

緊急處理方法

1. 產品如發生異常時，請立即關掉電源，送至合格的檢修站或送回本公司檢修。
2. 若電源線損壞時，必須由製造廠或其服務處或具有類似資格的人員更換以避免危險。

規格表

規格 型號	電壓(V)	頻率(Hz)	電功率(W)	保溫電功率(W)	可煮米量(杯)	適用人數(L)
NI-1616	110	60	700	40	1~11	1~11

產品材質

高蓋	內鍋	外鍋	外殼	飯匙	計量杯
#304 不鏽鋼	#304不鏽鋼	#304 不鏽鋼	冷軋鐵+珍珠烤漆	食品級耐熱P.P.	食品級耐熱P.P.

Nikko 商品保證書

送站維修

產品型號		 <p>經銷商確認章 仕華國際有限公司 TEL:02-27478833 保證書專用章 台北市松山區塔悠路231號1樓 未蓋章無效</p>
製造號碼		
購買日期	年 月 日	
姓名		
電話		
住址		

- ◎ 下列各資料欄若為空白時，本保證書視為無效；購買時請確實填入消費者資料。
- ◎ 本保證書在保證期間及條件下免費修護，因此保證期過後的修護、不明的故障及損壞，亦可向購買商店或本公司維修部洽詢。
- ◎ 消費者在正常使用情況下發生故障，且符合保障規定者，消費商店將予以免費修護。

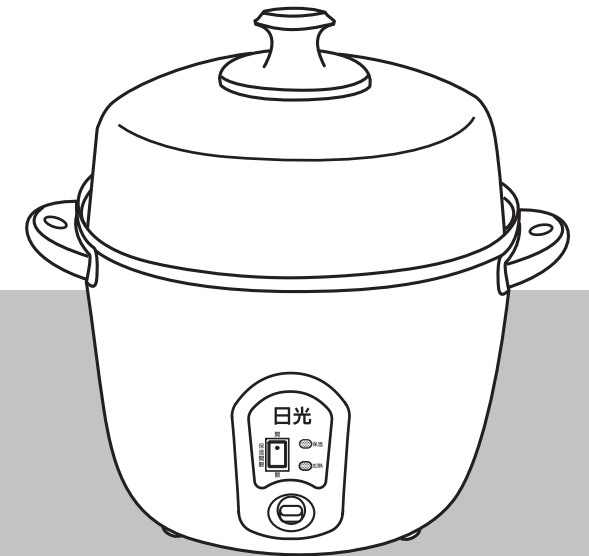
保證規定

1. 憑本保證卡，自購買日起1年內免費維修服務。
2. 保證期間內，因下列情形而發生故障者，本公司酌收零件費。
 - ◎ 使用不當或自行拆修。
 - ◎ 由於天災、地變、跌落及未按規定電壓所造成之損壞者。
3. 如有下列情形者，本公司得按價收費。
 - ◎ 超出保證期間者或未出示本保證卡。
 - ◎ 保證卡記載內容和現物不符，經塗改或模糊不清者。
 - ◎ 保證卡內容購買日期未填寫者，視同失去保證效力。
4. 本保證書如有遺失，恕不補發，敬請妥為保存。
5. 建議：三年回廠檢修，五年汰舊換新。

仕華國際有限公司
http://www.sewa.com.tw

台北市松山區塔悠路231號1樓
服務專線：(02)2747-8833

Nikko 日光不鏽鋼分離式電鍋







使用說明書

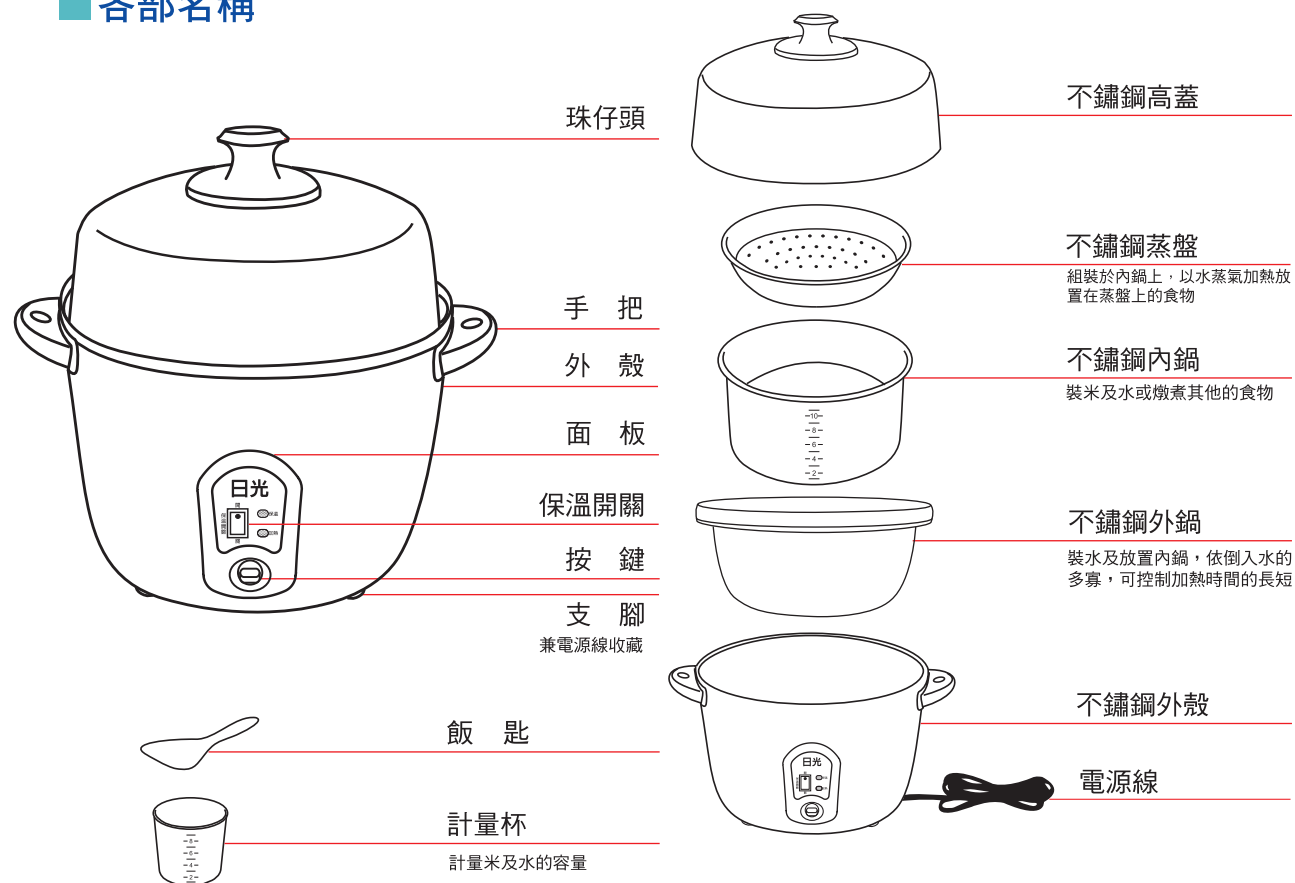
感謝選購本產品
使用前請詳細閱讀本說明書
並妥善保存本說明書
內附保證書

貼心提醒愛用者：

1. 本電鍋用水蒸氣立體加熱，外鍋水量多寡直接影響食物熟透與否。(請詳閱說明書)
2. 內鍋、外鍋使用後，表面產生彩虹斑紋，此為金屬因加熱而變色的正常現象。
3. 不銹鋼材質密度高，不吸水，掀鍋蓋時會有蒸氣水流入外鍋，此為正常現象。
4. 使用後，如有產生黃色污垢或其他顏色的附著物，是水質或沒有清洗產生，刷洗後潔淨亮麗。(內鍋、外鍋請保持乾淨)

	傳統鋁外鍋	不銹鋼外鍋
使用後		
洗淨後		

各部名稱



產品特點

- 1.本產品是用「蒸氣」將食物蒸熟。
- 2.原裝進口熱磁式溫控開關，溫度準確，免調整。
- 3.按鍵在面板裡面，異物不易影響跳脫。
- 4.吃剩下的米飯，將米飯攤勻（不需保溫），下次食用前，外鍋倒入半杯水，按下按鍵，又能吃到熱騰騰、香噴噴的米飯。
- 5.外鍋可拿出來清洗。
- 6.外鍋可拿出來燉煮，當湯鍋、火鍋使用。
- 7.正常使用，外鍋不會變形，變形後，不可使用。
- 8.實用性特佳，使用壽命長。
- 9.包子、饅頭蒸煮後保溫香Q、軟綿綿。

清洗方式

- 1.使用前，外鍋注入 2 杯水，內鍋注入 8 分滿水，加入檸檬酸或小蘇打粉，蓋上鍋蓋，加熱約 30 分，倒出內鍋的水，趁溫熱時，用清潔劑刷洗，重覆 2 次，最後再用清水洗淨，即可將殘留物去除。
- 2.使用後，外鍋污垢可加入少許的水，倒入檸檬酸或小蘇打粉加熱刷洗即可，潔白如新。

使用方法（使用前務必將高蓋、內鍋、外鍋清洗乾淨）

類別	米飯(黃金比例)	稀飯	糯米	綠豆	炊飯	蜆精	
米量(計量杯)	1杯米1.1~1.2杯水 依序倍增		1杯	1杯	將剩飯掏 在中間	空碗倒放內 鍋中間，1 斤量的蜆置 放在碗四周	
內鍋水量(計量杯)	4~6杯	0.8杯	2~3杯				
外鍋水量 (3、6、11人份)	1.5杯	2杯 (6杯米以上)	1.5杯	1.5杯	1.5杯	0.5杯	1杯 煮好後取出 蜆殼，掀碗 倒出蜆精
外鍋水量 (15人份)	2~2.5杯		2杯	2杯	2杯	1杯	
燜	10分		10分	10分	10分	5分	5分

- 1.內鍋水量以 8 分滿為上限。
- 2.如料理食材量較少，可加放蒸架，避免內鍋因蒸氣跳動產生碰撞聲。

註：

- 1.本表以煮蓬萊米的情形為標準。米量與內鍋水量依序倍增。
- 2.喜歡吃較硬，內鍋可少加水，喜歡吃較軟或煮胚芽米、再來米、糙米時內鍋可酌量增加水。
- 3.外鍋的水量控制煮飯及燉煮的時間，可視需要酌量多加水，勿低於表列之外鍋水量。
- 4.煮紅豆、蓮子等不易熟的豆類，請先以90°C左右之水浸泡3~4小時，外鍋放入2杯的水，燉煮較易熟透。
- 5.烹煮冷凍食物，外鍋水量至少3杯水。

例：煮飯(以煮5人份飯量為例)

- 1.請使用計量杯量取5杯米放進內鍋淘洗，再加入5.5~6杯水。
- 2.外鍋倒進計量杯1.5杯的水(外鍋加水量請見表)，放入內鍋。
- 3.蓋上高蓋，並把電源線插頭插進插座。
- 4.按下按鍵，加熱指示燈亮，開始煮飯(保溫開關置於開的位置)。
- 5.飯煮熟後按鍵自動跳上，保溫指示燈亮，進入保溫狀態。
- 6.此時請不要立即打開高蓋，讓其利用餘熱繼續燜10分鐘，飯會更香甜可口。食用前將飯稍加攪拌，味道會更好。
- 7.若不需要保溫時，請把保溫開關置於關的位置，不用拔插頭。

注意事項(請使用獨立插座電源)

- 1.不可將電鍋浸入水中清洗，以防漏電。
- 2.乾飯保溫不宜超過4小時，稀飯儘量不要長時間保溫以免變糊。
- 3.使用時上蓋有高溫，外殼會熱，請勿觸摸。
- 4.清理電鍋外表時，請勿使用化學溶劑或尖銳的菜瓜布、鋼刷，以防損傷表面。
- 5.外鍋切勿碰撞，以免變形。如有變形，不能再使用，否則將影響其安全性。
- 6.使用時，外鍋會產生高溫，拿取時請注意安全。
- 7.使用時，外鍋不可高溫空燒。