

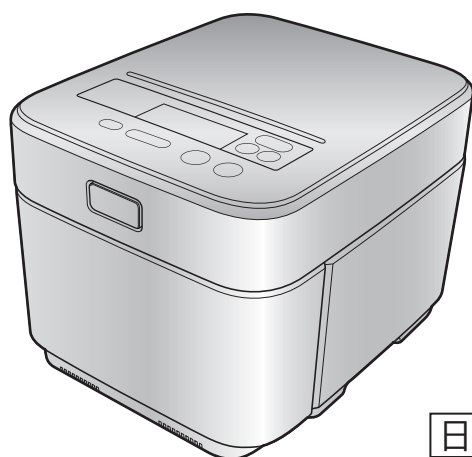
IH 電飯煲（家庭用）

使用說明書

食譜

型號

（1.0 公升型）

NJ-EX107H


日本製

本商品為香港與澳門地區專用，請不要在外國使用。

This appliance is designed for use in Hong Kong and Macau only and please do not use in any other countries.

- 使用電飯煲前，請務必仔細閱讀此使用說明書，以正確及安全地使用。
- 請確定購買日期及銷售商等資料已正確地填上保用登記證。
- 請妥善保管使用說明書與保用登記證。

目錄

- 特點 2
- 關於內鍋 2
- **安全注意事項** 3
- 各組件的名稱與功能 6

使用本產品前

- 煮出可口米飯的訣竅 8
- 烹煮不同種類的米的要點 9
- 煮飯〈基本〉 10
- 煮白米・日本米（快速） 12
- 煮日本糙米 14
- 煮出豐富多樣的米飯 16
 - HOUZYUN • STICKY RICE • SUSHI
 - MIXED • CONGEE • CONGEE（七分稠的粥）
- 關於飯的保溫 18

煮飯的方法

- 調整當前時間的方法 19
- 停電時 19
- 預約煮飯
 - 預約用餐時間 20
（TIMER1 • TIMER2）
 - 從現在開始 2 ~ 12 小時後煮熟 21
（簡單預約）
- 清潔 22
- **炊煮未如理想時** 25
- 通知顯示 26
- **故障排除** 27
- 規格 36

此種情況

- 糯米飯 29
- 壽司 30
- 什錦飯 32
- 糙米 34
- 粥 35

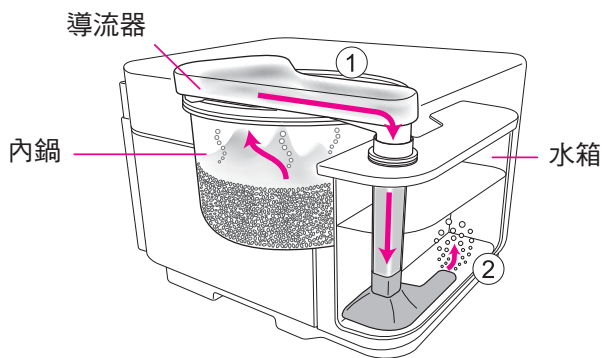
食譜

特點

1 蒸氣密封

- 密封蒸氣可以進行連續煮沸，無須擔心蒸氣排口有外溢現象，煮出鬆軟甘甜的米飯。
- 由於蒸氣經過處理，煮飯時的氣味也會被水所吸收。

< 蒸氣密封的原理 >



- ① 煮飯時，內鍋中產生的蒸氣經過導流器被引導到水箱。
- ② 蒸氣被水箱中的水冷卻後，重新變回水。

- 註**
- 少量氣體可能會從電飯煲排出，但不會導致高溫或結露。
 - 與本公司產品比較，可以減少約 95% 蒸氣。（本公司調查結果）

2 炭塗層厚鍋、大火力 IH

- 熱效率高的炭塗層厚鍋將熱量充分傳給每一粒米，煮出鬆軟可口的米飯。
- 大火力 IH 即使沸騰也不會減弱火力，而是繼續以大火力進行烹煮，煮出米飯的美味。

3 芳潤炊

- 創先煮飯技術，將烹煮時間增加，以提高米粒吸水效果，煮出更加鬆軟甘甜的米飯。

關於內鍋

請使用餐具用中性清潔劑與柔軟的清潔海綿用水仔細清洗。

根據內鍋的使用條件，鍋底的膜層可能出現剝落的情況，但不會對性能造成影響。

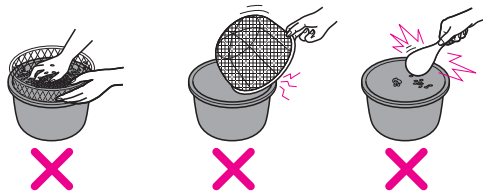
- 採用了氟加工處理。氟塗膜如果受損，很容易剝落。此外，如果鹽分或醋等滲透了氟塗膜，很容易發生腐蝕及銹蝕。
 氟樹脂以及基底材料即使剝落也不會對性能或人體造成損害。
- 淘米時，如果在內鍋下墊一層抹布，將會減少對鍋底的損傷。（即使鍋底受損，也不會對性能、衛生造成影響。）
- 發現下列情況時，請更換內鍋。
 - 沾底等現象嚴重
 - 內鍋變形
 - 氟塗膜有傷痕

請遵守以下事項

- 請勿將淘米籬疊在內鍋上淘米、濾水。
- 將米倒入內鍋時請勿使淘米籬碰到內鍋。
- 請勿將飯鏟在鍋沿上刮除飯粒。



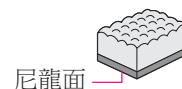
否則會損傷鍋沿的氟塗膜



- 請勿使用硬物。（金屬製的飯鏟、打泡器、陶瓷器等）
- 請勿放入湯匙或餐具，將內鍋當作水盆使用。
- 請勿將內鍋用於電飯煲以外的炊具（煤氣爐、微波爐、電磁爐等）。
- 請勿使用餐具清洗機、餐具乾燥器清潔此內鍋。
- 使用調味料後請立即清洗。（放入醋或食鹽進行烹煮，或者在內鍋中製作壽司）飯將會造成氟塗膜受損，出現腐蝕、銹蝕
- 請勿使用去污劑、刷子、清潔海綿的尼龍面、帶尼龍網面的清潔海綿進行清洗。











否則會損傷氟塗膜



安全注意事項

- 為了預防對使用者或他人造成危害，或造成財產損失，以下對需要遵守的安全注意事項進行說明。
- 對操作不當可能會造成的危險以及其嚴重程度，按以下區分進行說明。

■ 圖標的涵義如下所示。

 警告	操作不當可能會導致人員死亡或重傷。	 禁止	 禁止拆解	 禁止接觸
 注意	操作不當可能會導致人員輕傷或財產、財物損失。	 禁止濕手觸摸	 禁止沾水	 遵守指示

警告



不可拆解、修理、改造。

否則將造成觸電、起火、受傷以及產品異常操作。

*修理請與三菱電機服務中心聯繫。



本電飯煲不建議下列人員（包括兒童）使用，如：體力、知覺或心智能力不足的人，或是缺乏經驗及知識的人，但若有負責其安全之人員給予監督與指導的情形下除外。此外，請監督兒童，避免他們隨意玩弄本電飯煲。

可能會引起燙傷或傷害事故。



不可濕手插拔電源插頭及主體插頭。

否則將造成觸電。



不可沾水、潑水。請避免將水濺到電源插頭上。

否則將造成觸電、短路。



不可將本產品用於使用說明書記載內容以外的用途。不可用於其他烹飪（蒸煮等）用途。

- 不可將可能堵塞散熱板孔的物品放入內鍋。

否則蒸氣或煮物將外溢，造成燙傷、觸電以及受傷。



不可在僅有兒童的情況下使用。不可在幼兒可以觸及的地方使用。

否則將造成燙傷、觸電以及受傷。



煮飯過程中絕對不可開蓋或搬運本產品。煮飯過程中不可拆卸水箱。

否則將造成燙傷、受傷。



吸氣、排氣口以及縫隙中不可放入針、金屬絲、金屬物等異物。

否則將造成觸電、受傷。



不可使用受損的電源線、插頭，以及容易鬆脫的插座。

不可使電源插頭及主體插頭上附著針與污物。

否則將造成觸電、短路以及起火。



不可損傷電源線。

使電源線承載重物，或對電源線極度彎曲、網紮、拉扯以及加工，將造成電線破損，導致觸電、起火。

- 電線破損時，為避免發生危險，請務必由製造廠家、其服務代理店或持有類似相關資格的人員修理。



單獨使用交流 220V 額定電流 10A 以上的插座作為電源。

與其他設備共用插座，或者使用書桌以及家具的插座將造成異常發熱，導致起火、火災。

*延長電線也請單獨使用額定電流 10A 以上的產品。

安全注意事項 (續)



警告



清除電源插頭及主體插頭上的灰塵。

灰塵附著將造成火災。



將電源插頭及主體插頭切實插入到底。

插入不完全等將造成觸電、以及發熱導致火災。



切實關閉鍋蓋，直到發出“喀嚓”聲為止。

防止蒸氣洩漏，鍋蓋打開造成燙傷、受傷。

*上緣、鍋蓋密封墊、水箱上、主體與鍋蓋之間如果有米粒或異物存在，鍋蓋將無法關閉，請取出米粒或異物。



根據米的種類、選項相對應的水位刻度調節水量。

以防止外溢、燙傷。



發生異常及故障時應立即停止使用。

否則將造成冒煙、起火以及觸電。

- 電源線以及插頭異常發熱。
- 聞到焦臭味。
- 接觸產品後有麻麻的觸電感。
- 冷卻風扇不旋轉。
- 有其他異常、故障。

→ 為防止故障以及事故，請拔下電源插頭並聯繫三菱電機服務中心。



注意



使用過程中、使用後不久，不可用手觸摸高溫部分。

導流器、內鍋、散熱板、水箱、水箱蓋、主體側面與鍋蓋的邊界部分等。

否則將造成燙傷。



不可在下列場所使用。

- 靠近牆壁以及家具的地方。

否則將造成變色、變形。

煮飯、保溫過程中請與電飯煲保持以下距離。

正面	左側面	右側面	背面	上面
3cm (所有面都必須沒有遮擋)			3cm	10cm

(打開鍋蓋時，需要距離下方 52cm)

*即使保持上述，如果有米粒等異物進入或者密封墊變形、劣化，可能會因為蒸氣洩漏而造成牆壁污濁、凝露。

- 不穩定的場所以及不耐熱的墊子等之上。

否則將造成火災、電飯煲不能操作。

*請放置在水平而且穩定的台面上。

- 與水接觸的場所以及靠近明火、加熱器具的地方。

否則將造成觸電、漏電以及火災。

- 鋁箔墊以及電熱毯之上。

鋁箔墊可能會過熱，造成冒煙或起火。

*使用廚房用收納櫃等時，請確認櫃子的承重能力。(放入米以及水之後的產品最大重量：約 10kg)



搬運產品時，不可觸摸開關按鈕。

否則將造成鍋蓋打開，導致燙傷、受傷。



不可使用除專用內鍋以外的鍋具。

否則將造成過熱、異常操作。



不可使用除專用電線組以外的電線，不可將電線組用於其他設備上。

否則將造成故障、火災。



握著電源插頭及主體插頭拔出。

如果握著電源線拔出，將造成觸電、短路以及起火。



裝有植入型心臟起搏器的人要使用本產品時，請與醫生詳細商談。

本產品在操作時可能會對心臟起搏器造成影響。



煮飯後打開鍋蓋時，小心蒸氣。此外，開閉鍋蓋時，水可能會從水箱中濺出，臉請勿靠近。

以免燙傷。

⚠ 注意



在主體冷卻後再進行清潔。
以免燙傷。



不使用時，拔出電源插頭。
以免絕緣劣化造成觸電、漏電以及火災。

注意

本電飯煲為家用電器。
請勿將其作為商用電器使用，或者用於煮飯以外的目的。

*關於內鍋 P.2

不可靠近容易受磁性、電波影響的物品。

- 磁卡（現金卡、八達通卡等）
- 磁帶（卡帶等）
- 無線設備（電視機、無線電、電話機等）

否則將會刪除存儲內容，造成雜音、異常操作。

不可在主體上放置物品。 使用時不可用抹布遮蓋主體。

否則將造成變形、故障。

不可空煮。

否則將造成故障、異常操作。

請勿在會堵塞吸氣口、排氣口的場所使用。

（紙張、毛巾、抹布、鋁箔墊、絨毯上等）
否則將造成變色、變形以及故障。

請注意，煮飯後水箱的水會變熱。

特別請小心兒童。

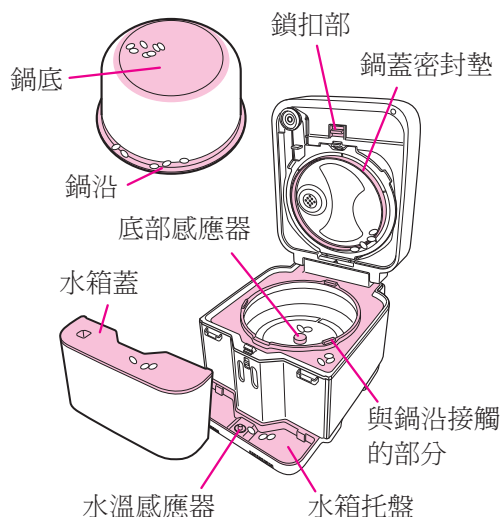
不可在陽光直曬的場所使用。

否則將造成變色、變形。

保持主體以及主體周邊清潔。

如果灰塵以及小蟲從保持產品功能所需的吸氣口、排氣口等進入，將造成故障。

不可在沾有異物、米粒以及水滴的狀態下使用。



否則將造成故障、飯無法煮好以及無法關閉鍋蓋。

<關於水箱>

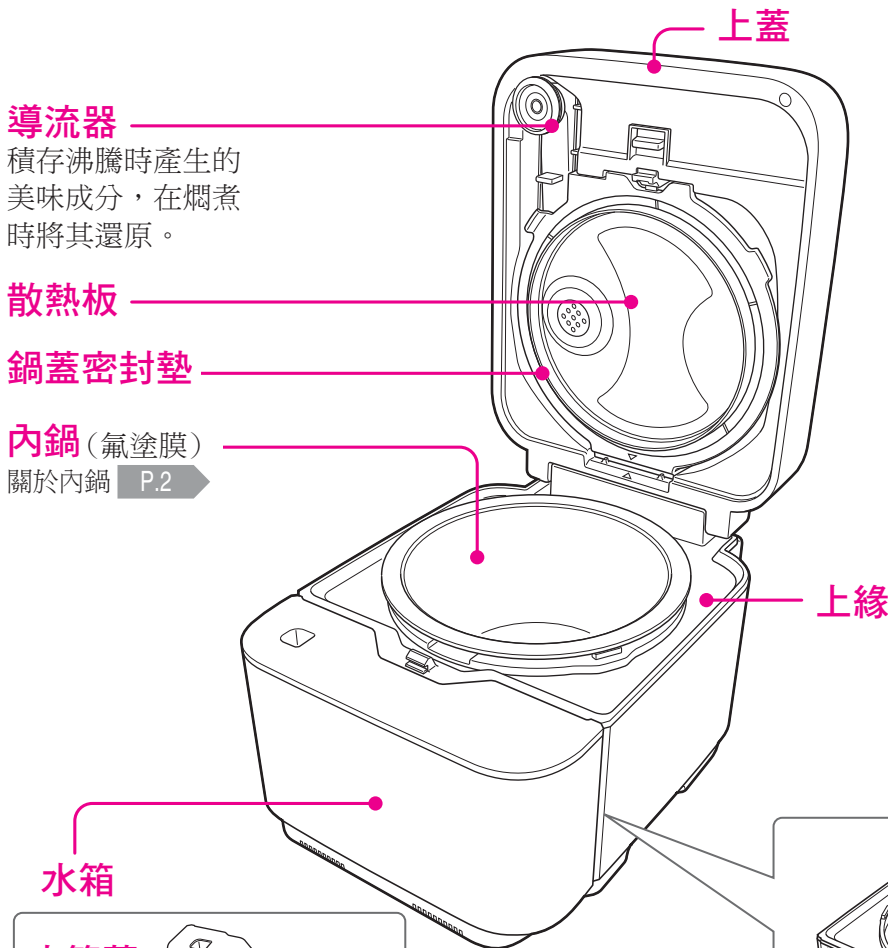
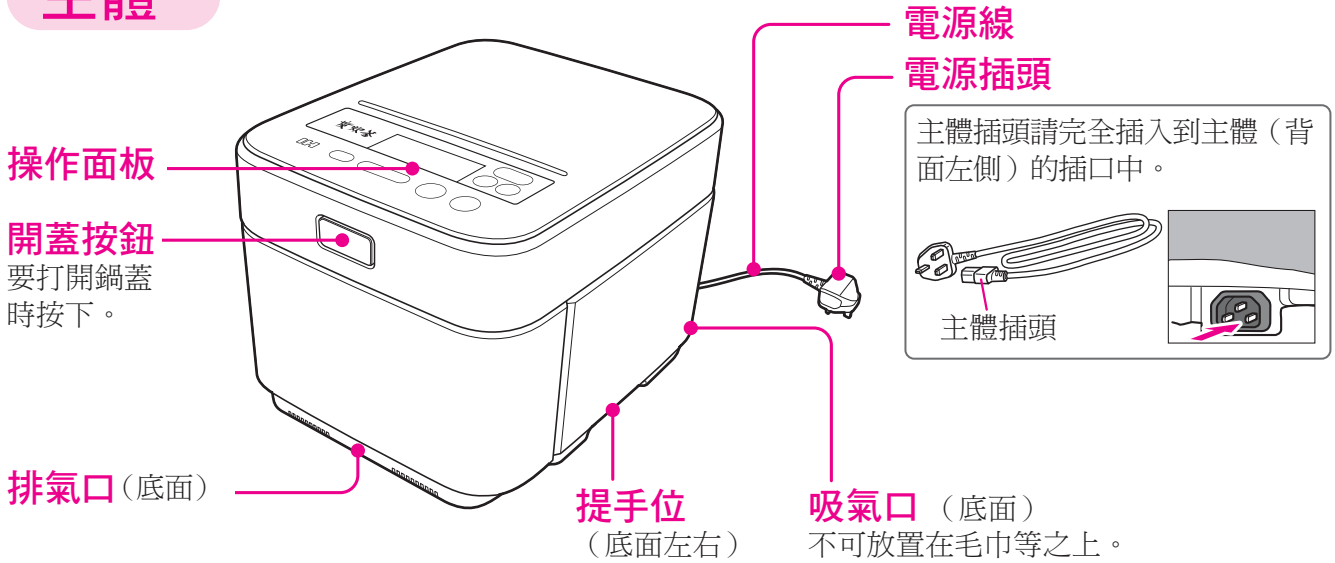
- 不可損傷水位檢測部位。 P.22
否則將造成故障。
- 不可在放入水的狀態下搬運產品。
否則將造成水外溢。
- 每次使用後，在水冷卻之後將水排出並清洗。
以免霉菌以及細菌孳生。
- 產品破損後不可使用。
否則將造成故障。
- 不可放置在陽光直曬的場所。
否則將造成故障、變色。

<關於水箱中的水>

- 不可放入自來水以外的水或者物品。
否則將造成霉菌以及細菌孳生，導致故障。
- 使用常溫水（25°C以下）。
不可使用溫水、熱水。
否則將影響煮飯效果。
- 水箱中的水不可飲用。

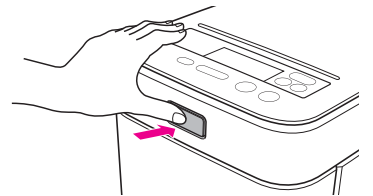
各組件的名稱與功能

主體

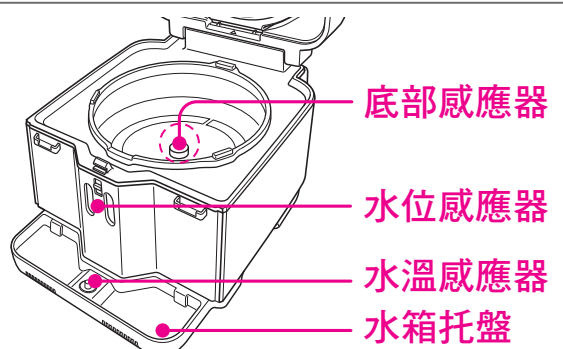
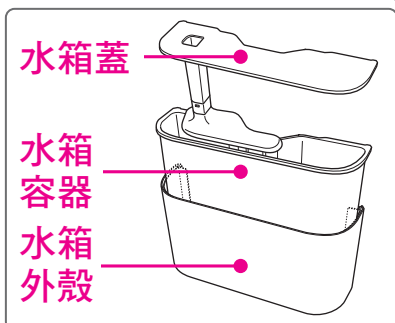
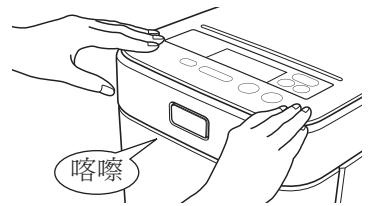


鍋蓋的開關方法

■ 打開
按下開蓋按鈕



■ 關閉
切實關閉直到發出“喀嚓”聲為止
(注意不要按到開關)



從主體上拆除了內鍋、水箱後的狀態。

操作面板

液晶顯示面板

- 顯示設定內容
- 顯示通知 P.26

煮飯指示燈（紅色）

- 煮飯時亮起

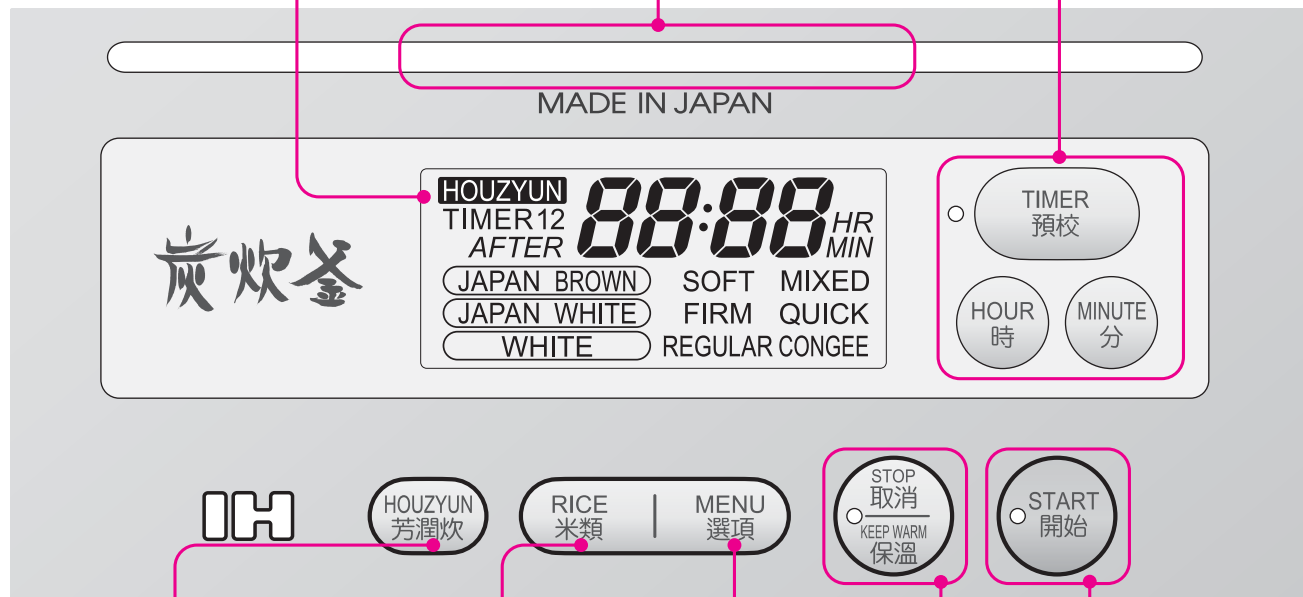
TIMER 按鍵

- 要預約時按下
 - 設定時間進行預約 P.20
 - 以小時為單位進行預約 P.21
- 以下情況無法預約
 - 快速煮飯、混合飯、煮飯中、保溫中

HOUR、MINUTE 按鍵

- 要設定時鐘、預約的時間時按下

TIMER 指示燈（綠色）



HOUZYUN 按鍵

- 選擇芳潤炊

P.16

RICE 按鍵

- 選擇米的種類

- WHITE
- JAPAN WHITE
- JAPAN BROWN

MENU 按鍵

- 選擇飯的軟硬度或者烹調方法

START 按鍵

- 要開始煮飯時按下
- 要確定預約時按下

START 指示燈（紅色）

按鍵上有凸起標記

- **START 按鍵**
- **STOP/KEEP WARM 按鍵**

STOP/KEEP WARM 按鍵

- 要終止煮飯、保溫、預約時按下
- 要保溫時按下

KEEP WARM 指示燈（橙色）

附件

- 飯勺（1把）

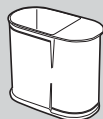


可以豎立放置。

- 粥勺（1把）



- 量杯（1個）



使用方法 P.10

- 可以計量 1 杯或半杯。
- 0.5 杯用中部的線為 0.25 杯的刻度。

- 使用說明書／食譜 1 份（本書）



煮出可口米飯的訣竅

1 選擇優質的米

請根據個人口味，選擇優質的新米。
米的品質會隨著時間而降低，請在通風良好的陰暗場所保存，並及早使用。
保存期限夏季約 1 個月，夏季以外約 2 個月。

2 正確地量米 P.10

請務必使用附屬的量杯正確秤量。
使用廚用量杯（200mL）以及計量米箱進行秤量時可能會出現誤差。

3 快速淘米 P.10

首先，加入大量的水充分淘洗後，立即將水倒出。
為防止米發臭，儘快淘洗直到淘米水變清澈為止。
不預先浸泡也可以煮飯。
預先浸泡後煮出的飯更鬆軟。
(請勿將米放在淘米籬中擱置。否則將造成米開裂，黏糊。)

4 正確調節水量 P.11

請將內鍋放置在平坦的台面，正確調節水量。水位刻度僅供參考，請根據米的種類以及個人喜好在 2mm 範圍內進行調節。
請勿使用 50°C 以上的熱水、pH9 以上的鹼性水以及硬度高的礦泉水。
否則會導致米粒黏糊或者發黃。

5 放入內鍋，開始煮飯

將主體放置在平坦的台面，將內鍋外側附著的水分擦拭乾淨後，將其放入主體。
在傾斜的台面煮飯，或者內鍋外側的污物將造成感應器無法正常工作，煮不出可口的米飯。

6 煮熟後，將飯弄鬆



煮熟後，約 15 分鐘以內從鍋底將飯弄鬆，使多餘的水分蒸發。
如果就此放置，將造成飯變硬、或者變黏。

烹煮不同種類的米的要點

根據米的種類、個人喜好進行設定！

- 購買時米類的設定為 **WHITE**、米飯的軟硬度的設定為 **REGULAR**。

設定的步驟

	內鍋 水位刻度	米類的設定 	米飯的軟硬度 	
煮白米	白米 WHITE	WHITE	REGULAR FIRM SOFT	<ul style="list-style-type: none"> ● 用附屬的量杯進行秤量 ● 充分淘洗（防止米發臭）
煮日本米	日本米 JAPAN WHITE	JAPAN WHITE	REGULAR FIRM SOFT	<ul style="list-style-type: none"> ● 用附屬的量杯進行秤量 ● 充分淘洗（防止米發臭） ● 糯米不可進行保溫（否則將造成異味、變色）
煮糯米	日本米 STICKY RICE		FIRM	
煮日本糙米	日本米 JAPAN BROWN	JAPAN BROWN		<ul style="list-style-type: none"> ● 用附屬的量杯進行秤量 ● 輕輕淘洗（除去污物以及稻殼） ● 不可進行保溫（否則將造成異味、變色） <p>口味與煮熟後的狀態和使用壓力鍋煮飯時不同。 （因為煮飯原理不同）</p>

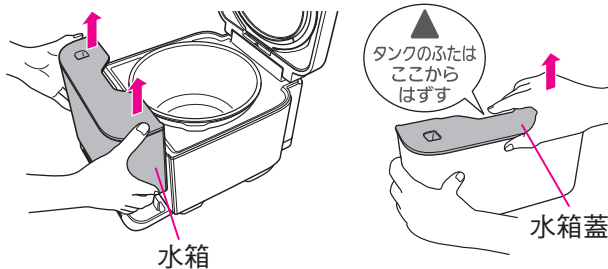
不同種類的米混合在一起煮飯時

- 請以混合量比較多的米的設定進行烹煮。
 <例> “白米（日本米）2 杯” 與 “糙米（日本米）1 杯” 混合煮飯時 ➔ 以 **JAPAN WHITE** 進行烹煮
 以 1:1 的比例煮飯時，請以您喜歡種類的米的設定進行烹煮。

煮飯 <基本>

1 於水箱中加水

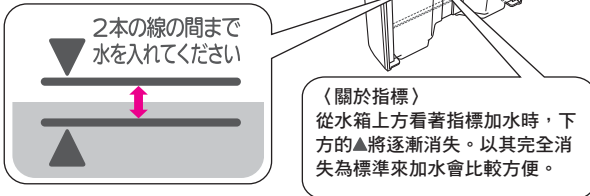
① 取出水箱，打開水箱蓋 (握住▲部分打開)



- 如果水箱中有水殘留，請將其排出後清洗水箱。

② 於水箱中加水

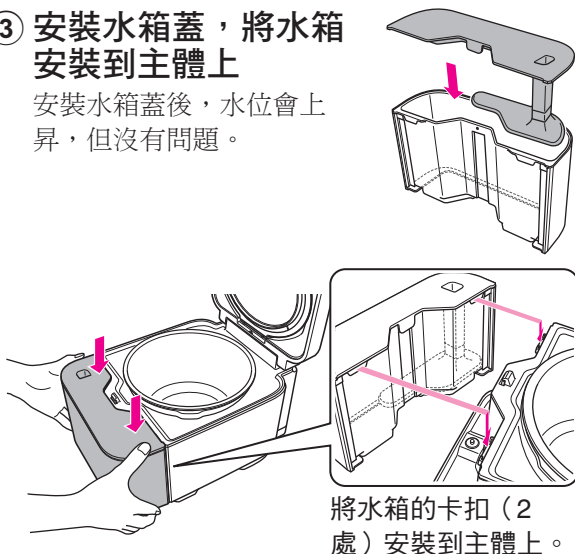
加水至水位到達水箱上的2條線之間
(請將水箱放置在平坦的台面進行確認)



- 不可使用除自來水以外的水。
(否則將造成霉菌以及細菌孳生)
- 使用常溫水(25°C以下)。
※ 不可使用溫水、熱水。
(否則將影響煮飯效果)
- 如果水位不正確，將無法煮飯。 P.26

③ 安裝水箱蓋，將水箱安裝到主體上

安裝水箱蓋後，水位會上昇，但沒有問題。



- 必須安裝水箱外殼。
(以免水位檢測錯誤)
- 將水箱上附著的水分、污漬、米粒擦拭乾淨。
- 不可使水箱掉落或受到撞擊。
(否則將造成裂紋、缺損、裂縫)

2 淘米

① 秤量

使用附屬的量杯

將量杯上下倒轉，可以計量1杯或半杯。



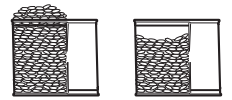
- 白米、日本米、日本糙米等

- 1杯 : 約180mL=約150g
- 0.5杯 : 約90mL=約75g

以與量杯的杯口平為1杯



○ 正確示例

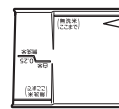


✗ 錯誤示例

使用計量米箱可能會出現誤差。

- 免洗米

- 1杯 : 約170mL=約147g
- 0.5杯 : 約85mL=約73.5g



<例> 烹煮1杯時

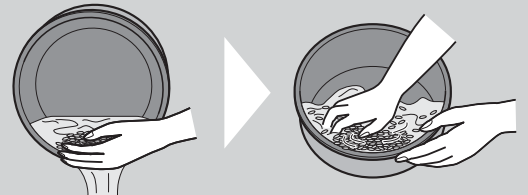
將免洗米加入至橫線處

② 淘米

可以使用內鍋淘米

加入大量的水充分淘洗後，立即將水倒出。

反復“淘→洗”直到淘米水變清澈為止。



請勿將金屬淘米籬等疊在內鍋上淘米。內鍋的氟塗膜如果受損，很容易剝落。

- 白米

→ 充分淘洗
(以免異味、變色、焦糊)

- 糙米

→ 輕輕淘洗，除去污物以及稻殼

③ 調節水量

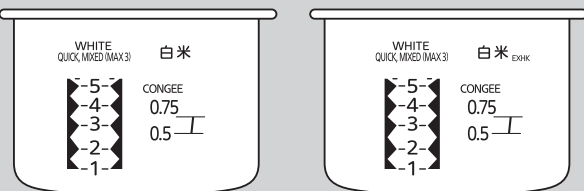
弄平內鍋中的米，根據米的種類、選項相對應的水位刻度調節水量 P.9

- 在平坦的台面調節水量。
- 請勿使用 50°C 以上的熱水、pH9 以上的鹼性水以及硬度高的礦泉水來煮飯。
(否則會導致米粒黏糊、發黃)

米不預先用水浸泡也可以煮飯。
如果預先浸泡，煮出的飯更鬆軟。

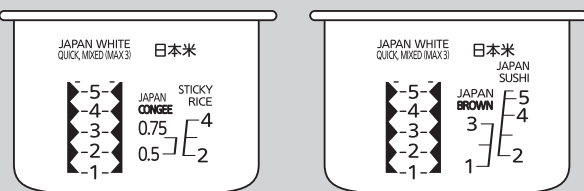
● 白米

兩側的刻度相同。



● 日本米

兩側的刻度不同。



水位刻度僅供參考。

請根據米的種類、個人喜好在 2mm 範圍內調節水量。

米的種類	水量調節標準
新米	略低於刻度
舊米、麥	略高於刻度

以略高於刻度的水量煮飯時，請在 MENU 選項中選擇“SOFT”。
(以免外溢)

內鍋

為防止沾底，內鍋加工了“氟塗膜”。氟塗膜比較柔弱，容易磨損，因此請務必遵守使用注意事項。

關於內鍋 P.2 清潔 P.23

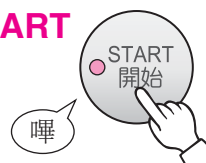
3 煮飯 → 保溫

① 將內鍋放入主體，然後將主體插頭與主體連接，並將電源插頭插入插座。

- 將散熱板、內鍋外側、主體內側、上緣、主體插頭上附著的水分、污漬、米粒擦拭乾淨。
- 必須安裝導流器、散熱板。
(如果沒有安裝，將造成蒸氣洩漏，導致燙傷)
- 如果沒有安裝導流器、散熱板、水箱，鍋蓋無法關閉。

註 將電源插頭插入插座時，可能會發出“噼啪”聲並出現火花，這是 IH 特有的現象，並非異常。

② 按 START



- START 指示燈亮起後，煮飯開始

更改米的種類或者選項時 P.12~17

液晶顯示面板出現“通知顯示”時 P.26

蜂鳴器鳴響表示飯煮熟。
煮熟後，將飯弄鬆。

- START 指示燈熄滅
- 自動進入保溫模式
(KEEP WARM 指示燈亮起)

關於飯的保溫 P.18

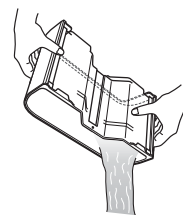
為防止黏糊，從鍋底開始將飯弄鬆。

約在 15 分鐘以內將飯弄鬆，使多餘的水分蒸發。
分成 4 份，沿著鍋壁從鍋底將飯完全抄起弄鬆。

上緣、鍋蓋密封墊上凝露時，請將其擦拭乾淨。



4 使用後，待水箱中的水冷卻後，將其排出，並進行清潔 P.22~24



- 務必將水箱中的水排出。
(以免霉菌以及細菌孳生)

煮白米・日本米 (快速)

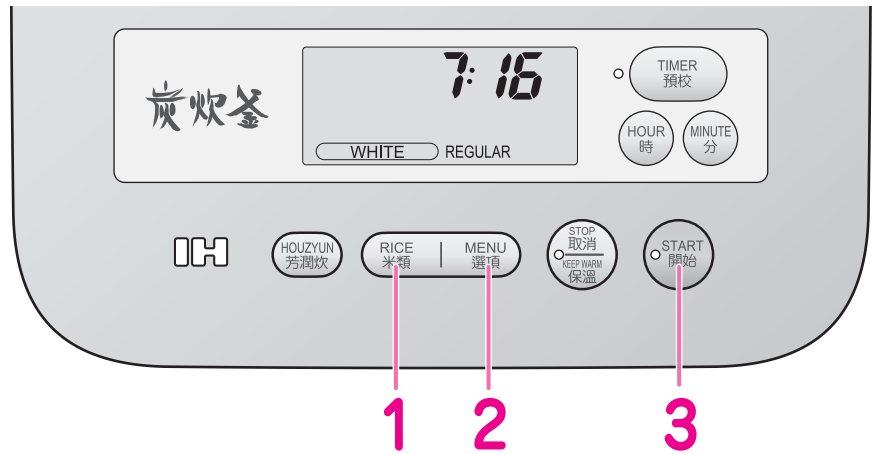
芳潤炊 P.16

<使用前>

請於水箱中加水。 P.10

<使用後>

請待水箱中的水冷卻後將其排出，並進行清潔。 P.22

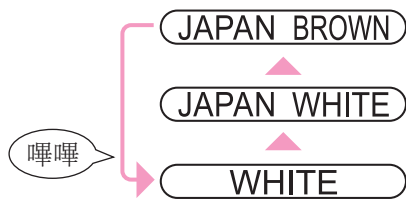


- 以購買時的設定 米類為 **WHITE**、選項為 **REGULAR** 的條件進行煮飯
→ 按 **3** 可以立即進行煮飯（無須更改設定）
- 以上次的設定進行煮飯時 → 確認液晶顯示面板的設定後按 **3** 進行煮飯
- 更改設定進行煮飯時 → 按以下步驟更改設定後進行煮飯

1 按 RICE，選擇米的種類



每次按下時切換顯示

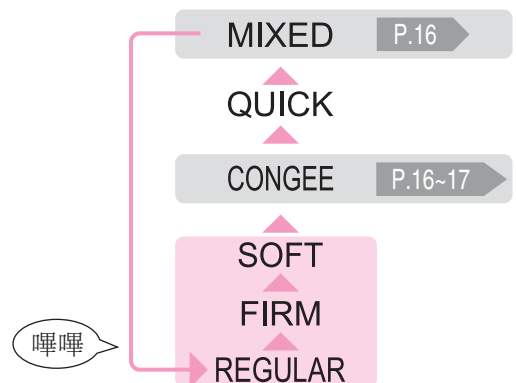


- 煮白米時選擇 **WHITE**
- 煮日本米時選擇 **JAPAN WHITE**
- 煮免洗米時
 - 由於容易焦糊，應稍稍淘洗
 - 煮飯前從內鍋的底部稍稍攪拌

2 按 MENU，選擇米飯的軟硬度



每次按下時切換顯示



- 從 **REGULAR**・**FIRM**・**SOFT** 的 3 種中選擇

要快速煮飯時

按 **MENU 選項**，選擇 **QUICK**

- 縮短預熱時間，比通常模式煮飯快。
- 煮飯容量最多為 3 杯。
- 煮出的飯會比較硬。
- 無法進行預約。



注意

煮飯、保溫過程中，不可用手觸摸高溫部位（否則將造成燙傷）

預計炊煮所需時間

- 電壓 220V、室溫 23°C、水溫 23°C、水量為標準水位時。
- 根據米量、季節、室溫、水溫、水量、電壓等，炊煮時間會有所變化。

米 量	REGULAR	約 52 ~ 61 分鐘
	FIRM	約 52 ~ 61 分鐘
	SOFT	約 54 ~ 61 分鐘
	QUICK	約 37 ~ 46 分鐘

米 量	REGULAR	約 51 ~ 61 分鐘
	FIRM	約 51 ~ 61 分鐘
	SOFT	約 54 ~ 61 分鐘
	QUICK	約 36 ~ 46 分鐘

3

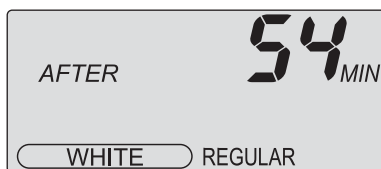


按 **START**，開始煮飯

- 煮飯指示燈亮起後，煮飯開始
- 炊煮所需時間顯示

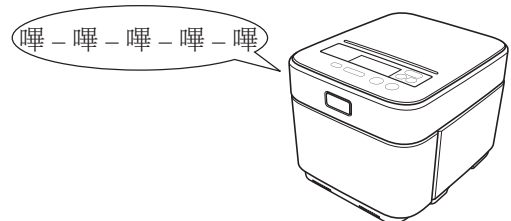
顯示時間僅供參考。
會根據米量、季節、室溫、水溫、水量、電壓等而有所變化，可能會延長約 10 ~ 15 分鐘。
此時，將保持顯示“16 分鐘”的狀態並進行調整。

< 顯示示例 >



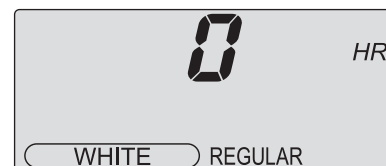
4

蜂鳴器鳴響表示飯煮熟 煮熟後，將飯弄鬆



- 約在 15 分鐘以內將飯弄鬆 [P.11](#)
- **START** 指示燈熄滅
- **自動進入保溫模式**
(KEEP WARM 指示燈亮起)
- 顯示保溫時間

< 顯示示例 > 保溫顯示



以小時為單位，最多顯示 24 小時。
(不足 1 小時，顯示為 0 小時)
超過 24 小時後，顯示當前時間。

請勿保溫超過 24 小時。

關於飯的保溫 [P.18](#)

- 儲存所選擇的**米類**、選項的 **REGULAR • FIRM • SOFT** 的設定。
- 煮飯開始後的“嗡嗡”聲是用於將內部的熱量散發到外部的散熱風扇的聲音，並非故障。
- 煮飯、保溫過程中的“噠噠噠噠”“唧唧”等是 IH 特有的通電聲音，並非故障。
- 煮飯過程中從水箱裏發出的“撲撲”等是氣泡的聲音，並非異常。
- 煮飯後，開關鍋蓋會發出“啵啵”聲，這是因為水箱中在排出空氣，並非異常。在發出“啵啵”聲的時候打開鍋蓋，水可能會從水箱中濺出。
- 使用過程中，散熱板上可能會凝露。這是為了防止米飯乾燥，並非異常。

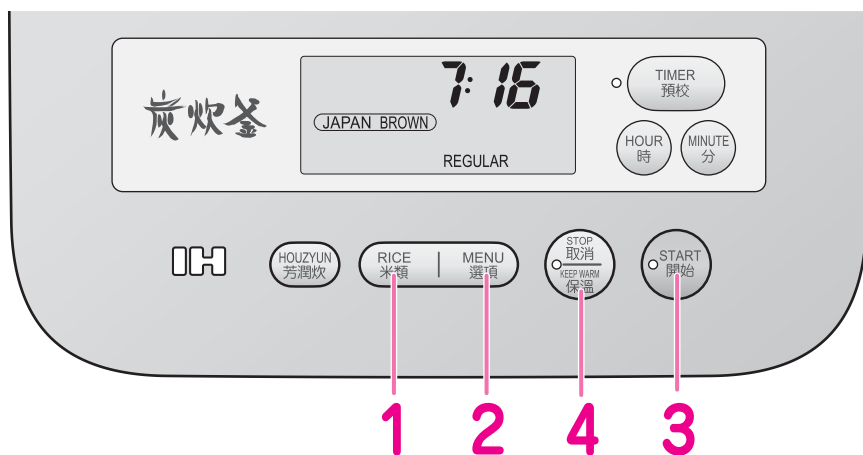
煮日本糙米

<使用前>

請於水箱中加水。 P.10

<使用後>

請待水箱中的水冷卻後將其排出，並進行清潔。 P.22



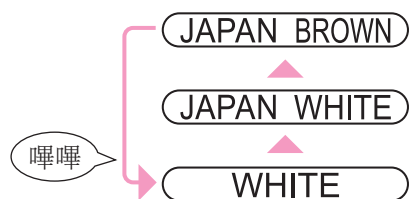
■ 以上次的設定進行煮飯時 → 確認液晶顯示面板的設定後按 **3** 進行煮飯

■ 更改設定進行煮飯時 → 按以下步驟更改設定後進行煮飯

1

按 **RICE**，選擇 **JAPAN BROWN**

每次按下時切換顯示

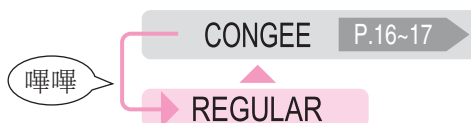


2

按 **MENU**，選擇 **REGULAR**

選擇米的種類後，自動選擇“REGULAR”。

每次按下時切換顯示



米飯的軟硬度只能選擇“REGULAR”。



注意

煮飯、保溫過程中，不可用手觸摸高溫部位（否則將造成燙傷）

預計炊煮所需時間

- 電壓 220V、室溫 23°C、水溫 23°C、水量為標準水位時。
- 根據米量、季節、室溫、水溫、水量、電壓等，炊煮時間會有所變化。

糙米

約 83 ~ 107 分鐘

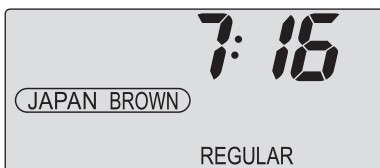
3



按 START，開始煮飯

- START 指示燈亮起後，煮飯開始

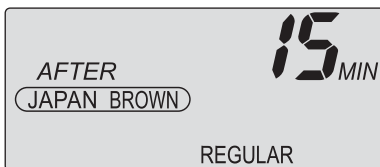
<顯示示例>



（不顯示炊煮所需時間。）

- 進入燜煮階段後，以分鐘為單位顯示炊煮所需時間。

<顯示示例>



4

蜂鳴器鳴響表示飯煮熟



按 STOP/KEEP WARM，結束保溫後拔出電源插頭

- KEEP WARM 指示燈熄滅
- 約在 15 分鐘以內將飯弄鬆 [P.11](#)

請勿進行保溫。
否則將造成異味、變色。

註

- 儲存所選擇的米類的設定。
- 煮飯開始後的“嗡嗡”聲是用於將內部的熱量散發到外部的散熱風扇的聲音，並非故障。
- 煮飯過程中的“噠噠噠噠”“唧唧”等是 IH 特有的通電聲音，並非故障。
- 煮飯過程中從水箱裏發出的“撲撲”等是氣泡的聲音，並非異常。
- 煮飯後，開關鍋蓋會發出“啵啵”聲，這是因為水箱中在排出空氣，並非異常。在發出“啵啵”聲的時候打開鍋蓋，水可能會從水箱中濺出。
- 不可選擇“QUICK”。

煮出豐富多樣的米飯


預計炊煮所需時間

	HOUZYUN	SUSHI	STICKY RICE
JAPAN WHITE 日本米	約 67 ~ 75 分鐘	約 50 ~ 59 分鐘	約 49 ~ 58 分鐘
	MIXED	CONGEE	
WHITE 白米	約 61 ~ 71 分鐘	約 74 ~ 81 分鐘	
JAPAN WHITE 日本米	約 62 ~ 69 分鐘	約 63 ~ 70 分鐘	
JAPAN BROWN 日本糙米	——	約 98 ~ 105 分鐘	

- 電壓 220V、室溫 23°C、水溫 23°C、水量為標準水位時。
- 根據米量、季節、室溫、水溫、水量、電壓等，炊煮時間會有所變化。

HOUZYUN (芳潤炊) P.2

- 水位刻度：“JAPAN WHITE”
- 使用日本米。
- 只適用於 (JAPAN WHITE)。
- 無法選擇米飯的軟硬度。
- 不可選擇“QUICK”。
- 要取消時，請再按“HOUZYUN”。

- 1  按 RICE，選擇 JAPAN WHITE
- 2  按 HOUZYUN
- 3  按 START，開始煮飯
● START 指示燈亮起後，煮飯開始
- 4 蜂鳴器鳴響表示飯煮熟，煮熟後，將飯弄鬆 P.11

STICKY RICE (糯米飯)

按  選擇 (JAPAN WHITE)，
按  選擇 FIRM。 P.12~13

- 煮飯容量：最多 4 杯
- 水位刻度：“STICKY RICE”
- 使用日本糯米。
- 請將材料均勻放在米的上面進行烹煮。
(如果將材料與米混合攪拌，或者材料過多，炊煮可能會未如理想。)
- 請勿進行預約。
- 請勿進行保溫。
(否則將造成異味、焦糊)
- 請勿設定為“QUICK”。

*使用過芳潤炊模式後，電飯煲會儲存設定。

SUSHI (壽司)

按  選擇 (JAPAN WHITE)，
按  選擇 FIRM。 P.12~13

- 水位刻度：“JAPAN SUSHI”
- 使用日本米。
- 請勿設定為“QUICK”。

MIXED (混合飯)

<白米、日本米>

- 煮飯容量：最多 3 杯
- 水位刻度：白米“WHITE”
日本米“JAPAN WHITE”
- 請將材料放在米的上面進行烹煮。
(如果將材料與米混合攪拌，或者材料過多，炊煮可能會未如理想。)
- “MIXED”不可與“JAPAN BROWN”同時使用。
- 不可選擇“QUICK”。
- 不可進行預約。

- 1  按 RICE，選擇 WHITE 或 JAPAN WHITE
- 2  按 MENU，選擇 MIXED
- 3  按 START，開始煮飯
● START 指示燈亮起後，煮飯開始
- 4 蜂鳴器鳴響表示飯煮熟
 按 STOP/KEEP WARM，結束保溫後拔出電源插頭

- KEEP WARM 指示燈熄滅
- 約在 15 分鐘以內將飯弄鬆

請勿進行保溫。
否則將造成異味、變色。

CONGEE (粥)

<白米>

- 煮飯容量：最多 0.75 杯
- 水位刻度：白米 “CONGEE”
- 有材料的食譜時
 - 請將材料放在米的上面進行烹煮。
(如果將材料與米混合攪拌，或者材料過多，炊煮可能會未如理想。)
 - 請勿進行預約。
- 請勿使用“CONGEE”以外的選項進行烹煮。
(否則將造成外溢)
- 不可選擇“QUICK”。

1  按 **RICE**，選擇 **WHITE**

2  按 **MENU**，選擇 **CONGEE**

3  按 **START**，開始煮飯

- START 指示燈亮起後，煮飯開始

4 蜂鳴器鳴響表示飯煮熟

 按 **STOP/KEEP WARM**，結束保溫後拔出電源插頭

- KEEP WARM 指示燈熄滅

請勿進行保溫。
否則粥會變成糊狀。

CONGEE (七分稠的粥)

<白米(日本米)、糙米(日本米)>

- 煮飯容量：最多 0.75 杯
- 水位刻度：日本米 “JAPAN CONGEE”
- 有材料的食譜時
 - 請將材料放在米的上面進行烹煮。
(如果將材料與米混合攪拌，或者材料過多，炊煮可能會未如理想。)
 - 請勿進行預約。
- 請勿使用“CONGEE”以外的選項進行烹煮。
(否則將造成外溢)
- 不可選擇“QUICK”。

1  按 **RICE**，選擇 **JAPAN WHITE** 或 **JAPAN BROWN**

2  按 **MENU**，選擇 **CONGEE**

3  按 **START**，開始煮飯

- START 指示燈亮起後，煮飯開始

4 蜂鳴器鳴響表示飯煮熟

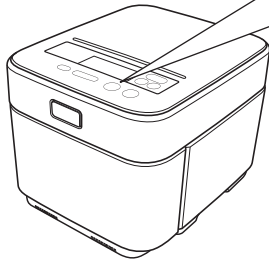
 按 **STOP/KEEP WARM**，結束保溫後拔出電源插頭

- KEEP WARM 指示燈熄滅

請勿進行保溫。
否則粥會變成糊狀。

關於飯的保溫

飯煮熟後，自動進入保溫模式。



- KEEP WARM 指示燈亮起。
- 保溫時間以小時為單位，最多顯示 24 小時。
(不足 1 小時，將顯示為 0 小時)
- 超過 24 小時後，顯示當前時間。
(繼續保溫)

< 要顯示當前時間時 >

請按  或者 。
(不顯示保溫時間)

注意

- 保溫中的飯有異味時。
請清除主體的異味。 [P.24](#)
- 請勿保溫超過 24 小時。
(否則將造成異味、變色、焦糊)
- 以下物品請勿進行保溫。
 - 白米以外的飯 (什錦飯、粥、糯米飯等)
 - 冷飯以及冷、熱飯混合
 - 沒有仔細淘洗而煮出的飯
 - 味噌湯、咖喱等有湯汁的物品
- 請切實關閉鍋蓋。(否則將造成乾燥、變色)
- 請勿在放入了飯勺、粥勺的狀態下進行保溫。
(否則將造成異味、變色、飯勺以及粥勺開裂)
- 少量的飯請聚攏在內鍋中央。
(少量的飯長時間保溫將造成焦糊、變黏)
- 結束保溫後，請勿將米飯放置在鍋內。
(否則溫度降低，造成凝露、黏糊、異味)
此外，散熱板的密封墊尤其容易沾染氣味，請充分清洗。 [P.23](#)

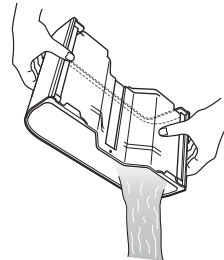
使用後

- 1** 結束保溫，拔出電源插頭，
並拔出主體插頭。



● KEEP WARM 指示燈
熄滅

- 2** 待水箱中的水冷卻後
將其排出，並進行清潔 [P.22](#)

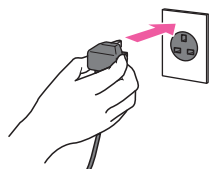


調整當前時間的方法

- 由於室溫變化等原因，時鐘多少會存在偏差。
- 時鐘顯示為 24 小時制。（中午 12 時顯示為 12:00，深夜 12 時顯示為 0:00）
- 煮飯、保溫、預約過程中無法調整時間。

例：將 18:10（下午 6:10）調整為 19:12（下午 7:12）

1 插入電源插頭

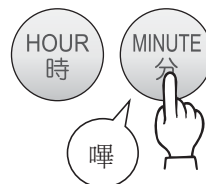


2 按 HOUR 時 或者 MINUTE 分 2 次



- 時間顯示將閃爍 5 秒鐘（閃爍時為可調整時間的狀態）

3 按時 HOUR 時 以及分 MINUTE 分 進行調整



- 時間顯示亮起
- 如果持續按下，時間將快速滾動
- 回到 0 後發出“嗶嗶”聲

停止操作 5 秒鐘之後，時間調整自動結束。

* 即使在調整時間的過程中，只要 5 秒鐘以上沒有進行操作，時間調整將會結束。

即使拔出電源插頭，該時鐘仍會在內置專用電池的驅動下工作。

- 電池的壽命約為 4 ~ 5 年。（根據使用條件而異）
- 如果電池耗盡
拔出電源插頭時，時鐘顯示以及預約等存儲會消失。
- 電池的更換
電池固定在電氣零件上，請聯絡三菱電機服務中心進行更換。（此服務將另外收取費用）

停電時（或當拔出電源插頭時）

■ 煮飯過程中

恢復供電後，繼續煮飯。

如果停電時間比較長，可能會影響煮飯效果。

■ 預約過程中

恢復供電後，按預約時間將飯煮熟。

■ 保溫過程中

恢復供電後，繼續保溫。

如果停電時間比較長，導致飯變冷時，保溫將會自動終止。

預約煮飯

進行預約前，請於水箱中加水。 P.10

預約用餐時間 (TIMER1 • TIMER2)

按設定的時間自動煮熟。
能夠儲存 2 個預約時間，因此可以按早餐、晚餐等區分使用。

設定預約時間

● 時間顯示為 24 小時制。

- 中午 12 時 → 12:00
- 深夜 12 時 → 0:00

■ 請確認當前時間是否準確。時間不準確時 P.19

1 按 **TIMER**，選擇 **TIMER1** 或者 **TIMER2**



- TIMER 指示燈 (綠色) 亮起
- START 指示燈 (紅色) 閃爍

每次按下時切換

TIMER1 ▶ TIMER 2 ▶ TIMER AFTER

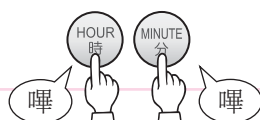


<顯示示例>
設定為 **TIMER1** 時



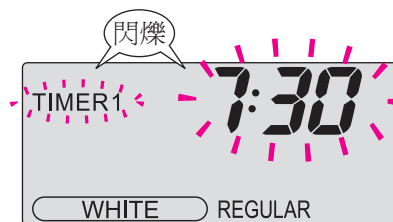
購買時的設定 **TIMER1** → 6:00 **TIMER 2** → 18:00

2 按 **HOUR** 以及 **MINUTE**，設定煮熟的時間



- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● 每次按下遞進 1 小時 (0 ~ 23 小時，回到 0) 後發出“嘩嘩”聲 ● 如果持續按下，時間將快速前進 | <ul style="list-style-type: none"> ● 每次按下遞進 10 分鐘 (回到 0 後發出“嘩嘩”聲) ● 如果持續按下，時間將快速前進 |
|---|--|

<顯示示例>
在上午 7:30 煮熟時

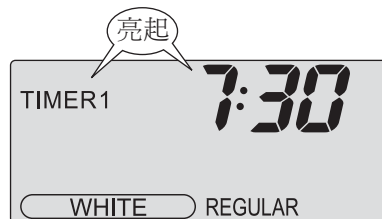


3 按 **START** → 預約結束



- START 指示燈 (紅色) 熄滅，預約結束 (TIMER 指示燈 (綠色) 繼續亮起。)
- 預約時間被儲存

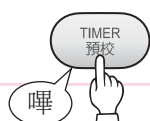
<顯示示例>
在上午 7:30 煮熟時



以上次設定的預約時間煮飯

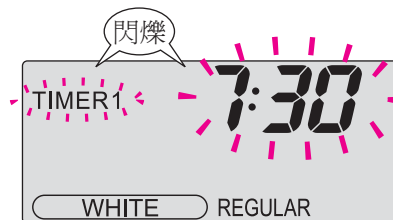
調出設定好的預約時間，進行預約。

1 按 **TIMER**，選擇 **TIMER1** 或者 **TIMER2**



- TIMER 指示燈 (綠色) 亮起
- START 指示燈 (紅色) 閃爍
- 顯示上次預約的時間

<顯示示例>
顯示 **TIMER1** 中設定的時間



2 按 **START** → 預約結束

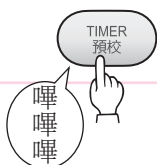


- START 指示燈 (紅色) 熄滅，預約結束 (TIMER 指示燈 (綠色) 繼續亮起。)

從現在開始 2 ~ 12 小時後煮熟 (簡單預約)

能夠以小時為單位進行預約。

1 按 **TIMER** 3 次，選擇 **TIMER AFTER**



- **TIMER** 指示燈 (綠色) 亮起
- **START** 指示燈 (紅色) 閃爍

2 按 **HOUR**，設定煮熟的時間



- 每次按下，在 2 ~ 12 小時之間變化 (回到 2 小時後發出“嘩嘩”聲)
- 不可以進行分鐘單位的設定。

<顯示示例>
在 3 小時後煮熟時

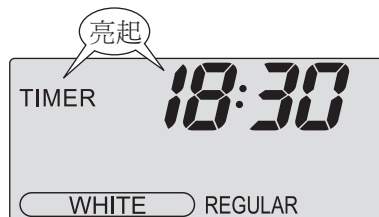


3 按 **START** → 預約結束



- **START** 指示燈 (紅色) 熄滅，預約結束 (TIMER 指示燈 (綠色) 繼續亮起。)
- 顯示煮熟的時間

<顯示示例>
顯示煮熟的時間



要更改米的種類、選項時

請在按 前選擇。

要更改預約時間時

1 按 (TIMER 指示燈 (綠色) 熄滅)

2 重新設定預約時間 [P.20](#)

要取消預約時

按 (TIMER 指示燈 (綠色) 熄滅)

顯示 U1 時

如果不按 ，無法確定預約。

顯示“U1”進行通知。

1 按 後“U1”消失，可以使用。

2 請從頭開始重新進行設定。

- 進行預約前，請確認當前時間是否準確。(如果不準確，將無法在預約時間煮熟)
- 在夏季，請勿設定預約超過 12 小時。(長時間浸泡後水容易變壞，造成異味)
- 以下情況無法進行預約。
 - 快速、混合飯、煮飯中、保溫中
- 預約過程中，請勿拆卸水箱，或者將水箱中的水排出。
- 預約過程中，不顯示當前時間。
- 與預約時間相差少於 1 ~ 2 小時以下時，將立即開始煮飯。(可以預約的時間根據選項而有所不同)
- 糯米飯等需要放入材料或者調味料的物品不可使用預約。(調味料的沉澱以及材料的變質將影響炊煮效果)

清潔

請在拔出電源插頭之後拔出主體插頭，等主體冷卻之後進行清潔。

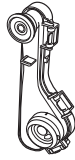
每次使用後進行清潔

■導流器

<冷卻之後進行清潔>

水洗後，將水擦拭乾淨。

*不可使用清潔海綿的尼龍面進行清洗（否則將造成損傷）

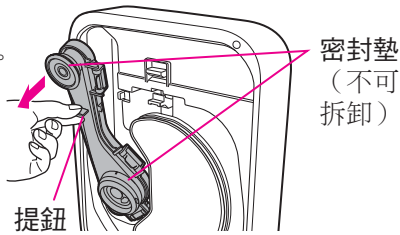


經常清洗以保持美味

拆卸方法

首先請拆下散熱板。

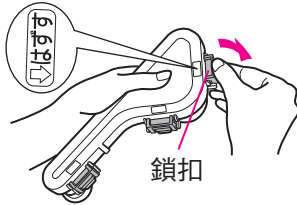
1 握住提鈕取出



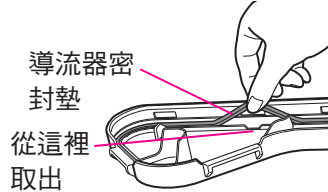
密封墊（不可拆卸）

2 拆下鎖扣（3處）

（拆下 ↓ 指示部分）



3 拆開導流器



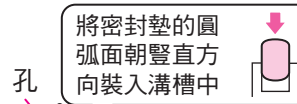
4 拆下導流器密封墊

導流器密封墊
從這裡取出

安裝方法

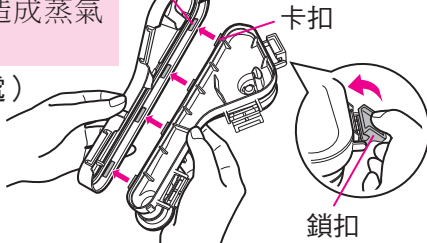
1 安裝導流器密封墊

*密封墊安裝時不可扭曲（否則將造成蒸氣洩漏）

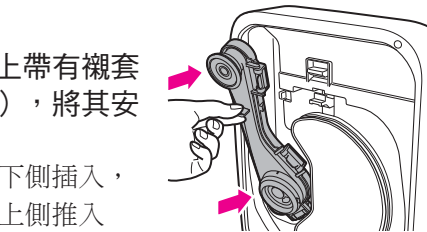


將密封墊的圓弧面朝豎直方向裝入溝槽中

2 將卡扣（4處）插入孔中



3 鎖入鎖扣（3處）



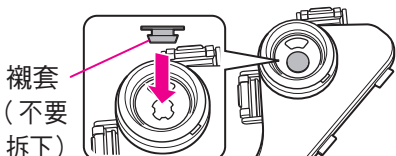
4 確認導流器上帶有襯套（參照下圖），將其安裝到主體上

先將下側插入，再將上側推入

如果沒有安裝導流器，將無法安裝散熱板。

襯套的安裝方法

如果拆下了請裝回
如果沒有正確安裝將造成外溢



襯套（不要拆下）

■水箱

<冷卻之後進行清潔>

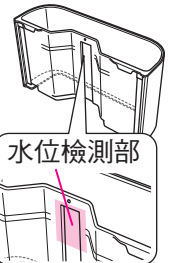
水箱蓋、水箱容器：

水洗後，將水擦拭乾淨

*不可損傷水箱的水位檢測部（內面、外面）

水箱外殼：

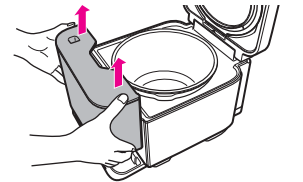
用充分擰乾的布擦拭



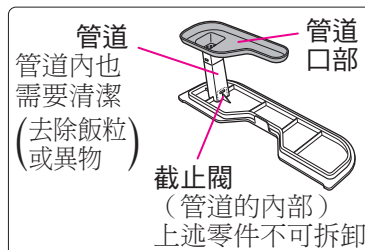
水位檢測部

拆卸方法

1 從主體取出水箱



2 拆下水箱蓋（握住 ▲ 部分打開）



管道
管道內也需要清潔（去除飯粒或異物）

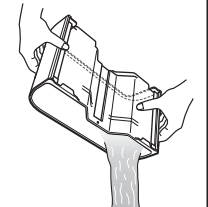
管道口部
截止閥（管道的內部）
上述零件不可拆卸



タンクのふたはここからはずす

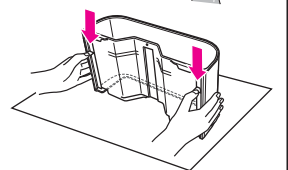
*不可拉扯，或者扭曲截止閥（否則將造成蒸氣洩漏）

3 排水



4 將水箱放在抹布上，拆下水箱外殼

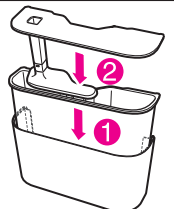
雙手握住水箱外殼向下推



安裝方法

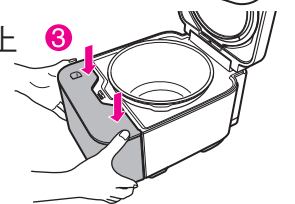
1 將水箱外殼安裝到水箱容器上

對準水箱底部的突起（4處）部份後裝入



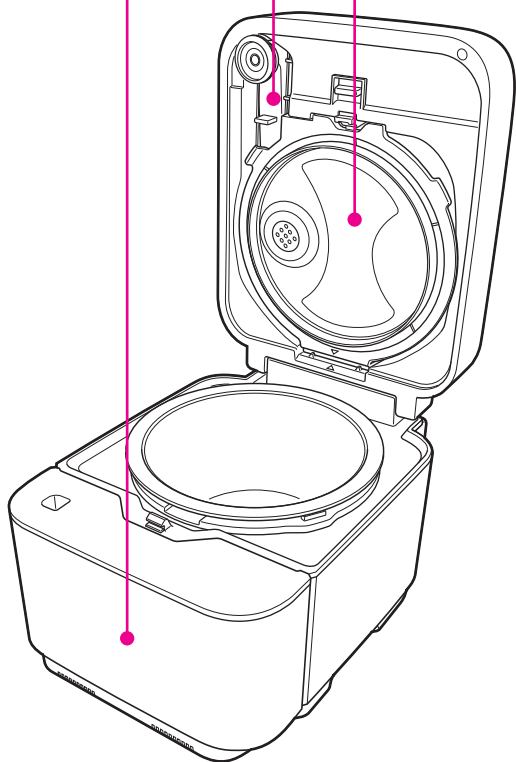
2 安裝水箱蓋

3 將水箱安裝到主體上



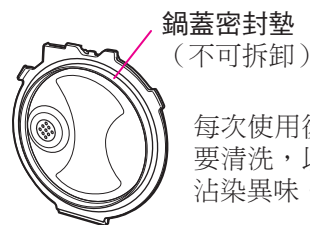
- 不可使用以下物品 否則將造成損傷、腐蝕、變色、裂紋
- 主體不可用水清洗（否則將造成故障）
- 餐具用中性清潔劑以外的清潔劑
- 汽油、漂白劑、天拿水、酒精、去污劑
- 鐵絲刷、刷子、清潔海綿的尼龍面、帶尼龍網面的清潔海綿
- 餐具清洗機、餐具乾燥器

■散熱板



＜冷卻之後進行清潔＞
使用餐具用中性清潔劑與海綿進行充分水洗

如果不進行清潔而就此放置，除了造成異味以及腐爛外，還可能發生銹蝕、發霉、焦糊。

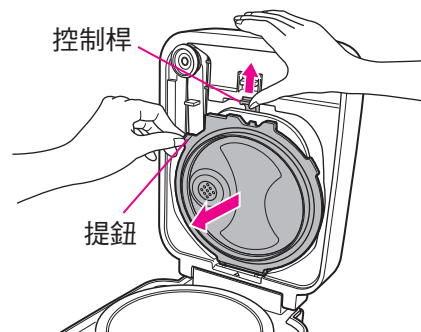


鍋蓋密封墊
(不可拆卸)

每次使用後都需要清洗，以防止沾染異味。

拆卸方法

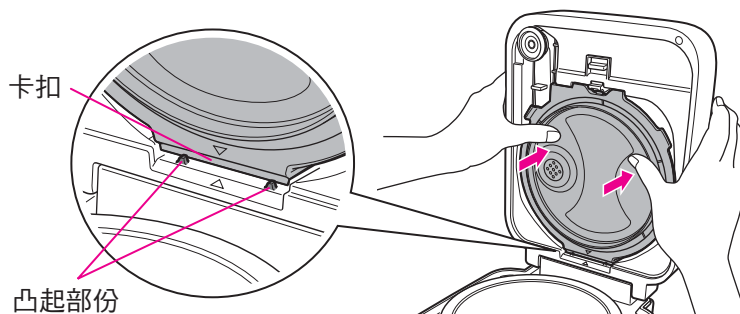
一手握住提鈕，另一手將白色的控制桿向上推。



安裝方法

如果沒有先安裝導流器，將無法安裝散熱板。

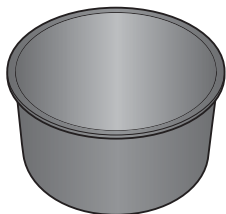
- 1 將散熱板的 ▽ 標記與主體的 △ 標記對準，將卡扣插入主體的凸起部份（2處）
- 2 向上推入直到發出“喀嗒”聲為止



■內鍋

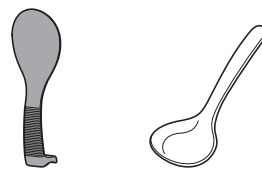
關於內鍋 P.2

＜冷卻之後進行清潔＞
使用餐具用中性清潔劑與海綿進行充分水洗
*不可使用尼龍面進行清洗



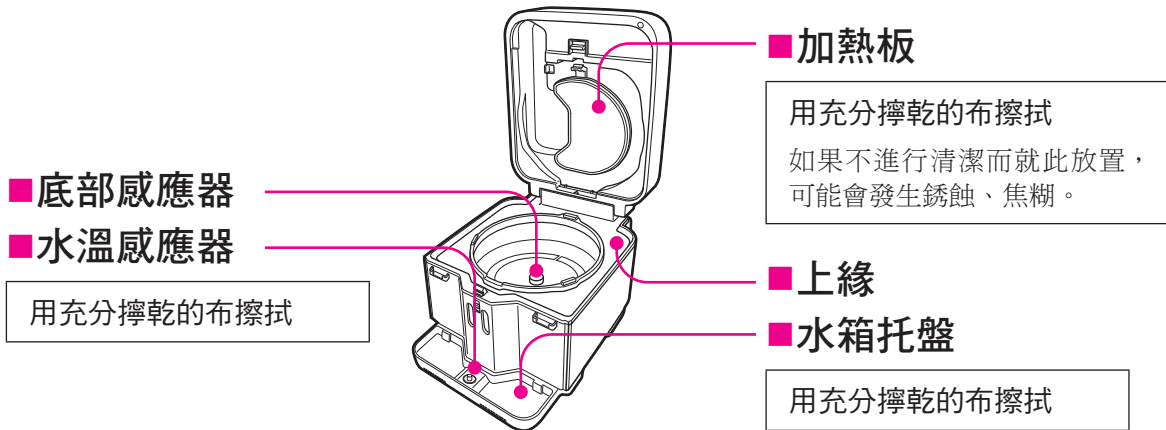
■飯勺、粥勺

使用餐具用中性清潔劑與海綿進行充分水洗

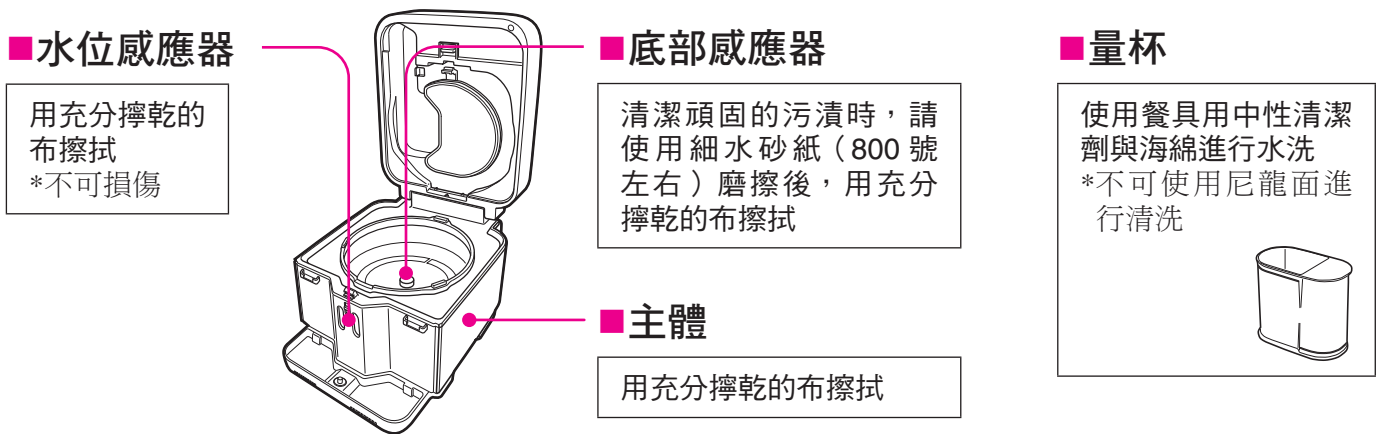


清潔 (續)

每次使用後進行清潔 (續)



污漬嚴重時



主體異味嚴重時

當異味無法完全除去時，

- 1 於內鍋、水箱中加水**

 - ① 加水到內鍋的日本米“JAPAN CONGEE”“0.5”刻度為止
 - ② 於水箱中加水，然後將其安裝到主體上 **P.10**
- 2 將水煮沸**

 - ① 按 **RICE 米類**，選擇“JAPAN WHITE”
 - ② 按 **MENU 選項**，選擇“CONGEE”
 - ③ 按 **START 開始**

▼

 - ④ 進入保溫模式後，按 **STOP 取消 / KEEP WARM 保溫**

到進入保溫模式為止，需要約 60 分鐘。
- 3 清洗** **P.22-23**

主體及水箱中的水很熱，請待水冷卻後再進行清洗。

 - ① 打開鍋蓋，拆下內鍋、散熱板、導流器並進行清洗
 - ② 拆下水箱，將水排出並進行清洗

炊煮未如理想時

母

操作	症狀	原因和處理方法
煮飯	米飯太軟 米飯太硬 米飯未如理想 米飯與往常不同	<ul style="list-style-type: none"> ● 有沒有使用附屬的量杯準確地量米？ → 使用廚用量杯以及計量米箱進行秤量時可能會出現誤差。 P.10 ● 有沒有將內鍋放置在平坦的台面來調節水量？ → 如果在傾斜的台面調節水量，水量可能會過多或過少，米飯的軟硬度會有所不同。 ● 水量以及選項是否正確？ → 根據米的種類、品牌、保存期限等等，米的本質會有所不同。請根據個人喜好調節水量，或者嘗試其他的選項。 P.9 ● 有沒有在水箱中加入溫水？ → 若水箱中的水過熱，會降低火力進行煮飯，因此米飯的軟硬度會有所不同。 ● 有沒有煮的飯超過了最大容量？ P.36 ● “QUICK” 煮出的飯會比較硬。 ● 如果將米長時間浸泡在水中，或者設定一個較長時間的預約，煮出的飯會比較軟。 ● 如果鍋蓋密封墊以及內鍋的鍋沿、底部感應器上有米粒等異物或者污物附著，煮出的飯會比較硬。 → 請清除米粒等異物或者污物。
	米飯變黏 米飯結塊	<ul style="list-style-type: none"> ● 煮熟後，有沒有約在 15 分鐘以內將飯弄鬆？ → 如果沒有弄鬆，多餘的水分殘留會使飯變黏、結塊。
	煮熟的飯中央凹陷	<ul style="list-style-type: none"> ● 是 IH 特有的煮飯方式所導致的，並非異常。 → 因為是內鍋本身發熱，米會進行對流，所以內鍋周邊的飯會隆起。
	米飯或者內鍋上出現薄膜	<ul style="list-style-type: none"> ● 薄膜是米的美味成分（澱粉質）溶解再乾燥後形成的，並非異常。
	出現焦糊	<p>〈下列情況會出現焦糊〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 米沒有淘洗乾淨。（米糠成分殘留，容易出現焦糊。） ● 糙米以外的米使用“JAPAN BROWN”進行煮飯時。 ● 將米長時間浸泡在水中，或者設定一個長時間的預約時。 ● 煮混合飯等使用了調味料時。 ● 內鍋的鍋底以及底部感應器上有米粒等異物時。 ● 根據煮飯量（少量、多量），底部可能會出現焦糊。
	混合飯、糯米飯無法煮好	<ul style="list-style-type: none"> ● 放入調味料後，有沒有攪拌均勻？ → 如果調味料沒有完全溶化，發生沉澱將影響炊煮效果。 ● 如果將材料與米混合攪拌，可能會影響炊煮效果。 → 請將材料均勻放在米的上面進行烹煮。 ● 有沒有放入過多的材料，或者大塊的材料？ → 請按照 1 量杯米 75g 以下的標準放入材料。 ● 水量是否正確？ → 放入材料前，請根據水位刻度調節水量。 ● 煮的飯超過了最大容量。 → 放入材料煮飯時，最大容量比煮白米飯時少。 P.36

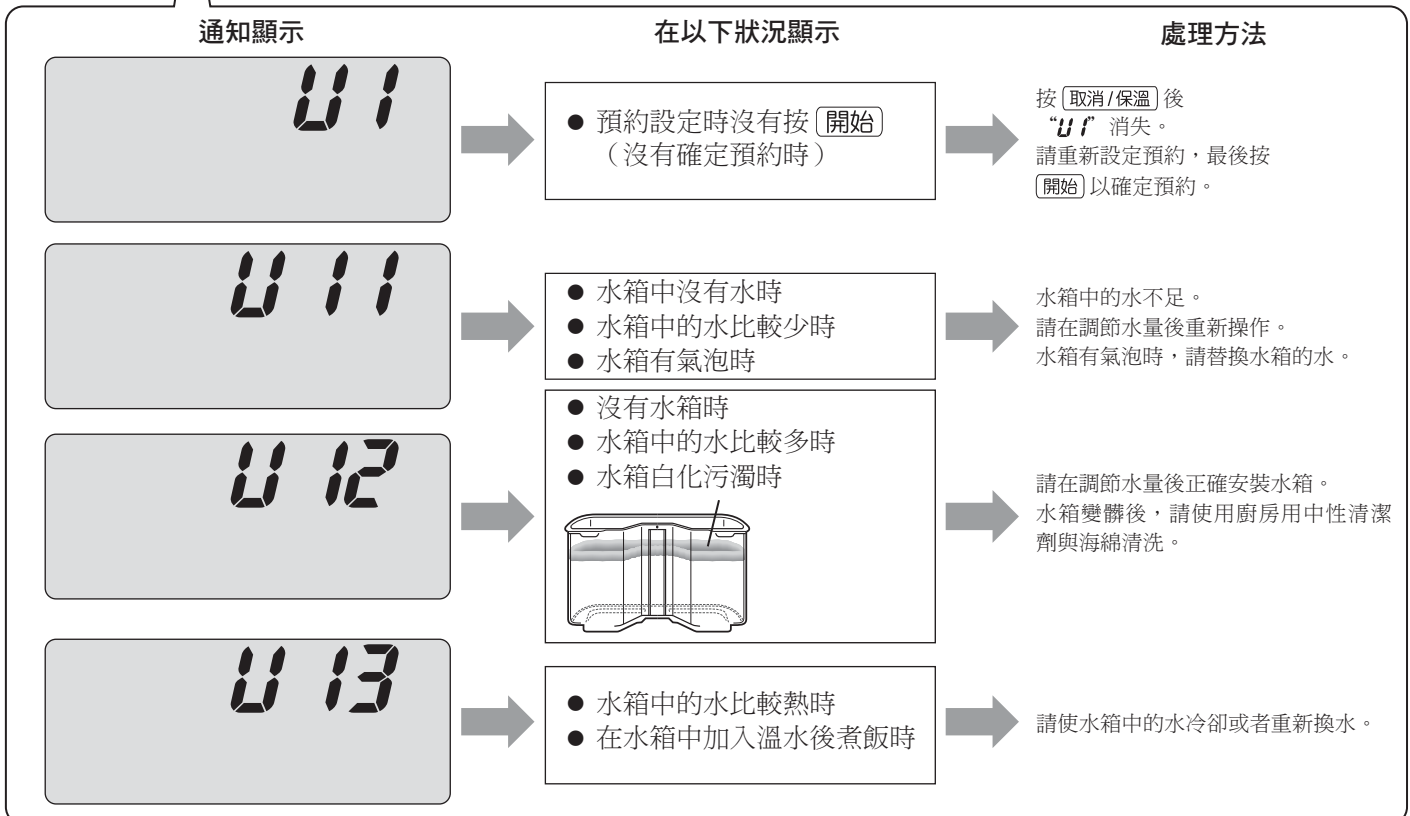
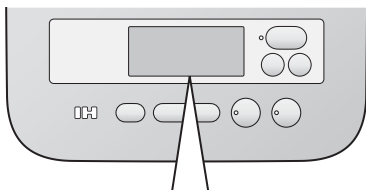
此種情況

炊煮未如理想時 (續)

操作	症狀	原因和處理方法
保溫	米飯有異味 米飯出現淡黃色 米飯有焦糊	<ul style="list-style-type: none"> ● 有沒有進行 24 小時以上的保溫？ ● 鍋蓋有沒有切實蓋好？ P.6 ● 有沒有將飯勺放在鍋內進行保溫？ ● 有沒有向正在保溫中的飯中加入冷飯？ ● 米有沒有淘洗乾淨？ P.10 <ul style="list-style-type: none"> → 如果米糠成分殘留，將造成異味。 ● 夏季有沒有進行 12 小時以上的預約？ <ul style="list-style-type: none"> → 如果長時間浸泡在水中，容易腐壞，造成異味。 ● 是不是剛剛煮了混合飯等？ <ul style="list-style-type: none"> → 使用調味料後會殘留異味，因此請仔細清洗內鍋、散熱板以及導流器。 P.22-24 ● 根據米以及水的種類，煮熟的飯看起來可能泛黃。 <ul style="list-style-type: none"> → 使用 pH9 以上的鹼性水以及硬度高的礦泉水煮出的飯會泛黃。 ● 散熱板、導流器以及襯套等上有沒有污物以及安裝妥當？ P.22-23 ● 內鍋的鍋沿與鍋蓋密封墊之間有沒有米粒等異物。 <ul style="list-style-type: none"> → 請清除異物。
	飯有異味時 P.18 注意	

<通知顯示>

液晶顯示面板會通知主體的狀態。



故障排除

在委託修理前，請仔細閱讀使用說明書以下幾點，以進行確認。

冊

症狀	原因和處理方法
煮飯時間太長	<ul style="list-style-type: none"> ● 煮的飯是否超過了最大容量？ P.36 ● 選項是否正確？ → 根據不同的米以及選項，煮飯時間可能會延長。 P.13-15-16-36 ● 有沒有在水箱中加入溫水？ → 若水箱中的水過熱，會降低火力進行烹煮，因此煮飯時間可能會延長。
水箱的水混濁 水箱的水外溢 水箱的水濺出	<ul style="list-style-type: none"> ● 煮飯前有沒有正確安裝了導流器、襯套？ P.22 ● 煮的飯是否超過了最大容量？ P.36 ● 水量是否正確？ → 水量超過內鍋的刻度 2mm 以上時，水箱的水可能會混濁、外溢。 要以超過刻度的水量煮飯時，請在選項中選擇“SOFT”。 P.9-11 ● 選項是否有錯誤？ → 如果使用“CONGEE”以外的選項煮粥，可能會外溢。 P.12-17 ● 內鍋的鍋沿與鍋蓋密封墊之間有沒有米粒等異物？ → 請清除異物。 ● 米沒有淘洗乾淨時，可能會外溢。 ● 煮飯後，開關鍋蓋會發出“啵啵”聲，這時打開鍋蓋，水可能會從水箱中濺出。 ● 水箱蓋的管道部分有沒有米粒等異物？
煮飯後，水箱的水有異味	<ul style="list-style-type: none"> ● 煮飯時產生的味道被水箱的水吸收，因此水會帶有異味。
水箱蓋變色	<ul style="list-style-type: none"> ● 隨著產品的使用，水箱蓋可能會變色，但這不會對性能、衛生造成影響。
無法設定預約	<ul style="list-style-type: none"> ● 是否選擇了無法接受預約的選項或者處在無法接受預約的狀態？ → “QUICK”、“MIXED”、煮飯過程中及保溫過程中無法進行預約。 ● 是否按了  ？ P.20-21
按  後發出“啾啾啾”聲	<ul style="list-style-type: none"> ● 是否選擇了無法接受預約的選項？ → “QUICK”及“MIXED”無法進行預約。
沒有按預約時間煮飯	<ul style="list-style-type: none"> ● 當前時間顯示是否正確？ → 時鐘為 24 小時顯示，請重新確認。 P.19 ● 煮飯過程中有沒有發生停電？ P.19
設定預約時立即開始煮飯	<ul style="list-style-type: none"> ● 預約時間少於 1 ~ 2 小時的情況下，會立即開始煮飯。 (可預約的時間根據選項而異)
蒸氣洩漏	<ul style="list-style-type: none"> ● 散熱板、鍋蓋密封墊上有沒有異物？ → 請清除異物。 ● 水箱蓋的管道中有沒有米飯等堵塞？ ● 導流器密封墊有沒有正確安裝？ P.22 ● 鍋蓋密封墊以及截止閥、內鍋有沒有變形、遺失？ → 請即更換部件。 ● 內鍋外側的水分有沒有擦拭乾淨？
水箱左前方或者鍋蓋左前方有水蒸氣、水滴	<ul style="list-style-type: none"> ● 如果水箱中的水溫度升高，蒸氣可能會從水箱蓋上面的排氣孔排出。室溫比較低時尤其明顯，但不會對煮飯性能以及安全性造成影響。 此外，水箱中的水可能會因為開關鍋蓋時的壓力變化而外溢，因此請不要堵塞排氣孔。
倒汗水滴在上緣以及米飯中	<ul style="list-style-type: none"> ● 根據米的種類、選項、煮飯量、室溫，可能會有倒汗水滴落現象。 → 上緣以及鍋蓋密封墊上有倒汗水時，請將其擦拭乾淨。
鍋蓋不能關閉或難以關閉	<ul style="list-style-type: none"> ● 上緣以及內鍋的鍋底有沒有米粒等異物？ → 請清除異物。 ● 導流器、散熱板有沒有正確安裝？ P.22-23 ● 水箱蓋、水箱、水箱外殼有沒有正確安裝？ P.22-23

此種情況

故障排除 (續)

症狀	原因和處理方法
煮飯、保溫過程中有聲音 煮飯後開關鍋蓋時有聲音	<ul style="list-style-type: none"> ● “嗡嗡”聲－將內部的熱量散發到外部的散熱風扇的聲音。 ● “噠噠噠噠” “唧唧”聲－IH特有的通電聲音。 ● “咯吱咯吱” “咻－”聲－大火力煮沸的聲音。 ● “吧滋”聲－蒸氣變回到水時的聲音。 ● “撲撲” “喀喀”聲－氣泡的聲音。
按  後不久發出“嗶嗶嗶嗶”聲	<ul style="list-style-type: none"> ● 內鍋沒有放入主體。 → 請將內鍋放入。
按  後不久發出“嗶嗶嗶嗶”聲，出現通知顯示	<ul style="list-style-type: none"> ● 請確認並調節水箱的水量。 ● 水箱有污漬、水蒸氣、水滴、氣泡時，可能會出現通知顯示。 → 請將水位檢測部（內面、外面）擦拭乾淨。 ● 有沒有放置在不穩定的台面？ → 請放置在水平而且穩定的台面。 ● 如果在開始煮飯時搖晃主體，可能會造成水面晃動並出現通知顯示。
按鍵操作沒有反應	<ul style="list-style-type: none"> ● 主體插頭、電源插頭是否拔出？ ● 煮飯、保溫、預約過程中不接受除  以外的按鍵操作。 ● “FIRM”、“SOFT”、“QUICK”在  為“WHITE”、“JAPAN WHITE”時可以選擇。 ● “HOUZYUN”在  為“JAPAN WHITE”時可以選擇。
剩餘時間顯示變化1次後停止	<ul style="list-style-type: none"> ● 這是為了確保在米量、季節、室溫、水溫、水量、電壓等發生變化的情況下也能夠煮出可口米飯，而對煮飯時間進行了調整。時間可能會延長約10～15分鐘。
沒有剩餘時間顯示	<ul style="list-style-type: none"> ● 只有在選擇了“WHITE”及“JAPAN WHITE”的“REGULAR”、“FIRM”、“SOFT”、“QUICK”、“CONGEE”及“JAPAN WHITE”的“HOUZYUN”時，會從開始煮飯時起顯示大約剩餘時間。其他米的種類、選項會在進入燜煮階段後顯示大約剩餘時間。
拔出電源插頭後液晶顯示消失	<ul style="list-style-type: none"> ● 內置電池的電量耗盡。即使電池電量耗盡，在電源插頭插著的狀態下還是可以使用。要進行預約時，請每次進行調整當前時間顯示後適用。 → 內置電池的更換請聯絡三菱電機服務中心。（此服務將另外收取費用）
拔插電源插頭時出現火花	<ul style="list-style-type: none"> ● 這是因為電流流過主體內部的電氣零件充電，並非故障。
有塑料等異味	<ul style="list-style-type: none"> ● 開始時可能有氣味，並非故障。隨著使用會慢慢消失。 主體異味嚴重時
液晶顯示面板顯示“F8”	<ul style="list-style-type: none"> ● 如果在主體下方墊毛巾等，將堵塞主體底部的吸氣口，可能會顯示“F8”並停止煮飯。 → 取出電飯煲下墊著的毛巾並且拔出插頭後，“F8”消失，電飯煲可以重新使用。 如果還是顯示“F8”，請拔出電源插頭並聯絡三菱電機服務中心。
液晶顯示面板顯示“U1”	<ul style="list-style-type: none"> ● 如果不按 ，預約無法確定，會顯示“U1”提示。 → 按 ，“U1”消失即可使用。請重新設定預約。

* 若誤使主體、水箱掉落而導致主體、水箱的部分發生裂紋、缺損、裂縫、鬆動、卡住時，若水或者米等直接進入了主體時，以及當發生大量外溢時，請停止使用並聯絡三菱電機服務中心進行檢查、修理。
在進行以上調查後如果依然存在問題，請停止使用並務必拔出電源插頭。請將故障的狀況與液晶顯示面板出現的顯示（R1、R2、E0、E1、E2、E3、E5、E6、E7、E8、F3、F4、F6、F8、F9）告知三菱電機服務中心。

糯米飯

- 使用附屬的量杯（1杯用約180mL）。
- 大匙=15mL，小匙=5mL。（1mL=1cc）

糯米飯的煮飯容量

最多4杯
（米使用日本米）

紅豆飯

MENU ◆ FIRM

- 放入大量的水燙煮豇豆，水煮開後，將水倒掉。
- 重新放入大量的水，在煮沸後改用小火燙煮片刻。
將豇豆與煮豇豆的湯汁分開放涼。
- 儘快淘洗糯米直到淘米水變清澈為止。
- 將米與②的湯汁放入內鍋，加水至水位刻度“STICKY RICE”的“3”。
- 將②的豇豆均勻地放在米上浸泡1小時，以 **RICE** **JAPAN WHITE**、**MENU** **FIRM** 的設定進行烹煮。
- 煮熟後，將飯全部盛入容器，根據個人喜好加入黑芝麻和鹽。

材料（4人份）

糯米（日本米）	3杯
豇豆	約30g
黑芝麻	少許
鹽	少許



鮭魚糯米飯

MENU ◆ FIRM

材料（4人份）

糯米（日本米）	3杯	
新鮮鮭魚	3段	
野蜀葵	1/2束	
白芝麻	適量	
A	醬油	3大匙
	味醂	3大匙
	酒	3大匙

- 儘快淘洗糯米直到淘米水變清澈為止，放大量的水中浸泡1小時。
- 將每一段鮭魚均勻地切成4~5小塊。
- 將野蜀葵快速燙煮，抹去水分後切成2cm長的小段。
- 將A放入鍋中，加水300mL開火煮，加入煮過的鮭魚，煮2~3分鐘。
- 取出鮭魚，將湯汁放涼。
除去魚皮和魚骨，將魚肉弄碎成小塊。
- 將糯米、⑤的湯汁放入內鍋。
加水至水位刻度“STICKY RICE”的“3”並攪拌混合、以 **RICE** **JAPAN WHITE**、**MENU** **FIRM** 的設定進行烹煮。
- 煮熟後，加入⑤中處理好的鮭魚，全體攪拌混合後盛入容器，撒上野蜀葵和芝麻。



野菜糯米飯

MENU ◆ FIRM

材料（4人份）

糯米（日本米）	3杯	
水煮野菜	100g	
A	醬油	1大匙
	鹽	1小匙
	酒	1大匙
	出汁	適量

- 淘洗糯米直到淘米水變清澈為止。
- 將米放入內鍋，加水至水位刻度“STICKY RICE”的“3”為止，浸泡1小時。
- 將野菜清洗後切碎。
- 將A加入②的米中混合。
- 放入③的野菜，以 **RICE** **JAPAN WHITE**、**MENU** **FIRM** 的設定進行烹煮。
- 煮熟後，將飯弄鬆。

壽司

◆做壽司飯的訣竅 (米使用日本米)

- 醋 如果使用高級的釀造米醋，將使煮出的米飯更美味可口。
- 出汁 加入水和少量的酒、以及海帶進行烹煮。
- 調和醋 為了抑制甜味，使用金槍魚等刺身的壽司飯的調和醋中的砂糖要比下列壽司飯的調和醋少。
- 拌入調和醋時
 - 趁飯熱的時候拌入，方便入味。
 - 用扇子搨風加速冷卻會使米飯更有光澤。
 - 為防止米飯產生黏性，將飯勺豎直插入攪拌。

手卷壽司

MENU ◆ FIRM

材料 (4 人份)

米 (日本米)	3 杯
酒	1 大匙
調和醋	
米醋	4 大匙
砂糖	2 大匙
鹽	1 小匙
海苔	適量
刺身、煎雞蛋、納豆等	適量
綠紫蘇、山葵	適量

- ① 淘米直到淘米水變清澈為止。
- ② 將米和酒放入內鍋，加水至水位刻度“JAPAN SUSHI”的“3”並攪拌混合，以 **RICE JAPAN WHITE**、**MENU FIRM** 的設定進行烹煮。
- ③ 用含醋的抹布將壽司桶擦拭乾淨，將煮熟的飯全部盛入壽司桶中。
- ④ 一邊用扇子搨走蒸氣，一邊將飯弄鬆，迅速加入調和醋攪拌，勿使飯結塊。
- ⑤ 用切成適當大小的海苔將 ④ 的壽司飯與喜歡的材料捲起來。



女兒節散壽司

MENU ◆ FIRM

材料 (4 人份)

壽司飯	3 杯米的量
糖煮乾香菇	
乾香菇	4 個
A { 砂糖	2 大匙
醬油	1 ½ 大匙
糖煮葫蘆乾	
葫蘆乾	20g
鹽	適量
B { 砂糖	2 大匙
醬油	1 ½ 大匙
拌花椰菜	
花椰菜	80g
C { 出汁	2 大匙
醬油	1 小匙
鹽醃鮭魚	2 段
雞蛋絲	
雞蛋	2 個
鹽	½ 小匙
生粉	1 大匙
水	1 ½ 大匙
沙律油	適量
白芝麻	2 大匙
鹽漬鮭魚子	4 大匙

- ① 製作壽司飯。
 - ➡ 同上述“手卷壽司”
- ② 將乾香菇用溫開水浸泡，切成絲後放入鍋中，加入浸泡用的水至剛剛越過香菇絲，加入 A，慢火煮至湯汁收乾。
- ③ 將葫蘆乾用水浸濕，加鹽充分揉搓後，用水洗淨，加水至剛好越過葫蘆乾和 B，煮至湯汁收乾。煮熟後切成大塊。
- ④ 花椰菜用鹽水煮後將水抹去以保持其色澤。徹底抹去水分後，切成 1.5cm 長的小段，放入 C 中泡 5 分鐘左右，放在箊籬上瀝乾。
- ⑤ 將鹽醃鮭魚用鋁箔包裹後烤熟，除去魚骨和魚皮後將魚肉弄碎成大塊，將魚皮切成絲。
- ⑥ 在雞蛋中放入加水溶解後的生粉和鹽後，將雞蛋打散。在平底鍋中放入少許沙律油，用打好的蛋液製作 2 ~ 3 張蛋皮，在冷卻後切成 4 ~ 5cm 長的細絲。
- ⑦ 將白芝麻與 ②③ 拌入壽司飯中盛入容器，用 ④⑤⑥ 和鹽漬鮭魚子裝飾。



鮭魚壽司

MENU ◆ FIRM

材料 (4 人份)

米與調和醋.....	份量與 P30 相同
鹽醃鮭魚 (淡鹽)	3 段
薑.....	2 塊
嫩芽菜.....	適量
酒、醋.....	適量
白芝麻.....	適量

- ① 製作壽司飯。
P.30 “手卷壽司”
- ② 將鮭魚烤熟，注意不要烤焦。弄碎成塊放入酒、醋中。
- ③ 將薑切碎，除去澀味。將嫩芽菜切成 2cm 長的小段。
- ④ 將鮭魚、白芝麻、薑放入壽司飯中攪拌混合。
- ⑤ 將壽司飯盛入容器中，撒上嫩芽菜。



腐皮壽司

MENU ◆ FIRM

材料 (4 人份)

米與調和醋.....	份量與 P30 相同
油炸豆腐皮 (長方形)	8 塊
A { 出汁.....	200mL
砂糖.....	7 大匙
酒.....	100mL
醬油.....	3 大匙
味醂.....	2 大匙
醋水.....	適量
甜醋薑.....	適量

- ① 製作壽司飯。
P.30 “手卷壽司”
- ② 將油炸豆腐皮切開一半，打開呈口袋狀，用熱水除去油腥。
- ③ 在鍋中加熱 A，放入油炸豆腐皮。加入醬油和味醂，用細火煮。(只煮湯汁，如果放入油炸豆腐皮一起煮的話，會產生光澤。) 放涼。
- ④ 將油炸豆腐皮中的湯汁擠乾，用蘸過醋水的手將壽司飯裝入。
- ⑤ 盛入容器，配上甜醋薑。



手鞠壽司

MENU ◆ FIRM

材料 (4 人份)

壽司飯.....	2 杯米的量
白肉魚 (刺身用)	100g
煙燻鮭魚.....	8 片
手磨山葵.....	適量
檸檬.....	適量

- ① 製作壽司飯。
P.30 “手卷壽司”
- ② 將白肉魚切成薄片，將煙燻鮭魚沿長度方向對半切開。
- ③ 將抹布在放入了少量醋的水中浸泡後，充分擰乾。
將白肉魚排放在抹布的中央，抹上山葵，並放上適量的壽司飯，將抹布絞緊，使壽司成圓形。
- ④ 煙燻鮭魚也使用相同方法製作，用切成小塊的檸檬裝飾。

什錦飯

做什錦飯的訣竅

只要掌握了下列要點，就可以煮出更加美味的什錦飯。

什錦飯的煮飯容量

白米 最多 3 杯

1. 用大碗盛水，一下子加入鍋中

- 最初加入的水吸收得最好，因此，要防止米糠吸入異味，儘快加水是關鍵。用大碗等其他容器事先盛好水，然後一下子加入快速攪拌，並儘快將水倒出。

2. 淘米要快

- 輕輕揉搓米粒，反復“淘 ➡ 洗”，直到淘米水變清澈為止。淘米從開始到結束最好控制在 3 分鐘左右。

3. 將材料放在米上面煮

- 如果要在調節水量時加入調味料，應在加入調味料後充分攪拌。
- 然後，將材料均勻地放在米上，開始煮飯。如果將材料與米混合攪拌，可能會影響炊煮效果。此外，如果材料的量超過了食譜的記載，也可能會影響炊煮效果。
(請按照 1 量杯米 75g 以下的標準放入材料。)
- 加入調味料和材料後，請勿長時間放置。

4. 燜煮時加材料的動作要快

- 要保持材料的色澤時，或者事先要煮熟材料時，在煮飯結束蜂鳴器鳴響後加入。儘可能快速將材料平鋪在飯上，立即蓋上鍋蓋繼續燜煮 10 分鐘。

5. 煮熟後將飯弄鬆拌勻

- 煮熟後，停止保溫，立即(約 15 分鐘以內)將飯弄鬆，使多餘的水分蒸發。此時，首先將飯勺迅速插入飯的四周弄鬆，充分攪拌均勻。

吃剩的什錦飯

將什錦飯按一人份的量分好，用保鮮紙包好放入冰箱。
用微波爐加熱，或者放入鍋中加水煮成稀飯。

五日飯

MENU ◆ MIXED

材料 (4 人份)

白米	3 杯	
雞胸肉	50g	
胡蘿蔔	中等大小 1/2 顆 (約 50g)	
油炸豆腐皮	1 塊	
水煮竹筍	30g	
乾香菇	3 個	
A {	淺色醬油	2 大匙
	味醂	1 大匙
	酒	1 大匙
	鹽	1 小匙
	出汁	適量
泡乾香菇的汁		

- ① 胡蘿蔔去皮，油炸豆腐皮則放入熱水中除去油腥。將乾香菇用約 500mL 的水浸泡，除去砂石。將雞肉、竹筍和所有的材料切成絲。
- ② 淘米直到淘米水變清澈為止。
- ③ 將米放入內鍋，加入泡乾香菇的水到水位刻度 白米“WHITE”或日本米“JAPAN WHITE”的“3”為止，加入 A 後攪拌。
- ④ 將 ① 的材料均勻地平鋪後以 **MENU MIXED** 的設定進行烹煮。
- ⑤ 煮熟後，將飯弄鬆。



竹筍飯

MENU ◆ MIXED

材料 (4 人份)

白米	3 杯	
煮竹筍	200g	
A {	出汁	適量
	酒	3 大匙
	醬油	2 大匙
	鹽	1/2 小匙
山椒芽	適量	

- ① 將竹筍的頭部切下，豎直切成兩份，剩下的部分切成薄片。
- ② 儘快淘米直到淘米水變清澈為止。
- ③ 將米和 A 放入內鍋，加水至水位刻度白米“WHITE”或日本米“JAPAN WHITE”的“3”，攪拌。
- ④ 將 ① 均勻地平鋪後以 **MENU MIXED** 的設定進行烹煮。
- ⑤ 煮熟後將飯充分弄鬆，盛入容器後撒上山椒芽。



蕃薯飯

MENU ◆ MIXED

材料 (4 人份)

白米	3 杯
日本蕃薯	250g
酒	2 大匙
鹽	1 小匙
黑芝麻	適量

- ① 先將日本蕃薯切成約 1cm 厚的圓塊，再切成 4 份，浸泡在水中以除去澀味。
- ② 儘快淘米直到淘米水變清澈為止。
- ③ 將米放入內鍋，加水至水位刻度白米“WHITE”或日本米“JAPAN WHITE”的“3”，加酒、鹽攪拌。
- ④ 將 ① 的日本蕃薯均勻地平鋪後以 **MENU MIXED** 的設定進行烹煮。
- ⑤ 煮熟後，將飯全部盛入容器，根據個人喜好加入黑芝麻。

罐頭鮭魚飯

MENU ◆ MIXED

材料 (4 人份)

白米	3 杯	
罐頭鮭魚 (約 200g)	1 罐	
鮮香菇	4 個	
海帶出汁	500mL	
A {	酒	3 大匙
	鹽	2/3 小匙
	醬油	1 大匙
蔥	少許	

- ① 將罐頭鮭魚的魚肉和湯汁分開。
- ② 將鮮香菇切成絲。
- ③ 儘快淘米直到淘米水變清澈為止。
- ④ 將米和 ① 的湯汁、海帶出汁放入內鍋，加水至水位刻度白米“WHITE”或日本米“JAPAN WHITE”的“3”，加 A 攪拌。
- ⑤ 將 ① 的魚肉和 ② 均勻地平鋪後以 **MENU MIXED** 的設定進行烹煮。
- ⑥ 煮熟後輕輕攪拌，盛入容器，撒上蔥。



糙米

糙米的煮飯容量

最多 3 杯
(米使用日本米)

糙米飯

MENU ◆ REGULAR

材料 (4 人份)

糙米 (日本米) 3 杯

- ① 輕輕淘洗糙米，除去污物以及稻殼。
- ② 將 ① 放入內鍋，加水至水位刻度“JAPAN BROWN”的“3”。
- ③ 以 (RICE) (JAPAN BROWN)、(MENU) (REGULAR) 的設定進行烹煮。
- ④ 煮熟後，將飯充分弄鬆。



糙米沙律

MENU ◆ REGULAR

材料 (4 人份)

糙米 (日本米)	3 杯	洋蔥	1/3 個
罐頭金槍魚	90g	番茄	1 個
檸檬汁	適量	杏仁片	適量
砂糖	適量	歐芹	適量
葡萄乾	適量	萵苣	適量
白蘭地	適量	法式沙律調味汁	適量
青椒	2 個		

- ① 將糙米煮熟後放涼。
- ② 將金槍魚弄碎成大塊，加入少許加入了砂糖的檸檬汁。
- ③ 向葡萄乾中加入少許白蘭地。
- ④ 將青椒洗過後，取出椒籽，切成碎塊。
- ⑤ 將洋蔥切成碎塊，用水洗後放在抹布中抹乾。
- ⑥ 番茄用熱水燙過之後剝皮並切成圓環狀，除去種子後切成方塊。
- ⑦ 將歐芹切成碎塊。
- ⑧ 將萵苣洗過後，切成大塊用冰水冷卻。
- ⑨ 將 ② ~ ⑧ 的材料放入冷卻的糙米中攪拌，盛入鋪有萵苣的容器中，用杏仁和歐芹裝飾，整體配上法式沙律調味汁。



粥

粥的煮飯容量

最多 0.75 杯
(加材料時最多 0.5 杯)

白粥

MENU ◆ CONGEE

材料 (4 人份)

米..... 0.75 杯

- ① 儘快淘米直到淘米水變清澈為止。
- ② 將米放入內鍋，加水至水位刻度
白米“CONGEE”或日本米“JAPAN
CONGEE”的“0.75”。
- ③ 以 **MENU** **CONGEE** 的設定進行烹煮。
- ④ 煮熟後，盛入溫熱的容器中。

熱 薦 佐 粥 小 菜

梅乾蘿蔔絲粥

MENU ◆ CONGEE

材料 (4 人份)

梅乾..... 1 個 醬油.....少許
蘿蔔絲..... 150g

- ① 將核取出後切碎梅乾。
- ② 將蘿蔔絲和 ① 攪拌後放入醬油調味。

明太子豆腐

MENU ◆ CONGEE

材料 (4 人份)

辣味明太子..... 1 份 酒..... 1 小匙
木綿豆腐..... 1/3 塊 醬油..... 1 小匙

- ① 將辣味明太子的薄皮縱向切開，取出其中的明太子。
- ② 將豆腐弄碎，和酒一起放入鍋內煎。
- ③ 在 ② 中加入 ① 和醬油稍稍煎一下。

七草粥

MENU ◆ CONGEE

材料 (4 人份)

米..... 0.75 杯	綠葉菜
鹽..... 適量	水芹..... 適量
	蘿蔔葉..... 適量
	蔓菁葉..... 適量
	小松菜..... 適量
	京都野菜等..... 適量

- ① 與上述“白粥”的 ① ~ ③ 相同。
- ② 綠葉菜類用熱水快速燙煮，控去水分後切成碎塊。
- ③ ① 煮熟後加入 ② 和鹽，繼續燜煮 5 分鐘左右。

肉碎與醃菜

MENU ◆ CONGEE

材料 (4 人份)

豬肉碎..... 100g	酒..... 適量
沙律油..... 1 大匙	醬油..... 適量
醃菜 (柴漬等)..... 50g	七味唐辛子..... 適量

- ① 將醃菜切成碎塊。
- ② 在熱平底鍋中加入沙律油，將肉碎炒一下。
- ③ 肉碎散開後，加入 ① 和酒、醬油翻炒，撒上七味唐辛子。



照片中的粥使用日本米“JAPAN CONGEE”設定。

七草

水芹、薺菜、鼠麴草、繁縷、寶蓋草、蔓菁、蘿蔔等 7 種蔬菜

規格

型號	NJ-EX107H		
電源	220V ~ 50Hz		
耗電量	煮飯：1270W / 保溫：1270W (25W ^{*1})		
煮飯容量 (最小~最大)		白米	日本米
	白米	0.18 ~ 1.0L (1 ~ 5.5 杯)	0.18 ~ 1.0L (1 ~ 5.5 杯)
	糙米	——	0.18 ~ 0.54L (1 ~ 3 杯)
	混合飯 (白米)	0.18 ~ 0.54L (1 ~ 3 杯)	0.18 ~ 0.54L (1 ~ 3 杯)
	粥	0.09 ~ 0.14L (0.5 ~ 0.75 杯)	0.09 ~ 0.14L (0.5 ~ 0.75 杯)
	糯米飯	——	0.36 ~ 0.72L (2 ~ 4 杯)
	壽司飯 (白米)	——	0.36 ~ 1.0L (2 ~ 5.5 杯)
	快速 (白米)	0.18 ~ 0.54L (1 ~ 3 杯)	0.18 ~ 0.54L (1 ~ 3 杯)
電線長度	1.0m		
外形尺寸 (寬 × 深 × 高)	253 × 348 × 245mm		
重量	約 6.6kg ^{*2}		

● 耗電量為煮飯、保溫時消耗的最大電量。

*1：保溫時的平均耗電量。(室溫 23°C)

● 外觀、規格如有更改，恕不另行通知。

*2：包含電源線。

● 出廠時 (購買時) 預設的設定為 **RICE** **WHITE**、**MENU** **REGULAR**。

選項一覽

食譜	水位刻度	米類	選項	預計炊煮時間 (分鐘)	預約	保溫	選項記憶
米飯	WHITE	WHITE	REGULAR/FIRM/SOFT	52 ~ 61	○	○	○
			QUICK	37 ~ 46	—	○	—
	JAPAN WHITE	JAPAN WHITE	REGULAR/FIRM/SOFT	51 ~ 61	○	○	○
			QUICK	36 ~ 46	—	○	—
芳潤炊	JAPAN WHITE	JAPAN BROWN	REGULAR	83 ~ 107	○	*1	○
粥	白米 CONGEE	WHITE	CONGEE	74 ~ 81	×	*2	—
	日本米 JAPAN CONGEE	JAPAN WHITE	CONGEE	63 ~ 70	×	*2	—
	日本米 JAPAN CONGEE	JAPAN BROWN	CONGEE	98 ~ 105	×	*2	—
壽司飯	JAPAN SUSHI	JAPAN WHITE	FIRM	50 ~ 59	○	○	○
糯米飯	STICKY RICE	JAPAN WHITE	FIRM	49 ~ 58	×	*3	○
混合飯	WHITE	WHITE	MIXED	61 ~ 71	—	*1	—
	JAPAN WHITE	JAPAN WHITE	MIXED	62 ~ 69	—	*1	—

○：可使用此功能。 ×：不建議使用此功能。 —：沒有此功能。

*1：自動進入保溫模式，但會造成異味、變色，因此不建議使用。

*2：自動進入保溫模式，但粥會變成糊狀，因此不建議使用。

*3：自動進入保溫模式，但會造成異味、焦糊，因此不建議使用。

香港總代理

三菱電機 (香港) 有限公司

總部電話：2510 0555 維修服務中心電話：2427 8484

請填寫下表以備將來參考之用。

購買地點：	電話號碼：
授權維修中心：	電話號碼：
購買日期：	年 月 日

MITSUBISHI ELECTRIC CORPORATION