

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

Incorrect use is dangerous because pressure is used, so please read the Operating Instructions carefully and use the rice cooker correctly.

After reading the Operating Instructions, keep it in a convenient location.

Please read the "Safety Precautions" → P.E-8~13 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** 压力式电饭锅。

由于电饭锅用到压力，因此不正确使用是非常危险。请仔细阅读使用说明书并正确使用电饭锅。

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.S-8~13 以便正确使用。

本电饭锅仅供一般家庭用。并非商业用。

非常感谢您购买日立 **IH** 气压磁应电饭煲。

由于电饭煲会使用压力，不正确操作会有危险，所以请仔细地阅读使用说明书并正确操作电饭煲。

详阅之后，请妥善保管。

請詳閱 → P.T-8~13 的「安全注意事項」。

本電飯煲為家用電器。請勿用作商業用途。

HITACHI
Inspire the Next

Operating Instructions and Cook Book

Hitachi **IH** Rice Cooker Household Use

English

使用说明书·料理集

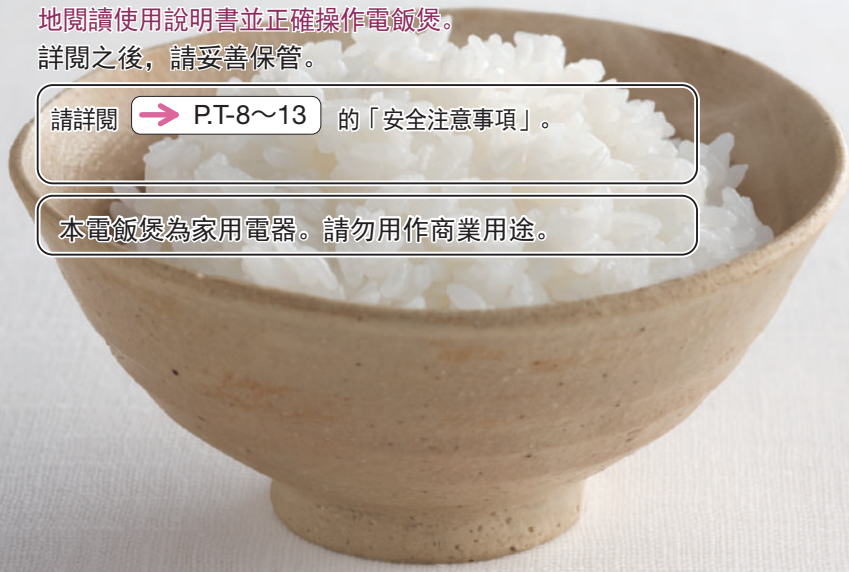
日立 **IH** 压力式电饭锅 家庭用

简体中文

使用說明書·食譜

日立 **IH** 氣壓磁應電飯煲 家庭用

繁體中文



Model **RZ-W100CYH**



RZ-W100CYH
Black(K)

目錄

使用之前 T-4-17

配件名稱	T-4
(機身、附件、操作面板、顯示窗、水位標示)	
安全注意事項	T-8
使用安全注意事項	T-12
設定目前時間	T-14
如何切換LCD顯示	T-15
如何變更旋律	T-16
如何在煮飯後切換為外板凝結水珠的模式	T-17

煮飯 T-18-27

免加水自動蒸鍋	T-18
煮出美味米飯的提示	T-19
使用適合的煮飯程式	T-20
準備電飯煲	T-22

操作步驟以及選擇米的種類和煮飯程式的方法	T-23
煮飯	T-24
使用預校煮飯	T-26
使用預校浸泡	T-27

保溫 T-28-29

保溫米飯	T-28
在不同溫度使用保溫功能	T-28
切換「Warm-High」與「Warm-Low」的方法	T-28
不適合使用保溫功能的米飯	T-29
停止保溫	T-29
從「OFF」切換至保溫	T-29
保溫期間將米飯再加熱	T-29

規格

產品及配件的顏色與形態可能因改良而變化，並可能與產品目錄或產品樣板有所不同。

型號	RZ-W100CYH	
	1.0L 類型	
煮飯容量	0.09 L - 1.0 L	
電源	交流220 V	
額定頻率	50 Hz	
額定功率	1200 W	
電線長度	1.0 m	
大小	寬度	24.8 cm
	深度	30.2 cm
	高度	23.2 cm
重量	約 6.0 kg	

清潔和保養

T-30-34

清潔和保養	T-30
機身和機身內部	T-30
吸氣口、排氣口	T-30
溫度感應器	T-30
開蓋部分	T-30
飯勺、量杯	T-30
內鍋	T-31
免加水自動蒸鍋 (調壓閥、內蓋、蓋墊、負壓閥、安全閥、 蒸氣感應器、壓力調整器)	T-31
蒸氣罩	T-33
如果異味給您帶來困擾	T-34

疑難排解

T-35-42

疑難排解	T-35
如果飯無法煮好 (檢查點)	T-35
煮飯	T-36-38
預校煮飯	T-38
保溫米飯	T-39、T-40
液晶顯示	T-40、T-41
內鍋的氟塗層	T-41
電力故障	T-41
鍋蓋	T-41
機身與鍋蓋之間的空隙等	T-42
如果聲音給您帶來困擾	T-42

食譜

T-43-51

壓力式電飯煲的特色功能

確保鍋蓋妥當牢固

- 煮飯前後，關上鍋蓋可能會感到比較沉重。請確保慢慢關上鍋蓋，直至聽到卡塔聲。
- 煮飯後，使用者可能需要等待一段短時間，方可打開鍋蓋。

煮飯期間，請勿打開鍋蓋。

- 煮飯期間，請勿打開鍋蓋。(有燙傷的風險。)

請確保遵守水位標示。

- 如果加水量超過標示水位，釋放壓力時，水可能會沸騰溢出。請確保依照標示水位加水。

烹調期間，可能會噴出蒸氣。

- 電飯煲運作時，請勿將手或臉部靠近蒸氣口。視乎煮飯程式而定，電飯煲運作時可能會噴出蒸氣。
- 如果電飯煲運作時移動或搖晃，可能會噴出蒸氣。
- 視乎煮飯程式而定，電飯煲運作時可能會冒出蒸氣。請勿在牆壁或傢俱附近使用電飯煲，以免被蒸氣噴到。

配件名稱、機身、附件、操作面板、顯示窗、水位標示

機身

內鍋

→ P.T-8, P.T-11-P.T-13和P.T-31

水位標示 (3處) → P.T-7和P.T-11

注意

從機身取出內鍋時，朝正面將其拉起，以免內鍋與蓋墊接觸。在機身內放入內鍋時，將其拉往您的方向，以免內鍋與蓋墊接觸。

在電飯煲內放入內鍋及將其取出時，如果您碰到蓋墊，水滴可能會濺出，因此請謹慎注意。

免加水自動蒸鍋

→ P.T-10, P.T-13, P.T-18和P.T-31-P.T-32

調壓閥

→ P.T-10和P.T-31

負壓閥

→ P.T-13和P.T-31

蓋墊

→ P.T-13和P.T-32

安全閥

→ P.T-10和P.T-31

外板

內蓋

釋放桿

→ P.T-32

裝上或移走內蓋時，向上拉動釋放桿。

凸緣

讓使用者在提起內鍋時，可輕鬆用手指勾住。

附件

小型飯勺 (自立型)



量杯



約180 ml

請參閱下一頁的「操作面板、顯示窗、水位標示」。

→ P.T-00 表示該頁載有相關的說明。

開蓋按鈕

按下開蓋按鈕，鍋蓋便會打開。



警告

打開鍋蓋前，請確保不再顯示 **Pressure**，且蒸氣口沒有冒出蒸氣，然後慢慢按下開蓋按鈕。

煮飯期間，請勿打開鍋蓋。（有燙傷的風險！）

注意事項

由於壓力式電飯煲設有緊閉密封層，以防止蒸氣輕易冒出，因此煮飯後您可能會發現需要用多點力，方可即時按下開蓋按鈕。請稍為用點力按下開蓋按鈕。

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。（有燙傷的風險。）

→ P.T-10和P.T-11

蒸氣罩

要裝上蒸氣罩，將其對齊鍋蓋內的凹槽，然後向下按壓蒸氣罩正面中央位置，直至聽到卡塔聲。

→ P.T-10和P.T-33

鍋蓋

關上鍋蓋時，慢慢用雙手按下開蓋按鈕的側面，直至聽到卡塔聲。

注意事項

由於壓力式電飯煲設有緊閉密封層，以防止蒸氣輕易從中冒出，因此煮飯後可能難以立即關上鍋蓋。請稍為用點力按下鍋蓋，慢慢將其關上。



操作面板及顯示窗

→ P.T-6和P.T-7

排氣口 (機身底部)

→ P.T-8

吸氣口 (機身底部)

→ P.T-8和P.T-30

機身底部

握位

→ P.T-8

排氣口

吸氣口

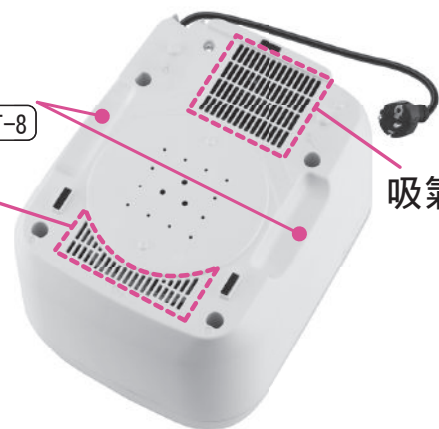
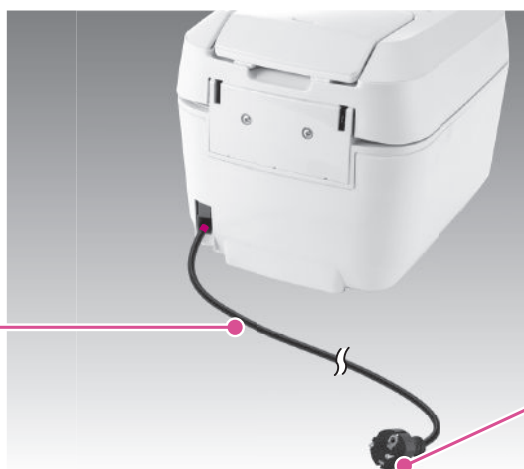
機身背面

電線

→ P.T-9

電源插頭

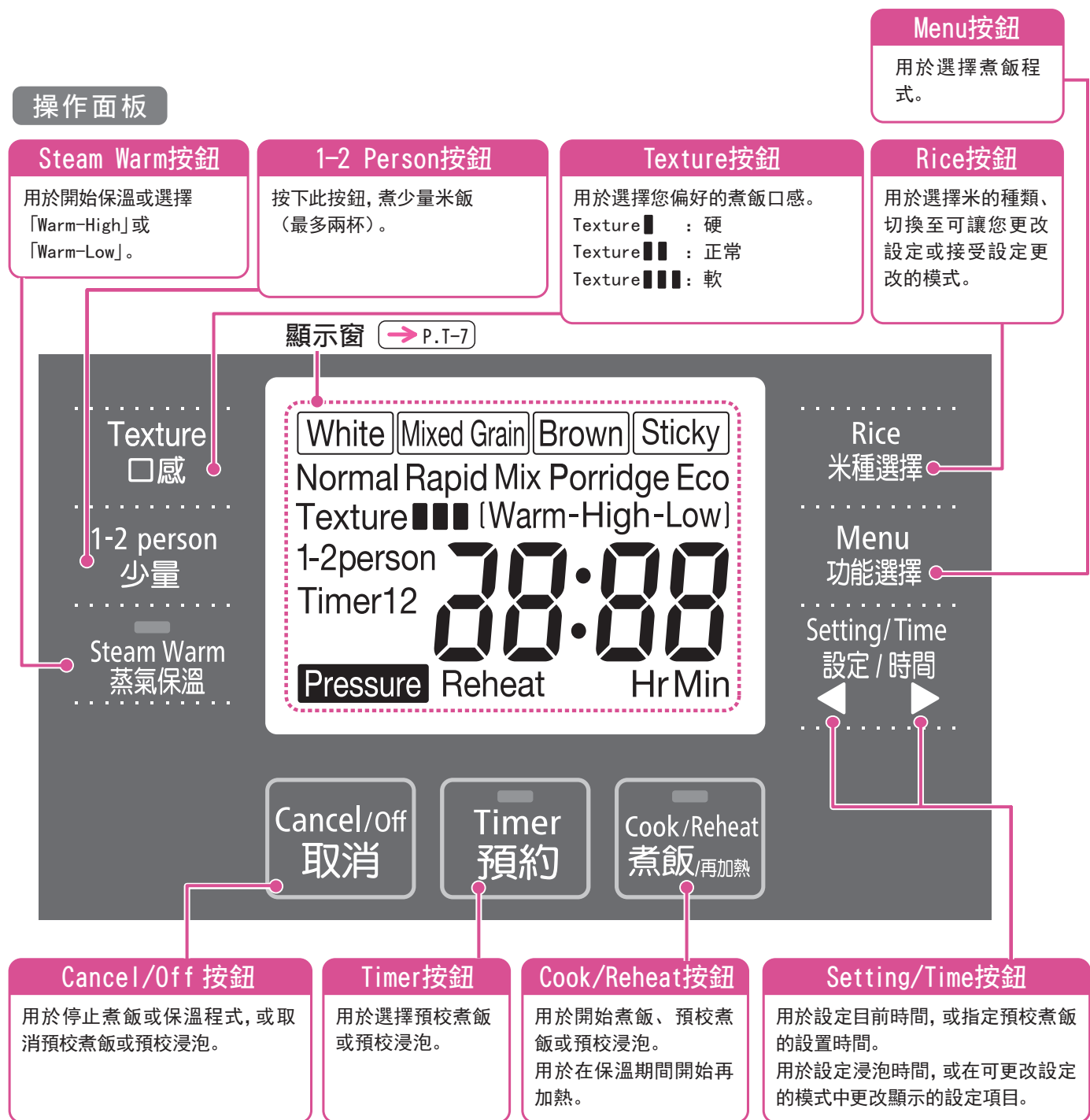
→ P.T-8, P.T-9和P.T-12



●使用說明書顯示的顏色與您在實際產品上看到的顏色有所不同，這是為了助您理解說明書內容。

配件名稱、機身、附件、操作面板、顯示窗、水位標示 (續)

為便於說明，所有圖的顯示皆處於亮燈狀態。



視障人士專用功能：

凸面標記 Cook/Reheat按鈕的凸面標記為「○」，而Cancel/Off按鈕的凸面標記則為「—」。

蜂鳴器聲音 當功能或時鐘時間處於最初值時，會發出不同的蜂鳴器聲音。時鐘亦可以回復為最初值。 → P.T-14

明亮易看的
白色LED背光液晶

按下操作按鈕，顯示窗將會亮起。
如果操作受干擾，屏幕會在約一分鐘後熄燈。
操作恢復後，顯示窗會再次亮起。

（電飯煲運作期間，如要亮起顯示窗，請按下 ◀ 或 ▶。）

顯示窗

- 拔除電源插頭後，顯示會預設為停用。
- 切換所顯示設定的方法 → P.T-15

口感顯示

■ 點的數量表示已選米的口感。

少量煮飯顯示

「1-2 person」亮起，表示設定為煮少量米飯。

預校煮飯顯示

「Timer1」或「Timer2」燈號亮起，以顯示所選的預校煮飯模式。

壓力顯示

加壓煮飯過程中，會顯示 **Pressure**。

米的種類顯示

以閃爍對應米種文字的方式顯示所選的米種。

煮飯程式顯示

以閃爍文字的方式顯示所選的煮飯程式。

保溫顯示

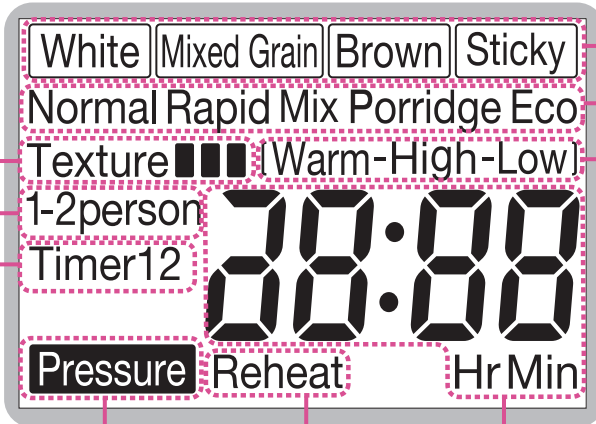
透過亮起的文字，顯示您所選的保溫設定（如：「Warm-High」或「Warm-Low」）。

時間顯示

顯示完成煮飯所需時間、經過的保溫時間、目前時間、預設煮飯時間、浸泡時間等。

再加熱顯示

「Reheat」燈號亮起，顯示電飯煲正在進行再加熱。

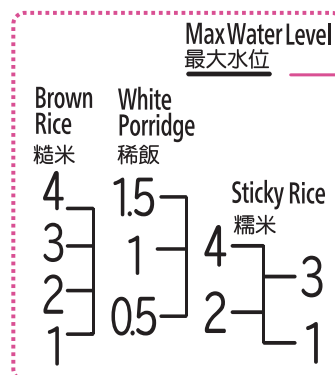
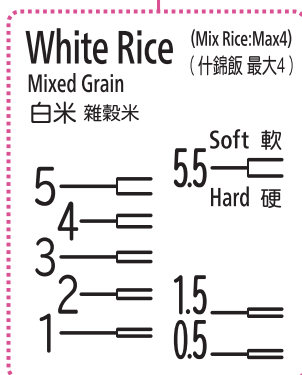


水位標記在內鍋裏面

因應米種及煮飯程式調節加水量。

■ 煮白米（免洗米）或雜穀飯時

- 煮什錦飯時，可以煮最多四杯米（最高水位刻度4）。
- 想要煮出水分較少的米飯（例如：製作壽司或咖哩），請使用「Hard」的水位。



加入的水不能超越這條線

→ P.T-11

■ 煮糙米粥、粥或糯米飯時，請遵守指定的水位指示。

根據您的喜好調節加水量至「Soft」或「Hard」水位。
不要超出標記「Soft」的水位。（否則水可能會沸騰溢出）

安全注意事項 (請務必遵循安全注意事項。)

本電飯煲僅用於家居用途。請勿用於專業餐飲服務用途。

為免使用者和他人受傷及造成財物損失，請遵守下列指示。請務必仔細閱讀下面的「安全注意事項」，以確保正確使用本產品。

用於注意事項的符號分類及闡釋如下。為防止人身傷害及財物損失，請遵守下列指示。請務必謹慎閱讀本說明書內的注意事項，以正確地使用電飯煲。

為防止觸電、短路、著火、電氣火災或受傷

警告



嚴禁拆卸

- 請勿改裝電飯煲。
- 只有維修技術人員才可拆卸或維修電飯煲。



禁止事項

- 請勿使用浸過水的電飯煲。
- 保持電飯煲遠離有水的地方。請勿將其浸在水中。切勿向電飯煲倒水。
- 請勿將金屬物件或異物（如：別針或編織針）放入機身底部的吸氣口、排氣口或配件之間的空隙中。
- 不要讓孩童單獨使用。請放在遠離幼兒的地方。

發生故障
或問題時

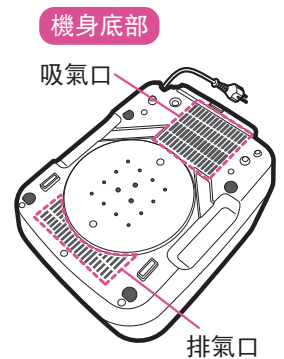


說明

- 立即拔出電飯煲的電源並停止使用，並聯絡我們的當地代表進行檢查或維修。

如發生下列情況，可能會導致火災、觸電或受傷：

- 使用時電線或電源插頭異常高溫。
- 操作期間發出異常的聲音。
- 電飯煲異常高溫或釋出燒焦的氣味。
- 您觸碰電飯煲時有觸電的感覺。
- 電源有時無法自動關閉。
- 電機有時停止運轉、慢速運轉，或出現不規則運轉的情況。
- 出現其他異常情況或發生故障。
- 彎曲電線時開啟或關閉電源。
- 漏水。



注意



說明

- 請將電飯煲放在遠離易受磁場影響的物件附近。
- 在牆壁或傢俱附近，或在櫃子中使用電飯煲時，請小心避免蒸氣被堵塞在裡面。
- 如果您有植入式心臟起搏器，使用本產品前請先諮詢醫生的意見。



禁止事項

- 搬動電飯煲時，請勿握住鍋蓋。請確保握住握位。
- 搬動電飯煲時，請勿觸摸開蓋按鈕。
- 如電飯煲內有小型金屬物件或錫紙，則請勿使用電飯煲。
- 僅可使用電飯煲隨附的內鍋。
- 請勿使用因墜落地面或撞擊而出現破裂或變形的內鍋。
- 請勿在下列地點使用電飯煲：
 - 可能濺水或靠近熱源（灶頭等）的地方。
 - 在鋁紙上。
 - 在不平整的表面或非隔熱地氈上。
 - 在不足以支撐本電飯煲重量的滑動上。
 - 在可能擋住排氣或吸氣口的地氈上。
 - 在鍋蓋無法完全打開的地方。



警告

- 本電飯煲不應由兒童或體力、知覺或心智能力不足的人士，或者缺乏相關經驗或知識的人士使用。
- 請小心不要讓兒童把玩本產品。



警告

代表可能導致死亡或重傷的危險。



注意

代表有受傷或財物損失的風險。



代表您絕對不能做的行動。



代表必須採取的強制行動。

為防止電源插頭、電線或電源插座著火或短路

(有觸電、受傷、冒煙、著火或火災的風險)



警告

插座



說明

- 請使用專用的交流220V電源插座。請勿在同一個插座連接任何其他電器。



禁止事項

- 請勿使用已受損或鬆脫的電源插座。
- 請勿用濕手插入或移除電線。
- 請勿將電源插頭或電線放入水中，或者向其倒水。
- 在任何情況下均不能使用浸過水的電源插頭。
- 請勿使用損壞的電源插頭或電線。
- 請勿損壞電源插頭或電線。
 - 請勿改裝或改造電源插頭或電線。
 - 請勿拉扯電線。
 - 請勿對電線施加負荷。
 - 請勿夾住電線。
 - 請勿彎曲電源插頭或電線。
 - 請勿扭動或捆綁電線。
 - 請勿在電線上放置任何重物。
 - 請勿將電源插頭或電線放在發熱零件附近。

電源插頭
與
電線



說明

- 請將電源插頭完全插入插座內。
- 請擦乾淨電源插頭上的灰塵。



注意



使用後拔
除電源

- 不使用時，請將電源插頭從電源插座中移除。



說明

- 拔除電源插頭時，請勿拉扯電線。拔除插頭時，請確保握住插座。

安全注意事項（續）

為免煮飯時受傷或燙傷

有燙傷或受傷的風險。（由於運行期間會有壓力積聚，如不正確使用，電飯煲可以很危險。）



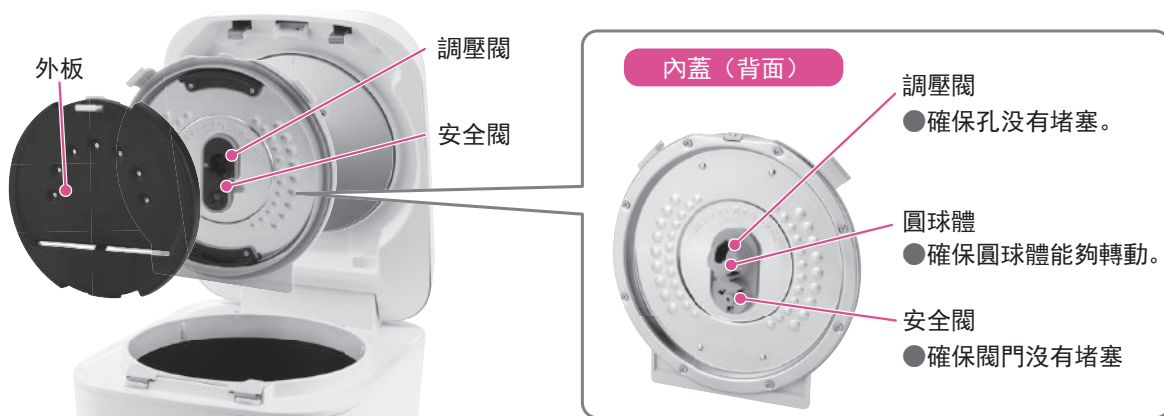
說明

- 請確保裝上蒸氣罩。（由於沸騰溢出或熱蒸氣自電飯煲湧出，因此會有燙傷的風險。）



- 開始煮飯前，取走內蓋和外板，以確保調壓閥或安全閥上沒有黏住米粒或其他異物。請確保裝上外板。

（否則熱水可能會噴出，或者鍋蓋可能會打開，導致燙傷。） → P. T-22



- 關上鍋蓋時，按下開蓋按鈕的兩側，並向下按壓鍋蓋，直至聽到卡塔聲。



- 打開鍋蓋前，請確保不再顯示 **Pressure**，且蒸氣口沒有冒出蒸氣，然後慢慢按下開蓋按鈕。煮飯期間，請勿打開鍋蓋。



- 如您別無選擇，必須在電飯煲運作期間打開鍋蓋，請按下「Cancel/Off」按鈕來停止煮飯，並等待約30秒鐘，直至 **Pressure** 停止閃爍並熄燈。然後方可打開鍋蓋。

· 請小心，釋放出的壓力會令蒸氣從蒸氣口噴出。

- 如果開蓋部分有米粒或其他物體塞住，用牙籤或類似的工具將其掏出。（否則可能導致鍋蓋無法安全地關上，進而導致鍋蓋意外打開，造成燙傷的風險。）



為免煮飯時受傷或燙傷 - 續

有燙傷、受傷或衛生相關問題的風險。（由於運行期間會有壓力積聚，如不正確使用，電飯煲可以變得很危險。）



警告

小心注意蒸氣口冒出的熱蒸氣。接觸到熱蒸氣可能會導致燙傷。



禁止事項

- 進行加壓煮飯時請勿打開鍋蓋（顯示 **Pressure** 時）。
- 手或臉部不可靠近蒸氣口。
 - 切勿讓幼童觸摸蒸氣口。
- 電飯煲運作時，請勿打開鍋蓋、搖晃機身或搬動電飯煲。
- 不要讓孩童單獨使用，同時要放在遠離幼兒的地方。



說明

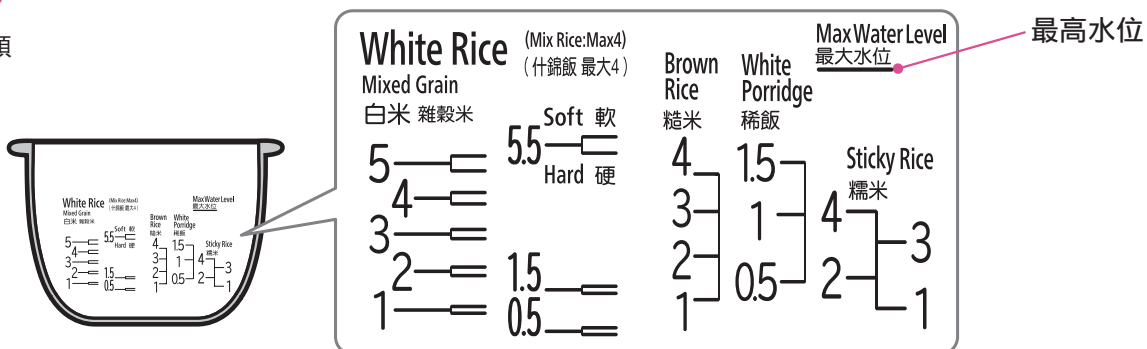
- 煮飯前請先檢查程式。
 - 如果使用「Porridge」以外的程式煮粥，會有水沸溢出的風險。
- 如因無法避免的原因需要打開鍋蓋，請按下「Cancel/Off」按鈕來停止煮飯，並等待約30分鐘，直至 **Pressure** 停止閃爍並熄燈。然後方可打開鍋蓋。
 - 請小心，釋放出的壓力會令蒸氣從蒸氣口噴出。
 - 如要繼續煮飯，請覆查米種及煮飯程式選擇是否正確，然後按下「Cook/Reheat」按鈕。視乎您停止煮飯時的情況而定，重新開始煮飯後，米飯可能無法煮好。
- 裝飯前，完全打開鍋蓋。

可能有食材彈出、熱水噴出，或者鍋蓋突然打開導致燙傷。



禁止事項

- 加入的水不應超出內鍋的「Max Water Level」線。



- 請勿使用電飯煲進行使用說明書或食譜明確記述以外的任何用途。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。（詳細方法請參閱食譜。）
 - 使用會突然出現泡泡的梳打粉等材料烹調的料理。
 - 大量用油的料理。
 - 咖喱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

安全注意事項（續）

為免煮飯時受傷或燙傷 - 續

有燙傷、受傷或衛生相關問題的風險。（由於運行期間會有壓力積聚，如不正確使用，電飯煲可以變得很危險。）



注意



禁止事項

- 選擇「Warm - Low」時，請勿使用保溫功能超過40小時。選擇「Warm - High」時，請勿使用保溫功能超過12小時。
- 請勿反覆使用再加熱功能。
- 選擇「Brown」、「Sticky」、「Mix」或「Porridge」程式時，請勿使用保溫功能。

為防止清潔時發生意外、觸電和火災

有燙傷、受傷、火災、冒煙或著火的風險。



注意



說明

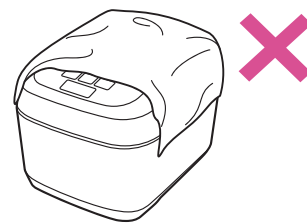
- 使用期間或剛使用完之後，請勿觸摸內鍋、內蓋或外板等高溫表面。
- 請從插座拔出電源插頭，然後待機身冷卻後再加以清潔。
- 等候內蓋冷卻之後再拆下。
- 等候外板冷卻之後再拆下。

使用安全注意事項

為免損壞或故障，請遵守下列事項。

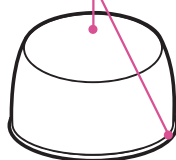
處理機身

- 使用電飯煲時，請勿用碗布或毛巾蓋在鍋蓋上。
（這可能導致褪色、變形或故障。）



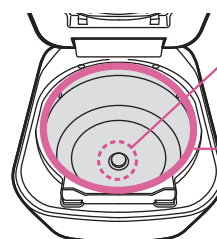
- 如果電飯煲黏有任何未清理的殘渣，請勿使用內鍋。
尤其是要保持右圖顯示的區域清潔乾淨。
（否則可能導致電飯煲故障，或者無法將飯煮好。）

內鍋的邊緣
及底部。



溫度感應器

位於安放內鍋邊緣的地方



- 請勿將電飯煲放在IH（電磁加熱）加熱爐上。
（有IH加熱爐導致故障的風險。）

- 請勿在電視機、收音機、對講機或無線電話附近使用電飯煲，否則可能產生噪音，嚴重影響畫質及/或音質。

- 內鍋空空如也時，請勿進行烹調。
（這樣可能會導致過熱。）

- 如電飯煲曾墜落或損壞，請停止使用電飯煲，並聯絡您當地的分銷商，以進行檢查及維修。

處理免加水自動蒸鍋

- 每次烹調後，請拆除內蓋（蓋墊）、外板和蒸氣口頂蓋。
（否則可能導致乾硬、褪色、黏手的米糊積聚在上面。）
（米飯不保溫的時候，多餘的水會累積在內蓋和外板，並滴到米飯上。）

- 請勿拉扯蓋墊或負壓閥，因為它們無法拆下。
（如果它們損壞或變形，將無法加壓，導致無法成功煮飯。）

- 如果無法裝上外板，蒸氣將無法達成原意的加濕效果。



關於處理內鍋

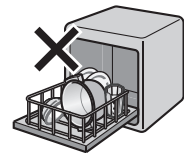
請遵守下列事項，以免氟塗層劃花或剝落。

- 請勿直接使用明火、微波爐或電磁爐加熱內鍋。
- 請勿使用金屬打泡器具在內鍋洗米。請勿讓篩子或類似的用具接觸到內鍋。
- 請勿在內鍋中使用醋。如果使用了任何調味料來煮飯，避免保溫米飯。反之，應盡快清洗內鍋。
- 請勿使用金屬飯勺或類似用具來勺出米飯或粥。
- 僅可使用本電飯煲隨附的飯勺。



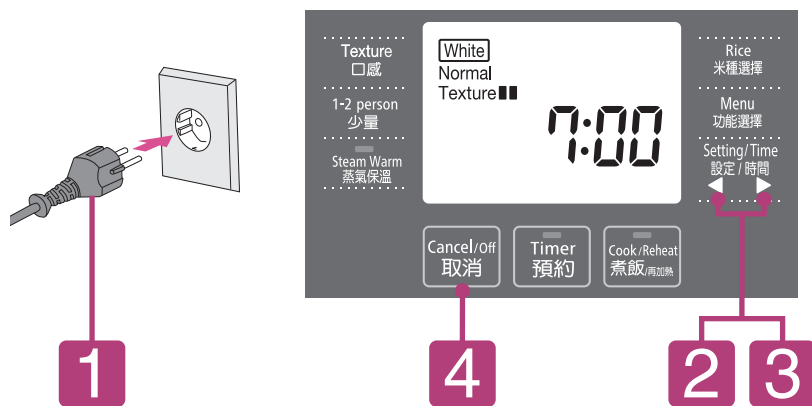
清潔

- 請勿使用內鍋作為洗碗盆。請勿將湯匙、碟或其他用具放在內鍋中。
- 使用軟海綿輕柔地清潔內鍋。切勿使用金屬或尼龍刷子。
- 僅可使用中性洗潔精。請勿使用漂白劑、擦洗劑或去污粉。
- 擦乾清洗後的內鍋時，請勿將內鍋倒放在碟子或用具上。
- 請勿使用洗碗機及乾燥機或乾碗碟機。



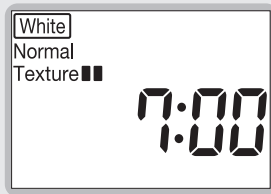
設定目前時間

- 當電飯煲拔除電源後，屏幕便會停用，但時鐘仍可依靠內藏電池繼續運作。
- 您可以配置屏幕，以在沒有連接電源插頭的情況下，仍在液晶顯示上顯示目前時間。
- 時鐘可能每個月的誤差大約為兩分鐘，視乎室溫而定。如遇此情況，請使用下列步驟，將時鐘設定為目前時間。



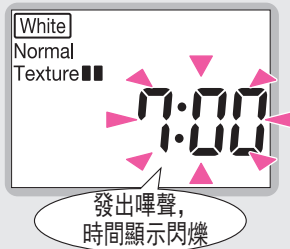
例子：要將「7:00」更改為「20:30」 *提供米的種類和程式顯示以作示例。

1 將電源插頭插入插座內



- 煮飯、保溫、預校煮飯或再加熱期間不可調校時間。
- 顯示已選的煮飯程式及目前時間。

2 按下 ◀ 或 ▶ 約一秒，讓時間顯示閃爍。

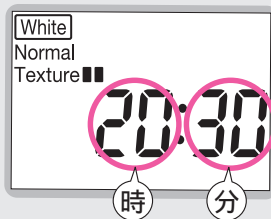


在目前時間閃爍期間，按下「1-2 person」按鈕約3秒鐘將使時鐘顯示「12:00」（中午12點），然後時鐘回復為最初值。

3 按下 ◀ 或 ▶，以將時間設定為「20:30」

- 每次按下 ◀ 或 ▶，時間都會更改。

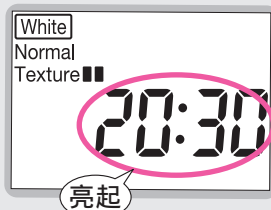
- 每次按下 ◀，時鐘會後退一分鐘。每次按下 ▶，時鐘會向前一分鐘。
- 持續按下這兩個按鈕之一，會讓時鐘以每次10分鐘的幅度向前或向後移動。



- 時鐘以24小時制顯示時間，即凌晨12點顯示為0:00，中午12點則顯示為12:00，如此類推。
- 除非您按下「Cancel/Off」按鈕，否則約一分鐘後，時間調校會自動完成。

4 按下 Cancel/Off 完成時間設定。

- 時間顯示閃爍，隨後保持亮起。



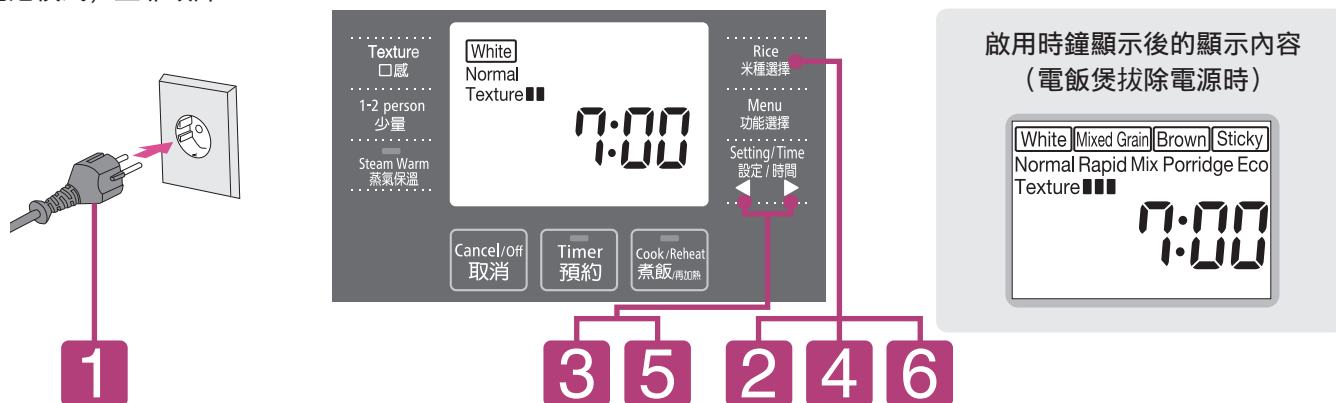
要在煮飯、保溫、預校煮飯或再加熱期間查看目前時間：

如果按下 ◀ 或 ▶ 按鈕，將會顯示目前時間3秒鐘，然後時鐘會回到原有顯示。

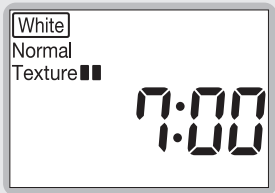






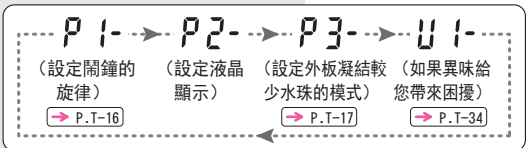










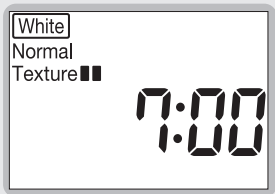
如何切換LCD顯示

(要在插頭沒有連接電源插座的情況下仍然顯示時鐘)

- 時鐘顯示預設為停用。
請使用下列步驟來啟用時鐘。
- 如果電飯煲在液晶顯示依靠內藏電池運作期間拔除電源，則屏幕將變暗，然後恢復正常。這是因為電源切換到其內藏電池模式，並非故障。

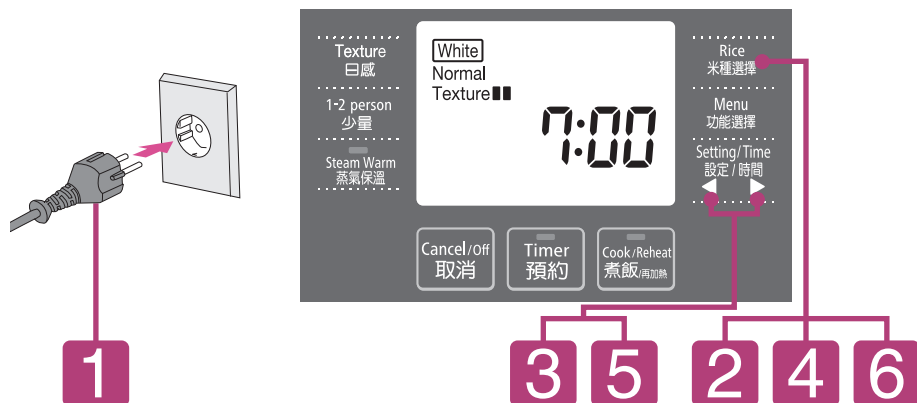


*提供米的種類和程式顯示以作示例。

- 1 將電源插頭插入插座內**

 - 按下「Cancel/Off」按鈕，可讓您回到最初的檢視模式，即使在設定過程中。任何未確認的設定亦會重設。
- 2 按下  約五秒以切換至用於更改設定的模式。**

- 3 按下  或 ，以在屏幕上顯示「P2-」。**
 - 按下  以跳至下一個項目。按下  以返回至上一個項目。
- 4 按下 .**
 - 按下  可變更液晶顯示設定。
- 5 按下  或  以切換設定。**
 - 您每次按下  或 ，屏幕便會更改。
- 6 按下  以確認您的設定。**
 - 按下  進入您的設定，屏幕會回到最初的顯示內容。
 - 如果約三分鐘內沒有任何操作，您的設定便會自動被接受。

變更旋律的方法

- 通知您煮飯過程已經開始或完成的旋律。
- 預設聲音為「旋律（標準）」。
- 可以將聲音切換為「旋律（低音）」，「嗶嗶聲」或「靜音」。請按照以下步驟變更聲音。
- 如果您選擇「靜音」，通知您操作不正確的通知音將無法設為靜音。



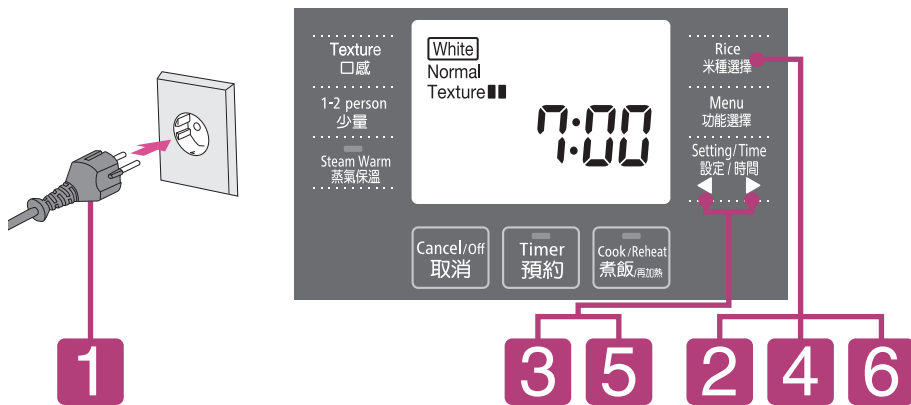
*提供米的種類和程式顯示以作示例。

<p>1 將電源插頭插入插座內</p>		<p>●按下「Cancel/Off」按鈕，可讓您回到最初的檢視模式，即使在設定過程中。任何未確認的設定亦會重設。</p>
<p>2 按下 Rice 米種選擇 約五秒以切換至用於更改設定的模式。</p>		
<p>3 按下 ◀ 或 ▶，以在屏幕上顯示「P1-」。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●您每次按下 ◀ 或 ▶，顯示便會切換。 ●按下 ◀ 以跳至下一項設定。按下 ▶ 以返回至上一項設定。 		
<p>4 按下 Rice 米種選擇。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●按下 Rice 米種選擇 可變更鬧鐘旋律設定。 		
<p>5 按下 ◀ 或 ▶ 以切換設定。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●您每次按下 ◀ 或 ▶，屏幕便會更改。 ●按下 ◀ 以跳至下一項設定。按下 ▶ 以返回至上一項設定。 		<p>●每次更改選項，對應所顯示數量的旋律便會響起。</p>
<p>6 按下 Rice 米種選擇 以確認您的設定。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●按下 Rice 米種選擇 進入您的設定，屏幕會回到最初的顯示內容。 		<p>●如果約三分鐘內沒有任何操作，您的設定便會自動被接受。</p>

如何在煮飯後切換為外板凝結較少水珠的模式

●煮飯後在內蓋及外板上凝結的水珠有助防止米飯表面變乾。如果凝結的水珠給您帶來困擾，您可以切換至外板凝結較少水珠的模式，這樣蒸煮時間長度便會增加。

切換模式後，此設定會被記憶，直到切換回原來的模式才不再採用。



1 將電源插頭插入插座內



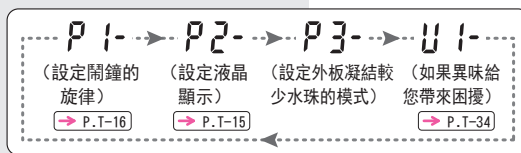
●按下「Cancel/Off」按鈕，可讓您回到最初的檢視模式，即使在設定過程中。任何未確認的設定亦會重設。

2 按下 **Rice** 米種選擇 約五秒以切換至用於更改設定的模式。



3 按下 **◀** 或 **▶**，以在屏幕上顯示「P3-」。

- 您每次按下 **◀** 或 **▶**，顯示便會切換。
- 按下 **◀** 以跳至下一項設定。按下 **▶** 以返回至上一項設定。



切換至外板凝結較少水珠的模式時

4 按下 **Rice** 米種選擇。

- 按下 **Rice** 米種選擇 可變更「外板凝結較少水珠模式」設定。



- 需要再多約五分鐘的煮飯時間。
- 外板中收集的水珠數量將會減少。
- 電飯煲使用高壓，因此設有緊閉密封層，即使切換至外板凝結較少水珠的模式時，仍會有一定的水珠凝結。

5 按下 **◀** 或 **▶** 以切換設定。

- 您每次按下 **◀** 或 **▶**，屏幕便會更改。



如果保溫期間的水珠給您帶來困擾，請選擇「Warm-High」。

➔ P.T-28

6 按下 **Rice** 米種選擇 以確認您的設定。

- 按下 **Rice** 米種選擇 進入您的設定，屏幕會回到最初的顯示內容。

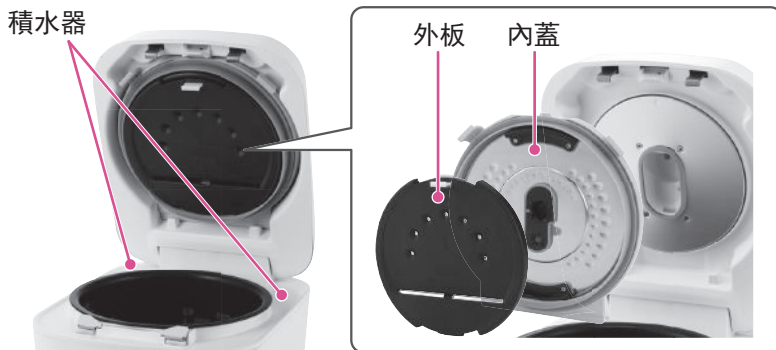


- 如果約三分鐘內沒有任何操作，您的設定便會自動被接受。

免加水自動蒸鍋

免加水自動蒸鍋在煮飯期間收集產生的蒸氣，使其凝結成蒸餾水，並在煮飯、保溫及再加熱期間將其作為蒸氣釋放，使米飯保持濕潤，更加美味。（不需額外加水。）

- 在煮飯（蒸煮）完成後或者保溫期間，蒸氣可保持米飯濕潤，亦會在免加水自動蒸鍋的表面凝結成水珠，但這並非故障。此外，在打開鍋蓋後，水珠會流入積水器。這些水珠不會影響煮飯或保溫期間米飯的質素。如果水珠給您帶來困擾，請用布將其擦乾。
- 視乎所用的功能選擇、煮飯份量、水量等因素，免加水自動蒸鍋收集到水量會有所不同。
- 免加水自動蒸鍋每揮發1 ml水分，就會產生約1,700 ml的蒸氣。在蒸煮期間，蒸氣口會關上以阻止蒸氣流出外面，從而為內鍋注入適量蒸氣。
- 如果沒有裝上外板，蒸氣將無法達成原意的加濕效果，米飯看上去便會有點硬。
- 每次完成煮飯後，都要取走及清洗內蓋和外板。
（避免食物殘渣黏附在這些部分，然後乾涸變色。）（避免累積過多水分，在並非保溫時滴到米飯上。）
- 如要清潔電飯煲，請待它冷卻後，才使用海綿或柔軟的抹布等物品擦拭。請勿使用塑膠或其他硬的物料製成的刷子。



⚠ 注意



- 等候內蓋冷卻之後再拆下。
- 等候外板冷卻之後再拆下。
（熱水可能會灑出。）



切勿觸摸

- 使用期間或剛使用完之後，請勿觸摸內鍋、內蓋或外板等燙手配件。

煮出美味米飯的提示

請參閱下一頁的「使用合適的煮飯程式」。

量米。

- 使用隨附的量杯來正確地量米。

裝滿至頂部的量杯
(隨電飯煲附上)：

約180 ml

鋪平量杯中的米。



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。)

洗米。

- 輕輕清洗米粒。
- 像是從底部鏟出一樣，清洗免洗米。
如果水變得渾濁，請清洗免洗米，否則可能煮得不好。

首先用大量水洗米，攪拌幾次，然後立即把水倒掉。

重複此步驟，
直至水變清澈。



因為第一輪的水容易被米吸收，所以請立即將水倒掉，能夠防止米糠黏在米粒上。



好好清洗米粒，以防止米粒吸收米糠的氣味或產生鍋巴。

注意事項 在內鍋洗米時，請勿使用金屬打泡器或類似的用具。(它們可能會損壞或剝落氟塗層。)

調節加水量。

- 整平內鍋中的米，將內鍋放在平坦的表面上，然後根據米的種類和您選擇的程式調節加水量。
 - 水位線作參考之用。- 加水量可以因應個人喜好而作出調節。
 - 想要煮出水分較少的米飯(例如：製作壽司或咖喱)，請使用「Hard」的水位。
 - 想要煮出較軟的米飯，請使用「Soft」。
 - 加入的水不能超越標記為「Soft」的線。否則，熱水可能會灑出。

(水位刻度 → P.T-7)



「Normal」的水位
「Soft」的水位
3
「Hard」的水位
內鍋中的水位刻度(三杯米)

- 注意事項**
- 請勿使用熱水。(否則米飯會變得黏稠。)
 - 使用高鹼度的水煮飯，可能會導致米飯變得黏稠或變黃。另外，以硬水(礦泉水等)煮飯，米飯可能會出現呈粉狀或變硬的情況。加水量可以因應個人喜好而作出調節。
 - 烹煮新鮮收割的米時，請使用少一點水(加水至標記為「Hard」的水位)。此舉可令水分較多的新鮮收割米烹煮時較不黏稠。
 - 有關烹煮雜穀飯時調節水量的詳細說明，請參閱商店提供的各種雜穀米烹調使用說明書(標示於包裝袋上)。

煮飯時

- 立即將米飯翻鬆。
釋放蒸氣有助防止米飯變得黏稠或變硬。



請將米上下翻轉，像是從底部鏟出一樣。



翻鬆米飯的同時，小心不要將米搗碎。

使用合適的煮飯程式

當您想要:	米的選擇	程式	Texture	水位線	煮飯的份量 (杯數)	少量煮飯	估計煮飯時間 (分鐘)		
<p>選擇您想要的完成口感</p> <p>Texture ■</p> <ul style="list-style-type: none"> · 如果想要較硬及樸實的口感 · 煮新鮮收割的米或吸水快速及易於變黏的米時，請選擇「Texture ■」，並在內鍋中加水至「Hard」水位。含水量較高的米將煮得較不黏稠。 · 用於製作壽司、咖喱、中式炒飯等的硬米飯。 <hr/> <p>Texture ■■</p> <p>當您想享受米粒的質感和甜度時</p> <hr/> <p>Texture ■■■</p> <ul style="list-style-type: none"> · 當您想享受較軟和黏的口感以及甜度時 · 當您想煮出製作午餐飯盒和飯糰的米飯時 · 當您想煮出冷凍儲藏的米飯時 	White	Normal	Texture ■	White Rice	0.5-5.5	可以設定	30-45		
			Texture ■■	White Rice	0.5-5.5	可以設定	40-60		
			Texture ■■■	White Rice	0.5-5.5	可以設定	80-100		
		快煮		Rapid		White Rice	1-5.5	無法設定	25-35
		對於什錦米 (含其他食材)		Mix	無法設定	White Rice	1-4	無法設定	45-60
		百分百純米粥		Porridge		White Porridge	0.5-1.5	無法設定	65-85
使用省電量煮飯時		Eco	White Rice	1-5.5		可以設定	40-60		

● 煮少量飯的時候，請使用「1-2 person」按鈕。

當您想要：	米的選擇	程式	Texture	水位線	煮飯的份量 (杯數)	少量 煮飯	估計煮飯時間 (分鐘)
<p>想要烹煮加入雜穀米的白米時</p> <ul style="list-style-type: none"> 往白米中加入的各種雜穀米比例應為3成或以下。 遵循雜穀米包裝上關於調節加水量的任何指示。 煮雜穀飯的時候，選擇您想要的口感。 <p>[Texture █] 如果想要較硬的口感</p> <p>[Texture ███] 正常口感</p> <p>[Texture █████] 如果想要較軟的口感</p>	Mixed Grain	Normal	Texture █	Mixed Grain	1-5.5	可以設定	35-50
			Texture ███	Mixed Grain	1-5.5	可以設定	55-75
			Texture █████	Mixed Grain	1-5.5	可以設定	76-96
				Mix	無法設定	Mixed Grain	1-4
<p>單煮糙米</p> <ul style="list-style-type: none"> 選擇您想要的口感 <p>[Texture █] 如果想要較硬的口感</p> <p>[Texture ███] 正常口感</p> <p>[Texture █████] 如果想要較軟的口感</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 請勿使用保溫功能。（長時間保溫可能令米飯產生異味或變色。） 	Brown	Normal	Texture █	Brown Rice	1-4	可以設定	46-62
			Texture ███	Brown Rice	1-4	可以設定	63-83
			Texture █████	Brown Rice	1-4	可以設定	92-112
			Mix	無法設定	Brown Rice	1-4	無法設定
<p>煮糯米飯</p> <ul style="list-style-type: none"> 加入太多食材可能無法將飯煮好。 煮糯米飯時，按照1杯糯米：0.5杯白米（粳米）的比例混合米粒。（如果只使用糯米，則過早吸水可能導致無法將飯煮好。） <p>如要煮紅豆飯，請按照 → P.T-51 建議的比例混合紅豆。</p>	Sticky	Normal	無法設定	Sticky Rice	1-4	無法設定	40-60

- 估計煮飯時間根據電壓220 V、室溫20°C和水溫18°C的情況得出。
- 煮飯時間會取決於電壓、室溫、水位、米的種類等而有所不同。
- 電飯煲噴出的蒸氣量取決於煮飯程式而有所不同。

準備電飯煲

1 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。

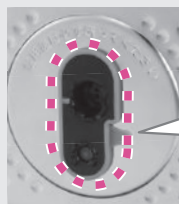
注意事項 如果放入內鍋前沒有清除水分和殘渣，可能會導致故障或煮飯質素未如理想。



2 檢查鍋蓋。

確保調壓閥、安全閥及負壓閥清潔乾淨且沒有堵塞。 → P.T-31

裝上免加水自動蒸鍋。 → P.T-32



清除上面的殘渣。



● 如果沒有裝上免加水自動蒸鍋外板，蒸氣將無法達成原意的加濕效果，米飯看上去便會有點硬。



警告 烹調前，拆下內蓋、外板和蒸氣口頂蓋以確保沒有米粒或其他殘渣黏塞著調壓閥或安全閥。請確保裝上外板和蒸氣口。（否則可能有熱水噴出，或者鍋蓋突然打開，導致燙傷。）

3 關上鍋蓋並裝上蒸氣罩。

緩慢且安全地關上鍋蓋，直至聽到卡塔聲。然後裝上蒸氣罩。

● 您無須先泡再煮，煮飯程式完成後留著任其蒸煮。「Soaking」和「Steaming」程式已包含在煮飯過程中。

要裝上蒸氣罩，將其對齊鍋蓋內的凹槽，然後向下按壓蒸氣罩正面中央位置，直至聽到卡塔聲。



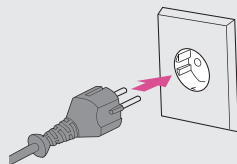
注意事項

- 如果鍋蓋遭到猛烈撞擊，由於壓力式電飯煲高度密封不透氣（空氣無法輕易漏出），因此鍋蓋將無法關閉。請慢慢地關上鍋蓋。
- 除非裝上免加水自動蒸鍋，否則鍋蓋會無法關上。



- 關上鍋蓋時，請確保同時按下開蓋按鈕的兩側，直至聽到卡塔聲。（否則鍋蓋可能突然打開，導致燙傷。）
- 請確保裝上蒸氣罩。（由於電飯煲內食物沸騰溢出或熱蒸氣自電飯煲內湧出，因此會有燙傷的風險。）

4 將電源插頭插入插座內



顯示所選米的種類、程式及目前時間。

White
Normal
Texture ■■

7:00

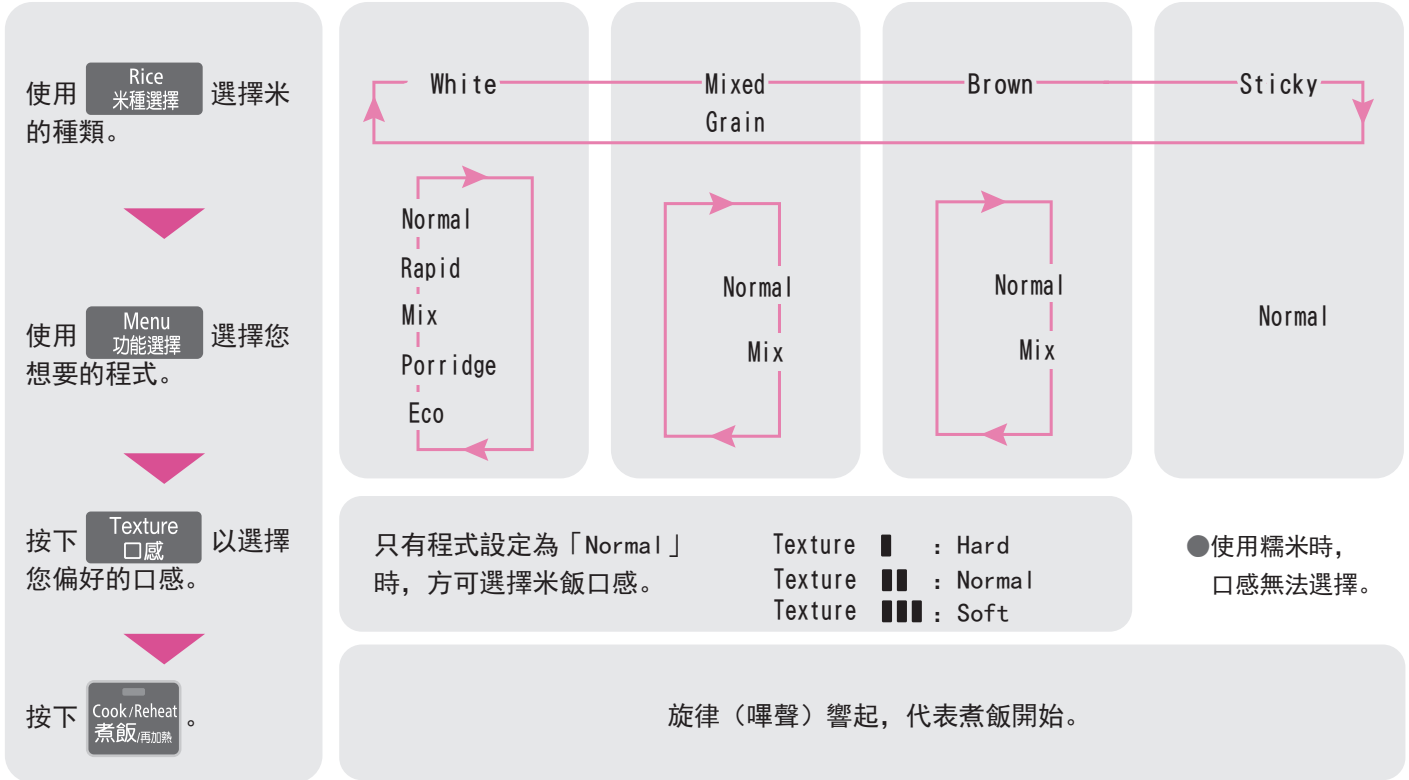
留意

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

準備開始烹煮時：

操作步驟及 Rice 米種選擇 與 Menu 功能選擇 的選擇方法

● 每次按下相應的按鈕，Rice 米種選擇 和 Menu 功能選擇 項目的更改方式如下所示。



- 按下 ◀ 以返回至上一個項目。按下 ▶ 以跳至下一個項目。
- 備份記憶體會保留上一次選擇的米種和程式。

立即煮飯

煮飯 → P.T-24, T-25

使用預校功能煮飯

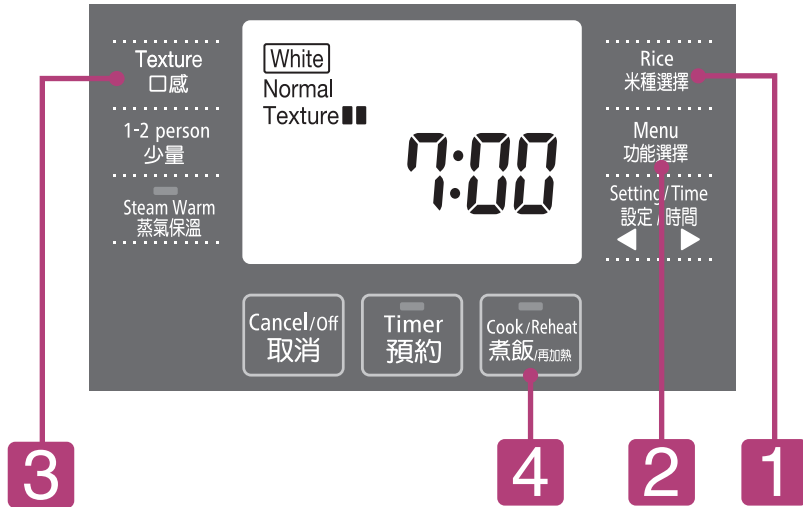
使用預校煮飯 → P.T-26

長時間浸泡後煮飯

使用預校浸泡 → P.T-27

使用合適的煮飯程式 → P.T-20, T-21

煮飯(白米、雜穀米、糙米、糯米)



例子：當「White」選擇為「Normal Texture ■■■」時 * 例子顯示圖解中顯示時間的情況。

1 選擇「Rice」。

按下 **Rice** 米種選擇，令您想要烹煮的米種燈號閃爍。

- 每次按下 **Rice** 米種選擇，閃爍項目都會更改。
- 按下 **◀** 以返回至上一個項目。按下 **▶** 以跳至下一個項目。

White - Mixed Grain - Brown - Sticky



● 最初設定為「White」。當您使用「White」以外的煮飯程式，或者烹煮與上一次烹煮不同種類的米時，請進行步驟 1。

● 當您為「White」選擇了「Normal」、「Rapid」和「Eco」，以及為「Mixed Grain」選擇了「Normal」以外的煮飯程式時，將會顯示目前時間。

→ P. T-40

2 選擇「Program」。

按下 **Menu** 功能選擇，使所需的煮飯程式閃爍。

- 每次按下 **Menu** 功能選擇 按鈕，閃爍項目都會更改。
- 按下 **◀** 以返回至上一個項目。按下 **▶** 以跳至下一個項目。

Normal - Rapid - Mix
Eco - Porridge



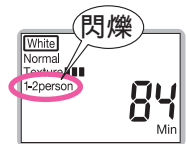
● 可以選擇的煮飯程式視乎米的種類而定。
● 備份記憶體會保留上一次選擇的米種和程式。

煮少量米飯時

● 煮0.5杯至2杯米。

按下 **1-2 person** 少量 按鈕。

對於1-2人份可選擇的煮飯程式，請參閱P. T-20和P. T-21。



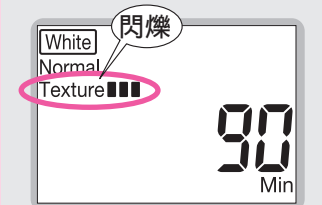
● 此程式可避免米飯煮成糊狀或燒焦，確保煮好的米飯口感軟彈。
● 一經選擇，便會儲存在記憶體中。如果再次按下，即會取消。

3 選擇「Texture」。

按下 **Texture** 口感，以選擇您偏好的口感。

- 只有程式設定為「Normal」時，方可選擇米飯口感。
- 您每次按下 **Texture** 口感，閃爍項目都會更改。
- 按下 **◀** 以返回至上一個項目。按下 **▶** 以跳至下一個項目。

Texture ■ : Hard
Texture ■■ : Normal
Texture ■■■ : Soft



警告



壓力煮飯期間（顯示 **Pressure** 時），請勿打開鍋蓋。
電飯煲內的壓力相當之高，因此強行開蓋可能會有危險。

禁止事項



說明

如因無法避免的原因需要打開鍋蓋，請按下「Cancel/Off」按鈕來停止煮飯，並等待約30秒鐘，直至 **Pressure** 停止閃爍並熄燈。然後方可打開鍋蓋。

· 請小心，釋放出的壓力會令蒸氣從蒸氣口噴出。

如要繼續煮飯，請覆查米種及煮飯程式選擇是否正確，然後按下「Cook/Reheat」按鈕。

視乎您停止煮飯時的情況而定，重新開始煮飯後，米飯可能煮得不充分。

注意



說明

檢查程式。

如果使用了錯誤的程式來煮粥，由於過程需要用大量的水，因此會有大量熱水噴出的危險。

4

按下 **Cook/Reheat** 煮飯/再加熱。

旋律（嗶聲）響起，代表煮飯開始。

- Cook/Reheat燈號亮起。
- 煮飯期間 **Pressure** 顯示。
- 「Soaking」和「Steaming」程式已包含在煮飯過程中。

旋律（嗶聲）響起，代表煮飯完成。
接著會自動開始保溫。

- Steam Warm燈號亮起。
- 顯示「Warm-High」或「Warm-Low」。
- 預設保溫模式為「Warm-Low」。
- 顯示經過的保溫時間。
- 模式更改為保溫時，**Pressure** 熄燈。



所選選項以外的其他煮飯選項會熄燈。
大約三秒後

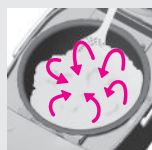
這顯示煮飯過程完成前的所需時長。

- 煮飯過程中 and 保溫期間，可能會響起聲音。→ P.T-42
- 剩餘煮飯時間是由煮飯功能根據之前煮飯操作所需時間長度、水溫等計算得出。
- 如果電飯煲溫熱，可能無法顯示剩餘煮飯時間。
- 剩餘煮飯時間可能在煮飯過程中快速減少或停止。這個情況是為了把飯煮得更美味而作出調整所致。
- 選擇「Brown」、「Sticky」、「Mix」及「Porridge」時，將會顯示目前時間，因為視乎米和食材的份量不同，剩餘煮飯時間亦會大幅變化。
在煮好前幾分鐘，才會顯示剩餘的烹調時間。

5

煮好飯後，立即將米飯攪拌翻鬆。

- 這可防止吸收過多蒸氣，使米飯黏稠，導致黏在一起。
- 米飯保溫方法 → P.T-28, T-29
- 米飯的中央可能有點脹起，或者令接觸內鍋的米飯看起來較軟。這是因為IH加熱令內鍋本身發熱而造成的。這是為了確保能把米飯煮好。
- 煮飯完成後，先等電飯煲冷卻下來，才能再煮。



請把米飯翻鬆，像是從內鍋底部鏟出一樣。



以截剝動作翻鬆米飯，使米飯變得鬆軟。

- 由於本產品煮飯時利用壓力原理，導致蒸氣很難溢出，因此煮飯後若立即打開鍋蓋，鍋蓋上可能有水珠凝結，但這並非故障。
如果凝結的水珠給您帶來困擾：→ P.T-17

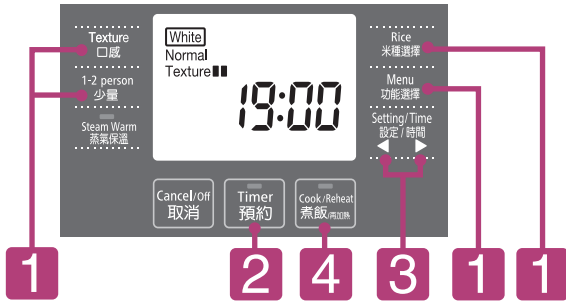
鍋蓋無法打開時

- 1 向下按壓鍋蓋
- 2 按下開蓋按鈕。



使用預校煮飯（於所需時間將飯煮好）

- 可以使用「Timer1」和「Timer2」預先設定煮飯時間。
根據預設值，「Timer1」設定為「6:00」，「Timer2」設定為「18:00」。
- 預設時間是指開始煮飯的時間。
- 如果預設的時間接近目前時間，就會直接開始煮飯。（預校煮飯燈號不會亮起。）



注意事項

- 選擇「Mix」時，請勿使用預校煮飯。
（食材的質素會下降，或者調味料會囤積於鍋底，導致無法將飯煮好。）
- 預校時間長度上限為12小時（建議）。
- 由於脫離米飯的物質沉澱，預校煮飯會導致米飯輕易產生鍋巴。請確保妥善攪拌米飯。

→ P.T-17

- 為「White」選擇「Normal Texture」時的顯示例子。

查看目前時間，如有偏差，請進行調整。

→ P.T-14

使用「Timer1」預先設定煮飯時間為「7:30」時的例子

- 選擇「Rice」、「Program」、「Texture」和/或「Small amounts」。
- 選擇「預校煮飯」。

按下 **Timer 預約** 使「Timer 1」亮燈。

 - Cook/Reheat 燈號閃爍。
 - 每次按下 **Timer 預約** 按鈕，即會變更亮起的項目。

● 遵循第 **→ P.T-24** 頁的煮飯步驟，設定煮飯程式。

● 顯示預設設定或之前設定的時間。
- 按下 **◀** 或 **▶**，將煮好飯的時間設定為「7:30 AM」

 - 每次按下 **◀** 或 **▶**，時間都會更改。

· 每次按下 **◀**，時間長度會以10分鐘的幅度減少；每次按下 **▶**，則以10分鐘的幅度增加。
· 按住兩個按鈕之一可快速減少或增加時間長度。

● 「Timer2」響起一長四短的嗶聲。

● 您已設定的時間會儲存在記憶體內。

● 要取消預校煮飯，按下「Cancel/Off」按鈕。
- 按下 **Cook/Reheat 煮飯/再加熱**。

預校煮飯設定完成後，會響起兩下短嗶聲。

 - Cook/Reheat 燈號熄滅，而Timer 燈號亮起。

旋律（嗶聲）響起，代表煮飯完成。接著會自動開始保溫。

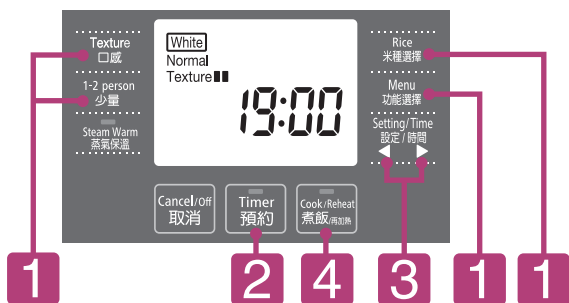
 - Steam Warm 燈號亮起。

顯示完成煮飯的預先設定時間。
- 煮好飯後，立即將米飯攪拌翻鬆。

 - 這可防止吸收過多蒸氣，使米飯黏稠，導致黏在一起。
 - 如何保溫米飯 **→ P.T-28, T-29**

使用預校浸泡 (將米浸泡後再煮)

- 如果想浸泡較長時間，請選擇此選項。
- 預設浸泡時間為30分鐘。
- 此功能可依照浸泡時間控制浸泡期間的水溫，讓米充份吸收水分之後才開始煮飯。
- 預校浸泡不可結合預校煮飯一併使用。



注意事項

選擇「Mix」時，請勿使用預校浸泡。
(食材的質素會下降，或者調味料會囤積於鍋底，導致無法將飯煮好。)

例子：將預校浸泡時間設定為「60分鐘」 *為「White」選擇「Normal Texture」時的顯示例子。

1 選擇「Rice」、「Program」、「Texture」和/或「Small amounts」。

- 遵循第 [→ P.T-24](#) 頁的煮飯步驟，設定煮飯程式。

2 按下 **Timer 預約**，讓浸泡時間（如：30分鐘）閃爍。

- Cook/Reheat燈號閃爍。
- 每次按下 **Timer 預約** 按鈕，即會變更亮起的項目。

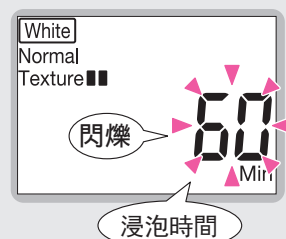


- 顯示預設時間設定或之前選擇的時間設定。

3 按下 **◀ ▶**，將浸泡時間設定為「60」。

- 每次按下 **◀** 或 **▶**，時間長度都會更改。

可以將時間週期設定為10分鐘至60分鐘，以10分鐘的幅度遞增。



- 夏季的理想浸泡時間為30分鐘。

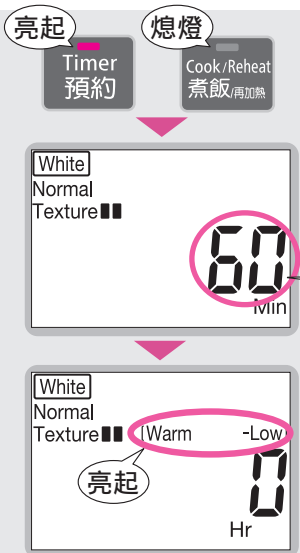
4 按下 **Cook/Reheat 煮飯/再加熱**。

響起兩長三短的嗶聲，代表預校浸泡開始。

- Cook/Reheat燈號熄滅，而Timer燈號亮起。

旋律（嗶聲）響起，代表煮飯完成。接著會自動開始保溫。

- Steam Warm燈號亮起。



- 您已設定的時間長度會儲存在記憶體內。
- 要取消預校浸泡，按下「Cancel/Off」按鈕。

以分鐘為單位顯示煮飯開始前剩餘的浸泡時間。

5 煮好飯後，立即將米飯攪拌翻鬆。

- 這可防止吸收過多蒸氣，使米飯黏稠，導致黏在一起。
- 如何保溫米飯 [→ P.T-28, T-29](#)

保溫米飯

- 保溫分為兩種模式：「Warm-High」和「Warm-Low」。
- 煮好飯後，電飯煲自動切換為「Warm-High」或「Warm-Low」，然後 Steam Warm 燈號亮起。
- 煮飯過程完成後，將米飯攪拌翻鬆。
- 保溫開始後 72 小時，會顯示「C7」，保溫即會停止。

根據溫度使用保溫

- 預設保溫模式為「Warm-High」。

「Warm-High」

此模式可以較高溫度保持米飯溫熱。此模式能防止鍋蓋內部和內鍋中形成水珠。

- 保溫時間不要超過12小時。（但即使經過了12小時之後，保溫仍會繼續。）

「Warm-Low」

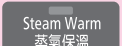
以較低溫度保持米飯溫熱。這樣能將米飯褪色或變乾的機會降至最低，同時能節省電力。


- 保溫時間不要超過40小時。（但即使經過了40小時之後，保溫仍會繼續。）

切換「Warm-High」與「Warm-Low」的方法。

保溫開始後一小時內，可以在「Warm-High」與「Warm-Low」之間切換。

1

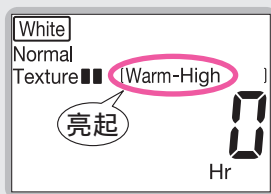
在保溫開啟時，按下 。

- 每次按下 ，即會變更設定，而顯示窗所示內容亦會在「Warm Low」和「Warm High」之間變動。

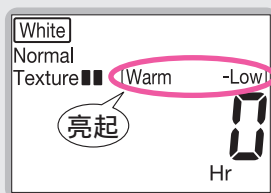


- 開始保溫後一小時，按鈕操作將被停用，您將無法切換模式。（這是為了防止米飯褪色或發出異味。）

顯示「Warm-High」



顯示「Warm-Low」



- 當您設定了「Warm-High」或「Warm-Low」後，設定會儲存在記憶體中。

保溫米飯的提示

- 保溫期間也要不時攪拌米飯。
- 只剩下少量米飯時，盡量將米飯放在靠近內鍋正中央的位置。（這樣做是為了防止米飯變乾或變得黏稠。）
- 避免長時間保溫。請勿使用「Warm-High」超過 12 小時。請勿使用「Warm-Low」超過 40 小時。（否則，米飯可能會散發異味或褪色。）
- 請勿保溫烹煮前未洗乾淨的米飯。保溫米飯時，請勿將飯勺放在飯內，因為這樣可能會導致米飯散發異味或褪色。（否則，米飯可能會散發異味或褪色。）
- 可以用保鮮紙將米飯包好並保存在冰箱，待需要食用時使用微波爐再加熱。



⚠ 注意



請勿採用以下方式為米飯保溫。否則，米飯可能會散發異味或褪色。

- 請勿保溫米飯至超出所顯示保溫時間的時長。

禁止事項

不適合使用保溫的米飯

視乎米的種類及煮飯程式，將飯保溫可能令米飯變質、產生異味或變得黏稠。



請勿保溫（將飯保溫可能令米飯變質、產生異味或變得黏稠）。

請勿為白米以外的種類使用保溫，使用「Mix」或「Porridge」時亦不要使用保溫。
另外，請勿將已涼掉的米飯保溫。

留意

- 保溫期間，鍋蓋內部及內鍋之中可能會凝結出水滴，這樣能夠防止米飯變乾，並非故障。

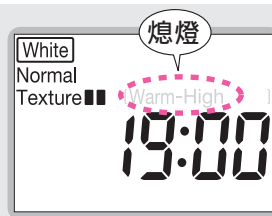
停止保溫

1

在保溫期間按下

Cancel/Off
取消

- Steam Warm燈號熄滅。



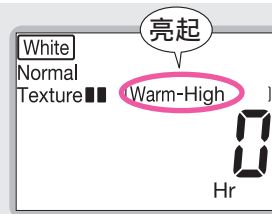
從「OFF」切換成保溫

1

按下

Steam Warm
蒸氣保溫

- 您之前設定的保溫模式（「Warm-High」或「Warm-Low」）啟用。
- Steam Warm燈號亮起。



- 以小時為單位顯示經過的保溫時間。
經過的「Warm-High」時間顯示最多 12 小時，「Warm-Low」時間顯示最多 40 小時；之後將顯示目前時間。

再加熱保溫中的米飯

- 如果您覺得保溫中的米飯稍為有點冰涼，可選擇將其再加熱。

注意事項

- 米飯的份量不應超過「White」的水位刻度3。
- 再加熱前，先翻鬆並鋪平米飯。（這是為了防止加熱不均。）
- 請勿反覆再加熱米飯。（否則會令米飯變乾或燒焦。）

1

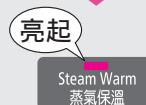
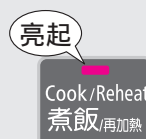
在保溫開啟時，按下

Cook/Reheat
煮飯/再加熱

- Cook/Reheat燈號亮起。
- 再加熱約10分鐘後，會自動停止。

旋律（嗶聲）響起，代表再加熱完成。
電飯煲自動回復到保溫。

- Steam Warm燈號亮起。



- 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時，發出嗶聲，表示不能再加熱。
- 要在再加熱途中停止，請按下「Cancel/Off」按鈕。

清潔和保養

警告



拔除電源後，請先讓電飯煲冷卻，然後再小心清潔電飯煲。（否則可能導致燙傷。）

說明

注意事項

- 請勿使用汽油、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。）
- 使用中性洗潔精。（使用任何其他物質可能會令表面損毀。）
- 使用海綿或類似柔軟的物品清洗。請勿使用塑膠或其他硬的物料製成的刷子。（使用這些物品可能會令表面損毀。）
- 請勿使用洗碗機及/或乾碗碟機弄乾。（使用這些物品可能會令部件變形或脫色。）

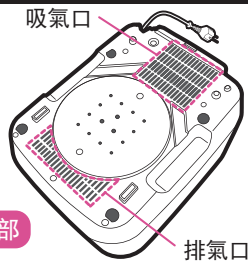
機身和機身內部（髒污時）

- 用擰乾的抹布擦拭。
- 請勿用水或放入水中清洗。



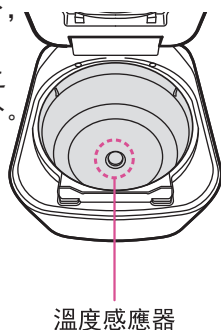
吸氣口/排氣口（每月清洗一次）

- 使用吸塵器來清除機身底部吸氣口及排氣口的塵垢。



溫度感應器（每次使用前進行檢查）

- 如果有乾涸物黏住開蓋部分，用細紋防水砂紙（600號左右）沾少量水，將其清除。清除之後，用擰乾的抹布擦拭該部分。
- 請勿用水或放入水中清洗。



開蓋部分（每次使用前進行檢查）

- 如果鍋蓋無法正確扣上，使用牙籤或類似的工具，清除堵塞開蓋部分的任何米粒或異物。（米粒或異物可能導致鍋蓋無法安全地關上，進而導致鍋蓋意外打開，造成燙傷的風險。）

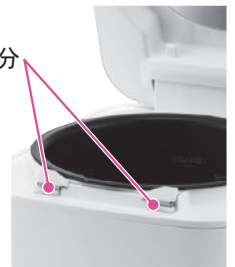
注意事項

- 機身開蓋部分設有彈簧。清潔時請小心，不要損壞彈簧。

鍋蓋開蓋部分
檢查本產品所有部件是否有米粒或異物堵住。



機身開蓋部分
檢查所有開口是否有米粒或異物堵住。



飯勺（每次使用後清洗） 量杯（髒污時清洗）

- 使用中性洗潔精，用海綿或類似柔軟的物品清洗。

內鍋（每次使用後清洗）

- 從電飯煲中取出內鍋，使用中性洗潔精和海綿或類似的柔軟物料清洗它。
- 如果因內鍋曾經與其他物品強烈碰撞或掉落導致內鍋變形，可能無法將飯煮好。
- 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。
 - 請勿使用內鍋作為洗碗盆。請勿將湯匙、碟或其他用具放在內鍋中。
 - 請勿使用金屬或尼龍刷子。
 - 請勿將內鍋堆放在碟子或用具上
 - 擦乾清洗後的內鍋時，請勿將內鍋倒放在碟子或用具上。請勿使用洗碗機及乾燥機或乾碗碟機弄乾。
 - 烹煮帶有調味料的米飯後，盡快清洗內鍋。
- 使用一段時間後，內側的氟塗層會磨損，因此請小心處理。
- 如果氟塗層有部分剝落，米飯可能很容易產生鍋巴。但這不會影響性能或衛生安全。
- 氟塗層對人體無害。
- 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。
- 清洗時，視乎與內鍋接觸的材質而定，例如水槽或桌子，內鍋的外塗層可能會轉移或者接觸面可能損傷。
如果給您帶來困擾，您可以將內鍋放在軟布上。

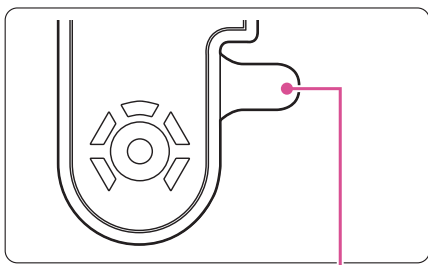
注意事項 ●取出內鍋時，用雙手從電飯煲垂直往上提起內鍋。如果只用單手提起，可能會令內鍋卡住機身，以致難以取出。

免加水自動蒸鍋（內蓋、蒸氣感應器、壓力調整器）

- 不可從內蓋拆下調壓閥、負壓閥、安全閥和蓋墊。

調壓閥（每次使用前進行檢查） （切勿拆除）

- 清洗調壓閥的兩面。如果任何閥堵塞，使用牙籤或類似的工具來掏出堵塞物。



負壓閥（每次使用後清洗） （切勿拆除）

- 內蓋上的負壓閥無法拆下，請勿加以拉扯。如果蓋墊變形，電飯煲將無法加壓，導致完全無法煮飯。

安全閥（每次使用前進行檢查） （切勿拆除）

- 如果安全閥（中央部分）有米粒或其他物件堵塞，使用牙籤或類似工具將其清除。
- 使用牙籤或類似工具推動安全閥的中央部分按壓2或3次，確保安全閥能夠運轉。

內蓋（每次用完後清洗）蓋墊（請勿拆下）

- 這兩部分請一併清洗。
- 內蓋上的蓋墊無法拆下，請勿加以拉扯。如果蓋墊變形，電飯煲將無法加壓，導致完全無法煮飯。
- 如果蓋墊上有米粒或其他異物，請清除它們。
- 請勿拉扯裝在安裝外板之導板上的蓋墊。如果蓋墊脫落，請將其推回原位。



蒸氣感應器和壓力調整器

- 請勿按壓、拉扯壓力調整器，或對其施加過大力度。這樣做會導致橡膠部分變鬆或磨損，造成故障。

清潔和保養 (續)

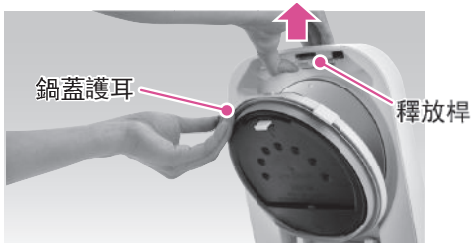
免加水自動蒸鍋 (外板及內蓋) (每次使用後清洗)

- 免加水自動蒸鍋由內蓋和外板組成。
- 從鍋蓋取出蒸氣罩，使用中性洗潔精和海綿或類似的柔軟物料清洗它。

1

從鍋蓋拆下免加水自動蒸鍋。
握住鍋蓋護耳，同時向上推動釋放桿。

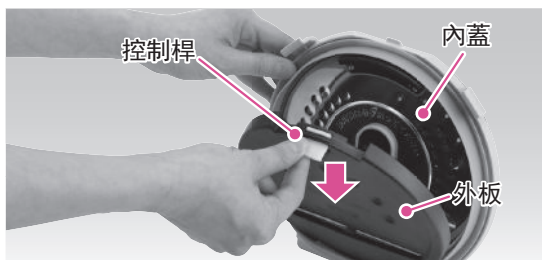
注意事項 拿取免加水自動蒸鍋時請勿傾斜，否則水或熱水可能會灑出。



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。

注意事項 熱水或水可能會灑出，因此要將其取出放在水槽中。



請勿拉扯安裝在外板上的蓋墊。蓋墊不可拆卸。如果蓋墊變形，凝結在外板的水量將會較少。

3

清洗外板上的污垢，或外板孔中的堵塞物。

4

清洗內蓋並沖掉堵塞物。

5

沖洗後，擦乾水分，徹底晾乾。

6

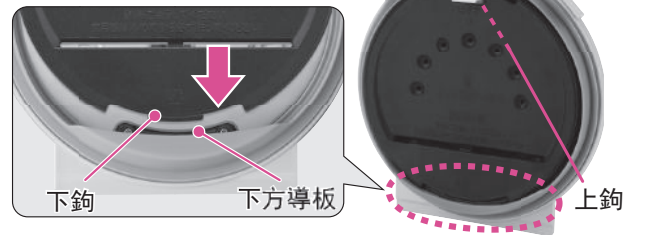
將外板裝入內蓋。

裝上外板時，請確保沒有上下反轉。

① 將外板的下鉤插入內蓋的下方導板上。

防止蓋墊勾住。

② 對齊外板的上鉤與上方導板，然後推壓外板，直至聽到卡塔聲。



7

將免加水自動蒸鍋安裝到鍋蓋上。

① 將鉤插入至插槽內，注意蓋墊朝向正面。

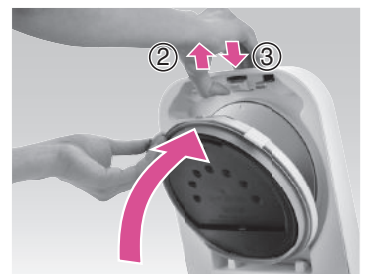
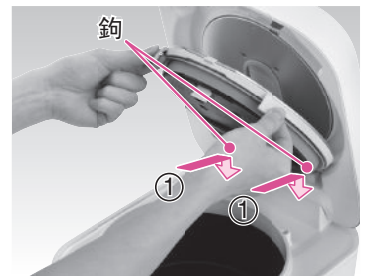
如果無法插入兩個鉤，關上內蓋時鉤子可能會損壞。

② 向上推動釋放桿，推動內蓋的上半部分固定位置。

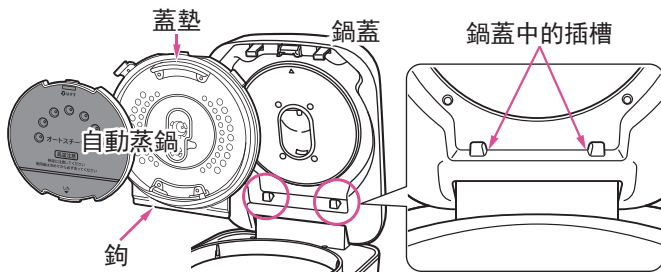
③ 向下移動釋放桿。

為防止在忘記裝上免加水自動蒸鍋的情況下開始煮飯，以平常的力度將無法將鍋蓋關上。

(鍋蓋會在未放置內鍋時關上。)



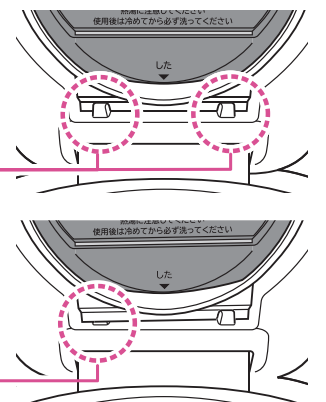
裝上免加水自動蒸鍋時的注意事項



如兩邊的任何一個鉤並未插入至鍋蓋的插槽中，關上鍋蓋時鉤可能會損壞或變形。

兩個鉤均插入至插槽中。

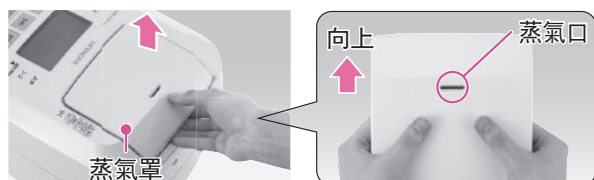
未插入至插槽中的鉤。



蒸氣罩（每次使用後清洗）

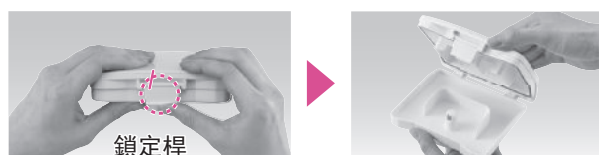
●從電飯煲中取出內鍋，使用中性的洗潔精和海綿或類似的柔軟物料清洗它。

1 從鍋蓋取出蒸氣罩。



注意事項 垂直固定蒸氣罩，注意蒸氣口朝上，以防止水滴濺出。

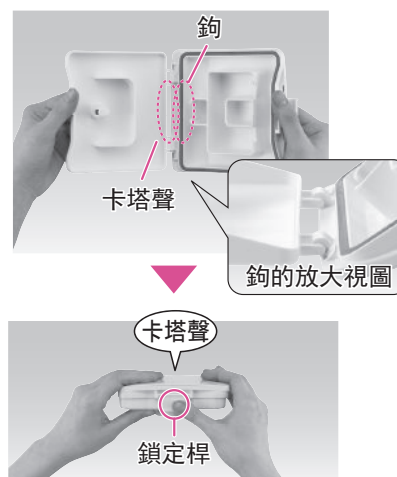
2 握住蒸氣罩，向下轉動鎖定桿，然後打開蒸氣罩，將水倒掉。



3 清洗蒸氣口本體和蒸氣罩蓋上的污垢或任何堵塞物。



4 插入蒸氣罩蓋的鉤子，直至聽到卡塔聲，兩者二合為一。然後轉動鎖定桿，將其鎖緊。



5 裝上蒸氣罩，注意蒸氣口朝向鍋蓋的背面。



要裝上蒸氣罩，將其對齊鍋蓋內的凹槽，然後向下按壓蒸氣罩正面中央位置，直至聽到卡塔聲。

防止內蓋生銹

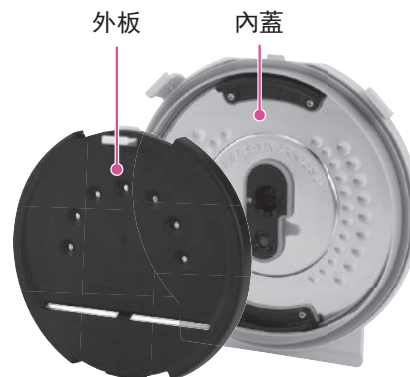
內蓋由不銹鋼製成，但如果水分殘留的話，也會因為水分含有的鐵質及氯化物，而出現生銹的情況。使用後，請清洗乾淨內蓋，將所有水分擦掉。從外板拆除內蓋，讓它們天然風乾。

如果鍋蓋生銹。

- 將一塊保鮮膜捲成球狀，塗上膏狀（液體）清潔劑。使用該球體擦走鐵銹。
- 徹底沖洗內蓋，擦乾所有水分並徹底晾乾。
- 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。

使用調味料煮飯

- 烹煮什錦飯、粥或類似的食物後，立即清洗內鍋。不清洗內鍋有機會導致異味、腐壞或生銹。



如果異味給您帶來困擾

●如果烹煮什錦飯或保溫米飯後產生的異味給您帶來困擾，請嘗試燒水。沸水產生的蒸氣或有助減少異味。

1 加水入內鍋。

- 在鍋內加水至「White Rice」的水位刻度2。
- * 請確保只使用清水。

2 按下 約五秒以切換至用於更改設定的模式。







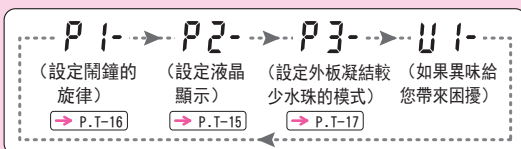
- 按下「Cancel/Off」按鈕，可讓您回到最初的檢視模式，即使在設定過程中。任何未確認的設定亦會重設。

如果異味仍給您帶來困擾

- ①在尺寸足夠放入內蓋及外板的鍋子或平底鍋內，將鹽水（1%左右）煮沸。
 - ②當水開始沸騰，調至細火，然後把內蓋及外板加熱約15分鐘。
 - ③倒掉熱水，讓內蓋及外板冷卻，然後再作清洗。
- 請注意：在水量不足的鍋中加熱，將導致它們的塑膠部分變形。

3 按下 或 ，以顯示出「U1-」。

- 每次按下  或 ，顯示都會變更。
- 按下  以跳至下一項設定。按下  以返回至上一項設定。



4 按下 。

- 旋律響起，並顯示出「60」，代表加熱開始。
- Cook/Reheat燈號亮起。



- 剛剛煮沸後，內鍋和內蓋的溫度非常高。先讓電飯煲冷卻，然後再倒掉熱水及擦乾水分。
- 有些異味可能無法完全消除。

5 旋律（嗶聲）響起，代表加熱完成。

- Cook/Reheat燈號熄滅。



6 等電飯煲冷卻之後，將熱水倒掉，再擦掉內鍋的水分。

內鍋或溫度感應器上的污垢 → P.T-30, P.T-31

- 如果內鍋含有殘餘的洗米水或飯粒，感應器將無法正確測溫。將內鍋外側或底部的水分或異物擦掉之後，再將內鍋裝入電飯煲。從感應器移除任何污垢或異物。 → P.T-31

內蓋上的污垢 → P.T-31, P.T-32, P.T-33

- 如果塵垢或殘渣（如呈糊狀的米粒）塞住內蓋上的蓋墊，電飯煲將無法正確地加壓，導致無法將飯煮好。
- 確保調壓閥、安全閥及負壓閥清潔乾淨且沒有堵塞。

● 如果米飯無法煮好（檢查點）



1 嘗試不同的口感模式。

- 當您選擇了「Normal」程式後，可以調節米飯的口感。
使用「Texture」按鈕選擇三種不同口感，盡情享受您偏愛的口感。

Texture ■ : Hard
Texture ■■ : Normal
Texture ■■■ : Soft

2 使用煮少量飯的設定

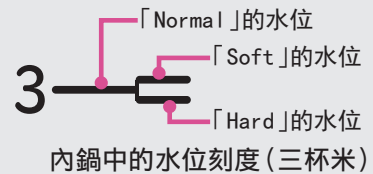
- 煮少量米飯（少於兩杯）的時候，選擇「1-2 person」程式。
煮少量飯通常會導致米飯不會在蒸煮時保溫。然而，這個程式可以烹煮及蒸煮少量米飯，使其口感鬆軟。

3 使用免洗米時

- 一般而言，免洗米無須清洗。然而，在某些情況下，因米粒互相沖刷而產生的微粒會附著在米粒表面。這些微粒具防水性，導致米粒無法與水混合。這可能會導致米飯煮得不均勻或產生鍋巴。因此，請從底部好好攪拌米和水。
- 如果米讓水變得渾濁，將米清洗幾次，以洗掉任何多餘的澱粉。

4 因應米種及個人喜好調節加水量。

- 內鍋中的水位線應作參考之用。
根據米的種類和您的偏好，調節加水量至「Soft」和「Hard」水位線之間。



如果嘗試了上述措施後，依然無法煮好米飯，請檢查下列事項。

例如：如果米飯太軟或太硬，請使用下列資訊作為參考。

米飯份量

→ P.T-19-P.T-21

- 鋪平隨附量杯（180 ml）中的米。
請確保使用隨電飯煲附送的量杯。請勿使用任何其他量杯，因為部分量杯的容量約為200 ml。
- 請勿超越每個煮飯程式所標示的份量上限。

洗米

→ P.T-19

- 洗米直至洗米水變清為止。

洗米或煮飯使用的水

→ P.T-19

- 請勿使用熱水。（否則可能會導致米飯變成糊狀或產生異味。）
- 使用高鹼度的水煮飯，可能會導致米飯變得黏稠或變黃。

攪拌及翻鬆米飯

→ P.T-19

- 煮飯過程完成後，將米飯攪拌翻鬆。
透過從米飯表面釋出多餘的蒸氣，您可以確保米飯擁有鬆軟的口感。
否則可能會導致米飯變得太硬或黏稠，或者煮得不均勻。



請把米飯翻鬆，像是從內鍋底部鏟出一樣。



以戳刺動作翻鬆米飯，使米飯變得鬆軟。

電源

→ P.T-9

- 請確保將電飯煲連接至專用的電源插座。（請勿在同一個插座連接任何其他電器。使用拖板或與其他電器共用一個電源插座，可能會使電壓下降，以致無法將飯煮好。）
- 如果煮飯過程因按下「Cancel/Off」按鈕、拔除電線或電力故障而中斷，便無法將飯煮好。

問題	成因或解決辦法
<p>煮飯</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 糊狀 ● 黏稠 	<p>煮飯前</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 您是否使用了熱水或高鹼度的水來洗米？ ● 您洗米時是否太用力？（這樣做會導致米粒破碎，煮出的飯便會變得黏稠。） ● 洗米後，您是否運用篩子將米隔水？（這樣做會導致米粒破碎，煮出的飯便會變得黏稠。） ● 您是否長時間浸泡了米？如果在使用預校煮飯前要長時間浸泡，請略為減少用水量。（米飯浸在水中時，會吸收多餘的水分，因此煮飯時便會變得黏稠。） ● 您有好好從底部攪拌免洗米，並攪拌至水變清為止嗎？ ● 您有嘗試使用「Hard」的水位嗎？ <p>程式</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 您有嘗試使用「Texture █」程式嗎？ ● 您選擇「1-2 person」程式時，米量是否超出了指定的份量？ ● 煮少量飯的時候，請使用「1-2 person」程式。這樣做會避免米飯變得黏糊。 <p>煮飯後</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 您有否在煮飯完成後立即將飯翻鬆？
<ul style="list-style-type: none"> ● 煮飯過熟 ● 煮飯未熟 ● 煮飯半熟 	<p>煮飯前</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 您是否使用了硬水（礦泉水）？ ● 您有好好從底部攪拌免洗米，並攪拌至水變清為止嗎？ ● 您有嘗試使用「Soft」的水位嗎？ ● 您有沒有檢查內蓋墊、調壓閥、安全閥和負壓閥？（如果無法正確加壓，米飯會煮不熟或變硬。） ● 您有沒有將外板裝置在免加水自動蒸鍋上？（米飯可能會因無法達成原意的加濕效果而變硬。） ● 您是否在地氈上使用電飯煲，導致吸氣口或排氣口被堵住？當內鍋中的溫度增加時，過熱保護便會運作，導致煮飯過程無法正確運作。 <p>程式</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 您有嘗試使用「Texture █ █ █」程式嗎？使用「Eco」或「Rapid」可能會導致米飯煮得更硬。 ● 您選擇「1-2 person」程式時，米量是否超出了指定的份量？ ● 煮少量飯的時候，請使用「1-2 person」程式。 <p>煮飯後</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 您有否在煮飯完成後立即將飯翻鬆？

問題

成因或解決辦法

煮飯

●煮飯不均勻

煮飯前

- 您有好好從底部攪拌免洗米，並攪拌至水變清為止嗎？
(如果沒有的話，將產生不良的熱力對流效果，導致煮飯不均勻。)
- 您有沒有檢查內蓋墊、調壓閥、安全閥和負壓閥？
(如果閥門有問題，電飯煲將無法加壓，導致因溫度差異而煮飯不均勻。)
- 您有沒有將外板裝置在免加水自動蒸鍋上？
(來自鍋蓋的熱力會增加，導致頂部的米飯變硬。)
- 您是否在地氈上使用電飯煲，導致吸氣口或排氣口被堵住？
當內鍋中的溫度增加時，過熱保護便會運作，導致煮飯過程無法正確運作。

程式

- 您有嘗試使用「Texture █」至「Texture ████」程式嗎？
使用「Eco」或「Rapid」可能會導致米飯煮得不均勻。
- 您選擇「1-2 person」程式時，米量是否超出了指定的份量？

煮飯後

注意事項 如果您煮了超過適中份量的米，頂部的米飯可能會變硬，或者底部的米飯可能會變得黏稠。如果煮飯不均勻的問題給您帶來困擾，請在煮飯後立即將飯翻鬆。如果問題持續，請減少煮飯的米量。

●米飯產生鍋巴。

由於電飯煲會產生大量熱力，視乎米的種類和/或水的質素而定，內鍋底部的米飯可能會變焦。使用調味料煮飯會導致米飯輕易產生鍋巴，但這並非故障。

煮飯前

- 您有沒有洗米直至水變清為止？
- 您有好好從底部攪拌免洗米，並攪拌至水變清為止嗎？
(因米粒互相沖刷而產生的米飯微粒會融入水中，導致米飯更易燒焦。)

煮飯程式

- 煮少量飯的時候，請使用「1-2 person」程式。

●米飯沸騰溢出。

煮飯前

- 您有沒有使用隨附的量杯將米鋪平？
- 您有沒有洗米直至水變清為止？
- 您有好好從底部攪拌免洗米，並攪拌至水變清為止嗎？
- 您有沒有加水至超越「Soft」的水位線？
- 請確保裝上內蓋、外板和蒸氣罩前，檢查它們是否有異物和堵塞。

煮飯程式

- 煮少量飯的時候，請使用「1-2 person」程式。

注意 如果使用了錯誤的程式來煮粥或糙米，由於過程需要用上大量的水，因此會有大量熱水噴出的危險。檢查您所選程式的設定。

●什錦飯無法煮好。

加入調味料及其他食材

- 調節加水量前，先攪拌水和調味料，然後在內鍋中加入食材。
- 攪勻鍋中物，以防止調味料沉澱於鍋底。
- 調節水位後，再將食材放在米飯上面，然後在煮飯過程完成後，將食材攪拌入飯中。
(如果調味料或食材沉澱於鍋底，熱力將無法正確傳遞。)

調味料及食材的份量

- 其他食材的適當份量大約是米飯份量的3~5成。稍微減少油膩食材的份量。
- 如果使用釀製醬油，份量應該少一點。

煮飯程式和提示

- 選擇「Mix」。
- 立即煮飯。請勿使用預校煮飯或預校浸泡。
(食材的質素會下降，或者調味料會囤積於鍋底，導致無法將飯煮好。)

問題	成因或解決辦法
煮飯 ●糯米飯無法煮好。	煮糯米飯時，按照1杯糯米：0.5杯白米（粳米）的比例混合米粒。（如果只使用糯米，則過早吸水可能導致無法將飯煮好） → P.T-21
●煮飯過程中沒有冒出蒸氣。	●由於壓力式電飯煲的運作原理是將蒸氣留在煲內，因此蒸氣口可能不會冒出蒸氣。這並非故障。
●即使使用減少排出蒸氣量的程式，仍會有蒸氣冒出。	●電飯煲設有機制，會減少向外排出的蒸氣量。由於這個機制會根據所選的煮飯程式和加水量，調節對米飯施加過多壓力的情況，因此可能會有蒸氣冒出。 調壓閥打開，大量蒸氣從中噴出： ●煮飯期間發生電力故障，或者煮飯操作被使用「Cancel/Off」按鈕停止。 ●電飯煲運作期間被移動或搖晃。 電飯煲運作時，請勿將手或臉部靠近蒸氣口。 在牆壁或傢俱附近，或在櫃子中使用電飯煲時，請小心避免蒸氣被堵塞在內。
●煮飯需時太長。	這並非故障，因為過程涉及自動浸泡米飯和自動蒸煮所需的時間。 ●「Texture ■■■」需時約 90 分鐘，因為米飯在低溫時浸泡時間較長。煮飯時間長度視乎程式而有所不同。 → P.T-20, T-21 ●您是否在地氈上使用電飯煲，導致吸氣口或排氣口被堵住？ 電飯煲機身內部的溫度會增加，如果內鍋中的溫度增加，過熱保護便會運作，可能會導致無法正確進行煮飯過程，從而令煮飯時間更長。
●電飯煲機身發出異味。	●電飯煲首次使用時，可能會發出塑膠或橡膠的氣味。該氣味會隨著使用電飯煲的時間而消失。使用電飯煲煮什錦飯或保溫米飯後，氣味可能會殘留。 如果異味給您帶來困擾 → P.T-34
●煮出的米飯有異味。	●您有沒有洗米直至水變清為止？（米糠將異味轉移至煮好的飯。） ●夏季時，避免將預校煮飯的時間器設定得太長。 如果米未徹底洗淨，會在高溫環境下迅速變質。（這樣做會產生異味。） ●煮好飯後，請即攪拌及翻鬆米飯。（過多水份會產生異味。） ●內蓋或外板是否沒有污垢？
●鍋蓋上有大量水珠凝結。	●電飯煲的設計可防止蒸氣輕易溢出。如煮飯過程完成後立即打開鍋蓋，可能會有水珠滴落。 ●電飯煲可切換至外板凝結較少水珠的模式。 → P.T-17 免加水自動蒸鍋引起的加濕效果將會降低。 如果您煮大量米飯，頂部的米飯可能會變硬。
預校煮飯 ●立即開始煮飯。 ●煮飯不及時。	預設時間是指煮好飯的時間。如果預設的時間接近目前時間，就會立即開始煮飯。此外，煮飯需要一定時間，因此有時煮飯無法在預設煮好飯的時間完成。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）。預設浸泡時間不是指煮好飯的時間，而是浸泡米飯的時間。 → P.T-26、P.T-27

問題

成因或解決辦法

保溫米飯

- 產生異味
- 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.T-28

- 保溫時，請勿將飯勺放入電飯煲內。另外，請勿將已涼掉的米飯保溫。

洗米 → P.T-19

- 洗白米時，應洗至水變清澈。
- 煮免洗米時，如果水變得渾濁，請將米攪拌均勻，讓其融入水中。

攪拌及翻鬆米飯 → P.T-19

- 完成煮飯過程後，盡快將飯翻鬆。保溫期間也要不時翻鬆米飯。（這樣可防止過量蒸氣使米飯變得黏稠或發出異味。）

部件上的污垢 → P.T-31、P.T-32、P.T-33

- 清潔蒸氣罩、外板及內蓋。

- 米飯變乾。

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.T-28

- 保溫少量米飯時，將米飯放在內鍋正中央的位置。

部件上的污垢 → P.T-30、P.T-31、P.T-32

- 清潔內鍋底部及邊緣、溫度感應器及蓋墊。

安裝部件 → P.T-32、T-33

- 保溫前，謹記要裝上蒸氣罩、外板及內蓋。

- 水珠凝結
- 黏稠

在鍋蓋及內鍋中凝結的水珠可防止米飯變乾。此外，內鍋溫度亦會在保溫期間自動變化，因此溫度下降時可能會有水珠凝結。這並非故障。

攪拌及翻鬆米飯 → P.T-19

- 完成煮飯過程後，盡快將飯翻鬆。保溫期間也要不時翻鬆米飯。（這樣可防止過量蒸氣使米飯變得黏稠或發出異味。）

保溫程式 → P.T-28

- 以「Warm-High」模式保溫米飯。

保溫米飯的份量 → P.T-29

- 保溫少量米飯時，將米飯放在內鍋正中央的位置。

- 米飯不夠熱。

再加熱米飯 → P.T-29

- 如果您覺得保溫中米飯的溫度太低，可嘗試使用「Reheat」（再加熱）。

保溫程式 → P.T-28

- 如果米飯不夠熱，請將保溫程式切換為「Warm-High」。

問題		成因或解決辦法
保溫米飯	●無法再加熱。	如果煮飯過程完成後米飯很熱，或者保溫取消後米飯很涼，將會響起嗶聲並停用再加熱功能。 → P.T-29
	●突如其來的變化	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。
液晶顯示	煮飯時間	●沒有顯示
	●壓力顯示 Pressure 閃爍。	煮飯過程受到干擾。 ●如果按下「Cancel/Off」按鈕，或者在加壓煮飯時拔除電飯煲的電源，這會閃爍約 30 秒。閃爍期間，請勿打開鍋蓋。如因無法避免的原因需要打開鍋蓋，請參閱 → P.T-25。
	●出現「- : - -」或「H0」。	如果出現「- : - -」，重新調校目前時間。 在屏幕出現「H0」時，如果按下「Cancel/Off」按鈕，將會變為顯示「- : - -」。請重新設定目前時間。 → P.T-14
	●當插頭沒有連接電源插座，屏幕便會熄燈。	電飯煲的配置是會在拔除電源後停用屏幕，插上電源後則會啟用。這並非故障。→ P.T-15 如果配置為電飯煲拔除電源後繼續啟用，但液晶顯示依然熄燈，或者若電飯煲插上電源後出現「- : - -」或「H0」，代表內藏鋰電池幾乎耗盡。此時仍可使用煮飯和保溫功能，但預校煮飯則無法使用，除非您調校目前時間。要安排更換鋰電池，請聯絡您當地的經銷商。您需要承擔更換電池的費用。（請勿嘗試自行更換鋰電池。）
	●拔除電源插頭後，顯示變暗。	如果電飯煲配置為使用內藏電池為液晶顯示供電，屏幕可能會在電飯煲拔除電源後變暗，並可能會在電飯煲重新插上電源後恢復正常。這是因為屏幕的電源切換為內藏電池，並非故障。
	●出現「C1」或「C2」。	這會出現，而由於使用了拖板或有其他電器使用了同一個電源插座，因此電源供應會在電壓下降時中斷。使用專用的電源插座，請勿使用拖板。
	●出現「C3」或「C4」。	如果鍋蓋未正確關上，它們便會出現。請確保正確關上鍋蓋。
	●出現介乎於「H1」與「H12」之間的内容。	如果您按下「Cancel/Off」按鈕時，屏幕沒有回到時間顯示，或者同一個顯示內容頻繁出現，請聯絡您當地的經銷商維修電飯煲。

問題

成因或解決辦法

液晶顯示

- 出現「C7」。

這會在保溫過程開始72小時後，保溫停止時出現。

- 顯示窗顯示的所有訊息全部亮起之後，顯示煮飯訊息。

電飯煲被設定為示範模式。當您按住「Cancel/Off」按鈕五秒鐘，顯示窗便會回到正常顯示內容，讓您煮飯。

內鍋的氟塗層

- 顏色不均勻。

氟塗層的顏色可能會因長時間使用電飯煲而變得不均勻。這並非故障。這種變色對效能或衛生完全沒有影響。

→ P.T-31

- 有劃痕

請遵守以下指示，以免損壞氟塗層。

- 請勿使用金屬長柄杓、打泡器具或類似物件。
- 請勿使用內鍋來清洗匙羹、飯碗或類似物件。
- 請勿使用醋。
- 請勿使用去污粉或刷子清洗。
- 使用電飯煲隨附的飯勺。

→ P.T-31

- 如果氟塗層有部分剝落，米飯可能很容易產生鍋巴。但這不會影響性能或衛生安全。

電力故障

- 使用期間發生電力故障

煮飯期間

恢復電力後，將會繼續煮飯。
不過，如果電力供應未能在30分鐘內恢復，便不會繼續煮飯。

保溫期間

恢復電力後，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

恢復電力後，將會繼續預校浸泡時間。

鍋蓋

- 難以關上

鍋蓋可能難以關上（例如：翻鬆煮好的飯後），這是因為鍋蓋密封不透氣。請慢慢地關上鍋蓋，並稍微多用一點力。

- 無法關上

裝上免加水自動蒸鍋。 → P.T-32

- 如果未裝上免加水自動蒸鍋，您向下施加壓力時，鍋蓋將無法關上。如果用多一點力，鍋蓋或者會關上。（這項設計有助防止忘記安裝免加水自動蒸鍋。）
這種情況下，鍋蓋可能難以打開，但如果在按下鍋蓋的同時按下開蓋按鈕，則可以打開。

- 免加水自動蒸鍋鬆脫

如果內鍋未放好時用力關上鍋蓋，可能會導致免加水自動蒸鍋鬆脫。請輕輕地關上鍋蓋。

- 慢慢打開

由於電飯煲密封不透氣，按下開蓋按鈕之後，可能需要等候一會才能打開鍋蓋。

- 無法打開

- 如果您在未裝上內蓋的情況下關上鍋蓋，將無法使用正常的力氣打開鍋蓋。如果發生此情況，您只須按下開蓋按鈕，同時向下緊緊按住鍋蓋，即可打開。

- 外板表面變白。

水喉水中含有的物質可能會在外板上結晶，從而使其變白。這並非故障。

問題	成因或解決辦法
機身與鍋蓋之間的空隙 <ul style="list-style-type: none"> ● 擴大的空隙 ● 空隙有蒸氣漏出。 	<p>加壓後，空隙會擴大。這並非故障。</p> <p>內蓋配件的污垢 → P.T-31</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 如果調壓閥的洞孔堵塞，或者異物使裏面的圓球體無法轉動，將會施加壓力。清潔內蓋及調壓閥洞孔和球體，或沖掉其堵塞物。
	<p>內蓋變形</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 如果內蓋或蓋墊變形，請更換新的內蓋。如果沒有變形，請提出檢查要求。
<ul style="list-style-type: none"> ● 旋律聲太吵鬧。 	<p>可更改旋律聲為「低音旋律聲」、「嗶聲」或「靜音」。 → P.T-16</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● 電視機或收音機出現雜訊。 	<p>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。如果這給您帶來困擾，將電飯煲放在遠離這些物件的地方（距離約三米或以上）。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● 電飯煲機身咯咯作響。 	<p>本電飯煲的設計乃假設用於可能非完全平坦的表面。因此，電飯煲可透過三隻機腳站立；兩隻在前面，一隻在後面中間。基於這個原因，後側左右的機腳會稍微離開放置的表面。所以機身可能會咯咯作響，但這是正常情況。</p>

- 如有任何問題，請諮詢您當地的經銷商。
- 如果內蓋或內鍋變形，或者氟塗層脫落，請購買新的。

如果聲音給您帶來困擾：

煮飯或保溫期間，電飯煲會發出聲音。這並非故障。

情景	聲音的成因（並非故障）	
插入電源插頭時	卡塔聲	換流器開始充電時發出的聲音（還會有火花）。
使用期間 （如：煮飯或保溫期間）	嘶嘶聲	蒸氣（壓力）從電飯煲逸出所產生的聲音。
	卡塔聲 叮叮聲	壓力調整器運作時發出的聲音。
	呼呼聲	冷卻扇旋轉時發出的聲音。
	卡塔聲 高頻聲	內鍋的IH（電磁加熱器）發出的聲音。
鍋蓋打開時，或內蓋正在或已經被移除時。	咯咯聲	壓力調節圓球體滾動時發出的聲音。

食譜

本電飯煲功能眾多，可以煮出多款美味菜式！

目錄

白米食譜

青菜燴飯	T-44
蕃薯黑芝麻飯	T-44
西班牙海鮮燉飯	T-45
雞肉粥	T-45
鯛魚蒸飯	T-46
青菜粥	T-46
壽司飯	T-47
五目壽司飯	T-47

雜穀飯、糙米飯食譜

雜穀飯	T-48
黑米中式雜穀飯	T-48
雜菌飯	T-49
滋補雜錦飯	T-49
蝦仁飯	T-50
羊棲菜糙米飯	T-50

糯米飯食譜

紅豆飯	T-51
山菜飯	T-51
栗子五目糯米飯	T-51

● 本食譜使用的杯子

白米 1杯 = 180 mL (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。

● 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	5g	15g
醬油、甜米酒	6g	18g
鹽	6g	18g
糖	3g	9g

白米食譜



青菜燴飯

●材料 (4人份量)

白米	3杯
小洋蔥 (切成兩半)	1
馬鈴薯 (切成1 cm 粒狀)	1 個 (約100 g)
A 紅蘿蔔 (切成7 mm 粒狀)	30 g
綠蘆筍 (切成1 cm長)	1
椰菜花 (切碎)	30 g
粟米粒 (罐頭隔水)	20 g
青豆 (罐頭隔水)	20 g
沙律油	2湯匙
鹽和胡椒	按個人喜好
湯 (用少量熱水溶解1塊湯粒, 再加入一些水)	550 mL (1 1/2 塊)

- 米的種類與煮飯程式: 「White」 「Mix」
- 建議煮飯時間: 約60分鐘
- 1人份量: 約500 kcal

●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), 用來炒**A**, 撒上少許鹽和胡椒, 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。
- ④將湯汁加入③內, 加入鹽和胡椒, 再加以混合。
- ⑤將②放在米④上, 將內鍋放入電飯煲中, 期間不攪拌, 然後關上鍋蓋。使用「Rice」按鈕選擇「White」, 使用「Menu」按鈕選擇「Mix」, 然後按下「Cook/Reheat」按鈕。
- ⑥煮好後, 攪拌一下然後上碟。



蕃薯黑芝麻飯

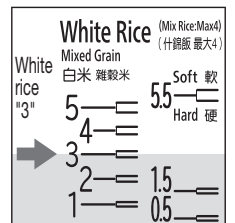
- 米的種類與煮飯程式: 「White」 「Mix」
- 建議煮飯時間: 約55分鐘
- 1人份量: 約500 kcal

●材料 (4人份量)

白米	3杯	
蕃薯 (切粒)	200 g	
A	研磨黑芝麻	4湯匙
	醬油	2湯匙
	湯汁	200 mL
	鹽	少於1/2茶匙

●準備方法

- ①先將蕃薯去皮切粒, 用水浸一下, 再隔水。
- ②用篩網將洗好的米隔水。
- ③將②放入內鍋, 並加入**A**。
- ④加水至「White Rice」的水位刻度3, 然後攪拌混合。
- ⑤將蕃薯**①**放在米上, 將內鍋放入電飯煲中, 期間不攪拌, 然後關上鍋蓋。使用「Rice」按鈕選擇「White」, 使用「Menu」按鈕選擇「Mix」, 然後按下「Cook/Reheat」按鈕。
- ⑥煮好後, 攪拌一下然後上碟。



●混合小提示

- ★加入水和調味料, 調節水量, 充分加以攪拌。如果食材沉澱底部, 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, 否則可能令米飯產生異味或變質。
- ★食材份量應為米飯份量的3~5成。
(每1杯米加入的食材份量為45~75g)
- ★將易吸水的食材預先加熱 (事先加熱易吸水的食材)。



西班牙海鮮燉飯

●材料 (4人份量)

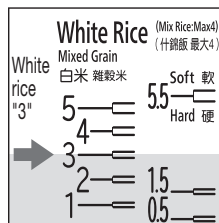
白米	3杯
Ⓐ { 番紅花	1把
水	100 mL
蚌	4隻
蜆(連殼)	50 g
原隻小蝦(連頭及殼)	4隻
小魷魚	1條
Ⓑ { 洋蔥(切碎)	20 g
蒜頭(切粒)	1片
Ⓒ { 紅黃燈籠椒(切成1 cm 粒狀)	各20 g
小蕃茄(浸入滾水去掉茄皮; 連核大致切成1 cm小塊)	1個
白酒	50 mL
湯汁(用少量熱水溶解1塊湯粒, 再加入一些水)	400 mL (1 1/2 塊)
鹽和胡椒	按個人喜好
檸檬	1/2
橄欖油	2湯匙
黑橄欖	4顆

●準備方法

- 1 用篩網將洗好的米隔水。
- 2 將番紅花Ⓐ浸入水中約10分鐘, 帶出其色彩和香氣。
- 3 將蚌和蜆浸入鹽水, 洗掉沙石, 然後殼對殼互相磨擦, 以清除污垢。

- 米的種類與煮飯程式: 「White」「Mix」
- 建議煮飯時間: 約55分鐘
- 1人份量: 約600 kcal

- 4 挑去蝦的背腸。去除魷魚剩餘的內臟, 剝皮後切成1 cm圓粒。如果魷魚鬚大而長, 可切成小塊。
- 5 用平底鍋燒熱橄欖油(1湯匙), 用來炒Ⓑ, 加入Ⓒ、Ⓓ及Ⓒ, 並按個人喜好加入鹽和胡椒, 略略拌炒一下, 最後撒上白酒。煮至蚌口打開即可停止加熱, 並隔開湯水。
- 6 用平底鍋燒熱餘下的橄欖油(1湯匙), 將Ⓐ的米炒到透明為止。
- 7 將Ⓐ放入內鍋, 加入Ⓔ、湯汁和Ⓒ的湯水。
- 8 加水至「White Rice」的水位刻度3, 然後攪拌均勻。
- 9 將食材Ⓔ均勻地鋪在米上, 將內鍋放入電飯煲中, 期間不攪拌, 然後關上鍋蓋。使用「Rice」按鈕選擇「White」, 使用「Menu」按鈕選擇「Mix」, 然後按下「Cook/Reheat」按鈕。
- 10 飯煮好後, 取出食材。攪拌米飯, 然後上碟。在上面放上煮熟的食材, 然後鋪上檸檬片和黑橄欖作為伴碟。



雞肉粥

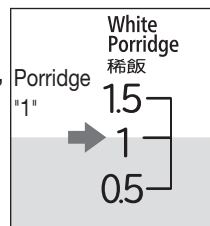
- 米的種類與煮飯程式: 「White」「Porridge」
- 建議煮飯時間: 約75分鐘
- 1人份量: 約160 kcal

●材料 (4人份量)

白米	1杯
雞胸肉(不帶皮)	50 g
雞湯粒	1
Ⓐ { 日本青蔥葉	按個人喜好
薑皮	按個人喜好
Ⓑ { 清酒	1湯匙
醬油	1茶匙
鹽	1/2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 將雞胸肉放入鍋中, 加入600 mL水和Ⓐ, 加熱至雞胸肉完全熟透, 然後將湯水隔到另一個碗, 用作湯汁。
- 2 用手將Ⓐ的雞胸肉撕成肉絲, 撒上Ⓒ調味。
- 3 洗米之後放入內鍋, 加入Ⓐ的湯汁和水到「Porridge」的水位刻度1, 放入鹽和湯水調味料, 再輕輕攪拌。
- 4 將內鍋裝入電飯煲, 關上鍋蓋, 使用「Rice」按鈕選擇「White」, 使用「Menu」按鈕選擇「Porridge」, 然後按下「Cook/Reheat」按鈕。
- 5 煮好飯後, 加入Ⓒ的雞胸肉, 攪拌混合然後上碟, 並撒上日本青蔥柄和白芝麻。



●煲粥小提示

- ★ 趁熱品嚐, 請勿使用保溫程式。
- ★ 放太久的話, 米會變成黏糊狀態。



鯛魚蒸飯

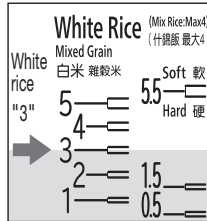
●材料 (4人份量)

白米	3杯	
鯛魚	1片 (約350 g)	
A {	醬油	1湯匙
	鹽	1/4湯匙
	清酒	1湯匙
	甜米酒	1 1/2湯匙
乾昆布 (5 x 5 cm大小)	1條	
薑 (切絲)	1塊	

- 米的種類與煮飯程式: 「White」 「Mix」
- 建議煮飯時間: 約55分鐘
- 1人份量: 約600 kcal

●準備方法

- ① 為鯛魚加上少量調味料, 然後放在烤架上烹調。
- ② 用篩網將洗好的米隔水。
- ③ 將米和 A 倒入內鍋中, 加水至「White Rice」的水位刻度3, 然後攪拌均勻。
- ④ 將一半薑絲撒在米上, 將昆布和紅鯛切成兩半, 將內鍋放入電飯煲中, 期間不攪拌, 然後關上鍋蓋。使用「Rice」按鈕選擇「White」, 使用「Menu」按鈕選擇「Mix」, 然後按下「Cook/Reheat」按鈕。
- ⑤ 煮好飯後, 將昆布拿走, 把魚去骨並切成薄片, 再混入米飯, 最後並撒上餘下的薑絲。
- ⑥ 上碟, 並按個人喜好鋪上葉芽及其他青菜伴碟。



青菜粥

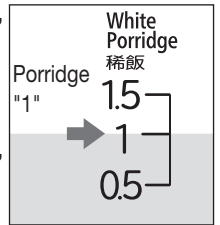
- 米的種類與煮飯程式: 「White」 「Porridge」
- 建議煮飯時間: 約75分鐘
- 1人份量: 約130 kcal

●材料 (4人份量)

白米	1杯
日本白蘿蔔葉, 或可選用其他	
青菜	20 g
鹽	按個人喜好

●準備方法

- ① 洗米之後放入內鍋, 加水到「Porridge」的水位刻度1。
- ② 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「Cook/Reheat」按鈕。
- ③ 用水燙一下白蘿蔔葉或青菜, 瀝乾水分後再切碎。
- ④ 煮好飯後, 放入③、依個人喜好加鹽, 輕輕攪拌然後上碟。



警告

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



壽司飯

●材料 (4人份量)

白米	3杯
乾昆布	15 cm
[調配好的醋]	
醋	5湯匙
糖	1湯匙
鹽	少於1茶匙

*可依個人喜好調味。
(例如可以多加一點糖。)

■米的種類與煮飯程式:

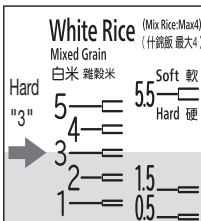
「White」「Normal」「Texture」

■建議煮飯時間: 約35分鐘

■1人份量: 約420 kcal

●準備方法

- 用抹布擦拭乾昆布污垢, 然後劃上4~5道刻痕。
- 洗米之後放入內鍋, 加水到「White Rice」「Hard」的水位刻度3。
- 將15 cm 長的乾昆布①放在米上, 將內鍋放入電飯煲中, 期間不攪拌, 然後關上鍋蓋。使用「Rice」按鈕選擇「White」, 「Texture」按鈕選擇「Texture」, 然後按下「Cook/Reheat」按鈕。
- 煮好飯後, 將昆布取出, 把米飯移到木盤上, 然後用飯勺把飯鋪開。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。



五目壽司飯

■1人份量: 約600 kcal

●材料 (4人份量)

乾冬菇 (泡水變軟後隔水)	8片
紅蘿蔔	30 g
葫蘆乾	30 g
湯汁	400 mL
糖	6湯匙
醬油	4湯匙
甜米酒	3湯匙
鹽	按個人喜好
蓮藕	80 g
湯汁	2湯匙
醋	2湯匙
糖	1湯匙
鹽	按個人喜好
蝦	10隻
雞蛋絲 (一種日式煎蛋餅)	1隻蛋的量
葉芽	10條
白芝麻	2湯匙
櫻花肉鬆 (一種染成粉紅色膠狀魚餅)	按個人喜好
紅薑	按個人喜好

* 此外, 還需要「Sushi rice」的食材。

●準備方法

- 按照「Sushi rice」的製作方法煮壽司飯。
- 將乾冬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1 cm長。
- 將②放入A煮到沒有湯汁為止。
- 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。
- 將蝦去殼並挑去背腸, 用水燙熟。將③和白芝麻混入①, 上碟, 再鋪上④、⑤、櫻花肉鬆、雞蛋絲、紅薑和葉芽伴碟。

○ 雜穀飯、糙米飯食譜



●●● 雜穀飯

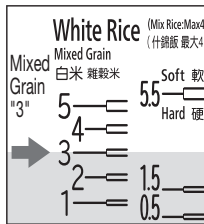
● 材料 (4人份量)

白米 2 1/3杯
雜穀米 2/3杯

- 米的種類與煮飯程式: 「Mixed Grain」「Normal」「Texture III」
- 建議煮飯時間: 約70分鐘
- 1人份量: 約400 kcal

● 準備方法

- ① 分開清洗白米和雜穀米，加以混合，然後加水到「Mixed Grain」的水位刻度3。
- ② 將內鍋裝入電飯煲，關上鍋蓋，使用「Rice」按鈕選擇「Mixed Grain」，「Texture」按鈕選擇「Texture III」，然後按下「Cook/Reheat」按鈕。
- ③ 煮好後，攪拌一下然後上碟。



●● 煮各種雜穀飯的小提示

- ★ 先將白米混合雜穀米，再煮飯。雜穀米只佔總米量的2~3成。
- ★ 若要清洗少量各種雜穀米(如小米和藜麥)使用茶篩或類似用具即可。
- ★ 市場上售賣的雜穀米詳細資料，可參考包裝袋上的資料(市場販賣雜穀米說明(包裝袋記載)需參考。)



●●● 黑米中式雜穀飯

- 米的種類與煮飯程式: 「Mixed Grain」「Mix」
- 建議煮飯時間: 約70分鐘
- 人均份量: 約580 kcal

● 材料 (4人份量)

白米 2 2/3杯
黑米 1/3杯

A { 濃湯寶(顆粒) 1 1/2茶匙
醬油、清酒 各1 1/2湯匙
鹽 2/3茶匙

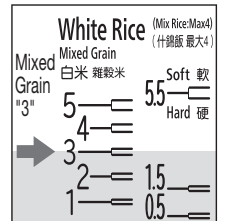
B { 紅蘿蔔(切成小方塊) 50 g
水煮竹筍(切成小方塊) 50 g
薑(切碎) 1片

C { 蝦米乾(放在100 mL水中
浸泡) 20 g
腰果(炒至發白，粗切) 80 g

沙律油 適量
蕃茜葉 適量
鹽和胡椒 按個人喜好

● 準備方法

- ① 用平底鍋燒熱沙律油，用來炒B，撒上鹽和胡椒，讓其冷卻。
- ② 分開清洗白米和黑米，加以混合。
- ③ 將②和蝦米湯倒入內鍋中，加水至「Mixed Grain」的水位刻度3，然後攪拌均勻。
- ④ 將①和C放在米上，將內鍋放入電飯煲中，期間不攪拌，然後關上鍋蓋。使用「Rice」按鈕選擇「Mixed Grain」，使用「Menu」按鈕選擇「Mix」，然後按下「Cook/Reheat」按鈕。
- ⑤ 煮好後，攪拌一下然後上碟，並撒上蕃茜葉。





菇菌飯

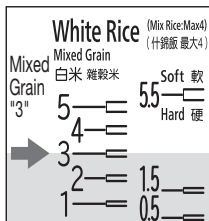
- 米的種類與煮飯程式：「Mixed Grain」 「Mix」
- 建議煮飯時間：約70分鐘
- 人均份量：約470 kcal

●材料 (4人份量)

- 白米 2 2/3杯
 各種雜穀 1/3杯
- A** { 生冬菇 (切薄片) 4個
 洋菇 (切成四等分) 4
 鴻烹菇、舞菇
 (各掰成小朵) 各80 g
- 沙律油 2湯匙
 鹽和胡椒 按個人喜好
- B** { 湯水 (將1包湯粉溶於少量熱水中，
 然後加水) 200 mL
 鹽 1/2茶匙
 胡椒 按個人喜好

●準備方法

- ①用平底鍋燒熱沙律油，用來炒**A**，撒上鹽和胡椒，讓其冷卻。
- ②分開清洗白米和雜穀米，加以混合，用篩網將洗好的米隔水。
- ③將**②**，**A**和**B**倒入內鍋中，加水至「Mixed Grain」的水位刻度3，然後攪拌均勻。
- ④將**①**放在米上，將內鍋放入電飯煲中，期間不攪拌，然後關上鍋蓋。使用「Rice」按鈕選擇「Mixed Grain」，使用「Menu」按鈕選擇「Mix」，然後按下「Cook/Reheat」按鈕。
- ⑤煮好後，攪拌一下然後上碟，並按個人喜好撒上蕃茜葉。



滋補雜錦飯

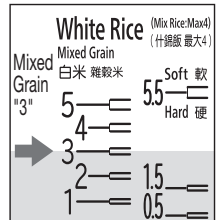
- 米的種類與煮飯程式：「Mixed Grain」 「Mix」
- 建議煮飯時間：約70分鐘
- 人均份量：約480 kcal

●材料 (4人份量)

- 白米 2 2/3杯
 雜穀米 1/3杯
- A** { 湯汁 200 mL
 清酒 3湯匙
 醬油 1 2/3湯匙
 鹽 2/3茶匙
- B** { 雞腿肉 (切成1 cm小塊) 70 g
 清酒 1/2茶匙
- C** { 牛蒡根 (切成細長條放在醋水裡
 浸泡) 40 g
 紅蘿蔔 (切絲) 30 g
 乾冬菇 (泡水變軟後切薄片) 1片
- 油炸豆腐 1/2塊
 茼蒿 1/4個

●準備方法

- ①分開清洗白米和雜穀米，加以混合，用篩網將洗好的米隔水，放置5~10分鐘。
- ②往**B**的雞肉上撒上清酒。往油炸豆腐上倒熱水，去除其油分，依長邊切成兩半，再切成長條形。
- ③將茼蒿切片，厚度一半一半，沿長邊對半切成兩片，然後切薄片。先簡單煮一下，再瀝乾水分。
- ④將**①**和**A**倒入內鍋中，加水至「Mixed Grain」的水位刻度3，然後攪拌均勻。
- ⑤將**C**、**②**和**③**放在米上，將內鍋放入電飯煲中，期間不攪拌，然後關上鍋蓋。使用「Rice」按鈕選擇「Mixed Grain」，使用「Menu」按鈕選擇「Mix」，然後按下「Cook/Reheat」按鈕。
- ⑥煮好後，攪拌一下然後上碟，並按個人喜好鋪上葉芽。





蝦仁飯

- 米的種類與煮飯程式：「Mixed Grain」「Mix」
- 建議煮飯時間：約70分鐘
- 人均份量：約480 kcal

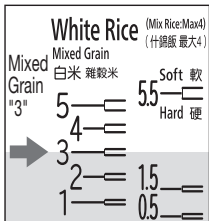
●材料 (4人份量)

- 白米 2 2/3杯
- 雜穀米 1/3杯
- 蝦仁 (大) 200 g
- 洋蔥 (切碎) 1/4 (約50 g)
- 蘑菇 (整個) 1小罐 (約50 g)
- 牛油 10 g
- 鹽和胡椒 按個人喜好

- ④ 湯水 (將1包湯粉溶於少量熱水中，然後加水) 200 mL
- 鹽 2/3茶匙

●準備方法

- ①用平底鍋燒熱牛油，再炒洋蔥。
- ②加入蝦仁和洋菇，略略拌炒一下，然後加入鹽和胡椒，讓其冷卻。
- ③分開清洗白米和雜穀米，加以混合，用篩網將洗好的米隔水。
- ④將米、雜穀和 ④ 倒入內鍋中，加水至「Mixed Grain」的水位刻度3，然後攪拌均勻。
- ⑤將 ② 放在米上，將內鍋放入電飯煲中，期間不攪拌，然後關上鍋蓋。使用「Rice」按鈕選擇「Mixed Grain」，使用「Menu」按鈕選擇「Mix」，然後按下「Cook/Reheat」按鈕。
- ⑥煮好後，攪拌一下然後上碟，並按個人喜好撒上蕃茜葉。



羊棲菜糙米飯

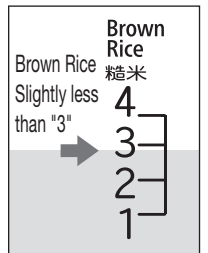
- 米的種類與煮飯程式：「Brown」「Mix」
- 建議煮飯時間：約85分鐘
- 1人份量：約460 kcal

●材料 (4人份量)

- 糙米 3杯
- ④ 油炸豆腐 2塊
- 乾羊棲菜 (用水浸軟) 20 g
- 紅蘿蔔 (切絲) 60 g
- 清酒 2湯匙
- ⑤ 醬油 1 1/2湯匙
- 鹽 1茶匙

●準備方法

- ①往油炸豆腐上倒熱水，去除其油分，再依短邊切成長條形。
- ②輕力搓洗糙米，清除殘渣等物。
- ③將糙米倒入內鍋中，加入 ④，加水至低於「Brown Rice」的水位刻度3，然後攪拌均勻。
- ④將內鍋裝入電飯煲，將 ④ 放在米上，將內鍋放入電飯煲中，期間不攪拌，然後關上鍋蓋。使用「Rice」按鈕選擇「Brown」，使用「Menu」按鈕選擇「Mix」，然後按下「Cook/Reheat」按鈕。
- ⑤煮好後，攪拌一下然後上碟。



警告

加入的豆角必須燙過
如果沒有燙過豆角就煮的話，將會增加豆角的量，可能會令調壓閥堵塞，導致燙傷。

糯米飯食譜



紅豆飯

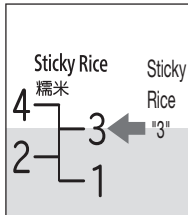
- 米的種類與煮飯程式：「Sticky」「Normal」
- 建議煮飯時間：約50分鐘
- 1人份量：約440 kcal

●材料 (4人份量)

白米	1/2杯
糯米	2 1/2杯
豆角	50 g
鹽	1/2茶匙
芝麻和鹽	按個人喜好

●準備方法

- 快燙一下豆角後把水倒掉，加入新水煮至豆角略硬身，再將豆角與燙出來的湯隔開放涼。
- 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3，放入鹽並加以攪拌。
- 將紅豆角放在米上，將內鍋放入電飯煲中，期間不攪拌，然後關上鍋蓋。使用「Rice」按鈕選擇「Sticky」，使用「Menu」按鈕選擇「Normal」，然後按下「Cook/Reheat」按鈕。
- 煮好後，攪拌一下然後上碟，並撒上芝麻和鹽。



●燙豆角和之後隔水的方法

- 用凍水徹底清洗豆角。
- 將①與水(400 mL)放入另一個鍋，加熱煮沸，再將豆角與燙出來的湯隔開。
- 再將豆角放入盛有水(400 mL)中的鍋中，以細火煮20~30分鐘至可食用程度，但不要煮至軟散。如果烹調期間水分減少，使豆角冒出水面，再加入水至覆蓋著豆角。



山菜飯

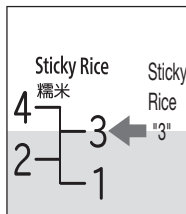
- 米的種類與煮飯程式：「Sticky」「Normal」
- 建議煮飯時間：約55分鐘
- 1人份量：約480 kcal

●材料 (4人份量)

白米	1杯
糯米	2杯
雜錦山菜(野菜, 即傳統上採摘的特定野菜種類)(已用水燙過)	200 g
油炸豆腐	1片
清酒	2湯匙
醬油	1湯匙
鹽	1/2茶匙
糖	1湯匙
白芝麻	按個人喜好

●準備方法

- 將白米與糯米加在一起，洗米之後，用篩網將洗好的米隔水。
- 往油炸豆腐上倒熱水，去除其油分，再依短邊切成長條形。將山菜的水分瀝乾。
- 將①和②放入內鍋，然後加水到「Sticky Rice」的水位刻度3，並加以攪拌。
- 將③放在米上，將內鍋放入電飯煲中，期間不攪拌，然後關上鍋蓋。使用「Rice」按鈕選擇「Sticky」，使用「Menu」按鈕選擇「Normal」，然後按下「Cook/Reheat」按鈕。
- 煮好後，攪拌一下然後上碟，並撒上白芝麻。



栗子五目糯米飯

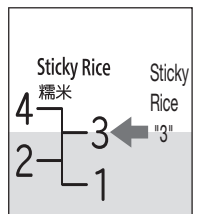
- 米的種類與煮飯程式：「Sticky」「Normal」
- 建議煮飯時間：約55分鐘
- 1人份量：約490 kcal

●材料 (4人份量)

白米	1杯
糯米	2杯
油炸豆腐	1/2條
紅蘿蔔(切成4等分)	20 g
牛蒡根(切成細長條放在醋水裡浸泡)	40 g
鴻喜菇(掰成小朵)	40 g
已烹調過的栗子(切成兩半)	6塊
湯汁	200 mL
醬油	1湯匙
清酒	2湯匙
糖	1湯匙
鹽	1/2茶匙

●準備方法

- 往油炸豆腐上倒熱水，去除其油分，依長邊切成長條形。
- 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③倒入內鍋中，加水至「Sticky Rice」的水位刻度3，然後攪拌均勻。
- 將④和⑤放在米上，將內鍋放入電飯煲中，期間不攪拌，然後關上鍋蓋。使用「Rice」按鈕選擇「Sticky」，使用「Menu」按鈕選擇「Normal」，然後按下「Cook/Reheat」按鈕。
- 煮好後，攪拌一下然後上碟。



HITACHI

Inspire the Next