



## 微電腦炊飯電子鍋 使用說明書

# NS-YSF10/NS-YSF18

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

### 目錄

#### 使用前

安全注意事項 .....	2
各部位名稱和使用方法 .....	4
有關糙米活性化 .....	6
美味炊飯、可口的保溫 .....	6
時間的調整方法 .....	7
提示音的種類及切換方法 .....	7

#### 使用方法

炊飯方法	
基本的炊飯方法 .....	8
炊煮各種米飯 .....	10
標準保溫、睡眠保溫 .....	12
保溫狀態下的再加熱 .....	13
定時預約炊飯 .....	14
燉煮的作法 .....	15

#### 食譜

什錦飯 / 手卷壽司 / 糯米紅豆飯 ...	16
香菇雞湯 / 五種類蔬菜湯 .....	17

#### 清理

清理 .....	18
關於零件更換 .....	19

#### 困惑時

認為故障時 .....	20
出現此現象時 & 緊急處理方法 .....	22
規格 .....	23
保證書 .....	封底

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  
販賣商：台象股份有限公司 / [www.zojirushi.com.tw](http://www.zojirushi.com.tw)  
地址：台北市中山區長安東路二段100號9F  
服務電話：(02) 2506-9009、0800-880-141


# 安全注意事項 務請遵守


- 以下所示注意事項分為“警告”和“注意”兩項，以防止給使用者或他人帶來危害或損害。
- 每個注意事項都涉及有關安全的重要內容，務請遵守。


**警告** 表示如果操作有誤，可能會導致重傷的內容。


**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。


## 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。

 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。

 請勿用手觸摸蒸氣口。  
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。

 請勿浸水或灑水，本體內部請勿進水。  
否則，會有短路、觸電之危險。

 請勿將別針、鐵絲等金屬物，以及其他異物放入通氣孔和縫隙處。  
否則，有導致觸電、異常情況的危險。


請勿讓嬰幼兒單獨使用，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。

除使用說明書、食譜中所記載的炊飯、保溫、燉煮以外，請勿用於其他用途。

- 勿用於食材放入塑料袋加熱的料理
  - 勿用於放入烘培紙等壓蓋的料理及蒸食
- 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。




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，會導致短路、著火。




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插座。  
否則，會導致觸電、短路、冒煙、著火。

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，以致電線著火。

電源插頭及前端有灰塵沾附時，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。請確保兒童不使用及碰觸本機器。

 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、著火、觸電、受傷的危險。

- （異常、故障例）
- 電源插頭、電源線、本體插頭異常發熱
  - 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，並洽詢本公司服務中心。

- 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

△ 符號表示有警告及注意內容。  
在圖示內或附近有文字說明。



禁止

⊘ 符號表示禁止事項。  
圖中標註有具體的禁止內容。



指示

● 符號表示強制或指示事項的內容。  
圖中或附近標註有具體的指示內容。

## ⚠ 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，將會導致燙傷。

特別是內蓋組及內鍋、加熱板等金屬部位



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



除專用電源線外請勿使用其他電源線。該專用電源線請勿用於其他器具。

否則，會有導致故障、起火的危險。

請勿在濺水的地方或火源附近使用。

否則，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，注意請勿讓蒸氣無法排出。

否則，蒸氣或散熱，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，會導致火災的危險。

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15kg以上；1.8L規格，請在負荷重量為20kg以上的地方使用。



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。

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。

將本體插頭完全插入本體。

否則，會有導致觸電、短路、冒煙、起火的危險。

電源線破損時，請更換專用的電源線。

更換時，請確認好產品的型號後，到本公司的服務中心購買更換，以避免發生危險。



不使用時，請將電源插頭拔離插座。

否則，會導致受傷、燙傷，或因電源線材破損導致觸電、漏電、火災。

## 敬請注意

請勿在本體（特別是蒸氣口）上覆蓋抹布等。  
否則，會導致本體或上蓋變形、變色的原因。

請勿損傷內鍋或使內鍋變形。

否則，會導致炊飯不良。

請勿在內鍋外側或電子鍋本體內側沾附異物（飯粒、米粒等）狀態下使用。

否則，會導致炊飯不良。

請勿未放內鍋或內鍋未加水時進行炊煮。

否則，會導致故障。

請勿灑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，會導致變色。

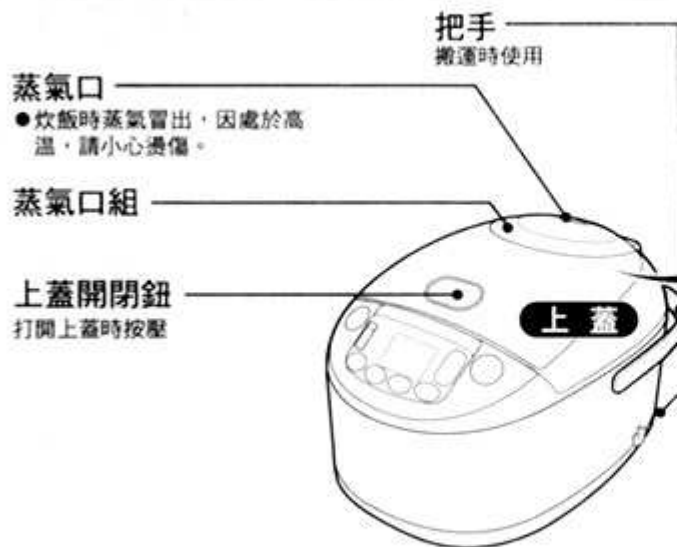
請勿在蒸氣會噴到其他電器的地方使用。

否則，會因蒸氣噴出導致電器的火災、故障、變色及變形。

請勿在容易堵住本體底部通氣孔的地方（地毯、塑料袋、鋁箔等上面）使用。

否則，會導致故障。

# 各部位名稱和使用方法

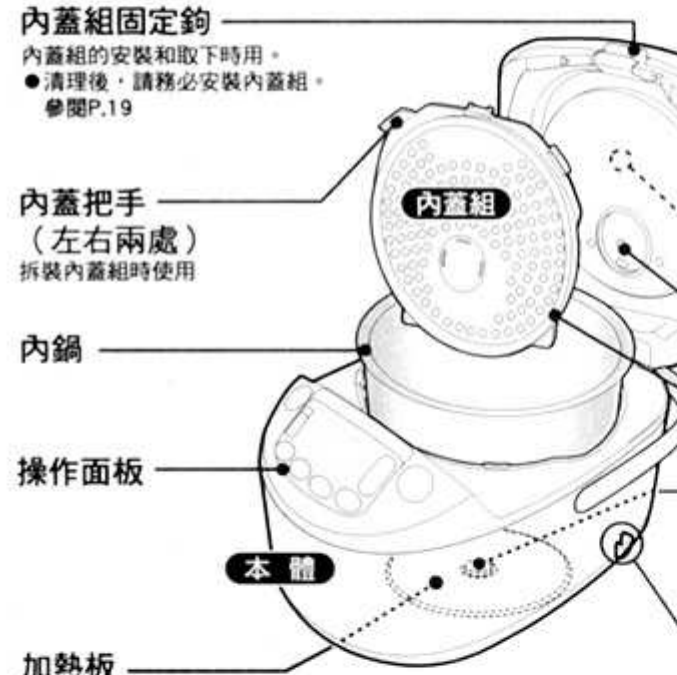


**上蓋的關閉法**

確實關閉上蓋直到發出“卡嗒”聲止

- 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。

請按壓中央部位



**本體插座**  
插入本體插頭

**電源插頭**    **本體插頭**

**電源線**    **束線帶**

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

**附件**

**飯匙**    **飯匙架**

**量米杯**

白米用 (180mL)    免洗米專用 (標有“無洗米專用”) (171mL)

**飯匙架的安裝方法**

- 將2處扣鉤用力扣押在本體上①，邊將插腳插入飯匙架安裝處的孔內②。

**飯匙架的取下方法**

- 邊扭轉飯匙架邊取下。

## 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

(顯示一切，在使用中不會出現如下顯示。)

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。)

### “取消”鍵

取消操作設定和中止正在運作的功能時使用。

### “調整時間”鍵

時間預約、調整現在時間和烹調時間時使用。

參閱P.7、P.14

### “炊飯/再加熱”鍵

炊飯和再加熱時使用。燉煮時使用。

### “保溫選擇”鍵

選擇“標準保溫”和“睡眠保溫”時使用。參閱P.12

### “燉煮”鍵

選擇燉煮時使用。參閱P.15

### “預約”鍵

到了希望食用時間，能自動將飯煮好的定時預約炊飯時使用。參閱P.14

### “選擇”鍵

進行選擇時使用。參閱P.8



## 要點

### 內鍋保養方法

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。

#### 〈炊飯前〉

- 請先將混入米中的異物(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燉煮，請勿用於其他用途

#### 〈炊飯完成〉

- 請勿直接在鍋內加入醋等調味料攪拌(如:作壽司飯時等)
- 請勿使用金屬杓子(如:盛稀飯、燉煮時等)
- 請勿敲打內鍋(如:盛飯時等)

#### 〈清理時〉

- 請勿放入湯匙及餐具類等
- 使用調味料後請儘快洗淨
- 請使用海綿塊等軟性材質物清洗
- 請不要使用信那水(松香水等)、汽油、去污粉、去污刷(尼龍、金屬等)、漂白劑等



## 告知

因長期使用，會耗損內鍋的防沾塗層。

- 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、保溫、燉煮，敬請安心使用。
- 若在防沾塗層剝落或內鍋刮傷時可購買內鍋更換。→參閱P.19

# 有關糙米活性化

●本產品可煮糙米。此外，選擇“活性糙米”功能，可使糙米活性化，提高營養價值。

## 關於活性糙米功能選擇

選擇“活性糙米”功能炊煮糙米飯時，首先進入糙米活性化程序，然後會自動進入一般的糙米炊飯程序。由於在糙米活性化過程中，須將鍋內的溫度維持在約40°C達2小時，所以將飯煮熟需花約3小時15分鐘到3小時35分鐘。透過糙米活性化，營養成分之一※ $\gamma$ -氨基丁酸的含量將增加到糙米原有含量的約1.5倍。此外，與一般的糙米飯相比要柔軟得多，容易入口。

※ $\gamma$ -氨基丁酸

$\gamma$ -氨基丁酸是氨基酸的一種，具有降低血壓，鎮定神經的效果。

# 美味炊飯、可口的保溫

## 美味炊飯

### ●正確量米（1.0L規格為6人份，1.8L規格為10人份。）

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商店出售的量米杯（200ml），量米將會產生差異。

### ●快速滔米 請準備好能儲水的淘米鉢

- ①沖洗……第一次放很多水稍加混合，立即將水倒淨
  - ②洗米……水倒掉的狀態，將手指數成爪狀，快速於鍋內繞圈20周左右。
  - ③沖洗……倒入大量的水再倒淨。再重覆②洗米動作。
- ※②~③動作重複約2-3次，直到水變半透明狀。



### ●正確增減水量

米的種類	胚芽米	新米	舊米
水量 增減標準	基本按照 水位刻度	比水位刻度 稍微減少些	比水位刻度 稍微增加些

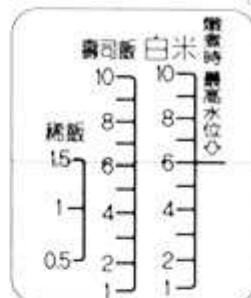
### ●不要使用鹼性強的水炊飯

否則米飯會變黃、或發粘。

### ●炊飯結束後請馬上攪拌

使多餘的水分蒸發，避免米飯結塊或發粘，保持米飯鬆軟可口。

煮6杯米量的白米，免洗米時



加水至內鍋  
白米水位刻度  
6處

●圖例為1.8L規格的內鍋水位刻度。

## 可口的保溫

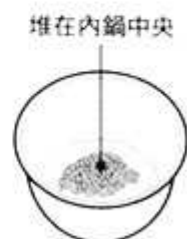
### ●將米飯保存於內鍋中時，請務必使用保溫功能。

●在電源插頭拔下或保溫取消的狀態下，不使用保溫功能將米飯保存於內鍋中時，會導致米飯產生異味。

### ●為防止米飯的乾燥、變味、變色，不要進行下述之保溫。

- 加入剩飯
- 使用保溫功能來加熱涼的米飯
- 加入配料及調味料烹煮的什錦飯、糯米飯、蕃薯飯等米飯
- 炸薯餅、醬湯等米飯以外的食品
- 保溫12小時以上
- 保溫燉煮料理
- 飯匙放在鍋內

### ●少量米飯保溫時，將米飯集中堆在內鍋中央。



# 時間的調整方法 提示音的種類及切換方法

## 時間的調整方法

時間以24小時表示。由於室溫等的不同，有時會出現少許誤差。

當時間出現誤差時，請依照以下順序進行調整。

- 當時間出現誤差時，則不能在預定時間完成炊飯。
- 炊飯、再加熱、燉煮、標準保溫、睡眠保溫、定時預約炊飯中，無法進行時間調整。

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，關閉上蓋並連接上電源插頭和本體插頭

- ① 將本體插頭完全插入本體
- ② 將電源插頭確實插入插座

### 2 按“調整時間”鍵的▲或▼鍵，將顯示時間調整為現在時間

時間顯示閃爍

- 按▲鍵：以1分鐘為單位遞增
- 按▼鍵：以1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。



### 3 時間調整完成後，閃爍燈將變為持續亮燈

目前時間被調整後，經過3秒鐘，閃爍燈將變為持續亮燈。

## 提示音的種類及切換方法

● 本產品具有提示音告知功能，即在炊飯（燉煮）開始、完成定時預約和炊飯結束時等，以提示音來告知的功能。

可從以下選擇提示音種類。

提示種類和時刻	提示種類和用途	音樂告知	蜂鳴器提示	靜音
	鳴響時刻		本產品的標準報知音。為出廠設定值。	希望將提示音報知改變為蜂鳴器報知時使用。
炊飯（燉煮）開始時		小星星	“噠”	“噠”
完成定時預約時		小星星	“噠”	“噠”
炊飯（燉煮）、再加熱結束時		孤挺花	“噠” 鳴響5次	不鳴響

## 切換方法

### 1 將內鍋放入本體中，關閉上蓋並連接上電源插頭和本體插頭

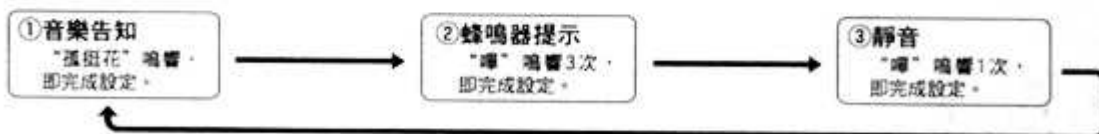
- ① 將本體插頭完全插入本體
- ② 將電源插頭確實插入插座

### 2 按“預約”三秒鐘以上

### 3 希望切換的提示音在鳴響後即完成設定

- 不能切換再加熱開始時的提示音。
- 在炊飯（燉煮）和定時預約炊飯中、以及保溫中也能夠進行切換。
- 不能順利進行切換時，請從步驟1再次重新開始。

提示的切換及設定完成音 ● 按“預約”鍵三秒以上的同時，報知以①→②→③進行切換。



- 切換後的提示音，即使拔下插頭，仍被記憶。

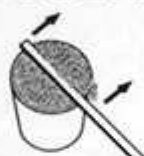
# 炊飯方法

## 基本的炊飯方法

初次使用時，請清洗內鍋、內蓋組、蒸氣口組及附件。參閱P.18

### 1 使用附屬的量米杯進行量米

以量米杯（180mL）平口盛滿1杯為標準進行量米。



白米、糙米、什穀米、發芽米  
→以白米用量米杯（180mL）

### 免洗米炊飯時



以免洗米專用量米杯  
（標有“免洗米專用”）（171mL）

※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 洗米、增減水量

洗米方法→參閱P.6“美味炊飯/快速滔米”  
將內鍋置於水平處，根據烹煮項目的水位刻度進行增減水量，參閱P.10  
並將米攤平。  
請根據米的杯數加入水量。

●米不需浸泡可立即炊飯。烹煮浸泡過的米及使用預約炊飯功能所煮出的飯會稍軟。

### 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，安裝內蓋組和蒸氣口組，關閉上蓋，並連接上電源插頭和本體插頭

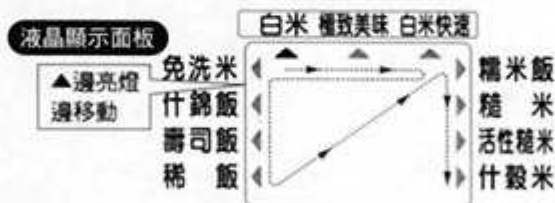
擦去內鍋外側和本體內側沾附的水分和異物，放入本體中。

①將本體插頭完全插入本體

②將電源插頭確實插入插座

### 4 用 選擇 鍵選擇烹煮項目

按鍵即可移動“▲”的位置，選擇烹煮項目。



●持續按鍵則可快速移動。返回“白米”時，移動將停止。

●選擇“白米”、“極致美味”、“免洗米”、“糙米”、“活性糙米”或“什穀米”功能炊飯後，其功能將被自動記憶直到下次選擇變更為止。

●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。



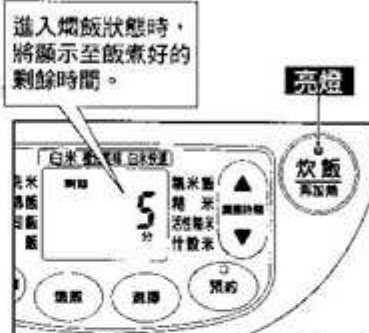
## 提示

- 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。
- 連續炊飯時，請先冷卻本體和上蓋至接近體溫溫度。太熱會影響炊飯效果。

# 5 按 鍵

炊飯/再加熱燈亮時，開始炊飯的提示音（蜂鳴器）鳴響。  
進入燜飯狀態時，將顯示至飯煮好的剩餘時間。

- 確認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”。參閱P.13



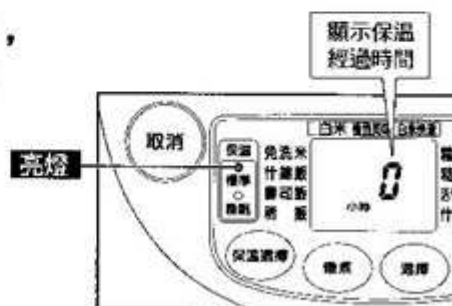
# 6 炊飯結束的提示音（蜂鳴器）鳴響，自動進入保溫後，請立刻攪拌米飯

炊飯結束後自動進入保溫，此時標準保溫燈亮起，並以1小時為單位顯示保溫經過時間。

炊飯結束後請立刻攪拌米飯，使多餘的水分蒸發，以防米飯結塊或發黏。

→請使用隔熱手套或軟布等按著內鍋攪拌。  
(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，可防止轉動及內鍋底部（外側）的損傷等。
- 若將保溫一度取消後，再次進行保溫時，顯示會返回到“0小時”。
- 炊飯結束時的提示音可以進行切換。參閱P.7“提示音的種類及切換方法”



# 7 使用結束後按 鍵，才可拔下電源插頭和本體插頭

## 炊飯所需的大約時間

	時間	
	1.0L規格	1.8L規格
白米	約50分鐘~1小時	
緻美味	約1小時5分鐘~1小時15分鐘	
白米快	約28分鐘~45分鐘	約30分鐘~50分鐘
免洗米	約45分鐘~55分鐘	約50分鐘~1小時5分鐘
什錦飯	約1小時~1小時10分鐘	
壽司飯	約40分鐘~50分鐘	約40分鐘~1小時
稀飯	約1小時~1小時10分鐘	
糯米	約50分鐘~1小時	
糙米	約1小時25分鐘~1小時45分鐘	
活性糙米	約3小時15分鐘~3小時35分鐘	
什穀米	約1小時30分鐘~1小時55分鐘	

- 為電壓110V、室溫20°C、水溫18°C的場合。
- 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。
- 什錦飯由於在米中加入了配料等，為了使其美味可口，炊飯時間要比白米延長一些（預熱時間大約需要30分鐘）。

# 炊飯方法 續

## 炊煮各種米飯

烹煮項目  
●「烹煮項目」鍵是已設定好的項目。

烹煮項目	米	選擇項目	水位刻度	炊飯容量(杯數)	提示
白米	白米	白米	白米	1.0L : 1~5.5 1.8L : 1~10	
極致美味	白米	極致美味	白米	1.0L : 1~5.5 1.8L : 1~10	• 延長預熱及悶飯時間，使米飯更加香Q美味。
白米快速	白米	白米快速	白米	1.0L : 1~5.5 1.8L : 1~10	• 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。
免洗米	免洗米	免洗米	白米	1.0L : 1~5.5 1.8L : 1~10	
什錦飯	白米	什錦飯	白米	1.0L : 1~4 1.8L : 2~6	• 加入配料的量約佔米量的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。 • 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。若將調味料直接加入米中，或沒有從鍋底進行充分攪拌時，有時會焦糊，或影響炊飯效果。
壽司飯	白米	壽司飯	壽司飯	1.0L : 1~5.5 1.8L : 1~10	
稀飯	白米	稀飯	稀飯	1.0L : 0.5~1 1.8L : 0.5~1.5	• 加入配料的量約佔米量的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。 • 盡量少放不易煮熟的配料。 • 青菜類請事先燙煮，務必等稀飯煮好後再加入。 • 無法炊煮糯米。
糯米飯	糯米·白米	糯米飯	糯米飯 (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	• 加好水後，將配料放在米上。 • 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。
糙米	糙米	糙米	糙米	1.0L : 1~4 1.8L : 2~8	• 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。
活性糙米	糙米	活性糙米	糙米	1.0L : 1~4 1.8L : 2~8	• 可使糙米活性化，提高營養價值。 參閱P.6
什穀米	什穀米	什穀米	白米	1.0L : 1~4 1.8L : 2~6	• 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，主要是以糯米，再加入其他數種穀類混合，一起炊煮。

●使用免洗米時，參閱P.8“免洗米炊飯時”。

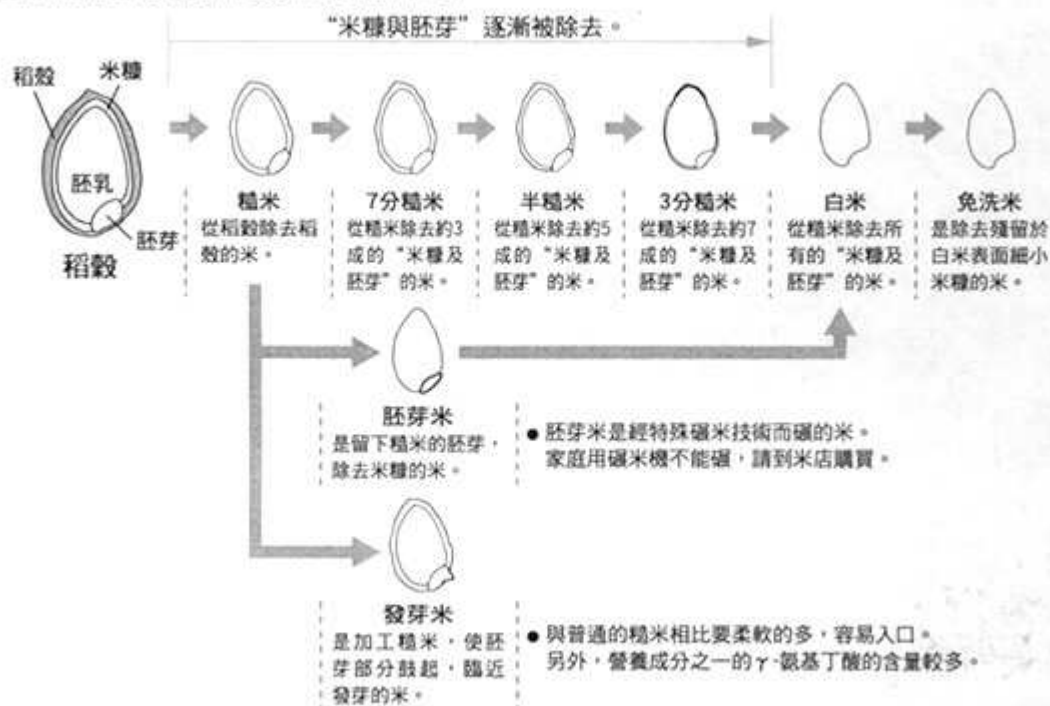
●使用免洗米時，請使用免洗米專用量米杯(標有“無洗米專用”)。

其他 ● 可選擇項目欄中的烹煮項目進行炊飯。

其他	米	選擇項目	水位刻度	炊飯容量 (杯數)	提示
麥片飯	麥片·白米	白米	白米	1.0L : 1~5.5 1.8L : 1~10	• 麥片的比例，請勿超過炊飯量 (重量) 的20%以上。量過多時，會無法順利炊飯。
胚芽米	胚芽米	白米	白米	1.0L : 1~5.5 1.8L : 1~10	• 由於胚芽容易脫落，所以請用手輕輕地洗米。
發芽米	發芽米·白米	白米	白米	1.0L : 1~4  1.8L : 2~8	• 請勿使用定時預約炊飯，或將米浸泡30分鐘以上。 • 根據發芽米類型的不同，有時會造成溢出，或影響炊飯效果。
糙米 (7分糙米)	7分糙米	糙米	糙米 (比糙米的水位刻度稍微減少些水)	1.0L : 1~4 1.8L : 2~8	• 根據品種和碾米程度的不同，有時會造成溢出，或影響炊飯效果。 →請增減水量。
糙米 (半糙米·3分糙米)	半糙米·3分糙米	白米	白米 (比白米的水位刻度稍微多加些水)	1.0L : 1~4 1.8L : 2~8	

## 米的名稱

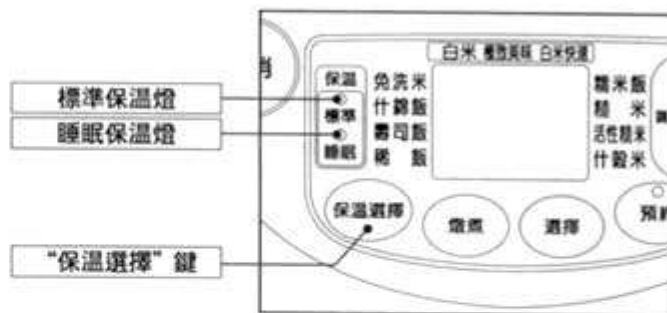
● 米因碾米及加工方法的不同其名稱也有所不同。



# 標準保溫、睡眠保溫

在保溫中，按“保溫選擇”鍵，可切換“標準保溫”⇔“睡眠保溫”。

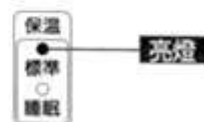
- 下列情形時，即使按“保溫選擇”鍵，也無法進入“睡眠保溫”狀態。  
此時，蜂鳴器鳴響，自動切換為“標準保溫”
- 炊煮項目為“什錦飯”、“稀飯”、“糯米飯”、“糙米”、“活性糙米”、“什穀米”
- “標準保溫”超過12小時
- “睡眠保溫”超過4小時
- 因保溫取消或停電等，內鍋溫度過低時
- 出廠時，設定為“標準保溫”。



## 標準保溫

飯煮好後自動進入“標準保溫”狀態，標準保溫燈亮。

- 在取消的狀態下，請按“保溫選擇”鍵，即可進行“標準保溫”。



## 睡眠保溫

於“標準保溫”狀態下使用。

長時間保溫時，由於是在較低的溫度下保溫，可有效防止米飯變乾、變色、變味等。

### 1 確認標準保溫燈處於亮燈狀態

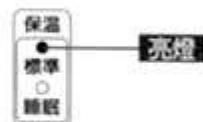
### 2 按 **保溫選擇** 鍵 睡眠保溫燈亮

- “睡眠保溫”後超過8小時，將自動回復“標準保溫”狀態。
- 因季節和居住環境的室溫、上蓋的開閉、米的種類及洗米方法等因素，有時容易造成細菌繁殖，產生異味。  
如果在意的話，建議使用“標準保溫”。



從“睡眠保溫”返回“標準保溫”時...

按 **保溫選擇** 鍵 返回“標準保溫”，標準保溫燈亮



### 注意事項

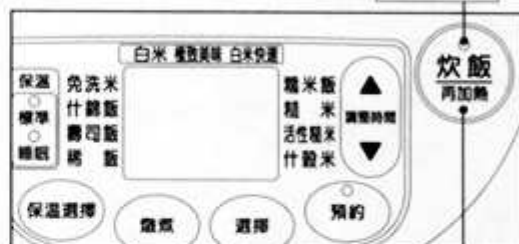
- 在保溫中查看目前時間時，請按“調整時間”鍵的 **▲** 或 **▼** 鍵。需再次按“調整時間”鍵，才會恢復顯示保溫經過的時數。否則下次炊飯時將不顯示保溫經過的時數。該切換只能在保溫中進行。
- 在鍋內保存米飯時，請務必使用保溫功能。
- 保溫發芽米、糙米（7分糙米、半糙米、3分糙米）時，請使用“標準保溫”。  
（可避免產生異味）
- 燉煮料理請勿使用保溫功能。（燉煮料理之溫度若下降，請以另外的鍋子，再做加熱。）

# 保溫狀態下的再加熱

炊飯/  
再加熱燈

用於保溫中（“標準保溫”或“睡眠保溫”）。

- 加熱處於保溫狀態的米飯，特別對於睡眠保溫，因其溫度較低，利用再加熱使米飯溫度提高。
- 請勿進行燉煮項目的保溫狀態下的再加熱。（燉煮料理之溫度若下降，請以另外的鍋子，再做加熱。）



“炊飯/再加熱”鍵

## 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水，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，可防止轉動及內鍋底部（外側）的損傷等。



## 2 按 鍵

確認保溫燈（標準保溫或睡眠保溫）處於燈亮狀態

再加熱開始時提示音鳴響

炊飯/再加熱燈閃爍

再加熱結束後提示音（蜂鳴器）鳴響，標準保溫燈亮燈

再加熱的大致時間  
約7分鐘~9分鐘



- 在標準保溫燈或睡眠保溫燈無亮燈狀態下，按“炊飯/再加熱”鍵則開始炊飯。因此請必須確認標準保溫燈或睡眠保溫燈處於亮燈後再按“炊飯/再加熱”鍵。

## 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，可防止轉動及內鍋底部（外側）的損傷等。

希望停止再加熱，進入取消狀態時	· 按“取消”鍵。
希望停止再加熱，恢復保溫狀態時	· 按“保溫選擇”鍵。
以下情況請不要再加熱	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 白米以外的場合。（會使米飯焦糊、變色）</li> <li>· 反覆進行再加熱。（會使米飯焦糊、乾硬）</li> <li>· 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）。</li> <li>· 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）</li> </ul>

# 定時預約炊飯

●在定時預約之前，請先確認目前時間的顯示是否準確。  
參閱P.7

- 設定的預約時間為米飯炊煮完成時間。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。

## 設定預約時間

### 1 按 鍵，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。



### 2 按 鍵，選擇需要的功能

- “白米快速”、“什錦飯”、“糯米飯”、“什穀米”、“燉煮”不能使用預約定時。

### 3 按 鍵或 鍵，設定希望食用時間

按 鍵：以10分鐘為單位遞增 按 鍵：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。

希望煮好的時間  
(例) 7:30

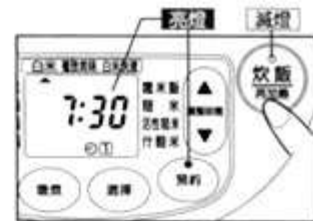


### 4 按 鍵

炊飯/再加熱燈滅，和預約燈亮燈。

提示音（蜂鳴器）鳴響

- 需按“炊飯/再加熱”鍵，才能完成定時預約功能。



## 定時預約炊飯的參考時間

烹煮項目	時 間	
	1.0L規格	1.8L規格
白米	1小時10分鐘～13小時	
極致美味	1小時20分鐘～13小時	1小時35分鐘～13小時
免洗米	1小時～13小時	1小時15分鐘～13小時
壽司飯	1小時～13小時	1小時10分鐘～13小時
稀飯	1小時20分鐘～13小時	
糙米	1小時50分鐘～13小時	
活性糙米	3小時40分鐘～13小時	3小時45分鐘～13小時

### 提示

- 取消定時預約炊飯時，請按“取消”鍵。
- 在定時預約中想知道目前時間時，請按“調整時間”鍵的 或 鍵。
- 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沈澱而影響炊飯效果。
- 使用定時預約炊飯時，煮出的飯稍軟。
- 定時預約炊飯時，不顯示所需剩餘炊飯時間。

- 當設定時間不足於定時器的參考時間時，蜂鳴器鳴響，立即開始炊飯。
- 夏季等室溫較高時，為防止白米過度浸泡而引起變質，請儘量設定在13小時以內（免洗米為8小時以內）。
- 請勿使用定時預約炊煮發芽米。由於發芽米容易吸收水分，有時會影響炊飯效果。
- 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。

# 燉煮的作法

●燉煮份量、作法請參閱P.17的“食譜”

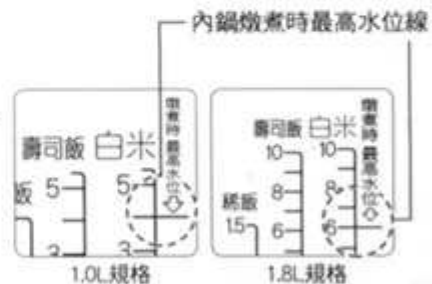
注意	烹調燉煮料理時	<ul style="list-style-type: none"> <li>●為了不使調味料沉澱於鍋底，請充分攪拌後再烹調。</li> <li>●請勿最先放入熱水烹調。</li> <li>●請勿使用竹輪及魚板等加熱會膨脹的食材。</li> </ul>
	為避免損傷 內鍋防沾塗層	<ul style="list-style-type: none"> <li>●請勿烹調帶骨頭的肉及堅硬食材等。</li> <li>●請勿將內鍋作為保存容器使用。</li> <li>●請勿將內鍋放在瓦斯爐上燒、或放入微波爐加熱。</li> <li>●請勿使用不銹鋼飯匙攪拌。</li> </ul>

## 1 準備好食材

●依照“食譜”中的份量進行烹調。

## 2 將食材放入鍋內

- 若無按照食譜上所記載之烹調方法或份量進行烹調時，可能會造成溢出，或突然沸騰引發內容物飛濺，導致燙傷及受傷。
- 烹調燉煮料理時，食材分量請勿超過最高水位以上。



## 3 將內鍋放入本體中，安裝內蓋組和蒸氣口組，關閉上蓋，並連接上電源插頭和本體插頭

擦去內鍋外側和本體內側沾附的水分和異物，放入本體中。

- ①將本體插頭完全插入本體
- ②將電源插頭確實插入插座

## 4 按下 **開機** 鍵後，調整 **▲** 或 **▼** 來設定燉煮時間

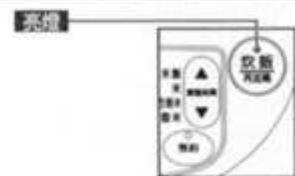
●液晶顯示面板中，將顯示“燉煮”和烹調所需時間。該顯示時間是燉煮的最初顯示時間，可按“調整時間”鍵的 **▲** 或 **▼**，可從1分鐘~4小時之間做設定。燉煮時間請參考料理食譜。

最初顯示時間	可設定的時間範圍
1小時	1分鐘~4小時

## 5 按 **炊飯** 鍵

炊飯/再加熱燈亮燈，烹調開始的提示音（蜂鳴器）鳴響。顯示剩餘燉煮時間。

●烹調中想知道目前時間時，請按“調整時間”鍵的 **▲** 或 **▼** 鍵。



## 6 烹調完成的提示音（蜂鳴器）鳴響，烹調完成

按 **取消** 鍵，將烹調物從鍋中取出

- 烹調完成後請立刻取出烹調物。如不及時取出，可能會沾到鍋上。
- 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。
- 如果烹調物尚未烤熟，請重覆操作步驟 4 以下的操作程序，延長烹調時間。
- 請烹調後，儘速清理內鍋，否則易殘留烹調物味。
- 烹調後如鍋內留有烹調物味，請參閱P.18的“本體內的異味清理”，去除異味。
- 烹調完成時鍋內溫度相當高，取出烹調物時請務必小心。
- 請勿放入洗碗精等。
- 燉煮料理請勿使用保溫功能。



## 食譜中記載的計量單位

- 請使用附屬的量米杯進行量米。
- 1大匙=15mL
- 1小匙=5mL

白米・糙米・什穀米・發芽米  
→使用「白米用」量米杯(1杯=180mL)

免洗米→使用「免洗米專用」量米杯(1杯=171mL)

## 什錦飯

選擇鍵：選擇 **什錦飯**

### 材料(4~5人份)

白米……………3杯  
雞肉……………50g  
油炸豆腐……………1/2片  
胡蘿蔔……………35g  
蒟蒻……………35g  
牛蒡……………35g  
乾香菇(泡開)……2~3片

A 淡色醬油、  
甜料酒(味醂)……  
……………各1 1/2大匙  
鹽……………1/2小匙  
日式高湯粉……………1/2小匙  
泡香菇的水、鴨兒芹……  
……………適量

### 烹調法

- 1 把切成一公分方塊的雞肉，和切成長方塊的油炸豆腐(用熱水燙過)，用A料浸泡5分鐘。
- 2 胡蘿蔔、蒟蒻切成小長方塊，蒟蒻用熱水燙過後瀝乾水份，牛蒡削成薄片浸水除澱後放入篩網瀝乾水份，乾香菇切成細絲。
- 3 在泡香菇的水裡及加入步驟1後充分攪拌。
- 4 白米洗淨後，加入步驟3及水至**白米**的水位刻度3，並從鍋底進行充分攪拌均勻。



- 5 在步驟4的白米上將步驟1和步驟2的配料鋪平。請勿將配料與米攪拌。另外米和配料量過多時將影響炊煮。
  - 6 按 **選擇** 鍵選擇 **什錦飯** 後，再繼續按 **炊飯/再加熱** 鍵。
  - 7 切換成保溫時，攪拌打鬆。
  - 8 盛入器皿，再放上鴨兒芹裝飾。
- 請勿保溫什錦飯(參閱P.6“可口的保溫”)

## 手卷壽司

選擇鍵：選擇 **壽司飯**

### 材料(4~5人份)

白米……………3杯  
醋……………4大匙  
砂糖……………1大匙  
鹽……………1/2小匙  
配料(適量)  
生魚片(鮭魚、烏賊、蝦等)  
醃菜類(醃蘿蔔等)  
納豆+綠紫蘇+蔥

配料(適量)  
醃梨+火腿肉  
燻肉+蘆筍  
鹽漬鮭魚子、星鱈、  
日式煎蛋、胡蘿蔔、  
黃瓜、芹菜等  
海苔片、芥末、醬油、  
紅薑……………適量

### 烹調法

- 1 白米洗淨後，加水至 **壽司飯** 的水位刻度3。
- 2 按 **選擇** 鍵選擇 **壽司飯** 後，再繼續按 **炊飯/再加熱** 鍵。
- 3 切換成保溫時，把飯移到鋪有濕布的壽司木桶，立即加入混合醋，同時不斷的進行翻拌並搗風使其冷卻。



- 請事先準備好壽司飯和配料等，手卷壽司時，只要卷入各自嗜好的配料即可食用。也可用生菜葉取代海苔片卷入配料食用。

## 糯米紅豆飯

選擇鍵：選擇 **糯米飯**

### 材料(4~5人份)

糯米……………3杯  
紅豆……………50g  
芝麻鹽……………適量

### 烹調法

- 1 糯米洗好後放入篩網中瀝乾水份放置約30分鐘左右，以瀝乾水份。
- 2 紅豆洗好後倒進其他鍋裡，加2杯水後煮開沸騰約2分鐘。其後把湯汁倒掉，重新加3杯水煮開後燉煮約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。
  - 4 按 **選擇** 鍵選擇 **糯米飯** 後，再繼續按 **炊飯/再加熱** 鍵。
  - 5 進入保溫狀態後，打開鍋蓋將紅豆與糯米飯拌勻拌鬆。其後再把飯盛入碗中，依據個人喜好灑上芝麻鹽。
- 如在糯米中混入粳米烹煮時，請將加入水量稍多於刻度水量。
  - 請勿保溫糯米飯(參閱P.6“可口的保溫”)



●於鍋中攪拌時，請使用塑膠飯匙。

## 香菇雞湯

設定時間：1小時（1.0L、1.8L）

選擇鍵：選擇 燉煮

材料	1.0L (2~3人份)	1.8L (4~5人份)
去骨雞肉	300g	500g
乾香菇（泡開）	20g	40g
生薑	10g	20g
酒	1大匙	2大匙
泡香菇的水	適量	適量
青蔥	1本	2本
鹽	1小匙	1½小匙
（視喜好）太白粉	適量	適量



### 烹調法

- 1 將雞肉切成一口大小，放入其他鍋中加熱水，用小火川燙約2分鐘左右，再放入篩網瀝乾水份，泡開的香菇切成容易入口的大小（2-3等份），青蔥切成約4cm，生薑切成細長形。
- 2 將1放入鍋內。
- 3 在2中加入酒與泡香菇的水，再加入水量1.0L至**白米**的水位刻度4、1.8L至刻度6，之後進行攪拌。
- 4 蓋上鍋蓋後按下**燉煮**鍵，設定時間1小時後，再按下**炊飯/再加熱**鍵。
- 5 煮好後加入鹽攪拌。

- 如要以太白粉勾欠時，請在煮好後，將太白粉加水溶化後倒入，並充分攪拌，最後蓋上鍋蓋按下**燉煮**鍵，請再加熱1分鐘左右。

## 五種類蔬菜湯

設定時間：1小時（1.0L、1.8L）

選擇鍵：選擇 燉煮

材料	1.0L (2~3人份)	1.8L (4~5人份)
胡蘿蔔	80g	140g
蘿蔔	80g	140g
牛蒡	80g	140g
乾香菇（泡開）	20g	40g
蘿蔔葉子	40g	70g
泡香菇的水	適量	適量
鹽	1小匙	1½小匙
（視喜好）太白粉	適量	適量



### 烹調法

- 1 將胡蘿蔔、蘿蔔、牛蒡、泡開的香菇切成絲，牛蒡削成薄片後浸水除腥。
- 2 蘿蔔葉子切成容易入口的長度（約2cm），用熱水燙後放入篩網瀝乾水份。
- 3 將1的食材放入鍋中，加入泡香菇的水，加入水量1.0L至**白米**白米的水位刻度4、1.8L至刻度6，然後進行攪拌。
- 4 蓋上鍋蓋後按下**燉煮**鍵，設定時間1小時後，再按下**炊飯/再加熱**鍵。
- 5 煮好後打開上蓋，加入鹽和2後攪拌，或盛入器皿將2鋪在上面。

- 如要以太白粉勾欠時，請在煮好後，將太白粉加水溶化後倒入，並充分攪拌，最後蓋上鍋蓋按下**燉煮**鍵，請再加熱1分鐘左右。

# 清理

- 每次炊飯、保溫後，請進行清理。
- 請務必拔下電源插頭和本體插頭，待本體和內鍋冷卻後再進行。
- 請勿使用信那水（松香水等）、汽油、去污粉、去污刷（尼龍、金屬等）、漂白劑等。

## 本體外側的清理

**本體外側** 用軟綿抹布沾上稀釋的洗碗精，擦乾後擦拭。

- 使用化學擦拭布擦拭上蓋外側、本體外側時，請不要用力擦拭和長時間的接觸。

### 蒸氣口組的安裝部位

將蒸氣口組取下，用擰乾水分的軟布擦拭本體。

### 上蓋開閉鈕

上蓋開閉鈕周圍附有米粒等時，請務必使用竹籤或牙籤將米粒清除乾淨。

### 操作面板

用乾軟綿抹布擦拭。

蒸氣口組  
→ 參閱P.19

本體插頭  
電源線  
電源插頭  
用乾軟綿抹布擦拭。

## 本體內側的清理（請勿將液體倒入本體內側）

### 內蓋組

#### 內蓋墊圈

將整個內蓋組用熱水或水浸泡後，用海綿塊清洗。

- 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。
- 請勿取下內蓋墊圈。

- 每時使用後，請務必清洗內蓋組。如放置不予清洗，會導致變為茶色及生鏽。

### 中心感熱器

用擰乾水分的軟綿抹布擦拭。  
如有米粒及異物嵌入時，請用竹籤或筷子剔除。

### 上蓋、蒸氣口

請握緊上蓋進行清理。  
用擰乾水分的軟綿抹布，將上蓋內側沾附的米漿及飯粒擦拭乾淨。

- 請勿使用洗碗精等。
- 髒污殘留會導致變色（茶色）及鏽斑。

### 本體內側（裡面）

用擰乾水分的軟綿抹布擦拭。

### 加熱板

用軟綿抹布浸溫水擰乾後擦拭表面污垢。  
加熱板有飯粒等沾附時，用市售的320號砂紙沾上水輕輕擦磨。用竹籤或筷子剔除嵌入的米粒及異物。

## 附件、內鍋的清理

### 用海綿塊等軟性材質 物品清洗

對較髒部位，使用中性洗滌劑（洗碗精）清洗

#### 飯匙



#### 飯匙架



#### 量米杯



白米用量米杯  
(180mL)



免洗米專用量米杯  
(171mL)

#### 內鍋 → 參閱P.5




## 本體內的異味清理

**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  鍵，選擇“白米快速”

**3** 按  鍵

**4** 提示音（蜂鳴器）鳴響，切換成保溫後，按  鍵

**5** 待本體冷卻之後再次清洗內鍋，內蓋組並擦拭蒸氣口組。視異味去除狀況可重覆此步驟數次

- 此步驟可减少異味殘留，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。
- 請勿保溫調味後的米飯，避免味道殘留與米飯新鮮度變質。
- 請置於通風良好處，並打開上蓋使其乾燥。

- 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，請正確安裝內蓋組及飯匙架。

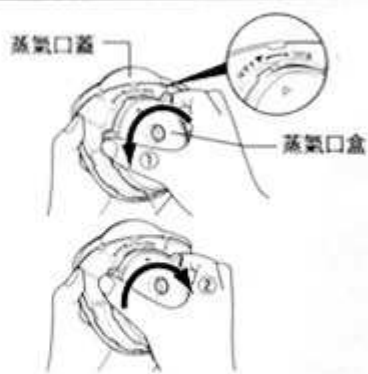
## 蒸氣口組的清理 待本體冷卻後再進行清理。

用水沖洗蒸氣口組的外側和內側。

### 蒸氣口盒的拆卸、安裝方法

**拆卸方法** 將蒸氣口盒向蒸氣口蓋的“はずす(拆卸)”表示方向轉動即可取下(①)。

**安裝方法** 將蒸氣口蓋的▽標記與蒸氣口盒的△標記對齊，向“つける(安裝)”表示方向轉動確實安裝(②)。



### 蒸氣墊圈的拆卸、安裝方法

**拆卸方法** 使用竹籤等，將蒸氣墊圈從蒸氣口蓋的切槽處取出。

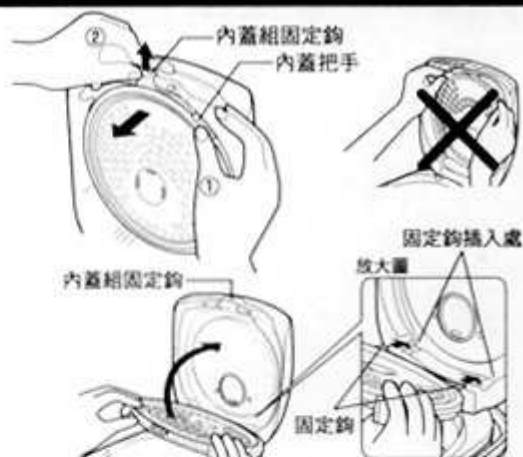
**安裝方法** 將蒸氣墊圈確實裝入蒸氣口蓋的切槽。  
安裝時，蒸氣墊圈請勿扭曲。  
●如蒸氣墊圈被扭曲安裝使用，會造成蒸氣及米漿溢出。  
●如安裝不徹底，會造成蒸氣及米漿溢出。



## 內蓋組的取下、安裝方法

**取下方法** 用單手按著內蓋把手(①)，同時按壓上推內蓋組固定鉤(②)取下。  
●在沒有按壓上推內蓋組固定鉤時，請不要拉扯內蓋把手。(會導致內蓋組或上蓋故障)

**安裝方法** 將內蓋組下端兩處的固定鉤插入上蓋，然後按壓內蓋組，直到內蓋組固定鉤發出“卡嗒”聲為止。



## 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。

零件名稱	零件號碼
內蓋組(1.0L規格)	C137-6B
內蓋組(1.8L規格)	C138-6B
內 鍋(1.0L規格)	B335-6B
內 鍋(1.8L規格)	B336-6B
飯匙	SI-1AKN-6B
飯匙架	618112-00
白米用量米杯	615784-00
免洗米專用量米杯	617824-00

# 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	<b>米飯過硬或過軟</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●用定時器預約炊飯時，米飯有時會變得稍軟，此為正常現象。</li> <li>●用白米快速炊飯時，米飯會變得稍硬，此為正常現象。</li> <li>●內鍋是否變形？</li> <li>●白米是否用了“免洗米專用”量米杯來計量？</li> <li>●是否將煮好的飯進行了充分攪拌？→請在飯煮好後充分攪拌。</li> </ul>
	<b>米飯過於焦糊</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>●是加熱板、中心感熱器及內鍋外側沾附飯粒及米粒等異物（請剔除米粒或異物）。</li> <li>●是否洗米不夠充分而使米糠殘留？</li> <li>●內鍋是否變形？</li> <li>●是否使用鹼性水炊煮？</li> </ul>
	<b>炊飯中米漿溢出</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>●炊煮稀飯時，是否使用稀飯以外的炊煮項目？</li> <li>●是否忘了安裝蒸氣口組？</li> <li>●是否洗米不夠充分而使米糠殘留？</li> <li>●內鍋是否變形？</li> <li>●烹煮項目、水量是否正確？→參閱P.10</li> </ul>
	<b>不能炊飯 操作鍵失靈</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>●是否將電源插頭或本體插頭完全插入插座？</li> <li>●是否在顯示面板上顯示有“E01”、“E02”等？→參閱P.22</li> <li>●內鍋是否放入？→請放入內鍋。</li> <li>●標準保溫燈或睡眠保溫燈是否亮燈？→請按“取消”鍵後再次按“炊飯/再加熱”鍵。</li> </ul>
	<b>炊飯中或保溫中發出 “卡擦”、“卡擦”的聲音</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>●是微電腦起動，調節火力的聲音。</li> </ul>
	<b>蒸氣從外蓋與 本體之間洩漏</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>●請檢查內蓋組是否變形，內蓋墊圈是否斷裂？</li> <li>●內蓋墊圈有無髒污或附著飯粒等異物？→髒污時請清理乾淨。</li> </ul>
<b>不能進行再加熱</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>●是否取消保溫？→參閱P.13</li> </ul>	
保溫	<b>在保溫中： 米飯有異味 變黃 變乾 有大量結露</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>●是否對少量米飯進行保溫？</li> <li>●是否超過了12小時以上的保溫？</li> <li>●因米及水的種類不同，有時煮好後的飯看上去發黃。</li> <li>●是否將飯匙放在鍋內進行保溫？</li> <li>●是否將冷飯重新加熱進行保溫？→參閱P.6“可口的保溫”</li> <li>●是否將煮好的飯進行了充分攪拌？→請在飯煮好後充分攪拌。</li> <li>●是否洗米不夠充分而使米糠殘留？</li> <li>●炊煮什錦飯後、或燉煮料理後，有時會殘留異味。 →請仔細清洗內鍋。→參閱P.18</li> <li>●將米飯保存於內鍋中時，是否沒有使用保溫功能？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“可口的保溫”</li> </ul>
	<b>無法進行睡眠保溫</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>●是否選擇了無法進行“睡眠保溫”的項目？→參閱P.12“睡眠保溫”</li> <li>●保溫經過時間是否超過12小時？ →保溫經過時間超過了12小時以上，將無法進行“睡眠保溫”。</li> <li>●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”。</li> </ul>
	<b>不顯示保溫 經過時間</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>●是否顯示目前時間？ →請按“調整時間”鍵 ▲ 或 ▼，切換顯示時間。參閱P.12“注意事項”</li> </ul>

現象	●需檢查項目
<b>預約</b> 預約後 立即開始炊飯	<ul style="list-style-type: none"> <li>●目前時間是否與面板顯示時間一致？→時間以24小時表示。請再次核對調整。</li> <li>●當設定時間不足於定時器的參考時間時，則立即開始炊飯。</li> </ul>
到了預約時間飯沒 煮好	<ul style="list-style-type: none"> <li>●目前時間是否與面板顯示時間一致？→時間以24小時表示。請再次核對調整。</li> <li>●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。</li> </ul>
不能預約	<ul style="list-style-type: none"> <li>●在操作定時預約炊飯的最後，是否按了“炊飯/再加熱”鍵？→需按“炊飯/再加熱”鍵，才能完成定時預約功能。</li> <li>●“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“時間的調整方法”</li> </ul>
<b>燉煮</b> 燉煮料理未煮熟	<ul style="list-style-type: none"> <li>●燉煮的設定時間是否過短？ →請依照食譜中記載的時間進行設定，若還未煮熟時，請按  鍵或  鍵進行時間調節追加。 →參閱P.15</li> <li>●是否正確計量食材？ →食材計量如不正確，會造成溢出或未煮熟。</li> <li>●內鍋是否變形？ →如內鍋變形，會造成黏附或未煮熟，影響燉煮效果。</li> </ul>
無法燉煮料理	<ul style="list-style-type: none"> <li>●是否按下了“燉煮”鍵？→參閱P.15</li> </ul>
<b>其他</b> 發生停電時	<ul style="list-style-type: none"> <li>●同時炊飯，並使用電熱水瓶燒水、或使用微波爐時，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。</li> </ul>
上蓋內側及內蓋 組附著猶如銹斑 的茶色積污	<ul style="list-style-type: none"> <li>●因有時會沾附米漿等積污，請進行清理。→參閱P.18</li> </ul>

# 出現此現象時

現象	●需檢查項目
<b>E01</b> <b>E02</b>	●是故障。 →請與本公司維修中心/客服中心聯繫。
<b>H01</b> <b>H02</b>	●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15分鐘。 (小心燙傷)
<b>H04</b>	●沒有放入內鍋。 →請將內鍋確實放入底部。
顯示消失 <b>7:00</b> 閃爍	●內藏的鋰電池用盡。 將插頭插入插座後，重新調整時間，仍可正常使用。 但，拔下插頭，顯示和記憶(現在時間、選擇、保溫狀態)消失。 更換時，請與本公司維修中心聯繫。送修更換新的鋰電池。(收費)
顯示異常	●請拔下插頭，重新再次插入電源插座。 →因時間閃爍為“7:00”，故請重新調整時間。

## 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。

# 規格

型 號		NS-YSF10	NS-YSF18
炊飯容量(約L)( )內為杯數	白 米	0.18 ~ 1.0 [1~5.5]	0.18 ~ 1.8 [1~10]
	極 致 美 味	0.18 ~ 1.0 [1~5.5]	0.18 ~ 1.8 [1~10]
	白 米 快 速	0.18 ~ 1.0 [1~5.5]	0.18 ~ 1.8 [1~10]
	免 洗 米	0.17 ~ 0.94 [1~5.5]	0.17 ~ 1.71 [1~10]
	什 錦 飯	0.18 ~ 0.72 [1~4]	0.36 ~ 1.08 [2~6]
	壽 司 飯	0.18 ~ 1.0 [1~5.5]	0.18 ~ 1.8 [1~10]
	稀 飯	0.09 ~ 0.18 [0.5~1]	0.09 ~ 0.27 [0.5~1.5]
	糯 米 飯	0.18 ~ 0.72 [1~4]	0.36 ~ 1.08 [2~6]
	糙 米	0.18 ~ 0.72 [1~4]	0.36 ~ 1.44 [2~8]
	活 性 糙 米	0.18 ~ 0.72 [1~4]	0.36 ~ 1.44 [2~8]
	什 穀 米	0.18 ~ 0.72 [1~4]	0.36 ~ 1.08 [2~6]
電 源	交流 110V 60Hz		
額 定 電 量	610W	820W	
保 溫 時 平 均 耗 電 量	34W	41W	
炊 飯 方 式	直接加熱式		
電 源 線 長 度	1.2m		
外 形 尺 寸 (約cm)	長25.5×寬38×高23.5	長28×寬40.5×高27	
重 量	約3.6kg	約4.5kg	

- 保溫時平均耗電量是室溫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。

# 象印暢銷家電 售後服務卡

原裝進口·滿意售後服務

■此卡請妥為保管，如需服務事項請出示此卡。

## 注意事項

1. 免費服務期限：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。 2. 適用範圍：本服務卡僅適用於本公司經銷商售出商品為限，如遺失不再補發。 3. 需用郵寄或托運方式寄來修理時，其郵資概由購買者自理。 4. 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。 5. 本服務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。 6. 使用本產品時，請詳閱說明書，並請妥善使用本產品。 7. 產品保固僅限於台灣地區。 DO NOT USE THE PRODUCT OUTSIDE OF TAIWAN. PRODUCT WARRANTY IS ONLY VALID FOR PRODUCT USED IN TAIWAN.	型號：
	經銷商：
	購買日期：                      購買地點：
	經銷商戳記

進口商：台象股份有限公司

維修服務電話：五股 (02) 2299-5368

台北長安 (02) 2506-5528

台中 (04) 2254-5158

台北板橋 (02) 2966-2219

台北天母 (02) 2876-0151

高雄 (07) 761-6600

消費者服務專線：0800-880-141

象印官網：[www.zojirushi.com.tw](http://www.zojirushi.com.tw)

象印服務專權：請洽各大百貨公司象印專櫃



NS-YSF ©(B)A