

特點與注意事項

適用KV型/KX型

蒸氣循環（無需加水自動蒸氣機）

透過壓力將煮飯時的蒸氣轉為蒸餾水，於蒸煮或保溫時再將蒸餾水釋放成水蒸氣，進行水的回收利用循環。

●美味

利用最大1.3氣壓（107°C）的壓力與高溫蒸氣，完全蒸透米芯。並且以水蒸氣保溫，防止米飯變得乾燥。

●蒸氣減排

將蒸氣轉為蒸餾水，減少排放的蒸氣。
※蒸氣排放量會依蒸煮方法而異。

靈活運用壓力，煮飯方法更多元。

- 靈活運用壓力，煮飯方法更多元。
- 可以炊煮不同硬度的各類五穀雜糧米。
- 可以炊煮糙米、糙米稀飯或鹹粥等的健康料理。
- 除了煮飯之外，還能進行燉煮、製作蛋糕等各種調理方法。

24 小時蒸氣保溫

- 透過隔熱構造與蒸氣防止米飯乾燥。
（選擇「保溫1」時）

僅限KV型

鍛鑄鐵釜 [內鍋]

- 「鐵」是最適合IH加熱方式的材質，發熱效率絕佳。配合新研發的製作方式（熔射噴鍍鑄鐵製造法），讓內鍋兼具蓄熱與隔熱的效果。
- 內鍋內面採用熱傳導效率高、結合金粒子的氟素塗層。

明亮清晰的白色液晶螢幕

- 按下操作按鍵後，顯示螢幕將會亮起。

僅限KX型

黑厚鐵釜 [內鍋]

- 「鐵」是最適合IH加熱方式的材質，發熱效率絕佳。並且已經過防鏽加工處理。

「加壓式電子鍋」注意事項

鍋蓋的操作與使用要確實

- 煮飯前後要闔上鍋蓋時，可能會有較沉重的感覺。請輕緩地確實闔上鍋蓋，直到出現「卡噠」的聲音為止。
- 煮飯完成後，打開鍋蓋的動作可能較費時。

煮飯、調理時不得打開鍋蓋

- 煮飯、調理時請勿打開鍋蓋。（否則可能有燒燙傷的危險）

要調節水量時請遵守水位刻度

- 若水量超過水位刻度標準，排壓時可能會出現煮開溢出的情況。請遵守水位刻度。

煮飯、調理時可能會噴出大量蒸氣

- 煮飯、調理時，請勿將手部或臉部靠近蒸氣口。
 - 部分煮飯方式會使電子鍋在炊煮過程中噴出大量蒸氣。
 - 若於煮飯、調理時移動或搖晃機體，將會噴出大量蒸氣。
- 部分煮飯方法會使電子鍋排出蒸氣，因此請勿將機體貼靠牆面或家具使用。

注意事項

本電子鍋無法如市售壓力鍋般調理出多樣化的菜色。請勿用於非使用說明書、料理集記載的煮飯方式或調理食譜等用途上。特別是市售書籍等所介紹的電鍋調理方式，若非屬使用說明書或料理集內記載的使用方式時，恐造成燒燙傷或受傷，請務必避免。

目錄

使用前，請詳閱特點與注意事項等內容。



使用前須知

- 各部位名稱、附屬品、操作部分、顯示螢幕 4
- 安全上應注意事項 6
- 調整現在時刻的方法 12
- 旋律的切換方法 13

煮飯與保溫

- 煮飯的準備（煮出美味米飯的準備要領） 14
- 一般煮飯（炊煮白飯、免洗飯） 16
- 一般煮飯 18
（炊煮五穀米（雜糧米）、發芽米、糙米、胚芽米或燕麥飯、糯米飯）
- 預約煮飯（在預定的時間完成炊煮） 20
- 浸泡煮飯（米飯炊煮前先浸泡） 21
- 對煮熟的米飯保溫（保留美味的保溫要領） 22
可保溫及無法保溫的米飯／在保溫中切換「保溫1」與「保溫2」的方式／重新加熱保溫中米飯的方式／要從「切」的狀態進入保溫狀態時。

調理

- 進行調理（燉煮、鹹粥、蒸熱、溫泉蛋、蛋糕） 24

保養

- 保養 25
（蒸氣口蓋子／本體與鍋蓋／飯匙、蒸板、飯匙盒、量杯／吸氣口、排氣口／扣鉤部位／溫度感應器／無需加水自動蒸氣機／鍋蓋加熱板與鍋蓋墊圈／過濾器／調壓瓣／安全瓣／負壓瓣／內鍋）
- 出現異味時 28
- 關於「無需加水自動蒸氣機」 29
- 煮飯完成後金屬板上出現水珠時 29

遇到這樣的情況時

- 遇到這樣的情況時 30
（關於煮飯／關於保溫／關於預約煮飯／關於聲音／關於液晶顯示／關於內鍋氟素保護膜／關於停電／關於鍋蓋／關於本體與鍋蓋間出現空隙等）

料理集 36~43

規格 封底

各部位名稱、附屬品、操作部分、顯示螢幕

本體

以RZ-KX100JT的圖片進行說明。

以日語標示「使用後は必ず洗ってください」（使用後請務必清洗）。

內鍋



以日語標示「**高溫注意**」
「熱湯に注意してください」、
「使用後は冷めてから必ず
洗ってください」（「請注意熱水」、
「使用後請務必放涼再加以清洗」）。

無需加水自動蒸氣機

→ P.26、27、29

金屬板

鍋蓋加熱板

裝卸桿

→ P.26、27

裝卸鍋蓋加熱板時
往上推。

調壓瓣

以日語標示「必ず
フィルター
をつける」（務必
安裝過濾器）。

過濾器

負壓瓣

安全瓣

鍋蓋墊圈

鍋把

本體背面



電源插頭

操作部分



本體

飯匙盒安裝部位
(左右2處)

附屬品

飯匙

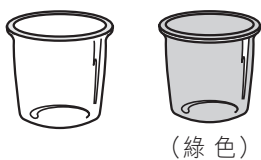


飯匙盒

安裝於本體的飯匙盒
安裝部位。

飯匙盒安裝部位 (左右2處)

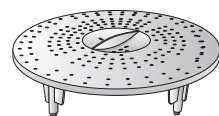
量杯 (2個)



白米專用 約180mL (約1杯)
免洗米專用 約170mL (約1杯)

蒸板

使用於料理集的食譜
料理。



蒸板

要蓋上鍋蓋時，慢慢
地按下鍋蓋的前端中
央部位（前面），直
到出現「卡噠」的聲
音為止。

蒸氣口

煮飯或調理過程中會有
蒸氣噴出，因此請勿讓
手部或臉部靠近本體。
(否則可能有燒燙傷的
危險)

蒸氣口蓋子

安裝時，將蒸氣口
蓋子對準鍋蓋的凹
下部位，將蒸氣口
蓋子上面前端的中
央部位往下按，直
到固定為止。

扣鉤按鈕

按下即開啟鍋蓋。要
打開鍋蓋時，輕緩地
按下前端中央部位
(前面)，再慢慢放
開。
煮飯、調理時請勿
打開鍋蓋。
(否則可能有燒燙傷
的危險)

排氣口

→ P.6、25

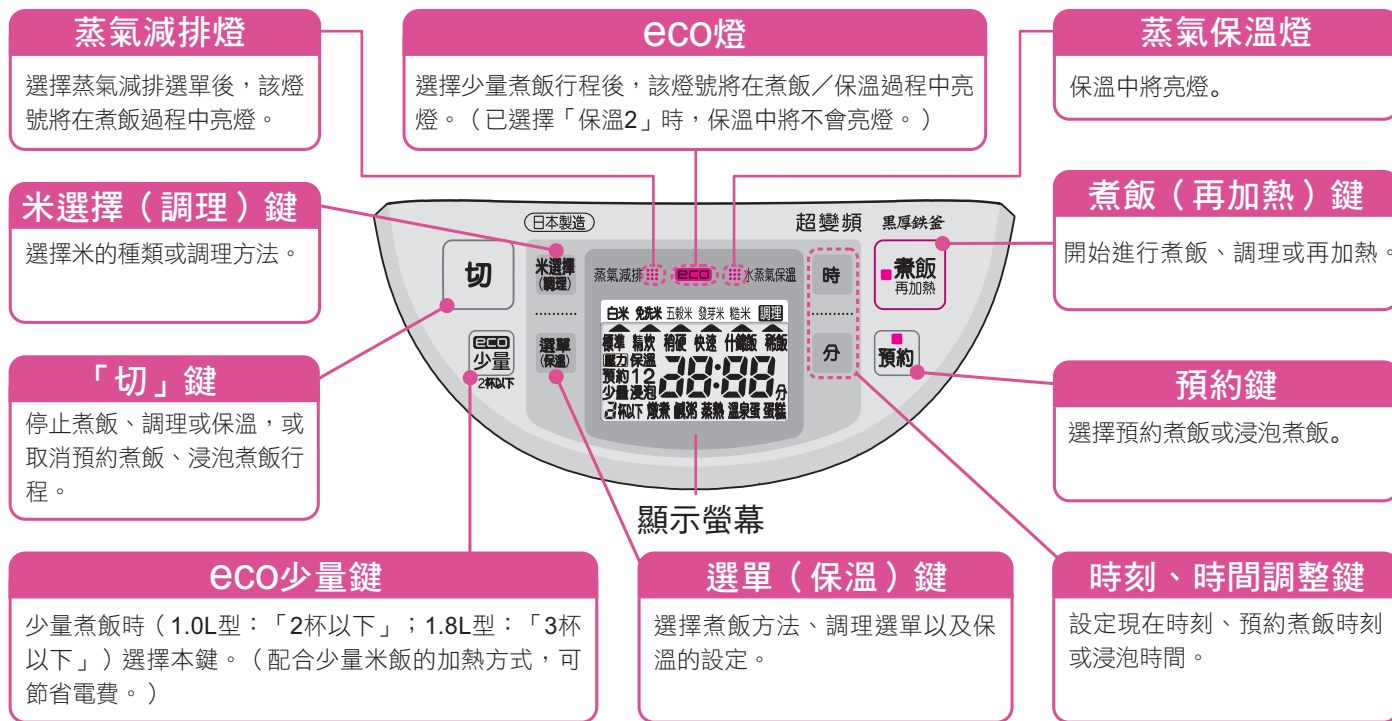
吸氣口 → P.6、25



■ **→ P.00** 的數字，代表主要說明內容的頁數。

操作部分

為了圖片說明需要，所有螢幕上的顯示內容均為亮燈狀態。



以下為針對視障朋友的貼心設計。

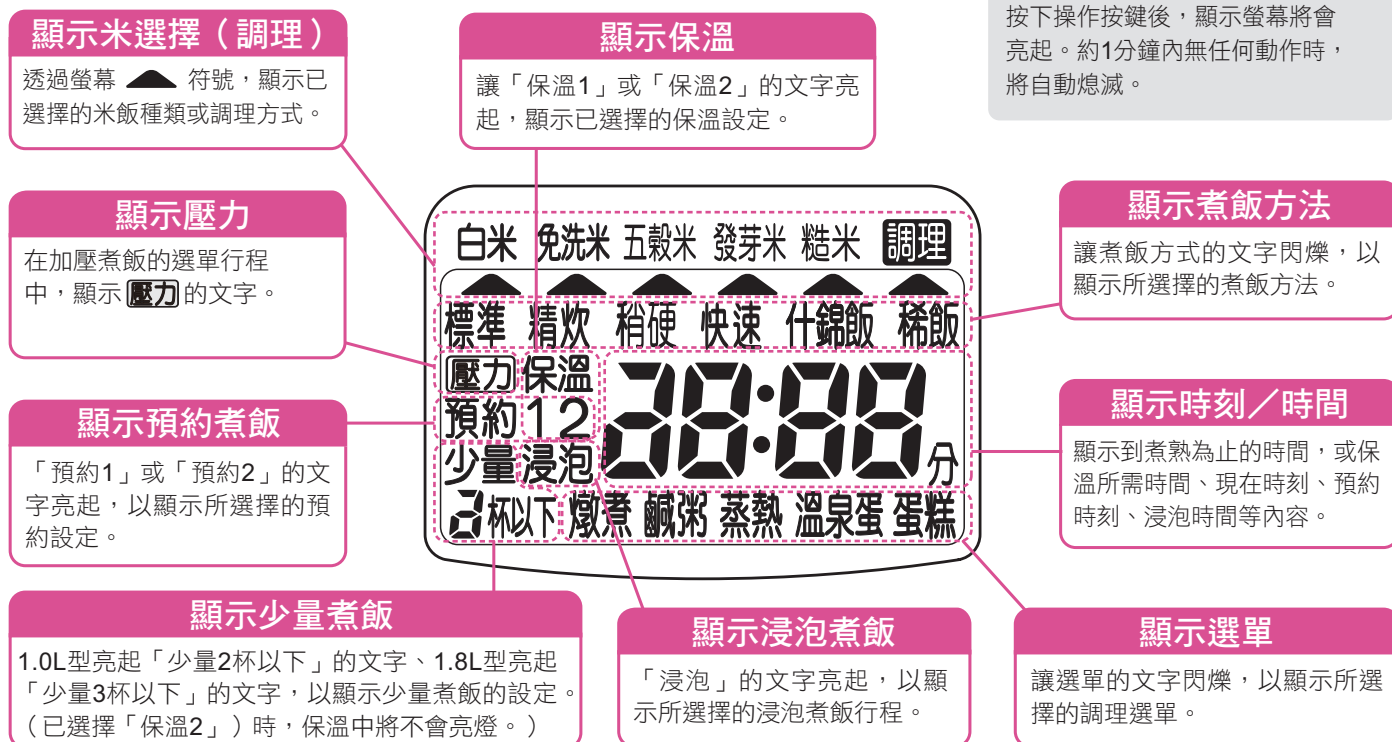
凸起記號 分別對煮飯（再加熱）鍵／「切」鍵，加入「○」設計／「—」的凸起設計。

蜂鳴音 蜂鳴音會在選單或調整時刻的起點下呈現不同變化，讓時間回到起點。

→ P.12、20

顯示螢幕

為了圖片說明需要，所有螢幕上的顯示內容均為亮燈狀態。



安全上應注意事項

本電子鍋屬於一般家用電子鍋。請勿作為商業用途。

為預防對使用者與他人造成傷害、或引發財物上的損害，以下說明應遵守事項。此外，請先詳閱本文中的各項注意事項，以正確使用本產品。

關於以下標註事項

本手冊採用以下標識，來區分並說明忽視標示內容而誤用時，可能引發的危險與損害程度。

圖示範例	
	警告 標示此符號的欄位，代表「可能造成死亡或重傷」的內容。
	注意 標示此符號的欄位，代表「可能造成傷害或財物損失」的內容。
	「警告或注意事項」的提醒內容。
	切勿操作等「禁止」的內容。
	必須執行等「指示」的內容。

警告

為了防止觸電、短路、著火、火災

	<ul style="list-style-type: none"> ●需單獨使用額定15A以上、交流110V的插座。 ●確實將插頭插到底。 ●插頭的鐵片沾上灰塵時，請仔細擦乾淨。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ●請勿自行改造。 除了修理技術人員之外，不得進行拆解或維修。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ●不得用溼手插拔插頭。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ●請勿讓本機與電源線浸水、潑溼，或將本體放置於有水的場所。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ●當電源線或插頭部位出現損傷，或插入插座時發生鬆脫的情況時，請勿使用。電源線損壞時，須由製造廠商或其服務處或具有相關資格的人員加以更換以避免危險。 ●請勿損傷電源線，或對電源線進行加工、刻意彎曲、用力拉扯、扭曲、網綁、接近高溫部位、將電源線壓在重物下方、夾入物體之間等。 ●請勿在吸氣口、排氣口以及空隙內，放入別針或鐵絲等金屬或異物。 ●不得讓孩童單獨使用，或放置於嬰幼兒可拿得到的地方。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ●出現異常或故障時，請立即停止使用。 <ul style="list-style-type: none"> · 電源線或電源插頭異常發熱。 · 只要一彎曲電源線，即發生電源通電斷斷續續的現象。 · 異常發熱，或發出焦臭味。 · 一接觸就有麻麻的觸電感。 · 有時無法自動斷電。 · 馬達出現不規律的異常現象，例如停止運轉或變慢。 · 運轉時發出異常聲音。 · 出現漏水情形。 · 出現其他異常與故障。 	



警告

煮飯時 **調理時** **為了防止燒燙傷** (煮飯時，因為加壓的緣故，若使用方式錯誤將導致危險。)



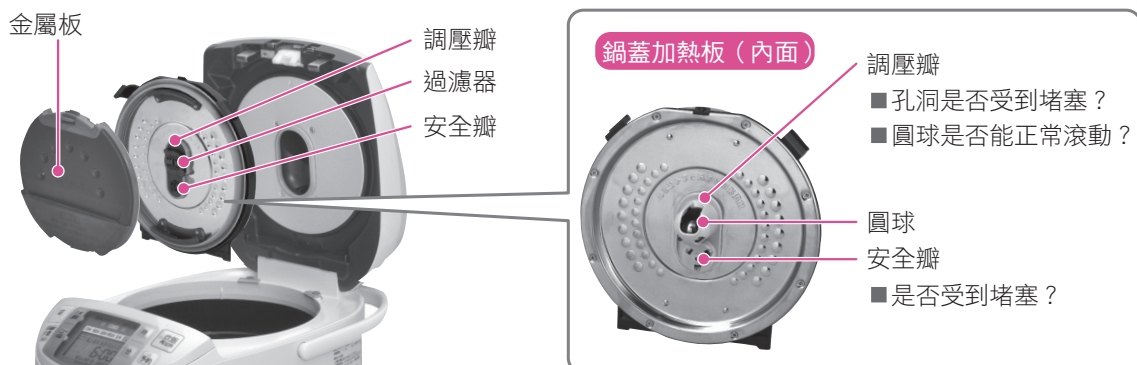
- 裝上蒸氣口蓋子。
(否則可能因滾開溢出或產生大量蒸氣，而造成燒燙傷。)



- 在煮飯／調理前，先取下鍋蓋加熱板與金屬板，確認調壓瓣及安全瓣是否有米粒等異物附著。

此外，記得裝上過濾器與金屬板。

(否則可能因熱水濺出或鍋蓋突然打開，而造成燒燙傷。) → P.15

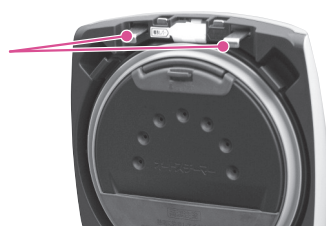


- 按下鍋蓋前端中央部位，直到聽見「卡噠」聲為止，將鍋蓋確實闔上。

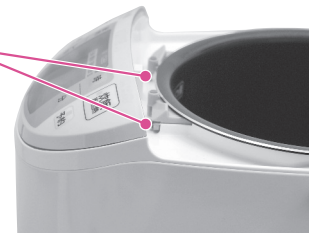


- 鈎扣部位受到米粒等異物阻塞時，可利用牙籤等掏出。

確認鍋蓋鈎扣部位是否有米粒等異物附著。



確認本機鈎扣部位是否有米粒等異物堵塞。





警告

煮飯時 為了防止燒燙傷 (煮飯時，因為加壓的緣故，若使用方式錯誤將導致危險。)



為防止大量的高溫蒸氣溢出造成燒燙傷

- 請勿在加壓煮飯過程中 (螢幕顯示 **壓力** 時) 開啟鍋蓋。
因為加壓的緣故，若勉強開啟鍋蓋將導致危險。



否則可能引發食材溢出或熱水滾開濺出的危險。

- 不得不在煮飯中打開鍋蓋時，應先按下「切」鍵，中途停止煮飯行程，待閃爍的 **壓力** 消失後 (約30秒後)，再開啟鍋蓋。
 - 請注意此時蒸氣口將因排壓而湧出大量蒸氣。
 - 要繼續煮飯時，請先確認米飯／選單後，再按下「煮飯 (再加熱)」鍵。
米飯可能會因為中途停止炊煮，導致未完全煮熟。

調理時 為了防止燒燙傷



為預防食材溢出、熱水濺出或鍋蓋突然打開所造成的燒燙傷。

- 請勿在調理時打開鍋蓋。
不得不在煮飯中打開鍋蓋時，應先按下「切」鍵，中途停止煮飯行程，稍待片刻後 (約30秒後)，再開啟鍋蓋。

注意

請勿使用於下列情況



- 會被水濺溼或靠近火源的場所。
(否則會引發觸電、漏電、火災。)
- 放置在不平穩的場所或墊在不耐熱的物體上。
(否則會導致受傷或引發火災。)
- 請勿放置在耐重度不足的抽屜式桌面上使用。
(否則可能會因桌面破損導致本機掉落，造成人員受傷或燒燙傷。)
- 請勿墊在可能堵塞吸／排氣口的物體或鋁箔紙上。
(否則可能導致機器過熱或燒燙傷。)
- 放置在靠近牆壁、家具的地方或廚房用收納櫃使用時，請勿讓蒸氣悶住無法散出。
(否則結露會造成牆壁或家具變色、變形。)
- 無法完全打開鍋蓋的場所
(因觸碰到金屬板、或高溫的水珠滴下而造成燙傷。)





注意事項

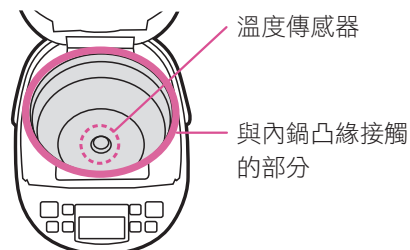
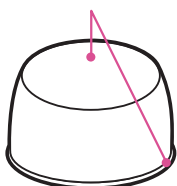
使用前須知

為了防止故障或動作錯誤

- 請勿空煮
(否則會導致過熱)

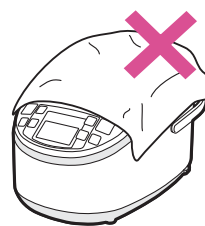
- 本機有異物附著時請勿使用。特別是右圖中指示的部位，務必要保持乾淨。
(否則會造成故障或無法順利炊煮)

內鍋的凸緣部位與底部



- 請勿直接烘烤內鍋、用微波爐加熱或直接於電磁爐上使用。
(否則會導致變形或氟素保護膜剝落)

- 請勿在鍋蓋上覆蓋布類、毛巾等物品的狀態下使用。
(否則會導致變色、變形或故障)



- 請勿在電視、收音機、對講機、無線電話機附近使用。(否則會導致雜音或畫面出現雜訊)

- 本機受到摔落或破損時，請停止使用，並聯絡原購買的經銷店進行維修與檢查。

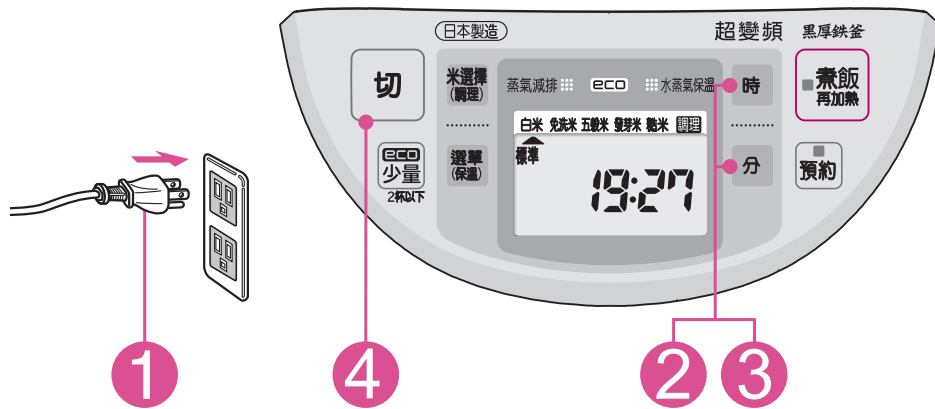
關於「無需加水自動蒸氣機」

- 每次煮飯後，請拆下鍋蓋加熱板與金屬板並加以清洗。
(否則會讓乾燥或變色後的湯汁累積成垢。)
(在不保溫的情況下，水分會凝聚成水珠滴落到米飯上)

- 不裝上金屬板，就無法得到水蒸氣帶來的加溼效果。

調整現在時刻的方法

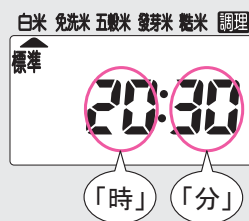
- 即使在未插電的情況下，螢幕上的時鐘也會透過內建的電池運轉並顯示時間。
- 時鐘在室溫下1個月內會有2分鐘左右的誤差。請利用下列步驟，將時間調整為現在的時刻。



例) 要將「19:27」調整為「20:30」時

- 將插頭插入插座
- 按住 **時** 或 **分** 鍵約1秒鐘，螢幕上的時鐘刻將開始閃爍。
- 按下 **時** 與 **分** 鍵，將時間調整為「20:30」。
●時刻將隨每次按下按鍵而改變。
 - 按下 **時** 的按的按鍵後，以小時為單位累進；按下 **分** 的按鍵後，以分鐘為單位累進。
 - 持續按住按鍵不放，將快速累進。
- 按下 **切** 鍵後，時刻顯示將亮起。

米飯、煮飯方法為範例
顯示內容



●在煮飯時或調理、保溫、預約、再加熱的過程中，無法調整時刻。

在現在時刻閃爍的情況下，按住「eco少量」鍵約3秒鐘後，將顯示出「12:00」（中午12點），回到調整時刻的起點。

●時鐘顯示為24小時制，晚間12點顯示為0:00；中午12點則顯示為12:00。

●若未按下「切」鍵，時刻調整狀態將自動在1分鐘左右後結束。

在煮飯時或調理、保溫、預約、再加熱的過程中，若要確認現在時刻，或讓KV180KT的顯示螢幕亮起時。

按下時或分的按鍵後，將顯示現在時刻3秒鐘，再回到原本的顯示內容。KV180KT會讓顯示螢幕亮起約1分鐘，便於確認預約時刻、煮飯方式及調理選單。



旋律的切換方法

- 以旋律告知煮飯或調理的开始與結束。
- 工廠出貨時的預設為「旋律（標準）」。
可在「旋律（低音）」與「蜂鳴聲」之間進行切換。請以下列步驟進行切換。

使用前須知



顯示已選擇「保溫1」時的範例

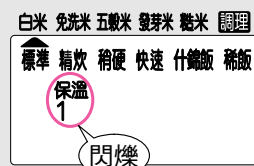
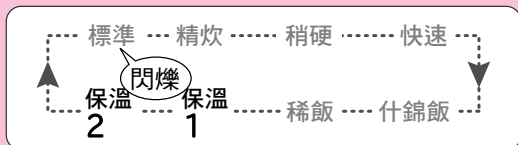
1 插上插頭後，將內鍋放入本機。



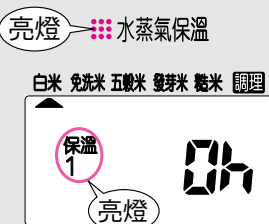
●在煮飯或調理、預約、再加熱時，無法切換旋律。
唯有在「保溫1」、「保溫2」的模式下，才能切換旋律。

2 按下 **選單 (保溫)** 後，「保溫1」或「保溫2」將開始閃爍。

●畫面的閃爍位置會隨著每次按下的按鍵而移動。

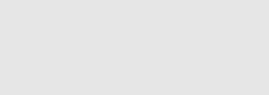
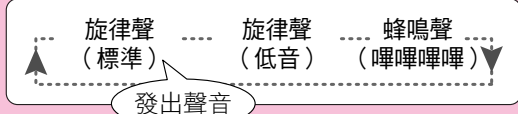


3 按下 **煮飯 (再加熱)** 後，水蒸氣保溫燈將亮起。



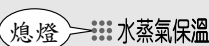
4 按住 **預約** 約5秒鐘。

●每次按住按鍵約5秒，即可改變旋律。



●切換成剛剛試響的旋律。

5 按下 **切** 鍵後，蒸氣保溫燈將熄滅。



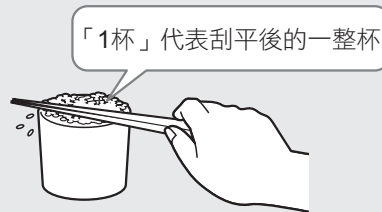
煮飯的準備 (煮出美味米飯的準備要領)

米的準備

1 量米

- 免洗米請使用「免洗米專用量杯」(綠色)計量。

請使用附屬的量杯正確地調整水量。



附屬量杯1杯 (刮平後一整杯)的份量。	
白米專用	約180mL (約1杯)
免洗米專用	約170mL (約1杯)

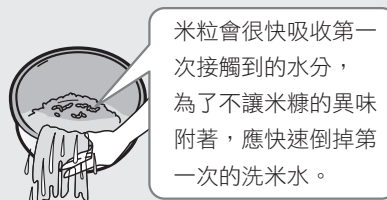
- 注意事項**
- 請勿用市售量杯或定量儲米器進行調整。(否則可能導致米量出現誤差)

2 淘米

- 請將免洗米從底部攪拌，當洗米水混濁時，請換水淘洗。(若洗米水過於混濁，可能會無法煮出好吃的米飯。)

一開始先用充分的水量迅速攪拌，再快速地倒掉洗米水。

重複反覆「淘米→洗米」的動作，直到水變乾淨為止。

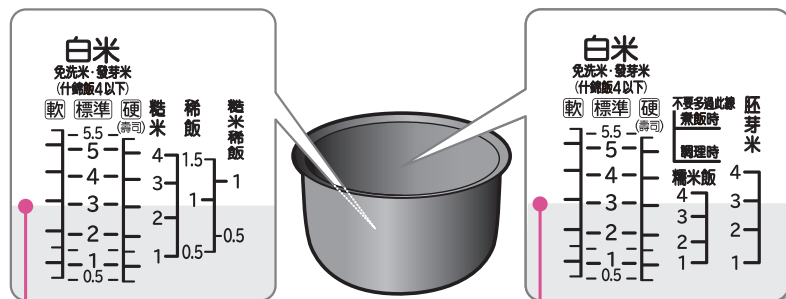


- 注意事項**
- 用內鍋淘米時，請勿使用金屬製的起泡器等器具。(否則可能導致氟素保護膜剝落)

3 調節水量

將米的表面弄平，鍋子放置在平穩的地方後，配合米的種類、份量以及煮飯方法的水位刻度，進行水量調節。

例) 要以1.0L型的「白米」炊煮3杯米時



水位線為一般參考值。請依個人喜好調節水量。但，請勿加水至超過「軟」的刻度以上。(否則可能導致滾開溢出)

- 注意事項**
- 請勿使用熱水。(否則會導致米飯沾黏)
 - 以鹼度較高的水煮飯時，可能讓米飯沾黏或變黃。此外，若以硬度較高的水(進口的礦泉水等)煮飯時，米飯可能變乾或變硬。請依個人喜好調整水量。
 - 要炊煮新米時，請以「硬」的水位線為標準，用較少的水量煮飯。避免水分較多的新米炊煮完成後變黏稠。
 - 炊煮五穀米時，請參閱市售五穀米的說明書(記載於米袋等的外包裝上)來調整水量。

4 將內鍋放入本機

請先將內鍋外側與底部的水分或異物擦拭乾淨後，再放入本機。

將外側的水分或異物擦拭乾淨



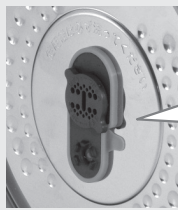
注意事項 請勿在內鍋外側仍有水分或異物的情況下，將內鍋放入本機。（否則會造成故障或無法順利炊煮）

5 確認鍋蓋部分

確認過濾器、調壓瓣以及安全瓣，是否有堵塞或髒污的情況。

裝上無需加水自動蒸氣機。

→ P.26、27



清除異物

→ P.26、27



安全瓣是否有米粒等異物附著，還有是否未裝上過濾器及金屬板。

（否則可能因熱水濺出或鍋蓋突然打開，而造成燒燙傷。）

6 闔上鍋蓋，裝上蒸氣口蓋子。

輕緩地確實闔上鍋蓋，直到出現「卡噠」聲為止，並且裝上蒸氣口蓋子。

按下鍋蓋前端的中央部位，將鍋蓋確實闔上，直到出現「卡噠」聲為止。（若未裝上無需加水自動蒸氣機，將無法闔上鍋蓋。）

蒸氣口蓋子
蒸氣口
卡噠



安裝時，將蒸氣口蓋子對準鍋蓋的凹下部位，將蒸氣口蓋子上面前端的中央部位往下按，直到固定為止。



注意事項

本產品採用高密閉度的壓力式設計，空氣不易散逸，因此瞬間以大動作闔上鍋蓋時，將無法順利闔起。

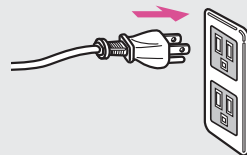


● 按下鍋蓋前端中央部位，直到聽見「卡噠」聲為止，將鍋蓋確實闔上。（否則可能因鍋蓋突然打開而造成燒燙傷）

● 請務必裝上蒸氣口蓋子

（否則可能因滾開溢出或產生大量蒸氣，而造成燒燙傷。）

7 將插頭插入插座



顯示目前已選取設定的米飯、煮飯方法以及現在時刻。



注意事項

將插頭插入電源插座時，可能會發出「卡噠」聲或冒出火花，此為變頻器迴路充電現象，並非故障。

準備結束後，開始進行煮飯。

● 一般煮飯的情況
（炊煮白飯、免洗飯）

→ P.16、17

● 調理的情況

→ P.24、36

● 預約煮飯的情況

（在預定的時間完成炊煮）

→ P.20

● 一般煮飯的情況

（炊煮五穀米（雜糧米）、發芽米、糙米、胚芽米或燕麥飯、糯米飯）

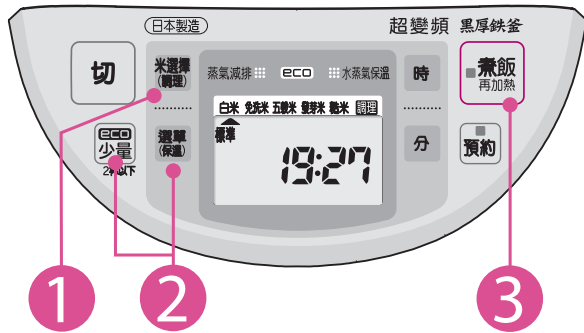
→ P.18、19

● 浸泡煮飯的情況

（先浸泡過米粒後再炊煮）

→ P.21

一般煮飯 (炊煮白飯、免洗飯)



注意 **!** 確認煮飯方法
要以其他調理選單炊煮水量較多的「稀飯」時，會因水量過多而有滾開溢出的危險。

警告 **!**
在加壓煮飯過程中 (螢幕顯示「壓力」時)，請勿開啟鍋蓋。因為加壓的緣故，若勉強開啟鍋蓋，會導致危險。
不得不在煮飯中打開鍋蓋時，應先按下「切」鍵，中途停止煮飯行程，待閃爍的「壓力」消失後 (約30秒後)，再開鍋蓋。
請注意此時蒸氣口將因排壓而湧出大量蒸氣。
要繼續煮飯時，請先確認米飯種類/煮飯方法後，再按下「煮飯 (再加熱)」鍵。米飯可能會因為中途停止炊煮，導致未完全煮熟。

顯示已選擇「白米」中「精炊」項目時的範例

1 按下 **米選擇 (調理)**，將 ▲ 符號對準要炊煮的「米飯種類」。
● ▲ 符號會隨著每次按下的按鍵而移動。

顯示煮飯時間的參考值
以1.0L型：3杯
1.8L型：6杯
煮飯時的參考時間。
● 「什錦飯」、「稀飯」則顯示現在時刻。

2 按下 **選單 (保溫)** 後，已選擇的「煮飯方法」將開始閃爍。
● 畫面的閃爍位置會隨著每次按下的按鍵而移動。

● 炊煮的飯量較少時，建議選擇「少量煮飯」行程。

1.0L型：2杯以下
1.8L型：3杯以下

按下 **ECO 少量 2杯以下**

選擇「少量煮飯」模式時

● 炊煮白米或免洗米時，本機將記憶所選擇的煮飯方法。但在「快速」、「什錦飯」、「稀飯」的情況下，則不加以記憶並回到「標準」。

3 按下 **煮飯再加熱** 旋律 (蜂鳴音) 響起後，開始進行煮飯。
● 煮飯燈 (再加熱) 將亮起。

↓

旋律 (蜂鳴音) 響起後，完成煮飯。自動進入保溫狀態
● 水蒸氣保溫燈將亮起。

米飯煮熟後，拌開米飯。

● 以「少量煮飯」行程炊煮時，在煮飯及保溫過程中，將顯示「少量2杯以下」並亮起eco燈。(已選取「保溫2」時，保溫中將不會亮燈。)

● 煮飯時，「壓力」顯示亮燈。進入保溫模式後，「壓力」將會熄滅。

顯示至煮飯完成為止的剩餘時間

● 關於保溫方法 → P.22

以「h」代表小時。



白米、免洗米分別採用不同的煮飯方法

 的煮飯方法，會顯示出開始煮飯到煮飯完成為止的所需時間。
 的煮飯方法，則在開始煮飯後顯示現在時刻。

在這樣的情況下	選擇的米飯種類與建議的煮飯方法		可炊煮的飯量 (杯)		採用水位線	少量煮飯 <small>ECO 少量 2杯以下</small>	煮飯時間的參考 (分)			
	米選擇 (調理)	選單 (保溫)	1.0L 型	1.8L 型						
執行一般標準煮飯	白米 免洗米	標準	0.5~5.5	1~10	白米 免洗米	可設定	36~60			
要讓米飯稍有黏度與甜味時		精炊					加壓煮飯選單 (煮飯時 壓力顯示亮燈)	1~5.5	1~10 杯免洗米 1~7杯	42~62
		要煮新米或快速吸收水分、容易變黏的米種時								稍硬
要在短時間內煮好飯時		快速	1~4	2~7		無法設定				25~50
要煮什錦飯 (添加其他食材) 時		什錦飯	0.5~1.5	0.5~2.5						65~80
要煮稀飯 (全部種類的稀飯) 時		稀飯	稀飯							

- 選擇「精炊」方式煮飯時，建議採中等飯量 (1.0L型為2~4杯；1.8L型為3~7杯)。本模式會加強鍋蓋熱度以慢慢蒸透米飯，因此當飯量超過中等份量時，可能會導致米飯表面變硬。
 - 要炊煮新米時，請選擇「稍硬」模式。可避免水分較多的新米在炊煮後變黏稠。
 - 「快速」模式是以縮短炊煮時間為優先考量，因此可能煮出表面濕潤或米飯口感較硬的米飯。
 - 煮飯時，**壓力**顯示亮燈。進入保溫模式後，**壓力**將會熄滅。
 - 要炊煮少量米飯時，建議選擇「少量煮飯」模式。可避免米飯煮爛或燒焦，煮出鬆軟的口感。
 - 要使用市售的什錦飯調味料時，請將食材鋪放在米飯上方，並且不要加以攪拌。
 - 蒸氣排放量會依炊煮方法而異。
- ※ 煮飯時間的參考，是根據電壓110V、室溫20°C、水溫18°C的情況而定。
- ※ 煮飯時間會依電壓、室溫、水量調節以及米的種類不同等因素而改變。

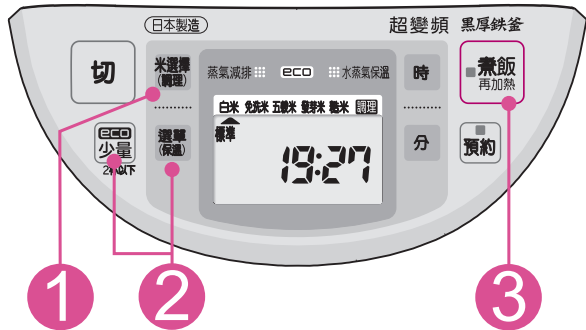
- 到煮飯完成為止所需的時間，是電子鍋參考上次及之前的煮飯時間或水溫等資料後，計算出來的時間標準。
- 當本機溫度偏高時，可能無法顯示「到煮飯完成為止所需的時間」。
- 「到煮飯完成為止的時間」，可能會在煮飯過程中增加或停止。這是本機為了煮出美味的米飯所做的自動調整。
- 「什錦飯」、「稀飯」行程的完成剩餘時間，會依食材份量或米量而有大幅變動，因此僅顯示現在時刻。「完成剩餘時間」，會從完成炊煮前的數分鐘開始顯示。

- 由於加壓式炊煮會讓蒸氣難以排出，若在剛煮好飯時立即打開鍋蓋，可能會有水珠滴落，並非異常現象。出現水滴時 → P.29
- 剛煮好的米飯中央部位，可能出現稍微下陷的現象，或接觸到內鍋的部分變得較軟。這是由於IH加熱方式會讓內鍋自體發熱，使米飯被熱能完全包覆悶煮的緣故。
- 炊煮完成後若不加以攪拌，可能會讓米飯吸收多餘的水蒸氣，導致米飯變黏或變硬。

煮飯與保溫



一般煮飯 (五穀米 (雜糧米)、發芽米)



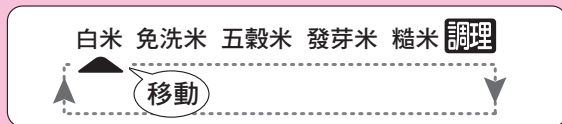
注意



確認煮飯方法
要以其他調理選單炊煮水量較多的「稀飯」時，會因水量過多而有滾開溢出的危險。

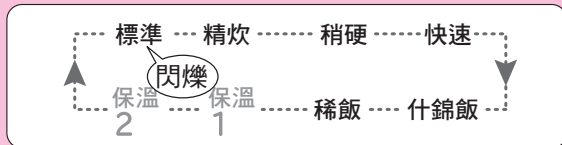
1 按下 **米選擇 (調理)**，將 ▲ 符號對準要炊煮的「米飯種類」。

- ▲ 符號會隨著每次按下的按鍵而移動。



2 按下 **選單 (保溫)**，已選擇的「煮飯方法」將開始閃爍。

- 畫面的閃爍位置會隨著每次按下的按鍵而移動。



- 炊煮的飯量較少時，建議選擇「少量煮飯」行程。

1.0L型：2杯以下
1.8L型：3杯以下



3 按下 **煮飯 (再加熱)**，

旋律（蜂鳴音）響起後，開始進行煮飯。

- 煮飯燈（再加熱）將亮起。

旋律（蜂鳴音）響起後表示煮飯完成，自動進入保溫狀態

- 水蒸氣保溫燈將亮起。

警告



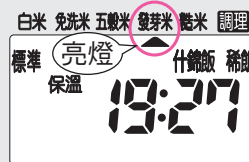
請勿在加壓煮飯中（**壓力** 顯示亮燈）打開鍋蓋。因已進入加壓狀態，若勉強打開鍋蓋，會導致危險。



不得不在煮飯中打開鍋蓋時，應先按下「切」鍵，中途停止煮飯行程，待閃爍的**壓力**消失後（約30秒後），再開啟鍋蓋。

- 請注意此時蒸氣口將因排壓而湧出大量蒸氣。
- 要繼續煮飯時。請先確認米飯／煮飯方法後，再按下「煮飯（再加熱）」鍵。米飯可能會因為中途停止炊煮，導致未完全煮熟。

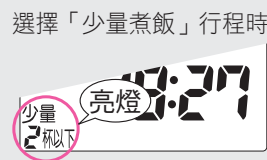
選擇已顯示「發芽米」中「標準」項目時的範例



● 煮飯時間會依食材的份量或米量而有大幅變動，因此顯示現在時刻，而非煮飯的參考時間。



● 可選擇的煮飯方法，會依米飯種類而有不同。



● 以「少量煮飯」行程炊煮時，在煮飯及保溫過程中，將顯示「少量2杯以下」並亮起eco燈。（已選取「保溫2」）時，保溫中將不會亮燈。）

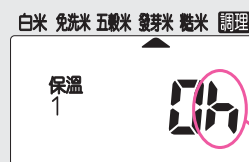


● 煮飯時，**壓力** 顯示亮燈。進入保溫模式後，**壓力** 將會熄滅。
● 「到煮飯完成為止的時間」，會依食材份量或米量而有大幅變動，因此顯示現在時刻。「到煮飯完成為止的時間」，會從完成炊煮前的數分鐘開始顯示。



除選取之煮飯內容外顯示熄燈

● 在「五穀米」、「標準」情況下，會顯示到煮飯完成為止的時間。



● 關於保溫方法 → P.22

以「h」代表小時。

米飯煮熟後，拌開米飯。

炊煮糙米、胚芽米、麥飯、糯米飯)

分別使用各種不同的煮飯方法

 的煮飯方法，會顯示開始煮飯到煮飯完成的所需時間。
 的煮飯方法，則在開始煮飯後顯示現在時刻。

在這樣的情況下	可選擇的米飯種類與煮飯方法		可炊煮的飯量 (杯)		採用水位線	少量煮飯 <small>Eco 少量 煮飯</small>	煮飯時間的參考 (分)
	米選擇 (調理)	菜單 (保溫)	1.0L型	1.8L型			
	將五穀米摻入白米炊煮時	五穀米	標準	1~5.5	1~10	白米 免洗米	可設定
	五穀米	什錦飯	1~4	2~7	無法設定		77~100
將發芽米摻入白米炊煮時	發芽米	標準	1~4	2~7	免洗米	可設定	44~65
		什錦飯				無法設定	44~65
		稀飯	0.5~1.5	0.5~1.5		稀飯	無法設定
僅炊煮發芽米或糙米、胚芽米時	糙米	標準	1~4	2~7	糙米 <small>胚芽米則為胚芽米水位線</small>	可設定	65~95
		什錦飯			無法設定	90~110	
		稀飯	0.5~1	0.5~1.5	糙米稀飯	無法設定	80~110
要炊煮燕麥飯時	白米	什錦飯	1~4	2~7	胚芽米	無法設定	45~75
用糯米製作紅豆飯等的糯米飯時	白米	什錦飯	1~4	2~7	糯米飯	無法設定	45~75

- 煮飯時，**壓力** 顯示亮燈。進入保溫模式後，**壓力** 將會熄滅。
- 要炊煮少量米飯時，建議選擇「少量煮飯」模式。可避免米飯煮爛或燒焦，煮出鬆軟的口感。
- 要使用市售的什錦飯調味料時，請將食材鋪放在米飯上方，並且不要加以攪拌。
- 蒸氣排放量會依炊煮方法而異。

※ 煮飯時間的參考，是根據電壓110V、室溫20°C、水溫18°C的情況而定。

※ 煮飯時間會依電壓、室溫、水量調節以及米的種類不同等因素而改變。

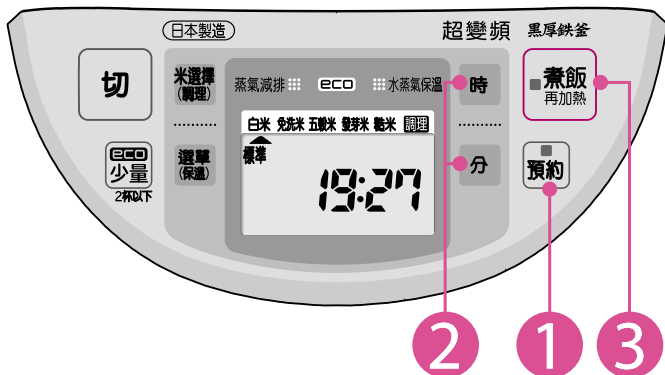
煮飯與保溫

炊煮各種米飯的要訣

- 煮五穀米時，請混合最多3成份量的白米。
- 煮發芽米時，請混合最多5成份量的白米。要以超過5成以上的白米比例炊煮時，米飯種類及水位線請選擇「糙米」。
- 要煮紅豆糯米飯時，用1杯糯米對0.5杯白米（在來米）的比例混合炊煮。（無法只使用糯米炊煮）
- 要煮五分粥時，請將米量調整為約「稀飯」的一半。

進行預約煮飯 (在預定時間恰好煮熟)

- 可設定的預約時刻分為「預約1」與「預約2」。工廠出貨時，「預約1」預設為6:00；「預約2」預設為18:00。
- 「預約時刻」是預約完成煮飯時刻的功能。
- 若預約時刻已接近當下時間時，將立即開始煮飯。



注意事項

- 「什錦飯」請勿採取預約煮飯功能。(否則可能導致食材走味或調味料沉澱，無法煮出好吃的米飯。)
- 預約時間請以不超過12小時為標準。

例) 在「預約1」模式下設定「7:30」完成的預約煮飯時。

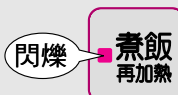
顯示已選擇「白米」中「標準」項目的範例情況

確認現在時刻，
有誤差時請校準。

→ P.12

1 選好米飯種類及煮飯方法後，
按下「預約」預約1顯示亮燈。

- 亮燈顯示內容將隨每次按下按鍵而改變。



- 米飯種類與煮飯方法的選擇方式 → P.16~19

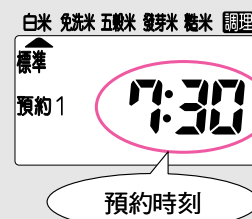


- 將顯示工廠出貨預設時刻或上一次的設定時刻。

2 按下「時」或「分」，
將煮飯完成時間設定為「7:30」。

- 時刻將隨每次按下按鍵而改變。

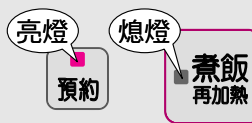
- 按下「時」的按鍵後，以小時為單位累進；按下「分」的按鍵後，以10分鐘為單位累進。
- 持續按住按鍵不放，將快速累進。



- 時刻設定中，按住「eco少量」鍵3秒鐘，「預約1」將回到6:00的起點；「預約2」將回到18:00的起點。

3 按下「煮飯 再加熱」
蜂鳴音「嗶—嗶—」響起後，預約完成。

- 煮飯燈（再加熱）熄燈，預約燈亮燈。



- 「預約2」的蜂鳴音為「嗶—嗶—嗶—」。
- 本體將記憶設定時刻。
- 要取消預約煮飯時，按下「切」的按鍵。

旋律聲（蜂鳴音）響起後表示
煮飯完成，自動進入保溫狀態。

- 水蒸氣保溫燈亮燈。

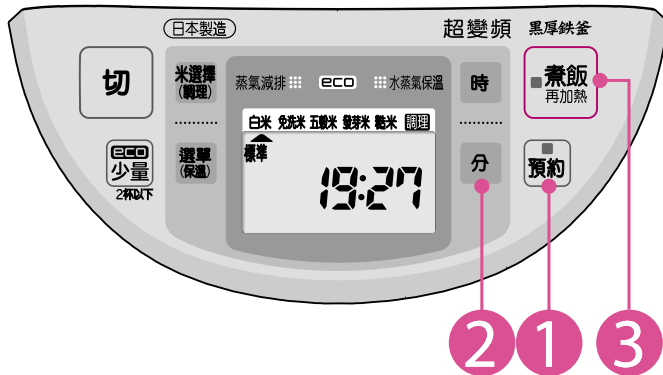


- 顯示預約時刻至煮飯完成為止。

- 關於保溫方法 → P.22

浸泡煮飯 (先浸泡米粒後再炊煮)

- 工廠出貨時，已預設浸泡時間為30分鐘。
- 應控制浸泡時的溫度，並讓米粒充分吸足水分後，再開始炊煮。
- 建議夏天時的浸泡時間為30分鐘左右，冬天為60分鐘左右。
- 無法兼用預約煮飯功能。



注意事項

- 要煮「什錦飯」時，請勿選擇浸泡煮飯。（否則將使食材走味或調味料沉澱，無法煮出好吃的米飯。）

煮飯與保溫

例) 浸泡「60分鐘」後再炊煮的情況

顯示已選擇「白米」中「標準」項目時的範例

1 先選擇米飯種類與煮飯方式，
按下 **預約** 後，
「浸泡」、「30」分鐘將亮起。

- 亮燈顯示將隨每次按下的按鍵而改變。

- 米飯種類與煮飯方式的選擇方式 → P.16~19
- 將顯示工廠出貨預設時刻或上一次的設定時刻。

2 按下 **分**，選擇浸泡時間「60」。

- 時間將隨每次按下按鍵而改變。

3 按下 **煮飯 再加熱**
發出「嗶-嗶-嗶嗶嗶嗶」的蜂鳴音，開始浸泡煮飯。

- 煮飯（再加熱）燈熄滅，預約燈亮起。

旋律（蜂鳴音）響起後，完成煮飯。
自動進入保溫狀態

- 水蒸氣保溫燈將亮起。

- 本機將記憶設定時間。
- 要取消浸泡煮飯時，按下「切」鍵。
- 到開始煮飯前的浸泡倒數時間，將以「分」為顯示單位。
- 關於保溫方法 → P.22

米飯煮熟後，拌開米飯。

對已煮熟的米飯進行保溫

可保溫的米飯／無法保溫的米飯

完成煮飯後，將自動進入保溫狀態。
●水蒸氣保溫燈將亮起。



注意事項 ●部分米飯種類可能會在保溫後出現變質、發出異味或變黏的情況，因此請依照下表指示，停止對不合適的米飯種類進行保溫。

白米、免洗米的保溫					
標準	精炊	稍硬	快速	什錦飯	稀飯
○				×	
●「保溫1」（較低的保溫溫度）的保溫，請以24小時內為限； 「保溫2」（較高的保溫溫度）的保溫，請以12小時為限。				●請勿進行保溫。 （否則將造成米飯變質、 發出異味或變黏。）	

五穀米的保溫		發芽米、糙米、胚芽米的保溫			燕麥飯、糯米的保溫
標準	什錦飯	標準	什錦飯	稀飯	什錦飯
○	×	×			
●請勿保溫超過12小時。（即使未超過12小時，米飯也可能產生苦味、異味或變黏。）	●請勿進行保溫。（否則將造成米飯變質、發出異味或變黏。）	●請勿進行保溫。（否則將造成米飯變質、發出異味或變黏。）			

●保溫過程中，鍋蓋內側與內鍋上會產生水珠，以便防止米飯變乾燥，並非故障。

要停止保溫時

於保溫中按下 **切**
●水蒸氣保溫燈將熄滅。



美味保溫的要領

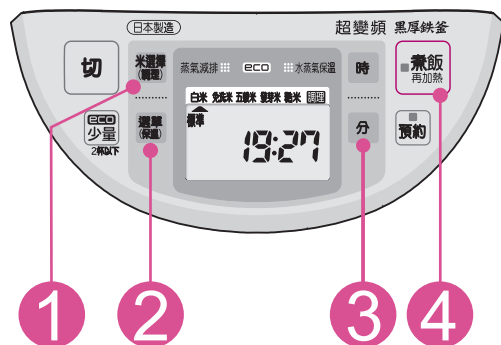
- 即使在保溫中，也要偶爾將米飯拌鬆。
- 飯量變少後，請盡量將米飯集中到內鍋中央。（防止乾燥或變黏）
- 縮短保溫時間。請勿保溫超過24小時以上。（否則可能產生異味或變色。）



- 請勿對未淘洗乾淨的煮熟米飯進行保溫；飯匙仍留在內鍋裡時，不得進行保溫；請勿對已冷卻的米飯進行保溫。
- 將白飯以保鮮膜包好存放於冷凍庫內，食用時用微波爐重新加熱即可重現美味。

進行調理 (燉煮、鹹粥、蒸熱、溫泉蛋、蛋糕)

〈各式調理〉



警告



- 請勿用於非使用說明書、料理集記載的煮飯或調理食譜等用途上。
- 不得不在調理中打開鍋蓋時，應先按下「切」鍵，中途停止調理行程，稍待片刻後（約30秒後），（請留意避免燒燙傷）

注意



要調理時，請先確認調理選單。要以其他調理選單炊煮水量較多的「鹹粥」時，會因水量過多而有滾開溢出的危險。

顯示已選擇「蒸熱」中「40分鐘」項目時的範例

1 按下 **米選擇 (調理)**，
將 ▲ 對準「調理」。

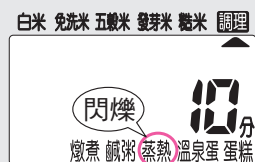
- ▲ 符號會隨著每次按下的按鍵而移動。



● 各調理選單均會噴出蒸氣。

2 按下 **選擇 (保溫)**，
選取的調理選單開始閃爍。

- 畫面的閃爍位置會隨著每次按下的按鍵而移動。

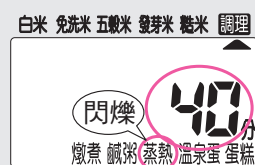


● 本機將記憶已調理過的選單。

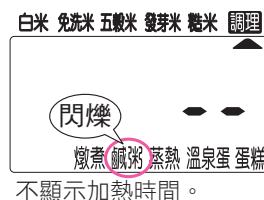
3 按下 **分**，設定加熱時間。

- 時間將隨每次按下的按鍵而改變。

設定時間自10分鐘起，以5分鐘為單位，最多可設定至90分鐘。



● 無法設定「鹹粥」的加熱時間。將依據米飯的溫度或食材份量，自動進行設定。



4 按下 **煮飯 (再加熱)**，
旋律（蜂鳴音）響起後，開始加熱。

- 煮飯（再加熱）燈將亮起。

旋律（蜂鳴音）響起後表示加熱結束，將料理移至其他容器內。

注意事項 ● 請勿用內鍋來保溫或存放調味料。（否則可能損傷內鍋的氟素保護膜）



● 關於加熱時間與調理方式，請參閱料理集。



以「分鐘」為單位，顯示至結束前的剩餘加熱時間。

- 燉煮 → P.39
- 鹹粥 → P.40
(本機將自動設定加熱時間)
- 蒸熱 → P.41
- 溫泉蛋 → P.42
- 蛋糕 → P.43

保養



警告



保養前，請先拔下電源插頭，待本體冷卻後再開始進行。（否則會造成燒燙傷）

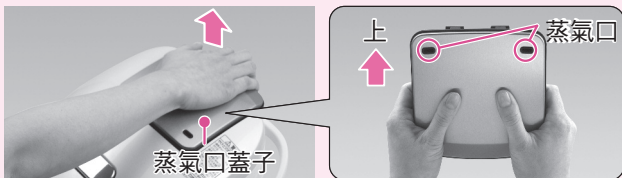
注意事項

- 請勿使用揮發油或稀釋劑、漂白劑、去污粉、鹼性洗潔劑。（否則會造成表面損傷）
- 清潔劑請使用洗碗精（中性）。（否則會造成表面損傷）
- 請使用海綿等軟性材質的製品清洗，切勿用鬃刷或尼龍刷來刷洗。（否則會造成表面損傷）
- 請勿使用碗盤烘乾機或洗碗烘乾機。（否則會造成變形或變色）

蒸氣口蓋子（每次使用後需清洗）

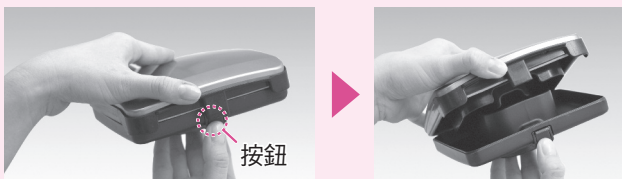
從本體取下後，請用海綿等軟性材質的製品沾取洗碗精（中性）進行清洗。

1 從鍋蓋取下蒸氣口蓋子



為了不讓蒸氣口蓋子內部的水滴滴落，請以蒸氣孔朝上的直立方向拿取。

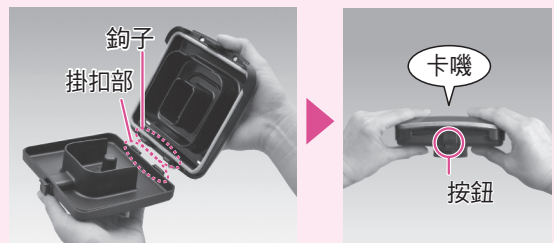
2 一邊按住按鈕，同時打開蒸氣口蓋子。



3 將蒸氣口蓋子本體與外蓋上的污垢、堵塞物沖洗乾淨。



4 確實壓緊蒸氣口蓋子，直到聽見「卡噠」聲為止（按鈕鎖上）。



將蒸氣口蓋子外蓋上的鉤子，插入蒸氣口蓋子本體上的掛扣部（2處）後，使其閉合。若只插入單邊掛扣，闔上蒸氣口蓋子後，可能會使鉤子受損。

5 將蒸氣口朝前，裝回鍋蓋。



安裝時，將蒸氣口蓋子對準鍋蓋的凹下部位，將蒸氣口蓋子上面前端的中央部位往下按，直到固定為止。



本體、鍋蓋（每次髒汙時）

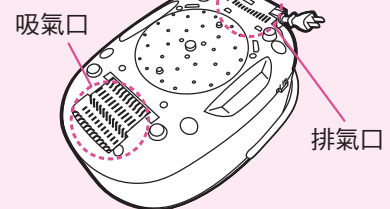
- 用擰乾的溼布擦拭乾淨。
- 請勿用水洗。

飯匙、蒸板（每次使用後需清洗） 飯匙盒、量杯（弄髒時需清洗）

- 請用海綿等軟性材質的製品，沾取洗碗精（中性）進行清洗。

吸氣口、排氣口（每月一次左右）

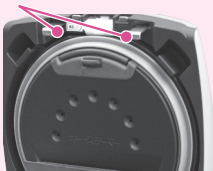
- 用吸塵器吸除吸氣口、排氣口的污垢。



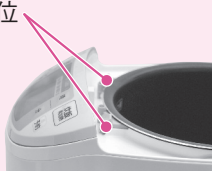
鉤扣部位（每次炊煮時需確認）

- 鍋蓋受到飯粒等異物堵塞，無法發出「卡噠」聲並關閉時，請使用牙籤等掏出。

鍋蓋鉤扣部位
確認鍋蓋鉤扣部位是否有飯粒等異物附著。



本體鉤扣部位
確認本體鉤扣部位是否有飯粒等異物附著。



溫度傳感器（炊煮前確認）

- 有頑固污垢附著時，可利用較細的耐水性砂紙（600號左右）沾水擦拭乾淨後，再用擰乾的溼布擦拭。
- 請勿用水清洗。



進行調理

保養

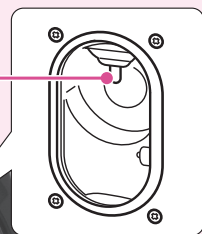


鍋蓋加熱板、鍋蓋墊圈（每次使用後需清洗）

- 請一併清洗。
- 鍋蓋墊圈因無法卸除，請勿用力拉扯。一旦變形，將無法加壓，導致炊煮失敗。

壓力調整裝置

- 請勿按壓、拉扯壓力調整裝置施加過大的力道。否則將導致橡膠部位脫落、破損，進而引發故障。



注意事項

鍋蓋墊圈、調壓瓣、安全瓣、負壓瓣、鍋蓋加熱板均無法從鍋蓋加熱板上拆下。



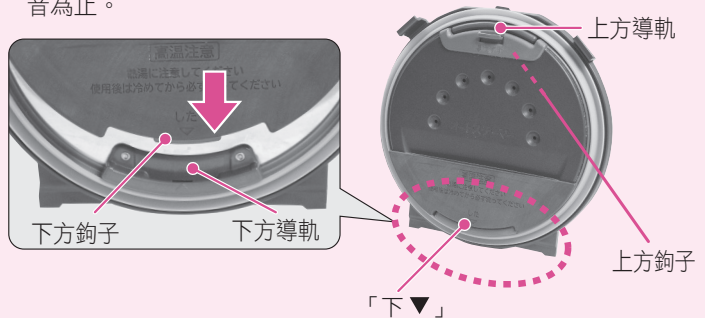
負壓閥（每次使用後需清洗）

- 負壓閥因無法拆除，請勿用力拉扯。一旦變形，將無法加壓，導致炊煮失敗。

5 對鍋蓋加熱板安裝金屬板

安裝時，請勿將金屬板上下顛倒。

- ①將金屬板下方鉤子插入鍋蓋加熱板下方導軌。
- ②將金屬板上方鉤子對準上方導軌後，推入直到聽見「卡機」的聲音為止。



6 對鍋蓋安裝無需加水自動蒸氣機

- ①將鍋蓋墊圈那面朝向自己，再將兩側鉤子插入鍋蓋溝槽。

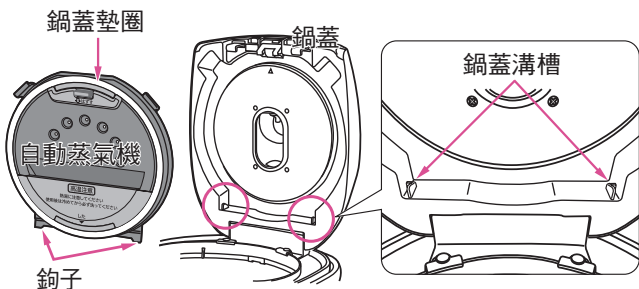
鉤子若只插入單側，關上鍋蓋後，可能會使鉤子受損。

- ②一邊將裝卸桿往上推，同時將鍋蓋加熱板上側部位推入。

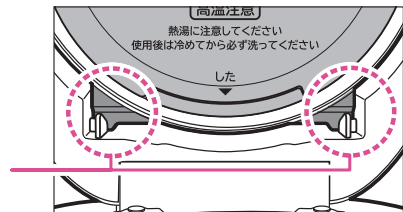
- ③放下裝卸桿。
為預防炊煮前忘記安裝，本電子鍋在未安裝無需加水自動蒸氣機的情況下，將無法以平常的力道關上鍋蓋。



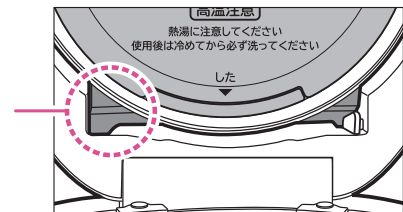
無需加水自動蒸氣機安裝時的注意事項



兩側鉤子已插入溝槽



鉤子尚未插入溝槽

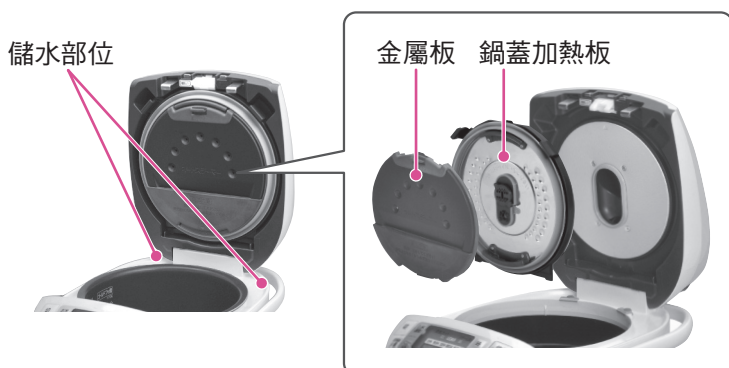


若未將兩側鉤子確實插入溝槽，在關上鍋蓋時，可能導致鉤子毀損或變形。



關於「無需加水自動蒸氣機」

「無需加水自動蒸氣機」會將煮飯時的蒸氣回收成蒸餾水，於煮飯、保溫及再加熱時噴出蒸氣，引出米飯的甜味並增加溼度。（不需另外加水）



⚠ **注意**

- ! ●請待鍋蓋加熱板冷卻後再行拆下。
- ! ●請待金屬板冷卻後再行拆下。
(否則可能會使高溫熱水溢出)
- 🚫 ●使用中或使用後，請勿觸碰內鍋、鍋蓋加熱板、金屬板或蒸氣口蓋子等高溫部位。

禁止接觸

- 無需加水自動蒸氣機內的儲水量，會依選單或煮飯量、水量調節等因素而改變。
- 當無需加水自動蒸氣機內1mL的水量蒸發後，將製造出約1600mL的水蒸氣。蒸煮時將關閉閥瓣，防止蒸氣散逸，讓內鍋充滿足量的水蒸氣。
- 不裝上金屬板，就無法得到水蒸氣帶來的加溼效果。
- 煮飯（蒸熱）結束後，會在保溫中以水蒸氣加強溼度，因此無需加水自動蒸氣機的表面將附著水滴，並非故障。此外，水滴會在開啟鍋蓋時滴落，儲存至本體的儲水部位。儲存的水滴完全不會影響煮飯、保溫時的米飯品質，若感到在意，可用布擦乾。
- 每次煮飯後，請拆下鍋蓋加熱板與金屬板並加以清洗。
(否則會讓乾燥或變色後的湯汁累積成垢)(在不保溫的情況下，會造成水分積存過多而滴到米飯上。)
- 保養時，請待本體冷卻後，使用海綿等軟性材質的製品清洗，切勿用鬃刷、尼龍刷來刷洗。
(否則會造成表面氟素保護膜損傷)

煮飯完成後金屬板上出現水珠時

- 為防止米飯表面變乾，煮飯後鍋蓋加熱板與金屬板上會有水滴附著。要減少水滴時，可切換至延長蒸煮時間、讓水滴量減少的煮飯模式。

要切換至可減少水滴的模式時

在煮飯時按住 **選單(保溫)** 約5秒鐘

響起「嗶～」的蜂鳴音後將顯示「H」(2秒鐘)，表示切換完成。

- 接著回到原先的顯示內容。

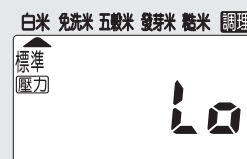


要回到原先的顯示內容時

在煮飯時按住 **選單(保溫)** 約5秒鐘

響起「嗶～」的蜂鳴音後將顯示「Lo」(2秒鐘)，表示切換完成。

- 接著回到原先的顯示內容。



要切換至可減少水滴的模式時

- 煮飯時間將延長約5分鐘。
- 金屬板內的儲水量會減少。
- 本產品採用高密閉度的壓力式設計，即使切換至減少水滴的模式，也還是會附著些許水滴。

保養



遇到這樣的情況時

送修前，請再次針對以下要點進行檢查。

現象

原因處理

關於煮飯

- 太軟
- 變黏
- 太硬
- 米芯未熟
- 半生不熟
- 熟得不均勻

調整米量與水量

→ P.14、17、19

- 用附屬量杯測量米量，請勿超過各種煮飯方法的「可蒸煮飯份量」。
- 米飯太軟時可減少水量，太硬時則增加水量。
- 要預約煮飯時，請減少水量。
(防止米粒因吸水量增加而煮得太軟)

洗米

→ P.14

- 請將白米淘洗至水變乾淨為止。
- 當免洗米的水變混濁時請加以淘洗，充分攪拌讓每粒米浸泡在水裡。

洗米或煮飯時使用的水

→ P.14

- 請用一般水洗米，不用要熱水洗米。(否則會導致米飯沾黏)
- 以鹼度較高的水煮飯時，可能讓米飯沾黏或變黃。此外，若以硬度較高的水(外國的礦泉水等)煮飯時，米飯可能變乾或變硬。請依個人喜好調節水量。

拌鬆米飯

- 請立即將剛煮好的米飯拌鬆。
(可防止多餘水蒸氣造成米飯沾黏或產生異味)

內鍋底部與溫度傳感器的污垢

→ P.25、28

- 請將異物清除乾淨

煮飯中斷

→ P.16、18

- 若在煮飯時按下「切」鍵、拔除電源插頭或在停電等情況下中斷煮飯，可能導致炊煮不完全。

電源

- 使用延長線、或在同一插座上同時使用其他電器用品時，將因電壓下降而無法順利炊煮。請勿使用延長線，並單獨使用插座。

- 燒焦

本電子鍋是以大火煮飯，因此可能使白飯出現一層淡褐色，或使其他種類米飯出現焦褐色的鍋巴。並非異常現象。

洗米

→ P.14

- 請將白米淘洗至水變乾淨為止。
- 當免洗米的水變混濁時請加以淘洗，充分攪拌讓每粒米浸泡在水裡。

內鍋底部與溫度傳感器的污垢

→ P.25、28

- 請將異物清除乾淨。

確認煮飯方式

- 飯量較少時(1.0L型：2杯以下；1.8L型：3杯以下)，若不選擇「少量煮飯」行程炊煮，將導致煮飯時間變長，可能讓米飯底部出現焦褐色的鍋巴。請選擇「少量煮飯」行程。





現象

原因處理

關於煮飯

●滾開溢出

煮飯時，可能會從蒸氣口蓋子噴出大量蒸氣。此為排壓現象，並非出現異常。

調整米量與水量

→ P.14

- 要加入較多水量時，最多以加至「軟」的水位刻度為限。
- 請用附屬量杯測量米量。

洗米

→ P.14

- 請將白米淘洗至水變乾淨為止。
- 當免洗米的水變混濁時請加以淘洗，充分攪拌讓每粒米浸泡在水裡。

組件髒污、堵塞

→ P.25~27

- 清除蒸氣口蓋子、金屬板、過濾器的異物或堵塞物。

安裝組件

→ P.25~27

- 煮飯前，請記得先裝上蒸氣口蓋子、金屬板以及鍋蓋加熱板。

確認煮飯方法

- 要以其他調理選單的方式炊煮較多水量的「稀飯」時，或以其他煮飯方法煮「稀飯」時，會因水量過多而有滾開溢出的危險。

●蒸氣的出現與否，會依不同的煮飯方法而異。

本電子鍋採用將蒸氣封於鍋內加壓的方式炊煮，因此煮飯時，請勿將手部或臉部靠近蒸氣口。

- 部分煮飯方式會使電子鍋在炊煮飯過程中噴出蒸氣。
- 若於煮飯時移動或搖晃機體，將會噴出大量蒸氣。

放置在靠近牆壁、傢俱或廚房用收納櫃使用時，請勿讓蒸氣悶住無法散出。

●米飯中央部位下陷
●出現薄膜

本電子鍋的IH加熱方式會讓內鍋自體發熱，使米飯充分對流。但可能出現內鍋米飯中央部位凹陷，或內鍋邊緣的米飯看起來偏白。並非異常現象。由澱粉形成的薄膜，是米飯的美味精華。這是因為炊煮火力強大而大量產生。並非異常現象。

●無法煮好什錦飯

放入調味料與食材的方式

- 將調味料加入水中後，調整水量並仔細攪拌，避免使調味料沉澱於鍋底。
- 水量調整完畢後，將食材放在米上進行炊煮，煮熟後加以攪拌。
(當調味料或食材沉澱時，可能會使熱能無法順利傳導。)

調味料與食材的份量

- 食材份量建議為米量的3~5成。較油膩的食材則請減少份量。
- 使用大豆醬油時，請減少用量。

煮飯方法

→ P.18

- 請立即進行煮飯，切勿使用預約煮飯或浸泡煮飯的功能。
(否則將使食材走味或調味料沉澱，無法煮出好吃的米飯。)

遇到這樣的情況時





現象	原因處理
煮關於飯於	<p>●金屬板掉到米飯裡</p> <p>金屬板是採用安全材質製成。不慎掉落時，即使一併炊煮也不會有安全上的疑慮。請確實裝好金屬板。 → P.26、27</p>
關於保溫	<p>●異味 ●變黃</p> <p>重複進行長時間保溫或重新加熱後，會引發異味或變黃的問題。並非異常現象。</p> <p>保溫米飯 → P.22</p> <ul style="list-style-type: none"> ●請勿將飯匙放在鍋內進行保溫。此外請勿保溫已冷卻的米飯。 <p>洗米 → P.14</p> <ul style="list-style-type: none"> ●請將白米淘洗至水變乾淨為止。 ●當免洗米的水變混濁時請加以淘洗，充分攪拌讓每粒米浸泡在水裡。 <p>拌鬆米飯 → P.16、22</p> <ul style="list-style-type: none"> ●請立即將剛煮好的米飯拌鬆。此外，請在保溫過程中不時拌開米飯。（可防止多餘水蒸氣造成米飯變黏或產生異味） <p>組件髒污 → P.25~27</p> <ul style="list-style-type: none"> ●請清除蒸氣口蓋子、金屬板、鍋蓋加熱板的污垢。
●米飯變乾	<p>重複進行長時間保溫或重新加熱後，會讓米飯變得乾燥。並非異常現象。</p> <p>保溫飯量 → P.22</p> <ul style="list-style-type: none"> ●要保溫少量米飯時，請將米飯集中至內鍋中央。 <p>組件髒污 → P.25~28</p> <ul style="list-style-type: none"> ●請清除內鍋底部及邊緣、溫度傳感器、鍋蓋墊圈上的污垢。 <p>安裝組件 → P.25~27</p> <ul style="list-style-type: none"> ●保溫前，請記得先裝上蒸氣口蓋子、金屬板以及鍋蓋加熱板。
●有水滴附著 ●米飯變黏	<p>鍋蓋內側與內鍋所產生的水滴，可防止米飯變乾。此外，保溫功能會自動切換溫度，因此可能是在溫度下降時產生水滴。並非異常現象。</p> <p>拌鬆米飯 → P.16、22</p> <ul style="list-style-type: none"> ●請立即將剛煮好的米飯拌鬆。此外，請在保溫過程中不時拌開翻動。（可防止多餘水蒸氣造成米飯變黏或產生異味） <p>保溫飯量 → P.22</p> <ul style="list-style-type: none"> ●要保溫少量米飯時，請將米飯集中至內鍋中央。
●米飯溫度偏低	<p>保溫行程 → P.23</p> <ul style="list-style-type: none"> ●覺得米飯溫度過低時，請將保溫行程切換為「保溫2」。
●無法重新加熱	<p>煮飯完成後米飯還溫熱時，或米飯因停止保溫等情況而降溫時，蜂鳴音將響起，無法再次加熱。 → P.23</p>

遇到這樣的情況時



現象	原因處理						
<p>關於內鍋膜的氟素保護膜</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 變色 ● 出現損傷 	<p>氟素保護膜可能會隨著使用次數增加，而出現變色的情況。並非異常現象。且並非是性能或衛生上的問題。 → P.28</p> <p>為防止氟素保護膜受損，請遵守以下事項：「勿使用金屬製的湯瓢或起泡器等用具」、「請勿將湯匙或飯碗等物品放入鍋內清洗」、「請勿使用醋」、「請勿用去污粉或鬃刷清洗」、「使用附屬的飯匙」。 → P.28</p>						
<p>使用中停電</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 使用中停電 	<table border="1"> <thead> <tr> <th>煮飯中</th> <th>保溫中</th> <th>預約（浸泡）中</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>重新通電後將繼續煮飯。停電超過30分鐘時，將停止煮飯。</td> <td>重新通電後將繼續保溫。保溫功能將以米飯溫度決定停止與否。</td> <td>重新通電後將繼續預約（浸泡）。</td> </tr> </tbody> </table>	煮飯中	保溫中	預約（浸泡）中	重新通電後將繼續煮飯。停電超過30分鐘時，將停止煮飯。	重新通電後將繼續保溫。保溫功能將以米飯溫度決定停止與否。	重新通電後將繼續預約（浸泡）。
煮飯中	保溫中	預約（浸泡）中					
重新通電後將繼續煮飯。停電超過30分鐘時，將停止煮飯。	重新通電後將繼續保溫。保溫功能將以米飯溫度決定停止與否。	重新通電後將繼續預約（浸泡）。					
<p>關於鍋蓋</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 不易闔上 ● 無法闔上 ● 打開得較慢 ● 無法打開 	<p>本產品的加壓式設計會提高密閉度，因此要闔上鍋蓋時（已拌鬆煮好的米飯後等），可能有較沉重的感覺。請一邊略為用力地往下押，同時緩慢闔上鍋蓋。</p> <p>安裝無需加水自動蒸氣機。 → P.26、27</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在尚未裝上無需加水自動蒸氣機的情況下，無法用平常力氣闔上鍋蓋。若以極為強烈的力道闔上，也許可闔上鍋蓋。（請記得安裝） <p>由於密閉度高，在按下鉤扣按鈕後到打開鍋蓋為止，可能需要一些時間。</p> <p>由於煮飯時施加壓力的緣故，鉤扣按鈕將被鎖緊而無法打開鍋蓋。請勿勉強打開鍋蓋。不得不打開鍋蓋時 → P.16、18</p>						
<p>關於本體與鍋蓋的空隙</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 空隙太寬 ● 從空隙中噴出蒸氣 	<p>空隙會在加壓後變寬。並非異常現象。</p> <p>鍋蓋加熱板組件髒污 → P.26、27</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 當調壓瓣孔洞受到堵塞，或內部的圓球因異物而無法滾動時，會導致進入加壓狀態。請清除鍋蓋加熱板的調壓瓣孔洞與圓球上的污垢、堵塞物清除。 <p>鍋蓋加熱板變形</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 鍋蓋加熱板或墊圈變形。請更換新的鍋蓋加熱板。 						
<ul style="list-style-type: none"> ● 旋律太吵 	<p>旋律將切換為低音的旋律或蜂鳴音。 → P.13</p>						
<ul style="list-style-type: none"> ● 電視或收音機出現雜音 	<p>若電視機太接近電子鍋，可能會使畫面出現雜訊或發出雜音。出現干擾情況時，請將本電子鍋和其他電器保持一定距離。（以3公尺為標準）</p>						

遇到這樣的情況時

- 針對以上要點進行檢查後，若仍有疑慮時，請洽原購買的經銷店。
- 當鍋蓋加熱板、內鍋變形，或氟素保護膜剝落時，請至原購買的經銷店等商店購買新的組件。

料理集

目錄

白飯食譜

壽司飯.....37
 雞肉稀飯.....37

五穀米、糙米選單

什錦菜飯.....38
 羊栖菜糙米飯.....38

各種調理食譜（其他料理）

滷肉.....39
 雞蛋鹹粥.....40
 手工燒賣.....41
 布丁.....41
 溫泉蛋.....42
 海綿蛋糕（花式蛋糕）.....43

- 本料理集使用的量杯
 米（白米）...1杯 0.18L（約1杯）（附屬的白米量杯）
 米（免洗米）...1杯 0.17L（約1杯）（附屬的免洗米量杯）
 其他食材 ...1杯 0.2L（市售的量杯）
- 本料理集使用的單位
 1kcal（千卡）=4.2kJ（千焦耳）
 1mL（毫升）=1cc
- 本料理記載的時間標準，不含準備時間。

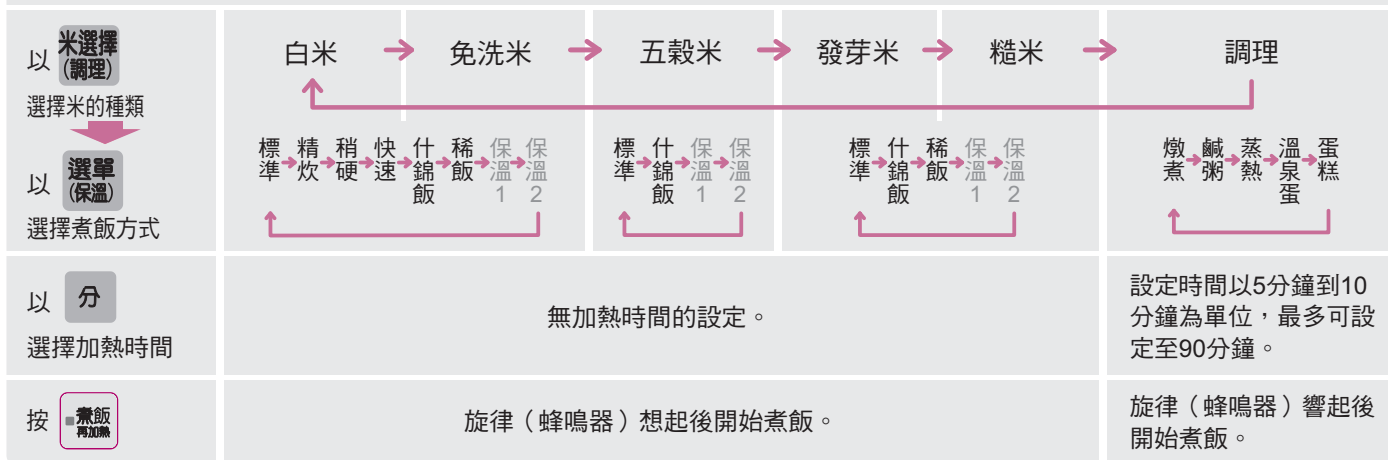
●本料理集使用的量匙

	小匙（5mL）	大匙（15mL）
醋、酒類	5g	15g
醬油、味醂	6g	18g
鹽	6g	18g
砂糖	3g	9g

- 本料理集以RZ-KV型為例進行說明。

米選擇與選單的選擇方法

- 每按下一下 **米選擇** 或 **選單**，將依下圖順序更換選項。（可選擇的選單依米的種類而異。）



警告



不得突然打開鍋蓋，否則會有食材飛濺或湯汁噴濺等燒燙傷的危險。

- 無法用於非使用說明書、料理集記載的煮飯方式或調理食譜等用途上無法使用於下列料理
 - 會在加熱中膨脹的料理，例如使用煉製品（稱為「半平」的魚漿製品等）或豆類等食材的料理。
 - 使用會突然產生泡泡的「小蘇打」等材料的料理。
 - 加入大量油類的料理。
 - 呈黏糊狀的料理，例如「咖哩」或「燉菜」的湯汁等。
 - 果醬等起泡的料理。
 - 將食材裝入塑膠袋，放進電子鍋加熱的料理。
- 不要用於加入青菜、番茄等薄皮容易浮起的蔬菜或有內餡的料理、以及使用烹調紙／鋁箔紙／保鮮膜的料理等（料理集記載的蒸熟調理除外）。

壽司飯

●材料 (4人份)

米 (白米) 3杯
 昆布 15cm

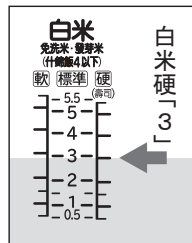
【混合醋】

醋 5大匙
 砂糖 1大匙
 鹽 略少於1小匙

※如喜歡偏甜的口味，請將砂糖的份量調整成2大匙。

●烹調方法

- 用布將昆布擦拭乾淨後，在昆布表面劃下4~5道切口。
- 將米放進內鍋加以淘洗後，加水至「白米」、「硬」的水位刻度3，再放入①的昆布。
- 將內鍋放入電子鍋，闔上電子鍋外蓋後，以「米選擇 (調理)」鍵選擇「白米」，以「選單 (保溫)」鍵選擇「精炊」，再按下「煮飯 (再加熱)」鍵。
- 煮好後，取出昆布，將米飯盛進壽司飯鍋，用飯匙將米飯攤開。對整鍋米飯灑上【混合醋】，以切飯的方式翻拌均勻。翻拌1分鐘左右後，用圓扇搨涼到溫度等同體溫，並將壽司飯鍋蓋上溼布。



雞肉稀飯



●稀飯烹調重點

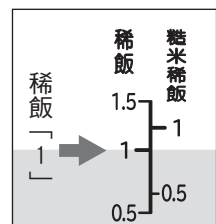
- ★請勿進行保溫，並儘早食用完畢。
- ★稀飯放久會呈糊狀。

●材料 (4人份)

米 (白米) 1杯
 雞胸肉 (去皮) 50g
 高湯塊 1個
 A { 長蔥的蔥葉 少許
 薑皮 少許
 B { 酒 1大匙
 醬油 1小匙
 鹽 ½小匙
 長蔥 (切細絲) 少許
 白芝麻 少許

●烹調方法

- 將肌肉放進鍋子，加入3杯水與A，開火煮至雞肉煮熟後，瀝乾湯汁，將雞肉放進別的容器裡。
- 用手將①的雞肉撕成細絲，灑上B加以調味。
- 將米放進內鍋淘洗後，加入①的湯汁和水至「稀飯」的水位刻度1，再放入鹽和高湯塊並稍微拌勻。
- 將內鍋放入電子鍋，闔上電子鍋外蓋後，以「米選擇 (調理)」鍵選擇「白米」，以「選單 (保溫)」鍵選擇「稀飯」，再按下「煮飯 (再加熱)」鍵。
- 煮好後，放入②的雞肉絲加以拌勻，盛入碗公並灑上蔥絲和白芝麻。



五穀米、糙米選單

什錦菜飯



米選擇 (調理) 選單 (保溫)

五穀米 **什錦飯**

1人份 大約 400 kcal

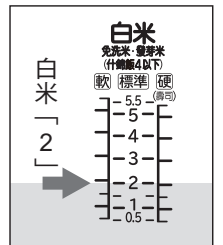
煮好的標準 大約 85分鐘

●材料 (4人份)

- 米 (白米) 2杯
- 五穀米 (雜糧米) ½杯
- | | | | |
|---|----------------|---|--------------------|
| A | 湯底 130mL | B | 雞胸肉 (切成1cm小丁) 100g |
| | 酒 2大匙 | | 酒 少於1小匙 |
| | 醬油 1又½大匙 | | |
| | 鹽 ½小匙 | | |
- | | |
|---|-------------------------|
| C | 牛蒡 (刨成細絲後泡水) 50g |
| | 紅蘿蔔 (切細絲) 30g |
| | 乾香菇 (以水泡開後切薄片) 1朵 |
- 炸豆皮 ½朵
- 蒟蒻 ½朵

●烹調方法

- ① 分別淘洗米和五穀米 (雜糧米) 後加以混合, 用篩網過濾並逕至5~10分鐘。
- ② 將酒淋在B的雞丁上。炸豆皮用熱水燙過去油, 切兩半後再切成細條。
- ③ 將蒟蒻切成一半的厚度後, 縱切兩半再切成薄片, 快速川燙並瀝乾水分。
- ④ 將①與A放入內鍋, 加水至「白米」的水位刻度2, 再放入已處理好的C和②。
- ⑤ 將內鍋放入電子鍋, 闔上電子鍋外蓋後, 以「米選擇 (調理)」鍵選擇「五穀米」, 以「選單 (保溫)」鍵選擇「什錦飯」, 再按下「煮飯/再加熱」鍵。
- ⑥ 煮好後, 將什錦飯盛到碗公裡, 放上喜歡的蔬菜葉芽加以點綴。



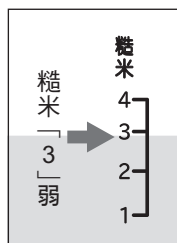
羊栖菜糙米飯

●材料 (4人份)

- 糙米 3杯
- 炸豆皮 2朵
- | | |
|---|----------------------|
| A | 羊栖菜 (用水泡開) 20g |
| | 紅蘿蔔 (切細絲) 60g |
- | | |
|---|----------------|
| B | 酒 2大匙 |
| | 醬油 1又½大匙 |
| | 鹽 1小匙 |

●烹調方法

- ① 炸豆皮用熱水燙過去油後, 切成短條。
- ② 糙米用水稍微沖洗, 已去除雜質。
- ③ 將②的糙米放進內鍋, 放入B後, 加水至略低於「糙米」的水位刻度3, 再放入A。
- 將內鍋放入電子鍋, 闔上電子鍋外蓋後,
- ④ 以「米選擇 (調理)」鍵選擇「糙米」, 以「選單 (保溫)」鍵選擇「什錦飯」, 再按下「煮飯/再加熱」鍵。
- ⑤ 煮好後, 將什錦飯拌鬆並盛到碗公裡。



米選擇 (調理) 選單 (保溫)

糙米 **什錦飯**

1人份 大約 460 kcal

煮好的標準 大約 90分鐘



其他料理

各種調理食譜



米選擇（調理） 選單（保溫）

調理

燉煮

1人份
大約 600 kcal煮好的標準
大約 90分鐘

滷肉

●材料（4人份）

豬五花肉（將整塊切成8塊）	500g	
薑（切薄片）	2塊(30g)	
蘿蔔（切成半月形厚片）	¼本(200g)	
A {	水	1又½~2杯
	酒	½杯
	醬油	½杯
	砂糖	50g
B {	水	4杯
	酒	3大匙
味醂	1大匙	
四季豆	適量	
黃芥菜醬	適量	

●烹調方法

- 將豬五花肉、薑（1塊）以及B放入內鍋。
- 蓋上小磁盤，將內鍋放入電子鍋，並闔上電子鍋蓋，
- 以「米選擇（調理）」鍵選擇「調理」，以「選單（保溫）」鍵選擇「燉煮」，將加熱時間設為40分鐘後，按下「煮飯／再加熱」鍵。瀝掉湯汁和薑，用水將豬五花肉表面的浮渣或雜質沖洗乾淨。
- 將C的豬五花肉、剩餘的薑、蘿蔔以及A放入內鍋。
- 蓋上小磁盤，將內鍋放入電子鍋，並闔上電子鍋蓋，以「米選擇（調理）」鍵選擇「調理」，以「選單（保溫）」鍵選擇「燉煮」，將加熱時間設為60分鐘後，按下「煮飯／再加熱」鍵。
- 煮好後，將鈍肉盛進碗公裡，用燙好的四季豆加以裝飾，放入一些黃芥菜醬。





米選擇（調理） 選單（保溫）

調理

鹹粥

1人份
大約 130
kcal



煮好的標準
大約 12分鐘

雞蛋鹹粥

●材料（4人份）

保溫中的白飯或冷飯 300g
湯底（水+高湯粉1包） 400~500mL
打散的蛋 1個

●烹調方法

- 若要使用保溫中的白飯時，按下「切」鍵停止保溫。
- 將湯底倒進內鍋裡的白飯上，把白飯拌開。
- 將內鍋放入電子鍋，闔上電子鍋外蓋後，以「米選擇（調理）」鍵選擇「調理」，以「選單（保溫）」鍵選擇「鹹粥」，再按下「煮飯/再加熱」鍵。
- 煮好後，將蛋汁均勻淋在稀飯上，稍微拌開後盛到碗裡。

●●湯底製作重點

- ★湯底即使用「市售高湯粉+水」，也能做出好吃的雞蛋鹹粥，請配合飯量調整湯底的水量。另外，在雞蛋鹹粥裡加入已煮熟的食材（剩菜之類）或非菜等容易煮熟的蔬菜，將別有一番滋味。

●●鹹粥烹調重點

- ★放入湯底後，請將白飯仔細拌開。
- ★請將食材放在鹹粥上，不要拌進鹹粥裡。
- ★請勿進行保溫，並儘早食用完畢。
- ★鹹粥放久會呈糊狀。



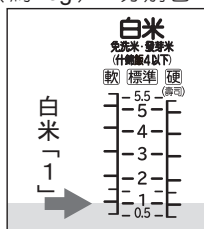
手工燒賣

●材料 (15人份)

豬絞肉	75g
去殼蝦仁	75g
洋蔥 (切碎)	中 1個(約100g)
乾香菇 (泡開後切碎)	1朵份
薑 (磨成泥)	少許
醬油	½大匙
麻油	½小匙
鹽	少許
太白粉	略多於1大匙
燒賣皮	15片
烹調紙	30cm×30cm 1張

●烹調方法

- 將A放入碗公，攪拌至出現黏性。
- 將①的餡料分成數份，每份略少於1大匙（約15g），分別包入燒賣皮中。
- 若所使用的內鍋是1.0L型，加水至「白米」的水位刻度1，1.8L的內鍋則加水至「白米」的水位刻度2，接著再放入蒸板。
- 將烹調紙（裁成比蒸板略小的大小）鋪在③的蒸板上後，擺上15個燒賣。
- 將內鍋放入電子鍋，闔上電子鍋外蓋後，以「米選擇（調理）」鍵選擇「調理」，以「選單（保溫）」鍵選擇「蒸熱」，並將加熱時間設為20分鐘，再按下「煮飯／再加熱」鍵。
- 煮好後，盛進盤子裡。



布丁



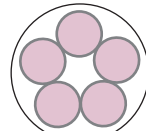
●材料 (直徑約6.5cm、3cm高的布丁模具5個份)

[焦糖醬]	[蛋汁]
A { 砂糖	30g
水	1大匙
熱開水	2大匙
牛奶	1杯
砂糖	40g
雞蛋 (打散)	2個
香草精	少許
奶油	少許
布丁模具	5個

●烹調方法

- 調製A並將A放在瓦斯爐上加熱，煮到呈焦褐色後加入熱開水。（此時請小心熱燙飛濺的糖漿。）
- 在布丁模具裡面塗上一層奶油，接著放入①。
- 將牛奶加熱至等同體溫後，放入砂糖使其溶解。放入蛋汁拌勻並過濾後，加入香草精稍微攪拌，接著倒進②的模具中。
- 若所使用的內鍋是1.0L型，加水至「白米」的水位刻度1（1.8L的內鍋則加水「白米」的水位刻度至2），將內鍋放進電子鍋，在內鍋裡放入蒸板，接著再把③排在蒸板上。（參閱排放方法）
- 闔上電子鍋外蓋，以「米選擇（調理）」鍵選擇「調理」，以「選單（保溫）」鍵選擇「蒸熱」，再以「分」鍵將加熱時間設為10分鐘（1.8L型的內鍋則設為15分鐘）後，按下「煮飯／再加熱」鍵。
- 加熱結束後，請先不要打開外蓋，繼續放置5分鐘。
- 完成調理後，取出布丁並放涼，最後用鮮奶油等喜歡的淋醬加以裝飾。

將布丁排在附屬蒸板上的方法



將布丁排成正五邊形，不要使模具接觸到內鍋。



注意 剛完成調理的內鍋還非常燙，請留意避免燒燙傷。



米選擇 (調理) 選單 (保溫)
調理 溫泉蛋

1個份
 大約 **80**
 kcal

煮好的標準
 1.0L型
 大約 **35**分鐘

煮好的標準
 1.8L型
 大約 **40**分鐘

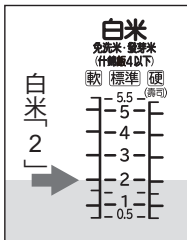
溫泉蛋

●材料 (4個分)

雞蛋 (存放在冷藏庫的蛋) 4個
 沾麵醬 (市售品) 適量

●烹調方法

- 將內鍋放進電子鍋，若所使用的內鍋為1.0L型，加水至「白米」的水位刻度2 (1.8型的內鍋則加水至「白米」的水位刻度4)，接著放入雞蛋。
- 闔上鍋蓋，以「米選擇 (調理)」鍵選擇「調理」，以「選單 (保溫)」鍵選擇「溫泉蛋」，若所使用的內鍋為1.0L型，以「分」鍵將加熱時間設為30~5分鐘 (1.8型的內鍋則設為35~40分鐘)，再按下「煮飯 (再加熱)」鍵。※1.8L型的內鍋最多可煮10顆雞蛋，此時需將加熱時間設為50~55分鐘。
- 完成調理後，取出蛋並剝除外殼，放進小碗裡，接著淋上沾麵醬。



●加熱時間的標準

	雞蛋數量	加熱時間	
		半熟	較熟
1.0L型	1~10個	30分	35分
1.8L型	1~4個	35分	40分
	5~10個	50分	55分



米選擇（調理） 選單（保溫）

調理

蛋糕

1/2片份
大約190kcal
1.0L型

1/2片份
大約260kcal
1.8L型



海綿蛋糕（花式蛋糕）

●材料	【1.0L型】	【1.8L型】
麵粉（低筋麵粉）	120g	180g
砂糖	120g	180g
蛋（將蛋黃與蛋白分開）	4個	6個
香草精	少許	少許
A { 牛奶（回溫至室溫）	1大匙	1又1/2大匙
奶油（融化）	20g	30g
鮮奶油	適量	適量
水果	適量	適量

●烹調方法

- 將蛋白放進碗公，以攪拌器打勻至起泡後，加入砂糖並打挺。接著加入蛋黃再次充分打挺，放入香草精。
- 將麵粉過篩灑入，用木匙以不壓揉材料的方式直接攪拌，直到看不見浮粉為止，再加入**A**迅速攪拌。
- 將③的麵糊一次倒進內鍋裡。輕輕敲打內鍋底部，以便排出麵糊的空氣。
- 將內鍋放入電子鍋，闔上鍋蓋後，以「米選擇（調理）」鍵選擇「調理」，以「選單（保溫）」鍵選擇「蛋糕」，並將加熱時間設為45分鐘，再按下「煮飯／再加熱」鍵。
- 烤好後，取出蛋糕並放涼，用鮮奶油和水果加以裝飾。



注意

剛完成調理的內鍋還非常燙，要取出海綿蛋糕時，請使用連指手套，切勿直接用手觸碰內鍋。

