

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

購買年月日	年	月	日
購買處			



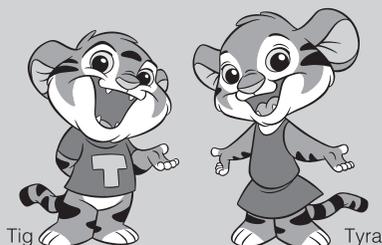
家庭用

**商品名稱：**  
**IH 炊飯電子鍋**

## 使用說明書

### 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 .....	7
	煮出美味可口米飯的秘訣 .....	8
3	煮飯前的準備 .....	9
4	煮飯方法 .....	10
	關於份量 .....	10
	煮飯所需的時間 .....	10
5	米飯煮好後 .....	11
6	預約煮飯方法 .....	12
7	關於保溫 .....	14
8	再次加熱的方法 .....	15
9	烹調(「調理・湯」選單) .....	16
10	蛋糕烘烤方法(「烘焙」選單) .....	18
11	清潔保養方法 .....	20
12	覺得煮好的米飯不美味時 .....	26
13	覺得烹調的料理或烘烤的蛋糕不美味時 .....	28
14	出現故障時 .....	29
	顯示 .....	30
	「少量速炊」燜飯時間的調整方法 .....	31
	音量調整方法 .....	32
	食譜指南 .....	33
	現在時間的調整方法 .....	38
	規格 .....	39
	關於鋰電池 .....	39
	發生停電時・器具用插頭脫落時 .....	39
	消耗性零件與另售品的購買方法 .....	39



©2003 TIGER CORPORATION

110V專用 (請勿使用交流110V以外的電源)

# 1 安全須知

使用前請詳閱並請務必遵守。

- 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 重傷是指失明、受傷、燙傷(高溫、低溫)、觸電、骨折或因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 財物損害是指波及房屋、電器家具及家畜、寵物等之損害。

## 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

-  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。如果與其他器具並用，多孔插座可能出現異常發熱、燒熔等現象，可能會導致起火。
-  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。
-  電源線插頭如積塵過多，請仔細清除乾淨。可能會導致火災。
-  電源線如果損壞，請向購買處購買專用電源線更換。可能會導致故障或意外。
-  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。否則可能導致觸電、短路、冒煙或起火。
-  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。否則可能導致觸電、短路或起火。
-  請勿用濕手插拔電源線插頭。可能會導致觸電或受傷。

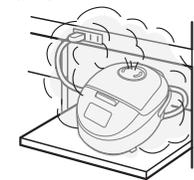
請勿用濕手觸碰本產品

-  煮飯過程中，請勿打開鍋蓋。可能會導致燙傷。
-  請勿將臉或者手去靠近蒸氣孔蓋或蒸氣孔。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
-  請勿讓兒童單獨使用本產品，也不要讓在幼兒可觸摸範圍內使用。可能會導致燙傷、觸電或受傷。
-  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。
-  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。
-  請勿用水浸泡或淋濕本產品。可能會導致短路或觸電。

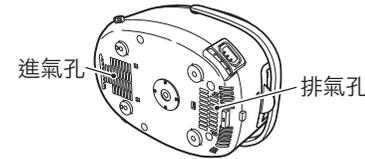
嚴禁將本產品浸入水或其他液體中

## 警告

-  嚴禁拆卸 不可改造。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。可能會導致火災、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。可能會導致火災、觸電或起火。在滑動式桌面上使用時，電源線插頭請勿在蒸氣影響範圍內使用。



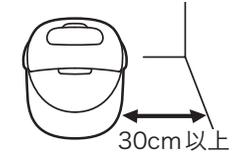
-  進氣孔、排氣孔或空隙間請勿插入異物，例如別針、鐵絲等金屬物體。可能會造成觸電或異常導致受傷。



-  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，牢固蓋好直到聽到“喀嚓”一聲聲響。否則可能導致蒸氣外洩、鍋蓋開啟而使得米飯、食材噴出，造成燙傷或受傷。
-  請勿舔舐器具用插頭。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。
-  請勿用於使用說明書記載用途以外的其他用途。否則可能導致蒸氣或米飯、食材噴出，造成燙傷或受傷。  
(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。
  - 使用烹調紙、鋁箔、保鮮膜做飯的烹調方法
  - 放入大量油的調理與炊煮
  - 如製作黑蒜頭...等。以免造成產品故障。

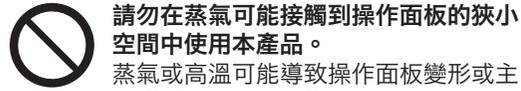
-  若產品任何表面破裂，關閉電器電源以避免電擊。
-  發生異常或故障時，請立即停止使用。如果繼續使用，可能導致火災、觸電或人身傷害。  
(異常、故障範例)
  - 使用時，電源線或電源線插頭異常發熱。
  - 電子鍋冒煙或出現焦味。
  - 電子鍋的某個部位出現破裂、鬆動或晃動。
  - 內鍋變形。
  - 出現其他異常或故障。請立即拔下電源線插頭，並洽詢原購買處進行檢查、維修。

-  請勿在不穩定場所、耐熱性差的桌子或墊子上面使用。可能導致火災，或傷到桌子、墊子。
-  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，因此請離牆壁或傢俱 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。



-  器具用插頭請勿附著金屬片與異物。否則可能導致觸電、短路或起火。
-  請勿使用本產品專用電源線以外的電源線。請勿將電源線使用在其他機器上。否則可能導致故障或起火。
-  請勿在內鍋外部和本體中央感應器間放入異物，以免引發火災或產品故障。

## ⚠ 注意



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。  
放在滑動式桌面上使用時，請拉出滑動式桌面，避免蒸氣接觸到操作面板。



請勿在承重強度不足的滑動桌上使用本產品。  
否則產品可能掉落導致受傷、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。  
否則可能導致觸電、漏電或主體變形，甚至引發火災或產品故障。



請勿使用非專用內鍋。  
可能導致過熱或異常情況。



請勿在內蓋卡榫折斷的狀態下使用。  
以免蒸氣外漏或米湯溢出，導致受傷或燙傷。可能會無法煮出美味可口的米飯。



請勿空燒。  
可能導致故障、過熱或異常情況。



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本產品。  
以免因鋁材發熱而導致冒煙或起火。



請勿在會堵塞進、排氣孔或者室溫較高的場所使用。  
請勿放在地毯或塑膠袋等上面。  
可能會導致觸電、漏電、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。



打開鍋蓋時請注意蒸氣。  
可能會導致燙傷。

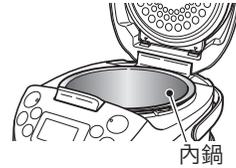


使用時或使用後請勿觸碰高溫表面。  
可能會導致燙傷。

請勿觸摸或接觸



使用中或使用後觸摸內鍋時，要使用隔熱手套，請勿用手直接觸摸。  
內鍋處於高溫狀態，會造成燙傷。

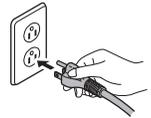


不使用時，將電源線插頭從插座上拔下。  
可能導致受傷、燙傷，或因電源線材劣化而導致觸電、漏電或火災。

拔下電源插頭



取下電源線時請務必握緊插頭。  
可能會導致觸電或短路，進而導致起火。



禁止同時使用多孔插座。  
可能會導致火災。



請小心對待本產品。  
掉落或強大撞擊，可能導致傷害或故障。



由於會產生磁力線，因此請勿靠近會受磁力影響的物體。  
可能會造成電視、收音機出現雜音。可能會造成金融卡、捷運悠遊卡、卡匣式錄音帶、錄影帶等消磁。



使用醫療用心律調節器者，要使用本產品時，請向專業醫生諮詢再使用。  
本產品運作時，可能會對心電調節器造成影響。



電器不得藉由外接計時器或分離遙控系統操作。

## ⚠ 注意



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。  
請確認P.20~25記載的內容再進行清潔保養。



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。



請勿在煮飯過程中移動電子鍋。  
可能導致燙傷或米湯溢出。



搬運本產品時，請勿觸摸開蓋按鍵。  
可能因鍋蓋打開，導致受傷或燙傷。

請勿觸摸或接觸



搬運本產品時，請勿握住上蓋移動。  
可能會導致燙傷或受傷。務必手持提把移動。



本產品具調理功能，請勿過度使用容易出現泡沫或容易膨脹的食材。以避免食材溢出導致事故的發生或產品故障。  
(如：黃豆、黑豆、白木耳..等，容易產生泡沫、溢出的食材。)

### ■ 延長產品使用壽命的注意事項

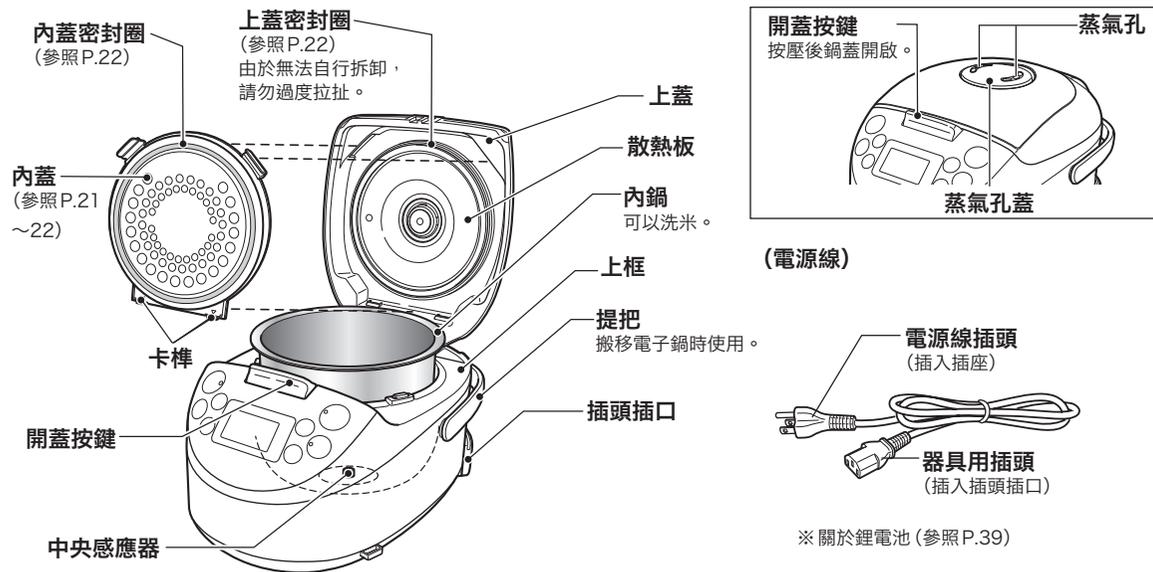
- 請清除本產品上所附著之燒焦飯粒、米粒等。  
否則可能導致蒸氣外洩、米湯溢出、發生故障或無法煮出美味米飯等。
- 煮飯過程中，請勿用布等覆蓋電子鍋。  
否則可能導致主體或鍋蓋變形或變色。
- 冷飯請勿再加熱(保溫)。  
以避免異味產生。
- 為了維持本產品的功能與性能，產品中設有專用孔洞，但偶爾會有昆蟲等進入該孔洞內，使產品發生故障。使用市面上銷售的防蟲產品等請小心。另外，如果因昆蟲等爬入而造成產品故障，需自費維修。請洽詢原購買處。
- 內鍋的氟素塗層隨著使用會逐漸損耗，有時會出現剝落，但對人體無害，也不影響煮飯或保溫性能。如果您介意出現以上情況或者出現了變形、腐蝕時，您可以重新購買。請洽詢原購買處。
- 請勿使用鹼性離子水烹煮米飯，否則可能會造成米飯發黃、發黏現象。



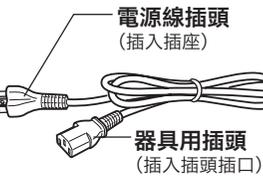
- 內鍋的氟素塗層出現膨脹或剝落會導致變形，因此請務必遵守下列使用方法。
  - 請勿將內鍋直接放置於瓦斯爐上加熱，或在電磁爐、微波爐等器具中使用。
  - 請勿將內鍋提把放在靠近火源等高溫場所附近。以免造成燙傷或提把損壞。
  - 請勿將白米(免洗米)以外的米飯(什錦飯等)進行保溫。
  - 請勿在內鍋中使用醋。
  - 請勿使用隨附或木製品以外的飯匙。
  - 請勿使用金屬製的勺子、湯匙、打蛋器等堅硬物體。
  - 請勿在內鍋上放上篩子等。
  - 請勿在內鍋中放入餐具等堅硬物體。
  - 請勿使用金屬鏟或菜瓜布等堅硬物體進行清潔保養。
  - 請勿放入洗碗機或烘碗機等產品清洗。
- 調理、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。
- 糙米因外殼尖硬，炊煮時建議先浸泡2~3小時再進行烹煮。可降低內鍋損耗，延長使用年限。

# 2 各部名稱及用途

開箱後，請先確認以下內容。

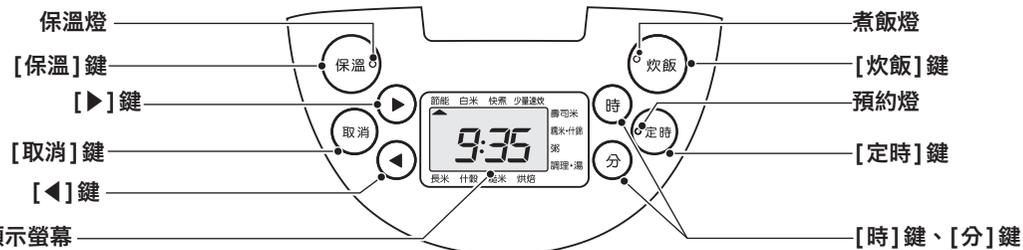


(電源線)



※關於鋰電池(參照P.39)

(操作面板)



[炊飯] 鍵與 [保溫] 鍵中央的凸出部分 (●) 是為視障者而設計的。  
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。

## ■ 確認附件

(飯匙)



飯匙可以插入主體側面。



(量杯)

約 1 杯 (約 0.18L)  
1 杯米約為 150g。



## ■ 第一次使用

內鍋、內蓋、蒸氣孔蓋與附件請清洗後再使用。(參照 P.20~25)

## ■ 關於聲響

煮飯、蒸煮、再次加熱過程中及保溫期間發出的下列聲音並不屬於異常。

- 「嗚嗚」聲 (風扇轉動的聲音)
- 「噠」或「啾哩哩啾…」聲 (IH 運行的聲音)

## ■ 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.38)

## ■ 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。

## 從選單可選的功能與特點

選單	保溫	預約選擇	特點
節能	○	○	炊煮白米時選擇。與「白米」選單相比，雖然口感稍硬，但可用更少的耗電量 (大約削減 5~13% 的電量) 煮出美味可口的米飯。
白米	○	○	炊煮短粒米時選擇。(標準的煮飯方法。)
快煮	○	—	快速炊煮白米時選擇。煮飯時間較「白米」短，因此煮出的米飯口感會略硬。
少量速炊	○	—	想要比「快煮」更快炊煮少量白米時選擇。煮飯時間較「白米」短，因此煮出的米飯口感會略硬。 煮飯容量：0.5~1 杯
壽司米	○	○	炊煮壽司飯時選擇。煮好的飯黏性低且較硬。
糯米·什錦	△	—	炊煮什錦飯或糯米飯時選擇。
粥	△	○	炊煮粥時選擇。
長米	○	○	炊煮長粒米時選擇。
什穀	△	○	什穀雜糧 (麥子、小米、稗米、黑米與紅米等) 加入白米中一起炊煮時選擇。
糙米	△	○	炊煮糙米時選擇。

○: 可選擇    —: 不可選擇    △: 雖然會自動保溫，但可能有損米飯的美味，因此請勿保溫。  
煮飯容量請參照 P.39。

\* 選擇「節能」煮飯時，有時內蓋會殘留較多水珠。

## 關於鍋巴

- \* 炊煮免洗米時，鍋巴可能會比較焦。如果很在意鍋巴的焦度，請更換 1~2 次水，清洗後再炊煮。
- \* 使用「糯米·什錦」「什穀」「糙米」，炊煮發芽糙米、胚芽米、精米時，鍋巴可能會比較焦。

## 關於浸泡 (吸水)

- \* 各選單的煮飯時間內包含吸水過程 (「快煮」「少量速炊」除外)，因此在炊煮前就算沒有將米泡水，也能立刻炊煮。
- \* 「快煮」「少量速炊」選單不包含吸水過程，會立即開始炊煮，因此煮飯時間會變短。

## 關於保溫

「粥」長時間保溫時，會變成漿糊狀。因此請盡快食用。

## 關於預約煮飯

設定預約煮飯後，可以按照就餐的時間煮好米飯。(參照 P.12)

## 關於少量速炊

用於快速炊煮少量白米的選單。由於煮飯時間較短，因此煮出的米飯會略硬。  
煮飯容量：1 杯以下  
※ 煮好的米飯過硬時，可藉由調整燜飯時間來調整硬度。(參照 P.31)

## 煮出美味可口米飯的秘訣



煮飯前的準備請參照P.9，  
煮飯方法請參照P.10~13。

### 選擇優良好米與保存地方

- 請選擇碾米日較近，顆粒飽滿有光澤的米。
- 請保存在通風良好、陰暗涼爽處。

### 使用隨附的量杯正確量米

- 量杯平口盛滿一杯約為0.18L。
- 免洗米也請使用隨附的量杯量米。

### 迅速洗米

將量好的米倒進內鍋，加進足夠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。

### 炊煮發芽糙米、胚芽米與精米時

請選擇「什穀」選單。

### 炊煮免洗米時

- 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。(僅從上面倒水，米會無法充分吸水，而影響煮出的米飯風味。)
- 若加入的水出現白色渾濁，建議更換1到2次的水。(雖然水變白是因為澱粉質，而非米糠造成，但直接炊煮可能導致焦底、米湯溢出或影響煮出的米飯風味。)

### 加入配料煮飯時

一杯米的配料請控制在約70g以下。仔細攪勻調味料，將配料放到米上。加入配料煮飯時，請務必遵守最大煮飯量(下表)。

可加入配料煮飯的選單	最大煮飯量
糯米·什錦	2杯
糙米	1杯
粥·稠	0.5杯

- 煮飯過程中，請勿打開鍋蓋加入配料。
- 請先加減好水量後，再加入配料。若加入配料後再加減水量，煮出的飯可能會偏硬。
- 以下情況可能會影響風味或造成焦底等。
  - 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
  - 配料混在一起時
- 在「粥」裡加入配料時，加入配料後的水位請勿過「粥」最上方的水量刻度。

### 水量的標準

以內鍋的水量刻度為標準。根據米的種類或個人喜好加減水量。如果要加減水量時，加減幅度請避免超過標準水量刻度的三分之一。可能導致溢出等。

### ● 加減水量的標準表

選單	加減水量(對照內鍋的水量刻度線)
節能	「節能」的水量刻度。
白米	「白米」的水量刻度。
快煮	「白米」的水量刻度。
少量速炊	「少量速炊」的水量刻度。
壽司米	「壽司米」的水量刻度。
糯米	糯米與粳米加在一起炊煮時，加減水量介在「白米」與「糯米」的水量刻度之間。炊煮糯米時，為「糯米」的水量刻度。
什錦	「白米」的水量刻度。
粥	煮較稠的粥品時為「粥·稠」的水量刻度。煮較稀的粥品時為「粥·稀」的水量刻度。
長米	「長米」的水量刻度。
什穀	以「白米」的水量刻度為標準，再按照個人喜好調整。
糙米	「糙米」的水量刻度。

- 免洗米請以「白米」的水量刻度為標準，再稍微多加一點水(水量刻度線沒入水面的程度)。
- 發芽糙米、胚芽米、精米、燕麥飯與什穀米均以「白米」的水量刻度為標準水量。
- 有些市面上銷售的大麥、什穀雜糧與發芽糙米袋子上會記載水量，此時可根據該內容及個人喜好加減水量。

### 炊煮糯米飯時

洗完米後，鋪平糯米，使米低於水面再炊煮。

### 什穀雜糧加入白米中一起炊煮時

- 請選擇「白米」選單進行炊煮。
- 請將什穀雜糧的量控制在白米的2成之內。
- 請將什穀雜糧鋪在白米上進行炊煮。如果混在一起，可能會影響煮出的米飯風味。
- 苜荬籽等特別小顆粒什穀雜糧很容易噴出，可能會附著在內蓋上。

### 什穀雜糧加入糙米中一起炊煮時

- 請務必選擇「糙米」選單。
- 糙米與什穀雜糧的合計量最多為2杯。

### 糙米加入白米炊煮時

- 糙米比白米多時，請選擇「糙米」選單炊煮。
- 糙米與白米等量時，或糙米比白米少時，請選擇「白米」選單炊煮。(此時，請先將糙米放入水中浸泡1~2小時，使其充分吸水後，再進行炊煮。)

### 炊煮長粒米時

- 炊煮長粒米時，請選擇「長米」選單。另外，用長粒米炊煮什錦飯時，請選擇「糯米·什錦」選單。如果選擇其他選單，可能無法煮出美味可口的米飯。

# 3 煮飯前的準備

## 1 量米

請務必使用隨附的量杯進行計量。  
隨附的量杯平口盛滿一杯約為0.18L。

### Tips

- 免洗米也可以用隨附的量杯進行計量。

〈正確的測量範例〉      〈錯誤的測量範例〉



### Note

- 請勿超過規定煮飯量標準(請參照P.39的規格表)煮飯。可能會無法煮出美味可口的米飯。加入配料煮飯時，請參照P.8。

## 2 洗米(可用內鍋洗米)

炊煮免洗米時，請參照P.8。

### Note

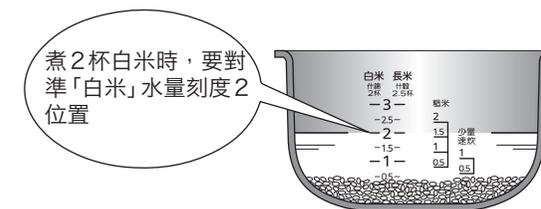
- 洗米或加減水量時，請勿使用溫熱水(約35度以上)。可能會無法煮出美味可口的米飯。

## 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。

### Tips

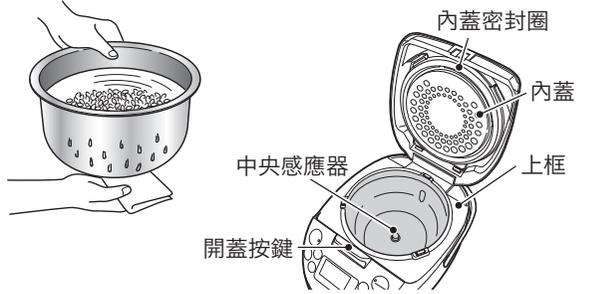
- 確認米的種類、選單後，根據喜好加減水量。(參照P.8的水量標準表)



## 4 擦拭乾淨水滴、米粒等

〈內鍋外側與邊緣〉

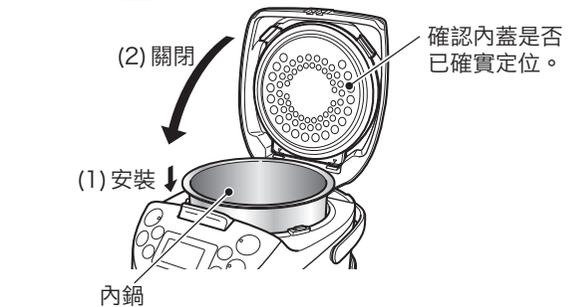
〈主體內側〉



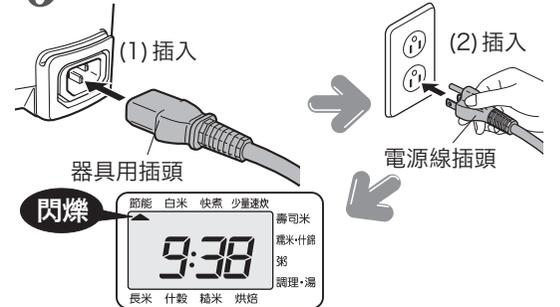
### Note

- 附著在上框、開蓋按鈕附近的飯粒、米粒等，請務必擦拭乾淨。如果鍋蓋沒有確實關上密合，可能會導致煮飯過程中蒸氣外洩，鍋蓋打開，米飯、食材溢出，造成燙傷或受傷。

## 5 將內鍋放進主體，用雙手確實關上鍋蓋。



## 6 連接電源線



### Note

- 保溫燈亮燈時，請按下[取消]鍵使其熄滅。

### ■ 關於聲響

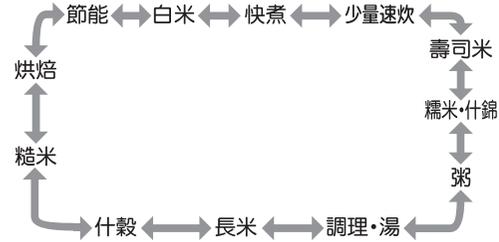
- 在未安裝內鍋的狀態下按[炊飯]鍵時，或者按[保溫]鍵時，會透過「嗶—嗶嗶」的聲音發出提示。
- 如果介意聲響時，可以調整音量。(參照P.32)

# 4 煮飯方法

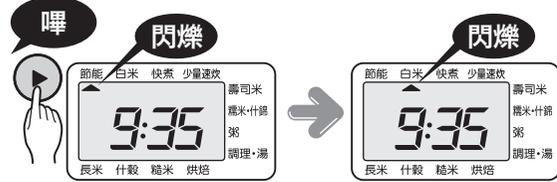
※出廠時的炊飯選單設定為「節能」模式。目的為節能省電。如果想要炊煮美味口感米飯，炊飯選單請設定為「白米」模式。

## 1 按下[◀]或[▶]鍵，選擇想要煮飯的選單。

每按一下，便會依序切換選單。(參照下圖)



### ■炊煮白米時(將▲移到「白米」的下方)



- 如果已經選擇了想要煮飯的選單，就無須再次選擇選單。
- 在選單選擇中按下[取消]鍵，便會切換至「節能」。

### Note

- 由於「快煮」「少量速炊」的煮飯時間較「白米」短，因此煮出的米飯會略硬。

## 關於份量

配料或什穀雜糧的分量請參照P.8。

## 煮飯所需的時間

節能	白米	快煮	少量速炊	壽司米
24~43分鐘	61~72分鐘	20~39分鐘	17~23分鐘	44~55分鐘
糯米·什錦	長米	什穀	糙米	
36~52分鐘	23~41分鐘	52~62分鐘	73~91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容量、米的種類、配料種類及份量、室溫、水溫、水量、電壓、使用預約定時等情況有些許差異。

# 5 米飯煮好後

## 切換為「爛飯」時...

顯示螢幕會以分鐘為單位，顯示到爛好飯為止的剩餘時間。

- 選單不同，爛飯時間也不同。



## 煮好飯後會自動開始保溫。

保溫時保溫燈亮燈。



- 「粥」中添加食材，煮飯時間不足時，請在保溫燈亮燈的狀態下，按[時]鍵·[分]鍵，調整追加煮飯時間後，再按[炊飯]鍵。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，請先攪拌均勻，再按[炊飯]鍵。
- 「粥」長時間保溫的話會變成糝糊狀，請盡快食用。

## 1 攪拌米飯

煮好後，請立刻將米飯攪拌均勻。

- 由於內鍋形狀的特性，米飯中央有時會稍微呈現凹陷。
- 請戴著隔熱手套等，按住內鍋進行翻動。



### Note

- 如果在剛煮好飯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。部分選單可能會殘留較多水珠。

## 電子鍋使用完畢後...

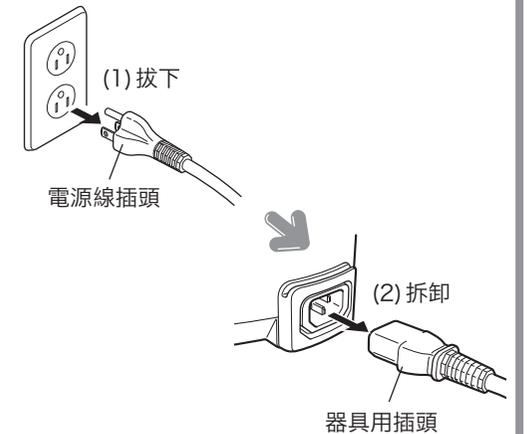
### 1 務必按下[取消]鍵



### Note

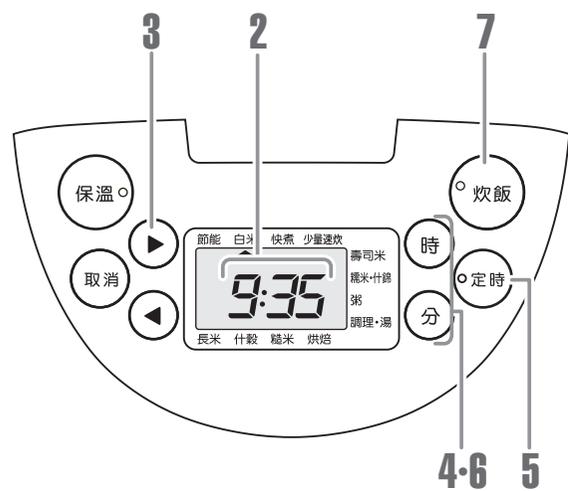
- 若不取消保溫就拔出電源線插頭，下次使用時保溫燈會亮燈，無法煮飯。

### 2 拔下電源線插頭後，再拔下器具用插頭。



### 3 清潔保養(參照P.20~25)

# 6 預約煮飯方法



## 關於預約煮飯 (1・2)

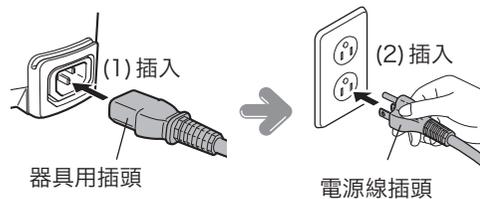
可以按照就餐的時間煮好米飯。

- 選擇「1」或「2」後預約時刻，便可在預約的時刻煮好米飯。
- 只要設定過時間就會直接記憶，按照「1」「2」這兩個時刻設定。
- 事先在2段時刻分別設定好常用的時刻，將會方便又省事。

## Note

- 例如，如果「1」設為 13:30，則米飯會在 13 點 30 分煮好。

## 1 連接電源線



## 2 確認現在時間

- 現在時間的調整方法請參照 P.38。

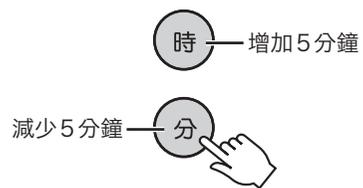


## 3 按下[◀]或[▶]鍵，選擇想要煮飯的選單 → P.10



## 4 選擇「粥」時，請按[時]鍵或[分]鍵調整煮飯時間。

- 每按一次[時]鍵會增加5分鐘，每按一次[分]鍵會減少5分鐘。
- 可在40~90分鐘範圍內以5分鐘為單位進行設定。



## 5 按下[定時]鍵，選擇「1」或「2」。

每按一次，即會依「1」→「2」的順序切換。



- 由於會顯示上次設定之預約時刻，因此如要預約同一時間煮飯，則無需再次調整時間。

## Note

- 在下列情況下無法設定預約煮飯。
  - 「快煮」「少量速炊」「糯米・什錦」「調理・湯」「烘焙」時。
  - 顯示螢幕的時間閃爍顯示「0:00」時。
  - 未安裝內鍋時。
- 設定的預約時間較久時，可能會出現較焦的鍋巴。如果介意鍋巴的顏色，請將米或大麥等仔細洗淨。

## 各個選單預約煮飯的標準時間

選單	預約煮飯的標準時間
節能	45分鐘以上
白米	1小時15分鐘以上
壽司米	1小時鐘以上
粥	烹調時間+1分鐘以上
長米	45分鐘以上
什穀	1小時5分鐘以上
糙米	1小時35分鐘以上

- 如果煮飯預約的設定時間短於標準時間(如上表)，則會按照一般炊煮行程的時間，立即開始炊煮。

## ■ 關於聲響

- 按下[定時]鍵後，如果30秒之間未進行任何操作，將會發出「嗶嗶」的提示音。
- 在無法預約煮飯的狀態下設定時，按下[定時]鍵後，如果在沒有內鍋的狀態下按下[炊飯]鍵，則會發出「嗶嗶」的提示音。
- 如果介意聲響時，可以調整音量。(參照 P.32)

## 6 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。

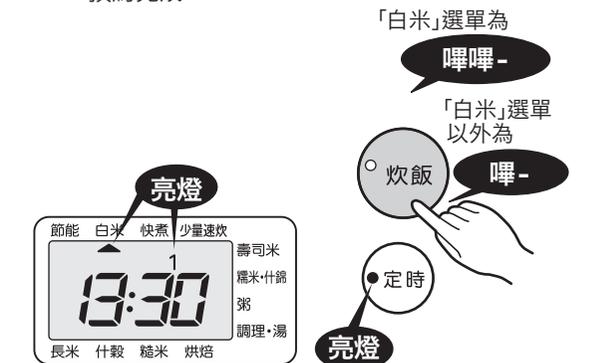


- [時]鍵為1小時單位，[分]鍵為10分鐘單位，可透過以上調整時間。
- 持續按壓，可快速變換時間。

## Note

- 預約煮飯的設定時間請控制在12小時以內，以免食物腐壞。
- 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。

## 7 按一次[炊飯]鍵預約完成。



- 預約設定錯誤時，請按下[取消]鍵後，再從 P.12 的3開始重新設定。

# 7 關於保溫

保持白米的光澤美味。  
煮飯結束後會自動切換為保溫。

## ■ 停止保溫時 按下[取消]鍵 保溫燈熄滅

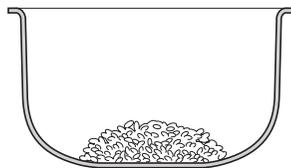


## ■ 需再次保溫時 按下[保溫]鍵 保溫燈亮燈



## ■ 保溫少量米飯時

將米飯集中到內鍋中央保溫，並請儘快食用。



## ■ 關於保溫經過時間的顯示

按住[時]鍵的期間，保溫經過時間將以1小時為單位顯示，最多顯示24小時(24h)。如果超出24小時，「24」會開始閃爍，「h」會亮燈。



## Note

- 在保溫中如果拿起內鍋，保溫就會被取消，敬請多加注意。
- 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
  - 保溫冷飯
  - 添加冷飯
  - 放入飯匙一起保溫
  - 少於最小煮飯量(0.5杯)的保溫
  - 白米以外的保溫
  - 米飯堆成環狀保溫
  - 保溫24小時以上
- 內鍋的邊緣、密封圈處如果沾有米飯粒等，請擦拭乾淨。否則會導致乾燥、變色、異味或發粘。
- 使用環境較為嚴苛時(寒冷地區或周圍溫度較高時)，請盡快食用。

# 8 再次加熱的方法

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。

## Note

- 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。
  - 在剛煮完飯後或米飯還很溫熱的時候。
  - 煮飯容量為最少煮飯容量(0.5杯)以下時。
  - 3次以上重複加熱時。

## 1 攪拌保溫中的米飯

## 2 灑入1~2小匙的水並均勻翻動



## Tips

- 灑水可避免米飯變乾，口感更飽滿。

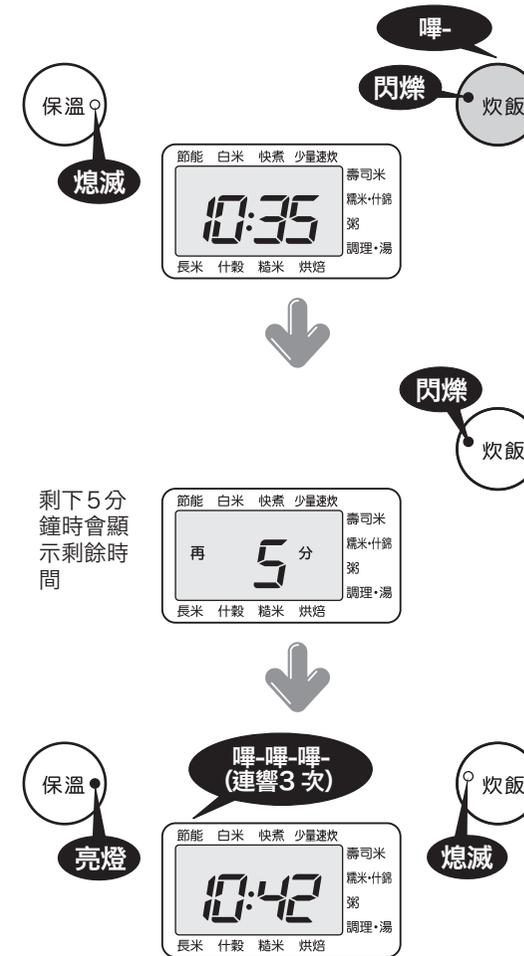
## 3 確認保溫燈亮燈



- 如果保溫燈未亮燈，將無法進行再加熱。沒有亮燈時，請按下[保溫]鍵。(參照P.14)

## 4 按下[炊飯]鍵

炊飯燈閃爍，開始再次加熱。



- 如欲停止再加熱時，請按下[取消]鍵。

## ■ 關於聲響

米飯較涼(約55度以下)時，不可再次加熱。會發出「嗶嗶」的提示音。

## 5 將加熱後的米飯攪拌均勻



# 9 烹調 (「調理·湯」選單)

可以輕鬆地使用本產品炊煮出以下料理。料理的製作方法請參照食譜指南 (P.36~37) 或網頁刊登的食譜。

網址：<https://www.tiger-corporation.tw/jpf/zh-tw/index.html>

## 「調理·湯」選單

烹調過程先用接近沸騰溫度的高溫烹煮，接著將溫度降低後，再燉煮片刻。之後，進一步將溫度降低，繼續燉煮。透過慢慢降低加熱溫度進行燉煮，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。可以完成熬煮調理與 15 分鐘以內的輕鬆短時間調理。

## 選單例

- 熬煮調理 ··· 蔬菜雞肉濃湯、燉豬肩肉與扁豆
  - 短時間調理 ··· 什錦蔬菜燴麵
- 參照食譜指南 (P.36~37)

## Note

- 炊煮食物指南或網站中未記載的料理時，可能會出現米飯、食材溢出等無法順利炊煮的情況，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。
- 要以太白粉勾芡時，請在烹調即將完成前的最後步驟再加入。
- 由於竹輪、魚板等魚漿製品在加熱後會膨脹，請斟酌份量。
- 由於牛奶與豆漿等食材很容易發生溢出，請在加熱結束後再加入，並視情況以每次間隔 5 分鐘分次追加加熱。如果一開始便加入一起烹煮，可能導致湯汁溢出。

## ■ 烹調時的基本操作步驟

### 1 準備食材

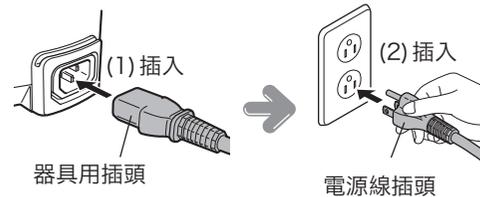
### 2 將食材放入內鍋，關閉鍋蓋

## Note

- 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)
- 超過最大量炊煮時可能會出現溢出現象。此外，就算是少於最小量，有時也會出現溢出現象，敬請多加注意。
- 如果設定在 15 分鐘以內，量多時可能無法煮熟。此時請追加加熱。

烹調時間	「白米」的水量刻度	
	最大量	最小量
15分鐘以內	3以下	0.5以上
16分鐘以上	3以下	1以上

### 3 連接電源線



### 4 按下[◀]或[▶]鍵，選擇「調理·湯」。

選單選擇過程中，▶ 標記會閃爍。



### 5 調整烹調時間

按下[時]鍵或[分]鍵調整烹調時間。

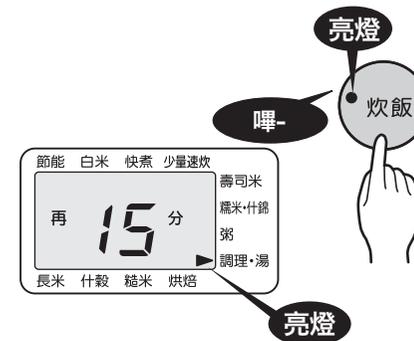
1~30分鐘以內能以1分鐘為單位，30~120分鐘範圍能以5分鐘為單位設定。

- 每按一次[時]鍵設定時間會增加，每按一次[分]鍵設定時間會減少。
- 初始設定為15分鐘。



### 6 按一次[炊飯]鍵

炊飯燈亮燈，開始烹調。「再」字顯示亮燈。

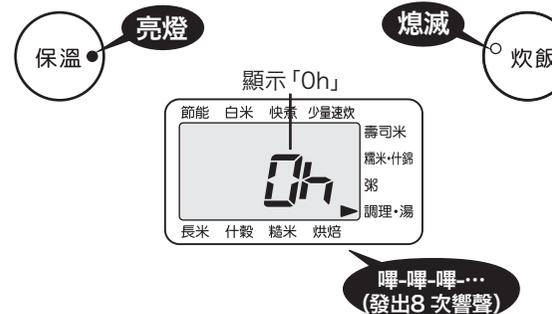


## Note

- 過程中，請勿打開鍋蓋。

### 7 炊煮完成後

保溫燈亮燈，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，調整追加的烹調時間，按下[炊飯]鍵。(每次最長可追加30分鐘，最多可追加3次。)
- 烹調結束後會繼續保溫，並以每小時為單位顯示保溫經過時間(1小時(1h)~6小時(6h))。如果超出6小時，會閃爍顯示「6」。

- 部分料理會因為持續保溫而使得味道變差。
- 料理當中如果有使用到酸味較強的食材時，請避免長時間保溫，盡早食用。
- 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]鍵進行再加熱。此時會顯示再次加熱時間，當再次加熱結束後，「嗶-嗶-嗶-」連響3次提示音。再加熱後，保溫燈會亮燈，並繼續顯示保溫時間。

## Note

- 烹調時間不足時，請不要在追加烹調時間前按下[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。
  1. 取出內鍋，放在濕布上。
  2. 打開鍋蓋，放置10分鐘，冷卻主體與內鍋。
  3. 再次將內鍋放入主體中。
  4. 根據P.16的4之後的要點烹煮。

## 烹調結束後...

### 1 按下[取消]鍵

按下[取消]鍵後，保溫燈會熄滅。



### 2 拔下電源線插頭後，再拔下器具用插頭。

### 3 清潔保養。務必清洗內鍋與內蓋等，去除異味(清洗方法→P.25)。

# 10 蛋糕烘烤方法(「烘焙」選單)

可以製作食譜指南(P.35)或網頁刊登的蛋糕。

網址：<https://www.tiger-corporation.tw/jpf/zh-tw/index.html>

## Note

- 製作食譜指南或網站中未記載的蛋糕時，可能會出現麵糊溢出等無法順利烘烤的情況，請多加注意。

## 1 事先處理好食材，將麵糊倒入內鍋，敲出麵糊的空氣。

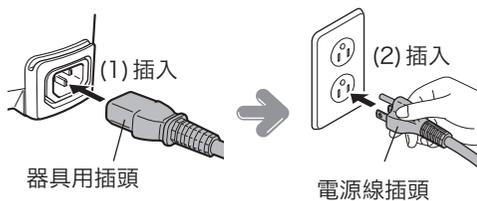
## Note

- 在加熱前敲出麵糊的空氣時，請在柔軟的布上進行，以免內鍋變形或破損。

## 2 將內鍋放進主體，關閉鍋蓋。

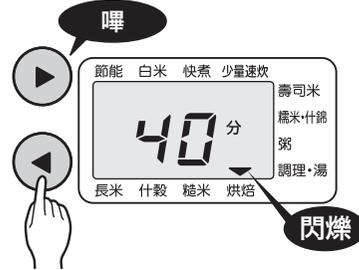


## 3 連接電源線



## 4 按下[◀]或[▶]鍵選擇「烘焙」

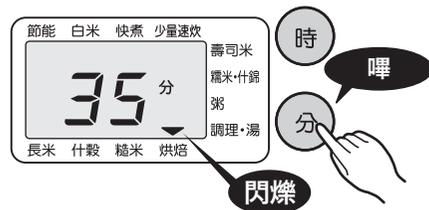
選單選擇過程中，▼標記會閃爍。



## 5 調整加熱時間

按下[時]鍵或[分]鍵調整加熱時間。可在5~80分鐘範圍內以5分鐘為單位進行設定。

- 每按一次[時]鍵設定時間會增加，每按一次[分]鍵設定時間會減少。
- 初始設定為40分鐘。



## 6 按一次[炊飯]鍵

炊飯燈亮燈，開始加熱。「再」字顯示亮燈。



## 7 烘烤完成後

保溫燈與顯示螢幕的「0」閃爍。



### (1) 打開鍋蓋，用竹籤戳入蛋糕的中央(如果沒沾到麵糊就代表內部烤熟了)。

- 沾到麵糊時，在保溫燈閃爍的狀態下，按下[時]鍵，調整追加的加熱時間，按下[炊飯]鍵。(每次最長可追加15分鐘，最多可追加3次)

## Note

- 追加烘烤前請勿按下[取消]。保溫燈停止閃爍後就無法繼續烘烤。如果已經按下了，請按照以下步驟烘烤。
  - 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。
  - 再次將內鍋放入主體中。
  - 根據P.18的4之後的要點烘烤。

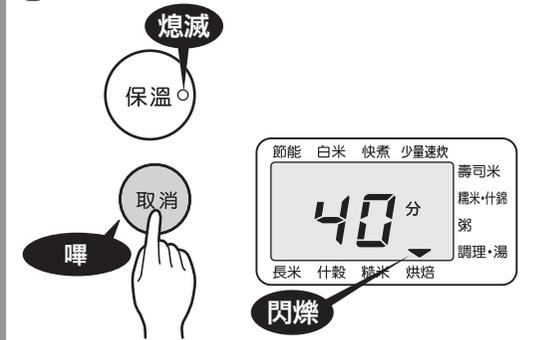
### (2) 取出內鍋後，將蛋糕取出冷卻。

## Note

- 取出內鍋時，務必使用隔熱手套等，而不要用手直接觸摸，以免導致燙傷。
- 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水珠滴落，而造成發黏。

## 蛋糕烤好後...

### 1 按下[取消]鍵



### 2 拔下電源線插頭後，再拔下器具用插頭。

### 3 清潔保養。務必清洗內鍋與內蓋等，去除異味(清洗方法→P.25)。

# 11 清潔保養方法

清潔保養之外的維修等，請洽購買門市或虎牌服務中心。

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、製作湯品或烘烤蛋糕後，容易留下異味，因此請在當天去除異味。(參照 P.25)

## Note

- 請務必拔下電源線插頭，等待主體、內鍋、內蓋、蒸氣孔蓋冷卻後再清潔保養。
- 為了防止變質或產生異味，請隨時保持內鍋及內蓋的清潔。
- 請勿使用稀釋劑、去污粉類、漂白劑、化學抹布、鋼絲球刷、菜瓜布等。
- 拆卸下各部位後請進行清潔保養。
- 請勿放入洗碗機或烘碗機等產品清洗。否則可能導致變形或變色。

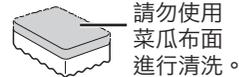
### ◆使用清潔劑進行清潔保養時，請使用家庭中性洗碗精(餐具用、廚具用)。

※ 如果殘留清潔劑成分的話，會造成樹脂劣化或變色，因此請確實將清潔劑沖洗乾淨。

※ 如果使用非中性的清潔劑清洗，可能會導致變色或腐蝕等。

### ◆請使用海綿或布等柔軟的工具。

### ◆請勿使用菜瓜布面進行清洗。以免導致內鍋的氟素塗層脫落。



## ■ 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。

## Note

- 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。以免劃傷氟素塗層，或造成剝離。
- 請勿將量杯、飯匙浸泡在熱湯中。以免變形。



可進行沖洗。

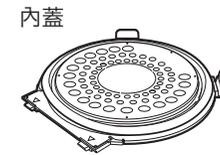
- (1) 用海綿沾水或溫水進行清洗。
- (2) 洗完後請立刻用乾布擦乾水分，並充分乾燥。

## Note

- 請勿使用以下的清洗方法清洗，否則可能會導致變形。
  - 以熱水沖洗。
  - 浸泡清洗。
  - 在剛炊煮結束的高溫狀態下沖洗。
- 將大麥或什穀雜糧(苜菜籽等)混合炊煮後，請務必對蒸氣孔蓋進行清潔保養。若蒸氣孔蓋被堵住，可能導致鍋蓋無法打開等故障，或無法煮出美味可口的米飯。
- 清洗蒸氣孔蓋後，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。
- 蒸煮結束後，在內鍋底部會附著些許水中所殘留白色或淺茶色的礦物質。此為正常現象，並非內鍋變色或是腐蝕。請使用完後能儘早進行清潔保養動作即可。



蒸氣孔蓋  
(拆成2個部分。  
參照 P.23)



- (1) 用海綿沾取加入冷水或溫水稀釋後的清潔劑清洗，再以水沖洗乾淨。

- (2) 用乾布擦拭乾淨水分，並充分乾燥。  
內蓋髒汙時，會容易沾附水滴。

## Note

- 請務必清除附著在內蓋上的米飯粒或米粒等。如果鍋蓋沒有確實關上密合，可能會導致煮飯過程中蒸氣外洩，鍋蓋打開米飯、食材溢出，造成燙傷或受傷。
- 將大麥或什穀雜糧(苜菜籽等)混合炊煮後，請務必對內蓋進行清潔保養。若內蓋堵塞，會導致鍋蓋無法打開等故障，或無法煮出美味可口的米飯。
- 如果感覺不潔淨時，用溫水泡洗。
- 內蓋清洗完後，請徹底擦乾水分，包括縫隙等都不能殘留水分。如未確實擦乾水分，可能會留下水痕。

## ■ 每次弄髒後都要清潔保養的部位

### 主體外側、內側

請用沾濕後擰乾的布擦拭乾淨。

### 中央感應器

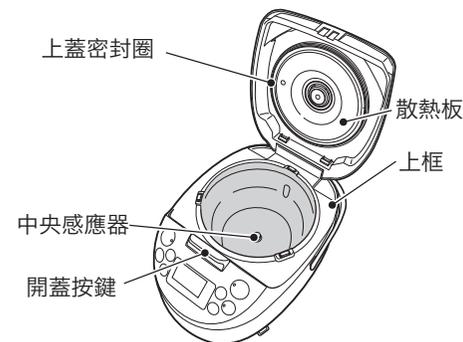
當沾有燒焦的飯粒、米粒等時，請擦拭乾淨。無法順利清除時，可使用市面上銷售的砂紙(320號左右)擦拭，再用沾濕後擰乾的布擦拭。

### 上框、開蓋按鍵附近

當黏有飯粒、米粒時，請擦拭乾淨。

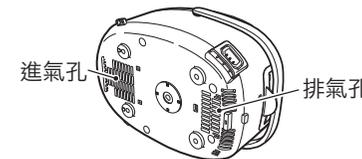
## Note

- 主體內部嚴禁進水。
- 請勿拉扯上蓋密封圈。一旦脫落後，便無法再裝回。密封圈不慎脫落時，請洽詢原購買處。



### 進氣孔·排氣孔

請用棉花棒等拭去灰塵。



## Note

- 當進氣孔、排氣孔有灰塵等附著時，請勿使用。否則會因主體內部溫度上升，引起故障或火災。

### 電源線插頭·器具用插頭

用乾布擦拭

## Note

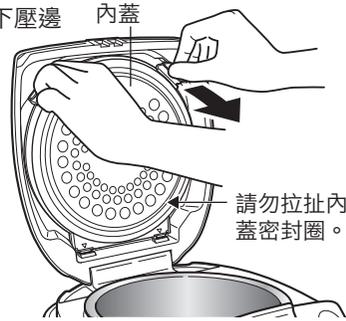
- 電源線請勿浸水或沾水。以免導致短路、觸電及故障。



## 安裝或拆卸內蓋

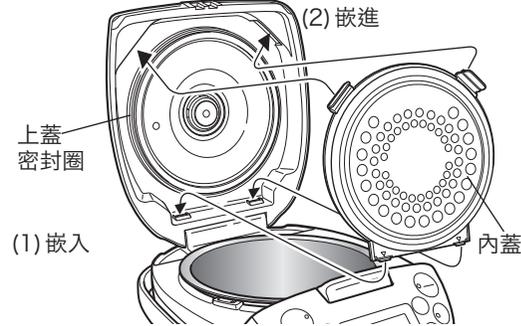
### ■ 拆卸方法

邊把內蓋的提把往下壓邊往前拉動拆卸。



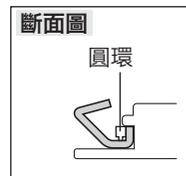
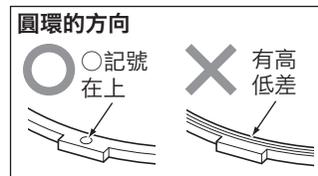
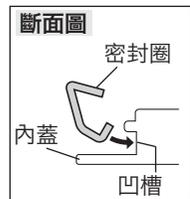
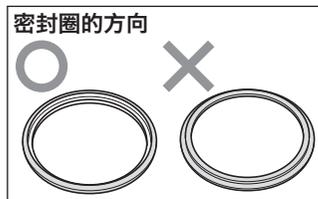
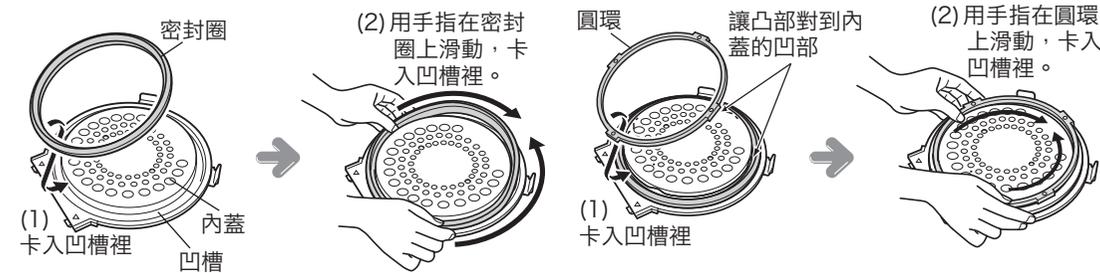
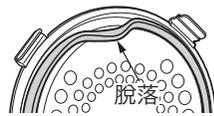
### ■ 安裝

按照圖片將鍋蓋確實嵌入。



### Note

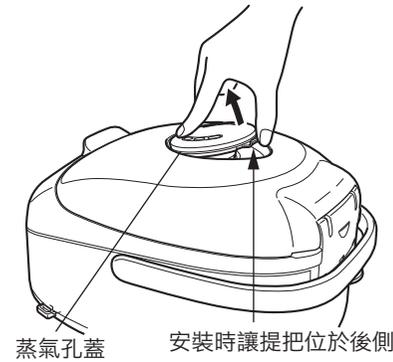
- 安裝內蓋時，請以內蓋傾斜的狀態安裝，以免捲到上蓋密封圈。如果上蓋密封圈捲曲，可能會導致無法順利炊煮、蒸氣外洩等，因而引發故障。
- 確認內蓋密封圈沒有脫落，否則可能會無法煮出美味可口的米飯。如果密封圈脫落，請慢慢地拉動密封圈，拆下圓環與密封圈，按照下列要點重新安裝。
- 內蓋密封圈的位置脫落時，請留意密封圈的方向，嵌入內部後確實嵌入圓環。（參照下圖否則）可能會導致蒸氣外洩等故障。



## 安裝或拆卸蒸氣孔蓋

將手指伸進鍋蓋的凹洞處，往上提起。

- 以拆卸的相反順序安裝。

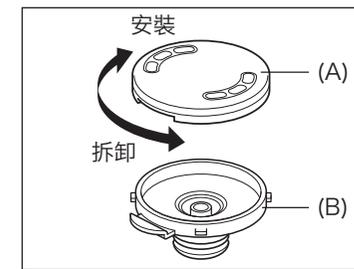


### Note

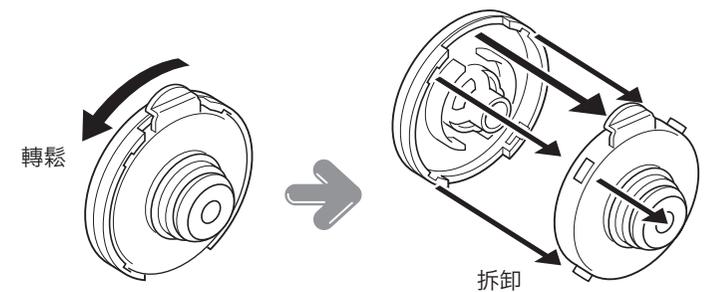
- 蒸氣孔蓋密封圈脫落時，請留意密封圈的方向，確實嵌入內部。
- 請務必安裝好密封圈類再使用。（參照P.24）若沒有安裝好，可能會導致蒸氣外洩而無法順利煮飯。

### ■ 蒸氣孔蓋的拆卸和安裝方法

拆卸 (A)(B) 這 2 個部分。

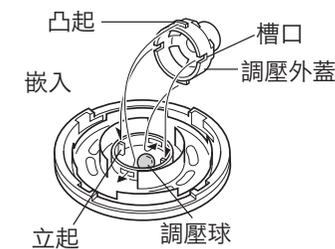


(拆卸時)

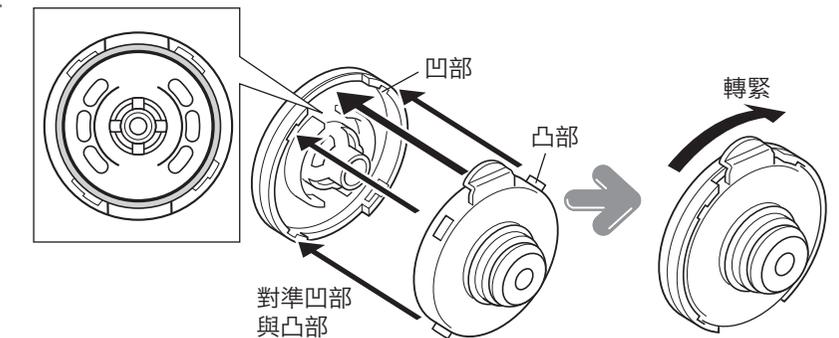


### Note

- 調壓外蓋、調壓球脫落時，務必要重新安裝上去。可能會無法煮出美味可口的米飯。

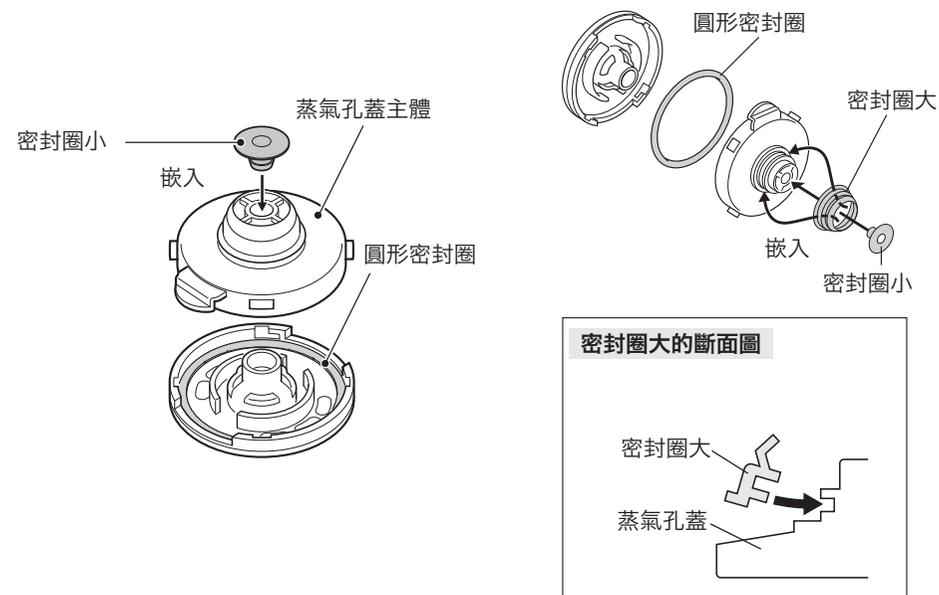


(安裝時)



## 蒸氣孔蓋專用密封圈的安裝

按照圖中所示，小心確實地嵌入密封圈。  
如果嵌入不夠徹底，可能會導致脫落、蒸氣外洩等，因而引發故障。



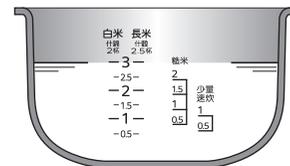
### Note

- 圓形密封圈很容易脫落，請小心。脫落時，務必要按照原樣牢固嵌入。
- 不好安裝時，可在小密封圈上沾一點水，會比較容易安裝。

## 清洗方法

如果很在意異味時，請在「調理·湯」「烘焙」後清洗。

(1) 將水加到內鍋的8分刻度，並將內鍋裝入本體。



(2) 連接電源線。

(3) 按下[◀]或[▶]鍵，選擇「白米」。



(4) 按下[炊飯]鍵。(開始清洗)



### Tips

- 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。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。

(5) 清洗結束後  
保溫時保溫燈亮燈。



(6) 按下[取消]鍵後，先拔下電源線插頭，再拔下器具用插頭。



(7) 待主體冷卻之後，倒掉內鍋的熱水，再進行清潔保養。

# 12 覺得煮好的米飯不美味時

煮好的米飯或者電子鍋的運轉等不正常時，請調查以下幾點內容。

調查		糧米量及配料量、大麥與什穀雜糧量、加減水量錯誤	煮飯時使用鹼性水 (pH以上)	煮飯時使用礦泉水等硬度較高的水	選單選擇錯誤	使用了預約煮飯	使用電子鍋後，沒有取消保溫就直接按了「炊飯」鍵	內鍋外側、中央感應器類沾有飯粒或水滴等	內鍋變形	煮好的米飯未充分翻動	炊煮時超過最大煮飯量
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	蒸氣外漏	●						●	●		●
	米湯溢出	●			●			●			●
	煮飯時間長	●			●			●	●		●
參照頁面		8・9・39	-	-	10~13	7・12・13	11	9・20・21	-	11	8・39

調查		密封圈類、內鍋邊緣與內蓋等處沾有飯粒等	未充分洗米 (免洗米除外)	洗米或加減水量時，使用了溫熱水 (35度以上)	洗完米後，長時間浸泡於水中	洗完米後，將水瀝乾後閒置	沒有確實蓋緊鍋蓋	配料、大麥與什穀雜糧混在一起炊煮未仔細攪勻調味料	混合了很多碎米	飯煮好後馬上又開始繼續煮飯	清潔保養不徹底	器具用插頭脫落或中途停電
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		●	●	●	●	●	●	●		●	●
	有米糠味		●									
煮飯過程中	蒸氣外漏	●					●				●	
	米湯溢出	●	●			●		●			●	
	煮飯時間長	●										●
參照頁面		9・20~22	8・9	9	-	-	9	8	-	-	20~25	39

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。
米飯黏內鍋	太軟的米飯或黏度較高的米飯較容易黏內鍋。

調查		米量或水量錯誤	內鍋外側、中央感應器類沾有飯粒或水滴等	煮好的米飯未充分翻動	密封圈類或內鍋邊緣等處沾有飯粒等	未充分洗米 (免洗米除外)	反覆進行3次以上再加熱	預約煮飯設定時間超過12小時以上	持續保溫24小時以上
有下述情況時									
保溫中的米飯	異味		●		●	●		●	●
	變色		●	●	●		●		●
	變乾	●	●	●	●		●		●
	發黏	●	●	●	●			●	●
再加熱後的米飯可能會偏乾		●	●				●		
參照頁面		8・9・39	9・20・21	11	9・20・21	8・9	15	13	14

調查		放入白米、免洗米以外的米穀類保溫	少於最小炊煮量的保溫或再加熱	米飯堆成環狀保溫	添加冷飯	飯匙放入電子鍋中一起保溫	清潔保養不徹底	米飯才剛煮好，還很燙時，就進行再加熱	使用容易殘留異味的選單後，未進行清洗	內鍋放入米飯情況下取消保溫	器具用插頭脫落或中途停電
有下述情況時											
保溫中的米飯	異味	●	●		●	●	●		●	●	●
	變色	●	●	●	●	●					●
	變乾	●	●	●	●	●					
	發黏	●	●	●	●	●				●	●
再加熱後的米飯可能會偏乾			●					●		●	●
參照頁面		14	14・15	14	14	14	20~25	15	17・19・25	-	39

# 13 覺得烹調的料理或烘烤的蛋糕不美味時

烹調的料理或烘烤的蛋糕出現異常時，請調查以下幾點內容。

調查	食材種類、份量錯誤	加入的食材超過最大量標準	加入的食材少於最小量標準	烹調・烘烤的加熱時間過短	烹調・烘烤的加熱時間過長	烹調非食譜指南記載的食譜	蛋糕烤好後未立刻取出，繼續擺在內鍋保溫。	內鍋外側、中央感應器類沾有飯粒或水滴等	內鍋變形	密封圈類或內鍋邊緣、內蓋等處沾有飯粒	沒有確實蓋緊鍋蓋	器具用插頭脫落或中途停電
有下述情況時												
〔調理・湯〕選單時	製作烹調料理時											
	煮不透	●	●	●	●	●			●	●	●	
	米湯溢出	●	●	●		●						
	煮乾	●	●		●	●						
〔烘焙〕選單時	焦底	●		●	●						●	
	烤不透	●		●	●				●	●	●	
	麵糊溢出	●				●						
	烤焦	●			●	●		●	●			
	烘烤的顏色不均					●			●			
表面發黏					●	●	●					
參照頁面	16・18*1	16	16~19	-	19	9・20・21	-	9・20~22	9	39		

※1…參照食譜指南

# 14 出現故障時

在委託維修前請確認。

有下述情況時	確認	處理	參照頁面
米飯未煮好 無法烹調	是否已把器具用插頭插入主體的插頭插口？	請將插頭確實插好。	9
未在預約好的時間煮好	是否按下[炊飯]鍵了？	如果未按下[炊飯]鍵，無法完成預約。	13
	目前的顯示時間正確嗎？	請正確設定時間。	38
	確認P.26的「煮飯時間長」項目，並進行適當處理。		26
	如果設定的時間短於預約設定的標準時間，可能不會依照預約設定的時間煮好飯。		13
無法設定預約煮飯	顯示時間是否閃爍顯示「0:00」？	正確調整現在的時間後，再進行預約。	38
	是否選到了「快煮」「少量速炊」「糯米・什錦」「調理・湯」「烘焙」？這些選單不可進行預約設定。		13
顯示螢幕模糊	內鍋外側是否潮濕？	請用乾布擦拭。	9
	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。	9・20~22
	有時會因為電子鍋主體內部與室溫的溫差，而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。		-
無法再加熱	按下[炊飯]鍵後，發出「嗶嗶」的提示音。	米飯變冷了。約55度以下的米飯，無法進行再加熱。	15
	保溫燈是否熄滅？	按下[保溫]鍵，確認保溫燈亮燈後，請再次按下[炊飯]鍵。	
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。		6
	「噠」與「啾啾啾…」聲是IH運作的聲音，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。		
按下[炊飯]鍵時，或者按[保溫]鍵時，會發出「嗶嗶」的提示音。	是否裝好內鍋？	請裝好內鍋。	9
在煮飯過程中，從蒸氣孔蓋的蒸氣孔看到泡泡。	這是沸騰造成的，並不屬於故障。		-
進行預約煮飯設定時，發出「嗶嗶」的提示音。	按下[定時]鍵後，如果大約30秒鐘時間都沒有任何動作，就會發出聲音提醒，請繼續進行預約設定。		13
電子鍋主體內進水或掉入白米	由於可能會導致故障，請至原購買處委託維修。		-
在調整時間時，即使按下[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、預約煮飯期間、再次加熱期間無法調整時間。 選擇「粥」「調理・湯」「烘焙」期間，無法調整時間。		38
保溫燈閃爍 未進行保溫	是否選擇了「烘焙」選單？	「烘焙」選單無法進行保溫。如果置之不顧，蛋糕會發黏，因此請盡快食用。	19
顯示螢幕上有黑色條形印漬	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。可通過除靜電減輕印漬現象。	6
烹調的保溫過程中「6」閃爍	烹調後是否持續保溫了6小時以上？ 超過6小時以後「6」閃爍。(請勿保溫6小時以上)		17
在保溫過程中按下[時]鍵後「24」閃爍	是否持續保溫了24小時以上？ 保溫時間超過24小時以後，「24」會閃爍以提醒。		14
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，現在時間、預約時刻或保溫經過時間的記憶是否消失？ 同時按下了[取消]鍵與[定時]鍵。	內建鋰電池耗盡，但仍可進行一般的煮飯。如果需要更換新的鋰電池，請至原購買處委託維修。 請正確設定時間。	39
銅蓋無法蓋上或者煮飯過程中銅蓋打開	上框、內蓋密封圈、開蓋按鍵、銅蓋附近是否有飯粒附著？	請清除乾淨。	9・20~22
上框存留水珠	在炊飯後或保溫過程中，上框有時會殘留水珠，並不屬於故障。存留於上框時，請用乾布擦拭。		11
	內蓋是否髒汙？ 內蓋髒汙時，有時會殘留較多水珠。	請用清潔劑仔細清洗內蓋。	21
	是否選擇了「節能」？ 選擇「節能」煮飯時，有時會殘留較多水珠。 如果介意時，建議選擇「白米」煮飯。		7

# 14 出現故障時

有下述情況時	確認	處理	參照頁面
按鍵無反應	是否已把器具用插頭插入插頭插口，且電源線插頭也已插入插座？	請將插頭確實插好。	9・12・16・18・25
	保溫燈是否亮燈？	按下[取消]鍵，取消保溫後再進行操作。	14
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	在剛開始使用時，可能會聞到樹脂等異味，隨著使用次數增多就會減少。感到很在意時，請參照「清洗方法」進行清潔保養。		25
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。		—
顯示螢幕顯示「dE n0」	按下[取消]鍵後，顯示下圖所示字樣。 	進入展示模式。 請至原購買處委託維修。	—

## 顯示

顯示	處理	參照頁面
顯示「E02」，並發出「嗶嗶嗶嗶嗶...」音 	若將電子鍋主體放在地毯上，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，若將電子鍋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，應為電子鍋主體異常。請拔下電源線插頭後，至原購買處委託維修。	—
顯示「E11」 		
顯示「E02」與「E11」以外之「E」開頭的代碼	可能是故障。請拔下電源線插頭後，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。請洽詢原購買處。

## 「少量速炊」燜飯時間的調整方法

請在把電源線插頭插入插座後的狀態下，分別在30秒以內完成下列的順序(1)~(7)。如果超過30秒未進行任何操作時，會恢復至現在時間顯示，無法進行設定。如果想再次設定時，請從頭開始重新進行設定。

煮飯(調理)過程中、保溫期間、預約定時期間、預約煮飯期間、再次加熱、追加加熱期間，無法變更設定。  
※若想在途中停止調整，請按下[取消]鍵。

### ■ 想要調整「少量速炊」燜飯時間時

選擇「少量速炊」煮飯時，想要調整燜飯時間的話，請按下列順序調整時間。

(1) 按下[◀]或[▶]鍵，選擇「白米」。

(2) 按壓[定時]鍵約3秒以上。

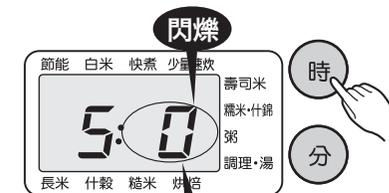


(3) 按下[時]鍵，選擇模式[5]。



(4) 按下[炊飯]鍵。

(5) 按下[時][分]鍵，調整時間。



燜飯時間調整  
0: + 0分鐘 (預設)  
1: + 1分鐘  
2: + 2分鐘

(6) 按下[炊飯]鍵。

(7) 按壓[定時]鍵約3秒以上，便會完成設定，並恢復至現在時間顯示。



- 本食譜指南中所使用的量杯為約0.18L (隨附的量杯)。
- 1大匙為15mL。
- 1小匙為5mL。
- 若醬油、味醂等調味料過多時，可能會無法順利烹煮。
- 炊煮免洗米時無需洗米。
- 各菜單上記載的熱量僅作參考。

## 音量調整方法

請在把電源線插頭插入插座後的狀態下，分別在30秒以內完成下列的順序(1)~(7)。如果超過30秒未進行任何操作時，會恢復至現在時間顯示，無法進行設定。如果想再次設定時，請從頭開始重新進行設定。  
煮飯(調理)過程中、保溫期間、預約定時期間、預約煮飯期間、再次加熱、追加加熱期間，無法變更設定。  
※若想在途中停止調整，請按下[取消]鍵。

### ■ 想要調節音量(按鍵操作聲、提示聲)時

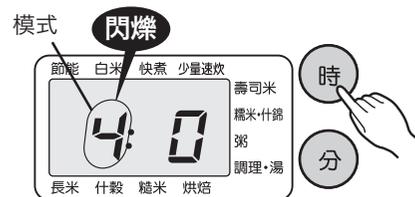
如果介意按鍵操作聲與提示聲的音量時，請依照以下步驟調整音量。

- (1) 按下[◀]或[▶]鍵，選擇「白米」。
- (2) 按壓[定時]鍵約3秒以上。

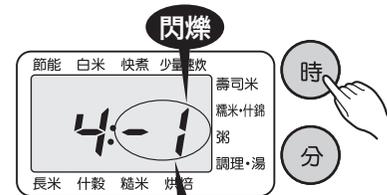


- (3) 確認模式切換至[4]。

在模式[5]的狀態下，按下[時][分]鍵，選擇模式[4]。



- (4) 按下[炊飯]鍵。
- (5) 按下[時][分]鍵，調整音量。



音量調整  
0:大(初始設定)  
-1:中  
-2:小

- (6) 按下[炊飯]鍵。
- (7) 按壓[定時]鍵約3秒以上，便會完成設定，並恢復至現在時間顯示。

## 粥 七草粥



### ■ 材料(2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

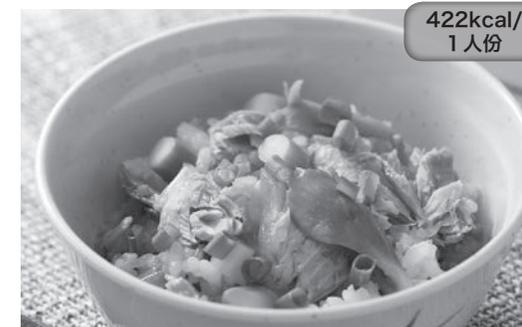
### ■ 作法

1. 選擇七草中容易找到的2~3種，準備50g左右，快速汆燙後過一下冷水，再擰乾水分並切碎。
2. 用內鍋將米洗淨後，加水至「粥、稠」的刻度0.5位置，選擇「粥」選單，並將時間調整為60分鐘後，開始炊煮。
3. 煮好後，加入七草和鹽，隨意攪拌一下。

### Note

- 粥煮好後，若放置太久將會發黏，味道也會改變，因此請盡快食用。

## 糙米 味噌奶油醬炒鮭魚 糙米拌飯



### ■ 材料(4人份)

- 糙米...2杯
- 薄鹽鮭魚...2片
- 舞菇...70g
- 洋蔥...1/3顆
- 紅蘿蔔...30g
- 調味料
- 酒...1大匙
- 味醂...1大匙
- 味噌...20g
- 蔥花...10g
- 蘆筍...2根
- 大蒜切末...1/2片份
- 薑切末...6g
- 奶油...15g
- 沙拉油...適量
- 砂糖...1小匙
- 醬油...1小匙

### ■ 作法

1. 用內鍋淘洗糙米後，加水至「糙米」的刻度2，選擇「糙米」選單炊煮。
2. 平底鍋內倒入沙拉油熱鍋，煎熟鮭魚並將魚肉剝散。
3. 撕開舞菇，切成2cm，將洋蔥、紅蘿蔔切成粗末。
4. 剝掉蘆筍的粗纖維，去皮後切成1cm。
5. 平底鍋內融化奶油，加入大蒜、薑拌炒，加入步驟3的材料拌炒，待食材軟化後加入4拌炒。
6. 將調味料加入步驟5的材料，炒至收汁加入蔥花與步驟2所製作的鮭魚。
7. 混合煮好的糙米與步驟6成品，盛裝在容器裡。

### Tips

- 可依個人喜好灑上七味辣椒粉。

## 糯米 什錦 紅豆飯



### ■ 材料(4人份)

- 糯米...2杯
- 紅豆...50g
- 芝麻鹽...少許

### ■ 作法

1. 洗好紅豆後放入鍋內，加入5倍的水再開火。煮好後倒掉熱水，重新加入約紅豆5倍的水，開大火煮成比較硬的口感。
2. 分離紅豆與湯汁，將湯汁倒入碗裡，用湯杓舀起倒下，打入空氣加速冷卻。
3. 用內鍋將糯米洗淨，加入煮豆水至「糯米」的刻度2位置(不夠時可加入冷水)攪拌均勻。
4. 將2.的紅豆放入3.，用「糯米·什錦」選單炊煮。
5. 完成後，將整體稍微拌一下，便可盛裝至容器內，撒上芝麻鹽。

什穀  
選單

## 鹹魚羊栖菜什穀雜糧拌飯



367kcal/  
1人份

### ■ 材料 (4人份)

- 米…2杯
- 什穀雜糧…3大匙 (25g)
- 鹹魚 (梭魚、馬頭魚等) …1條
- 蔥花…1根份
- 燉煮羊栖菜
  - 羊栖菜 (乾燥) …7g
  - 油豆腐皮…1/3片
- 滷汁
  - 紅蘿蔔…20g
  - 麻油…2小匙
  - 醬油…1又1/3大匙
  - 高湯…120mL
- 砂糖…2小匙
- 味醂…2小匙
- 酒…2小匙

### ■ 作法

1. 用內鍋將白米洗淨，加水至「白米」的刻度2位置，將什穀雜糧鋪在上方。加入什穀雜糧後，再追加2大匙的水，並選擇「什穀」選單開始炊煮。
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，濾去多餘水分。油豆腐皮去油後切成細絲，紅蘿蔔同樣切成細絲。
4. 起油鍋倒入麻油與3.的材料拌炒，再加入滷汁的調味料燉煮。
5. 瀝乾4.的滷汁後，與2.的羊栖菜一起加入煮好的米飯，以切拌的手法拌勻。
6. 最後裝盛至容器，並灑上蔥花。

壽司米  
選單

## 手卷壽司



381kcal/  
1人份

(僅壽司米的熱量)

### ■ 材料 (3人份)

- 壽司米
  - 白米…2杯 昆布…2cm見方1片
- 綜合醋
  - 醋…3大匙 砂糖…1大匙
  - 鹽…1小匙
- 燒海苔…適量
- 配料 (依喜好準備)
  - 鮪魚、青魷、鮭魚、花枝、蝦子、鮭魚子、星鰻、小黃瓜、豆苗、蘆筍、紅蘿蔔、厚煎蛋、醃蘿蔔、紫蘇葉等…適量
- 醬油…適量
- 芥末…適量

### ■ 作法

1. 用內鍋將米洗淨，加水至「壽司米」的刻度2位置，鋪上昆布後，選擇「壽司米」選單開始炊煮。
2. 在大碗裡加入醋、砂糖、鹽混合拌勻，製作調配醋。
3. 將煮好的米飯移到木盆，灑上2.的調配醋，用飯匙以切拌的手法混合拌勻，以扇子或電風扇吹涼。
4. 將配料全部切成長條狀。
5. 將壽司飯鋪平在燒海苔上，再擺上喜歡的配料後捲起。

### Note

- 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。
- 請勿以內鍋拌均醋和米飯。

糯米  
什錦  
選單

## 什錦飯



315kcal/  
1人份

### ■ 材料 (4人份)

- 白米…2杯
- 調配醬料
  - 醬油…1又1/3大匙 酒…2小匙
  - 味醂…1小匙 鹽…1/3小匙
- 雞腿肉…40g
- 紅蘿蔔…20g
- 茼蒿…25g
- 甜豌豆…3~5枚
- 昆布…2cm見方1片
- 油豆腐皮…1/3片
- 牛蒡…20g
- 乾香菇…1朵
- 酒、醬油、鹽、醋…各適量

### ■ 作法

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. 將紅蘿蔔去皮後切成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，並切成3cm長的粗絲。
6. 將乾香菇浸入水中泡軟，去蒂並切細絲。
7. 甜豌豆去蒂剝除老絲，以鹽水氽燙後，過冷水以防變色，切細絲備用。
8. 用內鍋洗米，放入調配醬料後加水至「白米」刻度2並拌勻，再擺上甜豌豆以外的配料及昆布，選擇「糯米、什錦」選單炊煮。
9. 8.烹煮完成後，取出熬湯用的昆布，再加入甜豌豆拌勻，並盛裝至容器中。

### Note

- 請配合配料種類調整水量。
- 一開始便加入一起炊煮的配料量，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)

烘焙  
選單

## 海綿蛋糕



155kcal/  
1/8杯

(不含水果)

### ■ 材料 (1個份)

- 雞蛋 (M) …2顆
- 砂糖 (綿白糖) …60g
- 低筋麵粉…60g
- 無鹽奶油…20g
- 無鹽奶油 (塗內鍋用) …適量
- 裝飾用
  - 鮮奶油 (動物性) …100mL
  - 細砂糖…12g
  - 草莓、藍莓…各適量

### ■ 作法

1. 讓雞蛋恢復常溫，低筋麵粉過篩。
2. 預先融化無鹽奶油。
3. 將雞蛋、砂糖放入調理盆中輕輕拌勻。
4. 將2.的調理盆放入40度的熱水中混合拌勻，直至看不見砂糖顆粒，拌勻後從熱水中取出。
5. 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。
6. 最後再用低速攪拌功能攪打1分鐘左右，打出均勻的泡沫。
7. 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。
8. 將5.中的材料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「烘焙」選單，烘烤35分鐘。
9. 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。

### Note

- 如烤得不夠，請在保溫燈閃爍的狀態下，按下[時]鍵，追加烤製時間，然後按下[炊飯]鍵，追加烘烤。

調理  
湯  
選單

## 「現煮」美味菜肴輕鬆做！

輕輕鬆鬆就能做出發揮食材原味的道地料理。

### Note

- 烹調時請充分攪拌，以免調味料沉澱到內鍋鍋底。
- 要以湯汁燉煮時，請待湯汁完全冷卻後再開始烹調。
- 要以太白粉勾芡時，請在烹調即將完成前的最後步驟再加入。
- 由於竹輪、魚板等魚漿製品在加熱後會膨脹，請斟酌份量。
- 請勿使用金屬製的勺子、湯匙、打蛋器等堅硬物體。
- 烹調結束後，請去除異味。(參閱P.25「清洗方法」)
- 烹調時間不足時，追加烹調前請勿按下[取消]鍵。保溫燈熄滅了就无法繼續烹調。(若已按下時，請將內鍋從主體拿出放在濕布上，並打開鍋蓋，放置10分鐘，冷卻主體與內鍋。之後將內鍋重新放進主體內，開始烹調。)

調理  
湯  
選單

## 蔬菜雞肉濃湯



156kcal/  
1人份

### ■ 材料 (2人份)

- 二節翅…4支
- 紅蘿蔔…1/2根
- 芹菜…1/2根
- 洋蔥…1/2顆
- 馬鈴薯…1顆
- 水…300mL
- 西式高湯粉(顆粒)…2小匙
- 鹽、胡椒…各少許

### ■ 作法

1. 切掉二節翅的翅尖。
2. 紅蘿蔔切成4等份，芹菜去粗絲後切成4等份，洋蔥切成6等份，馬鈴薯切成8等份。
3. 將1.與2.放入內鍋中，加水、西式高湯粉，鹽和胡椒後拌勻，選擇「調理·湯」選單加熱60分鐘。
4. 完成後，盛裝至容器中。

調理  
湯  
選單

## 燉豬肩肉與扁豆



528kcal/  
1人份

### ■ 材料 (2人份)

- 豬肩肉(肉塊)…250g
- 扁豆(乾燥)…40g
- 洋蔥…1/4個
- 紅蘿蔔…20g
- 芹菜…20g
- 蒜頭…1瓣
- 罐頭番茄(整顆)…1/2罐(約200g)
- 西式高湯粉(顆粒)…2小匙
- 水…200mL
- 鮮奶油…2大匙
- 鹽、胡椒…各適量
- 橄欖油…適量
- 香芹…適量

### ■ 作法

1. 將豬肉切成3~4cm肉丁，用鹽、胡椒醃漬。
2. 將洋蔥、紅蘿蔔、芹菜切末，蒜頭切片。
3. 在平底鍋內倒入少量橄欖油，加入蒜頭爆香後煎豬肉表面，再放入內鍋裡。
4. 用3.的平底鍋炒洋蔥、紅蘿蔔、芹菜後放入內鍋裡。
5. 稍微壓碎整顆番茄後加入內鍋，接著放入西式高湯粉、水、扁豆再稍微攪拌，選擇「調理·湯」選單，將定時器調成90分鐘，按下[炊飯]鍵。
6. 完成後用鹽、胡椒調味，盛裝至容器中。淋上鮮奶油與橄欖油，撒上香芹。

調理  
湯  
選單

## 什錦蔬菜燴麵

### 短時間調理食譜



416kcal/  
1人份

### ■ 材料 (1人份)

- 豬肉(肉片)…75g
  - 綜合海鮮(冷凍)…1/2袋(約125g)
  - 包含菇類的綜合蔬菜…1袋(約220g)
  - 中式高湯粉(顆粒)…3/4小匙
  - 水…100mL
  - 綜合醬料
  - 酒…1大匙 醬油…1大匙
  - 蠔油…1/2大匙 砂糖…1/2大匙
  - 太白粉…1大匙
  - 水…2大匙
  - 芝麻油…1/2大匙
  - 炸麵…1球
- 也可以用白飯取代炸麵。

### ■ 作法

1. 用水洗去綜合海鮮表面的冰。
2. 在內鍋加入綜合醬料、中式高湯粉、水後拌勻，邊分開1.的肉片邊放入內鍋。加入綜合蔬菜後稍微攪拌，選擇「調理·湯」選單，將定時器調成15分鐘，按下[炊飯]鍵。
3. 用水溶化太白粉，加入完成好的2.後攪拌，再加入芝麻油。
4. 將炸麵攤開放入容器裡，淋上3.。



## 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：2019年11月21日製造

此範例製造號碼表示：1119212



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**

台南總公司

公司地址：台南市西門路2段389號6樓

聯絡地址：台南市南區新樂路63號

電話：(06) 2655899 (代表號) 傳真：(06) 2647707

台北分公司：台北市中正區紹興北街3號2樓

電話：(02) 23971179 傳真：(02) 23975737

台中分公司：台中市南區忠明南路705號

電話：(04) 23754627 傳真：(04) 23754502

台南直營店：台南市南區金華路二段310號

電話：(06) 2200855

高雄直營店：高雄市苓雅區中正一路146號

電話：(07) 7161460

免費服務專線：0800-888-572

網址：<http://www.tiger-corporation.tw>