

**Operating Instructions and  
Cook Book**

Hitachi **IH** Rice Cooker **Household Use**

**使用说明书 · 料理集**

日立 **IH** 电饭锅 **家庭用**

**使用說明書 · 食譜**

日立 **IH** 電飯煲 **家庭用**

English

简体中文

繁體中文

Thank you very much for purchasing the Hitachi **IH** Rice Cooker.

After reading the Operating Instructions, keep it well for future reference.

Please read the "Safety Precautions" → P.8-11 and then use the rice cooker correctly.

This rice cooker is a home appliance. Do not use this cooker for commercial applications.

非常感谢您购买日立 **IH** 电饭锅。  
在仔细阅读完毕后，请妥善保管，以便随时查阅。

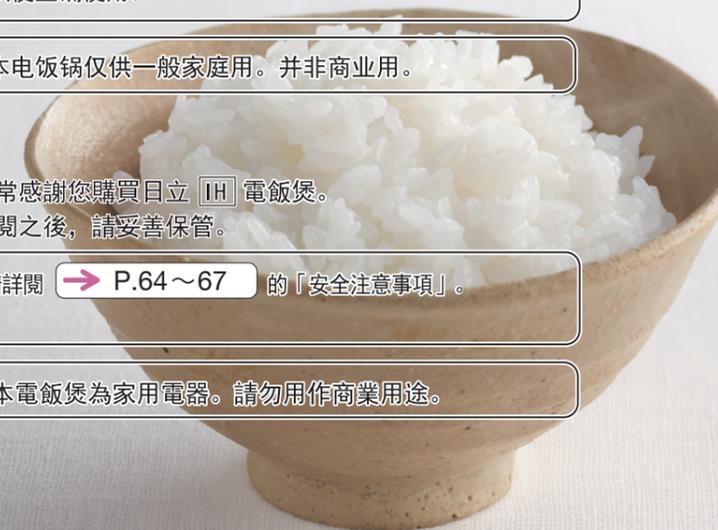
[安全注意事项] 请参阅 → P.36~39 以便正确使用。

本电饭锅仅供一般家庭用。并非商业用。

非常感谢您購買日立 **IH** 電飯煲。  
詳閱之後，請妥善保管。

請詳閱 → P.64~67 的「安全注意事項」。

本電飯煲為家用電器。請勿用作商業用途。



## AFTER-SALES SERVICE

### 關於售後服務

Please contact the following Hitachi Service Centre if power cord is damaged or service is required. If some malfunction occurs during operation, unplug the power plug immediately and contact the service centre to repair the rice cooker.

電源線受損或需要維修時，請直接洽詢下列日立服務中心。

使用中出現異常現象時，請立即拔掉電源插頭以及聯絡售後服務中心以進行修理。

• Hong Kong  
Hitachi (Hong Kong) Ltd.  
18/F, Ever Gain Centre, 28 On Muk Street, Shatin,  
N.T., Hong Kong, China  
Tel: +852-2753-5386  
Fax: +852-2753-0993

• 香港  
香港日立有限公司  
中國香港新界沙田安睦街 28 號 永得利中心 18 樓  
Tel: +852-2753-5386  
Fax: +852-2753-0993

Hitachi Tokyo Japan

Model / 型号 / 型號 **RZ-WS2YH**





# 目錄

<b>使用之前</b>	
●配件名稱、附件、操作面板、顯示窗 .....	60
●設定目前時間 .....	63
●安全注意事項 .....	64
<b>煮飯</b>	
●準備煮飯（煮出美味米飯的提示） .....	68
●立即開始煮飯 .....	70
●使用預校功能煮飯（設定預校功能，於所需時間將飯煮好） .....	72
<b>保溫</b>	
●保溫 .....	73
<b>清潔和保養</b>	
●清潔和保養 .....	74
電飯煲/熱源/開蓋/吸氣口和排氣口/飯勺/量杯/溫度感應器/ 內鍋/內蓋/蒸氣口和排氣口	
●如果出現異味 .....	76
<b>疑難排解</b>	
●疑難排解 .....	76
煮飯/保溫/預校煮飯/聲音/顯示/內鍋的氟塗層/ 停電/鍋蓋等	
<b>食譜</b>	
81~85	

## 規格

型號	RZ-WS2YH	
煮飯容量	0.09L（半杯）~0.36L（2杯）	
電源	交流220V	
額定頻率	50Hz	
額定功率	500 W	
電線長度	1.5 m	
大小	寬度	21.7 cm（電飯煲寬度為21.1cm）
	深度	26.0 cm（電飯煲深度為21.9cm）
	高度	18.7 cm（電飯煲高度為13.9cm）
重量	約3.3 kg（電飯煲重量約1.8kg）	

# 配件名稱、附件、操作面板、顯示窗

## 機身



### 鍋蓋

關上鍋蓋時，慢慢按下鍋蓋的前方中央部分（正面），直至聽到卡塔聲。

#### 開蓋按鈕

如要打開鍋蓋，按下凹面部分然後放開。煮飯期間，請勿打開鍋蓋。（否則可能會燙傷）

#### 注意事項

- 由於本電飯煲是調壓型，空氣難以逸出，關上鍋蓋時可能會感到有點吃力。請慢慢地關上鍋蓋，並稍微多用一點力。



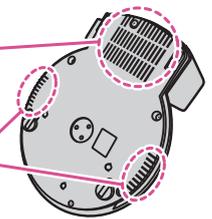
#### 蒸氣口

烹調期間可能會有蒸氣噴出，因此請勿將手或臉部靠近蒸氣口。（否則可能會燙傷）

#### 機身底部表面（熱源）

#### 吸氣口

#### 排氣口



請勿用餐墊等蓋住吸氣口或排氣口的孔（否則可能會導致故障。）

### 內蓋背面



- 拆下/安裝內蓋的方法

→ P. 75

- 拆下/安裝蒸氣口的方法

→ P. 75

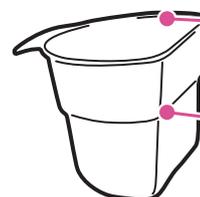
### 附件

#### 飯勺



可以豎放

#### 量杯



刮平  
約180 mL（約1杯）

中間刻度  
約90 mL（約半杯）

# 配件名稱、附件、操作面板、顯示窗 (續)

## 操作面板及顯示窗

為便於說明，所有圖的顯示皆處於亮燈狀態。

**Off/On按鈕**  
開啟/關閉電源。

**「Cancel」按鈕**  
停止烹調或「Warm」，以及取消預校煮飯。

**「Cook」按鈕**  
開始烹調、「3" for Rapid」以及「Warm」或預校。

**「Timer」按鈕**  
設定預校功能時啟動預約時間。

**「Hour/Min」顯示**  
顯示剩餘烹調時間、目前時間、保溫時間等。

**煮飯方法顯示**  
「Warm」、「Mix」或「Porridge」時顯示功能選擇的狀態。

**「Cook」燈號**  
烹調期間亮起，或者在「Warm」、「Mix」、「Porridge」完成之前或設定預校功能時閃爍通知。

**「Timer」燈號**  
設定預校功能時亮起。

**「Time Setting」按鈕**  
設定目前時間或預約時間。

**「Menu」按鈕**  
進行「Warm」、「MIX」或「Porridge」的功能選擇。\*對於「Normal」或「3" for Rapid」煮飯，無需按「Menu」按鈕。  
\*煮糙米飯時，選擇「Mix (閃爍)」行程。

**「小心高溫」顯示**

- 如果在熱源溫度尚高時從熱源移開電飯煲，「Cook」燈號以及「Hour/Min」顯示會閃爍（如下圖所示），提示「小心高溫」。
- 顯示「小心高溫」時，除「Off/On」與「Cancel」按鈕以外，其他按鈕均無反應。
- 即使用「Off/On」按鈕關閉電源，如果溫度還較高，「小心高溫」顯示也不會熄滅。
- 一旦電飯煲的溫度降下來，該顯示會自動熄滅。

以下部分供視障人士使用。

**凸面標記**

凸面標記 ○ 和 ◯ 分別貼在「Cook」按鈕和「Cancel」按鈕上方。

**閃爍**

按照順序從底部開始反覆亮起與熄滅。

## 內鍋的水位刻度

因應米種及功能選擇調節加水量。

白米、免洗米、什錦飯、  
五穀飯、糙米飯

煲粥

煮糯米飯  
(紅豆飯)

White Rice  
(Mix Rice)

2 — Soft  
1.5 — Hard  
1 —  
0.5 —

Porridge

0.5 —

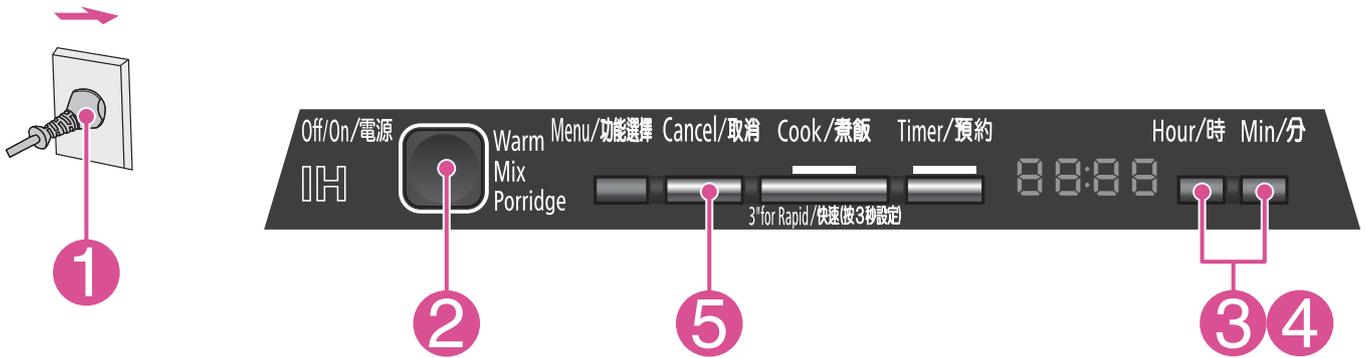
Sticky Rice

2 —  
1.5 —  
1 —

因應個人喜好，在「Soft」與「Hard」水位刻度之間調節加水量。  
加水量切勿超越「Soft」指引水平。（否則可能導致熱水噴出）

# 設定目前時間

在室溫下，時鐘時間每月的誤差大約為2分鐘。請按照以下步驟，調整目前時間設定。



例子：將「19:27」改成「20:30」

1	插入電源插頭。	
2	按下  顯示目前時間。	
3	按下  或  約1秒鐘，使時間顯示閃爍。	 <div style="position: absolute; top: -10px; left: 50%; transform: translate(-50%, -50%); font-size: 0.8em;">閃爍</div>
4	按下   將時間設定為「20:30」。 ● 每按一次按鈕，即會變更時間。 ●  以1小時為單位遞增，而  以1分鐘為單位遞增。 ● 按下不放可加快遞增的速度。	 <div style="position: absolute; top: -10px; left: 10%; font-size: 0.8em;">「Hour」</div> <div style="position: absolute; top: -10px; left: 55%; font-size: 0.8em;">「Min」</div>
5	按下  可亮起時間顯示。	 <div style="position: absolute; top: -10px; left: 50%; transform: translate(-50%, -50%); font-size: 0.8em;">亮起</div>

● 烹調或設定預校功能時，將無法調整時間。

● 時鐘採用24小時制式，例如「0:00」表示凌晨12時整，而「12:00」表示中午12時整。

● 不按「取消」按鈕的話，亦會在大約1分鐘後自動完成時間設定。

**如要在烹調或設定預校功能時查看目前時間**

如果按下「Hour」或「Min」Time Setting按鈕，將會顯示目前時間3秒鐘，然後時鐘會回復原有顯示。

# 安全注意事項

本電飯煲屬於家用電器。請勿用作商業用途。

請遵守以下說明事項，以免令使用者或其他人受傷及財物損毀。另外，也請仔細閱讀本手冊內的注意事項，並正確使用電飯煲。

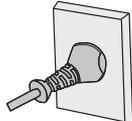
## ■ 本手冊所示的注意事項

因忽略以下注意事項及錯誤使用電飯煲所造成的危害或損害的程度，透過以下符號及訊息加以區分及說明。

符號例子	
	<b>警告</b> 此符號標示如不遵守，「或會導致死亡或重傷」。
	<b>注意</b> 此符號標示如不遵守，「或會受傷或財物損毀」。
	絕不能採取的「禁止」內容。
	必須實行的「指示」內容。

## 警告

### 預防觸電、短路、著火和火災

	<ul style="list-style-type: none"><li>● 使用交流220V的電源插座，插座不應接駁其他電器。</li><li>● 將電源插頭完全插入插座內。</li><li>● 電源插頭的鐵片或鐵片的安裝部分上，如果附著灰塵的話，請擦乾淨。</li></ul>	 
 請勿拆卸	<ul style="list-style-type: none"><li>● 請勿改裝電飯煲。只有維修技術人員才可拆卸及維修電飯煲。</li></ul>	 嚴禁弄濕
 嚴禁使用濕	<ul style="list-style-type: none"><li>● 請勿用濕手插入或移除電源插頭。</li></ul>	
	<ul style="list-style-type: none"><li>● 電源線或電源插頭有損傷，或插座插得太鬆的時候，不要使用。</li><li>● 不要進行以下動作：讓電源線受到損傷、進行加工、強力彎曲、拉扯、摺成整束、靠近高溫部分、壓上重物、夾住。</li><li>● 如果所提供的電源線被損傷，必須由製造廠家的服務代理店或類似部門持有資格的人員修理，以防止危險。</li><li>● 吸氣口、排氣口或空隙中，請勿放入別針或鐵絲等金屬物等的異物。</li><li>● 不要讓孩童單獨使用，同時要放在遠離幼兒的地方。</li></ul>	
	<ul style="list-style-type: none"><li>● 如出現異常情況或發生故障，立即停止使用電飯煲。<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 電線或電源插頭異常高溫。</li><li>▪ 彎曲電線時，出現一時通不上電，一時通上電的情況。</li><li>▪ 電飯煲比平時熱，或者發出煙味或燒焦的異味。</li><li>▪ 觸摸電飯煲時觸電。</li><li>▪ 電飯煲有時無法自動關閉。</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 電機停止運轉，慢速運轉，或者出現不規則運轉的情況。</li><li>▪ 操作期間發出異常的聲音。</li><li>▪ 出現漏水的情況。</li><li>▪ 有其他異常情況或發生故障。</li></ul>



## 警告

- 本電飯煲不應由下列人士（包括兒童）使用：體力、知覺或心智能力不足的人，或者缺乏經驗及知識的人，但若有負責其安全之人員給予監督或指導的情況下除外。
- 本電飯煲不可供兒童當做玩具，兒童使用時必須有旁人監督。



## 警告

煮飯期間

### 預防燙傷



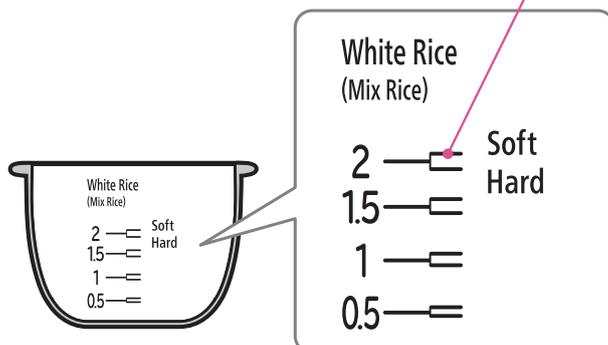
#### 可能會噴出高溫蒸氣導致燙傷

- 手或臉部不可靠近蒸氣口。  
煮飯期間，可能有高溫的蒸氣強力噴出。尤其請注意要放在遠離幼兒的地方。
- 請勿觸摸蒸氣口。  
烹調期間或剛剛結束之後，蒸氣口即使沒有噴出蒸氣也會燙手。
- 烹調期間，請勿打開鍋蓋、搖動或搬動電飯煲。
- 不要讓孩童單獨使用，同時要放在遠離幼兒的地方。



#### 可能有食材彈出、熱水噴出，或者鍋蓋突然打開導致燙傷。

加入的水不應超出內鍋的「Soft」水位刻度。



- 請勿使用本電飯煲進行使用說明書及隨附食譜中所記載的煮飯及烹調功能選項以外的用途。請勿烹調以下類型的食物。
  - 漿狀食物（吸水濕軟的食物等），或者豆類、麵類等加熱時會膨脹的燜煮材料。（煮紅豆飯時，將紅豆另外煮熟後才加入米飯中一併烹調。詳細方法請參閱食譜。 → P. 84）
  - 使用會突然出現泡泡的蘇打粉等材料烹調的料理。
  - 大量用油的料理。
  - 咖哩或燉菜湯汁等使用漿狀材料的料理。
  - 果醬等會起泡的材料。
  - 需要將食材裝入塑膠袋或其他裝載食物的袋，並以電飯煲進行加熱的料理。
- 請勿用於烹調青菜及蕃茄等薄皮狀且易浮起的蔬菜、材料較厚實的料理，或者使用調理用紙、錫紙或保鮮紙的料理。

## ⚠ 注意

### 處理電源插頭



拔除電源插頭

- 不使用電飯煲時，將電源插頭從插座拔除。  
(因絕緣退化而造成的觸電或漏電可能導致火災、燙傷或受傷。)



- 拔除電源插頭時，請勿抓著電源電線而要握著電源插頭。  
(否則可能導致受傷或火災。)

### 預防燙傷



- 確認煮飯的程式。  
如果誤用其他煮飯方法烹調使用大量水份的「Porridge」，可能會造成危險，導致大量熱水噴出。
- 拔掉電源插頭，等候電飯煲冷卻後，才小心翼翼地處理電飯煲。  
(否則可能導致燙傷。)
- 等候內蓋/蒸氣口冷卻之後再拆下。  
(否則可能導致燙傷。)
- 在鍋蓋完全打開之後才盛米飯。  
(可能會有燙熱汁液滴下。)



嚴禁接觸

- 使用期間或剛煮完飯之後，請勿觸摸內鍋、內蓋或蒸氣口等燙手配件。
- 顯示「小心高溫」時，請勿觸碰熱源外板、溫度感應器和電飯煲的機身底部。



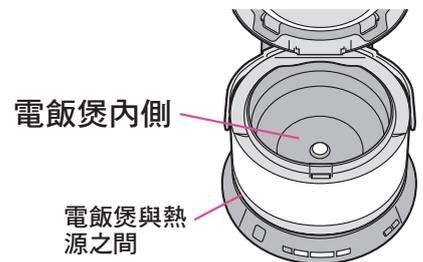
- 搬動電飯煲時，請勿觸摸開蓋按鈕。  
(觸摸開蓋按鈕可能會令鍋蓋打開。)
- 煮飯期間，請勿將把手提起。  
(蒸氣可能會令把手變熱。)

### 預防意外



- 僅使用提供的內鍋。  
(使用其他鍋可能導致故障、過熱或火災。)
- 請勿用熱源加熱其他鍋或物品  
(否則可能導致故障、過熱或火災。)
- 如果內鍋曾經掉到地上或與其他物品強烈碰撞，而令內鍋外側的鐵嵌件出現鬆脫情況，則請勿使用內鍋。  
(否則可能導致火災、產生異味，或者導致過熱，令接觸內鍋的塑膠熔化。)

- 如電飯煲與熱源之間或其內部留有小型金屬物件或錫紙，則請勿使用電飯煲。  
(否則可能導致過熱或火災。)



- 如果使用醫療心律調節器，使用本產品前，請向醫生查詢。  
(因為操作本產品可能對心律調節器造成影響。)



- 遠離不耐磁氣的物件。  
(信用卡、自動入閘機月票等物品的磁性記憶體內容可能會被清除。)

### 請勿在以下地方使用電飯煲



- 水可能濺到電飯煲的地方，或者接近火焰或高溫的地方，如瓦斯爐旁邊。  
(否則可能導致觸電、漏電或火災。)

- 請勿將電飯煲放在可能會堵住吸氣口或排氣口的桌布、錫紙或其他物料上。  
(否則可能導致過熱或燙傷。)

## ⚠ 注意

### 請勿在以下地方使用電飯煲（續）

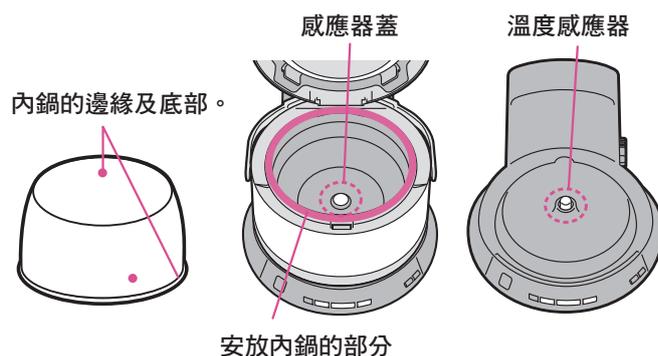


- 不穩定的地方或不耐熱的物料上。  
（否則可能導致受傷或火災。）
- 請勿在負重強度不足的滑動式桌子上使用。  
（桌子破損時會令電飯煲墜下，引致受傷或燙傷。）
- 在牆壁、傢俱或廚房收納架附近使用電飯煲時，確保不會堵塞釋放出的蒸氣。  
（堵塞的蒸氣會凝結成積水，導致牆壁或傢俱變色或變形。）
- 無法完全打開鍋蓋的地方。  
（否則接觸燙手內蓋或高溫的水滴時會燙傷。）
- 請勿用其他電磁爐、IH加熱器、爐子等加熱電飯煲或在其上使用電飯煲。  
（否則可能導致冒煙、火災或故障。）

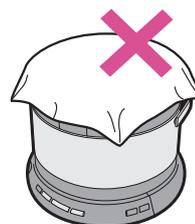
## 注意事項

### 預防損壞或故障

- 請勿加熱未有盛載任何物品的電飯煲。  
（否則可能導致過熱。）
- 請勿使用被殘渣黏塞的電飯煲。  
尤其是要保持右圖顯示的部分清潔乾淨。  
（否則可能導致電飯煲故障，或者無法將飯煮好。）
- 請勿用力按壓感應器蓋使其凹陷或變形  
（否則可能導致電飯煲故障，或者無法將飯煮好。）



- 請勿將內鍋直接放在火焰上、以微波爐加熱，或者放在電磁烹調的表面上等等。  
（否則可能導致內鍋變形或氟塗層剝落。）
- 請勿用抹布或毛巾蓋著鍋蓋。  
（否則可能導致電飯煲脫色、變形或出現故障。）

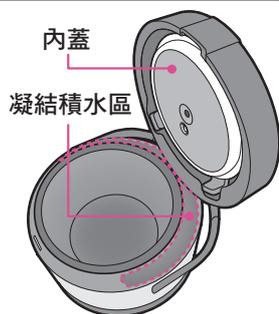


- 請勿在電視機、收音機、對講機或無線電話附近使用電飯煲。  
（否則可能會對其他裝置造成雜音或扭曲影像。）

- 如果電飯煲曾經掉落或破損，便要停止使用，並送往經手購得本產品的經銷商進行檢查及維修。

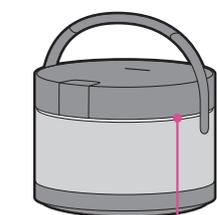
### 凝結水珠

- 煮飯和保溫期間，有時會在內蓋上凝結成水珠。乃是防止米飯變乾，並非故障。打開鍋蓋時，凝結的水珠會收集在鍋體本體的凝結積水區。如果水珠給您帶來困擾，您可以用抹布把它擦拭掉。



### 搬動注意事項

- 搬動電飯煲時，水珠可能會從鍋蓋底下漏出來。因此，請先用抹布凝結積水區內的水珠擦拭掉，再搬動電飯煲。



鍋蓋與鍋體之間的空隙

# 準備煮飯 (煮出美味米飯的提示)

1

量米

使用隨附的量杯量米。



**注意事項** 請勿使用市面出售的量杯或量米箱。  
(量出的米量可能不同。)

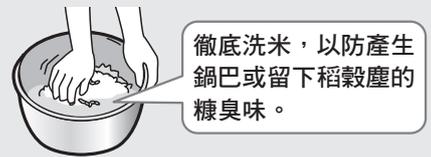
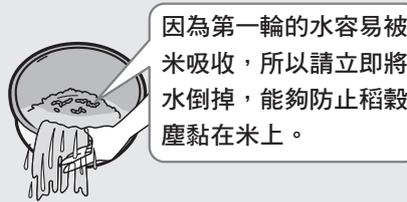
2

洗米。

●探入鍋底攪拌免洗米，如果水變得混濁，請再換水。  
(混濁的水可能無法煮好飯。)

首先將米放入大量水中攪拌，然後立即將水倒掉。

重複此步驟，直至水不變濁為止。



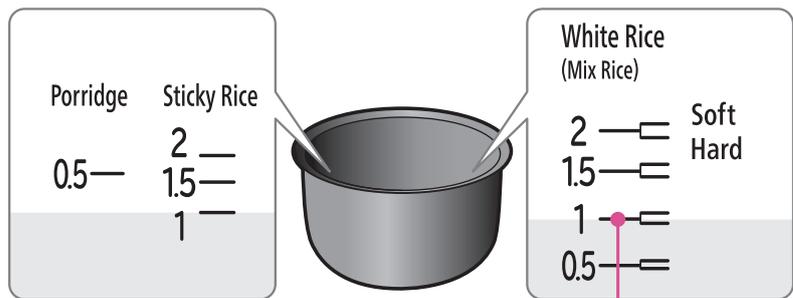
**注意事項** 在內鍋洗米時，請勿使用金屬打泡器或其他工具。  
(這些工具可能令氟塗層剝落。)

3

調節加水量。

將米弄平，把內鍋放在水平表面。然後，使用水位刻度，按照米的種類、份量以及煮飯方法調節水量。  
(水位刻度 → P. 62)

例子：以「Normal」煮1杯米。



水位線提供加水量指引。加水量可以因應個人喜好而作出調節。  
如要煮「壽司」或「咖喱」等硬飯，使用「Hard」水位刻度的水位線。  
如要煮軟飯，使用「Soft」水位刻度的水位線。加水量切勿超越「Soft」水位刻度。(否則在煮飯期間可能有熱水噴出。)

**注意事項**

- 請勿使用熱水。(否則米飯會變得黏稠。)
- 使用強鹼性水煮飯，米飯可能會出現黏稠或變黃的情況。另外，以硬水(如外國礦泉水)煮飯，米飯可能會出現乾結或變硬的情況。加水量可以因應個人喜好而作出調節
- 如果煮新鮮收割的米粒，按照「Hard」水位刻度的水位線作出些少調節。使用太多水煮新鮮收割的米，會令米飯變得黏稠。
- 關於煮五穀飯時的水位線，另請參閱市售五穀飯的說明書(包括五穀飯包裝上的說明)。

4

將內鍋裝入電飯煲。

將任何黏住內鍋或電飯煲外側的水分或食物等擦掉之後，再將內鍋裝入電飯煲。

擦掉外側的任何水分或食物。

**注意事項**

請勿將外側黏有水分或食物的內鍋裝入電飯煲。（否則可能導致電飯煲故障，或者無法將飯煮好。）

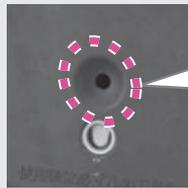


5

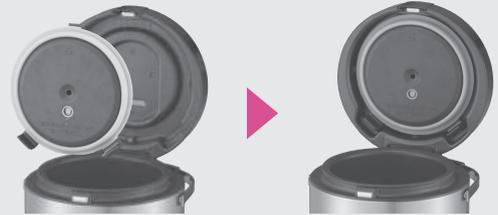
檢查內蓋。

確保調壓閥及負壓閥清潔乾淨且沒有堵塞。 → P. 75

裝上內蓋。 → P. 75



清除任何食物或殘渣



**警告**



烹調前，確保沒有米粒或其他殘渣黏塞著調壓閥。務請裝上內蓋和蒸氣口（否則可能有熱水或蒸氣噴出，導致燙傷。）

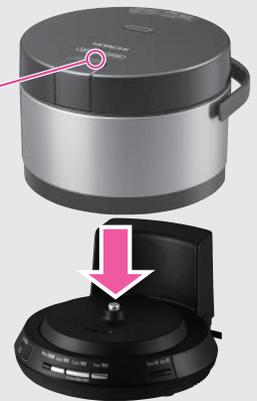
6

關上鍋蓋，將電飯煲放在熱源上。

慢慢關上鍋蓋，直至聽到卡嗒聲。



開蓋按鈕



- 將其放在熱源上，使開蓋按鈕朝前。  
如果方向錯誤，電飯煲會斜放，因此請確認電飯煲是否裝好。

7

插入電源插頭。



**註**

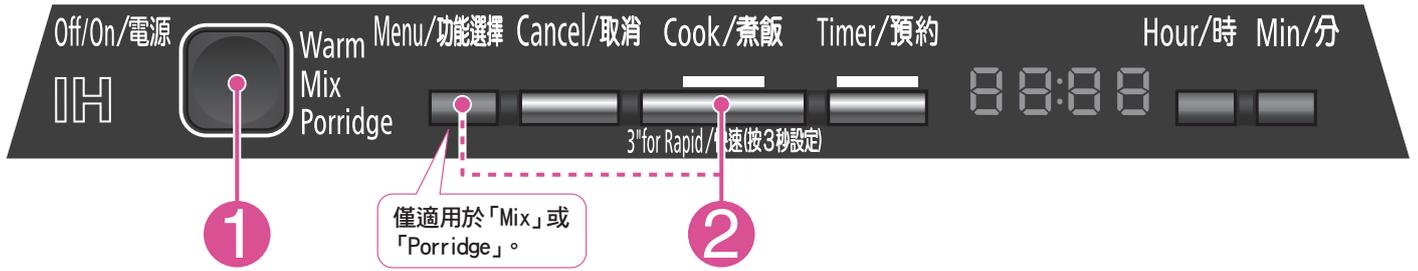
插入電源插頭時，可能會聽到卡嗒聲或看見火花，但這個情況是由反用換流器充電所造成，並非故障。

準備完成後，就可以開始煮飯。

● 立即開始煮飯。 → P. 70和71

● 使用預校功能煮飯 → P. 72  
(設定預校功能，於所需時間將飯煮好)

# 立即開始煮飯



例子：使用「Normal」行程煮飯時

圖中的時間與數字僅為例子。

1	<p>按下時間</p> <p>顯示目前</p>
2	<p>按下</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●「Cook」燈號亮起。</li> <li>●用「3" for Rapid」、「Mix」或「Porridge」煮飯時，如右所示，用『使用「3" for Rapid」煮飯』或『使用「Mix」或「Porridge」煮飯』程序取代步驟 2。</li> </ul>
3	<p>旋律響起，開始煮飯。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●「Cook」燈號亮起。</li> </ul> <p>●顯示煮好飯所需時間。</p>
4	<p>旋律響起，完成煮飯。 電飯煲自動切換到「Warm」。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●「Cook」燈號熄滅，「Warm」燈號亮起。</li> <li>●由於米飯的份量很少，電飯煲長時間保溫會使其迅速變乾。 將預校時間設為6小時或以下。</li> </ul> <p>→ P. 73</p> <p>●以1小時為單位遞增顯示已保溫的時間。</p>

### 快速煮飯

按下 3秒鐘。

- 按下「Cook」按鈕3秒鐘設定為「3" for Rapid」時，會再次響起旋律。

### 使用「Mix」或「Porridge」煮飯

① 按下 使所需的煮飯行程亮起。

- 每按一次按鈕，即會變更亮燈顯示。

\*開始煮飯或預約煮飯後，燈號停止閃爍並亮起。

② 按下

### 如要在烹調或設定預校功能時查看目前時間

如果按下「Hour」或「Min」Time Setting 按鈕，將會顯示目前時間3秒鐘，然後時鐘會回復原有顯示。

### 煮好飯時

將米飯攪拌翻鬆。

- 這樣會散開多餘的蒸氣，防止變得黏稠而黏在一起。

將「Porridge」輕輕攪拌。

- 趁熱品嚐，不然會變成黏糊狀。

若要停止保溫，  
按下

### 「小心高溫」顯示 → P. 62

- 如果在熱源溫度尚高時從熱源移開電飯煲，「Cook」燈號以及「Hour/Min」顯示會閃爍，提示「小心高溫」。
- 即使用「Off/On」按鈕關閉電源，如果溫度還較高，「小心高溫」顯示也不會熄滅。溫度下降後會該顯示會自動熄滅。



注意



覆查所選的煮飯方法。如果誤用其他煮飯方法烹調使用大量水份的「Porridge」，可能會造成危險，導致大量熱水噴出。

### 正確的煮飯方法（功能選擇）

情況	功能選擇	米的種類	煮飯的份量（杯）	使用的水位線	建議煮飯時間（分鐘）
煮白米/免洗米	Normal 無行程顯示	白米或免洗米	0.5~2	White Rice 因個人喜好 使用「Soft」 或「Hard」	40~52
快速煮飯	3" for Rapid 無行程顯示		1~2		23~35
放入其他食材的米	Mix		0.5~2	45~65	
粥	Porridge		0.5	Porridge	55~65
五穀飯（與五穀米混合的白米或免洗米）	Normal 無行程顯示	五穀米應為白米的1成或更少	0.5~2	White Rice 因個人喜好 使用「Soft」 或「Hard」	40~52
紅豆飯	Mix	混合糯米、白米和免洗米	1~2	糯米飯	40~60
糙米飯	Mix （閃爍）	糙米飯	0.5~1	White Rice 使用「Soft」 水位刻度	75~85

- 若煮新收割的米或容易吸水的米而使米飯變得黏稠，請按照「Hard」水位刻度的水位線進行調節。
  - 「3" for Rapid」煮飯方法以時間為優先，因此米飯的表面會略呈水汪汪，而米飯會比較硬。
  - 使用市面出售的什錦飯材料時，請將食材放在米的上面，不用攪拌入米飯之中。
  - 如果您要煮稀粥，請不要多加水，而應將米的份量減少一半。
  - 煮糯米飯時，應按照食譜中指示的比例混合米粒。（糯米容易吸水，如不混合，則可能無法煮好。）
- \*建議煮飯時間按交流220V電壓、室溫20°C及水溫18°C制定。煮飯時間因電壓、室溫、水溫、水量及米的種類等因素而有所不同。

#### 時間顯示

- 煮好飯所需時間是按照所用的煮飯功能，參考過往的煮飯時間及水溫等而因素計算。
- 如果電飯煲溫熱，可能無法顯示煮好飯所需時間。
- 煮飯期間，煮好飯所需時間可能增加或停頓。這個情況是為了把飯煮得更美味而作出調整所致。
- 視乎食材的份量不同，什錦飯的烹調時間亦會大幅變化。

#### 煮好的米飯

- 煮好米飯後，米飯的中央部分或者接觸到內鍋壁的米飯可能較軟。這是因為IH加熱令內鍋本身發熱而造成的，能夠確保把米飯煮好。

# 使用預校功能煮飯

## (設定預校功能，於所需時間將飯煮好)

- 預設時間為煮好飯的時間。
- 「Normal」、「Porridge」與「Mix (閃爍)」行程可以使用預校功能煮飯。
- 如果設定的時間接近目前時間，就會立即開始煮飯。(「Timer」燈號不會亮起。)



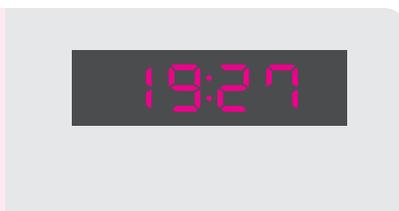
例子：設定預校功能在「Normal」行程的「7:30」煮好飯時

圖中的時間與數字僅為例子。

**1** 按下 顯示目前時間。

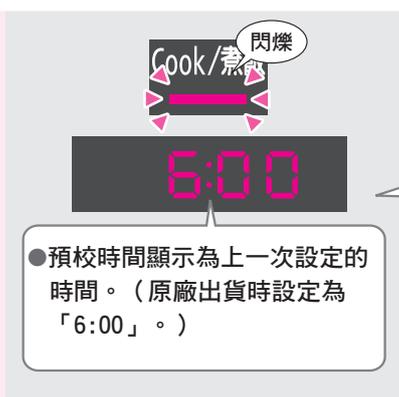
- 目前時間如有偏差，請進行調整。

→ P. 63



**2** 按下 顯示預約時間。

- 「Cook」燈號閃爍。
- 用「Porridge」預校煮飯時，如右所示，用『「Porridge」的時間』程序取代步驟 2。



**3** 按下 和 將預校時間設定為「7:30」。

- 每按一次按鈕，即會變更時間。

以1小時為單位遞增，而 以10分鐘為單位遞增。  
按下不放可加快遞增的速度。



**4** 按下 如果蜂鳴器發出嗶聲，表示已設定預校功能。

- 「Cook」燈號熄滅，「Timer」燈號亮起。

旋律響起，完成煮飯。  
電飯煲自動切換到「Warm」。

- 「Cook」燈號熄滅，「Warm」燈號亮起。



### 注意事項

- 請勿在選擇「Mix (亮燈)」的情況下使用預校功能。(否則加入的食材可能會變質，或者沉入飯內。)
- 建議將預校功能設為12小時之內。

### 次

### 「Porridge」的時間

① 按四次 使「Porridge」亮起。



② 按下 如何進行功能選擇  
→ P. 70 and 71

### 如要在烹調或設定預校功能時查看目前時間

如果按下「Hour」或「Min」Time Setting按鈕，將會顯示目前時間3秒鐘，然後時鐘會回復原有顯示。

### 「小心高溫」顯示 → P. 62

- 如果在熱源溫度尚高時從熱源移開電飯煲，「Cook」燈號以及「Hour/Min」顯示會閃爍，提示「小心高溫」。
- 即使用「Off/On」按鈕關閉電源，如果溫度還較高，「小心高溫」顯示也不會熄滅。溫度下降後會該顯示會自動熄滅。

# 保溫

## 自動保溫

煮好飯後，電飯煲自動切換為「WARM」。

- 「WARM」燈號亮起，以1小時為單位遞增，在時間顯示區顯示已保溫的時間。以0小時至5小時顯示，保溫滿6小時後，轉為顯示目前時間。
- 6小時後繼續保溫。但如果米飯的份量很少，保溫時間切勿超過6小時，否則米飯會迅速變乾。
- 針對「Mix (Sticky rice)」與「Porridge」，請勿進行保溫，否則會導致食材變質、米飯變得黏稠或鹽份損壞內鍋的氟塗層。
- 保溫期間在內鍋及內蓋上有水珠凝結。這可防止米飯變乾，並非故障。
- 若要停止保溫，按下「Cancel」按鈕。



## 移開電飯煲

即使從熱源移開電飯煲，保溫效果仍會持續。

- 僅借助電飯煲的保溫構造，就能保溫約一頓飯之久。  
(溫度隨飯量多少及鍋蓋開關次數而變化)
- 保溫過程中從熱源移開電飯煲後，熱源電力會在30秒後自動關閉。  
如在30秒內將電飯煲放回熱源，則保溫繼續不受影響。
- 如果在熱源溫度尚高時從熱源移開電飯煲，「Cook」燈號以及「Hour/Min」顯示會閃爍(如下圖所示)，提示「小心高溫」。 → P. 62

## 將電飯煲放回熱源上繼續保溫 (從「Off」切換至保溫)

●電源為「Off」時的保溫

- 1 按下  顯示目前時間。 
- 2 按下  使「Warm」亮起 
- 3 按下 。  
 

- 按下「Cook」按鈕，以1小時為單位遞增，在時間顯示區顯示已保溫的時間。以0小時至5小時顯示，保溫滿6小時後，轉為顯示目前時間。
- 若要停止保溫，按下「Cancel」按鈕。

- 請勿再加熱冷飯。
- 保溫期間，熱源的冷卻風扇可能會運轉。  
使內部零件冷卻，因為暫時保溫會增加保溫溫度的加熱容量。

## 保持米飯溫熱可口的提示

- 如果只剩下少量米飯，盡量將米飯集中在內鍋中央。  
(以防變乾或變得黏稠。)
- 請勿保溫沒有洗好就煮成的米飯，亦請勿將已涼掉的米飯保溫。
- 用保鮮紙將米飯包好並保存在冰箱，之後使用微波爐再加熱也很好吃。

## ⚠ 注意



- 請勿採用以下方式為米飯保溫。否則可能令米飯產生異味或變色。
- 米飯保溫切勿超過6小時。

# 清潔和保養

## 警告



拔掉電源插頭，等候電飯煲冷卻後，才小心翼翼地處理電飯煲。（否則可能導致燙傷。）

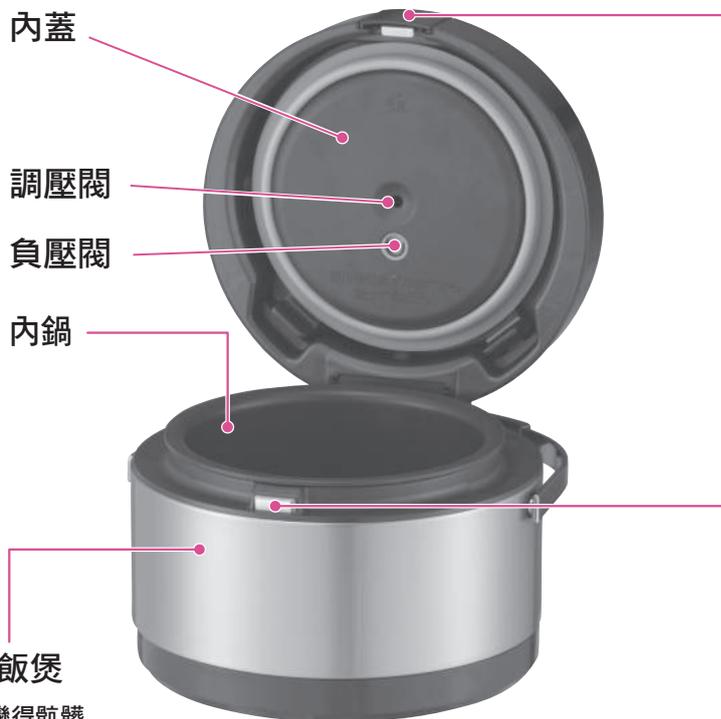
### 注意事項

- 請勿使用苯、天拿水、漂白劑、去污粉或鹼性洗滌劑。（使用這些物品可能會令表面損毀。）
- 使用洗潔精（中性pH值）作為洗滌劑。（使用這些物品可能會令表面損毀。）
- 使用海綿或其他柔軟的物品清洗。請勿使用膠刷或其他刷子。（使用這些物品可能會令表面損毀。）
- 請勿使用洗碗機及/或乾碗碟機。（使用這些物品可能會令部件變形或脫色。）

## 警告



- 電子部件「熱源」及「電飯煲」不可用水或放入水中清洗。（否則可能導致故障、燙傷、冒煙或著火。）



### 電飯煲

如變得骯髒

- 用擰乾的抹布擦拭。

### 熱源

如變得骯髒

- 用擰乾的抹布擦拭。

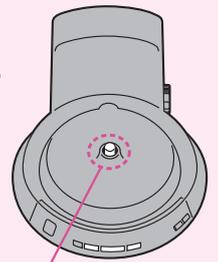


### 開蓋部分

每次煮飯時均確認。  
確認沒有黏上米粒等。

### 溫度感應器（煮飯前進行檢查）

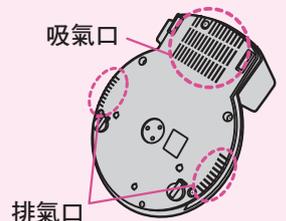
- 如果有乾涸物黏在這裏，用沾水的細紋防水砂紙（600號左右）將其擦掉。擦掉之後，用擰乾的抹布擦拭。
- 請勿用水或放入水中清洗。



溫度感應器

### 吸氣口/排氣口（每月清洗一次）

- 使用吸塵器將機身底部吸氣口及排氣口的殘渣吸出。



吸氣口

排氣口

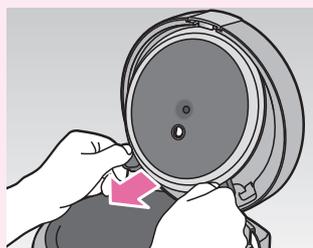
### 飯勺架（每次使用後清洗） 量杯（骯髒時清洗）

- 使用洗潔精（中性pH值），用海綿或其他柔軟的物品清洗。

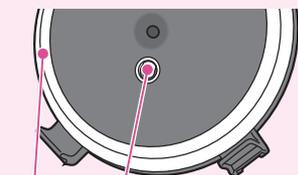
## 內蓋（每次使用後清洗）

●從鍋蓋拆下蒸氣罩，然後使用洗潔精（中性pH值），用海綿或其他柔軟的物品清洗。

**1** 握住內蓋的兩個旋鈕，輕輕向上推，然後向前拉。

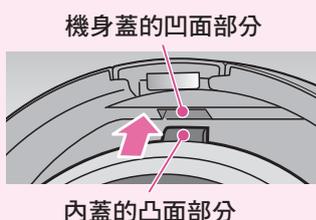


**2** 清洗內蓋、蓋墊及負壓閥。

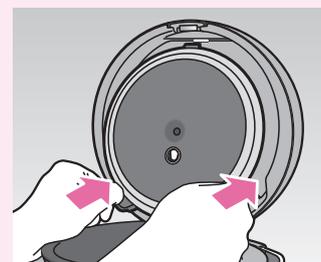


蓋墊及負壓閥不可拆解，因此請勿拉動。如果蓋墊及負壓閥變形，可能會出現無法煮好的情況。

**3** 在內蓋頂部沿著凹面形狀插入凸面部分，直至插入到底，方向朝上。



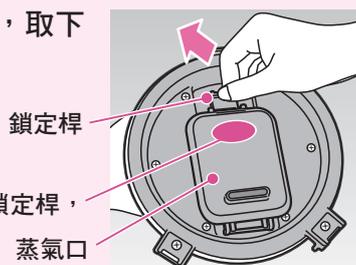
**4** 用力按下內蓋的旋鈕。



## 蒸氣口（每次使用後清洗）

●從內蓋拆下蒸氣罩，然後使用洗潔精（中性pH值），用海綿或其他柔軟的物品清洗。

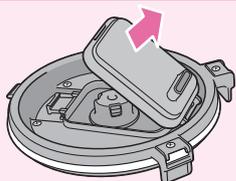
**1** 傾斜鎖定桿，取下內蓋。



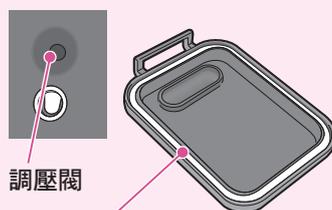
可以按此處操作鎖定桿，方便操作。

### ⚠ 注意

請勿用力開啟蒸氣口或左右拉扯。（否則可能導致軸部分損壞。）

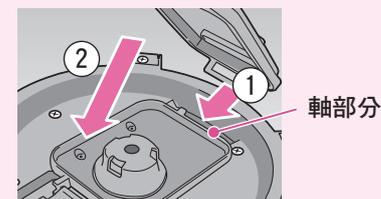


**2** 清洗蒸氣口、蒸氣口調壓閥和內蓋的內側。

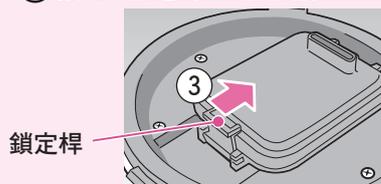


**3** ① 從斜上方插入軸部分。

② 關上蒸氣口



③ 抬起鎖定桿，然後停止。



## 內鍋（每次使用後清洗）

●從電飯煲拆下蒸氣罩，然後使用洗潔精（中性pH值），用海綿或其他柔軟的物品清洗。

●如果內鍋因碰撞或掉落而變形，可能會出現無法將飯煮好的情況。

●使用一段時間後，內鍋可能會出現顏色不均勻的情況，不過此情況對效能或衛生完全沒有影響。

●請遵守以下指示，以防劃破內側的氟塗層。

- 使用隨附的飯勺。
- 請勿使用醋。
- 請勿使用金屬長柄杓或打泡器具等。
- 請勿用去污粉或刷子清洗。
- 請勿在內鍋中清洗湯匙或飯碗等。

●使用一段時間後，內側的氟塗層會磨損，因此請小心處理。

●氟塗層對人體無害。

●如果表面殘留著水分，則容易出現生銹的情況。請儘早擦掉水分。

●請勿用廚房用紙等擦拭外側。因為外側表面的紋理粗糙，擦拭紙可能會有碎片殘留在上面。

內鍋內側



內鍋外側

### 注意事項

- 取出內鍋時，用雙手從電飯煲垂直往上提起內鍋。如果只用單手提起，可能會令內鍋卡住機身，以致難於取出。

# 如果出現異味

●如果煮什錦飯或進行保溫後出現異味，可以將水煮沸，用揮發出的蒸氣減輕異味。

<h2>1</h2>	<p>加水入內鍋。</p> <p>●將水加到「White Rice」水位刻度1。 *只應使用清水。請勿使用洗潔精等物品。</p>	
<h2>2</h2>	<p>按下  顯示目前時間</p>	
<h2>3</h2>	<p>按下   <small>for Rapid/快速煮飯</small></p> <p>●旋律響起，「煮飯」燈號亮起紅燈。</p>	
<h2>4</h2>	<p>約60分鐘後，按下  。</p> <p>●「Cook」燈號熄滅。</p>	
<h2>5</h2>	<p>等電飯煲冷卻之後，將熱水倒掉，再擦掉內鍋的水分。</p>	

**如果仍然無法清除異味**

- ①在尺寸足夠放入內蓋的鍋子或平底鍋內，放入鹽水（1%左右），將水煮沸。
- ②當水開始沸騰，調至細火，然後把內蓋放入，並加熱15分鐘。
- ③倒掉熱水，等候內蓋冷卻，然後再作清洗。

●沸騰時水量不足可能會令塑膠部分變形，請多加注意。

電飯煲不會自動停止。  
緊記要按下 **Cancel** 按鈕。

●剛完成煮飯之後，內鍋及內蓋仍然燙熱，所以請等候電飯煲冷卻之後，才將熱水倒掉，並擦掉水分。  
●有些異味可能無法完全消除。

# 疑難排解

聯絡維修服務前，請先嘗試採取以下方法。

如發生這種情況	檢查這些項目
<p><b>① 煮飯</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●太軟</li> <li>●黏稠</li> <li>●太硬</li> <li>●米芯還未熟</li> <li>●水汪汪和未煮熟</li> <li>●煮飯不均勻</li> </ul>	<p><b>米的份量和調節加水量</b> <span style="float: right;">→ P. 62, 68</span></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●使用隨附的量杯量米，並請勿超出每種煮飯方法的適用米量。</li> <li>●如果米飯太軟，請減少水量；相反，如果米飯太硬，可增加水量。</li> <li>●使用預校功能煮飯時，請減少水量。 (防止吸收過多水份，導致米飯煮得太軟。)</li> </ul> <p><b>洗米</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●洗白米時，應洗至水不變濁為止。</li> <li>●免洗米是不需要過水的。如果水濁的話，可稍微過水，然後攪拌免洗米，再讓米在水中攤放一段時間。</li> </ul> <p><b>洗米或煮飯使用的水</b> <span style="float: right;">→ P. 68</span></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●請用凍水洗米，切勿使用暖水或熱水洗米。(否則米飯會變得黏稠。)</li> <li>●使用強鹼性水煮飯，米飯可能會出現黏稠或變黃的情況。另外，以硬水(如外國礦泉水)煮飯，米飯可能會出現乾結或變硬的情況。加水量可以因應個人喜好而作出調節。</li> </ul>

如發生這種情況	檢查這些項目
<p><b>① 煮飯 (續)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●太軟</li> <li>●黏稠</li> <li>●太硬</li> <li>●米芯還未熟</li> <li>●水汪汪和未煮熟</li> <li>●煮飯不均勻 (續)</li> </ul>	<p><b>攪拌米飯</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●煮好飯後，請即攪拌米飯。 (這樣可防止過量蒸氣使米飯變得黏稠或發出異味。)</li> </ul> <p><b>內鍋底部或溫度感應器有污垢</b> → P. 67, 74, 75</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●清除上面的殘渣。</li> </ul> <p><b>中斷煮飯過程</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●如果因按下「Cancel」按鈕、拔掉電線、停電或電飯煲被提起等原因而中斷煮飯程式，可能會出現無法將飯煮好並散發異味的情況。</li> </ul> <p><b>電源</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●使用拖板或同時插入其他電子裝置於同一個電源插座，可能會使電壓下降，以致無法將飯煮好。請勿使用拖板，並僅將電飯煲插入電源插座單獨使用。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>●燒焦</li> </ul>	<p>白米飯煮好時可能會變成微褐色，什錦飯或糯米飯煮好時可能會變成燒焦的褐色，這些都是美味可口的米飯，並非故障。</p> <p><b>洗米</b> → P. 68</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●洗白米時，應洗至水不變濁為止。</li> <li>●免洗米是不需要過水的。如果水濁的話，可稍微過水，然後攪拌免洗米，再讓米在水中攤放一段時間。</li> </ul> <p><b>內鍋底部或溫度感應器/感應器蓋有污垢</b> → P. 67, 74, 75</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●清除上面的殘渣。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>●熱水溢出。</li> </ul>	<p><b>米的份量和調節加水量</b> → P. 68</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●加水量切勿超越「Soft」指引水平。</li> <li>●使用隨附的量杯量米。</li> </ul> <p><b>洗米</b> → P. 68</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●洗白米時，應洗至水不變濁為止。</li> <li>●免洗米是不需要過水的。如果水濁的話，可稍微過水，然後攪拌免洗米，再讓米在水中攤放一段時間。</li> </ul> <p><b>部件骯髒或堵塞</b> → P. 75</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●清除調壓閥、負壓閥及蒸氣口的殘渣及堵塞物。</li> </ul> <p><b>安裝部件</b> → P. 74, 75</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●緊記要裝上內蓋及蒸氣口。</li> </ul> <p><b>覆查所選的煮飯方法</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●如果誤用其他煮飯方法烹調使用大量水份的「Porridge」，可能會造成危險，導致大量熱水噴出。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>●出現薄膜。</li> </ul>	<p>薄膜來自米飯釋放出來的香氣，由澱粉形成。這並非故障。</p>

如發生這種情況	檢查這些項目
<p><b>① 煮飯 (續)</b></p> <p>● 什錦飯無法煮好。</p>	<p><b>加入調味料及其他食材</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 放入調味料到水中，調節水位並加以攪拌，以防調味料沉到底部。</li> <li>● 調節好水位之後，將其他食材放在米上，在煮好飯以後才加以混合。 (如果調味料或其他食材沉到底部，煮飯期間的熱力可能無法均勻地傳播。)</li> </ul> <p><b>調味料及其他食材的份量</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 如果食材多油，則應使用較少份量。</li> <li>● 如果使用釀製醬油，份量應該少一點。</li> </ul> <p><b>煮飯方法</b> → P. 70 和 71</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 請選擇立即煮飯，切勿使用預校功能或長浸泡設定。 (否則加入的食材可能會變質，或者沉入飯內。)</li> </ul>
<p>● 糯米飯無法煮好。</p>	<p>煮糯米飯時，應按照食譜中指示的比例混合米粒。 (糯米容易吸水，如不混合，則可能無法煮好。) → P. 71</p>
<p>● 煮飯需時太長。</p>	<p>因為浸泡及煮飯都是自動進行的，所以與沒有微型電腦控制的電飯煲(燃氣飯煲)相比，煮飯時間較長。這並非故障。</p> <p><b>米的份量和調節加水量</b> → P. 68</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 使用隨附的量杯量米，並請勿超出每種煮飯方法的適用米量。</li> </ul> <p><b>洗米</b> → P. 68</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 免洗米是不需要過水的。如果水濁的話，可稍微過水，然後攪拌免洗米，再讓米在水中攤放一段時間。</li> </ul> <p><b>中斷煮飯過程</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 如果煮飯期間停電，煮飯時間將會按停電時間相應延長。</li> </ul>
<p>● 機身、米飯或內鍋等有異味。</p>	<p>第一次使用電飯煲時，可能會聞到塑膠或橡膠的氣味，但這異味會隨著使用而消失。另外，煮什錦飯或糯米飯之後，也可能遺留異味。這並非故障。</p> <p><b>洗米</b> → P. 68</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 洗白米時，應洗至水不變濁為止。</li> <li>● 免洗米是不需要過水的。如果水濁的話，可稍微過水，然後攪拌免洗米，再讓米在水中攤放一段時間。</li> </ul> <p><b>攪拌米飯</b> → P. 70</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 煮好飯後，請即攪拌米飯。 (這樣可防止過量蒸氣使米飯變得黏稠或發出異味。)</li> </ul> <p><b>煮飯方法</b> → P. 72</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 夏天期間，使用預校功能設定的預校時間切勿過長。</li> </ul> <p><b>中斷煮飯過程</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 如果因按下「Cancel」按鈕、拔掉電線或停電等原因而中斷煮飯程式，可能會出現無法將飯煮好並散發異味的情況。</li> </ul> <p><b>部件骯髒</b> → P. 75</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 清潔內蓋及蒸氣口。</li> </ul>
<p>● 凝結的水珠過多。</p>	<p>電飯煲採用隔熱結構，但無加熱機構，因此煮飯之後會隨著時間在內蓋和內鍋上形成凝結水。煮好後趁熱品嚐。</p>

如發生這種情況	檢查這些項目														
<p><b>② 保溫</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 異味</li> <li>● 變黃</li> </ul>	<p>長時間（6小時以上）保溫少量米飯，可能會產生異味或令米飯變黃。</p> <p><b>保溫米飯</b> → P. 73</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 另外，請勿將已涼掉的米飯保溫。</li> </ul> <p><b>洗米</b> → P. 68</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 洗白米時，應洗至水不變濁為止。</li> <li>● 免洗米是不需要過水的。如果水濁的話，可稍微過水，然後攪拌免洗米，再讓米在水中攤放一段時間。</li> </ul> <p><b>攪拌米飯</b> → P. 70</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 煮好飯後，請即攪拌米飯。 （這樣可防止過量蒸氣使米飯變得黏稠或發出異味。）</li> </ul> <p><b>部件骯髒</b> → P. 74, 75</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 清潔內蓋及蒸氣口。</li> </ul>														
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 乾涸</li> </ul>	<p>如果米飯的份量很少，則很容易變乾。</p> <p><b>保溫米飯的份量</b> → P. 73</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 尤其是米飯的份量很少時，不要攤開，應集中盛在內鍋中央。</li> </ul> <p><b>部件骯髒</b> → P. 74, 75</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 清潔內鍋底部及邊緣、溫度感應器及蓋墊。</li> </ul> <p><b>安裝部件</b> → P. 69</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 緊記要裝上內蓋及蒸氣口。</li> </ul>														
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 有水珠凝結。</li> <li>● 米飯變得黏稠。</li> </ul>	<p>保溫期間在內鍋及內蓋上有水珠凝結。這可防止米飯變乾，並非故障。</p> <p><b>攪拌米飯</b> → P. 70</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 煮好飯後，請即攪拌米飯。 （這樣可防止過量蒸氣使米飯變得黏稠或發出異味。）</li> </ul> <p><b>保溫米飯的份量</b> → P. 73</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 尤其是米飯的份量很少時，不要攤開，應集中盛在內鍋中央。</li> </ul>														
<p><b>③ 預校煮飯</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 立即開始煮飯。</li> <li>● 無法準時煮好飯。</li> </ul>	<p>預校功能的預校時間，是指預定要煮好飯的時間。 → P. 72 如果設定的時間接近目前時間，就會立即開始煮飯。另外，因煮飯需要時間，所以有時未必可以準時在預校時間煮好飯。請檢查時鐘的目前時間，如有偏差，請進行調整（時鐘採用24小時制）。 → P. 63</p>														
<p><b>④ 聲音</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 電飯煲在使用期間或搬動時會發出多種聲響。</li> </ul>	<p>電飯煲在煮飯等使用期間或搬動時會發出以下聲響。</p> <table border="0" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">插入電源插頭時</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">使用電飯煲時</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px;">卡噠聲</td> <td style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px;">呼呼聲</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px;">(還可能出現火花)</td> <td style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px;">拍拍聲</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px;">(還可能出現火花)</td> <td style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px;">卡噠聲</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px;">(還可能出現火花)</td> <td style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px;">嗡嗡聲</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px;">(還可能出現火花)</td> <td style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px;">哄哄聲</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px;">(還可能出現火花)</td> <td style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px;">拍拍聲</td> </tr> </table> <p>（還可能出現火花） 反用換流器充電的聲音。</p> <p>冷卻扇運轉的聲音。</p> <p>內鍋進行IH加熱的聲音。</p> <p>壓力調整器操作的聲音。</p>	插入電源插頭時	使用電飯煲時	卡噠聲	呼呼聲	(還可能出現火花)	拍拍聲	(還可能出現火花)	卡噠聲	(還可能出現火花)	嗡嗡聲	(還可能出現火花)	哄哄聲	(還可能出現火花)	拍拍聲
插入電源插頭時	使用電飯煲時														
卡噠聲	呼呼聲														
(還可能出現火花)	拍拍聲														
(還可能出現火花)	卡噠聲														
(還可能出現火花)	嗡嗡聲														
(還可能出現火花)	哄哄聲														
(還可能出現火花)	拍拍聲														

# 疑難排解 (續)

聯絡維修服務前，  
請先嘗試採取以下方法。

如發生這種情況		檢查這些項目				
5 顯示	煮飯時間	●突然改變	煮飯過程會不斷自動調節，以確保煮出美味米飯。因此，顯示的煮飯時間可能在煮飯期間突然改變。這並非故障。			
		●沒有顯示	電飯煲機身燙熱時，無法正確測量水溫，所以可能只顯示目前時間，而不顯示煮飯時間。等電飯煲冷卻之後再煮飯。			
	●時間顯示熄滅	如果在電源開啟的狀態下不執行任何操作，10分鐘後電源將自動關閉。				
	●出現「-:--」顯示或「H0」顯示。	如果顯示「-:--」，請調整時鐘時間。 → P. 63 在顯示「H0」時，如果按下「Cancel」按鈕，會變為顯示「-:--」。顯示「-:--」時，可以進行煮飯與保溫，但不能設定預校煮飯。在拔除電源插頭後再插入時，如果顯示「-:--」或「H0」，表示電飯煲內的鋰電池失效。請聯絡經銷商更換鋰電池（需付費）。（鋰電池為專用電池，顧客不得自行更換。）				
	●顯示「C1」或「C2」。	當使用拖板或同時插入其他電子產品於同一個電源插座，造成電壓下降，就會出現這個顯示。請勿使用拖板，並僅將電飯煲插入電源插座單獨使用。				
	●顯示「C5」。	如果內鍋中未加米和水而空煮電飯煲，或在機身尚熱時煮飯，開始煮飯之後4至5分鐘內，可能會顯示C5，並取消煮飯。請勿空煮電飯煲，否則會導致內鍋燙熱。				
	●顯示「C6」。	如果熱源內部異常高溫，可能會顯示C6，並取消煮飯。 ●請勿將電飯煲放在可能會堵住吸氣口或排氣口的桌布或其他物料上。 → P. 67 ●如果吸氣口或排氣口被殘渣或灰塵黏塞，使用吸塵器將其吸出。 → P. 74				
●顯示「H1」至「H13」。	如果按下「Cancel」按鈕也無法恢復時間顯示，或者重複出現相同的顯示，請安排您的經銷商維修電飯煲。					
6 內鍋的氟塗層	●顏色不均勻	使用一段時間後，氟塗層可能會出現顏色不均勻的情況。這並非故障。此情況對效能或衛生完全沒有影響。				
	●有劃痕	請遵守以下指示，以防劃破氟塗層。 「請勿使用金屬長柄杓或打泡器具等」、「請勿在內鍋中清洗湯匙或飯碗等」、「請勿使用醋」、「請勿用去污粉或刷子清洗」以及「使用隨附的飯勺」。				
7 萬一停電	●使用中停電	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center; background-color: #cccccc;">煮飯期間</td> <td style="text-align: center; background-color: #cccccc;">設定預校功能時</td> </tr> <tr> <td>恢復電力後，將會繼續煮飯。 不過，如果停電超過30分鐘，便不會繼續煮飯。</td> <td>恢復電力後，將會繼續預校時間。</td> </tr> </table>	煮飯期間	設定預校功能時	恢復電力後，將會繼續煮飯。 不過，如果停電超過30分鐘，便不會繼續煮飯。	恢復電力後，將會繼續預校時間。
煮飯期間	設定預校功能時					
恢復電力後，將會繼續煮飯。 不過，如果停電超過30分鐘，便不會繼續煮飯。	恢復電力後，將會繼續預校時間。					
8 鍋蓋	●難以關上	由於鍋蓋經過特別設定，在加壓煮飯期間能夠提供良好的密閉度，所以關上鍋蓋時（例如攪拌煮好的米飯後）可能會感到有點吃力。請慢慢地關上鍋蓋，並稍微多用一點力。				
	●無法關上	如果未裝上內蓋，鍋蓋將無法關上。 → P. 75				
	●打開的速度慢	由於密封力強，按下開蓋按鈕之後，可能需要等候一會才能打開鍋蓋。				
●導致電視機或收音機出現雜訊		如果電飯煲距離電視機或收音機太近，可能會對電視機或收音機產生雜訊干擾。如構成影響，請將電飯煲移至較遠距離。（建議最少距離3m左右）				

- 檢查以上各項之後，如仍有疑問，請聯絡經銷商。
- 如果內蓋或內鍋變形，或者氟塗層剝落，請聯絡經銷商購買新部件。

# 食譜

## 目錄

壽司飯 .....	82	紅豆飯 .....	84
糙米飯 .....	82	山菜飯 .....	84
五穀飯 .....	82	青菜粥 .....	85
鰻魚飯 .....	83	雞肉粥 .....	85
青豆飯 .....	83		

### ●本食譜使用的杯子

白米 ..... 1杯 = 0.18 L (約1杯)  
(使用隨附的白米用量杯)

### ●本食譜記載有建議烹調時間作為參考，事前準備的時間未有計算在內。

### ●在本食譜中，說明食材和熱量時假定1杯為1人份量。

### ●本食譜使用的單位

1 kcal (千卡) = 4.2 kJ (千焦耳)  
1 mL (毫升) = 1 cc (立方公分)

### ●本食譜使用的湯匙

	茶匙 (5 mL)	湯匙 (15 mL)
醋、酒	5 g	15 g
醬油、甜米酒	6 g	18 g
鹽	6 g	18 g
糖	3 g	9 g

## 警告



可能有食材彈出、熱水噴出，或者鍋蓋突然打開導致燙傷。

- 請勿使用本電飯煲進行使用說明書及隨附食譜中所記載的煮飯及烹調功能選項以外的用途。請勿烹調以下類型的食物。
  - 漿狀食物（吸水濕軟的食物等），或者豆類、麵類等加熱時會膨脹的燜煮材料。（煮紅豆飯時，將紅豆另外煮熟後才加入米飯中一併烹調。詳細方法請參閱食譜。→ P. 84）
  - 使用會突然出現泡泡的蘇打粉等材料烹調的料理。
  - 大量用油的料理。
  - 咖哩或燉菜湯汁等使用漿狀材料的料理。
  - 果醬等會起泡的材料。
  - 需要將食材裝入塑膠袋或其他裝載食物的袋，並以電飯煲進行加熱的料理。
- 請勿用於烹調青菜及蕃茄等薄皮狀且易浮起的蔬菜、材料較厚實的料理，或者使用調理用紙、錫紙或保鮮紙的料理。



## 壽司飯



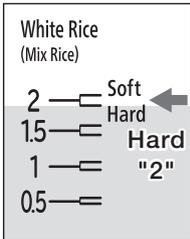
### ●材料 (2人份量)

- 白米 ..... 2杯
- 乾昆布 ..... 10 cm
- [調配好的醋]
- 醋 ..... 3 1/2 湯匙
- 糖 ..... 2/3 湯匙
- 鹽 ..... 1/2 湯匙

\*可依個人喜好調味。  
(例如可以多加一點糖。)

### ●準備方法

- 用抹布擦拭乾昆布污垢，然後劃上3~4道刻痕。
- 洗米之後放入內鍋，加水至「Hard」的水位刻度2，然後將①的昆布放在米上。
- 將內鍋裝入電飯煲，蓋上鍋蓋，然後按下「Cook」按鈕。
- 將[調配好的醋]均勻澆在飯上，以翻推的方式攪拌米飯。攪拌約1分鐘後，用撥扇撥涼米飯至體溫水平，然後在飯上蓋上濕布以保持濕潤。



## 糙米飯

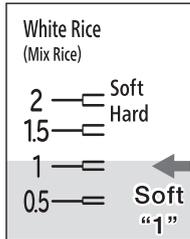


### ●材料 (2人份量)

- 糙米飯 ..... 1杯

### ●準備方法

- 糙米洗淨後，加水至「Soft」的水位刻度1。
- 將內鍋裝入電飯煲，關上鍋蓋，按下「Off/On」按鈕，選擇「Mix」(閃爍)，然後按下「Cook」按鈕。
- 煮好後，攪拌一下然後上碟。



### ●準備糙米的要點

★一次只能煮最多1杯糙米。



## 五穀飯

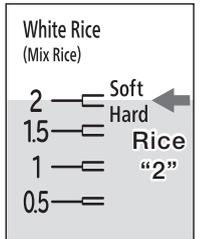


### ●材料 (2人份量)

- 白米 ..... 2杯
- 五穀米 ..... 30 g

### ●準備方法

- 將白米和五穀米分別洗好，將其放入內鍋，然後加水到「WHITE RICE」的水位刻度2。
- 將內鍋裝入電飯煲，蓋上鍋蓋，然後按下「Cook」按鈕。
- 煮好後，攪拌一下然後上碟。



### ●煮各種雜穀飯的提示

- ★將五穀米和白米混合後再煮。五穀米的份量應為白米的1成或更少。
- ★用濾茶網等清洗這些精細穀類(苜蓿、藜麥等)會很方便。
- ★另請參閱市售五穀飯的說明書(包括五穀飯包裝上的說明)。

# 鰻魚飯

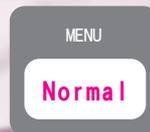
## ●材料 (2人份量)

白米	2杯
烤鰻魚	1
烤鰻魚汁	60 g
薑	1
青紫蘇	10 片
炒雞蛋	2個雞蛋
白芝麻	少許

## ●準備方法

- 洗米之後放入內鍋，加水至「Hard」的水位刻度2。
- 將內鍋裝入電飯煲，蓋上鍋蓋，然後按下「Cook」按鈕。
- 將烤鰻魚放入微波爐加熱，切成兩半，再切成1 cm長的鰻魚段。
- 煮好飯後，把米飯移到木盤上，將烤鰻魚汁均勻澆在飯上，以翻推的方式攪拌米飯。
- 將(3)、(4)以及炒雞蛋混合一下上碟，然後依個人喜好灑上白芝麻。

White Rice (Mix Rice)	
2	Soft ←
1.5	Hard
1	"2"
0.5	



# 青豆飯

## ●材料 (2人份量)

白米	2杯	
青豆	100 g	
A {	清酒	50 mL
	鹽	1/2茶匙

## ●準備方法

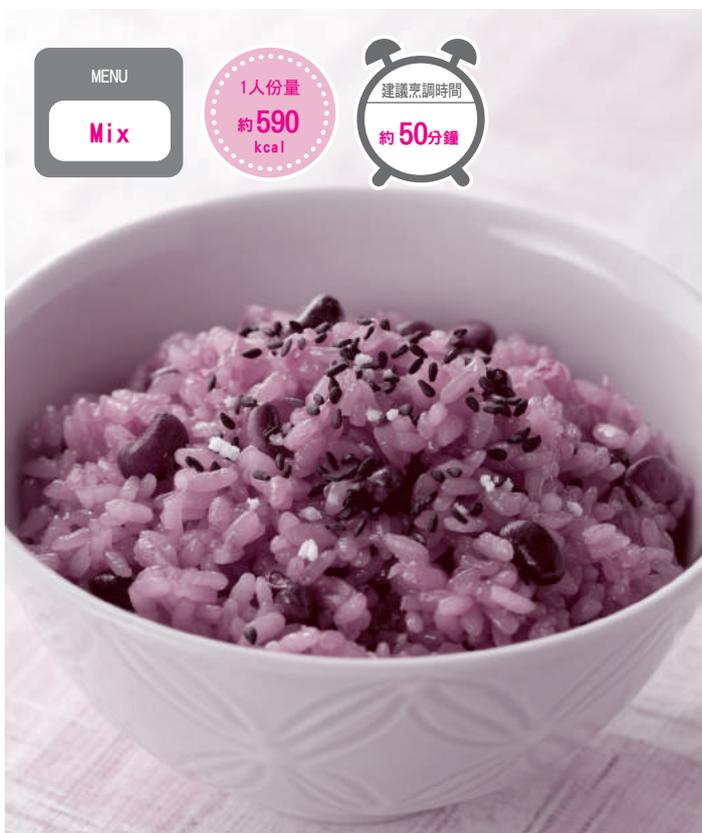
- 用篩網將洗好的米隔水。
- 將(1)和(A)放入內鍋，加水至「White Rice」的水位刻度2，然後輕輕加以攪拌。
- 將青豆放在米上，將內鍋裝入電飯煲，蓋上鍋蓋，選擇「Mix」，然後按下「Cook」按鈕。
- 煮好後，攪拌一下然後上碟。

White Rice (Mix Rice)	
2	Soft ←
1.5	Hard
1	White Rice
0.5	"2"

## ●混合要點

- ★ 加入水和調味料，調節水量，充分加以攪拌。如果米沉澱到底部，可能會出現無法煮好的情況。（使用水分多的食材時，請先將汁擠出，再將汁與調味料加在一起。）
- ★ 將食材鋪在米上，請勿加以混合。（即使食材包裝上寫有攪拌這個步驟，也不要加以混合。）
- ★ 請勿使用預校煮飯或保溫程式，否則可能令食物產生異味或變質。  
食材份量應為米飯份量的3~4成。（每1杯米加入的食材份量為45~60g）
- ★ 事先加熱易吸水的食材。





MENU  
Mix

1人份量  
約590  
kcal

建議烹調時間  
約50分鐘

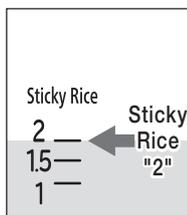
## 紅豆飯

### ●材料 (2人份量)

白米 ..... 1/2 杯  
糯米 ..... 1 1/2 杯  
紅豆 ..... 30 g  
鹽 ..... 1 茶匙  
芝麻和鹽 ..... 按個人喜好

### ●準備方法

- 快煮一下紅豆後把水倒掉，加入新水煮至紅豆略硬，再將紅豆與煮出來的湯隔開放涼。
- 將白米與糯米加在一起，洗米之後，用篩網將洗好的米隔水。
- 將(2)放入內鍋，加入(1)的湯和加水，直到「Sticky Rice」的水位刻度2，放入鹽並加以混合。
- 將(1)的紅豆放在米上，將內鍋裝入電飯煲，蓋上鍋蓋，選擇「Mix」，然後按下「Cook」按鈕。
- 煮好後，攪拌一下然後上碟，並灑上芝麻和鹽。



警告

加入的紅豆必須煮過  
如果沒有煮過紅豆就煮的話，  
將會增加紅豆的量，可能會  
令調壓閥堵塞，導致燙傷。

### ●煮紅豆和之後隔水的方法

- 用冷水徹底清洗煮豆。
- 將(1)與水(200 mL)放入另一個鍋，加熱煮沸，再將紅豆與燙出來的湯隔開。
- 再將紅豆放入盛有水(200 mL)中的鍋中，以小火煮20~30分鐘至可食用程度，但不要煮至軟散。如果烹調期間水份減少，使紅豆冒出水面，再加入水至覆蓋著紅豆。

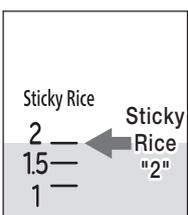
## 山菜飯

### ●材料 (2人份量)

白米 ..... 1 杯  
糯米 ..... 1 杯  
什錦山菜 (野菜，即傳統上採摘的特定野菜種類)  
(已用水燙過) ..... 100 g  
油炸豆腐 ..... 1/2 片  
A { 清酒 ..... 1 1/2 湯匙  
醬油 ..... 2/3 湯匙  
鹽 ..... 1 茶匙  
糖 ..... 2/3 湯匙  
白芝麻 ..... 按個人喜好

### ●準備方法

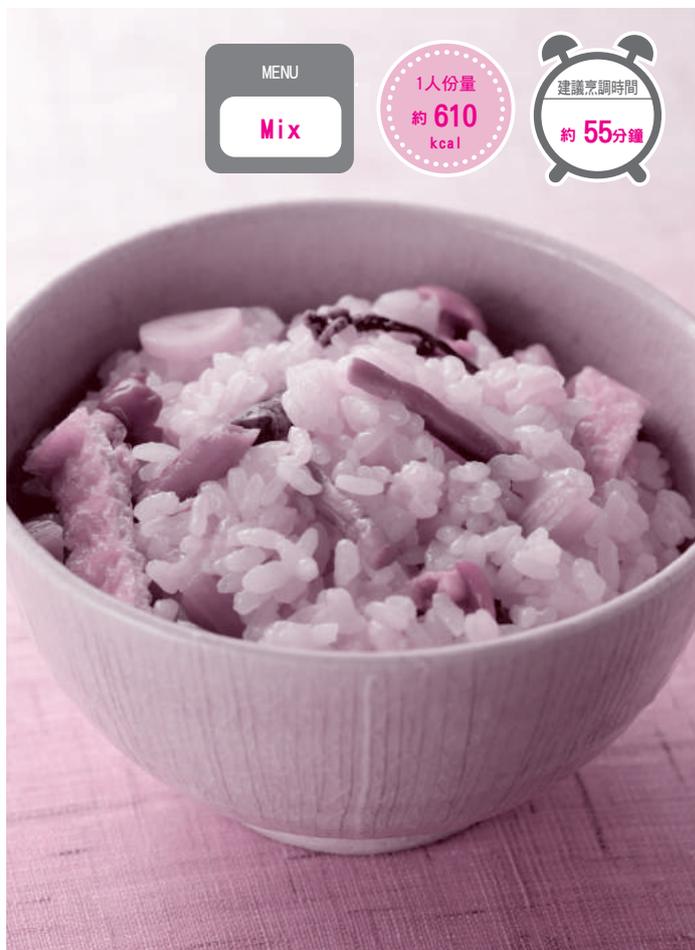
- 把油炸豆腐浸入熱水，去除其油分，再依短邊切成長條形。
- 將山菜的水份瀝乾。
- 將白米與糯米加在一起，洗米之後，用篩網將洗好的米隔水。
- 將(2)和(A)放入內鍋，加水至「Sticky Rice」的水位刻度2，然後加以攪拌。
- 將(1)的油炸豆腐和山菜放在米上，將內鍋裝入電飯煲，蓋上鍋蓋，選擇「Mix」，然後按下「Cook」按鈕。煮好後，攪拌一下然後上碟，並灑上白芝麻。



MENU  
Mix

1人份量  
約610  
kcal

建議烹調時間  
約55分鐘



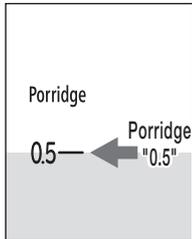
# 青菜粥

## ●材料 (2人份量)

白米..... 1/2 杯  
日本大根蘿蔔菜, 亦可選用其他青菜..... 10 g  
鹽..... 按個人喜好

## ●準備方法

- ① 洗米之後放入內鍋，加水至「Porridge」的水位刻度0.5。
- ② 將內鍋裝入電飯煲，蓋上鍋蓋，選擇「Porridge」，然後按下「Cook」按鈕。
- ③ 用水燙一下大根蘿蔔葉或青菜，瀝乾水分後再切碎。
- ④ 煮好飯後，放入(3)、依個人喜好加鹽，然後輕輕攪拌一下上碟。



## 警告

煮好之後才加入青菜等葉菜類。

如果煮飯之前放入青葉，可能會令調壓閥堵塞，導致燙傷。



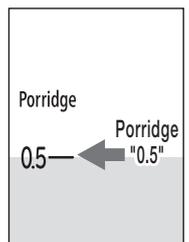
# 雞肉粥

## ●材料 (2人份量)

白米..... 1/2 杯  
雞胸肉 (不帶皮)..... 30 g  
雞湯粒..... 1/2  
A { 日本青蔥葉..... 按個人喜好  
薑皮..... 按個人喜好  
B { 清酒..... 1/2 湯匙  
醬油..... 1/2 茶匙  
鹽..... 1 茶匙  
日本青蔥柄..... 按個人喜好  
白芝麻..... 按個人喜好

## ●準備方法

- ① 將雞肉放入鍋中，加入300 mL水和(A)，加熱至雞肉完全熟透，然後將湯水隔到另一個碗，用作湯汁放涼。
- ② 用手將(1)的雞肉撕成肉絲，灑上(B)調味。
- ③ 洗米之後放入內鍋，加入(1)的湯汁和水到「Porridge」的水位刻度0.5，放入鹽和湯汁調味料，再輕輕攪拌。
- ④ 將內鍋裝入電飯煲，蓋上鍋蓋，選擇「Porridge」，然後按下「Cook」按鈕。
- ⑤ 煮好飯後，加入(2)的雞肉，攪拌混合然後上碟，並灑上日本青蔥柄和白芝麻。



## ●準備粥的要點

- ★與其保溫一段時間之後再吃，還不如趁熱品嚐。
- ★如果不及時品嚐，粥會變得粘稠。