

HITACHI

Inspire the Next

Hitachi Global Life Solutions, Inc.
Hitachi Atago Bldg., 15-12, Nishi Shimbashi 2-chome,
Minato-ku, Tokyo 105-8410 Japan

Hitachi **IH** Rice Cooker Warmer Operating Instructions and Cook Book RZ-KV100YH/RZ-KV180YH/RZ-BG10YH/RZ-BG18YH

HITACHI

Inspire the Next

Operating Instructions and Cook Book

Hitachi **IH** Rice Cooker Warmer **Household Use**

English

使用说明书・料理集

日立 **IH** 压力式电饭锅 **家庭用**

简体中文

使用説明書・食譜

日立 **IH** 気圧磁應電飯煲 **家庭用**

繁體中文

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.

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。

非常感谢您購買日立 **IH** 氣壓磁應電飯煲。

壓力式磁應電飯煲的内部有高压，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。

Model / 型号 / 型號

RZ-KV100YH

RZ-KV180YH

RZ-BG10YH

RZ-BG18YH



RZ-KV100YH



RZ-BG10YH

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。

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—KV100YH 1.0L类型	RZ—BG10YH 1.0L类型	RZ—KV180YH 1.8L类型	RZ—BG18YH 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			
额 定 频 率		50Hz			
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，请务必仔细阅读
注意事项。



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
- 煮饭后内盖板上留有残留液体时 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）

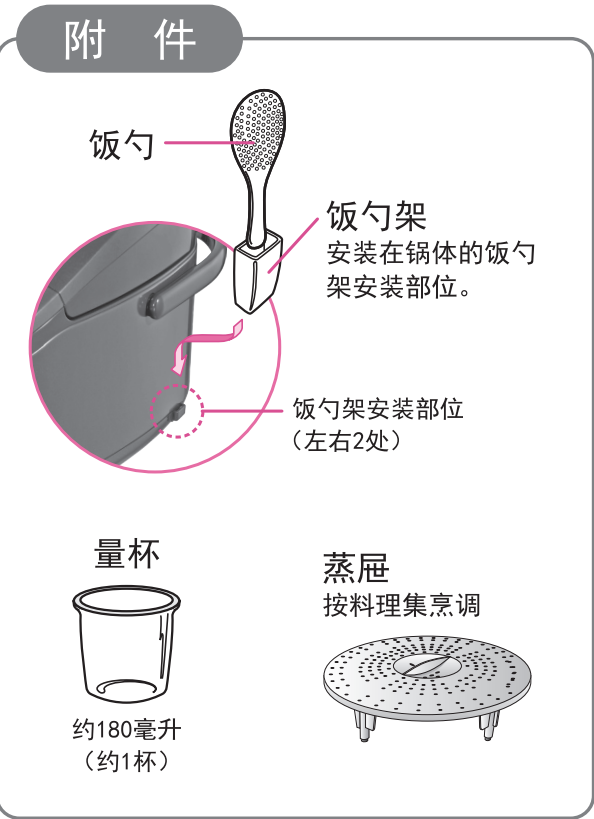
料理集

89~105

部件名称、附件、操作面板、显示窗

型号：RZ-KV100YH/RZ-KV180YH

锅 体 图片以RZ-KV100YH型号为例。



■ → P. 〇〇 的数字，为重点说明的页码。

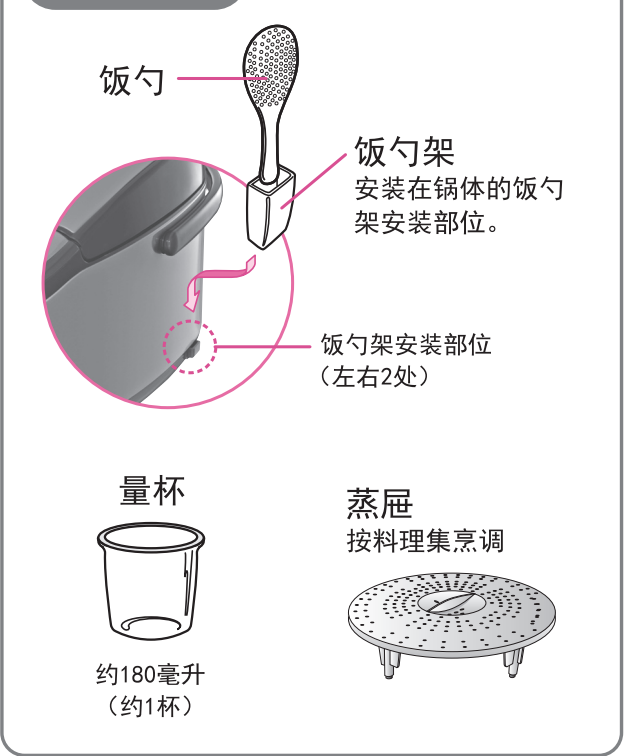
型号：RZ-BG10YH/RZ-BG18YH

锅 体

图片以RZ-BG10YH型号为例。



附 件

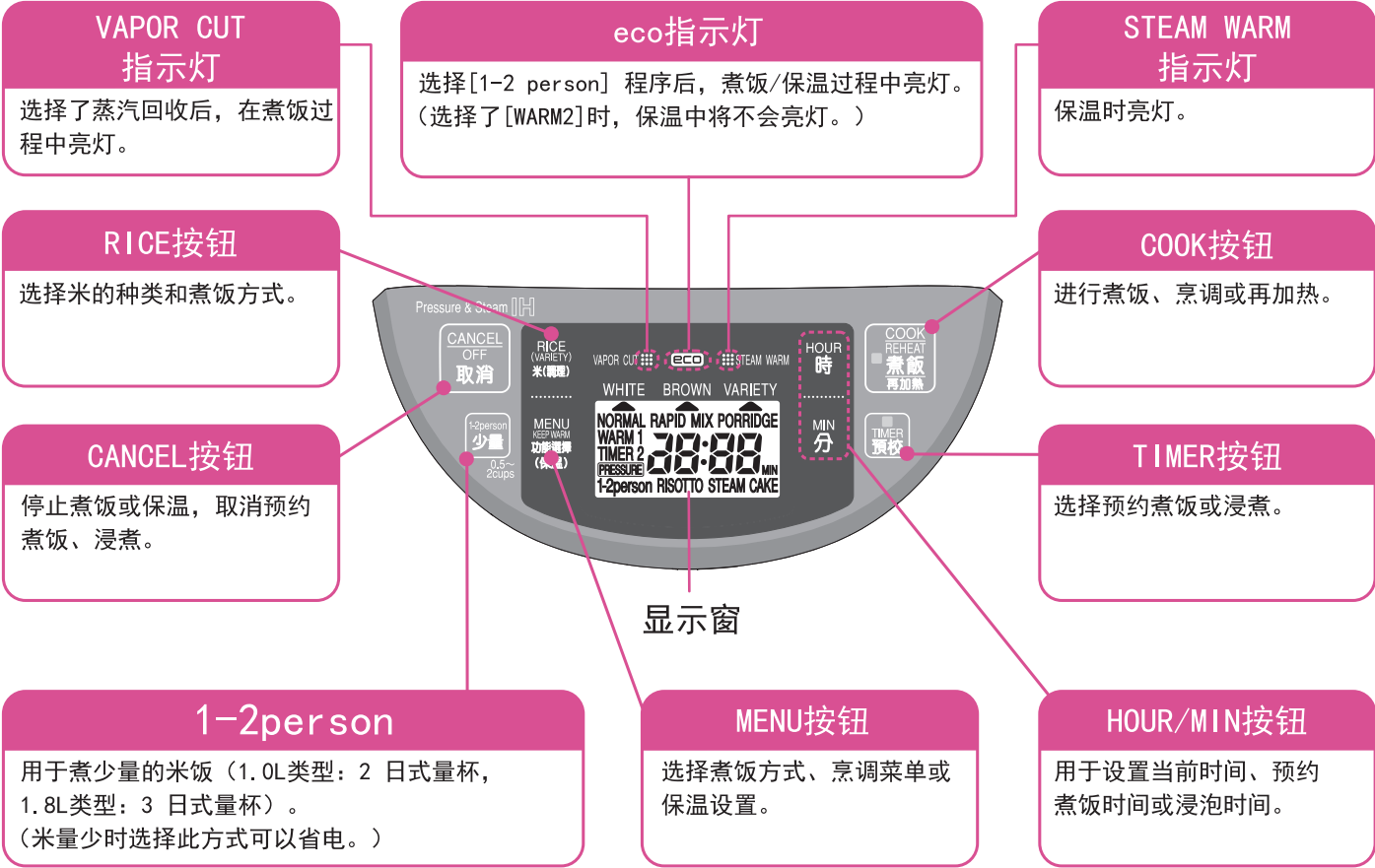


部件名称、附件、操作面板、显示窗 续

型号：RZ-KV100YH/RZ-KV180YH

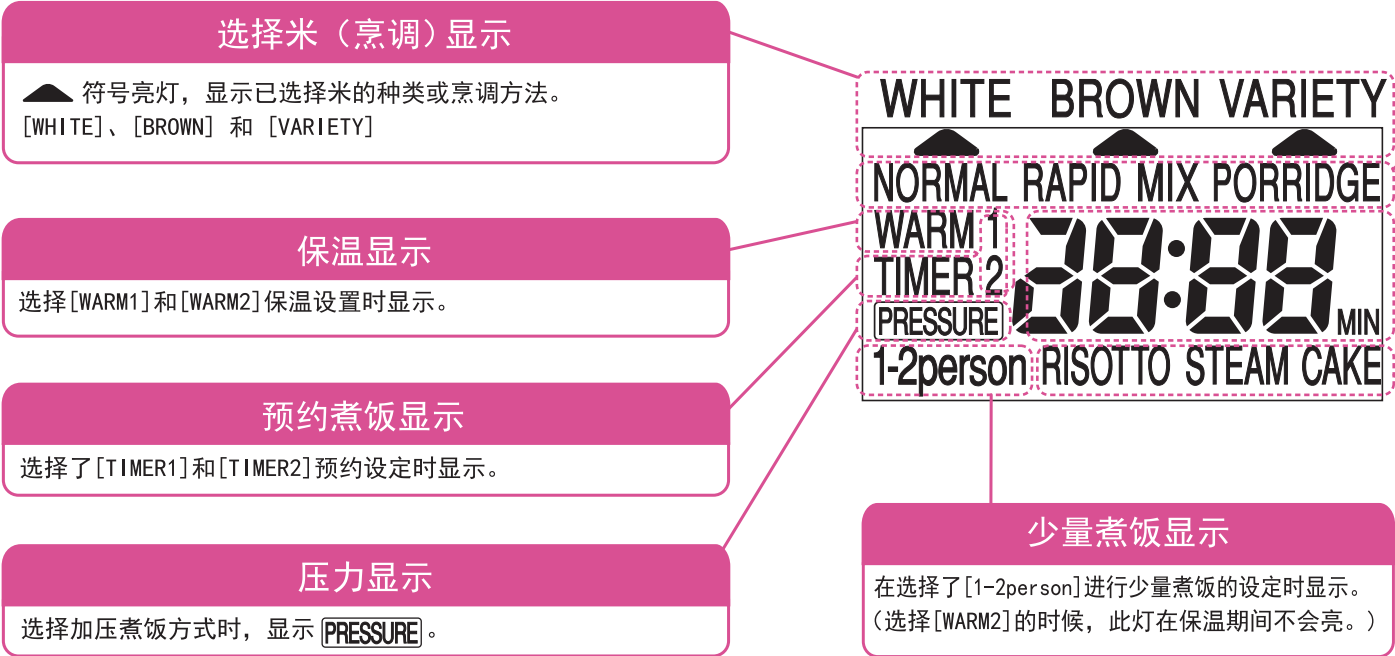
操作面板

插图以RZ-KV100YH型号为例。
为了便于说明，图中的显示皆为亮灯状态。



显示窗

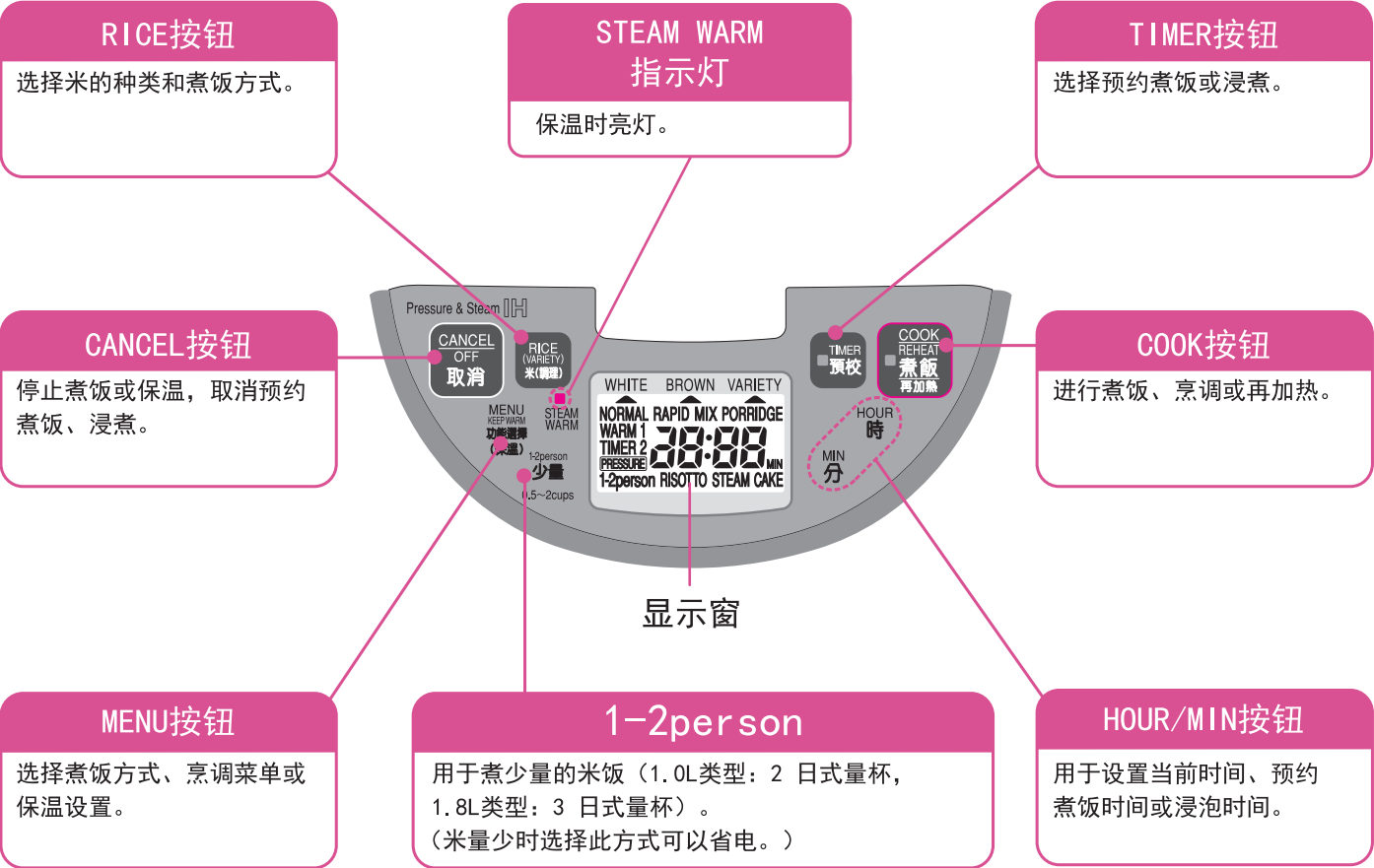
为了便于说明，图中的显示皆为亮灯状态。
所有型号都通用。



型号：RZ-BG10YH/RZ-BG18YH

操作面板

插图以RZ-BG10YH型号为例。
为了便于说明，图中的显示皆为亮灯状态。



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。

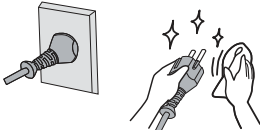
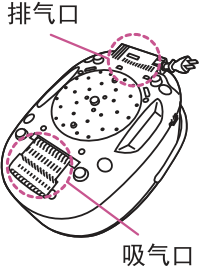
■以下显示注意事项

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。	符号示例
 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。	 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

 ●使用独立的交流220VAC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。
 禁止用弄湿的手触摸 ●禁止用湿手插入或拔出插头。	●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，即发生电源通断电断断续续的现象。 ·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

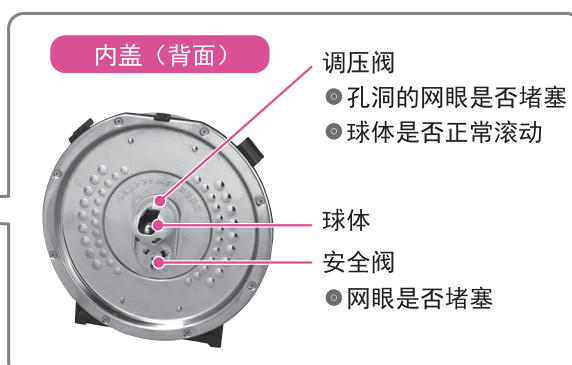
（安装不正确可能导致热水或蒸汽喷出。）



● 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。

按下锅盖前端的中央部位。

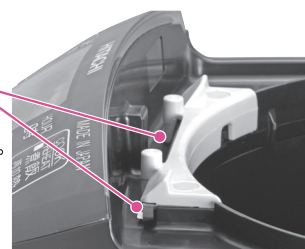


● 当钩扣部分堵塞了米粒时，可用牙签等掏出。

锅盖钩扣部位
检查这里是否
有饭粒或其他杂质。



锅体钩扣部位
检查上面是否
有饭粒或其他杂质。



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。

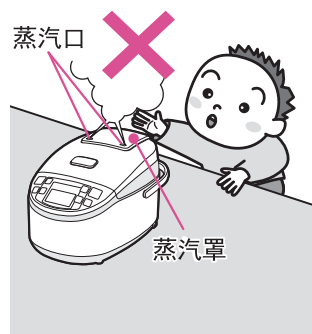
煮饭、烹调时，可能会产生大量的高温蒸汽。请特别注意切勿让婴幼儿靠近接触。

- 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。

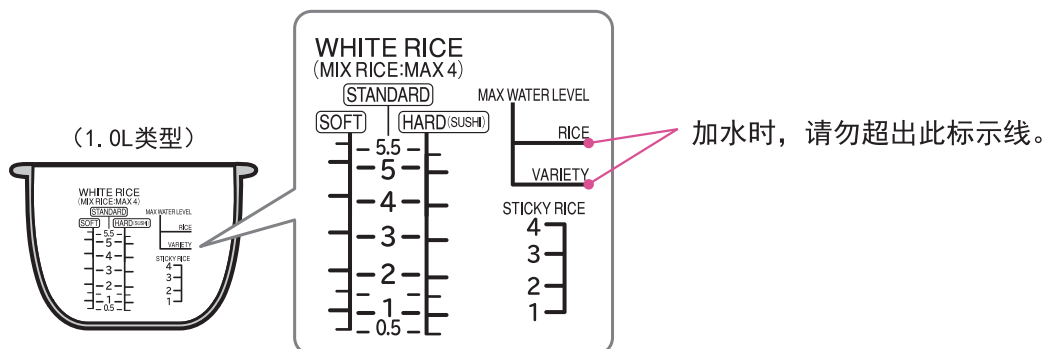
- 请勿在煮饭、烹调时打开锅盖或摇晃、移动锅体。

- 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。
 - 咖喱或炖牛肉等汤汁呈现粘稠状的菜肴。
 - 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



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

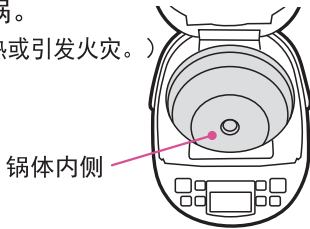
- 不要在使用过程中或使用后立即触碰内锅、内盖、内盖板或蒸汽罩等高温部位。
- 搬动电饭锅时，请勿触碰钩扣按钮部位。
(否则可能会导致锅盖打开。)
- 煮饭时，请勿提起把手。
(否则把手部位可能会因蒸汽而发烫。)



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。)

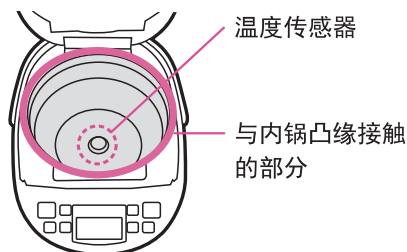
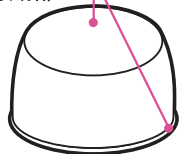
注意事项

为了防止损坏或故障

- 请勿空煮。
(否则会导致过热。)

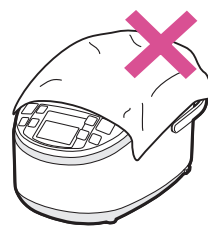
- 电饭锅有异物附着时请勿使用。特别是右图中指示的部位，务必要保持干净。
(否则会造成故障或无法顺利烹调。)

内锅的凸缘部位
与底部



- 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。

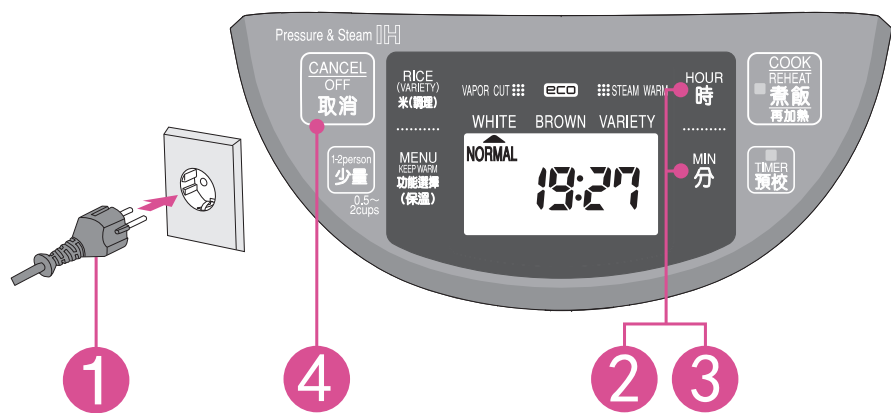
免给水自动蒸汽器

- 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

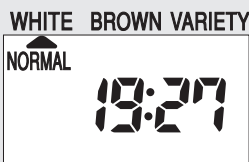
- 即使未插入电源插座，时钟也可以使用内部电池来显示时间。
- 在室温中，时钟时间每个月大约有 2 分钟的误差。可使用下列步骤调整当前时间设置。



例子) 将 [19:27] 改成 [20:30]

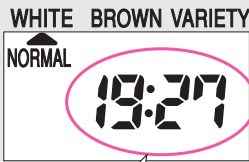
煮饭方式的示例

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。

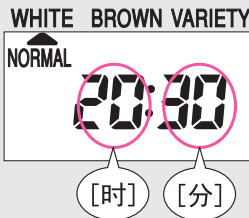


发出蜂鸣声并闪烁

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
- 点亮显示屏 (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，显示屏将会亮起大约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。

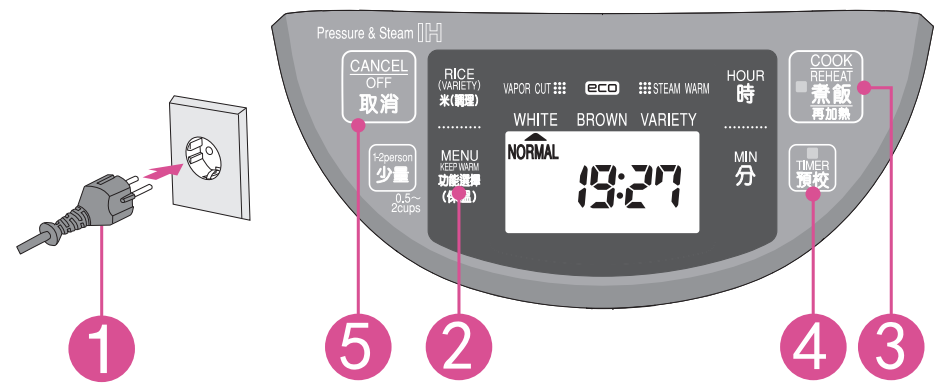


亮灯

●不按 [CANCEL] 按钮的话，时间设置将在大约 1 分钟后自动完成。

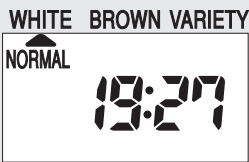
切换旋律的方法

- 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。

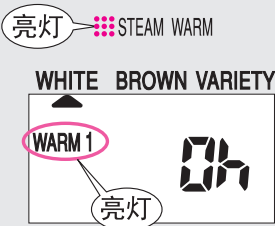


●在煮饭、重新加热过程中或已经预约时，无法进行旋律的切换。只有[WARM1]、[WARM2]模式下，才可以切换旋律音。

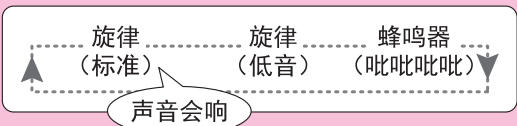
2 按下 ，[WARM1]
或者[WARM2]闪烁
●每按一次按钮，切换闪烁的项目。



3 按下 ，
[STEAM WARM]指示将亮灯



4 持续按压  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 ，
[STEAM WARM]指示灯将熄灭



煮饭的准备(煮出美味可口米饭的要领)

准备米

1 测量米的用量

使用随附的量杯测量米的用量。

将米倒满至量杯的边缘



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。



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。



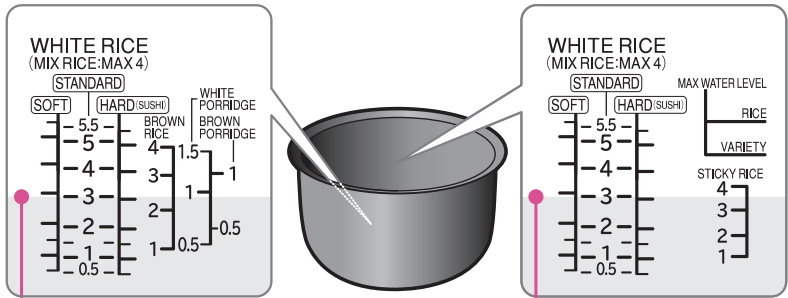
充分淘米，以避免产生锅巴或残留米糠的气味。

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[S0FT]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，再装入锅内

擦掉外侧的水分或异物



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

安装免给水自动蒸汽器

→ P. 80、81



→ P. 80、81

清除异物



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。)

蒸汽罩
蒸汽口
咔嚓



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。

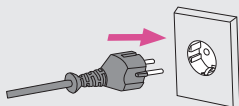


警告



- 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

● 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

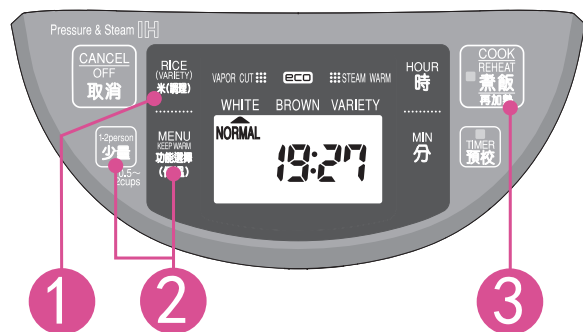
(米先泡再煮)

→ P. 73

● 立即开始煮饭

→ P. 70、71

立即开始煮饭



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。



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。

示例所示为选择[WHITE]和[NORMAL]时的情况。

1

按下 **RICE (VARIETY)** 米(料理)，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

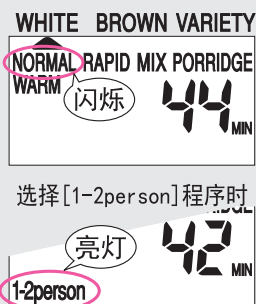
按下 **MENU (KEEP WARM)** 功能选择(保温)，选择的煮饭程序开始闪烁。

- 每按一次按钮，闪烁会移动。



- 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 ▶ 按下 **1-2person** 少量
- 1. 8L类型：3杯（3日式量杯）以下



选择[1-2person]程序时
亮灯
1-2person

- 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。）

3

按下 **COOK (REHEAT)** 煮饭(再加热)，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。



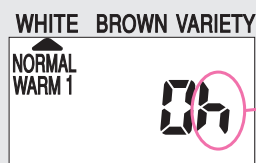
除了选择的煮饭方式之外，其余都熄灭
约3秒后



显示到煮熟为止的时间

[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。



- 对于保温程序 → P. 74

时间以[h]显示。

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		可以煮的饭量 (杯)		使用 水位线	少量 煮饭	煮饭时间的 参考 (分)
	RICE (VARIETY) 米(料理)	MENU KEEP WARM 功能选择 (保温)	1. 0L 类型	1. 8L 类型		1:2person 少量 0.5~ 2cups	
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		RAPID	1~5.5	1~10		无法 设定	17~50
什锦饭 (放入其他材料)		MIX	1~4	2~7			45~75
稀饭		PORRIDGE	0.5~1.5	0.5~2.5	WHITE PORRIDGE		60~80
煮糙米饭的时候	BROWN	NORMAL	1~4	2~7	BROWN RICE	可以 设定	65~95
		MIX	0.5~1	0.5~1.5	BROWN RICE	无法 设定	70~110
		PORRIDGE	0.5~1	0.5~1.5	BROWN PORRIDGE		80~110
用糯米制作 糯米红豆饭等	WHITE	MIX	1~4	2~7	STICKY RICE		45~75

● [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。

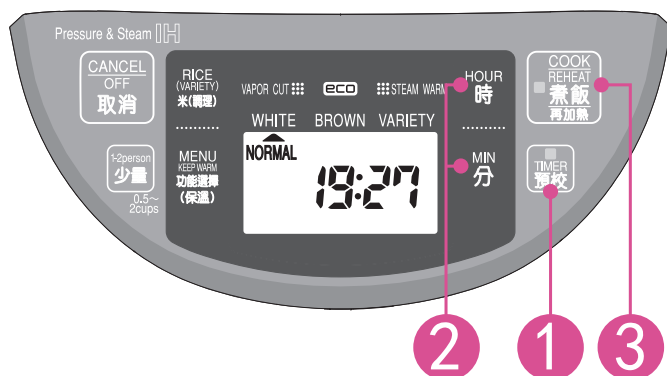
● 煮饭后，按开盖按钮时会有较硬的感觉，请一边轻轻按住锅盖，一边按下开盖按钮。(参照右图)(只限BG类型)

按开盖按钮会有较硬的感觉时，
(只限BG类型)



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 预约**，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 时** 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 时** 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。

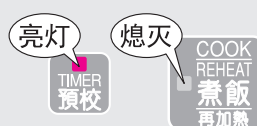


煮熟的时间

- 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 煮饭 再加熟**
当蜂鸣器发出声音时，表示预约完成。

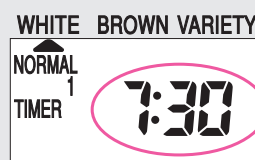
- [COOK] 指示灯熄灭，[TIMER] 指示灯点亮。



- [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。）

示例：在煮饭前浸泡60分钟

1

在选择米的种类和煮饭方式后
按下 **TIMER 预校**，
让[30]分亮灯

● 每按一次按钮，亮灯的项目都会变化。

TIMER 1

TIMER 2

30 MIN

亮灯

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。

30 MIN

40 MIN

50 MIN

20 MIN

10 MIN

60 MIN

3

按下 **COOK REHEAT 煮饭 再加热**

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。

米饭煮熟后，拌松米饭。

在此示例中，显示屏显示
[WHITE]和[NORMAL]。

闪烁

COOK REHEAT 煮饭 再加热

WHITE BROWN VARIETY

NORMAL

亮灯

30 MIN

- 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。

WHITE BROWN VARIETY

NORMAL

浸泡时间

60 MIN

亮灯

熄灭

TIMER 预校

COOK REHEAT 煮饭 再加热

WHITE BROWN VARIETY

NORMAL

60 MIN

- 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

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 ，
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



●电饭煲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

2 保温中按下 

 - [COOK]指示灯闪烁。
 - 自动重新加热约10分钟。

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。



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

●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。

●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 ，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。

NORMAL RAPID MIX
WARM 2 WARM 1 PORRIDGE
- 显示的示例是选择[WARM1]时。



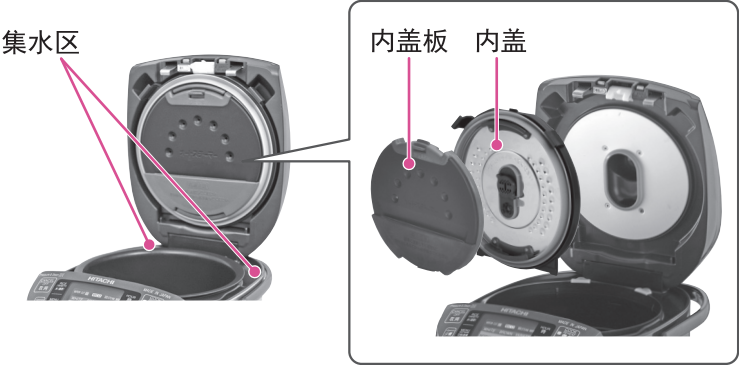
●要中途停止重新加热，请按下[CANCEL]按钮。
- 2 按下 

 - [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。）

煮饭后内盖板上留有残留液体时

- 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  约5秒钟。
蜂鸣器发出哔声且显示 [H ,] (2秒钟)，则表示切换完成。
● 其后将恢复到原来的显示。

WHITE BROWN VARIETY

NORMAL

PRESSURE

H ,

恢复原始模式

煮饭中持续按  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。

WHITE BROWN VARIETY

NORMAL

PRESSURE

Lo

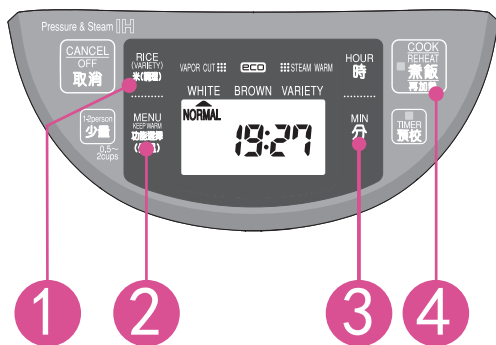
切换为减少内盖板残留液体的模式时

- 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。

76

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)** 功能选择，
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。

- 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。

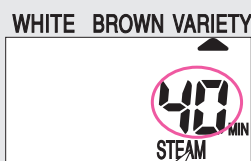


不显示加热时间。

- 4** 按下 **COOK REHEAT** 煮飯再加热，
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层。）



以分钟显示
加热剩余时间。

- 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

清洁和保养

 警告

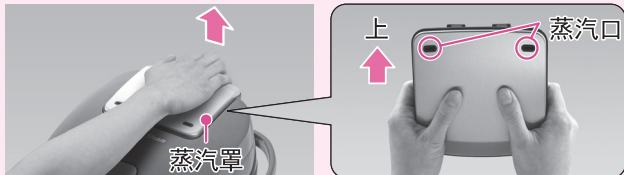


在保养电饭锅之前，请先拔掉电源插头，等锅体冷却（否则可能造成烫伤）。

蒸汽罩（每次使用后需清洗） RZ-KV类型

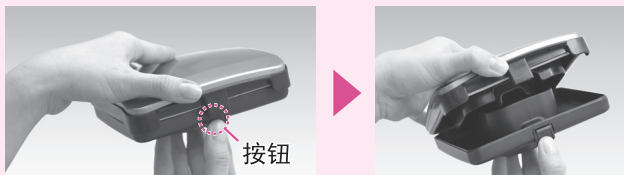
将蒸汽罩从电饭锅中取下后，用餐具专用洗涤剂（中性）、海绵等柔软体清洗。

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。

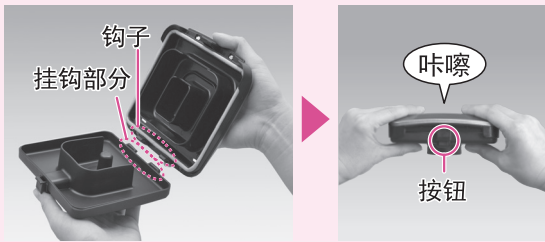
2 在按住按钮的同时，打开蒸汽罩。



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）

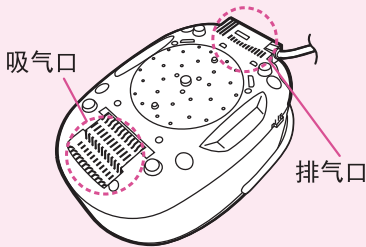
- 用拧干的抹布擦拭干净。
- 请勿用水清洗。

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。



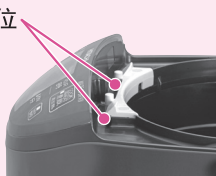
开盖部位（每次使用前后检查）

- 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。

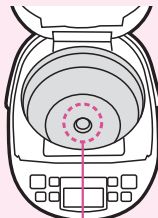


锅盖开盖部位
确认是否
堵塞了
米粒等。



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。



温度传感器

注意事项

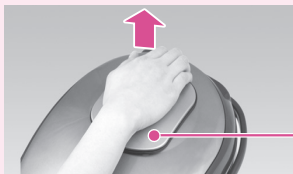
- 请勿使用挥发油或稀释剂、漂白剂、去污粉、碱性洗涤剂。（否则会造成表面损伤）
- 清洁剂请使用洗碗精（中性）。（否则会造成表面损伤）
- 请使用海绵等柔软材质的制品清洗，切勿用鬃刷或尼龙刷来刷洗。（否则会造成表面损伤）
- 请勿使用碗盘烘干机或洗碗烘干机。（否则会造成变形或变色）

蒸汽罩（每次使用时清洗）

RZ-BQ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。

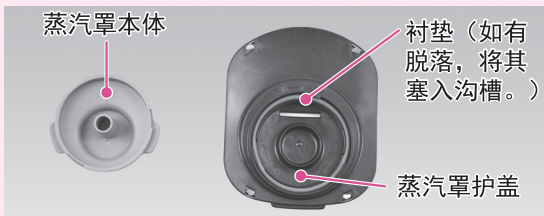
蒸汽罩

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。

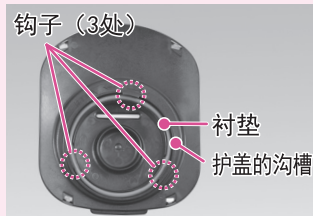


蒸汽罩本体

衬垫（如有脱落，将其塞入沟槽。）

蒸汽罩护盖

4 将衬垫装入蒸汽罩护盖的沟槽



钩子（3处）

衬垫

护盖的沟槽

5 将蒸汽罩护盖安装到蒸汽罩本体



●记号

关闭标记

对准▼与▲记号

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。



蒸汽口

锅盖

将蒸汽罩插入锅盖，按压蒸汽口的后端部位直到其停止。



锅体和锅盖（弄脏时）

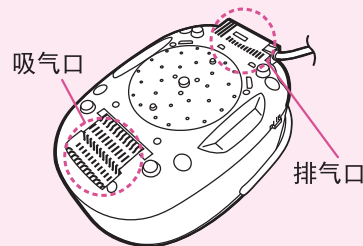
- 用拧干的抹布擦拭干净。
- 请勿用水清洗。

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。



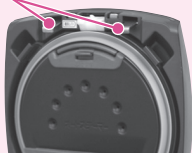
吸气口

排气口

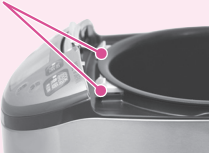
开盖部位（每次使用前后检查）

- 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。

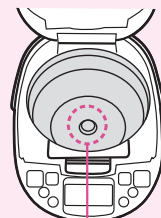


锅盖开盖部位
确认是否
堵塞了米粒
或其他残渣。



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。



温度传感器

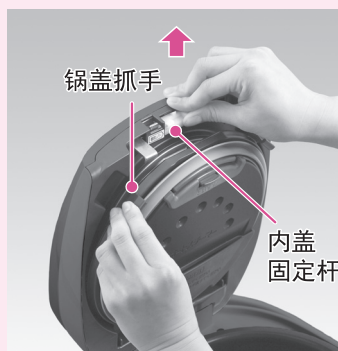
清洁和保养 续

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。

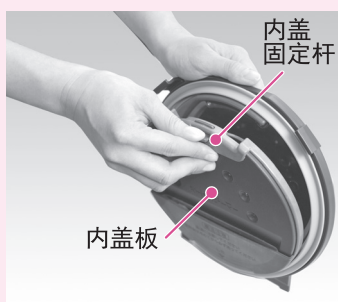
1 将免给水自动蒸汽器从锅盖上拆下

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）

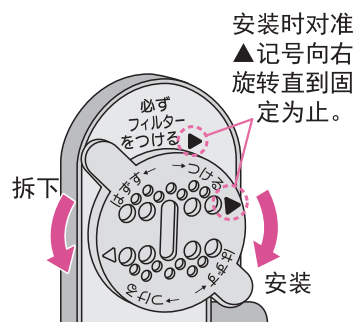
- 过滤器上有米饭等异物堵塞住时，请拆下并清洗。清洗之后请不要忘记装回锅体。

■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。

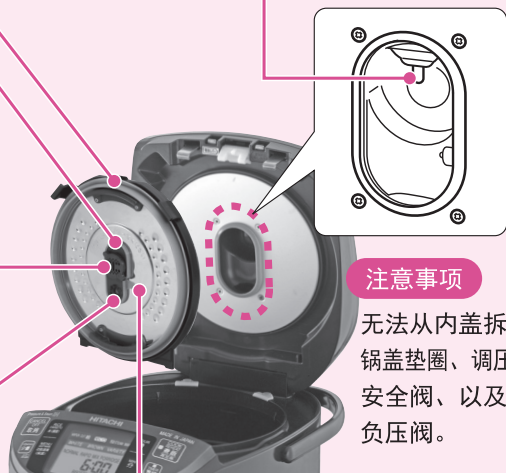


内盖和锅盖垫圈（每次使用后需清洗）

- 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。

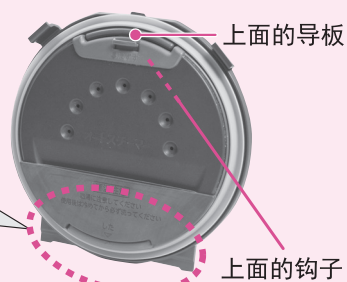
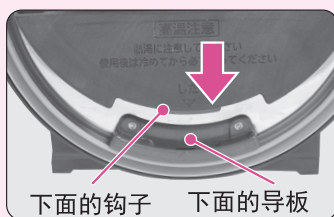
负压阀（每次使用后需清洗）

- 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。



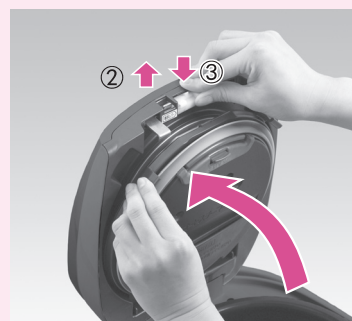
6 将免给水自动蒸汽器安装到锅盖上

- 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。

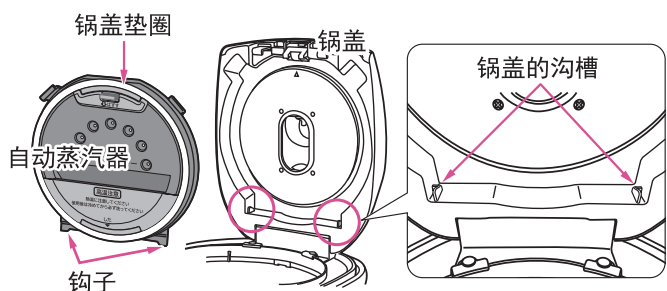
如果只有单侧插入，关上锅盖时，可能会使钩子破损。

- 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



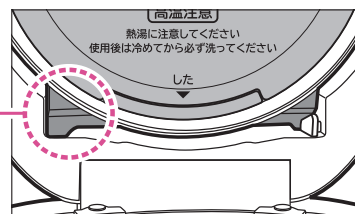
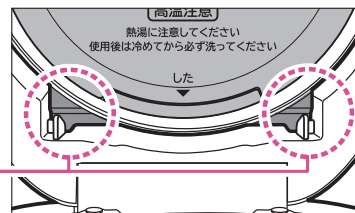
如果未将两侧钩子插入沟槽，在关上锅盖时，可能导致钩子损坏或变形。



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



- 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。

内锅外侧

- 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电镀铸铁制法制成，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）。

2

按下 ，将 对准[VARIETY]

3

按下 ，让[STEAM]闪烁，将加热时间设定为[60]分钟

4

按下

- 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。

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。

- [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）。

- 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。

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。

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纳柜内使用时，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

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
	●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。
保温	●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. 95

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～ 咔嚓 嗡 咔嚓 吱～
排放蒸汽 调压器 冷却风扇 内锅的IH加热音
（排压）的声音 的动作声音 旋转的声音

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。

- 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
防内锅的涂膜层	● 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
停使用中	● 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

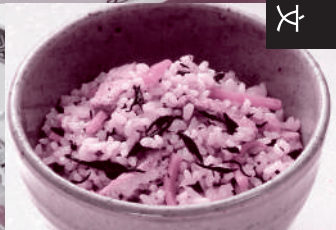
蔬菜烩饭	91
红薯黑芝麻饭	92
红豆饭	93
野菜糯米红豆饭	93
鸡肉稀饭	94
青菜稀饭	94
寿司饭	95
什锦饭	95

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-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

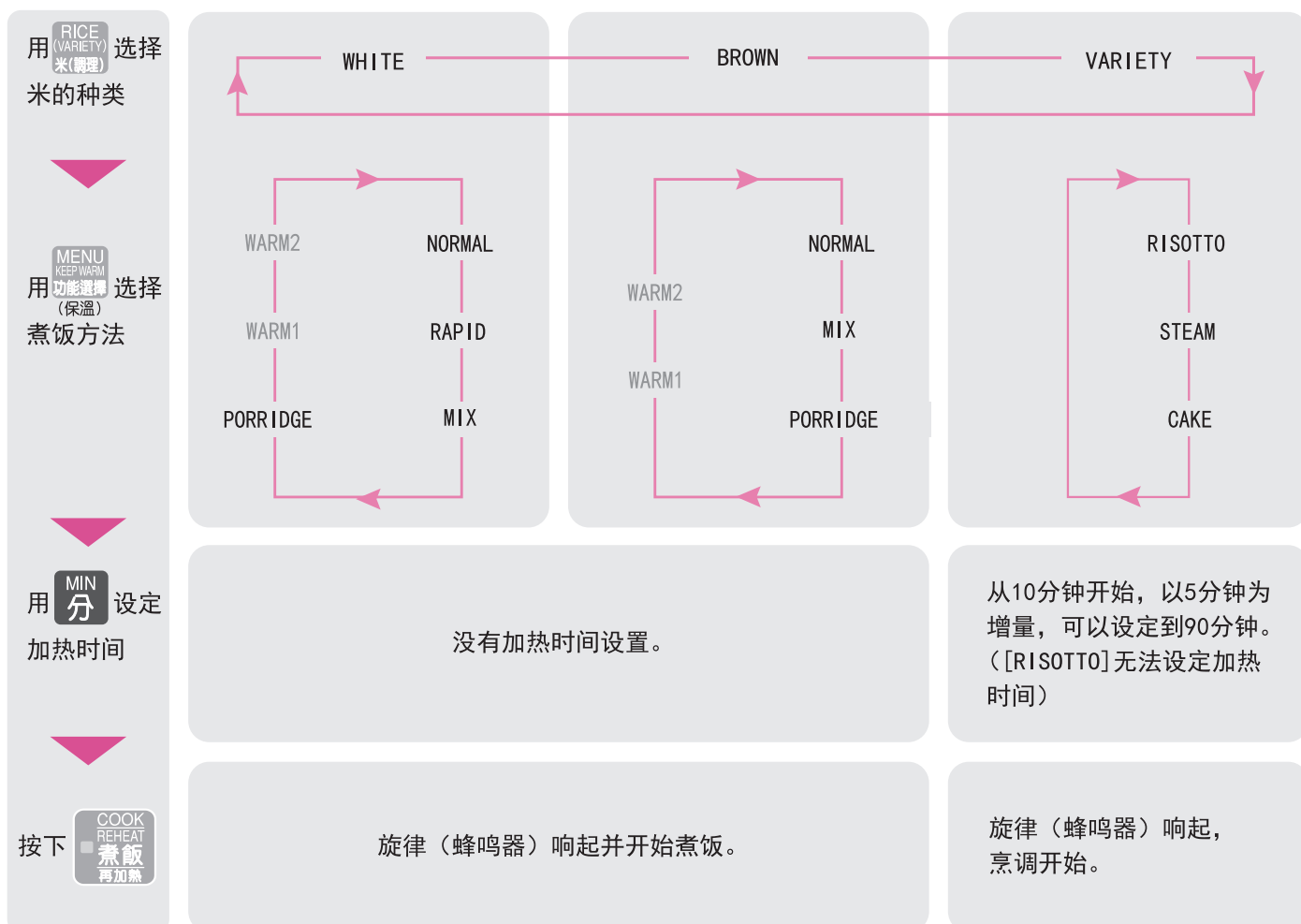
1 kcal（千卡）=4.2kJ（千焦耳）
1 mL（毫升）=1cc（立方公分）

●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 与 的选择方法

●  与 ，每按一下会依下图的顺序切换。



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。
 - 咖喱或炖牛肉等汤汁呈现粘稠状的菜肴。
 - 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



简体中文

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 $\frac{1}{2}$ 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).....	$\frac{1}{2}$ 杯
青豌豆(罐头·沥干水分).....	$\frac{2}{3}$ 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的米炒到火候为止,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。



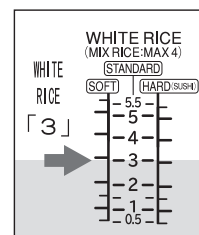
红薯黑芝麻饭

●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 $\frac{1}{2}$ 小匙

●烹调方法

- 淘完米之后用筛网捞起，沥干水分。
- 在内锅中加入①并加入A。
- 将红薯削皮厚切并切成块状，用水冲洗后，沥干水分。
- 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。
- 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。
- 待煮熟后拌松并盛到容器中。



红豆饭

●材料(4人份)

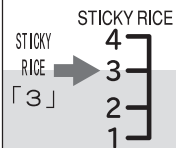
米(白米) 1/2杯
糯米 2 1/2杯
红豆 50g
盐 1/2小匙

●烹调方法

- ① 红豆烫过后把水倒掉，重新加水煮到略硬，将红豆与烫菜的汤汁分开放凉。
- ② 米与糯米加在一起淘过之后，用筛网捞起，沥干水分。
- ③ 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。
- ④ 上面加上①的红豆，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。
- ⑤ 待煮熟后拌松并盛到容器中。

●如何烫红豆并将水分沥干

- ① 以冷水充分清洗红豆。
- ② 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。
- ③ 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。在水变少红豆冒出水面时，断续地加水。

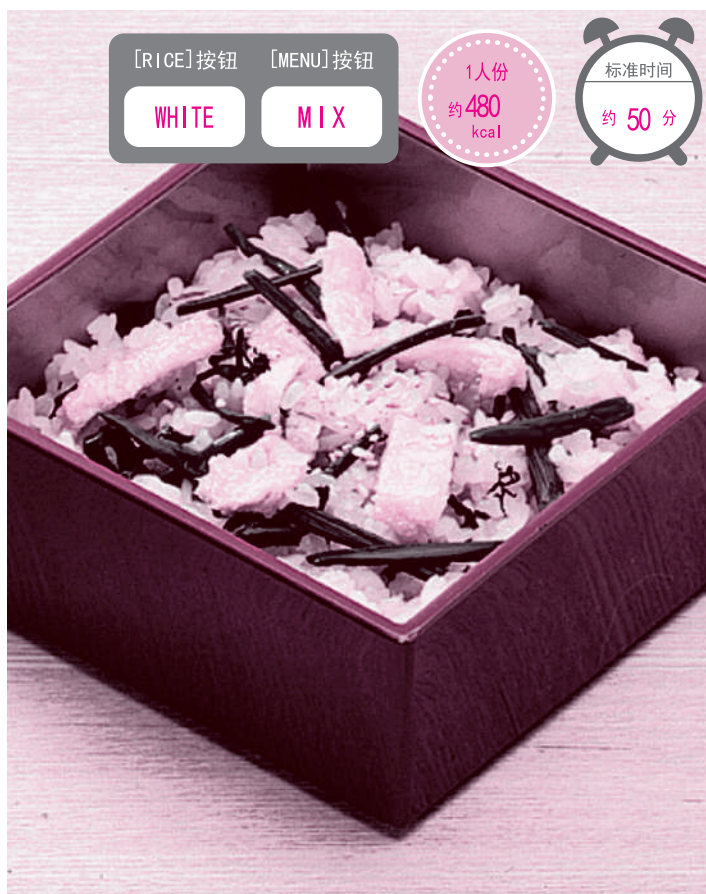


警告

将红豆(小豆)加到烫过的食材里

直接烹调没有用水烫过的红豆，红豆的量会增加，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

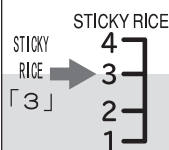


●材料(4人份)

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 1/2小匙
糖 1大匙
白芝麻 少许

●烹调方法

- ① 在将米与糯米加在一起淘过后，用筛网捞起，沥干水分。
- ② 油炸豆腐以热水除去油分，切成长条形。野菜沥干水分。
- ③ 将①和 ①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。
- ④ 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。
- ⑤ 待煮熟后拌松并盛到容器中。加上白芝麻。



鸡肉稀饭



做稀饭的要点

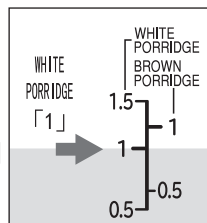
- ★请不要进行保温，尽早品尝。
- ★放太久的话会变成糊状。

材料(4人份)

- 米(白米)1杯
- 鸡胸肉(不带皮)50g
- 固体汤块1个
- A { 青葱的叶子少许
- 姜皮少许
- B { 酒1大匙
- 酱油1小匙
- 盐 $\frac{1}{2}$ 小匙
- 青葱(白丝状大葱)少许
- 白芝麻少许

烹调方法

- 在现有的锅中整齐地放入鸡肉，加入3杯水和A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。
- ①的鸡肉以手细分成肉丝，浇上B调味。
- 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。
- 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。
- 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。



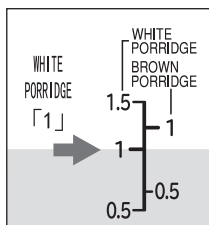
青菜稀饭

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

- 淘完米之后，加水直到[WHITE PORRIDGE]的水位刻度1为止。
- 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。
- 用水烫一下萝卜的叶子或者青菜，并沥干水分，切成碎末。
- 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)

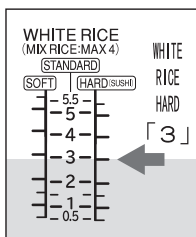
米(白米).....3杯
 海带.....15cm
 [调配好的醋]
 醋.....5大匙
 糖.....1大匙
 盐.....少于1小匙

※可按个人口味调整。

(比如可以多加些糖)

●烹调方法

- 1 用抹布擦干净干海带，在海带表面划下4~5处刻痕。
- 2 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。
- 3 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。
- 4 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。



简体中文

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

- 1 用[寿司饭]的烹调方法制作寿司饭。
- 2 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。
- 3 将在②中处理好的食材倒入①中煮到没有汤汁为止。
- 4 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⑥中。
- 5 剥落虾壳并去除背肠，先用水烫过。
- 6 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

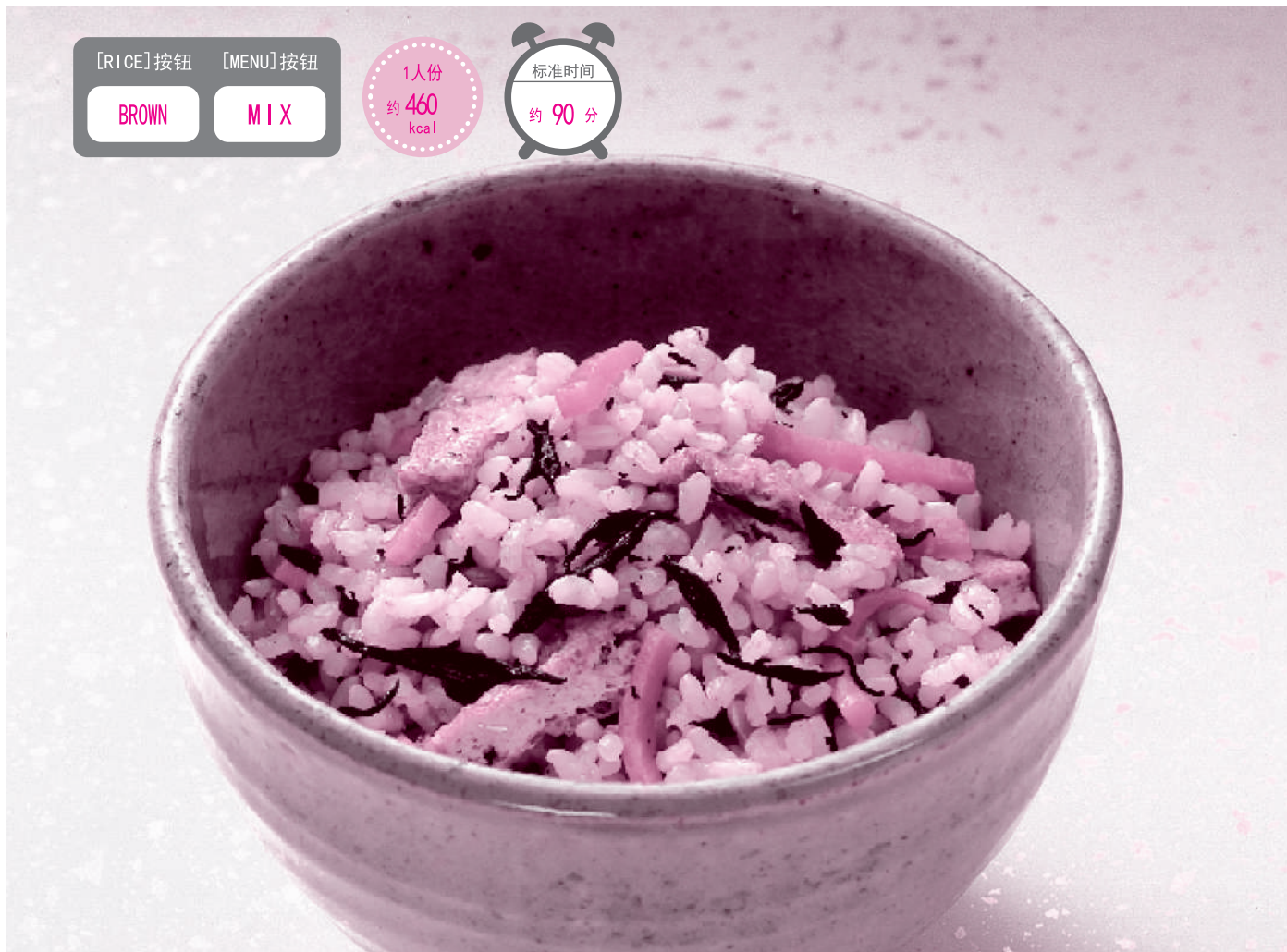
[RICE]按钮 [MENU]按钮

BROWN

MIX

1人份
约 460
kcal

标准时间
约 90 分



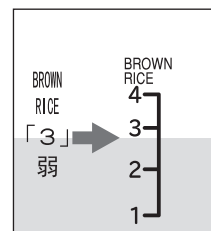
羊栖菜糙米饭

●材料(4人份)

糙米	3杯
油炸豆腐	2片
① 羊栖菜(用水泡软)	20g
红萝卜(切成细丝)	60g
酒	2大匙
② 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①并加水到[BROWN RICE]的水位刻度3，上面放上②。
- 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

[RICE] 按钮

[MENU] 按钮

VARIETY

RISOTTO

1人份

约 130
kcal

标准时间

约 12 分



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

- ① 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。
- ② 将汤汁倒进内锅的白饭上，把白饭拌开。
- 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[RISOTTO]，按下[COOK]按钮。
- ④ 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。

[RICE] 按钮 [MENU] 按钮

VARIETY

STEAM

15个份

约 450 kcal

标准时间

约 20 分



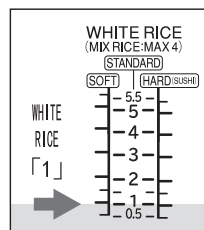
手工烧卖

材料(15个份)

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

- 将A放入碗中，将所有食材充分搅拌在一起。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 待结束烹调后盛到容器中。



包子的加热 (冷冻/冷藏)



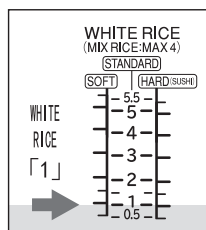
●材料(1~3个)

市售的冷藏包子(每个 80~100g的包子).....1~3个

●烹调方法

① 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。)

② 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)

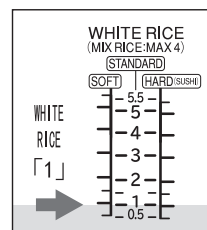
※只加热1层可以排列的量

市售的冷冻烧卖.....15~20个(200~300g)

●烹调方法

① 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。

② 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



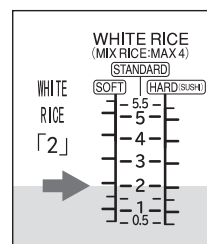
●材料(1~2根)

生玉米.....1~2根

●烹调方法

① 把玉米切成可以放入内锅的大小。
② 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。

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



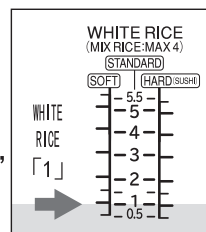
●材料(15个份)

手工烧卖的材料 → P. 98 (不含皮的材料)

糯米 $\frac{1}{2}$ 杯
烹饪纸 30cm×30cm的1张

●烹调方法

- ① 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。
- ② 将手工烧卖的材料④放入盆子中，充分混合直到出现粘性为止。
- ③ 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。
- ④ 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。
- ⑤ 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。
- 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[STEAM]，加热时间以[MIN]按钮设定成20分并按下[COOK]按钮。
- ⑦ 待结束烹调后盛到容器中。



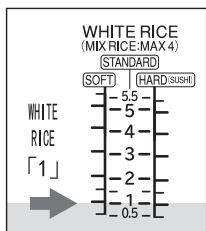
樱花麻薯

●材料(8个份)

- ① 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 $\frac{1}{3}$ 大匙
豆馅 160g
- ② 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

- ① 豆馅分作8等分，先揉成圆形。
- ② 将①和②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。
- 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上紧贴内锅铺上烹饪纸并轻轻地 将②倒入。
- 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]按钮设定成20分并按下[COOK]按钮。
- ⑥ 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。
- ⑦ 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)

- A { 小麦粉(低筋面粉) 50g
 发酵粉 1/2大匙
 奶油奶酪 40g
 蛋(搅拌均匀) 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

- 1 将蛋糕纸放入蛋奶酥模具。
- 2 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。
- 3 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。
- 4 将筛过的 A 加入③中，轻轻地加以混合，然后放入①的模具中(8分满)。
- 5 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。
- 6 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。
- 7 待烹调结束后取出。



简体中文

布丁



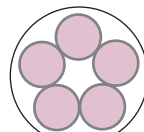
●材料(直径约6.5cm、高度3cm的蛋奶酥模具5个份)

- [焦糖汁] 糖 30g
 A { 水 1大匙
 热水 2小匙
 [蛋汁] 牛奶 1杯
 糖 40g
 蛋(搅拌均匀) 2个
 香草精 少许
 奶油 少许
 蛋奶酥模具 5个

●烹调方法

- 1 混合A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)
- 2 蛋奶酥模具上涂上奶油，将①倒入。
- 3 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。
- 4 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)
- 5 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。
- 6 不要将锅盖打开，焖5分钟。
- 7 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

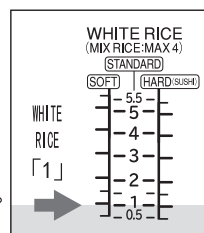
●材料(直径约7.5cm、高度5cm的耐热玻璃容器4个份)

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

- ① 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。
- ② 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。
- 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, 将内锅装入电饭锅中, 放上附带的蒸屉, 将②摆上。
- ④ 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。
- ⑤ 待结束烹调后, 依喜好加上葱、姜等佐料, 浇上汤汁。





[RICE] 按钮

[MENU] 按钮

VARIETY

STEAM

1人份

约240
kcal

标准时间

1.0L类型

约 15 分

标准时间

1.8L类型

约 20 分

健康的拔丝红薯

●材料(4~5人份)

【1.0L类型】

【1.8L类型】

蕃薯400g
 糖50g
 水50 mL
 酱油1小匙
 黑芝麻适量

500g
 60g
 60 mL
 不足2小匙
 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④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

[RICE]按钮 [MENU]按钮

WHITE

CAKE

1/8等分
约 380 kcal

标准时间
约 50 分

●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 $\frac{1}{2}$ 大匙
杏仁粉45g
牛奶满2大匙
巧克力70g

●烹调方法

- ① 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。
- ② 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。
- ③ 将充分筛过的小麦粉加到②里，以木制饭勺轻轻加以混合。
- ④ 巧克力放在容器内用热水烫溶。
- ⑤ 取③的面团的 $\frac{1}{3}$ 的量，并将④的巧克力混入，制作巧克力的面团。
- ⑥ 将⑤加到③中，加以混合，做成大理石的图案。
- ⑦ 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。
- ⑧ 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。
- ⑨ 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。
- ⑩ 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)	$1\frac{1}{2}$ 杯(300mL)
小麦粉(低筋面粉)	40g	60g
溶化奶油	20g	30g
柠檬汁	1大匙	$1\frac{1}{2}$ 大匙

●烹调方法

- ① 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。
- ② 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。
- ③ 在②中，加上筛过的小麦粉和溶化的奶油并充分加以混合。
- ④ 在③中加上①，加以混合直到蛋白的泡泡不存在为止。
- ⑤ 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。
- 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。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。

[RICE]按钮 [MENU]按钮

VARIETY

CAKE

1/8等分
约 230 kcal
1.0L类型

1/8等分
约 350 kcal
1.8L类型

标准时间
约 45 分

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	1½大匙	3大匙
牛奶	2大匙	3大匙
黑豆(市售的煮糖豆)	150g	230g
蛋(搅拌均匀)	3个	4½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。



简体中文

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
① 牛奶(恢复成室温)	1大匙	1½大匙
② 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 ①，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