

本产品只限在中国使用
(FOR CHINA UNIT STANDARD ONLY)

使用说明书/料理指南

最大米量：1.8L (2-10人份)

额定容积：5.0L

CRP-HU10 Semi Fuzzy Series (语音功能)

注意：若要长久无故障使用本产品
使用前请仔细阅读使用说明书

CUCKOO
always new

happiness

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



design

love

emotion

쿠쿠전자/福库电子



感谢您选购福库 IH 多功能电压力煲。

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IH多功能电压力煲的特征与优点。

IH (电磁感应加热) 煮饭

按煮饭键后，交流电压经过整流器，高频电力转换装置产生高频交流电，将高频交流电加在扁平空心螺旋状的感应加热线圈上，由此产生高频交变磁场。使内锅因电磁感应就有强大的涡流产生。涡流克服锅体的内阻流动时完成电能向热能的转换，所产生的焦耳热就是烹调的热源。与煤气火加热的火力相似，煮饭效果更佳，这就是IH（电磁感应加热）加热方式。

IH 多功能电压力煲的安全装置

为了您能够放心使用，本产品采用了安全装置。

- | | |
|---------------------|------------------------------|
| ❶ 锅盖锁定感应磁铁式开关(磁簧开关) | ❷ 蒸汽自动排出装置 |
| ❸ 残留压力解除装置（压力锥开启） | - 煮饭或料理结束时，自动排出内部的蒸汽，使用更加方便。 |
| ❹ 防止产品过热解除电路装置 | ❸ 压力调节装置（压力锥） |
| ❺ 防止压力异常蒸汽排出构造 | - 调节稳定内部压力，更安全。 |
| ❻ 防止锅盖意外开启装置 | ❹ 温度自动调节装置（中心传感器） |
| ❼ 过电流保护用电流保险丝 | ❺ 非自动复位，压力安全排出装置 |
| ❽ 防止温度过热保险丝 | ❻ 锅盖锁定感应装置动作确认功能 |
| ❾ 电源异常时切断回路（保险丝电阻） | ❻ 内锅感应确认装置 |
| ❿ 蒸汽帽安全装置 | |

IH 多功能电压力煲的特征

- ❶ 糙米/发芽功能：将糙米发芽，食用发芽糙米饭时使用该功能。（参照23~24页）
- ❷ 调节保温功能：保温时，开启锅盖流出较多的水或者产生米饭边缘煮烂的现象时，使用该功能。（参照27页）
- ❸ 语音功能：按键时，语音提示所操作的功能，使操作更方便。
- ❹ 异常检测显示功能：产品出现异常或错误操作时，通过正面显示部的闪烁灯与提示音进行警示。（参照16页）
- ❺ 白米快速功能：通过快速煮饭功能缩短煮饭时间。（参照21页）
- ❻ 丰富的料理功能：可以制作一般电饭锅无法制作的丰富的料理。
- ❼ 内锅上安装有把手：使用方便。（参照8页）
- ❽ 安装有饭勺插位：使用方便。（参照8页）
- ❾ 紫菜醋味饭：制作一般米饭与黏米饭之间的米饭时使用。
- ❿ 分离型内锅盖：可将分离型内锅盖分离后清洗，保持较好的保温米饭的味道。（参照10~11页）

产品保证书包含于使用说明书中。

使用前，请认真阅读“使用说明书”并按照正确方法使用产品。请妥善保管使用说明书。

注意：欲无故障地长久使用本产品，请务必认真阅读使用说明书。

目录

使用前	● 福库IH多功能电压力饭煲的特征与优点	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	16
	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
	煮饭、自动洗涤、蒸/炖使用方法	21
	调节煮饭方法	22
	糙米/发芽方法	23~24
	预约煮饭方法	25
	保温方法	26~28
故障咨询前	● 常见故障及处理力法	29~30
料理指南	● 制作美味料理	31~41
	美味米饭	米饭/豌豆饭/大麦饭 31
	杂谷饭	五谷饭/Fresh糙米发芽饭/糙米红豆饭 31~32
	养生饭	鸡胸肉绿茶饭/嫩芽拌饭/蘑菇糙米料理 32~33
	健康粥	白米粥 33
	蒸/炖	红豆糕 / 炖排骨 / 炖鸡 / 熟肉 34
		五香酱肉 / 酱鱿鱼 / 牛排 / 蒸螃蟹 35
		蒸鱼 / 蒸大蛤 / 蒸豆腐 / 药膳 36
		什锦菜 / 蒸饺子 / 蒸茄子 / 蒸南瓜 37
		蒸栗子 / 蒸地瓜 / 蒸土豆 / 蒸玉米 38
		鲜奶油蛋糕 / 煮鸡蛋 / 鸡蛋糕 / 奶酪炒年糕 39
		番茄炒虾仁 / 芝士饭 / 黄油巧克力蛋糕 / 炒年糕 40
	各种料理制作时间表	菜单选择表 / 蒸/炖料理时间表 41
服务指南	● 产品规格与故障咨询	42
	顾客卡/产品保证书与消费者纷争解决指南	43
	服务指南与废旧家电产品处理方法	44



安全警告

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



警告

未遵守警告事项时，
可能会发生严重人身伤害。



注意

未遵守注意事项时，
可能会有轻伤或产品受损。



- 此标记是指在特定条件下，对可能发生危险事故的符号。
- 为避免发生危险，请详细阅读使用说明书并按照指示使用。



- 此符号表示“禁止”某种行为。



- 此符号表示“指示”某种行为。



警告



(禁止)

使用中切勿触摸或把脸
靠近压力锥和蒸汽排出孔。

- 会导致烫伤，特别注意
勿让儿童靠近。
- 高温蒸汽很烫，切勿将手或
脸直接靠近。



严禁在有水的地方或户外使用。

- 有漏电或触电的危险。
- 如水渗入机体内部时，请拨打
服务热线咨询。



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。
- 严禁电源线靠近电热器具，避免电源线融化造成
火灾或触电的危险。



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，请先清理干净后使用。
- 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。



电源线破损或插头松动时，
请停止使用并及时更换。

- 产品使用中，因使用不当电
源线表皮有破损时会产生触
电或发生火灾，请及时确认电
源线及插座的完整状态。
- 电源线有破损时，为避免
发生危险，请停止使用并与
产品销售店或指定维修中心联系更换。



严禁用水冲洗机体或避免内部进水。

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

安全警告



警告



(禁止)

严禁将抹布等异物放在压力锥和蒸汽排出口上。

- 变形或变色的可能。
- 产品故障及火灾的可能。



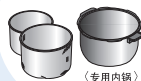
产品内请勿喷洒或投入化学物品。

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



切勿使用变形内锅或其他非专用内锅。

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



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。

严禁未放内锅使用。

- 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。

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。

产品工作中严禁打开锅盖。

- 产品工作时，因内部压力锅盖不易打开，若强行打开会发生烫伤及爆炸。
- 煮饭结束，等蒸汽完全排出后再打开。

请勿强行拽下防堵塞装置。

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



请勿将重物放在电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。

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。



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。

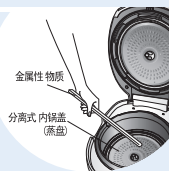
注意不要让动物把插头及电源线咬断或避免受到锋利金属物体的冲击。

- 短路，触电或发生火灾的可能。



无内锅的情况下请勿将分离式内锅盖，蒸盘，金属性物质等其他物质放进产品内使用。（特别注意儿童）

- 发生火灾或触电的可能。



本产品严禁儿童独自使用；请放置在儿童触及不到的地方。

- 烫伤或触电的可能。



安全警告



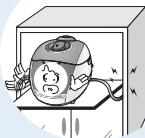
警告



(指示)

禁止将产品放在米桶及多层柜上使用。

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



使用人工心脏起搏器及医疗辅助装置者，请在医生指导下使用本产品。

- 本产品工作时，可能会干扰人工心脏起搏器及医疗辅助装置。



温度感应器、电热盘及内锅底部要保持清洁。

- 温度感应器受损，可能会发生故障及火灾。



擦干手，再插、拔插头。

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



警告



(禁止)

使用时如有异常响声或有异味时，请立刻切断电源，推开压力锥，待蒸汽完全排出后，咨询代理店或售后服务中心。

使用时不要超出限定容量。

- 米汤溢出或发生故障的可能。

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。

- 烫伤的可能。
- 产品工作中若压力锥倾斜，会被喷出的蒸汽烫伤。

切勿靠近磁性强的物体。

- 可能会产生安全上的问题。
- 发生故障的可能。



勿使产品跌落或受冲击。

- 会发生故障及安全性问题。

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。

本产品只限使用AC220V交流电源。

- 触电或发生火灾的可能。
- 产品不能正常运行。
- 请勿将110V交流电变频为220V交流电使用。

本产品要放置于较阔的水平台面上，切勿放在坐垫或电热毯上使用。

- 变形或发生火灾的可能。



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。



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。



安全警告



警告



(禁止)

本产品不宜在倾斜或凹凸面上使用。

- 烫伤或发生故障的可能。
- 产品工作中，切勿碰电源线。



钛离子镀金内锅

- 长期使用钛离子镀金内锅时，外侧颜色可能会变深。
- 严禁使用铁刷及钢丝球清洗内锅外侧，钛离子镀金容易脱落，请用中性洗涤剂或海绵清洗。
- 因摩擦出现钛离子镀金脱落时，对产品的性能没有任何影响。

黄金铜内锅

- 为了保护黄金铜内锅(外侧)表面，贴有透明保护膜即使保护膜脱落，对产品性能没有任何影响。

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。



煮饭完成后，结合手柄不易拧开时，不要强行拧开。

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



警告



(指示)

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。

拔插头时，必须抓住插头拔出，不要强行拽拔电源线拔出。

- 触电，漏电或发生火灾的可能。



煮饭或料理中当发生停电时，自动蒸汽排出装置会自动启动，可能会有汤汁溢出现象。

- 请在安装蒸汽帽的状态下进行煮饭。
- 添加的水量超出规定容量时，会有溢出现象，请按使用说明书的煮饭方法正确煮饭。

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。

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11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。



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。



使用中请与产品保持30cm以上距离。

- 产品可能会散发磁场。



产品部件名称

各部名称（外部）

压力帽



压力锥

煮饭或料理前请将压力锥水平放置。
请将内部压力调节至稳定状态，推动压力锥，
手动将蒸汽排出。

蒸汽自动排出口

煮饭或料理结束后保温时，蒸汽自动排出。
若要强行取消时，按住取消键（2秒），
自动排出蒸汽。

结合手柄

煮饭时，请将结合手柄（) 转至“”
（关闭）位置才能启动。

锅盖开启键

将结合手柄从“”（关闭）转向“”（开启）
位置后，再按锅盖开启键即可开启锅盖。
（煮饭或料理时请勿按锅盖开启键。）

功能操作部及显示器

各部名称（内部）

密封圈

密封圈根据使用
方法与使用次数，
使用寿命约为
1~3年，请定
期更换。



锅盖

内锅盖

内锅把手

分离型内锅盖

内锅

请正确放置内锅。

防堵塞装置

分离型内锅盖把手

接水盒

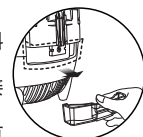
保温或煮饭料理结束后，
请及时清理接
水盒中的水，
如接水盒中有
水会产生异味。

饭勺插位

电源插头

电源线

温度感应器



附属品



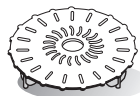
使用说明书及料理指导书



饭勺



量杯



蒸盘



透气针
（实物附着于产品底部）



双层密封圈

福库双层密封圈

让米饭更加持久弥香



长时间使用一般密封圈时逐渐会出现漏气现象，为了更好的满足消费者的需求福库在一般密封圈的基础上采用了福库特有(专利技术)的双层密封技术。
更长时间保持美味的米饭。

1. 盖锅盖时因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

不锈钢分离式内锅盖

不锈钢材质

不锈钢分离式内锅盖时刻保持米饭新鲜如初！

CUCKOO不锈钢分离式内锅盖不仅更卫生，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。



■ 仅有CUCKOO适用不锈钢分离式内锅盖的理由！

控制盘中安全装置的结构是非常细微，于是用不锈钢制作的过程需要很高的技术要求，同时CUCKOO掌握韩国国内电饭煲领域的核心技术，仅有CUCKOO能制作不锈钢分离式内锅盖。不锈钢材质的特性是难以控制热量，因此采用了CUCKOO独有的Algorithm技术使米饭更加美味。

清洁保养方法



分离式内锅盖

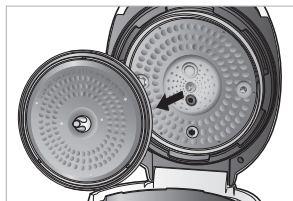
清理分离式内锅盖后必须安装到位

-不及时清理时会产生异味,特别是锅盖要及时清理。

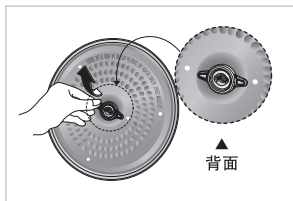
(拔掉电源,散热后再清洗。)

-机体或锅盖的水分要用干抹布擦净,请勿使用化学物品。

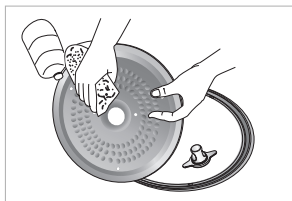
-使用中分离式内锅盖或内锅内部因粘有米汤可能会产生薄膜,但对卫生没有影响。



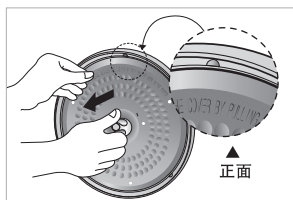
①分离式内锅盖向箭头方向拉动即可与锅盖分离。



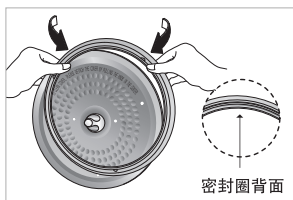
②清洁分离式内锅盖时拉动背面手柄并分离手柄和密封圈。



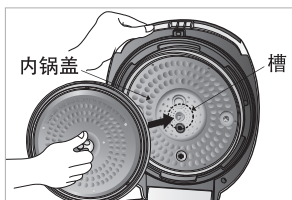
③常用洗涤剂或海绵清洗后用抹布擦净。



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,凸出字样



正面旋转标识



密封圈背面



手柄背面,凹进去的字样



背面无旋转标识

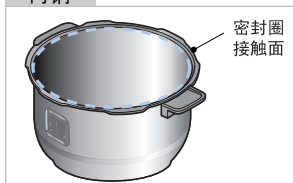
※ 请勿把螺丝及其它异物塞进分离式内锅盖出气孔。

※ 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的异物及水要擦净。使用钢丝球、铁刷、研磨剂等清洗会造成涂层脱落，请使用厨房用洗涤剂与柔软的海绵清洗。

※保持内锅的密封圈接触部位清洁可延长使用寿命。

内锅盖



内锅盖表面粘有米汤时，请用干抹布擦净。锅盖边缘部分为金属材质请轻轻擦拭。

密封圈



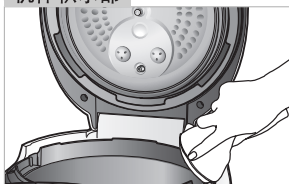
清理密封圈时请将密封圈拆下，用柔软的抹布擦净，如出现部分脱落时，请用手按回原位。

蒸汽排出口



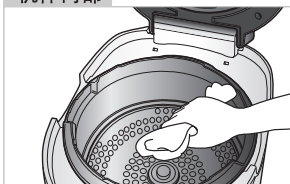
使用前、后清理蒸汽排出口时请轻轻擦拭，避免堵塞蒸汽排出口。使用前、后请确认蒸汽排出口的连接状况。蒸汽排出口脱落连接异常时，请及时拨打售后服务电话。

机体积水部



积水部是为了使煮饭时产生的米汤通过蒸汽排出口后流到此处而设计的，煮饭完成后请将水分清理干净。

机体内部



温度感应器上粘有异物时，请轻轻擦拭以免金属盘受损。

※清洗内锅时注意事项

请不要将尖锐的餐具（叉子、勺子、筷子等）放入内锅中清洗。
- 会损伤内锅涂层。

锅盖无法关闭时注意事项

请勿强行关闭锅盖，否则会出现产品受损现象。锅盖无法盖上时，请按如下方法确认。



1. 确认内锅是否正确放置于机体内。
(内锅把手对准产品两侧的槽放置。)
2. 锅盖上的结合手柄要指向开启位置，
如右图所示。



3. 产品内部的蒸汽使锅盖无法盖上时，
推动压力锥盖好锅盖后，将锅盖结合手柄按顺时针方向旋转，关闭锅盖。

锅盖结合手柄的使用方法

1. 煮饭或料理时盖好锅盖，将结合手柄转至“”（关闭）位置，此时，功能显示部上“”（关闭）指示灯亮起。这是为了显示锅盖已正确关闭，选择压力煮饭而设计的安全装置。
2. 煮饭或料理完成后，将结合手柄从“”（关闭）转至“”（开启）位置后，按按锅盖开启键。
如产品内部的蒸汽未完全排出，结合手柄就不能被轻易从“”（关闭）位置转至“”（开启）位置，此时请勿强制转动结合手柄，请推动压力锥将内部蒸汽全部排出后再进行操作。
3. 开启、关闭锅盖时，请将结合手柄转至“”（开启）位置。
 - “关闭”指示灯未亮时，压力煮饭/白米快速/预约键无法工作。
 - 从上方观察锅盖时，锅盖结合手柄与关闭位置一致时锅盖处于关闭状态。





清洁保养方法

适用了不锈钢内锅盖，没有涂层脱落的忧虑，可长久使用。而且，不锈钢材质更加卫生、清洁更方便。

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。

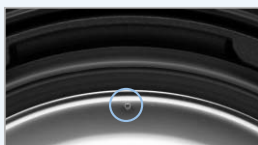
1 密封圈分离及清洗方法



- (1) 切断电源，待电饭煲冷却后，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剂及海绵清洗后用抹布擦拭干净。

2 密封圈安装方法

► 图1

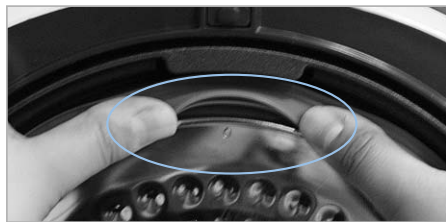


内锅盖上标识的
密封圈组装用基准点

密封圈上标识的
组装用基准点

按照 1 2 3 4 5 6 的顺序，将内锅盖
必须按住密封圈外面的一侧进行组装。

上的基准点与密封圈上的基准点对准后再安装于内锅盖上。
(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 正确组装方法



错误安装时，使用中会因蒸汽泄漏产生米饭夹生或烫伤的危险，如下图所示，请确认是否安装正确。

①目测检查

正常的
安装状态



- 检查确认内锅盖和密封圈之间有无漏气或者褶皱现象。

错误的
安装状态



内侧漏气缝隙



外侧缝隙



褶皱

②正确的组装方法:



如图所示，确认密封圈内外是否有缝隙。



如图所示，检查密封圈外侧是否与内锅盖有缝隙。

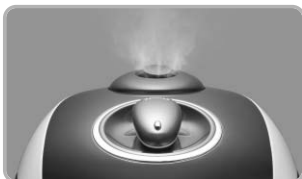


如图所示，检查密封圈外侧是否与内锅盖有缝隙。

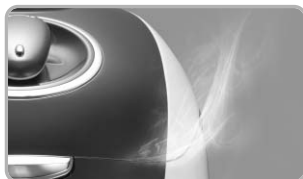
③煮水实验

- 在锅内放入2刻度的水(以白米为基准) 按“自动清洗”键，再按“压力煮饭/白米快速”键。
- 10分钟后在压力的作用下会排出水蒸汽，如果只通过压力锥进行排气的话，密封圈是不用更换的。
- 如果压力锥排气的同时其他地方也有水蒸气排出的话就要将密封圈分离后重新安装，然后再进行煮水实验。(更换密封圈时要拔掉电源线)
- 为了更准确的确认密封圈的安装状态还可以用保鲜膜缠绕住电饭煲的缝隙后再次进行煮水实验，是否有蒸汽泄漏现象就显而易见了。

正常的
安装状态



错误的
安装状态



• 无法正确更换密封圈时可咨询客户服务热线(40065-80805)



清洁保养方法

压力锥清洁保养方法

压力锥

若异物等堵塞压力锥蒸汽排出口，因不能自行清除，使用前请参照下方的压力锥/蒸汽排出口清洁方法，将压力锥分离，用透气针清理后再使用。

※ 压力锥的外观设计可能会与图片有所差异。

蒸汽帽

煮饭或料理结束后，请用厨房用洗涤剂与海绵清洗，产品锅盖上粘有的异物请用抹布清理干净。

<压力锥/蒸汽排出口清洁方法>

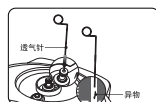


- 1 将锅盖结合手柄转至“”（关闭）方向后，抓住压力锥向上拉同时逆时针转动，将压力锥分离。



- 3 清洁完毕后，将压力锥向相反的方向（顺时针方向）转动，安装压力锥。

- 4 压力锥安装完成后可自由转动。



- 2 使用透气针（附着于产品底部）清理孔内异物。

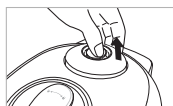
※ 透气针仅用于清理压力锥蒸汽排出口，其它孔是安全装置严禁使用透气针。

内锅·部件 ▶ 请用中性洗涤剂和海绵清洗。

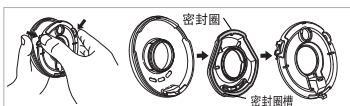


蒸汽帽清洁方法

煮饭或料理结束后，请勿触摸蒸汽帽，小心烫伤

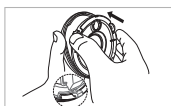


- 1 如图所示，用手指抓住蒸汽帽后端，向上提起后卸下蒸汽帽。

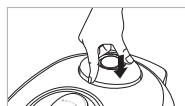


- 2 按住锁扣按箭头方向分离后，用厨房用洗涤剂与海绵清洗，清洗完后按顺序安装即可。

※ 安装密封圈时，请注意方向，先对准安装槽后再安装。

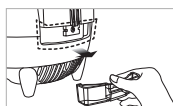


- 3 组装蒸汽帽时，如图所示，先安装后端，再将前端向箭头方向一按即可。

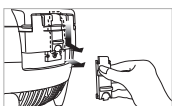


- 4 安装蒸汽帽时，如图所示，向下按蒸汽帽至完全安装到位。

接水盒/排水槽清洁方法



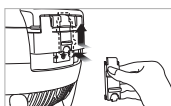
- 1 将接水盒分离。



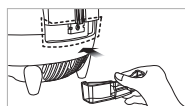
- 2 抓住排水槽把手，向下按即可分离。



- 3 请用厨房用抹布、中性洗涤剂与海绵清洗排水槽与接水盒。



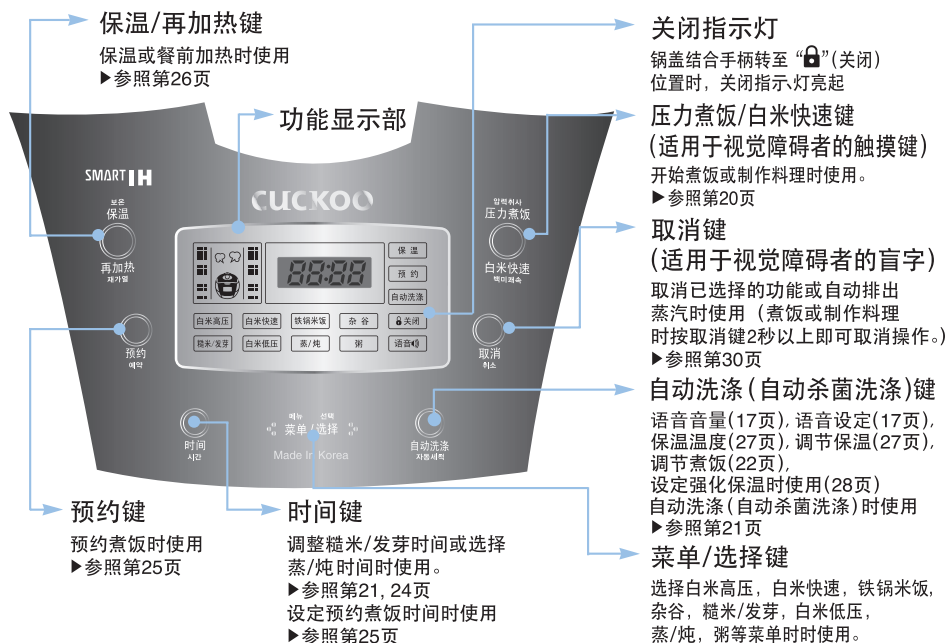
- 4 清洁后将排水槽盖如图所示按箭头安装到位后，再安装接水盒。



- 5 按箭头方向安装接水盒。



功能操作部名称及作用/功能显示部异常检测功能



※ 接通电源后不工作时, 出现如图所示的画面时为待机状态。

※ 功能操作状态下按取消键, 转为待机状态

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



〈待机画面〉

功能显示部异常检查功能。

使用方法不正确或产品异常时, 出现如下所示的警示信号。

在正常的使用条件下, 如采取措施后仍持续出现警示信号时, 请咨询售后服务中心。

LL 无内锅时显示

E-xx 温度感应器或Fan Motor出现异常时显示。(“E-xx”标识, “E-F”标识闪烁)
→ 请咨询售后服务中心。

EOI 在锅盖结合手柄未完全转至“关闭”位置的状态下, 按压力煮饭/白米快速键, 或预约煮饭/预约键时显示。
请将结合手柄完全转至“**Ⓐ**”(关闭)位置。此时关闭指示灯亮起。

Edo 煮饭完成后, 保温状态下未将结合手柄转至“**Ⓑ**”(开启)位置, 而在待机状态下再次按压力煮饭/白米快速键, 预约键时显示。此功能是确认结合手柄的感应装置。将锅盖结合手柄转至“**Ⓐ**”(开启)位置后, 再转至“**Ⓑ**”(关闭)位置时消失。如问题仍不能解决时, 请咨询售后服务中心。

E-P 温度感应器异常时显示。请咨询售后服务中心。

EwF 微型计算机内部存储器异常时显示。
请咨询售后服务中心。

EEP 微型计算机内部存储器异常时显示。
请咨询售后服务中心。

HxP 电源或产品出现异常时检测功能。
此标识持续出现时请咨询售后服务中心。

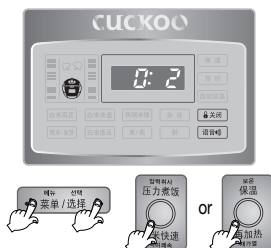
E-0 保温, 再加热状态下无内锅, 或分离型内锅盖上粘有异物时出现。



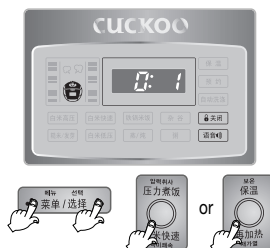
语音设定功能/语音功能设定与解除

语音设定功能

中国语, 通过韩国语选择功能可设定所需的语音。产品初始状态为中国语语音。



例) 设定为中国语语音时



例) 设定为韩国语语音时

1. 待机状态下按1次自动洗涤键, 进入语音设定模式。
初次按自动洗涤键时请按3秒以上。
▶ 按煮饭键或7秒内无任何操作时, 功能无法被设定而且功能会被取消, 并返回待机状态。
2. 选择所需语音后, 按压力煮饭/白米快速, 保温/再加热键时, 功能被设定并返回待机状态。

语音音量设定功能 (解除语音功能或调节语音音量功能)

通过解除语音指示功能, 或调节语音音量功能, 根据需求设定所需功能。

语音音量设定功能使用方法

待机状态下按自动洗涤键3秒, 进入语音音量设定模式。

1 语音音量设定画面



- ▶ 按自动洗涤键3秒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, 初始设定值如下。
- ▶ “语音提示” “语音设定模式。”

2 语音音量设定方法



- ▶ 按菜单/选择键可调节音量1~5。
- ▶ 设定所需音量后, 按压力煮饭/白米快速键, 保温/再加热键。
- ▶ 语音提示 “语音音量设定已完成。”
- ▶ 7秒内无任何操作时, 语音提示 “已超时, 功能设定已取消。”, 同时返回待机状态。

3 解除语音指示功能



- ▶ 按菜单/选择键设定关闭后 “语音” 与 “OFF” 标识闪烁, 语音功能被解除。
- ▶ 语音提示 “语音功能已解除。”



煮饭前准备事项

1 将内锅洗净并擦干水分。

- ▶ 请使用柔软的抹布清洗内锅
- ▶ 如使用坚硬的刷子会使内锅涂层脱落
- ▶ 请不要将尖锐的餐具（叉子、勺子、筷子）等放入内锅中清洗。
- 可能会损坏内锅涂层。

2 按人份用量杯量取米后放入内锅。

- ▶ 量米时以量杯的水平面为准，1量杯约为1人份。
(例：3人份时→3杯，6人份时→6杯)

3 将米淘洗干净。

4 接通电源后，将内锅放入机体。

5 根据菜单调整水量。

- ▶ 将内锅置于水平台面上，以内锅水位刻度为准调整水位。
- ▶ 内锅中的刻度是指水与米同时放入时的刻度。
- ▶ 水位调节方法
 - 白米高压，白米快速，铁锅米饭：“白米高压”以水位刻度为准调整。
白米高压，铁锅米饭最大煮饭量为10人份，
白米快速最大煮饭量为6人份。
 - ※ 白米高压：使用“丝苗米”煮饭时，以“杂谷”的水位刻度为基准，
建议煮饭量为8人份以下。
 - 白米低压，杂谷：以“白米低压/杂谷”的水位刻度为准，
白米低压/杂谷的最大煮饭量为8人份。
 - 糙米/发芽：以“糙米/发芽”的水位刻度为基准，
糙米/发芽的最大煮饭量为6人份。
 - 粥：以“粥”的水位刻度为准，粥的最大煮饭量为1.5量杯。

- ※ 大豆、红豆等坚硬的谷物应煮熟或充分浸泡后，
再选择杂谷菜单进行煮饭。根据杂谷的种类可能会有夹生现象。
- ※ 各菜单的煮饭量请参照第20页的“各菜单煮饭时间”。

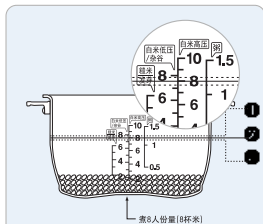
6 接通电源后，请将内锅放入机体内。

- 放置内锅时，请注意要把内锅完全放入机体内。
- ▶ 内锅外侧底部粘有米粒或异物时会影响煮饭，或导致产品故障。
- ▶ 内锅未完全放置于机体内部时，锅盖无法关闭。
(内锅把手要置于机体两侧的槽内。)

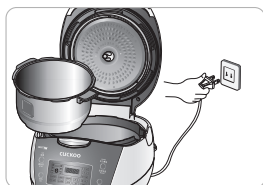
7 关闭锅盖后将锅盖结合手柄转至“”(关闭)位置。

- ▶ 显示部上关闭指示灯亮起时表示锅盖已盖紧。
- ▶ 锅盖结合手柄未转至“”(关闭)位置就按压力煮饭/白米快速键时，警示音响起并显示“E01”标识，煮饭无法进行。
- ▶ 锅盖结合手柄在“”(关闭)状态下接通电源时，会显示“E00”标识，此时请将锅盖结合手柄转至“”(开启)位置后，再重新转至“”(关闭)位置即可使用。

- ※ 保温中先按取消键取消保温后即可选择所需功能。



- ① 陈米或煮较粘的米饭时：
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。



停电记忆功能

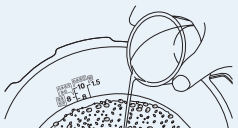
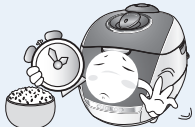
- ▶ 本产品有停电记忆功能，停电后2分钟内再通电时，产品可正常工作。
(根据产品型号不同会有差异。)
- ▶ 因停电而取消正在进行中煮饭或料理时，重新按压力煮饭/白米快速键可继续制作料理。
- ▶ 煮饭或料理中停电时，会相应延长煮饭时间，根据停电长短会有差异。
- ▶ 保温状态下停电时，米饭冷却时取消保温。



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。将米存放于阴凉干燥处。 若煮开封时间较长的米时，多加半刻度水。	煮干硬的米时，即使使用量杯正确量取米也会出现过硬现象。
预约煮饭时间越短越好!	煮干硬的米时，应避免预约煮饭，请多加半刻度水后进行煮饭。	预约时间超过10小时或预约干硬的米时，会有夹生及夹层现象。 预约时间越长锅底米饭焦黄现象更明显。
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/选择键选择所需菜单。

- 煮饭前请将压力锥水平放置。
- 请确认是否安装分离型锅盖。
- 每按一次菜单/选择键，按白米高压→白米快速→铁锅米饭→杂谷→糙米/发芽→白米低压→蒸/炖→粥的顺序，依次反复选择。

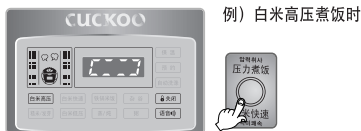


▶ 选择白米快速后，语音提示“白米快速”。

2

按压力煮饭/白米快速键开始煮饭。

- 煮饭前请务必将锅盖结合手柄转至“”（关闭）位置，按压力煮饭/白米快速键，语音提示“白米高压，福库开始制作美味料理。”，同时开始煮饭。
- 未将锅盖结合手柄转至“”（关闭）位置时按压力煮饭/白米快速键，警示音响起，显示“E01”，同时语音提示“请将锅盖结合手柄转至关闭位置。”
- 根据煮饭用量、水温、煮饭条件，实际煮饭时间会略有差异。



3

焖饭阶段（例：白米高压）

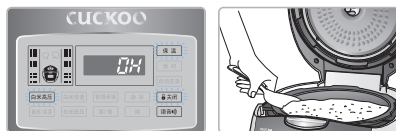
- 进入焖饭阶段时语音提示“焖饭开始”，同时显示部显示剩余时间。根据菜单不同略有差异。
- 焖饭阶段完成前1~3分钟，蒸汽排出效果音（汽笛声）响起，同时语音提示“开始排出蒸汽。”并自动排出蒸汽。排出蒸汽时注意不要受到惊吓或烫伤。



4

煮饭完成

- 完成煮饭时提示音（cuckoo~，）响起，同时语音提示“cuckoo，美味白米高压米饭已完成。”，并开始保温。
- 不需保温时，请按煮饭键2秒便可取消保温功能。
- 煮饭完成后请搅匀米饭。不搅拌米饭时米饭会发硬、变色、产生异味。
- 锅盖结合手柄不易转动时，请推动压力锥，待压力完全排出后再转动锅盖结合手柄。
- 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	杂谷	糙米/发芽	白米低压	粥	铁锅米饭	蒸/炖	自动洗涤 (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	0.5杯~1.5杯	2人份~10人份	请参照 料理指 导书	白米高压水位 2刻度
所需 时间	约27~38分钟	约13~23分钟	约41~52分钟	约61~72分钟	约40~50分钟	约71~110分钟	约28~42分钟		约22分钟

※ 制做蒸/炖等料理后煮饭时可能会有异味。

（请参照第11~15页，将密封圈和锅盖周围擦净后再使用。）

※ 各菜单的煮饭时间根据电压、水量、水温等使用环境的不同会略有差异。



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。	杂谷	在白米中掺入谷物煮饭时使用。
糙米/发芽	制作糙米饭、糙米发芽饭时使用。	铁锅米饭	煮香喷喷的铁锅饭时使用。
粥	煮粥功能。	白米低压	制作介于普通米饭与较黏的米饭之间的米饭时使用。
蒸/炖	手动设定炖的时间再制作料理。	自动洗涤	煮饭·保温、料理完成后清除异味时使用
白米快速	- 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开始白米快速煮饭，缩短煮饭时间。（白米2人份约为13分钟） - 白米快速煮饭与正常煮饭相比，米饭质量稍差，只能在6人份以下时使用。 - 煮饭前，将米浸泡约20分钟后用白米快速菜单煮饭时，饭味更佳。		

※ 各菜单详细的料理制作方法请参照料理指南（31~41页）。

自动（杀菌）洗涤方法



1. 将内锅中注入白米高压下2刻度的水，关闭锅盖将锅盖结合手柄转至“”（关闭）位置。
2. 按自动洗涤键选择菜单后，按压力煮饭/白米快速键。

焦黄（米饭微黄）现象

用该压力锅煮饭时，米饭的底部出现微黄现象，此为米饭内部吸收残留水分后而特有的香醇的味道。特别是像预约煮饭一样，米粒经过长时间的沉淀在内锅底部形成微小淀粉沉淀，与普通米饭相比，焦黄（米饭微黄）现象更明显。

※ 将白米中掺入谷物煮杂谷饭时，与煮普通米饭相比杂谷饭的焦黄（米饭微黄）现象更明显。

蒸/炖方法



将锅盖结合手柄向“”（关闭）方向转动，按菜单/选择键选择蒸/炖。

- ▶ 选择蒸/炖菜单时，显示器显示之前煮饭时的时间设定。
- ▶ 语音提示“按蒸/炖时间设定键调整料理时间后，再按煮饭键。”

2 按时间键设定时间。（各菜单的时间设定请参照料理指南。）

1. 按时间键，蒸/炖时间以5分钟为单位增加。
2. 继续按时间键，设定时间连续增加。
3. 蒸/炖时间设定范围为10~90分钟。



按压力煮饭/白米快速键。

按压力煮饭/白米快速键，语音提示“蒸/炖00分钟（设定时间），福库开始制作美味料理。”同时蒸/炖煮饭开始。

蒸/炖煮饭开始后，显示器“”标识转动，并显示剩余时间。



调节煮饭方法

调节煮饭功能（煮饭温度调节功能）

通过煮饭时结束加热，调节温度阶段（温度的高、低）而进行煮饭的功能，顾客可直接调节当前煮饭时固定的温度阶段，从而制作符合口味的米饭。

初始设定为4:0，请根据情况设定阶段。

- 高阶阶段：请煮杂谷饭时或煮较黏的米饭时设定。

- 低阶段：用新米煮饭时或不喜使用较黏的米饭时设定。

调节煮饭使用方法

待机状态下（参照第16页），按自动洗涤键3秒进入语音设定模式后，再按4次自动洗涤键即可进入调节煮饭模式。此时，显示部显示调节煮饭所支持的菜单。

① 调节煮饭画面



按3秒自动洗涤键进入语音音量设定模式后，再按4次自动洗涤键，语音提示“进入调节煮饭设定模式。”同时进入调节煮饭设定画面。初始值如图所示。

②-1 高阶阶段调整模式



按菜单/选择键，显示部的变化如图所示。
(0 → 1 → 2 → 3 → -3 → -2 → -1 → 0)

②-2 低阶段调整模式



按菜单/选择键，显示部的变化如图所示。
(0 → -1 → -2 → -3 → 3 → 2 → 1 → 0)

③ 完成设定画面



按压力煮饭/白米快速键、保温/再加热键，完成调节煮饭设定，并自动输入设定值。
(按煮饭键或7秒内无任何操作时，功能被取消并返回待机状态。)

1. 调节煮饭所支持的菜单为白米高压、白米快速、铁锅米饭、杂谷、糙米/发芽、白米低压。
2. 以初始显示画面为基准，请根据个人喜好设定调节煮饭阶段。煮饭阶段调高时可能会出现微黄现象。
3. 设定各阶段后煮饭时，根据大米的状态与含水量米饭状态可能会有所不同。



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。

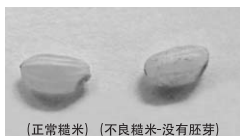
糙米选购方法

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。

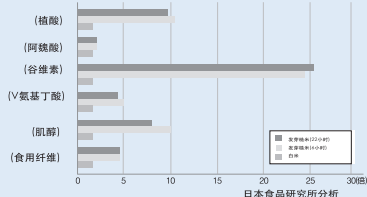
- ▶ 首先确认是否长有胚芽。

- 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(6小时发芽)和白米的营养比较>

发芽糙米的营养价值比白米高。

植酸10.3倍

阿魏酸1.4倍

谷维素23.9倍

V氨基丁酸5倍

肌醇10倍

食用纤维4.3倍



糙米/发芽方法

调节煮饭功能（煮饭温度调节功能）

1 为促进发芽率，请将糙米提前浸泡16小时（以内）预备发芽。

预备发芽方法

- ▶ 将洗好的米放入容器中，倒入充足的水后开始发芽。
- ▶ 预备发芽的时间应控制在16小时以内，使用糙米/发芽菜单之前必须用流动的水清洗后再使用。清洗时，应轻轻揉搓，若过度用力搓洗会使胚芽脱落，容易导致糙米无法发芽。
- ▶ 预备发芽时，根据浸泡时间不同会产生异味。
- ▶ 将完成预备发芽的糙米清洗后放入内锅，根据煮饭量调整水位后，选择糙米/发芽菜单。
- ▶ 夏季温度较高时或根据保存温度的不同，预备发芽时糙米可能会产生异味，请缩短浸泡时间，且淘米时多加留意。

2

将锅盖结合手柄转至“”（关闭）位置，按菜单/选择键，再选择糙米/发芽。



选择糙米/发芽菜单时，显示部显示之前煮饭时设定的时间。

3

按时间设定键，设定发芽时间。



1. 按时间设定键时，糙米发芽时间以2小时为单位增加。
 2. 糙米发芽时间可设定为0，2，4，6个小时。
- 将糙米发芽时间设定为“0”后，再按压力煮饭/白米快速键，白米快速键，直接开始煮饭。不进行糙米发芽就开始煮饭时，或用已发芽的糙米进行煮饭时，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/白米快速键，根据设定的时间进行糙米发芽，发芽完成后开始煮饭。
- ▶ 糙米发芽时显示部“”标识转动，并显示剩余时间。

糙米/发芽煮饭时注意事项

- 1 想尽快享用糙米发芽饭时，不用进行预备发芽，直接选择糙米/发芽设定所需的糙米发芽时间后，再按压力煮饭/白米快速键。（芽的大小并不影响营养成分。）
- 2 气温较高的环境下，发芽时间过长可能会产生异味。在这种情况下请缩短发芽时间。
- 3 用糙米/发芽菜单煮饭时最多可做6人份。
- 4 可以使用自来水，但使用矿泉水效果更好。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。
- 发芽糙米根据种子的不同，胚芽的长度及发芽率会略有差异。
发芽糙米必须会用收割未满一年的糙米，尽可能使用加工后保存时间短的糙米。
- 6 糙米发芽菜单设定为2、4、6个小时时，不可预约。请设定为“”后，再进行预约。
- 7 根据糙米的种类不同，米饭的焦黄现象和米饭状态会略有差异。
请根据个人喜好调整水位。
- 8 根据使用环境和大米的状态，可能看不到芽。



预约煮饭方法

预约煮饭方法

- 1 将锅盖结合手柄转至“”（关闭）位置，关闭指示灯亮起后按预约键。

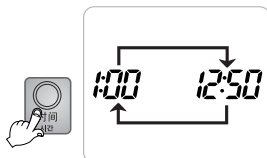
- ▶ 锅盖结合手柄未转至“”（关闭）位置时，不能预约。
- ▶ 按预约键显示部如图所示显示并闪烁设定时间。
- ▶ 按预约键后，请在7秒内设定预约时间。
- ▶ 保温中设定预约时间时，按取消键取消保温后，再设定预约时间。



< 预约煮饭设定模式 >

- 2 按时间键设定预约时间。

- ▶ 每按1次时间键时，预约时间增加10分钟，持续按时预约时间连续增加。
- ▶ 预约时间设定范围为1小时~12小时50分钟。



- 3 按菜单/选择键选择所需菜单。

- ▶ 糙米/发芽菜单只有在“”时才可预约。
- ▶ 白米快速菜单下不可预约。
- ▶ 蒸/炖菜单只有在设定时间后才可预约。
设定时间为60分钟以上时，最少预约时间设定为2小时。
- ▶ 不选择菜单时，自动预约之前的菜单。

- 4 按压力煮饭/白米快速键。

- ▶ 按预约键后，7秒内无任何操作时，自动开始预约煮饭。
- ▶ 设定预约煮饭7秒后，预约显示灯停止闪烁，预约时间以1分钟为单位开始减少，并开始预约煮饭。（预约煮饭进行时，时与分之间的“:”标识闪烁。）



< 预约煮饭进行中 >

< 进行煮饭 >

< 煮饭完成/进行保温 >

- ▶ 预约设定的时间为到完成预约煮饭为止的剩余时间。
（根据煮饭量与使用条件的不同，煮饭完成时间会有差异。）

预约煮饭时注意事项。

- 1 预约煮饭时

- ▶ 开封时间久的大米因较干燥，煮饭时会有夹生现象。
- ▶ 根据预约煮饭设定时间，周围环境条件的不同，米饭可能会出现夹生或过稀的现象，请以内锅水位刻度为基准调整水量
- ▶ 预约煮饭容量过大或预约煮饭设定时间较长时，米饭焦黄（米饭微黄）现象会更加明显。
- ▶ 清洗后的米因有较多的淀粉沉淀，预约煮饭时会产生焦黄现象。用流动的水冲洗清洗后的米，或减少煮饭用量，可减轻焦黄现象。

- 2 变更预约时间

- ▶ 变更预约时间时，按取消键2秒钟以上取消功能后，重新设定。



保温方法

保温再加热

▶ 为促进发芽率，请将糙米提前浸泡16小时（以内）预备发芽。



- ▶ 经常使用再加热功能时，米饭可能会变色或发干。使用次数不要超过1~2次。
- ▶ 保温使用其他容器煮的米饭时，将饭盛入内锅后，按1次保温再加热键即可。
此时显示部显示“E4”。(保温使用其他容器煮的米饭时可能会产生异味或变色。)
- ▶ 保温时间经过24小时以后，保温时间开始闪烁，并提示保温时间过长。
- ▶ 保温中将锅盖结合手柄处于“”(开启)状态时，再加热无法进行。
将锅盖结合手柄转至“”(关闭)位置后，按保温/再加热键。
- ▶ 进行再加热中，将锅盖结合手柄转至“”(开启)位置时，显示部显示“E01”。此时，取消再加热并开始保温。

保温时注意事项

煮饭后或保温中开启锅盖时，锅盖因压力无法轻易打开。
开启锅盖时，请推动压力锥将压力完全排出后再开启锅盖。

保温或再加热时，请务必将锅盖结合手柄转至“”(关闭)位置。

(锅盖开启键可能会破损，或影响保温效果。)

煮饭完成后，将米饭搅拌均匀再保温效果更佳。
(保温少量米饭时，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将电源线拔出。

请勿将饭勺置于内锅中保温。
特别是放入木勺时，容易滋生细菌产生异味。

长时间保温时，可能会变色或异味，请将保温时间控制在12小时以内。
特别是用压力锅煮的米饭会比普通锅煮的米饭变色快。
经过24小时保温后，保温时间开始闪烁，提示保温时间过长。

保温杂谷、糙米的状态不如保温白米的状态，
请尽可能不要保温杂谷、糙米。
保温时，内锅边缘或蒸汽排出口下端的米饭可能会发白，
膨胀，此时，请将米饭搅拌均匀。

请勿保温过少的米饭或将剩饭与冷饭一起保温。
米饭可能会产生异味。
(请使用微波炉保温冷饭。)

保温中产生异味时

- ▶ 请及时清理特别是内锅盖清洗不干净时，容易滋生细菌产生异味。
- ▶ 即使保持产品外观清洁，但产品内部的角落中滋生细菌会导致保温中的米饭产生异味。
出现此现象时，请使用自动杀菌洗涤(自动洗涤)菜单进行清洁。
自动杀菌洗涤(自动洗涤)完成后，请务必洗净内锅。
- ▶ 煮汤或蒸煮料理结束后，未清洗产品就开始保温时，米饭会产生异味。



保温方法

保温温度调整方法

经常清洗或煮水消毒，还是会产生异味、凝结水珠或变色，这是因为保温温度不正确，请调整保温温度。

调整保温温度时，请咨询售后服务中心。



- 1 待机状态下，按3秒自动洗涤键进入语音设定模式后，再按2次自动洗涤键，进入保温温度设定模式。

此时，语音提示“保温温度设定模式。”

显示部画面如图所示。

此时显示当前保温温度。

- 2 按菜单/选择键，保温温度按以下顺序依次变化。

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



- 3 设定所需温度后，按压力煮饭/白米快速键，或保温/再加热键时，语音提示“保温温度设定已完成。”并自动保存保温温度。（按取消键或7秒内无任何操作时将取消保温功能，并返回待机状态。）

※ 初始设定温度可能与说明书不同。

温度调整值

1. 保温米饭时有馊味并有水珠凝结（米饭发酵）时：保温温度过低，请将保温温度调高1~2度。
2. 米饭严重变黄、发干并产生异味时：保温温度较高，请将保温温度调低1~2度。

调节保温功能设定方法

保温中开启锅盖时，锅盖上凝结水珠或内锅边缘的米饭发白膨胀时使用的功能。



- 1 待机状态下，按3秒自动洗涤键进入语音模式后，再按3次自动洗涤键，进入调节保温设定模式。

此时，语音提示“调节保温设定模式。”

显示部画面如图所示。

- 2 按菜单选择键，显示部按 0 → 1 → 2 → -2 → -1 顺序变更。



- 3 设定所需值后，按压力煮饭/白米快速键或保温/再加热键，语音提示“调节保温设定已完成。”并自动保存设定值。（按取消键或7秒内无任何操作时，功能被取消并返回待机状态。）（按自动洗涤键，变更值不被保存，并进入调节煮饭设定模式。）

1. 开启锅盖时，有较多的水珠凝结时：按菜单/选择键，调高设定值。（1 ~ 2）
2. 米饭边缘出现发白膨胀现象时：按菜单/选择键，调低设定值。（-2 ~ -1）



保温方法

强化保温设定方法

在白米高压菜单下保温时，为防止米饭变色、变干，使用保温模式。

长时间保温时，根据使用环境可能会产生异味，此时请设定强化保温模式。



<解除时>



- ① 待机状态下，按3秒自动洗涤键进入语音设定模式后，按5次自动洗涤键，进入强化保温设定模式。此时，语音提示“强化保温设定模式。”此时，显示部如图所示显示<解除状态>。



<选择时>



- ② 进入强化保温设定模式时，在初始画面下按1次菜单/选择键，设定强化保温，如图所示显示<设定状态>。再按2次菜单/选择键，解除强化保温，如图所示显示<解除状态>。
- ③ 设定所需模式后，按压力煮饭/白米快速键，或保温/再加热键，语音提示“强化保温已设定（解除）”并保存设定值，返回待机状态。（按取消键或7秒内无任何操作时，功能被取消并返回待机状态。）

▼ 产品出现异常时，请先按以下事项进行确认，仍不能排除故障时请咨询售后服务中心。

现象	确认事项	处理办法
不能完成煮饭时	- 是否按了压力煮饭/白米快速键？ - 煮饭中是否停电？	- 选择所需菜单后按1次压力煮饭/白米快速键，确认显示部是否显示“”标识。 - 停电记忆功能请参照第18页。
米饭夹生、酥软时或过硬时	- 是否使用量杯计量？ - 是否正确调整水位？ - 是否将米洗净？ - 大米的浸泡时间是否过长？ - 是否因开封时间较长导致大米较干？	- 请参照第18~19页正确使用量杯。 - 请多加入半刻度的水后再煮饭。
豆类（杂谷）夹生时	豆类（杂谷）是否干硬？	请将豆类（杂谷）浸泡或煮熟后再用杂谷菜单煮饭。根据杂谷种类不同煮熟的程度会有差异。
米饭过稀或过硬时	- 是否正确选择菜单？ - 是否正确调整水位？ - 焖饭时是否开启了锅盖？	- 请正确选择所需菜单。 - 请正确调整水位。（参照第18~19页） - 煮饭完成并将蒸汽完全排出后再开启锅盖，将米饭搅匀。
煮饭中米汤溢出时	- 是否正确使用量杯？ - 是否正确调整水位？ - 是否正确选择菜单？	请参照第18~19页正确使用量杯。
保温中产生异味时	- 是否关紧锅盖？ - 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？ - 是否将放入饭勺、冷饭或其他种类的米饭一起保温？	- 请盖紧锅盖。 - 保温中请勿切断电源。 - 请将保温时间控制在12小时内。 - 请勿使用白米以外的菜单保温，或与冷饭一起保温。
显示此标志时 “  ”，“  ”	温度感应器或Fan Motor异常时出现。	请切断电源后，咨询售后服务中心。
按键时显示“  ”标识时	- 是否放入内锅？ - 是否使用了110V(专用)电源？	- 无内锅状态下不能使用，请放入内锅后使用。 - 本产品只限使用220V电源，请正确使用电源。
压力煮饭/白米快速，预约键不能正常工作并显示“  ”标识时	- 是否将锅盖结合手柄转至“”（关闭）位置？ - 关闭指示灯是否亮起？	请将锅盖结合手柄转至“”（关闭）位置。锅盖结合手柄未完全转至关闭位置时，压力煮饭/白米快速，预约键不可使用。
出现“  ”标识时	在煮饭完成后是否未开启过锅盖结合手柄，在取消保温状态（待机状态）下未按压力煮饭/白米快速键？	将锅盖结合手柄转至“”（开启）位置后，再转至“”（关闭）位置。
煮饭，保温/再加热，开始预约，出现“  ”标识时	是否将内锅放入机体中？	请放入专用内锅。该标识持续出现时，请切断电源后，咨询售后服务中心。
“  ”标识交替出现时	环境感应异常时出现。	请切断电源后咨询售后服务中心。
按煮饭，保温/再加热键时，保温中出现“  ”标识，煮饭中出现“  ”标识时。		电源、产品的异常检测功能，如此标识持续出现时，请咨询售后服务中心。

常见故障及处理力法

▼ 产品出现异常时，请先按以下事项进行确认，仍不能排除故障时请咨询售后服务中心。

现象	确认事项	处理办法
米饭严重烧焦时	- 温度感应器、内锅外表面上是否粘有烧焦的米粒或粘有异物？ - 是否设定了“调节煮饭”功能？	- 请清除温度感应器和内锅外表面上的异物。（参照第12页） - 请根据需求解除“调节煮饭”功能，或设定后再煮饭。（参照第12页）
煮饭后或保温中，米饭产生异味时	制作炖排骨等料理后是否将产品清洗干净？	请参照第11~12页，将锅盖上的密封圈清洗干净后再使用。
锅盖无法关闭时	- 是否将锅盖结合手柄转至“”（开启）位置？ - 内锅中是否盛有热饭？ - 内锅是否完全放置于机体内？	- 请将锅盖结合手柄转至“”（开启）位置。 - 请推动压力锥后盖上锅盖。 - 请将内锅完全放入机体内。
锅盖结合手柄无法转至“  ”（开启）位置时。	- 煮饭或料理中是否转动了锅盖结合手柄？ - 蒸汽未完全排出的状态下是否转动了锅盖结合手柄？ - 内锅是否完全放置于机体内？	煮饭或料理中锅盖无法开启。请勿强行开启锅盖。不得已时请按2秒取消键，推动压力锥将压力完全排出后再开启锅盖。推动压力锥将蒸汽完全排出后再开启锅盖。
即使锅盖结合手柄完全转至“  ”（开启）位置仍无法开启锅盖时。		- 此现象是压力所致。 - 请推动压力锥，待蒸汽完全排出后再开启锅盖。
蒸汽泄漏或发出“哔~”的口哨声时。	- 密封圈上是否粘有异物？ - 密封圈是否老旧？	- 请擦净密封圈后使用。 - 请保持密封圈周围清洁。 - 蒸汽泄漏时按取消键2秒，待蒸汽完全排出后，咨询售后服务中心。 - 根据使用状况及使用次数，密封圈的使用寿命为1~3年，请定期更换。 - 使用老旧的密封圈时，会出现蒸汽泄漏，无法完成压力煮饭的现象。
煮饭或料理中无法按取消键时。	内锅内部是否很烫？	- 煮饭或料理中要开启锅盖时，请按取消键2秒，取消煮饭或料理。 - 取消煮饭或自动料理时，内容物可能会伴随蒸汽通过蒸汽排出装置喷到脸上或手上，请注意烫伤。
煮饭或保温中出现异常声音时。	- 煮饭时是否有风声？ - 煮饭及保温时是否有“吱~”声？	- 冷却扇工作时会出现此声音，属正常现象。 - 煮饭及保温时出现的“吱~”音是IH多功能电压力煲工作时产生的声音，属正常现象。
糙米不能正常发芽时	- 是否超出限定容量？ - 是否使用了陈旧的糙米？	- 请使用额定限量的糙米。 - 使用陈旧的糙米或被污染的糙米发芽时，发芽率会降低。
出现“EEP”标识时。	存储器异常时显示。	请切断电源后咨询售后服务中心。
出现“EF”标识时。	存储器异常时显示。	请切断电源后咨询售后服务中心。



料理指南

※煮饭后清洗内锅时请参照第12页的注意事项。

美味米饭

米饭



准备材料

大米 6杯
※ 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6刻度。
- ② 盖好锅盖，按**菜单/键选**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

米 3杯，豌豆 1/2杯，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，水位调至白米高压3刻度。
- ③ 放入洗好的豌豆铺匀，盖好锅盖，按**菜单/键选**键选择白米高压键后按‘**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颖度。

大麦饭



准备材料

米 2杯，大麦 1杯

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，水位调制白米高压3刻度。
- ③ 盖好锅盖，按**菜单/键选**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。

杂谷饭

五谷饭



准备材料

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

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 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。
- ④ 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。



料理指南

杂谷饭

:: Fresh糙米发芽饭



准备材料

糙米 4杯

料理方法

- ① 把洗净的糙米放入内锅,水位调至糙米/发芽4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 煮饭完成后搅拌均匀。

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小时后再煮饭。

:: 糙米红豆饭



准备材料

糙米 1杯, 白米 2杯, 红豆 1/3杯

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小时候后按“**压力煮饭/白米快速**”键。
- ④ 煮饭完成后搅拌均匀。

养生饭

:: 鸡胸肉绿茶饭



准备材料

糙米 2杯, 绿茶叶 3g, 绿茶粉 10g, 鸡胸肉 4块, 橄榄油 少许, 盐少许, 胡椒少许, 芹菜 5g, 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”后,将糙米/发芽时间设定为4小时候按**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, 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

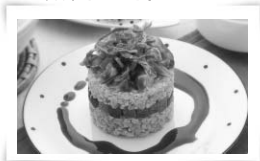
- ① 将洗净的糙米放入内锅,水位调至糙米/发芽2刻度。
- ② 关闭锅盖,按**菜单/选择**键,选择“糙米/发芽”后,将发芽时间设定为4小时候按**压力煮饭/白米快速**键。
- ③ 炒锅内先放入香油和牛肉末炒匀,再放入辣椒酱和1/3杯水,炒到粘稠状为止,放入少许白糖、蜂蜜、香油搅拌。
- ④ 保温后将饭搅匀,上面放已准备好的蔬菜嫩芽。
- ⑤ 放辣椒酱时,不要弄乱蔬菜嫩芽。

■ 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



养生饭

:: 蘑菇糙米料理



准备材料

糙米 2杯, 肉汁 20g, 盐少许, 苏子叶 2张, 南瓜 1/3个, 香菇 1捆
※ 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, 按菜单键选择“糙米发芽”菜单。
- 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 将撒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

料理方法

- ① 将洗净的白米放入内锅, 水位调制1.5刻度。
- ② 关闭锅盖, 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。



料理指南

蒸/炖

红豆糕



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分钟后,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 3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生水分,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 料理完成后撒上松籽粉。

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



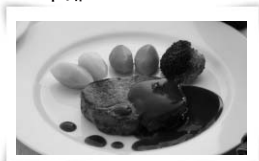
准备材料

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按鱿鱼宽度煎一下。
- 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,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”,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④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。



料理指南

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 往剁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, 选定[蒸/炖]功能后, 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, 选定[蒸/炖], 将蒸/炖时间设定为35分钟, 按压力煮饭/白米快速键。
- ⑨ 把熟透的蛋黄和蛋清分开, 蛋清剥成末, 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 把豆腐分两份份后, 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, 按下菜单/选择键, 选定[蒸/炖]功能后, 将蒸/炖时间设定为25分钟, 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 栗子和枣切成适当大小。(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, 选定[蒸/炖]功能后, 将蒸/炖时间设定为35分钟后, 按压力煮饭/白米快速键。



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**按键, 选定[蒸/炖]功能后, 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, 选定[蒸/炖]功能后, 将蒸/炖时间设定为25分钟后, 按**压力煮饭/白米快速**键。

蒸茄子



准备材料

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, 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, 选定[蒸/炖]功能后, 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。

蒸南瓜



准备材料

南瓜一个
 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 南瓜切成薄片。
- 2 放入葱末, 蒜末, 老抽, 辣椒粉, 辣椒粉, 香油, 芝麻盐, 白糖搅拌均匀成调料。
- 3 锅内倒入2杯水, 放入蒸盘, 放切好的南瓜。把②的调料洒在上面。
- 4 请将锅盖盖好, 按**菜单/选择**键, 选定[蒸/炖]功能, 将蒸/炖时间设定为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**按键，选定[蒸/炖]功能后，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。

:: 蒸地瓜



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**按键，选定[蒸/炖]功能后，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：地瓜含有大量维生素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。

:: 蒸土豆



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**按键，选定[蒸/炖]功能后，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**按键，选定[蒸/炖]功能后，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 鸡蛋打碎将蛋黄蛋清分开。
- ③ 将蛋清放入器皿中, 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/选择按键, 选定[蒸/炖]功能后, 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, 按下菜单/选择按键, 选定[蒸/炖]功能后, 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/选择按键, 选定[蒸/炖]功能后, 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/选择按键, 选定[蒸/炖]功能后, 将蒸/炖时间设定为20分钟后, 请按压力煮饭/白米快速键。



料理指南

蒸/炖

番茄炒虾仁



准备材料

虾仁 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**按键, 选定[蒸/炖]功能后, 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。

芝士饭



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 米饭上面放入比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**按键, 选定[蒸/炖]功能后, 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**按键, 选定[蒸/炖]功能后, 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

年糕(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**按键, 选定[蒸/炖]功能后, 将蒸/炖时间设定为20分钟后, 请按**压力煮饭/白米快速**键。

用Cooking Guide 做美味料理

福库作为厨房文化的先导,一直致力于提升厨房品格,为您和您的家人提供美味的食物,我们会努力做的更好,让您的餐桌充满笑声。

菜单选择表

料理种类	菜单选择	料理制作方法
白粥	粥	1. 将准备好的材料放入内锅,并根据容量,按照粥的内胆水位刻度来放水。 0.5CUP: 粥刻度 0.5 1CUP: 粥刻度 1, 1.5CUP: 粥刻度 1.5 (※参考事项: 煮粥时最大容量: 1.5CUP。) 2. 请关闭锅盖,通过 菜单/选择 按键选定粥,按 压力煮饭/白米快速 键。
炖排骨	蒸/炖	1. 请把准备好的材料放入内锅中。 2. 请盖上盖子,通过 菜单/选择 按键,选定蒸/炖,并将蒸/炖时间设定为45分钟后,请按 压力煮饭/白米快速 键。
炖鸡		
蒸地瓜	蒸/炖	1. 请在内锅中放入2-3量杯水。 2. 请把蒸盘放入内锅中,将准备好的材料放到蒸盘上。 3. 请关闭锅盖,通过 菜单/选择 键,将蒸/炖时间设定为35分钟之后。

※料理说明请参照福库网站(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
鲜虾炒番茄酱	15分	蒸南瓜	30分
蒸鸡蛋	20分	蒸栗子	
焗烤年糕		蒸大蛤	35分
炒年糕		蒸地瓜	
披萨		药膳	40分
煮鸡蛋		熟肉	
炖豆腐	25分	蒸玉米	
什锦菜		五香猪肉	45分
蒸饺子		奶油蛋糕	
烤鲑鱼	30分	黄油巧克力蛋糕	
牛排		炖排骨	
蒸花蟹		炖鸡	
蒸鱼		蒸土豆	
蒸茄子		蒸糕	



产品规格

区分	额定容积: 5.0L
煮饭容量(白米)	0.36L(2人份)~1.8L(10人份)
额定功率	1400W
额定电压及电流	220V~/50Hz, 6.6A
工作压力	78.4 kPa(0.8kgf/cm ²)
安全装置压力	117.6 kPa(1.2kgf/cm ²)
产品尺寸	39cm(长)×29.8cm(宽)×28.5cm(高)
重量	7.1kg
温度保险丝	169°C
煮饭容量	白米高压·铁锅米饭: 2~10人份, 杂谷·白米低压: 2~8人份, 白米快速·糙米/发芽: 2~6人份, 粥: 0.5~1.5CUP
配件	量杯(1人份使用), 饭勺, 蒸盘, 透气针, 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

长时间使用的产品会因受热, 潮湿, 灰尘的影响而老化, 引发故障。

如有以下情况发生时

- ① 除“申报故障之前确认事项”(29~30页)以外发生的情况。 ② 锅体触电的情况
③ 糊饭味较严重 ④ 排气孔以外喷出蒸汽 ⑤ 以及有其他故障或者异常时

请停止使用

- 请切断电源, 排出内锅蒸汽后, 请拨打服务热线。



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	电压电饭煲	榨汁机
使用时间	年	年	年
制造公司			

■ 特记事项

※上記内容为提供更好的服务。

1. 销售产品时，售货员必须填写下列事项并传达给顾客。
2. 顾客卡由代理店保管、管理。

产品保证书

产品名称：.....型号名：.....
销售日期：.....年.....月.....日
顾客姓名：.....电话：.....地址：.....
代理商名称：.....电话：.....地址：.....

1. 产品质量保证是依据保证书记载的内容得到保证、优惠。
2. 从购买即日起至保修期内，才能得到无偿服务。
(如购买日不清楚时，从生产日期6个月开始计算。)
3. 家用产品，如用于营业用(营业活动、非正常使用环境)或在商用时，无偿服务期为半年。
4. 此保证书不另发行。

CUCKOO 福庫

韩国庆尚南道梁山市由山工业园2路14

保修期
1年

※委托维修时需持产品保证书，才可得到免费服务，请妥善保管好。

服务承诺

服务承诺类型				赔偿内容	
				保修期以内	超过保修期后
在正常使用状态下自然产生的性能、功能故障时。 (在保修期内)	购买10日内需要重修时		产品更换或退货		
	购买1个月内重要配件需要重修时		产品更换或无偿修理		
	更换的产品1个月内需要重修重要部件时	不能更换时	退货		
	发生故障时		无偿修理	产品更换或退货	
	维修后发生同一故障时(第3次)		扣除10%的折旧金额		
	多处故障维修4次，再发生时(第5次)				
	不能维修时				
脱落的部件未进行保管无法维修时		消费者委托的维修产品丢失时			
产品购买时运送或安装中发生破损时		产品更换			
因消费者故意、过失造成的性能、机能性故障时。	不能维修时		无偿修理	有偿修理	
	脱落的部件未进行保管无法维修时		增收有偿修理金额后更换产品	另处理，以该公司的基准而定。	
■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。				有偿修理	有偿修理

• 未明示的事项按消费者权益保护法的规定进行赔偿。 服务热线：40065-80805

售后服务

- 顾客权益

顾客在正常使用过程中发生故障时，从购买之日起1年内享无偿维修。

※因顾客自身过失或自然灾害引起的故障除外。

- 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)
-

MEMO





MEMO

MEMO



CUCKOO

always new



<http://www.cuckoo.cn> <http://www.cuckoo.co.kr>

- ♣ 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。

제품모델명, 고장상태, 연락처를 정확히 알려 주시면 고객 여러분의 고충사항, 제안 및 건의내용을 언제나 친절하게 상담, 빠른 서비스를 제공합니다.

- ♣ 제품 사용 중 이상이 생겼거나 불편한 점이 있으시면 서비스센터로 문의하여 주십시오.