

本产品仅限在中国使用
(FOR CHINA UNIT STANDARD ONLY)

CUCKOO

福库IH多功能电压力电饭煲 CUCKOO IH PRESSURE RICE COOKER

使用说明书/料理指南

CRP-FHR06 FUZZY SERIES

额定容积:2.8L

最大米量:0.18L~1.08L(1~6人份)

注意:若要长久无故障使用本产品
使用前请仔细阅读使用说明书



쿠쿠전자 / 福库电子

各位福库家族!

非常感谢选择福库IH电压力保温饭煲。
请保管好本使用说明书(包含保修卡)。
在使用产品中有未知事项或不能正常使用时
本使用说明书将提供帮助。



福库IH电压力电饭煲的特点与优点

IH(电磁加热)煮饭

按下煮饭键,通过逆变器线路,高频电力到达内部加热线圈而产生高频磁流漩涡电流,通过焦耳(JOULE)热量来进行加热的方式,内胆自身发热,与燃气同样强大的火力以及精细的逆变器热量调节,做出来的米饭更好吃,这就是IH(电磁感应加热)。

福库IH电压力电饭煲的安全装置

采用了安全装置,请放心使用

- ① 锅盖结合感应磁力开关(锅盖开关)
- ② 剩余压力排出装置(压力锥抬起)
- ③ 防止产品异常过热控制装置
- ④ 防止压力异常,压力排出结构
- ⑤ 锅盖防开启装置
- ⑥ 电流过载保护用电流保险丝
- ⑦ 防止温度过热保险丝
- ⑧ 异常电源切断电路(保险丝电阻)
- ⑨ 蒸汽帽安全装置
- ⑩ 蒸汽自动排出装置(电磁阀)
-煮饭或料理结束时自动排出内部蒸汽,使用更方便。
- ⑪ 压力调节装置(压力锥)
-适当调整内部压力,更加安全。
- ⑫ 省电功能:待机时切断内部线路与外部电源,
将电力消耗最小化。
- ⑬ 温度自动调节装置(中心传感器)
- ⑭ 非自动复位压力安全排出装置
- ⑮ 分离型内盖感应确认装置
- ⑯ 锅盖结合感应装置,动作确认功能
- ⑰ 防止过热警告装置
- ⑱ 压力调节装置(安全密封圈)
- ⑲ 内锅感应确认装置
- ⑳ 防堵塞盖
- ㉑ 缓开功能(阻尼器)

IH电压力电饭煲的特点

- ① CUCKOO调节饭味功能:根据个人嗜好选择饭味时使用。(参照24页)
- ② 糙米/发芽功能:将糙米发芽后食用糙米发芽饭时使用。(参照26~27页)
- ③ 调节保温功能:保温过程中有较多的水流出或米饭边缘处发白时使用。(参照35页)
- ④ 异常检测标示功能:产品发生异常或操作不当时,通过正面显示部的灯光闪烁与蜂鸣音表示警告。(参照16页)
- ⑤ 语音功能:操作按键时,语音提示操作功能更方便。
- ⑥ 白米快速功能:快速煮饭功能,可以缩短煮饭的时间。(参照23页)
- ⑦ 多种料理功能:追加了一般电饭煲无法完成的多种料理功能。
- ⑧ 适用内锅把手:使用更便利。(参照13页)
- ⑨ 饭勺插位:使用更便利。(参照13页)
- ⑩ 适用分离型内锅盖:分离型内锅盖可以分离并清洗,维持最优的保温饭味。(参照14页)
- ⑪ 语音设定功能:选择韩广东话中国语设定所需的语音功能。(参照18页)
- ⑫ 高火力功能:想吃更香的米饭时使用。

本使用说明书内含产品保修卡。
请在使用前务必阅读“使用说明书”,正确操作产品请在参阅后,将本使用说明书置于用户可以看到的地方
注意:若要长久无故障使用本产品,请一定要阅读使用说明书

注意事项

1. 使用本产品前请仔细阅读使用说明书。
2. 为避免发生火灾、请勿将电源线、插头或机体置于水或其他液体中。
3. 请勿放置在儿童可触及的地方。
4. 清洁本产品前，请先拔掉电源插头。
5. 电源插头有损坏或产品发生故障时、应停止使用、并拨打咨询电话或到就近的维修服务中心检查及维修。
6. 请勿使用非原厂配件。
7. 请勿在户外使用。
8. 使用时、请勿将电源线悬挂于易绊倒处。
9. 请勿在靠近火源及电热器具的地方使用、以免发生火灾或损坏。
10. 本产品只适用于做饭、保温及指定用途、严禁它用。
11. 请勿将锡箔纸及蒸煮器具等置于产品内、以免发生火灾、触电。
12. 本产品应在远离易燃物品的环境下使用。
13. 为避免触电等危险、请将本产品水平放置于固定台面。
14. 本产品为在压力下工作、使用前请确认结合手柄是否转至关闭位置、以免发生危险。
15. 本产品不能煮苹果汁、果酱、燕麦片、通心粉或意大利面等、此类食物容易产生泡沫喷出锅外、会堵塞排气孔。
16. 使用前、请确认排气孔是否堵塞。
17. 使用时不要超出限定容量。
18. 请将此产品说明书妥善保管。

请妥善保管产品说明书
本产品只做家庭用途

其它注意事项

警告：产品使用中、请严格注意以下事项、否则会发生人身安全及财产损失。

1. 自动排出蒸汽时、请勿靠近。
2. 打开锅盖时小心锅内蒸汽、以免烫伤。
3. 产品工作中严禁打开锅盖。
4. 确认内锅是否正确放入机体内。
5. 严禁在锅盖上放置任何东西。
6. 煮饭完成后、不可直接触碰内锅及任何受热部位、以免烫伤。

感谢您选购 CUCKOO 福库电子的IH多功能电压力煲

使用前请仔细阅读使用说明书，并按照正确方法使用；

阅读后请妥善保管 以备日后查阅。

目 录

使用前	● 福库IH压力电饭煲的特点与优点	2
	注意事项	3
	产品规格	5
	安全警告	6-9
	电源开关	10
	双层密封圈	11
	不锈钢分离式内锅盖	12
	产品部件名称	13
	清洁保养方法	14-15
	功能操作部名称及作用	16
	功能显示部异常检测功能	16
使用时	● 省电/节能功能	17
	设定现在时间/语言设定功能	18
	白天音量设定功能/夜间音量设定功能	19
	煮饭前准备事项	20
	如何做美味可口的米饭	21
	煮饭方法	22
	煮饭/自动杀菌洗涤/黑豆饭制作方法	23
	调节饭味功能使用方法	24
	福库调节煮饭/增加浸泡时间功能使用方法	25
	糙米/发芽煮饭方法	26
	糙米发芽方法	27
	我的食谱使用方法	28
	我的蒸/炖/最近煮饭功能使用方法	29
	发酵面包做法	30
	预约煮饭方法	31
	米饭预约再加热使用方法	32
	预约功能使用方法	33
	保温/再加热功能使用方法	34
	保温方法	35-36
自动省电待机时间功能/屏幕省电功能	37	
煮饭剩余时间显示功能/按键锁定功能/产品初始化功能	38	
帮助功能	39	
● 常见故障及处理方法	40-43	
● 料理指南	44-54	
● 顾客卡/产品保修卡及消费者纠纷解决指南	55	
● 售后服务	56	
食品接触材料信息表	57	
产品中有害物质的名称及含量	58	

产品规格

区 分	6人份(2.8L)
煮饭容量(白米)	0.18L(1人份)~1.08L(6人份)
额定功率	1090W
额定电压	220V~
额定频率	50Hz
工作压力	98.0 kPa(1.0kgf/cm ²)
安全装置压力	147.1 kPa(1.5kgf/cm ²)
尺寸	37.9cm(长) X 26.5cm(宽) X 25.8cm(高)
重量	6.5kg
温度保险丝温度	169°C
煮饭容量	白米高压、白米高压高火力:1~6人份、白米快速、Soft白米、杂谷、杂谷快速、杂谷高火力、糙米发芽、糙米、糙米高火力、营养饭、营养饭高火力、黑豆饭:1~4人份、营养粥(稠粥):1杯~1.5杯、营养粥(稀粥):0.5杯~1杯
配件	量杯(1人份)、饭勺、透气针、蒸盘、 使用说明书及料理指南

※ 产品的外观、颜色因设计会有所改进、恕不另行通知。

售后服务



40065-80805

08:00-17:00止
(公休日例外)

售后服务

<http://www.cuckoo.cn>

◆ 本产品在使用中有故障时请拨打服务热线。
拨打服务热线时，请详细告知我们产品型号、故障状态、
联系电话及址，以便为您提供更快的服务。

安全警告

- “安全警告”是为了预防事故的发生，请正确使用产品，并遵守安全警告事项。
- “安全警告”有“警告”和“注意”两种区分，“警告”和“注意”有下列意义。

 警告	未遵守警告事项时，可能会发生严重人身伤害。		此标记是指在特定条件下、对可能发生危险事故的符号。
 注意	未遵守注意事项时，可能会有轻伤或产品受损。		为避免发生危险、请仔细阅读使用说明书并按照指示使用。
			此符号表示“禁止”某种行为。
			此符号表示“指示”某种行为。

警告 **(禁止)**

使用中、请勿触摸或靠近压力锥和蒸汽排出孔。

- 有烫伤的可能。煮饭或料理中所排出的高温蒸汽很烫、请勿将手或脸直接靠近。
- 特别注意勿让儿童靠近。



严禁在有水的地方或户外使用。

- 漏电或触电的可能。
- 严禁在有化学物品的地方使用。



售后服务热线：40065-80805

应避免光线直射、严禁靠近煤气炉、电热器具等。

- 有漏电及触电、变形或变色的可能。
- 电源线严禁靠近热器具、避免电源线融化造成火灾或触电等危险。
- 与其它电子产品保持2米以上距离。



必须使用额定电流10A以上交流220V专用插座、不宜与其它电子产品共用一个插座。

- 发热、触电、发生火灾的可能。
- 电源插头表面有水或异物时、擦净后使用。
- 必须使用额定电流10A以上延长线。



严禁私自拆卸或改装。

- 发生火灾或触电的可能。
- 除专业修理人员外请勿私自拆卸或修理。
- 维修或出现故障时、请拨打售后服务电话。



售后服务热线：40065-80805

以下人员不可使用：身体，感觉，精神能力缺陷或无行为能力，缺乏经验与知识，无监督或指示而不能安全使用该机器的人(包括儿童)。

- 请注意勿让儿童触碰。
- 可能导致触电、烧伤等受伤



请勿将产品置于水池上清理，产品内部不得进水，器具不得浸入水中。

- 漏电、触电或发生火灾的可能。
- 产品内部进水时、切断电源、停止使用、拨打售后服务电话。

售后服务热线：40065-80805

禁止将本产品放置在米桶及多层柜上使用。

- 电源线夹在缝隙里可能会发生触电或火灾。
- 在米桶及多层柜上使用时、可能会导致产品损坏或发生火灾。



警告 (禁止)

严禁堵塞压力锥及蒸汽排出孔
或在其上面放置抹布及装饰物品。

- 因压力可能会发生爆炸。
- 机体变形、变色或发生故障的可能。
- 每次使用本产品前应对压力锥蒸汽排出通道进行检查, 以确保其不被堵塞。
- 当异物堵塞压力锥蒸汽排出通道时产品不能自动清除, 请用透气针清理蒸汽排出口
- 应直到压力充分释放后, 方可打开锅盖



产品内请勿喷或放入杀虫剂或
化学物品。

- 发生火灾的可能。
- 蟑螂或其它虫子进入产品内部时, 请拨打售后服务电话。



售后服务热线: 40065-80805

切勿使用变形内锅或其它非专用内锅。

- 内锅加热时产生异常现象或发生火灾的可能。
- 内锅变形时请拨打售后服务电话。



售后服务热线: 40065-80805

煮饭或料理中严禁打开锅盖。

- 煮饭或料理中因压力无法打开锅盖。
- 强行打开锅盖时、可能或发生烫伤或爆炸。
- 煮饭或料理中需打开锅盖时、按取消键2秒以上、等内部压力完全排出后再打开。

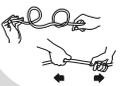
无内锅状态下严禁使用。

- 触电或发生故障的可能。
- 无内锅状态下严禁放入和水。
- 机体内进入米或水时、请拨打售后服务电话。

售后服务热线: 40065-80805

请勿强行弯曲、捆绑、
拉伸电源线。

- 因短路可能会发生火灾、请及时确认电源线状态。



产品内部严禁放入金属棒或
其它异物(特别注意儿童)。

- 有可能发生触电或火灾。



煮饭或料理中严禁将结合手柄转至“开启”
位置。

- 强行打开锅盖时,可能会发生爆炸。
- 煮饭或料理结束后等蒸汽完全排出后再打开锅盖。

警告 (指示)

先擦净温度感应器、产品内部
或内锅周围的异物后使用。

- 无法正常感应内部温度、可能会发生火灾或异常。



使用人工心脏起搏器及医疗辅
助装置者、请在医生指导下使
用本产品。

- 本产品工作时、可能会干扰人工心脏起搏器及医疗辅助装置。



请先擦干手后拔或插电源插头。

- 用湿手插或拔电源时、可能会发生触电。
- 请勿强行拔电源、可能会发生触电或漏电。

请及时擦净电源插头表面的异物及水。

- 发生火灾的可能、请及时确认电源插头状态。

安全警告



警告



(指示)

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



- 产品使用中因使用不当导致电源线破损时，可能会发生火灾或触电的危险，请及时检查确认电源线及插头的完整状态。
- 电源线或电源插头有破损及松动时，应停止使用并拨打售后服务电话或到就近的维修服务中心检查及维修。

请勿在电源线上放置重物。

- 发生火灾或触电的可能、请及时确认电源线状态。

使用中出現異常聲音或異味時、請立即切斷
電源、推動壓力錐等蒸汽完全排出後、諮詢
售後服務中心。

售後服務熱線：40065-80805

請勿將電源線被動物咬斷或
避免受到鋒利金屬物體的衝擊。

- 短路、觸電或發生火災的可能。



嚴禁用金屬物或針堵塞排氣孔或產品縫隙。

- 觸電或發生火災的可能。
- 除清潔蒸汽排出孔外請勿使用透氣針。



注意



(禁止)

使用時不要超出限定容量。

- 米湯溢出或出現故障的可能。

使用中或使用後鍋體溫度很高、切勿觸摸內鍋、
加熱盤、產品內部及壓力錐。

- 產品工作中若壓力錐傾斜、可能會被噴出的蒸汽燙傷。
- 會有燙傷的危險。

請勿靠近磁性強的產品。

- 可能會產生安全上的問題。
- 可能會發生故障。



請勿使產品跌落或受衝擊。

- 可能會發生故障或安全性問題。

煮飯、料理結束後或保溫時結
合手柄不易轉動時、請勿強行
轉動。

- 燙傷或產品受損的可能。
- 推動壓力錐、等蒸汽完全排出後再打開。
- 煮飯完成後打開鍋蓋時、注意避免被蒸汽燙傷。



本產品要放置於較闊的水平
台面上、切勿放在坐墊或電熱
毯上使用。

- 產品變形或發生火災的可能。



除煮飯、保溫、指定菜單外、請勿使用其它
(海帶湯、咖喱、油炸食品等)用途。

- 產生異味或故障的可能。

請勿用內鍋把手或結合手柄移動產品。

- 請利用產品底部的凹槽移動產品。

請勿將內鍋放在火源上或用於其它用途。

- 可能發生內鍋變形或塗層脫落的現象。

⚠ 注意 (禁止)

本产品不宜在倾斜或凹凸面上使用。

- 烫伤或发生故障的可能。
- 产品工作中请勿碰电源线。



本产品只能使用220V交流电源。

- 有可能触电或发生火灾。
- 产品无法正常运行。
- 请勿将110V交流电变频为220V交流电使用。

除米饭外、容易变质的食物(红豆、五谷饭)尽量不要保温。

⚠ 注意 (指示)

煮饭或料理中自动排出蒸汽时请注意。

- 蒸汽高速排气时、伴有较大的排气声、注意不要受到惊吓。
- 严禁儿童靠近、可能会烫伤。

拔插头时、必须抓住插头拔出、不要强行拉电源线拔出。

- 可能会发生触电、漏电或火灾。



内锅涂层脱落时、请与售后服务中心联系。

- 长时间使用产品时、内锅涂层可能会轻微脱落。
- 用硬刷、钢丝球清洗内锅时、涂层会脱落、要用中性洗涤剂 and 海绵清洗。



售后服务热线：40065-80805

使用后产品要清洁干净。

- 料理结束后、会产生异味。
- 使用硬刷子、钢丝球清洗内锅时、内锅涂层会脱落、请用中性洗涤剂和海绵清洗。
- 请参照清洁保养方法、清洗内锅、分离式内锅盖、密封圈后使用。



售后服务热线：40065-80805

内锅外涂层为空气泡沫涂层或钻石涂层时。

- 用硬刷、钢丝球清洗内锅时、涂层会脱落、要用中洗涤剂 and 海绵清洗。
- 长时间使用产品时、内锅外涂层可能会轻微脱落但不影响正常使用。

即使拔掉电源插头、结合手柄仍置于“关闭”位置。

- 煮饭结束后、内锅有余热或内部有热饭时、即使拔掉电源仍要将锅盖结合手柄转至“关闭”位置。
- 否则因内部压力产品会发生变形或损伤。
- 煮饭或保温时、必须把结合手柄转至“关闭”位置。



不使用时请切断电源。

- 避免发生火灾或触电。



使用中请与机体保持30CM以上的安全距离。

- 电子产品会放射磁场。

煮饭或料理结束后、请及时擦净积水部的水。

- 产生异味或变色的可能。

煮饭或料理中停电时、排气装置会自动启动同时米汤可能会喷出。

- 按规定容量煮饭。
- 水量超出规定容量时米汤会喷出。
- 请在蒸汽帽安装状态下煮饭。

进行煮饭或料理时、如关闭电源开关 (关)、蒸汽自动排出装置会运行、锅内的液体可能会喷出。

- 请确认开启电源开关 (开)是否开启后再进行煮饭。
- 请放入正确的米量与水量进行煮饭。
- 如多于规定水量时、米汤会溢出。
- 请安装蒸汽帽后再煮饭。



电源开关



电源开/关按键

配有可控制电源关/开的按键、能提高能源利用率、避免不必要的能源浪费、节约电力、是既经济又智能的福库新技术。

福库双层密封圈

让米饭更佳持久弥香



长时间使用一般密封圈时逐渐会出现漏气现象。为了更好的满足消费者的需求福库在一般密封圈的基础上采用了压力支撑加强型盖封装体以及具备其的压力烹调器（双层密封技术）的专利技术。

（专利类型：发明专利/专利号：ZL 2012 1 0195075.0）

更长时间保持美味的米饭。

1. 盖锅盖时密封层和支撑层紧贴而提高密封力度。
2. 煮饭时因内锅压力的增加、支撑层会更加结实的支撑密封层。
3. 密封层和支撑层之间所形成的中空层可提高米饭的保温效果。

感谢您购买福库产品、使用双层密封圈可享受更加美味的米饭。



不锈钢分离式内锅盖

不锈钢分离式内锅盖

不锈钢材质!

不锈钢分离式内锅盖时刻保持米饭新鲜如初!

CUCKOO不锈钢分离式内锅盖不仅更卫生、更干净、清洁方便、还耐高温、耐高压、耐高蒸汽、长期使用也可以享受新鲜如初的米饭。



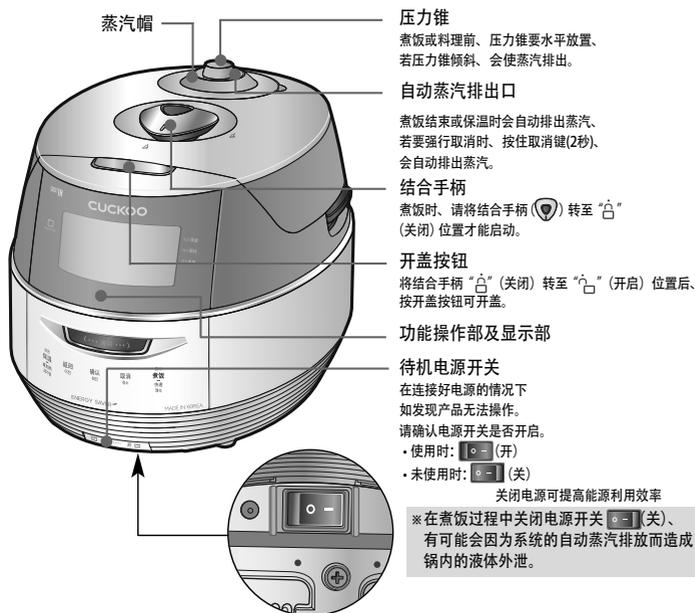
■ 福库能适用不锈钢分离式内锅盖的理由!

控制盘中安全装置的结构是非常细微、于是用不锈钢制作的过程需要很高的技术要求、

福库因为掌握精密的不锈钢控制技术和电饭煲领域的核心技术、所以能制作出不锈钢材质的分离式内锅盖。

再加上我们采用的SMART ALGORITHM技术会使米饭更加美味。

产品部件名称 (外部)



配件



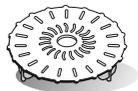
使用说明书及料理指南



饭勺



量杯

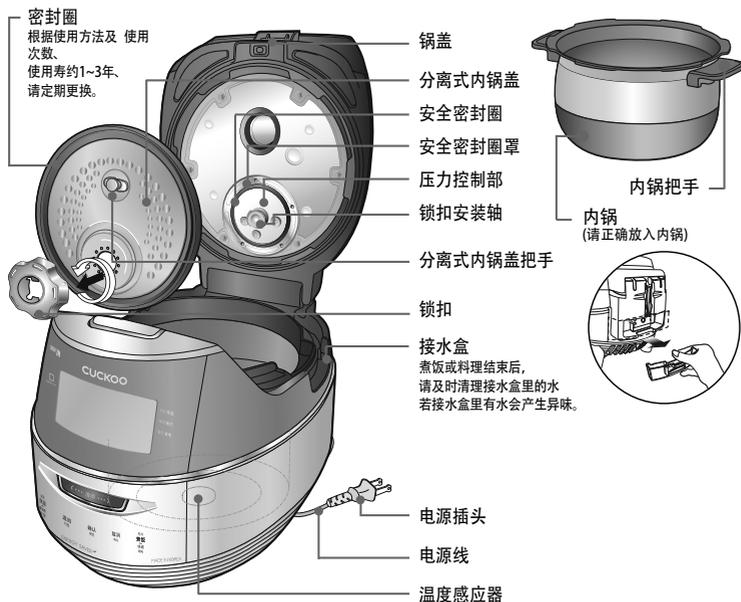


蒸盘
(蒸盘的使用方法请参照“料理指南”)



透气针
(实物附着于产品底部。)

产品部件名称 (内部)



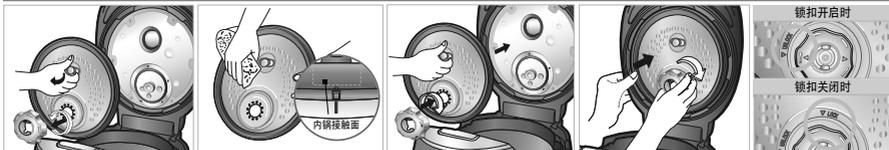
清洁保养方法

- 不及时清理时会产生异味、特别是锅盖要及时清理。
(拔掉电源、等散热后再清洗)
- 机体或锅盖的水分要用干抹布擦净、请勿使用化学物品。
- 使用中分离式内锅盖或内锅内部因粘有米汤可能会产生薄膜、但对卫生没有影响。

分离式内锅盖及密封圈

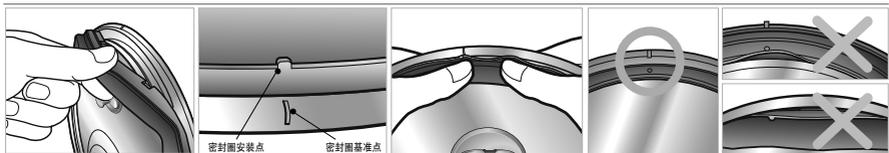
清理分离式内锅盖后、请安装到位后使用。

未安装分离式内锅盖时、煮饭及保温功能不能使用。(保温时会有警告音。)



- ① 反方向旋转拆卸下的内锅盖清洗。
 - ② 使用中性洗涤剂与海绵清洗、清洗后用抹布擦净。
※经常清理密封圈内侧接触面的饭粒及异物、可延长产品使用寿命。
 - ③ 安装时、抓住分离式内锅盖的把手对准内锅的安装槽后、将锁扣顺时针方向旋转到位。
 - ④ 如图分离式内锅盖的底部向锅盖方向推动时、使锁扣容易安装到位。
- ※ 如图、对准锁扣和分离式内锅盖的前头方向后再使用。

因清洗或更换密封圈后、重新安装时要安装到位后使用。



- ① 分离密封圈时如图向外拉动即可。
- ② 安装时请先对准密封圈安装点和基准点。
- ③ 对准密封圈安装点和基准点后顺着分离式内锅盖边缘向里推动即可安装到位。
- ④ 如图要仔细确认安装位置是否正确、密封圈安装不到位时会发生漏气现象。



使用前后清理蒸汽排出口要

轻轻擦拭、避免堵塞。请勿强行拆卸、如出现异常时请及时拨打售后服务电话。

内锅底部及外侧表面水分等异物

要擦净、请勿使用钢丝球、铁刷、研磨剂等清洗、请使用中性洗涤剂和海绵。

煮饭完成后产品积水部的水清理干净。

温度感应器粘有异物时,要轻轻

擦拭避免受损。

※清洗内锅时注意事项

- 请勿将尖锐的餐具(叉子、勺子、筷子等)放入内锅中清洗、
- 可能会损坏内锅涂层。

如何安全打开容器 (结合手柄的使用方法)

1. 分离型锅盖安装不到位时锅盖手柄不能转动, 因此清洗完分离型内锅盖后请及时安装在产品上。
2. 煮饭或料理时将结合手柄转至“关闭”位置, 功能显示部“关闭”指示灯亮起后方可进行操作。
3. 煮饭结束后, 应直到压力充分释放后, 方可打开锅盖(结合手柄从“关闭”转至“开启”位置, 并按锅盖开启按钮打开锅盖)。
4. 如结合手柄不易从“关闭”转至“开启”时, 请推动压力推完全排除蒸汽后再操作, 禁止强行转动结合手柄。
5. 请在结合手柄完全“开启”位置时开启和关闭锅盖; 结合手柄完全转至“关闭”位置时说明锅盖处于完全关闭状态。
6. 功能操作部“关闭”灯不亮时, 产品不能工作。



压力锥清洁方法

压力锥

异物会堵塞压力锥蒸汽排出口、不能自动清除、使用前、请用透气针清理蒸汽排出口。

※压力锥的形状因设计改进会有所差异。

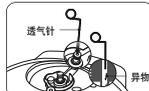
蒸汽帽

煮饭或料理结束后,要经常清洗蒸汽帽、清洗时、请用中性洗涤剂及海绵清洗。

<压力锥/蒸汽排出口的清洁方法>



- 结合手柄转至“△”(关闭)位置状态下、将压力锥提起向箭头方向(逆时针)卸下即可。



- 使用透气针(附着于产品底部)清理孔内异物。
※透气针仅用于清理压力锥蒸汽排出口、其他孔是安全装置、严禁使用透气针。



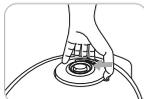
- 用透气针清洁孔内异物后,将压力锥向箭头方向(顺时针)安装即可。
- 压力锥完全安装到位后、才可自由转动。

内锅·配件 请用中性洗涤剂和海绵清洗。



蒸汽帽清洁方法

煮饭或料理结束后、请勿触摸蒸汽帽、小心烫伤。



- 用手指扣住蒸汽帽前端槽后、向上提起卸下蒸汽帽。



- 按住锁扣向箭头方向分离后、用中性洗涤剂和海绵清洗。清洗完后按顺序、安装即可。安装密封圈时注意方向、先对准安装槽后安装。



- 组装蒸汽帽时、如图先安装后端、前端向箭头方向一按即可。



- 安装蒸汽帽时、如图所示向下按下蒸汽帽直至完全安装到位。



※分离蒸汽帽时按住两侧突起部、往下一拉即可分离。

接水盒/排水槽清洁方法



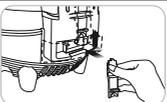
- 分离接水盒。



- 拖住排水槽把手向下一按即可分离。



- 要用中性洗涤剂及海绵清洗。



- 清理后将排水槽盖如图向箭头方向安装到位。



- 接水盒向箭头方向安装到位。

锅盖不易盖上时注意事项

请勿强行盖上锅盖,否则产品可能会受损.锅盖不易盖上时,请确认以下事项.



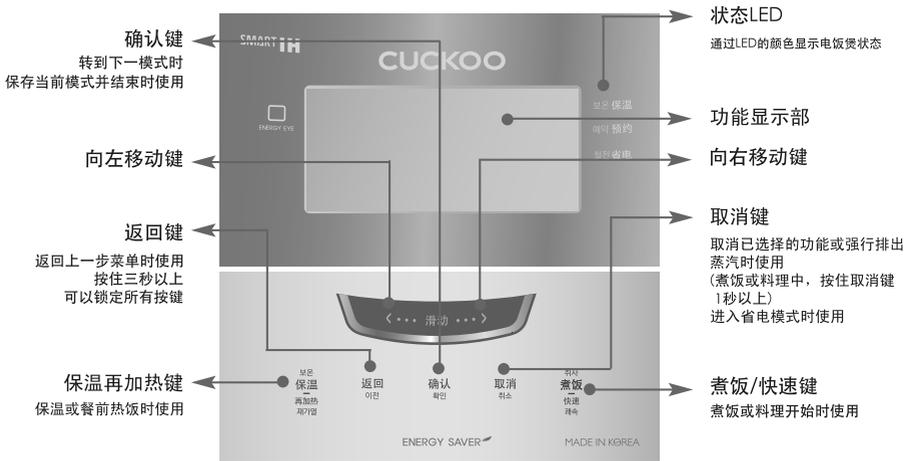
- 1.内锅是否正确放置于机体内。
(内锅把手要放置于机体两侧槽内。)
- 2.结合手柄要转至开启位置。



- 3.内部产生蒸汽或有热水时不易盖上锅盖、此时先推动压力锥后盖上锅盖、并将结合手柄转至关闭位置。

功能操作部名称及作用 / 功能显示部异常检测功能

控制面板名称及作用



- ※插入电源后无动作时，显示屏显示待机状态，如图。
(待机画面的菜单，时间，有无语音，调节饭味阶段是根据使用者的设定而显示)
- ※功能操作时，按取消键将自动返回待机状态。
- ※按键力度以听到响声为准，产品的形状和颜色因设计改进会有所变化，恕不另行通知。
- ※使用说明书里包含的示例画面可能因功能改善会有所变更。



功能显示部显示异常时检查方法

使用方法不正确或产品出现异常时会按以下方法给予警告。
正常操作使用或处理后仍不能排除故障时请拨打售后服务电话。

- LI** 无内锅时显示。
- E..** **E.P** **E.t** 温度感应器出现异常时显示。
- E.F** 闪烁时请拨打售后服务电话。
- EOI** 结合手柄未完全关闭的状态下开始煮饭/预约/保温/再加热时显示。
请将结合手柄完全转至“关闭”位置。
- 13Ho** 预约时间超出13小时时显示，请将预约时间调至13小时以内。
- E.do** 煮饭完成后，在通电状态下没有将结合手柄转至开启位置后再次煮饭或预约时显示。
插上电源插头的状态下，请将结合手柄转至开启位置后重新转至关闭位置。
问题仍无法解决时请与售后服务中心联系。
- E.u** 电源输入部出现异常时显示。
- E.P** 温度传感器出现异常时显示。
- E.uF** **E.uF1** **E.uF2** 微电脑内存出现异常时显示。
- E.co** 未安装分离式内锅盖时显示，请安装分离式内锅盖。
安装分离式内锅盖状态下“E.co”闪烁时，说明分离式内锅盖感应装置出现异常。
- HP** **HF** 电源或产品出现异常时显示。
请拨打售后服务电话。
- EOY** 触摸键异常时显示。请与售后服务中心联系。
- EOP** IC通讯异常时显示，持续显示时与售后服务中心联系。

屏幕省电设定功能

一定时间内没有任何操作、屏幕亮度会自功变暗。

① 在通电状态下一定时间内没有任何操作、屏幕会进入自功省电模式。

- ▶ 屏幕省电设定功能适用于所有画面。
- ▶ 设定功能内选择是否开屏幕省电设定功能。

屏幕自功省电模式

长时间内没有任何操作, 屏幕会自动闭的电设功能。

① 在通电的状态下、在保温中/预约中/糙米发芽进行中时、长时间内没有任何操作屏幕会进入自功省电模式。

- ▶ 正在进行中模式时颜色在状态LED中显示。
 - 保温中: 保温LED。
 - 预约中/糙米发芽进行中: 预约LED

② 待机模式或菜单选择过程中长时间下操作, 屏幕会进入自功省电模式。

- ▶ 当产品超过自动省电待机时间功能设定的时间后会进入自动省电模式。
- ▶ 状态LED显示“省电LED”。

③ 煮饭、再加热中不会进入屏幕自动省电模式。

④ 屏幕省电中如操作或将结合手柄开启/关闭、屏幕省电模式将自动解除。

状态LED显示功能

根据LED灯亮、可以判断产品的状态。

电饭煲 状态	状态LED 颜色
保温中	保温LED
预约中/糙米发芽进行中	预约LED
省电中	省电LED
煮饭/再加热/自动杀菌洗涤中	关闭

▶ 煮饭、再加热、自动杀菌洗涤过程中、因屏幕一直显示、所以状态LED将不会亮起。

节能功能

在保温、预约状态下、可根据周边环境自动转换为节能模式状态。

如希望比默认设置更暗的环境下进行节电模式的转换、请将模式设置于1阶段。

在更暗的环境下进行节电模式的转换、请将模式设置于3阶段。

① 进入设定后“设定”选择“设定节能模式”后按确认键。

② 请滑动来选择需要的阶段。

③ 按“确认”来完成设定。

- ▶ 超过十五秒无任何操作指令、将不保存您的选择且随着语音提示回到“设定”菜单。



设定现在时间 / 语言设定功能

设定现在时间

调整现在时间请注意以下事项。

- 1 按主画面上的滑动触摸键选择“设定”功能后，再按[确认]键。
- 2 按设定菜单画面上的滑动触摸键选择“设定现在时间”后，按[确认]键。
- 3 按滑动触摸键，变更“时”后，再按[确认]键即可变更“分”。
- 4 “分”变更完成后按[确认]键，完成现在时间的设定。
 - ▶ 按[前进]键，通过“分”→“时”选择窗来移动。
 - ▶ 白天12:00时显示下午12:00。
 - ※ 持续按键时，时间持续变化。
时以1小时为单位，分以10分钟为单位变更。
 - ※ 15秒内无任何操作时，语音指南响起，语音结束15秒后，时间变更不被保存并返回菜单设定画面。



■关于锂离子电池

- 本产品为实现停电记忆功能与时钟功能，内置锂离子电池，干电池的使用寿命约为3年，但根据产品性能可能会有所差异。
- 切断电源再重新接通电源后，如当前时间恢复为“12:00”时，可能是干电池放电出现问题，请咨询售后服务中心，并到指定的售后服务中心更换干电池后使用。

■什么是停电记忆功能？

- 即使停电本产品也能自动存储断电前的状态，重新接通电源后可正常运行。
- 如煮饭或料理时停电，根据停电时间长短煮饭或料理时间会延迟，煮饭时间不同煮饭或料理状态会略有差异。
- 保温中如停电导致米饭变凉时，取消保温。

语言设定功能

通过韩国语、中国语画面与语音选择功能，可设定所需的语言。
产品的初始状态为中国语。

- 1 按主画面上的滑动触摸键选择“设定”功能后按[确认]键。
- 2 按设定菜单画面上的滑动触摸键选择“语言设定”后，按[确认]键。
- 3 按滑动触摸键选择所需语言。
- 4 选择语言后按[确认]键，完成语言设定。
- 5 选择语言时，按[取消]键，设定不被保存并返回主画面。
 - ※ 15秒内无任何操作时，语音指南响起，语音结束15秒后，时间变更不被保存并返回菜单设定画面。



白天音量设定功能 / 夜间音量设定功能

白天音量设定功能

解除语音功能、语音音量调节功能

- 1 按主画面上的滑动触摸键选择“设定”功能后，按[确认]键。
- 2 按设定菜单画面中的滑动触摸键选择“音量设定”后，按[确认]键。
- 3 按音量设定画面中的滑动触摸键选择白天音量后，按[确认]键。
- 4 按滑动触摸键选择所需音量。
 - ▶ 每按1次滑动触摸键，音量增加/减少1阶段。
 - ▶ 数字越大音量越大。
- 5 选择音量后按[确认]键，完成白天音量设定。
- 6 选择音量时按[取消]键，设定不被保存并返回主画面。
 - ※ 15秒内无任何操作时，语音指南响起，语音结束15秒后，时间变更不被保存并返回菜单设定画面。



夜间音量设定功能

夜间音量设定功能为调低夜间时间（10：00 PM~05：59 AM）语音音量的功能，请根据需要进行设定，此功能仅在夜间运行。

- 1 按主画面上的滑动触摸键选择“设定”功能后，按[确认]键。
- 2 按设定菜单画面上的滑动触摸键选择“音量设定”后，按[确认]键。
- 3 按音量设定画面中的滑动触摸键选择“夜间音量”后，按[确认]键。
- 4 按滑动触摸键选择所需音量。
 - ▶ 以日间音量设定值为基准调节夜间音量。
 - ▶ 设定音量时，仅适用于夜间时间（下午10时~上午5时59分）。
- 5 选择音量后，按[确认]键，完成夜间音量设定。
- 6 选择音量时，如按[取消]键，设定不被保存并返回主画面。
 - ※ 15秒无任何操作时，语音指南响起，语音指南结束15秒后，变更的音量不被保存并返回设定菜单画面。



煮饭前准备事项

1 洗净内锅、擦干水分。

- ▶ 请用柔软的抹布清洗内锅
- ▶ 使用粗质抹布清洗内锅时容易使内锅内外部的喷涂脱落。

2 按人数用量杯计量米量后放入内锅。

- ▶ 米量以量杯水平面为基准等于1人份量。
(例:3人份时米量为3杯、6人份时米量为6杯)

3 请将米淘洗干净

4 将洗净的米倒入内锅。

5 根据所需菜单调整水位。

- ▶ 把内锅水平放置在固定台面后、按内锅水刻度调整水位。
- ▶ 内锅水刻度为米和水同时放入时的刻度。
- ▶ 水位调整方法

- 白米高压、白米快速、白米高压高火力、以“白米高压”水刻度为基准调整水量。
营养饭、黑豆饭 白米高压、白米高压高火力最多可做6人份、
白米快速、营养米、黑豆饭最多可做4人份。

- ※ 白米高压:使用“长粒米(丝苗米)”煮饭时,建议按“长粒米”水位为基准煮4人份以下的饭量。

- 杂谷、杂谷快速、杂谷高火力:以“杂谷”水刻度为基准调整水量。
杂谷、杂谷快速、杂谷高火力最多可做4人份。

- 糙米、糙米高火力、糙米发芽:以“糙米/发芽”水刻度为基准调整水量。
糙米、糙米高火力、糙米发芽最多可做4人份。

- Soft 白米:以Soft水刻度为基准调整水量、Soft白米最多可做4人份。

- 白米粥(稠粥):以“稠粥”水位为基准调整水位、白米粥(稠粥)最多可做1.5量杯。

- 中国粥(稀粥):以“稀粥”水位刻度为基准调整水位、稀粥最多可做1量杯。

- ※ 大豆等干硬的豆类应煮熟或充分浸泡后、选择杂谷、杂谷高火力、杂谷快速菜单进行煮饭、根据杂谷的种类略有夹生现象。

- ※ 各菜单的煮饭容量请参照“各菜单的煮饭时间”。

- ※ 本型号不支持无压白米,白米低压功能。

6 插入电源插头后将内胆放入产品内。

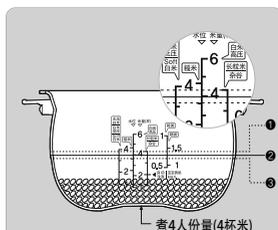
请将内胆正确放入产品内。

- ▶ 分离式内锅盖未安装时显示“Eco”按键无法操作。
- ▶ 内锅外侧底部粘有米粒或异物时会影响煮饭或产品可能会受损。
- ▶ 内锅未完全放置于机体内时无法盖锅盖。
(内锅把手要放置于机体两侧的槽内。)

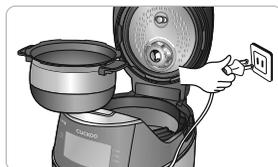
7 盖上锅盖后将结合手柄转至“关”位置。

- ▶ 功能显示部显示“关”标识时表示锅盖已盖紧。
- ▶ 结合手柄未转至“关”状态下、按压力煮饭键时、功能显示部显示“E01”开伴有警告提示音。
- ▶ 此外出现“E00”时、将结合手柄转至“开”位置后、再转至“关”位置、才可正常操作。
(确认结合手柄的感应装置功能)

- ※ 保温中先按取消键取消保温后选择所需功能。



- 1 陈米或煮较粘的米饭时:
比规定量多加半刻度水量。
- 2 煮4人份量(4杯米)时、水位调至“白米高压”4刻度。
- 3 煮浸泡的米或较硬的米饭时:
比规定量少加半刻度水量。
- 4 米饭夹生或发硬时:
由于大米品种(长粒米等)差异或大米的含水量(陈米)不同而导致此现象发生、此时、请加入比标准煮饭多1~10%的水后再进行煮饭。



如何做美味可口的米饭

使用须知

<p>使用量杯正确量取米! 按水刻度正确调整水位!!</p>	<ul style="list-style-type: none">• 请使用量杯正确量取米。(市面上流通的米桶根据产品不同,容量会有差异。)• 请将内锅水平放置后调整水位。	<ul style="list-style-type: none">• 若水量调整不正确,可能会出现过硬,夹生,过稀等现象 
<p>大米保管方法!</p>	<ul style="list-style-type: none">• 建议选购小袋装的米,以免长时间放置质量变差。将米存放于阴凉干燥处。• 若煮开封时间较长的米时,多加半刻度水。	<ul style="list-style-type: none">• 煮干硬的米时,即使使用量杯正确量取米也会出现过硬现象
<p>预约煮饭时间越短越好!</p>	<ul style="list-style-type: none">• 煮干硬的米时,应避免预约煮饭,请多加半刻度水后进行煮饭。	<ul style="list-style-type: none">• 预约时间超过10小时或预约干硬的米时,会有夹生及夹层现象。• 预约时间越长锅底米饭糊化现象更明显。
<p>保温时间越短越好!</p>	<ul style="list-style-type: none">• 保温时间要控制在12小时以内。 	<ul style="list-style-type: none">• 长时间保温时米饭会出现异味或变色现象。
<p>产品要保持干净!</p>	<ul style="list-style-type: none">• 请经常清理本产品。特别是内锅盖粘有异物时应及时清理。	<ul style="list-style-type: none">• 产品未经常清理时,细菌容易滋生保温时会产生异味。

煮饭方法

1 在主画面（米饭）中按[确认]键，显示米饭菜单。

- 请确认是否安装分离型内锅盖。
- 饭前请将压力锥放置水平。
- 进入米饭菜单选择模式后，每按1次右侧的滑动触摸键时，按白米高压→白米高压高火力→soft白米→杂谷→杂谷高火力→糙米→糙米高火力→糙米发芽→黑豆饭→营养饭→五谷饭→大麦饭→豌豆饭→糙米红豆饭→中国粥→白米粥的顺序依次选择。
- 选择所需煮饭菜单后，按[确认]键进入各菜单“食谱选项”模式。



例) 选择白米高压时
▶ 语音提示“白米高压”。

2 选择煮饭菜单后，按[煮饭/快速]键，开始煮饭。

- 煮饭前务必将锅盖结合手柄转至“△”[关闭]位置后，再按[煮饭/快速]键开始煮饭。
- 未将锅盖结合手柄转至“△”[关闭]位置，就按[煮饭/快速]键时，警示音响起的同时显示“E01”标识，语音提示“请将锅盖结合手柄转至关闭位置。”
- 开始白米高压、杂谷菜单煮饭5秒内，按滑动触摸键选择快速后，按[煮饭/快速]键或[确认]键，即可变更白米快速与杂谷快速并进行煮饭。
- 进行煮饭时屏幕上显示预计煮饭完成时间。
- 根据煮饭用量、水温、煮饭条件等，实际煮饭时间会有差异。



例) 煮白米高压饭时

3 焖饭(例:白米)

- 焖饭时语音提示“开始焖饭”，同时显示动画画面提示正在进行焖饭。
- 焖饭结束前1~3分钟时，自动排出蒸汽，此时，蒸汽排出效果音(汽笛声)响起，语音提示“开始排出蒸汽。”并显示警示语。请不要惊慌注意不要被烫伤。



例) 开始排出蒸汽时



4 煮饭完成

- 煮饭完成时，语音提示煮饭已完成并自动开始保温。
- 保温时保温LED灯亮。
- 不需保温时按住取消键1秒，即可取消保温。
- 煮饭结束后将米饭搅匀。
如未搅匀米饭，米饭可能会变硬、变色、产生异味。
- 未将锅盖结合手柄转至正确位置时，请推动压力锥，将内部蒸汽完全排出后再转动压力锥。
- 煮饭时请勿按取消键，否则会取消煮饭。



例) 完成白米高压煮饭时



各菜单煮饭时间

菜单 区分	白米高压	白米快速	白米高压 高火力	杂谷	杂谷快速	杂谷 高火力	SOFT 白米	糙米	糙米 高火力	营养饭	黑豆饭	白米粥 (稠粥)	中国粥 (稀粥)	宝宝食品	面包	自动洗涤 (自动杀菌洗涤)
煮饭量	1人份~ 6人份	1人份~ 4人份	1人份~ 6人份	1人份~ 4人份	1杯~ 1.5杯	0.5杯~ 1杯	请参 照料 理指 南。	请参 照料 理指 南。	白米高压水位 2刻度							
煮饭时间	约21~ 31分钟	约13~ 19分钟	约26~ 42分钟	约39~ 46分钟	约27~ 35分钟	约41~ 48分钟	约45~ 54分钟	约50~ 54分钟	约51~ 56分钟	约27~ 33分钟	约41~ 47分钟	约44~ 51分钟	约46~ 58分钟			约22分钟

※ 制作面包，蒸/炖等料理后煮饭时可能会有异味。

(请参照14页将密封圈与锅盖部位清理干净。)

※ 各菜单煮饭时间可能会因电压、水量、水温等使用环境而略有差异。

※ 此外，制作料理时请参照料理指南。

煮饭/自动杀菌洗涤/黑豆饭制作方法

煮饭菜单使用方法

白米高压	煮粘米饭时使用。	soft 白米	煮无粘性，柔软的米饭时使用。
杂谷	将谷类掺入白米中煮饭时使用。	糙米发芽	将糙米发芽，食用发芽糙米饭时使用。
黑豆饭	用黑豆煮饭时使用。	面包	发酵面包或烤面包时使用。
宝宝食品	自动制作宝宝食品。	营养饭	煮营养饭时使用。
白米粥	煮稠粥的功能。	中国粥	煮稀粥时使用。
自动洗涤 (自动杀菌洗涤)	煮饭、保温、结束料理后清除异味时使用。	高火力 (白米高压、杂谷、糙米)	煮比普通米饭更香醇的米饭时使用。(会产生糊化现象。)
白米快速	· 选择白米高压菜单后连续按2次煮饭/快速键，开始白米快速煮饭，缩短煮饭时间。(2人份白米的煮饭时间约为14分钟。) · 煮饭前将大米浸泡约20分钟，再进行白米快速煮饭效果更佳。		
杂谷快速	· 选择杂谷菜单后，连续按2次煮饭/快速键，开始杂谷快速煮饭，缩短煮饭时间。(2人份杂谷的煮饭时间约为28分钟。) · 杂谷快速煮饭时米饭的状态不如正常煮饭时米饭的状态，请在4人份以下时使用。 · 煮饭前将杂谷提前浸泡或将大豆、红豆等煮熟后再煮饭味道更佳。		

※ 白米快速与低人份煮饭时，接水盒中会有较多积水，煮饭后请及时清理。

※ 各菜单的详细制作方法请参照料理指南。

自动杀菌洗涤方法



- 内锅中倒入白米高压水位2刻度的水，关闭锅盖将锅盖结合手柄转至“△”关闭位置。
- 选择主画面上的自动杀菌洗涤功能后，按[煮饭/快速]键，开始自动杀菌洗涤。
- 选择主画面上的自动杀菌洗涤功能后，按[确认]键显示自动杀菌洗涤指南画面，再按[确认]键或[煮饭/快速]键开始自动杀菌洗涤。
- 进行自动杀菌洗涤时按1秒[取消]键，取消自动杀菌洗涤返回主画面。

黑豆饭制作方法

1. 将黑豆加盐洗净，沥干水分。
2. 将洗净的大米放入内锅中，用清水、盐、酱油腌制后，以白米高压水位为基准调整水位。
3. 将腌制好的黑豆放入内锅，充分搅匀后，关闭锅盖，用功能操作部与显示部选择黑豆饭菜单，再按[煮饭/快速]键。

- ▶ 黑豆饭请用于4人份以下。
- ▶ 煮黑豆饭时，以白米水位为基准调整水位，煮2人份米饭时，再加入1/2杯水，煮4人份米饭时，再加入1杯水。
- ▶ 如食用更柔软的黑豆时，将黑豆浸泡或煮过之后再煮饭。

糊化(米饭微黄)现象

用此压力饭煲煮饭时，米饭底部会出现薄层的糊化现象，这是米饭吸收残余水分而形成特有香味的糊化现象。特别是预约煮饭时，米粒经过长时间浸泡后，在内锅底部会有微小的淀粉沉淀，与普通煮饭相比糊化现象(米饭微黄)更明显。

※ 将白米中掺入谷物煮杂谷饭比只煮白米饭时的糊化现象(米饭微黄)更明显。

调节饭味功能使用方法

什么是调节饭味

“CUCKOO福库”开发了自己的可变电路，用户可根据个人喜好选择米饭的柔软程度与香粘程度，用此功能达到预期的煮饭效果。

调节饭味功能

增加柔软米饭阶段时：米饭更加柔软。（可选择柔软4阶段）

增加香粘米饭阶段时：米饭更加香醇，可能会出现糊化现象。（可选择香粘4阶段）

※ 根据个人喜好既可选择各柔软、香粘米饭阶段，也可同时选择。

调节饭味使用方法

1 进入主画面上的“设定”功能，选择“煮饭设定”后，再选择“调节饭味”。



2 按滑动触摸键选择所需的调节饭味设定菜单后，按[确认]键。



3 按滑动触摸键选择“柔软米饭”、“香粘米饭”阶段。

— 每按1次滑动触摸键，调节饭味增加1个阶段。调节饭味阶段越高米饭越香软。

※ 请参照本页下端的图表。

— 按滑动触摸键选择“柔软”阶段后，按[确认]键即可选择“香粘”阶段。



4 选择香粘阶段后，按[确认]键完成调节饭味设定。

※ 设定调节饭味后，煮饭时按照选择的时间相应延长煮饭时间。



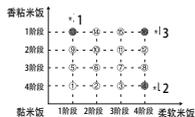
5 解除调节饭味方法。

：柔软、香粘各设定为1阶段（基本值）即可解除调节饭味功能。

※ 设定时如15秒内无任何操作，语音指南响起，语音指南结束15秒后，变更的调节饭味设定不被保存并返回设定画面。



CUCKOO(福库)调节饭味的16种饭味图



- * 1. 做硬度适当又香醇的米饭。
- * 2. 做米粒柔软膨胀适当的米饭。
- * 3. 米粒柔软又有粘性的米饭。

注意事项

- 1.“CUCKOO福库调节饭味”功能的使用会影响煮饭状态，注意勿让儿童任意改动操作时间。
※ 初始设定值为柔软米饭1阶段，香粘米饭1阶段。
2. 使用“CUCKOO福库调节煮饭”功能时，会根据设定延长煮饭时间。
3. 香粘米饭设定阶段过高时，米饭会有微糊现象。

福库调节煮饭 / 增加浸泡时间功能使用方法

调节煮饭 (调节煮饭温度功能)

1 进入主画面中的“设定”功能选择“设定煮饭”后，再选择“调节煮饭”。

2 按滑动触摸键选择所需的调节煮饭设定菜单后，按[确认]键。

3 按滑动触摸键，调整煮饭阶段。

▶ 每按1次滑动触摸键，煮饭温度增加/减少1阶段。

-0阶段:基本值

< :防止烧焦: -1阶段、-2阶段、-3阶段

> :防止夹生: 1阶段、2阶段、3阶段

4 变更煮饭温度后，按[确认]键保存后完成设定。

※ 设定中如15秒内无任何操作时，语音指南响起，语音指南结束15秒后，变更的调节煮饭设定不被保存并返回煮饭设定画面。

1. 以初始画面为基准，根据个人口味设定调节煮饭阶段。煮饭阶段较高时，会出现糊化现象。
2. 设定各阶段后进行煮饭时，根据大米的状态与含水率的不同，煮饭状态会略有差异。



增加浸泡时间功能

开始煮饭时选择浸泡时间，进行浸泡后再煮饭的功能。

1 选择主画面上的“米饭”菜单后选择所需菜单，按[煮饭/快速]键。

▶ 选择白米高压、白米高压高火力、杂谷、杂谷高火力、营养饭、Soft白米，黑豆饭菜单时使用。

2 开始煮饭后5秒以内，按滑动触摸键增加浸泡时间后按[确认]键，进入增加浸泡时间模式。

▶ 可选择0、10、30、60分钟。

▶ 设定就浸泡时间时，如5秒内无任何操作画面变更为煮饭画面，并按设定的浸泡时间开始浸泡。

3 按“增加浸泡时间”设定画面上的滑动触摸键，调节浸泡时间。

- ▶ 设定浸泡时间后，按[确认]键时进入煮饭画面。
- ▶ 设定浸泡时间时，按[取消]键设定的时间不被应用，返回煮饭画面。
- ▶ 进行浸泡时按[取消]键1秒以上即可取消煮饭并返回主画面。
- ▶ 如增加浸泡时间，选择菜单中包含的基本浸泡时间即可。
- ▶ 选择的浸泡时间以1分钟为单位减少。
- ▶ 根据延长的浸泡时间，糊化现象更明显。
- ▶ 浸泡时如开启锅盖结合手柄，煮饭被取消。

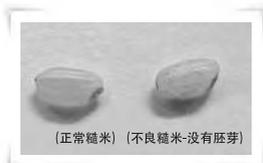


糙米 / 发芽煮饭方法

什么是糙米发芽

糙米比白米营养价值高,但有口感欠佳、较硬、不易消化等缺陷。不过让糙米稍微发芽的话能激活其营养成分并促进吸收。

糙米选购方法

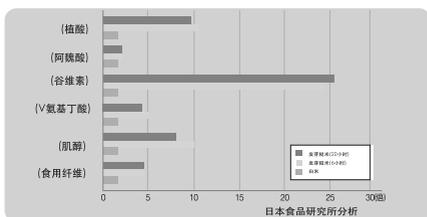


- ① 先确认生产日期和加工日期。
 - ▶ 糙米应选择收割一年内或加工3月以内的为佳。
(糙米的包装袋上印有收割日期及加工日期.)
- ② 用肉眼确认。
 - ▶ 首先确认是否长有胚芽。
 - 糙米的表面发黄且有光泽的属于好糙米,表面脱白层或发黑的糙米不适合发芽。
 - 易碎或未成熟的糙米请勿购买,选购没有糠的糙米。
 - 糙米发芽时,混有稻糠会产生异味,未成熟的糙米不发芽。

糙米发芽特征

发芽糙米会提高糙米的营养价值,可改善米饭的口感,促进消化及吸收的特点。

- ▶ 发芽糙米的口感比糙米好
- ▶ 营养丰富易消化-糙米发芽过程中会散发淀粉酶,因而促进吸收。
- ▶ 对儿童及考生是营养健康食品.-含有丰富的食用纤维。
- ▶ -GABA(氨基丁酸)在医学界认为:可促进肝肾的新陈代谢,抑制中性脂肪层的增加,防止血压上升,促进脑细胞的新陈代谢等易于人体的功效。



<发芽糙米(6小时发芽)和白米的营养比较>
发芽糙米的营养价值比白米高。

植酸10.3倍	V氨基丁酸5倍
阿魏酸1.4倍	肌醇10倍
谷维素23.9倍	食用纤维4.3倍

糙米发芽菜单操作方法

① 为促进充分发芽，将糙米提前浸泡16小时进行预备发芽。

预备发芽方法

- ▶ 将洗净的糙米放入一般家用容器内，倒入足够的水进行浸泡后开始预备发芽。
- ▶ 预备发芽时间为16小时以内，使用糙米发芽菜单前请用流动的水将糙米洗净。
过度用力搓洗糙米会损坏胚芽导致糙米无法发芽。
- ▶ 预备发芽时，根据浸泡时间不同会产生特殊香气。
- ▶ 完成预备发芽后，将糙米洗净放入内锅，根据煮饭量调整水位后使用糙米发芽菜单进行糙米发芽。
- ▶ 受炎热的夏季或保管温度的影响，预备发芽时可能会产生异味，请尽量缩短预备发芽时间。请注意洗净糙米。

② 主画面上的[确认]键，进入米饭菜单画面后，按滑动触摸键选择“糙米发芽”菜单后按[煮饭/快速]键或[确认]键。

- ▶ 按[煮饭/快速]键时，按照显示的糙米发芽时间开始进行糙米发芽。
- ▶ 按[确认]键变更发芽时间。

③ 按滑动触摸键调整发芽时间。

- ▶ 每按1次右侧滑动触摸键（>），以2小时（基本值）→4小时→6小时→2小时的顺序显示。
- ▶ 每按1次左侧滑动触摸键（<），以2小时（基本值）→6小时→4小时→2小时的顺序显示。
- ▶ 连续按键时，数值连续变更。（反复功能）

④ 选择发芽时间后，按[煮饭/快速]键或[确认]键。

- ▶ 按[煮饭/快速]键，根据设定的糙米发芽时间进行发芽后开始煮饭。
- ▶ 按[确认]键保存发芽时间后，显示食谱。
- ▶ 按菜谱显示画面上的[煮饭/快速]键或[确认]键，开始糙米发芽煮饭。
- ▶ 开始糙米发芽煮饭时，剩余时间以“分”为单位显示。



糙米发芽注意事项

- ① 想尽快使用糙米发芽饭时，无需浸泡做预备发芽，可直接选择糙米发芽功能设定糙米发芽时间后，按[煮饭/快速]键。（芽的大小并不影响营养成分的多少。）
- ② 在气温过高的环境下糙米发芽时间较长时，会产生异味。此时把糙米发芽时间设定为最短为宜。
- ③ 使用糙米发芽菜单煮饭时最多可做4人份。
- ④ 可以使用自来水，但使用矿泉水效果更佳。
不可使用开水或凉开水，会导致糙米不发芽。
- ⑤ 糙米发芽率或芽的长度等发芽状态会根据糙米品种、存放环境、保存时间的不同略有差异。
-发芽糙米会根据种子的不同导致发芽率与芽的长度略有差异。
发芽糙米必须使用收货未满1年的糙米，请尽可能使用加工后保管时间短的糙米。
- ⑥ 据糙米种类的不同，米饭底部的糊化现象与米饭状态会略有差异。
请根据个人口味调整水位或使用调节饭味功能。
- ⑦ 根据使用环境或糙米状态可能会看不到芽。

我的食谱使用方法

我的食谱功能

增加了经常使用的菜单，使煮饭更加便捷。

进入方法

- 1 选择主画面上的“我的食谱”后，按[确认]键。



- 2 进入时可选择我的食谱中增加的菜单，按[确认]键进入“查看菜单”画面，按[煮饭/快速]键开始煮饭。
(保存糙米发芽/我的蒸/炖/发酵面包/烤面包菜单的时间值，不显示时间设定画面。)



- 3 我的食谱添加了8种菜单。
 - 可删除存储的白米高压/杂谷/糙米菜单。
 - 无登记的菜单时空缺处显示未保存。

我的食谱添加方法



- 1 选择主画面上的“我的食谱”后按[确认]键，进入“我的食谱”，按滑动触摸键选择“添加菜单”后按[确认]键。
- 2 按滑动触摸键，再在我的食谱中选择添加所需的菜单后，按[确认]键。
 - 菜单种类：米饭、我的蒸/炖、米饭料理、粥料理、面料理、炖料理、面包料理、宝宝食品。
 - 在我的蒸/炖菜单下按[确认]键可变更料理时间。
 - 在我的蒸/炖以外的菜单下按[确认]键即可显示详细菜单。
 - ※ 我的食谱中最多只能添加8个菜单，请删除不使用的菜单后再进行添加。
 - ※ 重复进入时，由基本进入位置变更到最近进入的位置。
- 3 煮饭时按[确认]键，即可将当前煮饭中的菜单添加到我的食谱中。
 - ※ 我的食谱中只能添加8个菜单，自动将排位靠后的菜单删除后，再添加菜单。

我的食谱中菜单的删除方法



- 1 选择主画面“我的食谱”后，按[确认]键进入“我的食谱”画面后，按滑动触摸键选择“删除菜单”，再按[确认]键。
- 2 按滑动触摸键删除我的食谱中不需要的菜单后，再按[确认]键。

我的蒸/炖功能

- 1 选择主画面上的“料理”，按[确认]键进入料理类别画面后，按滑动触摸键选择“我的蒸/炖”菜单再按[确认]键。



- 2 请按滑动触摸键设定料理时间。

- ▶ 每按1次右侧的滑动触摸键 (>) 蒸煮时间增加1阶段。
- ▶ 每按1次左侧的滑动触摸键 (<) 蒸煮时间减少1阶段。(连续按键时，蒸煮时间持续增加。)
- ▶ 我的蒸/炖时间设定范围为10~20分钟。
- ▶ 能以5分钟为单位设定10~90分钟。
- ▶ 能以10分钟为单位设定90~120分钟。
- ▶ 按[取消]键不保存料理时间并返回主画面。



- 3 设定我的蒸/炖料理时间后，按[煮饭/快速]键开始制作料理。

- ▶ 开始我的蒸/炖料理时显示剩余时间。
- ▶ 选择料理时间后按[确认]键，保存料理时间并显示食谱。
- ▶ 按食谱显示画面上的[煮饭/快速]或[确认]键，开始制作料理。



最近煮饭功能

- 1 按主画面 (米饭) 上的[煮饭/确认]键，显示近期的煮饭菜单。

- ▶ 第一位显示的是最近一次使用的煮饭菜单，按顺序显示3个。
- ▶ 无煮饭菜单时，显示“白米高压”菜单。
- ▶ 刚煮饭时，存储于最下方的菜单会自动被删除，新的菜单被存储。



- 2 按滑动触摸键选择菜单后，按[煮饭/快速]键，开始煮饭。

- ▶ 选择菜单后按[确认]键显示菜谱。
- ▶ 按菜谱显示画面上的[煮饭/快速]键或[确认]键，开始煮饭。



发酵面包做法

发酵面包使用方法

1 选择主画面“料理”中的“面包”类别，选择“发酵面包”后，按[确认]键。

2 按滑动触摸键设定所需的发酵时间。

- ▶ 每按1次右侧的滑动触摸键(>)发酵时间增加1阶段。
- ▶ 每按1次左侧的滑动触摸键(<)发酵时间减少1阶段。(连续按键时，时间以1阶段为单位连续变更。)
- ▶ 发酵时间可设定为5~120分钟。
- ▶ 能以5分钟为单位设定为5~90分钟，以10分钟为单位设定为90~120分钟。

3 设定发酵时间后按[煮饭/快速]键，开始制作料理。

- ▶ 选择发酵时间后按[确认]键，自动存储发酵时间并显示菜谱。

4 “1次发酵”结束后，轻轻按压面团排出气体，反复进行①、②、③项，进行“2次发酵”。

- ▶ 完成2次发酵后，开启锅盖，确认面团是否比1次发酵时膨胀1.5~2倍。
- ▶ 完成2次发酵后，语音提示“请确认发酵状态后，进行追加发酵，或选择烤制面包。”



烘烤方法

1 选择主画面“料理”中的“面包”类别，再选择“烘烤”菜单后按[确认]键。

2 按滑动触摸键设定所需的烘烤时间。

- ▶ 每按1次右侧的滑动触摸键(>)烘烤时间增加1阶段。
- ▶ 每按1次左侧的滑动触摸键(<)烘烤时间减少1阶段。
- ▶ 烘烤时间可设定为1~80分钟。
- ▶ 能以1分钟为单位设定1~20分钟以5分钟为单位设定20~80分钟。
- 如烘烤面包时按确认键，将进入我的食谱。
- 开始烘烤时，显示煮饭标识与剩余时间。

3 设定烘烤时间后，按[煮饭/快速]键开始制作料理。

- ▶ 设定烘烤时间后按[确认]键保存设定，并显示菜谱。
- ▶ 在菜谱画面下按[煮饭/快速]键或[确认]键，开始制作料理。

※ 烘烤完成后请立刻将面包取出，否则会粘到内锅上。
※ 烘烤完成后请勿直接用手触碰面包，注意烫伤。



▼ 发酵面团或烤制面包异常时，请确认以下事项。

	状态	确认事项	采取措施
发酵面团	• 面团发酵后不膨胀或过于膨胀时	• 材料用量是否正确？ 发酵时间是否过长或发酵时间不足？	• 请参照料理指南，确认材料用量。
	• 面团粘在内锅底部上时	• 是否将材料充分搅拌？	• 确认材料用量后，搅拌均匀。
烤制后的面包	• 面包较小、较硬时 • 纹理粗糙、酥脆时 • 面包黏糊(夹生)时 • 面包烤糊时	• 面团的材料、发酵时间是否正确？ • 发酵时间是否过长？ 是否充分搅拌面团？ • 发酵或烤制时间是否不足？ • 发酵或烤制时间是否过长？	• 请参照料理指南。 确认材料用量与发酵时间。
	• 面包底部未呈现烤制色泽时 • 面包表面有褶皱时粘稠时	• 烤制面包时间是否过短？ 是否将面团放入内锅中？ • 烤完面包后是否立即取出？	• 完成2次发酵后，请将面团放置于内锅中央。 延长烤制时间。 • 面包烤制完成后请立刻取出。

※ 材料用量不正确或发酵时间过短会影响面包质量，请参考料理指南。

预约煮饭方法

1 确认现在时间是否正确。

- ▶ 现在时间不准确会导致预约时间也不准确，请正确调整时间。
- ▶ 现在时间调整方法请参照18页。
- ▶ 请注意不要将上午、下午时间调错。

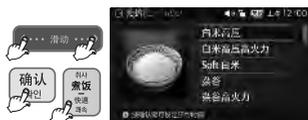
2 按主画面上的滑动触摸键选择“预约”功能后按[确认]键。

- ▶ 预约煮饭设定菜单只可用于白米快速、杂谷快速、糙米发芽之外的菜单。



3 按滑动触摸键选择预约菜单后，按[确认]键进入“预约时间”设定模式。

- ▶ 选择预约菜单后，按[煮饭/快速]键即可按照画面上显示的预约时间开始预约煮饭。



4 进入“预约时间”设定模式后，按滑动触摸键设定预约时间。

- ▶ 选择“时”输入窗，按滑动触摸键设定“时”后，按[确认]键，设定“分”。
- ▶ 设定“分”时，按[前进]键即可由“分”进入“时”选择窗。
- ▶ 以1小时为单位设定“时”，以10分钟为单位设定“分”。
- ▶ 请注意不要将上午、下午调错。



5 预约时间设定完成后，按[煮饭/快速]键或[确认]键，开始预约煮饭。

- ▶ 设定预约时间后，按[确认]键或[煮饭/快速]键，开始预约。
 - ▶ 预约中预约LED灯亮起。
 - ▶ 未将锅盖结合手柄转至“△”（关闭）位置便开始预约煮饭时，画面中显示锅盖结合手柄警告，并响起警示音，返回预约时间设定画面。
 - ▶ 按[取消]键，不保存预约菜单设定并返回主画面。
 - ▶ 预约煮饭中，按住[取消]键持续1秒钟，取消预约煮饭并返回主画面。
- ※ 因为预约煮饭时间以各菜单的最大人份为标准设定，所以煮少量米饭时，可能会比预约煮饭时间提前完成。



米饭预约再加热使用方法

米饭预约再加热使用方法

- ▶ 请在米饭未保温，在所需时刻食用热米饭时设定。
- ▶ 米饭预约再加热需100分钟，请米饭预约再加热时间设定于食用前100分钟。

1 请确认现在时间是否正确。

- ▶ 现在时间不准确会导致米饭预约加热时间也不准确，请正确调整现在时间。
- ▶ 调整现在时间请参考18页。
- ▶ 请注意勿将上午、下午调错。

2 按主画面上的滑动触摸键选择“预约”功能后按[确认]键。



3 在预约菜单选择画面下选择“米饭预约再加热”后，按[确认]键。

- ▶ 选择“米饭预约再加热”后按[煮饭/快速]键时，按照画面中显示的预约时间开始“米饭预约再加热”。



4 按滑动触摸键设定米饭预约再加热完成时间。

- ▶ 选择“时”输入窗，按滑动触摸键设定“时”之后，再按[确认]键设定“分”。
- ▶ 设定“分”时，按[前进]键进入“分”→“时”选择窗。
- ▶ 以1小时为单位设定“时”，以10分钟为单位设定“分”
- ▶ 请注意勿将上午、下午调错。



5 完成时刻设定后按[煮饭/快速]键或[确认]键，开始米饭预约再加热。

- ▶ 米饭预约再加热中，预约LED灯亮起。
- ▶ 完成米饭预约再加热或米饭预约再加热中取消时，自动保存所设定的预约时间。（但是，超过13个小时时，继续持续先前保存的时间。）
- ▶ 完成米饭预约再加热时进入保温状态。
- ▶ 设定米饭预约再加热时间时按[取消]键，所变更的值不被保存并返回主画面。



预约时注意事项

1 预约煮饭时

- ▶ 开封时间久的大米因比较干燥会出现夹生现象。
- ▶ 预约煮饭设定时间或根据周围环境的不同，米饭可能会发硬或发软，请根据水位刻度调整水量。
- ▶ 预约煮饭容量过多或预约煮饭时间较长时，米饭底部的糊化现象（米饭微糊）会更加明显。
- ▶ 清洗米因有较多的淀粉沉淀，预约煮饭时底部会微糊。将清洗米用流动的水冲洗或减少煮饭容量时可降低底部微糊程度。

2 米饭预约再加热时

- ▶ 煮饭完成后，由于在常温状态下长时间保管时水分蒸发，进行预约米饭再加热时，米饭易发干或出现糊化现象（米饭微糊）。
- ▶ 米饭量多时，无法使米饭充分加热，进行设定米饭再加热时，建议将米饭用量控制在3人份以内。（约为内锅的一半）。
- ▶ 冷藏或冷冻保管米饭时，根据米饭状态的不同，完成预约再加热后米饭不热或米饭干硬、糊化现象（米饭微糊）更明显。
- ▶ 使用冷藏保管的米饭时，将米饭倒入内锅后用饭勺将米饭搅匀，将凝结的米饭摊开后再进行预约米饭再加热。
- ▶ 务必将冷冻保管的米饭解冻后再进行预约米饭再加热。

3 变更预约时刻

- ▶ 变更预约时间时，按住取消键1秒以上取消设定后重新开始。

4 超出预约设定可能时间时

- ▶ 设定时刻比可预约设定时间短时，立即开始煮饭。

5 设定时间超过13小时

- ▶ 显示“13H0”，预约时间自动变更为13小时。
例) 预约下午5时，次日上午7时完成预约煮饭（设定时间为14小时）时，显示“13H0”并自动将预约时间变更为上午6时。（设定时间13小时）
- ※ 预约时间超出13小时时，会导致米饭异味或变色，因夏季米饭易变馊，请将预约设定可能时间设定至13小时以下。
- ※ 如需在白天12时完成预约煮饭，请将时间设定为下午12:00。
- ※ 预约煮饭功能的时间设定范围为当前时刻起1小时~13小时以内。

各菜单煮饭预约时间

菜单区分	白米高压 高火力	白米高压 高火力	杂谷	杂谷 高火力	Soft 白米	糙米 高火力	营养饭	黑豆饭	五谷饭	大麦饭	豌豆饭	糙米 红豆饭	白米粥 (稠粥)	中国粥 (稀粥)	米饭预约 再加热	
预约煮饭时间	(36分+ 调节饭味 时间) ~13小时	(47分+ 调节饭味 时间) ~13小时	(51分+ 调节饭味 时间) ~13小时	(53分+ 调节饭味 时间) ~13小时	59分 ~13小时	(59分+ 调节饭味 时间) ~13小时	(61分+ 调节饭味 时间) ~13小时	38分 ~13小时	52分 ~13小时	51分 ~13小时	51分 ~13小时	36分 ~13小时	59分 ~13小时	73分 ~13小时	73分 ~13小时	100分 ~13小时

保温 / 再加热功能使用方法

保温方法

- 1 按[保温/再加热]键或在主画面上选择“保温/再加热”后，按[确认]键或[煮饭/快速]键。

▶ 煮饭完成后自动进行保温



- 2 开始保温时画面中显示“保温中”。

- ▶ 保温时保温LED灯亮起。
 - ▶ 保温时间以1分钟为单位显示并增加。
 - ▶ 保温时间经过24小时后，保温时间开始闪烁以提示保温时间过长。
 - ▶ 用其他电热器具或煤气灶煮饭时，将米饭放入内锅后，参照保温方法，开始保温。
- ※ 断电后重新接通电源时，继续进行保温。
但是，米饭变凉时将取消保温并返回主画面。



再加热方法

- ▶ 米饭保温中如想食用热乎乎的米饭时，请将米饭再加热。
- ▶ 加热9分钟后进行保温。
- ▶ 频繁使用再加热功能米饭易变色或干硬，1日内请使用1~2次。

- 1 保温中按[煮饭/快速]键或[确认]、[保温/再加热]键时，开始“再加热”。

▶ 保温中锅盖结合手柄在开启状态时“”无法进行再加热。请将锅盖结合手柄转至关闭位置“”后再进行再加热。

- 2 进行再加热时按[确认]键或[保温/再加热]键，取消再加热并返回保温状态。

▶ 进行再加热时将锅盖结合手柄转至开启位置“”，显示器显示“E01”。此时，取消再加热并进入保温状态。



保温时注意事项

煮饭后或保温中开启锅盖时，由于压力使锅盖不易开启时，请推动压力锥，待蒸汽完全排出后开启锅盖。

保温或再加热时，请务必将锅盖结合手柄转至“”关闭位置。（会影响锅盖开启键及保温功能。）

完成煮饭后将米饭搅匀再保温时米饭状态更佳。（保温少量米饭时将米饭堆积到内锅中央。）

内锅中无米饭或不使用时，请按取消键取消保温，或切断电源。

请勿将饭勺放入内锅进行保温。特别是，木勺等会滋生细菌、产生异味。

由于长时间保温米饭会变色产生异味，请将保温时间控制在12小时以内。

特别是，压力饭比普通米饭更易变色。保温时间超过24小时后，保温时间开始闪烁。

由于杂谷、糙米不如白米高压的保温状态，请尽量不要保温糙米。

保温中内锅的边缘处或蒸汽排出口下端的米饭可能会变白、发泡。此时，请将米饭搅匀。

请勿保温少量米饭或将剩饭、凉饭掺入保温中的米饭一起保温。米饭会产生异味。（凉饭请使用微波炉加热。）

保温温度设定功能

经常清洗并煮水消毒但仍有异味、凝结水珠、变色时，保温温度不正确，请调整保温温度。
调整保温温度时，如咨询售后服务中心会为您提供详细指南。

1 进入主画面中的“设定”功能，选择“保温设定”后，选择“保温温度”再按[确认]键。



2 请按滑动触摸键设定所需温度。

- ▶ 基本值“74°C”。
- ▶ 每按1次右侧的滑动触摸键（>），温度升高1度。（69~80°C）
- ▶ 每按1次左侧的滑动触摸键（<），温度下降1度。（69~80°C）
- ※ 产品出厂时设定的标准温度可能与说明书中不同。



3 设定保温温度后按[确认]键保存后，完成设定。

- ▶ 按[取消]键变更数值不被保存并返回主画面。
- ▶ 设定时如15秒内无任何操作时，语音指南响起，语音结束15秒后，变更的数值不被保存并返回保温设定画面。



温度调整

1. 保温温度过低时有严重馊味，水珠凝结，请将保温温度调高1~2°C。
2. 保温温度过高时米饭严重发黄、异味，请将保温温度调低1~2°C。

调节保温设定功能

保温中开启锅盖时，如有较多水流出或米饭边缘处发白时使用。

1 进入主画面中的“设定”功能选择“保温设定”后，选择“调节保温”后按[确认]键。



2 请按滑动触摸键设定所需温度。

- ▶ 每按1次右侧的滑动触摸键（>）Top加热器控制温度升高1阶段，设定范围-2阶段~2阶段。（开启锅盖后有较多水流出时使用。）
- ▶ 每按1次左侧的滑动触摸键（<）Top加热器控制温度降低1阶段，设定范围-2阶段~2阶段。（米饭侧面发白时使用。）
- ▶ 可设定为-2阶段、-1阶段、0阶段（标准值）、1阶段、2阶段。



3 设定保温温度后按[确认]键保存后，完成设定。

- ▶ 按[取消]键变更数值不被保存，并返回主画面。
- ▶ 设定中如15秒内无任何操作时，语音指南响起，语音结束15秒后，调节温度设定不被保存并返回保温设定画面。



保温方法

睡眠保温设定功能

为防止长时间保温时米饭质量(变质、干硬、异味)下降,在睡眠时间(PM10:00~AM04:00)内请根据需求设定保温温度维持低温保温状态的功能。

1 进入主画面中的“设定”功能选择“保温设定”后,在“睡眠保温”下按[确认]键。



2 请按滑动触摸键选择“使用”或“不使用”。
▶ 基本值为“不使用”。



3 按[确认]键保存后,完成设定。

- ▶ 按[取消]键变更数值不被保存,返回主画面。
- ▶ 设定中如15秒内无任何操作时,语音指南响起,语音结束15后,变更的睡眠保温设定不被保存,并返回保温设定画面。
- ※ 睡眠时间内开启保温功能时,不适于本功能。



- ▶ 设定此功能时,在睡眠期间会维持低温保温。如睡眠时想正常保温时,无需设定此功能。夏天米饭容易变色或出现异味,尽量不要使用“睡眠保温”功能。

保温中米饭出现异味时

- ▶ 请及时清理产品,特别是内锅盖清理不干净时细菌容易滋生保温时会产生异味。
- ▶ 即使外观干净但产品内各个角落里的细菌滋生会引起保温中的米饭产生异味,出现此现象时调至白米高压2人份相应的水位,加入1大勺食醋关闭锅盖,选择自动洗涤(自动杀菌洗涤)后,按煮饭/快速键。煮饭完成后请将内锅清洗干净。(请参照23页)
- ▶ 汤或炖等料理后,未清理产品后保温时米饭会产生异味。

自动省电待机时间功能

待机状态下经过所定的待机时间后自动进入省电功能。

- 1 进入主画面中的“设定”功能选择“屏幕设定”后，在“自动省电待机时间”下按[确认]键。



- 2 按滑动触摸键选择自动省电待机时间。

- ▶ 待机状态下经过所定的待机时间后自动进入省电功能。
- ▶ “1分钟(基本值)”，“3分钟”，“5分钟”。



- 3 按[确认]键保存后，完成设定。

- ▶ 按[取消]键变更值不被保存并返回主画面。
- ▶ 按键无任何操作超过15秒以上时出现语音提示。
- ▶ 语音提示结束后按键无任何操作超过15秒以上时变更值不被保存并返回屏幕设定。



※ 解除省电模式的方法

1. 按任意键时解除省电模式并返回主画面。
2. 开启或关闭结合手柄时解除省电模式并返回主画面。
3. 停电后接通电源时返回主画面。
4. 省电模式中电源插头拔出后重新插入时解除省电模式并返回主画面。

屏幕省电功能

待机、煮饭、保温、预约煮饭中超过一段时间后调暗屏幕的亮度减少电力消耗的功能。

- 1 在主画面中进入“设定”功能选择“屏幕设定”后，在“亮度调节省电”下按[确认]键。



- 2 按滑动触摸键选择“使用”或“不使用”。

- ▶ 基本值为“使用”。



- 3 选择屏幕省电后按[确认]键保存后完成设置。

- ▶ 按[取消]键变更值不被保存并返回主画面。
- ▶ 按键无任何操作超过15秒以上时出现语音提示，语音提示结束后按键无任何操作超过15秒以上时变更值不被保存并返回主画面。
- ▶ LCD的全部亮度以50%为标准调暗。
- ▶ 屏幕省电模式使用时：一段时间内按键无任何操作时画面将会变暗。



煮饭剩余时间显示功能 / 按键锁定功能 / 产品初始化功能

煮饭剩余时间显示功能

进行煮饭中按周期出现的煮饭剩余时间可以选择或解除。
(煮饭中所显示的剩余时间可能会根据煮饭容量或进行状态会有所差异)

- 1 进入主画面中的“设定”功能，选择“屏幕设定”后在“煮饭剩余时间显示”状态下按[确认]键。
- 2 使用滑动触摸键选择是否使用煮饭剩余时间功能。
▶ 基本值为“显示”。
- 3 按[确认]键保存后完成设置。
▶ 按键无任何操作超过15秒时出现语音提示，语音提示结束后按键无任何操作超过15秒时基本值不被保存并返回屏幕设定。



按键锁定功能

为防止清洗时或儿童随意操作时，可设定按键锁定(LOCK)功能。

▶ 设定方法



1. 待机、煮饭、预约、保温/再加热状态下按“返回”键3秒以上设定按键锁定功能。

2. 设定按键锁定功能时出现语音提示“按键锁定已设定”，这时画面上方的锁定图标显示“” (关闭)。

▶ 解除方法



1. 待机、煮饭、预约、保温/再加热状态下按“返回”键3秒以上解除按键锁定功能。

2. 解除按键锁定功能时出现语音提示“按键锁定已解除”，这时画面上方的锁定图标显示“” (开启)。

※ 键锁定功能设定状态下，除“返回”键外按其他任意键时发出声音并显示按键锁定状态提示的画面。

※ 先按“返回”键3秒以上解除按键锁定功能后再选所需功能。

※ 按键锁定功能设定状态下切断电源后重新插入电源时按键锁定功能会自动解除。

产品初始化功能

为返回大部分调节功能或选择功能的初始值时使用。

▶ 设定值初始化方法

- 1 选择主画面的“设定”功能后按“产品初始化”键。
- 2 “将系统设置为出厂设置吗？”状态下选择“是”键后，按[确认]键。
- 3 产品初始化将现在时间变更为出厂设定时间，请先设定现在时间后使用。(参照18页)



常见故障及处理方法

▼ 产品出现异常时请先按以下事项进行确认，仍不能正常使用时请拨打售后服务电话。

状态	确认事项	处理方法
不能完成煮饭时	<ul style="list-style-type: none">· 是否按了[煮饭/快速]键?· 煮饭中是否停电?	<ul style="list-style-type: none">· 选择所需菜单后按1次[煮饭/快速]键，此时确认画面是否出现“煮饭中”。· 本产品设有停电记忆功能，即使停电也能记住以前状态再来电时能正常工作。煮饭或料理中停电时根据停电时间相应推迟煮饭或料理时间并根据停电时间状况煮饭或料理状态可能会略有差异。
米饭过硬或夹生时	<ul style="list-style-type: none">· 是否用量杯正确计量?· 是否正确调整水位?· 米是否洗净?· 是否煮了长时间浸泡后的米?· 米是否发干?	<ul style="list-style-type: none">· 请正确使用量杯。 米量以量杯满杯的水平面为基准约1人份。· 请正确调整水量。 内锅要水平放置，水量以内锅刻度为准。 内锅上印有的水刻度是水和米倒入内锅的水位。· 请将米淘洗干净。· 请倒入比规定量稍少的水量。· 请倒入比规定量多半刻度的水量。(请参照20~21页)
豆类(杂谷/糙米)夹生时	<ul style="list-style-type: none">· 豆类(杂谷/糙米)是否发干?	<ul style="list-style-type: none">· 请将豆类(杂谷/糙米)浸泡或煮熟后开始煮饭。 根据杂谷种类不同杂谷饭可能会夹生。
米饭过稀或过稠时	<ul style="list-style-type: none">· 是否正确选择菜单?· 是否正确调整水位?· 焖饭时是否打开了锅盖?	<ul style="list-style-type: none">· 请正确选择所需菜单。· 请正确调整水位。 内锅要水平放置，水量以内锅刻度为准。 内锅上印有的水刻度是水和米倒入内锅的水位。 (请参照20~21页)· 煮饭提示音响起并完全排出压力后， 打开锅盖搅匀米饭。
煮饭中米汤溢出时	<ul style="list-style-type: none">· 是否正确使用量杯?· 是否正确调整水位?· 是否正确选择菜单?	<ul style="list-style-type: none">· 请使用量杯正确计量米量。 米量以量杯满杯的水平面为基准， 1量杯约为1人份。· 请正确调整水量。内锅要水平放置，水量以内锅刻度为准。内锅上印有的水刻度是水和米倒入内锅的水位。· 请正确选择所需菜单。(请参照20~21页)

常见故障及处理方法

▼ 产品出现异常时请先按以下事项进行确认，仍不能正常使用时请拨打售后服务电话。

状态	确认事项	处理方法
糙米不能正常发芽时	<ul style="list-style-type: none"> 是否超出限定容量？ 是否使用了开封时间较长的糙米？ 	<ul style="list-style-type: none"> 请勿超出限定容量。 使用开封时间较长的糙米或受污染的糙米进行发芽时会降低发芽率。
米饭严重烧焦时	<ul style="list-style-type: none"> 温度感应器或内锅外侧底部是否粘有米粒？ 是否设定了“调节饭味”或“调节煮饭”功能？ 	<ul style="list-style-type: none"> 请清除温度感应器或内锅外侧底部的异物。（请参照14页） 根据使用情况解除或设定饭味调节或调节煮饭。（请参照24~25页）
煮饭完成后或保温中米饭出现异味时	<ul style="list-style-type: none"> 炖鸡或做排骨料理后是否清洗干净？ 	<ul style="list-style-type: none"> 请参照14页清洗锅盖的密封圈后使用。
保温中产生异味时	<ul style="list-style-type: none"> 是否盖好锅盖？ 使用中是否切断电源？ 保温时间是否超过12小时或保温米饭太少？ 是否放入饭勺、凉饭或不同种类的饭一起保温？ 	<ul style="list-style-type: none"> 请盖好锅盖。 保温中请勿切断电源。 保温小时要控制在12小时以内。 请勿放入不同种类的饭或凉饭一起保温。
保温中保温时间闪烁时	<ul style="list-style-type: none"> 保温时间是否超过24小时？ 	<ul style="list-style-type: none"> 保温时间超过24小时时，提示保温时间过长的功能。
保温中米饭变凉或凝结水珠较多时	<ul style="list-style-type: none"> 是否设定了睡眠保温？ 	<ul style="list-style-type: none"> 根据使用情况解除或设定睡眠保温。
保温中有警告音或不能再加热时	<ul style="list-style-type: none"> 是否安装了分离式内锅盖？ 	<ul style="list-style-type: none"> 请安装分离式内锅盖。（请参照14页）
预约煮饭时间不正确时	<ul style="list-style-type: none"> 现在时间是否正确？ 是否正确选择上、下午？ 预约时间是否超出13小时？ 	<ul style="list-style-type: none"> 现在时间调整错误时无法在预约时间完成煮饭。请正确调整现在时间。 请确认上、下午？ 预约时间不能超出13小时。（请参照33页）
无法盖锅盖时	<ul style="list-style-type: none"> 结合手柄(☑)是否完全转至“☐”（开启）位置？ 内锅里是否有热饭或其他热食品？ 内锅是否完全放置于机体内？ 	<ul style="list-style-type: none"> 请将结合手柄完全转至“☐”（开启）位置。 请推动压力锥后盖锅盖。 请将内锅把手左右转动完全放置于机体内。
结合手柄不易转至“☐”（开启）位置时	<ul style="list-style-type: none"> 煮饭或料理中是否转动了结合手柄？ 蒸汽未完全排出状态下是否转动了结合手柄？ 	<ul style="list-style-type: none"> 煮饭或料理中无法打开锅盖。请勿强行打开锅盖。若要打开锅盖时，请按[取消]键1秒，推动压力锥等蒸汽完全排出后再打开锅盖。 请推动压力锥等蒸汽完全排出后再打开锅盖。

常见故障及处理方法

▼ 产品出现异常时请先按以下事项进行确认，仍不能正常使用时请拨打售后服务电话。

状态	确认事项	处理方法
即使结合手柄完全转至“  (开启)位置，锅盖仍无法打开时		<ul style="list-style-type: none"> • 因内有压力。 • 请推动压力锥等蒸汽完全排出后再打开锅盖。
锅盖之间漏蒸汽或有“咩”的声音时	<ul style="list-style-type: none"> • 密封圈上是否粘有异物(饭粒等)? • 密封圈是否已旧? 	<ul style="list-style-type: none"> • 请用柔软的抹布擦净密封圈后使用。 • 密封圈周围要保持清洁。 • 蒸汽泄露时按[取消]键1秒以上等蒸汽完全排出后切断电源并拨打售后服务电话。 • 密封圈使用寿命为1年~3年，根据使用情况及使用次数请及时定期更换。继续使用老旧的密封圈时因蒸汽泄露可能无法进行压力煮饭。
煮饭或料理中无法按“取消”键时	<ul style="list-style-type: none"> • 内锅内部是否很烫? • 是否设定了按键锁定功能? 	<ul style="list-style-type: none"> • 煮饭或料理中要打开锅盖时，如内锅内部温度较高按[取消]键1秒后才能排出蒸汽或取消料理。 • 蒸汽排出装置排出蒸汽时请不要靠近。(小心烫伤) • 按返回键3秒以上解除按键锁定功能。
煮饭或保温中有异常声音时	<ul style="list-style-type: none"> • 煮饭时是否有风声? • 煮饭及保温中是否有“吱”声? 	<ul style="list-style-type: none"> • 冷却风扇工作时会有此声音，属正常现象。 • IH压力电饭煲启动时会有此声音，属正常现象。
LCD画面不显示时	<ul style="list-style-type: none"> • 是否接通电源? • 是否处于省电模式? 	<ul style="list-style-type: none"> • 请正确插入电源插头。 • 按任意键或结合手柄开/闭时解除省电模式。
“  ”显示此标识时	<ul style="list-style-type: none"> • 完成煮饭后结合手柄是否一次也未转至“ (开启)位置并取消保温(待机状态)状态下进行了压力煮饭? • 完成煮饭后在切断电源的状态下是否将结合手柄转至“ (开启)后进行了压力煮饭? 	<ul style="list-style-type: none"> • 将结合手柄转至“ (开启)位置后重新转至“ (关闭)位置。
“  ”显示此标识时	<ul style="list-style-type: none"> • 是否安装了分离式内锅盖? 	<ul style="list-style-type: none"> • 请安装分离式内锅盖。(请参照14页) • 安装分离式内锅盖状态下仍显示“”此标识时，请拨打售后服务电话。
“  ”显示此标识时	<ul style="list-style-type: none"> • 否在机体内放入了内锅? • 是否使用了110V电源? 	<ul style="list-style-type: none"> • 无内锅状态下不能进行操作，请先放入内锅后使用。 • 本产品只限使用220V电源。 请正确使用电源。

常见故障及处理方法

▼ 产品出现异常时请先按以下事项进行确认，仍不能正常使用时请拨打售后服务电话。

状态	确认事项	处理方法
"E01" 显示此标识时	<ul style="list-style-type: none"> • 是否将结合手柄转至“ (关闭)位置? • 是否显示锁定标识? 	<ul style="list-style-type: none"> • 请将结合手柄完全转至“ (关闭)位置。结合手柄未完全转至关闭时无法进行煮饭/预约/保温/再加热。
"E_u" 显示此标识时	<ul style="list-style-type: none"> • 电源输入部出现异常时显示此标识。 	<ul style="list-style-type: none"> • 请切断电源后拨打售后服务电话。
"E_e" 显示此标识时	<ul style="list-style-type: none"> • 环境感应器出现异常时显示此标识 	<ul style="list-style-type: none"> • 请切断电源后拨打售后服务电话。
"EUF"; "EUF1"; "EUF2" 显示此标识时	<ul style="list-style-type: none"> • 内存出现异常时显示此标识。 	<ul style="list-style-type: none"> • 请切断电源后拨打售后服务电话。
煮饭中，保温/再加热中 "Hf"; "HfP" 显示此标识时		<ul style="list-style-type: none"> • 电源或产品的异常检测功能。持续显示标识时请拨打售后服务电话。
"E_l"; "E_P"; "E_t" 显示此标识时	<ul style="list-style-type: none"> • 温度感应器出现异常时显示此标识。 	<ul style="list-style-type: none"> • 请切断电源后拨打售后服务电话。
"E_F" 显示此标识时	<ul style="list-style-type: none"> • 冷却风扇出现异常时显示此标识。 	<ul style="list-style-type: none"> • 请切断电源后拨打售后服务电话。
"E_D" 显示此标识时	<ul style="list-style-type: none"> • 是否放入除内锅以外的异物? 	<ul style="list-style-type: none"> • 请确认内锅。
"E04" 显示此标识时	<ul style="list-style-type: none"> • 触摸键出现异常时显示此标识。 	<ul style="list-style-type: none"> • 持续显示标识时请拨打售后服务电话。
"E0P" 显示此标识时	<ul style="list-style-type: none"> • 通讯出现异常时显示此标识。 	<ul style="list-style-type: none"> • 持续显示标识时请拨打售后服务电话。
LCD画面不显示及 除了滑动触摸键， 其他按键闪烁时	<ul style="list-style-type: none"> • LCD通讯出现异常时显示此标识。 	<ul style="list-style-type: none"> • 请切断电源后拨打售后服务电话。
连接电源后无法接通 电源时	<ul style="list-style-type: none"> • 电源开关是否开启  (ON)? 	<ul style="list-style-type: none"> • 请将电源开关从  (OFF)变为  (ON)位置。 (请参照13页)

米饭

:: 白米高压



- 料理时间 约28分钟
- 准备材料
白米4杯
- 料理方法
 - 1) 把洗净的白米放入锅内，水位调至白米高压4刻度
 - 2) 盖好锅盖，选择“米饭”中“白米高压”菜单后，按煮饭/快速键
 - 3) 煮饭完成后搅匀

:: 白米高压高火力



- 料理时间 约35分钟
- 准备材料
白米4杯
- 料理方法
 - 1) 把洗净的白米放入锅内，水位调至白米高压4刻度
 - 2) 盖好锅盖，选择“米饭”中“白米高压高火力”菜单后，按煮饭/快速键
 - 3) 煮饭完成后搅匀

:: Soft白米



- 料理时间 约54分钟
- 准备材料
白米4杯
- 料理方法
 - 1) 把洗净的白米放入锅内，水位调至Soft白米4刻度
 - 2) 盖好锅盖，选择“米饭”中“Soft白米”菜单后，按煮饭/快速键
 - 3) 煮饭完成后搅匀

米饭

:: 杂谷



- 料理时间 约46分钟
- 准备材料
白米2杯，糙米2杯
- 料理方法
 - 1) 白米和糙米按5:5比例洗净后放入锅内，水位调至杂谷4刻度
 - 2) 盖好锅盖，选择“米饭”中“杂谷”菜单后，按煮饭/快速键
 - 3) 煮饭完成后搅匀

:: 杂谷高火力



- 料理时间 约48分钟
- 准备材料
白米2杯，糙米2杯
- 料理方法
 - 1) 白米和糙米按5:5比例洗净后放入锅内，水位调至杂谷4刻度
 - 2) 盖好锅盖，选择“米饭”中“杂谷高火力”菜单后，按煮饭/快速键
 - 3) 煮饭完成后搅匀

:: 糙米



- 料理时间 约53分钟
- 准备材料
糙米4杯
- 料理方法
 - 1) 把洗净的糙米放入锅内，水位调至糙米/发芽4刻度
 - 2) 盖好锅盖，选择“米饭”中“糙米”菜单后，按煮饭/快速键
 - 3) 煮饭完成后搅匀

米饭

糙米高火力



— 料理时间 约55分钟

— 准备材料
糙米4杯

— 料理方法

- 1) 把洗净的糙米放入锅内，水位调至糙米/发芽4刻度
- 2) 盖好锅盖，选择“米饭”中“糙米高火力”菜单后，按煮饭/快速键
- 3) 煮饭完成后搅匀

糙米发芽



— 准备材料
糙米4杯

— 料理方法

- 1) 把洗净的糙米放入锅内，水位调至糙米/发芽4刻度
- 2) 盖好锅盖，选择“米饭”中“糙米发芽”菜单
- 3) 设定所需发芽时间后，按煮饭/快速键
- 4) 煮饭完成后搅匀

黑豆饭



— 料理时间 约47分钟

— 准备材料
白米4杯，黑豆1杯，清酒1.5大勺，盐1.5小勺

— 料理方法

- 1) 把白米和黑豆洗净备用
- 2) 把洗净的白米放入锅内，水位调至白米高压力4刻度，倒入清酒1.5大勺和盐
- 3) 在上面放上黑豆并倒入1杯水后搅匀
- 4) 盖好锅盖，选择“米饭”中“黑豆饭”菜单后，按煮饭/快速键
- 5) 煮饭完成后搅匀

米饭

营养饭



— 料理时间 约32分钟

— 准备材料

白米4杯，水参4根，栗子4个，大枣4个，银杏12个，清酒2大勺
 调料酱：酱油4大勺，葱末2大勺，蒜末1/2大勺，辣椒面1/2小勺，芝麻盐2小勺，香油1小勺

— 料理方法

- 1) 洗好水参，切去头部，微斜切成薄片
- 2) 把栗子剥开皮切成两半，将枣洗净取出枣核切成两半
- 3) 银杏用油清炒去皮或放入开水中煮2~3分钟取出并用勺子背面去皮
- 4) 把洗净的白米放入锅内，水位调至白米高压4刻度，倒入2大勺清酒
- 5) 把准备好的水参、栗子、大枣、银杏均匀铺在上面
- 6) 盖好锅盖，选择“米饭”中“营养饭”菜单后，按煮饭/快速键
- 7) 料理完成后搅拌均匀盛在碗里，可根据个人嗜好放入调料酱拌着吃

五谷饭



— 料理时间 约40分钟

— 准备材料

白米1.5杯，小米1/3杯，糯米1/2杯，红豆1/3杯，高粱1/3杯，盐1小勺

— 料理方法

- 1) 把白米、糯米、小米、高粱洗净放在筛子里
- 2) 红豆用强火煮8成熟，汤留备用
- 3) 把白米、糯米、小米、高粱放入锅内，放入红豆汤和水，水位调至杂谷3刻度
- 4) 在上面放上煮好的红豆后盖上锅盖，选择“米饭”中“五谷饭”菜单后，按煮饭/快速键
- 5) 煮饭完成后搅匀

大麦饭



— 料理时间 约40分钟

— 准备材料

白米2杯，大麦1杯

— 料理方法

- 1) 把洗净的白米和大麦放入锅内，水位调至杂谷3刻度
- 2) 盖好锅盖，选择“米饭”中“大麦饭”菜单后，按煮饭/快速键
- 3) 煮饭完成后搅匀

米饭

:: 豌豆饭



— 料理时间 约27分钟

— 准备材料

白米3杯, 豌豆1/2杯, 清酒1大勺, 盐1.5小勺
※用煮好的豌豆煮饭

— 料理方法

- 1) 豌豆要用水洗净(放一点盐), 并去掉水分
- 2) 把洗净的白米放入锅内, 加清酒和盐, 水位调至白米高压3刻度
- 3) 盖好锅盖, 选择“米饭”中“豌豆饭”菜单后, 按煮饭/快速键
- 4) 煮饭完成后搅匀

:: 糙米红豆饭



— 料理时间 约44分钟

— 准备材料

糙米1杯, 白米2杯, 红豆1/3杯

— 料理方法

- 1) 保持煮好后的红豆形状良好, 并去掉水分
- 2) 把洗净的糙米放入锅内, 水位调至糙米/发芽3刻度, 放入煮好的红豆
- 3) 盖好锅盖, 选择“米饭”中“糙米红豆饭”菜单后, 按煮饭/快速键
- 4) 煮饭完成后搅匀

我的蒸/炖

:: 我的蒸/炖



— 设定手动料理炖时间后再料理

- 1) 将准备的材料放入锅内
- 2) 盖好锅盖, 选择“料理”中“我的蒸/炖”菜单
- 3) 设定所需料理时间后, 按煮饭/快速键

— 注意事项

- 1) 有味道的炖料理后煮饭或保温, 米饭可能会串味
- 2) 易变质的料理请勿保温, 待料理完成后即刻食用

米饭料理

:: 坚果类饭



— 料理时间 约32分钟

— 准备材料

白米4杯, 核桃4个, 松子2大勺, 杏仁2大勺, 腰果2大勺, 银杏15粒
调料酱: 酱油4大勺, 蒜瓣1/2小勺, 芝麻盐2小勺, 葱末2大勺, 蒜末1/2大勺, 香油1小勺

— 料理方法

- 1) 核桃去外皮, 用温水浸泡后去皮
- 2) 银杏用油清炒去皮或放入开水中煮2~3分钟取出并用勺子背面去皮
- 3) 把洗净的白米放入锅内, 水位调至白米4刻度
- 4) 在上面放上核桃、松子、银杏、杏仁、腰果盖上锅盖, 选择“料理”中“饭料理”菜单“坚果类饭”后按煮饭/快速键
- 5) 料理完成后搅拌均匀盛在碗里, 可根据个人嗜好放入调料酱拌着吃

:: 鸡胸肉绿茶饭



— 料理时间 约53分钟

— 准备材料

糙米2杯, 绿茶粉10g, 鸡胸肉4块, 橄榄油少许, 盐少许, 胡椒少许, 芹菜5g, 酸橙少许, 迷迭香少许

— 料理方法

- 1) 把糙米洗净后放入绿茶粉10g, 绿茶叶3g, 水位调至糙米/发芽2刻度
- 2) 盖上锅盖, 选择“料理”中“米饭料理”菜单“鸡胸肉绿茶饭”后按煮饭/快速键
- 3) 鸡胸肉撒上盐、胡椒腌1小时后, 在平底锅倒入橄榄油煎熟后切薄片备用
- 4) 酸橙切月牙形、芹菜切丝备用
- 5) 煮饭完成后搅匀, 糙米饭和鸡胸肉盛入碗中酸橙和芹菜放在上面即可

:: 蘑菇糙米料理



— 料理时间 约53分钟

— 准备材料

糙米2杯, 肉汁20g, 盐少许, 苏子叶2张, 南瓜1/3个, 小蘑菇一捆

— 料理方法

- 1) 把糙米洗净后放入锅内, 水位调至糙米/发芽2刻度
- 2) 盖上锅盖, 选择“料理”中“米饭料理”菜单“蘑菇糙米料理”后按煮饭/快速键
- 3) 南瓜切成小块, 加盐清炒
- 4) 蘑菇和肉汁轻轻搅拌备用
- 5) 煮饭完成后搅匀
- 6) 糙米放入模型里, 放入南瓜后再放入糙米, 成型后取出模型
- 7) 把抹上肉汁的蘑菇放在上面, 最后放上苏子叶即可

米饭料理

:: 蘑菇饭



— 料理时间 约32分钟

— 准备材料

白米4杯, 香菇60g, 金针菇40g, 松茸4个, 杏鲍菇60g
 调料酱: 酱油4大勺, 辣椒面1/2小勺, 芝麻盐2小勺,
 葱末2大勺, 蒜末1/2大勺, 香油1小勺

— 料理方法

- 1) 把香菇、金针菇、松茸、杏鲍菇切成片状
- 2) 杏鲍菇切成条备用
- 3) 把洗净的白米放入锅内, 水位调至白米高压4刻度
- 4) 放入准备好的蘑菇后盖上锅盖, 选择“料理”中“米饭料理”菜单“蘑菇饭”后按煮饭/快速键
- 5) 煮饭完成后, 可根据个人嗜好放入调料酱拌着吃

:: 蘑菇竹笋饭



— 料理时间 约32分钟

— 准备材料

米饭4杯, 茶树菇200g, 竹笋100g, 银杏10个
 调料酱: 酱油4大勺, 辣椒面1/2小勺, 芝麻盐2小勺,
 葱末2大勺, 蒜末1/2大勺, 香油1小勺

— 料理方法

- 1) 茶树菇撕成条, 竹笋焯一下切成薄片
- 2) 放入油清炒银杏去皮或放水煮2~3分钟去皮
- 3) 把洗净的白米放入锅内, 水位调至白米高压4刻度
- 4) 放入准备好的蘑菇、竹笋、银杏盖上锅盖选择“料理”中“饭料理”菜单“蘑菇竹笋饭”后按煮饭/快速键
- 5) 煮饭完成后, 可根据个人嗜好放入调料酱拌着吃

:: 嫩芽拌饭



— 料理时间 约53分钟

— 准备材料

糙米2杯, 蔬菜嫩芽少许,
 保健辣椒酱: 辣椒酱1/2杯, 牛肉(末)40g,
 香油1大勺, 蜂蜜1大勺, 白糖1大勺, 水1/3杯

— 料理方法

- 1) 把糙米洗净后放入锅内, 水位调至糙米/发芽2刻度
- 2) 盖上锅盖, 选择“料理”中“米饭料理”菜单“嫩芽拌饭”后按煮饭/快速键
- 3) 炒锅内先放入香油炒出牛肉末炒匀, 再加入辣椒酱和1/3杯的水, 炒至粘稠放入少许白糖、蜂蜜、香油
- 4) 料理完成后搅匀, 糙米饭上面放蔬菜嫩芽即可
- 5) 放辣椒酱时, 不要弄乱嫩芽

粥料理

:: 中国粥



— 料理时间 约53分钟

— 准备材料

白米0.5杯

— 料理方法

- 1) 把洗净的白米放入锅内, 水位调至稀粥0.5刻度
- 2) 盖上锅盖, 选择“米饭”中“中国粥”菜单后, 按煮饭/快速键

:: 鸡肉粥



— 料理时间 约51分钟

— 准备材料

白米1杯, 鸡肉100g, 鸡汤300cc, 青/红辣椒各1个, 盐少许,
 调料酱: 葱末1大勺, 蒜末1大勺, 酱油2大勺, 芝麻盐少许,
 香油2小勺, 胡椒粉少许

— 料理方法

- 1) 把米洗净后浸泡1小时
- 2) 鸡肉洗净后煮熟, 撕成丝放入调料酱拌匀
- 3) 青/红辣椒切成丝
- 4) 去掉鸡汤里的油
- 5) 锅内放入准备好的材料与鸡汤, 水位调至稠粥1刻度
- 6) 盖上锅盖, 选择“料理”中“粥料理”菜单“鸡肉粥”后按煮饭/快速键
- 7) 料理完成后, 按口味适当加盐, 并轻轻搅拌

:: 松子粥



— 料理时间 约49分钟

— 准备材料

白米1杯, 松子1/2杯, 盐少许

— 料理方法

- 1) 把米洗净后放在筛子上备用, 松子捣成粉状
- 2) 把米和松子放入锅内, 水位调至稠粥1.5刻度
- 3) 盖上锅盖, 选择“料理”中“粥料理”菜单“松子粥”后按煮饭/快速键

粥料理

鲍鱼粥



- 料理时间 约41分钟
- 准备材料
白米1杯, 香油1大勺, 鲍鱼1个, 盐少许
- 料理方法
 - 1) 把米洗净后浸泡
 - 2) 鲍鱼洗净去除内脏并切薄片
 - 3) 锅内放入白米和鲍鱼, 再倒入香油拌匀
 - 4) 水位调至稠粥1刻度
 - 5) 盖上锅盖, 选择“粥料理”菜单“鲍鱼粥”后按煮饭/快速键
 - 6) 料理完成后, 按口味适当加盐

红豆粥



- 料理时间 约45分钟
- 准备材料
白米2/3杯, 红豆1/3杯, 糯米粉2/3杯
- 料理方法
 - 1) 把米洗净后浸泡
 - 2) 用强火煮红豆后将水倒出, 并重新倒入水后用小火煮烂红豆
 - 3) 煮好的红豆放在筛子上, 并挤出红豆汤
 - 4) 糯米粉用筛子筛2~3遍后用凉开水和面揉成鹌鹑蛋大小的丸子
 - 5) 把泡好的白米放入锅内倒入红豆汤, 水位调至稠粥1.5刻度
 - 6) 放入糯米丸子盖好锅盖, 选择“料理”中“粥料理”菜单“红豆粥”后按煮饭/快速键

白米粥



- 料理时间 约48分钟
- 准备材料
白米1杯
- 料理方法
 - 1) 把洗净的白米放入锅内, 水位调至稠粥1刻度
 - 2) 盖上锅盖, 选择“米饭”中“白米粥”菜单后, 按煮饭/快速键

面料理

什锦菜



- 料理时间 约20分钟
- 准备材料
粉条150g, 青/红辣椒各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, 水1/2杯
调料酱: 白糖少许, 酱油少许, 香油少许, 芝麻、芝麻盐少许
- 料理方法
 - 1) 辣椒、洋葱、胡萝卜、鱼饼切成丝, 金针菇洗净, 菠菜用热水烫过后切成丝
[辣椒、胡萝卜切成2~3mm, 洋葱、鱼饼切成5mm左右]
 - 2) 在温水中把粉条泡30分钟后, 再用凉水洗净, 菠菜用热水烫过后切成丝
[长时间泡粉条, 做完什锦菜后, 粉条会烂, 因此按个人嗜好选择浸泡时间10至30分钟为宜]
 - 3) 锅内放入1大勺食用油, 1/2杯水后放粉条、鱼饼、胡萝卜、洋葱、辣椒
 - 4) 盖上锅盖, 选择“料理”中“面料理”菜单“什锦菜”后按煮饭/快速键
 - 5) 料理完成后, 打开锅盖, 按个人口味放菠菜、酱油、香油、白糖搅拌
 - 6) 撒些芝麻或者芝麻盐后盛到盘子上即可

炖料理

蒸茄子



- 料理时间 约15分钟
- 准备材料
茄子两个
调料酱: 老抽1大勺, 红辣椒1/2个, 青辣椒1/2个, 辣椒面1/4大勺, 醋1/2大勺, 芝麻盐少许, 葱1/4根, 蒜2瓣, 白糖1小勺
- 料理方法
 - 1) 茄子切成4cm块后竖起, 用刀子切十字形
 - 2) 红辣椒、青辣椒切丝, 葱、蒜捣成末, 放入老抽、辣椒面、白糖、醋做成馅料
 - 3) 锅内倒入1.5杯水放入蒸盘再把茄子放上
 - 4) 盖上锅盖, 选择“料理”中“炖料理”菜单“蒸茄子”后按煮饭/快速键
 - 5) 料理完成后茄子放上已准备好的馅料。

炖料理

炖排骨



- 料理时间 约35分钟
- 准备材料
牛排(猪肉)700g, 清酒2大勺, 老抽3大勺, 蒜末1/2大勺, 香油1/2大勺, 洋葱汁1大勺, 梨汁1大勺, 白糖1大勺, 葱末3大勺, 芝麻盐1/2大勺, 胡椒粉1/2小勺, 胡萝卜1/2个, 栗子3个, 银杏6个, 松子粉1/2大勺
- 料理方法
 - 1) 排骨剁成块, 去除油脂和筋, 浸在凉水中去血水
 - 2) 把肉从水中捞出放在筛子里去除水分, 并与梨汁和料酒一起腌, 让肉变软
 - 3) 栗子去皮, 大栗子切成两块, 银杏清炒去皮, 胡萝卜切成栗子大小
 - 4) 准备的所有材料放入调料腌1个小时, 入味后放入内锅(排骨和调料中渗出水分, 所以无需加水)
 - 5) 盖上锅盖, 选择“料理”中“炖料理”菜单“炖排骨”后按煮饭/快速键
 - 6) 料理完成后, 排骨上撒些松子粉即可

炖料理

蒸土豆



料理时间 约30分钟

准备材料

土豆(200g以下)3个

料理方法

- 1) 锅内倒入1.5杯水
- 2) 锅内放入蒸盘, 再把土豆放上
- 3) 盖上锅盖, 选择“料理”中“炖料理”菜单“蒸土豆”后按煮饭/快速键
- 4) 料理完成后(土豆熟)小心烫伤

酱鲈鱼



料理时间 约20分钟

准备材料

鲈鱼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, 辣椒面1/2小勺

料理方法

- 1) 鲈鱼切去除内脏和皮后洗净, 在鲈鱼内侧横、竖划刀口
- 2) 开水中放少许盐, 把划好的鲈鱼和鲈鱼腿烫一下
- 3) 洗净菠菜、胡萝卜后, 水里加点盐烫一下, 然后用凉水投好沥水, 再将胡萝卜切成块用开水烫过之后放点盐和香油各搅拌均匀
- 4) 鸡蛋放少许盐搅拌均匀后按煎鱼宽度煎上
- 5) 去除鲈鱼水分, 在内侧均匀的撒上面粉后放好鸡蛋饼, 再放备好的菠菜、胡萝卜、鲈鱼腿, 用串固定
- 6) 锅内放入蒸盘后放半杯水、鲈鱼、调料
- 7) 盖上锅盖, 选择“料理”中“炖料理”菜单“酱鲈鱼”后按煮饭/快速键

鸡蛋糕



料理时间 约15分钟

准备材料

鸡蛋2个, 水1杯, 虾酱1/2小勺, 盐少许, 胡萝卜10g, 葱叶10g

料理方法

- 1) 碗中倒入鸡蛋和水搅拌均匀
- 2) 胡萝卜和葱叶放入鸡蛋水中搅匀
- 3) 虾酱倒入少许水和盐, 与准备的材料搅匀
- 4) 盖上锅盖, 选择“料理”中“炖料理”菜单“鸡蛋糕”后按煮饭/快速键

炖料理

蒸地瓜



料理时间 约25分钟

准备材料

地瓜3个

料理方法

- 1) 锅内倒入1.5杯水
- 2) 锅内放入蒸盘再把地瓜放上
- 3) 盖上锅盖, 选择“料理”中“炖料理”菜单“蒸地瓜”后按煮饭/快速键
- 4) 料理完成后(地瓜熟)小心烫伤

蒸花蟹



料理时间 约30分钟

准备材料

螃蟹1只, 牛肉150g, 豆腐1/4块, 青/红辣椒各半个, 蛋黄一半, 面粉少许

料理方法

- 1) 将螃蟹洗净, 揭开
- 2) 揭开后, 剔下里面的肉并捣碎
- 3) 牛肉和豆腐捣碎后与螃蟹肉拌均匀
- 4) 青红辣椒切末与蛋黄搅拌
- 5) 螃蟹壳内粘上面粉, 将螃蟹肉馅装在壳内, 上面抹上青红辣椒蛋黄
- 6) 锅内倒入1.5杯水放入蒸盘
- 7) 蒸盘上面放上螃蟹
- 8) 盖上锅盖, 选择“料理”中“炖料理”菜单“蒸花蟹”后按煮饭/快速键

炖鸡



料理时间 约35分钟

准备材料

鸡1只(700g), 土豆50g, 胡萝卜50g, 白糖1大勺, 葱末1小勺, 蒜末1小勺, 老抽3大勺, 姜汁1小勺, 胡椒粉少许, 芝麻盐1/2大勺, 香油1小勺

料理方法

- 1) 将鸡洗净后, 去除杂毛、内脏、尾部分的油脂
- 2) 把鸡肉切成适当大小, 打花刀, 使葱蒜容易渗透鸡肉中
- 3) 把切好的胡萝卜、土豆、鸡肉放入盘中, 放入调料腌制
- 4) 腌好的鸡肉、土豆、胡萝卜放入锅内
- 5) 盖上锅盖, 选择“料理”中“炖料理”菜单“炖鸡”后按煮饭/快速键

炖料理

蒸大蛤



料理时间 约25分钟

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

料理方法

- 1) 把牛肉捣碎
- 2) 把洗净的大蛤分成两半, 用刀把里边的肉取出并捣碎
- 3) 盘里放入牛肉末、大蛤肉、葱末、蒜末、盐、胡椒粉搅拌均匀
- 4) 大蛤壳只能装4个, 每个壳里需要装满准备好的材料
- 5) 为了防止蒸完后形状弄乱, 再在大蛤肉上均匀抹上蛋清
- 6) 锅内倒入1.5杯水放上蒸盘
- 7) 将准备好的大蛤放在蒸盘上
- 8) 盖上锅盖, 选择“料理”中“炖料理”菜单“蒸大蛤”后按煮饭/快速键
- 9) 把熟透的鸡蛋蛋黄和蛋清分开, 蛋清制成末, 蛋黄捣碎后拿筛子筛好, 蛋黄和蛋清分一半撒在大蛤上。

蒸豆腐



料理时间 约15分钟

准备材料

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

料理方法

- 1) 把豆腐切成两份, 厚度为1cm, 撒盐去除水分
- 2) 把葱切成丝、蒜末、老抽、辣椒面、芝麻盐、香油、辣椒丝做成调料酱
- 3) 锅内倒入1.5杯水放上蒸盘, 再把切好的豆腐放上去
- 4) 盖上锅盖, 选择“料理”中“炖料理”菜单“蒸豆腐”后按煮饭/快速键
- 5) 料理完成后拿出豆腐, 在豆腐上面撒下调料酱即可

芝士年糕



料理时间 约20分钟

准备材料

年糕50g, 熟鸡蛋1个, 地瓜1个, 颗粒奶酪40g, 切片奶酪1张,
橄榄油少许, 白色调料1/2杯, 欧芹粉少许,
白色调料: 面粉10g, 黄油10g, 牛奶100g, 盐少许, 白胡椒粉少许

料理方法

- 1) 地瓜洗净后切成圆形薄片
- 2) 鸡蛋切成适量大小, 年糕用温水浸泡备用
- 3) 锅内均匀的抹上橄榄油后, 放入地瓜、鸡蛋、年糕一层一层铺好
- 4) 在3)上面倒入白色调料后撒上颗粒奶酪, 并放上切成8片的切片奶酪后撒上欧芹粉
- 5) 盖上锅盖, 选择“料理”中“炖料理”菜单“芝士年糕”后按煮饭/快速键

炖料理

炒年糕



料理时间 约15分钟

准备材料

年糕(软年糕)200g, 鱼饼2张, 洋葱1/4个, 大葱1/4个,
胡萝卜40g
调料酱: 辣椒酱2大勺, 糖稀1大勺, 白糖1大勺,
芝麻盐1小勺, 酱油1小勺, 银鱼汤1/3杯

料理方法

- 1) 年糕洗净后切段备好
- 2) 鱼饼、胡萝卜、洋葱、大葱切成片
- 3) 调料放入容器中做成调料酱
- 4) 锅内放入备好的材料和调料酱搅拌均匀
- 5) 盖上锅盖, 选择“料理”中“炖料理”菜单“炒年糕”后按煮饭/快速键

蒸饺



料理时间 约20分钟

准备材料

饺子15个

料理方法

- 1) 锅内倒入1.5杯水
- 2) 把蒸盘放进锅内, 在上面放好饺子
- 3) 盖上锅盖, 选择“料理”中“炖料理”菜单“蒸饺”后按煮饭/快速键

蒸栗子



料理时间 约20分钟

准备材料

栗子15个

料理方法

- 1) 锅内倒入1.5杯水
- 2) 把蒸盘放进锅内, 在上面放好栗子
[为了防止栗子爆开, 剥掉一部分栗子壳后放在蒸盘上]
- 3) 盖上锅盖, 选择“料理”中“炖料理”菜单“蒸栗子”后按煮饭/快速键
- 4) 料理完成后(栗子热)小心烫伤

炖料理

： 米饭披萨



— 料理时间 约20分钟

— 准备材料

主料：米饭100g，
配料：切片火腿2张，松茸2个，灌装玉米2大勺，
蟹棒1个，颗粒奶酪40g，披萨酱4大勺

— 料理方法

- 1) 松茸洗净后切成片，蟹棒撕成条状备好
- 2) 切片火腿切成方形，灌装玉米去除水分
- 3) 锅内放入米饭铺平
- 4) 米饭上抹披萨酱，把准备好的材料都放上去铺均匀
- 5) 在4)上撒上颗粒奶酪后盖上锅盖，选择“料理”中“炖料理”菜单“米饭披萨”后按煮饭/快速键

： 煮鸡蛋



— 料理时间 约20分钟

— 准备材料

鸡蛋 6个、水2杯、醋1~2滴

— 料理方法

- 1) 锅内倒入鸡蛋、水、醋
- 2) 盖上锅盖，选择“料理”中“炖料理”菜单“煮鸡蛋”后按煮饭/快速键

： 番茄酱炒虾仁



— 料理时间 约15分钟

— 准备材料

虾10只，大葱1/4根，洋葱20g，胡萝卜20g，
番茄酱调料：番茄酱3大勺，白糖1大勺，淀粉1大勺，
水1大勺，盐少许，酱油少许，胡椒粉少许

— 料理方法

- 1) 虾要去掉虾皮、内脏、头部，并用盐水洗净备好
- 2) 大葱切片，洋葱切成比虾仁略小备好
- 3) 锅内放入虾、大葱、洋葱、番茄酱调料搅匀
- 4) 盖上锅盖，选择“料理”中“炖料理”菜单“番茄酱炒虾仁”后按煮饭/快速键
- 5) 料理完成后搅匀

炖料理

： 蒸鱼



— 料理时间 约25分钟

— 准备材料

鲷鱼1只，牛肉50g，香菇3个，木耳2个，红辣椒1个，
鸡蛋1个，葱少许，蒜少许，用油少许，香油少许，
盐少许，胡椒粉少许

— 料理方法

- 1) 收拾好的鱼以2cm间隔打花刀
- 2) 刺好牛肉后，放入酱油、葱、蒜、香油、芝麻盐、胡椒粉做成调料。
- 3) 在打花刀的缝隙里填满准备好的调料
- 4) 锅内倒入1.5杯水，放上蒸盘
- 5) 蒸盘上放入准备好的鱼
- 6) 盖好锅盖，选择“料理”中“炖料理”菜单“蒸鱼”后按煮饭/快速键
- 7) 料理完成后，用剩下的材料进行装饰

： 熟肉



— 料理时间 约30分钟

— 准备材料

猪肉(腿子肉/五花肉)400g，生姜1个，蒜少许，
洋葱1个，大葱1个，泡菜少许

— 料理方法

- 1) 锅内倒入1.5杯水，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) 盖上锅盖，选择“料理”中“炖料理”菜单“熟肉”后按煮饭/快速键
- 4) 料理完成后把洋葱、蒜、大葱、泡菜一起放在盘子里

： 牛排



— 料理时间 约20分钟

— 准备材料

牛排肉200g，牛排调味汁少许，盐少许，
胡椒粉少许

— 料理方法

- 1) 将胡椒粉和盐撒在肉表面腌一会儿，锅内倒入1杯水，放上蒸盘再把肉放在上面
- 2) 盖上锅盖，选择“料理模式”中“炖料理”菜单“牛排”后按煮饭/快速键
- 3) 料理完成后取出牛排撒上牛排调味汁

炖料理

蒸糕



料理时间 约45分钟

准备材料

粘米粉2.5杯 红豆2杯 盐1/2大勺
白糖2.5大勺 水1.5大勺

料理方法

- 1) 粘米粉2.5杯放1.5大勺水再放1.5大勺白糖搅匀
- 2) 红豆煮熟 沥干水分 放1/2大勺盐和1大勺白糖搅匀
- 3) 锅内倒入2.5杯水 放入蒸盘铺一层布
- 4) 放1/2杯红豆上面铺粘米粉最后再铺1/2杯红豆粉做层次
- 5) 盖上锅盖 选择“料理”中“炖料理”菜单“蒸糕”后按煮饭/快速键

药膳



料理时间 约30分钟

准备材料

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

料理方法

- 1) 把洗净的糯米浸泡1小时左右
- 2) 栗子和大枣切成适当大小 (栗子和大枣把皮、核去掉)
- 3) 泡好的糯米放红糖、香油、桂皮粉、盐少许搅匀
- 4) 将3)中准备好的所有材料放入锅内，水位调至白米高压4刻度后再均匀的搅拌一次
- 5) 盖上锅盖，选择“料理”中“炖料理”菜单“药膳”后按煮饭/快速键
- 6) 料理完成后搅匀

五香酱肉



料理时间 约30分钟

准备材料

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

料理方法

- 1) 用棉线把猪肉缠住，避免猪肉形状散开
- 2) 缠好的猪肉放在盘子上，用酱油、白糖、五香腌制
- 3) 锅内放入2)中准备好的材料后倒入1/2杯水
- 4) 盖上锅盖，选择“料理”中“炖料理”菜单“五香酱肉”后按煮饭/快速键
- 5) 料理完成后取出猪肉，剪开棉线
- 6) 待凉后切成厚约0.2cm放入盘中即可

炖料理

蒸玉米



料理时间 约30分钟

准备材料

玉米2个

料理方法

- 1) 锅内倒入1.5杯水
- 2) 锅内放入蒸盘，再把玉米放到蒸盘上
- 3) 盖上锅盖，选择“料理”中“炖料理”菜单“蒸玉米”后按煮饭/快速键
- 4) 料理完成后(玉米热)小心烫伤

蒸丝瓜



料理时间 约15分钟

准备材料

苦瓜1/2个
调味料：老抽1大勺 葱末1小勺 香油1/4大勺
辣椒面1/4大勺 辣椒丝少许 白糖1/2小勺
蒜末1小勺 芝麻盐1/4大勺

料理方法

- 1) 苦瓜切成片
- 2) 葱末、蒜末、老抽、辣椒丝、辣椒面、香油、芝麻盐、白糖做成调味酱
- 3) 锅内倒入1.5杯水，放入蒸盘，上面放苦瓜与2)中的调味酱
- 4) 盖上锅盖，选择“料理”中“炖料理”菜单“蒸丝瓜”后按煮饭/快速键

面包料理

:: 发酵面包



— 准备材料

面粉(强力粉)200g, 酵母2g, 白糖5g, 盐2g, 黄油15g,
脱脂奶粉8g, 水100g

— 料理方法

[1次发酵]

- 1) 面粉(强力粉)用筛子筛一遍
- 2) 黄油放在常温下备用
- 3) 把面粉(强力粉), 脱脂奶粉, 白糖, 酵母按顺序放入
- 4) 再放入黄油和水和面
(反复和好面团, 面团表面光滑, 不容易断即可)

5) 将和好的面放入内锅中央

6) 盖好锅盖, 选择“料理”中“面包料理”菜单“发酵面包发酵”

7) 设定所需发酵面包发酵时间后, 按煮饭/快速键

[2次发酵]

1) 1次发酵完成后开启锅盖轻压面团将气排出

2) 重新将面团放入内锅中央

3) 盖上锅盖, 选择“料理”中“面包料理”菜单“发酵面包发酵”

后按煮饭/快速键

4) 设定所需发酵面包发酵时间后, 按煮饭/快速键

:: 烘烤



— 准备材料

用[发酵面包]菜单发酵的面

— 料理方法

- 1) 以[发酵面包]菜单发酵完成后, 开启锅盖, 确认是否比2次发酵前膨胀1.5-2倍
盖上锅盖, 选择“料理”中“面包料理”菜单“烘烤”
- 3) 设定所需烘烤时间后, 按煮饭/快速键
- 4) 烘烤完成后取出冷却

面包料理

:: 黄油巧克力蛋糕



— 料理时间 约45分钟

— 准备材料

黄油100g, 白糖45g, 鸡蛋2个, 蛋糕粉55g,
巧克力35g

— 料理方法

- 1) 黄油经常温下软化后放入碗中与白糖搅匀
- 2) 在1)中放入鸡蛋, 用起泡机搅匀
- 3) 在2)中放入蛋糕粉用饭勺搅匀
- 4) 在3)中放入巧克力后搅匀, 锅内适当抹上黄油后把材料铺平
- 5) 盖上锅盖, 选择“料理”中“面包料理”菜单“黄油巧克力蛋糕”
后按煮饭/快速键

:: 生奶油蛋糕



— 料理时间 约40分钟

— 准备材料

面粉1/2杯, 鸡蛋2个, 黄油1/2大勺, 牛奶1/2大勺,
香草少许, 白糖1/2杯, 盐少许
奶油膏: 生奶油100cc, 白糖1/4杯
水果: 樱桃1个, 草莓3个, 灌装蜜柑1/4桶, 猕猴桃1个

— 料理方法

- 1) 面粉加适当的盐, 并用筛子筛好
- 2) 蛋清和蛋黄分开放好
- 3) 蛋清放入搅拌机桶内进行搅拌, 待搅出大量泡沫时分次放入白糖,
搅拌成稠厚泡沫状
- 4) 在3)中分次加入蛋黄搅拌, 再加入香草
- 5) 当4)搅拌出膏状时放入面粉搅拌均匀
- 6) 牛奶里加入黄油备用
- 7) 锅内底部与侧面适当抹上黄油后把材料倒入
- 8) 盖上锅盖, 选择“料理”中“面包料理”菜单“生奶油蛋糕”
后按煮饭/快速键
- 9) 料理完成后将蛋糕冷却
- 10) 鲜奶油和白糖倒入碗中搅拌出膏状
(将白糖放入粉碎机里捣成细粉)
- 11) 在冷却的蛋糕上涂抹鲜奶油膏
- 12) 最后用准备好的各种水果装饰即可

宝宝食品

:: 地瓜苹果粥



料理时间 约15分钟

准备材料

地瓜70g, 苹果70g, 水2大勺, 蜂蜜少许

料理方法

- 1) 苹果和地瓜去皮切成薄片
- 2) 锅内放入切好的苹果、地瓜、水2大勺
- 3) 盖好锅盖, 选择“料理”中“宝宝食品”菜单“地瓜苹果粥”后按煮饭/快速键
- 4) 料理完成后用水勺捣成泥糊状再放入少许蜂蜜

:: 香甜南瓜



料理时间 约10分钟

准备材料

南瓜100g, 面包粉1大勺, 水1/3杯, 盐少许, 牛奶少许

料理方法

- 1) 挑选一个熟透的黄色香甜南瓜, 去皮、去籽, 并切成薄片后冲洗
- 2) 锅内放入准备好的南瓜和面包粉1大勺, 水1/3杯, 盐少许
- 3) 盖好锅盖, 选择“料理”中“宝宝食品”菜单“香甜南瓜”后按煮饭/快速键
- 4) 料理完成后用水勺捣成泥糊状再放入少许牛奶

:: 豆腐蔬菜饭



料理时间 约10分钟

准备材料

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

料理方法

- 1) 豆腐控出水分后捣碎, 胡萝卜和茭瓜切碎备好
- 2) 鸡蛋中加入牛奶搅匀
- 3) 锅内放入米饭、豆腐、胡萝卜、茭瓜、和牛奶搅拌均匀鸡蛋一起搅拌均匀
- 4) 盖好锅盖, 选择“料理”中“宝宝食品”菜单“豆腐蔬菜饭”后按煮饭/快速键
- 5) 料理完成后用饭勺搅均匀即可

宝宝食品

:: 金枪鱼蔬菜饭



料理时间 约15分钟

准备材料

米饭50g, 金枪鱼肉(罐)30g, 柿子椒10g, 胡萝卜10g, 水1/2杯, 黄油少许, 紫菜末少许

料理方法

- 1) 金枪鱼肉控油后用筷子捣碎
- 2) 柿子椒和胡萝卜切成末
- 3) 碗中放入米饭、金枪鱼肉、柿子椒、胡萝卜搅匀
- 4) 锅内抹上适量黄油后放入3)的材料, 并倒入1/2杯水
- 5) 盖好锅盖, 选择“料理”中“宝宝食品”菜单“金枪鱼蔬菜饭”后按煮饭/快速键
- 6) 料理完成后用饭勺搅均匀即可

顾客卡

产品名称：.....
 型号：.....
 销售日期： 年 月 日
 顾客姓名： 电话： 地址：.....
 代理商名称： 电话： 地址：.....

**保修期
1年**

● 纪念日信息&产品状态

出生年月	阴 阳 新增纪念日			阴 阳		
产品名	电饭煲	电压力煲煲	榨汁机	加湿器	电热水壶	电烤箱
使用时间	年	年	年	年	年	年
制造公司						

■ 特记事项

※ 上記内欄を確保提供更好的服務。

1. 销售产品时，售货员必须填写下列事项并传达给顾客。
2. 顾客卡由代理店保管、管理。

产品保修卡

产品名称： 型号：.....
 销售日期： 年 月 日
 顾客姓名： 电话： 地址：.....
 代理商名称： 电话： 地址：.....

1. 购买本公司产品时，请立即填写此保修卡。
2. 从购买即日起至保修期内，才能得到无偿服务。
(如购买日不清楚时，从生产日期6个月开始计算。)
3. 家用产品，如用于营业用(营业活动，非正常使用环境)或在产业用时，无偿服务期为半年。
4. 维修时请携带保修卡及有效发票正本。

CUCKOO 福庫



**保修期
1年**

韩国庆尚南道梁山市由山工业园2路14

中国售后维修电话：40065-80805

※ 请妥善保管此产品保修卡。

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	产品更换或无偿修理
	购买30日内发生性能故障时	退货	
	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	
因消费者故意，过失造成的性能、机械性故障时。	产品购买时运送或安装中发生破坏时	消费者委托的维修产品丢失时	扣除10%的折旧金额
	可维修时		产品更换
	因无维修配件导致产品无法维修时		有偿修理
<ul style="list-style-type: none"> ■ 因自然灾害(火灾、海啸、煤气、地震、暴风雨等)发生的故障。 ■ 因电源异常或连接器发生的故障。 ■ 不是本公司专业人员维修或私自改装时。 		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
			有偿修理

* 未明示的事项按消费者权益保护法的有关规定进行赔偿。 服务热线：40065-80805
 * 如顾客操作方法有誤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年内享有无偿维修（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偿维修。

• 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 进行查询
-

食品接触材料信息表

本产品符合相应食品安全国家标准要求，“食品接触用”材料及其执行标准的符合性信息说明如下

部品名称	材质	执行标准	备注
内胆	可溶性聚四氟乙烯涂层	GB4806.1-2016 GB4806.10-2016	
顶部加热盘	不锈钢304	GB4806.1-2016 GB4806.9-2016	
内锅盖及内锅盖固定组、 螺丝钉件等金属制品。	不锈钢	GB4806.1-2016 GB4806.9-2016	
内锅盖固定底盘	可溶性聚四氟乙烯涂层	GB4806.1-2016 GB4806.10-2016	
内锅盖把手	聚苯硫醚	GB4806.1-2016 GB4806.7-2016	
电磁阀支架	铝合金ALDC 12.1	GB4806.1-2016 GB4806.9-2016	
压力柱、压力锥	不锈钢303F	GB4806.1-2016 GB4806.9-2016	
密封圈硅胶垫等橡胶制品	聚二甲基硅氧烷	GB4806.1-2016 GB4806.11-2016	
量杯、蒸盘、饭勺、 汤勺塑料制品	聚丙烯PP	GB4806.1-2016 GB4806.7-2016	

- 注：1.特殊使用说明：请严格遵照说明书及产品所带附件资料使用本产品。
2.本系列产品包含以上食品接触材料，部分机型可能不含个别材料，以实际产品为准。

产品中有害物质的名称及含量

产品中有害物质的名称及含量

部件名称	铅(Pb)	汞(Hg)	镉(Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
主控板总成	✘	○	○	○	○	○
电源线组件	✘	○	○	○	○	○
顶部加热板	✘	○	○	○	○	○
压力锁紧圈	✘	○	○	○	○	○
中心传感器	✘	○	○	○	○	○

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。

温馨提示：

为了保护环境，本产品或其中的部件报废后，作为消费者的您有责任将其与生活垃圾分开，送至有资质的回收站点，由回收处理站点按照国家相关规定进行分类拆解、回收再利用等。有关产品的回收处理详细信息，请咨询当地政府、废品处理机构等。

温馨提示

为了保护环境，本产品或其中的部件报废后，作为消费者的您有责任将其与生活垃圾分开，送至有资质的回收站点，由回收处理站点按照国家相关规定进行分类拆解、回收再利用等。有关产品的回收处理详细信息，请咨询当地政府、废品处理机构等。

CUCKOO

福庫

福库

쿠쿠

CUCKOO福庫

CUCKOO福库

服务热线 40065-80805 | 8:00 – 17:00 (公休日例外)

<http://www.cuckoo.cn>

本产品在使用中出现故障时，请与售后服务中心联系。拨打服务热线时，请详细告知我们产品型号，故障状态，联系电话及地址，以便为您提供更好更快捷的服务。

- ◆ 请妥善保管使用说明书。
- ◆ 产品保证书包含于使用说明书中。
- ◆ 注意：想要长久无故障使用本产品请务必阅读使用说明书。
- ◆ 使用过程中产品出现故障或不便时，请咨询售后服务中心。

383-987M Rev.0