关于废弃的重要警告

要废弃本产品时，为了不对环境造成不良影响，
请咨询当地的相关机构。

HITACHI

使用说明书・料理集

日立 IH 压力电饭锅 家庭用

日本原装
Made in Japan

型号 **RZ-G10EC**
RZ-G18EC

RZ-G10EC

非常感谢您购买日立IH压力电饭锅。
压力电饭锅内部有高压，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.8～12 以便正确使用。

本压力电饭锅仅供一般家庭用。并非商业用。

压力式电饭锅注意事项

确保将锅盖正确盖紧

●在烹调前或烹调后关闭锅盖时可能会感到有点吃力。
请确保一直慢慢关闭，直到您听到咔嚓声。
●烹调后可能需要过一会儿才能打开锅盖。

不要在烹调过程中打开锅盖。

●不要在烹调过程中打开锅盖。
（否则可能会烫伤。）

请遵守水位刻度。

●如果所加的水超过本手册中所示的水位刻度，可能会导致压力释放时水喷出。
请遵守水位刻度。

煮饭过程中蒸汽可能会喷出。 → P.43

●烹调过程中确保双手和脸部远离蒸汽口。
在使用某些烹调方式时，烹调过程中蒸汽可能会喷出。
●如果在烹调过程中移动电饭锅，蒸汽可能会喷出。
●在使用某些烹调方式时，蒸汽可能会逸出。 不要在蒸汽可能逸出到墙壁或家具的位置使用电饭锅。

⚠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。
必须对调压阀、安全阀做定期检查，以确保其不被堵塞。
直到压力充分释放后，方可打开锅盖。

目录

使用前须知 4～18

各部件名称 …… 4
（锅体、附件、操作面板、显示窗、水位刻度）
安全注意事项 …… 8
使用注意事项 …… 13
调整当前时间 …… 15
如何切换液晶显示屏 …… 16
如何切换旋律音 …… 17
如何在煮饭后立即切换到锅盖加热板
减少水珠模式 …… 18

煮饭 19～30

煮出美味米饭的窍门 …… 19
使用煮饭程序的方法 …… 20
准备电饭锅 …… 22
操作步骤以及米与程序的
选择方法 …… 23
煮饭 …… 24
少量煮饭 …… 26
（烹煮少量米饭时）
快速煮饭 …… 27
（想以较短时间煮饭）
预约煮饭 …… 28
（想在吃的时候煮好饭）
浸煮煮饭 …… 30
（将米浸泡稍长时间后再煮）

保温 31～33

保温 …… 31
使用保温方式的方法 …… 31
如何切换[保温高]与[保温低] …… 31
不适合保温的米饭 …… 32
停止保温时 …… 32
从[关]状态切换到保温 …… 32
保持米饭温热美味的窍门 …… 32
保温过程中重新加热米饭 …… 33

烹调 34

烹调（菜粥、蛋糕）…… 34

清洁和保养 35～39

清洁和保养 …… 35
锅体、锅体内侧 …… 35
吸气口、排气口 …… 35
温度传感器 …… 35
开盖部分 …… 35
饭勺、饭勺架、量杯 …… 35
内锅 …… 36
锅盖加热板 …… 36
蒸汽盖 …… 38
出现异味时 …… 39

遇到问题时 40～47

遇到问题时 …… 40
无法煮出美味的米饭时（建议您试一试） …… 40
关于煮饭 …… 41～43
关于预约煮饭 …… 43
关于保温 …… 44·45
关于液晶显示屏 …… 45
关于内锅的防粘涂膜层 …… 45
关于提示显示 …… 46
关于断电 …… 46
关于锅盖 …… 46
关于锅体与锅盖之间的间隙等 …… 47
出现声音 …… 47

料理集 48～57

产品规格 58

产品保修证 59

各部件名称（锅体、附件、操作面板、显示窗、水位刻度）

→ P.○○ 显示的数字为重点说明的页面。

初次使用时，请将附件、内锅、锅盖加热板、蒸汽盖清洗干净。→ P.35

锅　体

图片以RZ-G10EC为例进行说明。

开盖按钮

按此按钮可打开锅盖。

⚠警告

打开锅盖时，确认加压显示已熄灭，并且蒸汽口没有蒸汽逸出，然后轻轻按下开盖按钮

不要在煮饭、烹调过程中打开锅盖（否则可能会烫伤）

注意事项

压力式电饭锅的密封性较强，使得蒸汽难以逸出，所以在煮饭、烹调后立即按下开盖按钮时可能会感到有点吃力。请在按下开盖按钮时多用一点力。

蒸汽口

煮饭、烹调过程中会逸出蒸汽，所以请确保双手和脸部远离蒸汽口。（否则可能会烫伤）→ P.10、11

蒸汽盖

安装时，将蒸汽盖对准锅盖的凹陷部位，然后将蒸汽盖上面前端中央部位一直往下按到底。

锅盖

关闭锅盖时，缓慢按下锅盖前端中央部位（自身方向），直至您听到“咔嗒”一声。

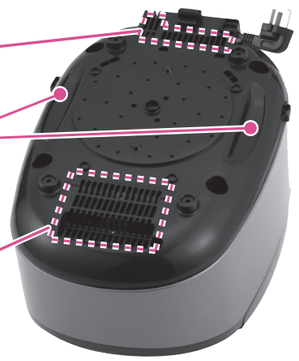
注意事项

压力式电饭锅的密封性较强，使得蒸汽难以逸出，所以在煮饭、烹调后立即关闭锅盖时可能会感到有点吃力。请在缓慢关闭时多用一点力按下锅盖。

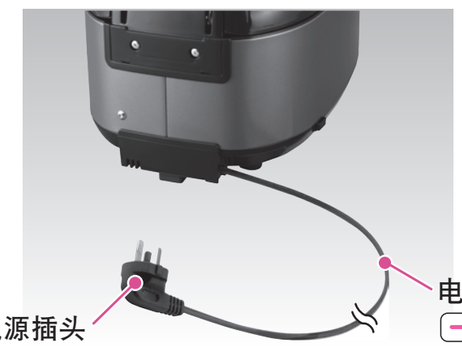
操作面板、显示窗

→ P.6、7

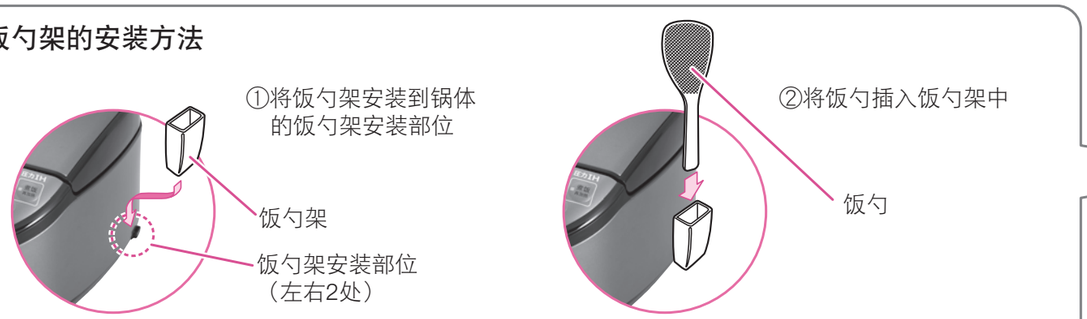
锅体底部



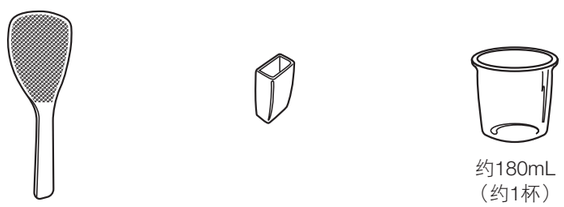
锅体背面



饭勺架的安装方法



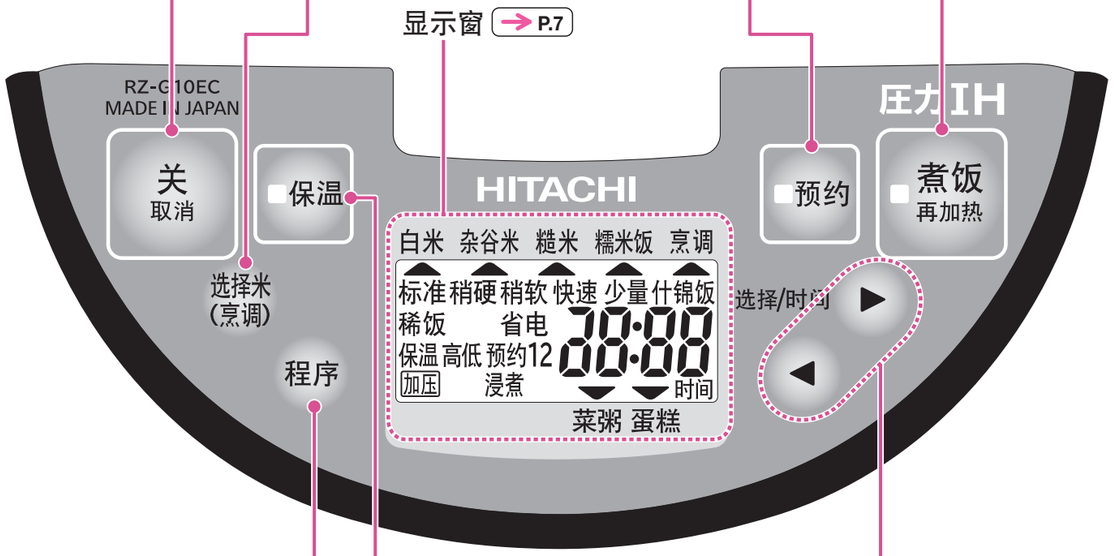
附件



各部件名称（锅体、附件、操作面板、显示窗、水位刻度） 续

为了便于说明，图中的显示皆为亮灯状态。

操作面板



关/ 取消按钮

停止煮饭或烹调、保温以及取消预约煮饭、浸煮煮饭。

选择米（烹调）按钮

选择米的种类或烹调方式，或切换到设置更改模式以及确定更改的设置。

预约按钮

选择预约煮饭或浸煮煮饭。

煮饭/再加热按钮

开始煮饭或烹调、预约煮饭、浸煮煮饭。
保温过程中开始重新加热。

程序按钮

选择煮饭程序和烹调程序。

保温按钮

开始保温，或者选择 [保温高] 或 [保温低]。

选择/时间按钮

设置当前时间、预约煮饭时间。
可用于设置浸煮时间及烹调时间，还可用于设置更改模式下的显示递增等。

以下功能适用于弱视人士。

凸出标志　[煮饭 / 再加热] 按钮的凸出标志为 “○”，[关 / 取消] 按钮的凸出标志为 “▭”。

蜂鸣器声音　蜂鸣器声音会在程序或时间调整的起点以及时间回到起点时呈现不同变化。 P.15

显示窗

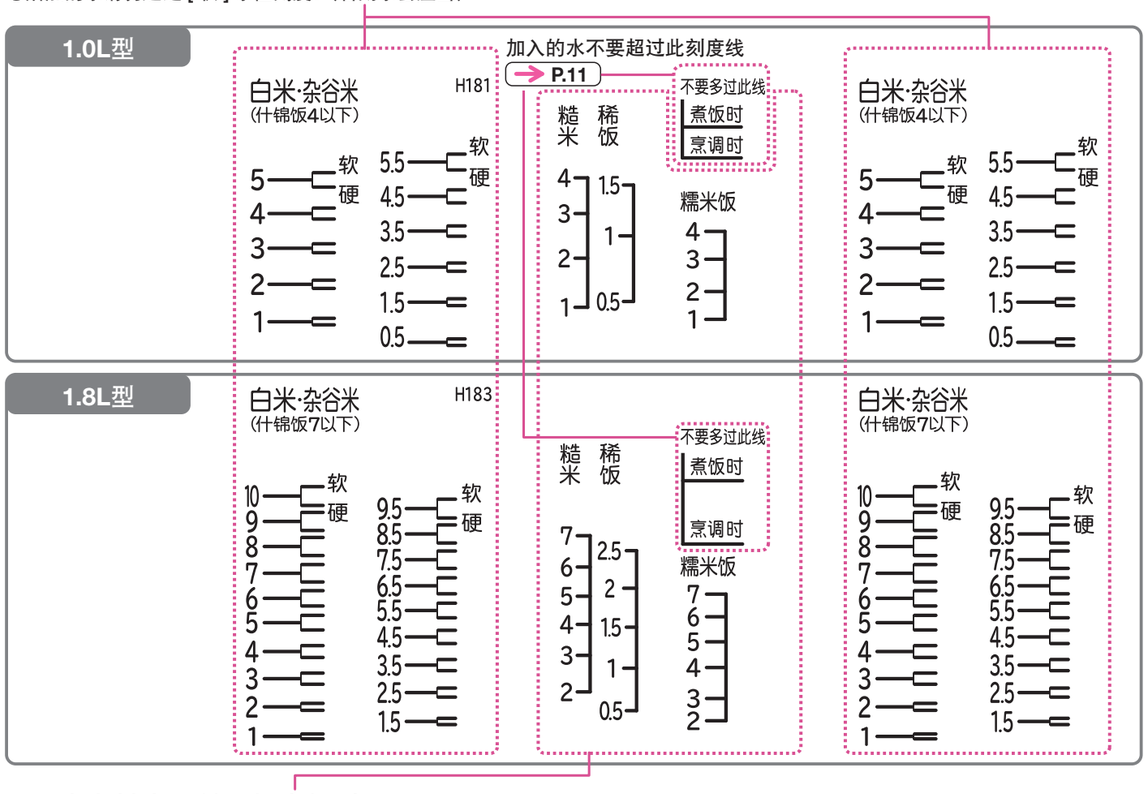
●出厂时设置为电源插头未插入插座时，画面显示处于熄灭状态。
●如何切换显示设置 P.16

内锅水位刻度

请根据米的种类或烹煮方式调节水量。

■烹煮白米、杂谷米时

●可以根据个人喜好在 [软] 或 [硬] 的水位刻度范围内调节水量。
●1.0L 型可煮 4 杯米、1.8L 型可煮 7 杯米的什锦饭。
●所加的水请勿超过 [软] 水位刻度。（否则水会溢出）



■烹煮糙米、稀饭、糯米饭时　请使用指定水位刻度

安全注意事项 （请务必遵守）

为防止对用户和其他人造成人身伤害以及财产损失，请遵守以下说明事项。
此外，请仔细阅读本文中的注意事项并正确使用电饭锅。

⚠警告	表示可能导致死亡或严重人身伤害的行为。
⚠注意	表示可能导致人身伤害或财产损失的行为。

	表示严格“禁止”的行为。
	表示必须执行“指示”的行为。

为了避免触电、短路、着火、火灾、人身伤害

⚠警告

禁止改装

●切勿擅自改装
●必须由维修技术人员（维修工程师）进行维修、拆卸

禁止

●如果锅体浸入水中，请勿使用。
●请勿将锅体放在有水的地方、浸入水中或让其沾到水
●请勿在锅体底部的吸气口、排气口或间隙中插入别针、针等金属物件或其他异物
●请勿让儿童独自使用或在婴幼儿可触及的地方使用

导常时
故障时

指示

●立即从插座拔出电源插头，并停止使用
否则可能会导致火灾、触电或人身伤害

请立即从插座拔出电源插头，并联系日立家电咨询服务热线
- 电源线或电源插头异常发热　·运行过程中有异常声音
- 只要弯曲电源线，就发生通电断断续续的现象
- 异常发热或闻到焦糊味　· 出现漏水现象
- 触摸电饭锅时有发麻的触电感　· 电饭锅有时不会自动关闭
- 电机停止转动、转动缓慢或不规律
- 出现其他异常或故障

⚠注意

指示

●请远离磁性较弱的物品
●放置在靠近墙壁或家具、厨房置物架的位置时，请确保蒸汽能够散开
●若佩戴了医疗起搏器，使用本产品前请先咨询医生

禁止

●搬运锅体时，请握住把手移动而不是握住锅盖
●搬运锅体时，请勿触摸开盖按钮
●开闭锅盖时，请勿将手指或物品放在旋转的根部附近（可能会被夹住）
●如果锅体内侧有金属制小物件或铝箔，则请勿使用
●请仅使用附带的内锅
●如果因内锅掉落到地上或受到强烈碰撞而发生龟裂、变形，则请勿使用
●请勿在以下场所使用
- 会淋到水或靠近煤气炉等明火的地方　· 放在不稳定的场所或不耐热的桌布上
- 放在承重度不足的抽屉式桌面上
- 放在会遮挡排气口、吸气口的桌布和铝箔上　· 锅盖无法完全打开的场所

为了避免电源插头、电源线、插座着火或漏电

（有触电、人身伤害、冒烟、着火、火灾的危险）

⚠警告

插座

电源插头、电源线

指示

●使用独立的交流220V电源插座

禁止

●请勿使用损伤或松动的插座
●若电源线或插头损坏时，必须联络日立家电咨询服务热线，由维修人员更换电源线以避免触电危险。

禁止

●请勿用湿手插拔电源插头
●请勿让电源插头、电源线浸入水中或让其沾到水
●如果电源插头浸入水中，请勿使用
●如果电源插头或电源线损坏，请勿使用
●请勿损伤电源插头或电源线
- 不得加工　·不得强行弯曲、拉扯、扭曲、捆扎
- 不得承受重物、不得压在重物之下、不得夹住　·不得靠近高温部位

指示

●将电源插头完全插入插座
●如果电源插头的插脚或插脚安装部位有灰尘，请擦掉

⚠注意

拔出电源插头

●不使用时，请从插座拔出电源插头

指示

●拔出或卷收电源插头时，请握住电源插头而不是握住电源线

⚠警告

■ 生理、知觉或心智能力不足的人（包括儿童），除非在其安全监护人监督或指导之下，否则不得使用本电饭锅。
● 请看顾好儿童，不要让他们把本电饭锅当玩具玩。

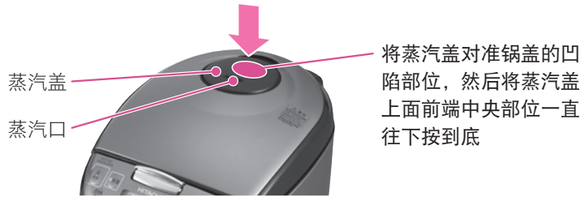
为了避免煮饭、烹调时烫伤或人身伤害

有烫伤、人身伤害的危险（煮饭过程中会用到加压，因此操作不当会非常危险）

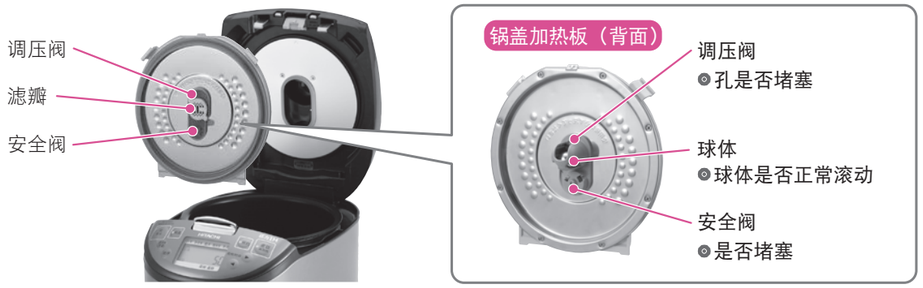
⚠警告

指示

●安装蒸汽盖
（有蒸汽涌出而导致烫伤的危险）



●煮饭、烹调之前，拆下锅盖加热板，确认调压阀和安全阀没有粘附米饭等异物
此外，不要忘记安装滤瓣
（可能有热水喷出、锅盖突然打开而导致烫伤的危险）→ P.22

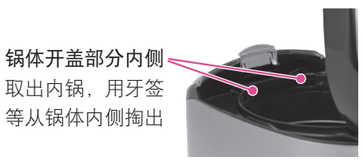


●缓慢按下锅盖前端中央部位，直至您听到“咔嗒”一声关紧

●打开锅盖时，确认 加压 显示已熄灭，并且蒸汽口没有蒸汽逸出，然后轻轻按下开盖按钮。
不要在煮饭、烹调过程中打开锅盖。

●如果必须在煮饭、烹调过程中打开锅盖，请按下[关/取消]按钮停止煮饭或烹调，并等待闪烁的 加压 显示熄灭约30秒后，再打开锅盖。
・请注意，此时将因蒸汽口排压而涌出大量蒸汽。

●如果开盖部分被米粒堵塞，请用牙签等将其掏出
（否则可能会导致锅盖无法关紧，或者煮饭过程中锅盖突然打开而导致烫伤）



为了避免煮饭、烹调时烫伤或人身伤害 续

有烫伤、人身伤害、卫生发生问题的危险（煮饭过程中会用到加压，因此操作不当会非常危险）

⚠警告

可能有高温蒸汽涌出而导致烫伤或人身伤害的危险

禁止

●加压煮饭过程中（显示 加压 时）请勿打开锅盖
●请勿将双手和脸部靠近蒸汽口或蒸汽盖，亦请勿触摸
・请特别注意，切勿让婴幼儿触及
●请勿在煮饭、烹调过程中打开锅盖、晃动锅体或进行搬运
●请勿让儿童独自使用或在婴幼儿可触及的地方使用

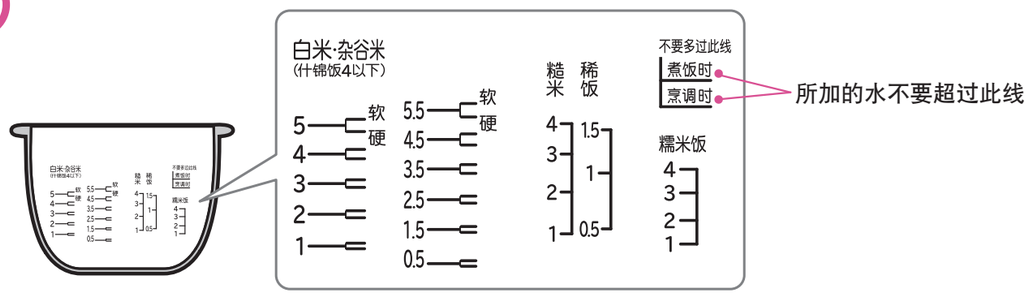
指示

●煮饭时，请先确认程序
・以其他程序烹煮“菜粥”及“稀饭”时，可能会有大量水溢出而导致危险
●如果必须在煮饭、烹调过程中打开锅盖，请按下[关/取消]按钮停止煮饭或烹调，并等待闪烁的 加压 显示熄灭约30秒后，再打开锅盖
・请注意，此时将因蒸汽口排压而涌出蒸汽
・若要继续煮饭，请确认选择的米和程序，然后按[煮饭/再加热]按钮。
根据中途停止煮饭时米的状态，可能无法煮好饭
●完全打开锅盖后再盛出米饭

可能有食材弹出、热水喷出、锅盖突然打开而导致烫伤的危险

禁止

●向内锅所加的水不要超过 “最高水位” 线



●请勿将本电饭锅用于使用说明书、料理集中说明的煮饭和烹调程序以外的任何其他用途
・糊状食物（鱼肉山芋饼等）或加热过程中会膨胀的炖煮食物，例如豆类、面条类等
（红豆饭是将红豆单独煮开后再进行烹调。详情请参阅料理集
・使用会快速起泡的“小苏打”等烹调的料理
・使用大量油烹调的料理
・“咖喱”或“炖肉”等汤汁呈现粘糊状的料理
・果酱等会起泡的料理
・需要将食材装入塑料袋等包装中再放入电饭锅加热的料理
●请勿烹调加入青菜、西红柿等薄皮容易浮起的蔬菜和有内馅的料理，以及使用烹调板、铝箔或塑料包装烹调的料理

为了避免煮饭、烹调时烫伤或人身伤害 续

有烫伤、人身伤害、卫生发生问题的危险（煮饭过程中会用到加压，因此操作不当会非常危险）

⚠注意

禁止

- 使用[保温高]时，保温不要超过12小时，使用[保温低]时，保温不要超过24小时
- 请勿反复进行重新加热
- 以[杂谷米]、[糙米]、[糯米饭]以及使用[什锦饭]、[稀饭]程序煮饭时、[烹调]时不要保温

为了避免清洁和保养时发生事故、触电或火灾

有烫伤、人身伤害、火灾、冒烟或着火的危险

⚠注意

指示

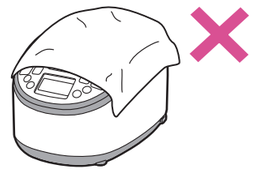
- 使用过程中或刚刚使用完后，请勿触摸蒸汽口、蒸汽盖、内锅、锅盖加热板等高温部分
- 在煮饭后立即接触内锅时（例如将其移到饭台上制作寿司等），请佩戴手套等，注意避免烫伤
- 清洁和保养时，应先拔出电源插头，让锅体冷却后再进行
- 等待锅盖加热板冷却下来后再拆卸

使用注意事项

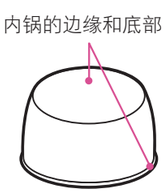
为防止发生故障及误动作，请遵守以下事项。

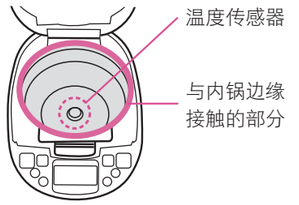
锅体的使用

- 请勿在抹布、毛巾等盖住锅盖的状态下使用
  （否则可能会导致变色、变形、故障）



- 请勿使用粘住异物的电饭锅
  特别是右图所示的部分，应保持干净
  （可能会导致故障或无法正常烹煮）





- 请勿将锅体放在IH电磁炉上
  （可能会因IH电磁炉的感应加热导致故障）
- 请勿在电视、收音机、对讲机或无绳电话附近使用
  （否则可能会导致有杂音或画面闪烁）
- 请勿空烧
  （否则可能会导致过热）
- 如果锅体跌落或破损，请停止使用，请联系日立家电咨询服务热线

内锅的使用

关于内锅内面防粘涂膜层的保修

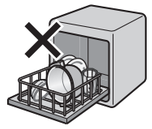
●因使用不当而导致涂膜层损伤、剥落时，不在保修范围之内
在这种情况下，即使仍在保修期之内，依可采用“有偿维修”的方式进行处理
此外，内锅外面的涂层也不在保修范围之内

为防止防粘涂膜层损伤、剥落等，请遵守以下事项

●请勿将内锅直接放在明火上、用微波炉加热或在电磁炉上使用
●用内锅淘米时，请勿使用金属制搅拌器等，亦请勿撞到滤盆
●请勿在内锅中使用醋。请勿对含有调料的米饭进行保温，并在煮饭后尽快清洗
●请勿使用金属制汤勺（盛稀饭时等情况）
●请使用附带的饭勺

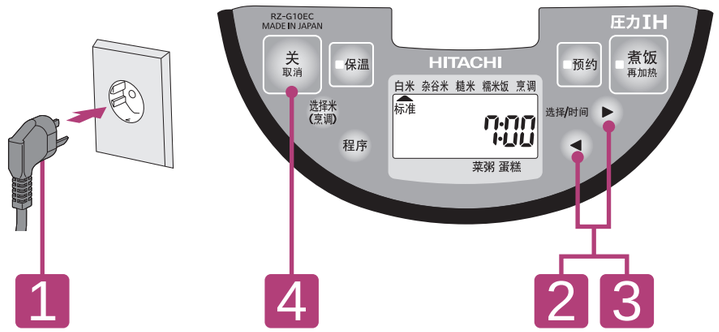
清洁和保养时

・请勿将内锅用作洗碗盆
（不要放入汤匙或餐具等）
・请使用柔软的海绵轻轻擦洗，
不要使用金属刷或尼龙硬毛刷等
・请勿使用除洗洁精（中性）以外的洗涤剂或漂白剂、清洁剂、抛光粉等
・洗后烘干时，请勿卧放在餐具上，亦请勿使用洗碗机及烘碗机



调整当前时间

●电源插头未插入插座时，虽然显示屏熄灭，但时钟会利用内置电池继续运行。
●可将设置更改为即使电源插头未插入插座，仍会在液晶显示屏上显示当前时间。
●在室温下，时钟时间每个月大约有2分钟的误差。在这种情况下，请执行以下步骤调整当前时间。



例如）将“7:00”更改为“20:30”时　※米和程序的显示仅为示例。

1 将电源插头插入插座

●在煮饭、保温、预约、重新加热过程中无法调整时间。
●显示所设置的米和程序以及当前时间。

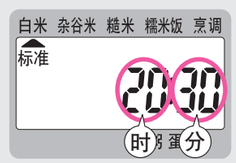
2 按 ◀ 或 ▶ 约1秒，时间显示闪烁

在时间闪烁状态下按住[保温]按钮约3秒，将显示“12:00”（中午12点），以将时钟恢复为初始值。

3 按 ◀ 或 ▶ 设置为“20:30”

●每按一次 ◀ 或 ▶，时间就会更改。

・◀ 以1分钟为单位递减，▶ 以1分钟为单位递增
・持续按住可以10分钟为单位加快递增



●时钟采用24小时制，0:00表示午夜12点，而12:00表示中午12点。
●如果没有按下[关/取消]按钮，时间调整将在约1分钟后自动完成。

4 按下 关 取消 结束时间调整

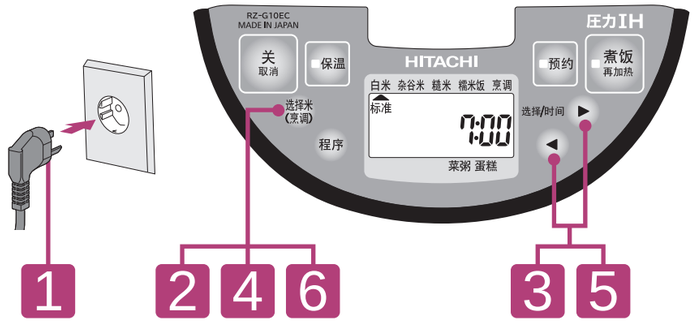
●时间显示从闪烁变为亮灯。

要在煮饭、保温、预约、重新加热过程中检查当前时间

按 ◀ 或 ▶ 按钮，当前时间将显示3秒，然后恢复为原来的显示。

如何切换液晶显示屏
（即使从插座拔出电源插头仍会显示时钟）

●出厂时，时钟显示设置为“熄灭”。
要将时钟显示切换为“亮灯”，请按照以下步骤切换。
●将液晶显示屏设置为“亮灯”后，如果从插座拔出电源插头，显示可能会先变暗，然后再变亮。这是因为电饭锅切换到其内置电池模式，并非异常。



时钟显示切换为亮灯后的显示
（电源插头未插入插座时）

※米和程序的显示仅为示例。

1 将电源插头插入插座

●按下[关]按钮，即使处于设置过程中，仍会返回初始画面。处于原先设置过程中的内容将被复位。

2 按住 选择米(烹调) 约5秒，切换到设置更改模式。

3 按 ◀ 或 ▶，画面上显示“P2-”

●按 ▶ 画面显示向前，按 ◀ 画面显示后退。

4 按下 选择米(烹调)。

●按下 选择米(烹调) 进入“设置液晶显示屏”的更改。

5 按 ◀ 或 ▶ 切换设置

●每按一次 ◀ 或 ▶，显示就会切换。

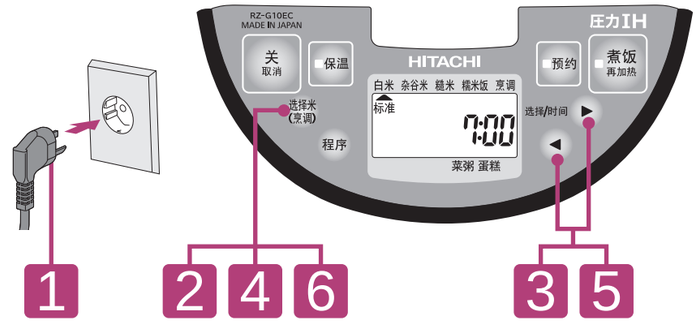
6 按下 选择米(烹调) 确定设置。

●按下 选择米(烹调) 后，确定设置，并返回初始画面。

●如不进行任何操作，约3分钟后设置将自动确定。

如何切换旋律音

●煮饭的开始与结束时，会以旋律音提示。
●出厂时设置为“旋律（标准）”。
可切换为“旋律（低音）”、“蜂鸣器”或“无声”。请按照以下步骤切换。
●即使设置为“无声”，但误操作等的提示音并不能设为无声。



※米和程序的显示仅为示例。

1 将电源插头插入插座

●按下[关]按钮，即使处于设置过程中，仍会返回初始画面。处于原先设置过程中的内容将被复位。

2 按住 选择米(烹调) 约5秒，切换到设置更改模式。

3 按 ◀ 或 ▶，画面上显示“P1-”

●按 ▶ 画面显示向前，按 ◀ 画面显示后退。

4 按下 选择米(烹调)。

●按下 选择米(烹调) 进入“设置旋律音”的更改。

5 按 ◀ 或 ▶ 切换设置

●每按一次 ◀ 或 ▶，显示就会切换。
●也可按 ▶ 前进、按 ◀ 后退。

●每次切换时，会响起所显示编号的旋律音。

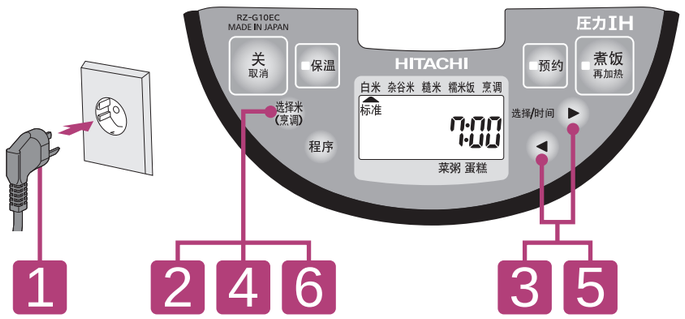
6 按下 选择米(烹调) 确定设置。

●按下 选择米(烹调) 后，确定设置，并返回初始画面。

●如不进行任何操作，约3分钟后设置将自动确定。

如何在煮饭后立即切换到锅盖加热板减少水珠模式

●为防止米饭表面变干，煮饭后锅盖加热板上会立即附着水珠。如果您介意有水珠，请延长蒸煮时间并切换为减少水珠的模式。
一旦切换后，该设置将被记住，直到您切换回原来的模式。



※米和程序的显示仅为示例。

1 将电源插头插入插座

●按下[关]按钮，即使处于设置过程中，仍会返回初始画面。处于原先设置过程中的内容将被复位。

2 按住 选择米(烹调) 约5秒，切换到设置更改模式。

3 按 ◀ 或 ▶，画面上显示“P3-”

●按 ▶ 画面显示向前，按 ◀ 画面显示后退。

4 按下 选择米(烹调)。

●按下 选择米(保温) 进入“设置为减少水珠的模式”的更改。

切换为减少水珠的模式时

●煮饭时间将延长约5分钟。
●电饭锅通过加压使得密封性较强，所以即使切换为减少水珠的模式，仍然会有一些水珠。

如果保温过程中凝结的水珠对您造成困扰，请选择[保温高]。

→ P.31

5 按 ◀ 或 ▶ 切换设置

●每按一次 ◀ 或 ▶，显示就会切换。

6 按下 选择米(烹调) 确定设置。

●按下 选择米(保温) 后，确定设置，并返回初始画面。

●如不进行任何操作，约3分钟后设置将自动确定。

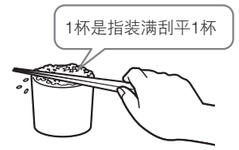
煮出美味米饭的窍门

下一页为“使用煮饭程序的方法”

量米

●使用附带的量杯正确量米

附带量杯1杯（装满刮平1杯）的份量
约180mL（约1杯）



注意事项 请勿使用市售的量杯或量米斗。（米量可能会有所不同）

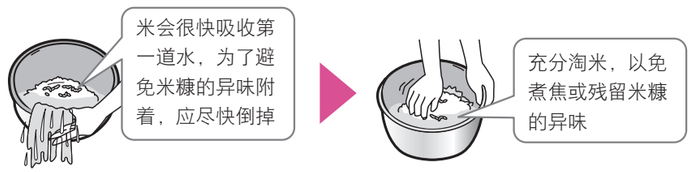
淘米

首先用大量的水搅动清洗，然后立即将水倒掉

反复进行“淘洗→冲洗”，直到水变清

●将米轻轻淘洗
●针对选择的米，探入锅底搅动清洗，如果水变浑浊，稍微冲洗一下

淘米水混浊时，可能出现米饭变焦、煮得不均匀、无法煮好饭。→ P.41



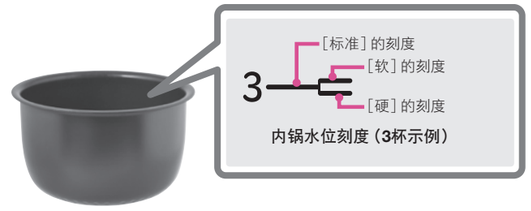
注意事项 在内锅中淘米时，请勿使用金属制搅拌器等。（否则可能会导致防粘涂膜层损伤、脱落）
根据内锅放置场所的材料不同，内锅可能会被染色或被划伤。
如果您介意，请放在洗碗布等物品上。

调节水量

（关于水位刻度 → P.7）

●将米铺平，然后把内锅放在平坦表面上，根据烹煮方式调节水位刻度

・水位刻度作参考之用。可以根据个人喜好在[软]或[硬]水位刻度范围内调节水量。
・所加的水请勿超过[软]水位刻度。否则沸水可能会溢出。



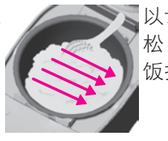
注意事项
●请勿使用热水。（否则会导致米饭发粘）
●用高碱度水煮饭可能会导致米饭发粘或变黄。此外，使用硬度较高的水（外国的矿泉水等）煮饭可能会导致米饭偏干或偏硬。请根据个人喜好调节水量。
●用新米烹煮时，请以[硬]的水位刻度为标准，略微调节水量。这是为了避免烹煮含水量较多的新米时米饭发粘。
●有关烹煮杂谷饭时调节水量的详情，请同时参考市售杂谷米的说明书（包装袋上记载）。

烹煮完成时

●立即将米饭翻松

通过让多余的蒸汽散去，防止米饭发粘或结块。

从底部开始翻起，再上下翻动



以切的方式翻松，不要将米饭捣烂

是否必须浸泡或蒸煮？

在本产品中，煮饭时间已包含煮饭前的浸泡以及烹煮完成后的蒸煮，因此无需浸泡或蒸煮。煮饭完成后，自动进入保温。

煮饭开始 → **煮饭时间** → 烹煮完成

浸泡	煮饭	蒸煮
让米充分吸收水分。	一边加压一边保持高温，煮出粒粒饱满的米饭	一边加压一边保持高温，进行蒸煮。

使用煮饭程序的方法

下一页为“准备电饭锅”

使用窍门	米的选择	程序	水位刻度	煮饭用米量（杯数） 1.0L型	煮饭用米量（杯数） 1.8L型	煮饭参考时间（分）
选择个人喜好的口感 [标准] 想要颗粒分明且散发出香甜味道的米饭 [稍硬] ・对于新米及吸水较快和容易变粘的米，以及烹煮含水量较多的米时避免米饭发粘 ・寿司、咖喱、炒饭等用的稍硬米饭 [稍软] ・想要软糯且散发出香甜味道的米饭 ・便当和饭团、冷冻保存用米饭	白米	标准	白米	0.5～5.5	1～10	45～70
		稍硬	白米	0.5～5.5	1～10	30～60
		稍软	白米	0.5～5.5	1～10	80～105
想以较短时间煮饭 ・这是以时间为优先考虑的烹煮方式，因此可能煮出表面湿润或口感较硬的米饭。		快速	白米	1～5.5	1～10	20～50
想烹煮少量米饭 ・使用1.0L型煮最多2杯米、1.8L型煮最多3杯米的少量米饭，可避免煮出的米饭成糊状或变焦，从而煮出松软可口的米饭。		少量	白米	0.5～2	1～3	45～60
煮什锦饭（加入配料）米饭 ・使用市售的什锦饭原料时，将配料放在米的上面，不要搅拌。 ・可能会因油分沉淀而无法煮好饭。		什锦饭	白米	1～4	2～7	45～75
煮稀饭（纯稀饭） ・煮五分稀的稀饭时，米的份量约为[稀饭]的一半。		稀饭	稀饭	0.5～1.5	0.5～2.5	60～85
想以较低的耗电量煮饭 ・煮出的米饭会有点儿硬。 ・如果煮饭份量较多，米饭可能煮得不均匀。		省电	白米	1～5.5	1～10	45～70
在白米中加入杂谷米进行煮饭 ・按3成以下的比例往白米中加入杂谷米。 ・如果市售的杂谷米包装袋上记载了调节水量的说明，请遵守该说明进行。 ・煮少量米饭（1.0L型最多2杯米、1.8L型最多3杯米）时，请选择[少量]。可避免煮出的米饭成糊状或变焦。	杂谷米	标准	杂谷米	1～5.5	1～7	75～100
		少量	杂谷米	1～2	1～3	75～100
		什锦饭	杂谷米	1～4	2～7	75～100

使用窍门	米的选择	程序	水位刻度	煮饭用米量（杯数） 1.0L型	煮饭用米量（杯数） 1.8L型	煮饭参考时间（分）
仅使用糙米煮饭时 ・使用市售的什锦饭原料时，将配料放在米的上面，不要搅拌。 ・煮少量米饭（1.0L型最多2杯米、1.8L型最多3杯米）时，请选择[少量]。可避免煮出的米饭成糊状或变焦。 ・请勿保温。（否则可能会导致产生异味或变色）	糙米	标准	糙米 混合米为混合米	1～4	2～7	60～100
		少量	糙米 混合米为混合米	1～2	2～3	60～100
		什锦饭	糙米	1～4	2～7	65～115
用糯米烹煮糯米饭等时 ・如果搅拌米和配料或者配料份量过多，可能无法煮好饭。 ・煮糯米饭时，请用1杯糯米对应0.5杯白米（粳米）的比例混合煮饭。 （如果只用糯米，则过早吸水可能导致无法煮好饭） 红豆饭请参考 P.50 的比例进行混合。	糯米饭	标准	糯米饭	1～4	2～7	45～80

●煮饭参考时间是电压220V、室温20℃、水温18℃时的参考。
●煮饭时间会因电压、室温、调节水量、米的种类等而发生变化。
●蒸汽的释放量因烹煮方式而异。[糙米]、[稀饭]等可能会产生蒸汽 P.43
●所有的煮饭程序都会进行加压。

烹调 有关详细信息，请参阅料理集（P.48～P.57）。

准备电饭锅

1 将内锅放入锅体

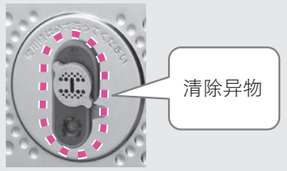
先擦去内锅外侧及锅底附着的湿气和异物，
再将内锅放入锅体

注意事项 如果在附着湿气和异物的情况下放入锅体中，可能会导致故障或无法正常烹煮

2 检查锅盖

确认滤瓣、调压阀、安全阀、负压阀没有堵塞或脏污

→ P.36



警告

煮饭、烹调之前，拆下锅盖加热板，确认调压阀和安全阀没有粘附米饭等异物
此外，不要忘记安装滤瓣
（可能有热水喷出、锅盖突然打开而导致烫伤的危险）

3 关闭锅盖，安装蒸汽盖

缓慢将锅盖关紧，直至您听到“咔嗒”一声，
再安装蒸汽盖

●煮饭前将米浸泡在水中，煮饭后则无需蒸煮。
煮饭工序中已包含“浸泡”和“蒸煮”工序。

将蒸汽盖插入锅盖里，然后将蒸汽口的后方部位一直按到底

固定状态下，蒸汽盖略微浮在锅盖上

注意事项

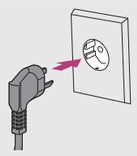
●压力式电饭锅的密封性较强，使得空气难以逸出，所以快速关闭锅盖可能无法关好。请缓慢关闭锅盖。

●如果未安装锅盖加热板，锅盖将无法关闭。

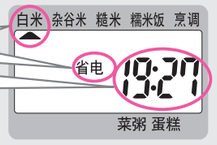
警告

●缓慢按下锅盖前端中央部位，直至您听到“咔嗒”一声关紧（可能有锅盖突然打开而导致烫伤的危险）
●请务必安装蒸汽盖（有蒸汽涌出而导致烫伤的危险）

4 将电源插头插入插座



显示所设置的米和程序以及当前时间



提示 将电源插头插入插座时，您可能会听到咔嗒声或看到电火花，这是在给逆变电路充电，并非故障。

准备完成后煮饭

操作步骤以及 选择米(烹调) 与 程序 的选择方法

●每按一次 选择米(烹调) 和 程序，将按照下图顺序切换。

	白米	杂谷米	糙米	糯米饭	烹调
使用 选择米(烹调) 选择米的种类					
使用 程序 选择程序	标准 稍硬 稍软 快速 少量 / 省电 稀饭 什锦煮	标准 少量 什锦煮	标准 少量 什锦煮 稀饭	标准	菜粥 蛋糕
使用◀ ▶设置加热时间	无加热时间设置。				可在10 分钟到90 分钟的范围内以5 分钟为单位进行设置。([菜粥]时无法设置)
按下 ■煮饭 再加热	旋律（蜂鸣器）响起开始煮饭。				旋律（蜂鸣器）响起开始烹调。

●按▶可向前，按◀可后退。
●上次煮饭使用的[选择米]和[程序]会被记住。

立即煮饭时
煮饭 → P.24、25

煮少量米饭（1.0L型最多2杯米、1.8L型最多3杯米）时
少量煮饭 → P.26

以较短时间煮饭时
快速煮饭 → P.27

设置烹煮时间时
预约煮饭 → P.28、29

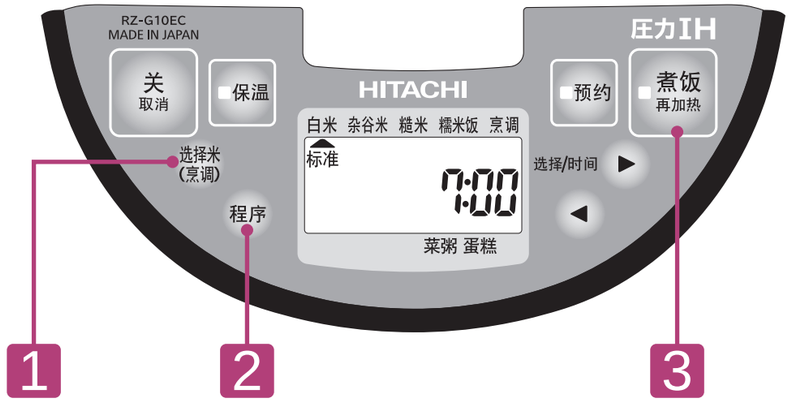
将米浸泡稍长时间后再煮时
浸煮煮饭 → P.30

烹调时
烹调 → P.34

“使用煮饭程序的方法” → P.20、21

煮饭(白米、杂谷米、糙米、糯米饭)

●煮少量米饭（1.0L：0.5～2杯米、1.8L：1～3杯米）时，也请尝试[少量]程序。可避免煮出的米饭成糊状或变焦，从而煮出松软可口的米饭。 → P.26

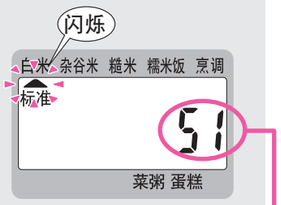


例如：[白米]选择为[稍硬]时　　※图中的时间显示仅为示例。

1 选择[选择米]

按下 选择米(烹调)，使煮饭所用的[选择米]闪烁

●每按一次 选择米(烹调)，闪烁就会移动。
●也可按 ◀ 后退、按 ▶ 前进。



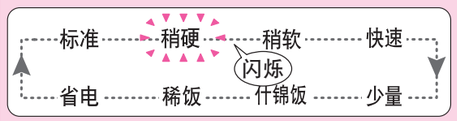
●第一次煮饭时是设置为[白米]。要使用[白米]以外的米煮饭或使用与上次煮饭不同种类的[选择米]煮饭时，请进行步骤1的操作。

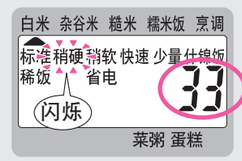
●对于[白米]选择为[标准]、[稍硬]、[稍软]、[快速]、[少量]、[省电]以及[杂谷米]选择为[标准]、[少量]以外的程序，将显示当前时间。 → P.45

2 选择[程序]

按下 程序，使所需的[程序]闪烁

●每按一次 程序，闪烁就会移动。
●也可按 ◀ 后退、按 ▶ 前进。





煮饭参考时间的显示
是以1.0L型：3杯米
1.8L型：6杯米
煮饭时的参考时间。

●可选择的程序因选择米的种类而有所不同。
●上次煮饭使用的[选择米]、[程序]会被记住。

⚠警告

加压煮饭过程中（显示 加压 时）请勿打开锅盖
由于电饭锅已加压，如果强行打开会非常危险。

如果必须在煮饭过程中打开锅盖，请按下[关/取消]按钮停止煮饭，并等待闪烁的 加压 显示熄灭约30秒后，再打开锅盖
・请注意，此时将因蒸汽口排压而涌出大量蒸汽。
・若要继续煮饭，请确认选择的米和程序，然后按[煮饭/再加热]按钮。
根据中途停止煮饭时米的状态，可能无法煮好饭。

⚠注意

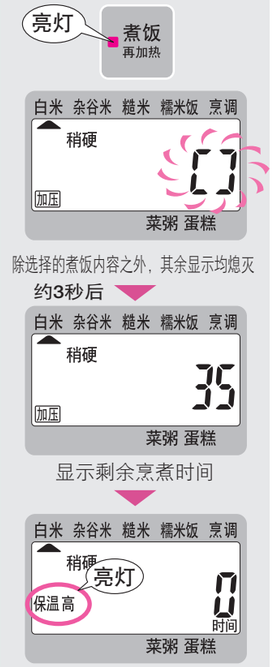
检查程序
误以其他程序烹煮需要大量水的[稀饭]时，可能会有大量水溢出而导致危险。

3

按下 煮饭 再加热

旋律（蜂鸣器）响起，开始煮饭

●煮饭/再加热指示灯亮灯。
●煮饭过程中 加压 会显示。
●煮饭过程包含浸泡、蒸煮工序。



旋律（蜂鸣器）响起时，表示煮饭结束，将自动进入保温

●保温指示灯亮灯。
●显示[保温高]或[保温低]。
●显示经过的保温时间。
●加压 在保温开始时熄灭。

●煮饭、保温时可能会出现声音。 → P.47

●剩余煮饭时间是参考上次的煮饭时间以及水温等，由电饭锅计算出来的参考时间。
●如果锅体较热，可能不会显示剩余煮饭时间。
●剩余煮饭时间的显示可能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调整。
●对于选择米选择为[糙米]以及[什锦饭]、[稀饭]程序，因为剩余煮饭时间会根据米的份量和配料的份量而有很大变化，所以将显示当前时间。
剩余煮饭时间将在煮饭完成之前以几分钟显示。

4 烹煮完成后，立即将米饭翻松

●这可避免米饭吸入过多蒸汽，导致发粘而结块。
●如何保温 → P.31、32
●煮好的米饭可能有一部分鼓起、塌陷或接触内锅的米饭较软。
这是由于IH加热方式让内锅自体发热，让米被热量完全包裹住进行烹煮。
●煮饭之后立即继续煮饭时，请先让锅体冷却下来。

从底部开始翻起，将上面的米饭翻到下面

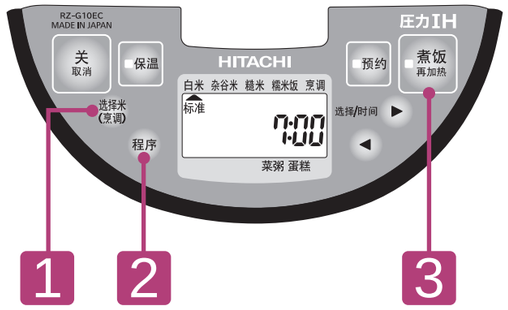
用饭勺以切的方式插入米饭，在米饭之间划出空隙

●电饭锅通过加压使得蒸汽难以逸出，所以在煮饭后立即打开锅盖时可能会有水珠，但这并非异常。
出现水珠时 → P.18

锅盖无法打开时

少量煮饭（烹煮少量米饭时）

●使用1.0L型煮最多0.5～2杯米、1.8L型煮最多1～3杯米，可避免煮出的米饭成糊状或变焦，从而煮出松软可口的米饭。



例如）选择[白米]、[少量]时　　※图中的时间显示仅为示例。

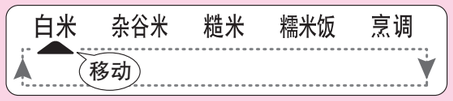
1 选择[选择米]

按下 选择米(烹调)，

使煮饭所用的[选择米]闪烁

●每按一次 选择米(烹调)，闪烁就会移动。

●按 ▶ 可前进，按 ◀ 可后退。

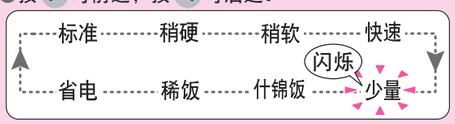


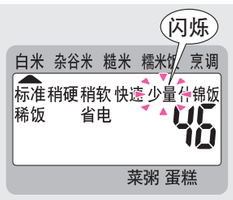
选择少量程序的米			
白米	杂谷米	糙米	糯米饭
○	○	○	×

2 按下 程序，使[少量]显示闪烁

●每按一次 程序，闪烁就会移动。

●按 ▶ 可前进，按 ◀ 可后退。





●煮饭的程序会自动记住。

3 按下 煮饭 再加热

旋律（蜂鸣器）响起，表示开始煮饭

●煮饭/再加热指示灯亮灯。

●煮饭过程中加压会显示。

旋律（蜂鸣器）响起时，表示煮饭结束，将自动进入保温

●显示[保温高]或[保温低]。

●保温指示灯亮灯。

●加压在保温开始时熄灭。

●煮饭、保温时可能会出现声音。 → P.47

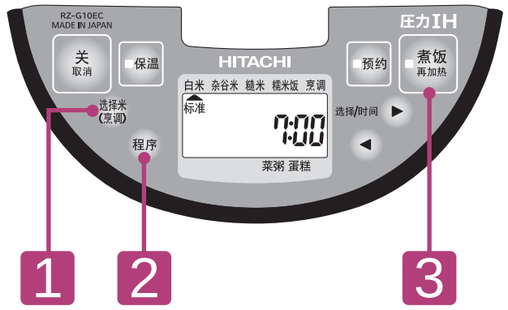
4 烹煮完成后，立即将米饭翻松

●这可避免米饭吸入过多蒸汽，导致发粘而结块。

●如何保温 → P.31、32

快速煮饭（想以较短时间煮饭）

●这是以时间为优先考虑的烹煮方式，因此可能煮出表面湿润或口感较硬的米饭。



例如）选择[白米]、[快速]时　　※图中的时间显示仅为示例。

1 选择[选择米]

按下 选择米(烹调)，

使煮饭所用的[选择米]闪烁

●每按一次 选择米(烹调)，闪烁就会移动。

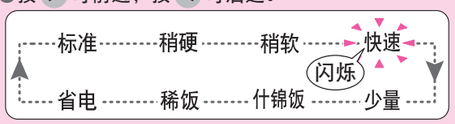
●按 ▶ 可前进，按 ◀ 可后退。

●[白米] 以外的米不可使用快速。

2 按下 程序，使[快速]闪烁

●每按一次 程序，闪烁就会移动。

●按 ▶ 可前进，按 ◀ 可后退。



●除[白米] 以外，均不可选择快速。

●煮饭的程序会自动记住。

3 按下 煮饭 再加热

旋律（蜂鸣器）响起，表示开始煮饭

●煮饭/再加热指示灯亮灯。

●煮饭过程中加压会显示。

旋律（蜂鸣器）响起时，表示煮饭结束，将自动进入保温

●显示[保温高]或[保温低]。

●保温指示灯亮灯。

●加压在保温开始时熄灭。

●煮饭、保温时可能会出现声音。 → P.47

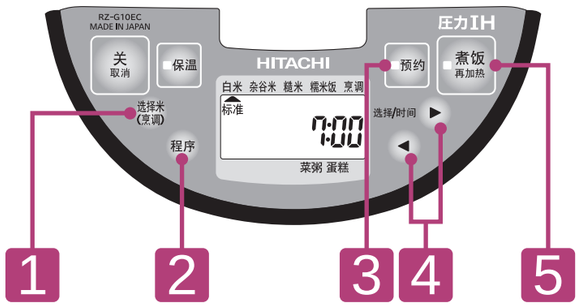
4 烹煮完成后，立即将米饭翻松

●这可避免米饭吸入过多蒸汽，导致发粘而结块。

●如何保温 → P.31、32

预约煮饭（想在吃的时候煮好饭）

●预约时间可设为[预约1]和[预约2]两种。 出厂时，[预约1]设为6:00，[预约2]设为18:00。
●预约时间是烹煮完成的时间。
●如果预约的时间接近当前时间，将立即开始煮饭。（预约指示灯不亮灯）



●示例为[白米]选择为[稍硬]时的情况。

注意事项

●针对[什锦饭]不要使用预约煮饭。
（否则会因配料变质或调料沉淀而无法煮好饭）
●作为参考，预约请设置在12小时以内。
●预约煮饭时，米饭会由于米的成分沉淀而容易煮焦。 所以请冲洗干净。 → P.42

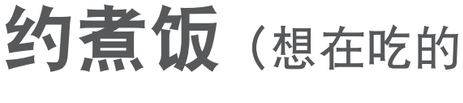
确认当前时间，如果不正确请进行调整 → P.15

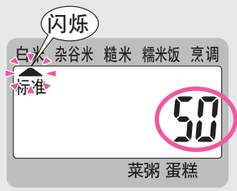
例如）将[预约1]设为“7:30”的预约煮饭

1 选择[选择米]

按下 选择米(烹调)，
使煮饭所用的[选择米]闪烁

●每按一次 选择米(烹调)，闪烁就会移动。
●按 ▶ 可前进，按 ◀ 可后退。



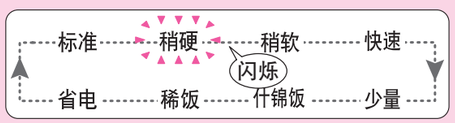


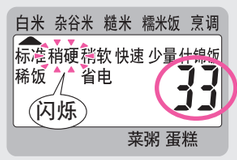
●对于[白米]选择为[标准]、[稍硬]、[稍软]、[快速]、[少量]、[省电]以及[杂谷米]选择为[标准]、[少量]以外的程序，将显示当前时间。 → P.45

2 选择[程序]

按下 程序，使所需的[程序]闪烁

●每按一次 程序，闪烁就会移动。
●按 ▶ 可前进，按 ◀ 可后退。





●可选择的程序因米的种类而有所不同。
●上次煮饭使用的[选择米]、[程序]会被记住。

⚠警告

加压煮饭过程中（显示 加压 时）请勿打开锅盖
由于电饭锅已加压，如果强行打开会非常危险。

如果必须在煮饭过程中打开锅盖，请按下[关/取消]按钮停止煮饭，并等待闪烁的 加压 显示熄灭约30秒后，再打开锅盖
・请注意，此时将因蒸汽口排压而涌出大量蒸汽。
・若要继续煮饭，请确认选择的米和程序，然后按[煮饭/再加热]按钮。
根据中途停止煮饭时米的状态，可能无法煮好饭。

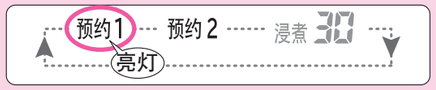
⚠注意

检查程序
误以其他程序烹煮需要大量水的[稀饭]时，可能会有大量水溢出而导致危险。

3 选择[预约]

按下 预约，使[预约1]亮灯

●煮饭/再加热指示灯闪烁。
●每按一次 预约，亮灯就会更改。



4 按下 ◀ 或 ▶，将烹煮完成时间设为“7:30”

●每按一次 ◀ 或 ▶，时间就会更改。

・ ◀ 以10分钟为单位递减，▶ 以10分钟为单位递增
・持续按住可加快递增的速度

5 按下 煮饭 再加热

蜂鸣器响起“哔哔”声，表示预约完成

●煮饭/再加热指示灯熄灭，预约指示灯亮灯。

旋律（蜂鸣器）响起时，表示煮饭结束，将自动进入保温

●保温指示灯亮灯。

●[预约2]的蜂鸣器声音为“哔哔”声。
●设置时间会被记住。
●若要取消预约煮饭，请按下[关/取消]按钮。

●电饭锅通过加压使得蒸汽难以逸出，所以在煮饭后立即打开锅盖时可能会有水珠，但这并非异常。
出现水珠时 → P.18

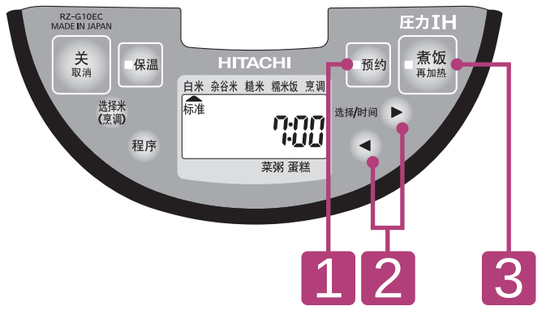
6 烹煮完成后，立即将米饭翻松

●这可避免米饭吸入过多蒸汽，导致发粘而结块。
●如何保温 → P.31、32
●煮好的米饭可能有一部分鼓起、塌陷或接触内锅的米饭较软。
这是由于IH加热方式让内锅自体发热，让米被热量完全包裹住进行烹煮。

锅盖无法打开时

浸煮煮饭（将米浸泡稍长时间后再煮）

●使用者想根据个人喜好将米浸泡稍长时间后再煮时选择此功能。
●出厂时，浸煮时间设置为30分钟。
●请根据浸煮时间控制浸煮过程中的温度，让米充分吸收水分后再开始煮饭。
●无法与预约煮饭一起使用。



注意事项

针对[什锦饭]不要使用浸煮煮饭。
（否则会因配料变质或调料沉淀而无法煮好饭）

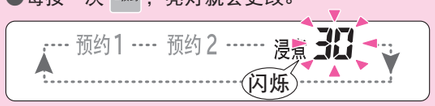
例如）进行“60分”的浸煮煮饭　　※示例为[白米]选择为[稍硬]时的情况。

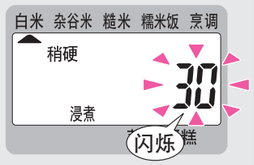
1 选择米和程序

按下 预约 ，

使浸煮时间（例如：30分）闪烁

●煮饭/再加热指示灯闪烁。
●每按一次 预约 ，亮灯就会更改。





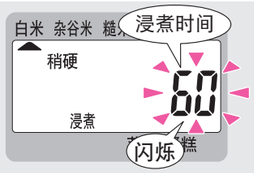
●米和程序的选择方法
→ P.20～21

●显示出厂时设置的时间或上次设置的时间。

2 按下 ◀ ▶ ，将浸煮时间选择为“60”

●每按一次 ◀ 或 ▶ ，时间就会更改。

可在10分钟到60分钟的范围内以10分钟为单位进行设置



●在夏季，浸煮时间建议设为30分钟。

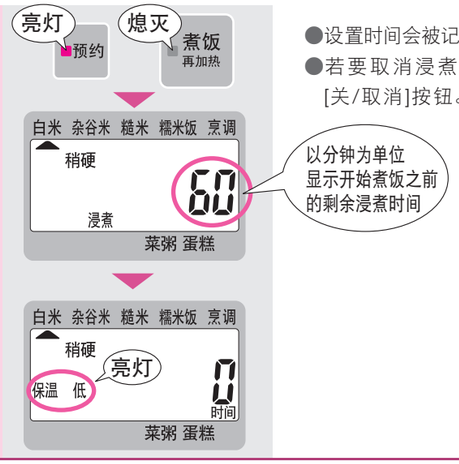
3 按下 煮饭 再加热

蜂鸣器响起“哔哔哔”声，
表示浸煮煮饭开始

●煮饭/再加热指示灯熄灭，预约指示灯亮灯。

旋律（蜂鸣器）响起时，表示煮饭结束，将自动进入保温

●保温指示灯亮灯。



●设置时间会被记住。
●若要取消浸煮煮饭，请按下[关/取消]按钮。

4 烹煮完成后，立即将米饭翻松

●这可避免米饭吸入过多蒸汽，导致发粘而结块。
●如何保温 → P.31、32

保温

●保温方式有[保温高]和[保温低]两种。
●煮饭结束后，电饭锅会自动进入[保温高]或[保温低]，且保温指示灯亮灯。
●米饭煮好后请立即翻松。
●保温开始后经过72小时，显示“C7”停止保温。

使用保温方式的方法

[保温高]　以较高的温度进行保温。此方式可抑制锅盖内侧和内锅中附着水珠。

●保温时间请设置在12小时以内。（不过即使超过了12小时，仍会继续保温）

[保温低]　以较低的温度进行保温。此方式可最大程度地抑制米饭变色或变干，还比较省电。

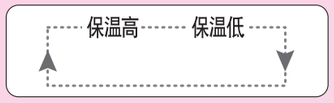
●保温时间请设置在24小时以内。（不过即使超过了24小时，仍会继续保温）

如何切换[保温高]与[保温低]

只能在保温开始后的1小时内可切换[保温高]或[保温低]。（出厂时设置为[保温高]）

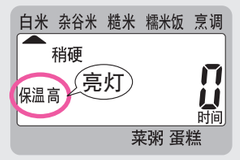
1 保温过程中按下 保温

●每按一次 保温 ，设置就会切换，显示窗的[保温高] 和 [保温低] 显示也会更改。

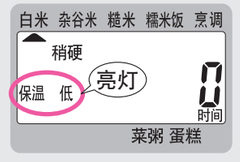


●开始保温后经过1小时，按钮操作不起作用，也无法切换保温。
（这可避免米饭变色或产生异味）

[保温高]的显示



[保温低]的显示



●一旦设置[保温高]、[保温低]后，电饭锅将记住。

⚠注意

请勿以下列方式进行保温。否则可能会导致米饭有异味或变色。
●保温不要超过保温显示时间

不适合保温的米饭

根据米的种类和程序，保温可能会导致米饭变质、有异味或发粘。

请勿保温（否则可能会导致米饭变质、有异味或发粘）

以[糙米]、[糯米饭]煮饭时以及使用[什锦饭]、[稀饭]程序煮饭时不要保温。
不要对已经变冷的米饭进行保温。

提示

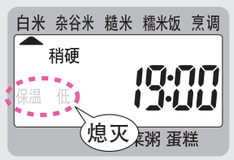
- 保温过程中，锅盖内侧和内锅中会有水珠形成，这是为了避免米饭变干，并非故障。
- 针对杂谷米，保温时间不要超过 12 小时。
  因杂谷米的种类而异，即使保温时间在 12 小时以内，米饭也可能变苦、有异味或发粘。
  不过即使超过了上述时间，仍会继续保温。

停止保温时

1 保温过程中按下 关 取消

- 保温指示灯熄灭。

例如：[白米]选择为[稍硬]时



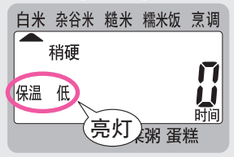
- 停止保温后，请勿将米饭留在内锅中。（否则可能会导致发粘、有异味或腐坏）
  保温过程中误按关按钮时，请采用以下方法进行保温。

从[关]状态切换到保温

1 按下 保温

- 将出现上次设置的[保温高]或[保温低]。
- 保温指示灯和上次设置的[保温高]或[保温低]将亮灯。

例如：[白米]的[稍硬]选择为[保温低]时



- 以 1 小时为单位显示经过的保温时间。
  [保温高] 显示最多12 小时，
  [保温低] 显示最多24 小时，之后将显示当前时间。

保持米饭温热美味的窍门

- 保温过程中偶尔翻松米饭。
- 当饭量较少时，尽量将米饭集中在内锅中央。
  （防止米饭变干或发粘）
- 保温时间不宜过长。使用 [保温低] 时，保温不要超过 24 小时，使用 [保温高] 时，保温不要超过 12 小时。
  （否则可能会导致米饭有异味或变色）

- 针对以未淘洗的米煮熟的米饭不要保温，保温时也不要将饭勺遗留在米饭中。
  （否则可能会导致米饭有异味或变色）
- 可用保鲜膜将米饭包好放进冰箱保存，随后只需用微波炉重新加热也很美味。

保温过程中重新加热米饭

- 如果保温过程中感觉米饭的温度偏低，您可根据喜好重新加热米饭。

注意事项

- 作为参考，1.0L型和1.8L型的饭量应控制在[白米]的水位刻度3以下。
- 先将米饭翻松摊平，再重新加热。（以免加热不均匀）
- 请勿反复重新加热。（以免米饭变干或烧焦）

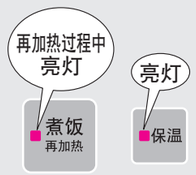
立即重新加热

1 保温过程中按下 煮饭 再加热

- 煮饭/再加热指示灯亮灯。
- 重新加热会自动运行最多10分钟。

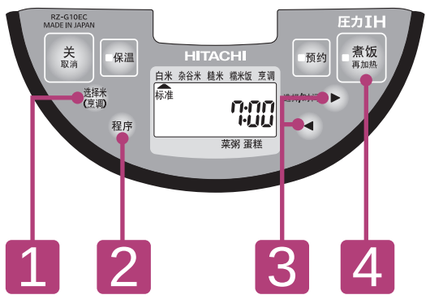
旋律（蜂鸣器）响起时，表示重新加热结束，电饭锅将自动恢复到原来的保温程序

- 煮饭/再加热指示灯熄灭。



- 煮饭结束后米饭还保持温热时，或停止保温后米饭冷却时，蜂鸣器将响起，并且无法重新加热。
- 根据饭量不同，可能会在不到10分钟的时间内结束。
- 若要在中途停止，请按下[关/取消]按钮。

烹调（菜粥、蛋糕）



⚠警告

●请勿将本电饭锅用于使用说明书、料理集中说明的煮饭和烹调程序以外的任何其他用途

●请勿在烹调过程中打开锅盖
如果必须打开锅盖，请按下 [关/取消] 按钮停止烹调并等待（约30秒后），再打开锅盖。
（注意不要被烫伤）

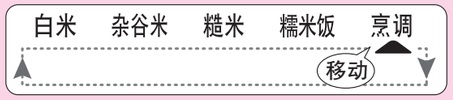
⚠注意

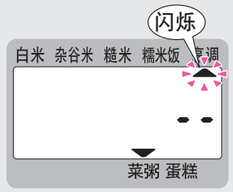
烹调时，请先确认烹调程序
误以其他烹调程序烹煮需要大量水的[菜粥]时，可能会有大量水溢出而导致危险。

例如）[蛋糕]选择为“45分”时

1 按下 选择米(烹调)，使[烹调]闪烁

●每按一次 选择米(烹调)，闪烁就会移动。
●按 ▶ 可前进，按 ◀ 可后退。

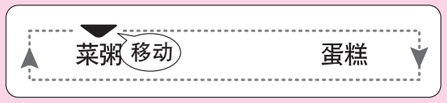




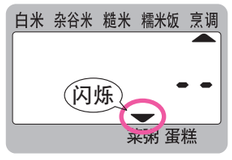
●使用该烹调程序时将喷出蒸汽。
●上次选择的程序和已设置时间亮灯。

2 按下 程序，使所需的烹调程序闪烁

●每按一次按钮，▬ 就会移动。



●无法设置[菜粥]的加热时间。根据米饭温度及配料量自动设置。



不显示加热时间。

3 按下 ◀ ▶，将加热时间设为“45”

●每按一次按钮，时间就会更改。

・可在10分钟到90分钟的范围内以5分钟为单位进行设置
・设置的加热时间会被记住

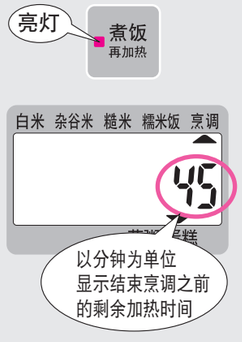
●烹调时所选的程序和加热时间会被记住。

4 按下 煮饭 再加热

旋律（蜂鸣器）响起，表示开始加热
●煮饭/再加热指示灯亮灯。

旋律（蜂鸣器）响起时，表示加热结束，将烹调好的食物装到其他容器里。

注意事项 请勿用内锅保温或保存烹调好的食物。（否则可能会损伤内锅的防粘涂膜层）



●有关加热时间和烹调方法，请参阅料理集。

菜粥 → P.55（自动设置加热时间）
蛋糕 → P.56、57

清洁和保养

⚠警告

清洁和保养时，应先拔出电源插头，让锅体冷却后再进行（否则可能导致烫伤）

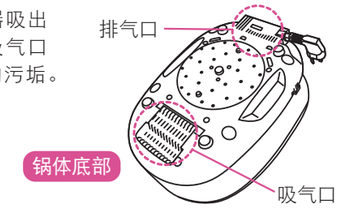
注意事项
●请勿使用苯、稀释剂、漂白剂、抛光粉或碱性清洁剂。（否则可能会损伤表面）
●请使用洗洁精（中性）作为清洁剂。（否则可能会损伤表面）
●使用海绵等其他柔软材质的制品清洗，切勿使用硬毛刷或尼龙硬毛刷。（否则可能会损伤表面）
●请勿使用洗碗机及烘碗机。（否则可能会导致变形、变色）
●拆下锅盖加热板及蒸汽盖后，打开锅盖时，锅盖会快速打开，所以在打开锅盖时，请注意用手撑住锅盖的正面。

锅体、锅体内侧（脏污时）

●用拧干的抹布进行擦拭。
●请勿用水清洗。

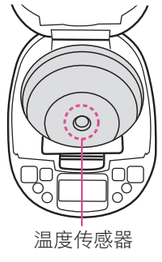
吸气口、排气口（每月一次）

●使用吸尘器吸出锅体底部吸气口和排气口的污垢。



温度传感器（烹煮前检查）

●如有粘着物，请用防水的细砂纸（600号左右）沾水擦拭干净后，再用拧干的抹布将其擦掉。
●请勿用水清洗。



饭勺（每次使用后清洗）饭勺架、量杯（脏污时清洗）

●使用海绵等其他柔软材质的制品沾取洗洁精（中性）进行清洗。

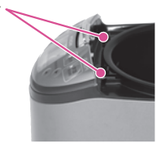
开盖部分（每次烹煮时检查）

●因米粒等堵塞使锅盖不能发出“咔嗒”声而无法关紧时，请用牙签等将其掏出。
（否则可能会导致锅盖无法关紧，或者煮饭过程中锅盖突然打开而导致烫伤）

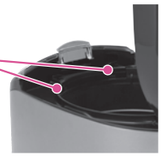
注意事项 ●锅体开盖部分内置有弹簧。
清洁和保养时，请注意避免弹簧变形。

锅盖开盖部分
检查是否粘有米粒等异物

锅体开盖部分
检查是否被米粒等异物堵塞



锅体开盖部分内侧
取出内锅，用牙签等从锅体内侧掏出



清洁和保养 续

内锅（每次使用后清洗）

●从锅体上拆下后，使用海绵等其他柔软材质的制品沾取洗洁精（中性）进行清洗。
●如果内锅因受到撞击或掉落而导致变形，则可能无法煮出美味的米饭。
●使用过程中内锅的颜色可能会变得不均匀，但这不会影响电饭锅性能及卫生程度。

●为防止内侧的防粘涂膜层损伤，请遵守以下事项。
・请勿将内锅用作洗碗盆（不要放入汤匙或餐具等）
・请勿使用金属刷或尼龙硬毛刷（研磨粒子较粗材质的部分）等
・洗后烘干时，请勿卧放在餐具上，亦请勿使用洗碗机及烘碗机
・如果使用了调料，煮饭后请尽快冲洗干净

●内侧的防粘涂膜层会随着使用而逐渐损耗，请谨慎使用。
●防粘涂膜层部分脱落时，容易把米饭煮焦，但对性能及卫生程度没有影响。
●防粘涂膜层对人体无害。
●如果有水分残留，会容易生锈。应及时擦干水分。
●清洁和保养时，根据内锅所接触的水槽及桌面等材料不同，内锅的外涂层可能会被染色或接触面被划伤。
如果您介意，请放在柔软的洗碗布等物品上。

注意事项 ●取出内锅时，请用双手将其稍稍往自身方向提拉。如果仅用单手往上提，可能会导致卡在电饭锅中难以取出。

锅盖加热板

●调压阀、负压阀、安全阀、锅盖垫圈无法从锅盖加热板上拆下。

调压阀（烹煮前确认）（无法拆下）

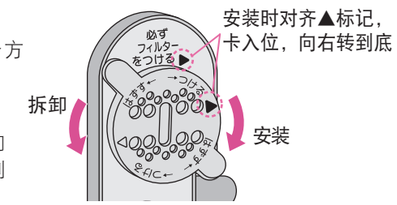
●请清洗调压阀的正反面。如有异物堵塞，请用牙签等将其清除。

滤瓣（每次使用后清洗）

●如果滤瓣被米饭等异物堵塞，请拆下清洗。清洗后不要忘记安装。
●滤瓣属于小零件，拆卸后注意不要丢失。

■拆卸方法
向左转动，朝自身方向拉。

■安装方法
对齐▲标记插入，向右转动，直至您听到“咔嗒”一声。



负压阀（每次使用后清洗）（无法拆下）

●负压阀无法从锅盖加热板上拆下，因此请勿用力拉扯。如果变形，将无法加压，从而导致无法煮好饭。

安全阀（烹煮前确认）（无法拆下）

●如果安全阀（中央部分）被米饭等异物堵塞，请用牙签等将其清除。
●用牙签等按压安全阀的中央部分 2 ～ 3 次，确认其能够正常转动。

锅盖加热板（每次使用后清洗）・锅盖垫圈（无法拆下）

●请一起清洗。
●锅盖垫圈无法从锅盖加热板上拆下，因此请勿用力拉扯。如果变形，将无法加压，从而导致无法煮好饭。
●如果锅盖垫圈上粘附米饭等异物，请将其清除。

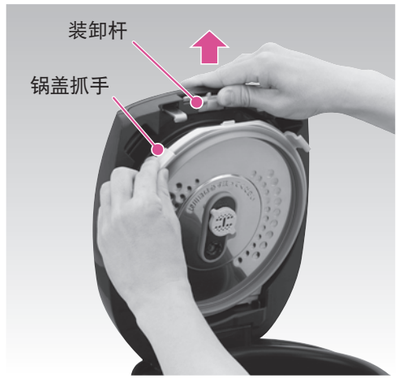
蒸汽传感器、调压器

●请勿推动、拉扯或对其过度用力。否则橡胶部件可能会松脱或撕裂，从而导致故障。

锅盖加热板（每次使用后清洗）

●从锅盖上拆下后，使用海绵等其他柔软材质的制品沾取洗洁精（中性）进行清洗。

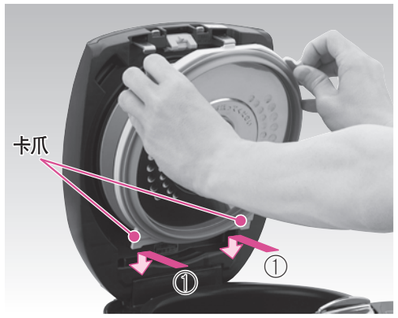
1 从锅盖上拆下锅盖加热板
一边握住锅盖抓手，一边将装卸杆往上推以拆下。



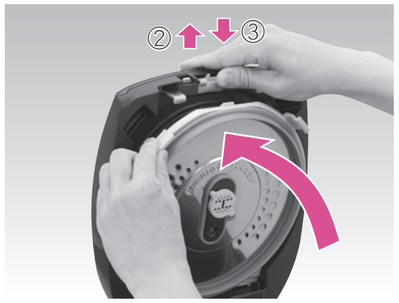
2 冲洗掉锅盖加热板上的脏污和堵塞物

3 洗干净后，擦干水分，彻底晾干

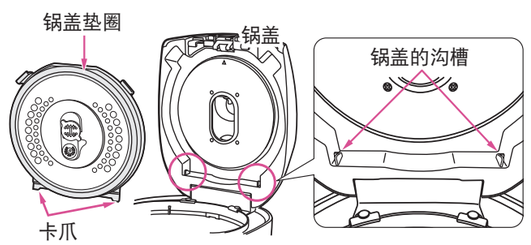
4 将锅盖加热板安装到锅盖
①将锅盖垫圈面朝前，再将两侧的卡爪插入锅盖的沟槽内。
如果只插入一侧的卡爪，在关闭锅盖时，可能会导致卡爪破损。



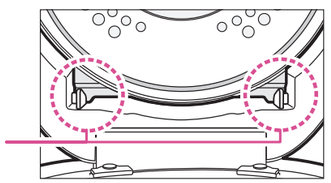
②一边向上推装卸杆，一边推入锅盖加热板的上侧，
③放下装卸杆。
为防止在烹煮前忘记安装，在没有安装锅盖加热板时，锅盖将无法以平常力气关紧。
（没有内锅时锅盖将关闭）



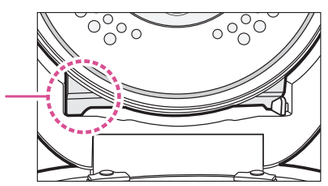
安装锅盖加热板时的注意事项



○ 两侧的卡爪已插入沟槽内



× 卡爪未插入沟槽内



如果未将两侧的卡爪插入锅盖的沟槽，在关闭锅盖时，可能会导致卡爪破损或变形。

清洁和保养 续

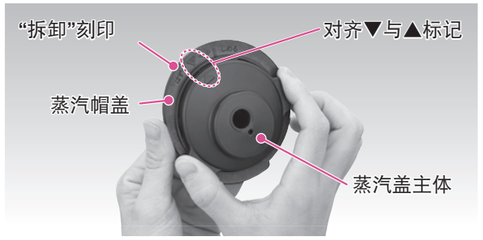
蒸汽盖（每次使用后清洗）

●从锅体上拆下后，使用海绵等其他柔软材质的制品沾取洗洁精（中性）进行清洗。

1 从锅盖上拆下蒸汽盖

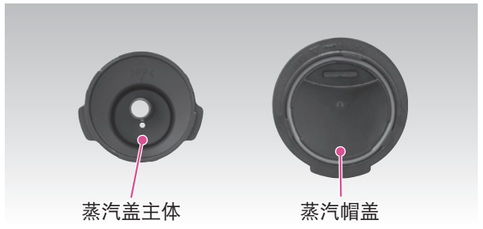
从锅体上提拉，将其拆下。

2 从蒸汽帽盖拆下蒸汽盖主体

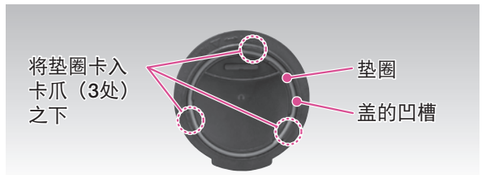


如上图所示握住，将蒸汽盖主体上的▲标记往“拆卸”方向旋转，与帽盖上的▼标记位置对齐。

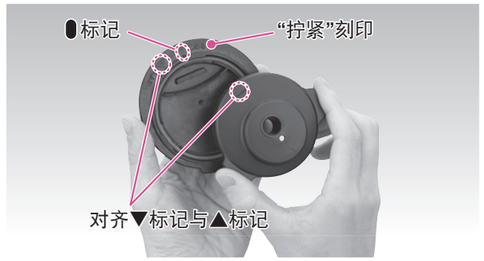
3 用流水冲洗掉蒸汽盖主体和蒸汽帽盖上的脏污和堵塞物



4 如果垫圈脱落，请将其装入蒸汽帽盖的凹槽

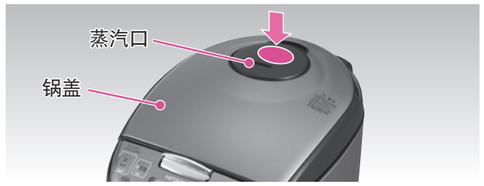


5 将蒸汽盖主体安装到蒸汽帽盖



安装时，将蒸汽盖主体上的▲标记与帽盖上▼标记的位置对齐，牢固按入 3 处卡爪，然后往“ 拧紧 ”方向一直旋转到帽盖上标记的位置。

6 将蒸汽盖安装到锅盖上



安装时，将蒸汽盖插入锅盖里，然后将蒸汽口的后方部位一直往下按。

防止锅盖加热板生锈

虽然锅盖加热板是由不锈钢制成，但由于水分中含有的铁和氯化物成分，仍可能导致其生锈。
使用后，请将锅盖加热板清洗干净并擦干水分，让其自然晾干。

如果已经生锈

●涂上乳状（液体）清洁剂，用百洁布将锈迹擦拭干净。
●擦完后，充分清洗锅盖加热板，然后擦干水分彻底晾干。
●有些锈迹可能无法彻底去除，因此请对电饭锅勤于清洁和保养。

使用调料烹调

●煮什锦饭及进行烹调、煮菜粥等之后，应立即清洗干净。
对脏污置之不理可能会产生异味，在某些情况下，可能会导致腐坏或生锈。

出现异味时

●如果煮什锦饭及保温后出现异味，您可以将水烧开，利用散发的蒸汽来减轻异味。

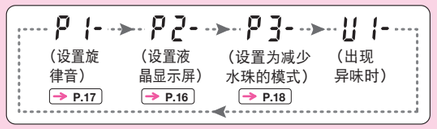
1 向内锅中倒水

●1.0L型时，
水量最多在“白米”的水位刻度2，1.8L型时，
水量最多在“白米”的水位刻度4。
※请勿倒入水以外的物质（洗涤剂等）。

2 选择米（烹调） 约5秒，切换到设置更改模式。

3 ◀ 或 ▶，画面上显示“U1-”

●每按一次 ◀ 或 ▶，显示就会切换。
●按 ▶ 可前进，按 ◀ 可后退。



4 按下 煮饭 再加热 。

●旋律响起，显示“60”并开始加热。
●煮饭/再加热指示灯亮灯。

5 旋律（蜂鸣器）响起时，表示加热结束

●煮饭/再加热指示灯熄灭。

6 锅体冷却下来后倒掉热水，并擦干水滴

●按下[关]按钮，即使处于设置过程中，仍会返回初始画面。处于原先设置过程中的内容将被复位。

如果仍有异味

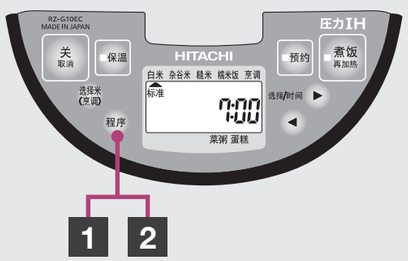
①在足以容纳锅盖加热板的锅或煎锅中倒入盐水（约1%），然后将水烧开。
②等水烧开后关小火，再将锅盖加热板放进去煮15分钟左右。
③倒掉热水，等锅盖加热板冷却下来后，用水清洗。
●如果空烧，会导致塑料部件变形，因此请特别注意。

●由于是利用蒸汽来减轻异味，所以加热过程中会冒出蒸汽。请注意墙壁等处的水珠及不要被烫伤。
●刚刚结束后，内锅和锅盖加热板会很烫，所以请等待锅体冷却下来后倒掉热水，并擦干水滴。
●有些异味可能无法彻底去除。

遇到问题时

请求维修之前
请再次检查以下事项。

●无法煮出美味的米饭时（建议您试一试）



1 选择个人喜好的口感

●选择[白米]时，可从[标准]、[稍硬]、[稍软]三种中选择口感。
（在[杂谷米]、[糙米]、[糯米饭]程序中只有[标准]可以使用。）

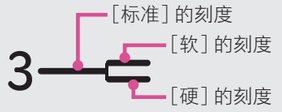
2 尝试[少量]程序

●煮少量米饭（1.0L 型：2 杯米以下、1.8L 型：3 杯米以下）时，请选择 [少量] 程序。即使是蒸煮过程中容易变冷的少量米饭，也能蒸煮得很好且饱满。
即使是蒸煮过程中容易变冷的少量米饭，也能蒸煮得很好且饱满。

如何设置 → P.23

3 根据米的种类及个人喜好调节水量

●内锅水位刻度是调节水量的参考。
根据米的种类及个人喜好在[软]或[硬]刻度线的范围内进行调节。



内锅水位刻度（3 杯示例）

如果尝试以上方式后仍然无法煮好饭，请检查以下事项。
以下是针对煮好的米饭“发软”和“发硬”时应检查的通用内容。

米量 → P.19～21

●请使用附带的量杯（约 180mL= 约 1 杯）以刮平方式量米。
市售烹调用量杯有约 200mL 的量杯，请勿使用。
●请勿超过每种烹煮方式的可烹煮份量。

洗米 → P.19

●清洗到洗米水变清为止。

用于洗米和煮饭的水 → P.19

●请勿使用热水。否则可能会导致米饭发粘和有异味。
●用高碱度水煮饭可能会导致米饭发粘或变黄。

翻松米饭 → P.19

●米饭煮好后，请立即翻松。
这是为了释放饭粒之间残留的多余蒸汽，让米饭变得更美味。
如果不翻松，可能会导致结块、发粘或不均匀。

从底部开始翻起，将上面的米饭翻到下面

用饭勺以切的方式翻松米饭，在米饭之间划出空隙

电源 → P.9

●请使用单独的插座。如果使用延长线或在同一插座上同时使用其他电器产品，电压会下降，从而无法煮好饭。
●如果煮饭过程中由于按下 [关 / 取消] 按钮、断电、调换电源插头等原因而中断煮饭，则可能无法煮好饭。

内锅或传感器脏污 → P.22、36

●如果内锅中粘附洗米时的淘米水或米粒等，可能会烧结在传感器上，导致无法正确测量温度。
请擦去内锅外侧及底部附着的湿气和异物，再将内锅放入锅体。
如果传感器上有脏污或异物，请将其清除。→ P.35

锅盖加热板脏污 → P.10、22、36

●如果锅盖加热板的锅盖垫圈附着污垢或异物（碎米粒等），将无法加压，从而无法煮出美味的米饭。
●请确定调压阀、安全阀、负压阀没有堵塞或脏污。

关于煮饭

现象	请检查
●发软 ●发粘	**烹煮前** ●请勿使用热水或高碱度水。 ●洗米时是否过于用力？（米粒破碎可能会导致发粘） ●洗米后是否将米放在滤盆中滤干？（米粒破碎可能会导致发粘） ●是否将米长时间浸泡在水中？因使用预约煮饭而导致浸泡时间延长时，请略微调节水量。（浸煮时米吸收过多水分导致米饭发粘） ●是否尝试过使用[硬]的水位刻度？ **程序** ●是否尝试过使用[稍硬]程序？（仅限[白米]） ●是否以[少量]设置烹煮超过规定量的米饭？ ●煮少量米饭时，请设置为[少量]。可避免发粘。 **烹煮后** ●是否在米饭煮好后立即翻松？
●发硬 ●米芯未熟 ●半生不熟	**烹煮前** ●是否使用了硬度较高的水（外国的矿泉水等）？ ●米中的米糠及淀粉往往容易沉到锅底，因此，请探入锅底搅动米进行清洗，直到洗米水变清为止。 ●是否尝试过使用[软]的水位刻度？ ●是否检查了锅盖加热板的垫圈和调压阀、安全阀、负压阀？（未进行加压可能会导致米饭发硬或米芯未熟） ●是否将电饭锅放在可能堵塞吸气口或排气口的桌布等材料上煮饭？锅体内部温度上升，过热保护动作启动，从而无法正确进行煮饭。 **程序** ●是否尝试过使用[标准]、[稍软]程序？（仅限[白米]）使用[省电]或[快速]烹煮可能会导致米饭发硬。 ●是否以[少量]程序烹煮超过规定量的米饭？ ●煮少量米饭时，也请尝试[少量]程序。 **烹煮后** ●是否在米饭煮好后立即翻松？

遇到问题时 续

请求维修之前
请再次检查以下事项。

现象	请检查
关于煮饭	
●煮得不均匀	**烹煮前** ●是否检查了锅盖加热板的垫圈和调压阀、安全阀、负压阀? （未进行加压而形成的温差可能会导致不均匀） ●是否将电饭锅放在可能堵塞吸气口或排气口的桌布等材料上煮饭? 锅体内部温度上升，过热保护动作启动，从而无法正确进行煮饭。 **程序** ●是否尝试过使用 [标准]、[稍硬]、[稍软] 等程序?（仅限 [白米]）使用 [省电] 或 [快速] 烹煮可能会导致煮得不均匀。 ●是否以 [少量] 程序烹煮超过规定量的米饭? **烹煮后** 注意事项 如果烹煮中等份量以上的米饭，表面的米饭可能发硬，而底部的米饭可能发粘。介意煮得不均匀时，请在烹煮完成后立即翻松米饭。如果仍然没有改善，请减少煮饭的份量。
●煮焦	由于是以大火力煮饭，而根据米的种类及水质等不同，锅底的米饭可能会变成焦黄色。此外，烹煮什锦饭等加入调料的米饭时，可能会更容易煮焦，这并非异常。 **烹煮前** ●洗米时是否清洗到洗米水变清为止? **烹煮方式** ●煮少量米饭时请选择[少量]程序。
●沸水溢出	**烹煮前** ●使用量米斗时，根据操作方法不同，量出的米可能偏少。请使用附带的量杯。 ●洗米时是否清洗到洗米水变清为止? ●所加的水是否超过[软]水位刻度? ●确定锅盖加热板及蒸汽盖上没有任何异物和堵塞，并务必正确安装。 ●确定蒸汽口上没有任何异物和堵塞。 **烹煮方式** ●煮少量米饭时请选择[少量]程序。 注意 以其他程序烹煮需要大量水的[稀饭]或[糙米]等时，可能会有大量水溢出而导致危险。请检查程序设置。
●无法煮好什锦饭	**加入调料和配料的方法** ●请在加入配料前调节水量，将水与调料混合后再调节水量。 ●搅拌以免调料沉到锅底。 ●调节水量后将配料放在米的上面进行煮饭，烹煮完成后加以搅拌。（如果调料和配料沉淀，可能无法顺利传递热量） **调料和配料的份量** ●配料份量建议为米量的 3 ～ 5 成。较油腻的配料请酌减。 ●使用大豆酱油时请酌减。 **煮饭程序和方法** ●请选择 [什锦饭]。 ●请立即煮饭，不要使用预约煮饭或浸煮煮饭。（否则会因配料变质或调料沉淀而无法煮好饭）

现象	请检查
关于煮饭	
●无法煮好糯米饭	煮糯米饭时，请用1杯糯米对应0.5杯白米（粳米）的比例混合煮饭。（如果只用糯米，则过早吸水可能导致无法煮好饭） → P.20
●无法煮好菜粥	**汤汁量** ●以刚好盖住米和配料的程度，倒入适量汤汁。 **加入鸡蛋的方法** ●将鸡蛋打散，把蛋液均匀淋在整个已煮好的菜粥上。如果先加入鸡蛋，则蛋液会流到底部结块，导致无法煮好。
●煮饭过程中不喷出蒸汽	●由于是封闭蒸汽以提升压力，所以即使蒸汽口没有喷出蒸汽，也并非异常。
●即使处于节省蒸汽依然喷出蒸汽	●节省蒸汽是减少释放到外部的蒸汽量，其根据煮饭程序及调节水量来调整过多的压力，因此可能会喷出蒸汽。[糙米]、[稀饭] 等可能会产生蒸汽。 在以下情况下，调压阀会打开，一次性释放出大量蒸汽。 ●如果煮饭过程中断电或使用关按钮停止煮饭时。 ●煮饭过程中移动、晃动时。 请勿在煮饭过程中将双手和脸部靠近蒸汽口。 放置在靠近墙壁或家具、厨房置物架的位置时，请确保蒸汽能够散开。
●煮饭时间太长	因为包含了自动进行的浸煮和蒸煮时间，所以这并非异常。 ●稍软需要在低温下浸泡稍长时间，因此需要 90 分钟左右。煮饭时间因煮饭程序而异。 → P.20、21 ●是否将电饭锅放在可能堵塞吸气口或排气口的桌布等材料上煮饭? 锅体内部温度上升，过热保护动作启动，从而无法正确进行煮饭，煮饭时间可能会延长。
●锅体有异味	●初次使用时可能会感到有塑料或橡胶味。此气味会随着使用而逐渐减少。煮什锦饭及保温后也可能残留有异味。出现异味时 → P.39
●米饭有异味	●洗米时是否清洗到洗米水变清为止?（可能是米糠的异味导致） ●在夏季使用预约煮饭时，请勿设置过长时间。气温越高且清洗不彻底，变质越快。（导致米饭有异味） ●米饭煮好后请翻松。（过多蒸汽导致米饭有异味） ●锅盖加热板是否脏污?
●有大量水珠附着	●电饭锅通过加压使得蒸汽难以逸出，所以在煮饭后立即打开锅盖时可能会有水珠。 ●可以切换为减少水珠的模式。 → P.18 煮大量米饭时，表面的米饭可能会发硬。
关于预约煮饭	
●立即开始烹煮 ●未在预约时间完成烹煮	预约时间是预约完成烹煮的时间。如果预约时间接近当前时间，将立即开始煮饭。此外，由于煮饭需要一定时间，所以有时可能无法在预约时间完成烹煮。请确认时钟的当前时间，如果不正确则进行调整（时间采用 24 小时制）。浸煮煮饭的浸煮时间并非完成烹煮的时间（它只是浸泡米的时间）。 → P.28～30

遇到问题时 续

请求维修之前
请再次检查以下事项。

现象	请检查
关于保温	
●有异味 ●变黄	长时间保温或反复重新加热，可能会导致米饭有异味或变黄。 这并非异常。 米饭保温 → P.32 ●保温时不要将饭勺遗留在米饭中。 也不要对已经变冷的米饭进行保温。 洗 米 → P.19 ●如果是白米，清洗到洗米水变清为止。 翻松米饭 → P.19 ●米饭煮好后请立即翻松。保温过程中也要偶尔翻松米饭。（这可避免过多蒸汽导致米饭发粘或产生异味） 部件脏污 → P.35～38 ●请清除蒸汽盖、锅盖加热板上的脏污。
●变干	长时间保温或反复重新加热，可能会导致米饭变干。 这并非异常。 保温的饭量 → P.32 ●保温少量米饭时，请将米饭集中在中央。 部件脏污 → P.35～38 ●请清除内锅底部和边缘、温度传感器以及锅盖垫圈上的脏污。 安装部件 → P.37、38 ●保温前不要忘记安装蒸汽盖和锅盖加热板。
●附着水珠 ●发粘	锅盖内侧和内锅中附着的水珠可避免米饭变干。此外，保温过程中会自动切换温度，因此当温度下降时可能会形成水珠。 这并非异常。 翻松米饭 → P.19 ●米饭煮好后请立即翻松。保温过程中也要偶尔翻松米饭。（这可避免过多蒸汽导致米饭发粘或产生异味） 保温程序 → P.31 ●请切换为 [保温高]。 保温的饭量 → P.32 ●保温少量米饭时，请将米饭集中在中央。
●米饭的温度较低	重新加热 → P.33 ●如果保温过程中感觉米饭的温度较低，您可以尝试 “ 重新加热 ”。 保温程序 → P.31 ●如果感觉米饭的温度较低，请将保温程序切换为 [保温高]。

现象	请检查
关于保温	
●无法重新加热	煮饭结束后米饭还保持温热时，或停止保温后米饭冷却时，蜂鸣器将响起，并且无法重新加热。 → P.33
关于液晶显示屏	
煮饭时间 ●突然变化	为煮出美味的米饭，电饭锅会自动调整煮饭内容。因此在煮饭过程中，显示的煮饭时间可能会突然变化。这并非异常。
煮饭时间 ●不显示	对于[白米]选择为[标准]、[稍硬]、[稍软]、[快速]、[省电]以及[杂谷米]选择为[标准]以外的程序，不会显示煮饭时间，而是显示当前时间。此外，锅体很烫时也是显示当前时间。
●加压显示（加压）闪烁	煮饭中断 ●加压煮饭过程中，如果按下 [关 / 取消] 按钮或拔出电源插头，将闪烁约 30 秒。闪烁时请勿打开锅盖。如果必须打开锅盖 → P.25、29
●显示 “ ー：ーー ”	显示 “ ー：ーー ” 时，请重新调整当前时间。 → P.15
●拔出电源插头后显示消失	这是拔出电源插头后显示消失、插入电源插头后亮灯的设置。这并非异常。 → P.16 如果液晶设置为即使拔出电源插头后依然亮灯时而显示消失，或者插入电源插头后显示 “-:--”，则表示锅体中内置的锂电池寿命将尽。此时可进行煮饭和保温，但如果不调整当前时间，则无法使用预约功能。请联系日立家电咨询服务热线更换锂电池（付费）。（锂电池是一种特殊产品，客户无法自行更换）
●拔出电源插头后显示变暗	设置为通过内置电池使液晶亮灯时，如果从插座拔出电源插头，显示可能会先变暗，然后再变亮。这是电饭锅切换到内置电池，并非异常。
●显示窗的显示全部亮灯后，变成煮饭的显示	电饭锅已设置为经销商使用模式。如果按住[关/取消]按钮5秒，显示窗的显示将返回到普通显示，便可进行煮饭和烹调。
关于内锅的防粘涂膜层	
●颜色不均匀	防粘涂膜层的颜色可能会随着使用而变得不均匀。这并非异常。 对性能及卫生程度也没有影响。 → P.36
●刮伤	为防止防粘涂膜层损伤，请遵守以下事项。 “不要使用金属制汤勺或搅拌器等”、“不要在里面清洗汤匙或茶碗等”、“不要使用醋”、“不要用抛光粉或硬毛刷清洗”、“使用附带的饭勺” → P.36 ●防粘涂膜层部分脱落时，容易把米饭煮焦，但对性能及卫生程度没有影响。

遇到问题时 续

请求维修之前
请再次检查以下事项。

现象		请检查
关于提示显示	●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产品或电压下降等情况时，会出现此显示，并停止通电。请勿使用延长线，并使用单独的插座。 可使用 “ 关 / 取消 ” 按钮解除提示显示。
	●显示 “C6”	内部温度非常高时，并停止煮饭，会出现此显示。 请检查电饭锅下面的桌布以及吸气口、排气口是否被杂质等堵塞。 如果在锅体很烫的状态下煮饭并出现此显示，请等待锅体冷却后再煮饭。 可使用 “ 关 / 取消 ” 按钮解除提示显示。
	●显示“C7”	自保温开始经过了72小时后会出现此显示，并且保温停止。 可使用“关/取消”按钮解除提示显示。
	●显示 “H1” ～ “H12”	如果即使按下[关/取消]按钮后也没有恢复为时钟显示或反复出现相同的显示，请联系您当时购买电饭锅的商店进行维修。
关于断电	●使用过程中断电	煮饭过程中：电力恢复后将继续煮饭。不过，如果断电超过30分钟，则停止煮饭。 保温过程中：电力恢复后将继续保温。不过，视米饭的温度而定，也可能停止保温。 预约（浸煮）过程中：电力恢复后将继续预约（浸煮）。
关于锅盖	●难以关闭	电饭锅通过加压使得密封性增强，所以在关闭锅盖时（翻松煮好的米饭后等情况），可能会感到有点吃力。请在缓慢关闭时多用一点力按下。
	●无法关闭	锅盖加热板的安装 → P.37 ●如果没有安装锅盖加热板，锅盖将无法以平常力气关紧。 如果使用蛮力关闭，也许可关上锅盖。（这是避免忘记安装） 在这种情况下，锅盖可能难以打开，但如果一边按下开盖按钮一边按下锅盖，则可以打开锅盖。
	●拆下锅盖加热板	如果在内锅未放入锅体的状态下用力关上锅盖，则锅盖加热板可能会松脱。请慢慢关闭。
	●打开缓慢	由于密封性较强，因此按下开盖按钮后可能需要过一会儿才能打开锅盖。
	●无法打开	●在未安装锅盖加热板的状态下关闭锅盖，锅盖可能无法以平常力气打开。在这种情况下，将锅盖朝下，一边用力按住锅盖一边按下开盖按钮，则可以打开锅盖。
	●保温中锅盖变热（尤其是夏季）	为了加湿，电饭锅会定期提升保温温度。在此期间会感觉锅盖温度升高，这并非异常。

现象		请检查
关于锅体与锅盖之间的间隙	●间隙太宽	加压时，间隙会变宽。这并非异常。 锅盖加热板部件脏污 → P.36、37 ●如果调压阀的孔堵塞或有异物阻止内部的球体滚动，会导致进入加压状态。请清除锅盖加热板调压阀的孔与球体上的脏污和堵塞物。
	●蒸汽从间隙中逸出	锅盖加热板变形 ●如果锅盖加热板或垫圈变形，请更换新的锅盖加热板。如果没有变形，则请求检查。
	●旋律音太吵	旋律音可切换为低音旋律音、蜂鸣器声音或静音。 → P.17
	●电视或收音机出现杂音	如果与电饭锅的距离太近，可能会导致电视画面闪烁或有杂音。如果这对您造成困扰，请将电饭锅与它们保持一定距离。（作为参考，约3米）
	●锅体晃动	考虑到放置表面可能并非完全平整，支脚部分采用了前面2处、后面中央1处的3点支撑，因此按压端部时，锅体可能会略有晃动，这并非异常。其他支脚设计为距离台面稍微有一些距离，主要是为了防止锅体倾斜时翻倒，这并非异常。

●请检查以上各项，如果采取上述方法后仍有疑问，请联系您当时购买电饭锅的商店。
●如果锅盖加热板或内锅变形或防粘涂膜层脱落，请在您当时购买电饭锅的商店购买新品。

出现声音

在煮饭和保温过程中等情况下使用时，
会发出以下声音。这并非异常。

现象		出现声音的原因（并非故障）
电源插头插入时	咔嗒	逆变电路充电的声音（也可能有火花飞溅）
使用时（煮饭过程中和保温过程中等）	嗖嗖声	蒸汽（加压）释放的声音
	咔嗒声 突突声	调压器运行的声音
	回旋声	冷却风扇转动的声音
	咔嗒声 蜂鸣声	内锅IH加热的声音
打开锅盖时/拆下内盖时/拆下时	咔嗒咔嗒	这是球体为了调压进行滚动时发出的声音

料理集

目录

白米菜单

蔬菜烩饭 …… 49
红薯黑芝麻饭 …… 49
红豆饭 …… 50
山菜糯米饭 …… 50
栗子五目糯米饭 …… 50
鸡肉粥 …… 51
青菜粥 …… 51
寿司饭 …… 52
五目散寿司 …… 52

杂谷米、糙米菜单

杂谷饭 …… 53
中式黑米杂谷饭 …… 53
虾仁饭 …… 54
羊栖菜糙米饭 …… 54

烹调菜单

鸡蛋菜粥 …… 55
意式菜粥 …… 55
中式菜粥 …… 55
大理石蛋糕 …… 56
酸奶奶酪蛋糕 …… 56
豆渣蛋糕 …… 57
海绵蛋糕（裱花蛋糕） …… 57

●本料理集中使用的量杯
选择米 … 1杯　180mL（约1杯）
（使用附带的量杯）

●本料理集中标出的时间仅作参考，
并且不包括准备时间。

●本料理集中使用的单位
1 kcal（千卡）=4.2kJ（千焦耳）
1 mL（毫升）=1cc（立方厘米）

●料理集中标出的份量仅为示例。
请根据实际煮饭时的米量，调节食材和调料份量。

●本料理集中使用的羹匙

	小匙(5mL)	大匙(15mL)
醋、酒	5g	15g
酱油、甜料酒	6g	18g
盐	6g	18g
糖	3g	9g

白米菜单

蔬菜烩饭

■选择米和程序：[白米][什锦饭]
■烹调参考时间：约60分钟
■1人份：约500kcal

●食材（4人份）

白米 ……3杯
Ⓐ 小洋葱（对半切开）……1个
Ⓐ 土豆（切成1cm的方块）……1个小（约100g）
Ⓐ 胡萝卜（切成7mm的方块）……30g
Ⓐ 绿芦笋（切成1cm长的段）……1根
Ⓐ 菜花（掰成小朵）……30g
Ⓐ 玉米粒（罐装，脱水）……20g
Ⓐ 青豆（罐装，脱水）……20g
色拉油 ……2大匙
盐和胡椒 ……各少许
汤料（用少量热水溶解1块固体汤料，然后加水）
……550mL（1 1/2块）

●制作方法

❶将米淘洗后，用滤盆沥干水分。
❷在煎锅中烧热色拉油（1大匙），快速翻炒Ⓐ，加入少量盐和胡椒，然后盛到碗里。
❸在煎锅中烧热色拉油（1大匙），翻炒①的米，炒到米变为透明为止，然后盛到内锅中。
❹将汤料加入③，再加入盐和胡椒，并充分搅拌。
❺将②放在④的米上面，不要搅拌，然后把内锅放入电饭锅，关闭锅盖，使用[选择米（烹调）]按钮选择[白米]，使用[程序]按钮选择[什锦饭]，然后按下[煮饭/再加热]按钮。
❻烹煮完成后，翻松装盘。

红薯黑芝麻饭

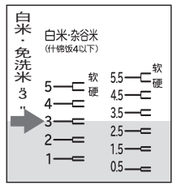
■选择米和程序：[白米][什锦饭]
■烹调参考时间：约55分钟
■1人份：约500kcal

●食材（4人份）

白米 ……3杯
红薯（切丁）……200g
Ⓐ 黑芝麻 ……4大匙
Ⓐ 酱油 ……2大匙
Ⓐ 汤汁 ……200mL
Ⓐ 盐 ……少于1/2小匙

●制作方法

❶将红薯去皮，切成略厚的小丁块，放在水中浸泡一会儿后沥干水分。
❷将米淘洗后，用滤盆沥干水分。
❸将②放入内锅，再加入Ⓐ。
❹向③加水到[白米]水位刻度3，搅拌。
❺将①放在米的上面，不要搅拌，然后把内锅放入电饭锅，关闭锅盖，使用[选择米（烹调）]按钮选择[白米]，使用[程序]按钮选择[什锦饭]，然后按下[煮饭/再加热]按钮。
❻烹煮完成后，翻松装盘。



煮什锦饭的窍门

★根据水和调料调节水量，然后充分搅拌。如果食材沉到锅底，则可能无法煮好饭。
（使用含有过多汁液的食材时，请先挤出汁液，然后再将汁液和调料组合在一起）
★将食材铺在米的上面，而不要混合。（即使市售什锦饭的食材包装上指示要混合在一起，也不要这样做）
★请勿使用预约煮饭或保温程序。否则可能会导致产生异味或变质。
★食材份量建议为米重量的30%～50%。（1杯米对应的食材份量约为45g～75g）
★如果食材容易吸水，请事先进行烹煮。

红豆饭

■选择米和程序：[糯米饭] [标准]
■烹调参考时间：约50分钟
■1人份：约440kcal

●食材（4人份）

白米 ……1/2杯
糯米 ……2 1/2杯
红豆 ……50g
盐 ……1/2小匙
芝麻和盐 ……少许

●制作方法

❶将红豆迅速焯一下水，再用新水把红豆煮到半熟，分离红豆和汁水，并放置冷却。
❷将白米和糯米混在一起淘洗后，用滤盆沥干水分。
❸将②放入内锅，加入①的汁水并加水到[糯米饭]的水位刻度3，然后加入盐并搅拌。

❹将①的红豆放在米的上面，不要搅拌，然后把内锅放入电饭锅，关闭锅盖，使用[选择米（烹调）]按钮选择[糯米饭]，使用[程序]按钮选择[标准]，然后按下[煮饭/再加热]按钮。
❺烹煮完成后，翻松装盘，最后撒上芝麻和盐。

●如何煮红豆并沥干
❶用冷水将红豆洗干净。
❷将①和水（400mL）倒入另一个锅里煮沸，煮沸后将汁水倒掉。
❸再次将水（400mL）倒入锅里，小火焖煮20～30分钟，直至煮到半熟关火。如果烹煮过程中水分减少并且红豆露出来，再多加一些水没过红豆。

⚠警告

加入煮过的红豆（小豆）
如果加入未煮过的红豆，红豆的体积将会膨胀，可能会有堵塞调压阀等烫伤的危险。

山菜糯米饭

■选择米和程序：[糯米饭] [标准]
■烹调参考时间：约55分钟
■1人份：约480kcal

●食材（4人份）

白米 ……1杯
糯米 ……2杯
山菜什锦（水煮）……200g
油豆腐 ……1片
Ⓐ 酒 ……2大匙
　酱油 ……1大匙
　盐 ……1/2小匙
　糖 ……1大匙
白芝麻 ……少许

●制作方法

❶将白米和糯米混在一起淘洗后，用滤盆沥干水分。
❷往油豆腐上倒热水去油，然后切成条状。沥干山菜中的水分。
❸将①和Ⓐ放入内锅，然后加水到[糯米饭]的水位刻度3并搅拌。

❹将②放在米的上面，不要搅拌，然后把内锅放入电饭锅，关闭锅盖，使用[选择米（烹调）]按钮选择[糯米饭]，使用[程序]按钮选择[标准]，然后按下[煮饭/再加热]按钮。
❺烹煮完成后，翻松装盘，最后撒上白芝麻。

栗子五目糯米饭

■选择米和程序：[糯米饭] [标准]
■烹调参考时间：约55分钟
■1人份：约490kcal

●食材（4人份）

白米 ……1杯
糯米 ……2杯
油豆腐 ……1/2片
Ⓐ 胡萝卜（十字切）……20g
　牛蒡（切成细长条后泡在醋水中）……40g
　姬菇（掰成小朵）……40g
　糖煮栗子（对半切开）……6颗
Ⓑ 汤汁 ……200mL
　酱油 ……1大匙
　酒 ……2大匙
　糖 ……1大匙
　盐 ……1/2小匙

●制作方法

❶往油豆腐上倒热水去油，然后沿长边对半切，再切成丝。
❷将白米和糯米混在一起淘洗后，用滤盆沥干水分。
❸将②和Ⓑ加入内锅，然后加水到[糯米饭]的水位刻度3并搅拌。

❹将①和Ⓐ放在米的上面，不要搅拌，然后把内锅放入电饭锅，关闭锅盖，使用[选择米（烹调）]按钮选择[糯米饭]，使用[程序]按钮选择[标准]，然后按下[煮饭/再加热]按钮。
❺烹煮完成后，翻松装盘。

鸡肉粥

■选择米和程序：[白米] [稀饭]
■烹调参考时间：约75分钟
■1人份：约160kcal

●食材（4人份）

白米 ……1杯
鸡胸肉（去皮）……50g
固体汤料 ……1块
Ⓐ 葱叶 ……少许
　姜皮 ……少许
Ⓑ 酒 ……1大匙
　酱油 ……1小匙
盐 ……1/2小匙
葱白 ……少许
白芝麻 ……少许

●制作方法

❶将鸡肉放入锅里，加入600mL水和Ⓐ开始焖煮，直到鸡肉完全煮熟之后，沥干汁水，再放到其他碗里。
❷用手将①的鸡肉撕成肉丝，再撒入Ⓑ调味。
❸将米淘洗后放入内锅，加入①的汁水并加水到[稀饭]的水位刻度1，然后加入盐和汤料食材，稍稍拌匀。

❹把内锅放入电饭锅，关闭锅盖，使用[选择米（烹调）]按钮选择[白米]，使用[程序]按钮选择[稀饭]，然后按下[煮饭/再加热]按钮。
❺烹煮完成后，加入②的鸡肉搅拌，装盘，最后撒上葱白和白芝麻。

煮粥的窍门

★趁热享用，不要使用保温程序。
★放置一段时间后，粥会变得浓稠。

青菜粥

■选择米和程序：[白米] [稀饭]
■烹调参考时间：约75分钟
■1人份：约130kcal

●食材（4人份）

白米 ……1杯
萝卜叶或喜欢的青菜 ……20g
盐 ……少许

●制作方法

❶将米淘洗后放入内锅，加水到[稀饭]水位刻度1。
❷把内锅放入电饭锅，关闭锅盖，使用[选择米（烹调）]按钮选择[白米]，使用[程序]按钮选择[稀饭]，然后按下[煮饭/再加热]按钮。

❸将萝卜叶或青菜焯一下水，沥干水分，然后切碎。
❹烹煮完成后，加入③，然后依个人口味加入盐，稍稍拌匀后装盘。

⚠警告

应在粥煮好后再加入青菜等叶菜
如果在烹煮前加入，可能会有堵塞调压阀等烫伤的危险。

寿司饭

■选择米和程序：[白米] [稍硬]
■烹调参考时间：约35分钟
■1人份：约420kcal

●食材（4人份）

白米 ……3杯
海带 ……15cm
[混合醋汁]
　醋 ……5大匙
　糖 ……1大匙
　盐 ……少于1小匙

※如果喜欢甜味，可依个人口味进行调节，例如多加2匙糖。

●制作方法

❶用布将海带擦干净，然后划开4～5个切口。
❷将米淘洗后放入内锅，加水到[白米]的[硬]水位刻度3。
❸将①的海带放在米的上面，不要搅拌，然后把内锅放入电饭锅，关闭锅盖，使用[选择米（烹调）]按钮选择[白米]，使用[程序]按钮选择[稍硬]，然后按下[煮饭/再加热]按钮。
❹烹煮完成后，取出海带，将米饭盛到木桶中，然后用饭勺将其摊平。在所有米饭上均匀撒上[混合醋汁]，然后切拌拌匀。拌匀1分钟后，用风扇吹一吹，让米饭冷却到体温，然后盖上湿布保湿。

五目散寿司

■1人份：约600kcal

●食材（4人份）

干香菇（用水泡发后沥干）……8个
胡萝卜 ……30g
冬瓜干 ……30g
Ⓐ 汤汁 ……400mL
　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个
鸡蛋丝 ……1个鸡蛋的份量
嫩叶 ……10片
白芝麻 ……2大匙
鱼松糕 ……少许
紫姜 ……少许

※此外，还需要“寿司饭”的食材。

●制作方法

❶按照“寿司饭”的制作方法制作寿司饭。
❷将干香菇和胡萝卜一起切丝。用盐搓洗冬瓜干，煮至冬瓜干变软，然后切成长1cm的小段。
❸用Ⓐ煮②，煮至汤汁收干。
❹莲藕切成薄片，放在醋水中浸泡去除涩味，然后在热水中稍稍烫一下再放入Ⓑ中浸泡。
❺虾去壳，开背去虾线，然后煮开。
❻将③和白芝麻混合到①中，盛到碗里，然后加入④、⑤、鱼松糕、鸡蛋丝、紫姜和嫩叶做点缀。

杂谷米、糙米菜单

杂谷饭

■选择米和程序：[杂谷米] [标准]
■烹调参考时间：约85分钟
■1人份：约400kcal

●食材（4人份）

白米 ……2 1/3杯
杂谷米 ……2/3杯

●制作方法

❶将白米和杂谷米分开淘洗，然后混在一起，加水到[杂谷米]的水位刻度3。
❷把内锅放入电饭锅，关闭锅盖，使用[选择米（烹调）]按钮选择[杂谷米]，使用[程序]按钮选择[标准]，然后按下[煮饭/再加热]按钮。
❸烹煮完成后，翻松装盘。

煮杂谷饭的窍门

★将杂谷米与白米混合进行煮饭。杂谷米应只占总米量的约 20% ～ 30%。
★清洗小颗粒的各种杂谷米（小米、藜麦等）时，使用滤茶器或类似工具会很方便。
★请同时参考市售杂谷米的说明书（包装袋上记载）。

中式黑米杂谷饭

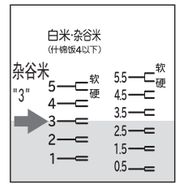
■选择米和程序：[杂谷米] [什锦饭]
■烹调参考时间：约85分钟
■1人份：约580kcal

●食材（4人份）

白米 ……2 2/3杯
黑米 ……1/3杯
Ⓐ 鸡精（颗粒） ……1 1/2小匙
　酱油、酒 ……各1 1/2大匙
　盐 ……2/3小匙
Ⓑ 胡萝卜（切成小方块）……50g
　水煮笋（切成小方块）……50g
　姜（切碎）……1片
Ⓒ 虾皮（用100mL水浸泡）……20g
　腰果（炒至发白，粗切）……80g
色拉油 ……适量
香菜 ……适量
盐和胡椒 ……少许

●制作方法

❶在煎锅中烧热色拉油，简单翻炒Ⓑ，加入盐和胡椒，让其冷却。
❷将白米和黑米分开淘洗，然后混在一起。
❸将②、Ⓐ 以及用来泡虾皮的水加入内锅，然后加水到[杂谷米]的水位刻度3并搅拌。
❹将①和Ⓒ放在米的上面，不要搅拌，然后把内锅放入电饭锅，关闭锅盖，使用[选择米（烹调）]按钮选择[杂谷米]，使用[程序]按钮选择[什锦饭]，然后按下[煮饭/再加热]按钮。
❺烹煮完成后，翻松装盘，最后撒上香菜做点缀。



烹调菜单

虾仁饭

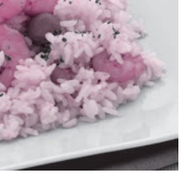
■选择米和程序：[杂谷米] [什锦饭]
■烹调参考时间：约85分钟
■1人份：约480kcal

●食材（4人份）

白米 ……2 2/3杯
杂谷米 ……1/3杯
去壳大虾仁 ……200g
洋葱（切碎）……1/4个（约50g）
洋菇（整个）……1小罐（约50g）
黄油 ……10g
盐和胡椒 ……各少许
Ⓐ 汤料（用少量热水溶解1块固体汤料，然后加水）……200mL
Ⓐ 盐 ……2/3小匙

●制作方法

❶在煎锅中加热黄油，翻炒洋葱。
❷加入虾仁和洋菇，快速翻炒，加入少量盐和胡椒，让其冷却。
❸将白米和杂谷米分开淘洗再混合后，用滤盆沥干水分。
❹将③的米和Ⓐ加入内锅，然后加水到[杂谷米]的水位刻度3并搅拌。
❺将②放在米的上面，不要搅拌，然后把内锅放入电饭锅，关闭锅盖，使用[选择米（烹调）]按钮选择[杂谷米]，使用[程序]按钮选择[什锦饭]，然后按下[煮饭/再加热]按钮。
❻烹煮完成后，翻松装盘，最后依个人口味撒上芹菜叶。



羊栖菜糙米饭

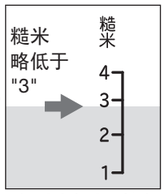
■选择米和程序：[糙米] [什锦饭]
■烹调参考时间：约100分钟
■1人份：约460 kcal

●食材（4人份）

糙米 ……3杯
Ⓐ 油豆腐 ……2片
Ⓐ 干羊栖菜（泡水）……20g
Ⓐ 胡萝卜（切丝）……60g
Ⓑ 酒 ……2大匙
Ⓑ 酱油 ……1 1/2大匙
Ⓑ 盐 ……1小匙

●制作方法

❶往油豆腐上倒热水去油，并切成条状。
❷将糙米稍稍冲洗干净，以去除杂质等。
❸将②的糙米放入内锅，加入Ⓑ，然后加水到略低于[糙米]的水位刻度3并搅拌。
❹将Ⓐ放在米的上面，不要搅拌，然后把内锅放入电饭锅，关闭锅盖，使用[选择米（烹调）]按钮选择[糙米]，使用[程序]按钮选择[什锦饭]，然后按下[煮饭/再加热]按钮。
❺烹煮完成后，翻松装盘。



鸡蛋菜粥

■选择米和程序：[烹调] [菜粥]
■烹调参考时间：约13分钟
■1人份：约130kcal

●食材（4人份）

保温中的米饭或冷米饭 ……300g
汤汁（用水溶解1小匙高汤粉末）……400～500mL
鸡蛋（打散）……1个
葱末 ……适量

●制作方法

❶使用保温中的米饭时，按下[关/取消]按钮停止保温。使用冷米饭时，将冷米饭放入内锅中。
❷将汤汁倒入内锅的米饭中，并将米饭翻松。
❸把内锅放入电饭锅，关闭锅盖，使用[选择米（烹调）]按钮选择[烹调]，使用[程序]按钮选择[菜粥]，然后按下[煮饭/再加热]按钮。
❹烹调结束后，将打散的鸡蛋均匀浇到米饭上，并轻轻搅拌，然后装盘，最后依个人口味撒上葱末。

调制汤汁的窍门

★如果高汤粉末用凉水难以溶解，先用少量热水将其溶解后再使用。
★“市售的菜粥原料＋水”也可以调出美味的汤汁。汤汁的量要根据米饭的量进行调节。

煮菜粥的窍门

★加入汤汁（汤料）后，要将米饭充分翻松。
★不要将食材与米饭混合，而是要铺在米饭的上面。
★趁热享用。
★放置一段时间后，粥会变得浓稠。
★加入已经做熟的食材（剩菜等）或韭菜等易熟的蔬菜也十分美味。

意式菜粥

■选择米和程序：[烹调] [菜粥]
■烹调参考时间：约15分钟
■1人份：约260kcal

●食材（4人份）

保温中的米饭或冷米饭 ……300g
汤料（用少量热水溶解1块固体法式清汤料，然后加水）……300～400mL
维也纳香肠 ……6根
姬菇（掰成小朵）……100g
Ⓐ 比萨用奶酪 ……30g
Ⓐ 奶酪粉 ……2大匙
盐和胡椒 ……各少许
芹菜叶 ……少许

●制作方法

❶将维也纳香肠斜切成两半，和姬菇一起稍微焯一下，然后放置冷却。
❷使用保温中的米饭时，按下[关/取消]按钮停止保温。使用冷米饭时，将冷米饭放入内锅中。
❸将汤料倒入内锅的米饭中，并将米饭翻松，然后将①放在米饭的上面。
❹把内锅放入电饭锅，关闭锅盖，使用[选择米（烹调）]按钮选择[烹调]，使用[程序]按钮选择[菜粥]，然后按下[煮饭/再加热]按钮。
❺烹调结束后，加入Ⓐ轻轻搅拌，再加入盐和胡椒调味，然后装盘，最后依个人口味撒上芹菜叶。

⚠警告

比萨用奶酪等奶酪类食材要在烹调结束后加入
如果在烹调前加入，可能会有堵塞调压阀等烫伤的危险。

中式菜粥

■选择米和程序：[烹调] [菜粥]
■烹调参考时间：约15分钟
■1人份：约160kcal

●食材（4人份）

保温中的米饭或冷米饭 ……300g
盐渍海带 ……10g
卷心菜（切成条状）……100g
中式汤料（用少量热水溶解1大匙鸡精，然后加水）……400～500mL
芝麻油 ……1大匙

●制作方法

❶使用保温中的米饭时，按下[关/取消]按钮停止保温。使用冷米饭时，将冷米饭放入内锅中。
❷将中式汤料倒入内锅的米饭中，并将米饭翻松，然后将卷心菜放在米饭的上面。
❸把内锅放入电饭锅，关闭锅盖，使用[选择米（烹调）]按钮选择[烹调]，使用[程序]按钮选择[菜粥]，然后按下[煮饭/再加热]按钮。
❹烹调结束后，加入盐渍海带，再撒上芝麻油，并轻轻搅拌，然后装盘。

⚠警告

盐渍海带要在烹调结束后加入
如果在烹调前加入，可能会有堵塞调压阀等烫伤的危险。

大理石蛋糕

■选择米和程序：[烹调] [蛋糕]
■烹调参考时间：约50分钟
■1/8个：约380kcal

●食材

- 黄油（放置室温）……150g
- 面粉（低筋）……150g
- 糖……140g
- 鸡蛋（打散）……3个
- 甜酒……1 1/2大匙
- 杏仁粉……45g
- 牛奶……多于2大匙
- 巧克力……70g

●制作方法

❶将黄油搅拌至奶油状，加入糖，再充分搅拌，直到变得蓬松发白。
❷分数次少量加入蛋液，然后加入杏仁粉、甜酒和牛奶，充分搅拌直到均匀融合。
❸将过筛的面粉加入②，然后用木饭勺轻轻搅匀混合。
❹用热水双层蒸锅融化巧克力。
❺从③的面糊中取1/3与④的巧克力混合搅拌，以制作巧克力面糊。
❻将⑤加到③中，混合搅拌以制作大理石图案。
❼将⑥倒入内锅。在桌上铺一块布，抬起内锅在桌上轻轻拍几下，以消除气泡。
❽把内锅放入电饭锅，关闭锅盖，使用[选择米（烹调）]按钮选择[烹调]，使用[程序]按钮选择[蛋糕]，使用 ◀ ▶ 将加热时间设置为50分钟，然后按下[煮饭/再加热]按钮。
❾烘焙完成后，不要打开锅盖，再蒸15分钟使其定型。
❿从内锅中取出并等待冷却。

酸奶奶酪蛋糕

■选择米和程序：[烹调] [蛋糕]
■烹调参考时间：约45分钟
■1/8个：约230kcal（1.0L型）
　　约350kcal（1.8L型）

●食材

	【1.0L型】	【1.8L型】
奶油奶酪（放置室温）	250g	380g
糖	80g	120g
	（分成20g和60g）	（分成30g和90g）
鸡蛋（蛋黄和蛋清分离）	3个	5个
纯酸奶	200mL	300mL
面粉（低筋）	40g	60g
融化的黄油	20g	30g
柠檬汁	1大匙	1 1/2大匙

●制作方法

❶取蛋清放入碗里，轻轻打发至起泡后，加入20g（1.8L型为30g）糖，再打发至起泡能立起来。
❷将60g（1.8L型为90g）糖加入到软化的奶油奶酪中，将其搅拌至顺滑的奶油状后加入蛋黄、纯酸奶和柠檬汁混合。
❸将过筛的面粉和融化的黄油加入②，然后充分搅拌。
❹将①加入③，搅拌直到没有蛋清的泡沫残留。
❺将④倒入内锅。在桌上铺一块布，抬起内锅在桌上轻轻拍几下，以消除气泡。
❻把内锅放入电饭锅，关闭锅盖，使用[选择米（烹调）]按钮选择[烹调]，使用[程序]按钮选择[蛋糕]，使用 ◀ ▶ 将加热时间设置为45分钟，然后按下[煮饭/再加热]按钮。
❼烘焙完成后，不要打开锅盖，再蒸15分钟使其定型。
❽等热气散去后，将蛋糕从内锅取出来，然后放入冰箱冷藏。

●烹调后出现异味时 → P.39

豆渣蛋糕

■选择米和程序：[烹调] [蛋糕]
■烹调参考时间：约45分钟
■1/8个：约220kcal（1.0L型）
　　约340kcal（1.8L型）

●食材

	【1.0L型】	【1.8L型】
豆渣	150g	220g
玉米淀粉	2大匙	3大匙
黄油（放置室温）	100g	150g
红糖（粉状）	50g	90g
蜂蜜	1 1/2大匙	3大匙
牛奶	2大匙	3大匙
黑豆（商店购买，预先煮熟）	150g	230g
鸡蛋（打散）	3个	4 1/2个

●制作方法

❶将豆渣炒干以去除水分，让其冷却。
❷等热气散去后，在所有豆渣上撒满玉米淀粉。
❸将黄油放入碗里，加入红糖，用手动搅拌器充分搅拌至顺滑的奶油状。
❹将蜂蜜、蛋液、牛奶逐次少量加入③，然后混合。
❺面糊均匀混合后，将②的豆渣与黑豆加入面糊中充分搅拌后倒入内锅。在桌上铺一块布，抬起内锅在桌上轻轻拍几下，以消除气泡。
❻把内锅放入电饭锅，关闭锅盖，使用[选择米（烹调）]按钮选择[烹调]，使用[程序]按钮选择[蛋糕]，使用 ◀ ▶ 将加热时间设置为45分钟，然后按下[煮饭/再加热]按钮。
❼烘焙完成后，不要打开锅盖，再蒸15分钟使其定型。
❽从内锅中取出并等待冷却。

海绵蛋糕（裱花蛋糕）

■选择米和程序：[烹调] [蛋糕]
■烹调参考时间：约45分钟
■1/8个：约190kcal（1.0L型）
　　约260kcal（1.8L型）

●食材

	【1.0L型】	【1.8L型】
面粉（低筋）	120g	180g
糖	120g	180g
鸡蛋（蛋黄和蛋清分离）	4个	6个
香草精	少许	少许
Ⓐ 牛奶（放置室温）	1大匙	1 1/2大匙
Ⓐ 黄油（融化）	20g	30g
鲜奶油	适量	适量
水果	适量	适量

●制作方法

❶取蛋清放入碗里，用手动搅拌器轻轻打发至起泡后加入糖，再打发至起泡能立起来。接下来，加入蛋黄充分打发至起泡，直到变得浓稠，然后加入香草精。
❷将Ⓐ的牛奶和黄油充分混合。
❸将过筛的面粉加入①，用木饭勺等轻轻搅匀，直到面粉完全搅开没有结块，然后加入②快速搅拌。
❹将③的面糊一下子倒入内锅。在桌上铺一块布，抬起内锅在桌上轻轻拍几下，以消除气泡。
❺把内锅放入电饭锅，关闭锅盖，使用[选择米（烹调）]按钮选择[烹调]，使用[程序]按钮选择[蛋糕]，使用 ◀ ▶ 将加热时间设置为45分钟，然后按下[煮饭/再加热]按钮。
❻烘焙完成后，取出，等待蛋糕充分冷却后，再配上鲜奶油、水果等加以点缀。

⚠警告

取出海绵蛋糕时请使用微波炉手套等，不要徒手直接接触内锅。（烹调后短时间内内锅仍然很烫，可能会导致烫伤。）

●烹调后出现异味时 → P.39

规 格

型号		RZ-G10EC 1.0L	RZ-G18EC 1.8L
煮饭容量		0.09 L（0.5杯）～ 1.0 L（5.5杯）	0.18 L（1杯）～ 1.8 L（10杯）
额定容积		3.2 L	5.2 L
电源		交流220 V	
额定频率		50 Hz	
额定功率		1200 W	
电源线长度		1.0 m	
尺寸	宽度	24.2 cm	28.5 cm
	深度	34.7 cm	39.7 cm
	高度	22.1 cm	23.9 cm
重量		约5.5 kg	约6.9 kg

●本品符合国家标准：GB4706.1、GB4706.19。

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

产品中有害物质的名称及含量

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)
外部部件	○	○	○	○	○	○
电器部件	○	○	○	○	○	○
内部部件	○	○	○	○	○	○
控制部件	×	○	○	○	○	○
附属部件	○	○	○	○	○	○

本表格依据 SJ/T 11364 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/T 26572 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/T 26572 规定的限量要求。

HITACHI

日立日本原装电饭锅保修证

保修条款

有关保修期内日立商品的保修（无偿修理），从购入之日起开始实施（以发票日期为准）。

1、 保修期的商品只可在日立家电维修店进行保修；保修时，请出示本保修凭证及购机发票。

以下两点需特别注意：

a.本保修证遗失后不再补发，请妥善保管。

b.本保修证仅限于中华人民共和国大陆地区有效（不包含香港、澳门、台湾三地区）。

2、 自购入之日起在以下期间内，在正常使用中发生故障的情况下进行保修。

整机（一般家庭用户使用）· 保修 1 年。

本产品不提供上门维修服务，如需维修时请拨打日立咨询服务热线报修后送交日立指定维修站。

3、 属下列情况之一者，即使在保修期内，也不能享受保修待遇，但是可以实行有偿修理或购买：

a.未按商品使用说明书要求使用、维护、保管而造成损坏的；

b.因不正确操作、电源不正常、破损（如：摔落等）而造成损坏的；

c.不经日立认定维修店维修人员拆动造成损坏的；

d.不能出示本保修证及有效购机发票的；

e.保修证上记录的信息与商品实物标识不符或者涂改的；

f.因不可抗力因素（如雷电、地震、火灾、水灾等）造成损坏的；

g.产品附件（如饭勺、量杯、电源线等）与外观；

h.经营性场所使用或非一般家庭用户使用。

【商品信息】

商品名称：电饭锅　　原产地：日本国

商品型号：　　制造编号：

【维修记录】

用户姓名		购买日期	

日期	修理内容	修理结果	维修人员	用户签名

咨询热线 400-690-2885

进口商
阿奇立克日立家用电器（上海）有限公司
中国（上海）自由贸易试验区金湘路1100号

HITACHI

制造商: 日立环球生活方案株式会社　日本.东京
进口商: 阿奇立克日立家用电器（上海）有限公司
中国（上海）自由贸易试验区金湘路1100号
021-50316868（总机）邮编：201206

网址：**www.hitachi-homeappliances.com.cn**