

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

# CUCKOO

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

## 使用说明书/料理指南

## CRP-R06 FUZZY SERIES

额定容积:3.0L

最大米量:1.08L(6人份)

注意:若要长久无故障使用本产品  
使用前请仔细阅读使用说明书



青岛福库电子有限公司

感谢您选购 **CUCKOO** 多功能电压力饭煲

使用前请仔细阅读使用说明书，并按照正确方法使用，  
使用后请妥善保管使用说明书，以备日后查阅



## 福库电压力饭煲的特点与优点

### 福库电压力饭煲的功能

压力饭煲+保温功能+料理功能一体型烹饪机

### 福库多功能电压力饭煲的安全装置

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 压力调节装置 (压力锥)  
-调节温度内部压力，更安全。
- 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 温度自动调节装置(中心传感器)
- ⑫ 非自动复位压力安全排出装置
- ⑬ 锅盖结合感应装置，动作确认功能
- ⑭ 内锅感应确认装置

### 福库电压力饭煲的特点

- 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24~25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30页)
- ③ 异常检测标示功能：产品发生异常或操作不当时，通过正面显示部的灯光闪烁与蜂鸣音表示警告。(参照16页)
- ④ 语音功能：操作按键时，语音提示操作功能更方便。(参照17页)
- ⑤ 白米快速功能：快速煮饭功能，可以缩短煮饭的时间。(参照21页)
- ⑥ 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。(参照34~45页)
- ⑦ 适用内锅把手：使用更便利。(参照8页)
- ⑧ 适用分离型内锅盖：分离型内锅盖可以分离并清洗，维持最优的保温饭味。(参照11页)
- ⑨ 高火力功能：跟一般煮饭有差别，想吃香、黏米饭时使用。(参照21页)
- ⑩ 语音设定功能：选择需要的语音，中国语，韩国语(参照17页)

使用产品之前请仔细阅读“使用说明书”并正确使用产品并妥善保管好使用说明书。

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。

# 目 录

使用前	注意事项	2	
	安全警告	4-7	
	产品部件名称	8	
	双层密封圈	9	
	不锈钢分离式内锅盖	10	
	清洁保养方法	11~15	
	功能操作部名称及作用/功能显示部异常检测功能	16	
使用时	语音设定功能/语音功能设定与解除	17	
	煮饭前准备事项	18	
	如何做美味可口的米饭	19	
	煮饭方法	20~21	
	调节饭味功能使用方法	22	
	锅巴菜单使用方法	23	
	糙米发芽煮饭方法	24~25	
	蒸/炖菜单使用方法	26	
	宝宝食品的方法	27	
	预约煮饭的方法	28	
	保温方法	29~30	
故障咨询前	常见故障及处理方法	31~33	
料理指南	料理指南	34~45	
	白米高压	米饭/豌豆饭	34
	杂谷	大麦饭/五谷饭	34
	糙米/发芽	Fresh发芽糙米饭/糙米红豆饭/鸡胸肉绿茶饭	35
		嫩芽拌饭/蘑菇糙米料理	35~36
	粥	白米粥	36
	宝宝食品	香甜南瓜汤/地瓜苹果粥	36
		豆腐蔬菜饭/金枪鱼蔬菜饭/蔬菜米汤	37
	蒸/炖	红豆糕/炖排骨/炖鸡/熟肉	38
		五香酱肉/酱鱿鱼/牛排/蒸螃蟹	39
		蒸鱼/蒸大蛤/药膳/蒸豆腐	40
		什锦菜/茄子/蒸饺子/蒸茭瓜	41
		地瓜/煮鸡蛋/蒸栗子/土豆	42
		蒸玉米/奶酪炒年糕/鸡蛋糕/番茄酱炒虾仁	43
		米饭披萨/黄油巧克力蛋糕/炒年糕/鲜奶油蛋糕	44
	料理时间	料理选择表/蒸/炖料理时间表	45
售后服务	产品规格及故障咨询	46	
	产品中有害物质的名称及含量	47	
	售后服务	48	
	顾客卡/产品保修卡及服务承诺	49	
	食品接触材料信息表	50	

# 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。



未遵守警告事项时,  
可能会发生严重人身伤害。



未遵守注意事项时,  
可能会有轻伤或产品受损。



此标记是指在特定条件下,对可能发生危险事故的符号。

为避免发生危险,请详细阅读使用说明书并按照指示使用。



此符号表示“禁止”某种行为。



此符号表示“指示”某种行为。



警告

- 使用中切勿触摸或把脸靠近压力锥和蒸汽排出孔。
- 会导致烫伤,特别注意勿让儿童靠近。
  - 高温蒸汽很烫,切勿将手或脸直接靠近。



- 本产品要避免阳光直射,严禁靠近煤气炉,电热器具等。
- 有漏电,触电的危险及有变形或变色的可能。
  - 严禁电源线靠近热器具,避免电源线熔化造成火灾或触电的危险。



严禁私自拆卸或改装。

- 发生火灾或触电的可能。
- 除专业修理人员外,请勿自行拆卸或改装。
- 修理时请先与指定维修中心联系。
- 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。



售后服务电话: 40065-80805

必须使用额定电流10A以上220V交流电专用插座,不宜与其他电器共用一个插座。



- 会产生发热,火灾,触电的可能。
- 电源插头上有异物时,请先清洁干净后使用。
- 插座的延长线必须使用额定电流10A以上的。

严禁在有水的地方或户外使用,器具不得浸入水中。

- 有漏电或触电的危险。
- 如水渗入机体内部时,请拨打服务热线咨询。



售后服务电话: 40065-80805

严禁在灰尘多或有化学物品的地方使用。

- 严禁在产品周围使用可燃性气体或易燃物品。
- 发生火灾或爆炸的可能。

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。

严禁用水冲洗机体或避免内部进水。

- 会有漏电,触电,火灾的可能。
- 产品内渗入水时,切断电源,停止使用,请拨打服务热线咨询。

售后服务电话: 40065-80805

## 安全警告



警告



(禁止)

严禁将抹布等异物放在压力锥和蒸汽排出口上。

- 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。



切勿使用变形内锅或其他非专用内锅。

- 内锅发热时会产生异常现象或引起火灾。
- 若不小心碰撞内锅或内锅变形时，请拨打服务热线。



(专用内锅)

售后服务电话：40065-80805

无内锅状态下请勿使用。

- 触电及故障的可能。
- 严禁无内锅时放米和水。
- 机体内进入水或米粒时，请拨打服务热线。

售后服务电话：40065-80805

产品工作中，严禁按开盖按钮及将结合手柄转至“开启”位置。

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

无内锅的情况下请勿将蒸盘、金属性物质等其它物质放进产品里使用。（特别注意儿童）

- 发生火灾或触电的可能。



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，无监护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。



产品内请勿喷洒或投入化学物品。

- 烫伤或火灾的可能。
- 当产品内进入蟑螂或其他昆虫时，请咨询代理店或服务中心。



严禁用针或金属物质堵塞排气口或产品缝隙。

- 烫伤或触电的可能。
- 清洁用针除了清理蒸汽排出孔外，不得插入产品缝隙或其它孔里。

电源线不宜强行弯曲，捆绑或拉伸。

- 触电或因短路发生火灾的可能。



请勿强行拽下防堵塞装置。

- 卸下时有堵塞蒸汽口的危险。
- 使用前后请确认防堵塞装置的安装状态及是否粘有异物质。
- 防堵塞装置如有脱落或遗失时，请拨打售后服务热线。
- 使用前后要保持清洁。



注意不要让动物把插头及电源线咬断或避免受到锋利金属物体的冲击。

- 短路，触电或发生火灾的可能。



电源插头有异物时，请用干抹布擦净后使用。

- 短路或发生火灾的可能。

# 安全警告

## ! 警告

禁止将产品放在米桶及多层柜上使用。

- 电源线夹在缝隙里，可能会引起触电或发生火灾。
- 在米桶及多层柜上使用可能会导致产品损坏或引起火灾。



温度感应器，电热盘及内锅底部要保持清洁。



- 温度感应器受损，可能会发生故障及火灾。

请勿将重物放在电源线上面或避免被压到产品底部。

- 有可能会发生火灾或触电，请随时确认电源线放置状态。

勿将电源线进行加工或随意连接延长线使用。

- 有触电或发生火灾的危险。

擦干手，再插，拔插头。

- 用湿手插，拔插头时会发生触电。
- 电源插头拔出时，切勿直接拽电源线拔出。

移动产品时，请勿拽电源线移动产品。

- 会因断路有发生火灾的可能。

## ! 注意

即使拔掉电源插头，结合手柄仍应置于“**□**”(关闭)位置。

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



煮饭完成后，请擦净积水部的水。

- 会产生异味或变色。
- 请擦去产品积水部的水。

使用前后，按键无法按动或产品不能动作时，请拨打售后服务电话咨询。

售后服务电话：40065-80805



使用完毕后产品要清洁干净。

- 料理结束后，未清理干净时，会出现异味。
- 使用硬刷子，钢丝球清洗内锅时，内锅涂层会脱落，请用中性洗涤剂和海绵清洗。
- 请参照第11-15页的清洁方法，清洗产品后使用。
- 根据产品的使用环境和方法的不同，内锅涂层会有脱落现象。

售后服务电话：40065-80805



蒸汽自动排出时，请注意。

- 蒸汽高速排出时，伴有较大的排气声，注意不要受到惊吓。
- 严禁儿童靠近，会烫伤。

除白米饭外容易变质的（杂谷，豆类饭，油炸丸子等）尽量不要进行保温。

拔插头时，必须抓住插头拔出，请勿强行拽拔电源线拔出。

- 可能会发生触电，漏电或火灾的危险。

## 安全警告



注意



(禁止)

**勿将内锅放在火源上或用于其他用途。**

- 内锅变形或涂层会脱落。
- 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，  
请与售后服务中心联系。**

- 长时间使用产品时，内锅涂层因老化有轻微脱落 请及时拨打服务热线进行更换。
- 用硬刷子、钢丝球清洗内锅时，涂层会脱落，要用中性洗涤剂和海绵清洗。
- 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。

**本产品不宜在倾斜或凹凸面上使用。**

- 会有烫伤或发生故障的可能。
- 产品工作中，切勿碰电源线。

**使用时如有异常响声或有异味时，请立刻切断电源，推动压力锥，待蒸汽完全排出后，咨询代理店或售后服务中心。****售后服务电话：40065-80805****使用时不要超出限定容量。**

- 会有米汤溢出或出现故障。

**切勿靠近磁性强的物体。**

- 可能会产生安全上的问题。
- 可能会导致故障。

**勿使产品跌落或受冲击。**

- 会发生故障及安全性问题。
- 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。

**煮饭完成后，结合手柄不易拧开时，不要强行拧开。**

- 会烫伤或会有产品受损现象。
- 推动压力锥，等蒸汽完全排除后再打开。
- 煮饭完成后打开锅盖时，注意避免被蒸汽烫伤。

**使用中或使用后锅体温度很高，切勿触摸内锅、加热盘，产品内部及压力锥。**

- 会有烫伤的危险。
- 产品工作中若压力锥倾斜，会被喷出的蒸汽烫伤。

**请勿用锅盖结合手柄或内锅把手移动产品。**

- 会产生危险，请利用产品底部的移动凹槽移动产品。

**本产品只限使用220V交流电源。**

- 可能会导致触电或发生火灾。
- 产品不能正常动作。
- 请勿将110V交流电变频为220V交流电使用。

**本产品要放置于较阔的水平台上，切勿放在坐垫或电热毯上使用。**

- 可能会导致变形或发生火灾。

**本产品只适用于做饭，保温及指定用途，严禁他用。**

- 会产生异味或变色。

**不使用时，请拔掉插头。**

- 以避免发生触电及火灾。

# 产品部件名称

## 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。

自动蒸汽排除口

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‘凸’(关闭)位置才能启动。

开盖按钮

将结合手柄‘凸’(关闭)转至‘凸’(开启)位置后,按开盖按钮即可开盖。

功能操作部及显示部

配件



使用说明书  
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

## 产品部件名称(内部)



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。

锅盖

内锅把手

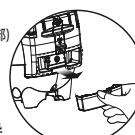
分离式内锅盖

内锅  
(内锅正确放入机体内)

分离式内锅盖把手

接水盒(产品背部)

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。



电源线

电源插头

温度感应器

## 双层密封圈



长时间使用一般密封圈时逐渐会出现漏气现象，为了更好的满足消费者的需求福库在一般密封圈的基础上采用了压力支撑加强型盖封装体以及具备其的压力烹调器（双层密封技术）的专利技术。（专利类型：发明专利/专利号：ZL 2012 1 0195075.0）更长时间保持美味的米饭。

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

感谢您购买福库产品，使用双层密封圈可享受更加美味的米饭。



## 不锈钢分离式内锅盖

### 不锈钢分离型内锅盖

#### 不锈钢材质！

不锈钢分离型内锅盖时刻保持米饭新鲜如初！

CUCKOO不锈钢分离型内锅盖不仅更卫生，更干净，清洁方便，还耐高温，耐高压，耐高蒸汽，长期使用也可以享受新鲜如初的米饭。



# 清洁保养方法

## 分离式内锅盖

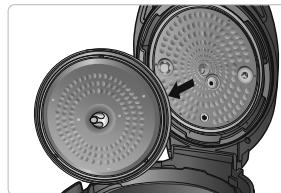
清理分离式内锅盖后必须安装到位

-不及时清理时会产生异味,特别是锅盖要及时清理。

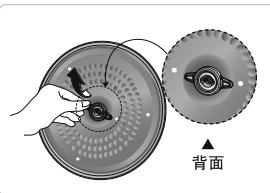
(拔掉电源,散热后再清洗。)

-机体或锅盖的水分要用干抹布擦净,请勿使用化学物品。

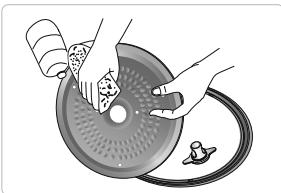
-使用中分离式内锅盖或内锅内部因粘有米汤可能会产生薄膜,但对卫生没有影响。



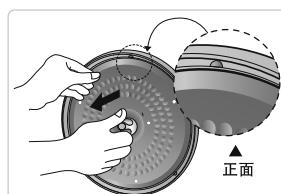
①分离式内锅盖向箭头方向拉动即可与锅盖分离。



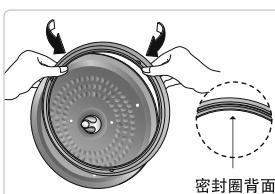
②清洁分离式内锅盖时拉动背面手柄并分离手柄和密封圈。



③常用洗涤剂或海绵清洗后用抹布擦净。



④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。



⑤安装密封圈时将分离式内锅盖边缘塞进密封圈背面槽子里,顺着密封圈背面槽子把分离式内锅盖塞进即可安装。



⑥安装在锅盖时把分离式内锅盖向箭头方向对准安装槽后用力推进即可安装。

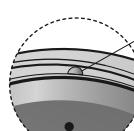
## 正确例子



密封圈正面



手柄正面,文字为正面



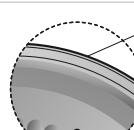
正面旋转标识



密封圈背面



手柄背面,文字为反面



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。

# 清洁保养方法

## 内锅



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

## 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。

## 机体内部



温度感应器表面粘有异物时,要轻轻擦拭避免受损。

## 本体部分



如需煮饭或料理时,请提前将饭煲本体与固定装置间隙中的水或者异物用洗净拧干的抹布擦净。

## 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。

## 机体积水部



煮饭完成后产品积水部的水请用干抹布擦净。

## 控制面板



有米汤或异物时请用干抹布擦净,请勿使用钢丝球,铁刷等擦拭,会对表面产生磨损,使用前后按键无法操作时请咨询客户服务中心。

## 开盖按钮部分



使用前/后,将开盖按钮部分的水或者异物用洗净拧干的抹布擦净。使用前/后,如开盖按钮无法按下或者无法启动,请致电客服中心。

※ 清洗内锅注意事项

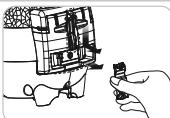
请不要将尖锐的餐具放入内锅一起清洗。

-很有可能损伤内锅。

# 接水盒/排水槽清洁方法



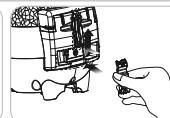
① 分离接水盒。



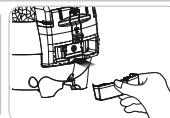
② 拖住排水槽盖把手向下一按即可分离。



③ 要用中性洗涤剂及海绵清洗。



④ 清理后将排水槽盖如图向箭头方向安装到位。



⑤ 接水盒向箭头方向安装到位。

# 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。

压力锥的形状因设计改进会有所变化。

※透气针为另买品。购买时请与售后联系。

售后服务电话: 40065-80805

<压力锥/蒸汽排出口的清洁方法>



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



- ② 使用透气针(另买品)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。



## 蒸汽帽

煮饭/料理完成后,要经常清洗蒸汽帽。清理时,请用中性洗涤剂和海绵清洗。



- ③ 清洁后组装时,按卸下的反方向(顺时针方向)一拧即合。

- ④ 压力锥完全安装后才可自由转动。

## 内锅・配件

▶ 清洗时,请用中性洗涤剂和海绵。



# 清洁保养方法

采用纯不锈钢材质内锅盖不仅更卫生,更干净,清洁方便,还耐高温,耐高压,耐高蒸汽,长期使用也可以享受新鲜如初的米饭。

## 双层密封圈 (压力密封圈) 管理方法

- 压力密封圈周期性的管理对维持密封性能、米饭的口感和电饭煲使用的时间等方面都有帮助。
- 请仔细阅读下列的使用方法, 正确管理密封圈。

### 1 密封圈分离及清洗方法



(1) 拔除电源线, 在电饭煲凉的情况下打开产品锅盖。



(2) 根据图片, 用手抓住密封圈进行分离。



(3) 使用厨房用中性洗涤液及海绵清洗后用抹布擦拭干净。

### 2 密封圈安装方法

► 图1



内锅盖上标识的  
密封圈组装用基准点



密封圈上标识  
的组装用基准点

- 按照 123456 的顺序, 内锅盖上的基准点和密封圈的基准点进行安装在内锅盖槽上面。必须按住密封圈外面的一侧进行组装。 (密封圈替换方法如下图)



(1) 上图1中内锅盖1号部位的点和密封圈的基准点必须一致, 一定要先按住外面一侧进行安装。2~6号部位也是按照上图进行安装。



(2) 除1~6号部位的其它部位也必须按住外侧再安装。

# 清洁保养方法

## 3 正确安装方法



安装不当可能会漏气,米饭夹生,烫伤等事故,请按以下方法确认。

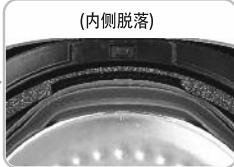
### 肉眼检查

正确安装状态



必须仔细确认密封圈内,外侧有无脱落现象。

错误安装状态



(内侧脱落)



(外侧脱落)



(变形)

### 正确确认方法



• 如图确认密封圈内侧有无脱落现象。



• 如图确认密封圈外侧有无脱落现象。



• 如图确认密封是否完全安装在内锅盖。

### 煮水试验

- 水位调至白米2刻度,按菜单,选择键选择自动洗涤菜单后按压力煮饭:百米快速键。
- 10分钟后压力维晃动并排出蒸汽时,除压力维外其它部位无蒸汽泄漏现象说明密封圈安装正确。
- 若其它部位有蒸汽泄漏现象时,请重新按顺序安装密封圈后煮水试验。(切断电源,等产品冷却后更换密封圈)
- 使用保鲜膜缠绕锅盖与机体之间缝隙会更准确的确认有无蒸汽泄漏现象。

正常状态



异常状态



• 无法正确更换密封塞时,请拨打售后服务电话。(40065-80805)

# 清洁保养方法

## 蒸汽帽清洁方法

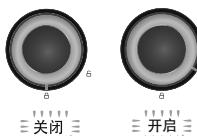
煮饭或料理结束后请勿触摸蒸汽帽，小心烫伤。



- ▶ 如图所示，用手抓住蒸汽帽凹槽部位，转向一边后，轻轻向上提起，即可卸下。
- ▶ 按住前方的锁扣，朝箭头方向转动分离后，按厨房用洗涤剂与海绵清洗，清洗后请按顺序安装。
- ▶ 安装蒸汽帽时，对准下方的凸起按箭头方向转动扣入前方的锁扣内。
- ▶ 安装蒸汽帽时，如图所示安装后，按压蒸汽帽使其固定。
- ※ 安装密封圈时请注意方向，对准凹槽后安装。

## 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



## 锅盖不易盖上时注意事项

请勿强行盖上锅盖，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. 内部产生蒸汽或有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。

# 功能操作部名称及作用/功能显示部异常检测功能

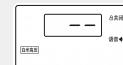


※接通电源后无任何操作时, 出现如图所示画面时, 为待机状态。

(待机画面下菜单、语音有无, 根据用户设定会有所差异。)

※功能操作时, 按取消键会返回待机状态。

※按键力度以听到声响为准, 本产品的标签设计可能和实物有所差异。



〈待机状态画面〉

## 功能显示部异常检测功能

使用方法错误或者产品出现异常时, 会出现以下标识给予警告。  
正常使用或者处理后, 仍不能排除故障时, 请咨询售后服务中心。



无内锅时显示。



温度感应器异常时显示。  
(“-”标识闪烁) →请咨询售后服务中心。



锅盖结合手柄未完全转至关闭状态下, 按压力煮饭/白米快速  
或预约键时显示。请将锅盖结合手柄转向“□”(关闭)位置。



煮饭或料理完成后在保温状态下, 未将锅盖结合手柄转至“□”(开启)方向,  
在待机状态下再次按压力煮饭/白米快速键或者按预约键时显示。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)后, 再转向“□”(关闭)方向即可。  
如仍无法解决问题, 请咨询售后服务中心。



环境感应器异常时显示。  
请咨询售后服务中心。



微电脑外存异常时显示。  
请咨询售后服务中心。



微电脑内存异常时显示。  
请咨询售后服务中心。

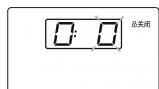


持续煮水或者产品异常时显示。  
请咨询售后服务中心。

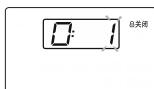
# 语音设定功能 / 语音功能设定与解除

## 语音设定功能

有韩国语、中国语的选择功能，可设定想要的语音。产品初始状态为中国语语音。



例) 设定韩国语语音时



例) 设定中国语语音时



或

1. 待机状态下，按自动洗涤键2秒以上，语音提示“语音设定模式”同时进入语音设定模式。

▶ 按取消键或7秒以上无任何按键操作，功能设置被取消，返回待机模式。

(按自动洗涤键，变更数值不被存储，移动至调节语音音量功能。)

2. 选择语音后，按压力煮饭/白米快速或保温/再加热键，功能设定完成并返回待机模式。

## 语音音量调节功能(语音功能解除或语音音量调节功能)

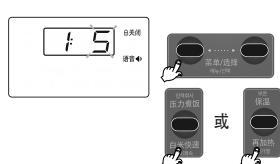
初次进入时需按2秒以上自动洗涤键



待机状态下按自动洗涤键2秒以上，进入语音设定模式后，按1次自动洗涤键进入语音音量设定模式。



按菜单/选择键设定为“OFF”时，语音提示“语音功能已解除”的同时“语音”及“OFF”会闪烁并解除语音功能。



按菜单/选择键，语音音量大小可设定范围为“1”-“5”。

- ▶ 选择所需语音音量后，按压力煮饭/白米快速或保温/再加热键，语音提示“语音音量设定已完成”的同时进入转为待机模式。
- ▶ 按取消键或7秒内无任何按键操作时，语音提示“超出设定时间，功能设定已取消”的同时转为待机模式。  
(按自动洗涤键不保存变更值转为保温温度设定模式)

## 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，停电2分钟内再次来电时能正常工作。  
(根据产品型号略有差异)

▶ 若因停电造成煮饭或料理被取消时，再次按压力煮饭/白米快速键，才能继续煮饭。

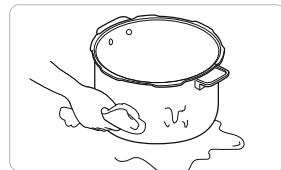
▶ 煮饭或料理中，若停电，会相应延长煮饭时间，根据停电时间长短会略有不同。

▶ 保温中因停电导致米饭变凉时，会自动取消保温功能。

# 煮饭前准备事项

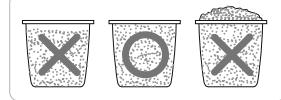
## 1 洗净内锅,擦干水分。

- ▶ 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锅内外部的喷涂脱落。
- ▶ 请不要将尖锐的餐具放入内锅一起清洗。  
(内锅涂层可能会脱落)



## 2 按人数量杯计量米量后放入内锅。

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

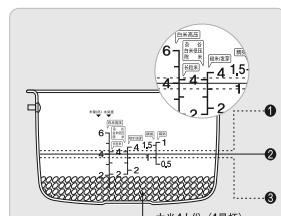


## 3 请将米淘洗干净。

## 4 将洗净的米倒入内锅。

## 5 根据所需菜单调整水位。

- ▶ 把内锅水平放置在固定台面后,按内锅水刻度调整水位。
- ▶ 内锅水刻度为米和水同时放入时的刻度。
- ▶ 水位调整方法。
  - 白米高压、白米高压高火力、白米快速:以“白米高压”水位刻度为基准调整水量。  
锅巴 白米高压、白米高压高火力最多可做6人份,  
白米快速最多4人份,锅巴最多可做4人份。
  - ※ 白米高压:使用“长粒米(丝苗米)”煮饭时,建议按“长粒米”  
水位为基准煮4人份以下的饭量。
  - 糙米、糙米高火力、糙米发芽:以“糙米/发芽”水位刻度为基准调整水量。  
糙米、糙米高火力最多可做4人份。
  - 杂谷、杂谷高火力:以“杂谷”水位刻度为基准调整水量。  
杂谷、杂谷高火力最多可做4人份。
  - 粥(稠粥):以“稠粥”水位刻度为基准调整水量。稍弟最多煮1.5杯。  
粥(稀粥):以“稀粥”水位刻度为基准调整水量。稀粥最多煮1杯。
- ※ 大豆等于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发生现象。
- ※ 各菜单的煮饭容量请参照20页“各菜单煮饭时间”。
- ※ 该款式不提供白米低压、陈米功能。



## 6 插入电源插头后将内锅放入产品内。

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

- ① 用陈米煮饭或者黏米饭时:  
加入比规定水量多的水。
- ② 煮4人份的饭时(4量杯):  
调至“白米高压水位4刻度”。
- ③ 煮浸泡过的米或较干的米饭时:  
加入比规定水量少的水。
- ④ 米饭发生或发硬时:  
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”标识时表示锅盖已盖紧。
- ▶ 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“*E01!*”并伴有警告提示音。
- ▶ 此外出现“*E01!*”时将结合手柄转至“□”(开启)位置后再转至“□”  
(关闭)位置才可正常工作。(确认结合手柄的感应装置功能)
- ※ 先前煮饭时煮饭完成后,不止1次将锅盖结合手柄转至“□”(开启)位置时,  
※ 保温中先按取消键取消保温后选择所需功能。



## 停电记忆功能

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

# 如何做美味可口的米饭

## 如何做美味可口的米饭

### 使用须知

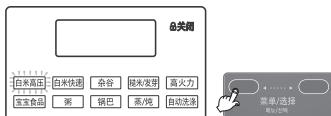
使用量杯正确量取米！ 按水刻度正确调整水位！	请使用量杯正确量取米。  请将内锅水平放置后调整水位。	若水量调整不正确，可能会出现过硬，夹生，过稀等现象。  
米保管方法！	建议选购小袋装的米，以免长时间放置质量变差。 将米存放在阴凉干燥处。  若煮开封时间较长的米时，多加半刻度水。	煮干硬的米时，即使使用量杯正确量取米也会出现过硬现象。
预约煮饭时间越短越好！	煮干硬的米时，应避免预约煮饭，请多加半刻度水后进行煮饭。	预约时间超过10小时或预约干硬的米时，会有夹生及夹层现象。  预约时间越长锅底米饭糊化现象更明显。
保温时间越短越好！	保温时间要控制在12小时以内。  	长时间保温时米饭会出现异味或变色现象。
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。

# 煮饭方法

1

## 按菜单/选择键选择想要的菜单

- 确认是否安装分离型锅盖。
- 煮饭前请将压力锥水平放置。
- 每按一次菜单/选择键以白米高压 → 白米高压高火力 → 白米快速 → 杂谷 → 杂谷高火力 → 糙米/发芽 → 糙米/发芽高火力 → 宝宝食品 → 粥 → 锅巴 → 蒸/炖 → 自动洗涤的顺序反复选择。
- 持续按键，以菜单顺序连续变化。
- 白米高压、白米高压高火力、杂谷、杂谷高火力、糙米/发芽、糙米/发芽高火力煮饭完成后，菜单会自动记忆，再次做同一菜单时，无需重新选择。



例) 选择白米高压时

2

## 按压力煮饭/白米快速键开始煮饭

- 煮饭前必须将锅盖结合手柄转至“**□**”(关闭)位置，再按压力煮饭/白米快速键。
- 未将锅盖结合手柄转至“**□**”(关闭)方向，按压力煮饭/白米快速键，警示音响起，同时显示“**E01**”。



例) 白米煮饭时

3

## 焖饭 (例: 白米高压)

- 开始焖饭时，显示屏显示剩余煮饭时间。根据所选菜单不同，剩余时间有差异。
- 焖饭完成前3分钟发出蒸汽排出效果音。同时自动排出蒸汽，请不要受到惊吓或烫伤。

例) 剩余14分钟时



4

## 煮饭完成

- 煮饭完成时，完成音响起同时开启保温功能。
- 如不想保温，请按取消键，取消保温。
- 煮饭完成后请搅匀米饭。如未搅匀，直接放置，米饭会变硬、变色、产生异味。
- 锅盖结合手柄不易转动的情况下，请推动压力锥，等内部蒸汽完全排出后再操作。
- 煮饭时请不要按取消键，煮饭会被取消。



### 各菜单煮饭时间

菜单 区分	白米高压	白米高压 高火力	白米快速	杂谷	杂谷高火力	糙米/发芽	糙米/发芽 高火力	粥(稠粥)	粥(稀粥)	锅巴	宝宝食品	蒸/炖	自动洗涤
容量	2人份~ 6人份	2人份~ 6人份	2人份~ 4人份	2人份~ 4人份	2人份~ 4人份	2人份~ 4人份	2人份~ 4人份	1杯~ 1.5杯	0.5杯~ 1杯	2人份~ 4人份	请参考各菜单 详细料理指南		
时间	约29分钟 ~36分钟	约30分钟 ~40分钟	约18分钟 ~23分钟	约40分钟 ~45分钟	约45分钟 ~52分钟	约50分钟 ~58分钟	约57分钟 ~63分钟	约84分钟 ~106分钟	约98分钟 ~115分钟	约38分钟 ~42分钟	白米水位 2刻度 约23分钟		

※制作宝宝食品、蒸/炖等料理后，再煮饭时可能会有异味。

(将密封圈与锅盖周围清理干净后，使用自动洗涤功能清洗。)

※各菜单煮饭时间根据电压、水量、水温等使用环境的不同而略有差异。

## 煮饭方法

## 煮饭菜单使用方法

白米高压	煮较黏的米饭时使用。	杂谷	在白米里掺入谷物煮饭时使用。
糙米/发芽	想吃糙米饭或者将糙米发芽做糙米发芽饭时使用。	宝宝食品	自动做宝宝食物。
粥	煮粥时使用。	锅巴	煮带锅巴的米饭时使用。
蒸/炖	手动设置蒸炖时间。	高火力 (白米高压、 杂谷、 糙米/发芽)	区别于普通煮饭，做香黏米饭时使用。 (可能会出现糊化现象。)
自动洗涤 (自动杀菌洗涤)	煮饭、保温和料理结束后清除异味时使用。		
白米 快速	<ul style="list-style-type: none"> <li>选择白米高压菜单后，按2次压力煮饭/白米快速键或选择白米快速菜单时，开始进行白米快速煮饭，煮饭时间缩短。（以白米2人份为基准约需要18分钟）</li> <li>使用白米快速煮饭，米饭效果不如正常煮饭效果好，因此请做4人份以下饭时使用。</li> <li>煮饭前将米浸泡20分钟，然后用白米快速煮饭，饭味会更好。</li> </ul>		

※ 白米快速及煮少人份米饭时，接水盒里会有较多积水，煮饭后请清理。

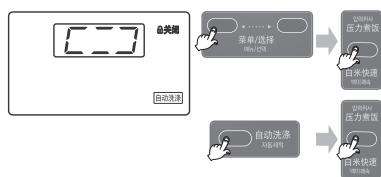
※ 各菜单详细的料理方法请参考29-40页。

※ 该款式不提供紫菜寿司, 陈米功能。

※ 请勿使用“粥”菜单烹饪小米，银耳等黏性较高食材，容易堵塞蒸汽排出通道发生危险。

※ 请勿烹饪本说明书料理指南以外的食材。

## 自动洗涤（自动杀菌洗涤）使用方法



将内锅中倒入2刻度水，关闭锅盖，将锅盖结合手柄转至“**白**”(关闭) 位置。

方法1.按菜单/选择键选择自动洗涤后，按压力煮饭/白米快速键。

方法2.在待机状态下按自动洗涤键后，按压力煮饭/白米快速键。

## 锅底米饭出现淡黄色现象

此现象为米中淀粉沉淀锅底所致，是本产品的特色，属正常现象。此淡黄色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

※白米内掺入谷物煮杂谷饭时，与煮白米饭相比，淡黄色现象会有所增加。

# 调节饭味功能使用方法

## 调节煮饭功能(煮饭温度调节功能)

此功能跟以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 **2:0** 根据情况调节阶段。

- 高温度阶段: 煮杂谷类或喜欢较粘的米饭时设定。
- 低温度阶段: 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2秒自动洗涤键,进入语音设定模式后,再按4次自动洗涤键,进入调节煮饭设定模式。此时“CUCKOO”福库调节饭味支持的所有菜单显示在显示屏上。

① 调节煮饭设定画面



按2秒自动洗涤键,进入语音设定模式后  
再按4次自动洗涤键的同时进入调节煮饭设定画面。  
初期进入如图。

②-1 高阶段调整模式



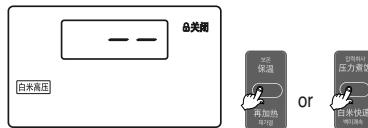
按菜单/选择键的右键,调至如上图。

②-2 低阶段选择模式



按菜单/选择键的右键,调至如上图。

③ 完成设定画面



按压力煮饭/白米快速键或保温/再加热键,  
转为待机状态。  
(按取消键或7秒内无任何按键操作时,转为待机状态。)  
(按自动洗涤键进入锅巴强化设定模式。)

1. “调节煮饭”功能适用于白米高压、白米高压高火力、白米快速、杂谷、杂谷高火力、糙米/发芽、糙米/发芽高火力。
2. 请按个人喜好设定调整煮饭阶段,调整阶段越高米饭糊化现象更明显。
3. 调整阶段设定后煮饭时,根据米的状态及含水量不同会有所差异。

# 锅巴菜单使用方法

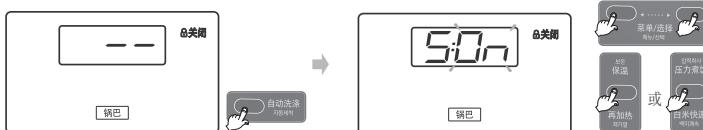
## 锅巴的做法

1. 将结合手柄转至“**△**”(关闭)位置后,按菜单/选择键选择锅巴。
  2. 按压力煮饭/白米快速键开始煮饭。
  3. 锅巴完成后,打开锅盖盛出米饭食用锅巴即可。
- ▶ 做锅巴时最多可做4人份。
- ▶ 做锅巴时,水位以“白米高压”刻度为基准。
- ▶ 米无需彻底洗净(淘米水半透明程度即可)。
- ▶ 若要食用硬锅巴的米饭时,将调整水量的内锅放入机体内盖好锅盖浸泡30分钟后开始煮饭。

## 锅巴硬度设定方法

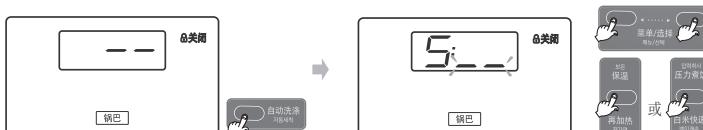
使用“锅巴”菜单煮饭时,可根据喜好调整锅巴硬度。

### ▶ 锅巴硬度设定方法(需增加锅巴硬度时使用。)



1. 待机状态下按2秒以上自动洗涤键进入语音设定模式后,再按5次自动洗涤键,进入锅巴硬度设定模式。
2. 锅巴硬度设定模式画面中,按菜单/选择键,设定锅巴硬度功能后,按压力煮饭/白米快速键或保温/再加热键时,锅巴硬度功能已设定。
3. 进入锅巴硬度设定模式后,按取消键或7秒内无任何按键操作时,功能设定被取消。  
并转为待机模式。

### ▶ 锅巴硬度解除方法(需煮一般米饭时)



1. 待机状态下按2秒以上自动洗涤键进入语音设定模式后,再按5次自动洗涤键,进入锅巴硬度调整模式。
2. 锅巴硬度调整模式初期画面中,按菜单/选择键解除锅巴硬度功能后,按压力煮饭/白米快速键或保温/再加热键时,锅巴硬度调整模式被取消。
3. 进入锅巴硬度调整模式后,按取消键或7秒内无任何按键操作时,功能设定被取消并转为待机模式。

▶ 此功能在产品出厂时,设定为解除状态,需要时再设定。

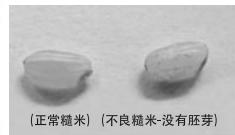
## 糙米发芽煮饭方法

## 什么是糙米发芽

糙米比白米营养价值高,但有口感欠佳、较硬、不易消化等缺陷。不过稍微发芽会激活其含有的营养成分,并促进吸收。

## 糙米选购方法

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

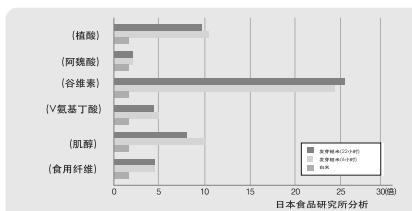


- ① 先确认生产日期和加工日期。
    - 糙米应选择收割一年内或加工3月以内的为佳。  
(糙米的包装袋上印有收割日期及加工日期。)
  
  - ② 用肉眼确认。
    - 首先确认是否长有胚芽。
      - 糙米的表面发黄且有光泽的属于好糙米,表面脱白层或发黑的糙米不适合发芽。
      - 易碎或未成熟的糙米请勿购买,选购没有糠的糙米。
      - 糙米发芽时,混有稻糠会产生异味,未成熟的糙米不发芽。

## 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-糙米发芽过程中会散发淀粉酶激素,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易于人体的功效。



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

γ氨基丁酸5倍  
肌醇10倍  
食用纤维4.3倍

# 糙米发芽煮饭方法

## 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

- ▶ 将洗好的糙米放入容器里,倒入充分的水浸泡。
- ▶ 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,根据浸泡时间不同会产生特殊味道。
- ▶ 将洗好的预备发芽糙米放入内锅,按煮饭量调整水位,选择糙米发芽菜单。
- ▶ 受炎热的夏日或保管温度的影响糙米在预备发芽时会产生异味,请缩短浸泡时间,且淘米时多加留意。

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



※ 初始设定为OH(0小时)

选择糙米发芽功能时,显示部显示“”。

- ### 3 按时间键设定时间。



糙米发芽时间以2小时进行增加。

糙米发芽时间可设定为0.2.4.6小时。

- ### ▶ 按住不动时会连续变化

▶ 将糙米发芽时间设定为“0”小时后,按压力煮饭/白米快速键即可开始煮饭。

不使糙米发芽直接煮糙米饭时,或用已经发芽的糙米进行煮饭时,请将煮饭时间设定为“0”小时。

- ### 4 按压力煮饭/白米快速键。



※ 发芽完成前3小时时显示。

- ### ▶ 按压力煮饭/白米快速键时 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。

## 糙米发芽煮饭时注意事项

- 想尽快食用糙米发芽饭时,无需浸泡做预备发芽,可直接选择糙米发芽功能设定糙米发芽时间后,按压力煮饭/白米快速键。(芽的大小并不影响营养成分的多与少。)
- 在气温过高的环境下设定糙米发芽时间过长时会产生异味,此时把糙米发芽设定时间缩短为宜。
- 使用糙米发芽功能时,最多可做4人份。
- 可以使用自来水,但使用矿泉水会更好。  
不可使用开水或凉开水,可能会导致糙米不发芽。
- 糙米的发芽率或芽的长度等发芽状态根据糙米存放环境和保管时间的不同会有所差异。  
-发芽糙米根据糙米种子的不同胚芽长度及发芽率会有所差异。  
发芽糙米必须使用收割未满1年的糙米,尽可能使用加工后保管时间短的糙米。
- 糙米发芽功能设定2H、4H、6H小时时,不可预约,如需预约时,请将时间设定为“OH”后,再预约。
- 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。  
根据个人口味调整水位或使用调节饭味功能。
- 根据使用环境或白米的状态可能看不到芽。

# 蒸/炖菜单使用方法

## 蒸/炖菜单使用方法及预约方法

①



盖好锅盖,将结合手柄转至“”(关闭)位置后,按菜单/选择键选择蒸/炖。

▶ 选择蒸/炖菜单时,显示屏显示20分钟。



②

按时间键设定时间。

(各菜单时间设定参照料理指导书)。

1.



每按一次时间键时  
时间会增加5分钟。

▶ 按住时连续变化。

2. 蒸/炖时间设定范围为  
10分~90分。

③



按压力煮饭/白米快速键。

按压力煮饭/白米快速键开始蒸/炖料理。  
蒸/炖料理开始后显示屏显示剩余时间。

④

蒸/炖的预约方法

1. 将结合手柄转至“”(关闭)位置后按菜单/选择键,选择蒸/炖。



2. 按时间键,设定蒸/炖料理时间。



3. 按预约键,



4. 按时间键,设定预约时间后,按压力煮饭/白米快速键。



# 宝宝食品的方法

## 宝宝食品的使用及预约方法

1



将锅盖结合手柄转至“**□**”(关闭)位置，按菜单/选择键选择宝宝食品。

▶ 选择宝宝食品时，显示部显示时间。

2

按时间键设定时间。

(各菜单的时间设定参照料理指导书。)



每按一次时间键时  
时间会增加5分钟。  
▶ 按住时连续变化。

2. 宝宝食品设定范围为  
10分～50分。

3



按压力煮饭/白米快速键。

按压力煮饭/白米快速键开始宝宝食品料理。  
宝宝食品料理开始后显示屏显示剩余时间。

## 4 宝宝食品预约方法

1. 将结合手柄转至“**□**”  
(关闭)位置后按菜单/  
选择键,选择蒸/炖。



2. 按时间键,设定  
蒸/炖料理时间。



3. 按预约键,



4. 按时间键,设定  
时间后,按压力  
/白米快速键。



# 预约煮饭的方法

## 预约煮饭的方法

- ① 将锅盖结合手柄转至“**合**”（关闭）位置，关闭指示灯亮起，按预约键。

- ▶ 未将锅盖结合手柄转至“**合**”（关闭）方向按预约键，无法预约。
- ▶ 请在按预约键7秒内开始设定预约时间。
- ▶ 保温中设置预约煮饭的情况，请按取消键取消保温后，设置预约时间。



<进入预约煮饭设定模式画面>

- ② 按时间键设定预约时间

- ▶ 每按一次预约键，预约设定时间增加10分钟。  
持续按键，预约设定时间连续增加。
- ▶ 预约时间可设定为1小时~12小时50分钟。



- ③ 按菜单/选择键选择想要的菜单。

- ▶ 糯米发芽菜单的情况下，在2H、4H、6H设定时间下，无法进行预约。  
想要预约时请设定期成“**OH**”后再预约。
- ▶ 蒸/炖，宝宝食品菜单的情况下，设定蒸/炖，宝宝食品时间后，可以预约。  
设定时间为60分钟以上时，煮饭时间设定为2小时。
- ▶ 不另外指定菜单时自动预约白米煮饭。

- ④ 设定预约时间7秒以后自动进行预约煮饭。

- ▶ 按预约键后，7秒以内无按键操作，自动进行预约煮饭。
- ▶ 进入预约煮饭时，预约标识灯闪烁停止，预约时间以1分钟为单位减少，同时进行预约煮饭。  
(预约煮饭进行期间，时和分中间的“**:**”标识闪烁。)



<预约煮饭进行中>

<煮饭进行>

<煮饭完成/保温进行>

## 预约煮饭注意事项

- ① 预约煮饭时

- ▶ 大米开封时间长较干硬时，米饭可能会夹生。
- ▶ 根据预约煮饭设定时间和周边环境条件的不同，米饭可能会发硬或发软，请根据内锅水位为基准加减水量进行调整。
- ▶ 预约煮饭容量过多或者设定预约煮饭时间过长时，会增加米饭底部出现淡黄色现象。

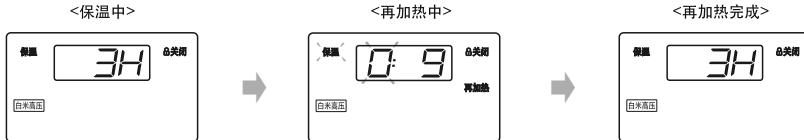
- ② 变更预约时间

- ▶ 变更预约时间时，按取消键取消预约后重新设定。

# 保温方法

## 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。



显示屏显示“**3H**”表示  
已保温3小时。

显示屏显示“**0:9**”表  
示开始进行再加热并显示  
剩余时间。



保温/再加热完成时自动进入  
保温状态并显示保温时间。

- ▶ 经常使用再加热功能时,米饭会变色或发干,使用次数1日不易超过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1次保温/再加热键  
此时显示屏显示“**3H**”(用其它容器煮的米饭进行保温时可能会产生异味或变色)。

## 保温时注意事项

煮饭完成后或保温中锅盖不易打开时,请推动压力 锥等蒸汽完全排出后再打开。

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

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

保温中内锅无米饭或不使用时,请按取消键取消  
保温功能或切断电源。

请勿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。

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24小时时显示屏保温时间会闪烁)

保温杂谷,糙米时米饭质量不如白米高压,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。

## 保温时有异味时

- ▶ 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。
- ▶ 虽然外观上干净,但仍会有细菌导致异味,有异味时,使用自动杀菌洗涤(自动洗涤)菜单  
进行洗涤,自动杀菌洗涤(自动洗涤)完成后,内锅必须清洗干净。
- ▶ 炖等料理后,未清理产品导致保温时会产生异味。

# 保温方法

## 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。

需调整保温温度时请与售后服务联系(40065-80805)



- ① 待机状态下按2秒自动洗涤键, 进入进入语音设定模式后, 再按2次自动洗涤键, 进入调节保温设定模式。显示屏如图显示, 这时“74”表示当前保温温度。
- ② 按菜单/选择键, 显示屏按以下顺序变化 74→75→76→77→78→79→80→89→80→71→72→73



- ③ 选择所需温度后按压力煮饭/白米快速键或保温/再加热键自动转为待机状态。  
(按取消键或7秒内无任何按键操作时, 转为待机状态)  
(按自动洗涤键, 转为调节保温设定模式。)

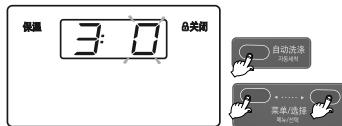
※ 初始设定温度可能与说明书不同。

### 温度调整值

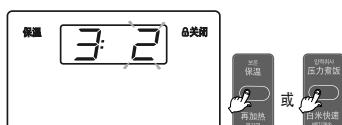
1. 保温米饭有馊味并有很多凝结水珠时: 将保温温度提高2~3摄氏度。
2. 米饭严重发黄并有异味时: 将保温温度降低2~3摄氏度。

## 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(数字显示画面显示“-”)按2秒自动洗涤键, 进入保温温度模式后, 再按3次自动洗涤键, 进入调节保温设定模式。
- ② 按菜单/选择键, 显示屏按以下顺序变化 0→1→2→-2→-1→0



- ③ 设定所需值后, 压力煮饭/白米快速键或保温/再加热键自动转为待机状态。  
(按取消键或7秒内无任何按键操作时, 转为待机状态)  
(按自动洗涤键, 转为调节煮饭设定模式。)

1. 内锅盖上有凝结水珠时: 按菜单/选择键调高设定值。
2. 米饭边缘出现白化现象时: 按菜单/选择键调低设定值。

## 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
不能完成煮饭时	<ul style="list-style-type: none"><li>•是否按了压力煮饭/白米快速键？</li><li>•煮饭中是否停电？</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>•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“”。</li><li>•停电记忆功能请参照说明书。</li></ul>
米饭过硬或夹生时	<ul style="list-style-type: none"><li>•是否用量杯正确计量？</li><li>•是否正确调整水位？</li><li>•米是否洗净？</li><li>•是否煮了长时间浸泡后的米？</li><li>•米是否发干？</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>•请按照说明书正确使用。</li><li>•请多加半刻度水后开始煮饭。</li></ul>
豆(杂谷/糙米)类半生时	<ul style="list-style-type: none"><li>•豆(杂谷类)类是否太干？</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>•因豆子的种类不同,熟的程度也不同,请将豆子类(杂谷类)用水充分浸泡或煮熟后在做杂谷饭。</li></ul>
米饭过稀时	<ul style="list-style-type: none"><li>•是否正确选择菜单？</li><li>•是否正确调整水量？</li><li>•焖饭时是否打开了锅盖？</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>•请正确选择所需菜单。</li><li>•请正确调整水量。</li><li>•煮饭完成后请打开锅盖。</li></ul>
煮饭中米汤溢出时	<ul style="list-style-type: none"><li>•是否正确使用量杯？</li><li>•是否正确调整水量？</li><li>•是否正确选择菜单？</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>•请按照说明书正确使用。</li></ul>
保温中产生异味时	<ul style="list-style-type: none"><li>•是否盖好锅盖？</li><li>•保温中是否切断电源？</li><li>•保温时间是否超过12小时或保温米饭太少？</li><li>•是否放入饭勺或凉饭一起保温？</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>•请盖好锅盖。</li><li>•保温中请勿切断电源。</li><li>•保温时间要控制在12小时以内。</li><li>•请勿放入饭勺或凉饭一起保温。</li></ul>
“  ”显示此标识时	<ul style="list-style-type: none"><li>•温度感应器出现异常时显示。</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>•切断电源后与售后服务中心联系。</li></ul>
保温中保温时间闪烁时	<ul style="list-style-type: none"><li>•保温时间是否超过24小时？</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>•保温时间超过24小时时, 提示保温时间过长的功能。</li></ul>
“  ”显示此标识时	<ul style="list-style-type: none"><li>•煮饭完成后结合手柄是否一次也未转至“<p>www.gaggenau.com</p></li></ul>	

## 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中心电话。

状态	确认事项	处理方法
按按键时显示“ <i>L_J</i> ”标识时	<ul style="list-style-type: none"><li>是否放入了内锅？</li><li>是否使用了110V电源？</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>无内锅状态下不能操作，请先放入内锅后使用。</li><li>本产品只限使用220V电源。</li></ul>
显示“ <i>EO!</i> ”标识时	<ul style="list-style-type: none"><li>结合手柄是否转至“<i>△</i>”(关闭)位置？</li><li>显示屏是否显示关闭标识？</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>请将结合手柄转至“<i>△</i>”(关闭)位置。</li></ul>
米饭严重烧焦时	<ul style="list-style-type: none"><li>温度感应器或内锅外侧底部是否粘有米粒或异物？</li><li>是否设定了调节饭味或调节煮饭功能？</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>请清除温度感应器或内锅外侧底部的米粒或异物。</li><li>根据使用情况设定或解除调节饭味或调节煮饭功能。</li></ul>
煮饭完成后或保温中米饭出现异味时	<ul style="list-style-type: none"><li>炖鸡或做排骨料理后是否清洗干净？</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>按照清洁保养方法清洗分离式内锅盖后使用。</li></ul>
无法盖锅盖时	<ul style="list-style-type: none"><li>结合手柄是否完全转至“<i>△</i>”(开启)位置？</li><li>内锅里是否有热饭或其它热食品？</li><li>内锅是否完全放置于机体内？</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>请将结合手柄完全转至“<i>△</i>”(开启)位置。</li><li>请推动压力锥后盖锅盖。</li><li>请将内锅完全放置于机体内。</li></ul>
“ <i>EL</i> ”显示此标识时	<ul style="list-style-type: none"><li>温度感应器出现异常时显示。</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>切断电源后与售后服务中心联系。</li></ul>
“ <i>EF</i> ”显示此标识时	<ul style="list-style-type: none"><li>显示屏内存出现异常时显示。</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>切断电源后与售后服务中心联系。</li></ul>
“ <i>EEP</i> ”显示此标识时	<ul style="list-style-type: none"><li>显示屏外部内存出现异常时显示。</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>切断电源后与售后服务中心联系。</li></ul>

## 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“  ”(关闭)位置时	<ul style="list-style-type: none"><li>煮饭或料理中是否转动了结合手柄？</li><li>蒸汽未完全排出状态下是否转动了结合手柄？</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>煮饭或料理中因内部压力无法打开锅盖。若要打开锅盖时，请先按取消键2秒以上等蒸汽完全排出后再打开。</li><li>推动压力锥等蒸汽完全排出后再打开。</li></ul>
即使结合手柄完全转至“  ”(开启)位置，锅盖无法打开时		<ul style="list-style-type: none"><li>推动压力锥等蒸汽完全排出后再打开。</li></ul>
蒸汽泄漏时	<ul style="list-style-type: none"><li>密封圈表面是否粘有异物？</li><li>密封圈是否老化？</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>请擦净密封圈后使用。</li><li>密封圈周围要保持清洁。</li><li>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。</li><li>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。</li></ul>
煮饭或料理中无法按取消键时	<ul style="list-style-type: none"><li>内锅内部是否很烫？</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>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。</li><li>蒸汽排出装置排出蒸汽时请不要靠近。(小心烫伤)</li></ul>
豆类(杂谷/糙米)夹生时	<ul style="list-style-type: none"><li>豆类(杂谷/糙米)是否干硬？</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>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。</li></ul>
糙米不能正常发芽时	<ul style="list-style-type: none"><li>是否超出限定容量？</li><li>是否使用了开封时间较长的糙米？</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>请勿超出限定容量。</li><li>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。</li></ul>

## 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)

### 白米高压 - 材料里标识的杯子以电饭锅内的计量杯 (水: 180ml, 米: 150g) 为准。

#### :: 米饭



##### 材料

白米6杯(900g)  
※ 1杯 (180ml基准) 等于1人份。

##### 料理方法

- ① 把洗净的白米放入内锅后, 水位调至白米高压6刻度。
- ② 关闭锅盖按[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 保温时请搅匀米饭。

##### 参考

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

#### :: 豌豆饭



##### 材料

白米 3杯(450g)、豌豆 1/2杯(75g)、清酒 1大勺、盐 1.5小勺  
※ 用煮好的豌豆煮饭

##### 料理方法

- ① 豌豆加适量盐洗净后空出水分。
- ② 把洗净的白米放入内锅加入米酒和盐后, 水位调至白米高压3刻度。
- ③ 放入洗好的豌豆, 盖好锅盖, 按[菜单/选择]键选择[白米高压]菜单后, 按[压力煮饭/白米快速]键。
- ④ 保温时请搅匀米饭。

##### 用以下方法来保管豌豆。

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

### 杂谷 - 材料里标识的杯子以电饭锅内的计量杯 (水: 180ml, 米: 150g) 为准。

#### :: 大麦饭



##### 材料

白米2杯(300g), 大麦1杯(150g)

##### 料理方法

- ① 将1杯大麦洗净备好。
- ② 把洗净的白米同备好的大麦放入内锅, 调至杂谷水位3刻度。
- ③ 盖好锅盖, 按[菜单/选择]键, 选择[杂谷]菜单后, 按[压力煮饭/白米快速]键。
- ④ 保温时请搅匀米饭。

#### :: 五谷饭



##### 材料

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

##### 料理方法

- ① 白米、糯米、小米、高粱洗净放好。
- ② 红豆在强火煮7~8成熟后, 汤与红豆分开放好。
- ③ 把洗净的白米、糯米、小米、高粱倒入内锅后, 水位调至杂谷水位4刻度。
- ④ 铺匀煮好的红豆, 盖好锅盖按[菜单/选择]键选择[杂谷]菜单后按[压力煮饭/白米快速]键。
- ⑤ 保温时请搅匀米饭。

##### 参考

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

# 料理指南

**糙米/发芽** - 材料里标识的杯子以电饭锅内的计量杯（水：180ml，米：150g）为准。

## :: Fresh发芽糙米饭



### 材料

糙米 4杯(600g)

### 料理方法

- ① 把洗净的糙米放入锅内，水位调至糙米/发芽4刻度。
- ② 盖好锅盖，按菜单/选择键，选择[糙米/发芽]菜单，糙米发芽时间设定为4小时后，按**压力煮饭/白米快速键**。
- ③ 保温时请搅匀米饭。

### 参考

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

## :: 糙米红豆饭



### 材料

糙米 1杯(150g)、白米 2杯(300g)、红豆 1/3杯(50g)

### 料理方法

- ① 保持煮好的红豆形状完好，汤与红豆分开放好。
- ② 把洗净的糙米放入锅内，水位调至糙米/发芽3刻度后，放入煮好的红豆。
- ③ 盖好锅盖，按菜单/选择键，选择[糙米/发芽]菜单，糙米发芽时间设定为0小时后，按**压力煮饭/白米快速键**。
- ④ 保温时请搅匀米饭。

## :: 鸡胸肉绿茶饭



### 材料

糙米 2杯(300g)、绿茶 3g、绿茶粉 10g、鸡胸肉 4块、橄榄油少许、盐少许、胡椒少许、芹菜 5g、酸橙少许、迷迭香少许

### 料理方法

- ① 糙米洗净，把绿茶粉10g和绿茶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，糙米发芽时间设定为4小时后，按**压力煮饭/白米快速键**。
- ③ 把鸡胸肉用盐、胡椒腌制1小时后，在平底锅上放橄榄油煎出后，切片准备。
- ④ 橙子切成半圆形，芹菜切成条准备。
- ⑤ 保温后，把搅匀的米饭和鸡胸肉一起放入盘子里，柠檬和芹菜放在上面即可。

### 绿茶饭的10种优点

- 1.抗癌效果
- 2.预防衰老
- 3.预防糖尿病，高血压
- 4.防止肥胖，能减肥
- 5.对金属和尼古丁有消毒作用
- 6.消除疲劳，能解酒
- 7.治疗便秘
- 8.防止蛀牙
- 9.预防体质酸性化
- 10.预防炎症和细菌感染

## :: 嫩芽拌饭



### 材料

糙米 2杯(300g)、蔬菜嫩芽少许。

保健辣椒酱：辣椒酱 1/2杯(75g)、牛肉(末) 40g、香油 1大勺、蜂蜜 1大勺、白糖 1大勺、水 1/3杯(60ml)

### 料理方法

- ① 洗净糙米放入内锅，水位调至糙米/发芽2刻度。
- ② 盖好锅盖，按菜单/选择键，选择[糙米/发芽]菜单，糙米发芽时间设定为4小时后，按**压力煮饭/白米快速键**。
- ③ 炒锅内先放入香油和牛肉末炒匀，再放入辣椒酱和1/3杯(60ml)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      | ■ 莴苣苗：对胃好，改善便秘抗癌 | ■ 小萝卜苗：改善肝炎，黄疸 |
| ■ 洋白菜嫩芽：含硒抗衰老 | ■ 萝卜嫩芽：退热，消肿     | ■ 麦苗：净化血液      |

# 料理指南

**糙米/发芽** - 材料里标识的杯子以电饭锅内的计量杯 (水: 180ml, 米: 150g) 为准。

## 蘑菇糙米料理



### 材料

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

### 料理方法

- ① 洗净糙米放入内锅, 水位调至糙米/发芽2刻度。
- ② 盖好锅盖, 将手柄转至高压模式。
- ③ 按选择键选择「糙米发芽」后, 将糙米发芽时间设置为4个小时, 按高压煮饭/快速键。
- ④ 南瓜切成小块, 加盐炒一下。
- ⑤ 蘑菇和肉汁轻轻搅拌。
- ⑥ 煮饭完成后搅匀米饭。
- ⑦ 先把一部分糙米放入模型里, 放入南瓜后再放入剩余的糙米, 成型后去除模型。
- ⑧ 把抹上肉汁的蘑菇放在上面后再放上苏子叶即可。

## 粥

### ⚠ 粥 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。

## 白米粥



### 材料

白米1杯(150g)

### 料理方法

- ① 将洗净的白米倒入内胆, 水位调至稀粥1刻度。
- ② 盖好锅盖, 按[菜单/选择]键选择[粥]菜单后按[压力煮饭/白米快速]键。

粥是我们的食物中最早被发现的主食。

粥的起源是在农耕文化开始的新石器时期, 使用土质器皿里放入谷物熬制食用。

## 宝宝食品

### ⚠ 宝宝食品 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。

## 香甜南瓜汤



※宝宝食品后期(9~12个月以后)

### 材料

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

### 料理方法

- ① 挑选南瓜时挑黄色熟透的南瓜, 将南瓜去皮去籽后, 切成薄片过水。
- ② 将①的材料和1大勺面包粉, 1/3杯(60ml)水放入内锅。
- ③ 盖好锅盖按[菜单/选择]键, 选择[宝宝食品]菜单后, 将宝宝食品时间设定为10分钟, 按[压力煮饭/白米快速]键。
- ④ 料理完成后, 用木勺将料理碾碎, 趁热倒入牛奶搅拌均匀。

## 地瓜苹果粥



※宝宝食品后期(9~12个月以后)

### 材料

地瓜70g, 苹果70g, 水3大勺, 适量蜂蜜

### 料理方法

- ① 将苹果与地瓜去皮后, 切成薄片。
- ② 将①和水3大勺, 水倒入内锅。
- ③ 盖好锅盖按[菜单/选择]键, 选择[宝宝食品]菜单后, 将宝宝食品时间设定为15分钟, 按[压力煮饭/白米快速]键。
- ④ 料理完成后, 用木勺将料理碾碎, 倒入适量蜂蜜搅拌均匀。

## 料理指南

## 宝宝食品

## ▲ 宝宝食品注意事项

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。

## :: 豆腐蔬菜饭



※宝宝食品后期(9~12个月以后)

## 材料

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

## 料理方法

- ① 豆腐去水分碾碎准备，胡萝卜与西葫芦切成碎末。
- ② 鸡蛋倒入牛奶打散。
- ③ 内锅放入米饭、豆腐、胡萝卜、西葫芦和打散的牛奶鸡蛋搅拌均匀。
- ④ 盖好锅盖按[菜单/选择]键，选择[宝宝食品]菜单后，将宝宝食品时间设定为10分钟，按[压力煮饭/白米快速]键。
- ⑤ 宝宝食品制作完成后用木勺搅拌均匀。

## :: 金枪鱼蔬菜饭



※宝宝食品结束期(12个月以后)

## 材料

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

## 料理方法

- ① 金枪鱼肉去油用筷子搅碎备好。
- ② 青椒和胡萝卜削好。
- ③ 碗内放入米饭和金枪鱼肉、青椒、胡萝卜搅匀备好。
- ④ 内锅底部均匀涂抹黄油后将①的材料倒入并加水。
- ⑤ 盖好锅盖按[菜单/选择]键，选择[宝宝食品]菜单后，将宝宝食品时间设定为15分钟，按[压力煮饭/白米快速]键。
- ⑥ 宝宝食品制作完成后用木勺搅拌均匀。

## :: 蔬菜米汤



※宝宝食品结束期(12个月以后)

## 材料

白米1/2杯(75g)，西兰花30g，水1.5杯(270ml)，少许盐

## 料理方法

- ① 将白米洗净泡30分钟后和西兰花一同碾碎备好。
- ② 内锅放入碾好的白米和西兰花，水1.5杯(270ml)。
- ③ 盖好锅盖按[菜单/选择]键，选择[宝宝食品]菜单后，将宝宝食品时间设定为25分钟，按[压力煮饭/白米快速]键。
- ④ 宝宝食品制作完成后用木勺搅拌均匀。

## 参考

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

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

※ 贝类，虾，鲜牛奶，蜂蜜，番茄，玉米等容易引发过敏最好周岁之后喂食为宜。

※ 根据婴幼儿诱发过敏症状的食材和摄取时期不同，请注意食材搭配。

# 料理指南

## 蒸/炖

### ⚠ 蒸/炖 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。

### :: 红豆糕



#### 材料

粘米粉 2.5杯(375g)、红豆 2杯(300g)、盐 1/2大勺、白糖 2.5大勺、水 1.5大勺

#### 料理方法

- ① 粘米粉2.5杯(375g)放1.5大勺水再放1.5大勺白糖搅匀。
- ② 红豆煮熟、沥干水分、放1/2大勺盐和1大勺白糖搅匀。
- ③ 锅内倒入2.5杯(450ml)水，放入蒸盘铺一层布。
- ④ 放1/2杯(75g)红豆粉上面铺粘米粉最后再铺1/2杯(75g)红豆粉做层次。
- ⑤ 盖好锅盖，按`菜单/选择`键选择「蒸/炖」菜单，时间设定为45分钟后按`压力煮饭/白米快速`键。

### :: 炖排骨



#### 材料

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

#### 料理方法

- ① 排骨剁成块，去除筋和油后洗净放入容器中用水浸泡去血。
- ② 洗净的排骨空出水分沥干，加入梨汁、料酒腌制。
- ③ 栗子去皮切半，银杏用煎锅加少许油炒熟去皮，胡萝卜洗净切成适当大小的块放好。
- ④ 把准备好的所有材料同调味料放入容器中搅匀腌制1小时后，放入内锅。  
(排骨和调料在腌制过程中产生水分，因此无需加入水可直接放入内锅即可)
- ⑤ 盖好锅盖，按`菜单/选择`键选择「蒸/炖」菜单，时间设定为35分钟后，`压力煮饭/白米快速`键。
- ⑥ 烹饪完成后，加入松子粉装盘即可。

### :: 炖鸡



#### 材料

鸡 700g、土豆 50g、胡萝卜 50g、白糖 1大勺、葱末 1少勺、蒜末 1少勺、老抽 3大勺、姜汁 1少勺、胡椒粉少许、芝麻盐 1/2大勺、香油 1少勺

#### 料理方法

- ① 鸡肉洗净去除杂质、内脏、尾部的油。
- ② 把洗净的鸡剁成易入味及便于食用的适当大小。
- ③ 把胡萝卜、土豆切成适当大小的块后，同切好的鸡块放入容器内，放入调料搅匀放置让鸡肉充分入味。
- ④ 将已腌制的鸡肉、土豆、胡萝卜倒入内锅。
- ⑤ 盖好锅盖，按`菜单/选择`键选择「蒸/炖」菜单，时间设定为35分钟后，`压力煮饭/白米快速`键。

### :: 熟肉



#### 材料

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

#### 料理方法

- ① 锅内倒入(270ml)水，再放上蒸盘。
- ② 猪肉切成2~3大块放在蒸盘上，切2~3片生姜放进去。
- ③ 盖好锅盖，按`菜单/选择`键选择「蒸/炖」菜单，时间设定为30分钟后按`压力煮饭/白米快速`键。
- ④ 烹饪完成后，洋葱、蒜、大葱、泡菜切成适当大小同熟肉摆放在盘中即可。

## 料理指南

## 蒸/炖

## △ 蒸/炖 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。

## :: 五香酱肉



## 材料

猪肉 400g、酱油1/3杯(60ml)、白糖 2大勺、棉线少许  
五香：胡椒 4粒、桂皮 5cm、八角 2个

## 料理方法

- 1 猪肉洗净，使用棉线捆扎好。
- 2 将猪肉放入碗中，加入酱油、白糖、五香调料腌制入味。
- 3 内锅里倒入材料②后，加入1/2杯(90ml)水。
- 4 盖好锅盖，按【菜单/选择】键选择【蒸/炖】菜单，时间设定为30分钟后按【压力煮饭/白米快速】键。
- 5 料理完成后取出猪肉，剪开棉线。
- 6 待凉后切成厚约0.2cm放入盘中即可。

## :: 酱鱿鱼



## 材料

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

## 料理方法

- 1 鱿鱼切开去除内脏和皮后洗净，在鱿鱼内侧横、竖划刀口。
- 2 开水中放入少许盐，把划好的鱿鱼和鱿鱼腿烫一下。
- 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，按鱿鱼大小煎一下。
- 5 将煮出的鱿鱼去除水分，在内部撒些面粉，将备好的菠菜、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1/2杯(90ml)水。
- 7 盖好锅盖，按【菜单/选择】键选择【蒸/炖】菜单，时间设定为20分钟后按【压力煮饭/白米快速】键。

## :: 牛排



## 材料

牛排肉 200g、牛排调味汁少许、盐少许、胡椒粉少许

## 料理方法

- 1 牛排洗净后放入胡椒粉，盐腌至入味，在内锅放入蒸盘加入1杯(180ml)水水后，将牛排放入蒸盘上。
- 2 盖好锅盖，按【菜单/选择】键选择【蒸/炖】菜单，时间设定为20分钟后，按【压力煮饭/白米快速】键。
- 3 料理结束后，盛入盘中，撒上调料汁即可。

## :: 蒸螃蟹



## 材料

螃蟹1只、牛肉150g、豆腐 1/4块、  
青/红辣椒各半个、蛋黄一半、面粉少许

## 料理方法

- 1 螃蟹洗净，将蟹肉剥出。
- 2 将剥出的蟹肉绞碎。
- 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④中的材料厚厚地撒上后，再将的材料铺均匀。
- 6 内锅倒入1杯(180ml)水，水放入蒸盘后放上梭子蟹。
- 7 内锅中倒入1杯水，盖好锅盖，按【菜单/选择】键选择【蒸/炖】菜单，时间设定为30分钟后，按【压力煮饭/白米快速】键。

# 料理指南

## 蒸/炖

### △ 蒸/炖 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。

### :: 蒸鱼



#### 材料

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

#### 料理方法

- 1 鲷鱼去鳞，去除内脏洗净，打2cm宽的花刀放好。
- 2 剁好牛肉后，加入酱油、葱、蒜、香油、芝麻盐、花椒粉、做成调料。
- 3 在打花刀的缝隙里填满准备好的调料。
- 4 锅内倒入1.5杯(270ml)水后，放入蒸盘。
- 5 蒸盘上放置已备好的鱼。
- 6 盖好锅盖，按菜单/选择键选择[蒸/炖]菜单，时间设定为30分钟后按压力煮饭/白米快速键。
- 7 料理结束后，用剩余的材料做装饰。

### :: 蒸大蛤



#### 材料

大蛤2个、牛肉15g、蛋清1/2个、鸡蛋1/2个、葱末1小勺、蒜末1/2小勺、盐1/4小勺、胡椒粉少许

#### 料理方法

- 1 牛肉洗净剁成末。
- 2 把洗净的蛤蜊去壳，把肉剁成末放好。
- 3 把牛肉末，蛤蜊末放入碗中，加入葱末、蒜末、盐、胡椒粉搅匀。
- 4 能放入4个贝壳，在每个贝壳上装满1/2的调料。
- 5 装满的贝壳用手指轻轻按下，不要让馅漏出贝壳外，在上面涂抹一层鸡蛋清。
- 6 内锅倒入1.5杯(270ml)水后放入蒸盘。
- 7 在蒸盘上面摆好已装满馅的贝壳。
- 8 盖好锅盖，按菜单/选择键选择[蒸/炖]菜单，时间设定为35分钟后，按压力煮饭/白米快速键。
- 9 蒸熟的鸡蛋清蛋黄分开捣碎，各自分半均匀铺在已蒸好的蛤蜊上即可。

### :: 药膳



#### 材料

糯米3杯(450g)、葡萄干60g、栗子15个、大枣10个、松子1大勺、红糖100g、老抽1大勺、香油3大勺、盐少许、桂皮粉1/2小勺

#### 料理方法

- 1 把糯米洗干净，浸泡1小时以上。
- 2 栗子和大枣切成适当大小。  
(栗子和大枣去皮、核去蒂)
- 3 泡好的糯米放红糖、香油、桂皮粉、盐少许搅匀。
- 4 将所有的材料搅匀后，水位调至白米高压4刻度后，再次搅匀。
- 5 盖好锅盖，按菜单/选择键选择[蒸/炖]菜单后，将时间设定为35分钟后，按压力煮饭/白米快速键。

### :: 蒸豆腐



#### 材料

豆腐1块、盐少许

调料酱：辣椒面1大勺、蒜末1大勺、葱1根、香油少许、芝麻盐少许、辣椒丝少许、老抽3大勺

#### 料理方法

- 1 豆腐切半再切成1cm厚的块，撒盐去除水分放好。
- 2 葱洗净切细丝，加入蒜末、老抽、辣椒粉、芝麻盐、香油和辣椒丝做成调料。
- 3 内锅倒入1.5杯(270ml)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15分钟后，按压力煮饭/白米快速键。
- 5 料理结束后，蒸好的豆腐拿出，把调料酱撒在豆腐上即可。

## 料理指南

## 蒸/炖

## △ 蒸/炖 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。

## :: 什锦菜



## 材料

粉条 150g、青/红辣椒各 1/2个、胡萝卜 70g、洋葱 70g、菠菜少许、金针菇 70g、鱼饼 70g、食用油 1大勺、水 1/2杯

调料酱：白糖少许、酱油少许、香油少许、芝麻、芝麻盐少许

## 料理方法

- ① 辣椒、洋葱、胡萝卜、鱼饼切成丝、金针菇洗净、菠菜用热水烫过后切成丝。  
(辣椒、胡萝卜切成2~3mm、洋葱、鱼饼切成5mm左右)
- ② 粉条用温水浸泡30分钟后，用冷水洗净空出水分。  
(粉条若浸泡时间过长做出的什锦菜会凝成一团，可根据口味粉条浸泡时间控制在10~30分钟。)
- ③ 内锅倒入1大勺食用油、1/2杯(90ml)水后、把备好的粉条、鱼饼、胡萝卜、洋葱放入内锅。
- ④ 盖好锅盖，按菜单/选择键选择[蒸/炖]菜单，时间设定为20分钟后按压力煮饭/白米快速键。  
(可根据口味调整蒸/炖时间)
- ⑤ 料理结束后，放入备好的菠菜和调料拌匀调味撒入芝麻或芝麻盐盛入盘中即可食用。

## :: 茄子



## 材料

茄子 2个

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

## 料理方法

- 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，葱剥成末放入老抽、芝麻盐、辣椒粉、白糖、醋精，搅匀做成调料酱。
- ③ 内锅倒入1.5杯(270ml)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15分钟后，按压力煮饭/白米快速键。
- ⑤ 料理完成后取出茄子将调料放在其上。

## :: 蒸饺子



## 材料

饺子 10个

## 料理方法

- ① 锅内倒入1.5杯(270ml)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20分钟后，按压力煮饭/白米快速键。

## :: 蒸茭瓜



## 材料

茭瓜 1/2个

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

## 料理方法

- ① 茭瓜洗净切成圆形薄片。
- ② 把葱末、蒜末香油、老抽、辣椒粉、辣椒丝、白糖、芝麻盐放入碗中做成调料酱。
- ③ 内锅里倒入1.5杯(270ml)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15分钟后，按压力煮饭/白米快速键。

# 料理指南

## 蒸/炖

### ⚠ 蒸/炖 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。

### :: 地瓜



#### 材料

地瓜3个

※ 较大的地瓜(150g以上)要切一半。

#### 料理方法

- 1 锅内倒入1.5杯(270ml)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25分钟后，按压力煮饭/白米快速键。
- 4 料理完成后(地瓜热)小心烫伤。

#### 多种疗效的红薯

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

### :: 煮鸡蛋



#### 材料

鸡蛋6个、水 2杯(360ml)、醋 1~2滴

#### 料理方法

- 1 内锅中放入水、鸡蛋、食醋。
- 2 盖好锅盖，按菜单/选择键选择[蒸/炖]菜单，时间设定为20分钟后按压力煮饭/白米快速键。

### :: 蒸栗子



#### 材料

栗子15个

#### 料理方法

- 1 锅内倒入1.5杯(270ml)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20分钟后，按压力煮饭/白米快速键。
- 4 料理完成后(栗子热)小心烫伤。

### :: 土豆



#### 材料

土豆(200g以下)3个

#### 料理方法

- 1 锅内倒入1.5杯(270ml)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30分钟后，按压力煮饭/白米快速键。
- 4 料理完成后(土豆热)小心烫伤。

## 料理指南

## 蒸/炖

## △ 蒸/炖 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。

## 蒸玉米



## 材料

玉米 2个

## 料理方法

- ① 内锅倒入1杯(270ml)水。
- ② 锅内放入蒸盘、再把玉米放到蒸盘上。
- ③ 盖好锅盖，按菜单/选择键选择[蒸/炖]菜单，时间设定为30分钟后，按压力煮饭/白米快速键。
- ④ 料理完成后(玉米熟)小心烫伤。

## 奶酪炒年糕



## 材料

年糕 50g、熟鸡蛋 1个、地瓜 1个、颗粒奶酪 80g、切片奶酪 1张、橄榄油少许、白色调料 1杯 (150g)、欧芹粉少许  
白沙司：面粉 10g、黄油 10g、牛奶 100g、盐、白胡椒若干(黄油融化后加入面粉翻炒片刻，倒入牛奶，煮至粘稠后加入盐，白胡椒。)

## 料理方法

- ① 地瓜洗净后切成圆形薄片。
- ② 煮鸡蛋用切割器切割后备用，年糕放入温水中浸泡。
- ③ 锅内均匀倒入橄榄油将地瓜、鸡蛋、年糕一层层铺匀。
- ④ 将白色调料撒入③中，均匀倒入披萨芝士后，将切片芝士切成8等份放上，撒上西芹粉。
- ⑤ 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/白米快速键。

## 鸡蛋糕



## 材料

鸡蛋 2个、水 1杯(180ml)、虾酱 1/2小勺、盐少许、胡萝卜 10g、葱叶 10g

## 料理方法

- ① 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15分钟，按压力煮饭/白米快速键。

## 番茄酱炒虾仁



## 材料

虾 10只、大葱 1/4根、洋葱 20g、胡萝卜 20g  
番茄酱调料：番茄酱 3大勺、白糖 1大勺、淀粉 1大勺、水 1大勺、盐少许、酱油少许、胡椒粉少许

## 料理方法

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

# 料理指南

## 蒸/炖

### ⚠ 蒸/炖 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。

### :: 米饭披萨



#### 材料

主料：米饭 100g  
配料：切片火腿 2张、松茸 2个、灌装玉米 2大勺、蟹棒 1个、颗粒奶酪 40g、披萨酱 4大勺

#### 料理方法

- ① 松茸洗净后切成片、蟹棒撕成条状备好。
- ② 切片火腿切成适当大小的方形, 灌装玉米去除水分备用。
- ③ 米饭放入内锅铺平。
- ④ 米饭上面放入披萨调料酱用勺子铺平后将备好的材料依次铺平。
- 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/白米快速键](#)。

### :: 黄油巧克力蛋糕



#### 材料

黄油 100g、白糖 45g、鸡蛋 2个、蛋糕粉 55g、巧克力 35g

#### 料理方法

- ① 黄油经室温软化后放入碗中添加白糖搅匀放好。
- ② 鸡蛋打入材料①。
- ③ 蛋糕粉放入材料②。
- ④ 巧克力放入材料③, 内锅底部擦适量的黄油后, 放入调好的材料铺平。
- ⑤ 盖好锅盖按[菜单/选择键](#)选择[\[蒸/炖\]](#)菜单, 将蒸/炖时间设置为40分钟后, 按[压力煮饭/白米快速键](#)。

### :: 炒年糕



#### 材料

糕(软年糕) 200g、鱼饼 2张、洋葱 1/4个、大葱 1/4个、胡萝卜 40g

调料酱: 辣椒酱 1.5大勺、糖稀 1大勺、白糖 1大勺、芝麻盐 1小勺、酱油 1小勺、银鱼汤 1/3杯 (60ml)

#### 料理方法

- ① 年糕洗净后切段备好。
- ② 鱼饼切成4份, 胡萝卜, 洋葱切成条, 葱切成片放好。
- ③ 调料放入容器中做成调料酱放好。
- ④ 将备好的材料和调料酱放入内锅搅匀。
- ⑤ 盖上锅盖, 按[菜单/选择键](#), 选择「蒸/炖」菜单后, 时间设定为15分钟, 按[压力煮饭/白米快速键](#)。

### :: 鲜奶油蛋糕



#### 材料

面粉(薄力粉)1/2杯, 鸡蛋2个, 黄油1/2大勺, 牛奶1/2大勺, 香子兰少许, 白糖1/2杯, 盐少许

\*奶油: 鲜奶油100cc, 白糖1/4杯

\*水果: 樱珠1个, 草莓3个, 罐装蜜桔1/4罐, 猕猴桃1个

※ 1杯为1量杯。

#### 料理方法

- 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乳沫状。
- ④ ③里搅拌时分几次放入蛋黄后放入适量香子兰搅匀放好。
- ⑤ 将④搅成膏状时放入面粉搅匀备好。
- ⑥ 黄油化开后倒入牛奶搅匀。
- ⑦ 内锅内壁擦适量黄油后, 倒入搅匀的面。
- ⑧ 盖好锅盖, 按[菜单/选择键](#)选择[\[蒸/炖\]](#)菜单, 时间设定为40分钟后, 按[压力煮饭/白米快速键](#)。
- ⑨ 料理完成后, 将蛋糕充分冷却。
- ⑩ 奶油和白糖倒入碗中搅出膏状。
- ⑪ 将冷却的蛋糕上涂抹奶油膏。
- ⑫ 用水果装饰即可食用。

# 根据 Cooking Guide

## 做快乐美味的料理

### 料理选择表

料理种类	菜单选择	料理方法
粥(稀粥)	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。</p> <p>0.5杯: 水位调至稀粥水位0.5刻度。</p> <p>1杯: 水位调至稀粥水位1刻度。</p> <p>(注意事项: 粥(稀粥)最多可做1杯)</p> <p>2. 盖好锅盖, 按菜单选择键选择“粥”菜单后按压力煮饭/白米快速键。</p>
炖 排 骨	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35分钟, 按压力煮饭/白米快速键。</p>
炖 鸡	蒸/炖	

\* 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	料理时间	料理种类	料理时间
香甜南瓜汤	10分钟	蔬菜米汤	25分钟
豆腐蔬菜饭		地瓜	
地瓜苹果粥		熟肉	
金枪鱼蔬菜饭		五香酱肉	
蒸茄子		蒸螃蟹	30分钟
蒸茭瓜	15分钟	蒸鱼	
鸡蛋糕		土豆	
番茄酱炒虾仁		蒸玉米	
炒年糕		炖排骨	
酱鱿鱼		炖鸡	35分钟
牛排		蒸大蛤	
什锦菜		药膳	
煮鸡蛋		黄油巧克力蛋糕	40分钟
蒸栗子		鲜奶油蛋糕	
奶酪炒年糕		红豆糕	45分钟
米饭披萨			
蒸饺子			



## 产品规格

区 分	6人份(3.0L)
煮饭容量(白米)	0.36(2人份)~1.08L(6人份)
额定功率	煮饭:890W, 4.0A 保温:105W, 0.5A
额定电压	220V~
额定频率	50Hz
工作压力	78.4 kPa(0.8kgf/cm <sup>2</sup> )
安全装置压力	117.6 kPa(1.2kgf/cm <sup>2</sup> )
产品尺寸	35.6cm(长) X 26.6cm(宽) X 25.7cm(高)
重量	5.7kg
温度保险丝	167°C
煮饭容量	白米高压,白米高压高火力:2~6人份、杂谷、杂谷高火力:2~4人份、白米快速、糙米/发芽、糙米/发芽高火力:2~4人份、锅巴:2~4人份 粥(稠粥):1~1.5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、透气针

※ 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、灰尘等影响部件老化会发生故障的可能。

如出现以下异常时

- ①发生“常见故障及处理方法”以外的故障时。
- ②产品表面有电时。
- ③米饭严重烧焦时。
- ④除蒸汽排出口外其它缝隙里漏气时。
- ⑤有其他异常及故障时。

请停止使用。

· 切断电源,推动压力维待蒸汽完全排出后,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	×	○	○	○	○	○
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。

# 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：

● 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

※ 上面内容为您提供更好的服务。

1. 销售产品时，售货员必须填写下列事项并传达给顾客。

2. 顾客卡由代理店保管、管理。

# 产品保修卡

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. 购买本公司产品时，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)或在专业用时，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

山东省青岛市城阳区青大工业园



中国售后维修电话：40065-80805

※ 请妥善保管此产品保修卡。

## 服务承诺

服务承诺类型		赔偿内容		
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	保修期以内	超过保修期后	
	购买30日内发生性能故障时	退货,换货或无偿维修		
	更换后的产品30日内再次发生性能故障时	产品更换或无偿修理		
	发生故障时	退货		
	维修后发生同一故障时(第3次)	无偿修理		
	多处故障维修4次,再发生时(第5次)	产品更换或退货	扣除10%的折旧金额	
	消费者委托的维修产品丢失时			
	产品购买时运送或安装中发生破损时	产品更换		
	可维修时	有偿修理		
因消费者故意，过失 造成的性能，机能性 故障时。	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		
	■因自然灾害(火灾,海啸,煤气,地震,暴风雨等)发生的故障。 ■因电源异常或连接器发生的故障。 ■不是本公司专业人员维修或私自改装时。		收取有偿维修产生费用及折旧费更换产品	
		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（意外火灾/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维修电话 40065-80805 咨询或登录官网 [www.cuckoo.cn](http://www.cuckoo.cn) 进行查询

# 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 SUS 304	GB4806.9-2023	
压力柱	不锈钢 STS 303F	GB4806.9-2023	
分离式内锅盖固定件	不锈钢 SUS 316L	GB4806.9-2023	
密封圈密封垫等硅胶制品	硅胶	GB4806.11-2016	
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( $\text{PH} < 5$ )

## MEMO

使用说明书

# CUCKOO

福庫  
福库  
쿠쿠

CUCKOO 福庫  
CUCKOO 福库



<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。