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

CUCKOO

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

使用说明书/料理指南

CRP-BH06 Series
额定容积 : 3.0L
最大米量 : 1.08L(6人份)

注意：若要长久无故障使用本产品
使用前请仔细阅读使用说明书

쿠쿠전자 / 福库电子

各位福库家族!

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

福库IH压力电饭煲的特点与优点

IH(电磁加热)煮饭

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

福库IH压力电饭煲的安全装置

采用了安全装置，请放心使用

❶锅盖结合感应磁力开关(锅盖开关)
❷剩余压力排出装置(压力锥抬起)
❸防止产品异常过热控制装置
❹防止压力异常，压力排出结构
❺ 锅盖防开启装置
❻电流过载保护用电流保险丝
❼ 防止温度过热保险丝
❽异常电源切断电路(保险丝电阻)
❾ 蒸汽帽安全装置
❿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。
⓫压力调节装置(压力锥)
-适当调整内部压力，更加安全。
⓬温度自动调节装置(中心传感器)
⓭锅盖结合感应装置，动作确认功能
⓮防止过热警告装置
⓯压力调节装置(安全密封圈)
⓰内锅感应确认装置
⓱防堵塞盖

IH压力电饭煲的特点

❶糙米/发芽功能：将糙米发芽后食用糙米发芽饭时使用。(参照21~22页)
❷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27页)
❸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14页)
❹语音功能：操作按键时，语音提示操作功能更方便。
❺白米快速功能：快速煮饭功能，可以缩短煮饭的时间。(参照19页)
❻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。
❼适用内锅把手：使用更便利。(参照10页)
❽饭勺插位：使用更便利。(参照10页)
❾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)
❿语音设定功能：选择韩国语或中国语设定所需的语音功能。(参照15页)
⓫高火力功能：想吃更香的米饭时使用。

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

注意事项

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

请妥善保管产品说明书
本产品只做家庭用途

其它注意事项

警告：产品使用中，请严格注意以下事项，否则会发生人身安全及财产损失。

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

目 录

使用前

- 福库IH压力电饭煲的特点与优点 2
- 注意事项 3
- 安全警告 5~8
- 双层密封圈 9
- 产品部件名称 10
- 产品清洁方法 11~13
- 功能操作部名称及作用 14
- 功能显示部异常检测功能 14

使用时

- 语音设置功能/语音音量调节功能 15
- 煮饭前准备事项 16
- 如何制作美味可口的米饭 17
- 煮饭方法 18~19
- 自动洗涤使用方法 19
- 调节煮饭方法 20
- 糙米/发芽方法 21~22
- 蒸/炖制作方法 23
- 宝宝食品功能使用方法 24
- 预约煮饭方法 25
- 米饭保温方法 26~27

故障咨询前

- 常见故障及处理方法 28~30

料理指南

- 制作美味料理 31~42

白米高压	米饭 / 豌豆饭	31
杂谷	大麦饭 / 五谷饭	31
糙米/发芽	Fresh糙米发芽饭/ 糙米红豆饭 / 鸡胸肉绿茶饭 / 嫩芽拌饭	32
	蘑菇糙米料理	33
粥	白米粥	33
宝宝食品	甜南瓜汤/ 地瓜苹果粥	33
	豆腐蔬菜饭 / 金枪鱼蔬菜饭 / 蔬菜米汤	34
蒸/炖	炖排骨 / 炖鸡 / 熟肉 / 五香酱肉	35
	酱鱿鱼 / 牛排 / 蒸螃蟹 / 蒸鱼	36
	蒸大蛤 / 蒸豆腐 / 什锦菜 / 煮鸡蛋	37
	蒸饺子 / 蒸茄子 / 蒸茭瓜 / 蒸栗子	38
	地瓜 / 土豆 / 鸡蛋糕 / 奶酪炒年糕	39
	番茄酱炒虾仁 / 炒年糕 / 米饭披萨 / 蒸玉米	40
	鲜奶油蛋糕 / 药膳 / 红豆糕	41
各料理时间表	料理选择表・蒸/炖料理时间表	42

服务指南

- 顾客卡/产品保修卡及服务承诺 43
- 售后服务 44
- 产品规格及故障咨询 45
- 产品中有害物质的名称及含量 46
- 食品接触材料信息表 47

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

⚠警告 未遵守警告事项时，可能会发生严重人身伤害。	⚠ • 此标记是指在特定条件下，可能发生危险事故的符号。 • 为避免发生危险，请详细阅读使用说明书并按照指示使用。
⚠注意 未遵守注意事项时，可能会导致轻伤。	⃠ • 此符号表示“禁止”某种行为。 ❗ • 此符号表示“指示”某种行为。

⚠ 警告 ⃠ (禁止)

使用中，请勿将手或脸靠近压力锥和蒸汽排出孔。

- 有烫伤的可能。
  煮饭或料理中所排出的高温蒸汽很烫，请勿将手或脸直接靠近。
- 特别注意勿让儿童靠近。

本产品严禁用于水池，浴室等有水的地方，或化学性物质附近。

- 漏电或触电的可能。
- 严禁在灰尘多或化学性物质附近使用。
- 产品内部进水时，请咨询售后服务中心。

售后服务热线：40065-80805

应避免光线直射，严禁靠近煤气炉，电热器具等。

- 可能会漏电，触电，变形，变色，引发火灾。
- 电源线严禁靠近热器具，避免电源线融化
  造成火灾或触电等危险。请随时确认电源线状态。
- 本产品与音响，TV等电子产品应保持2米以上安全距离。

必须使用额定电流10A以上交流220V专用插座，不宜与其它电子产品共用一个插座。

- 与多个产品共同使用或用于其他产品时，产品可能会发热，触电，发生火灾。
- 电源插头表面有水或异物时，擦净后使用。
- 必须使用额定电流10A以上延长线。

严禁私自拆卸或改装。

- 可能会发生火灾或触电。
- 除专业修理人员外请勿私自拆卸或修理。
  维修或出现故障时，请拨打售后服务电话。

售后服务热线：40065-80805

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。

请勿将产品置于水池上清理，产品内部不得进水，器具不得浸入水中。

- 可能会漏电，触电或发生火灾。
- 产品内部进水时，切断电源，停止使用，拨打售后服务电话。

售后服务热线：40065-80805

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

- 请注意勿让儿童触碰。
- 可能导致触电、烧伤等受伤

严禁用金属物或针堵塞排气孔或产品缝隙。

- 可能会触电或发生火灾。
- 除清洁蒸汽排出孔外请勿使用透气针。

产品安全使用说明：请勿烹饪酸性食品(PH＜5)

安全警告

⚠ 警告 ⃠ (禁止)

严禁堵塞压力锥及蒸汽排出孔或在其上面放置抹布，装饰物，及其它物品。

- 因压力可能会发生爆炸。
- 机体变形，变色或发生故障的可能。
- 每次使用本产品前应对压力锥蒸汽排出通道进行检查，以确保其不被堵塞。
- 当异物堵塞压力锥蒸汽排出通道时产品不能自动清除，请用透气针清理蒸汽排出口。
- 应直到压力充分释放后，方可打开锅盖。

请勿使用变形内锅或其它非专用内锅。

<专用内锅>

- 内锅加热时产生异常现象或发生火灾的可能。
- 内锅磨损或变形时请拔打售后服务电话。

售后服务热线：40065-80805

无内锅状态下严禁使用。

- 可能会触电或发生故障。
- 无内锅状态下严禁放入米和水。
- 机体内进入米或水时，请勿颠倒或晃动产品。

售后服务热线：40065-80805

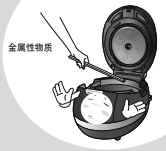
煮饭或料理中严禁将结合手柄转至开启(🔓)位置。

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

请勿将电源线压于重物下或产品底部。

- 可能会触电，请随时检查电源线状态。

产品内部严禁放入金属棒或其它异物(特别注意儿童)。



- 有可能发生触电或火灾。

产品内请勿喷或放入杀虫剂或化学物品。

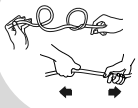
- 可能会发生火灾。
- 蟑螂或其它虫子进入产品内部时。

售后服务热线：40065-80805

煮饭或料理中严禁打开锅盖。

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

请勿强行弯曲，捆绑，拉伸电源线。



- 因短路可能会发生火灾，请及时确认电源线状态。

避免动物撕咬电源线及插头，避免产品受到钉子等锋利金属物体的冲击。

- 会发生短路，触电或发生火灾。

请勿抓住分离型内锅盖把手强行将其卸下。

- 可能会堵塞蒸汽排出口。

使用前，后请确认分离型内锅盖把手的连接状态及是否粘有异物。

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

请用干燥的抹布擦净电源插头表面上的异物或水分。

- 可能会引起火灾。

⚠ 警告 ❗ (指示)

禁止将本产品放置在米桶及多层柜上使用。

- 电源线夹在缝隙里可能会发生触电或火灾，请随时检查电源线状态。
- 在米桶及多层柜上使用时,可能会导致产品损坏或发生火灾、触电。

先擦净温度感应器，产品内部或内锅周围的异物后使用。

- 请清除异物后再使用。
- 无法正确感应内部温度,可能会发生火灾或异常。

使用人工心脏起搏器及电子医疗辅助装置的用户，请咨询医师后再使用本产品。

- 本产品工作时可能会对人工心脏起搏器或电子医疗辅助装置造成影响。

插，拔电源前请将手擦干净。

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

⚠ 注意 ⃠ (禁止)

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

售后服务热线：40065-80805

本产品只能使用220V交流电源。

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

使用中或使用后锅体温度很高,切勿触摸内锅,加热盘，产品内部及压力锥。

- 会有烫伤的危险。
- 产品工作中若压力锥倾斜,可能会被喷出的蒸汽烫伤。

请勿将产品放置于垫板,坐垫，电热毯上使用。

- 会引发火灾及导致产品变形。

请勿在锅盖上方放置磁性物体，或将产品放置于磁性强的物体周围使用。

- 可能会导致产品故障。

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

- 可能会产生异味或故障。

不使用时请切断电源。

- 可能会因性能低下导致触电,漏电，及发生火灾。

煮饭中停电时，蒸汽自动排出装置启动,内容物可能会喷溅。

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

使用时请勿超出额定容量。

- 可能会导致米饭外溢或米饭质量下降。

安全警告

⚠ 注意 ⃠ (禁止)

请勿使产品受到严重的冲击或使其跌落。
- 可能会导致产品故障或发生安全事故。
- 因顾客过失导致内锅变形以及涂层损坏时，即使产品在保修期内也以有偿处理。

煮饭,料理结束后或保温时结合手柄不易转动时,请勿强行转动。
- 可能会烫伤或使产品受损。
- 等蒸汽完全排出后再打开。
- 煮饭完成后打开锅盖时，注意避免被蒸汽烫伤。

内锅严禁它用。
- 可能会因内锅变色及内锅把手变形导致产品故障。
- 因顾客过失导致内锅变形以及涂层损坏时，即使产品在保修期内也以有偿处理。

内锅涂层脱落时

售后服务热线：40065-80805

请咨询售后服务中心。
- 长时间使用产品时，内锅涂层可能会轻微脱落。
- 用硬刷,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。

请勿用内锅把手或结合手柄将产品提起。
- 抓住锅盖结合手柄和内锅把手提起产品时可能会有锅盖开启的危险。
- 请利用产品底部的凹槽移动产品。

⚠ 注意 ❗ (指示)

煮饭或料理中自动排出蒸汽时请注意。
- 蒸汽高速排出时，伴有“哔~”排气声，注意不要受到惊吓。
- 严禁儿童靠近，可能会烫伤。

请抓住电源插头将其拔下，严禁拉拽电源线拔下电源插头。
- 如电源线受到冲击，可能会造成火灾或触电。

煮饭或料理结束后，请及时擦净积水部的水。
- 可能会产生异味或变色。
- 请擦净接水盒中的水。

红豆饭，杂食，炸丸子，奶酪炒年糕等料理比米饭变质要快，请尽量不要保温。

产品使用中请与其保持30cm以上的距离。
- 电子产品会散发出磁场。

煮饭，保温或料理时请安装分离型内锅盖。
- 未安装分离型内锅盖时会导致米饭变色或变味。

使用后产品要清洁干净。
- 炖鸡，炖排骨后,煮饭或保温时米饭会出现异味。
- 使用硬刷子，钢丝球清洗内锅时内锅涂层会脱落，请用中性洗涤剂，和海绵清洗。
- 请参照第11~12页的清洁保养方法，清洗内锅，分离式内锅盖，密封圈后使用。
- 请勿强制卸下分离型内锅盖把手。
- 根据使用环境或方法的差异，内锅盖涂层可能会脱落，请咨询售后服务中心。

售后服务热线：40065-80805

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

福库双层密封圈
让米饭更加持久弥香

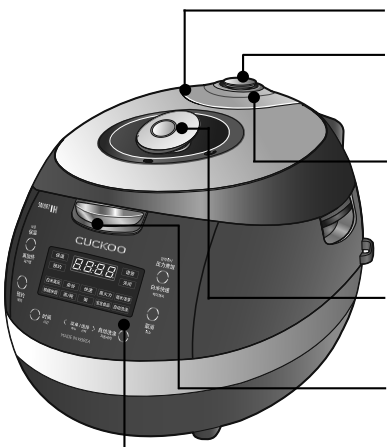
长时间使用一般密封圈时逐渐会出现漏气现象，为了更好地满足消费者的需求，福库 在一般密封圈的基础上采用了**压力支撑加强型盖封装体以及具备其的压力烹调器（双层密封技术）的专利技术。**
(专利类型：发明专利/专利号：ZL 2012 1 0195075. 0)
更长时间保持美味的米饭。

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

感谢您购买福库产品，使用双层密封圈可享用更加美味的米饭。

产品部件名称

产品部件名称（外部）



蒸汽帽

压力锥

煮饭或料理前请将压力锥调至水平状态，内部压力一定时，手动推动压力锥将蒸汽排出。

蒸汽自动排出口

煮饭结束，或保温时会自动排出蒸汽。必要时可按住取消键(2秒)，自动排出蒸汽。

锅盖结合手柄

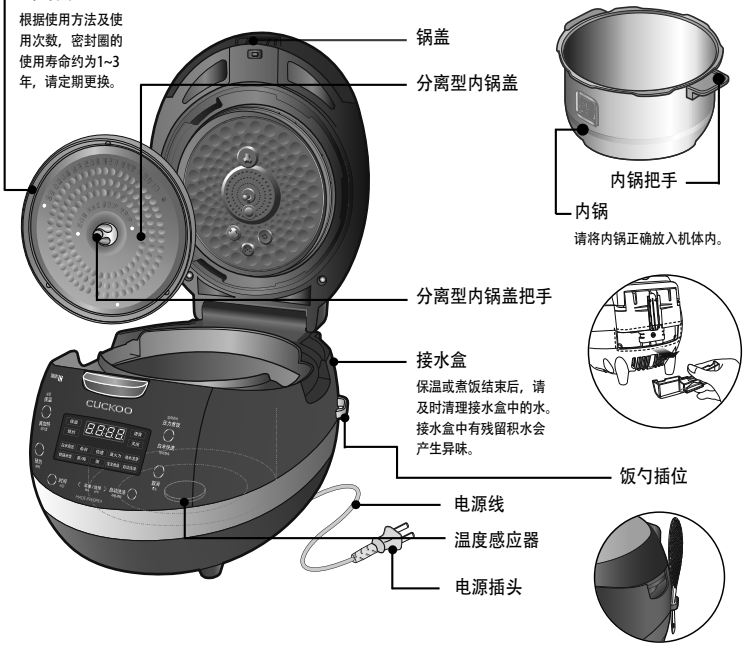
煮饭或料理时将结合手柄( )转至“O”(关闭)位置才能启动。

开盖按钮

将锅盖结合手柄从“O”(关闭)转向“U”（开启）位置后，按开盖按钮即可开启锅盖。

功能操作部与显示部

部件名称（内部）



密封圈

根据使用方法及使用次数，密封圈的使用寿命约为1~3年，请定期更换。

锅盖

分离型内锅盖

内锅把手

内锅

请将内锅正确放入机体内。

分离型内锅盖把手

接水盒

保温或煮饭结束后，请及时清理接水盒中的水。接水盒中有残留积水会产生异味。

饭勺插位

电源线

温度感应器

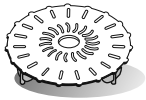
电源插头

配件介绍

使用说明书及料理指南

饭勺

量杯



蒸盘

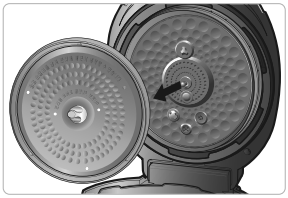
(蒸盘的使用方法请参照”料理指南”)

透气针

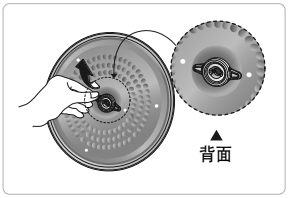
(实物附着于产品底部)

分离式内锅盖及密封圈

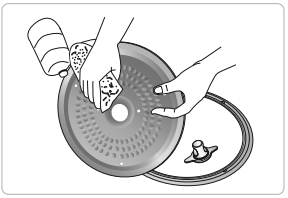
-不及时清理时会产生异味,特别是锅盖要及时清理。
(拔掉电源,等散热后再清洗)
-机体或锅盖的水分要用干抹布擦净。请勿使用化学物品。
-使用中分离式内锅盖或内锅内部因粘有米汤可能会产生薄膜,但对卫生没有影响。



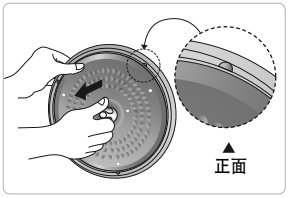
分离式内锅盖向箭头方向拉动即可与锅盖分离。



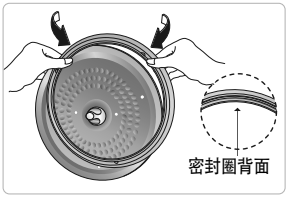
清洁分离式内锅盖时拉动背面手柄并分离手柄和密封圈。



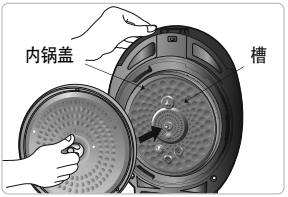
常用洗涤剂或海绵清洗后用抹布擦净。



分离式内锅盖手柄从背面插入并在分离式内锅盖正面像箭头方向打动即可安装。

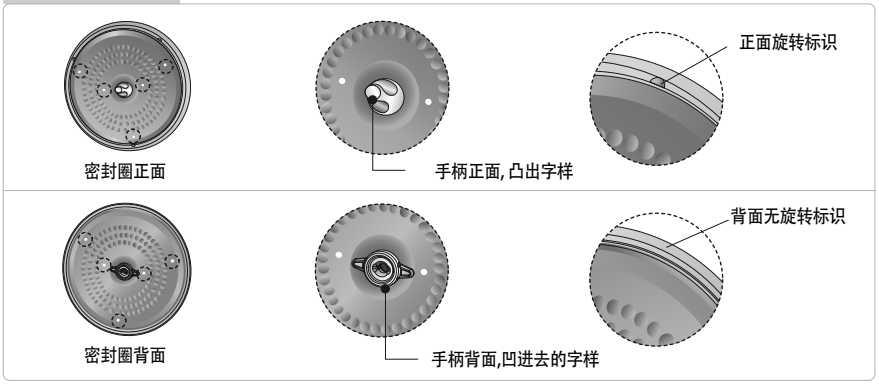


安装密封圈时将分离式内锅盖边缘塞进密封圈背面槽子里,顺着密封圈背 面槽子把分离式内锅盖塞进即可安装 。



安装在锅盖时把分离式内锅盖向箭头方向对准安装槽后用力推进即可安装。

正确列子



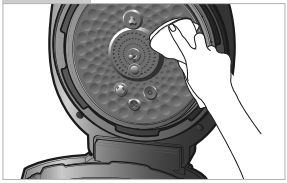
※请勿把螺丝及其它异物塞进分离式内锅盖出气孔。
※请留意查看分离式内锅盖的正面及背面。

产品清洁方法

内 锅

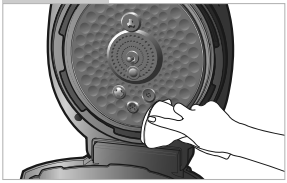
请将内锅外侧或底部的异物及水分擦净，使用钢丝球，铁刷，研磨剂等清洁内锅会导致涂层脱落，请使用洗涤剂和海绵清洗。

内锅盖



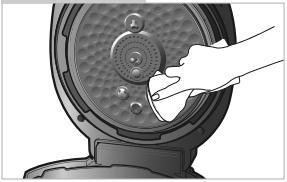
内锅盖上粘有水渍时，将水渍擦净，锅盖边缘处为金属材质，擦拭时请注意。

压力密封圈



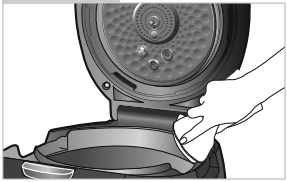
清洁压力密封圈时，请勿使其脱落，请轻轻擦拭，不要将密封圈摘下。部分脱落处请用手指将其按至原位。

防堵塞装置



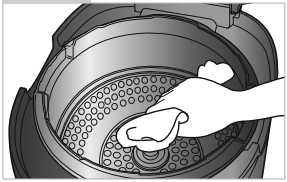
使用前后及时清洁防堵塞装置避免其堵塞，清理时请轻轻擦拭，勿强行将其扯下，使用时请确认防堵塞装置的连接状态，防堵塞装置脱落或未完全连接时请咨询售后服务中心。

机体积水部



煮饭时产生的米汤通过蒸汽排出口流入积水部，煮饭完成后请用干抹布擦净。

机体内部



温度感应器上粘有异物时，要轻轻擦拭金属盘避免受损，将加热盘上粘有的异物清理干净。

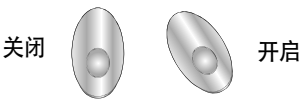
※ 清洗内锅时注意事项

请勿将尖锐的餐具（叉子，勺子，筷子等）放入内锅中清洗。

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

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



压力锥清洁方法

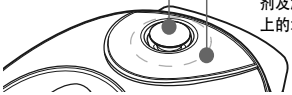
压力锥

- 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。

※压力锥的图片仅供参考。

蒸汽帽

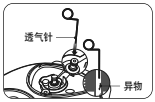
煮饭或料理结束后,要经常清洗蒸汽帽。清洗时，请用中性洗涤剂及海绵清洗，用干抹布将锅盖上的水渍擦拭干净。



<压力锥/蒸汽排出后口清洁方法>

❶ 锅盖结合手柄在“O”(关闭)状态下，抓住压力锥向上提起，按箭头方向(逆时针)转动，将压力锥分离。

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



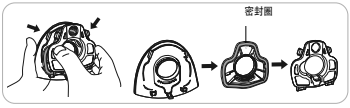
❷ 用透气针（附着于产品底部）清洁蒸汽排出孔。
※ 透气针仅用于清理压力锥蒸汽排出口，其他孔是安全装置，严禁使用透气针。

内锅・配件　请用中性洗涤剂和海绵清洗。

蒸汽帽清洁方法

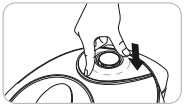
煮饭或料理结束后请勿触摸蒸汽帽，小心烫伤。

❶ 如图所示，抓住蒸汽帽后端并向上提起，即可将蒸汽帽分离。



❷ 将前面的锁扣按箭头方向转动并分离,用中性洗涤剂与海绵清洗。
※ 安装密封圈时请注意方向。

❸ 安装蒸汽帽时，对准下方的凹槽，向箭头方向按下后推入前方的凹槽。

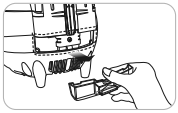


❹ 安装蒸汽帽时，如图所示安装完毕后，按压蒸汽帽使其固定。

※ 安装密封圈时请注意安装方向。

<正确使用方法> <错误使用方法>

接水盒/排水槽清洁方法

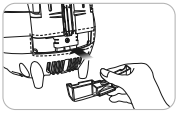


❶ 分离接水盒。

❷ 拖住排水槽盖的把手向下一按即可分离。

❸ 将排水槽与接水盒内的水清除后，用抹布擦净，或用中性洗涤剂及海绵清洗。

❹ 清洁完毕后，如图所示，将排水槽向上推动即可安装。



❺ 将接水盒向箭头方向安装。

锅盖无法关闭时注意事项

请勿强行关闭锅盖，否则会导致产品故障，锅盖无法关闭时，请确认下列事项。

1. 确认内锅是否完全放入机体内。
(请将内锅把手置于机体的凹槽处。)

2. 从上方观察锅盖时，锅盖结合手柄应如右图所示，此时锅盖关闭。

3. 机体内部有易产生蒸汽的汤或热水时，因内部压力使锅盖不能完全关闭。
此时，应推动压力锥再关闭锅盖，顺时针转动锅盖结合手柄，将锅盖锁定。

功能操作部名称及作用/功能显示部异常检测功能

功能操作部名称及作用

预约键
预约煮饭时使用
▶参照25页

保温/再加热键
保温或餐前热饭时使用
▶参照26页

压力煮饭/白米快速键
开始煮饭或制作料理时使用
▶参照18页

功能显示部

时间键
糙米/发芽，制作蒸/炖料理时使用
▶参照22~24页
变更预约时间时使用
▶参照25页

取消键
取消所选功能时使用或自动排出蒸汽时使用
(取消煮饭或料理时按2秒取消键即可。)
▶参照30页

自动洗涤键
自动洗涤时使用
▶参照19页
设置语音音量(15页),语音功能(15页)
调节煮饭(20页),保温温度(27页),
调节保温(27页)时使用

菜单/选择键
选择白米高压、白米快速、白米高压高火力、杂谷、杂谷快速、杂谷高火力、糙米/发芽、铁锅米饭、蒸/炖、粥、宝宝食品、自动洗涤时使用
▶参照18~19页。

※ 接通电源后无任何操作时，如图所示，显示待机状态。
(根据用户不同的设置待机状态下的菜单、时间、有无语音也不同。)
※ 功能操作时如按取消键则返回待机状态。
※ 按键力度以听到响声为准，本产品的标签设计仅供参考

<待机画面>

功能显示部异常检测功能

使用方法错误，或产品出现异常时，会出现以下标识给予警告。
在正常使用条件下或采取措施后仍持续显示以下标识时，请咨询售后服务中心。(40065-80805)

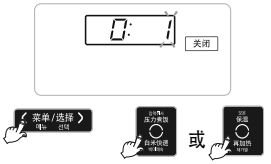
LJ	无内锅时显示。
E_- E_P E_t	温度显示器异常时显示。（“E_-”“E_P”“E_t”闪烁） 请咨询售后服务中心（40065-80805）。
E_F	冷却扇异常时显示(“E_F”标识闪烁) 请咨询售后服务中心(40065-80805)。
E01	未正确转动锅盖结合手柄状态下，按压力煮饭/白米快速键、预约键时显示，请将锅盖结合手柄转至“O”（关闭）位置。
E03	连续煮水或产品异常时显示。 请咨询售后服务中心(40065-80805)。
Edo	煮饭或料理完成后，在保温状态下，未将锅盖结合手柄转至“U”(开启）位置而在待机状态下再次按压力煮饭/白米快速键，或按预约键时显示。此功能是确认结合手柄的感应装置，将锅盖结合手柄转至“U”（开启）位置后，再次转至“O”（关闭）位置即可。如仍无法解决问题，请咨询售后服务中心（40065-80805）。
E_u	微电源异常时显示，请咨询售后服务中心(40065-80805)。
EuF	内存异常时显示，请咨询售后服务中心(40065-80805)。
E_P	环境感应器异常时显示，请咨询售后服务中心(40065-80805)。
IHP_ IHF_	电源或产品异常检测功能， 如持续显示请咨询售后服务中心(40065-80805)。
EEP	外存储器异常时显示， 请咨询售后服务中心(40065-80805)。

语音设置功能/语音指南功能的设置及解除

语音设置功能

通过选择韩国语、中国语语音功能可设置所需语音，产品初始状态为中国语语音。

▶ 语音功能设置方法



例）设置为韩国语语音时

例）设置为中国语语音时

1. 待机状态下按2秒自动洗涤键，语音提示“语音设定模式”，并进入该模式。
2. 设置所需语音后按压力煮饭/白米快速键或保温/再加热键，语音提示“语音设定已完成”，并返回待机模式。
3. 进入语音设置模式后。如按取消键或7秒内无任何按键操作，语音提示“超出设定时间功能设定已取消”，功能无法设置并返回待机模式。

语音音量调节功能(解除语音功能或调节语音音量的功能)

按2秒自动洗涤键进入语音设置模式后，按1次自动洗涤键，语音提示“语音音量设定模式”同时进入语音尽量设置模式。显示部如图所示。

按菜单/选择键如设置为“OFF”同时“OFF”标识闪烁，语音功能被取消。

按菜单/选择键可将语音音量设置为 1 ~ 5。

▶ 设置所需语音音量后，如按压力煮饭/白米快速键或保温/再加热键，语音提示“语音音量设定已完成”，同时功能设置被取消并返回待机模式。

▶如按取消键或7秒内无任何按键操作，语音提示“超出设定时间功能设定已取消”，并返回待机模式。

什么是停电记忆功能?

▶ 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。

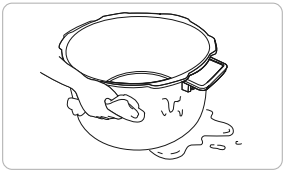
▶ 煮饭或料理中停电时，会相应延长煮饭或料理时间，根据停电时间长短煮饭或料理状态会略有差异。

▶ 保温中因停电导致米饭变凉时，会自动取消保温功能。

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易使内锅表面的涂层脱落。
▶ 请勿将尖锐的餐具(叉子、勺子、筷子等)放入内锅中清洗。
-会损坏内锅涂层。

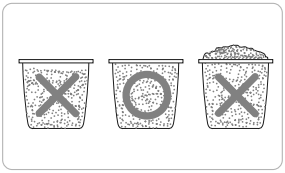


2 按人数用量杯计量米量后放入内锅。

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

3 将米清洗干净。

4 将洗净的米倒入内锅。



5 根据所需菜单调整水位。

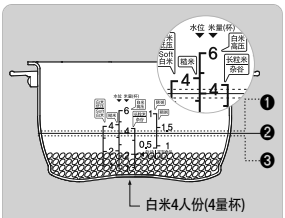
▶ 把内锅放置在水平台上后,按内锅水位刻度调整水位。
▶ 内锅水刻度为米和水同时放入时的刻度。
▶ 水位调整方法

- 白米高压、白米高压高火力、白米快速、铁锅米饭：以‘白米高压’水位为基准调整水量，白米高压、白米高压高火力、铁锅米饭最多可做6人份，白米快速最多可做4人份。

※ 白米高压：使用“长粒米(丝苗米)”煮饭时，建议按‘长粒米/杂谷’水位为基准煮4人份以下的饭量。

- 杂谷、杂谷高火力、杂谷快速：以‘杂谷’水位为基准调整水量，杂谷、杂谷高火力、杂谷快速最多可做4人份。
- 糙米/发芽：以‘糙米’水位为基准调整水量，糙米/发芽最多可做4人份。
- 粥(稠粥)：以‘稠粥’水位为基准，粥(稠粥)最多可做1.5杯。
- 粥(稀粥)：以‘稀粥’水位为基准，粥(稀粥)最多可做1杯。

※ 大豆等干硬的豆类应煮熟或充分浸泡后,选择杂谷菜单进行煮饭。
根据杂谷的种类略有夹生现象。
※ 本型号不支持白米低压、Soft白米功能。



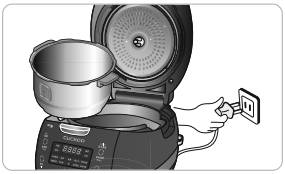
❶ 煮较黏的米饭时：加入比规定量多的水。
❷ 煮4人份米饭(4量杯)时：将水位调至‘白米高压’水位4刻度。
❸ 应充分浸泡的米煮饭或煮干硬的米饭时：加入比规定量少的水。
❹ 米饭夹生或发硬时：由于大米品种差异或大米的含水量(陈米)不同而导致此 现象发生，此时，请加入比标准煮饭多 1~10%的水后再进行煮饭。

6 先接通电源再将内锅放入机体。

请确认是否安装分离型内锅盖。
▶ 如未安装分离型内锅盖，显示“Eco”标识。
请将内锅正确放入机体内。
▶ 内锅外侧底部粘有米粒或异物时会影响煮饭或产品可能会受损。
▶ 内锅未完全放置于机体内时无法盖锅盖。
(内锅把手要放置于机体两侧的槽)

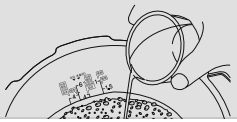
7 关闭锅盖后，将锅盖结合手柄转至“O”(关闭)位置。

▶ 显示部上的关闭指示灯亮起，表示锅盖已完全关闭。
▶ 未将锅盖结合手柄转至“O”(关闭)位置就按下压力煮饭/白米快速键时，警示音响起，同时显示“E01”标识，无法进行煮饭。
※ 保温中按取消键，取消保温后选择所需的功能。
▶ 此外，显示“Edo”标识时，请将锅盖结合手柄转至“U”(开启)位置后再转至“O”(关闭)位置，即可正常运行。
(锅盖关闭感应装置的确认功能)
※ 完成上次煮饭后，未将锅盖结合手柄转至“U”(开启)位置的状态下此功能不可使用。



用压力饭煲制作美味米饭

使用须知

使用量杯正确量取米! 按水刻度正确调整水位!	• 请使用量杯正确量取米。 (市面上流通的米桶根据产品不同，容量会有差异。) • 请将内锅水平放置后调整水位。	若水量调整不正确，可能会出现过硬，夹生，过稀等现象。 
大米保管方法!	• 建议选购小袋装的米，以免长时间放置质量变差。将米存放于阴凉干燥处。 • 若煮开封时间较长的米时，多加半刻度水。	煮干硬的米时，即使使用量杯正确量取米也会出现过硬现象
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 按菜单键选择所需菜单。

- 请确认是否安装分离型内锅盖。
- 煮饭前请将压力锥放置水平。
- 每按1次菜单键以白米高压→白米快速→白米高压 高火力→杂谷→杂谷快速→杂谷高火力→糙米/发芽→铁锅米饭→蒸/炖→粥→宝宝食品→自动洗涤(自动杀菌洗涤)的顺序反复选择。
- 持续按键时按菜单顺序依次连续变化。
  使用白米高压、白米高压高火力、杂谷、杂谷高火力、糙米/发芽、铁锅米饭菜单煮饭时，完成1次煮饭。

例）选择白米高压时
▶语音提示“白米高压”

2 按压力煮饭/白米快速键开始煮饭。

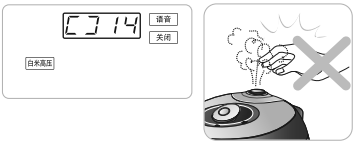
- 煮饭前请将锅盖结合手柄转至“O”(关闭)位置，再按压力煮饭/白米快速键时，语音提示“**cuckoo**煮饭开始”，同时煮饭开始。
- 如未将锅盖结合手柄转至“O”(关闭)位置就按压力煮饭/ 白米快速键，警示音响起并显示“E01”标识，同时语音提示“请将结合手柄转至关闭位置”。

例）白米高压煮饭时

3 焖饭(如：白米)

- 开始焖饭时语音提示“焖饭开始”，同时显示部显示剩余时间。
  各菜单的剩余时间略有差异。
- 煮饭完成前1~3分钟，蒸汽排出效果音响起，语音提示“开始排出蒸汽”，同时自动排出蒸汽，请注意不要受到惊吓及烫伤。

例)剩余14分钟时



4 完成煮饭

- 完成煮饭时(cuckoo~鸟鸣声)响起，同时语音提示“**cuckoo**煮饭以完成”并开始保温。
- 煮饭结束后请搅匀米饭，未将米饭搅匀可能会导致米饭干硬、变味、变色。
- 锅盖结合手柄不易转动时,请推动压力锥待蒸汽完全排出后转动。
- 煮饭中请勿按取消键,煮饭功能会被取消。

各菜单的煮饭时间

菜单 / 区分	白米高压	白米高压高火力	白米快速	杂谷	杂谷高火力	杂谷快速	糙米/发芽	铁锅米饭	粥		蒸/炖	宝宝食品	自动(杀菌)洗涤
									稠粥	稀粥			
煮饭量	1人份~6人份	1人份~6人份	1人份~4人份	1人分~4人分	1人分~4人分	1人分~4人分	1人分~4人分	1人分~6人分	1杯~1.5杯	0.5杯~1杯	参照各菜单的料理指南。		白米高压水位2刻度
煮饭时间	约22~30分钟	约25~32分钟	约13~19分钟	约40~48分钟	约42~50分钟	约33~43分钟	约49~55分钟	约24~31分钟	约45~55分钟	约50~59分钟			约22分钟

※ 蒸/炖、宝宝食品等料理后煮饭会有味道渗入。
（参考11页清理好密封圈和盖子后再使用。）
※ 各菜单煮饭时间因电压、水量、水温等使用环境下会产生差异。

煮饭菜单使用方法

白米高压	煮较黏的米饭时使用。	宝宝食品	可手动设置宝宝食品时间，有熬煮功能。
杂谷	将杂谷掺入白米中煮饭。	糙米/发芽	将糙米发芽做糙米发芽饭时使用。
铁锅米饭	煮香喷喷的铁锅米饭时使用。	高火力 (白米高压、杂谷)	煮比一般米饭香黏的米饭时使用。 (可能会有糊化现象)
粥	煮粥时使用。	蒸/炖	手动设定蒸/炖时间制作料理。
自动洗涤	煮饭、保温或料理后清除异味时使用。		
白米快速	• 白米快速可缩短煮饭时间。 • 使用白米快速煮的米饭效果不如正常煮的米饭效果好，因此请将煮饭容量控制在4人份以下。 • 煮饭前将白米充分浸泡20分钟后用白米快速菜单煮饭效果更佳。		
杂谷快速	• 杂谷快速可缩短煮饭时间。 • 使用杂谷快速煮的米饭效果不如正常煮的米饭效果好，因此请将煮饭容量控制在4人份以下。 • 煮饭前将杂谷或豆类充分浸泡或煮熟后开始煮饭效果更佳。		

※ 使用白米快速或煮少量米饭时，流入到接水盒里的水可能会增多，煮饭完成后请及时清理接水盒。
※ 各菜单料理方法请参照料理指南。(31~41页)
※ 本产品粥功能及内胆刻度以大米粥进行设定。
— 煮粥时错误使用其他功能或做更容易溢锅的粥或料理时(比如：小米粥，银耳粥等)，可能会出现严重溢锅现象。

自动洗涤使用方法

将内锅中倒入2刻度水关闭锅盖，将结合手柄转至“ ”(关闭)位置。

方法1. 按菜单/选择键选择自动洗涤按压力煮饭/白米快速键。
方法2. 待机状态下按自动洗涤键后再按压力煮饭/白米快速键。

糊化现象（米饭微黄）

用该压力饭锅煮饭时米饭底部会出现糊化现象，这是米饭吸收残留水分后而形成的特有的香醇味道，特别是如“预约煮饭”，米粒经过长时间浸泡在内锅底部形成微小淀粉沉淀，与煮“普通米饭”相比，糊化现象更明显。

※ 将白米中掺入谷物煮饭与煮白米饭相比糊化现象(米饭微黄)现象更明显。

调节煮饭方法

调节煮饭功能(煮饭温度调节功能)

煮饭时可调节完成加热的温度阶段(温度高、低)的功能，煮饭时消费者可直接调节固定的温度阶段，
选择符合消费者的口味。

初始值为 4:0，请根据需要设置阶段。
高阶段： 煮杂谷饭或煮黏米饭时设置。
低阶段： 使用新米煮饭或煮不粘的米饭时使用。

调节煮饭使用方法

待机状态下按2秒自动洗涤键进入语音设置模式后，按4次自动洗涤键进入调节煮饭设置模式。此时，显示部显示调节煮饭所支持的上一菜单。

❶调节煮饭设置画面

按2秒自动洗涤键进入语音设置模式后，
按4次自动洗涤键语音提示“调节煮饭设定模式”，
同时进入该模式，初始值如图所示。

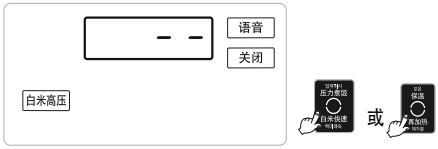
❷-1 高阶段设置模式

按菜单/选择键显示部变化如图所示。

❷-2 低阶段设置模式

按菜单/选择键显示部变化如图所示。

❸完成设置画面



按压力煮饭/白米快速键或保温/再加热键，语音提示
“调节煮饭设定已完成”，同时设置值被保存并返回
待机状态。
(如按取消键或7秒内无任何按键操作，语音提示“超出设定
时间功能设定已取消”，同时功能被取消并返回待机状态。)

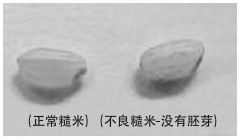
1. “调节煮饭”功能适用于白米高压、白米快速、白米高压高火力、杂谷、杂谷快速、杂谷高火力、糙米/发芽菜单。
2. 以初始值为基准，请根据个人喜好设定调节煮饭阶段，煮饭阶段设定较高时会出现糊化现象。
3. 设定各阶段后煮饭时，根据大米状态及含水量不同，煮饭状态会略有差异。

什么是糙米发芽

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

糙米选购方法

产 地：XXX
重 量：15Kg
生产日期：XXXX年X月
加工日期：XXXX年XX月XX日


(正常糙米) (不良糙米-没有胚芽)

(不良糙米--未成熟)

❶ 先确认生产日期和加工日期。

▶ 应选择收割一年以内或加工3个月内的糙米。
(糙米的包装袋上印有收割日期及加工日期。)

❷ 用肉眼确认。

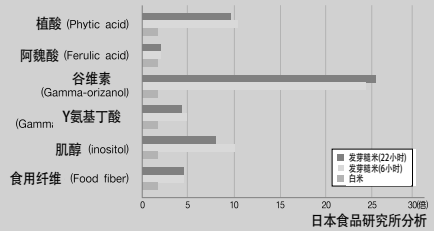
▶ 市面上销售的糙米大多可以观察到糙米内部。

- 首先确认是否长有胚芽。
- 糙米的表面发黄且有光泽的属于好糙米,表面脱白层或发黑的糙米不适合发芽。
  请挑选饱满的糙米。
- 饱满的颗粒发芽时有腐烂气味，并呈现微绿色，瘪粒无法发芽。

发芽糙米的特征

发芽糙米具有提高糙米的营养价值,改善米饭的口感,促进消化及吸收的特点。

▶ 发芽糙米的口感比糙米好。
▶ 营养丰富易消化-糙米发芽过程中会产生淀粉酶激素,因而促进吸收。
▶ 对儿童及考生是营养健康食品-含有丰富的食用纤维。
▶ 在医学界认为，GABA(氨基丁酸)可促进肝和肾的新陈代谢,抑制中性脂肪层的增加。
▶ 防止血压上升,促进脑细胞的新陈代谢等益于人体的功效。



日本食品研究所分析

<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
Y氨基丁酸5倍
肌醇10倍
食用纤维4.3倍

糙米/发芽方法

糙米发芽菜单操作方法

❶ 为促进发芽率,请将糙米提前浸泡16小时以内。

预备发芽方法

- ▶ 将洗好的糙米放入容器里,倒入充足的水浸泡。
- ▶ 预备发芽时间应控制在16小时以内,使用糙米发芽菜单之前必须重新清洗后煮饭。
  清洗时,应轻轻搓洗,若过度用力搓洗会使胚芽掉落,容易导致糙米不发芽。
- ▶ 预备发芽时,不同的浸泡时间会产生不同的特殊味道。
- ▶ 将洗好的预备发芽糙米放入内锅,按煮饭量调整水位,选择糙米发芽菜单。
- ▶ 受炎热的夏日或保管温度的影响糙米在预备发芽时会产生异味,请缩短浸泡时间,且淘米时多加留意。

❷ 将锅盖结合手柄转至“O”(关闭)位置，按菜单/选择键选择糙米/发芽。

※ 初始设定为0H(0小时)

▶ 选择糙米/发芽时显示部显示OH。(语音提示“糙米发芽，请按时间键调整发芽时间后按压力煮饭键”)

❸ 按时间键设置发芽时间。

1. 如按 时间 键，糙米/发芽时间以2小时为单位增加。
2. 糙米/发芽时间可设置为0、2、4、6小时

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

❹ 按压力煮饭/白米快速键。

※ 发芽完成前3小时

1. 按压力煮饭/白米快速键，根据所设置的时间相应的进行糙米/发芽，发芽结束后立即开始煮饭。
2. 糙米/发芽过程中“0”转动，并显示剩余时间。

糙米/发芽煮饭时注意事项

❶ 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。)

❷ 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。

❸ 使用糙米发芽功能时,最多可做4人份。

❹ 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。

❺ 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。

❻ 糙米发芽功能设定2H、4H、6H时,不可预约,如需预约时,请将菜单设定为‘0H’后,再预约。(参照25页)

❼ 根据糙米的种类不同锅底米饭出现淡黄现象及米饭状态会有所差异。根据个人口味调整水位或使用调节饭味功能。

❽ 根据使用环境及大米状态的不同可能会看不到芽。

蒸/炖使用方法及预约方法

❶

将锅盖结合手柄转至“O”(关闭)位置按菜单/选择键选择蒸/炖。

▶ 选择蒸/炖菜单时显示部显示40分钟。
(语音提示“蒸/炖，按时间键调整料理时间后按压力煮饭键”。)

❷ 按时间键设置时间。

1.

如按时间键蒸/炖时间以分钟为单位增加。
▶ 连续按键则连续变化。

2. 蒸/炖时间设置范围为10~90分钟。

❸

按压力煮饭/白米快速键。

▶ 如按压力煮饭/白米快速键开始蒸/炖煮饭。
蒸/炖开始时显示煮饭标识及剩余时间，语音提示“蒸/炖00分钟(设置时间)，cuckoo 料理开始”。

❹ 蒸/炖预约方法

1. 将锅盖结合手柄转至“O”(关闭)位置按菜单/选择键选择蒸/炖。

2. 按时间键设置蒸/炖时间。

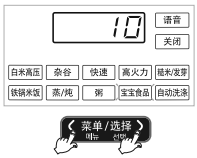
3. 按预约键。

4. 按时间键设置预约时间后按压力煮饭/白米快速键。

宝宝食品功能使用方法

宝宝食品使用及预约方法

❶



将锅盖结合手柄转至“O”(关闭)位置按菜单/选择键选择宝宝食品。

▶ 选择宝宝食品菜单时，显示部显示10分钟。
(语音提示“宝宝食品，按时间键调整料理时间后按压力煮饭键”。)

❷ 按时间键设定时间。

1.

如按时间键宝宝食品时间以分钟为单位增加。

▶ 连续按键则连续变化。

2. 宝宝食品时间设定范围为10~50分钟。

❸

按压力煮饭/白米快速键。

▶ 如按压力煮饭/白米快速键开始宝宝食品。 宝宝食品开始时显示煮饭标识及剩余时间，语音提示“宝宝食品00分钟(设置时间)，cuckoo料理开始”。

❹ 宝宝食品预约方法

1. 将锅盖结合手柄转至“O”(关闭)位置按菜单/选择键选择宝宝食品。

2.按时间键设置宝宝食品时间。

3.按预约键。

4.按时间键设置预约时间后按压力煮饭/白米快速键。

⚠ 注意事项　使用宝宝食品菜单时注意事项请勿超过指定容量进行料理。
- 超过指定容量时会发生溢出现象。

预约煮饭方法

1 将锅盖结合手柄转至“O”(关闭)位置，如关闭指示灯亮起则按预约键。

<预约煮饭设置模式进入画面>

- ▶ 未将锅盖结合手柄转至“O”(关闭)位置就按预约键，不可预约。
- ▶ 按预约键语音提示“预约，请按时间键调整预约时间后按压力煮饭建”，同时显示部显示设置时间，预约标识闪烁。
- ▶ 请在按预约键7秒内设置预约时间。
- ▶ 保温中设置煮饭时间时，按取消键取消保温后，设置预约时间。

2 按时间键设置预约时间。

- ▶ 每按1次时间键，预约设置时间以10分钟为单位增加，连续按键时预约设置时间连续变化。
- ▶ 预约时间设置范围为1小时~12小时50分钟。

3 按菜单/选择键选择所需菜单。

- ▶ 糙米/发芽菜单下只可设置为“0H”时才可预约。
- ▶ 蒸/炖菜单下，设置蒸/炖时间后才可预约。
  时间设置为60分钟以上时，预约时间最低可设置为2小时。
- ▶ 如未指定其他菜单则自动预约白米高压煮饭。

4 预约时间设置7秒后，自动进行预约煮饭。

- ▶ 此时，语音提示“白米高压(设置菜单)，煮饭已预约”，同时进行预约煮饭。
  按预约键后7秒内无任何按键操作则自动开始预约煮饭。
  进入预约煮饭时显示部停止闪烁，预约时间以1分钟为单位减少，并开始预约煮饭。
  (进行预约煮饭时，小时与分钟之间的“:”标识闪烁。)

<预约煮饭中> <进行煮饭> <煮饭完成/进行保温>

- ▶ 预约设置的时间为至预约煮饭完成时剩余的时间。
  (根据煮饭量及使用条件的不同，完成时间会略有差异。)

预约煮饭时注意事项

1 预约煮饭时

- ▶ 大米开封时间长较干硬时，米饭可能会夹生。
- ▶ 根据预约煮饭设定时间或周围环境条件，米饭可能会发硬或发软，请根据内锅水位刻度增减水量。
- ▶ 预约煮饭用量过多，或预约煮饭设定时间过长时，可能会增加米饭糊化程度。

2 变更预约时间

- ▶ 变更预约时间时，按取消键取消预约时间后再重新设定。

米饭保温方法

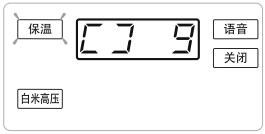
用餐时

▶保温中若想食用热乎乎的米饭时,按保温/再加热键,语音提示“保温/再加热开始”，9分钟后可食用热乎乎的米饭。
▶接通电源后在待机状态下使用再加热时，将锅盖结合手柄转至“ ”(关闭)位置后，按保温/再加热键即可转换为保温状态，在按1次再加热键开始保温/再加热。

<保温中>

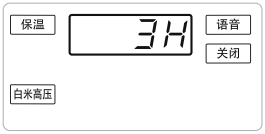
显示部显示“3H”表示已保温3小时。

<再加热中>



保温指示灯闪烁，显示部“CJ”标识转动，再加热时间以分钟为单位显示。

<再加热完成>



结束再加热后，语音提示“保温/再加热已完成”，同时再次
开始保温，并显示已保温时间。

▶ 频繁使用再加热功能，可能会导致米饭变色或发干，1日使用1~2次。
▶ 保温使用其他电热器具或煤气煮的米饭时，请将米饭倒入内锅，按1次保温/再加热键。
此时，显示部显示“OK”(将热饭倒入冷的饭锅保温时，可能会导致米饭变色或变味。)

保温时注意事项

煮饭完成后或保温中锅盖不易打开时,请推动压力锥等蒸汽完全排出后再打开。 保温或保温再加热时必须将结合手柄转至“ ”(关闭)位置。(锅盖开启键可能会破损或影响保温效果。)	长时间保温时,可能会产生变色或异味，请将保温时间控制在12小时以内。 压力做出的米饭会比一般电饭锅做出的米饭变色要快。 保温时间超过24小时后，保温时间开始闪烁。
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。)	保温杂谷，糙米时米饭质量不如白米，因此尽量不要保温。 保温中内锅边缘或蒸汽排出口下端的米饭可能会产生白化现象,此时请将米饭搅匀。
保温中内锅中无米饭或不使用时，请按取消键取消保温后，切断电源。	
请勿将饭勺放入锅内一起保温。 特别是放入木勺时,细菌容易滋生会产生异味。	请勿保温过少的米饭或请勿将剩饭与凉饭一起保温，保温中米饭可能会产生异味。 (请使用微波炉保温冷饭。)

保温有异味时

▶ 请及时清理产品,特别是内锅盖清理不干净时细菌容易滋生,保温时会产生异味。
▶ 即使产品外观清洁，但仍有细菌，所以保温时会产生异味，请选择自动洗涤进行清理，自动洗涤结束后请将内锅清洗干净。(参照19页)
▶ 做汤或蒸/煮料理后，如未将产品清洁干净，保温时会产生异味。

保温温度调整方法

即使经常清理或煮水消毒,保温中的米饭仍产生异味或变色是由于保温温度不正确所致,请调整保温温度。
调整保温温度时请咨询售后服务中心(40065-80805)

❶待机状态下按2秒自动洗涤键进入语音设定模式后，按2次自动洗涤键，此时语音提示“保温温度调整模式”，同时进入该模式。显示部如图所示显示现在保温温度 74。

❷ 按菜单/选择键显示部如图依次变化。74→75→76→77→78→79→80→69→70→71→72→73

❸设置所需温度后按压力煮饭/白米快速键或保温/再加热键，伴随语音提示“保温温度设定已完成”，设定的温度被自动保存，并返回待机状态。
(如按取消键或7秒内无任何按键操作，语音提示“超出设定时间功能设定已取消”，同时取消该功能并返回待机状态。)
(如按自动洗涤键，变更的数值不被保存并进入调节保温设定模式。)

※产品出厂时设定的基本温度可能与说明书不符。

温度调整值

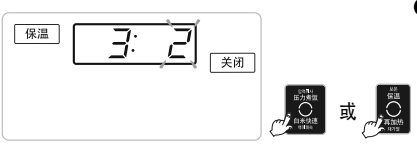
1. 有严重馊味，并有较多水珠凝结（米饭发酵）时：保温温度过低，请将保温温度调高1~2度。
2. 米饭严重发黄、焦化、干硬并有异味时：保温温度过高，请将保温温度调低1~2度。

调节保温功能设定方法

保温过程中有较多的水流出，米饭边缘处发白时使用。

❶待机状态下(数字显示窗画面显示“- -”)按2秒自动洗涤键，进入语音设定模式后，再按3次自动洗涤键，语音提示“调节保温设定模式”，同时进入该模式。

❷ 按菜单/选择键显示部如图所示依次变化。
0→1→2→-2→-1→0



❸设定所需温度后按压力煮饭/白米快速键或保温/再加热键，伴随着语音提示“调节保温设定已完成”，设定的值被保存并返回待机状态。
(按取消键或7秒内无任何按键操作。语音提示“超出设定时间功能设定已取消”，同时取消该功能并返回待机状态。)
(如按自动洗涤键变更的数值不被保存，并进入调节煮饭设定模式。)

1. 开启锅盖时有就较多水流出时：按菜单/选择键调高设置模式。
2. 米饭边缘处有泡白现象时：按菜单/选择键调低设定模式。

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。

现 象	确认事项	处理方法
不能完成煮饭时	• 是否按了压力煮饭/白米快速键? • 煮饭中是否停电?	• 选择所需菜单后按1次压力煮饭/白米快速键，此时确认显示屏是否显示“C_3”。 • 停电记忆功能请参照说明书第15页。
米饭过硬或夹生时	• 是否用量杯正确计量? • 是否正确调整水位? • 米是否洗净? • 是否煮了长时间浸泡后的米? • 米是否开封时间较长而发干?	• 请参照第16~17页正确使用。 • 请多加半刻度水后再煮饭。
豆(杂谷/糙米)类夹生时	• 豆(杂谷/糙米)类夹生时	• 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再做杂谷饭。
米饭过稀或过稠时	• 是否正确选择菜单? • 是否正确调整水量? • 焖饭时是否打开了锅盖?	• 请正确选择所需菜单。 • 请正确调整水量。（参照16~17页） • 煮饭完成提示响起后，请将压力完全排出再打开锅盖。
煮饭中米汤溢出时	• 是否正确使用量杯? • 是否正确调整水量? • 是否正确选择菜单?	• 请参照16~17页，正确使用。
保温中产生异味时	• 是否盖好锅盖? • 保温中是否切断电源? • 保温时间是否超过12小时或保温米饭太少? • 是否放入饭勺或凉饭一起保温?	• 请盖好锅盖。 • 保温中请勿切断电源。 • 保温时间要控制在12小时以内。 • 请勿放入饭勺或凉饭一起保温。
“E_ _”,“E_P”,“E_t”显示时	• 温度感应器出现异常时显示	• 切断电源后与售后服务中心联系。
“E_F”闪烁时	• 冷却风扇异常时显示。	• 切断电源后与售后服务中心联系。
保温中已保温时间闪烁时	• 保温是否超过24小时?	• 保温时间超过24小时时，提醒您保温时间过长。
“Edo”显示时	• 煮饭完成后再连接电源的状态下，未将锅盖结合手柄转至“U”(开启)位置，在取消保温状态下(待机状态)未按压力煮饭/白米快速键?	• 将锅盖结合手柄转至“U”(开启)位置后，再转至“O”(关闭)位置。
“Eco”显示时	• 是否未安装分离型内锅盖?	• 请安装分离型内锅盖。(参照11页)在安装了分离型内锅盖的状态下，仍持续显示“Eco”标识时，请咨询售后服务中心。
保温中警示音响起，无法进行再加热时	• 是否未安装分离型内锅盖?	• 请安装分离型内锅盖。(参照11页)

▼ 产品出现异常时请先按以下事项进行确认。

现 象	确认事项	处理方法
按键时显示“LJ”时	• 是否放入了内锅? • 是否使用了110V电源?	• 无内锅状态下不能操作，请先放入内锅后使用。 • 本产品只限使用220V电源。
按压力煮饭/白米快速键，预约等键时，不能正常运行并显示“E01”时	• 结合手柄是否转至“O”(关闭)位置? • 是否显示关闭标识?	• 请将结合手柄转至“O”(关闭)位置，否则压力煮饭/白米快速键、预约/自动洗涤键不能正常运行。
米饭严重烧焦时	• 温度感应器、加热盘、内锅外侧底部是否粘有米粒或异物? • 是否未设定调节饭味或调节煮饭功能?	• 请清除温度感应器、内锅外侧底部的米粒或异物。(参照12页) • 根据使用情况设定或解除调节饭味或调节煮饭功能。(参照20页)
煮饭长时间不能完成并显示“E03”时	• 是否使用110V电源?	• 产品异常时(加热器断线、热量不足等)长时间煮饭米饭不熟时显示，请切断电源咨询售后服务中心。 • 只加入水长时间加热时显示“E03”此为正常现象。 • 本产品只适用于220V电源，请正确使用电源。
煮饭完成后或保温中米饭出现异味时	• 炖鸡汤或做排骨料理后是否清洗干净?	• 请参照12页，将锅盖周围与密封圈清洁干净后使用。
无法关闭锅盖时	• 锅盖结合手柄( )是否转至“U”(开启)位置? • 内锅里是否有热饭或其它热食品? • 内锅是否完全放置于机体内	• 请将结合手柄置于“U”(开启)状态。 • 请推动压力锥后盖锅盖。 • 请将内锅完全放置于机体内。
“E_u,00”循环显示时	• 微电源异常时显示。	• 切断电源后咨询售后服务中心。
“E_P,00”循环显示时	• 环境感应器异常时显示。	• 切断电源后咨询售后服务中心。
“EuF”显示时	• 内存储器异常时显示。	• 切断电源后咨询售后服务中心。
“EEP”显示时	• 外存储器异常时显示。	• 切断电源后咨询售后服务中心。
按煮饭、保温/再加热键时保温中显示“HF_”，煮饭中显示“HP_”时(不显示“_”，显示不良代码。)		• 电源或产品异常检测功能，持续显示时请咨询售后服务中心。(40065-80805)

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。

现 象	确认事项	处理方法
锅盖结合手柄无法转至“ ”(开启)位置时	• 煮饭或料理中是否转动锅盖结合手柄? • 是否在蒸汽未全部排出状态下转动锅盖结合手柄?	• 煮饭或料理中无法打开锅盖，请勿强行打开锅盖。需打开锅盖时请按取消键2秒，取消操作后推动压力锥排出蒸汽后在打开。 • 请推动压力锥全部排出蒸汽后打开锅盖。
将锅盖结合手柄转至“ ”(开启)位置后仍不能打开锅盖时		• 因内部有压力。 请推动压力锥全部排出蒸汽后打开锅盖。
锅盖周围漏气或发出“哔~”音时	• 密封圈上是否粘有异物(米粒)? • 密封圈是否老旧?	• 请用干净的抹布将锅盖擦净后再使用。 • 保持密封圈清洁。 • 蒸汽泄漏时，请按取消键2秒排出蒸汽后，切断电源停止使用，并咨询售后服务中心。 • 根据密封圈的使用方法及使用次数，密封圈的使用寿命约为1~3年，请及时更换。如继续使用老旧的密封圈，会因蒸汽泄漏而无法完成压力煮饭。
煮饭或制作料理中无法按取消键时	• 内锅内部是否很烫?	• 煮饭或料理中要打开锅盖时请按取消键2秒以上取消煮饭或料理。 • 取消煮饭或料理时，蒸汽自动排出装置排出蒸汽时汤可能会飞溅，请注意安全。
煮饭或料理中发出异常声音时	• 是否为煮饭时的风吹声(翁~)? • 是否为煮饭及保温中发出的“吱~”声?	• 为使内部零件降温，散热扇转动的声音，属正常现象。 • 煮饭及保温中发出的“吱~”声是IH压力饭锅工作是发出的声音，属正常现象。
糙米不能正常发芽时	• 糙米用量是否过多，导致无法正常发芽? • 糙米是否陈旧?	• 请使用额定用量的糙米。 • 使用陈糙米或被污染的糙米会降低发芽率。 (参照21页糙米选购方法)
预约煮饭中"关闭"标识闪烁并伴有提示音时	• 是否将锅盖结合手柄转至关闭位置?	• 请将锅盖结合手柄转至关闭位置。

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

※煮饭后清洗内锅时请参照12页注意事项。

白米高压

∷米饭

准备材料

白米6杯(900g)
※ 材料里使用的量杯是本产品自带的量杯，1杯（180cc基准）等于1人份。

做法

❶ 把洗净的白米放入内锅后，水位调至白米高压6刻度。
❷ 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。
❸ 煮饭完成后请搅匀米饭。

参考

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

∷豌豆饭

准备材料

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

做法

❶ 豌豆加适量盐洗净后空出水分。
❷ 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。
❸ 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。
❹ 保温时请搅匀米饭。

豌豆的保管方法

购买的豌豆、扁豆等直接放入冰箱保管时容易变色或降低新鲜度。
若从市场购买后用开水焯一下空出水分，使用保鲜袋包装放入冰箱会保持其原有的颜色及新鲜度。

杂谷

∷大麦饭

准备材料

白米2杯(300g)，大麦1杯(150g)

做法

❶ 将1杯大麦先煮熟备好。
❷ 把洗净的白米同煮好的大麦放入内锅，调至杂谷水位3刻度。
❸ 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。
❹ 保温时请搅匀米饭。

∷五谷饭

准备材料

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

做法

❶ 白米、糯米、小米、高粱洗净放好。
❷ 红豆在强火煮7~8成熟后，汤与红豆分开放好。
❸ 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3刻度。
❹ 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。
❺ 保温时请搅匀米饭。

参考

医学界把红豆称为赤豆，不仅有除热毒、散恶血、消胀满、利小便等功效，是改善痈
肿脓血、下腹胀满、小便不利等的最佳食品。

糙米/发芽

Fresh糙米发芽饭

准备材料

糙米4杯(600g)

做法

❶ 把洗净的糙米放入锅内，水位调至糙米4刻度。
❷ 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。
❸ 保温时请搅匀米饭。

参考

- 根据喜好调节糙米发芽时间后煮饭。
- 用发芽的糙米煮饭时，或想食用100%糙米饭时，请将糙米发芽时间设置为0小时后再煮饭。

糙米红豆饭

准备材料

糙米1杯(150g)、白米2杯(300g)、红豆1/3杯(50g)

做法

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

鸡胸肉绿茶饭

准备材料

糙米2杯(300g)，绿茶叶3g，绿茶粉10g，鸡胸肉4块，橄榄油少许，盐少许，胡椒少许，芹菜5g，柠檬少许，迷迭香少许

做法

❶ 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2刻度。
❷ 盖好锅盖，按菜单/选择键选择[糙米/发芽]菜单，时间设定为4小时后，按压力煮饭/白米快速键。
❸ 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。
❹ 柠檬切成半圆形，芹菜切成条准备。
❺ 保温后，把搅匀好的米饭和鸡胸肉一起放入盘子里，柠檬和芹菜放在上面即可。

绿茶的10大优点

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

准备材料

糙米2杯(300g)，蔬菜嫩芽少许
辣椒酱：辣椒酱1/2杯，牛肉末40g，香油1大勺，蜂蜜1大勺，白糖1大勺，水1/3杯

做法

❶ 洗净糙米放入内锅，水位调至糙米2刻度。
❷ 盖好锅盖，按菜单/选择键选择[糙米/发芽]菜单，时间设定为4小时后，按压力煮饭/白米快速键。
❸ 炒锅内先放入香油和牛肉末炒匀，再放入辣椒酱和1/3杯水，炒到粘稠为止，放入少许白糖，蜂蜜香油搅拌。
❹ 保温后搅匀米饭，上面放已准备好的蔬菜嫩芽。
❺ 放辣椒酱时，不要弄乱蔬菜嫩芽。

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

糙米/发芽

蘑菇糙米料理

准备材料

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

做法

❶ 洗净糙米放入内锅，水位调至糙米2刻度。
❷ 盖好锅盖，按菜单/选择键选择[糙米/发芽]菜单，时间设定为4小时后，按压力煮饭/白米快速键。
❸ 南瓜切成小块，加盐炒一下。
❹ 蘑菇和肉汁轻轻搅拌。
❺ 煮饭完成后搅匀米饭。
❻ 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。
❼ 把抹上肉汁的蘑菇放在上面后再放上苏子叶即可。

粥

白米粥

准备材料

白米1杯(150g)

做法

❶ 将洗净的白米倒入内锅，水位调至稀粥1刻度。
❷ 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

甜南瓜汤

※宝宝食品结束期（12个月以后）

准备材料

甜南瓜100g，面包粉1大勺，水1/3杯，盐少许，牛奶若干

做法

❶ 挑选甜南瓜时挑黄色的熟透的南瓜，将甜南瓜去皮后，切成薄片过水。
❷ 将过水的南瓜放入内锅，加入1大勺面包粉，1/3杯水。
❸ 盖好锅盖按菜单/选择键，选择[宝宝食品]菜单后，将时间设定为10分，钟按压力煮饭/白米快速键。
❹ 理完成后，用木勺将料理碾碎，倒入牛奶。

地瓜苹果粥

※宝宝食品结束期（12个月以后）

准备材料

地瓜70g，苹果70g，水2大勺，蜂蜜若干

做法

❶ 将苹果与地瓜去皮后，切成薄片。
❷ 将切好的地瓜与苹果内加入2大勺水后倒入内锅。
❸ 盖好锅盖按菜单/选择键，选择[宝宝食品]菜单后，将时间设定为15分钟，按压力煮饭/白米快速键。
❹ 料理完成后，用木勺将料理碾碎，倒入适量蜂蜜。

料理指南

宝宝食品

∷ 豆腐蔬菜饭

※宝宝食品结束期（10~12个月以后）

准备材料

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

做法

❶ 豆腐去除水分后压碎，胡萝卜、小南瓜切碎。
❷ 牛奶倒入鸡蛋中搅拌均匀。
❸ 内锅中放入米饭、豆腐、胡萝卜、小南瓜、牛奶鸡蛋混合物搅匀。
❹ 关闭锅盖按菜单/选择键选择[宝宝食品]，将时间调整为10分钟后，压力煮饭/白米快速键。
❺ 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（10~12个月以后）

准备材料

米饭50g，金枪鱼30g，甜椒10g，胡萝卜10g，水1/2杯，黄油、紫菜粉若干

做法

❶ 金枪鱼去油用筷子将肉撕开。
❷ 甜椒、胡萝卜切碎。
❸ 将米饭、金枪鱼、甜椒、胡萝卜放如碗中搅匀。
❹ 锅底抹上黄油，倒入 中的材料并加水。
❺ 关闭锅盖按菜单/选择键选择[宝宝食品]，将时间调整为15分钟后，按压力煮饭/白米快速键。
❻ 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)

准备材料

白米1/2杯(75g)，西兰花30g，水1.5杯(270ml)，少许盐

做法

❶ 将白米洗净泡30分钟后和西兰花一同碾碎备好。
❷ 内锅放入碾好的白米和西兰花，水1.5杯。
❸ 关闭锅盖按菜单/选择键选择[宝宝食品]，将时间调整为15分钟后，按压力煮饭/白米快速键。
❹ 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。

蒸/炖(除料理指南明确标明的料理外，使用“蒸/炖”菜单烹饪其他料理时，建议水位最大不要超过白米2刻度水位线，或不要超过产品附带量杯2量杯水量。)

∷ 炖排骨

准备材料

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

做法

❶ 排骨剁成块，去除筋和油后洗净放入容器中用水浸泡去血。
❷ 洗净的排骨空出水分沥干，加入梨汁、料酒腌制。
❸ 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。
❹ 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)
❺ 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。
❻ 料理完成后，加入松子粉装盘即可。

∷ 炖鸡

准备材料

鸡700g，土豆50g，胡萝卜50g，白糖1大勺，葱末1大勺，蒜末1大勺，老抽3大勺，姜汁1大勺，胡椒粉若干，芝麻盐若干，香油1小勺

做法

❶ 鸡肉洗净去除杂毛、内脏、尾部的油。
❷ 把洗净的鸡剁成易入味及便于食用的适当大小。
❸ 把胡萝卜、土豆去皮洗净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。
❹ 将已腌制的鸡肉倒入内锅。
❺ 盖好锅盖，按菜单/选择键选择[蒸/炖]菜单，时间设定为35分钟后，按压力煮饭/白米快速键。

∷ 熟肉

准备材料

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

做法

❶ 锅内倒入1.5杯水后放入蒸盘。
❷ 猪肉切2~3大块放在蒸盘上，生姜切2~3片放在上面。
❸ 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。
❹ 料理完成后，将猪肉切成适当大小的薄片，洋葱，蒜，大葱，泡菜切成适当大小同熟肉摆放在盘中即可。

∷ 五香酱肉

准备材料

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

做法

❶ 猪肉洗净，使用棉线捆扎好。
❷ 将猪肉放入碗中，加入酱油，白糖，五香调料腌制入味。
❸ 内锅里倒入材料❷后，加入3杯水。
❹ 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。
❺ 料理完成后，取出猪肉，使用剪刀剪去棉线，将猪肉切成0.2cm厚度盛入碗中即可。

蒸/炖

∷酱鱿鱼

准备材料

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

做法

❶ 鱿鱼切开去除内脏，洗净去皮，打小菱形花刀。
❷ 开水里加入适量盐，将已打花刀的鱿鱼焯下后控水。
❸ 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。
❹ 鸡蛋放入碗中加入盐搅匀后，按鱿鱼煎一下。
❺ 将烫出的鱿鱼去除水分，在内部撒些面粉，把备好的鸡蛋，菠菜，胡萝卜依次铺在鱿鱼表面，卷好后用牙签固定放好。
❻ 内锅倒入半杯水后，放入蒸盘，把鱿鱼卷放在蒸盘上。
❼ 盖好锅盖，按菜单/选择键选择[蒸/炖]菜单，时间设定为30分钟后按压力煮饭/白米快速键。

∷牛排

准备材料

去骨牛排200g，牛排用调料汁少许，盐少许，胡椒粉少许

做法

❶ 牛排洗净后，放入胡椒粉，盐腌至入味，将牛排放入内锅倒入半杯水。
❷ 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。
❸ 料理结束后，盛入盘中，撒上调料汁即可。

红酒调料做法

双孢蘑菇、洋葱、蒜洗净剁成末放入盐、胡椒粉拌好后用煎锅炒至九成熟时加入红酒。
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1只，牛肉150g，豆腐1/4块，青椒、红辣椒各半个，蛋黄半个，面粉少许

做法

❶ 螃蟹洗净，将蟹肉剔出。
❷ 将剔出的蟹肉绞碎。
❸ 牛肉洗净剁成末，豆腐捣碎，同蟹肉拌匀。
❹ 青椒、红辣椒剁碎加入蛋黄搅搅匀。
❺ 将蟹壳内撒入面粉，将 中的材料厚厚地撒上后 再将用青椒、红辣椒搅匀的鸡蛋黄撒上。
❻ 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。

∷蒸鱼

准备材料

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

做法

❶ 鲷鱼去鳞，去除内脏洗净，打2cm宽的花刀放好。
❷ 剁好牛肉后，加入盐，葱，蒜，香油，花椒粉，芝麻盐，酱油，食用油做成调料。
❸ 在打花刀的缝隙里填满准备好的调料。
❹ 锅内倒入1.5杯水后，放入蒸盘。
❺ 蒸盘上放置已备好的鱼。
❻ 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。
❼ 料理结束后，用剩余的材料做装饰。

蒸/炖

蒸大蛤

准备材料

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

做法

❶ 牛肉洗净剁成末。
❷ 把洗净的大蛤去壳，把肉剁成末放好。
❸ 把牛肉末，大蛤末放入碗中，加入葱末，蒜末，盐，胡椒粉做成馅。
❹ 贝壳洗净后装满已备好的馅。
❺ 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。
❻ 内锅倒入1.5杯水后放入蒸盘。
❼ 在蒸盘上面摆好已装满馅的贝壳。
❽ 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。
❾ 煮熟的鸡蛋蛋清蛋黄分开捣碎，各自分半均匀铺在已蒸好的大蛤上即可。

蒸豆腐

准备材料

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

做法

❶ 豆腐切半再切成1cm厚的块，撒盐去除水分放好。
❷ 葱洗净切细丝装入碗中,加入蒜末、老抽、辣椒粉、芝麻盐、香油和辣椒丝做成调料。
❸ 内锅倒入1.5杯水后，放入蒸盘，把切好的豆腐块摆在蒸盘上。
❹ 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。
❺ 料理结束后，蒸好的豆腐拿出，把调料酱撒在豆腐上即可。

什锦菜

准备材料

粉条150g，柿子椒（青，红）若干，胡萝卜70g，洋葱70g，菠菜少许，金针菇70g，
鱼饼70g，食用油1大勺
调料酱：白糖，酱油，香油，芝麻，芝麻盐各少许

做法

❶ 洗净的柿子椒、洋葱、胡萝卜和鱼饼切成丝，金针菇洗净，菠菜洗净用开水 烫一下空出水分切好备用。
(柿子椒、胡萝卜切成2~3mm的丝，洋葱、鱼饼切成5mm的丝为佳。)
❷ 粉条用温水浸泡20分钟后，用冷水洗净空出水分。
(粉条若浸泡时间过长做出的什锦菜会凝成一团，可根据口味粉条浸泡时间控制在10~30分钟之间)
❸ 内锅倒入1大勺食用油，1/2杯水后，把备好的粉条、鱼饼胡萝卜、洋葱放入内锅。
❹ 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。
(可根据口味调整蒸/炖时间)
❺ 料理结束后，放入备好的菠菜和调料拌匀调味，盛入盘中即可食用。

煮鸡蛋

准备材料

鸡蛋6个，水2杯，食醋1~2滴

做法

❶ 内锅中放入水、鸡蛋、食醋。
❷ 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/炖

蒸饺子

准备材料

饺子15个

做法

❶ 将内锅中倒入1.5杯水。
❷ 将蒸盘放入内锅中，将饺子均匀放在蒸盘上。
❸ 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。

蒸茄子

准备材料

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

做法

❶ 茄子洗净切成4cm段，竖着底部留出空打十字花刀。
❷ 红辣椒，青椒切成丝，蒜，葱剁成末放入盐，辣椒粉，老抽，白糖，醋精，芝麻盐搅匀做成调料酱。
❸ 内锅倒入1.5杯水后，放入蒸盘，将茄子放在蒸盘上面摆好。
❹ 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。
❺ 料理完成后取出茄子将调料在放在其上。

蒸茭瓜

准备材料

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

做法

❶ 茭瓜洗净切成圆形薄片。
❷ 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。
❸ 内锅里倒入1.5杯水后放入蒸盘，然后放入茭瓜，把调料酱铺在茭瓜上面。
❹ 盖好锅盖，按菜单/选择键选择[蒸/炖]菜单，时间设定为30分钟后，按压力煮饭/白米快速键。

蒸栗子

准备材料

栗子15个

做法

❶ 内锅里倒入1.5杯水。
❷ 栗子洗净用刀剥掉一部分壳后，放在蒸盘上。(为防止栗子爆开，剥掉一部分壳)
❸ 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。
❹ 料理完成后取出栗子时注意烫伤。

蒸/炖

地瓜

准备材料

地瓜3个
※ 较大的地瓜(150g以上)要切一半。

做法

❶ 内锅倒入1.5杯水后放入蒸盘。
❷ 把洗净的地瓜放在蒸盘上。
❸ 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。
❹ 料理完成后取出地瓜时注意烫伤。

瓜的多种疗效

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

土豆

准备材料

土豆（200g以下）3个

做法

❶ 内锅倒入1.5杯水后，放入蒸盘。
❷ 把洗净的土豆放在蒸盘上
❸ 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。
❹ 料理完成后取出土豆时注意烫伤。

土豆的保管方法

由于夏季在常温下保管土豆时易发芽，少量的土豆可放入冰箱内进行冷藏，但保管较多量的土豆时，将土豆袋子放入纸箱内开口进行保管。此时土豆与1~2个苹果一同保管可防止发芽。

鸡蛋糕

准备材料

鸡蛋2个，水1杯，虾酱1小勺，盐少许，胡萝卜10g，葱叶10g

做法

❶ 鸡蛋、水放入碗中搅匀。
❷ 将胡萝卜及葱叶切碎，与❶一起搅拌。
❸ 虾酱捣碎掺入少许水，放入❷中，加入少许盐。
❹ 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。

奶酪炒年糕

准备材料

年糕50g,煮鸡蛋1个，地瓜1个，披萨芝士40g，切片奶酪1张，橄榄油，白沙司1/2杯，西芹粉少许
※ 白沙司：面粉10g，黄油10g，牛奶100g，盐少许，白胡椒少许
(煎锅里放入黄油，待黄油融化后倒入面粉略炒一会，倒入牛奶熬成糊状，放入盐和白胡椒)

做法

❶ 地瓜洗净后切圆薄片。
❷ 煮鸡蛋用切割器切割后备用，年糕放入温水中浸泡。
❸ 锅内均匀倒入橄榄油，将地瓜、鸡蛋、年糕一层层铺匀。
❹ 将白沙司撒入 中，均匀倒入披萨芝士后，将切片芝士切成8等份放上，上西芹粉。
❺ 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。

蒸/炖

∷ 番茄酱炒虾仁

准备材料

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，酱油，胡椒粉各少许

做法

❶ 虾要去掉虾皮，内脏，头部，并用盐水洗净备好。
❷ 葱切成片，洋葱去皮切成比虾略小一点备用。
❸ 锅里放入备好的虾仁，葱，洋葱，番茄酱搅匀。
❹ 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。
❺ 蒸/炖完成后搅匀即可。

∷ 炒年糕

准备材料

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

做法

❶ 年糕洗净切片放好
❷ 鱼饼切成4份，胡萝卜，洋葱切成条，葱切成片放好。
❸ 调料放入容器中做成调料酱放好。
❹ 将备好的材料和调料酱放入内锅搅匀。
❺ 盖上锅盖，按菜单/选择键，选择「蒸/炖」菜单后，时间设定为20分钟，按压力煮饭/白米快速键。

∷ 米饭披萨

准备材料

※ 主料：米饭100g
※ 配料：切片火腿2张，双孢蘑菇2个，罐装玉米2大勺，蟹棒1个，披萨专用奶酪40g，
披萨调料酱4大勺

做法

❶ 双孢蘑菇洗净去皮切成片，蟹棒撕成条放好。
❷ 切片火腿切成适当大小的方形，罐装玉米去除水分备用。
❸ 米饭放入内锅铺平。
❹ 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。
❺ 将披萨专用奶酪铺到 上后，盖上锅盖按菜单/选择键选择[蒸/炖]菜单后，时间设定为20分钟，按压力煮饭/白米快速键。

∷ 蒸玉米

准备材料

玉米2个

做法

❶ 内锅倒入1.5杯水后，放入蒸盘。
❷ 洗净的玉米放在蒸盘上。
❸ 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。
❹ 料理完成后取出玉米时注意烫伤。

蒸/炖

鲜奶油蛋糕

准备材料

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

做法

❶ 面粉加入适量盐后，用筛子筛一遍。
❷ 鸡蛋打碎蛋清，蛋黄分开放好。
❸ 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。
❹ ❸里搅拌时分几次放入蛋黄后放入适量香子兰搅匀放好。
❺ 将❹搅成膏状时放入面粉搅匀备好。
❻ 黄油化开后倒入牛奶搅匀。
❼ 内锅内壁擦适量黄油后，倒入搅匀的面。
❽ 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。
❾ 料理完成后，将蛋糕充分冷却。
❿ 奶油和白糖倒入碗中搅出膏状。(将白糖放入粉碎机里捣成糖粉)
⓫ 将冷却的蛋糕上涂抹奶油膏。
⓬ 用水果装饰即可食用。

药膳

准备材料

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

做法

❶ 把糯米洗干净，浸泡1小时以上。
❷ 将栗子与大枣切成适当大小。（栗子与大枣须去皮去核。）
❸ 浸泡的糯米中放入红糖、老抽、香油、桂皮粉、盐搅匀。
❹ 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。
❺ 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。

红豆糕

准备材料

面粉2.5杯，红豆2杯，盐1/2大勺，白糖2.5大勺，水1.5大勺

做法

❶ 面粉2.5杯里放入1.5大勺水后，搅匀用筛子筛一遍，放入白糖（1.5大勺）拌匀。
❷ 红豆洗净，倒入清水煮熟后沥干，碾成末加入白糖（1大勺）和盐（1/2大勺）搅匀。
❸ 内锅倒入2杯水后，放入蒸盘，上面铺一层纱布。
❹ 将1/2杯红豆末铺平后，上面铺平面粉1/2杯，依次铺平多层。
❺ 盖好锅盖，按菜单/选择键选择「蒸/炖」菜单，时间设定为45分钟后按压力煮饭/白米快速键。

根据 Cooking Guide 做快乐美味的料理

料理 选择表

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

※ 料理说明请参照网址 www.cuckoo.cn

蒸/炖 料理时间表

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

顾 客 卡

产 品 名 称：

型　　号：

销 售 日 期：　　年　　月　　日

顾 客 姓 名：　　电话：　　地址：

代 理 商 名 称：　　电话：　　地址：

保修期 1年

▣纪念日信息&产品状态

出生年月	阴　阳		结婚纪念日	阴　阳		
产 品 名	电饭煲	电压力饭煲	榨汁机	加湿器	电热水壶	电烤盘
使用时间	年	年	年	年	年	年
制造公司						

▣特记事项

※上记内容为提供更好的服务。

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

产 品 保 修 卡

产 品 名 称：　　型号名

销 售 日 期：　　年　　月　　日

顾 客 姓 名：　　电话：　　地址：

代 理 商 名 称：　　电话：　　地址：

1. 购买本公司产品, 请立即填写此保修卡。
2. 从购买即日起至保修期内, 才能得到无偿服务。
   (如购买日下清楚时, 从生产日期6个月开始计算。)
3. 家用产品, 如用于营业用(营业活动, 非正常使用环境)或在产业用时, 无偿服务期为半年。
4. 维修时请携带保修卡及有效发票正本。

CUCKOO福库

韩国庆尚南道梁山市由山工业园2路14

中国售后维修电话：40065-80805

保修期 1年

※ 请妥善保管此产品保修卡。

服务承诺

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

·未明示的事项按消费者权益保护法的规定进行赔偿。　·服务热线40065-80805
·如顾客操作方法有误或产品调试等现象不属于故障, 不能计算故障次数。

售后服务

• 顾客权益

顾客在正常使用过程中发生故障时, 从购买日期开始1年内享有无偿维修(宝贵权利)。
(扣除因修理占用和无零配件待修的时间)
若因顾客过失或自然灾害发生故障时, 即使是保修期内也有偿维修。

• 对有偿维修(顾客负担费用)的规定

下列情形之一的以有偿处理
1) 产品内放入异物(水, 饮料, 咖啡, 等玩具)而发生故障时。
2) 产品跌落, 碰撞所造成的破损及功能故障时。
3) 因使用苯, 香蕉水等化学物品造成的外观损伤及变形时。
4) 使用非福库正品配件或消耗品造成的故障(变压器, 电池)时。
＊请在服务指定服务中心购买使用。
5) 由于电压不稳定或超出规定范围而造成的损坏。
6) 非本公司认可的维修或改装, 用户自行拆机造成的损坏。
7) 不可抗拒的自然意外灾害(意外灾害/水灾)事故而造成损坏的产品。
8) 未遵守福库产品使用说明书上的“安全警告”造成的故障时。
9) 因其他顾客过失造成的产品故障时。(按照“安全警告”内容使用产品时, 寿命会更长)
10) 因使用环境不当（蟑螂等虫类进入产品）造成的产品故障时，需有偿维修。

• 维修点名单, 地址, 联系电话等信息请拨打请拨打电话 40065-80805 咨询或登录官网 www.cuckoo.cn 进行查询

产品规格

区　　分	6人份(3.0L)
煮饭用量(白米)	0.18L(1人份)~1.08L(6人份)
额定功率	1090W
额定电压	220V~
额定频率	50Hz
工作压力	78.4KPa(0.8Kgf/㎠)
安全装置压力	117.6KPa(1.2kgf/㎠)
产品尺寸	37.4cm(长) X 27.0cm(宽) X 25.3cm(高)
重　　量	5.8kg
温度保险丝	169℃
容　　量	白米高压·白米高压高火力·铁锅米饭: 1~6人分, 白米快速·杂谷·杂谷高火力·杂谷快速:1~4人分, 粥(稀粥): 0.5~1杯, 粥(稠粥): 1~1.5杯
配　　件	量杯(1人份用)，饭勺，透气针，使用说明书及料理指南，蒸盘

※产品设计与颜色有所变更时恕不另行通知。

故障咨询

长时间使用产品时，因受热、潮湿、灰尘等影响，配件可能会老化而引发故障。

如出现以下异常时

❶发生“常见故障及处理方法”(28~30页)以外的故障时。　❷产品漏电时。
❸米饭严重烧焦时。　❹除蒸汽排出口外，其他地方漏气时。　❺有其他异常及故障时。

请停止使用。

• 切断电源，推动压力锥待蒸汽完全排出后，请咨询售后服务中心。

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	×	O	O	O	O	O
电源线组件	×	O	O	O	O	O
顶部加热板	×	O	O	O	O	O
压力锁紧圈	×	O	O	O	O	O
中心传感器	×	O	O	O	O	O

本表格依据SJ/T 11364的规定编制

O：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572规定的限量要求以下。

×：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572规定的限量要求。

温馨提示：

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

温馨提示

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

食品接触材料信息表

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

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

注：1. 使用说明：请严格遵照说明书及产品所带附件资料使用本产品，请勿用于其他用途。
2. 本系列产品包含以上食品接触材料，部分机型可能不含个别材料，以实际产品为准。
3. 产品安全使用说明：请勿烹饪酸性食品(PH＜5)

CUCKOO

福庫

福库

쿠쿠

CUCKOO福庫

CUCKOO福库

服务热线 40065-80805 | 8:00-17:00 (公休日例外)

http://www.cuckoo.cn

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

♣请妥善保管使用说明书。

♣产品保证书包含于使用说明书中。

♣注意：想要长久无故障使用本产品请务必阅读使用说明书。

♣使用过程中产品出现故障或不便时，请咨询售后服务中心。

383-982M Rev.1