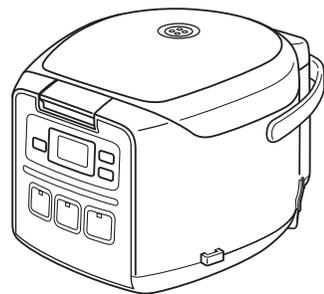


感謝您購買本產品。使用前，請詳讀該使用說明書。  
 閱讀完畢也請您妥善保存，讓使用者隨時可以參考。



購買年月日	年	月	日
購買處			

家庭用

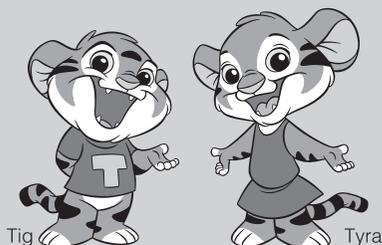
## 商品名稱： 微電腦炊飯電子鍋

### 使用說明書

附品質保證書

#### 目錄

1	安全須知 .....	2
2	各部名稱及用途 .....	6
	從選單可選的功能與特點 .....	8
	煮出美味可口米飯的秘訣 .....	9
3	煮飯前的準備 .....	10
4	煮飯方法 .....	12
	煮飯所需的時間 .....	12
5	米飯煮好後 .....	13
6	定時煮飯的預約煮熟方法 .....	14
7	保溫 .....	16
8	再次加熱的方法 .....	17
9	烹調方法（“調理”功能選單） .....	18
10	蛋糕的作法（“烘焙”功能選單） .....	20
11	清潔保養方法 .....	22
12	無法將飯煮好時 .....	25
13	覺得“調理·烘焙”做不好時 .....	27
14	出現故障時 .....	28
	出現下列顯示訊息時 .....	29
	食譜指南 .....	30
	時間的調整方法 .....	34
	規格 .....	35
	停電時 .....	35
	消耗品與另售品的購買方法 .....	35



©2003 TIGER CORPORATION

110V專用（請勿使用交流110V以外的電源）

# 1 安全須知

使用前請仔細閱讀並遵守。

- 此處所顯示的注意事項旨在防止對使用者或他人造成人身傷害或財產損害。屬於有關安全方面的重要內容，請務必遵守。
- 請勿撕下產品上所黏貼有關注意事項的貼紙。

透過以下內容，將因疏忽注意事項而錯誤操作，導致危害及損害的程度，加以區分說明。



## 警告

表示假設操作不當時，可能導致使用者死亡或重傷<sup>1</sup>的內容。



## 注意

表示假設操作不當時，可能會造成使用者受到傷害<sup>2</sup>，或者出現財物損害<sup>3</sup>的內容。

\*1 所謂重傷是指由於失明、受傷、燙傷（高溫、低溫）、觸電、骨折、中毒等留下後遺症，以及需要住院治療甚至長期複診的情況。

\*2 所謂傷害是指不需要入院治療或長期複診的燙傷或觸電等情況。

\*3 所謂財物損害是指波及到建築物、家產以及家畜、寵物等的連帶損害。

### 所用圖形符號的說明



△符號表示警告、注意。具體注意內容會在圖形符號裡或者旁邊以圖片或文字表示。



⊘符號表示該行為屬於禁止行為。具體禁止內容會在圖形符號裡或者旁邊以圖片或文字表示。



●符號表示強制行為或指示行為的內容。具體指示內容會在圖形符號裡或者旁邊以圖片或文字表示。



## 警告



勿使用交流 110V 以外的電源。可能會導致火災、觸電或故障。



請單獨使用額定 15A 以上的插座。如果與其他器具並用，多孔插座可能出現異常發熱、燒熔等現象，可能會導致火災。



電源線如果出現破損，請勿繼續使用。此外，請勿破壞電源線。（加工、過度彎曲、靠近高溫處、拉扯、扭動、捆束、重壓、夾入物體等）可能會導致火災或觸電。



電源線插頭如積塵過多，請仔細清除乾淨。可能會導致火災。



使用時請將電源線插頭完全緊密插入插座，不可有鬆動情況。可能會導致插頭、插座燒熔、觸電、短路、冒煙或火災。



電源線或電源線插頭受損，或電源插座鬆動時，請勿繼續使用。可能會導致觸電或短路、燒熔、火災。



請勿損壞電源線，或使用受損的電源線。若電源線損壞時，必須從製造商或其原廠服務處取得的原廠電線或配件加以更換。



請勿在手潮濕的情況下插拔電源線插頭。可能會導致觸電或受傷。

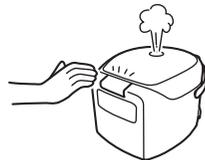
請勿用濕手觸碰本產品



勿將本產品主體插頭含在口中。應小心不要讓嬰幼兒誤將產品主體插頭含在口中。可能會導致觸電或受傷。



煮飯過程中，請勿打開鍋蓋。否則可能會導致燙傷。



請勿將臉或手靠近蒸氣孔。否則可能會導致燙傷。特別是注意不要讓嬰幼兒碰觸。

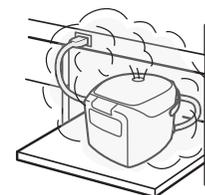
請勿觸摸或接觸



## 警告



電源線插頭請勿接觸到蒸氣。可能會導致火災、觸電或著火。在移動式桌子上使用時，電源線插頭請勿在蒸氣影響範圍內使用。



請勿使用負重強度不足的滑動桌。產品掉落可能導致受傷、燙傷或故障。使用前，請確認有足夠的負重強度。



孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩電器。以免導致燙傷、觸電或受傷。



請勿用水浸泡或淋濕本產品。否則可能導致短路或觸電。



嚴禁將本產品浸入水或其他液體中



不可改造。請勿讓非本公司專業維修技術人員，對本產品進行分解或維修。可能會導致火災、觸電或受傷。

嚴禁拆卸



請勿在吸、排氣孔或空隙間插入異物，例如別針、鐵絲等金屬物體。否則可能導致觸電或異常情況對人身產生傷害。



發生異常或故障時，請立即停止使用。如果繼續使用，可能會導致火災、觸電或人身傷害。

<異常、故障範例>

- 使用過程中，電源線或電源線插頭異常發熱。
- 電子鍋冒煙或出現焦味。
- 電子鍋的任何部位出現破裂、鬆動或晃動。
- 內鍋變形。
- 出現其他異常或故障。

立即拔下電源線插頭，並洽詢原購買處進行檢查、維修。



請勿將產品用於使用說明書未記載的其他用途。如果有蒸氣或米飯、食材噴出，則可能會導致燙傷或受傷。

<禁止進行的烹調範例>

- 將食材或調味料放入塑膠袋中進行加熱的烹調方法。
- 將烹飪紙取代鍋蓋使用的烹調方法。



本電器為家用或類似用途，如下列所示。

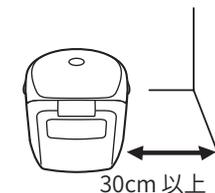
- 商店、辦公室及其他工作環境之員工廚房區域。
- 農莊。
- 旅館、汽車旅館及其他居住型環境之住戶。
- 提供床鋪及早餐型式之環境。
- 民宿型態之環境。



請勿在不穩定場所、耐熱性差的桌子或地毯上面使用。可能導致火災，或傷到桌子、墊子或地毯。



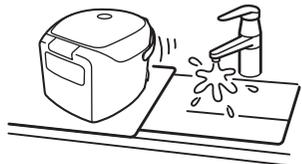
請勿在靠近牆壁或傢俱的位置使用。蒸氣或者高溫可能會導致損傷、變色或變形，因此請離牆壁或傢俱 30cm 以上。使用廚房專用收納櫃等時，請注意切勿在蒸氣無法散發的環境中使用。



本電器不預期供生理、感知、心智能力、經驗或知識不足之使用者（包含孩童）使用，除非在對其負有安全責任的人員之監護或指導下安全使用。

## ⚠ 注意

- 請勿在可能沾水的位置或火源附近使用。否則可能導致觸電、漏電或主體變形，乃至引發火災或產品故障。



- 請勿在 IH 烹飪加熱爐上使用。可能會導致故障。

- 請勿使用非專用內鍋。可能導致過熱或異常情況。

- 請勿使用非專用電源線。請勿將電源線用於其他機器。可能會導致故障、著火。

- 打開鍋蓋時請注意蒸氣。可能導致燙傷。



- 使用時或使用後請勿觸碰高溫表面。可能導致燙傷。

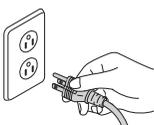
請勿觸摸或接觸

- 請勿在蒸氣可能接觸到操作面板的狹小空間中使用本產品。蒸氣或高溫可能導致操作面板變形或主體損傷、變色、變形、故障。放在滑動桌上使用時，請拉出滑動桌，避免蒸氣接觸到操作面板。

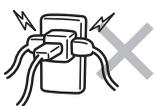
- 不使用時，請將電源線插頭從插座上拔下。防止由於短路而造成人身傷害，或因電源線材劣化，導致觸電、漏電或火災。

拔下電源插頭

- 取下電源線時請務必握緊插頭。否則可能導致觸電或短路，從而導致火災。



- 禁止同時使用多孔插座。可能導致火災。



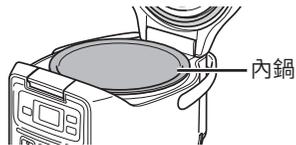
- 請勿空燒。可能導致故障、過熱或異常情況。

- 請小心操作。如果掉落或強大撞擊，可能導致傷害或故障。

- 待本產品冷卻之後再進行清潔保養，高溫表面可能導致燙傷。

- 請勿將本產品整機清洗。此電器不得浸水，可能導致短路和觸電。

- 使用中觸摸內鍋時，要使用隔熱手套，而不要用手直接觸摸。可能因高溫導致燙傷。



- 請勿在煮飯過程中移動電子鍋。可能導致燙傷或米湯溢出。可能會導致電源線插頭脫落、米飯沒有煮熟。

- 搬運本產品時，請勿觸摸開蓋按鍵。否則鍋蓋打開，可能會導致受傷或燙傷。

請勿觸摸或接觸

## ■ 延長產品使用壽命的注意事項

- 請清除本產品上所附著之燒焦飯粒、米粒等。可能導致蒸氣外洩、米湯溢出或發生故障、或不美味等。

- 煮飯過程中，請勿用布等覆蓋電子鍋。否則可能導致本體或鍋蓋出現變形或變色。



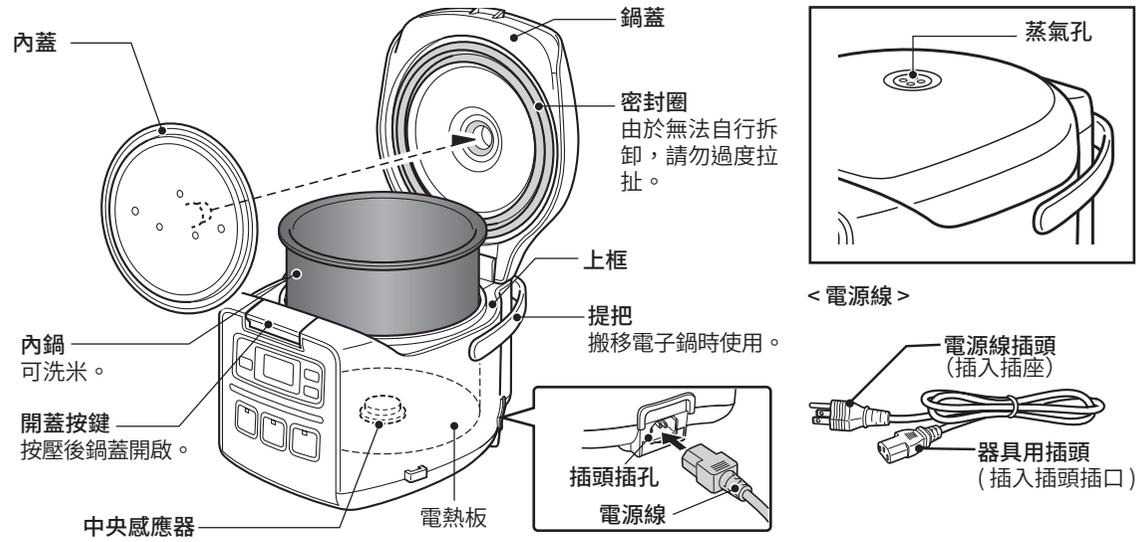
- 冷飯請勿再加熱（保溫）。否則可能會導致異味產生。

- 為了維持本產品的功能與性能，產品中設有專用孔洞，但偶爾會有昆蟲等進入該孔洞內，使產品發生故障。請注意可以使用市面上銷售的防蟲產品。另外，如果爬入了蟲子造成了產品故障，需自費維修。具體詳情請至原購買處洽詢。

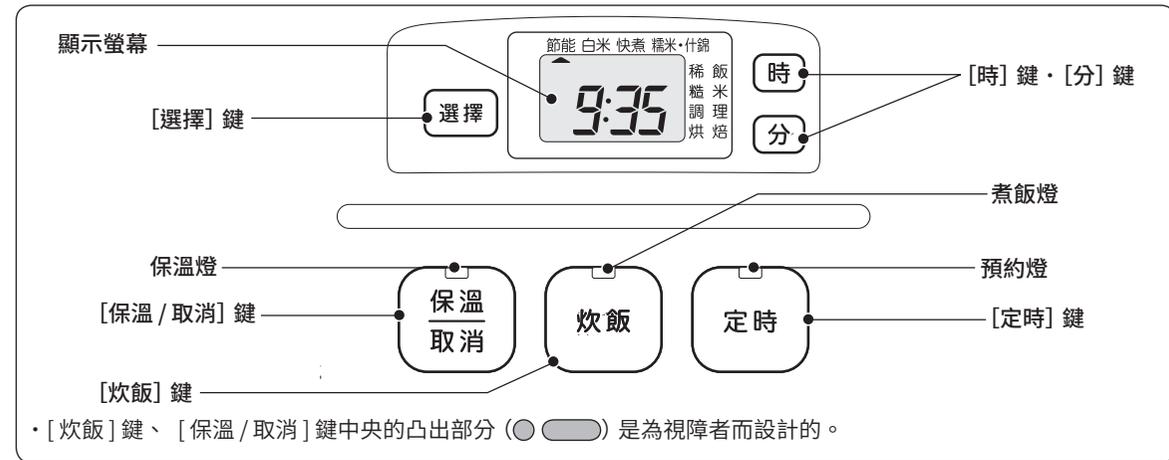
- 內鍋屬於消耗品，其氟素塗層隨著使用會逐漸損耗，有時會出現剝落，不過其對人體無害，也不會影響煮飯或保溫性能。如果您介意出現以上情況或者出現了變形、腐蝕時，您可以重新購買。具體詳情請至原購買處洽詢。

- 內鍋的氟素塗層出現膨脹或剝落會導致變形，因此請務必遵守下列使用方法。
  - 請勿將內鍋直接放置於瓦斯爐上加熱，或在電磁爐、微波爐等器具中使用。
  - 請勿將白米、免洗米以外的米飯進行保溫。
  - 請勿在內鍋中使用醋。
  - 請勿使用隨附或木製品以外的飯匙。
  - 請勿使用金屬製的勺子、湯匙、打蛋器等堅硬物體。
  - 請勿在內鍋中放入蒸籠、蒸架等...非標準配件物品。
  - 請勿在內鍋中放入餐具等堅硬物體。
  - 請勿使用金屬鏟或菜瓜布等堅硬物體進行清潔保養。
  - 請勿放入洗碗機或烘碗機等產品清洗。
  - 洗米時請勿對內鍋過度施加壓力。
  - 內鍋變形或損傷時，具體詳情請至原購買處洽詢。
  - 調理、烹調食材完成後，因食材或湯汁內含有醋酸或鹽分，應先將內鍋食材盛出並清洗乾淨。

# 2 各部名稱及用途



## 操作面板



## ■ 確認附件



## ■ 首次使用時

請清洗內鍋、內蓋和附件後再使用。(參照 P.22 ~ 23)

## ■ 關於聲響

煮飯、蒸煮、保溫期間以及再次加熱過程中，如聽見以下聲響，並非異常狀況。

- “喀嚓喀嚓”聲 (微電腦控制聲響)
- “嗶嗶嗶嗶”聲 (升溫時金屬收縮的摩擦聲響)
- 水燒開的聲響 (僅限煮飯過程中、燜飯期間)

## ■ 關於鋰電池

電子鍋內建鋰電池，因此即使拔下電源線插頭，時間或預約時間也會持續記憶。

- 在拔下電源線插頭的狀態下，鋰電池有 4 ~ 5 年的使用壽命。
- 鋰電池電量耗盡後，如果插入電源線插頭，顯示螢幕部位會閃爍“0:00”。此時雖然可以進行一般的煮飯，但是一旦拔下電源線插頭，現在時間或預約時刻、保溫經過時間等記憶內容就會立刻消失。

## 請注意

- 顧客無法自己更換電池。  
如果需要更換新的鋰電池，請至原購買處洽詢。

## ■ 確認時間

時間以 24 小時制顯示。如果時間不準確，請根據現在時間調整對時。(參照 P.34)

## 從選單可選的功能與特點

選單	預約選擇	保溫	特點
節能	○	○	炊煮白米(免洗米)時選擇。與“白米”選單相比,雖然感覺會稍硬,但是可以用更少的耗電量(大約削減8~15%的電量)煮出美味可口的米飯。
白米	○	○	炊煮白米(免洗米)時選擇。
快煮	—	○	快速炊煮白米(免洗米)時選擇。
糯米·什錦	—	△	炊煮什錦飯和糯米飯時選擇。
稀飯	○	△	炊煮粥時選擇。
糙米	○	△	煮糙米和什穀米(糙米和什穀雜糧混合的米)時選擇。
調理	—	○	調理時選擇。
烘焙	—	—	烤蛋糕時選擇。

煮飯容量請參照 P.35。

△：可能有損米飯的美味，因此請勿保溫。

### 請注意

- 選擇“稀飯”時，如果長時間保溫，會成漿糊狀，請盡快食用。
- 市售部分加工過的米(如發芽米等)，不適合長時間浸泡預約定時煮飯和保溫，否則容易導致腐敗。



煮飯前準備請參照 P.10~11，煮飯方法請參照 P.12~15。

## 煮出美味可口米飯的秘訣

### 選擇優質大米，保存在陰涼處

請選擇碾米日較近，顆粒飽滿有光澤的大米。請保存在通風良好、陰暗涼爽處。

### 使用隨附的量杯正確量米

1 杯大約 0.18L。

免洗米也可以用隨附的量杯進行計量。本產品具備強大的炊煮功能，因此，無需免洗米專用量杯。



### 迅速洗米

用足夠的水快速攪動洗米，直至水變得清澈。

### 炊煮精米、胚芽米、麥飯、發芽糙米、什穀米時，選擇“白米”選單

- 煮稀飯時，選擇“稀飯”選單
- 什穀米加入白米中炊煮時，請將什穀米鋪在白米上炊煮。

### 根據米的種類或個人喜好加減水量

#### ●加減水量的標準表

如果水量超過或少於標準的水量刻度，請避免超過三分之一水量刻度的增減。可能導致溢出等。

選單	加減水量(依照內鍋的水量刻度線按照個人喜好調整)
節能	“節能”的水量刻度
白米 快煮 什錦	“白米”的水量刻度
糯米(糯米)	“糯米”的水量刻度
糯米(糯米與粳米)	在“白米”與“糯米”的水量刻度之間
糙米	“糙米”的水量刻度
稀飯	煮較稠的粥品時為“稀飯·稠”的水量刻度 煮較稀的粥品時為“稀飯·稀”的水量刻度

- 免洗米以“白米”的水量刻度為標準，請稍多加一點水(水量刻度線沒入水面的程度)。
- 發芽糙米、胚芽米、精米、長米均以“白米”的水量刻度為標準加減水量。
- 有些市面上銷售的發芽糙米、什穀米袋子上會記載加減水量，此時可根據該內容及自己喜好加減水量。
- 什穀米均以“糙米”的水量刻度為標準加減水量。
- 將糙米與白米一起煮時，請將水量調整至“白米”與“糙米”的刻度之間。
- 糙米因具堅硬外殼，炊煮時建議先浸泡約3小時後再炊煮，可降低內鍋磨耗，延長內鍋使用壽命。

### 炊煮免洗米時

- 入免洗米與水後，為了讓每一粒米都充分吸水，請從底部開始仔細攪拌。(僅從上面倒水，米就無法充分吸水，導致無法將飯煮好。)
- 若加入的水出現白色渾濁，建議更換1到2次的水。(雖然是因澱粉質而變白，並非米糠造成，但會導致焦底、溢出或無法將飯煮好。)

### 加入配料煮飯時

一杯米要控制配料在約70g以下。仔細攪勻調味料，將配料放到米上。加入配料烹調時，請務必遵守最大煮飯量(下表)。

什錦	2 杯以下
糯米	2 杯以下
稀飯·稠	0.5 杯
糙米	1.5 杯以下

- 在一開始斟酌水量後加入配料。加入配料後再斟酌水量，蒸好的飯就會變硬。

### 糙米、什穀米中加入白米炊煮時

- 什穀米是糙米中加入了什穀的米。
- 糙米、什穀米比白米多時，選擇“糙米”炊煮。
- 糙米和什穀米與白米等量或白米較多時，請選擇“白米”炊煮。(參照 P.12)  
(先將糙米放入水中浸泡1~2小時，使其充分吸水。)

### 什穀雜糧加入白米中一起炊煮時

- 請選擇“白米”炊煮。
- 請將什穀雜糧的量控制在白米的2成之內。
- 白米與什穀雜糧的合計量最多為3杯。
- 請將什穀雜糧鋪在白米上進行炊煮。如果混在一起，可能無法將飯煮好。
- 如果不喜歡什穀雜糧偏硬的口感，請事先用水浸泡什穀雜糧1小時左右後，再鋪在白米上炊煮。

### 什穀雜糧加入糙米中一起炊煮時

- 務必請選擇“糙米”進行炊煮。
- 米與什穀雜糧的合計量最多為2杯。

### 炊煮糯米飯時

- 炊煮糯米飯時，請選擇“糯米·什錦”。洗米後，請將糯米鋪平炊煮，避免米超出水面。

### 炊煮長米時

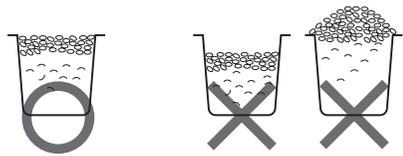
- 炊煮長米時請選擇“快煮”進行炊煮。或者用長米炊煮什錦飯時請選擇“糯米·什錦”進行炊煮。若選擇其他選單，可能會導致溢出，而無法煮出美味可口的米飯。

# 3 煮飯前的準備

**1 量米**  
必須使用隨附的量杯量米(免洗米亦同。)  
隨附的量杯平口呈滿一杯約為 0.18L。

- 免洗米也請用隨附的量杯計量。

〈正確的測量範例〉    〈錯誤的測量範例〉



## 請注意

- 請勿超過規定煮飯量標準(請參照 P.35 的規格表)煮飯。以免導致無法將飯煮好。

**2 洗米(可用內鍋洗米)**  
炊煮免洗米時,請參照 P.9。

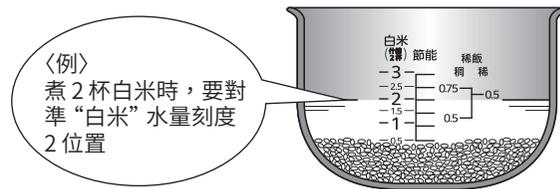


## 請注意

- 請勿使用溫熱水(35 度以上)洗米或加減水量。可能會無法煮出美味可口的米飯。
- 洗米時請勿過度用力。可能導致內鍋變形,無法煮出美味可口的米飯。
- 請勿使用鹼性離子水炊煮米飯,否則可能會造成米飯發黃、發黏現象。

**3 加減水量**  
請將內鍋水平放置,對照內鍋內側的水量刻度加減水量。

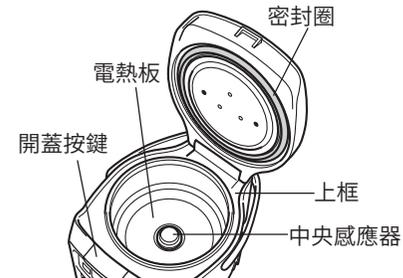
- 確認米的種類、選單後根據喜好加減水量。(請參照 P.9 的標準表)



**4 擦拭乾淨水滴、米粒等**  
〈內鍋外側及邊緣〉



〈主體內側〉

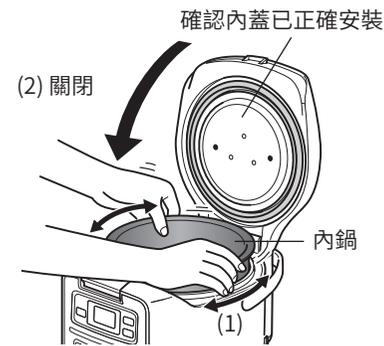


## ⚠注意

- 附著在電熱板、中央感應器、上框、開蓋按鍵附近的飯粒、米粒等,請務必擦拭乾淨。(參照 P.24) 以免造成上蓋無法蓋好,導致煮飯過程中蒸氣洩漏,或打開上蓋時米湯溢出等,而發生受傷或燙傷事故。

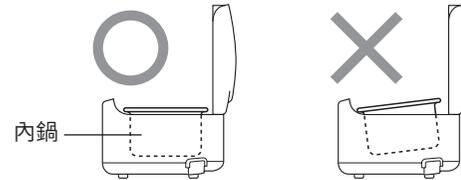
**5 將內鍋放置在主體中,以免造成上蓋無法蓋好,或炊煮過程中出現蒸氣洩漏、上蓋自動彈開、米湯溢出,而導致受傷或事故。**

- (1) 將內鍋朝左右轉動,確保正確放置,不要使其傾斜
- (2) 關閉鍋蓋



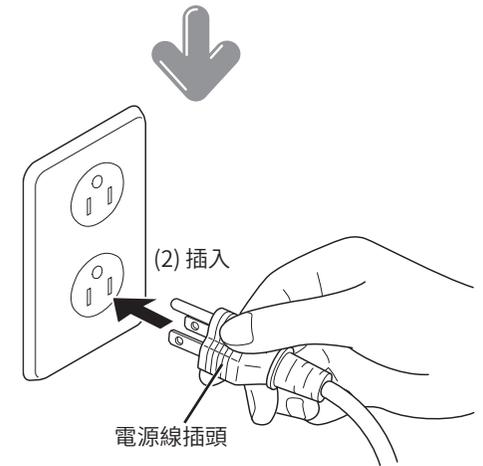
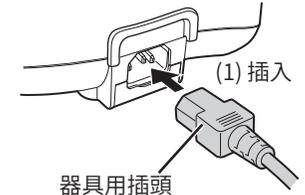
## 請注意

- 請確保正確地安裝內鍋。



- 蓋上鍋蓋時,請注意不要按到操作按鍵。

**6 將電源線插頭插入插座**

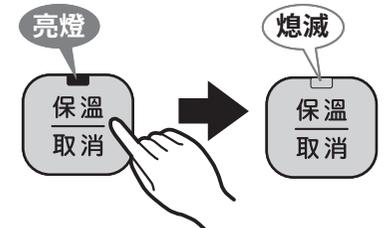


電源接通,▲標記閃爍。



## 請注意

- 保溫燈點亮時,請按下[保溫/取消]鍵使其熄滅。



# 4 煮飯方法

## 1 按下 [選擇] 鍵，使▲對準想要炊煮的選單

按下 [選擇] 鍵，選擇想要煮飯的選單。  
選單選擇過程中，▲標記閃爍。



• 如果已經選擇了想要煮飯的選單，就無需再次選擇選單。

### 請注意

- “快煮”與“白米”相比炊煮時間短，因此煮好的米飯硬。

## 煮飯所需的時間

節能	白米	快煮	糯米·什錦	糙米
41~51分	42~52分鐘	21~37分鐘	36~54分鐘	66~81分鐘

- 上述時間為馬上開始煮飯到爛好飯的時間。(電壓 110V、室溫 23 度、水溫 23 度，水量為標準水位)
- 煮飯時間會根據煮飯量、米的種類、配料種類及份量、室溫、水溫、加減水量、電壓、使用預約定時等情況有些許差異。

## 2 選擇“稀飯”時，請按下 [時] 鍵或 [分] 鍵調整炊煮時間

- 每按 1 次 [時] 鍵，就增加 5 分鐘，每按 1 次 [分] 鍵，就減少 5 分鐘。
- 可在 40~90 分鐘範圍內以 5 分鐘為單位進行設定。



- 初期設定為 60 分鐘。請根據喜好調整時間。

## 3 按下 [炊飯] 鍵開始煮飯。



# 5 米飯煮好後

## 1 開始“爛飯”時...

顯示螢幕會以分為單位，顯示到爛好飯為止的剩餘時間。

- 選單不同，爛飯時間也不同。
- 顯示螢幕將顯示爛飯時間。



## 2 煮好飯後自動開始保溫



- 炊煮“稀飯”完成時，請按下 [保溫/取消] 鍵，立即盛出，盡早食用。(保溫燈亮燈)
- “稀飯”中添加食材，炊煮時間不足時，請在保溫燈點亮的狀態下，按 [時] 鍵·[分] 鍵。調整追加炊煮時間後，再按 [炊飯] 鍵。以 1 分鐘為單位，最多可追加 3 次，每次追加 15 分鐘。
- 追加加熱時，請先攪拌均勻。

## 3 攪拌米飯

煮好後，請立刻將米飯攪拌均勻。

- 因內鍋形狀特點，米飯中央有時會出現凹陷現象。
- 帶著隔熱手套等，按住內鍋進行攪拌。

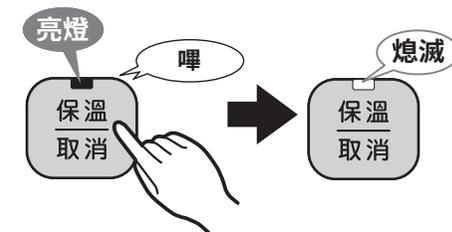


### 請注意

- 如果在煮飯後或保溫過程中打開鍋蓋，蒸氣水流到上框或外面時，請擦拭乾淨。

## 電子鍋使用完畢後

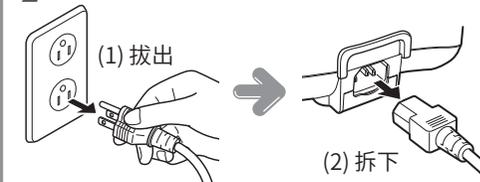
### 1 按下 [保溫/取消] 鍵



### 請注意

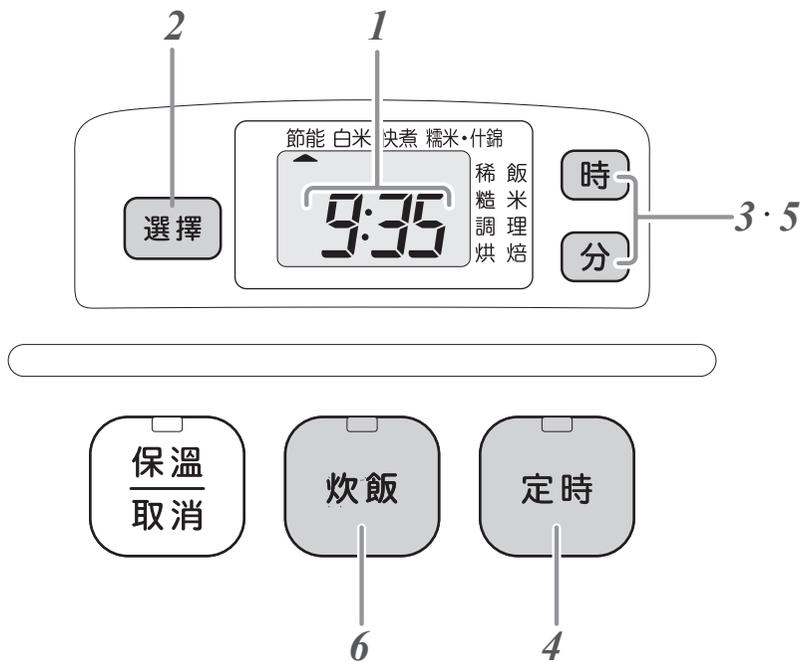
- 若不取消保溫就拔出電源線插頭，下次使用時保溫燈會亮燈，無法煮飯。

### 2 拔出電源線插頭，拆下器具用插頭



### 3 清潔保養 (參照 P.22~24)

# 6 定時煮飯的預約煮熟方法



## 炊煮預約設定

可以按照就餐的時間煮好米飯。

- 預約時刻後，便可在預約的時刻煮好米飯。
- 只要設定好時刻，會直接被記憶。

- 例如，如果設為 13:30，則米飯會在 13:30 煮好。

## 1 確認現在時間

- 若現在時間不準，就無法按時煮飯。要調整時間時，請參照 P.34。
- 時間以 24 小時制顯示。



## 2 按下 [選擇] 鍵，使▲對準想要炊煮的選單

- 若已經選擇了想要煮飯的選單，就無需再次選擇選單。



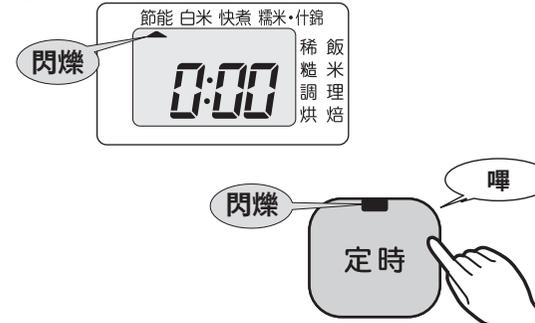
## 3 選擇“稀飯”時，請按 [時] 鍵或 [分] 鍵調整時間

- 每按 1 次 [時] 鍵，就增加 5 分鐘，每按 1 次 [分] 鍵，就減少 5 分鐘。
- 可在 40 ~ 90 分鐘範圍內以 5 分鐘為單位進行設定。



- 初期設定為 60 分鐘。請根據喜好調整時間。

## 4 按下 [定時] 鍵



- 如果之前設定過預約時間，此時會顯示該時間。在同一時間預約定時，無需再次調整時間。

### 請注意

- 在下列情況下無法進行炊煮預約設定。
  - “快煮”、“糯米·什錦”、“調理”、“烘焙”的情況。
  - 下表所示時間不足時。(炊煮免洗米時，時間如同下表。)

選單	無法定時設定的時間
節能	小於 1 小時
白米	小於 1 小時
稀飯	小於 (烹調時間 + 1 分)
糙米	小於 1 小時 30 分

- 如使用煮飯預約設定時，設定了無法定時設定的時間 (如上表)，則會按照一般炊煮行程的時間，立即開始炊煮。
- 顯示螢幕的時間在“0:00”閃爍時。
- 保溫燈點亮時，請按下 [保溫 / 取消] 鍵使其熄滅。(若保溫燈點亮，則無法預約。)
- 按下 [定時] 鍵後，如果 30 秒之間不做任何操作，就會發出“嗶嗶嗶”的提示音。
- 在無法定時煮飯的狀態下設定時，如果按下 [定時] 鍵或 [炊飯] 鍵，則會發出“嗶嗶嗶”的提示音。

## 5 按下 [時] 鍵或 [分] 鍵調整想要煮好飯的時間

- 時間以 24 小時制顯示。



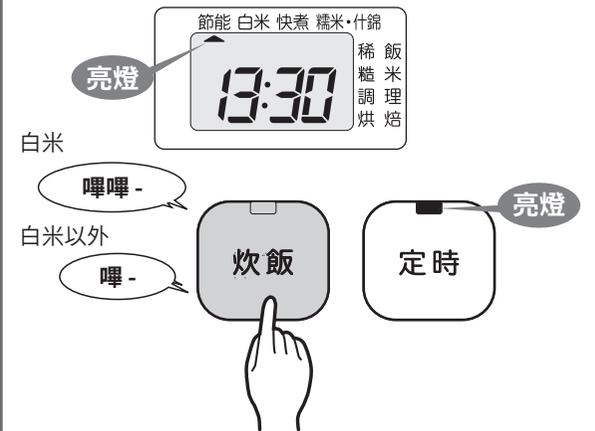
- [時] 鍵為 1 小時單位，[分] 鍵為 10 分鐘單位，可透過以上調整時間。
- 持續按壓，可快速變換時間。

### 請注意

- 預約時間請控制在 12 小時以內，否則可能導致食物腐壞。
- 市售部分加工過的米 (如發芽米等)，不適合長時間浸泡預約定時煮飯和保溫，否則容易導致腐敗。

## 6 按下 [炊飯] 鍵

預約燈點亮，預約完成。



- 定時器設定錯誤時，可按下 [保溫 / 取消] 鍵，從 P.14 的步驟 2 開始重新設定。

煮飯結束後會自動切換為保溫。

## ■ 停止保溫時

按下 [ 保溫 / 取消 ] 鍵

保溫燈熄滅。



## ■ 需再次保溫時

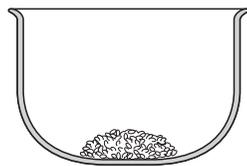
按下 [ 保溫 / 取消 ] 鍵

保溫燈點亮。



## ■ 對少量米飯保溫時

將米飯放在內鍋中央保溫，並請儘快食用。



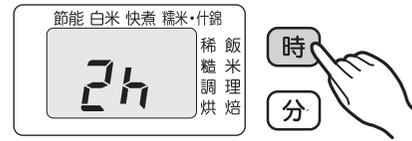
## ■ 關於保溫中的工作狀態

保溫中，保溫燈亮燈。

## ■ 保溫經過時間的顯示

保溫過程中，按住 [ 時 ] 鍵，保溫經過時間將以 1 小時為單位顯示。

若超過 12 小時，則在到達 24 小時會一直顯示閃爍。



### 請注意

- 請勿進行如下形式的保溫，以免造成米飯出現異味、變乾、變色、變質或內鍋腐蝕等。
  - 保溫冷飯
  - 添加冷飯
  - 放入飯匙一起保溫
  - 拔掉電源線插頭保溫
  - 保溫 12 小時以上
  - 少於最小炊煮量 (0.5 杯) 的保溫
  - 白米 (免洗米) 以外的保溫
  - 以環狀保溫米飯
  - 在盛放著米飯的狀態下取消保溫
- 內鍋的邊緣、大密封圈處如果沾有飯粒等，請擦拭乾淨。否則會導致乾燥、變色、異味或發黏。
- “稀飯”煮好後，請按下 [ 保溫 / 取消 ] 鍵，立即盛出。如果長時間放在鍋內，稀飯會變漿糊狀，內蓋上附著的水滴也會滴落，造成鍋內發粘，因此，請儘快食用。
- 使用環境較為嚴苛時 ( 寒冷地區或周圍溫度較高時 )，請儘快食用。

食用之前將保溫中的米飯重新加熱，便可吃到熱騰騰的米飯。

### 請注意

- 如果米飯超過內鍋一半以上，則由於米飯的量太多，可能無法充分加熱。
- 在下列狀況下如果再次加熱，米飯就會變得乾硬。
  - 在剛煮完飯後或米飯還很溫熱的時候。
  - 未滿米飯的最小炊煮量 (0.5 杯) 時。
  - 3 次以上重複加熱時。

## 1 攪拌保溫中的米飯

## 2 灑入 1~2 大匙的水，再均勻翻動



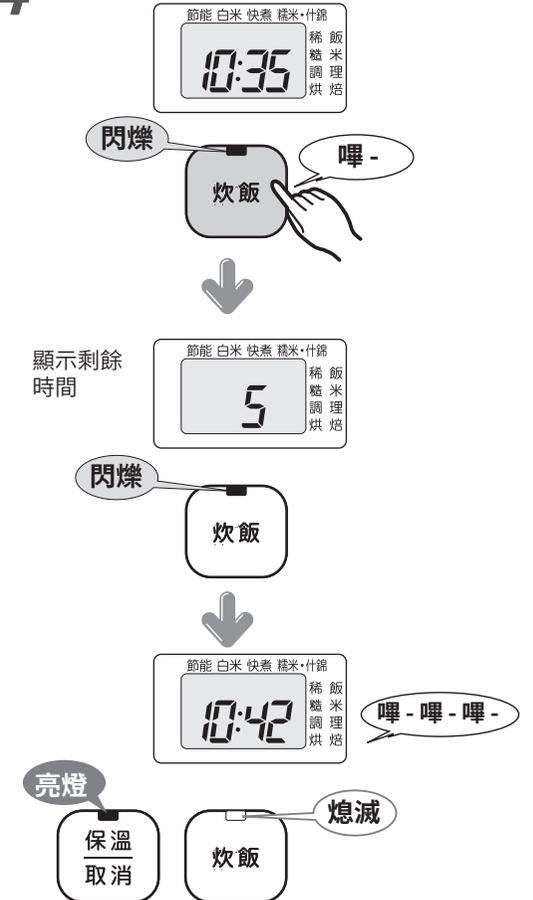
- 灑水後，可防止米飯變乾，使米飯鬆軟可口。

## 3 確認保溫燈點亮



- 如果保溫燈沒有點亮，則不可再次加熱。如果沒有點亮時，請按下 [ 保溫 / 取消 ] 鍵。(參照 P.16)

## 4 按下 [ 炊飯 ] 鍵



- 要停止再加熱時，請按下 [ 保溫 / 取消 ] 鍵。
- 米飯較涼 (約 55 度以下) 時，不能再次加熱。將以“嗶嗶嗶”聲音提示。

## 5 將加熱後的米飯攪拌均勻

- 帶著隔熱手套等，按住內鍋進行攪拌。



# 9 烹調方法 (“調理”功能選單)

可以輕鬆地使用本產品炊煮出以下料理。  
料理的烹飪方法請參照食譜指南 (P.33)。

先用接近沸騰溫度的高溫燉煮，然後將溫度降低到約 93 度後，再燉煮片刻。之後，進一步將溫度降低到約 90 度，繼續燉煮。透過慢慢地降低加熱溫度進行燉煮後，不僅食物會更加入味，即便長時間加熱，也無需擔心湯汁煮乾。

## 選單例

蔬菜雞肉濃湯、扁豆燉豬肩肉

- “蔬菜雞肉濃湯”、“扁豆燉豬肩肉”的製作方法在食譜指南 P.33 中介紹。

## 請注意

- 煮食物指南中未記載的料理時，可能會出現米飯、食材溢出等情況，請多加注意。
- 烹調時請充分攪拌，以免調味料沉澱到內鍋鍋底。
- 用湯汁燉菜時，請冷卻後再烹飪。
- 要用片栗粉勾芡時，在調理的最後加入。

## ■ 烹煮時的基本操作步驟

### 1 準備食材

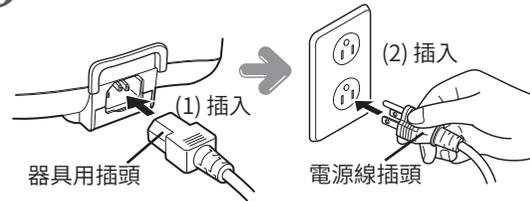
### 2 將食材放入內鍋，關閉鍋蓋

## 請注意

- 放入食材時，要以內鍋內側的“白米”水量刻度為標準。(參照下表) 超過最大量時可能會出現無法煮飯或溢出現象。此外，就算是少於最小量，有時也會出現溢出現象，請多加注意。

最大量	最小量
“白米”的水量刻度 3 以下	“白米”的水量刻度 1 以上

### 3 連接電源線

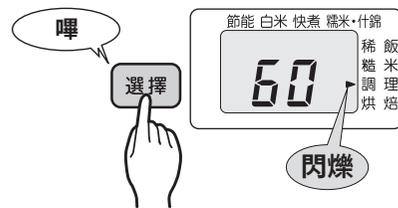


## 請注意

- 保溫燈點亮時，請按下 [保溫 / 取消] 鍵使其熄滅。

### 4 按下 [選擇] 鍵，選擇“調理”選單

選單選擇過程中，▲標記閃爍。



### 5 調整烹調時間

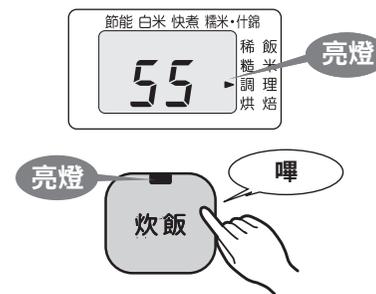
烹調時間須使用 [時] [分] 鍵調整。  
可在 5 ~ 120 分鐘範圍內以 5 分鐘為單位進行設定。

- 每按 1 次 [時] 鍵，就會增加 5 分鐘，每按 1 次 [分] 鍵，就會減少 5 分鐘。



### 6 按下 [炊飯] 鍵

煮飯燈點亮，開始烹調。

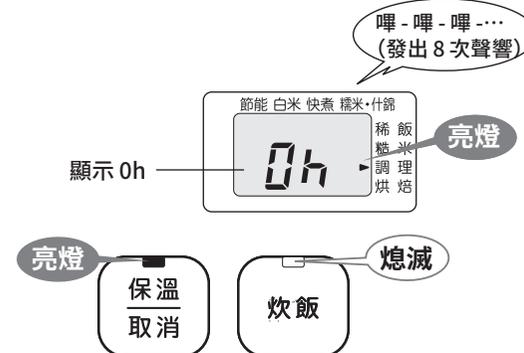


## 請注意

- 烹調過程中請勿打開鍋蓋。可能導致無法煮出美味可口的米飯和料理。

### 7 煮好後

保溫燈點亮，在顯示螢幕顯示“0h”。



- 烹調不充分時，在保溫燈亮燈的狀態下，按下 [時] 鍵，調整追加的炊煮時間，按下 [炊飯] 鍵。最多可追加 3 次，每次最多可追加 30 分鐘。

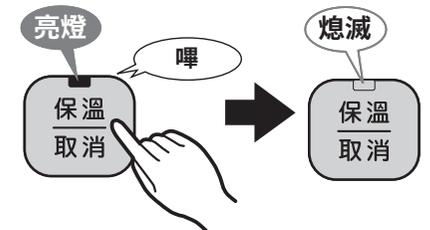
## 請注意

- 烹調時間不足時，請不要在追加烹調時間前按下 [保溫 / 取消] 鍵。保溫燈熄滅了就無法繼續烹調。如果已經按下了，請按照以下步驟烹調。
  - 取出內鍋，放在濕布上。
  - 打開鍋蓋，放置 10 分鐘，冷卻主體與內鍋。
  - 再次將內鍋放置於主體中。
  - 根據 P.18 的步驟 4 之後的要點烹煮。
- 在烹調保溫中想要再次加熱時 (想要加熱到可口的溫度時)，可在保溫燈亮燈時按下 [炊飯] 鍵再次加熱。此時會顯示再次加熱的剩餘時間，當再次加熱結束後，會發出 3 次“嗶”聲。再次加熱後，保溫燈亮燈，繼續顯示保溫時間。

## 烹調結束後

### 1 按下 [保溫 / 取消] 鍵

按下 [保溫 / 取消] 鍵，保溫燈熄滅。



### 2 清除異味 (參照 P.24)

## 請注意

- 烹調結束後如果不按下 [保溫 / 取消] 鍵，那麼會持續保溫，會以每小時為單位顯示從 1 小時 (1h) 至 6 小時 (6h) 的時間範圍。如果超出 6 小時，“6”會開始閃爍。
- 有些料理若長時間保溫，味道會變差，請注意。

# 10 蛋糕的作法 (“烘焙”功能選單)

可製作食譜指南 (P.32) 中記載的蛋糕。

## 請注意

- 請勿製作食譜指南中未記載的蛋糕作法，以免製作失敗。
- 製作的量請勿超過食譜指南中記載的量。以免溢出。

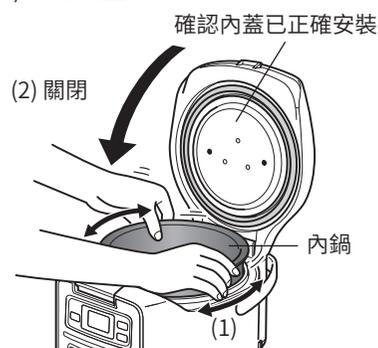
- 1 準備材料
- 2 將麵糊倒入內鍋中
- 3 排出麵糊中的空氣

## 請注意

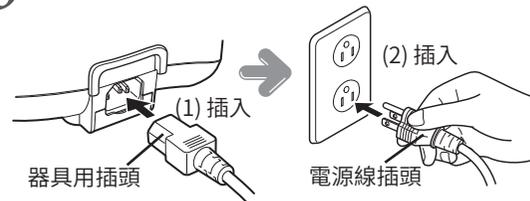
- 於加熱前排出麵糊的空氣時，請墊在柔軟的布巾上作業。否則恐造成內鍋變形或損壞。

## 4 將內鍋放置在本體內，關閉鍋蓋

- (1) 將內鍋朝左右轉動，確保正確放置，不要使其傾斜
- (2) 關閉鍋蓋



## 5 連接電源線



## 請注意

- 保溫燈點亮時，請按下 [保溫 / 取消] 鍵使其熄滅。

## 6 按下 [選擇] 鍵選擇“烘焙”

選單選擇過程中，▲標記閃爍。



## 7 調整加熱時間

加熱時間須使用 [時][分] 鍵調整。可在 1~60 分鐘範圍內以 1 分鐘為單位進行設定。

- 每按 1 次 [時] 鍵，就會增加 1 分鐘，每按 1 次 [分] 鍵，就會減少 1 分鐘。



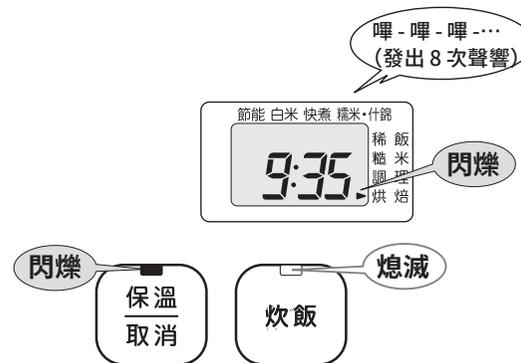
## 8 按下 [炊飯] 鍵

煮飯燈點亮，開始加熱。



## 9 烘烤完成後

保溫燈閃爍。



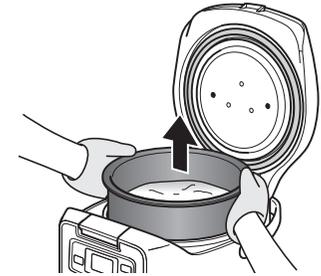
## 1 打開鍋蓋，試著用竹籤刺入蛋糕中央 (若竹籤上未附著麵團時，代表蛋糕內部已完全烤熟)

- 竹籤上附著麵團時，在保溫燈閃爍的狀態下按下 [時] 鍵，調整追加烘焙時間，再按下 [炊飯] 鍵。(最多可追加 3 次，每次最多可追加 15 分鐘。)

## 請注意

- 追加烘烤前，請勿按下 [保溫 / 取消] 鍵。保溫燈熄滅了就無法繼續烘烤。如果已經按下了，請按照以下步驟烘烤。
  1. 取出內鍋，放在濕布上。
  2. 打開本體鍋蓋，放置 10 分鐘，冷卻本體與內鍋。
  3. 再次將內鍋放置在本體中。
  4. 選擇“烘焙”，並設定追加時間進行烘烤。

## 2 取出內鍋後，將蛋糕取出與冷卻。



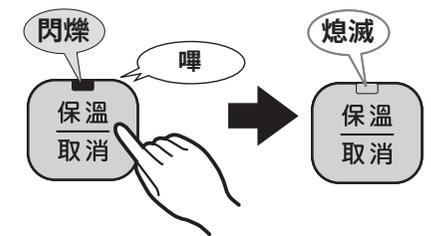
## 請注意

- 取出內鍋時，請務必使用隔熱手套等工具，注意避免手掌直接觸摸內鍋。否則可能會造成燙傷。
- 烤好後請立即將蛋糕取出。未取出時，附著在內鍋上的水滴將會滴落而變得非常黏稠。

## 做好蛋糕後

### 1 按下 [保溫 / 取消] 鍵

按下 [保溫 / 取消] 鍵，保溫燈熄滅。



### 2 清除異味 (參照 P.24)

# 11 清潔保養方法

如故障需維修請洽購買門市或虎牌服務中心。

清潔保養的方法，請參照 P.22～24 所記載的方法進行清潔保養。

所有的部件請用手洗。請勿使用洗碗機。

使用後，為了保持鍋體乾淨，請務必在當天進行清潔保養。此外，還要定期進行清潔保養。

在烹調完成後，容易留下異味，因此請在當天去除異味。(參照 P.24)

## 請注意

- 請務必拔下電源線插頭，等待主體、內鍋、內蓋冷卻後再清潔保養。
- 請使用海綿或布等柔軟的工具。
- 使用清潔劑進行清潔保養時，要使用廚房專用的清潔劑（餐具用、廚具用）。
- 如果殘留清潔劑成分的話，會造成樹脂劣化、變色。請確實將清潔劑沖洗乾淨。

## ■ 使用後每次都需清洗的物品

### 1 用海綿沾水或溫水進行清洗

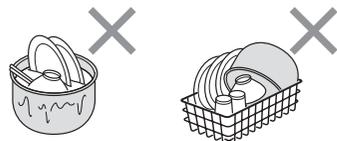
### 2 用乾布擦拭乾淨水分，並充分乾燥

#### 請注意

- 請勿用菜瓜布面清洗內鍋。以免導致氟素塗層脫落。



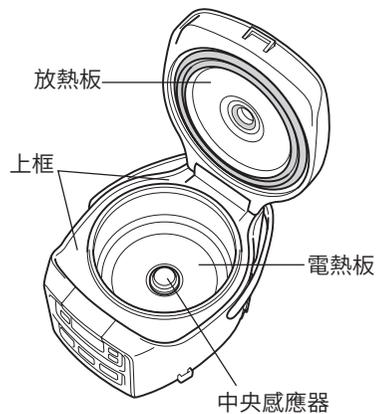
- 請勿將餐具類放入內鍋中，及把內鍋當做洗碗池使用。此外在晾乾內鍋時，請勿與餐具重疊放置。以免劃傷氟素塗層，或造成剝離。



- 請勿將量杯、飯匙浸泡於熱水中。否則可能會導致變形。



## ■ 髒污後每次都要清潔保養的部位



主體外側、內側  
請用擰乾水的布擦拭。

電熱板、中央感應器  
當沾有燒焦的飯粒、米粒等時，請擦拭乾淨。  
無法順利清除時，可使用市面上銷售的砂紙（320 號左右）  
擦拭，再用擰乾水的布擦拭。

上框及開蓋按鍵附近  
當沾有飯粒、米粒時，請擦拭乾淨。

#### 請注意

- 主機內部嚴禁進水。

## ■ 髒污後每次都要清潔保養的部位

電源線插頭、電源線



用乾布擦拭。

#### 請注意

- 請勿將電源線浸入水中或沾上水。否則可能會導致短路、觸電及故障。

#### 請注意

- 請勿拆下密封圈類。
- 為了防止變質或產生異味，請保持內鍋及鍋蓋的清潔。
- 請勿使用稀釋劑、去污粉類、漂白劑、化學抹布、金屬鏟、尼龍清潔球等。
- 請務必拆卸各零部件後再進行清潔保養。
- 請勿將量杯、飯匙浸泡在熱水中。可能導致變形。
- 請勿使用洗碗機或烘碗機等產品。否則可能導致變形。
- 將什穀米（苧菜籽等）混合炊煮後，請務必對內蓋進行清潔保養。若內蓋的蒸氣孔被堵住，可能導致鍋蓋無法打開等故障或無法將飯煮好。

## 拆卸或安裝內蓋

### ■ 拆卸方法

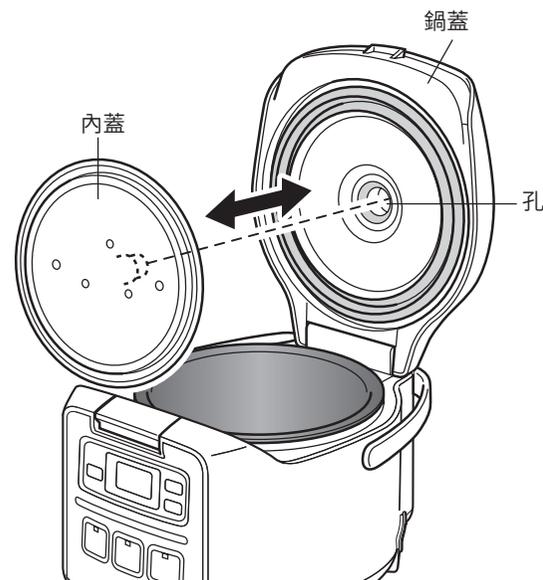
向前拉下拆卸。

### ■ 安裝方法

將內蓋對準鍋蓋的孔，如圖所示嵌入。

#### 請注意

- 請勿拉扯鍋蓋密封圈。  
如果拆卸下來，就無法再次安裝上。



## 異味的去除方法 (主體沾有異味時)

當感覺有異味或在烹調之後，請使用以下方法去除異味。

- 1 在內鍋內裝入 7~8 成水，在“白米”功能選單下按下 [炊飯] 鍵 切換至保溫後按下 [保溫 / 取消] 鍵

### 請注意

- 希望清除異味時，若將檸檬酸 (約 20g) 加入水中進行清潔保養，能進一步清除異味。有的異味無法徹底去除乾淨。如果無法徹底去除，請洽詢原購買處。

- 2 用廚房用合成清潔劑清潔內鍋、蒸氣孔蓋後，用水充分洗淨

- 3 在通風良好的地方晾乾主體與各零部件

## 電熱板髒污的清除方法

在使用過程中，有可能出現水珠從鍋蓋等處流出、滴落的現象，在電熱板上留下斑點狀的髒污。不會對性能造成影響，但如果希望清潔這些髒污，請按照以下方法進行清潔保養。

- 1 用尼龍清潔球沾取少量市售的清潔乳，摩擦電熱板上的斑點處



- 2 用沾濕的廚房紙巾或布擦拭掉髒污

煮好的飯、炊飯中、保溫中的飯有異常時，請調查以下幾點內容。

調查	減水 水量錯誤	白米量及配料量、雜糧量或加	炊煮時超過了最大煮飯量	使用鹼離子水 (ph9 以上) 進行 煮飯	飯 使用礦泉水等高硬度水進行煮	選單選擇錯誤	使用了預約煮飯	使用了電子鍋後，沒有取消保溫 就直接按了「炊飯」鍵	內鍋鍋底、電熱板、中央感應 器內沾有燒焦的飯粒或水滴等	內鍋變形	長時間停電	沒有攪拌均勻
有下述情況時												
煮好的米	太硬	●	●		●	●			●	●	●	●
	太軟	●		●		●	●		●	●	●	●
	米飯不熟	●	●			●		●	●	●	●	
	米心過硬	●	●			●		●	●	●	●	
	出現鍋巴	●		●	●	●	●		●	●	●	
煮飯過程中	蒸氣外漏	●	●						●	●		
	米湯溢出	●	●			●			●			
	煮飯時間長	●	●			●			●	●	●	
參照頁面	9~10· 35	35	-	-	12	-	13	10· 22~23	-	35	13	

調查	密封圈類或內鍋邊緣等沾有米 飯粒等	未充分洗米 (免洗米除外)	使用熱水 (35 度) 洗米或加減 水量錯誤	洗完米後長時間在水中浸泡	洗完米後一直放在了漏皿上	沒有確實蓋緊鍋蓋	混合了配料、雜糧煮飯 調味料沒有充分攪拌	混合了很多碎米	飯煮好後馬上又開始繼續煮飯	清潔保養不夠
有下述情況時										
煮好的米飯	太硬		●			●	●		●	●
	太軟			●	●	●	●	●	●	
	米飯不熟			●			●		●	
	米心過硬			●			●		●	●
	出現鍋巴		●	●	●	●	●	●		●
煮飯過程中	有米糠味		●							
	蒸氣外漏	●				●				●
	米湯溢出	●	●			●	●			●
參照頁面	10· 22~23	9· 10	10	-	-	11· 22~24	9	-	-	22~24

# 13 覺得“調理・烘焙”做不好時

有下述情況時	理由
產生一層薄膜	米紙狀薄膜是澱粉融解乾燥後形成的，對人體無害。
米飯沾黏內鍋	偏柔軟一些的米飯和有粘性的米飯有時會很容易沾到上面。

有下述情況時		調查								
		米量或加減水量錯誤	內鍋鍋底、電熱板上粘有燒焦的飯粒等	長時間停電	沒有攪拌均勻	密封圈類或內鍋邊緣等沾有飯粒	未充分洗米（免洗米除外）	進行了3次以上重複加熱	12小時以上的炊煮預約設定	持續保溫12小時以上
保溫中的米飯	異味		●	●		●	●		●	●
	變色		●	●	●	●		●		●
	變乾	●	●		●	●		●		●
	發粘	●	●	●	●	●			●	●
	再次加熱的米飯變乾硬	●	●					●		
參照頁面		9~10・35	10・22~23	35	13	10・22~23	9・10	17	14	16

有下述情況時		調查								
		對白米、免洗米以外的食物進行保溫	對小於最小煮飯量的米飯進行了保溫或再次加熱	少量米飯保溫時呈環狀	添加了冷飯	飯匙放入電子鍋中一起保溫	清潔保養不夠	內鍋放入米飯情況下取消保溫	煮好後的熱米飯直接再次加熱	進行烹調後未清除異味
保溫中的米飯	異味	●	●		●	●	●	●		●
	變色	●	●	●	●	●				
	變乾	●	●	●	●	●				
	發粘	●	●		●	●		●		
	再次加熱的米飯變乾硬		●						●	
參照頁面		16	16	16	16	16	22~24	—	17	19・24

食物出現異常時請確認以下幾點。

有下述情況時		調查								
		食材種類、份量錯誤	放入的食材超過了最大的標準※	放入的食材小於最小的標準※	烹調時間過短	烹調時間過長	密封圈類或內鍋邊緣等沾有燒焦的飯粒、米粒等	沒有確實蓋緊鍋蓋	長時間停電	
食物	煮不透 / 烤不熟	●	●		●		●	●	●	
	米湯溢出	●	●	●						
	煮乾 / 燒焦	●		●		●				
參照頁面 (調理)		18			18		10・22~23	11・22~24	35	
參照頁面 (烘焙)		20			20		10・22~23	11・22~24	35	

※ 僅“調理”選單

# 14 出現故障時

在委託維修前請確認。

症狀	確認	處理	參照頁面
米飯未煮好 無法烹調	是否已把電源線插頭插入插座。	請將電源線插頭牢固地插入插座裡。	11
未在設定好的時間煮好	設定的現在時間是否正確。	請正確設定時間。	34
	確認“無法將飯煮好時”的“煮飯時間長”，並進行適當處理。		25
無法進行炊煮預約設定	設定的現在時間是否正確	請正確設定時間。	34
	顯示時間在“0:00”是否閃爍。	請設定現在的時間。	
	是否已選擇“快煮”、“糯米·什錦”、“調理”、“烘焙”選單。	左側的選單不可進行定時設定。	15
	是否選擇了無法進行定時設定的時間。	請在可進行定時設定的時間內進行定時煮飯設定。	
進行炊煮預約設定時發出“嗶嗶”的聲音	按下[定時]鍵後，如果有大約30秒鐘時間沒有任何動作，就會出現聲音提醒。	請繼續進行定時。	15
顯示螢幕模糊	密封圈類或內鍋邊緣等處是否沾有燒焦的飯粒、米粒。	請清除乾淨。	10·22~24
	內鍋外側是否浸濕。	請用乾布擦拭。	
無法再次加熱	按下[炊飯]鍵後，產生“嗶嗶”的警示音。	米飯是涼的。約55度以下的米飯無法再次加熱。	17
	保溫燈是否熄滅？	按下[保溫/取消]鍵，確認保溫燈亮燈後，請再次按下[炊飯]鍵。	17
煮飯過程中、蒸煮過程中、保溫期間有聲音發出	是否聽到“喀喀喀”的聲音。	微電腦控制的聲響。並不屬於故障。	6
	是否聽見“嗶嗶嗶”的聲音。	升溫時金屬收縮的摩擦聲響。並不屬於故障。	
	是否聽到水燒開的聲響。(僅限煮飯過程中、燜飯期間)	並不屬於故障。	6
	是否聽到了與上述聲響完全不同的聲音。	請至原購買處委託維修。	—
蛋糕烤熟需要較長時間	電源電壓較低時，可能需要較長時間才能烤熟。未烤熟時，請延長加熱時間。		21
電子鍋主體內進了水或白米	這可能是故障，請至原購買處委託維修。		—
在調整時間時，即使按[時]鍵或[分]鍵，也無法轉換成時間設定模式	煮飯過程中、保溫期間、預約定時期間、再次加熱期間無法進行時間調整。		34
保溫燈閃爍	是否選擇了“稀飯”、“烘焙”的選單。	如果放置不管，粥就會成為漿糊狀，因此請盡快食用。	16·21
	是否持續保溫了12小時以上。	保溫時間超過12小時以後，保溫經過的時間會閃爍以提醒。	
	“調理”選單下是否保溫6小時以上。	保溫時間超過6小時以後，保溫經過的時間會閃爍以提醒。	19
如果拔下電源線插頭，現在的時間、預約時刻或保溫經過時間的記憶就會消失	在插入電源線插頭時，顯示螢幕處是否閃爍“0:00”。	鋰電池沒電了。請至原購買處委託維修。	7
鍋蓋無法蓋上或者煮飯過程中鍋蓋打開	上框及開蓋按鍵附近是否有飯粒、米粒附著。	請清除乾淨。	22
按鍵無反應	是否已把電源線插頭插入插座。	請將電源線插頭牢固地插入插座裡。	11
	保溫燈是否點亮。	按下[保溫/取消]鍵並取消保溫後進操作。	11
有樹脂等異味	在剛開始使用時，可能會聞到樹脂等異味，隨著您使用次數增多就會減少。		—
塑膠部分有線狀或波狀部位	這屬於樹脂成型時出現的痕跡，對使用及品質方面不會造成障礙。		—

## 出現下列顯示訊息時

顯示	症狀	參照頁面
	主體異常。請拔下電源線插頭，至原購買處委託維修。	—

### 有關樹脂密封圈零件

如果樹脂或密封圈零件受熱或沾了蒸氣，可能因長期使用出現老化、損傷。請向原購買處洽購。

- 食譜指南中所使用的量杯為約 0.18L (隨附的量杯)。
- 大匙為 15mL。
- 小匙為 5mL。
- 炊煮免洗米時，不需要再洗米。
- 各菜單上記載的熱量僅作參考。

## 稀飯 七草粥



115 kcal/  
1 人份

### ■ 材料 (2~3 人份)

- 米...0.5 杯
- 鹽...少許
- 七草 [芹菜、薺菜、鼠麴草、繁縷草、寶蓋草、大頭菜 (蕪菁的嫩葉)、蘿蔔葉 (白蘿蔔的嫩葉)]...各適量

### ■ 作法

1. 選擇七草中容易找到的 2~3 種，準備 50g 左右，快速汆燙後用水浸泡，然後擠乾水分並切碎。
2. 用內鍋洗米，加水至“稀飯·稠”的水量刻度 0.5 位置，選擇“稀飯”選單，將時間調整為 60 分鐘後炊煮。
3. 煮好後，加入七草和鹽，隨意攪拌一下。

### 請注意

- 請務必在炊煮好後加鹽。若一開始就加鹽，可能無法將飯煮好。
- 稀飯煮好後，不會保溫。一段時間後，稀飯會變濃稠、味道發生變化，因此，請盡快食用。
- 請避免配料加入後的水位超出“稀飯”的最高水量刻度。

## 糙米 鯉魚乾糙米飯



432 kcal/  
1 人份

### ■ 材料 (2~3 人份)

- 糙米...1.5 杯
- 鯉魚乾...15g
- 鹹昆布...5g
- 酒...1 大匙
- 醬油...1 小匙

### ■ 作法

1. 用內鍋洗糙米，加入調味料，加水至“糙米”的水量刻度 1.5 位置，攪拌均勻。
2. 鯉魚乾去頭剖腹後，平鋪在 1. 上，選擇“糙米”選單炊煮。
3. 炊煮完成後加入鹹昆布，整體攪拌均勻。

### 請注意

- 若用水浸泡糙米約 1~2 小時，煮好的飯會更加柔軟。
- 若加入過多的醬油、味醂等調味料，可能無法將飯煮好。

## 糯米·什錦 什錦飯



419 kcal/  
1 人份

### ■ 材料 (2~3 人份)

- 米...2 杯
- 昆布...2cm 方形大小 1 片
- 調味料 (醬油...1 又 1/3 大匙、酒...1 又 1/3 大匙、鹽...1/6 小匙)
- 雞腿肉...40g
- 豆皮...1/3 塊
- 紅蘿蔔...20g
- 豌豆莢...3~5 片
- 酒、醬油、鹽、醋...各適量
- 海苔碎...少許
- 牛蒡...20g
- 蒟蒻...25g
- 乾香菇...1 片

### ■ 作法

1. 雞肉切成 1cm 小丁，加入少許酒、醬油醃漬入味。
2. 豆皮汆燙瀝去多餘油分，縱向對切後切成細絲備用。
3. 紅蘿蔔去皮後切成 3cm 長粗絲。
4. 牛蒡以刀背刮去外皮，斜切薄片後浸泡醋水。
5. 蒟蒻以熱水汆燙 4~5 分鐘後清洗，與紅蘿蔔同樣切成粗絲。
6. 乾香菇浸水泡發，去除蒂頭後切細絲。
7. 豌豆莢剝除老絲，以鹽水汆燙後，過冷水以防變色，切細絲備用。
8. 用內鍋洗米，放入調味料，加水至“白米”的水量刻度 2 位置，充分攪拌均勻後，擺上豌豆莢以外的配料及昆布，選擇“糯米·什錦”選單炊煮。
9. 8. 炊煮完成後取出昆布，加入豌豆莢並拌勻，盛裝於容器，撒上海苔碎。

### 請注意

- 請根據配料的種類增減水量。
- 從一開始加入的配料，請控制其重量在米重量的約 45% 以下。若配料過多，可能無法將飯煮好。(1 杯米對應的配料應在約 70g 以下)

## 糯米·什錦 紅豆飯



494 kcal/  
1 人份

### ■ 材料 (2~3 人份)

- 糯米...2 杯
- 紅小豆...50g
- 芝麻鹽...少許

### ■ 作法

1. 紅小豆清洗後放入鍋內，加入 5 倍量的水，放到火上煮。煮開後，倒掉水，重新加入紅小豆 5 倍量左右的水後，開大火煮。
2. 將紅小豆和煮豆水分開，煮豆水盛入碗中，用大勺翻動，使其接觸空氣，盡快冷卻。
3. 用內鍋洗糯米，加紅小豆的煮豆水至“糯米”的水量刻度 2 位置 (不足時加水)，攪拌均勻。
4. 將 2. 的紅小豆平鋪於 3. 上，選擇“糯米·什錦”選單炊煮。
5. 炊煮完成後整體攪拌均勻，盛裝於容器內，然後撒上芝麻鹽。

烘焙  
選單

## 海綿蛋糕



182 kcal/  
1/8 塊

### ■ 材料 (1 個份)

- 海綿蛋糕
- 雞蛋 (M) … 2 個
- 砂糖 (上白糖) … 60g
- 低筋粉 … 60g
- 無鹽奶油 … 20g
- 奶油 (塗抹內鍋用) … 適量
- 裝飾用
- 鮮奶油 (動物性) … 100mL
- 糖霜 … 12g
- 草莓 … 1 盒
- 藍莓 … 10 ~ 15 顆

### ■ 作法

1. 雞蛋恢復至室溫，低筋粉過篩。融化無鹽奶油。
2. 將雞蛋、砂糖放入碗中，輕微攪拌均勻。
3. 將 2. 的碗放在 40°C 的熱水中進行攪拌，直至砂糖融化不見，然後將碗從熱水中取出。
4. 用手持打蛋器打發 3.。  
直至蛋液發白，在蛋液上寫 8 字，若一開始寫下的字立即消失，表示打發完成。
5. 將 1. 的低筋粉加入 4. 中，用橡皮刮刀大幅度地攪拌，直至看不到粉粒。  
加入融化的奶油，攪拌均勻。
6. 將 5. 蛋糕糊倒入塗抹了奶油的內鍋中，在柔軟的布上震出空氣後，選擇“烘焙”選單，將時間調整為 35 分鐘後烘烤。
7. 烤好後，從內鍋中取出蛋糕冷卻，用加糖霜打發好的鮮奶油、草莓和藍莓裝飾。

### 請注意

- 烘烤不足時，在保溫燈閃爍的狀態下，按下 [時] 鍵，調整追加烘焙時間，再按下 [炊飯] 鍵追加烘烤。

### 烹調時的注意事項

- 烹調時請充分攪拌，以免調味料沉澱於內鍋底部。
- 加入高湯燉煮時，請冷卻後再開始烹調。
- 請勿使用金屬製的湯勺、湯匙或打蛋器等器具。
- 烹調完成後請去除異味。(請參照 P.24 的「異味的去除方法 (主體沾有異味時)」)
- 如果烹調不夠時，想要追加烹調前，請勿按下 [保溫 / 取消] 鍵。保溫燈號熄滅後將會無法繼續烹調。(如果已經按下，請將內鍋從本體內取出放置於濕布上，再打開本體的鍋蓋靜置約 10 分鐘，讓本體與內鍋冷卻。冷卻之後，再將內鍋放回本體內繼續烹調。)
- 材料中，以杯數標示的份量，是指使用附贈的量杯 (0.18L) 來計量的杯數。

調理  
選單

## 蔬菜雞肉濃湯



156 kcal/  
1 人份

### ■ 材料 (2 人份)

- 雞翅 … 4 根
- 紅蘿蔔 … 1/2 根
- 芹菜 … 1/2 株
- 洋蔥 … 1/2 顆
- 土豆 … 1 個
- 水 … 300mL
- 高湯粉 (顆粒) … 2 小匙
- 鹽、胡椒 … 各少許

### ■ 作法

1. 切除雞翅的翅尖。
2. 紅蘿蔔切成 4 等份，芹菜去莖後切成 4 等份，洋蔥切成 6 等份，土豆切成 8 等份。
3. 將所有材料都放入內鍋中，加水和高湯粉，再加鹽和胡椒後拌勻，選擇“調理”選單，將時間調整為 60 分鐘後加熱。
4. 煮好後，盛入碗中。

調理  
選單

## 扁豆燉豬肩肉



503 kcal/  
1 人份

### ■ 材料 (2 人份)

- 大塊豬肩肉 … 250g
- 扁豆 (乾燥) … 40g
- 洋蔥 … 1/4 顆
- 芹菜 … 20g
- 番茄罐頭 … 200g
- 紅蘿蔔 … 20g
- 大蒜 … 1 片
- 高湯 … 200mL
- 鮮奶油 … 2 大匙
- 鹽、胡椒 … 各適量
- 橄欖油 … 適量
- 歐芹 … 適量

### ■ 作法

1. 豬肉切成 3~4cm 的肉塊，撒上鹽、胡椒。
2. 將洋蔥、紅蘿蔔、芹菜切碎，大蒜切成薄片。
3. 在平底鍋中加入少量橄欖油，加大蒜煸香，煎烤 1. 的表面，取出後放入內鍋中。
4. 用 3. 的平底鍋炒洋蔥、紅蘿蔔、芹菜，然後放入內鍋中。
5. 將番茄罐頭加入內鍋中，一邊搗爛一邊攪拌，加入高湯和扁豆，選擇“調理”選單，將時間調整為 90 分鐘後加熱。
6. 煮好後，加入鮮奶油、鹽和胡椒調味，盛裝於容器，澆上橄欖油，再加上歐芹。

- 燉煮料理在加熱後，以保溫的狀態放置一段時間後，會更加入味、柔軟。

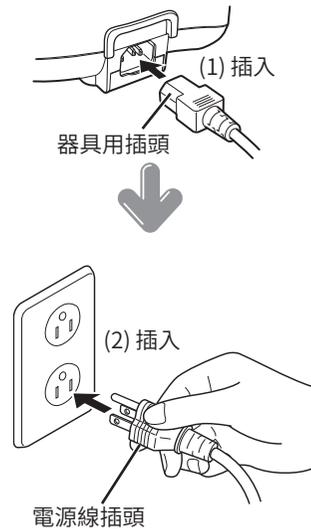
## 時間的調整方法

時間以 24 小時制顯示。

煮飯過程中、保溫期間、預約定時期間、再次加熱期間無法進行時間調整。

### ■ 例：將“9：30”調整為“9：25”時

#### 1 連接電源線



#### 2 設為時間設定模式

按下 [時] 鍵或 [分] 鍵後，會顯示⊖。



#### 3 調整時間

- 按下 [時] 鍵調整“小時”，按下 [分] 鍵調整“分鐘”。
- 持續按壓，可快速變換時間。
- 調整好時間後，按下 [選擇] 鍵調整時間步驟結束。



- 調整時間過程中想要取消時，按下 [保溫 / 取消] 鍵。

## 規格

尺寸	0.54L 型 (3 杯)		
額定電壓及額定頻率	110V~60Hz		
總額定消耗電功率	385 W		
煮飯容量 (L)	節能	0.09~0.54 (0.5~3 杯)	
	白米	0.09~0.54 (0.5~3 杯)	
	快煮	0.09~0.54 (0.5~3 杯)	
	糯米	0.09~0.36 (0.5~2 杯)	
	什錦	0.09~0.36 (0.5~2 杯)	
	稀飯	稠	0.09~0.135 (0.5~0.75 杯)
		稀	0.09 (0.5 杯)
糙米	0.09~0.36 (0.5~2 杯)		
外形尺寸 (cm)*	寬度	22.4	
	深度	28.3	
	高度	18.9	
主體重量 (kg)*	2.5		
電源線長度 (m)*	1.2		

\*約略值。

#### 請注意

- 1 杯 = 約 150 g
- 時鐘可能會受室溫、使用方式等因素影響，1 個月出現約 30 秒至 120 秒的誤差。

## 停電時

即使發生停電，待電力恢復後也不會影響各部功能的正常運作。

停電時的狀態	通電後的運行
定時設定中	定時器會繼續工作。(如果長時間停電，且已過了設定時間，則立即開始煮飯。)
煮飯 (再次加熱) 過程中	繼續煮飯 (再次加熱)。 有時無法將飯煮好。
保溫中	繼續保溫。

※ 根據條件，有時可能無法將飯煮好或保溫溫度過低。

## 消耗品與另售品的購買方法

密封圈之類的零件屬於消耗性零件，根據使用方法的不同，其磨損程度會有差異。但都會隨著使用年限而損耗。當髒污、異味或破損嚴重時，請洽詢原購買處。

內鍋的氟素塗層隨著使用會逐漸損耗，有時會出現剝落。(參照 P.5)