的最大容量為6.3oz.（180g）份。

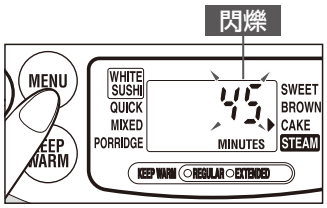
3 把麵糊倒進步驟1 的內鍋裡，推平表面。其次，去除麵糊內的氣泡

●去除氣泡時，請用**手掌**拍打鍋底數次。
請勿將鍋底撞擊廚房台面或堅硬物體，否則會導致鍋底變形，影響蛋糕的成品。

4 關上上蓋，按 MENU ，選擇“蛋糕”項目

●選擇“蛋糕”項目後，“蛋糕”項目的最初顯示時間閃爍。
請按 ▲ 或 ▼ 變更烹調時間。
→請參閱英文使用說明書P.23「RECIPES」
●持續按住按鍵，則以5分鐘為單位快速遞增/遞減。

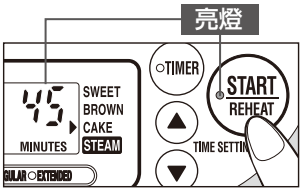
規格	最初顯示時間	可設定的時間範圍
1.0L規格	45分鐘	1分鐘~60分鐘
1.8L規格	65分鐘	1分鐘~80分鐘



●1.0L規格的顯示。

5 按 START REHEAT

音樂（蜂鳴器）響起，開始烹調。
炊飯/再加熱燈亮燈時，液晶顯示面板顯示至烹調結束的大約時間（分鐘）。
●烹調中想知道目前時間時，請按 ▲ 或 ▼，僅按下按鍵的狀態下可切換顯示。



6 烹調完成的音樂（蜂鳴器）鳴響，烹調完成

按 CANCEL ，將蛋糕從鍋中取出

請注意

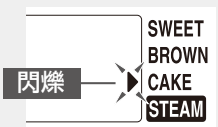
●烹調完成後請立刻取出蛋糕。如不及時取出，可能會沾到鍋上。
●烹調完成時本體內側溫度相當高，取出蛋糕時請務必小心。
●如果蛋糕尚未烤熟，請重覆操作步驟 **4** 以下的操作程序，延長烹調時間。
●請待本體冷卻後再清理。
●製作蛋糕後如鍋內留有蛋糕味，請按照「異味清理」進行清理。**→參閱P.18**

●烹調完成後請務必按“取消”鍵。如不按“取消”鍵，則蜂鳴器將每隔30分鐘鳴響一次，提醒您取出蛋糕，並且顯示會閃爍通知。

烹調完成後30分鐘之內



烹調完成後30分鐘之後



蒸煮的功能使用方法

1 將水加入內鍋

規格	量	量米杯
1.0L規格	18fl. oz.(540mL)	3杯
1.8L規格	24fl. oz.(720mL)	4杯

2 將內鍋放入本體中，並將蒸籠放入內鍋內

擦去內鍋外側、本體內側、內蓋組、蒸氣口蓋沾附的水分和異物。

●請直直地放入蒸籠，斜放會使蒸氣洩漏。

3 將食材放入 2 的蒸籠內，安裝內蓋組和蒸氣口蓋，關閉上蓋，並將電源插頭插入插座

●均勻地放入食材，放得不均勻可能會使蒸籠傾斜。

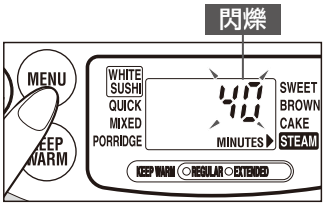
4 按 MENU，選擇“蒸煮”項目

●按“選擇”鍵選擇“蒸煮”後，液晶顯示面板顯示烹調時間。這一時間是“蒸煮”項目的最初顯示時間，可按 ▲ 或 ▼ 來變更烹調時間。
→**參閱P.17**「蒸煮的參考烹調時間」

●持續按住按鍵，則以5分鐘為單位快速遞增/遞減。

規格	最初顯示時間	可設定的時間範圍
1.0L規格	40分鐘	1分鐘~60分鐘
1.8L規格		

※蒸煮時間包括到沸騰前的時間。

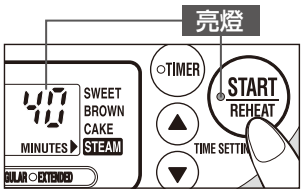


5 按 START/REHEAT

提示音樂（蜂鳴器）鳴響，開始烹調。

炊飯/再加熱燈亮燈，在液晶顯示面板顯示至烹調物蒸好的剩餘時間。

●烹調中想知道目前時間時，請按 ▲ 或 ▼，僅按下按鍵的狀態下可切換顯示。



6 烹調完成的提示音樂（蜂鳴器）鳴響，烹調完成 按 CANCEL，打開上蓋將烹調物從蒸籠中取出

●由於沒有進入保溫，烹調完成後請立刻取出烹調物。如不及時取出，烹調物會變得潮濕並使味道變淡。

●烹調結束時，蒸氣殘留和本體內側處於高溫狀態，取出蒸籠或烹調物時請格外留意。(否則，會導致燙傷。)

●烹調完成後請務必按“取消”鍵。如不按“取消”鍵，則蜂鳴器將每隔30分鐘鳴響一次，提醒您取出烹調物。

●蒸煮程度不足時，請從步驟 4 開始重新操作，增加烹調時間。

烹調完成後30分鐘之內



烹調完成後30分鐘之後



●烹調後如鍋內留有烹調物味，請按照「異味清理」進行清理。→**參閱P.18**

●有些烹調物（胡蘿蔔、綠葉菜類等）的顏色可能會染到蒸籠上，但不影響使用。沾附的色素可能無法完全洗去，蒸籠乾後更難洗，故請在蒸籠乾前清理。

●務必清洗內蓋組、內鍋和蒸籠，並擦乾淨上蓋墊圈和上蓋內側，尤其是烹調肉類較多的料理時，油汁或浮沫容易弄髒內蓋組和上蓋內側。（否則，會發生氣味或腐壞）

●烹調結束打開上蓋時，水蒸氣可能會從內蓋組上落下。（注意不要燙傷）

要點

●欲去除雞肉、魚等浮沫的話，應在蒸後再去除浮沫。
●想要綠葉蔬菜類蒸得顏色漂亮，可在蒸後用冷水鎮，充分除掉水分。

蒸煮的參考烹調時間

請不要蒸厚度在1-½inch/3.5cm以上的食物，勉強關閉會碰上內蓋組，可能導致故障。

材料	量	蒸煮的參考烹調時間	切法與蒸煮要點
胡蘿蔔	約7oz./200g（1根）	20分鐘	切成一口大小
花椰菜	約7oz./200g（1/2顆）	15分鐘	切成一口大小
菠菜	約3-1/2oz./100g	15分鐘	切成一口大小
南瓜	約9oz./250g（1/4顆）	20分鐘	切成一口大小
馬鈴薯	約16oz./450g（3顆）	40分鐘	切成一口大小
番薯	約10-1/2oz./300g(1根)	35分鐘	切成一口大小
玉米	約7oz./200g（1根）	30分鐘	切成一口大小
雞肉	約10-1/2oz./300g(1片)	30分鐘	在下側（與蒸籠接觸的一側）切上切口
魚（白肉魚、鮭魚等）	約5oz./150g（切片）	25分鐘	切成厚度1inch/2cm以下的切片　●請用鋁箔紙包起後蒸煮。
蝦子	約5oz./150g（15隻）	20分鐘	帶殼蒸煮
新鮮干貝	約5oz./150g	20分鐘	去殼　●黏在蒸籠上的話，可在下面鋪上大白菜或高麗菜等。
燒賣、餃子 小籠包（冷藏品）	約7oz./200g	15分鐘	請避免相互之間靠得太緊，排列時留出適當間距。
燒賣、餃子 小籠包（冷凍品）	約7oz./200g	20分鐘	請避免相互之間靠得太緊，排列時留出適當間距。

注意

請不要用於烹調下列料理

●勿用於糊狀咖哩及使用濃湯塊等的料理
●勿用於以膨脹食物（魚板等）及煮豆等豆類為主的料理
●勿用於食材放入塑料袋加熱的料理
●勿用於會急劇起泡的小蘇打料理
●勿用於放入大量油份的料理

烹調時

●烹調時不要放入小鍋蓋。
●擦去內鍋外側、加熱板、中心感熱器的異物。 **→參閱P.18~P.19**
●鋁箔紙、烹調紙不要超出蒸籠外，也不要蓋住蒸籠中所有的孔。否則，烹調物會溢出、蒸氣漏氣或發生故障。
●根據室温、水温、電壓、增減水量、烹調物的大小、量、温度等條件調節蒸煮的時間。
●如連續蒸煮，水量將會變少。請務必加水，以免空燒。
●魚、肉類食物蒸煮的時間過長會變硬，若短時間不能蒸熟，可切成片蒸煮。
蒸前放入香草、大蒜或預先放入鹽、胡椒粉等調味料可去除腥味。

與炊飯同時烹調時

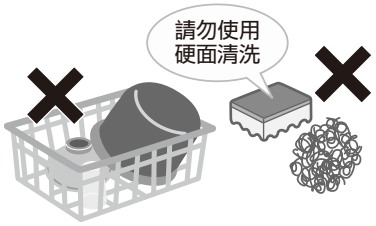
●烹煮項目請選擇“白米/壽司飯”進行炊飯。
●請勿超過炊飯容量1.0L規格 ： 1杯、1.8L規格： 2~4杯的容量進行炊飯。否則，炊飯過程中會造成上蓋自動打開、不能炊煮出可口的米飯、不易煮熟配料等。
●請攤平米後再進行炊飯。→否則，米飯可能會碰到蒸籠。
●能夠同時烹調馬鈴薯、番薯、玉米、南瓜、魚（用鋁箔紙包起）等蒸煮時間較長的烹調物。不易煮熟時，請減少烹調物的數量，或將配料切成小塊。
●無法順利蒸煮菠菜類等蒸煮時間較短的烹調物。
●炊飯途中，請勿放入烹調物。
●容易使米飯變焦，或使配料的顏色轉移到米飯上。

清理

●每次炊飯、保温後，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、金屬製等）、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、蒸氣口蓋及飯匙架。**



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。）

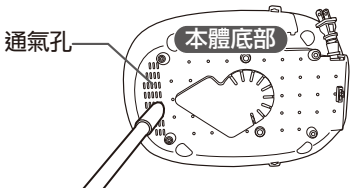
上蓋開閉鈕

上蓋開閉鈕周圍如有飯粒、米粒等異物嵌入時，務必使用竹籤等將米粒清除乾淨。

●否則有可能會導致無法開蓋。

通氣孔

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，會引起本體內部的温度異常上昇，導致故障。



蒸氣口蓋

用水沖洗後，充分擦乾水分。

蒸氣口蓋的安裝部位

將蒸氣口蓋朝上取出，用擰乾水分的軟布擦拭本體。

本體插頭、電源線

用乾的軟布擦拭。

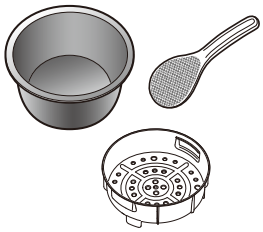
操作面板

用乾的軟布擦拭。

內鍋（→參閱P.5）、飯匙、蒸籠

使用中性洗滌劑（洗碗精）和柔軟海綿等清洗

●若在意內鍋的髒汙，請放入溫水與中性洗滌劑（洗碗精）進行清洗。



內鍋若使用不慎遭損傷，會使塗層剝落，使用時請遵守以下的事項。

- ●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。
- ●乾燥的米粒等黏著時，請在泡水、泡軟之後，以柔軟的海綿等清洗。

量米杯、飯匙架

利用柔軟海綿等清洗

●對較髒部位，使用中性洗滌劑（洗碗精）清洗



異味清理

1 **清洗後的內鍋中加入水量至“白米”水位刻度（1.0L規格為1，1.8L規格為2）**

●除水以外請勿加入其他洗滌劑（洗碗精等）。

2 **關閉上蓋，按 MENU，選擇“白米快速”**

3 **按 START/REHEAT**

4 **音樂（蜂鳴器）鳴響，切換成保温後，按 CANCEL**

5 **待本體冷卻後，清理本產品**

●請置於通風良好處，並打開上蓋使其乾燥。

本體內側

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。

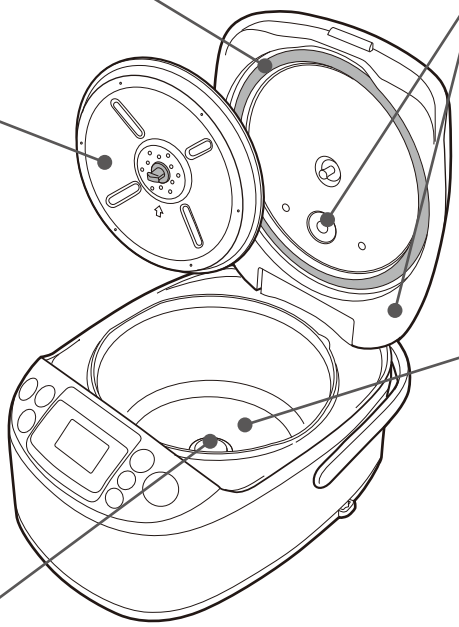
●不能取下上蓋墊圈。

內蓋組

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。

●請勿取下內蓋小墊圈。

●每次使用後，請務必清洗內蓋組。如污垢殘留不予清洗，或有水分殘留，會導致變為茶色及生銹。



上蓋、蒸氣口

請握緊上蓋，用擰乾水分的軟布擦拭。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。

加熱板

用軟布浸溫水擰乾後擦拭表面污垢。（加熱板有飯粒等牢固黏附時，用市售的320號砂紙沾上水輕輕擦磨。）
如有飯粒、米粒等異物嵌入時，請用竹籤等剔除。

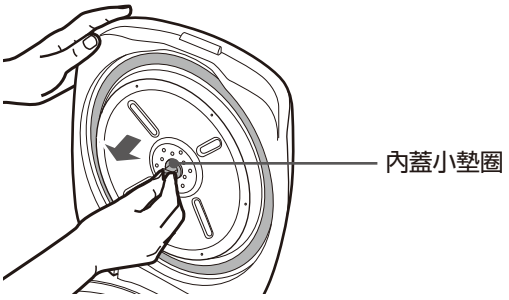
中心感熱器

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。

內蓋組的取下、安裝方法

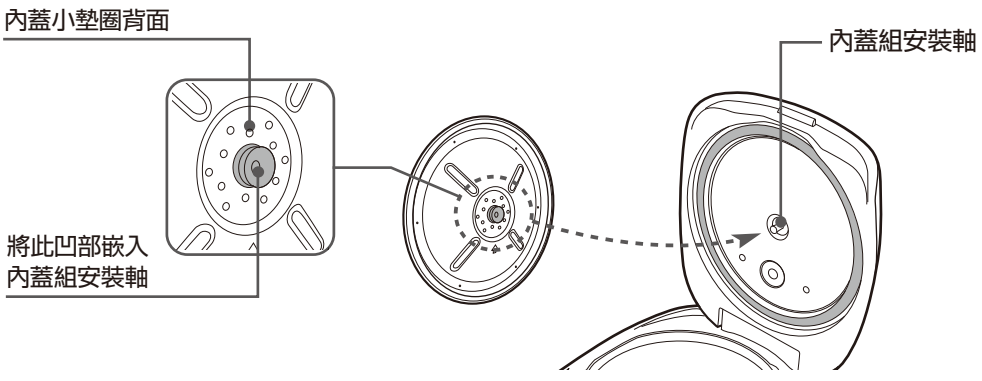
取下方法

用單手握緊上蓋，同時用另一隻手捏著內蓋小墊圈往前拉出。



安裝方法

將內蓋小墊圈背面的凹部對準嵌入內蓋組安裝軸。



認為故障時

●委託修理前，請檢查以下項目。

	現　象	需檢查項目
炊飯	米飯過硬或過軟	●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。 ●因室温、水温等不同，米飯的軟硬度會有變化。 ●用定時預約炊飯時，米飯有時會變得稍軟。 ●若以“白米快速”炊飯，可能會使米飯發黏或變硬。 **→請以“白米/壽司飯”試試。** ●內鍋是否變形？ ●是否以附屬的量米杯量米後炊飯？ ●是否洗米不夠充分而使米糠殘留？ ●炊飯前是否將米表面攤平？ ●是否將煮好的飯充分攪拌？ **→請將煮好的飯充分攪拌。** ●內鍋外側、中心感熱器、加熱板是否沾附水分或飯粒、米粒等異物？**→若有請擦拭乾淨。** ●本體內側、內蓋組和蒸氣口蓋是否沾附水分或異物？**→若有請擦拭乾淨。**
	米飯過於焦糊	●內鍋外側、中心感熱器、加熱板是否沾附水分或飯粒、米粒等異物？ **→若有請擦拭乾淨。** ●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。 ●是否洗米不夠充分而使米糠殘留？ ●內鍋是否變形？
	炊煮好的米飯表面呈現凹凸不平	●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。 ●炊飯前是否將米表面攤平？ ●內蓋組、內鍋是否變形？
	炊飯中米漿溢出	●炊煮項目或水量是否正確？ **→參閱P.10** 尤其是“稀飯”炊煮項目容易使米漿溢出，請注意避免弄錯。 **→參閱P.9「請注意米漿溢出。」** ●是否忘了安裝蒸氣口蓋？ ●是否洗米不夠充分而使米糠殘留？ ●內鍋是否變形？
	不能炊飯 操作鍵失靈	●是否將電源插頭完全插入插座？ ●是否在液晶顯示面板上顯示有**「E01」**、**「E02」**等？ **→參閱P.23** ●保温（標準保温、睡眠保温）燈是否亮燈？ **→請按“取消”鍵後再次按“炊飯/再加熱”鍵。** ●在炊飯操作最後，是否按了“炊飯/再加熱”鍵？ **→需按“炊飯/再加熱”鍵，才能開始炊飯。**
	蒸氣從上蓋與本體之間洩漏	●內蓋組是否因掉落而變形，或上蓋墊圈是否斷裂？ ●上蓋墊圈有無髒污？ **→請清理乾淨。** ●內鍋是否變形？
炊飯／保温	炊飯及保温中發出聲音	●「卡嚓」「卡嚓」的聲音是微電腦啟動，調節火力的聲音。 ●鍋內有水滴時可能會發出「啪嘰啪嘰」較大的聲音。 **→請擦去鍋內的水滴或異物後再放入本體。**
	不能進行再加熱	●保温（標準保温、睡眠保温）燈是否滅燈？ **→參閱P.13**
	內蓋組沾有水滴	●煮好時有立即攪拌米飯嗎？（為了讓多餘的水份逸散） ●有關閉保温或將電源插頭從插座拔下嗎？ ●依米的種類及室温，水滴會變得容易沾附。 **→並非異常，請拭除水滴。**

	現　象	需檢查項目
保溫	在保溫中： 米飯有異味、 黏濕	●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，或蒸煮後，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.18** ●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.6** ●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、上蓋的開閉、米的種類、洗米方法等原因，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.19「本體內側」的清理、P.18「異味清理」，然後再使用P.11「標準保溫」。**
	在保溫中： 米飯有變黃、變乾	●內鍋外側、中心感熱器、加熱板是否沾附水分或飯粒、米粒等異物？ **→若有請擦拭乾淨。** ●是否對少量米飯進行保溫？ ●是否超過了12小時以上的保溫？→**參閱P.11** ●因米及水的種類不同，有時煮好後的飯看上去發黃。
	無法進行 「睡眠保溫」	●是否選擇了無法進行「睡眠保溫」的炊煮項目？ →**參閱P.11** ●保溫經過時間是否超過12小時？ **→保溫經過時間超過12小時，將無法進行「睡眠保溫」。** ●是否將冷飯重新加熱進行保溫？ →**內鍋溫度過低時，將無法進行「睡眠保溫」。**
	不顯示保溫經過 時間	●是否顯示目前時間？ **→請按“調整時間”鍵，切換顯示時間。 →參閱P.12「提示」**
預約	預約後立即開始 炊飯	●目前時間是否與面板顯示時鐘一致？ →**時間以24小時表示。請再次確認。** ●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	●目前時間是否與面板顯示時鐘一致？ →**時間以24小時表示。請再次確認。** ●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	●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.7** ●是否選擇了不能使用定時預約的炊煮項目？ **→“白米快速”、“什錦飯”、“糯米飯”、“蛋糕”、“蒸煮”不能使用定時預約炊飯。**
蛋糕	蛋糕過度膨鬆	●烹調時是否在麵糊裡加入發酵粉或小蘇打等？ **→添加小蘇打等將導致蛋糕過度膨鬆，進而導致本電子鍋故障。**
	蛋糕坍落	●剛做好的蛋糕容易坍落，從鍋裡取出時請留意。
	蛋糕沾到內鍋上	●是否忘了在內鍋內側塗上奶油？ **→不塗奶油將導致蛋糕容易沾到內鍋上。** **（在內鍋裡塗上奶油後再倒進麵糊，將使蛋糕烤好後容易取出。）** ●內鍋是否變形？ **→內鍋變形可能導致蛋糕烤焦或烤不熟。**
	蛋糕烤焦	●內鍋是否變形？ **→內鍋變形可能導致蛋糕烤焦或烤不熟。** ●蛋糕烹調時間是否過長？ **→請依照英文使用說明書P.23「RECIPES」上的烹調時間製作。如果還是烤焦，則請用“調整時間”鍵縮短烹調時間。 →參閱P.15**

下頁接續→

認為故障時 續

	現　象	需檢查項目
蛋糕	蛋糕烤不熟 不膨鬆	●蛋糕烹調時間是否過短？ **→請依照英文使用說明書P.23「RECIPES」上的烹調時間製作。如果還是烤不熟，則請用“調整時間”鍵調整或延長烹調時間。 →參閱P.15** ●蛋白是否沒有充分打發？ **→蛋白沒有充分打發可能導致蛋糕烤不熟或不膨鬆。蛋白請打發到挑起時尖端挺立為止。** ●蛋白是否過度打發導致分離？ **→蛋白分離可能導致蛋糕烤不熟或不膨鬆。蛋白只需要打發到挑起時挺立即可。** ●材料計量是否正確？ **→如果沒有正確計量材料，可能導致蛋糕烤不熟或不膨鬆。** ●加入低筋麵粉時是否過度攪拌（打稠）？ **→過度攪拌可能導致蛋糕烤不熟或不膨鬆。** ●製作加料蛋糕時，是否加入配料過多？ **→加入過多配料可能會影響蛋糕的成品。** ●是否加入的麵糊過多？ **→請依照英文使用說明書P.23「RECIPES」加入適當分量的麵糊，麵糊過多可能導致蛋糕烤不熟。** ●是否麵糊調好後立刻烘烤？ **→麵糊調好後如果不立刻使用，氣泡將消失而難以膨漲。麵糊調好後請立刻使用。** ●麵糊倒入內鍋裡後，如果拍打鍋底次數過多，將導致蛋糕難以膨漲，請輕拍數次即可。 ●內鍋是否變形？ **→內鍋變形可能導致蛋糕烤焦或烤不熟。**
	●內鍋裡只能倒進麵糊，請勿使用蛋糕模或舖上烤模紙。 **→可能導致內鍋變形、塗層剝落、蛋糕烤焦或烤不熟。**	
蒸煮	無法蒸煮食物	●是否忘記加水？ **→參閱P.16** ●食物是否過多？**→請減少食物，或增加蒸煮烹調時間。** ●食物是否過大？ **→請切小食物，或增加蒸煮烹調時間。 →參閱P.17「蒸煮的參考烹調時間」**
	蒸好的食物過硬	●如是蔬菜，則蒸煮時間不夠。請添加水後重新蒸煮。 ●如是魚肉，則蒸煮時間過長。請調節縮短蒸煮時間。
	蒸好的食物不熱	●烹調結束後是否經過了一段時間？ **→不會進入保温。蒸煮烹調後請立即取出。**
其他	上蓋無法打開	●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。
	上蓋無法關閉	●內蓋組是否有正確安裝？
	炊飯中上蓋開啟	●上蓋是否有確實關閉？ **→請確實壓住上蓋直至發出「卡嚓」的聲音。**
	不小心直接把米和水放入本體內部了	●未使用內鍋而直接把米或水放入本體內部時，會造成故障，請洽詢經銷店或象印客戶服務中心。
	有塑膠等樹脂的異味	●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.18**的「異味清理」。
	發生停電時	●炊飯並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。**
	上蓋內側及內蓋組附著猶如銹斑的茶色髒污	●因有時會沾附米漿等髒污，請進行清理。 **→參閱P.19**

出現此現象時

當進行以下處理仍無法解決時，請與經銷店或象印客戶服務中心聯繫。

	顯　示	需檢查項目
錯誤顯示	H01 H02	●上蓋感熱器、中心感熱器處於高溫。 **→請按“取消”鍵，並打開上蓋，冷卻45分鐘以上。（小心燙傷。）** **→想快速冷卻時 →參閱P.9「建議」**
	7:00 閃爍	●7:00 閃爍時，請重新調整時間。 **→P.7** 重新調整時間後則可正常使用。若未重新調整時間，在 7:00 閃爍的狀態下進行炊飯，則炊飯中、保溫中不顯示目前時間。
	從插座上拔下電源插頭後顯示消失	●內建的鋰電池用盡。 鋰電池用盡時，從插座上拔下電源插頭後，顯示和記憶（目前時間、炊煮項目、保溫狀態）雖會消失，但再次插入電源插頭，並重新調整時間後則可正常使用。 更換鋰電池時，請與象印客戶服務中心聯繫。 可付費更換新電池。
	顯示異常	●請拔下電源插頭，重新再次插入電源插座。
	E01 E02	●是故障。 **→請與經銷店或象印客戶服務中心聯繫。**

關於零件更換、購買

●損壞時，請更換新的零件（收費）。
●購買時，請確認好產品的型號及零件名稱後，洽詢經銷店或象印客戶服務中心購買。

象印客戶服務中心
1-800-733-6270
www.zojirushi.com

零件名		零件號碼
內蓋組	1.0L規格	C194-6B
	1.8L規格	C243-6B
內鍋	1.0L規格	B688-6B
	1.8L規格	B689-6B
飯匙		SHAKN-6B
飯匙架		616864-00
量米杯		615784-00
蒸籠	1.0L規格	BU195031L-00
	1.8L規格	BU195032L-00

規格

型號		NS-TPC10	NS-TPC18
※1炊飯容量（約L）〔 〕內為杯數	白米（短粒、中粒白米）	0.18~1.0 [1~5.5]	0.36~1.8 [2~10]
	壽司飯（短粒、中粒白米）	0.18~1.0 [1~5.5]	0.36~1.8 [2~10]
	白米快速（短粒、中粒白米）	0.18~1.0 [1~5.5]	0.36~1.8 [2~10]
	什錦飯（短粒、中粒白米）	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.08 [2~6]
	稀飯（短粒、中粒白米）	0.09~0.27 [0.5~1.5]	0.09~0.45 [0.5~2.5]
	糯米飯（僅糯米或糯米+短粒、中粒白米）	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.08 [2~6]
	糙米（短粒、中粒糙米）	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.44 [2~8]
	蛋糕	低筋麵粉 4.2oz.（120g）份	低筋麵粉 6.3oz.（180g）份
蒸煮（最大高度）		1-1/2inch（3.5cm）	
電源		交流 120V 60Hz	
額定電量		610W	820W
保溫時平均耗電量		29W	35W
炊飯方式		直接加熱方式	
電源線長度		3' 7"（1.1m）	
外形尺寸	＜約inch＞	寬10-1/8×深14×高8-5/8 (16-1/4※2)	寬11-1/8×深15×高10 (18-5/8※2)
	＜約cm＞	寬25.5×深35.5×高21.5 (41※2)	寬28×深38×高25 (47※2)
重量		約8lbs.（約3.5kg）	約11lbs.（約4.6kg）

●保溫時平均耗電量是室溫68°F（20℃）、最大炊飯容量的數值。
●在特定地區（高山、嚴寒地帶），功能可能無法正常運作。請儘量避免在此類地區使用。
●本商品不能在電源電壓或電源頻率相異的地區使用。
●（※1）以附屬的量米杯所量的米量。
●（※2）為上蓋打開時的高度。

備忘録

ZOJIRUSHI

www.zojirushi.com

FOR CALIFORNIA USA ONLY

This product contains a CR Coin Lithium Battery which
contains Perchlorate Material - special handling may apply.
See www.dtsc.ca.gov/hazardouswaste/perchlorate

NS-TPC ⓒⒷⒶ