

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

# CUCKOO

## 福库IH多功能电压力饭煲 CUCKOO IH PRESSURE RICE COOKER

### 使用说明书/料理指南

CRP-HW 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



куку전자 / 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 锅盖结合感应装置，动作确认功能
- ⑭ 防止过热警告装置
- ⑮ 压力调节装置(安全密封圈)
- ⑯ 内锅感应确认装置
- ⑰ 防堵塞盖

### 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或米饭边缘处发白时使用。(参照22页)
- ③ 异常检测示功能：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)

本使用说明书内含产品保修卡。

请在使用前务必阅读“使用说明书”，正确操作产品请在参阅后，将本使用说明书置于用户可以看到的地方  
注意：若要长久无故障使用本产品，请一定要阅读使用说明书

# 目 录

使用前	福库IH压力电饭煲的特点与优点	2	
	注意事项	4	
	安全警告	5~8	
	产品部件名称	9	
	产品清洁方法	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/炖使用方法	16	
	调节饭味功能使用方法	17	
	糙米/发芽方法	18~19	
	预约煮饭方法	20	
	保温/再加热方法	21~22	
故障咨询前	常见故障及处理方法	23~25	
料理指南	制作美味料理	26~35	
	美味米饭	米饭 / 豌豆饭	26
	杂谷饭	大麦饭/五谷饭 / Fresh糙米发芽饭 / 糙米红豆饭	26~27
	养生饭	鸡胸肉绿茶饭 / 嫩芽拌饭 / 蘑菇糙米料理	27~28
	健康粥	白米粥/特味鸡粥	28
	参鸡汤	参鸡汤	28
	蒸/炖	蒸糕/炖排骨 / 炖鸡 / 熟肉	29
		五香酱肉 / 酱鱿鱼 / 牛排 / 蒸螃蟹	30
		蒸鱼 / 蒸大蛤 / 蒸豆腐 / 药膳	31
		什锦菜 / 蒸饺子 / 茄子 / 蒸茭瓜	32
		蒸栗子 / 地瓜 / 土豆 / 蒸玉米	33
		鲜奶油蛋糕 / 烹鸡蛋 / 鸡蛋糕 / 奶酪炒年糕	34
		番茄炒虾仁 / 米饭比萨 / 黄油巧克力蛋糕 / 炒年糕	35
	各料理时间表	料理选择表 • 蒸/炖料理时间表	36
服务指南	顾客卡/产品保修卡及消费者纠纷解决指南	37	
	售后服务	38	
	产品规格及故障咨询	39	
	产品中有害物质的名称及含量	40	
	食品接触材料信息表	41	

## 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。

## 安全警告

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

**警告** 未遵守警告事项时，可能会发生严重人身伤害。

**注意** 未遵守注意事项时，可能会导致轻伤。



• 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。



• 此符号表示“禁止”某种行为。



• 此符号表示“指示”某种行为。



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。  
煮饭或料理中所推出的高温蒸汽很烫，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。



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。



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最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



产品安全使用说明：请勿烹饪酸性食品( $\text{PH} < 5$ )

# 安全警告



警告



(禁止)

严禁堵塞压力锥及蒸汽排  
出孔或在其上面放置抹布,  
装饰物, 及其它物品。

- 因压力可能会发生爆炸。
- 机体变形、变色或发生故障的可能。
- 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。



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。

售后服务热线 : 40065-80805

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, 可能或发生烫伤或爆炸。
- 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。

## 安全警告

**⚠ 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。



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。



使用人工心脏起搏器及电子医疗辅助装置的用户,请咨询医师后再使用本产品。

- 本产品工作时可能会对人工心脏起搏器或电子医疗辅助装置造成影响。



插,拔电源前请将手擦干净。

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

**⚠ 注意****🚫 (禁止)**

使用中出现异常声音或异味时,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。



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。



请勿将产品放置于微波炉、水槽、不锈钢、垫板、坐垫、电热毯、铁板、银箔纸上使用。

- 会引发火灾及导致产品变形。
- 及时确认产品状态。

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。



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,内容物可能会喷溅。

- 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



(禁止)

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。

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。
- 用硬刷子、钢丝球清洗内锅时，涂层会脱落，要用中性洗涤剂和海绵清洗。
- 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。

- 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。



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“哗~”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。



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。
- 请参考第10页的清洁保养方法，清洗内锅，分离式内锅盖，密封圈后使用。
- 请勿强制卸下分离型内锅盖把手。
- 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

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。

煮饭，保温或料理时请安装分离型内锅盖。

- 未安装分离型内锅盖时会导致米饭变色或变味。

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。



## 产品部件名称(外部)



## 压力锥

煮饭或料理前，压力锥要水平放置，若压力锥倾斜，会使蒸汽排出。

## 自动蒸汽排出口

煮饭结束或保温时会自动排出蒸汽，若要强行取消时，按住取消键（2秒）会自动排出蒸汽。

## 结合手柄

煮饭时，请将结合手柄（）转至“开盖按钮

将结合手柄“功能操作部及显示部

## 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

## 产品部件名称(内部)



## 锅盖

## 密封圈

根据使用方法及使用次数，使用寿命约1~3年，请定期更换。



内锅把手

内锅

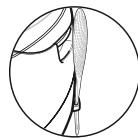
(请正确放入内锅)

## 接水盒

煮饭或料理结束后，请及时清理接水盒里的水。若接水盒里有水会产生异味。



饭勺插位



透气针(非附带品)  
可在福库官方网站购买

# 产品清洁方法

- 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。

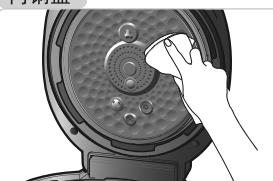
内 锅



内锅底部及外侧表面水分等异物要擦净，请勿使用钢丝球、铁刷、研磨剂等清洗，请用洗涤剂和海绵。

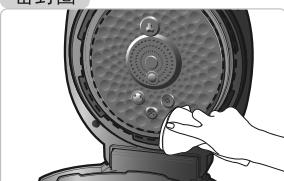
※密封圈接触面要保持清洁。

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



清理密封圈时不要拆卸密封圈，要用柔软抹布擦净，如出现部分脱落时，用手指按回原位。

蒸汽排出口



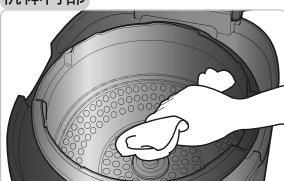
使用前后清理蒸汽排出口时要轻轻擦拭，避免堵塞。请勿强行拆卸，如出现异常请及时拨打售后服务电话。

机体积水部



煮饭完成后产品积水部的水请用干抹布擦净。

机体内部



温度感应器表面粘有异物时，要轻轻擦拭避免受损。

## 锅盖不易盖上时注意事项

不要强行盖锅盖，否则产品可能会受损。锅盖不易盖上时，请确认以下事项。



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



3. 内部有易产生蒸汽或热水时不易盖上锅盖，此时先推动压力锥后盖上锅盖并将结合手柄转至关闭位置。

## 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



# 产品清洁方法

## 压力锥清洁方法

压力锥

- 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。

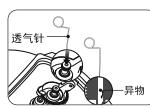
蒸汽帽

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。

&lt;压力锥/蒸汽排出口的清洁方法&gt;



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



- ②使用透气针(附着于产品底部)清理孔内异物。

\* 透气针仅用于清理压力锥蒸汽排出口，其他孔是安全装置，严禁使用透气针。



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

内锅·部件 ▶ 请用中性洗涤剂和海绵清洗。



## 蒸汽帽清洁方法

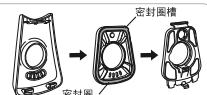
煮饭或料理结束后，请勿触摸蒸汽帽，小心烫伤。



- ①用手指扣住蒸汽帽前端槽后，向上提起即下蒸汽帽。



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

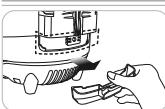


- ③安装蒸汽帽时，如图所示向下按下蒸汽帽直至完全安装到位。

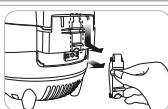


- ④安装蒸汽帽时，如图所示向下按下蒸汽帽直至完全安装到位。

## 接水盒/排水槽清洁方法



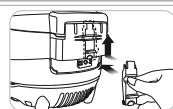
- ①分离接水盒。



- ②拖住排水槽盖把手向下一按即可分离。



- ③要用洗涤剂及海绵清洗。



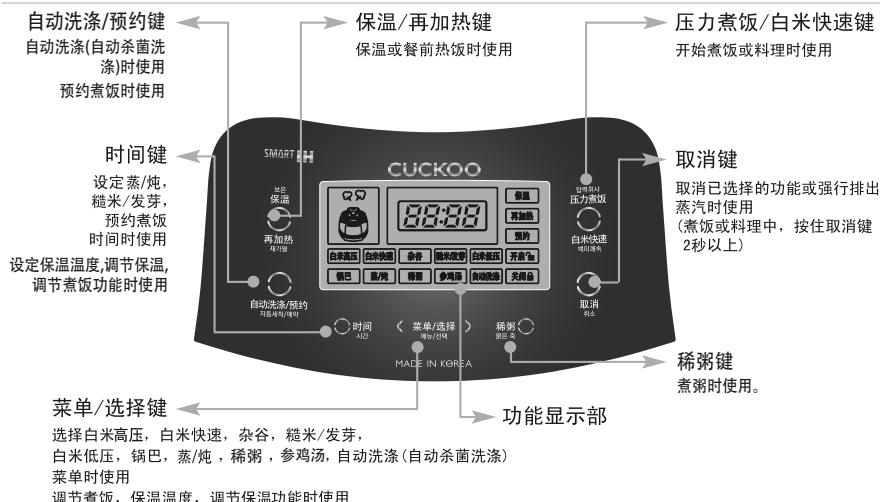
- ④清洁完毕后，如图所示，将排水槽向上推动即可安装。



- ⑤清理后将排水槽盖如图向箭头方向安装到位后，安装接水盒。

# 功能操作部名称及作用/功能显示部异常检测功能

## 功能操作部的名称及作用



※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, 调节饭味阶段是根据使用者的设定而显示)

※功能操作时，按取消键将自动返回待机状态。

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



〈待机画面〉

## 功能显示部异常检测功能

使用不当，或产品出现异常时，会出现以下标识给予警告。

在正常使用条件下或采取措施后仍持续显示以下标识时，请咨询售后服务中心。



无内锅时显示。



温度感应器出现异常时显示。



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

请将结合手柄完全转至“关闭”位置。



煮饭完成后在保温状态下未将结合手柄转至“开启”位置，而在待机模式下再次按压力煮饭/白米快速键或预约/自动洗涤键时显示。此功能是确认结合手柄的感应装置。

请将结合手柄 转至“开启”位置后再次转至“关闭”位置时会自动消失。



温度传感器出现异常时显示。



电源或产品出现异常时显示。



微电脑内存出现异常时显示。

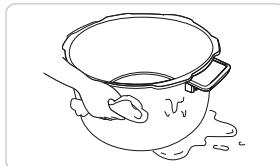


电路板通讯出错

# 煮饭前准备事项

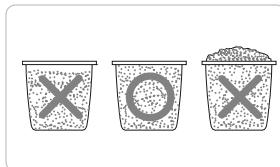
## 1 洗净内锅，擦干水分

- ▶ 请用柔软的抹布清洗内锅。
- ▶ 使用粗质抹布清洗内锅时容易把内锅内外部的喷涂脱落。



## 2 按人数组量杯计量米量后放入容器

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

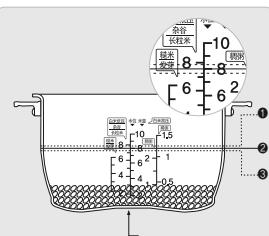


## 3 请将米淘洗干净

## 4 淘米放入内锅

## 5 根据菜单调整水量

- ▶ 内锅要水平放置，以内锅水刻度为准调整水量。
- ▶ 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量。  
白米高压最多可做10人份。  
白米快速最多可做6人份，锅巴最多可做4人份。
  - 白米低压，杂谷，长粒米：以“白米低压/杂谷/长粒米”水刻度为基准调整水量。  
白米低压最多可做8人份，杂谷最多可做8人份，长粒米最多可做8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。
  - 糯米/发芽：以“糯米/发芽”水刻度为基准调整水量。  
糯米/发芽最多可做6人份。
  - 粥（稠粥）：以“稠粥”水位刻度为基准调整水量。稠粥最多煮2杯。  
粥（稀粥）：以“稀粥”水位刻度为基准调整水量。稀粥最多煮1.5杯。

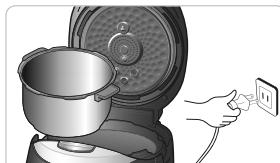


※ 大豆等干硬的豆类应煮熟或充分浸泡后，选择杂谷菜单进行煮饭。  
根据杂谷的种类略有夹生现象。

## 6 插入电源后放入内锅

- ▶ 内锅外侧底部粘有米粒或异物时影响煮饭或产品可能会受损。  
内锅未完全放置于机体内部时无法盖锅盖。  
(内锅把手要放置于机体两侧的槽)

- ① 煮较粘的米饭时：  
比规定量多加半刻度水量。
- ② 煮8人份量(8杯米)时，水位调至‘白米高压’8刻度。
- ③ 煮浸泡的米或较硬的米饭时  
比规定量少加半刻度水量。
- ④ 米饭夹生或发硬时：由于大米品种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。



## 7 盖上锅盖后将结合手柄转至“”(关闭)位置。

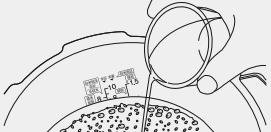
- ▶ 功能显示部显示“关闭”时表示锅盖已盖紧。
- ▶ 结合手柄未转至“”(关闭)状态下按压力煮饭/白米快速键时功能显示部显示“”。
- ▶ 功能显示部显示“”时将结合手柄转至“”(开启)位置后重新转至“”(关闭)位置才可正常操作。(确认结合手柄的感应装置功能)
- ※ 保温中先按取消键取消保温后选择所需功能。



# 如何制作美味可口的米饭

## 如何做美味可口的米饭

### 使用须知

<p>使用量杯正确量取米！ 按水刻度正确调整水位！</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>请使用量杯正确量取米。</li><li>请将内锅水平放置后调整水位。</li></ul>	<p>若水量调整不正确，可能会出现米饭过硬，夹生，过稀等现象。</p> 
<p>米保管方法！</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>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。</li><li>若煮开封时间较长的米时，多加半刻度水。</li></ul>	<p>煮干硬的米时，即使使用量杯正确量取米也会出现过硬现象。</p>
<p>预约煮饭时间越短越好！</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>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。</li></ul>	<p>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。</p> <p>预约时间越长锅底米饭焦黄现象更明显。</p>
<p>保温时间越短越好！</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>保温时间要控制在12小时以内。</li></ul> 	<p>长时间保温时米饭会出现异味或变色现象。</p>
<p>产品要保持清洁！</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>请经常清理本产品。 特别是内锅盖粘有异物时应及时清理。</li></ul>	<p>产品未经常清理时，细菌容易滋生 保温时会产生异味。</p>

# 煮饭方法

1

## 按菜单/选择键选择所需菜单

- 确认是否安装分离式内锅盖。
- 煮饭前请将压力锥水平放置。
- 每按一次菜单键以白米高压→白米快速→杂谷→糙米/发芽→白米低压→锅巴→蒸/炖→稀粥→参鸡汤→自动洗涤(自动杀菌洗涤)顺序反复选择。
- 按住时按顺序连续变化。
- 按稀粥键，立即开始煮饭。

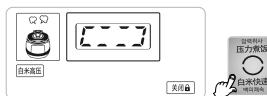


例) 选择白米高压时

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。
- 未将结合手柄转至“”(关闭)位置状态下按压力煮饭/白米快速键时，有警告音和显示屏显示“”并有“请将压力解除手柄调至压力位置”语音提示。



例) 煮白米高压时

3

## 焖饭阶段 (如: 白米高压)

- 进入焖饭阶段时，显示部表示剩余时间。
- 焖饭阶段完成前1~3分钟时，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或烫伤。

例) 剩余14分钟时



4

## 完成煮饭

- 煮饭结束时提示音响起并进入保温功能。
- 煮饭完成后请搅匀米饭。
- 锅盖结合手柄不易转动时，请推动压力锥等蒸汽完全排出后转动。
- 煮饭中请勿按取消键，煮饭功能会被取消。



## 各菜单的所需时间

菜单区分	白米高压	白米快速	白米低压	糙米/发芽	杂谷	粥(稠粥)	粥(稀粥)	锅巴	参鸡汤	蒸/炖	自动杀菌洗涤
容量	2人份~ 10人份	2人份~ 6人份	2人份~ 8人份	2人份~ 6人份	2人份~ 8人份	1杯~ 2杯	0.5杯~ 1.5杯	2人份~ 4人份	1只 (约1KG)	请参照 料理指南	水位调至 白米高压水位 2刻度
时间	约26分~ 约37分	约13分~ 约24分	约36分~ 约48分	约56分~ 约60分	约42分~ 约50分	约83分~ 约98分	约86分~ 约121分	约39分~ 约41分	约80分钟		约19分

※ 做蒸/炖等料理后煮饭时可能会有异味。

(参照清洁保养方法，擦净密封圈及分离式内锅盖后使用)

※ 各菜单的煮饭时间根据使用环境会有所差异。

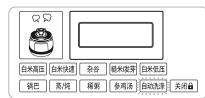
# 煮饭 / 自动洗涤 / 蒸/炖使用方法

## 煮饭菜单使用方法

白米高压	煮较黏的米饭时使用。	白米低压	介于一般电饭煲和高压电饭煲之间的米饭时使用。
糙米/发芽	煮糙米发芽饭时使用。	杂谷	煮杂谷饭时使用。
稀粥	熬粥时使用。	锅巴	煮带锅巴的米饭时使用。
参鸡汤	自动制作参鸡汤时使用。	蒸/炖	手动设定蒸/炖时间时使用。
自动洗涤 (自动杀菌洗涤)	煮饭，保温或料理结束后清除异味时使用。  • 选择“白米高压”菜单后按2次压力煮饭/白米快速键可缩短煮饭时间。(白米两人份为基准约需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。		

※ 各菜单的详细制作方法请参照料理指南第26~36页。

## 自动洗涤(自动杀菌洗涤)使用方法



内锅里倒至2刻度水，盖好锅盖，将结合手柄转至“”(关闭)位置。

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

方法2. 待机状态下按两次自动洗涤/预约键选择自动洗涤后，  
按压力煮饭/白米快速键。

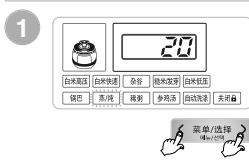
## 锅底米饭出现微黄现象

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

本产品为高温、高压下煮饭，米饭出现焦黄现象，属正常现象，请放心食用。

做杂谷饭或使用预约功能做出的米饭锅底出现焦黄现象更明显。

## 蒸/炖菜单使用方法



盖好锅盖，将结合手柄转至“”(关闭)位置后，按菜单/选择键选择蒸/炖。

▶ 选择蒸/炖菜单时，显示屏显示20分钟。



按压力煮饭/白米快速键。

按压力煮饭/白米快速键开始蒸/炖时  
显示屏显示“”和剩余时间。

## 停电记忆功能

本产品设有停电记忆功能，即使停电也能记住之前状态，2分钟内再次来电时能正常工作。  
(根据产品型号略有差异)

因停电自动取消料理或煮饭时，请重新按压力煮饭键。

煮饭开始时，若停电，会相应延长煮饭时间，根据停电时间长短会略有不同。

# 调节煮饭方法

## 调节煮饭功能(煮饭温度调节功能)

此功能是根据以往固定温度阶段产品不同，煮饭时可调整加热完成温度阶段(温度的高或低)按个人喜好进行调节。

初始设定值为 $2\cdot 0$ ，根据使用情况调节阶段。

-高阶段：煮杂谷或黏米饭时使用。

-低阶段：煮新米或较硬的米饭时使用。

## 调节煮饭使用方法

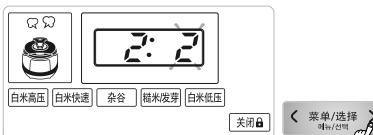
待机状态下按3秒时间键进入保温温度设定模式后按2次时间键进入调节煮饭设定模式，此时显示支持调节煮饭功能的菜单。

### ① 调节煮饭设定画面



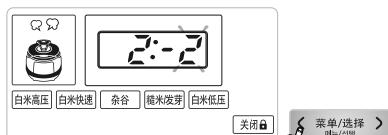
进入保温温度设定模式后按2次  
时间键进入调节煮饭设定模式。  
(待机状态下按3秒钟时间进  
入保温温度设定模式)

### ②-1 高阶段调整模式



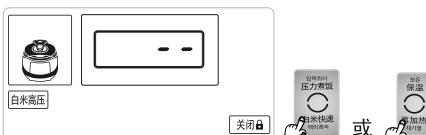
按菜单/选择键时如图显示。  
(0→1→2→2→1→0)

### ②-2 低阶段调整模式



按菜单/选择键时如图显示。  
(0→-1→-2→2→1→0)

### ③ 完成设定画面



选择所需阶段后按压力煮饭/白米快速键或  
保温/再加热键完成设定，并返回待机状态。  
(按取消键或无输入状态下超过7秒以上时  
自动取消功能，并返回待机状态)

- 支持调节煮饭功能的菜单是白米高压，白米快速，白米低压，杂谷，糙米/发芽。
- 请按初始设定值为标准设定调节煮饭阶段，煮饭阶段调高时米饭底部可能会出现微黄现象。
- 完成设定后根据米的状态及含水量不同米饭状态可能会有所差异。

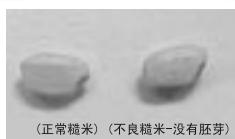
糙米/发芽方法

## 什么是糙米/发芽

糙米比白米营养价值高，但有口感欠佳，较硬，不易消化等缺陷。不过让糙米稍微发芽的话能激活其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



(正常糙米) (不良糙米=没有胚芽)



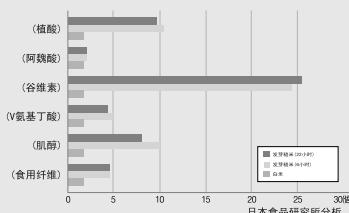
(不良糙米-未成熟)

- ① 先确认生产日期和加工日期。
    - ▶ 糙米应选择收割一年内或加工3月以内的为佳。  
(糙米的包装袋上印有收割日期及加工日期。)
  
  - ② 用肉眼确认。
    - ▶ 市场上所销售的大部分糙米都可以确认内部。
      - 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。
      - 已破壳未成熟的糙米请勿购买，选购没有糖的糙米。

#### 糙米发芽特征

发芽糙米会提高糙米的营养价值，可改善米饭的口感，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。
  - ▶ —GABA(氨基丁酸)在医学界认为：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〉

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 食用纤维4.3倍

# 糙米/发芽方法

## 糙米/发芽菜单使用方法

### ① 为促进发芽率, 请将糙米提前浸泡16小时(以内)预备发芽方法。

#### 预备发芽方法

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

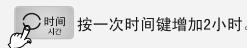
**②** 盖好锅盖, 将结合手柄转至  
(关闭)位置后, 按菜单/  
选择键选择糙米发芽。



初始设定为0H(0小时)

选择糙米发芽功能时, 显示部显示  
“0H”。  
(调整发芽时间后按压力煮饭/白米  
快速键)

**③** 按时间键设定时间。



糙米发芽设定时间为0, 2, 4, 6 小时。

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

**④** 按压力煮饭/白米快速键。



※ 发芽完成前3小时。

▶ 按压力煮饭键/白米快速键时, 根  
据所设定时间进行发芽后开始煮饭。

▶ 糙米发芽中显示屏显示“0”  
和剩余时间。

## 糙米/发芽煮时注意事项

- ① 想尽快食用糙米发芽饭时, 无需浸泡做预备发芽, 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)
- ② 在气温过高的环境下长时间发芽时, 会产生异味。
- ③ 糙米发芽最多可做6人份。
- ④ 可以使用自来水, 但使用矿泉水会更好。不可使用开水或凉开水, 可能会导致糙米不发芽。
- ⑤ 糙米的发芽率或芽的长度等发芽状态根据糙米存放环境和保管时间的不同会有所差异。  
-发芽糙米根据糙米种子的不同胚芽长度及发芽率会有所差异。
- ⑥ 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。
- ⑦ 糙米发芽功能设定2H, 4H, 6H时, 不可预约, 如需预约时, 请将糙米发芽时间设定为“0H”。  
根据糙米的种类不同焦黄现象及米饭状态会有所差异。

# 预约煮饭方法

## 预约煮饭方法

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

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



### 2 按时间键设定预约时间

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



### 3 按菜单/选择键选择所需菜单

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

### 4 设定预约时间7秒后自动开始预约功能

- ▶ 开始预约煮饭时预约指示灯停止闪烁，显示屏显示剩余时间。  
(预约煮饭进行中“”闪烁)



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

## 预约煮饭时注意事项

### 1 预约煮饭时

- ▶ 开封时间长的米比较干，煮饭时可能会出现夹生现象。
- ▶ 预约煮饭时间设定及使用环境不同米饭可能会出现夹生或过稀现象，以水刻度为基准加减水量进行调整。
- ▶ 预约煮饭容量过多或设定预约煮饭时间较长时，可能会增加米饭焦黄现象。

### 2 变更预约时间时

- ▶ 变更预约时间时按2秒以上取消键取消功能后，重新设定。

# 保温/再加热方法

## 保温 / 再加热

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



经常使用再加热功能时，米饭会变色或发干，使用次数不要超过1~2次。

使用其它容器煮的饭要进行保温时，将米饭盛入内锅后按保温/再加热键1次。

此时显示屏显示“BH”。(用其它容器煮的米饭进行保温时可能会产生异味或变色)

## 保温时注意事项

煮饭完成后或保温中锅盖不易打开时，请推动压力维等蒸汽完全排出后再打开。

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

长时间保温时，可能会产生变色或异味。请将保温时间控制在12小时以内。

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

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

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

保温中内锅无米饭或不使用时，请按取消键取消保温功能或切断电源。

请勿保温过少的米饭或剩饭与凉饭一起保温。  
保温中米饭可能会产生异味。

请勿放入饭勺一起保温。  
特别是放入木勺时，细菌容易滋生会产生异味。

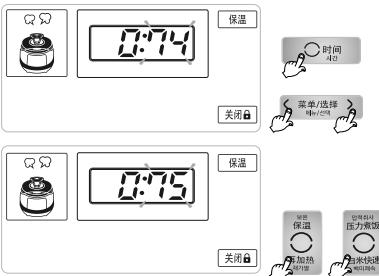
## 保温时米饭有异味时

- ▶ 请及时清理产品，特别是内锅盖清理不干净时细菌容易滋生保温时会产生异味。
- ▶ 即使外观干净但产品内各个角落里的细菌滋生会引起保温中的米饭产生异味。  
出现此现象时使用自动洗涤(自动杀菌洗涤)功能消毒。自动洗涤(自动杀菌洗涤)结束后要洗净内锅。
- ▶ 汤或炖等料理后，未清理产品后保温时米饭会产生异味。

# 保温/再加热方法

## 保温温度调节方法

即使经常清理或煮水消毒后保温中的米饭仍产生异味或变色时请调整保温温度。



① 待机状态下按住时间键3秒钟进入。

② 每按一次菜单/选择键时按以下顺序变化

74→75→76→77→78→79→80→89→70→71→  
72→73

③ 选择所需温度后按压力煮饭/白米快速键完成设定，同时自动返回待机状态。(按取消键或无输入7秒以上时自动返回待机状态)

(再按1次时间键时不能保存所设定的温度，并进入调节保温设定模式)

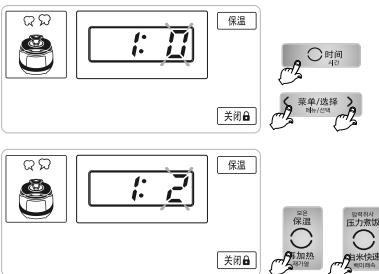
### 温度调整值

1. 保温米饭有馊味并有很多凝结水珠时：将保温温度提高1~2摄氏度。

2. 米饭严重发黄并有异味时：将保温温度降低1~2摄氏度。

## 调节保温功能设定方法

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



① 待机状态下按3秒钟时间键进入保温温度设定模式后按1次自动洗涤键，此时显示屏如图显示。

② 每按一次菜单/选择键时按以下顺序变化

(0→1→2→2→1→0)

③ 选择所需设定值后按压力煮饭/白米快速键完成设定，同时自动返回待机状态。(按取消键或无输入7秒以上时自动返回待机状态)

(再按1次时间键时不能保存所设定值，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/选择键调高设定值。(1或2)

2. 米饭边缘出现白化现象时：按菜单/选择键调低设定值。(-2或-1)

## 少量保温功能

▶ 保温少量米饭(能见到锅底程度)时即可保持保温品质还能防止锅底凝结水珠。

▶ 设定方法

1. 一般保温进行中按[菜单/选择]键 2秒以上选择“少量保温”，此时显示屏显示3秒钟“L0”后转至保温时间(2H)。

2. 少量保温进行中按[菜单/选择]键 2秒以上选择“一般保温”，此时显示屏显示3秒钟“H1”后转至保温时间(2H)。

3. 在少量保温模式下按取消键时自动解除少量保温功能。

## 常见故障及处理方法

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

状态	确认事项	处理方法
不能完成煮饭	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16页。
米饭过硬或夹生	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? 米是否开封时间过长或发干?	请参照13~14页正确使用。  请多加半刻度水后开始煮饭。
豆类(杂谷/糙米)夹生	豆类(杂谷/糙米)是否干硬?	请将豆类(杂谷/糙米)浸泡或煮熟后开始煮饭。根据杂谷种类不同煮熟程度也会不同。
米饭过稀或过硬	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13~14页) 煮饭完成后请打开锅盖。
煮饭中米汤溢出	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13~14页正确使用。
保温中产生异味	是否盖好锅盖? 保温中是否切断电源? 保温时间是否超过12小时或保温米饭太少? 是否放入饭勺或凉饭一起保温?	请盖好锅盖。 保温中请勿切断电源。 保温时间要控制在12小时以内。 请勿放入饭勺或凉饭一起保温。
显示 	温度感应器出现异常时显示。	切断电源后与售后服务中心联系。
保温中保温时间闪烁时	保温时间是否超过24小时?	保温时间超过24小时时，提示保温时间过长的功能。
显示 	煮饭完成后结合手柄是否一次也未转至“<img alt="开启" data-bbox="350 780 380 800}”(开启)位置状态下按了压力煮饭/白米快速键?</td> <td>将结合手柄转至“&lt;img alt="开启" data-bbox="650 780 680 800}”(开启)位置后重新转至“&lt;img alt="关闭" data-bbox="750 780 780 800}”(关闭)位置。&lt;/td&gt;</td>	将结合手柄转至“<img alt="开启" data-bbox="650 780 680 800}”(开启)位置后重新转至“<img alt="关闭" data-bbox="750 780 780 800}”(关闭)位置。</td>
显示 “<img alt="E-1-4" data-bbox="100 880 150 900}”, “<img alt="U-1-1" data-bbox="160 880 210 900}”, “<img alt="U-1-2" data-bbox="220 880 270 900}”</td> <td>内存出现异常时显示 电路板通讯出错。</td> <td>切断电源后与售后服务中心联系。</td>	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，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
显示“  ”	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、预约煮饭时显示“  ”	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。
米饭严重焦黄	温度感应器或内锅外侧底部是否粘有米粒或异物？ 是否设定了调节饭味或调节煮饭功能？	请清除温度感应器或内锅外侧底部的米粒或异物。 根据使用情况设定或解除调节饭味或调节煮饭功能。
煮饭完成后或保温中米饭出现异味	炖鸡或做排骨料理后是否清洗干净？	参照清洁保养方法清洗分离式内锅盖后使用。
无法盖锅盖	结合手柄是否完全转至“  ”（开启）位置？ 内锅里是否有热饭或其它热食品？ 内锅是否完全放置于机体内？	请将结合手柄完全转至“  ”（开启）位置。 请推动压力锥后盖锅盖。 请将内锅完全放置于机体内。
显示“  ”	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。
煮饭，保温/再加热时显示“  ”	是否放入内锅？	请放入专用内锅。 持续显示时，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，仍不能正常使用时请拨打售后服务电话。

状态	确认事项	处理方法
结合手柄不易转至“开启”位置	煮饭或料理中是否转动了结合手柄？  蒸汽未完全排出状态下是否转动了结合手柄？	煮饭或料理中因内部压力无法开启锅盖。 请勿强行开启锅盖。 若要开启锅盖时，请先按取消键2秒以上等蒸汽完全排出后再开启。  推动压力锥等蒸汽完全排出后再开启。
即使结合手柄完全转至“开启”位置，锅盖无法打开		推动压力锥等蒸汽完全排出后再开启。
蒸汽泄漏	密封圈表面是否粘有异物？  密封圈是否老化？	请擦净密封圈后使用。 密封圈周围要保持清洁。  蒸汽泄漏时按取消键2秒以上等蒸汽完全排出后切断电源并拨打售后服务电话。  根据使用情况及使用次数，密封圈使用寿命为1~3年，请及时定期更换。
煮饭或料理中无法按取消键	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。  排出蒸汽时请不要靠近。 (小心烫伤)
煮饭或保温时有异常声音	煮饭时是否有风声？  煮饭及保温中是否有“吱吱”声？	冷却风扇工作时会有此声音，属正常现象。  IH电压力饭煲启动时会有此声音，属正常现象。
糙米不能正常发芽	是否超出限定容量？  是否使用了开封时间较长的糙米？	请勿超出限定容量。  使用开封时间较长的糙米或受污染的糙米进行发芽时会降低发芽率。

# 料理指南

(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第10页的注意事项。

## 美味米饭

### :: 米饭



#### 准备材料

白米10杯(1500g)

※ 材料中标示的杯子为内锅配置的量杯。1杯 (180cc) 为 1人份。

#### 料理方法

- ① 把洗净的白米放入内锅，水位调至白米高压10刻度。
- ② 盖好锅盖，按[菜单/选择键](#)选择[白米高压]菜单后按[压力煮饭/白米快速键](#)。
- ③ 煮饭完成后搅匀。

#### 参考

以产品内锅标记的水位刻度为基准，用新米煮饭时，水量稍低于标准刻度为佳。  
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(75g), 米酒 1大勺, 盐 1.5小勺

※ 请用煮好的豌豆煮饭。

#### 料理方法

- ① 豌豆加适量的盐洗净后空出水。
- ② 把洗净的白米放入内锅，加入米酒和盐，水位调制白米高压3刻度。
- ③ 放入洗好的豌豆铺匀，盖好锅盖，按[菜单/选择键](#)选择[白米高压]菜单后按[压力煮饭/白米快速键](#)。
- ④ 煮饭完成后搅匀。

#### 豌豆保管方法

豌豆购买的豌豆，扁豆等直接放入冰箱中保管的话会容易变色或降低新鲜度，  
若从市场上购买后再用开水烫一下并放入冰箱里会保存原有的颜色和新鲜度。

## 杂谷饭

### :: 大麦饭



#### 准备材料

白米 2杯(300g), 大麦 1杯(150g)

#### 料理方法

- ① 将1杯大麦洗净并空干水分。
- ② 把洗净的白米同洗好的大麦一起放入内锅，水位调至杂谷3刻度。
- ③ 盖好锅盖，按[菜单/选择键](#)选择[杂谷]菜单后按[压力煮饭/白米快速键](#)。
- ④ 煮饭完成后搅匀保温。

### :: 五谷饭



#### 准备材料

白米2+1/3杯(350g), 小米 1/3杯(50g), 糯米 1/2杯(100g), 红豆 1/3杯(50g),

高粱 1/3杯(50g), 盐 1小勺

#### 料理方法

- ① 将白米、糯米、小米、高粱一同洗净后放好。
- ② 红豆用强火煮至7-8成熟时，汤放入另一容器中。
- 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 在上面铺上煮好的红豆，盖好锅盖，按[菜单/选择键](#)选择[杂谷]菜单后按[压力煮饭/白米快速键](#)。
- ⑤ 煮饭完成后搅匀保温。

#### 参考

医学界把红豆称之为赤豆，不仅能吸收水分，有化脓伤口的效果，而且能防止口干，  
拉稀，也是促进新陈代谢，消除浮肿的较好食品。

## 杂谷饭

### :: Fresh糙米发芽饭



#### 准备材料

糙米 6杯(900g)

#### 料理方法

- ① 把洗净的糙米放入内锅，水位调至糙米/发芽2刻度。
- ② 关闭锅盖，按菜单/选择键选择[糙米/发芽]菜单，将糙米发芽时间设定为4小时后按压力煮饭/白米快速键。
- ③ 煮饭完成后搅匀保温。

#### 参考

- 根据喜好调节糙米发芽时间后煮饭。
- 用已发芽的糙米煮饭时，想吃百分之百糙米饭时，将糙米发芽时间设定为0小时后煮饭。

### :: 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)

#### 料理方法

- ① 保持煮好的红豆形状完好，将汤与红豆分开放好。
- ② 将洗净的糙米放入内锅，水位调至糙米/发芽3刻度后放入煮好的红豆。
- ③ 关闭锅盖，按菜单/选择键选择[糙米/发芽]菜单，糙米发芽时间设定为0小时后按压力煮饭/白米快速键。
- ④ 煮饭完成后搅匀保温。

## 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、橙子少许、迷迭香少许

#### 料理方法

- ① 糙米洗净，把绿茶粉10g和绿茶叶3g一起放入锅内水位调至糙米/发芽2刻度。
- ② 关闭锅盖，按菜单/选择键选择[糙米/发芽]菜单，将糙米/发芽时间设定为4小时后按压力煮饭/白米快速键。
- ③ 将鸡胸肉用盐、胡椒腌制1小时后，在平底锅上放橄榄油煎制后切片。
- ④ 柠檬切半圆状，芹菜切条准备。
- ⑤ 保温后，将搅匀的米饭与鸡肉一起放入盘子里，柠檬和芹菜放上面即可。

#### 绿茶的10大优点

抗癌效果、预防衰老、预防糖尿病、高血压、防止肥胖、减肥、对金属有消毒作用、消除疲劳、治疗便秘、防止蛀牙、预防体质酸化、预防炎症和细菌感染。

### :: 嫩芽拌饭



#### 准备材料

糙米 2杯(300g)、蔬菜嫩芽 少许

保健辣椒酱：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

#### 料理方法

- ① 将洗净的糙米放入内锅，水位调至糙米/发芽2刻度。
- ② 关闭锅盖，按菜单/选择键选择[糙米/发芽]菜单，将发芽时间设定为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，炒到粘稠状为止，放入少许白糖、蜂蜜、香油搅拌。
- ④ 保温后将饭搅匀，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：预防癌症 ■ 白菜苗：养胃、改善便秘 ■ 小萝卜苗：改善肝炎、黄疸  
■ 卷心菜：含有抗衰老、抗癌的元素 ■ 萝卜苗：清热消肿 ■ 麦苗：净化血管

# 料理指南

## 养生饭

### 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

※ 可根据自己的喜好选择蘑菇。

#### 料理方法

- ① 将洗净的糙米放入内锅,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 保温后搅匀米饭。
- ⑥ 先把一部分糙米发芽饭放入模型里,放入南瓜后再放入剩余的糙米发芽饭,成型后去掉磨具。
- ⑦ 将摸上肉汁的蘑菇放在上面后再放上苏子叶即可。

## 健康粥

### 白米粥



#### 准备材料

白米 1.5杯(225g)

#### 料理方法

- ① 将洗净的白米放入内锅, 水位调至稀粥1.5刻度。
- ② 关闭锅盖, 按菜单/选择键选择[稀粥]菜单后, 按压力煮饭/白米快速键。

粥是我们最早发现的主食。

粥的起源是在新石器文化的初期,使用土制器皿里放入谷物熬制食用。

### 特味鸡粥



#### 准备材料

白米1杯(150g), 鸡肉100g, 鸡汤300cc, 红辣椒1个, 青椒1个, 盐少许  
调至: 葱末1大勺, 蒜末1大勺, 酱油2大勺, 芝麻盐少许, 香油2小勺, 胡椒粉少许

#### 料理方法

- ① 白米洗净后, 用水浸泡1小时以上。
- ② 鸡肉洗净后加清水煮熟, 剥成丝, 放入调料拌匀备用。
- ③ 青椒, 红辣椒洗净去籽切成丝放好。
- ④ 鸡汤去油筛除杂质。
- ⑤ 内锅里放入①, ②, ③的材料后, 倒入鸡汤。
- ⑥ 水位调至稠粥2刻度。
- ⑦ 盖好锅盖, 按菜单/选择键选择[稀粥]菜单后按压力煮饭/白米快速键。
- ⑧ 保温后, 根据个人口味放入适量盐即可。

## 参鸡汤

### 参鸡汤



#### 准备材料

鸡一只(1kg), 水参2根, 大枣10粒, 糙米1杯, 蒜, 盐, 胡椒粉少许

#### 准备材料

- ① 鸡腹两侧切两个刀口。
- ② 将充分浸泡两小时以上的糯米和蒜码入鸡腹中。
- ③ 根据个人口味, 若想食用稠一点的汤时将1/2糯米码入鸡腹中, 剩下的放入内锅一起煮。
- ④ 两条腿交叉插进鸡腹两侧刀口。
- ⑤ 备好的鸡放入内锅, 再把洗净的水人参和大枣放入内锅, 水位调至白米高压6刻度。
- ⑥ 盖好锅盖, 按菜单/选择键选择[参鸡汤]菜单后按压力煮饭/白米快速键。

## 蒸/炖

## :: 蒸糕



## 准备材料

粘米粉 5杯, 红豆 2杯, 盐 1勺, 白糖 5勺, 水 3杯

## 料理方法

- ① 粘米粉3杯加1.5杯水,再放入3大勺白糖搅拌。
- ② 红豆煮熟,去掉水分,放入盐和两大勺白糖搅匀。
- ③ 内锅里倒入1.5杯水,整盘放入一层布。
- ④ 放1/2杯红豆粉上面铺粘米粉最后再铺1/2杯红豆粉
- ⑤ 盖好锅盖,按菜单/选择键选择[蒸/炖]菜单,将蒸/炖时间设定为45分钟,按压力煮饭/白米快速键。

## :: 炖排骨



## 准备材料

牛排(猪排骨) 1.2kg, 清酒 3大勺, 老抽 5大勺, 蒜末 1勺, 香油 1勺, 葱汁 3勺, 梨汁 3勺, 白糖 5勺, 葱末 5勺, 芝麻盐 1勺, 胡椒粉 1勺, 胡萝卜 1个, 栗子 10个, 银杏 20个, 松籽粉 1勺

## 料理方法

- ① 排骨剁成块,去除筋和油脂后洗净放入容器中用水浸泡除血。
- ② 洗净的排骨空出水分,加入梨汁与料酒腌制。
- ③ 栗子去皮切成半,银杏加上少许油炒熟去皮,胡萝卜洗净切块。
- ④ 将准备好的所有材料放入容器中搅匀,腌制稍许放入内锅。  
(排骨在腌制过程中会产水分,因此无需加水。)
- ⑤ 盖好锅盖,按菜单/选择键选择[蒸/炖]菜单,将蒸/炖时间设定为45分钟,后按压力煮饭/白米快速键。
- ⑥ 料理完成后撒上松子粉。

## :: 炖鸡



## 准备材料

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

## 料理方法

- ① 将鸡洗净后去除杂毛,内脏,尾部的油脂。
- ② 将鸡肉切成适当大小后打花刀,使容易入味。
- ③ 胡萝卜,土豆切块后与鸡块一同放入容器中,再倒入调料搅匀放置。
- ④ 将已腌制好的鸡肉倒入内锅。
- ⑤ 盖好锅盖,按菜单/选择键,选择[蒸/炖]菜单,将蒸/炖时间设定为45分钟后,按压力煮饭/白米快速键。

## :: 熟肉



## 准备材料

猪肉(腱子肉或五花肉) 400g, 生姜 1个, 蒜 少许, 洋葱 1个, 大葱 1个, 泡菜 少许

## 料理方法

- ① 内锅中倒入两杯水后放入蒸盘。
- ② 猪肉切成2-3块放在蒸盘上,切2-3片生姜放在上面。
- ③ 盖好锅盖,按菜单/选择键,选择[蒸/炖]菜单,将蒸/炖时间设定为40分钟后,按压力煮饭/白米快速键。
- ④ 料理完成后,将洋葱、蒜、大葱、泡菜切成适当大小同熟肉一起放在盘中即可。

# 料理指南

## 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: 胡椒 6粒, 桂皮 7cm, 八角 4个

#### 料理方法

- ① 将猪肉洗净, 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。
- ③ 将②的材料放入内锅, 用量杯倒入3杯水。
- ④ 盖好锅盖, 按菜单/选择键, 选择[蒸/炖]菜单, 将蒸/炖时间设定为40分钟后, 按压力煮饭/白米快速键。
- ⑤ 料理完成后取出猪肉, 用剪刀剪去棉线, 将猪肉切成小块放入盘中。

### 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: 辣椒酱 2大勺, 酱油 2勺, 白糖 1勺, 清酒 1大勺, 香油 1大勺, 辣椒面 1大勺

#### 料理方法

- ① 将鱿鱼切开去除内脏和皮后洗净, 在内侧打花。
- ② 开水里放入少许盐, 将已经打花的鱿鱼和鱿鱼腿烫一下。
- ③ 将菠菜放入加盐的热水中焯一下, 然后用凉水冲洗一下, 再将胡萝卜切成小块用开水烫后放盐和香油搅拌。
- ④ 鸡蛋中放少许盐搅拌后接鱿鱼宽度煎一下。
- ⑤ 去除鱿鱼水分, 在内侧均匀的撒上面粉后放好鸡蛋饼, 再准备好菠菜、胡萝卜、鱿鱼腿, 用串固定。
- ⑥ 锅内放入放入整盘后放半杯水, 鱿鱼, 调料。
- ⑦ 盖好锅盖, 按菜单/选择键, 选择[蒸/炖]菜单, 将蒸/炖时间设定为30分钟后, 按压力煮饭/白米快速键。

### 牛排



#### 准备材料

牛排肉 500g, 调味汁少许, 盐少许, 胡椒粉少许

#### 料理方法

- ① 将胡椒粉和盐撒在内侧, 腌一会儿, 锅内倒入半杯水放上蒸盘再将肉放进去。
- ② 盖好锅盖, 按菜单/选择键, 选择[蒸/炖]菜单, 将蒸/炖时间设定为30分钟后, 按压力煮饭/白米快速键。
- ③ 料理完成后取出牛排撒上牛排调味汁。

#### 红酒调料制作方法

双孢蘑菇, 洋葱, 蒜洗净后剁成末放入盐, 胡椒粉搅拌, 拌好后用煎锅炒至9成熟后, 倒入红酒, 当红酒沸腾时加入番茄酱, 烧烤调料酱, 胡椒, 桂叶煮至糊状即可。

### 蒸螃蟹



#### 准备材料

螃蟹 2只, 牛肉 150g, 豆腐 1/2块, 青·红辣椒各半个, 蛋黄半个, 面粉少许

#### 料理方法

- ① 将螃蟹洗好, 揭开。
- ② 揭开后刷下里面的肉并捣碎。
- ③ 牛肉和豆腐捣碎后与螃蟹肉拌均匀。
- ④ 青/红辣椒切末与蛋黄搅拌。
- ⑤ 螃蟹壳内撒上面粉, 将③的料装在壳上, 上面抹上④的调料。
- ⑥ 内锅里倒入水后盖上锅盖, 按菜单/选择键, 选择[蒸/炖]菜单, 将蒸/炖时间设定为30分钟后, 按压力煮饭/白米快速键。

## 蒸/炖

## :: 蒸鱼



## 准备材料

鲷鱼一条，牛肉 50g，香菇 3颗，石耳蘑菇 2颗，红辣椒 1个，鸡蛋一个，葱若干，蒜若干，酱油若干，芝麻盐若干，食用油若干，香油若干，食盐若干，胡椒粉若干

## 料理方法

- ① 把收拾好的鱼以2cm的间距打花刀。
- ② 往剥好的牛肉里加入酱油，葱，蒜，香油，芝麻盐，胡椒粉等做调料。
- ③ 在打花刀的缝隙里填满准备好的调料。
- ④ 在锅里加入2杯水，放入蒸盘。
- ⑤ 在蒸盘上放好准备好的鱼。
- ⑥ 请将锅盖盖好，按菜单/选择键选择[蒸/炖]菜单，将蒸/炖时间设定为30分钟后，请按压力煮饭/白米快速键。
- ⑦ 料理完成后，用剩下的材料来装饰。

## :: 蒸大蛤



## 准备材料

大蛤四个，牛肉 30g，蛋清一人份，鸡蛋一个，葱末 2小匙，蒜末 1小匙，盐 1/2小匙，胡椒粉若干

## 料理方法

- ① 把牛肉剁好。
- ② 把洗好的大蛤分成两半，用刀把里面的肉取出，剁好。
- ③ 盘里放入剁好的牛肉和大蛤肉，再放入适量的葱末，蒜末，盐，胡椒粉后搅拌均匀。
- ④ 大蛤壳只能装8个，所以每半个壳里装满拌好的材料。
- ⑤ 为了防止蒸完后的形状变散，在大蛤肉上均匀抹上蛋清。
- ⑥ 在锅内倒入2杯水，放上蒸盘。
- ⑦ 把准备好的大蛤放在蒸盘上。
- ⑧ 盖好锅盖按菜单/选择键选择[蒸/炖]菜单，将蒸/炖时间设定为35分钟，请按压力煮饭/白米快速键。
- ⑨ 把熟透的蛋黄和蛋清分开，蛋清剁成末，蛋黄按碎后，拿筛子筛后，把准备好的蛋黄和蛋清各一半放在蒸完的大蛤上。

## :: 蒸豆腐



## 准备材料

豆腐1块，食盐若干，调料：辣椒面1大勺，蒜末 1大勺，葱1根，香油若干，芝麻盐若干，辣椒丝若干，老抽 3大勺

## 料理方法

- ① 把豆腐分两等份后，切厚度为1cm，撒盐除去水。
- ② 把葱切成丝，蒜末和老抽，辣椒粉，芝麻盐，香油，辣椒拌在一起做调料。
- ③ 锅内加入2杯水，放入蒸盘，再把切好的豆腐放到蒸盘上。
- ④ 请将锅盖盖好，按菜单/选择键选择[蒸/炖]菜单，将蒸/炖时间设定为25分钟，请按压力煮饭/白米快速键。
- ⑤ 料理完成后，拿出豆腐，在豆腐上面抹上调料即可。

## :: 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，食盐若干，桂皮粉半小勺

## 料理方法

- ① 把糯米洗干净，充分浸泡1小时以上。
- ② 栗子和枣切出适当大小。(请将栗子和枣去皮去核)
- ③ 在事先准备好的糯米中放入红糖，香油，桂皮粉，盐，并且搅拌均匀。
- ④ 将③中准备的材料放入内锅，将水加至白米水4刻度后，再次搅匀。
- ⑤ 请将锅盖盖好，按菜单/选择键选择[蒸/炖]菜单，将蒸/炖时间设定为35分钟后，请按压力煮饭/白米快速键。

# 料理指南

## 蒸/炖

### 什锦菜



#### 准备材料

粉条 250g, 辣椒(青, 红) 分别各一个, 胡萝卜 100g, 洋葱 100g, 菠菜若干, 金针菇 100g, 鱼饼 100g, 食用油 2大勺

调料: 白糖若干, 酱油若干, 香油若干, 芝麻·芝麻盐若干

#### 料理方法

- ① 先将辣椒, 洋葱, 胡萝卜, 鱼饼切丝, 金针菇洗净, 菠菜用热水烫过之后洗好切好。(辣椒, 胡萝卜切2-3mm, 洋葱, 鱼饼切成5mm左右)
- ② 在温水中把粉条泡30分钟后, 用凉水投好。(长时间泡粉条, 做完什锦菜之后, 粉条会烂。因此按照个人嗜好选择浸泡时间10-30分钟之间)。
- ③ 锅内加入两大勺食用油, 半杯水之后, 放粉条和鱼饼凉粉以及胡萝卜, 洋葱, 辣椒等。
- ④ 请将锅盖盖好, 按菜单/选择键选择[蒸/炖]菜单, 将蒸/炖时间设定为25分钟后, 按压力煮饭/白米快速键。(粉条较多或者喜食筋道的粉条时, 将蒸/炖时间设定为20分钟)
- ⑤ 料理完成后, 打开锅盖放入菠菜, 按照个人口味放入酱油, 香油, 白糖搅拌, 放在盘子上后在上面撒一些芝麻和芝麻盐。

### 蒸饺子



#### 准备材料

饺子 20个

#### 料理方法

- ① 锅内放入2杯水。
- ② 把蒸盘放入内锅, 在蒸盘上面摆好饺子
- ③ 请将锅盖盖好, 按菜单/选择键选择[蒸/炖]菜单, 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

调料: 老抽 2大勺, 红辣椒一个, 青椒一个, 辣椒粉半勺, 食醋 1大勺, 芝麻盐若干, 葱半根, 蒜 4瓣, 白糖 2小勺

#### 料理方法

- ① 茄子切成4cm块后, 竖起用刀子切十字形。
- ② 红辣椒, 青椒切丝, 葱, 蒜, 老抽, 芝麻盐, 辣椒粉, 白糖, 醋放在一起做成馅。
- ③ 锅内放入2杯水, 放入蒸盘, 把茄子放在蒸盘上。
- ④ 请将锅盖盖好, 按菜单/选择键选择[蒸/炖]菜单, 将蒸/炖时间设定为30分钟后, 按压力煮饭/白米快速键
- ⑤ 料理完成后, 在茄子上放已经准备好的馅。

### 蒸茭瓜



#### 准备材料

茭瓜 一个

调料: 老抽 2大勺, 葱末 1大勺, 香油 1/2大勺, 辣椒粉 1/2大勺, 辣椒丝若干, 白糖一小勺, 蒜末一大勺, 芝麻盐 1/2大勺

#### 料理方法

- ① 茭瓜切成薄片。
- ② 放入葱末, 蒜末, 老抽, 辣椒丝, 辣椒粉, 香油, 芝麻盐, 白糖搅拌成调料。
- ③ 锅内倒入2杯水, 放入蒸盘, 放切好的茭瓜。把②的调料洒在上面。
- ④ 请将锅盖盖好, 按菜单/选择键选择[蒸/炖]菜单, 将蒸/炖时间设定为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 30个

## 料理方法

- ① 锅内倒入2杯水。
- ② 放入蒸盘，把栗子放在上面。  
(为了防止栗子裂开，剥掉一部分壳后放在蒸盘上)
- ③ 请将锅盖盖好，按菜单/选择键选择[蒸/炖]菜单，将蒸/炖时间设定为30分钟后，按压力煮饭/白米快速键。
- ④ 料理完成后，小心被栗子烫伤。

## :: 地瓜



## 准备材料

地瓜 5个

※ 大地瓜(150g以上)先切成两半再煮。

## 料理方法

- ① 在锅内放入2杯水。
- ② 放入蒸盘，并把洗净的地瓜放在上面。
- ③ 请将锅盖盖好，按菜单/选择键选择[蒸/炖]菜单，将蒸/炖时间设定为35分钟后，按压力煮饭/白米快速键。
- ④ 料理完成后小心地瓜温度，以免烫伤。

## 多种疗效的地瓜

- 便秘时吃地瓜：吃红薯时不剥皮对便秘有更好的效果。
- 体质弱的人吃地瓜：地瓜含有大量维他命B和无机物，胡萝卜素，特别是把红薯磨成粉后再吃，对身体虚弱的人恢复健康更加有效。这是因为切红薯时分泌出的液体里含有多种多样的营养液。

## :: 土豆



## 准备材料

土豆(200g以下) 6个

## 料理方法

- ① 锅内放入2杯水。
- ② 放入蒸盘，把洗净的土豆放在上面。
- ③ 请将锅盖盖好，按菜单/选择键选择[蒸/炖]菜单，将蒸/炖时间设定为45分钟后，按压力煮饭/白米快速键。
- ④ 完成料理后，小心土豆烫伤。

## 土豆保管法

夏天常温下土豆容易发芽，所以最好放在冰箱里保管，但是量多时，把1、2个苹果一起放进塑料袋然后再放进纸箱保管，可以防止发芽。

## :: 蒸玉米



## 准备材料

玉米 4个

## 料理方法

- ① 在内锅中放入2杯水。
- ② 放入蒸盘，把玉米放在上面。
- ③ 请将锅盖盖好，按菜单/选择键选择[蒸/炖]菜单，将蒸/炖时间设定为40分钟后按压力煮饭/白米快速键。
- ④ 料理完成之后请小心烫伤。

# 料理指南

## 蒸/炖

### 鲜奶油蛋糕



#### 准备材料

面粉(蛋糕粉) 1/2杯, 鸡蛋 2个, 黄油 1/2大勺, 牛奶 1/2大勺, 香草若干, 白糖 1/2杯, 食盐若干  
\* 奶油膏: 鲜奶油 100cc, 白糖 1/4杯  
\* 水果: 樱桃一个, 草莓 3个, 蜜柑罐头 1/4罐, 猕猴桃 1个  
※ 1杯为1计量杯。

#### 料理方法

- ① 面粉中加入适当食盐, 用筛子筛好。
- ② 鸡蛋打碎将蛋黄蛋白分开。
- ③ 将蛋白放入器皿中, 按照一定的方向搅拌, 出现大泡沫时放入白糖, 继续搅拌, 在搅拌过程中不要溢出。
- ④ 将③的材料中一点点慢慢倒入蛋黄, 边搅拌边放入香草。
- ⑤ 将④搅拌为膏状时, 加入面粉, 搅匀。
- ⑥ 将牛奶与蒸过的黄油搅匀备用。
- ⑦ 将内锅底面, 侧面涂上一层薄薄的黄油, 将搅好的面放入锅里。
- ⑧ 请将锅盖盖好, 按菜单/选择键选择[蒸/炖]菜单, 将蒸/炖时间设定为40分钟后, 请按压力煮饭/白米快速键。
- ⑨ 料理结束后, 将蛋糕充分冷却。
- ⑩ 在器皿中倒入鲜奶油, 搅拌产生足够的泡沫, 将粉倒入器皿中。  
(糖粉是放到切割机里粉碎完成的)
- ⑪ 将冷却的蛋糕涂上涂抹鲜奶油膏。
- ⑫ 将准备好的水果放在蛋糕上进行装饰。

### 煮鸡蛋



#### 准备材料

鸡蛋 10个, 水 4杯, 食醋 1-2滴

#### 料理方法

- ① 内锅中放入洗净的鸡蛋, 水, 食醋。
- ② 请将锅盖盖好, 按菜单/选择键选择[蒸/炖]菜单, 将蒸/炖时间设定为20分钟后, 请按压力煮饭/白米快速键。

### 鸡蛋糕



#### 准备材料

鸡蛋 4个, 水两杯, 虾酱 1大勺, 食盐若干, 胡萝卜 20g, 葱叶 20g

#### 料理方法

- ① 在器皿中放入鸡蛋, 放入水, 搅匀备用。
- ② 将胡萝卜和葱叶末切好放入①中搅拌均匀。
- ③ 将水放入虾酱中搅匀做成汤, 然后放入②搅拌, 再放入盐。
- ④ 请将锅盖盖好, 按菜单/选择键选择[蒸/炖]菜单, 将蒸/炖时间设定为20分钟后, 请按压力煮饭/白米快速键。

### 奶酪炒年糕



#### 准备材料

韩式切片年糕 100g, 水煮鸡蛋 2个, 地瓜 1个, 披萨奶酪 80g, 切片奶酪 2张, 橄榄油若干, 白调味汁 1杯, 西芹粉少许  
※ 白调味汁: 面粉, 黄油分别 20g 牛奶 200g, 食盐, 白胡椒各适量  
(黄油化掉之后, 放入面粉炒过之后, 放入牛奶, 熬成糊状, 加入盐, 白胡椒适量)

#### 料理方法

- ① 地瓜洗净切成圆形薄片。
- ② 鸡蛋去皮切好准备, 年糕用温水洗净备用。
- ③ 内锅壁上涂抹适量的橄榄油后, 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披萨奶酪, 在其上面放置已切成8块的切片奶酪, 撒上西芹粉。
- ⑤ 请将锅盖盖好, 按菜单/选择键选择[蒸/炖]菜单, 将蒸/炖时间设定为20分钟后, 请按压力煮饭/白米快速键。

## 蒸/炖

## :: 番茄炒虾仁



## 准备材料

虾 20只, 大葱 1/3棵, 洋葱 30g, 胡萝卜 30g

※ 番茄酱调料 : 番茄酱 5大勺, 白糖 2大勺, 淀粉 2大勺, 水 2大勺, 盐, 酱油, 胡椒粉若干

## 料理方法

- ① 将虾头与内脏去除, 去皮之后在盐水中洗净之后放好。
- ② 将葱切好, 将洋葱按照小于虾体积的大小切好准备。
- ③ 内锅中放入准备好的材料, 和番茄酱一起搅拌均匀。
- ④ 请将锅盖盖好, 按菜单/选择键选择[蒸/炖]菜单, 将蒸/炖时间设定为20分钟后, 请按**压力煮饭/白米快速键**。
- ⑤ 料理完成之后, 搅拌均匀即可。

## :: 米饭比萨



## 准备材料

※ 主料 : 米饭 200g

※ 辅料 : 切片火腿 4片, 香菇 4个, 罐装玉米 4大勺, 蟹棒 2个, 披萨芝士 80g, 披萨调料 8大勺

## 料理方法

- ① 将香菇去皮之后依照本身形状切好, 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使用勺子铺匀, 上面将备好的材料依次铺匀。
- ⑤ 将④上面平铺放入披萨芝士后, 请将锅盖盖好, 按菜单/选择键选择[蒸/炖]菜单, 将蒸/炖时间设定为20分钟后, 请按**压力煮饭/白米快速键**。

## :: 黄油巧克力蛋糕



## 准备材料

黄油 200g, 白糖 90g, 鸡蛋 3个, 烤饼粉 110g, 巧克力 70g

## 料理方法

- ① 黄油经室温软化后放入碗中, 添加白糖搅拌均匀放好。
- ② ①中放入鸡蛋, 不停搅拌, 使之产生柔软的泡沫。
- ③ ②中放入烤饼粉, 用勺子搅匀。
- ④ ③中放入巧克力搅拌, 将化掉的黄油涂在内锅上, 将材料放入铺平。
- ⑤ 请将锅盖盖好, 按菜单/选择键选择[蒸/炖]菜单, 将蒸/炖时间设定为45分钟后, 请按**压力煮饭/白米快速键**。

## :: 炒年糕



## 准备材料

条糕(软糕) 400g, 鱼饼4张, 洋葱 1/2个, 大葱 1/2根, 胡萝卜 80g

※ 调料 : 辣椒酱 4大勺, 糖稀, 白糖 各 2勺, 芝麻盐, 酱油 各 1/2大勺, 鱼汤 1/2杯

## 料理方法

- ① 年糕在流水中洗净, 切成方便食用的大小。
- ② 鱼饼切成4等份, 胡萝卜, 洋葱切条, 葱切片。
- ③ 调料放入容器中做成酱。
- ④ 将准备好的材料和调料放入内锅中。
- ⑤ 请将锅盖盖好, 按菜单/选择键选择[蒸/炖]菜单, 将蒸/炖时间设定为20分钟后, 请按**压力煮饭/白米快速键**。

# 根据 Cooking Guide 做快乐美味的料理

## 料理 选择表

料理种类	菜单选择	料理方法
白米粥	稀粥	<p>1. 把备好的材料放入内锅后根据所需菜单，将水位调至“稀粥”刻度。 0.5杯：水位调至稀粥水位0.5刻度。 1.5杯：水位调至稀粥水位1.5刻度。 (注意事项：稀粥最多可做1.5杯)</p> <p>2. 盖好锅盖，按菜单/选择键选择“稀粥”菜单后按压力煮饭/白米快速键。</p>
炖 鸡	蒸/炖	<p>1. 把备好的材料放入内锅。</p> <p>2. 盖好锅盖，按菜单/选择键选择“蒸/炖”菜单后将时间设置为45分钟，按压力煮饭/白米快速键。</p>
地 瓜	蒸/炖	<p>1. 内锅里倒入1.5杯水。</p> <p>2. 放入蒸盘，把备好的材料放在蒸盘上。</p> <p>3. 盖好锅盖，按菜单/选择键选择“蒸/炖”菜单，将时间设置为35分钟，按压力煮饭/白米快速键。</p>

※ 料理说明请参照网址 [www.cuckoo.cn](http://www.cuckoo.cn)

## 蒸/炖 料理时间表

料理种类	料理种类	料	料理时间
鸡蛋糕	20分钟	蒸螃蟹	30分钟
		蒸鱼	
		酱鱿鱼	
		牛排	
		蒸大蛤	
		地瓜	
番茄酱炒虾仁	25分钟	药膳	35分钟
		蒸玉米	
		熟肉	
		五香酱肉	
		蒸栗子	
		鲜奶油蛋糕	
蒸茄子/蒸茭瓜	30分钟	蒸糕	40分钟
		土豆	
		炖排骨	
		蒸土豆	
		黄油巧克力蛋糕	
		炖鸡	



# 顾 客 卡

产品名称：

型 号：

销售日期：

年 月 日

顾 客 姓 名：

电 话：

地 址：

代 理 商 名 称：

电 话：

地 址：

保修期  
1年

纪念日信息&产品状态

出生年月	阴	阳	结婚纪念日	阴	阳
产 品 名	电饭煲	电压力饭煲	榨汁机	加湿器	电热水壶
使 用 时 间	年	年	年	年	年
制 造 公 司					

特记事项

※上记内容为提供更好的服务。

1. 销售产品时，售货员必须填写下列事项并传达给顾客。

2. 顾客卡由代理店保管、管理。

# 产品保修卡

产品名称：

型号名

销售日期：

年 月 日

顾 客 姓 名：

电 话：

地 址：

代 理 商 名 称：

电 话：

地 址：

1. 购买本公司产品，请立即填写此保修卡。
2. 从购买之日起至保修期内，才能得到无偿服务。  
(如购买日下清楚时，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，非常正常使用环境)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

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	
	更换后的商品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
	维修后发生同一故障时(第3次)		
	多处故障维修4次, 再发时(第5次)	不能维修时	产品更换或退货
	产品购买时运送或安装过程中发生破损时	消费者委托的维修产品丢失时	扣除10%的折旧金额
因消费者故意, 过失 造成的性能, 机能性 故障时。	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。

## 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40065-80805 咨询或登录官网 [www.cuckoo.cn](http://www.cuckoo.cn) 进行查询

---

## 产品规格

区 分	10人份(5.0L)
煮饭容量(白米)	0.18L(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	88.2kPa(0.9kgf/cm <sup>2</sup> )
安全装置 压力	132.3kPa(1.35kgf/cm <sup>2</sup> )
尺 寸	40.9cm(长)×29.7cm(宽)×29.0cm(高)
重 量	7.4kg
温度保险丝温度	169℃
容 量	白米高压：2~10人份，白米低压，杂谷：2~8人份，白米快速，糙米/发芽：2~6人份，锅巴：2~4人份，稀粥：0.5杯~1.5杯，稠粥：1杯~2杯
配 件	量杯(1人份)，饭勺，使用说明书及料理指南

※ 产品的外观、颜色因设计会有所改进，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”(23~25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。

- 断开电源，推动压力锥待蒸汽完全排出后，请咨询售后服务中心。



# 产品中有害物质的名称及含量

## 产品中有害物质的名称及含量

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

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

## 温馨提示

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

# 食品接触材料信息表

## 食品接触材料信息表

本产品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°C
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。

00383-0880B1 Rev.2