

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-CH10 FUZZY SERIES

额定容积:5.0L

最大米量: 1.8L(10人份)

注意:若要长久无故障使用本产品
使用前请仔细阅读使用说明书



쿠쿠전자 / 福库电子

各位福库家族！

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



福库IH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 分离型内胆感应确认装置
- ⑭ 锅盖结合感应装置，动作确认功能
- ⑮ 防止过热警告装置
- ⑯ 压力调节装置(安全密封圈)
- ⑰ 内胆感应确认装置
- ⑱ 防堵塞盖

IH压力电饭煲的特点

- ① CUCKOO调节饭味功能：根据个人嗜好选择饭味时使用。(参照21~22页)
- ② 糙米/发芽功能：将糙米发芽后食用糙米发芽饭时使用。(参照23~24页)
- ③ 调节保温功能：保温过程中有较多的水流出或米饭边缘处发白时使用。(参照33页)
- ④ 异常检测标示功能：产品发生异常或操作不当吋，通过正面显示部的灯光闪烁与蜂鸣音表示警告。(参照14页)
- ⑤ 语音功能：操作按键时，语音提示操作功能更方便。
- ⑥ 白米快速功能：快速煮饭功能，可以缩短煮饭的时间。(参照20页)
- ⑦ 多种料理功能：追加了一般电饭煲无法完成的多种料理功能。
- ⑧ 适用内锅把手：使用更便利。(参照10页)
- ⑨ 适用分离型内胆盖：分离型内胆盖可以分离并清洗，维持最优的保温饭味。(参照11页)
- ⑩ 语音设定功能：语音设定功能有中国語、韩国語、英語语音。(参照16页)
- ⑪ 高火力功能：想吃更香的米饭时使用。

本使用说明书内含产品保修卡。

请在使用前务必阅读“使用说明书”，正确操作产品请在参阅后，将本使用说明书置于用户可以看到的
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. 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
双层密封圈	9
产品部件名称	10
产品清洁方法	11~13
功能操作部的名称及作用	14
显示部显示异常时的检查方法	14

使用时

● 设定现在时间/语音音量调节功能	15
夜间语音音量调节功能	16
语音设定功能	16
煮饭前准备事项	17
如何制作美味可口的米饭	18
煮饭方法	19
煮饭 / 自动洗涤 / 简便浸泡功能	20
调节饭味功能使用方法	21~22
糙米发芽方法	23~24
蒸 / 炖的方法	25
发酵面包做法	26~27
预约煮饭方法	28~29
预约再加热方法	30~31
保温/再加热方法	32~34
省电功能 / 节能模式 功能使用方法	35
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	36

故障咨询前

● 常见故障及处理方法	37~39
-------------	-------

料理指南

● 制作美味料理	40~51
美味米饭	白米饭 / 豌豆饭 / 大麦饭 40
杂谷饭	五谷饭 / Fresh 发芽糙米饭 / 糙米红豆饭 40~41
养生饭	鸡胸肉绿茶饭 / 嫩芽拌饭 / 蘑菇糙米料理 41
营养饭	营养饭 / 坚果类饭 / 蘑菇饭 / 蘑菇竹笋饭 42
参鸡汤	参鸡汤 43
发酵面包	发酵面包 43
风味粥	粥(稀粥) 44
蒸/炖	炖排骨 / 炖鸡 / 熟肉 44
	五香酱肉 / 酱鱿鱼 / 牛排 / 蒸花蟹 45
	蒸鱼 / 蒸大蛤 / 蒸豆腐 46
	什锦菜 / 蒸饺子 / 蒸茄子 46~47
	蒸茭瓜 / 蒸栗子 / 地瓜 47~48
	土豆 / 蒸玉米 / 奶油蛋糕 48
	红豆糕 / 药膳 / 煮鸡蛋 / 鸡蛋糕 49
	奶酪炒年糕 / 番茄酱炒虾仁 / 炒年糕 / 米饭披萨 50
料理选择表 · 蒸 / 炖料理时间表	51

服务指南

● 产品规格	52
顾客卡/服务承诺	53
售后服务	54
产品中有害物质的名称及含量	55
食品接触材料信息表	56

- “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。



应避免光线直射，严禁靠近煤气炉，电热器具等。

- 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。



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。
- 器具不能在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行。



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

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。
- 除清洁蒸汽排出孔外请勿使用透气针。

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。



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。



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。



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



安全警告

警告

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



(禁止)

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。



<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。

煮饭或料理中严禁将结合手柄转至开启(⊙)位置。

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

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。

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

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。



请勿抓住分离型内锅盖把手强行将其卸下。

- 可能会堵塞蒸汽排出口。

使用前，后请确认分离型内锅盖把手的连接状态及是否粘有异物。

- 分离型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。



请用干燥的抹布擦净电源插头表面上的异物或水分。

- 可能会引起火灾。

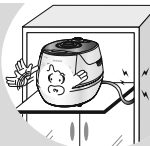
产品安全使用说明：请勿烹饪酸性食品(PH<5)

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时,可能会导致产品损坏或发生火灾、触电。



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。



先擦净温度感应器,产品内部或内锅周围的异物后使用。

- 请清除异物后再使用。
- 无法正确感应内部温度,可能会发生火灾或异常。



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)

使用中出現异常声音或异味时,请立即切断电源,推动压力锥等蒸汽完全排出后,咨询售后服务中心。

售后服务热线: 40065-80805

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,可能会被喷出的蒸汽烫伤。

请勿在锅盖上方放置磁性物体,或将产品放置于磁性强的物体周围使用。

- 可能会导致产品故障。



本产品只能使用220V交流电源。

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

请勿将产品放置于垫板,坐垫,电热毯上使用。

- 会引发火灾及导致产品变形。



除煮饭,保温,指定菜单外,请勿使用其它(煮水,海带汤,咖喱,油炸食品等)用途。

- 可能会产生异味或故障。

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。



煮饭中停电时,蒸汽自动排出装置启动,内容物可能会飞溅。

- 请放入额定的米及水。
- 特别是水量多于限定值时会导致内容物溢出。
- 煮饭前请先安装蒸汽帽。

使用时请勿超出额定容量。

- 可能会导致米饭外溢或米饭质量下降。

安全警告

⚠ 注意

请勿使产品受到严重的冲击或使其跌落。

- 可能会导致产品故障或发生安全事故。
- 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。

煮饭、料理结束后或保温时结合手柄不易转动时，请勿强行转动。

- 可能会烫伤或使产品受损。
- 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。



内锅严禁它用。

- 可能会因内锅变色及内锅把手变形导致产品故障。
- 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。

请勿用内锅把手或结合手柄将产品提起。

- 抓住锅盖结合手柄和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。

🚫 (禁止)

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，要用中性洗涤剂和海绵清洗。
- 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。



清洗内锅建议用清洁剂（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

- 用不可使用的清洁剂清洗时，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。

⚠ 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。

请抓住电源插头将其拔下，严禁拉拽电源线拔下电源插头。

- 如电源线受到冲击，可能会造成火灾或触电。



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。

红豆饭，杂食，炸丸子，奶酪炒年糕等料理比米饭变质要快，请尽量不要保温。

产品使用中请与其保持30cm以上的距离。

- 电子产品会散发出磁场。

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，请用中性洗涤剂，和海绵清洗。
- 请参照第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，内锅盖涂层可能会脱落，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(⊙)位置。

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



煮饭，保温或料理时请安装分离式内锅盖。

- 未安装分离式内锅盖时会导致米饭变色或变质。

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，为了更好地满足消费者的需求，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. 盖锅盖时因密封圈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. 密封圈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用更加美味的米饭。



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 (非附带品)
可在福库官方网站购买



透气针 (非附带品)
可在福库官方网站购买

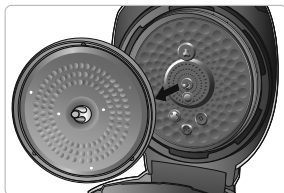
分离式内锅盖及密封圈

-不及时清理时会产生异味,特别是锅盖要及时清理。

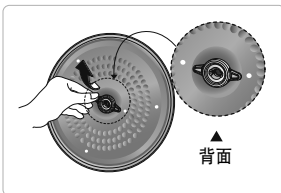
(拔掉电源,等散热后再清洗)

-机体或锅盖的水分要用干抹布擦净。请勿使用化学物品。

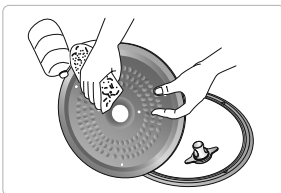
-使用中分离式内锅盖或内锅内部因粘有米汤可能会产生薄膜,但对卫生没有影响。



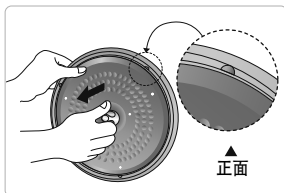
分离式内锅盖向箭头方向拉动即可与锅盖分离。



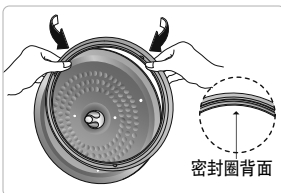
清洁分离式内锅盖时拉动背面手柄并分离手柄和密封圈。



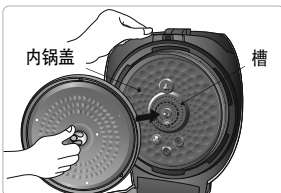
常用洗涤剂或海绵清洗后用抹布擦净。



分离式内锅盖手柄从背面插入并在分离式内锅盖正面像箭头方向打动即可安装。



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。

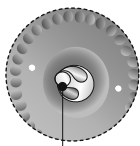


安装在锅盖时把分离式内锅盖向箭头方向对准安装槽后用力推进即可安装。

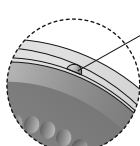
正确列子



密封圈正面



手柄正面



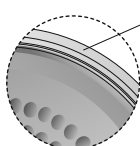
正面旋转标识



密封圈背面



手柄背面



背面无旋转标识

※请勿把螺丝及其它异物塞进分离式内锅盖出气孔。

※请留意查看分离式内锅盖的正面及背面。

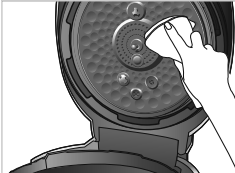
产品清洁方法

内锅



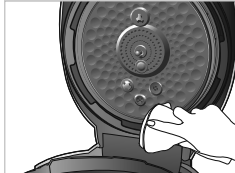
请将内锅外侧或底部的异物及水分擦净，使用钢丝球，铁刷，研磨剂等清洁内锅会导致涂层脱落，请使用洗涤剂和海绵清洗。

内锅盖



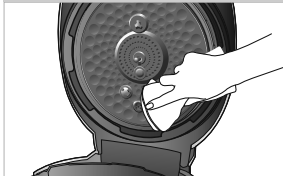
内锅盖上粘有水渍时，将水渍擦净，锅盖边缘处为金属材质，擦拭时请注意。

压力密封圈



清洁压力密封圈时，请勿使其脱落，请轻轻擦拭，不要将密封圈摘下。部分脱落处请用手指将其按至原位。

防堵塞装置



使用前及时清洁防堵塞装置避免其堵塞，清理时请轻轻擦拭，勿强行将其扯下，使用时请确认防堵塞装置的连接状态，防堵塞装置脱落或未完全连接时请咨询售后服务中心。

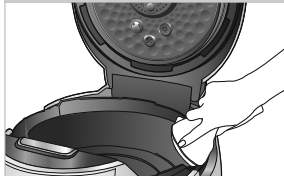
※ 清洗内锅时注意事项

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。

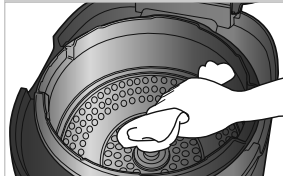
- 因顾客过失导致内锅变形以及涂层损坏时，即使产品在保修期内也以有偿处理。

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。

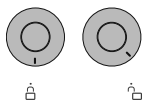
机体内部



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。

如何安全打开容器（结合手柄的使用方法）

1. 分离型锅盖安装不到位时锅盖手柄不能转动，因此清洗完分离型内锅盖后请及时安装在产品上
2. 煮饭或料理时将结合手柄转至“关闭”位置，功能显示部“关闭”指示灯亮起后方可进行操作。
3. 煮饭结束后，应直到压力充分释放后，方可打开锅盖（结合手柄从“关闭”转至“开启”位置，并按锅盖开启按钮打开锅盖）
4. 如结合手柄不易从“关闭”转至“开启”时，请推动压力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



压力喷嘴堵塞清洁方法

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。

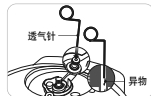
蒸汽帽

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“△”（关闭）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 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。



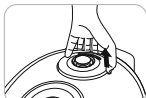
- 1 用透气针清洁孔内异物后，将压力锥向箭头方向（顺时针）安装即可。
- 2 压力锥完全安装到位后，才可自由转动。

内锅・配件 ▶ 请用中性洗涤剂和海绵清洗。

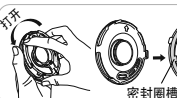


蒸汽帽清洁方法

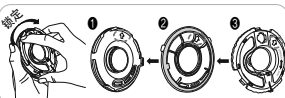
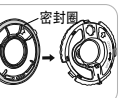
煮饭或料理结束后请勿触摸蒸汽帽，小心烫伤。



- 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 抓住把手逆时针方向转动使其分离，用中性洗涤剂及海绵清洗，清洗后按顺序安装即可。
※ 安装密封圈时请对准密封圈槽，注意安装方向

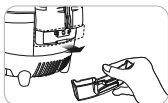


- 3 安装蒸汽帽时按照箭头方向对准后，按顺时针方向转动即可安装

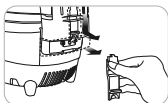


- 4 安装蒸汽帽时，如图所示安装完毕后，按压蒸汽帽使其固定。

接水盒/排水槽清洁方法



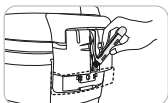
- 1 分离接水盒。



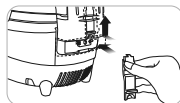
- 2 拖住排水槽盖的把手向下一按即可分离。



- 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。



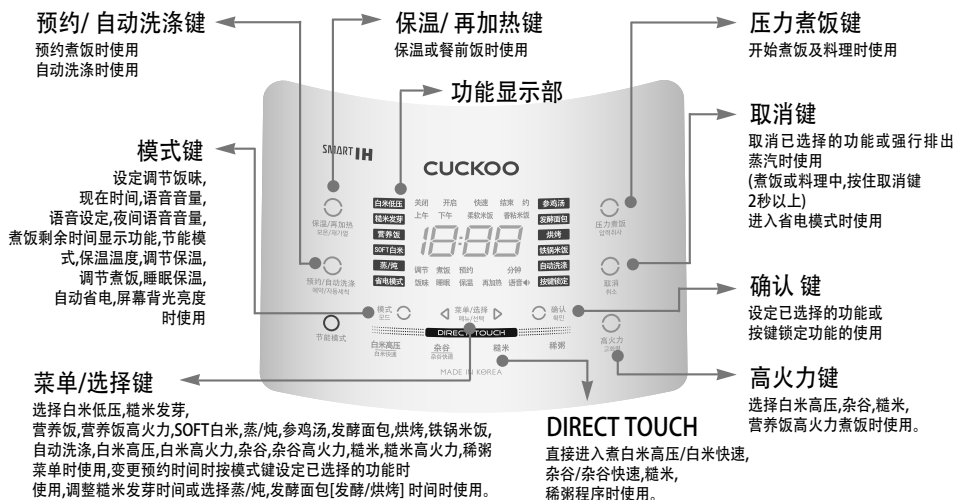
1. 确认内锅是否完全放入机体内。（请将内锅把手置于机体的凹槽处。）
2. 从上方观察锅盖时，锅盖结合手柄应如右图所示，此时锅盖关闭。



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/显示部显示异常时的检查方法

功能操作部的名称及作用



※插入电源后无动作时,显示屏显示待机状态,如图。

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

※功能操作时,按取消键将自动返回待机状态。

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



<待机画面>

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。



温度感应器出现异常时显示。(“E-”、“E-P”、“E-t”标志闪烁。)请与售后服务中心联系。
(40065-80805)



冷却风扇出现异常时显示。(“E_F”标志闪烁。)请与售后服务中心联系。(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“”(关闭)位置。



连续煮水或产品出现异常时出现此现象。
产品出现故障时,请与售后服务中心联系。(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。



煮饭完成后自动跳入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键或预约/自动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“”(开启)位置后再次转向“”(关闭)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)



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)



保温,再加热状态下无内锅,或分离式内锅盖上粘有异物时显示。



温度传感器出现异常时显示。
请与售后服务中心联系。(40065-80805)



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)

设定现在时间/语音音量调节功能

设定现在时间

时间设定方法如下。

1 插入电源后按1次模式键

- ▶ 初期按模式键进入时,需按1秒以上。
- ▶ 语音提示“现在时间设定模式,按选择键调整现在时间后,请按确认键”。



<待机状态>

2 按菜单/选择键将时调至“8”分调至“25”

- ▶ 每按一次“D”键增加1分钟。
- ▶ 每按一次“D”键减少1分钟。
- ▶ 按住时,以10分为单位连续变化。(反复功能)
- ▶ 请正确区分上下午。
- ▶ 白天12:00时显示下午12:00。



3 调整所需时间后按确认键。

- ▶ 下按键无任何操作7秒以上时,语音提示“超出设定时间,功能已取消”的同时自动取消。



<设定完成画面>

■ 关于锂离子电池

- 本产品有停电记忆功能及时钟显示功能,电路板上内装锂离子电池,寿命约3年,根据性能会有所差异。
- 未插入电源时显示屏无显示或插入电源后即显示“12:00”时说明电池已用尽,请联系售后服务中心更换电池。

■ 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,再次来电时能正常工作。(根据产品型号略有差异)
- 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有不同。
- 保温中停电导致米饭变凉时,会自动取消保温功能。

■ 保温中现在时间设定方法

1. 保温中需调整现在时间时,按取消键取消保温后,按1次模式键进入时间设定功能。
2. 现在时间设定完成后,按一次保温/再加热键即开始保温此时显示屏显示“OK”。

语音音量调节功能(语音功能解除或语音音量调节功能)

待机状态下按模式键2次进入。(初期进入时需按模式键1秒以上)



按2次模式键进入语音音量设定模式时显示屏显示“3”。

- ▶ 语音提示“语音音量设定模式,按选择键调节音量后,请按确认键”



按菜单,选择键设定为OFF时,会和会闪烁并解除语音功能。

语音音量设定范围为1-5。

- ▶ 下按住时连续变化。
- ▶ 设定所需语音音量后按确认键。
- ▶ 按键无任何操作7秒以上时,语音提示“超出设定时间,功能已取消”的同时自动取消。



夜间语音音量调节功能/语音设定功能

夜间语音音量调节功能

夜间语音音量调节功能是指在夜间(10:00~05:59)

▶夜间语音音量设定方法



例)3阶段,昼间音量的60%

- 0 : 无语音
- 1 : 昼间音量的20%
- 2 : 昼间音量的40%
- 3 : 昼间音量的60%
- 4 : 昼间音量的80%
- 5 : 昼间音量的100%

根据设定阶段,夜间音量大小的不同

1. 在待机状态下按10次模式键进入夜间语音音量调节模式。
初期进入时需按模式键1秒以上。
2. 进入夜间语音音量调节模式时,语音提示“夜间语音音量调节模式,请按选择键选择或解除夜间语音音量调节功能 后,按确认键。”
3. 按菜单/选择键,显示夜间语音音量大小,选择所需音量后按确认键。
4. 按菜单/选择键音量调至 5 时,语音提示“夜间语音模式已解除”,请按确认键选择功能。
5. 进入夜间语音音量调节模式后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。

语音设定功能

语音设定功能有中国语,韩国语,英语语音。产品初始设定为中国语语音。

▶语音功能设定方法



例)设定为中国语语音时



例)设定为韩国语语音时



例)设定为英语语音时

1. 待机状态下按11次模式键进入语音设定模式。
初期进入时按模式键1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确认键”。
3. 选择所需语音后按确认键,语音提示“语音设定已完成”的同时转为待机模式。
4. 进入语音设定模式后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。

1 洗净内胆擦干水分

- ▶ 请用柔软的抹布清洗内胆。
- ▶ 使用粗质抹布清洗内胆时容易把内胆内外部喷涂脱落。

2 按人数用量杯计量米量后放入内胆

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

3 请将米淘洗干净

4 将洗净的米倒入内胆

5 根据所需菜单调整水位

- ▶ 把内胆水平放置在固定台面后。按内胆水刻度调整水位。
- ▶ 内胆水刻度为米和水同时放入时的刻度。

▶ 水位调整方法

- 白米高压、白米快速、白米高火力:以“白米高压”水刻度为基准调整水量。
- 营养饭、营养饭高火力、铁锅米饭:白米高压,白米高火力,铁锅米饭最多可做10人份。
- 白米快速、营养饭、营养饭高火力最多可做6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8人份以下的饭量。

- 杂谷、杂谷快速、杂谷高火力:以“杂谷”水刻度为基准调整水量。
- 杂谷、杂谷高火力、最多可做8人份。
- 杂谷快速最多可做6人份。

- 糙米、糙米高火力、糙米发芽:以“糙米”水刻度为基准调整水量。
- 糙米、糙米高火力、糙米发芽最多可做6人份

- SOFT白米:以“SOFT白米”水刻度为基准调整水量SOFT白米最多可做6人份。
- 白米低压:以“白米低压”水刻度为基准调整水量。

白米低压最多可做6人份。

- 粥(稠粥):以“稠粥”水位为基准,粥(稠粥)最多可做2杯。
- 粥(稀粥):以“稀粥”水位为基准,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、杂谷快速菜单进行煮饭。
根据杂谷的种类略有夹生现象。
※ 各菜单的煮饭容量请参照“各菜单的煮饭时间”。

※ 本型号不支持无压白米功能。

6 插入电源插头后将内胆放入产品内。

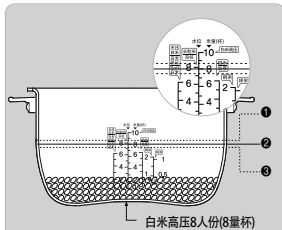
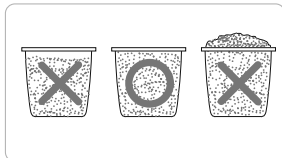
请将内胆正确放入产品内

- ▶ 内胆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。
- ▶ 内胆未完全放于机体内时无法盖锅盖。
- (内胆把手要放置于机体两侧的槽)

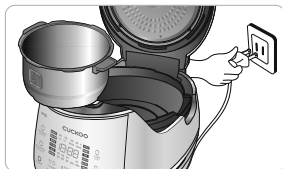
7 盖上锅盖后将结合手柄转至“”(关闭)位置。

- ▶ 功能显示部显示“关闭”标志时表示锅盖已盖紧。
- ▶ 结合手柄未转至“”(关闭)状态下,按压力煮饭键时时功能显示部显示“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,才可正常操作。(确认结合手柄的感应装置功能)

※ 保温中先按取消键取消保温后选择所需功能。



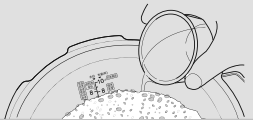
- 1 用陈米煮饭时或煮较黏的米饭时:加入比规定量多的水。
- 2 白米高压8人份(8量杯),加水至“白米高压”水位8刻度。
- 3 大米充分浸泡或煮干硬的米饭时:加入比规定量少的。
- 4 米饭夹生或发硬时:
由于大米品种差异或大米的含水量(陈米)不同而导致此现象发生,此时,请加入比标准煮饭多1~10%的水后再进行煮饭。



如何做美味可口的米饭

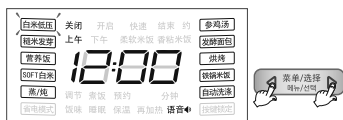
用压力煲煲制作美味米饭

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。
预约煮饭时间越短越好!	• 煮干硬的米时,应避免预约煮饭,请多加半刻度水后进行煮饭。	预约时间超过10小时或预约干硬的米时,会有夹生及夹层现象。 预约时间越长锅底米饭糊化现象更明显。
保温时间越短越好!	• 保温时间要控制在12小时以内。 	长时间保温时米饭会出现异味或变色现象。
产品要保持干净!	• 请经常清理本产品。 特别是内锅盖粘有异物时应及时清理。	产品未经常清理时,细菌容易滋生保温时会产生异味。

1 按菜单/选择键选择所需菜单

- 按菜单/选择键选择所需菜单 确认是否安装分离式内锅盖。
- 煮饭前请将压力键水平放置
- 每按一次菜单/选择键以白米高压→白米高火力→杂谷→杂谷高火力→糙米→糙米高火力→稀粥→白米低压→糙米发芽→营养饭→营养饭高火力→SOFT白米→蒸/炖→参鸡汤→发酵面包→烘烤→铁锅米饭→自动洗涤的顺序反复选择。
- 一直按住按键时按菜单顺序连续变化。
- 煮白米高压,杂谷,糙米,稀粥时,请按相应菜单的DIRECT TOUCH键直接进行煮饭
- 白米高压,杂谷,糙米,营养饭菜单开始煮饭后5秒内按高火力键时选择的菜单会开始高火力煮饭
- 白米高压、白米高火力、杂谷、杂谷高火力、SOFT白米、糙米、糙米高火力、糙米发芽、白米低压、营养饭、营养饭高火力、铁锅米饭菜单完成一次程序后会自动记忆,再次做同样菜单时,无需重新选择菜单



例)选择白米低压时
• 语音提示“白米低压”。

2 按压力煮饭键开始煮饭

- 煮饭前将结合手柄转至“△”(关闭)位置后按压力煮饭键时,同语音提示开始煮饭
- 煮饭前未将结合手柄转至“△”(关闭)位置后按压力煮饭键时,有警告音和显示屏显示“E0!”并有“请将压力解除手柄调至压力位置”语音提示。
- 根据煮饭容量,水温及煮饭条件不同煮饭时间可能会有所差异。
- 开始煮饭后完成煮饭预计时间显示1分钟。
- 开始煮饭一分钟后以每10秒为1周期显示剩余煮饭时间。

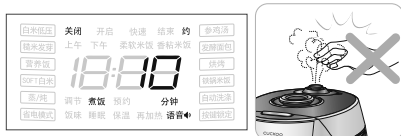


例)煮白米高压时

3 焖饭阶段(如:白米高压)

- 进入焖饭阶段时,显示部显示剩余时间并有“焖饭阶段开始”的语音提示。
- 焖饭阶段完成前1~3分钟时,有“开始排出蒸汽”语音提示后自动排出蒸汽。蒸汽自动排出时注意不要受到惊吓及烫伤。
- 但,语音音量OFF及夜间语音音量功能OFF设定时(夜间时间)在蜂鸣音响起后,蒸汽会自动排出,请注意不要惊吓或烫伤。

例)剩余10分钟时



4 完成煮饭

- 煮饭完成后,同(CUCK00~鸟叫声)“煮饭已完成”语音提示后自动进入保温状态。
- 不想保温时按取消键2秒以上取消保温。
- 煮饭完成后请搅匀米饭。
- 锅盖结合手柄不易转动时,请推动压力键等蒸汽完全排出后转动。
- 煮饭中请勿按取消键,煮饭功能会被取消



各菜单的所需时间

菜单 区分	白米 高压	白米 快速	白米 高火力	杂谷	杂谷 快速	杂谷高 火力	SOFT 白米	白米 低压	糙米	糙米 高火力	营养饭	营养饭 高火力	参鸡汤	粥 (稠粥)	粥 (稀粥)	铁锅米饭	发酵面 包烘烤	蒸/炖	自动洗涤
容量	1~10 人份	1~6 人份	1~10 人份	1~8 人份	1~6 人份	1~8 人份	1~6 人份	1~6 人份	1~6 人份	1~6 人份	1~6 人份	1~6 人份	1只 (约1kg)	1~2杯	0.5~1杯	1~10 人份	请参阅料理指南		
时间	约25分 ~38分	约12分 ~21分	约27分 ~39分	约41分 ~54分	约28分 ~36分	约44分 ~55分	约46分 ~59分	约38分 ~51分	约53分 ~61分	约55分 ~62分	约28分 ~33分	约29分 ~35分	约70分	约51分 ~62分	约50分 ~60分	约25分 ~36分	约20分		

- ※ 做蒸/炖,参鸡汤,发酵面包,烘烤等料理后煮饭时可能会有异味。
(参照清洁保养方法,擦净密封圈及分离式内锅盖后使用)
- ※ 各菜单的所需时间,电压,水量,水温等根据产品使用环境会有所差异。

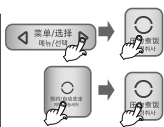
煮饭 / 自动洗涤 / 简便浸泡功能

煮饭菜单使用方法

白米高压	煮较黏的米饭时使用。	SOFT白米	煮柔软的米饭时使用。
杂谷	煮杂谷饭时使用。	糙米发芽	煮糙米发芽饭时使用。
铁锅米饭	煮香喷喷的铁锅米饭时使用。	发酵面包 (发酵烘烤)	发酵或烘烤时使用。
白米低压	想食用一般米饭和黏米饭之间的饭时使用。	营养饭	煮营养饭时使用。
稀粥	熬粥时使用。	蒸/炖	手动调整料理时间。
糙米	直接做糙米饭时使用。	参鸡汤	做参鸡汤时使用。
自动洗涤	煮饭,保温或料理结束后清除异味时使用。	高火力(白米高压, 杂谷, 糙米, 营养饭)	想吃更香的米饭时使用。 (可能会出现发黄现象)
白米快速	- 选择白米高压菜单后连续按2次键,进行白米快速煮饭缩短煮饭时间。(白米两人份为基准约需13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。		
杂谷快速	- 选择杂谷菜单后连续按2次键进行杂谷快速煮饭缩短煮饭时间。(五谷饭2人份为基准约需28分钟) - 使用杂谷快速煮的米饭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。 - 煮饭前将杂谷或豆类充分浸泡或煮熟后开始煮饭效果更佳。		

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

自动洗涤使用方法



将内锅中倒入2刻度水关闭锅盖，将结合手柄转至“”（关闭）位置。

方法1. 按菜单,选择键选择自动洗涤菜单后按煮饭键。

方法2. 待机状态下按2次预约/自动洗涤键, 选择自动洗涤后按煮饭键。

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。

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，白米高压高火力，白米快速，杂谷，杂谷高火力，杂谷快速，白米低压，营养饭，营养饭高火力，铁锅米饭菜单开始煮饭后5秒内，如按预约/自动洗涤键即可进入简便浸泡功能模式。
2. 进入简便浸泡功能设定模式时，每按1次预约/自动洗涤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。

什么是调节饭味功能

“CUCKOO福库”是在世界最先开发了自己的可变电路,用户可根据米饭的“柔软程度”和“香粘程度”选择个人喜好的口味进行煮饭的功能,用此功能达到预期的煮饭效果,这是唯CUCKOO福库持有的专利技术。

调节饭味功能

选择“柔软米饭”阶段增加:会使米饭更加柔粘。(柔软米饭可选4阶段)

选择“香粘米饭”阶段增加:做出的米饭更香。(香粘米饭可选4阶段)

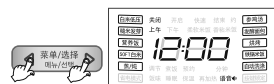
根据个人嗜好选择柔软米饭,香粘米饭阶段或可同时使用。

调节饭味功能使用方法1

选择“CUCKOO福库”调节饭味所支持的菜单(白米高压、白米高火力、杂谷、杂谷高火力、糙米、糙米高火力、糙米/发芽、铁锅米饭)后按住模式键1秒以上。

语音提示“设定CUCKOO福库调节饭味或按选择键选择所需饭味阶段后,请按确认键”的同时进入设定模式。

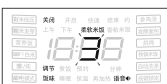
① 选择菜单



② 进入调节饭味模式



③-1. 调整柔软米饭阶段



按菜单/选择(左键)选择柔软米饭阶段。

③-2. 调整香粘米饭阶段



按菜单/选择(右键)选择香粘米饭阶段。

④ 完成设定



选择调节饭味阶段后按确认键完成设定。(按取消键或按键无任何操作超过7秒以上时自动返回待机状态)

调节饭味功能使用方法2

进入调节饭味设定模式后按模式键可选择产品已设定的饭味阶段。每按一次模式键时按黏米饭→柔软米饭→香粘米饭→柔软米饭,香粘米饭顺序显示。

以下设定方法是以白米高压菜单为基准。

① 选择菜单



② 进入调节饭味模式



③-1. 柔软米饭阶段调整模式



按1次模式键时如图显示,此时选择柔软米饭3阶段。

③-2. 香粘米饭阶段调整模式



按2次模式键时如图显示,此时选择香粘米饭3阶段。

③-3. 柔软米饭,香粘米饭阶段调整模式



按3次模式键时如图显示,此时同时柔软米饭,香粘米饭阶段

④ 完成设定



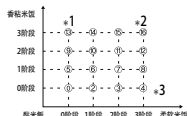
选择调节饭味阶段后按确认键完成设定。(按取消键或按键无任何操作超过7种以上时自动返回待机状态)

调节饭味功能使用方法

调节饭味功能使用方法



调节饭味16种饭味图表



- *1.能做出硬度适当香粘的米饭
- *2.能做出膨胀适当柔软的米饭
- *3.能做出即柔软又香粘的米饭
- ※显示屏以数字显示饭味编号(0~16)

柔软米饭及香粘米饭阶段设定完成后预约、煮饭时也会显示已设定的调节饭味阶段(如图)。
调节饭味功能适用于白米高压、白米高火力、杂谷、杂谷高火力、糙米/发芽、糙米、糙米高火力、铁锅米饭菜单。
※已设定的时间因设有记忆功能再次煮饭时无需调节。
煮饭、保温或预约煮饭中不能调节饭味。

注意事项

- 1.使用调节饭味功能可能会影响米饭焦黄现象,请勿让儿童随意变更调节饭味时间。
※初始设定为(柔软米饭1阶段,香粘米饭1阶段)“0”黏米饭。
- 2.使用“调节饭味”功能会延长煮饭时间(根据调节饭味时间会有所差异)。
- 3.香粘米饭阶段时间越长米饭焦黄现象更明显。

调节煮饭功能(煮饭温度调节功能)

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

消费者可以按个人喜好进行调节。

初期设定值为 0, 根据情况调节阶段。

- 高温阶段: 煮杂谷类或喜欢较粘的米饭时设定。

- 低温阶段: 煮新米或喜欢较硬的米饭时设定。

调节煮饭功能使用方法

待机状态下按5次模式键进入调节煮饭模式,此时显示‘调节煮饭’所支持的菜单。

① 调节煮饭设定画面



② 菜单选择画面



③-1. 高阶阶段设定模式



③-2. 低阶段设定模式



④ 完成设定



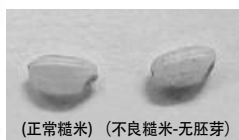
- 1.‘调节煮饭’功能适用于白米高压、白米高火力、白米快速、杂谷、杂谷高火力、杂谷快速、糙米、糙米高火力、糙米发芽、白米低压、营养饭、营养饭高火力、铁锅米饭。
- 2.请按个人喜好设定调节煮饭阶段,调整阶段越高米饭焦黄现象更明显。
- 3.按阶段设定后煮饭时根据米的状态及含水量不同会有所差异。

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

产地:XXX
重量:15Kg
生产日期:XXXX年X月
加工日期:XXXX年XX月XX日
||||| ||||| ||||| ||||| |||||

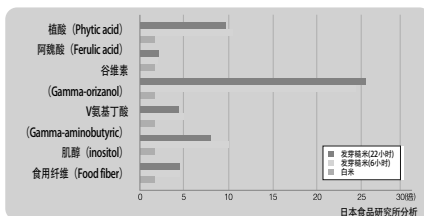


- ① 先确认生产日期和加工日期。
 - ▶ 应选择收割一年以内或加工3个月内的糙米。
(糙米的包装袋上印有收割日期及加工日期。)
- ② 用肉眼确认。
 - ▶ 市面上销售的糙米大多可以观察到糙米内部。
 - 首先确认是否长有胚芽。
 - 糙米的表面发黄且有光泽的属于好糙米,表面脱白层或发黑的糙米不适合发芽。
 - 请挑选饱满的糙米。
 - ▶ 饱满的颗粒发芽时有腐烂气味,并呈现微绿色,瘪粒无法发芽。

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

糙米发芽方法

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

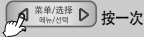


选择糙米发芽功能时,显示部显示“24”。

3 按确认键用菜单/选择键 设定时间。



糙米发芽时间以2小时进行增加。



糙米发芽时间以2小时进行减少。
糙米发芽时间可设定为2,4,6小时。

- ▶ 不想进行糙米发芽或者已发芽的糙米时,将菜单选择“糙米”后,再进行煮饭。

4 按压力煮饭/白米快速键。



※ 发芽完成前3小时显示。

- ▶ 按压力煮饭/白米快速键或确认键后,再按压力煮饭键根据设定时间进行糙米/发芽后开始煮饭。
- ▶ 糙米发芽中显示剩余时间。
(语音提示“糙米发芽,0小时候(设定时间)后,cuckoo 煮饭开”)

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时,不可预约,如需预约时,设定为“糙米”菜单后,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饭味功能(参照21~22页)。
- 8 根据使用环境及大米状态的不同可能会看不到芽。

蒸/炖使用及预约方法

1



盖好锅盖,将结合手柄转至“ $\odot$ ” (关闭)位置后,按菜单/选择键选择蒸/炖。

- ▶ 选择蒸/炖时, 显示部显示时间。
(语音提示“蒸/炖, 请按确认键”。)

2



按确认键,再按菜单/选择键设定料理时间。

- ▶ 语音提示“请按选择键调节料理时间后按确认键”
(各菜单时间设定参照料理指导书)。
- ▶ 按确认键,语音提示“请按煮饭或预约键”

1.



每按一次按键时增加 5 分钟
(90 分钟以后增加 10 分钟)
▶ 按住时连续变化

2.



每按一次按键时,减少 5 分钟
(90 分钟以后减少 10 分钟)
▶ 按住时连续变化

3. 蒸/炖时间设定范围为
10 分~120 分

4.



选择所需时间后按确认键
语音提示“请按煮饭或预约
键”

3



按压力煮饭键。

- ▶ 按压力煮饭键开始蒸/炖料理。
蒸/炖料理开始后显示煮饭字样并显示剩余时间,语音提示“蒸/炖开始做美味的料理”。

4 蒸/炖预约方法

1. 确认现在时间是
否正确。

2. 结合手柄转至
“ $\odot$ ” (关闭) 位置
后按预约/ 自动洗
涤键。



3. 按菜单/选择键选
择蒸/炖后按确认
键。



4. 按菜单/选择键设定
蒸/炖料理时间。



5. 按确认键,再按压力
煮饭键。



发酵面包做法

发酵面包菜单使用方法

1 锅盖结合手柄转至关闭位置后按菜单/选择键选择发酵面包菜单。

- ▶ 语音提示“发酵面包请按确认键”。
- ▶ 选择发酵面包菜单时显示屏显示40分。



2 按确认键后按菜单/选择键设定发酵时间。

- ▶ 语音提示“请按选择键调整发酵时间后按压力煮饭键”。
- ▶ 发酵时间设定范围为5分~120分。



※初始设定为40分

3 按压力煮饭键。

- ▶ 按压力煮饭键开始发酵。
- ▶ 开始发酵时显示屏显示煮饭字样和剩余时间。
- ▶ 语音提示“发酵面包00分, CUCKOO开始做发酵面包”。



4 一次发酵完成后轻压面团将气排出,然后进行第二次发酵。

- ▶ 二次发酵完成后打开锅盖确认是否比二次发酵前膨胀1.5~2倍。

发酵面包烘烤菜单使用方法

1 按菜单/选择键选择烘烤菜单。

- ▶ 语音提示“烘烤请按确认键”。
- ▶ 选择发酵面包烘烤菜单时显示屏显示40分。



2 按确认键后按菜单/选择键设定烘烤时间。

- ▶ 语音提示“请按选择键调整烘烤时间后按压力煮饭键”。
- ▶ 烘烤时间设定范围为1~80分。
- ▶ 请按发酵状态及材料使用量设定烘烤时间。



※初始设定为40分

3 按压力煮饭键。

- ▶ 按压力煮饭键开始烘烤。
- ▶ 开始烘烤时显示屏显示煮饭字样和剩余时间。
- ▶ 语音提示“烘烤00分, CUCKOO烘烤开始”



- ※ 烘烤完成后请及时取出,以免粘锅。
- ※ 烘烤完成后请勿直接接触面包,可能会烫伤。

▼发酵或烘烤异常时请按以下方法确认。

	状态	确认事项	处理方法
发酵	• 发酵后面团不膨胀或过于膨胀时	• 材料量是否正确? 发酵时间是否过长或过短?	• 请参照料理指南。
	• 和面粘锅时	• 是否和面?	• 请确认材料量后和面。
烘烤	• 面包又小又硬时 • 纹粗糙,口感脆时 • 黏糊糊时 • 烧糊时	• 和面材料及发酵时间是否正确? • 是否发酵时间过长或正确和面? • 发酵或烘烤时间是否过短? • 发酵或烘烤时间是否过长?	• 请参照料理指南正确调整发酵,烘烤时间。
	• 面包底部无焦黄现象时 • 面包表面有纹或黏糊糊时	• 和好的面是否放在内锅中央。 烘烤时间是否过长? • 是否及时取出面包?	• 2次发酵完成后将和好的面放在内锅中央。 延长烘烤时间。 • 烘烤完成后请及时取出。

预约煮饭方法

预约煮饭方法

例如:现在是下午9时,预约次日上午7时40分时。

1 确认现在时间是否正确

- ▶ 调整时间请参照现在时间设定方法
- ▶ 现在时间不正确时,预约煮饭完成时间也不正确。
- ▶ 请正确区分上、下午。



2 锅盖结合手柄转至“关” (关闭)位置,显示屏显示“关闭”标志后按预约/自动洗涤键

- ▶ 预约时间初始设定时间为上午6:30分,所需预约时间与初始设定时间一致时,无需调整预约时间直接按预约/自动洗涤键
- ▶ 锅盖结合手柄未转至“关” (关闭)位置时,不能预约。
- ▶ 糙米发芽菜单没有预约功能,糙米菜单可以预约。
- ※ 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。



3 按菜单/选择键选择所需菜单



4 按确认后按菜单/选择键设定预约时间

- ▶ 每按一次“D”键增加10分钟。
- ▶ 每按一次“V”键减少10分钟。
- 按住时连续变化。

※ 请注意上、下午区分。



5 按压力煮饭键

- ▶ 根据预约设定时间煮饭完成。
(煮饭完成时间根据煮饭容量及煮饭条件会有所差异)
- ▶ 完成一次预约煮饭后,预约时间会被自动记忆。如需要更改预约时间时,按预约/自动洗涤键重新设定。
- ※ 预约煮饭时间是以各菜单的最大容量为基准而设定,如少量煮饭时,煮饭完成时间会提前。



预约煮饭时注意事项

1 预约煮饭时

- ▶ 开封时间长的米比较干燥,煮饭时可能会出现夹生现象。
- ▶ 预约煮饭的时间设定及使用环境的不同米饭可能会出现夹生或过稀的现象,以水刻度为基准加减水量进行调整。
- ▶ 预约煮饭容量过多或设定预约煮饭时间过长时可能会增加米饭淡黄现象。
- ▶ 洗涤米预约煮饭时,米中淀粉沉淀锅底过多会有微糊现象。使用洗涤米预约煮饭时,将洗涤米洗净或少量时会减小焦糊程度。

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。

3 超出预约时间范围时

- ▶ 设定时间比预约时间范围短时直接开始煮饭。(请参照各菜单的预约时间表)

4 预约时间超出13小时时

- ▶ 预约时间超出13小时时,显示屏显示“13Ho”,并将预约设定时间自动变更为13小时。
例如)下午5时预约次日上午7时完成预约煮饭时(预约设定时间为14小时),显示屏显示“13Ho”并将预约设定时间自动变更为上午6时。(预约设定时间为13小时)
※ 预约时间超出13小时时,会导致变色或出现异味,由于夏天天气炎热请将预约时间设定控制在13小时以内。
※ 预约煮饭完成时间设定为白天12时时,将预约煮饭完成时间设定为下午12时。
※ 预约煮饭功能从现在时间为准1小时至13小时后完成时使用。
※ 预约煮饭中要查看现在时间时,按确认键会显示现在时间。

各菜单的预约时间范围													
菜单 区分	白米高压	白米 高火力	杂粮	杂粮 高火力	白米低压	SOFT白米	糙米	糙米 高火力	营养饭	营养饭 高火力	铁锅米饭	参鸡汤	粥 (稠粥/稀粥)
容量	(43分+ 调节饭 味时间) ~13小时	(44分+ 调节饭 味时间) ~13小时	(59分+调 节饭味 时间) ~13小时	(60分+ 调节饭 味时间) ~13小时	56分~ 13小时	64分~ 13小时	(66分+ 调节饭 味时间) ~13小时	(67分+ 调节饭 味时间) ~13小时	38分~ 13小时	40分~ 13小时	41分~ 13小时	75分~ 13小时	粥 (稠粥/稀粥)
													蒸/炖
													发酵面包 烘烤
													自动洗涤 (自动杀菌洗涤)
													25分~ 13小时

预约再加热方法

预约再加热方法

- ▶ 剩饭不使用保温功能想吃热饭时使用。
- ▶ 预约再加热所需时间为3小时,请提前3小时设定预约再加热。

现在是下午9时,预约次日上午7时40分热。

1 确认现在时间是否正确

- ▶ 现在时间不正确时,预约煮饭完成时间也不正确。
- ▶ 请正确区分上、下午。



2 锅盖结合手柄转至“关” (关闭)位置,显示屏显示“关闭”标志后按预约/自动洗涤键

- ▶ 发出“请选择键选择预约菜单后,按确认键完成”的语音提示。
- ▶ 锅盖结合手柄未转至“关” (关闭)位置,按预约/自动洗涤键时不能预约。



3 按保温键进入预约再加热设定模式。

- ▶ “预约再加热,请按选择键调整再加热完成时间后按保温键”语音提示。
- ▶ 预约时间初始设定时间为上午6:30分,所需预约时间与初始设定时间一致时,无需调整预约时间。



4 按菜单/选择键设定预约再加热完成时间。

- ▶ 每按一次“D”键增加10分钟。
 - ▶ 每按一次“Q”键减少10分钟。
- 按住时连续变化。

※请注意上、下午区分。



5 按确认键。

- ▶ “请按保温键”语音提示。



6 按保温/再加热键。

- ▶ 根据预约设定时间完成预约再加热。
- ▶ 完成一次预约再加热后,预约时间会被自动记忆。无需更改预约时间时,直接按保温/再加热键。



预约再加热时注意事项

1 预约再加热时

- ▶ 用常温下长时间保管的米饭预约再加热时米饭可能会发干或出现淡黄现象。
- ▶ 设定预约再加热时米饭容量要控制在5人份以内。
- ▶ 用保鲜或冷冻的米饭预约再加热后米饭可能会不热,发干及出现淡黄现象。
- ▶ 预约再加热前请将保鲜的米饭放入内锅后用饭勺搅散。
- ▶ 冷冻的米饭必须解冻后使用预约再加热功能。

2 变更预约时间

- ▶ 按2秒以上取消键后重新设定。

3 超出预约设定时间范围时

- ▶ 预约时间设定为3小时以下时直接开始预约再加热。

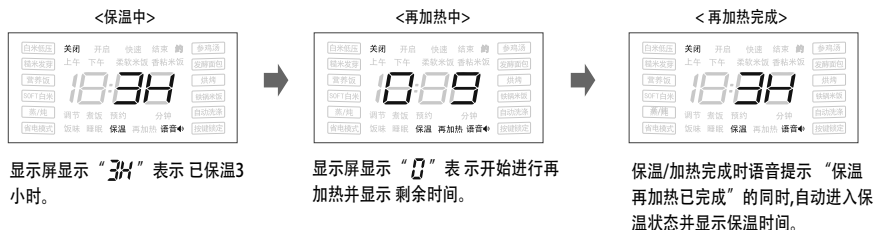
4 设定时间超出13小时时

- ▶ 显示“13H0”后预约时间自动变更为13小时。
例)今日下午5时预约至明日上午7时(设定时间为14小时)时显示
“13H0”后预约时间自动变更为明日上午6时(设定时间为13小时)。
 - ※ 希望预约再加热完成时间为白天12时时,将时间设定为下午12时。
 - ※ 预约再加热时间设定范围为3小时~13小时。
 - ※ 预约再加热进行中确认现在时间时,按确认键显示2秒钟现在时间。

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/加热键,语音提示“保温再加热开始”的同时开始保温再加热,9分钟后可食用热乎乎的米饭。



※ 保温中需变更现在时间时请。

- ▶ 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。
- ▶ 保温中将锅盖结合手柄转至“”(开启)位置时,不能进行再加热。请将锅盖结合手柄转至“”(关闭)位置后再按保温/再加热键。
- ▶ 再加热过程中将锅盖结合手柄转至“”(开启)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

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。)

保温中内锅中无米饭或不使用时,请按取消键取消保温后,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。

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。
(请使用微波炉保温冷饭)

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)



- ① 保温中按1次设定键或待机状态下按3次设定键,语音提示“保温温度设定模式,请按选择键调整保温温度后按确认键。”此时,显示现在保温温度74。(初次按设定键时需按0.3秒以上。)

温度上升时



- ②-1 按右侧的滑动触摸键显示部

如图所示依次变化。

74 → 75 → 76 → 77 →
78 → 79 → 80

▶ 连续按键时连续变化。

温度下降时



- ② 设定所需温度后按确认键,设定的温度被自动保存,同时语音提示“保温温度设定已完成。”(按取消键或7秒内无任何按键操作时,功能设定被取消,并返回待机状态。)

- ②-2 按左侧的滑动触摸键显示部

如图所示依次变化

74 → 73 → 72 → 71 → 70 → 69

▶ 连续按键时连续变化。

※ 产品出厂时设定的基本温度可能与说明书不符。

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 待机状态下按4次设定键语音提示“调节保温设定模式,请按选择键调整温度后,按确认键。”画面如图所示,并显示初始值。(初次按设定键时需按0.3秒以上。)



- ②-1 按右侧的选择键显示部

如图所示依次变化。(调高)

▶ 连续按键时连续变化。

- ③ 设定所需值后按确认键,设定的值被自动保存,同时语音提示“调节温度设定已完成。”(按取消键或7秒内无任何按键操作时,功能设定被取消,并返回待机状态。)

- ②-2 按左侧的选择键显示部

如图所示依次变化。(调低)

▶ 连续按键时连续变化。

1. 开启锅盖时有就较多水流出时: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。

保温/再加热方法

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6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，请按滑动触摸键选择或解除睡眠保温后，按确认键。”
3. 如按选择键选择On，语音提示“睡眠保温已选择，请按确认键。”
选择所需模式后按确认键。
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6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，请按滑动触摸键选择或解除睡眠保温后，按确认键。”
3. 如按选择键选择OFF，语音提示“睡眠保温已解除，请按确认键。”
选择所需模式后按确认键。
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。
- ▶ 即使产品外观清洁，但仍有细菌，所以保温时会产生异味，请往内锅中加水至白米高压水位2刻度，关闭锅盖选择自动洗涤后按煮饭键。完毕后内锅清洗干净。(参照20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。

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。

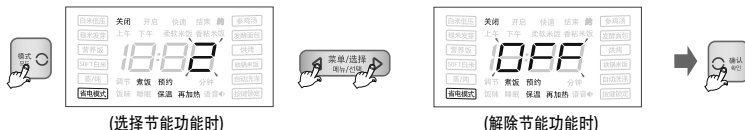
▶ 设定方法



1. 待机状态下按7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，请按选择键调整待机时间后按确认键。”
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，设定所需时间后按确认键。
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。

节能模式功能

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12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，请按选择键选择或解除节能模式后按确认键。”
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，按确认键语音提示“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)

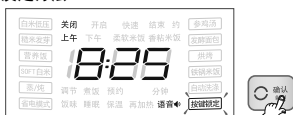


1. 待机状态下按8次设定键进入画面亮度省电模式。
(初键时需按0.3秒以上。)
2. 进入画面亮度省电功能设定模式时, 语音提示“屏幕背光亮度调节功能设定模式, 请选择按键选择屏幕背光亮度调节功能或解除后, 按确认键。”
3. 每按1次选择键, 选择或解除画面亮度省电功能, 语音提示“画面亮度省电功能已选择, 请按确认键。”或“画面亮度省电功能已解除, 请按确认键。”
4. 如按确认键语音提示“画面亮度省电功能已设定完成。”同时设定被保存。
5. 进入画面亮度省电功能设定模式后按取消键或7秒内无任何按键操作时, 语音提示“已超时, 功能设定被取消。”同时取消该功能并返回待机状态。

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秒以上确认键, 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。”

▶ 解除方法



1. 煮饭、预约、保温、再加热中或待机状态下按2秒以上确认键, 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。”

※ 在设定了按键锁定的状态下按除确认键之外的其他按键时, 语音提示“按键锁定设定中。”

※ 按2秒以上确认键解除按键锁定后, 可设定所需功能。

※ 在按键锁定设定状态下, 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9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, 请选择按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, 请按确认键。”或“煮饭剩余时间显示模式已解除, 请按确认键。”
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	确认事项
不能完成煮饭时	- 是否按了压力煮饭/白米快速键？ - 煮饭中是否停电？	- 选择所需菜单后按1次压力煮饭/白米快速键，此时确认显示屏是否显示“”。 - 停电记忆功能请参照说明书第15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？ - 米是否开封时间较长而发干？	- 请参照第17~18页正确使用。 - 请加半刻度水后再煮饭。
豆(杂谷/糙米)类夹生时	豆(杂谷类)类是否太干硬？	因豆子的种类不同,熟的程度也不同,请将豆类(杂谷类)用水充分浸泡或煮熟后再做杂谷饭。
米饭过稀或过稠时	- 是否正确选择菜单？ - 是否正确调整水量？ - 焖饭时是否打开了锅盖？	- 请正确选择所需菜单。 - 请正确调整水量。（参照17~18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	- 是否正确使用量杯？ - 是否正确调整水量？ - 是否正确选择菜单？	请参照17~18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一起保温？	- 请盖好锅盖。 - 保温中请勿切断电源。 - 保温时间要控制在12小时以内。 - 请勿放入饭勺或凉饭一起保温。
“E _ _”显示时	温度感应器出现异常时显示。	切断电源后与售后服务中心联系。
保温中已保温时间闪烁时	保温是否超过24小时？	保温时间超过24个小时时，提醒您保温时间过长。
“E do”显示时	煮饭完成后再连接电源的状态下，未将锅盖结合手柄转至开启()位置，在取消保温状态下(待机状态)未按压力煮饭/白米快速键？	将锅盖结合手柄转至开启()位置后，再转至关闭()位置。
产品自动运行中显示“HFF”，“HFP”时		电源或产品异常时的检测功能，如持续显示此标识时请咨询售后服务中心。
保温/再加热中显示“E_G”时	内锅感应部异常时显示。	切断电源后请咨询售后服务中心。
开始煮饭，保温/再加热，预约显示“HFF”时	内锅是否放入产品内部？	- 请放入专用内锅。 - 持续显示此标识时，请切断电源后咨询售后服务中心。

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	确认事项
按键时显示“EJ”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，预约等键时，不能正常运行并显示“EQ1”时	• 结合手柄是否转至关闭(⏻)位置？ • 是否显示关闭标识？	• 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。
米饭严重烧焦时	• 温度感应器，加热盘，内锅外侧底部是否粘有米粒或异物？ • 是否未设定调节饭味或调节煮饭功能？	• 请清除温度感应器，内锅外侧底部的米粒或异物。(参照11页) • 根据使用情况设定或解除调节饭味或调节煮饭功能。(参照21~22页)
煮饭长时间不能完成并显示“EQ3”时	• 是否使用110V电源？	• 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。 • 只加入水长时间加热时显示“EQ3”此为正常现象。 • 本产品只适用于220V电源，请正确使用电源。
煮饭完成后或保温中米饭出现异味时	• 炖鸡汤或做排骨料理后是否清洗干净？	• 请参照11~12页，将锅盖周围与密封圈清洗干净后使用。
无法关闭锅盖时	• 结合手柄是否完全转至关闭(⏻)位置？ • 内锅里是否有热饭或其它热食品？ • 内锅是否完全放置于机体内？	• 请将结合手柄置于开启(⏶)状态。 • 请推动压力锥后盖锅盖。 • 请将内锅完全放置于机体内。
“EUF”循环显示时	• 内存储器异常时显示。	• 切断电源后咨询售后服务中心。
显示“Urf”“Urf”	• 内存出现异常时显示电路板通讯出错。	• 切断电源后与售后服务中心联系。

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	确认事项
锅盖结合手柄无法转至开启()位置时	- 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？	- 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2秒，取消操作后推动压力锥排出蒸汽后在打开。 - 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开启()位置后仍不能打开锅盖时		- 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“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。
锅盖周围漏气或发出“哔~”音时	- 密封圈上是否粘有异物(米粒)？ - 密封圈是否老旧？	- 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2秒排出蒸汽后，切断电源停止使用，并咨询售后服务中心 - 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	内锅内部是否很烫？	- 煮饭或料理中要打开锅盖时请按取消键2秒以上取消煮饭或料理。 - 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。
煮饭或料理中发出异常声音时	- 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？	- 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压力饭锅工作是发出的声音，属正常现象。
糙米不能正常发芽时	- 糙米用量是否过多，导致无法正常发芽？ - 糙米是否陈旧？	- 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23页糙米选购方法)

故障咨询前

料理指南 (温馨提示：料理指南与本产品的料理功能会有所差异，请以产品实际菜单为准)

※煮饭后清洗内锅时，请参照12页的注意事项。

美味米饭

:: 白米饭



准备材料

白米10杯(1500g)
※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10刻度。
- ② 关闭锅盖，按「白米高压」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(450g)，豌豆1/2杯，米酒1大勺，盐1.5小勺
※使用煮好的豌豆煮饭。

做法

- ① 豌豆加适量盐洗净后空出水分。
- ② 把洗净的白米放入内锅加入米酒和盐后，水位调至白米高压3刻度。
- ③ 放入洗好的豌豆，盖好锅盖，按「白米高压」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(300g)，大麦1杯

做法

- 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，按「杂谷」键。
- ④ 保温时请搅匀米饭。

杂谷饭

:: 五谷饭



准备材料

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1/3杯(50g)

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4刻度。
- ④ 铺匀煮好的红豆，盖好锅盖，按「杂谷」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，是改善痛风肿胀、下腹胀满、小便不利等的最佳食品。

:: Fresh糙米发芽饭



准备材料

糙米6杯(900g)

做法

- ① 把洗净的糙米放入锅内，水位调至糙米/发芽6刻度。
- ② 盖好锅盖，按菜单/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。

杂谷饭

:: 糙米红豆饭



准备材料

糙米1杯(150g), 白米2杯(300g), 红豆1/3杯(50g)

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「糙米」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(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, 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。

绿茶饭的10种优点

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、预防体质酸化、预防炎症和细菌感

:: 嫩芽拌饭



准备材料

糙米2杯(300g), 蔬菜嫩芽少许
辣椒酱: 辣椒酱1/2杯, 牛肉末 40g, 香油1大勺, 蜂蜜1大勺, 白糖1大勺

做法

- ① 洗净糙米放入内锅, 水位调至糙米/发芽2刻度。
- ② 盖好锅盖, 按菜单/选择键选择「糙米发芽」菜单, 时间设定为4小时后, 按压力煮饭键。
- 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。

参考

- | | | |
|-----------------|------------------|-------------------|
| ■ 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(300g), 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, 压力煮饭键。
- 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。

营养饭

:: 营养饭



材料

白米 4杯(600g)、水参 4根、栗子 4个、大枣 4个、银杏 12个、清酒 2大勺
调料酱: 酱油 4大勺、葱末 2大勺、蒜末 1/2大勺、辣椒面 1/2小勺、芝麻盐 2小勺、香油 1小勺

料理方法

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

参考

煮营养饭时, 随材料(红枣, 水参)的用量或煮饭态不同, 完成后多少会出现淡黄(饭轻微挤压)现象, 因此按个人的嗜好选择材料用量再煮饭。

:: 坚果类饭



材料

糙米 4杯(600g)、核桃 4个、松子 2大勺、杏仁 2大勺、腰果 2大勺、银杏 15粒
调料酱: 酱油 4大勺、辣椒面 1/2小勺、芝麻盐 2小勺、葱末 2大勺、蒜末 1/2大勺、香油 1小勺

料理方法

- ① 核桃去外皮, 用温水浸泡后去内皮。
- ② 银杏用油清炒去皮或放入开水中煮2~3分钟取出并用勺子背面去皮。
- ③ 把洗净的白米放入锅内, 水位调至白米高压4刻度。
- ④ 在上面放上核桃、松子、银杏、杏仁、盖好锅盖, 按菜单/选择键选择[营养饭]菜单, 按压力煮饭键。
- ⑤ 料理完成后搅拌均匀盛在碗里, 可根据个人嗜好放入调料酱拌着吃。

:: 蘑菇饭



材料

糙米 4杯(600g)、香菇 60g、金针菇 40g、松茸 4个、杏鲍菇 60g
调料酱: 酱油 4大勺、辣椒面 1/2小勺、芝麻盐 2小勺、葱末 2大勺、蒜末 1/2大勺、香油 1小勺

料理方法

- ① 把香菇、金针菇、松茸、杏鲍菇切成片状。
- ② 杏鲍菇切成条备用。
- ③ 把洗净的白米放入锅内, 水位调至白米高压4刻度。
- ④ 放入准备好的蘑菇后盖好锅盖, 按菜单/选择键选择[营养饭]菜单, 按压力煮饭键。
- ⑤ 煮饭完成后, 可根据个人嗜好放入调料酱拌着吃。

:: 蘑菇竹笋饭



材料

糙米 4杯(600g)、茶树菇 200g、竹笋 100g、银杏 10个
调料酱: 酱油 4大勺、辣椒面 1/2小勺、芝麻盐 2小勺、葱末 2大勺、蒜末 1/2大勺、香油 1小勺

料理方法

- ① 茶树菇撕成条、竹笋焯一下切成薄片。
- ② 放入油清炒银杏去皮或放水煮2~3分钟去皮。
- ③ 把洗净的白米放入锅内, 水位调至白米高压4刻度。
- ④ 放入准备好的蘑菇、竹笋、银杏盖好锅盖, 按菜单/选择键选择[营养饭]菜单, 按压力煮饭键。
- ⑤ 料理完成后搅拌均匀盛在碗里, 可根据个人嗜好放入调料酱拌着吃。

参鸡汤



参鸡汤注意事项

材料里标识的杯子以电饭锅内的计量杯（水：180ml，米：150g）为准。

请勿超过指定用量进行料理。可能会发生溢出现象。

料理进行时请勿打开锅盖。因飞溅会有烫伤的可能。

:: 参鸡汤



材料

鸡1只(1kg)，水参2根，大枣10粒，糯米1杯(150g)，蒜，盐，胡椒粉少许

料理方法

- ①在鸡肚子上切开一个口。
- ②将浸泡2个小时的糯米与大蒜塞入洗净的鸡肚子内。
(糯米如未浸泡，可能会夹生。)
- ③根据个人口味如想食用浓汤时，请将一半糯米塞入鸡肚子内，另一半放入汤内即可。
- ④将鸡腿交错塞入切开的口子内。
- ⑤将准备好的鸡放入内锅中，并放入洗净的水参、大枣，将水位调至白米高压水位6刻度。
- ⑥盖好锅盖，按菜单/选择键选择参鸡汤后按压力煮饭键。

参考

如加入过多的水，煮饭完成后排除压力时，汤会溢出，请多加注意。

发酵面包

:: 发酵面包



材料

面粉(强力粉)300g, 酵母5g, 白糖8g, 盐3g, 黄油23g, 脱脂奶粉12g, 水160g

料理方法

[发酵]

[1次发酵]

- ①面粉(强力粉)用筛子筛一遍。
- ②黄油放在常温下备用。
- ③把面粉(强力粉)、脱脂奶粉、白糖、酵母按顺序放入。
- ④再放入黄油和水和面。
(反复和好面团，面团表面光滑，不容易断即可。)
- ⑤将和好的面团放入内锅中中央。
- ⑥盖好锅盖，按菜单/选择键选择[发酵面包]菜单，时间设定为40分钟后，按压力煮饭键。

[2次发酵]

- ①1次发酵完成后开启锅盖轻压面团将气排出。
- ②重新将面团放入内锅中中央。
- ③盖好锅盖，按菜单/选择键选择[发酵面包]菜单，时间设定为40分钟后，按压力煮饭键。

[烘烤]

- ①以[发酵面包]菜单发酵完成后，开启锅盖，确认是否比2次发酵前膨胀1.5~2倍。
- ②盖好锅盖，按菜单/选择键选择[烘烤]菜单，时间设定为40分钟后，按压力煮饭键。
- ③烘烤完成后取出来冷却。

风味粥

:: 粥(稀粥)



准备材料

白米1杯(150g)

做法

- 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，按「稀粥」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，使用土质器皿里放入谷物熬制食用。

蒸/炖

:: 炖排骨



准备材料

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，松子粉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，放入内胆(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胆即)
- 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，按压力煮饭键。
- ⑥ 料理完成后，加入松子粉装盘即可。

:: 炖鸡



准备材料

鸡1只(1kg)，土豆100g，胡萝卜100g，白糖3大勺，葱末1大勺，蒜末1大勺，老抽6大勺，姜汁1大勺，胡椒粉1/2小勺，芝麻盐1大勺，香油1.5大勺

做法

- ① 鸡肉洗净去除杂毛、内脏、尾部的油。
- ② 把洗净的鸡剁成易入味及便于食用的适当大小。
- ③ 把胡萝卜、土豆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、胡萝卜倒入内胆。
- 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，按压力煮饭键。

:: 熟肉



准备材料

猪肉(牛腩子或五花肉)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, 按压力煮饭键。

:: 牛排



准备材料

去骨牛排500g, 牛排用调料汁少许, 盐适量, 胡椒粉少许

做法

- ① 牛排洗净后放入胡椒粉, 盐腌至入味, 将牛排放入内胆加入半杯水。
- 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, 将蟹肉剔出。
- ② 将剔出的蟹肉绞碎。
- ③ 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。
- ⑤ 将蟹壳内撒入面粉, 将③中的材料厚厚地撒后, 再将④的材料铺均匀。
- ⑥ 内锅倒入2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, 按压力煮饭键。

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分钟后按压力煮饭键。
- ⑦ 料理结束后，用剩余的材料做装

:: 蒸大蛤



准备材料

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1/2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8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2杯水后，放入蒸盘，把切好的豆腐块摆在蒸盘上。
- ④ 盖好锅盖，按菜单/选择键选择「蒸/炖」菜单，时间设定为25分钟后，按压力煮饭键。
- 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250g，柿子椒（青，红）各1个，胡萝卜100g，洋葱100g，菠菜少许，金针菇100g，鱼饼100g，食用油2大勺，水1/2杯

*调料酱：白糖、酱油、香油、芝麻、芝麻盐各少许

做法

- ① 洗净的柿子椒、洋葱、胡萝卜和鱼饼切成丝，金针菇洗净，菠菜洗净用开水烫一下空出水分切好备用。（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。
- 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分钟后按压力煮饭键。（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。）
- ⑤ 料理结束后，放入备好的菠菜和调料拌匀调味。
- ⑥ 撒入芝麻或芝麻盐盛入盘中即可食用。

蒸/炖

:: 蒸饺子



准备材料

饺子20个

做法

- ① 将内锅中倒入2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，按压力煮饭键。

:: 蒸茄子



准备材料

茄子2个

*调料酱：老抽2大勺，红辣椒1个，青辣椒1个，辣椒粉1/2大勺，醋1大勺，芝麻盐少许，葱1/2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、葱剁成末放入老抽、芝麻盐、辣椒粉、白糖、醋精，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个

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

做法

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

:: 蒸栗子



准备材料

栗子30个

做法

- ① 内锅里倒入2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，按压力煮饭键。
- ④ 料理完成后取出栗子时注意烫伤。

蒸/炖

:: 地瓜



准备材料

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。
- 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会含有人体所需的多种营养成分。

:: 土豆



准备材料

土豆 (200g以下) 6个

做法

- ① 内锅倒入2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。

:: 蒸玉米



准备材料

玉米4个

做法

- ① 内锅倒入2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，按压力煮饭键。
- ④ 料理完成后取出玉米时注意烫伤。

:: 奶油蛋糕



准备材料

面粉(薄力粉)1杯，鸡蛋4个，黄油1大勺，牛奶1大勺，香兰少许，白糖3/4杯，盐少许
*奶油：鲜奶油200cc，白糖1/3杯 *水果：樱桃2个，草莓5个，罐装蜜桔1/3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。
- ④ ③里搅拌时几次放入蛋黄后放入适量香兰搅拌均匀。
- 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，按压力煮饭键。
- ⑨ 料理完成后，将蛋糕充分冷却。
- ⑩ 奶油和白糖倒入碗中搅出膏状。
- ⑪ 将冷却的蛋糕上涂抹奶油膏。
- ⑫ 用水果装饰即可食用。

蒸/炖

:: 红豆糕



准备材料

面粉5杯(750g), 红豆2杯(300g), 盐1大勺, 白糖5大勺, 水3大勺

做法

- ① 面粉5杯里放入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(2大勺)和盐(1大勺)搅匀。
- ③ 内锅倒入2杯水后, 放入蒸盘, 上面铺一层纱布。
- ④ 将1杯红豆末铺平后, 上面铺平面粉1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分钟后按压力煮饭键。

:: 药膳



准备材料

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, 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 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, 水位调至白米高压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, 按压力煮饭键。

:: 煮鸡蛋



准备材料

鸡蛋10个, 水4杯(720ml), 食醋1~2滴

做法

- ① 内锅中放入水、鸡蛋、食醋。
- 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, 按压力煮饭键。

:: 鸡蛋糕



准备材料

鸡蛋3个, 水1.5杯, 虾酱1/2小勺, 盐少许, 胡萝卜15g, 葱叶15g

做法

- ① 鸡蛋、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 盖紧锅盖, 按菜单/选择键选择「蒸/炖」后, 将时间调整为20分钟, 按压力煮饭键。

蒸/炖

:: 奶酪炒年糕



准备材料

年糕100g, 煮鸡蛋2个, 地瓜1个, 披萨芝士80g, 切片奶酪2张, 橄榄油, 白沙司1杯, 西芹粉少许
※ 白沙司: 面粉20g, 黄油20g, 牛奶200g, 盐少许, 白胡椒少许
(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)

做法

- 1 地瓜洗净后切圆薄片。
- 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 将白沙司撒入中, 均匀倒入披萨芝士后, 将切片芝士切成8等份放上, 上西芹粉。
- 5 关闭锅盖按菜单/选择键选择[蒸/炖]菜单后, 将时间设置为20分钟后, 按压力煮饭键。

:: 番茄酱炒虾仁



准备材料

虾15只, 大葱1/3根, 洋葱30g, 胡萝卜30g,
※ 番茄酱调料: 番茄酱4大勺, 白糖1.5大勺, 淀粉1.5大勺, 水1.5大勺, 盐, 酱油, 胡椒粉各少许

做法

- 1 虾要去掉虾皮, 内脏, 头部, 并用盐水洗净准备好。
- 2 葱切成片, 洋葱去皮切成比虾略小一点备用。
- 3 锅里放入备好的虾仁, 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, 按压力煮饭键。
- 5 蒸/炖完成后搅匀即可。

:: 炒年糕



准备材料

年糕(软年糕)300g, 鱼饼3张, 洋葱1/3, 葱1/3, 胡萝卜60g
※ 调料酱: 辣椒酱3大勺, 糖稀1.5大勺, 白糖各1.5大勺, 酱油1小勺, 鲣鱼汤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, 按压力煮饭键。

:: 米饭披萨



准备材料

※ 主料: 米饭200g
※ 配料: 切片火腿4张, 双孢蘑菇4个, 罐装玉米4大勺, 蟹棒2个, 披萨专用奶酪80g, 披萨调料酱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 米饭上面放入披萨调料酱用勺子铺平后将备好的材料依次铺平。
- 5 将披萨专用奶酪铺到上后, 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, 按压力煮饭键。

根据 Cooking Guide 做快乐美味的料理

料理 选择表

料理种类	菜单选择	料理方法
白米粥	稀粥	1. 把准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杯。) 2. 盖上锅盖，按「稀粥」键。
炖排骨	蒸/炖	1. 把准备好的材料放入内锅。 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45分钟，按压力煮饭键。
炖鸡		1. 把准备好的材料放入内锅。 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40分钟，按压力煮饭键。
地瓜	蒸/炖	1. 内锅里倒入2~3杯水。 2. 放入蒸盘，把准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，按压力煮饭键。

※ 料理说明请参照网址 www.cuckoo.cn

蒸/炖 料理时间表

料理种类	料理种类	料理种类	料理种类
番茄酱炒虾仁	15分	蒸茭瓜	30分
鸡蛋糕	20分	蒸栗子	
炒年糕		蒸大蛤	35分
奶酪炒年糕		地瓜	
米饭披萨		药膳	
煮鸡蛋		熟肉	40分
蒸豆腐	25分	五香酱肉	
什锦菜		奶油蛋糕	
蒸饺子	30分	蒸玉米	45分
酱鱿鱼		炖鸡	
牛排		炖排骨	
蒸螃蟹		土豆	45分
蒸鱼		红豆糕	
蒸茄子		-	-



产品规格

区 分	10人份 (5.0L)
煮饭用量(白米)	0.18L (1人份) ~ 1.8L (10人份)
额 定 功 率	1465W
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	41.9cm(长) X 30.3cm(宽) X 29.0cm(高)
重 量	8.2kg
温 度 保 险 丝	169℃
容 量	白米高压, 白米高火力, 铁锅米饭: 1~10人份, 杂谷, 杂谷高火力: 1~8人份, 白米低压, 白米快速, 杂谷快速, SOFT白米, 糙米, 糙米高火力, 营养饭, 营养饭高火力: 1~6人份, 粥(稠粥): 1~2杯, 粥(稀粥): 0.5~1杯
配 件	量杯 (1人份), 饭勺, 使用说明书及料理指南

※ 产品设计与颜色有所变更时恕不另行通知。

故障咨询

长时间使用产品时，因受热、潮湿、灰尘等影响，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”(37~39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。



40065-80805
8:00~17:00
(公休日除外)
服务热线

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

出生年月	月	阳	结婚纪念日	月	阳
产 品 名	电饭煲	电压力锅	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

※上記内容を提供为了更好的服务。

- 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

售后维修电话：40065-80805

保修期
1年

※ 请妥善保管此产品保修卡。

服务承诺

服务承诺类型				赔 偿 内 容	
				保修期以内	超过保修期以后
在正常使用状态下自然发生的性能功能障碍时。 (在保修期内)	购买10日内发生性能故障时		退货、换货或无偿维修		
	购买30日内发生性能故障时		产品更换或无偿修理		
	更换后的产品30日内再次发生性能故障时	不能更换时	退货		
	发生故障时		无偿修理		
	维修后发生同一故障时(第3次)				
	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		
因消费者故意,过失造成的性能、机性能故障时。	产品购买时运送或安装过程中发生破损时		产品更换		扣除10%的折旧金额
	可维修时		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。

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偿配件待修的时间)

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。

- 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)
- 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	×	○	○	○	○	○
顶部加热板	×	○	○	○	○	○
压力锁紧圈	×	○	○	○	○	○
中心传感器	×	○	○	○	○	○
本表格依据SJ/T 11364的规定编制 ○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572规定的限量要求以下。 ×：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572规定的限量要求。 温馨提示： 为了保护环境，本产品或其中的部件报废后，作为消费者的您有责任将其与生活垃圾分开，送至有资质的回收站点，由回收处理站点按照国家相关规定进行分类拆解、回收再利用等。 有关产品的回收处理详细信息，请咨询当地政府、废品处理机构等。						

温馨提示

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

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)

MEMO

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。

00383-0902F1 Rev.1