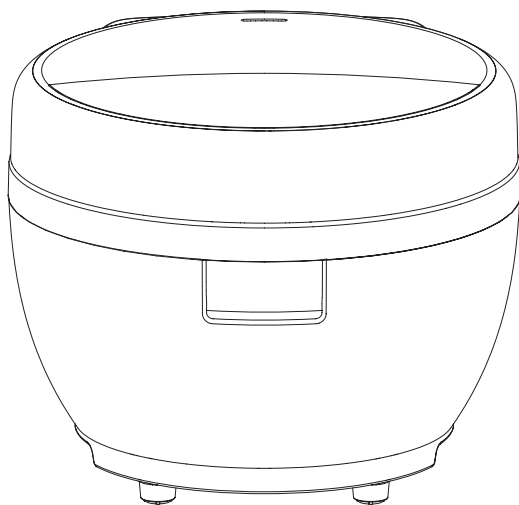


使用说明

HITACHI

RC301

智能电饭煲



开始使用本产品前，请仔细阅读本使用说明，并妥善保存

目录

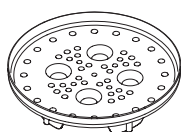
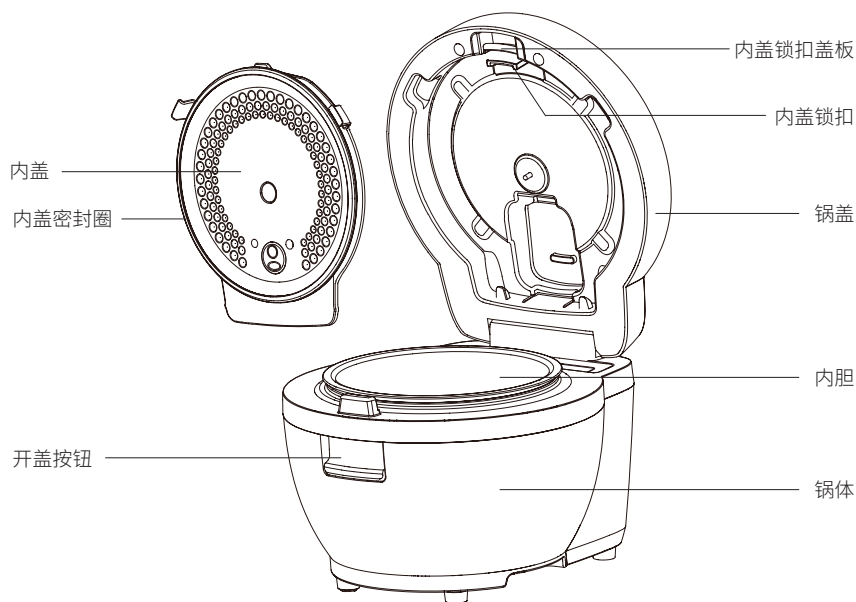
第 1 章 产品安装.....	2
第 2 章 产品使用.....	3
第 3 章 清洁与保养	8
第 4 章 料理集	11
第 5 章 注意事项.....	16
第 6 章 故障排除.....	18
第 7 章 产品规格.....	24
第 8 章 保修说明.....	26
第 9 章 售后服务.....	26

第 1 章 产品安装

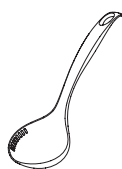
包装拆除

打开包装，取出内衬以及内置所有配置和资料，然后将整机从箱子中取出。保存好外包装，以备将来运输之需。

各部件名称



蒸篮



汤勺



饭勺



量杯

装箱明细

名称	整机	蒸篮	汤勺	饭勺	量杯	使用说明	快速使用指南
数量	1	1	1	1	1	1	1

第 2 章 产品使用

面板及功能说明



米种按键：触摸“米种”式。

口感按键：触摸“口感”按键，选择烹饪的口感。

保温按键：触摸“保温”按键，控制保温状态的开启。详见后面“保温”章节。

预约按键：触摸“预约”按键，预约煮饭或烹调的模式。详见后面“预约”章节。

烹调按键：触摸“烹调”按键，选择烹调模式。

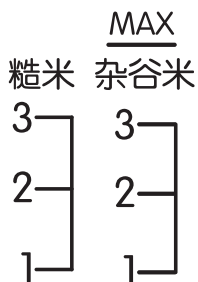
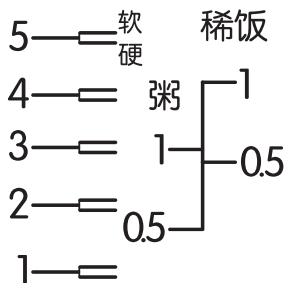
开始按键：触摸“开始”按键，开始煮饭或烹调模式。

取消按键：功能选择状态下轻触“取消”按键来回到初始状态。烹调或者保温状态下，长按2秒“取消”，回到当前选择状态。

蒸汽清洗按键：触摸“蒸汽清洗”按键，开始蒸汽清洗功能。

内锅水位线及刻度说明

白米



根据米的种类和煮饭方式调节水量，加入的水量不要超过最大刻度线。

注：

1. 根据个人喜好，使用“软”或“硬”的水位刻度调节水量；
2. 煮粥时所加入的水不要超过“稀饭”的水位参考线，否则水会溢出。
3. 水位线仅作参考，实际煮饭时可根据米的品种或个人喜好调整水位。

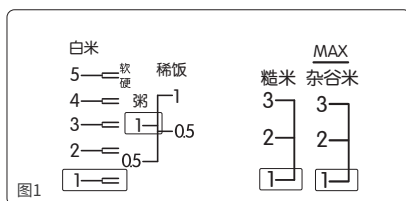


图1

使用产品

准备米

1. 使用随附的量杯量出煮饭用米。

注：不要使用市售的量杯或量米斗。（米量可能会有所不同）

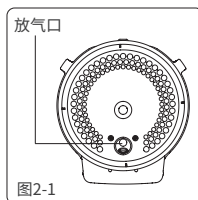


图2-1

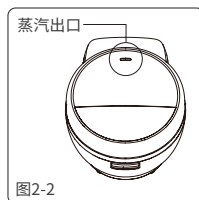


图2-2

2. 清洗煮饭用米。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，直到水变清。

注：

1. 米粒会很快吸收第一次接触到的水分，为了不让米糠的异味附着，应快速倒掉第一次的洗米水。
2. 充分淘米，以避免煮焦或残留米糠的气味。
3. 在内锅中洗米时，不要使用金属搅拌器或其他工具，这类工具可能会刮掉防粘涂层。

3. 调节水量。

铺平米，将内锅放在平坦的表面上，根据米的种类，份量和煮饭方式调节水量。例如：煮 1 杯米时选择方框内水位（图 1）。水位线仅作参考之用。您可以根据自己的喜好调节水量。

注：

1. 不要使用热水，否则会导致米饭沾粘。
2. 用高碱性度煮饭可能会导致米饭沾粘或变黄。此外，用硬水（矿泉水等）煮饭可能会导致米饭变脆或变硬。
3. 用新米煮饭时，请以“硬”水位刻度为标准进行微调（新米煮饭时用水过多将使米饭变沾粘）。

准备电饭煲

1. 擦去内锅外部或底部附着的任何水、食物，然后再将其装入电饭煲中。

注：如果内锅有水分或粘有异物，可能会导致发生故障或无法煮好饭。

2. 检查内盖，确保放气口没有被异物堵塞。（图 2-1）

注：

1. 煮饭之前，拆下内盖和放气盒上盖（具体拆卸方法请参考“第3章 清洁与保养”），确认蒸汽出口没有被米饭等异物堵塞。
2. 不要忘记安装内盖和放气盒上盖。

3. 请缓慢关闭锅盖，直到听到咔嚓声。

注：

1. 如果没有安装内盖，锅盖将不能关闭。
2. 请勿在未装内盖的情况下强行合盖，否则可能会损坏电饭煲。
3. 关闭锅盖时，缓慢按下锅盖前端的中央部位（正面），直到听到咔嚓声。（不这样做可能会导致锅盖锁合不到位，从而导致危险）

4. 插入电源插头。

注：插入电源插头时，您可能会听到咔嚓声或火花飞溅，那是在给逆变电路充电，并非故障。

5. 准备工作完成后，即可按以下流程开始煮饭。

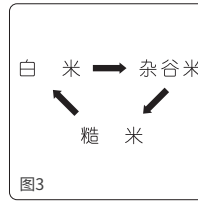


图3

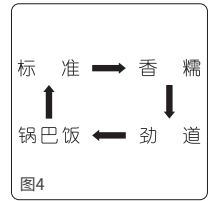


图4

煮饭（白米、杂谷米、糙米）

开机默认设置为“白米”“标准”。

1. 每按一次【米种】，闪烁显示都会更改。（图3）

2. 轻触“口感”键，“标准”指示灯闪烁，再按一下“口感”键，“香糯”指示灯闪烁，依次类推。（图4）

注：“杂谷米”和“糙米”米种只能选择“标准”和“香糯”两种口感。

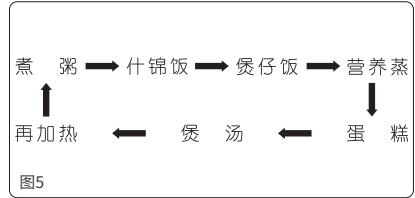


图5

3. 轻触“预约”按键，显示预约时间。（此步骤可以跳过，直接开始煮饭。）

注：

1. 初始预约时间为2小时，预约最长时间为12小时。
2. 每轻触一次“预约”，时间增加半个小时，也可长按“预约”进行快速加时间。
3. 预约时间是煮饭完成时间。（例如预约4小时，是指4小时后饭煮熟。）
4. 预约状态下，“预约”指示灯会亮起。

4. 轻触“开始”按键，开始煮饭。

注：

1. 开始煮饭后，所选米种和口感指示灯常亮，显示屏开始倒计时显示。
2. 煮饭完成后，保温将自动启动，“保温”指示灯亮起，并进入保温计时。

5. 米饭煮熟后，拌松米饭。

注：

1. 这可避免米饭吸水过多，使米饭变粘，导致粘在一起。
2. 米饭的中间可能会有点鼓起或接触内锅的米饭较软。这是由于加热方式会让内锅发热，使米饭被热量完全覆盖焖煮。

烹调（煮粥，什锦饭，煲仔饭，营养蒸，蛋糕，煲汤，再加热）

以选择“蛋糕”烹调模式为例，操作方法如下：

1. 轻触“烹调”按键，“煮粥”前指示灯闪烁，然后继续按“烹调”直到切换到“蛋糕”模式。（图5）
注：蛋糕没有“预约”功能。

2. 轻触“开始”按键，开始烹调。

注：

1. 开始烹调后，所选烹调指示灯常亮，其他烹调模式指示灯熄灭。
2. 烹调完成后，保温将自动启动，“保温”指示灯亮起，并进入保温计时。

煮饭过程有以下注意事项：

注：

- 1.首次煮饭可能会有异味，属于正常现象，首次使用可以先煮两锅水倒掉，再进行煮饭。
- 2.煮饭过程中不要打开锅盖。
- 3.由于电饭煲内部有高温蒸汽，强制打开锅盖非常危险。
- 4.如果必须在煮饭过程中打开锅盖，请长按“取消”键以停止煮饭并等待约30秒后再打开锅盖。
- 5.要继续煮饭或烹调，检查食材和煮饭方式选择，然后轻触“开始”按键。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。
- 6.检查煮饭方式：如果本应使用“煮粥”（需要大量水）时误用其他煮饭方式，可能会有大量热水溢出而导致危险。
- 7.在使用营养蒸、煲汤及煮粥功能时，可以根据个人需要对烹饪时间进行调节，操作方式为：在程序进入工作状态后的1分钟内，每按一次“烹调”键，程序的运行时间增加15分钟，调节结束后，程序自动进入烹饪状态；营养蒸初始时间为30分钟，上限为60分钟；煲汤初始时间为60分钟，上限为180分钟；煮粥初始时间为45分钟，上限为90分钟。

使用煮饭程序的方法

米种	口感	水位线	煮饭用米量 (杯)	煮饭参考时间 (分)
白米	标准	白米	1-5	50-60
	香糯		1-5	60-70
	劲道		1-5	50-60
	锅巴饭		1-2	80-90
	什锦饭		1-4	45-60
	煲仔饭		1-4	80-90
	煮粥	煮粥	0.5-1	45-90
糙米	标准	糙米	1-3	75-90
	香糯		1-3	80-95
杂谷米	标准	杂谷米	1-3	80-90
	香糯		1-3	70-80

注：

- 1.煮饭参考时间是在交流220V，室温20℃以及水温18℃的条件下取得的。
- 2.煮饭时间会因电压，室温，水位，米的种类等而有所不同。

烹调各种米的窍门

- 1.按 30% 或以下的比例往白米中加入杂谷米。
- 2.按 50% 或以下的比例往白米中加入糙米。
- 3.如果比例为 50% 以上，则使用糙米水位线。
- 4.煮糯米饭时，将每杯糯米与 0.5 杯白米（粳米）混合在一起（如果仅煮糯米，则过早吸水可能无法煮好米饭）。

5. 如果您要煮稀饭，请不要使水量超过“软”水位线，而应减少米量。
6. 煮饭完成后，让电饭煲先冷却下来，才能再煮。
7. 增加豆类提前浸泡效果更佳。

注：

1. 请勿在内锅未冷却的状态下，或米水比较热的情况下煮饭，否则会影响煮饭效果。
2. 剩余煮饭时间通过煮饭功能进行计算，同时考虑以前的煮饭时间，水温等。
3. 如果电饭煲已保温，可能不会显示剩余煮饭时间。
4. 剩余煮饭时间再煮饭过程中可能会增加或停止。这是电饭煲为了煮出美味的米饭所做的调整。
5. 使用“什锦饭”和“煮粥”模式时，将显示当前时间，因为剩余煮饭时间会根据其他食材和米的量会有很大变化。

其他功能

保温

1. 煮饭或烹调模式完成后，电饭煲会自动切换到保温状态，然后“保温”指示灯亮起。
2. 轻触“保温”按键（保温指示灯将亮起）。
3. 如需取消保温状态，请长按“取消”按键（保温指示灯将熄灭）。

注：

1. 保温过程中，锅盖内部和内锅内部会有水珠形成，这是为了防止米饭变干，并非故障。
2. 使用以下菜谱时请不要进行保温：糙米、什锦饭、煲仔饭、蛋糕。
3. 使用杂谷米煮饭时，保温时间不要超过4h，否则米饭可能变苦，味道奇怪或变粘。
4. 重新加热前，搅拌米饭并将其摊平（以免加热不均匀）。
5. 不要反复将米饭重新加热（这样会使米饭变干或煮焦）。

保温时保持米饭美味的窍门

1. 保温过程中偶尔搅拌米饭。
2. 当饭量较少时，请尽量将米饭集中到内锅中央，以免米饭变干或变粘。
3. 保温时间不要过长，建议保温时间不要超过6h，这可能会导致米饭发出异味或变色。
4. 不要对未淘洗干净的煮熟米饭进行保温；保温时不要将饭勺留在米饭中；不要对已经变冷的米饭进行保温。（这可能导致米饭发出异味或变色）
5. 米饭还可通过用保鲜膜包好放进冰箱存放，并在稍后用微波炉重新加热也一样美味。

蒸汽清洗

1. 在内锅中放入白米水位刻度1到3之间的水，再进行蒸汽清洗功能。

注：

1. 如果水量过少，会导致清洗过程中将水烧干，导致危险。
2. 水量过多则导致清洗效果不好。
2. 轻触“蒸汽清洗”，即开始。
3. 如需取消蒸汽清洗状态，请长按“取消”按键。（蒸汽清洗状态下，“蒸汽清洗”指示灯常亮，其余指示灯熄灭）

注：

1. 蒸汽清洗完后内锅和内盖会很烫，因此请等待电饭煲冷却下来，然后再倒掉热水并擦干水分。
2. 如果蒸汽清洗效果不好，可将普通水替换为盐水（约1%浓度）。
3. 有些脏污或者异味可能通过蒸汽清洗功能无法彻底清除，可加清洁剂用海绵或软布清洗。
4. 电饭煲空煮可导致塑料部件变形，因此要小心。

预约

1. 每按一次“预约”，时间增加半个小时。
2. 预约时间是煮饭完成时间。
3. 预约状态下，“预约”指示灯会亮起。
4. 每个模式初始预约时间都不相同（根据各个模式至少所需时间来定）。

第3章 清洁与保养

注：

1. 处理电饭煲时要小心，应先拔出插头，并等待电饭煲冷却下来（不遵从这一注意事项可能会导致烫伤）；
2. 请勿使用苯，稀释剂，漂白剂，抛光粉或碱性清洁剂（否则可能会损坏表面）；
3. 使用清洁剂（pH 值中）作为清洁剂（使用任何其他物质可能会损坏表面）；
4. 使用海绵等柔软材质的制品清洗，请勿使用塑料或其他材料的硬毛刷（不遵从这一注意事项可能会损坏表面）；
5. 请勿使用洗碗机或洗碗机清洗本产品。

锅盖

1. 请用拧干的布进行擦拭。
2. 请勿用水或在水中清洗。

锅体外部

排气口请每月清洁一次。

使用吸尘器吸出锅体底部排气口的异物。（图6）

锅体内部

开盖部分（烹调或煮饭前检查）（图7）

1. 如果锅盖无法正常锁上，请使用牙签或类似的尖物除去粘在开盖部分（内盖锁扣）的米粒或其他异物；
2. 检查锅盖锁扣部分与内盖锁扣部分是否粘有米粒或其他异物；
3. 集水区若有聚积的水珠，请用拧干的布进行擦拭。

温度传感器（图8）

如果发现煮焦的材料粘在温度传感器上，用防水的细砂纸（600号左右）蘸一点水擦拭干净，然后再用拧干的布擦拭该区域。

注：不要用水或在水中清洗温度传感器。

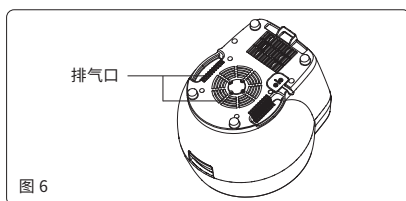


图6

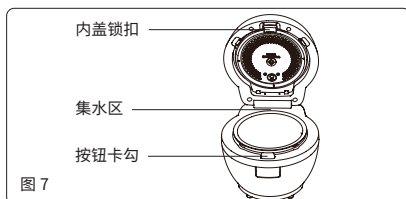


图7

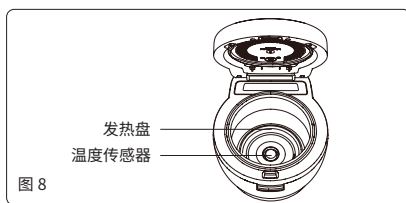


图8

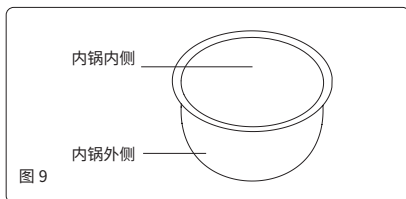


图9

内锅 (图 9)

1. 从电饭煲上取下内锅，使用洗洁精 (pH 值中性)，以海绵或其他柔软材质的制品清洗内锅。
2. 如果因内锅受到严重撞击或掉落导致内锅变形，米饭可能会煮不好，如果内锅底部变形无法与发热盘贴合请勿使用。
3. 使用一段时间后，内锅颜色可能会变得不均匀，但这不会影响电饭煲性能和干净程度。
4. 请于每次使用后清洗内锅。

请遵从以下事项以免刮伤内侧的防粘涂层：

1. 使用随附的饭勺与汤勺；
2. 不要使用金属勺，打蛋器等；
3. 不要使用醋；
4. 不要在锅内清洗汤匙，饭碗等；
5. 不要用抛光粉或硬毛刷清洗；
6. 内侧防粘涂层会因使用而有所损耗，请谨慎使用；
7. 防粘涂层对人体无害。
8. 如果有水分残留，内锅表面会容易生锈，应立即擦干水分。
9. 不要用纸巾等擦拭外侧。由于外侧表面粗糙，纸巾碎屑可能会残留在上面，内胆外侧有纸巾有引燃风险。

注：

1. 取出内锅时，用双手将它从电饭煲中垂直往上提。
2. 用单手提可能会导致内锅卡在电饭煲中难以取出。

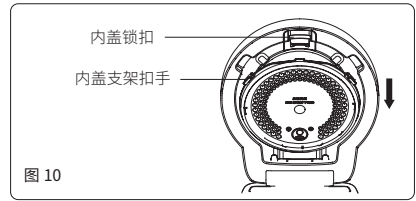


图 10

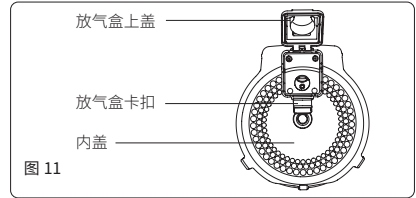


图 11

内盖组件

拆卸

1. 从锅盖上拆下内盖组件一只手扶着内盖支架扣手，一只手向上推内盖锁扣，然后用双手拆下内盖组件；(图 10)
2. 从内盖组件上取下放气盒上盖，按下放气盒卡扣，取下放气盒上盖；
3. 洗干净内盖，冲掉堵塞物；
4. 洗干净放气盒上盖，冲掉堵塞物；
5. 冲洗后，擦干水分，彻底晾干。(图 11)
6. 将放气盒盖安装到内盖组件上。

注：

1. 拿取内盖组件时不要倾斜，否则水或热水可能洒出。
2. 放气盒上盖密封圈请勿拆下，若已拆下，请将其按入槽中。

安装

1. 将放气盒上盖安装到内盖组件上；
2. 将放气盒上盖的门锁插入放气盒下盖的锁扣中（两处），然后按紧放气盒上盖，最后翻转放气盒卡扣，直到您听到“咔哒”声；（图 12）
3. 将内盖组件安装到锅盖中，确定内盖密封圈正面位置朝外，并将两侧放到挂钩背面（如果只插入一侧的挂钩，内盖关闭时可能会损坏该挂钩）；（图 13）
4. 按下内盖的顶部。

注：为了防止在煮饭前忘记安装，本电饭煲在未安装内盖组件时，将无法顺利关紧锅盖。

清洗

放气口：烹调或煮饭前请检查放气口的孔，如果孔被异物堵塞，用棉签或类似物体加以清除。

内盖和内盖密封圈：因为内盖密封圈无法拆下，所以不要拉动它，请将内盖密封圈和内盖在每次使用后一起清洗。（图 14）

注：

1. 不要强行将内盖密封圈从内盖组件上拆下；
2. 内盖由铝合金制成，表面虽已做氧化处理，仍可能导致其生锈；
3. 使用后将内盖清洗干净并擦干水分，让它们自然晾干；
4. 如果内盖已经生锈，请涂上乳状（液体）清洁剂，用百洁布将锈迹擦拭干净，擦完后，彻底清洗内盖，然后擦干水分晾干；
5. 有些锈迹无法完全除去，因此请好好保养电饭煲以防止生锈。

附件

饭勺、汤勺、蒸篮、量杯

1. 请在每次使用后清洗饭勺、汤勺、蒸篮。
2. 请于量杯脏污时清洗量杯。

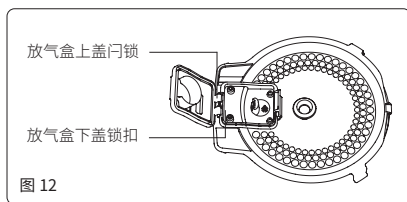


图 12

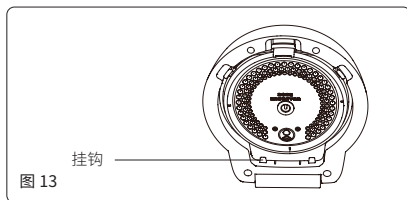


图 13

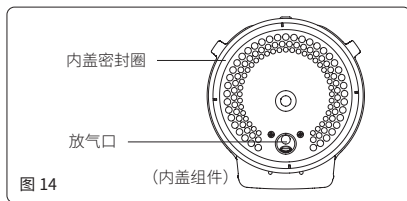


图 14

第4章 料理集

什锦饭

配料准备

食材准备：米 -2-4 杯、腊肉 -80g 切丁、虾仁 -50g、香菇 -5 朵切丁、胡萝卜 -1 根切丁、长豇豆或豌豆 -5 根切丁、小土豆 -2 个切丁

调料准备：油 -20-30g、盐 -1 茶匙

操作方法

1. 量取 2-4 杯米，洗米 3 次放入锅中后加水至对应刻度线加入准备好的配料；
2. 接通电源后，点击“烹调”按键选择到“什锦饭”按下“开始”，开始烹饪；
3. 待烹饪结束后，请及时打开电饭煲上盖，搅拌均匀后即可食用。

煲仔饭

配料准备

食材准备：广式香肠 -2 根切片、香菇 -5 朵切片、胡萝卜 -1 根切片、绿叶菜 -一把焯水、生鸡蛋 -1 个

调料准备：生抽 -两勺、老抽 -一勺、香油 -一勺、糖 -一勺、蚝油 -少许

操作方法

1. 量取 3 杯白米，洗净后放入内锅中；
2. 倒入 4 杯水后，将香肠片、胡萝卜片和香菇排列在米上，开启“煲仔饭”功能键开始煮饭；
3. 在倒计时 3 分钟时打入生鸡蛋，并放入焯过水的绿叶菜盖好锅盖；
4. 煮饭结束时打开锅盖倒入调味汁拌开。

锅巴饭

配料准备

食材准备：米 -2 量杯

调料准备：水 -2 杯米对应刻度线、盐 -半茶匙、油 -15 克

操作方法

1. 2 杯米洗净倒入锅内，加水至 2 杯对应刻度线；
2. 开启“锅巴饭”功能键开始煮饭。

小鸡炖蘑菇

配料准备

食材准备：三黄鸡 -半只（切块焯水）、榛蘑 -50 克（干蘑放温水浸泡半小时）

调料准备：八角 -2 颗、花椒 -10 粒、盐 -1 茶匙、大葱段 -5cm 长、生姜 -3 片、水 -2 米杯

操作方法

将所有食材一起入锅，开启“煲汤”功能键开始烹饪（时长为默认 1 小时）。

备注：可根据个人喜好，增加煮粥时长（选择“煲汤”功能键后按“开始”键，再连续按“烹调”键增加时间）。

梅菜烧肉

配料准备

食材准备：五花肉 -500 克切块、梅干菜 -30 克（浸泡 20 分钟）

调料准备：八角 -1 颗、盐 -1 茶匙、老抽 -20 克、料酒 -30 克（浸泡 20 分钟）、生姜 -5 片、香葱 -1 根打节

操作方法

1. 将五花肉，加入盐、八角、料酒、老抽、生姜腌制 30 分钟；
2. 锅内五花肉上撒上梅干菜，放上香葱节，开启“煲汤”功能键开始烹饪（时长为默认 1 小时）。

备注：可根据个人喜好，增加烹饪时长（选择“煲汤”功能键后按“开始”键，再连续按“烹调”键增加时间）。

焖猪蹄

配料准备

食材准备：猪蹄 -2 只洗净（用生姜，香葱，料酒焯水后沥干放凉）

调料准备：八角 -2 颗、香叶 -1 片、老抽 -25 克、盐 -1 茶匙、冰糖 -20 克、生姜 -5 片、水 -1000 克、生抽 -30g、料酒 -30 克

操作方法

1. 将处理好的猪蹄和所有食材一起入锅；
2. 选择“煲汤”功能键后按“开始”键，再连续按“烹调”键加时间到 1.5 小时开始煲汤。

备注：可根据个人喜好，增加烹饪时长（选择“煲汤”功能键后按“开始”键，再连续按“烹调”键增加时间）。

炖排骨

配料准备

食材准备：排骨 -500 克焯水、甜玉米 -1 根切段

调料准备：盐 -1 茶匙、水 -1000 克、生姜 -3 片、香葱 -1 根打节

操作方法

1. 将所有食材及调料一起入锅中；
2. 选中“煲汤”功能键开始煲汤（时长为默认 1 小时）。

备注：可根据个人喜好，增加煮粥时长（选择“煲汤”功能键后按“开始”键，再连续按“烹调”键增加时间）。

盐水鹅

配料准备

食材准备：新鲜鹅肉 - 半只

调料准备：八角 -5 颗、香叶 -3 片、花椒 - 一把、盐 - 半量杯、豆蔻果 -3 粒、生姜 -5 片、水 -1000 克

操作方法

1. 将八角、香叶、花椒、盐一起入炒锅干炒 3 分钟炒香；
2. 倒入鹅肉中正反擦抹腌制 4 小时以上；
3. 再冲洗干净后焯水；
4. 将鹅肉入锅，放入水 1000 克、生姜 5 片、豆蔻果 3 粒一起入锅；
5. 开启“煲汤”功能键开始煲汤（时长为默认 1 小时）。

备注：可根据个人喜好，增加煲汤时长（选择“煲汤”功能键后按“开始”键，再连续按“烹调”键增加时间）。

老鸭汤

配料准备

食材准备：鸭肉 - 半只切块焯水、香菇 -6 朵、胡萝卜 -1 根切块

调料准备：生姜 -5 片、盐 -1 茶匙、大葱 -2 块

操作方法

1. 将所有食材一起入锅中；

2. 选择“煲汤”功能键后按“开始”键，再连续按“烹调”键加时间到 1.5 小时开始煲汤。

备注：可根据个人喜好，增加煲汤时长（选择“煲汤”功能键后按“开始”键，再连续按“烹调”键增加时间）。

羊肉炖胡萝卜

配料准备

食材准备：羊肉 -500 克（焯水沥干放凉）

调料准备：胡萝卜 -1 根切段、花椒 -10 粒、生姜 -5 片、盐 -1 茶匙、大葱 -5cm 宽、干辣椒 -2 颗切段、水 -500g

操作方法

1. 将处理好的猪蹄和所有食材一起入锅；

2. 选择“煲汤”功能键后按“开始”键，再连续按“烹调”键加时间到 1.5 小时开始煲汤。

备注：可根据个人喜好，增加煲汤时长（选择“煲汤”功能键后按“开始”键，再连续按“烹调”键增加时间）。

西红柿牛腩汤

配料准备

食材准备：牛腩 -500 克焯水

调料准备：生姜 -3 片、盐 -1 茶匙、洋葱 -1 根打节、西红柿 -2 颗切块、水 -1000 克

操作方法

1. 将所有食材一起入锅中；

2. 选择“煲汤”功能键后按“开始”键，再连续按“烹调”键加时间到 1.5 小时开始煲汤。

备注：可根据个人喜好，增加煲汤时长（选择“煲汤”功能键后按“开始”键，再连续按“烹调”键增加时间）。

虾皮青菜粥

配料准备

食材准备：虾皮 -10 克、青菜 -100 克

调料准备：米 - 半量杯、盐 - 半茶匙、油 -1 汤匙

操作方法

1. 将青菜切碎，加入盐、油、虾皮腌制 10 分钟；

2. 锅里倒入洗净的米和腌制好的菜，水放至对应米量的粥水位线；

3. 开启“煮粥”功能键开始煲粥（时长为默认 45 分钟）。

海参粥

配料准备：

食材准备：小米半量杯，及时海参 2 条切小块，水 4 量杯。

调料准备：葱花、盐各少许。

操作方法

1. 将清洗完的小米和水一起入锅，开启“煮粥”功能键开始煲粥；
2. 放入盐、海参拌于粥中，撒上葱花即可享用。

绿豆粥

配料准备

食材准备：米 -1 量杯、绿豆 - 半量杯（提前浸泡 2 小时以上）

调料准备：水 -8 量杯

操作方法

将所有食材一起入锅，选择“煮粥”功能键后按“开始”键，再连续按“烹调”键加时间到 1 小时 15 分钟开始煮粥。

备注：可根据个人喜好，增加煮粥时长（选择“煲汤”功能键后按“开始”键，再连续按“烹调”键增加时间）。

银耳雪梨汤

配料准备

食材准备：银耳 -25 克（加温水泡发 2 小时）、雪梨 -1 个削皮切块

调料准备：冰糖 -25 克

操作方法

1. 将泡发后的银耳、雪梨块一起入锅水至粥 1.5 水位，选择“煲汤”功能键后按“开始”键，再连续按“烹调”键加时间到 3 小时开始煲汤。
2. 煲汤完成后加入冰糖搅拌后盖上锅盖再焖 10 分钟后即可享用。

红枣蒸山药泥

配料准备

食材准备：山药 1 整根（500 克左右）

调料准备：红枣 100 克去核、水 4 量杯

操作方法

1. 锅里放入 800 克水（不能低于最低水位）将山药和红枣放入蒸盘；
2. 选择“营养蒸”功能键后按“开始”键，再连续按“烹调”键加时间到 45 分钟开始烹饪；
3. 取出山药和红枣分别捣烂（可放入搅拌机搅碎）；
4. 取保鲜膜或烘焙油纸垫入平盘，压入山药泥再将红枣铺上卷起，放凉后切块食用。

蛋糕

配料准备

食材准备：鸡蛋 -4 个，低精面粉 -80g，牛奶 -40g

调料准备：糖 -40g，柠檬汁 -5 滴，无味植物油 -40g

操作方法

1. 将鸡蛋的蛋黄蛋清分离到两个无油无水的盘里；
2. 蛋清盘里滴入 5 滴柠檬汁或白醋，打蛋器打至粗泡，将白糖分 2 次放入蛋清，再继续打发，直至硬性发泡，垂直拉起打蛋器，竖立后蛋白尖部不弯倒即可，先放入冰箱冷藏；
3. 蛋黄加入油、牛奶、搅拌均匀，将低筋粉一起过筛倒入蛋黄液中搅拌均匀；
4. 取 1/3 蛋白霜放入蛋黄糊翻拌均匀，再将剩下的蛋白霜倒入继续翻拌，装倒入电饭煲，开启“蛋糕”功能键开始烤蛋糕。

备注：电饭煲内锅需将水擦干，防止粘锅（可涂层食用油）。

黑米糕

配料准备

食材准备：鸡蛋 -4 个、黑米粉 -100 克、糯米粉 -40 克

调料准备：糖 -60 克、柠檬汁 -5 滴、无味植物油 -30 克、牛奶 -90 克

操作方法

1. 将鸡蛋的蛋黄蛋清分离到两个无油无水的盘里；
2. 蛋清盘里滴入 5 滴柠檬汁或白醋，打蛋器打至粗泡，将白糖分 2 次放入蛋清，再继续打发，直至硬性发泡，垂直拉起打蛋器，竖立后蛋白尖部不弯倒即可，先放入冰箱冷藏；
3. 蛋黄加入油、牛奶、搅拌均匀，将黑米粉和糯米粉一起过筛倒入蛋黄液中搅拌均匀；
4. 取 1/3 蛋白霜放入蛋黄糊翻拌均匀，再将剩下的蛋白霜倒入继续翻拌，倒入电饭煲；
5. 选中“蛋糕”功能键开始做黑米糕。

蒸玉米

配料准备：

食材准备：玉米两根（如果个头大可以切两块），水 800g。

调料准备：葱花、盐各少许。

操作方法

1. 将蒸架入锅，水放入，玉米放在蒸架上；
2. 选择“营养蒸”功能键后按“开始”键，再连续按“烹调”键加时间到 45 分钟开始烹饪。

第 5 章 注意事项

1. 使用本产品前，请仔细阅读本使用说明，并妥善保管以备日后参考。
2. 本产品是家用电器。不要将本产品用于商业用途。遵从以下注意事项可避免对用户和其他人带来人身伤害以及财产损失。此外，应仔细阅读本使用说明中的注意事项并正确使用本产品。
3. 为了避免触电、短路、着火和火灾：
 - 请使用独立的交流 220V 的电源插座；
 - 请将电源插头完全插入电源插座；
 - 请擦掉插头插脚上的灰尘；
 - 请勿擅自改装电饭煲，电饭煲应仅由维修技术人员进行拆卸和修理；
 - 请勿用湿手插入或拔出插头；
 - 请勿将电饭煲放在有水的地方；
 - 请勿将电饭煲、电源插头或电源线放在水中或让其沾到水；
 - 若电饭煲或电源插头潮湿，请勿使用（否则可能会导致短路、触电或发生故障）。
4. 如果电源线或电源插头损坏或电源插头插入电源插座时过松，请不要使用电饭煲。
5. 不要损坏、改装、过度弯曲、拉扯、扭曲或折叠电源线，或将其放在热源物体附近或重物之下。
6. 不要在锅体底部的排气口或底部表面的各组件之间的间隙中插入金属物件。（如别针、针或其他异物）
7. 不使用本产品时，请将电源插头从插座拔出，拔出电源插头时，握住电源插头而不是电源线（不遵从这一注意事项可能会因绝缘层老化导致触电或漏电，引起火灾导致烫伤或人身伤害）。
8. 儿童及缺乏经验知识的人请勿使用本产品，请将产品放在幼童够不到的地方。
9. 器具具有发热表面，对热不敏感的人（如糖尿病人）使用时必须注意，一定要在正常人帮助下使用。
10. 若出现任何异常或故障，请立即停止使用本产品：
 - 电源线或电源插头异常发热；
 - 操作过程中有异常的声音；
 - 只要一弯曲电源线，即发生电源通电断断续续的现象；
 - 电饭煲超出正常温度，或者您闻到烟味或糊；
 - 电饭煲未锁紧；
 - 触摸电饭煲时有发麻的触电感；
 - 出现漏水情形；
 - 出现其他异常或故障。
11. 请勿在以下地方使用本产品：
 - 会使产品进水或接近明火或热源（例如炉灶）的地方（不遵从这一注意事项可能会引起触电，漏电或火灾）；
 - 放在不平稳的位置或垫在不耐热的物体上（不遵从这一注意事项可能会导致人身伤害或引发火灾）；
 - 放置在承重度不足的抽屉式桌面上（不遵从这一注意事项桌面可能会破裂，从而导致产品跌落，导致人身伤害或烫伤）；
 - 不要将本产品放在堵塞排气口的桌布、铝箔或其他材料上（不遵从这一注意事项可能会导致过热或烫伤）；
 - 放置在靠近墙壁，家具或厨房置物架的位置时，请确保释放的蒸汽能够散开（无法散开的蒸汽将形成水珠，造成墙壁或家具变色或变形）；
 - 锅盖无法完全打开的位置（不遵从这一注意事项可能会导致因触摸高温内盖或接触滴落的高温水珠而被烫伤）。
12. 为了避免意外发生：
 - 仅使用随附的内锅（使用其他锅可能会导致故障，过热或引发火灾）；
 - 如果电饭煲内有小金属物体或铝箔，请不要使用电饭煲（不遵从这一注意事项可能会导致过热或火灾）；

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或有裂缝，请不要使用内锅（不遵从这一注意事项可能导致火灾，产生异味或因过热使接触内锅的塑料融化）；

请勿将易受磁性影响的物品放置在本电饭煲附近（不遵从这一注意事项可能导银行卡，信用卡以及其他各类卡片可能会被消磁）；

若您佩戴医疗起搏器，则使用本产品前请先咨询您的医生（本产品的操作可能会影响起搏器）。

13. 为了避免损坏或故障：

不要加热空电饭煲（不遵从这一注意事项可能会导致过热）；

不要使用粘住异物的电饭煲（不遵从这一注意事项可能会导致电饭煲发生故障或无法顺利烹调）；

不要将内锅直接放在明火上，用微波炉加热或直接在电磁炉上使用（不遵从这一注意事项可能会导致内锅变形或防粘涂层脱落）；

不要用抹布或毛巾盖住锅盖（不遵从这一注意事项可能会导致电饭煲变色，变形或发生故障）；

不要在电视，收音机，对讲机或无线电话附近使用电饭煲（不遵从这一注意事项可能会导致其他设备产生噪音或图像失真）；

如果电饭煲或内锅跌落或损坏，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。

14. 为了避免烫伤：

烹调或煮饭时，先确认烹调菜单或煮饭方式本应使用“煮粥”模式（需要大量水）时误用其他烹调模式，可能会有大量热水溢出而导致危险；

使用过程中或使用后短时间内，不要触摸高温部件（例如内锅与内盖）；

处理电饭煲时要小心，应先拔出插头，并等待电饭煲冷却下来（不遵从这一注意事项可能会导致烫伤）；

搬运过程中不要触碰开盖按钮（触碰开盖按钮可能会导致锅盖打开）；

等待内盖冷却下来，然后再将其取出；

完全打开锅盖，然后再盛出米饭（可能会滴下热汤汁）。

15. 为了避免烹调或煮饭过程中，高温蒸汽喷出烫伤：

请勿将双手和脸部靠近蒸汽口；

请勿让幼童靠近热蒸汽；

烹调过程中，请勿打开锅盖（强行打开锅盖可能会被锅内喷出的高温蒸汽导致烫伤）；

请勿触摸蒸汽口，因为烹调或煮饭过程后短时间内，即使没有蒸汽喷出，蒸汽口仍可能很烫；

烹调过程中，请勿打开锅盖，摇晃电饭煲或搬运、移动电饭煲；

16. 为了避免烹调或煮饭过程中，食物或热水喷出、锅盖突然打开，导致烫伤：

向内锅加的水请勿超过“MAX”刻度；

请勿将本产品用于除本使用说明中之外的烹调菜单项和煮饭之外的任何用途；

请勿烹调馅料类食物（吸水性的食物）、加热时会膨胀的炖煮食物（如豆类和面条）、含有会快速起泡的成分（如小苏打）的食物、果酱等会起泡的食材、使用大量油烹调的食物、咖喱或炖肉等汤汁呈现黏糊状的菜肴、需要将含有食物的塑料袋或其他袋子放在电饭煲中加热烹调的菜肴、加入青菜，番茄等薄皮容易浮起的蔬菜或有内馅的菜肴、使用烹调板，铝箔或塑料包装烹调的菜肴；

若必须在烹调或煮饭过程中打开锅盖，请长按“取消”键以停止烹调或煮饭，并等待约 30 秒后，确认蒸汽口没有蒸汽喷出，再打开锅盖（请注意此时蒸汽口将涌出大量蒸汽）。若要继续烹调或煮饭，请检查米的种类和煮饭方式选择，然后按“开始”键开始烹调或煮饭（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）。

17. 为了防止食物残渣遗留，每次烹调或煮饭后，请拆下内盖和放气盒盖并加以清洗（不遵从这一注意事项可能会导致食物残渣粘在这些部件上，然后变干变色腐烂）。

18. 不使用电饭煲时，将电源插头从插座拔出，否则可能因绝缘层老化导致触电或漏电，引起火灾，烫伤或人身伤害。

19. 拔出电源插头时，握住电源插头而不是电源线，不遵从这一注意事项可能会导致人身伤害或引发火灾。

20. 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。

第 6 章 故障排除

在委托维修部门之前，请先检查以下各点。

功能	现象	解决方法
煮饭	发软； 发粘	<p>检查米量和调节水量</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 用随附的量杯量出煮饭用米，不要超过特定煮饭方式的可蒸煮分量。 2. 发软时减少水量。 3. 预约煮饭时减少水量，这可避免由于吸水过多而变得过软。 <p>洗米</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 如果是白米，清洗直到洗米水变清。 2. 如果是免淘米，则在洗米水混浊时充分清洗米，然后搅动米使米和水均匀混合。 3. 用于洗米和煮饭的水请用冷水洗米，不要用温水或热水洗米，否则会导致米饭沾粘。用高碱度煮饭可能会导致米饭沾粘或变黄。 <p>煮饭菜单</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 如果发粘或发软，尝试用【标准】模式煮饭。 <p>搅拌米饭</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 米饭煮好后立即进行搅拌，这可避免过量的蒸汽使米饭变粘或发出异味。 <p>内锅底部或温度传感器脏污</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 除去任何异物 <p>煮饭中断</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 如果由于长按【取消】，拔出电源线，断电等原因中断煮饭，之后米饭可能会煮不好 <p>电源</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 使用延长线或同时将其其他电子设备插入同一电源插座，可能导致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。
	烹调不均匀	<p>米量和调节水量</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 用随附的量杯量出煮饭用米，不要超过特定煮饭方式的可蒸煮份量。 <p>洗米</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 如果是白米，清洗直到洗米水变清。 2. 如果是免淘米，则在洗米水混浊时充分清洗米，然后搅动米使米和水均匀混合。 <p>内锅底部或温度传感器脏污</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 除去任何异物 <p>煮饭中断</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 如果由于长按【取消】，拔出电源线，断电等原因中断煮饭，之后米饭可能会煮不好。 <p>电源</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 使用延长线或同时将其其他电子设备插入同一电源插座，可能导致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。

	现象	解决方法
煮饭	发硬； 米芯未熟； 半生不熟	<p>米量和调节水量</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 用随附的量杯量出煮饭用米，不要超过特定煮饭方式的可蒸煮分量。 2. 发硬时增加水量。 <p>洗米</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 如果是白米，清洗直到洗米水变清。 2. 如果是免淘米，则在洗米水混浊时充分清洗米，然后搅动米使米和水均匀混合。 <p>用于洗米和煮饭的水</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 用硬水（矿泉水等）煮饭可能会导致米饭变脆或变硬。 2. 根据自己的喜好调节水量。 <p>煮饭菜单</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 如果发硬，尝试用【标准】模式煮饭。 <p>内锅底部或温度传感器脏污</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 除去任何异物 <p>煮饭中断</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 如果由于长按【取消】，拔出电源线，断电等原因中断煮饭，之后米饭可能会煮不好。 <p>电源</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 使用延长线或同时将其他电子设备插入同一电源插座，可能导致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。
	煮焦	<p>以较高的温度煮白米可导致米饭稍微变黄，煮其他米可能会焦黄，这并非故障。</p> <p>洗米</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 如果是白米，清洗直到洗米水变清。 2. 如果是免淘米，则在洗米水混浊时充分清洗米，然后搅动米使米和水均匀混合。 <p>内锅底部或温度传感器脏污</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 除去任何异物
	形成薄膜； 米饭的中间鼓起	<p>本电饭煲使用弧面发热盘来加热内锅并在煮饭时产生良好的对流，从而可导致米饭中间鼓起或接触内锅的米饭看起来很白。这并非故障。</p> <p>由淀粉形成的薄膜，是米饭的美味精华。高温蒸调时就会大量产生这种现象。</p>
	蒸汽对人造成伤害	<p>煮饭过程中应确保双手和脸部远离蒸汽出口。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 放置在靠近墙壁，家具或厨房置物架的位置时，请确保释放的蒸汽能够散开。

现象	解决方法
沸水逸出	<p>煮饭过程中蒸汽会从蒸汽出口中涌出。这是正常现象并非故障。</p> <p>米量和调节水量</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 所加水不要超过【MAX】水位线。 2. 用随附的量杯量出煮饭用米。 <p>部件脏污或堵塞</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 除去内盖组件中的任何异物和堵塞。 <p>安装部件</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 煮饭前不要忘记安装内盖组件，包括放气盒盖。 <p>检查煮饭方式</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 本应使用【煮粥】（需要大量水）时误用其他烹调方式，可能会有大量热水溢出而导致危险。
无法煮好什锦饭	<p>添加调料和其他食材</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 将调料加入水中，调节水位，搅拌以免调料沉底。 2. 调节水位后将其他食材放在米饭之上，并在烹调完成后将其与米饭混合。（如果调料或其他食材沉底，可能会无法顺利传递热量。） <p>调料和其他食材的含量</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 其他食材份量建议为米量的 30% 到 50%。较油腻的食材请酌减。 2. 使用大豆酱油时请酌减。
煮饭时间太长	<p>浸泡与蒸煮程序都是自动运行，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。这并非故障。</p> <p>米量和调节水量</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 用随附的量杯量出煮饭用米，不要超过特定煮饭方式的可蒸煮份量。 <p>煮饭中断</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 如果煮饭过程中发生断电，则煮饭时间将延长（加上停电时间）。
锅体，米饭，内锅等有异味	<p>初次使用电饭煲时可能会有塑料或橡胶味。此气味将随着使用逐渐消失。煮什锦饭或使用电饭煲进行其他烹调后也可能会有异味。这并非故障。</p> <p>搅拌米饭</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 米饭煮好后立即进行搅拌。（这可避免过量的蒸汽使米饭变粘或发出异味。） <p>煮饭方式</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 夏天预约煮饭时，请勿预约较长的时间。 <p>煮饭中断</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 如果由于长按【取消】，拔出电源线，断电等原因中断煮饭，之后米饭可能会煮不好并且可能会产生异味。 <p>部件脏污</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 清洁蒸汽出口顶部，内盖和放气盒。

现象		解决方法				
保温	有异味; 变色	<p>米饭长时间保温可导致米饭有异味或变色。</p> <p>米饭保温</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 米饭保温时不要将饭勺留在米饭中。不要对已经变冷的米饭进行保温。 <p>洗米</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 如果是白米，清洗直到洗米水变清。 2. 如果是免淘米，则在洗米水混浊时充分清洗米，然后搅动米使米和水均匀混合。 <p>搅拌米饭</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 米饭煮好后立即进行搅拌。保温过程中也要偶尔搅拌米饭。（这可避免过量的蒸汽使米饭变粘或发出异味。） <p>部件脏污</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 清洁蒸汽出口顶部，内盖和放气盒。 				
	变干	<p>米饭长时间保温可导致米饭变干。这并非故障。</p> <p>保温米量</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 如果将少量米饭保温，请将米饭堆在内锅中间。 <p>部件脏污</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 清洁内锅底部和边缘，温度传感器以及内盖密封圈。 <p>安装部件</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 保温前不要忘记安装内盖组件，包括放气盒盖。 				
	水珠附着; 发粘	<p>锅盖和内锅内部附着的水珠可避免米饭变干。</p> <p>此外，保温过程中温度会自动变化，如果温度降低将形成水珠。这并非故障。</p> <p>搅拌米饭</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 米饭煮好后立即进行搅拌。保温过程中也要偶尔搅拌米饭。（这可避免过量的蒸汽使米饭变粘或发出异味。） <p>保温米量</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 如果将少量米饭保温，请将米饭堆在内锅中间。 				
预约	立即开始煮饭; 煮饭在设置的时间没有完成	<p>预约时间是计划完成煮饭的时间。</p> <p>如果设置的时间接近当前时间，将立即开始煮饭。</p> <p>煮饭需要一些时间，因此有时煮饭在设置的时间没有完成。这并非故障。</p>				
声音	电饭煲在使用过程中发出各种声音	电源插头插入时	使用（煮饭，保温等）过程中			
		咔嚓声（也可能会有火花飞溅）	空气中的嗖嗖声	咔嚓声	突突声	蜂鸣声
		逆变电路充电的声音	蒸汽（压力）逸出的声音	调压器运行的声音		

现象		解决方法		
内锅防粘涂层	颜色不均匀；刮伤	<p>防粘涂膜层的颜色可能会随着使用变得不均匀。这并非故障，对性能和干净程度也没有影响。</p> <p>遵从以下注意事项以免刮伤防粘涂膜层。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 不要使用金属勺，打蛋器等。 2. 不要在内锅的内部清洗汤匙，饭碗等。 3. 不要使用醋。 4. 不要用抛光粉或硬毛刷清洗。 5. 使用随附的饭勺。 		
断电	使用过程中断电	煮饭过程中	保温过程中	预约（浸泡）过程中
		煮饭程序终止	保温程序终止	预约程序终止
锅盖	无法关闭	<p>内盖组件漏装</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 如果没有安装内盖组件，锅盖无法用平常力气关上。这是为了避免用户漏装内盖组件做的相关防范，这并非故障。 2. 请勿在漏装内盖组件的情况下，强行合上锅盖，可能会损坏电饭煲零部件。 		
	内盖组件变松	<p>如果内锅未放好时用力盖上锅盖，内盖组件可能会松动，请轻轻关闭锅盖。</p>		
锅体和锅盖间隙	间隙增大；	<p>如果内盖上放气盒罩孔被堵塞，会导致进入加压状态。请清洁或疏通内盖组件上放气盒罩的孔。</p>		
	蒸汽从间隙中逸出	<p>内盖变形</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 内盖或内盖密封圈变形，需更换为新内盖。 2. 检查放气盒盖上的密封圈是否脱落。 		

注：

1. 如果有其它故障，因需用专用工具，故必须到指定的维修点来更换或请联系官方售后客服：400 690 2885进行咨询。
2. 如果内盖或内锅变形或防粘涂膜层脱落，请购买新内盖或内锅。

故障代码

报错提示：LED 白色高光报错提示，其他指示灯均为熄灭状态。

故障代码	故障描述	检查时机	故障描述	处理办法
E09	底部 NTC 短路	实时检测	底部 NTC 数值低于正常范围	报修
E10	底部 NTC 断路	实时检测	底部 NTC 数值高于正常范围	报修
E11	顶部 NTC 短路	实时检测	顶部 NTC 数值低于正常范围	报修
E12	顶部 NTC 断路	实时检测	顶部 NTC 数值高于正常范围	报修

食品接触材料信息表

请根据使用说明要求正常使用本产品。

本产品食品接触用材料及部件符合 GB 4806.1 和相应食品安全国家标准要求，具体信息如下：

食品接触用材料		用途	执行标准
金属	铝合金 1060	内盖，内锅	GB4806.9
	不锈钢 SUS304	螺钉	GB4806.9
涂层	聚四氟乙烯涂层 (铝合金 1060 基材)	内锅	GB4806.10
塑料	改性 PP	饭勺，汤勺，蒸篮等	GB4806.7
硅橡胶		密封圈，密封条等	GB4806.11

第 7 章 产品规格

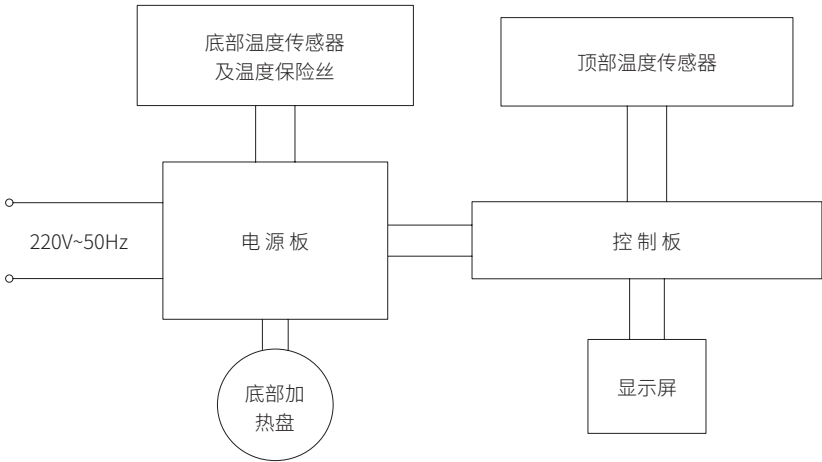
技术参数

型号	RC301
额定容积	3.0L
电源	220V~
额定频率	50Hz
额定功率	800W
电源线长度	1.2m
尺寸	316mm(长)×281mm(宽)×230mm(高)
执行标准	GB4706.1 GB4706.19 GB4706.14 GB4343.1 GB17625.1 GB12021.6

注:

1. 本电饭煲采用微电脑控制，煮饭时会根据煮的饭量温度自动调整。
2. 煮饭过程中，当温度达到100°C时才会达到产品所明示的最大输入功率。

电路图



产品中有害物质及含量

部件名称	有害物质					
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
电源板组件	×	○	×	○	○	○
控制板组件	○	○	○	○	○	○
电源线组件	○	○	○	○	○	○
发热盘组件	○	○	○	○	○	○
上温度传感器	×	○	○	○	○	○
温控器组件	×	○	○	○	○	○
配件类	○	○	○	○	○	○
外壳	○	○	○	○	○	○
锅盖	○	○	○	○	○	○
内锅	○	○	○	○	○	○
密封圈	○	○	○	○	○	○
内部导线	○	○	○	○	○	○
标签类	○	○	○	○	○	○
五金件	○	○	○	○	○	○

本表格依据 SJ/T11364 的规定编制。

○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在 GB/T26572 规定的限量要求以下。

×：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出 GB/T26572 规定的限量要求。

第 8 章 保修说明

1. 本公司产品从消费者购买之日算起（以消费者有效购机发票为准），为您提供保修服务。
2. 在保修期内的产品，凡经本公司维修人员确认为正常使用情况下，因制造工艺或元器件造成的产品性能损坏，您都将获得免费保修服务，产品外观问题不予以保修。
3. 保修服务为产品送修或产品邮寄至指定维修点。

保修内容

类型	保修内容	保修期限
整机	整机	1年
附件	蒸篮、汤勺、饭勺、量杯	不保修

非保修条例

1. 人为操作不当而造成机器的损坏（如接入不适当的电源、使用不适当的配件、安装错误、不按使用说明使用造成的损坏等）。
2. 不可抗力造成的损坏（如自然灾害、电压异常等）。
3. 除商用类机器外，其他机器在非家庭使用（如工业、商业用）而造成的损坏。
4. 正常使用引起的老化、磨损等，但不影响正常使用。
5. 若是顾客发票丢失，以机器上生产日期（条码）后推 6 个月作为保修起始日期，若两者都没有，则作为保外处理。
6. 使用非原厂纯正零部件的机器和设备不予保修。
7. 非原厂或其授权代理所执行的维修或改动不予保修。

第 9 章 售后服务

全国统一服务热线：400 690 2885

1. 当此产品有异常或疑难时，请拨打全国统一服务热线与我们取得联系。
2. 反映故障时请报清楚您的姓名、地址、联系电话及产品型号和品名，告诉准确的故障现象，我们将以最快的速度为您服务。

售后服务的保证

1. 请将使用说明和购机发票妥善保管，当您需要正常咨询或维修时，请拨打全国统一服务热线与我们取得联系。
2. 保修期内产品出现故障（商业性操作及家庭异常操作除外），按前述确认事项检查后仍无法排除时，请拨打全国统一服务热线与我们取得联系。
3. 超过保修期，需要维修服务时，请拨打全国统一服务热线与我们取得联系，按规定进行收费修理。

维修记录

维修日期	故障描述及更换配件	维修中心	维修工程师

用户登记信息

客户购买产品后，请将以下信息填写完整，维修时请出示此证及发票。

产品名称 _____ 产品型号 _____

产品条码 _____

用户姓名 _____ 联系电话 _____

地 址 _____

邮政编码 _____ 购买日期 _____

销售单位 _____ 发票号码 _____

合 格 证

检验员 _____

08

条形码

流水标贴码

1L-01

阿奇立克日立家用电器（上海）有限公司
地址：中国（上海）自由贸易试验区金湘路1100号
网址：<https://www.hitachi-homeappliances.com.cn>
全国统一服务热线：400 690 2885

*生产日期和批次见整机条码或二维码