

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

CUCKOO

IH多功能电压力电饭煲 IH PRESSURE RICE COOKER

使用说明书/料理指南

CRP-LH06 FUZZY SERIES

额定容积: 2.8L
最大米量: 6人份 (1.08L)

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电压力保温饭煲的特点与优点

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场漩涡电流,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)。

IH电压力保温饭煲的安全装置

为了能让您安心使用,产品采用了彻底的安全装置

- 1 锅盖关闭动作感应装置(接头开关)
- 2 残留压力解除结构(两种模式阀门打开)
- 3 产品防异常过热控制电路装置
- 4 防止异常压力蒸汽排出结构(安全密封圈)
- 5 防止锅盖开启装置
- 6 过电流保护用电流保险丝
- 7 防止过热保险丝
- 8 异常电源切断电路(混合电阻)
- 9 压力调节器安全装置
- 10 自动蒸汽排出装置(电磁阀)
-煮饭或料理结束时自动排出内部压力,使用更方便

- 11 压力调节装置(压力锥)
-将内部压力均匀调节而非常安全
- 12 立体保温传感器(顶端传感器)
- 13 自动温度调节装置(中心传感器)
- 14 非复归型安全压力排出装置
- 15 分离式内锅盖感应确认装置
- 16 锅盖结合手柄感应装置动作确认功能
- 17 防止过热警告装置
- 18 复归型压力安全装置
- 19 内胆感应确认装置
- 20 复归型安全压力排出结构
- 21 柔缓开盖功能(流体阻尼)
- 22 开盖感应开关
- 23 智能锁定装置

IH电压力保温饭煲的特点

- 1 福库调节煮饭功能:可根据使用者的喜好煮饭。(参照25页)
- 2 糙米发芽功能:将糙米发芽,想吃发芽糙米饭时使用。(参照26~27页)
- 3 调节保温功能:保温时打开盖子溢出大量水或米饭边缘出现粘锅的现象时使用。(参照40页)
- 4 异常检查标示功能:产品出现异常或操作状态不正确时,通过正面标示部分与蜂鸣音表示警告。(参照17页)
- 5 语音功能:按键操作时将所操作功能用语音提示,非常方便。
- 6 白米,杂谷快速功能:快速煮饭功能可缩短煮饭时间(参照23页)
- 7 多种料理功能:添加了一般电饭煲无法完成的多种料理功能(参照47-66页料理指导)
- 8 中途加料:无压煮饭中按中途加料按键,智能锁定装置解除后打开锅盖,可以利用料理指导。(添加材料,翻转等)
- 9 适用内胆把手:使用方便。(参照14页)
- 10 适用分离式内锅盖:将分离式内锅盖分离后可清洗,维持最好的保温饭味。(参照11页)
- 11 省电功能:待机时切断内部电路与外部电源,最大程度地减少电力消耗。(参照42页)
- 12 按键锁定功能:清洁时或为了防止儿童因触碰而产生故障,可进行设定。(参照43页)
- 13 夜间语音音量设定功能:睡觉期间(10:00PM~05:59AM)减少语音音量的功能。(参照20页)
- 14 语音设定功能:选择需要的语言,韩语,英语,中国语。(参照20页)
- 15 光触屏导航:功能操作时,按键灯光亮起闪烁来帮助使用者的功能操作。
- 16 画面亮度省电功能:煮饭,保温,预约煮饭中适当调节画面的亮度,减少不必要能量消耗的功能。(参照43页)
- 17 高火力功能:与一般煮饭有差别,想吃香喷喷,黏米饭时使用。(参照23页)
- 18 Energy eye功能:保温,预约中光照射传感器自动识别周边亮度,最大程度地减少电饭煲的能源消耗(参照42页)
- 19 锅盖结合手柄的灯光功能:使用锅盖结合手柄时,灯光亮起或闪烁,可了解锅盖状态的功能。(参照15页)
- 20 DIRECT TOUCH:黏白米,黏杂谷,高火力,锅巴,什锦饭菜单立即煮饭的功能。(参照23页)
- 21 待机电源切断开关:可以ON/OFF的待机电源切断开关,可预防不必要的能源浪费(参照12页)
- 22 高压/无压煮饭(双压力功能):可根据使用者的喜好进行高压或无压菜单煮饭(参照18页)

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

目 录

使用前	● 注意事项	2	
	产品规格	4	
	安全警告	5~8	
	双重压力	9	
	中途加料	10	
	一键触摸式分离型内锅盖	11	
	电源开关	12	
	双层密封圈	13	
	产品部件名称	14	
	产品清洁方法/锅盖结合手柄使用方法	15	
	产品清洁方法	15~16	
	功能操作部名称及作用	17	
	功能显示部异常检测功能	17	
	使用时	● 高压模式或无压模式选择方法	18
设定现在时间/语音音量调节功能		19	
夜间语音音量设定功能 / 语音设定功能		20	
煮饭前准备事项		21	
如何制作美味可口的米饭		22	
煮饭方法		23	
煮饭 / 自动洗涤 / 简便浸泡功能		24	
CUCKOO调节煮饭功能使用方法		25	
糙米发芽方法		26~27	
高压蒸/炖使用方法		28	
锅巴方法		29	
中途加料请这样操作		30	
速食食品方法		31	
无压蒸 / 炖的方法		32	
制作宝宝食品的方法		33	
预约煮饭方法		34~36	
预约再加热使用方法		37~38	
米饭保温方法		39~41	
省电功能 / ENERGY EYE 功能使用方法		42	
画面亮度省电功能/按键锁定功能		43	
煮饭剩余时间显示功能使用方法		43	
故障咨询前 料理指南	● 常见故障及处理方法	44~46	
	● 制作美味料理	47~64	
	美味米饭(高压菜单)	米饭 / 豌豆饭	47
	杂粮饭(高压菜单)	大麦饭 / 五谷饭	47
	糙米/发芽(高压菜单)	Fresh发芽糙米饭 / 糙米红豆饭 / 鸡胸肉绿茶饭	48
		蘑菇糙米料理 / 嫩芽拌饭	49
	美味米饭(无压菜单)	米饭 / 寿司	50
	什锦饭(无压菜单)	豆芽饭 / 萝卜饭	50
	健康粥(无压菜单)	松子粥 / 鲍鱼粥 / 特味鸡粥 / 粥(稠粥)	51
		红豆粥	51
	宝宝食品(无压菜单)	香甜南瓜汤 / 地瓜苹果粥 / 豆腐蔬菜饭	52
		金枪鱼蔬菜饭 / 蔬菜米汤	53
	速食食品(无压菜单)	豆沙包 / 虾仁炒饭 / 大酱汤 / 鸡爪	54
		米肠 / 鸡棒 / 披萨 / 蛤蜊杂烩汤	55
		参鸡汤 / 面包卷 / 牛骨汤 / 牛腱胃	56
		泡菜汤 / 牛肉汤 / 年糕汤 / 豆腐面片汤	57
	无压蒸/炖, 高压蒸/炖	红豆糕 / 炖排骨 / 炖鸡 / 鸭肉	58
		五香酱肉 / 酱鱿鱼 / 牛排 / 蒸花蟹	59
		蒸鱼 / 蒸大蛤 / 药膳	60
	蒸豆腐 / 什锦菜 / 蒸茄子	61	
	蒸饺子 / 蒸茭瓜 / 蒸地瓜 / 煮鸡蛋	62	
	蒸栗子 / 蒸土豆 / 蒸玉米	63	
	奶酪炒年糕 / 鸡蛋糕 / 番茄酱炒虾仁	64	
	米饭披萨 / 黄油巧克力蛋糕 / 炒年糕	65	
	料理选择表 · 蒸 / 炖料理时间表	66	
服务指南	● 产品中有害物质的名称及含量	67	
	食品接触材料信息表	68	
	顾客卡/服务承诺	69	
	售后服务	70	

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		
额定电压及电流	AC220V/50HZ		
工作压力	98.0 kPa (1.0 kgf/cm ²)		
安全装置压力	147.1 kPa (1.5 kgf/cm ²)		
尺 寸	38.3cm(长) X 26.2cm(宽) X 26.0cm(高)		
重 量	7.0kg		
温度保险丝温度	169°C		
容 量	白米·香黏米饭·黏白米·黏白米高火力:1~6人份, 杂谷·黏杂谷·香黏杂谷·黏杂谷高火力:1~4人份, 白米快速·杂谷快速·糙米/发芽·无压白米·什锦饭:1~4人份, 锅巴:1~4人份, 健康粥(稠粥):1杯~1.5杯, 健康粥(稀粥):0.5杯~1杯		
配 件	量杯(1人份), 饭勺, 透气针, 清刷洁, 蒸盘, 使用说明书及料理指南		
能 效 等 级	2级	热效率值	86%
		待机功率	1.8W
		保温能耗	35W·h

※产品的外观、颜色因设计会有所改进,恕不另行通知。

※本能效等级标识只适用于无压菜单, 最节能菜单为无压白米。

售后服务



40065-80805

8:00-17:00
(公休日例外)

服务热线

<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。

- “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。

<p>警告 未遵守警告事项时， 可能会发生严重人身伤害。</p>	<p>⚠ 此标记是指在特定条件下，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。</p>
<p>注意 未遵守注意事项时，可能会 导致轻伤。</p>	<p>⊘ 此符号表示“禁止”某种行为。 ! 此符号表示“指示”某种行为</p>



警告



(禁止)

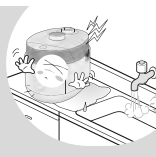
使用中，请勿将手或脸靠近压力锥和蒸汽排出孔。

- 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。



本产品严禁用于水池、浴室等有水的地方，或化学性物质附近。

- 漏电或触电的可能。
- 严禁在灰尘多或化学性物质附近使用。
- 产品内部进水时，请咨询售后服务中心。



应避免光线直射，严禁靠近煤气炉、打火机、电热器具、风炉等。

- 可能会漏电、触电、变形、变色、引发火灾。
- 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。请随时确认电源线状态。
- 本产品与音响、TV等电子产品应保持2米以上安全距离。



售后服务热线：40065-80805

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。

- 与多个产品共同使用或用于其他产品时，产品可能会发热、触电、发生火灾。
- 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。

- 可能会发生火灾或触电。
- 除专业修理人员外请勿私自拆卸或修理。

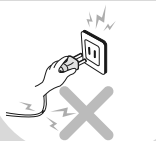
售后服务热线：40065-80805

维修或出现故障时，请拨打售后服务电话。



电源线破损或插头松动时，请停止使用，拨打售后服务电话。

- 为防止由于电源线或电源插头破损而发生危险，请咨询制造商或销售商，以及售后服务中心更换。
- 电源线或电源插头破损时，为避免发生危险，请联系制造商、销售商或售后服务中心更换。
- 请到指定的售后服务中心修理。



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。

- 可能会漏电、触电或发生火灾。
- 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

安全警告



警告



(禁止)

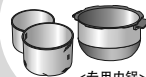
严禁堵塞压力锥及蒸汽排出孔或在其上面放置抹布、装饰物、及其它物品。

- 因压力可能会发生爆炸。
- 机体变形、变色或发生故障的可能。



请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。
- 内锅磨损或变形时请拨打售后服务电话。



售后服务热线：40065-80805

无内锅状态下严禁使用。

- 可能会触电或发生故障。
- 无内锅状态下严禁放入米和水。
- 机体内进入米或水时,请勿颠倒或晃动产品。

售后服务热线：40065-80805

高压菜单煮饭或料理进行中, 请勿按开盖按钮或将锅盖结合手柄转至“无压”位置。

- 如强行开盖, 会因压力导致烫伤或爆炸。
- 煮饭或料理结束后, 在蒸汽全部排出的状态下转动锅盖结合手柄。

请勿将电源线压于重物下或产品底部。

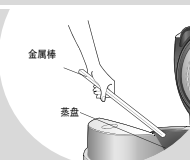
- 可能会触电, 请随时检查电源线状态。

请勿在将锅盖结合手柄转至关闭位置状态下放入内锅并关闭锅盖。

- 会因锁定装置及内锅破损、变形导致蒸汽泄漏或爆炸。

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。



产品内请勿喷或放入杀虫剂或化学物品。

- 可能会发生火灾。
- 蟑螂或其它虫子进入产品内部时,



售后服务热线：40065-80805

请咨询售后服务中心。

请勿将针, 透气针, 金属物等插入排气孔或其他孔内。

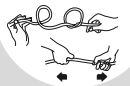
- 会造成触电或火灾。
- 除用于清洁蒸汽排出孔外请勿将透气针用于其他孔内。

高压菜单煮饭或料理进行中请勿打开锅盖。

- 高压菜单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。
- 高压菜单煮饭或制作料理时如需打开锅盖, 请按取消键0.3秒(内锅温度较高时请按1.5秒)后, 确认内部压力是否全部排出后再打开锅盖。

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。



避免动物撕咬电源线及插头, 避免产品受到钉子等锋利金属物体的冲击。

- 会发生短路、触电或发生火灾, 请随时检查电源线状态。



请用干燥的抹布擦净电源插头表面上的异物或水渍。

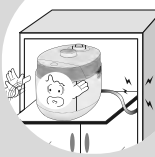
- 可能会引起火灾。

不要让儿童独自使用, 请放置在儿童触摸不到的地方。

- 可能会引起火灾。

警告**指示****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，请随时检查电源线状态。
- 在米桶及多层柜上使用，可能会导致产品损坏或发生火灾、触电。

**先擦净温度感应器、产品内部或内锅周围的异物(米粒、其他食物残渣)后使用。**

- 无法正确感应内部温度,可能会发生火灾或异常。
- 产品使用前请将异物清除。

**使用人工心脏起搏器及电子医疗辅助装置的用户，请咨询医师后再使用本产品。**

- 本产品工作时可能会对人工心脏起搏器或电子医疗辅助装置造成影响。

**插、拔电源前请将手擦干净。**

- 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。

注意**禁止**

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

服務熱線：40065-80805

使用時請勿超出額定容量。

- 可能會導致米湯溢出或出現故障。

使用中或使用后，內鍋內部及壓力錐溫度較高請勿觸摸。

- 可能會因高溫導致燙傷。
- 推動壓力錐可能會因蒸汽導致燙傷。

請勿在鍋蓋上方放置磁性物體，或將產品放置於磁性強的物體周圍使用。

- 可能會導致產品故障。

**請勿使產品受到嚴重的衝擊或使其跌落。**

- 可能會導致產品故障或發生安全事故。

產品勿用於其他用途，或置於火上。

- 會因產品變色、把手變形導致產品產生故障。

請勿將刀、剪子等尖銳的金屬性廚房用具放入內鍋。**本產品不宜在傾斜或凹凸面上使用。**

- 可能會燙傷或發生故障。
- 請勿用手、腳或其他物體牽絆電源線而使其跌落。

**本產品只能使用220V交流電源。**

- 有可能觸電或發生火災。
- 產品無法正常運作。
- 請勿將110V交流電變頻為220V交流電使用。

請勿將產品放置於墊板、坐墊、電熱毯、鐵板、錫紙上使用。

- 會引發火災及導致產品變形。

**除煮飯、保溫、指定菜單外，請勿用於其它(煮水、甜米露、海帶湯、咖喱、油炸食品等)用途。**

- 可能會產生異味或故障。

不使用时请切断电源。

- 可能會因性能低下導致觸電、漏電、及發生火災。

**請勿用內鍋把手或結合手柄將產品提起。**

- 抓住鍋蓋結合手柄和內鍋把手提起產品時，可能有鍋蓋開啟的危險。
- 請利用產品底部的凹槽移動產品。

請勿用除塑料飯勺或木勺以外的其他金屬材質的飯勺或勺子攪拌米飯。**請勿使用金屬漏勺在內鍋中淘米。**

- 會損傷內鍋塗層或使塗層脫落。

安全警告

注意 (禁止)

内锅外侧为钻石聚能涂层时。

- 若使用洗碗刷钢丝刷等粗糙的清洗工具清洗内锅外侧时,会造成内锅损伤,清洗时请使用厨房用中性洗涤剂 and 柔软的抹布或海绵进行清洗。
- 清洗钻石聚能内锅过程中,可能跟台面或其他厨房用具产生摩擦或碰撞,会使内锅外侧涂层造成损伤,但对产品的使用及性能没有影响。

内锅外侧为钛离子镀金内锅时。

- 长期使用钛离子镀金内锅时,外侧颜色可能会变深。
- 严禁使用铁刷,钢丝球清洗内锅外侧,容易脱落离子镀金,请用中性洗涤剂或海绵清洗。
- 钛离子镀金因摩擦脱落时,对产品的性能没有任何影响。

高压菜单煮饭、料理完成后或保温时,如锅盖结合手柄不易转动,请勿强制转动。

- 可能会造成烫伤或导致产品损坏。
- 推动压力铰将蒸汽全部排出后再转动锅盖结合手柄。
- 煮饭或料理完成后开启锅盖时可能会因蒸汽导致烫伤请多加注意。



注意 (指示)

煮饭或料理中自动排出蒸汽时请注意。

- 蒸汽高速排出时,伴有“咻~”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。



高压菜单煮饭、料理完成后或保温时,如锅盖结合手柄不易转动,请勿强制转动。

- 煮饭时请放入额定容量的米和水。
- 特别是水量超过规定量会导致米汤外溢。
- 煮饭前请安装蒸汽帽。

请尽量不要保温米饭之外的其它食物(红豆饭、杂食、油炸丸子、奶酪炒年糕)

煮饭或料理结束后,请及时擦净积水部的水。

- 可能会产生异味或变色。
- 请擦净接水盒中的水。

产品使用时请与其保持30 cm以上的距离。

- 电子产品会散发出磁场。

内锅上粘有干巴的异物或食物残渣时,请放入水中充分浸泡后再清理。

制作带有骨头排骨等食物时,请放入其它容器内腌制后再盛入内锅。

- 会造成内锅损坏脱落。

内锅涂层脱落时,请咨询售后服务中心。

服务热线: 40065-80805

- 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,要用中性洗涤剂和海绵清洗。
- 请勿将尖锐的餐具(叉子、勺子、筷子等)放入内锅中清洗,可能会导致涂层脱落。



清洗内锅用建议清洁球 (内侧、外侧)

可使用	不可使用
棉质清洁球、海绵、超细纤维、网纱清洁球	蓝色、绿色清洁球(研磨剂材质)、铁制、钢制清洁球、其他金属材料清洁球

- 用不可使用的清洁球清洗时,可能会出现内锅涂层损坏、脱落现象。

使用后产品要清洁干净。

- 炖鸡、炖排骨后,煮饭或保温时米饭会出现异味。
- 分离型内锅盖、锁扣、锁扣安装轴、蒸盘等上面粘有异物,会使产品腐蚀或变色,请及时清理。
- 使用粗制抹布或钢丝球清洗压力调节盘时易使涂层脱落,请用海绵或干燥的抹布清理。
- 请参照14页将内锅、分离型内锅盖、密封圈等清理干净。
- 根据不同的使用环境,压力调节盘上的涂层可能会脱落,请咨询 服务热线: 40065-80805 售后服务中心。



即使切断电源,也请将锅盖结合手柄转至“高压”位置。

- 煮饭或料理完成后内锅温度较高或内锅中有热饭时,即使切断电源,如未将锅盖关闭并将锅盖结合手柄转至“高压”位置,可能会因内部压力导致产品变形或损坏。
- 高压菜单煮饭,料理及保温中,务必将锅盖结合手柄转至“高压”位置后使用



高压菜单煮饭或料理中待机电源开关 (关) 时,蒸汽自动排出装置会启动,同时内容物有可能会溢出。

- 请确认是否已打开电源开关 (开) 后,再开始煮饭。
- 请用规定的大米量与水量煮饭。
- 米量比规定量多时,会造成内容物外溢。
- 煮饭时请安装蒸汽帽。



在其他容器中将大米洗净后再倒入内锅,请勿为了使粘在容器上的米粒掉落而将容器放在内锅上磕碰。



真高压和无压合为一 福库双重压力



韩国 CUCKOO IH技术力量，具备细节和细腻的真高压与高火力IH无压技术力量，可根据家庭不同的口味选择软糯香甜的真高压米饭和软硬适中有韧劲的无压米饭。



中途加料

中途加料

福库独特的IH无压新技术诞生

展现出来原材料 美味的中途加料

无压煮饭中可随时打开锅盖添加材料,利用料理方法的福库新技术

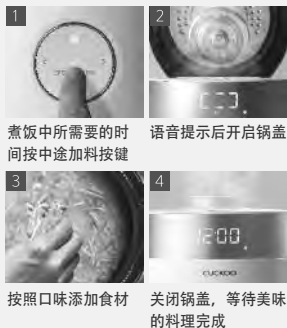
福库IH无压中途加料的好处

- 煮饭中随时可放入材料,展现食材的脆口感
- 中途加料对营养素的破坏较小,可以更健康,更美味的完美煮饭



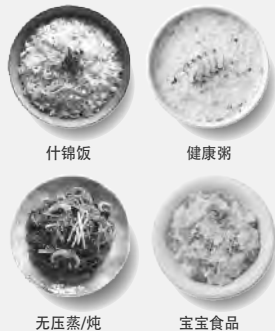
简单的中途加料煮饭

采用直接触摸的中途加料,可根据语音指南轻松料理



多样的中途加料推荐菜单

利用IH无压中途加料展现出来享受原材料美味的饭味



智能锁定装置的中途加料 无压煮饭中按中途加料按键,可调节火力打开锅盖的安全装置

一键触摸式分离型内锅盖

一键触摸式分离型内锅盖

一次性分离，一次性安装！！

超/简/便 一键触摸式分离型内锅盖 CUCKOO 专利

一键触摸式分离型内锅盖作为福库新技术，采用了不锈钢材质，使产品由内到外干净清洁。即使在高温/高压/高蒸汽下，尤其是长时间使用时，不仅能保持新鲜如初的味道，而且超/简/便的一键触摸式分离型内锅盖能更加简洁地对内锅盖进行分离·安装，清洗保管也更加方便。



1 按下一键式开关内锅盖即可一次性分离

▶ 无需转动只要按下按钮即可将内锅盖分离。



2 清洗内锅盖简单方便

▶ 内锅盖为不锈钢材质，易清洗。



3 按下一键式开关轻松安装分离型锅盖

▶ 对准位置后按压时会发出“哒”响声，安装方便。

电源开关



电源ON/OFF开关

可控制电源ON/OFF开关，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

让米饭更加持久弥香



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。

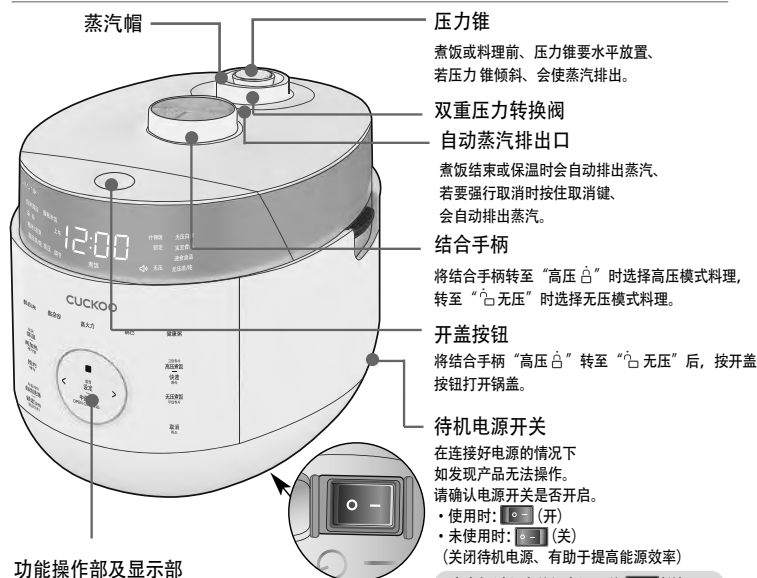
1. 盖锅盖时密封层和支撑层紧贴而提高密封力度。
2. 煮饭时因内锅压力的增加，支撑层会更加结实的支撑密封层。
3. 密封层和支撑层之间所形成的中空层可提高米饭的保温效果。

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。



产品部件名称

产品部件名称 (外部)



附属品



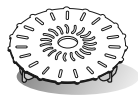
使用说明书及料理指南



饭勺



量杯



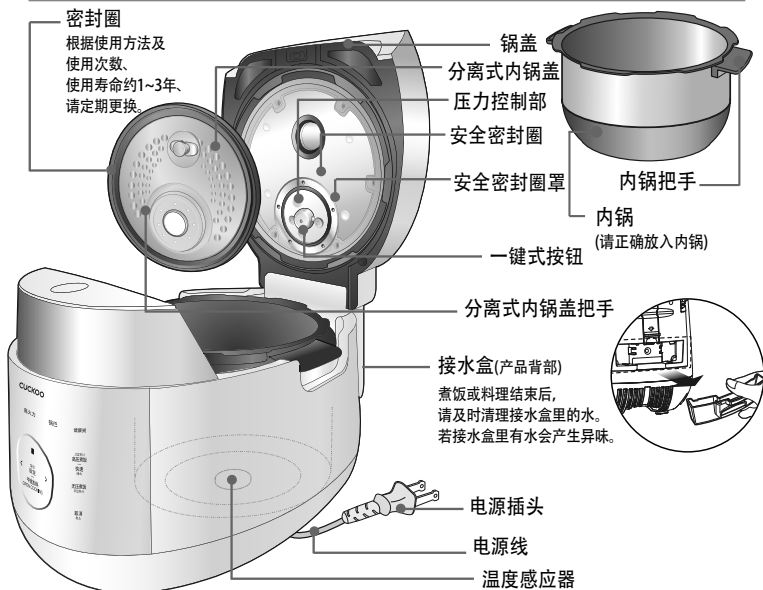
蒸盘

可在福库官方网站购买



透气针·清刷洁
(实物附着于产品底部。)

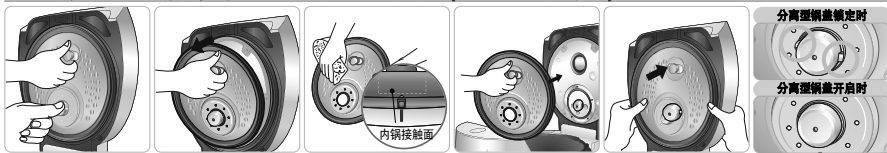
产品部件名称 (内部)



- 清洁不干净时，保温中会产生异味，请保持锅盖清洁。(拔出电源插头，待机体散热后再清洁。)
- 请用抹布将机体、锅盖上的水分擦净，严禁使用苯、冲淡剂等清洁产品。
- 请勿使用含有漂白剂或氯成分的洗涤剂清洗分离型内锅盖及其它不锈钢材质部分。
- 使用时内锅盖表面或内锅内部会形成一层淀粉膜，对卫生没有任何影响。

分离型内锅盖及压力密封圈

清洗分离型内锅盖后，请将其安装在锅盖上，
如未安装分离型内锅盖，不能进行煮饭或预约煮饭。(保温时发出警示音)



① 抓住分离型锅盖把手，按下按钮的中央后，将把手向前头方向推动，即可与电饭煲分离。

※分离或安装分离型内锅盖时，可能会脱落，请抓住分离型内锅内锅盖把手。

※不按按钮中央时，可能不会正常运行。

② 请用厨房用中性洗涤剂及海绵清洗，用干燥的抹布擦净水渍。

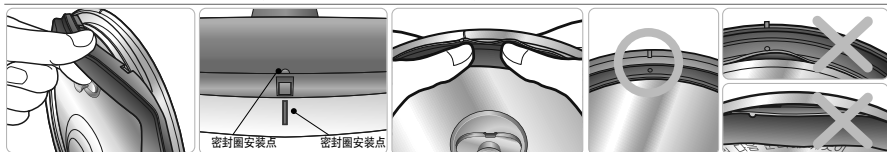
※擦净压力密封圈的内锅接触面上的米粒，保持清洁可延长使用寿命。

③ 安装时抓住分离型内锅盖把手，安装好后，分离型内锅盖下端会发出“哒”的声音。

分离型锅盖锁定时

分离型锅盖开启时

清洗或更换压力密封圈后再安装时，请将脱落处重新安装到后再使用。



① 分离密封圈时如图向外拉动即可。

② 安装时请对准6个密封圈安装点及基准点

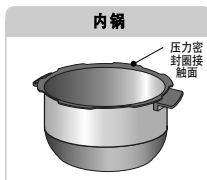
③ 对准6个密封圈安装点及基准点后，向内按压即可安装。

④ 请确认安装位置是否正确，压力密封圈安装不到位时会出现漏水现象。



安全密封圈

使用前、后请用柔软的抹布擦拭蒸汽孔，注意请勿将其堵塞。用柔软的抹布擦拭安全密封圈，请勿强制摘下或使其脱落，使用前、后请确认其连接状态，如未紧密贴合时请咨询售后服务中心。



内锅

请将内锅外侧或底部的异物及水分擦净，使用钢丝球、铁刷、研磨剂等清洁内锅会导致涂层脱落，请使用洗涤剂和海绵清洗。

※保持内锅压力密封圈接触部位清洁可延长使用寿命。



机体积水部

煮饭时产生的米汤通过蒸汽排出口流入积水部，煮饭完成后请用干抹布擦净。

※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。



机体内部

温度感应器上粘有异物时，要轻轻擦拭金属盘避免受损，将加热盘上粘有的异物清理干净。

- 因顾客过失导致内锅变形以及涂层损坏时，即使产品在保修期内也有以有惟处理。

如何安全打开容器 (结合手柄的使用方法)

- 煮饭或料理时盖好锅盖，将锅盖结合手柄完全转至“高压”或“无压”位置。
 - 将锅盖结合手柄转至“高压”位置，才能使用高压模式煮饭或选择料理。此时，功能显示器显示“高压”。这是一种表示锅盖已完全关闭，可选择高压煮饭的安全装置功能。
 - 将锅盖结合手柄转至“无压”位置，才能使用无压模式煮饭或选择料理。此时，功能显示器显示“无压”。
 - 功能显示器不显示“高压”或“无压”，煮饭、预约键不能启动。
- 高压煮饭或高压料理结束后，应直到压力充分释放后，方可打开锅盖
(结合手柄从“高压”转至“无压”位置，并按锅盖开启按钮打开锅盖)
 - 如结合手柄不易从“高压”转至“无压”时，请推动压力锥完全排除蒸汽后再操作，禁止强行转动结合手柄
- 开盖或关盖时将锅盖结合手柄完全转向“无压”位置。



产品清洁方法

压力喷嘴堵塞清洁方法

压力锥/双重压力转换阀

蒸汽排出口和双重压力转换阀被异物堵塞导致无法发挥功能时,使用前请参照如下压力锥/蒸汽排出口/双重压力转换阀清洗方法,分离压力锥用透气针清理蒸汽排出口后再使用。为清除双重压力转换阀内异物,请定期使用自动洗涤功能清洗。(参照24页)请定期检查蒸汽排出口是否堵塞。

※ 压力锥的图片仅供参考。

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,用干抹布将锅盖上的水渍擦拭干净。



<压力锥/蒸汽排出口清洁方法>



① 锅盖结合手柄在“高压”状态下,抓住压力锥向上提起,按箭头方向(逆时针)转动,将压力锥分离。



② 用透气针(附着于产品底部)清洁蒸汽排出口。
※ 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。



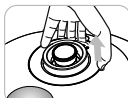
③ 用透气针清洁孔内异物后,将压力锥向箭头方向(顺时针)安装即可。
④ 压力锥完全安装到位后,才可自由转动。

内锅·配件 ▶ 请用中性洗涤剂和海绵清洗。

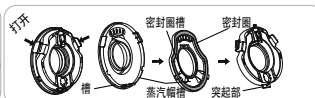


蒸汽帽清洁方法

煮饭或料理结束后请勿触摸蒸汽帽,小心烫伤。



① 如图所示,抓住蒸汽帽后端并向上提起,即可将蒸汽帽分离。



② 将锁扣向箭头方向按压分离后,请经常使用厨房用清洁剂及海绵清洗。清洗后请按顺序组装。
※ 安装密封圈时请对准密封圈槽,注意安装方向



③ 组装蒸汽帽时,如图先安装后端,前端向箭头方向一按即可。

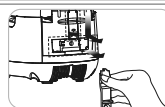


④ 安装蒸汽帽时,如图所示安装完毕后,按压蒸汽帽使其固定。

接水盒/排水槽清洁方法



① 分离接水盒。



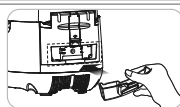
② 拖住排水槽盖的把手向下一按即可分离。



③ 将排水槽与接水盒内的水清除后,用抹布擦净,或用中性洗涤剂及海绵清洗。



④ 如图所示,用清洁刷将排水槽清理干净。



⑤ 清洁完毕后,如图所示,将排水槽向上推动即可安装。

锅盖无法关闭时注意事项

请勿强行关闭锅盖,否则会导致产品故障,锅盖无法关闭时,请确认下列事项。



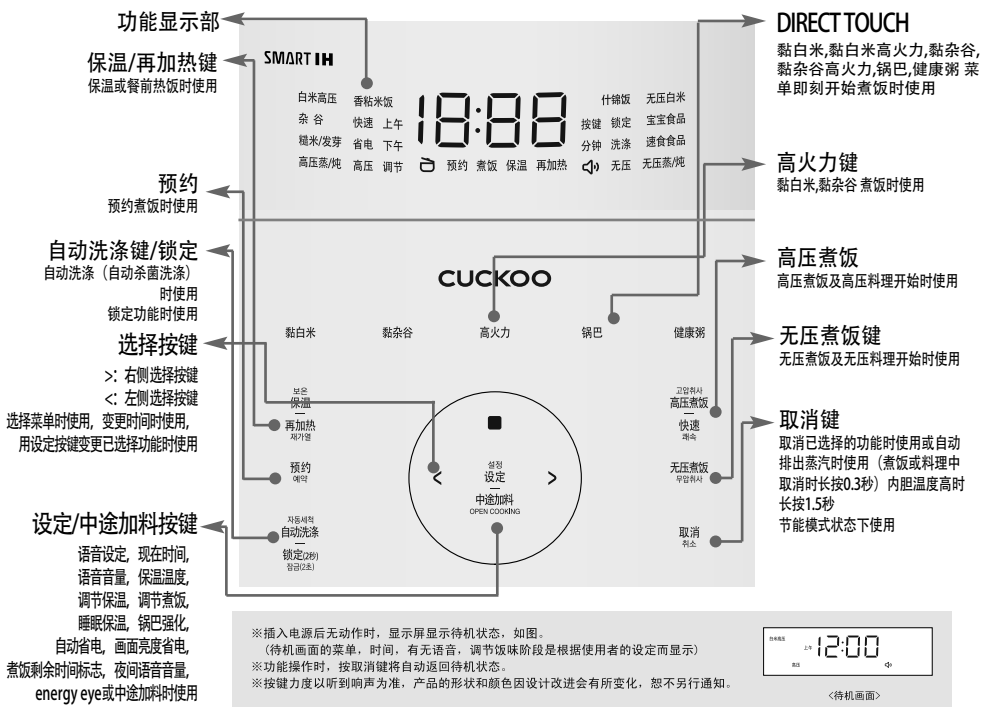
1. 确认内锅是否完全放入机体内。(请将内锅把手置于机体的凹槽处。)
2. 从上方观察锅盖时,锅盖结合手柄应如右图所示,此时锅盖关闭。



3. 机体内部有易产生蒸汽的汤或热水时,因内部压力使锅盖不能完全关闭。此时,应推动压力锥再关闭锅盖,顺时针转动锅盖结合手柄,将锅盖锁定。

功能操作部的名称及作用 / 功能显示部异常检测功能













功能操作部的名称及作用



显示部显示异常时的检查方法

错误操作或产品出现异常时, 会按以下方式给予警报。

在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咨询。(40065-80805)

-  无内锅时显示。
-  温度传感器出现异常时显示。(“E-”, “E-P”, “E-△”标志闪烁。)
请与售后服务中心联系。(40065-80805)
-  “煮饭中, 产品的电源被切断10分钟时出现。
按取消键的话, 标志会解除并且返回待机状态。”
-  智能锁定装置有异常时出现。
请联系客服中心(40065-80805)。
-  锅盖结合手柄未完全转至“关闭”位置下按压力煮饭或预约、自动洗涤键时出现的现象。
请将结合手柄完全转至“高压△”位置。
-  煮饭完成后自动跳入保温状态下未将结合手柄转至“无压△”位置, 而在待机模式下再次按压力煮饭键或预约/自动杀菌洗涤键时出现的现象。此功能是确认锅盖结合手柄感应装置。
将结合手柄转向“无压△”位置后再次转向“高压△”位置时会自动取消。
-  电源输入部出现异常时显示。
请拨打售后服务电话咨询。(40065-80805)
-  预约时间超出13小时时出现此现象。
请把预约时间调整在13小时以内。
-  微电脑内存部出现异常时显示。
请拨打售后服务电话咨询。(40065-80805)
-  温度传感器出现异常时显示。
请与售后服务中心联系。(40065-80805)
-  未安装分离式内锅盖的状态下, 按按键时显示。请将分离式内锅盖安装好后使用。
安装分离式内锅盖后“Eco”标志会自动消失, 此功能是确认分离式内锅盖安装状态的感应装置。
-  电源部或产品出现异常时的检查功能。
请拨打售后服务电话咨询。(40065-80805)

高压模式或无压模式选择方法

高压模式的选择

将锅盖结合手柄方向转至“高压”。

- ▶ 锅盖结合手柄LED亮起橙黄色,功能显示部显示“高压”即为高压模式。
- ▶ 高压模式下只能选择高压菜单。
- ▶ 高压菜单:白米高压,白米香粘饭,白米快速,杂谷,杂谷香粘饭,杂谷快速,糙米/发芽,高压蒸/炖,黏白米,黏白米高火力,黏杂谷,黏杂谷高火力,锅巴

1 压力模式由无压模式调节为高压模式时,请将锅盖结合手柄由“无压”转至“高压”。
压力模式从无压模式变为高压模式后,只有全部高压菜单闪烁3秒后,所保存的高压菜单开启。

- ▶ 语音提示“高压模式,请选择高压菜单”
- ▶ 高压模式下只能选择高压菜单功能。



无压模式的选择

将锅盖结合手柄方向转至“无压”。

- ▶ 锅盖结合手柄LED亮起白色,功能显示部显示“无压”即为无压模式。
- ▶ 无压模式下只能选择无压菜单功能。
- ▶ 无压菜单:无压白米、宝宝食品、速食食品、无压蒸/炖、什锦饭、健康粥

1 压力模式下高压模式变为无压模式时,将锅盖结合手柄从“高压”转至“无压”。

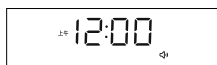
- ▶ 压力模式由高压模式变更而为无压模式后,只有全部无压菜单闪烁3秒后,所保存的菜单开启。
- ▶ 语音提示“无压模式,请选择无压菜单”。
- ▶ 无压模式下只能选择无压菜单。



2 锅盖结合手柄方向转至“无压”或“高压”(中立位置)时,无法进行菜单选择及取煮饭。

- ▶ 按菜单选择或煮饭键时语音提示“请将锅盖结合手柄转至所需压力位置”
- ▶ 请将锅盖结合手柄正确转至高压模式或无压模式。

(锅盖结合手柄中立位置状态)



⚠ 注意事项

无压菜单煮饭/料理时请按指定用量进行料理。

煮饭或料理时请不要超过指定用量料理。

- 超过料理指南指定的用量时内容物可能会通过压力锥与蒸汽幅溢出。
- 请务必遵守说明书的料理指南。

设定现在时间/语音音量调节功能

调整现在时间

使用须知例) 现在时间为上午8时25分

1 接通电源后，按2次设定键。

▶ 初次按设定键时需按0.3秒以上才可进入。



2 按选择键将小时调整为“8”，将分钟调整为“25”

- ▶ 每按1次右侧选择键，时间以1分钟为单位增加。
- ▶ 每按1次左侧选择键，时间以1分钟为单位减少。
- ▶ 连续按键，时间以10分钟为单位连续变化。(反复功能)
使用反复功能先调整所需小时后，再以1分钟为单位调整分钟，可更加便利的调整所需时间。
- ▶ 请注意区分上午、下午。
- ▶ 白天12:00时显示下午12:00。



3 设定所需时间后，按设定键。

▶ 未按键后超过7秒无任何操作时，语音提示“已超时，功能设定被取消”同时取消时间设定。



■关于锂电池

- 本产品内置锂电池具有停电记忆功能及计时功能，电池的寿命约为3年，但根据性能会略有差异。
- 切断电源再重新接通时，如显示器上显示的当前时间为“12:00”，则电池电量已耗尽，请咨询售后服务中心更换电池后再使用。

■什么是停电记忆功能？

- 本产品具有停电记忆功能，产品使用中即使停电也可记忆停电前的状态，重新接通电源时便可正常工作。
- 煮饭或料理中停电时，料理时间会相应地延迟，根据停电的时间不同，煮饭或料理的状态会略有差异。
- 保温过程中停电导致米饭变凉时，保温被取消。

语音音量调节功能(解除语音功能或调节语音音量)

待机状态下按3次设定键即可进入。(初次按设定键时需按0.3秒以上)

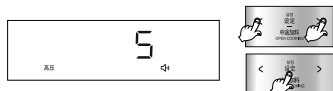
按3次设定键进入语音音量设定模式时
显示部显示3



按选择键设定OFF后，及OFF标识开始闪烁，
语音提示“语音功能被解除。”

按选择键可将语音音量大小设定为1~5

- ▶ 连续按键时连续变化。
- ▶ 设定所需语音音量后，按设定键。
- ▶ 7秒内无任何按键操作，语音提示“已超时，功能设定被取消。”同时功能被取消并返回待机模式。

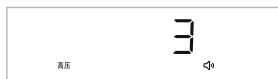


夜间语音音量设定功能/语音设定功能

夜间语音音量设定模式

夜间音量设定功能是在夜间(10:00PM~05:59AM)减小语音音量,请根据需要进行设定。
此功能只适用于夜间。

▶ 夜间语音音量设定方法



例) 3阶段, 语音音量60%

OFF : 无语音

1 : 语音音量20%

2 : 语音音量40%

3 : 语音音量60%

4 : 语音音量80%

5 : 语音音量100%

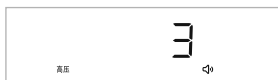
各设定阶段的音量大小

1. 待机状态下按12次设定键进入调低语音音量设定模式。
初次按设定键时请按0.3秒以上。
2. 按选择键选择阶段, 同时更改语音音量, 选择所需语音音量后按设定键。
3. 按选择键显示器部显示“OFF”, 语音提示“夜间语音功能已解除。”请按设定键选择功能。
4. 进入降低夜间语音音量设定模式后, 按取消键或7秒内无任何按键操作时, 语音提示“已超时, 功能设定被取消”同时取消功能设定返回待机状态。

语音设定功能

通过中国语、韩国语、英语选择功能选择所需语音。
产品初始设定中国语音。

▶ 语音功能设定方法



例) 设置为韩国语语音时



例) 设置为英语语音时



例) 设置为中国语语音时

1. 待机状态下按1次设定键进入语音设定模式。
初次按设定键时需按0.3秒以上。
2. 进入语音设定模式时, 语音提示“语音设定模式, 请按选择键选择所需语音后按设定键。”
3. 按选择键选择中国语、韩国语、英语语音后按设定键。
4. 进入语音设定模式后, 按取消键或7秒内无任何按键操作时, 语音提示“已超时, 功能设定被取消。”
同时, 功能设定被取消并返回待机状态

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易使内锅表面的涂层脱落。
- ▶ 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。
- 因顾客过失导致内锅变形以及涂层损坏时, 即使产品在保修期内也以有偿处理。

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, 1杯等于1人份。
(例: 3人份时米量为3杯, 6人份时米量为6杯)

3 将米清洗干净。

4 将洗净的米倒入内锅。

5 根据所需菜单调整水位。

- ▶ 把内锅放置在水平台面上, 按内锅水位刻度调整水位。
- ▶ 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、黏白米、香黏白米、黏白米高火力: 以“白米高压”水位为基准调整水量。
白米快速、锅巴
白米高压、黏白米、香黏白米、黏白米高火力最多可做6人份, 白米快速最多可做4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“长粒米”水位为基准煮4人份以下的饭量。
 - 杂谷、黏杂谷、香黏杂谷、黏杂谷高火力: 以“杂谷”水位为基准调整水量。杂谷、黏杂谷快速
谷、香黏杂谷、黏杂谷高火力最多可做4人份, 杂谷快速最多可做4人份
 - 无压白米、什锦饭: “无压白米/白米低压/soft白米”水位为基准调整水量。无压白米、什锦饭最多可做4人份
 - 糙米/发芽: “糙米”水位为基准调整水量。糙米/发芽最多可做4人份
 - 健康粥(稠粥): 以“稠粥”水位为基准, 健康粥(稠粥)最多可做1.5杯。
 - 健康粥(稀粥): 以“稀粥”水位为基准, 健康粥(稀粥)最多可做1杯。

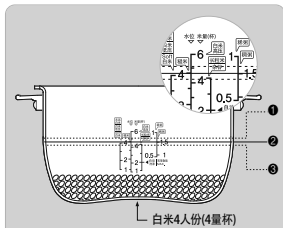
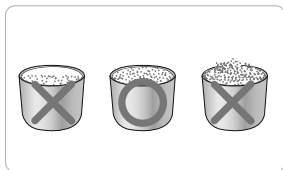
※ 大豆等干硬的豆类应煮熟或充分浸泡后, 选择杂谷菜单进行煮饭。根据杂谷的种类略有共生现象。
※ 各菜单饭量请参照23页“各菜单煮饭时间”。
※ 本型号不支持Soft白米, 白米低压功能。

6 先接通电源再将内锅放入机体。

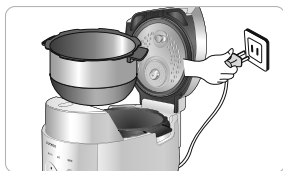
- 请确认是否安装分离型内锅盖。
- ▶ 如未安装分离型内锅盖, 显示“Eco”标识, 按键无法输入。
请将内锅正确放入机体内。
 - ▶ 内锅外侧底部粘有米粒或异物时会影响煮饭或产品可能会受损。
 - ▶ 内锅未完全放置于机体内时无法关闭锅盖。
(内锅把手要放置于机体两侧的槽内)

7 盖好锅盖后将锅盖结合手柄转至“高压”或“无压”位置。

- ▶ 结合手柄的LED亮起橙黄色, 功能显示部显示“高压”即为高压模式, 结合手柄的LED亮起白色, 功能显示部显示“无压”即为无压模式。
- ▶ 高压模式下按无压煮饭键时或无压模式下按高压煮饭键时, 显示“E01”错误代码及伴有警告提示音, 且无法进行煮饭。
- ▶ 高压模式下按高压煮饭键时或无压模式下按无压煮饭时, 才可进行煮饭。
※ 在保温进行中, 先按取消键取消保温功能后再选择所需功能。
- ▶ 此外“E00”标识显示时, 请将锅盖结合手柄转至“无压”位置后再转至“高压”便可正常启动。(确认锅盖结合手柄感应装置的动作功能)
※ 以高压模式状态下, 从之前煮饭到煮饭完成后, 将锅盖结合手柄一次以上转至“无压”方向时, 不适用于此。



- 1 煮较黏的米饭时: 加入比规定量多的水。
- 2 煮4人份米饭时(4量杯): 加水至“白米高压”水位4刻度。
- 3 大米充分浸泡时或煮较干的米饭时: 加入比规定量少的水。
- 4 米饭夹生或饭粒较硬时: 由于大米品种不用或含水量(陈米)不同所致, 此时, 请加入比规定量多1~10%的水。



如何制作美味可口的米饭

用压力饭煲制作美味米饭

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。	<p>若水量调整不正确,可能会出现过硬,夹生,过稀等现象。</p> 
<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。	<p>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>
<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。 	<p>长时间保温时米饭会出现异味或变色现象。</p>
<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。	<p>产品未经常清理时,细菌容易滋生保温时会产生异味。</p>

1 用锅盖结合手柄选择所需压力模式

- 确认是否安装了分离型内锅盖。
 - 煮饭前请将压力推放量水平。
 - 未正确选择压力模式时无法选择菜单。
 - 锅盖结合手柄为高压模式时只能选择高压菜单，无压模式时只能选择无压菜单。
- <高压模式>**
- 每按一次选择键以 白米高压 → 香黏白米 → 白米快速 → 杂谷 → 香黏杂谷 → 杂谷快速 → 糙米发芽 → 高压蒸/炖 → 黏白米 → 黏白米高火力 → 黏杂谷 → 黏杂谷高火力 → 锅巴 的顺序依次变更。
- <无压模式>**
- 每按一次选择键以 无压白米 → 宝宝食品 → 速食食品 → 无压蒸/炖 → 健康粥 → 什锦饭 的顺序依次变更。
 - 在高压模式下，按黏白米、黏杂谷、锅巴菜单的 DIRECT TOUCH 键，立即开始煮饭。
 - 在无压模式下，按健康粥菜单的 DIRECT TOUCH 键，立即开始煮饭。
 - 黏白米、黏杂谷菜单煮饭开始后5秒内按高火力键时，开始该菜单的高火力煮饭。
 - 白米高压，香黏白米，黏白米，黏白米高火力，杂谷，香黏杂谷，黏杂谷，黏杂谷高火力，糙米/发芽，无压白米，什锦饭菜单的情况下，煮饭完成后会记住菜单，使用同样菜单时不用选择菜单。



例) 选择白米高压时
▶ 语音提示“白米高压”

2 按高压煮饭或无压煮饭键开始煮饭

- 煮饭前，高压菜单时将锅盖结合手柄转至“高压”位置，再按高压煮饭键，无压菜单时将锅盖结合手柄转至“无压”位置，再按无压煮饭键。
- 选择高压菜单后按无压煮饭键时警示音响起，同时显示E01后语音提示“高压菜单，请按高压煮饭键”，选择无压菜单后按高压煮饭键时警示音响起，同时显示E01后语音提示，“无压菜单，请按无压煮饭键”。
- 按煮饭键后，语音提示“白米高压，煮饭开始。”并开始煮饭。
- 未将锅盖结合手柄转至“高压”位置按高压煮饭键或未将锅盖结合手柄转至“无压”位置按无压煮饭键时，警示音响起，同时显示“E01”标识后，语音提示“请将锅盖结合手柄转至所需压力位置”并无法进行煮饭。
- 开始煮饭后，1分钟显示煮饭完成时间。
- 根据煮饭用量、水温、煮饭条件的不同，实际煮饭完成时间可能略有差异。
- 煮饭开始1分钟后以一定时间为周期显示10秒钟煮饭剩余时间。



例) 在高压模式下白米高压煮饭时

3 焖饭(例: 白米高压)

- 进入焖饭阶段时，显示器显示剩余时间并语音提示“开始焖饭”，根据所选菜单不同，剩余时间会有差异。
- 焖饭阶段完成前1~4分钟，发出蒸汽排出效果音(火叫声)并伴有语音提示“开始排出蒸汽”，同时自动排出蒸汽，请不要受到惊吓或烫伤。



例) 剩余10分钟时



4 完成煮饭

- 煮饭完成后，语音提示(CUCKOO... 鸟鸣声)“煮饭已完成，请搅匀米饭”同时自动进入保温状态。
- 不保温时，按取消键0.3秒，取消保温。
- 煮饭完成后请搅匀米饭，如未搅匀米饭，可能导致米饭变硬、变色、产生异味。
- 锅盖结合手柄不易转动时，请推动压力维持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。



各菜单煮饭时间

菜单 区分	白米 高压 (基本菜单)	黏白米	香黏 白米	黏白米 高火力	白米 快速	杂谷	黏杂谷	香黏 杂谷	黏杂谷 高火力	杂谷 快速	糙米 发芽 (0H)	锅巴	无压 白米	什锦饭	健康粥 (稠粥)	健康粥 (稀粥)	高压蒸/ 炖 无压蒸/ 炖	速食 食品	宝宝 食品
煮饭 量	1人~ 6人	1人~ 6人	1人~ 6人	1人~ 6人	1人~ 4人	1人~ 4人	1人~ 4人	1人~ 4人	1人~ 4人	1人~ 4人	1人~ 4人	1人~ 4人	1人~ 4人	1人~ 4人	1杯~ 1.5杯	0.5杯~ 1杯			
煮饭 时间	约22分 ~ 31分	约23分 ~ 33分	约29分 ~ 38分	约25分 ~ 36分	约12分 ~ 19分	约38分 ~ 48分	约40分 ~ 49分	约45分 ~ 55分	约41分 ~ 51分	约28分 ~ 38分	约50分 ~ 56分	约37分 ~ 45分	约27分 ~ 36分	约32分 ~ 39分	约35分 ~ 45分	约40分 ~ 50分			

※ 高压蒸/炖, 无压蒸/炖, 宝宝食品, 速食食品等料理后煮饭会有味道渗入。

(将密封圈及锅盖清洗干净后再使用。)

※ 各菜单煮饭时间因电压、水量、水温等使用环境下会产生差异。

按照菜单
请参考详
细料理指南

煮饭 / 自动洗涤 / 简便浸泡功能

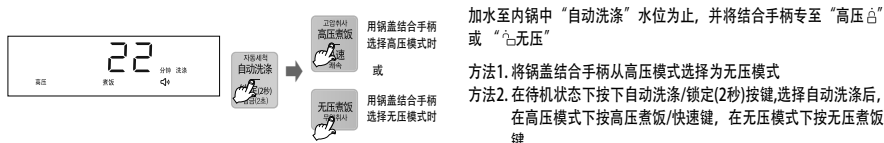
煮饭菜单使用方法

白米高压	煮较粘的米饭时使用。	黏白米	黏白米煮饭时使用。
杂谷	将杂谷掺入白米中煮饭时使用。	香黏白米	想吃香黏米饭时使用。
糙米发芽 (0H)	不使糙米发芽, 想吃糙米饭时使用。	黏杂谷	将白米混合在谷类中黏煮饭时使用。
无压白米	想吃没有粘性, 柔软的饭时使用。	什锦饭	在白米中加入什锦混合煮饭时使用。
宝宝食品	自动做宝宝食品。	速食食品	即食食品方便烹饪时使用。
健康粥	可手动设置健康粥时间, 有熬煮功能。	高压蒸腾/无压蒸腾	手动设置蒸饭时间, 在高压 (2.0气压) 低压 (1气压) 下做饭
糙米发芽 (2H-6H)	将糙米发芽做糙米发芽饭时使用。	锅巴	煮带锅巴的米饭时使用。
香黏杂谷	想吃香黏杂谷时使用。	高火力	煮比一般米饭香黏的米饭时使用。 (可能会出现糊化现象。)
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	<ul style="list-style-type: none"> 选择白米高压菜单后按2次高压煮饭/快速键可缩短煮饭时间。(以白米2人份为基准大约需14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4人份以下。 煮饭前将白米充分浸泡20分钟后用白米快速菜单煮饭效果更佳。 		
杂谷快速	<ul style="list-style-type: none"> 选择杂谷菜单后按2次高压煮饭/快速键可缩短煮饭时间。(以杂谷2人份为基准约需30分钟。) 使用杂谷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4人份以下。 煮饭前将杂谷提前浸泡, 或将坚硬的黄豆、红豆煮熟后再煮饭效果更佳。 		

※ 白米快速及煮少人份米饭时接水盒中会有较多积水, 请及时清理。

※ 该款式不提供soft白米, 白米低压功能。

自动洗涤(自动杀菌洗涤)使用方法



简便浸泡功能

开始煮饭时添加了浸泡时间, 进行浸泡后再开始煮饭的功能。



1. 使用白米高压、香黏白米、白米快速、杂谷、香黏杂谷、杂谷快速、黏白米、黏白米高火力、黏杂谷、黏杂谷高火力、锅巴、无压白米、什锦饭菜单开始煮饭后5秒内, 如按预约键即可进入简便浸泡功能模式。
 2. 进入简便浸泡功能设置模式时, 每按1次预约键煮饭前浸泡时间以10分→30分→60分→无浸泡时间, 反复变更。
 3. 选择浸泡时间时, 如5秒内无任何按键操作, 则按当前浸泡时间开始操作。选择所需浸泡时间时, 相关浸泡时间结束后开始煮饭。
- ※ 选择的浸泡时间以1分钟为单位减少。
※ 简便浸泡功能开始运行时, 将锅盖结合手柄转至开启位置煮饭被取消。
※ 浸泡时间越长糊化现象越明显。

糊化现象 (米饭微黄)

用该压力饭锅煮饭时米饭底部会出现糊化现象, 这是米饭吸收残留水分后而形成的特有的香醇味道, 特别是如“预约煮饭”, 米粒经过长时间浸泡在内锅底部形成微小淀粉沉淀, 与煮“普通米饭”相比, 糊化现象更明显。

※ 将谷物掺入白米内煮杂谷饭时, 与煮白米饭相比, 糊化现象(米饭微黄)更加明显。

CUCKOO调节煮饭功能(调节煮饭温度功能)

煮饭时完成加热调节温度阶段(温度高、低)的煮饭功能,煮饭时顾客可根据自己喜好将固定的温度阶段进行调整。

初始值设定为“0”,请根据需要进行调整。

- 高阶阶段:煮杂粮饭或煮黏米饭时设定。
- 低阶阶段:用新米煮饭或煮不黏的米饭时设定。

CUCKOO调节煮饭使用方法

待机状态下按6次设定键,会发出按键音,同时语音提示“调节煮饭设定模式,请按选择键选择菜单后,按设定键。”同时进入调节煮饭设定模式。此时,显示器显示CUCKOO调节煮饭支持的上一菜单

① 调节煮饭设定画面



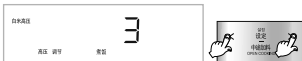
按6次设定键进入调节煮饭设定画面,初始值如画面显示。
(初次按设定键时需按0.3秒以上)

② 菜单选择画面



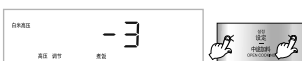
按选择键选择所需的调节煮饭功能。

③-1 高阶阶段设定模式



按确认键显示器变化如图所示。
▶ 连续按键时持续变化。

③-2 低阶阶段设定模式



按选择键显示器变化如图所示。
▶ 连续按键时持续变化。

④ 完成设定画面



按设定键设定的值被自动保存。
(按取消键或7秒内无任何按键操作时返回待机状态。)

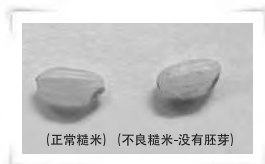
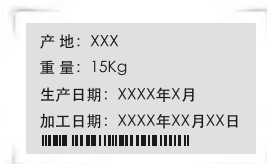
1. CUCKOO调节煮饭功能个别适用于白米高压,白米香黏米饭,白米快速,杂谷,杂谷香黏米饭,杂谷快速,糙米/发芽,黏白米,黏白米,高火力,黏杂谷,黏杂谷高火力,无压白米,什锦饭。
2. 以初始显示画面为基准,请根据个人口味设定调节煮饭阶段,煮饭阶段较高时会有糊化现象。
3. 设定各阶段后进行煮饭时由于大米状态及含水量不同,煮饭状态会略有差异。

糙米发芽方法

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。不过使糙米稍微发芽会激活其含有的营养成分,并促进吸收。

糙米选购方法



① 先确认生产日期和加工日期。

- ▶ 应选择收割一年以内或加工3个月内的糙米。
(糙米的包装袋上印有收割日期及加工日期。)

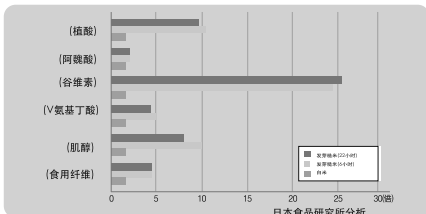
② 用肉眼确认。

- ▶ 市面上销售的糙米大多可以观察到糙米内部。
 - 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。
 - 请挑选饱满的糙米。
饱满的颗粒发芽时有腐烂气味,并呈现微绿色,瘪粒无法发芽。

发芽糙米的特征

发芽糙米具有提高糙米的营养价值,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-糙米发芽过程中会产生淀粉酶激素,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。
- ▶ 在医学界认为, GABA(氨基丁酸)可促进肝和肾的新陈代谢,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益于人体的功效。



<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
阿魏酸1.4倍
谷维素23.9倍

V-氨基丁酸5倍
肌醇10倍
食用纤维4.3倍

糙米发芽菜单操作方法

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,倒入充足的水浸泡。
- ▶ 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,不同的浸泡时间会产生不同的特殊味道。
- ▶ 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 将锅盖合手柄转至“高压”位置,按选择键选择糙米发芽。



选择糙米发芽菜单时显示部
显示0H。

(语音提示“糙米发芽,请按
设定键”)

③ 按设定键再按选择键设定时间。

1. 按右侧选择键糙米发芽
时间以2小时为单位增加。
按左侧选择键糙米发芽
时间以2小时为单位减少。

2. 糙米发芽时间可设定为
0、2、4、6个小时。

- ▶ 不进行发芽食用糙米饭时,
可选择糙米/发芽0H煮饭。

④ 按高压煮饭/快速键。



* 发芽剩余3小时

- ▶ 按煮饭/快速键或按设定键后,
如按煮饭/快速键按照设定的
时间开始进行糙米发芽,
完成后立刻开始煮饭。
- ▶ 进行糙米发芽时显示“煮饭”
标识,并显示剩余时间。
(语音提示“糙米发芽”。
(设置时间)时间后, CUCKOO煮饭
开始。)

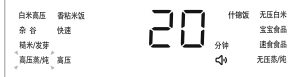
糙米/发芽煮饭时注意事项

- 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,
按煮饭键。(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4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时,不可预约,如需预约时,请将菜单设定为“0H”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,
请根据喜好增减水量或使用调节煮饭功能(参照25页)。
- ⑧ 根据使用环境及大米状态的不同可能会看不到芽。

高压蒸/炖使用方法

高压蒸/炖使用及预约方法

1



将锅盖结合手柄转至“高压”方向，按选择键选择高压蒸/炖。

▶ 选择高压蒸/炖时，显示部显示时间。



2



按设定键，再用选择键设定料理时间。

(各菜单的时间设定请参照料理指南。)



1.



高压蒸/炖时间以5分钟为单位增加。(90分钟后以10分钟为单位增加)

▶ 持续按键则连续变化。

2.



按键时高压蒸/炖时间以5分钟为单位减少。(90分钟后以10分钟为单位减少)

▶ 持续按键则连续变化。

3. 高压蒸/炖时间设定范围为10~120分钟。

4.



选择所需时间后，如按设定键，语音提示“请按高压煮饭/快速键或预约键”。

3



请按高压煮饭/快速键。

▶ 如按高压煮饭/快速键，开始高压蒸煮饭，并显示煮饭标识及剩余时间。语音提示“高压蒸/炖，00分(设置时间)CUCKOO开始制作美味料理。”



4

高压蒸/炖预约方法

1. 确认现在时间是否准确

2. 将锅盖结合手柄转至“高压”位置，按预约键。



3. 按选择键调整煮饭完成时间后按设定键。



4. 按选择键高压蒸/炖，按设定键。



5. 按选择键选择高压蒸/炖料理时间后按设定键，再按高压煮饭/快速键。



锅巴制作方法

1. 将锅盖结合手柄转至“高压”（关闭）位置，按选择键选择锅巴。（参照锅巴强化功能）
2. 按高压煮饭/快速键开始煮饭。
3. 完成锅巴制作后将米饭倒出，根据个人喜好食用底部的锅巴。
 - ▶ 用锅巴菜单煮饭最多可做4人份。
 - ▶ 用锅巴菜单煮饭时请以“白米高压”水量为基准。
 - ▶ 清洗米时将水洗至半透明状态即可。
 - ▶ 想食用较糊的锅巴时，调整水位后放入内锅关闭锅盖，将大米浸泡30分钟左右后再煮饭。

锅巴强化功能设定方法

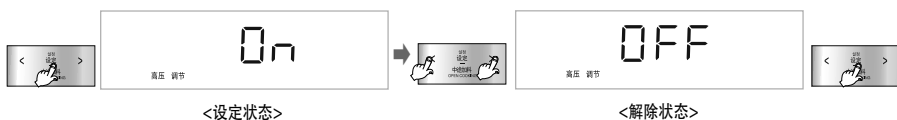
使用“锅巴”菜单煮饭时可调节米饭底部锅巴的糊化程度，请根据喜好设定。

- ▶ 锅巴强化功能设定方法(锅巴功能煮饭时，需增加强化程度时)



1. 待机状态下按8次设定键进入锅巴强化设定模式。
(初次按设定键时需按0.3秒以上才可进入。)
2. 进入锅巴强化设定模式时，语音提示“锅巴强化设定模式，请按选择键选择或解除锅巴强化后按设定键。”
3. 按选择键选择On，语音提示“锅巴强化已选择。”选择所需模式后按设定键。
4. 进入锅巴强化设定模式后按取消键或7秒内无任何按键操作时，语音提示“已超时，功能设定被取消。”同时取消功能设定，并返回待机状态。

- ▶ 锅巴强化功能解除方法(煮普通锅巴饭时)



1. 待机状态下按8次设定键进入锅巴强化设定模式。
(初次按设定键时需按0.3秒以上才可进入。)
2. 进入锅巴强化设定模式时，语音提示“锅巴强化设定模式，请按选择键选择或解除锅巴强化后按设定键。”
3. 按选择键选择OFF，语音提示“锅巴强化已解除。”选择所需模式后按设定键。
4. 进入锅巴强化设定模式后按取消键或7秒内无任何按键操作时，语音提示“已超时，功能设定被取消。”同时取消功能设定，并返回待机状态。

- ▶ 产品初始设定为锅巴强解除状态，请根据需要设定。

中途加料请这样操作

中途加料 是?

无压菜单煮饭中解除智能锁定装置打开锅盖投入食材或翻转内锅的食材功能。

中途加料 使用方法

① 首先，无压力菜单煮饭中，请按 设定/中途加料按键。



② 然后请等待，直至智能锁定装置解除。

▶ 智能锁定装置5秒~1分钟后解除。



③ 显示右侧图片后，请打开锅盖投入食材或把内锅的食材翻过来。

▶ 语音提示“请打开锅盖”。

▶ 智能锁定装置解除剩余时间显示中或煮饭中时,请勿按开启锅盖按键。必须显示材料投入标志时,请按开启锅盖的按键。



④ 锅盖打开后3分钟以内请关闭锅盖。

▶ 打开锅盖后超过3分钟时煮饭会被取消。



⚠ 注意事项

中途加料时注意事项

- 请勿超出指定的容量烹饪。
- 超出指定容量时可能会沸腾溢出。
- 锅盖打开时，内锅不会加热。
- 可能会导致烫伤，请勿拆卸分离式内锅盖。
- 内锅和分离式内锅盖安装好后盖好锅盖。
- 智能锁定装置工作时，按开启锅盖按键可能会导致破损或故障。必须显示材料投入标志时，请按开启锅盖按键。
- 如果，产品无法正常工作时，请咨询福库客服热线(40065-80805)。
- 使用中途加料及完成无压模式煮饭后无法开启锅盖时如右图所示请按锅盖解除智能锁定装置后按开启锅盖按键。



简便式使用及预约方法



将锅盖把手向“无压煮饭”方向旋转，按选择按键选择速食食品。

▶ 选择速食食品菜单时标志部显示时间。

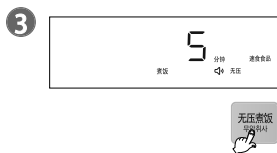
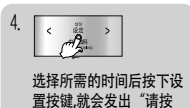
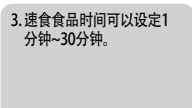
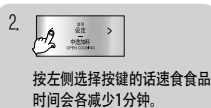
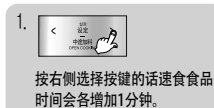


按设定按键后用选择按键设定料理时间。

▶ 取消按键亮起无压煮饭按键灭掉

“用选择按键调整料理时间后，按无压煮饭按键”的提示语音。
(菜单分类时间设定参考料理提示。)

▶ 按设定按键”无压煮饭或请按预约按键”的提示语音。



按无压煮饭按键。

▶ 按无压煮饭按键，速食食品煮饭开始。

速食食品煮饭开始，出现煮饭标志显示出剩余时间。

“速食食品，00分(设定时间)开始福库美味的料理”的语音提示。

4 速食时间预约请这样做

1.确认现实时间
是否正确。

2.锅盖结合把手转到
“无压”方向或
按预约按键。



3.按选择按键调好煮
饭完毕时间后按设
定按键。



4.按选择按键选择速食
食品后按设定按键。



5.按选择按键选择速食
食品料理时间按设定
按键后，按无压煮饭
按键。



⚠ 注意事项

速食食品使用时注意事项


- 不要超过指定的容量做料理。
- 超过指定容量的情况下发生锅内溢出。

无压蒸/炖的方法

无压蒸/炖使用及预约方法

1

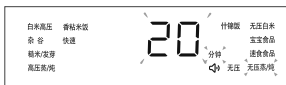


将锅盖结合手柄转至“无压”位置，按选择键选择无压蒸/炖。

▶ 选择无压蒸/炖时，显示部显示时间。



2



按设定键，再用选择键设定料理时间。

(各菜单的时间设定请参考料理指南。)



1.



无压蒸时间以5分钟为单位增加。(90分钟后以10分钟为单位增加)

▶持续按键则连续变化。

2.



按键时无压蒸时间以5分钟为单位减少。(90分钟后以10分钟为单位减少)

▶持续按键则连续变化。

3. 无压蒸时间设定范围为10~120分钟。

4.



选择所需时间后，如按设定键，语音提示“请按无压煮饭键或预约键”。

3



请按无压煮饭键。


▶ 如按无压煮饭键，开始无压蒸煮饭，并显示煮饭标识及剩余时间。语音提示“无压蒸/炖，00分(设置时间)CUCKOO开始制作美味料理。”



4

无压蒸/炖预约方法

1. 确认现在时间是否准确

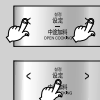
2. 将锅盖结合手柄转至“无压”(关闭)位置，按预约键。



3. 按选择键，调整煮饭完成后按设定键



4. 按选择键选择无压蒸/炖后按设定键。

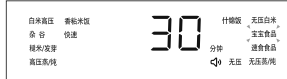


5. 按选择键选择无压蒸/炖料理时间后设定键，再按无压煮饭键。



宝宝食品的使用及预约方法

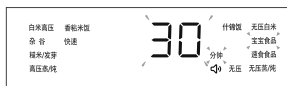
- 1** 将锅盖结合手柄转至“无压”位置，按选择键选择宝宝食品。



▶ 选择宝宝食品时，显示部显示时间。



- 2** 按设定键，再用选择键设定料理时间。



(各菜单的时间设定请参考料理指南。)



1. 宝宝食品时间以5分钟为单位增加。
▶ 持续按键则连续变化。

2. 按键时宝宝食品时间以5分钟为单位减少。
▶ 持续按键则连续变化。

3. 宝宝食品时间设定范围为10~60分钟。

4. 选择所需时间后，如按设定键，语音提示“请按无压煮饭键或预约键”。

- 3** 请按无压煮饭键。



▶ 如按无压煮饭键，开始宝宝食品煮饭，并显示煮饭标识及剩余时间。语音提示“宝宝食品，00分(设置时间)CUCKOO开始制作美味料理。”



4 宝宝食品预约方法

1. 确认现在是准确

2. 将锅盖结合手柄转至“无压”(关闭)位置，按预约键。



3. 按选择键，调整煮饭完成时间后按设定键。



4. 按选择键选择宝宝食品后按设定键。



5. 按选择键选择宝宝食品料理时间后设定键，再按无压煮饭键。



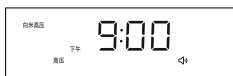
预约煮饭方法

预约煮饭的方法(使用高压菜单时)

现在时间为下午9点, 打算明天上午7点40分吃饭的情况

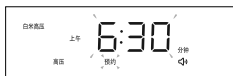
1 确认当前时间是否正确

- ▶ 当前时间不正确的情况下, 预约煮饭的时间也不准确, 所以需要与现在时间准确一致
- ▶ 请注意不要将上午、下午调错



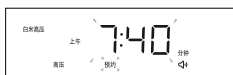
2 将锅盖结合手柄转至“高压”出现已高压标识后按预约键

- ▶ 语音提示“用选择键设定煮饭完成后时间, 请按设定或高压煮饭键”。
- ▶ 预约时间设定为早上6点30分, 想在此时间用餐的话不必设置预约时间。
- ▶ 按预约键后会出现设定好预约时间的画面, 预约标识闪烁。
- ▶ 高压模式下糙米/发芽 (2H~6H), 白米快速, 杂谷快速菜单无法设置预约煮饭。
- ※ 保温时想预约做饭的话, 按取消键, 取消保温后设置预约时间。

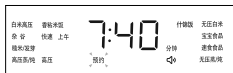


3 按选择键设定预约时间后请按设定键。

- ▶ > 每按键1次增加10分钟。
- ▶ < 每按键1次减少10分钟。
- ※ 请注意区分上午、下午。



4 按选择键选择好想要的菜单后, 按设定键。



5 请按高压煮饭键。

- ▶ 语音提示“煮饭已预约”。
- ▶ 在已设置的预约时刻完成预约煮饭。
(根据不同的煮饭量及煮饭环境, 煮饭完成时间会有差异。)
- ▶ 已设置过的煮饭完成预约时间会被自动记忆, 无需调整预约时间直接按预约键即可。
- ※ 各菜单的预约煮饭时间以最大人份为基准, 煮少量米饭时煮饭完成时间可能会比预约时间提前。

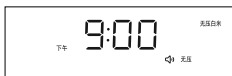


预约煮饭的方法(使用无压菜单时)

现在时间为下午9点，打算明天上午7点40分吃饭的情况

1 确认当前时间是否正确

- ▶ 当前时间不正确的情况下预约煮饭时间也不正确，所以需要与现在时间准确抑制
- ▶ 请注意不要将上午、下午调错



2 将锅盖结合手柄转向“无压”方向，出现无压标识后按预约键

- ▶ 语音提示“用选择键设定煮饭完成后时间后，请按设置或无压煮饭键”
- ▶ 预约时间设定为早上6点30分做好饭，所以想在此期间用餐的话不必设置预约时间
- ※ 保温时想预约煮饭的话，按取消键，取消保温后设置预约时间



3 按选择键设定预约时间后请按设定键

- ▶ > 每按一次右侧选择键增加10分钟
- ▶ < 每按一次左侧选择键减少10分钟
- 持续按键的话连续变化（反复功能）
- ※ 请注意不要将上午/下午调错



4 按选择键选择好想要的菜单后，按设定键



5 按无压煮饭键

- ▶ 语音提示“美味无压白米饭预约完成。”
- ▶ 按照预约设定的时间完成煮饭
(根据煮饭量以及使用条件，完成时间可能会有一点差异)
- ▶ 曾经设定过并完成煮饭的预约时间会被记住，所以无需调整时间直接按预约键即可
- ※ 因为预约煮饭时间根据各菜单中最大人份来设定，所以少量煮饭时可能会比预约时间提前完成



预约煮饭方法

预约煮饭时注意事项

1 预约煮饭时

- ▶ 大米开封时间较长较硬时，米饭可能会夹生。
- ▶ 根据预约煮饭设定时间或周围环境条件，米饭可能会发硬或发软，请根据内锅水位刻度增减水量。
- ▶ 预约煮饭用量过多，或预约煮饭设定时间过长时，可能会增加米饭糊化程度。
- ▶ 免洗米浸泡时有较多的淀粉沉淀，预约煮饭时会产生糊化现象，将免洗米使用流动的水清洗后煮饭或煮少量米饭，会减轻糊化现象。

2 变更预约时间

- ▶ 变更预约时间时按取消键0.3秒以上取消后再进行变更。

3 超出可预约设置时间范围时

- ▶ 设置时间比可预约设置时间短时，即刻开始煮饭。

4 设置时间超过13个小时时

- ▶ 显示“13Mo”预约时间自动变更为13个小时
例)预约下午5时至次日上午7时(设置时间为14个小时)，显示“13Mo”预约时间自动变更为次日上午6时。
- ※ 预约时间超过13个小时会导致米饭变色变味，夏季米饭易变馊，请将预约时间控制在13个小时内。
- ※ 如需在白天12时完成预约煮饭时，请设置为下午12时。
- ※ 从显示时刻开始1~13个小时内可使用预约煮饭功能。
- ※ 预约煮饭时如需确认现在时间，请按确认键，会显示现在时间并持续2秒。

各菜单的预约时间范围

菜单 区分	白米高压	黏白米	香黏白米	黏白米 高火力	杂谷	黏杂谷	香黏杂谷	黏杂谷 高火力	白米快速 杂谷快速	糙米发芽 (OH)	锅巴	无压白米	什锦饭	健康粥	高压高炖 无压高炖	速食食品	宝宝食品
煮饭 时间	36分+ ~13个小时	38分+ ~13个小时	43分+ ~13个小时	41分+ ~13个小时	53分+ ~13个小时	54分+ ~13个小时	60分+ ~13个小时	56分+ ~13个小时	无预约功能	61分+ ~13个小时	49分+ ~13个小时	41分+ ~13个小时	44分+ ~13个小时	(设置时间 + 1分)	(设置时间 + 1分)	(设置时间 + 1分)	(设置时间+ 1分)

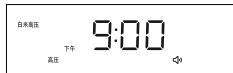
预约再加热使用方法

- ▶ 不保温米饭，但需在所需时刻食用热米饭时设置。
- ▶ 预约再加热需100分，请至少提前100分进行预约再加热。

现在时间为下午9时，欲于次日上午7时40分食用热米饭时

1 请确认现在时间是否准确。

- ▶ 现在时间不准确时会导致完成预约再加热时间也不准确，请正确调整时间。
- ▶ 请注意区分上午、下午。



2 将锅盖结合手柄转至“高压”位置，如显示关闭指示灯，请按预约键。

- ▶ 语音提示“预约”，按选择键调整煮饭完成时间后按高压煮饭键或设定键。”
- ▶ 如未将锅盖结合手柄转至“高压”关闭位置就按预约键，无法预约。



3 如按保温/再加热键，进入预约再加热设定模式。

- ▶ 语音提示“预约再加热”，按选择键调整再加热完成时间后，按保温键。”
- ▶ 产品预约时间的初始设置为上午6时30分，如需在该时刻完成预约再加热时可不必要重新设置预约时间。



4 按选择键设置预约再加热完成时间。

- ▶ > 每按键1次增加10分钟。
- ▶ < 每按键1次减少10分钟。
- 连续按键则连续变化。(反复功能)
- ※ 请注意区分上午/下午。



5 请按设定键。

- ▶ 语音提示“请按保温键。”

6 请按保温/再加热键。

- ▶ 语音提示“再加热已预约”。
- ▶ 已在设置的预约再加热时间内，完成预约再加热。
- ▶ 已设置的完成预约再加热时间会被自动记忆，无需再调整时间，直接按保温/再加热键即可。

预约再加热使用方法

预约在加热时注意事项

1 预约再加热时

- ▶ 完成煮饭后，米饭在常温下经长时间保管，水分蒸发，预约再加热时米饭易变干或产生糊化现象(米饭微黄)。
- ▶ 米饭过量会导致无法将米饭充分加热，建议在3人份以下(约内锅的一半)使用预约再加热。
- ▶ 冷藏或冷冻保管的米饭，根据米饭状态完成预约再加热后米饭可能会不热或米饭较干、产生糊化现象(米饭微黄)明显
- ▶ 将冷藏保管的米饭盛入内锅后用饭勺搅匀，将成团的米饭摊开后再进行预约再加热。
- ▶ 务必将冷冻保管的米饭解冻后再进行预约再加热。

2 变更预约时间时

- ▶ 变更预约时间时按取消键0.3秒以上取消后再进行变更。

3 超出可设置预约时间时

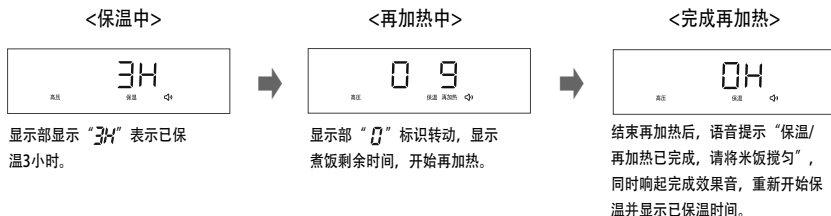
- ▶ 设定时间比可设置预约时间(100分)短时，立即开始预约再加热。

4 设置时间超过13个小时时

- ▶ 显示“13Mo”，预约时间自动变更为13个小时。
例) 如于今日下午5时至次日上午7时完成预约再加热(设置时间14个小时)，
显示“13Mo”标识。预约时间自动变更为次日上午6时(设置时间13个小时)。
- ※ 预约再加热时间超过13个小时，会导致米饭变味、变色，夏季米饭变馊，请将预约时间控制在13个小时以内。
- ※ 如需在白天12时完成预约再加热时，请将时间设置为下午12:00时。
- ※ 以现在时间为准3小时后至13个小时内完成预约再加热时使用该功能。
- ※ 进行预约再加热时，如需确认现在时间，按确认键则显示现在时间并持续2秒钟。

食用时

- ▶ 保温中若想食用热乎乎的米饭时,按保温/再加热键,语音提示“开始保温/再加热”,9分钟后可食用热乎乎的米饭。
- ▶ 接通电源后在待机状态下使用再加热时,将锅盖结合手柄转至“高压”位置后,按保温/再加热键即可转换为保温状态,再按1次再加热键开始保温/再加热。



- ▶ 频繁使用再加热功能,可能会导致米饭变色或发干,1日使用1~2次。
- ▶ 保温使用其他电热器具或煤气煮的米饭时,请将米饭倒入内锅,按1次保温/再加热键。此时,显示部显示“OH”(将热饭倒入冷的饭锅保温时,可能会导致米饭变色或变味。)
- ▶ 保温时间超过24小时后,开始闪烁已保温时间,提示您保温时间过长。
- ▶ 保温中在无压模式下不能进行再加热。变更为高压模式后按保温/再加热键。
- ▶ 再加热过程中将锅盖结合手柄转至“无压”位置,显示部显示“E01”标识,此时,取消保温再加热取消,开始进行保温。

保温时注意事项

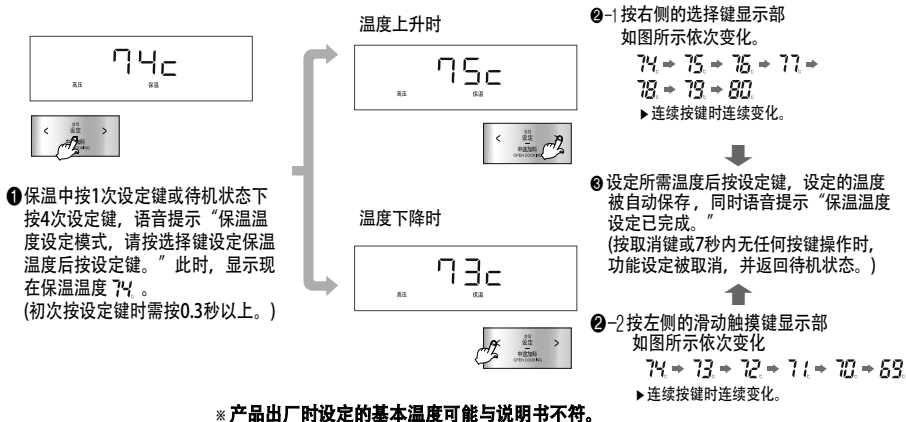
<p>煮饭完成后或保温中锅盖不易打开时,请推动压力锥等蒸汽完全排出后再打开。</p> <p>保温或保温再加热时必须将结合手柄转至“高压”位置。(锅盖开启键可能会破损或影响保温效果。)</p>	<p>长时间保温时,可能会产生变色或异味,请将保温时间控制在12小时以内。</p> <p>压力做出的米饭会比一般电饭锅做出的米饭变色要快。保温时间超过24小时后,保温时间开始闪烁。</p>
<p>煮饭完成后,将米饭搅匀进行保温效果会更好。(保温少量的米饭时,请将米饭堆积在内锅中央。)</p>	<p>保温杂谷,糙米时米饭质量不如白米,因此尽量不要保温。</p>
<p>保温中内锅中无米饭或不使用时,请按取消键取消保温后,切断电源。</p>	<p>保温中内锅边缘或蒸汽排出口下端的米饭可能会产生白化现象,此时请将米饭搅匀。</p>
<p>请勿将饭勺放入锅内一起保温。特别是放入木勺时,细菌容易滋生会产生异味。</p>	<p>请勿保温过少的米饭或请勿将剩饭与凉饭一起保温,保温中米饭可能会产生异味。(请使用微波炉保温冷饭)</p>

米饭保温方法

保温温度调整方法

即使经常清理或煮水消毒,保温中的米饭仍产生异味或变色是由于保温温度不正确所致,请调整保温温度。

调整保温温度时请咨询售后服务中心(40065-80805)

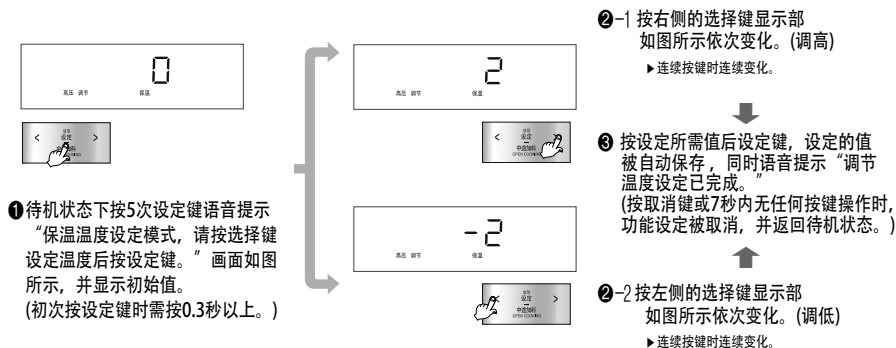


温度调整值

1. 有严重馊味, 并有较多水珠凝结(米饭发酵)时: 保温温度过低, 请将保温温度调高1~2度。
2. 米饭严重发黄、糊化、干硬并有异味时: 保温温度过高, 请将保温温度调低1~2度。

调节保温功能设定方法

保温过程中有较多的水流出, 米饭边缘处发白时使用。



1. 开启锅盖时有较多水流出时: 按选择键调高设定模式。
2. 米饭边缘处有泡白现象时: 按选择键调低设定模式。

睡眠保温模式设定方法

为防止由于长时间保温而导致的米饭质量下降(变色、变干、异味)，在睡眠时间(PM10:00~AM4:00)，设定低温保温状态。

▶ 设定方法



1. 待机状态下按7次设定键进入睡眠保温设定模式。
初次按键时需按0.3秒以上。
2. 进入睡眠保温设定模式时，语音提示“睡眠保温设定模式，请按选择键选择或解除睡眠保温后，按设定键。”
3. 如按选择键选择On，语音提示“睡眠保温已选择，请按设定键。”
选择所需模式后按设定键。
4. 进入睡眠保温设定模式后，按取消键或7秒内无任何按键操作时，语音提示“已超时，功能设定被取消。”同时功能被取消并返回待机模式。

▶ 设定状态解除方法



1. 待机状态下按7次设定键进入睡眠保温设定模式。
初次按键时需按0.3秒以上。
2. 进入睡眠保温设定模式时，语音提示“睡眠保温设定模式，请按选择键选择或解除睡眠保温后，按设定键。”
3. 如按选择键选择OFF，语音提示“睡眠保温已解除，请按设定键。”
选择所需模式后按设定键。
4. 进入睡眠保温设定模式后，按取消键或7秒内无任何按键操作时，语音提示“已超时，功能设定被取消。”同时功能被取消并返回待机模式。

- ▶ 在睡眠时间设定此功能时产品保持低温的保温状态，请根据需要设定。
在炎热的夏季米饭容易变质、变色或产生异味，因此请尽量不要保温。
- ▶ 产品出厂时此功能为解除状态，请根据需要设定。

保温有异味时

- ▶ 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。
- ▶ 即使外观上看着干净,但是处处都会有细菌滋生,保温时会引发变味,如味道较大时,将水位调至内锅白米水刻度两人份程度,放一勺食醋后盖好锅盖选择自动洗涤(自动杀菌洗涤)后,在高压模式下按高压煮饭/快速键,在无压模式下按无压煮饭键。完成后请务必将内锅清洗干净。
- ▶ 做汤或蒸/煮料理后,如未将产品清洗干净,保温时会产生异味。

省电功能/ENERGY EYE 功能使用方法

什么是待机模式省电功能

如果不切断电源，即使在待机状态下也有少量的电力消耗，被称为待机电力。为减少待机电力消耗，从外部电源开始切断产品内部的电路，使电力消耗达到最小化。

手动使用方法

▶ 开始省电方法

待机状态下按取消键3秒，语音提示“省电模式开始”同时省电功能被设定。



▶ 结束省电方法

方法1) 按任意按键语音提示“省电模式结束，请选择所需功能”同时解除省电模式，返回待机状态

方法2) 开启或关闭锅盖结合手柄时，语音提示“省电模式结束，请选择所需功能”同时解除省电模式，返回待机状态。



自动省电功能使用方法

在「自动省电功能设定模式」下，如选择除“OFF”以外的其他待机时间，在待机状态下已选择的时间结束后，自动开始运行省电功能。

如果在待机时间结束前转动了锅盖结合手柄或按动按键，时间重新从设定的值开始减少。

▶ 设定方法

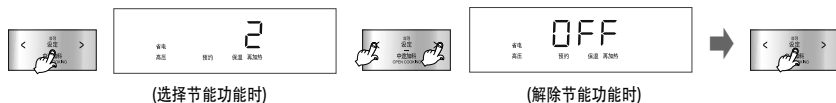


1. 待机状态下按9次设定键进入自动省电功能设定模式。
初次按设定键时需按0.3秒以上才可进入。
2. 进入自动省电功能设定模式时，语音提示“自动省电功能设定模式，请按选择键选择待机时间后按设定键。”
3. 按选择键选择OFF后，解除省电功能自动进入不支持省电功能的状态，设定所需时间后按设定键。
4. 进入自动省电功能设定模式后，如7秒内无任何按键操作，语音提示“已超时，功能设定被取消。”同时取消该功能设定并返回待机状态。

ENERGY EYE 功能

保温、预约中温度感应器自动感应周边的亮度，使产品的电力消耗达到最小化。

进入比当前省电模式下的亮度(2阶段)更暗的环境时请设定为1阶段，进入更亮的环境时设定为3阶段。(产品出厂设定值为2)



1. 待机状态下按13次设定键进入节能功能设定模式。(初次按键时需按0.3秒以上才可进入。)
2. 进入节能功能时，语音提示“节能功能设定模式，请按选择键设定或解除节能功能后，按设定键。”
3. 每按1次选择键节能功能以3阶段→OFF→1阶段→2阶段→3阶段的顺序选择，显示OFF标识时，语音提示“节能功能已解除。”
4. 选择所需阶段后，按设定键语音提示“节能功能设定已完成。”同时设定被保存。
5. 进入节能功能设定表模式后按取消键或7秒内无任何按键操作时，语音提示“已超时，功能设定被取消。”同时取消该功能并返回待机状态。

画面亮度省电功能/按键锁定功能/煮饭剩余时间显示功能使用方法

画面亮度省电功能

待机、煮饭、保温、预约煮饭中自动调节画面亮度的功能。
(在画面亮度省电功能On状态下, 照明按键灯熄灭时画面变暗。)

- ▶ 功能设定及解除方法
(※ 产品初始设定为On)



1. 待机状态下按10次设定键进入画面亮度省电模式。
(初键时需按0.3秒以上。)
2. 进入画面亮度省电功能设定模式时, 语音提示“画面照明亮度省电功能设定模式, 请按选择键选择或解除画面亮度省电功能后按设定键。”
3. 每按1次选择键, 选择或解除画面亮度省电功能, 语音提示“画面亮度省电功能已选择, 请按设定键。”或“画面亮度省电功能已解除, 请按设定键。”
4. 如按设定键语音提示“画面亮度省电功能已设定完成。”同时设定被保存。
5. 进入画面亮度省电功能设定模式后按取消键或7秒内无任何按键操作时, 语音提示“已超时, 功能设定被取消。”同时取消该功能并返回待机状态。

按键锁定功能

为防止由于清理时或儿童接触时出现错误操作, 可设定按键锁定功能。

▶ 设定方法



1. 煮饭、预约、保温、再加热中或待机状态下按2秒以上自动洗涤/锁定键, 可设定按键锁定。
2. 设定按键锁定时, 语音提示“按键锁定已选择。”此时, 按键锁定标识闪烁。

▶ 解除方法



1. 煮饭、预约、保温、再加热中或待机状态下按2秒以上自动洗涤/锁定键, 可解除按键锁定。
2. 解除按键锁定时, 语音提示“按键锁定已解除。”此时, 按键锁定标识消失。

- ※ 在设定了按键锁定状态下按除自动洗涤/锁定键之外的其他按键时, 语音提示“按键锁定设定中。”
※ 在按键锁定状态下, 电源OFF后再重新接通时, 按键锁定功能被解除。

煮饭剩余时间显示功能

进行煮饭时, 可选择或解除煮饭剩余时间标识周期性地显示功能。
(煮饭时根据煮饭量及状态不同, 显示的剩余时间与实际煮饭时间可能略有差异。)

1. 待机状态下按11次设定键进入煮饭剩余时间显示模式。
(初次按设定键时, 需按0.3秒以上才可进入。)
2. 进入煮饭剩余时间显示模式时, 语音提示“显示煮饭剩余时间设定模式, 请按选择键选择或解除煮饭剩余时间显示模式后, 按确认键。”
3. 每按1次选择键选择或解除煮饭剩余时间显示功能, 语音提示“煮饭剩余时间显示模式已选择, 请按设定键。”或“煮饭剩余时间显示模式已解除, 请按设定键。”请选择所需模式后, 按设定键。
4. 进入显示煮饭剩余时间设定模式后, 按取消键或7秒内无任何按键操作, 语音提示“已超时, 功能设定被取消。”同时取消该功能, 并返回待机状态。
















※ 解除煮饭剩余时间显示功能时
(产品初始设定为On)



※ 解除煮饭剩余时间显示功能时

常见故障及处理方法

▼ 产品出现异常时请按以下方法确认并咨询售后服务中心(40065-80805)。

现象	确认事项	处理方法
锅盖结合手柄无法转至“  无压”位置时	<ul style="list-style-type: none"> 煮饭或料理中是否转动锅盖结合手柄? 是否在蒸汽未全部排出状态下转动锅盖结合手柄? 	<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。需打开锅盖时请按取消键0.3秒(产品温度较高时请按1.5秒), 取消操作后推动压力锥排出蒸汽后再打开。 请推动压力锥全部排出蒸汽后打开锅盖。
将锅盖结合手柄转至“  无压”位置后仍不能打开锅盖时		<ul style="list-style-type: none"> 因内部有压力。 请推动压力锥全部排出蒸汽后打开锅盖。
预约煮饭中伴随提示音与“高压”或“无压”标志闪烁时。	<ul style="list-style-type: none"> 锅盖结合手柄完全转到“高压”或“无压”方向了吗? 	<ul style="list-style-type: none"> 锅盖结合手柄完全转到“高压”或“无压”方向。
锅盖周围漏气或发出“  音”音时	<ul style="list-style-type: none"> 密封圈上是否粘有异物(米粒)? 密封圈是否老旧? 	<ul style="list-style-type: none"> 请用干净的抹布将锅盖擦净后再使用。 保持密封圈清洁。 蒸汽泄漏时, 请按取消键0.3秒(产品温度较高时需按1.5秒)排出蒸汽后, 切断电源停止使用, 并咨询售后服务中心。(40065-80805) 根据密封圈的使用方法及使用次数, 密封圈的使用寿命约为1~3年, 请及时更换。如继续使用老旧的密封圈, 会因蒸汽泄漏而无法完成压力煮饭。
煮饭或制作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因内锅内部温度较高, 安全起见请按取消键0.3秒(产品温度较高时需按1.5秒)取消煮饭或料理。 取消煮饭或料理时, 蒸汽自动排出装置排出蒸汽时汤可能会飞溅, 请注意安全。 按自动洗涤/锁定键2秒以上, 解除按键锁定。
煮饭或料理中发出异常声音时	<ul style="list-style-type: none"> 是否为煮饭时的风吹声(翁~)? 是否为煮饭及保温中发出的“吱~”声? 	<ul style="list-style-type: none"> 为使内部零件降温, 散热扇转动的声音, 属正常现象。 煮饭及保温中发出的“吱~”声是IH压力饭锅工作时发出的声音, 属正常现象。
糙米不能正常发芽时	<ul style="list-style-type: none"> 糙米用量是否过多, 导致无法正常发芽? 糙米是否陈旧? 	<ul style="list-style-type: none"> 请使用额定用量的糙米。 使用陈糙米或被污染的糙米会降低发芽率。(参照26页糙米选购方法)
按键时显示“  ”标识	<ul style="list-style-type: none"> 是否放入内锅? 是否使用了110V专用电源? 	<ul style="list-style-type: none"> 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。
煮饭、预约/自动洗涤等按键无法操作并显示“  ”标识时	<ul style="list-style-type: none"> 锅盖结合手柄是否完全转至“高压”或“无压”位置? 是否出现“高压”或“无压”标识? 	<ul style="list-style-type: none"> 请将锅盖结合手柄完全转至“高压”或“无压”位置。锅盖结合手柄未完全结合时无法启动煮饭、预约键。
“  ”→“  ”标识与“  ”标识交叉闪烁时	<ul style="list-style-type: none"> 是否开着锅盖? 	<ul style="list-style-type: none"> 高压/无压煮饭、保温/再加热、预约时请盖好锅盖进行。 煮饭中未盖好锅盖会因蒸汽有烫伤的危险。
显示“  ”标志时	<ul style="list-style-type: none"> 煮饭中产品的电源切断10分钟以上了吗? 	<ul style="list-style-type: none"> 解除“E10”标志后请再次煮饭。

▼ 产品出现异常时请按以下方法确认并咨询售后服务中心(40065-80805)。

现象	确认事项	处理方法
米饭严重烧焦时	<ul style="list-style-type: none"> 温度感应器、加热盘、内锅外侧底部是否粘有烧焦的米粒或异物? 是否设定了“调节煮饭”功能? 	<ul style="list-style-type: none"> 请清除温度感应器、内锅外侧底部的米粒或异物。(参照15~16页) 根据使用情况设定或解除调节煮饭功能。(参照25页)
煮饭长时间不能完成并显示“E03”时	<ul style="list-style-type: none"> 是否使用110V电源? 	<ul style="list-style-type: none"> 产品异常时(加热器断线、热量不足等)长时间煮饭米饭不熟时显示,请切断电源咨询售后服务中心。(40065-80805) 本产品只适用于220V电源,请正确使用电源。
预约的煮饭时间不准确时	<ul style="list-style-type: none"> 显示时间是否不准确? 上午、下午选择是否正确? 预约时间是否设定为13小时以上? 	<ul style="list-style-type: none"> 现在时间不准确时预约煮饭时间也不准确,请调整现在时间。(参照19页) 请确认上午、下午。 最大预约时间为13个小时。(请参照36页)
煮饭完成后或保温中米饭出现异味时	<ul style="list-style-type: none"> 炖鸡汤或做排骨料理后是否清洗干净? 	<ul style="list-style-type: none"> 请参照14页,将锅盖周围与密封圈清洗干净后使用。
无法关闭锅盖时	<ul style="list-style-type: none"> 锅盖结合手柄(☉)是否转至“无压”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? 	<ul style="list-style-type: none"> 请将结合手柄置于“无压”状态。 请推动压力推后盖锅盖。 请将内锅完全放置于机体内
“E_u”,“:00”循环显示时	<ul style="list-style-type: none"> 微电源异常时显示。 	<ul style="list-style-type: none"> 切断电源后咨询售后服务中心。
“E_e”,“:00”循环显示时	<ul style="list-style-type: none"> 环境感应器异常时显示。 	<ul style="list-style-type: none"> 切断电源后咨询售后服务中心。
“E_f”循环显示时	<ul style="list-style-type: none"> 内存储器异常时显示。 	<ul style="list-style-type: none"> 切断电源后咨询售后服务中心。
按煮饭、保温/再加热键时,保温中显示“H_H”,煮饭中显示“H_H_”时		<ul style="list-style-type: none"> 电源或产品的异常检测功能,若持续出现此标识时请咨询售后服务中心。(40065-80805)
无法完成煮饭时	<ul style="list-style-type: none"> 是否按了煮饭键? 煮饭中是否停电? 	<ul style="list-style-type: none"> 选择所需菜单后请按1次煮饭键,确认显示部是否显示“[]”标识。 请参照19页停电记忆功能。
米饭夹生或松软时	<ul style="list-style-type: none"> 是否使用了量杯? 是否正确调整水位? 是否将米洗净? 是否煮了长时间浸泡后的米? 米是否开封时间较长而发干? 定期做自动洗涤了吗? 	<ul style="list-style-type: none"> 请参照21~22页正确使用。 请加入比规定量多的水。 请参照24页正确使用。
显示“E1”或“E2”时	<ul style="list-style-type: none"> 智能锁定装置有异常是出现。 	<ul style="list-style-type: none"> 切断电源请咨询售后服务中心。(40065-80805)

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并咨询售后服务中心(40065-80805)

现象	确认事项	处理方法
豆(杂谷/糙米)类夹生时	<ul style="list-style-type: none"> 豆类(杂谷/糙米)是否干硬? 	<ul style="list-style-type: none"> 因豆子(杂谷/糙米)的种类不同, 熟的程度也不同, 请将其用水充分浸泡或煮熟后再做杂谷饭。
米饭过稀或过稠时	<ul style="list-style-type: none"> 是否正确选择菜单? 是否正确调整水量? 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。 请正确调整水量。(参照21~22页) 煮饭完成提示响起后, 请将压力完全排出再打开锅盖。
煮饭中米汤溢出时	<ul style="list-style-type: none"> 是否正确使用量杯? 是否正确调整水量? 是否正确选择菜单? 	<ul style="list-style-type: none"> 请参照21~22页, 正确使用。
保温中产生异味时	<ul style="list-style-type: none"> 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? 	<ul style="list-style-type: none"> 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
"E_P", "E_L" 显示时	<ul style="list-style-type: none"> 温度感应器出现异常时显示。 	<ul style="list-style-type: none"> 切断电源后与售后服务中心联系。
"E_F" 闪烁时	<ul style="list-style-type: none"> 冷却风扇异常时显示。 	<ul style="list-style-type: none"> 切断电源后与售后服务中心联系。
保温中已保温时间闪烁时	<ul style="list-style-type: none"> 保温是否超过24个小时? 	<ul style="list-style-type: none"> 保温时间超过24个小时时, 时间开始闪烁提醒您保温时间过长。
保温中米饭太凉或有较多水流出现	<ul style="list-style-type: none"> 是否设定了睡眠保温? 	<ul style="list-style-type: none"> 根据需要解除或设定睡眠保温后再保温。
"E_d0" 显示时	<ul style="list-style-type: none"> 煮饭完成后在连接电源的状态下, 未将锅盖结合手柄转至 "无压" (开启)位置, 在取消保温状态下(待机状态)未按煮饭键? 	<ul style="list-style-type: none"> 将锅盖就结合手柄转至 "无压" 位置后, 再转至 "高压" 位置。
"E_c0" 显示时	<ul style="list-style-type: none"> 是否未安装分离型内锅盖? 	<ul style="list-style-type: none"> 请安装分离型内锅盖。(参照15页) 在安装了分离型内锅盖的状态下, 仍持续显示 "E_c0" 标识时, 请咨询售后服务中心。
保温中警示音响起, 无法进行再加热时	<ul style="list-style-type: none"> 是否未安装分离型内锅盖? 	<ul style="list-style-type: none"> 请安装分离型内锅盖。(参照15页)
连接电源后不通电时	<ul style="list-style-type: none"> 是否开启电源开关  (开) 	<ul style="list-style-type: none"> 请开启电源开关。(参照14页)

美味米饭 (高压菜单)

-材料上标明的杯子是饭锅里的计量杯(水: 180ml, 大米:150g)标准。

:: 米饭



材料

白米6杯(900g)
※ 1杯 (180ml基准) 等于1人份。

料理方法

- ① 把洗净的白米放入内锅后,水位调至白米高压6刻度。
- ② 盖好锅盖,将手柄转至高压模式。
- ③ 按选择键选择「白米 高压」后,按高压煮饭键。
- ④ 保温时请搅匀米饭。

参考

以产品内锅标记的水量为基准,用新米煮饭时水量低于标准刻度为好,用陈米时水量高于标准刻度为好。(按各家庭的喜好来定水量。)

:: 豌豆饭



材料

白米 3杯(450g)、豌豆 1/2杯(75g)、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3刻度。
- ③ 把豌豆放在上面,盖好锅盖,手柄转至高压模式。
- ④ 按选择键选择「白米 高压」后,按高压煮饭键。
- ⑤ 保温时请搅匀米饭。

用以下方法来保管豌豆。

买来的豌豆扁豆直接放进冰箱容易褪色、而且容易降低新鲜度。
因此买来后稍微煮一下再放进冰箱、这样能维持原先的颜色和新鲜度。

杂谷 (高压菜单)

-材料上标明的杯子是饭锅里的计量杯(水: 180ml,大米:150g)标准。

:: 大麦饭



材料

白米2杯(300g)、大麦1杯(150g)

料理方法

- ① 将1杯大麦洗净备好。
- ② 把洗净的白米同备好的大麦放入内锅,调至杂谷水位3刻度。
- ③ 盖好锅盖,将手柄转至高压模式。
- ④ 按选择键选择「杂谷」后,按高压煮饭键。
- ⑤ 保温时请搅匀米饭。

:: 五谷饭



材料

白米 2+1/3杯(350g)、小米 1/3杯(50g)、糯米 2/3杯(100g)、红豆 1/3杯(50g)、高粱 1/3杯(50g)、盐 1小勺

料理方法

- ① 白米,糯米,小米,高粱洗净放好。
- ② 红豆在强火煮70~80成熟后,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,水位调至杂谷水位4刻度。
- ④ 把煮好的红豆放在上面。
- ⑤ 盖好锅盖,将手柄转至高压模式。
- ⑥ 按选择键选择「杂谷」后,按高压煮饭键。
- ⑦ 保温时请搅匀米饭。

参考

医学认为红豆不仅能吸收水分、消除脓疮、化脓伤口的效果、而且是防止口干、拉稀、促进新陈代谢、消除水肿的好食品。

糙米/发芽 (高压菜单) - 材料上标明的杯子是饭锅里的计量杯(水: 180ml, 大米:150g)标准。

:: Fresh 发芽糙米饭



材料

糙米 4杯(600g)

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, 将手柄转至高压模式。
- ③ 按选择键选择「糙米发芽」菜单, 糙米发芽时间设定为4小时后, 按高压煮饭键。
- ④ 保温时请搅匀米饭。

参考

- 随喜好调节糙米发芽时间后烧饭。
- 已发芽的糙米煮饭时, 无须再发芽, 想吃100%糙米发芽时, 把糙米发芽时间设定为0小时后煮饭。

:: 糙米红豆饭



材料

糙米 1杯(150g)、白米 2杯(300g)、红豆 1/3杯(50g)

料理方法

- ① 把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3刻度后, 放入煮好的红豆。
- ③ 盖好锅盖, 将手柄转至高压模式。
- ④ 按选择键选择「糙米/发芽」菜单, 糙米发芽时间设定为0小时后, 按高压煮饭键。
- ⑤ 保温时请搅匀米饭。

:: 鸡胸肉绿茶饭



材料

糙米 2杯(300g)、绿茶叶 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、酸橙少许、迷迭香少许

料理方法

- ① 糙米洗净, 把绿茶粉10g和绿茶叶3g一起放入锅内水位调至糙米2刻度。
- ② 盖好锅盖, 将手柄转至高压模式。
- ③ 按选择键选择「糙米/发芽」后, 将糙米发芽时间设置为4个小时, 按高压煮饭键。
- ④ 把鸡胸肉用盐, 胡椒腌制1小时后, 在平底锅上放橄榄油煎出后, 切片准备。
- ⑤ 橙子切成半圆形, 芹菜切成条准备。
- ⑥ 保温后, 把搅匀好的米饭和鸡胸肉一起放入盘子里, 柠檬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。

糙米/发芽 (高压菜单)

- 材料上标明的杯子是饭锅里的计量杯(水: 180ml, 大米:150g)标准。

:: 蘑菇糙米料理



材料

糙米 2杯(300g)、肉汁 20g、盐少许、苏子叶 2张、南瓜 1/3个、小蘑菇一捆
※ 根据家庭的喜好选择蘑菇。

料理方法

- ① 洗净糙米放入内锅, 水位调至糙米2刻度。
- ② 盖好锅盖, 将手柄转至高压模式。
- ③ 按选择键选择「糙米/发芽」后, 将糙米发芽时间设置为4个小时, 按高压煮饭键。
- ④ 南瓜切成小块, 加盐炒一下。
- ⑤ 蘑菇和肉汁轻轻搅拌。
- ⑥ 煮饭完成后搅匀米饭。
- ⑦ 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。
- ⑧ 把抹上肉汁的蘑菇放在上面后再放上苏子叶即可。

:: 嫩芽拌饭



材料

糙米 2杯(300g)、蔬菜嫩芽少许。
保健辣椒酱: 辣椒酱 1/2杯(75g)、牛肉(末) 40g、香油 1大勺、蜂蜜 1大勺、白糖 1大勺、水 1/3杯(60ml)

料理方法

- ① 洗净糙米放入内锅, 水位调至糙米2刻度。
- ② 盖好锅盖, 将手柄转至高压模式。
- ③ 按选择键选择「糙米/发芽」后, 将糙米发芽时间设置为4个小时, 按高压煮饭键。
- ④ 炒锅内先放入香油和牛肉末炒匀, 再放入辣椒酱和水 1/3杯(60ml), 炒到粘稠为止, 放入少许白糖、蜂蜜、香油搅拌。
- ⑤ 保温后搅匀米饭, 上面放已准备好的蔬菜嫩芽。
- ⑥ 放辣椒酱时, 不要弄乱蔬菜嫩芽。

参考

- 西兰花: 抗癌
- 白菜苗: 对胃好, 改善便秘抗癌
- 小萝卜苗: 改善肝炎, 黄疸
- 洋白菜嫩芽: 含硒抗衰老
- 萝卜嫩芽: 退热, 消肿
- 麦苗: 净化血液

无压白米 (无压菜单)

! 无压白米注意事项

材料上标明的杯子是饭锅里的计量杯(水: 180ml, 大米:150g)标准。
-请勿超出指定容量,可能会沸腾溢出。

:: 米饭



材料

白米4杯(600g) ※1杯(180ml基准)等于1人份。

料理方法

- ① 把洗净的白米放入内锅后,水位调至无压白米4刻度。
- ② 盖好锅盖,将手柄转至无压模式。
- ③ 想食用不黏,柔软的无压饭时按选择键,选择「无压白米」后按无压煮饭键。
- ④ 保温时请搅匀米饭。

参考

以产品内锅标记的水量为基准,用新米煮饭时水量低于标准刻度为好,用陈米时水量高于标准刻度为好。(按各家庭的喜好来定水量。)

:: 寿司



材料

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

料理方法

- ① 将洗净的白米放入内锅,水倒至无压白米3刻度位置后放入一块海带。
- ② 盖好锅盖,将手柄转至无压模式。
- ③ 按选择键选择「无压白米」后,按无压煮饭键。
- ④ 煮饭完成后,将海带捞出,将米饭搅匀放到碗里。
- ⑤ 锅内放入甜醋液材料,煮沸至白糖和盐完全融化后放凉。
- ⑥ 请在完成的米饭里加入柠檬。(柠檬是为增加香气,根据个人喜好,不加入也可以。)
- ⑦ 在盛出来的米饭里倒入甜醋液搅拌。此时,请将饭勺立起来搅拌,以免将米粒碾碎。
- ⑧ 请把棉布盖到米粒上,以便甜醋液充分渗入。
- ⑨ 把手在凉水中浸泡后,取适当量的米饭捏成团,再上面蘸上芥末。
- ⑩ 放上生鲜后用手工捏出造型。做好的寿司请装碟

参考

• 甜醋液请放在热饭中搅拌,饭变凉量后不易渗进去。

什锦饭(无压菜单)

! 什锦饭注意事项

材料上标明的杯子是饭锅里的计量杯(水: 180ml, 大米:150g)标准。
-请勿超出指定容量,可能会沸腾溢出。

:: 豆芽饭



材料

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

料理方法

- ① 将豆芽洗净备好。② 将洗净的白米倒入内锅,水位调至无压白米3刻度。
- ③ 盖好锅盖,将手柄转至无压模式。④ 按选择键选择「什锦饭」后,按无压煮饭键。
- ⑤ 煮饭完成后将调料和米饭拌匀。*豆子去皮后煮饭。

想要脆口感时

料理开始5分钟后,按中途加料按键并语音提示“请打开锅盖”时打开锅盖,放上豆芽后请把锅盖关闭。

:: 萝卜饭



材料

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

料理方法

- ① 萝卜请切成适当大小的丝备用。
- ② 洗净的白米放入内锅,倒入水至无压白米水位3刻度,放上切好的萝卜。
- ③ 盖好锅盖,将手柄转至无压模式。④ 按选择键选择「什锦饭」后,按无压煮饭键。
- ⑤ 煮饭完成后将调料和米饭拌匀。

想要脆口感时

料理开始5分钟后,按中途加料按键并语音提示“请打开锅盖”时打开锅盖,放上萝卜后请把锅盖关闭。

健康粥 (无压菜单)



健康粥注意事项

材料上标明的杯子是饭锅里的计量杯(水: 180ml, 大米:150g)标准。
请勿超出指定容量,可能会沸腾溢出。

:: 松子粥



*大米爆裂及发胀程度不足时,要延长煮饭的时间。

材料

白米1杯(150g), 松子1/2杯(75g), 少许盐

料理方法

- ① 洗净白米和松子。
- ② 将米放在筛上沥水, 松子使用搅拌机搅碎备用。
- ③ 将米和打碎的松子放入内锅, 水位调至稠粥1.5刻度。
- ④ 盖好锅盖, 将手柄转至无压模式。
- ⑤ 按选择键选择「健康粥」后, 设置粥时间为50分钟, 按无压煮饭键。
- ⑥ 进入保温后, 根据口味放入适量盐轻轻搅匀。

参考

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

:: 鲍鱼粥



*大米爆裂及发胀程度不足时,要延长煮饭的时间。

材料

白米1杯(150g), 香油1大勺, 鲍鱼1个, 盐少许

料理方法

- ① 白米洗净后, 用水浸泡。
- ② 鲍鱼用刷子刷净去壳及内脏切成薄片放好。
- ③ 把白米, 鲍鱼放入内锅, 放上香油后搅匀。
- ④ 水位调至稠粥1刻度。
- ⑤ 盖好锅盖, 将手柄转至无压模式。
- ⑥ 按选择键选择「健康粥」后, 将粥的时间设置为40分钟, 按无压煮饭键。
- ⑦ 跳入保温后, 根据口味加入适量的盐轻轻搅匀。

参考

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

想要柔软的口感时

料理开始20分钟后, 按中途加料按键并语音提示“请打开锅盖”时打开锅盖, 放上鲍鱼肉后请把锅盖关闭。

:: 特味鸡粥



*大米爆裂及发胀程度不足时,要延长煮饭的时间。

材料

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

料理方法

- ① 白米洗净后, 用水浸泡1小时以上。
- ② 鸡肉洗净后煮熟, 撕成丝, 放入备好的调料腌制备用。
- ③ 青椒, 红椒洗净去籽切末放好。
- ④ 鸡汤去油筛除杂质。
- ⑤ 内锅放入①的白米和②的鸡肉和辣椒, 倒入鸡汤。
- ⑥ 加入水至稠粥1.5刻度。
- ⑦ 盖好锅盖, 将手柄转至无压模式。
- ⑧ 按选择键选择「健康粥」后, 粥的时间设置为50分钟, 按无压煮饭键。
- ⑨ 跳入保温后, 根据口味加入适量的盐轻轻搅匀。

:: 粥(稀粥)



*大米爆裂及发胀程度不足时,要延长煮饭的时间。

材料

白米1杯(150g)


料理方法

- ① 将洗净的白米倒入内胆, 水位调至稀粥1刻度。
- ② 盖好锅盖, 将手柄转至无压模式。
- ③ 按选择键选择「健康粥」后, 粥的时间设置为55分钟, 按无压煮饭键。

粥是我们食物中最早发明的主食之一

推测农耕文化开始的新石器时代, 在陶器里放入水和谷物煮, 可称为粥的起源。

宝宝食品 (无压菜单)

 健康粥注意事项

-材料上标明的杯子是饭锅里的计量杯(水: 180ml, 大米:150g)标准。
-请勿超出指定容量,可能会沸腾溢出。

:: 红豆粥



*大米爆裂及发胀程度不足时,要延长煮饭的时间。


材料

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

料理方法

- ① 白米洗净后浸泡30分钟以上。
 - ② 红豆用强火煮后沥干,重新倒入水,使用小火慢慢煮至红豆裂开。
 - ③ 煮熟的红豆放在筛子上碾碎,把红豆水滤出来。
 - ④ 用筛子将糯米粉筛2~3遍后煮开,用凉开水和面做成丸子。
 - ⑤ 将泡好的白米倒入内锅,倒入红豆汤至稠粥1.5刻度。
 - ⑥ 盖好锅盖,将手柄转至无压模式。
 - ⑦ 按选择键选择「健康粥」后,设置粥时间为50分钟,按无压煮饭键。
- ※ 如想食用有嚼感的红豆,可根据个人喜好放入红豆颗粒。

宝宝食品 (无压菜单)

 健康粥注意事项

-材料上标明的杯子是饭锅里的计量杯(水: 180ml, 大米:150g)标准。
-请勿超出指定容量,可能会沸腾溢出。

:: 香甜南瓜汤



※断奶后期(9~12个月以后)

材料

南瓜100g, 面包粉1大勺, 水1/3杯(60ml), 盐少许, 适量牛奶

料理方法

- ① 挑选南瓜时挑黄色熟透的南瓜,将南瓜去皮去籽后,切成薄片过水。
- ② 将①的材料和1大勺面包粉,1/3杯(60ml)水放入内锅。
- ③ 盖好锅盖,将手柄转至无压模式。
- ④ 按选择键选择「宝宝食品」后,将宝宝食品时间设置为30分钟,按无压煮饭键。
- ⑤ 料理完成后,用木勺将料理碾碎,趁热倒入牛奶搅拌均匀。

:: 地瓜苹果粥



※断奶后期(9~12个月以后)

材料

地瓜70g, 苹果70g, 水1/2杯(90ml), 适量蜂蜜

料理方法

- ① 将苹果与地瓜去皮后,切成薄片。
- ② 将①和1/2杯(90ml)水倒入内锅。
- ③ 盖好锅盖,将手柄转至无压模式。
- ④ 按选择键选择「宝宝食品」后,将宝宝食品时间设置为50分钟,按无压煮饭键。
- ⑤ 料理完成后,用木勺将料理碾碎,倒入适量蜂蜜搅拌均匀。

:: 豆腐蔬菜饭



※断奶后期(9~12个月以后)

材料

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

料理方法

- ① 豆腐去水分碾碎准备好,胡萝卜与西葫芦切成碎末。
- ② 鸡蛋倒入牛奶打散。
- ③ 内锅放入米饭,豆腐,胡萝卜,西葫芦和打散的牛奶鸡蛋搅拌均匀。
- ④ 盖好锅盖,将手柄转至无压模式。
- ⑤ 按选择键选择「宝宝食品」后,将宝宝食品时间设置为30分钟,按无压煮饭键。
- ⑥ 宝宝食品制作完成后用木勺搅拌均匀。

想要口感时

料理开始5分钟后,按中途加料按键并语音提示“请打开锅盖”时打开锅盖,放上小南瓜后请把锅盖关闭。

宝宝食品（无压菜单）



健康粥注意事项

-材料上标明的杯子是饭锅里的计量杯(水: 180ml, 大米:150g)标准。
-请勿超出指定容量,可能会沸腾溢出。

:: 金枪鱼蔬菜饭



※断奶结束期（12个月以后）

材料

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

料理方法

- ① 金枪鱼肉去油用筷子搅碎备好。
- ② 青椒和胡萝卜剥好。
- ③ 碗内放入米饭和金枪鱼肉, 青椒, 胡萝卜搅匀备好。
- ④ 内锅底部均匀涂抹黄油后将③的材料倒入并加水。
- ⑤ 盖好锅盖, 将手柄转至无压模式。
- ⑥ 按选择键选择「宝宝食品」后, 将宝宝食品时间设置为30分钟, 按无压煮饭键。
- ⑦ 宝宝食品制作完成后用木勺搅拌均匀。

想要脆口感时

料理开始5分钟后, 按中途加料按键并语音提示“请打开锅盖”时打开锅盖, 放上青椒, 金枪鱼后请把锅盖关闭。

:: 蔬菜米汤



※断奶结束期（12个月以后）

材料

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

料理方法

- ① 将白米洗净泡30分钟后和西兰花一同碾碎备好。
- ② 内锅放入碾好的白米和西兰花, 水1.5杯(270ml)。
- ③ 盖好锅盖, 将手柄转至无压模式。
- ④ 按选择键选择「宝宝食品」后, 将宝宝食品时间设置为40分钟, 按无压煮饭键。
- ⑤ 宝宝食品制作完成后用木勺搅拌均匀。

参考

断奶后期（9~12个月以后）：是正式食用高营养的软流时期，一日三餐按时喂食为宜。

断奶结束期（12个月以后）：作为可食用成人饮食的过渡时期，此时可喂食多种食物，避免养成偏食的习惯。

※贝类，虾，鲜牛奶，蜂蜜，番茄，玉米等容易引发过敏最好周岁之后喂食为宜。

※根据婴幼儿诱发过敏症状的食材和摄取时期不同，请注意食材搭配。

※烹饪宝宝食品时，请按照菜单要求的材料量和水量料理。

速食食品(无压菜单)

▲ 速食食品注意事项

-材料上标明的杯子是饭锅里的计量杯(水: 180ml, 大米:150g)标准。
-请勿超出指定容量,可能会沸腾溢出。
-根据产品种类的不同,可能会存在适当的烹饪时间差异。
-请根据消费者的喜好添加调料(盐, 胡椒等)。

:: 豆沙包



材料

冷冻豆沙包2个

料理方法

- 1 请在内锅里放入1/2杯水(90ml)。
- 2 请把蒸盘放在内锅里, 在上面放豆沙包。
- 3 请盖好锅盖, 把手转向无压模式后按下选择按键, 选择[速食食品]菜单。
- 4 请将速食食品时间设定为15分钟后按下无压煮饭按键。
- 5 料理完成后请注意豆沙包的烫度。

:: 虾仁炒饭



材料

冷冻虾仁炒饭1~2人份(420g), 橄榄油1大勺

料理方法

- 1 请在内锅里倒入1大勺橄榄油, 然后倒入冷冻虾炒饭。
- 2 请盖上锅盖, 把手转向无压模式, 按下选择按键, 选择[速食食品]菜单。
- 3 请将速食食品时间设定为15分钟后按下无压煮饭按键。
- 4 料理开始10分钟后按下开启按键“打开锅盖”的语音提示时请打开锅盖, 均匀搅拌后盖上锅盖。
- 5 料理完成后请搅拌均匀。

:: 大酱汤



材料

大酱汤1~2人份(460g)

料理方法

- 1 内锅倒入大酱汤。
- 2 请盖上锅盖, 把手转向无压模式, 按下选择按键, 选择[速食食品]菜单。
- 3 速食食品时间设定为5分钟后请按无压煮饭按键。
- 4 料理完成后大酱汤已完成。

:: 鸡爪



材料

已烹任的冷冻鸡爪1人份(160g), 橄榄油1大勺

料理方法

- 1 请在内锅里倒入1大勺橄榄油, 然后放上冷冻鸡爪。
- 2 请盖上锅盖, 把手转向无压模式, 按下选择按键, 选择[速食食品]菜单。
- 3 请设置10分钟速食时间后按下无压煮饭按键。
- 4 料理完成后请放在盘子上。

速食食品(无压菜单)

△速食食品注意事项

- 材料上标明的杯子是饭锅里的计量杯(水: 180ml, 大米:150g)标准。
- 请勿超出指定容量,可能会沸腾溢出。
- 根据产品种类的不同,可能会存在适当的烹饪时间差异。
- 请根据消费者的喜好添加调料(盐, 胡椒等)。

:: 米肠



材料

米肠二人份(500g)

料理方法

- ①请在内锅里放入1/2杯水(90ml)。
- ②请把蒸盘放在内锅里,然后把米肠放在上面做包装。
- ③请盖上锅盖,把手转向无压模式,按下选择按键,选择[速食食品]菜单。
- ④请将速食食品时间设定为15分钟后按下无压煮饭按键。
- ⑤料理完成后请注意米肠的烫度。

:: 鸡棒



材料

冷冻鸡棒8个(300g), 橄榄油1大勺

料理方法

- ①请在内锅里倒上1勺橄榄油,并放上不要重叠的鸡棒。
- ②请盖上锅盖,把手转向无压模式,按下选择按键,选择[速食食品]菜单。
- ③请设置20分钟速食食品时间后按下无压煮饭按键。
- ④料理开始10分钟后按下中途加料按键,“请打开锅盖”的语音提示后,请打开锅盖,把鸡棒翻过来,然后盖上锅盖。
- ⑤料理完成后请放在盘子上。

:: 披萨



材料

冷冻披萨一块(80g), 少许橄榄油

料理方法

- ①请在内锅里倒入少许橄榄油,然后放上披萨(整个披萨底部要接触到内锅底才均匀熟透)。
- ②请盖上锅盖,把手转向无压模式,按下选择按键,选择[速食食品]菜单。
- ③请将速食食品时间设定为20分钟后按下无压煮饭按键。
- ④料理完成后请熟的披萨已完成。

:: 蛤蜊杂烩汤



材料

蛤蜊杂烩汤1人份(230g)

料理方法

- ①请在内锅里倒入蛤蜊杂烩汤。
- ②请盖上锅盖,把手转向无压模式,按下选择按键,选择[速食食品]菜单。
- ③请将速食食品时间设定为3分钟后按下无压煮饭按键。
- ④料理完成后热乎乎的汤已完成。

料理指南

速食食品(无压菜单)

▲速食食品注意事项

- 材料上标明的杯子是饭锅里的计量杯(水: 180ml, 大米:150g)标准。
- 请勿超出指定容量.可能会沸腾溢出。
- 根据产品种类的不同, 可能会存在适当的烹饪时间差异。
- 请根据消费者的喜好添加调料(盐, 胡椒等)。

:: 参鸡汤



材料

已烹饪完的参鸡汤1~2人份(600g)

料理方法

- ①请在内锅里倒入参鸡汤。
- ②请盖上锅盖, 把手转向无压模式, 按下选择按键, 选择[速食食品]菜单。
- ③请将速食食品时间设定为6分钟后按下无压煮饭按键。
- ④料理完成后热乎乎的参鸡汤已完成。
*整个1只鸡放在产品的参鸡汤情况时, 请将鸡纵向切成后糯米部分接触在锅底, 倒入1杯水(180ml)后烹饪。

:: 面包卷



材料

面包卷3个(100g)

料理方法

- ①请在内锅里放上不重叠的面包卷。
- ②请盖上锅盖, 把手转向无压模式, 按下选择按键, 选择[速食食品]菜单。
- ③请将速食食品时间设定为5分钟后按下无压煮饭按键。
- ④料理完成后请与果酱, 奶油一起食用。

:: 牛骨汤



材料

牛骨汤1~2人份(500g)

料理方法

- ①请在内锅里倒入牛骨汤。
- ②请盖上锅盖, 把手转向无压模式, 按下选择按键, 选择[速食食品]菜单。
- ③请将速食食品时间设定为5分钟后按下无压煮饭按键。
- ④料理完成后热乎乎的牛骨汤已完成。

:: 牛皱胃



材料

已烹饪完的冷冻牛皱胃1人份(160g), 橄榄油1大勺

料理方法

- ①请在内锅里倒入1大勺橄榄油, 然后放上冷冻的牛皱胃。
- ②请盖上锅盖, 把手转向无压模式, 按下选择按键, 选择[速食食品]菜单。
- ③请将速食食品时间设定为10分钟后按下无压煮饭按键。
- ④料理完成后请放在盘子上。

速食食品(无压菜单)

△速食食品注意事项

- 材料上标明的杯子是饭锅里的计量杯(水: 180ml, 大米:150g)标准。
- 请勿超出指定容量,可能会沸腾溢出。
- 根据产品种类的不同,可能会存在适当的烹饪时间差异。
- 请根据消费者的喜好添加调料(盐, 胡椒等)。

:: 泡菜汤



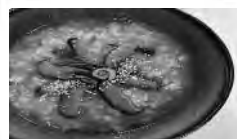
材料

泡菜汤1~2人份(460g)

料理方法

- ① 请在内锅里倒入泡菜汤。
- ② 请盖上锅盖,把手转向无压模式,按下选择按键,选择[速食食品]菜单。
- ③ 请将速食食品时间设定为5分钟后按下无压煮饭按键。
- ④ 料理完成后热乎乎的泡菜汤已完成。

:: 牛肉汤



材料

牛肉汤1~2人份(450g)

料理方法

- ① 请在内锅里倒入牛肉汤。
- ② 请盖上锅盖,把手转向无压模式,按下选择按键,选择[速食食品]菜单。
- ③ 请将速食食品时间设定为4分钟后按下无压煮饭按键。
- ④ 料理完成后热乎乎的牛肉汤已完成。

:: 年糕汤



材料

水250ml, 年糕300g, 年糕调料120g, 配料(大葱)3.5g

料理方法

- ① 请在内锅里放入年糕, 调料, 配料后倒入250ml水并搅拌。
- ② 请盖上锅盖,把手转向无压模式,按下选择按键,选择[速食食品]菜单。
- ③ 请将速食食品时间设定为12分钟后按下无压煮饭按键。
- ④ 料理完成后筋道的年糕汤已完成。

无压蒸/高压蒸

▲ 蒸注意事项

-材料上标明的杯子是饭锅里的计量杯(水: 180ml, 大米:150g)标准。
-请勿超出指定容量,可能会沸腾溢出。
-料理进行时请勿打开锅盖。因飞溅会有烫伤的可能。

:: 红豆糕



无压蒸/炖时间 55分钟

高压蒸/炖时间 45分钟

材料

粘米粉 2.5杯(375g)、红豆 1杯(150g)、盐 1/2大勺、白糖 2.5大勺、水 1.5大勺

料理方法

- 粘米粉2.5杯放1.5大勺水再放1.5大勺白糖搅匀。
- 红豆煮熟、沥干水分、放1/2大勺盐和1大勺白糖搅匀。
- 锅内倒入2.5杯水(450ml)、放入蒸盘铺一层布。
- 放1/2杯红豆粉上面铺粘米粉最后再铺1/2杯红豆粉做层次。
- 盖好锅盖,手柄转至高压模式,按选择键选择「高压蒸/炖」后,设置蒸/炖的时间,按高压煮饭/快速键。盖好锅盖,手柄转至无压模式,按选择键选择「无压蒸/炖」后,设置蒸/炖的时间,按无压煮饭键。

:: 炖排骨



无压蒸/炖时间 45分钟

高压蒸/炖时间 35分钟

材料

牛排(猪排) 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个、栗子 3个、银杏 6个、松子粉 1/2大勺

料理方法

- 排骨剁成块,去除筋和油后洗净放入容器中用水浸泡去血。
- 洗净的排骨空出水分沥干,加入梨汁、料酒腌制。
- 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。
- 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,因此无需加水可直接放入内锅即可。)
- 盖好锅盖,手柄转至高压模式,按选择键选择「高压蒸/炖」后,设置蒸/炖的时间,按高压煮饭/快速键。盖好锅盖,手柄转至无压模式,按选择键选择「无压蒸/炖」后,设置蒸/炖的时间,按无压煮饭键。
- 料理完成后,加入松子粉装盘即可。

:: 炖鸡



无压蒸/炖时间 40分钟

高压蒸/炖时间 30分钟

材料

鸡 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

- 鸡肉洗净去除杂毛、内脏、尾部的油。
- 把洗净的鸡剁成易入味及便于食用的适当大小。
- 把胡萝卜、土豆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。
- 将已腌制的鸡肉、土豆、胡萝卜倒入内锅。
- 盖好锅盖,手柄转至高压模式,按选择键选择「高压蒸/炖」后,设置蒸/炖的时间,按高压煮饭/快速键。盖好锅盖,手柄转至无压模式,按选择键选择「无压蒸/炖」后,设置蒸/炖的时间,按无压煮饭键。

:: 熟肉



无压蒸/炖时间 40分钟

高压蒸/炖时间 30分钟

材料

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

料理方法

- 锅内倒入1.5杯水(270ml)、再放上蒸盘。
- 猪肉切成2~3大块放在蒸盘上、切2~3片生姜放进去。
- 盖好锅盖,手柄转至高压模式,按选择键选择「高压蒸/炖」后,设置蒸/炖的时间,按高压煮饭/快速键。盖好锅盖,手柄转至无压模式,按选择键选择「无压蒸/炖」后,设置蒸/炖的时间,按无压煮饭键。
- 料理完成后,洋葱、蒜、大葱、泡菜切成适当大小同熟肉摆放在盘中即可。

无压蒸/高压蒸

▲ 蒸注意事项

·材料上标明的杯子是饭锅里的计量杯(水: 180ml, 大米:150g)标准。
·请勿超出指定容量,可能会沸腾溢出。
·料理进行时请勿打开锅盖。因飞溅会有烫伤的可能。

:: 五香酱肉



无压蒸/炖时间 35分钟

高压蒸/炖时间 30分钟

材料

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

料理方法

- 猪肉洗净,使用棉线捆扎好。
- 将猪肉放入碗中,加入酱油、白糖、五香调料腌制入味。
- 内锅里倒入材料①后,加入1/2杯水(90ml)。
- 盖好锅盖,手柄转至高压模式,按选择键选择「高压蒸/炖」后,设置蒸/炖的时间,按高压煮饭/快速键。盖好锅盖,手柄转至无压模式,按选择键选择「无压蒸/炖」后,设置蒸/炖的时间,按无压煮饭键。
- 料理完成后取出猪肉、剪开棉线。
- 待凉后切成厚约0.2cm放入盘中即可。

:: 酱鱿鱼



无压蒸/炖时间 10分钟

高压蒸/炖时间 10分钟

材料

鱿鱼 1只、菠菜 70g、胡萝卜 80g、鸡蛋 1个、盐少许、香油少许、面粉少许
*调料酱: 辣椒酱 1大勺、酱油 1大勺、白糖 1大勺、清酒 1大勺、香油 1/2小勺、
辣椒面 1/2小勺,水 1/3杯(60ml)

料理方法

- 鱿鱼切开去除内脏和皮后洗净,在鱿鱼内侧横、竖划刀口。
- 开水中放少许盐、把划好的鱿鱼和鱿鱼腿烫一下。
- 菠菜、胡萝卜洗净,放入适量盐焯下后控水,放入香油,适量盐拌匀。
- 鸡蛋放入碗中加入盐拌匀后,按鱿鱼大小煎一下。
- 将烫出的鱿鱼去除水分,在内部撒些面粉,把准备好的菠菜,胡萝卜,鱿鱼爪依次铺在鱿鱼表面,卷好后用牙签固定放好。
- 内锅放入鱿鱼卷和调料酱后,倒入1/3杯水(60ml)。
- 盖好锅盖,手柄转至高压模式,按选择键选择「高压蒸/炖」后,设置蒸/炖的时间,按高压煮饭/快速键。盖好锅盖,手柄转至无压模式,按选择键选择「无压蒸/炖」后,设置蒸/炖的时间,按无压煮饭键。

:: 牛排



无压蒸/炖时间 25分钟

高压蒸/炖时间 20分钟

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

- 牛排洗净后放入胡椒粉,盐腌至入味,在内锅放入蒸盘加入1杯水(180ml)后,将牛排放入蒸盘上。
- 盖好锅盖,手柄转至高压模式,按选择键选择「高压蒸/炖」后,设置蒸/炖的时间,按高压煮饭/快速键。盖好锅盖,手柄转至无压模式,按选择键选择「无压蒸/炖」后,设置蒸/炖的时间,按无压煮饭键。
- 料理结束后,盛入盘中,撒上调味汁即可。

:: 蒸花蟹



无压蒸/炖时间 40分钟

高压蒸/炖时间 30分钟

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

- 螃蟹洗净,将蟹肉剔出。 ②将剔出的蟹肉绞碎。
- 牛肉洗净剁成末,豆腐捣碎,同蟹肉拌匀。 ④青椒、红辣椒剁碎加入蛋黄搅匀。
- 将蟹壳内撒入面粉,将②中的材料厚厚地撒上后,再将④的材料铺均匀。
- 内锅倒入1.5杯水(270ml),放入蒸盘后放上花蟹盖好锅盖,手柄转至高压模式,按选择键选择「高压蒸/炖」后,设置时间按高压煮饭/快速键。盖好锅盖,手柄转至无压模式,按选择键选择「无压蒸/炖」后,设置蒸/炖的时间,按无压煮饭键。

无压蒸/高压蒸

▲ 蒸注意事项

-材料上标明的杯子是饭锅里的计量杯(水: 180ml, 大米:150g)标准。
-请勿超出指定容量,可能会沸腾溢出。
-料理进行时请勿打开锅盖。因飞溅会有烫伤的可能。

:: 蒸鱼



无压蒸/炖时间 25分钟

高压蒸/炖时间 25分钟

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

料理方法

- ① 鲷鱼去鳞, 去除内脏洗净, 打2cm宽的花刀放好。
- ② 剁好牛肉后, 加入酱油、葱、蒜、香油、芝麻盐、花椒粉、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(270ml)后, 放入蒸盘。
- ⑤ 蒸盘上放置已备好的鱼。
- ⑥ 盖好锅盖, 手柄转至高压模式, 按选择键选择「高压蒸/炖」后, 设置蒸/炖的时间, 按高压煮饭/快速键。盖好锅盖, 手柄转至无压模式, 按选择键选择「无压蒸/炖」后, 设置蒸/炖的时间, 按无压煮饭键。
- ⑦ 料理结束后, 用剩余的材料做装饰。

:: 蒸大蛤



无压蒸/炖时间 35分钟

高压蒸/炖时间 25分钟

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 牛肉洗净剁成末。
- ② 把洗净的蛤蜊去壳, 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、胡椒粉搅匀。
- ④ 能放入4个贝壳, 在每个贝壳上装满1/2的调料。
- 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1.5杯水(270ml)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, 手柄转至高压模式, 按选择键选择「高压蒸/炖」后, 设置蒸/炖的时间, 按高压煮饭/快速键。盖好锅盖, 手柄转至无压模式, 按选择键选择「无压蒸/炖」后, 设置蒸/炖的时间, 按无压煮饭键。
- ⑨ 煮熟的鸡蛋蛋清蛋黄分开捣碎, 各自分平均均匀铺在已蒸好的蛤蜊上即可。

:: 药膳



无压蒸/炖时间 40分钟

高压蒸/炖时间 30分钟

材料

糯米 3杯(450g)、葡萄干 60g、栗子 15个、大枣 10个、松子 1大勺、红糖 100g、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 把糯米洗干净, 浸泡1小时以上。
- 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 将所有的材料搅匀后, 水位调至白米高压4刻度后, 再次搅匀。
- ⑤ 盖好锅盖, 手柄转至高压模式, 按选择键选择「高压蒸/炖」后, 设置蒸/炖的时间, 按高压煮饭/快速键。盖好锅盖, 手柄转至无压模式, 按选择键选择「无压蒸/炖」后, 设置蒸/炖的时间, 按无压煮饭键。

无压蒸/高压蒸

▲ 蒸注意事项

-材料上标明的杯子是饭锅里的计量杯(水: 180ml, 大米:150g标准。
-请勿超出指定容量可能会沸腾溢出。
-料理进行时请勿打开锅盖。因飞溅会有烫伤的可能。

:: 蒸豆腐



无压蒸/炖时间 25分钟

高压蒸/炖时间 15分钟

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

- 豆腐切半再切成1cm厚的块,撒盐去除水分放好。
- 葱洗净切细丝,加入蒜末、老抽、辣椒粉、芝麻盐、香油和辣椒丝做成调料。
- 内锅倒入1.5杯水(270ml)后,放入蒸盘,把切好的豆腐块摆在蒸盘上。
- 盖好锅盖,手柄转至高压模式,按选择键选择「高压蒸/炖」后,设置蒸/炖的时间,按高压煮饭/快速键。盖好锅盖,手柄转至无压模式,按选择键选择「无压蒸/炖」后,设置蒸/炖的时间,按无压煮饭键。
- 料理结束后,蒸好的豆腐拿出,把调料酱撒在豆腐上即可。

:: 什锦菜



无压蒸/炖时间 20分钟

高压蒸/炖时间 20分钟

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2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

- 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)
- 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。)
- 内锅倒入1大勺食用油、1/2杯水(90ml)后、把备好的粉条、鱼饼、胡萝卜、洋葱放入内锅。
- 盖好锅盖,手柄转至高压模式,按选择键选择「高压蒸/炖」后,设置蒸/炖的时间,按高压煮饭/快速键。盖好锅盖,手柄转至无压模式,按选择键选择「无压蒸/炖」后,设置蒸/炖的时间,按无压煮饭键。(可根据口味调整蒸/炖时间,如喜欢食用筋道的粉条请将时间调整为20分钟。)
- 料理结束后,放入备好的菠菜和调料拌匀调味撒入芝麻或芝麻盐盛入盘中即可食用。

:: 蒸茄子



无压蒸/炖时间 15分钟

高压蒸/炖时间 15分钟

材料

茄子2个

*调料酱:老抽1大勺、红辣椒1/2个、青辣椒1/2个、辣椒面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

- 茄子洗净切成4cm段,竖着底部留出空打十字花刀。
- 红辣椒、青椒切成丝蒜,葱剁成末放入老抽,芝麻盐、辣椒粉、白糖、醋精、搅匀做成调料酱。
- 内锅倒入1.5杯水(270ml)后,放入蒸盘,将茄子放在蒸盘上面摆好。
- 盖好锅盖,手柄转至高压模式,按选择键选择「高压蒸/炖」后,设置蒸/炖的时间,按高压煮饭/快速键。盖好锅盖,手柄转至无压模式,按选择键选择「无压蒸/炖」后,设置蒸/炖的时间,按无压煮饭键。
- 料理完成后取出茄子将调料放在其上。

无压蒸/高压蒸

▲ 蒸注意事项

-材料上标明的杯子是饭锅里的计量杯(水: 180ml, 大米:150g)标准。
-请勿超出指定容量可能会沸腾溢出。
-料理进行时请勿打开锅盖。因飞溅会有烫伤的可能。

:: 蒸饺子



无压蒸/炖时间 20分钟

高压蒸/炖时间 15分钟

材料

饺子 15个

料理方法

- ① 锅内倒入1.5杯水(270ml)。
- ② 将蒸盘放入内锅中,将饺子均匀放在蒸盘上。
- ③ 盖好锅盖,手柄转至高压模式,按选择键选择「高压蒸/炖」后,设置蒸/炖的时间,按高压煮饭/快速键。盖好锅盖,手柄转至无压模式,按选择键选择「无压蒸/炖」后,设置蒸/炖的时间,按无压煮饭键。

:: 蒸茭瓜



无压蒸/炖时间 15分钟

高压蒸/炖时间 15分钟

材料

茭瓜 1个

调料酱: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

料理方法

- 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(360ml)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,手柄转至高压模式,按选择键选择「高压蒸/炖」后,设置蒸/炖的时间,按高压煮饭/快速键。盖好锅盖,手柄转至无压模式,按选择键选择「无压蒸/炖」后,设置蒸/炖的时间,按无压煮饭键。

:: 蒸地瓜



无压蒸/炖时间 25分钟

高压蒸/炖时间 25分钟

材料

地瓜 3个

※ 较大的地瓜(150g以上)要切一半。

料理方法

- ① 锅内倒入1.5杯水(270ml)。
- ② 内锅放入蒸盘把洗净的地瓜放在蒸盘上。
- ③ 盖好锅盖,手柄转至高压模式,按选择键选择「高压蒸/炖」后,设置蒸/炖的时间,按高压煮饭/快速键。盖好锅盖,手柄转至无压模式,按选择键选择「无压蒸/炖」后,设置蒸/炖的时间,按无压煮饭键。
- ④ 料理完成后(地瓜热)小心烫伤。

多种疗效的红薯

- 便秘时吃蒸红薯疗效最好:吃红薯时不剥皮对便秘更有效果。
- 身体虚弱的人吃生红薯疗效最好:红薯是含有大薯维他命B和无机物、胡萝卜素等营养的食品、特别是把红薯磨成粉后再吃对身体虚弱的人恢复健康更有效。这是因为切红薯时分泌出来的液体里含有多种多样的营养液。

:: 煮鸡蛋



无压蒸/炖时间 20分钟

高压蒸/炖时间 20分钟

材料

鸡蛋6个、水2杯(360ml)、醋1~2滴

料理方法

- ① 内锅中放入水、鸡蛋、食醋。
- ② 盖好锅盖,手柄转至高压模式,按选择键选择「高压蒸/炖」后,设置蒸/炖的时间,按高压煮饭/快速键。盖好锅盖,手柄转至无压模式,按选择键选择「无压蒸/炖」后,设置蒸/炖的时间,按无压煮饭键。

无压蒸/高压蒸

▲ 蒸注意事项

-材料上标明的杯子是饭锅里的计量杯(水: 180ml, 大米:150g)标准。
-请勿超出指定容量可能会沸腾溢出。
-料理进行时请勿打开锅盖。因飞溅会有烫伤的可能。

:: 蒸栗子



无压蒸/炖时间 25分钟

高压蒸/炖时间 25分钟

材料

栗子15个

料理方法

- ① 锅内倒入1.5杯水(270ml)。
- ② 内锅放入蒸盘后把栗子放在蒸盘上。(为防止栗子爆开,剥掉一部分壳)
- ③ 盖好锅盖,手柄转至高压模式,按选择键选择「高压蒸/炖」后,设置蒸/炖的时间,按高压煮饭/快速键。盖好锅盖,手柄转至无压模式,按选择键选择「无压蒸/炖」后,设置蒸/炖的时间,按无压煮饭键。
- ④ 料理完成后(栗子热)小心烫伤。

:: 蒸土豆



无压蒸/炖时间 30分钟

高压蒸/炖时间 30分钟

材料

土豆(200g以下) 3个

料理方法

- ① 锅内倒入1.5杯水(270ml)。
- ② 内锅放入蒸盘把洗净的土豆放在蒸盘上。
- ③ 盖好锅盖,手柄转至高压模式,按选择键选择「高压蒸/炖」后,设置蒸/炖的时间,按高压煮饭/快速键。盖好锅盖,手柄转至无压模式,按选择键选择「无压蒸/炖」后,设置蒸/炖的时间,按无压煮饭键。
- ④ 料理完成后(土豆热)小心烫伤。

:: 蒸玉米



无压蒸/炖时间 40分钟

高压蒸/炖时间 30分钟

材料

玉米 2个

料理方法

- ① 内锅倒入1.5杯水(270ml)。
- ② 锅内放入蒸盘,再把玉米放到蒸盘上。
- ③ 盖好锅盖,手柄转至高压模式,按选择键选择「高压蒸/炖」后,设置蒸/炖的时间,按高压煮饭/快速键。盖好锅盖,手柄转至无压模式,按选择键选择「无压蒸/炖」后,设置蒸/炖的时间,按无压煮饭键。
- ④ 料理完成后(玉米热)小心烫伤。

无压蒸/高压蒸

⚠️ 蒸注意事项

- 材料上标明的杯子是饭锅里的计量杯(水: 180ml, 大米:150g标准)。
- 请勿超出指定容量,可能会沸腾溢出。
- 料理进行时请勿打开锅盖。因飞溅会有烫伤的可能。

:: 奶酪炒年糕



无压蒸/炖时间 20分钟

高压蒸/炖时间 20分钟

材料

年糕 50g、熟鸡蛋 1个、地瓜 1个、颗粒奶酪 80g、切片奶酪 1张、橄榄油少许、白色调料 1杯、欧芹粉少许

*白沙司:面粉10g, 每10g 黄油加牛奶100g, 盐, 白胡椒若干(黄油融化后加入面粉翻炒片刻, 倒入牛奶, 煮至粘稠后加入盐, 白胡椒。)

料理方法

- ① 地瓜洗净后切成圆形薄片。
- ② 煮鸡蛋用切割器切割后备用, 年糕放入温水中浸泡。
- ③ 锅内均匀倒入橄榄油将地瓜、鸡蛋、年糕一层层铺匀。
- ④ 将白色调料撒入③中, 均匀倒入披萨芝士后, 将切片芝士切成8等份放上, 撒上西芹粉。
- ⑤ 盖好锅盖, 手柄转至高压模式, 按选择键选择「高压蒸/炖」后, 设置蒸/炖的时间, 按高压煮饭/快速键。盖好锅盖, 手柄转至无压模式, 按选择键选择「无压蒸/炖」后, 设置蒸/炖的时间, 按无压煮饭键。

:: 鸡蛋糕



无压蒸/炖时间 15分钟

高压蒸/炖时间 15分钟

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 鸡蛋、水放入碗中搅匀。
- ② 将胡萝卜及葱叶切碎, 与①一起搅拌。
- ③ 虾酱捣碎掺入少许水, 放入②中, 加入少许盐。
- ④ 盖好锅盖, 手柄转至高压模式, 按选择键选择「高压蒸/炖」后, 设置蒸/炖的时间, 按高压煮饭/快速键。盖好锅盖, 手柄转至无压模式, 按选择键选择「无压蒸/炖」后, 设置蒸/炖的时间, 按无压煮饭键。

:: 番茄酱炒虾仁



无压蒸/炖时间 15分钟

高压蒸/炖时间 15分钟

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 内锅里放入备好的虾仁、葱、洋葱、番茄酱搅匀。
- ④ 盖好锅盖, 手柄转至高压模式, 按选择键选择「高压蒸/炖」后, 设置蒸/炖的时间, 按高压煮饭/快速键。盖好锅盖, 手柄转至无压模式, 按选择键选择「无压蒸/炖」后, 设置蒸/炖的时间, 按无压煮饭键。
- ⑤ 料理完成后搅匀。

无压蒸/高压蒸

⚠️ 蒸注意事项

- 材料上标明的杯子是饭锅里的计量杯(水: 180ml,大米:150g)标准。
- 请勿超出指定容量,可能会沸腾溢出。
- 料理进行时请勿打开锅盖。因飞溅会有烫伤的可能。

:: 米饭披萨



无压蒸/炖时间 20分钟

高压蒸/炖时间 20分钟

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 切片火腿切成适当大小的方形,灌装玉米去除水分备用。
- ③ 米饭放入内锅铺平。
- ④ 米饭上面放入比萨调料酱用勺子铺平后将备好的材料依次铺平。
- ⑤ 在④上铺上披萨芝士后盖好锅盖,手柄转至高压模式,按选择键选择「高压蒸/炖」后,设置时间后,再按高压煮饭/快速键。盖好锅盖,手柄转至无压模式,按选择键选择「无压蒸/炖」后,设置蒸/炖的时间,按无压煮饭键。

:: 黄油巧克力蛋糕



无压蒸/炖时间 45分钟

高压蒸/炖时间 45分钟

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,内锅底部擦适量的黄油后,放入调好的材料铺平。
- ⑤ 盖好锅盖,手柄转至高压模式,按选择键选择「高压蒸/炖」后,设置蒸/炖的时间,按高压煮饭/快速键。盖好锅盖,手柄转至无压模式,按选择键选择「无压蒸/炖」后,设置蒸/炖的时间,按无压煮饭键。

:: 炒年糕



无压蒸/炖时间 15分钟

高压蒸/炖时间 10分钟

材料

- 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 1.5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,手柄转至高压模式,按选择键选择「高压蒸/炖」后,设置蒸/炖的时间,按高压煮饭/快速键。盖好锅盖,手柄转至无压模式,按选择键选择「无压蒸/炖」后,设置蒸/炖的时间,按无压煮饭键。

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
粥(稀粥)	健康粥	1. 请将准备好的材料放入内锅中,根据容量倒入适量的水到稠粥的水刻度 白米0.5杯(75g);内锅标记稠粥的水刻度对应0.5 白米1杯(150g);内锅标记稀粥的水刻度对应1 (注意事项:稠粥煮饭时的最大容量是量杯基准 白米1杯(150g)) 2. 盖好锅盖,将把手转至无压模式 3. 按选择键选择[健康粥]后,设定煮粥时间再按无压煮饭键
红豆粥	健康粥	1. 请将准备好的材料放入内锅中,根据容量倒入适量的水到稠粥的水刻度 白米1杯(150g);内锅标记稠粥的水刻度对应1 白米1.5杯(225g);内锅标记稀粥的水刻度对应1.5 (注意事项:稠粥煮饭时的最大容量是量杯基准 白米1.5杯(225g)) 2. 盖好锅盖,将把手转至无压模式 3. 按选择键选择[健康粥]后,设定煮粥时间再按无压煮饭键
特味鸡粥		
松子粥		
鮑鱼粥		
炖排骨	高压蒸/炖	1. 把准备好的材料放入内锅。 2. 盖好锅盖,将手柄转至高压模式。按选择键选择「高压蒸/炖」后设置蒸/炖的时间,再按高压煮饭/快速键。
炖鸡	高压蒸/炖	1. 锅内用量杯倒入1.5杯水。 2. 锅内放上蒸盘,把准备好的材料放在蒸盘上面。 3. 盖好锅盖,将手柄转至高压模式。按选择键选择「高压蒸/炖」后设置蒸/炖的时间,再按高压煮饭/快速键。
地瓜	高压蒸/炖	1. 锅内用量杯倒入1.5杯水。 2. 锅内放上蒸盘,把准备好的材料放在蒸盘上面。 3. 盖好锅盖,将手柄转至高压模式。按选择键选择「高压蒸/炖」后设置蒸/炖的时间,再按高压煮饭/快速键。

* 料理说明请参照网址 www.cuckoo.cn

速食食品 料理时间表

料理种类	料理时间	料理种类	料理时间
豆沙包	15分钟	蛤蜊杂烩汤	3分钟
虾仁炒饭	15分钟	参鸡汤	6分钟
大酱汤	5分钟	面包卷	5分钟
鸡爪/牛皱胃	10分钟	牛骨汤	5分钟
米肠	15分钟	泡菜汤	5分钟
鸡棒	20分钟	牛肉汤	4分钟
披萨	20分钟	年糕汤	12分钟

无压蒸/高压蒸 料理时间表

料理种类	料理时间		料理种类	料理时间	
	无压蒸	高压蒸		无压蒸	高压蒸
炒年糕	15分钟	10分钟	地瓜	25分钟	25分钟
药膳	40分钟	30分钟	蒸鱼	25分钟	25分钟
番茄酱炒虾仁	15分钟	15分钟	牛排	25分钟	20分钟
鸡蛋糕	15分钟	15分钟	土豆	30分钟	30分钟
蒸饺子	20分钟	15分钟	蒸玉米	40分钟	30分钟
蒸茄子	15分钟	15分钟	蒸大蛤	35分钟	25分钟
蒸茭瓜	15分钟	15分钟	酱鱿鱼	10分钟	10分钟
蒸豆腐	25分钟	15分钟	五香酱肉	35分钟	30分钟
煮鸡蛋	20分钟	20分钟	熬肉	40分钟	30分钟
奶露炒年糕	20分钟	20分钟	炖鸡	40分钟	30分钟
米饭披萨	20分钟	20分钟	炖排骨	45分钟	35分钟
蒸栗子	25分钟	20分钟	红巧克力糕	55分钟	45分钟
什锦菜	20分钟	20分钟	黄油巧克力蛋糕	45分钟	45分钟
蒸花蟹	40分钟	30分钟			

健康粥 容量别设定时间表

菜单	容量	料理时间
稠粥	1杯	40分钟
	1.5杯	50分钟
稀粥	0.5杯	50分钟
	1杯	55分钟



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	X	○	○	○	○	○
电源线组件	X	○	○	○	○	○
压力控制安装基盘	X	○	○	○	○	○
顶部传感器	X	○	○	○	○	○
中心传感器	X	○	○	○	○	○

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。

X：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。

食品接触材料信息表

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	
电磁调支架	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	
压力传感器外壳	聚苯硫醚	GB4806.1-2016 GB4806.7-2016	
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。

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，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用，
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 福库



保修期
1年

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

※请妥善保管此产品保修卡。

服务承诺

服务承诺类型		赔偿责任	
		保修期以内	超过保修期以后
在正常使用状态下自热发生的性能故障时。(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	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	
因消费者故意，过失造成的性能，机能性故障时。	多处故障维修4次，再发时(第5次)	消费者委托的维修产品丢失时	扣除10%的折旧金额
	产品购买时运送或安装中破损时	产品更换	
	可维修时	有偿修理	有偿修理
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的。	因无维修配件导致产品无法维修时	收取有价维修产生费用更换产品	收取有价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的。	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跟中发生故障时,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。

· 偿有偿维修(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, 等玩具)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。

* 请在服务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(意外灾害/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请拨打电话 40065-80805 咨询或登录官网 www.cuckoo.cn 进行查询

本产品只限在中国使用
(FOR CHINA UNIT STANDARD ONLY)

CUCKOO
福庫
福库
쿠쿠
CUCKOO 福庫
CUCKOO 福库

产品使用中出現異常或不適的話請諮詢福庫售後
服務中心

40065-80805

故障諮詢,售後服務使用主頁1:1聊天時更加方便

www.cuckoo.cn

♣ 本產品在使用中出現故障時,請與售後服務中心聯繫。
撥打服務熱線時,請詳細告知我們產品型號,故障狀態,聯繫電話及地址,
以便為您提供更好更快捷的服務。

383-576B Rev.0