

本產品屬於壓力式電飯煲

確保鍋蓋妥當牢固

- 煮飯前後，關上鍋蓋可能會感到有點吃力。請慢慢地完全關上鍋蓋，直至聽到卡嗒聲。
- 煮飯後，可能需要等候一會才能打開鍋蓋。

煮飯期間，請勿打開鍋蓋

- 煮飯期間，請勿打開鍋蓋。（否則可能會燙傷）

請遵守水量的水位刻度

- 如果加入的水超過本手冊所示的水位刻度，釋放壓力時，水可能會濺出。請遵守水量的水位刻度。

烹調期間可能會噴出蒸氣

- 煮飯或烹調期間，請勿將手或臉部靠近蒸氣口。
 - 視乎烹調方法，烹調期間可能會噴出蒸氣。
 - 如果烹調期間移動電飯煲，可能會噴出蒸氣。
- 視乎烹調方法，可能有蒸氣噴出的情形。請勿在蒸氣噴到牆壁或傢俱的地方使用電飯煲。

警告

此款電飯煲和市面出售的壓力鍋不同，不能烹調各式各樣的食物。請勿使用本電飯煲進行使用說明書·食譜中所記載的煮飯及烹調功能選項以外的用途。特別要留意的是，在使用方間書籍等所述的烹煮方式時，如果使用說明書·食譜沒有記載的話，則請勿以該等方式使用本電飯煲，否則可能導致燙傷或受傷。

規 格

型 號	RZ—KV100YH 1.0L類型	RZ—BG10YH 1.0L類型	RZ—KV180YH 1.8L類型	RZ—BG18YH 1.8L類型	
煮 飯 容 量	0.09L (0.5杯)~1.0L (5.5杯)		0.18L (1杯)~1.8L (10杯)		
電 源	交流220V				
定 格 頻 率	50Hz				
定 格 功 率	1400W				
電 線 長 度	1.0m				
大 小	寬 度	25.8cm	25.8cm	30.1cm	30.1cm
	深 度	37.8cm	36.4cm	42.4cm	41.4cm
	高 度	23.6cm	22.7cm	25.4cm	24.5cm
重 量	約6.2kg	約5.7kg	約7.9kg	約7.4kg	

目錄

請確保詳細閱讀注意事項。



使用之前

- 配件名稱・附件・操作面板・顯示窗…………… 108
- 安全注意事項…………… 112
- 設定目前時間…………… 118
- 變更旋律的方法…………… 119

煮飯與保溫

- 準備煮飯（煮出美味米飯的提示）…………… 120
- 立即開始煮飯…………… 122
- 使用預校功能煮飯（設定預校功能，於所需時間將飯煮好）…………… 124
- 先泡再煮（將米浸泡後再煮）…………… 125
- 為煮好的米飯保溫（保持米飯溫暖可口的提示）…………… 126
啟用與停用保溫功能/保溫期間切換「WARM1」與「WARM2」的方法/
保溫期間將米飯再加熱的方法/將「OFF」切換至保溫的方法
- 免加水自動蒸鍋…………… 128
- 煮飯後如何處理外板的凝結的情況…………… 128

烹調

- 烹調（泡飯、蒸煮、焗蛋糕）…………… 129

清潔和保養

- 清潔和保養…………… 130
（蒸氣罩/機身・鍋蓋/飯勺・蒸板・飯勺架・量杯/吸氣口・排氣口/
開蓋部分/溫度感應器/免加水自動蒸鍋/內蓋和蓋墊/過濾器/
調壓閥/安全閥/負壓閥/內鍋）
- 如果出現異味…………… 134

疑難排解

- 疑難排解…………… 135
（煮飯/保溫/預校煮飯/聲音/液晶顯示/內鍋的氟塗層/萬一停電/
鍋蓋/機身與鍋蓋之間的空隙等）

食譜

141~157

配件名稱 · 附件 · 操作面板 · 顯示窗

型號：RZ-KV100YH/RZ-KV180YH

機身

照片以型號RZ-KV100YH進行說明。

標有指示：「使用後請務必清洗」。



附件

飯勺



飯勺架

飯勺架可以安裝機身的飯勺架底座部分。

飯勺架底座部分 (左右2處)

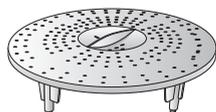
量杯



約180mL (約1杯)

蒸板

供食譜內的料理使用。



鍋蓋

關上鍋蓋時，慢慢按下鍋蓋的前方中央部分（正面），直至聽到卡嗒聲。

蒸氣口

烹調期間可能有蒸氣噴出，因此請勿將手或臉部靠近蒸氣口。（以免燙傷）

蒸氣罩

安裝蒸氣罩時，將蒸氣罩對準鍋蓋的凹下部分，將蒸氣罩的前方中央部分往下按壓，直至停下來為止。

開蓋按鈕

按下開蓋按鈕，鍋蓋便會打開。如要打開鍋蓋，慢慢按下開蓋按鈕的前方中央部分（正面），再慢慢地放開手。烹調期間，請勿打開鍋蓋。（以免燙傷）

排氣口

→ P. 122、112

吸氣口 → P. 122、112



■ → P. ○○ 的數字，為有主要說明的頁數。

型號：RZ-BG10YH/RZ-BG18YH

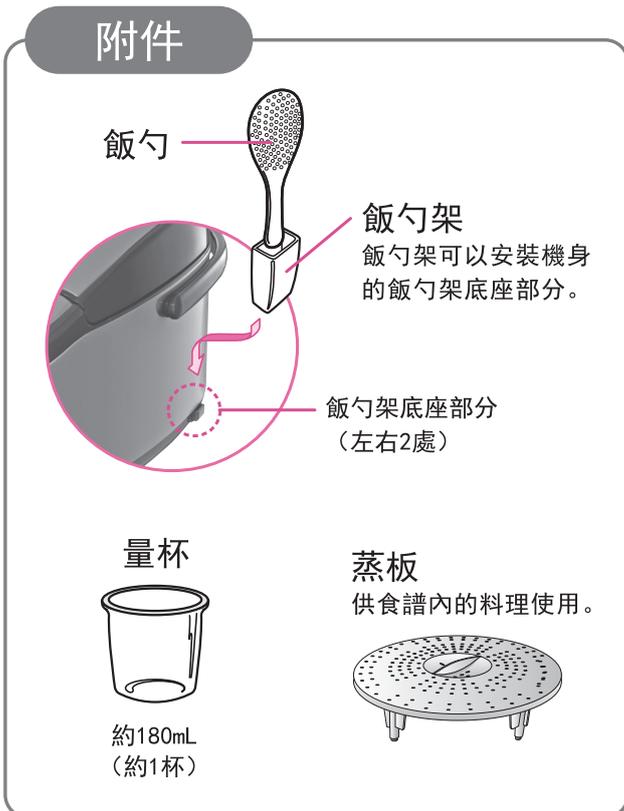
機身

照片以型號RZ-BG10YH作說明。

標有指示：「使用後請務必清洗」。



附件



鍋蓋

關上鍋蓋時，慢慢按下鍋蓋的前方中央部分（正面），直至聽到卡嗒聲。

蒸氣口

烹調期間可能有蒸氣噴出，因此請勿將手或臉部靠近蒸氣口。（以免燙傷）

蒸氣罩

安裝蒸氣罩時，將蒸氣罩對準鍋蓋的凹下部分，將蒸氣罩的前方中央部分往下按壓，直至停下來為止。

開蓋按鈕

按下開蓋按鈕，鍋蓋便會打開。如要打開鍋蓋，慢慢按下開蓋按鈕的前方中央部分（正面），再慢慢地放開手。烹調期間，請勿打開鍋蓋。（以免燙傷）煮飯後，打開鍋蓋時，可能會感到有點吃力。

→ P. 123

排氣口

→ P. 112、131

吸氣口

→ P. 112、131

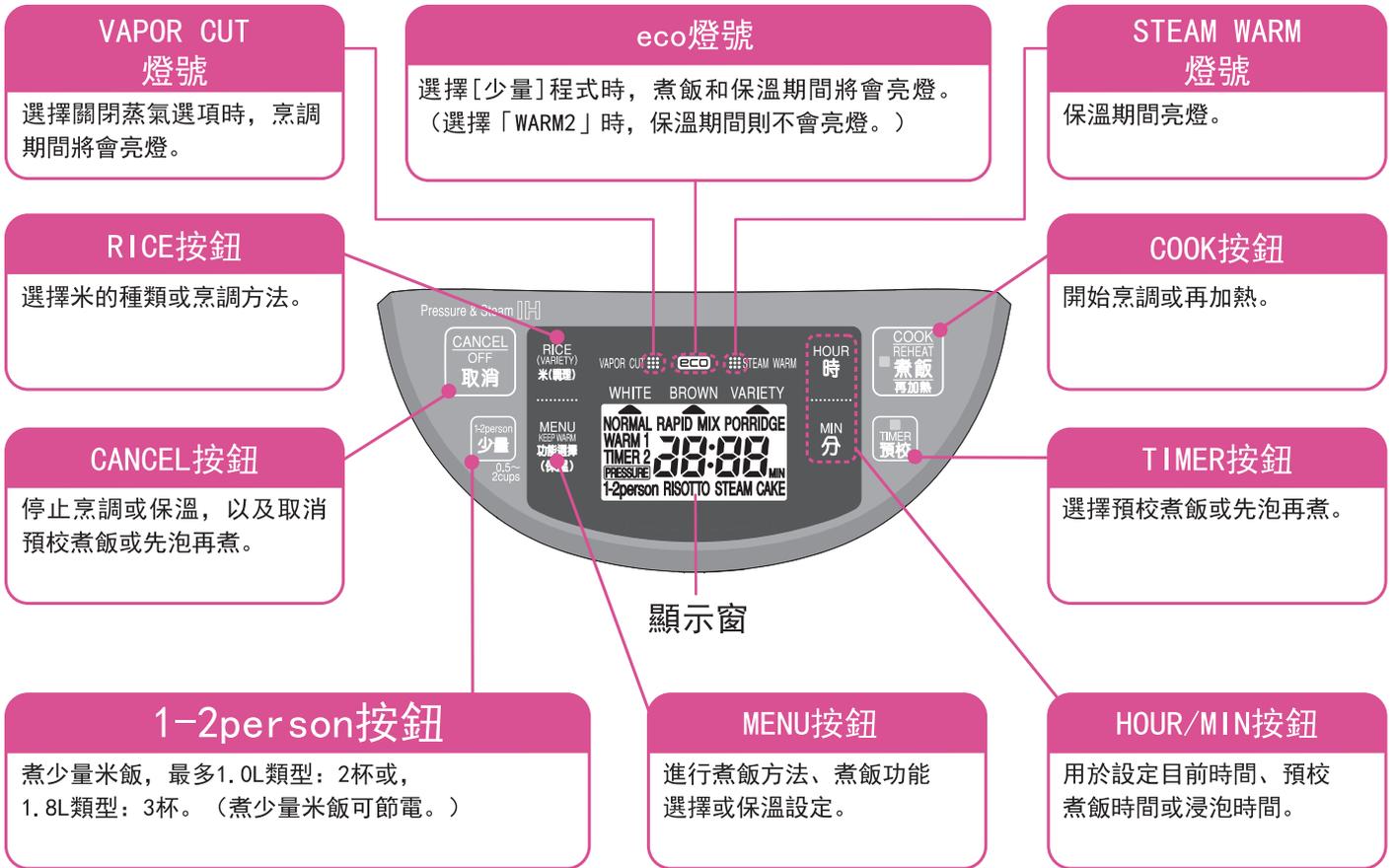


配件名稱 · 附件 · 操作面板 · 顯示窗 (續)

型號：RZ-KV100YH/RZ-KV180YH

操作面板

插圖以型號 RZ-KV100YH 作說明。
所有圖的顯示皆處於亮燈狀態，以便說明。



顯示窗

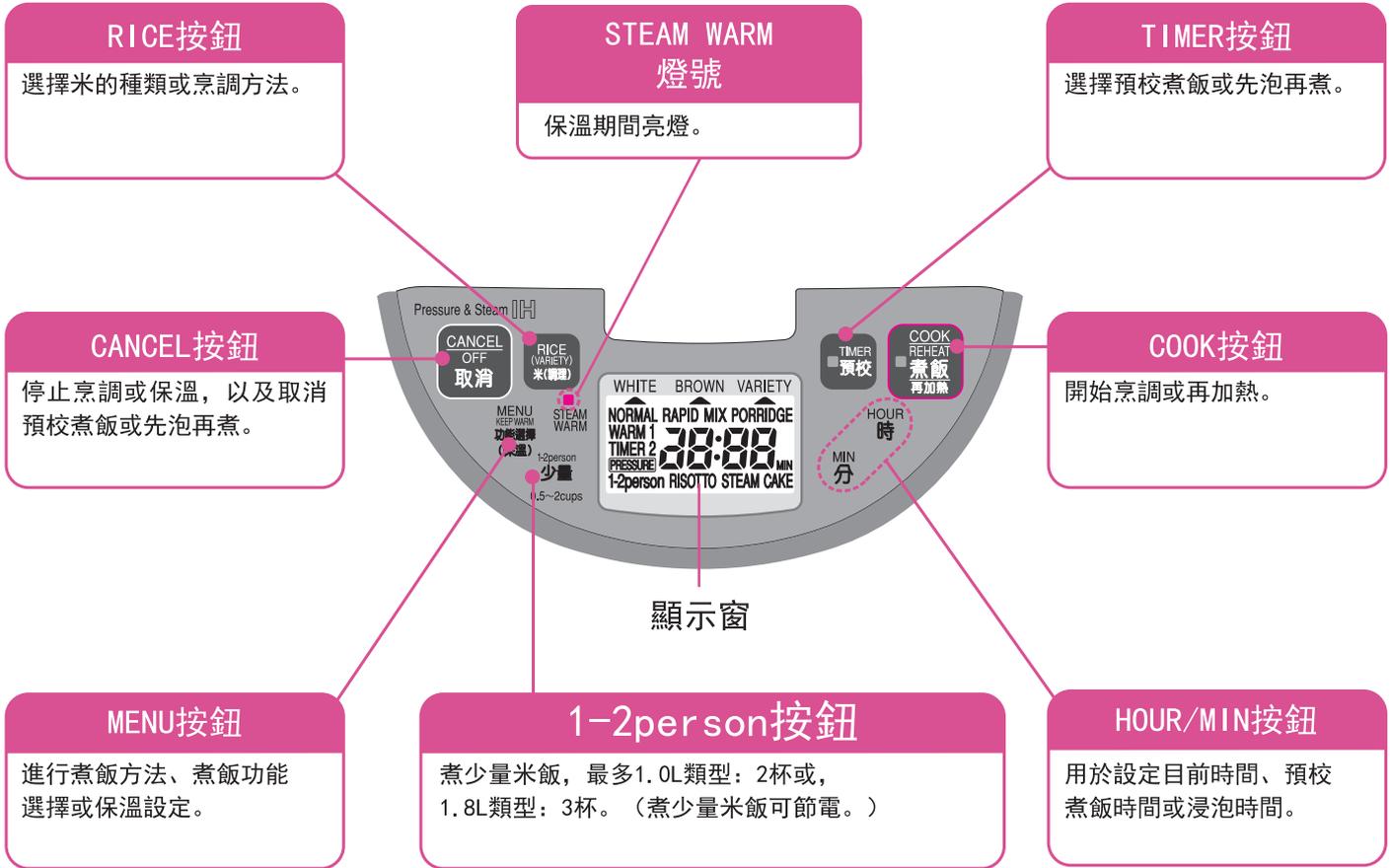
所有圖的顯示皆處於亮燈狀態，以便說明。
此顯示適用於所有型號。



型號：RZ-BG10YH/RZ-BG18YH

操作面板

插圖以型號 RZ-BG10YH 作說明。
所有圖的顯示皆處於亮燈狀態，以便說明。



煮飯方法顯示

以閃爍方式顯示所選的煮飯方法。
NORMAL：普通 RAPID：快速 MIX：什錦飯 PORRIDGE：粥

時間顯示

顯示餘下烹調時間、保溫經過時間、目前時間、浸泡時間等。

功能選擇顯示

以閃爍方式顯示所選的烹調功能選擇。
RISOTTO：泡飯 STEAM：蒸煮 CAKE：蛋糕

明亮易看
白色液晶
(只限 KV 類型)

按下操作按鈕，顯示窗將會亮起。如果在約1分鐘之內沒有進行操作，將會自動熄燈。

安全注意事項

本電飯煲屬於家庭電器。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，也請仔細閱讀本文內的注意事項並正確使用電飯煲。

■ 本文所示的注意事項

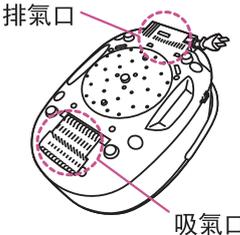
因忽略以下注意事項及錯誤使用電飯煲所造成的危害或損害的程度，將會透過以下符號及訊息加以區分及說明。

 警告	此符號標示如不遵守，「或會導致死亡或重傷」。
 注意	此符號標示如不遵守，「或會受傷或財物損毀」。

符號例子	
	代表「警告或注意」的內容。
	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・火災

	<ul style="list-style-type: none">● 使用交流220V的電源插座，插座不應接駁其他電器。● 將電源插頭牢牢地插入插座的裡面。● 電源插頭的刀刃或刀刃的安裝部分上，如果附著灰塵的話，請擦乾淨。	 
 嚴禁接觸	<ul style="list-style-type: none">● 請勿改造電飯煲。 只有維修技術人員才可拆卸及維修電飯煲。	<ul style="list-style-type: none">● 請勿將電鍋、電源插頭或電線放在有水的地方，或者將其沾濕。 請勿把電飯煲放在有水的地方。● 如果電飯煲或者電源插頭上有水，請勿使用電飯煲。 (否則可能造成短路、觸電或損壞。)
 嚴禁使用濕手	<ul style="list-style-type: none">● 請勿用濕手插入或移除電源插頭。	
	<ul style="list-style-type: none">● 如果電線或電源插頭有損傷，或者插頭插入插座時太鬆，則請勿使用電飯煲。● 請勿令電線受損、對其進行改裝、過度彎曲、拉扯、扭轉或捆成整束，也不要將電線放在高溫物件旁或重物下。● 如果隨附電線受損，必須由製造商、其服務代理或同等認可人員修理，以防發生危險。● 請勿將別針或編織針等金屬物等的異物放入吸氣口・排氣口或空隙內。● 不要讓孩童單獨使用，同時要放在遠離幼兒的地方。	
	<ul style="list-style-type: none">● 如出現異常情況時，立即停止使用電飯煲。<ul style="list-style-type: none">・ 電線或電源插頭異常高溫。・ 彎曲電線時，會出現一時通不上電，一時通上電的情況。・ 電飯煲比平時熱，或者發出燒焦的異味或煙味。・ 如果觸摸電飯煲，會有一點發麻的感覺。・ 電飯煲有時無法自動關閉。	<ul style="list-style-type: none">・ 發動機一時會停止運轉，一時慢速運轉，又或者出現不規則的情況。・ 操作期間發出異常的聲音。・ 出現漏水的情況。・ 有其他異常情況或發生故障。

警告

■ 本電飯煲不提供下列人員（包括兒童）使用，如：體力、知覺或心智能力不足的人，或是缺乏經驗及知識的人，但若有負責其安全之人員給予監督與指導的情形下除外。此外，請監督兒童，確保他們不會把電飯煲當成玩具。

警告

煮飯期間 烹調期間 預防燙傷（由於烹調期間會使用壓力，不正確操作會有危險）



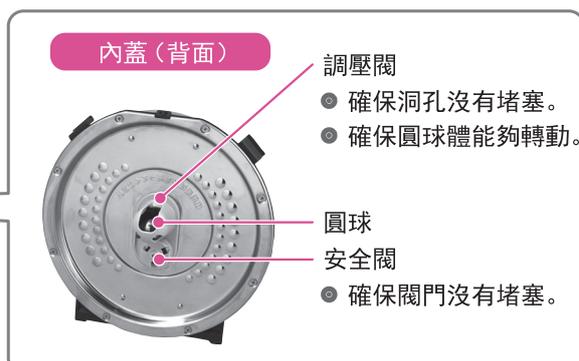
● 安裝蒸氣罩

（不正確安裝，可能導致熱水或蒸氣噴出。）



● 煮飯或烹調之前，拆下內蓋和其他外板，確保沒有米飯等異物附在調壓閥或安全閥上 另外，請記住安裝過濾器與外板。

（否則可能有熱水噴出，或者鍋蓋突然打開。） → P. 121



● 關上鍋蓋時，輕輕按下鍋蓋的前方中央部分，直至聽到卡塔聲。

慢慢按下蓋子的前方中央部分。

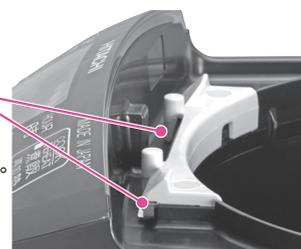


● 如果開蓋部分有米粒或其他殘渣塞住，用牙籤或其他尖銳物件掏出。

鍋蓋開蓋部分
確認米粒或其他
殘渣沒有塞住這裡。



機身開蓋部分
確認米粒或其他
殘渣沒有塞住這裡。



安全注意事項 (續)

警告

煮飯期間 烹調期間 預防燙傷 (由於烹調期間會使用壓力，不正確操作會有危險)



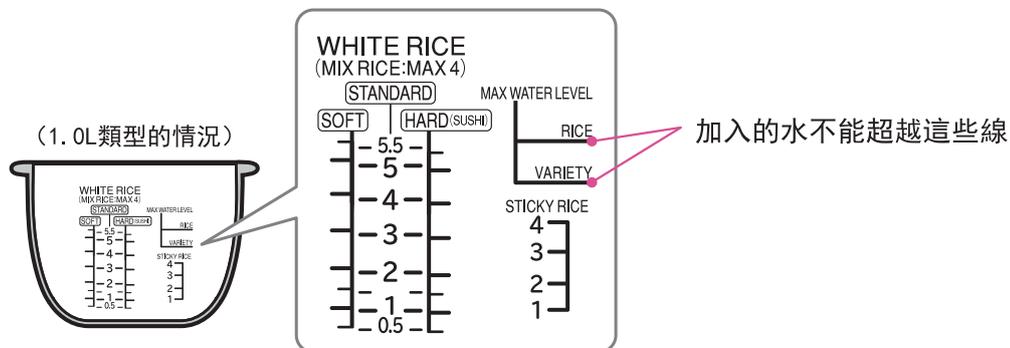
可能會噴出高溫蒸氣導致燙傷

- 手或臉部不可靠近蒸氣口
煮飯・烹調中，會有高溫的蒸氣強力噴出的情形。
尤其請注意不要讓乳幼兒觸摸到。
- 請勿觸摸蒸氣口或蒸氣罩
烹調期間或剛剛結束之後，即使蒸氣口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

- 加入的水不得超出內鍋的「MAX WATER LEVEL」線



- 除了使用說明書・食譜中記載的煮飯及煮飯功能選擇之外，請勿將電飯煲用在其他用途上
請勿烹調以下類型的食物。
 - 漿狀食物（吸水濕軟的食物等）、豆類、麵類、薏米或燕麥等加熱時會膨脹的燉煮材料。
（煮紅豆飯時，將牛豆另外煮熟後再加以烹調。詳細請參閱食譜 → P. 145）
 - 使用會突然出現泡泡的梳打粉等材料的料理。
 - 要用油的料理。
 - 咖哩或燉菜湯汁等呈現漿狀的料理。
 - 果醬、紅莓醬、蘋果醬或大黃等會起泡泡的料理。
 - 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。（除了食譜記載的蒸製烹調之外）

警告

煮飯期間 預防燙傷（由於烹調期間會使用壓力，不正確操作會有危險）



可能會噴出高溫蒸氣導致燙傷

- 壓力煮飯期間（**PRESSURE** 的顯示亮燈時），請勿打開鍋蓋
因為電飯煲加有壓力，所以強行打開鍋蓋會有危險。



可能會有食材彈出或熱水噴出

- 如果煮飯期間不得不打開鍋蓋，按下「CANCEL」按鈕停止煮飯，等候閃爍的 **PRESSURE** 顯示消失之後（約30秒後），才將鍋蓋打開
 - 請注意，會有壓力釋出，令蒸氣從蒸氣口噴出。
 - 要繼續煮飯，請檢查米的類型及功能選擇，然後按下「COOK」按鈕。
視乎停止煮飯當時的情況，重新開始烹調後，可能會出現無法將飯煮好的情況。

烹調期間 預防燙傷



可能會有食材彈出、熱水噴出或鍋蓋突然打開導致燙傷

- 烹調期間，請勿將鍋蓋打開
如果不得不打開鍋蓋，請按下「CANCEL」的按鈕停止烹調並等候約30秒，才將鍋蓋打開。

注意

請勿在以下地方使用電飯煲



- 水可能濺到電飯煲的地方或在火焰或高溫附近。
（否則可能導致觸電·漏電·火災。）
- 不穩定的地方或不耐熱的物料上。
（否則可能導致受傷·火災。）
- 請勿在負重強度不足的滑動式桌子上使用。
（桌子破損會令電飯煲墜下，引致受傷或燙傷。）
- 請勿將電飯煲放在可能會堵住吸氣口·排氣口的桌布、錫紙或其他物料上。
（否則可能導致過熱·燙傷。）
- 在牆壁、傢俱附近或廚房收納架上使用電飯煲時，確保沒有堵塞釋出的蒸氣。
（堵塞的蒸氣會凝結，導致牆壁或傢俱變色·變形。）
- 無法完全打開鍋蓋的地方。
（否則接觸燙手外板或高溫的水滴時會燙傷。）
- 電飯煲受到陽光直射的地方。
（否則可能會導致變色、變形或發生故障。）

安全注意事項 (續)

⚠️ 注意

處理電源插頭



- 不使用電飯煲時，將電源插頭從插座拔除。
(因退化或絕緣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緊握電源插頭。
(否則可能導致受傷或火災。)

預防燙傷



- 烹調時，確認煮飯方法或煮飯功能選擇。如果誤用其他煮飯方法烹調水量多的[RISOTTO]，或者其他煮飯方法烹調[PORRIDGE]，可能會有危險，令大量熱水噴出。

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

- 等候鍋蓋冷卻之後再拆除。

- 等候外板冷卻之後再拆除。
(可能會有熱水滴下。)

- 在鍋蓋完全打開之後再盛米飯。
(鍋蓋可能會有熱水滴下。)



接觸禁止

- 使用期間或剛使用完之後，請勿觸摸內鍋、內蓋、外板或蒸氣罩。



- 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。)

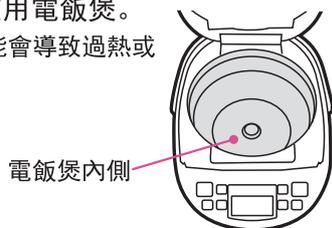
- 煮飯期間，請勿將把手提起。
(蒸氣可能會令把手變熱。)

預防意外



- 僅使用提供的內鍋。
(使用其他鍋可能會導致故障、過熱或火災。)

- 如電飯煲內留有小型金屬物件或錫紙，則請勿使用電飯煲。
(否則可能會導致過熱或火災。)



- 如果曾將內鍋掉到地上或受到強烈碰撞，令到插入內鍋外側的鐵出現剝離的情況，則請勿使用內鍋。(只限KV類型)
(否則可能會造成火災、產生異味，或者導致過熱，令接觸內鍋的塑膠熔化。)



- 如果使用醫療心律調整器，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整器造成影響。)



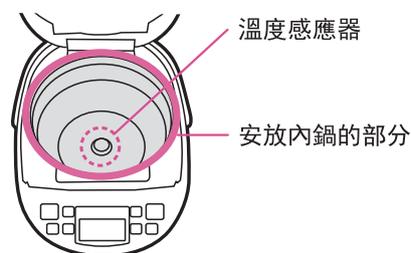
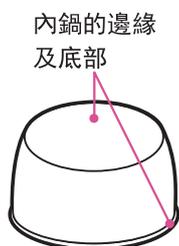
- 遠離不耐磁氣的物件。
(可能會清除信用卡、自動入閘月票等磁氣的記憶體。)

注意事項

預防損壞或故障

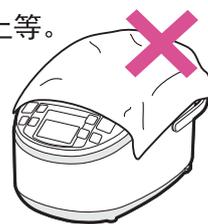
- 請勿加熱空心的電飯煲。
(否則可能會導致過熱。)

- 請勿使用附有殘渣的電飯煲。
尤其是要保持右圖的部分清潔乾淨。
(否則可能會導致電飯煲無法將飯煮好。)



- 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。
(否則可能會導致內鍋變形或氟塗層剝落。)

- 請勿使用抹布或毛巾蓋著鍋蓋。
(否則可能會導致電飯煲變色、變形或出現故障。)



- 請勿在電視、收音機、對講機或無線電話附近使用電飯煲。(否則可能會在其他裝置上造成雜音或影像扭曲。)

- 如果電飯煲曾經掉落或破損，便要停止使用，請購買的經銷商進行檢查及維修。

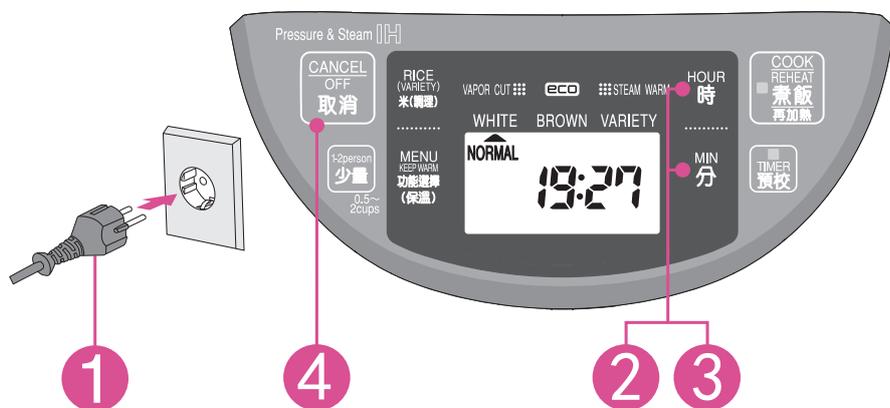
免加水自動蒸鍋

- 每次烹調後，請拆除內蓋和外板。
(否則可能會令食物殘渣黏在這些部分，引致乾涸和變色。)
(不保溫的時候，多餘的水會累積並滴到米飯上。)

- 如果沒有安裝外板，則無法達到蒸氣帶來的加濕效果。

設定目前時間

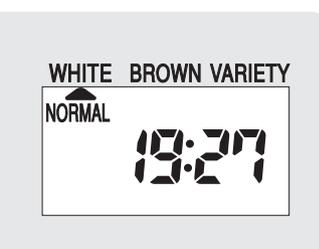
- 即使拔除電源插頭，內置電池也會向時鐘供電，以顯示時間。
- 在室溫下，時鐘時間每個月會差大約2分鐘。請按照以下步驟，調整目前的時間設定。



例子：將「19:27」改成「20:30」

例子顯示煮飯方法的情況

1 插入電源插頭。



●烹調、保溫、再加熱期間，或者設定預校功能時，則無法調整時間。

2 按下 **HOUR** 或 **MIN** 約1秒鐘，讓時間顯示閃爍。

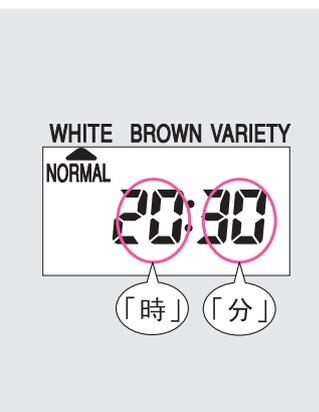


在目前時間閃爍期間按下[少量]3秒鐘，將會顯示「12:00」（中午12點），而時鐘回到初始設定。

3 按下 **HOUR** 及 **MIN**，將時間設為「20:30」。

- 每按一次按鈕，即可變更時間。

- **HOUR** 以1小時遞增，**MIN** 以1分鐘遞增。
- 持續按下，可加快遞增的速度。



- 要在烹調、保溫、再加熱期間，或者設定預校功能時查看目前時間。
- 要亮起顯示窗。（只限KV類型）

4 按下 **CANCEL OFF** 取消，可亮起時間顯示。

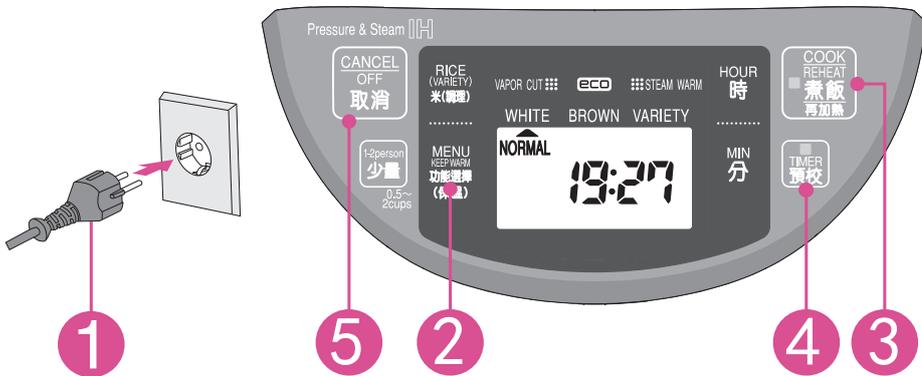


如果按下[時]或[分]按鈕，將會顯示目前時間3秒鐘，然後時鐘會返回原有顯示。至於KV類型，顯示窗會亮起約1分鐘，以便查看預校時間、烹調方法或煮飯功能選擇。

●不按「CANCEL」按鈕的話，時間設定會在大約1分鐘後自動完成。

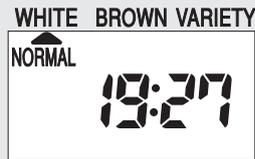
切換旋律的方法

- 旋律通知使用者開始及結束烹調。
 - 原廠設定為「旋律（標準）」。
- 可以將聲音切換至「旋律（低音）」或「蜂鳴器」。請使用以下步驟改變聲響。



例子顯示選擇[WARM1]的情況

1 插入電源插頭，將內鍋裝入電飯煲。



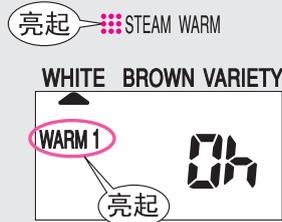
● 烹調、再加熱期間，或者設定預校功能時，無法切換旋律。旋律僅可在[WARM1]和[WARM2]期間切換。

2 按下 **MENU** 功能選擇 (保溫)，讓「WARM1」或「WARM2」閃爍。

- 每按一次按鈕，將會變更閃爍顯示。

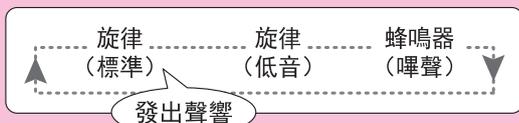


3 按下 **COOK REHEAT** 煮飯 再加熱，讓「STEAM WARM」燈號亮起。



4 持續按下 **TIMER** 預校 5秒鐘。

- 每次按下按鈕5秒鐘，即可改變聲響。



● 變更後的聲響。

5 按下 **CANCEL** OFF 取消，讓「STEAM WARM」燈號熄滅。



準備煮飯 (煮出美味米飯的提示)

準備米

1 量米。

使用附有的量杯量米。

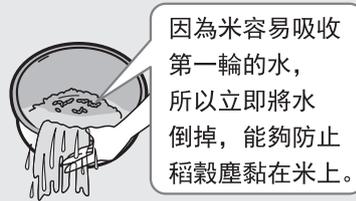


載滿量杯
約180mL (約1杯)

2 洗米。

首先將米放入大量的水攪拌，然後立即將水倒掉。

重複此步驟，直至水變清澈為止。

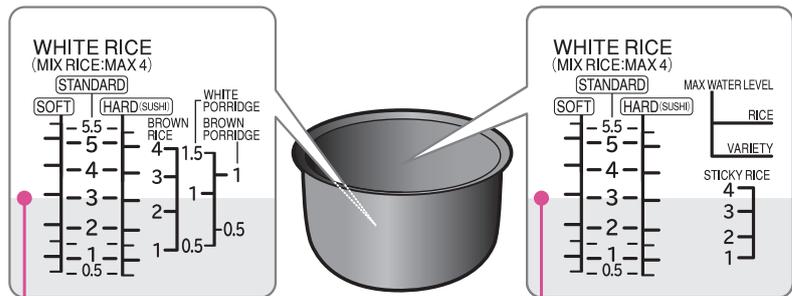


注意事項 ● 在內鍋洗米時，請勿使用金屬打泡器或其他工具。
(該等工具可能令氟塗層剝落。)

3 進行水量的調節。

將米弄平，把內鍋放在水平表面。
使用水位刻度，按照米的種類和份量，以及煮飯方法調節水量。

例子：使用1.0L類型，以「WHITE RICE」煮3杯米



水位線為標準。請依照喜好調節水量。
不過，請勿加水超過[SOFT]的刻度。
(否則在煮飯期間可能會有熱水噴出。)

注意事項 ● 請勿使用熱水。(會令米飯黏住。)
● 使用硬水煮飯，可能會令米飯出現黏住或變黃的情況。另外，以硬水(如礦泉水)煮飯，米飯可能會出現乾結或變硬的情況。請依照喜好調節水量。
● 如果煮新鮮收割的米，在[HARD]水位刻度的水位線上作出些少調整。使用太多水煮新鮮收割的米，會令米飯黏住。

4 將內鍋裝入電飯煲。

將任何黏住內鍋外側或底部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。



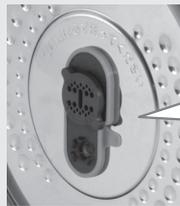
注意事項 請勿將外側黏有水分或食物等的內鍋裝入電飯煲。
(否則可能會出現故障或無法把飯煮好。)

5 檢查鍋蓋。

確認過濾器、調壓閥及安全閥清潔乾淨且沒有堵塞。

安裝免加水自動蒸鍋。

→ P. 132、133



→ P. 132、133

清除任何食物等



警告



烹調之前，拆除內蓋和外板，確保調壓閥與安全閥上沒有黏住米飯或其他殘渣，同時要記住將內蓋及其他外板裝回鍋蓋內。
(否則可能會導致熱水噴出或鍋蓋突然打開。)

6 將鍋蓋關上，再安裝蒸氣罩。

慢慢關上鍋蓋，直至聽到卡塔聲，然後安裝蒸氣罩。

按下鍋蓋的前方中央部分，直至聽到卡塔聲。(如果沒有安裝免加水自動蒸鍋，鍋蓋便不會關上。)



安裝蒸氣罩時，將其對準鍋蓋的凹下部分，完全向下按壓蒸氣罩的前方中央部分。



注意事項

壓力式電飯煲的密閉度高，難以釋出空氣；如果快速關上，可能阻止鍋蓋關好。

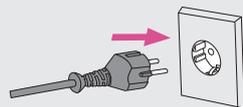


警告



- 按下鍋蓋的前方中央部分，直至聽到卡塔聲。
(否則可能會導致鍋蓋突然打開。)
- 務必安裝蒸氣罩。
(否則可能會導致有水或蒸氣噴出。)

7 插入電源插頭。



顯示所選的煮飯方法與目前時間。



注意事項

插入電源插頭插座時，可能會聽到卡嘰聲或看見火花，但這個情況是因為對反用換流器充電而造成的，並非故障。

準備完成後，就可以開始煮飯。

● 進行其他烹調

→ P. 129、141

● 使用預校功能煮飯

→ P. 124

(設定預校功能，於所需時間將飯煮好)

● 先泡再煮

→ P. 125

(將米浸泡後再煮)

立即開始煮飯



注意

❗ 檢查煮飯方法。
如果誤用其他煮飯方法烹煮水量多的 [PORRIDGE]，可能會有危險，或會噴出大量熱水。

警告

❗ 在壓力下煮飯時，請勿打開鍋蓋（**PRESSURE** 亮起）。
電飯煲加有壓力，因此強行打開鍋蓋會有危險。

❗ 煮飯期間，如果不得不打開鍋蓋，請按下 [取消] 按鈕停止煮飯，等候閃爍的 **PRESSURE** 顯示消失之後（約30秒後），才打開鍋蓋。

- 釋出壓力時，蒸氣口會噴出大量蒸氣，因此需要格外留神。
- 如要繼續煮飯，請確認煮飯及烹調方法選擇，然後按下 [煮飯] 按鈕。視乎停止煮飯當時的情況，可能會出現無法將飯煮好的情況。

例子顯示選擇 [WHITE] 及 [NORMAL] 的情況。

1 按下 **RICE (VARIETY)** 米(調理)，將 ▲ 符號移至要炊煮的「米飯種類」。

- 每按一次按鈕，▲ 會移動。



煮飯時間標準顯示
「WHITE」的「NORMAL」、
「RAPID」顯示煮飯時間的
標準。
除此之外，還顯示目前時間。

2 按下 **MENU (KEEP WARM)** 功能選擇 (保溫)，令所需煮飯程式閃爍。

- 每按一次按鈕，閃爍會移動。



- 煮少量米飯時，建議使用適合少量的[少量]程式。

1. 0L類型：2杯（2合）或以下
1. 8L類型：3杯（3合）或以下



選擇 [1-2person] 程式的情況時



● 使用 [少量] 程式煮飯時，
煮飯及保溫期間，[少量] 與
[eco] 燈號會亮起。選擇
[WARM2] 時，保溫期間不會
亮燈。

3 按下 **COOK (REHEAT)** 煮飯 再加熱，旋律（蜂鳴器）響起並開始煮飯。

- 「COOK」燈號亮起。

如果旋律（蜂鳴器）響起，表示煮飯結束自動變成保溫。

- 「STEAM WARM」燈號亮起。

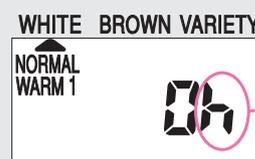
煮好飯後，將米飯攪拌翻鬆。



除了所選的煮飯方法之外，
其他顯示將會熄燈



顯示到煮好為止的時間



在顯示上，[WHITE] 的
[NORMAL] 或 [RAPID] 顯示煮飯
時間。
不使用電飯煲時，將會顯示
目前時間。

● 煮飯期間 **PRESSURE** 亮燈。
如果變成保溫，則 **PRESSURE**
便會熄滅。

● 保溫程式。 → P. 126

小時以「h」顯示。

靈活運用煮飯方法

選擇  煮飯方法時，時間顯示由開始煮飯至煮好為止的時間。

選擇  煮飯方法時，時間顯示目前時間。

情況	選擇米的種類與建議的煮飯方法		煮飯的份量 (杯)		使用水位線	少量煮飯	煮飯時間的標準 (分)
	RICE (VARIETY) 米(調理)	MENU KEEP WARM 功能選擇 (保溫)	1. 0L 類型	1. 8L 類型			
標準煮飯	WHITE	NORMAL	0.5-5.5	1-10	WHITE RICE	可以設定	42~62
快速煮飯		RAPID	1-5.5	1-10		無法設定	17~50
放入其他食材的米飯		MIX	1-4	2-7			45~75
粥		PORRIDGE	0.5-1.5	0.5-2.5	WHITE PORRIDGE		60~80
煮糙米	BROWN	NORMAL	1-4	2-7	BROWN RICE	可以設定	65~95
		MIX			BROWN RICE	無法設定	70~110
		PORRIDGE	0.5-1	0.5-1.5	BROWN PORRIDGE	無法設定	80~110
用糯米煮糯米飯	WHITE	MIX	1-4	2-7	STICKY RICE		45~75

● [RAPID] 煮飯方法以時間為優先，因此米飯的表面會水汪汪，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。

● 噴出的蒸氣的份量視乎煮飯方法而有所不同。

※ 煮飯時間的標準按電壓230V、室溫20°C及水溫18°C而定。

※ 煮飯時間因電壓、室溫、水量及米的種類等而有所不同。

● 煮糯米飯時，按照1杯糯米，和0.5杯白米（粳米）的比例加以混合。
（只有糯米，則無法煮飯。）

● 到煮好為止的時間，是按照煮飯功能，並參考過往的煮飯時間及水溫等而計算的。

● 如果電飯煲溫熱，可能無法顯示到煮好為止的時間。

● 到煮好為止的時間可在煮飯期間增加或停頓。這個情況是為了把飯煮好而作出的調整所致。

● 由於是壓力式電飯煲，蒸氣難以釋出，因此打開鍋蓋時，凝結的水珠有機會滴下，但這並非故障。如果您對凝結有所擔憂  P. 128

● 煮好米飯時，米飯的中央部分可能會有點塌陷，或者接觸到內鍋壁的米飯或會變軟。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。

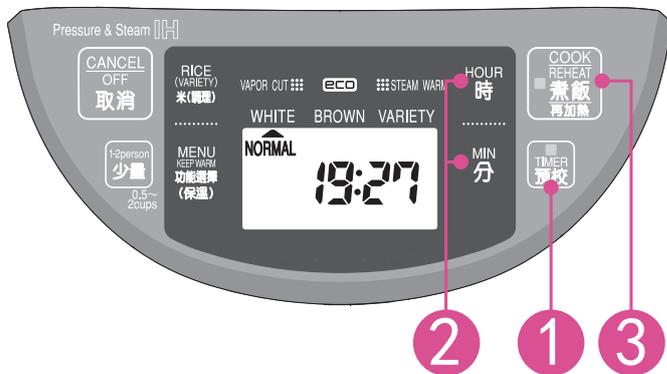
● 如果煮飯後沒有攪拌米飯，可能會吸收多餘的蒸氣令米飯黏住或黏在一起。

● 煮飯後，打開鍋蓋感到吃力時，請一邊輕輕按下鍋蓋，一邊按下開蓋按鈕。（參照右圖）（只限BG類型）



使用預校功能煮飯 (設定預校功能，於所需時間將飯煮好)

- 預校時間可以設定為[TIMER1]與[TIMER2]。原廠設定下，[TIMER1]設定為6:00，而[TIMER2]設定為18:00。
- 預設時間為煮好飯的時間。
- 如果設定時間接近目前時間，將會立刻開始煮飯。



注意事項

- 請勿在[MIX]的情況下使用預校功能。(加入的食材可能會變質或沈入飯裡。)
- 作為標準，請在12小時內設定預校功能。

例子顯示選擇[WHITE]及[NORMAL]的情況。

例子：將[TIMER1]設定為「7:30」

查看目前時間，如有偏離，請進行調整 → P. 118

1

選擇米的種類和煮飯方法後

按下 **TIMER 預校**，讓「TIMER1」亮燈。

- 每按一次按鈕，將會變更亮燈項目。



- 如何選擇米的種類和煮飯方法。 → P. 122、123

- 將會顯示原廠設定的時間或上次設定的時間。

2

按下 **HOUR 時** 或 **MIN 分**，將煮好的時間設定為「7:30」。

- 每按一次按鈕，則時刻改變。

- **HOUR 時** 以1小時向前遞增，**MIN 分** 以10分鐘向前遞增。
- 持續按住按鍵不放，將加快時間變更的速度。



- 設定時間時，按下[少量]按鈕3秒鐘，時間會將[TIMER1]返回至「6:00」，而[TIMER2]返回至「18:00」。

3

按下 **COOK REHEAT 煮飯 再加熱**，如果蜂鳴器發出嗶聲，即已設定預校功能。

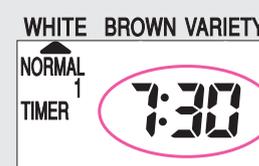
- 「COOK」燈號熄滅，「TIMER」燈號亮起。

如果旋律（蜂鳴器）響起，即表示煮好飯，電飯煲自動切換為保溫。

- 「STEAM WARM」燈號亮起。



- 「TIMER2」的蜂鳴器的聲音為「嗶一嗶嗶嗶嗶」。
- 設定時刻被記憶。
- 預約煮飯的取消按下「CANCEL」按鈕。



- 顯示到煮好為止的預設時間。

- 保溫方法。 → P. 126

先泡再煮 (將米浸泡後再煮)

- 原廠設定的浸泡時間為30分鐘。
- 控制浸泡期間的水溫，讓米充分吸收水分之後再開始煮飯。
- 浸泡時間的標準，夏天建議為30分鐘，冬天建議為60分鐘。
- 浸泡煮飯無法與預校煮飯一起使用。



注意事項

- 請勿在[MIX]的情況以浸泡程式煮飯。(加入的食材可能會變質或沈入米飯裡。)

例子：浸泡[60 min]再煮

例子顯示[WHITE]及[NORMAL]的情況。

1 按下 **TIMER 預校**，讓「30」分亮燈。

- 每按一次按鈕，將會變更亮燈項目。



- 如何選擇米的種類和煮飯方法。 → P. 122、123



- 將會顯示原廠設定的時間或上次設定的時間。

2 按下 **MIN 分**，選擇「60」浸泡時間。

- 每按一次按鈕，時間將會變更。



- 將會記憶儲存設定時間。
- 要停止先泡再煮，按下 [取消] 按鈕。

3 按下 **COOK REHEAT 煮飯 再加熱**，當蜂鳴器發出嗶嗶聲，

將會開始先泡再煮。

- 「COOK」燈號熄滅，「TIMER」燈號亮起。



此顯示煮飯開始之前剩下的浸泡時間。(以1分鐘為單位)

如果旋律(蜂鳴器)響起，則完成煮飯。電飯煲自動切換為保溫。

- 「STEAM WARM」燈號亮燈。



- 保溫方法。 → P. 126

煮好飯後，將米飯攪拌翻鬆。

為煮好的米飯保溫（保持米飯溫暖可口的提示）

啟用與停用保溫功能

煮好飯後，電飯煲自動切換為保溫。

- 「STEAM WARM」燈號亮起。

亮起 STEAM WARM

白米				糙米			糯米飯
普通	快速	什錦	粥	普通	什錦	粥	什錦
○		×		×			
●如果是[WARM1]（溫度較低），將會持續保溫24小時或以內；如果是[WARM2]（溫度較高），將會持續保溫12小時或以內。		●請勿保溫。 （將飯保溫可能令米飯變質、產生異味或黏住。）		●請勿保溫。 （將飯保溫可能令米飯變質、產生異味或黏住。）			

- 保溫期間，鍋蓋及內鍋的內側會出現凝結的情況，但這樣能夠防止米飯變乾，並非故障。

停止保溫

保溫期間按下

CANCEL
OFF
取消

- 「STEAM WARM」燈號熄滅。

熄滅 STEAM WARM

保持米飯溫暖可口的提示

- 保溫期間也要不時攪拌米飯。
- 如果只剩下少量米飯，盡量將米飯集中在內鍋的中央。
（以防變乾或黏住。）
- 請勿保溫超過24小時。
（保溫超過24小時可能令米飯產生異味或變色。）



- 請勿保溫沒有洗好米就煮成的米飯，請勿於保溫時將飯勺留在飯裡，也不保溫已冷卻的米飯。
- 可用保鮮紙將米飯包好並保存在冷凍庫，之後使用微波爐再加熱也很好吃。

(保持米飯溫暖可口的提示)

保溫期間切換「WARM1」與「WARM2」的方法

- 在保溫期間，可以在[WARM1]與[WARM2]之間切換。(原廠設定為[WARM1]。)
「WARM1」：以低溫保溫，能夠盡量減少米飯變色或變乾，也可以節省電力。
「WARM2」：以高溫度保溫，能夠抑制鍋蓋及內鍋的內側出現凝結的情況。將保溫時間保持在12小時以內。
選擇[WARM2]時，即使選擇[少量]程式，[少量]與[eco]燈號也不會亮起。

保溫期間按下 ，令所需保溫設定亮燈。

- 每按一次按鈕，亮燈項目將會變更。

WARM 1 ↔ WARM 2



- 電飯煲將會記憶儲存設定的保溫程式。

保溫期間將米飯再加熱的方法

- 如果米飯的溫度太低，請依喜好將米飯再加熱。

1 保溫期間，攪拌米飯並將其弄平。

2 保溫期間按下 

- 「COOK」燈號閃爍。
- 自動再加熱約10分鐘。

如果旋律（蜂鳴器）響起，則完成再加熱
電飯煲自動返回原來的保溫模式。

- 「STEAM WARM」燈號亮起。

亮燈  STEAM WARM

閃爍 

- 作為標準，將米飯的份量設在[WHITE RICE]水位刻度的3以下。
(以防出現加熱不平均的情況。)

- 煮飯結束後米飯還熱的時候，或者停止保溫之後米飯已冷卻的時候，蜂鳴器會響起，並且無法再加熱。

- 要在再加熱途中停止，請按下[取消]按鈕。

注意事項 ●請不要反覆多次再加熱。(否則米飯會變軟或出現鍋巴。)

將「OFF」切換至保溫的方法

1 按下 ，令所需的保溫項目閃爍。

- 每按一次按鈕，閃爍項目將會變更。



例子顯示選擇[WARM1]的情況。



- 要在再加熱途中停止，請按下[取消]按鈕。

2 按下 

- [STEAM WARM]燈號與所選的保溫程式將會亮起。
- 從「OFF」切換至保溫時，[eco]燈號不會亮起。

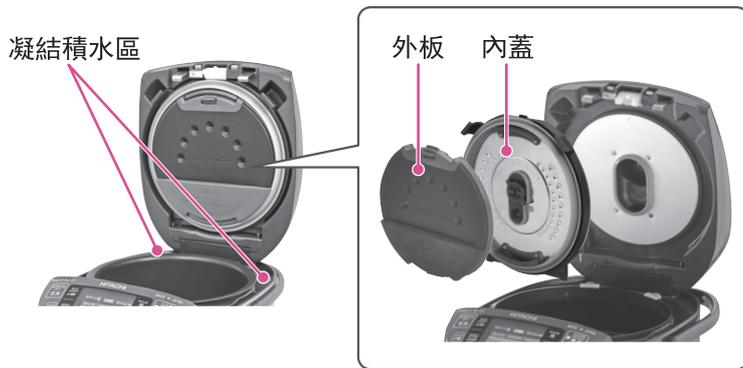
亮起  STEAM WARM



- 由0至24小時顯示保溫的經過時間，以1小時遞增。
(25小時以後，將會顯示目前時間。)

免加水自動蒸鍋

免加水自動蒸鍋收集煮飯期間的蒸氣當作蒸餾水加以回收，並在煮飯、保溫及再加熱期間作為蒸氣釋出，帶出米飯的香味，同時達到加濕效果。（無須加水）



⚠️ 注意



- 等待內蓋冷卻後再拆除。
- 等待外板冷卻後再拆除。
(以防有熱水噴出的危險。)



嚴禁接觸

- 使用期間及剛使用完之後，請勿觸摸內鍋、內蓋、外板或蒸氣罩等高溫部分。

- 免加水自動蒸鍋內積存的水量，視乎功能選擇、煮飯的份量或水位調整的份量等而有所不同。
- 當免加水自動蒸鍋內有1mL的蒸發，大約可製成1600mL的蒸氣。蒸煮期間，閥門將會關閉以鎖住蒸氣，因此內鍋裡能夠充滿大量蒸氣。
- 如果沒有安裝外板，則無法達到蒸氣帶來的加濕效果。
- 完成煮飯（蒸煮）後並在保溫期間，蒸氣保持米飯濕潤，因此免加水自動蒸鍋的表面亦會形成凝結，但這並非故障。另外，打開鍋蓋子時，此種凝結情況在煮飯或保溫期間完全不會影響米飯的品質，不過如果擔心的話，請用抹布擦掉。
- 每次煮飯操作過後，請拆除並清洗內蓋及外板。
(以防止有食物殘渣留在該等部件上變乾及變色。)(以防不保溫時，積聚太多水滴到米飯上。)
- 要為電飯煲進行保養，請等待冷卻之後，再用海綿或軟布等東西加以擦淨。請勿使用膠刷或其他物料製成的刷子。
(使用刷子可能會劃破氟塗層。)

煮飯後如何處理外板的凝結的情況

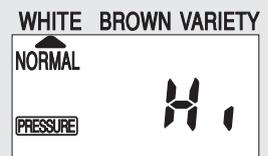
- 剛煮完飯之後，凝結的水珠立即在內蓋及其他外板積聚，防止米飯表面變乾。如果擔心冷凝情況，增加蒸煮時間並切換至減少凝結的模式。

切換至減少凝結的模式

煮飯期間持續按下  5秒鐘。

蜂鳴器發出嗶聲，並顯示「H」(2秒鐘)，即表示完成切換。

- 顯示便會返回原來的顯示。

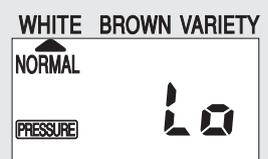


回復原有模式

煮飯期間持續按下  5秒鐘。

蜂鳴器發出嗶聲，並顯示「Lo」(2秒鐘)，即表示完成切換。

- 顯示便會返回原來的顯示。



切換至減少凝結的模式時

- 煮飯時間大約需要多5分鐘。
- 積聚在外板上的水將會變少。
- 壓力式電飯煲的密閉度高，即使切換至減少凝結的模式時，也會出現一些凝結的情況。

烹調 (泡飯、蒸煮、焗蛋糕)

〈調理烹調〉



警告



- 請勿用作使用說明書・食譜記載的煮飯功能選擇以外的用途。
- 烹調期間，請勿打開鍋蓋。如果不得不打開鍋蓋，請按下[取消]按鈕停止烹調，然後等候大約30秒，才打開鍋蓋。(請注意不要燙傷。)

注意



烹調時，查看煮飯功能選擇。如果誤用其他烹調方法烹煮水量多的[RISOTTO]，可能會有危險，令大量熱水噴出。

此例子顯示選擇 [STEAM] 及 [40] 分鐘的情況。

- 1** 按下 **RICE (VARIETY)** 米(調理)，將 ▲ 對準「VARIETY」。
- 每按一次按鈕，▲ 便會移動。



- 使用煮飯功能選擇時，會有蒸氣噴出。

- 2** 按下 **MENU** 功能選擇 (保溫)，令所選煮飯功能選擇閃爍。
- 每按一次按鈕，閃爍項目將會變更。



- 開始烹調時，將會記憶儲存所選的功能選擇。

- 無法設定[RISOTTO]的加熱時間。此時間將會根據米飯的溫度或食材的份量而自動設定。



不顯示加熱時間。

- 3** 按下 **MIN** 分，加熱時間自動被設定。
- 每按一次按鈕，時間將會變更。

可設定的時間為10分鐘至90分鐘，以5分鐘為間隔單位。

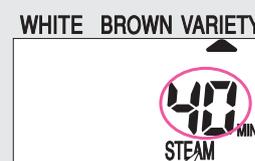


- 有關加熱時間或煮飯方法，請參閱食譜。

- 4** 按下 **COOK REHEAT** 煮飯 再加熱
- 旋律 (蜂鳴器) 響起便會開始加熱。
- 「COOK」燈號亮起。

如果旋律 (蜂鳴器) 響起，表示加熱結束。將烹調食品移到其他容器。

注意事項 ● 請勿用內鍋保溫或保存烹調食品。(否則可能會損毀內鍋的氟塗層。)



此顯示到煮好為止的剩餘加熱時間，以1分鐘遞增。

泡飯 → P. 149 (自動設定加熱時間)

蒸煮 → P. 150

蛋糕 → P. 156

清潔和保養



警告



為電飯煲進行保養之前，請拔掉電源插頭，並等候電飯煲冷卻。（否則可能會導致燙傷。）

蒸氣罩（每次使用後清洗） RZ-KV類型

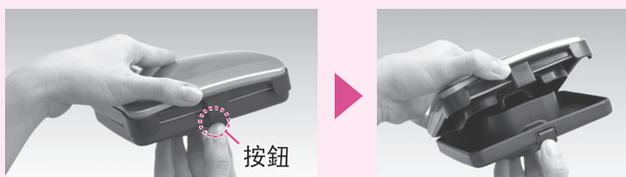
從電飯煲拆除蒸氣罩，使用洗潔精（中性pH值）、及海綿或其他柔軟的物品清洗蒸氣罩。

1 從鍋蓋拆除蒸氣罩。



以蒸氣罩直立在蒸氣口上方的姿勢握住蒸氣罩，使蒸氣罩的凝結的水珠不會溢出來。

2 一邊按下按鈕，一邊打開蒸氣罩。



3 將蒸氣罩機身和蒸氣罩蓋沖洗乾淨，移走任何堵塞物。



4 按動蒸氣罩，直至聽到卡塔聲。（鎖定按鈕。）



在蒸氣罩蓋的鉤子插入蒸氣罩機身的掛鉤部之後（2處），蓋上蒸氣罩。如果只插入單邊（1處），蓋上蒸氣罩時，鉤子可能會破損。

5 裝入鍋蓋內，蒸氣口面向前方。



機身和鍋蓋（如骯髒）

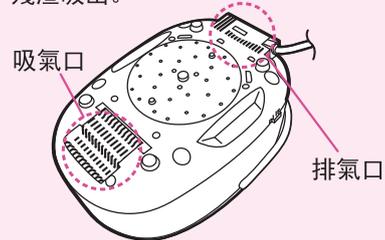
- 用擰乾的抹布擦拭。
- 請勿用水洗。

飯勺和蒸板（每次使用後清洗） 飯勺架和量杯（骯髒時清洗）

- 請使用洗潔精（中性pH值），以海綿或柔軟的物品加以清洗。

吸氣口/排氣口（每月1次）

- 使用吸塵器將吸氣口及排氣口的殘渣吸出。



開蓋部分（每次使用前後進行檢查）

- 如果鍋蓋沒有扣緊，使用牙籤或相似物件，將堵塞開蓋部分的米粒及其他殘渣掏出。

鍋蓋開蓋部分
檢查確保沒有
堵塞著米粒及
其他殘渣。



機身開蓋部分
檢查確保沒有
堵塞著米粒
及其他殘渣。



溫度感應器（煮飯前進行檢查）

- 如果有乾涸物黏在這裡，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。
- 請勿用水洗。



注意事項

- 請勿使用電油、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。（使用任何其他物質可能會令表面損毀。）
- 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。（使用刷子可能會令表面損毀。）
- 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變色。）

蒸氣罩（每次使用後清洗） RZ-BG類型

從電飯煲拆下蒸氣罩，使用洗潔精（中性pH值）及海綿或其他柔軟的物品加以清洗。

1 從鍋蓋拆除蒸氣罩。



從機身向上拉動並拆下蒸氣罩。

蒸氣罩

2 從蒸氣罩蓋拆下蒸氣罩機身。



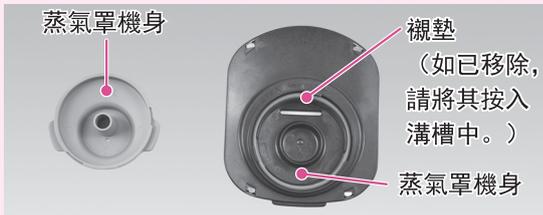
「拆下」刻印 對準▼與▲記號

向「拆下」刻印的方向轉動蒸氣罩機身，以對準▲記號（蒸氣罩機身）及▼記號（蒸氣罩蓋）。

蒸氣罩蓋

蒸氣罩主體

3 將蒸氣罩機身和蒸氣罩蓋沖洗乾淨，移走任何堵塞物。



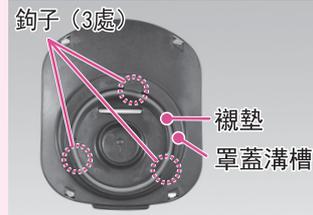
蒸氣罩機身

襯墊

（如已移除，請將其按入溝槽中。）

蒸氣罩機身

4 將襯墊插入蒸氣罩蓋的溝槽。



鉤子（3處）

襯墊

罩蓋溝槽

5 將蒸氣罩蓋安裝在蒸氣罩機身。



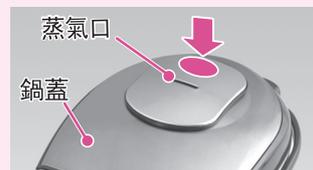
●記號

「拆下」刻印

對準▼與▲記號

將蒸氣罩機身的▲記號對準罩蓋的▼記號位置，確保已插入3處的所有鉤子，然後向「關閉」的方向旋轉，並轉動到蓋子的●記號位置。

6 將蒸氣罩安裝在鍋蓋上。



蒸氣口

鍋蓋

將蒸氣罩插入鍋蓋，在蒸氣口的後方部分完全向下按壓蒸氣罩。



機身和鍋蓋（如骯髒）

- 用擰乾的抹布擦拭。
- 請勿用水洗。

飯勺和蒸板（每次使用後清洗） 飯勺架和量杯（骯髒時清洗）

- 請使用洗潔精（中性pH值），以海綿或柔軟的物品加以清洗。

吸氣口/排氣口（每月1次）

- 使用吸塵器將吸氣口及排氣口的殘渣吸出。



吸氣口

排氣口

開蓋部分（每次使用前後進行檢查）

- 如果鍋蓋沒有扣緊，使用牙籤或相似物件，將堵塞開蓋部分的米粒及其他殘渣掏出。

鍋蓋開蓋部分
檢查確保沒有
堵塞著米粒及
其他殘渣。



機身開蓋部分
檢查確保沒有
堵塞著米粒
及其他殘渣。



溫度感應器（煮飯前進行檢查）

- 如果有乾涸物黏在這裡，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。
- 請勿用水洗。



溫度感應器

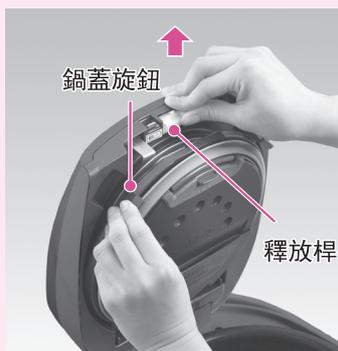
清潔和保養 (續)

免加水自動蒸鍋【外板、內蓋】 (每次使用後清洗)

- 免加水自動蒸鍋由內蓋與外板組成。
- 請從鍋蓋拆下，用洗潔精（中性pH值）和海綿或其他柔軟的物品加以清洗。

1 從鍋蓋上拆下免加水自動蒸鍋。

一邊拿著鍋蓋旋鈕，一邊向上推動釋放桿，然後拆下免加水自動蒸鍋。



2 將免加水自動蒸鍋分成內蓋與外板。

向下按壓外板控制桿並將外板拆下。



附在外板的襯墊無法拆除，因此請勿加以拉扯。
如果襯墊變形，將會減少積存在外板內的水。

3 清洗外板並沖掉堵塞物。

4 清洗內蓋並沖掉堵塞物。

調壓閥 (煮飯前進行檢查)

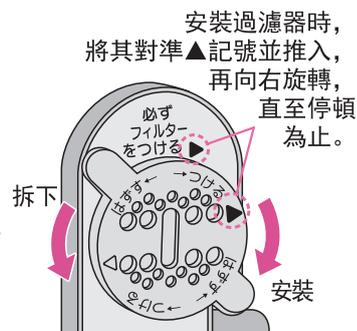
- 清洗調壓閥的背面。另外，請拆下過濾器並清洗調壓閥的表面。如果閥門有殘渣堵塞，使用棉花棒或相似物件加以清除。

過濾器 (每次使用後清洗)

- 如果過濾器有米飯或殘渣堵塞住，請拆下並加以清洗。

■拆下過濾器的方法
向左轉動過濾器，再向前拉。

■安裝過濾器的方法
將過濾器對準▲記號並插入，再向右旋轉，直至聽到卡塔聲便可停止。



安全閥 (煮飯前進行檢查)

- 如果安全閥（中央部分）有米飯或殘渣堵塞，使用棉花棒或相似物品等加以清除。
- 使用棉花棒等在安全閥的中央部分按壓2~3次，確保安全閥能夠運轉。

防止內蓋生銹

內蓋由不銹鋼製成，不過如果有水分殘留的話，也會出現生銹的情況。
使用後，清洗乾淨內蓋，將所有水分擦掉。

生銹的時候

- 直接塗上乳狀（液體）清潔劑，或者在柔軟的海綿或廚房用紙塗上清潔劑，將鐵銹擦掉。
- 完成後，徹底清洗內蓋。
- 有時無法完全擦掉鐵銹，所以請妥善保養電飯煲，以防出現生銹的情況。

使用調味料烹調

- 煮完什錦飯、烹調其他食物或煮完泡飯等之後，立刻清洗可清洗的部件。
放置污垢不加以處理的話，可能會產生異味、變壞或生銹。



內蓋和蓋墊（每次使用後清洗）

- 一起清洗這部分。
- 如果無法拆下蓋墊，請勿加以拉扯。如果變形的話，便無法承受壓力，也無法將飯煮好。

壓力調整器

- 請勿按下或拉扯壓力調整器，也不要施加過度的外力，否則可能會導致橡膠部分鬆脫或破裂，或者令裝置損毀。

注意事項

請勿從內蓋拆下蓋墊、調壓閥、安全閥或負壓閥。

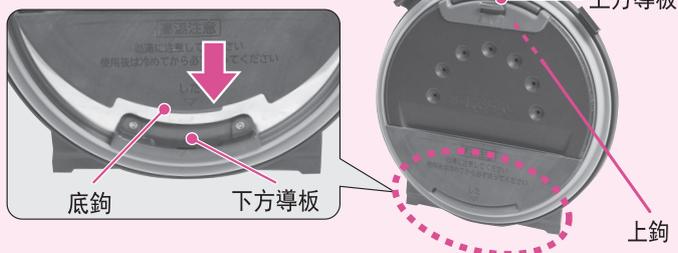
負壓閥（每次使用後清洗）

- 無法拆下，因此請勿加以拉扯。拉扯會令其變形，以致無法承受壓力，也無法將飯煮好。

5 將外板安裝在內蓋上。

請勿反裝外板。

- ① 將外板的底鉤插入內蓋底部的導板上。
- ② 將外板上方的鉤子對準上方導板，將外板塞入，直至聽到卡塔聲，表示鎖定到位。



6 將免加水自動蒸鍋安裝到鍋蓋上。

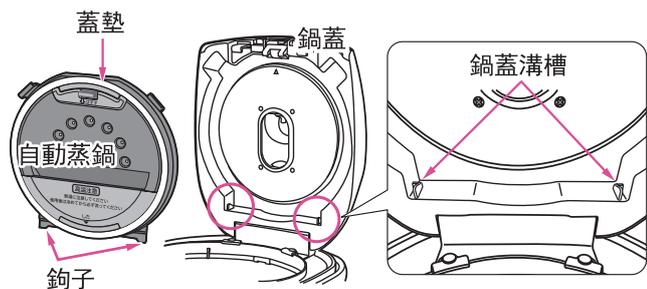
- ① 將蓋墊朝向前，把兩側的鉤子插入溝槽中。
如果只插入單邊的鉤子，關上內蓋時，可能會令鉤子破損。

- ② 一邊向上推動釋放桿，一邊插入內蓋的上側。

- ③ 將釋放桿放下。
為了防止在忘了裝上免加水自動蒸鍋的情況下煮飯，以平常的力氣是無法將鍋蓋關上的。



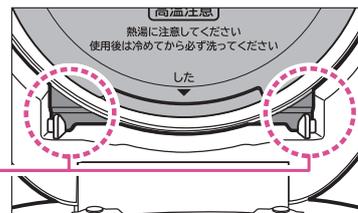
安裝免加水自動蒸鍋的注意事項



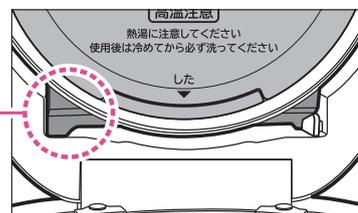
如果兩側的鉤子沒有插入溝槽內，關上鍋蓋時，可能會令鉤子破損或變形。



兩側的鉤子插入溝槽內。



鉤子未插入溝槽內。



清潔和保養 (續)

內鍋 (每次使用後清洗)

- 從電飯煲拆下內鍋，使用洗潔劑 (中性pH值) 以海綿或柔軟的物品加以清洗。
- 如果內鍋變形，可能無法將飯煮好。因此，請小心處理內鍋。
- 內鍋可能會隨著使用而出現顏色不均勻的情況，不過此情況對效能或衛生方面完全沒有影響。

內鍋內側



- 請遵守以下事項，以防劃破內側的氟塗層。
 - 使用隨附飯勺
 - 請勿使用金屬長柄杓或打泡器具等
 - 請勿在內鍋內側清洗湯匙或飯碗等
 - 請勿使用醋
 - 請勿用去污粉或刷子清洗
- 內側的氟塗層會隨著使用而磨損，因此請小心處理。
- 氟塗層對人體無害。

內鍋外側

- 如果表面殘留著水分，則容易出現生鏽的情況。請儘早擦掉水分。
- 請勿用廚房用紙等擦拭外側。

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，可能會令內鍋鉤住機身，以致難以取出。
- 採用了特殊的「熱噴塗鐵鍋」製法，令內鍋達到卓越的煮飯及加熱效能。(只限KV類型)
此種特殊製法令內鍋略重，而外側粗糙。從電飯煲取出或放入電飯煲時，可能會與電飯煲摩擦，導致橡膠粉末黏在內鍋上，但此情況在使用時不會造成任何問題。請用海綿抹掉粉末。另外，當內鍋放在水槽內時，如果大力按壓內鍋底部，可能會劃破水槽，因此請多加注意。

如果出現異味

- 如果煮什錦飯、泡飯、其他食品或保溫米飯後出現異味，可以將水煮沸，並用蒸氣輕減異味。

1 將水加入內鍋

- 水量
如果是1.0L類型，將水加到「WHITE RICE」的水位刻度2，
如果是1.8L類型，將水加到「WHITE RICE」的水位刻度4。
※僅使用水。請勿使用洗滌劑。

2 按下 ，將 ▲ 對準「VARIETY」

3 按下 ，讓「STEAM」閃爍，然後將加熱時間設定為「60」分鐘

4 按下 煮飯再加熱

- 旋律 (蜂鳴器) 響起，「COOK」燈號亮起。

5 如果旋律 (蜂鳴器) 響起，表示加熱結束

- 「COOK」燈號熄滅。

6 等電飯煲冷卻之後，將熱水倒掉，再擦掉內鍋的水滴

如果仍然擔心出現異味

- ① 在可以放入內蓋及外板的鍋子或平底鍋內，放入鹽水 (1%左右)，將水煮沸。
 - ② 如果熱水燒開，調至細火，放入內蓋及外板加熱15分鐘。
 - ③ 倒掉熱水，等候內蓋及外板，再擦拭水滴。
- 如果空煮電飯煲，可能會令塑膠部分變形，請多加注意。



- 使用[VARIETY]或[STEAM]以外的煮飯方法或煮飯功能選擇時會產生壓力，可能會令熱水噴出。(導致燙傷)

- 剛煮好飯之後，內鍋及內蓋的溫度非常高，所以請等候電飯煲冷卻之後，才將熱水倒掉，再擦掉水滴。
- 有些異味可能無法完全消除。

如發生這種情況

檢查這些項目

煮飯

- 太軟
- 黏住
- 太硬
- 米芯還未熟
- 水汪汪和半生熟
- 有不均勻的情況

米的份量和調節水量

→ P. 120、123

- 使用附有的量杯量度米的份量，請勿超過每種煮飯方法的煮飯份量。
- 如果米飯太軟，減少水量；如果米飯太硬，增加水量。
- 使用預校煮飯時，請減少水量。
(增加米吸收的水量，以防導致米飯煮得太軟。)

洗米

→ P. 120

- 洗米直至水變得清澈為止。

洗米或煮飯使用的水

→ P. 120

- 用凍水洗米，而不要用暖水或熱水洗米。(使用暖水會令米飯黏住。)
- 以鹼濃度高的水煮飯，可能會令米飯黏住或變黃。以硬度高的水(礦泉水等)煮飯，則可能令米飯乾巴巴或變硬。請依喜好調節水量。

攪拌米飯

- 立刻攪拌煮好的米飯。
(這樣可防止出現多餘蒸氣，令米飯黏住。)

內鍋的底部或溫度感應器有污垢

→ P. 130、131、134

- 清除任何殘渣。

中斷煮飯程序

→ P. 122

- 如果因按下[取消]按鈕、拔掉電線或停電等而中斷煮飯程序，之後可能會出現無法將飯煮好的情況。

電源供應

- 如果使用延長電線或同時與其他電器使用相同的插座，可能會令電壓下降，以致無法將飯煮好。請勿使用延長電線，並僅將電飯煲插入插座單獨使用。

- 燒焦

以高溫烹煮白米(粳米)，可能會令米變成褐色，而其他米會變成燒焦的褐色。這並非故障。

洗米

→ P. 120

- 洗米直至水變得清澈為止。

內鍋的底部或溫度感應器有污垢

→ P. 130、131、134

- 清除任何殘渣。

檢查煮飯方法

- 如果煮少量米飯(1.0L 類型：少於2杯；1.8L 類型：少於3杯)但沒有選擇[少量]程式煮飯，煮飯時間可能會變長，令米飯的底面出現褐色的燒焦情況。煮少量米飯時，請選擇[少量]程式。

疑難排解 (續)

請先檢查以下幾點，再致電聯絡維修服務。

如發生這種情況

檢查這些項目

煮飯

●熱水溢出

米的份量和調節水量

→ P. 120

- 較多的水量，水位刻度到「SOFT」為止。
- 米的量以附屬的量杯計量。

洗米

→ P. 120

- 洗米直至水變得清澈為止。

零件骯髒或堵塞

→ P. 130~133

- 清除蒸氣罩、外板及內蓋的殘渣及堵塞物。

零件的安裝

→ P. 130~133

- 請記住在煮飯前安裝蒸氣罩、外板及內蓋。

檢查煮飯方法

- 如果誤用其他煮飯功能選擇烹煮水量多的[RISOTTO]，或者誤用其他煮飯方法烹煮[PORRIDGE]，可能會有危險，令大量水溢出。

●視乎煮飯方法，煮飯期間可能會或不會噴出蒸汽

電飯煲受壓時會將蒸氣鎖住，因此在煮飯期間，請勿將手或臉部靠近蒸氣口。

- 視乎煮飯方法，煮飯期間可能會噴出蒸氣。
- 如果在煮飯期間移動或搖動電飯煲，可能會導致蒸氣噴出。

在牆壁或傢俱附近，或者放在廚房架上使用電飯煲時，確保蒸氣可從電飯煲四周釋出。

●米飯的中央脹起 ●出現薄膜

此款電飯煲採用IH加熱的方式為內鍋加熱，在煮飯時產生良好的對流效果，令米飯的中央部分脹起，或者令接觸內鍋的米飯看起來較白。這並非故障。薄膜來自米飯釋放出來的香味，是透過澱粉形成的。以高溫煮飯會產生大量香味。此薄膜並非異常的情況。

●什錦飯無法煮好

加入調味料及其他食材

- 在水中放入調味料，調節水位並加攪拌，以防調味料在底部積存。
- 調節好水位之後，將其他食材放在米上；煮好飯後再加以混合。
(如果調味料或其他食材沈到底部，可能導致在煮飯期間無法充份傳播熱力。)

調味料及其他食材的份量

- 其他食材的適當份量大約是米份量的3-5成。如果食材油較多，則使用少量為合適。
- 如果使用釀製醬油，份量應該少一些。

煮飯方法

- 立即煮飯，請勿使用預校功能或浸泡設定。
(使用預校功能或浸泡設定可能令調味料變質或其他食材腐壞或沈到底部。)

如發生這種情況

檢查這些項目

煮飯

●糯米飯無法煮好

煮糯米飯時，以1杯糯米和0.5杯白米（粳米）的比例作為標準，先加以攪拌再煮飯。
（只有糯米是無法煮糯米飯的。）

→ P. 123

●泡飯無法煮好

湯汁的份量

- 加入的湯汁只剛剛蓋住米和其他食材即可，請勿放入太多湯汁。

加入蛋的方法

- 打蛋，然後將蛋倒在煮好泡飯的整個表面上。

●煮飯時間太長

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相比，煮飯時間較長。這並非故障。

米的份量和調節水量

→ P. 120、123

- 使用附有的量杯量度米的份量，請勿超過每種煮飯方法的煮飯份量。

檢查煮飯方法

- 如果煮少量米飯（1.0L 類型：少於2杯；1.8L 類型：少於3杯）但沒有選擇[少量]程式煮飯，煮飯時間可能會變長，令米飯的底面出現褐色的燒焦情況。煮少量米飯時，請選擇[少量]程式。

中斷煮飯程序

- 如果煮飯期間停電，煮飯時間將會按照停電時間延長。

●米飯或內鍋等有異味

首次使用電飯煲時，可能會聞到塑膠或橡膠的異味。異味會隨著使用而消失。另外，煮什錦飯或使用電飯煲烹調其他食品之後，也會出現異味。這並非故障。

洗米

→ P. 120

- 洗米直至水變得清澈為止。

攪拌米飯

→ P. 122

- 立刻攪拌煮好的米飯。
（這樣可防止出現多餘蒸氣，令米飯黏住。）

煮飯方法

→ P. 124

- 夏天期間，請勿使用預校功能設定太長的時間。

中斷煮飯程序

- 如果因按下[取消]按鈕、拔掉電線或停電等而中斷煮飯程序，之後可能會出現無法將飯煮好的情況。

零件骯髒

→ P. 130~133

- 清潔蒸氣罩、外板及內蓋。

●形成大量凝結的水珠

壓力式電飯煲的蒸氣不易釋出，因此剛煮完飯之後，如果將鍋蓋打開，可能會出現凝結的情況。這並非故障。

→ P. 128

疑難排解 (續)

請先檢查以下幾點，再致電聯絡維修服務。

如發生這種情況

檢查這些項目

煮飯

- 外板掉到米飯之中

外板由安全物料製成。即使在煮飯期間掉到米飯之中，也不會影響衛生。請確保下次安裝穩固。

→ P. 132、133

保溫

- 異味
- 變黃

長時間保溫米飯或反覆多次再加熱，可能會產生異味或令米飯變黃。這並非故障。

保溫米飯

→ P. 126

- 保溫時，請勿將飯勺放入米飯內。另外，請勿保溫已涼掉的米飯。

洗米

→ P. 120

- 洗米直至水變得清澈為止。

攪拌米飯

→ P. 122、126

- 立刻攪拌煮好的米飯。另外，在保溫期間，也要不時攪拌。（這樣可防止出現多餘蒸氣，令米飯黏住。）

零件骯髒

→ P. 130~133

- 清潔蒸氣罩、外板及內蓋。

- 乾涸

長時間保溫米飯或反覆多次再加熱，可能會令米飯變乾。這並非故障。

保溫米飯的份量

→ P. 126

- 保溫少量米飯，請將米飯裝在內鍋的中央部分。

零件骯髒

→ P. 130~134

- 清潔內鍋的底部及邊緣、溫度感應器及蓋墊。

安裝零件

→ P. 130~133

- 請記住在煮飯前安裝蒸氣罩、外板及內蓋。

- 形成凝結的水珠
- 米飯黏住

鍋蓋及內鍋內側形成的凝結水珠，能夠防止米飯變乾。另外，保溫期間將會自動變更溫度，當溫度下降時，將會形成凝結的情況。這並非故障。

攪拌米飯

→ P. 122、126

- 立刻攪拌煮好的米飯。另外，在保溫期間，也要不時攪拌。（這樣可防止出現多餘蒸氣，令米飯黏住。）

保溫米飯的份量

→ P. 126

- 保溫少量米飯，請將米飯裝在內鍋的中央部分。

- 米飯的溫度低

保溫程式

→ P. 127

- 如果米飯的溫度有點低，將保溫程式切換為[WARM2]。

- 無法再加熱

煮好飯後米飯處於高溫時，或者停止保溫程式後米飯變凍時，蜂鳴器會響起，且無法翻熱。

→ P. 127

如發生這種情況

檢查這些項目

預校煮飯

- 立刻開始煮飯
- 無法在預校時間煮好飯

預校功能的預校時間指預定煮好飯的時間。當預校時間接近目前時間，便會立刻開始煮飯。另外，因煮飯需要時間，所以有時未必準時在預校時間煮好飯。檢查時鐘目前時間，如有偏離，請作出調整（時鐘採用24小時制）。先泡再煮的浸泡時間並不是指預定煮好飯的時間（而是米的浸泡時間）。

→ P. 124、125

聲音

- 電飯煲在使用時發出的各種聲音

電飯煲在煮飯、保溫期間會發出以下聲響。

電源插頭插入時

● 卡塔
（還可能出現火花）
對反用換流器電路
充電的聲音

使用期間（煮飯、保溫等）

● 咻 ● 卡塔 ● 咻 ● 卡塔 ● 嘯
蒸氣（壓力）釋出的聲音 壓力調整器操作的聲音 冷卻風扇運轉的聲音 內鍋IH加热的聲音

液晶顯示

煮飯時間

- 突然改變

煮飯程序將會自動調節，令米飯煮得更好吃。因此，顯示煮飯時間可能在煮飯期間突然改變。這並非故障。

- 沒有顯示

不會為[WHITE]、[NORMAL]和[RAPID]以外的煮飯方法顯示煮飯時間。另外，電飯煲機身變熱時，將會顯示目前時間。

- 壓力顯示
PRESSURE 閃爍

中斷煮飯程序

- 如果煮飯期間按下[取消]按鈕，或者拔除電源插頭，則會閃爍30秒鐘。閃爍期間，請不要打開鍋蓋。如果此時不得不打開鍋蓋，請參閱 → P. 122

- 出現「—:—」顯示或「H0」顯示

顯示H0時，如果按下[取消]按鈕，顯示將會變為「—:—」。請重設目前時間。

→ P. 118

- 如果拔除電源插頭，顯示將會消失

拔除電源插頭後再插入時，如果顯示「—:—」或H0顯示，表示電飯煲內的鋰電池失效。可以煮飯及保溫，但無法設定目前時間和預校功能煮飯。請委託購買電飯煲的經銷商更換鋰電池。（鋰電池為專用電池，顧客不得自行更換。）

- 顯示「C1」或「C2」

當使用延長電線或在相同插座同時使用其他電器產品時，電壓將會下降，這樣便會出現相關顯示並關閉電源。請勿使用延長電線，並僅為電飯煲單獨使用插座。

- 顯示「H1」至「H8」

即使按下[取消]按鈕，顯示也無法返回目前時間，或者重複出現相同顯示時，請委託購買電飯煲的經銷商進行維修。

- 顯示窗顯示的所有訊息全部亮燈之後，顯示煮飯訊息（只限KV類型）

電飯煲設定為經銷商使用模式。持續按下[取消]按鈕5秒鐘，會將顯示返回正常顯示，可以煮飯及保溫。

疑難排解 (續)

請先檢查以下幾點，再致電聯絡維修服務。

如發生這種情況

檢查這些項目

內鍋的氟塗層

- 顏色不均勻

氟塗層的顏色可能隨著使用而變得不均勻。這並非故障。另外，也不會對效能或衛生造成任何影響。 → P. 134

- 有劃痕

請遵守以下事項，以防劃破氟塗層。
「請勿使用金屬長柄杓或打泡器具等」、「請勿在內鍋內側清洗湯匙或飯碗等」、「請勿使用醋」、「請勿用去污粉或刷子清洗」、「使用隨附的飯勺」 → P. 134

萬一停電

- 使用中停電

煮飯期間

恢復電源後，將會繼續煮飯。不過，如果停電超過30分鐘，便不會繼續煮飯。

保溫期間

恢復電源後，將會繼續保溫。不過，視乎米飯的溫度，可能不會繼續保溫。

預校（浸泡）期間

恢復電源後，將會繼續預校時間或浸泡。

鍋蓋

- 難以關閉

因為鍋蓋經過特別設計，旨在於加壓煮飯期間提供良好的密閉度，所以關上鍋蓋時（攪拌煮好的米飯後等）可能會感到有點生硬。請一邊稍微用力按下，一邊慢慢關上。

- 無法關閉

安裝免加水自動蒸鍋

→ P. 132、133

- 如果沒有安裝免加水自動蒸鍋，以一般的力量是無法將鍋蓋關上的。如果用多一點力，鍋蓋可能會關上。（這樣有助防止您忘記安裝免加水自動蒸鍋。）

- 打開的速度慢

由於密閉度高，按下開蓋按鈕之後，可能要等候一會，才能打開鍋蓋。

- 無法打開

因為煮飯期間會加壓，所以會鎖定開蓋按鈕，以防鍋蓋打開。請勿強行打開鍋蓋。如果此時不得不將鍋蓋打開的話，請參閱 → P. 122

機身與鍋蓋之間的空隙

- 空隙擴大

加壓時，空隙將會擴大。這並非故障。

內蓋骯髒

→ P. 132、133

- 如果調壓閥的洞孔堵塞，或者裡面圓球因殘渣而無法轉動，將會令壓力增加。請清潔內蓋調壓閥的洞孔和圓球並清除堵塞物。

- 由空隙有蒸氣跑出

內蓋變形

- 內蓋或襯墊變形。請更換新的內蓋。

- 旋律聲很嘈吵

可在較寧靜的旋律和蜂鳴器之間切換旋律。 → P. 119

- 導致電視或收音機出現雜訊

如果電飯煲距離電視或收音機太近，可能會導致電視或收音機出現雜訊。如有困擾，請移離電飯煲。（標準為3米）

食譜

目錄

白米菜譜

青菜燴飯	143
蕃薯黑芝麻飯	144
紅豆飯	145
山菜飯	145
雞肉粥	146
青菜粥	146
壽司飯	147
五目壽司飯	147

糙米菜譜

羊棲菜糙米飯	148
--------	-----

各式各樣的調理菜譜

雞蛋泡飯	149
自製燒賣	150
中式包子再加熱（冷凍/冷藏）	151
燒賣再加熱（冷凍/冷藏）	151
蒸粟米	151
蒸糯米肉丸	152
櫻花麻糬	152
蒸芝士蛋糕	153
布丁	153
自製涼拌豆腐	154
健康蜜蕃薯	155
雲石蛋糕	156
乳酪芝士蛋糕	156
健康豆腐渣蛋糕	157
海綿蛋糕（花式蛋糕）	157



繁體中文

●本食譜以RZ-KV類型電飯煲為例子說明。

●本食譜使用的杯子

米（白米）…………… 1杯 0.18L（約1合）
（使用附有的米用量杯）

其他材料…………… 1杯 0.2L
（市售量杯）

●本食譜記載的時間僅作指引，不包含事前準備的時間。

●本食譜使用的單位

1 kcal（千卡）=4.2kJ（千焦耳）

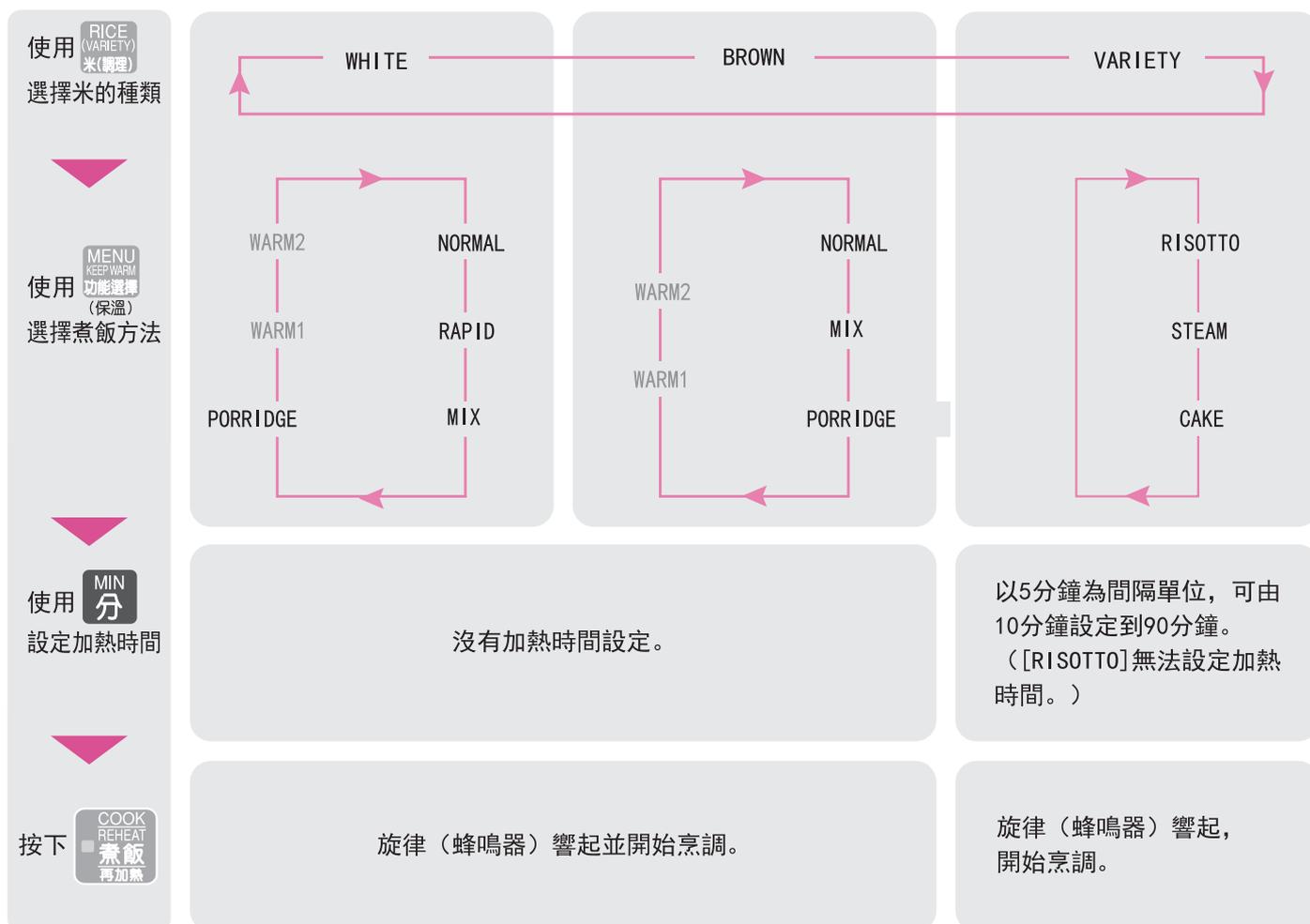
1 mL（毫升）=1cc（立方公分）

●本食譜使用的湯匙

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

操作程序及 與 的選擇方法

- 每按一下  或 ，將會依下圖的順序切換選擇。



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

- 使用說明書食譜所記載的煮飯及煮飯功能選擇以外的用途，請勿烹調以下類型的食物。
 - 漿狀食物（吸水濕軟的食物等）、豆類、麵類、薏米或燕麥加熱時會膨脹的燜煮材料。（煮紅豆飯時，將牛豆另外煮熟後再加以烹調。詳細請參閱食譜  P. 145）
 - 使用會突然出現泡泡的梳打粉等材料的料理。
 - 要用大量的油的料理。
 - 咖哩或燉菜湯汁等呈現漿狀的料理。
 - 果醬、紅莓醬、蘋果醬或大黃等會起泡泡的料理。
 - 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。（除了食譜記載的蒸製烹調之外）

白米食譜



「RICE」按鈕 「MENU」按鈕

WHITE

MIX

1人分
約410
kcal

所需時間
約55分

青菜燴飯

●材料(4人分)

白米	2杯
小洋蔥(切半)	4個
馬鈴薯(切成1cm粒狀)	中1個
紅蘿蔔(切成7mm粒狀)	中 $\frac{1}{2}$ 根
綠蘆筍(切成1cm長)	3根
椰菜花(切碎)	100g
粟米粒(罐頭隔水)	$\frac{1}{2}$ 杯
青豆(罐頭隔水)	$\frac{2}{3}$ 杯
沙律油	2大匙
鹽和胡椒	各少許
湯(用少量熱水溶解1塊雞湯粒, 再加入一些水)	350mL

●準備方法

- 1 用篩網將洗好的米隔水。
- 2 用平底鍋燒熱沙律油(1湯匙), 快炒[Ⓐ], 灑上少些鹽和胡椒, 再放在碗裡。
- 3 用平底鍋燒熱沙律油(1湯匙), 將^①的米炒到透明為止, 然後放入內鍋中。
- 4 將湯加入^③內, 灑上鹽和胡椒, 再加以混合。
- 5 將^②放到^④的米上, 將內鍋裝入電飯煲, 蓋上鍋蓋, 使用[RICE]按鈕選擇[WHITE], 使用[MENU]按鈕選擇[MIX], 然後按下[煮飯]按鈕。
- 6 煮好後, 攪拌一下再放上碟。

●●混合要點

- ★加入水和調味料, 調節水量, 充分加以攪拌。如果食材沈澱的話, 可能會出現無法煮好的情況。(使用水分多的食材時, 請將汁擠乾, 再將汁與調味料加在一起)
- ★將食材鋪在米上, 請勿加以混合。(即使市面出售的食材包有攪拌這個步驟, 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。食材份量以米份量的30-50%較為適當。(每1杯米, 食材份量為45-75g)
- ★事先加熱易吸水的食材。



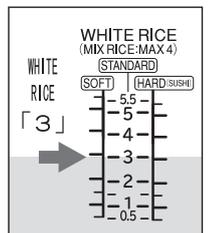
蕃薯黑芝麻飯

●材料(4人分)

白米	3杯
蕃薯(切粒)	200g
研磨黑芝麻	4湯匙
醬油	2湯匙
湯汁	200mL
鹽	少於 $\frac{1}{2}$ 茶匙

●準備方法

- ① 用篩網將洗好的米隔水。
- ② 在內鍋中加入①並放入A。
- ③ 削去蕃薯皮，切粒，用水浸一下，再隔水。
- ④ 在②內加水直到[WHITE RICE]的水位刻度3，加以攪拌，再放上③。
- ⑤ 將內鍋裝入電飯煲，蓋上鍋蓋，使用[RICE]按鈕選擇[WHITE]，使用[MENU]按鈕選擇[MIX]，然後按下[煮飯]按鈕。
- ⑥ 煮好後，攪拌一下再放上碟。



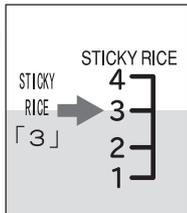
紅豆飯

●材料(4人分)

白米	1/2杯
糯米	2 1/2杯
紅豆	50g
鹽	1/2茶匙

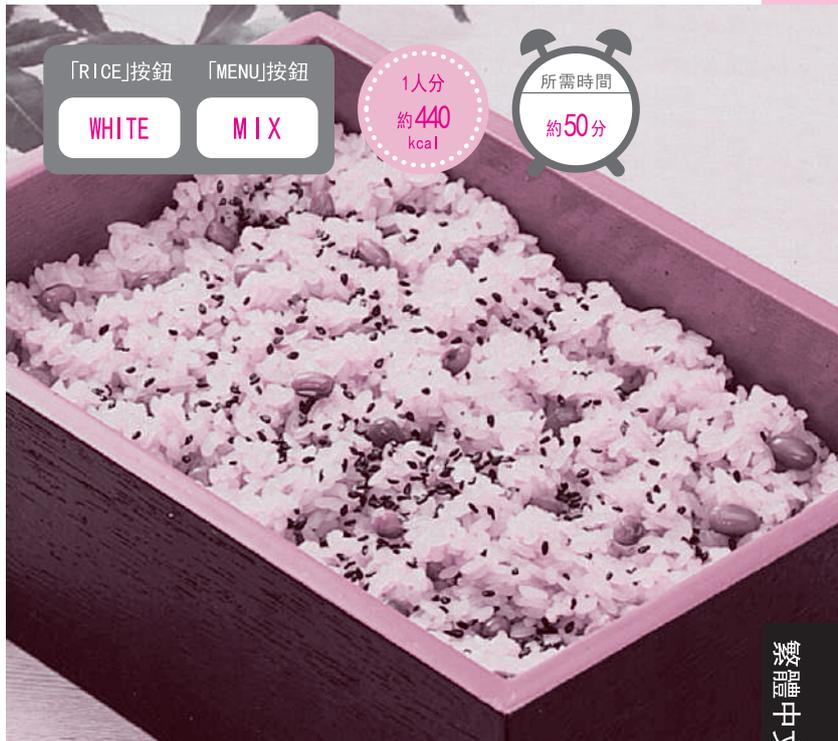
●準備方法

- 1 燙過紅豆後把水倒掉，加入新的水煮到略硬，將紅豆與燙菜的湯隔開放涼。
- 2 將米與糯米加在一起，洗米之後，用篩網將洗好的米隔水。
- 3 將②加入內鍋中，將①的湯和水加到[STICKY RICE]的水位刻度3，放入鹽並加以攪拌。
- 4 將①的紅豆放上面，將內鍋裝入電飯煲，蓋上鍋蓋，使用[RICE]按鈕選擇[WHITE]，使用[MENU]按鈕選擇[MIX]，然後按下[煮飯]按鈕。
- 5 煮好後，攪拌一下再放上碟。



●燙過紅豆後把水倒掉的方法

- 1 用凍水徹底清洗紅豆。
- 2 將①與水(2杯)放入另一個鍋內，加熱煮沸，再將燙菜的湯隔走。
- 3 再將紅豆放入鍋中加上水(2杯)，以細火煮20-30分鐘，直至可以食用的硬度。如果烹煮期間水變少令紅豆冒出水面，再加入水。

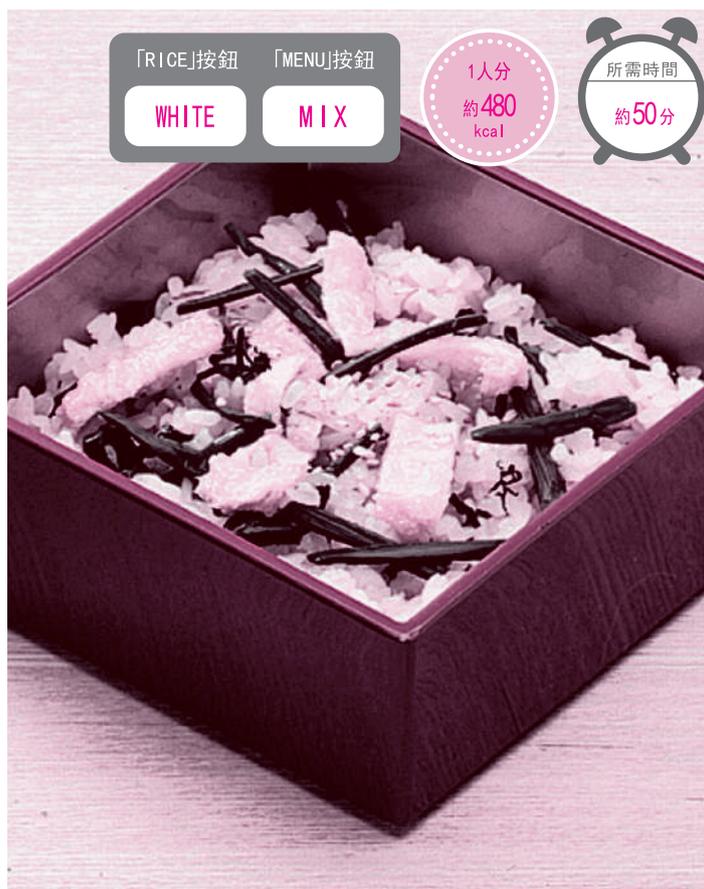


警告

加入燙過的紅豆

如果沒有燙過紅豆就煮的話，將會增加紅豆的量，可能出現調壓閥堵塞等的情況，導致燙傷。

山菜飯

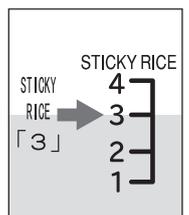


●材料(4人分)

白米	1杯	
糯米	2杯	
什錦山菜(野菜(傳統採摘的特定野菜種類))(水煮)	200g	
油炸豆腐	1片	
A {	清酒	2湯匙
	醬油	1湯匙
	鹽	1/2茶匙
	糖	1湯匙
白芝麻	少許	

●準備方法

- 1 將白米和糯米加在一起洗，再用篩網將洗好的米隔水。
- 2 用熱水除去油炸豆腐的油分，依短邊切成長條形。將山菜的水分瀝乾。
- 3 將①和A放入內鍋，輕輕加以攪拌，將水加到[STICKY RICE]的水位刻度3。
- 4 將②放上面，將內鍋裝入電飯煲，蓋上鍋蓋，使用[RICE]按鈕選擇[WHITE]，選擇[MENU]按鈕選擇[MIX]，然後按下[煮飯]按鈕。
- 5 煮好後，攪拌一下再放上碟。
灑上白芝麻。



雞肉粥



煲粥要點

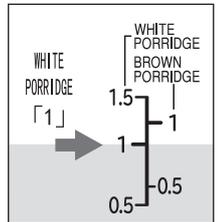
- ★儘早品嚐，請勿使用保溫程式。
- ★放太久的話，會變成黏糊狀。

●材料(4人分)

白米	1杯
雞胸肉(不帶皮)	50g
雞湯粒	1塊
Ⓐ	日本青蔥葉 少許
	薑皮 少許
Ⓑ	清酒 1湯匙
	醬油 1茶匙
鹽	1/2茶匙
日本青蔥柄	少許
白芝麻	少許

●準備方法

- 在鍋中放入雞肉，加入3杯水和Ⓐ並加熱，煮熟雞肉之後，在加熱後、將燙過的湯水濾到另一個碗，用作湯汁。
- 用手將①的雞肉撕成肉絲，灑上Ⓑ調味。
- 洗米之後放入內鍋，加入①的湯汁和水直到[WHITE PORRIDGE]的水位刻度1，放入鹽和湯汁調味料，再輕輕加以混合。
- 將內鍋裝入電飯煲鍋，蓋上鍋蓋，使用[RICE]按鈕選擇[WHITE]，使用[MENU]按鈕選擇[PORRIDGE]，然後按下[煮飯]按鈕。
- 煮好後，加入②的雞肉攪拌，再放上碟。灑上日本青蔥柄和白芝麻。



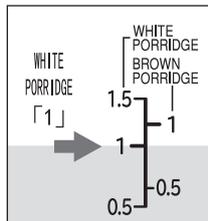
青菜粥

●材料(4人分)

白米	1杯
日本大根蘿蔔菜或喜歡的青菜	20g
鹽	少許

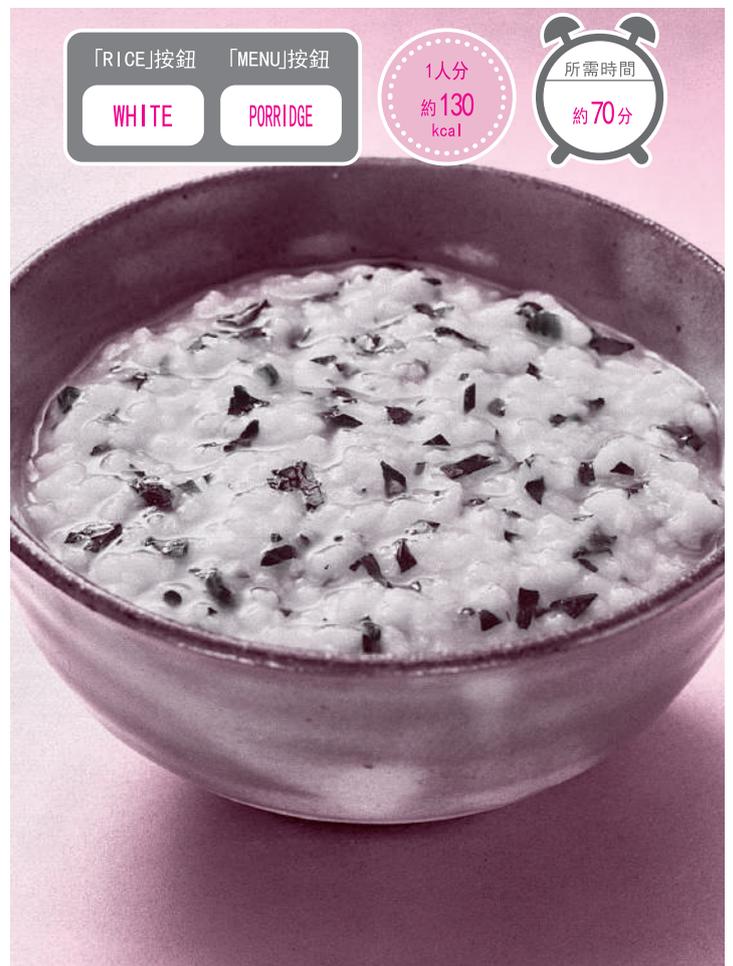
●準備方法

- 洗米之後放入內鍋，加水直到[WHITE PORRIDGE]的水位刻度1。
- 將內鍋裝入電飯煲，蓋上鍋蓋，使用[RICE]按鈕選擇[WHITE]，使用[MENU]按鈕選擇[PORRIDGE]，然後按下[煮飯]按鈕。
- 用水燙一下大根蘿蔔菜或青菜，瀝乾水分再切碎。
- 煮好之後，放入③，依喜好加鹽並輕輕加以混合。



警告

煮好之後才加入青菜等葉菜類。
如果煮飯之前放入青菜，可能會令調壓閥堵塞，或導致燙傷。



壽司飯

●材料(4人分)

白米3杯
 昆布15cm

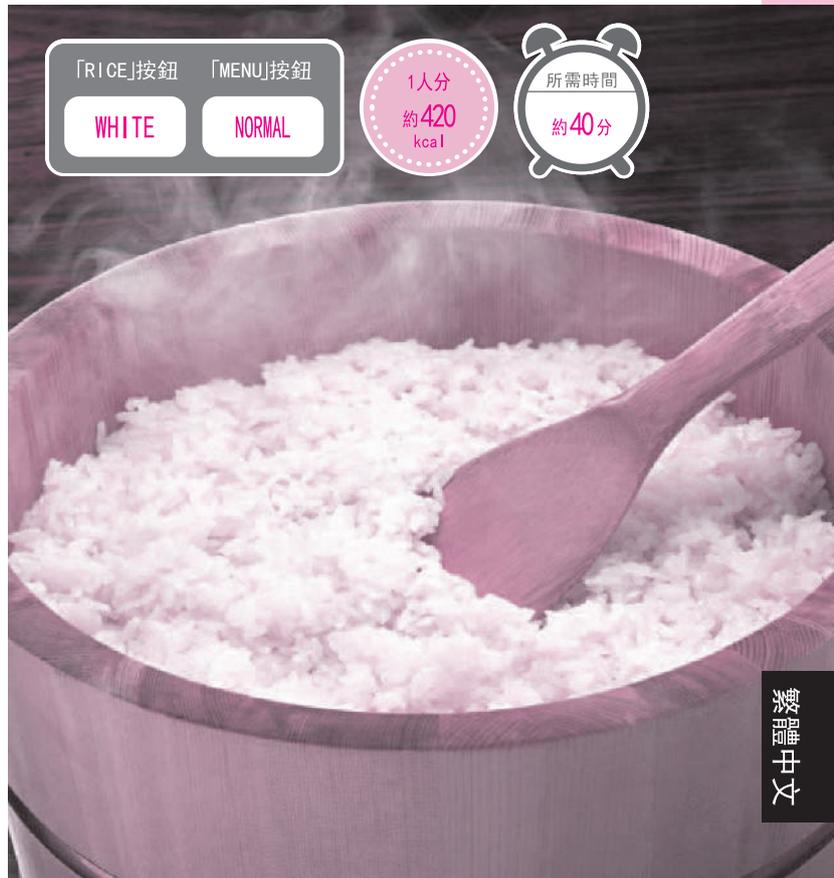
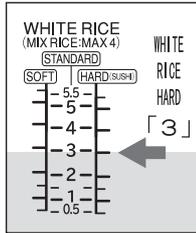
【調配好的醋】

醋5湯匙
 糖1湯匙
 鹽少於1茶匙

※可依喜好調味。(例如加入多一點糖。)

●準備方法

- 1 用抹布擦拭昆布污垢，然後劃上4-5道刻痕。
- 2 洗米之後，加水到[WHITE RICE HARD]的水位刻度3，在米上放上①的昆布。
- 3 將內鍋裝入電飯煲，蓋上鍋蓋，使用[RICE]按鈕選擇[WHITE]，使用[MENU]按鈕選擇[NORMAL]，然後按下[煮飯]按鈕。
- 4 煮好後，將昆布取出，將米飯移到木盤，用飯勺推開。將調配好的醋均勻澆上飯上，以翻推的方式加以混合。攪拌約1分鐘後，用紙扇扇一扇，略為冷卻後，在飯上蓋上濕布以保持濕潤。



五目壽司飯



1人分
 約600 kcal

●材料(4人分)

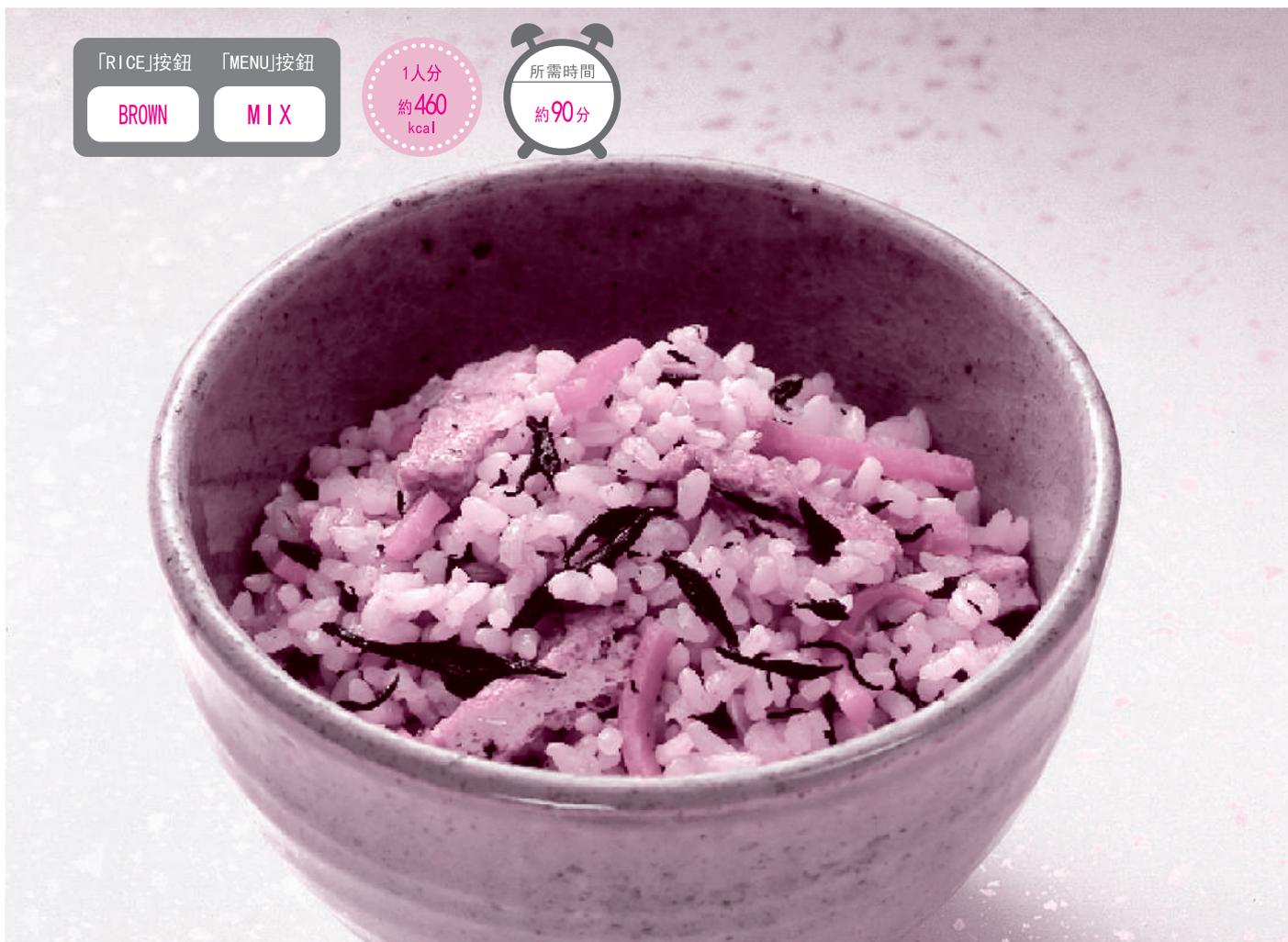
乾菇(泡水變軟後隔水)8片
 紅蘿蔔30g
 葫蘆乾30g
 湯汁2杯
 糖6湯匙
 醬油4湯匙
 甜米酒3湯匙
 鹽少許
 蓮藕80g
 湯汁2湯匙
 醋2湯匙
 糖1湯匙
 鹽少許
 蝦10隻
 雞蛋絲蛋1個
 葉芽10片
 白芝麻2湯匙
 櫻花肉鬆少許
 紅薑少許

※另外還需要「壽司飯」的材料。

●準備方法

- 1 按照「壽司飯」的製備方法製作壽司飯。
- 2 將乾菇和紅蘿蔔切成細絲。用鹽搓揉葫蘆乾後清洗，燙軟之後，切成1cm長。
- 3 將②放入A煮到沒有湯汁為止。
- 4 蓮藕切成薄片，泡到醋水中去除澀味，輕輕以熱水燙一下，然後浸到B中。
- 5 將蝦去殼並去除背腸，用水燙熟。
- 6 將③和白芝麻混入①，上碟，再灑上④、⑤、櫻花肉鬆、雞蛋絲、紅薑和葉芽。

糙米食譜



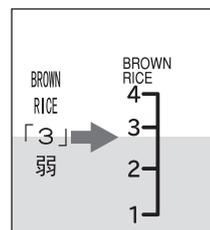
羊棲菜糙米飯

●材料(4人分)

糙米	3杯
A {	油炸豆腐2片
	羊棲菜(用水浸軟)20g
	紅蘿蔔(切成細絲)60g
B {	清酒2湯匙
	醬油1 1/2湯匙
	鹽1茶匙

●準備方法

- 1 用熱水去除油炸豆腐的油分之後，切成細小長條。
- 2 輕輕清洗糙米，清除任何殘渣等。
- 3 將②的糙米放入內鍋中，加入④並加水到「BROWN RICE」的水位刻度3弱，上面放上 A。
- 4 將內鍋裝入電飯煲，蓋上鍋蓋，使用[RICE]按鈕選擇[BROWN]，使用[MENU]按鈕選擇[MIX]，然後按下[煮飯]按鈕。
- 5 煮好後，攪拌一下再放上碟。



各式各樣的調理菜譜



「RICE」按鈕 「MENU」按鈕

VARIETY

RISOTTO

1人分
約130
kcal

所需時間
約12分

雞蛋泡飯

●材料(4人分)

保溫中的米飯，或者冷飯……………300g
湯汁(將1包粉末湯汁用水溶解)……………400-500mL
蛋(攪開)……………1隻

●準備方法

- ① 如果正使用電飯煲保溫米，按下[取消]按鈕，取消保溫程式。如果使用冷飯，在內鍋放入冷飯。
- ② 在內鍋的米飯中加入湯汁，加入攪拌。
- ③ 將內鍋裝入電飯煲，蓋上鍋蓋，使用[RICE]按鈕選擇[VARIETY]，使用[MENU]按鈕選擇[RISOTTO]，然後按下[煮飯]按鈕。
- ④ 煮好之後，將攪開的蛋均勻地澆上飯面，輕輕攪拌之後放上碟。

●湯汁的要點

- ★如果湯汁不易完全溶解在水中，請用少量熱水溶解。
- ★也可以用市面出售的泡飯調味料和水製作湯汁。調節湯汁的份量，以配合米飯的份量。亦可放入已經煮熟的食材(剩菜等)，或者容易煮熟的青菜，如韭菜。

●煮泡飯的要點

- ★放入湯汁(湯)之後，將米飯好好攪拌。
- ★將食材放在米飯上，請勿和米飯混合。
- ★儘早品嚐，請勿使用保溫程式。
- ★放太久的話，會變成黏糊狀。

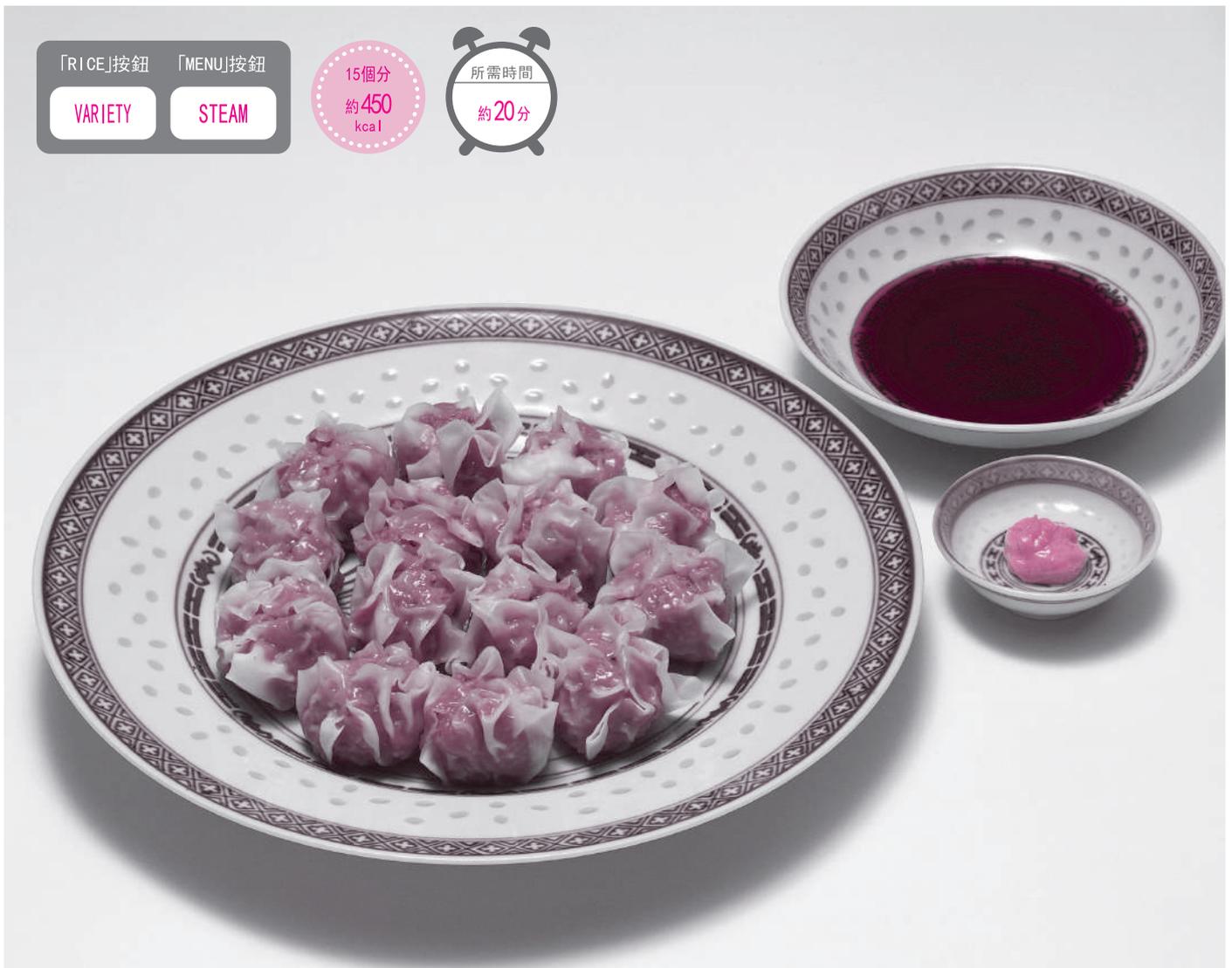
「RICE」按鈕 「MENU」按鈕

VARIETY

STEAM

15個分
約450
kcal

所需時間
約20分



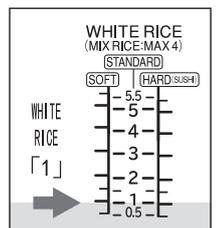
自製燒賣

●材料(15個分)

A	豬絞肉	75g
	去殼蝦	75g
	洋蔥(切碎)	中1個(約100g)
	乾菇(泡水浸軟後切碎)	1片
	薑(磨碎)	少許
	醬油	$\frac{1}{2}$ 湯匙
	芝麻油	$\frac{1}{2}$ 茶匙
	鹽	少許
	薯粉	略多於1湯匙
	燒賣皮	15片
烹調用紙	30cm×30cm 1片	

●準備方法

- 將A放入碗中，好好攪拌至糊狀。
- 將①的食材分成每個少於1茶匙的分量(約15g)，包入燒賣皮中。
- 在內鍋中加水，1.0L類型加到[WHITE RICE]的水位刻度1，1.8L類型加到[WHITE RICE]的水位刻度2，將隨附蒸板放入內鍋。
- 將烹調用紙裁成比蒸板略小的大小，放上蒸板，再放上燒賣。
- 將內鍋裝入電飯煲，蓋上鍋蓋，使用[RICE]按鈕選擇[VARIETY]，使用[MENU]按鈕選擇[STEAM]，使用[分]按鈕將烹調時間設為20分鐘，然後按下[煮飯]按鈕。
- 煮好之後，將燒賣放上碟。



中式包子再加熱 (冷凍/冷藏)

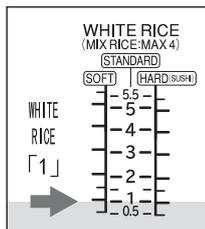


●材料(1~3個)

市面出售的冷藏中式包子(每個重80-100g).....1~3個

●準備方法

- 在內鍋內加水直到[WHITE RICE]的水位刻度1，放入隨附蒸板，再放上冷藏中式包子。(中式包子之間要留有空位。只可放1-2個。)
- 將內鍋裝入電飯煲，蓋上鍋蓋，使用[RICE]按鈕選擇[VARIETY]，使用[MENU]按鈕選擇[STEAM]，使用[分]按鈕將烹調時間設為15分鐘，然後按下[煮飯]按鈕。



•如要再次加熱冷凍中式包子，將加熱時間設為20-25分鐘。

燒賣再加熱 (冷凍/冷藏)



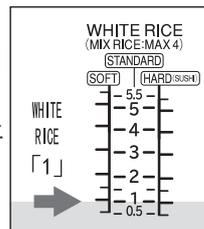
●材料(15~20個)

※1層可排列的數量

市面出售的冷凍燒賣.....15~20粒(200~300g)

●準備方法

- 在內鍋中加水，1.0L類型加到[WHITE RICE]的水位刻度1，1.8L類型加到[WHITE RICE]的水位刻度2，放入隨附蒸板。在蒸板上排好冷凍燒賣。
- 將內鍋裝入電飯煲，蓋上鍋蓋，使用[RICE]按鈕選擇[VARIETY]，使用[MENU]按鈕選擇[STEAM]，使用[分]按鈕將烹調時間設為20分鐘，然後按下[煮飯]按鈕。



•如要再次加熱冷藏燒賣或變涼的燒賣，將加熱時間設為15分鐘。

●●翻熱的要點

★在蒸板上鋪上烹調用紙，可以輕易地取出蒸點。

蒸粟米

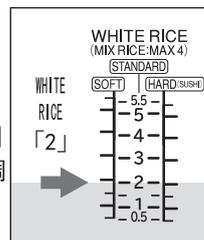


●材料(1~2根)

生粟米.....1~2根

●準備方法

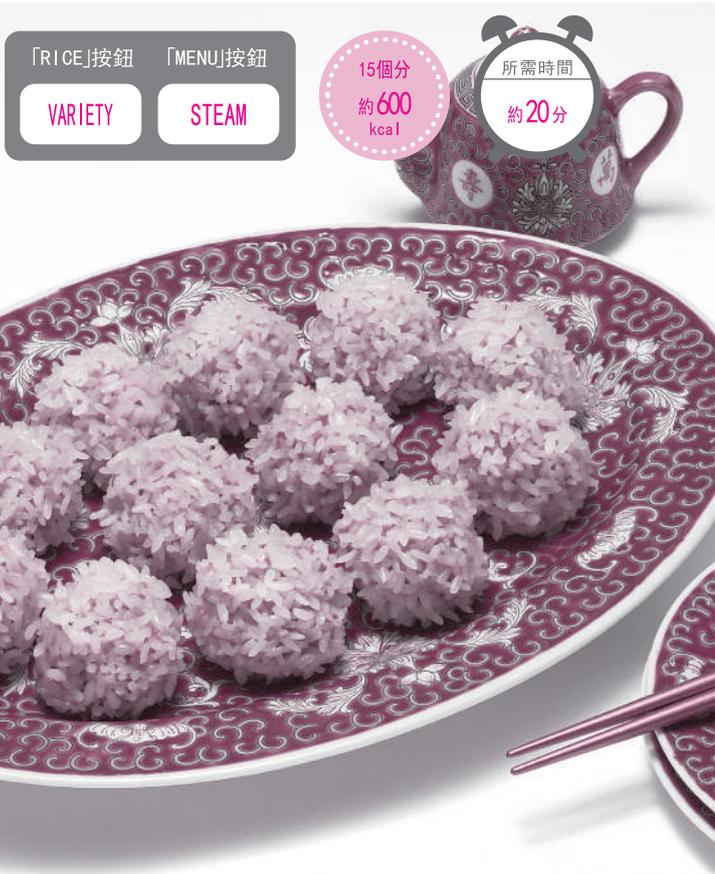
- 將粟米切成可以放入內鍋的大小。
- 在內鍋中加水，直到[WHITE RICE]的水位刻度2，放入隨附蒸板，將粟米排好。
- 將內鍋裝入電飯煲，蓋上鍋蓋，使用[RICE]按鈕選擇[VARIETY]，使用[MENU]按鈕選擇[STEAM]，使用[分]按鈕將烹調時間設為25-30分鐘，然後按下[煮飯]按鈕。



●●蒸煮的要點

★如果無法一次過全部放入，分兩次蒸煮。

蒸糯米肉丸

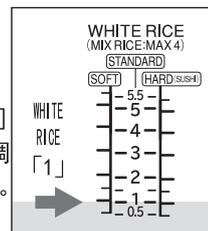


●材料(15個分)

自製燒賣的材料 → P. 150 (不含燒賣皮)
 糯米 1/2杯
 烹調用紙 30cm×30cm 1張

●準備方法

- 徹底清洗糯米，在水浸泡1小時，再用篩網隔水。
- 將自製燒賣的材料 ① 放入碗中，好好攪拌至糊狀。
- 將②的食材分成每個少於1湯匙的分量(約15g)，捏成圓球狀，再在外面包上一層糯米，輕輕捏緊丸子表面，以防糯米掉下來。
- 在內鍋中加水，1.0L類型加到[WHITE RICE]的水位刻度1，1.8L類型加到[WHITE RICE]的水位刻度2，放入隨附蒸板。
- 將烹調用紙裁成比蒸板略小的大小，放上蒸板，再放上肉丸。
- 將內鍋裝入電飯煲，蓋上鍋蓋，使用[RICE]按鈕選擇[VARIETY]，使用[MENU]按鈕選擇[STEAM]，使用[分]按鈕將烹調時間設為20分鐘，然後按下[煮飯]按鈕。
- 煮好之後，將肉丸放上碟。



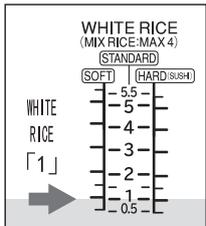
櫻花麻糬

●材料(8個分)

① 道明寺粉 100g
 糖 1 1/3湯匙
 甜豆餡 160g
 ② 熱水 160mL
 食用紅色素 微量(事先溶化)
 櫻花葉(用鹽水醃過·水洗) 8片
 烹飪紙 30cm×30cm 1張

●準備方法

- 將豆餡分成8等分，揉成圓形。
- 將①和②放入碗中輕輕加以混合，用保鮮紙蓋住，等候5分鐘。
- 在內鍋中加水，1.0L類型加到[WHITE RICE]的水位刻度1，1.8L類型加到[WHITE RICE]的水位刻度2，放入隨附蒸板。
- 放入緊貼內鍋的烹調用紙，放上蒸板，再輕輕地將②倒入。
- 將內鍋裝入電飯煲，蓋上鍋蓋，使用[RICE]按鈕選擇[VARIETY]，使用[MENU]按鈕選擇[STEAM]，使用[分]按鈕將烹調時間設為20分鐘，然後按下[煮飯]按鈕。
- 煮好之後，握住烹調用紙的四角並取出，放在碟上，然後分成8等分。
- 用手沾水攤開⑥，包豆餡，再用櫻花葉包住。



蒸芝士蛋糕

●材料(直徑約6.5cm、高3cm的蛋奶酥模4個分)

- ① { 麵粉(低筋麵粉) 50g
 發酵粉 1/2湯匙
 忌廉芝士 40g
 蛋(攪開) 1隻
 糖 40g
 牛奶 2湯匙
 沙律油 1湯匙
 紙杯蛋糕紙模 4張
 蛋奶酥模 4個

●準備方法

- 1 先將紙杯蛋糕紙模放入蛋奶酥模。
- 2 等忌廉芝士變軟後，一邊加入糖，一邊用手動攪拌器打成奶油狀。
- 3 在②中加入雞蛋，打泡至粘稠狀，然後加入牛奶與沙律油加以混合。
- 4 將篩過的①加入③中，使勁地加以混合，放入①的模中(8分滿)。
- 5 在內鍋中加水，1.0L類型加到[WHITE RICE]的水位刻度1，1.8L類型加到[WHITE RICE]的水位刻度2，放入隨附蒸板，在隨附蒸板上將④的模排好。
- 6 蓋上鍋蓋，使用[RICE]按鈕選擇[VARIETY]，使用[MENU]按鈕選擇[STEAM]，使用[分]按鈕將烹調時間設為20分鐘，然後按下[煮飯]按鈕。
- 7 煮好之後取出。



布丁



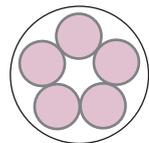
●材料(直徑約6.5cm、高3cm的蛋奶酥模5個分)

- [焦糖醬]
 ① { 糖 30g
 水 1湯匙
 熱水 2茶匙
- [蛋汁]
 牛奶 1杯
 糖 40g
 蛋(攪開) 2隻
 香草精 少許
 牛油 少許
- 蛋奶酥模 5個

●準備方法

- 1 混合①再加熱，開始變成焦糖色時加入熱水。(醬汁可能會四濺，請格外留神)
- 2 在蛋奶酥模上塗上牛油，將①倒入。
- 3 在稍微加熱的牛奶中溶入糖。混入雞蛋形成漿狀，再加入香草精，輕輕加以混合，注入②的模中。
- 4 在內鍋中加水，1.0L類型加到[WHITE RICE]的水位刻度1，1.8L類型加到[WHITE RICE]的水位刻度2，將內鍋裝入電飯煲，放入隨附蒸板，將③的模擺上蒸板。(參照擺放圖)
- 5 蓋上鍋蓋，使用[RICE]按鈕選擇[VARIETY]，使用[MENU]按鈕選擇[STEAM]，使用[分]按鈕將1.0L類型的烹調時間設為10分鐘，1.8L類型的烹調時間設為15分鐘，然後按下[煮飯]按鈕。
- 6 完成烹煮後，在沒有打開鍋蓋的情況下蒸焗5分鐘。
- 7 煮好之後取出，等待冷卻，再依喜好放上忌廉或其他配料。

隨附蒸板上的擺放方式



以五角形平均排列，不要碰到內鍋的鍋壁

注意

剛烹調完之後，內鍋變得燙熱，因此請小心不要燙傷。



●●● 自製涼拌豆腐

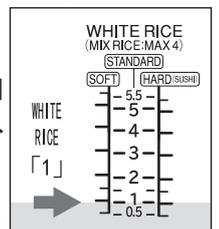
●材料(直徑約7.5cm、高5cm的耐熱玻璃容器4個分)

豆漿(市面出售的純豆漿,至少有10%大豆固體成分).....400mL
 滷汁.....20~30mL

※完成的豆腐硬度,會因豆漿和滷汁的種類及份量等而有不同,因此請按照製造商的指示使用滷汁的份量。

●準備方法

- ① 在碗中放入豆漿與滷汁加以混合直至呈泥狀。
- ② 將①的豆漿液分為4等分,倒入耐熱玻璃容器中,用湯匙或其他工具去除表面的氣泡。
- ③ 在內鍋中加水,1.0L類型加到[WHITE RICE]的水位刻度1,1.8L類型加到[WHITE RICE]的水位刻度2,將內鍋裝入電飯煲,放入隨附蒸板,將②擺上蒸板。
- ④ 蓋上鍋蓋,使用[RICE]按鈕選擇[VARIETY],使用[MENU]按鈕選擇[STEAM],使用[分]按鈕將烹調時間設為20分鐘,然後按下[煮飯]按鈕。
- ⑤ 煮好之後,依喜好加上青蔥和薑等佐料,澆上麵的湯汁再品嚐。





「RICE」按鈕 「MENU」按鈕

VARIETY

STEAM

1人分
約240
kcal所需時間
1.0L類型
約15分所需時間
1.8L類型
約20分

健康蜜蕃薯

●材料(4~5人分)

	【1.0L類型】	【1.8L類型】
蕃薯	400g	500g
A {	糖	50g
	水	50 mL
	醬油	1茶匙
黑芝麻	適量	適量
		略少於2茶匙

●準備方法

- 徹底清洗蕃薯，連皮切成不規則狀，再浸入水中。
- 將已隔水的①的蕃薯放入內鍋中，將A由上面倒下，用木製飯勺好好攪拌。
- 將內鍋裝入電飯煲，蓋上鍋蓋，使用[RICE]按鈕選擇[VARIETY]，使用[MENU]按鈕選擇[STEAM]，使用[分]按鈕將1.0L類型的烹調時間設為15分鐘，1.8L類型的烹調時間設為20分鐘，然後按下[煮飯]按鈕。
- 煮好之後，快速攪拌所有材料，令每粒都塗上一層醬汁。放上碟並灑上黑芝麻。

雲石蛋糕



「RICE」按鈕 「MENU」按鈕

VARIETY

CAKE

1/8等分
約380
kcal

所需時間
約50分

●材料

牛油	150g
麵粉(低筋麵粉)	150g
糖	140g
蛋(攪開)	3隻
蘭姆酒	1/2湯匙
杏仁粉	45g
牛奶	略多於2湯匙
巧克力	70g

●準備方法

- 將牛油攪拌成奶油狀，加入糖加以混合至白色鬆軟的狀態。
- 將蛋分幾次加入，直至完全混合，然後加入杏仁粉、蘭姆酒和牛奶，充分混合，直至材料均勻混合。
- 將徹底篩好的麵粉加到②裡，用木製飯勺使勁地加以混合。
- 隔水加熱將巧克力溶化。
- 取③的麵糰的1/3，放入④的巧克力混合，製成巧克力麵糰。
- 將⑤加到③中，加以混合，形成雲石圖案。
- 將⑥倒入內鍋中。將內鍋放在桌上，底鋪上抹布，在桌上一邊握住內鍋，一邊輕拍內鍋，移除氣泡。
- 將內鍋裝入電飯煲，蓋上鍋蓋，使用[RICE]按鈕選擇[VARIETY]，使用[MENU]按鈕選擇[CAKE]，使用[分]按鈕將烹調時間設為50分鐘，然後按下[煮飯]按鈕。
- 焗好蛋糕之後，在沒有打開鍋蓋的情況下蒸焗15分鐘，等其形狀固定。
- 從內鍋取出並冷卻。

乳酪芝士蛋糕

●材料

	【1.0L類型】	【1.8L類型】
忌廉芝士	250g	380g
糖	80g (分成20g與60g)	120g (分成30g與90g)
蛋(蛋黃與蛋白分開處理)	3隻	5隻
純乳酪	1杯(200mL)	1 1/2杯(300mL)
麵粉(低筋麵粉)	40g	60g
溶化牛油	20g	30g
檸檬汁	1湯匙	1 1/2湯匙

●準備方法

- 在碗中放入蛋白輕輕打泡，如果是1.0L類型，加入20g糖，如果是1.8L類型，則加入30g糖，徹底打泡直至乾性發泡。
- 將忌廉芝士放在室溫回復柔軟狀態，如果是1.0L類型，加入60g糖，如果是1.8L類型，則加入90g糖，攪拌直至變成奶油狀，再加入蛋黃、純乳酪和檸檬汁並加以混合。
- 在②中加入篩過的麵粉，然後再加入溶化的牛油加以混合。
- 在③中加入①，加以混合直至所有蛋白泡泡完成消失。
- 在內鍋中倒入④。將內鍋放在桌上，底鋪上抹布，在桌上一邊握住內鍋，一邊輕拍內鍋，移除氣泡。
- 將內鍋裝入電飯煲，蓋上鍋蓋，使用[RICE]按鈕選擇[VARIETY]，使用[MENU]按鈕選擇[CAKE]，使用[分]按鈕將烹調時間設為45分鐘，然後按下[煮飯]按鈕。
- 焗好蛋糕之後，在沒有打開鍋蓋的情況下蒸焗15分鐘，等其形狀固定。
如果已經沒有餘熱，取出蛋糕，放入雪櫃冷卻10分鐘。
※請依喜好調節糖份量。



「RICE」按鈕 「MENU」按鈕

VARIETY

CAKE

1/8等分
約230
kcal
1.0L類型

1/8等分
約350
kcal
1.8L類型

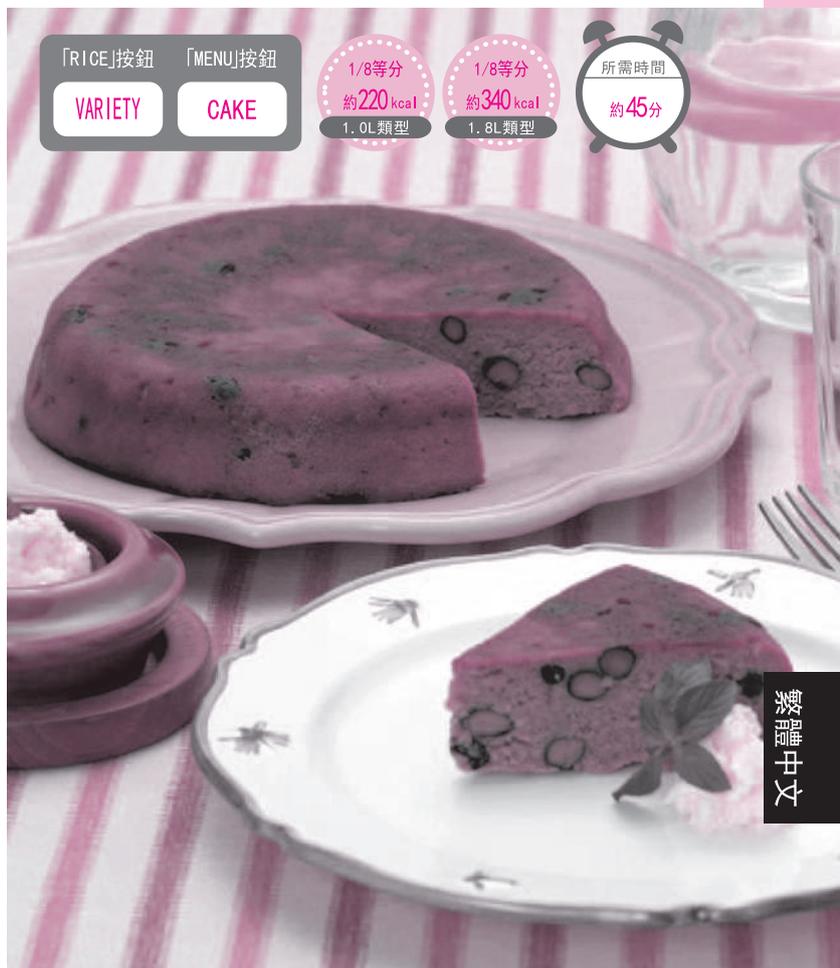
所需時間
約45分

健康豆腐渣蛋糕

●材料	【1.0L類型】	【1.8L類型】
豆腐渣	150g	220g
粟粉	2湯匙	3湯匙
牛油(事先軟化)	100g	150g
黃糖(粉狀)	50g	90g
蜂蜜	1½湯匙	3湯匙
牛奶	2湯匙	3湯匙
黑豆(市面出售、煮熟)	150g	230g
蛋(攪開)	3隻	4½隻

●準備方法

- 乾炒豆腐渣去除水分再放冷。
- 在沒有餘熱之後，將粟粉撒在整個豆腐渣上。
- 在碗中放入牛油，加入黃糖，用手動攪拌器攪拌，直至變成奶油狀。
- 在③加入蜂蜜、蛋和牛奶。
- 麵糰均勻攪拌之後，加豆腐渣與黑豆並徹底混合，再倒入內鍋裡。將內鍋放在桌上，底鋪上抹布，在桌上一邊握住內鍋，一邊輕拍內鍋，移除氣泡。
- 將內鍋裝入電飯煲，蓋上鍋蓋，使用[RICE]按鈕選擇[VARIETY]，使用[MENU]按鈕選擇[CAKE]，使用[分]按鈕將烹調時間設為45分鐘，然後按下[煮飯]按鈕。
- 焗好蛋糕之後，在沒有打開鍋蓋的情況下蒸焗15分鐘，等其形狀固定。
- 從內鍋取出並冷卻。



海綿蛋糕 (花式蛋糕)



●材料	【1.0L類型】	【1.8L類型】
麵粉(低筋麵粉)	120g	180g
糖	120g	180g
蛋(蛋黃與蛋白分開處理)	4隻	6隻
香草精	少許	少許
① 牛奶(回復至室溫).....1湯匙 ② 牛油(事先溶化).....20g	1湯匙	1½湯匙
發泡鮮奶油	適量	適量
水果	適量	適量

●準備方法

- 在碗中放入蛋白，用手動攪拌器輕輕打泡，加入糖，徹底打泡直至乾性發泡。然後加入蛋黃，打泡直至呈粘稠狀，再加入香草精。
- 至於 ①，將牛奶與奶油徹底攪拌。
- 篩入麵粉，使用木製飯勺等使勁地攪拌麵糰，直至粉狀完全消失，不要讓麵糰變成糊狀，再加入②迅速混合。
- 將③的麵糰快速地倒入內鍋。將內鍋放在桌上，底鋪上抹布，在桌上一邊握住內鍋，一邊輕拍內鍋，移除氣泡。
- 將內鍋裝入電飯煲，蓋上鍋蓋，使用[RICE]按鈕選擇[VARIETY]，使用[MENU]按鈕選擇[CAKE]，使用[分]按鈕將烹調時間設為45分鐘，然後按下[煮飯]按鈕。
- 焗好蛋糕之後，將其取出並充分冷卻，再用發泡鮮奶油或水果等加以裝飾。



注意

剛烹調完之後，內鍋會變得燙熱，因此應戴上焗爐手套等才取出海綿蛋糕。請勿光著手直接接觸內鍋。