



微电脑电饭煲 使用说明书

NS-TGH10C/NS-TGH18C NS-TGQ10/NS-TGQ18

●感谢您购买本产品。

●请在使用前详读使用说明书，以便正确使用，并请妥善保管本说明书。

目录

使用前

安全注意事项	2
各部分名称和使用方法	4
美味炊煮、可口保温	5

使用方法

煮饭方法	
基本的煮饭方法	6
高明的煮饭方法	8
定时预约煮饭	9
蛋糕的作法	11
标准保温、休眠保温	12
时钟的调整方法	13
报知音的种类及切换方法	14

食谱

什锦饭	15
手卷寿司	15
糯米红豆饭	16
海绵蛋糕	16
起司蛋糕	16

清理

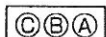
清理	18
关于零件更换	19

因惑时

认为故障时	20
出现此现象时	22
规格	23

出品公司: 上海象印家用电器有限公司
 上海市长宁区中山西路933号 虹桥银城1508室
制 造 厂: 新盈利电器制造(深圳)有限公司

ZOJIRUSHI CORPORATION
OSAKA, JAPAN



安全注意事项 务请遵守

- 以下所示注意事项分为“警告”和“注意”两项，以防止给使用者或他人带来危害或损害。
- 每个注意事项都涉及有关安全的重要内容，务请遵守。



警告

表示如果操作有误，可能会造成重伤*1的内容。



注意

表示如果操作有误，可能会受到伤害*2或物品损害*3的内容。

※1 重伤是指失明、受伤、烫伤（高温·低温）、触电、骨折、中等，以及留有后遗症，或需住院、需长期通院治疗之伤。

※2 伤害是指不需住院、不需长期通院治疗的受伤及烫伤、触电等之伤。



注意

△符号表示警告、注意内容的标记。图中或附近标注有具体的注意内容。



禁止

⊘符号表示禁止事项。图中或附近标注有具体的注意内容。



指示

●符号表示强制或指示事项的内容。图中或附近标注有具体的指示内容。

※3 物品损害是指对住房、家财以及家畜、宠物等之损害。



警告



不得改造。除了修理技术人员以外，不得拆卸或擅自修理。

否则，会有造成火灾、触电、受伤的危险。需要修理时，请询问经销商或服务店。



不得用湿手插拔插头。

否则，会有造成触电、受伤的危险。



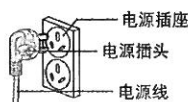
不得让儿童单独使用，不得在幼儿摸得到的地方使用。

否则，有造成烫伤、触电、受伤的危险。



电源线、插头损伤时或插座松动时，请勿使用。

否则，会有造成触电、短路、起火



电源线不得受损。

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



不得使用交流220V (NS-TGH10C/18C)，220-230V (NS-TGQ10/18) 以外的电源。

否则，有引起火灾、触电的危险。



将插头完全插入插座。

否则，会有造成触电、短路、冒烟、起火



不得浸泡于水中、不得溅水、本体内部不得进水。

否则，有可能造成短路、触电。



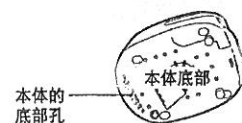
不得触摸蒸汽口。

会造成烫伤。尤其应防止幼儿触摸。



请勿将别针、铁丝等金属物、以及其它异物放入底部的孔内。

否则，有造成触电、异常情况的危险。



请勿在煮饭中打开外盖或移动本体。

否则，有造成烫伤的危险。



应单独使用额定15A以上的插座。

若与其他器具共同使用，分路插座部分会因异常发热而引起火花。



插头前端及插脚安装面有灰尘沾附时，应仔细擦拭。

否则，有引起火灾的危险。



注意



请不要在煮饭中或刚煮好饭时碰触本体高温部。

打开外盖时，小心蒸汽。搅拌米饭时，注意手不要碰触到锅体。

否则，有可能造成烫伤的危险。



移动本体时不要碰触到上盖按钮。

否则，一旦外盖突然开启会造成烫伤和受伤。



不得在溅水的地方或火源附近使用。

否则，会有造成触电、漏电或变形的危险。



请勿使用专用内锅以外的容器。

否则，易造成内锅过热而发生故障。



不要在距离墙壁、家具过近之处使用。在厨房用柜橱等处煮饭时，注意不要让蒸汽无法排出。

否则，会造成墙壁或家具变色或变形。



请勿在不稳定的地方或不耐热的垫子上使用。

否则，会有造成火灾的危险。



待本体冷却后再进行清理。

否则，碰触到高温都会造成烫伤。



除专用电源线外不得使用其他电源线。该专用电源线不得用于其他器具。

否则，会有造成故障、起火的危险。



拔下插头时，务必手持插头，不得拉扯电源线。

否则，有可能造成触电或短路而出现火花。



不使用时，请从插座上拔下插头。

否则，会有造成受伤、烫伤，或因绝缘劣化而引起的触电、漏电、火灾。



将本体插头完全插入本体。

否则，会有造成触电、短路、冒烟、起火的危险。



电源线破损时请更换专用的电源线。

更换时，请确认好产品的型号后去经销商或服务店购买更换。

敬请注意

■请勿在本体（特别是蒸汽口）上覆盖抹布等。

否则，会造成本体或外盖变形、变色的原因。

■请勿在本体内侧及内锅外侧沾附异物（饭粒、米粒等）的状态下使用。

否则，会造成煮饭不良。

■请勿放入会损伤内锅的器具。

一旦内锅刮伤会造成煮饭不良。

■请不要用于蒸物等、以及煮饭和保温以外的用途。

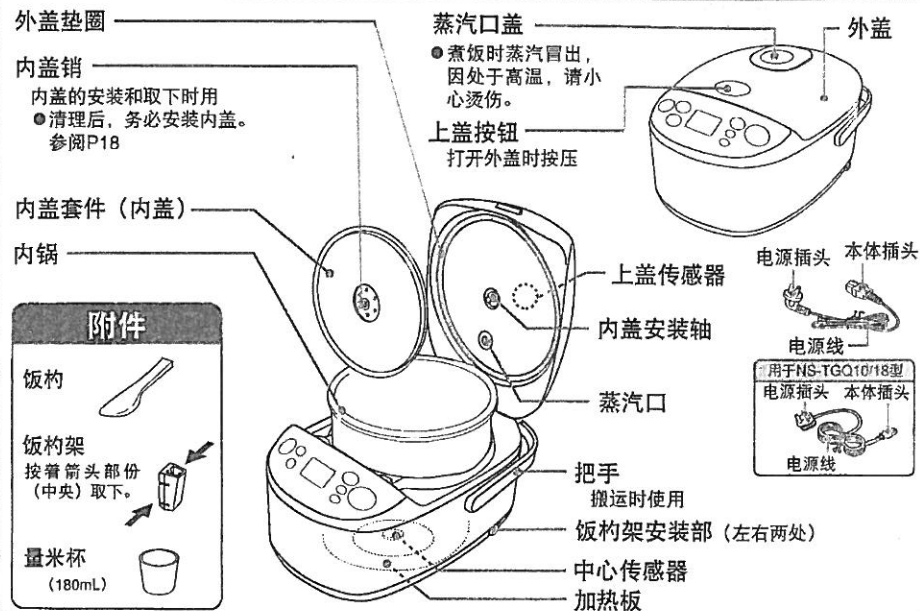
否则，会造成蒸汽口堵塞。

■请勿在蒸汽会喷到其他电器的地方使用。

否则，会因蒸汽喷出导致电器的火灾、故障、变色及变形。

各部分名称和使用方法

本体



附件

饭杓

饭杓架

按着箭头部份
(中央) 取下。

量米杯

(180mL)

操作面板

- 请确实按下操作键。
- “煮饭”键和“取消”键的中央的(●、—), 是为视力障碍者而设计的。

液晶显示屏 (显示全部内容, 但在使用过程中不会出现这些显示。)

“菜单”键
进行选择时使用。

“取消”键
取消操作设定和
中止正在运作的功能
时使用。

“保温选择”键
选择“标准保温”和“休眠保
温”时使用。参阅P12

“预约”键
到了希望食用
时间, 能自动
将饭煮好, 定
时预约煮饭时
使用。
参阅P9

“煮饭”键
煮饭时使用。

“调整时间”键
时间预约和调整现在时间时
使用。参阅P9、P13

美味炊煮、可口保温

美味炊煮

正确量米

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

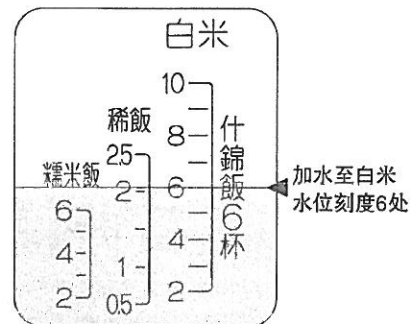
快速淘米

第一次多放些水, 快速淘洗后立即将水倒掉。之后换4—5次水, 将米糠冲洗干净。

正确增减水量

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

例: 煮6杯米量的白米时



不要使用碱性强的水煮饭

否则米饭会变黄、或发粘。

煮饭结束后请马上搅拌

使多余的水分蒸发, 米饭松软可口。

●这是规格为1.8L的内锅水位刻度。

可口保温

将米饭保存在内锅中时, 请务必使用保温功能。

如不使用保温功能将米饭保存在内锅中, 会导致米饭产生异味。

为防止米饭的干燥、变味、变色, 不要进行下述之保温。

- 加入剩饭
- 从冷饭开始保温
- 加入配料及调味料烹煮的什锦饭、糯米饭等米饭
- 炸薯饼、酱汁等米饭以外的食品
- 保温12小时以上
- 饭杓放在锅内
- 插头处于拔出状态, 或保温处于取消状态, 米饭放置锅中

少量米饭保温时, 将米饭堆在内锅中央。



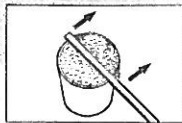
煮饭方法

基本的煮饭方法

1

使用附属的量米杯进行量米

以量米杯（180mL）平口盛满1杯为标准进行量米。



2

淘米、增减水量

将内锅置于水平处，根据烹煮项目的水位刻度进行增减水量，参阅P8“高明的煮饭方法”将米摊平。

●米不需浸泡可立即煮饭。将米浸泡后煮出的饭会稍软。



3

将内锅放入本体中，关闭外盖，并连接上电源插头和本体插头

擦去内锅外侧和本体内侧沾附的水分和异物，放入内锅。务必安装内盖。

- ①将本体插头完全插入本体
- ②将电源插头确实插入插座

4

用 键选择烹煮项目

每按一次键，“▲”位置移动。

- 持续按键则可快速移动。（返回“白米/寿司”时移动停止）
- 记忆项目：“白米/寿司”及“糙米饭”一经选择煮饭后，下次再选为止，将被自动记忆。
- 白米快速：想要快速烹煮白米饭时选择白米快速。但有可能煮出的饭会稍硬。



5

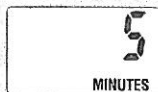
按 煮饭 键

亮灯

煮饭灯（ 亮灯，开始煮饭的提示音（蜂鸣器）鸣响。

进入焖饭状态时，将显示至饭煮好的剩余时间。

到饭煮好的剩余时间



6

煮饭结束的提示音（蜂鸣器）鸣响，自动进入保温后，请立刻搅拌米饭

保温经过时间



煮饭结束后自动进入保温，此时保温灯（ 亮灯，以1小时为单位显示保温经过时间。

煮饭结束后立刻搅拌米饭，使多余的水分蒸发，以防米饭结块或发粘。

- 将米饭保存在内锅中时，请务必使用保温功能。如不使用保温功能将米饭保存在内锅中，会导致米饭产生异味。参阅P5“可口保温”、参阅P12“标准保温、休眠保温”
- 在保温中想知道当前时间时，请按“调整时间”键的  或  键。并请再次按“调整时间”键，返回到保温经过时间。否则下次煮饭时将不显示保温经过时间，该切换只能在保温中进行。
- 若将保温一度取消后，再次进行保温时，显示会返回到“0 HOURS”。
- 煮饭结束时的报知音可以进行切换。参阅P14“报知音的种类及切换方法”

7

使用结束后按 键，拔下电源插头

煮饭所需的大约时间

	时 间	
	1.0L规格	1.8L规格
白 米	约45分钟 ~ 1小时	约50分钟 ~ 1小时
寿 司 饭	约45 ~ 50分钟	约45 ~ 50分钟
白 米 快 速	约29 ~ 40分钟	约30 ~ 45分钟
什 锦 饭	约55分钟 ~ 1小时5分钟	约55分钟 ~ 1小时5分钟
粥	约55分钟 ~ 1小时5分钟	约50分钟 ~ 1小时5分钟
糙 米 饭	约45 ~ 50分钟	约45 ~ 50分钟
糙 米 快 煮	约1小时25分钟 ~ 1小时50分钟	约1小时25分钟 ~ 1小时50分钟
发 芽 米	约1小时 ~ 1小时10分钟	约1小时 ~ 1小时10分钟

为电压220V（NS-TGH10C/18C）、230V（NS-TGQ10/18）室温20℃，水温18℃的场合。

●时间是从煮饭开始到进入保温状态时的时间。并因电压、室温、季节、水量等而异。

●什锦饭由于在米中加入了配料等，为了使其美味可口，煮饭时间要比白米延长一些（预热时间大约需要30分钟）。

提示和注意

- 请不要在煮饭中打开外盖，否则会影响煮饭效果。
- 连续煮饭时，请冷却本体和外盖至人体肌肤温度。太热会影响煮饭效果。
- 请不要空煮，否则会引起故障。
- 因煮饭状态的不同，有时煮好的米饭底部可能会有浅黄色的焦饭。

煮饭方法 续

高明的煮饭方法

什锦饭

米	电饭锅为1.0L规格,请在1杯~4杯以内烹煮;为1.8L规格,请在2杯~6杯以内烹煮。超出此量煮饭时,有时会造成溢出或影响煮饭效果。
水量	按照 白米 的水位刻度。
菜单键	选择 什锦饭 。
配料	加入配料的量约占米量的30%~50%为宜。加入配料过量时会影响煮饭效果(1杯米约150g)。请将配料切成小块放在米上,不要搅拌进行烹煮。

将调味料用汤汁或水等稀释后再加入米中,增减水量后从锅底进行充分搅拌。若将调味料直接加入米中,或没有从锅底进行充分搅拌时,有时会焦糊,或影响煮饭效果。

麦片饭

水量	比 白米 的水位刻度稍微多加些水。
菜单键	选择 白米/寿司 。
麦片的比例,请添加到煮饭量的20%以内。量过多时,会无法顺利煮饭。 (例)煮1杯的量时,米为0.8杯、麦片为0.2杯。	

胚芽米

水量	按照 白米 的水位刻度。
菜单键	选择 白米/寿司 。
由于胚芽容易脱落,所以请用手轻轻地淘洗米。	

糙米饭

水量	按照 糙米 的水位刻度。
菜单键	选择 糙米饭 。

寿司饭

米	使用白米。
水量	按照 寿司饭 的水位刻度。
菜单键	选择 白米/寿司 。

糯米饭

米	使用洗净并沥水30分钟以上的米。
水量	按照 糯米饭 的水位刻度。 ● 仅为糯米时 按照 糯米饭 的水位刻度。 ● 糯米和粳米混合时 比 糯米饭 水位刻度稍微多加些水。
菜单键	选择 糯米饭 。
配料	加好水后,放在米上。

● 糯米红豆饭时...
先煮红豆,然后将红豆与豆汤分开,冷却至常温后使用。
煮饭时请用豆汤代替水进行烹煮。

粥

米	使用半糙米、糙米煮不好粥。
水量	按照 稀饭 的水位刻度。
菜单键	选择 粥 。
配料	加入配料的量约占米量的30%~50%为宜。请将配料切成小块放在米上,不要搅拌进行烹煮。 尽量少放不易煮熟的配料。另外,青菜类请先烫煮,务必等粥煮好后再加入。

发芽米

米	电饭锅为1.0L规格,请煮在1杯~4杯以内烹煮;为1.8L规格,请在2杯~8杯以内烹煮。 仅煮煮发芽米、或与白米混合烹煮。
水量	按照 白米 的水位刻度。
菜单键	选择 白米/寿司 。

根据发芽米种类的不同,有时会造成溢出,或影响烹煮效果。
请不要用定时预约煮饭,或将米浸泡30分钟以上。
由于发芽米容易吸收水分,有时会影响烹煮效果。

定时预约煮饭

● 到了希望食用时间,已自动煮好。用“预约1(1)”和“预约2(2)”来记忆2个预约煮饭时间。

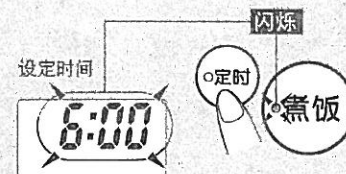
例:希望上午7:30能煮好

● 在定时预约之前,请先确认当前时间是否准确。参阅P13

1 按 **定时** 键,选择“预约1”

“预约1”显示为设定时间“6:00”,此时显示时间和煮饭灯闪烁。

● 再按一次“预约”键,“预约2”显示为“18:00”。



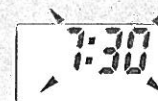
2 按 **菜单** 键,选择需要的功能

● “白米快速”、“什锦饭”、“糯米饭”、“蛋糕”不能使用预约定时。

3 按 **▲** 键或 **▼** 键,设定希望食用时间

按 **▲** 键:以10分钟为单位递进
按 **▼** 键:以10分钟为单位递减

● 持续按键则以10分钟为单位快速递进。

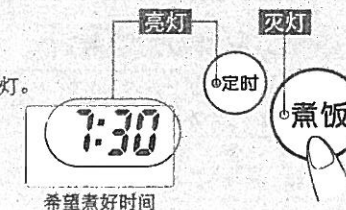


4 按 **煮饭** 键

煮饭灯灭灯,希望煮好时间“7:30”和预约灯亮灯。

提示音(蜂鸣器)鸣响

● 不按“煮饭”键,则定时器预约没有完成。



提示

- 取消定时预约煮饭时,请按“取消”键。
- 在定时预约中想知道当前时间时,请按“调整时间”键的 **▲** 或 **▼** 键。
- 在加入配料和调味料的状态下,请不要用定时预约煮饭。有时会因配料变质或调味料沉淀而影响煮饭效果。
- 请不要用定时预约来烹煮发芽米。由于发芽米容易吸收水分,有时会影响烹煮效果。

定时预约煮饭 续

用被记忆的时间煮饭

- 预约了的时间，被记忆在“预约1 $\odot$ 1”和“预约2 $\odot$ 2”中。预约时间与前次相同时，则不需要调整时钟。

例：预约1的记忆时间是7:30，预约2的记忆时间是18:30时

1

按 $\odot$ 定时 键，选择“预约1”或“预约2”

“预约1”显示为设定时间“7:30”，此时显示时间和煮饭灯闪烁。

- 再按一次“预约”键，“预约2”显示为“18:30”。



2

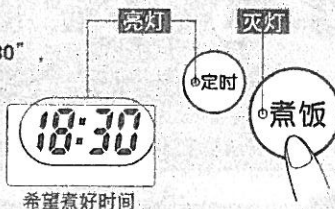
按 $\odot$ 菜单 键，选择需要的功能

3

按 $\odot$ 煮饭 键

例：“预约2”为“18:30”，完成预约时

- 完成预约。



定时预约煮饭的参考时间

项 目	时 间
白米 / 寿司饭	1小时~13小时
粥	1小时10分钟~13小时
糙米饭	1小时50分钟~13小时

提示

- 使用定时预约煮饭时，煮出的饭稍软。
- 定时预约煮饭时，不显示到饭煮好的剩余时间。
- 当设定时间不足于定时器的参考时间时，蜂鸣器鸣响，立即开始煮饭。
- 夏季等室温较高时，为防止白米过度浸泡而引起变质，请尽量设定在13小时以内。

蛋糕的作法

●面粉份量、作法
参阅P16、P17“食谱”

1

请在锅里底部及侧面均匀涂上一层薄薄的奶油

- 奶油涂法如果不均匀，将导致面粉容易沾到锅上。

2

调制蛋糕面糊

3

把面糊倒进1的锅里，推平表面。其次，去除面糊内的气泡

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

4

关上外盖，按 $\odot$ 菜单 键，选择“蛋糕”

- 按“菜单”键，选择“蛋糕”，液晶显示屏中将显示烹调时间。该时间是“蛋糕”菜单的标准烹调时间，可按“调整时间”键的 $\triangle$ 或 ∇ 进行变更。

规格	标准时间	设定可能范围
1.0L规格	45分钟	1~60分钟
1.8L规格	65分钟	1~80分钟

5

按 $\odot$ 煮饭 键

煮饭灯 $\odot$ 亮灯 亮灯，烹调开始的提示音（蜂鸣器）鸣响

显示完成为止的剩余时间

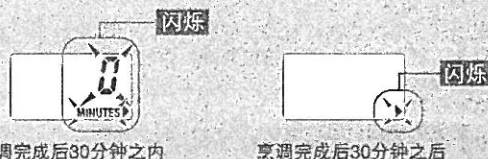
- 烹调中想知道当前时间时，请按“调整时间”键的 $\triangle$ 或 ∇ 键。

6

烹调完成的提示音（蜂鸣器）鸣响，烹调完成。

按 $\odot$ 取消 键，将蛋糕从锅中取出

- 烹调完成后请立刻取出蛋糕。如不及时取出，可能会沾到锅上。
- 烹调完成后请务必按“取消”键。如不按“取消”键，则蜂鸣器将每隔30分钟鸣响一次，提醒您取出蛋糕。
- 如果蛋糕尚未烤熟，请重复操作4以下的程序，延长烹调时间。
- 制作蛋糕后如果锅内留有蛋糕味，请参阅P19“本体内的异味清理”，去除异味。
- 烹调完成时锅内温度相当高，取出蛋糕时请务必小心。



烹调完成后30分钟之内

烹调完成后30分钟之后

标准保温、休眠保温

按下“保温选择”键后，可选择“标准保温”或“休眠保温”。



标准保温

饭煮好后自动进入“标准保温”状态，保温灯亮灯

●在取消状态下进行“标准保温”时，请按“保温选择”键



休眠保温

在“标准保温”状态下使用。

长时间保温时，由于是在较低温度（约60度）保温，可有效防止米饭变干、变色、变味等。

1 确认保温灯处于亮灯状态



2 按“保温选择”键 休眠保温灯亮灯

下列情形时，即使按“保温选择”键，也无法进入“休眠保温”状态。

- 烹煮项目为“什锦饭”、“粥”、“糯米饭”、“糙米饭”
- “标准保温”超过12小时
- “休眠保温”超过4小时
- 内锅的温度过低



- “休眠保温”后超过8小时，将自动回复“标准保温”状态。
- “休眠保温”状态下请勿频繁开关外盖，以避免米饭温度过度下降导致变味。

从“休眠保温”返回“标准保温”时...

按“保温选择”键 返回“标准保温”，保温灯亮灯



注意事项

- 保温中想知道当前时间时，请按“调整时间”键的▲或▼键。并请再次按“调整时间”键，返回到保温经过时间。否则下次煮饭时将不显示保温经过时间。该切换只能在保温中进行。
- 发芽米请勿进行“休眠保温”。
- 在锅内保存米饭时，请务必使用保温功能。参阅P5“可口保温”
- “蛋糕”菜单无法保温。

时钟的调整方法

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

- 当时间出现偏差时，则不能在预定时间完成煮饭。
- 煮饭、保温、休眠保温、定时预约煮饭中不能进行时间调整。

例：现在是15:01，而显示时间为14:58时

1 放入内锅，插入电源插头和本体插头

2 按“调整时间”键的▲键，将时间显示调整为现在时间

时间显示闪烁

- 按▲键：以1分钟为单位递进
- 按▼键：以1分钟为单位递减

●持续按键则以10分钟为单位快速递进。

正在调整时间



3 闪烁变为亮灯后，即时间调整完成

现在时间被调整后，经过3秒钟，闪烁将变为亮灯。

时间调整完成时



报知音的种类及切换方法

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

可从以下选择报知音。

报知种类和时刻

※所谓无音报知…就是将煮饭结束时的报知音设定为不鸣响。但，各键的接受音均为蜂鸣音。

报知种类和用途 鸣响时刻	提示音报知 本产品的标准报知音。 为出厂时设定值。	蜂鸣器报知 希望将提示音报知改变为蜂鸣器报知时使用。	无音报知※ 希望消除煮饭结束时以及蛋糕制作结束时的报知音时使用。
煮饭开始时	小星星	“哔”	
完成定时预约时	小星星	“哔”	
煮饭结束时	弧挺花	“哔”鸣响5次	不鸣响

切换方法

1 放入内锅，将电源插头和本体插头插入插座

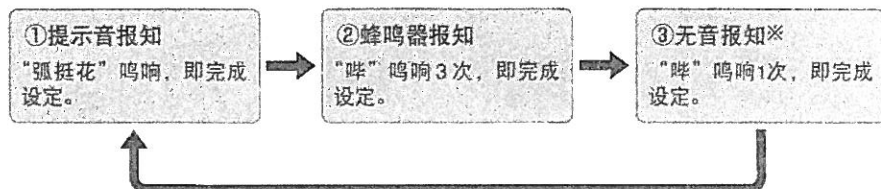
2 按 **○定时** 三秒以上

3 希望切换的报知设定完成音鸣响后即切换完成

- 正在煮饭和保温时，不可以切换。
- 不能顺利进行切换时，请从1重新开始。

报知的切换及设定完成音

●按“预约”键3秒以上的同时，报知以①→②→③进行切换。



●切换后的报知音，即使拔下插头，仍被记忆。

食谱

有关计量单位

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

什锦饭

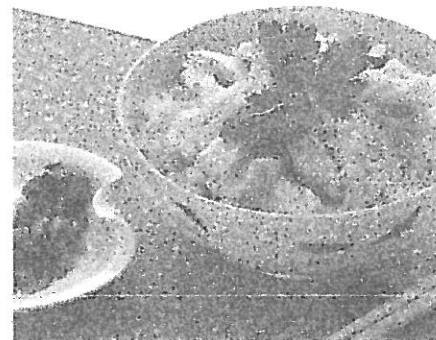
菜单键：选择 **什锦饭**

材料(4~5人份)

白米	3杯	淡色酱油	各1 1/2大匙
鸡肉(或是沙丁鱼干)	50g	甜料酒(味醂)	各1 1/2大匙
油炸豆腐	1/2片	盐	1/2小匙
胡萝卜	35g	日式汤汁的原料	1/2小匙
茼蒿	35g	浸泡香菇的水	适量
牛蒡	35g	豆荚或是鸭儿芹(煮熟过)	适量
干燥香菇	2~3片		

烹调法

- 1 把切成一公分方块的鸡肉，和切成长方块的油炸豆腐(用热水烫过)，用A料浸泡5分钟。
- 2 胡萝卜切成小方块。茼蒿切成长方块后用热水烫过后沥干水分。把牛蒡削成薄片浸水除腥后沥干水分。干燥香菇泡水复原切除根部后再切成细丝。
- 3 在浸泡香菇的汤汁里加入1后充分搅拌。



- 4 白米洗净后，加入3和水至 **白米** 的水位刻度3，并从锅底进行充分搅拌均匀。
- 5 在白米的上面将1和2的配料铺平。
- 6 按 **菜单** 键选择 **什锦饭** 后，再继续按 **煮饭** 键。
- 7 切换成保温时，搅拌打松。
- 8 盛入器皿，再放上豆荚或是鸭儿芹装饰。

手卷寿司

菜单键：选择 **白米/寿司**

材料(4~5人份)

白米	3杯	糖醋汁	4大匙
糖醋汁	1大匙	生鱼片类(金枪鱼、乌贼、虾等)	1又1/2小匙
盐	1又1/2小匙	蔬菜类(腌萝卜等)	
配料(适量)		纳豆+绿葱蒜+葱	
		鲔鱼+火腿肉	
		鸡肉+芦笋	
		盐渍鲑鱼子、星鳗、鸡蛋	
		胡萝卜、黄瓜、芹菜等	
		烤紫菜片、芥末、酱油、红姜	适量

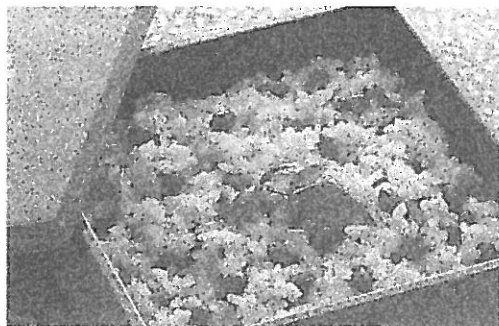
烹调法

- 1 白米洗净，加水至 **寿司饭** 的水位刻度3。
 - 2 按 **菜单** 键选择 **白米/寿司** 后，再继续按 **煮饭** 键。
 - 3 切换成保温时，用湿毛巾将饭移至擦净的寿司盆内，立即加入糖醋汁，同时不断进行翻拌并扇风使其冷却。
- 请事先准备好寿司饭和配料等，手卷寿司时，只要卷入各自嗜好的配料即可食用。也可用生菜叶取代烤紫菜片卷入配料食用。

食谱 续

糯米红豆饭

菜单键：选择 **糯米饭**



材料 (4~5人份)

糯米	3杯
红豆	50g
芝麻盐	适量

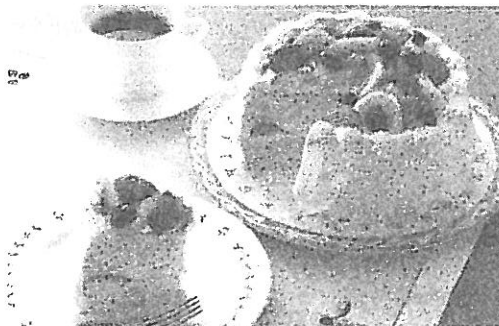
烹调法

- 1 糯米洗好后放入筛网中30分钟以上，以沥干水分。
- 2 红豆洗好后倒进其他锅里，加2杯水后煮开沸腾约2分钟。其后把汤汁倒掉，重新加3杯水煮开后炖煮约20分钟，到红豆可以用手指捏扁但不要爆开。最后把红豆、汤汁分开。
- 3 把1的糯米倒进锅里，加入2的汤汁，并加水至 **水位线** 的水位刻度3。请从锅底进行充分搅拌均匀后，再把2的红豆均匀倒在糯米上。
- 4 按 **菜单** 键选择 **糯米饭** 后，再继续按 **煮饭** 键。
- 5 切换成保温时，打开锅盖将红豆与糯米饭拌匀拌松。其后再把饭盛入碗中，依据个人喜好洒上芝麻盐。

●如在糯米中混入梗米烹煮时，请将加入水量稍多于刻度水量。

海绵蛋糕

菜单键：选择 **蛋糕**



材料	1.0L规格	1.8L规格
低筋面粉(预先筛好)	120g	180g
鸡蛋(将蛋黄、蛋白分开)	4个	6个
砂糖	100g	150g
香草精	少许	少许
A 牛奶	1大匙	1又1/2大匙
奶油	20g	30g
鲜奶油、水果(装饰用)	适量	适量
奶油(用来涂在锅上)	适量	适量

烹调法

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

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

起司蛋糕

菜单键：选择 **蛋糕**



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

烹调法

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

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

清理

- 请务必拔下电源插头和本体插头，待本体和内锅冷却后在进行。
- 请不要使用锌钠水、汽油、去污粉、去污刷（尼龙、金属制等）、漂白剂等。

本体外侧的清理

蒸汽口盖的安装部位

将蒸汽口盖往上拉出，
用拧干水分的软布擦拭本体。

本体外侧

用软布沾上肥皂水，拧干后擦拭。
但操作面板只能用干软布擦拭。

上盖按钮

请去除掉落在上盖按钮周围的米饭粒。

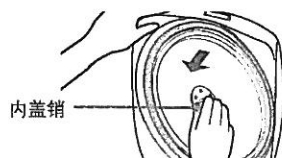
- 否则有可能会造成无法开盖。
- 使用魔布擦拭外盖外侧、本体外侧时，请不要用力擦拭和长时间的接触。



内盖的取下、安装方法

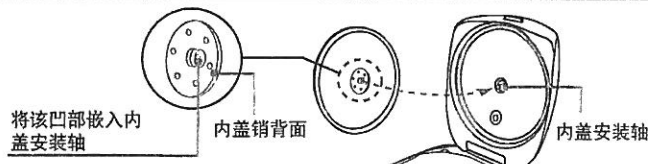
取下方法

用左手握紧外盖，同时用右手握着内盖销往前拉出。



安装方法

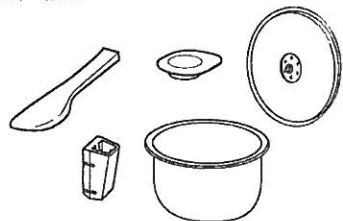
将内盖销背面的凹部对准嵌入内盖安装轴。



饭杓、饭杓架、内锅的内盖、蒸汽口盖清理

用海绵块等软物清洗

对较脏部位，使用中性洗涤剂（餐具洗涤剂）清洗



敬请注意

如内锅的防粘涂层受到损伤，会造成涂层脱落，故请小心清理和使用。
为了不损伤防粘涂层，请遵守以下事项。

- 不要用于清洗勺子茶碗等
- 不要用于去污粉和尼龙刷等清洗
- 不要使用醋
- 使用调味料后尽快清洗

告知

内锅的防粘涂层因使用而消耗。

- 有时会出现色斑或剥落，但不影响卫生和性能，对人体无害。

清理 关于零件更换

本体内侧的清理

内盖套件（内盖）

用热水或水浸泡后的海绵块清洗。

如有饭粒等异物沾附时，请用竹签或牙签剔除。

- 使用后，请务必清洗内盖。如放置不予清洗，会造成变色及生锈。

外盖垫圈

外盖、蒸汽口

紧握外盖，用拧干水分的抹布擦拭。

将外盖内侧及外盖垫圈沾附的饭米汤及饭粒擦拭干净。

本体内侧（里面）

用拧干水分的抹布擦拭。

中心传感器

用拧干水分的抹布擦拭。

如有米粒及异物嵌入时，请用竹签或筷子剔除。

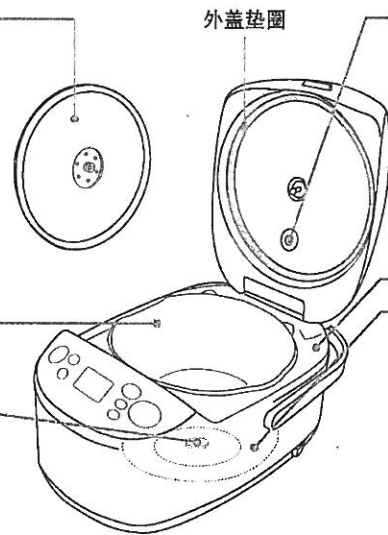
本体

加热板

用抹布浸温水拧干后擦拭表面污垢。

加热板有饭粒等沾附时，用商店中出售的320号砂纸沾上水轻轻摩擦。

用竹签或筷子剔除嵌入的米粒及异物。



本体内的异味清理

1 加水至内锅的“白米”水位刻度（1.0L规格为1；1.8L规格为2）

2 关闭外盖，按 **菜单** 键选择“白米快速”

3 按 **煮饭** 键

4 提示音鸣响，切换成保温后，按 **取消** 键

5 待本体冷却之后再行清理。参阅P18、P19

关于零件更换

- 右表为更换零件的名称。损坏时，请更换新的零件（收费）。

- 更换时，请确认好产品的型号及零件名称后，去经销店购买更换。

零件名称	零件号码
内盖套件（1.0L规格）	C104
内盖套件（1.8L规格）	C105
内锅（1.0L规格）	TGH-C:B259 TGQ :B257
内锅（1.8L规格）	TGH-C:B260 TGQ :B258
饭杓	SHAKN

认为故障时

●委托修理前,请检查以下项目。

现象

需检查项目

米饭过硬或过软

- 在倾斜的场所增减水量时,易造成水量过多或过少,导致米饭的软硬度变化。
- 因品种、产地、保存日期(新米和旧米)等不同,米饭的软硬度会有变化。
- 因室温、水温等不同,米饭的软硬度会有变化。
- 用定时器预约煮饭时,米饭有时会变得稍软。
- 用白米快速煮饭时,米饭会变得稍硬。
- 内锅是否变形?

米饭过于焦糊

- 是加热板、中心传感器及内锅外侧沾附饭粒及米粒等异物所致。
- 是否淘米不够充分使之米粒残留?
- 内锅是否变形?

煮饭中汁液溢出

- 炊煮粥时,是否使用粥以外的炊煮项目?
- 是否忘了安装蒸汽口盖?
- 是否淘米不够充分使之米粒残留?
- 内锅是否变形?

不能煮饭
操作键失灵

- 是否将电源插头完全插入插座?
- 是否在液晶显示屏上显示有“E01”、“E02”等?→参阅P22
- 保温灯及休眠保温灯是否亮灯?→请按“取消”键后再次按“煮饭”键。

煮饭中发出“卡嚓、
卡嚓”的声音

- 是微电脑启动,调节火力的声音。

蒸汽从外盖与
本体之间泄漏

- 请检查外盖是否变形、外盖垫圈是否断裂?

蛋糕
烤不熟
不膨松

- 蛋糕烹调时间是否过短?→请依照食谱上的烹调时间制作。如果还是烤不熟,则请用[▲]、[▼]键调整或延长烹调时间。→参阅P11“蛋糕的作法”,参阅P16、P17“食谱”
- 蛋白是否没有充分打发?→蛋白没有充分打发可能导致蛋糕烤不熟或不膨松。蛋白请打发到挑起时挺立为止。
- 蛋白是否过度打发导致分离?→蛋白分离可能导致蛋糕烤不熟或不膨松。蛋白只需要打发到挑起时挺立即可。
- 材料计量是否正确?→如果没有正确计量材料,可能导致蛋糕烤不熟或不膨松。
- 加入低筋面粉时是否过度搅拌(打稠)?→过度搅拌可能导致蛋糕烤不熟或不膨松。
- 制作加料蛋糕时,是否加入配料过多?→加入过多配料可能会影响蛋糕的成品。
- 是否加入面糊过多?→请依照食谱加入适当分量的面粉,面糊过多可能导致蛋糕烤不熟。
- 是否面糊调好后立刻使用?→面糊调好后如果不立刻使用,气泡将消失而难以膨胀。面糊调好后请立刻使用。
- 面糊倒入锅里后,如果拍打锅底次数过多,将导致蛋糕难以膨胀,请轻拍数次即可。
- 内锅是否变形?→内锅变形可能导致蛋糕烤焦或烤不熟。

蛋糕过度膨松

- 烹调时是否面糊里加入发酵粉或小苏打等?→添加小苏打等将导致蛋糕过度膨松,进而导致本电饭锅故障。

现象

需检查项目

蛋糕沾到锅上

- 是否忘了在锅里涂上奶油?→不涂奶油将导致蛋糕容易沾到锅上。(在锅里涂上奶油后再倒进面糊,将使蛋糕烤好后容易取出。)
- 内锅是否变形?→内锅变形可能导致蛋糕烤焦或烤不熟。

蛋糕坍塌

- 刚作好的蛋糕容易坍塌,从锅里取出时请留意。

蛋糕烤焦

- 内锅是否变形?→内锅变形可能导致蛋糕烤焦或烤不熟。

●锅里只能倒进面糊,请勿使用蛋糕模或铺上烤模纸。→可能导致蛋糕烤焦、氟素剥落或蛋糕烤不熟。

在保温中:
米饭有异味
变色
变得干巴巴
有大量水珠

- 是否经过了12小时以上的“标准保温”?
- 是否对少量米饭进行保温?
- 是否将饭勺放在锅内进行保温?
- 是否将冷饭重新加热进行保温?
- 是否将煮好的饭进行了充分搅拌?→请在饭煮好后充分搅拌。
- 是否淘米不够充分使之米粒残留?
- 因米及水的种类不同,有时煮好后的饭看上去发黄。
- 烹煮什锦饭后,有时会留有异味。→参阅P19“本体内的异味清理”
- 将米饭保存在内锅中时,是否没有使用保温功能?如不使用保温功能,将米饭放置于内锅中,会导致米饭产生异味。→参阅P5“可口保温”

无法进行休眠保温

- 是否选择了无法进行“休眠保温”的项目?→参阅P12“标准保温”、“休眠保温”
- 保温经过时间是否超过了12小时?→保温经过时间超过12小时以上,将无法进行“休眠保温”。
- 是否将冷饭重新加热进行保温?→内锅温度过低时,将无法进行“休眠保温”。

不显示保温经过
时间

- 是否显示当前时间?→请按“调整时间”键,切换显示时间。参阅P12“注意事项”

预约后
立即开始煮饭

- 现在时间是否与时钟一致?→时钟以24小时表示。请再次核对调整。
- 当设定时间不足于定时器的参考时间时,则立即开始煮饭。

到了预约时间
饭没煮好

- 现在时间是否与时钟一致?→时钟以24小时表示。请再次核对调整。

不能预约

- 在操作定时器预约的最后,是否按了“煮饭”键?→不按“煮饭”键,则定时器预约没有完成。
- “7:00”是否闪烁?→不先调整时间则无法接受预约。参阅P13“时钟的调整方法”

发生停电时

- 边煮饭,边使用电热水瓶烧水、或使用微波炉时,有时会超过额定电流,导致电闸断开发生停电。→电饭锅请单独使用电源插座。恢复电闸通电后,如停电时间未满10分钟则开始继续煮饭。

出现此现象时

现象

●需检查项目

E01

E02

●是故障。→请与经销店或服务店联系。

H01

H02

●上盖传感器、中心传感器处于高温。
→请按“取消”键，并打开外盖，冷却15分钟。（小心烫伤）

显示消失

7:00

闪烁

●内藏的锂电池用尽。
●将插头插入插座后，重新调整时间，仍可正常使用。但，拔下插头后液晶显示屏中的显示消失。
更换时，请与本公司指定的服务店联系。收费更换新的锂电池。

显示异常

●请拔下插头，重新再次插入插座。→因时间闪烁为“7:00”，故请重新调整时间。

规格

型 号	NS-TGH10C	NS-TGH18C	NS-TGQ10	NS-TGQ18
煮饭容量(约L)(内为杯数)				
白 米	0.18~1.0 [1~5.5]	0.36~1.8 [2~10]	0.18~1.0 [1~5.5]	0.36~1.8 [2~10]
白 米 快 速	0.18~1.0 [1~5.5]	0.36~1.8 [2~10]	0.18~1.0 [1~5.5]	0.36~1.8 [2~10]
什 锦 饭	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.08 [2~6]	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.08 [2~6]
寿 司 饭	0.18~1.0 [1~5.5]	0.36~1.8 [2~10]	0.18~1.0 [1~5.5]	0.36~1.8 [2~10]
粥	0.09~0.27 [0.5~1.5]	0.09~0.45 [0.5~2.5]	0.09~0.27 [0.5~1.5]	0.09~0.45 [0.5~2.5]
糯 米 饭	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.08 [2~6]	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.08 [2~6]
糙 米 饭	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.44 [2~8]	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.44 [2~8]
发 芽 米	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.44 [2~8]	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.44 [2~8]
蛋 糕	低筋面粉 120g份	低筋面粉 180g份	低筋面粉 120g份	低筋面粉 180g份
额 定	交流 220V 610W 50Hz	交流 220V 820W 50Hz	交流 220-230V 570-610W 50/60Hz	交流 220-230V 770-820W 50/60Hz
保温时平均耗电量	29W	35W	29W	35W
煮 饭 方 式	直接加热式		直接加热式	
电 源 线 长 度	1.8m		1.1m	
外 形 尺 寸(约cm)	宽25.5×深35.5×高21.5	宽28×深38.5×高25	宽25.5×深35.5×高21.5	宽28×深38.5×高25
重 量	约3.3kg	约4.3kg	约3.3kg	约4.2kg

- 保温时平均耗电量是室温20℃、最大煮饭容量的数值。
- 在特定地区（高山、严寒地带），所定性能有可能无法保障，请尽量避免在此类地区使用。
- 如果电源软线损坏，必须用专用软线或从其制造厂或维修部买到的专用组件更换。