HITACHI
Inspire the Next

Operating Instructions and Cook Book

Hitachi IH Rice Cooker Warmer Household Use

English

Thank you very much for purchasing the Hitachi IH Rice Cooker Warmer.
This pressurized rice cooker attains high pressures inside making incorrect operation dangerous, so please read the Operating Instructions carefully and use the rice cooker correctly.
After reading the Operating Instructions, keep it in a convenient location.

Please read the "Safety Precautions" → P.8～13 and then use the rice cooker correctly.

This rice cooker is a home appliance.
Do not use this cooker for commercial applications.

使用说明书・料理集

日立 IH 压力式电饭锅 家庭用

简体中文

非常感谢您购买日立 IH 压力式电饭锅。
压力式电饭锅的内部有高压，如果操作错误的话会有危险，因此请仔细阅读本说明书，以便您能正确使用。
在仔细阅读完毕后，请妥善保管，以便随时查阅。

[安全注意事项]请参阅 → P.60～65 以便正确使用。

本电饭锅仅供一般家庭用。并非商业用。

使用說明書・食譜

日立 IH 気圧磁應電飯煲 家庭用

繁體中文

非常感謝您購買日立 IH 気圧磁應電飯煲。
壓力式磁應電飯煲的內部有高壓，如果不正確操作，可能會有危險，因此請您詳閱本使用說明書，並正確加以使用。
詳閱之後，請妥善保管。

請詳閱 → P.112～117 的「安全注意事項」。

本電飯煲為家用電器。請勿用作商業用途。

사용 설명서・요리 안내

히타치 IH 전기보온밥솥 가정용

한국어

당사의 히타치 IH 전기보온밥솥을 구입해 주셔서 대단히 감사합니다.
압력식 전기보온밥솥은 고압상태이기 때문에 잘못 취급하시면 위험합니다. 본 사용 설명서를 잘 읽으신 후에 올바르게 사용해 주십시오.
읽으신 후에는 소중히 보관해 주십시오.

'안전상의 주의' → P.164～169 를 읽으신 후에 올바르게 사용해 주십시오.

이 전기밥솥은 일반 가정용입니다.
상업용으로는 사용하지 마십시오.

取扱説明書・料理集

日立IHジャー炊飯器 家庭用

日本語

このたびは日立 IH ジャー炊飯器をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
圧力式ジャー炊飯器は内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険ですので、この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。
お読みになったあとは、大切に保存してください。

「安全上のご注意」 → P.216～221 をお読みいただき、正しくお使いください。_

この炊飯器は一般家庭用です。
業務用にはお使いにならないでください。

Model / 型号 / 型號 / 형식 / 型式

RZ-KV100Y
RZ-KV180Y
RZ-KG10Y
RZ-KG18Y

RZ-KV100Y

RZ-KG10Y

Because this is a Pressurized Rice Cooker

Ensure that the lid is properly secured

- The lid might feel stiff when closing before or after cooking. Be sure to close it slowly all the way until you hear the latch catch.
- After cooking, a short time might be required before the lid can be opened.

Do not open the lid during cooking.

- Do not open the lid during cooking. (You could get burned)

Observe the water level gauge.

- Adding water above the level shown in this manual could cause the water to spray out when the pressure is released. Observe the water level gauge.

Steam may rush out during cooking.

- Keep your hands and face away from the steam vent during rice cooking or other cooking.
  - Steam may spray out during cooking depending on the cooking method.
  - Steam will rush out if the cooker is moved during cooking. Do not use the cooker where steam can escape onto the wall or furniture, because steam may spray out during cooking.
- Steam may escape depending on the cooking method. Do not use the cooker where steam can escape onto the wall or furniture.

The PS Symbol and SG Symbol were acquired to allow rice to be cooked under pressure.

PS Symbol
This shows that the cooker meets the safety standards for pressure cookers set by the Japanese Ministry of Economy, Trade and Industry.

SG Symbol
This symbol shows that the cooker meets the safety standards for pressure cookers set by the Japanese Consumer Product Safety Association. (The relief compensation system for injuries caused by defects in products bearing this symbol is not valid outside of Japan.)

Warning

This rice cooker cannot be used to cook a wide variety of foods like a commercially available pressure cooker. Do not use the rice cooker for any purpose other than to cook rice and the cooking menu items stated in the Operating Instructions and Cook Book included. In particular, do not use the rice cooker to cook in any way described in commercially available books, etc., if that method is not stated in the Operating Instructions or Cook Book included. Failure to comply with this warning could result in a burn or injury.

Specifications

Model		RZ-KV100Y 1.0L type	RZ-KG10Y 1.0L type	RZ-KV180Y 1.8L type	RZ-KG18Y 1.8L type
Rice cooking capacity		0.09L (0.5 Japanese cups) to 1.0L (5.5 Japanese cups)		0.18L (1 Japanese cup) to 1.8L (10 Japanese cups)	
Power		220-230VAC			
Rated frequency		50-60Hz			
Rated power		1400W			
Cord length		1.0m			
Size	Width	25.8cm	25.8cm	30.1cm	30.1cm
	Depth	37.8cm	36.4cm	42.4cm	41.4cm
	Height	23.6cm	22.7cm	25.4cm	24.5cm
Weight		Approx. 6.2kg	Approx. 5.7kg	Approx. 7.9kg	Approx. 7.4kg

Contents

English

Before Use

- Component Names, Accessories, Operation Panel, Display Window 4
- Safety Precautions 8
- Setting the Current Time 14
- How to Change the Melody 15

Rice Cooking and Warming

- Rice Cooking Preparation (Tips for cooking delicious rice) 16
- To start cooking the rice immediately 18
- Rice Cooking using the Timer (Set the timer to finish cooking when you want to eat) 20
- Rice Cooking with Soaking (Soaks rice before cooking it) 21
- Keeping cooked rice warm (Tips for keeping the rice warm and delicious) 22

  Activate and deactivate the warming function/How to switch between "WARM1" and "WARM2" during Keep Warm/How to reheat the rice during Keep Warm/How to switch from "Off" to warming
- Non-Water Supply Auto Steamer 24
- What to do about plate condensation after cooking 24

Cooking

- To Cook (Risotto, steaming, cake baking) 25

Cleaning and Maintenance

- Cleaning and Maintenance 26

  (Steam Cap/Body and lid/Rice scoop, steaming plate, Rice scoop holder and measuring cup/Intake vent, Exhaust vent/Hook area/Temperature sensor/Non-water supply auto steamer/Inner lid and lid packing/Filter/Regulator valve/Safety valve/Vacuum valve/Inner Pot)
- If there are odors 30

Troubleshooting

- Troubleshooting 31

  (Rice Cooking, Keep Warm, Timer Rice Cooking, Sounds, LCD Display, Inner Pot fluorine coating, Power Outage, Lid, Gap between Body and Lid, etc.)

Cook Book 37-53

Component Names, Accessories, Operation Panel,

MODELS:RZ-KV100Y/RZ-KV180Y

Body

The photograph used for the explanation is of Model RZ-KV100Y.

Bears the instruction,
"Be sure to wash after use."

Inner pot

Non-water supply auto steamer
→ P.24, 28, 29

Inner lid

Plate

Hot Warning
Bears the instruction,
"Caution—Boiling water"
"Be sure to wash when cooled after use."

Release lever
→ P.28, 29
Pull the lever upward to install or remove the inner lid.

Regulator valve

Filter

Vacuum valve

Safety valve

Lid packing

Handle

Power plug
For 220V to 230V only

Operation panel

Body

Rice scoop holder mounting position (2 locations left and right)

Accessories

Rice scoop

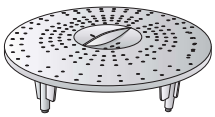
Rice scoop holder
This is installed at the rice scoop holder mounting position on the body.

Rice scoop holder mounting position (2 locations left and right)

Measuring cup

Approx. 180 mL (Approx. 1 Japanese cup)

Steaming plate
For cooking recipes in the Cook Book.



Lid
When closing the lid, push down slowly on the front center of the lid (front side) until you hear the latch catch.

Steam vent
Keep your hands and face away from the vent, as steam will escape from here during cooking. (To avoid risk of burning)

Steam cap
To attach the cap, align it with the depressions in the lid and press down on the front center of the steam cap until it stops.

Hook button
Press this button to open the lid.
To open the lid, slowly press down on the front center part of the hook button (front side) and then slowly take your hand away.
Do not open the lid during cooking. (To avoid risk of burning)

Exhaust vent
→ P.8, 26

Intake vent
→ P.8, 26

Display Window

■ The → P.OO numbers show the page containing the main explanation.

MODELS:RZ-KG10Y/RZ-KG18Y

Body

The photograph used for the explanation is of Model RZ-KG10Y.

English

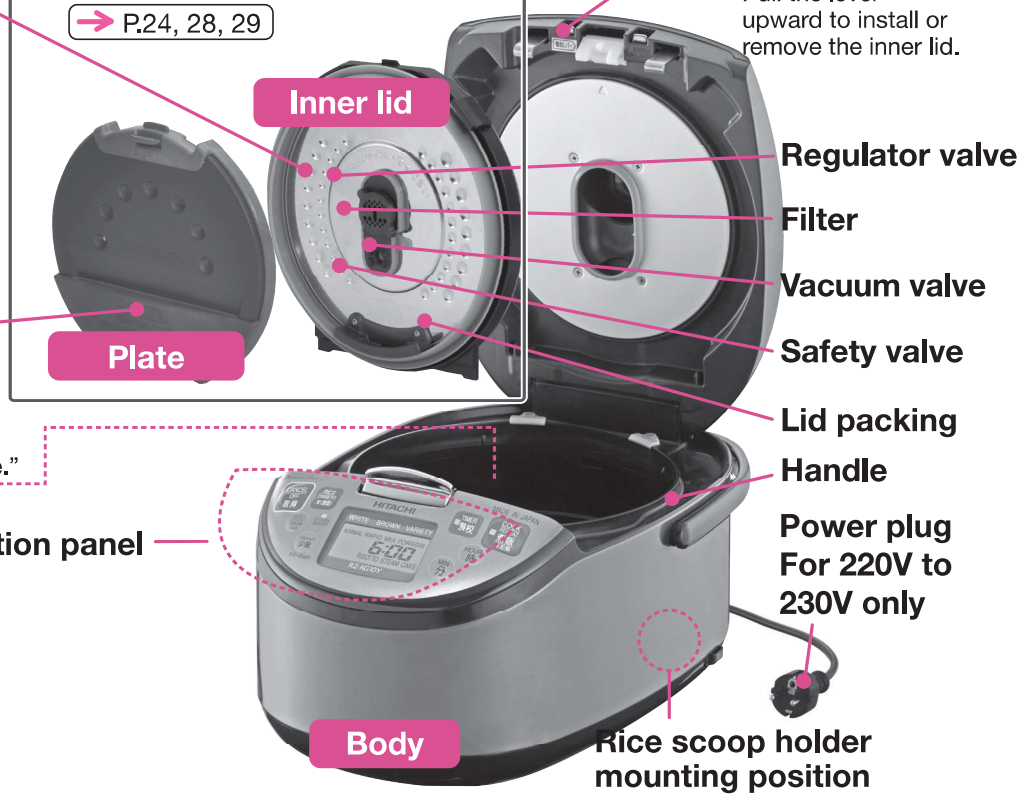
Bears the instruction,
"Be sure to wash after use."

Inner pot

Hot Warning
Bears the instruction,
"Caution—Boiling water"
"Be sure to wash when cooled after use."

Non-water supply auto steamer

→ P.24, 28, 29



Accessories

Rice scoop

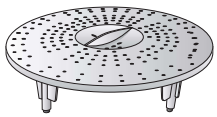
Rice scoop holder
This is installed at the rice scoop holder mounting position on the body.

Rice scoop holder mounting position
(2 locations left and right)

Measuring cup

Approx. 180 mL
(Approx. 1 Japanese cup)

Steaming plate
This is used for cooking recipes in the Cook Book.



Lid

When closing the lid, push down slowly on the front center of the lid (front side) until you hear the latch catch.

Steam vent
Keep your hands and face away from the vent, as steam will escape from here during cooking. (To avoid risk of burning)

Steam cap
To attach the cap, align it with the inserts in the lid and press down behind the steam vent until the cap stops.

Hook button
Press this button to open the lid.
Do not open the lid during cooking. (To avoid risk of burning)
After cooking the hook button may feel stiff when opening the lid.
→ P.19

Exhaust vent
→ P.8, 27

Intake vent
→ P.8, 27

Component Names, Accessories, Operation Panel,

MODELS:RZ-KV100Y/RZ-KV180Y

Operation Panel

The illustration used for the explanation is of Model RZ-KV100Y.
For explanatory purposes, the figure shows all of the displays lit up.

VAPOR CUT lamp

This lights up during rice cooking when the vapor cut menu is selected.

eco lamp

This lights up during rice cooking and warming when the “1-2 person” program is selected. (It does not light up during warming when “WARM2” is selected.)

STEAM WARM lamp

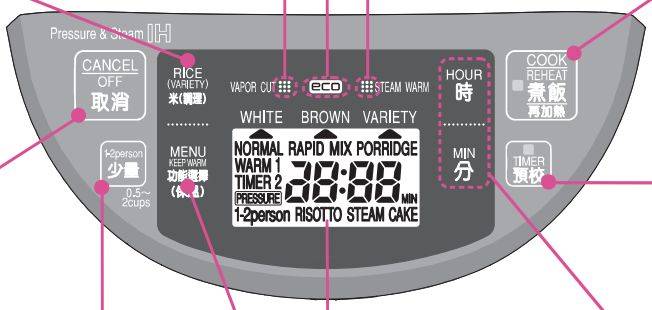
This lights up during warming.

RICE button

To select the type of rice and the cooking method.

COOK button

To start cooking, or reheating.



Display Window

CANCEL button

To stop cooking or warming and to cancel timer rice cooking or soak rice cooking.

TIMER button

To select timer rice cooking or soak rice cooking.

1-2 person button

To cook a small amount of rice up to 1.0 L type: 2 Japanese cups or 1.8 L type: 3 Japanese cups. (This saves electricity when cooking a small amount of rice.)

MENU button

To select the rice cooking method, cooking menu, or warming setting.

HOUR/MIN button

Use this to set the current time, timer rice cooking time, or soaking time.

Display Window

For explanatory purposes, the figure shows all of the displays lit up.
This display is common to all models.

Rice (Variety) display

The ▲ display shows the type of rice or variety that was selected.
“WHITE”, “BROWN” and “VARIETY”

Warm display

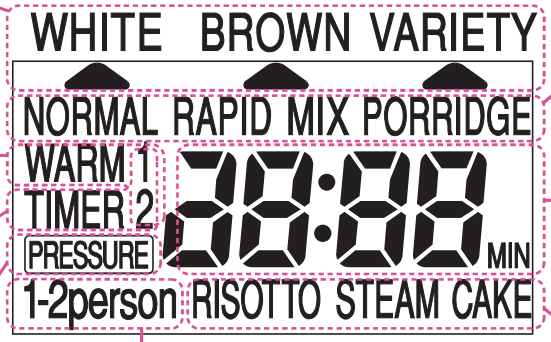
This shows if the “WARM1” or “WARM2” warming setting was selected.

Timer Rice Cooking display

This shows if the “TIMER1” or “TIMER2” timer setting was selected.

Pressure display

The message PRESSURE is displayed while cooking rice when a menu item that uses pressure is selected.



Cooking a small amount of rice display

This shows if the “1-2 person” cooking a small amount of rice setting was selected. (It does not light up during warming when “WARM2” is selected.)

Display Window — Continued

MODELS:RZ-KG10Y/RZ-KG18Y

Operation Panel

The illustration used for the explanation is of Model RZ-KG10Y.
For explanatory purposes, the figure shows all of the displays lit up.

RICE button

To select the type of rice and the cooking method.

STEAM WARM lamp

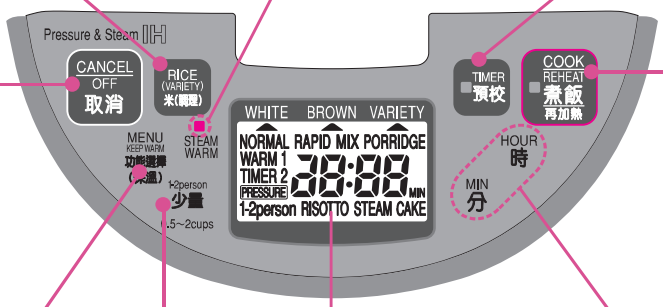
This lights up during warming.

TIMER button

To select timer rice cooking or soak rice cooking.

CANCEL button

To stop cooking or warming and to cancel timer rice cooking or soak rice cooking.



Display Window

COOK button

To start cooking, or reheating.

MENU button

To select the rice cooking method, cooking menu, or warming setting.

1-2 person button

To cook a small amount of rice up to (1.0 L type: 2 Japanese cups) or 1.8 L type: 3 Japanese cups). (This saves electricity when cooking a small amount of rice.)

HOUR/MIN button

To set the current time, timer rice cooking time, or soaking time.

Rice Cooking Method display

This shows the rice cooking method selected by flashing.
“NORMAL”, “RAPID”, “MIX”, and “PORRIDGE”

Time display

This shows the remaining cooking time, time spent warming, current time, soaking time, etc.

Menu display

This shows the cooking menu selected by flashing.
“RISOTTO”, “STEAM”, and “CAKE”

Bright, easy-to-read white LCD
(KV types only)

The display window lights up when an operation button is pressed. The light automatically turns off after no operation has been performed for about 1 minute.

Safety Precautions

This rice cooker is a home appliance. Do not use this cooker for commercial applications.

Observing the following instructions will prevent injury to the user and others and damage to property. In addition, the precautions provided throughout this manual should be read carefully and the rice cooker should be used correctly.

■ Precautions Shown Here

The harm or damage that could result from ignoring the following precautions and incorrectly using the rice cooker are classified and explained using the following symbols and messages.

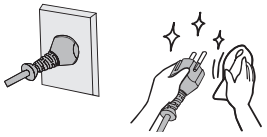
⚠ **Warning**	This symbol designates information that, if not followed, "could result in death or serious injury."
⚠ **Caution**	This symbol designates information that, if not followed, "could result in injury or property damage."

Examples of symbols	
⚠	The information calls for "warning or caution."
🚫	The information "prohibits" what must not be done.
❗	The information gives "instructions" about what must be done.

⚠ Warning

To Prevent Electric Shock, Short Circuits, Ignition, and Fires

❗
- Use an 220VAC or 230VAC power outlet only.
- Push the power plug all the way into the power outlet.
- Wipe off any dust from the plug prongs.

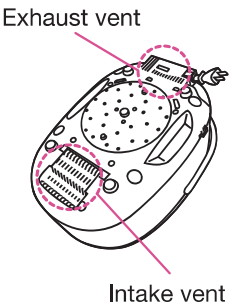


Contact Prohibited
- Do not modify the rice cooker. The rice cooker should only be disassembled and repaired by a service technician.

Wet hands prohibited
- Do not insert or remove the plug with wet hands.

Wetting prohibited
- Do not put the rice cooker, power plug, or power cord in water or get water on them. Do not place the rice cooker where there is water.
- Do not use the rice cooker if there is water on it or on the power plug. (Doing so could cause a short circuit, electric shock, or damage.)

🚫
- Do not use the rice cooker if the power cord or power plug is damaged or if the power plug is loose when plugged into the power outlet.
- Do not damage, modify, excessively bend, pull on, twist, or fold up the power cord or place it near a hot object or under a heavy object.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not insert a metal object, such as a pin or needle, or other foreign object in the intake vent, exhaust vent, or gaps between the components.
- Do not allow unsupervised use by children and keep out of the reach of small children.



❗
- Immediately stop using the rice cooker if anything is abnormal or malfunctioning.
  - · If the power cord or power plug is abnormally hot.
  - · If the electricity stops and starts flowing when the power cord is bent.
  - · If the rice cooker is hotter than normal or if you smell smoke or scorching.
  - · If you get shocked when touching the rice cooker.
  - · If the rice cooker sometimes does not turn off automatically.
  - · If the motor stops turning, turns slowly, or turns unevenly.
  - · If there are abnormal sounds during operation.
  - · If water is leaking out.
  - · If there is another abnormality or malfunction.

⚠ Warning

■ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

■ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

⚠ Warning

During rice cooking | During other cooking

To prevent burns

(Incorrect use is dangerous because pressure is used during cooking.)

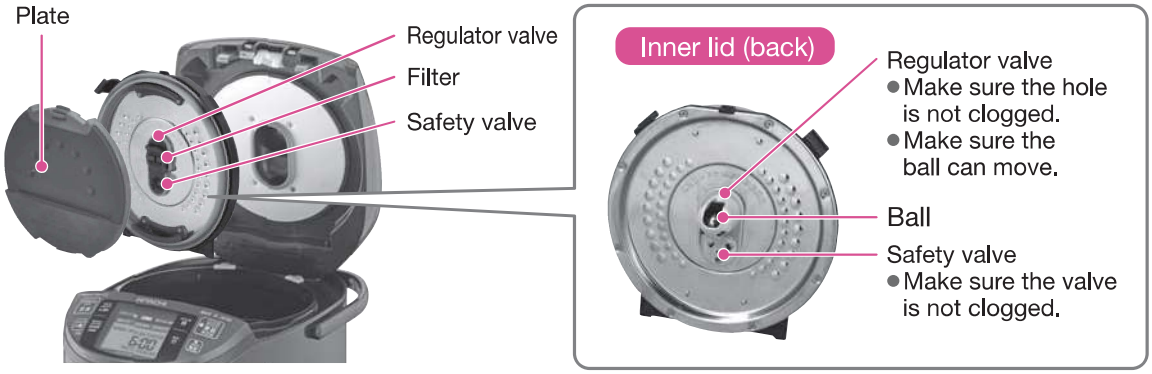
English

● Attaching the steam cap

(Doing this incorrectly could result in hot water or steam spraying out)

● Before rice cooking or other cooking, remove the inner lid and other plate and make sure no debris, such as rice, is stuck in the regulator valve or safety valve. In addition, do not forget to install the filter and plate.

(Forgetting to do this could result in hot water spraying out or the lid opening suddenly.) → P.17



● When closing the lid, push down slowly on the front center of the lid (front side) until you hear the latch catch.

● If rice or other debris is stuck in the hook area, use a toothpick or other pointed object to remove it.

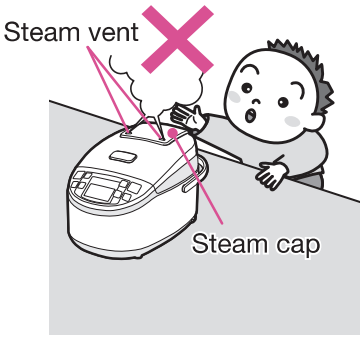
Safety Precautions — Continued

⚠ Warning

During rice cooking | During other cooking **To prevent burns** (Incorrect use is dangerous because pressure is used during rice cooking.)

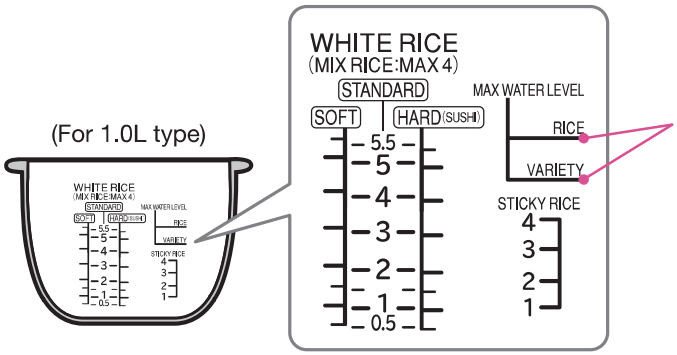
Hot steam could spray out and cause burns

- Keep your hands and face away from the steam vent
  Hot steam could spray out during rice cooking or other cooking.
  In particular, keep out of the reach of small children.
- Do not touch the steam vent or steam cap.
  The steam vent could still be hot during or immediately after cooking even if steam is not coming out of it.
- During cooking, do not open the lid, shake the rice cooker, or carry/move it.
- Do not allow unsupervised use by children and keep out of the reach of small children.



Food or hot water could spray out or the lid could open suddenly causing burns.

- Do not fill the inner pot with water above the MAX WATER LEVEL.



- Do not use the rice cooker for any purpose other than to cook rice and the cooking menu items state in the Operating Instructions and Cook Book included.
  Do not cook the following types of foods.
  - Pasty foods (liquid-absorbing spongy foods, etc) or stewing items that swell when heated, such as beans, noodles, pearl barley, oatmeal.
    (When making rice with red beans, cook the rice after adding separately boiled cowpeas. Refer to the Cook Book for details. → P.41)
  - Cooking that uses ingredients that suddenly foam up, like baking soda.
  - Cooking that uses oil.
  - Cooking that uses starchy ingredients, such as the base for curry or stew.
  - Ingredients that bubble, such as jam, cranberry sauce, apple sauce, rhubarb.
  - Cooking that requires plastic or other bags containing food to be heated in the rice cooker.
- Vegetables with thin skins that can float up, such as greens and tomatoes, cooking containing chunky ingredients, and cooking that uses cooking sheets, aluminum foil, or plastic wrap (except for the steam cooking described in the Cook Book).

⚠ Warning

During rice cooking **To prevent burns** (Incorrect use is dangerous because pressure is used during rice cooking.)

Hot steam could spray out and cause burns

- Do not open the lid during pressurized rice cooking (when the PRESSURE display is lit).
  The rice cooker is pressurized, so forcing the lid open is dangerous.

Food or hot water could spray out

- If the lid must be opened during rice cooking, press the "CANCEL" button to stop cooking and wait for the flashing PRESSURE display to turn off (about 30 seconds later) before opening the lid.
  · Be careful because pressure will be released, causing steam to rush out of the steam vent.
  · To continue rice cooking, check the rice type and menu selection and then press the "COOK" button.
  · Depending on its state when the rice cooking was interrupted, the rice might not cook well after cooking is restarted.

During other cooking **To prevent burns**

Food or hot water could spray out or the lid could open suddenly, causing burns.

- Do not open the lid during cooking
  If you must open the lid during cooking, press the "CANCEL" button to stop cooking and wait for about 30 seconds before opening the lid.

⚠ Caution

Do not use the rice cooker in these locations

- Where water could get on the rice cooker or where it will be close to a flame or heat.
  (Failure to observe this precaution could result in electric shock, electrical leakage, or a fire)
- Unstable locations or on materials not resistant to heat.
  (Failure to observe this precaution could result in injury or a fire)
- Do not use on sliding tables with insufficient load carrying strength.
  (The table could break causing the rice cooker to fall and result in an injury or burn)
- Do not set the rice cooker on a table cloth, aluminum foil, or other material that could block the intake vent or exhaust vent.
  (Failure to observe this precaution could result in overheating and burns)
- When using the rice cooker close to a wall, furniture, or a kitchen storage shelf, make sure the released steam will not be trapped.
  (Trapped steam will cause condensation, which could discolor or deform the wall or furniture)
- Areas where the lid cannot be opened completely.
  (Failure to observe this precaution could result in burns from touching the hot plate or contact with hot dripping moisture)
- Where the rice cooker is exposed to direct sunlight.
  (Failure to observe this precaution could result in discoloration, deformation or failure)

Safety Precautions — Continued

⚠ Caution

Handling the Power Plug

Pull out the power plug

- Unplug the power plug from the power outlet when not using the rice cooker.
  (A fire, burns, or injuries could result from electric shock or electrical leakage due to the deterioration of insulation.)

- When unplugging the power plug, hold the power plug and not the cord.
  (Failure to observe this precaution could result in injury or a fire.)

To prevent burns

- Check the rice cooking method or cooking menu when cooking.
  Mistakenly using another cooking method for "RISOTTO", which requires a large amount of water, or another rice cooking method for "PORRIDGE", is dangerous because it could cause a large amount of hot water to spray out.
- Treat the rice cooker with caution after unplugging the power plug and waiting for the rice cooker to cool down.
  (Failure to observe this precaution could result in a burn.)
- Wait for the inner lid to cool before removing it.
- Wait for the plate to cool before removing it.
  (Hot water could drip from it.)
- Completely open the lid before dishing out the rice.
  (Hot juices could drip from the lid.)

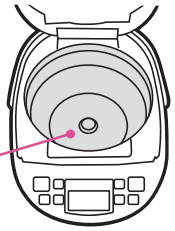
Contact prohibited

- Do not touch hot components, such as the inner pot, inner lid, plate, or steam cap during or immediately after use.

- Do not touch the hook button when carrying the rice cooker.
  (Touching the hook button could cause the lid to open.)
- Do not lift the handle during rice cooking.
  (The steam could make the handle hot.)

To prevent accidents

- Only use the inner pot provided.
  (Using another pot could cause a malfunction, overheating, or a fire.)
- Do not use the rice cooker while there are small metallic objects or aluminum foil left inside it.
  (Failure to observe this precaution could cause overheating or a fire.)



- Do not use the inner pot, if the iron insert on the outside of the inner pot comes loose due to dropping the inner pot on the floor or banging it hard against something. (KV types only).
  (Using it could cause a fire, bad smells or overheating that melts the plastic touching the inner pot.)

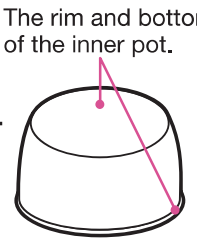
- If using a medical pacemaker, consult your doctor before using this product.
  (Because the operation of this product might affect the pacemaker.)

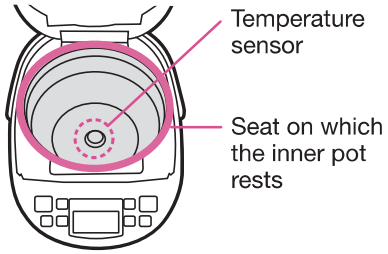
- Keep away from objects that are adversely affected by magnetism.
  (The magnetic memory of credit cards, automatic ticket gates opening passes, etc., could be erased.)

ATTENTION

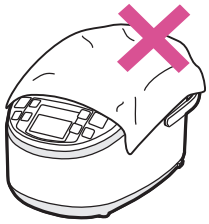
To prevent breakdowns or malfunctions

- Do not heat the rice cooker while it is empty.
  (Failure to observe this precaution could cause overheating.)
- Do not use with debris stuck to the rice cooker. In particular, keep the areas shown in the diagram clean.
  (Failure to observe this precaution could cause the rice cooker to fail or keep it from cooking well.)





- Do not place the inner pot directly on a flame, heat it in a microwave oven, or on a magnetic cooking surface, etc.
  (Failure to observe this precaution could cause the inner pot to deform or the fluorine coating to come off.)
- Do not cover the lid with a dish cloth or towel.
  (Failure to observe this precaution could cause the rice cooker to discolor, deform, or fail.)



- Do not use the rice cooker close to a television, radio, interphone, or cordless telephone.
  (Failure to observe this precaution could cause noise and image distortion in the other devices.)
- Stop using the rice cooker if it is dropped or damaged and have it inspected and repaired by the dealer where you purchased it.

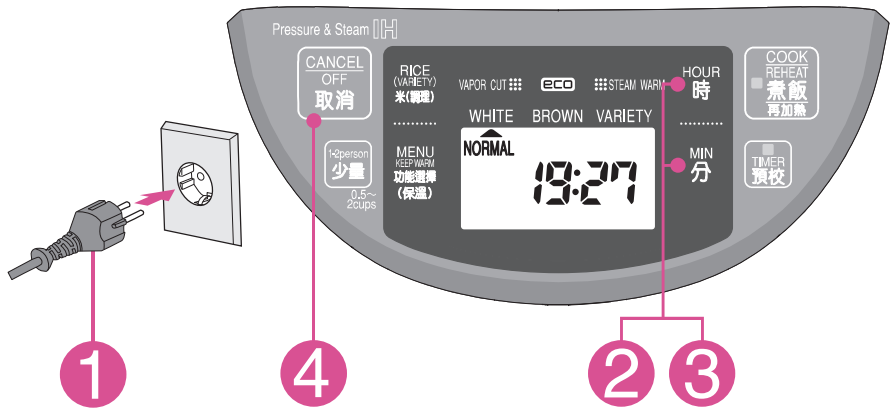
Non-water supply auto steamer

- Remove and wash the inner lid and plate each time after cooking.
  (Failure to observe this precaution could cause food debris stuck to these items to dry and discolor.)
  (When not warming, excessive water could collect on them and drip into the rice.)
- If the plate is not attached, the humidifying effect of the steam will not be obtained.

English

Setting the Current Time

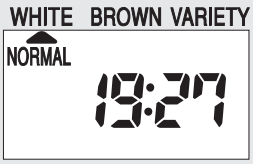
- The internal battery powers the clock to show the time, even when the power plug is unplugged.
- At room temperature the clock time will show an error of approximately 2 minutes after one month. Use the following procedure to adjust the current time setting.



Ex: To change “19:27” to “20:30”

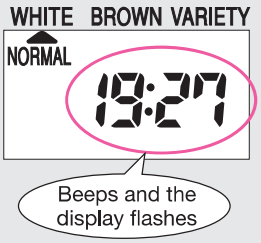
Example for the rice cooking method

1 Plug in the power plug.



- The time cannot be adjusted during cooking, warming, reheating, or when the timer is set.

2 Press HOUR 時 or MIN 分 for about 1 second to cause the time display to flash.

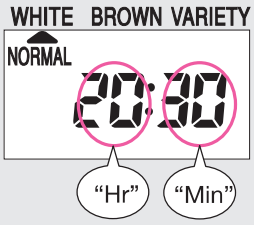


Pressing the “1-2 person” button for 3 seconds while the current time is flashing will display “12:00” (12:00 noon) to return the clock to its initial setting.

3 Press HOUR 時 and MIN 分 to set the time to “20:30”.

- The time changes each time the button is pressed.

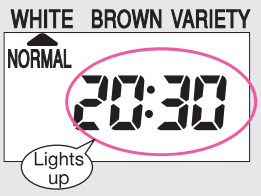
· HOUR 時 changes in increments of 1 hour and MIN 分 changes in increments of 1 minute.
· Continue pressing to speed up the incremental change.



- **To check the current time during cooking, warming, reheating, or when the timer is set.**
- **To light up the display window. (KV type only)**

The current time is displayed for 3 seconds when the “HOUR” or “MIN” button is pressed and then the clock returns to the original display.
For the KV type, the display window will light up for approximately 1 minute to make it convenient to check the timer time, cooking method, or cooking menu.

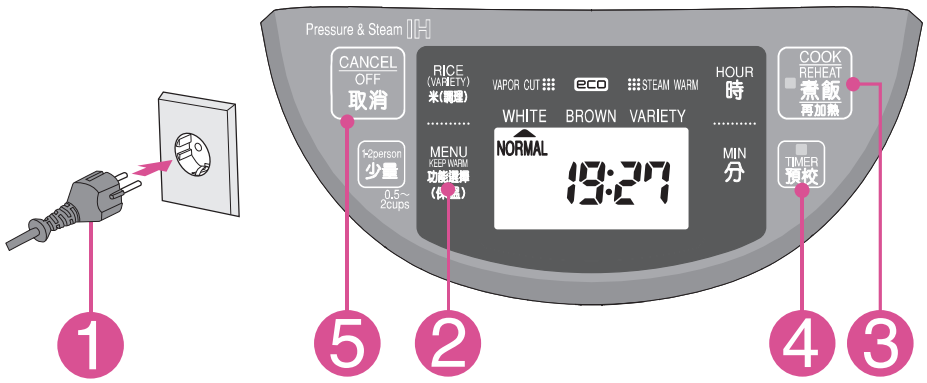
4 Press CANCEL OFF 取消 to light up the time display.



- If the “CANCEL” button is not pressed, the time setting will automatically complete about 1 minute later.

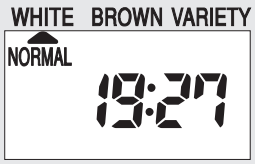
How to Change the Melody

- A melody notifies the user of the starting and stopping of cooking.
- The "Melody (Standard)" is set upon factory shipment.
  The sound can be switched to "Melody (Low)" or "Buzzer". Use the following procedure to change the sound.



The example display is for when "WARM1" is selected.

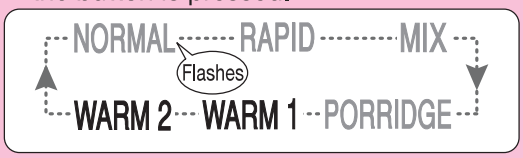
1 **Plug in the power plug and set the inner pot into the rice cooker.**

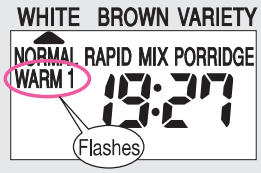


- The melody cannot be changed during cooking, reheating, or when the timer is set. The melody can only be changed during "WARM1" and "WARM2".

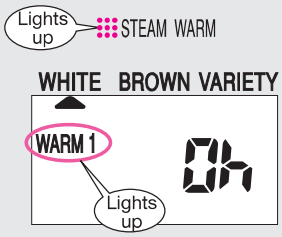
2 **Press MENU KEEP WARM 功能選擇 (Keep Warm) to flash "WARM1" or "WARM2".**

- The flashing display will change each time the button is pressed.



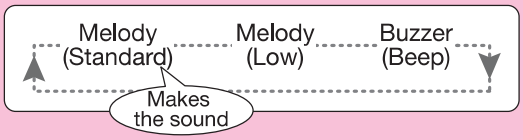


3 **Press COOK REHEAT 煮飯 再加熱 to cause the "STEAM WARM" lamp to light up.**



4 **Continue pressing TIMER 預校 for 5 seconds.**

- The sound changes each time the button is pressed for 5 seconds.



- The sound that is made changes.

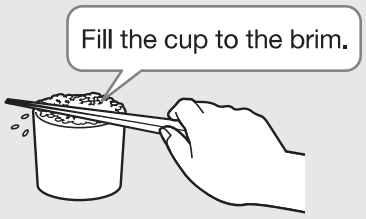
5 **Press CANCEL OFF 取消 to turn off the "STEAM WARM" lamp.**

English

Rice Cooking Preparation (Tips for Cooking Delicious Rice)

1 Measure the rice.

Use the measuring cup included to measure the rice.



The measuring cup included, when fully-filled, is approximately 180 mL (approx. 1 Japanese cup).

2 Wash the rice.

Firstly, swill the rice in a large quantity of water to wash it and then pour off the water right away. ▶ Repeat this step until the water remains clear.

The rice easily absorbs the first water, so discard it right away to keep the rice dust from sticking to the rice.

Wash the rice well to prevent scorching and a residual smell from the rice dust.

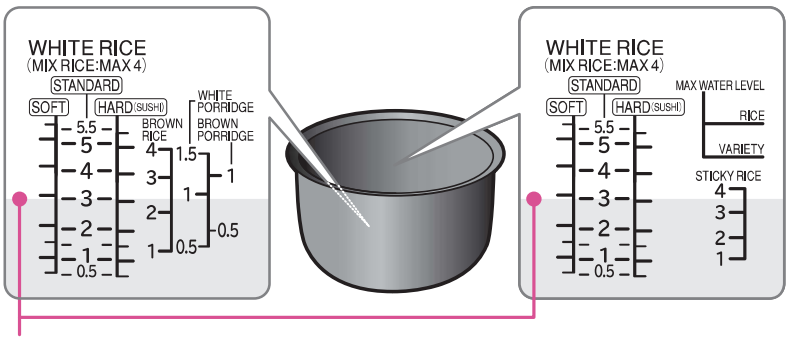
ATTENTION

- When washing the rice in the inner pot, do not use a metal whisk or other tool. (Such tools could scrape off the fluorine coating.)

3 Adjust the amount of water.

Level out the rice, place the inner pot on a level surface, and use the water level gauge to adjust the amount of water to match the type and amount of rice and the cooking method.

Ex: When cooking 3 cups of rice for “WHITE RICE” using the 1.0L type



The water line is a guideline. You can adjust the amount of water to taste. However, do not add water above the “SOFT” guideline. (Adding more water than this could cause hot water to spray out during cooking.)

ATTENTION

- Do not use hot water. (It will make the rice sticky.)
- Cooking with hard water could cause the rice to become sticky or turn yellow. Also, cooking the rice in hard water (mineral water, etc.) could cause the rice to become crunchy or hard. Adjust the amount of water to taste.
- When cooking freshly harvested rice, as a guide, make a small adjustment to the water level on the “HARD” water gauge. Cooking freshly harvested rice with too much water will make it sticky.

4 Set the inner pot into the rice cooker.

Wipe off any water, food, etc., stuck to the outside or bottom of the inner pot before setting it in the rice cooker.

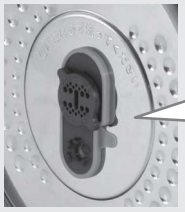
ATTENTION Do not set the inner pot in the rice cooker with water or food, etc., stuck to the outside of it.
(Failure to observe this precaution could result in a malfunction or the rice not cooking well.)

5 Check the lid.

Make sure the filter, regulator valve, and safety valve are clean and not clogged.

To attach the non-water supply auto steamer → P.28, 29

→ P.28, 29



WARNING

Before cooking, remove the inner lid and the other plate and check to make sure there is no rice or other debris stuck in the regulator valve or safety valve. In addition, do not forget to set the inner lid and other plate back in the lid.
(Failure to observe this precaution could cause hot water to spray out or the lid to open suddenly.)

6 Close the lid and attach the steam cap.

Close the lid slowly until you hear the latch catch and then attach the steam cap.

Press down on the front center of the lid until you hear the latch catch. (The lid will not close if the non-water supply auto steamer is not attached.)

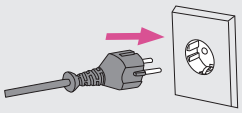
To attach the steam cap, align it with the depressions in the lid and press down on the front center of the steam cap until it stops.

ATTENTION The pressurized rice cookers have a strong seal making it difficult for air to escape, and this might prevent the lid from closing if it is closed quickly.

WARNING

- Press down on the front center of the lid until you hear the latch catch. (Failure to observe this precaution could cause the lid to open suddenly.)
- Be sure to always attach the steam cap. (Failure to observe this precaution could cause water or steam to spray out.)

7 Plug in the power plug.



The selected rice cooking method and the current time are displayed.

ATTENTION You may hear a zapping sound or see sparks fly when plugging in the power plug, but this is due to the charging of the inverter circuit and is not a malfunction.

When preparations are completed, begin cooking the rice.

- **To start cooking the rice immediately** → P.18, 19
- **To perform other cooking** → P.25, 37
- **To use a timer to cook the rice** → P.20
  (So that cooking finishes at the time you want to eat)
- **To soak the rice before cooking** → P.21
  (To cook the rice after letting it soak)

To start cooking the rice immediately

WARNING

Do not open the lid when cooking rice under pressure (PRESSURE is lit up).
The rice cooker is pressurized, so forcing the lid open is dangerous.

If you must open the lid during rice cooking, press the "CANCEL" button to stop cooking and wait until the flashing PRESSURE display turns off (after about 30 seconds) before opening the lid.

- A large quantity of steam escapes from the steam vent when the pressure is released, so be careful.
- To continue rice cooking, check the rice and cooking method selection and then press the "COOK" button. The rice might not cook well depending on the state it was in when the cooking was interrupted.

CAUTION

Check the rice cooking method.
If you mistakenly use another cooking method to cook "PORRIDGE", which uses a large amount of water, it is dangerous because much hot water could spray out.

The example shows when "WHITE" and "NORMAL" are selected.

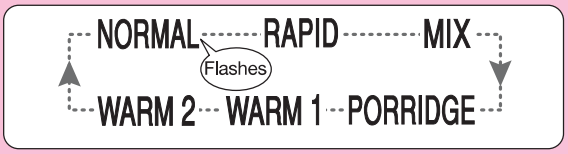
1 Press RICE (VARIETY) 米(銘柄) to move the ▲ to the "RICE" being cooked.

- Press the button to move the ▲.

Cooking time guide display
The "NORMAL" and "RAPID" of "WHITE" show a guide for the cooking time.
Excluding this, the current time is displayed.

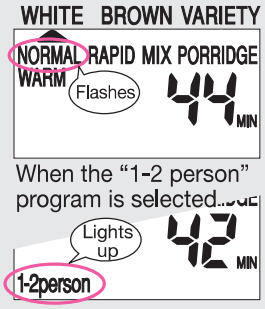
2 Press MENU KEEP WARM 功能選擇 (Keep Warm) to make the desired cooking program flash.

- The flashing moves each time the button is pressed.

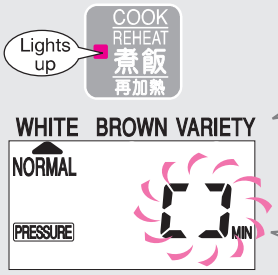


- When only cooking a small amount of rice, select the "1-2 person" program, which is suitable for small amounts.

1.0L type: 2 cups (2 Japanese cups) or less
1.8L type: 3 cups (3 Japanese cups) or less
▶ Press 1-2person 少量 0.5-2 cups



- When cooking using the "1-2 person" program, the "1-2 person" and "eco" lamps are lit during cooking and Keep Warm. When "WARM2" is selected, the lamp does not turn on during Keep Warm.



On the display, "NORMAL" or "RAPID" for "WHITE" indicates the cooking time.
When the cooker is not in use, it displays the current time.

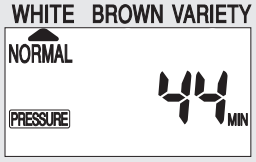
- PRESSURE lights up during cooking.
  PRESSURE turns off when Keep Warm starts.

3 Press COOK REHEAT 煮飯 再加熱

The melody (buzzer) sounds and cooking starts.

- The "COOK" lamp turns on.

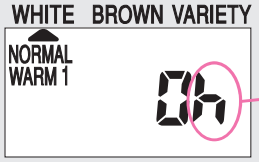
The displays other than the selected rice turn off
After about 3 seconds



This shows the time until cooking is completed.

The melody (buzzer) sounds and cooking ends.
Keep Warm starts automatically.

- The "STEAM WARM" lamp turns on.



- For the Keep Warm program → P.22

The hours are shown by "h".

Stir and loosen the rice when cooking is completed.

How to Select the Cooking Method

- When the [ ] cooking method is selected, the time display shows the time until cooking will be completed after cooking starts.
- When the [ ] cooking method is selected, the time display shows the current time.

In this case	Rice type and recommended cooking method: RICE (VARIETY) 米(種類)	Rice type and recommended cooking method: MENU KEEP WARM 功能選擇 (Keep Warm)	Amount to be cooked (cups): 1.0L Type	Amount to be cooked (cups): 1.8L Type	Water level line used	Small amount cooking (1-2person 少量 0.5-2 cups)	Cooking time guide (min)
Standard cooking	WHITE	NORMAL	0.5-5.5	1-10	WHITE RICE	Can be set	42-62
Rapid cooking	WHITE	RAPID	1-5.5	1-10	WHITE RICE	Cannot be set	17-50
Rice with other ingredients	WHITE	MIX	1-4	2-7	WHITE RICE	Cannot be set	45-75
Porridge	WHITE	PORRIDGE	0.5-1.5	0.5-2.5	WHITE PORRIDGE	Cannot be set	60-80
Cooking brown rice	BROWN	NORMAL	1-4	2-7	BROWN RICE	Can be set	65-95
Cooking brown rice	BROWN	MIX	1-4	2-7	BROWN RICE	Cannot be set	70-110
Cooking brown rice	BROWN	PORRIDGE	0.5-1	0.5-1.5	BROWN PORRIDGE	Cannot be set	80-110
Cooking Okowa (sticky rice) with glutinous rice	WHITE	MIX	1-4	2-7	STICKY RICE	Cannot be set	45-75

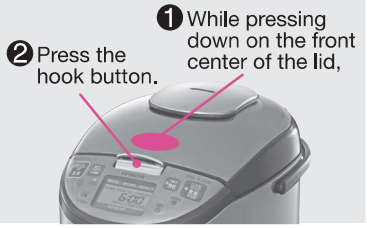
Pressurized rice menu (PRESSURE lamp is lit during cooking)

- "RAPID" is a cooking method that gives priority to time, so the surface of the rice is a little watery and the rice is a little hard.
- When using a store-bought flavoring for mixed rice, place the other ingredients on the top of the rice without stirring them in.
- The amount of steam emitted differs depending on the cooking method.
  *The cooking time guide is for a voltage of 230VAC, room temperature of 20°C, and a water temperature of 18°C.
  *The cooking time will differ depending on the voltage, room temperature, water level, type of rice, etc.
- When making Okowa (sticky rice), mix together 0.5 cup of white rice (uruchi rice) for every cup of glutinous rice. (Cooking cannot be done with just glutinous rice).

- The time until cooking is completed is calculated by the rice cooking function, taking into account the previous cooking times, water temperature, etc.
- If the rice cooker is warm, the time until cooking is completed might not be displayed.
- The time until cooking is completed might move up or stop during cooking. This is due to adjustments being made to make the rice taste better.

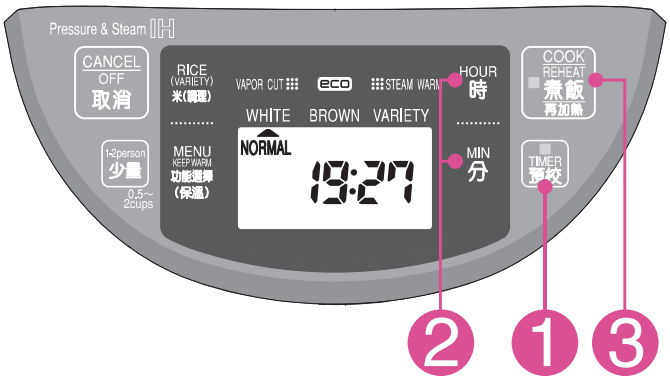
- It is difficult for the steam to escape when the rice cooker is pressurized, so there might be condensation on the lid when opened, but this is not a malfunction. If you are concerned about the condensation → P.24.
- When the rice is finished cooking, the center of it might be a little depressed or the rice next to the inner pot wall might be soft. This is caused by the heat generation from the inner pot itself due to the IH heating and this is done to ensure the rice is cooked well.
- If the rice is not stirred after cooking, the extra steam could be absorbed making the rice sticky and causing it to stick together.
- When the hook button feels stiff after cooking, apply pressure to the hook button while gently pressing down on the lid. (See the diagram on the right) (KG type only)

When the hook button feels stiff
(KG type only)



Rice Cooking using the Timer (Set the timer to finish cooking when you want to eat)

- The timer can be set to “TIMER1” or “TIMER2”. Upon factory shipment, “TIMER1” is set to 6:00 and “TIMER2” is set to 18:00.
- The timer time is the time when the cooking will finish.
- If the set time is near the current time, cooking will begin right away.



ATTENTION

- Do not use the timer for “MIX”. (The quality of the added ingredients could decline or they could sink into the rice.)
- As a guideline, the timer is set within 12 hours.

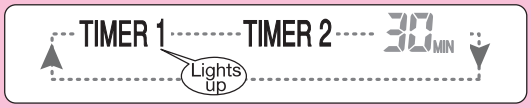
For this example the display shows “WHITE” and “NORMAL.”

Ex: Setting “TIMER1” to “7:30”

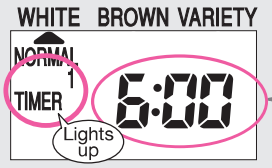
Check the current time and adjust if incorrect. → P.14

1 After selecting the rice type and cooking method, press TIMER 預校 to cause “TIMER1” to light up.

- The lit up item changes each time the button is pressed.



- How to select the rice and cooking method → P.18, 19

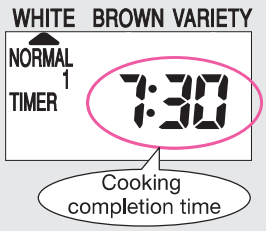


- The time set upon factory shipment or the previously set time is displayed.

2 Press HOUR 時 and MIN 分 to set the cooking completion time to “7:30”.

- The time changes each time the button is pressed.

· HOUR 時 advances in 1 hour increments and MIN 分 advances in 1 minute increments.
· Continue pressing down to accelerate the time change.



Pressing the “1-2 person” button for 3 seconds when setting the time will return “TIMER1” to “6:00” and “TIMER2” to “18:00”.

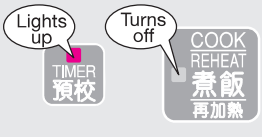
3 Press COOK REHEAT 煮飯 再加熱

The timer is set when the buzzer sounds.

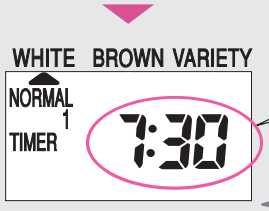
- The “COOK” lamp turns off and the “TIMER” lamp turns on.

When the melody (buzzer) sounds, the cooking is completed and the rice cooker automatically switches to Keep Warm.

- The “STEAM WARM” lamp turns on.



- The “TIMER2” buzzer sound is Beep-Beeeeeep.
- The set time is remembered.
- To cancel timer cooking, press the “CANCEL” button.



This shows the time when cooking will be completed.

- Keep Warm method → P.22

Rice Cooking with Soaking (Soaks rice before cooking it)

- Upon factory shipment, the soaking time is set to 30 minutes.
- The temperature of water during soaking is controlled to allow the rice to absorb sufficient water before cooking starts.
- The recommended guideline is 30 minutes in summer and 60 minutes in winter.
- Soaking cannot be combined with timer cooking.

ATTENTION

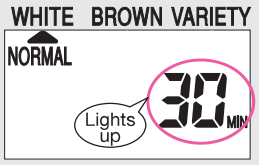
- Do not use rice cooking with soaking program with "MIX". (The quality of the added ingredients could decline or they could sink into the rice.)

Ex: When soaking for "60 min" before cooking

For this example the display shows "WHITE" and "NORMAL."

1 Press TIMER 預校 to make "30" min light up.

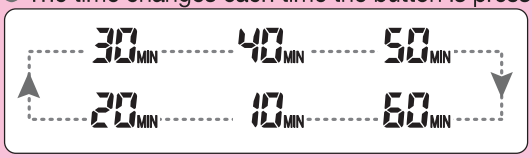
- The lit up item changes each time the button is pressed.

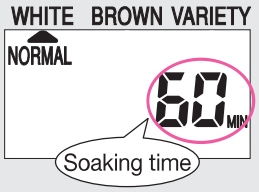


- How to select the rice and cooking method → P.18, 19
- The time set upon factory shipment or the previously set time is displayed.

2 Press MIN 分 and select "60" for the soaking time.

- The time changes each time the button is pressed.





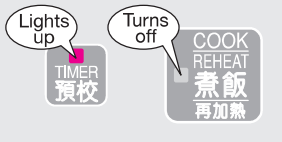
3 Press COOK REHEAT 煮飯 再加熱

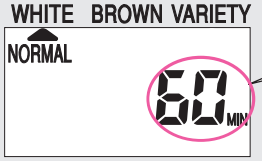
When the buzzer sound is Beep, Beep, Beeeeeep, the rice cooking with soaking starts.

- The "COOK" lamp turns off and the "TIMER" lamp turns on.

When the melody (buzzer) sounds, the cooking is completed and the rice cooker automatically switches to Keep Warm.

- The "STEAM WARM" lamp turns on.





- The set time is remembered.
- To stop rice cooking with soaking, press the "CANCEL" button.
- This shows the remaining soaking time before cooking starts in units of 1 minute.
- Keep Warm method → P.22

Stir the rice when cooking is completed.

English

To keep cooked rice warm (Tips for keeping the rice

Activate and deactivate the warming function

When the cooking is completed, the rice cooker automatically switches to Keep Warm.

- The “STEAM WARM” lamp turns on.

White Rice				Brown Rice			Sticky Rice (Okowa)
Normal	Rapid	Mix	Porridge	Normal	Mix	Porridge	Mix
○		×		×			
● For “WARM1” (lower temperature), warming will continue for 24 hours or less, and for “WARM2” (higher temperature), warming will continue for 12 hours or less.		● Do not keep warm. (Keeping the rice warm could cause it to lose its quality, smell unusual, or become sticky.)		● Do not keep warm. (Keeping the rice warm could cause it to lose its quality, smell unusual, or become sticky.)			

- During Keep Warm, condensation will form on the inside of the lid and inside the inner pot, but this prevents the rice from drying out and is not a malfunction.

To stop keeping the rice warm

Press CANCEL OFF 取消 **during Keep Warm.**

- The “STEAM WARM” lamp turns off.

Tips for keeping the rice warm and delicious

- Stir the rice occasionally during warming.
- When only a little rice is left, keep it in the center of the inner pot as much as possible. (To keep it from drying out or becoming sticky.)
- Keep the warming time short.

Do not keep warm for more than 24 hours. (Keeping the rice warm for longer than 24 hours could cause it to smell unusual or change color.)

- Do not warm rice that was cooked without being washed well, do not leave the rice scoop in the rice when keeping it warm, and do not warm rice that has become cold.
- Rice can also be served deliciously by wrapping it in plastic wrap and storing it in the freezer, and warming it in a microwave oven later.

warm and delicious)

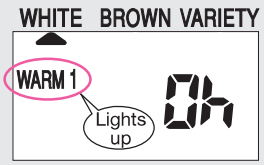
How to switch between “WARM1” and “WARM2” during Keep Warm

● You can switch between “WARM1” and “WARM2” during Keep Warm. (“WARM1” is set upon factory shipment.)
“WARM1”: This keeps rice warm at a low temperature. This minimizes discoloration and drying out of the rice and saves electricity.
“WARM2”: This keeps the rice warm at a high temperature. This keeps down the formation of condensation on the inside of the lid and inside the inner pot. Keep the Keep Warm time to under 12 hours. When “WARM2” is selected, the “1-2 person” and “eco” lamps will not turn on even when the “1-2 person” program is selected.

Press MENU KEEP WARM 功能選擇 (Keep Warm) **during Keep Warm to make the desired warming setting light up.**

● The lit up item changes each time the button is pressed.

WARM 1 ⟷ WARM 2



● The warming program set will be remembered by the rice cooker.

How to reheat the rice during Keep Warm

● Reheat the rice as desired if the temperature of the rice seems a little low.

1 Stir the rice during Keep Warm and level it out.

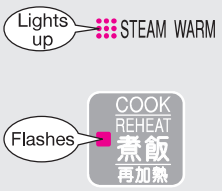
● As a guideline, set the amount of rice below 3 on the “WHITE RICE” water level gauge. (To prevent uneven heating)

2 Press COOK REHEAT 煮飯 再加熱 **during Keep Warm.**

● The “COOK” lamp flashes.
● Reheating automatically runs for about 10 minutes.

When the melody (buzzer) sounds, reheating is completed and the rice cooker automatically returns to the original Keep Warm mode.

● The “STEAM WARM” lamp turns on.



● When the rice is hot after being cooked or when the rice has cooled after being kept warm, a buzzer will sound and reheating will not be possible.

● To stop before reheating is completed, press the “CANCEL” button.

ATTENTION ● Do not repeatedly reheat the rice. (Doing so will dry it out or scorch it.)

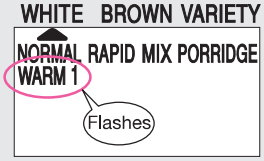
To switch from “Off” to Keep Warm

1 Press MENU KEEP WARM 功能選擇 (Keep Warm) **to cause the desired Keep Warm item to flash.**

● The flashing item will change each time the button is pressed.

NORMAL (Flashes) ⟷ RAPID ⟷ MIX ⟷ WARM 2 ⟷ WARM 1 ⟷ PORRIDGE

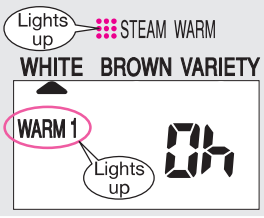
This display example is for when “WARM1” has been selected.



● To stop before reheating is completed, press the “CANCEL” button.

2 Press COOK REHEAT 煮飯 再加熱

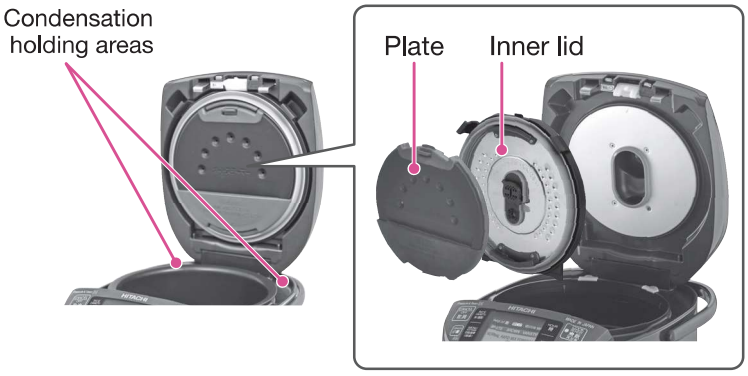
● The “STEAM WARM” lamp and selected warming program will light up.
● When switching from “Off” to Keep Warm, the “eco” lamp will not light up.



● The warming time elapsed is displayed from 0 to 24 hours in 1 hour increments. (The current time will be displayed after 25 hours has passed.)

Non-Water Supply Auto Steamer

The non-water supply auto steamer collects the steam during cooking as distilled water and emits it as steam during cooking, warming, and reheating to bring out the taste of the rice and keep it moist. (There is no need to add water.)



⚠ CAUTION

- Remove the inner lid after it has cooled.
- Remove the plate after it has cooled.
  (Do this to avoid the danger of spilling hot water.)

Contact prohibited

- Do not touch hot areas, such as the inner pot, inner lid, plate, and steam cap, during and after use.

- The amount of water that collects in the non-water supply auto steamer differs depending on the menu, amount of rice being cooked, the amount of adjustment of the water level, etc.
- When 1 mL of water in the non-water supply auto steamer has evaporated, it creates approximately 1,600 mL of steam. During steaming the vent is closed to trap the steam and sufficiently fill the inner pot with steam.
- The moisturizing effect from the steam will not be obtained if the plate is not attached.
- After cooking (steaming) is finished and during warming, the rice is keep moist by the steam, so condensation also forms on the surface of the non-water supply auto steamer, but this is not a malfunction. In addition, when the lid is opened, the condensation runs down into the condensation holding areas. This condensation has no effect on the quality of the rice during cooking or warming, but if it concerns you, you can wipe it off with a cloth.
- Remove and wash the inner lid and the other plate after each rice cooking operation.
  (To prevent food debris on these parts from drying and discoloring.) (To prevent too much water from collecting and getting on the rice when not keeping it warm.)
- To care for the rice cooker, wait for it to cool down and then use a sponge or soft cloth, etc., to wipe it. Do not use a scrubber made of plastic or other material. (Using a scrubber could scratch the fluorine coating.)

What to do about plate condensation after cooking

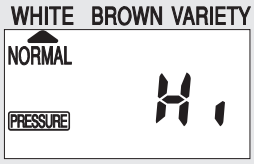
- Condensation collects on the inner lid and other plate immediately after cooking to keep the surface of the rice from drying. If the condensation concerns you, increase the steaming time and switch to a mode that reduces the condensation.

To switch to a mode that reduces the condensation

While cooking, continuously press MENU KEEP WARM 功能選擇 **for 5 seconds.**
(Keep Warm)

The switch over is completed when the buzzer sounds and "H1" is displayed (2 seconds).

- The display then returns to its original display.

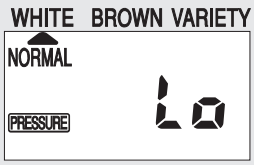


To return to the original mode

While cooking, continuously press MENU KEEP WARM 功能選擇 **for 5 seconds.**
(Keep Warm)

The switch over is completed when the buzzer sounds and "Lo" is displayed (2 seconds).

- The display then returns to its original display.

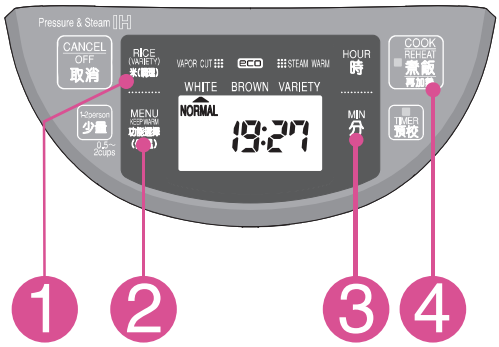


When switching to a mode that reduces the condensation

- Approximately 5 more minutes will be required for cooking.
- The water collecting in the plate will be reduced.
- The rice cooker is pressurized and has a strong seal, so there will be some condensation even when switching to a mode that reduces the condensation.

To Cook (Risotto, steaming, cake baking)

(Variety Cooking)



WARNING

- Do not use for any purpose other than the menus stated in this Operating Instructions and Cook Book.
- Do not open the lid while cooking
  If you must open the lid, press the "CANCEL" button to stop cooking and then wait approximately 30 seconds before opening the lid. (Be careful not to get burned.)

CAUTION

When cooking, check the cooking menu.
Mistakenly using another cooking menu when intending to cook "RISOTTO", which uses a large quantity of water, could cause a large amount of hot water to spray out, which is dangerous.

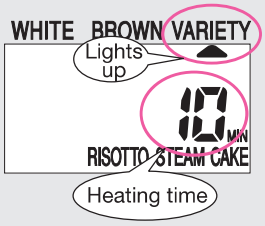
English

This display example is for when "STEAM" and "40" minutes is selected.

1 Press RICE (VARIETY) 米(飯型) to align the ▲ with "VARIETY".

- The ▲ moves each time the button is pressed.

WHITE BROWN VARIETY
(Moves)

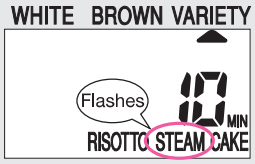


- Steam is emitted when using the cooking menu.

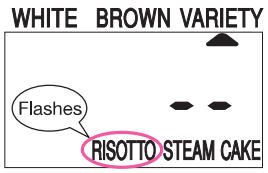
2 Press MENU KEEP WARM 功能選擇 (Keep Warm) to make the desired cooking menu item to flash.

- The item that flashes changes each time the button is pressed.

RISOTTO STEAM CAKE
(Flashes)



- The selected menu is remembered when cooking is started.
- The "RISOTTO" heating time cannot be set. This is automatically set depending on the temperature of the rice and the amount of ingredients.

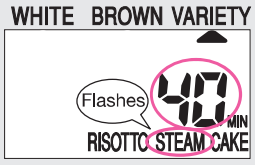


The heating time is not displayed.

3 Press MIN 分 to set the heating time.

- The time changes each time the button is pressed.

The time can be set from 10 minutes to 90 minutes in 5-minute intervals.



- Refer to the Cook Book for information regarding the heating time and cooking method.

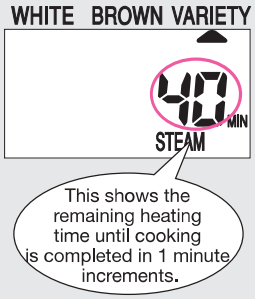
Risotto → P.45
(The heating time is automatically set.)
Steaming → P.46
Cake → P.52

4 Press COOK REHEAT 煮飯 再加熱

The melody (buzzer) sounds and heating starts.

- The "COOK" lamp lights up.

When the melody (buzzer) sounds, the heating ends, so move the cooked food to a different container.



ATTENTION
- Do not keep warm or store the cooked food in the inner pot. (Doing so could damage the fluorine coating of the inner pot.)

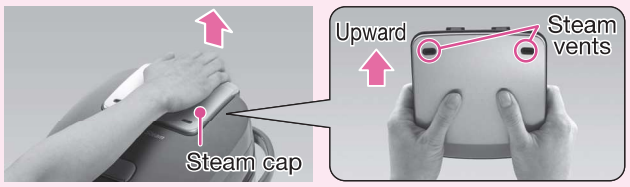
Cleaning and Maintenance

WARNING **Before caring for the rice cooker, unplug the power plug and wait for the rice cooker to cool down.** (Failure to observe this precaution could results in burns.)

Steam Cap (Wash after each use) RZ-KV Type

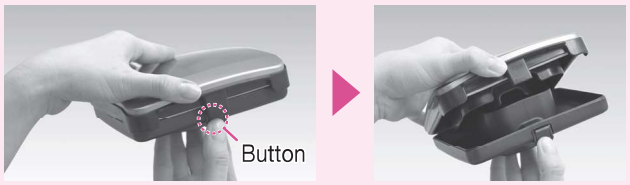
Remove the steam cap from the rice cooker and use dishwashing detergent (pH-neutral) and a sponge or other soft material to wash the steam cap.

1 Remove the steam cap from the lid.



Hold the steam cap with it standing up above the steam vents so as not to spill the condensation inside the steam cap.

2 Open the steam cap while pressing the button.

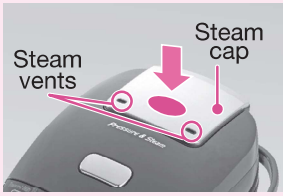


3 Wash out and unclog the steam cap body and steam cap cover.

4 Press the steam cap until you hear it latch shut (the button is locked).

Close the steam cap after the steam cap cover latches are inserted into the latch catches in the steam cap body (2 locations). The latch could break if the steam cap is closed when only one side (1 location) is inserted.

5 Install in the lid with the steam vents facing the front.



Align the steam cap with the depressions in the lid and press down on the front center of the steam cap until it stops.

Body and lid (When dirty)

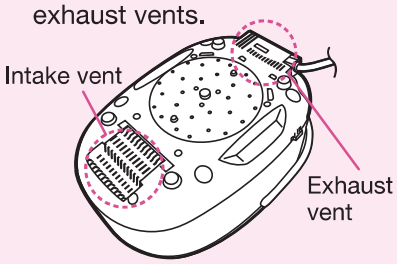
- Wipe with a well wrung-out cloth.
- Do not wash with or in water.

Rice scoop and steaming plate (Wash after each use) Rice scoop holder and measuring cup (Wash when dirty)

- Use dishwashing detergent (pH-neutral) and wash with a sponge or other soft material.

Intake vent/exhaust vent (Once a month)

- Use a vacuum cleaner to suck out the debris from the intake and exhaust vents.

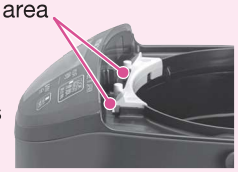


Hook area (check before and after each use)

- Use a tooth pick or similar object to remove the rice and other debris stuck in the hook area if the lid will not latch shut.

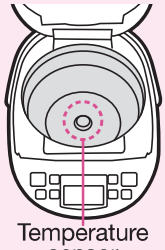
Lid hook area
Check to make sure rice and other debris is not stuck here.

Body hook area
Check to make sure rice and other debris is not stuck here.



Temperature sensor (Check before cooking)

- If scorched material is stuck to this, sand it off by using a fine grade water-resistant abrasive paper (about #600) with a little water. When the material has been removed, wipe off the area with a well wrung-out cloth.
- Do not wash it with or in water.



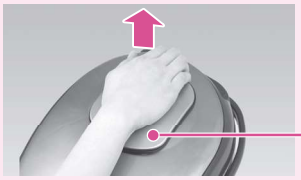
ATTENTION

- Do not use benzene, thinner, bleach, polishing powder, or alkaline cleaners. (Using these could damage the surface.)
- Use dishwashing detergent (pH-neutral) as a cleaner. (Using any other substance could damage the surface.)
- Wash with a sponge or other soft material. Do not use a plastic or other scrubber. (Using a scrubber could damage the surface.)
- Do not use a dishwasher and/or dish dryer. (Using these could cause the parts to deform or discolor.)

Steam Cap (Wash after each use) RZ-KG Type

Remove the steam cap from the rice cooker and use dishwashing detergent (pH-neutral) and a sponge or other soft material to wash the steam cap.

1 Remove the steam cap from the lid.



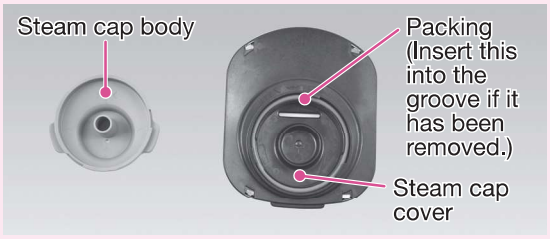
Pull up the steam cap from the body and remove it.

Steam cap

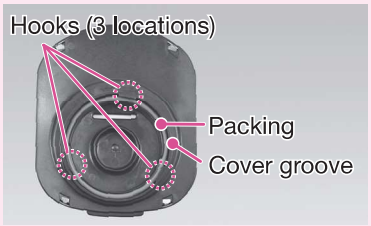
2 Remove the steam cap body from the steam cap cover.

Turn the steam cap body towards "Remove" mark direction to align ▲ mark (steam cap body) and ▼ mark (cover).

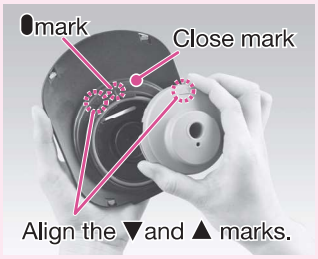
3 Wash out and unclog the steam cap body and steam cap cover.



4 Insert the packing into the steam cap cover groove.

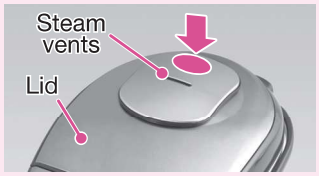


5 Attach the steam cap cover to the steam cap body.



Align the steam cap body ▲ mark with the cover ▼ mark position, make sure all 3 hooks are inserted, and then turn the cover in the "Close" direction to the cover mark.

6 Install the steam cap in the lid.



Insert the steam cap into the lid and press down on it behind the steam vents until it stops.

Body and lid (When dirty)

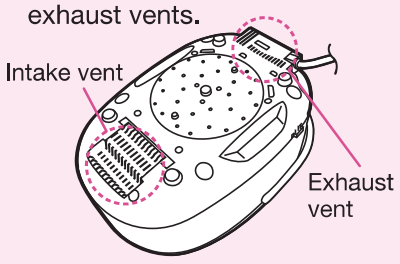
- Wipe with a well wrung-out cloth.
- Do not wash with or in water.

Rice scoop and steaming plate (Wash after each use) Rice scoop holder and measuring cup (Wash when dirty)

- Use dishwashing detergent (pH-neutral) and wash with a sponge or other soft material.

Intake vent/exhaust vent (Once a month)

- Use a vacuum cleaner to suck out the debris from the intact and exhaust vents.

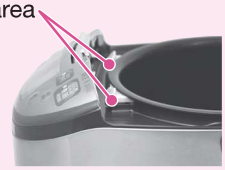


Hook area (check before and after each use)

- Use a tooth pick or similar object to remove the rice and other debris stuck in the hook area if the lid will not latch shut.

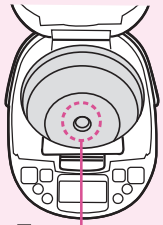
Lid hook area
Check to make sure rice and other debris is not stuck here.

Body hook area
Check to make sure rice and other debris is not stuck here.



Temperature sensor (Check before cooking)

- If scorched material is stuck to this, sand it off by using a fine grade water-resistant abrasive paper (about #600) with a little water. When the material has been removed, wipe off the area with a well wrung-out cloth.
- Do not wash it with or in water.



English

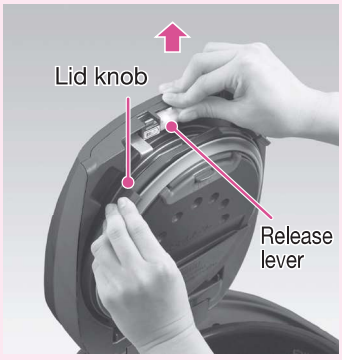
Cleaning and Maintenance — Continued

Non-water supply auto steamer [Plate, Inner Lid] (Wash after each use)

- The non-water supply auto steamer is assembled with the inner lid and other plate.
- Remove it from the lid and wash it with dishwashing detergent (pH-neutral) using a sponge or other soft material.

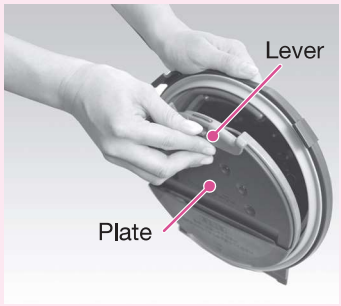
1 Remove the non-water supply auto steamer from the lid.

Hold the lid knob while pushing the release lever up and then remove the non-water supply auto steamer.



2 Separate the non-water supply auto steamer into the inner lid and the other plate.

Push down the plate lever and remove the plate.



The packing attached to the plate is not removed, so do not pull on it. If the packing is deformed, it will reduce the amount of water that collects in the plate.

3 Wash the plate to clean and unclog it.

4 Wash the inner lid to clean and unclog it.

Regulator valve (Check before cooking)

- Clean the back of the regulator valve. Also remove the filter and wash the front of the regulator valve. When the valve is clogged with debris, use a cotton swab or similar item to unclog it.

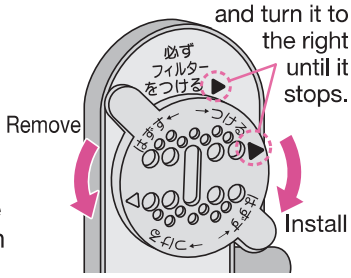
Filter (Clean after each use)

- When the filter is clogged with rice or other debris, remove and wash it.

■ How to remove the filter
Turn the filter left and pull it forward.

■ How to install the filter
Align the filter with the ▲ mark, insert it, and turn it to the right until it locks in place and stops.

When installing the filter, align it with the ▲ mark, push it in, and turn it to the right until it stops.



Safety valve (Check before cooking)

- If the safety valve (in the center) is clogged with rice or debris, use a cotton swab or similar item to unclog it.
- Use a cotton swab, etc., to press on the center of the safety valve 2 or 3 times to confirm that it moves.

Preventing rusting of the inner lid

The inner lid is made of stainless steel, but it can rust if there is residual moisture. Wipe the inner lid clean after use to remove all moisture.

If rusting occurs

- Directly apply a cream (liquid) cleanser or apply the cleanser to a soft sponge or paper towel and rub off the rust.
- When finished, thoroughly wash the inner lid.
- Sometimes the rust cannot be completely removed, so take good care of the rice cooker to prevent rusting.

Cooking using spices

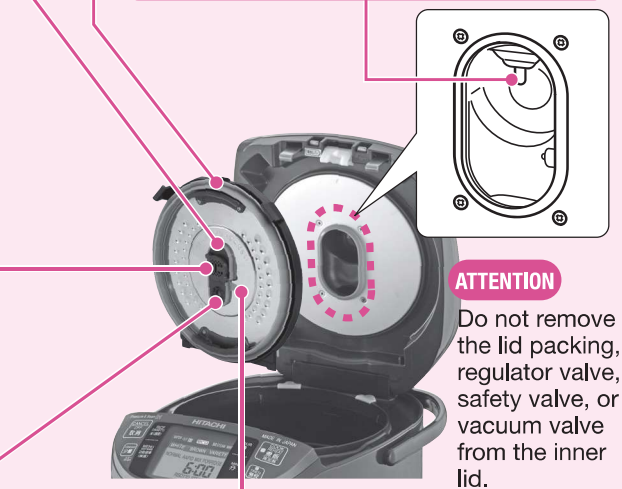
- Wash the washable parts immediately after cooking a rice mix, cooking other foods, or cooking risotto, etc. Leaving them dirty could cause odors, spoiling, or rust.

Inner lid and lid packing (Wash after each use)

- Wash these together.
- The lid packing is not detachable, so do not pull it. If it is deformed, the pressure cannot be sustained and the rice will not cook well.

Pressure regulator

- Do not push on, pull on, or apply excessive force to the pressure regulator. Failure to observe this precaution could cause the rubber part to come loose or tear, or damage the device.



ATTENTION

Do not remove the lid packing, regulator valve, safety valve, or vacuum valve from the inner lid.

Vacuum valve (Wash after each use)

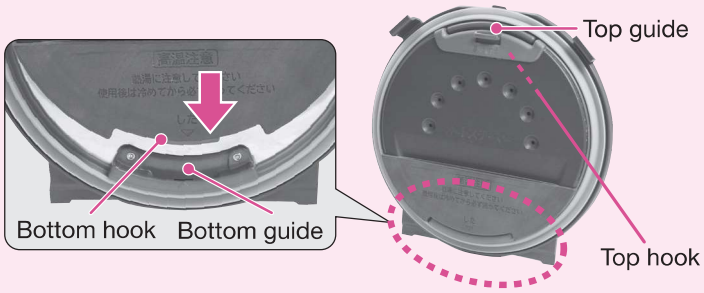
- This is not removed, so do not pull it. Pulling it could deform it, which would prevent the pressure from being sustained and the rice from cooking well.

5 Attach the other plate to the inner lid.

Do not install the plate upside down.

(1)Insert the bottom hook of the plate into the bottom guide at the bottom of the inner lid.

(2)Align the hook at the top of the plate with the top guide and press the plate in until you hear it lock in place.



6 Install the non-water supply auto steamer into the lid

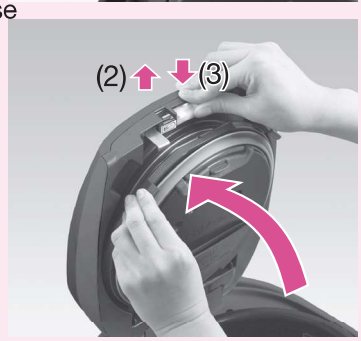
(1)Orient the lid packing to the front and insert the hooks on both sides into the groove.

If only the hook on one side is inserted, that hook could be damaged when the inner lid is closed.

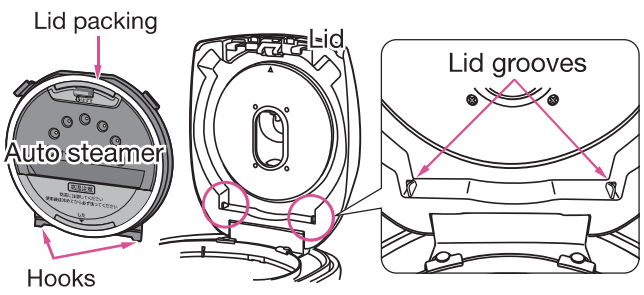
(2)While pushing the release lever up, insert the top side of the inner lid.

(3)Lower the release lever.

To prevent cooking when you have forgotten to install the non-water supply auto steamer, the lid will not close using the normal amount of force.

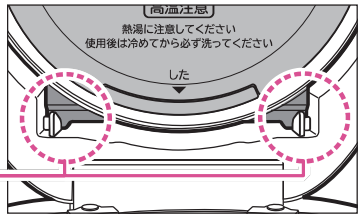


Precautions for installing the non-water supply auto steamer

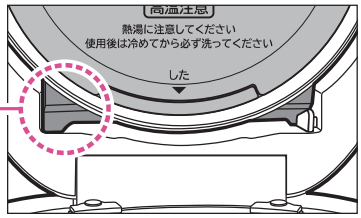


If the hooks on both sides are not inserted into the groove, the hooks could break or deform when the lid is closed.

○ The hooks on both sides are inserted into the groove.



× The hook is not inserted into the groove.



Cleaning and Maintenance — Continued

Inner Pot (Wash after each use)

- Remove the inner pot from the rice cooker and use dishwashing detergent (pH-neutral) on a sponge or other soft material to wash the inner pot.
- If the inner pot is deformed, the rice might not cook well. Handle the inner pot carefully.
- The inner pot color might become uneven with use, but this will not affect performance or cleanliness.

Inner pot inside

- Observe the following to avoid scratching the fluorine coating on the inside.
  - Use the rice scoop provided.
  - Do not use a metal ladle, whisk, etc.
  - Do not wash spoons, rice bowls, etc., inside the inner pot.
  - Do not use vinegar.
  - Do not wash with a polishing powder or a scrubber.
- The fluorine coating on the inside will wear out with use, so treat it carefully.
- The fluorine coating is not harmful to humans.

Inner pot outside

- The surface rusts easily if moisture is left on it. Promptly wipe off moisture.
- Do not wipe the outside with paper towels, etc.

ATTENTION

- When removing the inner pot, use both hands to lift it straight out of the rice cooker. Lifting it out using only one hand could cause it to catch on the rice cooker, making it difficult to lift out.
- **A special "thermal sprayed thick iron pot" has been used to achieve the excellent cooking and heating performance of the inner pot. (KV type only)**
  This special fabrication method makes the inner pot slightly heavy and the outside rough. It could rub on the rice cooker when removing it from or placing it in the rice cooker and cause plastic powder to stick to the inner pot, but this is not a problem for use. Wipe the powder off with a sponge. In addition, pressing hard on the bottom of the inner pot when it is sitting in a sink could scratch the sink, so be careful.

If there are odors

- If there are odors after cooking a rice mix, risotto, or foods, or keeping rice warm, you can boil water and use the steam from it to reduce the smell.

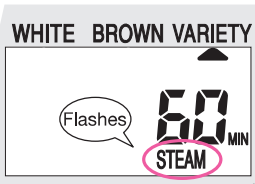
1 Place water in the inner pot.

- Amount of water
  For the 1.0L type, fill with water to the "WHITE RICE" water level scale 2.
  For the 1.8L type, fill with water to the "WHITE RICE" water level scale 4.

*Only use water. Do not use detergent, etc.

2 Press RICE (VARIETY) 米(調理) to align ▲ with "VARIETY".

3 Press MENU KEEP WARM 功能選擇 (Keep Warm) to make "STEAM" to flash and then set the heating time to "60" minutes.



4 Press COOK REHEAT 煮飯 再加熱

- The melody (buzzer) will sound and the "COOK" lamp will turn on.

5 The heating is finished when the melody (buzzer) sounds.

- The "COOK" lamp turns off.

6 After the rice cooker cools down, discard the hot water and wipe the moisture from the inner pot.

If the odor is still a concern

(1)Place saltwater (about 1%) in a pot or fry pan that is large enough to hold the inner lid and other plate and boil the water.
(2)When the water begins boiling, put the burner on low and heat the inner lid and other plate for 15 minutes.
(3)Discard the hot water and wait for the inner lid and other plate to cool before wiping the moisture from them.

- Cooking while the rice cooker is empty could cause the plastic parts to deform, so be careful.

- Pressure is generated when using a cooking method or cooking menu other than "VARIETY" or "STEAM", and this could cause hot water to spray out. (This could cause burns.)

- Immediately after cooking is finished the inner pot and inner lid are hot, so wait for the rice cooker to cool down before discarding the hot water and wiping off the moisture.
- Some odors cannot be completely removed.

Troubleshooting

Please check the following points before calling for service.

Rice Cooking

If This Happens	Check This
● Soft ● Sticky ● Hard ● Hard core ● Watery and not fully cooked ● Uneven cooking	**Amount of rice and adjusting the amount of water** → P.16, 19 ● Measure the rice using the measuring cup provided and do not exceed the amount of rice that can be cooked for the particular cooking method. ● When the rice is soft, reduce the amount of water, and when the rice is hard, increase the amount of water. ● Reduce the amount of water when using the timer. (Increasing the amount of water absorbed by the rice prevents the rice from cooking too soft.) **Washing the rice** → P.16 ● Wash the rice until the wash water stays clear. **Water used to wash and cook the rice** → P.16 ● Wash the rice with cold water and not warm or hot water. (Using warm water will make the rice sticky.) ● Cooking the rice in water with high alkalinity could make the rice sticky and cause it to turn yellow. Cooking the rice in hard water (mineral water, etc.) could cause the rice to become crunchy or hard. Adjust the amount of water to taste. **Stirring the rice** ● Stir the rice as soon as it finishes cooking. (This prevents the excess steam from making the rice sticky.) **The bottom of the inner pot or the temperature sensor is dirty** → P.26, 27, 30 ● Remove any debris. **Interrupting cooking** → P.18 ● If cooking is interrupted because the “CANCEL” button was pressed, the power cord was unplugged, there was a power outage, etc., the rice might not cook properly thereafter. **Power supply** ● Using an extension cord or simultaneously plugging other electric devices into the same power outlet could cause the voltage to drop and prevent the rice from cooking properly. Do not use an extension cord and only plug the rice cooker into the power outlet.
● Scorching	**Cooking white rice at a high temperature could cause it to brown and other rice could be scorched brown. This is not a malfunction.** **Washing the rice** → P.16 ● Wash until the wash water stays clear. **The bottom of the inner pot or the temperature sensor is dirty** → P.26, 27, 30 ● Remove any debris. **Check the cooking method.** ● If the rice is cooked without selecting the “1-2 person” program when cooking a small amount of rice (1.0L type: Up to 2 cups, 1.8L type: Up to 3 cups), the rice may be cooked for a longer time which could scorch the bottom of the rice brown. Select the “1-2 person” program when cooking a small amount of rice.

Troubleshooting — Continued

Please check the following points before calling for service.

Rice Cooking

If This Happens	Check This
● **Water boils out**	**Amount of rice and adjusting the amount of water** → P.16 ● Extra water will raise the water level to “Soft” on the water level gauge. ● Measure the rice using the measuring cup provided. **Washing the rice** → P.16 ● Wash the rice until the water runs clear. **Dirty or clogged parts** → P.26-29 ● Remove debris and clogging from the steam cap, plate, and filter. **Attaching parts** → P.26-29 ● Do not forget to attach the steam cap, plate, and inner lid before cooking the rice. **Check the cooking method** ● Mistakenly cooking another menu item using “RISOTTO”, which requires a large quantity of water, or using another cooking method for “PORRIDGE”, could cause a large amount of water to spray out, which is dangerous.
● **Steam may or may not be emitted depending on the cooking method.**	**Steam is trapped in the rice cooker under pressure, so keep your hands and face away from the steam vents during cooking.** ● Steam may be emitted during cooking, depending on the cooking method. ● Moving or shaking the rice cooker during cooking could cause steam to rush out. **When using the rice cooker close to a wall or furniture or when placed on a kitchen shelf, make sure the steam can escape from around the rice cooker.**
● **The center of the rice swells up** ● **A thin film forms**	**This rice cooker uses IH heating to heat the inner pot and create good convection currents in the cooking rice, which could cause the center of the rice to swell up or the rice touching the inner pot to look white. This is not a malfunction. The thin film that forms is the savory flavor emitted from the rice and is formed from starch. Cooking at high temperature produces a large quantity of savory flavor. This film is not a problem.**
● **Mixed rice does not cook properly.**	**Adding seasoning and other ingredients** ● Add the seasoning to the water and adjust the water level and stir to prevent the seasoning from settling to the bottom. ● Place the other ingredients on top of the rice after the water level has been adjusted and mix them into the rice after the rice has finished cooking. (If the seasoning or other ingredients sink to the bottom, it could prevent the heat from being distributed well within the cooking rice.) **Amount of seasoning and other ingredients** ● The proper amount of other ingredients is about 30 to 50% of the amount of rice. Use a small amount of ingredients when they are oily. ● Use a lesser amount for tamari soy sauce. **Cooking method** ● Cook immediately without using the timer or soaking settings. (Using the timer or soaking settings could cause the seasoning or other ingredients to deteriorate or sink to the bottom.)

Rice Cooking

If This Happens	Check This
● Sticky rice does not cook properly	**When cooking sticky rice, as a rule, use 0.5 cups of white rice to 1 cup of glutinous rice and stir them together before cooking. (Do not cook just glutinous rice.)** → P.19
● Risotto does not cook properly	**Amount of stock** ● Add enough stock to just cover the rice and other ingredients. Do not add too much stock. **How to add eggs** ● Beat the eggs and then pour them over the entire surface of the cooked risotto.
● Cooking takes too long	**Soaking and cooking are completed automatically, so more time is required than when cooking with a rice cooker that does not have a microcomputer. This is not a malfunction.** **Amount of rice and adjusting the amount of water** → P.16, 19 ● Measure the rice using the measuring cup provided and do not exceed the “Amount that can be cooked” for each cooking method. **Check the cooking method** ● The cooking time will be longer than necessary if a small amount of rice (1.0L type: Up to 2 cups, 1.8L type: Up to 3 cups) is cooked without selecting the “1-2 person” program. Please select the “1-2 person” program when cooking small amounts of rice. **Interrupting cooking** ● If a power outage occurs during cooking, the cooking time will be extended by the amount of time the power was out.
● The rice, inner pot, etc., smells abnormal.	**There may be a plastic or rubber smell when using the rice cooker for the first time. This will disappear with use. There may also be a smell after cooking mixed rice or using the rice cooker for other cooking. This is not a malfunction.** **Washing the rice** → P.16 ● Wash the rice until the wash water stays clear. **Stirring the rice** → P.18 ● Stir the rice as soon as it finishes cooking. (This prevents the extra steam from making the rice sticky.) **Cooking method** → P.20 ● Do not set the timer to wait for a long time during the summer. **Interrupting cooking** ● If cooking is interrupted because the “CANCEL” button was pressed, the power cord was unplugged, there was a power outage, etc., the rice might not cook properly thereafter. **Dirty parts** → P.26-29 ● Clean off the steam cap, plate, and inner lid.
● Much condensation forms	**The rice cooker is pressurized, so steam does not escape easily, which means there may be condensation when the lid is opened immediately after cooking is finished. This is not a malfunction.** → P.24

Troubleshooting — Continued

Please check the following points before calling for service.

If This Happens	Check This
Rice Cooking	
● Plate falls into the rice	**The plate is made from a safe material. Even if it falls into the rice during cooking, there are no problems with sanitation. Be sure the plate is securely attached next time.** → P.28, 29
Keep Warm	
● Smell ● Turns yellow	**Keeping the rice warm for a long time or repeatedly reheating it could cause it to smell or turn yellow. This is not a malfunction.** **Keeping rice warm** → P.22 ● Do not leave the rice scoop in the rice when keeping it warm. And do not use the Keep Warm program for rice that has become cold. **Washing rice** → P.16 ● Wash the rice until the wash water stays clear. **Stir the rice** → P.18, 22 ● Stir the rice as soon as it finishes cooking. Also stir it occasionally during Keep Warm. (This removes the excess steam to keep the rice from becoming sticky.) **Dirty parts** → P.26-29 ● Clean off the steam cap, plate, and inner lid.
● Drying	**Keeping the rice warm for a long time or repeatedly reheating it could cause it to dry out. This is not a malfunction.** **Amount of rice kept warm** → P.22 ● Pile the rice in the middle of the inner pot when keeping a small amount warm. **Dirty parts** → P.26-30 ● Clean off the bottom and rim of the inner pot, the temperature sensor, and the lid packing. **Attaching parts** → P.26-29 ● Do not forget to attach the steam cap, plate, and inner lid before cooking the rice.
● Condensation forms ● Rice is sticky	**Condensation forms on the inside of the lid and the inner pot to prevent the rice from drying out. In addition, the temperature during Keep Warm is automatically changed and condensation will form when the temperature is lowered. This is not a malfunction.** **Stir the rice** → P.18, 22 ● Stir the rice as soon as it finishes cooking. Also stir it occasionally during Keep Warm. (This removes the excess steam to keep the rice from becoming sticky.) **Amount of rice kept warm** → P.22 ● Pile the rice in the middle of the inner pot when keeping a small amount warm.
● Temperature of the rice is low.	**Keep Warm program** → P.23 ● If the temperature of the rice seems low, change the Keep Warm program to “WARM2”.
● Cannot reheat	**A buzzer will sound and reheating cannot be undertaken when the rice is hot immediately after it finishes cooking and when the rice has become cold after the Keep Warm program has been stopped.** → P.23

If This Happens		Check This
Timer rice cooking	● Cooking begins immediately ● Cooking is not completed by the set time	**The time set for the timer is the time when the rice is scheduled to finish cooking. Cooking will begin immediately when the set time is close to the current time. In addition, it takes time to cook the rice, so sometimes the rice does not finish cooking by the set time. Check the clock current time and adjust it if it is incorrect (The clock uses 24-hour time). The soaking time for cooking with soaking is not the time the rice is scheduled to finish cooking (It is the amount of time the rice will be soaked for).** → P.20, 21
Sounds	● Rice cooker makes various sounds during use	**The following sounds are generated by the rice cooker during cooking, keeping warm, etc.** When the power plug is plugged in: Zapping sound (There may also be sparks) — This is the sound of charging to the inverter circuit. During use (cooking, keep warm, etc.): Air swishing sound — This is the sound of steam (pressure) escaping.; Zapping sound — This is the sound of the pressure regulator operating.; Whirling sound — This is the sound of the cooling fan turning.; Zapping sound / Whistling sound — This is the inner pot IH heating sound.
LCD display — Rice cooking time	● Suddenly changes	The cooking process is automatically adjusted to make the rice taste delicious. For this reason, the displayed cooking time might suddenly change during cooking. This is not a malfunction.
	● Is not displayed	The cooking time is not displayed for cooking methods other than “WHITE”, “NORMAL”, and “RAPID”. In addition, the current time is displayed when the rice cooker body is hot.
	● The pressure display (PRESSURE) is flashing.	**Interrupting cooking** ● This flashes for 30 seconds when the “CANCEL” button is pressed or the power plug is unplugged during cooking. Do not open the lid while this is flashing. If the lid must be opened at this time, refer to → P.18
	● “–:––” display or “H0” display is shown	**When the “CANCEL” button is pressed while “H0” is displayed, the display will change to “–:––”. Please reset the current time.** → P.14
	● The display disappears when the power plug is unplugged	**When “–:––” or “H0” is displayed after the power plug is unplugged and then plugged in again, the lithium battery inside the rice cooker is going dead. Cooking and warming can be undertaken, but the current time and timer cooking cannot be set. Have the lithium battery replaced (for a charge) at the dealer where you purchased the rice cooker. (The lithium battery is a special battery and cannot be replaced by the customer.)**
	● “C1” or “C2” is displayed	**This will be displayed and the power turned off when the voltage drops due to using an extension cord or plugging in other electrical components into the same power outlet. Do not use an extension cord and only use the power outlet for the rice cooker.**
	● “H1” to “H8” is displayed	**When the display does not return to the current time even after the “CANCEL” button is pressed or when the same display is shown repeatedly, have the rice cooker repaired by the dealer where you purchased it.**
	● The cooking message is shown after all of the messages in the display window light up (KV type only)	**The rice cooker is set to the dealer use mode. Continuously press the “CANCEL” button for 5 seconds to return the display window to the normal display to allow cooking and warming.**

Troubleshooting — Continued

Please check the following points before calling for service.

If This Happens		Check This
Inner pot fluorine coating	● Uneven color	**The color of the fluorine coating may become uneven with use. This is not a malfunction. It also has no affect on performance or cleanliness.** → P.30
	● It is scratched	**Observe the following to prevent scratching of the fluorine coating. "Do not use a metal ladle, whisk, etc." "Do not wash spoons, rice bowls, etc., inside the inner pot." "Do not use vinegar" "Do not wash with a polishing powder or a scrubber" "Use the rice scoop provided"** → P.30
If there is a power outage	● When there is a power outage during use	**During Cooking**: Cooking will resume when the power comes back on. However, cooking will not resume if the power has been off for more than 30 minutes. **During Keep Warm**: Keep Warm will resume when the power comes back on. However warming might not resume, depending on the temperature of the rice. **During Timer (Soaking)**: Timing or soaking will resume when the power comes back on.
Lid	● Difficult to close	**The lid might feel stiff when closing it (after stirring cooked rice, etc.) because the lid is designed to provide a good seal during pressure cooking. Close it slowly while applying a little more pressure.**
	● Does not close	**Non-water supply auto steamer attachment** → P.28, 29 ● The lid will not close using normal force when the non-water supply auto steamer has not been attached. The lid might close if excessive force is used. (This is to prevent you from forgetting to attach the non-water supply auto steamer.)
	● Opens slowly	**There is a strong seal, so it may take a little time for the lid to open after the hook button is pressed.**
	● Does not open	**Pressure is applied during cooking, so the hook button is locked to keep the lid from opening. Do not force it open. If you must open it at this time, refer to** → P.18
Gap between the body and lid	● Gap increases	**The gap increases when pressure is applied. This is not a malfunction.** **Inner lid is dirty** → P.28, 29 ● Pressure will build up if the regulator valve hole is clogged or debris is preventing the internal ball from moving. Clean or unclog the inner lid regulator valve hole and ball.
	● Steam escapes from the gap	**Inner lid deformation** ● The inner lid or packing is deformed. Replace the inner lid with a new one.
	● Melody is noisy	**The melody can be switched between a quieter melody and a buzzer.** → P.15
	● Causes noise in the television or radio	**The rice cooker could cause noise interference to televisions or radios if placed close to them. If this bothers you, move the rice cooker farther away. (About 3 meters as a guideline)**

Cook Book

Contents

White Rice Menu

Vegetable Pilaf 39
Sweet Potato and Black Sesame Rice 40
Red Bean Rice 41
Sansai Rice 41
Chicken Porridge 42
Green Vegetable Porridge 42
Sushi Rice 43
Gomoku Chirashi 43

Brown Rice Menu

Brown Rice with Hijiki 44

Variety Cooking Menu

Egg Risotto 45
Homemade Shumai 46
Warming Chinese Manju (Frozen/Refrigerated) 47
Warming Shumai (Frozen/Refrigerated) 47
Steamed corn-on-the-cob 47
Steamed Glutinous Rice Meatballs 48
Sakura Mochi 48
Cheese Flavored Steamed Bread 49
Pudding 49
Homemade Yosedofu 50
Healthy Daigaku Imo 51
Marble Cake 52
Yogurt Cheese Cake 52
Healthy Soy Pulp Cake 53
Sponge Cake (Decorated Cake) 53

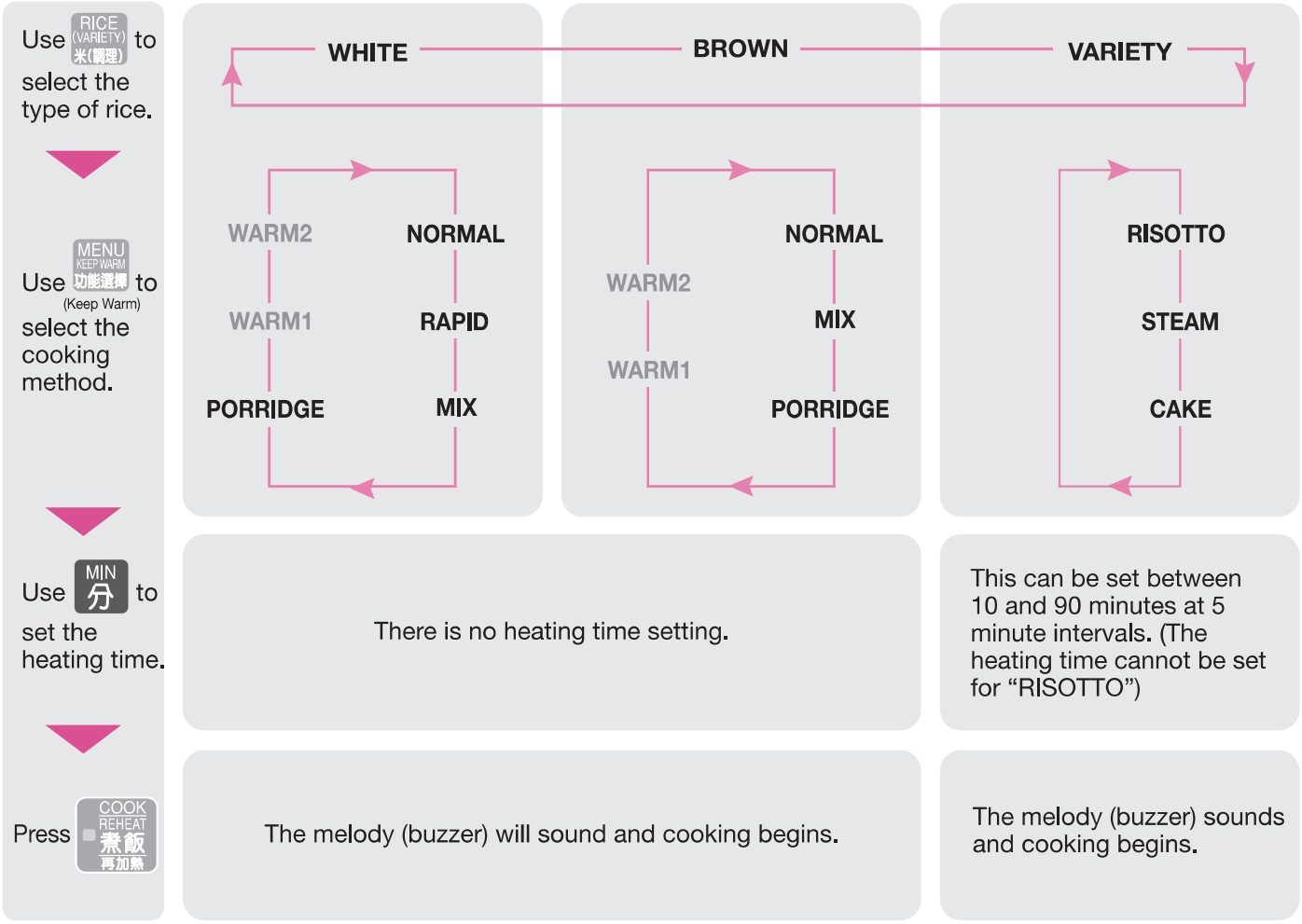
English

- The explanations in this Cook Book use the RZ-KV Type rice cooker as the example.
- Cups used in this Cook Book
  Rice (white rice) ··· 1 cup = 0.18L (about 1 Japanese cup)
  (Use the included rice measuring cup)
  Other cooking ····· 1 cup = 0.2L
  (Use a regular measuring cup)
- The times stated in this Cook Book are guidelines and do not included the preparation time.
- Units used in this Cook Book
  1 kcal (kilocalorie) = 4.2 kJ (kilo joule)
  1 ml (milliliter) = 1 cc (cubic centimeter)
- Spoons used in this Cook Book

	Teaspoon (tsp, 5 mL)	Tablespoon (tbsp, 15 mL)
Vinegar, liquor	5g	15g
Soy sauce, sweet cooking rice wine	6g	18g
Salt	6g	18g
Sugar	3g	9g

Operation Procedure and How to Select RICE (VARIETY) 米(調理) or MENU KEEP WARM 功能選擇 (Keep Warm)

● The selection changes as shown below each time RICE (VARIETY) 米(調理) or MENU KEEP WARM 功能選擇 (Keep Warm) is pressed.



⚠ WARNING

Food or hot water could spray out or the lid could open suddenly causing burns

- Do not use the rice cooker for any purpose other than to cook rice and the cooking menu items state in the Operating Instructions and Cook Book included.
  Do not cook the following types of foods.
  - Pasty foods (liquid-absorbing spongy foods, etc) or stewing items that swell when heated, such as beans, noodles, pearl barley, oatmeal.
    (When making rice with red beans, cook the rice after adding separately boiled cowpeas. Refer to the Cook Book for details. → P.41)
  - Cooking that uses ingredients that suddenly foam up, such as baking soda.
  - Cooking that uses oil.
  - Cooking that uses starchy ingredients, like the base for curry or stew.
  - Ingredients that bubble, such as jam, cranberry sauce, apple sauce, rhubarb.
  - Cooking that requires plastic or other bags containing food to be heated in the rice cooker.
- Vegetables with thin skins that can float up, such as greens and tomatoes, cooking containing chunky ingredients, and cooking that uses cooking paper, aluminum foil, or plastic wrap (except for the steam cooking described in the Cook Book).

White Rice Menu

Vegetable Pilaf

● Ingredients (4 servings)

White rice ····· 2 cups

Ⓐ
- Small onions (cut in half) ····· 4
- Potato (cut in 1 cm cubes) ····· 1 medium size
- Carrot (cut in 7 mm cubes) ····· 1/2 medium size
- Green asparagus (cut in 1 cm lengths) ··· 3 stalks
- Cauliflower (cut into individual branches) ··· 100 g
- Whole corn (canned, drained) ····· 1/2 cup
- Green peas (canned, drained) ····· 2/3 cup

Salad oil ····· 2 tbsp
Salt, pepper ····· Dash
Soup (add water to 1 cube dissolved in a small amount of hot water) ····· 350 mL

● Preparation Method

1. Drain washed rice in a strainer.
2. Heat salad oil (1 tbsp) in a frying pan, quickly stir fry Ⓐ, add a little salt and pepper, and place in a bowl.
3. Heat salad oil (1 tbsp) in a fry pan, stir fry the rice from ① until it becomes clear and then place it in the inner pot.
4. Add the soup to ③, add salt and pepper, and mix together.
5. Place ② on top of the ④ rice, place the inner pot into the rice cooker, close the lid, use the "RICE" button to select "**WHITE**", use the "MENU" button to select "**MIX**", and then press the "COOK" button.
6. When cooking is finished, stir and place on a serving dish.

Tips for Mixing

★Add the water and seasoning, adjust the amount of water, and mix well. The meal might not cook properly if the ingredients settle to the bottom. (When using ingredients that contain a lot of water, squeeze out the juice and add the juice and seasoning together.)
★Spread out the ingredients on the top of the rice and do not mix them in. (Do not mix together even if the instructions on the ingredients package say to.)
★Do not use the timer or keep warm programs. Doing so could cause the food to smell strange or lose quality.
The amount of ingredients Ⓐ should be about 30 to 50% of the amount of rice. (About 45 to 75 g of ingredients per cup of rice)
★Preheat ingredients that easily absorb water.

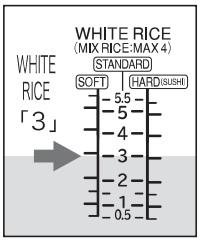
Sweet Potato and Black Sesame Rice

● Ingredients (4 servings)

White rice ····· 3 cups
Sweet potato (diced) ····· 200 g
Ⓐ
- Black ground sesame ····· 4 tbsp
- Soy sauce ····· 2 tbsp
- Stock ····· 200 mL
- Salt ····· Less than 1/2 tsp

● Preparation Method

❶ Drain washed rice in a strainer.
❷ Place ① in the inner pot and add Ⓐ.
❸ Peel and dice the sweet potato and allow it to soak in water for a time and drain it.
❹ Add water to ② up to "WHITE RICE" Level 3, stir, and place ③ on top.
❺ Place the inner pot into the rice cooker, close the lid, use the "RICE" button to select "**WHITE**", use the "MENU" button to select "**MIX**", and then press the "COOK" button.
❻ When cooking has finished, stir and place on a serving dish.



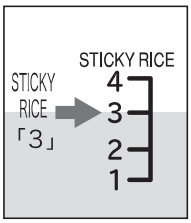
Red Bean Rice

● Ingredients (4 servings)

White rice ····· 1/2 cup
Glutinous rice ····· 2 1/2 cups
Cowpeas ····· 50 g
Salt ····· 1/2 tsp

● Preparation Method

❶ Quickly boil and drain the cowpeas, add new water and boil the cowpeas until firm, separate the cowpeas and broth, and allow them to cool.
❷ Mix together and wash the white rice and glutinous rice and drain the rice in a strainer.
❸ Place ② in the inner pot, add the ① broth and water up to "STICKY RICE" Level 3, add the salt, and mix.
❹ Place the ① cowpeas on top, place the inner pot into the rice cooker, close the lid, use the "RICE" button to select "**WHITE**", use the "MENU" button to select "**MIX**", and then press the "COOK" button.
❺ When cooking is finished, stir and place on a serving dish.



● How to boil and drain cowpeas
❶ Thoroughly wash the cowpeas in cold water.
❷ Place ① and water (2 cups) in a different pot, heat to a rolling boil, and then separate the cowpeas from the broth.
❸ Again place the cowpeas in water (2 cups) in the pot and cook on a low heat for 20 to 30 minutes until they can be eaten but are still firm. If the water level falls during cooking and exposes the cowpeas, add more water to cover them.

English

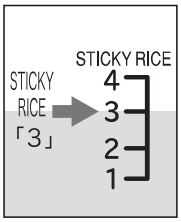
Sansai (Wild vegetables (Certain types of traditionally collected wild vegetables)) Rice

● Ingredients (4 servings)

White rice ····· 1 cup
Glutinous rice ····· 2 cups
Sansai (Wild vegetables (Certain types of traditionally collected wild vegetables)) mix (boiled in water) ····· 200 g
Deep-fried tofu ····· 1 sheet
Ⓐ Sake ····· 2 tbsp
Ⓐ Soy sauce ····· 1 tbsp
Ⓐ Salt ····· 1/2 tsp
Ⓐ Sugar ····· 1 tbsp
White sesame seeds ····· Dash

● Preparation Method

❶ Mix together and wash the white rice and glutinous rice and drain in a strainer.
❷ Dip the deep-fried tofu in boiling water to remove the oil and cut it into strips in the short direction. Drain the liquid from the *sansai*.
❸ Place ① and Ⓐ in the inner pot, briefly mix, and add water up to "STICKY RICE" Level 3.
❹ Place ② on top of the rice, place the inner pot into the rice cooker, close the lid, use the "RICE" button to select "**WHITE**", use the "MENU" button to select "**MIX**", and then press the "COOK" button.
❺ When cooking has finished, stir, place on a serving dish, and sprinkle with white sesame seeds.



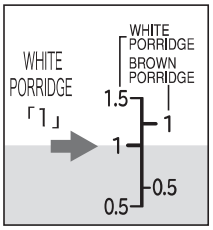
Chicken Porridge

Ingredients (4 servings)

White rice ..... 1 cup
Chicken breast (no skin) ..... 50 g
Soup stock cube 1
Ⓐ Japanese scallion leaves ..... Dash
Ⓐ Ginger skin ..... Dash
Ⓑ Sake ..... 1 tbsp
Ⓑ Soy sauce ..... 1 tsp
Salt ..... 1/2 tsp
Japanese scallion stalk ..... Dash
White sesame seeds ..... Dash

Preparation Method

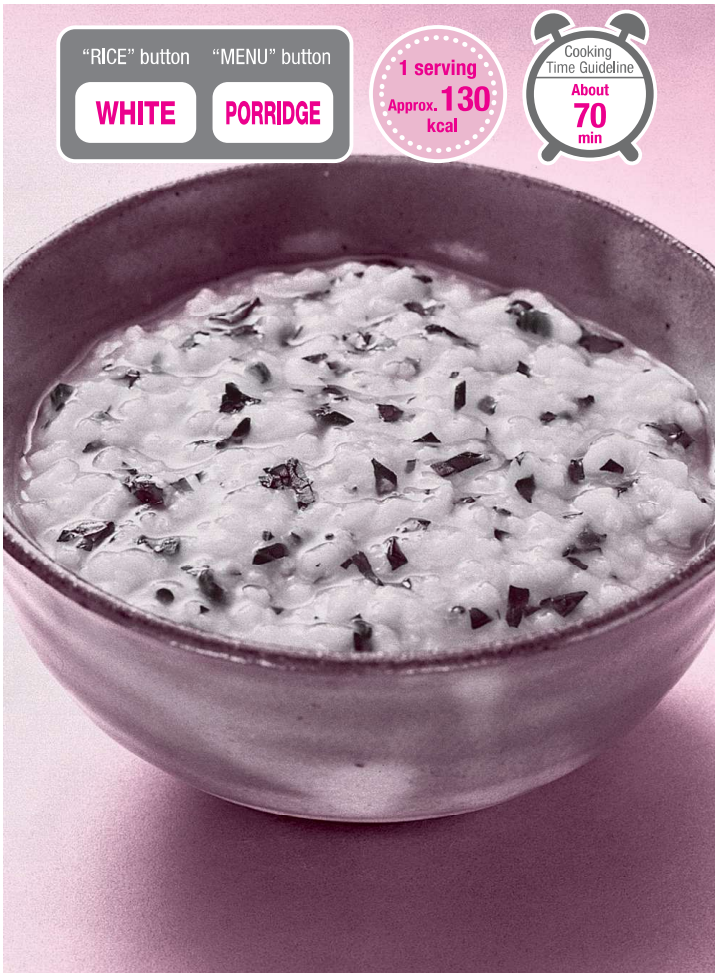
❶ Place the chicken meat in a pot, add 3 cups of water and Ⓐ, heat until the meat is thoroughly cooked, and then strain the liquid in a bowl for broth.
❷ By hand, tear the ① chicken into fine pieces and sprinkle with Ⓑ to season.
❸ Wash the rice and place it in the inner pot, add the ① broth and water up to "WHITE PORRIDGE" Level 1, add the salt and soup flavoring, and stir briefly.
❹ Place the inner pot into the rice cooker, close the lid, use the "RICE" button to select "**WHITE**", use the "MENU" button to select "**PORRIDGE**", and then press the "COOK" button.
❺ When the rice has finished cooking, add the ② chicken meat, mix together, place on a serving dish, and sprinkle with the Japanese scallion stalk and white sesame seeds.



Tips for Porridge

★Immediately serve warm—do not use the Keep Warm program.
★Over time the rice will become gooey if left to stand.

Green Vegetable Porridge

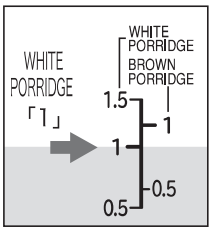


Ingredients (4 servings)

White rice ..... 1 cup
Daikon (Japanese large root radish) leaves or desired greens ..... 20 g
Salt ..... Dash

Preparation Method

❶ Wash the rice, place it in the inner pot, and add water up to "WHITE PORRIDGE" Level 1.
❷ Place the inner pot into the rice cooker, close the lid, use the "RICE" button to select "**WHITE**", use the "MENU" button to select "**PORRIDGE**", and then press the "COOK" button.
❸ Briefly boil daikon leaves or greens, drain off the water, and finely chop them.
❹ When the rice has finished cooking, add ③, salt to taste, and stir briefly.



WARNING

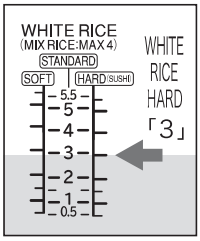
Add the leaves, such as greens, after the rice has finished cooking.
Adding the leaves before the rice is cooked could clog the regulator valve and cause burns.

Sushi Rice

● Ingredients (4 servings)

White rice ····· 3 cups
Dried kelp ····· 15 cm
[Vinegar mixture]
Vinegar ····· 5 tbsp
Sugar ····· 1 tbsp
Salt ····· Less than 1 tsp
* You may adjust the taste as you like.
(e.g. you may add more sugar.)

● Preparation Method



❶ Use a cloth to wipe off the dried kelp and then make 4 or 5 notchs into it.
❷ Wash the rice and place it in the inner pot, add water up to "WHITE RICE HARD" Level 3, and place the kelp on top of the rice.
❸ Place the inner pot into the rice cooker, close the lid, use the "RICE" button to select "**WHITE**", use the "MENU" button to select "**NORMAL**", and then press the "COOK" button.
❹ When the rice has finished cooking, remove the kelp, place the rice in a wooden pail, and use a rice scoop to spread it out. Sprinkle the vinegar mixture evenly over all of the rice and stir by turning over the rice. After stirring for 1 minute, fan the rice with a hand fan until it cools to skin temperature and then place a damp cloth on top of the rice to keep it damp.

English

Gomoku Chirashi (This is a type of mixed rice meal.)

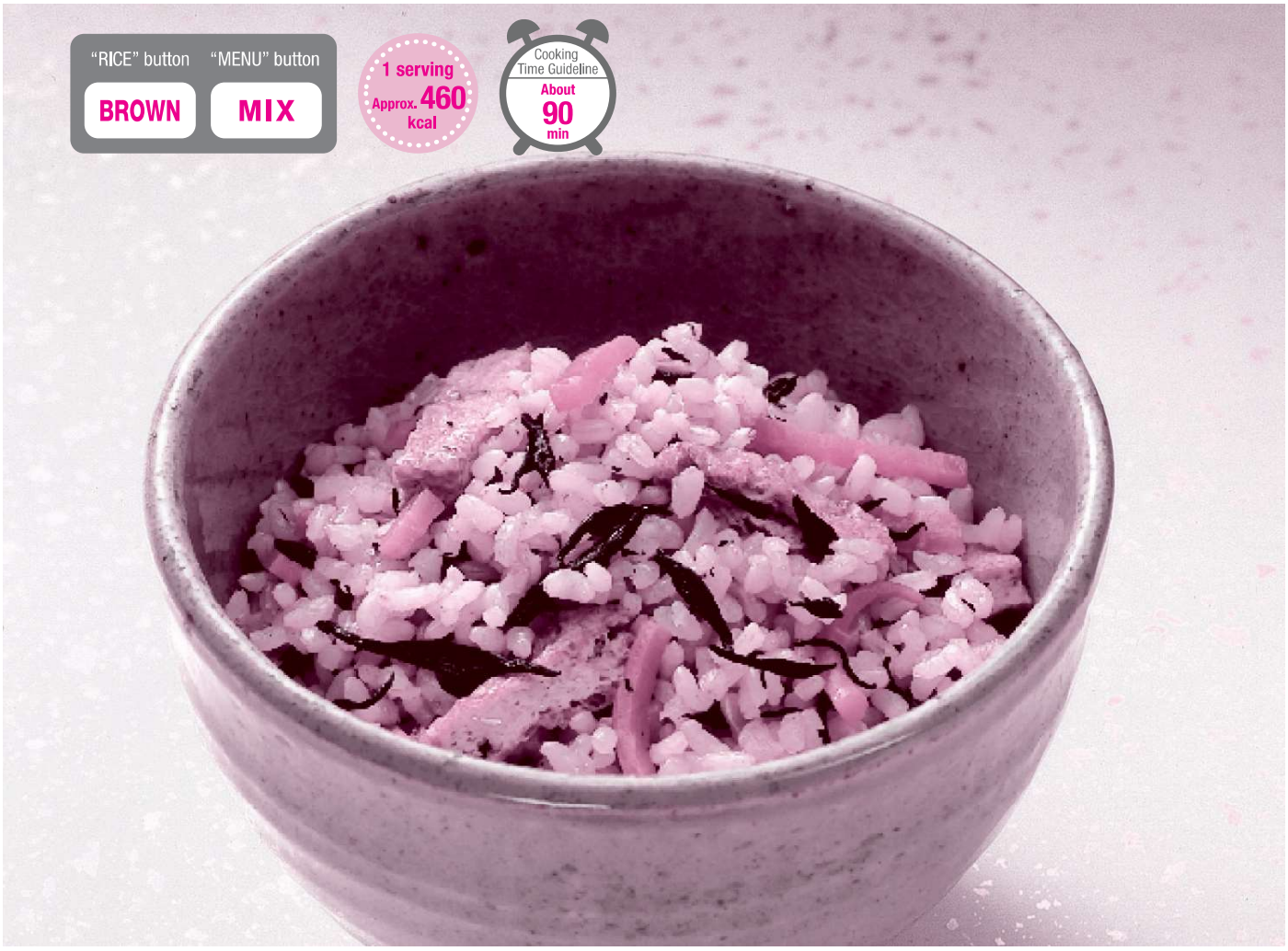
● Ingredients (4 servings)

Dried shitake mushrooms (soaked in water and drained) ··· 8
Carrot ····· 30 g
Dried gourd ····· 30 g
Ⓐ
Stock ····· 2 cups
Sugar ····· 6 tbsp
Soy sauce ····· 4 tbsp
Sweet cooking rice wine ····· 3 tbsp
Salt ····· Dash
Lotus root ····· 80 g
Ⓑ
Stock ····· 2 tbsp
Vinegar ····· 2 tbsp
Sugar ····· 1 tbsp
Salt ····· Dash
Shrimp ····· 10
Kinshi egg (This is a type of Japanese omelet) ·· 1 egg's worth
Leaf buds ····· 10
White sesame seeds ····· 2 tbsp
Cherry denbu (This is a gelatinized fish cake that has been dyed pink.) ·· Dash
Red ginger ····· Dash
* In addition, the ingredients for "Sushi rice" are also required.

● Preparation Method

❶ Follow the directions for "Sushi Rice" and prepare the sushi rice.
❷ Shoe-string slice the shitake mushrooms together with the carrot. Massage the dried gourd in salt and then wash it off, boil it until it becomes soft, and then cut into pieces 1 cm in length.
❸ Boil ② in Ⓐ until the stock is gone.
❹ Thinly slice the lotus root, soak it in vinegar water to remove the harsh taste, and then briefly boil it before soaking it in Ⓑ;
❺ Shell the shrimp, remove the guts, and boil.
❻ Mix ③ and the white sesame seeds into ①, place on the serving dish, and decorate with ④, ⑤, *cherry denbu, kinshi egg*, red ginger, and leaf buds.

Brown Rice Menu



Brown Rice with hijiki (Sargassum fusiforme, a type of seaweed)

● Ingredients (4 servings)

Brown rice ..... 3 cups

Ⓐ
- Deep-fried tofu ..... 2 sheets
- Hijiki (Sargassum fusiforme, a type of seaweed) (soaked in water) ..... 20 g
- Carrot (shoe-string sliced) ..... 60 g

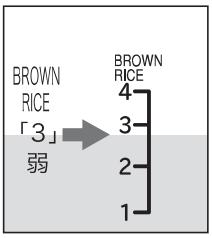
Ⓑ
- Sake ..... 2 tbsp
- Soy sauce ..... 1 1/2 tbsp
- Salt ..... 1 tsp

● Preparation Method

❶ Dip the deep-fried tofu in boiling water to remove the oil and cut it into short strips.

❷ Briefly wash the brown rice to remove any debris, etc.

❸ Place the ② brown rice in the inner pot, add Ⓑ, add water to a little below "BROWN RICE" Level 3, and place Ⓐ on top of the rice.



❹ Place the inner pot into the rice cooker, close the lid, use the "RICE" button to select "**BROWN**", use the "MENU" button to select "**MIX**", and then press the "COOK" button.

❺ When cooking has finished, stir, place on a serving dish.

Variety Cooking Menu

Egg Risotto

● Ingredients (4 servings)

Rice being kept warm or that has cooled ····· 300 g
Stock (1 pouch of powdered stock dissolved in water)
····· 400 to 500 mL
Egg (beaten) ····· 1

● Preparation Method

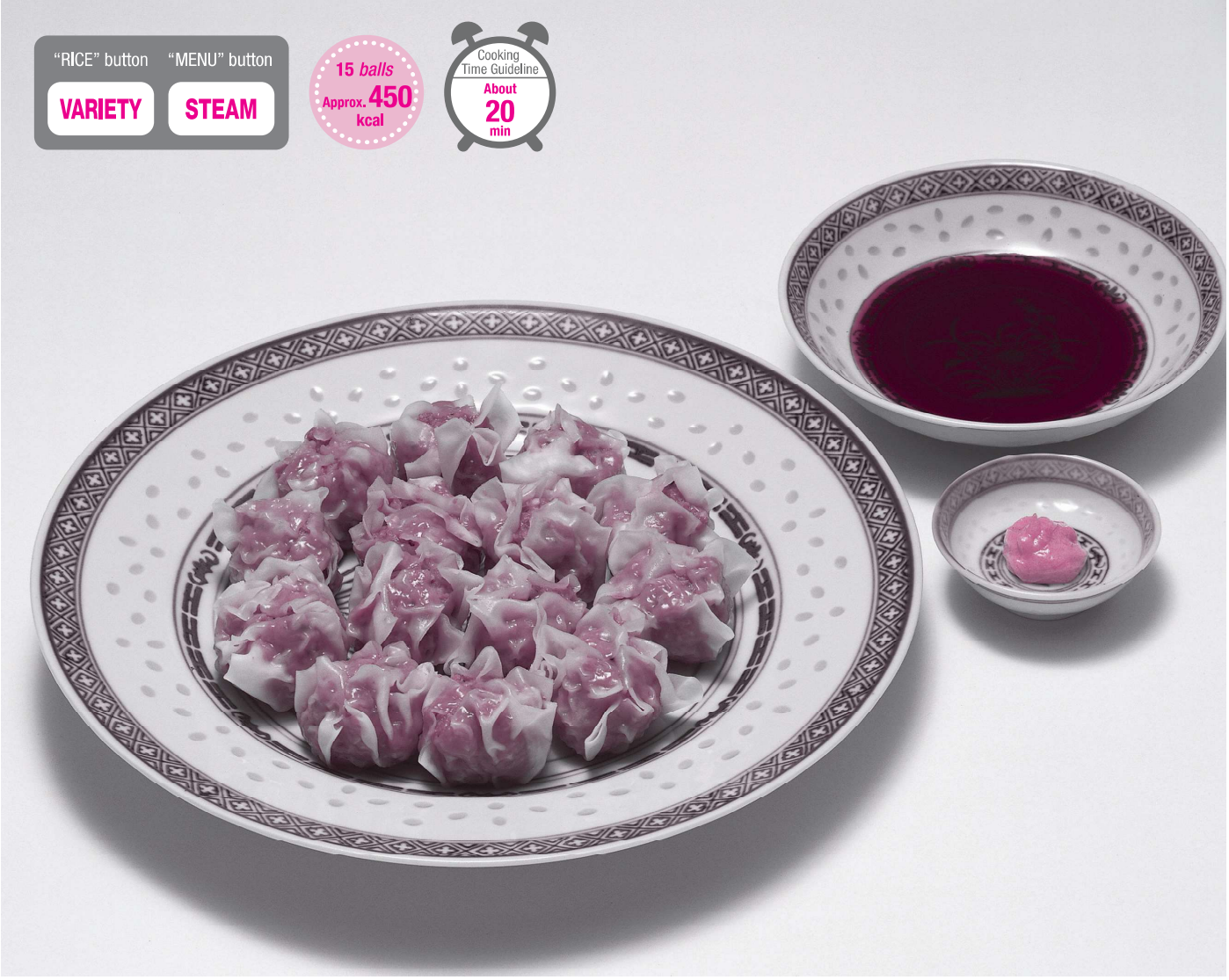
❶ If the rice is being kept warm in the rice cooker, press the "CANCEL" button to cancel the Keep Warm program. If using cooled rice, place it in the inner pot.
❷ Add the stock to the rice in the inner pot and stir.
❸ Place the inner pot into the rice cooker, close the lid, use the "RICE" button to select "**VARIETY**", use the "MENU" button to select "**RISOTTO**", and then press the "COOK" button.
❹ When cooking is finished, evenly spread the beaten egg over the rice and briefly stir it in before placing the rice on a serving dish.

Tips for Stock

★If the stock does not dissolve well in the water, use a small amount of hot water to dissolve it.
★Store-bought risotto seasoning and water can also be used for the stock. Adjust the amount of stock to match the amount of rice. You can also add ingredients that are already cooked (leftovers, etc.) or vegetables that cook quickly, such as Chinese chives.

Tips for Risotto

★Stir the rice well after adding the stock (soup).
★Place the ingredients on top of the rice without mixing them in.
★Immediately serve warm—do not use the Keep Warm program.
★Over time the rice will become gooey if left to stand.



Homemade Shumai

(This is a general type of pork dumpling, also called shaomai in Chinese.)

●Ingredients (For 15 *balls*)

Ⓐ
- Ground pork ····· 75 g
- Shrimp (peeled) ····· 75 g
- Onion (minced) ····· 1 medium size (Approx. 100 g)
- Dried shitake mushroom (soaked and minced) ····· 1 mushroom
- Ginger (grated) ····· Dash
- Soy sauce ····· 1/2 tbsp
- Sesame oil ····· 1/2 tsp
- Salt ····· Dash
- Potato starch ····· slightly more than 1 tbsp

Shumai wrappers ····· 15

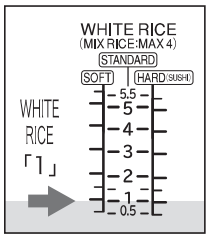
Cooking paper ····· 1 sheet 30 cm x 30 cm

● Preparation Method

❶ Place Ⓐ in a bowl and stir together until the contents form a mash.

❷ Take a little less than 1 tbsp of the ① ingredients at a time (approx. 15 g) and wrap it in a *shumai* wrapper.

❸ Add water to the inner pot up to "WHITE RICE" Level 1 (1.0L type) or "WHITE RICE" Level 2 (1.8L type) and place the steaming plate provided into the inner pot.



❹ Place a sheet of cooking paper that is cut a little smaller than the steaming plate and place it on the steaming plate. Arrange 15 *shumai* on top of the cooking paper.

❺ Place the inner pot into the rice cooker, close the lid, use the "RICE" button to select "**VARIETY**", use the "MENU" button to select "**STEAM**", and use the "MIN" button to set the cooking time to 20 minutes, and then press the "COOK" button.

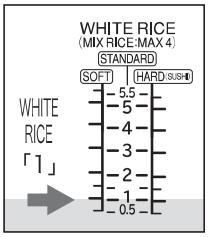
❻ When the cooking has finished, place the *shumai* on a serving dish.

Warming Chinese Manju
(This is a large type of Chinese dumpling made using rice dough, also called baozi in Chinese.) (Frozen/Refrigerated)

● Ingredients (For 1 to 3 Chinese *manju*)

Store-bought refrigerated Chinese manju (weighing 80 to 100 g each) ..... 1 to 3 manju

● Preparation Method



1. Add water to the inner pot up to "WHITE RICE" Level 1, put in the steamer plate included, and place the refrigerated Chinese *manju* on the steamer plate. (Do not let the *manju* touch each other. Only put in 1 or 2 *manju*.)
2. Place the inner pot into the rice cooker, close the lid, use the "RICE" button to select "**VARIETY**", use the "MENU" button to select "**STEAM**", and use the "MIN" button to set the cooking time to 15 minutes, and then press the "COOK" button.
   - To heat frozen Chinese manju, set the heating time to 20 to 25 minutes.

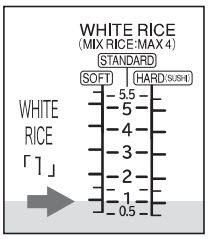
Warming Shumai
(This is a general type of pork dumpling, also called shaomai in Chinese.) (Frozen/Refrigerated)

● Ingredients (For 15 to 20 shumai)

* The amount that can be arranged in one layer.

Store-bought frozen shumai ..... 15 to 20 shumai (200 to 300 g)

● Preparation Method



1. Add water to the inner pot up to "WHITE RICE" Level 1 for the 1.0L Type ("WHITE RICE" Level 2 for the 1.8L Type), put in the steamer plate provided, and arrange the frozen *shumai* on the steamer plate.
2. Place the inner pot into the rice cooker, close the lid, use the "RICE" button to select "**VARIETY**", use the "MENU" button to select "**STEAM**", and use the "MIN" button to set the cooking time to 20 minutes, and then press the "COOK" button.
   - To heat refrigerated or cold *shumai*, set the heating time to 15 minutes.

Tips for Warming

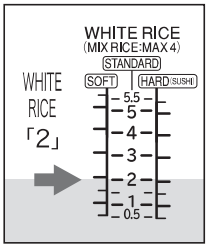
★Placing a sheet of cooking paper on the steamer plate makes it easier to remove the steamed items.

Steamed corn-on-the-cob

● Ingredients (1 to 2 ears)

Raw corn ears ..... 1 or 2

● Preparation Method



1. Cut the corn ears into pieces that can fit into the inner pot.
2. Add water to the inner pot up to "WHITE RICE" Level 2, put in the steamer plate provided, and arrange the corn on the steamer plate.
3. Place the inner pot into the rice cooker, close the lid, use the "RICE" button to select "**VARIETY**", use the "MENU" button to select "**STEAM**", and use the "MIN" button to set the cooking time to 25-30 minutes, and then press the "COOK" button.

Tips for Steaming

★If all of the food cannot fit in properly at once, then divide it into two portions and steam each separately.

English

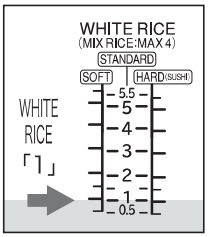
Steamed Glutinous Rice Meatballs

● Ingredients (For 15 balls)

Homemade Shumai ingredients (Except the shumai wrappers) →P.46
Glutinous rice ····· 1/2 cup
Cooking paper ····· 1 sheet 30 cm x 30 cm

● Preparation Method

1. Thoroughly wash the glutinous rice, soak it in water for 1 hour, and then drain the rice using a sieve.
2. Place the homemade *shumai* ingredients Ⓐ into a bowl and stir them to form a mash.
3. Take a little less than 1 tbsp of the ② ingredients at a time (approx. 15 g) and form it into a ball and then encase the ball with a layer of rice by pressing the rice carefully into the surface of the ball to keep it from falling off.
4. Add water to the inner pot up to "WHITE RICE" Level 1 (1.0L type) or "WHITE RICE" Level 2 (1.8L type) and place the steaming plate provided into the inner pot.
5. Place a sheet of cooking paper that is cut a little smaller than the steaming plate and place it on the steaming plate. Arrange 15 meatballs on top of the cooking paper.
6. Place the inner pot into the rice cooker, close the lid, use the "RICE" button to select "**VARIETY**", use the "MENU" button to select "**STEAM**", and use the "MIN" button to set the cooking time to 20 minutes, and then press the "COOK" button.
7. When the cooking has finished, place the meatballs on a serving dish.



Sakura Mochi

(This is a pink colored sweet bean curd filled manju wrapped in a pickled cherry tree leaf.)

●Ingredients (For 8 pieces)

Ⓐ
- Domyoji powder (this is an ingredient made from glutinous rice that has been soaked in water, steamed, dried, and then coarsely ground.) ····· 100 g
- Sugar ····· 1 1/3 tbsp

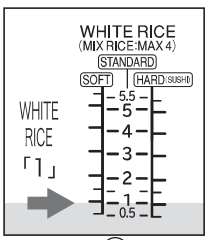
Sweet bean paste ····· 160 g

Ⓑ
- Boiling water ····· 160 mL
- Red food coloring ····· Small amount (dissolved)

Flowering cherry leaves (pickled in saltwater, washed) ···· 8 leaves
Cooking paper ····· 1 sheet 30 cm x 30 cm

● Preparation Method

1. Roll the sweet bean paste into 8 portions.
2. Place Ⓐ and Ⓑ into a bowl, mix briefly, cover with plastic wrap, and allow to stand for 5 minutes.
3. Add water to the inner pot up to "WHITE RICE" Level 1 (1.0L type) or "WHITE RICE" Level 2 (1.8L type) and place the steaming plate provided into the inner pot.
4. Place a sheet of cooking paper that will just fit inside the inner pot and place it on the steaming plate and carefully pour ② on.
5. Place the inner pot into the rice cooker, close the lid, use the "RICE" button to select "**VARIETY**", use the "MENU" button to select "**STEAM**", and use the "MIN" button to set the cooking time to 20 minutes, and then press the "COOK" button.
6. When cooking has finished, hold the cooking paper by the four corners, lift it out, place it on a plate, and then divide the contents into 8 portions.
7. Wet your hands, spread out ⑥, wrap it around the sweet bean paste, and then wrap each portion in a cherry leaf.



Cheese Flavored Steamed Bread

● Ingredients (4 pieces)

Ⓐ { Flour (soft flour) ····· 50 g
Ⓐ { Baking soda ····· 1/2 tbsp
Cream cheese ····· 40 g
Egg (beaten) ····· 1
Sugar ····· 40 g
Milk ····· 2 tbsp
Salad oil ····· 1 tbsp
Cupcake papers ····· 4
Soufflé molds ····· 4
(6.5 cm in diameter and 3 cm in height)

● Preparation Method

❶ Place the cupcake papers into the soufflé molds.
❷ Soften the cream cheese and use a hand mixer to make the cheese creamy while adding in the sugar.
❸ Add the ② egg and whip the mixture until it starts to thicken and then add and mix in the milk and salad oil.
❹ Add the sifted Ⓐ to ③ and vigorously mix. Fill the ① molds eight-tenths full.
❺ Add water to the inner pot up to "WHITE RICE" Level 1 (1.0L type) or "WHITE RICE" Level 2 (1.8L type), set it in the rice cooker, place the steaming plate provided into the inner pot, and arrange the ④ molds on the steaming plate provided .
❻ Close the lid and use the "RICE" button to select "**VARIETY**", use the "MENU" button to select "**STEAM**", and use the "MIN" button to set the cooking time to 20 minutes, and then press the "COOK" button.
❼ Remove when cooking has completed.

English

Pudding

CAUTION

The inner pot is hot immediately after cooking, so be careful not to burn yourself on it.

● Ingredients (5 pieces)

[Caramel sauce]
Ⓐ { Sugar ····· 30 g
Ⓐ { Water ····· 1 tbsp
Boiling water ····· 2 tsp

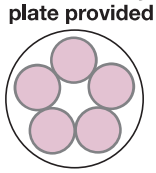
[Egg mixture]
Milk ····· 1 cup
Sugar ····· 40 g
Egg (beaten) ····· 2
Vanilla extract ····· Dash
Butter ····· Dash

Soufflé molds ····· 5
(6.5 cm in diameter and 3 cm in height)

● Preparation Method

❶ Mix together Ⓐ and heat and add the boiling water when the mixture begins to turn a caramel color. (The sauce will spatter when doing this, so be careful.)
❷ Grease the soufflé molds with butter and pour in ①.
❸ Dissolve the sugar into milk that has been heated until warm to the touch. Mix in the egg, make into a puree, add the vanilla extract, mix briefly, and pour into the ② molds.
❹ Add water to the inner pot up to "WHITE RICE" Level 1 (1.0L type) or "WHITE RICE" Level 2 (1.8L type), set it in the rice cooker, place the steaming plate provided into the inner pot, and arrange the ③ molds on the steaming plate. (Refer to the arrangement diagram)
❺ Close the lid and use the "RICE" button to select "**VARIETY**", use the "MENU" button to select "**STEAM**", and use the "MIN" button to set the cooking time to 10 minutes for the 1.0L type (15 minutes for the 1.8L type), and then press the "COOK" button.
❻ Let steam for 5 minutes without opening the lid after cooking.
❼ Remove when cooking is completed and allow to cool before adding cream or another desired topping.

Arrangement on the steaming plate provided



Arrange evenly in a pentagonal pattern without touching the walls of the inner pot

Homemade Yosedofu

● Ingredients (4 heatproof glass containers 7.5 cm in diameter and 5 cm in height)

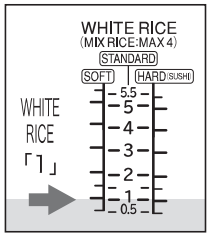
Soy milk (plain, store-bought with at least 10% soybean solids) ····· 400 mL
Bittern ····· 20 to 30 mL

* The firmness of the finished tofu will vary, depending on the type and amount of soy milk and bittern, so follow the manufacturer's instructions on how much bittern to use.

● Preparation Method

❶ Put the soy milk and bittern in a bowl and mix until the mixture thickens.

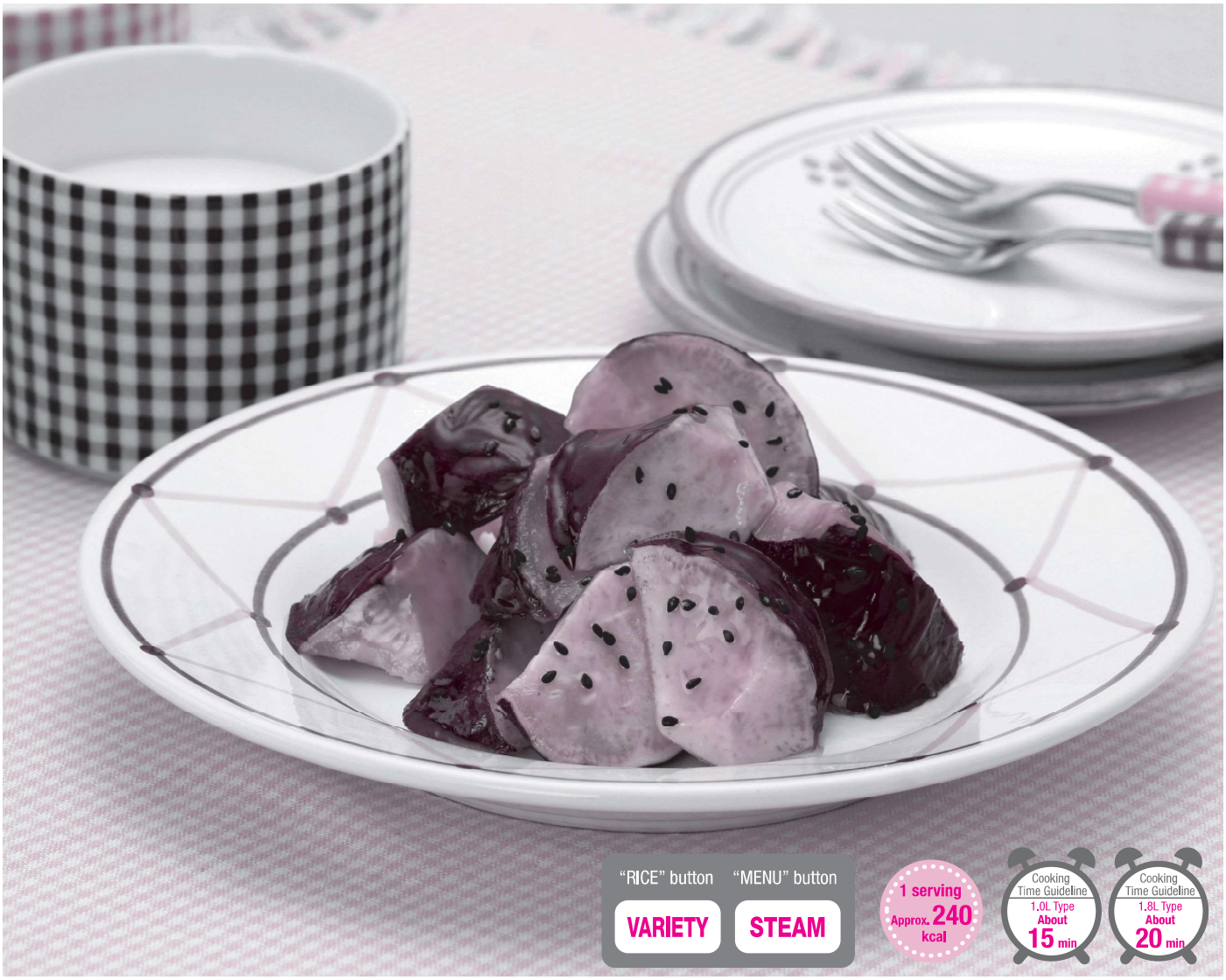
❷ Pour equal amounts of the ① soy milk mixture in the 4 heatproof glass containers and use a spoon or other device to remove the air bubbles on the surface.



❸ Add water to the inner pot up to "WHITE RICE" Level 1 (1.0L type) or "WHITE RICE" Level 2 (1.8L type), set it in the rice cooker, place the steaming plate provided into the inner pot, and arrange the ② molds on the steaming plate.

❹ Close the lid and use the "RICE" button to select "**VARIETY**", use the "MENU" button to select "**STEAM**", and use the "MIN" button to set the cooking time to 20 minutes, and then press the "COOK" button.

❺ When cooking has completed, season with green onion, ginger, etc., and noodle sauce to taste.



Healthy Daigaku Imo (This is a type of sugary sweet potato dish.)

● Ingredients (4-5 servings)

		[1.0L Type]	[1.8L Type]
Sweet potatoes		400 g	500 g
Ⓐ	Sugar	50 g	60 g
	Water	50 mL	60 mL
	Soy sauce	1 tsp	Slightly less than 2 tsp
Black sesame seeds		As desired	As desired

● Preparation Method

❶ Wash the sweet potatoes thoroughly, cut them into chunks with the skins left on, and then soak the chunks in water.
❷ Placed the drained ① sweet potato chunks into the inner pot, pour on Ⓐ from above, and stir well using a wooden spatula.
❸ Place the inner pot into the rice cooker, close the lid, and use the "RICE" button to select "**VARIETY**", use the "MENU" button to select "**STEAM**", and use the "MIN" button to set the cooking time to 15 minutes for the 1.0L type (20 minutes for the 1.8L type), and then press the "COOK" button.
❹ When cooking has completed, quickly stir the entire contents to coat all the pieces with the sauce. Place on a serving dish and sprinkle with black sesame seeds.

Marble Cake

Ingredients

Butter ..... 150 g
Flour (soft flour) ..... 150 g
Sugar ..... 140 g
Eggs (beaten) 3
Rum ..... 1/2 tbsp
Almond powder ..... 45 g
Milk ..... slightly more than 2 tbsp
Chocolate ..... 70 g

Preparation Method

1. Stir the butter until it is creamy, add the sugar, and mix until white and fluffy.
2. Add a little egg at a time until it is all combined, then add the almond powder, rum, and milk, and then stir until all the ingredients have been uniformly mixed together.
3. Add the thoroughly sifted ② flour and then stir vigorously using a wooden spatula.
4. Melt the chocolate in a double boiler.
5. Take 1/3 of the ③ batter and mix in the ④ chocolate to create the chocolate batter.
6. Add ⑤ to ③ and mix to create the marbled pattern.
7. Pour ⑥ into the inner pot. Hold the inner pot and gently tap it on a cloth to remove the air bubbles.
8. Place the inner pot into the rice cooker, close the lid, and use the "RICE" button to select "**VARIETY**", use the "MENU" button to select "**CAKE**", and use the "MIN" button to set the cooking time to 50 minutes, and then press the "COOK" button.
9. When the cake has finished baking, let it steam for 15 minutes without opening the lid to allow it to firm up.
10. Remove it from the inner pot and allow to cool.

Yogurt Cheese Cake

Ingredients

	[1.0L Type]	1.8L Type]
Cream cheese	250 g	380 g
Sugar	80 g	120 g
	(Divide into 20 g and 60 g)	(Divide into 30 g and 90 g)
Eggs (separate the yolks and whites)	3	5
Plain yogurt	1 cup (200 mL)	1 1/2 cup (300 mL)
Flour (soft flour)	40 g	60 g
Melted butter	20 g	30 g
Lemon juice	1 tbsp	1 1/2 tbsp

Preparation Method

1. Put the egg whites in a bowl and beat gently, add 20 g of sugar for the 1.0L Type (30 g for the 1.8L Type), and whip thoroughly until the mixture forms stiff peaks.
2. To cream cheese that has been allowed to reach room temperature and soften, add 60 g of sugar for the 1.0L Type (90 g for the 1.8L Type), stir until creamy, and then mix in the egg yolks, plain yogurt, and lemon juice.
3. Add the sifted flour to ② and then mix in the melted butter.
4. Add ① to ③ and then mix until no egg white foam remains.
5. Pour ④ into the inner pot. Hold the inner pot and gently tap it on a cloth to remove the air bubbles.
6. Place the inner pot into the rice cooker, close the lid, and use the "RICE" button to select "**VARIETY**", use the "MENU" button to select "**CAKE**", and use the "MIN" button to set the cooking time to 45 minutes, and then press the "COOK" button.
7. When the cake has finished baking, let it steam for 15 minutes without opening the lid to allow it to firm up. When cool enough to touch, remove the cake and place it in the refrigerator for 10 minutes to cool.

* Adjust the amount of sugar to taste.

Healthy Soy Pulp Cake

Ingredients

	[1.0L Type]	[1.8L Type]
Soy pulp	150 g	220 g
Corn starch	2 tbsp	3 tbsp
Butter (allow to soften in advance)	100 g	150 g
Brown sugar (powdered)	50 g	90 g
Honey	1 1/2 tbsp	3 tbsp
Milk	2 tbsp	3 tbsp
Black beans (store-bought and cooked)	150 g	230 g
Eggs (beaten)	3	4 1/2

Preparation Method

1. Dry fry the soy pulp to remove the moisture from it and then allow it to cool.
2. When cool enough to touch, sprinkle the corn starch over all of the soy pulp.
3. Put the butter in a bowl, add the brown sugar, and use a hand mixer to mix the ingredients until they are creamy.
4. A little at a time, add the honey, eggs, and milk to ③.
5. When the batter is mixed uniformly, thoroughly mix the soy pulp and black beans into the batter and pour it into the inner pot. Hold the inner pot and gently tap it on a cloth to remove the air bubbles.
6. Place the inner pot into the rice cooker, close the lid, and use the "RICE" button to select "**VARIETY**", use the "MENU" button to select "**CAKE**", and use the "MIN" button to set the cooking time to 45 minutes, and then press the "COOK" button.
7. When the cake has finished baking, let it steam for 15 minutes without opening the lid to allow it to firm up.
8. Remove the cake from the inner pot and allow it to cool.

Sponge Cake (Decorated Cake)

Ingredients

	[1.0L Type]	[1.8L Type]
Flour (soft flour)	120 g	180 g
Sugar	120 g	180 g
Eggs (separate the yokes and whites)	4	6
Vanilla extract	Dash	Dash
Ⓐ Milk (warmed to room temperature)	1 tbsp	1 1/2 tbsp
Ⓐ Butter (melted in advance)	20 g	30 g
Whipped cream	As desired	As desired
Fruit	As desired	As desired

Preparation Method

1. Place the egg whites in a bowl and beat gently using a hand mixer, add sugar, and whip thoroughly until the mixture forms stiff peaks. Next, add the egg yolks and beat the mixture until it starts to thicken before adding the vanilla extract.
2. For Ⓐ, thoroughly mix the milk and butter.
3. Sift in the flour and use a wooden spatula, etc., to vigorously stir the batter to keep it from standing still the powder lumps are eliminated, and then quickly mix ②.
4. Quickly pour all of the ③ batter into the inner pot. Hold the inner pot and gently tap it on a cloth to remove the air bubbles.
5. Place the inner pot into the rice cooker, close the lid, and use the "RICE" button to select "**VARIETY**", use the "MENU" button to select "**CAKE**", and use the "MIN" button to set the cooking time to 45 minutes, and then press the "COOK" button.
6. When the cake is finished baking, remove it and allow it to cool sufficiently before decorating it with whipped cream, fruit, etc.

CAUTION

The inner pot is hot immediately after cooking, so use oven gloves, etc., when removing the sponge cake. Do not touch the inner pot with your bare hands.

English

压力式电饭锅注意事项

确保将锅盖
正确盖紧。

- 关紧锅盖时，会有很沉重的感觉。请慢慢的关紧，直到听到咔嚓声。
- 烹调结束后要等一会才能打开锅盖。

烹调期间
不要打开锅盖。

- 烹调时不要打开锅盖。（以免烫伤）

遵守
水位刻度。

- 烹调时如果所加的水超出本手册中显示的水位刻度，当释放压力时会有水溅出。请遵守水位刻度。

烹调时
可能会喷出蒸汽。

- 使用过程中，请勿将手部或脸部靠近蒸汽口。
  - 在使用某些烹调方式时，烹调过程中可能会喷出蒸汽。
  - 烹调期间移动电饭锅也会喷出蒸汽。
- 在使用某些烹调方式时，烹调过程中可能会喷出蒸汽。因此请勿靠近墙壁或家具使用电饭锅。

压力式电饭锅所取得的PS标志与SG标志

PS标志
代表此产品符合日本经济产业省所规定的压力锅安全基准

SG标志
代表此产品符合日本制品安全协会所规定的压力锅基准（附带有万一因制品的缺陷而导致人身事故的救济补偿制度，但在日本国外无效）

警告 本电饭锅无法如市场上出售的压力锅烹调出多样化的菜肴。请勿用于非使用说明书、料理集记载的煮饭方式或烹调食谱等用途上。
特别是市场销售书籍等所介绍的电饭锅烹调方式，若非使用说明书或料理集中记载的方法，切勿使用。不遵守本警告可能导致烫伤或受伤。

规　格

型号		RZ—KV100Y 1.0L类型	RZ—KG10Y 1.0L类型	RZ—KV180Y 1.8L类型	RZ—KG18Y 1.8L类型
煮饭容量		0.09L（0.5杯）～1.0L（5.5杯）		0.18L(1杯）～1.8L(10杯)	
电源		交流220V-230V			
额定频率		50—60Hz 通用			
额定功率		1400W			
电源线长度		1.0m			
尺寸	宽度	25.8cm	25.8cm	30.1cm	30.1cm
	深度	37.8cm	36.4cm	42.4cm	41.4cm
	高度	23.6cm	22.7cm	25.4cm	24.5 cm
重量		约6.2kg	约5.7kg	约7.9kg	约7.4kg

目 录

使用前须知

●部件名称、附件、操作面板、显示窗 …… 56
●安全注意事项 …… 60
●设置当前时间 …… 66
●切换旋律的方法 …… 67

煮饭和保温

●煮饭的准备（煮出美味可口米饭的要领）…… 68
●立即开始煮饭 …… 70
●进行预约煮饭（在预定时间内完成煮饭）…… 72
●进行浸煮（将米饭先泡再煮）…… 73
●对煮熟的米饭进行保温（保温时保持米饭美味的要领）…… 74
启用和关闭保温功能/保温中[WARM1]与[WARM2]的切换方法/
保温中的米饭重新加热的方式/从[Off]切换到保温
●免给水自动蒸汽器 …… 76
●煮饭后内盖板上有残留液体时 …… 76

烹调

●进行烹调（菜粥、蒸、蛋糕）…… 77

清洁和保养

●清洁和保养 …… 78
（蒸汽罩/锅体和锅盖/饭勺、蒸屉、饭勺架和量杯/吸气口、排气口/
开盖部位/温度传感器/免给水自动蒸汽器/内盖和锅盖垫圈/过滤器/
调压阀/安全阀/负压阀/内锅）
●出现异味时 …… 82

遇到问题时

●遇到问题时 …… 83
（煮饭/保温/预约煮饭/声音/液晶显示/内锅的防粘涂膜层/使用中停电/
锅盖/锅体与锅盖的空隙）

料理集 89～105

部件名称、附件、操作面板、显示窗

型号：RZ-KV100Y/RZ-KV180Y

锅　体

图片以RZ-KV100Y型号为例。

附有说明：“用后务必清洗。”

内锅

高温警告
上面附有说明：
“注意 — 沸水”
“使用后务必等放凉后再加以清洗。”）

免给水自动蒸汽器
→ P. 76、80、81

内盖

内盖板

内盖固定杆
→ P. 80、81
向上推内盖固定杆可装卸内盖。

调压阀

过滤器

负压阀

安全阀

锅盖垫圈

把手

操作面板

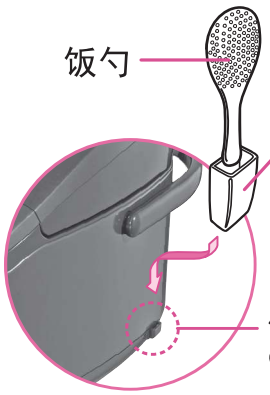
电源插头
220V-230V
专用

锅体

饭勺架安装部位
（左右2处）

附　件

饭勺



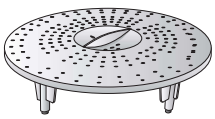
饭勺架
安装在锅体的饭勺架安装部位。

饭勺架安装部位
（左右2处）

量杯

约180毫升
（约1杯）

蒸屉
按料理集烹调



锅盖
在关闭锅盖时，慢慢按下锅盖前端的中央部位，直到听见咔嚓声。

蒸汽口
煮饭、烹饪中会有蒸汽喷出，请不要将手或脸部接近电饭锅。（以免烫伤）

蒸汽罩
安装蒸汽罩时，将蒸汽罩对准锅盖的凹下部分，往下按蒸汽罩上面前方中央的部分，直到固定为止。

开盖按钮
按下即可开启锅盖。要打开锅盖，慢慢按下开盖按钮（前端）的中央部位，再慢慢放手。煮饭、烹调时请勿打开锅盖。（以免烫伤）

排气口
→ P. 60、78

吸气口
→ P. 60、78

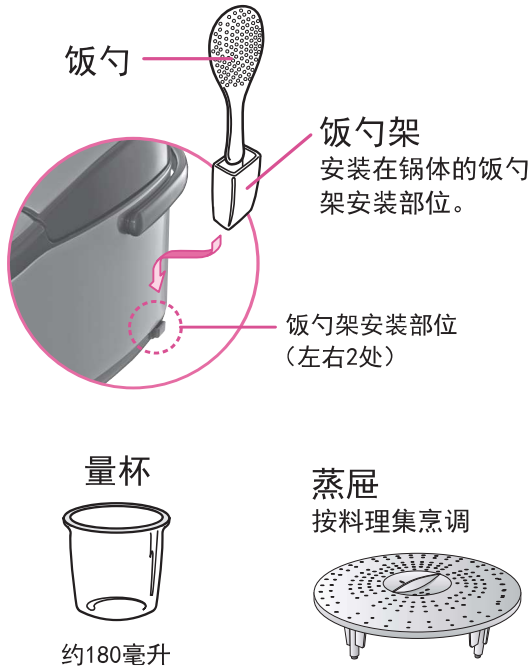
■ → P.○○ 的数字，为重点说明的页码。

型号：RZ-KG10Y/RZ-KG18Y

锅　体

图片以RZ-KG10Y型号为例。

附　件



部件名称、附件、操作面板、显示窗 续

型号：RZ-KV100Y/RZ-KV180Y

操作面板

插图以RZ-KV100Y型号为例。
为了便于说明，图中的显示皆为亮灯状态。

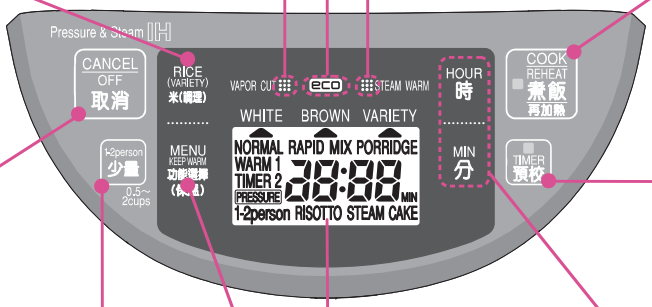
VAPOR CUT 指示灯
选择了蒸汽回收后，在煮饭过程中亮灯。

eco指示灯
选择[1-2 person] 程序后，煮饭/保温过程中亮灯。
（选择了[WARM2]时，保温中将不会亮灯。）

STEAM WARM 指示灯
保温时亮灯。

RICE按钮
选择米的种类和煮饭方式。

COOK按钮
进行煮饭、烹调或再加热。



显示窗

CANCEL按钮
停止煮饭或保温，取消预约煮饭、浸煮。

TIMER按钮
选择预约煮饭或浸煮。

1-2person
用于煮少量的米饭（1.0L类型：2 日式量杯，1.8L类型：3 日式量杯）。
（米量少时选择此方式可以省电。）

MENU按钮
选择煮饭方式、烹调菜单或保温设置。

HOUR/MIN按钮
用于设置当前时间、预约煮饭时间或浸泡时间。

显示窗

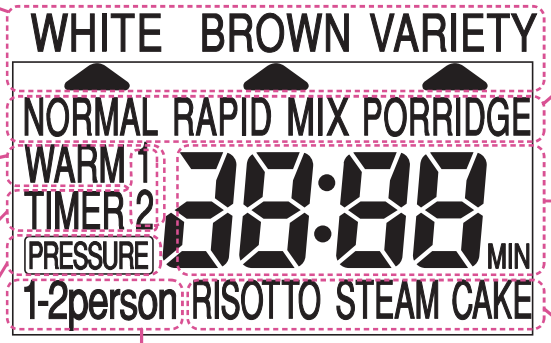
为了便于说明，图中的显示皆为亮灯状态。
所有型号都通用。

选择米（烹调）显示
▲ 符号亮灯，显示已选择米的种类或烹调方法。
[WHITE]、[BROWN] 和 [VARIETY]

保温显示
选择[WARM1]和[WARM2]保温设置时显示。

预约煮饭显示
选择了[TIMER1]和[TIMER2]预约设定时显示。

压力显示
选择加压煮饭方式时，显示 PRESSURE。



少量煮饭显示
在选择了[1-2person]进行少量煮饭的设定时显示。
（选择[WARM2]的时候，此灯在保温期间不会亮。）

型号：RZ-KG10Y/RZ-KG18Y

操作面板

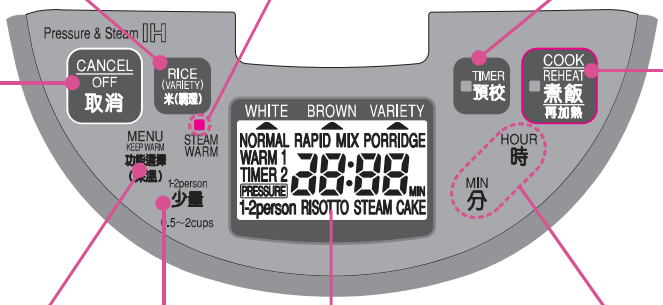
插图以RZ-KG10Y型号为例。
为了便于说明，图中的显示皆为亮灯状态。

RICE按钮
选择米的种类和煮饭方式。

STEAM WARM 指示灯
保温时亮灯。

TIMER按钮
选择预约煮饭或浸煮。

CANCEL按钮
停止煮饭或保温，取消预约煮饭、浸煮。



显示窗

COOK按钮
进行煮饭、烹调或再加热。

MENU按钮
选择煮饭方式、烹调菜单或保温设置。

1-2person
用于煮少量的米饭（1.0L类型：2 日式量杯，1.8L类型：3 日式量杯）。
（米量少时选择此方式可以省电。）

HOUR/MIN按钮
用于设置当前时间、预约煮饭时间或浸泡时间。

显示煮饭方式
显示已选择的煮饭方式。
[NORMAL]、[RAPID]、[MIX]和[PORRIDGE]

显示时间
显示剩余煮饭时间、已保温时间、当前时间、浸泡时间等。

显示菜单
显示已选择的烹调菜单。
[RISOTTO]、[STEAM]和[CAKE]

明亮且易看 白色液晶
（只限KV类型）

按下操作按钮，显示窗就会亮灯。如果在约1分钟之内未进行操作，将会自动熄灭。

安全注意事项

本电饭锅为家用设备，不可用于商业用途。

为防止对用户及他人造成人身伤害或财产损坏，请遵循以下说明。此外，应仔细阅读本手册中的注意事项，并正确使用电饭锅。

■以下显示注意事项

本手册采用以下符号和信息来分类并解释，若忽略以下注意事项或者不正确使用电饭锅，可能导致伤害或损坏。

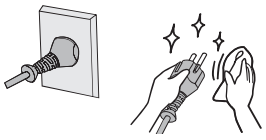
⚠警告	此符号表示若不遵守“可能导致死亡或严重受伤”的信息。
⚠注意	此符号表示若不遵守“可能导致受伤或财产损坏”的信息。

符号示例	
⚠	表示需要警惕或小心。
⃠	表示严格禁止的行为。
❗	表示必须遵守的指示。

⚠警告

为了防止触电、短路、着火、火灾

❗
- ●只能使用220VAC或230VAC的电源插座。
- ●将电源插头牢固地插入插座的里面。
- ●擦掉插脚上的所有灰尘。



禁止接触

- ●禁止擅自改造电饭锅。
  电饭锅只能由维修技术人员拆卸和修理。

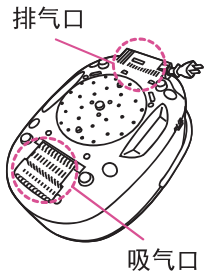
禁止用弄湿的手触摸

- ●禁止用湿手插入或拔出插头。

禁止弄湿

- ●请勿将锅体、电源插头或电源线放到有水的地方，或让其沾湿。
  不要把锅体放在有水的场所。
- ●如果电饭煲或电源插头上有水，请勿使用电饭煲。
  （否则，可能造成短路、触电或损坏。）

⃠
- ●当电源线或插头部位出现损伤，或电源插头插入后很松弛时，请勿使用。
- ●不要损坏、改动、过度弯曲、拉扯、扭曲或折叠电源线，或者将其放在高温物体附近或重物底下。
- ●如果电源线损坏，请联系当地日立特约维修站或拨打日立咨询服务热线进行修理。
- ●请勿在吸气口、排气口或部件之间的空隙内插入别针或铁丝等金属物。
- ●不得让儿童单独使用，也不要放在婴幼儿可以触及的地方。



❗
- ●出现异常或故障时，请立即停止使用电饭锅。
  - ·电源线后电源插头异常发热。
  - ·只要一弯曲电源线，即发生电源通电断断续续的现象。
  - ·电饭锅异常发热，或发出焦臭味。
  - ·接触电饭锅有发麻的触电感。
  - ·电饭锅有时无法自动断电。
  - ·电动机停止运转、运转缓慢或不规律。
  - ·运转时发出异常音。
  - ·出现漏水情形。
  - ·出现其他异常与故障。

⚠警告

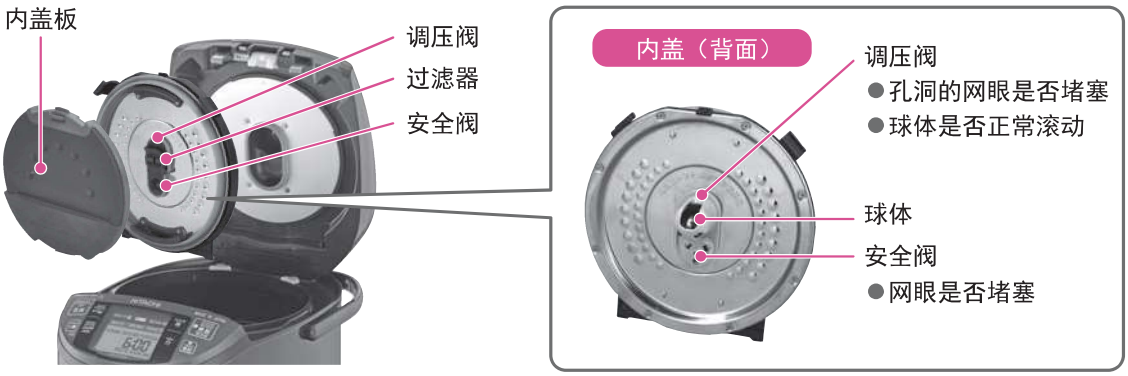
■体力、知觉或心智能力不足的人除非在其安全监护人的指导和监督下，否则不得使用本电饭锅。
■请看护好儿童，不要让他们玩弄电饭锅。

⚠警告

煮饭时 烹调时 为了防止烫伤（因煮饭中有压力，如果操作错误将导致危险）

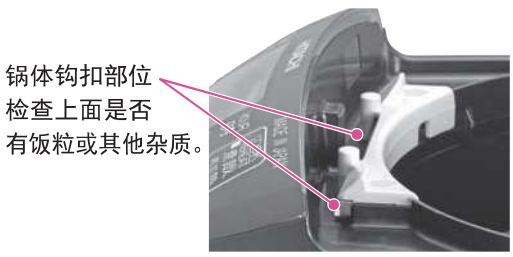
●安装蒸汽罩
（安装不正确可能导致热水或蒸汽喷出。）

●煮饭或烹调前，拆下内盖和内盖板，确保调压阀和安全阀上没有粘附饭粒等异物。
此外，不要忘记安装过滤器与内盖板。
（否则可能导致热水喷出或锅盖突然打开。）→ P. 69



●盖上锅盖时，慢慢按下锅盖前端的中央部位，直到听见咔嚓声。

●当钩扣部分堵塞了米粒时，可用牙签等掏出。



安全注意事项 续

⚠警告

煮饭时 烹调时 **为了防止烫伤**（因煮饭中有压力，如果操作错误将导致危险）

高温蒸汽可能喷出而导致烫伤

●请勿让手部或脸部靠近蒸汽口。

煮饭、烹调时，可能会产生大量的高温蒸汽。请特别注意切勿让婴幼儿靠近接触。

●请勿触碰蒸汽口或蒸汽罩。

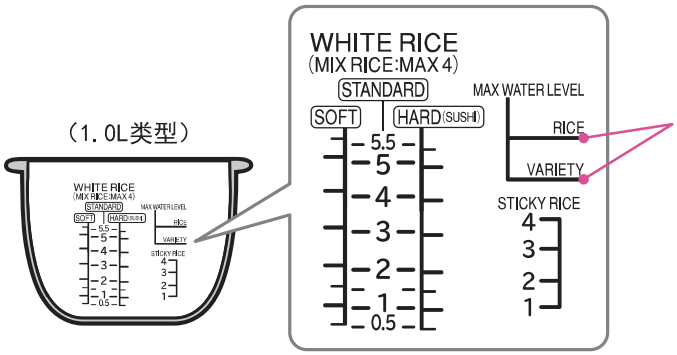
煮饭、烹调时以及完成煮饭、烹调后，本电饭锅即使没有冒出蒸汽，也仍处于高温状态，因此请勿触碰。

●请勿在煮饭、烹调时打开锅盖或摇晃、移动锅体。

●不得让儿童单独使用，必须放在婴幼儿接触不到的地方。

会有食物弹出、热水喷出或锅盖突然打开而造成烫伤

●加入的水不能超出内锅的[MAX WATER LEVEL]线。



●请勿用于非使用说明书、料理集记载的煮饭或烹调菜谱等用途。切勿用于烹调以下食物。

- ●馅饼类食品（吸水性食品等）或加热时会膨胀的蒸煮菜肴，例如豆类、面点、薏米、燕麦。（若要蒸煮夹有红豆的米饭、加入另外煮沸过的豇豆后煮饭，请参阅料理集以了解详细信息。）
- ●含有会快速发泡的成分（如发酵粉）的食材。
- ●加入油脂的菜肴。
- ●咖哩或炖牛肉等汤汁呈现粘糊状的菜肴。
- ●果酱等会起泡的菜肴。
- ●将食材装入塑料袋，放进电饭锅加热的菜肴。

●加入青菜、蕃茄等薄皮容易浮起的蔬菜或有内馅的菜肴，以及使用烹调纸/铝箔纸/保鲜膜的菜肴（料理集记载的蒸煮烹调除外）。

⚠警告

煮饭时 为了防止烫伤（因煮饭中有压力，如果操作错误将导致危险）

高温蒸汽可能喷出而导致烫伤

●加压煮饭时（PRESSURE 的显示亮灯时）不能打开锅盖。
因为施加了压力，如果强行打开将会导致危险。

会有食物弹出、或热水喷出造成烫伤的危险

●如果在煮饭过程中必须打开锅盖，应先按下[CANCEL]按钮停止煮饭程序，待闪烁的PRESSURE消失后（约30秒后），再开启锅盖。
・请注意此时蒸汽口将因排压而涌出大量蒸汽。
・要继续煮饭时，请先确认米饭/选单后，再按下[COOK]按钮。
根据中途停止煮饭时米的状态，重新开始煮饭后米可能无法完全煮熟。

烹调时 为了防止烫伤

会有食物弹出、热水喷出、锅盖突然打开而造成烫伤

●烹调中禁止将锅盖打开。
不得不打开锅盖时，请按下[CANCEL]按钮，在停止烹调之后（约30秒后），再将锅盖打开。

⚠注意

请勿在以下场所使用电饭锅

●电饭锅可能被水溅湿或靠近火源的场所。
（否则会引发触电、漏电、火灾。）

●放置在不平稳的地点或垫在不耐热的物体上。
（否则会导致受伤或引发火灾。）

●请勿放置在耐重度不足的抽屉式桌面上。
（否则可能会因桌面破损导致锅体掉落，造成人员受伤或烧烫伤。）

●请勿垫在可能堵塞吸/排气口的物体或铝箔纸上。
（否则可能导致电饭锅过热或烧烫伤。）

●放置在靠近墙壁、家具或厨房用收藏柜的地方使用时，请确保蒸汽能够散出。
（否则结露会造成墙壁或家具变色、变形。）

●无法完全打开锅盖的场所。
（因触碰到内盖板、或高温的水珠滴下而造成烫伤。）

●被太阳光直射的场所。
（导致变色、变形。）

安全注意事项 续

⚠注意

处理电源插头

拔出
电源插头

●不使用电饭锅时，将电源插头从插座拔出。
（否则可能因绝缘劣化而导致出触电、漏电、引发火灾、烧烫伤或受伤。）

●拔下电源插头时，请握住插头而非电源线。
（否则可能导致受伤或引发火灾。）

为了防止烫伤

●煮饭或烹调时，请先确认煮饭方式与烹调选单。
本应使用[RISOTTO]（需要大量水）时误用其它烹调方式，或者本应使用[PORRIDGE]时误用其它煮饭方式时，可能会有大量水溢出而导致危险。

●处理电饭锅时要小心，应先拔出插头，并等待锅体冷却。
（否则会导致烧烫伤。）

●请待内盖冷却后再行拆下。

●请待内盖板冷却后再行拆下。
（否则可能会有热水滴滴下。）

●盛饭前，请先将锅盖完全打开。
（否则可能会有高温的水珠滴下造成烫伤。）

禁止接触

●不要在使用过程中或使用后立即触碰内锅、内盖、内盖板或蒸汽罩等高温部位。

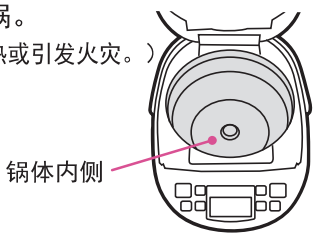
●搬动电饭锅时，请勿触碰钩扣按钮部位。
（否则可能会导致锅盖打开。）

●煮饭时，请勿提起把手。
（否则把手部位可能会因蒸汽而发烫。）

为了避免意外发生

●请务必使用专用内锅。
（否则可能导致运行异常、过热或引发火灾。）

●若有小金属物或铝箔片掉入锅体，请勿使用电饭锅。
（否则可能导致过热或引发火灾。）



●如果因内锅掉落到地上或受到严重撞击导致外部镀层脱落，请勿使用内锅（仅限KV型）。
（否则可能因过热，导致接触内锅的塑料部分融化产生异味，甚至引发火灾。）

●若您配戴心脏起搏器，使用本产品之前，请先征求医生的意见。
（因本产品的运行可能对心脏起搏器造成影响。）

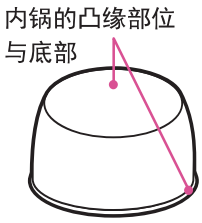
●请勿将易受磁性影响的物品放置在本产品附近。
（否则信用卡、自动检票用的月票等卡片，用于自动检票口的通行卡片等或会被消磁。）

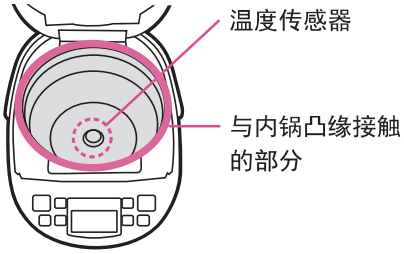
注意事项

为了防止损坏或故障

●请勿空煮。
（否则会导致过热。）

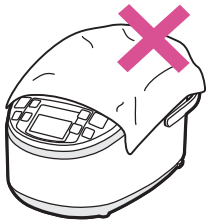
●电饭锅有异物附着时请勿使用。特别是右图中指示的部位，务必要保持干净。
（否则会造成故障或无法顺利烹调。）





●请勿直接烘烤内锅、用微波炉加热或直接于电磁炉上使用。
（否则会导致变形或防粘涂膜层脱落。）

●请勿在锅盖上覆盖布类、毛巾等物品的状态下使用。
（否则会导致变色、变形或故障。）



●请勿在电视、收音机、对讲机、无线电话机附近使用。（否则会导致杂音或画面出现干扰。）

●电饭锅摔落或破损时，请停止使用，并联络当地日立特约维修站或拨打日立咨询服务热线。

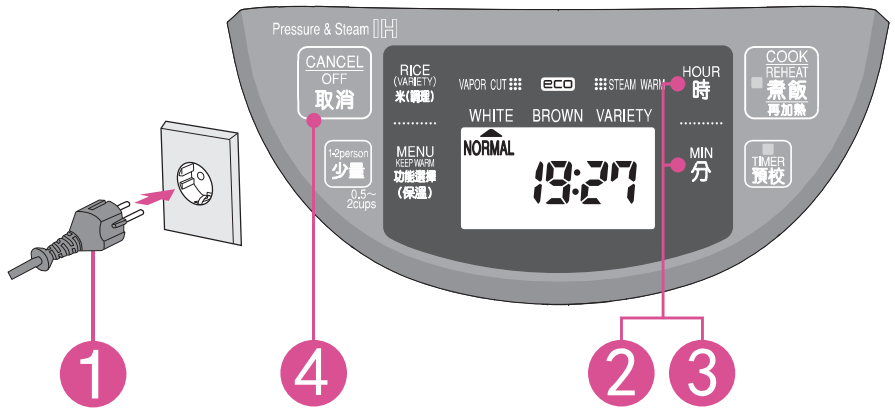
免给水自动蒸汽器

●每次煮饭后，请拆下内盖和内盖板并加以清洗。
（不遵守上述注意事项，可能导致食物残渣聚积在该等部件上，导致它们变干或变色。）
（在不保温的情况下，水分会凝聚成水珠滴落到米饭上。）

●不装上内盖板，就无法得到水蒸汽带来的加湿效果。

设置当前时间

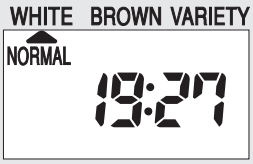
●即使未插入电源插座，时钟也可以使用内部电池来显示时间。
●在室温中，时钟时间每个月大约有 2 分钟的误差。可使用下列步骤调整当前时间设置。



例子）将 [19:27] 改成 [20:30]

煮饭方式的示例

1 插入电源插头。



●在煮饭、保温、预约、重新加热过程中无法调整时间。

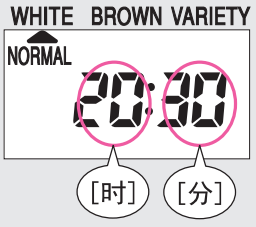
2 按下 HOUR 時 或者 MIN 分 约1秒钟，时间显示闪烁。

在当前时间闪烁时按下 [1-2person] 按钮 3 秒钟将会显示 [12:00]（中午 12 点），以将时钟恢复为初始设置。

3 按下 HOUR 時 以及 MIN 分，将时间调整为 [20:30]

●每按一次按钮，时间都会发生变化。

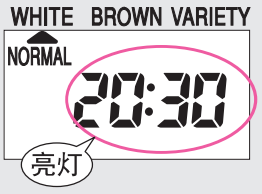
- HOUR 時 以小时为单位，MIN 分 以分为单位变化。
- 如果持续按压的话，就会快速变化。



●在煮饭、保温、重新加热或设置定时器时检查当前时间
●点亮显示窗（只限KV类型）

按下 [HOUR] 或 [MIN] 按钮，则当前时间会显示3秒钟，然后时钟恢复到原来的显示。
对于KV类型，显示窗将会亮起大约1分钟，以便于检查定时器的时间、烹调方式或烹调菜单。

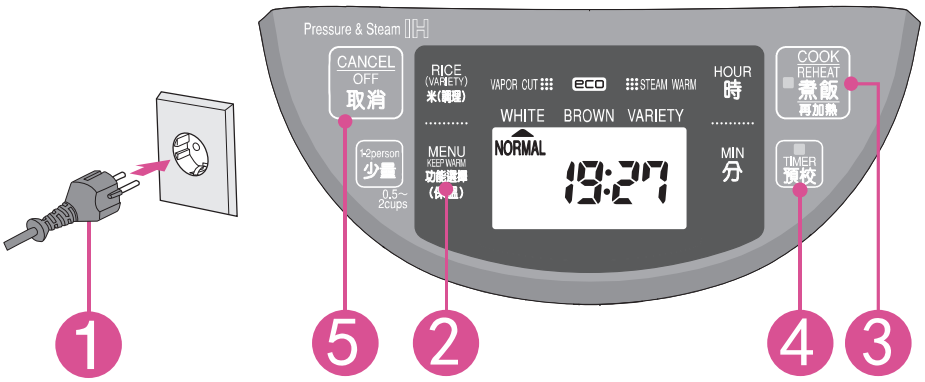
4 按下 CANCEL OFF 取消，时间显示点亮。



●不按 [CANCEL] 按钮的话，时间设置将在大约 1 分钟后自动完成。

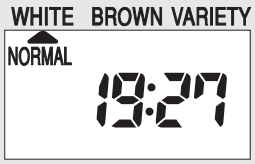
切换旋律的方法

●煮饭或烹调的开始与结束，以旋律声通知。
●出厂时，设定为[旋律（标准）]。
可以按照以下步骤切换[旋律（低音）]或者[蜂鸣器]。



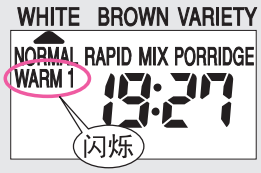
选择[WARM1]的显示时的例子

1 将电源插头插入插座，
将内锅装入电饭锅。



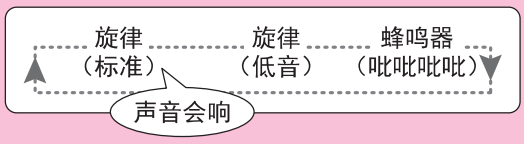
●在煮饭、重新加热过程中或已经预约时，无法进行旋律的切换。只有[WARM1]、[WARM2]模式下，才可以切换旋律音。

2 按下 MENU KEEP WARM 功能選擇 (保温)，[WARM1]
或者[WARM2]闪烁
●每按一次按钮，切换闪烁的项目。



3 按下 COOK REHEAT 煮飯 再加熱，
[STEAM WARM]指示将亮灯

4 持续按压 TIMER 預校 约5秒钟
●每次将按钮按下约5秒钟，即可以改变旋律音。



●改变旋律音。

5 按下 CANCEL OFF 取消，
[STEAM WARM]指示灯将熄灭

煮饭的准备（煮出美味可口米饭的要领）

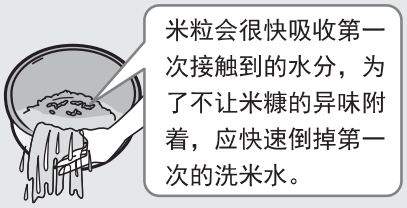
1 测量米的用量

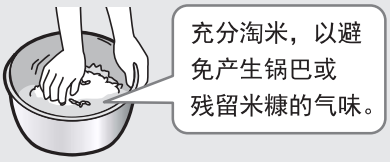
使用随附的量杯测量米的用量。

随附的量杯装满后
约为180mL（约1日式量杯）

2 淘米

首先倒入大量的水进行洗涤，然后立即将水倒掉。 ▶ 重复此步骤直到水变干净为止。



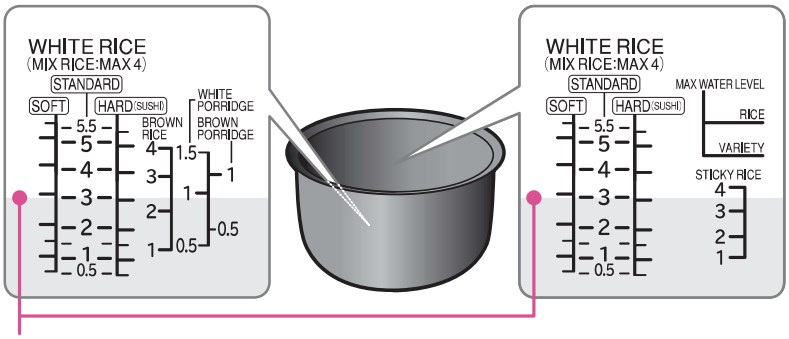


注意事项
- 用内锅淘米时，请不要用金属工具搅拌。（此类工具可能会刮掉防粘涂膜层。）

3 调节水量

将米摊平，将内锅放在水平的表面上，
根据米的种类、份量和煮饭方式调节水量。

例）1.0L类型，[WHITE RICE]，煮3杯米的时候

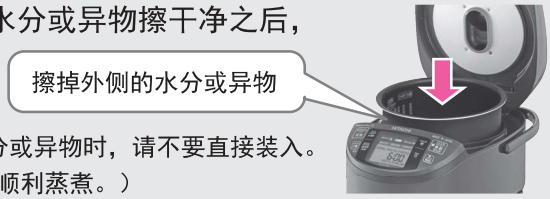


此水位线为建议的指示线。请依据个人口味调整水量。
不过加水时不能超过[SOFT]的刻度。
（否则煮开时水会溢出。）

注意事项
- 请勿使用热水。（否则会导致米饭沾粘。）
- 以碱性较高的水煮饭时，可能让米饭沾粘或变黄。此外，若以硬度较高的水（进口的矿泉水等）煮饭时，米饭可能变干或变硬。请依个人口味调整水量。
- 要烹煮新米时，请以[HARD]的水位线为标准，微微调整用水量。煮新米时用水过多，米会变沾粘。

4 将内锅装入锅体

请先将内锅外侧与底部的水分或异物擦干净之后，再装入锅体内



注意事项 当内锅外侧附着水分或异物时，请不要直接装入。（会造成故障或无法顺利蒸煮。）

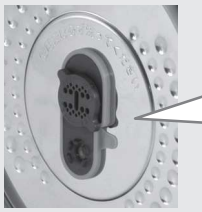
5 检查锅盖

确认过滤器、调压阀、安全阀中清洁且没有堵塞

→ P. 80、81

安装免给水自动蒸汽器

→ P. 80、81



警告

在煮饭之前，拆下内盖和内盖板，确认调压阀与安全阀上没有米饭等异物，然后装上内盖以及盖后的其他内盖板。（不遵循此注意事项可能会导致热水喷出或锅盖突然打开。）

6 盖上锅盖并安装蒸汽罩

慢慢盖上锅盖，直到听见咔嚓声，然后装上蒸汽罩。

按下锅盖前端的中央部位，直到听见咔嚓声。（如果没有安装免给水自动蒸汽器，将无法关上锅盖。）

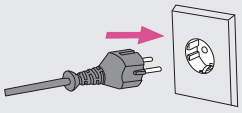
将蒸汽罩对准锅盖的凹下部分，按压蒸汽罩前端的中央部位，直到固定为止。

注意事项 本压力式电饭锅具有强密封性，使空气不易逸出，因此迅速关上锅盖时，将无法顺利关紧。

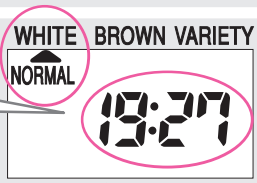
警告

- 按下锅盖前端的中央部位，直到听见咔嚓声。（否则可能因锅盖突然打开而造成烫伤。）
- 务必安装蒸汽罩。（否则可能导致水或蒸汽喷出。）

7 插入电源插头



显示选定的煮饭方式和当前时间。



注意事项 将电源插头插入插座时，可能会听到咔嚓的声音，或出现火花的情况，那是在给变压器电路充电，并非故障。

准备完成后，开始煮饭

- 立即开始煮饭 → P. 70、71
- 执行其他烹调 → P. 77、89
- 预约煮饭（在预定的时间内完成） → P. 72
- 浸煮（米先泡再煮） → P. 73

立即开始煮饭

⚠警告

加压煮饭时（PRESSURE 的显示亮灯时），不能打开锅盖。因为有加压，所以强行打开有危险。

在煮饭过程中必须打开锅盖时，应先按下[CANCEL]按钮，停止煮饭程序，待闪烁的 PRESSURE 消失后（约30秒后），再开启锅盖。

- 请注意此时蒸汽口将因排压而涌出大量蒸汽。
- 要继续煮饭时，请先确认米饭和煮饭方式的选择，然后按下 [COOK] 按钮。根据中途停止煮饭时米的状态，重新开始煮饭后米可能无法完全煮熟。

⚠注意

确认煮饭的方式

如果本想要使用需水量较多的[PORRIDGE]，而误以其他方式煮饭，可能因大量水溢出，造成危险。

示例所示为选择[WHITE]和[NORMAL]时的情况。

1 按下 RICE (VARIETY) 米(精理)，将 ▲ 在[RICE]设定下移至要使用的煮饭方式。

●每按一次按钮，▲ 会向右逐次移动。

显示煮饭时间的参考值

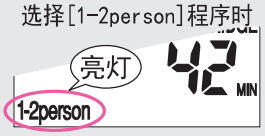
[WHITE]的[NORMAL]和[RAPID]显示煮饭时间的参考值。

除此以外，还显示当前时间。

2 按下 MENU KEEP WARM 功能選擇 (保温)，选择的煮饭程序开始闪烁。

●每按一次按钮，闪烁会移动。

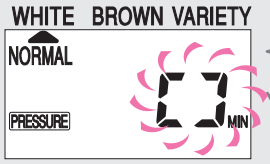
选择[1-2person]程序时



●如果用[1-2person]程序时，在煮饭和保温过程中，[1-2person]与[eco]指示灯会亮灯。（选择[WARM2]时，保温时指示灯不会亮灯。）

●煮少量的米饭时，建议使用[1-2person]程序。

1.0L类型：2杯（2日式量杯）以下
1.8L类型：3杯（3日式量杯）以下
▶ 按下 1-2person 少量 0.5~2cups

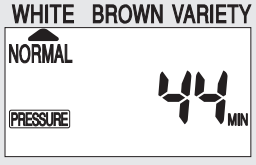


[WHITE]的[NORMAL]和[RAPID]显示煮饭时间的参考值。除此以外，还显示当前时间。

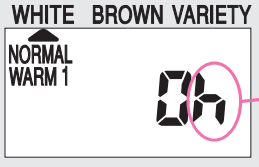
●煮饭中 PRESSURE 亮灯。进入保温模式后，PRESSURE 指示灯会熄灭。

除了选择的煮饭方式之外，其余都熄灭

约3秒后 ▼



显示到煮熟为止的时间 ▼



●对于保温程序 → P. 74

时间以[h]显示。

3 按下 COOK REHEAT 煮飯 再加熱

旋律（蜂鸣器）响起后，开始煮饭。

●[COOK]指示灯亮。

▼

响起后，完成煮饭。
自动进入保温状态。

●[STEAM WARM]指示灯亮灯。

米饭煮熟后，拌松米饭。

如何选择煮饭方式

● □ 的煮饭方法，时间显示屏会显示从煮饭开始到煮熟为止的时间。
● □ 的煮饭方法，时间显示屏会显示当前时间。

在此情况下	米的种类与建议的煮饭方式 RICE (VARIETY) 米(籼粳)	MENU KEEP WARM 功能选择 (保温)	可以煮的饭量（杯） 1.0L类型	1.8L类型	使用水位线	少量煮饭 1-2person 少量 0.5~2cups	煮饭时间的参考（分）
按一般标准煮饭	WHITE	NORMAL	0.5～5.5	1～10	WHITE RICE	可以设定	42～62
要在短时间内煮熟饭时	WHITE	RAPID	1～5.5	1～10	WHITE RICE	无法设定	17～50
什锦饭（放入其他材料）	WHITE	MIX	1～4	2～7	WHITE RICE	无法设定	45～75
稀饭	WHITE	PORRIDGE	0.5～1.5	0.5～2.5	WHITE PORRIDGE	无法设定	60～80
煮糙米饭的时候	BROWN	NORMAL PRESSURE	1～4	2～7	BROWN RICE	可以设定	65～95
煮糙米饭的时候	BROWN	MIX	1～4	2～7	BROWN RICE	无法设定	70～110
煮糙米饭的时候	BROWN	PORRIDGE	0.5～1	0.5～1.5	BROWN PORRIDGE	无法设定	80～110
用糯米制作糯米红豆饭等	WHITE	MIX	1～4	2～7	STICKY RICE	无法设定	45～75

加压煮饭菜单（煮饭中亮灯）

●[RAPID]模式是以缩短煮饭时间为优先考虑，因此可能煮出表面湿润或口感较硬的米饭。
●要使用市场销售的糯米饭调味料时，请将调料放在米饭上方，不要加以搅拌。
●蒸汽排放量会因煮饭方法而异。
※煮饭时间的参考值是在电压220V、室温20℃和水温18℃的条件下取得的。
※煮饭时间会因电压、室温、水量、米的种类等而发生变化。
●糯米饭以1杯糯米和0.5杯的白米为比例混合而成。
（光糯米无法煮饭）

●到煮饭完成为止所需的时间，是电饭锅参考上次及之前的煮饭时间或水温等资料后，计算出来的时间标准。
●当电饭锅温度偏高时，可能无法显示到饭煮熟所需的时间。
●煮饭完成所需的时间，可能会在煮饭过程中增加或停止。这是电饭锅为了煮出美味的米饭所做的自动调整。

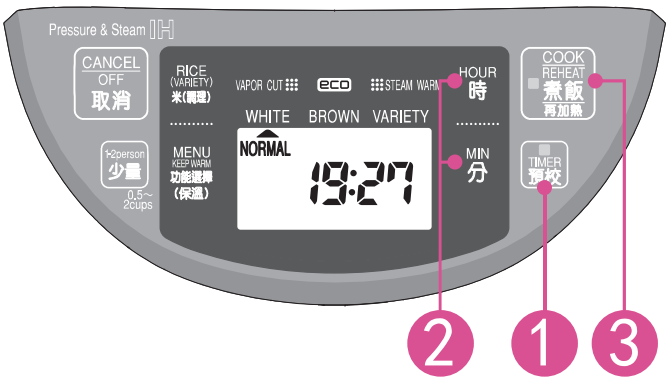
●由于加压式烹调会让蒸汽难以排出，若在刚煮好饭时立即打开锅盖，可能会有水珠滴落，并非异常现象。如果您担心水滴，请参阅 → P. 76
●刚煮好的米饭中央部分，可能出现稍微下陷的现象，或接触到内锅的部分变得较软。这是由于IH加热方式会让内锅发热，使米饭被热能完全包覆焖煮。
●烹调完成后若不加以搅拌，可能会让米饭吸收多余的水蒸汽，导致米饭变粘或变硬。
●煮饭后，按开盖按钮时会有较硬的感觉，请一边轻轻按住锅盖，一边按下开盖按钮。（参照右图）（只限KG类型）

按开盖按钮会有较硬的感觉时，（只限KG类型）

简体中文

进行预约煮饭（在预定时间内完成煮饭）

●预约时间可以设定成[TIMER1]与[TIMER2]。出厂时，[TIMER1]被设定为6:00，[TIMER2]被设定为18:00。
●预约时间为完成煮饭的时间。
●如果预约时间接近当前时间，将立刻开始煮饭。



注意事项

●不要对[MIX]使用预约煮饭。
（否则会因调料变质或沉淀而无法把饭煮熟。）
●预约请在12小时内。

示例：[TIMER1]设置为[7:30]

在此示例中，显示屏显示[WHITE]和[NORMAL]。

检查当前时间，
如果不正确，请予调整。→ P. 66

1 在选择米的种类和煮饭方式后

按下 TIMER 預校 ，让[TIMER1]亮灯。

●每按一次按钮，亮灯的项目就会改变。

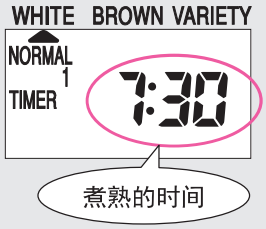
●米饭种类和煮饭方式的选择
→ P. 70、71

●显示出厂时设置的时间或上次设置的时间。

2 按下 HOUR 時 或者 MIN 分 ，
将煮熟时间设置为[7:30]。

●每按一次按钮，时间就会改变。

・HOUR 時 以1小时为单位，MIN 分 以10分为单位变化。
・如果持续按压的话，时间会快速改变。

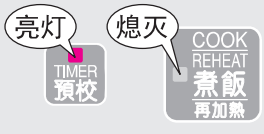


设置时间时按下 [1-2person] 按钮 3 秒钟，[TIMER1] 将回到 6:00，而 [TIMER2] 回到 18:00。

3 按下 COOK REHEAT 煮飯 再加熱

当蜂鸣器发出声音时，表示预约完成。

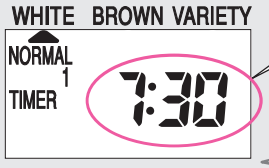
●[COOK]指示灯熄灭，[TIMER]指示灯点亮。



●[TIMER2]蜂鸣器的声音为“哔–哔哔哔哔”。
●电饭锅会记住设置的时间。
●要取消预约煮饭时请按下[CANCEL]按钮。

如果旋律（蜂鸣器）响起的话，
则煮饭完成，自动进入保温状态。

●[STEAM WARM]指示灯亮灯。



显示煮饭完成的时间。

●保温的方法 → P. 74

进行浸煮（将米饭先泡再煮）

●浸泡时间在出厂时设置为30分钟。
●应控制浸泡时的温度，让米充分吸收水分之后，再开始煮饭。
●浸泡时间的标准，夏天建议为30分钟左右，冬天建议为60分钟左右。
●无法兼用预约煮饭功能。

注意事项

●不要对[MIX]使用浸煮。
（否则将使食物走味或调味料沉淀，无法煮出好吃的米饭。）

简体中文

示例：在煮饭前浸泡60分钟

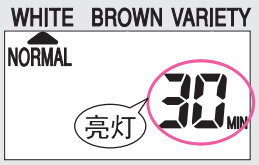
在此示例中，显示屏显示[WHITE]和[NORMAL]。

1 在选择米的种类和煮饭方式后

按下 TIMER 預校 ，
让[30]分亮灯

●每按一次按钮，亮灯的项目都会变化。

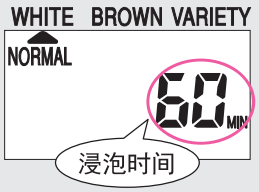
●米的种类和煮饭方式的选择 → P. 70、71



●显示出厂时设置的时间或上次设置的时间。

2 按下 MIN 分 ，将浸泡时间选择为[60]

●每按一次按钮，时间都会改变。



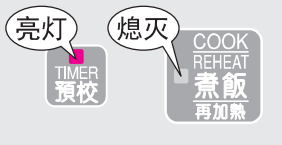
3 按下 COOK REHEAT 煮飯 再加熱

当蜂鸣器发出哔、哔、哔哔哔的声音时，浸煮开始。

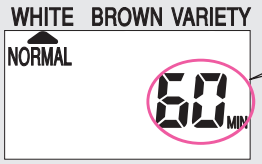
●[COOK]指示灯熄灭，[TIMER]指示灯亮灯。

如果旋律（蜂鸣器）响起，
则煮饭完成，自动进入保温状态。

●[STEAM WARM]指示灯亮灯。



●电饭锅会记住设置的时间。
●取消浸煮时，按下[CANCEL]按钮。



在煮饭开始之前，以分为单位显示剩余的浸泡时间

●保温的方法 → P. 74

米饭煮熟后，拌松米饭。

对煮熟的米饭进行保温

启用和关闭保温功能

煮饭结束后，自动进入保温状态

●[STEAM WARM]指示灯亮。

亮灯 STEAM WARM

白米的保温				糙米的保温			糯米（糯米红豆饭）的保温
普通	快速	什锦饭	稀饭	普通	什锦饭	稀饭	什锦饭
○		×		×			
●以[WARM1]（低温）保温时，请设定为24小时以内；以[WARM2]（高温）保温时，请设定为12小时以内。		●请不要进行保温。（否则将会变质、发出异味、或变沾粘）		●请不要进行保温。（否则将会变质、发出异味、或变沾粘）			

●保温中锅盖的内侧和内锅的内侧有液体附着，是为了防止米饭的干燥，并非故障。

要停止保温

保温中按下 CANCEL OFF 取消

●[STEAM WARM]指示灯熄灭。

熄灭 STEAM WARM

保温时保持米饭美味的要领

●即使在保温中，也要偶尔将米饭拌松。

●饭量变少后，请尽量将米饭集中到内锅中央。（防止干燥或变粘）

●缩短保温时间。
请勿保温超过24小时以上。
（否则可能产生异味或变色）

●请勿对未淘洗干净的煮熟米饭进行保温；
饭勺留在内锅时，不得进行保温；
请勿对已冷冻的米饭进行保温。

●将白饭用保鲜膜包好放在冰箱内，以微波炉重新加热也很好吃。

（保温时保持米饭美味的要领）

保温中[WARM1]与[WARM2]的切换方法

●保温中可以进行[WARM1]与[WARM2]的切换。（出厂时的设定为[WARM1]。）
[WARM1]：以低温进行保温。减少米饭的变色或干燥，也可以节省电费。
[WARM2]：以高温进行保温。抑制锅盖内侧与内锅中附着液体。保温时间请设定在12小时之内。
如果选择[WARM2]，即使选择[1-2person]程序，保温中的[1-2person]与[eco]指示灯也不会亮灯。

保温中按下 MENU KEEP WARM 功能選擇（保温），
以点亮所需的保温设置。

●每按一次按钮，亮灯的项目都会变化。

WARM 1 ⟷ WARM 2

●电饭锅会记忆保温程序设置。

保温中的米饭重新加热的方式

●感觉得米饭不够热时，可以进行重新加热。

1 将保温中的米饭拌松，并摊开

●米饭量应控制在[WHITE RICE]的水位刻度3以下。（否则会加热不均。）

2 保温中按下 COOK REHEAT 煮飯 再加熱

●[COOK]指示灯闪烁。
●自动重新加热约10分钟。

●煮饭结束后米饭还保持温热时，或停止保温后米饭冷却时，蜂鸣器将会响起，无法再次加热。

当旋律（蜂鸣器）响起时，重新加热完成，
电饭锅将自动回到原来的保温模式。

●[STEAM WARM]指示灯亮灯。

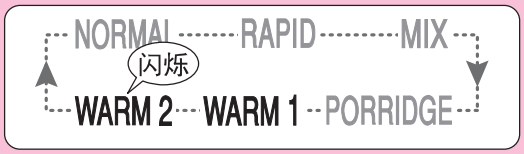
●要在再次加热完成前中断操作，请按下[CANCEL]按钮。

注意事项 ●请不要反复将米饭进行多次加热。（会造成干燥或出现锅巴。）

从[Off]切换到保温

1 按下 MENU KEEP WARM 功能選擇（保温），已选择的保温方式闪烁

●每按一次按钮，闪烁的项目都会改变。



显示的示例是
选择[WARM1]时。

●要中途停止重新加热，请按下[CANCEL]按钮。

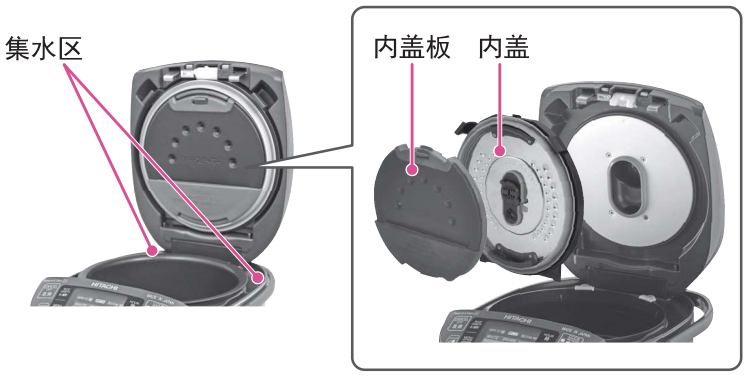
2 按下 COOK REHEAT 煮飯 再加熱

●[STEAM WARM]指示灯与已选择的保温程序亮灯。
●从[Off]切换到保温时，[eco]指示灯不会亮灯。

●以小时为单位显示保温的经过时间（从0小时～24小时。）（进入第25小时后，将会显示当前时间。）

免给水自动蒸汽器

免给水自动蒸汽器在煮饭中将蒸汽作为蒸馏水加以回收，在煮饭、保温、再次加热时释放蒸汽，引出米饭的甜味并保持米饭的湿度（无需加水）。



⚠注意

●内盖等冷却后再拆下。
●请将内盖板等冷却后再拆下。
（否则会有热水溢出。）

禁止触摸

●在使用中或刚刚使用结束时，不要触摸内锅、内盖、内盖板或蒸汽罩等高温部位。

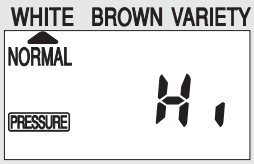
●免给水自动蒸汽器内所积存的水，因选择的菜单、饭量、水量等而改变。
●免给水自动蒸汽器内蒸发1mL的水，就会变成大约1600mL的蒸汽。在焖饭中，因关闭了蒸汽阀门，将蒸汽封闭在锅内，内锅会充满大量的蒸汽。
●如果内盖板未安装，将无法得到蒸汽所带来的加湿效果。
●煮饭结束后，在保温中仍用蒸汽进行加湿，所以免给水自动蒸汽器的表面也会沾有液体，并非故障。另外，打开锅盖时，此液体会滴落在锅体的集水区。
积存的液体对煮饭和保温没有任何影响，如果在意的话，请用抹布等擦掉即可。
●每次煮饭后，请清洗内盖和内盖板。
（否则粘稠液体会干燥和变色。）（不进行保温时，残留积水过多，会滴到米饭上。）
●要保养电饭锅，请等其冷却，然后用海绵等柔软体进行仔细清洗，请不要使用炊帚或尼龙清洁球。
（否则会损伤表层的防粘涂膜层。）

煮饭后内盖板上有残留液体时

●为了防止米饭表面的干燥，刚煮完饭之后，内盖和内盖板上会附着液体。担心液体过多时，可以切换成延长煮饭时间、减少液体的模式。

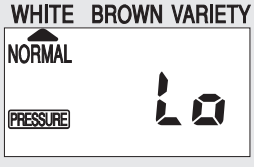
切换为减少内盖板残留液体的模式

煮饭中持续按 MENU KEEP WARM 功能选择（保温） 约5秒钟。
蜂鸣器发出哔声且显示[H 1]（2秒钟），则表示切换完成。
●其后将恢复到原来的显示。



恢复原始模式

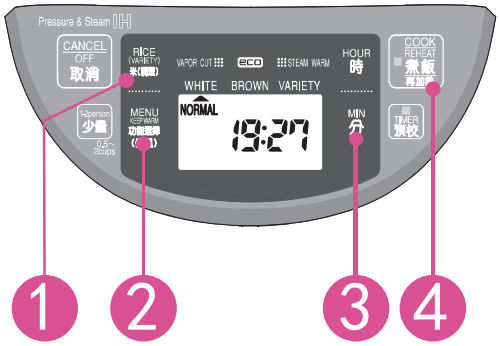
煮饭中持续按 MENU KEEP WARM 功能选择（保温） 约5秒钟。
蜂鸣器发出哔声且显示[Lo]（2秒钟），则表示切换完成。
●其后将恢复到原来的显示。



切换为减少内盖板残留液体的模式时

●煮饭时间将延长大约5分钟。
●积存在内盖板内的水变少。
●因为是压力式，并且密闭度高，所以即使切换成让残留液体较少模式，多少也会沾附一些液体。

进行烹调（菜粥、蒸、蛋糕）
〈多样化烹调〉



⚠警告

●请勿用于本使用说明书和料理集中所记载的煮饭以及烹调选项之外的用途。

●烹调中禁止打开锅盖。
不得不打开锅盖时，请按下[CANCEL]按钮并停止烹调之后（约30秒后），再打开锅盖。（请注意避免烫伤）

⚠注意

进行烹调时请确认烹调菜单。
本应使用[RISOTTO]（需要大量水）时误用其它烹调方式时，可能会有大量水溢出而导致危险。

显示的示例为选择[STEAM]和[40]时。

1 按下 RICE (VARIETY) 米(調理)，
将 ▲ 对准[VARIETY]。
●每按一次按钮则▲移动。

●各种烹调菜单均有蒸汽喷出。

2 按下 MENU KEEP WARM 功能選擇（保温），
已选择的烹调菜单闪烁。
●每按一次按钮，闪烁的项目都会变化。

●本产品将会记忆已烹调过的菜单。

●[RISOTTO]加热时间无法设置，会根据米饭的温度和食材的量自动设置。

不显示加热时间。

3 按下 MIN 分，设定加热时间。
●每按一次按钮，时间都会改变。
设定时间由10分钟开始，以5分钟为单位，最大可以设定到90分钟。

●有关加热时间和烹调方式的信息，请参阅料理集。

稀　饭 → P. 97
（自动设定加热时间。）
蒸　煮 → P. 98
蛋　糕 → P. 104

4 按下 COOK REHEAT 煮飯 再加熱
旋律（蜂鸣器）响起开始加热。
●[COOK]指示灯亮灯。

当旋律（蜂鸣器）响起时，表示加热结束，请将烹调食品移到别的容器。

注意事项 ●请不要用内锅对烹调食品进行保温或保存。（否则可能会损伤内锅的防粘涂膜层。）

简体中文

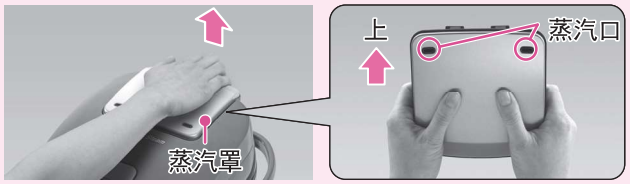
清洁和保养

⚠警告 在保养电饭锅之前，请先拔掉电源插头，等锅体冷却（否则可能造成烫伤）。

蒸汽罩（每次使用后需清洗）　RZ-KV类型

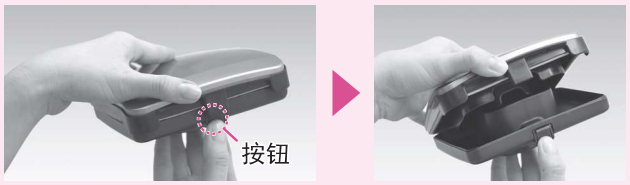
将蒸汽罩从电饭锅中取下后，用餐具专用洗涤剂（中性）、海绵等柔软体清洗。

1 从锅盖取下蒸汽罩



为了不让蒸汽罩内部的水滴滴落，请将蒸汽孔朝上直立方向拿取。

2 在按住按钮的同时，打开蒸汽罩。



3 将蒸汽罩本体与蒸汽罩护盖的污垢、堵塞物冲洗干净。

4 按下蒸汽罩，直到听见咔嚓声（锁住按钮）

请将蒸汽罩护盖上的钩子插入蒸汽罩上的挂钩处（2处）后再盖紧。如果只插入单侧挂钩，关上蒸汽罩时，有可能会使挂钩受损。

5 将蒸汽口朝前，装回锅盖。

安装时，将蒸汽罩对准锅盖的凹下部分，按下蒸汽罩前端的中央部位，直到固定为止。

锅体和锅盖（有污垢时）

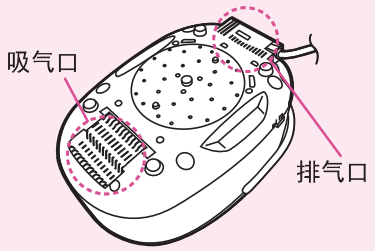
- 用拧干的抹布擦拭干净。
- 请勿用水清洗。

饭勺和蒸屉（每次使用后需清洗）饭勺架、量杯（弄脏时，需随时清洗）

- 请用海绵等柔软体沾取洗洁精（中性）进行清洗。

吸气口/排气口（每月一次）

- 用吸尘器吸出吸气口和排气口的污垢。



开盖部位（每次使用前后检查）

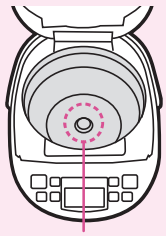
- 因米粒等堵塞，无法发出[咔嚓]的声音而不能关紧锅盖时，请用牙签等掏出。

锅盖钩子部位
确认是否
附着了
米粒等。

锅盖开盖部位
确认是否
堵塞了
米粒等。

温度传感器（煮饭前检查）

- 如果发现有顽固污垢附着时，可用较细的耐水性砂纸（600号左右）沾水擦拭干净后，再用拧干的抹布擦干净。
- 请勿用水清洗。



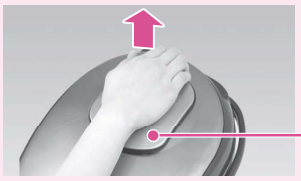
注意事项

- ●请勿使用挥发油或稀释剂、漂白剂、去污粉、碱性洗洁剂。（否则会造成表面损伤）
- ●清洁剂请使用洗碗精（中性）。（否则会造成表面损伤）
- ●请使用海绵等柔软材质的制品清洗，切勿用鬃刷或尼龙刷来刷洗。（否则会造成表面损伤）
- ●请勿使用碗盘烘干机或洗碗烘干机。（否则会造成变形或变色）

蒸汽罩（每次使用时清洗）　RZ-KG类型

请从锅体取下后用餐具专用洗涤剂（中性）、海绵等柔软体清洗。

1 从锅盖取下蒸汽罩



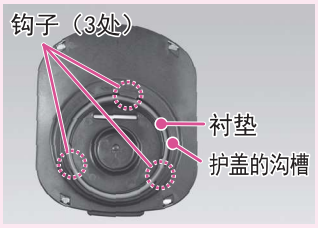
从锅体向上拉以将其取下。

2 将蒸汽罩从蒸汽罩护盖上取下。

朝“拆下”标记的方向旋转蒸汽罩本体，以对准▲标记（蒸汽罩本体）与▼标记（护盖）。

3 将蒸汽罩本体与蒸汽罩护盖的污垢和堵塞物冲洗干净。

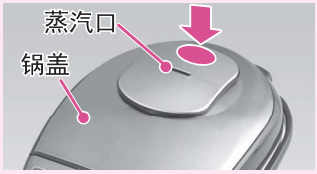
4 将衬垫装入蒸汽罩护盖的沟槽



5 将蒸汽罩护盖安装到蒸汽罩本体

将蒸汽罩本体的▲记号对准蒸汽护盖的▼记号的位置，确定将3处的钩子嵌入后，向关闭的方向旋转，旋转到蒸汽护盖的●记号位置。

6 将蒸汽罩装入锅盖。



将蒸汽罩插入锅盖，按压蒸气口的后端部位直到其停止。

锅体和锅盖（弄脏时）

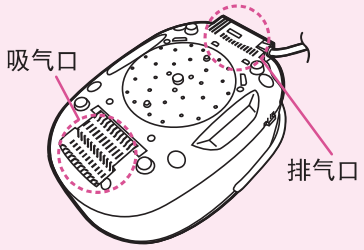
- ●用拧干的抹布擦拭干净。
- ●请勿用水清洗。

饭勺和蒸屉（每次使用后需清洗）饭勺架、量杯（弄脏时，需随时清洗）

- ●请用海绵等柔软体沾取洗洁精（中性）进行清洗。

吸气口/排气口（每月一次）

- ●用吸尘器吸出吸气口/排气口的污垢。

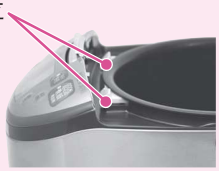


开盖部位（每次使用前后检查）

- ●如果因米粒或其他残渣堵塞锅盖，导致其无法关紧时，使用牙签或类似物件将米粒和残渣清除。

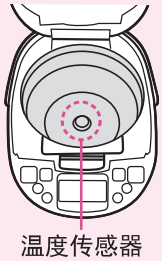
锅盖钩子部位确认是否附着了米粒或其他残渣。

锅盖开盖部位确认是否堵塞了米粒或其他残渣。



温度传感器（煮饭前检查）

- ●如果发现有顽固污垢附着时，可用较细的耐水性砂纸（600号左右）沾水擦拭干净后，再用拧干的抹布擦干净。
- ●请勿用水清洗。



简体中文

清洁和保养 续

免给水自动蒸汽器[内盖板、内盖]（每次使用后需清洗）

●免给水自动蒸汽器由内盖及内盖板组成。
●从锅盖上拆下后，请用海绵等柔软体沾取洗洁精（中性）进行清洗。

1 将免给水自动蒸汽器从锅盖上拆下

一边握住锅盖抓手，一边将内盖固定杆往上推。

2 将免给水自动蒸汽器拆成内盖和内盖板。

向下按内盖固定杆将内盖板拆下。

无法拆下附在内盖板上的衬垫时，请勿用力拉拽。
如果变形，内盖板内的积水量会减少。

3 将内盖板的污垢或堵塞物冲洗干净。

4 将内盖的污垢或堵塞物冲洗干净。

调压阀（煮饭前检查）

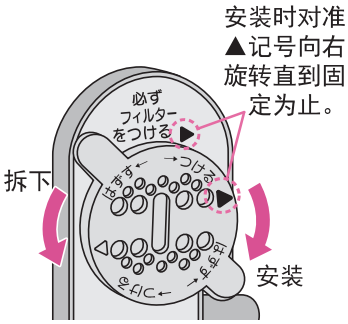
●请清洗调压阀的背面。另外，请拆下过滤器清洗调压阀的表面。有异物堵塞时，请用棉签等加以清除。

过滤器（每次使用后需清洗）

●过滤器上有米饭等异物堵塞住时，请拆下并清洗。清洗之后请不要忘记装回锅体。

■拆卸方法
向左旋转并拉到跟前。

■安装方法
对准▲记号插入后向右旋转直到听到[咔嚓]的声音并固定为止。



安全阀（煮饭前检查）

●安全阀（中央部分）上有米饭等异物堵塞时，请用棉签等清除。
●请用棉签等按压安全阀中央部分2～3次来确认其可转动。

防止内盖生锈

内盖虽然是不锈钢制品，不过如果有水分残留的话，仍可能生锈。
请在使用后彻底清洗干净，并仔细擦干水分。

生锈时

●请直接涂上乳状（液体）清洁剂，或者用柔软的海绵，厨房纸巾沾取清洁剂，擦拭干净。
●之后，请彻底清洗内盖。
●有些锈迹可能无法清除，请勤于保养。

使用调味料烹调

●煮完什锦米饭或进行烹调或煮稀饭后，请立刻进行清洗干净。
污垢放置不理的话，会有异味产生，会成为腐坏或生锈的原因。

内盖和锅盖垫圈（每次使用后需清洗）

●请一起加以清洗。
●锅盖垫圈无法拆下，请勿用力拉拽。如果变形，将无法加压，导致煮饭失败。

调压器

●请勿按下或拉扯调压器，否则将导致橡胶部位脱落、破损或损坏设备。

注意事项

无法从内盖拆下锅盖垫圈、调压阀、安全阀、以及负压阀。

负压阀（每次使用后需清洗）

●无法拆下时，请勿用力拉拽。如果变形，将无法加压，会导致煮饭失败。

5 将内盖板安装到内盖上

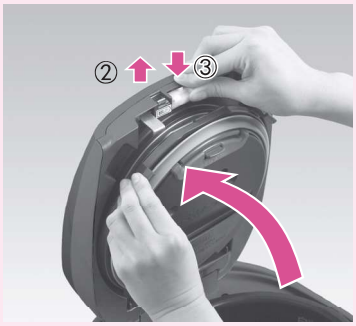
不要将内盖板装反。

①在内盖板下面的导板上，插入内盖板下方的钩子。
②将内盖板上面的钩子对准上面的导板，推入直到听到[咔嚓]的声音。

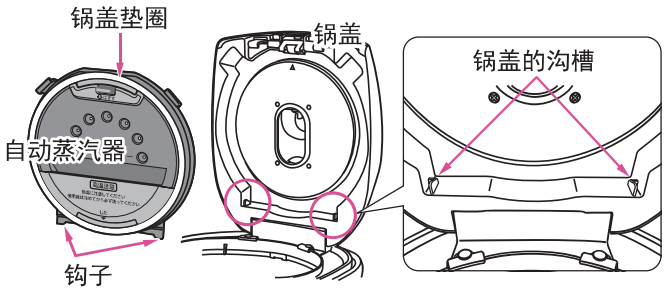
6 将免给水自动蒸汽器安装到锅盖上

①将锅盖的垫圈面朝向自己，再将两侧的钩子插入锅盖的沟槽中。
如果只有单侧插入，关上锅盖时，可能会使钩子破损。

②向上推内盖固定杆，同时插入内盖的顶边。
③放下内盖固定杆。
为了防止在煮饭前忘记安装，本产品在未安装免给水自动蒸汽器时，将无法顺利关紧锅盖。

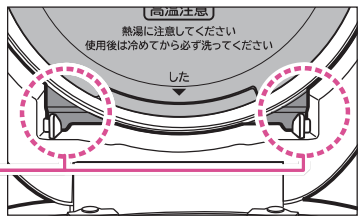


安装免给水自动蒸汽器时的注意事项

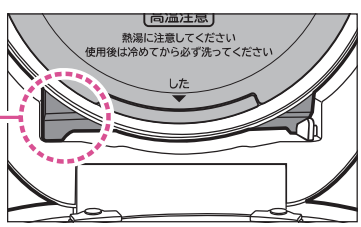


如果未将两侧钩子插入沟槽，在关上锅盖时，可能导致钩子损坏或变形。

○ 两侧的钩子插入沟槽内



× 钩子未插入沟槽内



清洁和保养 续

内锅（每次使用后需清洗）

●内锅从锅体取出后，请用海绵等柔软体沾取洗洁精（中性）进行清洗。
●如果内锅变形，可能无法煮出美味可口的米饭。请小心使用。
●使用时可能会有变色的情况，但不会对性能或卫生上造成影响。

内锅内侧

内锅外侧

●为防止内侧的防粘涂膜层受损，请遵守以下事项：
- 使用附属饭勺
- 请勿使用金属制的大汤匙或打泡器等器具
- 请勿将汤匙或饭碗等物品放在内锅中清洗
- 请勿使用醋
- 请勿用去污粉或炊帚清洗

●内侧防粘涂膜层会因使用而有所损耗，请谨慎使用。
●防粘涂膜层不会对人体造成伤害。

●如果有水分残留，将容易生锈。请尽早擦干水分。
●请勿用厨房纸巾等擦拭外侧。

注意事项

●要取出内锅时，请以两手直接往上提出。若以单手提出，会卡到锅体难以取出。
●内锅采用特殊的熔射喷镀铸铁制法制成，能发挥本产品优异的煮饭、保温特性。（仅限KC180KT）
因特殊制法，内锅较为沉重，外层有粗糙感。从锅体取出或装入时，可能与锅体摩擦而使内锅外侧沾到塑胶粉，但不影响使用。请用海绵等清洗干净。此外，若在水槽中用力强压内锅底部，可能会刮擦水槽，敬请注意。

出现异味时

●做什锦饭、稀饭、烹调菜肴或进行保温之后出现异味时，可以将热水煮沸，或用散发出的蒸汽来减轻异味。

1 将水加入内锅

●水量，
1.0L类型加水到[WHITE RICE]的水位刻度2为止，
1.8L类型加水到[WHITE RICE]的水位刻度4为止。
※请勿加清水以外的物质（洗涤剂等）。

2 按下 RICE (VARIETY) 米(調理)，将 ▲ 对准[VARIETY]

3 按下 MENU KEEP WARM 功能選擇 (保温)，让[STEAM]闪烁，
将加热时间设定为[60]分钟

●[VARIETY]、[STEAM]以外的煮饭方式和烹调菜单，是使用加压方式处理，可能有热水喷出（可能导致烫伤）。

4 按下 COOK REHEAT 煮飯 再加熱

●旋律（蜂鸣器）响起，[COOK]指示灯亮起。

5 旋律（蜂鸣器）响起后，
煮饭完成。

●[COOK]指示灯熄灭。

●烹煮后，内锅和内盖板都很烫，所以请等锅体冷却后将热水倒掉，擦干水滴。
●有些异味可能无法完全去掉。

6 等锅体冷却之后倒掉热水，并擦干水滴

如果仍有异味

①在足以容纳内盖及内盖板的蒸锅或平底锅内放入盐水（大约1%），并将水煮沸。
②待水沸腾后，开小火，放入内盖和内盖板并加热15分钟左右。
③倒掉热水，待内盖和内盖板冷却后，用清水清洗。
●如果空烧的话，塑胶部分会变形，请特别注意。

遇到问题时

联系维修之前，
请检查以下事项。

现象	请检查
煮饭 ●太软 ●变粘 ●太硬 ●米芯未熟 ●半生不熟 ●熟得不均匀	**调整米量与水量** → P. 68、71 ●用附带的量杯测量米量，请勿超过特定煮饭方法的可蒸煮份量。 ●米饭太软时可减少水量，太硬时则增加水量。 ●要预约煮饭时，请减少水量。 （防止米粒因吸水量增加而煮得太软。） **淘米** → P. 68 ●请将白米淘洗至水变干净为止。 **淘米或煮饭时使用的水** → P. 68 ●请用冷水洗米，不要用热水洗米。（否则会导致米饭沾粘。） ●以碱性高的水煮饭时，可能让米饭沾粘或变黄。此外，若以硬度较高的水（外国的矿泉水等）煮饭时，米饭可能变干或变硬。请依个人口味调节水量。 **拌松米饭** ●请立即将刚煮好的米饭拌松。 （可防止多余水蒸汽造成米饭沾粘或产生异味。） **内锅底部与温度传感器上有污垢** → P. 78、79、82 ●请将异物清除干净。 **煮饭中断** → P. 70 ●若在煮饭时按下[CANCEL]按钮、拔除电源插头或在停电等情况下中断煮饭，可能导致煮饭失败。 **电源** ●使用延长线、或在同一插座上同时使用其他电器用品时，将因电压下降而无法顺利煮饭。请勿使用延长线，并单独使用插座。
●出现锅巴	本电饭锅是以大火煮饭，因此可能使白饭出现一层淡褐色，或使其他种类米饭出现焦褐色的锅巴。并非异常现象。 **洗米** → P. 68 ●请将白米淘洗至水变干净为止。 **内锅底部与温度传感器有污垢** → P. 78、79、82 ●请将异物清除干净。 **确认煮饭方式** ●米量较少时（1.0L型：2杯以下；1.8L型：3杯以下），若不选择[1-2person]程序煮饭，将导致煮饭时间过长，可能让米饭底部出现焦褐色的锅巴。请选择[1-2person]程序。

遇到问题时 续

联系维修之前，
请检查以下事项。

现象	请检查
煮饭	
●有沸水溢出	煮饭时，可能会从蒸汽罩喷出大量蒸汽。此为排压现象， 并非出现异常。 **调整米量与水量** → P. 68 ●要加入较多水量时，最多以加至“Soft”的水位刻度为限。 ●请用附带的量杯测量米量。 **淘米** → P. 68 ●请将白米淘洗至水变干净为止。 **组件脏污、堵塞** → P. 78～81 ●清除蒸汽罩、内盖板、过滤器上的异物或堵塞物。 **安装组件** → P. 78～81 ●煮饭前，请记得先装上蒸汽罩、内盖和内盖板。 **检查煮饭方式** ●要以其他调理选单的方式炊煮较多水量的[RISOTTO]时， 或以其他煮饭方法煮[PORRIDGE]时，会因水量过多而有煮开溢出的危险。
●使用不同的煮饭方式时，可能出现或不出现蒸汽。	本电饭锅采用将蒸汽封于锅内加压的方式炊煮，因此煮饭时， 请勿将手部或脸部靠近蒸汽口。 ●部分煮饭方式会使电饭锅在煮饭过程中喷出蒸汽。 ●若于煮饭时移动或摇晃锅体，将会喷出大量蒸汽。 放置在靠近墙壁、家具的地方或放在厨房用收藏柜内使用时，请确保蒸汽可以散出。
●米饭中央部位凹下 ●出现薄膜	本电饭锅的IH加热方式会让内锅本体发热，使米饭充分对流。 但可能出现内锅中央部位米饭凹陷，或内锅边缘的米饭看起来偏白，并非故障。由淀粉形成的薄膜，是米饭的美味精华。高温烹调时就会大量产生这种现象，并非故障。
●无法煮好什锦饭	**放入调味料与食材的方式** ●将调味料加入水中后，调整水量并仔细搅拌，避免使调味料沉淀于锅底。 ●水量调整完毕后，将食材放在米上进行炊煮，煮熟后加以搅拌。 （当调味料或食材沉淀时，可能会无法顺利传递热量。） **调味料与食材的份量** ●食材份量建议为米量的3～5成。较油腻的食材则请减少份量。 ●使用大豆酱油时，请减少用量。 **煮饭方法** → P. 71 ●请立即煮饭，切勿使用预约煮饭或浸煮的功能。 （否则将使食材走味或调味料沉淀，无法煮出好吃的米饭。）

现象	请检查
煮饭 ●无法煮好糯米饭	要煮（红豆）糯米饭时，用1杯糯米、0.5杯白米（通常情况下）的比例混合炊煮。（只用糯米无法煮饭。） → P. 71
●无法煮好菜粥	**汤汁用量** ●请放入份量足以淹过米饭与食材高度的汤汁，切勿过量。 **打入蛋花的方式** ●请将蛋打散后，整个均匀地淋在刚煮好的菜粥上。
●煮饭时间太长	浸泡与蒸煮程序都是自动进行，因此与不具微电脑控制功能的电锅（煤气锅等）相比较，会花费较长的时间。并非异常现象。 **调整米量与水量** → P. 68、71 ●请用随附的量杯量米，切勿超过特定煮饭方法的可蒸煮份量。 **检查煮饭方式** ●饭量较少时（1.0L型：2杯以下；1.8L型：3杯以下），若不选择[1-2person]程序，将可能导致煮饭时间变长。请选择[1-2person]程序。 **煮饭中断** ●若在煮饭过程中停电，将自动延长煮饭时间（加上停电时间）。
●米饭或内锅等发出异味	刚开始使用时，可能会闻到塑胶或橡胶味。这类异味会随着使用次数增多而减少。制作什锦饭或调理后也可能产生异味。并非异常现象。 **洗米** → P. 68 ●请将白米淘洗至水变干净为止。 ●当洗米的水变混浊时请加以淘洗，充分搅拌让每粒米浸泡在水里。 **拌松米饭** → P. 70 ●请立即将刚煮好的米饭拌松。（可防止多余水蒸汽造成米饭变粘或产生异味。） **煮饭方式** → P. 72 ●夏天预约煮饭时，请勿预约较长的时间。 **煮饭中断** ●若在煮饭时按下[CANCEL]按钮、拔除电源插头或在停电等情况下中断煮饭时，可能导致炊煮不完全，并产生异味。 **零件污垢** → P. 78～81 ●请清除蒸汽罩、内盖和内盖板的污垢。
●有大量水珠附着	由于加压式炊煮会让蒸汽难以排出，若在刚煮好饭时立即打开锅盖，可能会有水珠滴落。并非异常现象。 → P. 76

遇到问题时 续

联系维修之前，
请检查以下事项。

现象	请检查
煮饭 ●内盖板掉到米饭中	内盖板用安全材质制成，即使在煮饭过程中不慎掉落到米饭中，也不会引起安全问题。下次请确保装好内盖板。 → P. 80、81
保温 ●异味 ●变黄	长时间保温或再次加热后，会引发异味或变黄的问题。 并非异常现象。 保温米饭 → P. 74 ●请勿将饭匙放在锅内进行保温。 此外请勿保温已冷却的米饭。 洗米 → P. 68 ●请将白米淘洗至水变干净为止。 ●当洗米的水变混浊时请加以淘洗，充分搅拌让每粒米浸泡在水里。 拌松米饭 → P. 70、74 ●请立即将刚煮好的米饭拌松。此外，请在保温过程中不时拌开米饭。 （可防止多余水蒸汽造成米饭变粘或产生异味。） 零件污垢 → P. 78～81 ●请清除蒸汽罩、内盖和内盖板的污垢。
●米饭变干	长时间保温或再次加热后，会让米饭变得干燥。并非异常现象。 保温饭量 → P. 74 ●要保温少量米饭时，请将米饭集中至内锅中央。 零件污垢 → P. 78～82 ●请清除内锅底部及边缘、温度传感器、锅盖垫圈上的污垢。 安装组件 → P. 78～81 ●保温前，请记得先装上蒸汽罩、内盖和内盖板。
●有水滴附着 ●米饭变粘	锅盖内侧与内锅所产生的水滴，可防止米饭变干。此外，保温功能会自动切换温度，因此可能是在温度下降时产生水滴。并非异常现象。 拌松米饭 → P. 70、74 ●请立即将刚煮好的米饭拌松。此外，请在保温过程中不时拌开翻动。 （可防止多余水蒸汽造成米饭变粘或产生异味。） 保温饭量 → P. 74 ●要保温少量米饭时，请将米饭集中至内锅中央。
●米饭温度偏低	保温程序 → P. 75 ●觉得米饭温度过低时，请将保温程序切换为“WARM2”。
●无法再次加热	煮饭完成后米饭还温热时，或米饭因停止保温等情况而降温时， 蜂鸣音将响起，无法再次加热。 → P. 75

现象		请检查
预约煮饭	●立即开始煮饭 ●无法在预约时间完成煮饭	预约时间是指预约煮饭完成的时间。若预约时间接近现在的时间，将立即开始煮饭。此外，由于煮饭需要一定时间，因此可能无法在预约时间完成煮饭。请检查时钟显示的当前时间，如有误差请进行调整。（时钟为24小时制）浸煮的浸泡时间，并非完成煮饭的时间。（仅代表浸泡生米的时间。） → P.72、73
声音	●使用时发出各种声音	在煮饭、保温等情况下，会发出以下的声音。并非异常现象。 **插入电源插头时** 咔嚓（冒出火花）对变压器电路进行充电的声音 **使用时（煮饭、保温等情况）** 咻～ 排放蒸汽（排压）的声音 咔嚓 调压器的动作声音 嗡 冷却风扇旋转的声音 咔嚓 吱～ 内锅的IH加热音
液晶显示	煮饭时间 ●突然改变	为了煮出好吃的米饭，本产品将自动调整煮饭内容。因此在煮饭过程中，可能会随时变更煮饭时间的显示内容。并非异常现象。
	煮饭时间 ●未显示	对于“WHITE”、“NORMAL”、“RAPID”以外的煮饭方法，不会显示煮饭时间。此外，锅体在高温情况下也会显示当前时间。
	●压力显示 PRESSURE 闪烁	中断煮饭 ●如果加压煮饭时按下[CANCEL]按钮或拔出电源插头，将会闪烁约30秒。闪烁时请勿打开锅盖。必须打开锅盖时，请参阅→ P.70
	●显示[－:－－]或[H0]	显示[H0]时按下[CANCEL]按钮，将转为显示[－:－－]。请调整当前时间。 → P.66
	●拔掉插头后，显示内容消失。	每次拔出插头再重新插入后，若显示出[－:－－]或[H0]，表示锅体内置的锂电池必须更换。在此情况下仍可进行煮饭或保温，然而若不调整当前时间，将无法使用预约功能。请联系当地日立特约维修站或拨打日立咨询服务热线更换锂电池（收费）。（锂电池为本产品专用品，顾客无法自行更换。）
	●显示[C1]或[C2]	使用延长线、或在同一插座上同时使用其他电器用品时，将出现电压下降等显示，并停止通电。请勿使用延长线，并单独使用插座。
	●显示[H1]～[H8]	当按[CANCEL]按钮后，仍未返回时钟显示画面时，或重复显示相同画面时，请联系当地日立特约维修站或拨打日立咨询服务热线进行维修。
	●当显示萤幕的显示内容全部出现后，将进入煮饭功能的显示状态（仅限KV180KT）	电饭锅已设定为经销商使用模式。按[CANCEL]按钮5秒后，萤幕的显示内容将返回一般显示状态，可开始进行煮饭或保温。

遇到问题时 续

联系维修之前，
请检查以下事项。

现象		请检查
内锅的防粘涂膜层	●变色	防粘涂膜层可能会随着使用次数增加，而出现变色的情况。并非异常现象，也并非是性能或卫生上的问题。 → P. 82
	●出现损伤	为防止防粘涂膜层受损，请遵守以下事项： [勿使用金属制的汤匙或打泡器等用具]、[请勿将汤匙或饭碗等物品放入内锅中清洗]、[请勿使用醋]、[请勿用去污粉或鬃刷清洗]、[使用随附的饭勺]。 → P. 82
使用中停电	●使用中停电	煮饭中：重新通电后将继续煮饭。停电超过30分钟时，将停止煮饭。 保温中：重新通电后将继续保温。保温功能将以米饭温度决定停止与否。 预约（浸泡）中：重新通电后将继续预约（浸泡）。
锅盖	●不易关上	本产品的加压式设计会提高密闭度，因此要关上锅盖时（已拌松煮好的米饭后等），可能会有较沉重的感觉。请一边略为用力地往下压，同时缓慢关上锅盖。
	●无法关上	安装免给水自动蒸汽器 → P. 80、81 ●在尚未装上免给水自动蒸汽器的情况下，无法用平常力气关上锅盖。如果使用很大的力量，也许可关上锅盖（请记得安装）。
	●打开得较慢	因密闭度高，在按下开盖按钮后到打开锅盖为止，可能需要一些时间。
	●无法打开	由于煮饭时施加压力的缘故，开盖按钮将被锁紧而无法打开锅盖。请勿勉强打开锅盖。必须打开锅盖时，请参阅 → P. 70
锅体与锅盖的空隙	●空隙太宽	空隙会在加压后变宽。并非异常现象。 内盖组件脏污 → P. 80、81 ●当调压阀孔洞受到堵塞，或内部的圆球因异物而无法滚动时，会导致进入加压状态。请清除内盖的调压阀孔洞与圆球上的污垢、堵塞物。
	●从空隙中喷出蒸汽	内盖变形 ●内盖或锅盖垫圈变形。请更换新的内盖。
	●旋律太吵	旋律可切换为低音的旋律或蜂鸣音。 → P. 67
	●电视或收音机出现杂音	若电视机太接近电饭锅，可能会使画面出现干扰或发出杂音。出现干扰情况时，请将本电饭锅和其他电器保持一定距离（以3米为标准）。

料理集

目录

白米食谱

蔬菜烩饭 …… 91
红薯黑芝麻饭 …… 92
红豆饭 …… 93
野菜糯米红豆饭 …… 93
鸡肉稀饭 …… 94
青菜稀饭 …… 94
寿司饭 …… 95
什锦饭 …… 95

糙米选项

羊栖菜糙米饭 …… 96

各式各样的烹调选项（多样化烹调）

鸡蛋粥 …… 97
手工烧卖 …… 98
包子的加热（冷冻/冷藏） …… 99
烧卖的加热（冷冻/冷藏） …… 99
蒸煮玉米 …… 99
蒸糯米肉丸子 …… 100
樱花麻糬 …… 100
蒸奶酪面包 …… 101
布丁 …… 101
手工豆腐 …… 102
健康的拔丝红薯 …… 103
大理石蛋糕 …… 104
酸奶奶酪蛋糕 …… 104
健康的豆腐渣蛋糕 …… 105
海绵蛋糕（花式蛋糕） …… 105

简体中文

●本料理集，以RZ一KV类型为例作说明。

●本料理集中使用的杯子

米（白米）…… 1杯　0.18L（约1杯）
（附属的量杯白米用）

其他材料 …… 1杯　0.2L
（市售的量杯）

●本料理集中记载的参考时间，不包含事前准备的时间。

●本料理集中使用的单位

1 kcal（千卡）＝4.2kJ（千焦耳）
1 mL（毫升）＝1cc（立方公分）

●本料理集中使用的汤匙

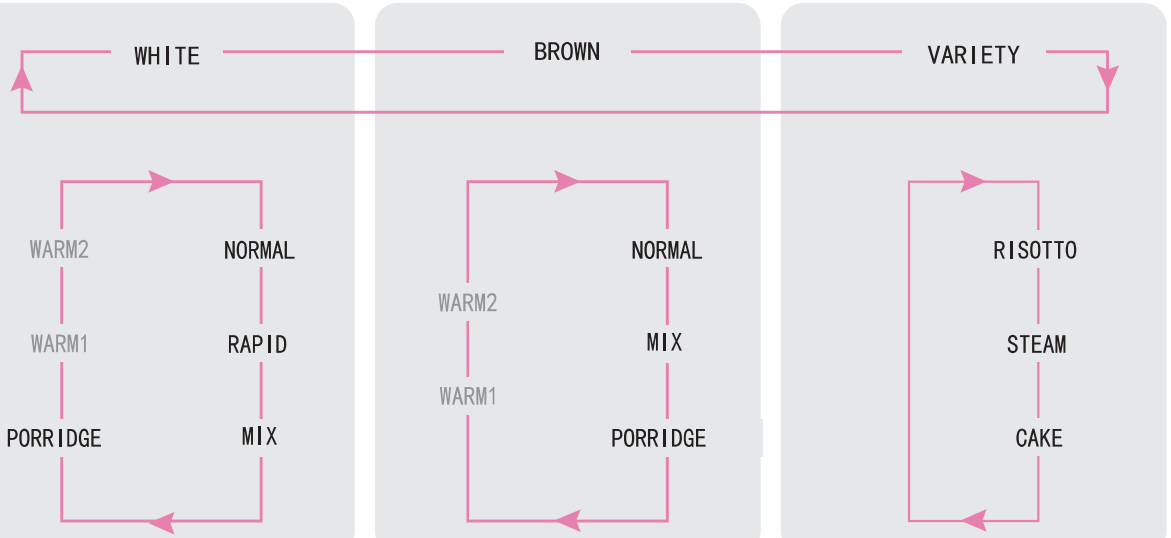
	小汤匙（5mL）	大汤匙（15mL）
醋、酒	5g	15g
酱油、甜料酒	6g	18g
盐	6g	18g
糖	3g	9g

操作程序以及 RICE (VARIETY) 米(調理) 与 MENU KEEP WARM 功能選擇 (保温) 的选择方法

● RICE (VARIETY) 米(調理) 与 MENU KEEP WARM 功能選擇 (保温)，每按一下会依下图的顺序切换。

用 RICE (VARIETY) 米(調理) 选择米的种类

用 MENU KEEP WARM 功能選擇 (保温) 选择煮饭方法



用 MIN 分 设定加热时间

	没有加热时间设置。	从10分钟开始，以5分钟为增量，可以设定到90分钟。（[RISOTTO]无法设定加热时间）
按下 COOK REHEAT 煮飯 再加熱	旋律（蜂鸣器）响起并开始煮饭。	旋律（蜂鸣器）响起，烹调开始。

⚠ 警告

食物或热水可能喷出或锅盖突然打开而造成烫伤

●请勿用于非使用说明书、料理集记载的煮饭或烹调菜谱等用途。切勿用于烹调以下食物。

- ●馅饼类食品（吸水性食品等）或加热时会膨胀的蒸煮菜肴，例如豆类、面点、薏米、燕麦。（若要蒸煮夹有红豆的米饭、加入另外煮沸过的红豆豆后煮饭，请参阅料理集以了解详细信息。）
- ●含有会快速发泡的成分（如发酵粉）的食材。
- ●加入油脂的菜肴。
- ●咖哩或炖牛肉等汤汁呈现粘糊状的菜肴。
- ●果酱等会起泡的菜肴。
- ●将食材装入塑料袋，放进电饭锅加热的菜肴。

●加入青菜、蕃茄等薄皮容易浮起的蔬菜或有内馅的菜肴，以及使用烹调纸/铝箔纸/保鲜膜的菜肴（料理集记载的蒸煮烹调除外）。

白米食谱

蔬菜烩饭

●材料(4人份)

米(粳米)……2杯

Ⓐ
- 小洋葱(对切成两半)……4个
- 马铃薯(切成1cm的方块状)……中1个
- 红萝卜(切成7mm的方块状)……中1/2根
- 绿色龙须菜(切成1cm的长度)……3根
- 白色花椰菜(分成小把)……100g
- 玉米粒(罐头・沥干水分)……1/2杯
- 青豌豆(罐头・沥干水分)……2/3杯

沙拉油……2大匙

盐和胡椒……各少许

汤(将固体汤块1个以少量的热水溶解，再加入一些水)……350mL

●烹调方法

1. 淘完米之后用筛网捞起，沥干水分。
2. 以平底锅加热沙拉油(1大匙)，快速翻炒Ⓐ，加上少量的盐・胡椒，置于容器中。
3. 以平底锅加热沙拉油(1大匙)，将①的米炒到火侯为止，放入内锅中。
4. 将汤加入③中，加入少量的盐和胡椒之后充分加以混合。
5. 将②放到④的米上，将内锅装入电饭锅中并盖上锅盖，用[RICE]按钮选择[WHITE]，用[MENU]按钮选择[MIX]，按下[COOK]按钮。
6. 待煮熟后拌松并盛到容器中。

什锦饭的要点

★请将水和调味料加在一起并调节水量，充分加以搅拌。如果沉淀的话会有煮饭失败的情况。(使用水分多的食材时，请沥干水分，将汤与调味料加在一起)

★请将食材铺在米饭上，不要加以混合。(使用市售的什锦饭食材，即使有搅拌的指示也请不要加以混合。)

★请不要进行预约煮饭或保温。以免会造成异味或变质。

★食材的量以米的重量的30～50%为适当。(每1杯米对应的食材为45～75g)

★易吸水的食材，事先加热。

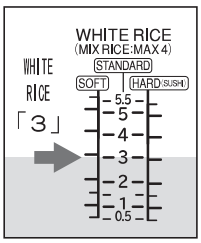
红薯黑芝麻饭

●材料(4人份)

米(白米)……3杯
红薯(切成块状)……200g
Ⓐ 黑芝麻粉……4大匙
Ⓐ 酱油……2大匙
Ⓐ 汤汁……200mL
Ⓐ 盐……少于$^{1}/_{2}$小匙

●烹调方法

❶ 淘完米之后用筛网捞起，沥干水分。
❷ 在内锅中加入①并加入Ⓐ。
❸ 将红薯削皮厚切并切成块状，用水冲洗后，沥干水分。
❹ 在②中加水直到[WHITE RICE]的水位刻度3为止并加以搅拌，放上③。
❺ 将内锅装入电饭锅并盖上锅盖，用[RICE]按钮选择[WHITE]，用[MENU]按钮选择[MIX]，按下[COOK]按钮。
❻ 待煮熟后拌松并盛到容器中。



红豆饭

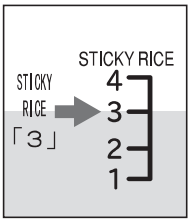
简体中文

●材料(4人份)

米(白米)……1½杯
糯米……2½杯
红豆豆……50g
盐……½小匙

●烹调方法

❶ 红豆豆烫过后把水倒掉，重新加水煮到略硬，将红豆豆与烫菜的汤汁分开放凉。
❷ 米与糯米加在一起淘过之后，用筛网捞起，沥干水分。
❸ 将②加入内锅中，将①的烫菜的汤汁与水加到[STICKY RICE]的水位刻度3为止，放入盐并加以搅拌。
❹ 上面加上①的红豆豆，将内锅装入电饭锅中并盖上锅盖，用[RICE]按钮选择[WHITE]，用[MENU]按钮选择[MIX]，按下[COOK]按钮。
❺ 待煮熟后拌松并盛到容器中。



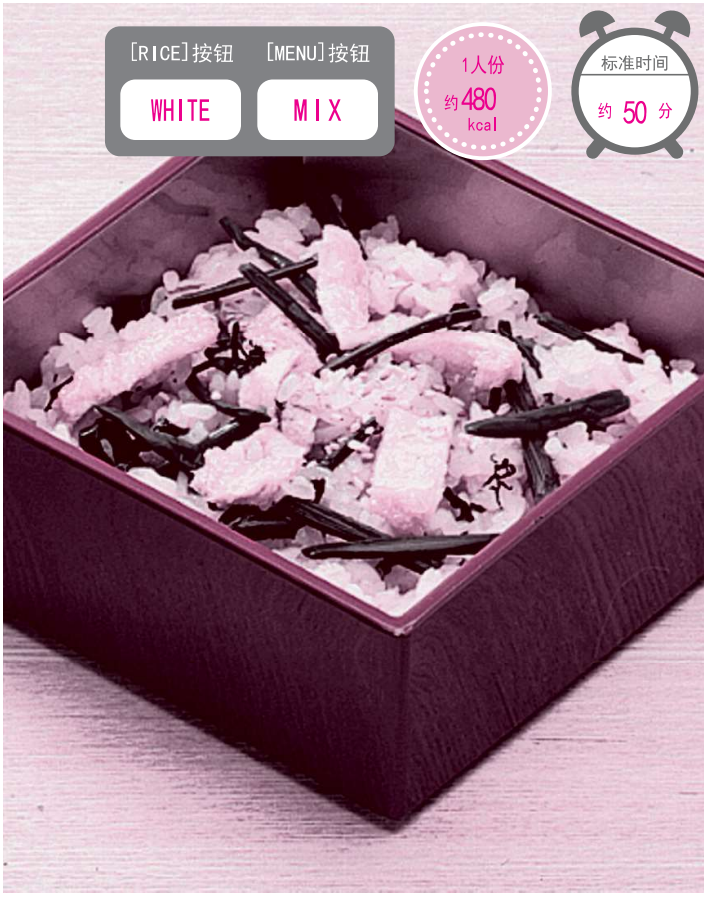
●如何烫红豆豆并将水分沥干
❶ 以冷水充分清洗红豆豆。
❷ 在其他的锅中放入①水（2杯）并加热，等煮熟之后将烫菜的汤汁倒掉。
❸ 重新在锅中加上水（2杯），以小火煮20～30分钟左右，直到可以食用的程度的硬度。在水变少红豆豆冒出水面时，断续地加水。

警告

将红豆豆（小豆）加到烫过的食材里

直接烹调没有用水烫过的红豆豆，红豆豆的量会增加，调压阀可能出现网目堵塞等而造成烫伤的危险。

野菜糯米红豆饭

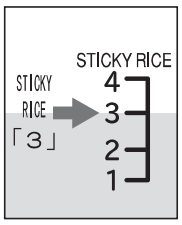


●材料(4人份)

米(白米)……1杯
糯米……2杯
什锦野菜（水煮）……200g
油炸豆腐……1片
Ⓐ 酒……2大匙
Ⓐ 酱油……1大匙
Ⓐ 盐……½小匙
Ⓐ 糖……1大匙
白芝麻……少许

●烹调方法

❶ 在将米与糯米加在一起淘过后，用筛网捞起，沥干水分。
❷ 油炸豆腐以热水除去油分，切成长条形。野菜沥干水分。
❸ 将①和 Ⓐ 放入内锅并轻轻地加以搅拌，将水加到[STICKY RICE]的水位刻度3为止。
❹ 加上②，将内锅装入电饭锅中并盖上锅盖，用[RICE]按钮选择[WHITE]，用[MENU]按钮选择[MIX]，按下[COOK]按钮。
❺ 待煮熟后拌松并盛到容器中。加上白芝麻。



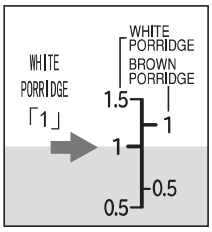
鸡肉稀饭

●材料(4人份)

米(白米)……1杯
鸡胸肉(不带皮)……50g
固体汤块……1个
Ⓐ 青葱的叶子……少许
　姜皮……少许
Ⓑ 酒……1大匙
　酱油……1小匙
盐……1/2小匙
青葱(白丝状大葱)……少许
白芝麻……少许

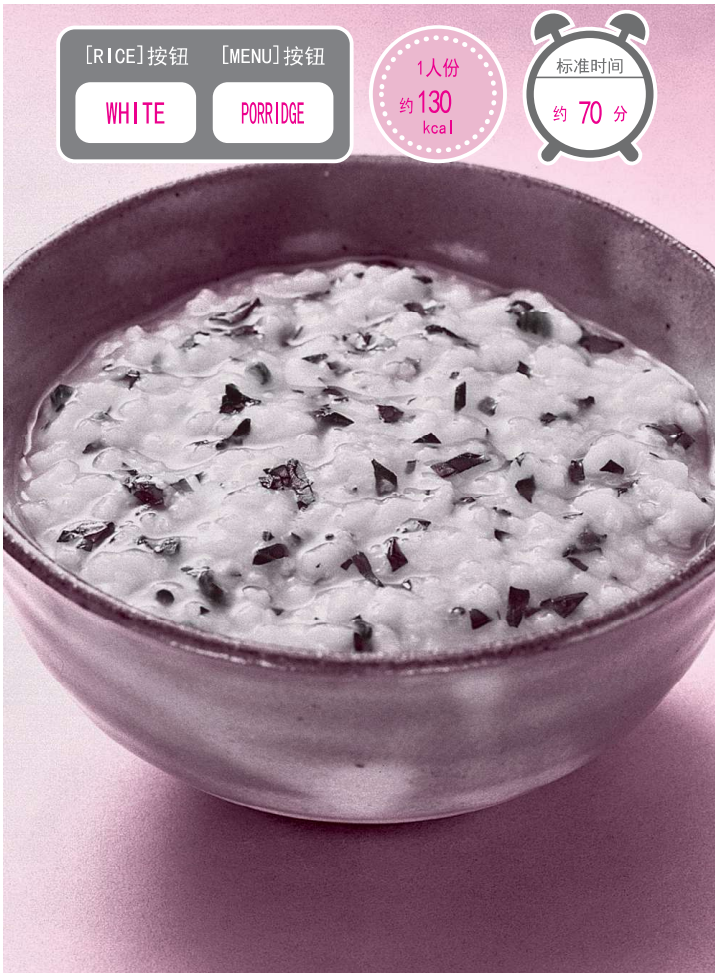
●烹调方法

❶ 在现有的锅子中整齐地放入鸡肉，加入3杯水和Ⓐ并加热，将鸡肉充分烹调煮熟后，将汤汁滤除，倒入另外的容器中。
❷ ①的鸡肉以手细分成肉丝，浇上Ⓑ调味。
❸ 淘完米之后，在内锅中加入①中烫过的汤汁和水，直到[WHITE PORRIDGE]的水位刻度1为止，放入盐和汤汁并轻轻地加以混合。



❹ 将内锅装入电饭锅并盖上锅盖，用[RICE]按钮选择[WHITE]，用[MENU]按钮选择[PORRIDGE]，按下[COOK]按钮。
❺ 如果煮好的话，放入②的鸡肉并盛到混合用容器，洒上白丝状大葱、白芝麻。

青菜稀饭

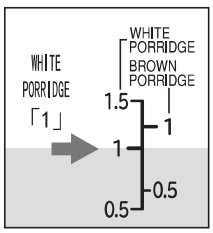


●材料(4人份)

米(粳米)……1杯
萝卜的叶子或者喜欢的青菜……20g
盐……少许

●烹调方法

❶ 淘完米之后，加水直到[WHITE PORRIDGE]的水位刻度1为止。
❷ 将内锅装入电饭锅并盖上锅盖，用[RICE]按钮选择[WHITE]，用[MENU]按钮选择[PORRIDGE]，按下[COOK]按钮。
❸ 用水烫一下萝卜的叶子或者青菜，并沥干水分，切成碎末。
❹ 如果煮好的话，放入③，依喜好加盐并轻轻地加以混合。



警告

等煮好稀饭后，再加入青菜等

如果煮饭之前放入的话，可能出现调压阀网堵塞等，会有烫伤的危险。

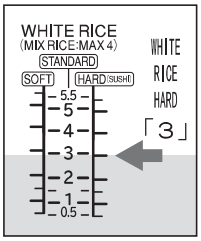
寿司饭

●材料(4人份)

米(白米)……3杯
海带……15cm
[调配好的醋]
醋……5大匙
糖……1大匙
盐……少于1小匙
※可按个人口味调整。
(比如可以多加些糖)

●烹调方法

❶用抹布擦干净干海带，在海带表面划下4～5处刻痕。
❷淘完米之后，加水到[WHITE RICE HARD]的水位刻度3为止，并在米饭上铺上①中处理的海带。
❸将内锅装入电饭锅并盖上锅盖，用[RICE]按钮选择[WHITE]，用[MENU]按钮选择[NORMAL]，按下[COOK]按钮。
❹如果煮好的话，将海带取出，然后将米饭移到木质容器里，用饭勺推开。将[调配好的醋]整个浇上，均匀地搅拌混合。混合后大约1分钟，用团扇扇一扇，待其冷却到皮肤的温度时，在上面盖上一张湿布，令饭保持湿润。



五目散寿司

●材料(4人份)

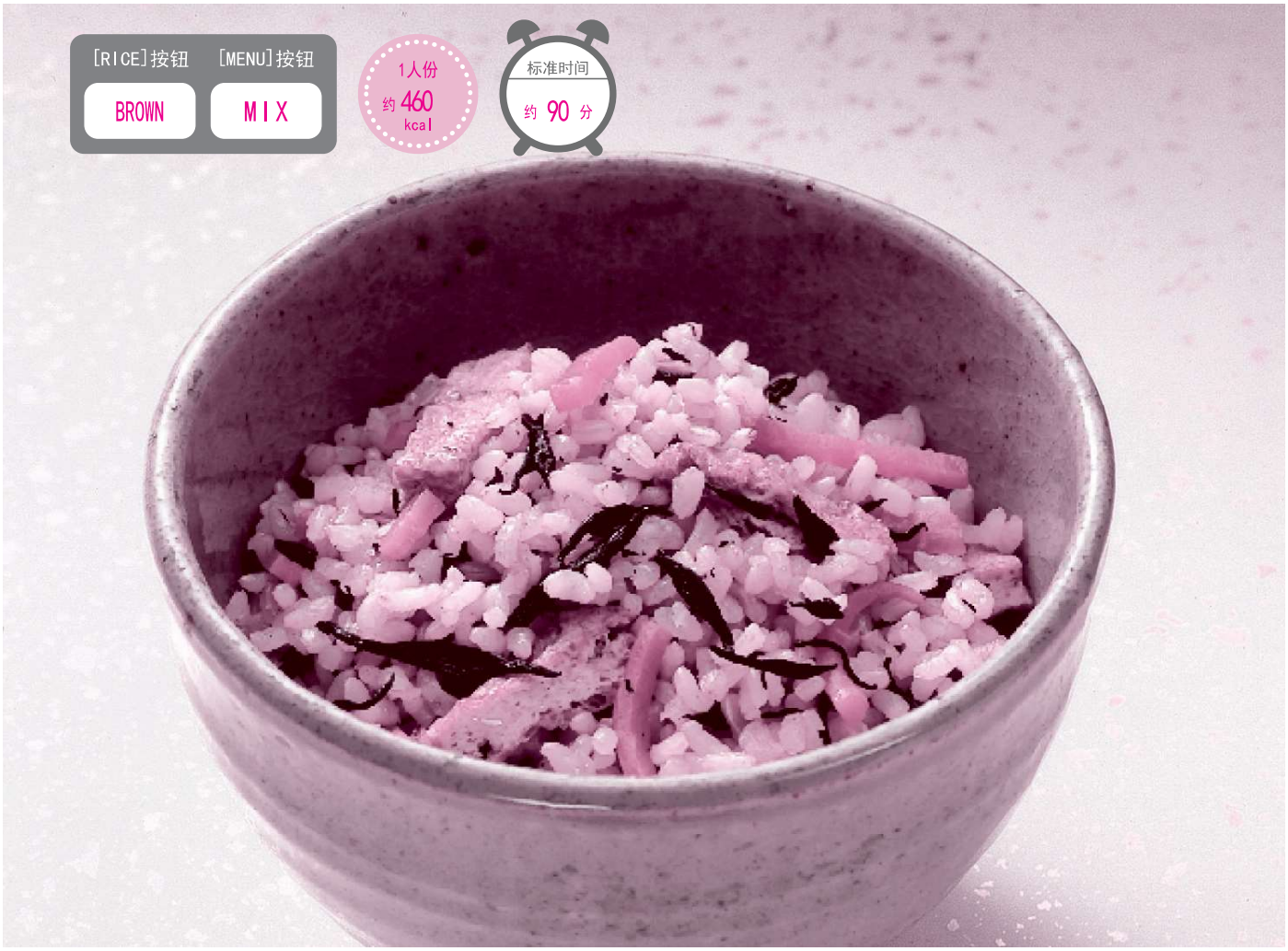
晒干香菇(泡水变软后切掉香菇根部)……8片
红萝卜……30g
葫芦干……30g
Ⓐ
汤汁……2杯
糖……6大匙
酱油……4大匙
甜料酒……3大匙
盐……少许
莲藕……80g
Ⓑ
汤汁……2大匙
醋……2大匙
糖……1大匙
盐……少许
虾……10只
鸡蛋丝……蛋1个
花椒嫩芽……10片
白芝麻……2大匙
樱花肉松……少许
红姜……少许

※另外还需要[寿司饭]的材料。

●烹调方法

❶用[寿司饭]的烹调方法制作寿司饭。
❷晒干香菇和红萝卜加在一起，切成细丝。葫芦干以盐搓揉后清洗，在烫软之后切成1cm的长度。
❸将在②中处理好的食材倒入Ⓐ中煮到没有汤汁为止。
❹莲藕在切成薄片之后，泡到醋水中去除涩味，然后再热水略微烫一下并浸泡到Ⓑ中。
❺剥落虾壳并去除背肠，先用水烫过。
❻将③和白芝麻混入①中并加以混合，装到容器中，洒上④、⑤、樱花肉松、鸡蛋丝、红姜和花椒嫩芽。

糙米食谱



羊栖菜糙米饭

●材料(4人份)

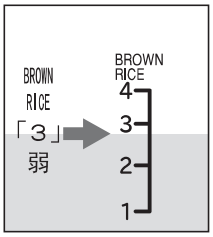
糙米 ……3杯

Ⓐ
- 油炸豆腐 ……2片
- 羊栖菜(用水泡软) ……20g
- 红萝卜(切成细丝) ……60g

Ⓑ
- 酒 ……2大匙
- 酱油 ……1½大匙
- 盐 ……1小匙

●烹调方法

1. 油炸豆腐用热水去除油分之后，切成长条形。
2. 轻轻清洗糙米，清除杂物等。
3. 将②的糙米放入内锅中，加入Ⓑ并加水到[BROWN RICE]的水位刻度3，上面放上Ⓐ。
4. 将内锅装入电饭锅并盖上锅盖，用[RICE]按钮选择[BROWN]，用[MENU]按钮选择[MIX]，按下[COOK]按钮。
5. 待煮熟后拌松并盛到容器中。



多样化料理集

鸡蛋粥

●材料(4人份)

保温中的米饭，或者冷饭 ……300g
汤汁(将1包粉末汤汁以水溶解)……400～500mL
蛋(搅开)……1个

●烹调方法

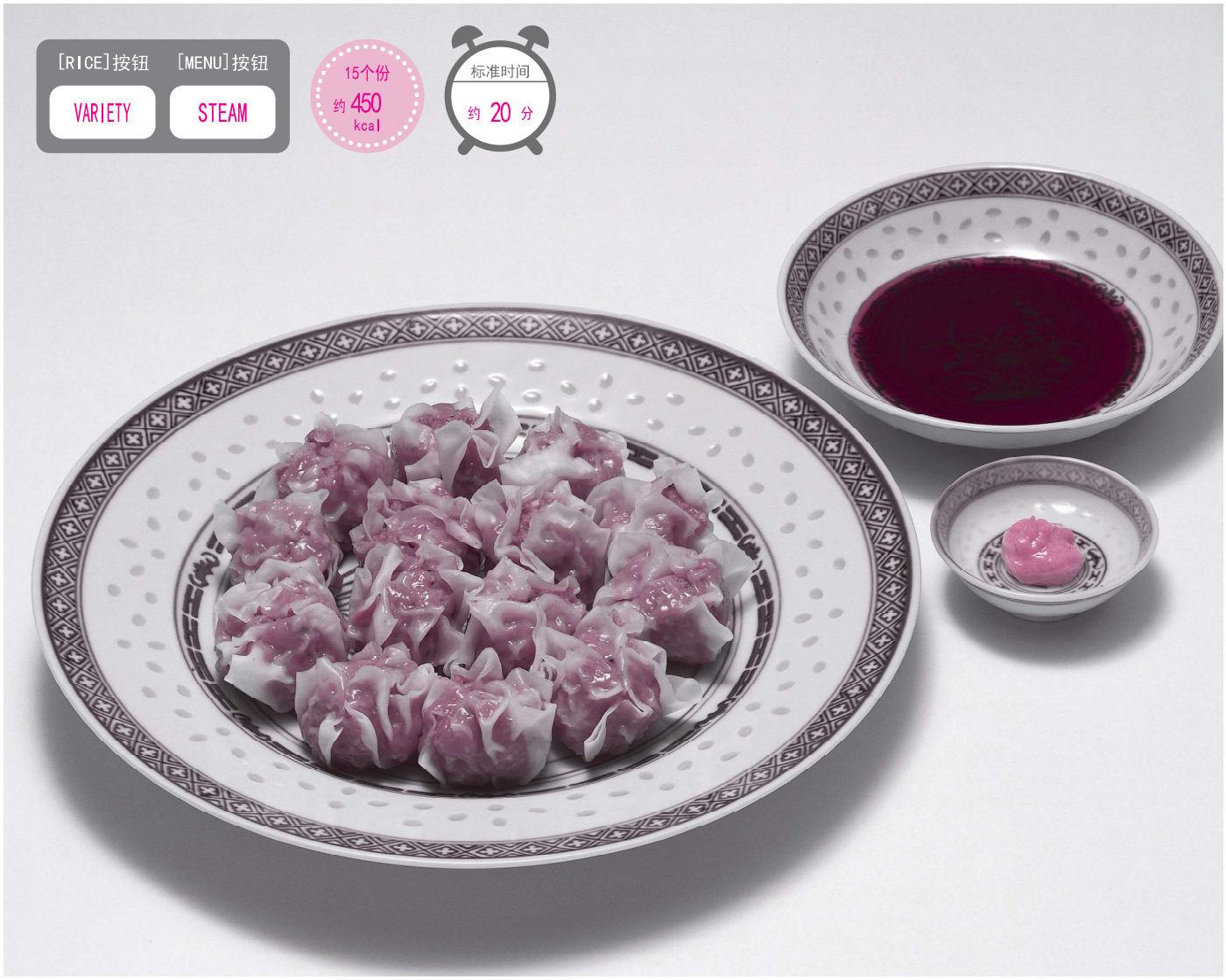
❶使用保温中的米饭，按下[CANCEL]按钮，解除保温。使用冷饭时，将冷饭放入内锅中。
❷将汤汁倒进内锅的白饭上，把白饭拌开。
❸将内锅装入电饭锅并盖上锅盖，用[RICE]按钮选择[VARIETY]，用[MENU]按钮选择[RISOTTO]，按下[COOK]按钮。
❹如果烹调结束的话，将搅开的蛋均匀地浇上，轻轻地加以搅拌之后，盛到容器中。

汤汁的制作要点

★汤汁用水不易溶解的情况时，请用少量的热水溶解后再使用。
★汤汁用[市售材料＋水]也可以。汤汁的量请配合米饭的量并加以调整。放入已经加热过的食物（剩菜之类），或类似韭菜等易煮的蔬菜，将别有一番滋味。

烹调要点

★放入汤汁（汤）之后，请将米饭仔细拌开。
★食材请放在米饭上，不要和米饭混合。
★请不要进行保温，尽早品尝。
★放久的话会变成糊状。



手工烧卖

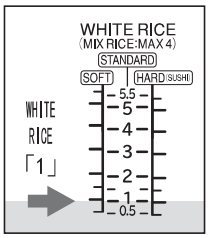
●材料(15个份)

A
- 猪肉糜 ……75g
- 虾仁 ……75g
- 洋葱头(切成碎末)……中等1个(约100g)
- 干香菇(泡水变软后切碎)……1片份
- 姜(磨成泥)……少许
- 酱油 ……1/2大匙
- 芝麻油 ……1/2小匙
- 盐 ……少许
- 淀粉 ……满1大匙

烧卖皮 ……15片
烹饪纸 ……30cm×30cm的1张

●烹调方法

1. 将Ⓐ 放入碗中，将所有食材充分搅拌在一起。
2. 将①的食材分成每个不足1大匙的分量(约15g)，包入烧卖皮中。
3. 在内锅中加水，1.0L类型到[WHITE RICE]的水位刻度1(1.8L类型到[WHITE RICE]的水位刻度2)为止，放置随附的蒸屉。
4. 在③上铺上比蒸屉略小、切好的烹饪纸，将15个烧卖并排于其上。
5. 将内锅装入电饭锅并盖上锅盖，用[RICE]按钮选择[VARIETY]，用[MENU]按钮选择[STEAM]，加热时间以[MIN]按钮设定为20分钟并按下[COOK]按钮。
6. 待结束烹调后盛到容器中。

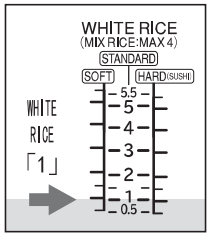


包子的加热（冷冻/冷藏）

●材料（1～3个）

市售的冷藏包子（每个 80～100g的包子）·····1～3个

●烹调方法



❶ 在内锅内加水直到[WHITE RICE]的水位刻度1为止，放置随附的蒸屉，将冷藏包子并排上去。（摆放包子时不要让它们相互重叠。或者请放1～2个的分量。）

❷ 将内锅装入电饭锅并盖上锅盖，用[RICE]按钮选择[VARIETY]，用[MENU]按钮选择[STEAM]，加热时间以[MIN]按钮设定成15分并按下[COOK]按钮。

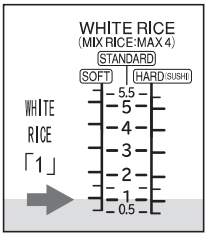
·进行冷冻包子的加热时，加热时间为20～25分。

烧卖的加热（冷冻/冷藏）

●材料（15～20个）　※只加热1层可以排列的量

市售的冷冻烧卖 ·····15～20个（200～300g）

●烹调方法



❶ 在内锅中加水，1.0L类型到[WHITE RICE]的水位刻度1（1.8L类型到[WHITE RICE]的水位刻度2）为止，放置随附的蒸屉。排列冷冻烧卖。

❷ 将内锅装入电饭锅并盖上锅盖，用[RICE]按钮选择[VARIETY]，用[MENU]按钮选择[STEAM]，加热时间以[MIN]按钮设定成20分并按下[COOK]按钮。

·加热冷藏烧卖或变凉的烧卖时，加热时间设为约15分。

加热的要点

★如果先在蒸屉上铺上烹饪纸的话，则可以轻松地取出。

蒸煮玉米

●材料（1～2根）

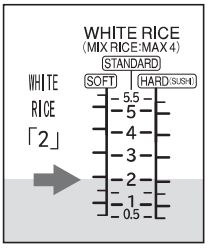
生玉米 ·····1～2根

●烹调方法

❶ 把玉米切成可以放入内锅的大小。

❷ 在内锅中加水，直到[WHITE RICE]的水位刻度2，放置随附的蒸屉，将玉米排列好。

❸ 将内锅装入电饭锅并盖上锅盖，用[RICE]按钮选择[VARIETY]，用[MENU]按钮选择[STEAM]，加热时间以[MIN]按钮设定成25～30分并按下[COOK]按钮。



蒸煮方法的要点

★无法一次全部摆入的情况时，分成两次蒸煮。

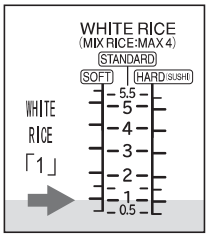
蒸糯米肉丸子

●材料(15个份)

手工烧卖的材料 →P.98(不含皮的材料)
糯米 ……½杯
烹饪纸 ……30cm×30cm的1张

●烹调方法

❶ 糯米充分清洗并先泡水1个小时左右，以筛网捞起并充分将水分沥干。
❷ 将手工烧卖的材料Ⓐ放入盆子中，充分混合直到出现粘性为止。
❸ 将②的食材分成每个不足1大匙的分量(约15g)，捏成丸子状的圆形，外面洒上糯米，轻轻地捏紧不要让糯米掉下来。
❹ 在内锅中加水，1.0L类型到[WHITE RICE]的水位刻度1(1.8L类型到[WHITE RICE]的水位刻度2)为止，放置附带的蒸屉。



❺ 在④上铺上比蒸屉略小切下来的烹饪纸，将15个肉丸子并排于其上。
❻ 将内锅装入电饭锅并盖上锅盖，用[RICE]按钮选择[VARIETY]，用[MENU]按钮选择[STEAM]，加热时间以[MIN]按钮设定成20分并按下[COOK]按钮。
❼ 待结束烹调后盛到容器中。

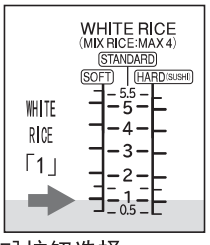
樱花麻薯

●材料(8个份)

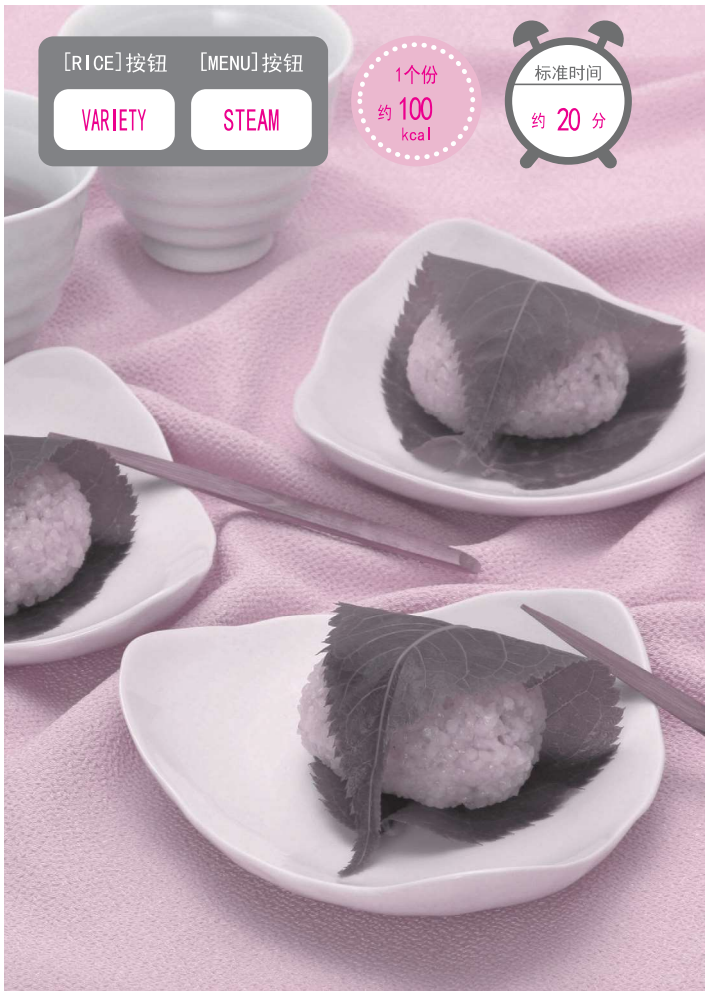
Ⓐ 道明寺粉（一种调料，具体做法是：将浸过水的糯米蒸好晾干后，将其碾碎）……100g
Ⓐ 糖 ……1⅓大匙
豆馅 ……160g
Ⓑ 热水 ……160mL
Ⓑ 食品用的红粉 ……微量(事先溶化)
樱花叶(用盐腌过的、用水洗) ……8片
烹饪纸 ……30cm×30cm的1张

●烹调方法

❶ 豆馅分作8等分，先揉成圆形。
❷ 将 Ⓐ 和 Ⓑ 放入碗中轻轻地加以混合，用保鲜膜等盖住，保持这个状态5分钟。
❸ 在内锅中加水，1.0L类型到[WHITE RICE]的水位刻度1(1.8L类型到[WHITE RICE]的水位刻度2)为止，放置随附的蒸屉。



❹ 在③上紧贴内锅铺上烹饪纸并轻轻地将②倒入。
❺ 将内锅装入电饭锅并盖上锅盖，用[RICE]按钮选择[VARIETY]，用[MENU]按钮选择[STEAM]，加热时间以[MIN]按钮设定成20分并按下[COOK]按钮。
❻ 待结束烹调后，捏住烹饪纸的四角并取出，在直接附着烹饪纸的状态摊到盘子上，分成8等分。
❼ 用手沾水并展开⑥，然后用樱花叶将它们一一包住。



蒸奶酪面包

●材料（直径约6.5cm、高度3cm的蛋奶酥模具4个份）

Ⓐ 小麦粉（低筋面粉）……50g
Ⓐ 发酵粉 ……1/2大匙
奶油奶酪 ……40g
蛋（搅拌匀）……1个
糖 ……40g
牛奶 ……2大匙
沙拉油 ……1大匙
蛋糕用的盒子……4张
蛋奶酥模具 ……4个

●烹调方法

❶ 将蛋糕纸放入蛋奶酥模具。
❷ 等奶油奶酪变软后，一边加入糖、一边以手动搅拌器将其打成奶油状。
❸ 在②中加入鸡蛋，打泡打到出现粘稠状，并且加上牛奶与沙拉油加以混合。
❹ 将筛过的 Ⓐ 加入③中，轻轻地加以混合，然后放入①的模具中（8分满）。
❺ 在内锅中加水，1.0L类型到[WHITE RICE]的水位刻度1（1.8L类型到[WHITE RICE]的水位刻度2）为止，放置随附的蒸屉，将④摆上。
❻ 盖上锅盖，用[RICE]按钮选择[VARIETY]，用[MENU]按钮选择[STEAM]，加热时间用[MIN]按钮设定为20分并按下[COOK]按钮。
❼ 待烹调结束后取出。

简体中文

布丁

●材料（直径约6.5cm、高度3cm的蛋奶酥模具5个份）

[焦糖汁]
Ⓐ 糖 ……30g
Ⓐ 水 ……1大匙
热水 ……2小匙

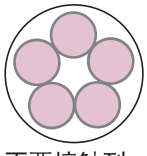
[蛋汁]
牛奶……1杯
糖 ……40g
蛋（搅拌匀）……2个
香草精……少许
奶油……少许

蛋奶酥模具 ……5个

●烹调方法

❶ 混合Ⓐ中的材料，并进行加热，等变成焦糖的颜色后加上沸水。（调味汁可能溅出，请务必小心）
❷ 蛋奶酥模具上涂上奶油，将①倒入。
❸ 将糖溶入事先加热的牛奶中。将鸡蛋打匀，用筛网过滤并加上香草精略微加以混合，注入②的模具中。
❹ 在内锅中加水，1.0L类型到[WHITE RICE]的水位刻度1（1.8L类型到[WHITE RICE]的水位刻度2）为止，将内锅装入电饭锅中，放置随附的蒸屉，将③摆上。（参考摆放方法）
❺ 盖上锅盖，用[RICE]按钮选择[VARIETY]，用[MENU]按钮选择[STEAM]，加热时间用[MIN]按钮将1.0L类型设定为10分（1.8L类型为15分）并按下[COOK]按钮。
❻ 不要将锅盖打开，焖5分钟。
❼ 待结束烹调后取出，等冷却之后，依喜好放上奶油等。

附属蒸屉上的摆放方式



不要接触到内锅的锅壁，摆成正五角形

⚠注意

刚烹调完之后，内锅很烫，注意不要烫伤

手工豆腐

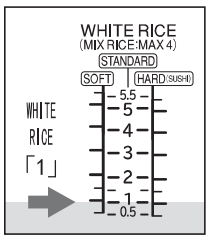
●材料（直径约7.5cm、高度5cm的耐热玻璃容器4个份）

豆浆（如使用未加调味料的豆浆或市售的豆浆，
确保其大豆固体成分在10%以上）……400mL
盐卤……20～30mL

※制成后的豆腐的硬度，会因豆浆、盐卤的种类或份量等而有不同，所以盐卤的份量请遵照制造商的指示。

●烹调方法

❶ 在碗中放入豆浆与盐卤并充分加以混合，直到液体呈现出浆状。
❷ 将①的豆浆液分作4等分，注入耐热玻璃容器中，用汤匙等除去表面的气泡。
❸ 在内锅中加水，1.0L类型到[WHITE RICE]的水位刻度1（1.8L类型到[WHITE RICE]的水位刻度2）为止，将内锅装入电饭锅中，放上附带的蒸屉，将②摆上。
❹ 盖上锅盖，用[RICE]按钮选择[VARIETY]，用[MENU]按钮选择[STEAM]，加热时间用[MIN]按钮设定为20分，按下[COOK]按钮。
❺ 待结束烹调后，依喜好加上葱、姜等佐料，浇上汤汁。



健康的拔丝红薯

●材料(4～5人份)

		【1.0L类型】	【1.8L类型】
蕃薯		400g	500g
Ⓐ	糖	50g	60g
Ⓐ	水	50 mL	60 mL
Ⓐ	酱油	1小匙	不足2小匙
黑芝麻		适量	适量

●烹调方法

1. 充分清洗蕃薯并带皮直接切成不规则状，先泡在水中。
2. 将沥干水的①的蕃薯放入内锅中，浇上Ⓐ以木制饭勺将整体轻轻地搅拌。
3. 将内锅装入电饭锅并盖上锅盖，用[RICE]按钮选择[VARIETY]，用[MENU]按钮选择[STEAM]，加热时间以[MIN]按钮设定1.0L类型为15分(1.8L类型为20分)，并按下[COOK]按钮。
4. 待结束烹调后，整体大略混合一下，浇上调味汁。盛到容器中，上面洒上黑芝麻。

大理石蛋糕

●材料

黄油 ……150g
小麦粉(低筋面粉) ……150g
糖 ……140g
鸡蛋(均匀打散) ……3个
朗姆酒 ……1/2大匙
杏仁粉 ……45g
牛奶 ……满2大匙
巧克力 ……70g

●烹调方法

❶ 搅拌黄油，直到呈现出奶油色，加上糖，充分混合直到变成白色松软的状态。
❷ 将打散的蛋汁分几次加入，然后加上杏仁粉、朗姆酒、牛奶，并充分搅拌均匀。
❸ 将充分筛过的小麦粉加到②里，以木制饭勺轻轻加以混合。
❹ 巧克力放在容器内用热水烫溶。
❺ 取③的面团的1/3的量，并将④的巧克力混入，制作巧克力的面团。
❻ 将⑤加到③中，加以混合，做成大理石的图案。
❼ 将⑥倒入内锅中。在桌上铺上一块布，抬起内锅在上面轻轻拍几下，以消除气泡。
❽ 将内锅装入电饭锅并盖上锅盖，用[RICE]按钮选择[VARIETY]，用[MENU]按钮选择[CAKE]，加热时间以[MIN]按钮设定为50分，并按下[COOK]按钮。
❾ 烤好后不要将锅盖打开，继续焖15分钟等待其状态稳定下来。
❿ 从内锅中取出并使其冷却。

酸奶奶酪蛋糕

●材料

	【1.0L类型】	【1.8L类型】
奶油奶酪	250g	380g
糖	80g	120g
	(分成20g与60g)	(分成30g与90g)
鸡蛋(蛋黄与蛋白分开处理)	3个	5个
纯酸奶	1杯(200mL)	1 1/2杯(300mL)
小麦粉(低筋面粉)	40g	60g
溶化奶油	20g	30g
柠檬汁	1大匙	1 1/2大匙

●烹调方法

❶ 在碗中放入蛋白并轻轻地打泡，1.0L类型加20g(1.8L类型为30g)的糖，然后充分搅拌，直到呈粗泡沫状。
❷ 待奶油奶酪恢复到室温，呈柔软状态时，1.0L类型的加入60g(1.8L类型为90g)的糖，变成滑润的奶油状之后加上蛋黄、纯酸奶、柠檬汁并加以混合。
❸ 在②中，加上筛过的小麦粉和溶化的奶油并充分加以混合。
❹ 在③中加上①，加以混合直到蛋白的泡泡不存在为止。
❺ 在内锅中倒入④。在桌上铺上一块布，抬起内锅在上面轻轻拍几下，以消除气泡。
❻ 将内锅装入电饭锅并盖上锅盖，用[RICE]按钮选择[VARIETY]，用[MENU]按钮选择[CAKE]，加热时间以[MIN]按钮设定为45分，并按下[COOK]按钮。
❼ 烤好后，不要将锅盖打开，焖15分钟至其状态稳定。等待其冷却至可以触摸的状态时，将蛋糕从内锅中取出，再放入冰箱冷藏室充分冷却。
※请依据个人口味添加糖。

健康的豆腐渣蛋糕

●材料

	【1.0L类型】	【1.8L类型】
豆腐渣	150g	220g
玉米淀粉	2大匙	3大匙
奶油(事先使其软化)	100g	150g
黑糖(粉末状)	50g	90g
蜂蜜	$1\frac{1}{2}$大匙	3大匙
牛奶	2大匙	3大匙
黑豆(市售的煮糖豆)	150g	230g
蛋(搅拌匀)	3个	$4\frac{1}{2}$个

●烹调方法

1. 干炒豆腐渣以去除水分，然后让其放冷。
2. 等待其冷却至可以触摸的状态时，将玉米淀粉均匀撒在豆腐渣上。
3. 在碗中放入奶油，加入黑糖，以手动搅拌器充分混合直到变成滑润的奶油状为止。
4. 在③中逐渐地加入蜂蜜、蛋、牛奶。
5. 在原料面团均匀混杂在一起之后，加入②的豆腐渣与黑豆并确实混合，倒入内锅。在内锅底部垫上抹布后置于桌上，在桌上咚咚地轻拍，排出空气。
6. 将内锅装入电饭锅并盖上锅盖，用[RICE]按钮选择[VARIETY]，用[MENU]按钮选择[CAKE]，加热时间以[MIN]按钮设定为45分，并按下[COOK]按钮。
7. 烤好后，不要将锅盖打开，焖15分钟至其状态稳定。
8. 从内锅中取出并使其冷却。

海绵蛋糕（花式蛋糕）

●材料

		【1.0L类型】	【1.8L类型】
小麦粉(低筋面粉)		120g	180g
糖		120g	180g
鸡蛋(蛋黄与蛋白分开处理)		4个	6个
香草精		少许	少许
Ⓐ	牛奶(恢复成室温)	1大匙	$1\frac{1}{2}$大匙
	黄油(事先溶化)	20g	30g
打成泡沫的奶油		适量	适量
水果		适量	适量

●烹调方法

1. 在碗中放入蛋白，以手动搅拌器轻轻地打泡后，加入糖搅拌直到呈现粗泡沫状。并且加上蛋黄在充分打泡直到呈粘稠状为止之后，加上香草精。
2. Ⓐ，将牛奶与奶油充分混合。
3. 加入筛过的小麦粉，使用木制饭勺等，轻轻地混合直到没有粉残留，不要让它变糊，加入②并迅速混合。
4. 将③的面团很快地倒入内锅。在桌上铺上一块布，抬起内锅在上面轻轻拍几下，以消除气泡。
5. 将内锅装入电饭锅并盖上锅盖，用[RICE]按钮选择[VARIETY]，用[MENU]按钮选择[CAKE]，加热时间以[MIN]按钮设定为45分，并按下[COOK]按钮。
6. 待烤好之后取出，充分冷却，加上打好的奶油或水果等加以装饰。

⚠注意

刚烹调完的锅很烫，取出海绵蛋糕之际，戴上连指手套等，不要用手直接接触内锅

简体中文

本產品屬於壓力式電飯煲

確保鍋蓋妥當牢固

- 煮飯前後，關上鍋蓋可能會感到有點吃力。請慢慢地完全關上鍋蓋，直至聽到卡嗒聲。
- 煮飯後，可能需要等候一會才能打開鍋蓋。

煮飯期間，請勿打開鍋蓋

- 煮飯期間，請勿打開鍋蓋。（否則可能會燙傷）

請遵守水量的水位刻度

- 如果加入的水超過本手冊所示的水位刻度，釋放壓力時，水可能會濺出。請遵守水量的水位刻度。

烹調期間可能會噴出蒸氣

- 煮飯或烹調期間，請勿將手或臉部靠近蒸氣口。
  - 視乎烹調方法，烹調期間可能會噴出蒸氣。
  - 如果烹調期間移動電飯煲，可能會噴出蒸氣。
- 視乎烹調方法，可能會有蒸氣噴出的情形。請勿在蒸氣噴到牆壁或傢俱的地方使用電飯煲。

利用壓力煮飯，取得PS標誌與SG標誌

PS標誌
表示適於日本經濟產業省所規定的壓力鍋的安全基準。

SG標誌
標誌表示適於日本製品安全協會所規定的壓力鍋之基準。（附帶有關萬一由於製品的缺陷導致人身事故的救濟補償制度，但在日本國外無效）

警告 此款電飯煲和市面出售的壓力鍋不同，不能烹調各式各樣的食物。請勿使用本電飯煲進行使用說明書·食譜中所記載的煮飯及烹調功能選項以外的用途。
特別要留意的是，在使用方間書籍等所述的烹煮方式時，如果使用說明書·食譜沒有記載的話，則請勿以該等方式使用本電飯煲，否則可能導致燙傷或受傷。

規　格

型號	RZ－KV100Y 1.0L類型	RZ－KG10Y 1.0L類型	RZ－KV180Y 1.8L類型	RZ－KG18Y 1.8L類型
煮飯容量	0.09L（0.5杯）～1.0L（5.5杯）		0.18L（1杯）～1.8L（10杯）	
電源	交流220V～230V			
定格頻率	50～60Hz			
定格功率	1400W			
電線長度	1.0m			
大小 寬度	25.8cm	25.8cm	30.1cm	30.1cm
大小 深度	37.8cm	36.4cm	42.4cm	41.4cm
大小 高度	23.6cm	22.7cm	25.4cm	24.5cm
重量	約6.2kg	約5.7kg	約7.9kg	約7.4kg

目 錄

使用之前

●配件名稱・附件・操作面板・顯示窗 …… 108
●安全注意事項 …… 112
●設定目前時間 …… 118
●變更旋律的方法 …… 119

煮飯與保溫

●準備煮飯（煮出美味米飯的提示） …… 120
●立即開始煮飯 …… 122
●使用預校功能煮飯（設定預校功能，於所需時間將飯煮好） … 124
●先泡再煮（將米浸泡後再煮） …… 125
●為煮好的米飯保溫（保持米飯溫暖可口的提示） …… 126
啟用與停用保溫功能/保溫期間切換「WARM1」與「WARM2」的方法/
保溫期間將米飯再加熱的方法/將「OFF」切換至保溫的方法
●免加水自動蒸鍋 …… 128
●煮飯後如何處理外板的凝結的情況 …… 128

烹調

●烹調（泡飯、蒸煮、焗蛋糕） …… 129

清潔和保養

●清潔和保養 …… 130
（蒸氣罩/機身・鍋蓋/飯勺・蒸板・飯勺架・量杯/吸氣口・排氣口/
開蓋部分/溫度感應器/免加水自動蒸鍋/內蓋和蓋墊/過濾器/
調壓閥/安全閥/負壓閥/內鍋）
●如果出現異味 …… 134

疑難排解

●疑難排解 …… 135
（煮飯/保溫/預校煮飯/聲音/液晶顯示/內鍋的氟塗層/萬一停電/
鍋蓋/機身與鍋蓋之間的空隙等）

食譜 141～157

繁體中文

配件名稱・附件・操作面板・顯示窗

型號：RZ-KV100Y/RZ-KV180Y

機　身

照片以型號RZ-KV100Y進行說明。

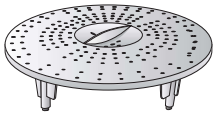
附件

量杯

約180mL（約1杯）

蒸板

供食譜內的料理使用。



鍋蓋

關上鍋蓋時，慢慢按下鍋蓋的前方中央部分（正面），直至聽到卡嗒聲。

蒸氣口

烹調期間可能會有蒸氣噴出，因此請勿將手或臉部靠近蒸氣口。（以免燙傷）

蒸氣罩

安裝蒸氣罩時，將蒸氣罩對準鍋蓋的凹下部分，將蒸氣罩的前方中央部分往下按壓，直至停下來為止。

開蓋按鈕

按下開蓋按鈕，鍋蓋便會打開。
如要打開鍋蓋，慢慢按下開蓋按鈕的前方中央部分（正面），再慢慢地放開手。
烹調期間，請勿打開鍋蓋。（以免燙傷）

吸氣口 P. 122、112

排氣口 P. 122、112

■ → P. ○○ 的數字，為有主要說明的頁數。

型號：RZ-KG10Y/RZ-KG18Y

機　身

照片以型號RZ-KG10Y作說明。

標有指示：「使用後請務必清洗」。

內鍋

小心高溫
標有指示：
「小心一滾水」
「使用後，請務必在冷卻之後清洗。」

免加水自動蒸鍋
→ P. 128、132、133

內蓋

外板

釋放桿
→ P. 132、133
向上拉動釋放桿，可安裝或移走內蓋。

調壓閥

過濾器

負壓閥

安全閥

蓋墊

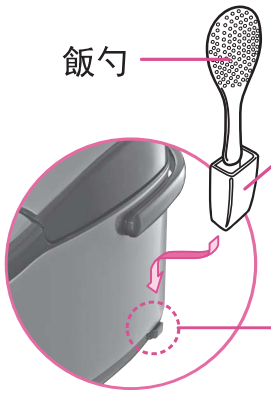
把手

電源插頭
僅限
220V～230V

飯勺架底座部分
（左右2處）

附件

飯勺



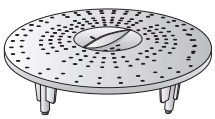
飯勺架
飯勺架可以安裝機身的飯勺架底座部分。

飯勺架底座部分
（左右2處）

量杯

約180mL
（約1杯）

蒸板
供食譜內的料理使用。



鍋蓋
關上鍋蓋時，慢慢按下鍋蓋的前方中央部分（正面），直至聽到卡嗒聲。

蒸氣口
烹調期間可能會有蒸氣噴出，因此請勿將手或臉部靠近蒸氣口。（以免燙傷）

蒸氣罩
安裝蒸氣罩時，將蒸氣罩對準鍋蓋的凹下部分，將蒸氣罩的前方中央部分往下按壓，直至停下來為止。

開蓋按鈕
按下開蓋按鈕，鍋蓋便會打開。
如要打開鍋蓋，慢慢按下開蓋按鈕的前方中央部分（正面），再慢慢地放開手。
烹調期間，請勿打開鍋蓋。（以免燙傷）
煮飯後，打開鍋蓋時，可能會感到有點吃力。
→ P. 123

排氣口
→ P. 112、131

吸氣口
→ P. 112、131

繁體中文

配件名稱・附件・操作面板・顯示窗（續）

型號：RZ-KV100Y/RZ-KV180Y

操作面板

插圖以型號 RZ-KV100Y 作說明。
所有圖的顯示皆處於亮燈狀態，以便說明。

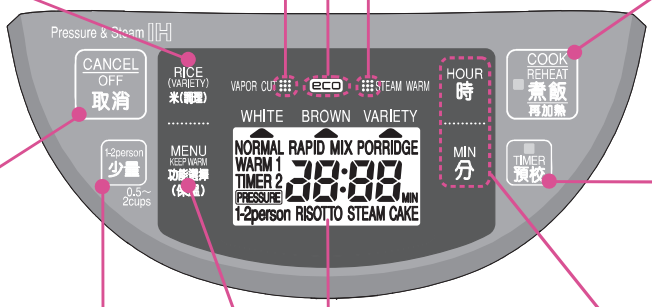
VAPOR CUT 燈號
選擇關閉蒸氣選項時，烹調期間將會亮燈。

eco燈號
選擇[少量]程式時，煮飯和保溫期間將會亮燈。（選擇「WARM2」時，保溫期間則不會亮燈。）

STEAM WARM 燈號
保溫期間亮燈。

RICE按鈕
選擇米的種類或烹調方法。

COOK按鈕
開始烹調或再加熱。



顯示窗

CANCEL按鈕
停止烹調或保溫，以及取消預校煮飯或先泡再煮。

TIMER按鈕
選擇預校煮飯或先泡再煮。

1-2person按鈕
煮少量米飯，最多1.0L類型：2杯或，1.8L類型：3杯。（煮少量米飯可節電。）

MENU按鈕
進行煮飯方法、煮飯功能選擇或保溫設定。

HOUR/MIN按鈕
用於設定目前時間、預校煮飯時間或浸泡時間。

顯示窗

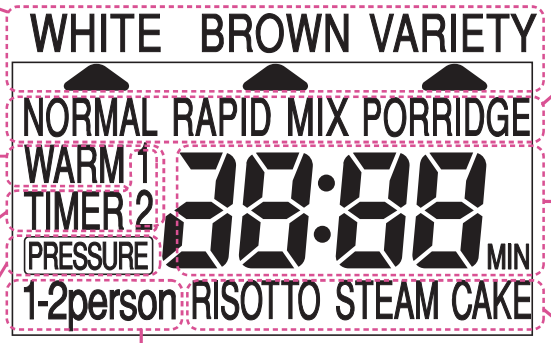
所有圖的顯示皆處於亮燈狀態，以便說明。
此顯示適用於所有型號。

米（調理）顯示
▲顯示所選的米種或調理方法。
WHITE：白米　BROWN：糙米　VARIETY：調理

保溫顯示
選擇「WARM1」或「WARM2」保溫設定時的顯示。

預校煮飯顯示
選擇「TIMER1」或「TIMER2」預校設定時的顯示。

壓力顯示
選擇有壓力模式的烹調方法時，煮飯期間將會顯示 PRESSURE 訊息。



少量煮飯顯示
選擇「1-2person」烹煮少量米飯設定時的顯示。（選擇「WARM2」時，保溫期間不會亮燈。）

型號：RZ-KG10Y/RZ-KG18Y

操作面板

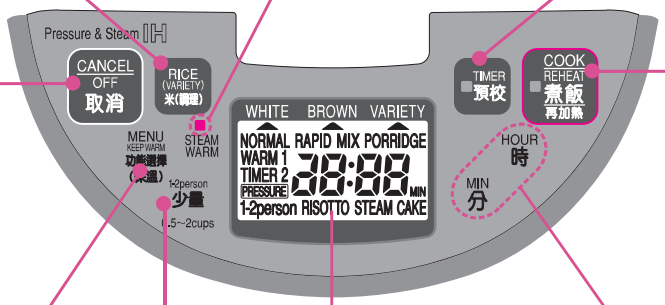
插圖以型號 RZ-KG10Y 作說明。
所有圖的顯示皆處於亮燈狀態，以便說明。

RICE按鈕
選擇米的種類或烹調方法。

STEAM WARM 燈號
保溫期間亮燈。

TIMER按鈕
選擇預校煮飯或先泡再煮。

CANCEL按鈕
停止烹調或保溫，以及取消預校煮飯或先泡再煮。



顯示窗

COOK按鈕
開始烹調或再加熱。

MENU按鈕
進行煮飯方法、煮飯功能選擇或保溫設定。

1-2person按鈕
煮少量米飯，最多1.0L類型：2杯或，
1.8L類型：3杯。（煮少量米飯可節電。）

HOUR/MIN按鈕
用於設定目前時間、預校煮飯時間或浸泡時間。

煮飯方法顯示
以閃爍方式顯示所選的煮飯方法。
NORMAL：普通　RAPID：快速　MIX：什錦飯　PORRIDGE：粥

時間顯示
顯示餘下烹調時間、保溫經過時間、目前時間、浸泡時間等。

功能選擇顯示
以閃爍方式顯示所選的烹調功能選擇。
RISOTTO：泡飯　STEAM：蒸煮　CAKE：蛋糕

明亮易看 白色液晶
（只限 KV 類型）

按下操作按鈕，顯示窗將會亮起。如果在約 1 分鐘之內沒有進行操作，將會自動熄燈。

安全注意事項

本電飯煲屬於家庭電器。請勿用作商業用途。

請遵守以下說明事項，以免令使用者或其他人受傷及財物損毀。另外，也請仔細閱讀本文內的注意事項並正確使用電飯煲。

■本文所示的注意事項

因忽略以下注意事項及錯誤使用電飯煲所造成的危害或損害的程度，將會透過以下符號及訊息加以區分及說明。

⚠警告	此符號標示如不遵守，「或會導致死亡或重傷」。
⚠注意	此符號標示如不遵守，「或會受傷或財物損毀」。

符號例子	
⚠	代表「警告或注意」的內容。
⊘	絕不能採取的「禁止」內容。
❗	必須實行的「指示」內容。

⚠警告

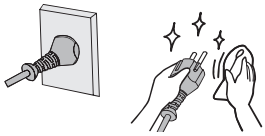
預防觸電・短路・著火・火災

❗

●僅使用交流220V或者230V的電源插座。

●將電源插頭牢牢地插入插座的裡面。

●電源插頭的刀刃或刀刃的安裝部分上，如果附著灰塵的話，請擦乾淨。



嚴禁接觸

●請勿改造電飯煲。
只有維修技術人員才可拆卸及維修電飯煲。

嚴禁使用濕手

●請勿用濕手插入或移除電源插頭。

嚴禁弄濕

●請勿將電鍋、電源插頭或電線放在有水的地方，或者將其沾濕。
請勿把電飯煲放在有水的地方。

●如果電飯煲或者電源插頭上有水，請勿使用電飯煲。
（否則可能造成短路、觸電或損壞。）

⊘

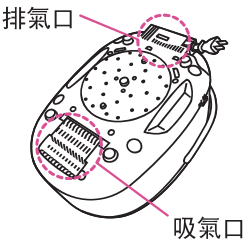
●如果電線或電源插頭有損傷，或者插頭插入插座時太鬆，則請勿使用電飯煲。

●請勿令電線受損、對其進行改裝、過度彎曲、拉扯、扭轉或捆成整束，也不要將電線放在高溫物件旁或重物下。

●如果隨附電線受損，必須由製造商、其服務代理或同等認可人員修理，以防發生危險。

●請勿將別針或編織針等金屬物等的異物放入吸氣口・排氣口或空隙內。

●不要讓孩童單獨使用，同時要放在遠離幼兒的地方。



❗

●如出現異常情況時，立即停止使用電飯煲。

- 電線或電源插頭異常高溫。
- 彎曲電線時，會出現一時通不上電，一時通上電的情況。
- 電飯煲比平時熱，或者發出燒焦的異味或煙味。
- 如果觸摸電飯煲，會有一點發麻的感覺。
- 電飯煲有時無法自動關閉。
- 發動機一時會停止運轉，一時慢速運轉，又或者出現不規則的情況。
- 操作期間發出異常的聲音。
- 出現漏水的情況。
- 有其他異常情況或發生故障。

⚠警告

■ 本電飯煲不提供下列人員（包括兒童）使用，如：體力、知覺或心智能力不足的人，或是缺乏經驗及知識的人，但若有負責其安全之人員給予監督與指導的情形下除外。此外，請監督兒童，確保他們不會把電飯煲當成玩具。

⚠警告

煮飯期間 烹調期間 **預防燙傷**（由於烹調期間會使用壓力，不正確操作會有危險）

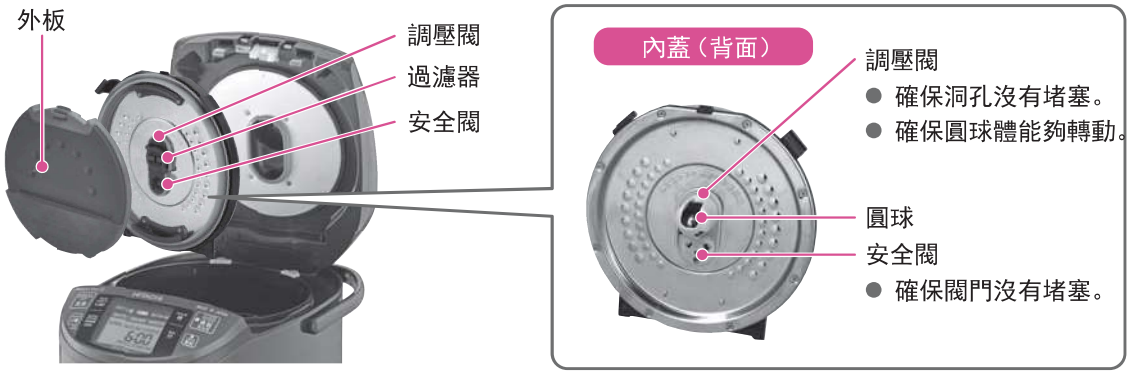
●安裝蒸氣罩

（不正確安裝，可能導致熱水或蒸氣噴出。）

●煮飯或烹調之前，拆下內蓋和其他外板，確保沒有米飯等異物附在調壓閥或安全閥上

另外，請記住安裝過濾器與外板。

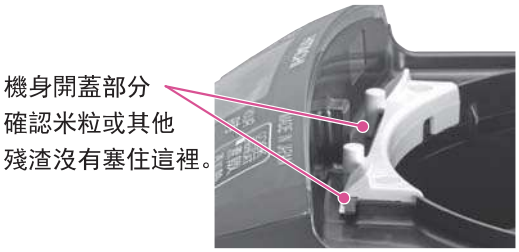
（否則可能會有熱水噴出，或者鍋蓋突然打開。） → P. 121



●關上鍋蓋時，輕輕按下鍋蓋的前方中央部分，

直至聽到卡塔聲。

●如果開蓋部分有米粒或其他殘渣塞住，用牙籤或其他尖銳物件掏出。



繁體中文

安全注意事項（續）

⚠警告

煮飯期間 烹調期間 **預防燙傷**（由於烹調期間會使用壓力，不正確操作會有危險）

可能會噴出高溫蒸氣導致燙傷

●手或臉部不可靠近蒸氣口

煮飯・烹調中，會有高溫的蒸氣強力噴出的情形。

尤其請注意不要讓乳幼兒觸摸到。

●請勿觸摸蒸氣口或蒸氣罩

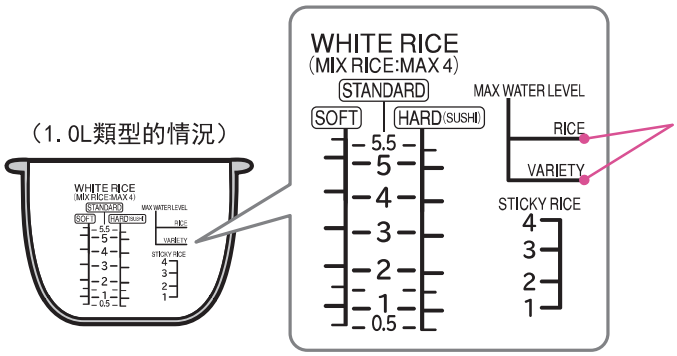
烹調期間或剛剛結束之後，即使蒸氣口沒有噴出蒸氣也會燙手。

●烹調期間，請勿打開鍋蓋、搖動或搬動電飯煲。

●不要讓孩童單獨使用，同時要放在遠離幼兒的地方。

可能有食材彈出、熱水噴出，或者鍋蓋突然打開導致燙傷

●加入的水不得超出內鍋的「MAX WATER LEVEL」線



●除了使用說明書・食譜中記載的煮飯及煮飯功能選擇之外，請勿將電飯煲用在其他用途上請勿烹調以下類型的食物。

- ●漿狀食物（吸水濕軟的食物等）、豆類、麵類、薏米或燕麥等加熱時會膨脹的燜煮材料。（煮紅豆飯時，將牛豆另外煮熟後再加以烹調。詳細請參閱食譜 →P. 145）
- ●使用會突然出現泡泡的梳打粉等材料的料理。
- ●要用油的料理。
- ●咖哩或燉菜湯汁等呈現漿狀的料理。
- ●果醬、紅莓醬、蘋果醬或大黃等會起泡的料理。
- ●需要將食材裝入塑膠袋或其他裝載食物的袋並以電飯煲進行加熱的料理。

●請勿用於烹調青菜及蕃茄等薄皮狀且易浮起的蔬菜、材料較厚實的料理，或者使用調理用紙、錫紙或保鮮紙的料理。（除了食譜記載的蒸製烹調之外）

⚠警告

煮飯期間 預防燙傷（由於烹調期間會使用壓力，不正確操作會有危險）

可能會噴出高溫蒸氣導致燙傷

●壓力煮飯期間（PRESSURE的顯示亮燈時），請勿打開鍋蓋

因為電飯煲加有壓力，所以強行打開鍋蓋會有危險。

可能會有食材彈出或熱水噴出

●如果煮飯期間不得不打開鍋蓋，按下「CANCEL」按鈕停止煮飯，等候閃爍的 PRESSURE 顯示消失之後（約30秒後），才將鍋蓋打開

・請注意，會有壓力釋出，令蒸氣從蒸氣口噴出。

・要繼續煮飯，請檢查米的類型及功能選擇，然後按下「COOK」按鈕。

視乎停止煮飯當時的情況，重新開始烹調後，可能會出現無法將飯煮好的情況。

烹調期間 預防燙傷

可能會有食材彈出、熱水噴出或鍋蓋突然打開導致燙傷

●烹調期間，請勿將鍋蓋打開

如果不得不打開鍋蓋，請按下「CANCEL」的按鈕停止烹調並等候約30秒，才將鍋蓋打開。

⚠注意

請勿在以下地方使用電飯煲

●水可能濺到電飯煲的地方或在火焰或高溫附近。
（否則可能導致觸電・漏電・火災。）

●不穩定的地方或不耐熱的物料上。
（否則可能導致受傷・火災。）

●請勿在負重強度不足的滑動式桌子上使用。
（桌子破損會令電飯煲墜下，引致受傷或燙傷。）

●請勿將電飯煲放在可能會堵住吸氣口・排氣口的桌布、錫紙或其他物料上。
（否則可能導致過熱・燙傷。）

●在牆壁、傢俱附近或廚房收納架上使用電飯煲時，確保沒有堵塞釋出的蒸氣。
（堵塞的蒸氣會凝結，導致牆壁或傢俱變色・變形。）

●無法完全打開鍋蓋的地方。
（否則接觸燙手外板或高溫的水滴時會燙傷。）

●電飯煲受到陽光直射的地方。
（否則可能會導致變色、變形或發生故障。）

安全注意事項（續）

⚠注意

處理電源插頭

拔除電源插頭

●不使用電飯煲時，將電源插頭從插座拔除。
（因退化或絕緣而造成的觸電或漏電可能導致火災、燙傷或受傷。）

●拔除電源插頭時，請勿抓著電源電線而要緊握電源插頭。
（否則可能導致受傷或火災。）

預防燙傷

●烹調時，確認煮飯方法或煮飯功能選擇
如果誤用其他煮飯方法烹調水量多的[RISOTTO]，或者其他煮飯方法烹調[PORRIDGE]，可能會有危險，令大量熱水噴出。

●拔掉電源插頭，等候電飯煲冷卻後，才小心翼翼處理電飯煲。
（否則可能導致燙傷。）

●等候鍋蓋冷卻之後再拆除。

●等候外板冷卻之後再拆除。
（可能會有熱水滴下。）

●在鍋蓋完全打開之後再盛米飯。
（鍋蓋可能會有熱水滴下。）

接觸禁止

●使用期間或剛使用完之後，請勿觸摸內鍋、內蓋、外板或蒸氣罩。

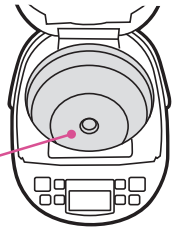
●搬動電飯煲時，請勿觸摸開蓋按鈕。
（觸摸開蓋按鈕可能會令鍋蓋打開。）

●煮飯期間，請勿將把手提起。
（蒸氣可能會令把手變熱。）

預防意外

●僅使用提供的內鍋。
（使用其他鍋可能會導致故障、過熱或火災。）

●如電飯煲內留有小型金屬物件或錫紙，則請勿使用電飯煲。
（否則可能會導致過熱或火災。）



●如果曾將內鍋掉到地上或受到強烈碰撞，令到插入內鍋外側的鐵出現剝離的情況，則請勿使用內鍋。（只限KV類型）
（否則可能會造成火災、產生異味，或者導致過熱，令接觸內鍋的塑膠熔化。）

●如果使用醫療心律調整器，使用本產品前，請向醫生查詢。
（因為操作本產品可能對心律調整器造成影響。）

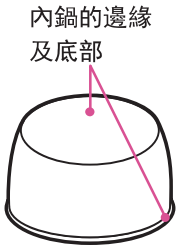
●遠離不耐磁氣的物件。
（可能會清除信用卡、自動入閘月票等磁氣的記憶體。）

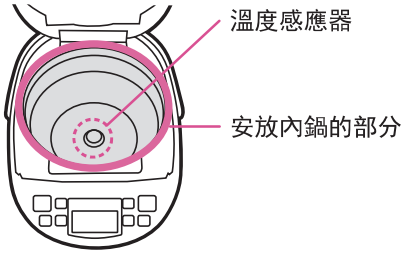
注意事項

預防損壞或故障

●請勿加熱空心的電飯煲。
（否則可能會導致過熱。）

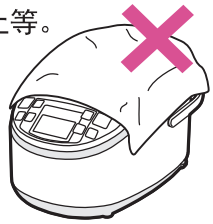
●請勿使用附有殘渣的電飯煲。
尤其是要保持右圖的部分清潔乾淨。
（否則可能會導致電飯煲無法將飯煮好。）





●請勿將內鍋直接放在火焰上、以微波爐加熱，或者放在電磁烹調的表面上等。
（否則可能會導致內鍋變形或氟塗層剝落。）

●請勿使用抹布或毛巾蓋著鍋蓋。
（否則可能會導致電飯煲變色、變形或出現故障。）



●請勿在電視、收音機、對講機或無線電話附近使用電飯煲。（否則可能會在其他裝置上造成雜音或影像扭曲。）

●如果電飯煲曾經掉落或破損，便要停止使用，請購買的經銷商進行檢查及維修。

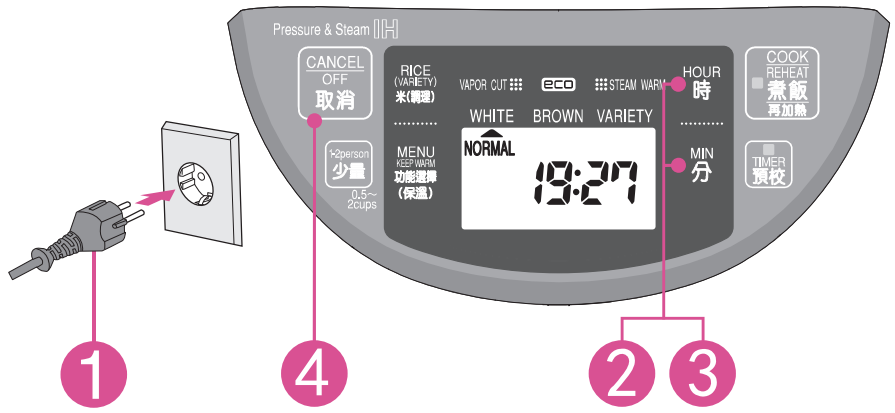
免加水自動蒸鍋

●每次烹調後，請拆除內蓋和外板。
（否則可能會令食物殘渣黏在這些部分，引致乾涸和變色。）
（不保溫的時候，多餘的水會累積並滴到米飯上。）

●如果沒有安裝外板，則無法達到蒸氣帶來的加濕效果。

設定目前時間

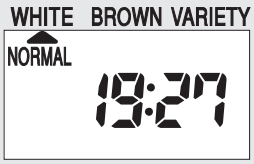
●即使拔除電源插頭，內置電池也會向時鐘供電，以顯示時間。
●在室溫下，時鐘時間每個月會差大約2分鐘。請按照以下步驟，調整目前的時間設定。



例子顯示煮飯方法的情況

例子：將「19:27」改成「20:30」

1 插入電源插頭。



●烹調、保溫、再加熱期間，或者設定預校功能時，則無法調整時間。

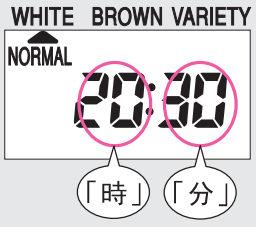
2 按下 HOUR 時 或 MIN 分 約1秒鐘，讓時間顯示閃爍。

在目前時間閃爍期間按下[少量]3秒鐘，將會顯示「12:00」（中午12點），而時鐘回到初始設定。

3 按下 HOUR 時 及 MIN 分，將時間設為「20:30」。

●每按一次按鈕，即可變更時間。

- HOUR 時 以1小時遞增，MIN 分 以1分鐘遞增。
- 持續按下，可加快遞增的速度。



●要在烹調、保溫、再加熱期間，或者設定預校功能時查看目前時間。
●要亮起顯示窗。（只限KV類型）

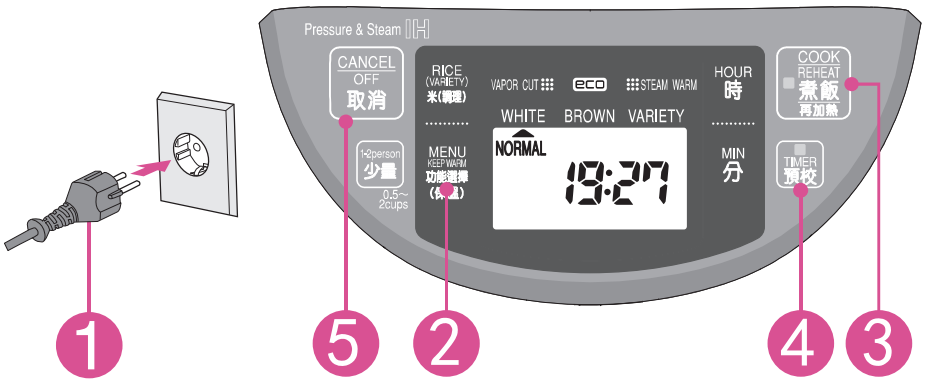
如果按下[時]或[分]按鈕，將會顯示目前時間3秒鐘，然後時鐘會返回原有顯示。至於KV類型，顯示窗會亮起約1分鐘，以便查看預校時間、烹調方法或煮飯功能選擇。

4 按下 CANCEL OFF 取消，可亮起時間顯示。

●不按「CANCEL」按鈕的話，時間設定會在大約1分鐘後自動完成。

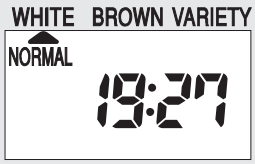
切換旋律的方法

●旋律通知使用者開始及結束烹調。
●原廠設定為「旋律（標準）」。
可以將聲音切換至「旋律（低音）」或「蜂鳴器」。請使用以下步驟改變聲響。



例子顯示選擇[WARM1]的情況

1 插入電源插頭，將內鍋裝入電飯煲。

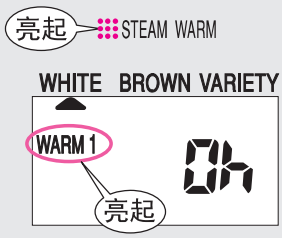


●烹調、再加熱期間，或者設定預校功能時，無法切換旋律。旋律僅可在[WARM1]和[WARM2]期間切換。

2 按下 MENU KEEP WARM 功能選擇 (保溫)，讓「WARM1」或「WARM2」閃爍。

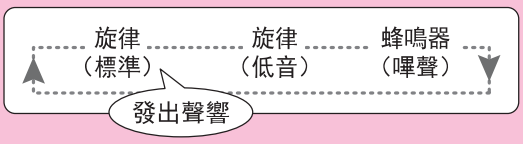
●每按一次按鈕，將會變更閃爍顯示。

3 按下 COOK REHEAT 煮飯 再加熱，讓「STEAM WARM」燈號亮起。



4 持續按下 TIMER 預校 5秒鐘。

●每次按下按鈕5秒鐘，即可改變聲響。



●變更後的聲響。

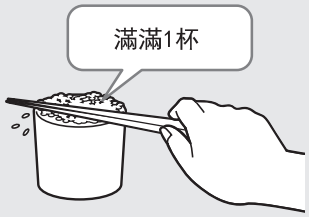
5 按下 CANCEL OFF 取消，讓「STEAM WARM」燈號熄滅。

繁體中文

準備煮飯（煮出美味米飯的提示）

1 量米。

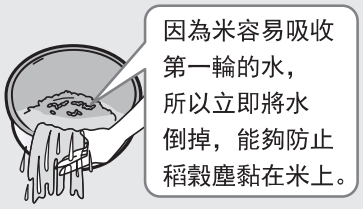
使用附有的量杯量米。

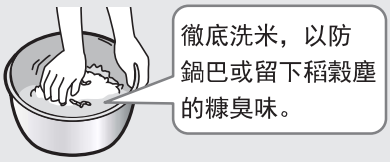


載滿量杯
約180mL（約1杯）

2 洗米。

首先將米放入大量的水攪拌，然後立即將水倒掉。 ▶ 重複此步驟，直至水變清澈為止。



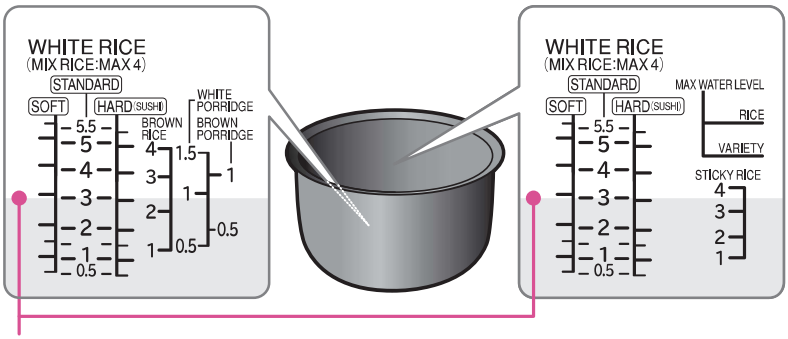


注意事項
- 在內鍋洗米時，請勿使用金屬打泡器或其他工具。（該等工具可能令氟塗層剝落。）

3 進行水量的調節。

將米弄平，把內鍋放在水平表面。
使用水位刻度，按照米的種類和份量，以及煮飯方法調節水量。

例子：使用1.0L類型，以「WHITE RICE」煮3杯米



水位線為標準。請依照喜好調節水量。
不過，請勿加水超過[SOFT]的刻度。
（否則在煮飯期間可能會有熱水噴出。）

注意事項
- 請勿使用熱水。（會令米飯黏住。）
- 使用硬水煮飯，可能會令米飯出現黏住或變黃的情況。另外，以硬水（如礦泉水）煮飯，米飯可能會出現乾結或變硬的情況。請依照喜好調節水量。
- 如果煮新鮮收割的米，在[HARD]水位刻度的水位線上作出些少調整。使用太多水煮新鮮收割的米，會令米飯黏住。

4 將內鍋裝入電飯煲。

將任何黏住內鍋外側或底部的水分或食物等擦掉之後，再將內鍋裝入電飯煲。

注意事項　請勿將外側黏有水分或食物等的內鍋裝入電飯煲。
（否則可能會出現故障或無法把飯煮好。）

5 檢查鍋蓋。

確認過濾器、調壓閥及安全閥清潔乾淨且沒有堵塞。

→ P. 132、133

安裝免加水自動蒸鍋。

→ P. 132、133

警告

烹調之前，拆除內蓋和外板，確保調壓閥與安全閥上沒有黏住米飯或其他殘渣，同時要記住將內蓋及其他外板裝回鍋蓋內。
（否則可能會導致熱水噴出或鍋蓋突然打開。）

6 將鍋蓋關上，再安裝蒸氣罩。

慢慢關上鍋蓋，直至聽到卡塔聲，然後安裝蒸氣罩。

按下鍋蓋的前方中央部分，直至聽到卡塔聲。（如果沒有安裝免加水自動蒸鍋，鍋蓋便不會關上。）

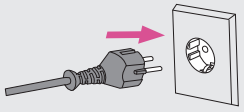
安裝蒸氣罩時，將其對準鍋蓋的凹下部分，完全向下按壓蒸氣罩的前方中央部分。

注意事項　壓力式電飯煲的密閉度高，難以釋出空氣；如果快速關上，可能阻止鍋蓋關好。

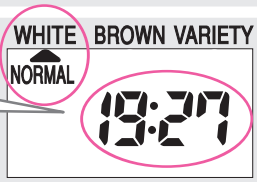
警告

- 按下鍋蓋的前方中央部分，直至聽到卡塔聲。
  （否則可能會導致鍋蓋突然打開。）
- 務必安裝蒸氣罩。
  （否則可能會導致有水或蒸氣噴出。）

7 插入電源插頭。



顯示所選的煮飯方法與目前時間。



注意事項　插入電源插頭插座時，可能會聽到卡嚓聲或看見火花，但這個情況是因為對反用換流器充電而造成的，並非故障。

準備完成後，就可以開始煮飯。

- ●立即開始煮飯　→ P. 122、123
- ●進行其他烹調　→ P. 129、141
- ●使用預校功能煮飯　→ P. 124
  （設定預校功能，於所需時間將飯煮好）
- ●先泡再煮　→ P. 125
  （將米浸泡後再煮）

立即開始煮飯

⚠警告

在壓力下煮飯時，請勿打開鍋蓋（PRESSURE亮起）。
電飯煲加有壓力，因此強行打開鍋蓋會有危險。

煮飯期間，如果不得不打開鍋蓋，請按下[取消]按鈕停止煮飯，等候閃爍的 PRESSURE 顯示消失之後（約30秒後），才打開鍋蓋。

- 釋出壓力時，蒸氣口會噴出大量蒸氣，因此需要格外留神。
- 如要繼續煮飯，請確認煮飯及烹調方法選擇，然後按下［煮飯］按鈕。視乎停止煮飯當時的情況，可能會出現無法將飯煮好的情況。

⚠注意

檢查煮飯方法。
如果誤用其他煮飯方法烹煮水量多的[PORRIDGE]，可能會有危險，或會噴出大量熱水。

例子顯示選擇 [WHITE] 及 [NORMAL] 的情況。

1 按下 RICE (VARIETY) 米(調理)，將 ▲ 符號移至要炊煮的「米飯種類」。

●每按一次按鈕，▲ 會移動。

WHITE BROWN VARIETY
（▲ 移動）

煮飯時間標準顯示「WHITE」的「NORMAL」、「RAPID」顯示煮飯時間的標準。
除此之外，還顯示目前時間。

2 按下 MENU KEEP WARM 功能選擇 (保溫)，令所需煮飯程式閃爍。

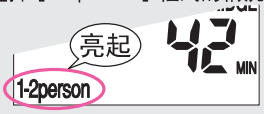
●每按一次按鈕，閃爍會移動。

NORMAL ⇄ RAPID ⇄ MIX
WARM 2 ⇄ WARM 1 ⇄ PORRIDGE
（閃爍）

●煮少量米飯時，建議使用適合少量的[少量]程式。

1.0L類型：2杯（2合）或以下
1.8L類型：3杯（3合）或以下
▶ 按下 1-2person 少量 0.5~2cups

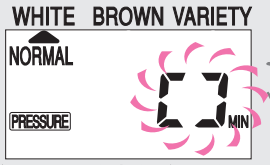
選擇 [1-2person] 程式的情況時



●使用[少量]程式煮飯時，煮飯及保溫期間，[少量]與[eco]燈號會亮起。選擇[WARM2]時，保溫期間不會亮燈。

3 按下 COOK REHEAT 煮飯 再加熱，旋律（蜂鳴器）響起並開始煮飯。

●「COOK」燈號亮起。

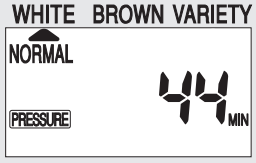


在顯示上，［WHITE］的[NORMAL]或[RAPID]顯示煮飯時間。
不使用電飯煲時，將會顯示目前時間。

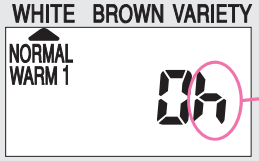
●煮飯期間 PRESSURE 亮燈。
如果變成保溫，則 PRESSURE 便會熄滅。

除了所選的煮飯方法之外，其他顯示將會熄燈

約3秒後



顯示到煮好為止的時間



●保溫程式。 → P. 126

小時以「h」顯示。

如果旋律（蜂鳴器）響起，表示煮飯結束自動變成保溫。

●「STEAM WARM」燈號亮起。

煮好飯後，將米飯攪拌翻鬆。

靈活運用煮飯方法

選擇 □ 煮飯方法時，時間顯示由開始煮飯至煮好為止的時間。
選擇 □ 煮飯方法時，時間顯示目前時間。

情況	選擇米的種類與建議的煮飯方法 RICE (VARIETY) 米(類型)	MENU KEEP WARM 功能選擇 (保溫)	煮飯的份量（杯） 1.0L類型	1.8L類型	使用水位線	少量煮飯 1-2person 少量 0.5~2cups	煮飯時間的標準（分）
標準煮飯	WHITE	NORMAL	0.5-5.5	1-10	WHITE RICE	可以設定	42～62
快速煮飯	WHITE	RAPID	1-5.5	1-10	WHITE RICE	無法設定	17～50
放入其他食材的米飯	WHITE	MIX	1-4	2-7	WHITE RICE	無法設定	45～75
粥	WHITE	PORRIDGE	0.5-1.5	0.5-2.5	WHITE PORRIDGE	無法設定	60～80
煮糙米	BROWN	NORMAL	1-4	2-7	BROWN RICE	可以設定	65～95
煮糙米	BROWN	MIX	1-4	2-7	BROWN RICE	無法設定	70～110
煮糙米	BROWN	PORRIDGE	0.5-1	0.5-1.5	BROWN PORRIDGE	無法設定	80～110
用糯米煮糯米飯	WHITE	MIX	1-4	2-7	STICKY RICE	無法設定	45～75

加壓煮飯功能選擇（煮飯期間 PRESSURE 亮燈）

●[RAPID]煮飯方法以時間為優先，因此米飯的表面會水汪汪，而米飯會比較硬。
●使用市面出售的什錦飯材料時，請將食材放在米的上面，不用攪拌。
●噴出的蒸氣的份量視乎煮飯方法而有所不同。
※煮飯時間的標準按電壓230V、室溫20°C及水溫18°C而定。
※煮飯時間因電壓、室溫、水量及米的種類等而有所不同。
●煮糯米飯時，按照1杯糯米，和0.5杯白米（粳米）的比例加以混合。
（只有糯米，則無法煮飯。）

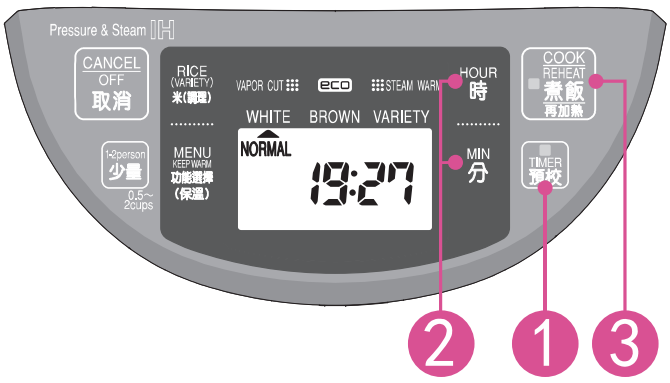
●到煮好為止的時間，是按照煮飯功能，並參考過往的煮飯時間及水溫等而計算的。
●如果電飯煲溫熱，可能無法顯示到煮好為止的時間。
●到煮好為止的時間可在煮飯期間增加或停頓。這個情況是為了把飯煮好而作出的調整所致。

●由於是壓力式電飯煲，蒸氣難以釋出，因此打開鍋蓋時，凝結的水珠有機會會滴下，但這並非故障。如果您對凝結有所擔憂 → P. 128
●煮好米飯時，米飯的中央部分可能會有點塌陷，或者接觸到內鍋壁的米飯或會變軟。這是因為IH加熱令內鍋本身發熱而造成的，能夠確保把米飯煮好。
●如果煮飯後沒有攪拌米飯，可能會吸收多餘的蒸氣令米飯黏住或黏在一起。
●煮飯後，打開鍋蓋感到吃力時，請一邊輕輕按下鍋蓋，一邊按下開蓋按鈕。（參照右圖）（只限KG類型）

打開鍋蓋感到吃力時，
（只限KG類型）

使用預校功能煮飯（設定預校功能，於所需時間將飯煮好）

●預校時間可以設定為[TIMER1]與[TIMER2]。原廠設定下，[TIMER1]設定為6:00，而[TIMER2]設定為18:00。
●預設時間為煮好飯的時間。
●如果設定時間接近目前時間，將會立刻開始煮飯。



注意事項

●請勿在[MIX]的情況下使用預校功能。（加入的食材可能會變質或沈入飯裡。）
●作為標準，請在12小時內設定預校功能。

例子：將[TIMER1]設定為「7:30」

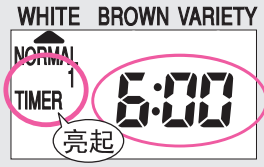
例子顯示選擇[WHITE]及[NORMAL]的情況。

查看目前時間，如有偏離，請進行調整 → P. 118

1 選擇米的種類和煮飯方法後按下 TIMER 預校，讓「TIMER1」亮燈。

●每按一次按鈕，將會變更亮燈項目。

●如何選擇米的種類和煮飯方法。 → P. 122、123

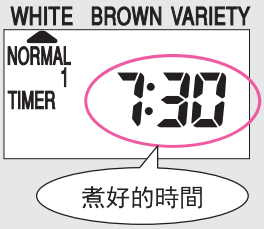


●將會顯示原廠設定的時間或上次設定的時間。

2 按下 HOUR 時 或 MIN 分，將煮好的時間設定為「7:30」。

●每按一次按鈕，則時刻改變。

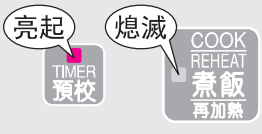
・HOUR 時 以1小時向前遞增，MIN 分 以10分鐘向前遞增。
・持續按住按鍵不放，將加快時間變更的速度。



設定時間時，按下[少量]按鈕3秒鐘，時間會將[TIMER1]返回至「6:00」，而[TIMER2]返回至「18:00」。

3 按下 COOK REHEAT 煮飯 再加熱，如果蜂鳴器發出嗶聲，即已設定預校功能。

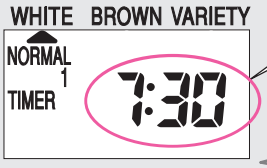
●「COOK」燈號熄滅，「TIMER」燈號亮起。



●「TIMER2」的蜂鳴器的聲音為「嗶ー嗶嗶嗶嗶」。
●設定時刻被記憶。
●預約煮飯的取消按下「CANCEL」按鈕。

如果旋律（蜂鳴器）響起，即表示煮好飯，電飯煲自動切換為保溫。

●「STEAM WARM」燈號亮起。



顯示到煮好為止的預設時間。

●保温方法。 → P. 126

先泡再煮（將米浸泡後再煮）

●原廠設定的浸泡時間為30分鐘。
●控制浸泡期間的水溫，讓米充分吸收水分之後再開始煮飯。
●浸泡時間的標準，夏天建議為30分鐘，冬天建議為60分鐘。
●浸泡煮飯無法與預校煮飯一起使用。

注意事項

●請勿在[MIX]的情況以浸泡程式煮飯。（加入的食材可能會變質或沈入米飯裡。）

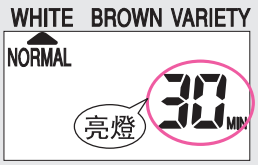
例子：浸泡[60 min]再煮

例子顯示[WHITE]及[NORMAL]的情況。

1 按下 TIMER 預校，讓「30」分亮燈。

●每按一次按鈕，將會變更亮燈項目。

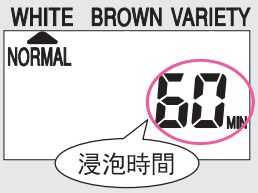
●如何選擇米的種類和煮飯方法。 → P. 122、123



●將會顯示原廠設定的時間或上次設定的時間。

2 按下 MIN 分，選擇「60」浸泡時間。

●每按一次按鈕，時間將會變更。



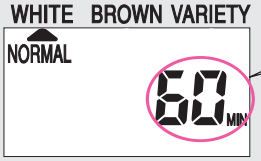
3 按下 COOK REHEAT 煮飯 再加熱，當蜂鳴器發出嗶嗶聲，將會開始先泡再煮。

●「COOK」燈號熄滅，「TIMER」燈號亮起。

●將會記憶儲存設定時間。
●要停止先泡再煮，按下[取消]按鈕。

如果旋律（蜂鳴器）響起，則完成煮飯。電飯煲自動切換為保溫。

●「STEAM WARM」燈號亮燈。



此顯示煮飯開始之前剩下的浸泡時間。（以1分鐘為單位）

●保温方法。 → P. 126

煮好飯後，將米飯攪拌翻鬆。

為煮好的米飯保溫（保持米飯溫暖可口的提示）

啟用與停用保溫功能

煮好飯後，電飯煲自動切換為保溫。

●「STEAM WARM」燈號亮起。

白米				糙米			糯米飯
普通	快速	什錦	粥	普通	什錦	粥	什錦
○		×		×			
●如果是[WARM1]（溫度較低），將會持續保溫24小時或以內；如果是[WARM2]（溫度較高），將會持續保溫12小時或以內。		●請勿保溫。（將飯保溫可能令米飯變質、產生異味或黏住。）		●請勿保溫。（將飯保溫可能令米飯變質、產生異味或黏住。）			

●保溫期間，鍋蓋及內鍋的內側會出現凝結的情況，但這樣能夠防止米飯變乾，並非故障。

停止保溫

保溫期間按下 CANCEL OFF 取消

●「STEAM WARM」燈號熄滅。

保持米飯溫暖可口的提示

●保溫期間也要不時攪拌米飯。

●如果只剩下少量米飯，盡量將米飯集中在內鍋的中央。（以防變乾或黏住。）

●請勿保溫超過24小時。（保溫超過24小時可能令米飯產生異味或變色。）

●請勿保溫沒有洗好米就煮成的米飯，請勿於保溫時將飯勺留在飯裡，也不保溫已冷卻的米飯。

●可用保鮮紙將米飯包好並保存在冷凍庫，之後使用微波爐再加熱也很好吃。

（保持米飯溫暖可口的提示）

保溫期間切換「WARM1」與「WARM2」的方法

●在保溫期間，可以在[WARM1]與[WARM2]之間切換。（原廠設定為[WARM1]。）
「WARM1」：以低溫保溫，能夠盡量減少米飯變色或變乾，也可以節省電力。
「WARM2」：以高溫度保溫，能夠抑制鍋蓋及內鍋的內側出現凝結的情況。將保溫時間保持在12小時以內。
選擇[WARM2]時，即使選擇[少量]程式，[少量]與[eco]燈號也不會亮起。

保溫期間按下 MENU KEEP WARM 功能選擇（保溫），令所需保溫設定亮燈。

●每按一次按鈕，亮燈項目將會變更。

WARM 1 ◄----► WARM 2

●電飯煲將會記憶儲存設定的保溫程式。

保溫期間將米飯再加熱的方法

●如果米飯的溫度太低，請依喜好將米飯再加熱。

1 保溫期間，攪拌米飯並將其弄平。

●作為標準，將米飯的份量設在[WHITE RICE]水位刻度的3以下。
（以防出現加熱不平均的情況。）

2 保溫期間按下 COOK REHEAT 煮飯 再加熱

●「COOK」燈號閃爍。
●自動再加熱約10分鐘。

●煮飯結束後米飯還熱的時候，或者停止保溫之後米飯已冷卻的時候，蜂鳴器會響起，並且無法再加熱。

如果旋律（蜂鳴器）響起，則完成再加熱電飯煲自動返回原來的保溫模式。

●「STEAM WARM」燈號亮起。

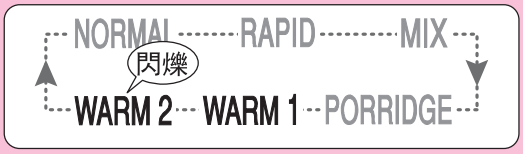
●要在再加熱途中停止，請按下[取消]按鈕。

注意事項 ●請不要反覆多次再加熱。（否則米飯會變軟或出現鍋巴。）

將「OFF」切換至保溫的方法

1 按下 MENU KEEP WARM 功能選擇（保溫），令所需的保溫項目閃爍。

●每按一次按鈕，閃爍項目將會變更。



例子顯示選擇[WARM1]的情況。

●要在再加熱途中停止，請按下[取消]按鈕。

2 按下 COOK REHEAT 煮飯 再加熱

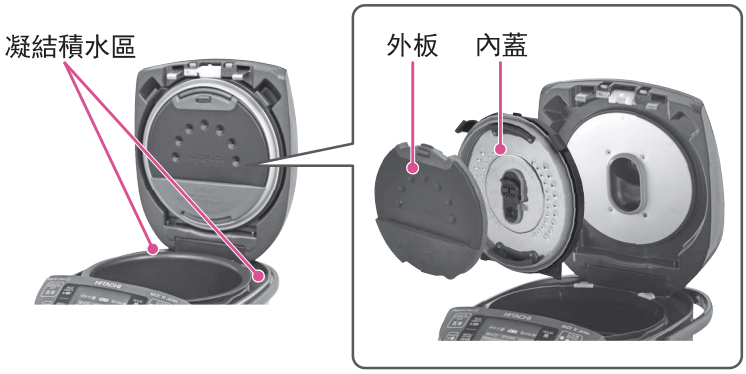
●[STEAM WARM]燈號與所選的保溫程式將會亮起。
●從「OFF」切換至保溫時，[eco]燈號不會亮起。

●由0至24小時顯示保溫的經過時間，以1小時遞增。
（25小時以後，將會顯示目前時間。）

繁體中文

免加水自動蒸鍋

免加水自動蒸鍋收集煮飯期間的蒸氣當作蒸餾水加以回收，並在煮飯、保溫及再加熱期間作為蒸氣釋出，帶出米飯的香味，同時達到加濕效果。（無須加水）



⚠注意

- ●等待內蓋冷卻後再拆除。
- ●等待外板冷卻後再拆除。
  （以防有熱水噴出的危險。）

嚴禁接觸

- ●使用期間及剛使用完之後，請勿觸摸內鍋、內蓋、外板或蒸氣罩等高溫部分。

- ●免加水自動蒸鍋內積存的水量，視乎功能選擇、煮飯的份量或水位調整的份量等而有所不同。
- ●當免加水自動蒸鍋內有1mL的蒸發，大約可製成1600mL的蒸氣。蒸煮期間，閥門將會關閉以鎖住蒸氣，因此內鍋裡能夠充滿大量蒸氣。
- ●如果沒有安裝外板，則無法達到蒸氣帶來的加濕效果。
- ●完成煮飯（蒸煮）後並在保溫期間，蒸氣保持米飯濕潤，因此免加水自動蒸鍋的表面亦會形成凝結，但這並非故障。另外，打開鍋蓋子時，此種凝結情況在煮飯或保溫期間完全不會影響米飯的品質，不過如果擔心的話，請用抹布擦掉。
- ●每次煮飯操作過後，請拆除並清洗內蓋及外板。
  （以防止有食物殘渣留在該等部件上變乾及變色。）（以防不保溫時，積聚太多水並滴到米飯上。）
- ●要為電飯煲進行保養，請等待冷卻之後，再用海綿或軟布等東西加以擦淨。請勿使用膠刷或其他物料製成的刷子。
  （使用刷子可能會劃破氟塗層。）

煮飯後如何處理外板的凝結的情況

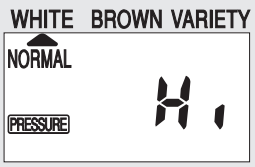
- ●剛煮完飯之後，凝結的水珠立即在內蓋及其他外板積聚，防止米飯表面變乾。如果擔心冷凝情況，增加蒸煮時間並切換至減少凝結的模式。

切換至減少凝結的模式

煮飯期間持續按下 MENU KEEP WARM 功能選擇（保溫） 5秒鐘。

蜂鳴器發出嗶聲，並顯示「H 1」（2秒鐘），即表示完成切換。

- ●顯示便會返回原來的顯示。

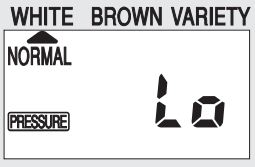


回復原有模式

煮飯期間持續按下 MENU KEEP WARM 功能選擇（保溫） 5秒鐘。

蜂鳴器發出嗶聲，並顯示「Lo」（2秒鐘），即表示完成切換。

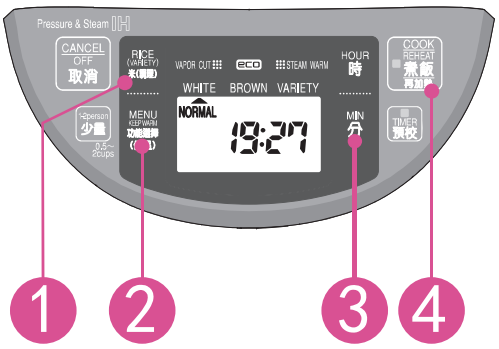
- ●顯示便會返回原來的顯示。



切換至減少凝結的模式時

- ●煮飯時間大約需要多5分鐘。
- ●積聚在外板上的水將會變少。
- ●壓力式電飯煲的密閉度高，即使切換至減少凝結的模式時，也會出現一些凝結的情況。

烹調（泡飯、蒸煮、焗蛋糕）
〈調理烹調〉



⚠警告

●請勿用作使用說明書・食譜記載的煮飯功能選擇以外的用途。

●烹調期間，請勿打開鍋蓋。
如果不得不打開鍋蓋，請按下[取消]按鈕停止烹調，然後等候大約30秒，才打開鍋蓋。
（請注意不要燙傷。）

⚠注意

烹調時，查看煮飯功能選擇。
如果誤用其他烹調方法烹煮水量多的[RISOTTO]，可能會有危險，令大量熱水噴出。

此例子顯示選擇 [STEAM] 及 [40] 分鐘的情況。

1 按下 RICE (VARIETY) 米(調理)，將 ▲ 對準「VARIETY」。

●每按一次按鈕，▲ 便會移動。

WHITE BROWN VARIETY
（移動）

●使用煮飯功能選擇時，會有蒸氣噴出。

2 按下 MENU KEEP WARM 功能選擇 (保溫)，令所選煮飯功能選擇閃爍。

●每按一次按鈕，閃爍項目將會變更。

RISOTTO STEAM CAKE
（閃爍）

●開始烹調時，將會記憶儲存所選的功能選擇。

●無法設定[RISOTTO]的加熱時間。此時間將會根據米飯的溫度或食材的份量而自動設定。

不顯示加熱時間。

3 按下 MIN 分，加熱時間自動被設定。

●每按一次按鈕，時間將會變更。

可設定的時間為10分鐘至90分鐘，以5分鐘為間隔單位。

●有關加熱時間或煮飯方法，請參閱食譜。

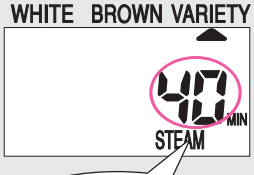
泡　飯 → P. 149
（自動設定加熱時間）
蒸　煮 → P. 150
蛋　糕 → P. 156

4 按下 COOK REHEAT 煮飯 再加熱

旋律（蜂鳴器）響起便會開始加熱。

●「COOK」燈號亮起。

如果旋律（蜂鳴器）響起，表示加熱結束。
將烹調食品移到其他容器。



此顯示到煮好為止的剩餘加熱時間，以1分鐘遞增。

注意事項 ●請勿用內鍋保溫或保存烹調食品。
（否則可能會損毀內鍋的氟塗層。）

繁體中文

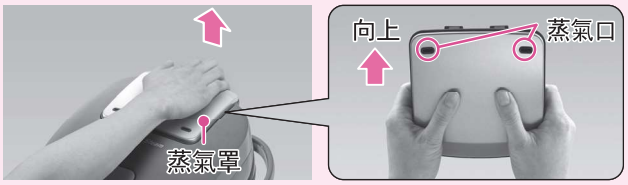
清潔和保養

⚠警告　為電飯煲進行保養之前，請拔掉電源插頭，並等候電飯煲冷卻。（否則可能會導致燙傷。）

蒸氣罩（每次使用後清洗）　RZ-KV類型

從電飯煲拆除蒸氣罩，使用洗潔精（中性pH值）、及海綿或其他柔軟的物品清洗蒸汽罩。

1 從鍋蓋拆除蒸氣罩。



以蒸氣罩直立在蒸氣口上方的姿勢握住蒸氣罩，使蒸氣罩的凝結的水珠不會溢出來。

2 一邊按下按鈕，一邊打開蒸氣罩。

3 將蒸氣罩機身和蒸氣罩蓋沖洗乾淨，移走任何堵塞物。

4 按動蒸氣罩，直至聽到卡塔聲。（鎖定按鈕。）

在蒸氣罩蓋的鉤子插入蒸氣罩機身的掛鉤部之後（2處），蓋上蒸氣罩。如果只插入單邊（1處），蓋上蒸氣罩時，鉤子可能會破損。

5 裝入鍋蓋內，蒸氣口面向前方。

將蒸氣罩對準鍋蓋的凹下部分，完全向下按壓蒸氣罩的前方中央部分。

機身和鍋蓋（如骯髒）

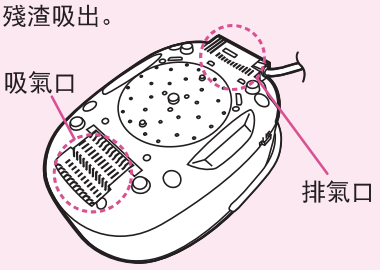
- 用擰乾的抹布擦拭。
- 請勿用水洗。

飯勺和蒸板（每次使用後清洗）
飯勺架和量杯（骯髒時清洗）

- 請使用洗潔精（中性pH值），以海綿或柔軟的物品加以清洗。

吸氣口/排氣口（每月1次）

- 使用吸塵器將吸氣口及排氣口的殘渣吸出。



開蓋部分（每次使用前後進行檢查）

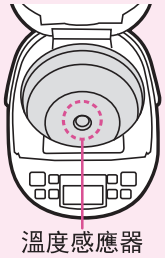
- 如果鍋蓋沒有扣緊，使用牙籤或相似物件，將堵塞開蓋部分的米粒及其他殘渣掏出。

鍋蓋開蓋部分檢查確保沒有堵塞著米粒及其他殘渣。

機身開蓋部分檢查確保沒有堵塞著米粒及其他殘渣。

溫度感應器（煮飯前進行檢查）

- 如果有乾涸物黏在這裡，用沾水的細紋防水砂紙（600號左右）將其擦掉。擦掉之後，用擰乾的抹布擦拭。
- 請勿用水洗。



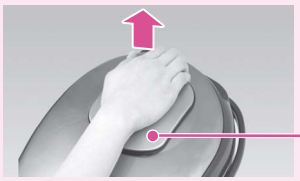
注意事項

- ●請勿使用電油、天拿水、漂白劑、去污粉或鹼性洗滌劑。（使用這些物品可能會令表面損毀。）
- ●使用洗潔精（中性pH值）作為洗滌劑。（使用任何其他物質可能會令表面損毀。）
- ●使用海綿或其他柔軟的物品清洗。請勿使用膠刷或其他刷子。（使用刷子可能會令表面損毀。）
- ●請勿使用洗碗機及/或乾碗碟機。（使用這些物品可能會令部件變形或變色。）

蒸氣罩（每次使用後清洗）　RZ-KG類型

從電飯煲拆下蒸氣罩，使用洗潔精（中性pH值）及海綿或其他柔軟的物品加以清洗。

1 從鍋蓋拆除蒸氣罩。

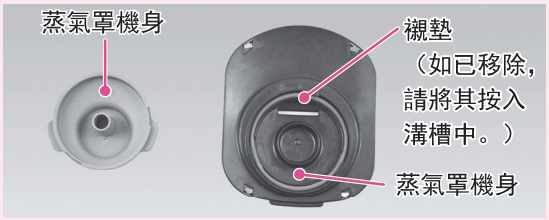


從機身向上拉動並拆下蒸氣罩。

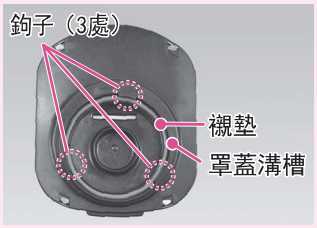
2 從蒸氣罩蓋拆下蒸氣罩機身。

向「拆下」刻印的方向轉動蒸氣罩機身，以對準▲記號（蒸氣罩機身）及▼記號（蒸氣罩蓋）。

3 將蒸氣罩機身和蒸氣罩蓋沖洗乾淨，移走任何堵塞物。



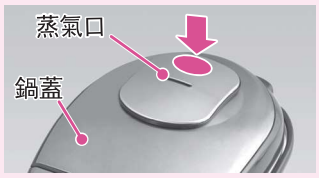
4 將襯墊插入蒸氣罩蓋的溝槽。



5 將蒸氣罩蓋安裝在蒸氣罩機身。

將蒸氣罩機身的▲記號對準罩蓋的▼記號位置，確保已插入3處的所有鉤子，然後向「關閉」的方向旋轉，並轉動到蓋子的● 記號位置。

6 將蒸氣罩安裝在鍋蓋上。



將蒸氣罩插入鍋蓋，在蒸氣口的後方部分完全向下按壓蒸氣罩。

機身和鍋蓋（如骯髒）

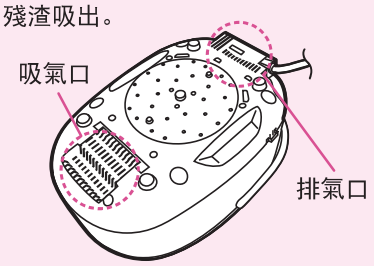
- ●用擰乾的抹布擦拭。
- ●請勿用水洗。

飯勺和蒸板（每次使用後清洗）
飯勺架和量杯（骯髒時清洗）

- ●請使用洗潔精（中性pH值），以海綿或柔軟的物品加以清洗。

吸氣口/排氣口（每月1次）

- ●使用吸塵器將吸氣口及排氣口的殘渣吸出。

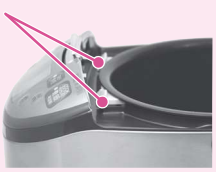


開蓋部分（每次使用前後進行檢查）

- ●如果鍋蓋沒有扣緊，使用牙籤或相似物件，將堵塞開蓋部分的米粒及其他殘渣掏出。

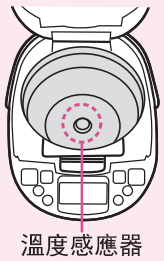
鍋蓋開蓋部分
檢查確保沒有堵塞著米粒及其他殘渣。

機身開蓋部分
檢查確保沒有堵塞著米粒及其他殘渣。



溫度感應器（煮飯前進行檢查）

- ●如果有乾涸物黏在這裡，用沾水的細紋防水砂紙（600號左右）將其擦掉。擦掉之後，用擰乾的抹布擦拭。
- ●請勿用水洗。



清潔和保養 （續）

免加水自動蒸鍋【外板、內蓋】（每次使用後清洗）

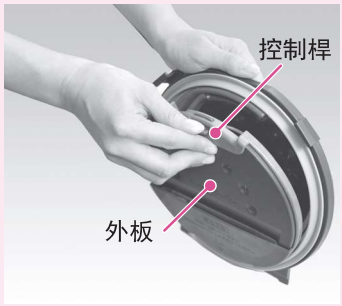
●免加水自動蒸鍋由內蓋與外板組成。
●請從鍋蓋拆下，用洗潔精（中性pH值）和海綿或其他柔軟的物品加以清洗。

1 從鍋蓋上拆下免加水自動蒸鍋。

一邊拿著鍋蓋旋鈕，一邊向上推動釋放桿，然後拆下免加水自動蒸鍋。

2 將免加水自動蒸鍋分成內蓋與外板。

向下按壓外板控制桿並將外板拆下。



附在外板的襯墊無法拆除，因此請勿加以拉扯。
如果襯墊變形，將會減少積存在外板內的水。

3 清洗外板並沖掉堵塞物。

4 清洗內蓋並沖掉堵塞物。

調壓閥（煮飯前進行檢查）

●清洗調壓閥的背面。另外，請拆下過濾器並清洗調壓閥的表面。如果閥門有殘渣堵塞，使用棉花棒或相似物件加以清除。

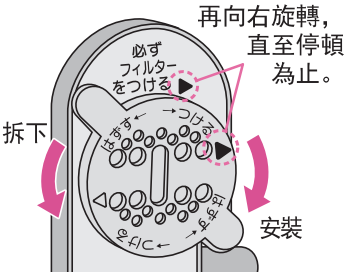
過濾器（每次使用後清洗）

●如果過濾器有米飯或殘渣堵塞住，請拆下並加以清洗。

■拆下過濾器的方法
向左轉動過濾器，再向前拉。

■安裝過濾器的方法
將過濾器對準▲記號並插入，再向右旋轉，直至聽到卡塔聲便可停止。

安裝過濾器時，將其對準▲記號並推入，再向右旋轉，直至停頓為止。



安全閥（煮飯前進行檢查）

●如果安全閥（中央部分）有米飯或殘渣堵塞，使用棉花棒或相似物品等加以清除。
●使用棉花棒等在安全閥的中央部分按壓2～3次，確保安全閥能夠運轉。

防止內蓋生銹

內蓋由不銹鋼製成，不過如果有水分殘留的話，也會出現生銹的情況。
使用後，清洗乾淨內蓋，將所有水分擦掉。

生銹的時候

●直接塗上乳狀（液體）清潔劑，或者在柔軟的海綿或廚房用紙塗上清潔劑，將鐵銹擦掉。
●完成後，徹底清洗內蓋。
●有時無法完全擦掉鐵銹，所以請妥善保養電飯煲，以防出現生銹的情況。

使用調味料烹調

●煮完什錦飯、烹調其他食物或煮完泡飯等之後，立刻清洗可清洗的部件。放置污垢不加以處理的話，可能會產生異味、變壞或生銹。

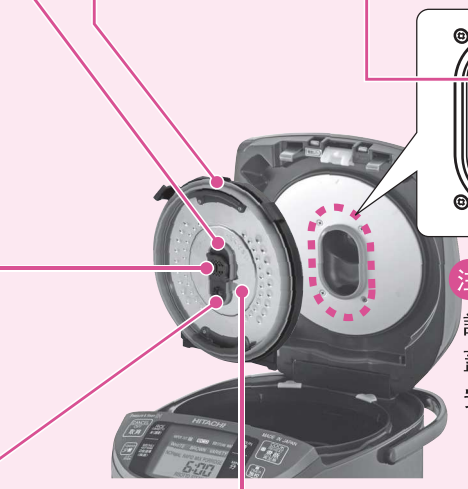
內蓋和蓋墊（每次使用後清洗）

●一起清洗這部分。

●如果無法拆下蓋墊，請勿加以拉扯。如果變形的話，便無法承受壓力，也無法將飯煮好。

壓力調整器

●請勿按下或拉扯壓力調整器，也不要施加過度的外力，否則可能會導致橡膠部分鬆脫或破裂，或者令裝置損毀。



注意事項

請勿從內蓋拆下蓋墊、調壓閥、安全閥或負壓閥。

負壓閥（每次使用後清洗）

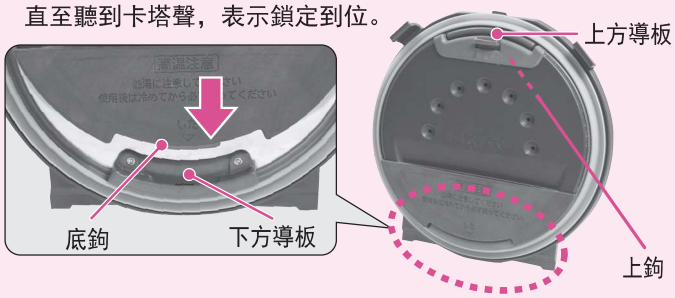
●無法拆下，因此請勿加以拉扯。拉扯會令其變形，以致無法承受壓力，也無法將飯煮好。

5 將外板安裝在內蓋上。

請勿反裝外板。

①將外板的底鉤插入內蓋底部的導板上。

②將外板上方的鉤子對準上方導板，將外板塞入，直至聽到卡塔聲，表示鎖定到位。



6 將免加水自動蒸鍋安裝到鍋蓋上。

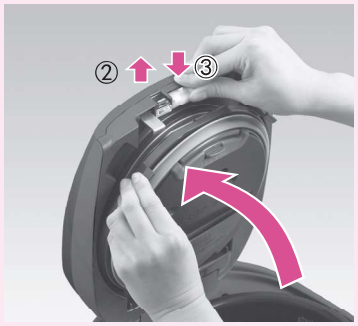
①將蓋墊朝向前，把兩側的鉤子插入溝槽中。

如果只插入單邊的鉤子，關上內蓋時，可能會令鉤子破損。

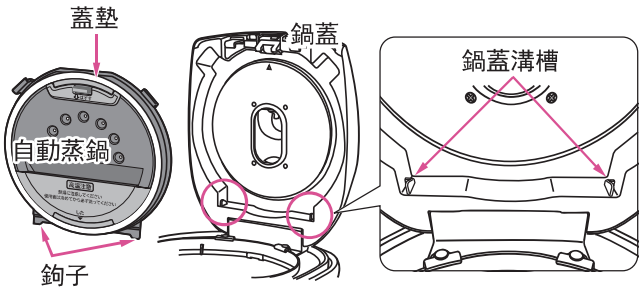
②一邊向上推動釋放桿，一邊插入內蓋的上側。

③將釋放桿放下。

為了防止在忘了裝上免加水自動蒸鍋的情況下煮飯，以平常的力氣是無法將鍋蓋關上的。

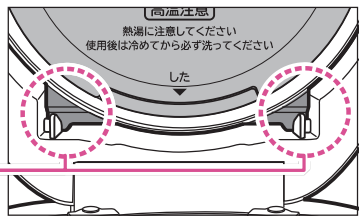


安裝免加水自動蒸鍋的注意事項

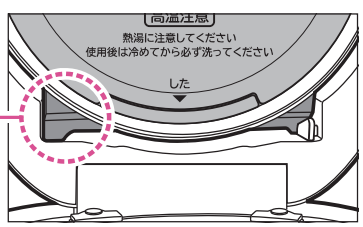


如果兩側的鉤子沒有插入溝槽內，關上鍋蓋時，可能會令鉤子破損或變形。

○ 兩側的鉤子插入溝槽內。



× 鉤子未插入溝槽內。



繁體中文

清潔和保養（續）

內鍋（每次使用後清洗）

●從電飯煲拆下內鍋，使用洗潔劑（中性pH值）以海綿或柔軟的物品加以清洗。
●如果內鍋變形，可能無法將飯煮好。因此，請小心處理內鍋。
●內鍋可能會隨著使用而出現顏色不均勻的情況，不過此情況對效能或衛生方面完全沒有影響。

內鍋內側

●請遵守以下事項，以防劃破內側的氟塗層。
- 使用隨附飯勺
- 請勿使用金屬長柄杓或打泡器具等
- 請勿在內鍋內側清洗湯匙或飯碗等
- 請勿使用醋
- 請勿用去污粉或刷子清洗

●內側的氟塗層會隨著使用而磨損，因此請小心處理。
●氟塗層對人體無害。

內鍋外側

●如果表面殘留著水分，則容易出現生銹的情況。請儘早擦掉水分。
●請勿用廚房用紙等擦拭外側。

注意事項

●取出內鍋時，用雙手從電飯煲垂直往上提起內鍋。如果只用單手提起，可能會令內鍋鉤住機身，以致難以取出。
●採用了特殊的「熱噴塗鐵鍋」製法，令內鍋達到卓越的煮飯及加熱效能。（只限KV類型）
此種特殊製法令內鍋略重，而外側粗糙。從電飯煲取出或放入電飯煲時，可能會與電飯煲摩擦，導致橡膠粉末黏在內鍋上，但此情況在使用時不會造成任何問題。請用海綿抹掉粉末。另外，當內鍋放在水槽內時，如果大力按壓內鍋底部，可能會劃破水槽，因此請多加注意。

如果出現異味

●如果煮什錦飯、泡飯、其他食品或保溫米飯後出現異味，可以將水煮沸，並用蒸氣輕減異味。

1 將水加入內鍋

●水量
如果是1.0L類型，將水加到「WHITE RICE」的水位刻度2，
如果是1.8L類型，將水加到「WHITE RICE」的水位刻度4。
※僅使用水。請勿使用洗滌劑。

2 按下 RICE (VARIETY) 米(調理)，將 ▲ 對準「VARIETY」

3 按下 MENU KEEP WARM 功能選擇 (保溫)，讓「STEAM」閃爍，然後將加熱時間設定為「60」分鐘

4 按下 COOK REHEAT 煮飯 再加熱

●旋律（蜂鳴器）響起，「COOK」燈號亮起。

5 如果旋律（蜂鳴器）響起，表示加熱結束

●「COOK」燈號熄滅。

6 等電飯煲冷卻之後，將熱水倒掉，再擦掉內鍋的水滴

如果仍然擔心出現異味

①在可以放入內蓋及外板的鍋子或平底鍋內，放入鹽水（1%左右），將水煮沸。
②如果熱水燒開，調至細火，放入內蓋及外板加熱15分鐘。
③倒掉熱水，等候內蓋及外板，再擦拭水滴。
●如果空煮電飯煲，可能會令塑膠部分變形，請多加注意。

●使用[VARIETY]或[STEAM]以外的煮飯方法或煮飯功能選擇時會產生壓力，可能會令熱水噴出。（導致燙傷）

●剛煮好飯之後，內鍋及內蓋的溫度非常高，所以請等候電飯煲冷卻之後，才將熱水倒掉，再擦掉水滴。
●有些異味可能無法完全消除。

疑難排解

請先檢查以下幾點，
再致電聯絡維修服務。

如發生這種情況	檢查這些項目
煮飯 ●太軟 ●黏住 ●太硬 ●米芯還未熟 ●水汪汪和半生熟 ●有不均勻的情況	**米的份量和調節水量** → P. 120、123 ●使用附有的量杯量度米的份量，請勿超過每種煮飯方法的煮飯份量。 ●如果米飯太軟，減少水量；如果米飯太硬，增加水量。 ●使用預校煮飯時，請減少水量。 （增加米吸收的水量，以防導致米飯煮得太軟。） **洗米** → P. 120 ●洗米直至水變得清澈為止。 **洗米或煮飯使用的水** → P. 120 ●用凍水洗米，而不要用暖水或熱水洗米。（使用暖水會令米飯黏住。） ●以鹼濃度高的水煮飯，可能會令米飯黏住或變黃。以硬度高的水（礦泉水等）煮飯，則可能令米飯乾巴巴或變硬。請依喜好調節水量。 **攪拌米飯** ●立刻攪拌煮好的米飯。 （這樣可防止出現多餘蒸氣，令米飯黏住。） **內鍋的底部或溫度感應器有污垢** → P. 130、131、134 ●清除任何殘渣。 **中斷煮飯程序** → P. 122 ●如果因按下[取消]按鈕、拔掉電線或停電等而中斷煮飯程序，之後可能會出現無法將飯煮好的情況。 **電源供應** ●如果使用延長電線或同時與其他電器使用相同的插座，可能會令電壓下降，以致無法將飯煮好。請勿使用延長電線，並僅將電飯煲插入插座單獨使用。
●燒焦	以高溫烹煮白米（粳米），可能會令米變成褐色，而其他米會變成燒焦的褐色。這並非故障。 **洗米** → P. 120 ●洗米直至水變得清澈為止。 **內鍋的底部或溫度感應器有污垢** → P. 130、131、134 ●清除任何殘渣。 **檢查煮飯方法** ●如果煮少量米飯（1.0L 類型：少於2杯；1.8L 類型：少於3杯）但沒有選擇[少量]程式煮飯，煮飯時間可能會變長，令米飯的底面出現褐色的燒焦情況。煮少量米飯時，請選擇[少量]程式。

疑難排解（續）

請先檢查以下幾點，
再致電聯絡維修服務。

如發生這種情況	檢查這些項目
煮飯 ●熱水溢出	**米的份量和調節水量** → P. 120 ●較多的水量，水位刻度到「SOFT」為止。 ●米的量以附屬的量杯計量。 **洗米** → P. 120 ●洗米直至水變得清澈為止。 **零件骯髒或堵塞** → P. 130～133 ●清除蒸氣罩、外板及內蓋的殘渣及堵塞物。 **零件的安裝** → P. 130～133 ●請記住在煮飯前安裝蒸氣罩、外板及內蓋。 **檢查煮飯方法** ●如果誤用其他煮飯功能選擇烹煮水量多的[RISOTTO]，或者誤用其他煮飯方法烹煮[PORRIDGE]，可能會有危險，令大量水溢出。
●視乎煮飯方法，煮飯期間可能會或不會噴出蒸汽	電飯煲受壓時會將蒸氣鎖住，因此在煮飯期間，請勿將手或臉部靠近蒸氣口。 ●視乎煮飯方法，煮飯期間可能會噴出蒸氣。 ●如果在煮飯期間移動或搖動電飯煲，可能會導致蒸氣噴出。 在牆壁或傢俱附近，或者放在廚房架上使用電飯煲時，確保蒸氣可從電飯煲四周釋出。
●米飯的中央脹起 ●出現薄膜	此款電飯煲採用IH加熱的方式為內鍋加熱，在煮飯時產生良好的對流效果，令米飯的中央部分脹起，或者令接觸內鍋的米飯看起來較白。這並非故障。薄膜來自米飯釋放出來的香味，是透過澱粉形成的。以高溫煮飯會產生大量香味。此薄膜並非異常的情況。
●什錦飯無法煮好	**加入調味料及其他食材** ●在水中放入調味料，調節水位並加攪拌，以防調味料在底部積存。 ●調節好水位之後，將其他食材放在米上；煮好飯後再加以混合。 （如果調味料或其他食材沈到底部，可能導致在煮飯期間無法充份傳播熱力。） **調味料及其他食材的份量** ●其他食材的適當份量大約是米份量的3–5成。如果食材油較多，則使用少量為合適。 ●如果使用釀製醬油，份量應該少一些。 **煮飯方法** ●立即煮飯，請勿使用預校功能或浸泡設定。 （使用預校功能或浸泡設定可能令調味料變質或其他食材腐壞或沈到底部。）

如發生這種情況	檢查這些項目
煮飯	
●糯米飯無法煮好	煮糯米飯時，以1杯糯米和0.5杯白米（粳米）的比例作為標準，先加以攪拌再煮飯。（只有糯米是無法煮糯米飯的。） → P. 123
●泡飯無法煮好	**湯汁的份量** ●加入的湯汁只剛剛蓋住米和其他食材即可，請勿放入太多湯汁。 **加入蛋的方法** ●打蛋，然後將蛋倒在煮好泡飯的整個表面上。
●煮飯時間太長	因為浸泡及煮飯都是自動進行的，所以與沒有微型電腦控制的電飯煲相比，煮飯時間較長。這並非故障。 **米的份量和調節水量** → P. 120、123 ●使用附有的量杯量度米的份量，請勿超過每種煮飯方法的煮飯份量。 **檢查煮飯方法** ●如果煮少量米飯（1.0L 類型：少於2杯；1.8L 類型：少於3杯）但沒有選擇[少量]程式煮飯，煮飯時間可能會變長，令米飯的底面出現褐色的燒焦情況。煮少量米飯時，請選擇[少量]程式。 **中斷煮飯程序** ●如果煮飯期間停電，煮飯時間將會按照停電時間延長。
●米飯或內鍋等有異味	首次使用電飯煲時，可能會聞到塑膠或橡膠的異味。異味會隨著使用而消失。另外，煮什錦飯或使用電飯煲烹調其他食品之後，也會出現異味。這並非故障。 **洗米** → P. 120 ●洗米直至水變得清澈為止。 **攪拌米飯** → P. 122 ●立刻攪拌煮好的米飯。（這樣可防止出現多餘蒸氣，令米飯黏住。） **煮飯方法** → P. 124 ●夏天期間，請勿使用預校功能設定太長的時間。 **中斷煮飯程序** ●如果因按下[取消]按鈕、拔掉電線或停電等而中斷煮飯程序，之後可能會出現無法將飯煮好的情況。 **零件骯髒** → P. 130～133 ●清潔蒸氣罩、外板及內蓋。
●形成大量凝結的水珠	壓力式電飯煲的蒸氣不易釋出，因此剛煮完飯之後，如果將鍋蓋打開，可能會出現凝結的情況。這並非故障。 → P. 128

疑難排解（續）

請先檢查以下幾點，
再致電聯絡維修服務。

如發生這種情況	檢查這些項目
煮飯 ●外板掉到米飯之中	外板由安全物料製成。即使在煮飯期間掉到米飯之中，也不會影響衛生。請確保下次安裝穩固。 → P. 132、133
保溫 ●異味 ●變黃	長時間保溫米飯或反覆多次再加熱，可能會產生異味或令米飯變黃。這並非故障。 **保溫米飯** → P. 126 ●保溫時，請勿將飯勺放入米飯內。另外，請勿保溫已涼掉的米飯。 **洗米** → P. 120 ●洗米直至水變得清澈為止。 **攪拌米飯** → P. 122、126 ●立刻攪拌煮好的米飯。另外，在保溫期間，也要不時攪拌。 （這樣可防止出現多餘蒸氣，令米飯黏住。） **零件骯髒** → P. 130～133 ●清潔蒸氣罩、外板及內蓋。
●乾涸	長時間保溫米飯或反覆多次再加熱，可能會令米飯變乾。這並非故障。 **保溫米飯的份量** → P. 126 ●保溫少量米飯，請將米飯裝在內鍋的中央部分。 **零件骯髒** → P. 130～134 ●清潔內鍋的底部及邊緣、溫度感應器及蓋墊。 **安裝零件** → P. 130～133 ●請記住在煮飯前安裝蒸氣罩、外板及內蓋。
●形成凝結的水珠 ●米飯黏住	鍋蓋及內鍋內側形成的凝結水珠，能夠防止米飯變乾。另外，保溫期間將會自動變更溫度，當溫度下降時，將會形成凝結的情況。這並非故障。 **攪拌米飯** → P. 122、126 ●立刻攪拌煮好的米飯。另外，在保溫期間，也要不時攪拌。 （這樣可防止出現多餘蒸氣，令米飯黏住。） **保溫米飯的份量** → P. 126 ●保溫少量米飯，請將米飯裝在內鍋的中央部分。
●米飯的溫度低	**保溫程式** → P. 127 ●如果米飯的溫度有點低，將保溫程式切換為[WARM2]。
●無法再加熱	煮好飯後米飯處於高溫時，或者停止保溫程式後米飯變凍時，蜂鳴器會響起，且無法翻熱。 → P. 127

如發生這種情況		檢查這些項目
預校煮飯	●立刻開始煮飯 ●無法在預校時間煮好飯	預校功能的預校時間指預定煮好飯的時間。當預校時間接近目前時間，便會立刻開始煮飯。另外，因煮飯需要時間，所以有時未必準時在預校時間煮好飯。檢查時鐘目前時間，如有偏離，請作出調整（時鐘採用24小時制）。先泡再煮的浸泡時間並不是指預定煮好飯的時間（而是米的浸泡時間）。 → P. 124、125
聲音	●電飯煲在使用時發出的各種聲音	電飯煲在煮飯、保溫期間會發出以下聲響。 **電源插頭插入時** 卡塔（還可能出現火花）對反用換流器電路充電的聲音 **使用期間（煮飯、保溫等）** 咻 蒸氣（壓力）釋出的聲音 卡塔 壓力調整器操作的聲音 咘 冷却風扇運轉的聲音 卡塔 嘯 內鍋IH加熱的聲音
液晶顯示	煮飯時間 ●突然改變	煮飯程序將會自動調節，令米飯煮得更好吃。因此，顯示煮飯時間可能在煮飯期間突然改變。這並非故障。
	煮飯時間 ●沒有顯示	不會為[WHITE]、[NORMAL]和[RAPID]以外的煮飯方法顯示煮飯時間。另外，電飯煲機身變熱時，將會顯示目前時間。
	●壓力顯示 PRESSURE 閃爍	中斷煮飯程序 ●如果煮飯期間按下[取消]按鈕，或者拔除電源插頭，則會閃爍30秒鐘。閃爍期間，請不要打開鍋蓋。如果此時不得不打開鍋蓋，請參閱→ P. 122
	●出現「ー:ーー」顯示或「H0」顯示	顯示H0時，如果按下[取消]按鈕，顯示將會變為「—:——」。請重設目前時間。 → P. 118
	●如果拔除電源插頭，顯示將會消失	拔除電源插頭後再插入時，如果顯示「—:——」或H0顯示，表示電飯煲內的鋰電池失效。可以煮飯及保溫，但無法設定目前時間和預校功能煮飯。請委託購買電飯煲的經銷商更換鋰電池。（鋰電池為專用電池，顧客不得自行更換。）
	●顯示「C1」或「C2」	當使用延長電線或在相同插座同時使用其他電器產品時，電壓將會下降，這樣便會出現相關顯示並關閉電源。請勿使用延長電線，並僅為電飯煲單獨使用插座。
	●顯示「H1」至「H8」	即使按下[取消]按鈕，顯示也無法返回目前時間，或者重複出現相同顯示時，請委託購買電飯煲的經銷商進行維修。
	●顯示窗顯示的所有訊息全部亮燈之後，顯示煮飯訊息（只限KV類型）	電飯煲設定為經銷商使用模式。持續按下[取消]按鈕5秒鐘，會將顯返回正常顯示，可以煮飯及保溫。

疑難排解（續）

請先檢查以下幾點，
再致電聯絡維修服務。

如發生這種情況		檢查這些項目
內鍋的氟塗層	●顏色不均勻	氟塗層的顏色可能隨著使用而變得不均勻。這並非故障。另外，也不會對效能或衛生造成任何影響。 → P. 134
	●有劃痕	請遵守以下事項，以防劃破氟塗層。 「請勿使用金屬長柄杓或打泡器具等」、「請勿在內鍋內側清洗湯匙或飯碗等」、「請勿使用醋」、「請勿用去污粉或刷子清洗」、「使用隨附的飯勺」 → P. 134
萬一停電	●使用中停電	**煮飯期間**：恢復電源後，將會繼續煮飯。不過，如果停電超過30分鐘，便不會繼續煮飯。 **保溫期間**：恢復電源後，將會繼續保溫。不過，視乎米飯的溫度，可能不會繼續保溫。 **預校（浸泡）期間**：恢復電源後，將會繼續預校時間或浸泡。
鍋蓋	●難以關閉	因為鍋蓋經過特別設計，旨在於加壓煮飯期間提供良好的密閉度，所以關上鍋蓋時（攪拌煮好的米飯後等）可能會感到有點生硬。請一邊稍微用力按下，一邊慢慢關上。
	●無法關閉	**安裝免加水自動蒸鍋** → P. 132、133 ●如果沒有安裝免加水自動蒸鍋，以一般的力量是無法將鍋蓋關上的。如果用多一點力，鍋蓋可能會關上。 （這樣有助防止您忘記安裝免加水自動蒸鍋。）
	●打開的速度慢	由於密閉度高，按下開蓋按鈕之後，可能要等候一會，才能打開鍋蓋。
	●無法打開	因為煮飯期間會加壓，所以會鎖定開蓋按鈕，以防鍋蓋打開。請勿強行打開鍋蓋。如果此時不得不將鍋蓋打開的話，請參閱 → P. 122
機身與鍋蓋之間的空隙	●空隙擴大	加壓時，空隙將會擴大。這並非故障。 **內蓋骯髒** → P. 132、133 ●如果調壓閥的洞孔堵塞，或者裡面圓球因殘渣而無法轉動，將會令壓力增加。請清潔內蓋調壓閥的洞孔和圓球並清除堵塞物。
	●由空隙有蒸氣跑出	**內蓋變形** ●內蓋或襯墊變形。請更換新的內蓋。
	●旋律聲很嘈吵	可在較寧靜的旋律和蜂鳴器之間切換旋律。 → P. 119
	●導致電視或收音機出現雜訊	如果電飯煲距離電視或收音機太近，可能會導致電視或收音機出現雜訊。如有困擾，請移離電飯煲。（標準為3米）

食譜

目錄

白米菜譜

青菜燴飯 …… 143
蕃薯黑芝麻飯 …… 144
紅豆飯 …… 145
山菜飯 …… 145
雞肉粥 …… 146
青菜粥 …… 146
壽司飯 …… 147
五目壽司飯 …… 147

糙米菜譜

羊棲菜糙米飯 …… 148

各式各樣的調理菜譜

雞蛋泡飯 …… 149
自製燒賣 …… 150
中式包子再加熱（冷凍/冷藏） …… 151
燒賣再加熱（冷凍/冷藏） …… 151
蒸粟米 …… 151
蒸糯米肉丸 …… 152
櫻花麻糬 …… 152
蒸芝士蛋糕 …… 153
布丁 …… 153
自製涼拌豆腐 …… 154
健康蜜蕃薯 …… 155
雲石蛋糕 …… 156
乳酪芝士蛋糕 …… 156
健康豆腐渣蛋糕 …… 157
海綿蛋糕（花式蛋糕） …… 157

繁體中文

●本食譜以RZ-KV類型電飯煲為例子說明。

●本食譜使用的杯子

米（白米）…… 1杯　0.18L（約1合）
（使用附有的米用量杯）

其他材料 …… 1杯　0.2L
（市售量杯）

●本食譜記載的時間僅作指引，不包含事前準備的時間。

●本食譜使用的單位

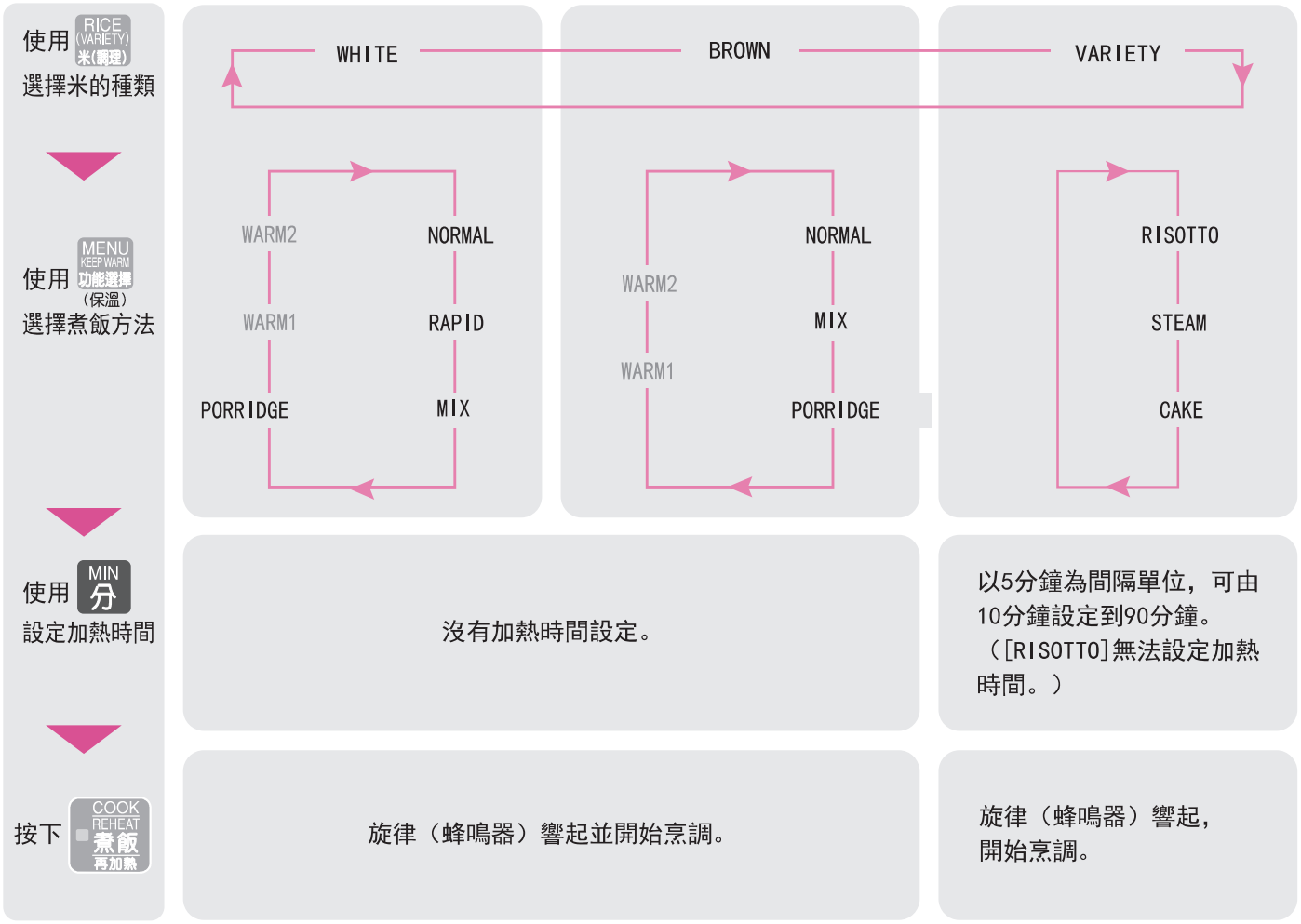
1 kcal（千卡）＝4.2kJ（千焦耳）
1 mL（毫升）＝1cc（ 立方公分）

●本食譜使用的湯匙

	茶匙(5mL)	湯匙(15mL)
醋、酒	5g	15g
醬油、甜米酒	6g	18g
鹽	6g	18g
糖	3g	9g

操作程序及 RICE (VARIETY) 米(調理) 與 MENU KEEP WARM 功能選擇 (保溫) 的選擇方法

● 每按一下 RICE (VARIETY) 米(調理) 或 MENU KEEP WARM 功能選擇 (保溫)，將會依下圖的順序切換選擇。



⚠警告

可能有食材彈出，熱水噴出，或者鍋蓋突然打開導致燙傷

●使用說明書食譜所記載的煮飯及煮飯功能選擇以外的用途，請勿烹調以下類型的食物。
- ●漿狀食物（吸水濕軟的食物等）、豆類、麵類、薏米或燕麥加熱時會膨脹的燜煮材料。（煮紅豆飯時，將牛豆另外煮熟後再加以烹調。詳細請參閱食譜 → P. 145 ）
- ●使用會突然出現泡泡的梳打粉等材料的料理。
- ●要用大量的油的料理。
- ●咖哩或燉菜湯汁等呈現漿狀的料理。
- ●果醬、紅莓醬、蘋果醬或大黃等會起泡的料理。
- ●需要將食材裝入塑膠袋或其他裝載食物的袋並以電飯煲進行加熱的料理。

●請勿用於烹調青菜及蕃茄等薄皮狀且易浮起的蔬菜、材料較厚實的料理，或者使用調理用紙、錫紙或保鮮紙的料理。（除了食譜記載的蒸製烹調之外）

白米食譜

繁體中文

青菜燴飯

●材料(4人分)

白米 ……2杯

Ⓐ
- 小洋蔥(切半) ……4個
- 馬鈴薯(切成1cm粒狀) ……中1個
- 紅蘿蔔(切成7mm粒狀) ……中1/2根
- 綠蘆筍(切成1cm長) ……3根
- 椰菜花(切碎) ……100g
- 粟米粒(罐頭隔水) ……1/2杯
- 青豆(罐頭隔水) ……2/3杯

沙律油 ……2大匙
鹽和胡椒 ……各少許
湯(用少量熱水溶解1塊雞湯粒，再加入一些水) ……350mL

●準備方法

1. 用篩網將洗好的米隔水。
2. 用平底鍋燒熱沙律油(1湯匙)，快炒Ⓐ，灑上少些鹽和胡椒，再放在碗裡。
3. 用平底鍋燒熱沙律油(1湯匙)，將①的米炒到透明為止，然後放入內鍋中。
4. 將湯加入③內，灑上鹽和胡椒，再加以混合。
5. 將②放到④的米上，將內鍋裝入電飯煲，蓋上鍋蓋，使用[RICE]按鈕選擇[WHITE]，使用[MENU]按鈕選擇[MIX]，然後按下[煮飯]按鈕。
6. 煮好後，攪拌一下再放上碟。

混合要點

★加入水和調味料，調節水量，充分加以攪拌。如果食材沈澱的話，可能會出現無法煮好的情況。（使用水分多的食材時，請將汁擠乾，再將汁與調味料加在一起）
★將食材鋪在米上，請勿加以混合。（即使市面出售的食材包有攪拌這個步驟，也不要加以混合）
★請勿使用預校煮飯或保溫程式，否則可能令食物產生異味或變質。食材份量以米份量的30-50%較為適當。（每1杯米，食材份量為45-75g）
★事先加熱易吸水的食材。

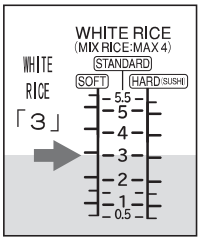
蕃薯黑芝麻飯

●材料(4人分)

白米 ……3杯
蕃薯(切粒)……200g
Ⓐ 研磨黑芝麻 ……4湯匙
Ⓐ 醬油 ……2湯匙
Ⓐ 湯汁 ……200mL
Ⓐ 鹽 ……少於$\frac{1}{2}$茶匙

●準備方法

❶ 用篩網將洗好的米隔水。
❷ 在內鍋中加入①並放入Ⓐ 。
❸ 削去蕃薯皮，切粒，用水浸一下，再隔水。
❹ 在②內加水直到[WHITE RICE]的水位刻度3，加以攪拌，再放上③。
❺ 將內鍋裝入電飯煲，蓋上鍋蓋，使用[RICE]按鈕選擇[WHITE]，使用[MENU]按鈕選擇[MIX]，然後按下[煮飯]按鈕。
❻ 煮好後，攪拌一下再放上碟。



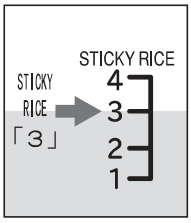
紅豆飯

●材料(4人分)

白米 ……½杯
糯米 ……2½杯
豇豆 ……50g
鹽 ……½茶匙

●準備方法

❶ 燙過豇豆後把水倒掉，加入新的水煮到略硬，將豇豆與燙菜的湯隔開放涼。
❷ 將米與糯米加在一起，洗米之後，用篩網將洗好的米隔水。
❸ 將②加入內鍋中，將①的湯和水加到[STICKY RICE]的水位刻度3，放入鹽並加以攪拌。
❹ 將①的豇豆放上面，將內鍋裝入電飯煲，蓋上鍋蓋，使用[RICE]按鈕選擇[WHITE]，使用[MENU]按鈕選擇[MIX]，然後按下[煮飯]按鈕。
❺ 煮好後，攪拌一下再放上碟。

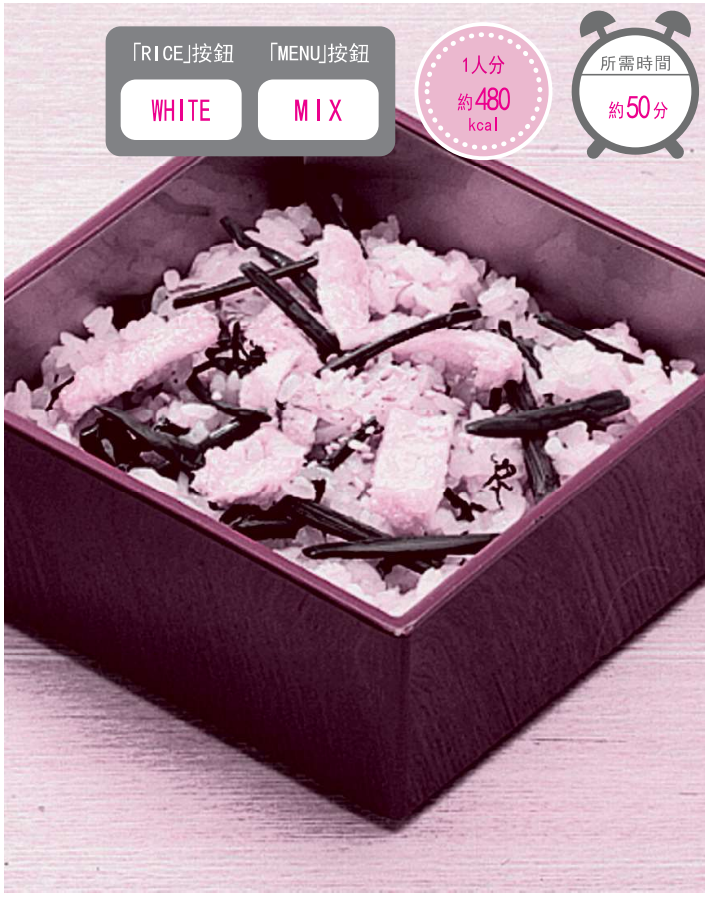


●燙過豇豆後把水倒掉的方法
❶用凍水徹底清洗豇豆。
❷將①與水（2杯）放入另一個鍋內，加熱煮沸，再將燙菜的湯隔走。
❸再將豇豆放入鍋中加上水（2杯），以細火煮20–30分鐘，直至可以食用的硬度。如果烹煮期間水變少令豇豆冒出水面，再加入水。

警告

加入燙過的豇豆
如果沒有燙過豇豆就煮的話，將會增加豇豆的量，可能出現調壓閥堵塞等的情況，導致燙傷。

山菜飯



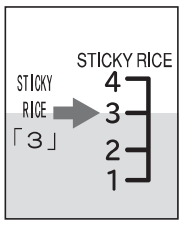
●材料 (4人分)

白米 ……1杯
糯米 ……2杯
什錦山菜(野菜(傳統採摘的特定野菜種類))(水煮) ……200g
油炸豆腐 ……1片
Ⓐ
- 清酒 ……2湯匙
- 醬油 ……1湯匙
- 鹽 ……½茶匙
- 糖 ……1湯匙

白芝麻 ……少許

●準備方法

❶ 將白米和糯米加在一起洗，再用篩網將洗好的米隔水。
❷ 用熱水除去油炸豆腐的油分，依短邊切成長條形。將山菜的水分瀝乾。
❸ 將①和Ⓐ放入內鍋，輕輕加以攪拌，將水加到[STICKY RICE]的水位刻度3。
❹ 將②放上面，將內鍋裝入電飯煲，蓋上鍋蓋，使用[RICE]按鈕選擇[WHITE]，選擇[MENU]按鈕選擇[MIX]，然後按下[煮飯]按鈕。
❺ 煮好後，攪拌一下再放上碟。
灑上白芝麻。



雞肉粥

煲粥要點

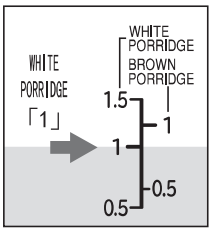
★儘早品嚐，請勿使用保溫程式。
★放太久的話，會變成黏糊狀。

●材料（4人分）

白米 ……1杯
雞胸肉（不帶皮）……50g
雞湯粒 ……1塊
Ⓐ 日本青蔥葉 ……少許
　 薑皮 ……少許
Ⓑ 清酒 ……1湯匙
　 醬油 ……1茶匙
鹽 ……1/2茶匙
日本青蔥柄 ……少許
白芝麻 ……少許

●準備方法

❶ 在鍋中放入雞肉，加入3杯水和Ⓐ並加熱，煮熟雞肉之後，在加熱後、將燙過的湯水濾到另一個碗，用作湯汁。
❷ 用手將①的雞肉撕成肉絲，灑上Ⓑ調味。
❸ 洗米之後放入內鍋，加入①的湯汁和水直到[WHITE PORRIDGE]的水位刻度1，放入鹽和湯汁調味料，再輕輕加以混合。
❹ 將內鍋裝入電飯煲鍋，蓋上鍋蓋，使用[RICE]按鈕選擇[WHITE]，使用[MENU]按鈕選擇[PORRIDGE]，然後按下[煮飯]按鈕。
❺ 煮好後，加入②的雞肉攪拌，再放上碟。灑上日本青蔥柄和白芝麻。



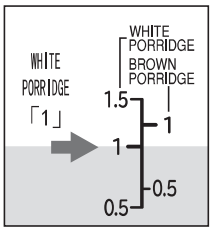
青菜粥

●材料（4人分）

白米 ……1杯
日本大根蘿蔔菜或喜歡的青菜 ……20g
鹽 ……少許

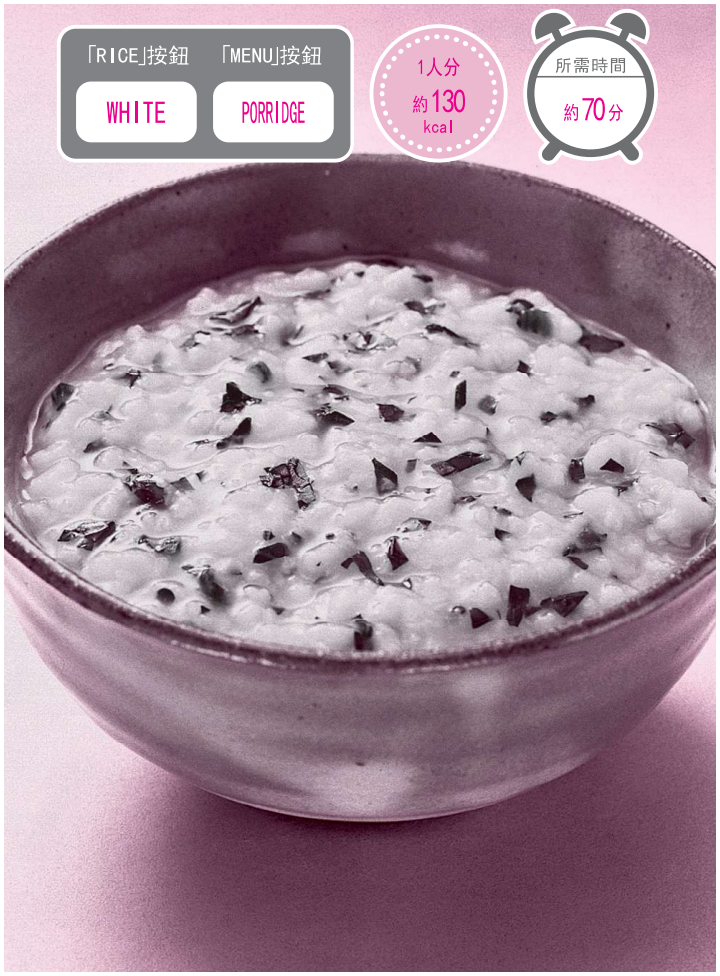
●準備方法

❶ 洗米之後放入內鍋，加水直到[WHITE PORRIDGE]的水位刻度1。
❷ 將內鍋裝入電飯煲，蓋上鍋蓋，使用[RICE]按鈕選擇[WHITE]，使用[MENU]按鈕選擇[PORRIDGE]，然後按下[煮飯]按鈕。
❸ 用水燙一下大根蘿蔔葉或青菜，瀝乾水分再切碎。
❹ 煮好之後，放入③，依喜好加鹽並輕輕加以混合。

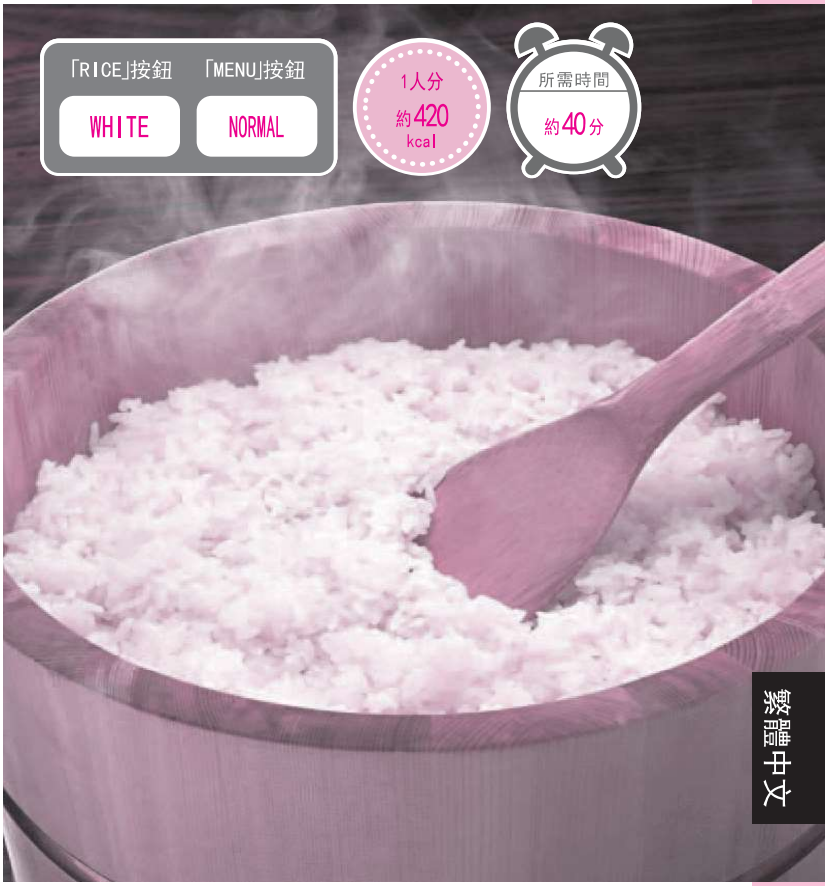


⚠警告

煮好之後才加入青菜等葉菜類。
如果煮飯之前放入青葉，可能會令調壓閥堵塞，或導致燙傷。



壽司飯

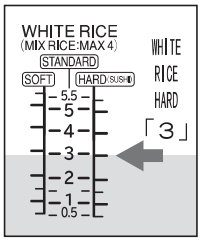


●材料（4人分）

白米 ……3杯
昆布 ……15cm
【調配好的醋】
醋 ……5湯匙
糖 ……1湯匙
鹽 ……少於1茶匙
※可依喜好調味。（例如加入多一點糖。）

●準備方法

❶ 用抹布擦拭昆布污垢，然後劃上4–5道刻痕。
❷ 洗米之後，加水到[WHITE RICE HARD]的水位刻度3，在米上放上①的昆布。
❸ 將內鍋裝入電飯煲，蓋上鍋蓋，使用[RICE]按鈕選擇[WHITE]，使用[MENU]按鈕選擇[NORMAL]，然後按下[煮飯]按鈕。
❹ 煮好後，將昆布取出，將米飯移到木盤，用飯勺推開。將調配好的醋均勻澆上飯上，以翻推的方式加以混合。攪拌約1分鐘後，用紙扇扇一扇，略為冷卻後，在飯上蓋上濕布以保持濕潤。



五目壽司飯

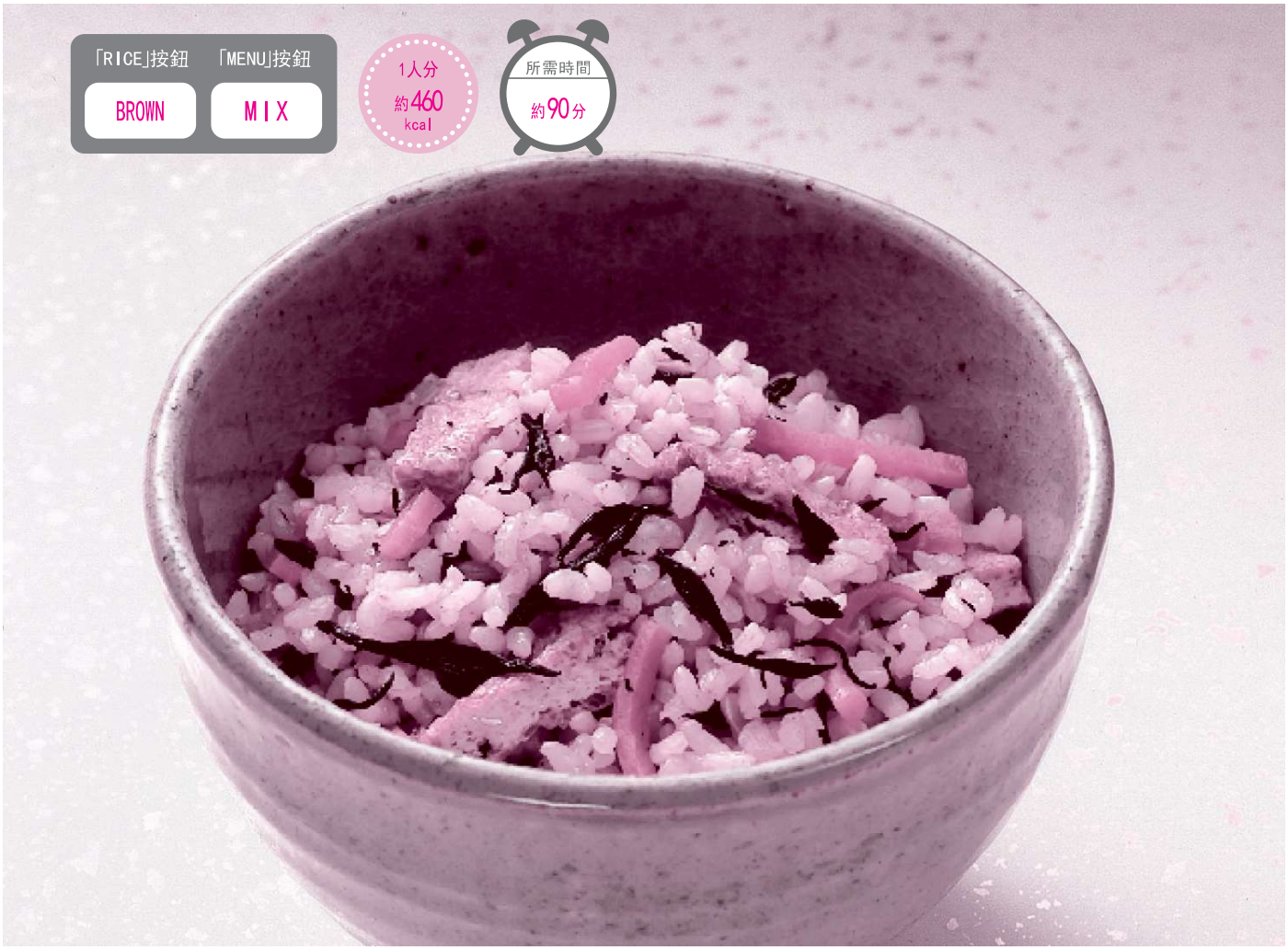
●材料（4人分）

乾菇（泡水變軟後隔水）……8片
紅蘿蔔 ……30g
葫蘆乾 ……30g
Ⓐ 湯汁 ……2杯
Ⓐ 糖 ……6湯匙
Ⓐ 醬油 ……4湯匙
Ⓐ 甜米酒 ……3湯匙
Ⓐ 鹽 ……少許
蓮藕 ……80g
Ⓑ 湯汁 ……2湯匙
Ⓑ 醋 ……2湯匙
Ⓑ 糖 ……1湯匙
Ⓑ 鹽 ……少許
蝦 ……10隻
雞蛋絲 ……蛋1個
葉芽 ……10片
白芝麻 ……2湯匙
櫻花肉鬆 ……少許
紅薑 ……少許
※另外還需要「壽司飯」的材料。

●準備方法

❶ 按照「壽司飯」的製備方法製作壽司飯。
❷ 將乾菇和紅蘿蔔切成細絲。用鹽搓揉葫蘆乾後清洗，燙軟之後，切成1cm長。
❸ 將②放入Ⓐ煮到沒有湯汁為止。
❹ 蓮藕切成薄片，泡到醋水中去除澀味，輕輕以熱水燙一下，然後浸到Ⓑ中。
❺ 將蝦去殼並去除背腸，用水燙熟。
❻ 將③和白芝麻混入①，上碟，再灑上④、⑤、櫻花肉鬆、雞蛋絲、紅薑和葉芽。

糙米食譜



羊棲菜糙米飯

●材料(4人分)

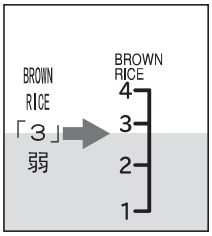
糙米 ……3杯

Ⓐ
- 油炸豆腐 ……2片
- 羊棲菜(用水浸軟) ……20g
- 紅蘿蔔(切成細絲) ……60g

Ⓑ
- 清酒 ……2湯匙
- 醬油 ……1 1/2湯匙
- 鹽 ……1茶匙

●準備方法

1. 用熱水去除油炸豆腐的油分之後，切成細小長條。
2. 輕輕清洗糙米，清除任何殘渣等。
3. 將②的糙米放入內鍋中，加入Ⓑ並加水到「BROWN RICE」的水位刻度3弱，上面放上Ⓐ。
4. 將內鍋裝入電飯煲，蓋上鍋蓋，使用[RICE]按鈕選擇[BROWN]，使用[MENU]按鈕選擇[MIX]，然後按下[煮飯]按鈕。
5. 煮好後，攪拌一下再放上碟。



各式各樣的調理菜譜

雞蛋泡飯

●材料（4人分）

保溫中的米飯，或者冷飯 ……300g
湯汁（將1包粉末湯汁用水溶解）……400–500mL
蛋（攪開）……1隻

●準備方法

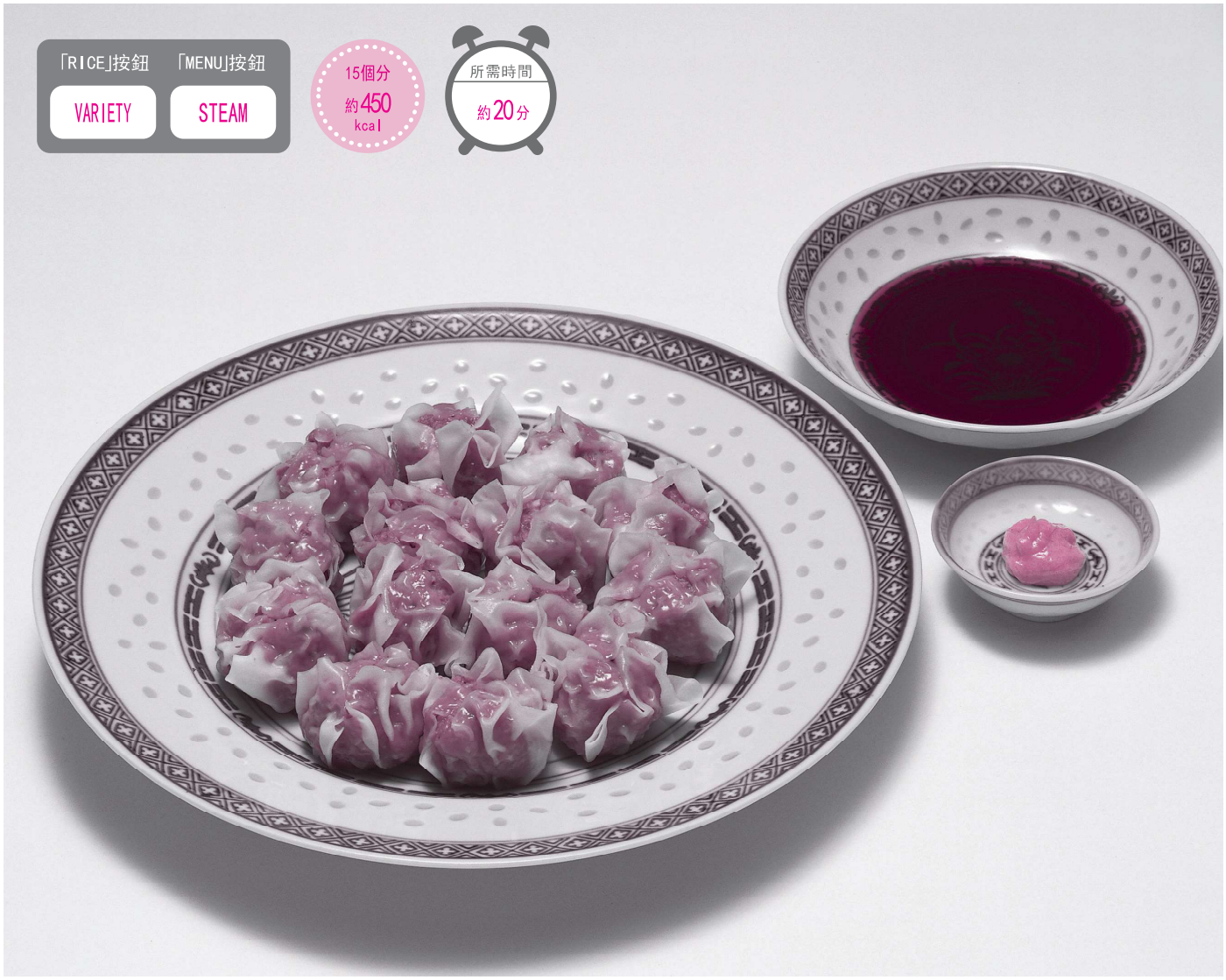
1. 如果正使用電飯煲保溫米，按下[取消]按鈕，取消保溫程式。如果使用冷飯，在內鍋放入冷飯。
2. 在內鍋的米飯中加入湯汁，加入攪拌。
3. 將內鍋裝入電飯煲，蓋上鍋蓋，使用[RICE]按鈕選擇[VARIETY]，使用[MENU]按鈕選擇[RISOTTO]，然後按下[煮飯]按鈕。
4. 煮好之後，將攪開的蛋均勻地澆上飯面，輕輕攪拌之後放上碟。

湯汁的要點

★如果湯汁不易完全溶解在水中，請用少量熱水溶解。
★也可以用市面出售的泡飯調味料和水製作湯汁。調節湯汁的份量，以配合米飯的份量。亦可放入已經煮熟的食材（剩菜等），或者容易煮熟的青菜，如韭菜。

煮泡飯的要點

★放入湯汁（湯）之後，將米飯好好攪拌。
★將食材放在米飯上，請勿和米飯混合。
★儘早品嚐，請勿使用保溫程式。
★放太久的話，會變成黏糊狀。



自製燒賣

●材料（15個分）

Ⓐ
- 豬絞肉 ……75g
- 去殼蝦 ……75g
- 洋蔥（切碎）……中1個（約100g）
- 乾菇（泡水浸軟後切碎）……1片
- 薑（磨碎）……少許
- 醬油……1/2湯匙
- 芝麻油 ……1/2茶匙
- 鹽……少許
- 薯粉 ……略多於1湯匙

燒賣皮 ……15片

烹調用紙 ……30cm×30cm 1片

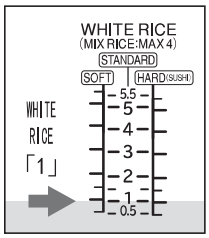
●準備方法

❶ 將Ⓐ放入碗中，好好攪拌至糊狀。

❷ 將①的食材分成每個少於1茶匙的分量（約15g），包入燒賣皮中。

❸ 在內鍋中加水，1.0L類型加到[WHITE RICE]的水位刻度1，1.8L類型加到[WHITE RICE]的水位刻度2，將隨附蒸板放入內鍋。

❹ 將烹調用紙裁成比蒸板略小的大小，放上蒸板，再放上燒賣。



❺ 將內鍋裝入電飯煲，蓋上鍋蓋，使用[RICE]按鈕選擇[VARIETY]，使用[MENU]按鈕選擇[STEAM]，使用[分]按鈕將烹調時間設為20分鐘，然後按下[煮飯]按鈕。

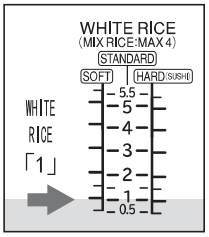
❻ 煮好之後，將燒賣放上碟。

中式包子再加熱（冷凍/冷藏）

●材料（1～3個）

市面出售的冷藏中式包子（每個重80–100g）‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥1～3個

●準備方法



❶ 在內鍋內加水直到[WHITE RICE]的水位刻度1，放入隨附蒸板，再放上冷藏中式包子。（中式包子之間要留有空位。只可放1–2個。）

❷ 將內鍋裝入電飯煲，蓋上鍋蓋，使用[RICE]按鈕選擇[VARIETY]，使用[MENU]按鈕選擇[STEAM]，使用[分]按鈕將烹調時間設為15分鐘，然後按下[煮飯]按鈕。

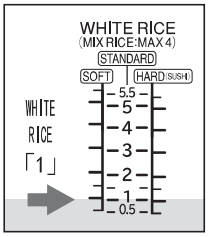
・如要再次加熱冷凍中式包子，將加熱時間設為20–25分鐘。

燒賣再加熱（冷凍/冷藏）

●材料（15～20個）　※1層可排列的數量

市面出售的冷凍燒賣‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥15～20粒（200～300g）

●準備方法



❶ 在內鍋中加水，1.0L類型加到[WHITE RICE]的水位刻度1，1.8L類型加到[WHITE RICE]的水位刻度2，放入隨附蒸板。在蒸板上排好冷凍燒賣。

❷ 將內鍋裝入電飯煲，蓋上鍋蓋，使用[RICE]按鈕選擇[VARIETY]，使用[MENU]按鈕選擇[STEAM]，使用[分]按鈕將烹調時間設為20分鐘，然後按下[煮飯]按鈕。

・如要再次加熱冷藏燒賣或變涼的燒賣，將加熱時間設為15分鐘。

翻熱的要點

★在蒸板上鋪上烹調用紙，可以輕易地取出蒸點。

蒸粟米

●材料（1～2根）

生粟米‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥

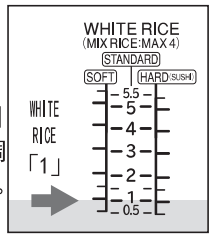
蒸糯米肉丸

●材料（15個分）

自製燒賣的材料 →P. 150（不含燒賣皮）
糯米 ……½杯
烹調用紙 ……30cm×30cm 1張

●準備方法

❶ 徹底清洗糯米，在水浸泡1小時，再用篩網隔水。
❷ 將自製燒賣的材料 Ⓐ 放入碗中，好好攪拌至糊狀。
❸ 將②的食材分成每個少於1湯匙的分量（約15g），捏成圓球狀，再在外面包上一層糯米，輕輕捏緊丸子表面，以防糯米掉下來。
❹ 在內鍋中加水，1.0L類型加到[WHITE RICE]的水位刻度1，1.8L類型加到[WHITE RICE]的水位刻度2，放入隨附蒸板。
❺ 將烹調用紙裁成比蒸板略小的大小，放上蒸板，再放上肉丸。
❻ 將內鍋裝入電飯煲，蓋上鍋蓋，使用[RICE]按鈕選擇[VARIETY]，使用[MENU]按鈕選擇[STEAM]，使用[分]按鈕將烹調時間設為20分鐘，然後按下[煮飯]按鈕。
❼ 煮好之後，將肉丸放上碟。



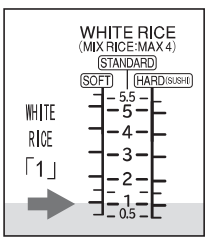
櫻花麻糬

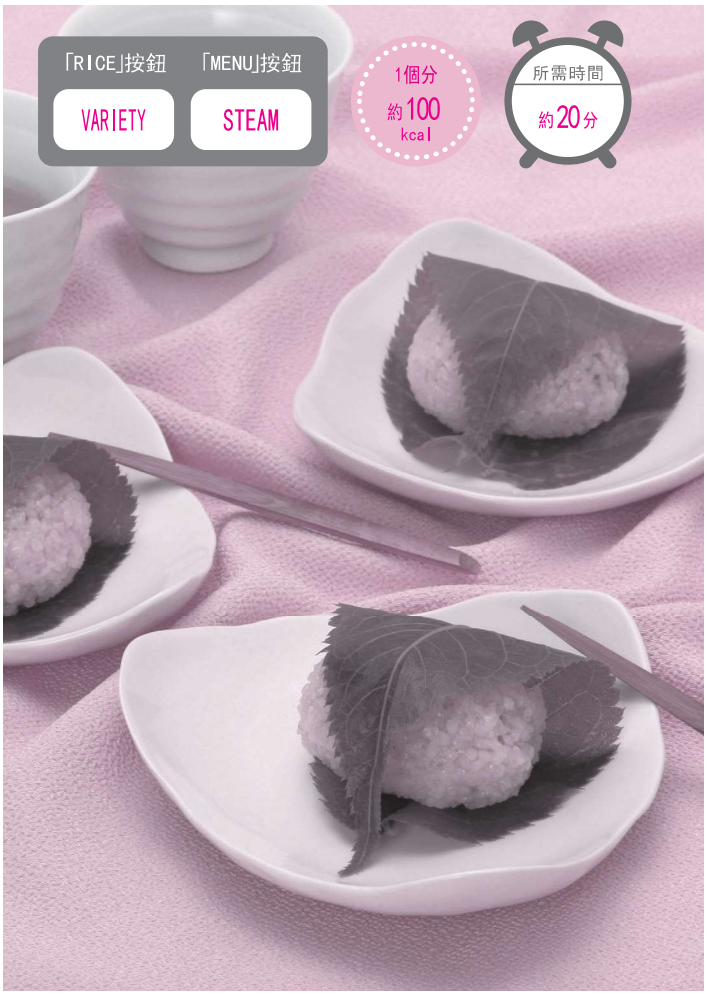
●材料（8個分）

Ⓐ 道明寺粉 ……100g
Ⓐ 糖 ……1⅓湯匙
甜豆餡 ……160g
Ⓑ 熱水 ……160mL
Ⓑ 食用紅色素 ……微量（事先溶化）
櫻花葉（用鹽水醃過・水洗）……8片
烹飪紙 ……30cm×30cm 1張

●準備方法

❶ 將豆餡分成8等分，揉成圓形。
❷ 將Ⓐ和 Ⓑ 放入碗中輕輕加以混合，用保鮮紙蓋住，等候5分鐘。
❸ 在內鍋中加水，1.0L類型加到[WHITE RICE]的水位刻度1，1.8L類型加到[WHITE RICE]的水位刻度2，放入隨附蒸板。
❹ 放入緊貼內鍋的烹調用紙，放上蒸板，再輕輕地將②倒入。
❺ 將內鍋裝入電飯煲，蓋上鍋蓋，使用[RICE]按鈕選擇[VARIETY]，使用[MENU]按鈕選擇[STEAM]，使用[分]按鈕將烹調時間設為20分鐘，然後按下[煮飯]按鈕。
❻ 煮好之後，握住烹調用紙的四角並取出，放在碟上，然後分成8等分。
❼ 用手沾水攤開⑥，包豆餡，再用櫻花葉包住。





蒸芝士蛋糕

繁體中文

●材料（直徑約6.5cm、高3cm的蛋奶酥模4個分）

Ⓐ 麵粉（低筋麵粉）……50g
　 發酵粉 ……1/2湯匙
忌廉芝士……40g
蛋（攪開）……1隻
糖 ……40g
牛奶 ……2湯匙
沙律油……1湯匙
紙杯蛋糕紙模……4張
蛋奶酥模 ……4個

●準備方法

❶ 先將紙杯蛋糕紙模放入蛋奶酥模。
❷ 等忌廉芝士變軟後，一邊加入糖，一邊用手動攪拌器打成奶油狀。
❸ 在②中加入雞蛋，打泡至粘稠狀，然後加入牛奶與沙律油加以混合。
❹ 將篩過的Ⓐ 加入③中，使勁地加以混合，放入①的模中（8分滿）。
❺ 在內鍋中加水，1.0L類型加到[WHITE RICE]的水位刻度1，1.8L類型加到[WHITE RICE]的水位刻度2，放入隨附蒸板，在隨附蒸板上將④的模排好。
❻ 蓋上鍋蓋，使用[RICE]按鈕選擇[VARIETY]，使用[MENU]按鈕選擇[STEAM]，使用[分]按鈕將烹調時間設為20分鐘，然後按下[煮飯]按鈕。
❼ 煮好之後取出。

布丁

●材料（直徑約6.5cm、高3cm的蛋奶酥模5個分）

[焦糖醬]
Ⓐ 糖 ……30g
　 水 ……1湯匙
熱水……2茶匙

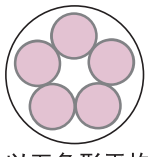
[蛋汁]
牛奶……1杯
糖 ……40g
蛋（攪開）……2隻
香草精……少許
牛油……少許

蛋奶酥模 ……5個

●準備方法

❶ 混合Ⓐ再加熱，開始變成焦糖色時加入熱水。（醬汁可能會四濺，請格外留神）
❷ 在蛋奶酥模上塗上牛油，將①倒入。
❸ 在稍微加熱的牛奶中溶入糖。混入雞蛋形成漿狀，再加入香草精，輕輕加以混合，注入②的模中。
❹ 在內鍋中加水，1.0L類型加到[WHITE RICE]的水位刻度1，1.8L類型加到[WHITE RICE]的水位刻度2，將內鍋裝入電飯煲，放入隨附蒸板，將③的模擺上蒸板。（參照擺放圖）
❺ 蓋上鍋蓋，使用[RICE]按鈕選擇[VARIETY]，使用[MENU]按鈕選擇[STEAM]，使用[分]按鈕將1.0L類型的烹調時間設為10分鐘，1.8L類型的烹調時間設為15分鐘，然後按下[煮飯]按鈕。
❻ 完成烹煮後，在沒有打開鍋蓋的情況下蒸焗5分鐘。
❼ 煮好之後取出，等待冷卻，再依喜好放上忌廉或其他配料。

隨附蒸板上的擺放方式



以五角形平均排列，不要碰到內鍋的鍋壁

⚠注意

剛烹調完之後，內鍋變得燙熱，因此請小心不要燙傷。

自製涼拌豆腐

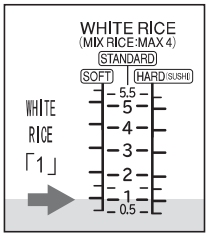
●材料（直徑約7.5cm、高5cm的耐熱玻璃容器4個分）

豆漿（市面出售的純豆漿，至少有10%大豆固體成分）……400mL
滷汁 ……20～30mL

※完成的豆腐硬度，會因豆漿和滷汁的種類及份量等而有不同，因此請按照製造商的指示使用滷汁的份量。

●準備方法

❶ 在碗中放入豆漿與滷汁加以混合直至呈泥狀。
❷ 將①的豆漿液分為4等分，倒入耐熱玻璃容器中，用湯匙或其他工具去除表面的氣泡。
❸ 在內鍋中加水，1.0L類型加到[WHITE RICE]的水位刻度1，1.8L類型加到[WHITE RICE]的水位刻度2，將內鍋裝入電飯煲，放入隨附蒸板，將②擺上蒸板。
❹ 蓋上鍋蓋，使用[RICE]按鈕選擇[VARIETY]，使用[MENU]按鈕選擇[STEAM]，使用[分]按鈕將烹調時間設為20分鐘，然後按下[煮飯]按鈕。
❺ 煮好之後，依喜好加上青蔥和薑等佐料，澆上麵的湯汁再品嚐。



健康蜜蕃薯

●材料(4～5人分)

		【1.0L類型】	【1.8L類型】
蕃薯		400g	500g
Ⓐ	糖	50g	60g
	水	50 mL	60 mL
	醬油	1茶匙	略少於2茶匙
黑芝麻		適量	適量

●準備方法

1. 徹底清洗蕃薯，連皮切成不規則狀，再浸入水中。
2. 將已隔水的①的蕃薯放入內鍋中，將Ⓐ由上面倒下，用木製飯勺好好攪拌。
3. 將內鍋裝入電飯煲，蓋上鍋蓋，使用[RICE]按鈕選擇[VARIETY]，使用[MENU]按鈕選擇[STEAM]，使用[分]按鈕將1.0L類型的烹調時間設為15分鐘，1.8L類型的烹調時間設為20分鐘，然後按下[煮飯]按鈕。
4. 煮好之後，快速攪拌所有材料，令每粒都塗上一層醬汁。放上碟並灑上黑芝麻。

雲石蛋糕

●材料

牛油 ……150g
麵粉(低筋麵粉) ……150g
糖 ……140g
蛋(攪開) ……3隻
蘭姆酒 ……1/2湯匙
杏仁粉 ……45g
牛奶 ……略多於2湯匙
巧克力 ……70g

●準備方法

1. 將牛油攪拌成奶油狀，加入糖加以混合至白色鬆軟的狀態。
2. 將蛋分幾次加入，直至完全混合，然後加入杏仁粉、蘭姆酒和牛奶，充分混合，直至材料均勻混合。
3. 將徹底篩好的麵粉加到②裡，用木製飯勺使勁地加以混合。
4. 隔水加熱將巧克力溶化。
5. 取③的麵糰的1/3，放入④的巧克力混合，製成巧克力麵糰。
6. 將⑤加到③中，加以混合，形成雲石圖案。
7. 將⑥倒入內鍋中。將內鍋放在桌上，底鋪上抹布，在桌上一邊握住內鍋，一邊輕拍內鍋，移除氣泡。
8. 將內鍋裝入電飯煲，蓋上鍋蓋，使用[RICE]按鈕選擇[VARIETY]，使用[MENU]按鈕選擇[CAKE]，使用[分]按鈕將烹調時間設為50分鐘，然後按下[煮飯]按鈕。
9. 焗好蛋糕之後，在沒有打開鍋蓋的情況下蒸焗15分鐘，等其形狀固定。
10. 從內鍋取出並冷卻。

乳酪芝士蛋糕

●材料

	【1.0L類型】	【1.8L類型】
忌廉芝士	250g	380g
糖	80g	120g
	(分成20g與60g)	(分成30g與90g)
蛋(蛋黃與蛋白分開處理)	3隻	5隻
純乳酪	1杯(200mL)	1 1/2杯(300mL)
麵粉(低筋麵粉)	40g	60g
溶化牛油	20g	30g
檸檬汁	1湯匙	1 1/2湯匙

●準備方法

1. 在碗中放入蛋白輕輕打泡，如果是1.0L類型，加入20g糖，如果是1.8L類型，則加入30g糖，徹底打泡直至乾性發泡。
2. 將忌廉芝士放在室溫回復柔軟狀態，如果是1.0L類型，加入60g糖，如果是1.8L類型，則加入90g糖，攪拌直至變成奶油狀，再加入蛋黃、純乳酪和檸檬汁並加以混合。
3. 在②中加入篩過的麵粉，然後再加入溶化的牛油加以混合。
4. 在③中加入①，加以混合直至所有蛋白泡泡完成消失。
5. 在內鍋中倒入④。將內鍋放在桌上，底鋪上抹布，在桌上一邊握住內鍋，一邊輕拍內鍋，移除氣泡。
6. 將內鍋裝入電飯煲，蓋上鍋蓋，使用[RICE]按鈕選擇[VARIETY]，使用[MENU]按鈕選擇[CAKE]，使用[分]按鈕將烹調時間設為45分鐘，然後按下[煮飯]按鈕。
7. 焗好蛋糕之後，在沒有打開鍋蓋的情況下蒸焗15分鐘，等其形狀固定。

如果已經沒有餘熱，取出蛋糕，放入雪櫃冷卻10分鐘。

※請依喜好調節糖份量。

健康豆腐渣蛋糕

繁體中文

●材料

	【1.0L類型】	【1.8L類型】
豆腐渣	150g	220g
粟粉	2湯匙	3湯匙
牛油(事先軟化)	100g	150g
黃糖(粉狀)	50g	90g
蜂蜜	1 1/2湯匙	3湯匙
牛奶	2湯匙	3湯匙
黑豆(市面出售、煮熟)	150g	230g
蛋(攪開)	3隻	4 1/2隻

●準備方法

1. 乾炒豆腐渣去除水分再放冷。
2. 在沒有餘熱之後，將粟粉撒在整個豆腐渣上。
3. 在碗中放入牛油，加入黃糖，用手動攪拌器攪拌，直至變成奶油狀。
4. 在③加入蜂蜜、蛋和牛奶。
5. 麵糰均勻攪拌之後，加豆腐渣與黑豆並徹底混合，再倒入內鍋裡。將內鍋放在桌上，底鋪上抹布，在桌上一邊握住內鍋，一邊輕拍內鍋，移除氣泡。
6. 將內鍋裝入電飯煲，蓋上鍋蓋，使用[RICE]按鈕選擇[VARIETY]，使用[MENU]按鈕選擇[CAKE]，使用[分]按鈕將烹調時間設為45分鐘，然後按下[煮飯]按鈕。
7. 焗好蛋糕之後，在沒有打開鍋蓋的情況下蒸焗15分鐘，等其形狀固定。
8. 從內鍋取出並冷卻。

海綿蛋糕（花式蛋糕）

●材料

		【1.0L類型】	【1.8L類型】
麵粉(低筋麵粉)		120g	180g
糖		120g	180g
蛋(蛋黃與蛋白分開處理)		4隻	6隻
香草精		少許	少許
Ⓐ	牛奶(回復至室溫)	1湯匙	1 1/2湯匙
	牛油(事先溶化)	20g	30g
發泡鮮奶油		適量	適量
水果		適量	適量

●準備方法

1. 在碗中放入蛋白，用手動攪拌器輕輕打泡，加入糖，徹底打泡直至乾性發泡。然後加入蛋黃，打泡直至呈粘稠狀，再加入香草精。
2. 至於Ⓐ，將牛奶與奶油徹底攪拌。
3. 篩入麵粉，使用木製飯勺等使勁地攪拌麵糰，直至粉狀完全消失，不要讓麵糰變成糊狀，再加入②迅速混合。
4. 將③的麵糰快速地倒入內鍋。將內鍋放在桌上，底鋪上抹布，在桌上一邊握住內鍋，一邊輕拍內鍋，移除氣泡。
5. 將內鍋裝入電飯煲，蓋上鍋蓋，使用[RICE]按鈕選擇[VARIETY]，使用[MENU]按鈕選擇[CAKE]，使用[分]按鈕將烹調時間設為45分鐘，然後按下[煮飯]按鈕。
6. 焗好蛋糕之後，將其取出並充分冷卻，再用發泡鮮奶油或水果等加以裝飾。

⚠注意

剛烹調完之後，內鍋會變得燙熱，因此應戴上焗爐手套等才取出海綿蛋糕。請勿光著手直接接觸內鍋。

압력식 전기밥솥 사용시 주의사항

뚜껑을 확실하게 닫아 주십시오

- 취사 전후 뚜껑을 닫을 때에 무거운 느낌이 드는 경우가 있습니다. 딸깍하는 소리가 날 때까지 천천히 누르면서 확실하게 닫아 주십시오.
- 취사 후 뚜껑이 열리기까지 다소 시간이 걸릴 수 있습니다.

취사 · 조리 중에 뚜껑을 열지 마십시오

- 취사 · 조리 중에 뚜껑을 열지 마십시오. (화상의 위험이 있습니다.)

물의 조절은 수위 눈금을 지켜 주십시오

- 본 설명서에 표시된 것보다 많은 양의 물을 부으면 압력이 해제될 때 물이 뿜어져 나올 수 있습니다. 수위 눈금을 지켜 주십시오.

취사 · 조리 중에 증기가 세게 나오는 경우가 있습니다.

- 취사 · 조리 중에는 증기 배출구에 손이나 얼굴을 가까이 하지 마십시오.
  - 취사 방법에 따라서는 취사 도중에 증기가 뿜어져 나올 수도 있습니다.
  - 취사 · 조리 중에 움직이거나 흔들리면 증기가 세게 나옵니다.
- 취사 방법에 따라서는 증기가 나오므로 벽이나 가구에 증기가 닿지 않도록 주의해 주십시오.

압력으로 취사할 수 있는 PS마크와 SG마크를 취득했습니다.

PS마크
일본 경제산업성이 정한 압력솥 안전기준에 적합함을 표시합니다.

SG마크
일본 제품 안전 협회가 정한 압력솥 기준에 적합함을 표시하는 마크입니다. (만일의 경우 제품 결함에 의한 인명사고 구제보상제도가 부대되어 있지만 일본 국외의 경우는 무효입니다)

경고 본 전기밥솥은 시중에 나와 있는 압력냄비와 같은 다양한 조리는 할 수 없습니다. 사용 설명서 · 요리 안내에 기재되어 있는 취사 및 조리 메뉴 이외의 용도로는 사용하지 마십시오.
특히 시중에 나와 있는 책 등에 소개되어 있는 전기밥솥을 사용한 조리인 경우 사용 설명서 · 요리 안내에 기재되어 있지 않는 사용 방법으로 조리하시면 화상이나 부상을 당할 위험이 있으므로 삼가해 주십시오.

사 양

모델		RZ-KV100Y 1.0L 타입	RZ-KG10Y 1.0L 타입	RZ-KV180Y 1.8L 타입	RZ-KG18Y 1.8L 타입
취사용량		0.09L(0.5홉)~1.0L(5.5홉)		0.18L(1홉)~1.8L(1되)	
전원		교류 220V-230V			
정격주파수		50-60Hz 공용			
정격전력		1400W			
코드길이		1.0m			
크기	폭	25.8cm	25.8cm	30.1cm	30.1cm
	길이	37.8cm	36.4cm	42.4cm	41.4cm
	높이	23.6cm	22.7cm	25.4cm	24.5 cm
질량(무게)		약 6.2kg	약 5.7kg	약 7.9kg	약 7.4kg

목차

사용하시기 전에

●각 부위의 명칭・부속품・조작부・표시창 …… 160
●안전상의 주의 …… 164
●현재시각 맞추는 방법 …… 170
●멜로디 음 전환 방법 …… 171

취사, 보온하기

●취사 준비(맛있게 밥을 짓는 요령) …… 172
●즉시 취사 시작 …… 174
●예약 취사(원하는 시간에 취사가 완료되도록 타이머 설정) …… 176
●불린 후 취사하기(쌀을 불린 후에 취사) …… 177
●취사가 완료된 밥 보온(맛있게 보온하는 요령) …… 178
보온 기능 작동 및 해제/보온중에 'WARM1'과 'WARM2' 사이에서 전환하는 방법/보온 중의 밥을 다시 데우는 방법/'꺼짐' 상태에서 보온으로 변경방법
●급수가 필요없는 자동 스티머에 대한 설명 …… 180
●취사 후 분리형 커버에 맺혀 있는 응축수를 처리하는 방법 …… 180

조리하기

●조리하기(국밥, 찜, 케이크 조리) …… 181

손질하기

●제품 손질 방법 …… 182
(증기캡/본체・뚜껑/주걱・찜판/주걱받이・계량컵/흡기구・배기구/후크 부위/온도 센서/급수가 필요없는 자동 스티머/내솥 뚜껑・뚜껑 패킹/필터/압력조절밸브/안전밸브/부압밸브/내부밥솥)
●냄새가 나는 경우 …… 186

문제 발생시 조치 요령

●문제 발생시 조치 요령 …… 187
(취사 관련 문제/보온 관련 문제/예약 취사 관련 문제/소리 관련 문제/액정표시 관련 문제/내부밥솥의 불소피막/정전/뚜껑 관련 문제/본체와 뚜껑 사이의 틈)

요리 안내 193~209

각 부위의 명칭 · 부속품 · 조작부 ·

모델명: RZ-KV100Y/RZ-KV180Y

본 체

사진은 RZ-KV100Y를 예로 들어 설명합니다.

'사용 후에는 반드시 씻어 주십시오'라고 표기되어 있습니다.

내부밥솥

고온주의

'끓는 물에 주의해 주십시오'

'사용 후에는 식은 다음에 반드시 씻어 주십시오'라고 표기되어 있습니다.

급수가 필요없는 자동 스티머

→ P.180, 184, 185

내솥 뚜껑

분리형 커버

탈착 레버

→ P.184, 185

레버를 위로 당겨 내솥 뚜껑을 탈부착하십시오.

압력조절밸브

필터

부압밸브

안전밸브

뚜껑패킹

손잡이

조작부

전원플러그 220V-230V 전용

본체

주걱받이 장착부 (좌우 2곳)

부속품

주걱

주걱받이

본체의 주걱받이 장착부에 부착한다

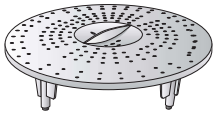
주걱받이 장착부 (좌우 2곳)

계량컵

약 180mL (약 1홉)

찜판

요리 안내에 나오는 요리를 할 때 사용합니다.



뚜껑

뚜껑을 닫을 때에는 뚜껑 전방 중앙부(앞측)를 '딸깍' 하는 소리가 날 때까지 천천히 누르십시오.

증기 배출구

취사, 조리 중에는 증기가 나오므로 손이나 얼굴을 가까지 하지 마십시오. (화상의 위험이 있음)

증기캡

부착할 때에는 증기캡을 뚜껑의 움푹 들어간 곳에 맞추어 증기캡 윗면 전방 중앙부를 멈출 때까지 밀어 내려서 부착하십시오.

후크 버튼

이 버튼을 누르면 뚜껑이 열립니다. 뚜껑을 열 때에는 후크 버튼의 전방 중앙부(정면쪽)를 천천히 누른 후 천천히 손을 떼십시오. 취사, 조리 중에는 뚜껑을 열지 마십시오.(화상의 위험이 있음)

흡기구 → P.164, 182

배기구 → P.164, 182

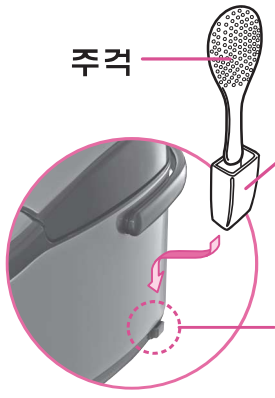
표시창 ■ → P.○○의 숫자는 중요한 설명이 있는 페이지를 나타냅니다.

모델명: RZ-KG10Y/RZ-KG18Y

본 체

사진은 RZ-KG10Y를 예로 들어 설명합니다.

부속품

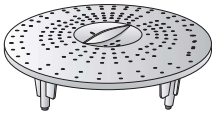


계량컵

약 180mL (약 1홉)

찜판

요리 안내에 나오는 요리를 할 때 사용합니다.



한국어

각 부위의 명칭 · 부속품 · 조작부 ·

모델명: RZ-KV100Y/RZ-KV180Y

조작부

그림은 RZ-KV100Y를 예로 들어 설명합니다.
그림은 설명을 위해 모든 디스플레이가 점등된 상태입니다.

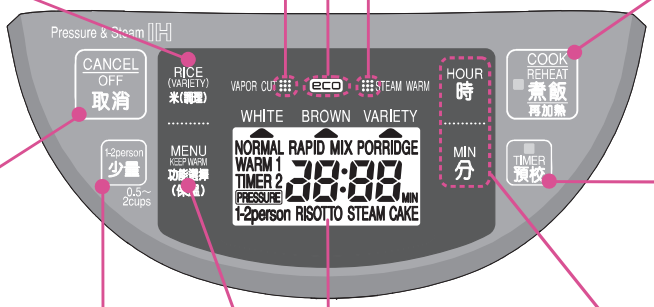
VAPOR CUT 램프
증기 차단 메뉴를 선택했을 때 취사 중 점등합니다.

eco 램프
소량 취사 코스를 선택하면 취사 · 보온 중에 점등합니다. ('WARM2'를 선택한 경우 보온 중에는 점등하지 않습니다.)

STEAM WARM 램프
보온 중에 점등합니다.

RICE 버튼
쌀의 종류 및 취사 방법을 선택합니다.

COOK 버튼
취사 또는 다시 데우기를 시작합니다.



표시창

CANCEL 버튼
취사 및 조리, 보온 정지, 예약 취사, 불린 후 취사 취소를 실행합니다.

TIMER 버튼
예약취사 및 불린 후 취사를 선택합니다.

1-2 person 버튼
소량의 밥(1.0L 타입:2홉(2컵)까지, 1.8L 타입:3홉(3컵)까지)을 지을 때 선택합니다. (소량에 맞춘 가열로 전기를 절약합니다.)

MENU 버튼
취사 방법 및 조리 메뉴, 보온 설정을 선택합니다.

HOUR/MIN 버튼
현재 시각 및 예약 취사 시각, 불리는 시간을 설정합니다.

표시창

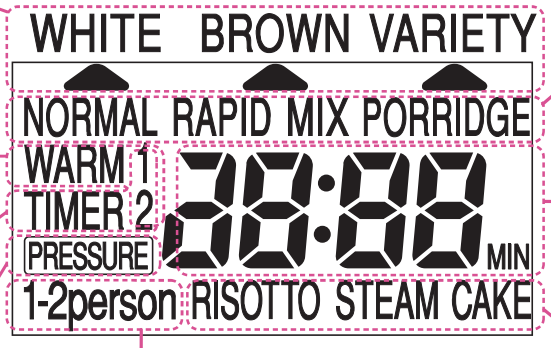
그림은 설명을 위해 모든 디스플레이가 점등된 상태입니다.
이 디스플레이는 모델의 종류에 상관없이 동일합니다.

쌀(종류) 표시
▲ 디스플레이는 선택한 쌀의 종류 또는 잡곡을 나타냅니다.
WHITE:백미, BROWN:현미, VARIETY:잡곡

보온 표시
'WARM1'이나 'WARM2' 보온 설정이 선택되었는지를 나타냅니다.

예약 취사 표시
'TIMER1'이나 'TIMER2' 타이머 설정이 선택되었는지를 나타냅니다.

압력 표시
압력이 가해지는 메뉴 항목을 선택한 경우 취사하는 동안 PRESSURE 메시지가 표시됩니다.



소량 취사 표시
'1-2 person' 문자 점등을 통해 소량 취사 설정을 표시합니다. ('WARM2'를 선택하고 있을 경우 보온 중에는 점등하지 않습니다.)

표시창 계속

모델명: RZ-KG10Y/RZ-KG18Y

조작부

그림은 RZ-KG10Y를 예로 들어 설명합니다.
그림은 설명을 위해 모든 디스플레이가 점등된 상태입니다.

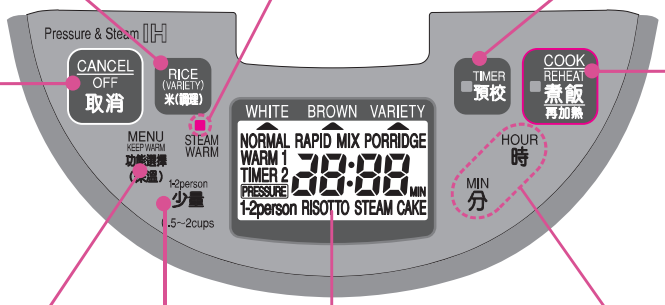
RICE 버튼
쌀의 종류 및 취사 방법을 선택합니다.

STEAM WARM 램프
보온 중에 점등합니다.

TIMER 버튼
예약취사 및 불린 후 취사를 선택합니다.

CANCEL 버튼
취사 및 조리, 보온 정지, 예약 취사, 불린 후 취사의 취소를 실행합니다.

COOK 버튼
취사 또는 다시 데우기를 시작합니다.



표시창

MENU 버튼
취사 방법 및 조리 메뉴, 보온 설정을 선택합니다.

1-2 person 버튼
소량의 밥(1.0L 타입:2홉(2컵)까지, 1.8L 타입:3홉(3컵)까지)을 지을 때 선택합니다. (소량에 맞춘 가열로 전기를 절약합니다)

HOUR/MIN 버튼
현재 시각 및 예약 취사 시각, 불리는 시간을 설정합니다.

취사 방법 표시
점멸하는 방식으로 선택한 취사 방법을 나타냅니다.
NORMAL:보통, RAPID:쾌속, MIX:영양밥, PORRIDGE:죽

시각 · 시간 표시
취사가 완료될 때까지의 시간 및 보온 경과 시간, 현재 시각, 예약 시각 그리고 불리는 시간 등을 표시합니다.

메뉴 표시
점멸하는 방식으로 선택한 조리 메뉴를 나타냅니다.
RISOTTO:국밥, STEAM:찜, CAKE:케이크

밝고 읽기 쉬운 화이트 액정
(KV 타입만 해당)

조작 버튼을 누르면 표시창 조명이 켜집니다. 약 1분간 조작하지 않으면 자동으로 소등됩니다.

안전상의 주의

이 전기밥솥은 일반 가정용입니다. 상업용으로는 사용하지 마십시오.

사용자 및 다른 사람의 부상과 재산상의 손해를 예방할 수 있도록 아래의 지시 사항을 준수하여 주십시오.
또한 본 설명서 전체에 수록된 주의사항을 주의깊게 읽고 제품을 올바르게 사용해 주십시오.

■각각의 표시에 대한 설명

다음 주의사항을 무시하고 잘못된 방법으로 제품을 사용하여 발생할 수 있는 위험이나 손상을 다음과 같은 기호와 메시지로 구분하여 설명해 드립니다.

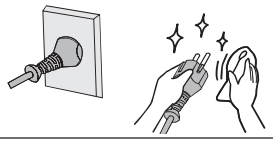
⚠경고	이 기호는 따르지 않았을 경우 '사망이나 심각한 부상을 입을 수 있음' 을 나타냅니다.
⚠주의	이 기호는 따르지 않았을 경우 '부상이나 재산상의 손해를 입을 수 있음' 을 나타냅니다.

그림 표시의 예	
⚠	'경고 또는 주의를 환기하는' 내용입니다.
⃠	해서는 안 되는 '금기 사항' 을 나타냅니다.
❗	반드시 지켜야만 하는 '지시 사항' 을 나타냅니다.

⚠경고

감전 · 합선 · 발화 · 화재를 방지하기 위하여

❗
- ●교류 220V 또는 230V의 콘센트를 단독으로 사용한다.
- ●전원 플러그를 콘센트에 끝까지 끼워 넣는다.
- ●전원 플러그 단자의 접촉 부분에 묻은 먼지를 닦아낸다.

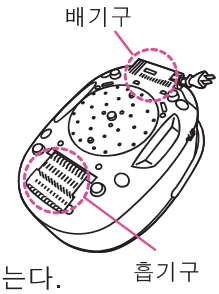


접촉 금지
- ●제품을 임의로 개조하지 않는다.
  서비스 기술자 이외의 사람은 분해하거나 수리하지 않는다.

젖은 손 금지
- ●젖은 손으로 전원 플러그를 끼우거나 빼지 않는다.

물기 금지
- ●본체, 전원 플러그 또는 전원 코드를 물에 담그거나 물을 끼얹지 않는다.
  물기가 있는 곳에 제품을 두지 않는다.
- ●본체 또는 전원 플러그에 물기가 있으면 제품을 사용하지 말아야 한다.
  (그럴 경우 단락, 감전 또는 손상을 초래할 수 있다.)

⃠
- ●전원코드 및 전원 플러그가 손상되어 있거나, 콘센트의 접촉이 느슨할 경우에는 사용하지 않는다.
- ●전원코드를 손상시키거나 개조하거나 과도하게 구부리거나 잡아 당기거나 비틀거나 접지 말고 뜨거운 물체에 가까이 두거나 무거운 물건을 올려 놓지 마십시오.
- ●전원코드가 손상되어 있을 경우에는 화재 등을 방지하기 위해 제조회사나 서비스 센터의 직원 또는 그와 동등한 자격을 지닌 사람을 통해 반드시 교체한다.
- ●흡기구 · 배기구 또는 빈틈에 핀이나 철사 등의 금속물 등과 같은 이물질을 넣지 않는다.
- ●아이 혼자서 사용하게 두지 말고 영유아의 손이 닿지 않는 곳에 보관한다.



❗
- ●이상 및 고장 시에는 즉시 사용을 중지한다.
  - · 전원코드 또는 전원 플러그가 비정상적으로 뜨겁다.
  - · 전원코드를 접거나 구부리면 전기가 흘렀다가 흐르지 않거나 한다.
  - · 평소보다 비정상적으로 뜨거워지거나 타는 냄새가 난다.
  - · 제품을 만지면 감전이 된다.
  - · 자동으로 꺼지지 않을 때가 있다.
  - · 모터가 돌아가지 않거나 천천히 돌아가거나 불규칙하게 돌아간다.
  - · 작동 중에 비정상적인 소리가 난다.
  - · 물이 새어 나온다.
  - · 기타 이상이나 고장 발생시

⚠경고

■이 제품은 안전에 대한 책임이 있는 사람에 의해 제품 사용에 대한 감독 또는 지시가 없는 한 신체적, 인지적 또는 정신적 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 부족한 사람(어린이 포함)에 의해 사용되도록 의도되지 않았습니다.
■어린이가 제품을 가지고 장난하지 않도록 감독해야 합니다.

⚠경고

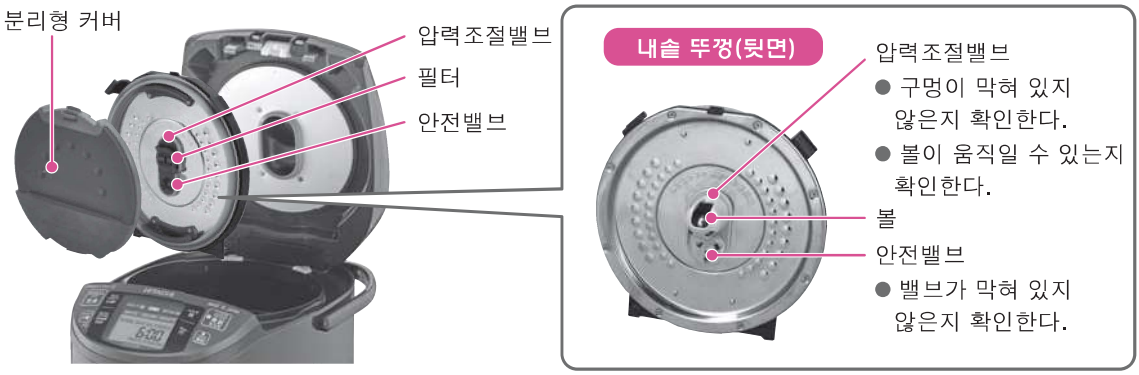
취사할 때 조리할 때

화상을 방지하기 위하여

(취사 중에는 압력이 가해지므로 잘못 사용하면 위험합니다.)

●증기캡 부착
(제대로 부착하지 않으면 뜨거운 물이나 증기가 뿜어져 나올 수 있음.)

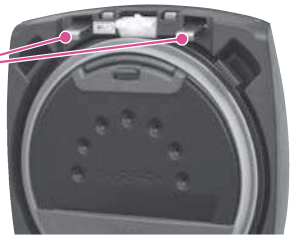
●취사・조리 전에 내솥 뚜껑과 분리형 커버를 떼어내 압력조절밸브와 안전밸브에 밥알 등의 이물질이 붙어 있는지 확인합니다.
또한 필터와 분리형 커버를 잊지 말고 반드시 부착하십시오.
(이를 준수하지 않으면 뜨거운 물이 뿜어져 나오거나 뚜껑이 갑자기 열릴 수 있음.) → P.173



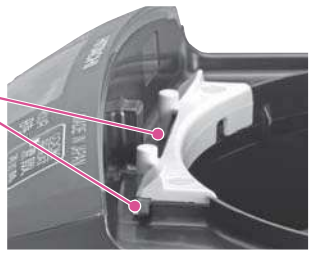
●뚜껑은 앞쪽 가운데를 눌러 '딸깍' 하는 소리가 날 때까지 확실하게 닫습니다.

●후크 부위에 쌀알 등이 들어가 막혀 있을 경우에는 이쑤시게 등으로 제거합니다.

뚜껑 후크 부분
쌀알 등이 붙어 있지 않은지 확인한다.



본체 후크 부분
쌀알 등으로 막혀 있지 않은지 확인한다.



안전상의 주의 계속

⚠경고

취사할 때 조리할 때 **화상을 방지하기 위하여** (취사 중에는 압력이 가해지기 때문에 잘못 사용하면 위험합니다.)

뜨거운 증기가 뿜어져 나와 화상을 입을 수 있음.

●증기 배출구에 손이나 얼굴을 가까이 하지 마십시오.
취사・조리 중에는 뜨거운 증기가 뿜어져 나올 수 있습니다.
특히 영유가 접근하지 않도록 주의하십시오.

●증기 배출구나 증기캡을 만지지 마십시오.
취사・조리 중 및 그 직후에는 증기가 나오지 않더라도 뜨거우므로 만지지 마십시오.

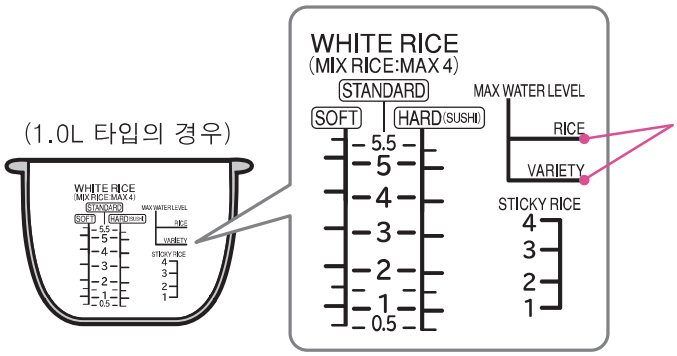
●취사・조리 중에 뚜껑을 열거나 본체를 흔들거나 들고 이동하지 마십시오.

●아이 혼자서 사용하게 두지 말고 영유아의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오.

식재료가 튀어 나오거나 끓는 물이 흘러 넘치거나 갑자기 뚜껑이 열려 화상을 입을 위험이 있음.

●내부밥솥의 'MAX WATER LEVEL' 선 이상으로 물을 붓지 마십시오.

(1.0L 타입의 경우)



이 선 이상으로 물을 붓지 않는다.

●사용 설명서・요리 안내에 기재된 취사 및 조리 메뉴 이외의 용도로는 사용하지 마십시오.
다음과 같은 요리에는 사용하지 마십시오.
- ●반죽(어묵 등)이나 콩 종류 또는 면 종류 등 가열 중에 부풀어 오르는 재료를 이용하는 삶는 요리.
  (찰밥은 광저기(팥)를 따로 삶아 낸 후에 조리합니다. 자세한 것은 요리 안내를 참조하십시오. → P.197)
- ●급격하게 거품이 나오는 '중조' 등을 사용하는 요리.
- ●기름이 들어가는 요리.
- ● '카레' 또는 '스튜' 의 가루 등 끈적끈적한 풀 상태가 되는 요리.
- ●잼과 같이 거품이 발생하는 요리.
- ●식재료를 폴리에틸렌 자루 등에 넣어 밥솥으로 가열하는 요리.

●푸른 채소와 토마토 등 얇은 껍질이 떠오르기 쉬운 야채 또는 속재료를 넣은 요리 및 쿠킹 시트, 알루미늄 박, 랩을 사용하는 요리는 하지 마십시오. (요리 안내에 수록된 찜요리는 제외.)

⚠경고

취사할 때 **화상을 방지하기 위하여**

(취사 중에는 압력이 가해지기 때문에 잘못 사용하면 위험합니다.)

뜨거운 증기가 뿜어져 나와 화상을 입을 수 있음.

●압력 취사 중(PRESSURE 표시가 점등할 때)에는 뚜껑을 열지 마십시오.
제품이 가압된 상태이므로 무리하게 열면 위험합니다.

식재료가 튀어 나오거나 끓는 물이 넘쳐 나올 위험이 있음.

●취사 중에 불가피하게 뚜껑을 열 경우에는 'CANCEL' 버튼을 눌러 취사를 중지하고, 점멸하고 있는 PRESSURE 표시가 사라진 후(약 30초 후)에 뚜껑을 여십시오.

- 압력이 빠지면서 증기 배출구에서 증기가 세게 빠져 나오므로 주의해 주십시오.
- 취사를 계속할 경우에는 쌀의 종류 및 메뉴 선택을 확인하고 'COOK' 버튼을 눌러 주십시오.
- 취사를 중지한 상태에 따라 취사가 잘 되지 않는 경우가 있습니다.

조리할 때 **화상을 방지하기 위하여**

식재료가 튀어 나오거나 끓는 물이 흘러 넘치거나 갑자기 뚜껑이 열려 화상을 입을 위험이 있음.

●조리 중에는 뚜껑을 열지 마십시오.
불가피하게 뚜껑을 열 경우에는 'CANCEL' 버튼을 눌러 조리를 중지한 후(약 30초 후)에 뚜껑을 열어 주십시오.

⚠주의

다음과 같은 장소에서는 제품을 사용하지 마십시오.

●물기가 있는 곳 및 화기 근처.
(감전・누전・화재의 원인)

●불안정한 장소 또는 열에 약한 물질 위.
(부상・화재의 원인)

●하중 강도가 약한 슬라이드식 테이블 위에서는 사용하지 말 것.
(테이블의 파손으로 제품이 떨어져 부상이나 화상을 입을 수 있음)

●흡기구나 배기구를 막을 수 있는 식탁보, 알루미늄 포일 등을 제품 위에 올리지 말 것.
(과열・화상의 원인)

●벽이나 가구 근처 또는 키친용 수납선반을 사용할 때에는 안쪽으로 증기가 가득 차지 않도록 할 것.
(결로 현상으로 인하여 벽이나 가구의 변색・변형의 원인)

●뚜껑이 완전히 열리지 않는 장소
(분리형 커버를 만지게 되거나 뜨거운 응축수가 떨어져 화상을 입을 수 있음)

●직사광선이 닿는 장소
(변색・변형의 원인이 됨)

안전상의 주의 계속

⚠주의

전원 플러그의 취급

전원 플러그를 뺀다

●사용할 때 외에는 전원 플러그를 콘센트에서 빼 두십시오.
(절연 열화에 따른 감전・누전에 의한 화재・화상・부상의 원인)

●전원 플러그를 뺄 때에는 전원코드를 잡지 말고 전원 플러그를 잡으십시오.
(부상・화재의 원인)

화상을 방지하기 위하여

●취사・조리를 할 때에는 취사 방법・조리 메뉴를 확인하십시오.
물의 양이 많은 'RISOTTO'를 다른 조리 메뉴로 잘못 선택하여 밥을 하거나 'PORRIDGE'를 다른 취사 방법으로 하면 다량으로 물이 흘러 넘쳐 위험합니다.

●손질을 할 때에는 전원플러그를 뽑고 본체가 식은 후에 하십시오.
(화상의 원인)

●내솥 뚜껑은 식은 후에 분리하십시오.

●분리형 커버는 식은 후에 분리하십시오.
(끓는 물이 흘러넘칠 위험이 있음.)

●뚜껑을 완전히 연 후에 밥을 뜨십시오.
(뜨거운 응축수가 떨어질 수 있음.)

접촉 금지

●사용 중 또는 사용 직후에는 내부밥솥, 내솥 뚜껑, 분리형 커버 또는 증기캡 등의 고온 부위를 만지지 말 것.

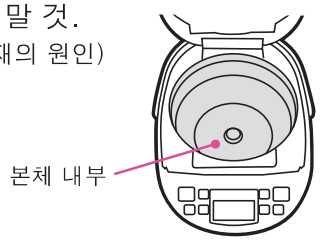
●제품을 옮길 때에는 후크 버튼을 만지지 말 것.
(뚜껑이 열릴 위험이 있음.)

●취사 중에는 손잡이를 세우지 말 것.
(증기로 인해 손잡이가 가열될 수 있음.)

사고를 방지하기 위하여

●전용 내부밥솥 이외는 사용하지 말 것.
(고장・과열・화재의 원인)

●제품 내부에 금속성 물질 및 알루미늄 포일 등이 들어 있는 상태 그대로 사용하지 말 것.
(과열・화재의 원인)



●내부밥솥이 바닥에 떨어지거나 강한 충돌을 받아 내부밥솥 바깥쪽의 '표면층'이 벗겨져 나간 경우에는 사용하지 말 것.(KV 타입에만 해당)
(과열에 의해 내부밥솥이 접하는 부분의 플라스틱이 녹아내려 냄새가 나거나 화재가 발생할 수 있음.)

●의료용 페이스 메이커를 사용하고 있는 경우에는 본 제품을 사용하기 전에 의사와 상담할 것.
(본 제품의 작동이 페이스 메이커에 영향을 줄 수 있음.)

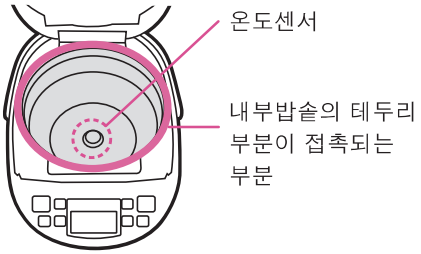
●자기에 약한 물건을 가까이 두지 말 것.
(현금카드 또는 자동개찰용 정기권 등 자기 메모리가 삭제될 수 있음.)

유의 사항

고장 및 오작동을 방지하기 위하여

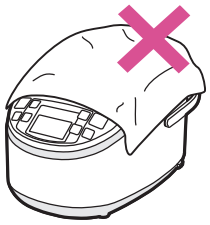
●밥솥에 아무 것도 없는 상태로 가열하지 마십시오.
(과열의 원인)

●이물질이 붙어 있는 상태로 사용하지 마십시오.
특히 오른쪽 그림에 나온 부분은 깨끗하게 유지해야 합니다.
(고장 또는 취사가 잘 되지 않는 원인)



●내부밥솥을 직접 불 위에 얹어서 또는 전자렌지에서 가열하거나 전자조리기 등에 사용하지 마십시오.
(변형되거나 불소피막이 벗겨지는 원인)

●헹주나 수건으로 뚜껑을 덮지 마십시오.
(변색・변형・고장의 원인)



●텔레비전・라디오・인터폰・무선전화 근처에서는 사용하지 마십시오.(잡음이나 화면 깜박임의 원인)

●본체를 떨어뜨리거나 파손시킨 경우에는 사용을 중지하고 구매하신 판매점에 수리・점검을 의뢰해 주십시오.

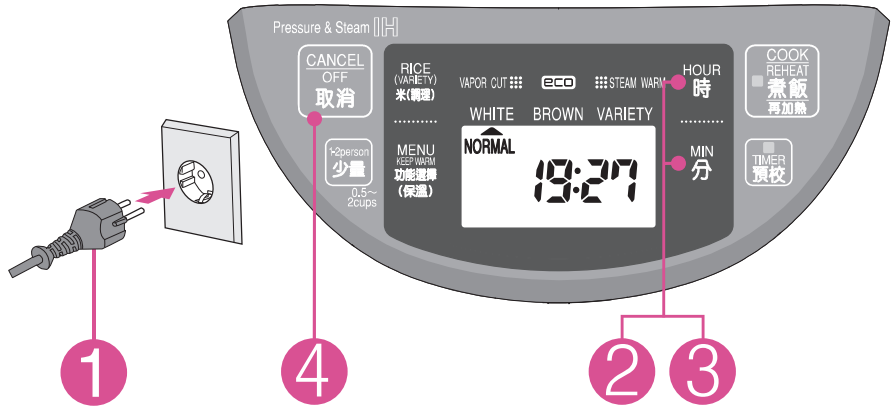
급수가 필요없는 자동 스티머에 대한 설명

●취사할 때마다 내솥 뚜껑과 분리형 커버를 떼어내 씻어 주십시오.
(밥국물이 건조・변색되어 딱딱하게 굳어질 수 있음.)
(보온하지 않을 경우에는 물이 너무 많이 고여 밥 위로 떨어질 수 있음.)

●분리형 커버를 부착하지 않으면 스팀에 의한 가습효과를 기대할 수 없습니다.

현재시각 맞추는 방법

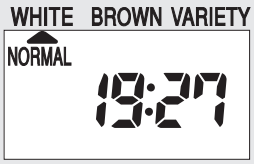
●전원 플러그가 콘센트에 끼워져 있지 않을 때에도 시계는 내부전지에 의해 작동되며 시간을 표시합니다.
●시계는 실내온도에 따라 한 달 경과 후 2분 정도 차이가 날 수 있습니다. 다음과 같은 순서에 따라 현재 시각을 맞추어 주십시오.



취사 방법에 대한 예

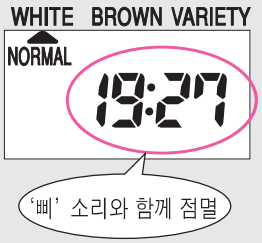
예: '19:27' 을 '20:30' 으로 변경

1 **전원 플러그를 콘센트에 끼웁니다.**



●취사・조리 중, 보온 중, 예약 중, 재가열 중에는 시각 맞추기가 불가능합니다.

2 **HOUR 時 또는 MIN 分 을 약 1초간 눌러 시간 표시가 점멸되도록 합니다.**

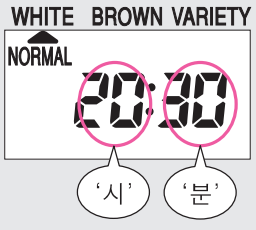


현재시각 점멸 중에 '1-2 person' 버튼을 약 3초간 누르면 '12:00' 표시 (낮 12시)로 되어 초기 설정으로 돌아갑니다.

3 **HOUR 時 및 MIN 分 을 눌러 시간을 '20:30' 으로 맞춥니다.**

●버튼을 누를 때마다 시간이 달라집니다.

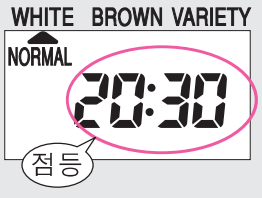
- HOUR 時 는 1시간 단위, MIN 分 은 1분 단위로 바뀝니다.
- 계속 누르고 있으면 변경되는 속도가 빨라집니다.



●취사・조리 중, 보온 중, 예약 중, 재가열 중에 현재시각을 확인하고 싶을 때
●표시창에 불이 들어오도록 하려면 (KV타입에만 해당)

[HOUR] 또는 [MIN] 버튼을 누르면 현재시각을 3초간 표시하고 원래 표시로 돌아갑니다. KV 타입은 약 1분간 표시창에 불이 들어오므로 예약시각 및 취사 방법・조리 메뉴를 확인하고 싶을 때 편리합니다.

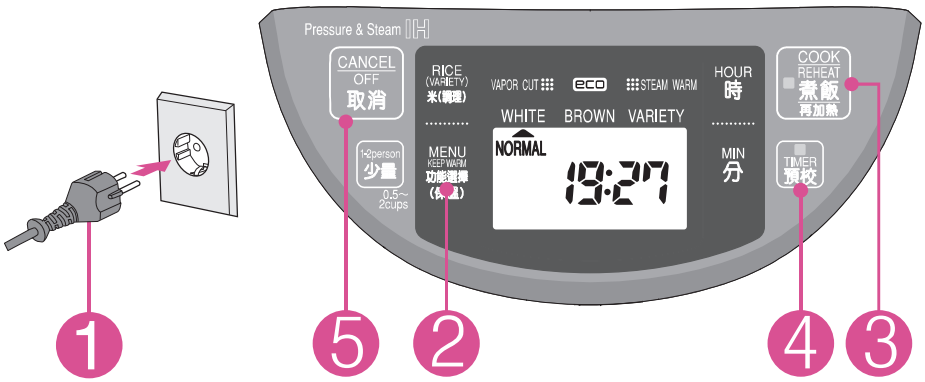
4 **CANCEL OFF 取消 를 눌러 시간 표시가 점등되도록 합니다.**



● 'CANCEL' 버튼을 누르지 않으면 약 1분 후에 시간 설정이 자동으로 종료됩니다.

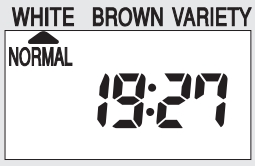
멜로디 음 전환 방법

●취사의 시작과 종료를 멜로디 음으로 알려 드립니다.
●공장 출하 때에는 '멜로디(표준)' 로 설정되어 있습니다.
'멜로디(저음)' 또는 '부저' 로 전환할 수 있습니다. 다음과 같은 순서로 전환해 주십시오.



표시는 'WARM1' 을 선택한 경우의 예

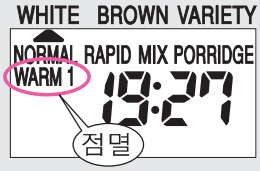
1 **전원 플러그를 콘센트에 끼우고 내부밥솥을 밥솥에 넣습니다.**



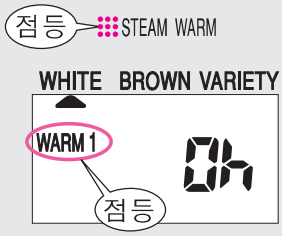
●취사・조리 중, 예약 중, 재가열 중에는 멜로디 전환이 불가능합니다. 'WARM1' 과 'WARM2' 중에만 멜로디를 변경할 수 있습니다.

2 MENU KEEP WARM 功能選擇 (보온) **를 눌러 'WARM1' 또는 'WARM2' 가 점멸되도록 합니다.**

●버튼을 누를 때마다 점멸하는 디스플레이가 바뀝니다.

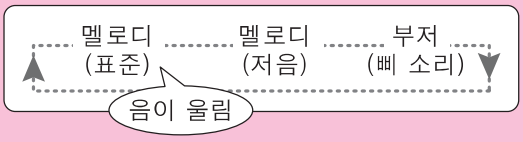


3 COOK REHEAT 煮飯 再加熱 **을 눌러 'STEAM WARM' 램프에 불이 들어오도록 합니다.**



4 TIMER 預校 **을 약 5초간 계속 누릅니다.**

●버튼을 약 5초간 누를 때마다 울리는 음이 달라집니다.



●울린 음으로 전환됩니다.

5 CANCEL OFF 取消 **를 눌러 'STEAM WARM' 램프를 소등시킵니다.**

한국어

취사 준비(맛있게 밥을 짓는 요령)

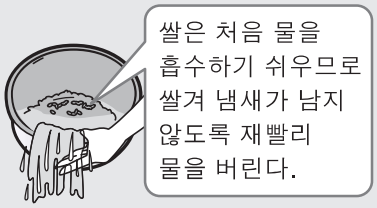
1 쌀을 계량합니다.

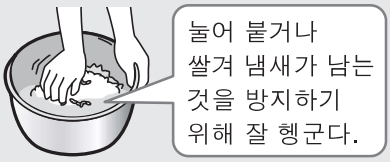
제품에 포함된 계량컵으로 쌀을 계량합니다.

제품에 포함된 컵에 가득 채울 경우 약 180mL(약 1홉).

2 쌀을 씻습니다.

처음엔 다량의 물로 잘 씻은 후 재빨리 물을 버립니다. ▶ '씻기→헹구기'를 물이 깨끗해질 때까지 반복합니다.



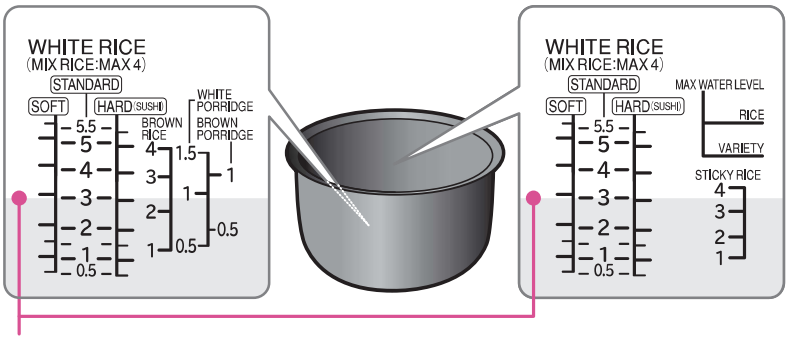


유의사항
- 내부밥솥에서 쌀을 씻을 때 금속제 거품 발생기 등을 사용하지 마십시오. (불소피막이 벗겨질 위험이 있습니다.)

3 물양을 조절합니다.

쌀을 고르게 편 다음 평평한 곳에 밥솥을 놓고 쌀의 종류와 양 그리고 취사 방법에 맞게 수위 눈금으로 물을 조절합니다.

예: 1.0L 타입을 사용하여 'WHITE RICE'의 쌀 3컵으로 밥을 짓는 경우



수위선은 참고용일 뿐입니다. 기호에 따라 물양을 조절할 수 있습니다.
단, 'SOFT' 눈금 이상으로는 물을 붓지 마십시오.
(흘러 넘치는 경우가 있습니다.)

유의사항
- 뜨거운 물은 사용하지 마십시오. (밥이 끈적해지는 원인)
- 높은 알칼리성 물로 밥을 하면 밥이 끈적해지거나 노란색으로 변해 버리는 경우가 있습니다. 또한 경도가 높은 물(외국산 미네랄 워터 등)로 밥을 하면 밥이 푸석해지거나 딱딱해지는 경우가 있습니다. 기호에 따라 물 조절을 해 주십시오.
- 햅쌀로 밥을 할 때는 'HARD'의 수위선을 기준으로 물 조절을 약간 적게 해 주십시오. 수분이 많은 햅쌀로 지은 밥이 끈적해지는 것을 막기 위해서입니다.

4 밥솥 안에 내부밥솥을 넣습니다.

내부밥솥 바깥쪽 또는 바닥부분의 물기 또는 이물질을 닦아 낸 후 밥솥 안에 넣습니다.

유의사항 내부밥솥 바깥쪽에 물기 또는 이물질이 붙어 있는 상태로 넣지 마십시오.
(고장이 발생하거나 취사가 잘 되지 않는 원인이 됩니다.)

5 뚜껑을 확인합니다.

필터, 압력조절밸브, 안전밸브에 막힘이나 이물질이 없는지 확인합니다. → 급수가 필요없는 자동 스티머 부착. → P.184, 185

→ P.184, 185

⚠ 경고

취사・조리하기 전에 내솥 뚜껑과 분리형 커버를 떼어낸 후 압력조절밸브와 안전밸브에 밥알 등의 이물질이 부착되어 있지 않은지 확인합니다. 또한 필터와 분리형 커버를 잊지 말고 반드시 부착합니다.
(뜨거운 물이 흘러 넘치거나 갑자기 뚜껑이 열려 화상을 입을 위험이 있음.)

6 뚜껑을 닫고, 증기캡을 부착합니다.

'딸깍' 하는 소리가 날 때까지 천천히 뚜껑을 닫은 다음 증기캡을 부착합니다.

뚜껑의 앞쪽 가운데를 눌러 '딸깍' 하는 소리가 날 때까지 확실하게 닫는다.(뚜껑은 급수가 필요없는 자동 스티머를 부착하지 않으면 닫히지 않는다.)

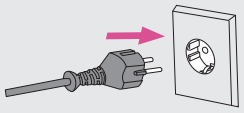
증기캡을 뚜껑의 움푹 들어간 부위에 맞추어 증기캡 윗면 앞쪽 가운데를 멈출 때까지 밀어 내려 부착한다.

유의사항 압력 밥솥은 밀폐도가 높고 공기가 빠져나가기 어려우므로 뚜껑을 재빨리 닫으려 하면 닫히지 않습니다.

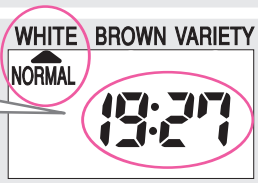
⚠ 경고

- '딸깍' 하는 소리가 날 때까지 뚜껑의 앞쪽 가운데 부분을 누릅니다.
  (이를 따르지 않으면 뚜껑이 갑자기 열릴 수 있음.)
- 증기캡을 반드시 부착해야 합니다.
  (이를 따르지 않으면 물이나 증기가 뿜어져 나올 수 있음.)

7 전원 플러그를 콘센트에 끼웁니다.



선택된 취사 방법과 현재 시간이 표시된다.



유의사항 전원 플러그를 콘센트에 끼울 때 딸깍하는 소리가 나거나 불꽃이 발생하는 경우가 있지만, 인버터 회로에 충전하기 위한 것이며 고장이 아닙니다.

준비가 끝나면 취사를 시작합니다.

- ●즉시 취사 시작 → P.174, 175
- ●다른 요리하기 → P.181, 193
- ●예약 취사를 할 경우 → P.176
  (원하는 시간에 취사 완료)
- ●불린 후 취사를 할 경우 → P.177
  (쌀을 불린 후에 취사하기)

즉시 취사 시작

⚠ 경고

압력 취사 중(PRESSURE 표시가 점등할 때)에는 뚜껑을 열지 마십시오. 제품이 가압된 상태이므로 무리하게 열면 위험합니다.

취사 중에 불가피하게 뚜껑을 열 경우에는 'CANCEL' 버튼을 눌러 취사를 중지한 후 점멸하고 있는 PRESSURE 표시가 사라진 후(약 30초 후)에 뚜껑을 여십시오.

- 압력이 빠지면서 증기 배출구에서 증기가 거세게 분출되므로 주의해 주십시오.
- 취사를 계속할 경우에는 쌀 종류와 취사 방법을 확인하고 'COOK' 버튼을 눌러 주십시오. 취사를 중지한 상태에 따라 취사가 잘 되지 않는 경우가 있습니다.

⚠ 주의

취사 방법을 확인합니다.
물의 양이 많은 'PORRIDGE'를 다른 취사 방법으로 잘못 취사하면 다량의 물이 흘러 넘쳐 위험합니다.

아래 예는 'WHITE'와 'NORMAL'을 선택한 경우입니다.

1 RICE (VARIETY) 米(調理) 을 눌러서 취사할 '쌀'에 ▲를 맞춥니다.

●버튼을 누를 때마다 ▲가 이동합니다.

WHITE BROWN VARIETY
▲ 이동

취사 시간의 기준 표시
'WHITE'의 'NORMAL'과 'RAPID'는 취사 시간 기준을 표시합니다. **그 외에는 현재 시간이 표시됩니다.**

2 MENU KEEP WARM 功能選擇 (보온) 를 눌러서 원하는 요리 프로그램이 점멸되도록 합니다.

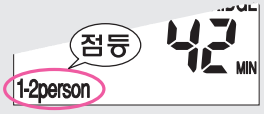
●버튼을 누를 때마다 점멸이 이동합니다.

NORMAL ····· RAPID ····· MIX
점멸
WARM 2 ··· WARM 1 ··· PORRIDGE

●소량의 밥을 취사할 경우에는 소량에 적합한 '1-2 person' 코스를 선택합니다.

1.0L 타입:2컵(2홉) 이하
1.8L 타입:3컵(3홉) 이하
▶ 1-2person 少量 0.5~2cups 을 누른다.

'1-2 person' 코스를 선택한 경우



● '1-2 person' 코스로 취사하면 취사・보온 중에 '1-2 person'과 'eco' 램프가 점등합니다. ('WARM2'를 선택하고 있을 경우 보온 중에는 점등되지 않습니다.)

3 COOK REHEAT 煮飯 再加熱 을 누릅니다.

멜로디(부저)가 울리면서 취사가 시작됩니다.

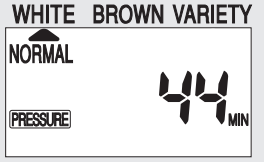
● 'COOK' 램프가 점등합니다.

취사 시간의 기준 표시
'WHITE'의 'NORMAL'과 'RAPID'는 취사 시간의 기준을 표시합니다. **그 이외에는 현재 시간이 표시됩니다.**

●취사 중에 PRESSURE가 점등합니다. 보온이 되면 PRESSURE가 소등됩니다.

선택한 취사 내용 이외에는 소등

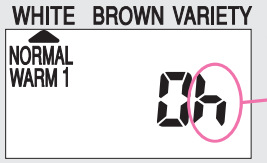
약 3초 후



취사가 완료되기까지 남은 시간을 표시합니다

멜로디(부저)가 울리면 취사가 종료되고, 자동으로 보온이 됩니다.

● 'STEAM WARM' 램프가 점등합니다.



●보온 모드는 → P.178

시간을 'h'로 표시합니다.

취사가 완료되면 밥을 잘 섞어줍니다.

취사 방법 선택

□의 취사 방법을 선택하면 취사 시작 후 완료되기까지 남은 시간이 표시됩니다.
□의 취사 방법을 선택하면 현재 시간이 표시됩니다.

이러한 경우	쌀 종류와 권장 취사 방법 RICE (VARIETY) 米(調理)	MENU KEEP WARM 功能選擇 (보온)	취사 가능 분량 (컵) 1.0L타입	1.8L타입	적용되는 수위선	소량 취사 1-2person 少量 0.5~2cups	기준 취사 시간(분)
표준 취사	WHITE	NORMAL	0.5~5.5	1~10	WHITE RICE	설정 가능	42~62
쾌속 취사	WHITE	RAPID	1~5.5	1~10	WHITE RICE	설정 불가	17~50
영양밥(여러가지 속재료를 넣은) 취사	WHITE	MIX	1~4	2~7	WHITE RICE	설정 불가	45~75
죽	WHITE	PORRIDGE	0.5~1.5	0.5~2.5	WHITE PORRIDGE	설정 불가	60~80
현미 취사	BROWN	NORMAL	1~4	2~7	BROWN RICE	설정 가능	65~95
현미 취사	BROWN	MIX	1~4	2~7	BROWN RICE	설정 불가	70~110
현미 취사	BROWN	PORRIDGE	0.5~1	0.5~1.5	BROWN PORRIDGE	설정 불가	80~110
찹쌀을 이용한 찰밥 취사	WHITE	MIX	1~4	2~7	STICKY RICE	설정 불가	45~75

(압력이 가해지는 취사 메뉴(취사 중에 PRESSURE 가 점등합니다.)

- ‘RAPID’는 시간을 우선시한 취사 방법이므로 밥 표면에 물기가 남거나 딱딱한 상태의 밥이 됩니다.
- 시중에 나와있는 영양밥 속재료를 사용하실 때에는 재료를 쌀 위에 얹어 두기만 하고 뒤섞지는 마십시오.
- 증기가 나오는 양은 취사 방법에 따라 다릅니다.
- ※ 취사 시간의 기준은 전압 230V・실온 20℃・수온 18℃에서의 기준입니다.
- ※ 취사 시간은 전압・실온・물 조절・쌀의 종류 등에 의해 달라집니다.
- 찰밥은 찹쌀 1컵에 대하여 백미(멥쌀) 0.5컵 비율을 기준으로 섞어서 취사합니다. (찹쌀만으로는 취사할 수 없습니다)
- 묽은 죽은 쌀의 양을 ‘PORRIDGE’의 절반 정도로 해 주십시오.

- 취사가 완료될 때까지의 시간은 이전까지의 취사 시간과 물의 온도 등을 참고로 하여 전기밥솥이 계산하는 기준 시간입니다.
- 밥솥이 따뜻하면 취사 완료까지의 시간이 표시되지 않는 경우가 있습니다.
- 취사가 완료될 때까지의 시간 표시가 취사 도중에 한꺼번에 진행되거나 멈추는 경우가 있습니다. 이는 밥을 더 맛있게 만들기 위한 과정입니다.

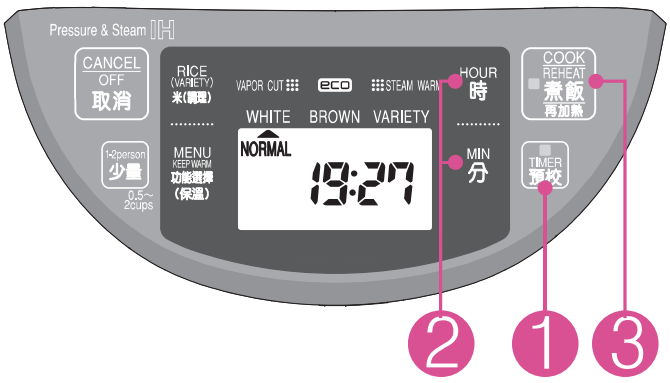
- 압력식 밥솥인 경우 증기가 빠져 나가기 어렵기 때문에, 취사 직후에 뚜껑을 열면 밥물이 떨어지는 경우가 있지만 이는 고장이 아닙니다. 밥물에 신경이 쓰이는 경우 → P.180
- 취사가 완료된 밥의 가운데 부분이 약간 움푹 들어가거나 내부밥솥에 접하고 있는 부분이 부드러워져 있는 경우가 있습니다. 이것은 IH가열에 의해 내부밥솥 자체가 발열하여 쌀을 감싸 안는 형태로 취사하기 때문입니다.
- 취사가 완료된 밥을 섞어 주지 않으면 여분의 증기를 흡수하여 끈적해지거나 굳어져 버리는 경우가 있습니다.
- 취사가 완료된 후 후크 버튼이 뻑뻑하게 느껴질 때는 뚜껑을 가볍게 누르면서 후크 버튼을 눌러 주십시오.(오른쪽 그림 참조)(KG 타입에만 해당)

후크 버튼이 뻑뻑하게 느껴질 때
(KG 타입에만 해당)

한국어

예약 취사 (원하는 시각에 취사가 완료되도록 타이머 설정)

●예약 시각은 'TIMER1' 과 'TIMER2' 의 2가지로 설정할 수 있습니다. 공장 출하 때에는 'TIMER1' 에 6:00, 'TIMER2' 에 18:00가 설정되어 있습니다.
●예약 시각은 취사 완료 시각입니다.
●설정된 시간이 현재 시간과 얼마 차이나지 않는 경우에는 곧바로 취사가 시작됩니다.



유의사항

● 'MIX' 는 예약 취사를 하지 마십시오. (속재료의 변질 및 조미료의 침전 등이 발생하여 취사가 잘 되지 않습니다.)
●예약은 12시간 이내를 기준으로 해 주십시오.

예: 'TIMER1' 에 '7:30' 의 예약 취사를 설정했을 때

표시는 'WHITE' 의 'NORMAL' 을 선택한 경우의 예

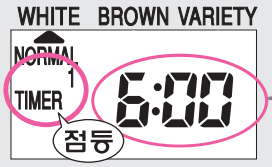
현재시각을 확인하고 잘못되었으면 수정합니다. → P.170

1 쌀의 종류와 취사 방법을 선택한 후 TIMER 預校 을 눌러 'TIMER1' 이 점등되도록 합니다.

●버튼을 누를 때마다 점등이 달라집니다.

TIMER 1 ····· TIMER 2 ····· 30 MIN
점등

●쌀과 취사 방법의 선택 방법 → P.174, 175

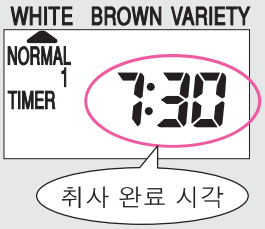


●공장 출하 때의 설정 시각 또는 지난번 설정 시각을 표시합니다.

2 HOUR 時 또는 MIN 分 을 눌러서 취사 완료 시각을 '7:30' 으로 설정합니다.

●버튼을 누를 때마다 시각이 달라집니다.

- HOUR 時 는 1시간 단위, MIN 分 은10분 단위로 바뀝니다.
- 계속 누르고 있으면 바뀌는 속도가 빨라집니다.



시각 설정 중에 '1-2 person' 버튼을 약 3초간 누르면 'TIMER1' 은 6:00, 'TIMER2' 는 18:00 으로 돌아갑니다.

3 COOK REHEAT 煮飯 再加熱 을 누릅니다.

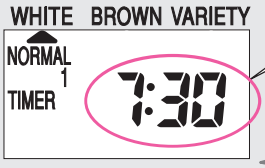
부저가 '삐삐' 하고 울리면 예약 완료.

● 'COOK' 램프가 소등되고 'TIMER' 램프가 점등합니다.

● 'TIMER2' 의 부저음은 '삐하는 소리' 입니다.
●설정 시각은 기억됩니다.
●예약 취사를 취소하려면 'CANCEL' 버튼을 누릅니다.

멜로디(부저)가 울리면 취사가 완료된 것이며 보온 모드로 자동 전환됩니다.

● 'STEAM WARM' 램프가 점등합니다.



취사 완료까지 남은 시각 표시

●보온 방법은 → P.178

불린 후 취사하기(쌀을 불린 후에 취사)

●불리는 시간은 공장 출하 때에 30분으로 설정되어 있습니다.
●불리는 동안의 온도를 제어하여 쌀에 물을 충분히 흡수시킨 후에 취사를 시작합니다.
●불리는 시간의 기준은 여름철에 30분 정도, 겨울철에 60분 정도를 추천해 드립니다.
●예약 취사와 동시에 할 수는 없습니다.

유의사항

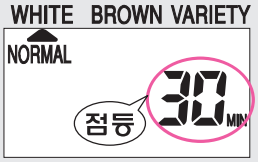
● 'MIX' 는 불린 후의 취사를 하지 마십시오.
(속재료가 변질되거나 조미료가 침전되어 취사가 잘 되지 않습니다.)

예: '60분' 의 불린 후 취사를 할 경우

표시는 'WHITE' 의 'NORMAL' 을 선택한 경우의 예

1 쌀과 취사 방법을 선택한 후에 TIMER 預校 을 눌러 '30' MIN이 점등되도록 합니다.

●버튼을 누를 때마다 점등되는 항목이 달라집니다.



●쌀과 취사 방법의 선택 방법 → P.174, 175

●공장 출하 때의 설정 시각 또는 지난번 설정 시각을 표시합니다.

2 MIN 分 을 눌러 불리는 시간 '60' 을 선택합니다.

●버튼을 누를 때마다 시간이 달라집니다.

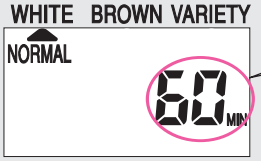
3 COOK REHEAT 煮飯 再加熱 을 누릅니다.

부저가 '삐-삐-삐삐삐삐' 라고 울리면 불린 후 취사가 시작됩니다.

● 'COOK' 램프가 소등되고 'TIMER' 램프가 점등합니다.

멜로디(부저)가 울리면 취사 완료. 자동적으로 보온이 됩니다.

● 'STEAM WARM' 램프가 점등합니다.



●설정시간은 기억됩니다.
●불린 후 취사를 취소할 때는 'CANCEL' 버튼을 누릅니다.

취사가 시작되기까지 남은 불리는 시간을 분 단위로 표시

●보온 방법은 → P.178

취사가 완료되면 밥을 섞어 줍니다.

취사가 완료된 밥 보온 (맛있게 보온하는 요령)

보온 기능 작동 및 해제

취사가 완료되면 보온 모드로 자동 전환됩니다.

● 'STEAM W 램프가 점등합니다.

점등 STEAM WARM

백미				현미			찹쌀(찰밥)
표준	쾌속	영양밥	죽	표준	영양밥	죽	영양밥
○		×		×			
● 'WARM1' (낮은 보온 온도)에서의 보온은 24시간 이내로, 'WARM2' (높은 온도 보온)에서의 보온은 12시간까지로 해 주십시오.		●보온하지 마십시오. (변질・냄새・끈적해짐의 원인이 됩니다.)		●보온하지 마십시오. (변질・냄새・끈적해짐의 원인이 됩니다.)			

●보온 중에는 뚜껑의 안쪽・내부밥솥에 응축수가 생기지만, 밥의 건조를 막기 위한 것으로서 고장은 아닙니다.

보온을 취소할 경우

보온 중에 CANCEL OFF 取消 를 누른다.

● 'STEAM WARM' 램프가 소등됩니다.

소등 STEAM WARM

맛있게 보온하는 요령

●보온 중에도 가끔씩 밥을 섞어 줍니다.

●밥의 양이 적어지면 가능한 한 내부밥솥의 가운데로 모읍니다. (건조 또는 끈적해지는 것을 방지합니다.)

●보온시간은 짧게 합니다.
24시간 이상 보온하지 마십시오.
(냄새 또는 변색의 원인이 됩니다.)

●잘 씻지 않고 불린 쌀은 보온하지 말고 보온시 밥솥 안에 주걱으로 그대로 두지 말고 식은 밥은 데우지 마십시오.

●밥을 랩에 싸서 냉동고에 보관한 후 전자렌지로 데우면 맛있게 드실 수 있습니다.

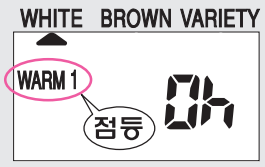
보온중에 'WARM1' 과 'WARM2' 사이에서 전환하는 방법

●보온은 'WARM1' 과 'WARM2' 사이에서 전환이 가능합니다. (공장 출하 때의 설정은 'WARM1' 입니다)
'WARM1' :낮은 온도로 보온합니다. 밥의 변색 또는 건조를 줄이며 전기도 절약합니다.
'WARM2' :높은 온도로 보온합니다. 뚜껑의 안쪽・내부밥솥에 응축수가 생기는 것을 억제합니다.
보온 시간은 12시간 이내로 해 주십시오. 'WARM2' 를 선택하면 '1-2 person' 코스를 선택해도 보온 중에는 '1-2 person' 과 'eco' 램프가 점등하지 않습니다.

보온중에 MENU KEEP WARM 功能選擇 (보온) 을 눌러서 원하는 보온 설정이 점등되도록 합니다.

●버튼을 누를 때마다 점등이 달라집니다.

WARM 1 ◀----▶ WARM 2



●설정한 보온 코스는 메모리에 기억됩니다.

보온 중의 밥을 다시 데우는 방법

●밥의 온도가 낮게 느껴지는 경우에는 기호에 따라 밥을 다시 데워 주십시오.

1 보온 중의 밥을 섞어 고르게 폅니다.

●밥의 양은 'WHITE RICE' 의 수위 눈금 3 이하를 기준으로 해 주십시오. (밥이 고르지 않게 데워짐)

2 보온 중에 COOK REHEAT 煮飯 再加熱 을 누릅니다.

●'COOK' 램프가 점멸합니다.
●약 10분간 자동으로 반복해서 데웁니다.

멜로디(부저)가 울리면 재가열 완료. 자동적으로 원래의 보온 모드로 돌아갑니다.

●'STEAM WARM' 램프가 점등합니다.

●취사 완료 후에 밥이 뜨거울 때 또는 보온을 하지 않아 밥이 차가울 때 등에는 부저가 울리면서 다시 데워지지 않게 됩니다.

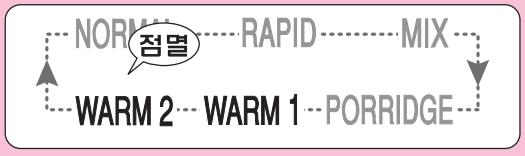
●도중에 취소할 경우에는 'CANCEL' 버튼을 눌러 주십시오.

유의사항 ●몇 번 씩 반복하여 데우지 마십시오. (밥의 건조 또는 눌어붙는 원인이 됩니다.)

'꺼짐' 상태에서 보온으로 변경방법

1 MENU KEEP WARM 功能選擇 (보온) 를 눌러서 원하는 보온 항목이 점멸되도록 합니다.

●버튼을 누를 때마다 점멸 항목이 바뀝니다.

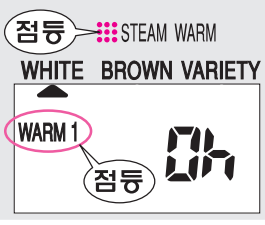


표시는 'WARM1' 을 선택한 경우의 예

●도중에 취소할 경우에는 'CANCEL' 버튼을 눌러 주십시오.

2 COOK REHEAT 煮飯 再加熱 을 누릅니다.

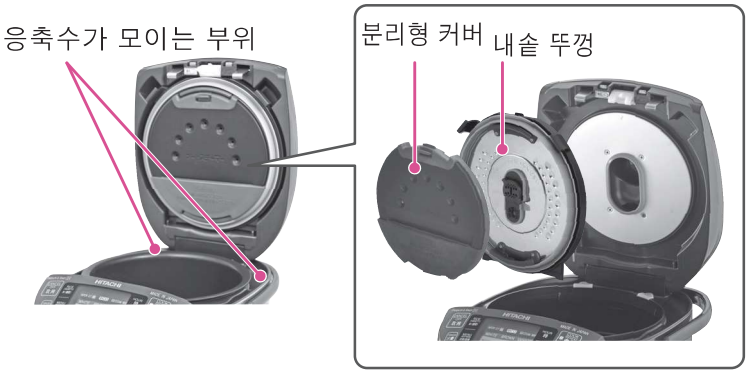
●'STEAM WARM' 램프와 선택한 보온 코스가 점등합니다.
●'꺼짐' 상태에서 보온으로 했을 때에는 'eco' 램프가 점등하지 않습니다.



●보온 경과 시간을 0시간~24시간까지 1시간 단위로 표시합니다. (25시간 후에는 현재 시간이 표시됩니다.)

급수가 필요없는 자동 스티머에 대한 설명

급수가 필요없는 자동 스티머는 취사 중의 증기를 증류수 형태로 회수한 후 취사할 때・보온할 때・재가열할 때에 스팀으로 방출하여, 밥의 맛을 살려 내고 가습하는 기능입니다. (물을 넣을 필요가 없습니다.)



⚠주의

●내솥 뚜껑은 식은 후에 분리하십시오.
●분리형 커버는 식은 후에 분리하십시오.
(끓는 물이 흘러 넘칠 위험이 있음.)

접촉 금지

●사용 중 또는 사용 직후에는 내부밥솥, 내솥 뚜껑, 분리형 커버 및 증기캡 등의 고온 부위를 만지지 마십시오.

●급수가 필요없는 자동 스티머 내부에 저장되는 물의 양은 메뉴 및 취사량, 물 조절 등에 따라 달라집니다.
●급수가 필요없는 자동 스티머 내부의 물 1mL가 증발하면 약 1600mL의 증기가 됩니다. 뜸들이는 과정에서 밸브를 닫아 증기를 모아 두고 있으므로, 내부밥솥 안에는 충분한 양의 증기가 가득합니다.
●분리형 커버를 부착하지 않으면 스팀에 의한 가습효과를 얻을 수 없게 됩니다.
●취사(뜸들이기) 종료 후 또는 보온 중에는 스팀으로 가습하고 있기 때문에, 급수가 필요없는 자동 스티머의 표면에도 응축수가 생기지만, 고장은 아닙니다. 또한 뚜껑을 열 때 그 응축수가 떨어져 본체의 응축수가 모이는 부위로 들어갑니다. 저장된 응축수는 취사 및 보온 때 밥의 품질에는 전혀 영향을 주지 않지만, 신경이 쓰이는 경우에는 헝겊 등으로 닦아내 주십시오.
●취사할 때마다 내솥 뚜껑과 분리형 커버를 분리하여 씻어 주십시오.
(밥물이 건조되거나 변색된 것이 굳어지는 원인이 됩니다.) (보온하지 않는 경우는 물이 너무 많이 고여서 밥에 떨어지게 됩니다.)
●손질은 본체가 식은 후에 스펀지 등의 부드러운 소재로 씻어 주십시오. 수세미나 나일론 수세미는 사용하지 마십시오.(표면의 불소피막을 손상시키는 원인이 됩니다.)

취사 후 분리형 커버에 맺혀 있는 응축수를 처리하는 방법

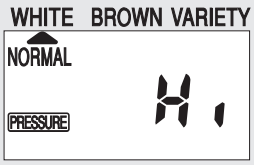
●밥 표면의 건조를 막기 위해 취사 직후의 내솥 뚜껑과 분리형 커버에는 응축수가 맺혀 있습니다. 응축수에 신경이 쓰일 경우에는 뜸들이기 시간을 길게 하고 응축수를 적게 하는 모드로 전환할 수 있습니다.

응축수를 적게 하는 모드로 전환하려면

취사 중에 MENU KEEP WARM 功能選擇 (보온) **를 약 5초간 계속 누릅니다.**

'삐–' 하고 부저가 울리고 [H 1]으로 표시(2초간)되면 전환 완료

●그 후 원래의 표시로 돌아갑니다.

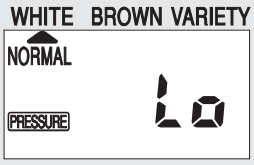


원래 모드로 돌아가려면

취사 중에 MENU KEEP WARM 功能選擇 (보온) **를 약 5초간 계속 누릅니다.**

'삐–' 하고 부저가 울리고 [Lo]으로 표시(2초간)되면 전환 완료

●그 후 원래의 표시로 돌아갑니다.

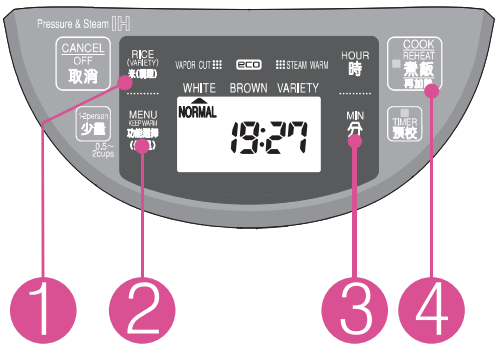


응축수를 적게 하는 모드로 전환하면

●취사 시간이 약 5분 정도 길어집니다.
●분리형 커버 안에 고이는 물의 양이 적어집니다.
●압력식으로서 밀폐도가 높기 때문에 응축수를 적게 하는 모드로 전환해도 약간의 응축수는 발생합니다.

조리하기(국밥, 찜, 케이크 조리)

〈VARIETY 조리〉



⚠경고

●사용 설명서・요리 안내에 기재된 취사 및 조리 메뉴 이외의 용도로 사용하지 마십시오.

●조리 중에는 뚜껑을 열지 마십시오. 불가피하게 뚜껑을 열 경우에는 'CANCEL' 버튼을 눌러 조리를 중지한 후(약 30초 후)에 뚜껑을 열어 주십시오.
(화상에 주의하여 주십시오.)

⚠주의

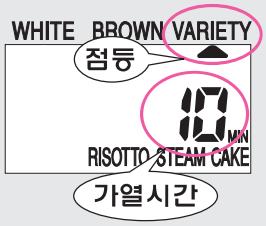
조리를 할 때에는 조리 메뉴를 확인하십시오. 물의 양이 많은 'RISOTTO'를 다른 조리 메뉴로 잘못 취사하면 물이 다량으로 흘러 넘쳐 위험합니다.

'STEAM'의 '40'분을 선택한 경우의 예

1 RICE (VARIETY) 米(調理)를 눌러서 ▲를 'VARIETY'에 맞춥니다.

●버튼을 누를 때마다 ▲가 이동합니다.

WHITE BROWN VARIETY
(이동)



●조리 메뉴를 사용하면 증기가 발생합니다.

2 MENU KEEP WARM 功能選擇 (보온)를 눌러서 원하는 조리 메뉴가 점멸되도록 합니다.

●버튼을 누를 때마다 점멸되는 항목이 바뀝니다.

RISOTTO STEAM CAKE
(점멸)

●조리를 시작하면 선택한 메뉴가 기억됩니다.

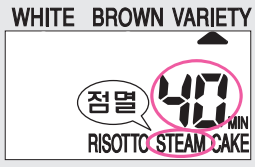
●'RISOTTO'의 가열시간 설정은 불가능합니다. 밥의 온도 및 속재료의 양에 따라 자동으로 설정됩니다.

가열 시간이 표시되지 않습니다.

3 MIN 分을 눌러 가열시간을 설정합니다.

●버튼을 누를 때마다 시간이 달라집니다.

10분부터 5분 단위로 90분까지 설정할 수 있습니다.



●가열시간 및 조리 방법은 요리 안내를 참조해 주십시오.

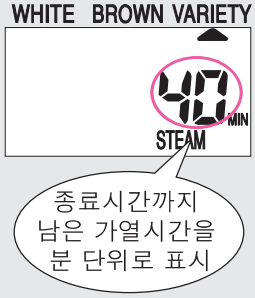
국밥 → P.201
(가열시간은 자동으로 설정됩니다.)
찜 → P.202
케이크 → P.208

4 COOK REHEAT 煮飯 再加熱을 누릅니다.

멜로디(부저)가 울리면 가열 시작됩니다.

●'COOK' 램프가 점등합니다.

멜로디(부저)가 울리면 가열 종료.
조리된 요리를 다른 용기로 옮깁니다.



유의사항 ●내부밥솥 안에 조리된 요리를 보관하거나 보온하지 마십시오. (내부밥솥의 불소피막에 손상을 줍니다.)

한국어

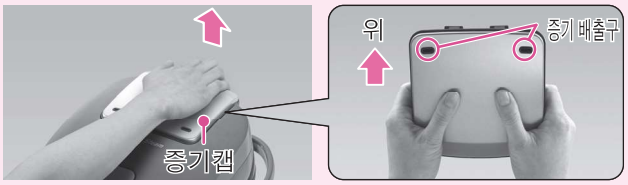
제품 손질 방법

⚠경고 **손질을 할 때는 전원 플러그를 뽑고 본체가 식은 후에 실시합니다.**(화상의 원인)

증기캡(매 사용 후 세척) RZ-KV 타입

본체에서 떼어낸 후 식기용 세제(중성)를 사용하여 스펀지 등의 부드러운 소재로 씻어 주십시오.

1 증기캡을 뚜껑에서 분리합니다.



증기캡은 내부의 응축수가 흘어 나오지 않도록 증기 배출구를 위쪽으로 세워서 잡아 주십시오.

2 버튼을 누르면서 증기캡을 엽니다.

3 증기캡 본체와 증기캡 커버의 오물이나 막힌 부분을 씻어 냅니다.

4 '딸깍'하는 소리(버튼이 잠김)가 날 때까지 증기캡을 누릅니다.

증기캡 커버의 이음 부위를 증기캡 본체의 걸림 부위에 끼워 넣은 후(2곳) 닫아 주십시오. 한 쪽만(1곳) 끼워 넣은 상태에서 증기캡을 닫으면 이음 부위가 파손되는 경우가 있습니다.

5 증기 배출구를 앞쪽으로 하여 뚜껑에 부착합니다.

증기캡을 뚜껑의 움푹 패인 부분에 맞추어 증기캡 윗면 앞쪽 가운데 부분을 멈출 때까지 내려 눌러서 부착합니다.

본체 · 뚜껑(지저분할 경우)

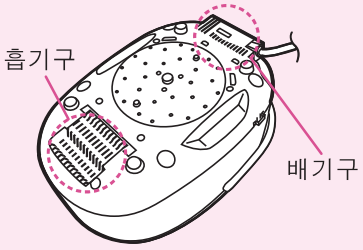
- 완전히 물기를 짠 헝겊으로 닦습니다.
- 물로 씻어 내지는 마십시오.

주걱 · 찜판(매 사용 후 세척)
주걱받이 · 계량컵(지저분할 경우)

- 식기용 세제(중성)를 사용하여 스펀지 등의 부드러운 소재로 씻어 주십시오.

흡기구 · 배기구(1달에 1번 정도)

- 흡기구 · 배기구의 이물질을 진공청소기로 흡입합니다.



후크 부위(매 사용 전후 점검)

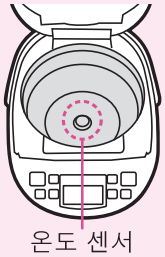
- 밥알 등이 끼어서 뚜껑이 '딸깍' 하고 닫혀지지 않을 때는 이쑤시개 등으로 제거해 주십시오.

뚜껑 후크 부위
쌀알 등이 부착되어 있지 않은지 확인합니다.

본체 후크 부위
쌀알 등이 끼어 있지 않은지 확인합니다.

온도 센서(취사 전에 확인)

- 단단하게 달라붙은 이물질이 있으면 미세한 내수성 샌드 페이퍼(600# 정도)에 물을 묻혀 문질러서 제거한 후 물기를 확실히 짜낸 헝겊으로 닦아냅니다.
- 물로 씻어 내지는 마십시오.



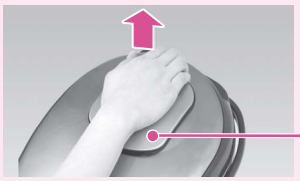
유의사항

- ●벤진이나 시너, 표백제, 마분, 알칼리성 세제는 사용하지 마십시오.(표면을 손상시키는 원인)
- ●세제는 식기용 세제(중성)를 사용해 주십시오.(표면을 손상시키는 원인)
- ●스펀지 등의 부드러운 소재로 씻고, 수세미나 나일론 수세미는 사용하지 마십시오.(표면을 손상시키는 원인)
- ●식기 건조기나 식기 세척건조기는 사용하지 마십시오.(변형・변색의 원인)

증기캡(매 사용 후 세척) RZ-KG 타입

본체에서 떼어낸 후 식기용 세제(중성)를 사용하여 스펀지 등의 부드러운 소재로 씻어 주십시오.

1 증기캡을 뚜껑에서 분리합니다.



본체에서 끌어 올려 분리합니다.

2 증기캡 본체를 증기캡 커버에서 분리합니다.

왼쪽 그림과 같이 잡고 증기캡 본체의 ▲마크를 '떼어내기' 방향으로 돌려 커버의 ▼마크와 위치를 맞추어 분리합니다.

3 증기캡 본체와 증기캡 커버의 오물이나 막힌 부분을 씻어냅니다.

4 패킹을 증기캡 커버의 홈에 넣습니다.

5 증기캡 커버를 증기캡 본체에 부착합니다.

증기캡 본체의 ▲마크를 커버의 ▼마크 위치와 맞추어 3곳의 이음 부위를 확실히 끼워넣고 '잠그기' 방향으로 돌려 커버의 마크 위치까지 돌려서 부착합니다.

6 증기캡을 뚜껑에 부착합니다.

증기캡을 뚜껑에 끼워 넣고 증기 배출구의 후방부를 멈출 때까지 내려 눌러서 부착합니다.

본체・뚜껑(지저분한 경우)

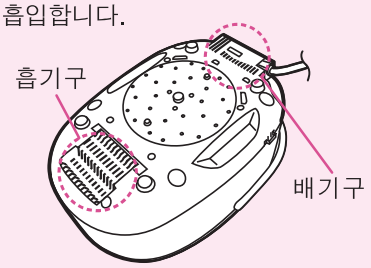
- ●완전히 물기를 짠 헝겊으로 닦습니다.
- ●물로 씻어 내지는 마십시오.

주걱・찜판(매 사용 후 세척) 주걱받이・계량컵(지저분한 경우)

- ●식기용 세제(중성)를 사용하여 스펀지 등의 부드러운 소재로 씻어 주십시오.

흡기구・배기구(1달에 1번 정도)

- ●흡기구・배기구의 오물을 진공청소기로 흡입합니다.

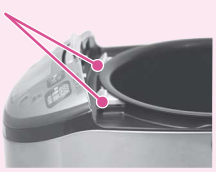


후크 부위(매 사용 전후 점검)

- ●밥알 등이 끼어서 뚜껑이 '딸깍' 하고 닫혀지지 않을 때는 이쑤시개 등으로 제거해 주십시오.

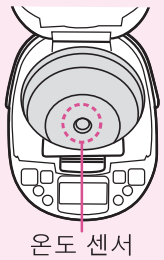
뚜껑 후크 부위
쌀알 등이 부착되어 있지 않은지 확인합니다.

본체 후크 부위
쌀알 등이 끼어 있지 않은지 확인합니다.



온도 센서(취사 전에 확인)

- ●단단하게 달라붙은 오물이 있으면 미세한 내수성 샌드페이퍼(600# 정도)에 물을 묻혀 문질러서 제거한 후 물기를 확실히 짜낸 헝겊으로 닦아냅니다.
- ●물로 씻어 내지는 마십시오.



제품 손질 방법 계속

급수가 필요없는 자동 스티머 [분리형 커버, 내솥 뚜껑](매 사용 후 세척)

●급수가 필요없는 자동 스티머는 내솥 뚜껑과 분리형 커버를 조립한 것입니다.
●뚜껑에서 떼어낸 후 식기용 세제(중성)를 사용하여 스펀지 등의 부드러운 소재로 씻어 주십시오.

1 급수가 필요없는 자동 스티머를 뚜껑에서 분리합니다.

뚜껑 테두리를 잡고 탈착 레버를 윗방향으로 밀어 올려 분리합니다.

2 급수가 필요없는 자동 스티머를 내솥 뚜껑과 분리형 커버로 분리합니다.

분리형 커버의 레버를 밑으로 눌러서 분리형 커버를 분리합니다.

분리형 커버에 부착되어 있는 패킹은 분리되지 않으므로 당기지 마십시오. 변형되면 분리형 커버 안에 저장되는 물이 적어집니다.

3 분리형 커버의 이물질이나 막힌 부분을 씻어낸다.

4 내솥 뚜껑의 이물질이나 막힌 부분을 씻어낸다.

압력조절밸브(취사 전에 확인)

●압력조절밸브의 뒷쪽을 씻어 주십시오. 또한 필터를 떼어낸 후 압력조절밸브의 앞쪽도 씻어 주십시오. 이물질이 끼어 있을 때에는 면봉 등으로 제거해 주십시오.

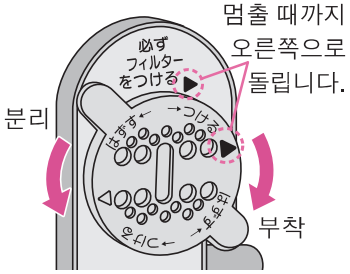
필터(매 사용 후 청소)

●필터에 밥 등의 이물질이 끼어 있을 때에는 떼어낸 후 씻어 주십시오. 씻은 후에는 잊지 말고 반드시 부착시켜 주십시오.

■분리 방법
왼쪽으로 돌려 앞쪽으로 당깁니다.

■부착 방법
▲마크를 맞추어 끼워 넣어 '딸깍' 하고 멈출 때까지 오른쪽으로 돌립니다.

부착할 때에는 ▲마크를 맞추어서 끼우고 멈출 때까지 오른쪽으로 돌립니다.



안전밸브(매 사용 후 세척)

●안전밸브(중앙부)에 밥 등의 이물질이 끼어 있을 때에는 면봉 등으로 제거해 주십시오.
●안전밸브는 면봉 등으로 중앙부를 2~3번 눌러서 움직이는 것을 확인해 주십시오.

내솥 뚜껑의 녹 방지 기능

내솥 뚜껑은 스테인레스 제품이지만 수분이 남아 있으면 녹이 스는 경우가 있습니다.
내솥 뚜껑은 사용 후 깨끗하게 씻고 수분을 제거해 주십시오.

녹이 슬어 버린 경우에는

●크림(액체) 클렌저를 직접 바르거나 부드러운 스펀지 또는 키친 페이퍼에 묻혀서 문질러 제거해 주십시오.
●그 다음에 내솥 뚜껑을 잘 씻어 주십시오.
●녹슨 상태에 따라서는 완전히 제거되지 않는 것도 있으므로 자주 손질해 주십시오.

조미료를 사용한 요리

●영양밥이나 조리, 국밥 등을 만든 뒤에는 곧바로 씻어 주십시오. 음식물이 남은 상태로 방치하면 냄새가 발생하거나 경우에 따라서는 부패되거나 녹이 생기는 원인이 됩니다.

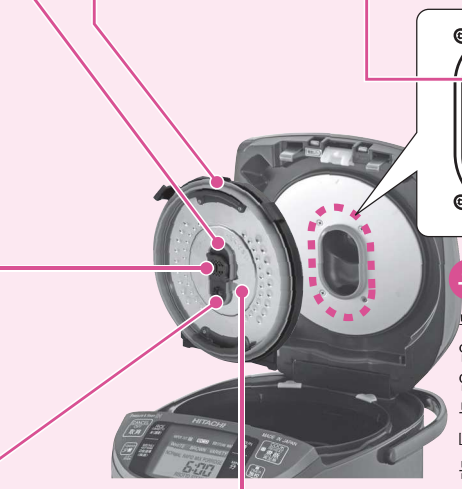
분리형 커버 내솥 뚜껑

내솥 뚜껑 · 뚜껑 패킹(매 사용 후 세척)

●동시에 씻어 주십시오.
●뚜껑 패킹은 분리되지 않으므로 당기지 마십시오. 변형되면 압력이 가해지지 않아 취사가 잘 되지 않는 원인이 됩니다.

압력조정장치

●압력조정장치를 누르거나 당기거나 또는 무리한 힘을 가하지 마십시오. 고무 부분이 떨어지거나 파손되어 고장의 원인이 됩니다.



유의사항

뚜껑 패킹, 압력조절밸브, 안전밸브, 부압밸브는 내솥 뚜껑에서 분리되지 않습니다.

부압밸브(매 사용 후 세척)

●분리되지 않으므로 당기지 마십시오. 변형되면 압력이 가해지지 않아 취사가 잘 되지 않는 원인이 됩니다.

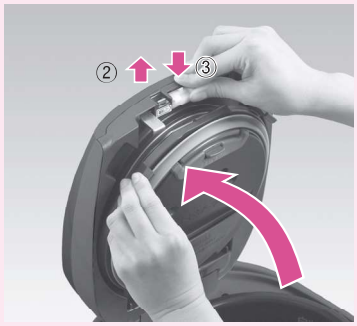
5 내솥 뚜껑에 분리형 커버를 부착합니다.

분리형 커버를 역방향으로 부착하지 마십시오.

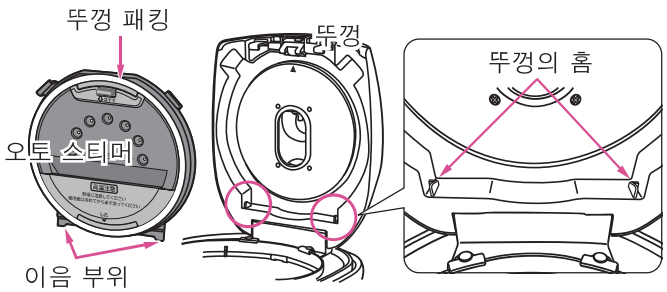
① 내솥 뚜껑 아랫쪽 가이드에 분리형 커버 아랫쪽 이음 부위를 끼워 넣습니다.
② 윗쪽 가이드에 분리형 커버 윗쪽 이음 부위를 맞추어 '딸깍' 소리가 날 때까지 끼워 넣습니다.

6 급수가 필요없는 자동 스티머를 뚜껑에 부착합니다.

① 뚜껑 패킹을 앞쪽으로 하여 양측 이음 부위를 뚜껑 홈에 끼워 넣습니다.
이음 부위의 한 쪽만 끼워 넣은 상태에서 뚜껑을 닫으면 이음 부위가 파손되는 경우가 있습니다.
② 탈착 레버를 윗방향으로 밀어 올리면서 내솥 뚜껑 윗쪽을 끼워 넣고,
③ 탈착 레버를 내립니다.
부착하는 것을 잊어버리고 취사하는 것을 방지하기 위해 급수가 필요없는 자동 스티머를 부착하지 않으면 보통의 힘으로는 뚜껑이 닫히지 않습니다.

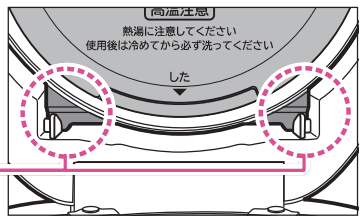


급수가 필요없는 자동 스티머를 부착할 때의 주의사항

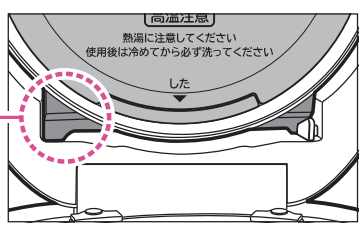


양측의 이음 부위가 뚜껑의 홈에 끼워져 있지 않으면 뚜껑을 닫을 때 이음 부위가 파손되거나 변형되는 경우가 있습니다.

○ 양측의 이음 부위가 홈에 끼워져 있다.



× 이음 부위가 홈에 끼워져 있지 않다.



한국어

제품 손질 방법 계속

내부밥솥(매 사용 후 세척)

●본체로부터 떼어낸 후 식기용 세제(중성)를 사용하여 스펀지 등 부드러운 소재로 씻어 주십시오.
●내부밥솥이 변형되면 취사가 잘 되지 않는 경우가 있습니다. 조심스럽게 취급해 주십시오.
●사용 중 색깔에 얼룩이 생기는 경우가 있지만, 성능이나 위생에 지장은 없습니다.

내부밥솥의 안쪽

●안쪽의 불소피막을 손상시키지 않도록 다음 사항을 지켜 주십시오.
- •부속품으로 딸린 주걱을 사용하십시오.
- •식초는 사용하지 마십시오.
- •금속제 국자나 거품 발생기 등은 사용하지 마십시오.
- •연마가루나 수세미로 씻지 마십시오.
- •스푼이나 밥공기 등을 넣어서 씻지 마십시오.

●안쪽의 불소피막은 사용함에 따라 소모되기 때문에 소중히 사용해 주십시오.
●불소피막은 인체에 해를 주지 않습니다.

내부밥솥의 바깥쪽

●수분이 남아 있으면 쉽게 녹습니다. 신속하게 제거해 주십시오.
●바깥쪽을 키친 페이퍼 등으로 닦지 마십시오.

유의사항

●내부밥솥을 꺼낼 때는 양손으로 잡고 똑바로 윗쪽으로 끌어 올려 주십시오. 한손으로 끌어 올리면 본체에 걸려 꺼내기가 어려워집니다.

●**내부밥솥에는 취사·보온에 뛰어난 성능을 발휘하는 특수한 '초고속 사출 다층구조철 제법'을 적용하고 있습니다.(KV 타입에만 해당)**
특수제법에 따라 내부밥솥은 약간 무겁고, 바깥쪽은 까칠한 촉감이 있습니다. 본체로 넣고 뺄 때 본체와 마찰이 일어나 내부밥솥에 플라스틱 가루가 부착되는 경우가 있지만, 사용에 문제는 없습니다. 스펀지로 닦아서 제거해 주십시오. 또한 설겆이대 바닥면을 강하게 누르면 설겆이대에 긁힌 자국이 생기는 경우가 있으므로 주의해 주십시오.

냄새가 나는 경우

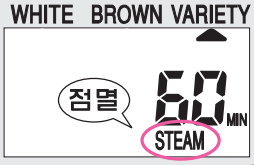
●영양밥·국밥·조리 또는 보온 후의 냄새에 신경이 쓰일 경우에는 물을 끓여 증기로 냄새를 줄일 수 있습니다.

1 내부밥솥에 물을 붓습니다.

●물의 양은
1.0L타입에서는 'WHITE RICE'의 수위 눈금 2까지,
1.8L타입에서는 'WHITE RICE'의 수위 눈금 4까지 물을 채웁니다.
※ 물 이외(세제 등)는 넣지 마십시오.

2 RICE (VARIETY) 米(調理) 을 눌러서 ▲를 'VARIETY'에 맞춥니다.

3 MENU KEEP WARM 功能選擇 (보온) 를 눌러서 'STEAM'을 점멸시켜 가열온도를 '60'분으로 설정합니다.



4 COOK REHEAT 煮飯 再加熱 을 누릅니다.

●멜로디(부저)가 울리면 'COOK' 램프가 점등합니다.

5 멜로디(부저)가 울리면 가열 종료.

●'COOK' 램프가 소등합니다.

6 본체가 식은 후에 데운 물을 버리고 물기를 제거합니다.

그래도 냄새가 나는 경우

① 내솥 뚜껑·분리형 커버가 들어가는 크기의 냄비·프라이팬 등에 식염수(1% 정도)를 넣고 끓인다.
② 물이 끓으면 약한 불로 해 두고 내솥 뚜껑·분리형 커버를 넣고 15분 정도 가열한다.
③ 뜨거운 물은 버리고 내솥 뚜껑·분리형 커버가 식으면 물로 씻는다.
●내부가 빈 상태로 취사를 하면 플라스틱 부위가 변형되므로 주의해 주십시오.

●'VARIETY'와 'STEAM' 이외의 취사 방법·조리 메뉴에서는 압력이 가해지므로 뜨거운 물이 흘러 나올 위험이 있습니다.(화상의 원인)

●종료 직후에는 내부밥솥 및 내솥 뚜껑이 뜨거운 상태이므로 본체가 식은 후에 데운 물을 버리고 물기를 제거해 주십시오.
●냄새에 따라서는 완전히 사라지지 않는 경우도 있습니다.

문제 발생시 조치 요령

수리를 의뢰하시기 전에 다음 사항을 다시 한번 확인해 주십시오.

증상	확인할 사항
취사 관련 문제 ●밥이 질다 ●끈적하다 ●딱딱하다 ●속이 덜 익는다 ●물기가 많고 완전히 익혀지지 않는다 ●고르게 익지 않는다	**쌀과 물의 양 조절** → P.172, 175 ●쌀의 양은 부속품으로 딸린 계량컵으로 계량하여 취사 방법별로 '취사 가능한 양'을 넘지 않도록 해 주십시오. ●밥이 질 때는 물을 약간 적게, 딱딱할 때는 물을 약간 넉넉하게 조절합니다. ●예약 취사를 할 때는 물 조절을 약간 적게 해 주십시오. (쌀의 물 흡수 증가에 의해 밥이 질게 되는 것을 방지합니다.) **쌀씻기** → P.172 헹구는 물이 깨끗해질 때까지 헹굽니다. **쌀씻기와 취사에 사용하는 물** → P.172 ●쌀씻기는 찬물을 사용하시고, 더운물은 사용하지 마십시오.(끈적해짐의 원인) ●강한 알칼리성 물로 취사하면 밥이 끈적해지거나 누렇게 변색되는 경우가 있습니다. 또한 높은 경도의 물(미네랄 워터 등)로 취사하면 밥이 푸석해지거나 딱딱해지는 경우가 있습니다. 취향에 따라 물 조절을 해 주십시오. **밥 섞어주기** ●취사가 완료된 밥은 곧바로 뒤섞어 줍니다. (여분의 증기로 끈적해지거나 냄새가 생기는 것을 방지합니다.) **내부밥솥 바닥 및 온도센서의 불결함** → P.182, 183, 186 ●이물질을 제거해 줍니다. **취사 중단** → P.174 ●취사 중에 'CANCEL' 버튼을 누르거나, 전원 플러그를 빼거나, 또는 정전이 되는 등으로 취사가 중단되면 밥이 잘 되지 않는 경우가 있습니다. **전원** ●연장코드를 사용하거나 동일한 콘센트로 다른 전기제품을 동시에 사용하시면 전압이 낮아져 취사가 잘 되지 않습니다. 연장코드는 사용하지 마시고, 콘센트는 단독으로 사용해 주십시오.
●밥이 눋는다	**강한 화력으로 취사하기 때문에 백미는 약한 누런색, 그 외의 쌀은 누런색으로 눋는 경우가 있습니다. 이는 고장이 아닙니다.** **쌀씻기** → P.172 ●헹구는 물이 깨끗해질 때까지 헹굽니다. **내부밥솥 바닥 및 온도센서의 불결함** → P.182, 183, 186 ●이물질을 제거해 줍니다. **취사 방법 확인** ●소량의 밥(1.0L타입 : 2 컵까지, 1.8L 타입 : 3컵까지)을 '1-2 person' 코스를 선택하지 않고 취사하면 취사 시간이 길어져 밥의 아랫쪽이 약한 누런색으로 눋는 경우가 있습니다. '1-2 person' 코스를 선택해 주십시오.

문제 발생시 조치 요령 계속

수리를 의뢰하시기 전에 다음 사항을 다시 한번 확인해 주십시오.

증상	확인할 사항
취사 관련 문제	
●물이 끓어 넘친다.	**쌀과 물의 양 조절** → P.172 ●물을 넉넉하게 조절할 때는 수위 눈금 'SOFT' 까지로 합니다. ●쌀의 양은 부속품으로 딸린 계량컵으로 계량합니다. **쌀씻기** → P.172 ●헹구는 물이 깨끗해질 때까지 헹굽니다. **부품의 불결함, 막힘** → P.182~185 ●증기캡, 분리형 커버, 필터의 이물질이나 막힘을 제거합니다. **부품의 부착** → P.182~185 ●증기캡, 분리형 커버, 내솥 뚜껑은 잊지 말고 반드시 부착한 후에 취사해 주십시오. **취사 방법 확인** ●물의 양이 많은 'RISOTTO'를 다른 조리 메뉴로 잘못하여 취사하거나 'PORRIDGE'를 다른 취사 방법으로 취사하면 다량으로 흘러 넘쳐 위험합니다.
●취사 방법에 따라 증기가 나올 때도 있고 나오지 않을 때도 있다.	**증기를 가두고 압력을 가하고 있으므로 취사 중에는 증기 배출구에 손이나 얼굴을 가까이 하지 마십시오.** ●취사 방법에 따라서는 취사 도중에 증기가 나옵니다. ●취사 중에 움직이거나 흔들면 거세게 증기가 나옵니다. **벽이나 가구 근처 또는 키친용 수납 선반을 사용할 경우에는 내부에 증기가 가득 차지 않도록 해 주십시오.**
●밥 가운데가 꺼져 있다. ●얇은 막이 생긴다.	**이 전기밥솥은 IH 가열로 내부밥솥 자체가 발열하므로, 쌀이 전체적으로 대류 운동을 하여 중앙부가 움푹 꺼지거나, 내부밥솥과 접하고 있는 밥이 희게 보이는 경우가 있습니다. 이는 고장이 아닙니다. 얇은 막은 밥에서 나오는 맛의 한 요소이며, 전분이 얇은 막 형상으로 된 것입니다. 강한 화력으로 맛의 요소를 최대한 끌어내기 위한 것입니다. 이 막은 문제가 되지 않습니다.**
●영양밥이 잘 되지 않는다.	**조미료 및 속재료를 넣는 방법** ●물에 조미료를 넣어 물 조절을 하고, 조미료가 바닥에만 모이지 않도록 잘 섞어 줍니다. ●속재료는 물 조절을 한 후 쌀 위에 얹어서 취사하고, 취사가 완료되면 섞어 줍니다. (조미료나 속재료가 바닥에 침전되면 열이 잘 전달되지 않는 경우가 있습니다.) **조미료 및 속재료의 양** ●속재료의 양은 쌀 양의 30~50 퍼센트가 적당합니다. 기름기가 많은 속재료는 약간 적게 넣습니다. ●진간장은 약간 적게 넣습니다. **취사 방법** ●곧바로 취사하십시오. 예약 취사 또는 불린 후 취사는 하지 마십시오. (속재료가 변질되거나 조미료가 침전되어 취사가 잘 되지 않습니다.)

취사 관련 문제

증상	확인할 사항
●찰밥이 잘 되지 않는다.	**찰밥은 찹쌀 1컵에 대해 백미(맵쌀)를 0.5컵 비율을 기준으로 섞어서 취사합니다. (찹쌀만 넣어서 취사할 수는 없습니다.)** → P.175
●국밥이 잘 되지 않는다.	**다시마 국물의 양** ●다시마 국물은 쌀과 속재료가 잠길 정도로 넣고, 너무 많이 넣지 마십시오. **계란 넣는 방법** ●계란은 잘 풀어서 취사가 끝난 국밥 전체에 고르게 얹어 주십시오.
●취사 시간이 길다.	**불리기와 뜸들이기도 자동적으로 실시하므로 마이크로 컴퓨터 제어가 없는 다른 전기밥솥과 비교하여 시간이 많이 소요됩니다. 이는 고장이 아닙니다.** **쌀과 물의 양 조절** → P.172, 175 ●쌀의 양은 부속품으로 딸린 계량컵으로 계량하고, 취사 방법별로 정해진 '취사 가능한 양'을 넘지 않도록 해 주십시오. **취사 방법 확인** ●소량의 밥(1.0L 타입 : 2 컵까지, 1.8L 타입 : 3 컵까지)을 '1-2 person' 코스가 아닌 방법으로 취사하면 취사 시간이 길어지는 경우가 있습니다. '1-2 person' 코스를 선택해 주십시오. **취사 중단** ●취사 중에 정전이 발생하면 정전된 시간만큼 취사 시간이 길어집니다.
●밥이나 내부밥솥 등에서 냄새가 난다.	**처음 사용할 때 플라스틱이나 고무 냄새를 느끼는 경우가 있습니다. 계속 사용하는 과정에서 냄새는 적어집니다. 또한 영양밥 취사 및 조리 후에도 냄새가 나는 경우가 있습니다. 이는 고장이 아닙니다.** **쌀씻기** → P.172 ●헹구는 물이 깨끗해질 때까지 헹굽니다. **밥 섞어주기** → P.174 ●취사가 완료된 밥을 곧바로 뒤섞어 줍니다. (여분의 증기로 끈적해지거나 냄새가 발생하는 것을 방지합니다.) **취사 방법** → P.176 ●여름철에는 예약 시간을 길게 설정한 예약 취사는 하지 마십시오. **취사 중단** ●취사 중에 'CANCEL' 버튼을 누르거나, 전원플러그를 뽑거나, 정전이 되는 경우 등으로 취사가 중단되면 취사가 잘 되지 않고 냄새가 나는 경우가 있습니다. **부품의 불결함** → P.182~185 ●증기캡, 분리형 커버, 내솥 뚜껑의 오물질을 제거합니다.
●다량의 응축수가 생긴다.	**압력식으로서 증기가 빠져 나가기 어려우므로 취사 직후에 뚜껑을 열면 응축수가 떨어지는 경우가 있습니다. 이는 고장이 아닙니다.** → P.180

문제 발생시 조치 요령 계속

수리를 의뢰하시기 전에 다음 사항을 다시 한번 확인해 주십시오.

	증상	확인할 사항
취사 관련 문제	●밥 안에 분리형 커버가 떨어져 있다.	분리형 커버는 안전한 재질로 만들어져 있습니다. 만일의 경우 함께 취사해도 위생상 지장은 없습니다. 분리형 커버는 확실하게 부착시켜 주십시오. → P.184, 185
보온 관련 문제	●냄새가 난다. ●누렇게 변한다.	장시간 보온이나 재가열을 반복하면 냄새가 나거나 밥이 누렇게 변합니다. 이는 고장이 아닙니다. **보온밥** → P.178 ●주걱을 넣은 상태로 보온하지 마십시오. 또한 차가워진 밥은 보온하지 마십시오. **쌀씻기** → P.172 ●헹구는 물이 깨끗해질 때까지 헹굽니다. **밥 섞어주기** → P.174, 178 ●취사가 완료된 밥은 곧바로 뒤섞어 줍니다. 또한 보온 중에도 가끔씩 뒤섞어 주십시오. (여분의 증기로 끈적해지거나 냄새가 생기는 것을 방지합니다.) **부품의 불결함** → P.182~185 ●증기캡, 분리형 커버, 내솥 뚜껑의 오물질을 제거합니다.
	●건조하다.	장시간 보온이나 재가열을 반복하면 밥이 건조해집니다. 이는 고장이 아닙니다. **보온밥의 양** → P.178 ●소량의 밥을 보온할 때는 가운데로 모아 둡니다. **부품의 불결함** → P.182~186 ●내부밥솥의 바닥 및 테두리, 온도센서, 뚜껑 패킹의 오물질을 제거합니다. **부품의 부착** → P.182~185 ●증기캡, 분리형 커버, 내솥 뚜껑은 잊지 말고 반드시 부착해서 보온합니다.
	●응축수가 생긴다. ●끈적해진다.	뚜껑의 안쪽 및 내부밥솥에 응축수가 생기는 것은 건조를 막기 위해서입니다. 또한 보온에서는 온도를 자동적으로 전환하기 때문에 온도가 내려갈 때에 응축수가 생기는 경우가 있습니다. 이는 고장이 아닙니다. **밥 섞어주기** → P.174, 178 ●취사가 완료된 밥은 곧바로 뒤섞어 줍니다. 또한 보온 중에도 가끔씩 뒤섞어 주십시오. (여분의 증기로 끈적해지거나 냄새가 생기는 것을 방지합니다.) **보온밥의 양** → P.178 ●소량의 밥을 보온할 때는 가운데로 모아 둡니다.
	●밥 온도가 낮다.	**보온 코스** → P.179 ●밥 온도가 낮다고 느껴질 때는 보온 코스를 'WARM2'로 전환합니다.
	●재가열이 되지 않는다.	취사 종료 후에 밥이 뜨거울 때 또는 보온을 정지한 후 밥이 차가울 때 등에는 부저가 울리면서 재가열이 되지 않습니다. → P.179

증상		확인할 사항
예약 관련 문제	●취사가 바로 시작된다. ●설정한 시간에 취사가 완료되지 않는다.	예약 시각은 취사가 끝나는 시각의 예약입니다. 현재 시각에 가까운 예약은 곧바로 취사가 개시됩니다. 또한 취사 시간이 필요하기 때문에 예약 시각에 취사가 끝나지 않을 경우가 있습니다. 시계의 현재 시각을 확인하시고, 잘못되어 있을 때는 맞추어 주십시오. (시계는 24시간 시계입니다.) 불린 후 취사를 할 때의 불리는 시간은 취사 완료 시간은 아닙니다.(쌀을 불리는 시간입니다). → P.176, 177
소리 관련 문제	●사용할 때 여러가지 소리가 난다.	취사 · 보온 중 등 사용할 때 다음과 같은 소리가 납니다. 이는 고장이 아닙니다. 전원 플러그를 끼울 때: 딸깍 — 인버터 회로 충전음 사용시(취사 · 보온 등): 슈– 증기(압력)를 빼는 소리 / 딸깍 압력조정장치의 동작음 / 부웅 냉각팬의 회전음 / 딸깍 지– 내부밥솥의 IH 가열음
액정표시 관련 문제	취사 시간 ●갑자기 바뀐다.	맛있게 취사하기 위해서 취사 내용을 자동적으로 조절합니다. 그 때문에 취사 도중에 취사 시간 표시가 갑자기 바뀌는 경우가 있습니다. 이는 고장이 아닙니다.
	취사 시간 ●표시되지 않는다.	'WHITE' 의 'NORMAL' 과 'RAPID' 이외의 취사 방법은 취사 시간을 표시하지 않고 현재 시각을 표시합니다. 또한 본체가 뜨거울 때도 현재 시각을 표시합니다.
	●압력 표시 (PRESSURE)가 점멸하고 있다.	취사 중단 ●압력 취사 중에 'CANCEL' 버튼을 누르거나 전원플러그를 뽑으면 약 30초간 점멸합니다. 점멸 중에는 뚜껑을 열지 마십시오. 불가피하게 뚜껑을 열 경우는 → P.174
	●[–:––] 표시 또는 [H0] 표시가 나온다.	[H0] 표시 때에는 'CANCEL' 버튼을 누르면 [– : ––]로 됩니다. 현재 시각을 다시 맞추어 주십시오. [– : ––] 표시일 때는 현재 시각을 다시 맞추어 주십시오. → P.170
	●전원플러그를 빼면 표시가 사라진다.	전원 플러그를 뽑고 끼워 넣을 때마다 [–:––] 또는 [H0] 표시가 나오는 경우에는 본체에 내장되어 있는 리튬전지의 수명이 남지 않은 상황입니다. 취사 · 보온은 할 수 있지만, 현재 시각을 맞추지 않으면 예약은 할 수 없습니다. 전기밥솥을 구매하신 판매점에 리튬전지 교환(유료)을 의뢰해 주십시오.(리튬전지는 전용품이므로 고객님이 직접 교환하실 수는 없습니다.)
	●[C1] 또는 [C2]가 표시된다.	연장코드를 사용하거나 동일한 콘센트로 다른 전기제품을 동시에 사용하거나, 또는 전압이 내려갔을 때 등에 표시되며 통전을 정지합니다. 연장코드는 사용하지 마시고 콘센트는 단독으로 사용해 주십시오.
	●[H1]~[H8]이 표시된다.	'CANCEL' 버튼을 눌러도 시계 표시로 돌아가지 않을 때, 그리고 계속 같은 표시가 나올 때에는 구매하신 판매점에 수리를 의뢰해 주십시오.
	●표시창 표시가 모두 점등한 후 취사 표시가 나온다.(KV 타입에만 해당)	매장용 모드로 설정되어 있습니다. 'CANCEL' 버튼을 5초간 계속 누르면 표시창의 표시가 정상적인 표시로 돌아가며 취사 · 조리를 할 수 있습니다.

문제 발생시 조치 요령 계속

수리를 의뢰하시기 전에 다음 사항을 다시 한번 확인해 주십시오.

증상		확인할 사항
내부 밥솥의 볼소피막	●색깔이 고르지 못하다.	사용을 계속함에 따라 볼소피막의 색에 얼룩이 생길 수 있습니다. 이상은 아닙니다. 또한 성능이나 위생상의 문제는 없습니다. → P.186
	●손상이 있다.	볼소피막을 손상시키지 않도록 다음 사항을 지켜 주십시오. '금속제 국자 및 거품 제조기 등을 사용하지 않는다', '스푼이나 밥공기 등을 넣어서 씻지 않는다', '식초는 사용하지 않는다', '마분이나 수세미로 씻지 않는다', '부속품으로 딸린 주걱을 사용한다.' → P.186
정전 발생시	●사용 중에 정전이 발생하는 경우.	**취사 중** 전기가 다시 들어오면 취사가 재개됩니다. 30분 이상 정전된 경우에는 취사를 중지합니다. **보온 중** 전기가 다시 들어오면 보온이 재개됩니다. 밥의 온도에 따라서는 보온을 중지합니다. **예약(불리기) 중** 전기가 다시 들어오면 예약 취사(불리기)가 재개됩니다.
뚜껑 관련 문제	●잘 닫히지 않는다.	압력식으로서 밀폐도를 높이기 위해 뚜껑을 닫을 때(취사가 완료된 밥을 뒤섞어 준 후 등)에 무겁게 느껴질 때가 있습니다. 약간 강하게 눌러 주면서 천천히 닫아 주십시오.
	●닫히지 않는다.	**급수가 필요없는 자동 스티머의 부착** → P.184, 185 ●급수가 필요없는 자동 스티머를 부착하지 않으면 보통의 힘으로는 뚜껑을 닫을 수 없습니다. 극단적으로 강한 힘으로 닫으면 뚜껑이 닫히는 경우가 있습니다. (잊지 말고 반드시 부착하도록 하기 위함)
	●천천히 열린다.	밀폐도가 높기 때문에 후크 버튼을 누른 후 뚜껑이 열릴 때까지 약간 시간이 걸리는 경우가 있습니다.
	●열리지 않는다.	취사 중에는 압력이 가해지기 때문에 후크 버튼이 잠겨져 뚜껑은 열리지 않습니다. 무리하게 열지 마십시오. 불가피하게 뚜껑을 열 경우에는 → P.174
본체와 뚜껑 사이의 틈	●틈이 벌어진다.	압력이 가해지면 틈이 벌어집니다. 이는 고장이 아닙니다. **내솥 뚜껑 부품의 오물질** → P.184, 185 ●압력조절밸브의 구멍이 막혀 있거나 내부의 볼이 이물질에 의해 움직이지 않게 되면 압력이 가해져 버리게 됩니다. 내솥 뚜껑의 압력조절밸브의 구멍과 볼의 오물질이나 막힘을 제거해 주십시오.
	●틈에서 증기가 나온다.	**내솥 뚜껑의 변형** ●내솥 뚜껑 또는 패킹이 변형되어 있습니다. 새로운 내솥 뚜껑으로 교환해 주십시오.
●멜로디 음이 시끄럽다.		멜로디 음은 저음의 멜로디 또는 부저음으로 전환할 수 있습니다. → P.171
●텔레비전 및 라디오에 잡음이 생긴다.		전기밥솥과의 거리가 가까우면 텔레비전 화면의 깜박임 및 잡음의 원인이 되는 경우가 있습니다. 신경이 쓰이는 경우에는 멀리 떼어 놓아 주십시오. (기준은 약 3m)

요리 안내

목차

백미 메뉴

서양식 야채 볶음밥 ····· 195
고구마와 검정깨 밥 ····· 196
팥밥 ····· 197
산채 찰밥 ····· 197
닭죽 ····· 198
푸른채소 죽 ····· 198
초밥 ····· 199
지라시 초밥 ····· 199

오곡미 · 현미 메뉴

녹미채 현미밥 ····· 200

다양한 조리 메뉴(VARIETY 조리)

계란 국밥 ····· 201
수제 슈마이(중국식 찐만두) ····· 202
호빵 데우기(냉동/냉장) ····· 203
슈마이 데우기(냉동/냉장) ····· 203
옥수수 찜 ····· 203
미트 볼 찹쌀찜 ····· 204
벚나무 잎 찰떡 ····· 204
치즈 찐빵 ····· 205
푸딩 ····· 205
수제 두부 ····· 206
몸에 좋은 고구마 맛탕 ····· 207
마블 케이크 ····· 208
요구르트 치즈 케이크 ····· 208
몸에 좋은 콩비지 케이크 ····· 209
스펀지 케이크(데코레이션 케이크) ····· 209

●본 요리 안내는 RZ-KV 타입을 예로 들어 설명합니다.

●본 요리 안내에서 사용하고 있는 컵은
쌀(백미) ····· 1컵 0.18L (약 1홉)
(부속품으로 딸린 계량컵 백미용)
그 외의 재료 ····· 1컵 0.2L
(시판되고 있는 계량컵)

●본 요리 안내에 기재되어 있는 시간의 기준은 사전 준비 시간을 포함하지 않습니다.

●본 요리 안내에서 사용하고 있는 단위는
1kcal(킬로칼로리) = 4.2kJ(킬로줄)
1mL(밀리리터) = 1cc(씨씨)

●본 요리 안내에서 사용하고 있는 스푼은

	작은술(5mL)	큰술(15mL)
식초 · 술	5g	15g
간장 · 맛술(미림)	6g	18g
소금	6g	18g
설탕	3g	9g

조작순서 및 RICE (VARIETY) 米(調理) 과 MENU KEEP WARM 功能選擇 (보온) 선택방법

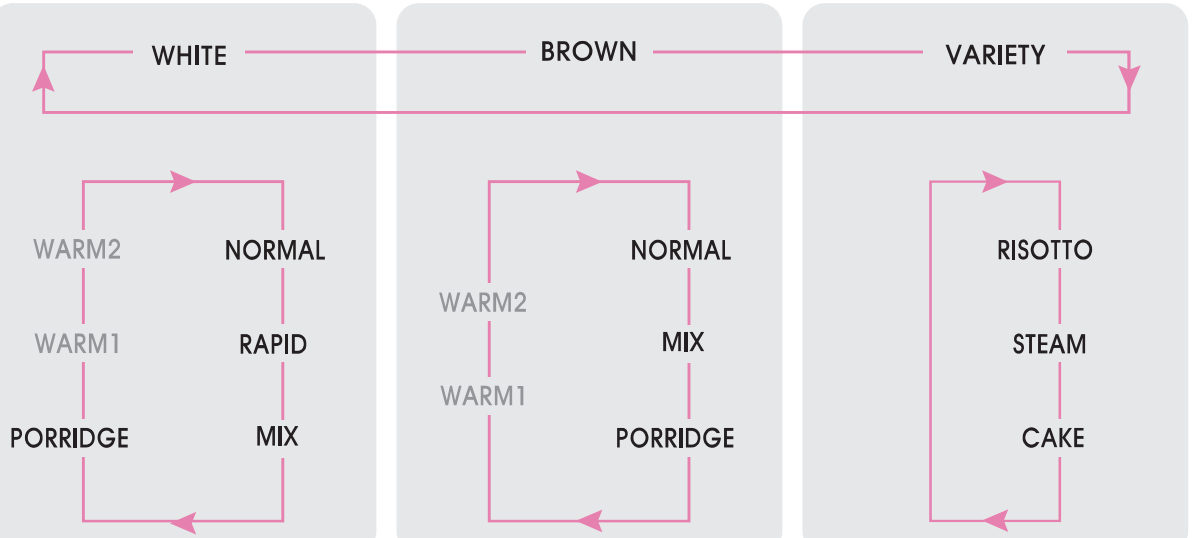
● RICE (VARIETY) 米(調理) 과 MENU KEEP WARM 功能選擇 (보온) 는 누를 때마다 아래 그림의 순서로 전환됩니다.

RICE (VARIETY) 米(調理) 로 쌀의 종류를 선택

MENU KEEP WARM 功能選擇 (보온) 로 취사 방법을 선택한다

MIN 分 으로 가열시간을 설정한다

COOK REHEAT 煮飯 再加熱 를 누른다



가열시간	가열시간 설정은 없습니다.	10분부터 5분 단위로 90분까지 설정할 수 있습니다. ('RISOTTO'는 가열 시간 설정을 할 수 없습니다.)
취사	멜로디(부저)가 울리면 취사가 시작됩니다.	멜로디(부저)가 울리면 조리가 시작됩니다.

⚠경고

음식물이나 뜨거운 물이 뿜어져 나오거나 뚜껑이 갑자기 열려 화상을 입을 수 있음

● 사용 설명서・요리 안내에 기재된 취사 및 조리 메뉴 이외의 용도로는 사용하지 마십시오. 다음과 같은 요리에는 사용하지 마십시오.
- ● 반죽(어묵 등)이나 콩 종류 또는 면 종류 등 가열중에 부풀어 오르는 속재료를 이용한 삶는 요리. (찰밥은 광저기(팥)를 따로 삶아 낸 후에 조리합니다. 자세한 것은 요리 안내를 참조해 주십시오. → P.197)
- ● 급격하게 거품이 나오는 '중조' 등을 사용하는 요리.
- ● 다량의 기름이 들어가는 요리.
- ● '카레' 또는 '스튜' 가루 등 끈적끈적한 풀 상태가 되는 요리.
- ● 잼과 같이 거품이 발생하는 요리.
- ● 식재료를 폴리에틸렌 자루 등에 넣어 밥솥으로 가열하는 요리.

● 푸른채소와 토마토 등 얇은 껍질이 떠오르기 쉬운 야채 또는 속재료를 넣은 요리 및 쿠킹 시트, 알루미늄 포일, 랩을 사용하는 요리는 하지 마십시오. (요리 안내에 기재되어 있는 찜요리는 제외.)

백미 메뉴

한국어

서양식 야채 볶음밥

●재료(4인분)

쌀(맵쌀) ·····컵2

Ⓐ
- 작은 양파(반으로 자른다) ·····4개
- 감자(1cm 각지게 자른다) ·····중간1개
- 당근(7mm 각지게 자른다) ·····중간 1/2개
- 그린 아스파라거스(1cm 길이로 자른다) ·····3개
- 콜리플라워(작은 송이로 나눈다) ·····100g
- 캔 옥수수(통조림 · 물기를 제거) ·····컵 1/2
- 그린 피스(통조림 · 물기를 제거) ·····컵 2/3

식용유 ·····2큰술
소금 · 후추 ·····각각 약간
스프(고형 스프 1개를 소량의 더운물에 녹여 물을 가함) ····350mL

●만드는 방법

❶ 쌀은 잘 씻어서 바구니에 얹어 물기를 빼 둡니다.
❷ 프라이팬에 식용유(1큰술)를 가열하여 Ⓐ를 간단히 볶고, 가볍게 소금 · 후추로 간을 하고 그릇에 담아 둡니다.
❸ 프라이팬에 식용유(1큰술)를 가열하여 ①의 쌀이 투명해질 때까지 볶은 후 내부밥솥에 넣습니다.
❹ ③에 스프를 가하여 소금 · 후추로 간을 한 후에 잘 섞어 줍니다.
❺ ②를 ④의 쌀 위에 얹어 전기밥솥에 내부밥솥을 세팅하여 뚜껑을 닫고 'RICE' 버튼으로 '**WHITE**'를, 'MENU' 버튼으로 '**MIX**'를 선택한 후 'COOK' 버튼을 누릅니다.
❻ 취사가 완료되면 잘 섞어서 그릇에 담습니다.

조리시 요령

★물과 조미료를 합쳐서 물 조절을 한 후 잘 섞어 주십시오. 침전되면 취사가 잘 되지 않는 경우가 있습니다. (물기가 많은 속재료를 사용할 때는 물기를 짜서 그 국물과 조미료를 합쳐 주십시오.)
★속재료는 쌀 위에 펼쳐서 얹고, 섞지 마십시오. (시중에 나와 있는 속재료에 섞어 주라는 지시가 있어도 섞지 마십시오.)
★예약 취사 · 보온은 하지 마십시오. 냄새가 나거나 변질되는 원인이 됩니다.
속재료의 양은 쌀 중량의 30~50%가 적당합니다.(쌀 1컵에 대해 속재료의 양은 45~75g)
★물을 빨아들이기 쉬운 속재료는 미리 익혀 둡니다.

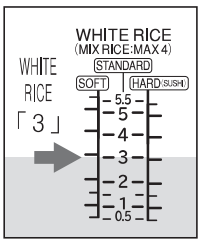
고구마와 검정깨 밥

●재료(4인분)

쌀(맵쌀) ·····컵3
고구마(주사위 모양으로 자른다) ·····200g
Ⓐ 갈은 검정깨·····4큰술
Ⓐ 간장·····2큰술
Ⓐ 다시 국물 ·····200mL
Ⓐ 소금·····1/2작은술 약간 적게

●만드는 방법

❶ 쌀은 씻어서 소쿠리에 얹어 물기를 빼 둡니다.
❷ 내부밥솥에 ①을 넣고 Ⓐ를 추가로 넣습니다.
❸ 고구마는 껍질을 두껍게 깎아서 주사위 모양으로 잘라 잠시 찬물에 담가 둔 후 물기를 뺍니다.
❹ ②에 물을 'WHITE RICE' 수위 눈금 3까지 가하여 잘 섞어서 ③을 얹습니다.
❺ 전기밥솥에 내부밥솥을 세팅하여 뚜껑을 닫고 'RICE' 버튼으로 '**WHITE**'를, 'MENU' 버튼으로 '**MIX**'를 선택한 후 'COOK' 버튼을 누릅니다.
❻ 취사가 완료되면 잘 섞어서 그릇에 담습니다.



팥밥

●재료(4인분)

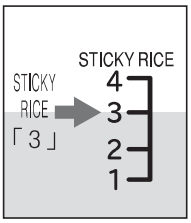
쌀(맵쌀) ·····컵 1/2
찹쌀 ·····컵 2+1/2
광저기(팥) ·····50g
소금 ·····1/2작은술

●만드는 방법

❶ 광저기(팥)는 일단 삶아서 그 물을 버리고 새로운 물로 약간 딱딱하게 삶아 광저기(팥)와 삶은 물을 별도로 나누어서 식힙니다.

❷ 쌀과 찹쌀은 같이 씻은 후에 소쿠리에 얹어 물기를 빼 둡니다.

❸ 내부밥솥에 ②를 넣어 ①의 삶은 물과 함께 물을 'STICKY RICE' 수위 눈금 3까지 가하여 소금을 넣고 뒤섞어 줍니다.

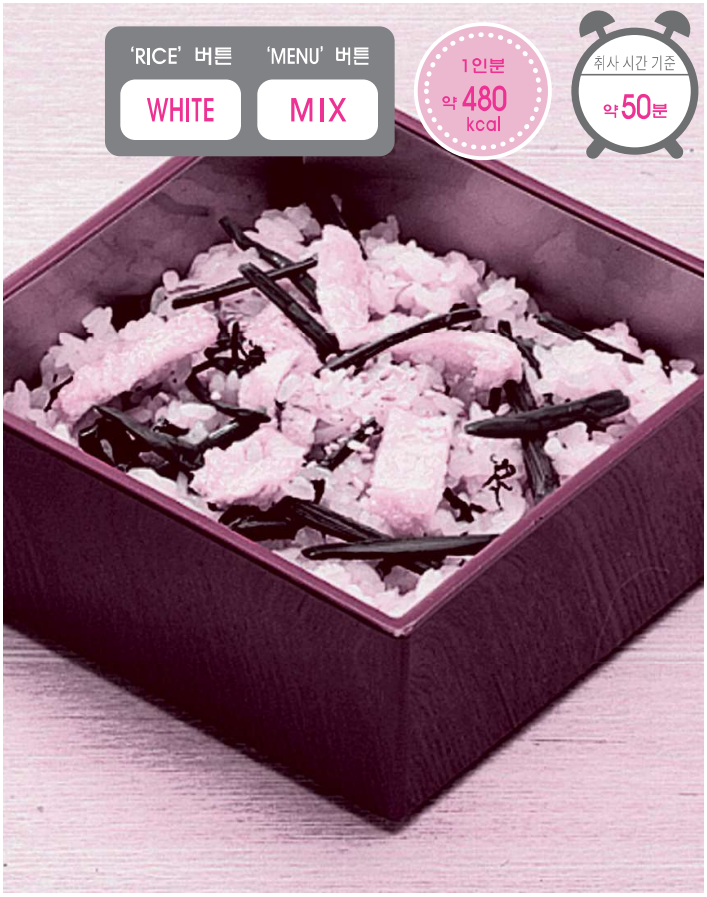


❹ ①의 광저기(팥)를 얹어 전기밥솥에 내부밥솥을 세팅하여 뚜껑을 닫고 'RICE' 버튼으로 'WHITE'를, 'MENU' 버튼으로 'MIX'를 선택한 후 'COOK' 버튼을 누릅니다.

❺ 취사가 완료되면 잘 섞어서 그릇에 담습니다.

●광저기(팥) 삶아 두는 방법
❶ 광저기(팥)를 찬물에서 잘 씻습니다.
❷ 다른 냄비에 ①과 물(2컵)을 넣어서 삶고, 끓어오르면 삶은 물을 버립니다.
❸ 다시 냄비에 물(2컵)을 넣어서 약한 불에 얹고, 딱딱하지만 먹을 수 있을 정도까지 20~30분 정도 삶습니다. 물이 줄어들어 수면에 광저기(팥)가 드러날 때는 가끔씩 물을 추가해 줍니다.

산채 찰밥



●재료(4인분)

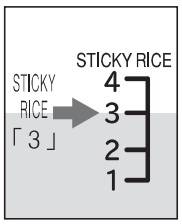
쌀(맵쌀) ·····컵1
찹쌀 ·····컵2
산채 믹스(익힌 것) ·····200g
유부 ·····1장
Ⓐ 술 ·····2큰술
Ⓐ 간장 ·····1큰술
Ⓐ 소금 ·····1/2작은술
Ⓐ 설탕 ·····1큰술
흰깨 ·····약간

●만드는 방법

❶ 쌀과 찹쌀은 같이 씻은 후에 소쿠리에 얹어 물기를 빼 둡니다.

❷ 유부는 끓는 물에 살짝 데쳐 기름을 빼고 직사각형 모양으로 잘라 둡니다. 산채는 물기를 빼 둡니다.

❸ 내부밥솥에 ①과 Ⓐ를 넣어 가볍게 섞은 후 물을 'STICKY RICE' 수위 눈금 3까지 붓습니다.



❹ ②를 얹고, 전기밥솥에 내부밥솥을 세팅하여 뚜껑을 닫고 'RICE' 버튼으로 'WHITE'를, 'MENU' 버튼으로 'MIX'를 선택한 후 'COOK' 버튼을 누릅니다.

❺ 취사가 완료되면 잘 섞어서 그릇에 담고 흰깨를 고르게 뿌려 줍니다.

닭죽

죽 요리 포인트

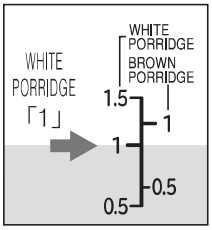
★보온은 하지 마시고 취사가 끝나면 바로 드십시오.
★시간이 지나면 풀과 같은 상태가 됩니다.

●재료(4인분)

쌀(맵쌀) ·····컵1
닭가슴살(껍질이 없는 것) ·····50g
고형 스프 재료 ·····1개
Ⓐ 대파 이파리 ·····약간
Ⓐ 생강 껍질 ·····약간
Ⓑ 술 ·····1큰술
Ⓑ 간장 ·····1작은술
소금 ·····1/2작은술
대파(흰파뿌리) ·····약간
흰깨 ·····약간

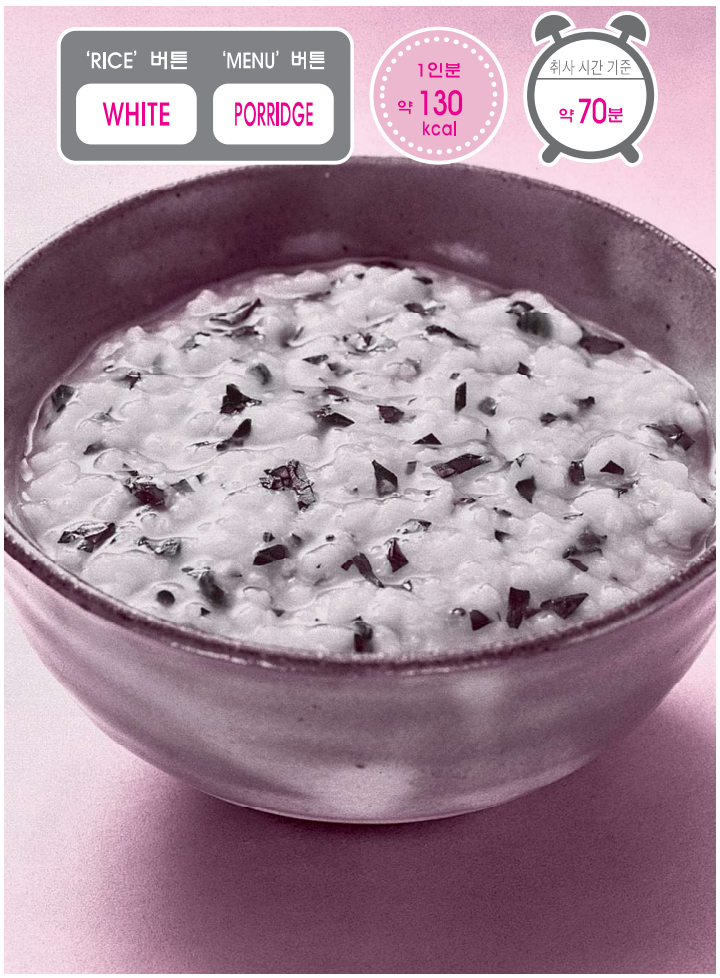
●만드는 방법

❶ 손잡이가 있는 냄비에 닭고기를 넣고 물 3컵과 Ⓐ를 넣고 불을 가하여 닭고기가 익으면 삶은 물을 걸러 다른 그릇에 담아 둡니다.
❷ ①의 닭고기를 손으로 가늘게 찢은 후Ⓑ를 뿌려서 밑간을 해 둡니다.
❸ 쌀을 씻은 후에 내부밥솥에 ①의 삶은 물과 함께 물을 'WHITE PORRIDGE' 수위 눈금 1까지 가하여 소금과 스프 재료를 넣고 가볍게 뒤섞어 줍니다.



❹ 전기밥솥에 내부밥솥을 세팅하여 뚜껑을 닫고 'RICE' 버튼으로 '**WHITE**'를, 'MENU' 버튼으로 '**PORRIDGE**'를 선택한 후 'COOK' 버튼을 누릅니다.
❺ 취사가 완료되면 ②의 닭고기를 넣어 잘 섞은 후 그릇에 담고, 흰파뿌리와 흰깨를 뿌려 줍니다.

푸른채소 죽

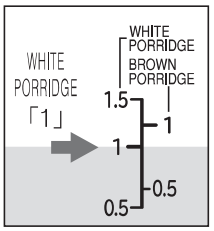


●재료(4인분)

쌀(맵쌀) ·····컵1
무우 이파리 또는 기타 푸른채소 ·····20g
소금 ·····약간

●만드는 방법

❶ 쌀을 씻은 후에 물을 'WHITE PORRIDGE' 수위 눈금 1까지 가합니다.
❷ 전기밥솥에 내부밥솥을 세팅하여 뚜껑을 닫고 'RICE' 버튼으로 '**WHITE**'를, 'MENU' 버튼으로 '**PORRIDGE**'를 선택한 후 'COOK' 버튼을 누릅니다.



❸ 무우 이파리 또는 푸른채소를 가볍게 데쳐서 물기를 뺀 후 아주 잘게 썰어 둡니다.
❹ 취사가 완료되면 ③을 넣고 입맛에 맞게 소금을 가하여 가볍게 섞어 줍니다.

⚠경고

푸른채소 등의 이파리는 취사가 끝난 후에 넣는다.

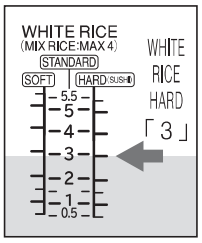
취사하기 전에 넣으면 압력조절밸브가 막히는 등으로 인하여 화상을 입을 위험이 있습니다.

초밥

●재료(4인분)

쌀(맵쌀) ·····컵3
다시마·····15cm
[조미식초]
식초 ·····5큰술
설탕 ·····1큰술
소금 ·····1작은술 약간 적게
※단맛을 좋아하시는 분은 설탕을 2큰술로 하시는 등 취향에 맞게 조절해 주십시오.

●만드는 방법



❶ 다시마는 헝겊으로 닦아 불순물을 제거하고, 칼자국을 4~5곳에 넣어 둡니다.
❷ 쌀을 씻은 후에 물을 'WHITE RICE HARD' 수위 눈금 3까지 가하여 ①의 다시마를 얹습니다.
❸ 전기밥솥에 내부밥솥을 세팅하여 뚜껑을 닫고 'RICE' 버튼으로 'WHITE'를, 'MENU' 버튼으로 'NORMAL'을 선택한 후 'COOK' 버튼을 누릅니다.
❹ 취사가 완료되면 다시마를 꺼집어 내고 초밥용 나무밥통에 밥을 옮겨 주걱으로 펼칩니다. [조미식초]를 전체적으로 뿌려 주고 밥을 자르듯 섞어 줍니다. 섞은 다음 1분 정도 후에 부채질을 하여 사람의 피부 온도 정도까지 식히고, 젖은 헝겊으로 덮어 둡니다.

지라시 초밥

●재료(4인분)

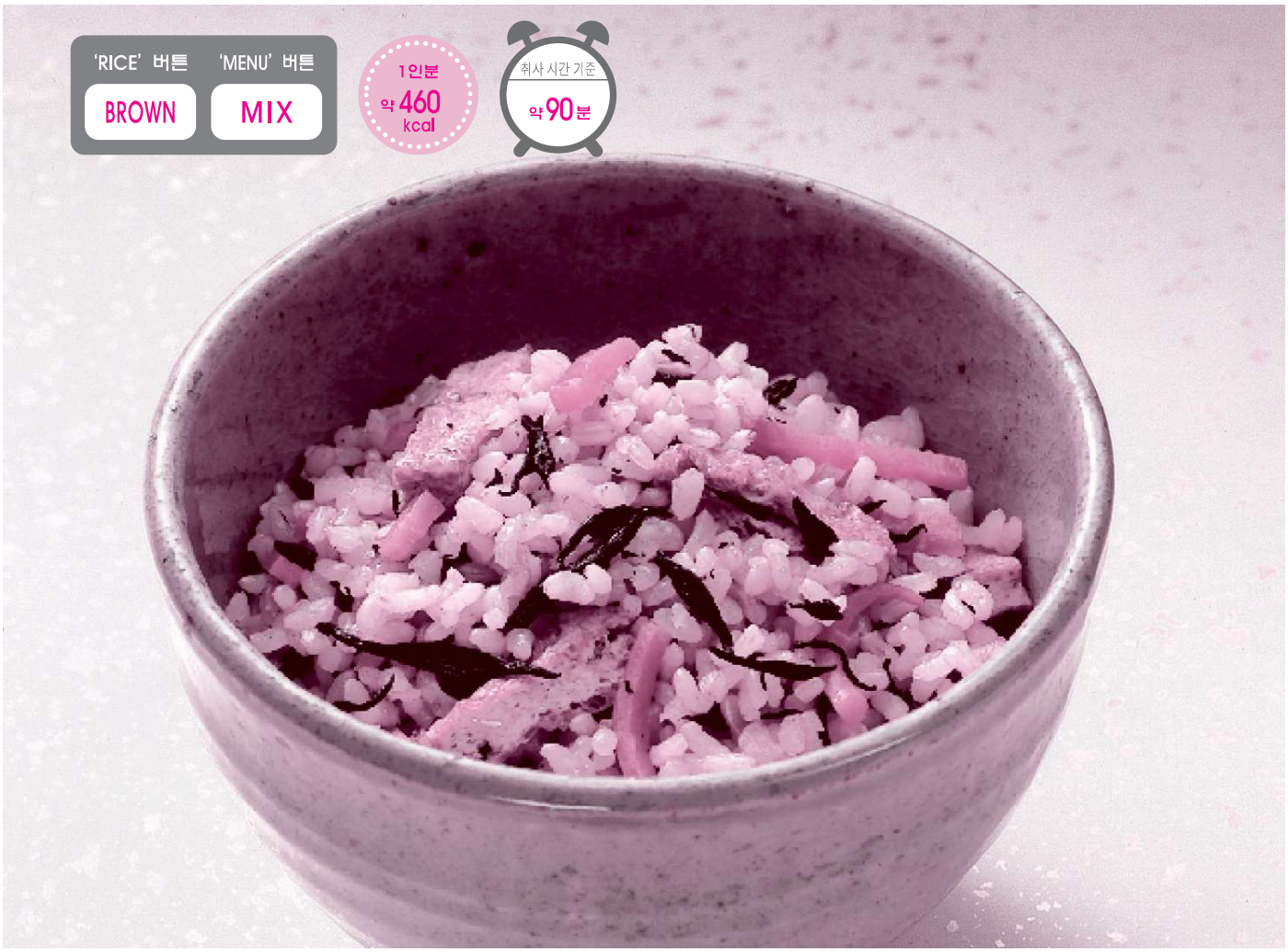
말린 표고버섯(물로 불린 후 꼭지를 제거) ·····8장
당근 ·····30g
박고지 ·····30g
Ⓐ 다시 국물 ·····컵2
Ⓐ 설탕 ·····6큰술
Ⓐ 간장 ·····4큰술
Ⓐ 맛술(미림) ·····3큰술
Ⓐ 소금 ·····약간
연근 ·····80g
Ⓑ 다시 국물 ·····2큰술
Ⓑ 식초 ·····2큰술
Ⓑ 설탕 ·····1큰술
Ⓑ 소금 ·····약간
새우 ·····10마리
실달걀 ·····계란 1개 분량
새싹 ·····10장
흰깨 ·····2큰술
생선살 조림·····약간
생강 절임 ·····약간

※그 외에 '초밥' 재료가 필요합니다.

●만드는 방법

❶ 초밥은 '초밥' 만드는 방법에 따라서 만듭니다.
❷ 표고버섯은 당근과 함께 잘게 썰어 둡니다. 박고지는 소금에 버물려 씻고, 부드럽게 삶은 후에 1cm 길이로 자릅니다.
❸ ②를 Ⓐ에서 국물이 없어질 때까지 계속 조립니다.
❹ 연근은 얇게 썰어서 식초물에 담가 떫은 맛을 제거한 후 가볍게 데쳐서 Ⓑ에 담가둡니다.
❺ 새우는 껍질을 벗겨 등에 있는 내장도 제거하고 삶아 둡니다.
❻ ①에 ③과 흰깨를 섞어서 그릇에 담고, ④, ⑤, 생선살 조림, 실달걀, 생강 절임, 새싹을 뿌려 줍니다.

현미 메뉴



녹미채 현미밥

●재료(4인분)

현미 ·····컵3

Ⓐ
- 유부 ·····2장
- 녹미채(물에 담가 불림) ·····20g
- 당근(잘게 썰어 둠) ·····60g

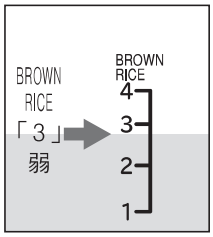
Ⓑ
- 술·····2큰술
- 간장 ·····1 + 1/2큰술
- 소금 ·····1작은술

●만드는 방법

❶ 유부는 끓는 물에 살짝 데쳐 기름을 빼고 직사각형 모양으로 잘라 둡니다.

❷ 현미는 가볍게 씻어 오물질 등을 제거합니다.

❸ 내부밥솥에 ②의 현미를 넣은 후 Ⓑ를 넣고 물을 'BROWN RICE' 수위 눈금 3에 약간 모자라게 가하고 그 위에 Ⓐ를 얹어 둡니다.



❹ 전기밥솥에 내부밥솥을 세팅하여 뚜껑을 닫고 'RICE' 버튼으로 'BROWN'을, 'MENU' 버튼으로 'MIX'를 선택한 후 'COOK' 버튼을 누릅니다.

❺ 취사가 완료되면 잘 섞어서 그릇에 담습니다.

다양한 조리 메뉴

계란 국밥

●재료(4인분)

보온 중인 밥 또는 찬밥 ·····300g
다시 국물(분말 다시 1봉지를 물에 푼 것)·····400~500mL
계란(풀어둔 것) ·····1개

●만드는 방법

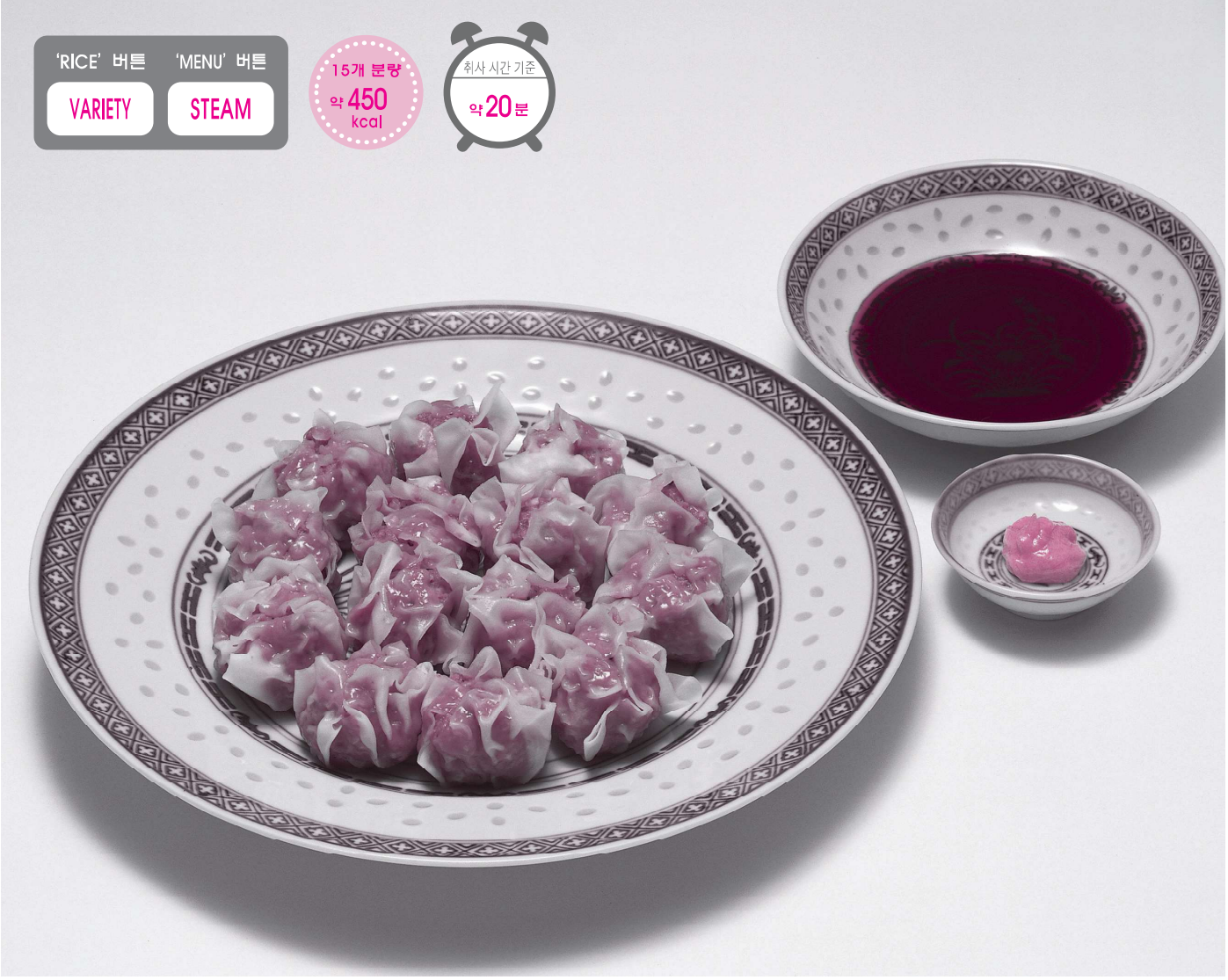
❶ 보온 중인 밥을 사용할 경우에는 'CANCEL' 버튼을 눌러 보온을 정지합니다. 찬밥을 사용할 경우에는 내부밥솥에 찬밥을 넣습니다.
❷ 내부밥솥의 밥에 다시 국물을 가하여 덩어리가 없도록 풀어 줍니다.
❸ 전기밥솥에 내부밥솥을 세팅하여 뚜껑을 닫고 'RICE' 버튼으로 '**VARIETY**'를, 'MENU' 버튼으로 '**RISOTTO**'를 선택한 후 'COOK' 버튼을 누릅니다.
❹ 조리가 완료되면, 섞어서 풀어둔 계란을 골고루 뿌리고 가볍게 섞은 후에 그릇에 담습니다.

다시 국물의 포인트

★다시 국물이 찬물에 잘 녹지 않을 경우에는 소량의 더운물로 녹인 후 사용해 주십시오.
★다시 국물은 '시중에 나와 있는 국밥 스프 재료+물'로도 만들 수 있습니다. 다시 국물의 양은 밥의 양에 맞추어 조절해 주십시오. 이미 익혀 둔 속재료(남은 반찬 등) 또는 부추 등 쉽게 익는 야채를 넣어도 맛있습니다.

국밥의 포인트

★다시 국물(스프)을 넣은 후에는 밥을 잘 섞어서 풀어 주십시오.
★속재료는 밥과 섞지 말고 밥 위에 얹어 주십시오.
★보온은 하지 마시고 취사 후에 곧바로 드십시오.
★시간이 지나면 풀과 같은 상태가 됩니다.



수제 슈마이(중국식 찐만두)

●재료(15개 분량)

Ⓐ
- 다진 돼지고기 ····· 75g
- 껍질을 깐 새우 ····· 75g
- 양파(잘게 썰기) ····· 중간 1개(약 100g)
- 말린 표고버섯(물에 담가 불린 후 꼭지를 떼고 잘게 썰기) ··· 1장 분량
- 생강(강판으로 갈아둔 것) ····· 약간
- 간장 ····· 1/2큰술
- 참기름 ····· 1/2작은술
- 소금 ····· 약간
- 녹말 ····· 1큰술 조금 넘게

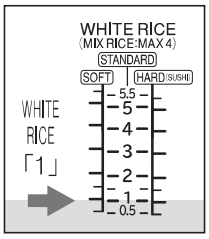
슈마이 껍질 ····· 15장
쿠킹 시트 ····· 30cm×30cm 크기 1장

●만드는 방법

❶ 볼에 Ⓐ를 넣고 찰기가 나올 때까지 잘 섞어 줍니다.

❷ ①의 속재료를 1큰술에 약간 모자라는 분량(약 15g) 씩 슈마이 껍질에 넣어 감싸줍니다.

❸ 내부밥솥에 물을 1.0L타입은 'WHITE RICE'의 수위 눈금 1 (1.8L타입은 'WHITE RICE'의 수위 눈금 2)까지 가하고 부속품으로 딸린 찜판을 설치합니다.



❹ ③의 위에 찜판보다 작게 자른 쿠킹 시트를 깔고 그 위에 슈마이를 15개 나란히 얹습니다.

❺ 전기밥솥에 내부밥솥을 세팅하여 뚜껑을 닫고 'RICE' 버튼으로 'VARIETY'를, 'MENU' 버튼으로 'STEAM'을 선택하고, 가열시간을 'MIN' 버튼으로 20분에 설정한 후 'COOK' 버튼을 누릅니다.

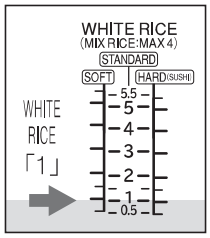
❻ 조리가 끝나면 그릇에 담습니다.

호빵 데우기 (냉동/냉장)

●재료(1~3개)

시중에 나와 있는 냉장 호빵(1개 80~100g짜리)·····1~3개

●만드는 방법



❶ 내부밥솥에 물을 'WHITE RICE' 수위 눈금 1까지 가하고 부속품으로 딸린 찜판을 설치한 후 냉장 호빵을 나란히 놓습니다.(호빵은 겹치지 않도록 배치해 주십시오. 혹은 분량을 1~2개로 해 주십시오.)

❷ 전기밥솥에 내부밥솥을 세팅하여 뚜껑을 닫고 'RICE' 버튼으로 'VARIETY'를, 'MENU' 버튼으로 'STEAM'을 선택하고, 가열 시간을 'MIN' 버튼으로 15분에 설정한 후 'COOK' 버튼을 누릅니다.

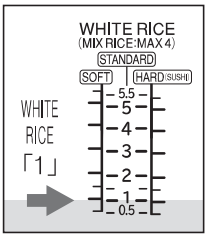
•냉동 호빵을 따끈하게 데울 때에는 가열 시간을 20~25분으로 합니다.

슈마이 데우기 (냉동/냉장)

●재료(15~20개) ※1단에 배치할 수 있는 양으로 해 주십시오.

시판되고 있는 냉동 슈마이·····15~20개(200~300g)

●만드는 방법



❶ 내부밥솥에 물을 1.0L 타입은 'WHITE RICE' 수위 눈금 1(1.8L 타입은 'WHITE RICE' 수위 눈금 2)까지 가하고 부속품으로 딸린 찜판을 설치한 후 냉동 슈마이를 나란히 놓습니다.

❷ 전기밥솥에 내부밥솥을 세팅하여 뚜껑을 닫고 'RICE' 버튼으로 'VARIETY'를, 'MENU' 버튼으로 'STEAM'을 선택하고, 가열 시간을 'MIN' 버튼으로 20분에 설정한 후 'COOK' 버튼을 누릅니다.

•냉장 슈마이 또는 차가워진 슈마이를 따끈하게 데울 때에는 가열 시간을 약 15분으로 합니다.

데우기 포인트 ★찜판에 쿠킹 시트를 깔아 두면 꺼내기가 편합니다.

옥수수 찜

●재료(1~2개)

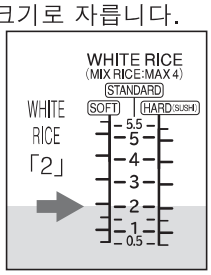
생 옥수수·····1~2개

●만드는 방법

❶ 옥수수는 내부밥솥에 들어갈 수 있는 크기로 자릅니다.

❷ 내부밥솥에 물을 'WHITE RICE'의 수위 눈금 2까지 가하고 부속품으로 딸린 찜판을 설치한 후 옥수수를 올립니다.

❸ 전기밥솥에 내부밥솥을 세팅하여 뚜껑을 닫고 'RICE' 버튼으로 'VARIETY'를, 'MENU' 버튼으로 'STEAM'을 선택하고, 가열시간을 'MIN' 버튼으로 25~30분에 설정한 후 'COOK' 버튼을 누릅니다.



찜 조리시 요령

★한 번에 전부 넣을 수 없는 경우에는 두 번으로 나누어 찜을 합니다.

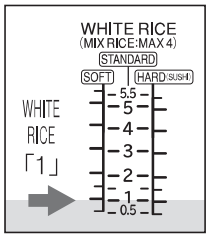
미트 볼 찹쌀찜

●재료(15개 분량)

수제 슈마이의 재료 →P.202 (껍질 제외)
찹쌀 ……컵 1/2
쿠킹 시트 ……30cm×30cm 크기 1장

●만드는 방법

❶ 찹쌀을 잘 씻어서 1시간 정도 물에 담가두고, 소쿠리에 담아서 물기를 빼 둡니다.
❷ 볼에 수제 슈마이의 재료 Ⓐ를 넣고 찰진 상태가 될 때까지 잘 섞어 줍니다.
❸ ②의 속재료를 1큰술에 약간 모자라는 분량(약 15g) 씩 경단 모양으로 동그랗게 만들고, 표면 전체에 찹쌀을 달라 붙게 한 후 떨어지지 않도록 가볍게 쥐어 줍니다.
❹ 내부밥솥에 물을 1.0L 타입은 'WHITE RICE' 수위 눈금 1(1.8L 타입은 'WHITE RICE' 수위 눈금 2)까지 가하고 부속품으로 딸린 찜판을 설치합니다.



❺ ④의 위에 찜판보다 작게 자른 쿠킹 시트를 깔고 그 위에 미트 볼 15개를 올려 놓습니다.
❻ 전기밥솥에 내부밥솥을 세팅하여 뚜껑을 닫고 'RICE' 버튼으로 '**VARIETY**'를, 'MENU' 버튼으로 '**STEAM**'을 선택하고, 가열 시간을 'MIN' 버튼으로 20분에 설정한 후 'COOK' 버튼을 누릅니다.
❼ 조리가 끝나면 그릇에 담습니다.

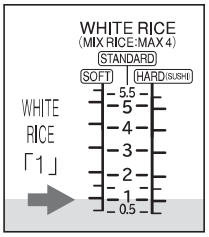
벚나무 잎 찰떡

●재료(8개 분량)

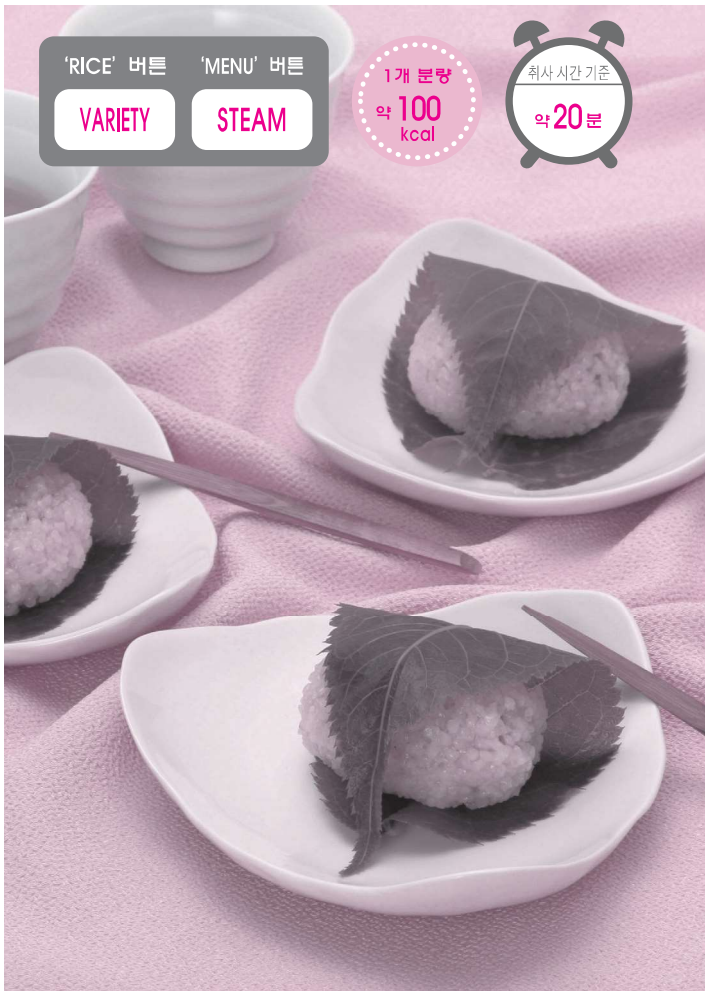
Ⓐ 물에 담근 후 찐 찹쌀을 굵게 간 분말 ……100g
Ⓐ 설탕 ……1+1/3큰술
팥소 ……160g
Ⓑ 끓는 물 ……160mL
Ⓑ 식용색소 ……소량(녹여 둔다)
벚나무 잎(소금에 담가둔 것·물로 씻기) ……8장
쿠킹 시트 ……30cm×30cm 크기 1장

●만드는 방법

❶ 팥소는 8등분하여 동그랗게 만들어 둡니다.
❷ 볼에 Ⓐ와 Ⓑ를 넣어 가볍게 섞고, 랩 등으로 싸서 5분 정도 그대로 놓아 둡니다.
❸ 내부밥솥에 물을 1.0L 타입은 'WHITE RICE' 수위 눈금 1(1.8L 타입은 'WHITE RICE' 수위 눈금 2)까지 가하고 부속품으로 딸린 찜판을 설치합니다.



❹ ③의 위에 내부밥솥 모양에 따라 쿠킹 시트를 깔고 ②를 살며시 넣습니다.
❺ 전기밥솥에 내부밥솥을 세팅하여 뚜껑을 닫고 'RICE' 버튼으로 '**VARIETY**'를, 'MENU' 버튼으로 '**STEAM**'을 선택하고, 가열 시간을 'MIN' 버튼으로 20분에 설정한 후 'COOK' 버튼을 누릅니다.
❻ 조리가 끝나면 쿠킹 시트의 네 모서리를 잡고 들어낸 후 쿠킹 시트 위에 얹어둔 채로 접시에 올려 펴서 8등분합니다.
❼ 손에 물을 묻힌 후 ⑥을 펼쳐 팥소를 감싸고 벚나무 잎으로 전체를 감쌉니다.



치즈 찐빵

●재료(직경 약 6.5cm, 높이 3cm의 수플레 용기 4개 분량)

Ⓐ 밀가루(박력분) ……50g
Ⓐ 베이킹 파우더 ……1/2큰술
크림 치즈 ……40g
계란(풀어 둔다) ……1개
설탕 ……40g
우유 ……2큰술
식용유 ……1큰술
케이크용 케이스 ……4장
수플레 용기 ……4개

●만드는 방법

❶ 수플레 용기에 케이크용 케이스를 넣어 둡니다.
❷ 크림 치즈는 부드럽게 해 두고 핸드 믹서로 설탕을 넣어 가면서 크림 상태로 만듭니다.
❸ ②에 계란을 넣고 걸쭉해질 때까지 거품을 만든 후 우유와 식용유를 가하여 섞어 줍니다.
❹ ③에 체질을 한 Ⓐ를 가하여 가볍게 섞은 다음 ①의 용기에 80% 정도까지 넣습니다.
❺ 내부밥솥에 물을 1.0L 타입은 'WHITE RICE' 수위 눈금 1(1.8L 타입은 'WHITE RICE' 수위 눈금 2)까지 가하고, 전기밥솥에 내부밥솥을 세팅한 후 부속품으로 딸린 찜판을 설치하고 ④를 배치합니다.
❻ 뚜껑을 닫고 'RICE' 버튼으로 '**VARIETY**'를, 'MENU' 버튼으로 '**STEAM**'을 선택하고, 가열 시간을 'MIN' 버튼으로 약 20분에 설정한 후 'COOK' 버튼을 누릅니다.
❼ 조리가 끝나면 꺼냅니다.

푸딩

●재료(직경 약 6.5cm, 높이 3cm의 수플레 용기 5개 분량)

[카라멜 소스]
Ⓐ 설탕 ……30g
Ⓐ 물 ……1큰술
데운 물 ……2작은술

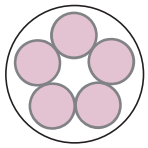
[계란액]
우유 ……컵1
설탕 ……40g
계란(풀어 둔 것) ……2개
바닐라 엣센스 ……약간
버터 ……약간

수플레 용기 ……5개

●만드는 방법

❶ Ⓐ를 합쳐서 불 위에 얹어 카라멜 색으로 변하면 데운 물을 가합니다.(이 때에 소스가 튀어 나오므로 주의해 주십시오.)
❷ 수플레 용기에 버터를 바르고 ①을 넣습니다.
❸ 사람 피부 온도만큼 데운 우유에 설탕을 넣어 녹입니다. 계란과 합쳐 가는 체로 걸러 바닐라 엣센스를 가하여 가볍게 섞은 후 ②의 용기에 넣습니다.
❹ 내부밥솥에 물을 1.0L 타입은 'WHITE RICE' 수위 눈금 1(1.8L 타입은 'WHITE RICE' 수위 눈금 2)까지 가하고, 전기밥솥에 내부밥솥을 세팅한 후 부속품으로 딸린 찜판을 설치하고 ③을 배치합니다.(배치하는 방법을 참조)
❺ 뚜껑을 닫고 'RICE' 버튼으로 '**VARIETY**'를, 'MENU' 버튼으로 '**STEAM**'을 선택하고, 가열 시간을 'MIN' 버튼으로 1.0L 타입은 10분(1.8L 타입은 15분)에 설정한 후 'COOK' 버튼을 누릅니다.
❻ 뚜껑을 열지 말고 5분간 뜸을 들입니다.
❼ 조리가 끝나면 꺼내어 식힌 후 취향에 맞게 크림 등을 곁들입니다.

부속품으로 딸린 찜판의 배치 방법



내부밥솥의 벽쪽에 닿지 않도록 오각형으로 균등하게 배치한다.

⚠ 주의 조리 직후에는 내부밥솥이 매우 뜨거우므로 화상을 입지 않도록 주의하십시오.

수제 두부

●재료(직경 약 7.5cm, 높이 5cm의 내열 유리 용기 4개 분량)

두유(무조정・시판되고 있는 제품은 대두고형성분 10% 이상인 것) ·····400mL
간수 ·····20~30mL

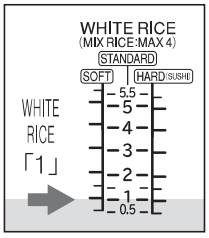
※완성된 두부의 딱딱함은 두유 및 간수의 종류 또는 양에 따라 달라지므로 간수의 양은 제조회사의 지시에 따라 주십시오.

●만드는 방법

❶ 볼에 두유와 간수를 넣어 잘 섞습니다. 액체가 걸쭉하게 되기까지 섞어 줍니다.

❷ 내열 유리 용기에 ①의 두유액을 4등분하여 넣고, 표면의 기포와 거품을 스푼 등으로 제거해 줍니다.

❸ 내부밥솥에 물을 1.0L 타입은 'WHITE RICE' 수위 눈금 1(1.8L 타입은 'WHITE RICE' 수위 눈금 2)까지 가하고, 전기밥솥에 내부밥솥을 세팅한 후 부속품으로 딸린 찜판을 설치하고 ②를 배치합니다.



❹ 뚜껑을 닫고 'RICE' 버튼으로 '**VARIETY**'를, 'MENU' 버튼으로 '**STEAM**'을 선택하고, 가열 시간을 'MIN' 버튼으로 20분에 설정한 후 'COOK' 버튼을 누릅니다.

❺ 조리가 끝나면 취향에 따라 파 또는 생강 등의 양념을 넣거나 면 국물 등을 곁들입니다.

몸에 좋은 고구마 맛탕

●재료(4~5인분)

		[1.0L 타입]	[1.8L 타입]
구마		400g	500g
Ⓐ	설탕	50g	60g
	물	50mL	60mL
	간장	1작은술	2작은술 약간 적게
검정깨		적당량	적당량

●만드는 방법

❶ 고구마를 잘 씻어서 껍질 채로 큼직하게 잘라 물에 담가 둡니다.

❷ 내부밥솥에 물기를 잘 뺀 ①의 고구마를 넣고 위쪽에서 Ⓐ를 뿌려 나무주걱으로 가볍게 전체를 섞어 줍니다.

❸ 전기밥솥에 내부밥솥을 세팅한 후 뚜껑을 닫고 'RICE' 버튼으로 '**VARIETY**'를, 'MENU' 버튼으로 '**STEAM**'을 선택하고, 가열 시간을 'MIN' 버튼으로 1.0L 타입은 15분(1.8L 타입은 20분)에 설정한 후 'COOK' 버튼을 누릅니다.

❹ 조리가 끝나면 전체를 가볍게 섞어 주면서 소스를 버무립니다. 그릇에 담고 위에서 검정깨를 솔솔 뿌립니다.

마블 케이크

●재료

버터 ·····150g
밀가루(박력분) ·····150g
설탕 ·····140g
계란(풀어둔 것) ·····3개
럼주·····1/2큰술
아몬드 파우더 ·····45g
우유 ·····2큰술 조금 넘게
초콜렛·····70g

●만드는 방법

❶ 버터는 잘 섞어서 크림 상태로 만든 후 설탕을 가하여 하얗고 둥실둥실한 상태가 될 때까지 잘 섞어 줍니다.
❷ 계란을 소량으로 몇 번에 나누어 넣고, 거기에 아몬드 파우더, 럼주, 우유를 가하여 쏠림이나 얼룩이 없도록 잘 섞어 줍니다.
❸ ②에 체로 잘 거른 밀가루를 가하여 나무주걱으로 가볍게 섞어 줍니다.
❹ 초콜렛은 중탕물에서 녹입니다.
❺ ③의 바탕 소재 1/3을 덜어서 ④의 초콜렛과 섞어 초콜렛 바탕 소재를 만듭니다.
❻ ⑤를 ③에 가하여 잘 섞어서 마블 모양을 만듭니다.
❼ 내부밥솥에 ⑥을 부어 넣습니다. 헝겊 등을 깐 테이블 위에서 내부밥솥의 바닥을 통통 소리가 나도록 가볍게 두드려 주면서 공기를 뺍니다.
❽ 전기밥솥에 내부밥솥을 세팅하고 뚜껑을 닫은 후 'RICE' 버튼으로 'VARIETY'를, 'MENU' 버튼으로 'CAKE'를 선택하고, 가열 시간을 'MIN' 버튼으로 50분에 설정한 후 'COOK' 버튼을 누릅니다.
❾ 다 구워지면 뚜껑을 열지 말고 그대로 15분간 뜸을 들이며 케이크가 안정되기를 기다립니다.
❿ 내부밥솥에서 꺼내어 식힙니다.

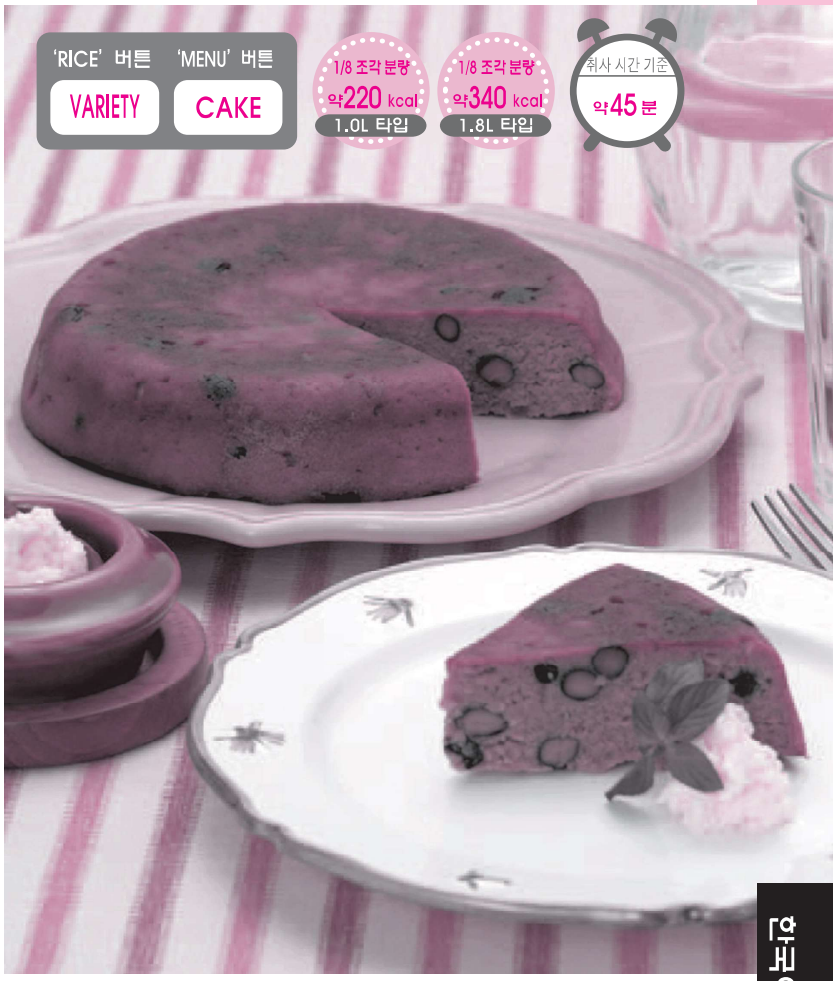
요구르트 치즈 케이크

●재료	[1.0L 타입]	[1.8L 타입]
크림 치즈	250g	380g
설탕	80g (20g과 60g으로 나누어 둔다)	120g (30g과 90g으로 나누어 둔다)
계란(노른자와 흰자를 분리시켜 둔다)	3개	5개
플레인 요구르트	컵1(200mL)	컵1+1/2(300mL)
밀가루(박력분)	40g	60g
녹인 버터	20g	30g
레몬즙	1큰술	1+1/2큰술

●만드는 방법

❶ 볼에 계란 흰자를 넣고 가볍게 거품을 만든 후 설탕을 1.0L 타입은 20g(1.8L 타입은 30g)을 가하여, 거품이 거품 만드는 도구에 단단하게 달라붙을 정도까지 열심히 거품을 만듭니다.
❷ 실온으로 돌려서 부드럽게 해 둔 크림 치즈에 설탕을 1.0L 타입은 60g(1.8L 타입은 90g) 가하여 매끄러운 크림 상태가 되면 계란 노른자, 플레인 요구르트 그리고 레몬즙을 가하여 섞어 줍니다.
❸ ②에 체로 내린 밀가루와 녹인 버터를 가하여 잘 섞어 줍니다.
❹ ③에 ①을 가하여 계란 흰자의 거품이 남지 않도록 섞어 줍니다.
❺ 내부밥솥에 ④를 부어 넣습니다. 헝겊 등을 깐 테이블 위에서 내부밥솥의 바닥을 통통 소리가 나도록 가볍게 두드려 주면서 공기를 뺍니다.
❻ 전기밥솥에 내부밥솥을 세팅하고 뚜껑을 닫은 후 'RICE' 버튼으로 'VARIETY'를, 'MENU' 버튼으로 'CAKE'를 선택하고, 가열 시간을 'MIN' 버튼으로 45분에 설정한 후 'COOK' 버튼을 누릅니다.
❼ 다 구워지면 뚜껑을 열지 말고 그대로 15분간 뜸을 들여 케이크가 안정되기를 기다립니다.
표면의 열이 사라지면 내부밥솥에서 꺼내어 냉장실에 넣고 충분히 식힙니다.
※설탕은 취향에 따라 조절해 주십시오.

몸에 좋은 콩비지 케이크



●재료

	[1.0L 타입]	[1.8L 타입]
콩비지	150g	220g
옥수수 전분	2큰술	3큰술
버터(부드럽게 만들어 둔다)	100g	150g
흑설탕(분말)	50g	90g
꿀	1+1/2큰술	3큰술
우유	2큰술	3큰술
검정콩(시판되는 삶은 콩)	150g	230g
계란(풀어 둔 것)	3개	4+1/2개

●만드는 방법

❶ 콩비지는 물이나 기름을 두르지 않고 그냥 볶아서 수분을 없애고 식혀 둡니다.
❷ 표면의 열이 사라지면 옥수수 전분을 콩비지 전체에 뿌립니다.
❸ 볼에 버터를 넣고 흑설탕을 가하여 핸드 믹서로 매끄러운 크림 상태가 될 때까지 잘 섞어 줍니다.
❹ ③에 꿀, 계란 그리고 우유를 약간씩 가합니다.
❺ 케이크 바탕 소재가 균일하게 서로 섞이면 ②의 콩비지와 검은콩을 잘 합쳐 내부밥솥에 부어 넣습니다. 헝겊 등을 깐 테이블 위에서 내부밥솥의 바닥을 통통 소리가 나도록 가볍게 두드려 주면서 공기를 뺍니다.
❻ 전기밥솥에 내부밥솥을 세팅하고 뚜껑을 닫은 후 'RICE' 버튼으로 'VARIETY'를, 'MENU' 버튼으로 'CAKE'를 선택하고, 가열 시간을 'MIN' 버튼으로 45분에 설정한 후 'COOK' 버튼을 누릅니다.
❼ 다 구워지면 뚜껑을 열지 말고 그대로 15분간 뜸을 들여 케이크가 안정되기를 기다립니다.
❽ 내부밥솥에서 꺼낸 후 식힙니다.

스펀지 케이크 (데코레이션 케이크)

●재료

	[1.0L 타입]	[1.8L 타입]
밀가루(박력분)	120g	180g
설탕	120g	180g
계란(노른자와 흰자를 분리시켜 둘 것)	4개	6개
바닐라 엣센스	약간	약간
Ⓐ 우유(실온으로 데워 둠)	1큰술	1+1/2큰술
Ⓐ 버터(녹여 둠)	20g	30g
휘핑크림	적당량	적당량
과일	적당량	적당량

●만드는 방법

❶ 볼에 계란 흰자를 넣어 핸드 믹서로 가볍게 거품을 낸 후 설탕을 가하고, 거품 만드는 도구에 거품이 단단하게 달라붙을 정도까지 열심히 거품을 만듭니다. 거기에 다시 계란 노른자를 넣고 걸쭉해질 때까지 거품을 만든 후 바닐라 엣센스를 가합니다.
❷ Ⓐ는 우유와 버터를 잘 섞어 둡니다.
❸ 밀가루를 체로 내려 넣고, 나무주걱을 사용하여 반죽이 되지 않도록 가루가 보이지 않을 때까지 가볍게 섞은 후 ②를 가하여 재빨리 섞어 줍니다.
❹ 내부밥솥에 ③의 바탕 소재를 단숨에 부어 넣습니다. 헝겊 등을 깐 테이블 위에서 내부밥솥의 바닥을 통통 소리가 나도록 가볍게 두드려 주면서 공기를 뺍니다.
❺ 전기밥솥에 내부밥솥을 세팅하고 뚜껑을 닫은 후 'RICE' 버튼으로 'VARIETY'를, 'MENU' 버튼으로 'CAKE'를 선택하고, 가열 시간을 'MIN' 버튼으로 45분에 설정한 후 'COOK' 버튼을 누릅니다.
❻ 다 구워지면 꺼내어 충분히 식힌 후 휘핑크림 및 과일로 장식합니다.

⚠ 주의

조리 직후에는 내부밥솥이 매우 뜨거우므로 스펀지 케이크를 꺼낼 때에는 미트(주방장갑) 등을 사용하고, 내부밥솥을 맨손으로 잡지 마십시오.

圧力式炊飯器だから

ふたの操作は確実に

●炊飯前後、ふたを閉めるのに重く感じることがあります。ゆっくりカチッと音がするまで確実に閉めてください。
●炊飯後、ふたが開くのに少し時間がかかることがあります。

炊飯・調理中にふたを開けない

●炊飯・調理中にふたを開けないでください。
(やけどのおそれ)

水加減は水位目盛を守って

●水位目盛より多めに水加減すると、圧力を抜くときにふきこぼれる場合があります。
水位目盛を守ってください。

炊飯・調理中に勢いよく蒸気が出ることがあります

●炊飯・調理中は蒸気口に手や顔を近づけないでください。
・炊きかたによっては炊飯の途中で蒸気が出ます。
・炊飯・調理中に動かしたり、揺らすと、勢いよく蒸気が出ます。
●炊きかたによっては蒸気が出ますので、壁や家具に蒸気が当たらないようにご使用ください。

圧力で炊飯するためPSマークとSGマークを取得しています

PSマーク
日本の経済産業省が定めた圧力がまの安全基準に適合していることを示します。

SGマーク
日本の製品安全協会が定めた圧力がまの基準に適合したことを示すマークです。(付帯する万一の製品の欠陥による人身事故の救済補償制度は日本国外のため無効です)

警告 この炊飯器は、市販の圧力なべのようにいろいろな調理はできません。取扱説明書・料理集に記載の炊飯および調理メニュー以外の用途に使わないでください。
特に、市販の本などで紹介されている炊飯器を使った調理については、取扱説明書・料理集に記載されていない使いかたをすると、やけどやけがのおそれがありますので、やめてください。

仕　様

型式		RZ−KV100Y 1.0Lタイプ	RZ−KG10Y 1.0Lタイプ	RZ−KV180Y 1.8Lタイプ	RZ−KG18Y 1.8Lタイプ
炊飯容量		0.09L(0.5合)〜1.0L(5.5合)		0.18L(1合)〜1.8L(1升)	
電源		交流220V-230V			
定格周波数		50−60Hz 共用			
定格電力		1400W			
コードの長さ		1.0m			
大きさ	幅	25.8cm	25.8cm	30.1cm	30.1cm
	奥行	37.8cm	36.4cm	42.4cm	41.4cm
	高さ	23.6cm	22.7cm	25.4cm	24.5cm
質量(重さ)		約6.2kg	約5.7kg	約7.9kg	約7.4kg

もくじ

ご使用の前に

●各部のなまえ・付属品・操作部・表示窓 …… 212
●安全上のご注意 …… 216
●現在時刻の合わせかた …… 222
●メロディー音の切り替えかた …… 223

炊飯、保温をする

●炊飯の準備（おいしく炊く準備のポイント） …… 224
●すぐ炊飯をする …… 226
●予約炊飯をする（食べたい時刻に炊き上げる） …… 228
●浸し炊飯をする（お米を浸してから炊く） …… 229
●炊き上がったごはんの保温をする（おいしく保温するポイント） … 230
保温できるごはん・できないごはん／保温中での「WARM1」と「WARM2」の切り替えかた／
保温中のごはんの再加熱のしかた／「切」状態から保温にするには
●給水レスオートスチーマーについて …… 232
●炊飯直後のプレートのつゆが気になるときは …… 232

調理をする

●調理をする（雑炊、蒸し、ケーキの調理） …… 233

お手入れをする

●お手入れ …… 234
（蒸気キャップ／本体・ふた／しゃもじ・蒸し板・しゃもじ受け・計量カップ／
吸気口・排気口／フック部／温度センサー／給水レスオートスチーマー／
ふた加熱板・ふたパッキン／フィルター／調圧弁／安全弁／負圧弁／内がま）
●においが気になるときは …… 238

お困りのときは

●お困りのときは …… 239
（炊飯について／保温について／予約炊飯について／音について／
液晶表示について／内がまのフッ素被膜について／停電について／
ふたについて／本体とふたのすき間についてなど）

料理集 245~261

各部のなまえ・付属品・操作部・表示窓

MODELS:RZ-KV100Y/RZ-KV180Y

本　体

写真はRZ-KV100Yで説明しています。

「使用後は必ず洗ってください」と表記しています。

内がま

給水レスオートスチーマー

→ P.232、236、237

着脱レバー

→ P.236、237

ふた加熱板を着脱するときに上方向に押し上げる。

ふた加熱板

プレート

調圧弁

フィルター

負圧弁

安全弁

ふたパッキン

ハンドル

操作部

電源プラグ
220V-230V専用

本体

しゃもじ受け取り付け部
（左右2箇所）

高温注意
「熱湯に注意してください」
「使用後は冷めてから必ず洗ってください」と表記しています。

付属品

しゃもじ

しゃもじ受け

本体のしゃもじ受け取り付け部に取り付ける。

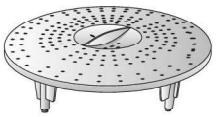
しゃもじ受け取り付け部
(左右2箇所)

計量カップ

約180mL
(約1合)

蒸し板

料理集の料理で使う。



ふた

ふたを閉めるときはふたの前方中央部(手前側)を「カチッ」と音がするまでゆっくり押す。

蒸気口

炊飯・調理中は蒸気が出るので手や顔を近づけない。
(やけどのおそれ)

蒸気キャップ

取り付けるときは蒸気キャップをふたの凹み部に合わせ、蒸気キャップ上面前方中央部を止まるまで押し下げて取り付ける。

フックボタン

押すとふたが開く。
ふたを開けるときはフックボタンの前方中央部(手前側)をゆっくり押して、ゆっくりはなす。
炊飯・調理中はふたを開けない。
(やけどのおそれ)

排気口

→ P.216、234

吸気口

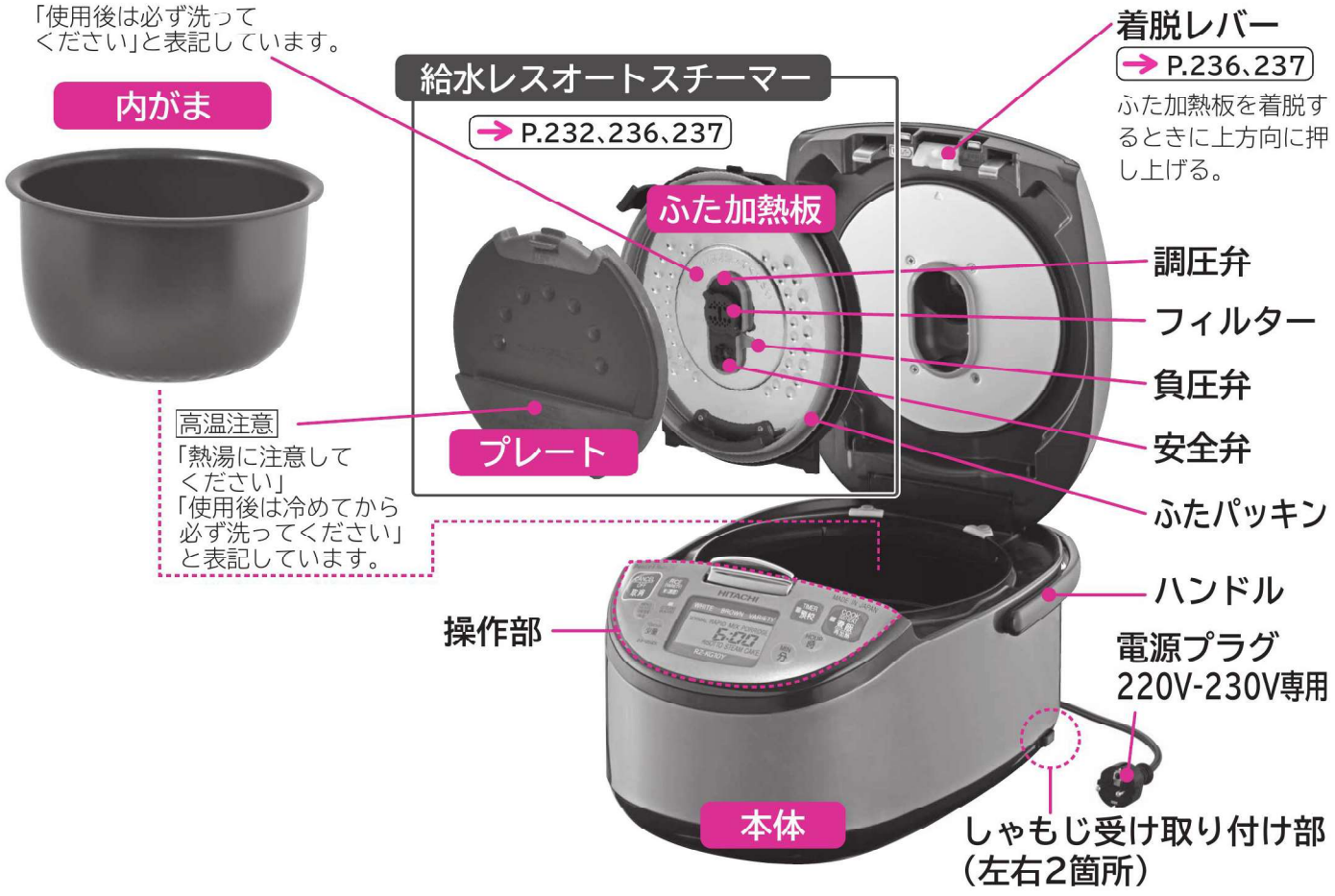
→ P.216、234

■ → P.○○ の数字は主な説明のあるページです。

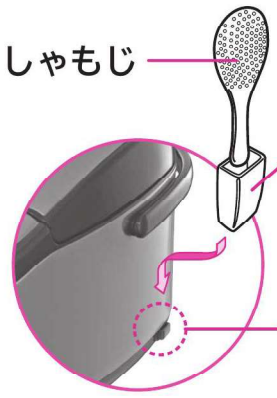
MODELS:RZ-KG10Y/RZ-KG18Y

本　体

写真はRZ-KG10Yで説明しています。



付属品

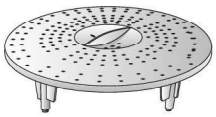


計量カップ

約180mL
（約1合）

蒸し板

料理集の料理で使う。



ふた

ふたを閉めるときはふたの前方中央部（手前側）を「カチッ」と音がするまでゆっくり押す。

蒸気口

炊飯中は蒸気が出るので手や顔を近づけない。
（やけどのおそれ）

蒸気キャップ

取り付けるときは蒸気キャップをふたに差し込み、蒸気口の後方部を止まるまで押し下げて取り付ける。

フックボタン

押すとふたが開く。
炊飯中はふたを開けない。
（やけどのおそれ）
炊飯後、ふたを開けるときに、フックボタンが重く感じるとき
→ P.227

排気口

→ P.216、235

吸気口

→ P.216、235

各部のなまえ・付属品・操作部・表示窓 つづき

MODELS:RZ-KV100Y/RZ-KV180Y

操作部

イラストはRZ-KV100Yで説明しています。
図は説明のために全ての表示が点灯した状態です。

VAPOR CUT ランプ
蒸気カットメニューの選択時、炊飯中点灯します。

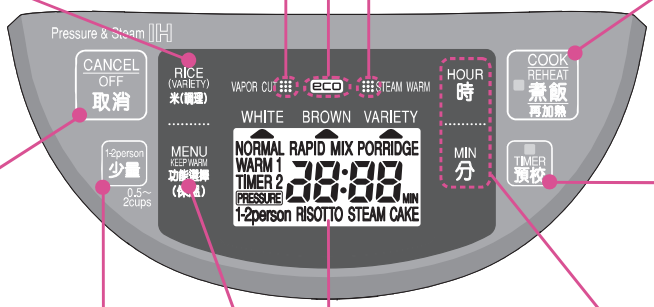
ecoランプ
少量炊飯コースを選択すると、炊飯・保温中点灯します。(「WARM2」を選択しているときは、保温中は点灯しません)

STEAM WARM ランプ
保温中点灯します。

RICEボタン
お米の種類や調理を選択します。

COOKボタン
炊飯や調理、再加熱のスタートを行います。

CANCELボタン
炊飯や調理、保温の停止、予約炊飯、浸し炊飯の取消しを行います。



表示窓

TIMERボタン
予約炊飯や浸し炊飯を選択します。

1-2person
少量のごはん(1.0Lタイプ：2合(2カップ)まで、1.8Lタイプ：3合(3カップ)まで)を炊くときに選択します。(少量に合わせた加熱で電気代を抑えます)

MENUボタン
炊きかたや調理のメニュー、保温の設定を選択します。

HOUR・MINボタン
現在時刻や予約炊飯時刻、浸し時間の設定を行います。

表示窓

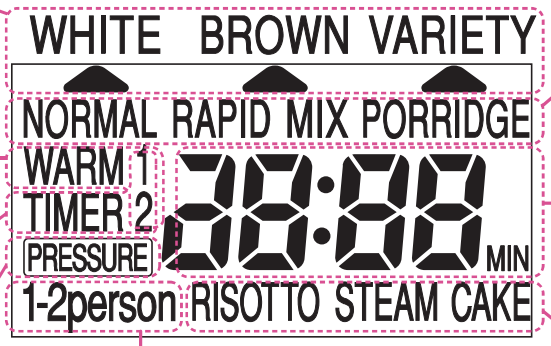
図は説明のために全ての表示が点灯した状態です。
全形式共通です。

お米(調理)表示
▲の点灯で、選択したお米の種類や調理を表示します。
WHITE:白米　BROWN:玄米　VARIETY:調理

保温表示
「WARM1」か「WARM2」の文字の点灯で、選択した保温の設定を表示します。

予約炊飯表示
「TIMER1」か「TIMER2」文字の点灯で、選択した予約を表示します。

圧力表示
圧力がかかるメニューの炊飯中に PRESSURE の文字を表示します。



少量炊飯表示
「1-2person」の文字点灯で、少量炊飯の設定を表示します。(「WARM2」を選択しているときは、保温中は点灯しません)

MODELS:RZ-KG10Y/RZ-KG18Y

操作部

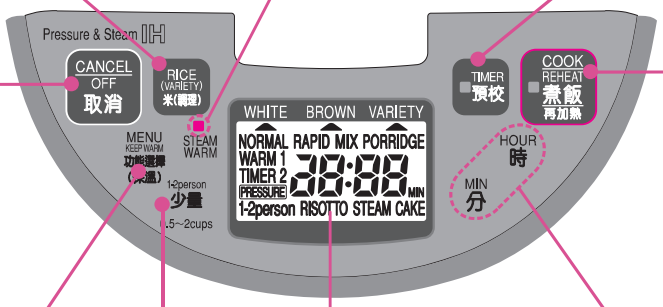
イラストはRZ-KG10Yで説明しています。
図は説明のために全ての表示が点灯した状態です。

RICEボタン
お米の種類や調理を選択します。

STEAM WARM ランプ
保温中点灯します。

TIMERボタン
予約炊飯や浸し炊飯を選択します。

CANCELボタン
炊飯や調理、保温の停止、予約炊飯、浸し炊飯の取消しを行います。



表示窓

COOKボタン
炊飯や調理、再加熱のスタートを行います。

MENUボタン
炊きかたや調理のメニュー、保温の設定を選択します。

1-2person
少量のごはん(1.0Lタイプ：2合(2カップ)まで、1.8Lタイプ：3合(3カップ)まで)を炊くときに選択します。(少量に合わせた加熱で電気代を抑えます)

HOUR・MINボタン
現在時刻や予約炊飯時刻、浸し時間の設定を行います。

炊きかた表示
炊きかた文字の点滅で、選択した炊きかたを表示します。
NORMAL:ふつう　RAPID:快速　MIX:炊き込み　PORRIDGE:おかゆ

時刻・時間表示
炊き上がるまでの時間や保温経過時間、現在時刻、予約時刻、浸し時間などを表示します。

メニュー表示
メニュー文字の点滅で、選択した調理メニューを表示します。
RISOTTO：雑炊　STEAM：蒸し　CAKE：ケーキ

明るくて見やすいホワイト液晶
(KVタイプのみ)

操作ボタンを押すと表示窓をライトアップします。約1分間操作しないと、自動的に消灯します。

安全上のご注意

この炊飯器は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

お使いになる人や、ほかの人への危害、財産への損害を未然に防止するため、お守りいただくことを、次のように説明しています。また、本文中の注意事項についてもよくお読みのうえ、正しくお使いください。

■ここに示した注記事項は

表示内容を無視して誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

⚠警告	この表示の欄は、「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。
⚠注意	この表示の欄は、「傷害を負うことが想定されるか、または物的損害の発生が想定される」内容です。

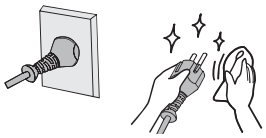
絵表示の例

- 「警告や注意を促す」内容です。
- してはいけない「禁止」内容です。
- 実行しなければならない「指示」内容です。

⚠警告

感電・ショート・発火・火災を防ぐために

- ● 交流220V又は230Vのコンセントを単独で使用する
- ●電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む
- ●電源プラグの刃や刃の取り付け部分にほこりが付着している場合はよくふく

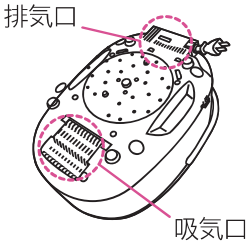


接触禁止
- ●改造はしない
  修理技術者以外の人は、分解したり、修理をしない

ぬれ手禁止
- ●ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしない

水ぬれ禁止
- ●本体や電源プラグ、電源コードを水につけたり、水をかけたりしない
  本体を水のあるところに置かない
- ●本体や電源プラグを水につけた場合は、使用しない
  (漏電や感電、故障の原因になります)

- ●電源コードや電源プラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
- ●電源コードを傷つけたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、はさみこんだりしない
- ●電源コードが破損した場合、コードの交換は危険を防止するために製造業者もしくは、その代理店、または同等の有資格者によって行わなければならない
- ●吸気口・排気口やすき間にピンや針金などの金属物等、異物を入れない
- ●子どもだけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない



- ●異常・故障時にはただちに使用を中止する
  - ・電源コードや電源プラグが異常に熱い
  - ・電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする
  - ・いつもより異常に熱くなったり、焦げ臭いにおいがする
  - ・触れるとビリビリ電気を感じる
  - ・自動的に切れないときがある
  - ・モーターの回転が止まったり、遅かったり不規則なときがある
  - ・運転中に異常に音がする
  - ・水漏れする
  - ・その他の異常・故障がある

⚠警告

■この商品は下記の方々がご使用になることを目的としていません

●お子様　●肉体的・知覚的・知的能力が劣る方　●経験知識の乏しい方

■お子様がこの商品で遊ばないようご注意ください

⚠警告

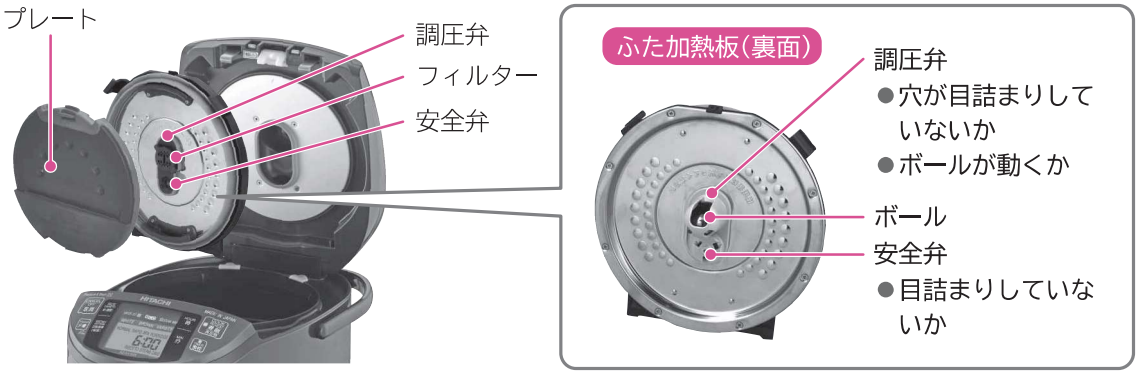
炊飯時 調理時 やけどを防ぐために（炊飯中は圧力がかかるため取り扱いを誤ると危険です）

●蒸気キャップを取り付ける

（ふきこぼれや、蒸気が勢いよく出てやけどのおそれ）

●炊飯・調理の前にふた加熱板とプレートを外して調圧弁と安全弁にごはんなどの異物が付いていないことを確認する
また、フィルターとプレートを忘れずに取り付ける

（湯がふき出したり、突然ふたが開いてやけどのおそれ） → P.225



●ふたは前方中央部を押して「カチッ」と音がするまで確実に閉める

●フック部に米粒などが詰まったときは、ようじなどでかき出す

安全上のご注意 つづき

⚠警告

炊飯時 **調理時** **やけどを防ぐために**（炊飯中は圧力がかかるため取り扱いを誤ると危険です）

高温の蒸気が勢いよく出てやけどのおそれ

●蒸気口に手や顔を近づけない

炊飯・調理中は高温の蒸気が勢いよく出ることがあります。
特に乳幼児に触れさせないように注意してください。

●蒸気口や蒸気キャップに触れない

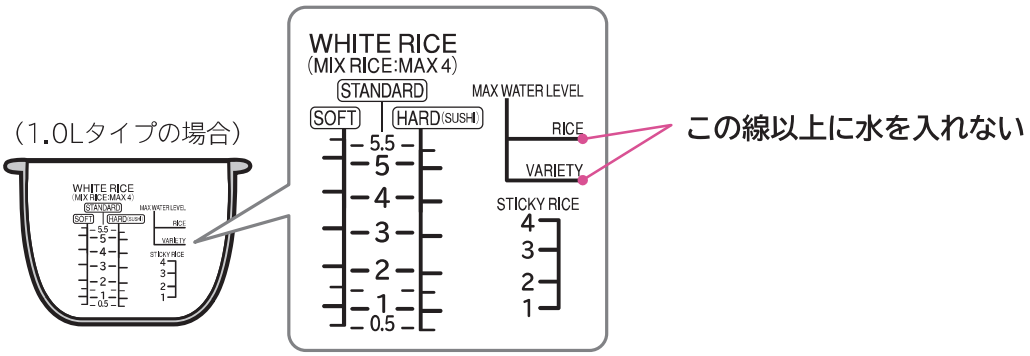
炊飯・調理中や直後は蒸気が出ていなくても熱いことがあるので触れないでください。

●炊飯・調理中はふたを開けたり、本体を揺らしたり、持ち運びしたりしない

●子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない

食材がとび出したり、湯がふき出したり、突然ふたが開いてやけどのおそれ

●内がまの「MAX WATER LEVEL」の線以上に水を入れない



●取扱説明書・料理集に記載の炊飯および調理メニュー以外の用途には使わない
次のような料理には使わない

- ねりもの（はんぺんなど）や豆類、麺類、精白丸麦、オートミールなどの加熱中にふくらむ具材の煮込み料理
（赤飯は、ささげを別にゆでてから調理します。詳しくは料理集をご覧ください → P.249）
- 急激にあわの出る「重そう」などを使う料理
- 油を入れる料理
- 「カレー」や「シチュー」のルーなど、のり状になる料理
- ジャム、クランベリーソース、アップルソース、大黄など泡立つ料理
- 食材をポリ袋などに入れて炊飯器で加熱する料理

●青菜、トマトなど薄皮状のものが浮きやすい野菜、具材を入れた料理や、クッキングシート、アルミ箔、ラップを使った料理はしない（料理集に記載の蒸し調理を除く）

⚠警告

炊飯時 やけどを防ぐために（炊飯中は圧力がかかるため取り扱いを誤ると危険です）

高温の蒸気が勢いよく出てやけどのおそれ

●圧力炊飯中（PRESSURE の表示点灯時）はふたを開けない
圧力がかかっているため無理に開けるのは危険です。

食材がとび出したり、湯がふき出てやけどのおそれ

●炊飯中にふたをやむを得ず開けるときは、「CANCEL」ボタンを押して炊飯を中止し、点滅している PRESSURE の表示が消えてから（約30秒後）、ふたを開ける
・圧力が抜けて蒸気口から蒸気が勢いよく出ますので注意してください。
・炊飯を続ける場合は、お米の種類・メニューの選択を確認し、「COOK」ボタンを押してください。
炊飯を中止した状態によってはうまく炊き上がらないことがあります。

調理時 やけどを防ぐために

食材がとび出したり、湯がふき出したり、突然ふたが開いてやけどのおそれ

●調理中はふたを開けない
ふたをやむを得ず開けるときは、「CANCEL」ボタンを押して調理を中止してから（約30秒後）、ふたを開けてください。

⚠注意

こんなところで使わない

●水のかかるところや、火気の近く
（感電・漏電・火災の原因）

●不安定な場所や、熱に弱い敷物の上
（けが・火災の原因）

●荷重強度が不足しているスライド式テーブルの上では使わない
（テーブルが破損して本体が落ちて、けがややけどの原因）

●吸気口・排気口をふさぐような敷物の上、アルミ箔の上
（過熱・やけどの原因）

●壁や家具の近く、またキッチン用収納棚を使うときは、中に蒸気がこもらないようにする
（結露で、壁や家具の変色・変形の原因）

●ふたが完全に開かない場所
（プレートに触れたり、熱いしずくがたれて、やけどの原因）

●直射日光の当たるところ
（変色・変形の原因）

安全上のご注意 つづき

⚠注意

電源プラグの取り扱い

●使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く
（絶縁劣化による感電・漏電による火災・やけど・けがの原因）

●電源プラグを抜くときは電源コードを持たずに電源プラグを持つ
（けが・火災の原因）

やけどを防ぐために

●炊飯・調理をするときは炊きかた・調理メニューを確認する
水量の多い「RISOTTO」を他の調理メニューで間違えて炊いたり、「PORRIDGE」を他の炊きかたで炊くと、多量にふきこぼれて危険です。

●お手入れは、電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う
（やけどの原因）

●ふた加熱板は冷めてから外す

●プレートは冷めてから外す
（熱湯がこぼれるおそれ）

●ふたを完全に開けてからごはんをよそう
（熱いしずくがたれるおそれ）

●使用中や使用直後は、内がま、ふた加熱板、プレートや蒸気キャップなどの高温部に触れない

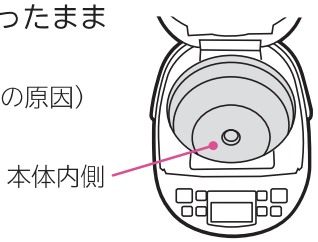
●本体を持ち運ぶときはフックボタンに触れない
（ふたが開くおそれ）

●炊飯中はハンドルを立てない
（ハンドルが蒸気で高温になるおそれ）

事故をさけるために

●専用の内がま以外は使用しない
（異常動作・過熱・火災の原因）

●本体内側に金属性の小物やアルミ箔などが入ったまま使わない
（過熱・火災の原因）



●内がまを床に落としたり、強くぶつけて、内がま外側の「表面層」がはく離した場合は使用しない（KVタイプのみ）
（過熱により内がまに接する部分のプラスチックが溶けて、においを生じたり、火災の原因）

●医療用ペースメーカーをご使用の場合は、本製品の使用にあたって、医師とよくご相談ください
（本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあるため）

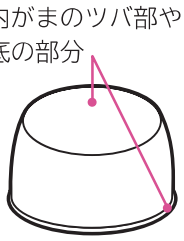
●磁気に弱いものを近づけない
（キャッシュカード・自動改札用定期券など磁気の記憶が消えるおそれ）

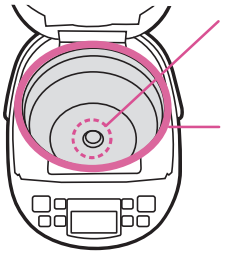
お願い

故障や誤動作を防ぐために

●空だきはしない
（過熱の原因）

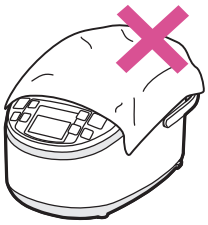
●異物が付いたまま使わない
特に右図の部分はきれいにする
（故障やうまく炊けない原因）





●内がまを、直火にかけたり電子レンジで加熱したり、電磁調理器などに使用しない
（変形したり、フッ素被膜がはがれる原因）

●ふきん・タオルなどで、ふたを覆った状態で使わない
（変色・変形・故障の原因）



●テレビ・ラジオ・インターホン・コードレス電話の近くで使わない（雑音や画面のちらつきの原因）

●本体を落としたり、破損したときは使用を中止し、お買い上げの販売店に修理・点検を依頼してください

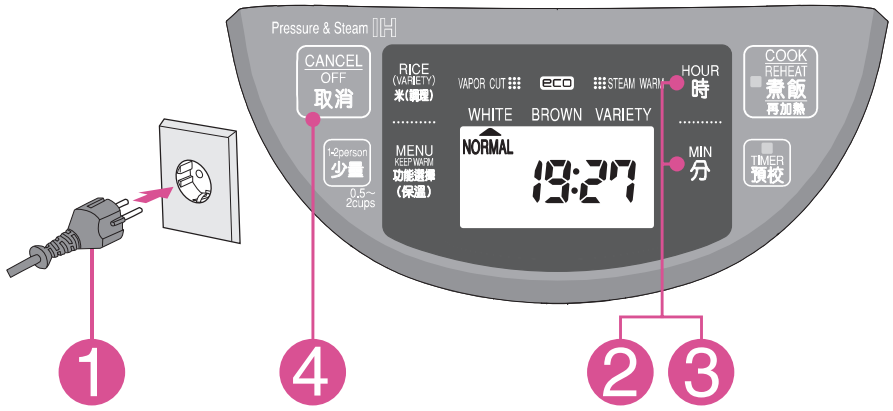
給水レスオートスチーマーについて

●炊飯するたびにふた加熱板とプレートを外して洗ってください
（おねばが乾燥・変色したものがたまる原因）
（保温しない場合は水がたまりすぎてごはんにたれる原因）

●プレートを付けないと、スチームによる加湿効果が得られなくなります

現在時刻の合わせかた

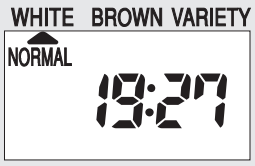
●電源プラグがコンセントに差し込まれていないときも、時計は内蔵電池により動作し、表示しています。
●時計は室温により、1ヶ月に約2分程ずれることがあります。以下の手順で現在時刻に合わせてください。



お米・炊きかたの表示は一例

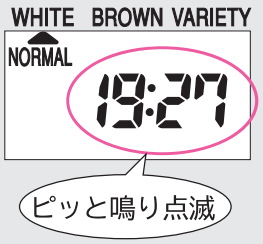
例)「19:27」を「20:30」にするとき

1 電源プラグをコンセントに差し込む



●炊飯・調理中、保温中、予約中、再加熱中は時刻合わせができません。

2 HOUR 時 または MIN 分 を約1秒間押し、時刻表示を点滅させる

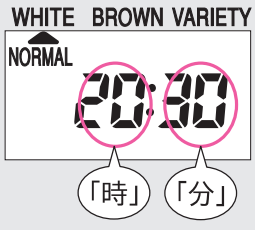


現在時刻点滅中に「1-2person」ボタンを約3秒間押すと、「12:00」表示(昼の12時)になり、起点に戻ります。

3 HOUR 時 および MIN 分 を押し、「20:30」にする

●ボタンを押すごとに時刻が変わります。

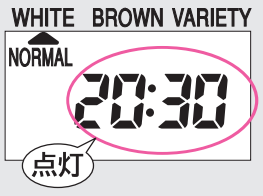
・HOUR 時 は1時間単位、MIN 分 は1分単位で進みます
・押し続けると早送りします



●炊飯・調理中、保温中、予約中、再加熱中に現在時刻を確認したいとき
●表示窓をライトアップさせたいとき(KVタイプのみ)

「HOUR」または「MIN」ボタンを押すと、現在時刻を3秒間表示し、元の表示に戻ります。
KVタイプは、約1分間表示窓をライトアップしますので、予約時刻や炊きかた・調理メニューを確認したいときに便利です。

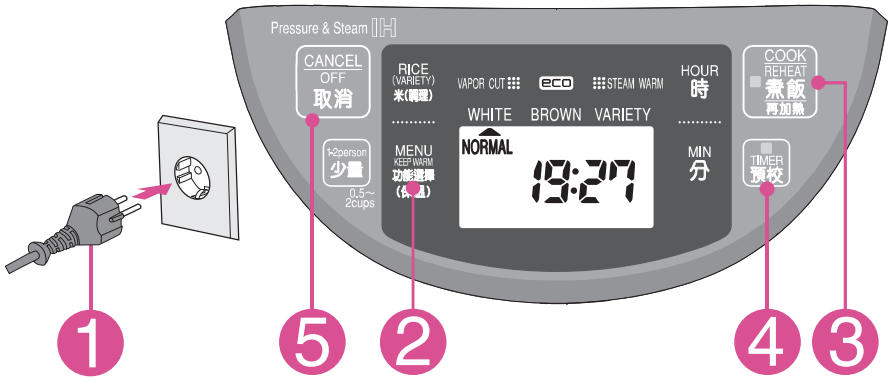
4 CANCEL OFF 取消 を押し、時刻表示を点灯に変える



●「CANCEL」ボタンを押さないと、約1分後に自動的に時刻合わせ完了となります。

メロディー音の切り替えかた

●炊飯や調理の開始と終了をメロディー音でお知らせします。
●工場出荷時は「メロディー(標準)」に設定されています。
「メロディー(低音)」または「ブザー」に切り替えできます。以下の手順で切り替えてください。



表示は「WARM1」を選んだ場合の例

1 電源プラグをコンセントに差し込み、内がまを本体にセットする

●炊飯・調理中、予約中、再加熱中はメロディーの切り替えができません。メロディー音の切り替えができるのは「WARM1」「WARM2」中のみです。

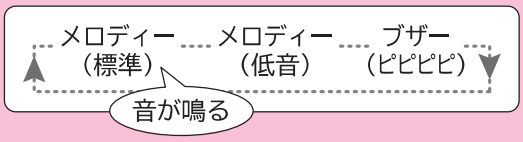
2 MENU KEEP WARM 功能選擇 (保溫) を押し、「WARM1」または「WARM2」を点滅させる

●ボタンを押すごとに点滅が移動します。

3 COOK REHEAT 煮飯 再加熱 を押し、「STEAM WARM」ランプを点灯させる

4 TIMER 預校 を約5秒間押し続ける

●ボタンを約5秒間押すごとに鳴る音が変わります。



●鳴った音に切り替わります。

5 CANCEL OFF 取消 を押し、「STEAM WARM」ランプを消灯させる

日本語

炊飯の準備（おいしく炊く準備のポイント）

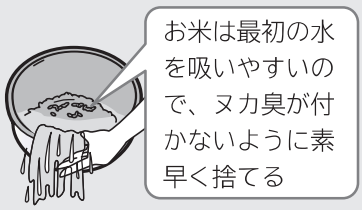
① お米を計量する

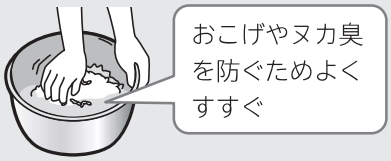
付属品の計量カップで正しく計る

付属品計量カップの
1カップ(すりきり1杯)量
は約180mL(約1合)

② お米を研ぐ

最初はたっぷりの水でかき混ぜ、水を素早く捨てる ▶ 「研ぐ→すすぐ」を水がきれいになるまで繰り返す



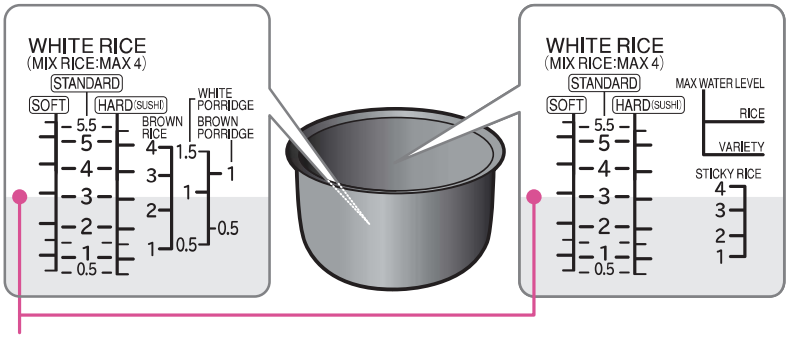


お願い ●内がまで研ぐ場合は、金属製の泡立て器などを使わないでください。
（フッ素被膜がはがれることがあります）

③ 水加減をする

お米を平らにならし、水平なところに置き
お米の種類や量、炊きかたに合った水位目盛で水加減する

例)1.0Lタイプで「WHITE RICE」で、3カップのお米を炊くとき



水位線は目安です。お好みにより水加減を調整してください。
ただし、「SOFT」の目盛以上は水を入れないでください。
（ふきこぼれる場合があります）

お願い
- ●お湯は使わないでください。（ベタつきの原因）
- ●アルカリ度の高い水で炊飯すると、ごはんがベタついたり、黄変する場合があります。また、硬度の高い水(海外のミネラルウォーターなど)で炊飯すると、ごはんがぱさついたり、硬くなる場合があります。お好みにより水加減してください。
- ●新米を炊くときは、「HARD」の水位線を目安に水加減を少なめにしてください。水分の多い新米を、ベタつきを抑えて炊くためです。

4 内がまを本体にセットする

内がま外側や底部の水気や異物をふき取ってから、本体にセットする

外側の水気や異物をふき取る

お願い　内がま外側に水気や異物が付いたままセットしないでください。
（故障やうまく炊けない原因）

5 ふたを確認する

フィルター、調圧弁、安全弁に詰まりや汚れがないことを確認する → P.236、237

給水レスオートスチーマーを取り付ける → P.236、237

異物は取り除く

⚠警告
炊飯・調理の前にふた加熱板とプレートを外して調圧弁と安全弁にごはんなどの異物が付いていないことを確認する
また、フィルターとプレートを忘れずに取り付ける
（湯がふきだしたり、突然ふたが開いてやけどのおそれ）

6 ふたを閉める、蒸気キャップを取り付ける

ふたは、「カチッ」と音がするまで、ゆっくりと確実に閉め、蒸気キャップを取り付ける

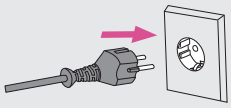
ふた前方中央部を押し、「カチッ」と音がするまで確実に閉める（ふたは、給水レスオートスチーマーを取り付けないと閉まりません）

蒸気キャップをふたの凹み部に合わせ、蒸気キャップ上面前方中央部を止まるまで押し下げて取り付ける

お願い　圧力式は密閉度が高く、空気が抜けにくいため、ふたを勢いよく閉めると閉まりません。

⚠警告
●ふたは前方中央部を押して「カチッ」と音がするまで確実に閉める
（突然ふたが開いてやけどのおそれ）
●蒸気キャップを必ず取り付ける
（ふきこぼれや、蒸気が勢いよく出てやけどのおそれ）

7 電源プラグをコンセントに差し込む



設定されているお米・炊きかたと、現在時刻を表示する

お願い　電源プラグをコンセントに差し込んだとき、カチッと音がしたり火花が出る場合がありますがインバーター回路に充電するためで故障ではありません。

準備を終えたら、炊飯します

- ●すぐ炊飯する場合 → P.226、227
- ●調理をする場合 → P.233、245
- ●予約炊飯をする場合 → P.228
（食べたい時刻に炊き上げる）
- ●浸し炊飯をする場合 → P.229
（お米を浸してから炊く）

すぐ炊飯をする

⚠警告

圧力炊飯中(PRESSURE の表示点灯時)はふたを開けない
圧力がかかっているため無理に開けるのは危険です。

炊飯中にふたをやむを得ず開けるときは、「CANCEL」ボタンを押して炊飯を中止し、点滅している PRESSURE の表示が消えてから(約30秒後)、ふたを開ける

・圧力が抜けて蒸気口から蒸気が勢いよく出ますので注意してください。
・炊飯を続ける場合は、お米・炊きかたの選択を確認し、「COOK」ボタンを押してください。炊飯を中止した状態によってはうまく炊き上がらないことがあります。

⚠注意

炊きかたを確認する
水量の多い「PORRIDGE」を他の炊きかたで間違えて炊くと多量にふきこぼれて危険です。

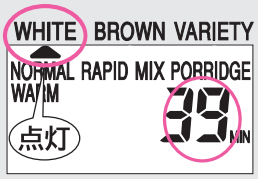
表示は「WHITE」の「NORMAL」を選んだ場合の例

1 RICE (VARIETY) 米(調理) を押し、

炊飯する「お米」に ▲ を合わせる

●ボタンを押すごとに ▲ が移動します。

WHITE BROWN VARIETY
▲ 移動



炊飯時間の目安表示
「WHITE」の「NORMAL」「RAPID」は炊飯時間の目安を表示します。**それ以外は現在時刻を表示します。**

2 MENU KEEP WARM 功能選擇 (保温) を押し、

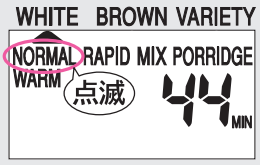
希望の「炊きかた」を点滅させる

●ボタンを押すごとに点滅が移動します。

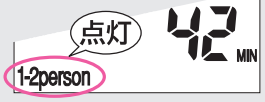
NORMAL(点滅) → RAPID → MIX → PORRIDGE → WARM 1 → WARM 2 → NORMAL

●少量のごはんを炊くときは少量に適した「1-2person」コースをおすすめします。

1.0Lタイプ:2カップ(2合)以下
1.8Lタイプ:3カップ(3合)以下
▶ 1-2person 少量 0.5~2cups を押す



「1-2person」コースを選んだ場合



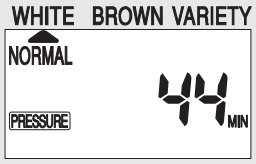
●「1-2person」コースで炊飯すると、炊飯・保温中に「1-2person」と「eco」ランプが点灯します。(「WARM2」を選択しているときは、保温中は点灯しません)

炊飯時間の目安表示
「WHITE」の「NORMAL」「RAPID」は炊飯時間の目安を表示します。**それ以外は現在時刻を表示します。**

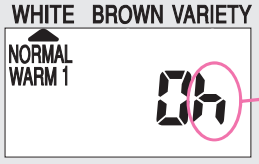
●炊飯中 PRESSURE が点灯します。保温になると PRESSURE は消灯します。

選んだ炊飯内容以外は消灯

約3秒後



炊き上がるまでの時間を表示



●保温のしかたは → P.230

時間を「h」で表します。

3 COOK REHEAT 煮飯 再加熱 を押す

メロディー(ブザー)が鳴って炊飯開始

●「COOK」ランプが点灯します。

メロディー(ブザー)が鳴ったら炊飯終了
自動的に保温になります

●「STEAM WARM」ランプが点灯します。

炊き上がったらごはんをほぐす

炊きかたの使い分け

□の炊きかたは炊飯開始後、炊き上がるまでの時間を表示します。
□の炊きかたは炊飯開始後、現在時刻を表示します。

こんなときに	選ぶお米の種類とおすすめの炊きかた RICE(VARIETY) 米(銘柄)	MENU KEEP WARM 切能選択 (保温)	炊飯できる量(カップ) 1.0Lタイプ	炊飯できる量(カップ) 1.8Lタイプ	使う水位線	少量炊飯 1-2person 少量 0.5~2cups	炊飯時間の目安(分)
標準的な炊飯に	WHITE	NORMAL	0.5~5.5	1~10	WHITE RICE	設定できます	42~62
短時間で炊飯したいときに	WHITE	RAPID	1~5.5	1~10	WHITE RICE	設定できません	17~50
炊込み(具を入れた)ごはんに	WHITE	MIX	1~4	2~7	WHITE RICE	設定できません	45~75
おかゆ(全がゆ)に	WHITE	PORRIDGE	0.5~1.5	0.5~2.5	WHITE PORRIDGE	設定できません	60~80
玄米を炊飯するときに	BROWN	NORMAL	1~4	2~7	BROWN RICE	設定できます	65~95
玄米を炊飯するときに	BROWN	MIX	1~4	2~7	BROWN RICE	設定できません	70~110
玄米を炊飯するときに	BROWN	PORRIDGE	0.5~1	0.5~1.5	BROWN PORRIDGE	設定できません	80~110
もち米でおこわなどを作るときに	WHITE	MIX	1~4	2~7	STICKY RICE	設定できません	45~75

圧力のかかる炊飯メニュー(炊飯中PRESSUREが点灯します)

●「RAPID」は、時間を優先した炊きかたなので、ごはんの表面が水っぽくなったり、硬めに炊き上がります。
●市販の炊込みごはんの素を使用するときは、具をお米の上にのせるようにし、かき混ぜないでください。
●蒸気の出る量は、炊きかたによって異なります。
※炊飯時間の目安は、電圧230V・室温20℃・水温18℃での目安です。
※炊飯時間は、電圧・室温・水加減・お米の種類などにより変わります。
●おこわは、もち米1カップに対し、白米(うるち米)を0.5カップの割合を目安に混ぜて炊飯します。
(もち米だけでは炊飯できません)
●五分がゆは、お米の量を「PORRIDGE」の約半分にしてください。

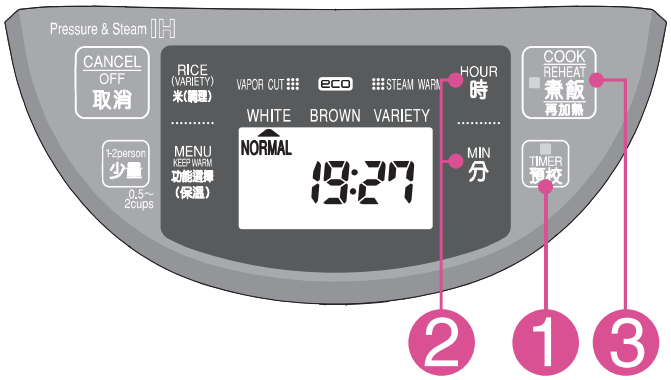
●炊き上がるまでの時間は前回までの炊飯時間や水の温度などを参考に、炊飯器が計算する目安の時間です。
●本体が温かいと炊き上がるまでの時間が表示されない場合があります。
●炊き上がるまでの時間の表示が炊飯の途中で一度に進んだり、止まることがあります。これはおいしく炊くための調整です。

●圧力式で蒸気が抜けにくいため、炊飯直後にふたを開けるとつゆがたれることがありますが、異常ではありません。つゆが気になる場合 → P.232
●炊き上がったごはんの中央部が、ややくぼんだり、内がまに触れている部分がやわらかくなることがあります。これはIH加熱により内がま自体が発熱し、お米をつつみ込んで炊き上げるためです。
●ほぐさないと余分な蒸気を吸ってベタついたり固まることがあります。
●炊飯後、フックボタンが重く感じるときは、ふたを軽く押しながらフックボタンを押してください。(右図参照)(KGタイプのみ)

フックボタンが重く感じるとき
(KGタイプのみ)

予約炊飯をする（食べたい時刻に炊き上げる）

●予約時刻は「TIMER1」と「TIMER2」の2通り設定できます。工場出荷時は「TIMER1」に6:00、「TIMER2」に18:00が設定されています。
●予約時刻は炊き上がりの時刻です。
●近接した時刻の場合は、すぐに炊飯が始まります。



お願い

●「MIX」は予約炊飯をしないでください。（具の変質や調味料が沈殿してうまく炊けません）
●予約は12時間以内を目安にしてください。

例)「TIMER1」に「7:30」の予約炊飯を設定するとき

表示は「WHITE」の「NORMAL」を選んだ場合の例

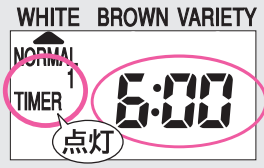
現在時刻を確認し、ずれているときは直す → P.222

1 お米の種類と炊きかたを選んでから TIMER 預校 を押し、「TIMER1」を点灯させる

●ボタンを押すごとに点灯が変わります。

TIMER → 1 → TIMER 2 → 30 MIN → TIMER（1で点灯）

●お米と炊きかたの選びかた → P.226、227

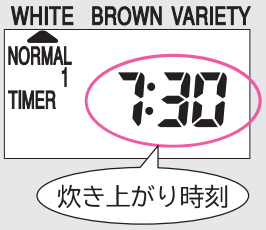


●工場出荷時設定時刻か前回設定時刻を表示します。

2 HOUR 時 または MIN 分 を押し、炊き上がり時刻「7:30」を設定する

●ボタンを押すごとに時刻が変わります。

・HOUR 時 は1時間単位、MIN 分 は10分単位で進みます
・押し続けると早送りします



時刻設定中に「1-2person」ボタンを約3秒間押すと、「TIMER1」は6:00、「TIMER2」は18:00の起点に戻ります。

3 COOK REHEAT 煮飯 再加熱 を押す

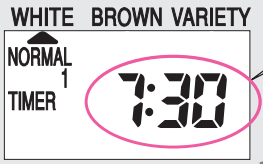
ブザーが「ピーピー」と鳴って予約完了

●「COOK」ランプが消灯し、「TIMER」ランプが点灯します。

●「TIMER2」のブザー音は「ピーピピピピ」です。
●設定時刻は記憶されます。
●予約炊飯の取り消しは「CANCEL」ボタンを押します。

メロディー(ブザー)が鳴ったら炊飯終了 自動的に保温になります

●「STEAM WARM」ランプが点灯します。



炊き上がりまで予約時刻を表示

●保温のしかたは → P.230

浸し炊飯をする(お米を浸してから炊く)

●浸し時間は工場出荷時は30分が設定されています。
●浸し中の温度を制御し、お米に水を十分吸わせてから炊き始めます。
●浸す時間の目安は夏場30分程度、冬場60分程度をおすすめします。
●予約炊飯との組み合わせはできません。

お願い

●「MIX」は浸し炊飯をしないでください。(具の変質や調味料が沈殿してうまく炊けません)

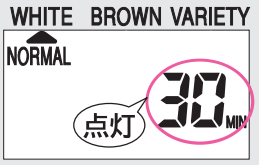
例)「60分」の浸し炊飯にするとき

表示は「WHITE」の「NORMAL」を選んだ場合の例

1 お米と炊きかたを選んでから TIMER 預校 を押し、「30」分を点灯させる

●ボタンを押すごとに点灯が変わります。

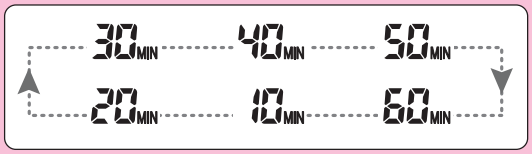
●お米と炊きかたの選びかた → P.226、227

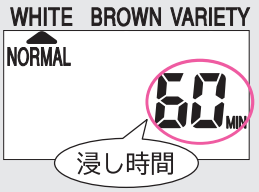


●工場出荷時設定時刻か前回設定時刻を表示します。

2 MIN 分 を押し、浸し時間「60」を選ぶ

●ボタンを押すごとに時間が変わります。





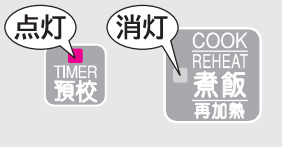
3 COOK REHEAT 煮飯 再加熱 を押す

ブザーが「ピーピーピピピピ」と鳴って浸し炊飯開始

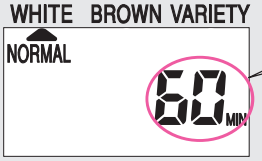
●「COOK」ランプが消灯し、「TIMER」ランプが点灯します。

メロディー(ブザー)が鳴ったら炊飯終了 自動的に保温になります

●「STEAM WARM」ランプが点灯します。



●設定時間は記憶されます。
●浸し炊飯の取り消しは「CANCEL」ボタンを押します。



炊飯開始まで残り浸し時間を分単位表示

●保温のしかたは → P.230

炊き上がったらごはんをほぐす

炊き上がったごはんの保温をする

保温できるごはん・できないごはん

炊飯が終了すると自動的に保温になります

●「STEAM WARM」ランプが点灯します。

お願い ●お米の種類によっては、保温すると変質・におい・ベタつく場合がありますので、下表に従って保温をやめてください。

白米の保温				玄米の保温			もち米(おこわ)の保温
ふつう	快速	炊込み	おかゆ	ふつう	炊込み	おかゆ	炊込み
○		×		×			
●「WARM1」(低めの保温温度)での保温は24時間以内、「WARM2」(高めの保温温度)での保温は12時間までにしてください。		●保温しないでください。(変質・におい・ベタつきの原因になります)		●保温しないでください。(変質・においベタつきの原因になります)			

●保温中はふたの内側・内がまにつゆがつきますが、ごはんの乾燥を防ぐためで故障ではありません。

保温をやめるときは

保温中に CANCEL OFF 取消 を押す

●「STEAM WARM」ランプが消灯します。

おいしく保温するポイント

●保温中もときどきほぐす。

●ごはんの量が少なくなってきたら、なるべく内がまの中央に盛る。
(乾燥やベタつきを防ぎます)

●保温時間は短めにする。
24時間以上の保温をしない。
(においや変色の原因になります)

●お米をよく研がないで炊いたごはんの保温、しゃもじを入れたままの保温、冷えたごはんの保温はしない。

●ごはんをラップに包んで冷凍庫に保存し、電子レンジで温め直してもおいしく食べられます。

（おいしく保温するポイント）

保温中での「WARM1」と「WARM2」の切り替えかた

●保温は「WARM1」と「WARM2」の切り替えができます。（工場出荷時は設定は「WARM1」です）
「WARM1」：低めの温度で保温します。ごはんの変色や乾燥を少なくし、電気代も抑えます。
「WARM2」：高めの温度で保温します。ふたの内側・内がまにつゆがつくのを抑えます。保温時間は12時間以内にしてください。「WARM2」を選択すると、「1-2person」コースを選択しても保温中は「1-2person」と「eco」ランプが点灯しません。

保温中に MENU KEEP WARM 功能選擇（保溫） を押し、希望の保温を点灯させる

●ボタンを押すごとに点灯が変わります。

WARM 1 ⟷ WARM 2

●一度設定した保温のコースは、炊飯器が記憶します。

保温中のごはんの再加熱のしかた

●ごはんの温度が低く感じるときは、お好みで再加熱してください。

1 保温中のごはんをほぐして、平らにする

●ごはんの量は、「WHITE RICE」の水位目盛の3以下を目安にしてください。（加熱むらの原因）

2 保温中に COOK REHEAT 煮飯 再加熱 を押す

●「COOK」ランプが点滅します。
●約10分間自動的に再加熱します。

●炊飯終了後のごはんが熱いときや、保温をやめた後などごはんが冷えているときは、ブザーが鳴り再加熱できません。

メロディー(ブザー)が鳴ったら再加熱終了
自動的に元の保温に戻ります

●「STEAM WARM」ランプが点灯します。

●途中で止めるときは「CANCEL」ボタンを押してください。

お願い ●何度も繰り返して再加熱しないでください。（乾燥やこげの原因になります）

「切」状態から保温にするには

1 MENU KEEP WARM 功能選擇（保溫） を押し、希望の保温を点滅させる

●ボタンを押すごとに点滅が移動します。

表示は「WARM1」を選んだ場合の例

●途中で止めるときは「CANCEL」ボタンを押してください。

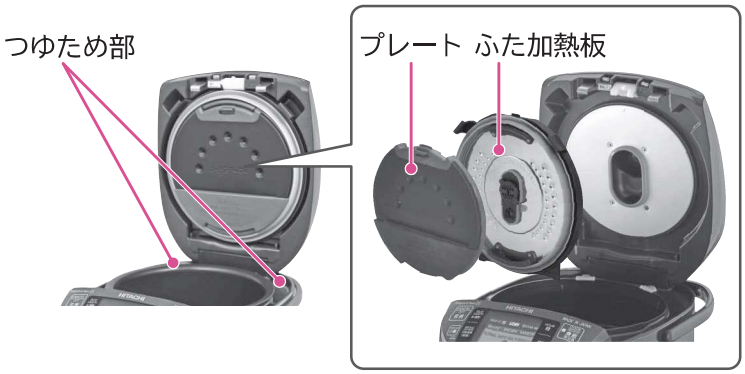
2 COOK REHEAT 煮飯 再加熱 を押す

●「STEAM WARM」ランプと選択した保温のコースが点灯します。
●「切」状態から保温にしたときは、「eco」ランプは点灯しません。

●保温の経過時間を0時間～24時間まで1時間単位で表示します。（25時間後に現在時刻表示になります）

給水レスオートスチーマーについて

給水レスオートスチーマーは、炊飯中の蒸気を蒸留水として回収し、炊飯時・保温時・再加熱時にスチームを出し、ごはんの甘みを引き出し、加湿する機能です。（水を入れる必要はありません）



⚠注意

- ●ふた加熱板は冷めてから外す
- ●プレートは冷めてから外す
  （熱湯がこぼれるおそれ）

接触禁止

- ●使用中や使用直後は、内がま、ふた加熱板、プレートや蒸気キャップなどの高温部に触れない

- ●給水レスオートスチーマー内にたまる水の量は、メニューや炊飯量、水加減などで変わります。
- ●給水レスオートスチーマー内の水1mLが蒸発すると約1600mLの蒸気になります。蒸らし中に弁を閉じ蒸気を閉じ込めていますので、内がまの中には十分な量の蒸気が充満しています。
- ●プレートを付けないと、スチームによる加湿効果が得られなくなります。
- ●炊飯（蒸らし）終了後・保温中はスチームで加湿しているため、 給水レスオートスチーマーの表面にもつゆが付きますが、故障ではありません。また、ふたを開ける際にそのつゆがたれて、本体のつゆため部にたまります。たまったつゆは、炊飯・保温時のごはんの品質にはまったく影響はありませんが、気になる場合はふきん等でふき取ってください。
- ●炊飯するたびにふた加熱板とプレートを外して洗ってください。
  （おねばが乾燥・変色したものがたまる原因）（保温しない場合は水がたまりすぎてごはんにたれる原因）
- ●お手入れは、本体が冷めてからスポンジなどのやわらかいもので洗い、たわし、ナイロンたわしは使わないでください。
  （表面のフッ素被膜を傷つける原因）

炊飯直後のプレートのつゆが気になるときは

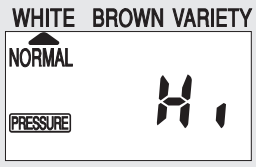
- ●ごはんの表面の乾燥を防ぐため、炊飯直後のふた加熱板・プレートにはつゆが付きます。つゆが気になるときは、蒸らし時間を長くしてつゆを少なくするモードに切り替えることができます。

つゆを少なくするモードに切り替えるときは

炊飯中に MENU KEEP WARM 功能選擇（保溫） を約5秒間押し続ける

ピーとブザーが鳴り、「H 1」と表示（2秒間）されたら切り替え完了

- ●その後元の表示に戻ります。

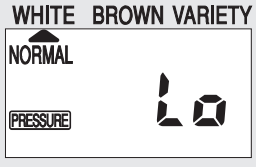


元に戻すときは

炊飯中に MENU KEEP WARM 功能選擇（保溫） を約5秒間押し続ける

ピーとブザーが鳴り、「Lo」と表示（2秒間）されたら切り替え完了

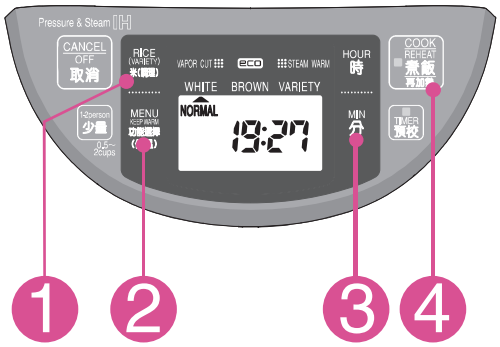
- ●その後元の表示に戻ります。



つゆを少なくするモードに切り替えると

- ●炊飯時間が約5分長くなります。
- ●プレート内にたまる水が少なくなります。
- ●圧力式で密閉度が高いため、つゆを少なくするモードに切り替えても多少つゆが付きます。

調理をする(雑炊、蒸し、ケーキの調理)
〈バラエティー調理〉



⚠警告

●取扱説明書・料理集に記載の炊飯および調理メニュー以外の用途には使わない

●調理中はふたを開けない
ふたをやむを得ず開けるときは、「CANCEL」ボタン押して調理を中止してから(約30秒後)、ふたを開けてください。(やけどに注意してください)

⚠注意

調理をするときは調理メニューを確認する
水量の多い「RISOTTO」を他の調理メニューで間違えて炊くと多量にふきこぼれて危険です。

表示は「STEAM」の「40」分を選ぶ場合の例

1 RICE (VARIETY) 米(調理) を押し、
▲ を「VARIETY」に合わせる

●ボタンを押すごとに ▲ が移動します。

WHITE BROWN VARIETY
(移動)

●調理メニューは蒸気が出ます。

2 MENU KEEP WARM 功能選擇 (保溫) を押し、
希望の調理メニューを点滅させる

●ボタンを押すごとに点滅が移動します。

RISOTTO STEAM CAKE
(点滅)

●選んだメニューは、調理すると記憶されます。

●「RISOTTO」の加熱時間の設定はできません。ごはんの温度や具材の量により、自動設定されます。

加熱時間を表示しません。

3 MIN 分 を押し、加熱時間を設定する

●ボタンを押すごとに時間が変わります。

10分から5分単位で90分まで設定できます

●加熱時間や調理のしかたは料理集を参照してください。

雑　炊 → P.253
(加熱時間は自動設定されます)
蒸　し → P.254
ケーキ → P.260

4 COOK REHEAT 煮飯 再加熱 を押す

メロディー(ブザー)が鳴って加熱開始

●「COOK」ランプが点灯します。

▼

メロディー(ブザー)が鳴ったら加熱終了
調理品を別の容器に移します

お願い ●内がまで調理品の保温や保存はしないでください。
(内がまのフッ素被膜が傷みます)

日本語

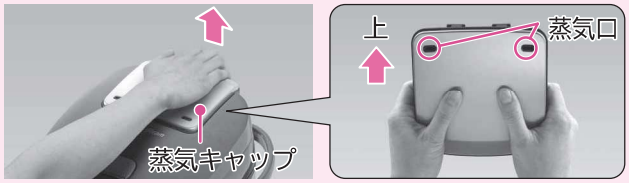
お手入れ

⚠警告 お手入れは、電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う（やけどの原因）

蒸気キャップ（使うたびに洗う） RZ-KVタイプ

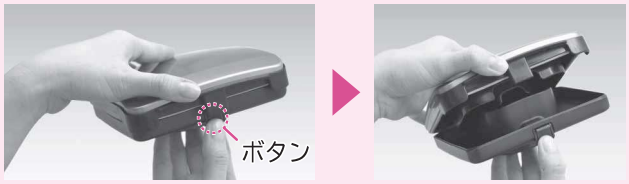
本体から外して、食器用洗剤（中性）を使いスポンジなどのやわらかいもので洗ってください。

① 蒸気キャップをふたから外す



蒸気キャップは、中のつゆがこぼれないように、蒸気口を上にして立てて持ってください。

② ボタンを押しながら、蒸気キャップを開く



③ 蒸気キャップ本体と、蒸気キャップカバーの汚れや詰まりを洗い落とす

④ 蒸気キャップを「カチッ」と音がする（ボタンがロックする）まで確実に押し込む

蒸気キャップカバーのツメを蒸気キャップ本体の引っ掛け部に差し込んでから（2ヶ所）閉めてください。片側のみ（1ヶ所）を差し込んだ状態だと、蒸気キャップを閉めるときに、ツメが破損することがあります。

⑤ 蒸気口を手前にしてふたに取り付ける

蒸気キャップをふたの凹み部に合わせ、蒸気キャップ上面前方中央部を止まるまで押し下げて取り付ける。

本体・ふた（汚れのつど）

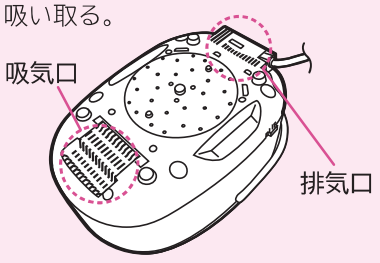
- 固くしぼったふきんでふく。
- 水洗いはしないでください。

しゃもじ・蒸し板（使うたびに洗う）
しゃもじ受け・計量カップ（汚れのつど洗う）

- 食器用洗剤（中性）を使い、スポンジなどのやわらかいもので洗ってください。

吸気口・排気口（月に1度程度）

- 吸気口・排気口のごみを掃除機で吸い取る。



フック部（炊くたびに確認）

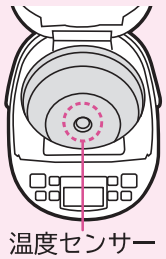
- 米粒などが詰まってふたが「カチッ」と閉まらないときは、ようじなどでかき出してください。

ふたフック部
米粒などが付いていないか確認する

本体フック部
米粒などが詰まっていないか確認する

温度センサー（炊く前に確認）

- こびりつきができたら、細かい耐水性紙ヤスリ（600番程度）に水をつけてこすり落とし、固く絞ったふきんでふき取る。
- 水洗いはしないでください。

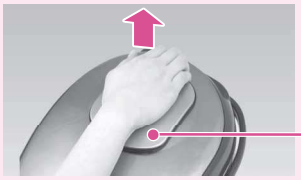


お願い
●ベンジンやシンナー、漂白剤、みがき粉、アルカリ性洗剤は使わないでください。(表面を傷つける原因)
●洗剤は食器用洗剤(中性)を使ってください。(表面を傷つける原因)
●スポンジなどのやわらかいもので洗い、たわし、ナイロンたわしは使わないでください。(表面を傷つける原因)
●食器乾燥機や食器洗い乾燥機は使わないでください。(変形・変色の原因)

蒸気キャップ(使うたびに洗う) RZ-KGタイプ

本体から外して、食器用洗剤(中性)を使いスポンジなどのやわらかいもので洗ってください。

1 蒸気キャップをふたから外す

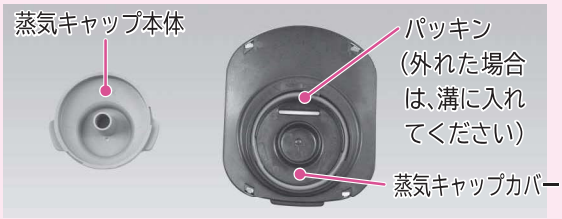


本体から引き上げて外す。

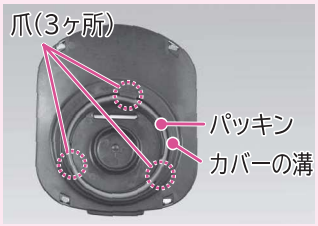
2 蒸気キャップ本体を蒸気キャップカバーから外す

左図のように持ち、蒸気キャップ本体の▲マークを「はずす」の方向に回し、カバーの▼マークと位置を合わせて外す。

3 蒸気キャップ本体と蒸気キャップカバーの汚れや詰まりを洗い落とす



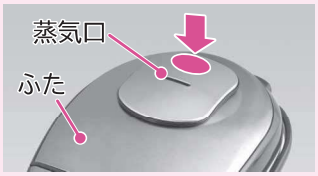
4 パッキンを蒸気キャップカバーの溝に入れる



5 蒸気キャップカバーを蒸気キャップ本体に取り付ける

蒸気キャップ本体の▲マークをカバーの▼マークの位置と合わせ、3ヶ所の爪を確実にはめ込み「しめる」の方向に回してカバー●のマークの位置まで回して取り付ける。

6 蒸気キャップをふたに取り付ける



蒸気キャップをふたに差し込み、蒸気口の後方部を止まるまで押し下げて取り付ける。

本体・ふた(汚れのつど)

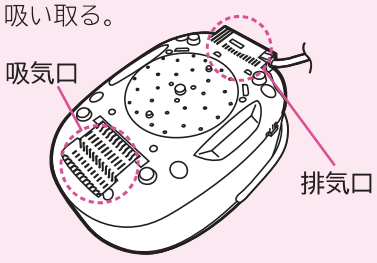
●固くしぼったふきんでふく。
●水洗いはしないでください。

しゃもじ・蒸し板(使うたびに洗う)
しゃもじ受け・計量カップ(汚れのつど洗う)

●食器用洗剤(中性)を使い、スポンジなどのやわらかいもので洗ってください。

吸気口・排気口(月に1度程度)

●吸気口・排気口のごみを掃除機で吸い取る。

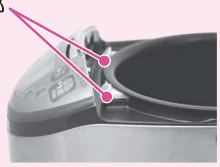


フック部(炊くたびに確認)

●米粒などが詰まってふたが「カチッ」と閉まらないときは、ようじなどでかき出してください。

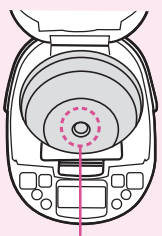
ふたフック部
米粒などが付いていないか確認する

本体フック部
米粒などが詰まっていないか確認する



温度センサー(炊く前に確認)

●こびりつきができたら、細かい耐水性紙ヤスリ(600番程度)に水をつけてこすり落とし、固く絞ったふきんでふき取る。
●水洗いはしないでください。



日本語

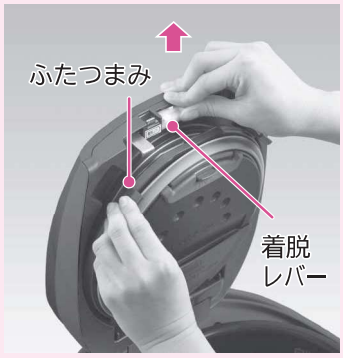
お手入れ つづき

給水レスオートスチーマー【プレート、ふた加熱板】(使うたびに洗う)

●給水レスオートスチーマーは、ふた加熱板とプレートの組み合わせです。
●ふたから外して、食器用洗剤(中性)を使いスポンジなどのやわらかいもので洗ってください。

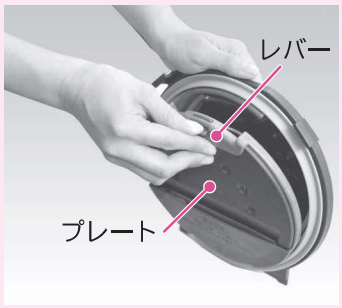
1 給水レスオートスチーマーをふたから外す

ふたつまみを持ちながら、着脱レバーを上方向に押し上げて外す。



2 給水レスオートスチーマーを、ふた加熱板とプレートに分ける

プレートのレバーを押し下げてプレートを外す。



プレートに付いているパッキンは外れないので、引っ張らないでください。変形するとプレート内にたまる水が少なくなります。

3 プレートの汚れや詰まりを洗い落とす

4 ふた加熱板の汚れや詰まりを洗い落とす

調圧弁(炊く前に確認)

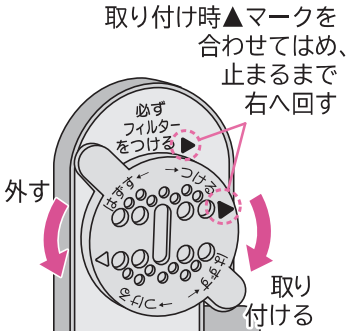
●調圧弁の裏側を洗ってください。また、フィルターを外して調圧弁の表側も洗ってください。異物が詰まっているときは、綿棒などで取り除いてください。

フィルター(使うたびに洗う)

●フィルターにごはんなど異物が詰まっているときは、外して洗ってください。洗った後は忘れずに取り付けてください。

■外しかた
左に回して手前に引く。

■取り付けかた
▲マークを合わせて差し込み、「カチッ」と止まるまで右に回す。



安全弁(炊く前に確認)

●安全弁(中央部)にごはんなど異物が詰まっているときは、綿棒などで取り除いてください。
●安全弁は綿棒などで中央部を2～3度押して動くことを確認してください。

ふた加熱板の錆(サビ)防止について

ふた加熱板はステンレス製ですが、水分が残っていると錆(サビ)が発生することがあります。
ふた加熱板は、使用後きれいに洗い、水分をよくふき取ってください。

錆(サビ)が発生してしまったときは

●クリーム(液体)クレンザーを直接かけるか、やわらかいスポンジまたはキッチンペーパーにつけて、こすり取ってください。
●その後は、ふた加熱板をよく洗ってください。
●錆(サビ)によっては完全に落ちないものもありますので、こまめにお手入れしてください。

調味料を使った料理

●炊込みごはんや調理、雑炊などの後は、すぐに洗ってください。汚れたまま放置すると、においが発生したり、場合によっては、腐敗や錆(サビ)の原因になります。

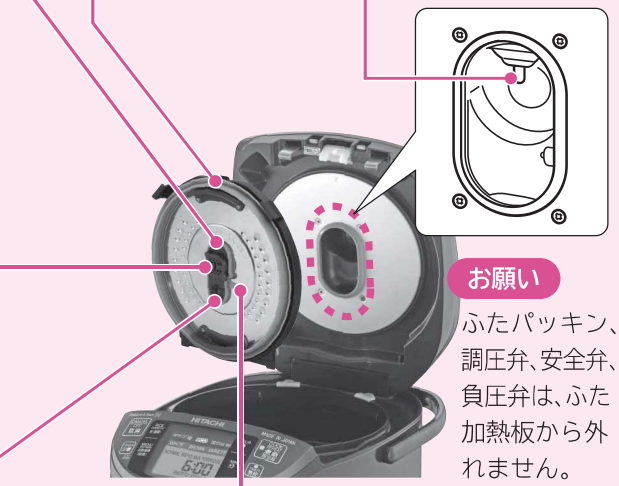
ふた加熱板・ふたパッキン(使うたびに洗う)

●一緒に洗ってください。

●ふたパッキンは外れないので引っ張らないでください。変形すると、圧力がかからずうまく炊けない原因になります。

圧力調整装置

●圧力調整装置を押したり、引っ張ったり、無理な力を加えないでください。ゴム部が外れたり、破れたりして故障の原因になります。



お願い

ふたパッキン、調圧弁、安全弁、負圧弁は、ふた加熱板から外れません。

負圧弁(使うたびに洗う)

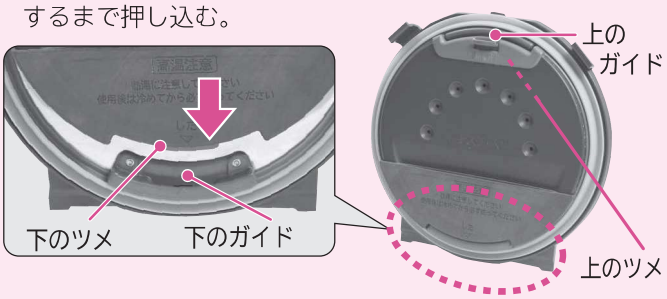
●外れないので引っ張らないでください。変形すると、圧力がかからずうまく炊けない原因になります。

5 ふた加熱板にプレートを取り付ける

プレートは、逆さに取り付けないでください。

①ふた加熱板の下のガイドに、プレートの下のツメを差し込む。

②上のガイドにプレートの上のツメを合わせ、「カチッ」と音がするまで押し込む。



6 給水レスオートスチーマーをふたに取り付ける

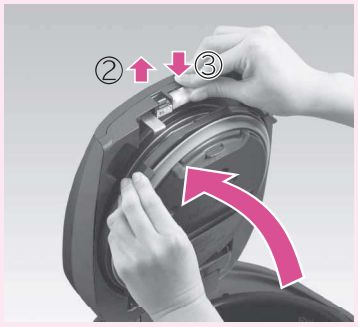
①ふたパッキンを手前にして両側のツメをふたの溝に差し込む。

ツメは、片側のみを差し込んだ状態だと、ふたを閉めるときに、ツメが破損することがあります。

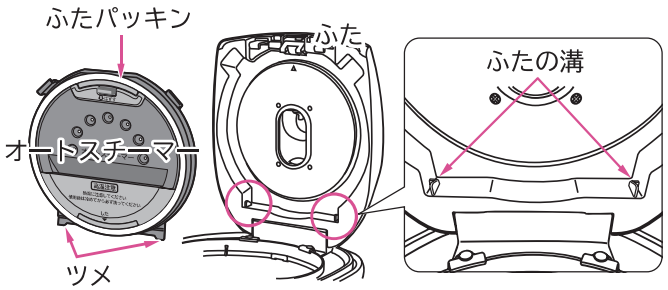
②着脱レバーを上方向に押し上げながら、ふた加熱板の上側を押し込み、

③着脱レバーを下げる。

付け忘れて炊くことを防ぐため、給水レスオートスチーマーを取り付けないと、通常の力ではふたが閉まりません。

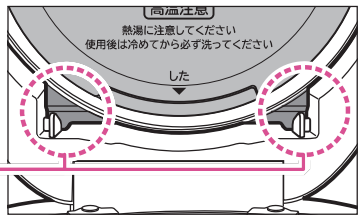


給水レスオートスチーマーを取り付けるときのご注意

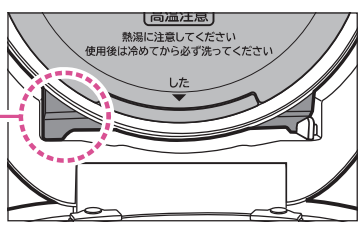


両側のツメがふたの溝に差し込まれていないと、ふたを閉めるときにツメが破損したり、変形することがあります。

○ 両側のツメが溝に差し込まれている



× ツメが溝に差し込まれていない



日本語

お手入れ つづき

内がま（使うたびに洗う）

●本体から外して、食器用洗剤（中性）を使いスポンジなどのやわらかいもので洗ってください。
●内がまが変形するとおいしく炊けなくなることがあります。取り扱いはていねいにお願いします。
●使用中、色むらができることがありますが、性能や、衛生上の支障はありません。

内がまの内側

●内側のフッ素被膜を傷めないために、次のことをお守りください。
- 付属のしゃもじを使う
- 酢は使わない
- 金属製のおたまや泡立て器などを使わない
- みがき粉やたわしで洗わない
- スプーンや茶わんなどを入れて洗わない

●内側のフッ素被膜は、ご使用により消耗しますので、大切にお使いください。
●フッ素被膜は、人体への害はありません。

内がまの外側

●水分が残っていると錆（サビ）やすくなります。早めにふき取ってください。
●外側をキッチンペーパーなどでふかないでください。

お願い

●内がまを取り出すときは、両手でまっすぐ上に引き上げてください。片手で引き上げると本体に引っかかり、取り出しにくくなります。
●**内がまには炊飯・保温に優れた性能を発揮する特殊な「溶射打込み鉄製法」を採用しています。（KVタイプのみ）**
特殊製法により、内がまはやや重たく、外側はザラツキがあります。本体への出し入れの際には、本体とこすれて内がまにプラスチックの粉がつく場合がありますが、使用上の問題はありません。スポンジで洗って落としてください。また、流し台に底面を強く押し付けますと、流し台に擦り傷がつく場合がありますので、ご注意ください。

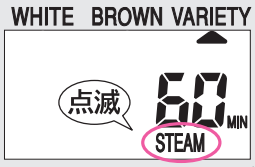
においが気になるときは

●炊込みごはん・雑炊・調理や保温の後のにおいが気になるときは、湯をわかし、蒸気でにおいを軽減することができます。

1 内がまに水を入れる

●水の量は、
1.0Lタイプでは「WHITE RICE」の水位目盛2まで、
1.8Lタイプでは「WHITE RICE」の水位目盛4まで。
※水以外（洗剤など）は入れないでください。

2 RICE（VARIETY）米（調理）を押し、▲を「VARIETY」に合わせる



3 MENU KEEP WARM 功能選擇（保溫）を押し、「STEAM」を点滅させ、加熱時間を「60」分に設定する

4 COOK REHEAT 煮飯 再加熱 を押す

●メロディー（ブザー）が鳴り、「COOK」ランプが点灯します。

●「VARIETY」「STEAM」以外の炊きかた・調理メニューでは、圧力がかかるため、湯がふき出るおそれがあります。（やけどの原因）

5 メロディー（ブザー）が鳴ったら加熱終了

●「COOK」ランプが消灯します。

●終了直後は、内がまやふた加熱板が熱くなっていますので、本体が冷めてからお湯を捨て、水滴をふき取ってください。
●においによっては、完全に落ちないものもあります。

6 本体が冷めてからお湯を捨て、水滴をふき取る

それでもにおいが気になるときは

①ふた加熱板・プレートの入る大きさの鍋・フライパンなどに食塩水（1%程度）を入れ、湯をわかす。
②湯がわいたら弱火にし、ふた加熱板・プレートを入れて15分程度加熱する。
③湯を捨て、ふた加熱板・プレートが冷めたら水洗いする。
●空だきするとプラスチック部が変形しますので、ご注意ください。

お困りのときは

修理を依頼される前に
次の点をもう一度お調べください。

こんなときは	ここを確認

炊飯について

●軟らかい ●ベタつく ●硬い ●芯がある ●生煮え ●ムラがある

お米の量と水加減 → P.224、227

●お米の量は付属の計量カップで計り、炊きかたごとの「炊飯できる量」を超えないようにしてください。
●軟らかいときは水加減を少なめ、硬いときは水加減を多めにします。
●予約炊飯は水加減を少なめにしてください。
（お米の吸水増加による、軟らかい炊き上がりを防ぎます）

洗米 → P.224

●すすぎ水がきれいになるまですすぎます。

洗米や炊飯に使う水 → P.224

●洗米は、水で行い、お湯は使わないでください。（ベタつきの原因）
●アルカリ度の高い水で炊飯すると、ごはんがベタついたり、黄変する場合があります。また、硬度の高い水（ミネラルウォーターなど）で炊飯すると、ごはんがぱさついたり、硬くなる場合があります。お好みにより水加減してください。

ごはんのほぐし

●炊き上がったごはんは、すぐにほぐします。
（余分な蒸気でのベタつきやにおいの発生を防ぎます）

内がまの底や温度センサーの汚れ → P.234、235、238

●異物を取り除きます。

炊飯の中断 → P.226

●炊飯中に「CANCEL」ボタンを押した、電源プラグを抜いた、停電したなどで炊飯が中断すると、うまく炊き上がらない場合があります。

電源

●延長コードを使ったり、同じコンセントで他の電気製品を同時に使うと、電圧が下がりうまく炊き上がりません。延長コードは使わないで、コンセントは単独で使ってください。

●焦げる

大火力で炊飯するため、白米はうすいきつね色に、その他のお米はきつね色に焦げることがあります。異常ではありません。

洗米 → P.224

すすぎ水がきれいになるまですすぎます。

内がまの底や温度センサーの汚れ → P.234、235、238

●異物を取り除きます。

炊きかたの確認

●少量のごはん（1.0Lタイプ:2カップまで、1.8Lタイプ:3カップまで）を「1-2person」コースを選ばないで炊くと、炊飯時間が長くなり、ごはんの底がうすいきつね色に焦げることがあります。「1-2person」コースを選んでください。

お困りのときは つづき

修理を依頼される前に
次の点をもう一度お調べください。

こんなときは	ここを確認
炊飯について	
●ふきこぼれる	**お米の量と水加減** → P.224 ●多めの水加減は、水位目盛の「SOFT」までにします。 ●お米の量は付属の計量カップで計ります。 **洗 米** → P.224 ●すすぎ水がきれいになるまですすぎます。 **部品の汚れ、目詰まり** → P.234~237 ●蒸気キャップ、プレート、フィルターの異物や目詰まりを取り除きます。 **部品の取り付け** → P.234~237 ●蒸気キャップ、プレート、ふた加熱板は忘れずに取り付けてから炊飯してください。 **炊きかたの確認** ●水量の多い「RISOTTO」を他の調理メニューで間違えて炊いたり、「PORRIDGE」を他の炊きかたで炊くと、多量にふきこぼれて危険です。
●炊きかたにより蒸気が出たり出なかったりする	**蒸気を閉じ込めて、圧力をかけていますので、炊飯中は蒸気口に手や顔を近づけないでください。** ●炊きかたによっては炊飯の途中で蒸気が出ます ●炊飯中に動かしたり、揺らすと勢いよく蒸気が出ます **壁や家具の近く、またキッチン用収納棚を使うときは、中に蒸気がこもらないようにしてください。**
●ごはんの中央がくぼむ ●うすい膜ができる	**この炊飯器はIH加熱で内がま自体が発熱するので、お米がしっかり対流し、中央部がくぼんだり、内がまに触れているごはんが白く見えることがあります。異常ではありません。うすい膜はごはんから出たうまみの素で、でんぷんがうすい膜状になったものです。大火力でうまみの素をたくさん出すためです。異常ではありません。**
●炊込みごはんがうまくできない	**調味料や具の入れかた** ●水に調味料を入れて水加減し、調味料が底にたまらないようによく混ぜます。 ●具は水加減した後にお米の上にのせて炊飯し、炊き上がってから混ぜます。 （調味料や具が沈殿すると、熱がうまく伝わらない場合があります） **調味料、具の量** ●具の量は、お米の量の3~5割が適量です。油の多い具は少なめにします。 ●たまり醤油は少なめにします。 **炊飯方法** ●すぐ炊飯し、予約炊飯や浸し炊飯はしないでください。 （具の変質や調味料が沈殿してうまく炊けません）

こんなときは	ここを確認
炊飯について ●おこわがうまくできない	おこわは、もち米1カップに対し、白米(うるち米)を0.5カップの割合を目安に混ぜて炊飯します。(もち米だけでは炊飯できません) →P.227
●雑炊がうまくできない	**だし汁の量** ●だし汁は、お米と具が隠れる程度に入れ、入れすぎないでください。 **卵の入れかた** ●卵は溶き卵にして、炊き上がった雑炊に全体にかけるように入れてください。
●炊飯時間が長い	浸しや蒸らしも自動で行うため、マイコン制御のない炊飯器に比べ時間が長くかかります。異常ではありません。 **お米の量と水加減** →P.224、227 ●お米の量は付属の計量カップで計り、炊きかたごとの「炊飯できる量」を超えないようにしてください。 **炊きかたの確認** ●少量のごはん(1.0Lタイプ:2カップまで、1.8Lタイプ:3カップまで)を「1-2 person」コースを選ばないで炊くと、炊飯時間が長くなることがあります。「1-2person」コースを選んでください。 **炊飯の中断** ●炊飯中に停電があると、停電時間分長くなります。
●ごはんや内がまなどがにおう	使い始めにプラスチックやゴムのにおいを感じることがあります。ご使用とともに少なくなります。また炊込みや調理の後もにおう場合があります。異常ではありません。 **洗 米** →P.224 ●すすぎ水がきれいになるまですすぎます。 **ごはんのほぐし** →P.226 ●炊き上がったごはんはすぐにほぐします。(余分な蒸気でのベタつきやにおいの発生を防ぎます) **炊飯方法** →P.228 ●夏場は予約時間の長い予約炊飯はしないでください。 **炊飯の中断** ●炊飯中に「CANCEL」ボタンを押した、電源プラグを抜いた、停電したなどで炊飯が中断すると、うまく炊き上がらず、においが発生する場合があります。 **部品の汚れ** →P.234~237 ●蒸気キャップ、プレート、ふた加熱板の汚れを取り除きます。
●多量につゆがつく	圧力式で蒸気が抜けにくいため、炊飯直後にふたを開けるとつゆがたれることがあります。異常ではありません。 →P.232

お困りのときは つづき

修理を依頼される前に
次の点をもう一度お調べください。

こんなときは		ここを確認
炊飯について	●ごはんの中にプレートが落ちている	プレートは安全な材質でできています。万一、一緒に炊飯しても衛生上の支障はありません。プレートは確実に取り付けてください。 → P.236、237
保温について	●においがする ●黄変する	長時間の保温や再加熱の繰り返しは、におい・黄変が発生します。異常ではありません。 **保温ごはん** → P.230 ●しゃもじを入れたまま保温しないでください。また、冷えたごはんを保温しないでください。 **洗 米** → P.224 ●すすぎ水がきれいになるまですすぎます。 **ごはんのほぐし** → P.226、230 ●炊き上がったごはんはすぐにほぐします。また、保温中もときどきほぐしてください。（余分な蒸気でのベタつきやにおいの発生を防ぎます） **部品の汚れ** → P.234～237 ●蒸気キャップ、プレート、ふた加熱板の汚れを取り除きます。
	●乾燥する	長時間の保温や再加熱の繰り返しは、ごはんを乾燥させます。異常ではありません。 **保温ごはんの量** → P.230 ●少量のごはんを保温するときは、中央に盛ります。 **部品の汚れ** → P.234～238 ●内がまの底やふち、温度センサー、ふたのパッキンの汚れを取り除きます。 **部品の取り付け** → P.234～237 ●蒸気キャップ、プレート、ふた加熱板は忘れずに取り付けて保温します。
	●つゆがつく ●ベタつく	ふたの内側や内がまにつゆがつくのは乾燥を防ぐためです。また保温は温度を自動的に切り替えるため、温度が下がるときにつゆがつくことがあります。異常ではありません。 **ごはんのほぐし** → P.226、230 ●炊き上がったごはんはすぐにほぐします。また、保温中もときどきほぐしてください。（余分な蒸気でのベタつきやにおいの発生を防ぎます） **保温ごはんの量** → P.230 ●少量のごはんを保温するときは、中央に盛ります。
	●ごはんの温度が低い	**保温コース** → P.231 ●ごはんの温度が低いと感じるときは、保温のコースを「WARM2」に切り替えます。
	●再加熱ができない	炊飯終了後のごはんが熱いときや、保温をやめた後などごはんが冷えているときは、ブザーが鳴り再加熱できません。 → P.231

こんなときは		ここを確認
予約炊飯について	●すぐに炊き始める ●予約時刻に炊き上がらない	予約時刻は炊き上がり時刻の予約です。現在時刻に近い予約は、すぐに炊き始めます。また炊飯時間が必要なため、予約時刻に炊き上がらないときがあります。時計の現在時刻を確認し、ずれているときは合わせてください(時計は24時間時計です)。浸し炊飯の浸し時間は、炊き上がり時間ではありません(お米を浸す時間です)。 → P.228、229
音について	●使用時にいろいろな音がする	炊飯・保温中など使用時には次のような音がします。異常ではありません。 電源プラグ差し込み時 カチッ(火花も出る) インバーター回路への充電音 使用時(炊飯・保温など) シュー 蒸気(圧力)を抜く音 カチッ 圧力調整装置の動作音 ブーン 冷却ファンの回転音 カチッ ジー 内がまのIH加熱音
液晶表示について	炊飯時間 ●いっきに変わる	おいしく炊き上げるために、炊飯内容を自動的に調節します。そのため炊飯途中で炊飯時間表示がいっきに変わることがあります。異常ではありません。
	炊飯時間 ●表示されない	「WHITE」の「NORMAL」「RAPID」以外の炊きかたは炊飯時間を表示せず、現在時刻を表示します。また、本体が熱いときも、現在時刻を表示します。
	●圧力表示(PRESSURE)が点滅している	炊飯の中断 ●圧力炊飯中に「CANCEL」ボタンを押したり、電源プラグを抜くと、約30秒間点滅します。点滅中はふたを開けないでください。ふたをやむを得ず開ける場合は→ P.226
	●「ー:ーー」表示または「H0」表示が出る	H0表示のときは「CANCEL」ボタンを押すとー:ーーになります。現在時刻を合わせ直してください。ー:ーーのときは、現在時刻を合わせ直してください。→ P.222
	●電源プラグを抜くと表示が消える	電源プラグを抜いて差し込むごとにー:ーーまたはH0表示になる場合は、本体に内蔵しているリチウム電池の寿命です。炊飯・保温はできますが、現在時刻を合わせないと予約はできません。お求めになった販売店にリチウム電池の交換(有償)をご依頼ください。(リチウム電池は専用品なのでお客様には交換できません)
	●「C1」または「C2」を表示する	延長コードを使ったり、同じコンセントで他の電気製品を同時に使ったり、電圧が下がったときなどに表示し、通電を停止します。延長コードは使わないで、コンセントは単独で使ってください。
	●「H1」~「H8」を表示する	「CANCEL」ボタンを押しても時計表示に戻らないとき、度々同じ表示になるときは、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
	●表示窓の表示が全て点灯した後、炊飯の表示になる(KVタイプのみ)	店頭用のモードに設定されています。「CANCEL」ボタンを5秒間押し続けると、表示窓の表示が通常の表示に戻り、炊飯・調理ができます。

お困りのときは つづき

修理を依頼される前に
次の点をもう一度お調べください。

	こんなときは	ここを確認
内がまのフッ素被膜について	●色むらがある	ご使用とともにフッ素被膜に色むらが出ることがあります。異常ではありません。また性能や衛生上の問題はありません。→ P.238
	●傷がある	フッ素被膜を傷めないために次のことをお守りください。 「金属製のおたまや泡立て器などを使わない」「スプーンや茶わんなどを入れて洗わない」「酢は使わない」「みがき粉やたわしで洗わない」「付属のしゃもじを使う」→ P.238
停電について	●使用中に停電した	**炊飯中** 再通電後、炊飯を続けます。30分以上停電した場合は炊飯をやめます。 **保温中** 再通電後、保温を続けます。ごはんの温度によっては、保温をやめます。 **予約(浸し)中** 再通電後、予約(浸し)を続けます。
ふたについて	●閉まりにくい	圧力式で密閉度を上げるため、ふたを閉めるとき(炊き上がったごはんをほぐした後など)に重く感じることがあります。少し強めに押しながらゆっくりと閉めてください。
	●閉まらない	**給水レスオートスチーマーの取り付け** → P.236、237 ●給水レスオートスチーマーを取り付けていないと、通常の力ではふたは閉まりません。極端に強い力で閉めると、ふたが閉まることがあります。(取り付け忘れ防止)
	●開きかたが遅い	密閉度が高いため、フックボタンを押してからふたが開くまで少し時間がかかることがあります。
	●開かない	炊飯中は圧力がかかるため、フックボタンがロックされ、ふたは開けられません。無理に開けないでください。ふたをやむを得ず開ける場合→ P.226
本体とふたのすき間について	●すき間が広がる	圧力がかかるとすき間は広がります。異常ではありません。 **ふた加熱板部品の汚れ** → P.236、237 ●調圧弁の穴が詰まっていたり、中のボールが異物で動かなくなっていると、圧力がかかってしまいます。ふた加熱板の調圧弁の穴とボールの汚れや詰まりを取り除いてください。
	●すき間から蒸気が出る	**ふた加熱板の変形** ●ふた加熱板、またはパッキンが変形しています。新しいふた加熱板に交換してください。
	●メロディー音がうるさい	メロディー音は低音のメロディー音、またはブザー音に切り替えられます。→ P.223
	●テレビやラジオに雑音が入る	炊飯器との距離が近いと、テレビ画面のチラツキや雑音の原因になる場合があります。気になる場合は距離を離してください。(目安として3m)

料理集

もくじ

白米メニュー

野菜ピラフ …… 247
さつまいもと黒ごまのごはん …… 248
お赤飯 …… 249
山菜おこわ …… 249
鶏がゆ …… 250
青菜がゆ …… 250
すしめし …… 251
五目ちらし …… 251

五穀米・玄米メニュー

ひじき入り玄米ごはん …… 252

いろいろな調理メニュー（バラエティー調理）

たまご雑炊 …… 253
手作りシュウマイ …… 254
中華まんじゅうのあたため（冷凍／冷蔵） …… 255
シュウマイのあたため（冷凍／冷蔵） …… 255
蒸しとうもろこし …… 255
肉団子のもち米蒸し …… 256
桜もち …… 256
チーズ蒸しパン …… 257
プリン …… 257
手作り寄せ豆腐 …… 258
ヘルシー大学いも …… 259
マーブルケーキ …… 260
ヨーグルトチーズケーキ …… 260
ヘルシーおからケーキ …… 261
スポンジケーキ（デコレーションケーキ） …… 261

日本語

●この料理集ではRZ－KVタイプを例に説明しています。

●この料理集で使用しているカップは
お米（白米） …… 1カップ 0.18L（約1合）
（付属の計量カップ白米用）
その他の材料 …… 1カップ 0.2L
（市販の計量カップ）

●この料理集に記載されている時間の目安は、下ごしらえの時間を含みません。

●この料理集で使用している単位は
1 kcal（キロカロリー）＝4.2kJ（キロジュール）
1 mL（ミリリットル）＝1cc（シーシー）

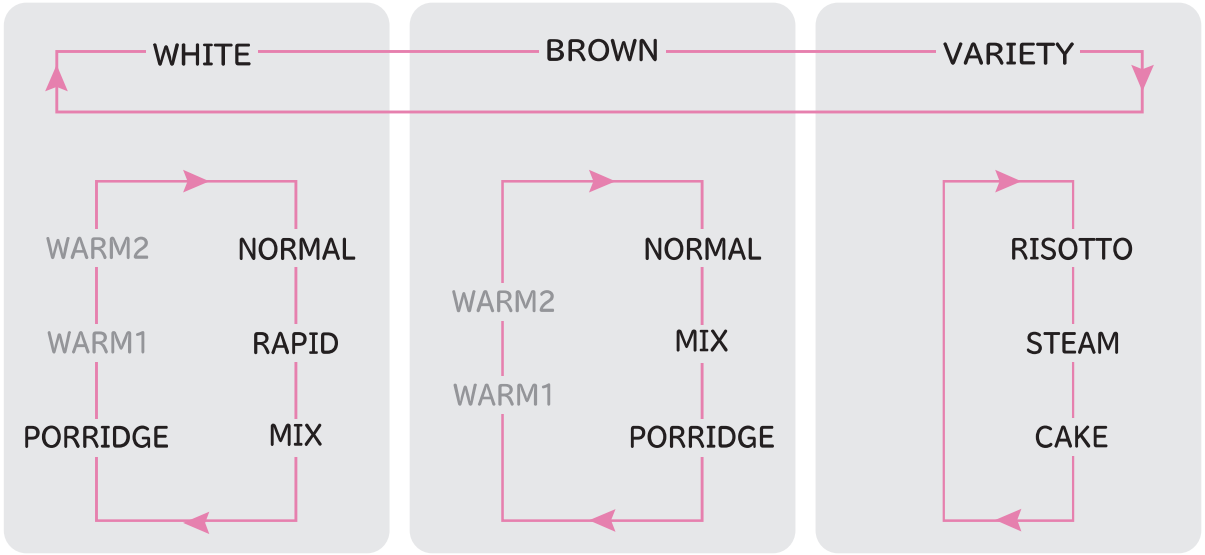
●この料理集で使用しているスプーンは

	小さじ（5mL）	大さじ（15mL）
酢・酒	5g	15g
しょうゆ・みりん	6g	18g
塩	6g	18g
砂糖	3g	9g

操作手順および RICE (VARIETY) 米(調理) と MENU KEEP WARM 功能選擇 (保溫) の選択方法

● RICE (VARIETY) 米(調理) と MENU KEEP WARM 功能選擇 (保溫) は、押すごとに下図の順に切り替わります。

RICE (VARIETY) 米(調理) で お米の種類を選択して



MENU KEEP WARM 功能選擇 (保溫) で 炊きかたを選択する

MIN 分 で 加熱時間を設定する

	加熱時間の設定はありません。	10分から5分単位で90分まで設定できます。(「RISOTTO」は加熱時間の設定はできません)
COOK REHEAT 煮飯 再加熱 を押す	メロディー(ブザー)が鳴って炊飯が始まります。	メロディー(ブザー)が鳴って調理が始まります。

⚠警告

食材がとび出したり、湯がふき出したり、突然ふたが開いてやけどのおそれ

●取扱説明書・料理集に記載の炊飯および調理メニュー以外の用途には使わない
次のような料理には使わない
- ねりもの(はんぺんなど)や豆類、麺類などの加熱中にふくらむ具材の煮込み料理
(赤飯は、ささげを別にゆでてから調理します。詳しくは料理集をご覧ください → P.249)
- 急激にあわの出る「重そう」などを使う料理
- 多量の油を入れる料理
- 「カレー」や「シチュー」のルーなど、のり状になる料理
- ジャムなど泡立つ料理
- 食材をポリ袋などに入れて炊飯器で加熱する料理

●青菜、トマトなど薄皮状のものが浮きやすい野菜、具材を入れた料理や、クッキングシート、アルミ箔、ラップを使った料理はしない(料理集に記載の蒸し調理を除く)

白米メニュー

野菜ピラフ

●材料（4人分）

お米(うるち米)……カップ2
Ⓐ 小玉ねぎ(半分に切る)……4個
Ⓐ じゃがいも(1cm角切り)……中1個
Ⓐ にんじん(7mm角切り)……中$\frac{1}{2}$本
Ⓐ グリーンアスパラガス(1cmの長さに切る)……3本
Ⓐ カリフラワー(小房に分ける)……100g
Ⓐ ホールコーン(缶詰・水気をきる)……カップ$\frac{1}{2}$
Ⓐ グリンピース(缶詰・水気をきる)……カップ$\frac{2}{3}$
サラダ油……大さじ2
塩・こしょう……各少々
スープ(固形スープ1個を少量のお湯でといたものに水を加えて)……350mL

●作りかた

❶ お米は研いでからざるにあげ、水気をきっておきます。
❷ フライパンでサラダ油(大さじ1)を熱し、Ⓐをサッと炒め、軽く塩・こしょうをし、器にあけておきます。
❸ フライパンでサラダ油(大さじ1)を熱し、①のお米が透き通るまで炒め、内がまに入れます。
❹ ③にスープを加え、塩・こしょうをしてからよく混ぜます。
❺ ②を④のお米の上にのせ、炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、「RICE」ボタンで**「WHITE」**を、「MENU」ボタンで**「MIX」**を選び、「COOK」ボタンを押します。
❻ 炊き上がったらほぐして器に盛ります。

炊き込みのポイント

★水と調味料を合わせて水加減し、よくかき混ぜてください。沈殿するとうまく炊けないことがあります。(汁気の多い具材を使うときは、汁気を絞り、その汁と調味料を合わせてください)
★具は米の上に広げてのせ、混ぜないでください。(市販の炊き込みの具で、かき混ぜる指示があっても混ぜないでください)
★予約炊飯・保温はしないでください。においや変質の原因になります。
具の量はお米の重量の30～50%が適当です。(お米1カップ分につき具の量は45～75g)
★水を吸いやすい具は、あらかじめ火を通しておきます。

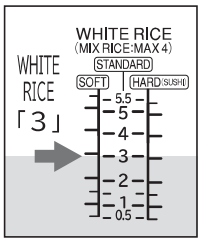
さつまいもと黒ごまのごはん

●材料（4人分）

お米(うるち米)……カップ3
さつまいも(さいの目切り)……200g
Ⓐ 黒すりごま……大さじ4
Ⓐ しょうゆ……大さじ2
Ⓐ だし汁……200mL
Ⓐ 塩……小さじ$\frac{1}{2}$弱

●作りかた

❶ お米は研いでからざるにあげ、水気をきっておきます。
❷ 内がまに①を入れⒶを加えます。
❸ さつまいもは皮を厚くむいてさいの目に切り、しばらく水にさらしてから、水気をきります。
❹ ②に水を「WHITE RICE」の水位目盛3まで加えてかき混ぜ、③をのせます。
❺ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、「RICE」ボタンで**「WHITE」**を「MENU」ボタンで**「MIX」**を選び、「COOK」ボタンを押します。
❻ 炊き上がったらほぐして器に盛ります。



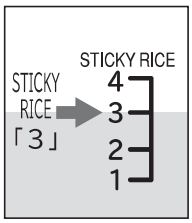
お赤飯

●材料 (4人分)

お米(うるち米)……カップ$\frac{1}{2}$
もち米……カップ2$\frac{1}{2}$
ささげ……50g
塩……小さじ$\frac{1}{2}$

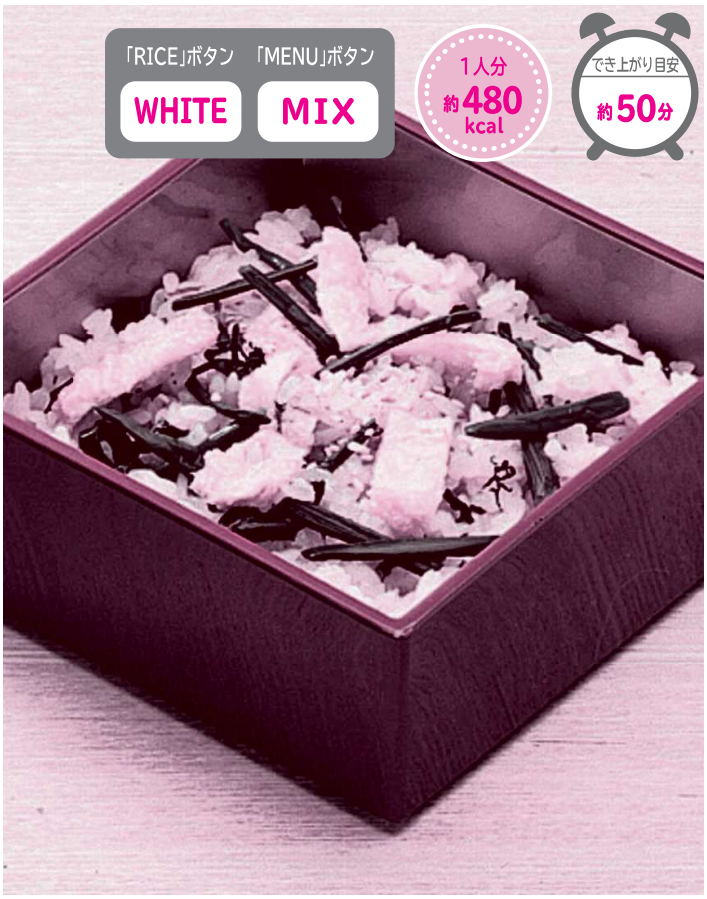
●作りかた

❶ ささげは一度ゆでこぼし、新しい水で硬めにゆで、ささげとゆで汁とに分けて冷まします。
❷ お米ともち米は合わせて研いでから、ざるにあげ、水気をきります。
❸ 内がまに②を入れ、①のゆで汁と水を「STICKY RICE」の水位目盛3まで加え、塩を入れてかき混ぜます。
❹ ①のささげをのせ、炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、「RICE」ボタンで**「WHITE」**を、「MENU」ボタンで**「MIX」**を選び、「COOK」ボタンを押します。
❺ 炊き上がったらほぐして器に盛ります。



●ささげのゆでこぼしかた
❶ ささげを冷水でよく洗います。
❷ 他の鍋に①と水(2カップ)を入れてゆで、煮立ったらゆで汁を捨てます。
❸ あらためて鍋に水(2カップ)を入れ、弱火で20～30分程度食べられる程度の硬さまでゆでます。水が減って水面からささげが出るようなら、ときどき水を足します。

山菜おこわ

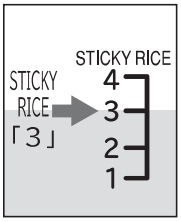


●材料 (4人分)

お米(うるち米)……カップ1
もち米……カップ2
山菜ミックス(水煮)……200g
油揚げ……1枚
Ⓐ 酒……大さじ2
Ⓐ しょうゆ……大さじ1
Ⓐ 塩……小さじ$\frac{1}{2}$
Ⓐ 砂糖……大さじ1
白ごま……少々

●作りかた

❶ お米ともち米は合わせて研いでから、ざるにあげ、水気をきっておきます。
❷ 油揚げは熱湯で油抜きし、たんざくに切ります。山菜は水気をきっておきます。
❸ 内がまに①とⒶを入れて軽くかき混ぜ、水を「STICKY RICE」の水位目盛3まで加えます。
❹ ②をのせ、炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、「RICE」ボタンで**「WHITE」**を、「MENU」ボタンで**「MIX」**を選び、「COOK」ボタンを押します。
❺ 炊き上がったらほぐして器に盛り、白ごまをふりかけます。



鶏がゆ

おかゆのポイント

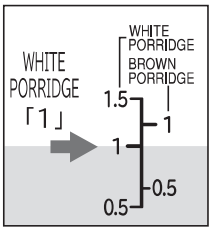
★保温はせずに、お早めにお召し上がりください。
★時間がたつとノリ状になります。

●材料（4人分）

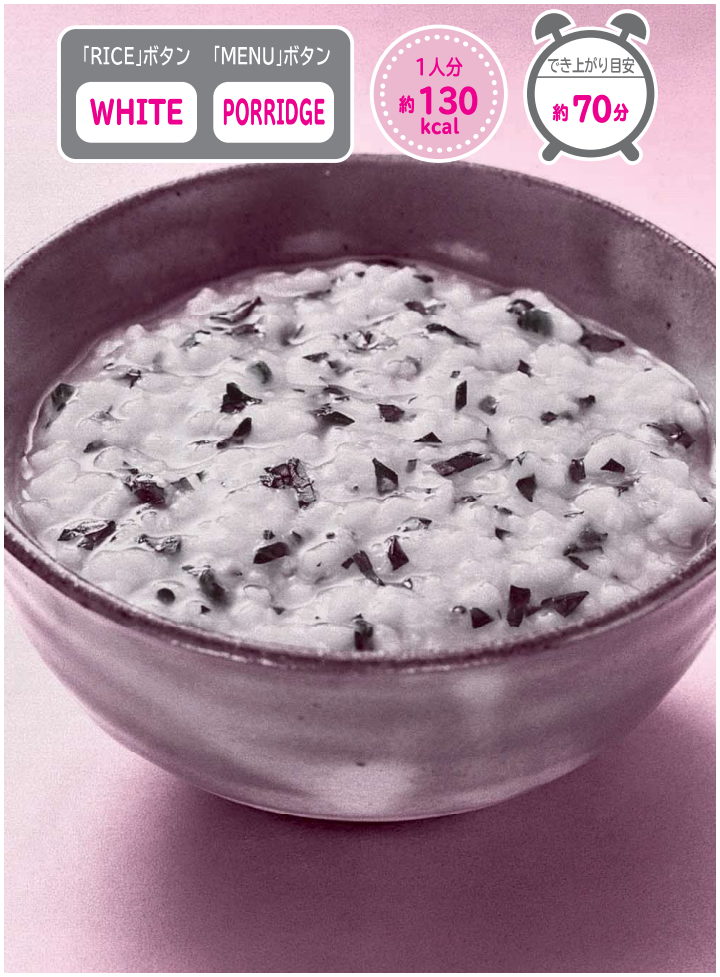
お米(うるち米)……カップ1
鶏むね肉(皮なし)……50g
固形スープの素……1個
Ⓐ 長ねぎの葉……少々
Ⓐ しょうがの皮……少々
Ⓑ 酒……大さじ1
Ⓑ しょうゆ……小さじ1
塩……小さじ$\frac{1}{2}$
長ねぎ(白髪ねぎ)……少々
白ごま……少々

●作りかた

❶ お手持ちのなべに鶏肉を入れ、水カップ3とⒶを加えて火にかけ、鶏肉に火が通ったらゆで汁をこして別容器にとります。
❷ ①の鶏肉は手で細かくささ、Ⓑをふりかけて下味をつけます。
❸ お米を研いでから、内がまに①のゆで汁と水を「WHITE PORRIDGE」の水位目盛1まで加え、塩とスープの素を入れて軽く混ぜます。
❹ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、「RICE」ボタンで**「WHITE」**を、「MENU」ボタンで**「PORRIDGE」**を選び、「COOK」ボタンを押します。
❺ 炊き上がったら、②の鶏肉を入れて混ぜ器に盛り、白髪ねぎ、白ごまをふりかけます。



青菜がゆ

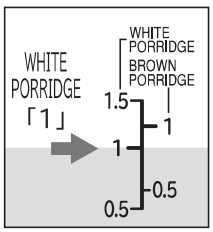


●材料（4人分）

お米(うるち米)……カップ1
大根の葉またはお好みの青菜……20g
塩……少々

●作りかた

❶ お米を研いでから、水を「WHITE PORRIDGE」の水位目盛1まで加えます。
❷ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、「RICE」ボタンで**「WHITE」**を、「MENU」ボタンで**「PORRIDGE」**を選び、「COOK」ボタンを押します。
❸ 大根の葉または青菜はサッとゆで水気をきって、みじん切りにしておきます。
❹ 炊き上がったら、③を入れ、お好みで塩を加えて軽く混ぜます。



⚠警告

青菜などの葉ものは炊き上がった後に入れる
炊く前に入れると、調圧弁が目詰まりするなど、やけどのおそれがあります。

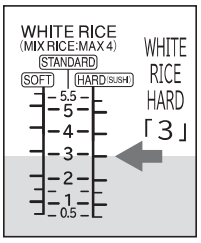
すしめし

●材料（4人分）

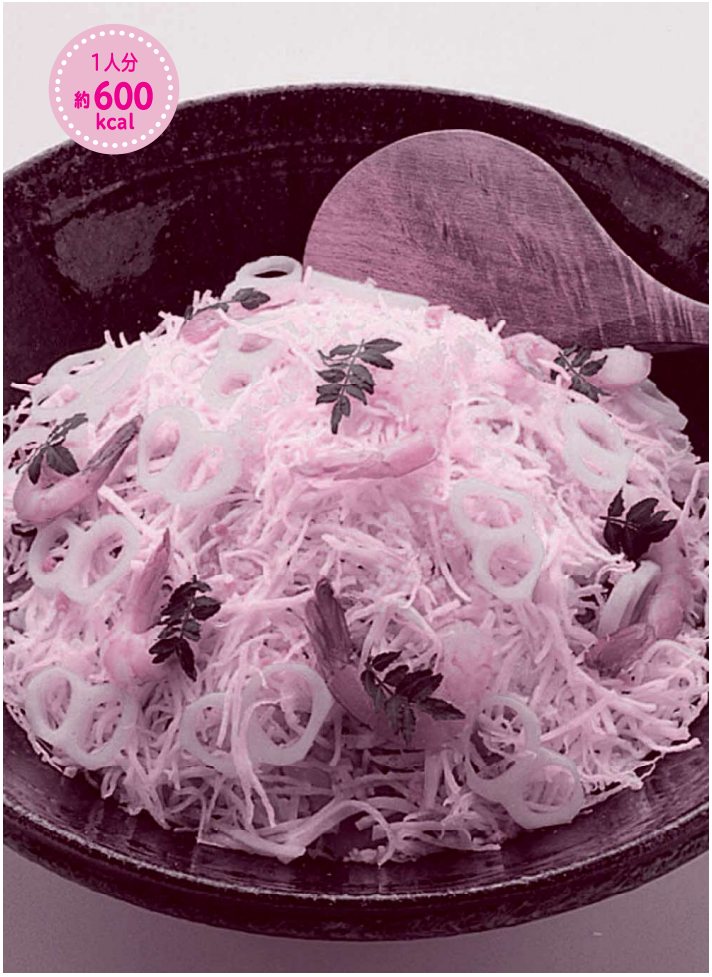
お米(うるち米)……カップ3
昆布……15cm
【合わせ酢】
　酢……大さじ5
　砂糖……大さじ1
　塩……小さじ1弱
※甘めがお好きな方は、砂糖を大さじ2にするなどお好みで調節してください。

●作りかた

❶昆布はふきんでふいて汚れを取り、切り込みを4～5カ所入れておきます。
❷お米は研いでから、水を「WHITE RICE HARD」の水位目盛3まで加え、①の昆布をのせます。
❸炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、「RICE」ボタンで**「WHITE」**を、「MENU」ボタンで**「NORMAL」**を選び、「COOK」ボタンを押します。
❹炊き上がったら、昆布を取り出し、飯台にごはんを移し、しゃもじで広げます。【合わせ酢】を全体にかけて、切るように混ぜます。混ぜて1分ほどしたら、うちわであおいで人肌程度に冷まし、ぬれふきんをかけておきます。



五目ちらし



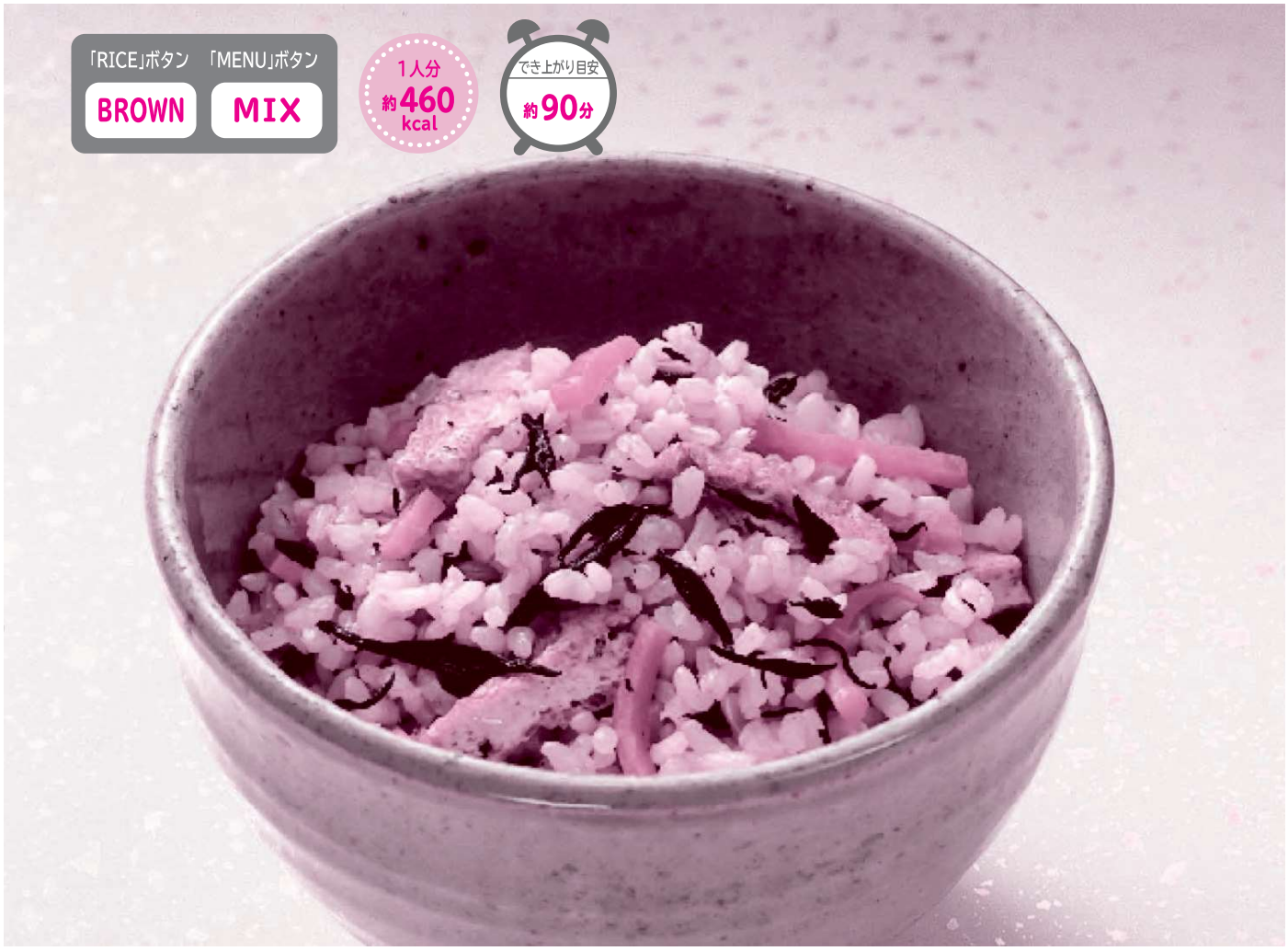
●材料（4人分）

干ししいたけ(水でもどしていしづきを取る)……8枚
にんじん……30g
干ぴょう……30g
Ⓐ
　だし汁……カップ2
　砂糖……大さじ6
　しょうゆ……大さじ4
　みりん……大さじ3
　塩……少々
れんこん……80g
Ⓑ
　だし汁……大さじ2
　酢……大さじ2
　砂糖……大さじ1
　塩……少々
えび……10尾
きんし玉子……卵1個分
木の芽……10枚
白ごま……大さじ2
桜でんぶ……少々
紅しょうが……少々
※他に**「すしめし」**の材料が必要です。

●作りかた

❶すしめしは「すしめし」の作りかたで作ります。
❷干ししいたけはにんじんと合わせてせん切りにします。干ぴょうは塩もみして洗い、やわらかくゆでてから1cmの長さに切ります。
❸②をⒶで汁がなくなるまで煮つめます。
❹れんこんは薄切りにしてから酢水につけてアクを抜き、軽く湯がいてⒷにつけておきます。
❺えびは殻をむいて背わたを取り、ゆでておきます。
❻①に③と白ごまを混ぜ合わせて器に盛り、④、⑤、桜でんぶ、きんし玉子、紅しょうが、木の芽をちらします。

玄米メニュー



ひじき入り玄米ごはん

●材料（4人分）

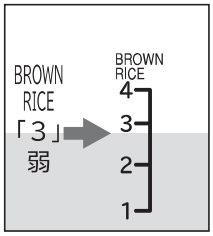
玄米……カップ3

Ⓐ
- 油揚げ……2枚
- ひじき(水でもどす)……20g
- にんじん(せん切り)……60g

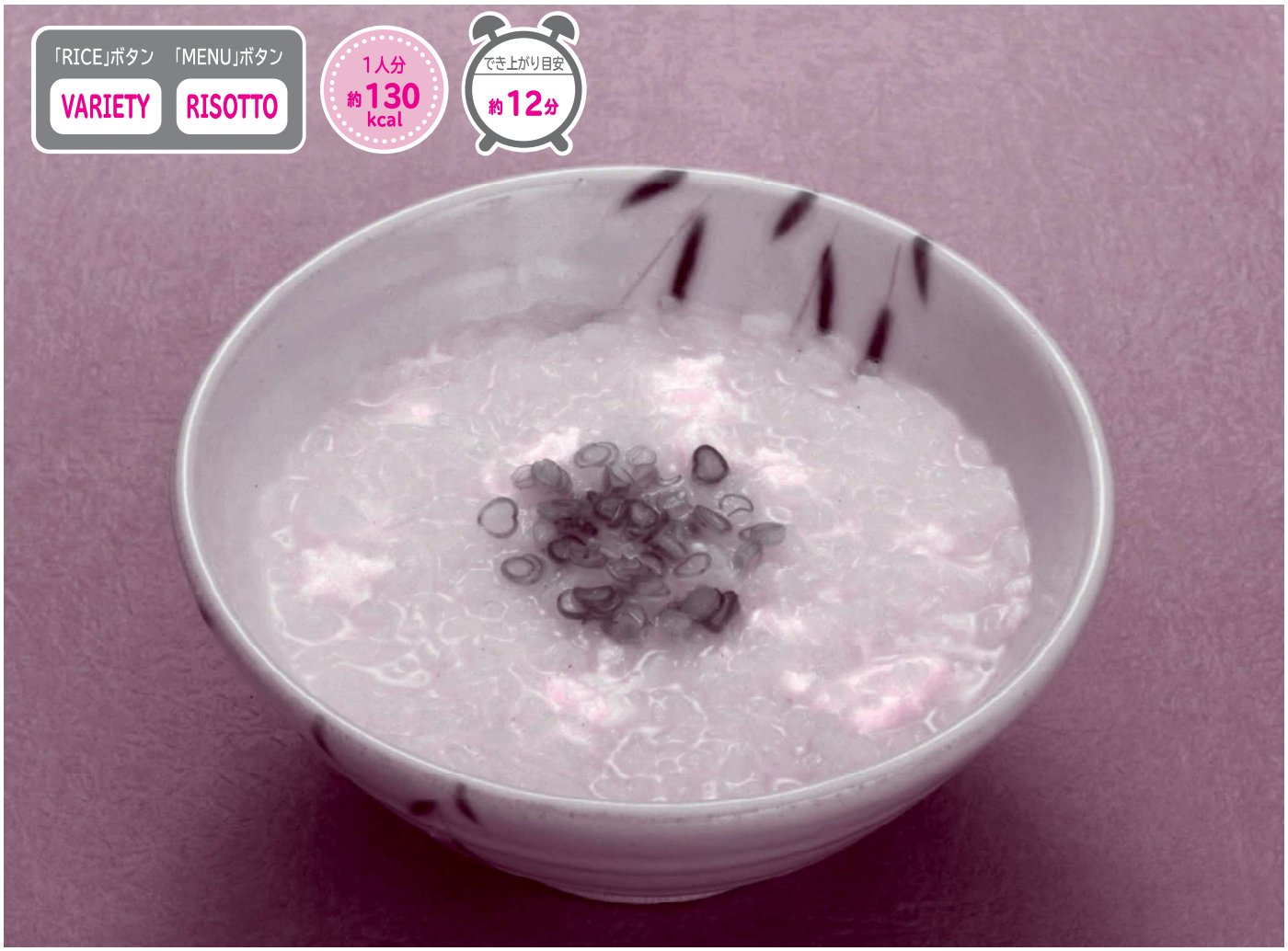
Ⓑ
- 酒……大さじ2
- しょうゆ……大さじ1½
- 塩……小さじ1

●作りかた

❶ 油揚げは熱湯で油抜きしてから、たんざくに切ります。
❷ 玄米は軽く洗い、ごみなどを取り除きます。
❸ 内がまに②の玄米を入れ、Ⓑを入れて水を「BROWN RICE」の水位目盛3弱まで加え、上にⒶをのせます。
❹ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、「RICE」ボタンで**「BROWN」**を、「MENU」ボタンで**「MIX」**を選び、「COOK」ボタンを押します。
❺ 炊き上がったらほぐして器に盛ります。



いろいろな調理メニュー



たまご雑炊

●材料（4人分）

保温中のごはん、または冷やごはん……300g
だし汁(粉末だし1袋を水で溶いたもの)……400～500mL
卵(ときほぐす)……1個

●作りかた

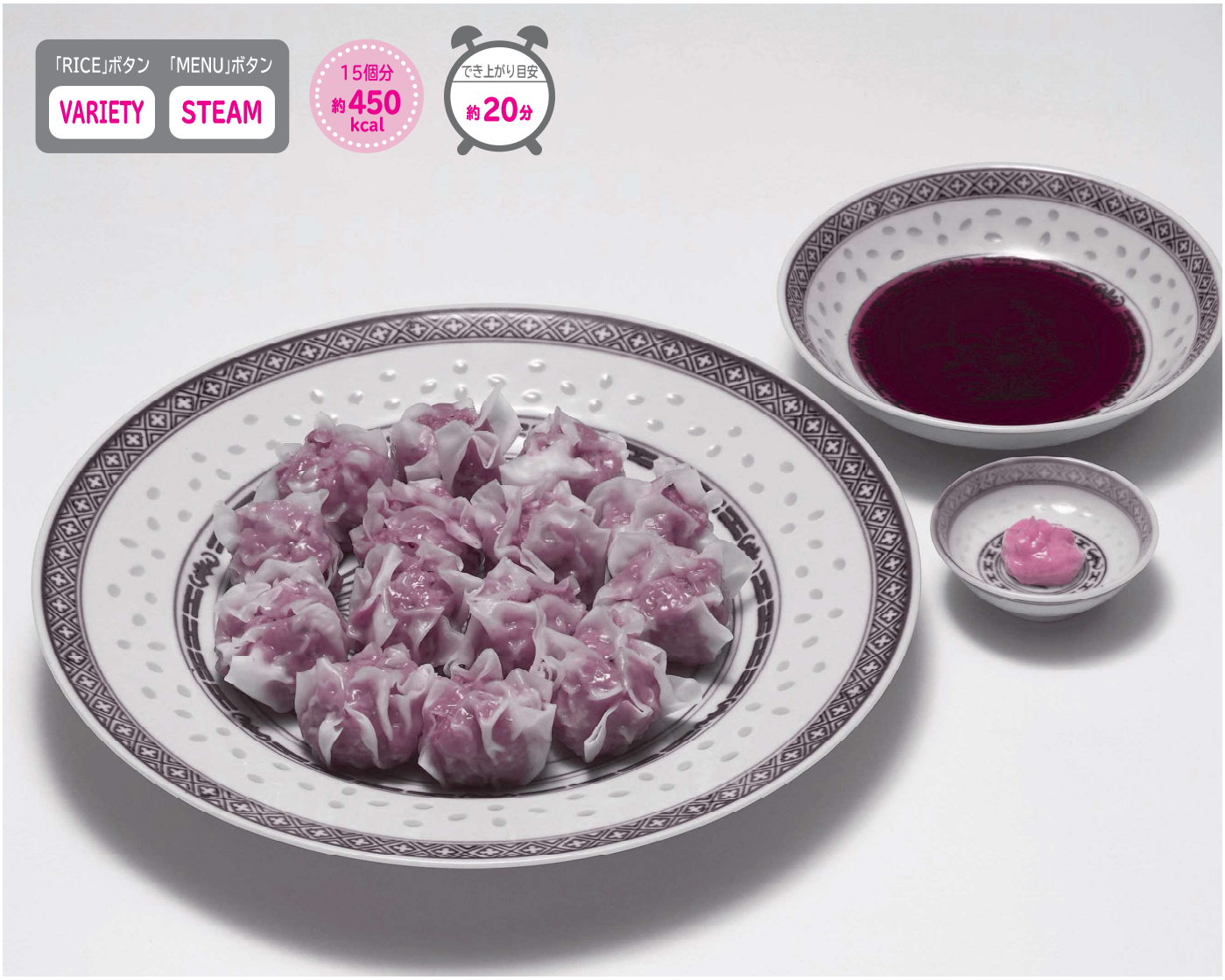
❶ 保温中のごはんを使う場合は、「CANCEL」ボタンを押し、保温をやめます。冷やごはんを使う場合は、内がまに冷やごはんを入れます。
❷ 内がまのごはんにだし汁を加え、ごはんをほぐしておきます。
❸ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、「RICE」ボタンで**「VARIETY」**を、「MENU」ボタンで**「RISOTTO」**を選び、「COOK」ボタンを押します。
❹ 調理が終わったら、とき卵をまんべんなくかけ、軽くかき混ぜてから、器に盛ります。

だし汁のポイント

★だし汁が水で溶けにくい場合は、少量のお湯で溶かしてご使用ください。
★だし汁は「市販の雑炊のもと＋水」でもできます。だし汁の量はごはんの量に合わせて調節してください。すでに火の通った具(おかずの残り物など)や、にらなどの火の通りやすい野菜を入れてもおいしくできます。

雑炊のポイント

★だし汁(スープ)を入れたら、よくごはんをほぐしてください。
★具はごはんと混ぜずに、ごはんの上にのせてください。
★保温はせずに、お早めにお召し上がりください。
★時間がたつとノリ状になります。



手作りシュウマイ

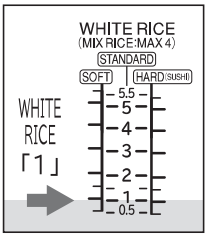
●材料（15個分）

Ⓐ
- 豚ひき肉……75g
- むきエビ……75g
- 玉ねぎ(みじん切り)……中1個(約100g)
- 干ししいたけ(水でもどしていしづきを取りみじん切り)…1枚分
- しょうが(すりおろし)……少々
- しょうゆ……大さじ$\frac{1}{2}$
- ごま油……小さじ$\frac{1}{2}$
- 塩……少々
- 片栗粉……大さじ1強

シュウマイの皮……15枚
クッキングシート……30cm×30cmのもの1枚

●作りかた

❶ ボウルにⒶを入れ、粘りが出るまでよく混ぜ合わせます。
❷ ①の具を大さじ1弱の分量(約15g)ずつ、シュウマイの皮に包み込みます。
❸ 内がまに水を1.0Lタイプは「WHITE RICE」の水位目盛1(1.8Lタイプは「WHITE RICE」の水位目盛2)まで加え、付属の蒸し板を置きます。



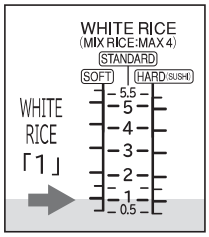
❹ ③の上に蒸し板よりひとまわり小さく切ったクッキングシートを敷き、その上にシュウマイを15個並べます。
❺ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、「RICE」ボタンで**「VARIETY」**を、「MENU」ボタンで**「STEAM」**を選び、加熱時間を「MIN」ボタンで20分に設定して「COOK」ボタンを押します。
❻ 調理が終わったら器に盛ります。

中華まんじゅうのあたため（冷凍／冷蔵）

●材料（1～3個）

市販の冷蔵中華まんじゅう(1個 80～100gのもの)‥‥1～3個

●作りかた



❶ 内がまに水を「WHITE RICE」の水位目盛1まで加え、付属の蒸し板を置き、冷蔵中華まんじゅうを並べます。(中華まんじゅうは重ならないように並べてください。または分量を1～2個にしてください。)

❷ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、「RICE」ボタンで**「VARIETY」**を、「MENU」ボタンで**「STEAM」**を選び、加熱時間を「MIN」ボタンで15分に設定して「COOK」ボタンを押します。

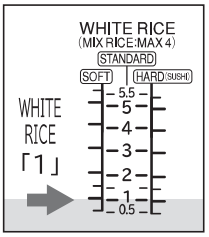
・冷凍中華まんじゅうをあたためるときは、加熱時間を20～25分にします。

シュウマイのあたため（冷凍／冷蔵）

●材料（15～20個） ※1段でならぶ量にしてください

市販の冷凍シュウマイ ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥15～20個(200～300g)

●作りかた



❶ 内がまに水を1.0Lタイプは「WHITE RICE」の水位目盛1(1.8Lタイプは「WHITE RICE」の水位目盛2)まで加え、付属の蒸し板を置き、冷凍シュウマイを並べます。

❷ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、「RICE」ボタンで**「VARIETY」**を、「MENU」ボタンで**「STEAM」**を選び、加熱時間を「MIN」ボタンで20分に設定して「COOK」ボタンを押します。

・冷蔵シュウマイや冷めたシュウマイをあたためるときは、加熱時間を約15分にします。

あたためのポイント ★蒸し板にクッキングシートを敷いておくと、取り出しがラクです。

蒸しとうもろこし

●材料（1～2本）

生のとうもろこし ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥

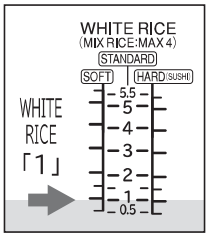
肉団子のもち米蒸し

●材料（15個分）

手づくりシュウマイの材料 →P.254（皮をのぞく）
もち米……カップ$\frac{1}{2}$
クッキングシート……30cm×30cmのもの1枚

●作りかた

❶ もち米はよく洗って1時間ほど水に浸けておき、ざるにあげて水気をよくふきとります。
❷ ボウルに手づくりシュウマイの材料Ⓐを入れ、粘りが出るまでよく混ぜ合わせます。
❸ ②の具を大さじ1弱の分量(約15g)ずつだんご状に丸め、周りにもち米をまぶしつけ、はがれないように軽くにぎります。
❹ 内がまに水を1.0Lタイプは「WHITE RICE」の水位目盛1(1.8Lタイプは「WHITE RICE」の水位目盛2)まで加え、付属の蒸し板を置きます。



❺ ④の上に蒸し板よりひとまわり小さく切ったクッキングシートを敷き、その上に肉団子15個を並べます。
❻ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、「RICE」ボタンで**「VARIETY」**を、「MENU」ボタンで**「STEAM」**を選び、加熱時間を「MIN」ボタンで20分に設定して「COOK」ボタンを押します。
❼ 調理が終わったら器に盛ります。

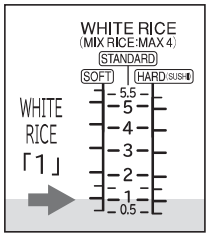
桜もち

●材料（8個分）

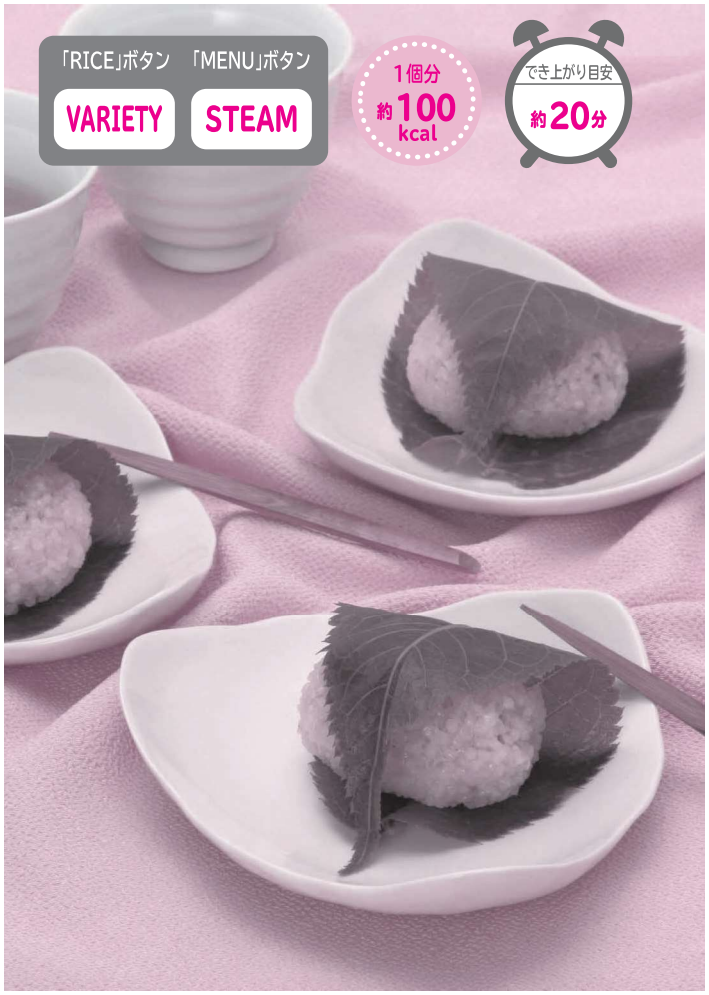
Ⓐ 道明寺粉……100g
Ⓐ 砂糖……大さじ$1\frac{1}{3}$
あん……160g
Ⓑ 熱湯……160mL
Ⓑ 食紅……微量(溶かしておく)
桜の葉(塩漬けにしたもの・水洗いする)……8枚
クッキングシート……30cm×30cmのもの1枚

●作りかた

❶ あんは8等分して丸めておきます。
❷ ボウルにⒶとⒷを入れ軽く混ぜ、ラップなどでおおいをし、そのまま5分間おきます。
❸ 内がまに水を1.0Lタイプは「WHITE RICE」の水位目盛1(1.8Lタイプは「WHITE RICE」の水位目盛2)まで加え、付属の蒸し板を置きます。



❹ ③の上に内がまにそってクッキングシートを敷き②を静かに流し入れます。
❺ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、「RICE」ボタンで**「VARIETY」**を、「MENU」ボタンで**「STEAM」**を選び、加熱時間を「MIN」ボタンで20分に設定して「COOK」ボタンを押します。
❻ 調理が終わったら、クッキングシートの四隅をつまみ取り出し、クッキングシートにのせたまま皿に広げ、8等分します。
❼ 手水をつけ⑥を広げあんを包み、桜の葉でおおいます。



チーズ蒸しパン

●材料 (直径約6.5cm、高さ3cmのスフレ型4個分)

Ⓐ 小麦粉(薄力粉) ……50g
Ⓐ ベーキングパウダー ……大さじ½
クリームチーズ ……40g
卵(ときほぐす) ……1個
砂糖 ……40g
牛乳 …… 大さじ2
サラダ油 ……大さじ1
ケーキ用のケース ……4枚
スフレ型 ……4個

●作りかた

❶ スフレ型にケーキ用のケースを入れておきます。
❷ クリームチーズはやわらかくしておき、ハンドミキサーで砂糖を加えながらクリーム状にします。
❸ ②に卵を加え、もったりするまで泡立て、さらに牛乳とサラダ油を加えて混ぜます。
❹ ③にふるったⒶを加えサックリと混ぜ、①の型に8分目まで入れます。
❺ 内がまに水を1.0Lタイプは「WHITE RICE」の水位目盛1(1.8Lタイプは「WHITE RICE」の水位目盛2)まで加え、炊飯器に内がまをセットし、付属の蒸し板を置いて、④を並べます。
❻ ふたを閉め、「RICE」ボタンで**「VARIETY」**を、「MENU」ボタンで**「STEAM」**を選び、加熱時間を「MIN」ボタンで約20分に設定して「COOK」ボタンを押します。
❼ 調理が終わったら取り出します。

プリン

●材料 (直径約6.5cm、高さ3cmのスフレ型5個分)

[カラメルソース]
Ⓐ 砂糖 ……30g
Ⓐ 水 ……大さじ1
お湯 ……小さじ2

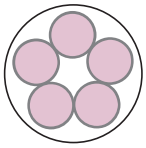
[卵液]
牛乳 ……カップ1
砂糖 ……40g
卵(ときほぐす) ……2個
バニラエッセンス ……少々
バター ……少々

スフレ型 ……5個

●作りかた

❶ Ⓐを合わせ火にかけ、カラメル色になったらお湯を加えます。(このとき、ソースが飛び散りますので注意してください)
❷ スフレ型にバターをぬり、①を入れます。
❸ 人肌にあたためた牛乳に砂糖を入れ溶かします。卵と合わせ、裏ごしてバニラエッセンスを加えて軽く混ぜ、②の型に注ぎ入れます。
❹ 内がまに水を1.0Lタイプは「WHITE RICE」の水位目盛1(1.8Lタイプは「WHITE RICE」の水位目盛2)まで加え、炊飯器に内がまをセットし、付属の蒸し板を置き、③を並べます。(並べかた参照)
❺ ふたを閉め、「RICE」ボタンで**「VARIETY」**を、「MENU」ボタンで**「STEAM」**を選び、加熱時間を「MIN」ボタンで1.0Lタイプは10分(1.8Lタイプは15分)に設定して「COOK」ボタンを押します。
❻ ふたを開けずに5分間蒸らします。
❼ 調理が終わったら取り出し、冷ましてから、お好みでクリーム等をトッピングします。

付属の蒸し板上の並べかた



内がまの壁に触れないように、五角形に均等に並べる

⚠注意 調理直後は内がまが熱くなっているので、やけどに注意する

手作り寄せ豆腐

●材料（直径約7.5cm、高さ5cmの耐熱ガラス容器4個分）

豆乳(無調整・市販のものは大豆固形成分10%以上のもの)……400mL
にがり……20～30mL

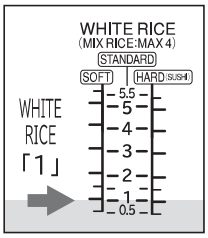
※でき上がりの豆腐のかたさは、豆乳やにがりの種類や量などによって変わりますので、にがりの量はメーカーの指示に従ってください。

●作りかた

❶ ボウルに豆乳とにがりを入れよく混ぜます。液体がドロッとしてくるのが目安です。

❷ 耐熱ガラス容器に①の豆乳液を4等分して注ぎ入れ、表面の気泡をスプーンなどで取り除きます。

❸ 内がまに水を1.0Lタイプは「WHITE RICE」の水位目盛1(1.8Lタイプは「WHITE RICE」の水位目盛2)まで加え、炊飯器に内がまをセットし、付属の蒸し板を置き、②を並べます。



❹ ふたを閉め、「RICE」ボタンで**「VARIETY」**を、「MENU」ボタンで**「STEAM」**を選び、加熱時間を「MIN」ボタンで20分に設定して「COOK」ボタンを押します。

❺ 調理が終わったら、お好みでねぎ、しょうがなどの薬味を添え、めんつゆなどをかけます。

ヘルシー大学いも

●材料（4～5人分）

		【1.0Lタイプ】	【1.8Lタイプ】
さつまいも		400g	500g
Ⓐ	砂糖	50g	60g
Ⓐ	水	50 mL	60 mL
Ⓐ	しょうゆ	小さじ1	小さじ2弱
黒ごま		適量	適量

●作りかた

❶ さつまいもはよく洗って皮のまま乱切りにし、水につけておきます。
❷ 内がまに水きりした①のさつまいもを入れ、上からⒶをかけ、木しゃもじで軽く全体をかき混ぜます。
❸ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、「RICE」ボタンで**「VARIETY」**を、「MENU」ボタンで**「STEAM」**を選び、加熱時間を「MIN」ボタンで1.0Lタイプは15分(1.8Lタイプは20分)に設定して「COOK」ボタンを押します。
❹ 調理が終わったら、全体をざっくり混ぜ、たれをからめます。器に盛り、上から黒ごまをかけます。

マーブルケーキ

●材料

バター……150g
小麦粉(薄力粉)……150g
砂糖……140g
卵(ときほぐす)……3個
ラム酒……大さじ$\frac{1}{2}$
アーモンドパウダー……45g
牛乳……大さじ2強
チョコレート……70g

●作りかた

❶ バターはかき混ぜてクリーム状にし、砂糖を加え、白くふんわりとした状態になるまでよく混ぜます。
❷ 卵を少量ずつ数回に分けて加え、さらにアーモンドパウダー、ラム酒、牛乳を加え、ムラのないようによく混ぜます。
❸ ②によくふるった小麦粉を加え、木しゃもじでさっくりと混ぜ合わせます。
❹ チョコレートは湯せんにかけて溶かします。
❺ ③の生地の1/3量をとって④のチョコレートを混ぜ込み、チョコレート生地を作ります。
❻ ⑤を③に加え、混ぜ込み、マーブル模様を作ります。
❼ 内がまに⑥を流し入れます。内がまの底をふきんなどを敷いたテーブルの上でトントンと軽くたたいて空気を抜きます。
❽ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、「RICE」ボタンで**「VARIETY」**を、「MENU」ボタンで**「CAKE」**を選び、加熱時間を「MIN」ボタンで50分に設定して「COOK」ボタンを押します。
❾ 焼き上がったら、ふたを開けずにそのまま15分蒸らして落ち着かせます。
❿ 内がまから取り出して冷まします。

ヨーグルトチーズケーキ

●材料

	【1.0Lタイプ】	【1.8Lタイプ】
クリームチーズ	250g	380g
砂糖	80g (20gと60gに分けておく)	120g (30gと90gに分けておく)
卵(卵黄と卵白に分けておく)	3個	5個
プレーンヨーグルト	カップ1(200mL)	カップ1$\frac{1}{2}$(300mL)
小麦粉(薄力粉)	40g	60g
溶かしバター	20g	30g
レモン汁	大さじ1	大さじ1$\frac{1}{2}$

●作りかた

❶ ボウルに卵白を入れ軽く泡立て、砂糖を1.0Lタイプは20g(1.8Lタイプは30g)加え、ツノが立つまでしっかりと泡立てます。
❷ 室温にもどしてやわらかくしたクリームチーズに砂糖を1.0Lタイプは60g(1.8Lタイプは90g)加え、なめらかなクリーム状になったら卵黄、プレーンヨーグルト、レモン汁を加え混ぜ合わせます。
❸ ②に、ふるった小麦粉と、溶かしバターを加えてよく混ぜます。
❹ ③に①を加え、卵白の泡が残らないように混ぜます。
❺ 内がまに④を流し入れます。内がまの底をふきんなどを敷いたテーブルの上でトントンと軽くたたいて空気を抜きます。
❻ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、「RICE」ボタンで**「VARIETY」**を、「MENU」ボタンで**「CAKE」**を選び、加熱時間を「MIN」ボタンで45分に設定して「COOK」ボタンを押します。
❼ 焼き上がったら、ふたを開けずにそのまま15分蒸らして落ち着かせます。
あら熱が取れたら内がまから出して冷蔵室に入れ十分冷やします。
※砂糖はお好みで加減してください。

ヘルシーおからケーキ

●材料

	【1.0Lタイプ】	【1.8Lタイプ】
おから	150g	220g
コーンスターチ	大さじ2	大さじ3
バター(やわらかくしておく)	100g	150g
黒砂糖(粉末のもの)	50g	90g
はちみつ	大さじ1½	大さじ3
牛乳	大さじ2	大さじ3
黒豆(市販の煮豆)	150g	230g
卵(ときほぐす)	3個	4½個

●作りかた

❶ おからはから煎りして水分をとばし、冷ましておきます。
❷ あら熱が取れたら、コーンスターチをおから全体にまぶします。
❸ ボウルにバターを入れ、黒砂糖を加え、ハンドミキサーでなめらかなクリーム状になるまでよく混ぜます。
❹ ③にはちみつ、卵、牛乳を少しずつ加えます。
❺ 生地が均一に混ざり合ったら、②のおからと黒豆を加えしっかり合わせ、内がまに流し入れます。内がまの底をふきんなどを敷いたテーブルの上でトントンと軽くたたいて空気を抜きます。
❻ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、「RICE」ボタンで**「VARIETY」**を、「MENU」ボタンで**「CAKE」**を選び、加熱時間を「MIN」ボタンで45分に設定して「COOK」ボタンを押します。
❼ 焼き上がったら、ふたを開けずにそのまま15分蒸らして落ち着かせます。
❽ 内がまから取り出して冷まします。

スポンジケーキ(デコレーションケーキ)

●材料

		【1.0Lタイプ】	【1.8Lタイプ】
小麦粉(薄力粉)		120g	180g
砂糖		120g	180g
卵(卵黄と卵白に分けておく)		4個	6個
バニラエッセンス		少々	少々
Ⓐ	牛乳(室温にもどす)	大さじ1	大さじ1½
	バター(溶かしておく)	20g	30g
ホイップクリーム		適量	適量
くだもの		適量	適量

●作りかた

❶ ボウルに卵白を入れ、ハンドミキサーで軽く泡立ててから砂糖を加え、ツノが立つまでしっかり泡立てます。さらに卵黄を加えてもったりするまで十分泡立ててからバニラエッセンスを加えます。
❷ Ⓐは、牛乳とバターをよく混ぜ合わせておきます。
❸ 小麦粉をふるい入れ、木しゃもじなどを使い、練らないように粉気がなくなるまでさっくりと混ぜ、②を加えて手早く混ぜます。
❹ 内がまに③の生地を一気に流し入れます。内がまの底をふきんなどを敷いたテーブルの上でトントンと軽くたたいて空気を抜きます。
❺ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、「RICE」ボタンで**「VARIETY」**を、「MENU」ボタンで**「CAKE」**を選び、加熱時間を「MIN」ボタンで45分に設定して「COOK」ボタンを押します。
❻ 焼き上がったら、取り出し、十分に冷まし、ホイップクリームやくだものなどで飾ります。

⚠注意

調理直後は内がまが熱くなっているので、スポンジケーキを取り出す際は、ミトンなどを用い、内がまに直接素手で触れない

HITACHI

Inspire the Next

Hitachi Global Life Solutions, Inc.
Hitachi Atago Bldg., 15-12, Nishi Shimbashi 2-chome,
Minato-ku, Tokyo 105-8410 Japan