

HITACHI
Inspire the Next

日立 **壓力IH** 電子鍋 **家庭用**

使用說明書・料理集

型號 **RZ-HV180KT** (1.8L類型)

型號 **RZ-HG10JT** (1.0L類型)

型號 **RZ-HG18JT** (1.8L類型)

另附簡單的使用指南

非常感謝您購買日立 **壓力IH** 電子鍋。

請仔細閱讀本使用說明書，並正確使用。

請仔細閱讀「安全上應注意事項」 **→ P.6~9**，並正確使用。

閱讀之後，請和簡單的使用指南一起妥善保存，
必要的時候請參閱。

本說明書，以RZ-HG10JT為例加以說明。



本 壓力IH 電子鍋的特長

黑鐵厚釜

- 鐵，是最適合用在IH方式的素材，發熱的效率很高。採用表面施以防止生鏽處理的鐵，當作內鍋的外側。
- 內鍋內面採用氟素保護膜（加入炭的硬氟素）。

有靈活使用壓力、各種的煮飯方法

- 可以配合米的種類、個人的喜好選擇煮飯的方法。
- 也可以煮混入不同硬度的各種雜糧的五穀米。
- 也可以煮糙米、糙米稀飯或鹹粥等健康的選單。
- 可以享受除了煮飯以外，燉煮或蛋糕等各式各樣的調理。

加壓煮飯

- 以最大1.3氣壓的壓力，將水和熱（沸騰溫度大約107°C）快速滲透到米芯，讓米出現粘度和甜味。

無需加水 自動蒸氣機

【無需加水】自動蒸氣機將煮飯時的蒸氣回收成為蒸餾水，有必要的時候，會噴出水蒸氣的機能。（不需要加水。）

使用由【無需加水】自動蒸氣機產生的壓力水蒸氣

- 煮飯時，以高溫蒸煮，讓米飯有甜味。
- 保溫時，適度地加濕，防止米飯變得乾燥。
- 再加熱時，一邊使它濕潤，一邊溫熱保溫中的米飯。

只限HV180KT

噴鍍注鐵釜

- 鐵，是最適合用在IH方式的素材，發熱的效率很高。而且藉由新開發的製作方法（溶射噴鍍注鐵製作方法），同時兼有蓄熱性、隔熱性的內鍋。

〔內鍋〕黃金鐵釜

- 內鍋的內面以加入熱傳導率高的金粒子的氟素為保護層。

整鍋大火力IH & 上下切換式寬變壓器

- 以配置於內鍋底面和側面的IH（總計1400W），和側面上部IH（800W），2個變壓器進行切換，有如將米飯包起來加熱，寬變壓器由小火到大火都可以善加進行火力的調節。

明亮且看得很清楚的背光液晶

- 以按鈕操作，讓顯示螢幕亮燈

仔細閱讀特長、注意事項的內容等，並加以使用。



因為是「加壓力煮飯」方式，所以

在煮飯・調理時噴出強力的蒸氣

- 為了將蒸氣封起來，施加壓力，放掉壓力的時候，會噴出強力的蒸氣。煮飯・調理時手部或臉部請不要靠近蒸氣口。
- 請設置在蒸氣不會噴到牆壁或家具的地方。

水的調節遵守水位刻度

- 水調節到比水位刻度多的話，放掉壓力的時候，會有煮開溢出的情況。請遵守水位刻度。

煮飯・調理時不要打開鍋蓋

- 煮飯・調理時請不要打開鍋蓋。（燒燙傷的危險）

鍋蓋的操作要確實

- 煮飯前後，因為蓋上鍋蓋，所以會有沈重的感覺。請慢慢地蓋到出現卡噠的聲音為止，確實蓋上。
- 煮飯後，打開鍋蓋會有比較點費時的情況。

拜託配合事項

本製品，無法進行市售壓力鍋一般的各種調理。請不要用在說明書・料理集中記載的煮飯，以及調理選單以外的用途。

特別是，有關使用市售的書籍等介紹的電鍋調理，如果以說明書・料理集沒有記載的使用方法，則會有燒燙傷或受傷的危險，請不要這樣使用。

目錄

使用前

- 各部分的名稱・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 10
- 旋律聲的切換方法 11

煮飯方法・用於調理

- 煮飯的準備（煮得美味的要領與拜託配合事項） 12
- 煮飯 14
 - 白米/免洗米 米選擇（調理）和選單（保溫）的選擇方法
- 進行預約煮飯 16
- 進行浸泡煮飯 17
- 煮各種的米飯 18
 - 五穀米/發芽米/糙米（胚芽米）/麥飯/糯米（糯米飯）
 - 米選擇（調理）和選單（保溫）的選擇方法
- 進行各種的調理（多樣化的調理） 20
 - 「燉煮」、「鹹粥」、「蒸熱」、「溫泉蛋」、「蛋糕」
- 有關【無需加水】自動蒸氣機 21

保溫

- 有關保溫 22
 - 保溫行程的切換方法/由切的狀態進行保溫時/保溫中的米飯的再加熱方式
- 保溫得美味的要領 23

保養

- 保養 24
- 異味不易去除的情況時 27

遇到這樣的情況時

- 故障的時候 28
- 使用中・停電的時候 31

料理集

32~39

規格

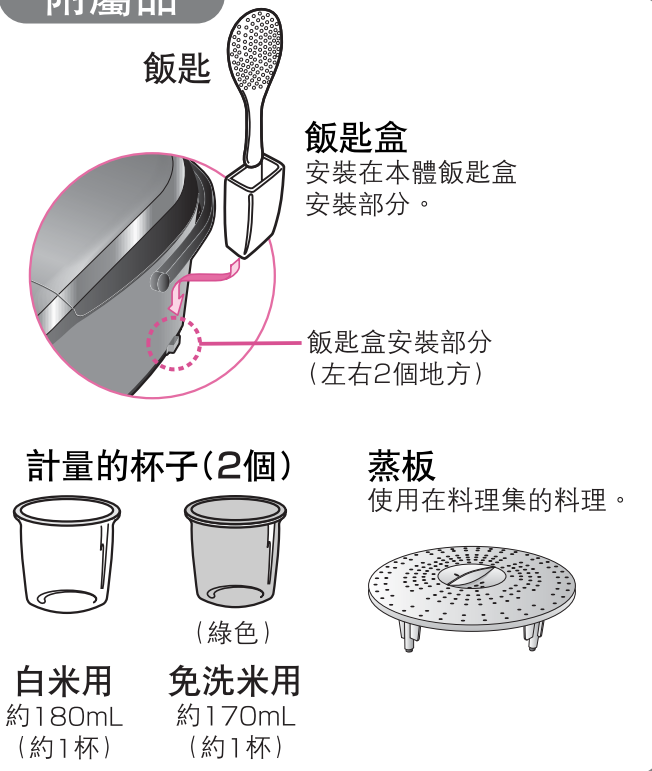
封面裡頁

各部分的名稱・附屬品・操作部分・顯示螢幕



插頭

附屬品



扣鉤按鈕

押下，則鍋蓋會打開。煮飯的時候，鍋蓋不要打開。(燒燙傷的危險)
如果煮飯之後，打開鍋蓋的時候扣鉤按鈕有沈重的感覺時 → P.15

蒸氣口

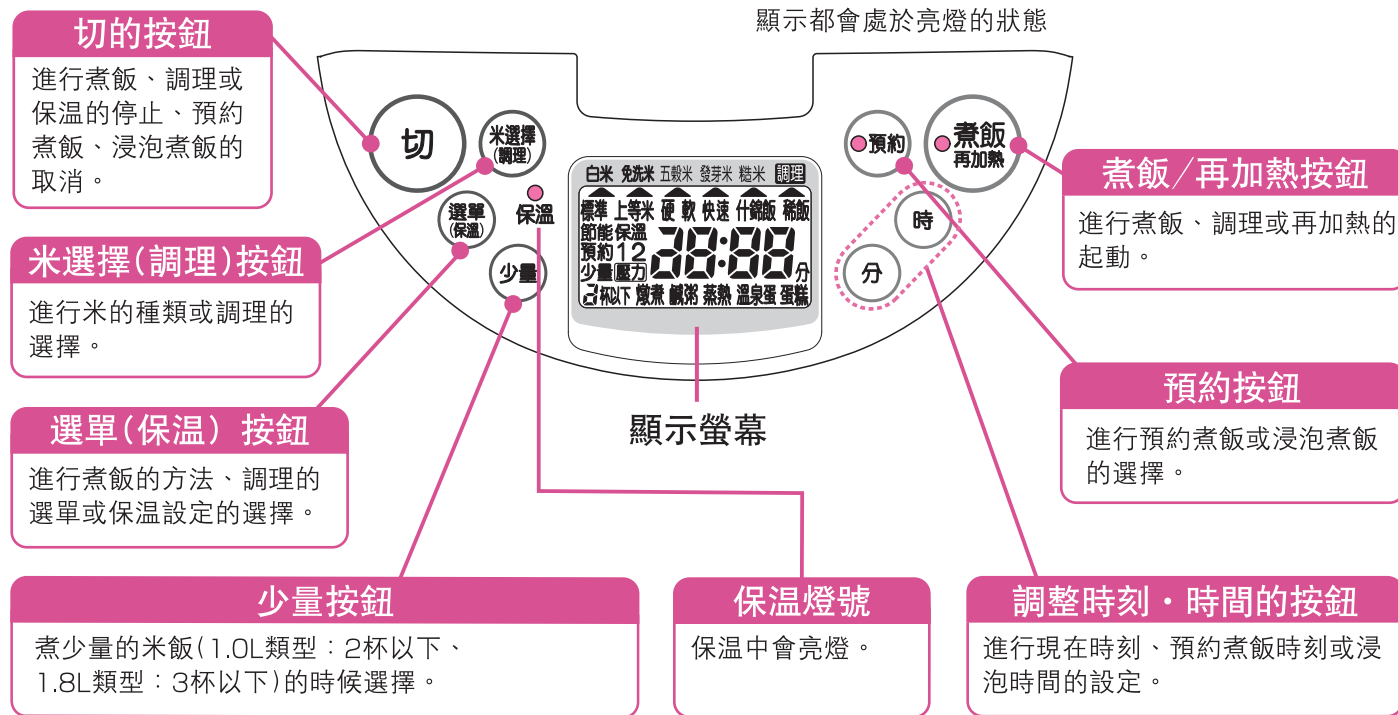
煮飯時或剛煮完飯之後因為會有蒸氣噴出，手部或臉部不要靠近。(燒燙傷的危險)

蒸氣口蓋子



→ P.○○ 的數字，為有主要說明的頁數。

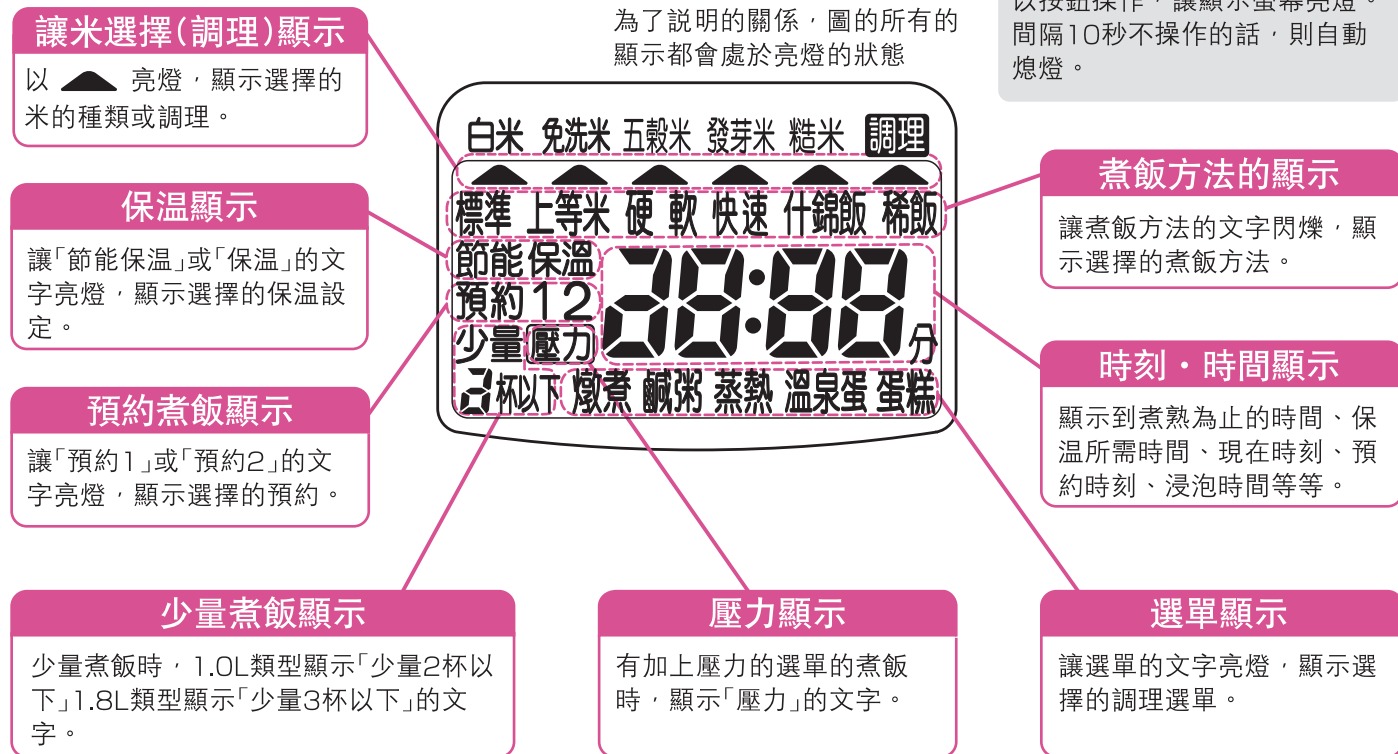
操作部分



凸起記號

煮飯按鈕以「○」、切的按鈕以「◯」的凸起表示，是為了眼睛不方便的人所設的。

顯示螢幕



安全上應注意事項

本電子鍋，為一般家庭用的電子鍋。請不要把它拿來當作業務用。

為了預防對使用的人及他人造成傷害，以及對財產造成損害，以下說明應遵守的事項。
另外，請先詳閱本文中的注意事項並正確使用。


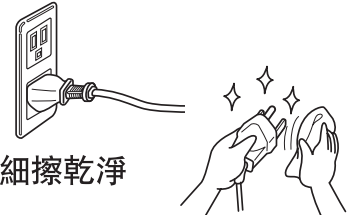




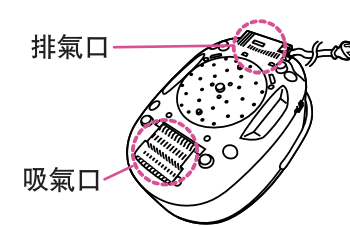
■在此所記載之注意事項

以下列的標示區分與說明，忽視標示內容而誤用時，會發生的危害與損害的程度。

| | |
|---|--|
|  警告 標示此句的欄位，內容為「可能造成死亡或者重傷」的情況。 | 標示例子  為「提醒警告或注意事項」的內容。 |
|  注意 標示此句的欄位，內容為「可能造成傷害，或者發生器物損壞」的情況。 |  切勿等「禁止」的內容。  必須執行等「指示」的內容。 |


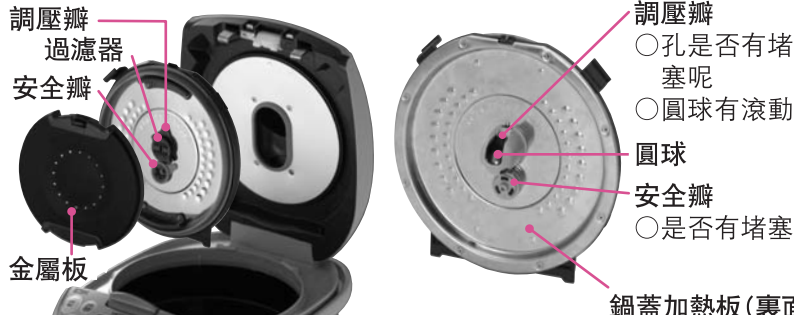





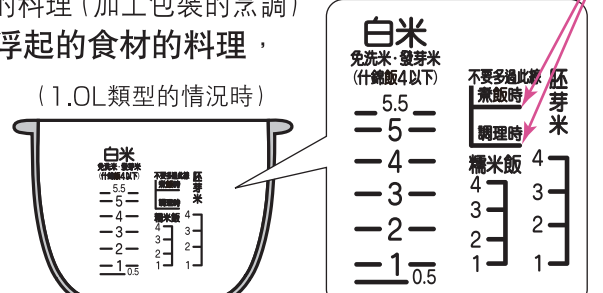
⚠警告

為了防止觸電·短路·著火·火災

| | |
|---|---|
|  <ul style="list-style-type: none"> ●單獨使用定格15A以上·交流110V的插座 ●確實地將插頭插到插座裡面 ●如果插頭的鐵片或鐵片的安裝部分沾有灰塵的時候，請仔細擦乾淨 |  |
|  禁止分解 <ul style="list-style-type: none"> ●不要進行改造 ●除了修理的技術人員以外，不要進行分解或修理 | |
|  禁止潮濕的手 <ul style="list-style-type: none"> ●不要以沾濕的手，進行插頭的插拔 | |
|  禁止沾濕 <ul style="list-style-type: none"> ●本體或電源線請不要浸到水或潑到水 ●不要將本體放在有水的地方 | |
|  <ul style="list-style-type: none"> ●電源線或插頭有損傷，或插座鬆掉的時候，請不要使用 ●請不要讓電源線損傷、加工、勉強彎曲、用力拉、扭曲、捆扎、接近高溫的物體、壓在重的東西下面、夾住 ●吸氣口·排氣口或空隙中，請不要放入別針或鐵絲等等的金屬物等、異物 ●不要讓小孩子單獨使用，或放在嬰幼兒手拿得到的地方 |  |

⚠警告

為了防止燒燙傷 (煮飯時，因為有加上壓力的關係，使用有錯誤的話會有危險)

| | |
|---|--|
|  <ul style="list-style-type: none"> ●煮飯·調理之前，將鍋蓋加熱板與金屬板拆下，確認調壓瓣與安全瓣上，是否有附著米飯等等的異物另外，不要忘記安裝過濾器與金屬板 |  |
|  <h4>高溫蒸氣強力噴出造成燒燙傷危險</h4> <ul style="list-style-type: none"> ●手部或臉部不要靠近蒸氣口 ●煮飯·調理時，高溫的蒸氣會強力噴出。特別是，請注意不要讓嬰幼兒觸摸到。 ●煮飯·調理時，不要打開鍋蓋、搖晃本體或挪動 |  |
|  <h4>食材彈出、或熱水噴出造成燒燙傷的危險</h4> <ul style="list-style-type: none"> ●煮飯時，不得已要打開鍋蓋的時候，按「切」按鈕、停止煮飯，在大約30秒之後閃爍的「壓力」的顯示消失之後，再打開鍋蓋 | |
|  <h4>食材彈出或熱水噴出，突然打開鍋蓋有燒燙傷的危險</h4> <ul style="list-style-type: none"> ●鍋蓋，按住前方的中央部份，直到出現「卡噠」的聲音，確實地蓋上 ●扣鉤部份有米粒等等堵塞的時候，以牙籤等等掏出 ●不使用在使用說明書·料理集中記載的煮飯以及調理選單以外的用途 ●以下的料理無法使用 <ul style="list-style-type: none"> ●膏狀的食物（魚漿蕃薯餅等）、豆類或麵類等等的加熱時，會膨脹的料理 ●用在會突然產生泡沫的「小蘇打」等等的料理 ●加入大量的油的料理 ●「咖哩」或「燉菜」的湯汁等等，呈黏糊狀的料理 ●果醬等起泡的料理 ●將食材放入塑膠袋等等之中，以電子鍋加熱的料理（加工包裝的烹調） ●不要用在有青菜等薄皮狀的物體容易浮起的食材的料理，或蓋上烹調用紙等等的小鍋蓋的料理 ●有放入七種青菜的稀飯等青菜時，剛開始請不要放入，等水煮的青菜燙好之後再放入。 ●水不要放超過內鍋的「不要超過這裡」的線 |  <p>加水請不要超過這一條線</p>  |

安全上應注意事項 (續)

⚠️ 注意

遇到這種情況時，不要使用

- 靠近沾水的地方或煙火 (觸電·漏電·火災的原因)
- 不安定的場所·或放在怕熱的墊子 (受傷·火災的原因)
- 負重強度不足的滑動式桌子不要使用 (桌子破損·造成本體掉落·受傷或燒燙傷的原因)
- 會塞住吸氣口·排氣口的墊子上·鋁箔上 (過熱·燒燙傷的原因)
- 牆壁或家具的附近·或者使用廚房用的收納架的時候·不要讓裡面的蒸氣無法散出 (由於結露水·造成牆壁或家具變色·變形的原因)
- 鍋蓋無法完全打開的地方 (觸摸到鍋蓋加熱板·燙的水滴滴下·燒燙傷的原因)

插頭的使用

- 除了使用的時候以外·將插頭由插座拔掉 (由於絕緣劣化帶來觸電·漏電導致火災·燒燙傷·受傷的原因)
- 拔掉插頭的時候·或纏繞的時候·不要拿著電源線而要拿著插頭 (受傷·火災的原因)

為了防止燒燙傷

- 保養等本體冷卻之後再進行
- 鍋蓋加熱板等冷卻之後再卸下
- 金屬板等冷卻之後卸下 (熱水有溢出的危險)
- 在鍋蓋完全打開之後·再盛米飯 (由鍋蓋會有燙的水滴滴下來·危險)



禁止接觸

- 使用中或剛使用完之後·不要觸摸內鍋·鍋蓋加熱板·金屬板或蒸氣口蓋子等的高温部份



- 挪動本體的時候·不要觸摸扣鉤按鈕 (鍋蓋打開會有危險)

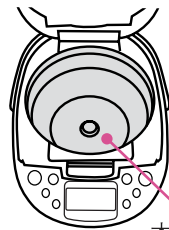
- 煮飯中·不要將鍋把立起 (鍋把會有因為蒸氣·而變高温的危險)

為了避免事故的發生



- 除了專用的內鍋以外·不使用別的内鍋 (異常動作·過熱·火災的原因)

- 在本體內側有金屬性的小物品或鋁箔等等掉入時·不要使用 (過熱·火災的原因)



本體內側

- 內鍋掉落地板·撞得很厲害或內鍋外側「噴鍍注鐵」剝離的情況時不要使用 (只限HV180KT) (由於過熱·會造成接觸內鍋的部分的塑膠溶化·或產生異味·火災的原因)

⚠️ 注意

為了避免事故的發生



- 使用心臟用的心律調整器的情況下·使用本製品時·請詳細向醫師作諮詢 (因為本製品的動作·會對心律調整器產生影響)

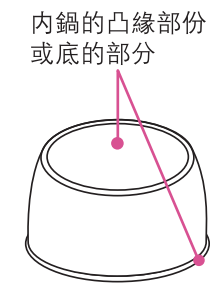


- 不要靠近容易受磁氣影響的東西 (信用卡·自動檢票用的月票等等的磁氣·其記憶會有消失的危險)

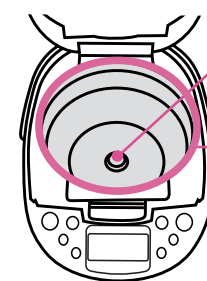
拜託配合事項

為了防止故障或動作錯誤

- 不要空煮 (過熱的原因)
- 有異物附著不要直接使用特別是要將右圖的部分擦乾淨 (故障或無法煮好的原因)

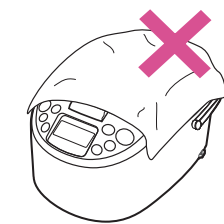


內鍋的凸緣部份或底的部分



溫度傳感器
接觸內鍋凸緣的部分

- 不要將內鍋直接烘烤·或以電磁爐加熱·當作電磁調理器等等使用 (變形或氟素保護膜變得乾癟的原因)



- 以抹布·毛巾等等蓋住鍋蓋的狀態·不要使用 (變色·變形·故障的原因)

- 不要在電視·收音機·對講機·無線電話附近使用 (雜音或畫面閃爍的原因)

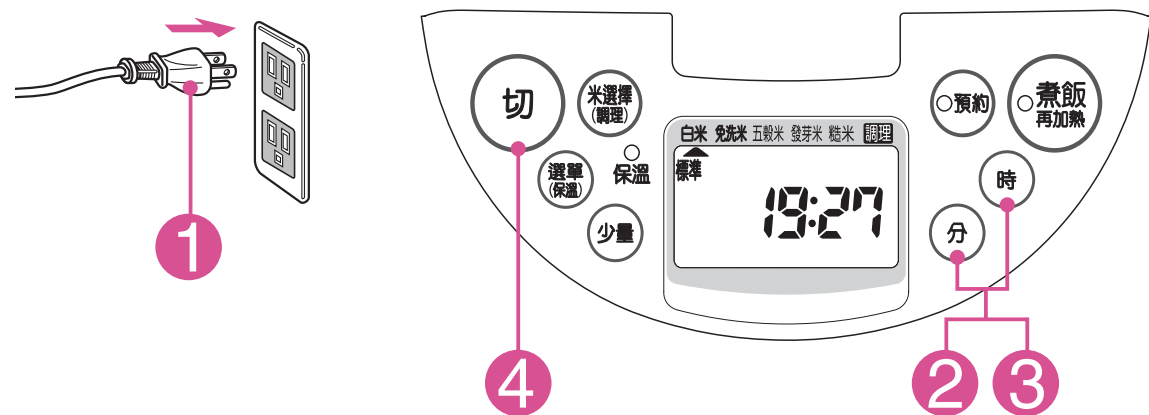
- 本體掉落或破損的時候·請停止使用·委託購買的經銷商修理·檢查

有關 **無需加水** 自動蒸氣機

- 每次要煮飯的時候·請將鍋蓋加熱板和金屬板拆下來清洗 (煮飯水乾燥·變色的東西污垢的原因) (不保溫的情況時·會造成水積存得太多·造成滴到米飯的原因)
- 不裝上金屬板的話·無法得到壓力水蒸氣所帶來的加濕效果

調整現在時刻的方法

- 時鐘即使拔掉插頭，也會顯示。
- 在室溫，1個月大約有2分鐘左右的誤差。誤差出現的時候，請以下列的步驟調整現在的時刻。

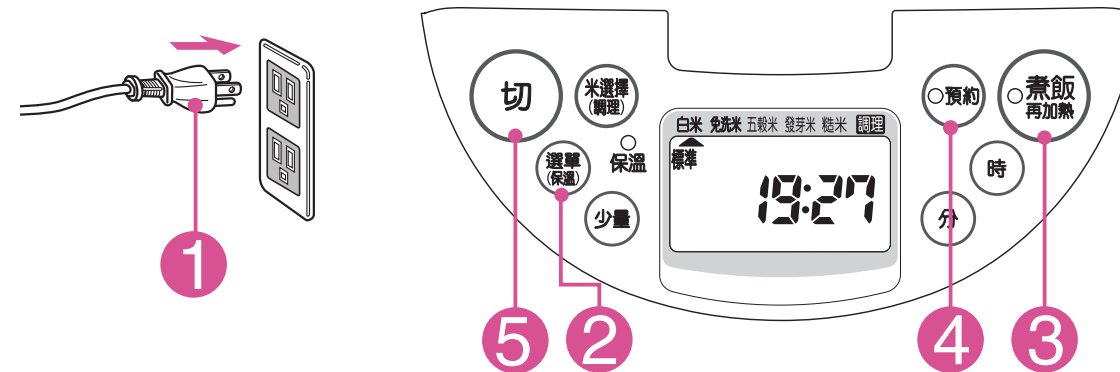


例子) 現在的時刻為20:30，顯示螢幕的顯示為19:27的時候，(米的種類、煮飯的方法的顯示的一個例子。)

| | |
|--|--|
| <p>1 插好插頭</p> | |
| <p>2 將 時 或者 分 按下大約1秒鐘</p> | <p>出現嗶的聲音，則時刻顯示會閃爍。</p> <p>●煮飯中、保溫中、預約中、再加熱中，無法進行時刻的調整。</p> |
| <p>3 按下 時 以及 分，調整時刻</p> | <p>時 以小時為單位、分 以分為單位累進。</p> <p>●持續按按鈕的話，為快速調整。 ●時鐘以24小時顯示。 半夜的12點請調為0:00; 中午的12點請調為12:00。</p> <p>調整時刻的中途，如果持續按「少量」按鈕3秒鐘的話，則時刻變成12:00 (中午的12點)。</p> <p>以「點」的按鈕調整 以「分」的按鈕調整</p> |
| <p>4 調整好時刻之後，按 切</p> | <p>時刻顯示的閃爍變成亮燈，時刻調整完成。</p> <p>●調好時刻之後，如果沒有按下「切」的按鈕，則60秒之後，會自動地完成時刻的調整。</p> |

旋律聲的切換方法

- 煮飯開始和煮熟以旋律通知。
- 以下列的方法，切換旋律(標準)、旋律(低音)以及蜂鳴器。(工場出貨的時候為旋律(標準)。)



| | |
|--|---|
| <p>1 將插頭插好，將內鍋裝入本體</p> | |
| <p>2 按 選單(保溫)，進行「節能保溫」或者「保溫」的行程的選擇</p> | <p>每按一次「選單(保溫)」按鈕，則依「標準」→「上等米」→「硬」→「軟」→「快速」→「什錦飯」→「稀飯」→「節能保溫」→「保溫」→(返回「標準」)的順序，閃爍會改換。 閃爍即為選擇的保溫行程。</p> <p>●旋律聲的切換，只能在保溫中才能切換。</p> |
| <p>3 按 煮飯再加熱</p> | <p>「保溫」燈號與選擇的保溫行程(「節能保溫」或者「保溫」)會亮燈。</p> <p>保溫的所需時間以「h」表示。</p> |
| <p>4 持續按下 預約 5秒鐘</p> | <p>●每按一次「預約」按鈕可以進行改換，因此可以反覆調到喜歡的聲音響起為止。 聲音響起則切換完成。</p> |
| <p>5 按 切</p> | |

煮飯的準備 (煮得美味的要領與拜託配合事項)

1 以附屬的量杯量米

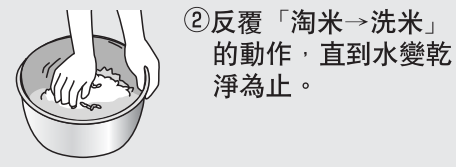
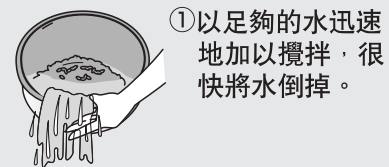


- 米請以附屬的量杯，正確地加以量取。
- 用在白米和免洗米的量杯，分開使用。市售的量米箱，有時會與附屬的量杯的量不同。

白米用量杯
刮平1杯：約180mL (約1杯)
免洗米用量杯 (綠色)
刮平1杯：約170mL (約1杯)

2 淘米

- 免洗米請由底加以攪拌，讓米和水融合在一起。混濁的情況時，請清洗一下。(混濁會成為無法煮好的原因。)



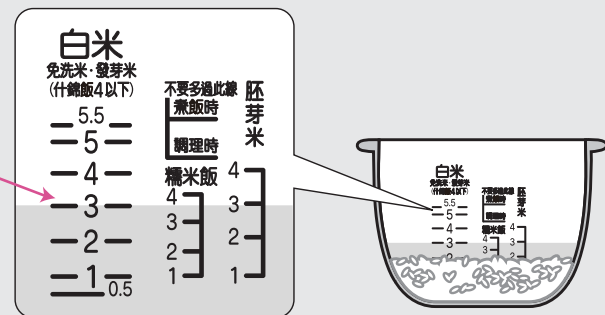
- 米對第一次的水會吸收得最快。為了不要讓米糠的臭味附著，第一次的水很快倒掉。
- 淘完米之後，充分清洗，直到水變乾淨為止。(出現鍋巴、米糠臭味的原因)

拜託配合事項 ●請不要使用起泡器等等。(氟素保護膜剝落的原因)

3 以配合煮飯方法的水位刻度，進行水的調節

例子) 在1.0L類型以「白米」、煮3杯的米時

水位線為一般標準。請依照個人的喜好，進行水的調節。不過，水請不要加超過水位刻度的2mm以上。



- 拜託配合事項 ●將米弄平，請在水平的地方進行水的調節。
●請不要使用熱水。(沾黏的原因)
●如果以鹼度比較高的水煮飯的話，米飯會變黃、或有沾黏的情況。

4 將內鍋裝入本體



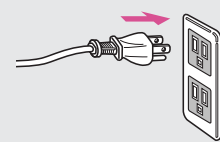
拜託配合事項 ●請擦掉內鍋周圍、底面的水份或異物。(故障或無法煮好的原因)

5 蓋上鍋蓋



拜託配合事項 ●因為壓力式的密閉度比較高的關係，蓋上鍋蓋會有沈重的感覺。請慢慢地確實蓋上，直到「卡噠」的聲音出現為止。(沒有安裝鍋蓋加熱板，則鍋蓋無法蓋上。)

6 將插頭插好



如果將插頭插好，則會顯示現在選擇的煮飯方法的設定和現在時刻。



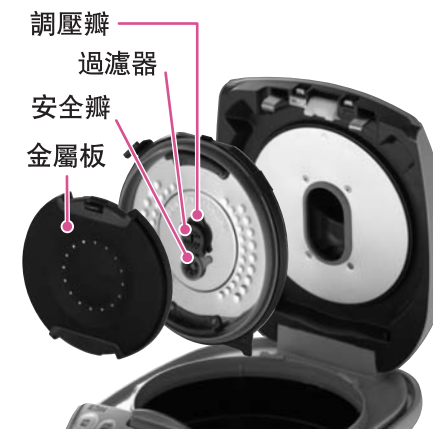
拜託配合事項 ●將插頭插好的時候，會有出現卡噠的聲音、或跑出火花的情況，不過這是變壓器電路充電出現的情況，並非故障。

警告

- 蒸氣口蓋子務必要安裝 (煮開溢出或蒸氣強力噴出有燒燙傷的危險)



- 煮飯之前，將過濾器 and 金屬板安裝好
另外，確認過濾器、調壓瓣、安全瓣中，沒有附著米飯等等的異物 (熱水噴出或突然將鍋蓋打開有燒燙傷的危險)



- 慢慢地確實蓋上，直到鍋蓋發出「卡噠」的聲音為止 (突然打開鍋蓋有燒燙傷的危險)



準備好了之後，選擇煮米飯方法

●馬上煮飯的情況
→ P.14、15

●預約煮飯的情況
→ P.16

●浸泡之後再煮飯的情況
→ P.17

●煮各種米飯的情況
→ P.18、19

煮飯

白米/免洗米

「標準」、「上等米」、「硬」、「軟」、「快速」

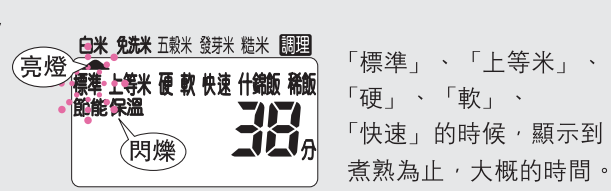


●白米請用白米用量杯、免洗米用免洗米用量杯(綠色)量取米。

例子)「白米」選擇「上等米」的情況時

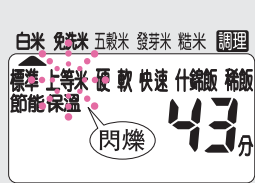
1 按 **米選擇(調理)**，配合要煮的米的種類調整 ▲

每次按「米選擇(調理)」按鈕，依「白米」→「免洗米」→「五穀米」→「發芽米」→「糙米」→「調理」→(返回「白米」)的順序改換。



2 按 **選單(保溫)**，選擇希望的煮飯方法

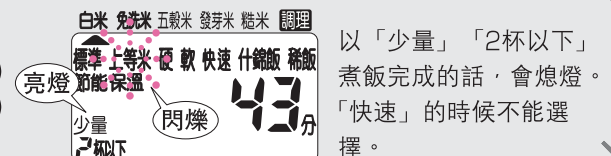
每按一次「選單(保溫)」按鈕，則依「標準」→「上等米」→「硬」→「軟」→「快速」→「什錦飯」→「稀飯」→「節能保溫」→「保溫」的順序，閃爍會改換。閃爍的為選擇的煮飯方法。



●煮少量的米飯的時候，推薦使用少量煮飯行程。

按 **少量**

「少量」和1.0L類型為「2杯以下」(2杯) 1.8L類型為「3杯以下」(3杯)會亮燈。



3 按 **煮飯/再加熱**

「煮飯/再加熱」燈號亮燈，旋律(蜂鳴器)響起則開始煮飯。

大約3秒之後，變成到煮熟所要花的時間。



除了選擇的煮飯方法，以外的熄燈。

如果煮熟的話，旋律(蜂鳴器)會響起，變成保溫。

「保溫」燈號亮燈。

保溫的所需時間為0小時~24小時，以1小時為單位作顯示。(25小時之後，變成現在時刻的顯示。)



保溫得美味的要領 → P.23

將時間以「h」表示。

4 如果煮熟的話，將米飯和一和

停止保溫的時候，請按 **切**，將插頭拔掉。

警告

加壓煮飯中(壓力)的顯示亮燈的時候)不要打開鍋蓋因為有加上壓力的關係，勉強打開會有危險。

不得已要打開鍋蓋的時候請按「切」按鈕，停止煮飯，大約30秒之後，閃爍的「壓力」顯示消失之後，再打開鍋蓋。
●因為從蒸氣口會有蒸氣強力噴出的關係，請注意。
●繼續煮飯的情況時，請進行米·選單的選擇之確認，按下「煮飯/再加熱」按鈕。由於停止煮飯的狀態，會有無法煮熟的情況。

米選擇(調理)和選單(保溫)的選擇方法

| 選擇項目 | 煮飯方法的特長 | 可以煮飯的量 | | 使用的水位刻度 | 煮飯時間的標準 | 少量煮飯行程 |
|-----------|---------|-----------|---------|---------|----------|--------|
| | | 1.0L 類型 | 1.8L 類型 | | | |
| 白米 免洗米 | 標準 | 0.5~5.5 杯 | 1~10 杯 | 白米(免洗米) | 35~60 分鐘 | ○ |
| | 上等米 | | | | 40~62 分鐘 | |
| | 硬 | | | | 37~59 分鐘 | |
| | 軟 | | | | 58~73 分鐘 | |
| | 快速 | | | | 20~50 分鐘 | |

- 煮新米的時候，請選擇「硬」的煮法。對水分多的新米，煮好後可以避免沾黏。
- 「壓力」為加上壓力的煮飯選單。煮飯中「壓力」的顯示會亮燈。變成保溫的話，「壓力」的顯示會熄燈。
- 「○」印為可以選擇少量煮飯行程。「—」印為不可以選擇少量煮飯行程。
- ※煮飯時間的標準，以在電壓110V·室溫20℃·水溫18℃為標準。
- ※煮飯時間，依電壓·室溫·水的調節·米的種類等等而有不同。

●所謂「到煮熟為止的大概的時間」，為煮1.0L類型的3杯、1.8L類型的6杯米的時候之標準時間。

●將上次設定的選單，記憶在電子鍋中。(依米的種類作記憶)不過，「快速」、「什錦飯」、「稀飯」為返回「標準」的煮飯方法。

●煮少量的米飯(1.0L類型：2杯以下、1.8L類型：3杯以下)的時候，推薦使用少量煮飯行程。防止米飯煮得太爛，煮漲起來。選擇一次的話，下一次也會記憶。

- 到煮熟為止的時間，參考上次以前的煮飯時間或水的溫度等等，電子鍋計算的標準時間。
- 本體如果溫熱的話，到煮熟為止的時間顯示會有無法顯示的情況。
- 到煮熟為止的時間顯示，在煮飯的中途會有增加、或停止的情況。這是為了煮得美味而作的調整。
- 「什錦飯」和「稀飯」的時候，到煮熟為止的時間顯示，出現在煮熟前的數分鐘。出現之前顯示現在時刻。

- 因為以壓力式，蒸氣不易去除，剛煮完飯之後，打開鍋蓋的話會有水滴下來的的情況，並非異常。擔心水滴的話 → P.21
- 煮熟的米飯的中央部份會稍微凹陷，或接觸到內鍋的部分會有比較軟的情況。這是因為IH加熱，內鍋本身會發熱，將米飯包起來煮的關係。
- 不和一和的話，吸取多餘的蒸氣之後，會有沾黏和結成塊的情況。
- 煮飯之後，扣鉤按鈕有比較沈重的感覺的時候，請一邊輕輕按著鍋蓋，一邊按下扣鉤按鈕。(參照右圖)

扣鉤按鈕有比較沈重的感覺的時候

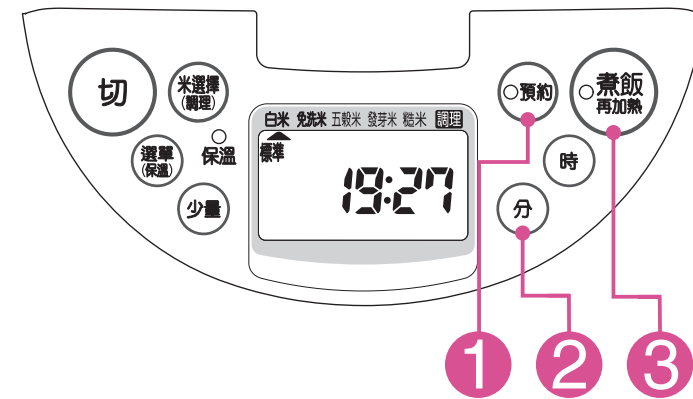
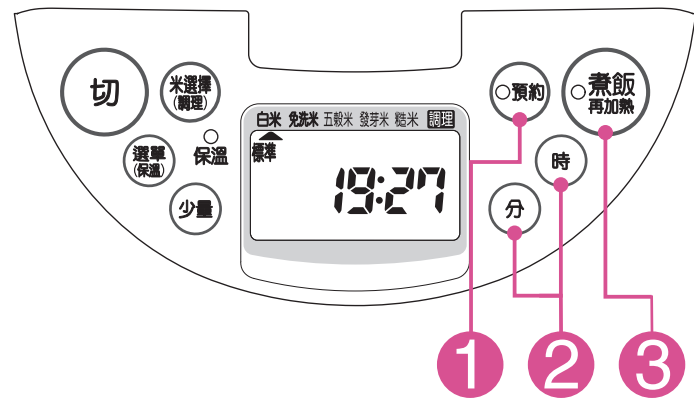
① 一邊按鍋蓋前方的中央

② 按扣鉤按鈕



進行預約煮飯 (在想吃的時刻煮熟的情況)

進行浸泡煮飯 (將米浸泡之後再煮的情況)



預約

- 預約時刻可以設定成「預約1」和「預約2」兩類。
工場出貨時「預約1」設定為6:00、「預約2」設定為18:00。
- 預約時刻為煮熟的時刻。
- 接近現在時刻的時間時，馬上開始煮飯。

拜託配合事項

- 「什錦飯」請不要用預約煮飯。
(由於調味料沈殿無法煮好。)
- 預約請以12小時以內為標準。
(米或水有變質的危險。)

浸泡

- 控制浸泡中的溫度，在米充分吸水之後再開始煮飯。
- 浸泡時間的標準，推薦在夏天是30分鐘左右、冬天是60分鐘左右。
- 不能與預約煮飯作搭配。

拜託配合事項

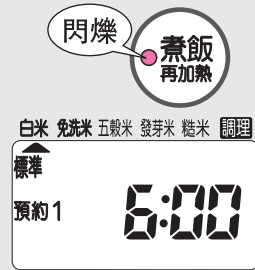
- 有放入材料或調味料的，請不要進行浸泡煮飯。
(沈殿的話無法煮好。)

例子) 以「預約1」，將煮熟的時刻預約在7:30時

1 確認現在時刻調整好了之後

再按 **預約**，
選擇「預約1」

每次按「預約」按鈕可以進行「預約1」→「預約2」→「30分(浸泡時間)」→(返回「預約1」)的設定。
「煮飯/再加熱」燈號會閃爍，顯示預約時刻。



- 米的種類和煮飯方法的設定
→ P.14·15·18·19

2 按 **時** 以及 **分**， 進行煮熟時刻的設定

時 以1小時為單位，
分 以10分為單位累進。



- 如果持續按著按鈕的話，可以快速調整。

- 設定煮熟時刻的中途，如果持續按「少量」的按鈕3秒鐘的話，煮熟時刻會返回工場出貨時的狀態。
(「預約1」的時候、「預約1」返回6:00「預約2」的時候、「預約2」返回18:00)

3 按 **煮飯/再加熱**， 進行預約煮飯的設定

蜂鳴器響了之後，設定完成
「預約」的燈號會亮燈，
「煮飯/再加熱」的燈號會熄燈。



※預約煮飯的情況時，到煮熟為止會顯示預約的時刻。

- 蜂鳴器響的聲音
「預約1」 嗶—嗶—
「預約2」 嗶—嗶嗶嗶嗶

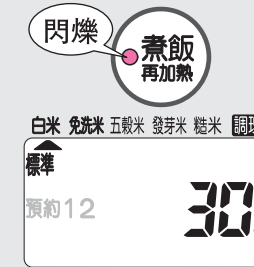
- 預約的取消，按「切」的按鈕。
- 進行「預約2」的設定的時候，也以相同要領進行。
- 設定在「預約1」、「預約2」的時刻，下一次也會記憶。
- 由下一次，只要以「預約」按鈕選擇「預約1」或者「預約2」，按「煮飯/再加熱」按鈕就可以設定。

例子) 進行60分鐘的浸泡之後再煮的情況

1 按 **預約**， 讓浸泡時間顯示出來

(浸泡時間(分)
被顯示出來。)

每次按「預約」按鈕可以進行「預約1」→「預約2」→「30分(浸泡時間)」→(返回「預約1」)的設定。
「煮飯/再加熱」燈號閃爍，顯示浸泡時間。



- 米的種類和煮飯方法的設定
→ P.14·15·18·19

- 浸泡時間記憶上次設定的時間。

2 按 **分**， 選擇希望的浸泡時間

每次按「分」的按鈕，以10分為單位時間會有變化。
依「30分」→「40分」→「50分」→「60分」→「10分」→「20分」(返回「30分」)的順序，顯示會改換。



- 如果持續按著按鈕的話，可以快速調整。

3 按 **煮飯/再加熱**， 進行浸泡煮飯的設定

蜂鳴器響了之後，設定完成
「預約」的燈號會亮燈，
「煮飯/再加熱」的燈號會熄燈。



※浸泡中到開始煮飯為止的時間以分為單位顯示。

- 蜂鳴器響的聲音
嗶—嗶—嗶嗶嗶嗶

- 如果浸泡的時間完成的話，就開始煮飯。
- 浸泡煮飯的取消，請按「切」的按鈕。

煮各種的米飯

五穀米／發芽米

「標準」、「什錦飯」、「稀飯」

糙米(胚芽米)／麥飯／糯米(糯米飯)



警告

加壓煮飯中(壓力的顯示亮燈的時候) 不要打開鍋蓋
因為有加上壓力的關係，勉強打開會有危險。

不得已要打開鍋蓋的時候
請按「切」按鈕，停止煮飯，大約30秒之後，閃爍的「壓力」顯示消失之後，再打開鍋蓋。
●因為從蒸氣口會有蒸氣強力噴出的關係，請注意。
●繼續煮飯的情況時，請進行米・選單的選擇之確認，按下「煮飯/再加熱」按鈕。由於停止煮飯的狀態，會有無法煮熟的情況。

注意 進行選單的確認
如果將水量多的「稀飯」誤選成其他選單來煮的話，會有造成大量水分煮開溢出的危險。

例子) 在「五穀米」選擇「標準」的情況時

1 按「米選擇(調理)」，配合要煮的米的種類調整 ▲

每次按「米選擇(調理)」按鈕，依「白米」→「免洗米」→「五穀米」→「發芽米」→「糙米」→「調理」→(返回「白米」)的順序改換。

顯示到煮熟為止大概的時間。不過，除了「五穀米」、「標準」以外，顯示現在的

2 按「選單(保溫)」，選擇希望的煮飯方法

每次按「選單(保溫)」按鈕，依「標準」→「什錦飯」→「節能保溫」→「保溫」→(返回「標準」)的順序改換。

根據米的種類，可以選擇的煮飯的方法各有異。

●煮少量的米飯的時候，推薦使用少量煮飯行程。

按「少量」

「少量」和1.0L類型為「2杯以下」(2杯) 1.8L類型為「3杯以下」(3杯)會亮燈。

以「少量」「2杯以下」煮飯完成的話，會熄燈。煮「什錦飯」、「稀飯」的時候，不能選擇。

3 按「煮飯再加熱」

「煮飯/再加熱」燈號亮燈，旋律(蜂鳴器)響起則開始煮飯。

大約3秒之後，變成到煮熟所要花的時間。

選擇的煮飯方法會亮燈，其他的煮飯方法會熄燈。

如果煮熟的話，旋律(蜂鳴器)會響起，變成保溫。

「保溫」燈號亮燈。

顯示保溫的所需時間。

保溫得美味的要領 → P.23

將時間以「h」表示。

4 如果煮熟的話，將米飯和一和

五穀米的保溫，最多請到12小時。(即使在12小時以內，也會有苦味、異味、沾黏的情況。)請不要進行其他選單的保溫。(成為變質、異味、沾黏的原因。內鍋的氟素保護膜也會損傷。)停止保溫的時候，請按「切」，將插頭拔掉。

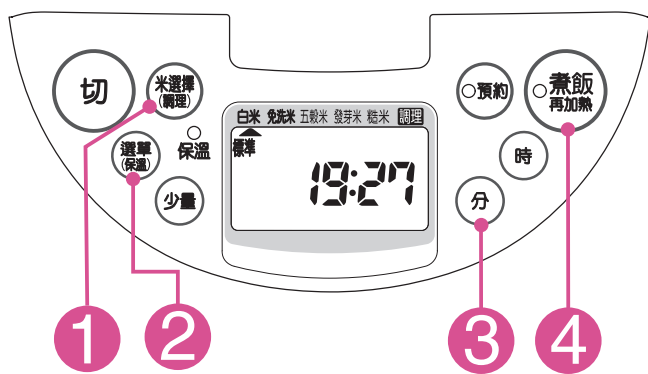
米選擇(調理)和選單(保溫)的選擇方法

| 要煮的米的種類 | 選擇項目 | | 選擇的標準 | 可以煮飯的量 | | 使用的水位刻度 | 少量煮飯行程 | 煮飯時間的標準 | 注意事項 |
|--------------|---------|--------|---------------------------------|--------|--------|---------------------|--------|----------|--|
| | 米選擇(調理) | 選單(保溫) | | 1.0L類型 | 1.8L類型 | | | | |
| 五穀米 | 五穀米 | 標準 | 將雜糧混起來煮的時候可以選擇。 [壓力] | 1~5.5杯 | 1~10杯 | 白米(免洗米) | ○ | 75~100分鐘 | ●五穀米(雜糧米)混在白米中一起煮。混入的量最多請到2~3成左右為止。 |
| | | 什錦飯 | 在五穀米或雜糧放入材料煮什錦飯的時候可以選擇。 [壓力] | 1~4杯 | 2~7杯 | | — | 75~110分鐘 | |
| 發芽米 | 發芽米 | 標準 | 煮發芽米的時候可以選擇。 [壓力] | 1~4杯 | 2~7杯 | 白米(免洗米) | ○ | 45~65分鐘 | ●發芽米請以發芽米1對白米2的比例加以混合。只有發芽米，或者增加發芽米的比例的情況時，請在糙米的水位線進行水的調節，請按米選擇(調理)按鈕選擇糙米。 |
| | | 什錦飯 | 在發芽米中放入材料，煮什錦飯的時候可以選擇。 [壓力] | | | | — | | |
| 糙米(胚芽米) | 糙米 | 標準 | 煮糙米(胚芽米)的時候可以選擇。 [壓力] | 1~4杯 | 2~7杯 | 糙米(胚芽米，可以選擇胚芽米水位刻度) | ○ | 70~85分鐘 | ●煮5分稀飯的情況時，請將米的量保持為稀飯的大約一半。 |
| | | 什錦飯 | 在糙米中放入材料，煮什錦飯的時候可以選擇。 [壓力] | | | | — | 75~110分鐘 | |
| | | 稀飯 | 以糙米煮稀飯的時候可以選擇。 [壓力] | | | | 0.5~1杯 | 0.5~1.5杯 | |
| 麥飯 | 白米 | 什錦飯 | 煮麥飯的情況時，選擇。 | 1~4杯 | 2~7杯 | 胚芽米 | — | 45~75分鐘 | ●不能只以糯米煮。請以糯米2對白米1的比例，加以混合。 |
| 糯米(糯米飯) | 白米 | 什錦飯 | 煮糯米(糯米飯)的情況時，可以選擇。 | | | | | | |
| 白米免洗米(什錦飯稀飯) | 白米免洗米 | 什錦飯 | 煮什錦飯的情況時，可以選擇。 | 1~4杯 | 2~7杯 | 白米(免洗米) | — | 65~80分鐘 | ●煮5分稀飯的情況時，請將米的量保持為稀飯的大約一半。 |
| | | 稀飯 | 煮稀飯的情況時，可以選擇。 | | | | | | |

●[壓力]為加上壓力的煮飯選單。煮飯中[壓力]的顯示會亮燈。變成保溫的話，[壓力]的顯示會熄燈。
●「○」印為可以選擇少量煮飯行程。「—」印為不可以選擇少量煮飯行程。
※煮飯時間的標準，以電壓110V・室溫20℃・水溫18℃・水的調節為各自的水位刻度為標準。
※煮飯時間，根據電壓・室溫・水的調節・穀類的種類或配合等等，有所不同。
●煮少量的米飯(1.0L類型：2杯以下、1.8L類型：3杯以下)的時候，推薦使用少量煮飯行程。防止米飯煮得太爛，煮漲起來。選擇一次的話，下一次也會記憶。

進行各種的調理

(多樣化的調理)



「燉煮」、「鹹粥」、「蒸熱」、
「溫泉蛋」、「蛋糕」

警告

- 不要使用在料理集沒有記載的調理
- 調理中不得不打開鍋蓋的時候
請以「切」的按鈕停止調理之後再打開。(請注意燒燙傷。)

注意

進行選單的確認
如果將水量多的「鹹粥」誤選成其他選單來煮的話，會有造成大量水分煮開溢出的危險。

例子) 選擇「蒸熱」，將加熱時間設定在20分鐘的情況時

1 按「米選擇(調理)」，將▲對齊調理

每次按「米選擇(調理)」按鈕，依「白米」→「免洗米」→「五穀米」→「發芽米」→「糙米」→「調理」(返回「白米」)的順序改換。顯示上次設定的時間與選單。

2 按「選單(保溫)」，進行希望的選單的選擇

每次按「選單(保溫)」按鈕，會依「燉煮」→「鹹粥」→「蒸熱」→「溫泉蛋」→「蛋糕」→(返回「燉煮」)的順序切換閃爍。閃爍為選擇的選單。

3 按「分」，進行加熱時間的設定

加熱時間請參照料理集。
加熱時間，以10分鐘到5分鐘為單位，最長可以設定到90分鐘。

4 按「煮飯/再加熱」

「煮飯/再加熱」燈號會亮燈，旋律(蜂鳴器)響了之後開始加熱。
變成顯示到煮好為止的時間。

旋律(蜂鳴器)響了之後就煮好了

- 請不要進行保溫。
- 請不要用內鍋保存調理物。(氟素保護膜會損傷。)

有關鹹粥

- 「鹹粥」的加熱時間無法設定。根據米飯的溫度或食材的量，自動設定。
- 米飯重量的標準，以1碗飯碗大約200g。
- 由冷的米飯的時候，加熱時間大約會多4分鐘左右。另外，根據放入的材料，加熱時間也會有所變化。
- 詳細介紹，請參照料理集。

不作加熱時間的顯示。

- 加熱時間，請依照分量或個人的喜好作調節。
- 進行「燉煮」，從食材在冰涼的狀態進行加熱的話，進行15分鐘以下的時間設定，無法充分溫熱。15分鐘以下的設定，請用在根據調理出的結果、進行追加加熱的時候使用。

有關 無需加水 自動蒸氣機

【無需加水】自動蒸氣機，將煮飯中的蒸氣回收成蒸餾水，在煮飯時·保溫時·再加熱時放出水蒸氣，讓米飯出現甜味的加濕機能。(不需要加水。)

- 自動蒸氣機內儲存的水的量，依選單或煮飯量、水的調節等等而有不同。
- 煮1次飯和保溫(約24小時)必要的水大約6mL。自動蒸氣機內的水每1mL，如果蒸發的話，大約會有1600mL的蒸氣。因為蒸氣中，瓣膜會關閉將蒸氣封起來，讓內鍋裡充滿充分的量的蒸氣。
- 不安裝金屬板的話，無法得到水蒸氣所帶來的加濕效果。
- 煮飯(蒸氣)結束之後以及保溫中，因為以水蒸氣進行加濕，所以自動蒸氣機的表面也會附有水份，並非故障。
- 每次煮飯時，請將鍋蓋加熱板與金屬板拆下清洗。(煮飯水乾燥·變色的東西為污垢的原因)(不保溫的情況時，因為水積得太多，成為滴到米飯的原因)
- 保養，在本體涼了之後再以海綿等柔軟的東西清洗，請不要使用刷子、尼龍刷。(會成為損傷表面的氟素保護膜的原因)



用於調理

擔心剛煮完飯之後的金屬板的水份時

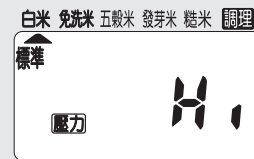
- 為了防止米飯的表面的乾燥，剛煮完飯之後，鍋蓋加熱板·金屬板上會有水份沾附。擔心水份的時候，可以切換成加長蒸氣時間、減少水份的模式。

切換方法

切換成減少水份的模式的時候

煮飯中持續
按「選單(保溫)」5秒鐘

蜂鳴器響起嗶的聲音的話，如果時刻顯示部份 H₁ 顯示，則設定完成。
大約2秒鐘之後 H₁ 的顯示消失，返回原來的顯示。



返回原來的的情況時

煮飯中持續
按「選單(保溫)」5秒鐘

蜂鳴器響起嗶的聲音的話，如果時刻顯示部份 Lo 顯示，則設定完成。
大約2秒鐘之後 Lo 的顯示消失，返回原來的顯示。



切換成減少水份的模式的話

- 煮飯時間會加長大約5分鐘。
- 有時米飯的表面會有乾燥的感覺。
- 因為是壓力式、密封度高的關係，即使切換成減少水份的模式，也多少會有水份沾附。
- 金屬板內積存的水會減少。


有關保溫

- 為了防止米飯的異味或乾燥，一邊自動地進行較低溫和較高溫的切換，一邊進行保溫。
- 保溫中，雖然鍋蓋的內側、鍋蓋墊圈、內鍋有水份沾附，但這是為了防止米飯的乾燥，並非故障。
- 保溫的行程有「節能保溫」與「保溫」。(工場出貨時，設定為「節能保溫」。)
 - 「節能保溫」：以較低溫進行保溫，減少米飯的變色或乾燥，是一種也可以抑制電費的保溫。
 - 「保溫」：以較高溫進行保溫。(以「保溫」進行的保溫，請不要超過12個小時。保溫超過12個小時的情況時，請選擇「節能保溫」。)
- 以「節能保溫」，米飯的溫度有較低的感覺的時候，請將保溫的行程切換成「保溫」，或進行再加熱。

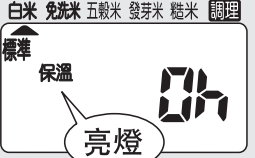
保溫行程的切換方法

- 於保溫中進行的操作。
- 曾經設定的保溫行程，電子鍋會記憶。
- 煮飯之前想要切換保溫的行程時，在「由切的狀態進行保溫時」的操作之後，請按「切」的按鈕。


由「節能保溫」切換成「保溫」的情況時

保溫中
按 

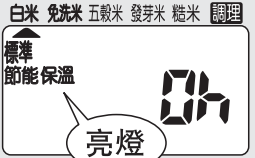
「保溫」會亮燈。




由「保溫」切換成「節能保溫」的情況時

保溫中
按 

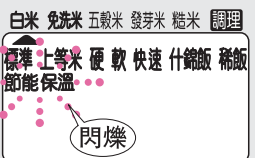
「節能保溫」會亮燈。




由切的狀態進行保溫時

1 按 ，
選擇希望的保溫行程

每按一次「選單(保溫)」按鈕，則依「標準」→「上等米」→「硬」→「軟」→「快速」→「什錦飯」→「稀飯」→「節能保溫」→「保溫」→(返回「標準」)的順序，閃爍會改換。閃爍為選擇的保溫行程。




例子：以白米選擇「節能保溫」

2 按 

「保溫」燈號和選擇的保溫行程會亮燈。

保溫的所需時間為0小時~24小時，以1小時為單位作顯示。(25小時之後，變成現在時刻的顯示。)




將時間以「h」表示。


保溫中的米飯的再加熱方式


- 感覺米飯的溫度太低的時候，請依個人的喜好進行再加熱。

1 將米飯和一和，弄平

2 保溫中
按 

「煮飯/再加熱」燈號閃爍，進行再加熱。

閃爍 

亮燈 

旋律(蜂鳴器)響起，再加熱結束

●米飯的量請以「白米」的水位刻度3以下為標準。(加熱不平均的原因)

●剛煮完飯之後等本體熱的時候，或者本體涼的時候，蜂鳴器會響起無法進行再加熱。

●中途停止的時候，請按「切」的按鈕。

再加熱時間的標準 大約10分鐘

拜託配合事項

- 請不要反覆多次進行再加熱。(乾燥和鍋巴的原因)

保溫得美味的要領

- 感覺米飯的溫度太低的時候，也可以切換成較高的保溫溫度。

保溫得美味

- 如果米飯的量變少的話，請儘量堆往內鍋的中央。(防止乾燥或沾黏。)
- 保溫中也偶爾把飯和一和，是保持美味的秘訣。

不要進行以下的保溫方式

- 保溫超過24個小時。(即使在24個小時以內，不同種類的白米可能也會發生變質的情況)會成為異味或變色的原因。異味不容易去除的情況時 [→ P.27](#)
- 保溫時將飯匙放在鍋內。
- 沒有充分淘米就進行米飯的保溫。
- 白米以外(什錦飯、糯米飯、發芽米、糙米、稀飯等等)的保溫。
- 五穀米的保溫請不要超過12個小時。(即使在12個小時以內，也會發生苦味、異味、沾黏的情況。)

備忘錄

- 白米保溫超過12個小時，或白米以外的米飯，以保鮮膜包起來放在冷凍庫，以電磁爐重新溫熱的話，可以保持美味。

警告

保養，務必將插頭拔掉，等本體冷了之後再進行（燒燙傷的原因）

拜託配合事項

- 請不要使用揮發油或稀釋劑、漂白劑、去污粉、鹼性清洗劑。（讓表面損傷的原因）
- 水洗時請使用餐具用清洗劑（中性）。（讓表面損傷的原因）
- 以海綿等等柔軟的東西清洗，請不要使用刷子、尼龍刷。（讓表面損傷的原因）
- 請不要使用餐具烘碗機和洗碗機。（變形、變色的原因）

蒸氣口蓋子（每次使用時清洗）

由本體拆下，請使用餐具用清洗劑（中性）、以海綿等等柔軟的東西清洗。

拆下方法

①由本體拉起、卸下。

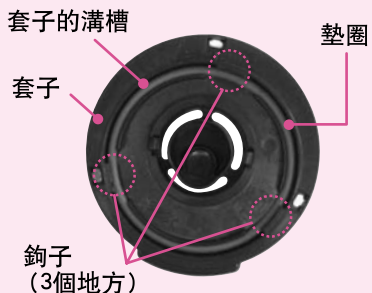


②以如圖所示的方法，將蒸氣口蓋子本體的▲記號往「卸下」的方向旋轉，與套子的▼記號的位置對準，卸下。



安裝方法

①將墊圈放入套子的溝槽中。



②將蓋子本體的▲記號對準套子的▼記號的位置，將3個地方的鉤子確實地嵌入、往「擰緊」的方向旋轉，轉到套子的●記號的位置，安裝好。



③將▲記號側向著前方，插入鍋蓋，按壓蒸氣口蓋子的中央部份，確實地安裝。

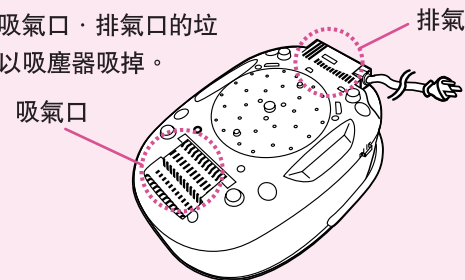


本體・鍋蓋（當髒的時候）

- 以充分擰乾的抹布擦拭。
- 請不要進行水洗。

吸氣口・排氣口（每個月1次左右）

- 將吸氣口・排氣口的垃圾以吸塵器吸掉。



飯匙・蒸板（每次使用時清洗） 飯匙盒・量杯（當髒的時候就清洗）

- 請使用餐具用清洗劑（中性），以海綿等等柔軟的東西清洗。



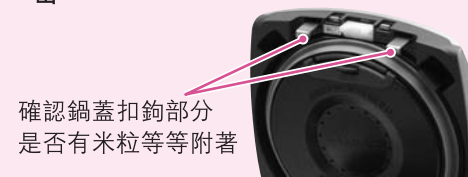
溫度傳感器（煮飯之前作確認）

- 產生附着的話，以小的耐水性砂紙（600號左右）沾水、擦拭乾淨，以充分擰乾的抹布擦拭。
- 請不要進行水洗。



扣鉤部分（每次煮飯作確認）

- 由於米粒等等的堵塞，讓鍋蓋無法蓋到出現「卡噠」的聲音時，請以牙籤等等挑出。



鍋蓋加熱板・金屬板（每次使用時清洗）

由本體拆下，請使用餐具用清洗劑（中性），以海綿等等柔軟的東西清洗。

鍋蓋加熱板的拆下方法

以單手握住鍋蓋的提紐，將裝卸桿往上面的方向推，將鍋蓋提紐往前拉。

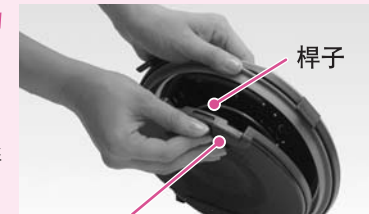
以日語顯示「着脱レバー」（裝卸桿）。
以日語顯示「着脱時は押しあげる」（裝卸時往上推）。



金屬板的拆下方法

- 請將鍋蓋加熱板由鍋蓋拆下之後，再拆下金屬板。裝在金屬板的墊圈沒有拿下，所以請不要用力拉。如果變形的話，金屬板內積存的水會減少。

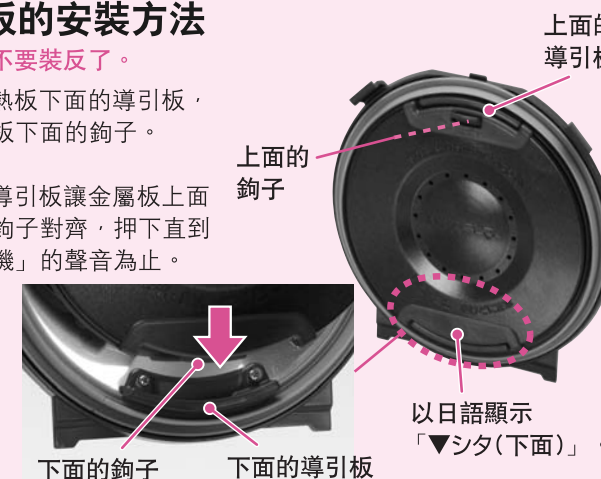
①由鍋蓋將鍋蓋加熱板卸下。
②將金屬板的桿子往下面的方向拌下，往前拉、卸下。



金屬板的安裝方法

- 金屬板請不要裝反了。

①在鍋蓋加熱板下面的導引板，插入金屬板下面的鉤子。
②在上面的導引板讓金屬板上方的鉤子和鉤子對齊，押下直到出現「卡噠」的聲音為止。



鍋蓋加熱板的安裝方法

①將鍋蓋墊圈拿到跟前，將兩側的鉤子插入鍋蓋的溝槽。

※鉤子，如果在只插好單側的狀態，則蓋上鍋蓋的時候，鉤子會有破損的情況。



②一邊將裝卸桿往上面的方向推，一邊按下鍋蓋加熱板的上側，

③放下裝卸桿。



- 為了防止忘了安裝就進行煮飯的情形，沒有安裝鍋蓋加熱板的話，就無法蓋上鍋蓋。

保養 (續)

鍋蓋墊圈 (每次使用時清洗)

- 請和鍋蓋加熱板一起清洗。
- 因為鍋蓋墊圈沒有拿下，所以請不要用力拉。如果變形的話，會導致無法加壓、無法把飯煮好的原因。

調壓瓣 (煮飯之前作確認)

- 請將鍋蓋加熱板拆下，清洗調壓瓣的反面。另外，請拆下過濾器，將調壓瓣的正面也加以清洗。有異物堵塞的時候，請以棉花棒等等加以去除。

過濾器 (每次使用時清洗)

- 過濾器中有米飯等等異物堵塞的時候，請拆下清洗。清洗完之後，請不要忘記安裝。

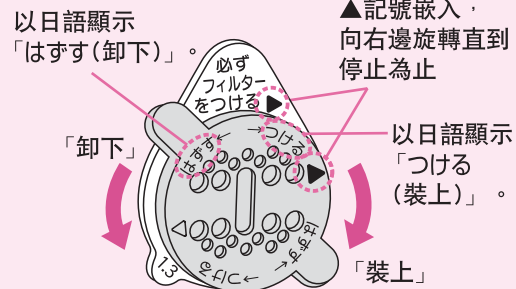
拆下方法

往左旋轉、往跟前拉。

以日語顯示「はずす(卸下)」。

安裝方法

將▲記號對齊、插好，向右邊旋轉直到出現卡噠、停止為止。



安裝的時候對準▲記號嵌入，向右邊旋轉直到停止為止

以日語顯示「つける(装上)」。

鍋蓋加熱板

鍋蓋墊圈、調壓瓣、安全瓣，不能由鍋蓋加熱板拿下。

安全瓣 (煮飯之前作確認)

- 安全瓣(中央部份)中有米飯等等異物堵塞的時候，請以棉花棒等等清除。
- 安全瓣請以棉花棒等等在中央部份按2~3次，確認其動作。

內鍋 (每次使用時清洗)

- 如果內鍋變形的話，則會有無法煮好的情況。請小心地使用。
- 使用時，可能有部分變色的情況，不過對性能或衛生上沒有影響。

內鍋的內側



- 為了不損傷內側的氟素保護膜，請遵守以下事項。

- 使用附屬的飯匙
- 不要使用金屬製的湯瓢或起泡器等等
- 不要將湯匙或飯碗等等放在裡面清洗
- 不要使用醋
- 不要使用去污粉或刷子清洗

- 因為內側的氟素保護膜，會因為使用而有所消耗，請珍惜使用。
- 氟素保護膜，對人體沒有傷害。

內鍋的外側

- 如果有水分殘留，則容易生鏽。請儘早將水份擦掉。

只限HV180KT

注意事項

內鍋採用有助於發揮煮飯、保溫性能的特殊性「溶射噴鍍注鐵製作方法」。

- 因為以特殊製作方法，所以內鍋比一般稍重。取出的時候，請以兩手直接往上拉出。如果以單手拉出的話，則會卡住本體，難以取出。
- 因為以特殊製作方法，內鍋的外側會有有點粗澀。由本體拿出或裝入之際，因為與本體摩擦，在內鍋外側會有沾到塑膠粉的情況，不過這在使用上沒有問題。請以海綿清洗掉。另外，將底面用力押在廚房洗碗池上面的話，則會擦傷廚房洗碗池，請注意。

有關防止鍋蓋加熱板生鏽的問題

鍋蓋加熱板雖然是不鏽鋼製的，但如果有水分殘留的話，會發生生鏽的問題。

- 鍋蓋加熱板，使用後請清洗乾淨，將水分充分擦乾。

發生生鏽的情況的時候

- 請將膏狀(液體)清潔劑直接塗上，或沾在柔軟的海綿、廚房用紙上，加以擦拭。
- 之後，請將鍋蓋加熱板充分清洗。
- 根據生鏽情況，也會有無法完全脫落的情況，所以請勤於保養。

使用調味料的料理

- 什錦飯、調理或煮完鹹粥等之後，請馬上加以清洗。髒污不加以處理處理的話，會產生異味，有的時候，會成為腐壞或生鏽的原因。



異味不易去除的情況時

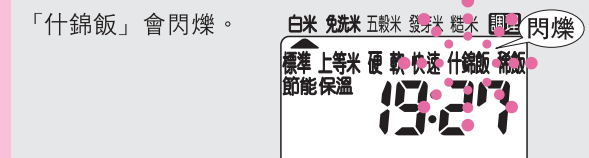
- 擔心什錦飯、鹹粥、調理或保溫之後的異味時，將水煮沸，可以以蒸氣減輕異味。

1 在內鍋加入水

- 水的量，在1.0L類型加到「白米(免洗米)」的水位刻度2為止，1.8L類型加到「白米(免洗米)」的水位刻度4為止。※請不要加入水以外(清洗劑等等)的東西。

2 按 ，將 對齊白米

3 按 ，選擇什錦飯



4 按 煮飯/再加熱

「煮飯/再加熱」燈號會亮燈，旋律(蜂鳴器)響起之後開始加熱。

5 大約經過60分鐘，按 切

「煮飯/再加熱」燈號會亮燈，會變成「白米」、「標準」的顯示。

6 等本體涼了之後再將熱水倒掉，擦掉水滴

- 剛結束之後，因為內鍋或鍋蓋加熱板很熱，所以請等本體涼了之後再將熱水倒掉，擦掉水滴。
- 根據不同的異味，也有無法完全去除的。

即使如此還擔心異味的話

- ①在鍋蓋加熱板可以放入的大小的鍋子、平底鍋等等之中，放入食鹽水(1%左右)，將水煮沸。
 - ②水沸騰之後切成小火，將鍋蓋加熱板放入加熱15分鐘左右。
 - ③將熱水倒掉，等鍋蓋加熱板涼了之後以水清洗。
- 因為空燒的話塑膠部份會變形，請注意。

●「白米」、「什錦飯」以外的選單，因為有加上壓力的關係，會有熱水噴出的危險。(燒燙傷的原因)

不會自動停止。請不要忘記按「切」的按鈕。

故障的時候

在委託修理之前，
請再次檢查以下各點。

現象

有關煮飯

- 太軟
- 沾黏
- 太硬
- 米芯還沒熟
- 半生不熟

燒焦

煮開溢出

原因・處理

- 請進行水的調節的確認。
- 請進行米的量的確認。
 - 請分別使用白米・免洗米用的專用量杯量取。
 - 市售的量米箱可能有和附屬的量杯不同的情況。
- 是否有用鹼性高的水煮飯呢？（沾黏的原因）
- 是否有用熱水洗米呢？（沾黏的原因）
- 是否有使用硬度高的水呢？（國外的礦泉水水等等）
- 壞的米是否有呢？
- 是否有充分洗米呢？
- 免洗米・水和米是否有混合了呢？（請攪拌加以混合。）
- 在進行免洗米的水的調節時，水是否很混濁呢？（混濁的情況請加以清洗。）
- 是否有弄錯選單的設定呢？
- 以少量煮飯行程無法煮好時，是否比少量煮飯行程的指定量煮得多呢？（1.0L類型:2杯以下，1.8L類型:3杯以下）
- 進行預約煮飯的話，會有變得比較軟的情況。（擔心的話請將水調節到少一點。）
- 煮熟的米飯是否有和一和呢？
- 煮什錦飯時，是否有在材料放入之後再進行水的調節呢？（在以水和調味料進行水的調節之後，再放入材料。）
- 煮什錦飯時，是否放入很多油的材料，和較濃的醬油呢？
- 內鍋的底和底部的溫度傳感器，是否有異物附著呢？
- 煮飯的中途是否有將鍋蓋打開，將插頭拔起和按了「切」的按鈕呢？
- 煮飯中是否有停電呢？是否有使用延長的電源線和多孔插頭呢？

- 是否有充分洗米・精米呢？
- 煮白米以外的飯時，會出現黃褐色的焦面。（什錦飯・糯米飯・糙米・發芽米等等）
- 在進行免洗米的水的調節時，水是否很混濁呢？（混濁的情況請加以清洗。）
- 是否有弄錯選單的設定呢？
- 內鍋的底和底部的溫度傳感器，是否有異物附著呢？
- 淡黃褐色的焦面並非故障。

- 是否調了太多的水呢？（水位線為標準的。請依個人的喜好進行水的調節。不過，水位刻度最多到2mm上為止，請不要將水加超過這裡。）
- 是否量取太少的米了呢？
 - 將白米以免洗米用的量杯（綠色）量取。
 - 市售的量米箱，會有和附屬的量杯的量不同的情況。
- 是否有充分洗米・精米呢？
- 在進行免洗米的水的調節時，水是否很混濁呢？（混濁的情況請加以清洗。）
- 是否忘了安裝蒸氣口蓋子・金屬板呢？
- 是否有弄錯選單的設定呢？
- 煮飯中從蒸氣口蓋子會有強力的蒸氣噴出，那是在放出壓力，並非故障。
- 蒸氣口蓋子・金屬板・過濾器是否有煮飯水堵塞住呢？

現象

有關煮飯

到煮熟要花很久的時間

附著大量的水份

米飯的中央凹陷

出現薄膜

自動蒸氣機內水的積存方法・減少得太少

金屬板掉到米飯中

異味

什錦飯無法煮好

糯米飯無法煮好

鹹粥無法煮好

保有溫關 自動蒸氣機內水不太會減少

原因・處理

- 是否有弄錯選單的設定呢？
- 以少量煮飯行程無法煮好時，是否比少量煮飯行程的指定量煮得多呢？（1.0L類型:2杯以下，1.8L類型:3杯以下）
- 是否調了太多的水呢？
- 煮飯中是否有停電呢？
- 在進行免洗米的水的調節之前，是否有攪拌，讓水和米混合呢？
- 在進行免洗米的水的調節時，水是否很混濁呢？（混濁的情況請加以清洗。）
- 和沒有微電腦控制的電子鍋（瓦斯鍋等）相比，因為浸泡・蒸煮都是自動進行的，所以比較費時。
- 因為壓力式的、蒸氣不易跑出，剛煮完飯之後打開鍋蓋的話，會有水份滴下來的的情況，不過這並非異常。擔心水份的情況時 **→ P.21**
- 煮飯中是否有停電呢？
- 以IH加熱的特長，內鍋本身會發熱，因為會對流所以煮熟米飯的中央部份會凹陷，和接觸內鍋的部分，會有看起來比較白的情况。
- 來自米飯的美味之源，澱粉變成薄皮狀的物體。為了以大火力和壓力讓米飯變得更加美味，內鍋的側面會有薄皮粘附的情況。
- 煮1次飯和保溫（約24個小時）所需的水為大約6mL。自動蒸氣機內的水1mL，如果蒸發的話則大約會變成1600mL的蒸氣。因為蒸煮之中關閉瓣膜，將蒸氣封起來，所以在內鍋之中，充滿充分的量的蒸氣。
- 由於選單、煮飯的量、水的調節等等，積存量會有不同。
- 金屬板請確實安裝好。（金屬板是由安全的材質所製成的。萬一，在一起煮也不會有衛生上的影響。）
- 是否有充分洗米・精米呢？
- 夏天是否有進行長時間的預約煮飯呢？
- 煮熟的米飯是否有和一和呢？
- 鍋蓋加熱板・金屬板・蒸氣口蓋子是否有髒污呢？
- 煮飯的中途是否有將鍋蓋打開，將插頭拔起和按了「切」的按鈕呢？
- 什錦飯或調理之後，會有產生異味的情况。（請加以保養。）
- 開始使用時雖然覺得有異味（塑膠或橡膠的異味），但隨著使用會逐漸消失。擔心異味的情况時 **→ P.27**
- 是否在放入材料之後再進行水的調節呢？（請以水和調味料進行水的調節之後，再放入材料。）
- 是否將調味料充分混合了呢？（如果沈殿在內鍋的底，則熱的傳遞會變差。）
- 是否將材料和米加以混合呢？（材料如果在底面，則會有無法進行熱的傳遞的情况，所以請將材料放在上面，等煮熟之後再加以混合。）
- 是否馬上就煮了呢？（什錦飯請不要用預約煮飯・浸泡煮飯的方式。長時間浸泡的話，材料會變質，或調味料會沈殿，會有無法煮好的情况。）
- 是否加入很多比較油的材料，或較濃的醬油呢？
- 是否煮的量比什錦飯的指定量多呢？（1.0L類型:4杯以下，1.8L類型:7杯以下）
- 材料的量是否太多呢？（材料的量，以米的重量的30~50%為適量。）
- 是否以100%的糯米煮飯呢？（煮糯米飯，以糯米2對粳米（白米）1加以混合。）
- 是否有放入蛋呢？（因為沈殿到內鍋的底面，變成煎蛋，無法進行熱的傳遞。請在鹹粥煮好之後，再把蛋打開讓它澆在整個鹹粥上。）
- 相對於液體的量，材料的量是否太多呢？（放入可以將米和材料蓋住的分量的液體。）
- 根據鍋蓋打開蓋上的頻率，水的減少狀態會有不同。

遇到這樣的情況時

故障的時候

(續)

在委託修理之前，請再次檢查以下各點。

| 現象 | |
|---------|---------------------|
| 有關保溫 | 散發異味 變黃 |
| | 乾燥 |
| | 帶水份 沾黏 |
| | 保溫溫度太低 |
| 再有關熱 | 無法進行再加熱 |
| 有關預約 | 雖然預約了但馬上開始煮飯 |
| | 到了預約時刻沒有煮飯 |
| | 浸泡時間不能煮飯 |
| 有關顯示・操作 | 壓力 的顯示出現閃爍 |
| | 有關煮飯剩餘時間的顯示 |
| | 出現一:一一顯示或者HO顯示 |
| | 顯示消失 |
| | 顯示C1或者C2 顯示H1~H8 |

| 原因・處理 | |
|---------|---|
| 有關保溫 | ●是否有反覆長時間的保溫、再加熱呢? → P.23 ●即使裝上金屬板，長時間的保溫也會變黃或產生異味。擔心異味的情况時 → P.27 ●是否充分洗米、精米呢? ●煮熟的米飯是否有和一和呢? ●是否有將飯匙放在裡面直接進行保溫呢? ●是否有加上冷的米飯呢? ●蒸氣口蓋子・鍋蓋加熱板・金屬板是否有髒污呢? |
| | ●是否有反覆長時間的保溫、再加熱呢? → P.22、23 ●少量的米飯的保溫，請將飯堆到中央。 ●內鍋的底面或底部的溫度傳感器是否有附著異物呢? ●內鍋的邊緣或鍋蓋的墊圈是否有附著異物呢? ●是否忘了裝上蒸氣口蓋子・鍋蓋加熱板・金屬板呢? |
| | ●煮熟的米飯是否有和一和呢? ●少量的米飯的保溫請將飯堆到中央。 ●因為一邊進行較低溫及較高溫的自動切換，一邊進行保溫的關係，溫度下降的中途會有水份附著的情况。 ●附著在鍋蓋的內側或內鍋的水份，是為了防止乾燥用的，沒有影響。 |
| | ●感覺米飯的溫度太低的時候，請將保溫的行程切換成「保溫」。 → P.22 |
| 再有關熱 | ●本體還很熱的時候(煮飯結束後、再加熱後)，以及本體還涼的時候蜂鳴器響起，無法進行再加熱。 ●保溫是否變成「切」呢? 可以進行再加熱的只有保溫中。 |
| | ●時鐘的現在的時刻是否有準呢?(24小時的時鐘。請再次確認。) ●如果預約靠近現在的時刻的時間，則馬上會開始煮飯。(因為預約時間是煮熟的時刻。) |
| 有關預約 | ●時鐘的現在的時刻是否有準呢?(24小時的時鐘。請再次確認。) ●預約時間中是否有停電呢? ●雖然如果預約靠近現在的時刻的時間，則馬上會開始煮飯，不過因為煮飯需要時間，在預約時刻無法煮好。 |
| | ●浸泡煮飯為浸泡時間的設定。60分鐘的設定，為60分鐘浸泡之後再開始煮飯。不是60分鐘之後就煮熟的預約。 |
| | ●加壓煮飯中，按「切」的按鈕，或拔掉插頭的話，壓力 的顯示會閃爍大約30秒。壓力 的顯示在閃爍中請不要打開蓋子。 |
| 有關顯示・操作 | ●開始煮飯時顯示較長的時間，在中途時間會進行累進。 ●為了讓飯煮得美味，在中途會有剩餘時間累進，或停止的情况。(特別是和平常煮的量不一樣的時候) ●本體還熱的時候無法顯示煮飯剩餘時間。(顯示現在的時刻。) |
| | ●HO顯示的時候如果按切的按鈕則變成一:一一。請重新對準現在時刻。 → P.10 ●一:一一的時候，請重新對準現在時刻。 → P.10 |
| | ●每次將插頭拔掉插好變成一:一一或者HO顯示時，就是內藏在本體的鋰電池快要用完了。雖然可以煮飯、保溫，不過如果不對準現在時刻則無法進行預約。請委託購買的經銷商進行電池的更換(有償)。(因為電池是專用品，所以顧客不能自行更換。) |
| | ●使用延長的電源線、多頭配線等等，會讓電源電壓顯示異常低的情况等等。請按「切」的按鈕，使用別的插座。 |
| | ●即使按「切」的按鈕，也無法返回時鐘顯示時，或常常變成相同顯示時，請向購買的經銷商洽詢。 |

| 現象 | |
|------|-----------------------|
| 有關內鍋 | 氟素保護膜有部分變色 |
| | 氟素保護膜有損傷 |
| 有關聲音 | 旋律聲太吵 |
| | 發出聲音 |
| | 插好插頭的時候，出現卡噠的聲音，或發出火花 |
| 其他 | 鍋蓋不好蓋上 鍋蓋不能蓋上 |
| | 鍋蓋不能打開 鍋蓋打開得慢 |
| | 鍋蓋和本體之間噴出蒸氣 |
| | 本體和鍋蓋的空隙很大 |
| | 電視・收音機・對講機・無線電話等等出現雜音 |

| 原因・處理 | |
|-------|--|
| 有關內鍋 | ●底部有無數的金色的粒子，因為粒子的間隔不均一，看起來會有不平均的樣子。(只限HV180KT) ●隨著使用的增加，氟素保護膜雖然會出現部分的變色，不過沒有性能或衛生上的問題。 ●為了不損傷氟素保護膜，請遵守以下的事項。 「使用附屬的飯匙」、「不使用金屬的湯瓢或起泡器等等」、「不要將湯匙或飯碗等等放進去清洗」、「不要使用醋」、「不要拿去去污粉或刷子清洗」 ●用銳利的物品造成點狀的損傷的情况時，由於米的澱粉滲入會有變成茶褐色的情况。請不要勉強把它去除，造成氟素保護膜的損傷。(氟素保護膜以及金色的粒子對人體沒有傷害。) |
| | ●可以將旋律聲切換成較低的聲音。(預約煮飯時，早上會擔心聲音時等等) → P.11 ●煮飯中，間歇性地會有蒸氣(壓力)噴出的聲音。擔心聲音的情况時請選擇「免洗米」、「什錦飯」。 ●出現「卡噠」的聲音，是壓力調整裝置在動作的聲音。 ●出現「咻」的聲音，是要讓內部的熱噴出，風扇旋轉造成的。 ●出現「唧」或者「卡噠」的聲音，是IH加熱的聲音，並非異常。因為保溫中也會間歇性地加熱，所以會發出聲音。 ●因為變壓器電路在充電的關係，並非故障。 |
| 其他 | ●因為是壓力式的，密閉度很高，蓋上鍋蓋時會有沈重的感覺。請慢慢地蓋上。特別是剛煮熟之後，由於蒸氣所以壓力很大，會有不好蓋上的感覺。 ●煮飯中，會加上壓力，扣鉤按鈕會鎖上。請不要勉強打開。(按「切」的按鈕、停止煮飯，請在大約30秒之後 壓力 的顯示消失後，再打開鍋蓋。) ●煮飯後感到扣鉤按鈕沈重的時候，請一邊按下鍋蓋，一邊操作扣鉤按鈕。 → P.15 ●因為是壓力式的，密閉度很高，從按下扣鉤按鈕到打開鍋蓋，會有比較費時的情况。 ●是否有鍋蓋加熱板變形，或墊圈變鬆的情况呢?(墊圈請不要勉強用力拉扯。) ●調壓瓣的孔是否有堵塞呢? 裡面的圓球，是否因為異物而無法滾動呢? 請進行保養。 ●因為有加上壓力，本體與鍋蓋的空隙會變寬，沒有什麼影響。 ●距離太近的話，會成為出現雜音或畫面閃爍的原因，因此請保持距離。(標準為3m) |
| | ■檢查以上各個項目，之後，如果有可疑之處的話，請向購買的經銷商等等洽詢。 ■鍋蓋加熱板、金屬板、內鍋變形、氟素保護膜剝落時，請另外向購買的經銷商等等購買。 |
| | |
| | |

使用中、停電的時候

煮飯中
再接上電流之後，繼續煮飯。(停電超過30分鐘的情况時，停止煮飯。)

保溫中
再接上電流之後，繼續保溫。(根據米飯的溫度，停止保溫。)

預約(浸泡)中
再接上電流之後，繼續預約(浸泡)。

遇到這樣的情况時

料理集

目錄

| 白米選單 | |
|-----------|----|
| 壽司米 | 33 |
| 雞肉稀飯 | 33 |
| 五穀米、糙米選項 | |
| 什錦菜飯 | 34 |
| 加上羊栖菜的糙米飯 | 34 |

| 各種調理選項 (多樣化調理) | |
|----------------|----|
| 魯肉(豬肉) | 35 |
| 雞蛋鹹粥 | 36 |
| 手工燒賣 | 37 |
| 布丁 | 37 |
| 溫泉蛋 | 38 |
| 西式蛋糕(花式蛋糕) | 39 |

- 本料理集使用的杯子
米(白米)..... 1杯 0.18L(大約1杯)(附屬的白米用量杯)
米(免洗米)..... 1杯 0.17L(大約1杯)(附屬的免洗米用量杯)
其他的材料..... 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
- 本料理集記載的時間的標準，不包含準備的時間。

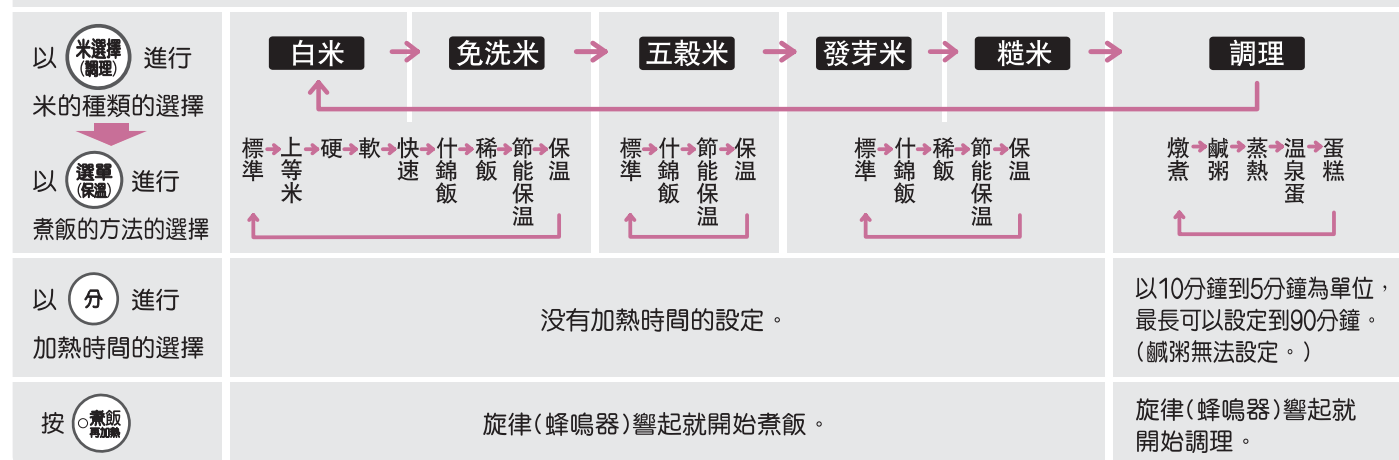
- 本料理集使用的湯匙

| | 小匙(5mL) | 大匙(15mL) |
|--------|---------|----------|
| 醋、酒 | 5g | 15g |
| 醬油、調味酒 | 6g | 18g |
| 鹽 | 6g | 18g |
| 砂糖 | 3g | 9g |

- 本料理集以RZ-HG10JT為例進行說明。

米選擇(調理)和選單(保溫)的選擇方法

●米選擇(調理)和選單(保溫)，每按一下依下圖的順序作更換。(根據米的種類不同，可以選擇的選單也有異。)



警告

食材彈出或熱水噴出，突然打開鍋蓋有燒燙傷的危險

- 不使用在使用說明書・料理集中記載的煮飯以及調理選單以外的用途 以下的料理無法使用
 - 膏狀的食物(魚漿蕃薯餅等)、豆類或麵類等等的加熱時，會膨脹的料理
 - 用在會突然產生泡沫的「小蘇打」等等的料理
 - 加入大量的油的料理
 - 「咖哩」或「燉菜」的湯汁等等，呈黏糊狀的料理
 - 果醬等起泡的料理
 - 將食材放入塑膠袋等等之中，以電子鍋加熱的料理(加工包裝的烹調)
- 不要用在有青菜等薄皮狀的物體容易浮起的食材的料理，或蓋上烹調用紙等等的小鍋蓋的料理
 - 有放入七種青菜的稀飯等青菜時，剛開始請不要放入，等水煮的青菜燙好之後再放入。

白米選單

壽司米

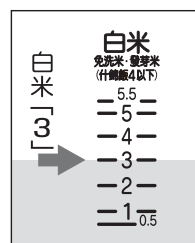
- 材料(4人分)
- 米(白米)..... 3杯
- 昆布..... 15cm

- | 【混合醋A】 | 【混合醋B】 |
|-------------|-------------|
| 醋..... 5大匙 | 醋..... 5大匙 |
| 砂糖..... 1大匙 | 砂糖..... 2大匙 |
| 鹽..... 1小匙弱 | 鹽..... 1小匙弱 |

※混合醋請針對個人的喜好，選擇A或者B。

製作方法

- 以抹布擦拭昆布，去除髒污，事先在4~5處劃上切口。
- 米在淘米之後，再將水加到「白米」的水位刻度3，放上①的昆布。
- 在電子鍋裝上內鍋，蓋上鍋蓋，以米選擇(調理)按鈕選擇「白米」，以選單(保溫)按鈕選擇「硬」，按煮飯/再加熱的按鈕。
- 如果煮熟的話，取出昆布，將米飯移到飯台。依個人的喜好將【混合醋A】或者【混合醋B】澆到整個米飯上，以切飯的方式加以混合。混合大約1分鐘左右，以扇子扇到大約體溫的程度，蓋上濕的抹布。



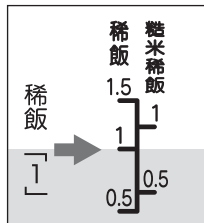
雞肉稀飯



- 材料(4人分)
- 米(白米)..... 1杯
- 雞胸肉(去皮)..... 50g
- 高湯塊..... 1個
- A 大蔥葉..... 少許
 - 薑皮..... 少許
 - B 酒..... 1大匙
 - 醬油..... 1小匙
 - 鹽..... 1/2小匙
 - 大蔥(切絲的大蔥)..... 少許
 - 白芝麻..... 少許

製作方法

- 在手上的鍋子放入雞肉，將3杯水和A加在一起煮，等雞肉煮熟之後，將煮雞肉的湯汁過濾之後放到別的容器。
- 將①的雞肉以手撕細，灑上B並加以調味。
- 在淘米之後，將①的煮雞肉的湯汁加入內鍋，將水加到「稀飯」的水位刻度1為止，放入鹽和湯的原材料，輕輕地加以混合。
- 在電子鍋內放入內鍋，蓋上鍋蓋，以米選擇(調理)按鈕選擇「白米」，以選單(保溫)按鈕選擇「稀飯」，按煮飯/再加熱按鈕。
- 如果煮熟的話，將②的雞肉放入，裝入混合容器，灑上切絲的大蔥、白芝麻。



五穀米、糙米選項

什錦菜飯

米選擇(調理)按鈕 選項(保溫)按鈕

五穀米 什錦飯

1人分
大約 400 kcal

煮好的標準
大約 85分鐘

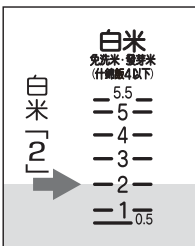


●材料(4人分)

- 米(白米).....2杯
五穀米(雜糧米)..... $\frac{1}{3}$ 杯
- A { 湯汁.....130mL
酒.....2大匙
醬油..... $1\frac{1}{2}$ 大匙
鹽..... $\frac{1}{2}$ 小匙
- B { 雞腿肉(切成1cm的塊狀)
酒.....100g
酒.....1小匙
- C { 牛蒡(削成薄片用水沖洗一下).....50g
紅蘿蔔(切成細絲).....30g
乾的香菇(放入水中泡軟切成薄片).....1片
- 油炸豆腐..... $\frac{1}{2}$ 片
茼蒿..... $\frac{1}{3}$ 片

●製作方法

- 分別將米和五穀米(雜糧米)加以淘洗之後加在一起，以竹籠撈起，放置5~10分鐘。
- 事先在B的雞肉上灑上酒。油炸豆腐以熱水將油去除，之後豎著切成一半，將它切細。
- 將茼蒿切成一半厚度之後，豎著切成一半，將它切細之後迅速地燙一燙，將水份瀝乾。
- 在內鍋加上①和A之後，加水加到「白米」的水位刻度2為止，上面加上混合好的C和②③。
- 在電子鍋內裝入內鍋，蓋上鍋蓋，以米選擇(調理)按鈕選擇「五穀米」，以選單(保溫)按鈕選擇「什錦飯」，按煮飯/再加熱的按鈕。
- 如果煮熟的話，和一和之後裝入容器，依個人的喜好以花椒葉作裝飾。



多樣化調理

各種調理選項



米選擇(調理)按鈕 選項(保溫)按鈕

調理 燉煮

1人分
大約 600 kcal

煮好的標準
大約 100分鐘

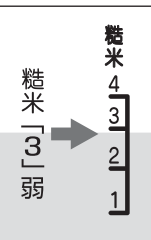
加上羊栖菜的糙米飯

●材料(4人分)

- 糙米.....3杯
- A { 油炸豆腐.....2片
羊栖菜(放入水中泡軟).....20g
蒜頭(切成細絲).....60g
- B { 酒.....2大匙
醬油..... $1\frac{1}{2}$ 大匙
鹽.....1小匙

●製作方法

- 油炸豆腐以熱水將油去掉之後，再切成長條的形狀。
- 糙米輕輕地清洗，將垃圾等等加以清除。
- 在內鍋放入②的糙米，將B放入，加水加到「糙米」的水位刻度3弱為止，上面放A。
- 在電子鍋裝上內鍋，蓋上鍋蓋，以米選擇(調理)按鈕選擇「糙米」，以選單(保溫)按鈕選擇「什錦飯」，按煮飯/再加熱的按鈕。
- 如果煮熟之後，和一和裝入容器中。



米選擇(調理)按鈕 選項(保溫)按鈕

糙米 什錦飯

1人分
大約 460 kcal

煮好的標準
大約 90分鐘



魯肉(豬肉)

●材料(4人分)

- 五花肉(豬肉)(將肉塊切成8份).....500g
薑(切成薄片).....2塊(30g)
蘿蔔(切成一半的厚度)..... $\frac{1}{4}$ 根(200g)
- A { 水..... $1\frac{1}{2}$ ~2杯
酒..... $\frac{1}{2}$ 杯
醬油..... $\frac{1}{2}$ 杯
砂糖.....50g
調味酒.....1大匙
- B { 水.....4杯
酒.....3大匙
- 四季豆.....適量
膏狀芥末.....適量

●製作方法

- 在內鍋加上五花肉(豬肉)和薑(1塊)和B。
- 以小的陶瓷盤蓋住，在電子鍋將內鍋裝入，蓋上鍋蓋。
- 以米選擇(調理)按鈕選擇「調理」，以選單(保溫)按鈕選擇「燉煮」，將加熱時間設定為40分鐘，按煮飯/再加熱的按鈕。將煮的湯汁和薑倒掉，將附在三枚肉(豬肉)表面的泡沫以水沖洗乾淨。
- 在內鍋放入③的五花肉(豬肉)，加入其他的薑、蘿蔔和A。
- 以小的陶瓷盤蓋住，在電子鍋內裝上內鍋，蓋上鍋蓋，以米選擇(調理)按鈕選擇「調理」，以選單(保溫)按鈕選擇「燉煮」，將加熱時間設定為60分鐘，按煮飯/再加熱的按鈕。
- 如果煮好的話，裝到容器裡，以燙好的四季豆裝飾，添加膏狀芥末。



米選擇(調理)按鈕 選項(保溫)按鈕

調理 鹹粥

1人分
大約 130 kcal

煮好的標準
大約 12分鐘

雞蛋鹹粥

●材料(4人分)

保溫中的米飯或者冷的米飯…………… 300g
湯汁(水+粉末湯汁1袋)…………… 400~500mL
蛋(蛋液)…………… 1個

●製作方法

- ①使用保溫中的米飯的情況時，按下切的按鈕，停止保溫。
- ②在內鍋的剩飯中加入湯汁，事先將米飯和一和。
- ③在電子鍋中裝入內鍋，蓋上鍋蓋，在米選擇(調理)按鈕選擇「調理」，在選單(保溫)按鈕選擇「鹹粥」，按下煮飯/再加熱的按鈕。
- ④如果煮好的話，將蛋液平均地澆上，輕輕地加以攪拌，裝入容器。

湯汁的要領

★湯汁以「市售的鹹粥原材料+水」，也可以煮得很美味。湯汁的量請配合白飯的量作調節。加上已經煮過的材料(剩下的菜餚等)，或韭菜等比較容易煮熟的青菜，也會很好吃。

鹹粥的要領

- ★加入湯汁(湯)之後，請將白飯充分攪拌。
- ★材料請不要和白飯混合，加在白飯上面。
- ★請不要進行保溫，儘早享用。
- ★放太久會變黏糊狀。

手工燒賣

●材料(15個分)

豬絞肉…………… 75g
剝殼蝦子…………… 75g
洋蔥(切成碎末)…………… 中1個(大約100g)
乾的香菇(放入水中泡軟切成碎末)…………… 1片分
薑(研磨泥)…………… 少許
醬油…………… ½大匙
芝麻油…………… ½小匙
鹽…………… 少許
澱粉…………… 1大匙強

燒賣的皮…………… 15片
烹調用紙…………… 30cm×30cm的用紙1張

●製作方法

- ①在盆中放入A，充分混合直到出現粘性為止。
- ②將①的材料各加入1大匙弱的分量(大約15g)，包在燒賣的皮中。
- ③在內鍋加水，1.0L類型加到「白米」的水位刻度1(1.8L類型加到「白米」的水位刻度2)，裝入附屬的蒸板。
- ④③的上面鋪上比蒸板小一圈、剪好的烹調用紙，在烹調用紙的上面擺入15個燒賣。
- ⑤在電子鍋中裝入內鍋，蓋上鍋蓋，在米選擇(調理)按鈕選擇「調理」，在選單(保溫)按鈕選擇「蒸熱」，將加熱時間設定在20分鐘，按煮飯/再加熱的按鈕。
- ⑥如果蒸煮好的話，裝入容器。

白米
免洗米・雙層米
(竹筒類4以下)

| |
|-----|
| 5.5 |
| 5 |
| 4 |
| 3 |
| 2 |
| 1.5 |

白米「1」



米選擇(調理)按鈕 選項(保溫)按鈕

調理 蒸熱

15個分
大約 450 kcal

煮好的標準
大約 20分鐘

布丁



米選擇(調理)按鈕 選項(保溫)按鈕

調理 蒸熱

1個分
大約 110 kcal

煮好的標準
1.0L類型
大約 10分鐘

煮好的標準
1.8L類型
大約 15分鐘

●材料(直徑約6.5cm、高度3cm的蛋奶酥模子5個分)

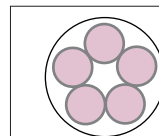
焦糖調味汁
A { 砂糖…………… 30g
水…………… 1大匙
水…………… 2小匙

蛋汁
牛乳…………… 1杯
砂糖…………… 40g
蛋(打開和一和)…………… 2個
香草精…………… 少許
奶油…………… 少許

蛋奶酥模子…………… 5個

●製作方法

- ①以適合A的溫度加熱，如果變成焦糖顏色則加水進去。(這個時候，因為調味汁會飛散，請注意。)
- ②在蛋奶酥模子塗上奶油，將①加入。
- ③在接近體溫的溫牛乳中加入砂糖。放入蛋，用篩網過濾後加入香草精，倒入②的模子中。
- ④在內鍋加水，1.0L類型加到「白米」的水位刻度1(1.8L類型加到「白米」的水位刻度2)為止，放上附屬的蒸板，擺入③。(參照擺放方法)
- ⑤在電子鍋裝入內鍋，蓋上鍋蓋，以米選擇(調理)按鈕選擇「調理」，以選單(保溫)按鈕選擇「蒸熱」，加熱時間1.0L類型設定為10分鐘(1.8L類型設定為15分鐘)，按煮飯/再加熱的按鈕。
- ⑥不要掀開鍋蓋，蒸煮5分鐘。
- ⑦蒸煮完成之後，依個人的喜好，在上面以奶油等裝飾。



在附屬的蒸板上的擺放方法

注意

因為剛調理完之後，內鍋會變熱的關係，請注意燒燙傷。



米選擇(調理)按鈕 選項(保溫)按鈕

調理 溫泉蛋

1個分
大約 80 kcal

煮好的標準
1.0L類型
大約 35分鐘

煮好的標準
1.8L類型
大約 40分鐘

溫泉蛋

●材料(4個分)

蛋(剛從冷藏室拿出來的)..... 4個
柴魚醬油(市售品)..... 各適量

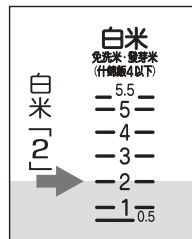
●製作方法

①在內鍋加水，1.0L類型加到「白米」的水位刻度2(1.8L類型加到「白米」的水位刻度4)為止，置入蛋。

②在電子鍋裝入內鍋，蓋上鍋蓋，在米選擇(調理)按鈕選擇「調理」，在選單(保溫)按鈕選擇「溫泉蛋」，加熱時間1.0L類型設定在30~35分鐘(1.8L類型，4個設定在35~40分鐘)，按下煮飯/再加熱的按鈕。

※1.8L類型最多可以煮到10個的量，不過請將加熱時間訂在50~55分鐘。

③調理結束之後，將蛋取出，將殼剝掉，裝入容器，依個人的喜好澆上柴魚醬油等等。



●加熱時間的標準

| | 蛋的數量 | 加熱時間 | |
|--------|-------|------|------|
| | | 較軟的 | 較硬的 |
| 1.0L類型 | 1~10個 | 30分鐘 | 35分鐘 |
| 1.8L類型 | 1~4個 | 35分鐘 | 40分鐘 |
| | 5~10個 | 50分鐘 | 55分鐘 |



米選擇(調理)按鈕 選項(保溫)按鈕

調理 蛋糕

1/8塊分
大約 190 kcal
1.0L類型

1/8塊分
大約 260 kcal
1.8L類型

煮好的標準
大約 45分鐘

西式蛋糕(花式蛋糕)

●材料

| | 【1.0L類型】 | 【1.8L類型】 |
|------------------|----------|----------|
| 小麥粉(低筋麵粉)..... | 120g | 180g |
| 砂糖..... | 120g | 180g |
| 蛋(蛋黃和蛋白分開)..... | 4個 | 6個 |
| 香草精..... | 少許 | 少許 |
| ①牛乳(置於室溫回溫)..... | 1大匙 | 1½大匙 |
| ②奶油(預先溶化)..... | 20g | 30g |
| 鮮奶油..... | 適量 | 適量 |
| 水果..... | 適量 | 適量 |

●製作方法

①在盆中放入蛋白，以手提式攪拌器讓它起一點泡之後，加入砂糖，打到豎起稜角的起泡狀態為止，讓它確實地起泡。並且，加上蛋黃讓它充分地起泡直到有厚重感為止，再加上香草精。

②將小麥粉灑入，用木飯匙等等，不要用揉的、輕鬆地混合直到感覺沒有粉的存在，將①加入迅速地混合。

③在內鍋將②的麵糊迅速地倒入。咚、咚、地輕敲內鍋的底面，讓空氣跑出來。

④在電子鍋裝入內鍋，蓋上鍋蓋，在米選擇(調理)按鈕選擇「調理」，在選單(保溫)按鈕選擇「蛋糕」，加熱時間設定在45分鐘，按下煮飯/再加熱的按鈕。

⑤如果烘烤好的話，取出，讓它充分地冷卻，以鮮奶油或水果等等裝飾。

⚠注意

調理之後，因為內鍋會變熱的關係，取出西式蛋糕的時候，戴連指手套等，請不要直接以手指碰觸內鍋。

規格

| 型號 | | RZ-HV180KT |
|---------|----|-----------------------|
| | | 1.8L類型 |
| 煮飯容量 | | 0.18L (1杯)~1.8L (10杯) |
| 電源 | | 交流110V |
| 定格頻率 | | 60Hz |
| 定格電力 | | 1,400W |
| 電源線的長度 | | 1.0m |
| 大小 | 寬度 | 30.1cm |
| | 長度 | 41.4cm |
| | 高度 | 23.6cm |
| 質量 (重量) | | 約7.8kg |

| 型號 | | RZ-HG10JT | RZ-HG18JT |
|---------|----|--------------------------|-----------------------|
| | | 1.0L類型 | 1.8L類型 |
| 煮飯容量 | | 0.09L (0.5杯)~1.0L (5.5杯) | 0.18L (1杯)~1.8L (10杯) |
| 電源 | | 交流110V | |
| 定格頻率 | | 60Hz | |
| 定格電力 | | 1,400W | |
| 電源線的長度 | | 1.0m | |
| 大小 | 寬度 | 25.8cm | 30.1cm |
| | 長度 | 36.4cm | 41.4cm |
| | 高度 | 21.9cm | 23.6cm |
| 質量 (重量) | | 約5.6kg | 約7.2kg |

進口商：日立家電（台灣）股份有限公司

台北市南京東路3段65號2樓 TEL:02-2516-0500

E-mail服務意見信箱：servicemail@hsct.com.tw

日立家電網站：www.hsct.com.tw

維修服務中心

台北 02-2771-8200 嘉義 05-236-1943

花蓮 03-852-9400 台南 06-260-6939

中壢 03-491-2219 高雄 07-522-9100

台中 04-2220-1133