



CUCKOO

# MULTI COOKER

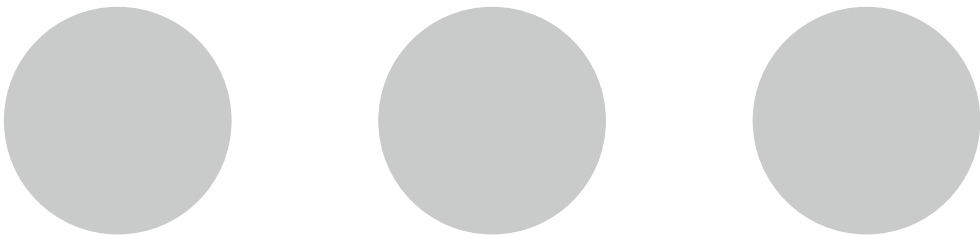
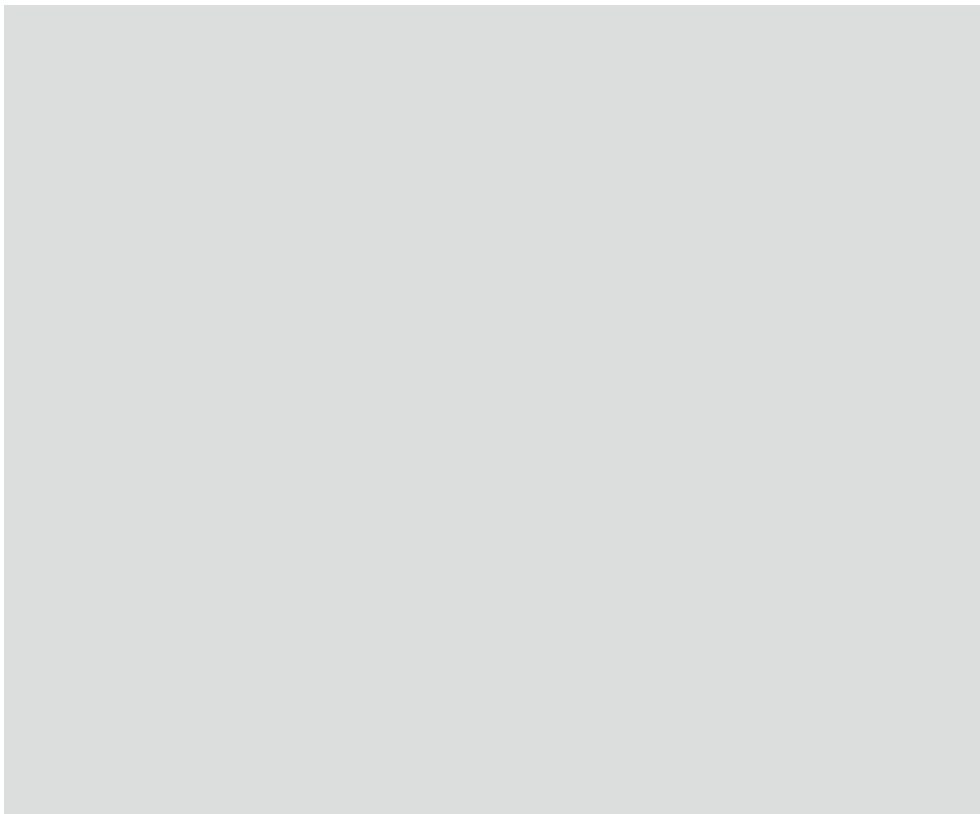
43 EASY COOKING RECIPES

料理指南

SMART IH | CUCKOO



SMART IH | CUCKOO



电饭煲主要设计开发人员

## 目录 CONTENTS



### 03

白米

米饭, 豆芽饭, 萝卜饭, 寿司。

### 04

稠粥/稀粥

松子粥, 鲍鱼粥, 特味鸡粥。

### 05

稠粥/稀粥, 宝宝食品

粥 (稀粥), 红豆粥, 香甜南瓜粥。

### 06

宝宝食品

豆腐蔬菜饭, 金枪鱼蔬菜饭, 蔬菜米汤。



### 07

稠粥/稀粥, 煲汤

地瓜苹果粥, 参鸡汤。

### 08

蒸/炖

炖排骨, 炖鸡, 熟肉。

### 09

蒸/炖

五香酱肉, 酱鱿鱼, 蒸螃蟹。

### 10

蒸/炖

牛排, 蒸鱼。



### 11

蒸/炖

蒸大蛤, 药膳, 蒸饺子。

### 12

蒸/炖

蒸豆腐, 什锦菜, 蒸茄子。

### 13

蒸/炖

蒸茭瓜, 蒸地瓜, 煮鸡蛋。

### 14

蒸/炖

蒸栗子, 蒸土豆, 蒸玉米。



### 15

蒸/炖

奶酪炒蛋糕, 鸡蛋糕, 番茄炒虾仁。

### 16

蒸/炖

芝士饭, 黄油巧克力蛋糕, 炒年糕。

### 17

蛋糕

鲜奶油蛋糕, 酸奶。

### 18

售后

服务承诺, 售后服务。

## 白米

## ⚠ 白米注意事项

- 材料里标识的量杯是本产品自带的量杯（水180ml，米150g）为基准。
- 请勿超过指定容量。可能会沸腾溢出。
- 料理中请勿打开锅盖。有烫伤的危险。

## :: 米饭



## 准备材料

白米8杯（1200g）  
※1杯（180ml基准）等于1人份。

## 做法

- ① 把洗净的白米放入内锅后，水位调至白米8刻度。
- ② 关闭锅盖按**菜单**键选择『白米』后，按**煮饭/白米快速**键。
- ③ 转保温后请搅匀米饭。

## 参考

以产品内锅标记的水位刻度为基准，用新米煮饭时水量稍低于标准刻度为好用陈米煮饭时水量稍高于标准刻度为佳。（按各自家庭的喜好调整水量）

## :: 豆芽饭



## 准备材料

白米3杯(450g), 豆芽150g  
调料酱: 酱油4大勺, 辣椒粉1/2大勺, 芝麻盐2小勺, 葱末2大勺, 蒜末1/2大勺, 香油1小勺

## 做法

- ① 将豆芽洗净备好。
- ② 将洗净的白米倒入内锅, 水位调至白米3刻度。
- ③ 盖好锅盖, 按**菜单**键选择『白米』后, 按**煮饭/白米快速**键。
- ④ 煮饭完成后将调料 米饭拌匀。  
\*豆子去皮后煮饭。

## :: 萝卜饭



## 准备材料

白米3杯(450g), 萝卜200g  
调料酱: 酱油4大勺, 辣椒粉1/2大勺, 芝麻盐2小勺, 葱末2大勺, 蒜末1/2大勺, 香油1小勺

## 做法

- ① 萝卜请切成适当大小的丝备用。
- ② 洗净的白米放入内锅, 倒入水至白米水位3刻度, 放上切好的萝卜。
- ③ 盖好锅盖, 按**菜单**键选择『白米』后, 按**煮饭/白米快速**键。
- ④ 煮饭完成后将调料和米饭拌匀。

## :: 寿司



## 准备材料

白米3杯(450g), 海带1块（4cmx4cm）, 寿司用生鱼片适量, 芥末1T  
甜醋液: 食醋100g, 白糖60g, 盐10g, 柠檬1/2个

## 做法

- ① 将洗净的白米放入内锅, 水倒至白米3刻度位置后放入一块海带。
- ② 盖好锅盖, 按**菜单**键选择『白米』后, 按**煮饭/白米快速**键。
- ③ 煮饭完成后, 将海带捞出, 将米饭搅匀放到碗里。
- ④ 锅内放入甜醋液材料, 煮沸至白糖和盐完全融化后放凉。
- ⑤ 请在完成的甜醋液里加入柠檬。（柠檬是为增加香气, 根据个人喜好, 不加入也可以。）
- ⑥ 在盛出来的米饭里倒入甜醋液搅拌。此时, 请将饭勺立起来搅拌, 以免将米粒碾碎。
- ⑦ 请把棉布盖到米粒上, 以便甜醋液充分渗入。
- ⑧ 把手在凉水中浸泡后, 取适量的米饭捏成团, 再上面蘸上芥末。
- ⑨ 放上生鲜后用手里捏出造型, 做好的寿司请装碟。

## 参考

- 甜醋液请放在热饭中搅拌, 饭变凉量后不易渗进去。

## 稠粥/稀粥

## ⚠ 稠粥/稀粥注意事项

- 材料里标识的量杯是本产品自带的量杯（水180ml，米150g）为基准。
- 请勿超过指定容量。可能会沸腾溢出。
- 料理中请勿打开锅盖。有烫伤的危险。

## :: 松子粥



## 准备材料

白米1杯(150g), 松子1/2杯(75g), 少许盐

## 做法

- ① 洗净白米和松子。
- ② 将米放在筛上沥水, 松子使用搅拌机搅碎备用。
- ③ 将米和打碎的松子放入内锅, 水位调至稠粥1.5刻度。
- ④ 关闭锅盖按**菜单**键选择『稠粥』后, 按**煮饭/白米快速**键。
- ⑤ 进入保温后, 根据口味放入适量盐轻轻搅匀。

## 参考

- 根据喝粥时间煮粥很重要, 凉透的粥或再加热的粥, 会降低粥的口感。
- 搭配水泡菜或易消化的生鲜料理, 干明太鱼球会增加口感。
- 国产松子挑选方法: 选择有光泽, 芽色白, 有松树香与松脂香味的。

## :: 鲍鱼粥



## 准备材料

白米1杯(150g), 香油1大勺, 鲍鱼1个, 盐少许

## 做法

- ① 白米洗净后, 用水浸泡。
- ② 鲍鱼用刷子刷净去壳及内脏切成薄片放好。
- ③ 把白米, 鲍鱼放入内锅, 放上香油后搅匀。
- ④ 水位调至稠粥1刻度。
- ⑤ 关闭锅盖按**菜单**键选择『稠粥』后, 按**煮饭/白米快速**键。
- ⑥ 进入入保温后, 根据口味加入适量的盐轻轻搅匀。

## 参考

- 可根据口味以同样的方法做虾粥或牡蛎粥。
- 野生与养殖鲍鱼区分方法: 根据贝壳的颜色有所不同, 野生的鲍鱼壳大多呈现赤褐色或黑褐色, 养殖的鲍鱼壳呈绿色。

## :: 特味鸡粥



## 准备材料

白米1杯(150g), 鸡肉100g, 鸡汤300ml, 青椒1个, 红椒1个, 盐少许  
调料: 葱末1大勺, 蒜末1大勺, 酱油2大勺, 芝麻盐适量, 香油2小勺, 胡椒粉少许

## 做法

- ① 白米洗净后, 用水浸泡1小时以上。
- ② 鸡肉洗净后煮熟, 撕成丝, 放入准备好的调料腌制备用。
- ③ 青椒, 红椒洗净去籽切成末放好。
- ④ 鸡汤去油筛除杂质。
- ⑤ 内锅放入①的白米和②③的鸡肉和辣椒, 倒入鸡汤。
- ⑥ 加入水至稠粥1.5刻度。
- ⑦ 关闭锅盖按**菜单**键选择『稠粥』后, 按**煮饭/白米快速**键。
- ⑧ 进入保温后, 根据口味加入适量的盐轻轻搅匀。

## 稠粥/稀粥

## ⚠️ 稠粥/稀粥注意事项

- 材料里标识的量杯是本产品自带的量杯（水180ml，米150g）为基准。
- 请勿超过指定容量。可能会沸腾溢出。
- 料理中请勿打开锅盖。有烫伤的危险。

## :: 粥（稀粥）



## 准备材料

白米1杯(150g)

## 做法

- ① 将洗净的白米倒入内胆，水位调至稀粥1刻度。
- ② 关闭锅盖按**菜单**键选择『稀粥』后按**煮饭/白米快速**键。

粥是我们食物中最早发明的主食之一

推测农耕文化开始的新石器时代，在陶器里放入水和谷物煮，可称为粥的起源。

## :: 红豆粥



## 准备材料

白米2/3杯(100g), 红豆 1/3杯(50g), 糯米粉 2/3杯(100g)

## 料理方法

- ① 白米洗净后浸泡30分钟以上。
  - ② 红豆用强火煮后沥干，重新倒入水，使用小火慢慢煮至红豆裂开。
  - ③ 煮熟的红豆放在筛子上碾碎，把红豆水滤出来。
  - ④ 用筛子将糯米粉筛2-3遍后煮开，用凉开水和面做成丸子。
  - ⑤ 将泡好的白米倒入内锅，倒入红豆汤至稠粥1.5刻度。
  - ⑥ 盖好锅盖按**菜单**键选择『稠粥』菜单后，按**煮饭/白米快速**键。
- ※如想食用有嚼感的红豆，可根据个人喜好放入红豆颗粒。

## 宝宝食品

## ⚠️ 宝宝食品注意事项

- 材料里标识的量杯是本产品自带的量杯（水180ml，米150g）为基准。
- 请勿超过指定容量。可能会沸腾溢出。
- 料理中请勿打开锅盖。有烫伤的危险。

## :: 香甜南瓜粥



※宝宝食品后期（9-12个月以后）

## 准备材料

南瓜100g, 面包粉1大勺, 水1/3杯（60ml），盐少许, 适量牛奶

## 料理方法

- ① 挑选南瓜时挑黄色熟透的南瓜，将南瓜去皮去籽后，切成薄片过水。
- ② 将①的材料和1大勺面包粉，1/3杯（60ml）水放入内锅。
- ③ 盖好锅盖，按**菜单**键选择『宝宝食品』后，将宝宝食品时间设置为30分钟，按**煮饭/白米快速**键。
- ④ 料理完成后，用木勺碾碎，趁热倒入牛奶搅拌均匀。

## 宝宝食品

## ⚠️ 宝宝食品注意事项

- 材料里标识的量杯是本产品自带的量杯（水180ml，米150g）为基准。
- 请勿超过指定容量。可能会沸腾溢出。
- 料理中请勿打开锅盖。有烫伤的危险。

## :: 豆腐蔬菜饭



※宝宝食品后期（9-12个月以后）

## 准备材料

米饭50g, 豆腐30g, 胡萝卜10g, 西葫芦10g, 鸡蛋1/2个, 牛奶4大勺

## 料理方法

- ① 豆腐去水分碾碎备好，胡萝卜与西葫芦切成碎末。
- ② 鸡蛋倒入牛奶打散。
- ③ 内锅放入米饭，豆腐，胡萝卜西葫芦和打散的牛奶鸡蛋搅拌均匀。
- ④ 盖好锅盖，按**菜单**键选择『宝宝食品』后，将宝宝食品时间设置为30分钟，按**煮饭/白米快速**键。
- ⑤ 宝宝食品制作完成后用木勺搅拌均匀。

## :: 金枪鱼蔬菜饭



※宝宝食品后期（12个月以后）

## 准备材料

米饭50g, 金枪鱼（罐）30g, 青椒10g, 胡萝卜10g, 水1/2杯(90ml), 黄油, 紫菜碎末少许

## 做法

- ① 金枪鱼肉去油用筷子搅碎备好。
- ② 青椒和胡萝卜切碎。
- ③ 碗内放入米饭和金枪鱼肉，青椒，胡萝卜搅拌均匀。
- ④ 内锅底部均匀涂抹黄油后将材料倒入并加水。
- ⑤ 关闭锅盖，按**菜单**键选择『宝宝食品』后，宝宝食品时间设定为30分钟后，按**煮饭/白米快速**键。
- ⑥ 宝宝食品制作完成后用木勺搅拌均匀。

## :: 蔬菜米汤



※宝宝食品后期（12个月以后）

## 准备材料

白米1/2杯(75g), 西兰花30g, 水1.5杯(270ml), 少许盐

## 做法

- ① 将白米洗净泡30分钟后和西兰花一同碾碎备好。
- ② 内锅放入碾好的白米和西兰花，水1.5杯(270ml)。
- ③ 关闭锅盖按**菜单**键选择『宝宝食品』**煮饭/白米快速**键。
- ④ 宝宝食品制作完成后用木勺搅拌均匀。

## 参考

- 断奶后期（9-12个月以后）：是正式食用高营养的软流时期，一日三餐按时喂食为佳。
  - 断奶结束期（12个月以后）：作为可食用成人饮食的过渡时期，此时可喂食多种食物，避免养成偏食的习惯。
- ※ 贝类，虾，鲜牛奶，蜂蜜，番茄，玉米等容易引发过敏最好周岁之后喂食为宜。  
※ 根据婴幼儿诱发过敏症状的食材和摄取时期不同，请注意食材搭配。

## 稠粥/稀粥

## ⚠️ 稠粥/稀粥注意事项

- 材料里标识的量杯是本产品自带的量杯（水180ml，米150g）为基准。
- 请勿超过指定容量。可能会沸腾溢出。
- 料理中请勿打开锅盖。有烫伤的危险。

## :: 地瓜苹果粥



※宝宝食品后期（9-12个月以后）

## 准备材料

地瓜70g，苹果70g，水1/2杯（90ml），适量蜂蜜

## 料理方法

- 1 将苹果去地瓜去皮后，切成薄片。
- 2 将和1/2杯（90ml）水倒入锅内。
- 3 盖好锅盖，按**菜单**键选择『宝宝食品』后，将宝宝食品时间设置为50分钟，按**煮饭/白米快速**键。
- 4 料理完成后，用木勺碾碎，倒入适量蜂蜜搅拌均匀。

## 煲汤

## ⚠️ 煲汤注意事项

- 材料里标识的量杯是本产品自带的量杯（水180ml，米150g）为基准。
- 请勿超过指定容量。可能会沸腾溢出。
- 料理中请勿打开锅盖。有烫伤的危险。

## :: 参鸡汤



## 准备材料

鸡1只(1Kg)，水参2根，大枣10个，糯米1杯，盐、胡椒粉、蒜少许

## 做法

- 1 鸡腹两侧切两个刀口。
- 2 将充分浸泡两小时以上的糯米和蒜码入鸡腹中。
- 3 根据个人口味，若想食用稠一点的汤时将1/2糯米码入鸡腹中，剩下的放入内锅一起煮。
- 4 两条腿交叉插进鸡腹两侧刀口。
- 5 备好的鸡放入内锅，再把洗净的水参和大枣放入内锅，水位调至白米6刻度。
- 6 盖好锅盖，按**菜单**键选择『煲汤』菜单后时间设定为2小时后，按**煮饭/白米快速**键。

## 如何选购鲜嫩美味的鸡肉

因为鸡肉不仅较鲜嫩、味道较清淡，而且易于消化吸收，所以对鸡肉的需求日益提高。牛肉或猪肉需15~16日的腌制时间，而鸡肉隔夜第二天上午最鲜嫩美味。所以，请尽量买活鸡或当天宰的鸡。

选购鸡时，眼无神或脱肛的鸡为病鸡，请勿购买。请购买鸡腿肉质感厚实的鸡。购买整只已宰杀的鸡时，请选择鸡胸肉结实、毛孔突起、透明、且呈淡黄色的鸡。喂养1年以下的鸡既嫩又美味，触摸胸骨末端时，软骨越多鸡越嫩。

购买不同部位的鸡肉时，请选择肉质结实的肉，鸡皮紧贴鸡肉并有少量的脂肪，且切面光滑的鸡肉。

## 蒸/炖

## ⚠️ 蒸/炖注意事项

- 材料里标识的量杯是本产品自带的量杯（水180ml，米150g）为基准。
- 请勿超过指定容量。可能会沸腾溢出。
- 料理中请勿打开锅盖。有烫伤的危险。

## :: 炖排骨



## 准备材料

牛排（或猪排）900g，料酒2.5大勺，老抽4大勺，蒜末1大勺，香油1大勺，洋葱汁2大勺，梨汁2大勺，白糖1大勺，葱末2大勺，芝麻盐1大勺，胡椒粉1小勺，胡萝卜1/2个，栗子5个，银杏10个，松子1大勺。

## 做法

- 1 排骨剁成块，去除筋和油后洗净放入容器中用水浸泡去血。
- 2 洗净的排骨空出水分沥干，加入梨汁、料酒腌制。
- 3 栗子去皮切半，银杏用煎锅加少许油炒熟去皮，胡萝卜洗净切成适当大小的块放好。
- 4 把准备好的所有材料同调味料放入容器中搅匀腌制1小时后，放入内锅。（排骨和调料在腌制过程中产生水分，因此无需加入水可直接放入内锅即可）
- 5 盖好锅盖，按**菜单**键选择『蒸/炖』菜单，时间设定为50分钟后，按**煮饭/白米快速**键。
- 6 料理完成后，加入松子盛出即可。

## :: 炖鸡



## 准备材料

鸡900g，土豆50g，胡萝卜50g，白糖2大勺，葱末1大勺，蒜末1大勺，老抽4大勺，姜汁1/2大勺，胡椒粉1/2大勺，芝麻盐1大勺，香油1.5大勺。

## 做法

- 1 鸡肉洗净去除杂毛、内脏、尾部的油。
- 2 把洗净的鸡剁成易入味及便于食用的适当大小。
- 3 把胡萝卜、土豆去皮洗净切成适当大小的块后，同切好的鸡块放入容器内，放入调料搅匀放置让鸡肉充分入味。
- 4 将已腌制的鸡肉倒入内锅。
- 5 盖好锅盖，按**菜单**键选择『蒸/炖』菜单，时间设定为45分钟后，按**煮饭/白米快速**键。

## :: 熟肉



## 准备材料

猪肉(腱子肉/五花肉)400g、生姜1个、蒜少许、洋葱1个、大葱1个、泡菜少许。

## 做法

- 1 锅内倒入2杯(360ml)水、再放上蒸盘。
- 2 猪肉切成2-3大块放在蒸盘上，切2-3片生姜放进去。
- 3 盖好锅盖，按**菜单**键选择『蒸/炖』菜单，时间设定为50分钟后，按**煮饭/白米快速**键。
- 4 料理完成后，洋葱、蒜、大葱、泡菜切成适当大小同熟肉摆放在盘中即可。

## 蒸/炖

## ⚠️ 蒸/炖注意事项

- 材料里标识的量杯是本产品自带的量杯（水180ml，米150g）为基准。
- 请勿超过指定容量。可能会沸腾溢出。
- 料理中请勿打开锅盖。有烫伤的危险。

## :: 五香酱肉



## 准备材料

猪肉400g，酱油1/3杯，白糖2大勺，棉线少许，  
五香调料：胡椒4粒，桂皮5cm，八角2个。

## 做法

- ① 猪肉洗净，使用棉线扎好。
- ② 将猪肉放入碗中，加入酱油，白糖，五香调料腌制入味。
- ③ 内锅里倒入材料②后，加入1/2（90ml）杯水。
- ④ 盖好锅盖，按**菜单**键选择『蒸/炖』菜单，时间设定为40分钟后，按**煮饭/白米快速**键。
- ⑤ 料理完成后，取出猪肉，使用剪刀剪去棉线，将猪肉切成0.2cm厚度盛入碗中即可。

## :: 酱鱿鱼



## 准备材料

鱿鱼1只，菠菜70g，胡萝卜80g，鸡蛋1个，盐少许，香油少许，面粉少许，  
调料酱：辣椒酱1大勺，酱油1大勺，白糖1大勺，清酒1大勺，香油1/2小勺，辣椒粉1/2小勺

## 做法

- ① 鱿鱼切开去除内脏，洗净去皮，打小菱形花刀。
- ② 开水里加入适量盐，将已打花刀的鱿鱼焯下后控水。
- ③ 菠菜、胡萝卜洗净，放入适量盐焯下后控水，放入香油，适量盐拌好。
- ④ 鸡蛋放入碗中加入盐搅匀后，按鱿鱼宽度煎一下。
- ⑤ 将烫出的鱿鱼去除水分，在内部撒些面粉，把准备好的鸡蛋，菠菜，胡萝卜依次铺在鱿鱼表面，卷好后用牙签固定放好。
- ⑥ 内锅倒入半杯水后，放入蒸盘，把鱿鱼卷放在蒸盘上。
- ⑦ 盖好锅盖，按**菜单**键选择『蒸/炖』菜单，时间设定为15分钟后，按**煮饭/白米快速**键。

## :: 蒸螃蟹



## 准备材料

螃蟹1只，牛肉150g，豆腐1/4块，青椒、红辣椒各半个，蛋黄半个，面粉少许

## 做法

- ① 螃蟹洗净，挤出蟹肉捣成泥备用。
- ② 牛肉洗净剥成末，豆腐捣碎，同蟹肉拌匀。
- ③ 青椒、红辣椒切碎加入蛋黄搅匀。
- ④ 蟹壳内撒入适量面粉后放入拌好的材料②，然后铺匀材料③。
- ⑤ 内锅倒入2杯（360ml）水后，放入整盘。
- ⑥ 盖好锅盖，按**菜单**键选择『蒸/炖』菜单，时间设定为5分钟后，按**煮饭/白米快速**键。

## 蒸/炖

## ⚠️ 蒸/炖注意事项

- 材料里标识的量杯是本产品自带的量杯（水180ml，米150g）为基准。
- 请勿超过指定容量。可能会沸腾溢出。
- 料理中请勿打开锅盖。有烫伤的危险。

## :: 牛排



## 准备材料

去骨牛排200g，牛排用调料汁少许，盐适量，胡椒粉少许。

## 做法

- ① 牛排洗净后，放入胡椒粉，盐腌制至入味，将牛排放入，内胆入2杯（360ml）水。
- ② 盖好锅盖，按**菜单**键选择『蒸/炖』菜单，时间设定为35分钟后，按**煮饭/白米快速**键。
- ③ 料理结束后，盛入盘中，撒上调料汁即可。

## :: 蒸鱼



## 准备材料

鲷鱼1条，牛肉50g，香菇3个，石耳2张，红辣椒1个，鸡蛋1个，葱，蒜，酱油，芝麻，  
食用油，香油，盐，胡椒粉各适量。

## 做法

- ① 鲷鱼去鳞，去除内脏洗净，打2cm宽的花刀放好，鸡蛋饼切成丝，石耳炒熟切成丝，红辣椒切成丝备用。
- ② 剥好牛肉后，加入盐，葱，蒜，香油，花椒粉，芝麻盐，酱油，食用油做成调料。
- ③ 在打花刀的缝隙里填满准备好的调料。
- ④ 内锅倒入2杯（360ml）后，放入蒸盘。
- ⑤ 蒸盘上放置已备好的鱼。
- ⑥ 盖好锅盖，按**菜单**键选择『蒸/炖』菜单，时间设定为35分钟后，按**煮饭/白米快速**键。
- ⑦ 料理结束后，用剩余的材料做装饰。

## 蒸/炖

## ⚠️ 蒸/炖注意事项

- 材料里标识的量杯是本产品自带的量杯（水180ml，米150g）为基准。
- 请勿超过指定容量。可能会沸腾溢出。
- 料理中请勿打开锅盖。有烫伤的危险。

## :: 蒸大蛤



## 准备材料

大蛤2个，牛肉15g，蛋清1/2个，鸡蛋1/2个，葱末1小勺，蒜末1/2小勺，盐1/4小勺，胡椒粉少许。

## 做法

- ① 牛肉洗净剁成末。
- ② 把洗净的大蛤去壳，把肉剥成末放好。
- ③ 把牛肉末，蛤蜊末放入碗中，加入葱末，蒜末，盐，胡椒粉做成馅。
- ④ 贝壳洗净后装满已备好的馅。
- ⑤ 装满的贝壳用手指轻轻按下，不要让馅漏出贝壳外，在上面涂抹一层鸡蛋清。
- ⑥ 内锅倒入2杯（360ml）水后放入蒸盘。
- ⑦ 在蒸盘上面摆好已装满馅的贝壳。
- ⑧ 盖好锅盖，按**菜单**键选择『蒸/炖』菜单，时间设定为45分钟后，按**煮饭/白米快速**键。
- ⑨ 煮熟的鸡蛋蛋清、蛋黄分开捣碎，各自分半铺匀在已蒸好的蛤蜊上即可。

## :: 药膳



## 准备材料

糯米3杯450g，葡萄干60g，栗子15个，大枣10个，松子1大勺，红糖100g，香油3大勺，盐少许，桂皮粉1/2小勺，老抽1大勺。

## 做法

- ① 糯米洗净，用水浸泡1小时以上。
- ② 栗子、大枣切成适当大小（须去皮和籽）。
- ③ 把泡好的糯米里放入红糖、老抽、香油、桂皮粉、盐搅匀。
- ④ 材料②和所有材料放入内锅搅匀，水位调至白米4刻度后搅匀。
- ⑤ 盖好锅盖，按**菜单**键选择『蒸/炖』菜单，时间设定为45分钟后，按**煮饭/白米快速**键。

## 蒸饺子



## 准备材料

饺子15个。

## 做法

- ① 内锅倒入2杯（360ml）水。
- ② 把蒸盘放入锅内后将水摆放整齐。
- ③ 盖好锅盖，按**菜单**键选择『蒸/炖』菜单，时间设定为30分钟后，按**煮饭/白米快速**键。

::

## 蒸/炖

## ⚠️ 蒸/炖注意事项

- 材料里标识的量杯是本产品自带的量杯（水180ml，米150g）为基准。
- 请勿超过指定容量。可能会沸腾溢出。
- 料理中请勿打开锅盖。有烫伤的危险。

## :: 蒸豆腐



## 准备材料

豆腐1块，盐少许  
 调料酱：辣椒粉1大勺，葱1根，蒜末1大勺，香油少许，芝麻盐少许，辣椒丝少许，老抽3大勺。

## 做法

- ① 豆腐切半再切成1cm厚的块，撒盐去除水分放好。
- ② 葱洗净切细丝装入碗中，加入蒜末、老抽、辣椒粉、芝麻盐、香油和辣椒丝做成调料。
- ③ 内锅倒入2杯（360ml）水后，放入蒸盘，把切好的豆腐块摆在蒸盘上。
- ④ 盖好锅盖，按**菜单**键选择『蒸/炖』菜单，时间设定为35分钟后，按**煮饭/白米快速**键。
- ⑤ 料理结束后，蒸好的豆腐拿出，把调料酱撒在豆腐上即可。

## :: 什锦菜



## 准备材料

粉条150g，柿子椒（青，红）1/2个，胡萝卜70g，洋葱70g，菠菜少许，金针菇70g，鱼饼70g，食用油1大勺。  
 调料酱：白糖、酱油、香油、芝麻、芝麻盐各少许。

## 做法

- ① 洗净的柿子椒、洋葱、胡萝卜和鱼饼切成丝，金针菇洗净，菠菜洗净用开水烫一下空出水分切成半备用。（柿子椒、胡萝卜切成2-3mm的丝、洋葱、鱼饼切成5mm的丝为佳）
- ② 粉条用温水浸泡30分钟后，用冷水洗净空出水分。（粉条若浸泡时间过长做出的什锦菜会凝成一团，可根据口味粉条浸泡时间控制在10-30分钟之间）
- ③ 内锅倒入1大勺食用油，1/2杯（90ml）水后，把备好的粉条、鱼饼胡萝卜、洋葱放入内锅。
- ④ 盖好锅盖，按**菜单**键选择『蒸/炖』菜单，时间设定为25分钟后，按**煮饭/白米快速**键。（可根据口味调整蒸/炖时间）
- ⑤ 料理结束后，放入备好的菠菜和调料拌匀调味，盛入盘中即可食用。

## :: 蒸茄子



## 准备材料

茄子2个  
 调料酱：老抽1大勺，红辣椒1/2个，青辣椒1/2个，辣椒粉1/4大勺，醋1/2大勺，芝麻盐少许，葱半根，蒜2瓣，白糖1小勺。

## 做法

- ① 茄子洗净切成4cm段，竖着底部留出空打十字花刀。
- ② 红辣椒，青椒切成丝，蒜，葱剁成末放入盐，辣椒粉，老抽，白糖，醋，芝麻盐搅匀做成调料酱。
- ③ 内锅倒入2杯（360ml）水后，放入蒸盘，将茄子放在蒸盘上面摆好。
- ④ 盖好锅盖，按**菜单**键选择『蒸/炖』菜单，时间设定为25分钟后，按**煮饭/白米快速**键。（可根据口味调整蒸/炖时间）
- ⑤ 料理完成后，取出茄子将调料放在其上。

## 蒸/炖

## ⚠️ 蒸/炖注意事项

- 材料里标识的量杯是本产品自带的量杯（水180ml，米150g）为基准。
- 请勿超过指定容量。可能会沸腾溢出。
- 料理中请勿打开锅盖。有烫伤的危险。

## :: 蒸茭瓜



## 准备材料

茭瓜1个  
 调料酱：老抽1大勺，葱末1/4大勺，香油1/4大勺，辣椒粉1/4大勺，辣椒丝少许，白糖1/2小勺，葱末1小勺，芝麻盐1/4大勺。

## 做法

- ① 茭瓜洗净切成圆形薄片。
- ② 把葱末、蒜末、香油、老抽、辣椒粉、辣椒丝、白糖、芝麻盐放入碗中做成调料酱。
- ③ 内锅里倒入2杯（360ml）水后放入蒸盘，然后把茭瓜，把调料酱铺在茭瓜上面。
- ④ 盖好锅盖，按**菜单**键选择『蒸/炖』菜单，时间设定为25分钟后，按**煮饭/白米快速**键。

## :: 蒸地瓜



## 准备材料

地瓜4个。（较大的地瓜【150g以上】要切一半）

## 做法

- ① 内锅倒入2杯（360ml）水后放入蒸盘。
- ② 把洗净的地瓜放在蒸盘上。
- ③ 盖好锅盖，按**菜单**键选择『蒸/炖』菜单，时间设定为35分钟后，按**煮饭/白米快速**键。
- ④ 料理完成后取出地瓜时注意不要烫伤。

## 参考

- 蒸地瓜可改善便秘：蒸熟的地瓜带皮食用有助于改善便秘。
- 身体虚弱者食用生地瓜。  
 地瓜含有丰富的维生素B、矿物质和胡萝卜素的高营养食品，特别是将生地瓜榨汁食用，有增强体质效果。切开地瓜时流出的乳汁和液体含有人体所需的多种营养成分。

## :: 煮鸡蛋



## 准备材料

鸡蛋8个，水4杯，醋精1-2滴。

## 做法

- ① 内锅放入鸡蛋、水、醋精。
- ② 盖好锅盖，按**菜单**键选择『蒸/炖』菜单，时间设定为30分钟后，按**煮饭/白米快速**键。

## 蒸/炖

## ⚠️ 蒸/炖注意事项

- 材料里标识的量杯是本产品自带的量杯（水180ml，米150g）为基准。
- 请勿超过指定容量。可能会沸腾溢出。
- 料理中请勿打开锅盖。有烫伤的危险。

## :: 蒸栗子



## 准备材料

栗子15个。

## 做法

- ① 内锅里倒入2杯（360ml）水。
- ② 栗子洗净用刀剥掉一部分壳后，放在蒸盘上。（为防止栗子爆开，剥掉一部分壳）
- ③ 盖好锅盖，按**菜单**键选择『蒸/炖』后，时间设定为35分钟，按**煮饭/白米快速**键。
- ④ 料理完成后取出栗子时注意不要烫伤。

## :: 蒸土豆



## 准备材料

土豆（200g以下）3个。

## 做法

- ① 内锅倒入2杯（360ml）水后，放入蒸盘。
- ② 把洗净的土豆放在蒸盘上。
- ③ 盖好锅盖，按**菜单**键选择『蒸/炖』菜单，时间设定为40分钟后，按**煮饭/白米快速**键。
- ④ 料理完成后，取出土豆时注意不要烫伤。

## 土豆的保管方法

由于夏季在常温下保管土豆时易发芽，少量的土豆可放入冰箱内进行冷藏，但保管较多量的土豆时，可将土豆袋子放入纸箱内开口进行保管。此时，土豆与1-2个苹果一同保管可防止发芽。

## :: 蒸玉米



## 准备材料

玉米2个。

## 做法

- ① 内锅倒入2杯（360ml）水后，放入蒸盘。
- ② 玉米去皮，去除须洗净放在蒸盘上。
- ③ 盖好锅盖，按**菜单**键选择『蒸/炖』菜单后，时间设定为50分钟后，按**煮饭/白米快速**键。
- ④ 料理完成后，取出玉米时注意不要烫伤。



## 蒸/炖

## ⚠️ 蒸/炖注意事项

- 材料里标识的量杯是本产品自带的量杯（水180ml，米150g）为基准。
- 请勿超过指定容量。可能会沸腾溢出。
- 料理中请勿打开锅盖。有烫伤的危险。

## :: 奶酪炒年糕



## 准备材料

韩式切片年糕100g，熟鸡蛋2个，地瓜1个，披萨专用奶酪80g，切片奶酪2张，橄榄油少许，调料1杯，欧芹粉少许。  
 调料：面粉20g，黄油20g，牛奶200g，盐少许，白胡椒粉少许。  
 （煎锅里放入黄油，待黄油融化后倒入面粉略炒一会，倒入牛奶熬成糊状，放入盐和白胡椒粉）

## 做法

- ① 地瓜洗净切成圆形薄片。
- ② 鸡蛋去皮切适当大小，年糕用温水浸泡备用。
- ③ 内锅内壁擦适量的橄榄油后，放入地瓜，鸡蛋，年糕一层一层铺好。
- ④ 在上面倒入调料后撒入披萨专用奶酪，其放置切成8分的切片奶酪，撒上欧芹粉。
- ⑤ 盖好锅盖，按**菜单**键选择『蒸/炖』菜单，时间设定为25分钟后，按**煮饭/白米快速**键。
- ⑥ 料理完成后，搅匀即可。

## :: 鸡蛋糕



## 准备材料

鸡蛋3个，水1.5杯，虾酱1/2小勺，盐少许，胡萝卜15g，葱叶15g。

## 做法

- ① 鸡蛋打入碗中倒入水搅匀备用。
- ② 胡萝卜和葱叶剁成末放入材料①搅匀。
- ③ 虾酱里倒入少量水和材料②搅匀后，放入适量盐调味。
- ④ 盖好锅盖，按**菜单**键选择『蒸/炖』菜单，时间设定为20分钟后，按**煮饭/白米快速**键。

## :: 番茄炒虾仁



## 准备材料

虾15只，葱1/3根，洋葱30g，胡萝卜30g，  
 番茄酱调料：番茄酱4大勺，白糖1.5大勺，淀粉1.5大勺，盐，酱油，胡椒粉少许。

## 做法

- ① 虾去皮后，用盐水洗净放好。
- ② 葱切成片，洋葱去皮切成比虾略小一点备用。
- ③ 内锅里放入准备好的材料和番茄酱调料后搅匀。
- ④ 盖好锅盖，按**菜单**键选择『蒸/炖』菜单，时间设定为20分钟后，按**煮饭/白米快速**键。
- ⑤ 料理结束后，搅匀即可。

## 蒸/炖

## ⚠️ 蒸/炖注意事项

- 材料里标识的量杯是本产品自带的量杯（水180ml，米150g）为基准。
- 请勿超过指定容量。可能会沸腾溢出。
- 料理中请勿打开锅盖。有烫伤的危险。

## :: 芝士饭



## 准备材料

主料：米饭200g  
 配料：切片火腿4张，双孢蘑菇4个，灌装玉米4大勺，蟹棒2个，披萨专用奶酪80g，披萨调料酱8大勺。

## 做法

- ① 双孢蘑菇洗净去皮切成片，蟹棒撕成条放好。
- ② 切片火腿切成适当大小的方形，灌装玉米去除水分备用。
- ③ 米饭放入内锅铺平。
- ④ 米饭上面放入披萨调料酱用勺子铺平后将准备好的材料依次铺平。
- ⑤ 将披萨专用奶酪铺平后，盖好锅盖，按**菜单**键选择『蒸/炖』菜单，时间设定为25分钟后，按**煮饭/白米快速**键。

## :: 黄油巧克力蛋糕



## 准备材料

黄油200g，白糖90g，鸡蛋3个，蛋糕粉110g，巧克力70g。

## 做法

- ① 黄油经室温软化后放入碗中添加白糖搅匀放好。
- ② 鸡蛋打入材料①。
- ③ 蛋糕粉放入材料②。
- ④ 巧克力放入材料③，内胆底部擦适量的黄油后，放入调好的材料铺平。
- ⑤ 盖好锅盖，按**菜单**键选择『蒸/炖』菜单，时间设定为50分钟后，按**煮饭/白米快速**键。

## :: 炒年糕



## 准备材料

年糕（软年糕）300g，鱼饼3张，洋葱1/3个，葱1/3根，胡萝卜60g，  
 调料酱：辣椒酱3大勺，糖稀1.5大勺，白糖各1.5大勺，芝麻盐，酱油1/2大勺，鲣鱼汤1/2杯

## 做法

- ① 年糕洗净切片放好。
- ② 鱼饼切成4份，胡萝卜，洋葱切成条，葱切成片放好。
- ③ 调料放入容器中做成调料酱放好。
- ④ 将准备好的材料和调料酱放入内锅搅匀。
- ⑤ 盖好锅盖，按**菜单**键选择『蒸/炖』菜单，时间设定为20分钟后，按**煮饭/白米快速**键。

## 蛋糕

## ⚠ 蛋糕注意事项

- 材料里标识的量杯是本产品自带的量杯（水180ml，米150g）为基准。
- 请勿超过指定容量。可能会沸腾溢出。

## :: 鲜奶油蛋糕



## 准备材料

面粉（薄力粉）1+1/4杯，鸡蛋5个，黄油2/3大勺，牛奶2/3大勺，香子兰少许，白糖1+2/3杯，盐少许。

奶油：鲜奶油150ml，白糖1/2杯；水果：櫻桃2个，草莓5个，灌装蜜桔1/2罐，猕猴桃2个

## 做法

- ① 面粉加入适量盐后，用筛子筛一遍。
- ② 鸡蛋打碎蛋清、蛋黄分开放好。
- ③ 将鸡蛋打入搅拌桶内，放入白糖，搅拌至泛白并成稠厚乳沫状。
- ④ ⑤ 里搅拌时分几次放入蛋黄后，放入适量香子兰搅匀放好。
- ⑥ 将④搅成膏状时放入面粉搅匀备好。
- ⑦ 黄油化开后倒入牛奶搅匀。
- ⑧ ⑦内锅内壁擦适量黄油后，倒入搅匀的面。
- ⑨ 盖好锅盖，按**菜单**键选择『蛋糕』菜单后，按**煮饭/白米快速**键。
- ⑩ 料理完成后，将蛋糕充分冷却。
- ⑪ 奶油和白糖倒入碗中搅出膏状。
- ⑫ 将冷却的蛋糕上涂抹奶油膏。
- ⑬ 用水果装饰即可食用。

## 酸奶

## ⚠ 酸奶注意事项

- 材料里标识的量杯是本产品自带的量杯（水180ml，米150g）为基准。
- 请勿超过指定容量。可能会沸腾溢出。

## :: 酸奶



## 准备材料

牛奶1L,原味酸奶290g

## 做法

- ① 将准备好的材料全部放入内锅，轻轻搅拌。
- ② 盖好锅盖，按**菜单**键选择『酸奶』菜单，时间设定为6小时后，按**煮饭/白米快速**键。

## 参考

- 请使用普通白色牛奶。（含钙，低脂肪，灭菌牛奶不可发酵）
- × 酸奶发酵时放入其他材料会导致酸奶变质。
- 完成后请放入冰箱内冷藏食用。
- 根据个人口味放入鲜水果、杂谷、果酱食用，味道更佳。

## 服务承诺

服务承诺类型		赔偿内容		
		保修期以内	超过保修期后	
在正常使用状态下自然发生的性能、功能故障时。 (在保修期内)	购买10日内发生性能故障时	退货、换货或无偿维修		
	购买30日内发生性能故障时	产品更换或无偿修理		
	更换后的产品30日内再次发生性能故障时	不能更换时		退货
	发生故障时			无偿修理
	维修后发生同一故障时（第3次）			产品更换或退货
	多处故障维修4次，再发生时（第5次）	不能维修时		
	产品购买时运送或安装中发生破损时	消费者委托的维修产品丢失时	产品更换	扣除10%的折旧金额
因消费者故意，过失造成的性能、机械性故障时。	可维修时		有偿修理	有偿修理
	因无维修配件导致产品无法维修时		收取有偿维修产生费用更换产品	收取有偿维修产生费用及折旧费更换产品
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 因自然灾害(火灾、海啸、煤气、地震、暴风雨等)发生的故障。</li> <li>■ 因电源异常或连接器发生的故障。</li> <li>■ 不是本公司专业人员维修或私自改装时。</li> </ul>			有偿修理	有偿修理

- 未明示的事项按消费者权益保护法的规定进行赔偿。服务热线：40065-80805
- 如顾客操作方法有误或产品调试等现象不属于故障，不能计算故障次数。

## 售后服务

## • 顾客权益

顾客在正常使用过程中发生故障时，从购买日期开始1年内享有一切维修（宝贵权利）。（扣除因修理占用和无零配件待修的时间）

若因顾客过失或自然灾害发生故障时，即使是保修期内也有维修。

## • 对有偿维修(顾客负担费用)的规定

下列情形之一的以有偿处理

- 1) 产品内放入异物(水、饮料、咖啡、玩具等)而发生故障时。
- 2) 产品跌落、碰撞所造成的破损及功能故障时。
- 3) 因使用苯、香蕉水等化学物品造成的外观损伤及变形时。
- 4) 使用非福库正品配件或消耗品造成的故障(变压器、电池)时。  
\*请在指定服务中心购买使用。
- 5) 由于电压不稳定或超出规定范围而造成的损坏。
- 6) 非本公司认可的维修或改装，用户自行拆机造成的损坏。
- 7) 不可抗拒的自然意外灾害(意外火灾/水灾)事故而造成损坏的产品。
- 8) 未遵守福库产品使用说明书上的“安全警告”造成的故障时。
- 9) 因其他顾客过失造成的产品故障时。(按照“安全警告”内容使用产品时，寿命会更长)

• 维修点名单、地址、联系电话等信息请拨打维修电话 40065-80805 咨询或登录官网 [www.cuckoo.cn](http://www.cuckoo.cn) 进行查询