

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

CUCKOO

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

使用说明书/料理指南

CRP-HV06 Series

额定容积: 3.0L

最大米量: 1.08L(6人份)

注意: 若要长久无故障使用本产品
使用前请仔细阅读使用说明书



쿠쿠전자 / 福库电子

各位福库家族！

非常感谢选择福库IH压力保温电饭煲。
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压力电饭煲的特点与优点

IH(电磁加热)煮饭

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

福库IH压力电饭煲的安全装置

采用了安全装置，请放心使用

- ① 锅盖结合感应磁力开关(锅盖开关)
- ② 剩余压力排出装置(压力锥抬起)
- ③ 防止产品异常过热控制装置
- ④ 防止压力异常，压力排出结构
- ⑤ 锅盖防开启装置
- ⑥ 电流过载保护用电流保险丝
- ⑦ 防止温度过热保险丝
- ⑧ 异常电源切断电路(保险丝电阻)
- ⑨ 蒸汽帽安全装置
- ⑩ 蒸汽自动排出装置(电磁阀)

- 煮饭或料理结束时自动排出内部蒸汽，使用更方便。

- ⑪ 压力调节装置(压力锥)
- 适当调整内部压力，更加安全。
- ⑫ 温度自动调节装置(中心传感器)
- ⑬ 非自动复位压力安全排出装置
- ⑭ 内锅感应确认装置

IH压力电饭煲的特点

- ① 糙米/发芽功能：将糙米发芽后食用糙米发芽饭时使用。(参照18~19页)
- ② 调节保温功能：保温过程中有较多的水流出处米饭边缘处发白时使用。(参照21页)
- ③ 异常检测标示功能：产品发生异常或操作不当时，通过正面显示部的灯光闪烁与蜂鸣音表示警告。(参照12页)
- ④ 白米快速功能：快速煮饭功能，可以缩短煮饭的时间。(参照16页)
- ⑤ 多种料理功能：追加了一般电饭煲无法完成的多种料理功能。
- ⑥ 适用内锅把手：使用更便利。(参照9页)
- ⑦ 饭勺插位：使用更便利。(参照9页)
- ⑧ 调节保温功能：保温时根据周边环境及使用条件，维持最佳保温状态(参照22页)
- ⑨ 调节煮饭功能：按消费者个人喜好进行选择时使用。(参照17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到的地方
注意：若要长久无故障使用本产品，请一定要阅读使用说明书

注意事项

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

请妥善保管产品说明书
本产品只做家庭用途

其它注意事项

警告：产品使用中，请严格注意以下事项，否则会发生人身安全及财产损失。

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

目 录

使用前

● 福库IH压力电饭煲的特点与优点	2
注意事项	3
安全警告	5~8
产品部件名称	9
清洁保养方法	10~11
功能操作部的名称及作用	12
功能显示部异常检测功能	12

使用时

● 煮饭前准备事项	13
如何做美味可口的米饭	14
煮饭方法	15~16
自动洗涤/蒸/炖单使用方法	16
调节煮饭功能使用方法	17
糙米/发芽煮饭方法	18~19
预约煮饭方法	20
保温方法	21~22

故障咨询前

● 常见故障及处理方法	23~24
-------------	-------

料理指南

● 制作美味料理	25~35
美味米饭	米饭/碗豆饭/大麦饭 25
杂谷饭	五谷饭/Fresh糙米发芽饭/糙米红豆饭 25~35
养生饭	鸡胸肉绿茶饭/嫩芽拌饭/蘑菇糙米料理 26
风味粥	白米粥 27
宝宝食品	香甜南瓜汤/地瓜苹果粥/豆腐蔬菜饭 27
	金枪鱼蔬菜饭 28
蒸/炖	炖排骨/炖鸡/熟肉 28
	五香酱肉/酱鱿鱼/牛排/蒸螃蟹 29
	蒸鱼/蒸大蛤/蒸豆腐/什锦菜 30
	煮鸡蛋/蒸饺子/蒸茄子/蒸茭瓜 31
	蒸栗子/地瓜/土豆/鸡蛋羹 32
	奶酪炒年糕/番茄酱炒虾仁/炒年糕/米饭波萨蒸玉 33
	米/鲜奶油蛋糕/药膳/蒸糕 34
各菜单料理时间表	料理选择表/蒸/炖料理时间表 35

售后服务

● 产品规格	36
顾客卡/服务承诺	37
售后服务	38
产品中有害物质的名称及含量	39
食品接触材料信息表	40

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

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

警告 (禁止)

使用中，请勿将手或脸靠近压力锥和蒸汽排出口。

- 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。



应避免光线直射，严禁靠近煤气炉、打火机、电热器具、风炉等地方使用。

- 可能会漏电及触电、变形或变色。
- 电源线严禁靠近热器具，避免因电源线融化造成火灾或触电等危险。
- 随时确认电源线的状态。
- 音响、TV等电子产品保持2m以上距离。



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。
- 维修或出现故障时，请拨打售后服务电话。



售后服务热线：40065-80805

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

本产品严禁用于水池、浴室等有水的地方，或有化学性物质的地方。

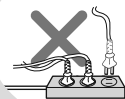
- 漏电或触电的可能。
- 严禁在多灰尘或有化学物质的环境下使用。
- 产品内部进水时，请咨询售后服务中心。



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。
- 随时确认电源线的状态。
- 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。



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

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



产品安全使用说明：请勿烹饪酸性食品(PH<5)

安全警告



警告



(禁止)

严禁堵塞压力锥及蒸汽排出口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。
- 每次使用本产品前应对应压力锥蒸汽排出口进行检查，以确保其不被堵塞。
- 当异物堵塞压力锥蒸汽排出口时产品不能自动清除，请用透气针清理蒸汽排出口
- 应直到压力充分释放后，方可打开锅盖



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售后服务电话。



<专用内锅>

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

请拨售后服务电话。

煮饭或料理中严禁将结合手柄转至开启(开)位置或按开盖按钮。

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

电源线上禁止放置重物或将其压于产品底部。

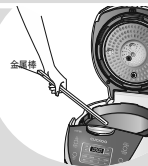
- 可能会发生火灾或触电。
- 请及时确认电源线状态。

请用干燥的抹布擦净电源插头表面上的异物。

- 可能会引起火灾。请及时确认电源线状态。

产品内部严禁放入金属棒或其它异物(特别注意儿童)。

- 有可能发生触电或火灾。



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

拨售后服务电话。



严禁用金属物或针堵塞排气孔或产品缝隙。

- 可能会触电或发生火灾。
- 除清洁蒸汽排出口外请勿使用透气针。

煮饭或料理中严禁打开锅盖。

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

请勿抓住分离式内锅盖把手强行将其卸下。

- 可能会堵塞蒸汽排出口。

使用前、后请确认分离式内锅盖把手的连接状态及是否粘有异物。

- 分离式内锅盖把手脱落或连接状态不良时，请咨询售后服务中心。
- 使用前、后请保持产品清洁。



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的冲击。

- 会发生短路、触电或发生火灾。
- 请及时确认电源插头状态。



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

- 请注意勿让儿童触碰。
- 可能导致触电、烧伤等受伤



警告

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。请及时确认电源线状态。
- 在米桶及多层柜上使用时，可能会导致产品损坏或发生火灾。



(指示)

使用人工心脏起搏器及理疗补助装置者，请在医生指导下使用本产品。

- 本产品工作时，可能会干扰人工心脏起搏器及医疗补助装置。



先擦净温度感应器、产品内部或内锅周围的异物(饭粒、其他食品等)后使用。

- 使用前必须清除异物后使用。
- 无法正确感应内部温度，可能会发生火灾或异常。



请先擦干手后拔或插电源插头。

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

注意

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

售後服務熱線：40065-80805

使用時不要超出限定容量。

- 米湯溢出或出現故障的可能。

使用中或使用后鍋體溫度很高，切勿觸摸內鍋、產品內部及壓力錐。

- 會有燙傷的危險。
- 產品工作中若壓力錐傾斜，可能會被噴出的蒸汽燙傷。

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。



本产品只能使用220V交流电源。

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

請勿將產品放置於微波爐、水槽、不銹鋼、墊板、坐墊、電熱毯、鐵板、銀箔紙上使用。

- 會引發火災及導致產品變形。及時確認產品狀態。



除煮飯、保溫、指定菜單外，請勿使用其它(煮水，海帶湯，咖喱，油炸食品等)用途。

- 可能會產生異味或故障。

請勿將產品受到衝擊或跌落。

- 可能會發生故障或安全問題。

不使用时请切断电源。

- 可能会因性能低下导致触电、漏电、及发生火灾。



請勿將內鍋放在火源上或用於其他用途。

- 內鍋變色及因結合手柄變形使產品產生異常。

安全警告

! 注意

⊘ (禁止)

本产品不宜在倾斜或凹凸面上使用

- 可能会烫伤或发生故障。
- 请勿用手、脚或其他物体牵绊电源线而使其跌落。



清洗内锅建议用清洁球（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、其他金属材质清洁球

- 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。
- 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。

请勿用内锅把手将产品提起。

- 抓住内锅把手提起产品时可能会有锅盖开启的危险。
- 请利用产品底部的凹槽移动产品。

内锅涂层脱落时

售后服务热线：40065-80805

请咨询售后服务中心。

- 长时间使用产品时，内锅涂层可能会轻微脱落。用硬刷、钢丝球清洗内锅时，涂层会脱落，要用中性洗涤剂 and 海绵清洗。
- 内锅放入锋利的餐具类(餐叉、饭勺、筷子等)清洗时，内锅涂层可能会脱落。



煮饭、完成料理后或保温时，无法转动结合手柄，请勿强行转动。

- 可能会烫伤或使产品受损。
- 推动压力锥，等蒸汽完全排出后再打开。
- 煮饭完成后打开锅盖时，注意避免被蒸汽烫伤。



! 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，伴有较大的排气声，注意不要受到惊吓。
- 严禁儿童靠近，可能会烫伤。

拔插头时，必须拉住插头拔出，不要强行拉电源线。

- 发生触电或火灾的可能。



煮饭或料理中停电时，排气装置会自动启动同时米汤可能会喷出。

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

请尽量不要保温除米饭外容易变质的食物(红豆、混合食物、炸丸子、奶酪炒年糕等)。

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。

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。
- 使用硬刷子，钢丝球清洗内锅时，内锅涂层会脱落，请用海绵清洗或用干抹布擦净。
- 请参照第10~11页的清洁保养方法，清洗内锅、分离式内锅盖、密封圈后使用。
- 请勿强制卸下分离式内锅盖把手。
- 根据使用环境或方法的差异，内锅涂层可能会脱落，请咨询售后服务中心。

售后服务热线：40065-80805



即使拔掉电源插头，结合手柄仍应置于关闭(0)位置。

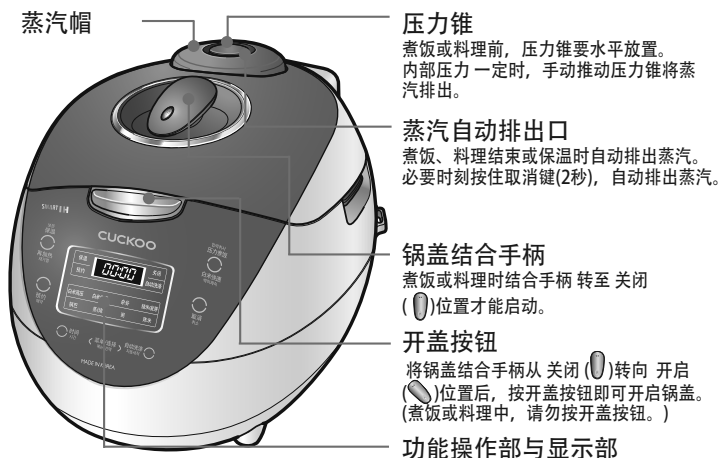
- 煮饭或料理结束后，内锅有余热或内部有热饭时，即使拔掉电源仍要将锅盖结合手柄转至关闭(0)位置。否则因内部压力产品会发生变形或损坏。
- 煮饭、料理或保温时，必须把结合手柄转至关闭(0)位置。



使用中要与产品保持30cm以上的距离。

- 产品可能会散发磁场。

产品部件名称(外部)



附属品



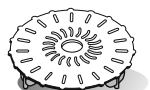
使用说明书及料理指南



饭勺



量杯

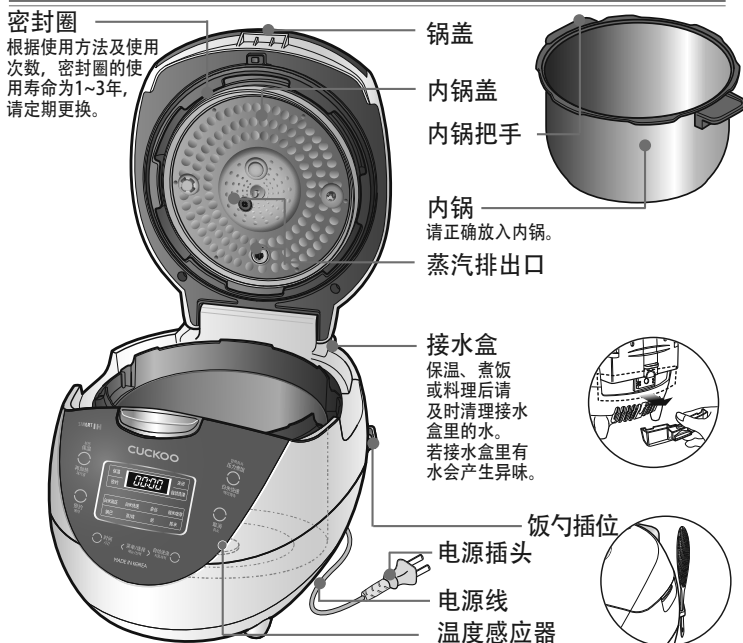


蒸盘 (非附带品)
可在福库官方网站
购买



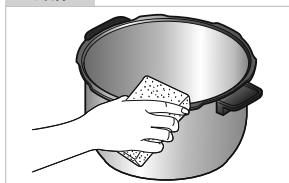
透气针
(实物附着于产品底部)

产品部件名称(内部)



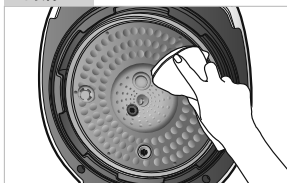
清洁保养方法

内锅



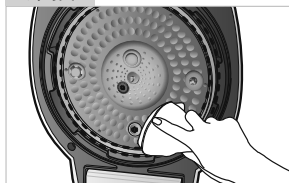
内锅底部及外侧表面水分等异物要擦净，请勿使用钢丝球、铁刷、研磨剂等清洗，请使用中性洗涤剂 and 海绵。

内锅盖



内锅盖表面有米汤时，请用干抹布擦净。内锅盖中央为金属材质，要轻轻擦净。

密封圈



清洁时注意密封圈脱落并要轻轻擦拭，请勿强行拆卸。密封圈脱落部分用手塞进正确位置后使用。

蒸汽排出口



使用前清理蒸汽排出口时要轻轻擦拭，避免堵塞。使用前请确认蒸汽口的结合状态。如出现异常请及时拨打售后服务电话。

机体积水部



煮饭时米汤通过蒸汽排出口进入到积水盒，煮饭完成后产品积水部的水用干抹布擦净。

机体内部



温度感应器表面粘有异物时，要轻轻擦净避免受损。

※ 清洗内锅时注意事项

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

无法盖锅盖时注意事项

请勿强行盖锅盖，会使产品发生故障。无法盖锅盖时请确认以下事项。



1. 请确认内锅是否完全放置于机体内。
(请将内锅的结合手柄安置机体凹槽部位。)
2. 从上往下看时锅盖结合手柄要与右侧图片一致，才可盖上锅盖。



3. 产品内有温热的食物或热水时，因内有压力可能无法盖上锅盖。时推动压力锥上锅盖后，以顺时针方向转动锅盖结合手柄。

如何安全打开容器（结合手柄的使用方法）

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

关闭



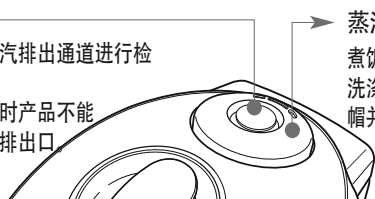
开启

压力锥清洁方法

压力锥

- 每次使用本产品前应对应压力锥蒸汽排出通道进行检查，以确保其不被堵塞。
- 当异物堵塞压力锥蒸汽排出通道时产品不能自动清除，请用透气针清理蒸汽排出口。

※ 压力锥的形状会有所差异。



蒸汽帽

煮饭或料理结束后，用中性洗涤剂及海绵经常清洗蒸汽帽并用干抹布擦净。

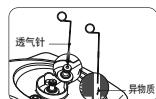
<压力锥/蒸汽排出口清洁方法>



- ① 结合手柄转至关闭()状态下，将压力锥提起向箭头方向(逆时针方向)卸下即可。



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



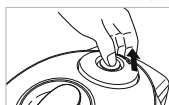
- ② 使用透气针(附着于产品底部)清理孔内异物。
※ 透气针仅用于清洁压力锥蒸汽排出口，其他孔是安全装置，严禁使用透气针。

内锅·部件▶ 请用中性洗涤剂和海绵清洗。

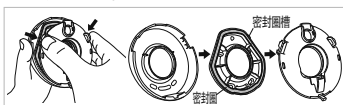


蒸汽帽清洁方法

煮饭或料理结束后，请勿触摸蒸汽帽，小心烫伤。



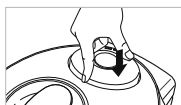
- ① 用手指扣住蒸汽帽后端后向上提起卸下蒸汽帽。



- ② 按住锁扣向箭头方向分离后，用中性洗涤剂和海绵清洗，洗净完毕后按顺序安装即可。
※ 安装密封圈时注意方向，先对准安装槽后安装。

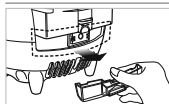


- ③ 组装蒸汽帽时先安装后端后，前端按箭头方向安装即可。

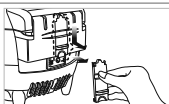


- ④ 安装蒸汽帽时，如图所示向下按蒸汽帽直至完全安装到位。

积水盒/排水槽清洁方法



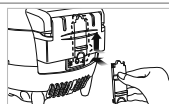
- ① 分离接水盒。



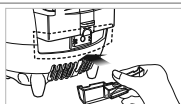
- ② 拖住排水槽盖把手向下一按即可分离。



- ③ 排水槽及积水盒要用干抹布擦净或用中性洗涤剂及海绵清洗。



- ④ 清洁后如图所示将排水槽向箭头方向推动后正确安装积水盒。

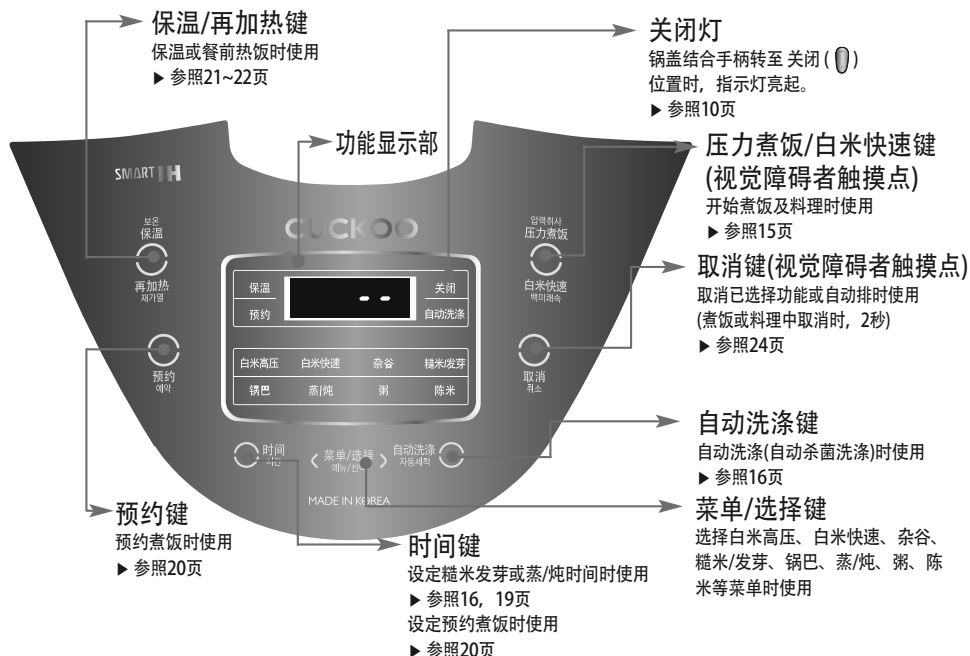


- ⑤ 积水盒向箭头方向安装到位。

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

※ 说明书上的设计与产品实物可能略有差异。



功能显示部异常检测功能

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。

	无内锅时显示。
	温度感应器或冷却风扇出现异常时显示。 (“E..”标识与“E.F”标识闪烁。)->请拨打售后服务电话。
	锅盖结合手柄未完全转至的状态下按压力煮饭/白米快速、预约键时显示。 将结合手柄完全转至 关闭 (0) 位置。此时关闭灯亮起。
	完成煮饭或料理状态下未将结合手柄转至 开启 (1) 位置, 而在待机模式下再次按压力煮饭/白米快速、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 (1) 后再次转至关闭 (0) 位置。仍无法解决问题时请拨打售后服务电话。
	温度传感器出现异常时显示。请拨打售后服务电话。
	微电脑内存出现异常时显示。 请拨打售后服务电话。
	电源输入部出现异常时显示。请拨打售后服务电话。
	电源或产品出现异常时显示。 持续显示标识时, 请拨打售后服务电话。
	微电脑外存出现异常时显示。 请拨打售后服务电话。

1 洗净内锅，擦干水分。

- ▶ 请用柔软的抹布清洗内锅。
- ▶ 使用粗制抹布清洗内锅时，容易使内锅内侧表面的喷涂脱落。
- ▶ 请勿在内锅里放入尖锐的餐具(叉子、饭勺、筷子等)清洗。
-可能损伤内锅涂层。

2 按人数用量杯计量米量后放入内锅。

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

3 请将米淘洗干净。

4 将洗净的米倒入内锅。

5 根据所需菜单调整水位。

- ▶ 内锅要水平放置，以内锅水刻度为基准调整水位。
- ▶ 内锅上的刻度是水和米倒入时的刻度。
- ▶ 水位调整方法
 - 白米高压、白米快速、锅巴：以“白米高压”水刻度为基准调整水位。
白米高压最多可做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、陈米：以“杂谷”水刻度为基准调整水位。
杂谷最多可做4人份，陈米最多可做4人份。
 - 糙米/发芽：以“糙米/发芽”水刻度为基准调整水位。
糙米/发芽最多可做4人份。
 - 粥：以“粥”水刻度为基准调整水位。
粥最多可做1杯。

※ 大豆或干硬的豆类应煮熟或浸泡后，用杂谷菜单进行煮饭。
根据杂谷的种类略有夹生现象。
※ 各菜单煮饭量，请参照15页的各菜单煮饭时间。

6 插入电源插头后将内锅放入机体内。

确认分离式内锅盖是否正确安装。

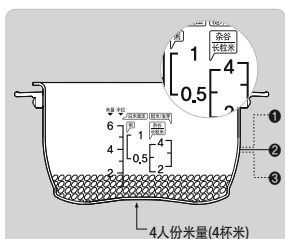
请将内锅完全放置于机体内。

- ▶ 内锅外侧底部粘有米粒或异物时会影响煮饭或使产品发生故障。
- ▶ 内锅未完全放置于机体时无法盖锅盖。
(内锅把手要放置于机体两侧的槽内。)

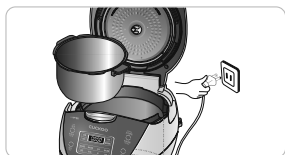
7 盖上锅盖后将结合手柄转至 关闭 () 位置。

- ▶ 功能显示部的关闭灯亮起时表示锅盖已盖紧。
- ▶ 未将结合手柄转至 关闭 () 位置按取消键时警告音响起，显示部显示“E01”标识并无法进行煮饭。
- ▶ 在结合手柄转至 关闭 () 位置状态下，插入电源插头使用时，显示部可能显示“E00”标识，此时将结合手柄转至 开启 () 位置后，再次转至 关闭 () 位置使用。

※ 保温中先按取消键取消保温后选择所需功能。



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



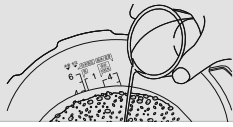
停电记忆功能

- ▶ 本产品设定有停电记忆功能，能记忆停电前的状态，停电约2分钟内重新接通电源时，产品正常运行。
(根据产品不同会略有差异。)
- ▶ 如因停电造成煮饭或料理无法进行时，再次按压力煮饭/白米快速键才可重新煮饭。
- ▶ 煮饭或料理中停电时，会相应延长煮饭或料理时间，根据停电时间长短煮饭或料理状态会有差异。

如何做美味可口的米饭

用电压电饭煲制作美味米饭

使用须知

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

1 按菜单/选择键选择所需菜单。

- 煮饭前请将压力锥放置水平。
- 每按1次菜单键，按白米高压→白米快速→杂谷→糙米/发芽→锅巴→蒸/炖→粥→陈米的顺序依次反复变化。



例) 选择白米高压时

2 按压力煮饭/白米快速键开始煮饭。

- 煮饭前请将锅盖结合手柄转至关闭()位置，按压力煮饭/白米快速键开始煮饭。
- 煮饭前未将结合手柄转至关闭()位置便按压力煮饭/白米快速键时，警示音响起并显示“E01”标识，无法操作。



例) 煮白米高压时

3 焖饭(如：白米高压)

- 开始焖饭时显示部显示“ ”标识，并按顺时针方向转动，同时显示剩余时间。
- 不同的菜单剩余时间会有差异。
- 焖饭结束前2~3分钟，蒸汽排出效果音响起并自动排出蒸汽，请注意不要受到惊吓及烫伤。

例) 剩余14分钟时



4 完成煮饭。

- 煮饭结束时，提示音响起并开始保温。
- 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，请推动压力锥待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。



各菜单的煮饭时间

菜单 区分	白米高压	白米快速	杂谷	糙米/发芽	锅巴	粥	陈米	蒸/炖	自动洗涤
煮饭量	1人份~ 6人份	2人份~ 4人份	2人份~ 4人份	2人份~ 4人份	2人份~ 4人份	0.5杯~ 1杯	2人份~ 4人份	请参照各 菜单详细 的料理指 南。	白米高压水位 2刻度
煮饭时间	约24分~ 约33分	约14分~ 约20分	约45分~ 约50分	约51分~ 约55分	约39分~ 约44分	约70分~ 约76分	约38分~ 约40分		约20分

※ 做蒸/炖等料理后煮饭时可能会有异味。

(请参照第10页，将密封圈及锅盖清洗干净后再使用。)

※ 各菜单煮饭时间会因电压、水量、水温等使用环境不同而有所差异。

煮饭/自动洗涤/蒸/炖单使用方法

煮饭菜单使用方法

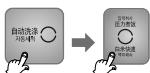
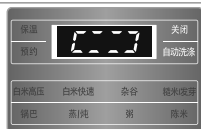
白米高压	煮较黏的米饭时使用。	杂谷	将杂谷掺入白米中煮饭时使用。
糙米/发芽	食用糙米饭或糙米发芽饭时使用。	锅巴	煮带锅巴的米饭时使用。
粥	煮粥时使用。	陈米	用陈米煮饭时使用。
蒸/炖	手动设定蒸/炖时间，制作料理。	自动洗涤	煮饭、保温或料理结束后清除异味时使用。
白米快速	- 白米快速煮饭时间缩短。（白米高压2人份约需14分钟） - 使用白米快速煮的米饭效果不如正常煮的米饭效果好，因此请将煮饭容量控制在4人份以下。 - 煮饭前将白米充分浸泡20分钟后用白米快速菜单煮饭效果更佳。		

※ 煮白米快速及低人份米饭请及时将积水盒里的水倒掉。

煮白米快速及低人份米饭会比其他菜单所需的水量多。

※ 各菜单的详细料理方法请参照(25~35页)料理指南。

自动洗涤方法



1. 将水位调至白米高压2刻度，关闭锅盖后，将锅盖结合手柄转至关闭位置。
2. 按自动洗涤键选择自动洗涤后按压力煮饭/白米快速键。

糊化(米饭微黄)现象

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

将白米中掺入谷物煮杂谷饭比只煮白米饭时的糊化现象（米饭微黄）更明显。

陈米煮饭功能

- 用陈米或干硬的米煮饭时，米饭可能会酥松、夹生。

- 用收获时间满1年的大米或开封时间较长导致水分流失的大米煮饭时，选择陈米菜单煮饭，米饭味道会更加香醇。（根据大米保管及水分状态的不同，可能会出现米饭底部糊化的现象。）

- 根据陈米的保管状态及含水量不同，米饭会略有差异。

※ 请将米淘洗干净，保管时间过长会导致大米质量下降，请购买小包装的大米。其次，米饭干硬会影响米饭味道，保温时也易产生异味。

※ 陈米以“杂谷”水刻度为基准调整水位。

蒸/炖菜单使用方法

1



将结合手柄转至 关闭 () 位置，按菜单/选择键选择蒸/炖菜单。

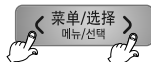
3



按压力煮饭/白米快速键。



按压力煮饭/白米快速开始进行蒸/炖料理。开始进行蒸/炖料理时显示部的“0”标识转动并显示剩余时间。



▶ 选择蒸/炖菜单时显示部显示20分钟。

2

按时间键设定时间。（各菜单时间设定参照料理指南。）

1. 每按一次时间键时，时间增加5分钟。

2. 持续按时间键时，连续增加时间。

3. 蒸/炖时间可设定为10分~90分。

什么是调节煮饭(煮饭温度调节功能)

煮饭时可调整加热完成温度阶段(温度的高低)的功能，用户以调整固定的温度阶段功能选择所需状态。

初始值设定为 3:0，根据情况可进行调整。

- 高温阶段：煮杂谷类或喜欢较黏的米饭时设定。
- 底温度阶段：煮新米或喜欢较硬的米饭时设定。

调节煮饭使用方法

在待机状态下按自动洗涤键3秒，进入保温温度调整模式后，再按自动洗涤键2次时进入调节煮饭设定模式。此时，支持的所有菜单显示在屏幕上。

① 调节煮饭设定画面



按3秒自动洗涤键进入保温温度调整模式后，再按2次自动洗涤键时进入调节煮饭设定画面。初始值如图所示。

②-1 高阶阶段调节模式



按菜单/选择键的右键，调至如上图。

②-2 低阶段调节模式



按菜单/选择键的左键，调至如上图。

③ 设定完成画面



按压力煮饭/白米快速或保温/再加热键时自动输入设定值。
(按取消键或无任何操作7秒时，功能被取消并返回待机状态)

1. “福库调节煮饭”功能适用于白米高压、白米快速、陈米、杂谷、糙米/发芽。
2. 以初始画面为标准按个人喜好设定调节煮饭阶段，调整阶段越高米饭糊化现象更明显。
3. 调整各阶段设定后，煮饭时根据米的状态及含水量不同会有所差异。

糙米/发芽煮饭方法

什么是糙米发芽

糙米比白米营养价值高，但有口感欠佳、较硬、不易消化等缺陷。不过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

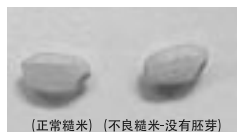
产地: XXX

重量: 15Kg

生产日期: XXXX年X月

加工日期: XXXX年XX月XX日

||||| ||||| ||||| ||||| ||||| |||||



① 先确认生产日期和加工日期。

- ▶ 糙米应选择收割1年内或加工3个月以内为佳。
(糙米的包装袋上印有收割日期和加工日期。)

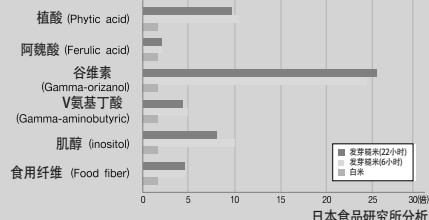
② 用肉眼确认。

- ▶ 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。
 - 易碎或未成熟的糙米请勿购买，选购没有糠的糙米。
- 糙米发芽时混有稻糠会产生异味，未成熟的糙米不发芽。

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。-含有丰富的膳食纤维。
- ▶ 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	V氨基丁酸5倍
阿魏酸1.4倍	肌醇10倍
谷维素23.9倍	膳食纤维4.3倍

糙米发芽菜单操作方法

1 为了促进糙米发芽，16小时以内请将糙米提前浸泡后进行预约发芽。

预备发芽方法

- ▶ 将洗净的糙米放入容器里，倒入充分水浸泡后进行预约发芽。
- ▶ 预备发芽请控制在16小时以内，使用糙米/发芽菜单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，容易倒是糙米不发芽。
- ▶ 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 将锅盖结合手柄转至关闭（）位置，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/发芽菜单后，显示部显示上一煮饭的设定时间。

3 按时间键设定发芽时间。



1. 按时间键时，糙米发芽时间以2小时为单位增加。

2. 糙米发芽时间可设定为0、2、4、6个小时。

▶ 将糙米发芽时间设定为“0”小时后，按压力煮饭/白米快速键即可开始煮饭。不使糙米发芽直接煮糙米饭时，或用已经发芽的糙米进行煮饭时，请将煮饭时间设定为“0”小时。

4 按压力煮饭/白米快速键。



※ 发芽完成前3小时显示



▶ 按压力煮饭/白米快速键，按照所设定的时间开始进行糙米发芽，糙米发芽结束后即可开始煮饭。

糙米发芽煮饭时注意事项

- 想尽快食用糙米发芽饭时，无需浸泡做预备发芽，可直接选择糙米发芽功能设定糙米发芽时间后，按压力煮饭/白米快速键。（芽的大小并不影响营养成分的多与少。）
- 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。
- 使用糙米发芽功能时，最多可做4人份。
- 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。
- 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。
- 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“04”后再预约。（参照20页）
- 根据糙米的种类不同锅底米饭出现淡黄现象及米饭状态会有所差异。按标准调整水量。
- 根据使用环境或米的状态可能看不到芽。

预约煮饭方法

预约煮饭方法

9小时后食用时

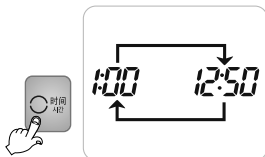
- 1 将结合手柄转至 关闭 () 位置时, 关闭灯 亮起后按预约键。

- ▶ 未将结合手柄转至 关闭 () 位置, 按预约键时无法进行预约。
- ▶ 按预约键时, 显示部如图显示设定时间并开始闪烁预约标识。
- ▶ 按预约键, 请在7秒内设定预约时间。
- ▶ 如在保温中设定预约煮饭时, 请按“取消”键, 取消保温后设定预约时间。



- 2 按时间键设定预约时间。

- ▶ 每按一次时间键时, 预约设定时间以10分钟单位增加。持续按时间键时, 预约设定时间连续增加。
- ▶ 预约时间设定范围为1小时~12小时50分钟。



- 3 按菜单/选择键, 选择所需菜单。

- ▶ 糙米/发芽菜单时, 只可设定“OK”进行预约。
- ▶ 蒸/炖菜单时, 设定蒸/炖时间后才可进行预约。设定时间为60分以上时, 最少预约时间设定为2小时。
- ▶ 未设定菜单时, 自动以上一菜单进行预约。

- 4 按压力煮饭/白米快速键。

- ▶ 按预约键后, 无任何操作7秒后自动进行预约煮饭。
- ▶ 设定预约7秒后预约标识停止闪烁, 预约时间以1分钟单位减少并进行预约煮饭。(预约煮饭过程中小时与分钟间的“:”标识闪烁。)



<预约煮饭进行中>

<进行煮饭>

<煮饭完成/进行保温>

- ▶ 预约设定时间为完成预约煮饭的剩余时间。(根据不同的煮饭量与使用条件, 煮饭完成时间会略有差异。)

预约煮饭时注意事项

- 1 预约煮饭时

- ▶ 大米开封时间较长干硬时, 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。

- 2 变更预约时间

- ▶ 变更预约时间时, 按取消键取消预约时间后再重新设定。

用餐时

►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，米饭可能会变色变干，每日请使用1~2次。
- 如保温使用其它电热器具或煤气煮的米饭时，将米饭盛入内锅后按1次保温/再加热键。此时显示屏显示“EH”（将热米饭放入冷锅中进行保温时，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。
(锅盖开启键可能会破损或影响保温效果)

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。)

保温中内锅里无米饭或不使用时，
按取消键取消保温或切断电源。

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。

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。
压力做出的米饭会比一般电饭煲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。

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。

(请使用微波炉保温凉饭)

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。
- 即使产品外观清洁，但仍有细菌，所以保温时会产生异味，请使用自动(杀菌)洗涤菜单进行清洁，自动(杀菌)洗涤结束后请将内锅清洗干净。(参照16页)
- 做汤或蒸/煮料理后，如未将产品清洁干净，保温时会产生异味。

保温方法

保温温度调节方法

即使经常煮水消毒后保温中的米饭仍产生异味或变色时请调节保温温度。
需调节保温温度时，请拨打售后服务电话。(40065-80805)



- ① 在待机状态下按自动洗涤键3秒，进入保温温度调整模式，此时 74 表示当前保温温度。



- ② 按菜单/选择键 >，显示部按以下顺序变化 74→75→76→77→78→79→80→89→70→71→72



- ③ 设定所需温度后按压力煮饭/白米快速或保温/再加热键时，随着按键音自动输入已设定的温度。
(按取消键或无任何操作7秒时，功能被取消并返回待机状态。)
(按自动洗涤键时，变更值不被保存并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. 保温米饭有馊味或有很多凝结水珠时：保温温度过低，将保温温度提高1~2℃。
2. 米饭严重发黄有异味时：保温温度过高，将保温温度降低1~2℃。

调节保温功能设定方法

保温中打开锅盖时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。



- ① 在待机状态下按自动洗涤键3秒，进入保温温度调整模式后，按1次自动洗涤键。显示部如图所示。



- ② 按菜单/选择键 >，显示部按以下顺序变化 0→1→2→-2→-1



- ③ 设定所需值后按压力煮饭/白米快速或保温/再加热键时，随着按键音自动输入已设定的值。
(按取消键或无任何操作7秒时，功能被取消并返回待机状态。)
(按自动洗涤键时，变更值不被保存并进入调节煮饭设定模式。)

1. 内锅盖上有凝结水珠时：按菜单/选择键提高设定值。(1或2)
2. 米饭边缘出现白化现象时：按菜单/选择键降低设定值。(-2或-1)

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

状 态	确 认 事 项	处 理 方 法
不能完成煮饭时	• 是否按了压力煮饭/白米快速键？ • 煮饭中是否停电？	• 选择所需菜单后按1次压力煮饭/白米快速键，此时确认画面是否出现“煮饭中”。 • 对于停电记忆功能参照13页。
米饭过硬或夹生时	• 是否用量杯正确计量？ • 是否正确调整水位？ • 米是否洗净？ • 是否煮了长时间浸泡后的米？ • 米是否发干？	• 参照13~14页正确使用。 • 请倒入比规定量多半刻度的水量。
豆类(杂谷)夹生时	• 豆类(杂谷)是否发干？	• 请将豆类(杂谷)浸泡或煮熟后开始煮饭。根据杂谷种类不同杂谷饭可能会夹生。
米饭过稀或过稠时	• 是否正确选择菜单？ • 是否正确调整水位？ • 焖饭时是否打开了锅盖？	• 请正确选择所需菜单。 • 请正确调整水位。(参照13~14页) • 煮饭提示音响起并完全排出压力后，打开锅盖搅匀米饭。
煮饭中米汤溢出时	• 是否正确使用量杯？ • 是否正确调整水位？ • 是否正确选择菜单？	• 参照13~14页正确使用。
保温中产生异味时	• 是否盖好锅盖？ • 保温中是否切断电源？ • 保温时间是否超过12小时或保温米饭太少？ • 是否放入饭勺或凉饭、其他种类饭一起保温？	• 请盖好锅盖。 • 保温中请勿切断电源。 • 保温时间要控制在12小时以内。 • 请勿放入白米以外的米饭或凉饭一起保温。
显示“E_”、“E_F”标识时	• 温度感应器或Fan Motor出现异常时显示。	• 切断电源后与售后服务中心联系。
按键时显示“LJ”标识时	• 是否放入了内锅？ • 是否使用了110V电源？	• 无内锅状态下不能操作，请先放入内锅后使用。 • 本产品只限使用220V电源。
按压力煮饭/白米快速键，无法正常运行并显示“E01”标识时	• 结合手柄是否转至 关闭()位置？ • 关闭指示灯是否亮起？	• 请将结合手柄转至 关闭()位置，否则压力煮饭/白米快速键、预约键不能正常运行。
显示“E_d0”标识时	• 煮饭结束后在接通电源的状态下，是否未将锅盖结合手柄转至 开启()位置，就在取消保温的状态下(待机状态)，按了压力煮饭/白米快速键？	• 请将锅盖结合手柄转至 开启()位置 再重新转至 关闭()位置。
显示“E_uf”标识时	• 微电脑内存出现异常时显示。	• 切断电源后请拨打售后联系电话。(40065-80805)
显示“EEP”标识时	• 微电脑外存出现异常时显示。	• 切断电源后请拨打售后联系电话。(40065-80805)

常见故障及处理办法

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

状 态	确 认 事 项	处 理 方 法
米饭严重烧焦时	温度感应器或内锅外侧底部是否粘有米粒？	请清除温度感应器或内锅外侧的异物。(参照10页)
煮饭完成后或保温中米饭出现异味时	炖鸡或做排骨料理后是否清洗干净？	请参照10页清洗锅盖的密封圈后使用。
无法盖锅盖时	- 结合手柄是否完全转至 关闭 () 位置？ - 内锅里是否有热饭或其他热食品？ - 内锅是否完全放置于机体内？	- 请将结合手柄完全转至 开启 () 位置。 - 请推动压力锥后盖锅盖。 - 请将内锅把手左右转动完全放置于机体内。
无法将结合手柄转至 开启 () 位置时	- 煮饭或料理中是否转动了结合手柄？ - 蒸汽未完全排出状态下是否转动了结合手柄？	- 煮饭或料理中无法打开锅盖。请勿强行打开锅盖。若要打开锅盖时，请按取消键2秒，推动压力锥等蒸汽完全排出后再打开锅盖。 - 请推动压力锥等蒸汽完全排出后打开锅盖。
即使结合手柄完全转至 开启 () 位置，锅盖仍无法打开时		- 因内部有压力。 - 请推动压力锥等蒸汽完全排出后再打开锅盖。
锅盖之间漏蒸汽或有“咝”的声音时	- 密封圈上是否粘有异物(饭粒等) - 密封圈是否已旧？	- 请用柔软的抹布擦净密封圈后使用。 - 密封圈周围要保持清洁。 - 蒸汽泄露时按取消键2秒以上等蒸汽完全排出后切断电源并拨打售后服务电话。 - 密封圈使用寿命为1年~3年，根据使用情况及使用次数请及时定期更换。继续使用老旧的密封圈时因蒸汽泄露可能无法进行压力煮饭。
煮饭或料理中无法按“取消”键时	内锅内部是否很烫？	- 煮饭或料理中取消时，如内锅内部温度较高，按取消键2秒后才能排出蒸汽或取消料理。 - 煮饭或料理取消时自动蒸汽排出口排出蒸汽时，米汤可能会飞溅，请注意不要烫伤。
煮饭或保温中有异常声音时	- 煮饭时是否有风声？ - 煮饭及保温中是否有“吱”声？	- 冷却风扇工作时会有此声音，属正常现象。 - IH压力电饭煲启动时会有此声音，属正常现象。
糙米不能正常发芽时	- 是否超出限定容量？ - 是否使用了开封时间较长的糙米？	- 请放入规定容量的糙米。 - 使用开封时间较长的糙米或受污染的糙米进行发芽时会降低发芽率。(参照18页选购糙米方法)
预约煮饭中“开启”标识闪烁并伴有提示音时	是否将锅盖结合手柄完全转至关闭位置？	将锅盖结合手柄完全转至关闭位置。

※煮饭后清洗内锅时，请参照10页的注意事项。

美味米饭

:: 米饭



准备材料

白米4杯

※材料里使用的量杯是本产品自带的量杯。1杯（180CC基准）等于1人份。

做法

- ① 把洗净的白米放入内锅后，水位调至白米高压4刻度。
- ② 关闭锅盖，按菜单/选择键选择「白米高压」菜单后再按压力煮饭/白米快速键。
- ③ 保温时请搅匀米饭。

参考

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

:: 豌豆饭



准备材料

白米3杯，豌豆1杯半，米酒1大勺，盐1.5小勺

※使用煮好的豌豆煮饭。

做法

- ① 豌豆加适量盐洗净后空出水分。
- ② 把洗净的白米放入内锅加入米酒和盐后，水位调至白米高压3刻度。
- ③ 放入洗好的豌豆，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 保温时请搅匀米饭。

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度。若从市场购买后用开水焯一下，放入冰箱会保持其原有的颜色及新鲜度。

:: 大麦饭



准备材料

白米2杯，大麦1杯

做法

- ① 将1杯大麦先煮熟备好。
- ② 把洗净的白米同煮好的大麦放入内锅，调至杂谷水位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 保温时请搅匀米饭。

杂谷饭

:: 五谷饭



准备材料

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

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、高粱倒入内锅后放入红豆汤与水，水位调至杂谷3刻度。
- ④ 铺匀煮好的红豆，盖好锅盖，按菜单/选择键选择「杂谷」菜单后按压力煮饭/白米快速键。
- ⑤ 保温时请搅匀米饭。

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，是改善浮肿脓血、下腹胀满、小便不利的最佳食品。

:: Fresh糙米发芽饭



准备材料

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 保温时请搅匀米饭。

参考

- 根据喜好调节糙米发芽时间后煮饭。
- 已发芽的糙米煮饭时或想吃无需再发芽的100%糙米饭时，调整糙米发芽时间为0小时后进行煮饭。

料理指南

杂谷饭

:: 糙米红豆饭



准备材料

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」菜单后，将糙米发芽时间设定为0小时后，按压力煮饭/白米快速键。
- ④ 保温时请搅匀米饭。

养生饭

:: 鸡胸肉绿茶饭



准备材料

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，柠檬少许，迷迭香少许

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，胡椒腌制1小时后，在平底锅上放橄榄油煎出后，切片准备。
- ④ 柠檬切成半圆形，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，柠檬和芹菜放在上面即可。

绿茶的10大优点

抗癌效果、预防衰老、预防成人病、防止肥胖，能减肥、对金属和尼古丁有消毒作用、消除疲劳，能解酒、治疗便秘、防止蛀牙、预防体酸化、预防炎症和细菌感染。

:: 嫩芽拌饭



准备材料

糙米2杯，蔬菜嫩芽少许
辣椒酱：辣椒酱1/2杯，牛肉末40g，香油1大勺，蜂蜜1大勺，白糖1大勺，水1/3杯

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。

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

:: 蘑菇糙米料理



准备材料

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

做法

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

风味粥

:: 白米粥



准备材料

白米0.5杯

做法

- ① 将洗净的白米倒入内胆，水位调至粥0.5刻度。
- ② 盖好锅盖，按菜单/选择键选择「粥」菜单后按 压力煮饭/白米快速键。

粥是我们的食物中最早被发现的主食。

粥的起源是在农耕文化开始的新石器时期，使用土质器皿放入谷物熬制食用。

宝宝食品

:: 甜南瓜汤



※ 宝宝食品结束期 (12个月以后)

准备材料

甜南瓜100g，面包粉1大勺，水1/3杯，盐少许，牛奶少许

做法

- ① 挑选甜南瓜时挑黄色的熟透的南瓜，将甜南瓜去皮后，切成薄片过水。
- ② 将①过水的南瓜放入内锅，加入1大勺面包粉，1/3杯水。
- ③ 盖好锅盖按菜单/选择键，选择「蒸/炖」菜单后，将蒸/炖时间设定为10分钟，按压力煮饭/白米快速键。
- ④ 料理完成后，用水勺将料理碾碎，倒入牛奶。

:: 地瓜苹果粥



※ 宝宝食品结束期 (12个月以后)

准备材料

地瓜70g，苹果70g，水2大杯，蜂蜜少许

做法

- ① 将苹果与地瓜去皮后，切成薄片。
- ② 将切好的地瓜与苹果内加入2大杯水后倒入内锅。
- ③ 盖好锅盖按菜单/选择键，选择「蒸/炖」菜单后，将蒸/炖时间设定为15分钟，按压力煮饭/白米快速键。
- ④ 料理完成后，用水勺将料理碾碎，倒入适量蜂蜜。

参考

宝宝食品后期 (9~12个月)：该时期可食用柔软的固体食物，请每日喂食3次。

宝宝食品结束期 (12个月以后)：该时期为可食用成人食品的过渡期，应注意饮食的多样化，防止婴儿偏食。

※ 蛤蚧，虾，鲜牛奶，蜂蜜，玉米等食物会诱发过敏，应让儿童在1周岁后再食用。

※ 根据儿童引起过敏的宝宝食品材料吸收时期会不同，请注意让儿童吸收营养。

:: 豆腐蔬菜饭



※ 宝宝食品结束期 (10~12个月以后)

准备材料

米饭50g，豆腐30g，胡萝卜10g，茭瓜10g，鸡蛋1/2个，牛奶4大勺

做法

- ① 豆腐空出水分捣碎，胡萝卜和茭瓜切碎放好。
- ② 鸡蛋打碎放入碗中倒入牛奶搅匀备好。
- ③ 将备好的所有材料放入内锅搅匀。
- ④ 盖上锅盖按菜单/选择键选择「蒸/炖」菜单后，蒸/炖时间设定为10分，按压力煮饭/白米快速键。
- ⑤ 蒸/炖完成后，用水勺搅匀。

宝宝食品

:: 金枪鱼蔬菜饭



※ 宝宝食品结束期 (10~12个月以后)

准备材料

米饭50g, 金枪鱼肉(灌装30), 柿子椒10g, 胡萝卜10g, 水1/2杯, 黄油, 紫菜末适量。

做法

- ① 金枪鱼肉控油后用筷子绞碎备用。
- ② 柿子椒和胡萝卜洗净剥好备用。
- ③ 把备好的材料放入容器搅匀。
- ④ 内锅底部擦适量的黄油倒入材料 后倒入水。
- ⑤ 盖上锅盖按菜单/选择键选择「蒸/炖」菜单后, 蒸/炖时间设定为15分, 按压力煮饭/白米快速键。
- ⑥ 蒸/炖完成后, 用木勺搅匀。

蒸/炖

:: 炖排骨



准备材料

牛排(或猪排)700g, 料酒2大勺, 老抽3大勺, 蒜末1/2大勺, 香油1/2大勺, 洋葱汁1大勺, 梨汁1大勺, 白糖1大勺, 葱末3大勺, 芝麻盐1/2大勺, 胡椒粉1/2小勺, 胡萝卜1/2个, 栗子3个, 银杏6个, 松子粉1/2大勺

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35分钟后, 按压力煮饭/白米快速键。
- ⑥ 料理完成后, 加入松子粉装盘即可。

:: 炖鸡



准备材料

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, 芝麻盐少许, 香油1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、土豆、胡萝卜倒入内锅。
- ⑤ 盖好锅盖, 按菜单/选择键选择「蒸/炖」菜单, 时间设定为35分钟后, 按压力煮饭/白米快速键。

:: 熟肉



准备材料

猪肉(牛腱子或五花肉)400g, 生姜1块, 蒜少许, 洋葱1个, 大葱1根, 泡菜少许

做法

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

蒸/炖

:: 五香酱肉



准备材料

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

做法

- ① 猪肉洗净, 使用棉线捆扎好。
- 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



准备材料

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

做法

- ① 鱿鱼切开去除内脏, 洗净去皮, 打小菱形花刀。
- ② 开水里加入适量盐, 将已打花刀的鱿鱼及鱿鱼爪焯一下。
- 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。
- ⑥ 内锅放入鱿鱼卷和调料酱后, 倒入半杯水。
- 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



准备材料

去骨牛排200g, 牛排用调料汁少许, 盐适量, 胡椒粉少许

做法

- ① 牛排洗净后放入胡椒粉, 盐腌至入味, 将牛排放入内胆至半杯水。
- ② 盖好锅盖, 按菜单/选择 键选择「蒸/炖」菜单, 时间设定为35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。
放入红酒煮熟后, 加入番茄酱, 烧烤调料酱, 胡椒, 桂叶煮至糊状即可。

:: 蒸螃蟹



准备材料

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

做法

- ① 螃蟹洗净, 将蟹肉剔出。
- ② 将剔出的蟹肉绞碎。
- ③ 牛肉洗净剥成末, 豆腐捣碎, 同蟹肉拌匀。
- ④ 青椒、红辣椒剥碎加入蛋黄搅拌均匀。
- ⑤ 将蟹壳内撒入面粉, 将③中的材料厚厚地撒上后, 再将④撒上。
- ⑥ 内锅倒入一量杯水后盖好锅盖, 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。

料理指南

蒸/炖

:: 蒸鱼



准备材料

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

做法

- ① 鲷鱼去鳞, 去除内脏洗净, 打2cm宽的花刀放好。
- ② 剥好牛肉后, 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杯水后, 放入蒸盘。
- ⑤ 蒸盘上放置已备好的鱼。
- ⑥ 盖好锅盖, 按菜单/选择键选择「蒸/炖」菜单, 时间设定为30分钟后按压力煮饭/白米快速键。
- ⑦ 料理结束后, 用剩余的材料做装饰。

:: 蒸大蛤



准备材料

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

做法

- ① 牛肉洗净剁成末。
- ② 把洗净的蛤蜊去壳, 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, 不要让馅料漏出贝壳外, 在上面涂抹一层鸡蛋清。
- ⑥ 内锅倒入1.5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, 各自分半均匀铺在已蒸好的蛤蜊上即可。

:: 蒸豆腐



准备材料

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

做法

- ① 豆腐切半再切成1cm厚的块, 撒盐去除水分放好。
- ② 葱洗净切细丝, 加入蒜末、老抽、辣椒粉、芝麻盐、香油和辣椒丝做成调料。
- ③ 内锅倒入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。

:: 什锦菜



准备材料

粉条150g, 柿子椒(青, 红)各少许, 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好备用。(柿子椒、胡萝卜切成2~3mm的丝, 洋葱、鱼饼切成5mm的丝为佳。)
- ② 粉条用温水浸泡30分钟后, 用冷水洗净空出水分。(粉条若浸泡时间过长做出的什锦菜会凝成一团, 可根据口味粉条浸泡时间控制在10~30分钟。)
- ③ 内锅倒入2大勺食用油, 1/2杯水后, 把备好的粉条、鱼饼胡萝卜、洋葱放入内锅。
- ④ 盖好锅盖, 按菜单/选择键选择「蒸/炖」菜单, 时间设定为25分钟后, 按压力煮饭/白米快速键。
- ⑤ 可根据口味调整蒸/炖时间, 如喜欢食用筋道的粉条请将蒸/炖时间调整为20分钟。)
- ⑥ 料理结束后, 放入备好的菠菜和调料拌匀调味, 盛入盘中即可食用。

蒸/炖

:: 煮鸡蛋



准备材料

鸡蛋6个，水2杯，醋精1~2滴

做法

- ① 内锅放入鸡蛋、水、醋精。
- ② 盖上锅盖，按菜单/选择键选择「蒸/炖」菜单，蒸/炖时间可设定为20分钟后，按压力煮饭/白米快速键。

:: 蒸饺子



准备材料

饺子15个

做法

- ① 将内锅中倒入1.5杯水。
- ② 将蒸盘放入内锅中，将饺子均匀放在蒸盘上。
- ③ 盖好锅盖，按菜单/选择键选择「蒸/炖」菜单后，将蒸/炖时间设定为25分钟后，按压力煮饭/白米快速键。

:: 蒸茄子



准备材料

茄子2个

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

做法

- ① 茄子洗净切成4cm段，竖着底部留出空打十字花刀。
- ② 红辣椒，青椒切成丝，蒜，葱剁成末放入老抽，芝麻盐，辣椒粉，白糖，醋精，搅匀做成调料酱。
- ③ 内锅倒入1.5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放在其上。

:: 蒸茭瓜



准备材料

茭瓜1/2个

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

做法

- ① 茭瓜洗净切成圆形薄片。
- ② 把葱末，蒜末，香油，老抽，辣椒粉，辣椒丝，白糖，芝麻盐放入碗中做成调料酱。
- ③ 内锅里倒入1.5杯水后放入蒸盘，然后放入茭瓜，把②调料酱铺在茭瓜上面。
- ④ 盖好锅盖，按菜单/选择键选择「蒸/炖」菜单，时间设定为30分钟后，按压力煮饭/白米快速键。

蒸/炖

:: 蒸栗子



准备材料

栗子15个

做法

- ① 内锅里倒入1.5杯水。
- 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, 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。

:: 地瓜



准备材料

地瓜3个

※ 较大的地瓜(150g以上)要切一半。

做法

- ① 内锅倒入1.5杯水。
- ② 内锅放入蒸盘把洗净的地瓜放在蒸盘上。
- ③ 盖好锅盖, 按菜单/选择键选择「蒸/炖」菜单, 时间设定为35分钟后, 按压力煮饭/白米快速键。
- ④ 料理完成后取出地瓜时注意烫伤。

地瓜的多种疗效

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

:: 土豆



准备材料

土豆 (200g以下) 3个

做法

- ① 内锅倒入1.5杯水。
- ② 内锅放入蒸盘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, 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。

:: 鸡蛋糕



准备材料

鸡蛋2个, 水1杯, 虾酱1小勺, 盐少许, 胡萝卜10g, 葱叶10g

做法

- ① 内锅放入鸡蛋和水搅匀。
- ② 胡萝卜, 葱叶切碎后放入鸡蛋汤搅匀。
- ③ 虾酱加入少量水, 已备好的材料, 盐进行调味。
- 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。

蒸/炖

:: 奶酪炒年糕



准备材料

韩式切片年糕50g, 熟鸡蛋1个, 地瓜1个, 比萨专用奶酪40g, 切片奶酪1张, 橄榄油少许, 调料1/2杯, 西芹粉少许
*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 熟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③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, 撒上西芹粉。
- 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。

:: 番茄酱炒虾仁



准备材料

虾10只, 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, 酱油, 胡椒粉少许

做法

- ① 虾去皮后用盐水洗净放好。
- ② 葱切成片, 洋葱去皮切成比虾略小一点备用。
- ③ 内锅里放入准备好的虾仁, 葱, 洋葱, 番茄酱搅匀。
- ④ 盖上锅盖, 按菜单/选择键, 选择「蒸/炖」菜单后, 时间设定为15分钟, 按压力煮饭/白米快速键。
- ⑤ 蒸/炖完成后搅匀即可。

:: 炒年糕



准备材料

年糕(软年糕)200g, 鱼饼2张, 洋葱1/4, 葱1/4, 胡萝卜40g
*调料酱: 辣椒酱2大勺, 糖稀1大勺, 白糖各1大勺, 酱油1小勺, 鲑鱼汤1/3杯, 芝麻盐少许

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 盖上锅盖, 按菜单/选择键, 选择「蒸/炖」菜单后, 时间设定为20分钟, 按压力煮饭/白米快速键。

:: 米饭披萨



准备材料

*主料: 米饭100g
*配料: 切片火腿2张, 双孢蘑菇2个, 罐装玉米2大勺, 蟹棒1个, 比萨专用奶酪40g, 比萨调料酱4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 在④上将比萨专用奶酪铺平后, 盖上锅盖按菜单/选择键选择「蒸/炖」菜单后, 时间设定为20分钟, 按压力煮饭/白米快速键。

料理指南

蒸/炖

:: 蒸玉米



准备材料

玉米2个

做法

- ① 内锅倒入1.5杯水后，放入蒸盘。
- ② 内锅里放入蒸盘，洗净的玉米放在蒸盘上。
- ③ 盖好锅盖，按菜单/选择键选择「蒸/炖」菜单，时间设定为40分钟后，按压力煮饭/白米快速键。
- ④ 料理完成后取出玉米时注意烫伤。

:: 鲜奶油蛋糕



准备材料

面粉(薄力粉)1/2杯，鸡蛋2个，黄油1/2大勺，牛奶1/2大勺，香子兰少许，白糖1/2杯，盐少许
*奶油：鲜奶油100cc，白糖1/4杯 *水果：樱桃1个，草莓3个，罐装蜜桔1/4罐，猕猴桃1个
※ 1杯为1量杯。

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 将蛋清放入容器搅拌至出泡沫，放入白糖，搅拌至泛白并成稠厚泡沫状。
- ④ ⑤里搅拌时分几次放入蛋黄后放入适量香子兰搅匀放好。
- ⑤ 将④搅成膏状时放入面粉搅匀备好。
- ⑥ 黄油化开后倒入牛奶搅匀。
- ⑦ 内锅内壁擦适量黄油后，倒入搅匀的面。
- ⑧ 盖好锅盖，按菜单/选择键选择「蒸/炖」菜单，时间设定为40分钟后，按压力煮饭/白米快速键。
- ⑨ 料理完成后，将蛋糕充分冷却。
- ⑩ 奶油和白糖倒入碗中搅出膏状。
- ⑪ 将冷却的蛋糕上涂抹奶油膏。
- ⑫ 用水果装饰即可食用。

:: 药膳



准备材料

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

做法

- ① 把糯米洗干净，浸泡1小时以上。
- ② 将栗子与大枣切成适当大小。(栗子与大枣须去皮去核。)
- ③ 将浸泡的糯米中放入红糖、老抽、香油、桂皮粉、盐搅匀。
- ④ 将所有的材料搅匀后，水位调至白米4刻度后，再次搅匀。
- ⑤ 盖好锅盖，按菜单/选择键选择「蒸/炖」菜单后，将时间设定为35分钟后，按压力煮饭/白米快速键。
- ⑥ 料理完成后搅匀即可。

:: 蒸糕



准备材料

面粉2.5杯，红豆2杯，盐1/2大勺，白糖2.5大勺，水1.5大勺

做法

- ① 面粉2.5杯里放入1.5大勺水后，搅匀用筛子筛一遍，放入白糖(1.5大勺)拌匀。
- ② 红豆洗净，倒入清水煮熟后沥干，碾成末加入盐(1/2大勺)和白糖(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1/2杯红豆末铺平后，上面铺面粉1/2杯，依次铺平多层。
- ⑤ 盖好锅盖，按菜单/选择键选择「蒸/炖」菜单，时间设定为45分钟后按压力煮饭/白米快速键。

根据 Cooking Guide

做快乐美味的料理

福库不仅引导厨房文化，而且通过美味料理让您的家庭更幸福，使丰富的料理给您带来欢乐。

料理 选择表

料理种类	菜单选择	料理方法
白米粥	粥	1. 把备好的材料放入内锅后根据容量，将水位调至粥刻度。 0.5杯：水位调至稀粥0.5刻度。 1杯：水位调至稀粥1刻度。 (注意事项：稀粥最多可做1.0杯。) 2. 盖上锅盖，按菜单/选择键选择「粥」菜单后，按压力煮饭/白米快速键。
炖排骨	蒸/炖	1. 把备好的材料放入内锅。
炖鸡		2. 盖好锅盖，按菜单/选择键选择「蒸/炖」菜单后，将蒸/炖时间设定为35分钟，按压力煮饭/白米快速键。
蒸地瓜	蒸/炖	1. 内锅里倒入1.5杯水。 2. 放入蒸盘，把备好的材料放在蒸盘上。 3. 盖好锅盖，按菜单/选择键选择「蒸/炖」菜单，时间设定为35分钟后，按压力煮饭/白米快速键。

※ 料理说明参照福库网页(www.cuckoo.cn)。

蒸/炖 料理时间表

料理种类	料理时间	料理种类	料理时间
香甜南瓜汤	10分	蒸螃蟹	30分
豆腐蔬菜饭		蒸鱼	
地瓜苹果粥	15分	酱鱿鱼	35分
番茄酱炒虾仁		蒸茭瓜	
金枪鱼蔬菜饭		蒸大蛤	
鸡蛋羹	20分	炖鸡/炖排骨	40分
炒年糕		牛排	
煮鸡蛋		地瓜	
芝士年糕		药膳	
米饭披萨	25分	蒸玉米	45分
蒸饺子		熟肉	
蒸豆腐		五香酱肉	
什锦菜	30分	鲜奶油蛋糕	45分
蒸栗子		蒸糕	
蒸茄子		土豆	



产品规格

区 分	6人份 (3.0L)
煮饭用量(白米)	0.18L (1人份) ~1.08L (6人份)
额 定 功 率	1090W
额 定 电 压	220V~
额 定 频 率	50Hz
工 作 压 力	78.4kPa (0.8kgf/cm ²)
安全装置压力	117.6kPa (1.2kgf/cm ²)
产 品 尺 寸	36.2cm(长) X 26.5cm(宽) X 25.4cm(高)
重 量	5.6kg
温 度 保 险 丝	169°C
容 量	白米高压: 1~6人份, 白米快速・杂谷・糙米/发芽・锅巴・陈米: 2~4人份, 粥: 0.5~1杯
配 件	量杯 (1人份), 饭勺, 透气针, 使用说明书及料理指南

※ 产品设计与颜色可能会有变更。

故障咨询

长时间使用产品时, 因受热、潮湿、灰尘等影响, 配件可能会老化而引发故障。

如出现以下异常时

- ① 发生“常见故障及处理方法”(23~24页)以外的故障时。
- ② 产品漏电时。
- ③ 米饭严重烧焦时。
- ④ 除蒸汽排出口外, 其他地方漏气时。
- ⑤ 有其他异常及故障时。

请停止使用。

- ・ 切断电源, 推动压力锥待蒸汽完全排出后,
请咨询售后服务中心。



顾客卡

产品名称:

型号:

销售日期:

顾客姓名:

代理商名称:

年

月

日

电话:

地址:

电话:

地址:

保修期
1年

纪念日信息&产品状态

特记事项

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					

※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:

顾客姓名:

代理商名称:

年

月

日

电话:

地址:

电话:

地址:

保修期
1年

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。
(如购买时不清楚时，从生产日期6个月开始计算。)
3. 家用产品，如用于营业用(营业活动，非正常使用环境)或在产业用时，
无偿服务期为半年。
4. 维修时请携带保修卡及有效发票正本。

CUCKOO 福库

韩国庆尚南道梁山市由山工业园2路14

中国售后维修电话：40065-80805

※ 请妥善保管此产品保修卡。

服务承诺

服务承诺类型			赔偿内容		
			保修期以内	超过保修期以后	
在正常使用状态下自然发生的性能功能故障时。 (在保修期内)	购买10日内发生性能故障时		退货、换货或无偿维修		
	购买30日内发生性能故障时		产品更换或无偿修理		
	更换后的产品30日内再次发生性能故障时	不能维修时	退货		
	发生故障时		无偿修理	扣除10%的折旧金额	
	维修后发生同一故障时(第3次)		产品更换或退货		
	多处故障维修4次，再发生时(第5次)				
			消费者委托的维修产品丢失时		
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过程中发生破损时		产品更换		
	可维修时		有偿修理	有偿修理	
	因无维修配件导致产品无法维修时		收取有偿维修产生费用更换产品	收取有偿维修产生费用及折旧费更换产品	
■ 因自然灾害（火灾、海啸、煤气、地震、暴风雨等）发生的故障。 ■ 因电源异常或连接器发生的故障。 ■ 不是本公司专业人员维修或私自改装的。			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。

www.cuckoo.cn

37

售后服务

• 顾客权益

顾客在正常使用过程中发生故障时,从购买日期开始1年内享有无偿维修(宝贵权利)。

(扣除因修理占用和无零配件待修的时间)

若因顾客过失或自然灾害发生故障时,即使是保修期内也有偿维修。

• 对有偿维修(顾客负担费用)的规定

下列情形之一的以有偿处理

1) 产品内放入异物(水, 饮料, 咖啡, 玩具等)而发生故障时。

2) 产品跌落, 碰撞所造成的破损及功能故障时。

3) 因使用苯, 香蕉水等化学物品造成的外观损伤及变形时。

4) 使用非福库正品配件或消耗品造成的故障(变压器, 电池)时。

* 请在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)

10) 因使用环境不当(蟑螂等虫类进入产品)造成的产品故障时, 需有偿维修。

• 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

产品中有害物质的名称及含量

部件名称	铅(Pb)	汞(Hg)	镉(Cd)	六价铬(Cr(VI))	多溴联苯(PBB)	多溴二苯醚(PBDE)
主控板总成	×	○	○	○	○	○
电源线组件	×	○	○	○	○	○
压力锁紧圈	×	○	○	○	○	○
压力控制安装基盘	×	○	○	○	○	○
顶部传感器	×	○	○	○	○	○
中心传感器	×	○	○	○	○	○

本表格依据SJ/T 11364的规定编制
○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572规定的限量要求以下。
×：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572规定的限量要求。

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

食品接触材料信息表

食品接触材料信息表

本产品食品接触用材料及部件符合GB4806.1-2016及相应材料食品安全国家标准要求，符合性信息如下：

部品名称	材质	执行标准	备注
内锅涂层/ 顶部加热盘涂层	1,1,1,2,2,3,3-七氟-3-[[三氟乙烯基)氧]丙烷与四氟乙烯的聚合物	GB4806.10-2016	如涂层脱落 建议更换
顶部加热盘涂层	聚四氟乙烯	GB4806.10-2016	如涂层脱落 建议更换，使用 温度不得高于250℃
分离式内锅盖 /顶部加热盘	不锈钢 STS 304	GB4806.9-2023	
压力柱	不锈钢 STS 303F	GB4806.9-2023	
一键式按钮组件锁扣 /锁扣安装轴分离式内 锅盖固定件	不锈钢 STS 316L	GB4806.9-2023	
分离式内锅盖把手	不锈钢 (STS XM7)&302HQ	GB4806.9-2023	
密封圈密封垫等硅 胶制品	硅胶	GB4806.11-2016	
分离式内锅盖把手	PPS	GB4806.7-2023	
量杯、蒸盘、饭勺 汤勺塑料制品	PP	GB4806.7-2023	

注：1. 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，请勿用于其他用途。
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。
3. 产品安全使用说明：请勿烹饪酸性食品(PH<5)

CUCKOO

福庫

福库

쿠쿠

CUCKOO 福庫

CUCKOO 福库

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

<http://www.cuckoo.cn>

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

◆ 请妥善保管使用说明书。

◆ 产品保证书包含于使用说明书中。

◆ 注意：想要长久无故障使用本产品请务必阅读使用说明书。

◆ 使用过程中产品出现故障或不便时，请咨询售后服务中心。

383-874M Rev.3