

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

使用说明书/料理指导书

额定容积：5.0L

最大米量：1.8L (2-10人份)

CRP-P10 Fuzzy Series

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

CUCKOO
always new

happiness

CUCKOO PRESSURE RICE COOKER

福库多功能电压力电饭煲



love

design

emotion

쿠쿠전자/福库电子

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。

目 录

使用前	●	注意事项	2
		安全警告	4~7
		产品部件名称	8
		清洁保养方法	9~11
		功能操作部名称及作用 / 显示部异常检查功能	12
使用时	●	煮饭前准备事项	13
		如何做美味可口的米饭	14
		煮饭方法	15~16
		调节饭味功能使用方法	17
		锅巴菜单使用方法	18
		糙米发芽煮饭方法	19~20
		蒸/炖菜单使用方法	21
		预约煮饭方法	22
		保温方法	23~24
故障咨询前	●	常见故障及处理方法	25~27
料理指南	●	料理指南	28~38
		米饭	米饭/豌豆饭/大麦饭 28
		杂谷饭	五谷饭/Fresh糙米发芽饭/糙米红豆饭 28~29
		健康饭	鸡胸肉绿茶饭/嫩芽拌饭/蘑菇糙米料理 29~30
		特味粥	白米粥 30
		蒸/炖	炖排骨/炖鸡 30
			熟肉/五香酱肉/酱鱿鱼/牛排 31
			蒸螃蟹/蒸鱼/蒸大蛤/蒸豆腐 32
			什锦菜/煮鸡蛋/鸡蛋糕/奶酪炒年糕 33
			番茄炒虾仁/炒年糕/芝士饭/黄油巧克力蛋糕 34
			蒸饺子/蒸茄子/蒸茭瓜/蒸栗子 35
			蒸地瓜/蒸土豆/蒸玉米/鲜奶油蛋糕 36
			药膳/蒸糕 37
		料理时间表	料理选择表/蒸/炖料理时间表 38
售后服务	●	顾客卡/产品保修卡及服务承诺	39
		售后服务	40
		产品规格及故障咨询	41
		产品中有害物质的名称及含量/温馨提示	42



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。



注意 未遵守注意事项时，
可能会有轻伤或产品受损。



- 此标记是指在特定条件下，对可能发生危险事故的符号。
- 为避免发生危险，请详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)

使用中切勿触摸或把脸
靠近压力锥和蒸汽排出孔。

- 会导致烫伤，特别注意
勿让儿童靠近。
- 高温蒸汽很烫，切勿将手或
脸直接靠近。



本产品要避免阳光直射，
严禁靠近煤气炉、
电热器具等。

- 有漏电、触电的危险及有变形或
变色的可能。
- 谨电源线靠近热器具，避免电源线熔化造成
火灾或触电的危险。



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，
请勿自行拆卸或改装。
- 修理时请先与指定维修中心联系。



售后服务电话：40065-80805

必须使用额定电流10A以上
220V交流电专用插座，
不宜与其他电器共用
一个插座。

- 会产生发热、火灾、触电的可能。
- 电源插头上有异物时，请先清洁干净后使用。
- 插座的延长线必须使用额定电流10A以上的。



严禁在有水的地方或户外使用。

- 有漏电或触电的危险。
- 如水渗入机体内部时，请拨打
服务热线咨询。



售后服务电话：40065-80805

严禁在灰尘多或有化学物品的
地方使用。

- 严禁在产品周围使用可燃性气体或易燃物品。
- 发生火灾或爆炸的可能。

电源线破损或插头松动时，
请停止使用并及时更换。

- 产品使用中，因使用不当电源线
表皮有破损时会产生触电或发生火灾，
请及时确认电源线及插座的完整状态。
- 电源线有破损时，为避免
发生危险，请停止使用并与
产品销售店或指定维修中心联系更换。



严禁用水冲洗机体或避免内部进水。

- 会有漏电、触电、火灾的可能。
- 产品内渗入水时，切断电源，停止使用，
请拨打服务热线咨询。

售后服务电话：40065-80805



警告



(禁止)

严禁将抹布等异物放在压力锥和蒸汽排出口上。

- 变形或变色的可能。
- 产品故障及火灾的可能。



产品内请勿喷洒或投入化学物品。

- 烫伤或火灾的可能。
- 当产品内进入蟑螂或其他昆虫时，请咨询代理店或服务中心。



切勿使用变形内锅或其他非专用内锅。

- 内锅发热时会产生异常现象或引起火灾。
- 若不小心碰撞内锅或内锅变形时，请拨打服务热线。



售后服务电话：40065-80805

严禁用针或金属物质堵塞排气口或产品缝隙。

- 烫伤或触电的可能。
- 清洁用针除了清理蒸汽排出孔外，不得插入产品缝隙或其它孔里。

产品工作中，严禁按开盖按钮及将结合手柄转至“开启”位置。

- 产品工作中，因内部压力锅盖不易打开，若强行开盖会发生烫伤或爆炸。
- 产品工作中，不得已打开锅盖时，按住取消键2秒以上取消已选的功能，推动压力锥等蒸汽完全排出后再打开锅盖。

无内锅状态下请勿使用。

- 触电及故障的可能。
- 严禁无内锅时放米和水。
- 机体内进入水或米粒时，请拨打服务热线。

售后服务电话：40065-80805

电源线不宜强行弯曲、捆绑或拉伸。

- 触电或因短路发生火灾的可能。



产品工作中，严禁按开盖按钮及将结合手柄转至“开启”位置。

- 产品工作中，因内部压力锅盖不易打开，若强行开盖会发生烫伤或爆炸。
- 产品工作中，不得已打开锅盖时，按住取消键2秒以上取消已选的功能，推动压力锥等蒸汽完全排出后再打开锅盖。

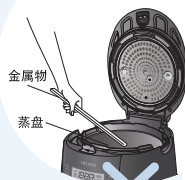
请勿强行拽下防堵塞装置。

- 卸下时有堵塞蒸汽口的危险。
- 使用前后请确认防堵塞装置的安装状态及是否粘有异物。
- 防堵塞装置如有脱落或遗失时，请拨打售后服务热线。
- 使用前后要保持清洁。



无内锅的情况下请勿将蒸盘、金属性物质等其它物质放进产品里使用。（特别注意儿童）

- 发生火灾或触电的可能。



注意不要让动物把插头及电源线咬断或避免受到锋利金属物体的冲击。

- 短路，触电或发生火灾的可能。



本产品严禁儿童独自使用；请放置在儿童触及不到的地方。

- 烫伤或触电的可能。

电插头有异物时，请用干抹布擦净后使用。

- 短路或发生火灾的可能。



安全警告



警告

禁止将产品放在米桶及多层柜上使用。

- 电源线夹在缝隙里，可能会引起触电或发生火灾。
- 在米桶及多层柜上使用可能会导致产品损坏或引起火灾。



请勿将重物放在电源线上或避免被压到产品底部。

- 有可能会发生火灾或触电，请随时确认电源线放置状态。

勿将电源线进行加工或随意连接延长线使用。

- 有触电或发生火灾的危险。

温度感应器、电热盘及内锅底部要保持清洁。

- 温度感应器受损，可能会发生故障及火灾。



擦干手，再插、拔插头。

- 用湿手插、拔插头时会发生触电。
- 电源插头拔出时，切勿直接拽电源线拔出。

移动产品时，请勿拽电源线移动产品。

- 会因断路有发生火灾的可能。



注意

使用时如有异常响声或有异味时，请立刻切断，电源，推开压力锥，待蒸汽完全排出后，咨询代理店或售后服务中心。

售后服务电话：40065-80805

使用时不要超出限定容量。

- 会有米汤溢出或出现故障。

使用中或使用后锅体温度很高，切勿触摸内锅、加热盘、产品内部及压力锥。

- 会有烫伤的危险。
- 产品工作中若压力锥倾斜，会被喷出的蒸汽烫伤。

切勿靠近磁性强的物体。

- 可能会产生安全上的问题。
- 可能会导致故障。



勿使产品跌落或受冲击。

- 会发生故障及安全性问题。

本产品只限使用AC220V交流电源。

- 可能会导致触电或发生火灾。
- 产品不能正常动作。
- 请勿将110V交流电变频为220V交流电使用。

本产品要放置于较阔的水平台面上，切勿放在坐垫或电热毯上使用。

- 可能会导致变形或发生火灾。

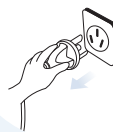


本产品只适用于做饭、保温及指定用途，严禁他用。

- 会产生异味或变色。

不使用时，请拔掉插头。

- 以避免发生触电及火灾。



勿将内锅放在火源上或用于其他用途。

- 内锅变形或涂层会脱落。



注意



(禁止)

煮饭完成后，结合手柄不易拧开时，不要强行拧开。

- 会烫伤或会有产品受损现象。
- 推动压力锥，等蒸汽完全排除后再打开。
- 煮饭完成后打开锅盖时，注意避免被蒸汽烫伤。



本产品不宜在倾斜或凹凸面上使用。

- 会有烫伤或发生故障的可能。
- 产品工作中，切勿碰电源线。



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，内锅涂层因老化有轻微脱落，请及时拨打服务热线进行更换。
- 用硬刷子，钢丝球清洗内锅时，涂层会脱落，要用中性洗涤剂和海绵清洗。



请勿用锅盖结合手柄或内锅把手移动产品。

- 会产生危险，请利用产品底部的移动凹槽移动产品。



注意



(指示)

即使拔掉电源插头，结合手柄仍应置于“”(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坏。
- 煮饭或保温时，必须把结合手柄转至“”(关闭)位置。



煮饭完成后，请擦净积水部的水。

- 会产生异味或变色。
- 请擦去产品积水部的水。

使用前，按键无法按动或产品不能动作时，请拨打售后服务电话咨询。

售后服务电话：40065-80805



煮饭或料理中当发生停电时，自动蒸汽排出装置会自动启动，可能会有汤汁溢出现象。

- 请在安装蒸汽帽的状态下进行煮饭。
- 添加的水量超出规定容量时，会有溢出现象，
- 请按使用说明书的煮饭方法正确煮饭。

使用完毕后产品要清洁干净。

- 料理结束后，未清理干净时，会出现异味。
- 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8页的清洁方法，清洗产品后使用。
- 根据产品的使用环境和方法的不同，内锅涂层会有脱落现象。



售后服务电话：40065-80805

蒸汽自动排出时，请注意。

- 蒸汽高速排出时，伴有较大的排气声，注意不要受到惊吓。
- 严禁儿童靠近，会烫伤。

除白米饭外容易变质的（杂谷，豆类饭，油炸丸子等）尽量不要进行保温。

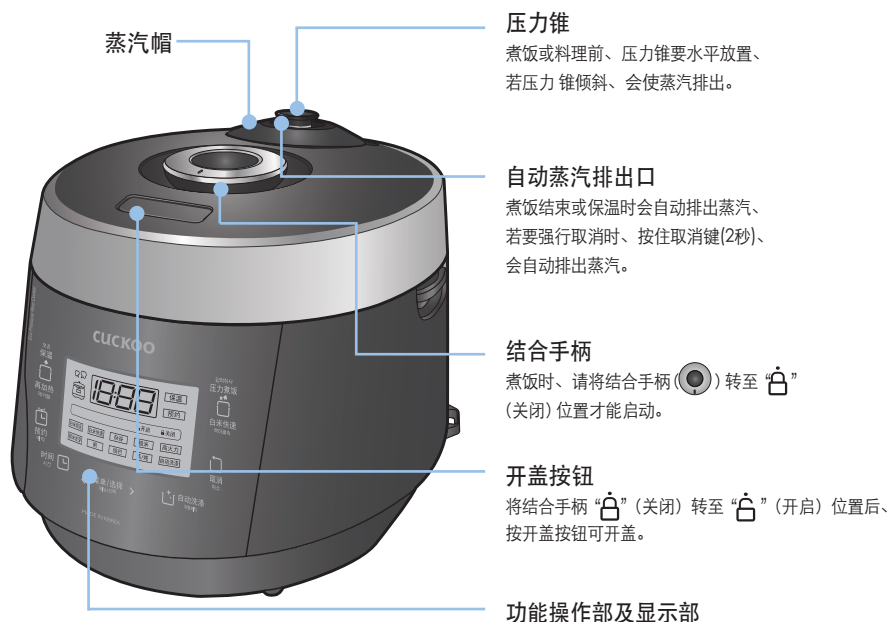
拔插头时，必须抓住插头拔出，不要强行拽拔电源线拔出。

- 可能会发生触电、漏电或火灾的危险。

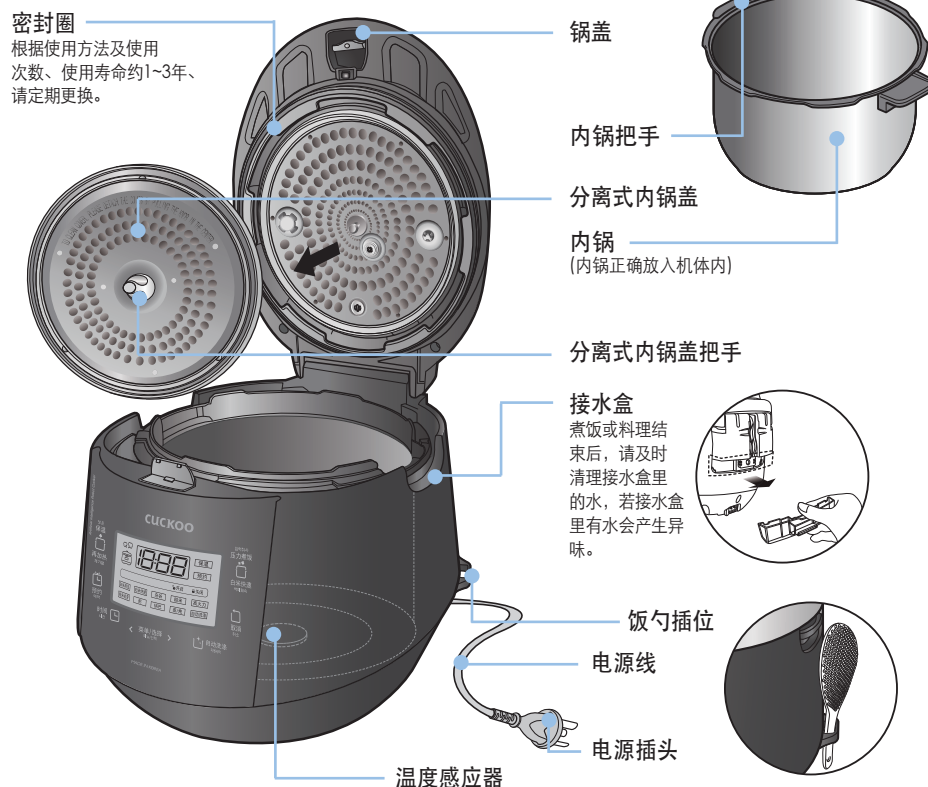


产品部件名称

产品部件名称 (外部)



产品部件名称 (内部)



配件



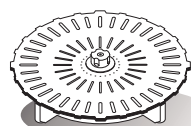
使用说明书及料理指导书



饭勺



量杯



蒸盘
(蒸盘蒸盘的使用方法
请参照“料理指导书”)



透气针
(实物附着于产品底部)



分离式内锅盖

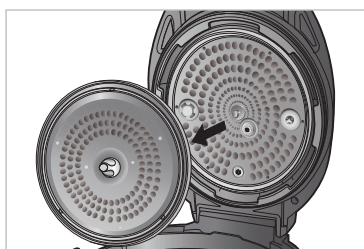
清理分离式内锅盖后必须安装到位

-不及时清理时会产生异味,特别是锅盖要及时清理。

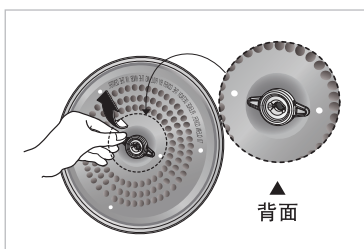
(拔掉电源,散热后再清洗。)

-机体或锅盖的水分要用干抹布擦净,请勿使用化学物品。

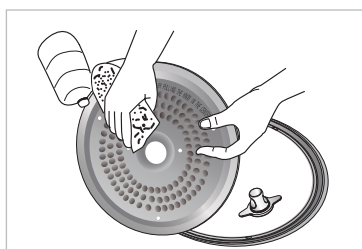
-使用中分离式内锅盖或内锅内部因粘有米汤可能会产生薄膜,但对卫生没有影响。



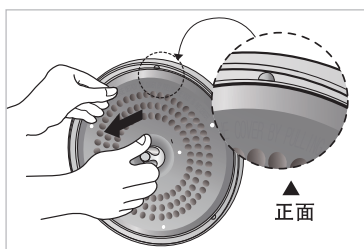
①分离式内锅盖向箭头方向拉动即可与锅盖分离。



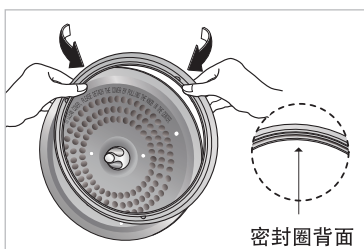
②清洁分离式内锅盖时拉动背面手柄并分离手柄和密封圈。



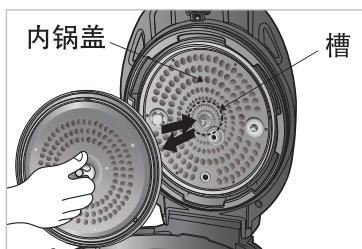
③常用洗涤剂或海绵清洗后用抹布擦净。



④分离式内锅盖手柄从背面插入并在分离式内锅盖正面像箭头方向打动即可安装。



⑤安装密封圈时将分离式内锅盖边缘塞进密封圈背面槽子里,顺着密封圈背面槽子把分离式内锅盖塞进即可安装。



⑥安装在锅盖时把分离式内锅盖向箭头方向对准安装槽后用力推进即可安装。

正确例子



密封圈正面



手柄正面,凸出字样



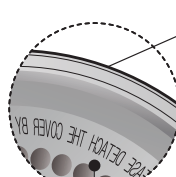
正面旋转标识



密封圈背面



手柄背面,凹进去的字样



背面无旋转标识

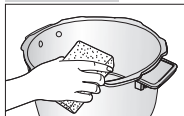
※ 请勿把螺丝及其它异物塞进分离式内锅盖出气孔。

※ 请留意查看分离式内锅盖的正面及背面。



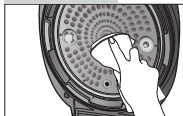
清洁保养方法

内锅



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,请用洗涤剂和海绵。

内锅盖



内锅盖表面有米汤时,请用干抹布擦净,内锅盖中央为金属材质,要轻轻擦净。

蒸汽排出口



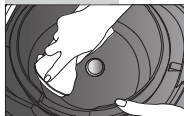
使用前/后清理蒸汽排出口时要轻轻擦拭,避免堵塞。请勿强行拆卸,如出现异常请及时拨打售后服务电话。

机体积水部



煮饭完成后产品积水部的水请用干抹布擦净。

机体内部



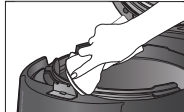
温度感应器表面粘有异物时,要轻轻擦拭避免受损。

控制面板



有米汤或异物时请用干抹布擦净,请勿使用钢丝球、铁刷等擦拭,会对表面产生磨损,使用前/后按键无法操作时请咨询客户服务中心。

本体部分



如需煮饭或料理时,请提前将电饭煲本体与固定装置间隙中的水或者异物用洗净拧干的抹布擦净。

开盖按钮部分



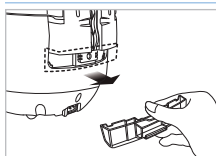
使用前/后,将开盖按钮部分的水或者异物用洗净拧干的抹布擦净。使用前/后,如开盖按钮无法按下或者无法启动,请致电客服中心。

※ 清洗内锅留事项

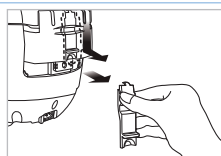
请不要将尖锐的餐具放入内锅一起清洗。

— 很有可能损伤内锅。

接水盒/排水槽清洁方法



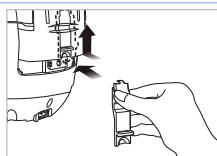
① 分离接水盒。



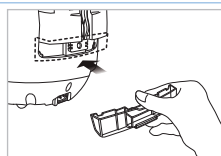
② 拖住排水槽盖把手向下一按即可分离。



③ 要用中性洗涤剂及海绵清洗。



④ 清理后将排水槽盖如图向箭头方向安装到位。



⑤ 接水盒向箭头方向安装到位。

压力锥清洁方法

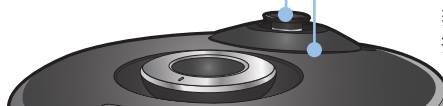
压力锥

异物会堵塞压力锥蒸汽排出口,不能自动清除,使用前/后,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

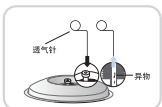
煮饭或料理结束后,要经常清洗蒸汽帽。清洗时,请用中性洗涤剂及海绵清洗。



<压力锥/蒸汽排出口的清洁方法>



① 结合手柄转至“0”(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。



② 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。



③ 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。
④ 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。



粗质抹布



钢丝球



研磨剂

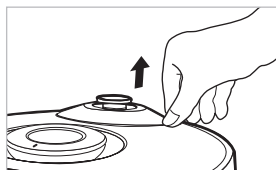


铁刷

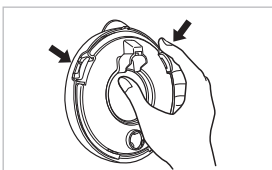


蒸汽帽清洁方法

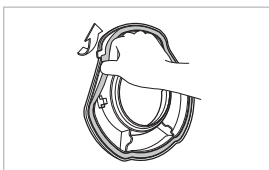
煮饭或料理结束后,请勿触摸蒸汽帽,小心烫伤。



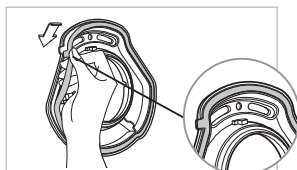
①用手指扣住蒸汽帽前端槽后向上提起卸下蒸汽帽。



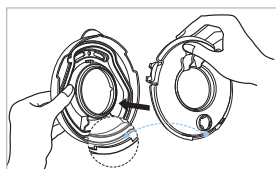
②按住锁扣向箭头方向分离后用中性洗涤剂和海绵经常清洗。



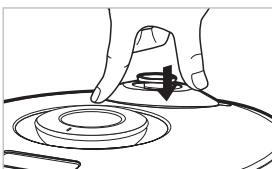
③向箭头方向分离密封圈后进行清洗。



④向箭头方向把密封圈对准槽后安装到位。



⑤组装蒸汽帽时,先安装下侧的槽部分后(①),向箭头方向(②)一按即可。



⑥安装蒸汽帽时,如图一样安装后,按下蒸汽帽直至完全安装到位。

密封圈正确使用方法



正确使用方法

※安装密封圈时注意安装方向。



错误使用方法

结合手柄使用方法

1.煮饭或料理时盖好锅盖,将结合手柄转至“”(关闭)位置。此时功能显示部内“关闭”指示灯亮起,表示产品锅盖已关闭,可以选择压力煮饭的安全装置功能。

2.煮饭或料理完成后,将结合手柄从“”(关闭)转至“”(开启)位置后,按锅盖开启按钮打开锅盖。产品内部蒸汽未完全排出时,结合手柄不易从“”(关闭)转至“”(开启)位置,不要强行转动结合手柄,推动压力锥,等蒸汽完全排出后再操作。

3.开启/关闭锅盖时,将结合手柄完全置于“”(开启)位置。

· 功能显示部“关闭”指示灯不亮时,产品不能正常工作,请将结合手柄完全转至“”(关闭)位置。

· 从上看结合手柄部时结合手柄要与右图位置一致。

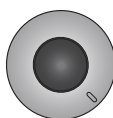


锅盖不易盖上时注意事项

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。



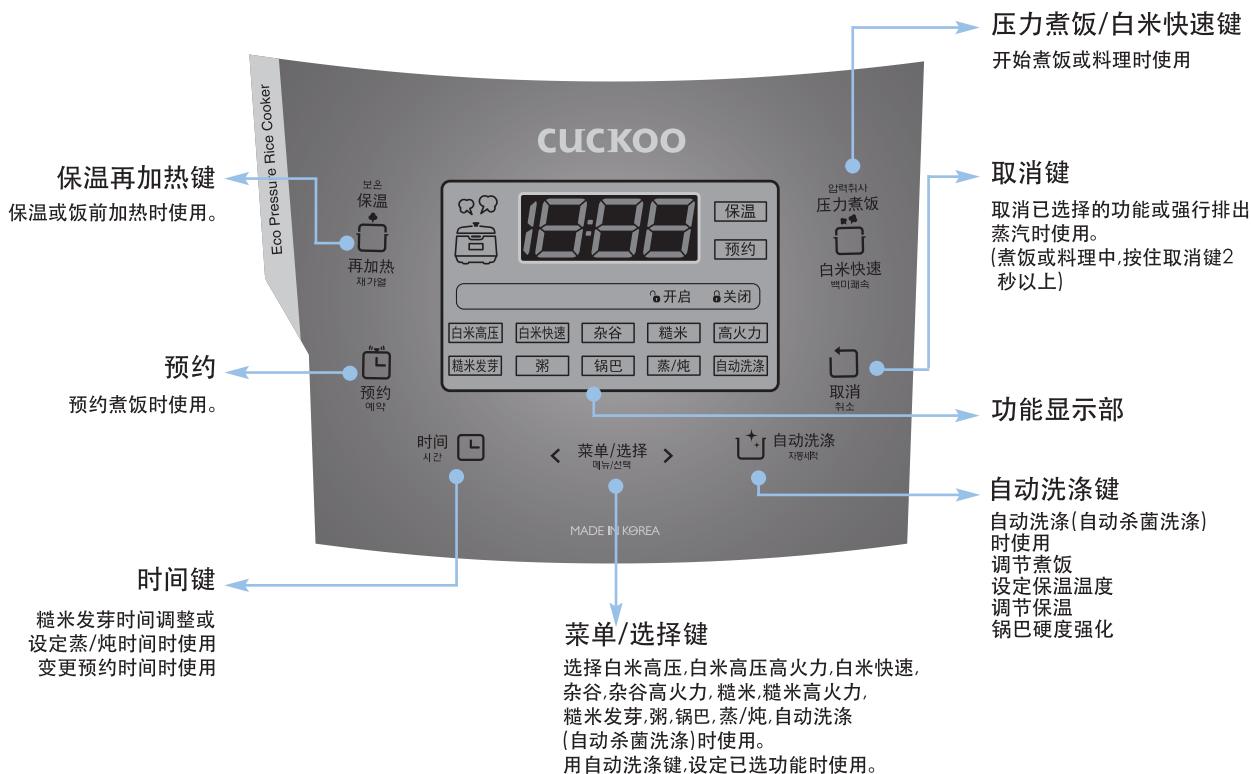
- 1.内锅是否正确放置于机体内。
(内锅把手要放置于机体两侧槽内。)
- 2.结合手柄要转至开启位置。



- 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 / 显示部异常检查功能



※插入电源后产品未动作时, 显示屏如图显示待机状态。
(待机状态画面的菜单、有无语音根据使用者设定的不同显示也不同)
※功能操作时, 按取消键将自动转换为待机状态。
※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。



〈 待机状态画面 〉

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。(40065-80805)

	· 无内锅时显示。
	· 温度感应器出现异常时显示。 (“-”闪烁时拨打售后服务电话→40065-80805)。
	· 结合手柄未完全转至“关闭”位置状态下按压力煮饭/白米快速键或预约/自动洗涤键时显示。 请将结合手柄完全转至“”(关闭)位置。
	· 煮饭完成后在保温状态下未将结合手柄转至“”(开启)位置, 待机状态后再次按压力煮饭/白米快速键或预约/自动洗涤键时显示。此功能是确认结合手柄的感应装置。将结合手柄转至“”(开启)位置后再次转至“”(关闭)位置时会自动消失。如再显示请拨打售后服务电话→40065-80805。
	· 温度传感器出现异常时显示。 (请拨打售后服务电话→40065-80805)。
	· 微电脑内存出现异常时显示。 (请拨打售后服务电话→40065-80805)。
	· 连续煮水或产品出现异常时显示。 (请拨打售后服务电话→40065-80805)。



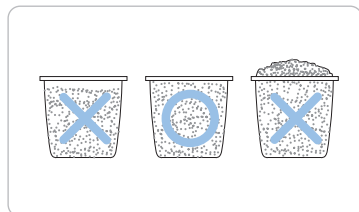
1 洗净内锅,擦干水分。

- ▶ 请用柔软的抹布清洗内锅。
- ▶ 使用粗质抹布清洗内锅时容易把内锅内外部的喷涂脱落。
- ▶ 请不要将尖锐的餐具放入内锅一起清洗。
(内锅喷涂可能会脱落)



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)

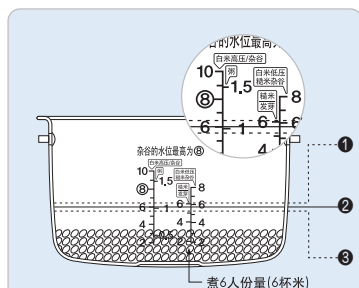


3 请将米淘洗干净。

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、白米高压高火力、白米快速: 以“白米高压 / 杂谷”水刻度为基准调整水量。
锅巴、杂谷(五谷)、杂谷(五谷)高火力 白米高压, 白米高压高火力最多可做10人份,
杂谷(五谷), 杂谷(五谷)高火力最多可做8人份,
白米快速最多可做6人份, 锅巴最多可做4人份。
 - ※ 白米高压: 使用“长粒米(丝苗米)”煮饭时, 建议按“杂谷”水位为基准煮8人份以下的饭量。
 - 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6人份。
 - 粥: 以“粥”水刻度为基准调整水量。粥最多可做 1.5 杯。
 - 糙米杂谷、糙米杂谷高火力: 白米和糙米按5:5的比率煮饭时使用。以“糙米杂谷”水刻度为基准调整水量。糙米杂谷、糙米杂谷高火力最多可做8人份。
- ※ 大豆等干硬的豆类应煮熟或充分浸泡后、选择杂谷、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”。
- ※ 该款式不提供白米低压功能。



- ① 陈米或煮较粘的米饭时:
比规定量多加半刻度水量。
- ② 煮6人份量(6杯米)时,水位
调至“白米高压 / 杂谷”
6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。

6 插入电源插头后将内锅放入产品内。

请将内锅正确放入产品内。

- ▶ 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)



7 盖上锅盖后将结合手柄转至“关” (关闭)位置。

- ▶ 功能显示部显示“关闭”标识时表示锅盖已盖紧。
- ▶ 结合手柄未转至“关” (关闭)状态下, 按压力煮饭/白米快速键时, 功能显示部显示“E01”并伴有警告提示音。
- ▶ 此外出现“E01”时, 将结合手柄转至“开” (开启)位置后, 再转至“关” (关闭)位置才可正常工作。(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。

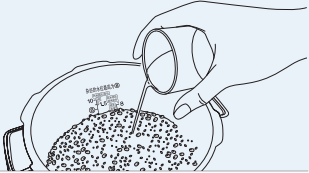




如何做美味可口的米饭

如何做美味可口的米饭

使用须知

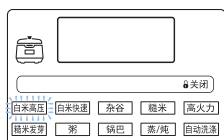
使用量杯正确量取米! 按水刻度正确调整水位!	请使用量杯正确量取米。 请将内锅水平放置后调整水位。	若水量调整不正确，可能会出现过硬，夹生，过稀等现象。 
米保管方法!	建议选购小袋装的米，以免长时间放置质量变差。将米存放于阴凉干燥处。 若煮开封时间较长的米时，多加半刻度水。	煮干硬的米时，即使使用量杯正确量取米也会出现过硬现象。
预约煮饭时间越短越好!	煮干硬的米时，应避免预约煮饭，请多加半刻度水后进行煮饭。	预约时间超过10小时或预约干硬的米时，会有夹生及夹层现象。 预约时间越长锅底米饭糊化现象更明显。
保温时间越短越好!	保温时间要控制在12小时以内。 	长时间保温时米饭会出现异味或变色现象。
产品要保持干净!	请经常清理本产品。特别是内锅盖粘有异物时应及时清理。	产品未经常清理时，细菌容易滋生保温时会产生异味。



1

按菜单/选择键选择所需菜单。

- 确认是否安装分离式内锅盖。
- 煮饭前请将压力锥水平放置。
- 每按一次菜单/选择键以白米高压->白米高压高火力->白米快速->杂谷->杂谷高火力->糙米->糙米高火力->糙米发芽->粥->锅巴->蒸/炖->自动洗涤顺序反复选择。
- 按住时按顺序连续变化。
- 白米高压、白米高火力、杂谷、杂谷高火力、糙米、糙米高火力、糙米发芽菜单完成一次煮饭后,会自动记忆,再次做同样菜单时,无需重新选择。

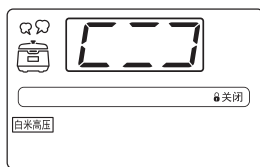


例)选择白米高压时
▶ 语音提示“白米高压”。

2

按压力煮饭/白米快速键开始煮饭。

- 煮饭前将结合手柄转至“” (关闭) 位置后按压力煮饭键。
- 未将结合手柄转至“” (关闭) 位置状态下按压力煮饭/白米快速键时, 有警告音且无法开始煮饭。



例)煮白米高压时

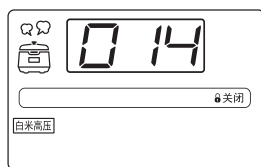


3

焖饭阶段(如:白米高压)

- 进入焖饭阶段时, 显示部显示“”和剩余时间。根据菜单会有所差异。
- 焖饭阶段完成前3分钟时, 有提示音后自动排出蒸汽。蒸汽自动排出时注意不要受到惊吓及烫伤。

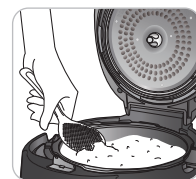
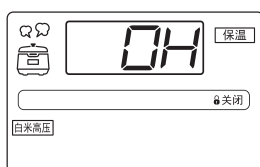
例)剩余14分钟时



4

完成煮饭

- 煮饭完成后自动进入保温状态。
- 无需保温时请按2秒取消键,取消保温。
- 煮饭完成后请搅匀米饭。
- 锅盖结合手柄不易转动时,请推动压力锥等蒸汽完全排出后转动。
- 煮饭中请勿按取消键,煮饭功能会被取消。



各菜单的所需时间

菜单 区分	白米高压	白米高压 高火力	白米快速	杂谷	杂谷高火力	糙米	糙米高火力	粥	锅巴	蒸/炖	自动洗涤
容量	2人份~ 10人份	2人份~ 10人份	2人份~ 6人份	2人份~ 8人份	2人份~ 8人份	2人份~ 6人份	2人份~ 6人份	0.5杯~ 1.5杯	2人份~ 4人份	请参照 料理指 导书	水位调至 白米高压/ 杂谷2水刻度
时间	约30~ 39分	约31~ 44分	约20~ 25分	约46~ 59分	约49~ 64分	约52~ 64分	约57~ 69分	约93~ 131分	约38~ 41分		约24分

※ 蒸/炖等料理后煮饭时可能会有异味。

(参照清洁保养方法,擦净密封圈及分离式内锅盖后使用)

※ 各菜单的煮饭时间根据使用环境会有所差异。



煮饭方法

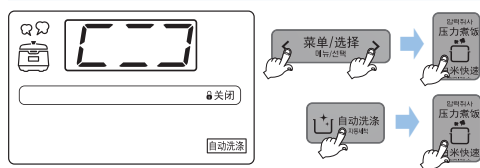
菜单使用方法

白米高压	煮较粘的米饭时使用。	杂谷	煮杂谷饭时使用。
糙米	煮未发芽的糙米饭时使用。	糙米发芽	煮糙米发芽饭时使用。
粥	熬粥时使用。	锅巴	煮带锅巴的米饭时使用。
蒸/炖	手动调整料理时间。	高火力 (白米高压, 杂谷, 糙米)	煮比一般米饭飘香, 柔软的米饭时使用。 (可能会出现锅底米饭糊化现象。)
自动洗涤 (自动杀菌洗涤)	煮饭, 保温或料理结束后清除异味时使用。		
白米快速	- 选择“白米高压”菜单后按压力煮饭/白米快速键或选择白米快速菜单可缩短煮饭时间。 (白米高压两人份为基准约需20分钟) - 使用白米快速煮的米饭效果不如正常煮的米饭效果好, 因此请将煮饭容量控制在6人份以下。 - 煮饭前将白米充分浸泡20分钟后开始煮饭效果更佳。		

※使用白米快速或煮少量米饭时, 流入到接水盒里的水可能会增多, 煮饭完成后请及时清理接水盒。

※煮饭或料理方法请参照料理指南。

自动洗涤(自动杀菌洗涤)使用方法



内锅里倒入白米高压2刻度水, 盖好锅盖, 将结合手柄转至“”(关闭)位置。

方法1. 按菜单/选择键选择自动洗涤(自动杀菌洗涤)功能后按压力煮饭/白米快速键。

方法2. 在待机状态下按自动洗涤键后, 按压力煮饭/白米快速键。

糊化(米饭微黄)现象

此现象为米中淀粉沉淀锅底所致, 属正常现象, 此淡黄米饭的口感更加清香美味。

本产品为高温, 高压下煮饭, 米饭出现糊化现象请放心食用, 使用预约功能做出的米饭比正常煮饭锅底出现糊化现象会更明显。

调节饭味功能使用方法



调节煮饭功能(煮饭温度调节功能)

此功能跟以往固定温度阶段的产品不同的是,可调节煮饭时加热完成的温度阶段(温度高、低)

消费者可以按个人喜好进行调节。

初期设定值为 2:0 根据情况调节阶段。

-高温度阶段: 煮杂谷类或喜欢较粘的米饭时设定。

-低温度阶段: 煮新米或喜欢较硬的米饭时设定。

调节煮饭功能使用方法

待机状态下按3秒自动洗涤键,进入保温温度调整模式后,再按2次自动洗涤键,进入调节煮饭设定模式。

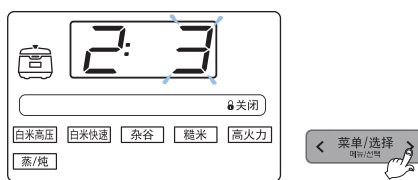
此时“CUCKOO”福库调节饭味 支持的所有菜单显示在显示屏上。

① 调节煮饭设定画面



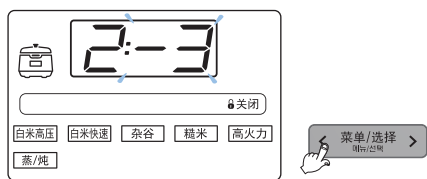
按3秒钟自动洗涤键进入功能调整模式后按2次自动洗涤键进入调节煮饭设定模式。

②-1 高阶阶段调整模式



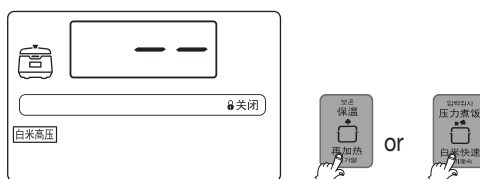
按菜单/选择键的右键,调至如上图。

②-2 低阶段选择模式



按菜单/选择键的右键,调至如上图。

③ 完成设定画面



按压力煮饭/白米快速或保温/再加热键完成设定。
按取消键或按键无任何操作超出7秒时,自动取消功能转为待机状态。

1. “调节煮饭”功能适用于白米高压、白米高压高火力、白米快速、杂谷、杂谷高火力、糙米、糙米高火力、糙米发芽。
2. 请按个人喜好设定调整煮饭阶段,调整阶段越高米饭糊化现象更明显。
3. 调整阶段设定后煮饭时,根据米的状态及含水量不同会有所差异。



锅巴菜单使用方法

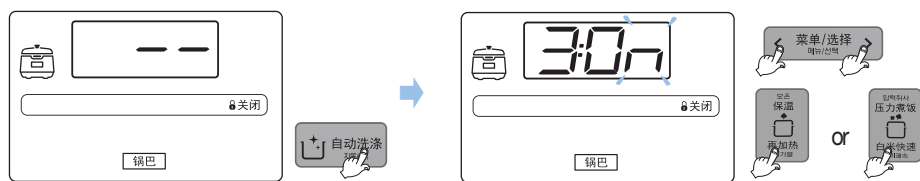
锅巴的做法

1. 将结合手柄转至“ $\hat{\text{O}}$ ” (关闭)位置后,按菜单/选择键选择锅巴。
2. 按压力煮饭/白米快速键开始煮饭。
3. 锅巴完成后,打开锅盖盛出米饭食用锅巴即可。
 - ▶ 做锅巴时最多可做4人份。
 - ▶ 做锅巴时,水位以“白米高压/杂谷”刻度为基准。
 - ▶ 米无需彻底洗净(淘米水半透明程度即可)。
 - ▶ 若要食用硬锅巴的米饭时,将调整水量的内锅放入机体内盖好锅盖浸泡30分钟后开始煮饭。

锅巴硬度设定方法

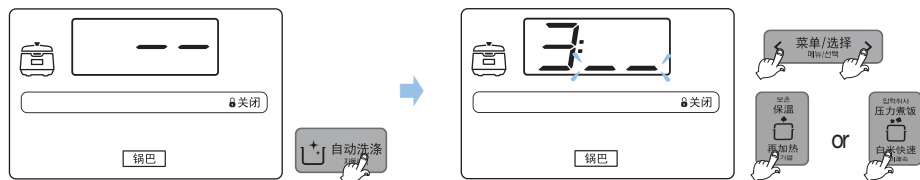
使用“锅巴”菜单煮饭时,可根据喜好调整锅巴硬度。

- ▶ 锅巴硬度设定方法(需增加锅巴硬度时使用。)



1. 待机状态下按3秒以上自动洗涤键进入保温温度调整模式后,再按3次自动洗涤键,进入锅巴硬度调整模式。
2. 锅巴硬度设定模式画面中,按菜单/选择键,设定锅巴硬度功能后,按压力煮饭/白米快速键或保温/再加热键时,设定锅巴硬度调整模式。
3. 进入锅巴硬度设定模式后,按取消键或按键无任何操作超出7秒时,自动取消功能转为待机状态。

- ▶ 锅巴硬度解除方法(需煮一般米饭时)



1. 待机状态下按3秒以上自动洗涤键进入保温温度调整模式后,再按3次自动洗涤键,进入锅巴硬度调整模式。
2. 锅巴硬度调整模式初期画面中,按菜单/选择键解除锅巴硬度功能后,按压力煮饭/白米快速键或保温/再加热键解除锅巴硬度调整模式。
3. 进入锅巴硬度调整模式后,按取消键或按键无任何操作超出7秒时,自动取消功能转为待机状态。

- ▶ 此功能在产品出厂时,设定为解除状态,需要时再设定。



糙米发芽煮饭方法

糙米/发芽菜单使用方法

1 为促进发芽率,请将糙米提前浸泡16小时以内 预备发芽方法

- ▶ 将洗好的糙米放入容器里,倒入充分的水浸泡。
- ▶ 预备发芽时间应控制在16小时以内,使用糙米发芽菜单之前必须重新清洗后煮饭。清洗时,应轻轻搓洗,若过度用力搓洗会使胚芽掉落,容易导致糙米不发芽。
- ▶ 预备发芽时,根据浸泡时间不同会产生特殊味道。
- ▶ 将洗好的预备发芽糙米放入内锅,按煮饭量调整水位,选择糙米发芽菜单。
- ▶ 受炎热的夏日或保管温度的影响糙米在预备发芽时会产生异味,请缩短浸泡时间,且淘米时多加留意。

2 盖好锅盖,将结合手柄转至“”(关闭)位置后,按菜单/选择键,选择糙米发芽。



※ 初始设定为2H(2小时)

选择糙米发芽功能时,显示屏显示“2H”。

3 按时间键设定时间。



按一次时间键

糙米发芽时间以2小时进行增加。

糙米发芽时间可设定为2,4,6小时。

▶ 按住不动时会连续变化

ⓘ 不想进行糙米发芽或煮已发芽的糙米时,将菜单选择‘糙米’后,再进行煮饭。

4 按压力煮饭/白米快速键。



※ 发芽完成前3小时显示。

▶ 按压力煮饭/白米快速键时根据设定时间进行糙米发芽后开始煮饭。

▶ 糙米发芽中显示屏显示“”字样和剩余时间。

糙米发芽煮饭时注意事项

- 1 想尽快食用糙米发芽饭时,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,按压力煮饭/白米快速键。(芽的大小并不影响营养成分的多与少。)
- 2 在气温过高的环境下设定糙米发芽时间过长时会产生异味,此时把糙米发芽设定时间缩短为宜。
- 3 使用糙米发芽功能时,最多可做6人份。
- 4 可以使用自来水,但使用矿泉水会更好。不可使用开水或凉开水,可能会导致糙米不发芽。
- 5 糙米的发芽率或芽的长度等发芽状态根据糙米存放环境和保管时间的不同会有所差异。
-发芽糙米根据糙米种子的不同胚芽长度及发芽率会有所差异。
发芽糙米必须使用收割未满1年的糙米,尽可能使用加工后保管时间短的糙米。
- 6 糙米发芽功能设定2H、4H、6H小时,不可预约,如需预约时,请将菜单设定为‘糙米’后,再预约。
- 7 根据糙米的种类不同锅底米饭出现糊化现象及米饭状态会有所差异。
根据个人口味调整水位或使用调节饭味功能。
- 8 根据使用环境或白米的状态可能看不到芽。

蒸/炖菜单使用方法



蒸/炖菜单使用方法及预约方法

- 

盖好锅盖,将结合手柄转至“”(关闭)位置后,按菜单/选择键选择蒸/炖。

▶ 选择蒸/炖菜单时,显示屏显示20分钟。

- 按时间键设定时间。
(各菜单时间设定参照料理指导书)。

- 

每按一次时间键时
时间会增加5分钟。

▶ 按住时连续变化。

- 蒸/炖时间设定范围为
10分~90分。

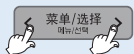
- 

按压力煮饭/白米快速键。

按压力煮饭/白米快速键开始蒸/炖料理。
按压力煮饭/白米快速键开始蒸/炖时
显示屏显示“”和剩余时间。

4 蒸/炖的预约方法

- 将结合手柄转至“”
(关闭)位置后按菜单/
选择键,选择蒸/炖。



- 按时间键,设定
蒸/炖料理时间。



- 按预约键。



- 按时间键,设定预约
时间后,按压力煮饭
/白米快速键。





预约煮饭方法

预约煮饭方法

- 1 锅盖结合手柄转至“” (关闭)位置, 显示屏显示“关闭”标识后按预约键。

- ▶ 锅盖结合手柄未转至“” (关闭)位置时, 不能预约。
- ▶ 按预约键时显示屏显示设定时间, 同时预约字样闪烁。
- ▶ 按预约键后, 请在7秒内完成预约时间设定。
- ▶ 保温状态下设定预约煮饭时, 按取消键取消保温功能后再设定预约时间。



- 2 按时间键设定预约时间。

- ▶ 每按一次时间键, 时间增加10分钟。按住时连续增加。
- ▶ 预约时间设定范围为从1小时~12小时50分止。



- 3 按菜单/选择键, 选择所需菜单。

- ▶ 糙米发芽菜单, 设定为2H、4H、6H时不能预约。如需预约, 设定为‘糙米’菜单后, 再预约。
- ▶ 蒸/炖菜单时, 设定蒸/炖时间后才可预约。设定时间为60分钟以上时, 预约煮饭时间设定为2小时。
- ▶ 不选择菜单时, 自动预约白米煮饭。

- 4 预约时间设定7秒后, 自动进入预约煮饭。

- ▶ 按预约键后, 7秒内无任何按键操作, 自动进行预约煮饭。
- ▶ 进入预约煮饭时, 预约指示灯停止闪烁, 预约时间以1分为一个单位减少并进行预约煮饭。(预约煮饭进行时, 时间和分之间的“:”标识闪烁。)



- ▶ 设定的预约时间是预约煮饭完成为止的剩余时间。(根据煮饭容量及使用条件, 完成时间会有所差异。)

预约煮饭时注意事项

- 1 预约煮饭时

- ▶ 开封时间长的米比较干燥, 煮饭时会出现夹生现象。
- ▶ 根据设定预约煮饭时间或使用环境, 可能会出现米饭夹生或过稀的现象, 以水刻度为基准, 加减水量进行调整。
- ▶ 预约煮饭容量过多或设定预约煮饭时间过长时, 会增加锅底米饭出现的糊化现象。

- 2 变更预约时间

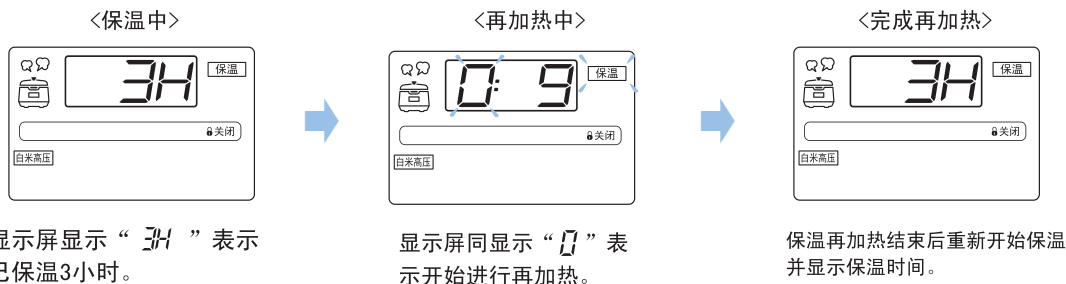
- ▶ 变更预约时间时, 按取消键取消后, 再重新设定。

保温方法



保温再加热

► 保温中若想食用热乎乎的米饭时，按保温/再加热键开始保温再加热，9分钟后可食用热乎乎的米饭。



- 经常使用再加热功能时，米饭会变色或发干。使用次数不要超过1~2次。
- 使用其它容器煮的饭要进行保温时，将米饭盛入内锅后按保温/再加热键1次。此时显示屏显示“0H”。(用其它容器煮的米饭进行保温时可能会产生异味或变色)

保温时注意事项

煮饭完成后或保温中锅盖不易打开时，请推动压力锥等蒸汽完全排出后再打开。

保温或保温再加热时必须将结合手柄转至“”（关闭）位置。
(锅盖开启按钮可能会破损或影响保温效果)

长时间保温时，可能会产生变色或异味。请将保温时间控制在12小时以内。

在特性上压力做出的米饭会比一般电饭锅做出的米饭变色要快。
(保温时间24小时时保温时间会闪烁)

煮饭完成后，将米饭搅匀后进行保温效果更佳。
(保温少量的米饭时，请将米饭堆积在内锅中央)

保温杂谷，糙米时米饭质量不如白米，因此尽量不要保温。
保温中内锅边缘或蒸汽排出口的下端的米饭可能会产生白化现象，此时请将米饭搅匀。

保温中内锅无米饭或不使用时，请按取消键取消保温功能或切断电源。

请勿保温过少的米饭或剩饭与凉饭一起保温。
保温中米饭可能会产生异味。

请勿放入饭勺一起保温。
特别是放入木勺时，细菌容易滋生会产生异味。

保温中产生异味时

- 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，出现此现象时使用自动洗涤(自动杀菌洗涤)功能消毒。自动洗涤(自动杀菌洗涤)结束后要洗净内锅。
- 汤或炖等料理后，未清理产品后保温时米饭会产生异味。



保温方法

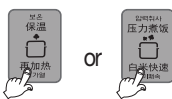
保温温度调节方法

即使经常清理或煮水消毒后保温中的米饭仍产生异味或变色时请调整保温温度。

需调整保温温度时请与售后服务联系(40065-80805)



- 1 在待机状态下按3秒自动洗涤键进入保温温度调整模式，此时显示屏显示当前保温温度“74”。



- 2 按菜单/选择键,显示屏按以下顺序变化 74→75→76→77→78→79→80→69→70→71→72→73

- 3 选择所需温度后按压力煮饭/白米快速或保温/再加热键完成设定。按取消键或按键无任何操作超出7秒以上时自动返回待机状态(按自动洗涤键时进入调节保温设定模式)

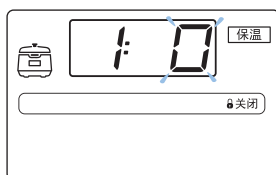
※ 初始设定温度可能与说明书不同。

温度调整值

1. 保温米饭有馊味并有很多凝结水珠时：将保温温度提高1~2摄氏度。
2. 米饭严重发黄并有异味时：将保温温度降低1~2摄氏度。

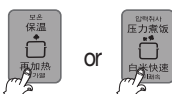
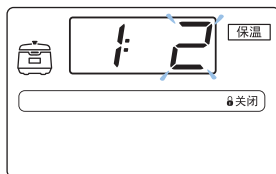
调节保温功能设定方法

保温中打开锅盖时内锅盖上有凝结水珠或内锅边缘的米饭出现白化现象时使用的功能。



- 1 在待机状态下按3秒自动洗涤键进入调节保温设定模式后按1次自动洗涤键，此时显示屏如图显示。

- 2 按菜单/选择键,显示屏按以下顺序变化 0→1→2→-2→-1→0→1→2→-2→-1



- 3 选择所需温度后按压力煮饭/白米快速或保温/再加热键完成设定。按取消键或按键无任何操作超出7秒以上时自动返回待机状态(按自动洗涤键时进入调节煮饭设定模式)

1. 内锅盖上有凝结水珠时：按菜单/选择键调高设定值。
2. 米饭边缘出现白化现象时：按菜单/选择键调低设定值。

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	• 是否按了压力煮饭/白米快速键？ • 煮饭中是否停电？	• 选择所需菜单后按1次压力煮饭/白米快速键，此时确认显示屏是否显示“”。 • 停电记忆功能请参照说明书。
米饭过硬或夹生时	• 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？	• 请按照说明书正确使用。 • 请多加半刻度水后开始煮饭。
豆(杂谷/糙米)类半生时	• 豆(杂谷类)类 是否太干硬？	• 因豆子的种类不同,熟的程度也不同,请将豆子类(杂谷类)用水充分浸泡或煮熟后再做杂谷饭。
米饭过稀时	• 是否正确选择菜单？ • 是否正确调整水量？ • 焖饭时是否打开了锅盖？	• 请正确选择所需菜单。 • 请正确调整水量。 • 煮饭完成后请打开锅盖。
煮饭中米汤溢出时	• 是否正确使用量杯？ • 是否正确调整水量？ • 是否正确选择菜单？	• 请按照说明书正确使用。
保温中产生异味时	• 是否盖好锅盖？ • 保温中是否切断电源？ • 保温时间是否超过12小时或保温米饭太少？ • 是否放入饭勺或凉饭一起保温？	• 请盖好锅盖。 • 保温中请勿切断电源。 • 保温时间要控制在12小时以内。 • 请勿放入饭勺或凉饭一起保温。
“  ”显示此标识时	• 温度感应器出现异常时显示。	• 切断电源后与售后服务中心联系。
保温中保温时间闪烁时	• 保温时间是否超过24小时？	• 保温时间超过24小时时，提示保温时间过长的功能。
“  ”显示此标识时	• 煮饭完成后结合手柄是否一次也未转至“” (开启)位置状态下按了压力煮饭/白米快速键？	• 将结合手柄转至“” (开启)位置后重新转至“” (关闭)位置。
保温中发出警告音或保温中不能再加热时	• 是否未安装分离型内锅盖？	• 请安装分离型内锅盖。
长时间不能完成煮饭显示“  ”标识时	• 是否使用了110V电源？	• 产品出现异常(部品断线，热量不足)长时间不能完成煮饭时显示，切断电源后与售后服务中心联系。 • 连续煮水时显示“”标识时属正常现象。 • 本产品只限使用220V电源，请正确使用。

常见故障及处理方法

▼产品出现异常时请按以下方法确认，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
按按键时显示 “  ” 标识时	• 是否放入了内锅？ • 是否使用了110V电源？	• 无内锅状态下不能操作，请先放入内锅后使用。 • 本产品只限使用220V电源。
显示 “  ” 标识时	• 结合手柄是否转至 “” (关闭)位置？ • 显示屏是否显示关闭标识？	• 请将结合手柄转至 “” (关闭)位置。
米饭严重烧焦时	• 温度感应器或内锅外侧底部是否粘有米粒或异物？ • 是否设定了调节饭味或调节煮饭功能？	• 请清除温度感应器或内锅外侧底部的米粒或异物。 • 根据使用情况设定或解除调节饭味或调节煮饭功能。
煮饭完成后或保温中米饭出现异味时	• 炖鸡或做排骨料理后是否清洗干净？	• 按照清洁保养方法清洗分离式内锅盖后使用。
无法盖锅盖时	• 结合手柄是否完全转至 “” (开启)位置？ • 内锅里是否有热饭或其它热食品？ • 内锅是否完全放置于机体内？	• 请将结合手柄完全转至 “” (开启)位置。 • 请推动压力锥后盖锅盖。 • 请将内锅完全放置于机体内。
“  ” 显示此标识时	• 温度感应器出现异常时显示。	• 切断电源后与售后服务中心联系。
“  ” 显示此标识时	• 显示屏内存出现异常时显示。	• 切断电源后与售后服务中心联系。
“  ” 显示此标识时	• 显示屏外部内存出现异常时显示。	• 切断电源后与售后服务中心联系。

▼产品出现异常时请按以下方法确认，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
结合手柄不易转至“  ” (关闭)位置时	- 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？	- 煮饭或料理中因内部压力无法打开锅盖。若要打开锅盖时，请先按取消键2秒以上等蒸汽完全排出后再打开。 - 推动压力锥等蒸汽完全排出后再打开。
即使结合手柄完全转至“  ” (开启)位置，锅盖无法打开时		推动压力锥等蒸汽完全排出后再打开。
蒸汽泄漏时	- 密封圈表面是否粘有异物？ - 密封圈是否老化？	- 请擦净密封圈后使用。 - 密封圈周围要保持清洁。 - 蒸汽泄漏时按取消键2秒以上等蒸汽完全排出后切断电源并拨打售后服务电话。 - 根据使用情况及使用次数，密封圈使用寿命为1~3年，请及时定期更换。
煮饭或料理中无法按取消键时	内锅内部是否很烫？	- 煮饭或料理中要打开锅盖时请按取消键2秒以上取消煮饭或料理。 - 蒸汽排出装置排出蒸汽时请不要靠近。 (小心烫伤)
豆类(杂谷/糙米)夹生时	豆类(杂谷/糙米)是否干硬？	请将豆类(杂谷/糙米)浸泡或煮熟后开始煮饭。根据杂谷种类不同煮熟程度也会不同。
糙米不能正常发芽时	- 是否超出限定容量？ - 是否使用了开封时间较长的糙米？	- 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。



料理指南

米饭

材料



材料

白米6杯

※材料里使用的量杯是本产品自带的量杯，1杯（180CC基准）等于1人份。

做法

- ①把洗净的白米放入内锅后，水位调至白米高压 / 杂谷 6刻度。
- ②盖好锅盖，按菜单/选择键选择[白米高压]菜单后按 压力煮饭/白米快速 键。
- ③煮饭完成后搅匀。

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）

材料



材料

白米3杯，豌豆半杯，米酒1大勺，盐1.5小勺

※使用煮好的豌豆煮饭。

做法

- ①豌豆加适量盐洗净后空出水分。
- ②把洗净的白米放入内锅加入米酒和盐后，水位调至白米高压 / 杂谷3刻度。
- ③放入洗好的豌豆铺匀，盖好锅盖，按菜单/选择键选择[白米高压]菜单后按 压力煮饭/白米快速 键。
- ④煮饭完成后搅匀。

豌豆的保管方法

购买的豌豆、扁豆等直接放入冰箱保管时容易变色或降低新鲜感。若从市场购买后用开水焯一下空出水分使用保鲜袋包装放入冰箱会保持其原有的颜色及新鲜感。

材料



材料

白米2杯，大麦1杯

做法

- ①大麦先煮熟备好。
- ②把洗净的白米同煮好的大麦放入内锅，水位调至糙米杂谷3刻度。
- ③盖好锅盖，按菜单/选择键选择[杂谷]菜单后按 压力煮饭/白米快速 键。
- ④煮饭完成后搅匀。

杂谷饭

材料



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

做法

- ①白米、糯米、小米、高粱洗净放好。
- ②红豆在强火煮7~8层熟后，汤与红豆分开放好。
- ③把洗净的白米、糯米、小米、高粱倒入内锅后，水位调至白米高压 / 杂谷3刻度。
- ④铺匀煮好的红豆，盖好锅盖按 菜单/选择键选择[杂谷]菜单后按 压力煮饭/白米快速 键。
- ⑤煮饭完成后搅匀。

参考

医学界把红豆称为赤豆，不仅有除热毒，散恶血，消胀满，利小便等功效，是改善痈肿脓血，下腹胀满，小便不利等的最佳食品。



杂谷饭

:: Fresh 糙米发芽饭



材料

糙米4杯

做法

- 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，按**菜单/选择**键选择[糙米发芽]菜单，糙米发芽时间设定为4小时后按**压力煮饭/白米快速**键。
- ③煮饭完成后搅匀即可食用。

参考

- 根据喜好调节糙米发芽时间后煮饭。
- 已发芽的糙米煮饭时，无需再发芽，想吃糙米饭时，选择糙米菜单进行煮饭。

:: 糙米红豆饭



材料

糙米1杯，白米2杯，红豆1/3杯

做法

- ①保持煮好的红豆形状完好，汤与红豆分开放好。
- ②把洗净的糙米放入锅内，水位调至糙米/发芽3刻度后放入煮好的红豆。
- ③盖好锅盖，按**菜单/选择**键选择[糙米]菜单，后按**压力煮饭/白米快速**键。
- ④煮饭完成后搅匀。

健康饭

:: 鸡胸肉绿茶饭



材料

糙米2杯，绿茶粉3g，绿茶粉10g，鸡胸肉4块，橄榄油少许，盐少许，胡椒少许，芹菜5g橙子少许

做法

- ①糙米洗净，把绿茶粉10g和绿茶粉3g一起放入锅内水位调至糙米/发芽2刻度。
- ②盖好锅盖，按**菜单/选择**键选择[糙米发芽]菜单，时间设定为4小时后按**压力煮饭/白米快速**键。
- ③把鸡胸肉用盐，胡椒浸泡1小时后，在平底锅上放橄榄油煎出后，切片准备。
- ④橙子切成半圆形，芹菜切成条准备。
- ⑤保温后，把搅匀好的米饭和鸡胸肉一起放入盘子里，橙子和芹菜放在上面即可。

绿茶饭的10种优点

1.抗癌效果，2.预防衰老，3.预防糖尿病，高血压，4.防止肥胖，能减肥，5.对金属和尼古丁有消毒作用，6.消除疲劳，能解酒，7.治疗便秘，8.防止蛀牙，9.预防体质酸化，10.预防炎症和细菌感染。

:: 嫩芽拌饭



材料

糙米2杯，蔬菜嫩芽少许

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

做法

- ①洗净糙米放入内锅，水位调至糙米/发芽2刻度。
- ②盖好锅盖，按**菜单/选择**键选择[糙米发芽]菜单，时间设定为4小时后按**压力煮饭/白米快速**键。
- ③炒锅内先放入香油和牛肉末炒匀，再放入辣椒酱和1/3杯水，炒到粘稠为止，放入少许白糖，蜂蜜，香油搅拌。
- ④保温后搅匀米饭，上面放已准备好的蔬菜嫩芽。
- ⑤放辣椒酱时，不要弄乱蔬菜嫩芽。



料理指南

健康饭

:: 蘑菇糙米料理



材料

糙米2杯, 肉汁20g, 盐少许, 苏子叶2张, 南瓜1/3个, 香菇1捆
※根据家庭的喜好选择蘑菇。

做法

- ①洗净糙米放入内锅, 水位调至糙米/发芽2刻度。
- ②盖好锅盖, 按**菜单/选择**键选择[糙米发芽]菜单, 时间设定为4小时后按**压力煮饭/白米快速**键。
- ③南瓜切成小块, 加盐炒一下。
- ④蘑菇和肉汁轻轻搅拌。
- ⑤煮饭完成后搅匀米饭。
- ⑥先把一部分糙米放入模型里, 放入南瓜后再放入剩余的糙米, 成型后去除模型。
- ⑦把抹上肉汁的蘑菇放在上面后再放上苏子叶即可。

特味粥

:: 白米粥



材料

白米0.5杯

做法

- ①将洗净的白米倒入内胆, 水位调至粥0.5刻度。
- ②盖好锅盖, 按**菜单/选择**键选择[粥]菜单后按**压力煮饭/白米快速**键。

粥是我们的食物中最早发现的主食

粥的起源是在耕耘文化开始的新石器时期, 使用土质器皿里放入谷物熬制食用。

蒸/炖

:: 炖排骨



材料

牛排(或猪排)1.2kg, 料酒3大勺, 老抽5大勺, 蒜末1大勺, 香油1大勺, 洋葱汁3大勺, 梨汁3大勺, 白糖3大勺, 葱末5大勺, 芝麻盐1大勺, 胡椒粉1小勺, 胡萝卜1个, 栗子10个, 银杏20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/选择**键选择[蒸/炖]菜单, 时间设定为45分钟后按**压力煮饭/白米快速**键。
- ⑥料理完成后, 加入松子盛出即可。

:: 炖鸡



材料

鸡1只(1kg), 土豆100g, 胡萝卜100g, 白糖3大勺, 葱末1大勺, 蒜末1大勺, 老抽6大勺, 姜汁1大勺, 胡椒粉1/2小勺, 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/选择**键选择[蒸/炖]菜单, 时间设定为45分钟后按**压力煮饭/白米快速**键。



蒸/炖

:: 熟肉



材料

猪肉(五花肉)400g, 生姜1块, 蒜少许, 洋葱1个, 大葱1根, 泡菜少许

做法

- ① 锅内倒入1.5杯水后放入蒸盘。
- ② 猪肉切2~3大块放在蒸盘上, 生姜切2~3片放在上面。
- ③ 盖好锅盖, 按**菜单/选择**键选择[蒸/炖]菜单, 时间设定为40分钟后按**压力煮饭/白米快速**键。
- ④ 料理完成后, 将猪肉切成适当大小的薄片, 洋葱, 蒜, 大葱, 泡菜切成适当大小同熟肉摆放在盘中即可。

:: 五香酱肉



材料

猪肉700g, 酱油2/3杯, 白糖3大勺, 棉线少许
五香调料: 胡椒6粒, 桂皮7cm, 八角4个

做法

- ① 猪肉洗净, 使用棉线捆扎好。
- 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3杯水。
- ④ 盖好锅盖, 按**菜单/选择**键选择[蒸/炖]菜单, 时间设定为40分钟后按**压力煮饭/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



材料

鱿鱼2只, 菠菜140g, 胡萝卜150g, 鸡蛋2个, 盐少许, 香油少许, 面粉少许
调料酱: 辣椒酱2大勺, 酱油2大勺, 白糖1大勺, 清酒1大勺, 香油1小勺, 辣椒粉1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/选择**键选择[蒸/炖]菜单, 时间设定为30分钟后按**压力煮饭/白米快速**键。

:: 牛排



材料

去骨牛排500g, 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, 盐腌至入味, 将牛排放入内胆半杯水。
- ② 盖好锅盖, 按**菜单/选择**键选择[蒸/炖]菜单, 时间设定为30分钟后按**压力煮饭/白米快速**键。
- ③ 料理结束后, 盛入盘中, 撒上调料汁即可。

红酒调料做法

双孢蘑菇、洋葱、蒜洗净剁成末放入盐、胡椒粉拌好后用煎锅炒至九成熟时加入红酒。当红酒沸腾时加入番茄酱, 烧烤调料酱, 胡椒, 桂叶煮至糊状即可。



料理指南

蒸/炖

蒸螃蟹



材料

螃蟹2只, 牛肉150g, 豆腐1/2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 牛肉洗净剁成末, 豆腐捣碎, 同蟹肉拌匀。
- ③ 青椒、红辣椒剁碎加入蛋黄搅匀。
- 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1杯水后, 放入蒸盘。
- ⑥ 盖好锅盖, 按**菜单/选择**键选择[蒸/炖]菜单, 时间设定为30分钟后按**压力煮饭/白米快速**键。

蒸鱼



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 剁好牛肉后, 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杯水后, 放入蒸盘。
- ⑤ 蒸盘上放置已备好的鱼。
- ⑥ 盖好锅盖, 按**菜单/选择**键选择[蒸/炖]菜单, 时间设定为30分钟后按**压力煮饭/白米快速**键。
- ⑦ 料理结束后, 用剩余的材料做装饰。

蒸大蛤



材料

大蛤4个, 牛肉30g, 蛋清1个, 鸡蛋1个, 葱末2小勺, 蒜末1小勺, 盐1/2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, 把肉剁成末放好。
- 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/选择**键选择[蒸/炖]菜单, 时间设定为35分钟后按**压力煮饭/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。

蒸豆腐



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/选择**键选择[蒸/炖]菜单, 时间设定为25分钟后按**压力煮饭/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。



蒸/炖

:: 什锦菜



材料

粉条250g, 柿子椒(青, 红)1个, 胡萝卜100g, 洋葱100g, 菠菜少许, 金针菇100g, 鱼饼200g, 食用油2大勺, 水1/2杯
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2大勺食用油, 1/2杯水后, 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/选择键选择[蒸/炖]菜单, 时间设定为25分钟后按压力煮饭/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。

:: 煮鸡蛋



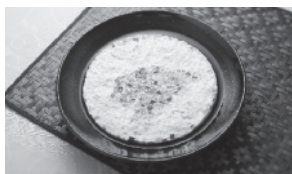
材料

鸡蛋10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/选择键选择[蒸/炖]菜单, 时间设定为20分钟后按压力煮饭/白米快速键。

:: 鸡蛋糕



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搅匀后, 放入适量盐调味。
- ④盖好锅盖, 按菜单/选择键选择[蒸/炖]菜单, 时间设定为20分钟后按压力煮饭/白米快速键。

:: 奶酪炒年糕



材料

韩式切片年糕100g, 熟鸡蛋2个, 地瓜1个, 比萨专用奶酪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比萨专用奶酪, 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/选择键选择[蒸/炖]菜单, 时间设定为20分钟后按压力煮饭/白米快速键。
- ⑥料理结束后搅匀即可。



料理指南

蒸/炖

:: 番茄炒虾仁



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, 水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 内锅里放入备好的材料和番茄酱调料后搅匀。
- ④ 盖好锅盖, 按**菜单/选择**键选择[蒸/炖]菜单, 时间设定为15分钟后按**压力煮饭/白米快速**键。
- ⑤ 料理结束后搅匀即可。

:: 炒年糕



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,
鲷鱼汤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 将备好的材料和调料酱放入内锅搅匀。
- ⑤ 盖好锅盖, 按**菜单/选择**键选择[蒸/炖]菜单, 时间设定为20分钟后按**压力煮饭/白米快速**键。

:: 芝士饭



材料

主料: 米饭200g
配料: 切片火腿4张, 双孢蘑菇4个, 罐装玉米4大勺, 蟹棒2个, 比萨专用奶酪80g,
比萨调料酱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, 罐装玉米去除水分备用。
- ③ 米饭放入内锅铺平。
- ④ 米饭上面放入比萨调料酱用勺子铺平后将备好的材料依次铺平。
- ⑤ 将比萨专用奶酪铺平后, 盖好锅盖按**菜单/选择**键选择[蒸/炖]菜单, 时间设定为20分钟后按**压力煮饭/白米快速**键。

:: 黄油巧克力蛋糕



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/选择**键选择[蒸/炖]菜单, 时间设定为45分钟后按**压力煮饭/白米快速**键。



蒸/炖

:: 蒸饺子



材料

饺子20个

做法

- ① 内锅倒入2杯水。
- ② 把蒸盘放入锅内后将水饺摆放整齐。
- ③ 盖好锅盖，按**菜单/选择**键选择[蒸/炖]菜单，时间设定为25分钟后按**压力煮饭/白米快速**键。

:: 蒸茄子



材料

茄子2个

调料酱：老抽2大勺，红辣椒1个，青辣椒1个，辣椒粉1/2大勺，醋1大勺，芝麻盐少许，葱半根，蒜4瓣，白糖2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，醋精，芝麻盐搅匀做成调料酱。
- ③ 内锅倒入2杯水后，放入蒸盘，将茄子放在蒸盘上面摆好。
- ④ 盖好锅盖，按**菜单/选择**键选择[蒸/炖]菜单，时间设定为30分钟后按**压力煮饭/白米快速**键。
- ⑤ 料理完成后取出茄子将调料在放在其上。

:: 蒸茭瓜



材料

茭瓜1个

调料酱：老抽2大勺，葱末1大勺，香油1/2大勺，辣椒粉1/2大勺，辣椒丝少许，白糖1小勺，蒜末1大勺，芝麻盐1/2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杯水后放入蒸盘，然后放入茭瓜，把调料酱铺在茭瓜上面。
- ④ 盖好锅盖，按**菜单/选择**键选择[蒸/炖]菜单，时间设定为30分钟后按**压力煮饭/白米快速**键。

:: 蒸栗子



材料

栗子30个

做法

- ① 内锅里倒入2杯水。
- 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/选择**键选择[蒸/炖]菜单，时间设定为30分钟后按**压力煮饭/白米快速**键。
- ④ 料理完成后取出栗子时注意烫伤。



料理指南

蒸/炖

蒸地瓜



材料

地瓜5个(较大的地瓜(150g以上)要切一半)

做法

- ①内锅倒入2杯水后放入蒸盘。
- ②把洗净的地瓜放在蒸盘上。
- ③盖好锅盖，按**菜单/选择**键选择[蒸/炖]菜单，时间设定为35分钟后按**压力煮饭/白米快速**键。
- ④料理完成后取出地瓜时注意烫伤。

地瓜的多种疗效

- 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。

蒸土豆



材料

土豆(200g以下) 6个

做法

- ①内锅倒入2杯水后，放入蒸盘。
- ②把洗净的土豆放在蒸盘上。
- ③盖好锅盖，按**菜单/选择**键选择[蒸/炖]菜单，时间设定为45分钟后按**压力煮饭/白米快速**键。
- ④料理完成后，取出土豆时注意烫伤。

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



材料

玉米4个

做法

- ①内锅倒入2杯水后，放入蒸盘。
- ②玉米去皮，去除胡须洗净放在蒸盘上。
- ③盖好锅盖，按**菜单/选择**键选择[蒸/炖]菜单，时间设定为40分钟后按**压力煮饭/白米快速**键。
- ④料理完成后取出玉米时注意烫伤。

鲜奶油蛋糕



材料

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

奶油：鲜奶油200ml，白糖1/4杯 水果：櫻珠2个，草莓5个，罐装蜜桔1/4罐，猕猴桃1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。
- ④③里搅拌时分几次放入蛋黄后放入适量香子兰搅匀放好。
- ⑤将④搅成膏状时放入面粉搅匀备好。
- ⑥黄油化开后倒入牛奶搅匀。
- ⑦内锅内壁擦适量黄油后，倒入搅匀的面。
- ⑧盖好锅盖，按**菜单/选择**键选择[蒸/炖]菜单，时间调至40分钟后按**压力煮饭/白米快速**键。
- ⑨料理完成后，将蛋糕充分冷却。
- ⑩奶油和白糖倒入碗中搅出膏状。
- ⑪将冷却的蛋糕上涂抹奶油膏。
- ⑫用水果装饰即可食用。



蒸/炖

:: 药膳



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，桂皮粉半大勺

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③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/选择**键选择[蒸/炖]菜单，时间设定为35分钟后按**压力煮饭/白米快速**键。

:: 蒸糕



材料

面粉5杯，红豆2杯，盐1大勺，白糖5大勺，水3大勺

做法

- ① 面粉里放入3大勺水后，搅匀用筛子筛一遍，放入白糖（3大勺）拌匀。
- ② 红豆洗净，倒入清水煮熟后沥干，碾成末加入白糖（1大勺）和盐（2大勺）搅匀。
- ③ 内锅倒入2杯水后，放入蒸盘，上面铺一层纱布。
- ④ 将1杯红豆末铺平后，上面铺平面粉，依次铺平多层。
- ⑤ 盖好锅盖，按**菜单/选择**键选择[蒸/炖]菜单，时间设定为45分钟后按**压力煮饭/白米快速**键。

根据 Cooking Guide 做快乐美味的料理

料理 选择表

料理种类	菜单选择	料理方法
白米粥	粥	1. 把备好的材料放入内锅后根据所需菜单，将水位调至“粥”刻度。 0.5杯：水位调至粥0.5刻度。 1杯：水位调至粥1刻度。 1.5杯：水位调至粥1.5刻度。 (注意事项：粥最多可做1.5杯) 2. 盖好锅盖，按菜单/选择键选择“粥”菜单，后按 压力煮饭/白米快速 键。
炖排骨	蒸/炖	1. 把备好的材料放入内锅。 2. 搞好锅盖，按菜单/选择键选择“蒸/炖”菜单，时间设定为45分钟后按 压力煮饭/白米快速 键。
炖鸡		
蒸地瓜	蒸/炖	1. 内锅里倒入2~3杯水。 2. 放入蒸盘，把备好的材料放在蒸盘上。 3. 搞好锅盖，按菜单/选择键选择“蒸/炖”菜单，时间设定为35分钟后按 压力煮饭/白米快速 键。

蒸/炖 料理时间表

料理种类	料理时间	料理种类	料理时间
番茄炒虾仁	15分	蒸茭瓜	30分
鸡蛋糕	20分	蒸栗子	
奶酪炒年糕		蒸大蛤	35分
炒年糕		蒸地瓜	
芝士饭		药膳	
蒸鸡蛋		熟肉	40分
蒸豆腐	25分	蒸玉米	
什锦菜		五香酱肉	
蒸饺子		鲜奶油蛋糕	45分
酱鱿鱼	30分	黄油巧克力蛋糕	
牛排		炖排骨	
蒸螃蟹		炖鸡	
蒸鱼		蒸土豆	
蒸茄子		蒸糕	



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	结婚纪念日	阴	阳
产品名	电饭煲	电压力煲	榨汁机	加湿器	电热水壶
使用时间	年	年	年	年	年
制造公司					

特记事项

上記内容为提供更好的服务。

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：

型号名：

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

韩国庆尚南道梁山山市由山工业园2路14

中国售后维修电话：40065-80805

保修期
1年

※ 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		
	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	扣除10%的折旧金额	
	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		产品更换		
因消费者故意，过失造成的性能，机能性故障时。	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	
■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。			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
-

产品规格

区	分	10人份(5.0L)
煮饭容量(白米)		0.36(2人份)~1.8L(10人份)
额定功率		煮饭：1150W, 5.2A 保温：135W, 0.6A
额定电压及电流		交流220V / 50Hz
工作压力		78.4 kPa(0.8kgf/cm ²)
安全装置压力		117.6 kPa(1.2kgf/cm ²)
尺寸	寸	39.5cm(长) X 29.4cm(宽) X 29cm(高)
重量	量	7.0kg
温度保险丝		184℃
煮饭容量		白米高压, 白米高压高火力：2~10人份、杂谷、杂谷高火力：2~8人份、 白米快速·糙米·糙米高火力·糙米发芽：2~6人份、锅巴：2~4人份 粥：0.5~1.5杯
配件		量杯(1人份)、饭勺、透气针、蒸盘、使用说明书及料理指导书

※ 产品的外观、颜色有所变更时、恕不另行通知。

故障咨询

长时间使用产品时，因受热、潮湿，灰尘等影响部品老化会发生故障的可能。

如出现以下异常时

① 发生“常见故障及处理方法”以外的故障时。

② 产品表面有电时。

④ 米饭糊味严重时。

⑤ 除蒸汽排出口外其它缝隙里漏气时。

⑥ 的此外有别异常及故障时。

请停止使用。

• 切断电源，推动压力锥待蒸汽完全排出后
拨打售后服务电话。



40065-80805

08:00~17:00止
(公休日例外)

售后服务



产品中有害物质的名称及含量/温馨提示

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。

MEMO



CUCKOO

always new



<http://www.cuckoo.cn> <http://www.cuckoo.co.kr>

- ♣ 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。

제품모델명, 고장상태, 연락처를 정확히 알려 주시면 고객 여러분의 고충사항, 제안 및 건의내용을
언제나 친절하게 상담, 빠른 서비스를 제공합니다.

- ♣ 제품 사용 중 이상이 생겼거나 불편한 점이 있으시면 쿠쿠 서비스센터로 문의하여 주십시오.