

### 愛心檢查

請隨時檢查長期使用的炊飯電子鍋！

是否出現這  
樣的症狀

- 使用中，電源線、插頭異常發熱。
- 炊飯電子鍋冒煙，出現焦臭味。
- 炊飯電子鍋有部份出現龜裂，鬆弛，晃動。
- 內鍋變形。
- 其他異常與故障。

務請中止使用並速洽  
購買門市及服務處檢查，  
以防故障及意外。

製造號碼：請看本體貼紙標示

範例：

月 年 日 管理代碼  
\*(英數字或空白)

此範例表示：2021年10月1日製造

此範例製造號碼表示：1021012

## 日本虎牌品質保證書

- 一、本保證書需蓋經銷商章及註明商品型號、購買年月日，方屬有效。
- 二、保證期間內，凡購買日期未填寫、塗改、日期不實者，以本產品製造或進口之日起計算。
- 三、自購買日起一年內，在正常使用狀態下發生故障時，本公司（憑本保證書及購買發票或購買證明）免費保證維修。
- 四、超過免費服務年限必須更換零件時，依本公司收費標準收取零件材料費。如係調整修理，則酌收技術維修費。
- 五、保證期內，如有下列情形本公司酌收（修理材料費）。
  1. 未能出示保證書及購買發票或購買證明者。
  2. 使用不當或自行拆修改造者。
  3. 天災·地變·電擊及異常電壓·電壓不符規定或摔落損壞者。
  4. 外觀因使用不當而污損者。
  5. 本產品保固僅限於台灣地區（電源規格：110V~60Hz）使用。
- 六、需用郵寄或貨運方式寄送修理時，其費用由顧客自行負擔。
- 七、本保證書如遺失恕不補發，請妥善保管，謝謝惠顧。

商品型號：JPK-G10R/JPK-G18R/  
JPM-H10R/JPM-H18R/  
JPM-C10R

購買年月日： 年 月 日

製造號碼：

經銷商蓋章

日本虎牌服務專櫃：請洽全國各大百貨公司虎牌專櫃或  
台南總公司，台北分公司，台中分公司，台南直營店，高雄直營店

詳細地址請就近洽詢下方各服務中心或至官網查詢。



# TIGER 虎牌

TIGER CORPORATION

Head Office: 3-1 Hayami-cho, Kadoma City, Osaka 571-8571, Japan

製造商

## TIGER CORPORATION

日本国大阪府門真市速見町3番1号

電話：+81(6)6906-2124(代表號)

進口商·代理商

## 虎記股份有限公司

台南市南區新樂路63號

消費者服務電話

客服專線：0800-888-572

台北生活館：(02) 23971179

台南生活館：(06) 2200855

高雄生活館：(07) 7161460

台南服務中心：(06) 2655899

台中服務中心：(04) 23754627

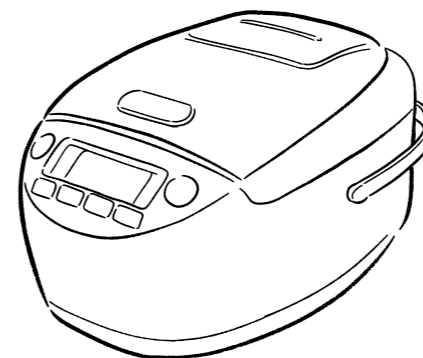
網址：https://www.tiger-corporation.tw/

### 使用說明書

附品質保證書

### 型號

JPK-G10R  
JPK-G18R  
JPM-H10R  
JPM-H18R  
JPM-C10R



# TIGER

### 家庭用

## 壓力IH炊飯電子鍋

感謝您購買本公司產品。使用前，請您務必詳讀使用說明書，以便正確使用。  
並請在閱讀後妥善保管本說明書，以便使用者隨時能夠翻閱。

壓力IH炊飯電子鍋系列內部會產生高壓，如果操作不當可能造成危險，因此請務必閱讀本使用說明書並正確使用。

購買年月日 年 月 日

購買處

110V專用（請勿使用交流110V以外的電源）

## 目錄

## | 前言

- 3-安全注意事項
- 8-選單介紹
- 15-各部名稱及附件
- 17-現在時刻的調整方法

## | 基本煮飯方法

- 18-煮飯方法
- 22-關於保溫
- 23-再加熱方法

## | 預約煮飯/預約浸泡

- 24-預約煮飯方法
- 26-預約浸泡方法

## | 烹調、麵包、蛋糕

- 27-烹調方法  
(時短調理/精燉調理/湯)
- 30-麵包的製作方法  
(麵包發酵/麵包烘焙)
- 34-蛋糕的製作方法

## | 食譜指南

- 36-食譜指南

## | 清潔保養

- 42-清潔保養方法
- 44-各部位的安裝/拆卸方法
- 46-清洗方法

## | 遇到困難時

- 47-覺得無法煮出美味可口的米飯時
- 50-覺得無法做出美味的菜餚、  
麵包、蛋糕時
- 52-認為可能故障時
- 55-錯誤顯示與應對方法

## | 其他

- 55-燜飯時間的調整方法  
(「少量速炊」選單)
- 56-音量調整方法
- 57-規格
- 57-發生停電時
- 57-消耗性零件與另售品的購買方法

## 安全注意事項

使用前請仔細閱讀並請務必遵守。

- 此處所敘述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失。屬於安全方面的重要內容，請務必遵守。
- 請勿撕下主體上所黏貼有關注意事項的貼紙。

使用以下標示區分並說明了無視標示內容、操作不當時產生的人身傷害或財產損失的程度。



**警告**

表示如果操作不當，可能導致使用者死亡或重傷\*1的內容。



**注意**

表示如果操作不當，可能會造成使用者受傷\*2或者出現財產損失\*3的內容。

- \*1 重傷是指因失明、受傷、燙傷（高溫、低溫）、觸電、骨折或中毒等而留下後遺症的傷勢，以及需要住院或長期回診治療的傷勢。
- \*2 傷害是指不需要住院或長期回診治療的受傷、燙傷或觸電等傷勢。
- \*3 財產損失是指波及房屋、電器家具及家畜、寵物等的延伸性損失。

## 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**



請勿使用額定電壓以外的電源。  
<否則>可能導致火災或觸電。



請單獨使用額定15A以上的插座。  
如果與其他器具共用，多孔插座可能異常發熱，導致起火。



電源線如果出現破損，請勿繼續使用。此外，請勿損傷電源線。  
(加工、過度彎曲、靠近高溫處、拉扯、扭轉、捆束、重壓或擠壓等)  
可能導致火災或觸電。



電源線插頭如有積塵，請仔細清除乾淨。  
可能導致火災。



若電源線損壞時，必須由製造商、其服務處或具有相關資格的人員加以更換以  
避免危險。  
可能導致故障或事故。



電源線插頭請切實插入到底。  
可能導致觸電、短路、冒煙或起火。



電源線或電源線插頭損壞，或電源插座鬆動時，請勿繼續使用。  
可能導致觸電、短路或起火。




請勿用濕手插拔電源線插頭。  
可能導致觸電或受傷。





煮飯過程中/烹調過程中，請切勿打開鍋蓋。  
可能導致內容物噴出溢出，造成燙傷或受傷。在不得已的情況下必須打開鍋蓋時，請先確認操作面板上的「壓力」顯示燈熄滅，且沒有蒸氣噴出，及必須在壓力充分降低後始能將容器打開。→P.20


## 安全注意事項


**警告**


 請勿將臉或者手靠近蒸氣孔蓋或蒸氣孔。可能導致燙傷。特別要注意不要讓嬰幼兒碰觸。


 孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩電器。

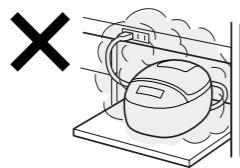
 本電器不預期供生理、感知、心智能力、經驗或知識不足之使用者（包含孩童）使用，除非在對其負有安全責任的人員之監護或指導下安全使用。可能導致燙傷、觸電或受傷。


 請勿將產品整機清洗。此電器不得浸水，可能導致短路和觸電。

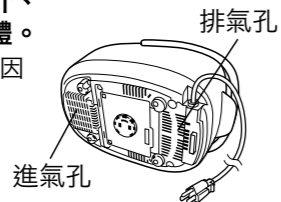
 請勿改造。請勿讓非本公司專業修理技術人員對本產品進行分解或維修。可能導致火災、觸電或受傷。


 金屬物品，諸如刀子、叉、瓢和鍋蓋，不得放置在電器上，因為它們會變熱。


 電源線插頭請勿接觸到蒸氣。可能導致火災、觸電或起火。在伸展桌上使用時，電源線插頭請勿在蒸氣影響範圍內使用。



 請勿在進氣孔、排氣孔或空隙中插入異物，例如別針、鐵絲等金屬物體。可能導致觸電或因動作異常而導致受傷。





 蓋上鍋蓋時，請清除上框及開蓋部位附近附著的飯粒、米粒等，並確保鍋蓋切實關閉。可能因蒸氣洩漏、鍋蓋打開內容物噴出而導致燙傷或受傷。

 請勿用於使用說明書記載用途以外的用途。且應隨時檢查確保調壓孔、安全閥和減壓孔未受堵塞。

可能因調壓孔、安全閥或減壓孔堵塞而出現蒸氣或內容物噴出，導致燙傷或受傷。


- 〈禁止進行的烹調範例〉
- 咖哩、奶油燉菜與果醬等濃稠料理的烹調
  - 使用會快速發泡的「小蘇打」等產品的烹調
  - 市售食譜上記載的使用電子鍋製作的料理或什錦飯
  - 將食材或調味料放入塑膠袋中進行加熱的烹調
  - 可能會造成調壓孔堵塞的蕃茄或綠葉蔬菜的料理或什錦飯
  - 使用可能會造成調壓孔堵塞的烹調紙、鋁箔、保鮮膜的烹調
  - 容易膨脹的魚漿製品或煮豆子等豆類食品的烹調（紅豆飯等使用豆類食材的料理，請先用鍋具煮熟後再加入烹調。）
  - 放入大量的油進行烹調
  - 加入了容易造成堵塞的莧菜籽等顆粒特別小的什穀雜糧煮飯
  - 如製作黑蒜頭...等。以免造成產品故障。

 若產品任何表面破裂，關閉電器電源以避免電擊。可能導致觸電。


 發生異常或故障時，請立即停止使用。如果繼續使用，可能導致火災、觸電或受傷。

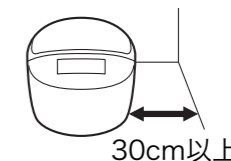
- 〈異常、故障範例〉
- 使用時，電源線或電源線插頭異常發熱。
  - 電子鍋冒煙或出現焦味。
  - 電子鍋的局部出現破裂、鬆動或晃動。
  - 內鍋變形。
  - 出現其他異常或故障。


請立即拔下電源線插頭，並洽詢原購買處進行檢查、維修。


 請勿在不穩定場所、耐熱性差的桌子或墊子上使用。可能導致火災，或傷到桌子或墊子。


**警告**


 請勿在靠近牆壁或家具的位置使用。蒸氣或高溫可能導致損傷、變色或變形，因此請離牆壁或家具30cm以上使用。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。




 煮飯或烹調過程中或是清潔過程中，請小心並避免將水濺到連接器上。

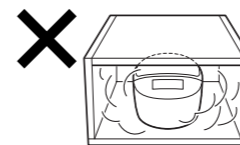
 使用後，加熱配件表面可能留有餘熱。使用時或使用後請勿觸碰高溫表面。可能導致燙傷。


 如使用方法不正確，可能導致受傷。


 請待主體冷卻之後再進行清潔保養。（請參照P.42~46的記載內容來進行清洗保養。）


**注意**


 請勿在蒸氣可能接觸到操作面板的狹小空間中使用。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。放在伸展桌上使用時，請拉出到蒸氣接觸不到的位置使用。





 請勿在承重強度不足的伸展桌上使用。可能因產品掉落而導致受傷、燙傷或故障。使用前請確認承重強度足夠。

 請勿在可能沾水的場所或火源附近使用。可能導致觸電、漏電、主體變形、火災或故障。


 請勿使用非專用內鍋。可能導致過熱或異常動作。


 請勿在內蓋卡榫折斷的狀態下使用。可能因蒸氣洩漏或內容物溢出而導致受傷或燙傷。可能導致無法煮出美味可口的米飯。


 請勿空燒。可能導致故障、過熱或異常動作。


 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。

 請勿在鋁板或電熱毯上使用。可能因鋁材發熱而導致冒煙或起火。

 請勿在會堵塞吸/排氣孔的場所或者室溫較高的場所使用。請勿放在地毯或塑膠袋等的上面。可能導致觸電、漏電、火災或故障。

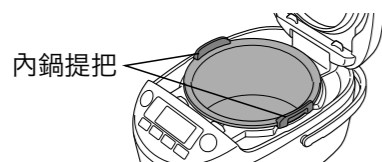
 請勿在電磁爐上使用。可能導致故障。

 打開鍋蓋時請小心蒸氣。可能導致燙傷。

## 安全注意事項

### ⚠ 注意

- ❌ 使用中或使用後觸摸內鍋提把時，要使用隔熱手套，請勿用手直接觸摸。因為該部位處於高溫狀態，可能導致燙傷。



- ❌ 不使用時，請將電源線插頭從插座上拔下。可能導致受傷、燙傷，或因絕緣性能劣化而導致觸電、漏電或火災。

- ⚠ 拔出時，請務必握住電源線插頭向外拔。可能導致觸電或因短路而導致起火。

- ❌ 禁止與其他電器共用一個插座。可能導致火災。

- ⚠ 請小心對待本產品。如果掉落或受到強烈撞擊，可能導致受傷或故障。

- ❌ 本產品會產生磁力線，因此請勿靠近會受磁力影響的物體。可能導致電視、收音機等出現雜音。可能導致金融卡、捷運悠遊卡、卡匣式錄音帶、錄影帶等消磁。

- ⚠ 醫療用心律調節器等的使用者，如果要使用本產品，請向專業醫生詳細諮詢後再使用。本產品運作時，可能會對心律調節器造成影響。

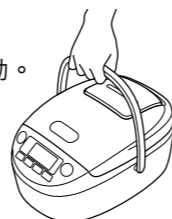
- ❌ 電器不得藉由外接計時器或分離遙控系統操作。可能導致故障。

- ❌ 不可整機清洗。請勿對主體進行整機清洗，或是讓主體內部或底部進水。可能導致短路或觸電。

- ❌ 煮飯過程中請勿移動主體。可能導致燙傷或內容物溢出。

- ❌ 搬運主體時，請勿觸摸開蓋按鍵。可能因鍋蓋打開而導致受傷或燙傷。

- ❌ 移動主體時，請勿握住鍋蓋移動。可能導致燙傷或受傷。請務必握住主體提把移動。



- ⚠ 本產品具調理功能，請避免或限度使用，容易出現泡沫或膨脹食材。以避免食材溢出發生事故或產品故障。〈例〉黃豆、黑豆、白木耳…等，都是容易產生泡沫、溢出的食材。

- ⚠ 內鍋把手避免直接接觸高溫或火源，以免造成把手損壞。

### 延長產品使用壽命的注意事項

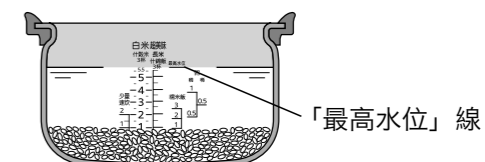
- 請清除主體和內鍋上附著的米飯粒和米粒等。可能導致蒸氣洩漏、內容物溢出、故障或無法煮出美味可口的米飯。

- 煮飯過程中，請勿用布等覆蓋主體。可能導致主體或鍋蓋變形或變色。



- 冷飯請勿再加熱或重新（保溫）。可能導致異味等。

- 煮飯時請勿加水超過內鍋的「最高水位」線。可能導致燙傷。可能導致內容物溢出。



- 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，導致產品發生故障。請多加注意，例如可以使用市售的防蟲產品等。另外，如果因昆蟲等進入而導致故障，需自費維修。請洽詢原購買處。

- 內鍋屬於消耗品表面的氟素塗層隨著使用會逐漸損耗，有時會出現剝落，但對人體無害，也不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。請洽詢原購買處。

- 可能導致內鍋的氟素塗層膨脹或剝落、變形等，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（什錦飯等）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。
- 請勿在內鍋上放置蒸籠等。
- 請勿在內鍋中放入餐具等堅硬物體一起清洗。
- 請勿使用鋼絲球刷或尼龍清潔球等堅硬物體進行清潔保養。
- 請勿使用洗碗機或烘碗機等。


# 選單介紹

可選的 20 個選單


## 01 白米


壓力

煮白米時選擇。  
標準的煮飯方法。

 1.0L型 0.5~5.5杯  
1.8L型 2~10杯

 白米

 1.0L型 42 ~ 54分鐘  
1.8L型 46 ~ 59分鐘


 1小時以上

 可保溫

## 02 超美味


壓力

浸泡時間為「白米」  
選單的2倍，且耗時慢  
慢加熱，因此可以煮  
出甘甜、鮮美又綿軟  
的風味極佳的米飯。

 1.0L型 0.5~5.5杯  
1.8L型 2~10杯

 超美味

 1.0L型 57 ~ 70分鐘  
1.8L型 58 ~ 70分鐘


 1小時15分鐘以上

 可保溫


## 03 節能


壓力

希望消耗更少電力（削  
減約3~14%）煮白米時  
選擇。與「白米」選單  
相比，煮出的米飯略微  
偏硬。

 1.0L型 0.5~5.5杯  
1.8L型 2~10杯

 節能

 1.0L型 36 ~ 50分鐘  
1.8L型 41 ~ 58分鐘

 1小時以上


 可保溫

### 要點


- 如果您感覺煮好的米飯較硬，請使用「白米」選單煮飯。
- 有時內蓋會殘留較多水珠。


## 04 壽司飯

煮壽司飯時選擇。煮出的米  
飯黏性較低而略硬。

 1.0L型 0.5~5.5杯  
1.8L型 2~10杯

 壽司飯

 1.0L型 47 ~ 58分鐘  
1.8L型 50 ~ 61分鐘


 1小時5分鐘以上

 可保溫


## 05 快煮

壓力

希望快速煮熟白米時選擇。  
與「白米」選單相比，煮飯  
時間較短，因此煮出的米飯  
偏硬。

 1.0L型 0.5~5.5杯  
1.8L型 2~10杯

 白米

 1.0L型 23~39分鐘  
1.8L型 25~44分鐘


 不可預約


 可保溫


## 06 少量速炊

壓力

希望更快速地煮熟少量  
白米時選擇。  
與「白米」選單相比，  
煮飯時間較短，因此煮  
出的米飯偏硬。

 1.0L型 0.5~2杯  
1.8L型 2~3杯

 少量速炊

 1.0L型 15~23分鐘  
1.8L型 20~24分鐘

 不可預約

 可保溫

### 要點

- 煮好的米飯過硬時，可藉由調整燜飯時間來調整硬度。  
→P.55

**壓力** 這是加壓煮飯的選單。使用壓力煮時，會在煮飯過程中調整壓力，蒸氣量會因此突然增加，請多加注意。避免導致燙傷或受傷。

\*1：1.8L 型僅限 JPK-G/JPM-H。

\*2：煮飯所需的時間為馬上開始煮飯的情況下到燜好飯為止的時間。

(電壓110V/室溫23度/水溫23度/加水量按標準水位)

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、加水量、電壓、使用預約煮飯（浸泡）等條件而有些許差異。

## 選單介紹

可選的 20 個選單

## 07 長米

壓力

煮長米時選擇。

1.0L型 0.5~5.5杯  
1.8L型 2~10杯

長米

1.0L型 26 ~ 36分鐘  
1.8L型 31 ~ 42分鐘

45分鐘以上

可保溫

## 要點

- 用長米煮什錦飯時，請選擇「什錦飯」選單。如果選擇其他選單，可能無法煮出美味可口的米飯。

## 08 什穀米

壓力

白米中加入什穀雜糧（小米、稗米、黑米與紅米等）一起煮時選擇。

1.0L型 0.5~3杯  
1.8L型 2~6杯

白米

1.0L型 43 ~ 53分鐘  
1.8L型 46 ~ 56分鐘

55分鐘以上

可保溫 請盡快食用\*3

## 要點

- 請將什穀雜糧的量控制在白米的2成之內。
- 煮飯時請將什穀雜糧鋪在白米上。如果混在一起，可能無法煮出美味可口的米飯。
- 如果市售的什穀雜糧或發芽糙米袋子上標註了加水量，請根據該內容及個人喜好加減水量。
- 請勿加入容易造成堵塞的莧菜籽等顆粒特別小的什穀雜糧煮飯。
- 煮發芽糙米、胚芽米與半精米時，請選擇「什穀米」選單。

## 09 什錦飯

壓力

煮什錦飯時選擇。

1.0L型 0.5~3杯  
1.8L型 2~6杯

超美味

1.0L型 42 ~ 53分鐘  
1.8L型 44 ~ 59分鐘

不可預約

可保溫 請盡快食用\*3

## 加入配料煮飯時的注意事項

- 可加入配料煮飯的選單有「什錦飯」「糯米飯」「粥·稠」「糙米粥」「糙米」。選擇其他選單時請勿加入配料，否則可能無法煮出美味可口的米飯。
- 一杯白米/糙米/糯米的配料請控制在約70g以下。（「粥」選單除外）
- 調味料請充分攪拌，配料請鋪在白米上面。
- 請勿在煮飯過程中打開鍋蓋加入配料。
- 加入配料煮飯時，請務必遵守最大煮飯容量。
- 請先調節好加水量，再加入配料。如果先加入配料再調節加水量，可能導致煮出的米飯偏硬。
- 以下情況可能導致無法煮出美味可口的米飯或燒焦等。
  - 醬油或味醂等調味料太多時
  - 調味料沉底時
  - 使用番茄醬或茄汁紅醬時
  - 將配料與米混在一起時
- 在「粥」選單加入配料時，加入配料後的水位請勿超過「粥」最上方的水量刻度。

## 10 糯米飯

壓力

煮糯米飯時選擇。

1.0L型 1~3杯  
1.8L型 2~5杯

<糯米與粳米>  
糯米飯與白米之間  
<糯米>糯米飯

39~49分鐘

不可預約

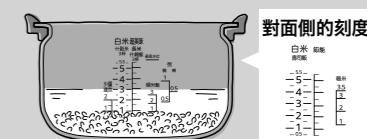
可保溫 請盡快食用\*3

## 要點

- 請將米鋪平，確保米不會露出水面之上再開始煮飯。

## 內鍋刻度（內側）

- 內鍋刻度為標準參考。請根據米的種類或個人喜好調節加水量。
- 加減水量時，加減幅度請勿超過基準水量刻度水量的三分之一。可能導致內容物溢出等。



## 關於免洗米

- 免洗米也請使用隨附的量杯測量。→P.16・18
- 免洗米請以內鍋刻度為參考，比標準略微多加一些（刻度線沒入水面的程度）。
- 煮免洗米時，可能會出現厚鍋巴。
- 加入免洗米與水後，為了讓每一粒米都充分吸水，請從底部開始仔細攪拌。如果僅從上方加水，可能出現米未能充分吸水的情況，導致無法煮出美味可口的米飯。
- 若加水後出現白色渾濁，建議更換水1到2次進行淘洗。雖然水變白是因為米中的澱粉，而非米糠造成，但直接煮可能導致焦底、內容物溢出或無法煮出美味可口的米飯。

## 關於浸泡（吸水）

- 各選單的煮飯時間內已包含浸泡程序（「快煮」「少量速炊」選單除外），因此無須事先將米加水浸泡，也能馬上開始煮飯。
- 也可進行預約浸泡。→P.26

煮飯容量\*1

內鍋刻度

煮飯所需的時間\*1,2

預約時間標準

保溫

**壓力** 這是加壓煮飯的選單。使用壓力煮時，會在煮飯過程中調整壓力，蒸氣量會因此突然增加，請多加注意。避免導致燙傷或受傷。

\*1：1.8L型僅限JPK-G/JPM-H。

\*2：煮飯所需的時間為馬上開始煮飯的情況下到爛好飯為止的時間。  
（電壓110V/室溫23度/水溫23度/加水量按標準水位）

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、加水量、電壓、使用預約煮飯（浸泡）等條件而有些許差異。

\*3：雖然會自動保溫，但可能有損米飯的美味，因此請盡快食用，避免保溫。

## 選單介紹

可選的 20 個選單

## 11 粥

煮粥時選擇。

1.0L型  
 <稠粥> 0.5~1杯  
 <加配料的稠粥> 0.5~1杯  
 <稀粥> 0.5杯  
 1.8L型  
 <稠粥> 0.5~2杯  
 <加配料的稠粥> 0.5~2杯  
 <稀粥> 0.5~1.5杯

<稠粥> 粥·稠  
 <稀粥> 粥·稀

可在40~90分鐘範圍內設定  
 烹調時間。

烹調時間+1分鐘

可保溫 請盡快食用\*3

## 要點

- 粥煮好後，若放置不管，會變成糊狀或是發黏，因此請盡快食用。
- 加入配料煮飯時的注意事項→P.11

## 12 糙米粥

煮糙米粥時選擇。

1.0L型  
 <稠粥> 0.5~1杯  
 <加配料的稠粥> 0.5杯  
 <稀粥> 0.5杯  
 1.8L型  
 <稠粥> 0.5~2杯  
 <加配料的稠粥> 0.5~1.5杯  
 <稀粥> 0.5~1.5杯

<稠粥> 粥·稠  
 <稀粥> 粥·稀

1.0L型 85 ~ 99分鐘  
 1.8L型 85 ~ 101分鐘

1小時40分鐘以上

可保溫 請盡快食用\*3

## 要點

- 粥煮好後，若放置不管，會變成糊狀或是發黏，因此請盡快食用。
- 加入配料煮飯時的注意事項→P.11

## 13 糙米

壓力

煮糙米時選擇。

1.0L型  
 <糙米> 1~3.5杯  
 <加配料的糙米> 1~2杯  
 1.8L型  
 <糙米> 2~6杯  
 <加配料的糙米> 2~4杯

糙米

1.0L型 68 ~ 79分鐘  
 1.8L型 68 ~ 82分鐘

1小時25分鐘以上

可保溫 請盡快食用\*3

## 要點

- 加入配料煮飯時的注意事項→P.11
- 【糙米、什穀糙米中加入白米煮時】
- 什穀糙米為糙米中加入什穀雜糧的米。
- 糙米、什穀糙米比白米多時，請選擇「糙米」選單煮。
- 糙米、什穀糙米與白米等量，或白米較多時，請選擇「白米」選單煮。這種情況下，請先將糙米、什穀糙米浸於水中1~2小時，使其充分吸水。
- 糙米、什穀糙米與白米的合計量，1.0L 型最多不超過3.5杯，1.8L 型最多不超過6杯。  
(1.8L 型僅限JPK-G/JPM-H。)
- 【糙米和什穀雜糧一起煮時】
- 請務必選擇「糙米」選單。
- 糙米與什穀雜糧的合計量，1.0L 型最多不超過3.5杯，1.8L 型最多不超過6杯。  
(1.8L 型僅限JPK-G/JPM-H。)
- 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。

## 14 糙米GABA

壓力

想讓糙米綿軟易食時選擇。(煮飯時間會比「糙米」選單更長。)此外與「糙米」選單相比，有益健康的營養素GABA (γ-氨基丁酸) 也會有所增加。

1.0L型 1~3.5杯  
 1.8L型 2~6杯

糙米

1.0L型 4小時19分鐘 ~ 4小時29分鐘以上  
 1.8L型 4小時21分鐘 ~ 4小時31分鐘以上

4小時35分鐘以上

可保溫 請盡快食用\*3



煮飯容量\*1



內鍋刻度



煮飯所需的時間\*1,2



預約時間標準



保溫

**壓力** 這是加壓煮飯的選單。使用壓力煮時，會在煮飯過程中調整壓力，蒸氣量會因此突然增加，請多加注意。避免導致燙傷或受傷。

\*1：1.8L 型僅限JPK-G/JPM-H。

\*2：煮飯所需的時間為馬上開始煮飯的情況下到爛好飯為止的時間。(電壓110V/室溫23度/水溫23度/加水量按標準水位) 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、加水量、電壓、使用預約煮飯(浸泡)等條件而有些許差異。

\*3：雖然會自動保溫，但可能有損米飯的美味，因此請盡快食用，避免保溫。

## 選單介紹

可選的 20 個選單

### 15 時短調理

→ P.27 · 28

進行簡單的短時間烹調時選擇。沸騰後用高溫繼續加熱。

### 16 精燉調理

→ P.27 · 29

進行長時間燉煮的烹調時選擇。沸騰後火力減弱，減少蒸氣慢慢燉煮。

### 17 湯

→ P.27 · 28

燉湯時選擇。

#### 要點

- 請務必使用「時短調理」、「精燉調理」或「湯」選單進行烹調。
- 如果使用煮飯選單烹調，可能因蒸氣或內容物噴出而導致燙傷或受傷，或是內鍋出現燒焦等損傷。
- 燉煮料理再加熱後，以保溫狀態靜置一陣子，會更加入味而柔軟。

### 18 麵包發酵

→ P.30 ~ 33

發酵麵包時選擇。

### 19 麵包烘焙

→ P.30 ~ 33

烤麵包時選擇。

### 20 蛋糕

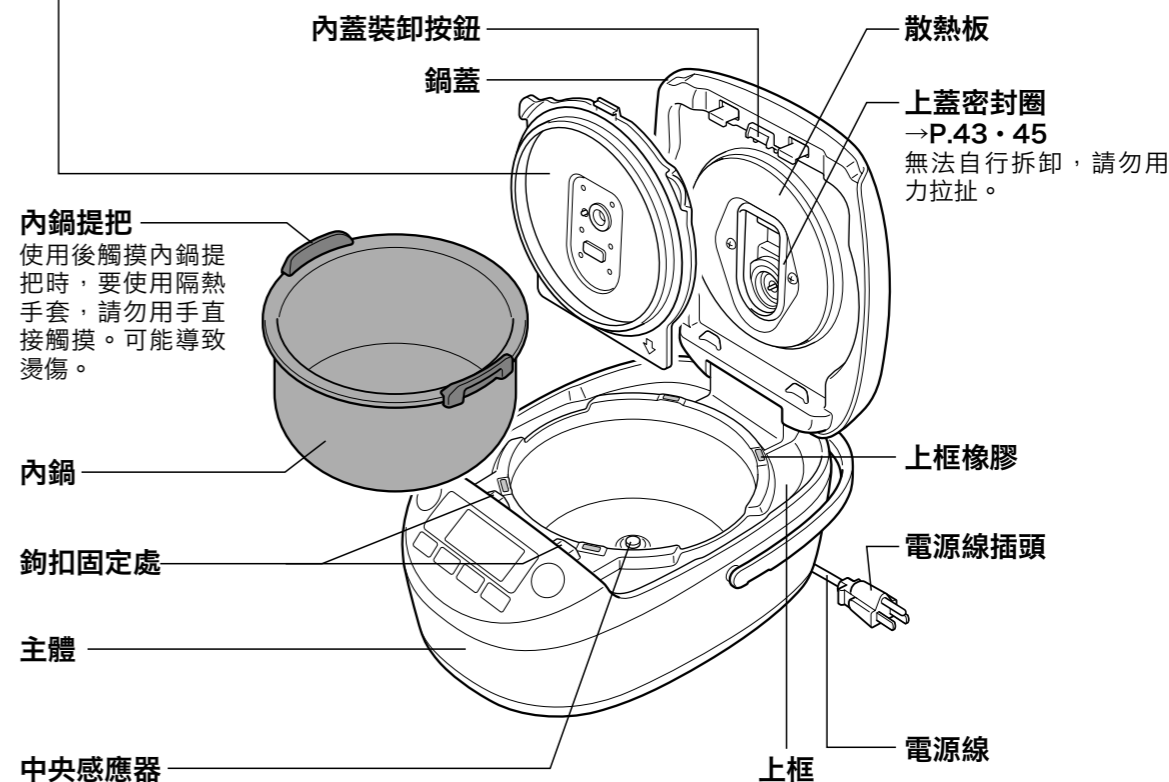
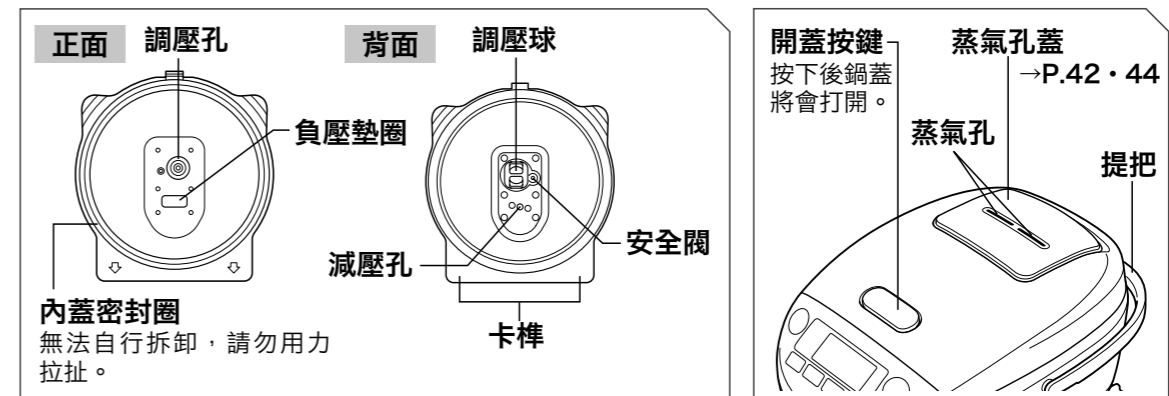
→ P.34 · 35

做蛋糕時選擇。

## 各部名稱及附件

◇ 開箱後，請先確認以下內容。

內蓋 → P.42 · 45

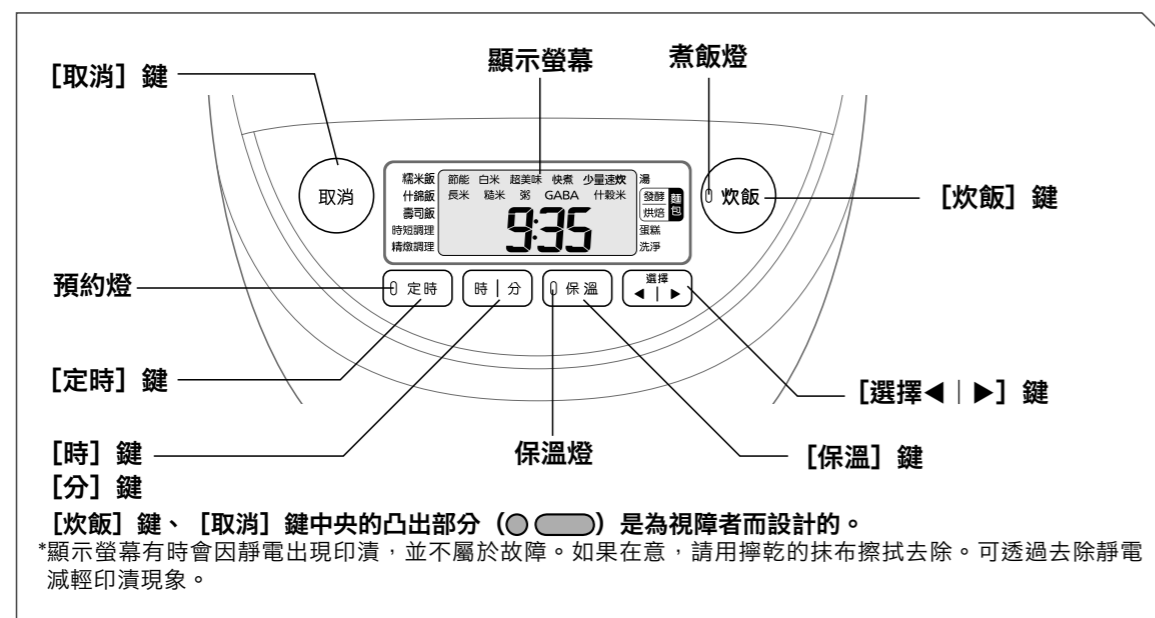


移動主體時，務必握住提把移動。  
\*主體處於高溫時，務必使用隔熱手套。  
可能導致燙傷。



## 各部名稱及附件

### 操作面板



### 確認附件

〈飯匙〉  
可立起。



〈量杯〉  
約1杯  
(約0.18L)  
1杯米約為  
150g。



〈勺子〉



### 關於內鍋 (土鍋塗層)

為了使煮出的米飯味道接近使用土鍋所煮出的口感，內鍋表面增添陶土材料塗層加工。

### 關於聲響

煮飯、保溫、再加熱過程中發出的下列聲音並不屬於異常。

- 「嗚嗚」聲 (風扇轉動的聲音)
- 「噤」與「啾哩哩哩…」聲 (IH運作的聲音)
- 「撲咻」與「啵啵啵啵」的聲音 (沸騰的聲音)
- 「喀嚓喀嚓」的聲音 (進行壓力調整的聲音)

### 關於鋰電池

電子鍋內建鋰電池，因此即使拔下電源線插頭，現在時刻或預約時刻也會持續記憶。

- 鋰電池電量耗盡後，如果插入電源線插頭，顯示螢幕會閃爍「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，現在時刻、預約時刻以及保溫經過時間等記憶內容就會立刻消失。

#### ⚠ 注意

- 顧客無法自行更換鋰電池。如果需要更換新的鋰電池，請至原購買處委託維修。(需自費)

### 第一次使用時

請先清洗內鍋、內蓋、蒸氣孔蓋與附件再使用。  
→P.42~45

### 確認時刻

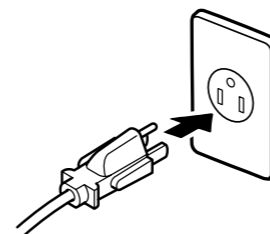
時刻以24小時制顯示。如果時刻不準確，請根據現在時刻調整對時。→P.17

## 現在時刻的調整方法

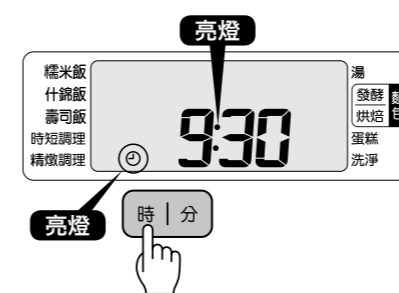
時刻以24小時制顯示。

\*煮飯(烹調)過程中、保溫期間、預約設定期間、預約煮飯(浸泡)期間以及選中「粥」「時短調理」「精緻調理」「湯」「麵包發酵」「麵包烘培」「蛋糕」期間，無法進行時刻調整。

例：將「9:30」調整為「9:35」時

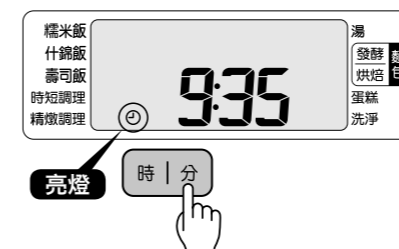


- 1 將電源線插頭插入插座。



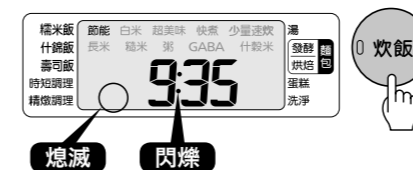
- 2 按下 [時] 或 [分]，進入時刻設定模式。

◇ 按下 [時] 或 [分] 後，⓪ 將會亮燈。



- 3 調整時刻。

◇ 按下 [時] 可以1小時為單位調整時間，按下 [分] 可以1分鐘為單位調整時間。  
◇ 持續按壓，可快速變換時間。  
◇ 調整時刻過程中想要取消時，請按 [取消]。



- 4 按下 [炊飯]。

◇ ⓪ 熄滅，時刻調整完畢。

# 煮飯方法

本機出廠時，炊煮選單設定「節能」選單。  
由於可以消減耗電量、與「白米」選單相比口感稍硬。  
可依習慣口感自行調整至「白米」或「超美味」增加米飯香甜、彈性口感。

〈正確的測量範例〉 〈錯誤的測量範例〉



量杯平口盛滿一杯：約0.18L=約150g

## 1 使用隨附的量杯來稱量米。

- ◇ 請務必使用隨附的量杯。
- ◇ 如果使用計量米箱等器具，可能導致出現誤差。
- ◇ 免洗米也請同樣使用隨附的量杯進行稱量。

### 注意

- 煮飯時請勿超過指定的煮飯容量。可能會無法煮出美味可口的米飯。→P.8~14·57
- 請勿加入容易造成堵塞的莧菜籽等顆粒特別小的什穀雜糧煮飯。可能因調壓孔或減壓孔堵塞而出現蒸氣洩漏、內容物溢出，導致燙傷或受傷。



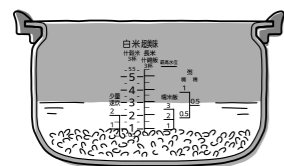
可用內鍋洗米。

## 2 洗米。

- ◇ 先使用足量的水快速攪動洗米後，立刻將水倒掉。請盡量使用冷水，並以手快速洗米，以避免洗米的髒水被米吸收。
- ◇ 換2~3次水，直至水的渾濁變得輕微。
- ◇ 免洗米請從底部開始仔細攪拌。→P.11

### 注意

- 請勿使用溫熱水（約35度以上）洗米。可能會無法煮出美味可口的米飯。
- 請勿使用鹼性離子水炊飯，否則可能造成米飯變黃、發粘現象。

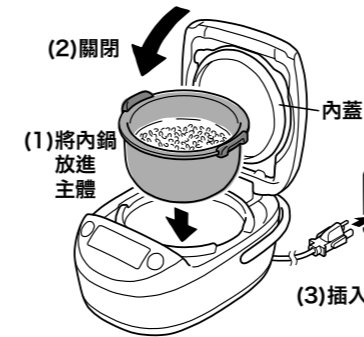


## 3 調整加水量。

- ◇ 請將內鍋水平放置，將米攤平整。
- ◇ 請對照內鍋內側的水量刻度，根據個人喜好調整加水量。→P.11

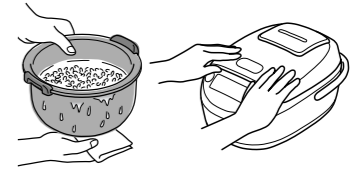
### 注意

- 請勿使用溫熱水（約35度以上）來調節加水量。可能會無法煮出美味可口的米飯。
- 請勿使用鹼性離子水炊飯，否則可能造成米飯變黃、發粘現象。



## 4 將內鍋放進主體，關閉鍋蓋，並將電源線插頭插入插座。

- ◇ 請充分擦乾後附著在內鍋外壁上的水滴，然後再放入主體內。可能會無法煮出美味可口的米飯。
- ◇ 請用雙手確實關閉鍋蓋。
- ◇ 保溫燈亮燈時，請按 [取消] 使其熄滅。

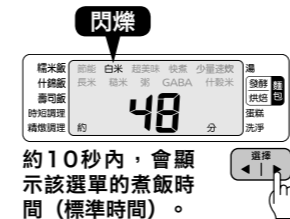


### 注意

- 附著在上框、開蓋按鍵附近與內蓋上的飯粒、米粒等，請務必擦拭乾淨。可能導致鍋蓋無法閉合、煮飯過程中蒸氣洩漏、內容物噴出等，進而導致燙傷或受傷。
- 如果內蓋沒有放好，鍋蓋將無法關閉。
- 請務必確認鍋蓋是否已確實蓋緊。壓力IH炊飯電子鍋系列的內鍋內部密封性很高，因此有時會難以關閉鍋蓋。

### 關於聲響

- 在未放入內鍋的狀態下按下 [炊飯] 時或是按下 [保溫] 時，會發出「嗶嗶」的提示音。
- 如果介意提示音的聲響，可以調整音量。→P.56



約10秒內，會顯示該選單的煮飯時間（標準時間）。

## 5 按下 [選擇◀|▶]，選擇選單。→P.8~14

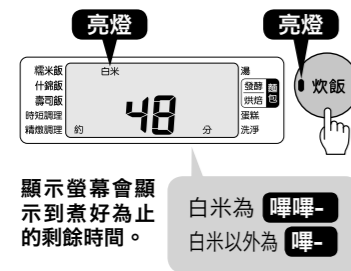
◇ 每按一下，選單或◀▶便會閃爍，選單會進行切換。



## 6 選擇「粥」選單時，按下 [時] 或 [分] 調整煮飯時間。

- ◇ 初始設定為60分鐘。請根據個人喜好調整時間。
- ◇ 可在40~90分鐘範圍內，以5分鐘為單位進行設定。
- ◇ 每按1次 [時]，會增加5分鐘，每按1次 [分]，會減少5分鐘。

## 煮飯方法



## 7 按下【炊飯】。

◇開始加壓時，「壓力」亮燈。釋放壓力後，2分鐘後「壓力」即會熄滅。（「壓力」顯示燈不亮燈的選單→P.8~14）

## 警告

- 煮飯過程中請勿將臉或者手靠近蒸氣孔。由於會有大量蒸氣從蒸氣孔冒出，可能會導致燙傷或受傷。
- 「壓力」亮燈時，請勿打開鍋蓋。
- <不得已須停止煮飯時>
  - (1)請確認蒸氣孔蓋附近是否有人。
  - (2)按下【取消】停止煮飯。（從蒸氣孔處會噴出大量高溫蒸氣，請多加小心。）
  - (3)等待約2分鐘，確認「壓力」已熄滅，且不再冒蒸氣後，再按下開蓋按鍵。
- \*如果按下【取消】後便立刻打開鍋蓋，可能導致燙傷。
- <重新煮飯時>
 

將內鍋裡的米和水全部換新，主體充分冷卻後，再重新開始煮飯。

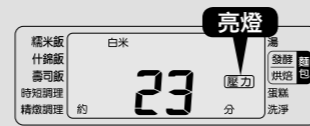
\*如果先按下【取消】，則會在中途停止煮飯。若未將內鍋裡的米和水全部換新，便重新開始煮飯，剛才煮到一半的米會再次從頭開始煮，可能導致燒焦或無法煮出美味可口的米飯。

## 注意

- 以下情況下，請務必待主體冷卻之後再煮飯。
  - 連續煮飯時
  - 停止保溫後立即煮飯時

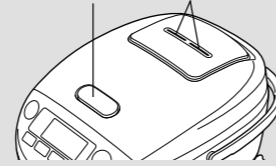
可能導致煮飯時間延長或者無法煮出美味可口的米飯。

\*各選單的煮飯時間（標準時間）→P.8~14



開蓋按鍵  
按下後鍋蓋  
將會打開。

蒸氣孔  
確認蒸氣孔沒有  
冒蒸氣。



## 8 煮好後，請立刻將米飯攪拌均勻。

- ◇米飯煮好後，會發出8次「嗶-」的提示音，並自動保溫。（可保溫的選單→P.8~14／關於保溫→P.22）
- ◇藉由立刻將米飯攪拌均勻，可以讓多餘的水分蒸發。
- ◇攪拌米飯時，請確保沒有飯粒附著在內鍋的側面。（由於內鍋形狀的特性，米飯中央有時會稍微呈現凹陷。）
- ◇使用後，請先按【取消】並拔下電源線插頭，待冷卻後再進行清潔保養。
- ◇在「粥」「糙米粥」選單中添加食材時，或煮飯時間不足時，請在保溫燈亮燈或閃爍的狀態下，按下【時】、【分】，調整追加煮飯時間，然後按【炊飯】。以1分鐘為單位，每次最長可追加15分鐘，最多可追加3次。
- ◇追加加熱時，請先充分攪拌均勻，然後再按【炊飯】。
- ◇粥如果長時間保溫，會變成糊狀，因此請盡快食用。

## 警告

- 打開鍋蓋時，請先確認蒸氣孔中不再有蒸氣冒出，且「壓力」熄滅，然後再打開。可能導致燙傷或受傷。→P.8~14

## 注意

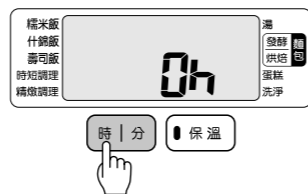
- 如果在未取消保溫的狀態下拔下電源線插頭，則下次使用時保溫燈將會亮燈，無法煮飯。
- 如果在剛煮好飯後或保溫過程中打開鍋蓋，蒸氣水珠流到上框或外面時，請擦拭乾淨。有幾個選單可能會殘留較多蒸氣水珠。

## 關於保溫

保持白米（免洗米）的光澤美味。  
煮飯結束後會自動切換為保溫。  
（可保溫的選單→P.8~14）

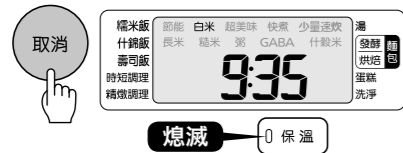


持續按住 [時]，將以1小時為單位顯示保溫經過時間，最長為24小時（24h）。如果超過24小時，則會閃爍顯示「24」，且「h」亮燈。



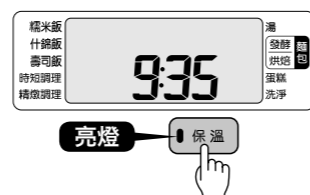
### 停止保溫時

按下 [取消]。（保溫燈熄滅）



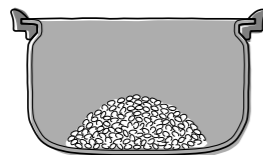
### 再次保溫時

按下 [保溫]。



### 保溫少量米飯時

將米飯集中到內鍋中央保溫，並請盡快食用。



#### △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。
  - 拔掉電源線插頭保溫
  - 在盛放著米飯的狀態下取消保溫
  - 冷飯保溫、添加冷飯
  - 飯匙放在鍋中一起保溫
  - 米飯的量較少時  
（1.0L 型：1杯以下、1.8L 型：2杯以下）  
\*1.8L 型僅限JPK-G/JPM-H。
  - 白米（免洗米）以外的保溫
  - 米飯沒有集中內鍋中央
  - 保溫24小時以上
- 如果在剛煮好飯後或保溫過程中打開鍋蓋，蒸氣水珠流到上框或外面時，請擦拭乾淨。有幾個選單可能會殘留較多蒸氣水珠。
- 內蓋有髒汙時，可能會殘留較多水珠。
- 在保溫中如果拿起內鍋，保溫就會被取消，請多加注意。
- 內鍋邊緣與密封圈類如果沾有飯粒等，請擦拭乾淨。可能導致乾燥、變色、異味或發黏。
- 如果在嚴苛的環境條件下（寒冷地帶或周圍溫度較高時等）使用，請盡快食用。
- 啟動保溫功能時請注意電源線是否脫落。（如果電源線脫落會因隨時間增長，產生異味並使米飯變味）

## 再加熱方法

◇保溫中的米飯可於食用前進行再加熱，便能熱騰騰地品嚐。



### 1 將保溫中的米飯撥散，均勻灑入1~2大匙的水。

◇灑水可避免米飯變乾，口感更飽滿。



### 2 確認保溫燈亮燈。

◇如果保溫燈未亮燈，將無法進行再加熱。  
未亮燈時，請按下 [保溫]。

### 3 按下 [炊飯]。

◇在再加熱的剩餘時間到剩下5分鐘時，會顯示剩餘時間。  
再加熱結束後，「嗶-嗶-嗶-」連響3次提示音，保溫燈亮燈。



◇希望中途停止再加熱時，按下 [取消]。  
◇米飯較涼（約55度以下）時，將發出嗶嗶的提示音，不可再加熱。

### 4 將加熱後的米飯攪拌均勻。

◇攪拌翻動完米飯後，請用雙手確實關閉鍋蓋。



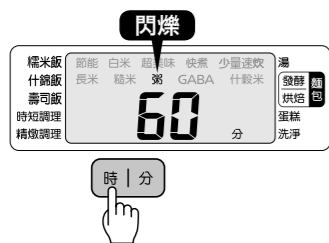
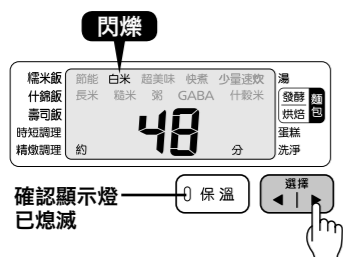
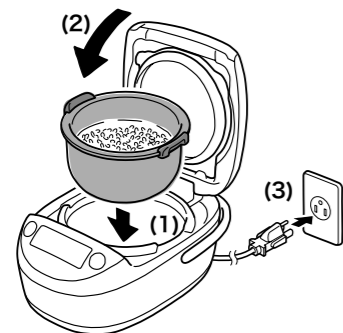
#### △注意

- 如果米飯超過內鍋一半以上，因米飯的量多，可能無法充分加熱。
- 如果在下列情況下進行再加熱，米飯可能會偏乾。
  - 米飯還很燙時（例如剛煮好時等）
  - 米飯的量較少時（1.0L 型：1杯以下、1.8L 型：2杯以下）  
\*1.8L 型僅限JPK-G/JPM-H。
  - 重複加熱3次以上時
- 「粥」「糙米粥」「精燉調理」「麵包發酵」「麵包烘焙」「蛋糕」「洗淨」無法進行再加熱。

# 預約煮飯方法

- ◇可以按照用餐的時刻煮好米飯。
- ◇選擇「定時1」或「定時2」後設定預約時刻，便可在預約的時刻煮好米飯。
- ◇設定好的時刻將會保留記錄，可以設定「定時1」「定時2」2個時刻。
- ◇事先分別設定好常用的時刻，將會十分便利。

例：如果在「定時1」上設定13:30，則米飯會在13點30分煮好。



## 1 將內鍋放進主體，關閉鍋蓋，並將電源線插頭插入插座。

◇煮飯方法請按照→P.18・19的①~④的步驟操作。

## 2 確認現在時刻。

◇現在時刻的調整方法→P.17

## 3 按下 [選擇◀|▶]，選擇想要的煮飯選單。

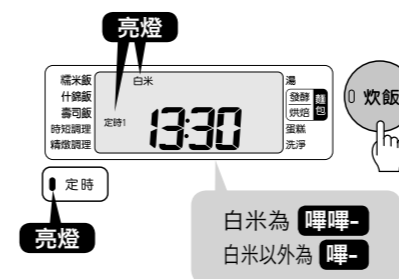
- ◇如果已經事先選好選單，就無需再次選擇選單。
- ◇保溫燈亮燈時，請按 [取消] 使其熄滅。（在保溫燈亮燈時無法預約）

## 4 選擇「粥」選單時，按下 [時] 或 [分] 調整煮飯時間。

- ◇初始設定為60分鐘。請根據個人喜好調整時間。
- ◇可在40~90分鐘範圍內，以5分鐘為單位進行設定。
- ◇每按1次 [時]，會增加5分鐘，每按1次 [分]，會減少5分鐘。

## 5 按下 [定時]，選擇「定時1」或「定時2」。

- ◇每按1次，即會依「定時1」→「定時2」→「吸水定時」的順序切換。
- ◇由於會顯示上次設定的預約時刻，因此如要預約同一時刻煮飯，則無需再次調整時刻。（前往步驟⑥）
- ◇無法預約煮飯的選單將不會顯示。



## 6 按下 [時] 或 [分] 調整希望米飯煮好的時刻。

- ◇按下 [時] 可以1小時為單位調整時間，按下 [分] 可以10分鐘為單位調整時間。
- ◇持續按壓，可快速變換時間。
- ◇如果設定的時間短於預約設定的標準時間→P.8~14，可能不會依照預約的時刻煮好飯。

## 7 按1次 [炊飯]。

◇預約設定錯誤時，請按下 [取消] 後，再重新設定。

### △注意

- 在下列情況下無法設定預約煮飯。
  - 「快煮」「少量速炊」「什錦飯」「糯米飯」「時短調理」「精燉調理」「湯」「麵包發酵」「麵包烘焙」「蛋糕」「洗淨」時
  - 顯示螢幕的時間閃爍顯示「0:00」時
  - 未放入內鍋時
- 設定的預約時間較長時，可能會出現鍋巴現象。如果介意鍋巴的顏色，請將米仔細洗淨。
- 預約煮飯的設定時間請控制在12小時以內，以免食物腐壞。

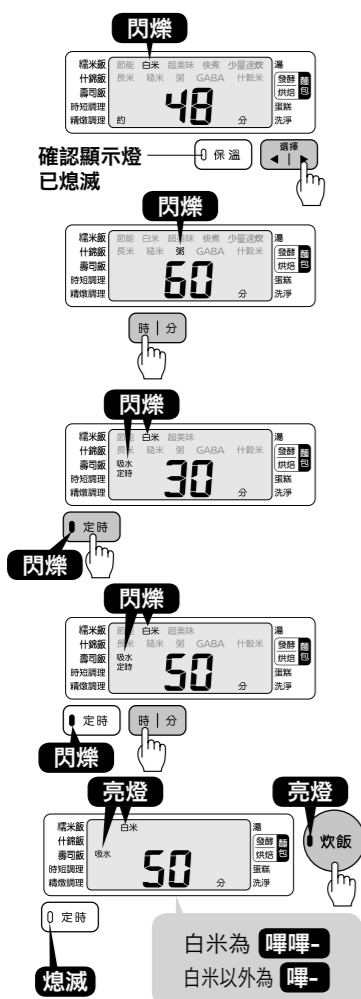
### 《關於聲響》

- 按下 [定時] 後，如果30秒之內未進行任何操作，將會發出「嗶嗶」的提示音。
- 在無法預約煮飯的狀態下按下 [定時] 時，會發出「嗶嗶」的提示音。
- 如果介意提示音的聲響，可以調整音量。→P.56

# 預約浸泡方法

- ◇可設定讓米自然吸水（預先浸泡）的時間。
- ◇選擇「吸水定時」並設定好浸泡時間後，即會在設定之時間過後開始煮飯。
- ◇浸泡時間可在10~60分鐘範圍內，以10分鐘為單位進行設定。

例：如果在「吸水定時」中設為50分鐘，則會在50分鐘後開始煮飯。



## 1 將內鍋放進主體，關閉鍋蓋，並將電源線插頭插入插座。

◇煮飯方法請按照→P.18・19的①~④的步驟操作。

## 2 按下 [選擇◀|▶]，選擇想要的煮飯選單。

- ◇如果已經事先選好選單，就無需再次選擇選單。
- ◇保溫燈亮燈時，請按 [取消] 使其熄滅。（在保溫燈亮燈時無法預約）

## 3 選擇「粥」選單時，按下 [時] 或 [分] 調整煮飯時間。

- ◇初始設定為60分鐘。請根據個人喜好調整時間。
- ◇可在40~90分鐘範圍內，以5分鐘為單位進行設定。
- ◇每按1次 [時]，會增加5分鐘，每按1次 [分]，會減少5分鐘。

## 4 按下 [定時]，選擇「吸水定時」。

- ◇每按1次，即會依「定時1」→「定時2」→「吸水定時」的順序切換。
- ◇無法預約浸泡的選單將不會顯示。

## 5 按下 [時] 或 [分] 調整浸泡時間。

- ◇可在10~60分鐘範圍內，以10分鐘為單位進行設定。
- ◇每按1次 [時]，會增加10分鐘，每按1次 [分]，會減少10分鐘。
- ◇若浸泡時間長，煮出來的飯便會變軟。

## 6 按1次 [炊飯]。

◇預約設定錯誤時，請按下 [取消] 後，再重新設定。

- △注意**
- 在下列情況下，無法預約浸泡。
    - 「快煮」「少量速炊」「什錦飯」「糯米飯」「時短調理」「精燉調理」「湯」「麵包發酵」「麵包烘焙」「蛋糕」「洗淨」時
    - 顯示螢幕的時間閃爍顯示「0:00」時
    - 未放入內鍋時

**《關於聲響》**

- 按下 [定時] 後，如果30秒之內未進行任何操作，將會發出「嗶嗶」的提示音。
- 在無法預約浸泡的狀態下按下 [定時] 時，會發出「嗶嗶」的提示音。
- 如果介意提示音的聲響，可以調整音量。→P.56
- 市售有些已加工過的米（如發芽米、免洗米…等），不適合長時間浸泡預約煮飯和保溫（否則容易腐壞）。

# 烹調方法（時短調理 / 精燉調理 / 湯）

- ◇時短調理…進行簡單的短時間烹調時選擇。沸騰後用高溫繼續加熱。（可設定的時間：1~30分鐘）
- ◇精燉調理…進行長時間燉煮的烹調時選擇。沸騰後火力減弱，減少蒸氣慢慢燉煮。（可設定的時間：30~360分鐘）
- ◇湯 ……燉湯時選擇。（可設定的時間：5~180分鐘）

**禁止進行的烹調範例**



- 烹調咖哩、奶油燉菜、果醬等濃稠料理（使用料理塊或澱粉烹調時，先只烹調食材，然後加入料理塊或澱粉進行追加加熱）
- 使用會快速發泡的「小蘇打」等產品的烹調
- 市售食譜上記載的使用電子鍋製作的料理或菜飯
- 將食材或調味料放入塑膠袋中進行加熱的烹調
- 可能會造成調壓孔堵塞的帶皮的番茄或綠葉蔬菜的烹調
- 使用可能會造成調壓孔堵塞的烹調紙、鋁箔、保鮮膜的烹調
- 容易起泡膨脹的魚漿製品或煮豆子等豆類、麵類食品的烹調
- 用油量大的烹調

## 1 事先處理好食材，並倒入內鍋。

◇放入食材時，請以內鍋內側的「白米」刻度為標準。

**《時短調理》**

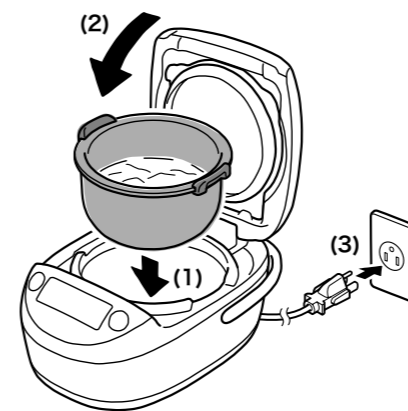
	1.0L 型	1.8L 型
最大量	刻度 5以下	刻度 8以下
最小量	刻度 1以上	刻度 2以上

**《精燉調理・湯》**

	1.0L 型	1.8L 型
最大量	刻度 5以下	刻度 8以下
最小量	刻度 2以上	刻度 3以上

\*1.8L 型僅限JPK-G/JPM-H。

## 2 將內鍋放進主體，關閉鍋蓋，並將電源線插頭插入插座。

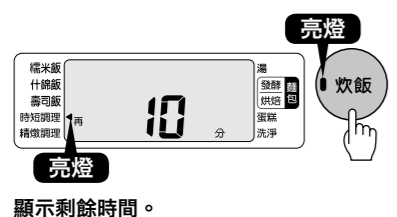


**△注意**

- 超過最大量時，可能出現無法煮熟或是溢出的情況，請多加注意。少於最小量時，也可能出現溢出的情況，請多加注意。
- 烹調時請先充分攪拌，以免調味料沉澱到內鍋鍋底。
- 使用熱高湯或滷汁時，可能出現風味不佳的情況。請待高湯或滷汁冷卻後再開始烹飪。
- 請勿使用金屬製的勺子、湯匙、打蛋器等堅硬物體。
- 烹調食譜指南中未記載的料理時，可能發生內容物溢出或焦底等情況，請多加注意。
- 由於牛奶與豆漿等食材很容易溢出，請在加熱結束後再加，並視情況以每次5分鐘分次追加加熱。
- 蒸煮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。以免內鍋氟素層受損。

## 烹調方法

## 時短調理・湯時



以0~6小時 (0~6h) 的範圍顯示保溫經過時間。

### 3 按下 [選擇◀|▶]，選擇「時短調理」或「湯」。

- ◇「時短調理」的初始設定為15分鐘。
- ◇「湯」初始設定為60分鐘。

### 4 按下 [時] 或 [分] 調整烹調時間。

- ◇「時短調理」可在1~30分鐘範圍內，以1分鐘為單位進行設定。
- ◇「時短調理」選單下，每按1次 [時]，會增加1分鐘，每按1次 [分]，會減少1分鐘。
- ◇「湯」可在5~180分鐘範圍內，以5分鐘為單位進行設定。
- ◇「湯」選單下，每按1次 [時]，會增加5分鐘，每按1次 [分]，會減少5分鐘。
- ◇持續按壓，可快速變換時間。

### 5 按下 [炊飯]。

- ◇開始烹調。

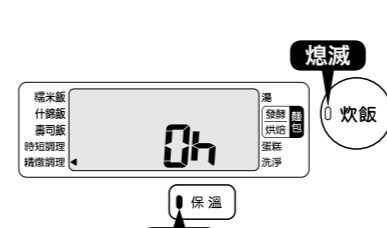
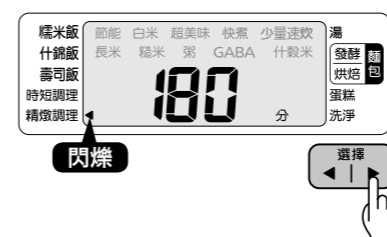
#### ⚠ 注意

- 請勿中途打開鍋蓋。

### 6 煮好後...

- ◇「嗶——」鳴響8次，並自動切換至保溫模式，此時保溫燈會亮燈，顯示螢幕顯示「0h」。
- ◇追加加熱的方法 (烹調時間不足時，或者使用料理塊或澱粉進行烹調時)
  - (1)請確認保溫燈是否已亮燈。  
\*使用料理塊或澱粉等時，請將料理塊或澱粉等加入內鍋中，並將整體充分攪拌均勻。
  - (2)按下 [時]，調整追加的烹調時間。(最長30分鐘)
  - (3)按下 [炊飯]。(追加烹調最多可追加3次)
- ◇保溫中的料理如欲重新加熱 (加熱至最佳品嚐溫度) 時，請在保溫燈亮燈的狀態下，按下 [炊飯] 進行再加熱。
- ◇烹調結束後會繼續保溫，並以1小時為單位顯示保溫經過時間，最多顯示至6小時。如果超出6小時，會閃爍顯示「6」。請盡快食用。
- ◇烹調結束後，請按 [取消]，去除異味。(清洗方法→P.46)

## 精燉調理時



以0~6小時 (0~6h) 的範圍顯示保溫經過時間。

### 3 按下 [選擇◀|▶]，選擇「精燉調理」。

- ◇初始設定為180分鐘。

### 4 按下 [時] 或 [分] 調整烹調時間。

- ◇可在30~360分鐘範圍內，以10分鐘為單位進行設定。
- ◇每按1次 [時]，會增加10分鐘，每按1次 [分]，會減少10分鐘。
- ◇持續按壓，可快速變換時間。

### 5 按下 [炊飯]。

- ◇開始烹調。

#### ⚠ 注意

- 請勿中途打開鍋蓋。

### 6 煮好後...

- ◇「嗶——」鳴響8次，並自動切換至保溫模式，此時保溫燈會亮燈，顯示螢幕顯示「0h」。
- ◇追加加熱的方法 (烹調時間不足時，或者使用料理塊或澱粉進行烹調時)
  - (1)請確認保溫燈是否已亮燈。  
\*使用料理塊或澱粉等時，請將料理塊或澱粉等加入內鍋中，並將整體充分攪拌均勻。
  - (2)按下 [時]，調整追加的烹調時間。(最長60分鐘)
  - (3)按下 [炊飯]。(追加烹調最多可追加3次)
- ◇精燉調理不可在保溫過程中重新加熱 (再加熱)。
- ◇烹調結束後會繼續保溫，並以1小時為單位顯示保溫經過時間，最多顯示至6小時。如果超出6小時，會閃爍顯示「6」。請盡快食用。
- ◇烹調結束後，請按 [取消]，去除異味。(清洗方法→P.46)

#### ⚠ 注意

- 有些料理若是持續保溫，可能會影響風味，請多加注意。
- 使用料理塊或澱粉等烹調濃稠料理時，可能出現調壓孔、安全閥和減壓孔堵塞，內部產生高壓的情況，因此請務必使用追加加熱進行烹調。否則可能因蒸氣或內容物溢出，導致燙傷或受傷。

- 烹調時間不足時，追加烹調前請勿按下 [取消]。保溫燈熄滅後將無法繼續烹調。如果已經按下了，按照以下步驟烹調。

- (1)取出內鍋，放在濕布上。(2)打開主體的鍋蓋，放置10分鐘，冷卻主體與內鍋。
- (3)再次將內鍋放入主體中。(4)按照從P.27的②開始的要領進行烹調。

# 麵包的製作方法 (麵包發酵/麵包烘焙)

## △注意

- 請勿製作食譜指南中未刊登的麵包。請勿超過刊登的份量製作。可能無法做出美味的麵包。
- 酵母請使用乾酵母。

### 麵包發酵/麵包烘焙 選單

### 吐司麵包

113kcal (1.0L 型、每1/8片)

#### 材料

	1.0L 型：2~3人份	1.8L 型：3~4人份
• 高筋麵粉	200g	300g
• 乾酵母	3g (略少於1小匙)	4.5g (1又1/2小匙)
• 砂糖	6g (2小匙)	9g (1大匙)
• 鹽	2g (1/3小匙)	3g (1/2小匙)
• 奶油	15g	25g
• 脫脂奶粉	8g (1大匙+1小匙)	12g (2大匙)
• 溫水 (約30度)	130mL	200mL

\*1.8L 型僅限JPK-G/JPM-H。



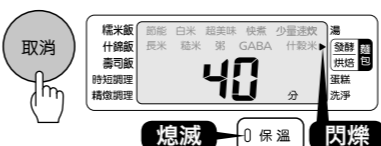
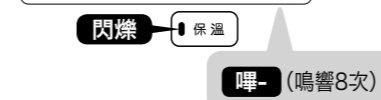
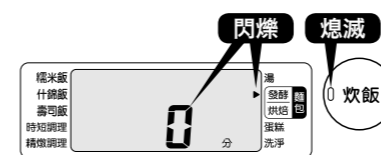
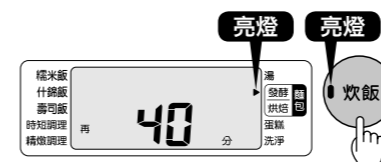
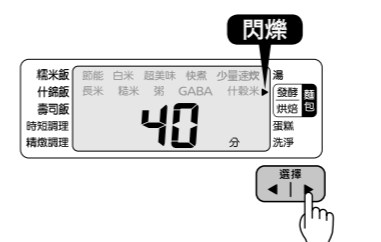
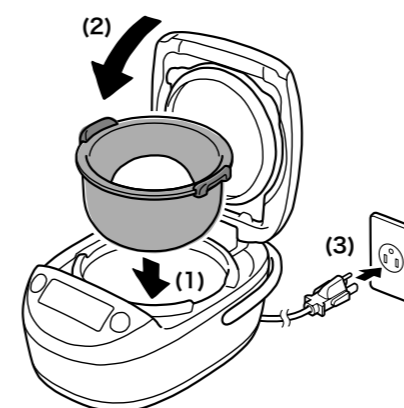
## 1 將材料全部放入調理盆中，並用手聚攏。

- (1) 高筋麵粉過篩，將奶油恢復至常溫使之變軟。
- (2) 將高筋麵粉加入到調理盆中，依次加入脫脂奶粉、砂糖和乾酵母，加鹽時注意不要讓鹽直接接觸到乾酵母。
- (3) 再加入奶油，在乾酵母上澆溫水。
- (4) 用木鏟將整體攪拌混合，然後用手聚攏。

## 2 聚攏到一定程度後，放到桌子上，揉制約20分鐘。

- ◇ 請將它拉伸後再折疊，充分揉制。麵團變得柔滑，能夠延展而不斷開時，即已揉制完成。

## 3 將②揉圓並放在內鍋的中央。



## 4 將內鍋放進主體，關閉鍋蓋，並將電源線插頭插入插座。

## 5 發酵40分鐘。(1次發酵)

- (1) 按下 [選擇◀|▶]，選擇「麵包發酵」。  
◇ 可在5~60分鐘範圍內，以5分鐘為單位進行設定。  
◇ 每按1次 [時]，會增加5分鐘，每按1次 [分]，會減少5分鐘。

- (2) 按下 [炊飯]。

## 6 1次發酵結束後...

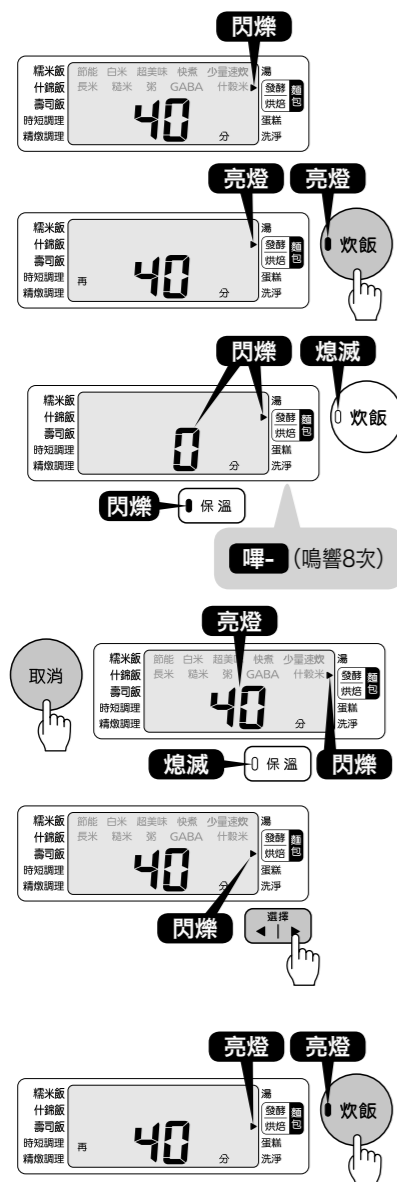
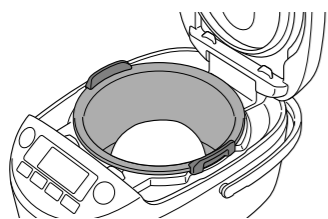
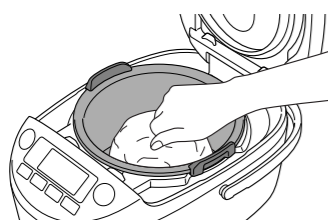
- ◇ 保溫燈和顯示螢幕的「0」閃爍。

- (1) 打開鍋蓋，確認麵團的發酵情況。  
◇ 1次發酵後，麵團會膨脹至原來的2~2.5倍。  
◇ 用手指沾上高筋麵粉並按壓麵團中央，若能留下小洞，即說明1次發酵完成。  
\*如果小洞復原，則說明發酵不足，請在保溫燈閃爍的狀態下按下 [時]，調整追加發酵時間，然後按下 [炊飯]。(每次最長可追加15分鐘，最多可追加3次。)

- (2) 按下 [取消]。



## 麵包的製作方法



## 7 輕按麵團整體，去除氣體。

## 8 將7重新揉圓，形狀規整後放入內鍋的中央，蓋上鍋蓋。

### 《要點》

請記住這個麵團的大小，因為2次發酵結束後，需要確認麵團是否膨脹了1.5~2倍。

## 9 發酵40分鐘。(2次發酵)

(1) 確認已選擇「麵包發酵」，並顯示40分鐘。

(2) 按下 [炊飯]。

## 10 2次發酵結束後...

◇ 保溫燈和顯示螢幕的「0」閃爍。

(1) 打開鍋蓋，確認麵團膨脹至在8排出氣體後的1.5~2倍大小。

(2) 關閉鍋蓋，按下 [取消]。

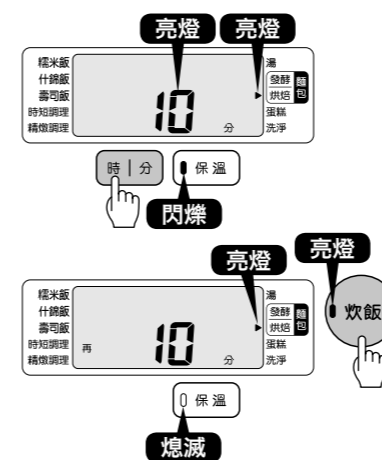
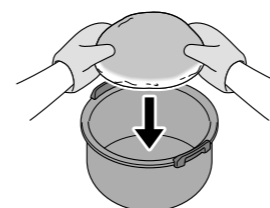
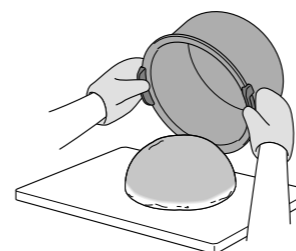
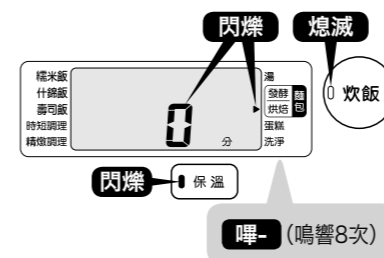
## 11 烘烤40分鐘。

(1) 按下 [選擇◀|▶]，選擇「麵包烘焙」。

◇ 可在5~60分鐘範圍內，以5分鐘為單位進行設定。

◇ 每按1次 [時]，會增加5分鐘，每按1次 [分]，會減少5分鐘。

(2) 按下 [炊飯]。



## 12 烘烤完成後...

◇ 保溫燈和顯示螢幕的「0」閃爍。

(1) 打開鍋蓋，用竹籤戳入麵包的中央。(如果沒沾到麵團就表示內部烤熟了)

\*沾到麵團時，請在保溫燈閃爍的狀態下按 [時]，調整追加烘烤時間，然後按下 [炊飯]。(每次最長可追加15分鐘，最多可追加3次。)

(2) 取出內鍋並翻轉，將麵包取出。

### △ 注意

- 追加烘烤或是表面烤出焦痕前請勿按下 [取消]。保溫燈停止閃爍後將無法繼續烘烤。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) 打開主體的鍋蓋，放置10分鐘，冷卻主體與內鍋。
- (3) 再次將內鍋放入主體中。
- (4) 選擇「麵包烘焙」，設定追加時間並按 [炊飯]。
- 取出內鍋時，請注意務必使用隔熱手套等，而不要用手直接觸摸。可能導致燙傷。
- 烘烤完成後，請立即取出麵包。如果持續放在內鍋，可能會因為沾在內蓋上的蒸氣水珠滴落，而造成發黏。

## 13 若希望將表面烤出焦痕，請將麵包翻轉再繼續烘烤10分鐘。

(1) 請將麵包表面向下(未經烘烤的面)放入內鍋中。

### △ 注意

- 請務必使用隔熱手套，小心燙傷。

(2) 再次將內鍋放入主體中。

(3) 請在保溫燈閃爍的狀態下按 [時]，設定為10分鐘，然後按下 [炊飯]。

### 麵包製作好後...

(1) 按下 [取消]

(2) 請按照P.46的要領去除異味

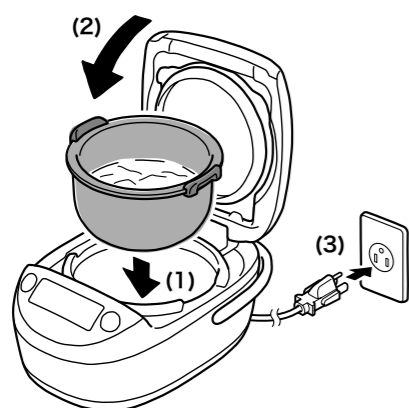
# 蛋糕的製作方法



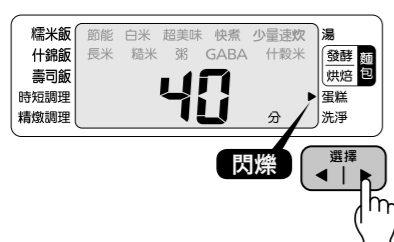
## 1 事先處理好食材，將麵團倒入內鍋，去除麵團的空氣。

### ⚠ 注意

- 製作食譜指南中未記載的蛋糕時，可能會出現麵糊溢出或是無法烤出美味的蛋糕等情況，請多加注意。
- 去除麵團的空氣時，請在柔軟的布上進行。不可在內鍋中進行否則可能導致內鍋變形或破損。



## 2 將內鍋放進主體，關閉鍋蓋，並將電源線插頭插入插座。



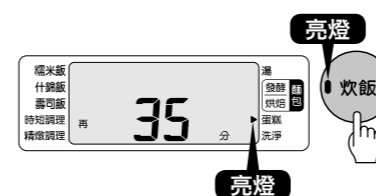
## 3 按下 [選擇◀|▶]，選擇「蛋糕」。

◇ 初始設定為40分鐘。



## 4 按下 [時] 或 [分] 調整加熱時間。

- ◇ 可在5~80分鐘範圍內，以5分鐘為單位進行設定。
- ◇ 每按1次 [時]，會增加5分鐘，每按1次 [分]，會減少5分鐘。
- ◇ 持續按壓，可快速變換時間。

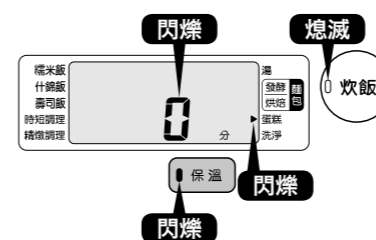


## 5 按下 [炊飯]。

◇ 開始加熱。

### ⚠ 注意

- 請勿中途打開鍋蓋。

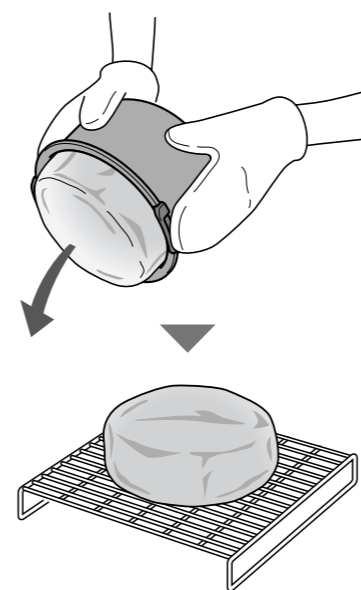


## 6 完成後，打開鍋蓋，用竹籤戳入蛋糕的中央。

- ◇ 烘烤完成後，會發出8次「嗶-」的提示音，保溫燈和「0」閃爍。
- ◇ 如果竹籤沒沾到麵團就表示內部烤熟了。
- ◇ 竹籤沾到麵團時，請在保溫燈閃爍的狀態下按 [時]，調整追加加熱時間，然後按下 [炊飯]。（每次最長可追加15分鐘，最多可追加3次。）

### ⚠ 注意

- 追加加熱前請勿按下 [取消]。保溫燈停止閃爍後將無法繼續烘烤。如果已經按下了，按照以下步驟加熱。
- (1)取出內鍋，放在濕布上。
- (2)打開主體的鍋蓋，放置10分鐘，冷卻主體與內鍋。
- (3)再次將內鍋放入主體中。
- (4)按照從P.34的③開始的要領進行加熱。



## 7 使用隔熱手套等取出內鍋，將蛋糕取出冷卻。

◇ 製作完蛋糕後，按下 [取消]，去除異味。（清洗方法→P.46）

### ⚠ 注意

- 取出內鍋時，請注意務必使用隔熱手套等，而不要用手直接觸摸。可能導致燙傷。
- 蛋糕烤好後，請立刻取出。如果持續放在內鍋，可能會因為沾在內蓋上的蒸氣水珠滴落，而造成發黏。

# 食譜指南

- 本食譜指南中所使用的量杯為0.18L（隨附的量杯）。
- 1大匙為15mL。 • 1小匙為5mL。
- 醬油或味醂等調味料太多時，可能無法煮出美味可口的米飯。
- \*煮免洗米時無需洗米。\*各道料理所記載的熱量僅為參考。

## 什錦飯 選單

### 什錦飯

#### 材料(6人份)

- 米…3杯
- 昆布…3cm見方1片
- 調配醬料 [醬油…2大匙、酒…1大匙、味醂…1/2大匙、鹽…1/2小匙]
- 雞腿肉…60g
- 油豆腐皮…1/2片
- 胡蘿蔔…40g
- 牛蒡…35g
- 茼蒿…1/8塊
- 乾香菇…2朵
- 甜豌豆…8顆
- 酒、醬油、鹽、醋…各適量

#### 製作方法

- (1)將雞腿肉切成1cm小丁，淋上米酒、醬油各少許後醃漬一下。
- (2)油豆腐皮去油後縱向切半，再切成細絲。
- (3)將胡蘿蔔去皮後切成3cm長的粗絲。
- (4)將牛蒡以刀背刮皮後，削成薄片泡入醋水裡。
- (5)茼蒿用水煮4~5分鐘後，再用冷水清洗，與胡蘿蔔一樣切絲。
- (6)將乾香菇浸入水中泡軟，去蒂後切成細絲。
- (7)將甜豌豆去絲，用鹽水汆燙後，泡入冷水定色，最後再切條。
- (8)用內鍋將米洗淨後，加入調配醬料，並加水至「超美味」的刻度3位置，充分混合拌勻。接著加入甜豌豆以外的材料和昆布，選擇「什錦飯」選單開始煮飯。
- (9)(8)烹煮完成後，取出昆布，加入甜豌豆拌勻，並盛裝至容器中。



322kcal/1人份

#### 注意

- 請按照配料種類調節加水量。
- 一開始便加入一起煮飯的配料量，請勿超過白米重量的約45%。配料太多，可能會影響煮出的米飯風味。（1杯米的配料請控制在約70g以下）

## 糯米飯 選單

### 油飯

#### 材料(6人份)

- 糯米…3杯
- 蝦米…10g
- 松子…1小匙
- 雞骨高湯…300mL
- 豬肉醃漬調料 [酒…2小匙、醬油…2小匙、薑汁…1小匙]
- 調配醬料 [酒…3大匙、醬油…3大匙、砂糖…1小匙]
- 蔥花…3根份
- 豬五花肉…110g
- 竹筍…20g
- 栗子（去殼）…6顆
- 乾香菇…2朵
- 胡蘿蔔…10g
- 薑絲…10g
- 豬油或沙拉油…2大匙

#### 製作方法

- (1)乾香菇和蝦米分別用水泡軟，竹筍過一下熱水。（乾香菇和蝦米的浸泡汁留下備用。）
- (2)豬肉切成1cm肉丁，調味後備用。胡蘿蔔、香菇、竹筍切成1cm小丁。
- (3)在平底鍋熱油，放入(2)的材料拌炒，放冷備用。
- (4)用內鍋將糯米洗淨，加入(1)的乾香菇浸泡汁、蝦米浸泡汁和調配醬料，接著加入雞骨高湯至「糯米飯」的刻度3位置，充分混合拌勻。
- (5)將(3)以及蝦米、松子、生薑鋪平在(4)上，選擇「糯米飯」選單開始煮飯。
- (6)煮好後放入栗子，以揮切的手法混合拌勻，盛裝在容器中，再撒上蔥花即可。



426kcal/1人份

## 壽司飯 選單

### 手卷壽司

#### 材料(5人份)

- 壽司飯 [米…3杯、昆布…3cm見方1片]
- 調配醋 [醋…4又1/2大匙、砂糖…1又1/2大匙…1又1/2小匙]
- 烤海苔…適量
- 配料（依個人喜好準備）  
[鮪魚、青魷、鮭魚、花枝、蝦子、鮭魚子、星鰻、小黃瓜、豆苗、蘆筍、胡蘿蔔、厚煎蛋、醃蘿蔔、紫蘇葉等…適量]
- 醬油…適量 • 芥末…適量

#### 製作方法

- (1)用內鍋將米洗淨，加水至「壽司飯」的刻度3位置，鋪上昆布後，選擇「壽司飯」選單開始煮飯。
- (2)在調理盆裡加入醋、砂糖、鹽混合拌勻，製作調配醋。
- (3)將煮好的米飯移到木盆中，灑上(2)的調配醋，用飯匙以揮切的手法混合拌勻，以扇子或電風扇吹涼。
- (4)將配料全部切成長條狀。
- (5)將(3)的飯鋪平在烤海苔上，再擺上喜歡的配料後捲起。

#### 注意

- 請勿以內鍋拌均醋和米飯。

#### 要點

- 將昆布以擰乾水份的抹布擦拭好備用。
- 木盆請以醋水稍稍浸濕後備用。

341kcal/1人份  
(僅壽司飯的熱量)

## 什穀米 選單

### 鹹魚羊栖菜什穀雜糧拌飯

#### 材料(6人份)

- 米…3杯
- 什穀雜糧…4又1/2大匙（40g）
- 鹹魚（梭魚、馬頭魚等）…1條
- 蔥花…2根份
- 燉煮羊栖菜  
[羊栖菜（乾燥）…12g、油豆腐皮…1/2片、胡蘿蔔…30g、芝麻油…1大匙]
- 滷汁  
[砂糖…1大匙、味醂…1大匙、酒…1大匙、醬油…2大匙、高湯…200mL]

#### 製作方法

- (1)用內鍋將米洗淨，加水至「白米」的刻度3位置，將什穀雜糧鋪在上方。加入什穀雜糧後，再追加3大匙的水，並選擇「什穀米」開始煮飯。
- (2)將鹹魚烤過後去刺，再將魚肉撥成小塊。
- (3)羊栖菜浸入水中泡軟後洗淨，瀝去多餘水分。油豆腐皮去油後切成細絲，胡蘿蔔同樣切成細絲。
- (4)起油鍋倒入麻油與(3)的材料拌炒，再加入滷汁的燉煮。
- (5)瀝乾(4)的滷汁後，與(2)的羊栖菜一起加入煮好的米飯，以揮切的手法拌勻。
- (6)裝盛至容器，並灑上蔥花。



362kcal/1人份

## 食譜指南

粥  
選單

### 海鮮澆汁粥



261kcal/1人份

#### 材料(4人份)

- 米...1杯
- 花枝...60g
- 白蔥...1/2根
- 沙拉油...適量
- 蝦子...8只
- 胡蘿蔔...20g
- 中華高湯...400mL
- 海鮮醃漬調料 [酒、鹽、胡椒...各少許、蛋液、澱粉...各1/2小匙]
- 豆沙調料 [酒...2大匙、砂糖...1小匙、胡椒...少許、蠔油...1小匙、鹽...2/3小匙]
- 鹽...1/3小匙
- 扇貝...4個
- 木耳...5g
- 水溶澱粉...3大匙
- 青菜...1棵
- 生薑...10g
- 芝麻油...2小匙

#### 製作方法

- 用內鍋將米洗淨，放入鹽並加水至「粥·稠」的刻度1位置，充分混合拌勻後選擇「粥」選單，加熱時間調至60分鐘，開始煮飯。
- 花枝切出刀口，斜切至一口大小。蝦子去殼並去除蝦線，扇貝橫向對半切開。
- 對(2)進行調味，放置10分鐘左右，灑上蛋液和澱粉。
- 青菜切至一口大小，白蔥切成大塊，胡蘿蔔和生薑切薄片。
- 木耳用溫水泡發，去蒂。
- 平底鍋內倒入沙拉油熱鍋，放入(3)、(4)、(5)的材料拌炒，加入澆汁的調味料和中華高湯。
- 煮開後略微燉煮，用水溶澱粉勾芡，灑上芝麻油。
- 完成後，盛裝至容器中，灑上(7)的澆汁。

**注意** • 海鮮如果加熱時間過長會變硬。請盡快做成澆汁。

糙米  
選單

### 味噌奶油醬炒鮭魚糙米拌飯



422kcal/1人份

#### 材料(6人份)

- 糙米...3杯
- 蒜頭切末...1片份
- 薑切末...1片份
- 奶油...25g
- 調配醬料 [酒...1又1/2大匙、砂糖...1/2大匙、味醂...1又1/2大匙、醬油...1/2大匙、味噌...30g]
- 蔥花...3根份
- 蘆筍...3根
- 舞菇...100g
- 洋蔥...1/2個
- 胡蘿蔔...50g
- 薄鹽鮭魚...3片
- 沙拉油...適量

#### 製作方法

- 用內鍋將糙米洗淨，加水至「糙米」的刻度3位置，選擇「糙米」選單開始煮飯。
- 平底鍋內倒入沙拉油熱鍋，煎熟鮭魚並將鮭魚撥成小塊。
- 撕開舞菇，切成2cm寬，將洋蔥、胡蘿蔔切成粗末。
- 剝掉蘆筍的粗纖維，去皮後切成1cm寬。
- 在平底鍋內融化奶油，加入蒜頭、生薑拌炒。加入(3)的材料拌炒，待食材軟化後加入(4)的材料拌炒。
- 將調配醬料加入(5)的材料中，炒至收汁加入蔥花與(2)所製作的鮭魚。
- 混合煮好的糙米與(6)的成品，盛裝在容器裡。

**要點** • 可依個人喜好灑上七味辣椒粉。

湯  
選單

### 蔬菜雞肉濃湯



156kcal/1人份

#### 材料(1.0L 型：4人份/1.8L 型：6人份)

	【1.0L 型】	【1.8L 型】
二節翅	8隻	12隻
胡蘿蔔 (小)	1根	1又1/2根
芹菜	1根	1又1/2根
洋蔥 (中)	1個	1又1/2個
馬鈴薯 (小)	2個	3個
水	650mL	1,000mL
西式高湯粉 (顆粒)	1又1/2大匙	2又1/3大匙
鹽、胡椒	各少許	各少許

\*1.8L 型僅限JPK-G/JPM-H。

#### 製作方法

- 切掉二節翅的翅尖。
- 將胡蘿蔔切成4等份，芹菜去掉粗纖維後切成5cm寬，洋蔥切成8等份，馬鈴薯則切成4等份。
- 將(1)與(2)的材料全部放入內鍋，加入水、西式高湯粉、鹽和胡椒混合拌勻，選擇「湯」選單，加熱時間調至60分鐘，按【炊飯】。
- 完成後，盛裝至容器中。

時短調理  
選單

### 茄汁燉雞肉與鴻喜菇



189kcal/1人份

#### 材料(1.0L 型：4人份/1.8L 型：6人份)

	【1.0L 型】	【1.8L 型】
雞腿肉 (切丁)	250g	380g
鹽、胡椒	各少許	各少許
鴻喜菇 (已切除蒂頭)	1包 (約130g)	1又1/2包 (約200g)
洋蔥	1/2個 (約100g)	3/4個 (約150g)
黑橄欖 (切片)	25g	40g
茄汁紅醬	1罐 (約300g)	1又1/2罐 (約450g)
西式雞湯粉 (顆粒)	1小匙	1又1/2小匙
水	100mL	150mL
香芹 (切末)	適量	適量
起司粉	適量	適量

\*1.8L 型僅限JPK-G/JPM-H。

#### 製作方法

- 雞腿肉用鹽、胡椒調味。
- 沿著洋蔥纖維切厚一點的薄片。
- 將西式雞湯粉與水放入內鍋，混和拌勻，依序放入(1)、(2)、鴻喜菇、黑橄欖、茄汁紅醬。
- 選擇「時短調理」選單，加熱時間調至15分鐘 (1.8L 型為18分鐘)，按【炊飯】。
- 完成後，將整體混和攪拌並以鹽、胡椒調味，盛裝至容器，依個人喜好撒上香芹和起司粉。

## 食譜指南

精燉調理  
選單

### 橙汁燉肋排

材料(1.0L 型：4人份/1.8L 型：6人份)

	【1.0L 型】	【1.8L 型】		【1.0L 型】	【1.8L 型】
• 肋排	600g	900g	• 鹽	少許	少許
• 胡椒	少許	少許	• 小麥粉	適量	適量
• 沙拉油	1大匙	1又1/2大匙	• 蒜頭	1片	1又1/2片
• 生薑	1片	1又1/2片	• 香草(月桂葉、丁香、百里香、迷迭香等)	少許	少許
• 蔥絲	1/2根份	3/4根份	• 香菜	適量	適量
<b>&lt;滷汁&gt;</b>					
• 白葡萄酒	200mL	300mL	• 橙汁	200mL	300mL
• 柑橘醬	65g	100g	• 醬油	80mL	120mL
• 砂糖	1大匙	1又1/2大匙	• 辣椒切片	1根份	1/2根份

\*1.8L 型僅限JPK-G/JPM-H。

#### 製作方法

- 蒜頭和生薑切薄片。
- 肋排表面用水清洗，將水瀝乾，用鹽、胡椒調味，再裹上小麥粉。
- 平底鍋內倒入沙拉油熱鍋，煎烤(2)的表面。
- 將(3)、滷汁、(1)、香料放入內鍋中，選擇「**精燉調理**」，加熱時間調至2小時，按[炊飯]。
- 煮好後繼續保溫1個小時。
- 裝盛至容器，並灑上蔥絲和香菜。

《要點》 • 香草請根據個人喜好添加。



696kcal/1人份

麵包發酵/麵包烘焙  
選單

### 蘋果肉桂卷

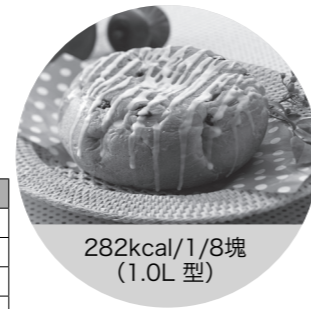
材料(1.0L 型：4人份/1.8L 型：6人份)

	【1.0L 型】	【1.8L 型】		【1.0L 型】	【1.8L 型】
• 肉桂糖	15g	30g	<b>&lt;麵團&gt;</b>		
• 葡萄乾	50g	75g	• 高筋麵粉	280g	420g
<b>&lt;糖霜&gt;</b>			• 乾酵母	3g	6g
• 糖粉	50g	75g	• 蛋液(M)	1/2個	1個
• 水	10g	15g	• 砂糖	35g	52.5g
<b>&lt;糖煮蘋果&gt;</b>			• 鹽	4g	6g
• 蘋果	1個	1又1/2個	• 無鹽奶油	40g	60g
• 砂糖	40g	60g	• 脫脂奶粉	6g	9g
• 無鹽奶油	10g	15g	• 水	160mL	240mL
• 檸檬汁	1/2小匙	1小匙			

\*1.8L 型僅限JPK-G/JPM-H。

#### 製作方法

- 蘋果削皮去核，切成銀杏葉形。
- 將(1)的蘋果放入耐熱容器中，灑上砂糖、無鹽奶油、檸檬汁後攪拌，包上保鮮膜放入600W微波爐中加熱3分鐘。
- 將麵團的材料放入調理盆中混合攪拌，放倒料理台上充分揉制直至表面柔滑。
- 放入內鍋中，使用「**麵包發酵**」讓其發酵40分鐘(1.8L 型為50分鐘)。
- 麵團膨脹至2倍後，分成6個(1.8L 型則分成8個)，將麵團搓圓，蓋上濕布放置10分鐘左右。
- 用擀麵杖輕輕按壓麵團並將其攤開，在整體均勻灑上肉桂糖，放上冷卻後的糖煮蘋果和葡萄乾，從跟前卷起，在卷完邊緣處用手指捏緊固定。
- 均勻放入內鍋中，使用「**麵包發酵**」讓其發酵40分鐘。
- 確認發酵狀態，使用「**麵包烘焙**」烘烤40分鐘(1.8L 型為55分鐘)。
- 用竹籤刺入麵團中，如果竹籤沒沾到麵團，則將麵團反轉後按[時]，追加加熱時間調至10分鐘，然後按下[炊飯]。
- 烘烤完成後，按下[取消]，並立即取出麵包。
- 在糖粉中加水，充分攪拌製作糖霜，麵包餘熱散去後，灑到麵包上。



282kcal/1/8塊  
(1.0L 型)

蛋糕  
選單

### 海綿蛋糕

材料(1個量)

	【1.0L 型】	【1.8L 型】
• 雞蛋(M)	4顆	5顆
• 砂糖(綿白糖)	120g	150g
• 低筋麵粉	120g	150g
• 無鹽奶油	40g	50g
• 無鹽奶油(塗內鍋用)	適量	適量
<b>&lt;裝飾用&gt;</b>		
• 鮮奶油(動物性)	200mL	250mL
• 細砂糖	24g	30g
• 草莓、藍莓	各適量	各適量

\*1.8L 型僅限JPK-G/JPM-H。

#### 製作方法

- 讓雞蛋恢復常溫，低筋麵粉過篩。預先融化無鹽奶油。
- 將雞蛋、砂糖放入調理盆中輕輕拌勻。
- 將(2)的調理盆放入40度的熱水中，將材料混合拌勻，直至看不見砂糖顆粒，拌勻後從熱水中取出。
- 使用手持式攪拌器的高速攪拌功能，將(3)打發。當(3)變白，拿起手持式攪拌器時材料大量殘留在攪拌器上並會慢慢滴落才算打發完成。最後再用低速攪拌功能攪打1分鐘左右，打出均勻的泡沫。
- 將(1)的低筋麵粉放入(4)，使用矽膠刮刀拌勻到看不到麵粉顆粒。再加入融化的無鹽奶油拌勻。
- 將(5)的麵團倒入塗過奶油的內鍋中，在柔軟的布上輕敲排出空氣，然後選擇「**蛋糕**」選單，烘烤35分鐘(1.8L 型為40分鐘)。
- 烤完後，將蛋糕體從內鍋中取出冷卻，用加入細砂糖打發後的鮮奶油和草莓、藍莓進行裝飾。

\*如果烘烤不足，請在保溫燈閃爍的狀態下，按下[時]，調整追加烘烤時間，然後按下[炊飯]，追加烘烤。

△注意 • 蛋糕製作完成後，請去除異味。(清洗方法→P.46)

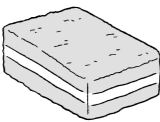


309kcal/1/8塊  
(1.0L 型)  
水果除外


# 清潔保養方法

- ◇ 本書中未記載的修理，請委託獲認可的服務代理商。
- ◇ 請務必拔下電源線插頭，等待主體、內鍋、內蓋、蒸氣孔蓋冷卻後再進行清潔保養。
- ◇ 使用後，為了保持鍋體乾淨，請務必在當天進行清潔保養。
- ◇ 烹調完成後或是製作麵包或蛋糕後，容易留下異味，因此請務必在當天內清洗，並去除異味。  
→P.46


準備的  
用具、  
清洗劑



軟海綿



軟布




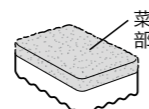
家庭中性廚房  
合成清洗劑  
(餐具用、廚具用)

**不可使用的工具**

- 尼龍刷、金屬鍋鏟等
- 海綿的菜瓜布面

請勿使用菜瓜布面進行清洗。可能導致內鍋的氟素塗層與內蓋的塗料脫落。

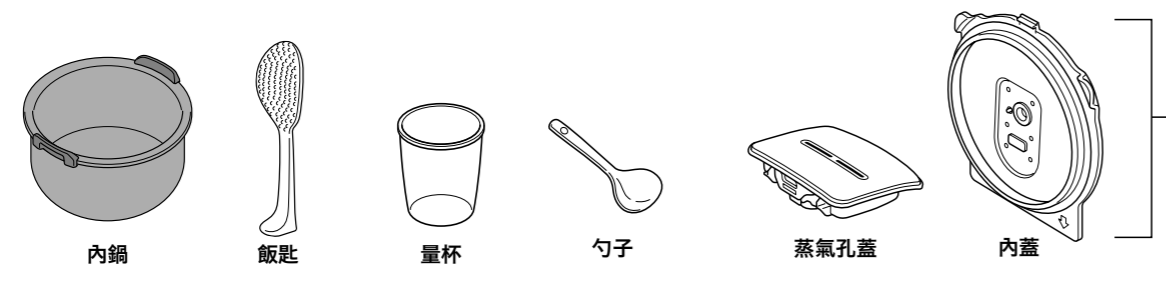
- 非中性清洗劑
- 稀釋劑類、去污粉、漂白劑
- 化學抹布
- 熱水
- 洗碗機、烘碗機
- 科技海綿

菜瓜布部分

## 使用後每次都需清洗的物品

1. 用海綿沾取加入冷水或溫水稀釋後的清潔劑，仔細沖洗乾淨。
2. 用乾布擦拭乾淨水分，並充分乾燥。



### 內蓋各部位的清潔保養

**內蓋 (表面)**

**安全閥**  
從內蓋表面用手輕輕按壓2~3次確認有無堵塞，並以流動水洗清內部。

**內蓋密封圈**  
直接在內蓋上清洗。如果拆卸下來，就無法再次安裝上。

**內蓋 (背面)**

**調壓孔**  
當黏有飯粒等時，請用流動水仔細沖洗乾淨。

**負壓墊圈**  
直接在內蓋上清洗。萬一脫落了，請注意方向進行安裝。→P.45


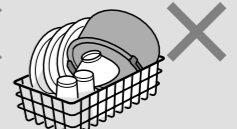
**調壓球**  
當黏有飯粒等時，請用流動水仔細沖洗乾淨。

**減壓孔**  
當黏有飯粒等時，請用流動水仔細沖洗乾淨。

### 注意

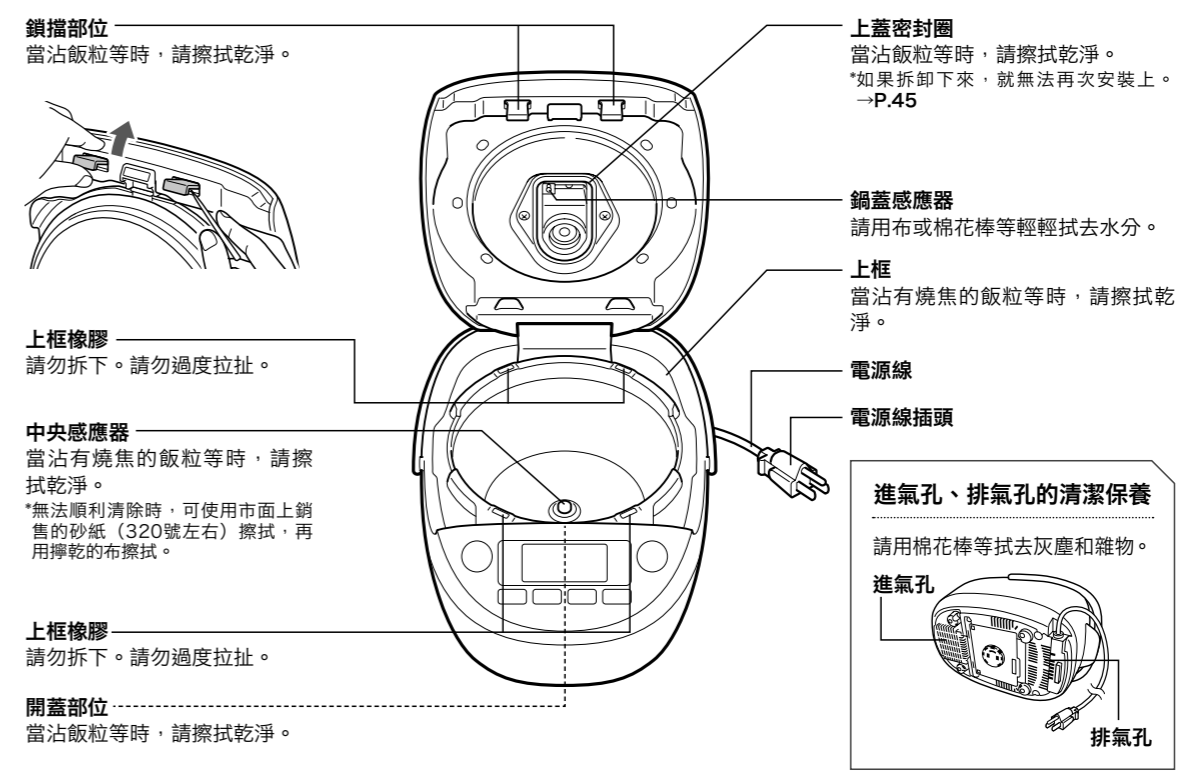
- 為了防止腐蝕或產生異味，請隨時保持內鍋及內蓋的清潔。
- 如果殘留清潔劑成分，會造成樹脂劣化或變色，因此請確實將清潔劑沖洗乾淨。(僅限可清洗的部件)
- 清洗蒸氣孔蓋和內蓋後，請立即用乾布拭去水分。如未確實擦乾水分，可能會留下水痕。
- 加入什穀雜糧混合煮後，請務必對蒸氣孔蓋和內蓋進行清潔保養。可能因堵塞鍋蓋無法打開等故障、內容物溢出或無法煮出美味可口的米飯。

- 請務必清除附著在內蓋上的飯粒等。否則可能導致鍋蓋無法閉合、煮飯過程中蒸氣洩漏、鍋蓋打開內容物噴出等，進而導致燙傷或受傷。
- 請勿將餐具類放入內鍋中，及把內鍋當作洗碗池使用。此外在晾乾內鍋時，請勿與餐具重疊放置。可能劃傷氟素塗層，或造成剝離。

## 每次使用後都要清潔保養的部位

主體 (外側、內側) 請用擰乾的布擦拭乾淨。  
電源線、電源線插頭請用乾布擦拭。



**鎖擋部位**  
當沾飯粒等時，請擦拭乾淨。

**上框橡膠**  
請勿拆下。請勿過度拉扯。

**中央感應器**  
當沾有燒焦的飯粒等時，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，再用擰乾的布擦拭。

**上框橡膠**  
請勿拆下。請勿過度拉扯。

**開蓋部位**  
當沾飯粒等時，請擦拭乾淨。

**上蓋密封圈**  
當沾飯粒等時，請擦拭乾淨。  
\*如果拆卸下來，就無法再次安裝上。  
→P.45

**鍋蓋感應器**  
請用布或棉花棒等輕輕拭去水分。

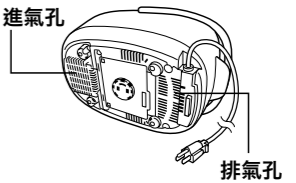
**上框**  
當沾有燒焦的飯粒等時，請擦拭乾淨。

**電源線**

**電源線插頭**

**進氣孔、排氣孔的清潔保養**

請用棉花棒等拭去灰塵和雜物。



進氣孔

排氣孔

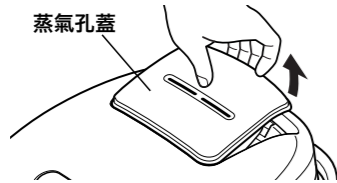
### 注意

- 主體內部嚴禁進水。可能導致觸電、漏電、主體變形、火災或故障。
- 當進氣孔、排氣孔有灰塵等附著時，請勿直接使用。可能導致主體內部溫度上升，進而引起故障或火災。

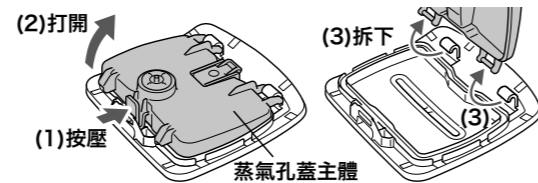
# 各部位的安裝/拆卸方法

## 蒸氣孔蓋拆卸

**1** 將手指伸進鍋蓋的凹洞處，往上提起。



**2** 如下圖所示拆下。



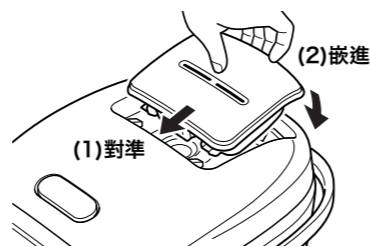
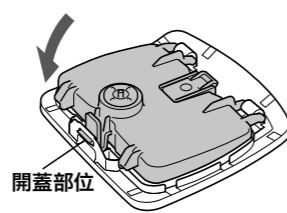
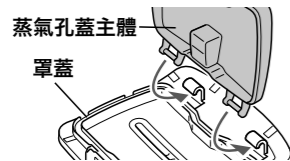
## 蒸氣孔蓋安裝

**1** 對準蒸氣孔蓋主體，卡在罩蓋上。

**2** 按壓直至卡榫嵌入開蓋部位上。

**3** 將蒸氣孔蓋從自己的方向切實嵌進主體。

◇如果未切實卡上，可能會導致脫落、蒸氣外洩等故障。



### △注意

蒸氣孔蓋要確實嵌緊。如果沒有切實嵌緊，可能導致無法煮出美味可口的米飯、溢出，引起燙傷。

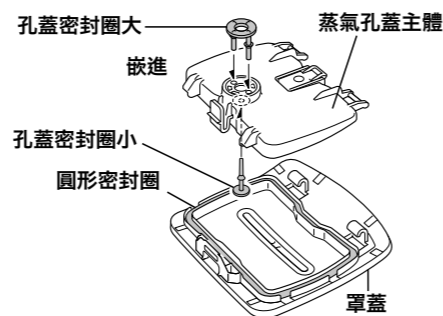


## 蒸氣孔蓋專用密封圈的安裝

蒸氣孔蓋專用密封圈類脫落時，請依圖示方式謹慎地確實嵌緊。

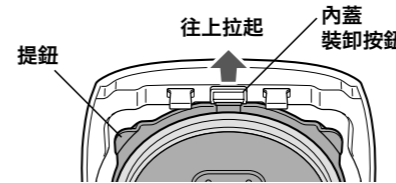
### △注意

- 請務必安裝好密封圈類再使用。如未安裝，可能會因蒸氣外漏而無法煮出美味可口的米飯。
- 密封圈類要確實嵌進。如果嵌入不到位，可能會導致脫落、蒸氣外洩等等故障。
- 請勿拆卸圓形密封圈。脫落時，請按照原樣牢固嵌入。（無法順利安裝時，可以在密封墊片沾少許水，即可容易嵌進）

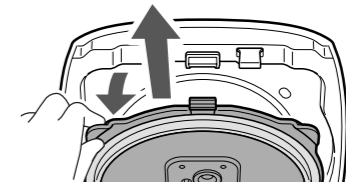


## 內蓋的拆卸

**1** 拉起內蓋裝卸按鈕。

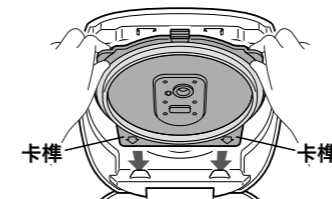


**2** 將內蓋向前拉下拆卸。

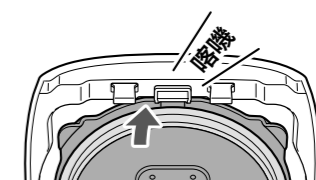


## 內蓋的安裝

**1** 請將內蓋左右卡榫牢牢嵌入凹槽內。

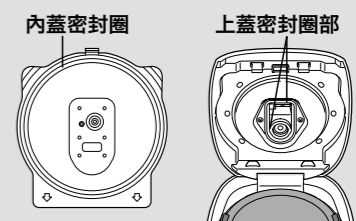


**2** 插到底，直到響起「喀噠」的聲響。



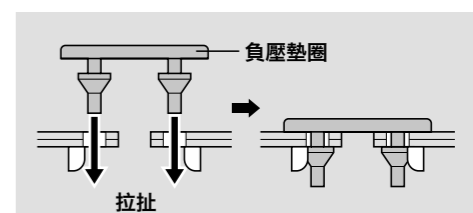
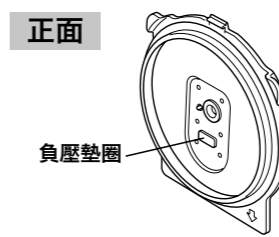
### △注意

- 請勿拉扯上蓋密封圈、內蓋密封圈。如果拆卸下來，就無法再次安裝上。
- 上蓋密封圈、內蓋密封圈脫落時，請洽詢原購買處。
- 上蓋密封圈部：請勿拆下密封圈。請勿用力按壓或過度拉扯。可能導致蒸氣外漏或鍋蓋無法打開等故障。



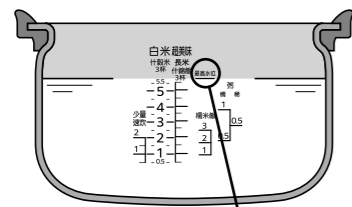
## 負壓墊圈的安裝

請務必按照安裝方向安裝負壓墊圈。可能會無法煮出美味可口的米飯。無法順利安裝時，可以在負壓墊圈沾少許水，即可輕易安裝。

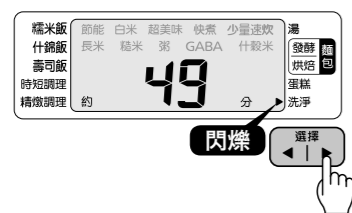


# 清洗方法

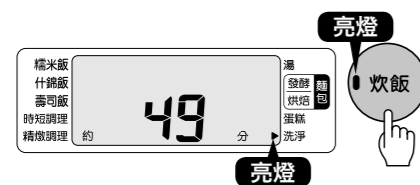
感覺有異味時、烹調後或是製作麵包和蛋糕後，請進行清洗。



「最高水位」線



閃爍



亮燈

亮燈

## 1 請在內鍋加水後，放進主體裡。

- ◇加水至「最高水位」線。
- ◇將內鍋放進主體，將電源線插頭插入插座。→P.19
- ◇希望清除異味時，可在清潔保養時，在水中加入檸檬酸（約20g）攪拌均勻，清除異味的效果會更佳。

## 2 按下 [選擇◀|▶]，選擇「洗淨」。

## 3 按下 [炊飯]。（開始清洗）

## 4 清洗結束後，「嗶-嗶-嗶-」連響8次提示音，▶和保溫燈閃爍。

- ◇按下 [取消]，將電源線插頭從插座上拔下。
- ◇待主體冷卻之後，倒掉內鍋的熱水，再進行清潔保養。→P.42

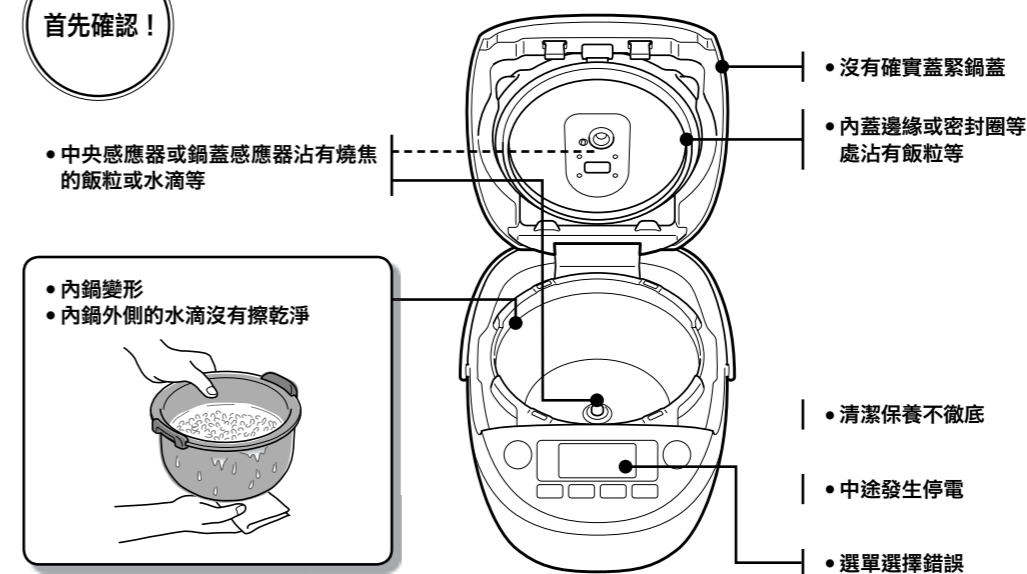
### △注意

- 清洗前、後，內鍋和主體會產生高溫，請多加注意。
- 如欲連續清洗時，請務必待主體冷卻之後再重新清洗。主體呈現高溫，可能會影響清洗效果。
- 有些異味可能無法徹底去除乾淨。如果無法徹底去除時，請洽詢原購買處。

# 覺得無法煮出美味可口的米飯時

無法煮出美味可口的米飯時，請調查以下事項。

### 首先確認！



## 煮飯的困惑事項

有下述情況時	米	水	煮飯
蒸氣洩漏	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 米量及配料量、什穀雜糧量錯誤</li> <li>• 煮飯時超過最大煮飯容量 →P.8~14・57</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 加水量錯誤 →P.8~14</li> </ul>	
溢出	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 米量及配料量、什穀雜糧量錯誤</li> <li>• 混合了很多碎米</li> <li>• 煮飯時超過最大煮飯容量 →P.8~14・57</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 加水量錯誤 →P.8~14</li> <li>• 未充分洗米</li> <li>• 洗完米後，將水瀝乾後閒置過久</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 混入配料或什穀雜糧一起煮</li> <li>• 未仔細攪勻調味料</li> </ul>
需要很長時間才能煮好	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 米量及配料量、什穀雜糧量錯誤</li> <li>• 煮飯時超過最大煮飯容量 →P.8~14・57</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 加水量錯誤 →P.8~14</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 連續煮飯→P.20</li> <li>• 停止保溫後立即煮飯 →P.20</li> </ul>
產生一層薄膜	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 米紙狀薄膜是澱粉融解乾燥後形成的，對人體無害。</li> </ul>		



### 煮飯的困惑事項

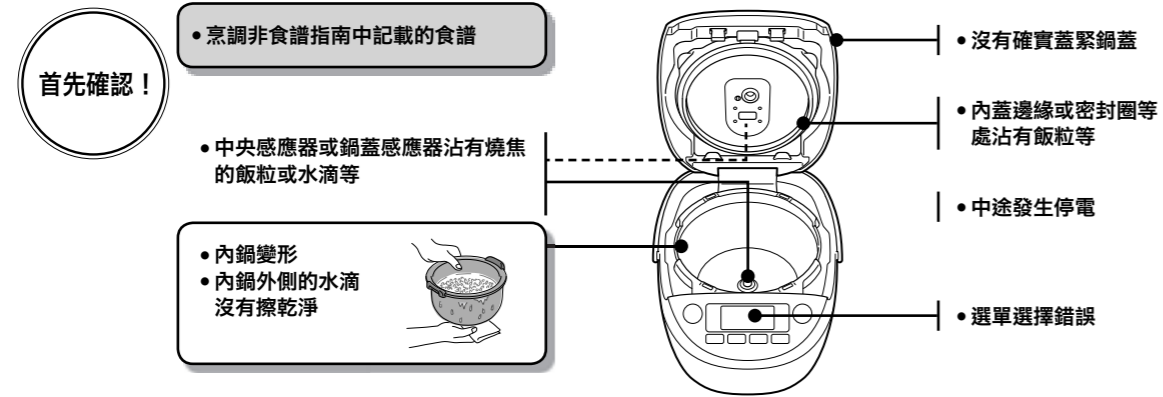
有下述情況時	米	水	煮飯
米飯黏內鍋	<ul style="list-style-type: none"> <li>太軟的米飯或黏度較高的米飯較容易黏內鍋。</li> </ul>		
有米糠味、異味		<ul style="list-style-type: none"> <li>未充分洗米</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>預約煮飯設定時間超過12小時以上</li> </ul>
太軟	<ul style="list-style-type: none"> <li>米量及配料量、什穀雜糧量錯誤</li> <li>混合了很多碎米</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>加水量錯誤 →P.8~14</li> <li>煮飯時使用鹼性水 (pH9以上)</li> <li>使用了溫熱水 (35度以上) 洗米或調整加水量</li> <li>洗完米後，長時間浸泡於水中</li> <li>洗完米後，將水瀝乾後閒置過久</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>使用了預約煮飯</li> <li>混入配料或什穀雜糧一起煮</li> <li>未仔細攪勻調味料</li> <li>煮好的米飯未充分翻動</li> <li>連續煮飯 →P.20</li> <li>停止保溫後立即煮飯 →P.20</li> </ul>
太硬	<ul style="list-style-type: none"> <li>米量及配料量、什穀雜糧量錯誤</li> <li>煮飯時超過最大煮飯容量 →P.8~14·57</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>加水量錯誤 →P.8~14</li> <li>煮飯時使用礦泉水等硬度較高的水</li> <li>使用了溫熱水 (35度以上) 洗米或調整加水量</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>混入配料或什穀雜糧一起煮</li> <li>未仔細攪勻調味料</li> <li>煮好的米飯未充分翻動</li> <li>連續煮飯 →P.20</li> <li>停止保溫後立即煮飯 →P.20</li> </ul>
出現鍋巴、焦底	<ul style="list-style-type: none"> <li>米量及配料量、什穀雜糧量錯誤</li> <li>煮飯時超過最大煮飯容量 →P.8~14·57</li> <li>混合了很多碎米</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>加水量錯誤 →P.8~14</li> <li>煮飯時使用鹼性水 (pH9以上)</li> <li>煮飯時使用礦泉水等硬度較高的水</li> <li>使用了溫熱水 (35度以上) 洗米或調整加水量</li> <li>未充分洗米</li> <li>洗完米後，長時間浸泡於水中</li> <li>洗完米後，將水瀝乾後閒置過久</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>使用了預約煮飯</li> <li>混入配料或什穀雜糧一起煮</li> <li>未仔細攪勻調味料</li> <li>內鍋底部或內框附有異物。</li> <li>以上類似鍋巴現象並非故障。</li> </ul>
半生熟	<ul style="list-style-type: none"> <li>米量及配料量、什穀雜糧量錯誤</li> <li>煮飯時超過最大煮飯容量 →P.8~14·57</li> <li>混合了很多碎米</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>加水量錯誤 →P.8~14</li> <li>使用了溫熱水 (35度以上) 洗米或調整加水量</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>混入配料或什穀雜糧一起煮</li> <li>未仔細攪勻調味料</li> <li>連續煮飯 →P.20</li> <li>停止保溫後立即煮飯 →P.20</li> <li>使用後，沒有取消保溫就直接按 [炊飯] 然後放置不管</li> </ul>

### 煮飯的困惑事項

有下述情況時	米	水	煮飯
保溫中的米飯有異味		<ul style="list-style-type: none"> <li>未充分洗米</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>對白米、免洗米以外的米類保溫</li> <li>添加冷飯</li> <li>飯匙放入鍋中一起保溫</li> <li>1.0L 型：1杯以下、1.8L 型：2杯以下的量進行保溫或再加熱 →P.22·23</li> <li>*1.8L 型僅限JPK-G/JPM-H。</li> <li>持續保溫24小時以上</li> <li>內鍋仍有米飯情況下取消保溫</li> <li>烹調或是製作麵包和蛋糕後，未去除異味</li> </ul>
保溫中的米飯變色			<ul style="list-style-type: none"> <li>煮好的米飯未充分翻動</li> <li>對白米、免洗米以外的米類保溫</li> <li>米飯堆成環狀保溫</li> <li>添加冷飯</li> <li>飯匙放入鍋中一起保溫</li> <li>1.0L 型：1杯以下、1.8L 型：2杯以下的量進行保溫或再加熱 →P.22·23</li> <li>*1.8L 型僅限JPK-G/JPM-H。</li> <li>持續保溫24小時以上</li> <li>反覆進行3次以上再加熱</li> </ul>
保溫中的米飯偏乾	<ul style="list-style-type: none"> <li>米量及配料量、什穀雜糧量錯誤</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>加水量錯誤 →P.8~14</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>煮好的米飯未充分翻動</li> <li>對白米、免洗米以外的米類保溫</li> <li>米飯堆成環狀保溫</li> <li>添加冷飯</li> <li>飯匙放入鍋中一起保溫</li> <li>1.0L 型：1杯以下、1.8L 型：2杯以下的量進行保溫或再加熱 →P.22·23</li> <li>*1.8L 型僅限JPK-G/JPM-H。</li> <li>持續保溫24小時以上</li> <li>反覆進行3次以上再加熱</li> </ul>
保溫中的米飯變黏	<ul style="list-style-type: none"> <li>米量及配料量、什穀雜糧量錯誤</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>加水量錯誤 →P.8~14</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>煮好的米飯未充分翻動</li> <li>對白米、免洗米以外的米類保溫</li> <li>米飯堆成環狀保溫</li> <li>添加冷飯</li> <li>飯匙放入鍋中一起保溫</li> <li>1.0L 型：1杯以下、1.8L 型：2杯以下的量進行保溫或再加熱 →P.22·23</li> <li>持續保溫24小時以上</li> <li>內鍋仍有米飯情況下取消保溫</li> <li>預約煮飯設定時間超過12小時以上</li> </ul>
再加熱後的米飯偏乾	<ul style="list-style-type: none"> <li>米量及配料量、什穀雜糧量錯誤</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>加水量錯誤 →P.8~14</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>反覆進行3次以上再加熱</li> <li>1.0L 型：1杯以下、1.8L 型：2杯以下的量進行保溫或再加熱 →P.22·23</li> <li>米飯才剛煮好，還很燙時，就進行再加熱</li> </ul>

# 覺得無法做出美味的菜餚、麵包、蛋糕時

無法做出美味的菜餚、麵包、蛋糕時，請調查以下事項。



## 烹調的困惑事項

有下述情況時	材料	時間
煮不透	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食材種類、份量錯誤</li> <li>• 加入的食材超過最大量標準</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 烹調時間過短</li> </ul>
溢出	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食材種類、份量錯誤</li> <li>• 加入的食材超過最大量標準</li> <li>• 加入的食材少於最小量標準</li> </ul>	
煮乾	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食材種類、份量錯誤</li> <li>• 加入的食材少於最小量標準</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 烹調時間過長</li> </ul>
焦底	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食材種類、份量錯誤</li> <li>• 加入的食材超過最大量標準</li> <li>• 加入的食材少於最小量標準</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 烹調時間過長</li> </ul>

## 發酵麵包時的困惑事項

有下述情況時	材料	時間
麵團不膨脹/膨脹體積不足	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食材種類、份量錯誤</li> <li>• 沒有充分揉合材料</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 發酵時間調整錯誤</li> <li>• 發酵不足*1</li> <li>• 將揉好的麵團放入冰箱等，沒有立即發酵（麵團的溫度低）</li> </ul>
麵團膨脹過度	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食材種類、份量錯誤</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 發酵時間調整錯誤</li> <li>• 發酵過度*2</li> </ul>
麵團表面發黏	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食材種類、份量錯誤</li> <li>• 沒有充分揉合材料</li> </ul>	

## 烘烤麵包時的困惑事項

有下述情況時	材料	時間
又小又硬	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食材種類、份量錯誤</li> <li>• 沒有充分揉合材料</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 發酵時間調整錯誤</li> <li>• 發酵不足*1</li> </ul>
粗糙、變乾	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食材種類、份量錯誤</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 發酵時間調整錯誤</li> <li>• 發酵過度*2</li> </ul>
中間發黏 (麵包未烤熟)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食材種類、份量錯誤</li> <li>• 沒有充分揉合材料</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 烘烤時間過短</li> </ul>
黏在內蓋上 (膨脹過度)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食材種類、份量錯誤</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 發酵過度*2</li> </ul>
烤焦	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食材種類、份量錯誤</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 烘烤時間過長</li> </ul>
烤不出焦痕	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食材種類、份量錯誤</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 烘烤時間過短</li> <li>• 只烤了一側</li> </ul>
味道不好聞	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 沒有充分揉合材料</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 發酵過度*2</li> </ul>
表面發皺	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食材種類、份量錯誤</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 麵包烤好後未立刻取出，繼續擺在內鍋保溫</li> </ul>
烘烤的顏色不均	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 請確認P.50的「首先確認！」內容</li> </ul>	
表面發黏	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食材種類、份量錯誤</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 麵包烤好後未立刻取出，繼續擺在內鍋保溫</li> </ul>

\*1...如果麵團溫度過低、食材的種類或分量錯誤，或是發酵時間過短，會導致發酵不足。  
\*2...如果麵團溫度過高、食材的種類或分量錯誤，或是發酵時間過長，會導致發酵過度。

## 烘烤蛋糕時的困惑事項

有下述情況時	材料	時間
烤不透	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食材種類、份量錯誤</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 烘烤時間過短</li> </ul>
溢出	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食材種類、份量錯誤</li> </ul>	
烤焦	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食材種類、份量錯誤</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 烘烤時間過長</li> </ul>
烘烤的顏色不均	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 請確認P.50的「首先確認！」內容</li> </ul>	
表面發黏		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 蛋糕烤好後未立刻取出，繼續擺在內鍋保溫</li> </ul>

# 認為可能故障時

◇在委託維修前請確認。



有下述情況時	請確認這裡	請這樣處理	參照頁面
<ul style="list-style-type: none"> <li>•無法煮飯</li> <li>•無法烹調</li> <li>•無法製作麵包</li> <li>•無法製作蛋糕</li> </ul>	是否已把電源線插頭確實插入插座？	將電源線插頭確實插入插座。	19 24 26 27 31 34
•不能在預約好的時刻煮好飯	→ 現在的時刻設置是否正確？	→ 請正確設置時刻。	→ 17
	→ 請確認P.47「需要很長時間才能煮好」的項目，採取相應處理。		→ 47
	→ 如果設定的時刻短於預約設定的標準時間，可能不會依照預約的時刻煮好飯。		→ 8~14
•無法進行預約煮飯/預約浸泡的設定	→ 顯示時間是否閃爍顯示「0:00」？	→ 請設置現在時刻。	→ 17
	→ 是否選擇了「快煮」「少量速炊」「什錦飯」「糯米飯」「時短調理」「精燉調理」「湯」「麵包發酵」「麵包烘焙」「蛋糕」「洗淨」？這些選單無法進行預約設定。		→ 25 26
•無法再加熱	→ 按【炊飯】後出現「嗶嗶」的提示音。	→ 米飯已經冷了。約55度以下的米飯，無法進行再加熱。	→ 23
	→ 保溫燈是否熄滅？	→ 按下【保溫】，確認保溫燈亮燈後，再次按下【炊飯】。	
	→ 是否選擇了「粥」「糙米粥」「精燉調理」「麵包發酵」「麵包烘焙」「蛋糕」「洗淨」？這些選單無法進行再加熱。		
•顯示螢幕起霧	→ 密封圈類或內鍋邊緣等處是否沾有燒焦的飯粒或米粒等？	→ 請清除乾淨。	→ 47
	→ 內鍋外側是否潮濕？	→ 請用乾布擦拭。	→ 50
	→ 有時會因為電子鍋主體內部與室溫的溫差，在液晶面板上發生結露現象。使用幾次後便會改善。如未改善時，請至原購買處委託維修。		→ -
•煮飯過程中、保溫期間與再加熱過程中有聲音發出	→ 「嗚嗚」聲是風扇轉動的聲音，並不屬於故障。		→ 16
	→ 「噠」與「啾啾啾...」聲是IH運作的聲音，並不屬於故障。		
	→ 發出「撲啞」與「啵啵啵」聲的同時，從蒸氣孔冒出大量蒸氣，這是沸騰的聲音，並不屬於故障。		
	→ 煮飯過程中發出「喀嚓喀嚓」聲，是進行壓力調整的聲音。並不屬於故障。		
	→ 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。	→ -

有下述情況時	請確認這裡	請這樣處理	參照頁面
•按下【炊飯】或【保溫】時，發出「嗶嗶」的提示音	→ 是否已放入好內鍋？	→ 請將內鍋放進主體。	→ 19
•剩餘時間一直顯示「○○分」不改變，或是顯示的時間突然改變	→ 受到煮飯條件和調整內容的設定變更的影響，剩餘時間的顯示可能會不更新，或是非逐漸更新而是突然變短或變長。這些都不屬於故障。		→ 20
	→ 是否在主體依然發燙時煮飯，例如連續煮飯或是中止保溫後立即煮飯等？	→ 請務必待主體冷卻之後再煮飯。	→ 20 47
•進行預約煮飯（浸泡）設定時，發出「嗶嗶」的提示音	→ 按下【定時】後，大約30秒內如果都沒有進行任何操作，就會發出聲音提醒，但仍可繼續進行預約設定。		→ 25 26
•主體內進水或掉入米粒	→ 可能會導致故障，請至原購買處委託維修。		→ -
•調整時刻時，即使按下【時】或【分】，也無法轉換成時刻設定模式	→ 煮飯（烹調）過程中、保溫期間、預約設定期間、預約煮飯/浸泡期間、再加熱期間、追加加熱期間及選中「粥」「時短調理」「精燉調理」「湯」「麵包發酵」「麵包烘焙」「蛋糕」期間，無法進行時刻調整。		→ 17
•保溫燈閃爍 •未進行保溫	→ 是否選擇了「麵包發酵」「麵包烘焙」「蛋糕」「洗淨」選單？	→ 「麵包發酵」「麵包烘焙」「蛋糕」「洗淨」無法進行保溫。若放置不管，麵包或蛋糕會發黏，因此請盡快食用。	→ 22 33 35
•顯示螢幕上有線狀黑色印漬	→ 顯示螢幕有時會因靜電出現印漬，並不屬於故障。	→ 如果在意，請用擰乾的抹布擦拭去除。可透過去除靜電減輕印漬現象。	→ 16
•烹調選單的保溫期間，閃爍顯示「6」	→ 烹調後是否持續保溫了6小時以上？如果超出6小時，會閃爍顯示「6」。（烹調後請勿持續保溫超過6小時。）		→ 28 29
•保溫期間按下【時】，閃爍顯示「24」	→ 是否持續保溫了24小時以上？保溫時間超過24小時以後，會閃爍顯示「24」提醒。		→ 22
•插入電源線插頭時，顯示螢幕處閃爍顯示「0:00」	→ 重新插上電源線插頭後，現在時刻、預約時刻或保溫經過時間的記憶是否消失？	→ 內建鋰電池耗盡。（仍可進行一般的煮飯）請至原購買處委託維修。	→ 16
	→ 同時按了【取消】和【定時】。	→ 請正確設定時刻。	→ 17
•鍋蓋無法蓋上，或在煮飯過程中鍋蓋打開	→ 上框、內蓋密封圈、鉤扣固定處附近是否有飯粒或米粒附著？	→ 請清除乾淨。	→ 43
•鍋蓋與主體之間有間隙	→ 蓋上鍋蓋時，由於結構原因，鍋蓋與主體之間會產生間隙，但只要煮飯、保溫過程中沒有出現蒸氣洩露，就不是異常。		→ -

## 認為可能故障時

有下述情況時	請確認這裡	請這樣處理	參照頁面
● 煮飯過程中，鍋蓋與主體的間隙變寬	→ 由於煮飯過程中會進行加壓，有時鍋蓋會浮起，造成鍋蓋與主體的間隙變寬，並不影響使用上的品質。	→ -	-
● 鍋蓋無法蓋上	→ 是否裝好內蓋？	→ 請裝好內蓋。	→ 45
	→ 是否在煮飯後，翻動好米飯後，沒有立刻蓋上鍋蓋？	→ 由於本產品是壓力式電子鍋，鍋蓋的密封性很高。有時可能會覺得不好蓋上，並不屬於故障。請慢慢地重新蓋好鍋蓋。	→ 19
● 上框殘留水	→ 剛煮好飯或保溫期間，有時上框會殘留水，並不屬於故障。存留於上框時，請用乾布擦拭。	→ -	-
	→ 內蓋是否有髒汙？ 內蓋有髒汙時，有時會殘留較多水。	→ 請用家庭中用中性廚房合成清洗劑仔細清洗內蓋。	→ 42 43 45
	→ 是否選擇了「節能」？ 選擇「節能」煮飯時，有時會殘留較多水。 如果介意時，建議選擇「白米」煮飯。	→ 8	8
● 按鍵無反應	→ 是否已把電源線插頭已插入插座？	→ 將電源線插頭切實插入插座。	→ 17·19 24·26 27·31 34
	→ 保溫燈是否亮燈？	→ 按下 [取消]，取消保溫後再進行操作。	→ 22
● 電源線插頭冒出火花	→ 插拔電源線插頭時，有時會冒出小火花，這是IH式產品特有的現象，並不屬於故障。	→ -	-
● 有樹脂等異味	→ 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。如果您在意這種現象，請參照「清洗方法（感覺有異味時、烹調後或是製作麵包和蛋糕後，請進行清洗）」的內容進行清潔保養。	→ 46	46
● 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，對使用品質方面不會造成障礙。	→ -	-
● 米飯煮不好 ● 顯示螢幕顯示「dE no」	→ 按下 [取消] 後，會顯示下圖所示字樣。 	→ 進入展示模式。請洽詢原購買處。	→ -

## 錯誤顯示與應對方法

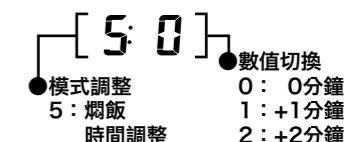
顯示	請這樣處理	參照頁面
● 顯示「E:02」，並發出「嗶嗶嗶嗶嗶...」音 	→ 若將主體放在地毯上，有時可能會因為進氣孔、排氣孔堵塞，而使得溫度上升，導致即使按下操作鍵也沒有反應。此外，若將主體放在室溫較高的地方，有時可能會因為溫度上升而出現相同症狀。如有此種情況，請按照以下步驟處理。 (1) 拔下電源線插頭。 (2) 移到不會堵塞進氣孔、排氣孔且室溫較低的地方。 (3) 重新將電源線插頭插入插座，並操作按鍵。 *進行上述處理後，按鍵仍無反應時，應為主體異常。請拔下電源線插頭後，至原購買處委託維修。	→ 4
● 顯示「E:11」 	→	-
● 顯示「E:02」、「E:11」以外的「E」開頭的代碼	→ 可能是故障。請拔下電源線插頭後，洽詢原購買處。	→ -

### 關於樹脂部件

受熱或接觸到蒸氣的樹脂部件，可能因長期使用出現老化、損壞。請洽詢原購買處。

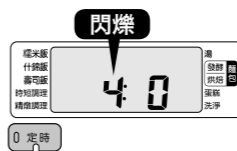
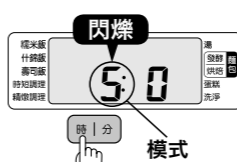
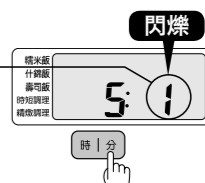
## 燜飯時間的調整方法（「少量速炊」選單）

\*在把電源線插頭插入插座的狀態下，分別在30秒以內完成以下的步驟①~⑦。  
如果超過30秒未進行任何操作時，會恢復至現在時刻顯示，無法進行設定。如果想再次設定，請從頭開始重新進行設定。  
\*煮飯（烹調）過程中、保溫期間、預約設定期間、預約煮飯/浸泡期間、再加熱過程中與追加加熱過程中，無法變更設定。  
\*若想在途中停止調整，請按 [取消]。



### 想要調整燜飯時間時

選擇「少量速炊」選單煮飯時，如果想要調整燜飯時間，請按以下步驟調整時間。

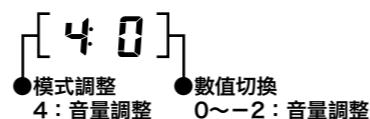
- 1 按下 [選擇◀|▶]，選擇「白米」。
- 2 長按 [定時] 約3秒以上。  

- 3 按下 [時]，將模式設為[5]。  

- 4 按下 [炊飯]。
- 5 按下 [時] 或 [分] 調整時間。  
  
燜飯時間調整  
0: 0分 (初始設定)  
1: +1分鐘  
2: +2分鐘
- 6 按下 [炊飯]。
- 7 長按 [定時] 約3秒以上，便會完成設定，並恢復至現在時刻顯示。

## 音量調整方法

\*在把電源線插頭插入插座的狀態下，分別在30秒以內完成以下的步驟①~⑦。如果超過30秒未進行任何操作時，會恢復至現在時刻顯示，無法進行設定。如果想再次設定，請從頭開始重新進行設定。

\*煮飯（烹調）過程中、保溫期間、預約設定期間、預約煮飯/浸泡期間、再加熱過程中與追加加熱過程中，無法變更設定。

\*若想在途中停止調整，請按 [取消]。

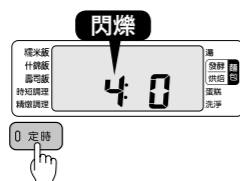


### 想要調整音量（按鍵操作音、提示音）時

如果介意按鍵操作音、提示音的音量，請依照以下步驟調整音量。

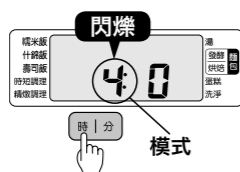
1 按下 [選擇◀|▶]，選擇「白米」。

2 長按 [定時] 約3秒以上。



3 請確認處於模式[4]狀態。

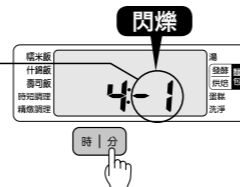
◇如果處於模式[5]狀態，請按 [時] 或 [分]，切換至模式[4]。



4 按下 [炊飯]。

5 按下 [時] 或 [分] 調整音量。

音量調整  
0: 大 (初始設定)  
-1: 中  
-2: 小



6 按下 [炊飯]。

7 長按 [定時] 約3秒以上，便會完成設定，並恢復至現在時刻顯示。

## 規格

尺寸	1.0L (5.5杯) 型	1.8L (10杯) 型*2		
額定電壓及額定頻率	110V~/60Hz			
額定消耗電功率 (W)	1100	1210		
煮飯容量 (L)	白米	0.09~1.0 (0.5~5.5杯)	0.36~1.8 (2~10杯)	
	超美味	0.09~1.0 (0.5~5.5杯)	0.36~1.8 (2~10杯)	
	節能	0.09~1.0 (0.5~5.5杯)	0.36~1.8 (2~10杯)	
	壽司飯	0.09~1.0 (0.5~5.5杯)	0.36~1.8 (2~10杯)	
	快煮	0.09~1.0 (0.5~5.5杯)	0.36~1.8 (2~10杯)	
	少量速炊	0.09~0.36 (0.5~2杯)	0.36~0.54 (2~3杯)	
	長米	0.09~1.0 (0.5~5.5杯)	0.36~1.8 (2~10杯)	
	什穀米	0.09~0.54 (0.5~3杯)	0.36~1.08 (2~6杯)	
	什錦飯	0.09~0.54 (0.5~3杯)	0.36~1.08 (2~6杯)	
	糯米飯	0.18~0.54 (1~3杯)	0.36~0.9 (2~5杯)	
	粥	稠	0.09~0.18 (0.5~1杯)	0.09~0.36 (0.5~2杯)
		稀	0.09 (0.5杯)	0.09~0.27 (0.5~1.5杯)
	糙米粥	稠	0.09~0.18 (0.5~1杯)	0.09~0.36 (0.5~2杯)
稀		0.09 (0.5杯)	0.09~0.27 (0.5~1.5杯)	
糙米	0.18~0.63 (1~3.5杯)	0.36~1.08 (2~6杯)		
糙米GABA	0.18~0.63 (1~3.5杯)	0.36~1.08 (2~6杯)		
外形尺寸*1 (cm)	寬度	27.0	28.8	
	深度	38.0	40.7	
	高度	20.8	24.4	
主體重量*1 (kg)	5.4	6.6		
電源線長度*1 (m)	1.5			

\*1...數值為大致估算值。

\*2...1.8L 型僅限JPK-G/JPM-H。

- 時鐘有時會受室溫、使用方法的影響，每月發生約30秒~120秒的誤差。
- 1杯=約150g。

## 發生停電時

即使發生停電，待電力恢復後，各部功能仍可正常運作。

\*使用壓力煮飯時，內部壓力釋放後，會瞬間冒出大量蒸氣，請多加注意。

這種情況下發生停電時	待電力恢復後
預約煮飯/浸泡期間	定時器會繼續接著運作。 (如果長時間停電，且已過了設定時刻時，則會立即開始煮飯。)
煮飯（再加熱）過程中	會繼續煮飯（再加熱）。可能會影響煮出的米飯風味。
保溫期間	停電超過30分鐘時，則停止保溫。

## 消耗性零件與另售品的購買方法

- 密封圈類的部件屬於消耗品。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。當髒汙、異味或破損嚴重時，請洽詢原購買處。
- 內鍋的氟素塗層會隨著使用而逐漸損耗，有時會出現剝落。→P.7

