

**CUCKOO**  
always new

**사용설명서**

Operating Instruction

使用説明書

MANUEL D'UTILISATION

**CR-1010F Series**

1.8L (2~10 인분) / 1.8L (2~10 Persons)

**NO.1 CUCKOO**

Electric Rice cooker/warmer



design

Thank you very much for purchasing "CUCKOO" Electric Rice cooker/warmer

Read the following instruction manual before use. Save this instruction manual for future reference. This manual will be useful if you have any questions or have problems operating the rice cooker.

저희 쿠쿠 압력보온밥솥을 애용해 주셔서 대단히 감사 드립니다.

이 사용설명서는 잘 보관하여 주십시오. 사용 중에 모르는 사항이 있을 때나 기능이 제대로 발휘되지 않을 때 많은 도움이 될 것입니다.

**CUCKOO ELECTRONICS CO., LTD.**

# CONTENTS

## CONTENTS

### BEFORE USING

Important safeguards	3
Specifications	5
Safety precaution	6~7
Name of each part	14
Cleaning and Maintenance	15~16
Function operating part	17

### WHEN USING

Before cooking rice	18
For tasty rice	19
How to cook	20~21
How to use "NU RUNG JI"	22
How to use "MY MODE"	23
How to use "GABA"	24~26
How to use "SOUP"	27
How to use "SOYMILK"	28
How to use "YOGURT"	29
How to use "STEAM COOK"	30
How to use "BABY FOOD"	31
How to use "WELLBEING COOK"	32~33
How to use "MULTI COOK"	34
How to preset timer for cooking	35
To keep cooked rice warm and tasty	36~37

## 目 录

### 使用前

重要安全措施	3
产品规格	5
安全注意事项	12~13
产品部件名称	14
清洁和保养指南	61~62
功能操作说明	63

### 使用时

煮饭前准备事项	64
如何制作美味可口的米饭	65
煮饭方法	66~67
锅巴功能使用指南	68
调节煮饭功能使用指南	69
发芽糙米指南	70~72
汤制作指南	73
豆奶制作指南	74
酸奶制作指南	75
蒸/炖制作指南	76
宝宝食品制作指南	77
健康料理制作指南	78~79
多种料理	80
预约煮饭指南	81
米饭保温指南	82~83

## 목 차

### 사용하기전에

Important safeguards	3
제품규격	5
안전상의 경고	10~11
각 부분의 이름	14
제품 손질 방법	38~39
기능 조작부의 이름과 역할/기능표시부의 이상점검 기능	40

### 사용할 때

취사 전 준비사항	41
맛있는 밥을 드시려면	42
취사는 이렇게 하십시오	43~44
누룽지 기능은 이렇게 하십시오	45
쿠쿠 맞춤취사 기능은 이렇게 하십시오	46
현미/발아는 이렇게 하십시오	47~49
탕은 이렇게 하십시오	50
두유는 이렇게 하십시오	51
요거트는 이렇게 하십시오	52
만능찜은 이렇게 하십시오	53
이유식은 이렇게 하십시오	54
웰빙곡은 이렇게 하십시오	55~56
멀티곡은 이렇게 하십시오	57
예약 취사는 이렇게 하십시오	58
밥을 맛있게 보온하려면	59~60

## TABLE DES MATIÈRES

### AVANT L'UTILISATION

Important safeguards	3
Spécifications du produit	5
MESURES DE SÉCURITÉ	8-9

## IMPORTANT SAFEGUARDS / 重要安全措施

1. Read all instructions before using this appliance.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electric shock and / or injury to persons, do not immerse cord, plugs, or Pressure Cooker Body in water or any other liquid.
4. Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children. This appliance is not intended for use by young children without supervision.
5. Unplug cord from outlet when not in use and before cleaning.  
Allow appliance to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance if it malfunctions, has a damaged cord or plug, or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock, and / or injury to persons.
8. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or your service agent.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas, electric burner, or in a heated oven.
12. Always attach the plug to the appliance first, then plug the cord into the wall outlet. To disconnect, set all control to "off", then remove the plug from the wall outlet.
13. Do not use this appliance for other than its intended use.
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or any hot liquids.
15. Oversized foods, metal foil packages, or utensils must not be inserted into the appliance as they may result in fire or electric shock.
16. Fire may occur if the appliance is covered or touches flammable material including curtains, draperies, walls, etc while in operation.
17. To reduce the risk of electric shock, cook only in the provided inner pot.
18. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury.  
Before operating the unit, properly secure and close the unit. See "Operating Instructions."
19. Do not cook foods such as applesauce, cranberries, cereals, macaroni, spaghetti, or other foods.  
These foods tend to foam, froth, and sputter, and may block the pressure releasing device.
20. Before use always check the pressure releasing device for clogging.
21. Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and internal pressure has been reduced.  
See "Operating Instructions."
22. Do not use this pressure cooker to fry in oil.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

### ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

**WARNING** : This appliance generates heat and releases steam during use. Use proper precaution to prevent risk of burns, fire, injuries, or damage to property.

1. Keep hands and face away from the Pressure Release Valve when releasing pressure.
2. Take extreme caution when opening the Lid after cooking. Severe burns can result from steam inside.
3. Never open the Lid while the unit is in operation.
4. Do not use without the inner Pot in place.
5. Do not cover the Pressure Valve with anything as an explosion may occur.
6. Do not touch the inner pot nor any heating parts, immediately after use.  
Allow the unit to cool down completely first.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as :

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

## ADDITIONAL SAFEGUARDS

- ▶ Avoid touching hot parts : outer lid, inner pot, inner lid and especially the steam vent hole.
- ▶ Do not switch on when the main body is empty.
- ▶ Make sure that heating plate and the magnetic switch are clean and dry whenever putting the inner pot into the cooker.
- ▶ Do not use sharp instruments to clean the inner pot as these will damage the non-stick coating.
- ▶ A short power-supply cord is provided to prevent becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- ▶ Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- ▶ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as :
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.

## SHORT CORD INSTRUCTIONS/SPECIFICATIONS

- Note : A. A short power-supply cord (or cord set) is provided to prevent becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- B. Longer cord sets or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- C. If a long cord set or extension cord is used.
- (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least equal to the electrical rating of the appliance.
  - (2) if the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type three-wire cord, and
  - (3) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

**CAUTION :** During use, the internal parts of the rice cooker and the area around the steam vent are **HOT**.  
**Keep out of reach of children to avoid possible injury.**

## 제품규격/Specifications / SPÉCIFICATIONS / 产品规格

모델명(Model Name) / 型号		CR-1010F
전원(Power Supply) / 额定电压		AC120V, 60Hz
소비전력(Power Consumption) Approx(약) / 额定功率	취사(Cook) / 煮饭	890W
	보온(Warm) / 保温	135W
취사용량 (Cooking Capacity) / 煮饭容量	백미(WHITE RICE) / 白米	2~10cup
	백미쾌속(TURBO WHITE RICE) / 白米快速	2~6cup
	현미발아(GABA) / 发芽糙米	2~6cup
	누룽지(NU RUNG JI) / 锅巴	2~4cup
	잡곡/현미(Mixed/Brown) / 杂谷/糙米	2~8cup
	된죽(THICK PORRIDGE) / 稠粥	1~2cup
	묽은죽(THIN PORRIDGE) / 稀粥	0.5~1.5cup
전원코드길이(Power Cord Length) / 电源线长度		1.2m
치수 (Dimension) / 尺寸	폭 (Width) / 宽	28.8cm
	길이 (Length) / 长	37.8cm
	높이 (height) / 高	25.9cm
제품중량 (Product weight) / 产品重量		약(约) 4.5kg

## HOW SERVICE IS HANDLED / MISE EN OEUVRE DU SERVICE

**USA** The East and the Central Districts  
 Tel. No. 718 888 9144  
 The West and the Central Districts  
 Tel. No. 323 780 8808

**Canada** TORONTO  
 Tel. No. 905 707 8224  
 VANCOUVER  
 Tel. No. 604 540 1004



## 安全注意事项

- “安全警告”是为了预防事故的发生，请正确使用产品，并遵守安全注意事项。
- “安全警告”有“警告”和“注意”两种区分，其意如下：



### 警告

使用方法错误会引发危险，可能导致死亡或重伤的情况。



此标记表示必须小心及注意的事项。

为避免发生危险，请仔细阅读使用说明并按照指示使用。



### 注意

使用方法错误会引发危险，可能引起轻伤以及财产损失的情况。



此符号表示禁止实施的事项。



此符号表示务必实施的事项。



### 警告



### 禁止

请勿使用破损的电源线和插座。

- 使用破损的电源线会引发火灾、触电，请随时检查电源线、电源插头、插座的状态。
- 为避免因电源线及电源插头破损而发生危险，请在制造商或商店处，或通过技师(售后服务技师)更换电源线。
- 请在指定的售后服务中心修理。

使用中，请勿将手或脸靠近蒸汽排出孔。

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

应避免光线直射，严禁靠近煤气炉、电热器具等。

- 可能会导致漏电、触电、变形、变色、引发火灾。
- 电源线严禁靠近热器具以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。

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，请拨打售后服务电话。

请勿使用变形内锅或其它非专用内锅。

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

无内锅时严禁使用。

- 可能会导致触电或故障。
- 无内锅时请勿放入米或水。
- 米或水进入时请勿翻转、晃动产品。

严禁堵塞蒸汽排出孔或在其上面放置抹布、装饰物及其它物品。

- 机体变形、变色或发生故障的可能。

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。

请用干燥的抹布擦净电源插头表面上的异物。

- 可能会引起火灾，请随时检查电源插头的状态。

请不要随意将电源线延长或连接后使用。

- 可能会导致触电或火灾。

请不要拉拽电源线将产品提起或拖拉。

- 可能会因短路造成火灾。

请小心置放产品，勿靠近水源或化学液体。

- 可能会导致漏电、触电或发生火灾。
- 产品内部进水时，请立即切断电源，停止使用，拨打售后服务电话。

煮饭或料理时请勿开启锅盖。

- 如煮饭结束前或焖饭时开启锅盖，可能会因蒸汽而导致烫伤。
- 煮饭完成后应立即开启锅盖会有烫伤的危险，请多加注意。

必须使用额定电流10A以上专用插座，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。

请勿将产品放置于灰尘多或有化学性物质处使用。

- 请勿在产品附近使用可燃性气体或易燃性物质。
- 可能会导致爆炸或火灾。

请勿将产品放在水槽边清洗或使内部进水。

- 可能会导致产品漏电或引发火灾。
- 产品内部进水时，请停止使用，切断电源后咨询售后服务中心。

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。

蒸汽排出口或产品内部严禁放入金属棒等异物。(特别注意儿童)

- 可能会导致触电或火灾。

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。

请勿让儿童独自使用或将产品放置于儿童可碰触处。

- 可能会因高温导致烫伤或触电。

请勿反复插拔电源插头。

- 可能会导致触电或火灾。

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，请随时确认电源线及电源插头状态。



## 安全注意事项

### 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。
- 煮饭或料理排出蒸汽时,置放在米桶及多层柜上使用可能会导致产品损坏,造成火灾触电等危险。

**使用时请安装分离型内锅盖。**

- 未安装分离型内锅盖更可能会导致触电、火灾、蒸汽泄漏及产品故障。

**开关锅盖时注意不要夹到手。**

- 请不要在锅盖开启状态下放置,可能会发生事故。

### 注意

### 禁止

**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。

**使用中出現異常聲音、異味或冒煙時,請立即切斷電源,咨詢售後服務中心。**

**本产品只能使用120V交流电源。**

- 有可能触电或发生火灾。
- 产品将无法正常运行。

**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,请随时确定产品状态。

**请勿将内锅用于其他用途或置于火上。**

- 可能会导致内锅变形或涂层脱落,产品出现异常。

**本产品不宜在倾斜或凹凸面上使用。**

- 可能会烫伤或发生故障。
- 请勿用手、脚或其他物体牵绊电源线而使其跌落。

**使用时请勿靠近墙壁、家具,可能会因蒸汽或热量损坏墙壁或家具,使其变色或变形。**

- 置于收纳柜上使用时,请确保蒸汽不会渗入其中。

### 注意

### 指示

**请抓住电源插头将其拔下,严禁拉拽电源线拔下电源插头。**

- 如电源线受到冲击,可能会造成火灾或触电。

**使用后产品要清洁干净。**

- 蒸炖料理结束后进行保温时,米饭可能会有异味。
- 请参照第40页进行清理后再使用。

**保温时务必关闭锅盖、接通电源。**

- 可能会导致米饭异味或变色。

**等产品散热后再清理。**

- 可能会因产品温度过高导致烫伤。

**先擦净温度感应器、产品内部或内锅周围的异物(米粒、其他食物等)后再使用。**

- 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。

**电源线上方请勿放置重物,请勿将电源线压在产品底部。**

- 可能会导致火灾或触电,请随时确认电源线状态。

**插、拔电源前请将手擦干。**

- 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。

**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。
- 请不要对产品施加重力或使其跌落。

**使用时不要超出限定容量。**

- 米汤溢出或出现故障的可能。
- 煮粥时请不要超出指定容量。

**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。**

**请不要放入饭勺进行保温。**

- 可能会导致米饭变色或产生异味。

**不使用时请切断电源。**

- 可能会由于绝缘性能下降导致 触电、漏电、火灾。

**使用中或使用后内锅内部、内锅盖、加热盘等,温度较高,请勿触摸。**

- 可能会因高温导致烫伤。

**内锅涂层可能会脱落。**

- 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,要用中性洗涤剂海绵清洗。
- 请不要将尖锐的餐具(叉子、勺子、筷子)放入内锅中清洗,可能会导致涂层脱落。

**煮饭完成后请将积水部的水清理干净。**

- 可能会导致异味、变色。
- 请将积水部的水清理干净。

**清理产品时请用中性洗涤剂清理内锅及分离型锅盖,再用干燥的抹布擦净水分。**

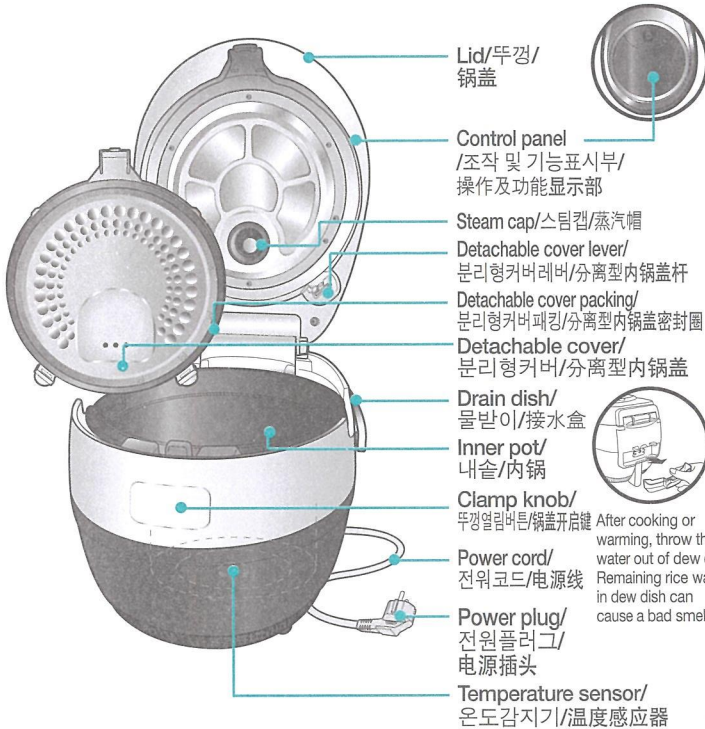
**煮饭后可能会因产品内部蒸汽及高温导致烫伤,请多加注意。**

**请保持电源接头与产品插头始终连接。**



## NAME OF EACH PART/각 부분의 이름/产品部件名称

### Name of each part/본체/机体



### Accessories/부속품/配件介绍



Manual/  
사용설명서/  
使用说明书



Rice scoop/  
주걱/饭勺



Rice measuring cup/  
계량컵/量杯

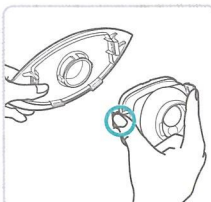


Power cord/  
파워코드(분리형)/  
电源线(分离型)

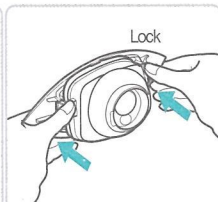


Steam Plate  
/찜판/蒸盘

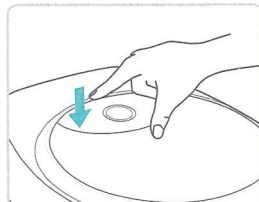
### How to assemble the steam cap



1. Hold the Soft Steam Cap as in the picture.



2. Fix it into the interlocking protrusion.  
※ To separate it, follow the steps above in reverse order.



3. Assemble the Soft Steam Cap first, and then combine it with the cooker.



## 清洁和保养指南

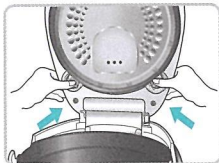
- 不及时清洗将会产生异味，特别是锅盖，请经常清理。  
(切断电源待机体散热后再清理。)
- 请用抹布擦净机体和锅盖的水，严禁使用苯、稀释剂等清理。
- 使用过程中分离型内锅盖及内锅盖表面可能会因粘有饭汤产生淀粉膜，但对卫生没有影响，请放心食用。



※ 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。  
- 会导致内锅涂层脱落。

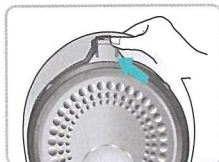
## 分离型内锅盖拆卸/安装方法

### 1 分离型内锅盖拆卸方法

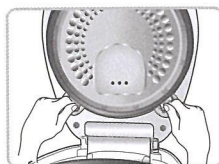


- ▶ 一只手抓住分离型内锅盖把手。
- ▶ 另一只手向箭头方法轻轻推动分离型内锅盖，如能轻松将分离型内锅盖拖动即可分离。
- ※ 请勿抓住分离型内锅盖的密封圈拉拽。

### 2 分离型内锅盖安装方法



- ▶ 请先将分离型内锅盖的上部与锅盖内侧上部连接。



- ▶ 如上图，用手轻轻推动分离型内锅盖的下部，即可安装。
- ※ 为考虑产品及消费者的安全，如没安装分离型内锅盖时，锅盖是无法关闭的，使用时请务必安装分离型内锅盖。



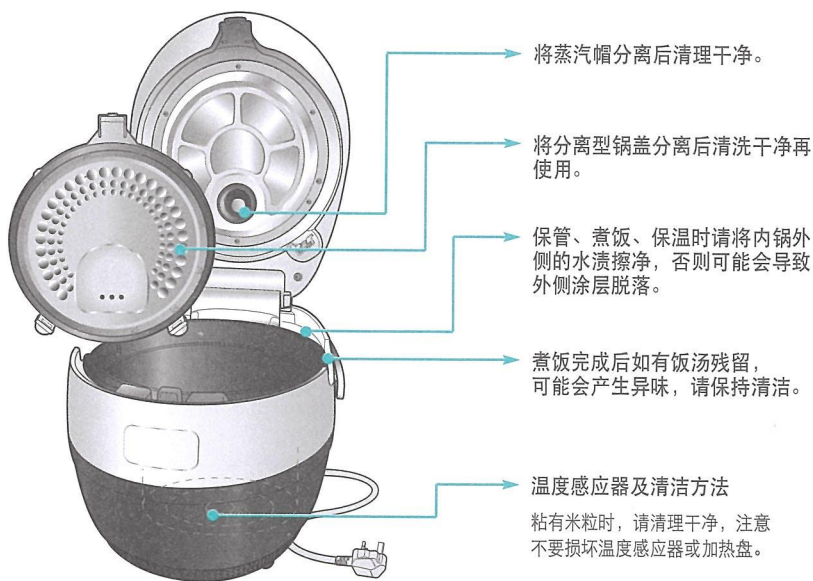


## 清洁和保养指南

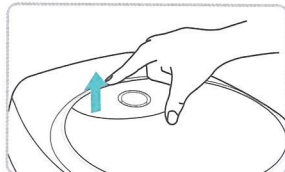
### 产品内部清洁方法

为防止米粒粘附，内侧涂层为氟化碳树脂涂层。

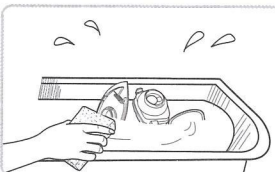
- 请务必使用配件中的饭勺。
- 请勿放入汤匙或餐具。
- 请勿放入茶、冲淡剂清洗。
- 放入调味料使用后请清洗干净。
- 使用中可能会出现斑点，不影响卫生。



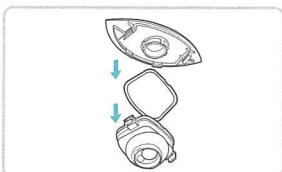
### 蒸汽帽分离/安装及清洁方法



1. 每次使用之后，从锅盖处开始分离蒸汽帽。



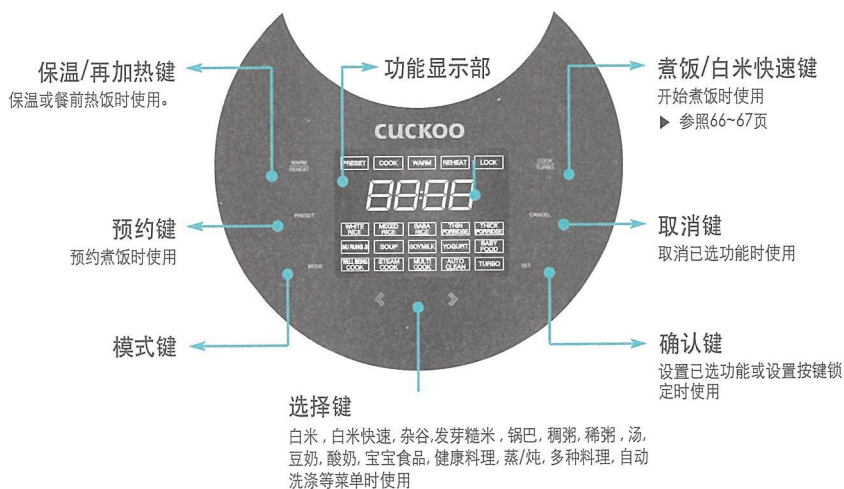
2. 如图所示将蒸汽帽分离后浸泡在温水中，用柔软的抹布或海绵清洗后，擦除水渍。



3. 两侧的两个连接部位发出“嗒”声，即安装到位。



## 功能操作部名称及作用




- ※ 接通电源后无任何操作时, 如图所示, 功能显示部会显示待机画面。  
(待机画面下菜单、时间, 根据用户的设定会有所差异)
- ※ 进行功能操作时, 如按取消键会返回待机状态。
- ※ 按键力度以听到响声为准, 本产品的标签设计可能与实物略有差异。



## 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。

- L1** 无内锅时显示。
- E..** 温度感应器异常时显示。(“”标识闪烁)
- E03** 产品出现异常(加热器短路, 热量不足等), 长时间不能完成煮饭时显示。
- EwF** 微电脑内存异常时显示。
- EEP** 微电脑内存异常时显示。
- E.P** 环境感应器异常时显示。



## 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。



### 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: 2人份时米量为2杯, 4人份时米量为4杯)



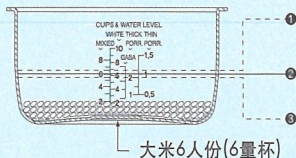
### 3 请将米淘洗干净。

### 4 将洗净的米倒入内锅。

### 5 根据所需菜单调整水位。

- ▶ 将内锅放在水平面上,按照水位刻度调整水量。  
(水量过多时, 饭汤可能会通过蒸汽排出口溢出, 或喷出气泡。)
- ▶ 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, 白米快速, 锅巴: 以“白米”水位为基准, 白米最多可做10人份,  
白米快速、营养饭最多可做6人份, 锅巴最多可做4人份。
  - 杂谷: 以“杂谷”水位为基准, 杂谷最多可做8人份。
  - 发芽糙米: 以“发芽糙米”水位为基准, 糙米发芽最多可做6人份。
  - 稠粥: 以“稠粥”水位为基准, 稠粥最多可做2杯。
  - 稀粥: 以“稀粥”水位为基准, 稀粥最多可做1.5杯。

#### ● 10人份(5.0L)产品



- ① 用陈米煮饭时或煮较黏的米饭时使用:  
请加入比规定量多的水。
- ② 煮6人份米饭时(6量杯):  
将水位调至“白米、杂谷”水位6刻度。
- ③ 用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。
- ④ 米饭夹生或米饭较硬时:  
由于米饭品种差异或含水量(陈米)不同  
会导致此现象, 此时请加入比基本水量  
多1~10%的水。

### 6 将内锅放入机体, 关闭锅盖。

- 请注意要将内锅完全放入机体内。
- ▶ 如内锅底部粘有米粒或异物, 会导致煮饭无法完成或产生故障。

## 如何制作美味可口的米饭



### 用电煲制作美味米饭

#### 使用须知

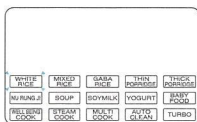
<p>使用量杯正确量取米! 按水刻度正确调整水位!</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>请使用量杯正确量取米。(市面上流通的米量杯的容量会根据不同的产品有所差异。)</li> <li>请将内锅水平放置后调整水位。</li> </ul>	<p>若水量调整不正确,可能会出现过硬,夹生,过稀等现象。</p> 
<p>大米保管方法!</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>建议选购小袋装的米,以免长时间放置质量变差。将米存放于阴凉干燥处。</li> <li>若煮开封时间较长的米时,多加半刻度水。</li> </ul>	<p>煮干硬的米时,即使使用量杯正确量取米也会出现过硬现象。</p>
<p>预约煮饭时间越短越好!</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>煮干硬的米时,应避免预约煮饭,请多加半刻度水后进行煮饭。</li> </ul>	<p>预约时间超过10小时或预约干硬的米时,会有夹生及夹层现象。</p> <p>预约时间越长,锅底米饭糊化现象会更明显。</p>
<p>保温时间越短越好!</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>保温时间要控制在12小时以内。</li> </ul> 	<p>长时间保温时米饭会出现异味或变色现象。</p>
<p>产品要保持干净!</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>请经常清理本产品。特别是内锅盖粘有异物时应及时清理。</li> </ul>	<p>产品未经常清理时,细菌容易滋生并会产生异味。</p>



## 煮饭方法

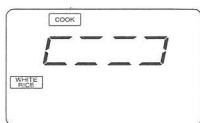
### 1 按菜单/选择键选择所需菜单。

- 白米, 杂谷, 发芽糙米, 稀粥, 稠粥, 锅巴, 汤, 豆奶, 酸奶, 宝宝食品, 健康料理, 蒸/炖, 多种料理, 白米的顺序依次选择。
- 使用白米、杂谷、发芽糙米菜单煮饭后, 产品会自动保存最后使用的选项, 连续使用同一菜单时不必重复选择。



例)选择白米时

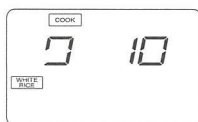
### 2 按煮饭/白米快速键开始煮饭。



例)煮白米饭时

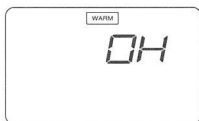
### 3 焖饭(例: 白米)

- 开始焖饭时显示部会显示剩余时间, 各菜单剩余时间略有差异。



### 4 煮饭完成

- 煮饭完成时, 提示音响起, 即开始保温。
- 煮饭结束后请立即搅匀米饭, 如未将米饭搅匀, 可能会导致米饭干硬、变色、异味。
- 煮饭时请勿按取消键, 以免煮饭功能会被取消。



### 各菜单煮饭时间

菜单 区分	白米	白米 快速	杂谷	发芽 糙米	锅巴	稠粥	稀粥	汤	豆奶	酸奶	宝宝 食品	健康 料理	蒸/炖	多种 料理	自动 洗涤
煮饭量	2-10 人份	2-6 人份	2-8 人份	2-6 人份	2-4 人份	1~2杯	0.5~ 1.5杯	请参考 73页	请参考 74页	请参考 75页	请参考 77页	请参考 78~79页	请参考 76页	请参考 80页	白米水位2刻度
煮饭 时间	约39~ 60分钟	约31~ 41分钟	约42~ 63分钟	约76~ 101分钟	约46~ 51分钟	约90分	约105分								约25分

- ▶ 汤, 豆奶, 酸奶, 健康料理等料理后再煮饭时可能会有异味在米饭内。  
(请参照第61页将分离型内锅盖及锅盖周围清洗干净后再使用。)
- ▶ 各菜单煮饭时间可能会因产品使用时的电压、水量、水温等而略有差异。



## 煮饭方法

### 煮饭菜单使用方法

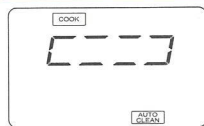
白米	煮较粘的米饭时使用。	杂谷	将杂谷掺入白米中煮饭时使用。
发芽糙米	将糙米发芽做发芽糙米饭时使用。	锅巴	煮锅巴饭时使用。
蒸/炖	手动设置蒸/炖时间时使用。	稠粥	煮稠粥时使用。
健康料理	可通过低温料理功能制作粥、汤、健康茶等料理。	稀粥	煮稀粥时使用。
宝宝食品	可制作多种宝宝食品。	汤	煮汤时使用。
多种料理	手动设置火力、温度、时间时使用。	酸奶	使酸奶发酵时使用。
豆奶	煮豆奶时使用。	自动洗涤	煮饭、保温或料理后清除异味时使用。
白米快速	<ul style="list-style-type: none"> <li>选择“白米”菜单后按2次煮饭/白米快速键可缩短煮饭时间。(以白米2人份为基准大约需31~33分钟。)</li> <li>煮饭前先将白米充分浸泡20分钟后用白米快速菜单煮饭效果更佳。</li> <li>白米快速煮饭不能使用预约功能。</li> </ul>		

※使用白米快速功能或烹煮少量米饭时会产生较多的蒸汽，需及时清理积水盒内的水。

### 糊化现象（米饭微黄）

用该饭煲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。

### 自动洗涤使用方法



将内锅中倒入2刻度水,关闭锅盖。

- 方法1. 按选择键选择“自动洗涤”后,按煮饭/白米快速键。  
方法2. 待机状态下,按2次预约键,再按煮饭/白米快速键。



## 锅巴功能使用指南

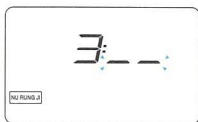
### 锅巴使用方法

1. 按菜单/选择键选择“锅巴”菜单。
2. 按煮饭/白米快捷键开始煮饭。
3. 锅巴制作完成后打开锅盖，将米饭倒出，根据个人口味食用锅底的锅巴。
  - ▶ 用锅巴菜单煮饭最多可做4人份。
  - ▶ 用锅巴菜单煮饭时请以“白米”水量为基准。
  - ▶ 清洗米时将水洗至半透明状态即可。
  - ▶ 想食用较糊的锅巴时，调整水位后放入内锅关闭锅盖，将大米浸泡30分钟左右后再煮。

### 锅巴强化功能设置方法

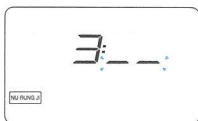
使用“锅巴”功能煮饭时，可使用该功能根据个人口味调节锅底的的糊化程度。

#### ▶ 锅巴强化功能设置方法(增强锅巴饭的糊化程度时)



1. 待机状态下按4次模式键进入“锅巴强化”设置模式。  
首次按模式键时需按1秒以上。
2. 进入“锅巴强化”设置模式时，显示画面如上。
3. 按菜单/选择键选择所需模式后按确认键。
4. 进入“锅巴强化”设置模式后，如7秒内无任何按键操作，功能设置将被取消并返回待机模式。

#### ▶ 锅巴强化功能解除方法(煮普通锅巴饭时)



1. 待机状态下按4次模式键进入“锅巴强化”设置模式，  
初次按键时需按1秒以上。
2. 进入“锅巴强化”设置模式时，显示画面如上。
3. 按菜单/选择键选择所需模式后按确认键。
4. 进入“锅巴强化”设置模式后，如7秒内无任何按键操作，或按取消键，功能设置将被取消并返回待机模式。

▶ 本功能初始设置为锅巴强解除状态，请根据需要自行设置。

## 调节煮饭功能使用指南



### 调节煮饭功能(煮饭温度调节功能)

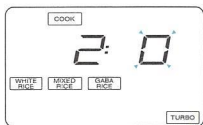
在煮饭过程中已完成加热时，可调节温度阶段（温度高、低），顾客可根据个人喜好，直接调节当前煮饭中的固定温度阶段。

初始值设置为0阶段，请根据需要设置。

- 高阶段：用杂谷及陈米煮饭时，如喜欢较黏的米饭，请将温度设定为此阶段。
- 低阶段：用新米煮饭时，如不喜食用较黏的米饭，请将温度设定为此阶段。

### 调节煮饭使用方法

- 1 待机状态下按3次模式键进入“调节煮饭”设置模式，初次按键时请按1秒以上。
- 2 进入“调节煮饭”设置模式时，画面如右图所示。
- 3 按菜单/选择键选择所需阶段后按确认键。  
▶ -2--1→0-1→2.
- 4 进入“调节煮饭”设置模式后，如7秒内无任何按键操作或按取消键，功能设置被取消并返回待机状态。

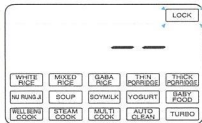


本功能出厂设置为0阶段，请根据需要设置。

### 按键锁定功能

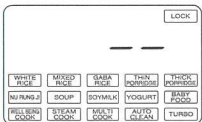
为防止清理时或为防止儿童的错误操作，本产品设置了按键锁定功能。

#### ▶ 设置方法



1. 煮饭、预约、保温、再加热中或待机状态下，按确认键3秒以上，即可设置按键锁定。
2. 已设置按键锁定时，画面中的锁定标识会闪烁。

#### ▶ 解除方法



1. 煮饭、预约、保温、再加热中或待机状态下，按确认键3秒以上，即可解除按键锁定。
2. 已解除按键锁定时，画面中的锁定标识会闪烁。

※ 在设置了按键锁定状态下，除了确认键之外，按其它键时会有按键音。

※ 按确认键3秒以上，解除按键锁定后，可设置所需功能。

※ 在设置了按键锁定状态下，切断电源后再重新接通电源时，按键锁定功能被解除。



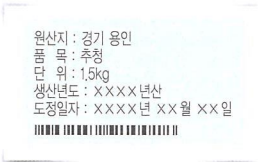


## 发芽糙米指南

### 什么是发芽糙米?

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

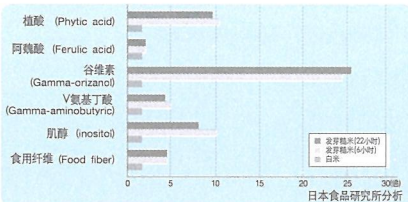


- ① 先确认生产日期和加工日期。
  - ▶ 应选择收割一年以内或加工3个月内的糙米。(糙米的包装袋上印有收割日期及加工日期。)
- ② 用肉眼确认。
  - ▶ 市面上销售的糙米大多可以观察到糙米内部。
    - 首先确认是否长有胚芽。
    - 糙米的表面发黄且有光泽的属于好糙米,表面脱白层或发黑的糙米不适合发芽。
    - 请挑选饱满的糙米。
    - 请避免选择表面脱白层、发黑,没有胚芽及没有糠层的糙米。
  - ▶ 使用没有糠层的糙米发芽会产生异味及异色; 腌制过的糙米不能发芽。

### 发芽糙米的特征

发芽糙米的营养价值高,改善米饭的口感,具有促进消化及吸收的特点。

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



#### <发芽糙米(6小时发芽)和白米的营养比较> 发芽糙米的营养价值比白米高。

植酸10.3倍	γ-氨基丁酸5倍
阿魏酸1.4倍	肌醇10倍
谷维素23.9倍	食用纤维4.3倍



## 发芽糙米菜单操作方法

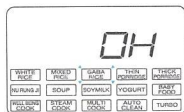
### 1 为促进发芽率,请将糙米提前浸泡16小时。

#### 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确保糙米被清洗好才使用此煮饭功能。
- ▶ 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。
- ▶ 糙米在预备发芽时会因受炎热的天气或保温温度的影响下而产生异味,请缩短浸泡时间,且淘米时多加留意。

### 2 按菜单/选择键选择糙米/发芽。

- ▶ 已选择糙米/发芽时显示器显示OH。

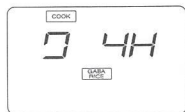


### 3 按菜单/选择键设置时间。

- ▶ 按此键糙米/发芽时间以2个小时为单位增加。
- ▶ 按此键糙米/发芽时间以2个小时为单位减少。
- ▶ 按确认键进入选择发芽时间模式。
- ▶ 按菜单/选择键设置发芽时间,糙米/发芽时间可设置为0、2、4、6个小时。如要煮糙米,将糙米/发芽时间设置为0小时后煮饭即可。

### 4 按煮饭/白米快速键。

- ▶ 如按煮饭/白米快速键,按照设置的时间开始进行糙米/发芽,发芽结束后立刻开始煮饭。
- ▶ 糙米/发芽中显示“煮饭”标识及剩余时间。





## 发芽糙米指南

### 发芽糙米预约方法

1. 按菜单/选择键选择糙米/发芽。
2. 按确认键后再按菜单/选择键设置发芽时间，接着再按确认键。  
设置为2H,4H,6H时可预约。
3. 按菜单/选择键设置煮饭完成时间。
4. 按预约键或煮饭/白米快速键。

### 煮发芽糙米时注意事项

- ① 想尽快食用发芽糙米饭时，无需浸泡做预备发芽，可直接选择糙米发芽功能设定糙米发芽时间后，按煮饭/白米快速键。（芽的大小并不影响营养成分的多与少。）
- ② 在气温过高的环境下设定糙米发芽时间过长时会产生异味，此时把糙米发芽设定时间缩短为宜。
- ③ 使用糙米发芽功能时，最多可做4人份。
- ④ 可以使用自来水，但使用矿泉水会更好，不可使用开水或凉开水，可能会导致糙米不发芽。
- ⑤ 糙米的发芽率或芽的长度等发芽状态会根据糙米存放环境和保管时间的不同会有所差异。  
-发芽糙米根据糙米种子的不同胚芽长度及发芽率会有所差异。  
-发芽糙米必须使用收割未满1年的糙米，尽可能使用加工后保管时间短的糙米。
- ⑥ 不同种类的糙米出现糊化现象及米饭状态会有所差异。  
可根据个人口味调整水位或使用调节饭味功能。（参照69页）
- ⑦ 根据使用环境及大米状态的不同可能会看不到芽。



## 汤菜单使用及预约方法

### 1 按选择键选择汤菜单后，再按确认键。

▶ 选择汤菜单时，显示器显示2:00。



### 2 按选择键设定料理时间。

▶ 基本值为2个小时，可设置为1~4小时。  
(以10分钟为单位增加或减少。)



### 3 按煮饭/快速键。

▶ 如开始制作汤时，显示煮饭及剩余时间。

### 4 汤预约方法。

1. 按预约键。

2. 按选择键选择汤菜单后，再按确认键。

3. 按选择键选择料理时间后，再按确认键。

4. 按选择键选择预约完成时间。

5. 按预约键或煮饭/白米快速键。

## 汤制作方法

料理种类	菜单选择	准备材料	制作方法
参鸡汤	汤	鸡1只(1kg), 水参2根, 大枣10个, 糯米1杯, 盐、胡椒粉、 蒜少许	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 在鸡肚子上切开一个口。</li> <li>2. 将浸泡2个小时的糯米与大蒜塞入洗净的鸡肚子内。 (糯米如未浸泡, 可能会夹生。)</li> <li>3. 根据个人口味如想食用浓汤时, 请将一半糯米塞入鸡肚子内, 另一半放入汤内即可。</li> <li>4. 将鸡腿交错塞入切开的口子内。</li> <li>5. 将鸡放入内锅中, 并放入洗净的水参、大枣, 用计量杯倒入7杯水。</li> <li>6. 盖好锅盖, 按「选择」键选择汤菜单后, 时间设定为2个小时, 再按煮饭/快速键。</li> </ol> <p>-参考-</p> <p>如加入过多的水, 煮饭完成后排除压力时, 汤会溢出, 请多加注意。</p>



## 豆奶制作指南

### 豆奶菜单使用及预约方法

#### 1 按选择键选择豆奶菜单后，再按确认键。

▶ 选择豆奶菜单时，显示部显示 20。



#### 2 按选择键设定所需的发酵时间。

▶ 基本值为20分钟，可设置为10分钟~1小时30分钟。  
(以10分钟为单位增加或减少。)

#### 3 按煮饭/快速键。

▶ 如开始制作豆奶时，显示煮饭及剩余时间。



#### 4 豆奶预约方法。

1. 按预约键。

2. 按选择键选择豆奶菜单后，再按确认键。

3. 按选择键选择料理时间后，再按确认键。

4. 按选择键选择预约完成时间。

5. 按预约键或煮饭/白米快速键。

### 豆奶制作方法

料理种类	菜单选择	准备材料	制作方法
豆奶	豆奶	黄豆：250 盐、白糖 少许 第一次加水：500g 第二次加水：950g	<ol style="list-style-type: none"> <li>黄豆要提前一天放入2倍的水进行浸泡。 (黄豆要浸泡至可以用手去皮为止。)</li> <li>将浸泡的黄豆去皮后倒入内锅，加入500g的水 (第一次加水。) 盖上锅盖，按「选择」键选择豆奶菜单后， 时间设定为20分钟，按煮饭/快速键。 (咀嚼已煮好的黄豆时，会有咔嚓咔嚓的酥脆感，长时间煮黄豆，黄豆容易被碾碎，会产生酱油的味道)</li> <li>将煮好的黄豆用筛子洗净。</li> <li>将黄豆倒入榨汁机内，加入950g水(第二次加水)， 加水时要缓慢倒入。</li> <li>将磨好的黄豆用筛子筛一下。</li> <li>根据个人喜好放入适当的盐和白糖</li> </ol> -注意事项- * 黄豆要全部去皮后再煮。 [如未将黄豆全部去皮时，会导致蒸汽排出口堵塞，豆汤可能会溢出。] * 料理结束后，将分离型内锅盖洗净。



## 酸奶使用及预约方法

- 1 按菜单/选择键选择酸奶后按确认键。**  
▶ 已选择酸奶菜单时显示器显示6小时。
- 2 按菜单/选择键设置所需要的发酵时间。**  
▶ 基本值为6个小时，可设置为30分钟~12小时。  
(以30分钟为单位增加或减少。)
- 3 按煮饭/白米快速键开始制作酸奶。**  
▶ 如开始制作酸奶，显示煮饭及剩余时间。
- 4 酸奶制作完成后画面显示End标识，并转换为保温状态。**
- 5 酸奶预约方法。**



※ 初始设置为6小时



1. 按预约键。
2. 按菜单/选择键选择酸奶后按确认键。
3. 按菜单/选择键选择料理时间后按确认键。
4. 按菜单/选择键选择预约完成时间。
5. 按预约或煮饭/白米快速键。

## 酸奶制作方法

料理种类	菜单选择	准备材料	制作方法
酸奶	酸奶	牛奶1L 原味酸奶290g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 将备好的材料全部放入内锅，轻轻搅拌。</li> <li>2. 关闭锅盖按菜单/选择键选择酸奶后将时间设置为6个小时，按煮饭/白米快速键。</li> </ol> <p>&lt;参考&gt; * 请使用普通白色牛奶。 (含钙、低脂肪、灭菌牛奶不可发酵。) * 酸奶发酵时放入其他材料会导致酸奶变质。 * 完成后请放入冰箱内冷藏食用。 根据个人口味放入鲜水果、杂粮、果酱食用，味道更佳</p>



## 蒸/炖制作指南

### 蒸/炖使用及预约方法

- 1 按菜单/选择键选择蒸炖。
  - ▶ 选择蒸/炖菜单后显示器显示20分钟。
- 2 按确认键设置料理时间。
  - ▶ 基本值为20分钟，可设置为5~90分钟。  
(以5分钟为单位增加或减少。)
- 3 按煮饭/白米快速键。
  - ▶ 蒸/炖开始后显示煮饭标识及剩余时间。
- 4 蒸/炖预约方法



※ 初始设置为20分钟



1. 按预约键。

2. 按菜单/选择键选择蒸/炖后按确认键。

3. 按菜单/选择键选择料理时间后按确认键。

4. 按菜单/选择键选择预约完成时间。

5. 按预约或煮饭/白米快速键。

### 蒸/炖料理方法

料理种类	菜单选择	准备材料	制作方法
蒸饺子	蒸/炖	饺子: 15个 水: 3/4杯	1. 将材料备好。 2. 锅内倒入3/4~1.5杯水，放入蒸盘。 3. 将准备好的材料放到蒸盘上。 4. 关闭锅盖按菜单/选择键选择蒸/炖后，将蒸饺子时间设为30分钟，蒸地瓜、蒸土豆时间设置为50分钟后，按煮饭/白米快速键。
蒸地瓜		地瓜: 3个(150g以下) 水: 1杯半	
蒸土豆		土豆: 3个(200g以下) 水: 1杯半	



## 宝宝食品使用及预约方法

### 1 按菜单/选择键选择宝宝食品菜单后，按确认键。

▶ 选择宝宝食品后显示器显示10分钟。



### 2 按菜单/选择键选择料理时间。

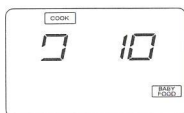
1. 按此键时宝宝食品料理时间以5分钟为单位增加。

2. 按此键时宝宝食品料理时间以5分钟为单位减少。

3. 宝宝食品料理时间可设置为10~50分钟。

### 3 按煮饭/白米快速键，开始制作宝宝食品。

▶ 开始制作宝宝食品时，画面显示煮饭及剩余时间。



### 4 宝宝食品预约方法。

1. 按预约键。

2. 按菜单/选择键选择宝宝食品后按确认键。

3. 按菜单/选择键选择料理时间后按确认键。

4. 按菜单/选择键选择预约完成时间。

5. 按预约或煮饭/白米快速键。

## 宝宝食品料理方法

料理种类	菜单选择	准备材料	制作方法
地瓜苹果粥	宝宝	地瓜：70g 苹果：70g 水：1杯 蜂蜜：若干	<ol style="list-style-type: none"> <li>将苹果与地瓜去皮，切薄片。</li> <li>内锅中倒入水及食材。</li> <li>关闭锅盖按菜单/选择键选择<b>宝宝食品</b>后，将时间设置为45分钟，按煮饭/白米快速键。</li> <li>料理结束后用木勺将其碾碎，放入蜂蜜食用。</li> </ol>
金枪鱼蔬 菜黏米饭	食品	米饭：50g 金枪鱼(罐头)：30g 甜椒：10g 胡萝卜：10g 水：1/2杯 黄油、紫菜粉：若	<ol style="list-style-type: none"> <li>将金枪鱼去油，用筷子将肉撕开。</li> <li>胡萝卜、甜椒切碎。</li> <li>将米饭、金枪鱼、甜椒、胡萝卜放入碗中搅匀。</li> <li>将锅底抹上黄油，倒入所有食材。</li> <li>关闭锅盖按菜单/选择键选择<b>宝宝食品</b>后，将时间设置为15分钟，按煮饭/白米快速键。</li> <li>料理完成后用饭勺搅匀。</li> </ol>





## 健康料理制作指南



### 健康料理使用及预约方法

#### 1 按菜单/选择键选择健康料理后按确认键。

- ▶ 选择健康料理时显示部显示3小时。



#### 2 按菜单/选择键设置时间。

1.  按此键时健康料理以10分钟为单位增加。
2.  按此键时健康料理以10分钟为单位减少。
3. 健康料理时间可设置为1~10小时。

#### 3 如按煮饭/白米快速键，开始制作健康料理。

- ▶ 开始制作健康料理后，画面显示煮饭及剩余时间。



#### 4 健康料理预约方法

1. 按预约键。
2. 按菜单/选择键选择健康料理后，按确认键。
3. 按菜单/选择键选择料理时间后按确认键。
4. 按菜单/选择键选择预约完成时间。
5. 按预约键或煮饭/白米快速键。



## 健康料理制作方法

料理种类	菜单选择	准备材料	制作方法
南瓜粥		去皮南瓜: 500g 糯米粉: 100g 白糖、盐: 若干 水: 3杯(以量杯为准)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 将南瓜去皮, 切薄片。</li> <li>2. 将南瓜片、糯米粉、水放入内锅。</li> <li>3. 关闭锅盖按菜单/选择键选择<b>健康料理</b>后, 将时间设置为3小时, 按煮饭/白米快速键。</li> <li>4. 料理完成后倒入筛子中碾碎, 或用榨汁机捣碎后, 根据个人口味加入白糖、盐后食用。</li> </ol>
蔬菜粥	健康料理	饭: 1人份 胡萝卜: 50g 洋葱: 50g 香葱: 30g 盐、胡椒: 若干 水: 2.5杯(以量杯为准)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 将胡萝卜、洋葱、香葱洗净切碎备用。</li> <li>2. 内锅中放入备好的1人份米饭与切好的材料, 倒入水搅匀。</li> <li>3. 关闭锅盖按菜单/选择键选择<b>健康料理</b>后, 将时间设置为5小时, 按煮饭/白米快速键。</li> <li>4. 料理结束后, 根据个人口味加入盐、胡椒调味。</li> </ol>
蔬菜汤	健康料理	洋葱: 30g 土豆: 30g 胡萝卜: 30g 香菇: 30g 牛里脊: 50g 奶油汤粉: 100g 橄榄油: 若干 水: 3杯(以量杯为准)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 将洋葱、土豆、胡萝卜切成2cm左右的丁, 牛里脊切成2.5cm左右的丁, 香菇切片。</li> <li>2. 用橄榄油将切好的材料中加入1/2大勺盐翻炒。(不将材料翻炒直接使用也可。)</li> <li>3. 将内锅中倒入奶油汤粉及水, 搅匀后放入材料, 再次搅匀。</li> <li>4. 关闭锅盖按菜单/选择键选择<b>健康料理</b>后, 将时间调整为5小时, 按煮饭/白米快速键。</li> </ol>
红枣茶		红枣: 180g 生姜: 1/2块 蜂蜜: 若干 水: 白米水位4刻度	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 将红枣洗净, 生姜洗净去皮切薄片。</li> <li>2. 将红枣和切好的姜片放入内锅, 加水至白米水位4刻度。</li> <li>3. 关闭锅盖按菜单/选择键选择<b>健康料理</b>后, 将时间设置为8小时, 按煮饭/白米快速键。</li> <li>4. 料理结束后根据个人口味加入蜂蜜食用。</li> </ol>



## 多种料理

### 多种料理菜单料理方法

#### 1 按选择键选择多种料理菜单后，再按确认键。

- ▶ 选择多种料理菜单时，显示器显示20。



#### 2 按选择键设定料理时间。

- ▶ 设定所需料理时间后，再按确认键时进入料理温度设定阶段。
- ▶ 基本值为20分钟，可设置为1小时30分钟。  
(以10分钟为单位增加或减少。)



#### 3 按确认键设定料理温度。

- ▶ 设定所需料理温度后，按煮饭键进行煮饭。
- ▶ 基本值为100℃，可设置为35℃~130℃。  
※ 显示的温度根据周边环境 and 内容物不同，可能会有所差异。  
(以1℃为单位增加或减少。)



#### 4 按煮饭/快速键。

- ▶ 如开始制作多种料理时，显示煮饭及剩余时间。



#### 4 健康料理预约方法。

1. 按预约键。

2. 按选择键选择健康料理菜单后，再按确认键。

3. 按选择键选择料理时间后，再按确认键。

4. 按选择键选择料理温度后，再按确认键。

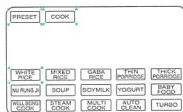
5. 按选择键选择预约完成时间。

6. 按预约键或煮饭/白米快速键。



## 预约煮方法

1 请按预约键。



2 按菜单/选择键选择所需菜单后按确认键。

3 按菜单/选择键选择预约煮饭完成时间。

▶ 时间可设置为1~12小时50分钟。



4 按煮饭/白米快速键。

▶ 完成预约煮饭时，“预约”字样闪烁3次后亮起。

▶ 在设置时间内完成预约煮饭。

(根据煮饭量及使用条件不同，煮饭完成时间略有差异。)



## 预约煮饭时注意事项

1 预约煮饭时

▶ 大米开封时间较长较干硬时，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。

▶ 预约设置时间越长就会增加糊化现象。

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。

3 超出可预约设定时间时

▶ 设置的时间比可预约设置时间短时，立即开始煮饭。(请参照45页各菜单煮饭时间)

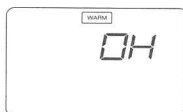


## 米饭保温指南

### 用餐时

- ▶ 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。

#### 1 保温中



保温中按3秒模式键即可变更保温温度。

#### 2 再加热中



显示部“0”标识转动,进行再加热。

#### 3 完成再加热



完成再加热后重新开始保温,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,建议1日使用1~2次为宜。
- ▶ 保温使用其他电热器具或煤气煮的米饭时,请将米饭倒入内锅,按1次保温/再加热键。此时,显示部显示“OH”(将热饭倒入冷的饭锅保温时,可能会导致米饭变色或变味。)
- ▶ 保温时间超过24小时后,已保温时间会开始闪烁以提示保温时间过长。

### 保温时注意事项

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

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。保温时间超过24小时后,保温时间开始闪烁。

请勿将饭勺放入锅内一起保温。  
特别是放入木勺时,细菌容易滋生及产生异味。

保温杂谷,糙米时米饭质量不如白米,因此尽量不要保温。

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。

- 1 待机状态下按1秒以上模式键进入“保温温度”设置模式。
- 2 进入“保温温度”设置模式时,显示当前设置的保温温度。
- 3 按菜单/选择键选择所需保温温度后按确认键或煮饭/白米快速键。
- 4 进入“保温温度”设置模式后,如7秒内无任何按键操作,请按取消键,功能设置将被取消并返回待机模式。  
※ 本产品出厂设置为“74度”,请根据需要设置。



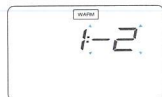
保温中调节保温温度时请按保温键5秒以上设置保温温度。

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。

## 调节保温设定方法

此功能只用于当米饭在保温时打开分离型内锅盖,过多的水溢出;或已煮熟的米饭继续膨胀的情况。

- 1 待机状态下按2次模式键进入“调节保温”设置模式。
- 2 进入“调节煮饭”设置模式时,显示当前设置的调节保温状态。
- 3 按菜单/选择键选择所需的调节保温阶段后,按确认白米快速键。
- 4 进入“调节保温”设置模式后如7秒内无任何按键操作,或按取消键,功能设置被取消并返回待机模式。  
※ 本产品出厂设置为“0阶段”,请根据需要设置。



1. 开启锅盖时有较多水流出时:将调节设置模式调高1、2个阶段。
2. 米饭边缘处有泡白现象时:将调节设置模式调低1、2个阶段。

## 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,请煮水进行消毒。  
水量以白米2人份为基准,加入1汤匙醋,关闭锅盖后按选择自动洗涤键后,按煮饭/白米快速键。  
煮水结束后请将内锅清洗干净。
- ▶ 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。

## CUCKOO ELECTRIC RICE COOKER/WARMER LIMITED WARRANTY

KEY Company, P&K USA TRADING CORP and Cuckoo Trading Canada will repair at its option replace, without charge, your product which proves to be defective in material or workmanship under normal use, during the warranty period listed below from the date of original purchase. This warranty is good only to the original purchaser of the product during the warranty period. P&K USA TRADING CORP. covers the east and the central districts, KEY Company covers the west and the central districts, Cuckoo Trading Canada covers the whole Canada.

MODEL#	#LABOR	PARTS	WARRANTY PERIOD
CR-1010F	1YEAR	1YEAR	<b>HOW SERVICE IS HANDLED</b>
			The East and the Central Districts Call : 718 888 9144 Address : 129-04 14th Avenue College Point, NY 11356, USA
			The West and the Central Districts. Call : 323 780 8808 Address : 1137 E. 1st Street, L.A, CA 90033, USA
			Canada (TORONTO) Call : 905 707 8224 Address : #D8-7398 Yonge Street Thornhill Ontario Canada L4J 8J2
			Canada (VANCOUVER) Call : 604 540 1004 Address : 945 Lougheed Hwy Coquitlam BC Canada V3K 3T4

No other express warranty is applicable to this product. **THE DURATION OF ANY IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING THE IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY, IS LIMITED TO THE DURATION OF THE EXPRESS WARRANTY HEREIN. CUCKOO ELECTRONICS CO.,LTD, SHALL NOT BE LIABLE FOR THE LOSS, THE USE OF THE PRODUCT, INCONVENIENCE, LOSS OR ANY OTHER DAMAGES, DIRECT OR CONSEQUENTIAL, ARISING OUT OF THE USE OF, OR INABILITY TO USE, THIS PRODUCT OR FOR ANY BREACH OF ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY, INCLUDING THE IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY APPLICABLE TO THIS PRODUCT.**

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts : so these limitations or exclusions may apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state.

**THE ABOVE WARRANTY DOES NOT APPLY IN THESE CASES:**

- \* To damages problems which result from delivery or improper installation.
- \* To damages problems which result from misuse, abuse, accident, alteration, or incorrect electrical current or voltage.
- \* To serve call which do not involve defective workmanship or material and explaining the operation of the unit.

**Therefore, these costs are paid by the consumer. Customer assistance numbers :**

**To Prove warranty Coverage :** ► **Retain your Sales Receipt to prove date of purchase**  
 ► **Copy of your Sales Receipt must submitted at the time warranty service is provided.**

**To Obtain Product, Customer, or Service Assistance and Nearest Authorized service center, Parts Distributor or Sales Dealer:**

The East and the Central Districts  
Call : 718 888 9144  
Address :129-04 14th Avenue  
College Point, NY 11356, USA

The West and the Central Districts.  
Call : 323 780 8808  
Address : 1137 E. 1st Street, L.A,  
CA 90033, USA

Canada (Toronto)  
Call : 905 707 8224  
Address : #D8-7398 Yonge Street  
Thornhill Ontario Canada  
L4J 8J2

Canada (Vancouver)  
Call : 604 540 1004  
Address : 103-4501 North Road  
Burnaby BC Canada  
V3R 4R7