 日立富思電腦電飯煲  
INSTRUCTION MANUAL

MODEL : RZ-D10VFY / RZ-D18VFY

只作家庭用途



青咖喱雞飯



上海蒸雞

**使用之前**

安全注意事項 ..... 2  
電飯煲零件名稱 ..... 4

**煮飯前**

煮出美味食物的小貼士 ..... 5  
煮飯前的準備 ..... 6

**煮飯方法**

煮飯方法 [白米/茉莉香米/日本米/混合米/  
糯米/糙米/稀飯(濃、稀)/糯米] ..... 7  
自動烹調使用方法(20個自動烹調功能表) ..... 8  
保溫米飯 ..... 9  
如何使用雙重煮程式 ..... 10  
烤蛋糕方法 ..... 11  
慢煮方法 ..... 12  
設定時間方法 ..... 13  
如何蒸煮 ..... 14  
用後清潔 ..... 15  
出現這種情況時 ..... 16

**烹飪指南(用於自動烹調模式)**

雞肉臘腸飯 / 雞腿飯 ..... 17  
菠蘿炒飯 / 青咖喱雞飯 ..... 18  
冬蔞功燉牛肉 / 紅燒牛肉 ..... 19  
豆瓣醬薑絲蒸白鯛 / 清蒸雞腿配大豆醬 ..... 20  
白鯛魚粥 / 鮮蝦粥 ..... 21  
栗子雞肉煲仔飯 / 辣味咖喱雞 ..... 22  
芋頭糕 / 釀豆腐 ..... 23  
養生粥 / 多彩什錦飯 ..... 24  
五果燉雞 / 香蔥燉魚肉 ..... 25  
蒸蛋 / 鮮菇蝦仁粥 ..... 26

**烹飪指南(雙重煮模式)**

醬油蒸蝦 / 上海蒸雞 ..... 27  
辣椒蒸螃蟹 / 醬油蒸銀鱈魚 ..... 28  
紅燒豆腐 / 泰式加多 加多 ..... 29  
蝦仁蒸蛋 / 鹹燉鱈魚 ..... 30  
青咖喱雞 / 炒蔬菜 ..... 31

**烹飪指南**

牛油蛋糕 / 燉排骨 ..... 32  
蝦醬炒飯 / 紅燒魚肚 ..... 33



**規格**

規格 ..... 34

• 使用前，務請詳讀「使用說明書」，並請妥善保管「使用說明書」。

# 安全注意事項

本機為一般家庭使用，請勿用作業務用途：

 <b>警告</b>	表示危險以免導致生命危險或損傷
 <b>注意</b>	表示危險以免對電器或財產造成輕微的損害或輕微的受傷。

## 關於圖示

本使用說明書及本產品上的各種圖示，在於教導如何安全的使用本產品及防止對使用者與其他人受傷及財務損失

圖示的內容及說明如右圖的說明務請詳閱本文

 <b>警告</b>	
<p><b>電飯煲內部有燒焦，切勿立即打開鍋蓋有危險。</b></p> <p>確保密封，請按壓中央蓋至聽到“嘀”響聲。該電飯煲除了操作手冊和烹飪指南所述用於煮飯和烹飪之外，不應用作其他用途。</p>	<p><b>不要拆卸或更換電子鍋的任何配件</b></p> <p>只有經授權的服務代表，才能提供維修服務。自行維修可能導致火災、觸電或灼傷。如需維修服務，請聯絡您購買本產品的店家或日立公司的客服部門</p>
<p><b>禁止對該產品試圖使用電線、針、鐵絲或任何金屬物體</b></p> <p>以免電飯煲操作異常而導致觸電或危險。</p>	<p><b>請單獨使用額定電流5A或以上的插座，不得與其他電器產品共用。</b></p> <p>以免引起異常高溫 and 發生火災危</p>
<p><b>存放電飯煲至兒童不能觸及的地方</b></p> <p>以免發生觸電或其他傷害</p>	<p><b>保持插頭乾淨</b></p> <p>以免引起火災</p>
<p><b>當發現電源線或插頭損壞請不要使用工作</b></p> <p>以免引起觸電、短路或火災。</p>	<p><b>請檢查插頭是否插好插座</b></p> <p>以免引起觸電、短路、冒煙或火災。</p>
<p><b>任何情況下請不要讓電源線損壞和不應該把電源線放於熱源旁邊</b></p> <p>損壞的線可能引起觸電或火災</p>	<p><b>電源插頭插入電源插座的交流電電壓僅限220伏特</b></p> <p>以免引起觸電或火災</p>
<p><b>電飯煲煮飯時，禁止打開鍋蓋</b></p> <p>以免被水蒸氣燒傷皮膚</p>	<p><b>避免把電飯煲浸泡在水中或倒水至零件各部分</b></p> <p>以免引起觸電、短路造成危險</p>
<p><b>為安全起見，本產品不建議下列人士（包括兒童）使用，包括身體、感官、精神缺陷之人士或經驗不足之人士，除非有旁人監護或指導其如何使用產品。</b></p> <p>本產品不可供兒童當做玩具，兒童使用時必須有旁人監督</p>	<p>若沾濕了手，請勿拔取電源插頭或會引起觸電</p>
	<p><b>使用期間，切勿觸摸蒸氣口</b></p> <p>以免導致燙傷皮膚</p>

### 圖示的例子









該圖示表示注意（包括危險或警告）  
在該圖示內或附近清楚說明

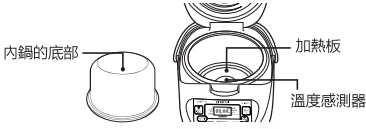




該圖示表示“禁止”在該圖示內或  
附近清楚說明



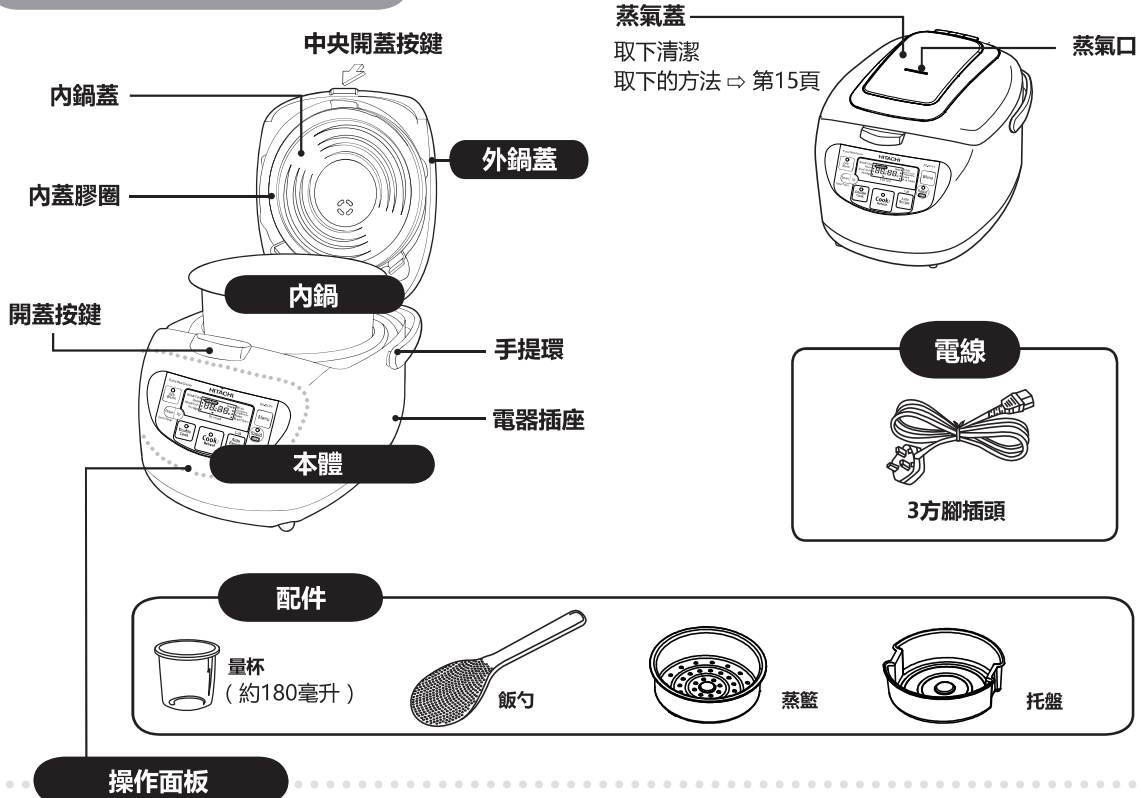
該圖示表示“強制執行”在該圖  
示內或附近清楚說明

 <b>注意</b>	
<p>請勿在水源或火源附近使用 以免導致觸電或漏電</p>	<p>當不使用時，應從電源座上拔電源插頭 否則會因絕緣劣化引起觸電或漏電燒傷皮膚或受傷</p>  <p>拔出電源插頭</p>
<p>請勿在不穩定或耐熱性差易燃物質上使用。 例如，地毯或桌布 以免導致火災</p>	<p>拔電源插頭時，務必手持插頭， 請勿拉扯電線。 以免受傷或觸電</p> 
<p>請勿使用專用內鍋以外的容器 否則會引起過熱或操作不正常</p>	<p>請務必在電飯煲冷卻之後才清潔電飯煲。 觸碰高溫部位，或會有燙傷危險</p> 
<p>移動電飯煲時，請勿觸碰開蓋按鍵 若鍋蓋打開，以免造成損傷或燙傷</p>	<p>每次使用電飯煲之後，請清潔乾淨</p> 
<p>請勿在牆壁、傢俱、廚房、櫥櫃附近或容易 讓蒸氣積聚的地方使用 蒸汽或熱力容易對牆壁或傢俱造成破壞，或會引 起變色或變形</p>	<p>請勿觸摸高溫部位。例如，使用工作 或烹飪食品時的鍋內、蒸氣排氣口 以免燙傷</p>  <p>禁止接觸</p>

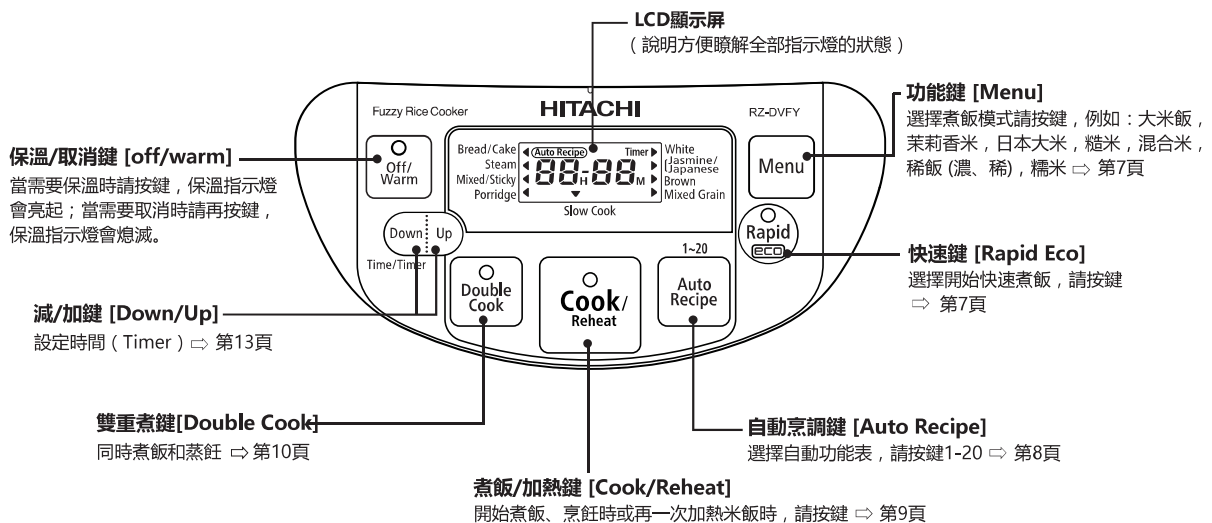
<b>注意</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>禁止將濕布放於電飯煲蓋上 以免引起鍋體變形或故障</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>鍋內底部或加熱板或溫度感測器沾異物時， 必須清除乾淨後再使用 以免電飯煲發生故障或工作異常</li> </ul> 
<ul style="list-style-type: none"> <li>煮飯時禁止拿起手提環或移動電飯煲 蒸氣噴出或會引起燙傷</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>蒸籃</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>託盤</p> </div> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>若烹調強烈氣味的食品，可能導致食物味道殘留。</li> <li>若烹調顏色鮮豔的食品。例如，湯或咖喱食品， 食品的顏色可能會黏蒸籃或托盤上。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>不要使用損壞的內鍋</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>避免在陽光直射或容易沾上油脂的地方使用 以免電飯煲變色和變形</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>禁止將內鍋置於火上使用或放入微波爐內加熱 以免內鍋塗層脫落</li> </ul>

# 電飯煲零件名稱

## 各部名稱



## 操作面板



**注意** 重複煮飯/加熱鍵[Cook/Reheat]呈 ◯ 凸形狀鍵，針對盲人設計。

# 煮出美味食物的小貼士

## 煮出美味米飯的方法

### 正確的量米

- 量米請用附屬的量杯
- 有時候使用附屬的量杯量的米量有差異，米量取決於配備的每個量杯

### 快捷和充分洗米

- 大米遇水會快速吸收水分，為了避免大米有米糠味，請儘早把最初的洗米水倒掉。
- 然後重複搓揉大米至沖洗乾淨

### 煮飯之後攪拌米飯

- 請立即攪拌米飯（但是不要按壓米飯）有助揮發多餘的水分，並讓米飯鬆軟可口
- 煮好飯之後，儘管您需要大米飯處於保溫狀態，請務必攪拌米飯。

## 保溫保持米飯美味可口

### 保溫保持米飯美味可口，請避免如下的保溫方式

- 保溫超過12小時以上的
- 冷飯再次保溫或加水。
- 保溫時把飯勺置於電飯煲內。
- 保溫白米飯以外其他類型的飯（包括糯米飯、糙米飯、稀飯、粥、混合飯）。
- 煮好米飯之後，不清潔鍋乾淨。

### 剩餘的米飯

- 當剩餘少量米飯，盡可能將米飯堆放在內鍋的中央（避免米飯乾燥或變硬）

### 其他小貼士

- 若您保溫米飯超過12個小時，包括其他種類的米飯。您可以使用保鮮膜包好米飯放入冰箱保鮮層保持原美味，然後再利用微波爐加熱。
- 保溫時偶爾攪米飯，使得米飯仍保持原來的美味。
- 當使用其他的設備煮飯，在放入電飯煲保溫米飯之前，請先按保溫鍵預熱內鍋。

## 米的常識

### 水量和各種類型的米

- 根據需求或米的類型添加適當的水量

米類型	水位	菜單
香米	參照香米的量	香米
日本米	參照日本米的量	日本米
白米 長粒米	參照白米的量	白米
混合米	參照混合米的量	混合米

- 快速煮飯按鍵 **Rapid** eco 是30分鐘之內短時間煮飯使用的功能表；RZ-D18VFY款米量不超過5杯；RZ-D10VFY款米量不超過4杯，煮飯時間比正常時間短，可能會比正常煮的米飯稍微硬或味道稍微有點差異。若您有足夠的時間，建議使用煮飯菜單正常煮飯[Cook]

### 為什麼會出現飯焦

米使得米飯美味可口和有香味。若您不需要飯焦，請搓洗米乾淨，使得沒有米糠味道殘留。白米和其他類型的米（非香米）煮起來有比較容易產生飯焦的趨勢。

## 混合米

米類型	混合比例	水位	菜單	最高米量	
				1.0升	1.8升
香米：糯米 ：紅米 ：茉莉香糙米	3:1	香米	混合米	5杯	10杯
	3:1	糙米	混合米	4杯	7杯
	1:1	糙米	混合米	4杯	7杯
糙米：糯米 ：白米	3:1	香米	混合米	5杯	10杯
	1:1	糙米	混合米	4杯	7杯

例如 混合比例 香米：糯米 混合比例3:1 香米3杯（量杯）：糯米1杯（量杯）

**備註** 煲混合米飯 香米：糙米和糯米：白米。當煮熟，應該再次保溫約10-15分鐘，米飯會更加美味可口。

# 煮飯前的準備

例如：當使用米煮飯共3杯

- 1** 使用附屬的量杯平口盛滿
- 一杯米的量約180ML



- 2** 搓洗米
- ① 加入適量的水搓洗米粒，然後儘快把洗米水倒掉
  - ② “重複搓洗”搓 ⇨ 倒洗米水”至洗米水乾淨

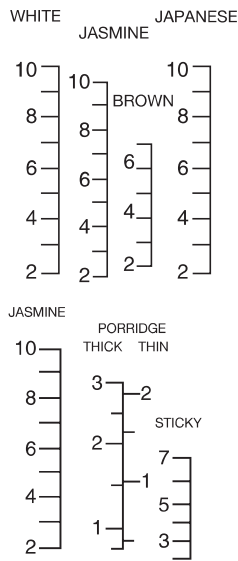
**備註**

- 使用其他器皿搓洗米，不應該使用內鍋搓洗米
- 搓洗米乾淨（否則米飯會有鍋巴或有米糠的味道）
- 使用手搓洗米，請勿用木棒攪拌
- 當煮各種米飯時，請勿以最大米量煮飯（1.0升內鍋4杯和1.8升內鍋7杯）

**水溢出的原因**

- 煮飯時水溢出，可能是搓洗米不乾淨或水量過多造成的。

- 3** 參照選擇米的類型，適當加水



**備註**

- 水位僅是標準約值，您可以根據您的需求調整水位。糯米規定的水量用於煮糯米飯。您可以根據米類型適當調整水量。
- 請將米攤平然後調整水位。（否則影響米飯煮不熟）
- 請勿使用熱水煮飯（以免米飯過硬）
- 若使用過少的水煮飯，會導致米飯過硬
- 請勿使用快速煮飯模式煮除白米與香米之外的其他米。例如，糯米、稀飯/粥或糙米等

**<水位>**

選擇的模式	列表	使用的米	水位
煮飯	白米	白米，長粒米 水稻 長粒米	白米
	香米	香米	香米
	日本米	日本米	日本米
	糯米	糯米	糯米
	糙米	糙米	糙米
	稀飯/粥	白米，長粒米 水稻 長粒米 香米	稀飯/粥
混合米	詳細請看第5頁		詳細請看第5頁
快速煮飯	白米	白米，長粒米 水稻 長粒米	白米
	香米	香米	香米
	日本米	日本米	日本米

- 4** 內鍋放於電飯煲內



**備註**

- 請擦乾內鍋鍋底，徹底清除所有的異物
- 為了讓內鍋鍋底與加熱板接合，請輕轉內鍋至到位。

- 5** 蓋上鍋蓋插上電源



**備註**

- 確定已裝上蒸氣蓋。
- 慢慢關上鍋蓋，至聽到響聲。

煮飯方法

第 7 頁

自動烹調  
使用方法

第 8 頁

保溫米飯的方法

第 9 頁

雙重煮方法

第 10 頁

烤蛋糕方法

第 11 頁

慢煮方法

第 12 頁

設定時間方法

第 13 頁

如何蒸煮

第 14 頁

# 煮飯方法

白米/香米/日本米/混合米/糯米/糙米/稀飯/粥

## 煮飯時間

- \* 使用電壓 220 伏特，室內溫度25°C，水溫度25°C
- \* 煮飯時間取決於電壓、室內溫度、水溫度和水位（包括煮飯使用米類型）煮飯時間（大約的時間）

白米	香米/日本米	混合米/糯米	糙米	稀飯/粥	快速煮飯
45-50	40-45	30-55	70-90	60-80	30 RZ-D10VFY 4杯 RZ-D18VFY 5杯

備註：快速煮飯米量不超過上述表格注明，煮飯時間取決於適當。

## 1

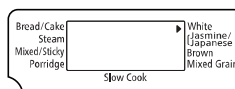
### 按[Menu]按鍵選擇煮飯的類型



■ 當電源線插到電源插座上，顯示幕顯示可以進行各種功能選擇。

■ 每次按 **Menu** 按鍵，圖示 ▶ 顯示選擇煮飯類型，茉莉香米/日本米/糙米/混合米/稀飯/粥/糯米飯

- 電飯煲始終以煮飯功能作為最初開始設定。
- 電飯煲 unlimited 設定。當選擇米飯 → 茉莉香米/日本米 → 糙米 → 混合米 → 慢煮 → 稀飯 → 糯米 → 蒸 → 蛋糕和下一次回復到煮飯。



## 2

### 下列為2種煮飯模式：

#### 2.1 正常煮飯

- 按煮飯/加熱按鍵[Cook/Reheat]



#### 2.2 快速煮飯

- 按快速煮飯按鍵[Rapid eco]



您會聽到音樂聲，然後電飯煲開始煮飯。  
\* (正常煮飯與快速煮飯模式播放的音樂有區別)

■ 按煮飯按鍵或快速煮飯按鍵之後，無時間顯示在桌面。您會聽到音樂聲，然後電飯煲開始煮飯（正常煮飯與快速煮飯模式播放的音樂有區別），米飯準備煮熟顯示剩餘的時間（分鐘）如下表格所示，每次減少一分鐘。

模式	正常煮飯	快熟煮飯
白米	10	5
香米	15	
日本米	15	5
糙米	10	-
稀飯/粥	5	-
稀飯(濃、稀)	10	-

### 煮白米飯備註

- 每次電飯煲的插頭插入電源插頭，您能夠立即選擇煮飯的模式，通過按煮飯按鍵 **Cook** 選擇正常煮飯和按快速煮飯按鍵 **Rapid Eco** 選擇快速煮飯。

## 3

### 當煮飯熟之後立即攪拌米飯和聽到音樂聲

#### 保溫

- 雖然電飯煲能夠保溫長達超過12個小時，但是您不應該保溫超過12個小時，以免米飯有味道和變色。
- 保溫使得鍋蓋內、蓋內側或鍋內積累水滴，不讓米飯變乾，非電飯煲發生故障。

■ 保溫燈亮起和電飯煲保溫，請儘早食用剛煮好的米飯。

- 顯示幕顯示保溫使用的時間，顯示時間設定從0小時至12個小時（當到達13個小時，顯示幕將變回剛開始煮飯的時間）

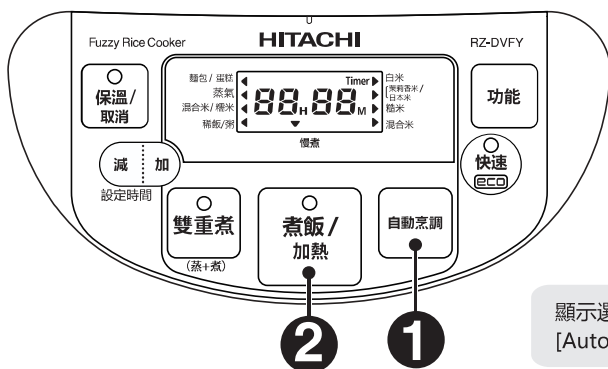


- 如不攪拌所有米飯，米飯會吸收大量的水蒸氣，使米飯結成黏塊。
- 剛煮熟的米飯中央有少許凹陷或內鍋接觸的米飯比正常的白和柔軟。

當米飯煮熟，電飯煲切換成保溫。若不需要保溫米飯，請按保溫/取消按鍵，然後拔出電源插頭。

# 自動烹調使用方法 (20個自動烹調功能表)

- 煮飯時間和烹調方法，請看烹調指南

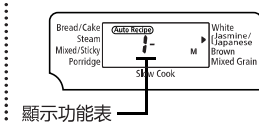
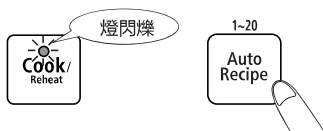


**警告**

- 除了烹調之外，禁止用於其他用途，參照烹調指南註明。
- 烹調期間禁止打開鍋蓋。若在烹調期間需要打開鍋蓋，請按[off]按鍵，先停止工作，才打開鍋蓋（小心水泡冒起）

顯示選擇的例子  
[Auto Recipe]第3個菜單設定91分鐘

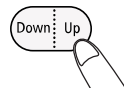
## 1 按 **Auto Recipe** 按鍵，選擇需要的烹調指南



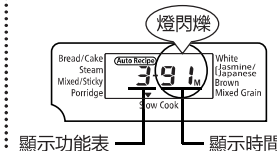
- 每次按 [Auto Recipe] 按鍵數位功能表顯示波動 每次功能表從1開始至20個功能表，重新回到功能表1



- 烹調設定時間，僅限於設定某些功能表，請看功能表後面的數字顯示



- 每次按[Up]按鍵，時間每次增加1分鐘或按[Down]時間每次減少1分鐘



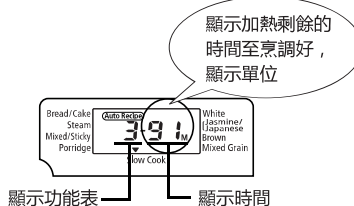
- 烹調時間取決於每個食品的類型，增加/減少進行調整適當時間之前，應該認真閱讀手冊。

## 2 按 **Cook/Reheat** 按鍵音樂聲（警告聲）響起，開始加熱



- [Cook/Reheat]燈亮起
- 音樂聲（警告聲）響起，加熱結束，請把烹調完成的美食放於其他餐具。

**需知** ● 請勿保溫或存放已煮好的美食於鍋內（若不遵守，以免內鍋塗層損壞）





# 保溫米飯

## 保持米飯溫度和美味的貼士

- 當煮好飯，電飯煲自動變更保溫，請根據以下步驟取消保溫  
若保溫導致米飯品質受損、有味道或米飯粘，該取決於米飯的類型。

米飯類型	烹飪方法	保溫	
白米	白米	<ul style="list-style-type: none"> <li>煮飯結束後，自動變更保溫 [off/warm] 燈 (保溫) 亮</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>正常溫度保溫，能夠保溫不超過24小時，保溫米飯超過24小時，可能會產生異味或變色。</li> <li>停止保溫 (保溫導致變質產生異味或粘塊)</li> </ul>
香米 日本米	香米 日本米		
糙米	糙米		
糯米	糯米		
混合米	混合米		
白米 糙米	稀飯		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>當需要停止保溫，請按[OFF]按鍵，[off/warm]燈將會熄滅。</li> </ul>	

- 保溫期間，內鍋和內蓋產生水滴，使得米飯不乾，並非故障。

## 保持米飯溫度和美味的貼士

- 保溫期間偶爾攪拌米飯
- 若剩餘的米飯量少，儘量把米飯聚集在內鍋中央 (以免米飯乾涸或太粘)
- 保溫使用的時間儘量減少到最短，請勿保溫米飯超過24個小時 (保溫米飯超過24個小時，可能會產生異味或變色)
- 請勿保溫白米飯、香米飯、日本米飯以外 (糙米、稀飯、混合米飯、糯米)
- 請勿保溫未搓洗乾淨淨米煮好的米飯；請勿把飯勺放於鍋內；保溫米飯期間，請勿保溫冷飯。
- 能夠使用保鮮膜包米飯並存儲在保鮮層，然後把保鮮好的米飯放入微波爐加熱，仍保持米飯美味可口。



## 保溫米飯美味可口的的方法

- 當覺得米飯保溫溫度低，請根據需求重新保溫米飯
- 建議應該規定米飯量低於3個說明水位的水平線[White Rice]

### 1 保溫米飯期間均衡攪拌米飯

- 須知**
- 請勿重複多次保溫 (若不遵守，可能導致米飯乾或燒焦)

### 2 保溫期間請按 按鍵

- [Cook\Reheat]燈閃爍
- 重新保溫，自動工作約10分鐘。

- 當飯煮好後，米飯仍熱或當保溫米飯後米飯冷卻，警告聲迴響起，不能夠再一次重新保溫米飯。

### 3 煮好米飯之後，自動變更保溫，[off/warm]燈將會亮起



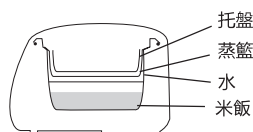
- 當需要停止保溫，請按Off，[Warm]燈將會熄滅

# 如何使用雙重煮程式

## 1 米飯和美食的準備工作

- 煮飯準備工作 ⇨ 看第6頁
- 蒸美食準備工作 ⇨ 看第27-31頁
- 蒸煮米飯使用的米量  
2杯 電飯煲規格1.0升  
3杯 電飯煲規格1.8升

## 2 把內鍋放入電飯煲和把材料放進托盤再放入蒸籃，然後把蒸籃放入內鍋，蓋上電飯煲的鍋蓋。

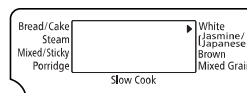


- 徹底清潔擦乾內鍋和鍋底異物
- 檢查確保內鍋放入加熱板，需輕輕旋轉，使得內鍋底部與加熱板充分接觸。

## 3 蓋上鍋蓋，將電源線插到電源插座上

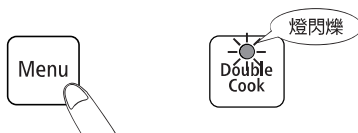


- 每次重新把電源線插到電源插座上 ▶ 圖示顯示米飯的位置

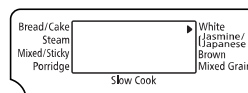


- 需要確保已蓋上蒸氣蓋
- 輕輕關上鍋蓋至鍋蓋發出響聲

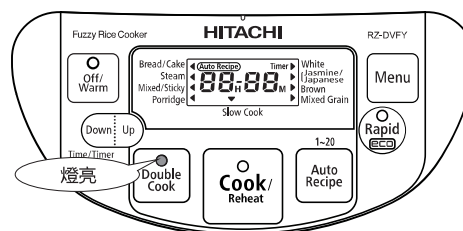
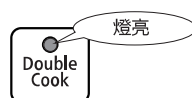
## 4 按功能 [Menu] 按鍵選擇煮飯模式 [White Rice] 或 [Jasmine Rice/Japanese Rice]



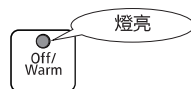
- 雙重煮模式僅限 [White Rice] 或 [Jasmine Rice/Japanese Rice] 使用
- 雙重煮按鍵在其他煮飯模式不會亮起



## 5 按雙重煮按鍵 [Double Cook]，當電飯煲開始工作，會聽到音樂聲。正常煮飯與雙重煮模式播放的音樂有區別



## 6 當米飯煮熟會聽到音樂聲，煮飯燈會熄滅，保溫燈會代替亮起



- 保溫燈亮起，電飯煲將自動保溫米飯
- 煮好飯之後，請立即食用米飯。
- 保溫米飯方法 ⇨ 看第7頁。

- \* 打開鍋蓋，把蒸煮的美食拿出來。
- \* 當煮飯熟之後，立即攪拌米飯。





當煮熟米飯，電飯煲即切換至保溫狀態。若不需要保溫，請按  按鍵，然後拔出電源插頭。


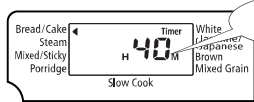
# 烤蛋糕方法


- 1** 準備製作蛋糕的材料，量取決於電飯煲的尺寸而定，具體在附屬烹飪指南第32頁有詳細說明。
- 2** 塗抹少量牛油至內鍋和鍋底，以免蛋糕黏著內鍋。
- 3** 把調理準備好的材料倒入內鍋。
- 4** 把內鍋放入電飯煲內。

  - 徹底清潔及擦乾內鍋和鍋底異物
  - 檢查確保內鍋放入加熱板，需輕輕旋轉，使得內鍋底部與加熱板充分接觸。
- 5** 蓋上鍋蓋，插上電源插頭。

  - 需要確保已蓋上蒸氣蓋
  - 輕輕關上鍋蓋至鍋蓋發出響聲
- 6** 按功能[Menu]按鍵，選擇“蛋糕”按鍵




  - 每次按功能表 [Menu] 按鍵圖示顯示選擇煮飯模式：米飯 → 茉莉香米/日本米 → 糙米 → 混合米 → 慢煮 → 稀飯 → 糯米 → 蒸 → 蛋糕，依次 ▶ 按動功能鍵至蛋糕。
- 7** 按減/加[Down/Up]按鍵，設定烤蛋糕時間

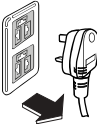


  - 每次按下加[Up]按鍵，時間會增加5分鐘或按減[Down]按鍵，時間會減少5分鐘。例如，綜合上述設定時間烤蛋糕時長40分鐘
- 8** 按煮飯[Cook/Reheat]按鍵

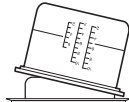

  - 您聽到音樂聲，煮飯/加熱模式燈亮和烤蛋糕的時間閃爍，然後電飯煲根據設定的時間開始烤蛋糕。
  - 顯示幕顯示剩餘的時間，數位每次減少1分鐘。
  - 烤蛋糕期間，請勿打開電飯煲的鍋蓋，以免蛋糕煮不熟。

**注意**


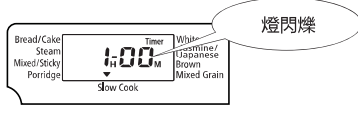
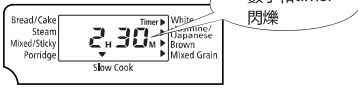


  - 烘烤持續時間，參考烹飪指南第32頁。
- 9** 當蛋糕煮熟，會聽到音樂聲，煮飯燈會切換成保溫燈亮起，請按關 [Off/Warm] 按鍵，然後打開鍋蓋


- 10** 拔出電源插頭，並收好


- 11** 把內鍋從電飯煲中取出來，並待他冷卻約3-5分鐘

  - 請戴上隔熱手套或使用濕布抓穩內鍋，再把蛋糕從內鍋中取出來
- 12** 蛋糕：根據需求裝飾蛋糕

# 慢煮方法

1	準備材料，量取決於電飯煲的尺寸而定，有些食譜在電飯煲附屬的烹飪指南第32頁有詳細說明。	
2	把準備好的材料倒入內鍋	
3	把內鍋放入電飯煲內。	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 徹底清潔擦乾內鍋和鍋底異物</li> <li>■ 檢查確保內鍋放入加熱板，需輕輕旋轉，使得內鍋底部與加熱板充分接觸。</li> </ul>
4	蓋上鍋蓋，插上電源插頭。	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 需要確保已蓋上蒸氣蓋</li> <li>■ 輕輕關上鍋蓋至鍋蓋發出響聲</li> </ul>
5	按功能[Menu]按鍵，選擇“慢煮”按鍵	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 每次按功能  按鍵圖示顯示選擇煮飯模式：米飯 → 茉莉香米/日本米 → 糙米 → 混合米 → 慢煮 依次 ▶ 波波動每次的菜單</li> </ul>  <p>至慢煮 ▲ 顯示“設定時間”位置，同時設定慢煮時間閃爍。 設定時間時，煮飯燈閃爍。</p>
6	按減/加[Down/Up]按鍵，設定慢煮時間	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 每次按下加[Up]按鍵，時間會增加30分鐘/次或按減[Down]按鍵，時間會減少30分鐘/次。例如，綜上所述設定時間慢煮時長2個小時30分鐘</li> </ul>  <div data-bbox="810 1406 1248 1482" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>注意</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 慢煮時間：參考烹飪書第32頁</li> </ul> </div>
7	按煮飯/加熱[Cook/Reheat]按鍵	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 當聽到音樂聲，煮飯模式燈亮和慢煮的時間停止閃爍，然後電飯煲根據設定的時間開始慢煮。</li> <li>■ LCD顯示屏顯示剩餘的時間，數位每次減少1分鐘。</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 當根據設定的時間慢煮結束，煮飯模式燈會熄滅，保溫燈會亮起，並有信號顯示慢煮結束。</li> </ul>
8	拔出電源插頭，並收好	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 慢煮結束之後，不應該立即打開鍋蓋，應該等待約2-3分鐘。</li> <li>■ 使用電飯煲結束之後，為了安全，每次拔出電源插頭之前，應該先按開  按鍵。</li> </ul>

# 設定時間方法

## 設定結束時間（設定預約時間煮飯模式）

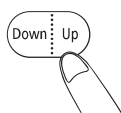
您能夠預設時間煮飯為最多至12個小時30分鐘

### 備註

- 設定預約時間煮飯模式均可用於煮白米、茉莉香米、日本米、混合米/糯米、糙米米飯和稀飯/粥。
- 當煮飯調味料或大米混合其他調味成分，請勿使用設定預約時間煮飯模式，因為調味料的各種成分，可能導致米飯不美味可口。

（例如）現在時間19:00，我們需要設定預約時間煮飯，在明天早上6:30分的時候煮熟。因此，根據需求的時間與現在的時間差異設定時間為11個小時30分鐘。

## 1 根據設定預設的時間，按減/加[Down/Up]按鍵。



- 選擇需要煮的模式
- 每次按下加[Up]按鍵，時間會增加30分鐘/次或按減[Down]按鍵，時間會減少30分鐘/次。如上所述設定時間時長11個小時30分鐘




- 設定時間的時候，煮飯燈將閃爍

## 2 按煮飯/加熱[Cook/Reheat]按鍵




### 備註

- 若未按煮飯/加熱  按鍵，讓電飯煲開始工作，您將不能夠設定時間煮飯

- 按煮飯  按鍵，設定時間開始工作，煮飯燈會熄滅和有信號響起
- 顯示幕顯示剩餘的時間，數位每次減少1分鐘。
- 當煮飯熟，保溫燈會亮起並有信號顯示煮飯結束。

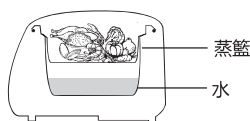
### 建議

- 按關  按鍵，取消設定時間 誤
- 設定時間之後拔電源插頭，將取消設定的時間，時間數位將回到開始設定。
- 煮飯使用的時間與設定的時間有少許的誤差，取決於水的溫度、室內的溫度、電壓或水位。

# 如何蒸煮

1

蒸煮其他美食



- 把水倒入內鍋  
：1.0升款 數字3水位線（香米）  
：1.8升款 數字4水位線（香米）
- 把蒸籃放入內鍋
- 把菜或美食放入蒸籃內
- 放入內鍋（詳細請看第6頁）

2

蒸糯米飯

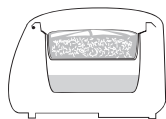
蒸糯米飯準備工作

使用電飯煲的附屬量杯量米

- 放入足夠的水搓洗米，然後立即倒掉洗米水
- 重複“搓洗米-倒掉洗米水”步驟至水乾淨
- 浸泡米至乾淨地水內1個小時

3

蒸煮糯米飯

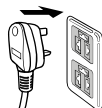


※ 蒸煮糯米飯之前，應該浸泡大米至水1個小時

- 把水倒入內鍋  
：1.0升款 數字3水位線（香米）  
：1.8升款 數字4水位線（香米）
- 把吸過水的白布放入蒸籃中，然後把蒸籃放入內鍋
- 把浸泡1個小時的米放入蒸籃中
- 疊白布邊緣蓋上面的米，然後蓋上鍋蓋（若沒有白布墊蒸籃，可能糯米飯會蒸不熟）

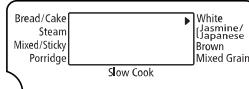
4

把電源插頭插入電源插座



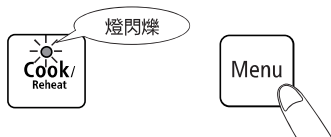
- 每次重新把電源插頭插入電源插座，圖示顯示“煮飯”(White Rice)

LCD顯示屏

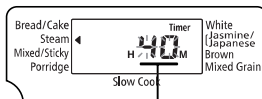


5

按功能[Menu]按鍵，選擇蒸“Steam”模式



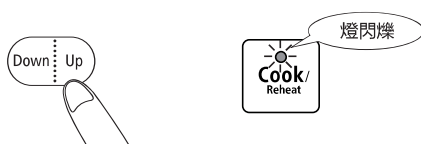
- 每次按功能表 按鍵圖示顯示選擇煮飯模式，按動功能鍵：米飯 → 香米/日本米 → 糙米 → 混合米 → 慢煮 → 稀飯/粥 → 糯米 → 蒸 → 蛋糕。
- “Timer”資訊同時蒸煮時間閃爍，設定時間的時候，煮飯燈會閃爍。



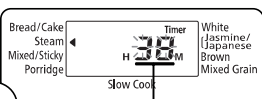
數字和Timer燈閃爍

6

按減/加[Down/Up]按鍵，設定蒸煮時間



- 每次按下加[Up]按鍵，時間會增加1分鐘/次或按減[Down]按鍵，時間會減少1分鐘/次。例如，綜合上述設定時間蒸煮時長38分鐘



數字和Timer燈閃爍

7

按煮飯/加熱[Cook/Reheat]按鍵



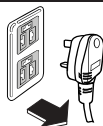
- 當聽到音樂聲，煮飯/加熱模式燈亮和蒸煮的時間閃爍，然後電飯煲根據設定的時間開始蒸煮。
- LCD顯示屏顯示剩餘的時間，數位每次減少1分鐘。



- 當設定的時間蒸煮結束，煮飯模式燈會熄滅，保溫燈會亮起，並有信號顯示蒸煮結束。

8

拔出電源插頭，並收好



- 蒸煮結束之後，不應該立即打開鍋蓋，應該等待約2-3分鐘。
- 使用電飯煲結束之後，為了安全，每次拔出電源插頭之前，應該先按開 按鍵。

# 用後清潔



## 電飯煲的清潔方法

- 請務必先拔下電源插頭，待本體冷卻後再清潔保養。
- 切勿使用汽油、稀釋劑、研磨粉或毛刷清潔電飯煲（以免內鍋塗層損壞）

**本體/外鍋蓋**  
用擰乾的布來拭擦

**飯勺/量杯/蒸籃/托盤**  
使用柔軟的物品拭擦。例如海綿，用一般使用洗潔精清洗

**蒸氣蓋（每次使用之後都清潔）**  
從本體取出來，使用柔軟的物品拭擦。例如海綿，用一般使用洗潔精清洗

■ 從本體取下來的方法

① 從本體取出蒸氣蓋      ② 從蒸氣排水控制蓋中取出蒸氣蓋，按下蒸氣蓋鎖按鈕，然後取出蒸氣蓋。

③ 打開蒸氣蓋並倒出水份

■ 安裝方法

① 安裝蒸氣排水控制蓋與蒸氣蓋相吻合，插入蒸氣控制蓋與蒸氣蓋至鎖定的位置

② 把蒸氣蓋放入鍋蓋相吻合，按好

每次使用後，應擦乾水滴

把鍋內部的米飯或黏附物擦乾淨，以免保溫米飯時使米飯變乾。

**加熱板  
溫度感測器**  
若有鏽漬黏在加熱板或溫度感測器，請使用研磨細布（600號）擦出，然後再用擰乾的乾淨布擦拭。

## 內鍋


請使用柔軟的物品擦乾。例如海綿。若還不乾淨，請使用溫和的洗劑（洗潔精）清潔並擦乾。

### 備註

- 若內鍋變形，可能無法煮飯，為了讓內鍋保持原狀，請小心謹慎使用。
- 為了不損壞內鍋塗層
  - 應該使用該電飯煲專屬的飯勺
  - 勺子或碗在鍋內，請勿清洗
  - 請勿使用醋
  - 鍋內側請勿使用研磨粉或刷研磨
  - 請使用其他容器搓洗米
- 當使用蒸煮期間，內鍋塗層會脫落。因此，請小心謹慎使用。當使用內鍋一段時間，內側的顏色可能會不均勻，對煮飯無影響和對身體無任何危害。

# 出現這種情況時

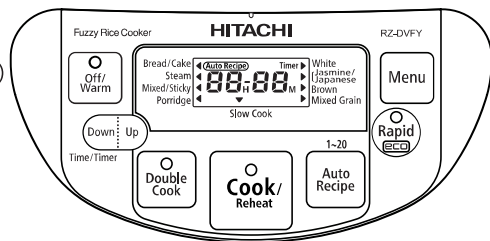
聯繫維修中心之前，請查驗以下各種情況

問題	用擰乾的布來拭擦	參照頁數												
		米量或水量不正確	搓洗得不乾淨	內鍋變形或有異物黏在溫度感測器	有米飯黏在內鍋鍋沿或鍋蓋內側	未清潔鍋體內部或鍋蓋的內側	忘記蓋上蒸氣蓋	選擇功能表錯誤	使用時打開鍋蓋	不通電	使用3腳插座或連結電纜	不充分攪拌米飯	米飯保溫超過12個小時或保溫米飯以外的其他米飯	正在使用工作時，拔插頭或按鍵
米飯	太硬	●		●	●			●	●	●	●			
	半生熟	●	●	●	●			●	●	●			●	
	米飯濕	●		●				●	●	●	●			
	有味		●				●							
米飯燒焦			●	●				●			●			
沸騰溢出		●	●	●	●	●	●						●	
其他地方有蒸氣出來——不是蒸氣口					●									
保留米	有氣味		●				●			●		●	●	
	變黃	●	●	●	●		●				●	●		
	米飯硬	●			●		●				●	●	●	
保溫溫度不夠熱													●	
有過多的水滴										●			●	
煮飯的時候有水溢出		●	●											
當按壓按鍵電飯煲沒有反應		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 是否已將電源插頭插入電源插座中？ ⇨ 請將電源插頭插入電源插座中</li> <li>• 保溫指示燈是否亮？ ⇨ 請按  按鍵，然後在操作。</li> </ul>												
操作中的電飯煲有響聲		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 正在煮飯、浸泡米飯或保溫時，電飯煲有響聲，並非電飯煲有任何異常、</li> <li>• 蒸氣有時可能會有響聲，並非電飯煲有任何異常</li> </ul>												
煮飯時有氣味		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 初次從商店中購買電飯煲，電飯煲可能會有氣味。但多次使用之後，氣味就會慢慢消失</li> </ul>												
不能蓋上鍋蓋或因難		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 檢查內鍋鍋沿或內蓋否有米飯黏著</li> </ul>												

- 若根據上述情況查驗，仍不能夠解決問題，請聯繫您購買電飯煲的商店
- 若內鍋變形或塗層脫落，請重新購買電飯煲
- 若LCD顯示屏顯示H1-H7，請聯繫您購買電飯煲的商店

## 出現電源故障

- ① 在煮飯或保溫米飯的時出現電源故障，電飯煲將停止操作和LCD顯示屏將顯示關閉狀態（顯示屏無任何資訊顯示）
- ② 當重新通電，顯示幕將顯示圖示“---”閃爍，說明出現電源故障和電飯煲停止工作。
- ③ 若按[Off/Warm]按鍵圖示“---”將消失。
- ④ 若煮的米飯還未熟，請按[Cook/Reheat]按鍵，重新開始煮飯
- ⑤ 若煮的米飯已熟和您需要保溫，請按[Off/Warm]按鍵，保溫指示燈亮起。



## 備註

- 若煮的米飯尚未煮好，每次請檢查顯示幕顯示。若圖示“---”閃爍，電飯煲仍處在正常狀態，顯示電源故障圖示。
- 若長時間電源故障和當米飯的溫度較低時，圖示“---”不出現。因此，每次米飯煮尚未煮好，請嘗試再煮一次



## 烹飪指南（用於自動烹調模式序）

食譜  
1

### 雞肉臘腸飯



#### 點綴用配料：

1把茼蒿葉

#### 做法說明：

1. 將米淘乾淨，然後將水瀝乾。放在一邊。
2. 將所有材料放入內鍋中。攪拌均勻。按“Auto Recipe”按鈕。選擇1。按“Cook”按鈕。當“Off/Warm”按鈕燈亮起綠光時，即已煮熟。讓飯變鬆軟。將飯盛入盤中。灑上茼蒿葉，然後趁熱食用。

#### (4至5人食用) 材料：

2杯茉莉米  
3/4杯雞肉臘腸，切成3/4英寸的長條  
1/4杯紅蘿蔔，切丁  
1/3青豆，切成塊  
半杯煮熟的蓮子  
2湯匙浸軟的乾蘑菇，切成細片  
10片細切的薑片  
5瓣蒜，剁碎  
3條茼蒿根，剁碎  
2湯匙調味豉油  
3湯匙蘑菇醬汁  
1/4茶匙鹽  
1茶匙糖  
1/2半茶匙胡椒粉  
1又3/4杯雞湯或清水  
2湯匙植物油  
1茶匙芝麻油

食譜  
2

### 雞腿飯



#### 做法說明：

1. 將香米和糯米混合在一起，然後將米清洗乾淨，並將水瀝乾。放在一邊。
2. 將所有材料放入內鍋中。攪拌均勻。蓋上蓋子。按“Auto Recipe”按鈕。選擇2。按“Cook”按鈕。讓飯變鬆軟。將飯盛入盤中。將雞腿肉切成片，然後放在飯上面。加上茼蒿葉、切片的黃瓜、以及發酵的豆瓣醬。

#### (4至5人食用) 材料：

1又3/4杯香米  
1/4杯糯米  
500克雞腿肉，去骨  
3片茼蒿葉  
8片薑  
5大瓣蒜  
1湯匙植物油  
2茶匙芝麻油  
2杯清水  
半茶匙鹽

#### 點綴用配料：

1把茼蒿葉  
3片黃瓜

#### 發酵的豆瓣醬

6湯匙發酵豆瓣醬  
3湯匙生抽  
1茶匙調味豉油  
2個紅辣椒，切片  
6湯匙醋  
2又1/4茶匙糖  
3湯匙切碎的薑片  
1又1/2湯匙甜老抽

#### 做法說明：

1. 將所有的材料放入攪拌器中，然後攪拌直至全部磨碎。裝入醬汁碗中，然後配上雞腿飯食用。

食譜  
3

## 菠蘿炒飯



### 點綴與調味用配料：

半杯至3/4杯炸腰果，1根香蔥  
1片莞茜葉，黃瓜  
檸檬角

### 做法說明：

1. 將米清洗乾淨，並將水瀝乾。放在一邊。
2. 將所有材料放入內鍋中。攪拌均勻。蓋上蓋子。按“Auto Recipe”按鈕。選擇3。按“Cook”按鈕。當“Off/Warm”按鈕燈亮起綠光時，即已煮熟。讓飯變鬆軟。將飯盛入盤中，然後配上腰果和莞茜葉。配上切片的黃瓜、蔥花和檸檬角食用。

### (4至5人食用) 材料：

2 杯香米  
1 杯半雞胸肉，切成1 厘米的小塊  
半杯紅蘿蔔，切成小丁  
1 杯半鳳梨，切成1.5 厘米的小塊  
1 湯匙蒜茸  
3 湯匙植物油  
1/4杯洋蔥，切成0.5厘米的小塊  
1杯清水  
1又1/2湯匙生抽  
1又1/2湯匙魚露  
半湯匙糖  
2湯匙蘑菇汁  
1/8茶匙粗鹽  
半茶匙胡椒粉

食譜  
4

## 青咖喱雞飯



### 做法說明：

1. 將米清洗乾淨，並將水瀝乾。放在一邊。
2. 將所有材料放入內鍋中。攪拌均勻。蓋上蓋子。按“Auto Recipe”按鈕。選擇4。按“Cook”按鈕。當“Off/Warm”按鈕燈亮起綠光時，即已煮熟。讓飯變鬆軟。將飯盛入盤中。

### (4至5人食用) 材料：

2杯香米  
300克雞胸肉，切成小塊  
1/4杯青咖喱醬  
2湯匙植物油  
1/4杯椰漿  
1杯半清水  
半杯豌豆茄子  
4個泰國茄子，切成四等分  
2條長紅辣椒，切片  
2片泰國檸檬葉子，切碎  
2湯匙魚露  
半茶匙鹽  
2茶匙糖  
半杯甜羅勒葉

食譜  
5

## 冬蔭功燉牛肉



### 點綴用配料：

1 把芫茜葉

### 做法說明：

1. 將“牛肉燉湯用材料”放入鍋中。蓋上蓋子。按“Auto Recipe”按鈕。選擇5。烹飪時間自動設定為90分鐘。按“Cook”按鈕。當“Off/Warm”按鈕燈亮起綠光時，即已煮熟。打開蓋子，然後加入“冬蔭功調味料用配料”。攪拌均勻。將牛肉湯盛到碗中，然後灑上芫茜葉。趁熱食用。

### (4至5人食用) 材料：

500 克肥牛肩肉，切成  
3/4英寸的小塊  
4 杯半清水  
1 茶匙鹽  
5 片高良薑  
3 至 4 棵剝碎的檸檬草  
3 片泰國檸檬葉子，切碎  
6 個紅洋蔥，切碎

### 冬蔭功調味料用配料：

10 至15 個鳥眼辣椒，切碎  
2 湯匙魚露  
2 湯匙檸檬汁  
半茶匙糖  
1 棵芫茜，切成小片

食譜  
6

## 紅燒牛肉



### 做法說明：

1. 將所有材料放入內鍋中。攪拌均勻。按“Auto Recipe”按鈕。選擇6。烹飪時間自動設定為90分鐘。按“Cook”按鈕。當“Off/Warm”按鈕燈亮起綠光時，即已煮熟。盛到碗中，趁熱食用。

### (4至5人食用) 材料：

500克肥牛肩肉，切成1.5英寸的小塊  
1/3杯洋蔥，剝碎  
2湯匙加鹽黃油  
100克紅蘿蔔，切成0.5到1英寸的小塊  
5 個珍珠洋蔥  
150 克馬鈴薯、切成1英寸的小塊  
10 個車厘茄  
3 湯匙番茄醬  
1茶匙辣豉油  
6 湯匙蕃茄醬  
1又1/2茶匙粗鹽  
半茶匙胡椒粉  
3至4片月桂葉  
1 杯半雞湯或清水  
2 茶匙中筋麵粉

食譜  
7

## 豆瓣醬薑絲蒸白鯛



### 做法說明：

1. 將魚清洗乾淨。將內臟去掉。用廚房紙巾輕拍魚，將水吸乾。
2. 將魚放在盤中。於魚的上面灑上蘑菇、薑、以及芹菜。
3. 將發酵的大豆與生抽、蠔油、芝麻油、以及植物油混合在一起，然後攪拌均勻。將混合油倒在魚上面。
4. 往內鍋中加水4至5刻度。將蒸盤放入內鍋中。將裝有魚的盤子放在蒸盤上面，然後蓋上蓋子。  
按“Auto Recipe”按鈕。選擇7。烹飪時間自動設定為25分鐘。按“Cook”按鈕。當“Off/Warm”按鈕燈亮起綠光時，即已煮熟。打開蓋子，將蒸盤取出來。將紅辣椒絲灑在魚上面。趁熱食用。

### (2至3人食用) 材料：

- 220 克白鯛魚片
- 2 湯匙切片的薑
- 2 湯匙浸軟並切片的乾蘑菇
- 1 湯匙發酵的大豆
- 2 條芹菜，切成 0.5 英寸的長條，摘掉葉子
- 1 湯匙生抽
- 1 湯匙蠔油
- 2 茶匙植物油
- 1 茶匙芝麻油
- 清蒸用的清水

### 點綴用配料：

- 1 湯匙長的紅辣椒絲

### 備註：

- 此外，也可以用此食譜加工鯧魚、鱒魚或鮭魚。

食譜  
8

## 清蒸雞腿配大豆醬



### 做法說明：

1. 用鹽、生抽、糖、以及胡椒醃製雞腿。放置20-30分鐘時間。
2. 將雞腿放在盤中。於雞腿上灑上芫茜根、蒜、蘑菇、以及薑。
3. 往內鍋中加水至2刻度。將蒸盤放入內鍋中。將裝有雞腿的盤子放在蒸盤上面，然後蓋上蓋子。
4. 按“Auto Recipe”按鈕。選擇8。烹飪時間自動設定為50分鐘。  
按“Cook”按鈕。當“Off/Warm”按鈕燈亮起綠光時，即已煮熟。將雞腿裝入盤中。  
灑上蔥花、紅辣椒、以及芫茜葉。趁熱食用。

### (2至3人食用) 材料：

- 450 克整條雞腿
- 3 至 4 條芫茜根，切碎
- 5 瓣蒜，切碎
- 1/4 杯細切的薑
- 6 至7 個新鮮的蘑菇
- 3 湯匙生抽
- 1 又 1/2 茶匙糖
- 1 茶匙胡椒粉
- 1/4 茶匙粗鹽
- 清蒸用的清水

### 點綴用配料：

- 1 根香蔥，細切
- 1 個長的紅辣椒，切成片
- 1 把芫茜葉

食譜  
9

## 白鯛魚粥



### 點綴用配料：

- 1 湯匙炸蒜半茶匙胡椒粉
- 1 至 2 湯匙剝碎的薑
- 1 至 2 湯匙芹菜，切成片
- 1 湯匙蔥花

### 做法說明：

1. 用調味料醃製魚肉，然後放置20分鐘時間。
2. 將米清洗洗乾淨，並將水瀝乾。
3. 將所有材料放入內鍋中。蓋上蓋子。按“Auto Recipe”按鈕。選擇9。按“Cook”按鈕。  
當“Off/Warm”按鈕燈亮起綠光時，即已煮熟。將粥盛入碗中。灑上胡椒粉、酥炸蒜、薑片、芹菜、以及蔥花。趁熱食用。

### (3至4人食用) 材料：

- 1 杯香米
- 7 杯清水
- 1 塊濃縮固體雞湯
- 1 湯匙調味豉油
- 半湯匙蘑菇汁
- 1 湯匙生抽
- 醃製的白鯛魚片

### 醃製的白鯛魚：

- 200 克白鯛魚，切成 0.5 x 4 厘米的魚片
- 1 湯匙蠔油
- 1 湯匙生抽
- 半茶匙胡椒粉

### 備註：

- 對於1.0升模型，成分必須減半

食譜  
10

## 鮮蝦粥



### 做法說明：

1. 將米清洗洗乾淨，並將水瀝乾。
2. 將所有材料放入內鍋中。蓋上蓋子。按“Auto Recipe”按鈕。選擇10。按“Cook”按鈕。  
當“Off/Warm”按鈕燈亮起綠光時，即已煮熟。將粥盛入碗中。灑上胡椒粉、酥炸蒜、芹菜、蔥花、芫茜、以及薑片。佐以發酵的豆瓣醬食用。

### (3至4人食用) 材料：

- 1 杯香米
- 10 至12隻新鮮的蝦，除去背部內臟
- 6 杯清水
- 1 塊濃縮固體雞湯
- 1 湯匙生抽
- 1 湯匙蘑菇醬汁
- 1 湯匙調味豉油
- 半茶匙粗鹽

### 點綴用配料：

- 1 茶匙胡椒粉
- 3 湯匙蔥花
- 1 至 2 湯匙細切的薑片
- 1 湯匙芹菜
- 1 至 1 又 1/2 湯匙酥炸蒜
- 1 湯匙切細的芫茜

### 發酵的豆瓣醬：

- 1/4 杯發酵豆瓣
- 3 個鳥眼辣椒
- 3 瓣蒜
- 1 至 1 又 1/2 湯匙細切的薑片
- 3 湯匙醋
- 1 又 1/2 茶匙糖
- 2 湯匙蜜餞蒜汁

### 做法說明：

將所有的材料放入攪拌器中，然後攪拌均勻。

食譜  
11

## 栗子雞肉煲仔飯



### (4至5人食用) 材料：

2杯香米  
300克雞腿肉，切成  
2 x 2厘米的小塊  
2湯匙植物油  
1又3/4杯清水  
1湯匙剝碎的薑  
130克新鮮的烤栗子  
110克雞肉臘腸，對角細切  
1湯匙蒜茸  
1湯匙生抽  
1茶匙甜老抽  
1又1/2湯匙蠔油  
2茶匙味醂  
1茶匙芝麻油  
半茶匙胡椒粉  
1/8茶匙粗鹽

### 點綴用配料：

2 湯匙酥炸的紅洋蔥片  
2 湯匙蔥花

### 做法說明：

1. 將米清洗乾淨，並放入濾器中將水瀝乾。
2. 將所有材料放入內鍋中。攪拌均勻。蓋上蓋子。按“Auto Recipe”按鈕。選擇11。按“Cook”按鈕。當“Off/Warm”按鈕燈亮起綠光時，即已煮熟。讓飯變鬆軟，並將飯盛入盤中。灑上蔥花和酥炸的紅洋蔥。趁熱食用。

食譜  
12

## 辣味咖喱雞



### (3至4人食用) 材料：

450克雞胸肉，切成1英寸的小塊  
1茶匙芥末醬  
150克馬鈴薯，切成1.5寸的小塊  
1又1/2湯匙植物油  
半杯清水  
半湯匙羅望子醬  
1茶匙醋  
1茶匙粗鹽  
1茶匙糖

### 香料醬：

5至7個長的乾紅辣椒，浸軟並去掉辣椒子  
1/4杯紅洋蔥，粗切  
2湯匙蒜，粗切  
2湯匙的檸檬草，切成薄片  
1又1/2湯匙剝碎的薑

1/4茶匙黃薑粉
半茶匙咖喱粉
1湯匙半植物油

### 點綴用配料：

1把芫茜葉

### 做法說明：

1. 將所有的香料醬放入一個攪拌器中，然後攪拌，使其變成均勻的醬料。
2. 將所有的材料放入內鍋中。蓋上蓋子。按“Auto Recipe”按鈕。選擇12。烹飪時間自動設定為60分鐘。按“Cook”按鈕。當“Off/Warm”按鈕燈亮起綠光時，即已煮熟。將辣味咖喱雞盛入盤中。灑上芫茜葉，並趁熱食用。

## 芋頭糕



### (3至4人食用) 材料：

375克蒸芋頭，切成1.5至2厘米的小塊  
 3/4杯米粉  
 3湯匙薯粉  
 1杯開水  
 1/4杯蝦乾，浸軟並切碎  
 1/3杯乾瑤柱，在熱水中浸軟  
 1/3杯乾蘑菇，浸軟並切成片  
 1/3杯酥炸的紅洋蔥  
 1茶匙五香粉  
 1又1/4茶匙鹽  
 1茶匙糖  
 半匙胡椒粉  
 3湯匙植物油  
 蒸煮用的清水

### 點綴用配料：

酥炸的紅洋蔥  
 蔥花  
 長的紅辣椒，切成細片  
 蝦乾，浸軟並切碎  
 乾瑤柱，放入熱水中浸軟，然後  
 切碎

### 做法說明：

1. 將兩份麵粉的一半材料放入碗中混合。往麵粉中加入開水，並調和均勻。將餘下的一半麵粉材料加入，然後攪拌直至均勻混合為止。
2. 加入蝦乾、乾瑤柱（留出一些用於點綴花色）、蘑菇、酥炸的紅洋蔥，然後用鹽、胡椒粉、五香粉調味。加入植物油和芋頭。
3. 將食品包裝膜在模具的底部和四邊排齊。將芋頭混合物放入模具中，然後將頂部弄平整。配上剝碎的蝦乾和乾瑤柱。
4. 往內鍋中加水至4到5刻度。將裝有芋頭的模具放在蒸盤中，然後再放入到內鍋中。蓋上蓋子。按“Auto Recipe”按鈕。選擇13。烹飪時間自動設定為30分鐘。按“Cook”按鈕。當“Off/Warm”按鈕燈亮起綠光時，即已煮熟。將芋頭糕從模具中取出來，然後切成長方形。配上酥炸的紅洋蔥、蔥花、長的紅辣椒、剝碎的蝦乾、以及剝碎的乾瑤柱。趁熱食用。

## 釀豆腐



### (3至4人食用) 材料：

300克Cha Ca魚漿  
 6個紅辣椒，去子用於釀入餡料  
 6塊綠秋葵，去子並在中間切開  
 6塊硬豆腐，切成1英寸的小塊，並挖出一半的豆腐  
 2湯匙紅辣椒，去子並切碎  
 2湯匙蔥花  
 2茶匙芝麻油半茶匙胡椒粉  
 1茶匙鹽  
 蒸煮用的清水

### 醬汁配料：

2湯匙生抽  
 1湯匙蒜茸  
 1湯匙糖  
 1/4杯清水  
 半茶匙粟粉  
 2茶匙植物油

### 點綴用配料：

1把茼蒿莖葉

### 做法說明：

1. 將魚漿與紅辣椒、蔥花、芝麻油、胡椒粉、以及鹽混合在一起，然後調和成糊狀物。
2. 將醬汁配料混合在一起。攪拌均勻。
3. 將魚醬放入辣椒、秋葵、以及豆腐中。用刀刃將頂部弄平整。將釀了魚醬的蔬菜和豆腐裝入盤中。將混合的醬汁倒在上面。
4. 往內鍋中加水至4到5刻度。將裝有混合醬汁的盤子放入蒸盤中，然後再放入到內鍋中。蓋上蓋子。按“Auto Recipe”按鈕。選擇14。烹飪時間自動設定為15分鐘。按“Cook”按鈕。當“Off/Warm”按鈕燈亮起綠光時，即已煮熟。將釀了魚醬的蔬菜和豆腐裝入盤中，然後灑上茼蒿莖。趁熱食用。

### 備註：

- 如果要取代Cha Ca魚漿，將去皮的新鮮魚肉片切成小塊，然後切細攪碎。加入1湯匙中筋麵粉混合，然後調和直至其變得黏稠為止。

食譜  
15

## 養生粥



### (4至5人食用) 材料：

- 1杯香米
- 1杯半雞肉，切件
- 8杯清水
- 1杯煮熟的花生
- 半杯剁碎的熟菠菜
- 2湯匙蘑菇汁
- 1塊濃縮的固體雞湯
- 半茶匙粗鹽
- 1湯匙生抽
- 半茶匙胡椒粉

### 備註：

- 對於1.0升模型，成分須減半

### 做法說明：

1. 將米清洗乾淨，然後放入濾器中將水瀝乾。
2. 將所有材料放入內鍋中。攪拌均勻。蓋上蓋子。按“Auto Recipe”按鈕。選擇15。按“Cook”按鈕。當“Off/Warm”按鈕燈亮起綠光時，即已煮熟。將粥盛入碗中，趁熱食用。

食譜  
16

## 多彩什錦飯



### (4至5人食用) 材料：

- 2杯香米
- 2杯半清水
- 2杯Gio越南雞火腿，切成1厘米的小塊
- 半杯洋蔥，切塊
- 1/3杯紅蘿蔔，切塊
- 半杯青豆
- 3隻雞蛋
- 1/4至半茶匙鹽
- 1湯匙生抽
- 1湯匙調味豉油
- 2湯匙蠔油
- 1茶匙糖
- 1茶匙米酒或白酒
- 半茶匙胡椒粉
- 3湯匙植物油
- 1湯匙蒜茸

### 點綴用配料：

- 1把芫茜葉

### 做法說明：

1. 用水將米清洗乾淨，然後放入濾器中將水瀝乾。
2. 將所有材料放入內鍋中。攪拌均勻。蓋上蓋子。按“Auto Recipe”按鈕。選擇16。按“Cook”按鈕。當“Off/Warm”按鈕燈亮起綠光時，即已煮熟。讓飯變鬆軟。將飯盛入盤中。灑上芫茜葉。



## 五果燉雞



### 點綴用配料：

1把芫茜葉

### 做法說明：

1. 將雞肉與醃製配料混合，然後讓其醃製1小時。
2. 將雞肉與餘下的材料放入內鍋中。攪拌均勻。蓋上蓋子。按“AutoRecipe”按鈕。選擇17。烹飪時間自動設計為60分鐘。按“Cook”按鈕。當“Off/Warm”按鈕燈亮起綠光時，即已煮熟。將雞肉盛入碗中，灑上芫茜葉。趁熱食用。

### (4至5人食用) 材料：

5粒馬蹄（60克），切半  
60克栗子  
35克紅蘿蔔，切成小塊  
50克蓮子  
1個紅蘋果、削皮並切成1.5英寸小塊  
3個浸軟的乾蘑菇，切半  
2湯匙蘑菇汁  
1湯匙生抽  
半茶匙胡椒粉  
1/4茶匙粗鹽  
1杯半至2杯清水

### 醃製的雞肉：

300克雞胸肉，切成1英寸的小塊  
2茶匙蠔油  
1茶匙生抽  
1/4茶匙粗鹽  
1茶匙糖  
1/4杯紫洋蔥，切成小片  
1湯匙蒜茸

## 香蔥燉魚肉



### 做法說明：

1. 將魚和餘下的材料放入內鍋中。蓋上蓋子。按“Auto Recipe”按鈕。選擇18。烹飪時間自動設計為30分鐘。按“Cook”按鈕。當“Off/Warm”按鈕燈亮起綠光時，即已煮熟。將魚盛入碗中，然後灑上香蔥。趁熱食用。

### (3至4人食用) 材料：

350克清水魚，切成1英寸的長條  
15克薑絲  
1茶匙粗鹽  
1茶匙糖  
半茶匙胡椒粉  
2湯匙植物油  
1個長的紅辣椒，切成絲  
1又1/2茶匙生抽  
1茶匙甜老抽  
40克紅洋蔥，橫切成0.5厘米的薄片  
1又1/4杯至1杯半清水

### 點綴用配料：

2至3湯匙切成小段的香蔥

食譜  
19

## 蒸蛋



### (2至3人食用) 材料：

2個1號雞蛋  
2湯匙鮮蝦，橫切  
2湯匙剁碎的紅洋蔥  
2湯匙草菇，切成薄片  
1茶匙蒜茸  
1/4至1/3杯雞湯  
1又1/4茶匙魚露  
1/8茶匙胡椒粉  
蒸煮用的清水

### 點綴用配料：

2至3片切成花狀的紅蘿蔔  
1湯匙蔥花

### 做法說明：

1. 將雞蛋攪拌均勻。加入餘下材料並攪拌均勻。
2. 往鍋中加水至4到5刻度。將蒸盤放入鍋中。將裝有雞蛋的碗放在蒸盤上。蓋上蓋子。按“AutoRecipe”按鈕。選擇19。烹飪時間自動設定為18分鐘。按“Cook”按鈕。當“Off/Warm”按鈕燈亮起綠光時，即已煮熟。
3. 取出蒸蛋，並趁熱食用。

食譜  
20

## 鮮菇蝦仁粥



### (4至5人食用) 材料：

1杯香米  
1杯鮮蝦，橫切  
1/4杯乾瑤柱，用熱水浸泡30-60分鐘，切碎  
120克秀珍菇  
1塊濃縮固體雞湯  
8杯清水  
1湯匙蘑菇醬汁  
1湯匙生抽  
半茶匙鹽  
1茶匙調味豉油

### 點綴用配料：

1/3杯薑絲  
胡椒粉  
蔥花與切碎的芫茜葉

### 備註：

- 對於1.0升模型，成分須減半

### 做法說明：

1. 用水將米清洗乾淨，然後放入濾器中將水瀝乾。
2. 將所有材料放入內鍋中。攪拌均勻。蓋上蓋子。按“Auto Recipe”按鈕。選擇20。按“Cook”按鈕。當“Off/Warm”按鈕燈亮起綠光時，即已煮熟。將粥盛入碗中。灑上蔥花、薑絲、胡椒粉、以及芫茜葉。趁熱食用。

## 烹飪指南（雙重煮模式）

\*蒸煮模式使用的米量

1.0升規格的電飯煲 2杯 和1.8升規格的電飯煲 3杯

### 醬油蒸蝦



#### (2至3人食用) 材料：

3隻龍蝦 每隻約120-140克  
1茶勺芹菜根末  
1茶勺大蒜末  
1/8茶勺胡椒粉  
2茶勺香菇醬  
1湯匙醬油  
1茶勺砂糖  
1湯匙芝麻油  
芫茜（裝飾用）  
紅色指天椒切片  
米，水

#### 做法說明：

1. 清洗龍蝦、切鬚、切腿，根據長度切後殼成2份
2. 把芹菜、大蒜、胡椒粉和所有的調料混合均勻
3. 把龍蝦排在托盤內，把第1步驟的部分調料放於蝦身上
4. 放入米\*，參照電飯煲的水位加水，把放有美食的托盤放入蒸籃，蓋上鍋蓋，按[Menu]按鍵，參照米的類型選擇煮飯模式。
5. 按[Double Cook]按鍵，當有信號響起，打開鍋蓋，從鍋內取出美食，使用指天椒和芫茜裝飾盤子，趁熱食用。

### 上海雞



#### (2至3人食用) 材料：

2塊雞胸肉每塊約180克  
1根蔥花切段1寸  
3束芫茜  
1/2顆紅色指天椒切條  
1/4碗洋蔥片  
日本黃瓜切條，米，魚露

#### 醬成分

1 1/2湯匙（日本醬油）  
2茶勺陳醋  
2茶勺芝麻油  
2茶勺豆蓉  
1茶勺大蒜碎  
1/4茶勺胡椒粉  
1湯匙薑碎

#### 做法說明：

1. 修剪雞胸肉，清洗乾淨，瀝乾水，待用
2. 混合調料成分均勻，把雞胸肉放入攪拌均勻，醃制1個小時
3. 把雞胸肉排在托盤內，將醃制雞胸肉的水倒到雞肉上，撒上蔥花
4. 放入米\*，參照電飯煲的水位加水，把放有美食的托盤放入蒸籃，蓋上鍋蓋，按[Menu]按鍵，參照米的類型選擇煮飯模式。
5. 按[Double Cook]按鍵，當有信號響起，打開鍋蓋，從鍋內取出美食，切雞肉成塊。
6. 把日本黃瓜放入盤子內，再放入已切好的雞肉，把蒸剩餘的水澆到雞肉上，使用芫茜、蔥花和指天椒裝飾，趁熱食用。

## 辣椒蒸螃蟹



### (2至3人食用) 材料：

- 1只新鮮海蟹（約500克）
- 1/3量杯紅色指天椒切片（搗碎）
- 1顆紅色指天椒去籽（切碎）
- 2湯匙洋蔥片
- 1湯匙薑片
- 1湯匙大蒜切碎
- 1/2量杯大洋葱切碎
- 4湯匙番茄醬
- 1湯匙植物油
- 3湯匙辣椒醬
- 1茶勺醋
- 2湯匙雞湯
- 5茶勺砂糖
- 1 1/2茶勺粗鹽
- 1茶勺木薯澱粉
- 1個雞蛋
- 1根蔥花切1寸長
- 3束茼蒿切成束
- 大米，水

### 做法說明：

1. 清洗蟹乾淨，把甲克取出來，敲殼碎，切成塊待用
2. 搗碎指天椒、洋蔥、大蒜
3. 把番茄醬、植物油、辣椒醬、醋、砂糖、鹽、木薯澱粉、雞湯、雞蛋、第2步驟的混合成分、洋蔥、指天椒和蔥花混合攪拌均勻。
4. 把蟹和薑倒入攪拌均勻，取出放入托盤。
5. 放入米\*，參照電飯煲的水位加水，把放有美食的托盤放入蒸籃，蓋上鍋蓋，按 [Menu]按鍵，參照米的類型選擇煮飯模式。
6. 按[Double Cook]按鍵，當有信號響起，打開鍋蓋，從鍋內取出美食。
7. 攪拌均勻，放入盤內，用茼蒿裝飾，趁熱食用。

備註：-味道鹹酸甜

## 醬油蒸銀鱈魚



### (2至3人食用) 材料：

- 2塊銀鱈魚（每塊約100克）
- 30克五花肉切薄
- 1-1 1/2湯匙醬油
- 1茶勺芝麻油
- 3湯匙薑片
- 1根蔥切條
- 1/2顆紅色指天椒切條
- 大米
- 水

### 做法說明：

1. 清洗乾淨銀鱈魚，放入籃中瀝乾水
2. 把銀鱈魚放入托盤，加五花肉、薑、調料（醬油、芝麻油）
3. 放入米\*，參照電飯煲的水位加水，把放有美食的托盤放入蒸籃，蓋上鍋蓋，按 [Menu]按鍵，參照米的類型選擇煮飯模式。
4. 按[Double Cook]按鍵，當有信號響起，打開鍋蓋，從鍋內取出美食。
5. 放入盤中灑上蔥花、指天椒，趁熱食用。

## 紅燒豆腐



### (3至4人食用) 材料：

250克黃豆腐切塊  
1湯匙大蒜切碎  
6朵新鮮香菇去莖切半  
1湯匙植物油  
1湯匙香菇醬  
2茶勺醬油  
1茶勺砂糖  
2茶勺芝麻油  
1/4茶勺胡椒粉  
1/2量杯雞湯  
2茶勺木薯澱粉  
2根蔥花切段1寸  
1/2粒紅色指天椒切薄片  
米，水

### 做法說明：

1. 把植物油、大蒜、調料（香菇醬、醬油、砂糖、芝麻油、胡椒粉、雞湯）和木薯澱粉混合攪拌均勻。
2. 把香菇、豆腐、蔥花混合攪拌均勻，取出來放入托盤
3. 放入米\*，參照電飯煲的水位加水，把放有美食的托盤放入蒸籃，蓋上鍋蓋，按 [Menu]按鍵，參照米的類型選擇煮飯模式。
4. 按[Double Cook]按鍵，當有信號響起，打開鍋蓋，從鍋內取出美食。
5. 放入盤中，用指天椒裝飾，趁熱食用。

## 泰式加多 加多



### (3至4人食用) 材料：

1.0升 1.8升  
4 4 個煮雞蛋分成4份  
20 20 塊炸豆腐切4方形  
2 2 個青瓜橫切  
2 2 個番茄橫切  
35 70 克椰菜切片  
25 50 克胡蘿蔔切條  
50 100 克馬鈴薯去皮切塊  
50 100 克泰國空心菜切段  
25 50 克長豆角切段長1寸  
25 50 克豆芽  
花生醬，米，水

### 花生醬的成分

1/3量杯乾指天椒去籽泡足水  
3湯匙洋蔥片  
2湯匙大蒜片  
1茶勺粗鹽（1）  
1茶勺蝦醬  
3/4量杯花生搗碎  
2杯雞湯  
1 1/2-2茶勺粗鹽（2）  
2湯匙中濃度羅王子汁  
1湯匙檸檬汁  
4湯匙棕櫚糖  
1 1/2湯匙醬油  
2湯匙植物油

### 做法說明：

1. 把椰菜、胡蘿蔔、馬鈴薯、空心菜、長豆角和豆芽放入托盤。
2. 放入米\*，參照電飯煲的水位加水，把放有美食的托盤放入蒸籃，蓋上鍋蓋，按[Menu]按鍵，參照米的類型選擇煮飯模式。
3. 按[Double Cook]按鍵，當有信號響起，打開鍋蓋，從鍋內取出美食。
4. 把蒸好的菜和新鮮的蔬菜放入盤中，放豆腐和煮雞蛋，沾豆醬趁熱食用。

### 說明書（花生醬）

1. 把指天椒和鹽（1）舂碎，放入洋蔥、大蒜、蝦醬舂細膩。
2. 把植物油放入內鍋，按快速煮按鍵，等待鍋熱，加入舂碎的指天椒混合成分，炒均勻約5分鐘。
3. 放入雞湯、調味料（鹽（2）、羅王子汁、檸檬汁、棕糖、黑甜醬油）和花生混合攪拌均勻，蓋上鍋蓋，經常打開看，慢慢煮至醬汁變濃，關閉電源，倒入容器中。

## 蝦仁蒸蛋



### (3至4人食用) 材料：

1.0升	1.8升	
2	2	湯匙新鮮蝦橫切成塊
3	3	只白灼蝦（裝飾用）
3	3	超級雞蛋2
1/2	3/4	量杯雞湯
1	1 1/2	茶勺醬油
1/4	1/4	茶勺粗鹽
2	2	湯匙蔥花片
3	3	束茼蒿
2	2	朵白灼新鮮香菇（裝飾用）
		大米
		水

### 做法說明：

1. 打雞蛋放入容器，並把雞蛋打散，放入鹽、醬油、鮮蝦混合打均勻
2. 慢慢添加雞湯到雞蛋中，同時混合攪拌均勻，倒入碗中或托盤中，使用鋁箔紙包起來
3. 放入米\*，參照電飯煲的水位加水，把放有美食的托盤放入蒸籃，排好嫩雞蛋的小碗，蓋上鍋蓋，按[Menu]按鍵，參照米的類型選擇煮飯模式。
4. 按[Double Cook]按鍵，當有信號響起，打開鍋蓋，從鍋內取出美食。
5. 用白灼蝦、香菇、蔥花和茼蒿裝飾嫩雞蛋的表面，趁熱食用。

## 鹹焗鱧魚



### (3至4人食用) 材料：

350克	鱧魚切薄片
4個	洋蔥切薄片
2湯匙	大蒜切粗
2顆	辣椒碎
2湯匙	薑片
4湯匙	蜂蜜
1湯匙	魚露
1/2茶勺	粗鹽
1茶勺	甜醬油
1/2湯匙	黑胡椒粉
2湯匙	植物油
1根	蔥花切段1寸
1束	茼蒿
	米，水

### 做法說明：

1. 清洗鱧魚乾淨，瀝乾水待用
2. 把植物油、蜂蜜、魚露、鹽、黑甜醬油和黑胡椒粉混合攪拌均勻
3. 把大蒜、洋蔥、辣椒碎、蔥花、薑和鱧魚混合攪拌均勻，取出放入托盤
4. 放入米\*，參照電飯煲的水位加水，把放有美食的托盤放入蒸籃，蓋上鍋蓋，按 [Menu]按鍵，參照米的類型選擇煮飯模式。
5. 按[Double Cook]按鍵，當有信號響起，打開鍋蓋，從鍋內取出美食，攪拌均勻。
6. 放入盤中，用茼蒿裝飾，趁熱食用。

## 青咖喱雞



### (3至4人食用) 材料：

250克雞胸肉  
2 1/2湯匙清咖喱醬  
1湯匙植物油  
1/3量杯椰奶粒  
1湯匙茄子（小球狀）  
90克茄子切塊  
2片青檸檬撕裂  
1/4量杯羅勒葉  
1/4量杯綠色、紅色、黃色指天椒切碎  
1 1/2湯匙魚露  
1茶勺棕糖  
米，水

### 做法說明：

1. 清洗雞胸肉乾淨切塊厚約1/2釐米
2. 把植物油、青咖喱、椰奶粒、調味料（魚露、棕櫚糖）混合攪拌均勻
3. 把雞胸肉放入第2步驟中的混合成分混合攪拌均勻，放入茄子、茄子塊、指天椒、青檸檬葉和羅勒葉混合再一次攪拌均勻，取出放入托盤
4. 放入米\*，參照電飯煲的水位加水，把放有美食的托盤放入蒸籃，蓋上鍋蓋，按 [Menu]按鍵，參照米的類型選擇煮飯模式。
5. 按[Double Cook]按鍵，當有信號響起，打開鍋蓋，從鍋內取出美食，再一次攪拌均勻，放入盤中，趁熱食用

備註：-使用辣椒醬成品，在使用魚露調味食應該注意食品的鹹度。  
-應該排茄子在碗邊緣，使得茄子熟透。

## 炒蔬菜



### (2至3人食用) 材料：

70克西蘭花切束  
50克新鮮香菇去莖切半  
70克椰菜花切束  
35克嫩玉米切段切半  
25克蘆筍切段1 1/2寸  
35克胡蘿蔔橫切  
20克甜豆  
3湯匙香菇醬  
2茶勺醬油  
1 1/2茶勺砂糖  
2湯匙雞湯  
1 1/2茶勺木薯澱粉  
1湯匙大蒜切粗  
2湯匙植物油  
米，水

### 做法說明：

1. 把香菇醬、醬油、砂糖、雞湯、木薯澱粉、植物油和大蒜混合攪拌均勻
2. 把各種蔬菜放入第1步驟的混合成分中混合攪拌均勻，取出來放入盤中
3. 放入米\*，參照電飯煲的水位加水，把放有美食的托盤放入蒸籃，蓋上鍋蓋，按 [Menu]按鍵，參照米的類型選擇煮飯模式。
4. 按[Double Cook]按鍵，當有信號響起，打開鍋蓋，從鍋內取出美食
5. 放入盤中，趁熱食用

## 烹飪指南

### 牛油蛋糕



#### 材料：

- 300克蛋糕澱粉（成品）
- 4個雞蛋
- 30克水
- 180克鹹黃油
- 500克攪奶油
- 水果（如：桃、奇異果、車厘子）或點綴配料

#### 做法說明：

1. 攪拌牛油至牛油發起來，加入雞蛋，然後再攪拌，交替地加入牛油蛋糕粉和水，並繼續攪拌3分鐘，將混合物倒入內鍋，按[Menu]按鍵，選擇烤蛋糕[Cake]功能表，設定時間30-35分鐘，然後按[Cook]按鍵。當蛋糕烤熟，[Warm]燈會發光。按[OFF]按鍵。
2. 將內鍋取出，將蛋糕放到烤架上，讓其冷卻。
3. 將蛋糕切成3層，在每一層蛋糕上塗上鮮忌廉，然後再整個蛋糕上塗上忌廉，使用桃、奇異果、車厘子之類的水果進行點綴。

### 燉排骨



#### 材料：

- 600克豬排骨
- 2茶勺芥末
- 1/2茶勺鹽（醃制用）
- 1/2茶勺胡椒粉
- 6-7個大個番茄
- 100克洋蔥切半3個
- 100克胡蘿蔔切段 厚1厘米
- 150克馬鈴薯切四方形 厚1 1/2厘米
- 1湯匙洋蔥碎末
- 1湯匙大蒜碎末
- 2片月桂
- 1/3量杯番茄醬
- 1/4量杯辣椒醬
- 1湯匙酸甜醬
- 1茶勺砂糖
- 1/2茶勺鹽
- 2湯匙鹹黃油
- 1量杯湯水或水

#### 做法說明：

1. 把豬排骨、芥末、鹽和胡椒粉混合攪拌均勻，醃制10-15分鐘
2. 放入鮮牛油、大蒜和洋蔥碎末至鍋內，選擇快速煮飯功能[Rapid eco]，蓋上鍋蓋約5分鐘有香味
3. 放入豬排骨、番茄醬、辣椒醬、酸醬、砂糖、鹽和月桂混合攪拌均勻，選擇快速煮飯功能[Rapid eco]，蓋上鍋蓋約10分鐘至均勻
4. 放入胡蘿蔔、馬鈴薯、洋蔥、番茄和雞湯至鍋內，選擇[Slow cook]，按[Cook]按鍵燉1-2個小時或至煮熟，按關按鍵，取出趁熱食用。



## 蝦炒飯



### 材料：

- 1杯香米
- 1杯糙米
- 3湯匙蝦醬
- 1湯匙植物油
- 10隻蝦，去除背部內臟
- 1湯匙魚露
- 1/4茶匙鹽
- 1茶匙糖
- 3湯匙紅蘿蔔，切丁
- 半杯切碎的秀珍菇
- 3湯匙檸檬草，切成小片
- 3湯匙凹唇薑絲
- 2湯匙新鮮的青胡椒粒
- 半杯烤制或炒制的腰果
- 1湯匙切碎的卡菲爾萊姆葉
- 1杯生芒果，切成薄片
- 一把芫茜葉
- 辣椒，剁碎
- 水

### 做法說明：

1. 把2種類型的米飯混合均勻，搓洗米至洗米水乾淨倒入篩中瀝乾水
2. 把蝦和植物油放入內鍋，按煮飯按鍵設定7-8分鐘，炒蝦剛好熟，取出蝦放好
3. 把米放入炒，蓋上鍋蓋，待飯熱打開鍋蓋，炒約5-8分鐘混合均勻米飯透明
4. 加水至鍋內（電飯煲）第2水位線，使用魚露、鹽、砂糖調味，放入胡蘿蔔、蘑菇混合攪拌均勻，蓋上鍋蓋，按[Menu]按鍵選擇糙米程式，按煮飯按鍵。當米飯煮熟將顯示保溫指示燈。
5. 打開鍋蓋，放入香茅、山奈、嫩胡椒、青檸檬葉、腰果和已炒好的蝦至鍋內混合攪拌均勻，取出放入盤中，用芫茜裝飾，配芒果絲、辣椒碎一起食用。

備註：-食用香米，不應該使用新的香米，以免米飯濕，應該使用中造或早造米

-使用電飯煲標準的量杯量米

## 紅燒魚肚



### 材料：

- 100 克乾魚肚浸泡柔軟
- 150 克白灼竹筍絲
- 8 小朵乾香菇浸泡柔軟
- 1 湯匙枸杞，白酒每樣
- 1 根老薑碎末
- 2 根蔥花，芫茜每樣
- 1茶勺鹽，胡椒粉黑醬油每樣
- 1茶勺甜黑醬油
- 2湯匙醬油
- 2湯匙香菇醬
- 1湯匙蠔油
- 2茶勺結晶糖
- 6量杯湯水
- 10個熟鵪鶉蛋
- 1/3量杯玉米粉融化少量水
- 100 克熟豬血或鴨血
- 50克蟹肉
- 100 克雞肉撕絲
- 水

### 做法說明：

1. 浸泡乾魚肚到水中至魚肚柔軟，擠乾水
2. 放入水、浸泡好的魚肚、薑末、白酒和蔥花至鍋內，按[Rapid eco]按鍵煮約10-15分鐘，打開鍋蓋，取出魚肚用清水清洗乾淨並擠乾水
3. 放湯和枸杞至鍋內，蓋上鍋蓋，按[Rapid eco]按鍵，待水沸放入魚肚、竹筍、香菇和豬血或鴨血，使用黑甜醬油、黑醬油、醬油、香菇醬、蠔油、鹽和結晶糖調料，蓋上鍋蓋煮約5-10分鐘
4. 把玉米粉水中混合攪拌至玉米粉熟透明，按關按鍵。
5. 灑雞肉絲、蟹肉、煮熟的鵪鶉蛋混合攪拌均勻
6. 放入食用容器中，用芫茜、胡椒粉裝飾，配酸辣和陳醋一起食用。

# 規格

型 號		RZ-D10V FY	RZ-D18V FY
煮 飯 容 量 (公升)		0.18 ~ 1.0 L	0.36 ~ 1.8 L
額 定 電 源 (伏特)		220 V	
額 定 頻 率 (赫茲)		50/60 Hz	
耗電量	煮 飯 時 (瓦)	540 W	820 W
	保 溫 時 (瓦/小時)	38 W/h*	40 W/h*
電 線 長 度 (米)		1.2 m	
外 型 尺 寸 (大 約)	寬 (厘米)	26 cm	30 cm
	深 (厘米)	34 cm	38 cm
	高 (厘米)	23 cm	27 cm
重 量 (大 約) (公斤)		3.8 kg	4.6 kg
熱 融 保 險 絲 (攝 氏 溫 度)		152 °C	

- \* 25°C、保溫時平均每小時的電力消耗。
- 「關」狀態平均每小時的耗電量約為1W。