

IH PRESSURE JAR  
COOKER

福库IH 多功能电压力煲

CUCKOO

OPERATING INSTRUCTIONS  
使用说明书

CRP-LHT10 FUZZY SERIES  
1.8L(1-10PERSONS) /  
1.8L(1-10人份)

718-288  
-91144



CUCKOOELECTRONICSCO.,LTD.

# CONTENTS

영어 사용설명서 (English user manual)	●	IMPORTANT SAFEGUARDS	3
		SPECIFICATIONS	4
		SAFETY PRECAUTIONS	5~6
		FUNCTION OPERATING PART	11
		ERROR CODE AND POSSIBLE CAUSE	11
		NAME OF EACH PART	12
		HOW TO SELECT HIGH PRESSURE MODE OR NON PRESSURE MODE	13
		VOICE SETTING	13
		HOW TO COOK	14~15
		HOW TO OPEN COOK	16
		HOW TO PRESET TIMER FOR COOKING / REHEATING FUNCTION	17~18
PRECAUTIONS FOR PRESET COOKING / REHEATING	19		
중국어 사용설명서 (中文使用说明书)	●	安全警告	7~8
		功能操作部和内锅水刻度的中文标示 / 语音设定功能	20
		产品部件名称	21
		功能操作部的名称及作用 / 功能显示部异常检测功能	22
		高压模式或无压模式选择方法	23
		煮饭方法	24
		煮饭 / 自动洗涤 / 简便浸泡功能	25
		中途加料请这样操作	26
		预约煮饭 / 预约再加热使用方法	27~28
		预约煮饭 / 预约再加热时注意事项	29
사용하기전에	●	안전상의 경고	9~10
		각 부분의 이름	30
		제품 손질 방법 / 뚜껑 결합 손잡이의 사용법에 관하여	31
		제품 손질 방법	32
		기능 조작부의 이름과 역할	33
		기능 표시부의 이상점검 기능	33
사용할때	●	고압모드 또는 무압모드 선택 방법	34
		현재시각의 설정	35
		음성안내 기능의 설정과 해제	35
		야간 음성볼륨 설정 기능 / 음성 설정 기능	36
		취사 전 준비사항	37
		맛있는 밥을 드시려면	38
		취사는 이렇게 하십시오.	39
		취사 / 자동세척 / 간편볼륨은 이렇게 하십시오.	40
		쿠쿠 맞춤취사 기능은 이렇게 하십시오.	41
		현미밥알은 이렇게 하십시오.	42~43
		고압찜은 이렇게 하십시오.	44
		누룽지는 이렇게 하십시오.	45
		오픈 쿠킹(OPEN COOKING)은 이렇게 하십시오.	46
		간편식은 이렇게 하십시오.	47
		무압찜은 이렇게 하십시오.	48
		이유식은 이렇게 하십시오.	49
		예약 취사는 이렇게 하십시오.	50~52
예약 재가열은 이렇게 하십시오.	53~54		
밥을 맛있게 보온하려면	55~57		
절전기능 / 에너지아이 기능은 이렇게 하십시오.	58		
화면조명 절전기능 / 버튼 잠금기능 / 취사 잔여시간 표시기능은 이렇게 하십시오.	59		
고장신고전에	●	고장신고 전에 확인하십시오.	60~62
		Recipe	63~69
料理指南	●	料理指南	70~75
		요리안내	76~82

## HOW TO USE EXTENSION CORD

### Note :

- A. A short power-supply cord (or cord set) is provided to reduce the hazards from entanglement by a longer cord.
- B. Extension cord should be used properly.
- C. Extension cord usage for the rice cooker :
  - (1) The correct rated voltage should be used for the rice cooker.
  - (2) If the appliance is set on the ground, the extension cord should also be set on the ground.
  - (3) The cord wires and extension cord should always be arranged to prevent hazards to children.

This appliance has a polarized plug : (one blade is wider than the other).

As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way.

If the plug does not properly fit in the outlet, turn the plug over.

If it still does not fit, contact a qualified electrician.

Please, keep this safety feature.

## SPECIFICATIONS / 제품규격

Model Name (모델명)		CRP-LHT10 Fuzzy Series	
Power Supply (전원)		AC120V, 60Hz	
Power Consumption (소비전력)		1295W	
Cooking Capacity (취사용량)	WHITE RICE(백미), SAVORY WHITE RICE(구수한백미) STICKY WHITE RICE(찰진백미), HIGH HEAT STICKY RICE(찰진백미고화력)	0.18L~1.8L(1~10cups)	
	MULTI GRAIN RICE(잡곡), SAVORY MULTI GRAIN RICE(구수한잡곡) STICKY MULTI GRAIN RICE(찰진잡곡), HIGH HEAT STICKY MULTI GRAIN RICE(찰진잡곡고화력)	0.18L~1.44L(1~8cups)	
	TURBO WHITE RICE(백미패속), TURBO MULTI GRAIN RICE(잡곡패속) GABA RICE(현미발아)	0.18L~1.08L(1~6cups)	
	NON PRESSURE WHITE RICE(무압백미), VEGGIE RICE(나물밥) SCORCHED RICE(누룽지)	0.18L~0.72L(1~4cups)	
	PORRIDGE (영양죽)	THICK PORRIDGE(된죽)	0.18L~0.36L(1~2cups)
		THIN PORRIDGE( 묽은죽)	0.09L~0.18L(0.5~1cups)
	Power Cord Length (전원코드 길이)		1.2m
	Pressure (사용압력)		98.0kPa(1.0kgf/cm <sup>2</sup> )
	Weight (중량)		8.7kg
Dimension (치수)	Width (폭)	30.1cm	
	Length (길이)	42.5cm	
	Height (높이)	28.9cm	




※ Design and Color of product may be subject to change without notice.

## HOW SERVICE IS HANDLED

**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 / 416 878 4561  
VANCOUVER  
Tel. No. 604 540 1004 / 604 523 1004

- “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。

<p><b>警告</b> 趣生未遵守警告事项时，可能余友生严重人身伤害</p>	<p> · 此标记是指在特定条件下，对可能发生危险事故的符号。</p> <p>· 为避免发生危险，请仔细阅读使用说明并按照指示使用。</p>
<p><b>注意</b> 未遵守注意事项时，可能会发生严重人身伤害。</p>	<p> · 此符号表示“禁止”某种行为。</p> <p> · 此符号表示“指示”某种行为。</p>

## 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。

本产品要避免阳光直射，严禁靠近煤气炉、电热器具等。

- 有漏电、触电的危险及有变形或变色的可能。
- 严禁电源线靠近热器具，避免电源线熔化造成火灾或触电的危险。

严禁私自拆卸或改装。

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

必须使用额定电流15A以上120V交流电专用插座，不宜与其他电器共用一个插座。

- 会产生发热、火灾、触电的可能。
- 电源插头上有异物时，请先清洁干净后使用。
- 插座的延长线必须使用额定电流15A以上的。

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。

严禁在灰尘多或有化学物品的地方使用。

- 严禁在产品周围使用可燃性气体或易燃物品。
- 发生火灾或爆炸的可能。

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。

严禁将抹布等异物放在压力锥和蒸汽出口上。

- 变形或变色的可能。
- 产品故障及火灾的可能。

请勿强行拽下防堵塞装置。

- 卸下时有堵塞蒸汽口的危险。

请勿将电源线插头反复插拔。

- 发生火灾或触电的可能。

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。

高压菜单煮饭或料理进行中，请勿按开盖按钮或将锅盖结合手柄转至“无压”位置。

- 如强行开盖，会因压力导致烫伤或爆炸。
- 煮饭或料理结束后，在蒸汽全部排出的状态下转动锅盖结合手柄。

无内锅的情况下请勿将分离式内锅盖，蒸盘，金属性质等其它物质放进产品里使用。（特别注意儿童）

- 发生火灾或触电的可能。

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

- 请注意勿让儿童触碰。
- 可能导致触电、烧伤等受伤

产品内请勿喷洒或投入化学物品。

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

严禁用针或金属物质堵塞排气口或产品缝隙。

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

高压菜单煮饭或料理进行中请勿打开锅盖。

- 高压菜单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。
- 高压菜单煮饭或制作料理时需打开锅盖，请按取消键0.3秒(内锅温度较高时请按1.5秒)后，确认内部压力是否全部排出后再打开锅盖。

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。

使用前请确认防堵塞装置的 安装状态及是否粘有异物物质。

- 防堵塞装置如有脱落或遗失时，请拨打售后服务热线。
- 使用前后要始终保持清洁。

电插头有异物时，请用干抹布擦净后使用。

- 短路或发生火灾的可能。



# 安全警告

## ⚠ 注意

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。

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。

请勿将重物放在电源线上或避免被压到产品底部。

- 有可能会发生火灾或触电，请随时确认电源线放置状态。

勿将电源线进行加工或随意接延长线使用。

- 触电或发生火灾的可能

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。

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。

清洗内锅用建议清洁球（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。

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。

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。

## ❌ 禁止

勿将内锅放在火源上或用于其他用途。

- 内锅变形或涂层会脱落。

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，等蒸汽完全排除后再打开。
- 煮饭完成后打开锅盖时，注意避免被蒸汽烫伤。

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。

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 and 海绵清洗。

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。

即使切断电源，也将锅盖结合手柄转至“高压”位置。


- 煮饭或料理完成后内锅温度较高或内锅中，热饭时，即使切断电源，如未将锅盖关闭并将锅盖结合手柄转至“高压”位置，可能会因内部压力导致产品变形或损坏。
- 高压菜单煮饭，料理及保温中，务必将锅盖结合手柄转至，“高压”位置后使用。

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。


移动产品时，请勿拽电源线移动产品。

- 短路或发生火灾的可能。

高压菜单煮饭或料理中待机电源开关  (关)时，

蒸汽自动排出装置会启动，

同时内容物有可能会溢出。

- 请确认是否已打开电源开关  (开)后，再开始煮饭。
- 请用规定的大米量与水量煮饭。
- 米量比规定量多时，会造成内容物外溢。
- 煮饭时请安装蒸汽帽。

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，用中性洗涤剂和海绵清洗。
- 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。

蒸汽自动排出时，请注意。

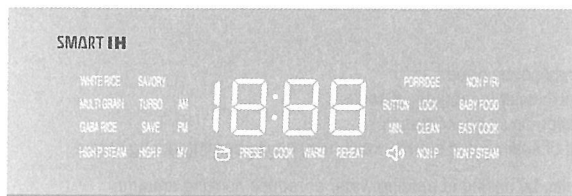
- 蒸汽高速排出时，伴有较大的排气声，注意不要受到惊吓。
- 严禁儿童靠近，会烫伤。

拔插头时，必须抓住插头拔出，不要强行拽拔电源线拔出。

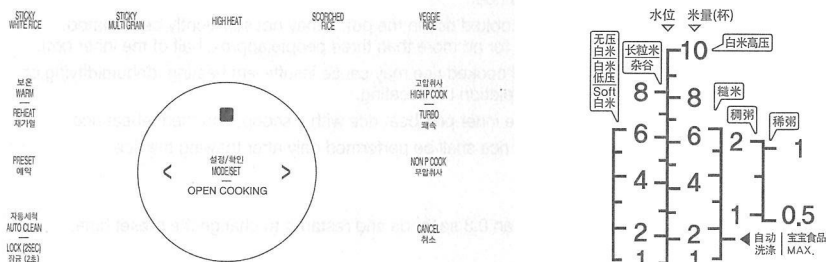
- 触电，漏电或发生火灾的可能。

# 功能操作部和内锅水刻度的中文标示/语音设定功能

## 功能操作部

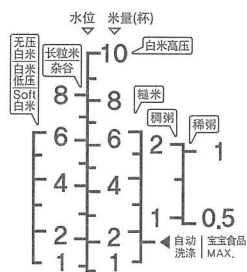
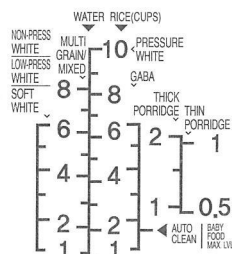


CUCKOO



\* 此中文翻译是为了更方便消费者使用、实际产品为韩文标识

## 内锅水刻度



## 语音设定功能

通过韩语、英语、中国语选择功能选择所需语音。  
产品初始设置为韩国语语音。

### ▶ 语音功能设定方法



例) 设置为韩国语语音时



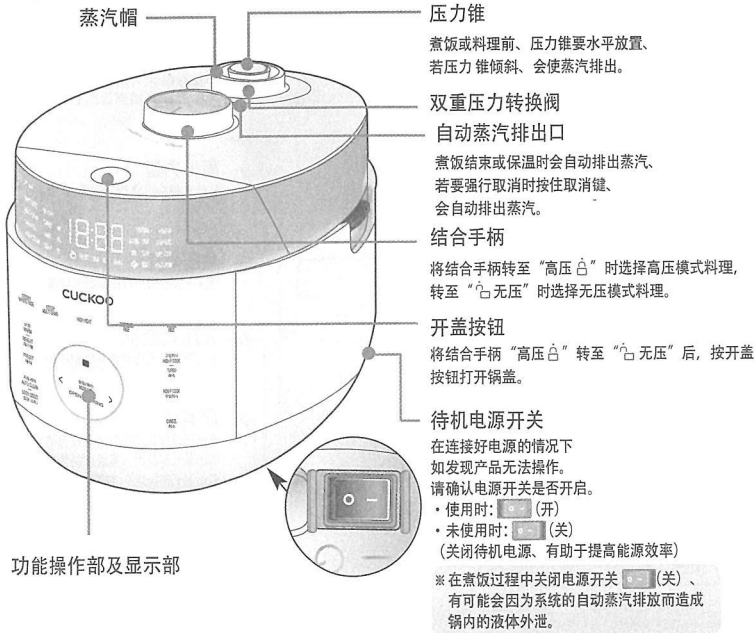
例) 设置为英语语音时



例) 设置为中国语语音时

1. 待机状态下按1次设置键进入语音设置模式。  
初次按设置键时需按0.3秒以上。
2. 进入语音设置模式时, 语音提示“语音设置模式, 请按选择键选择所需语音后按设置键”。  
此时, 设置, 取消键亮起。
3. 按选择键设置韩语, 英语, 中国语语音后按设置键。此时, 设置键闪烁, 选择, 取消键开启。
4. 进入语音设置模式后按取消键或7秒内无任何按键操作时, 语音提示“已超时, 功能设置被取消。”  
同时取消该功能并返回待机状态。

## 产品部件名称 (外部)



## 附属品



使用说明书及料理指导书



饭勺



量杯

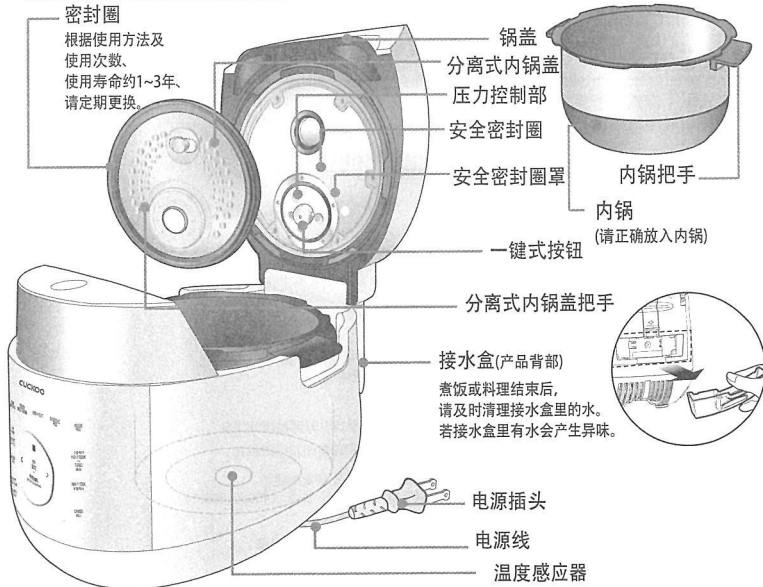


蒸盘



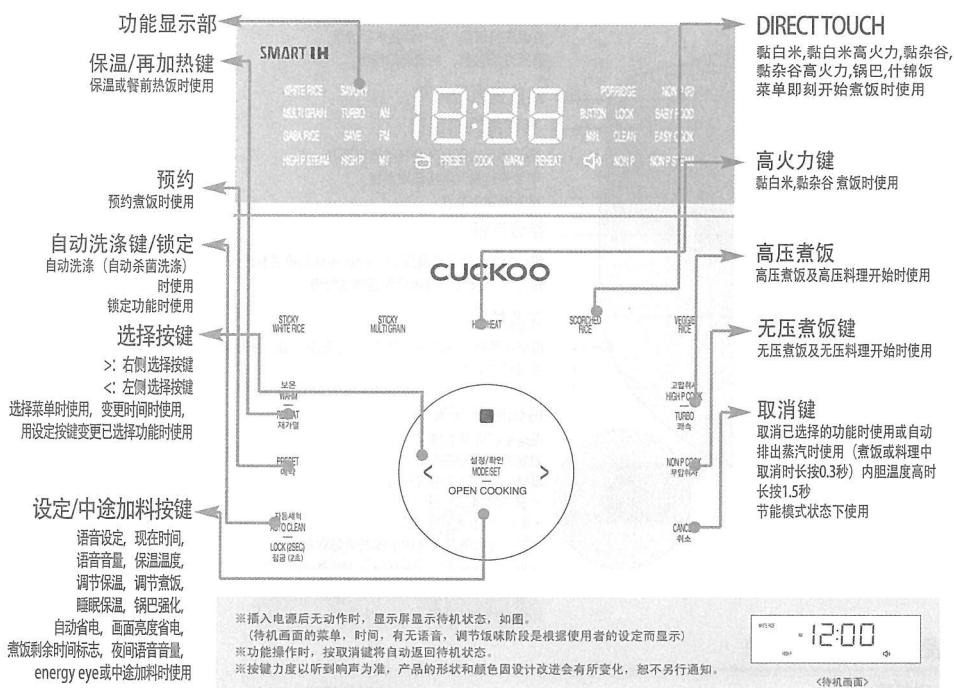
透气针·清刷洁  
(实物附着于产品底部。)

## 产品部件名称 (内部)



# 功能操作部的名称及作用 / 功能显示部异常检测功能

## 功能操作部的名称及作用



## 显示部显示异常时的检查方法

错误操作或产品出现异常时, 会按以下方式给予警报。

在正常操作使用或处理后仍不能排除故障时, 请按打售后服务电话咨询。(40065-80805)

	无内锅时显示。		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)	
			温度传感器出现异常时显示。("E..", "E.P", "E.t"标志闪烁。) 请与售后服务中心联系。(40065-80805)	
	"煮饭中, 产品的电源被切断10分钟时出现。 按取消按键的话, 标志会解除并且返回待机状态。"			智能锁定装置有异常时出现。 请联系客服中心(40065-80805)。
	锅盖结合手柄未完全转至"关闭"位置下按压力煮饭或预约、自动洗涤键时出现的现象。 请将结合手柄完全转至"高压△"位置。			
	煮饭完成后自动跳入保温状态下未将结合手柄转至"无压△"位置, 而在待机模式下再次按压力煮饭键或预约/自动杀菌洗涤键时出现的现象。此功能是用来确认锅盖结合手柄感应装置。 将结合手柄转向"无压△"位置后再次转向"高压△"位置时会自动取消。			
	电源输入部出现异常时显示。 请按打售后服务电话咨询。(40065-80805)		预约时间超出13小时时出现此现象。 请把预约时间调整在13小时以内。	
	微电脑内存部出现异常时显示。 请按打售后服务电话咨询。(40065-80805)		温度传感器出现异常时显示。 请与售后服务中心联系。(40065-80805)	
	未安装可分离式内锅盖的状态下, 按按键时显示。 请将分离式内锅盖安装好后使用。 安装分离式内锅盖后"Eco"标志会自动消失, 此功能是用来确认分离式内锅盖安装状态的感应装置。			
		电源部或产品出现异常时的检查功能。 请按打售后服务电话咨询。(40065-80805)		

## 高压模式的选择

将锅盖结合手柄方向转至“高压”。

- ▶ 锅盖结合手柄的LED灯亮起橘黄色，功能显示部显示“高压”即为高压模式。
- ▶ 高压模式下只能选择高压菜单。
- ▶ 高压菜单：白米高压、香黏白米、白米快速、杂谷、香黏杂谷、杂谷快速、糙米发芽、高压蒸/炖、黏白米、黏白米高火力、黏杂谷、黏杂谷高火力、锅巴

1 压力模式由无压模式调节为高压模式时，请将锅盖结合手柄由“无压”转至“高压”。

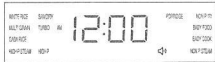
压力模式从无压模式变为高压模式后，只有全部高压菜单闪烁3秒后，所保存的高压菜单开启。

- ▶ 语音提示“高压模式，请选择高压菜单”
- ▶ 锅盖结合手柄灯变为橘黄色。
- ▶ 高压模式下只能选择高压菜单功能。

〈待机状态(无压模式)〉

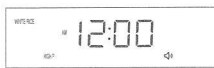


高压  
模式  
变更时



闪烁  
3秒后

〈待机状态(高压模式)〉



## 无压模式的选择

将锅盖结合手柄方向转至“无压”。

- ▶ 锅盖结合手柄的LED等亮起白色，功能显示部显示“无压”即为无压模式。
- ▶ 无压模式下只能选择无压菜单功能。
- ▶ 无压菜单：无压白米、宝宝食品、速食食品、无压蒸/炖、什锦饭、健康粥

1 压力模式下高压模式变为无压模式时，将锅盖结合手柄从“高压”转至“无压”。

- ▶ 压力模式由高压模式变更为无压模式后，只有全部无压菜单闪烁3秒后，所保存的菜单开启。
- ▶ 语音提示“无压模式，请选择无压菜单”。
- ▶ 锅盖结合手柄的灯变为白色。
- ▶ 无压模式下只能选择无压菜单。

〈待机状态(高压模式)〉

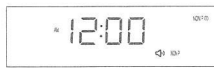


无压  
模式  
变更时



闪烁  
3秒后

〈待机状态(无压模式)〉



2 锅盖结合手柄方向转至“无压”或“高压”（中立位置）时，无法进行菜单选择及取煮饭。

- ▶ 按菜单选择或煮饭键时语音提示“请将锅盖结合手柄转至所需压力位置”
- ▶ 请将锅盖结合手柄正确转至高压模式或无压模式。

〈锅盖结合手柄中立位置状态〉



### ⚠ 注意事项

无压菜单煮饭/料理时请按指定用量进行料理。

煮饭或料理时请不要超过指定用量料理。

- 超过料理指南指定的用量时内容物可能会通过压力锥与蒸汽帽溢出。
- 请务必遵守说明书的料理指南。

# 煮饭方法

## 1 用锅盖结合手柄选择所需压力模式

- 确认是否安装了分离型锅盖。
- 煮饭前请将压力锥放置水平。
- 未正确选择压力模式时无法选择菜单。
- 锅盖结合手柄为高压模式时只能选择高压菜单，无压模式时只能选择无压菜单。
- 高压模式>
  - 每按一次选择键以 白米高压→香黏白米→白米快速→杂谷→香黏杂谷→杂谷快速→糙米发芽→高压蒸/炖→黏白米→黏白米高火力→黏杂谷→黏杂谷高火力→锅巴 的顺序依次变更。
- 无压模式>
  - 每按一次选择键以 无压白米→宝宝食品→速食食品→无压蒸/炖→什锦饭→健康粥的顺序依次变更。
- 在高压模式下，按黏白米、黏杂谷、锅巴菜单的 DIRECT TOUCH 键，立即开始煮饭。
- 在无压模式下，按什锦饭菜单的 DIRECT TOUCH 键，立即开始煮饭。
- 黏白米、黏杂谷菜单煮饭开始后5秒内按高火力键时，开始该菜单的高火力煮饭。
- 白米、香黏白米、黏白米、黏白米高火力、杂谷、香黏杂谷、黏杂谷、黏杂谷高火力、糙米/发芽、无压白米、什锦饭菜单的情况下，煮饭完成后会记住菜单，使用同样菜单时不用选择菜单。



例) 选择白米高压时  
▶语音提示“白米高压”

## 2 按高压煮饭或无压煮饭键开始煮饭

- 煮饭前，高压菜单时将锅盖结合手柄转至“高压”位置，再按高压煮饭键，无压菜单时将锅盖结合手柄转至“无压”位置，再按无压煮饭键。
- 选择高压菜单后按无压煮饭键时警示音响起，同时显示E01后语音提示“高压菜单，请按高压煮饭键”，选择无压菜单后按高压煮饭键时警示音响起，同时显示E01后语音提示，“无压菜单，请按无压煮饭键”。
- 按煮饭键后，语音提示“开始进行白米煮饭”并开始煮饭。
- 未将锅盖结合手柄转至“高压”位置按高压煮饭键或未将锅盖结合手柄转至“无压”位置按无压煮饭键时，警示音响起，同时显示“E01”标识后，语音提示“请将锅盖结合手柄转至所需压力位置”并无法进行煮饭。
- 开始煮饭后，1分钟显示煮饭完成时间。
- 根据煮饭用量、水温、煮饭条件的不同，实际煮饭完成时间可能略有差异。
- 煮饭开始1分钟后以一定时间为周期显示10秒钟煮饭剩余时间。



例) 在高压模式下白米煮饭时

## 3 焖饭(例:白米)

- 进入焖饭阶段时，显示器显示剩余时间并语音提示“开始焖饭”，根据所选菜单不同，剩余时间会有差异。
- 焖饭阶段完成前1~4分钟，发出蒸汽排出效果音(火车声)并伴有语音提示“开始排出蒸汽”，同时自动排出蒸汽，请不要受到惊吓或烫伤。



例) 剩余10分钟时



## 4 完成煮饭

- 煮饭完成后，语音提示(CUCKOO~，鸟鸣声)“煮饭已完成，请拨匀米饭”同时自动进入保温状态。
- 不保温时，按取消键0.3秒，取消保温。
- 煮饭完成后请拨匀米饭，如未搅匀米饭，可能导致米饭变硬、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。



### 各菜单煮饭时间

菜单	白米高压 (基本菜单)	黏白米	香黏白米	黏白米高火力	白米快速	杂谷	黏杂谷	香黏杂谷	黏杂谷高火力	杂谷快速	糙米发芽 (OH)	锅巴	无压白米	什锦饭	健康粥 (稠粥)	健康粥 (稀粥)	高压蒸/炖 无压蒸/炖	速食食品	宝宝食品
煮饭量	1人~10人	1人~10人	1人~10人	1人~10人	1人~6人	1人~8人	1人~8人	1人~8人	1人~8人	1人~6人	1人~6人	1人~4人	1人~6人	1人~6人	1杯~2杯	0.5杯~1杯			
煮饭时间	约25分 38分	约27分 39分	约32分 43分	约27分 40分	约12分 21分	约42分 53分	约44分 54分	约49分 59分	约44分 55分	约27分 35分	约54分 63分	约33分 37分	约28分 41分	约28分 43分	约35分 55分	约45分 55分			

※ 蛋糕、烤鸡蛋、高压蒸/炖、无压蒸/炖、宝宝食品等料理后煮饭会有味道渗入。  
(将密封圈及锅盖清洗干净后再使用。)

※ 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

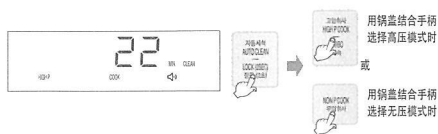
白米高压	煮较粘的米饭时使用。	黏白米	黏白米煮饭时使用。
杂谷	将杂谷掺入白米中煮饭时使用。	香黏白米	想吃香黏米饭时使用。
糙米发芽 (0H)	不使糙米发芽, 想吃糙米饭时使用。	黏杂谷	将白米混合在谷类中黏煮饭时使用。
无压白米	想吃没有粘性, 柔软的饭时使用。	什锦饭	在白米中加入什锦混合煮饭时使用。
宝宝食物	自动做宝宝食物。	速食食品	即食食品方便烹饪时使用。
健康粥	可手动设置健康粥时间, 有熬煮功能。	高压熬炖无压/炖	手动设置熬煮时间, 在高压 (2.0气压) 低压 (1气压) 下做飯
糙米发芽 (3H)	将糙米发芽做糙米发芽饭时使用。	锅巴	煮带锅巴的米饭时使用。
香黏杂谷	想吃香黏杂谷时使用。	高火力	煮比一般米饭香黏的米饭时使用。 (可能会出现糊化现象。)
自动洗涤(自动杀菌洗涤)	煮饭、保温或料理结束后清除异味时使用。	(黏白米, 黏杂谷)	

- 白米快速
  - 选择白米高压菜单后按2次高压煮饭/快速键可缩短煮饭时间。(以白米2人份为基准大约需13分钟。)
  - 使用白米快速煮的米饭效果不如正常煮的米饭效果好, 因此请将煮饭容量控制在6人份以下。
  - 煮饭前将白米充分浸泡20分钟后用白米快速菜单煮饭效果更佳。

- 杂谷快速
  - 选择杂谷菜单后按2次高压煮饭/快速键可缩短煮饭时间。(以杂谷2人份为基准约需26分钟。)
  - 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6人份以下。
  - 煮饭前将杂谷提前浸泡, 或将坚硬的黄豆、红豆煮熟后再煮饭效果更佳。

- ※ 白米快速及煮少人份米饭时接水盒中会有较多积水, 请及时清理。
- ※ 该款式不提供soft白米, 白米低压功能。

## 自动洗涤(自动杀菌洗涤)使用方法



加水至内锅中“自动洗涤”水位为止, 并将结合手柄专至“高压”或“无压”

- 方法1. 将锅盖结合手柄从高压模式选择为无压模式  
方法2. 在待机状态下, 按下自动洗涤/锁定(2秒)键, 在选择自动洗涤后, 在高压模式下按高压煮饭按钮, 在无压模式下按无压煮饭按钮

## 简便浸泡功能

开始煮饭时添加了浸泡时间, 进行浸泡后再开始煮饭的功能。



- 使用白米高压、香黏白米、白米快速、杂谷、香黏杂谷、杂谷快速、黏白米、黏白米高火力、黏杂谷、黏杂谷高火力、锅巴、无压白米、什锦饭菜单开始煮饭后5秒内, 如按预约键即可进入简便浸泡功能模式。
  - 进入简便浸泡功能设置模式时, 每按1次预约键煮饭前浸泡时间以10分→30分→60分→无浸泡时间, 反复变更。
  - 选择浸泡时间时, 如5秒内无任何按键操作, 则按当前浸泡时间开始操作。选择所需浸泡时间时, 相关浸泡时间结束后开始煮饭。
- ※ 选择的浸泡时间以1分钟为单位减少。
  - ※ 简便浸泡功能开始运行时, 将锅盖结合手柄转至开启位置煮饭被取消。
  - ※ 浸泡时间越长糊化现象越明显。

## 糊化现象 (米饭微黄)

用该压力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味味道, 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。

- ※ 将谷物掺入白米内煮杂谷饭时, 与煮白米饭相比, 糊化现象 (米饭微黄) 更加明显。

## 中途加料请这样操作

### 中途加料 是?

无压菜单煮饭中解除智能锁定装置打开锅盖投入食材或翻转内锅的食材功能。

### 中途加料 使用方法

① 首先，无压力菜单煮饭中，请按 设置/中途加料按键。



< 按键标示 >

② 然后请等待，直至智能锁定装置解除。

▶ 智能锁定装置5秒~1分钟后解除。

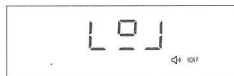


<解除剩余时间显示>

③ 显示右侧图片后，请打开锅盖投入食材或把内锅的食材翻过来。

▶ 语音提示“请打开锅盖”。

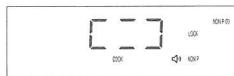
▶ 智能锁定装置解除剩余时间显示中或煮饭中时，请勿按开启锅盖按键。  
必须显示材料投入标志时，请按开启锅盖的按键。



< 食材投入标示 >

④ 锅盖打开后3分钟以内请关闭锅盖。

▶ 打开锅盖后超过3分钟时煮饭会被取消。



< 煮饭进行标示 >

#### ⚠ 注意事项

##### 中途加料时注意事项

- 请勿超出指定的容量烹饪。
  - 超出指定容量时可能会沸腾溢出。
  - 锅盖打开时，内锅不会加热。
  - 可能会导致烫伤，请勿拆卸分离式内锅盖。
  - 内锅和分离式内锅盖安装好后盖好锅盖。
  - 智能锁定装置工作时，按开启锅盖按键可能会导致破损或故障。
- 必须显示材料投入标志时，请按开启锅盖按键。
- 如果，产品无法正常工作，请咨询福库客服热线(40065-80805)。
- 使用中途加料及完成无压模式煮饭后无法开启锅盖时如右图所示请按锅盖解除智能锁定装置后按开启锅盖按键。



## 预约煮饭的方法

现在时间为下午9点，打算明天上午7点40分吃饭的情况

### 1 确认当前时间是否正确

- ▶ 当前时间不正确的情况下预约煮饭时间也不正确，请调整当前时间。
- ▶ 请注意不要将上午、下午调错



### 2 将锅盖结合手柄转向“高压”或“无压”方向，按预约键。

<高压模式>

- ▶ 语音提示“用选择键设定煮饭完成时间后，请按设定或高压煮饭键”。

<无压模式>

- ▶ 语音提示“用选择键设定煮饭完成时间后，请按设定或无压煮饭键”。
- ▶ 产品出厂时预约时间设定为上午6点30分，如预约时间同出厂设定一致时，无需调整预约时间。
- ▶ 按预约键时显示初始设定时间(如图)、预约标识闪烁。
- ▶ 高压模式下糙米/发芽(3H)，白米快速，杂谷快速菜单无法设置预约煮饭。

※ 保温中若要设定预约煮饭时，按取消键取消保温后设定预约时间。



### 3 按选择键设定预约时间后，按设定键。

- ▶ 每按一次 > 右侧选择键，以10分钟为单位增加。
- ▶ 每按一次 < 左侧选择键，以10分钟为单位减少。

按住时连续变化。(反复功能)

※ 请注意上、下午区分。



### 4 按选择键选择所需菜单后，按设定键。

<高压模式>

- ▶ 语音提示“请按选择键选择预约菜单后按设定键。”

<无压模式>

- ▶ 语音提示“请按选择键选择预约菜单后按设定键”



### 5 按高压煮饭/快速键。

<高压模式>

- ▶ 语音提示“煮饭已预约”。

<无压模式>

- ▶ 语音提示“美味无压白米饭预约完成。”
  - ▶ 根据预约设定时间完成预约煮饭。  
(根据煮饭量和使用条件的不同，煮饭完成时间略有差异。)
  - ▶ 完成一次预约煮饭后，预约设定时间会自动记忆，无需调整煮饭时间直接按预约键即可。
- ※ 各菜单预约煮饭时间以最大人份为基准，如少量煮饭时，煮饭完成时间可能会比预约时间提前。



# 预约煮饭/预约再加热使用方法

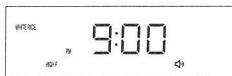
## 预约再加热使用方法

- ▶ 不保温米饭，但需在所需时刻食用热米饭时设置。
- ▶ 预约再加热需3小时，请至少提前3小时进行预约再加热。

现在时间为下午9时，欲于次日上午7时40分食用热米饭时

### 1 请确认现在时间是否准确。

- ▶ 现在时间不准确时会导致完成预约再加热时间也不准确，请正确调整时间。
- ▶ 请注意区分上午、下午。



### 2 将锅盖结合手柄转至“高压”位置，如显示关闭指示灯，请按预约键。

- ▶ 语音提示“预约”，按选择键调整煮饭完成时间后按高压煮饭键或设置键。”
- ▶ 如未将锅盖结合手柄转至“高压”关闭位置就按预约键，无法预约。



### 3 如按保温/再加热键，进入预约再加热设置模式。

- ▶ 语音提示“预约再加热，按选择键调整再加热完成时间后，按保温键。”
- ▶ 产品预约时间的初始设置为上午6时30分，如需在该时刻完成预约再加热时可不必要重新设置预约时间。



### 4 按选择键设置预约再加热完成时间。

- ▶ 每按键1次增加10分钟。
  - ▶ 每按键1次减少10分钟。
- 连续按键则连续变化。(反复功能)
- ※ 请注意区分上午/下午。



### 5 请按设定键。

- ▶ 语音提示“请按保温键。”

### 6 请按保温/再加热键。

- ▶ 语音提示“再加热已预约”。
- ▶ 已在设置的预约再加热时间内，完成预约再加热。
- ▶ 已设置的完成预约再加热时间会被自动记忆，无需再调整时间，直接按保温/再加热键即可。

## 预约煮饭/预约再加热时注意事项

### 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。
- ▶ 免洗米浸泡时有较多的淀粉沉淀，预约煮饭时会产生糊化现象，将免洗米使用流动的水清洗后煮饭或煮少量米饭，会减轻糊化现象。

### 2 预约再加热时

- ▶ 完成煮饭后，米饭在常温下经长时间保管，水分蒸发，预约再加热时米饭易变干或产生糊化现象(米饭微黄)。
- ▶ 米饭过量会导致无法将米饭充分加热，建议在5人份以下(约内锅的一半)使用预约再加热。
- ▶ 冷藏或冷冻保管的米饭，根据米饭状态完成预约再加热后米饭可能会不热或米饭较干、产生糊化现象(米饭微黄)明显
- ▶ 将冷藏保管的米饭盛入内锅后用饭勺搅匀，将成团的米饭摊开后再进行预约再加热。
- ▶ 务必将冷冻保管的米饭解冻后再进行预约再加热。

### 3 变更预约时间时

- ▶ 变更预约时间时按取消键0.3秒以上取消后再进行变更。

### 4 超出可设置预约时间时

- ▶ 设置时间比可预约设置时间短时，即刻开始煮饭。
- ▶ 设定时间比可设置预约时间(3小时)短时，立即开始预约再加热。

### 5 设置时间超过13个小时时

- ▶ 显示“13Ho”，预约时间自动变更为13个小时。  
例) 如于今日下午5时至次日上午7时完成预约煮饭/再加热(设置时间14个小时)，显示“13Ho”标识。预约时间自动变更为次日上午6时(设置时间13个小时)。
- ※ 预约煮饭/再加热时间超过13个小时，会导致米饭变味、变色，夏季米饭变馊，请将预约时间控制在13个小时以内。
- ※ 如需在白天12时完成预约煮饭/再加热时，请将时间设置为下午12:00时。
- ※ 从显示时刻开始1~13个小时内可使用预约煮饭功能。
- ※ 以现在时间为准3小时后至13个小时内完成预约再加热时使用该功能。
- ※ 进行预约煮饭/再加热时，如需确认现在时间，按确认键则显示现在时间并持续2秒钟。

各菜单的预约时间范围

菜单	白米高压	黏白米	香黏白米	黏白米高火力	杂谷	黏杂谷	香黏杂谷	黏杂谷高火力	白米快速 茶谷快速	糙米发芽 (0H)	锅巴	无压白米	什锦饭	健康粥	高压蒸炖 无压蒸炖	速食食品	宝宝食品
煮饭时间	43分+ ~13个小时	44分+ ~13个小时	48分+ ~13个小时	44分+ ~13个小时	58分+ ~13个小时	59分+ ~13个小时	64分+ ~13个小时	60分+ ~13个小时	无限功能	68分+ ~13个小时	42分+ ~13个小时	46分+ ~13个小时	48分+ ~13个小时	(设置时间+ 1分)	(设置时间+ 1分)	(设置时间+ 1分)	(设置时间+ 1分)

# 料理指南

料理种类	设定时间	菜单选择	料理材料	料理方法
米饭		白米高压	白米10杯 ※材料使用的计量杯是电饭煲配备的量杯。 1杯(180cc基準)等于1人份。	1.把洗净的白米放入锅内,水位调至白米高压10刻度。 2.盖好锅盖,按选择键选择「白米高压」后,按高压煮饭键。
豌豆饭			白米3杯,豌豆1/2杯,清酒1大勺,盐1.5小勺 ※用煮好的豌豆煮饭。	1.豌豆要用水洗净(放一点盐),并去掉水分。 2.把洗净的白米放入锅内,加清酒和盐,水位调至白米高压3刻度。 3.在上面放上豌豆,盖好锅盖,按选择键选择「白米高压」后,按高压煮饭键。
大麦饭		杂谷	白米2杯,大麦1杯	1.洗净的杂谷控水后备用。 2.把洗净的白米同准备好的材料放入内锅,水位调至杂谷3刻度。 3.盖好锅盖,按选择键选择「杂谷」后,按高压煮饭键。
五谷饭			白米2+1/3杯,小米1/3杯,糙米2/3杯,红豆1/3杯,高粱1/3杯,盐1小勺	1.洗净的杂谷控水后备用。 2.把洗净的白米同准备好的材料放入内锅,水位调至杂谷4刻度。 3.盖好锅盖,按选择键选择「杂谷」后,按高压煮饭键。
Fresh 糙米发芽饭	3小时	糙米发芽	糙米6杯	1.把洗净的糙米放入锅内,水位调至糙米6刻度。 2.盖好锅盖,按选择键选择糙米/发芽菜单,糙米发芽时间设定为3小时后按高压煮饭键。
糙米红豆饭	0小时		糙米1杯,白米2杯,红豆1/3杯	1.把洗净的糙米放入锅内,水位调至糙米4刻度后放入煮好的红豆。 2.盖好锅盖,按选择键选择糙米/发芽菜单,糙米发芽时间设定为0小时后按高压煮饭键。
鸡胸肉绿茶饭			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	1.把洗净的糙米放入锅内,水位调至糙米2刻度后放入煮好的红豆。 2.盖好锅盖,按选择键选择糙米/发芽菜单,糙米发芽时间设定为3小时后按高压煮饭键。
蘑菇糙米料理	3小时	糙米2杯,肉汁20g,盐少许,苏子叶2张,南瓜1/3个,香菇1捆 ※根据家庭的嗜好选择蘑菇。		
嫩芽拌饭		糙米2杯,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		
豆芽饭		什锦饭	白米3杯,豆芽150g 调料酱:酱油4大勺,辣椒粉1/2大勺,芝麻盐2小勺,葱末2大勺,蒜末1/2大勺,香油1大勺	1.将豆芽洗净备好。 2.将洗净的白米倒入内锅,水位调至无压白米3刻度。 3.盖好锅盖,将手柄转至无压模式。 4.按选择键选择「什锦饭」后,按无压煮饭键。 5.煮饭完成后将调料和米饭拌食。
萝卜饭			白米3杯,萝卜150g 调料酱:酱油4大勺,辣椒粉1/2大勺,芝麻盐2小勺,葱末2大勺,蒜末1/2大勺,香油1大勺	1.将豆芽洗净备好。 2.将洗净的白米倒入内锅,水位调至无压白米3刻度。 3.盖好锅盖,将手柄转至无压模式。 4.按选择键选择「什锦饭」后,按无压煮饭键。 5.煮饭完成后将调料和米饭拌食。
白米粥		健康粥	白米0.5~2杯	1.将准备好的材料放入内胆,水位调至适当刻度。 稠粥 - 1杯(150g): 稠粥1刻度 1.5杯(225g): 稠粥1.5刻度 2.0杯(300g): 稠粥2.0刻度 (煮稠粥时最大用量为2.0杯) 稀粥 - 0.5杯(75g): 稀粥0.5刻度 1杯(150g): 稀粥1刻度 (煮稀粥时最大用量为1杯) (稠粥 1杯: 35分,稠粥 1.5杯: 50分,稠粥 2.0杯: 55分 稀粥 0.5杯: 45分,稀粥 1杯: 55分) 2.盖好锅盖,按选择键选择「健康粥」后,设定时间后按无压煮饭键。
松子粥	45分		白米1杯,松子半杯,盐少许	1.将准备好的材料放入内胆,水位调至适当刻度。 (松子粥: 特殊鸡粥,红豆粥: 稠粥水位1.5刻度,鲍鱼粥: 稠粥水位1刻度) 2.盖好锅盖,按选择键选择「健康粥」后,设定时间后按无压煮饭键。 (松子粥: 45分,鲍鱼粥: 40分,特殊鸡粥: 45分,红豆粥: 45分)
鲍鱼粥	40分		白米1杯,香油1大勺,鲍鱼1个,盐少许	
特殊鸡粥	45分		白米1杯,鸡肉100g,红辣椒1个,鸡汤300ml,红辣椒1个,青椒1个,盐少许, 周料:葱末1大勺,蒜末1大勺,酱油2大勺,芝麻盐少许,香油2小勺,胡椒粉少许	
			白米1杯,红豆1/3杯,糯米粉2/3杯	



料理种类	设定时间		菜单选择	料理材料	料理方法
	高压蒸/炖	无压蒸/炖			
红豆糕	45分	55分		粘米粉5杯、红豆2杯、盐1大勺、白糖5大勺、水3大勺	
炖排骨	40分	60分		牛排(猪排)1.2kg、清酒3大勺、老抽5大勺、蒜末1大勺、香油1大勺、洋葱汁3大勺、果汁3大勺、白糖3大勺、葱末5大勺、芝麻盐1大勺、胡椒粉1小勺、胡萝卜1个、栗子10个、银杏20个、松子粉1大勺	
炖鸡	45分	50分		鸡1只(1kg)、土豆100g、胡萝卜100g、白糖3大勺、葱末1大勺、蒜末1大勺、老抽6大勺、姜汁1大勺、胡椒粉1/2小勺、芝麻盐1大勺、香油1.5小勺	1.把准备好的材料放入内胆。 2.盖好锅盖，手柄转至高压模式，按选择键选择「高压蒸/炖」后，设置蒸/炖的时间，按高压煮饭键。盖好锅盖，手柄转至无压模式，按选择键选择「无压蒸/炖」后，设置蒸/炖的时间，按无压煮饭键。
熟肉	30分	45分		猪肉(腱子肉/五花肉)400g、生姜1个、蒜少许、洋葱1个、大葱1个、泡菜少许	
五香酱肉	40分	55分		猪肉700g、酱油1/3杯、白糖2大勺、棉线少许 五香：胡椒6粒、桂皮7cm、八角4个	
酱鱿鱼	20分	30分		鱿鱼2只、菠菜140g、胡萝卜150g、鸡蛋2个、盐少许、酱油少许、面粉少许 *调料酱：辣椒酱2大勺、酱油2大勺、白糖1大勺、清酒1大勺、香油1小勺、辣椒面1小勺	
牛排	25分	35分		牛排肉500g、牛排调味汁少许、盐少许、胡椒粉少许	
蒸花蟹	30分	30分		螃蟹2只、牛肉150g、豆腐1/2块、青/红辣椒各半个、蛋黄一半、面粉少许	
蒸鱼	25分	45分		鲫鱼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、胡椒粉各适量	1.倒入2杯水放入蒸盘后将准备好的材料放入内胆。 2.盖好锅盖，手柄转至高压模式，按选择键选择「高压蒸/炖」后，设置蒸/炖的时间，按高压煮饭键。盖好锅盖，手柄转至无压模式，按选择键选择「无压蒸/炖」后，设置蒸/炖的时间，按无压煮饭键。
蒸大蛤	35分	35分		大蛤4个、牛肉30g、蛋清1个、鸡蛋1个、葱末2小勺、蒜末1小勺、盐1/2小勺、胡椒粉少许	
蒸豆腐	15分	25分	高压蒸/炖 无压蒸/炖	豆腐1块、盐少许 *调料酱：辣椒面1大勺、蒜末1大勺、葱1根、香油少许、芝麻盐少许、辣椒丝少许、老抽3大勺	
药膳	30分	40分		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、盐少许、桂皮粉1/2小勺	1.把准备好的材料放入内胆。 2.盖好锅盖，手柄转至高压模式，按选择键选择「高压蒸/炖」后，设置蒸/炖的时间，按高压煮饭键。盖好锅盖，手柄转至无压模式，按选择键选择「无压蒸/炖」后，设置蒸/炖的时间，按无压煮饭键。
什锦菜	20分	20分		粉条250g、青/红辣椒各1个、胡萝卜100g、洋葱100g、菠菜少许、金针菇100g、鱼饼100g *食用油2大勺、水1/2杯、调料酱：白糖少许、酱油少许、香油少许、芝麻、芝麻盐少许	
蒸饺子	15分	20分		饺子20个	
蒸茄子	15分	15分		茄子2个 *调料酱：老抽1大勺、红辣椒1/2个、青辣椒1/2个、辣椒面1/4大勺、醋1/2大勺、芝麻盐少许、葱1/4根、蒜2瓣、白糖1小勺	1.倒入2杯水放入蒸盘后将准备好的材料放入内胆。 2.盖好锅盖，手柄转至高压模式，按选择键选择「高压蒸/炖」后，设置蒸/炖的时间，按高压煮饭键。盖好锅盖，手柄转至无压模式，按选择键选择「无压蒸/炖」后，设置蒸/炖的时间，按无压煮饭键。
蒸茭瓜	15分	15分		茭瓜1个 调料酱：老抽2大勺、葱末1大勺、香油1/2大勺、辣椒面1/2大勺、辣椒丝少许、白糖1小勺、蒜末1大勺、芝麻盐	
蒸栗子	25分	40分		栗子30个	
蒸地瓜	25分	40分		地瓜5个 ※较大的地瓜(150g以上)要切一半。	
蒸土豆	40分	40分		土豆(200g以下)6个	1.把准备好的材料放入内胆。 2.盖好锅盖，手柄转至高压模式，按选择键选择「高压蒸/炖」后，设置蒸/炖的时间，按高压煮饭键。盖好锅盖，手柄转至无压模式，按选择键选择「无压蒸/炖」后，设置蒸/炖的时间，按无压煮饭键。
蒸玉米	40分	55分		玉米4个	
煮鸡蛋	15分	25分		鸡蛋10个、水4杯、醋1~2滴	1.放入水跟醋鸡蛋。 2.盖好锅盖，手柄转至高压模式，按选择键选择「高压蒸/炖」后，设置蒸/炖的时间，按高压煮饭键。盖好锅盖，手柄转至无压模式，按选择键选择「无压蒸/炖」后，设置蒸/炖的时间，按无压煮饭键。

# 料理指南

料理种类	设定时间		菜单选择	料理材料	料理方法
	高压蒸/炖	无压蒸/炖			
鸡蛋糕	20分	20分		鸡蛋 3个、水 1.5杯、虾酱 1/2小勺、盐少许、胡萝卜 15g、葱叶 15g	<ol style="list-style-type: none"> <li>鸡蛋打入碗中倒入水搅匀，胡萝卜和葱叶切成末放入。(虾酱里放入适量盐调味。)</li> <li>盖好锅盖，手柄转至高压模式，按选择键选择「高压蒸/炖」后，设置蒸/炖的时间，按高压煮饭键。盖好锅盖，手柄转至无压模式，按选择键选择「无压蒸/炖」后，设置蒸/炖的时间，按无压煮饭键。</li> </ol>
奶酪炒年糕	20分	20分		年糕 100g、熟鸡蛋 2个、地瓜 1个、颗粒奶酪 80g、切片奶酪 2张、橄榄油少许、白色调料 1杯、欧芹粉少许 *白沙司：面粉 20g，每 20g 黄油加牛奶 200g，盐，白胡椒若干(黄油融化后加入面粉翻炒片刻，倒入牛奶，煮至粘稠后加入盐，白胡椒。)	
番茄酱炒虾仁	15分	15分	高压蒸/炖 无压蒸/炖	虾 15只、大葱 1/3根、洋葱 30g、胡萝卜 30g *番茄酱调料：番茄酱 4大勺、白糖 1.5大勺、淀粉 1.5大勺、水 1.5大勺、盐少许、酱油少许、胡椒粉少许	
米饭披萨	20分	20分		*主料：米饭 200g *配料：切片火腿 4张、松茸 4个、灌装玉米 4大勺、蟹棒 2个、颗粒奶酪 80g、披萨酱 8大勺	<ol style="list-style-type: none"> <li>将准备好的材料放入内胆。</li> <li>盖好锅盖，手柄转至高压模式，按选择键选择「高压蒸/炖」后，设置蒸/炖的时间，按高压煮饭键。盖好锅盖，手柄转至无压模式，按选择键选择「无压蒸/炖」后，设置蒸/炖的时间，按无压煮饭键。</li> </ol>
黄油巧克力蛋糕	45分	45分		黄油 200g、白糖 90g、鸡蛋 3个、蛋糕粉 110g、巧克力 70g	
炒年糕	15分	20分		糕(软年糕) 300g、鱼饼 3张、洋葱 1/3个、大葱 1/3个、胡萝卜 60g 调料酱：辣椒酱 1.5大勺、糖稀 1.5大勺、白糖 1.5大勺、芝麻盐 1/2大勺、酱油 1/2大勺、银鱼汤 1/2杯	

料理种类	设定时间	菜单选择	料理材料	料理方法
豆沙包	17分	速食食品	冷冻豆沙包4个	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 请在内锅里放入1杯(180ml)。</li> <li>2. 请把蒸盘放在内锅里,在上面放豆沙包。</li> <li>3. 请盖好锅盖,把手转向无压模式后按下选择按键,选择「速食食品」菜单。</li> <li>4. 请将速食食品时间设定为17分钟后按下无压煮饭按键。</li> <li>5. 料理完成后请注意豆沙包的烫度。</li> </ol>
虾仁炒饭	15分		冷冻虾仁炒饭1~2人份(420g), 橄榄油1大勺	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 请在内锅里倒入1大勺橄榄油,然后倒入冷冻虾炒饭。</li> <li>2. 请盖上锅盖,把手转向无压模式,按下选择按键,选择「速食食品」菜单。</li> <li>3. 请将速食食品时间设定为15分钟后按下无压煮饭按键。</li> <li>4. 料理开始10分钟后按下开启按键“打开锅盖”的语音提示时请打开锅盖,均匀搅拌后盖上锅盖。</li> <li>5. 料理完成后请搅拌均匀。</li> </ol>
大酱汤	12分		大酱汤6人份(1380g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 内锅倒入大酱汤。</li> <li>2. 请盖上锅盖,把手转向无压模式,按下选择按键,选择「速食食品」菜单。</li> <li>3. 速食食品时间设定为12分钟后请按无压煮饭按键。</li> <li>4. 料理完成后大酱汤已完成。</li> </ol>
鸡爪	13分		已烹熟的冷冻鸡爪1人份(160g), 橄榄油1大勺	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 请在内锅里倒入1大勺橄榄油,然后放上冷冻鸡爪。</li> <li>2. 请盖上锅盖,把手转向无压模式,按下选择按键,选「速食食品」菜单。</li> <li>3. 请设置13分钟速食时间后按下无压煮饭按键。</li> <li>4. 料理完成后请放在盘子上。</li> </ol>
米肠	15分		米肠二人份(500g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 请在内锅里放入1杯(180ml)。</li> <li>2. 请把蒸盘放在内锅里,然后把米肠放在上面做包装。</li> <li>3. 请盖上锅盖,把手转向无压模式,按下选择按键,选择「速食食品」菜单。</li> <li>4. 请将速食食品时间设定为15分钟后按下无压煮饭按键。</li> <li>5. 料理完成后请注意米肠的烫度。</li> </ol>
鸡棒	30分		冷冻鸡棒14个(540g), 橄榄油2大勺	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 请在内锅里倒上2大勺橄榄油,并放上不要重量的鸡棒。</li> <li>2. 请盖上锅盖,把手转向无压模式,按下选择按键,选择「速食食品」菜单。</li> <li>3. 请设置30分钟速食食品时间后按下无压煮饭按键。</li> <li>4. 料理开始10分钟后按下中途加料按键,“请打开锅盖”的语音提示后,请打开锅盖,把鸡棒翻过来,然后盖上锅盖。</li> <li>5. 料理完成后请放在盘子上。</li> </ol>
鸡棒	20分		冷冻披萨一块(80g), 少点橄榄油	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 请在内锅里倒入少许橄榄油,然后放上披萨。 (整个披萨底部要接触到内锅底才均匀熟透。)</li> <li>2. 请盖上锅盖,把手转向无压模式,按下选择按键,选择「速食食品」菜单。</li> <li>3. 请将速食食品时间设定为20分钟后按下无压煮饭按键。</li> <li>4. 料理完成后请脆的披萨已完成。</li> </ol>
蛤蜊杂烩汤	11分		蛤蜊杂烩汤3人份(690g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 请在内锅里倒入蛤蜊杂烩汤。</li> <li>2. 请盖上锅盖,把手转向无压模式,按下选择按键,选择「速食食品」菜单。</li> <li>3. 请将速食食品时间设定为11分钟后按下无压煮饭按键。</li> <li>4. 料理完成后热乎乎的汤已完成。</li> </ol>
参鸡汤	13分		已烹任完的参鸡汤4人份(1200g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 请在内锅里倒入参鸡汤。</li> <li>2. 请盖上锅盖,把手转向无压模式,按下选择按键,选择「速食食品」菜单。</li> <li>3. 请将速食食品时间设定为13分钟后按下无压煮饭按键。</li> <li>4. 料理完成后热乎乎的参鸡汤已完成。 *整个1只鸡放在产品的参鸡汤情况时,请将鸡纵向切成后半糯米部分接触在锅底,倒入1杯水(180ml)后烹任。</li> </ol>
面包卷	6分		面包卷6个(165g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 请在内锅里放上不重量的面包卷。</li> <li>2. 请盖上锅盖,把手转向无压模式,按下选择按键,选择「速食食品」菜单。</li> <li>3. 请将速食食品时间设定为6分钟后按下无压煮饭按键。</li> <li>4. 料理完成后请与果酱、奶油一起食用。</li> </ol>
牛骨汤	13分		牛骨汤6人份(1500g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 请在内锅里倒入牛骨汤。</li> <li>2. 请盖上锅盖,把手转向无压模式,按下选择按键,选择「速食食品」菜单。</li> <li>3. 请将速食食品时间设定为13分钟后按下无压煮饭按键。</li> <li>4. 料理完成后热乎乎的牛骨汤已完成。</li> </ol>
牛皱胃	13分		已烹任完的冷冻牛皱胃1人份 (160g), 橄榄油1大勺	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 请在内锅里倒入1大勺橄榄油,然后放上冷冻的牛皱胃。</li> <li>2. 请盖上锅盖,把手转向无压模式,按下选择按键,选择「速食食品」菜单。</li> <li>3. 请将速食食品时间设定为13分钟后按下无压煮饭按键。</li> <li>4. 料理完成后请放在盘子上。</li> </ol>

# 料理指南

料理种类	设定时间	菜单选择	料理材料	料理方法
泡菜汤	10分	速食食品	泡菜汤6人份(1380g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.请在内锅里倒入泡菜汤。</li> <li>2.请盖上锅盖,把手转向无压模式,按下选择按键,选择「速食食品」菜单。</li> <li>3.请将速食食品时间设定为10分钟后按下无压煮饭按键。</li> <li>4.料理完成后热乎乎的泡菜汤已完成。</li> </ol>
牛肉汤	10分		牛肉汤6人份(1350g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.请在内锅里倒入牛肉汤。</li> <li>2.请盖上锅盖,把手转向无压模式,按下选择按键,选择「速食食品」菜单。</li> <li>3.请将速食食品时间设定为10分钟后按下无压煮饭按键。</li> <li>4.料理完成后热乎乎的牛肉汤已完成。</li> </ol>
年糕汤	21分		水500ml,年糕600g,年糕调料240g,配料(大葱)7.5g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.请在内锅里放入年糕,调料,配料后倒入500ml水并搅拌。</li> <li>2.请盖上锅盖,把手转向无压模式,按下选择按键,选择「速食食品」菜单。</li> <li>3.请将速食食品时间设定为21分钟后按下无压煮饭按键。</li> <li>4.料理完成后筋道的年糕汤已完成。</li> </ol>
豆腐面片汤	21分		水700ml,豆腐面片汤4人份(1340g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.请在内锅里放入700ml水,面片,调料后搅拌。</li> <li>2.请盖上锅盖,把手转向无压模式,按下选择按键,选择「速食食品」菜单。</li> <li>3.请将速食食品时间设定为21分钟后按下无压煮饭按键。</li> <li>4.料理开始后3分钟后按中途加料按键“请打开锅盖”的语音提示后请打开锅盖放入剩余材料(豆腐,大葱,平菇,培根)并关闭锅盖。</li> <li>5.料理完成后热乎乎的豆腐面片汤已完成。</li> </ol>
蘑菇面煎锅	13分		水525ml,蘑菇面煎锅2人份(440g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.请在内锅里放入水525ml,锅底汤料包。</li> <li>2.请盖上锅盖,把手转向无压模式,按下选择按键,选择「速食食品」菜单。</li> <li>3.请将速食食品时间设定为13分钟后按下无压煮饭按键。</li> <li>4.料理开始后3分钟后按中途加料按键“请打开锅盖”的语音提示后请打开锅盖掏出锅底汤料包后,放入剩余材料(蔬菜,豆腐,调料)并关闭锅盖。</li> <li>5.料理完成后热乎乎的蘑菇面煎锅已完成。</li> </ol>
部队火锅	18分		放入水900ml,部队火锅2人份(600g,除方便面)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.请在内锅里放入水900ml,面片,调料。</li> <li>2.请盖上锅盖,把手转向无压模式,按下选择按键,选择「速食食品」菜单。</li> <li>3.请将速食食品时间设定为18分钟后按下无压煮饭按键。</li> <li>4.料理开始后3分钟后按中途加料按键“请打开锅盖”的语音提示后请打开锅盖放入剩余材料(培根,蔬菜,泡菜)并关闭锅盖。</li> <li>5.料理完成后热乎乎的部队火锅已完成。</li> </ol>
饺子火锅	27分		水850ml,饺子锅4人份(780g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.请在内锅里顺序放入水850ml,刀削面,饺子,蔬菜。</li> <li>2.请盖上锅盖,把手转向无压模式,按下选择按键,选择「速食食品」菜单。</li> <li>3.请将速食食品时间设定为27分钟后按下无压煮饭按键。</li> <li>4.料理开始后10分钟后按中途加料按键“请打开锅盖”的语音提示后请打开锅盖均匀搅拌刀削面。</li> <li>5.料理完成后热乎乎的饺子锅已完成。</li> </ol>

料理种类	设定时间	菜单选择	料理材料	料理方法
香甜南瓜汤	30分		南瓜 200g, 南瓜 200g, 面包粉 2大勺, 水 3/4杯(135ml), 盐少许, 适量牛奶	<ol style="list-style-type: none"> <li>挑选南瓜时挑黄色熟透的南瓜, 将南瓜去皮去籽后, 切成薄片过水。</li> <li>将1.的材料和2大勺面包粉, 3/4杯(135ml)水放入内锅。</li> <li>盖好锅盖, 将手柄转至无压模式。</li> <li>按选择键选择「宝宝食品」后, 将宝宝食品时间设定为30分钟, 按无压煮饭键。</li> <li>料理完成后, 用木勺将料理碾碎, 趁热倒入牛奶搅拌均匀。</li> </ol>
地瓜苹果粥	50分		地瓜100g, 苹果100g, 水3/4杯 (135ml), 适量蜂蜜	<ol style="list-style-type: none"> <li>将苹果与地瓜去皮后, 切成薄片。</li> <li>将1.和3/4杯(135ml)水倒入内锅。</li> <li>盖好锅盖, 将手柄转至无压模式。</li> <li>按选择键选择「宝宝食品」后, 将宝宝食品时间设定为50分钟, 按无压煮饭键。</li> <li>料理完成后, 用木勺将料理碾碎, 倒入适量蜂蜜搅拌均匀。</li> </ol>
豆腐蔬菜饭	30分	速食食品	米饭 70g, 豆腐 40g, 胡萝卜 15g, 西葫芦 15g, 鸡蛋 2/3个, 牛奶 4大勺	<ol style="list-style-type: none"> <li>豆腐去水分碾碎准备好, 胡萝卜与西葫芦切成碎末。</li> <li>鸡蛋倒入牛奶打散。</li> <li>内锅放入米饭, 豆腐, 胡萝卜, 西葫芦和打散的牛奶鸡蛋搅拌均匀。</li> <li>盖好锅盖, 将手柄转至无压模式。</li> <li>按选择键选择「宝宝食品」后, 将宝宝食品时间设定为30分钟, 按无压煮饭键。</li> <li>宝宝食品制作完成后用木勺搅拌均匀。</li> </ol>
金枪鱼蔬菜饭	30分		米饭 70g, 金枪鱼(罐) 40g, 青椒 15g, 胡萝卜 15g, 水 2/3杯, 黄油, 紫菜碎末少许	<ol style="list-style-type: none"> <li>金枪鱼肉去油用筷子搅碎备好。</li> <li>青椒和胡萝卜剥好。</li> <li>碗内放入米饭和金枪鱼肉, 青椒, 胡萝卜搅匀备好。</li> <li>内锅底部均匀涂抹黄油后将3.的材料倒入并加水。</li> <li>盖好锅盖, 将手柄转至无压模式。</li> <li>按选择键选择「宝宝食品」后, 将宝宝食品时间设定为30分钟, 按无压煮饭键。</li> <li>宝宝食品制作完成后用木勺搅拌均匀。</li> </ol>
蔬菜米汤	40分		白米 1/2杯(75g), 西兰花 30g, 水 1.5杯(270ml), 少许盐	<ol style="list-style-type: none"> <li>将白米洗净泡30分钟后和西兰花一同碾碎备好。</li> <li>内锅放入碾好的白米和西兰花, 水 1.5杯(270ml)。</li> <li>盖好锅盖, 将手柄转至无压模式。</li> <li>按选择键选择「宝宝食品」后, 将宝宝食品时间设定为40分钟, 按无压煮饭键。</li> <li>宝宝食品制作完成后用木勺搅拌均匀。</li> </ol>