



中文

中

**IH** 電飯煲 (家庭用)

English

英

使用說明書

食譜

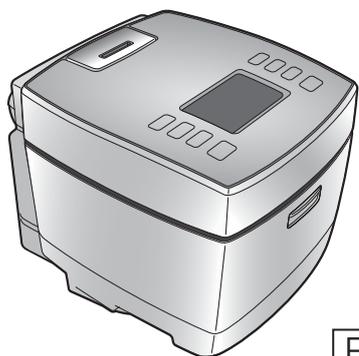
型號

(1.0 公升)

**NJ-EE107H**

(1.8 公升)

**NJ-EE187H**



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

頁

- 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

- 烹煮不同米類的要點..... 8
- 煮出可口米飯的訣竅 ..... 8
- 調整當前時間的方法 ..... 9
- 停電時 ..... 9
- 煮飯前的準備工作 ..... 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 (芳潤炊) ● SUSHI (壽司)
  - STICKY RICE (糯米飯) ● MIXED (什錦飯)
  - CONGEE (粥) ● CONGEE (七分稠的粥)
- 關於飯的保溫 ..... 19
- 預約用餐時間..... 20 (TIMER1 ● TIMER2)
- 從現在開始 2 ~ 12 小時後煮熟 ..... 21 (簡易預約)

煮飯的方法

- 清潔..... 22
- **炊煮未如理想時**..... 25
- **故障排除**..... 28
- 規格..... 34

各類說明

- 食譜..... 30

食譜

# 特點

## 1 以炭塗層鍋、持續大火力煮出美味米飯

- 導熱效率高的炭塗層鍋將熱量充分傳給每一粒米，煮出鬆軟可口的米飯。
- 持續大火力是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。

## 2 芳潤炊 P.16

- 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。

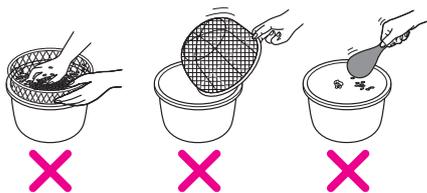
- 沾底等現象嚴重
- 內鍋變形
- 氟塗膜有傷痕

### 請遵守以下事項

- 請勿將篩網疊在內鍋上淘米、濾水。
- 將米倒入內鍋時請勿使篩網碰到內鍋。
- 請勿將飯勺在鍋沿上刮除飯粒。



否則會損傷鍋沿的氟塗膜



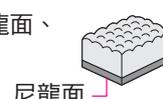
- 請勿使用硬物。（金屬製的飯勺、打泡器、陶瓷器等）
- 請勿放入湯匙或餐具，將內鍋當作水盆使用。
- 請勿使用餐具清洗機、餐具乾燥器清潔此內鍋。



否則會損傷氟塗膜

- 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。



尼龍面

# 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。

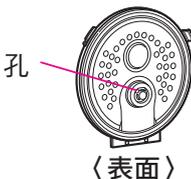
■ 圖標的涵義如下所示。

 <b>警告</b>	操作不當可能會導致人員死亡或重傷。	 禁止	 禁止拆解	 禁止沾水
 <b>注意</b>	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	 禁止觸碰	 遵守指示

母

使用本產品前

 **警告**

<p> <b>不可拆解、修理、改造。</b> 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。</p> <hr/> <p> <b>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。</b> 可能會引起燙傷或傷害事故。</p> <hr/> <p> <b>不可沾水、潑水。</b> 請避免將水濺到電源插頭上。 否則將造成觸電、短路。</p> <hr/> <p> <b>臉或手等不可靠近蒸氣口。不可碰觸蒸氣。</b> 請特別注意嬰幼兒安全。 否則將造成燙傷。</p> <hr/> <p> <b>不可濕手插拔電源插頭及主體插頭。</b> 否則將造成觸電。</p> <hr/> <p> <b>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。</b> 否則將造成燙傷、觸電以及受傷。</p>	<p> <b>煮飯過程中絕對不可開蓋或搬運本產品。</b> 否則將造成燙傷、受傷。</p> <hr/> <p> <b>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。</b> 否則將造成觸電、短路以及起火。</p> <hr/> <p> <b>不可損傷電源線。</b> 使電源線承載重物，或對電源線極度彎曲、纏紮、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。</p> <hr/> <p> <b>不可使用可能堵塞散熱板孔的物品。不可在異物附著狀態下使用。</b> ● 煮飯時不可將塑膠袋、保鮮膜、鋁箔、湯物吸油紙、防溢鍋蓋等放入。 ● 煮飯時不可把青菜等會浮於水面的食品放入（請於米飯煮熟後放入）。 散熱板孔一旦阻塞，蒸氣或煮物將外溢，造成燙傷、觸電以及受傷。</p> <div style="text-align: center;">  <p>孔 〈表面〉</p> </div>
---	---

## 安全注意事項 (續)



### 警告



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。



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

- 煮飯以外的料理
- 使用蘇打粉的料理
- 多油的料理
- 豆類料理
- 使用咖哩塊或奶油湯塊等的調味醬，會增加稠度的料理。

否則蒸氣或煮物將外溢，造成燙傷、觸電以及受傷。



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。



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。



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。



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、開蓋部、鍋蓋密封墊、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。



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。

蒸氣口、內鍋、散熱板、濾心等

否則將造成燙傷。



搬運產品時，不可觸摸開蓋按鈕。

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。

## ⚠ 注意



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。

否則將造成火災。



不可在下列場所使用。

- 不穩定的場所以及不耐熱的墊子等之上。  
否則將造成火災。
- 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。  
鋁製品會發熱，造成冒煙、起火。
- 放在牆壁或家具附近或狹窄的空間，或是收納於廚房用收納櫃時，請避免蒸氣滯留的問題，以免隨後結露於電飯煲上。  
否則可能因結露而造成牆壁或家具變色、變形。

\* 使用收納櫃等時，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 )  
( 1.0 公升：約 8kg / 1.8 公升：約 11kg )



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。



於主體冷卻後再進行清潔。  
以免燙傷。



不使用時，拔除電源插頭。  
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

請勿在會堵塞吸氣口、排氣口的場所使用。  
( 距離牆壁 20cm 以內、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。

不可靠近容易受磁性、電波影響的物品。

- 磁卡 ( 現金卡、定期票券等 )
- 磁帶 ( 卡帶等 )
- 無線設備 ( 電視機、無線電、電話機等 )

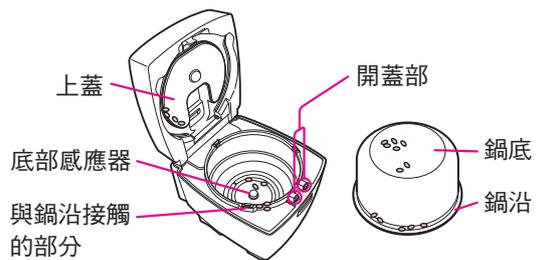
否則將會刪除存儲內容，造成雜音、異常操作。

請勿將內鍋用於電飯煲以外的煮食用具 ( 瓦斯爐、微波爐、電磁爐等 )。  
否則將造成故障。

不可在主體上放置物品。  
不可用抹布等阻塞蒸氣口。  
否則將造成變形、變色、故障。

不可空煮。  
否則將造成故障、異常操作。

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開啟、關閉鍋蓋。

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。

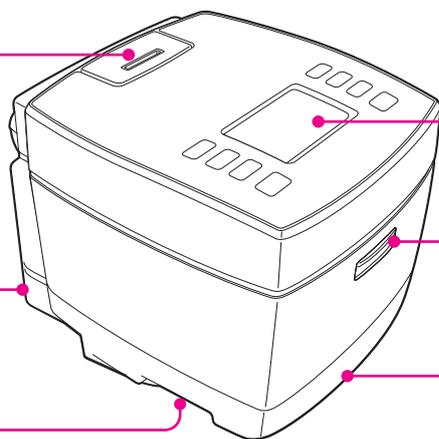
# 各組件的名稱與功能

## 主體

**蒸氣口**  
加熱時會冒  
出蒸氣。

**吸氣口 (底面)**  
不可將毛巾等  
舖在下方。

**提手位**  
(底面左右)



**操作面板**

**開蓋按鈕**  
要打開鍋蓋  
時按下。

**排氣口 (底面)**  
不可將毛巾等  
舖在下方。

## 操作面板

### 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

### HOZYUN 按鍵

- 選擇芳潤炊 [P.16](#)  
(取消時, 再按一次)

### STOP/KEEP WARM 按鍵

- 要終止煮飯、保  
溫、預約時按下
- 要保溫時按下

**上蓋**

**上蓋感應器**  
(內置)

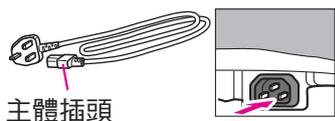
**加熱板**

**鍋蓋密封墊**

**內鍋 (氟塗膜)**  
關於內鍋 [P.2](#)

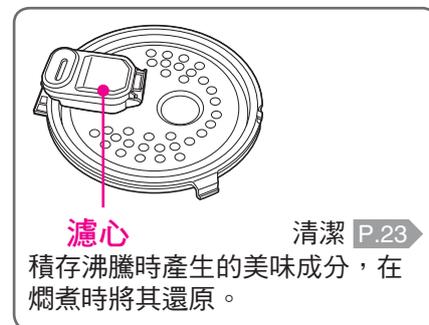
**電源插頭**  
**電源線**

主體插頭請完全插入到主體  
(背面左側)的插口中。



主體插頭

**散熱板**



**濾心**

清潔 [P.23](#)

積存沸騰時產生的美味成分, 在  
燜煮時將其還原。

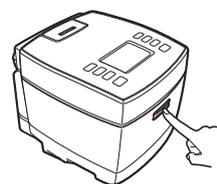
**上緣**

**上蓋**

■ **打開**

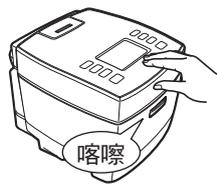
按下開蓋按鈕

- 煮飯時請勿打開。



■ **關閉**

確實關閉直到發出  
“喀嚓”聲為止



**液晶顯示面板**    **TIMER 指示燈（綠色）**

MADE IN JAPAN

WHITE JAPAN WHITE JAPAN BROWN  
REGULAR FIRM SOFT QUICK  
MIXED CONGEE TIMER 12  
HOUZYUN  
AFTER 28:88  
HR MIN

炭炊釜

**KEEP/WARM 指示燈（橙色）**    **START 指示燈（紅色）**

**QUICK 按鍵**

- “QUICK（快速）”煮飯時按下 **P.12**（取消時，再按一次）

**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**
- 以下情況無法進行預約。
  - 快速、什錦飯、煮飯中、保溫中

**HOUR·MINUTE 按鍵**

- 要設定時鐘、預約的時間時按下

**START 按鍵**

- 要開始煮飯時按下
- 確定預約時按下

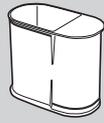
（若未按下 START 按鍵，會響起“嗶嗶、嗶嗶、嗶嗶”的警示音。**P.20~21**）

使用本產品前

- “STOP/KEEP WARM”、“START” 按鍵上有凸起標記
  - 為了更容易區分按鍵，上下按鍵的聲音會改變。
- **STOP/KEEP WARM 按鍵**    ● **START 按鍵**

**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。
- 使用說明書 / 食譜 1 份（本書）  


# 烹煮不同米類的要點

烹煮米	水位刻度	RICE 米類 設定	煮飯時的要點
■ 白米	WHITE	WHITE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 用附屬的量杯進行秤量</li> <li>● 充分淘洗（防止米發臭）</li> </ul>
■ 日本米	JAPAN WHITE	JAPAN WHITE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 用附屬的量杯進行秤量</li> <li>● 充分淘洗（防止米發臭）</li> <li>● 糯米不可進行保溫（否則將造成異味、變色）</li> </ul>
■ 糯米	STICKY RICE		
■ 日本糙米	JAPAN BROWN	JAPAN BROWN	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 用附屬的量杯進行秤量</li> <li>● 輕輕淘洗（除去污物以及稻殼）</li> <li>● 不可進行保溫（否則將造成異味、變色）</li> <li>● 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）</li> </ul>
■ 不同種類的米混合在一起煮飯時		<ul style="list-style-type: none"> <li>● 請以混合量比較多的米的設定進行烹煮。 （例）日本米 2 杯與糙米 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。</li> </ul>	

## 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.11

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。  
（請勿將米放在篩網中擱置。）  
（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變色。

### 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，約在 15 分鐘以內從鍋底開始將飯弄鬆，使多餘的水分蒸發。  
如果就此放置，將造成飯變硬、或者變黏。

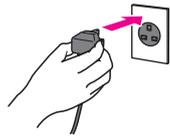
# 調整當前時間的方法

母

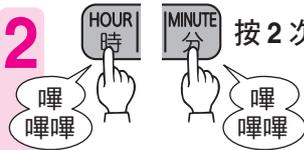
- 由於室溫變化的原因，時鐘多少會存在偏差。
- 時鐘顯示為 24 小時制。（中午 12 時顯示為 12:00，深夜 12 時顯示為 0:00）
- 煮飯、保溫、預約過程中無法調整時間。

例：將 18:10（晚上 6:10）調整成 19:12（晚上 7:12）時

1 插入電源插頭



2 按 2 次 HOUR 或者 MINUTE



- 時間顯示將閃爍 10 秒鐘（閃爍時為可調整時間的狀態）

3



按 HOUR 與 MINUTE 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。

■ 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，可能會影響煮飯效果。

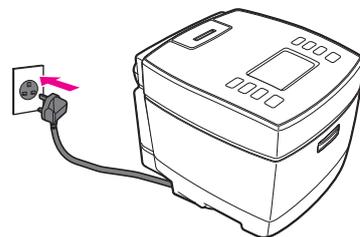
如果停電時間比較長，導致飯變冷時，保溫將會自動終止。

煮飯的方法

# 煮飯前的準備工作

首次使用時，請清洗內鍋、散熱板、附件。P.22~24

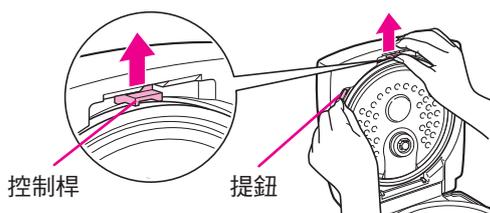
- 將散熱板、濾心、內鍋外側、上緣、主體內側、主體插頭附著的水份、污漬、米粒擦拭乾淨。  
(以免故障、影響米飯味道、蒸氣洩漏、外溢) P.22~23
- 確認濾心密封墊、蒸氣口密封墊、襯套是否裝上，並鎖上濾心的鎖扣。P.23  
(如果沒有安裝，將造成外溢，導致燙傷)
- 散熱板務必裝上。  
(如果沒有安裝，鍋蓋將無法關閉)



## 散熱板 清潔 P.23

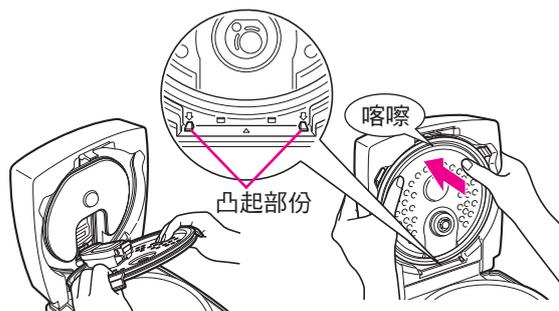
### ■ 拆卸方法

一手握住提鈕，另一手將控制桿向上推。



### ■ 安裝方法

- ① 將散熱板的▽記號插入主體的凸起部份(2處)
- ② 向上推入直到發出“喀嚓”聲為止



## 1 量米

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

### ● 免洗米

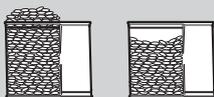
- 1 杯 : 約 170mL = 約 147g
- 0.5 杯 : 約 85mL = 約 73.5g

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。

<例> 煮煮 1 杯時



將免洗米加入至橫線處

剛開始使用時會有異味，味道會隨著使用逐漸散去。  
主體異味嚴重時 P.24

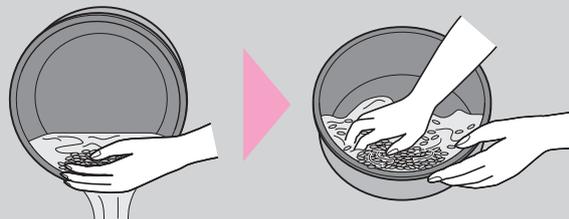
## 2 淘米

使用內鍋淘米。

- 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

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。



請勿將篩網等疊在內鍋上淘米。  
內鍋的氟塗膜如果受損，很容易剝落。

關於內鍋 P.2

母

## 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。

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。

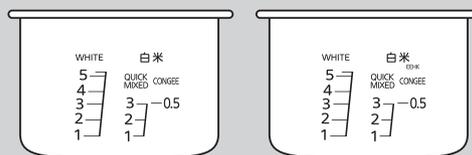
- 在平坦的台面調節水量。
- 請勿使用 50°C 以上的熱水、pH9 以上的鹼性水以及硬度高的礦泉水來煮飯。  
(否則會導致米粒黏糊、變色)

## 4 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。

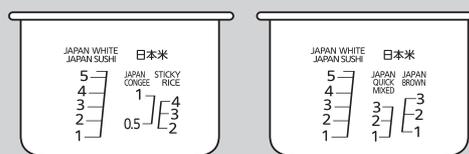
註

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。

- 白米 兩側的顯示相同。



- 日本米 兩側的刻度不同。



\* 這裡的刻度是以 1.0 公升作為說明。

### 水位刻度僅供參考

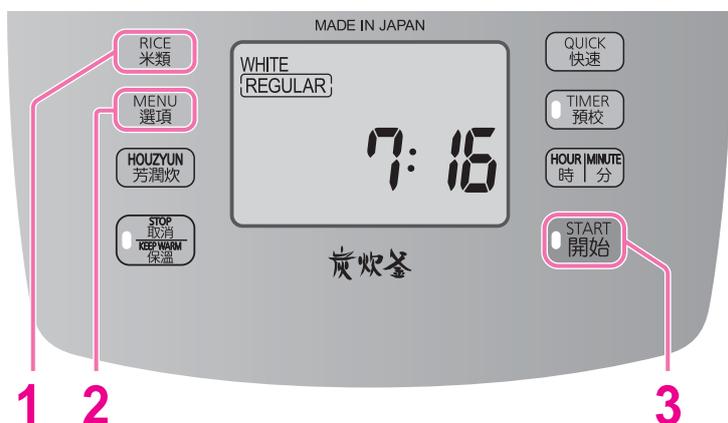
請根據米的種類、個人喜好在 2mm 範圍內調節水量。

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，請在選單中選擇“SOFT”。  
(以免外溢)

煮飯的方法

# 煮白米、日本米 (快速)



<顯示範例> 選擇 **RICE 米類** 時

## ■ 購買時的設定

以 米類 **WHITE**、選項 **REGULAR** (設定) 煮飯時

→ 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



- 煮白米時選擇 **WHITE**
- 煮日本米時選擇 **JAPAN WHITE**

每次按下時切換顯示

WHITE ▶ JAPAN WHITE ▶ JAPAN BROWN

因烹煮免洗米時容易焦糊，稍稍沖洗後，並在煮飯前從內鍋的鍋底輕輕混合攪拌。

## 2 按 **MENU**，選擇米飯的軟硬度 (選擇米的種類後，自動選擇“REGULAR”)



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

每按一下， 就會移動顯示

**REGULAR** ▶ **FIRM** ▶ **SOFT** ▶ **MIXED** ▶ **CONGEE**

P.16~18

### 要快速煮飯時



按 **QUICK** (顯示 **QUICK**) 取消時，再按一次

- 縮短預熱與燜煮時間，比通常模式更快煮熟。
- 最大煮飯容量是 1.0 公升 3 杯、1.8 公升 6 杯。
- 煮出的飯會比較硬。請依照個人喜好增減水量。
- 不可進行預約。

**警告** 臉或手等不可靠近蒸氣口，避免接觸蒸氣  
請特別注意嬰幼兒安全。 (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	REGULAR	約 41 ~ 63 分鐘	米	REGULAR	約 40 ~ 59 分鐘
	FIRM	約 37 ~ 63 分鐘		FIRM	約 37 ~ 59 分鐘
	SOFT	約 43 ~ 65 分鐘		SOFT	約 41 ~ 60 分鐘
	QUICK	約 25 ~ 43 分鐘		QUICK	約 24 ~ 32 分鐘

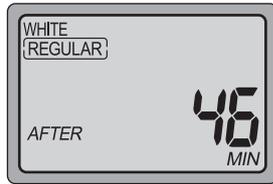
母

**3 按 START，開始煮飯**



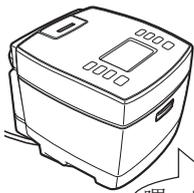
- START 指示燈亮起後，煮飯開始
- 炊煮所需時間顯示

<顯示範例>



(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。)

**4 蜂鳴器鳴響表示飯煮熟  
煮熟後，將飯弄鬆**

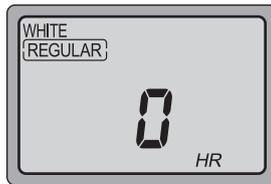


嗶 - 嗶 - 嗶 - 嗶 - 嗶

- START 指示燈熄滅
- 自動切換為保溫 (KEEP WARM 指示燈亮起)
- 顯示保溫時間

請勿保溫超過 24 小時。  
關於飯的保溫 P.19

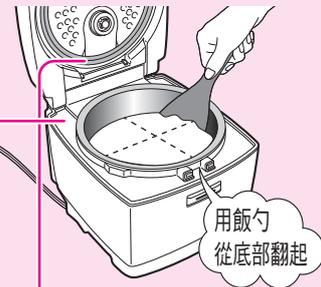
<顯示範例> 保溫顯示



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。經過 72 小時後，會自動結束保溫。(保溫指示燈熄滅)

**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 分，沿著鍋壁從鍋底將飯完全抄起弄鬆。



用飯勺從底部翻起

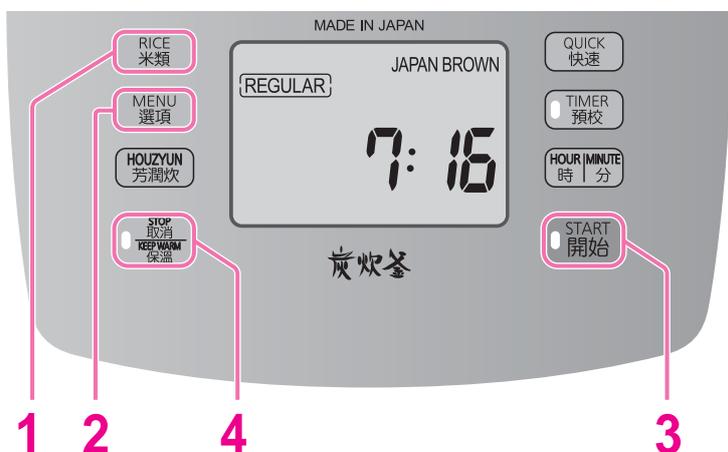
上緣、鍋蓋密封墊上凝露時，請將其擦拭乾淨。

煮飯的方法

註

- 儲存所選擇的米類、選單的 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“噠哩噠哩”“唧唧”等是 IH 特有的通電聲音，並非故障。
- 煮飯、保溫中，有時蒸氣水會從散熱板上滴落。

# 煮日本糙米



<顯示範例> 選擇 **RICE 米類** 時

■ 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

WHITE ▶ JAPAN WHITE ▶ JAPAN BROWN



## 2 按 **MENU**，選擇 **REGULAR** (選擇米的種類後，自動) 選擇“REGULAR”。



每按一下， 就會移動顯示

REGULAR ▶ MIXED ▶ CONGEE

P.16~18



米飯的軟硬度只能選擇“REGULAR”。



## 警告

臉或手等不可靠近蒸氣口，避免接觸蒸氣  
請特別注意嬰幼兒安全。（否則會造成燙傷）

### 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 69 ~ 76 分鐘

母

## 3

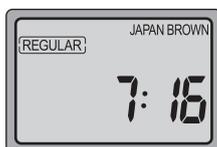


### 按 START，開始煮飯

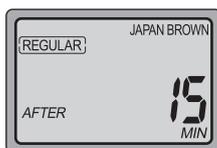


- START 指示燈亮起後，  
煮飯開始  
(不顯示炊煮所需時間)

<顯示範例>



- 進入爛煮階段後，  
以分鐘為單位顯示炊煮所  
需時間。



## 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

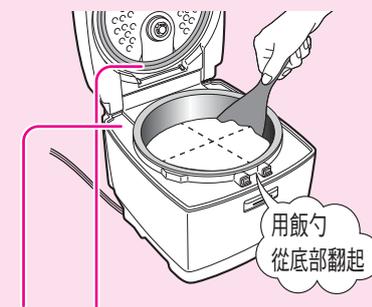


- KEEP WARM 指示燈熄滅

請勿進行保溫。  
否則將造成異味、變色。

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 分，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。

煮飯的方法

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。
- 不可選擇“QUICK”。

# 煮出豐富多樣的米飯

## 預計炊煮所需時間

	HOUZYUN 芳潤炊	SUSHI 壽司	STICKY RICE 糯米飯
JAPAN WHITE 日本米	約 66 ~ 79 分鐘	約 37 ~ 59 分鐘	約 40 ~ 47 分鐘
	MIXED 什錦飯	CONGEE 粥	
WHITE 白米	約 45 ~ 50 分鐘	約 48 ~ 59 分鐘	
JAPAN WHITE 日本米	約 43 ~ 52 分鐘	約 34 ~ 47 分鐘	
JAPAN BROWN 日本糙米	約 76 ~ 87 分鐘	約 79 ~ 96 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。

\* 使用過芳潤炊模式後，電飯煲會儲存設定。

## 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”。
- 取消時，請再按一次“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.13

## SUSHI (壽司)

按  選擇 JAPAN WHITE，按   
選擇 。 P.12~13

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

## STICKY RICE (糯米飯)

- 煮飯容量  
最大煮飯容量是 1.0 公升 4 杯、1.8 公升 6 杯。
- 水位刻度：“STICKY RICE”
- 使用日本糯米。
- 材料請於調整水量後，均勻平鋪於米飯上再炊煮。  
(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。)
- 不可選擇“QUICK”。
- 不可進行預約。

1  按 **RICE**，選擇 **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  
結束保溫，拔出電源插頭 **P.15**

- 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、焦糊。

## MIXED (什錦飯)

- 〈白米、日本米〉
  - 煮飯容量  
最大煮飯容量是 1.0 公升 3 杯、1.8 公升 6 杯。
  - 水位刻度：“MIXED”  
“JAPAN MIXED”
- 〈日本糙米〉
  - 煮飯容量  
最大煮飯容量是 1.0 公升 2 杯、1.8 公升 4 杯。
  - 水位刻度：“JAPAN BROWN”
- 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。)
- 不可選擇“QUICK”。
- 不可進行預約。
- 無法選擇米飯的軟硬度。

1  按 **RICE**，  
選擇米的種類 **P.8**



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  
結束保溫，拔出電源插頭 **P.15**

- 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。

## 煮出豐富多樣的米飯 (續)

### CONGEE (粥)

〈白米〉

- 煮飯容量  
最大煮飯容量是 1.0 公升 0.5 杯、  
1.8 公升 1 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  
結束保溫，拔出電源插頭 P.15  


- 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)

〈日本米、日本糙米〉

- 煮飯容量  
最大煮飯容量是 1.0 公升 1 杯、  
1.8 公升 1.5 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

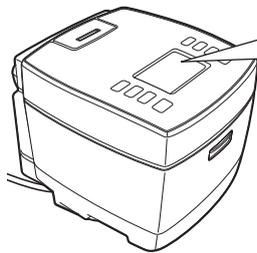
4 蜂鳴器鳴響表示飯煮熟  
結束保溫，拔出電源插頭 P.15  


- KEEP WARM 指示燈熄滅

請勿進行保溫。  
否則粥會變成糊狀。

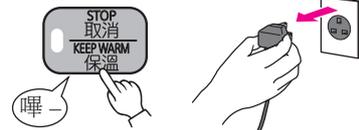
# 關於飯的保溫

飯煮熟後，自動進入保溫模式。



- 保溫指示燈亮起。
  - 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)
  - 超過 72 小時後，自動結束保溫。  
(保溫指示燈熄滅)
- <要顯示當前時間時>  
請按 **HOUR** 時 或者 **MINUTE** 分。  
(不顯示保溫時間)

結束保溫，拔出電源插頭  
並拔出主體插頭。



- KEEP WARM 指示燈熄滅

- 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。
  - 白米以外的米飯  
(什錦飯、粥、糯米等)
  - 冷飯以及冷、熱飯混合
  - 沒有仔細淘洗而煮出的飯
  - 味噌湯、咖哩等有湯汁的物品
- 根據米的種類、選項、煮飯量、室溫，上緣或飯中可能會有蒸氣水滴滴落現象。  
即使是保溫中，也請經常將飯弄鬆。
- 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)
- 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

母

煮飯的方法

# 預約煮飯

## 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.9

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

嗶嗶

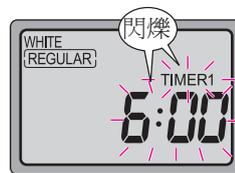
- TIMER 指示燈 (綠色) 亮起
- START 指示燈 (紅色) 閃爍

每次按下時切換  
TIMER1 ▶ TIMER 2 ▶ TIMER AFTER

嗶嗶

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

<顯示範例>  
設定 **TIMER1** 時



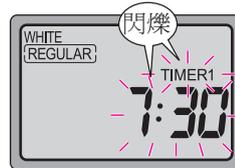
**2**  按 **HOUR** 及 **MINUTE**，設定煮熟的時間

嗶

嗶

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● 每按一次，以小時為單位增加<br/>(0 ~ 23 小時<br/>回到 0 後發出“嗶嗶”聲)</li> <li>● 如果持續按下，時間將快速前進</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 每按一次，以 10 分鐘為單位增加<br/>(回到 0 後發出“嗶嗶”聲)</li> <li>● 如果持續按下，時間將快速前進</li> </ul> |
|---|---|

<顯示範例>  
在上午 7:30 煮熟時



<顯示範例>  
在上午 7:30 煮熟時



**3**  按 **START** → 預約結束 (若未按下 START 按鍵，10 秒後就會響起“嗶嗶、嗶嗶、嗶嗶”的警示音。P.29)

嗶

- 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

## 以上次設定的預約時間煮飯

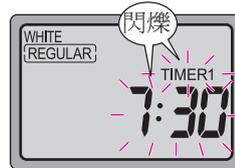
調出設定好的預約時間，進行預約。

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

嗶嗶

- 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

<顯示範例>  
顯示 **TIMER1** 中設定的時間



**2**  按 **START** → 預約結束 (若未按下 START 按鍵，10 秒後就會響起“嗶嗶、嗶嗶、嗶嗶”的警示音。P.29)

嗶

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

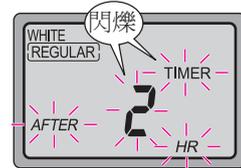
## 從現在開始 2 ~ 12 小時後煮熟 (簡易預約)

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

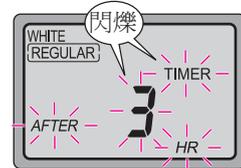


### 2 按 **HOUR**，設定煮熟的時間



- 每次按下，  
在 2 ~ 12 小時之間變化  
(回到 2 小時後發出“嗶嗶”聲)

<顯示範例>  
在 3 小時後煮熟時

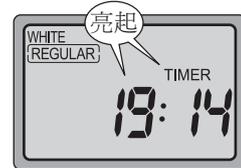


### 3 按 **START** 預約結束 (若未按下 **START** 按鍵，10 秒後就會響起“嗶嗶、嗶嗶、嗶嗶”的警示音。P.29)



- **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

<顯示範例>  
顯示煮熟的時間



#### 要更改米的種類、選項時

請在按 **START** 前選擇。

#### 要更改預約時間時

- 1 按 **STOP** (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 **STOP** (TIMER 指示燈 (綠色) 熄滅)

#### 顯示 U1 時

如果不按 **START**，就無法確定預約  
在響起警示音後，便會顯示“U1”。 P.29

- 1 按 **STOP** 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 • 什錦飯 • 煮飯過程中 • 保溫過程中
- 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)
- 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

請在拔出電源插頭及主體插頭後，等主體冷卻之後進行清潔。

## 每次使用後進行清潔

### ■ 加熱板

用充分擰乾的布擦拭  
如果不進行清潔而就此放置，可能會發生銹蝕、焦糊。

### ■ 蒸氣口

拆下散熱板，用充分擰乾的布擦拭

### ■ 上緣

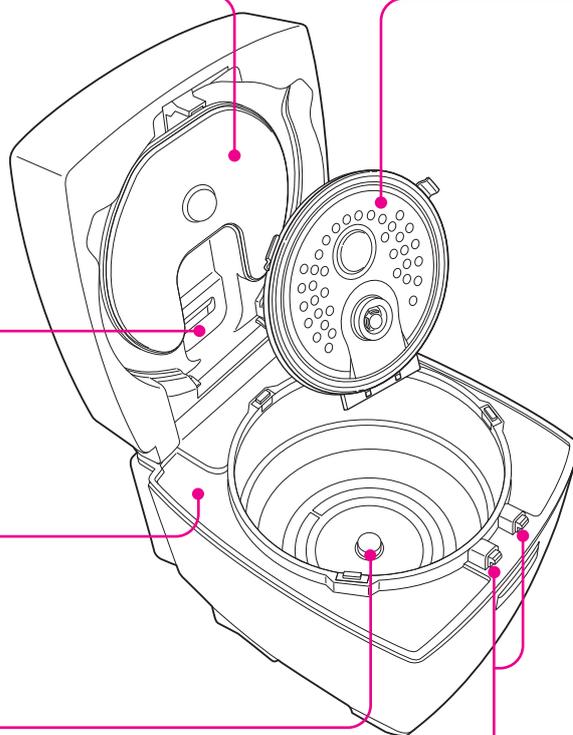
用充分擰乾的布擦拭

### ■ 底部感應器

用充分擰乾的布擦拭

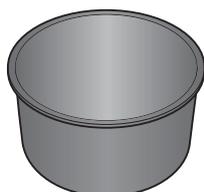
### ■ 開蓋部

米粒等進入內部時，請用竹籤或牙籤去除



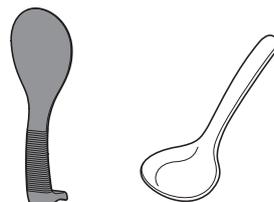
### ■ 內鍋 關於內鍋 P.2

〈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  
\* 不可使用尼龍面進行清洗



注意

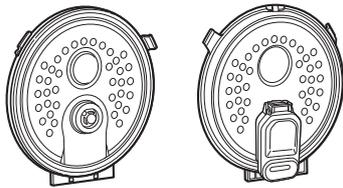
- 不可使用以下物品 (否則將造成損傷、腐蝕、變色、裂紋)
  - 鐵絲刷、刷子、清潔海綿的尼龍面、帶尼龍網面的清潔海綿
  - 餐具清洗機、餐具乾燥器
- 主體不可用水清洗 (否則將造成故障)



散熱板 (濾心) 拆除方法、安裝方法 P.10

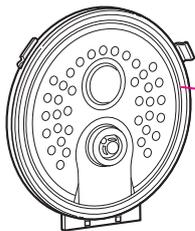
用餐具用中性清潔劑與柔軟的海綿清洗  
 如果不進行清潔而就此放置，除了造成異味以及腐爛外，還可能發生銹蝕、發霉、焦糊。

〈表面〉 〈裡面〉



拆卸方法

1 從主體拆下散熱板

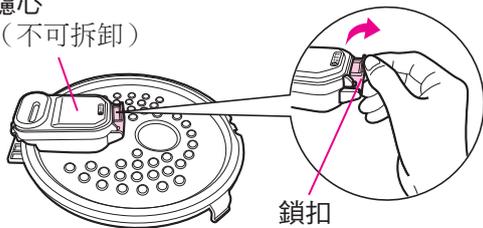


鍋蓋密封墊  
 (不可拆卸)  
 每次使用後都需要清洗，以防止沾染異味。

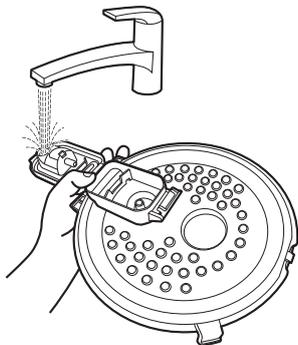
2 拆下鎖扣，打開濾心

濾心

(不可拆卸)

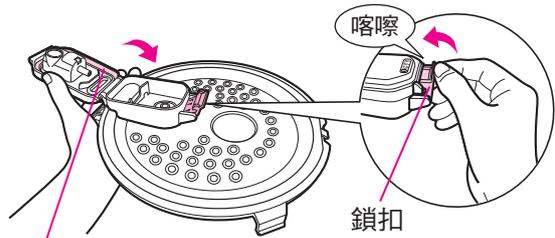


3 水洗後，將水擦拭乾淨 (濾心內部也要清洗)



安裝方法

1 確認濾心密封墊已經裝上，關上濾心的鎖扣直到響起“喀嚓”聲為止



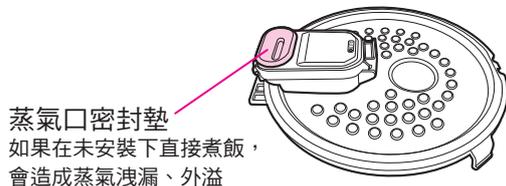
濾心密封墊

如果在未安裝下直接煮飯，將造成蒸氣洩漏、外溢

濾心密封墊鬆脫時，要把密封墊的圓面移到外側，推入溝槽



2 確認蒸氣口密封墊已經裝上

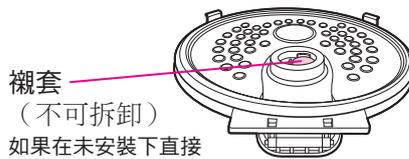


蒸氣口密封墊

如果在未安裝下直接煮飯，會造成蒸氣洩漏、外溢

蒸氣口密封墊鬆脫時，請推入

3 確認襯套已經裝上

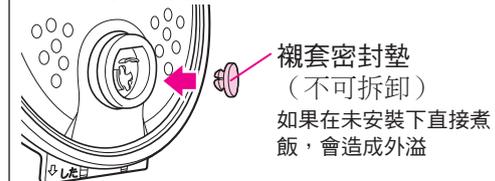


襯套

(不可拆卸)

如果在未安裝下直接煮飯，會造成外溢

襯套鬆脫時，要推入



襯套密封墊 (不可拆卸)

如果在未安裝下直接煮飯，會造成外溢

## 清潔 (續)

### 污漬嚴重時

#### ■ 底部感應器

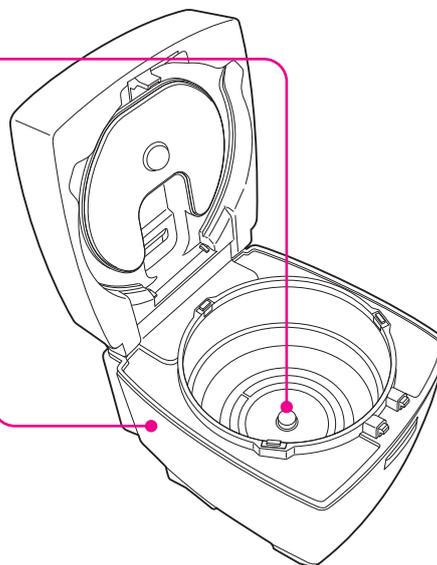
清潔頑固的污漬時，請使用細水砂紙（800 號左右）磨擦後，用充分擰乾的布擦拭

#### ■ 主體

用充分擰乾的布擦拭

#### ■ 量杯

使用餐具用中性清潔劑與海綿進行水洗  
\* 不可使用尼龍面進行清洗



### 主體異味嚴重時

當異味無法完全除去時。

- 1 將水加至內鍋水位刻度“JAPAN WHITE” 1.0 公升的“3”或 1.8 公升的“5”，切實關閉鍋蓋
- 2 設定為“米類 JAPAN WHITE”及“QUICK”  
P.12
- 3 將水煮沸  
沸騰約 15 分鐘左右  
START 開始 按
- 4 停止沸騰  
STOP 取消 保持 按
- 5 主體冷卻後取出內鍋、散熱板清洗（濾心內部也要清洗）

# 炊煮未如理想時

操作	症狀	原因和處理方法	參考 頁面
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"> <li>● 濾心密封墊、蒸氣口密封墊、襯套是否鬆脫？ <span style="float: right;">P.23</span></li> <li>● 有沒有使用附屬的量杯準確地量米？ <span style="float: right;">P.10</span> → 使用廚用量杯以及計量米箱進行秤量時可能會出現誤差。</li> <li>● 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。</li> <li>● 水量以及選項是否正確？ <span style="float: right;">P.11~18</span> → 根據米的種類、品牌、保存期限等等，米的本質會有所不同。新米的米內水分往往較多，炊煮出的米飯較軟。新米季節前的米，米內水分往往會減少，炊煮出的米飯較硬。此外，購買的米經過一段時間後，米會比較乾燥，炊煮出的米飯會較硬。請根據個人喜好調節水量，或者嘗試其他的選項。</li> <li>● 煮的飯是否超過了最大容量？ <span style="float: right;">P.34</span></li> <li>● “QUICK” 煮出的飯會比較硬。 → 請依照個人喜好增加水量。</li> <li>● 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。</li> <li>● 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。</li> </ul>	
	外溢	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 濾心密封墊、蒸氣口密封墊、襯套是否鬆脫？ <span style="float: right;">P.23</span></li> <li>● 煮的飯是否超過了最大容量？ <span style="float: right;">P.34</span></li> <li>● 水量是否正確？ <span style="float: right;">P.8-11</span> → 水量超過內鍋的刻度 2mm 以上時，可能會外溢。要以超過刻度的水量煮飯時，請在選項中選擇“SOFT”。</li> <li>● 選項是否有錯誤？ <span style="float: right;">P.12~18</span> → 如果使用“CONGEE”以外的選項煮粥，可能會外溢。</li> <li>● 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。</li> <li>● 散熱板、濾心中是否有異物或細小穀類？ → 請清除異物。 <span style="float: right;">P.23</span></li> <li>● 米沒有淘洗乾淨時，可能會外溢。</li> </ul>	

卅

出  
售  
說  
明

## 炊煮未如理想時（續）

操作	症狀	原因和處理方法	參考 頁面
煮飯	米飯變黏 米飯結塊	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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。</li> </ul>	
	煮熟的飯中央凹陷	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 這是 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。</li> </ul>	
	米飯或者內鍋上出現薄膜	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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。</li> </ul>	
	出現焦糊	<p>〈下列情況會出現焦糊〉</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 米沒有淘洗乾淨。（米糠成分殘留，容易出現焦糊。）</li> <li>● 糙米以外的米使用“JAPAN BROWN”進行煮飯時。</li> <li>● 將米長時間浸泡在水中，或者設定一個長時間的預約時。</li> <li>● 煮什錦飯等使用了調味料時。</li> <li>● 內鍋的鍋底以及底部感應器上有米粒等異物時。</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 根據煮飯量（少量、多量），底部可能會出現焦糊。</li> </ul>	
	什錦飯、糯米飯無法煮好	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 是否以選項“MIXED”煮飯？ → 如果以“MIXED”以外的選項炊煮什錦飯、糯米飯，就無法把飯煮好。</li> <li>● 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。</li> <li>● 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煮飯。</li> <li>● 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。</li> <li>● 水量是否正確？ → 放入材料前，請根據水位刻度調節水量。</li> <li>● 煮的飯是否超過了最大容量？ → 放入材料煮飯時，最大容量比煮白米飯時少。</li> </ul>	P.34

操作	症狀	原因和處理方法	參考 頁面
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"> <li>● 有沒有將飯勺、粥勺放在鍋內進行保溫？</li> <li>● 有沒有向正在保溫中的飯中加入冷飯？ → 會造成細菌混入，導致異味。</li> <li>● 煮好的飯是否充分弄鬆？ → 請在約 15 分鐘以內從鍋底把飯充分弄鬆，使多餘的水分蒸發。</li> <li>● 米有沒有淘洗乾淨？ <span style="float: right;">P.11</span> → 如果米糠成分殘留，將造成異味。</li> <li>● 有沒有進行 24 小時以上的保溫？ → 否則將造成變色、異味、焦糊。 建議短時間後結束保溫，冷凍保存，之後再以微波爐等調理器重新加熱。</li> <li>● 夏季有沒有進行 12 小時以上的預約？ → 如果長時間浸泡在水中，容易腐壞，造成異味。</li> <li>● 是不是剛剛煮了什錦飯等？ → 使用調味料後會殘留異味，因此請仔細清洗內鍋、散熱板以及濾心。 <span style="float: right;">P.22~24</span></li> <li>● 散熱板、濾心、濾心密封墊以及蒸氣口密封墊等上有沒有污物以及安裝妥當？ <span style="float: right;">P.22~23</span></li> <li>● 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。</li> <li>● 根據米以及水的種類，煮熟的飯看起來可能泛黃。 → 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。</li> <li>● 飯有異味時 <span style="float: right;">P.19</span></li> </ul>	

# 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。

症狀	原因和處理方法	參考 頁面
煮飯時間太長	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 煮的飯是否超過了最大容量？</li> <li>● 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。</li> </ul>	P.34 P.15-16-35
按  後，發出“嗶嗶嗶”聲	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 是否選擇了無法接受預約的選項？ → “QUICK”及“MIXED”無法進行預約。</li> </ul>	
沒有按預約時間煮飯	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 當前時間顯示是否正確？ → 時鐘為 24 小時顯示，請重新確認。</li> <li>● 煮飯過程中有沒有發生停電？</li> </ul>	P.9 P.9
預約的開始時間延遲	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 在預約煮飯中，因為米飯浸泡於水中的關係，煮飯時間會有縮短的傾向，因此，預約煮飯開始時間會與本文記載的煮飯時間有所不同。</li> </ul>	
設定預約時立即開始煮飯	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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)</li> </ul>	
蒸氣從蒸氣口以外洩漏	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 散熱板、鍋蓋密封墊、濾心密封墊、蒸氣口密封墊上是否有異物？ → 請清除異物。</li> <li>● 散熱板、鍋蓋密封墊或內鍋是否變形？ → 請即更換部件。(此服務將另外收取費用)</li> <li>● 濾心密封墊、蒸氣口密封墊是否鬆脫？</li> <li>● 有沒有擦乾內鍋外側的水分？</li> </ul>	P.23 P.23
蒸氣水滴在上緣以及米飯中	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 根據米的種類、選項、煮飯量、室溫，可能會有蒸氣水滴滴落現象。這是為了防止米飯乾燥，並非異常。 → 即使是保溫中，也請經常將飯弄鬆。</li> </ul>	
鍋蓋無法關閉 鍋蓋難以關閉	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 上緣以及開蓋部、內鍋的鍋底有沒有米粒等異物？ → 請清除異物。</li> <li>● 散熱板有沒有正確安裝？</li> </ul>	P.22 P.10
煮飯、保溫過程中有聲音	<ul style="list-style-type: none"> <li>● “嗡嗡”聲 - … 將內部的熱量散發到外部的散熱風扇的聲音。</li> <li>● “噠噠噠噠”“唧唧”聲 - … IH 特有的通電聲音。</li> <li>● “咯吱咯吱”“咻 - ”聲 - … 大火力煮沸的聲音。</li> </ul>	
按  不久後，發出“嗶嗶嗶”聲	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 內鍋沒有放入主體。 → 請將內鍋放入。</li> </ul>	
按鍵按下後，響起“嗶嗶嗶”聲，按鍵無法操作	<ul style="list-style-type: none"> <li>● “WHITE”、“JAPAN WHITE”的“REGULAR”、“FIRM”、“SOFT”可以選擇“QUICK”。</li> <li>● “HOUZYUN”、“MIXED”、“CONGEE”無法選用“QUICK”功能。</li> <li>● “JAPAN WHITE”以外，不可選用“HOUZYUN”功能。</li> <li>● “MIXED”、“QUICK”不可選用預約功能。</li> <li>● 簡易預約無法操作“MINUTE”按鍵。</li> </ul>	

症狀	原因和處理方法	參考 頁面
按鍵操作沒有反應	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 主體插頭、電源插頭是否拔出？</li> <li>● 煮飯、保溫、預約過程中不接受  以外的按鍵操作。</li> </ul>	
剩餘時間顯示變化 1 次 剩餘時間顯示停止	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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。</li> </ul>	
沒有剩餘時間顯示	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 只有在選擇了“WHITE”及“JAPAN WHITE”的“REGULAR”、“FIRM”、“SOFT”、“QUICK”，“JAPAN WHITE”的“HOZYUN”時，會從開始煮飯時起顯示剩餘時間（粗略）。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。</li> </ul>	
液晶顯示消失	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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使用。 → 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）</li> </ul>	P.9
保溫自動關閉	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 超過 72 小時後，自動結束保溫。</li> </ul>	P.19
拔插電源插頭時出現火花	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 這是因為電流流過主體內部的電氣零件充電。並非故障。</li> </ul>	
塑膠等有異味	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 剛開始使用時會有異味，並非故障。味道會隨著使用逐漸散去。主體異味嚴重時</li> </ul>	P.24
液晶顯示面板顯示“F8”	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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等並且拔出插頭後，“F8”消失，電飯煲就可以重新使用。 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。</li> </ul>	
預約設定中響起“嗶嗶、嗶嗶、嗶嗶”聲 液晶顯示面板顯示“U1”	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 預約操作的最後若未按下 ，預約並不會確定，此時會響起警示音。請按下 ，完成預約操作。發出警示音後，若仍舊沒有進行操作，就會顯示“U1”。 → 按下  後，“U1”便會消失，即可使用。請從頭開始重新進行預約設定。</li> </ul>	P.20-21 P.21

\* 若誤使主體掉落而導致主體的部分發生裂縫、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。請將故障狀況與液晶顯示面板的顯示（A1、A2、A5、A6、E0、E1、E2、E5、E6、E7、F3、F4、F6、F8、F9）告知三菱電機服務中心。

什錦飯

● 使用附屬的量杯。(1 杯用約 180mL, 0.5 杯用約 90mL)  
● 大匙 = 15mL, 小匙 = 5mL。(1mL = 1cc)

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。

1. 用大碗盛水，全部一次加入鍋中

- 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，然後全部一次加入並快速攪拌，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。

什錦飯的煮飯容量

最大煮飯容量是 1.0 公升 3 杯 (糙米 2 杯)

最大煮飯容量是 1.8 公升 6 杯 (糙米 4 杯)

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，在約 15 分鐘之內將飯弄鬆，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，用保鮮膜包好放入冰箱。  
用微波爐加熱，或者放入鍋中加水煮成稀飯。

五目飯

MENU◆MIXED

材料 (4 人份)

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	日式醬油	2 大匙
	味醂	1 大匙
	酒	1 大匙
	鹽	1 小匙
高湯	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 儘快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“MIXED”或“JAPAN MIXED”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。



## 糯米飯

### 糯米飯的煮飯容量

1.0 公升最多 4 杯

1.8 公升最多 6 杯

(米使用日本米)

母

## 紅豆飯

### MENU◆MIXED

#### 材料 (4 人份)

糯米 (日本米)	3 杯
紅豆	約 30g
黑芝麻	少許
鹽	少許

- ① 放入大量的水燙煮紅豆，水煮開後，將水倒掉。
- ② 重新放入大量的水，在煮沸後改用小火燙煮片刻。將紅豆與煮紅豆的湯汁分開放涼。
- ③ 儘快淘洗糯米直到淘米水變清澈為止。
- ④ 將米與 ② 的湯汁放入內鍋，加水至水位刻度“STICKY RICE”的“3”。
- ⑤ 將 ② 的紅豆均勻地放在米上浸泡 1 小時，以 **RICE** **JAPAN WHITE**、**MENU** **MIXED** 的設定進行烹煮。
- ⑥ 煮熟後，將飯全部盛入容器，根據個人喜好加入黑芝麻和鹽。



## 鮭魚糯米飯

### MENU◆MIXED

#### 材料 (4 人份)

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

- ① 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。
- ② 將每一段鮭魚均勻地切成 4 ~ 5 小塊。
- ③ 將鴨兒芹快速燙煮，抹去水分後切成 2cm 長的小段。
- ④ 將 A 放入鍋中，加水 300mL 開火煮，加入煮過的鮭魚，煮 2 ~ 3 分鐘。
- ⑤ 取出鮭魚，將湯汁放涼。除去魚皮和魚骨，將魚肉弄碎成小塊。
- ⑥ 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** **MIXED** 的設定進行烹煮。
- ⑦ 煮熟後，加入 ⑤ 中處理好的鮭魚，全體攪拌混合後盛入容器，撒上鴨兒芹和芝麻。



## 野菜糯米飯

### MENU◆MIXED

#### 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
	高湯	適量

- ① 儘快淘洗糯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“STICKY RICE”的“3”為止，浸泡 1 小時。
- ③ 將野菜清洗後切碎。
- ④ 將 A 加入 ② 的米中混合。
- ⑤ 放入 ③ 的野菜，以 **RICE** **JAPAN WHITE**、**MENU** **MIXED** 的設定進行烹煮。
- ⑥ 煮熟後，將飯弄鬆。

編者

## 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。
- 高湯.....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，使用鮭魚等生魚片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
  - 趁飯還很燙的時候充分攪拌。味道比較容易滲入。
  - 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
生魚片、煎蛋、納豆等.....	適量
綠紫蘇、山葵.....	適量

- ① 儘快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 用含醋的布巾將壽司桶擦拭乾淨，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 1/2 大匙
糖煮葫蘆乾	
葫蘆乾.....	20g
鹽.....	適量
B { 砂糖.....	2 大匙
醬油.....	1 1/2 大匙
拌花椰菜	
花椰菜.....	80g
C { 高湯.....	2 大匙
醬油.....	1 小匙
鹽醃鮭魚.....	2 段
雞蛋絲	
雞蛋.....	2 個
鹽.....	1/2 小匙
太白粉.....	1 大匙
水.....	1 1/2 大匙
沙拉油.....	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，放在網篩上瀝乾。
- 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太白粉和鹽後，將雞蛋打散。在平底鍋中放入少許沙拉油，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。



## 糙米

### 糙米的煮飯容量

最大煮飯容量是 1.0 公升 3 杯 (什錦飯是 2 杯)

最大煮飯容量是 1.8 公升 6 杯 (什錦飯是 4 杯)  
(米使用日本米)

母

## 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。



## 粥

### 粥的煮飯容量

1.0 公升型 白米：最多 0.5 杯

日本米•日本糙米：最多 1 杯 (放入材料時最多 0.5 杯)

1.8 公升型 白米：最多 1 杯 (放入材料時最多 0.5 杯)

日本米•日本糙米：最多 1.5 杯 (放入材料時最多 1 杯)

## 白粥

### MENU◆CONGEE

#### 材料 (4 人份)

米 ..... 0.5 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“0.5”。
- ③ 以 **MENU** **CONGEE** 的設定進行烹煮。
- ④ 煮熟後，盛入溫熱的飯碗。

## 七草粥

### MENU◆CONGEE

#### 材料 (4 人份)

米 ..... 0.5 杯

鹽 ..... 適量

#### 綠葉菜

水芹 ..... 適量

蘿蔔葉 ..... 適量

蕪菁葉 ..... 適量

小松菜 ..... 適量

水菜等 ..... 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。

#### 七草

水芹、薺菜、鼠麴草、繁縷、稻槎菜、蕪菁、蘿蔔 7 種蔬菜

料理

# 規格

型號	NJ-EE107H		
電源	220V ~ 50Hz		
耗電量	煮飯：1200W / 保溫：1200W		
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)
	什錦飯 (白米)	0.18 ~ 0.54L (1 ~ 3 杯)	0.18 ~ 0.54L (1 ~ 3 杯)
	什錦飯 (糙米)	——	0.18 ~ 0.36L (1 ~ 2 杯)
	粥	0.09L (0.5 杯)	0.09 ~ 0.18L (0.5 ~ 1 杯)
	糯米飯	——	0.36 ~ 0.72L (2 ~ 4 杯)
	壽司飯 (白米)	——	0.18 ~ 1.0L (1 ~ 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)	237 × 292 × 243mm		
重量	約 5.2kg*		

型號	NJ-EE187H		
電源	220V ~ 50Hz		
耗電量	煮飯：1300W / 保溫：1300W		
煮飯容量 (最小~最大)		白米	日本米
	白米	0.18 ~ 1.8L (1 ~ 10 杯)	0.18 ~ 1.8L (1 ~ 10 杯)
	糙米	——	0.36 ~ 1.08L (2 ~ 6 杯)
	什錦飯 (白米)	0.18 ~ 1.08L (1 ~ 6 杯)	0.18 ~ 1.08L (1 ~ 6 杯)
	什錦飯 (糙米)	——	0.36 ~ 0.72L (2 ~ 4 杯)
	粥	0.09 ~ 0.18L (0.5 ~ 1 杯)	0.09 ~ 0.27L (0.5 ~ 1.5 杯)
	糯米飯	——	0.36 ~ 1.08L (2 ~ 6 杯)
	壽司飯 (白米)	——	0.18 ~ 1.8L (1 ~ 10 杯)
快速 (白米)	0.18 ~ 1.08L (1 ~ 6 杯)	0.18 ~ 1.08L (1 ~ 6 杯)	
電線長度	1.0m		
外形尺寸 (寬 × 深 × 高)	263 × 317 × 274mm		
重量	約 6.4kg*		

- 耗電量為煮飯、保溫時消耗的最大電量。
- 外觀、規格如有更改，恕不另行通知。
- 出廠時 (購買時) 預設的設定為 **[RICE]** **[WHITE]**、**[MENU]** **[REGULAR]**。

\* 包含電源線。

< 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	37 ~ 65	○	○	○
	QUICK		QUICK	25 ~ 43	—	○	—
	JAPAN WHITE	JAPAN WHITE	REGULAR/FIRM/SOFT	37 ~ 60	○	○	○
	JAPAN QUICK		QUICK	24 ~ 32	—	○	—
	JAPAN BROWN	JAPAN BROWN	REGULAR	69 ~ 76	○	*1	○
芳潤炊	JAPAN WHITE	JAPAN WHITE	HOUZYUN	66 ~ 79	○	○	○
粥	白米 CONGEE	WHITE	CONGEE	48 ~ 59	×	*2	—
	日本米 JAPAN CONGEE	JAPAN WHITE	CONGEE	34 ~ 47	×	*2	—
	日本米 JAPAN CONGEE	JAPAN BROWN	CONGEE	79 ~ 96	×	*2	—
壽司飯	JAPAN SUSHI	JAPAN WHITE	FIRM	37 ~ 59	○	○	○
糯米飯	STICKY RICE	JAPAN WHITE	MIXED	40 ~ 47	—	*3	—
什錦飯	MIXED	WHITE	MIXED	45 ~ 50	—	*1	—
	JAPAN MIXED	JAPAN WHITE	MIXED	43 ~ 52	—	*1	—
	JAPAN BROWN	JAPAN BROWN	MIXED	76 ~ 87	—	*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。

母

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**