

本产品只限中国内使用
(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-M10 Semi 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 ELECTRIC PRESSURE RICE COOKER
福库多功能电压力电饭煲

love

CUCKOO
always new

happiness



design

emotion

쿠쿠전자/福库电子



感谢您选购**CUCKOO**福庫 电子的电压力饭煲

*请您在使用前仔细阅读此说明书，并按照正确方法使用；阅读后请妥善保管，以备日后查阅。

*说明书中的图片可能与实物有所不同，以实物为准。

目 录

使 用 前	●	注意事项	3
		产品规格	4
		安全警告	5~8
		产品部件名称	9
		清洁保养方法	10~12
		控制面板名称及作用	13
		功能显示部显示异常时检查方法	13
使 用 时	●	煮饭前准备	14
		如何做美味可口的米饭	15
		煮饭方法	16~17
		调节煮饭方法	18
		糙米发芽煮饭方法	19~20
		预约煮饭方法	21
		保温再加热方法	22
		保温温度/调节保温调整方法	23
		强化保温	24
咨 询 前	●	常见故障及处理方法	25~27
料 理 指 南	●	料理指南	28~38
售 后 服 务	●	顾客卡/产品保证书及消费者赔偿指南	39
		售后服务	40

注意事项

1. 使用本产品前请仔细阅读此说明书。
2. 为避免发生火灾，勿将电源线、插头或机体置于水或其它液体中。
3. 请勿放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，以免会导致火灾或损坏。
10. 本产品只适用于做饭、保温及指定用途，严禁它用。
11. 不可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. 本产品为压力下工作，使用前请确保结合手柄关到位，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，请查看排气孔是否堵塞。
17. 使用时不要超出限定容量。
18. 将此产品说明书妥善保存。

请妥善保存产品说明书
本产品只作家庭用途

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受损的现象。

1. 蒸汽自动排出时，请勿靠近。
2. 打开锅盖时要特别小心锅内蒸汽，以免烫伤。
3. 产品工作中严禁打开锅盖。
4. 确定内锅置于机体内方可使用。
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。

产品规格

区 分	额定容积5.0L
煮饭容量(白米)	0.36L(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	AC220V/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	39.5cm(长) 29.4cm(宽) 29.0cm(高)
重 量	6.8kg
温度保险丝温度	184℃
煮 饭 容 量	白米高压: 2~10人份, 白米低压, 杂谷: 2~8人份, 白米快速, 糙米/发芽, 陈米: 2~6人份, 粥: 0.5~1.5人份
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、颜色因设计会有所改进, 恕不另行通知。

故障前咨询

长时间使用产品时, 因产品加热使的热量, 潮湿, 灰尘等的影响部品老化有发生故障的可能。

有蒸汽泄漏时

- ❶ 除在“常见故障及处理方法”里未有的现象时。
- ❷ 产品外观漏电时。
- ❸ 米饭的异味很浓时。
- ❹ 除蒸汽排出口以外的地方漏气时。
- ❺ 此外有别的异常或故障时。

请停止使用

- 切断电源, 推动压力锥将蒸汽完全排除后拨打服务热线。



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，
严谨靠近煤气炉、
电热器具等。

- 有漏电、触电的危险及有变形或
变色的可能。
- 严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。



严谨私自拆卸或改装。

- 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15A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



安全警告



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。



(专用内锅)

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。

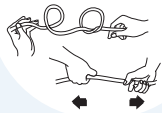
无内锅状态下请勿使用。

- 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。

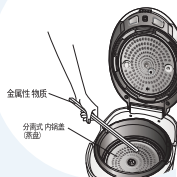
- 产品工作中，因内部压力锅盖不易打开，若强行开盖会发生烫伤或爆炸。
- 产品工作中，不得已打开锅盖时，按住取消键2秒以上取消已选的功能，推动压力锥等蒸汽完全排出后再打开锅盖。

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。
- 使用前后要始终保持清洁。



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



(指示)

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面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



(禁止)

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。



安全警告



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。



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。



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。



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伤。
- 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。

使用前后，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



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。

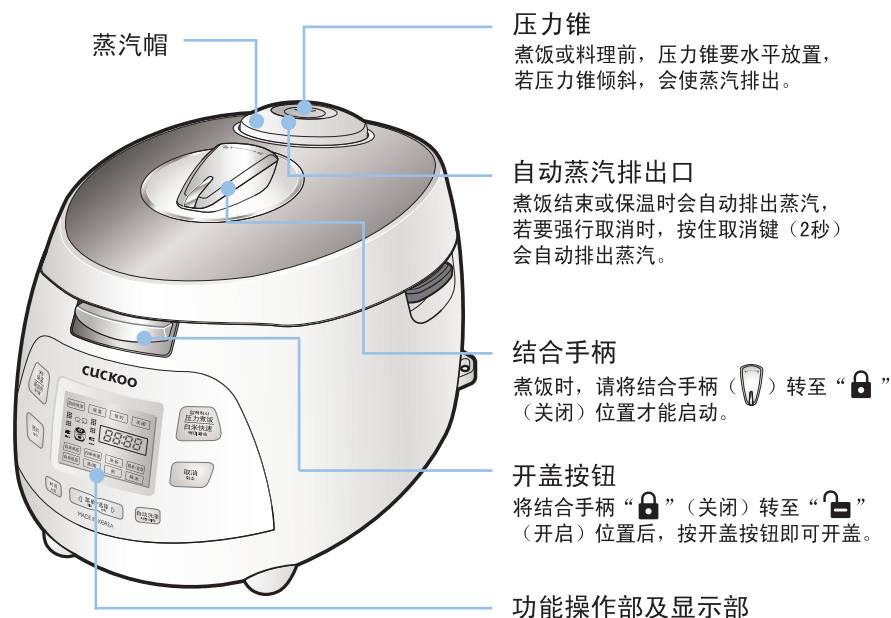
拔插头时，必须抓住插头拔出，不要强行拽拔电源线拔出。

- 可能会发生触电、漏电或火灾的危险。

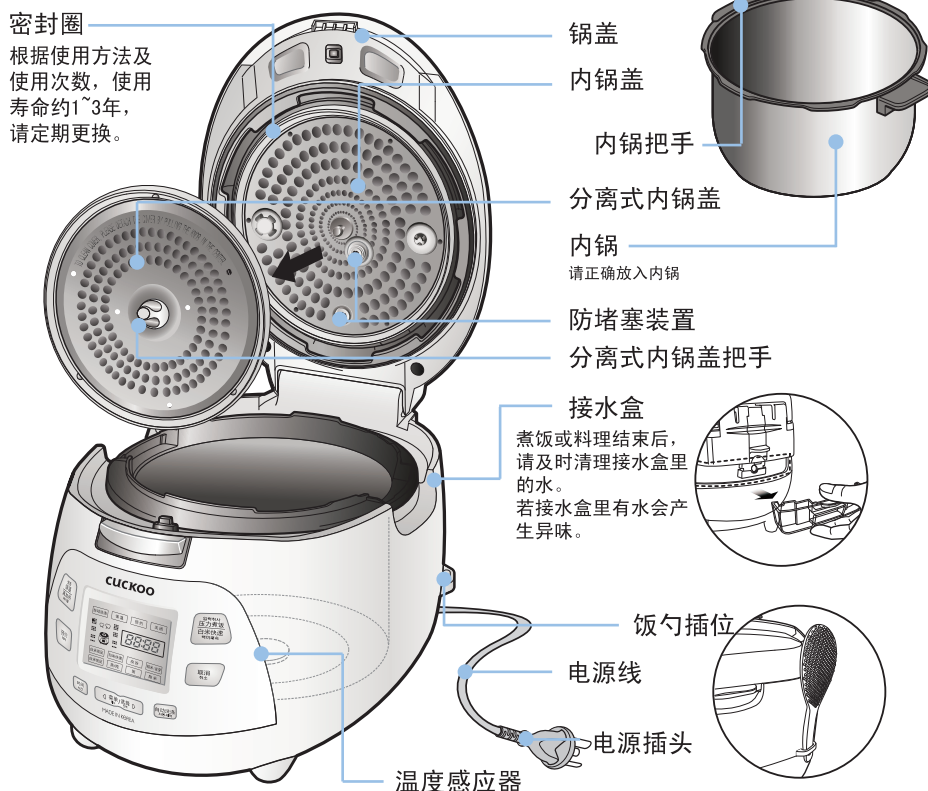
产品部件名称



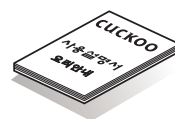
产品部件名称(外部)



产品部件名称(内部)



附属品



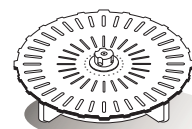
使用说明书及料理指南



饭勺



量杯



蒸盘
(蒸盘的使用方法
请参照“料理指导书”)



透气针
(实物附着于产品底部)

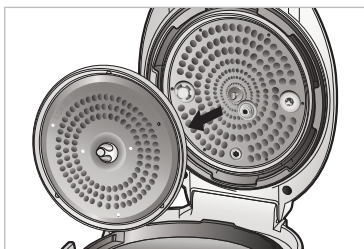


清洁保养方法

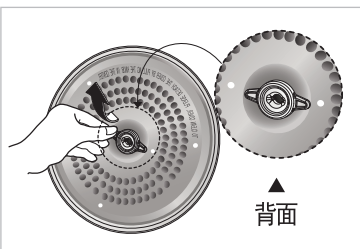
分离式内锅盖及密封圈

清洗后的内锅盖请重新装回原位

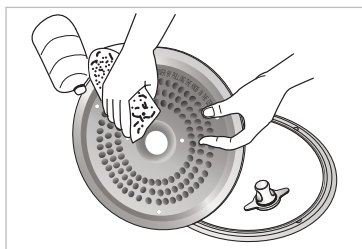
- 请用抹布擦机体，锅盖。严禁使用苯，稀释剂等化学原料。
(请先拔掉电源并机体冷却后再更换)
- 不及时清洗内锅盖时保温中会产生异味，因此请及时清洗内锅盖。
- 使用过程中在分离式锅盖，内锅盖上可能会产生膜但对于卫生没有任何影响，请放心使用。



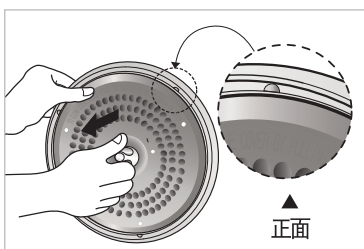
① 把分离式内锅盖向箭头方向拉动就可以与锅盖容易分离并可以清洗。



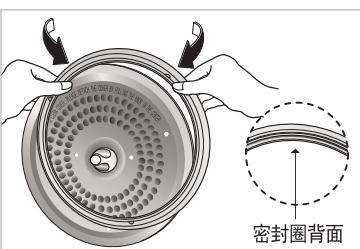
② 清洗分离式内锅盖时拉动背面的手柄并分离手柄和密封圈。



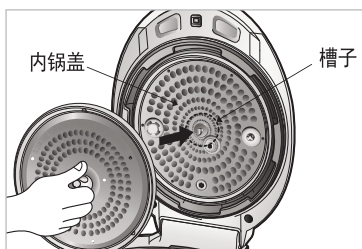
③ 常用洗涤剂或海绵清洗后请用抹布擦拭干净。



④ 把分离式内锅盖手柄从背面插入并在分离式锅盖正面向箭头方向拧紧即可安装。



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，凸出的字样



正面有旋转标识



密封圈背面



手柄背面，凹进去的字样



背面无旋转标识

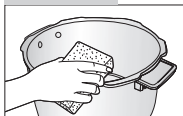
※ 请勿把螺丝及其它异物塞进分离式内锅盖的出气孔里。

※ 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



内锅底部及表面的水分等异物要清理干净，请勿使用钢丝球、硬刷子、研磨剂等会使喷涂脱落的材质清洗，要用中性洗涤剂和海绵清洗。

内锅盖



内锅盖上沾有饭粒或米汤时，请用拧干的抹布擦净。内锅盖的周边为金属材质，清洁时要注意划伤。

密封圈



清洁内锅盖时，注意不要把密封圈碰掉。不可将密封圈卸下，有部分脱落时，请用手指按回原状。

防堵塞装置



使用前后清理防堵塞装置时，要避免堵塞。清理时，请轻轻擦拭不要用力拽出。如有脱落或遗失时，请拨打售后服务热线咨询。

机体积水部



料理/煮饭中，蒸汽排出时产生的水珠通过排水槽流入到积水部，煮饭或料理完成后请及时擦干。

机体内部



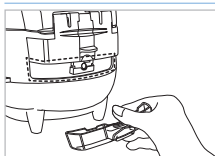
温度感应器和加热盘的表面粘有异物或水珠时，要用柔软的抹布轻轻擦拭，避免损伤金属板。

功能操作部

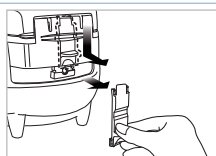


功能操作部粘有饭粒或米汤时，请用拧干的抹布轻轻擦拭。若使用粗质抹布、刷子等会损伤产品表面。

接水盒/排水沟的清洁方法



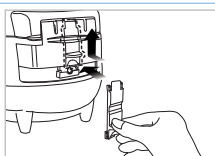
① 卸下接水盒。



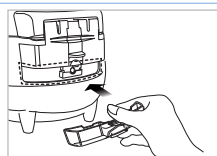
② 捏着排水槽盖的把手向下按着卸下排水槽盖。



③ 请使用柔软抹布擦净或用中性洗涤剂及海面清新。



④ 清洗完毕后，将接水盒如图所示安装到原装。



⑤ 将洗净的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，使用本产品前后，请用透气针定期清理蒸汽排出口。

压力锥的形状因设计改进会有所变化。

蒸汽帽

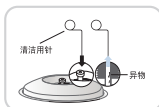
煮饭/料理完成后，要经常清洗蒸汽帽。清理时，请用中性洗涤剂和海绵清洗。



〈压力锥/蒸汽排出口的清洁方法〉



① 结合手柄在关闭（指向“关闭”的位置）的状态下，把压力锥提起向箭头方向（逆时针方向）拧开卸下压力锥。



② 使用透气针（附于产品底部）清洁孔内异物。

※透气针仅用于清洁压力锥蒸汽排出口，其他孔是安全装置，禁止使用透气针。



③ 清洁后组装时，按写下的反方向（顺时针方向）一拧即可。

④ 压力锥完全安装后才可自由转动。

内锅·配件

▶ 清洗时，请用中性洗涤剂和海绵。

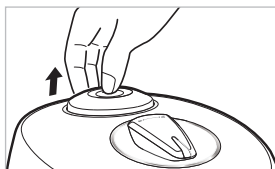




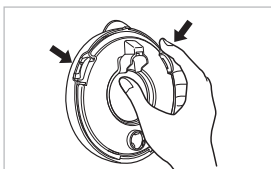
清洁保养方法

蒸汽帽的清洁方法

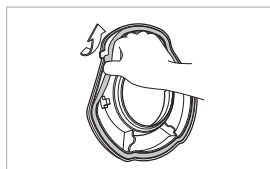
※ 煮饭完成后，蒸汽帽很烫，小心烫伤。



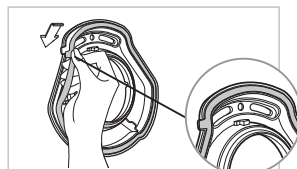
① 使用手指扣住蒸汽帽后端槽后，向上提起卸下蒸汽帽。



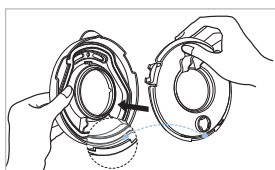
② 对准锁钩按住向箭头方向分离后，使用厨房用中性洗涤剂 and 海绵，要经常清洗。



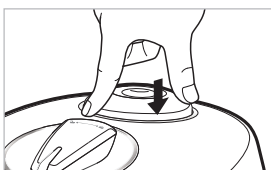
③ 按箭头方向卸下垫圈。



④ 将洗净的垫圈向箭头方向对准凹槽用手指完全按到位。



⑤ 组装蒸汽帽时，对准前面的卡槽后，向箭头方向插入到位。



⑥ 安装蒸汽帽时，如图所示向下按下蒸汽帽直至完全安装到位。

密封垫圈的正确安装方法



正确安装



错误安装

※ 安装垫圈时，请注意安装方向。

结合手柄使用方法

1. 煮饭时盖好锅盖，将结合手柄转至“”（关闭）位置。此时功能显示部“”（关闭）指示灯亮起，是表示产品可工作的安全装置。

2. 煮饭完成后，将结合手柄从“”（关闭）转至“”（开启）方向后，按锅盖开启按钮打开锅盖。
产品内部蒸汽没有完全排出时，结合手柄不易从“”（关闭）转至“”（开启），不要强行转动结合手柄，推动压力锥等蒸汽完全排除后再操作。

3. 盖锅盖或开盖时，将结合手柄指针完全置于“”（开启）方向。

• “”（关闭）指示不显示时，请将结合手柄完全转至“”（关闭）位置。

• 从上方看结合手柄时
结合手柄的方向如右图一致时，为完全关闭状态。



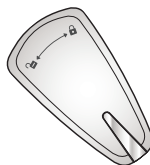
锅盖不易盖上的注意事项

锅盖不能强制盖上，否则会有产品受损现象。锅盖盖不上时，按如下方法确认。



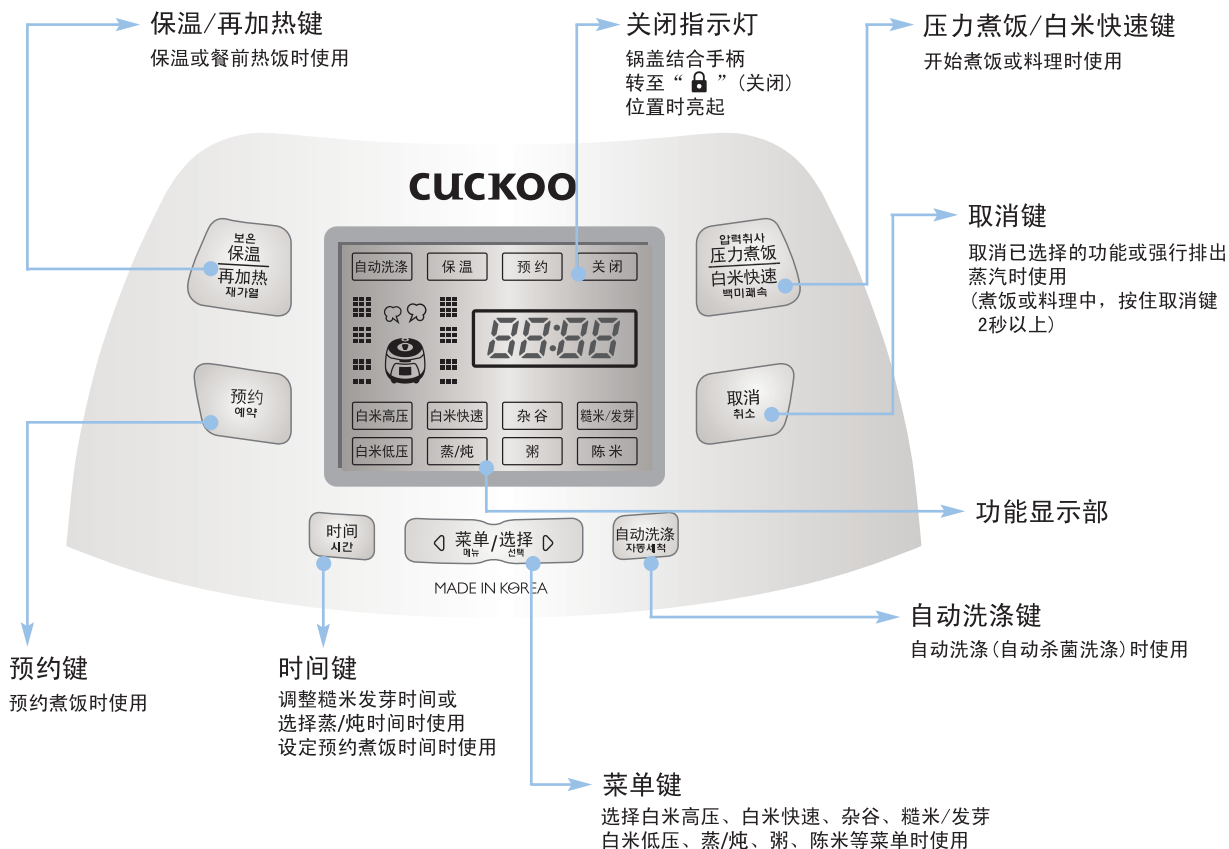
1. 内锅是否正确放置于机体内。
(内锅把手对准放置在产品两侧的槽内。)

2. 锅盖上的结合手柄要指向开启位置。
如右边图



3. 产品内有蒸汽时，盖锅盖困难，此时推动压力锥盖上锅盖后，顺时针方向旋转结合手柄至关闭位置。

控制面板名称及作用/功能显示部显示异常时检查方法



※插入电源后无动作时, 显示屏显示待机状态, 如图。

(待机画面的菜单, 时间, 有无语音, 调节饭味阶段是根据使用者的设定而显示)

※功能操作时, 按取消键将自动返回待机状态。

※按键力度以听到响声为准, 产品的形状和颜色因设计改进会有所变化, 恕不另行通知。



<待机画面>

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)

LL

无内锅时显示。

E-xx

温度感应器出现异常时显示。

E01

结合手柄未完全转至“关闭”位置状态下按压力煮饭/白米快速键或自动洗涤/预约键时显示。
请将结合手柄完全转至“关闭”位置。

E03

连续煮水时显示。

E do

煮饭完成后在保温状态下未将结合手柄转至“开启”位置, 而在待机模式下再次按压力煮饭/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。

E uF

微电脑内存出现异常时显示。



煮饭前准备

1 洗净内锅，擦干水分。

- ▶ 清洗内锅时，请用柔软的抹布清洗。
- ▶ 使用粗质抹布清洗内锅时容易把内锅内、外部的喷涂层有脱落现象。

2 按人数用量杯计量米量后放入容器内。

- ▶ 米量以量杯满杯的水平面为基准等于1人份量。
(例如：3人份时米量为3杯米，6人份时米量为6杯米)

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的刻度。
- ▶ 水位调解方法

- 白米高压、杂谷：以“白米、杂谷”水刻度为准。
白米最多可以做10人份，杂谷最多可做8人份，

- 白米低压、陈米：以“白米低压”刻度调整水量。
白米低压最多可做8人份，陈米最多可做6人份。

- 糙米/发芽：以“糙米/发芽”刻度调整水量。
糙米发芽最多可做6人份。

- 粥：以“粥”刻度调整水位。粥最多可做 1.5 人份。
- 糙米杂谷：与白米5:5的比例煮饭时使用。
以“糙米杂谷”刻度调整水量最多可做8人份

※ 豆子等干硬的谷类应煮熟或充分浸泡后，选择杂谷菜单进行煮饭。
因杂谷的种类不同略有夹生现象。

6 放入内锅盖好锅盖

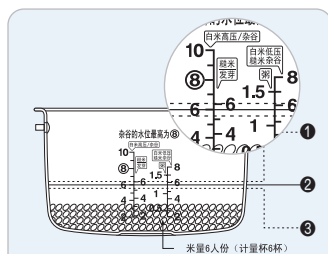
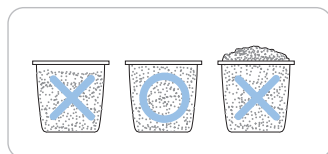
请将内锅正确放入产品内。

- ▶ 内锅底部粘有米粒等异物时会影响煮饭性能或引起产品故障。
- ▶ 内锅若没有正确放入机体时，锅盖无法盖紧。
(内锅把手应对准机体内部两侧的槽。)

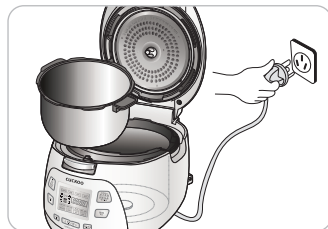
7 插入电源插头，将锅盖结合手柄旋转至“”（关闭）位置。

- ▶ 功能操作部显示“”标志表示锅盖以关紧。
- ▶ 未将结合手柄完全转至“”（关闭）位置下按压力煮饭/白米快速键时，显示部显示“E01”并伴有警告提示音。
- ▶ 此外出现“E00”时，将结合手柄转至“”（开启）位置后，再转至“”（关闭）位置时会正常操作。
(锅盖安装感知装置的动作确认功能)

※ 保温状态下，请按取消键取消保温后选择所需菜单。



- ① 需煮陈米或较粘的米饭时：
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”6刻度。
- ③ 煮充分浸泡的米或煮较硬的米饭时：
比规定量少加半刻度水量。



停电记忆功能

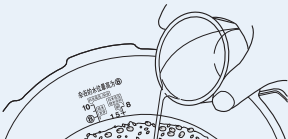
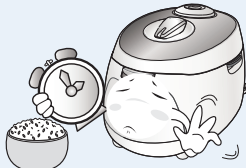
- ▶ 本产品设有停电记忆功能，即使停电也能记住之前状态，2分钟内再次来电时能正常工作。
(根据产品型号略有差异)
- ▶ 因停电自动取消或煮饭时，请重新按压力煮饭键。
- ▶ 煮饭开始时，若停电，会相应延长煮饭时间，根据停电时间长短会略有不同。

如何做美味可口的米饭



使用本产品做美味可口的米饭

产品使用须知

使用量杯正确量取米量。 按水位刻度正确调整水位。	- 请使用量杯正确量取米量。 (市场销售的米桶量取的米量与本产品会有差异。) - 请将内锅水平放置后，调整水位。	若水量调整不正确，会出现过硬，夹生，过稀的现象。 
重要的是米的保管方法。	- 建议选购小袋装，以免长时间放置质量变差。将米存放于阴凉及避免阳光直射的地方。 - 若煮较长时间开封的米时，多加半刻度水量效果更佳。	煮干硬的米时，即使使用量杯正确计量也会出现过硬现象。
预约煮饭的时间越短越好。	煮较干硬的米时，应避免预约煮饭，请多加半刻度水进行煮饭。	- 预约时间超过10小时或预约煮较干硬的米时，会有夹生及夹层现象。 - 预约设定时间越长锅底米饭出现淡黄色越深。 (锅底出现淡黄色现象是米的淀粉沉淀锅底所致，属正常现象)
保温时间越短越好。	保温时间应控制在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出现异味。



煮饭方法

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。
- 每按一次菜单键以白米高压→白米快速→杂谷→糙米/发芽→白米低压→蒸/炖→粥→陈米顺序反复选择。



例) 选择白米快速时

2

按压力煮饭/白米快速键

- 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。



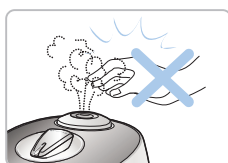
例) 煮白米时

3

焖饭阶段(如：白米)

- 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。
- 煮饭完成后请搅匀米饭。不及时搅匀时米饭可能会变色或变硬。
- 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

区分	白米高压	白米快速	杂谷	糙米/发芽	白米低压	粥	陈米	蒸/炖	自动杀菌洗涤
容量	2~10人份	2~6人份	2~8人份	2~6人份	2~8人份	0.5~1.5人份	2~6人份	请参照料理指导书	水位调至白米2刻度
时间	约28~45分钟	约17~27分钟	约48~57分钟	约54~61分钟	约35~49分钟	约80~114分钟	约42~48分钟		约23分钟

※ 做蒸/炖等料理后煮饭时可能会有异味。
(参照清洁保养方法，擦净密封圈及锅盖后使用自动杀菌洗涤功能)

※ 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/发芽	煮糙米发芽饭时使用。	白米低压	介于一般电饭煲和高压电饭煲之间的米饭时使用。
粥	熬粥时使用。	陈米	煮陈米饭时使用。
蒸/炖	手动调整料理时间。	自动洗涤	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”菜单后按2次压力煮饭/白米快速键可缩短煮饭时间。（白米两人份为基准约需17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。		

※ 各菜单的料理方法请参照27~39页。

自动(杀菌)洗涤使用方法



1. 水位调至白米2刻度，盖好锅盖，将结合手柄转至关闭位置。
2. 按自动洗涤键选择菜单后按压力煮饭/白米快速键。

锅底米饭出现微黄现象

此现象为米中淀粉沉淀锅底所致，是本产品特点，属正常现象。此焦黄米饭的口感更加清香味。

本产品为高温，高压下煮饭，米饭出现焦黄现象，属正常现象，请放心食用。

做杂谷饭或使用预约功能做出的米饭锅底出现焦黄现象更明显。

陈米菜单使用方法

-使用保存已久的米或干硬的米进行煮饭时，米饭可能会出现夹生现象。

使用收割1年以上或开封后存放过程中水分过于蒸发的干米煮饭时，要选择陈米菜单可做出更可口的米饭。

（根据米的保管方法及米的含水量的不同锅底米饭会出现淡黄（微糊）现象）。

-陈米根据米的保存方法及米的含水量不同做出的米饭效果会有所差异。

可使用“调节饭味”功能选择柔软米饭或香粘米饭阶段设定饭味。

※煮饭前，请将米淘洗干净。长时间放置的米会降低米饭的质量，建议选购小包装大米。

使用干硬的米煮饭会降低口感，同时也导致保温中的米饭产生异味。

蒸/炖菜单使用方法

1



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，显示屏显示之前所设定的时间。

3



按压力煮饭/白米快速键。



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。

2

按时间键设定时间。（各菜单的时间设定请参照料理指导书）



1. 按1次时间键增加5分钟。
2. 按住时连续增加。
3. 蒸/炖时间的设定范围为10分~90分。



调节煮饭方法

调节煮饭功能(煮饭温度调节功能)

此功能时跟以往固定温度阶段的产品不同，煮饭时可调整加热完成温度阶段(温度的高或低)可以按个人嗜好进行调节。

初始设定值为 3:0，根据使用情况调节阶段。

-高阶阶段：煮杂谷或黏米饭时使用。

-低阶段：煮新米或较硬的米饭时使用。

调节煮饭使用方法

待机状态下按3秒钟自动洗涤键进入保温温度调整模式后按2次自动洗涤键进入调节煮饭设定模式，此时显示屏显示调节煮饭所支持的菜单。

① 调节煮饭设定画面



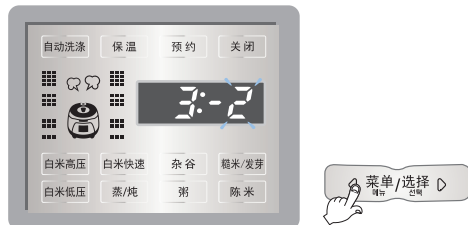
按3秒钟自动洗涤键进入功能调整模式后按2次自动洗涤键进入调节煮饭设定模式。

②-1 高阶阶段调整模式



按菜单/选择的 ▸ 键时显示屏如图显示。
(0→1→2→3→-3→-2→-1→0)

②-2 低阶段调整模式



按菜单/选择的 ◀ 键时显示屏如图显示。
(0→-1→-2→-3→3→2→1→0)

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. 调节煮饭所支持的菜单是白米，白米快速，陈米，杂谷，糙米/发芽。
2. 请按初始设定值为基准设定调整调节煮饭阶段，煮饭阶段调高时可能会出现微黄现象。
3. 设定阶段后根据米的状态及含水量不同米饭状态可能会有所不同。

Food fiber 4.3倍



糙米发芽煮饭方法

糙米发芽菜单的使用方法

- 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。
- ▶ 浸泡时间应控制在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，根据浸泡时间的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0H(0小时)



选择糙米发芽功能时，显示部显示设定时间。

- 3 按时间键设定发芽时间。



1. 每按一次时间键增加2小时。
2. 糙米发芽设定时间为0，2，4，6小时

糙米发芽时间设定为“0”小时后，按压力煮饭/白米快速键时直接开始煮饭。
不想进行糙米发芽或煮已发芽的糙米时，将糙米发芽时间设定为“0”小时。

- 4 按压力煮饭/白米快速键。



※ 发芽完成前3小时。



- ▶ 按确认键后按压力煮饭/白米快速键时，根据设定时间进行发芽后开始煮饭。
- ▶ 糙米发芽中显示屏显示“0”字样和剩余时间。

糙米/发芽煮时注意事项

- 1 想尽快食用糙米发芽饭时，无需浸泡预备发芽，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)
- 2 在气温过高的环境下长时间发芽时，会产生异味。
- 3 糙米发芽最多可做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，请将糙米发芽时间设定为“0H”小时。
- 7 根据糙米的种类不同焦黄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 根据使用环境及米的状态发芽率会有所差异。

预约煮饭方法



预约煮饭方法

想9小时后用餐时。

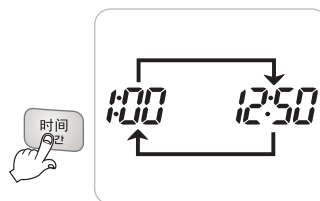
- 1 锅盖结合手柄转至“ ”(关闭)位置，显示屏“关闭”指示灯亮起后按预约键

- ▶ 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秒钟内完成设定。
- ▶ 保温状态下设定预约煮饭时，按取消键取消保温功能后预约。



- 2 按时间键设定预约时间

- ▶ 每按一次时间键增加10分钟。按住时连续增加。
- ▶ 1小时至12小时50分钟内可设定预约时间。



- 3 按菜单/选择键选择所需菜单

- ▶ 预约糙米发芽时，糙米发芽时间设定为“ ”时才可预约。
- ▶ 预约蒸/炖菜单时，先设定蒸/炖时间后预约。
蒸/炖时间设定为60分钟时，可预约时间为2小时以上。
- ▶ 不选择其它菜单时自动预约白米菜单。

- 4 按压力煮饭/白米快速键

- ▶ 按预约键后无输入超过7秒时自动开始预约煮饭。
- ▶ 开始预约煮饭时预约指示灯停止闪烁，显示屏显示剩余时间。
(预约煮饭进行中“:”闪烁)



- ▶ 预约设定时间时煮饭完成时间。
(根据煮饭容量及使用条件不同煮饭完成时间可能会有所差异)

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，煮饭时可能会出现夹生现象。
- ▶ 预约煮饭时间设定及使用环境不同米饭可能会出现夹生或过稀现象，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较长时，可能会增加米饭焦黄现象。

- 2 变更预约时间时

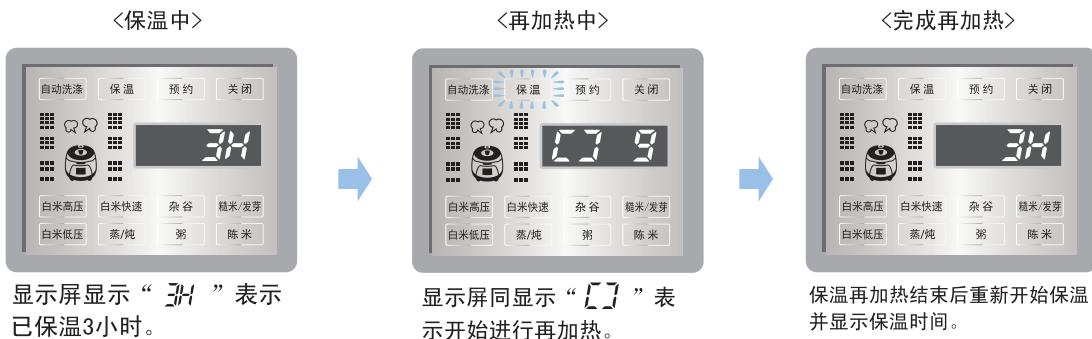
- ▶ 变更预约时间时按2秒以上取消键取消功能后，重新设定。



保温再加热方法

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“9H”。(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)

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。

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)

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。

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。

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。



保温温度/调节保温调整方法

保温温度调整方法

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。



- 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(▷)时保温温度按以下顺序变化

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(▷)时按以下顺序变化。
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。



强化保温

强化保温设定方法

保温米饭时，为了防止变色及变干要使用保温模式。

长时间保温时根据使用环境可能会产生异味，此时请设定强化保温功能。



〈 设定方法 〉



- ① 待机状态下按3秒自动洗涤键进入温度调整模式后按自动洗涤键3次，此时显示部如图显示〈解除状态〉。（初始设定为解除状态）



- ② 按菜单/选择键1次设定强化保温，此时显示屏如图显示〈设定状态〉，按2次菜单/选择键可解除设定。



〈 解除方法 〉



- ③ 设定所需模式后按压力煮饭/白米快速键或保温/再加热键完成设定同时返回待机状态。（按取消键或无输入超过7秒以上时自动返回待机状态）

常见故障及处理方法

▼ 如出现异常时，并不完全是产品本身的问题，可能是因错误操作所致。
请在维修前按如下事项详细检查，如仍不能排出故障，请与售后服务中心联系。

现 象	确认事项	处理方法
煮饭未完成时	• 是否按了压力煮饭键？ • 煮饭时是否停电？	• 选择所需菜单后，按压力煮饭键1次同显示屏显示“[]”开始煮饭，确认是否显示。 • 停电记忆功能参照 第14页。
出现稀饭或夹生饭时	• 是否用量杯正确计量？ • 水位调节是否准确？ • 米是否洗净？ • 米是否长时间浸泡后煮饭？ • 米袋开封是否很久？	• 参照第14~15页，请正确使用。 • 请将水位增加半刻度。
饭太稀或太硬时	• 菜单选择是否正确？ • 水位调节是否准确？ • 进入焖饭阶段时是否打开了锅盖？	• 请正确选择所需菜单。 • 请正确调整水位。（参照第14~15页） • 煮饭完成后，待内部蒸汽完全排出后再打开锅盖。
煮饭时米汤溢出	• 是否使用量杯计量？ • 水位是否调整准确？ • 菜单选择是否正确？	• 请参照第14~15页正确使用。
保温中米饭有异味时	• 锅盖是否盖紧？ • 保温时是否拔出了电源？ • 保温时间是否超过了12小时或保温饭量太少？ • 是否放进饭勺或与其他种类的饭一起保温？	• 请关紧锅盖。 • 保温时不能拔掉电源。 • 请把保温时间控制在12小时以内。 • 请勿将凉米饭或其他米饭一起保温。
“E _ _”显示屏出现此现象	• 温度感应器出现异常时显示。	• 请切断电源与售后服务中心联系。
保温中保温时间闪烁时	• 保温后，是否放置了24小时？	• 保温时间超过12小时时，提示保温时间过长的功能。
“Edo”显示此标记时	• 煮饭完成后，在接通电源状态下未将锅盖结合手柄转至“”（开启）位置保温已取消时（待机状态），按了压力煮饭键？	• 请将锅盖结合手柄重新从“”（开启）转至“”（关闭）位置。

常见故障及处理方法

▼ 如出现异常时，并不完全是产品本身的问题，可能是因错误操作而致。
请在维修前按如下事项详细检查，如仍不能排出故障，请与售后服务中心联系。

现 象	确认事项	处理方法
按按键时显示“  ”	• 是否放入了内锅？ • 是否使用了110V电源？	• 无内锅状态下按按键时出现，请放入内锅。 • 本产品只限使用220V电源，请正确使用。
压力煮饭/白米快速，预约键不工作并显示“  ”	• 锅盖结合手柄是否转至“ ”（关闭）位置？ • 功能操作部是否显示“ ”标志？	• 将结合手柄完全转至“ ”（关闭）位置。 • 锅盖结合手柄未完全转至关闭位置时，压力煮饭/白米快速，预约/自动洗涤键不能操作。
米饭有糊现象时	• 温度感应器，内锅表面是否粘有异物？ • 是否设定了“CUCKOO福库调节饭味”或“调节煮饭”功能？	• 清理温度感应器，内锅表面的异物。 • 根据所需情况设定或解除‘调节饭味’，‘调节煮饭’功能后煮饭。
长时间不能完成煮饭或出现“  ”	• 是否使用了110V电源？	• 产品出现故障(短路，热量不足)长时间不能完成煮饭时显示，请切断电源咨询售后服务中心。 • 长时间煮水时出现“ ”现象为正常显示。 • 本产品只限使用220V电源，请正确使用。
煮饭完成后保温中米饭出现异味时	• 做鸡，排骨等料理后产品是否清洗干净？	• 参照清洗内锅盖或密封圈后使用。 • 参照第17页使用自动杀菌洗涤功能清洗。
锅盖不易盖上或盖不上时	• 结合手柄()是否指向“ ”（关闭）位置？ • 锅内是否有米饭或热食品？ • 内锅是否正确装入机体内？	• 请将结合手柄完全转至“ ”（开启）位置。 • 推动压力锥后，盖上锅盖。 • 将内锅把手左右转动至完全进入机体槽内。
煮饭，保温或保温再加热中有“哒哒”的声音时	• 是否是煮饭中开关替换的声音？ • 是否擦干内锅底部的水分？	• 有“哒哒”的声音时产品工作中开关替换的正常声音。 • 内锅底部有水珠时会有“哒哒”的声音。请擦干水珠后放入内锅。

常见故障及处理方法

▼ 如出现异常时，并不完全是产品本身的问题，可能是因错误操作而致。
请在维修前按如下事项详细检查，如仍不能排出故障，请与售后服务中心联系。

现 象	确认事项	处理方法
结合手柄向“  ”（开启）方向不能转动时	- 煮饭中是否转动了结合手柄？ - 蒸汽未完全排出时，是否打开了锅盖？	- 煮饭中锅盖不能打开。请勿强制打开锅盖。若要强制打开时，按住取消键2秒以上取消已选功能后，推动压力锥等蒸汽完全排除后打开。 - 推动压力锥等蒸汽完全排除后打开。
结合手柄即使是完全转动至“  ”（开启）位置，锅盖也无法打开时。		- 因内部有压力，锅盖无法打开。 - 推动压力锥等蒸汽完全排除后打开。
锅盖和机体之间有蒸汽泄漏时	- 密封圈是否粘有异物（饭粒等）？ - 密封圈是否老化了？	- 请使用柔软的抹布擦净密封圈后使用。 - 请保持密封圈周围的清洁。 - 有蒸汽泄漏现象时，按住取消键取消已选功能后，拔掉电源，停止使用，并拨打服务热线。 - 密封圈的使用寿命为1~3年请定期更换。
煮饭中按不动取消键时	- 内锅的内部是否很烫？ - 按键是否被锁定？	- 煮饭中不得已取消煮饭时，因内锅温度高，为了安全，需按住取消键2秒以上才能取消。煮饭中按取消键强制取消时，会从蒸汽排出口喷出米汤或汤汁，小心烫伤。 - 按住确认键3秒以上解除按键锁定功能。
糙米不能正常发芽时	- 是否超过了限定容量的糙米煮饭？ - 是否使用了陈糙米？	- 请煮糙米限定容量范围内的糙米量。 - 使用陈糙米做发芽饭时，会降低糙米发芽率。（参照糙米选购方法）
豆类（杂谷/糙米）半生时	豆子（杂谷类）是否太干硬？	因豆子的种类的不同，熟的程度也不同，请将豆类（杂谷类）用水充分浸泡或煮熟后再做杂谷饭。
 显示此标识时	显示屏内存出现异常时使用	切断电源，请拨打服务热线



料理指南

米饭

米饭



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6刻度，白米低压时选择白米低压水刻度
- ②盖好锅盖，按**菜单选择**键选择[白米高压]或[白米低压]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）

豌豆饭



材料

白米3杯，豌豆1.5杯，清酒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3刻度。
- ③放入洗好的豌豆铺韵，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。

大麦饭



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，水位调至白米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

五谷饭



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，水位调至白米3刻度。
- ④铺韵煮好的红豆，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

- 根据嗜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，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，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/发芽]菜单，糙米发芽时间设定为0小时后按**压力煮饭/白米快速**键。
- ④煮饭完成后搅匀。

养生饭

:: 鸡胸肉绿茶饭



材料

糙米2杯，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橙子少许

做法

- 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. 预防体质酸性化，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2/1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

养生饭

： 蘑菇糙米料理



材料

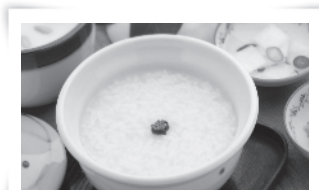
糙米2杯，肉汁20g，盐少许，苏子叶2张，南瓜1/3个，香菇1捆
※根据家庭的嗜好选择蘑菇。

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1杯

做法

- ①将洗净的白米倒入内锅，水位调至粥1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

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。

宝宝食品

： 香甜南瓜粥



※断奶结束期(12个月以后)

材料

南瓜100g，面包粉1大勺，水半杯，盐少许，牛奶少许

做法

- ①挑选优质熟透呈黄色的南瓜，去皮，去籽洗净切成薄片。
- ②把材料①和面包粉，水倒入内锅。
- ③盖好锅盖，按菜单/选择键选择[蒸/炖]菜单，时间设定为10分钟后按压力煮饭/白米快速键。
- ④料理完成后，使用木勺搅成泥，趁热加入牛奶搅匀即可。

： 地瓜苹果粥



※断奶结束期(12个月以后)

材料

地瓜70g，苹果70g，水1/4杯，蜂蜜少许

做法

- ①苹果和地瓜去皮洗净切成薄片。
- ②把材料①和水倒入内锅。
- 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，用木勺搅成泥，放入蜂蜜搅匀即可。

参考

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

宝宝断奶结束期(12个月以后)：宝宝断奶结束期是指转成成人饮食的过渡期，此时可谓多种食物，避免婴儿成偏食习惯。

贝类，虾，鲜牛奶，蜂蜜，番茄，玉米等容易引发过敏最好1周岁异味喂食为宜。



宝宝食品

:: 香甜南瓜粥



※ 断奶结束期(12个月以后)

材料

南瓜100g, 面包粉1大勺, 水半杯, 盐少许, 牛奶少许

做法

- ① 挑选优质熟透呈黄色的南瓜, 去皮, 去籽洗净切成薄片。
- ② 把材料①和面包粉, 水倒入内锅。
- ③ 盖好锅盖, 按菜单/选择键选择[蒸/炖]菜单, 时间设定为10分钟后按压力煮饭/白米快速键。
- ④ 料理完成后, 使用木勺搅成泥, 趁热加入牛奶搅匀即可。

:: 地瓜苹果粥



※ 断奶结束期(12个月以后)

材料

地瓜70g, 苹果70g, 水2大勺, 蜂蜜少许

做法

- ① 苹果和地瓜去皮洗净切成薄片。
- ② 把材料①和水倒入内锅。
- ③ 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。
- ④ 料理完成后, 用木勺搅成泥, 放入蜂蜜搅匀即可。

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, 胡椒粉少许, 芝麻盐1大勺, 香油1.5小勺

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。



料理指南

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2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 鸡蛋放入碗中加入盐搅匀后, 按鱿鱼宽度煎一下。
- ⑤ 将烫出的鱿鱼去除水分, 在内部撒些面粉, 把备好的鸡蛋, 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, 将牛排放入内锅入半杯水。
- 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、蒜洗净剥成末放入盐、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。



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拌均匀。
- ④ 蟹壳内撒入适量面粉后放入拌好的材料②, 然后铺韵材料③。
- ⑤ 内锅倒入2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 锅内倒入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。

:: 蒸蛤蜊



材料

蛤蜊4个, 牛肉30g, 蛋清1个, 鸡蛋1个, 葱末2小勺, 蒜末1小勺, 盐半小勺, 胡椒粉少许

做法

- 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, 各自分半铺韵在已蒸好的蛤蜊上即可。

:: 蒸豆腐



材料

豆腐1块半, 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酱。
- ③ 内锅倒入1.5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。



料理指南

蒸/炖

什锦菜



材料

粉条150g, 柿子椒(青, 红)半个, 胡萝卜70g, 洋葱70g, 菠菜少许, 金针菇70g, 鱼饼70g, 食用油1大勺

调料酱: 白糖、酱油、香油、芝麻、芝麻盐各少许

做法

- ①洗净的柿子椒、洋葱、胡萝卜和鱼饼切成丝, 金针菇洗净, 菠菜洗净用开水烫一下空出水分切成半备用。
(柿子椒、胡萝卜切成2~3mm的丝, 洋葱、鱼饼切成5mm的丝为佳)
- ②粉条用温水浸泡20分钟后, 用冷水洗净空出水分。
(粉条若浸泡时间过长做出的什锦菜会凝成一团, 可根据口味粉条浸泡时间控制在10~30分钟之间)
- ③内锅倒入1大勺食用油, 1/2杯水后, 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20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



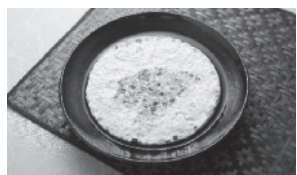
材料

鸡蛋10个, 水2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杯, 虾酱1小勺, 盐少许, 胡萝卜20g, 葱叶20g

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②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15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10g, 黄油10g, 牛奶100g, 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。



蒸/炖

:: 番茄炒虾仁



材料

虾20只, 葱1/2根, 洋葱40g, 胡萝卜40g,
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, 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1/2个, 葱1/2根, 胡萝卜80g
调料酱: 辣椒酱2大勺, 糖稀, 白糖各1大勺, 芝麻盐, 酱油各1小勺, 鲑鱼汤1/3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3张, 双孢蘑菇4个, 罐装玉米3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240g, 白糖120g, 鸡蛋4个, 蛋糕粉140g, 巧克力100g

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中打出泡沫备用。
- ③ 蛋糕粉放入②中搅匀。
- ④ 巧克力放入③中搅匀, 内锅底部涂抹适量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40分钟后按压力煮饭/白米快速键。



料理指南

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，辣椒粉半大勺，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。

:: 蒸角瓜



材料

角瓜1个

调料酱：老抽2大勺，葱末1大勺，香油半大勺，辣椒粉半大勺，辣椒丝少许，白糖1小勺，蒜末1大勺，芝麻盐半大勺

做法

- ① 角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，然后放入角瓜，把调料酱铺在角瓜上面。
- 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。



蒸/炖

:: 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45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。

:: 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。

:: 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。



料理指南

蒸/炖

:: 奶油蛋糕



材料

面粉(薄力粉)半杯, 鸡蛋2个, 黄油半大勺, 牛奶1/2大勺, 香子兰少许, 白糖半杯, 盐少许
奶油: 鲜奶油100ml, 白糖1/4杯 水果: 櫻珠1个, 草莓3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。
- ④⑤里搅拌时分几次放入蛋黄后放入适量香子兰搅匀放好。
- ⑥将④搅成膏状时放入面粉搅匀备好。
- ⑦黄油化开后倒入牛奶搅匀。
- ⑧内锅内壁擦适量黄油后, 倒入搅匀的面。
- ⑨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。
- ⑩料理完成后, 将蛋糕充分冷却。
- ⑪奶油和白糖倒入碗中搅出膏状。
- ⑫将冷却的蛋糕上涂抹奶油膏。
- ⑬用水果装饰即可食用。

:: 药膳



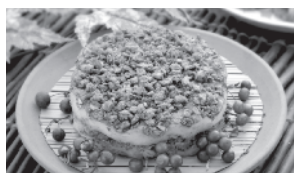
材料

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40分钟后按压力煮饭/白米快速键。

:: 红豆糕



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(1大勺)搅匀。
- ③内锅倒入1.5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。

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
产品名称	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

上記内容为您提供更好的服务。

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。

产品保证书

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. 产品质量保证是依据保证书记载的内容得到保证、优惠。
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. 此保证书不另发行。

CUCKOO 福庫



保修期
1年

韩国庆尚南道梁山市由山工业园2路14

※委托维修时需持产品保证书，才可得到免费服务，请妥善保管好。

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日内需要重修时			产品更换或退货	
	购买1个月内重要配件需要重修时			产品更换或无偿修理	
	更换的产品1个月内需要重修重要部件时		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)				
	多处故障维修4次，再发生时(第5次)		不能维修时	产品更换或退货	
	脱落的部件未进行保管无法维修时		消费者委托的维修产品丢失时		扣除10%的折旧金额
因消费者故意，过失造成的性能，机能性故障时。	产品购买时运送或安装中发生破损时			产品更换	
	不能维修时			无偿修理	有偿修理
■ 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。	脱落的部件未进行保管无法维修时			增收有偿修理金额后更换产品	另处理，以该公司的基准而定。
				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

售后服务

- 顾客权利

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)。

但若因顾客过失或自然灾害发生的故障时，即使是保修期内也以有偿维修。

- 对有偿维修(顾客负担费用)的规定

下列服务即使是保修期内也以有偿处理

- 1) 产品内放入异物(水，饮料，咖啡，玩具等)发生故障时。
 - 2) 产品跌落、碰撞所造成的破损及机能性故障时。
 - 3) 因使用笨、香蕉水等化学物品造成的外观损伤及变形时。
 - 4) 使用不是福库正品的配件或消耗品造成的故障(变压器、电池、过滤器等)，正品要咨询服务热线。
*请在指定服务中心购买使用。
 - 5) 使用非额定电压而发生的故障。
 - 6) 因顾客任意拆卸产品，造成配件丢失及破损时。
 - 7) 非‘CUCKOO福库’服务中心的维修人员维修或私自改装造成的故障时。
 - 8) 因自然灾害(雷劈、火灾、暴风灾、煤气、海啸、地震等)造成的故障时。
 - 9) 未遵守福库产品使用说明书上的“安全警告”造成的故障时。(按照“安全警告”内容使用产品时，寿命会更长。)
 - 10) 因其他顾客过失造成的产品故障时。
-

MEMO





MEMO

MEMO



CUCKOO

always new



<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。