

CUCHEN IH 压力电饭煲

CRT-RPK067 Series



请务必仔细阅读本使用说明书，正确使用"CUCHEN"压力电饭煲。
阅读后，请将其保管在用户随手可及处。

本使用说明书内含质量保证书。/ 本说明书为通用版，因此其中包含的图片及内容可能会与您购买的产品有所不同。
/ 本说明书可能会因公司情况变化发生变更。

感谢您使用CUCHEⁿ压力电饭煲。为保证您可以正确使用和保养本产品，请务必在使用前详细阅读本使用说明书。在产品使用过程中如果出现问题，请参考使用说明书，说明书内含产品保修卡，请妥善保管。

※ 请勿在产品下面放置不锈钢板、垫板、坐垫、电热毯、铁板、锡箔纸、铁质和铝质托盘等。

可能导致火灾或产品故障。

※ 请勿将产品置于家用电器泡菜冰箱、洗碗机、微波炉、冰箱、冰柜等上面。

有火灾或变形的危险。

※ 请勿使用已变形的内锅或该产品专用内锅以外的其他产品。

可能导致爆炸、火灾或产品故障。



请勿随意大量添加豆类、番茄、粉状食材进行烹煮。蒸气排放口可能堵塞，造成爆炸或燃烧的危险。

加热方式

IR/IH 电饭煲的电磁加热 (IH) 方式是在底面和侧面缠绕铜线，发送强电流，在线缆周围形成磁力线，对锅内进行加热的方式，可以令每一粒米均匀受热，做出有光泽且美味的米饭。

* 在煮饭或保温中运行 IH 方式加热时，可能发出共振音（“叮~”声）。此为正常，请放心使用。

产品规格

产品名称	IH电压力煲 CRT-RPK067 Series
额定电压及频率	220 V~, 50 Hz
额定耗电量	1 200 W
最大煮饭容量	3 L (6杯米)
调节装置压力/安全装置压力	107.9 kPa/166.7 kPa
产品大小(长 × 宽 × 高)	356 × 266 × 273 mm
重量	6.8 kg (Box 包装重量 7.8 kg)

为了改善产品的性能，产品规格有可能有所变动。

目 录

使用前	安全注意事项	4
	各部位名称及功能	8
	产品清洁方法	11
使用	如何煮出美味的饭	17
	煮饭方法	18
	调节饭味功能	20
	浸泡/焖功能调节方法	21
	细微饭味调节方法	22
	预约煮饭方法	23
	沙拉用杂粮煮饭方法	25
	炖功能使用方法	26
	保温/再加热	27
	保温温度调节方法	28
	语言和音量调节方法/自动清洗方法	29
	自动清洗/压力圈更换时期提示功能	31
	按键背光亮度设定方法	34
烹饪指南	35	
申报故障前	申报故障前的确认事项	46
附录	环保清单	48
	质量保证书	50

安全注意事项

※ 为保证用户的安全，防止财产损失。

※ 请详阅注意事项，正确使用产品。

- ⚠ 危险 不遵守指示内容可能导致重伤甚至死亡
- ⚠ 警告 不遵守指示内容可能导致严重受伤和财物损失
- ⚠ 注意 不遵守指示内容可能导致严重受伤和财物损失



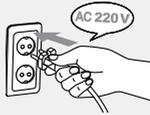
关于电源



危险

本产品是 220 V~ 专用产品。
请务必将其插入额定电流为 15 A 以上的 220 V 专用插座。

不使用额定专用插座，有可能发生触电或火灾危险。
请使用 15 A 以上的电源延长线。

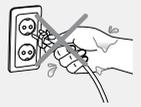


本产品是 220V 专用产品。请务必将其插入额定电流为 220V 专用插座。
不要使用升压变压器将额定电流为 110V 升压为 220V 使用。

不使用额定专用插座，有可能发生触电或火灾危险。

将电源插头插入或拔出插座时，请保持手部没有沾水。

用湿手触碰电源插头和插座时，有触电危险。



请勿拉拽电源线，务必抓住电源插头拔下。

冲击可能导致触电和火灾。



请勿任意连接或加工电源插头。

有触电、火灾的危险。



请勿反复插拔电源插头。

有触电、火灾的危险。



请勿拉扯电线拖拽产品。

有触电，火灾的危险。



长时间不使用时请拔下电源插头。

可能导致触电、漏电和火灾。



电源插头上沾有水渍或异物时，请用干布擦拭去除。

插头上的灰尘或异物可能导致接触不良，诱发火灾。请随时检查电源插头的状态。



请勿过度弯曲、捆绑或拉拽电源线。

短路可能导致触电和火灾。

请勿在一个插座上同时插入几个电子产品，请使用专用插座。

有发热、点火、触电、火灾的危险。



使用时请注意不要让宠物咬坏电线和插头，或受到钉子等锋利金属物体的冲击。

冲击导致的电线和电源插头破损可能会导致火灾、触电。

请勿在被损坏的电线和电源插头或松动的插座上使用，并联系客服服务热线进行咨询。
在产品使用过程中，因不注意而导致电线的外皮脱落或被划破时，可能导致火灾及触电，请随时确认电线和电源插头的状态，请勿在电线上放置重物，请勿使电线被产品压住。

对于 Y 型连接器具，使用说明应包括下述内容：

"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。"

器具不打算由存在肢体、感官或精神能力缺乏或缺少使用经验和知识的人(包括儿童)使用。
应照看好儿童，确保他们不玩耍本器具。

关于安装



危险

请勿将本产品放在有光线直射的地方或燃气灶、打火机、电热器具、炉子等靠近热源的地方使用。

有漏电、触电、变色、变形的危险。
请勿将电源线放在靠近热源的地方。
因热源造成电源线损伤时，有可能发生触电或火灾危险。
使用时请与音响、电视等家电保持 2 米以上的距离。



请不要将产品安装在洗手池、浴室等容易进水之处。

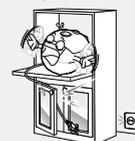
有引起漏电、触电、火灾的危险。
产品进水时，请停止使用。
拔出电源插头后，联系 A/S 客服中心。



请不要在产品附近使用或保管可燃性气体和易燃物。

请不要将产品安装在灰尘多，或有化学物质之处。
可能导致触电、火灾、产品性能下降。

夹在缝隙中的电源线可能导致触电和火灾。
蒸汽排出时，多功能米桶和多功能搁板可能造成机身损伤或诱发触电、火灾。



有火灾危险



注意

请不要将产品安装在倾斜处，并对其过度施加压力，或冲击。

可能导致受伤及产品破损。



请注意防止手脚及其他物体绊到电源线，导致产品掉落。

可能导致受伤及产品破损。



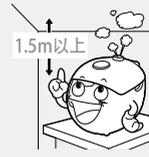
请防止产品、内锅掉落，或对其加以冲击。

可能导致受伤及产品破损。



请将产品安装在距上方物体有 1.5 m 以上空间的场所。

可能会成为产品运转异常的原因。



使用中



危险

请务必拔下电源插头后清洁。严禁直接用水冲洗或使用苯、辛那水等擦拭产品。
产品进水时，请联系 A/S 客服中心。

有引起触电、火灾、变色的危险。



产品冒烟、异响、带焦糊味时，请立即拔下电源插头，提起压力阀排放内部压力后，联系 A/S 客服中心。

有火灾危险。



请勿在产品下面放置不锈钢板、垫板、坐垫、电热毯、铁板、锡箔纸、铜管、铁质和铝质托盘等。

可能导致火灾或产品故障。



请勿任意拆卸、维修或改造产品。

有引起触电、火灾、损毁产品的危险。
非专业人士不可随意拆卸或维修。维修咨询请联系 A/S 客服中心。



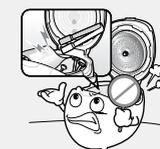
请勿让儿童独自使用本品或将其置于儿童可以触及之处。

有触电、烫伤和受伤的危险。



请不要在内锅外部表面附有铝箔等其他金属物体的状态下使用。

有触电、火灾、变色的危险。



将锅盖盖合在煲体上，听到‘咯噔’的一声，然后用手握紧开合旋钮，旋转至锁定标示处后，开始煮饭或烹饪。

可能导致受伤或产品性能降低。



请勿将产品放置在微波炉、泡菜冰箱等电器或洗碗池上。请勿将垫板、坐垫、电热毯、铁板、锡箔纸等垫在本产品下面使用。

有火灾或变形的危险。

请勿在产品的吸入口或缝隙放入任何异物，如有异物进入，请拔下电源插头并联系 A/S 客服中心。

有引起火灾、触电、受伤的危险。

安全注意事项

使用中



禁止在没有内锅的情况下使用。
可能导致触电和火灾。

已放入米和水时，
请务必联系A/S客服中心，
确认有无异常后再使用。



煮饭和烹饪过程中或完成后，因内锅内部和
压力阀、清洁盖等处温度过热，请勿用手触
碰。

可能因高温造成烫伤的
危险。
压力阀掀开，蒸汽排
出，能造成烫伤。



请勿使用已变形的内锅或专用内锅以外的其
他产品。

有引起火灾、故障、
爆炸的危险。
内锅变形或掉落时，
请联系A/S客服中心。



使用专用内锅

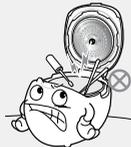
请勿将装饰罩、抹布或其他物品放在锅盖上
使用。

产品着火、变形或受压
可能造成爆炸危险。



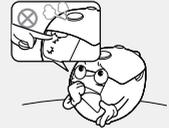
请勿在产品内部放入金属棒等异物。

可能导致触电和火灾。
(儿童应格外注意)



请勿在煮饭中拔下电源插头或按下其他按
钮。

可能导致故障。



请勿在煮饭状态下或煮饭刚结束后，将脸或
手靠近或阻挡自动排压装置。

高温蒸汽可能造成烫伤
的危险。
特别注意防止儿童接近。



除指定产品外，请勿将内锅放在煤气灶或 IH
电磁炉上使用。

内锅变色、
变形可能造成产
品出现异常。



煮饭或烹饪状态下，请勿将开合旋钮朝打开
方向转动，请勿按下开盖按钮。

有烫伤和受伤的危险。
煮饭或烹饪进行过程中，压力会使锅盖无法
打开。
强制打开时，可能因压力造成爆炸或烫伤的
危险。

煮饭或烹饪结束后，待蒸汽完全排出后，
转动开合旋钮。
若不得已必须需要打开锅盖时，请长按 [取
消] 按钮 1 秒以上，待内部压力完全排出后再
打开。

除提供的烹饪方法外，请勿使用适量比率以
上的杂粮等煮饭。

这可能会造成人身伤害和故障。

没有内锅的状态下，请勿放入或放入使用清
洁盖、金属性物质等。

可能导致触电和火灾。



内锅涂层脱落时，请联系
A/S客服中心。

如果长时间使用产品，内锅
涂层可能会脱落。煮食后使用
温和的清洁剂、海绵或软布清洁
内锅，禁止使用钢丝球或清洁球，
以防损坏涂层。



请勿放入最大容量以上使用。

可能导致煮饭不良或米汤溢出，
进而发生故障。

使用过程中，请与产品保持
30cm 以上的距离。

电子产品可能会发射磁场。



请勿在锅盖上放置磁性物体或将
本品置于磁性较强的物体附近。

可能导致故障。



煮饭结束后，请务必擦净机体上
的积水。

可能导致变色、异味及降低性
能。

请擦干机身的接水盒中的积水。



煮饭或保温时，请将锅盖牢牢盖
紧。

可能导致变色、异味及降低产品
性能。

请经常清洗内锅、压力圈、内侧
密封圈、清洁盖。(请参考清洁
方法)

可能导致产品出现异味及性能下
降。

煮饭和烹饪过程中，若遭遇停
电，蒸汽排放装置会启动，内容
物可能有溢出危险。

请务必安好蒸汽盖后进行煮饭。



请勿将本品用于煮饭，保温和指
定菜单以外的烧水，食醋，海带
汤，咖喱，煎炸等其他用途。

可能导致故障和异味。



使用中



洗刷内锅时，经水充分泡后，内锅内外侧的镀膜可能会脱落，因此请勿使用粗糙的洗碗布、金属性洗碗布、毛刷和抛光剂等擦拭。

尤其，请勿为了内锅表面的光泽而使用研磨剂、牙膏、其他抛光剂等进行擦拭。可能导致变色或涂层脱落。



内锅清洗用洗碗刷分类

可以使用	不可使用
超细纤维洗碗刷	钢丝球
海绵洗碗刷	硬质洗碗刷
网眼洗碗刷	烧焦烧糊炊具洗碗布

请勿握住内锅手柄提起产品。握住内锅手柄提起产品会有锅盖弹起的危险。
可能导致产品故障和伤害。

清洁产品表面（尤其是金属部分）及清洁盖时，请勿使用粗糙的洗碗刷、金属洗碗刷、刷子、研磨剂等。
可能导致产品损伤及变形。

烹饪（使用炖、健康粥功能的料理）结束，请务必清洗干净。
烹饪后立即煮饭或保温会有异味混入饭内。请将内锅、清洁盖和压力圈等擦拭干净后使用。

产品置于米桶或多功能架板上时，请在煮饭时抽出架板。
排放的蒸气可能损坏米桶和架板。

严禁将杀虫剂或化学物质等喷洒或注入机体内。
有引起产品着火的危险。
机体内有如蟑螂和虫子等，请联系A/S客服中心。

请将内锅手柄对准机体上的嵌入槽，然后将内锅放入机体。
可能导致故障。

请勿将外部表面上粘有饭粒、异物的内锅放入机体。
可能导致故障。

使用本产品前，请检查压力控制喷嘴内是否有异物（米粒、其他食物等），请定期使用自动清洗功能进行清洗。
如果压力控制喷嘴被堵塞，可能会导致产品故障或产品损坏。

请勿用水或其他液体浸泡或清洗产品。
可能导致触电和火灾。

煮饭后立即转动锁定把手的话，可能会因残留的压力导致内胆出现划痕。
为确保残留的压力被释放，请稍等待2~3秒后再盖上盖子可防止盖子和内胆衔接部分的涂层脱落。
大米请先在其它容器内清洗后再装入锅内，请勿轻敲内锅，以甩掉容器中剩余的米。

使用人工心脏起搏器和电医疗辅助装置者，使用本品前请咨询医师。

请保持产品周边的清洁。

因蟑螂和虫子导致产品故障时，需要支付相应的维修费用。

如果由于客户的失误导致锅内涂层刮擦或剥落，即使在免费维修期内也要收费

本产品工作时，可能会对心脏起搏器和电医疗辅助装置的工作造成影响。

请不要在户外使用。
可能导致触电和火灾。

请在儿童碰触不到的地方保管和废弃 PE BAG 包装材料。

请保持自动温度传感器（IR传感器）的洁净，不被异物（饭粒、其他食物等）或水分沾污。

煮饭，保温及烹饪时，必须安装清洁盖。

若将其套在头上，可能导致鼻子和嘴部堵塞，诱发窒息事故。

错误的温度感知，可能造成内锅异常加热，导致火灾。
产品使用前，请检查是否有异物。

清洁盖若未装回原位，则可导致蒸汽泄漏。

请不要保温白米饭以外的易变质食物（红豆饭、混食、油炸丸子、意式焗烤等）。

使用时请注意不要让宠物咬坏插头及电源线部分，或受到钉子等锋利金属物体的冲击。
冲击引发的破损是导致短路、触电、火灾的原因。
请经常检查确认电源线与电源插头状态。

开合旋钮处于锁定标示处时，请勿将内锅放入机体并盖上锅盖。

除塑料和木质饭勺外，请勿使用金属材质的饭勺盛饭。
请勿将刀、剪刀、夹子等尖锐的厨房用金属工具放入内锅保管。

异物或食物沾到内锅上除不掉时，请用水充分泡开后再去除。

锁定装置和内锅的变形、破损等会造成蒸汽泄漏和爆炸的危险。

可能造成内锅涂层损伤和变形。

烹调美味蒸排骨等有骨头的食物时，请先在其它容器内调好味后再装入锅内。

请勿将本品用于烹饪指定菜单以外的食物（豆类、红豆、番茄等）。

<蒸架单独购买>
使用方法不正确时，可能导致产品及蒸架变形。

可能造成内锅涂层损伤和变形。
如果由于客户的失误导致锅内涂层刮擦或剥落，即使在免费维修期内也要收费

蒸气排放口可能堵塞，造成爆炸或燃烧的危险。

各部位名称及功能

正面/内部名称

压力阀

调整内锅内部压力。

开合旋钮

煮饭时，开合旋钮旋转至“锁定(●)”标示处后才能操作。

开盖按钮

用于打开锅盖。

压力圈

保持密封，防止内锅内部的蒸气漏出。压力圈的使用寿命根据使用次数约为1~3年，建议定期更换后使用。

压力圈为消耗品，请通过客服中心或大型超市购买进行更换。

! 首次使用时，请务必先将清洁盖及压力圈洗净。

清洁盖

可拆卸清洗。

未安装清洁盖，可能造成产品工作错误。

内锅

特殊镀层，不易脱落、不易粘锅。

操作屏/显示屏

有可操作产品所有功能的按钮。

自动温度传感器

煮饭或保温时，感应温度。

想要煮出独具风味的美味的饭，请保持自动温度传感器洁净，不能沾有水或异物。

自动排压装置(蒸汽排口)

自动排放电饭煲内部的压力。

蒸汽盖

安心传感器

感应内锅内部温度。

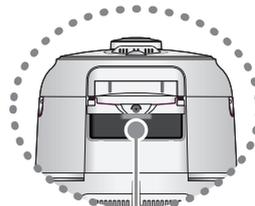
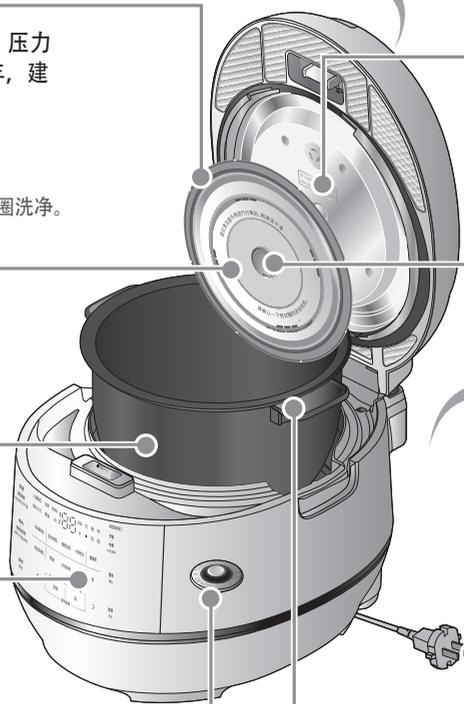
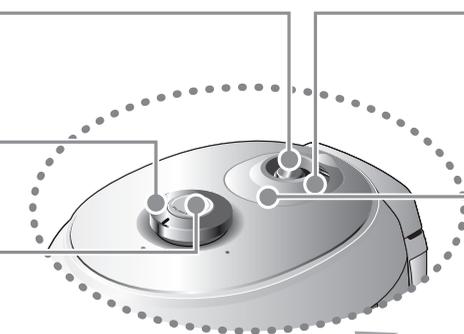
清洁盖手柄

接水盒

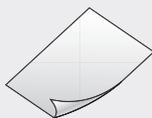
煮饭结束后，请经常取下清空接水盒，并及时进行清洗。

电源插头

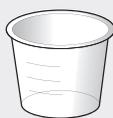
内锅手柄



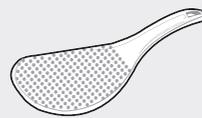
附件



使用说明书



计量杯

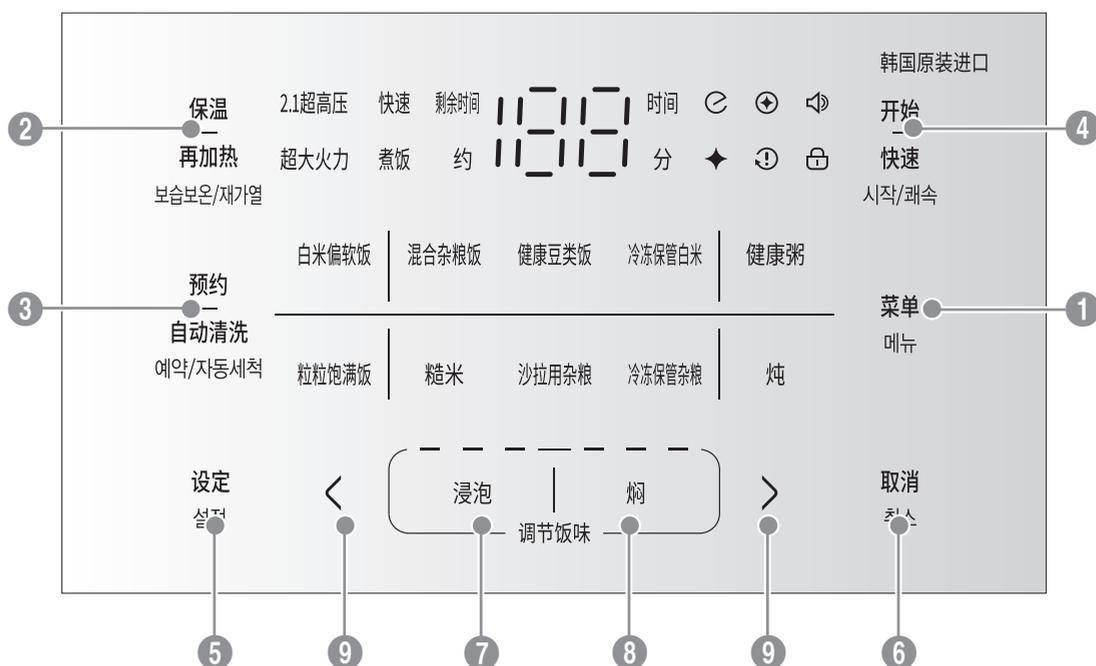


饭勺

操作屏/显示屏



请勿使用内含挥发成分(酒精、丙酮等)的物质清洁操作屏/显示屏，以免导致变色或擦除印字。



编号	名称	功能
1	[菜单]	• 用于选择菜单。
2	[保温/再加热]	• 用于选择保温和再加热功能。
3	[预约/自动清洗]	• 用于选择预约煮饭功能。 • 用于选择自动清洗功能。
4	[开始/快速]	• 用于进入所选菜单的烹饪状态。 • 用于进入下一阶段或完成设置。 • 用于启动快速煮饭功能。 • 选择白米偏软饭或粒粒饱满饭菜单后，连续按下[开始/快速]键两次，立即启动白米快速煮饭功能，缩短煮饭时间。 • 选择混合杂粮饭菜单后，连续按下[开始/快速]键两次，立即启动杂粮快速煮饭功能，缩短煮饭时间。

各部位名称及功能

编号	名称	功能
5	[设定]	• 用于调整语言、音量、保温温度、密封圈更换提示、细微饭味、自动清洗提示和按键背光亮度。
6	[取消]	• 用于取消所有功能。
7	[浸泡]	• 在白米偏软饭、粒粒饱满饭、混合杂粮饭、健康豆类饭、糙米菜单下，用于选择口感软糯，杂粮膨胀适度的浸泡阶段。
8	[焖]	• 在白米偏软饭、粒粒饱满饭、混合杂粮饭、健康豆类饭、糙米菜单下，用于选择喷香的焖饭阶段。
9	[<], [>]	• 用于选择时间、音量、温度等。

省电模式功能

该功能是为了在电饭锅待机状态下，将待机电量最小化。

- 在待机状态下，按钮无操作1分钟后，会进入省电模式。
- 在煮饭，自动清洗，保温，再加热，预约煮饭下无法进入节电模式。
- 进入省电模式的话，显示屏  指示灯亮起。
- 在省电模式下，操作按钮或操作打开关闭锅盖时，省电模式便会解除。

软触控按钮功能

- 通过手指接触（静电），按钮便会启动。用手指轻柔触摸，即可选择各种功能。
- 请轻按各功能按钮的中央部分。
- 根据使用环境，触控按钮的敏感度有可能钝化，但运行模式不变。

按钮 LED功能

通过按钮的LED，提示功能使用时所需要的按钮或显示电饭煲的状态。

语音向导功能和语音调节功能

用语音提示诸如煮饭开始、煮饭结束、排放蒸汽等有关产品的运行状态，并且给予下一步操作方法的提示。

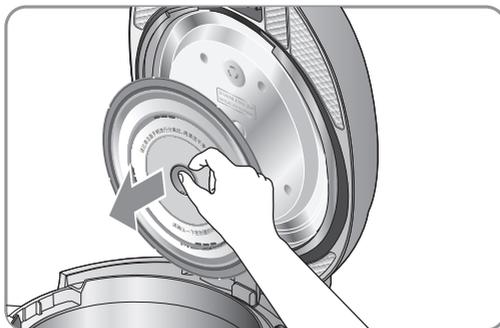
产品清洁方法

清洁盖清洗方法

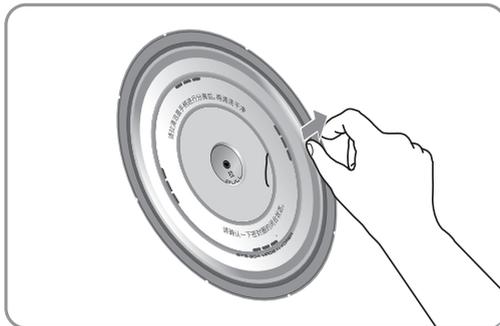
清洁盖清洗后，必须晾干后才能安装到锅盖上。

- 如不清洗，保温过程中可能会出现异味。(请务必拔下电源插头，待产品冷却后进行清洗。)
- 请使用干布擦去产品及锅盖上面的水分(尤其是清洁盖内侧密封圈)。请勿使用苯、辛那水等进行擦拭。
- 使用过程中，米汤可能会粘附在清洁盖、锅盖和内锅内部产生淀粉膜，但并不影响清洁卫生。
- 煮饭过程中，因内部水分的蒸发，锅盖侧面可能会漏出微蒸汽。

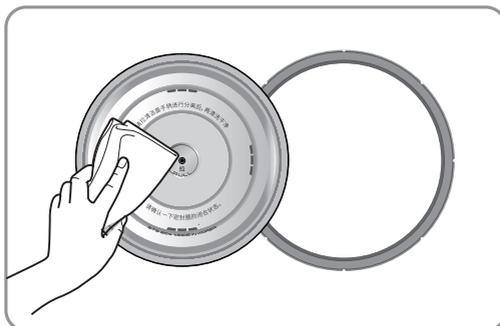
- ① 握住清洁盖手柄，朝箭头方向拉动，即可取下清洁盖清洗。



- ② 清洗清洁盖时，如图所示地将外围压力圈向外抽出分离。

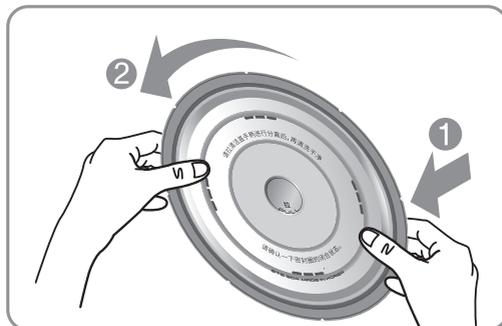


- ③ 请经常用厨房专用中性清洗剂和海绵清洗，再用干软布擦干。



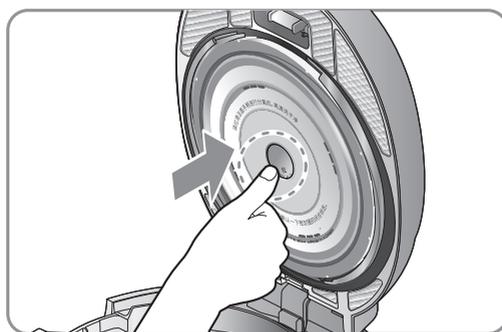
产品清洁方法

- ④ 安装清洁盖外围压力圈时，由盖板边缘①处开始，将盖板嵌入压力圈沟槽，再沿②方向持续转动安装。



- ! 清洁盖外围压力圈不分正反面。

- ⑤ 将清洁盖装回上盖时，握住清洁盖手柄，朝箭头方向对准上盖槽后用力推进即可安装。



安装清洁盖时注意事项

- 请留意查看清洁盖正、反面。
- 请勿把螺钉及其他异物塞进清洁盖孔内。
- 请务必安装好清洁盖后再使用。

[清洁盖正面]

正向显示文字，"PULL"字样位于清洁盖正面。

正向
文字



[清洁盖反面]

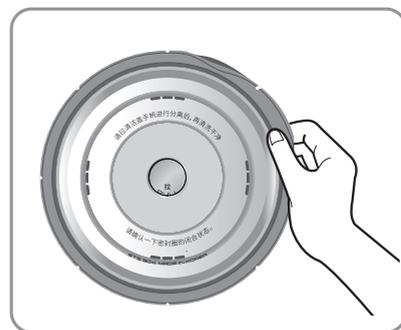
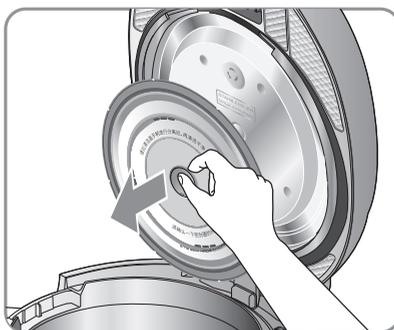
反向显示字样。



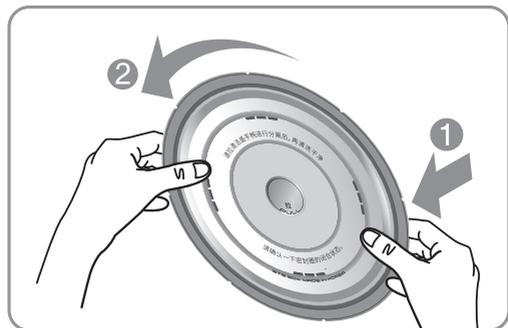
更换压力圈的方法

- 因压力圈的高密闭力和紧密贴合防漏设计，一般情况下不易脱落，但用力拉拽即可拔出；必要时拔出清洗即可。
- 压力圈属于消耗品。如有出现漏气现象，请取下压力圈并进行清洗，再以如下方式将其装回原位后查看。如果之后仍然漏气，请在服务中心或大型超市购买更换。
- 压力圈的使用寿命根据使用次数约为 1~3 年，建议定期更换后使用（压力圈的材质为硅胶）。

- ① 握住清洁盖手柄，朝箭头方向将清洁盖取出后，如图所示将盖板外围压力圈拉动取下。

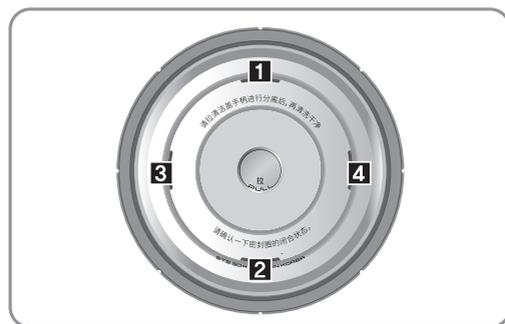


- ② 安装清洁盖压力圈时，由盖板边缘①处开始，将盖板嵌入压力圈沟槽，再沿②方向持续转动安装。



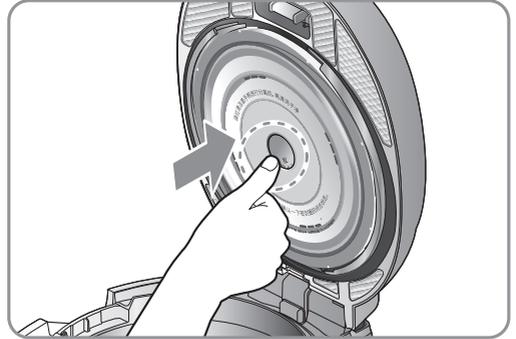
- ❗ 清洁盖外围压力圈不分正反面。

- ③ 请查看压力圈安装状态，以免脱落。



产品清洁方法

- ④ 握住安好压力圈的清洁盖手柄，将其朝箭头方向对准上盖槽后用力推进即可安装。



⚠ 注意：更换压力圈或清洗干净后，请务必遵守上述内容，以免发生漏气。

产品清洗方法



注意

- 请拔下电源插头后清洗，而且不要直接喷水或用苯、辛那水等擦拭产品。
- 未清洁产品时，会在保温时产生异味。

1 内锅

禁止使用粗糙的洗碗布、金属性洗碗布、毛刷和抛光剂等
进行擦拭。内锅内外侧的镀膜会脱落，请使用厨房专用中性洗
涤剂和软布或海绵进行清洗。

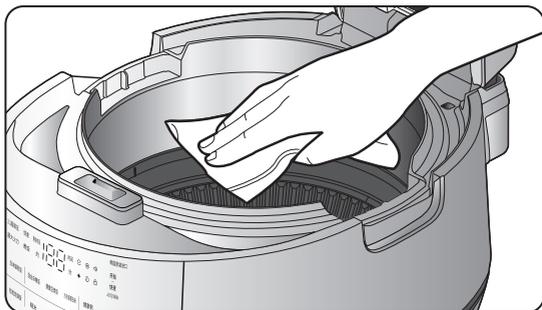
! 尤其，请勿为了内锅表面的光泽而使用研磨剂、牙
膏等 其他抛光剂等进行擦拭。可能导致变色或涂层脱
落。



3 锅体内部

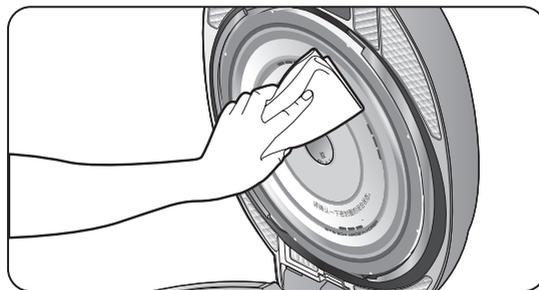
请取出内锅，并将底部沾有的异物清除后，再使用。
自动温度传感器或底板上有异物时，无法感应温度，
从而导致米饭夹生、异常操作和火灾。请使用拧干的
软布来擦拭自动温度传感器，避免损伤。

! 请不要在煮饭或保温刚结束后触摸（清洁）。
有烫伤的危险。



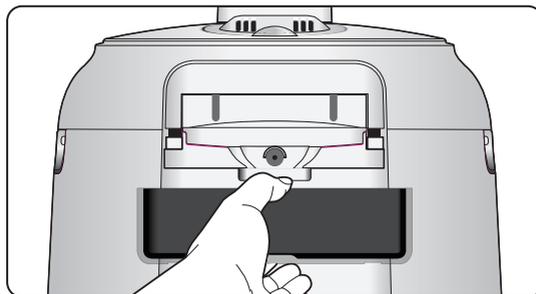
2 清洁盖，压力圈

请将软布用温水沾湿，拧干后擦拭异物。清洁压力圈
能有效保持产品性能，并抑制异味的产生。



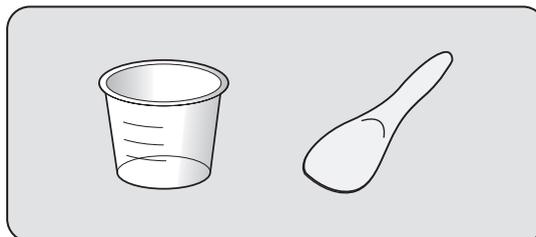
4 接水盒

请分离接水盒后，进行清洗。用厨房专用的中性洗涤剂
和海绵，彻底清洗拆下的接水盒。



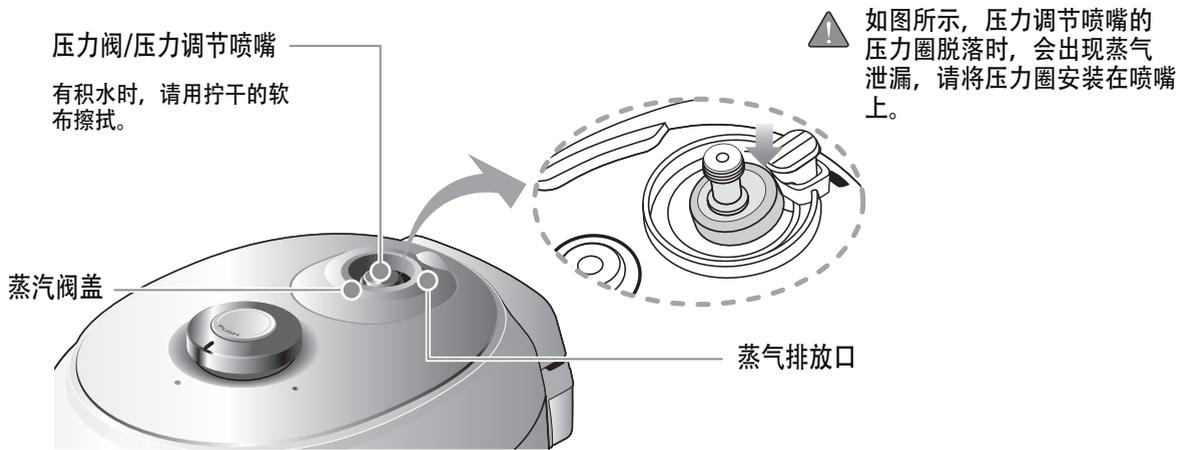
5 配件

请将配件清洗干净，并晾干后，再进行保管。



产品清洁方法

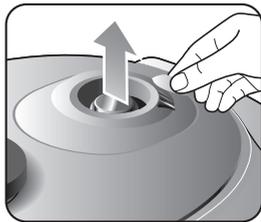
压力喷嘴阻塞时的清洁方法 注意：煮饭刚结束后会烫，请不要触摸。会导致烫伤。



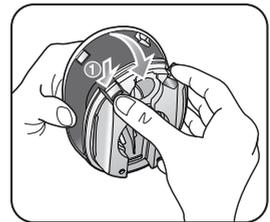
- 可用自动清洗模式清除蒸气排放装置的异物，并同时进行清洗。（请参考第30页。）

蒸汽阀盖的清洁方法 注意：煮饭刚结束后蒸汽盖会烫，请不要触摸。会导致烫伤。

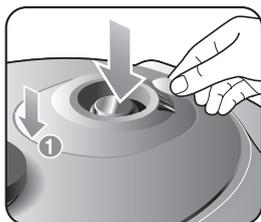
- 1 如图所示地取下蒸汽阀盖。



- 2 请按住蒸汽阀盖卡扣，将其朝 ① 方向拆开并经常清洗。



- 3 组装蒸汽阀盖时，请对准 ① 的卡槽，朝箭头方向按压并套紧。



- 4 将蒸汽阀盖安装于产品时，先将蒸汽阀盖安装至锅盖，然后按下箭头部分将其牢固固定。

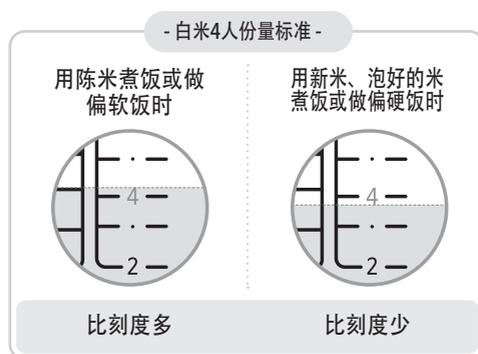


如何煮出美味的饭

● 美味的饭从调节水量开始!

米的种类	调水
用陈米煮饭时	比刻度多
用新米煮饭时	比刻度少
用泡好的米煮饭时	比刻度少
做偏硬饭时	比刻度少
做偏软饭时	比刻度多

! 用免洗米煮饭时，请按人数份量对准刻度标准。
(免洗米：洗好的米)



● 保温时，如果有异味

- 请经常进行清洗。尤其，盖部清洁状态不佳，可能会导致细菌繁殖，保温时可能会出现异味。
- 未经清洗直接使用内锅及配件容易导致饭粒变质和细菌繁殖，进而产生异味。此时，请在内锅中加入水和醋的混合物，选择自动清洗功能，最后洗净。
(配合比率：自动清洗刻度的水、1大匙食醋)
- 用“炖”功能烹饪后，如果不洗净后保温，饭里可能会入味。

! 请务必确认清洁盖的装配状态。



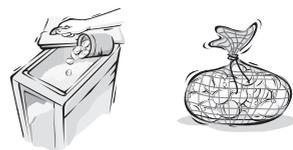
● 如何消除陈米煮饭的异味

用陈米煮饭容易产生异味，使用保温功能时异味会加重。此时，请在前一天傍晚提前浸泡次日早饭用米，并在水中滴一滴食醋，次日煮饭时再用温水淘洗一遍，即可消除异味。



● 米的保管方法 (米的保管方法影响米饭口感。)

	适宜的场所	应避免的场所
保管场所	- 低温阴凉处 - 湿气较少、通风良好处	- 有锅炉管道经过的热处 - 光线直射处 - 洗涤槽 (洗手池) 下面
米购买量 保管期间	建议购买小包装米(5~10kg)，最好在开封后两周内食用。	



• 使用保管时间较长或水分流失的米煮饭，会使饭松散或夹生，保温时容易产生异味。

参考

- 刚春出的新米也会因疏于保管流失水分，变为干米。
- 在米桶内放入大蒜可防止生米虫。

煮饭方法

煮饭方法

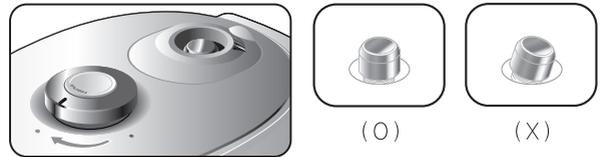
1 将电源线插到电源插座上，盖上锅盖。

- 如自动温度传感器上沾有水或异物，请务必擦拭干净。
(如能一直保持自动温度传感器清洁，则随时可以做出美味可口的米饭。)
- 请完全去除内锅周围的水和异物后，再将内锅放入机体。
- 请确保清洁盖的压力圈和手柄安装到位，再将清洁盖装回原位。

2 将开合旋钮旋转至‘锁定’ (●)标示处。

- 请随时查看压力阀是否保持水平状态。
- 未对准“锁定”(●)位置的状态下按[开始/快速]键时，煮饭功能不启动。

! 注意：煮饭时，清洁盖的压力圈和手柄必须安装到位才能有效防止蒸汽泄漏且正常启动功能。



3 按[菜单]键，选择所需菜单。

- 在待机状态下，按[菜单]键循环选择相应烹饪菜单：
白米偏软饭→粒粒饱满饭→混合杂粮饭→糙米→健康豆类饭→沙拉用杂粮
→冷冻保管白米→冷冻保管杂粮→健康粥→炖→白米偏软饭

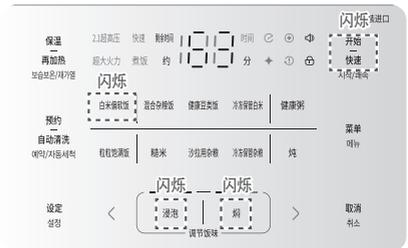
- !** 选择白米偏软饭或粒粒饱满饭菜单后，连续按下[开始/快速]键两次，立即启动白米快速煮饭功能，缩短煮饭时间。
- 选择混合杂粮饭菜单后，连续按下[开始/快速]键两次，立即启动杂粮快速煮饭功能，缩短煮饭时间。



4 在白米偏软饭、粒粒饱满饭、混合杂粮饭、健康豆类饭、糙米菜单下，[浸泡]、[焖]功能各有三个选择阶段。

- 煮饭时间会根据[浸泡]、[焖]的具体阶段加长。
请确定[浸泡]、[焖]阶段。

! 有关浸泡、焖功能的详细内容，请参照第21页。



5 按[开始/快速]键。

- 进入煮饭状态，显示烹饪预计剩余时间。

! 以最大煮饭容量煮饭时或根据菜单的特性烹饪时，压力阀可能无法旋转，但并非产品异常。

- 选择白米偏软饭或粒粒饱满饭菜单后，连续按下[开始/快速]键两次，立即启动白米快速煮饭功能，缩短煮饭时间。
- 选择混合杂粮饭菜单后，连续按下[开始/快速]键两次，立即启动杂粮快速煮饭功能，缩短煮饭时间。



烹饪结束，自动进入保温状态。

- 待煮饭结束，立即将米饭扒松打散。



排放蒸汽前，语音播报“现在开始排放蒸汽，请注意安全！”后再开始排出；敬请注意，以免受到惊吓或烫伤。

注意

各菜单的烹饪时间

菜单	区分	烹饪量	煮饭时间	烹饪种类
白米偏软饭		1人份~6人份	约25分~约40分	米饭、营养锅饭、黑米饭
粒粒饱满饭		1人份~5人份	约35分~约45分	米饭、章鱼盖饭、山菜拌饭、咖喱饭、烤牛肉盖饭、干豆腐寿司、紫菜包饭、泡菜炒饭、豆芽饭
白米快速		1人份~4人份	约11分~约25分	米饭
混合杂粮饭		1人份~4人份	约35分~约45分	杂粮饭、五谷饭、蘑菇拼盘饭、坚果饭、蘑菇竹笋饭
杂粮快速		1人份~4人份	约27分~约35分	杂粮饭、五谷饭、蘑菇拼盘饭、坚果饭、蘑菇竹笋饭
健康豆类饭		1人份~4人份	约35分~约45分	豆类杂粮饭
糙米		1人份~4人份	约45分~约55分	糙米饭、蘑菇盖饭、糙米蔬菜饭、鸡脯肉配绿茶饭、嫩芽饭
冷冻保管白米		1人份~4人份	约35分~约45分	冷冻保管白米饭
冷冻保管杂粮		1人份~4人份	约35分~约45分	冷冻保管杂粮饭
沙拉用杂粮				大麦, 鹰嘴豆, 燕麦, 小扁豆, 藜麦, 糙米, 薏米, 小米, 豌豆, 卡姆小麦
炖		各菜单的详细料理方法, 请参考“烹饪指南”。		参鸡汤、炖排骨、蒸鸡、白切肉、蒸饺、番茄鸡蛋羹、烤鸡蛋、煮鸡蛋、美味蒸文蛤、蒸西葫芦、清蒸花蟹、蒸豆腐、清蒸鲜鱼、红烧鱿鱼、蒸茄子、蒸红薯、蒸土豆、蒸玉米、蒸板栗、炒年糕、甑糕、米饭比萨、巧克力黄油蛋糕、鲜奶油蛋糕、蒸鸡蛋、牛排、韩式杂烩、年糕焗烤、五香酱肉、番茄酱炒虾、蒸糕
健康粥				白米粥、特米鸡肉粥、鲍鱼粥、松子粥、红豆粥、薏米粥、海参粥、五福粥

- 烹饪量随食材略有不同。
- 白米偏软饭、粒粒饱满饭、冷冻保管白米、白米快速菜单的加水量, 以“白米”的水位刻度线为基准。
- 混合杂粮饭、健康豆类饭、冷冻保管杂粮、杂粮快速菜单的加水量, 以“杂粮”的水位刻度线为基准。
- 加水量超出指定量时, 在排出蒸汽的同时米汤可能会喷出。
- 启动调节饭味功能时, 烹饪时间可能会有变动。
- 使用快速煮饭功能时, 如加水量超出指定量, 煮饭时间可能会加长。
- 使用沙拉用杂粮、炖、健康粥功能后煮饭或保温时, 可能会产生米饭串味现象。

白米快速菜单

- 白米(一人份)煮好仅需11分钟左右。
- 在待机状态下选择白米偏软饭或粒粒饱满饭菜单后, 连续按下[开始/快速]键两次, 立即启动快速煮饭功能, 缩短煮饭时间。
- 建议煮4人份以下的白米时使用白米快速功能。使用该功能煮出来的米饭口感可能不如正常煮出来的可口。
- 使用白米快速功能烹饪提前泡好的白米, 做出来的米饭更加美味香甜。

杂粮快速菜单

- 杂粮(一人份)煮好仅需27分钟左右。
- 在待机状态下选择混合杂粮饭菜单后, 连续按下[开始/快速]键两次, 立即启动快速煮饭功能, 缩短煮饭时间。
- 杂粮快速功能启动时, 混合杂粮饭按键背光灯亮起。
- 建议煮4人份以下的杂粮时使用杂粮快速功能。使用该功能煮出来的米饭口感可能不如正常煮出来的可口。
- 加入提前泡好的黑豆、红豆等后, 选择杂粮功能烹饪时, 可能煮出稀软杂粮饭。烹饪此类杂粮时, 选用杂粮快速功能, 便可改善这种现象。
- 煮饭时间可能会因谷物的比例, 水温和水量而异。

调节饭味功能

- 请根据个人口味使用调节饭味功能。
- 煮饭状态中，无法操作此功能。
- 煮饭过程中会排放蒸汽，此为调节内锅内部压力的正常操作，请放心使用。



白米偏软饭

煮出软糯，圆润的米饭。

粒粒饱满饭

煮出适合做紫菜包饭和寿司等的偏硬米饭。

冷冻保管白米·杂粮

解冻后的米饭依然粒粒爽口。



糊化现象

参考

用酷晨压力电饭煲煮饭时，底层米饭会略焦、发黄。此为淀粉糊化所致，从而做出独具风味和香味的米饭。预约煮饭时，米粒经长时间浸泡后会有淀粉颗粒沉淀于内锅底部，此时的糊化现象将比一般煮饭更加明显，敬请参考。

浸泡/焖功能调节方法

浸泡、焖功能介绍

用户可根据个人口味，使用[浸泡]、[焖]功能分阶段选择口感（软糯度）和香味（浓度）以调节饭味。

❗ 在白米偏软饭、粒粒饱满饭、混合杂粮饭、健康豆类饭、糙米菜单下均可使用 [浸泡]、[焖]调节功能。

浸泡、焖分阶段饭味图表

调节[浸泡]		
①阶段	②阶段	③阶段

<浸泡>

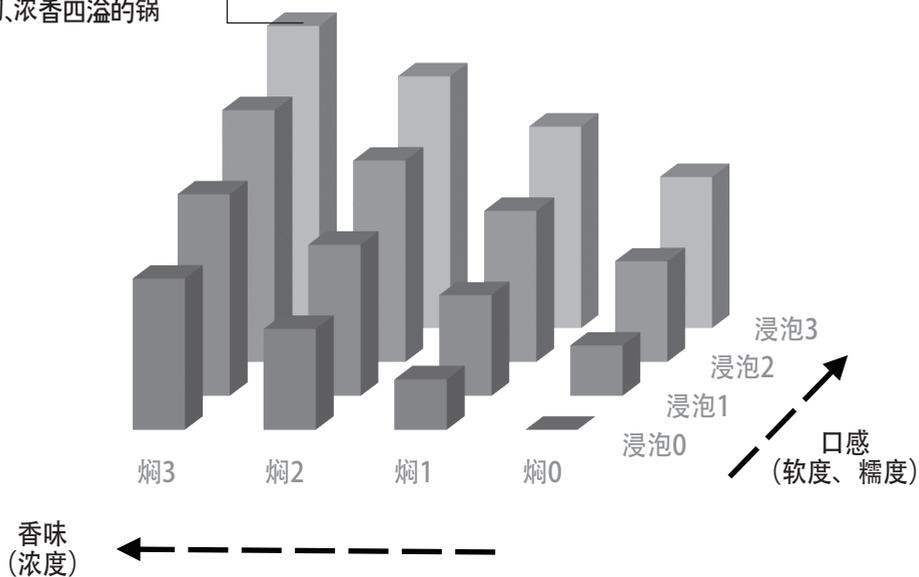
- 1阶段：可做出软糯的米饭。
- 2阶段：可做出Q弹的米饭。
- 3阶段：可做出Q弹且杂粮绵软米饭。

调节[焖]		
①阶段	②阶段	③阶段

<焖>

- 1阶段：可做出绵软，底层微黄的米饭。
- 2阶段：可做出喷香，底层微黄的米饭。
- 3阶段：可做出喷香，底层焦黄的锅巴米饭。

(浸泡3阶段+焖3阶段)
可做出柔韧、浓香四溢的锅巴味米饭。



使用[浸泡]、[焖]功能煮饭时，为呈现每个阶段的特征，可能会出现糊化或发黄现象。

(糊化现象：煮饭过程中，底层米饭微黄，致使米饭更加香浓味美。)

为呈现不同阶段的特征，随着加热量的增大，保温时可能会发生色变及老化。请谨慎选择保温。

细微饭味调节方法

细微饭味调节功能

调整初始设定的浸泡时间和加热温度以调节适口的饭味。

! 此功能在白米偏软饭、粒粒饱满饭、混合杂粮饭、健康豆类饭、糙米、冷冻保管白米、冷冻保管杂粮菜单下均可操作。

1 在待机状态下，按[设定]键4次。

设定 X 4次

2 按[菜单]键选择菜单，再按[开始/快速]键。

按[菜单]键循环选择相应烹饪菜单：

白米偏软饭→粒粒饱满饭→混合杂粮饭→糙米→健康豆类饭→冷冻保管白米→
冷冻保管杂粮→白米偏软饭



3 按[<]、[>]键选择所需浸泡时间，再按[开始/快速]键。

- 每按一次[<]、[>]键，则以0分↔2分↔4分↔6分↔8分↔10分↔0分的顺序选定。
- 用初始设定的浸泡时间煮饭时，请选择0分；如需延长浸泡时间，则在2、4、6、8、10分中选一。
- 延长浸泡时间有助于米粒吸收水分，米饭口感更加松软。
- 延长浸泡时间时，煮饭时间随之延长，米中的水溶性淀粉溶出沉淀，糊化现象会比一般煮饭严重。



4 按[<]、[>]键选择所需加热温度。

- 每按一次[<]、[>]键，则以0℃↔2℃↔4℃↔6℃↔-2℃↔0℃的顺序选定。
- 用初始设定的加热温度煮饭时，请选择0度；如需调高加热温度，则在2、4、6度中选一；如需调低，则选择-2度。
- 喜欢喷香的饭味时，请选择2、4、6度以调高加热温度。
- 不喜欢喷香的饭味时，请选择-2度以调低加热温度。
- 调高加热温度时，糊化现象会比一般煮饭严重。



5 按[开始/快速]键，保存细微饭味调节设定。

- 按下[开始/快速]键，开始煮饭。
- 设定过程中，若按下[取消]键或15秒内不进行任何按键操作，设定将被取消并返回待机状态。

!
参考

- 调节浸泡时间，预计煮饭时间随之变动。
- 煮饭时间和米饭状态会受米的状态、水温和水量等因素影响。

预约煮饭方法

预约煮饭时

1 在待机状态下，将开合旋钮旋转至‘锁定’标示处，按下[预约/自动清洗]键。

! 未对准‘锁定’位置按[预约/自动清洗]键，则无法进行预约操作。

! 盒盖前，请确认是否已安装清洁盖。

预约
—
自动清洗

2 按[<]、[>]键选择预约煮饭时间。

- 每按一次[<]键，以1小时为单位递减；每按一次[>]键，则以1小时为单位递增。
- 长按[<]、[>]键一秒以上，时间会快速递减或递增。
- 预约时间为煮饭结束时间。
- 预约时间可超出13个小时。
- 预约时间具有记忆功能，即再次使用默认为上次预约煮饭的时间。

! 初始设定的预约时间为8小时。



3 按[菜单]键，选择菜单。

- 按[菜单]键循环选择相应烹饪菜单：白米偏软饭→粒粒饱满饭→混合杂粮饭→糙米→健康豆类饭→冷冻保留白米→冷冻保留杂粮→健康粥→白米偏软饭



4 按[开始/快速]键完成设置。

- 进入预约煮饭状态，显示煮饭结束时间。
- 预约时间具有记忆功能，即再次使用默认为上次[预约煮饭]的时间。
- 预约煮饭结束时间会因饭量和菜单的不同而产生30分钟左右的差异。

! 若超过25秒或按下[取消]键，预约设置将被取消。



预约煮饭方法

预约煮饭时

各菜单的预约时间范围

- 白米快速、杂粮快速、沙拉用杂粮、炖菜单不支持此操作。
- 进入预约煮饭模式后，将根据各菜单的基本设定进行煮饭。（此时浸泡、焖的记忆及调节功能将无法操作）

可预约的菜单	可预约的时间范围
白米偏软饭、粒粒饱满饭、混合杂粮饭、健康豆类饭 糙米、冷冻保管白米、冷冻保管杂粮、健康粥	1小时~13小时



预约煮饭时的注意事项

- 夏季米容易发馊，因此请勿将预约时间设为10小时以上。
- 用打开包装过久或过于干燥的米煮饭，会做出夹生饭或碎米饭。
- 米饭夹生时请在规定刻度线上再加半个刻度的水。
- 在煮饭结束后锅内较烫的状态下启动预约煮饭功能时，米可能发馊。待机体内部充分冷却后，再进行预约操作。
- 随气温和食材种类及状态的不同，可能发生变质，因此请尽量避免长时间预约。

沙拉用杂粮煮饭方法

沙拉用杂粮

保留谷物的香味和适合做沙拉的偏硬口感，无需浸泡即可轻松煮熟食用。
可当作代餐搭沙拉食用以增加饱腹感或者配菜肴食用。

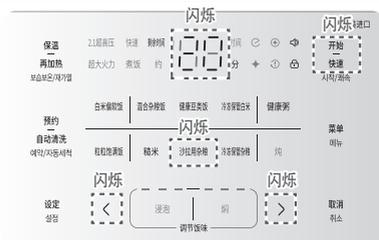
杂粮	小扁豆	藜麦	黄米	大麦	燕麦	卡姆小麦	糙米	鹰嘴豆	薏米
食材:水	1C : 1C	1C : 3C	1C : 1C						
时间	15分	15分	20分	20分	30分	30分	30分	50分	55分
食材:水	2C : 2C	2C : 4C	2C : 2C						
时间	15分	15分	20分	20分	30分	30分	30分	50分	55分

活用沙拉用杂粮功能小贴士



煮饭方法（选择沙拉用杂粮功能，煮饭20分钟为例）

1 在待机状态下，按[菜单]键选择沙拉用杂粮。



2 按[<]、[>]键选择烹饪时间。

- 沙拉用杂粮功能可选时间范围：15分~60分
- 每按一次[<]、[>]键，煮饭时间随之变动。
沙拉用杂粮：20 ↔ 21 ↔ 22 …… ↔ 58 ↔ 59 ↔ 60 ↔ 15 ↔ 16 …… ↔ 20
- 长按[<]、[>]键一秒以上，则快速递减或递增。



3 按[开始/快速]键。

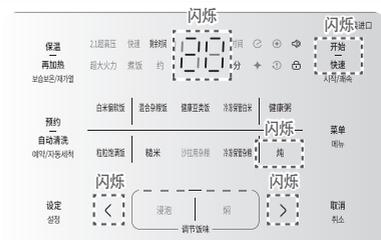
- 进入沙拉用杂粮的煮饭状态，显示剩余时间。



炖功能使用方法

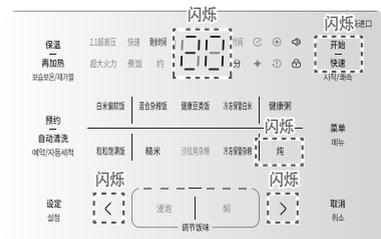
使用方法（选择炖功能，烹饪20分钟为例）

① 在待机状态下，按[菜单]键选择炖功能。



② 按[<]、[>]键选择烹饪时间。

- 炖功能可选时间范围：15分~90分
- 每按一次[<]、[>]键，烹饪时间随之变动。
炖：20 ↔ 25 ↔ 30 ↔ 35……80 ↔ 85 ↔ 90 ↔ 15 ↔ 20
- 长按[<]、[>]键一秒以上，则快速递减或递增。



③ 按[开始/快速]键。

- 进入炖状态，显示剩余时间。



保温/再加热

煮饭结束转保温

煮饭完毕，会自动进入保温状态，或可在待机状态下按[保温/再加热]键，进入保温状态。

- 进入保温状态后，显示屏显示保温时间而不是当前时间。
 - 以分钟为单位，最多可以显示59分钟；之后则以1小时为单位最多可以显示199小时。
 - 超出199小时，便停留在199小时。



再加热方法

对保温中的米饭再一次加热的功能。

冷藏/冷冻的米饭，请用微波炉加热。

在保温状态下，按[保温/再加热]键。

- 再加热时间为15分钟。
- 再加热工作中按[保温/再加热]键，返回保温状态。
- 再加热结束后，返回保温状态。



参考

- 再加热结束后，建议立即取用米饭。
- 除白米之外的菜单(杂粮、糙米等)煮好后立即食用为宜，再加热时可能出现变色或产生异味等现象。
- 再加热过于频繁，则可导致米饭变色或干硬。
- 开合旋钮处于锁定（●）位置时，方可进入再加热工作状态，而当其处于打开（○）位置时，则发出警告音后返回保温状态。

保温时注意事项

- 将米饭搅匀后向中间聚拢。
 - 米饭翻匀后向中间聚拢，以防锅壁米饭变硬。
 - 请勿使米饭接触内锅锅盖。
- 保温时请勿将饭勺放入内锅内。
 - 请勿将饭勺放入内锅内，以免发生米饭变硬、变色或产生异味。
 - 木制饭勺等可能导致细菌滋生和产生异味。
- 保温时间以12小时以内为宜。
 - 保温超过12小时时，香甜饭味消失并且可能变色或产生异味。
 - 保温时请盖紧锅盖。
 - 保温功能仅适用于白米。杂粮饭、糙米等煮饭结束后应立即食用，不宜保温。

保温温度调节方法

保温温度调节方法

1 在待机状态下，连续按[设定]键两次。

设定 X 2次

2 按[<]、[>]键选择保温温度。

- 每按一次[<]、[>]键，则以 69℃ ↔ 70℃ ↔ 71℃ ↔ 72℃ ↔ 73℃ ↔ 74℃ ↔ 75℃ ↔ 76℃ ↔ 77℃ ↔ 78℃ ↔ 79℃ ↔ 80℃ ↔ 69℃ 的顺序选定。
- 初始设定为 74℃。
- 米饭较凉或有馊味时，在初始温度基础上调高2~3℃。
- 米饭发黄时，在初始温度基础上调低2~3度。



3 按[开始/快速]键。

- 按下[开始/快速]键，保存当前设置并进入保温加热量的调节模式。
- 设定过程中，若按下[取消]键或15秒内不进行任何按键操作，设定将被取消并返回保温状态。



4 按[<]、[>]键选择保温加热量。

- 每按一次[<]、[>]键，则以 -2 ↔ -1 ↔ 0 ↔ 1 ↔ 2 ↔ 3 ↔ 4 ↔ 5 ↔ -2 的顺序选定。
- 初始设定为0。
- 清洁盖有较多的水珠时，请选择1到5的温度，以调高加热量。
- 内锅周围的米饭过于稀烂或散发馊味时，请选择"-2"或"-1"以调低加热量。



5 按[开始/快速]键，完成设定。

- 按下[开始/快速]键，保存当前设置并完成所有设定。
- 设定过程中，若按下[取消]键或15秒内不进行任何按键操作，设定将被取消并返回待机状态。



语言和音量调节方法/自动清洗方法

语言和音量调节方法

① 在待机状态下，按[设定]键一次。

- 初始设定：韩国语，3阶音量

设定 X 1次

② 按[<]、[>]键选择语言，再按[开始/快速]键。

- 按照 1 ↔ 2 ↔ 3 ↔ 1 的顺序选定。

数字表示含义如下

1	韩国语
2	中国语
3	英语



③ 按[<]、[>]键选择音量，再按[开始/快速]键。

- 按照 1 ↔ 2 ↔ 3 ↔ 4 ↔ 5 ↔ 6 ↔ 7 ↔ 0 ↔ 1 的顺序选定。

数字表示含义如下

0	关闭语音功能
1	1阶
2	2阶
3	3阶
4	4阶
5	5阶
6	6阶
7	7阶



设定过程中，若按下[取消]键或15秒内不进行任何按键操作，设定将被取消并返回待机状态。

语言和音量调节方法/自动清洗方法

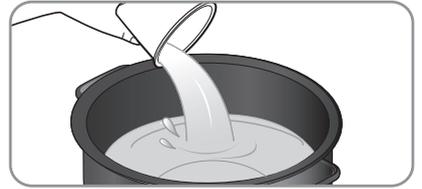
自动清洗方法

自动清洗功能，保持蒸汽排放管道清洁卫生；清除异物、去除恶臭以及抑制细菌生成。



- 从蒸汽排放口排出高温、高压蒸汽，敬请注意。
- 切勿添加水以外的清洗剂、肥皂、其他药品等。

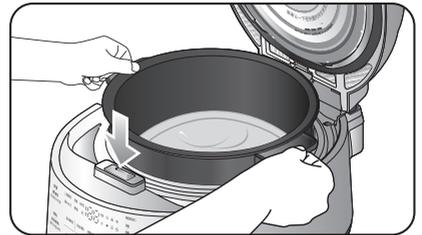
1 量杯取水，对准内锅侧壁的自动清洗水位加水。



2 将内锅放入机体后盒盖，开合旋钮旋转至‘锁定(●)’标示处。

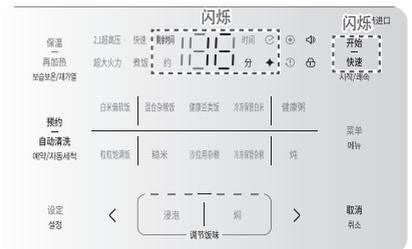
❗ 在未锁定开合旋钮状态下按[预约/自动清洗]键，该功能将无法启动。

❗ 盒盖前，请确认是否已安装清洁盖。



3 在待机状态下，按[预约/自动清洗]键两次，再按[开始/快速]键。

- 自动清洗工作持续16分钟。
- 自动清洗工作结束后，返回待机状态。
- 若按下[取消]键或15秒内不进行任何按键操作，设定将被取消并返回待机状态。



自动清洗/压力圈更换时期提示功能

自动清洗提示功能

使用过程中，须进行自动清洁时，自动清洗提示灯(⊕)亮起。此时，请进行自动清洗后再使用。

- ❗ 自动清洗方法，请参照第30页。
- ❗ 若不及时进行自动清洗工作，则下次煮饭时会产生异味。



提示自动清洗的时期

当完成30次烹饪或使用沙拉用杂粮、炖功能后，会显示该提示。

- ❗ 若不及时进行自动清洗工作，则除待机模式外，该提示灯将持续亮起。
- ❗ 如需关闭该提示，请通过以下设定方法解除该提示。

自动清洗提示设置方法

通过设定自动清洗提示，设定及解除该功能。

- 1 在待机状态下，按[设定]键5次。

设定 X 5次

- 2 按[<]、[>]键选择设定或解除。

- 每按一次[<]、[>]键，则以 On ↔ OF ↔ On 的顺序选定。
- 初始设定为 On。
- 解除该功能时，选择 OF。

文字表示含义如下

On	设定
OF	解除



- 3 按[开始/快速]键。

- 选择后15秒内不进行任何按键操作或按下[取消]键，设定将被取消并返回待机状态。



自动清洗/压力圈更换时期提示功能

压力圈更换时期提示功能

在电饭煲使用一定时间后，须更换压力圈时，压力圈更换提示灯（）亮起。此时，请更换压力圈后使用。

 更换压力圈的方法,请参照第13页。

 若不及时更换压力圈，则可导致蒸汽泄漏。



提示更换压力圈的时期

完成煮饭1460次后，压力圈更换提示灯亮起。



即使提示灯亮起，煮饭或保温功能也将正常运行。
提示更换压力圈的时期会根据具体烹饪次数而异。

压力圈更换提示的设定方法

可开启或关闭压力圈更换提示功能。

① 在待机状态下，按[设定]键3次。

设定 X 3次

② 按[<]、[>]键选择设定或解除。

- 开启该提示，选择On。
- 关闭该提示，选择OF。
- 初始化该提示，选择CL。

文字表示含义如下

On	设定
OF	解除
CL	初始化



③ 按 [开始/快速] 键。

- 选择后15秒内不进行任何按键操作或按下[取消]键，设定将被取消并返回待机状态。



初始化压力圈更换提示方法

按照第13页的内容更换压力圈后，如下进行压力圈更换提示的初始化。

- 1 在待机状态下，按[设置]键3次。

设定 X 3次

- 2 按[<]、[>]键选择3。

- 每按一次[<]、[>]键，则以On ↔ OF ↔ CL ↔ On的顺序选定。

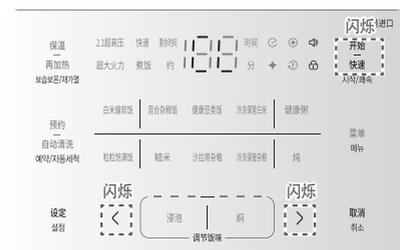
文字表示含义如下

On	设定
OF	解除
CL	初始化



- 3 按[开始/快速]键。

- 设定后15秒内不进行任何操作或按下[取消]键，设定将被取消并返回待机状态。



注意

即使在提示灯亮起前进行压力圈更换操作，更换完毕后，也需要初始化压力圈更换提示；若不及时进行初始化，则在更换时期之前提示灯亮起。

按键背光亮度设定方法

如下设定按键背光亮度。

① 在待机状态下，按 [设定] 键6次。

设定 X6次

② 按[<]、[>]键选择按键背光亮度。

- 每按一次[<]、[>]键，则以b1 ↔ b2 ↔ b3 ↔ b4 ↔ b5 ↔ b1的顺序选定。
- 初始设定为4阶段。



③ 按[开始/快速]键完成设置。

- 按[开始/快速]键，保存当前设置并完成所有设定。
- 设定过程中,若按下[取消]键或15秒内不进行任何按键操作,设定将被取消并返回待机状态。



烹饪指南



白米偏软饭

- 材料：大米、水
 - 烹饪方法
1. 请用计量杯量取所需人数份量的米。
 2. 请将量取的米淘洗干净。
 3. 请将洗净的米放入内锅然后加水至人数份量对应的白米水量刻度位置。
 4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 5. 在菜单中选择白米偏软饭，再按下[开始/快速]键进行烹饪。
 6. 烹饪结束后，请将饭搅拌均匀。



粒粒饱满饭

- 材料：大米、水
 - 烹饪方法
1. 请用计量杯量取所需人数份量的米。
 2. 请将量取的米淘洗干净。
 3. 请将洗净的米放入内锅然后加水至人数份量对应的白米水量刻度位置。
 4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 5. 在菜单中选择粒粒饱满饭，再按下[开始/快速]键进行烹饪。
 6. 烹饪结束后，请将饭搅拌均匀。



冷冻保管白米

- 材料：大米、水
 - 烹饪方法
1. 请用计量杯量取所需人数份量的米。
 2. 请将量取的米淘洗干净。
 3. 请将洗净的米放入内锅然后加水至人数份量对应的白米水量刻度位置。
 4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 5. 请在菜单中选择冷冻保管白米后，按下[开始/快速]按钮，进行烹饪。
 6. 烹饪结束后，请将饭搅拌均匀。
 7. 请将适量的米饭分成小份，装进冷冻饭保管容器中冷冻保存。

※ 冷冻层温度、容器密闭状态等可能会导致水分流失及串味；建议一周以内食用。



白米快速

- 材料：大米、水
 - 烹饪方法
1. 请用计量杯量取所需人数份量的米。
 2. 请将量取的米淘洗干净。
 3. 请将洗净的米放入内锅然后加水至人数份量对应的白米水量刻度位置。
 4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 5. 在菜单中选择白米偏软饭或粒粒饱满饭，再连续按下[开始/快速]键两次进行烹饪。
 6. 烹饪结束后，请将饭搅拌均匀。



五谷饭

- 材料：糯米2杯、黑豆·红豆各 $\frac{1}{2}$ 杯、食盐 $\frac{1}{2}$ 大匙、黏高粱+糯谷+糯黄米=1杯、水+煮红豆的水=3杯
 - 烹饪方法
1. 将糯米、黏高粱、糯谷、糯黄米、黑豆分别洗净捞出。
 2. 将豆洗净后放入小锅内加冷水用大火煮沸，倒掉第一遍汤水后重新加入足量冷水，煮至红豆即将绽开为止。
 3. 将准备好的糯米和杂粮放入内锅，混入煮红豆的水，加盐，添水至杂粮刻度3。
 4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 5. 在菜单中选择混合杂粮饭，再按下[开始/快速]键进行烹饪。
 6. 烹饪结束后，请将饭搅拌均匀。

※ 干豆可能会夹生，请先用凉水浸泡1小时以上或用热水浸泡30分钟以上再使用。

※ 请将所有杂粮按适当比例进行烹饪。



健康豆类饭

- 材料(2人份)：大米 $\frac{1}{2}$ 杯、各种豆类 $\frac{1}{2}$ 杯、水
 - 烹饪方法
1. 请用电饭煲自带的量杯取米，取豆。
 2. 请将大米和各种豆类混合洗净，直至水变清为止。
 3. 请将洗净的大米和各种豆类放入内锅后，加水至“杂粮”的刻度2位置。
 4. 米水加好后，请将内锅放入机体，盒盖。
 5. 在菜单中选择健康豆类饭，再按下[开始/快速]键进行烹饪。
 6. 待烹饪结束后，将食材搅拌均匀。

※ 干豆可能会夹生，请先用凉水浸泡1小时以上或用热水浸泡30分钟以上再使用。

※ 煮杂粮饭时，请适当搭配食材比例。

烹饪指南



混合杂粮饭

- 材料(2人份): 大米1½杯、各种杂粮½杯、水
- 烹饪方法

1. 请根据吃饭的人员数, 用量杯取适量的大米和杂粮。
2. 请将大米和杂粮洗净, 直至水变清为止。
3. 请将洗净的大米和杂粮放入内锅后, 加水至“杂粮”的相应刻度位置。
4. 请将内锅放入机体并盒盖。
5. 在菜单中选择混合杂粮饭, 再按下[开始/快速]键进行烹饪。
6. 待烹饪结束, 请搅拌均匀。

※ 干豆可能会夹生, 请先用凉水浸泡1小时以上或用热水浸泡30分钟以上再使用。

※ 煮杂粮饭时, 请适当搭配食材比例。



冷冻保管杂粮

- 材料(2人份): 大米1½杯、各种杂粮½杯、水
- 烹饪方法

1. 请根据吃饭的人员数, 用量杯取适量的大米和杂粮。
2. 请将大米和杂粮洗净, 直至水变清为止。
3. 请将洗净的大米和杂粮放入内锅后, 加水至“杂粮”的相应刻度位置。
4. 请将内锅放入机体并盒盖。
5. 请选择菜单上的冷冻保管杂粮后, 再按下[开始/快速]键进行烹饪。
6. 待烹饪结束, 请搅拌均匀。

※ 低压烹饪, 根据食材的特性和条件, 可能出现夹生现象。

※ 干豆可能会夹生, 请先用凉水浸泡1小时以上或用热水浸泡30分钟以上再使用。

※ 煮杂粮饭时, 请适当搭配食材比例。



杂粮快速

- 材料(2人份): 大米1½杯、各种杂粮½杯、水
- 烹饪方法

1. 请根据吃饭的人员数, 用量杯取适量的大米和杂粮。
2. 请将大米和杂粮洗净, 直至水变清为止。
3. 请将洗净的大米和杂粮放入内锅后, 加水至“杂粮”的相应刻度位置。
4. 请将内锅放入机体并盒盖。
5. 在菜单中选择混合杂粮饭, 再按下[开始/快速]键进行烹饪。
6. 待烹饪结束, 请搅拌均匀。

※ 干豆可能会夹生, 请先用凉水浸泡1小时以上或用热水浸泡30分钟以上再使用。

※ 煮杂粮饭时, 请适当搭配食材比例。



糙米

- 材料: 糙米、水
- 烹饪方法

1. 请用计量杯量取所需人数份量的糙米。
2. 请将量取的糙米淘洗干净。
3. 请将洗好的糙米放入内锅, 然后加水至人数份量对应的糙米水量刻度位置。
4. 请将内锅放入电饭煲内, 并盖好锅盖。
5. 选择菜单上的糙米, 按下[开始/快速]按钮, 进行烹饪。
6. 烹饪结束后, 请将饭搅拌均匀。



沙拉用杂粮

- 材料: 各种沙拉用杂粮, 水
- 烹饪方法

1. 请按照第25页的料理图表, 用量杯取适量的沙拉用杂粮。
2. 请将沙拉用杂粮洗净, 直至水变清为止。
3. 请将水分去除后, 放入内锅。
4. 请按照第25页的料理图表, 添加适量水。
5. 请将内锅放入机体, 盒盖。
6. 请选择菜单上的沙拉用杂粮, 按照第25页的料理图表选择烹饪时间, 再按[开始/快速]键进行烹饪。
7. 待烹饪结束, 搅拌均匀。

※ 根据杂粮的特性、水分含量、保管状态, 可能会出现锅底糊化, 水分残留、米汤溅盖板及溢锅等现象。

※ 杂粮直接放入, 无需提前浸泡。

※ 鹰嘴豆煮好后, 过筛沥干水分。



嫩芽饭

- 材料: 糙米2杯、嫩芽蔬菜各少许
- 调味辣椒酱: 辣椒酱½杯、牛肉(末状)40g、香油1大匙、蜂蜜1大匙、糖1大匙、水½杯
- 烹饪方法

1. 将洗净的糙米放入内锅, 添水至糙米水量刻度2的位置。
2. 请将内锅放入电饭煲内, 并盖好锅盖。
3. 选择菜单上的糙米, 按下[开始/快速]按钮, 进行烹饪。
4. 在小锅内放入香油, 倒入牛肉末微炒, 然后加入辣椒酱和水炒至黏稠, 最后放入糖、蜂蜜和香油再炒一会。
5. 请在煮饭结束后, 将饭搅拌均匀, 然后在糙米饭上美观地摆放准备好的嫩芽蔬菜。
6. 最后放上辣椒酱, 避免将嫩芽碰散。



坚果饭

- 材料：大米4杯、核桃4个、松子2大匙、杏仁2大匙、腰果2大匙、银杏15个、清酒1大匙
 - 调味酱：酱油4大匙、辣椒粉 $\frac{1}{2}$ 小匙、芝麻盐2小匙、葱末2大匙、蒜末大匙、香油1小匙
 - 烹饪方法
1. 核桃去壳，用温水浸泡后，去掉内皮。
 2. 请将银杏加少许油翻炒，或者放入沸水煮2~3分钟后，去皮。
 3. 将洗净的大米放入内锅，添水至白米刻度4，然后放入清酒、核桃、银杏、杏仁、腰果、松子。
 4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 5. 在菜单中选择混合杂粮饭，再按下[开始/快速]键进行烹饪。
 6. 请放入适量的材料制作调味酱备用。
 7. 待烹饪结束，请根据个人喜好适量放入调味酱拌匀即可食用。



蘑菇竹笋饭

- 材料：大米4杯、平菇200g、竹笋100g、银杏10个、清酒1大匙
 - 调味酱：酱油4大匙、辣椒粉 $\frac{1}{2}$ 小匙、芝麻盐2小匙、葱末2大匙、蒜末 $\frac{1}{2}$ 大匙、香油1小匙
 - 烹饪方法
1. 平菇洗净撕成适口大小，竹笋稍烫一下，去除梳齿之间白色部分，呈梳齿状后，切成薄片。
 2. 请将银杏加少许油翻炒，或者放入沸水煮2~3分钟后，去皮。
 3. 将洗净的大米放入内锅，添水至白米刻度4，然后放入平菇、竹笋、银杏、清酒。
 4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 5. 在菜单中选择混合杂粮饭，再按下[开始/快速]键进行烹饪。
 6. 请放入适量的材料制作调味酱备用。
 7. 待烹饪结束，请根据个人喜好适量放入调味酱拌匀即可食用。



鸡脯肉配绿茶饭

- 材料：糙米2杯、绿茶叶3g、绿茶粉10g、鸡脯肉4块、芹菜5g、橄榄油·食盐·胡椒·酸橙·迷迭香少许
 - 烹饪方法
1. 请将糙米洗净，然后与绿茶粉、绿茶叶一同放入内锅，再加水至糙米水量刻度2的位置。
 2. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 3. 选择菜单上的糙米，按下[开始/快速]按钮，进行烹饪。
 4. 鸡脯肉加盐、胡椒入味约一小时，然后在平底锅内放入橄榄油烤制，取出后切细条备用。
 5. 酸橙切成半月形、芹菜切条备用。
 6. 请在煮饭结束后，将饭搅拌均匀，再将绿茶饭和鸡脯肉盛入碗内，最后添加酸橙、迷迭香和芹菜。



糙米蔬菜饭

- 材料：糙米2杯、海带汤水 $2\frac{1}{2}$ 杯、山芹50g、煮蕨菜100g、豆芽100g、香菇3个、胡萝卜 $\frac{1}{2}$ 个、香油1大匙、蒜泥1小匙、芝麻盐少许
 - 烹饪方法
1. 请将糙米洗净并放入海带汤水中浸泡。
 2. 请将洗净摘好的山芹放在盐水中浸泡，然后将豆芽掐须，再将煮好的蕨菜切成适口大小。
 3. 请按适口大小将香菇和胡萝卜切丁。
 4. 请将泡好的糙米、准备好的豆芽和蔬菜放入内锅，然后添加香油、蒜泥和芝麻盐。
 5. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 6. 选择菜单上的糙米，按下[开始/快速]按钮，进行烹饪。
 7. 烹饪结束后，请将饭搅拌均匀。



黑米饭

- 材料(2人份)：大米 $1\frac{1}{2}$ 杯、黑米 $\frac{1}{2}$ 杯、水
 - 烹饪方法
1. 请用量杯取2人份的大米和黑米。
 2. 请将大米和黑米洗净，直至水变清为止。
 3. 请将洗净的大米和黑米放入内锅后，加水至“白米”的刻度2位置。
 4. 请将内锅放入机体并盒盖。
 5. 在菜单中选择白米偏软饭，再按下[开始/快速]键进行烹饪。
 6. 待烹饪结束，请搅拌均匀。



豆芽饭

- 材料：大米3杯、豆芽150g、碎牛肉100g
 - 调味酱：酱油5大匙、辣椒粉1大匙、芝麻盐2小匙、葱末1大匙、蒜末1小匙、香油1小匙
 - 烹饪方法
1. 请将豆芽掐须洗净后控水。
 2. 将洗净的大米放入内锅，添水至白米刻度3，然后放入豆芽和肉。
 3. 请放入适量的材料制作调味酱备用。
 4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 5. 在菜单中选择粒粒饱满饭，再按下[开始/快速]键进行烹饪。
 6. 煮饭结束后，放入豆芽和牛肉拌匀并盛入碗中，再根据个人口味加入准备好的酱料拌匀食用。
- ※ 随各材料的特点，会因肉汁和食盐产生焦糊现象。

烹饪指南



美味蒸豆腐

- 材料：豆腐 $\frac{3}{4}$ 块、水2杯、食盐少许
 - 调味酱：辣椒粉1大匙、蒜末1大匙、葱1根、浓酱油3大匙、香油·芝麻盐·辣椒丝少许
 - 烹饪方法
1. 请将豆腐切半后切成厚1cm的大小，撒盐除去水分。
 2. 葱切成细丝，与各分量的调味酱拌匀做成调味酱备用。
 3. 请在内锅中加入2杯水，放入蒸架后，在上面放上切好的豆腐。
 4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 5. 在菜单中选择炖功能，时间设为20分钟，再按下[开始/快速]键进行烹饪。
 6. 烹饪结束后，取出豆腐，均匀撒上调味酱。

※ 销售的蒸架需另行购买



五香酱肉

- 材料：猪肉500g、酱油110ml、白糖2大匙、棉线少许 水3杯
 - 五香：黑胡椒6颗、桂皮7cm、八角4个
 - 烹饪方法
1. 请将猪肉用棉线捆紧，使其不会散开。
 2. 请将捆好的猪肉放入碗里，加上酱油、糖、五香腌制。
 3. 请步骤2的材料放入内锅，再倒入3杯水。
 4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 5. 在菜单中选择炖功能，时间设为60分钟，再按下[开始/快速]键进行烹饪。
 6. 烹饪结束后，取出猪肉，剪掉棉线。
 7. 请将五香酱肉放凉，切成0.2cm厚度。



参鸡汤

- 材料：鸡肉600g、蒜4瓣、糯米 $\frac{1}{4}$ 杯、水参1~2根、枣2个、水3杯、食盐·胡椒少许
 - 烹饪方法
1. 请在鸡腹两侧划出刀痕后切口。
 2. 请将泡好的糯米填入鸡腹。(推荐将糯米浸泡2小时左右。)
 3. 请将水参、枣和大蒜放入鸡腹，然后将鸡腿交叉固定。根据个人口味调节，如果喜欢浓稠鸡汤，将鸡腹内的糯米取出一半直接置于汤内。
 4. 请将第3步准备的整只鸡放入内锅后，添加3杯水。
 5. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 6. 在菜单中选择炖功能，时间设为60分钟，再按下[开始/快速]键进行烹饪。



番茄酱炒虾

- 材料：中虾15只、大葱 $\frac{1}{8}$ 个、洋葱30g、胡萝卜30g
 - 番茄酱：番茄酱4大匙、糖 $\frac{1}{2}$ 大匙、淀粉 $\frac{1}{2}$ 大匙、水 $\frac{1}{2}$ 大匙、盐·酱油·胡椒粉少许
 - 烹饪方法
1. 请去掉虾的头部和内脏，只留下尾巴一小节和尾巴部分的皮，然后用盐水冲洗备好。
 2. 请将大葱斜切，洋葱切成比虾小一点的大小，胡萝卜切成半月形备用。
 3. 请在内锅中放入虾、大葱、洋葱、胡萝卜、番茄酱搅拌。
 4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 5. 在菜单中选择炖功能，时间设为15分钟，再按下[开始/快速]键进行烹饪。
 6. 煮饭结束后请用饭勺搅拌均匀。



白切肉

- 材料：猪肉600g、大葱1根、姜1块、蒜5瓣、水3杯
 - 烹饪方法
1. 请将猪肉剔除肥油后放入内锅，加入切好的大葱、姜、蒜，再添3杯水。
 2. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 3. 在菜单中选择炖功能，时间设为50分钟，再按下[开始/快速]键进行烹饪。
- ※ 根据各材料的特点会因肉汁和食盐产生变焦现象。
- ※ 加水量超出标准值时会在排放蒸汽的同时溢出肉汤，敬请注意。
- ※ 肉块过大时，请切2~3处切深刀口。



炖鸡

- 材料：1只鸡(约800~900g)、马铃薯50g、胡萝卜50g、食盐·胡椒粉少许 姜汁1大匙、
 - 调味酱：浓汁酱油3大匙、葱末2大匙、蒜末1大匙、糖1大匙、芝麻盐1大匙、香油1大匙、胡椒粉少许
 - 烹饪方法
1. 请洗净鸡肉并控去水分，切成适口大小后切出刀口加食盐、胡椒和姜汁入味。
 2. 请将胡萝卜和马铃薯切成适口大小备用。
 3. 请放入适量的材料制作调料酱备用。
 4. 请在备好的所有材料内加调料拌好，入味三十分钟后放入内锅。
 5. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 6. 在菜单中选择炖功能，时间设为35分钟，再按下[开始/快速]键进行烹饪。



牛排

- 材料：肉（牛排用）500g、牛排酱·盐·胡椒粉少许
- 烹饪方法
- 1. 请在肉中加胡椒粉和盐，使其入味儿后，将肉放入内锅，再倒半杯左右的水。
- 2. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
- 3. 在菜单中选择炖功能，时间设为30分钟，再按下[开始/快速]键进行烹饪。
- 4. 烹饪结束后，取出肉，浇上牛排酱。
- 红酒汁的做法
切碎洋葱、大蒜、洋葱，加入盐、胡椒粉翻炒。加入足量的红酒烧开后，加入番茄酱、烤肉酱、黑胡椒、月桂叶收汁。



美味蒸板栗

- 材料：板栗15个、水2杯
- 烹饪方法
- 1. 请在内锅中倒入2杯水。
- 2. 请将蒸架放入内锅，然后均匀摆放板栗。（为了防止板栗壳裂开，请剥掉部分板栗壳，然后将其放入蒸架。）
- 3. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
- 4. 在菜单中选择炖功能，时间设为30分钟，再按下[开始/快速]键进行烹饪。
- 5. 烹饪完毕后板栗较烫，敬请注意。
- ※ 销售的蒸架需另行购买



美味蒸土豆

- 材料：马铃薯(200g以下)3个、水2杯
- 烹饪方法
- 1. 请在内锅中倒入2杯水。
- 2. 请将蒸架放入内锅，再放入马铃薯。
- 3. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
- 4. 在菜单中选择炖功能，时间设为45分钟，再按下[开始/快速]键进行烹饪。
- 5. 烹饪完毕后马铃薯较烫，敬请注意。
- ※ 请将马铃薯（200g以上）切半烹饪。
- ※ 销售的蒸架需另行购买



韩式杂烩

- 材料：粉条150g、青椒 $\frac{1}{2}$ 个、红椒 $\frac{1}{2}$ 个、胡萝卜70g、洋葱70g、菠菜少许、金针蘑70g、鱼糕70g 食用油 $\frac{1}{2}$ 大匙、水 $\frac{1}{2}$ 杯
- 调味酱：糖·酱油·香油·芝麻·芝麻盐少许
- 烹饪方法
- 1. 请将青/红椒、洋葱、胡萝卜和鱼糕切丝，金针蘑洗净。将菠菜在沸水中焯一下控去水分后切成适口大小。（青椒、胡萝卜切成2~3cm，洋葱、鱼糕切成5cm大小为宜）
- 2. 请将粉条在温香水中泡20分钟左右，用凉水洗净后取出。（粉条浸泡时间过长时，菜肴完成后会出现粉条肿胀或聚团的现象，请根据个人口味泡10~30分钟。）
- 3. 请在内锅中放入两大匙食用油和水，然后放入泡好的粉条，再放入准备好的鱼糕和蔬菜。
- 4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
- 5. 在菜单中选择炖功能，时间设为25分钟，再按下[开始/快速]键进行烹饪。（若粉条泡久了或喜欢劲道的口味时，请将时间设为20分钟。）
- 6. 请放入适量的材料制作调料酱备用。
- 7. 烹饪完毕后打开锅盖，放入焯好的菠菜，然后根据个人口味加调味酱拌匀。



炖排骨

- 材料：牛排骨600g、胡萝卜1个、洋葱 $\frac{1}{2}$ 个、梨 $\frac{1}{4}$ 个、板栗10个、银杏10个、糖2大匙、酒2大匙
- 调味酱：浓酱油7大匙、芝麻盐1大匙、蒜泥1大匙、胡椒粉1小匙、香油1小匙、葱末2大匙、糖稀2大匙
- 烹饪方法
- 1. 请将切成段状的排骨剔除肥油和筋，然后在冷水中浸泡2小时去血水。
- 2. 请用筛网捞出排骨，弄干水分后切出刀口，然后将其放入糖、酒中入味30分钟，使牛肉更加柔嫩。
- 3. 请将银杏加盐用平底锅煎炒去皮，胡萝卜切成板栗大小，洋葱和梨用砧板榨汁。
- 4. 请放入适量的材料制作调料酱备用。
- 5. 请在备好的所有材料内加调料拌好，入味1小时后放入内锅。
- 6. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
- 7. 在菜单中选择炖功能，时间设为45分钟，再按下[开始/快速]键。
- ※ 用肉汁、调味酱和梨汁等烹制，无需加水。
- ※ 另外加水会在排放蒸汽的同时溢出汤汁。



营养石锅饭

- 材料：大米4杯、豆类（褐豆或黑豆）40g、水参2根、板栗·枣各4个、银杏12个、松子1大匙、清酒2大匙
- 调味酱：酱油4大匙、辣椒粉 $\frac{1}{2}$ 小匙、芝麻盐2小匙、葱末2大匙、蒜末 $\frac{1}{2}$ 大匙、香油1小匙
- 烹饪方法
- 1. 请将水参洗净后切掉根部并斜切成细条备用。
- 2. 请将板栗去皮后切半，红枣去核后切成粗丝备用。
- 3. 请将银杏加少许油翻炒，或者放入沸水煮2~3分钟后，去皮。
- 4. 请将洗净的米放入内锅，然后加水至白米水量刻度4的位置，再放入清酒、豆类、水参、板栗和红枣搅匀。
- 5. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
- 6. 在菜单中选择白米偏软饭，再按下[开始/快速]键进行烹饪。
- 7. 请在煮饭结束后放入松子和银杏搅拌均匀，然后盛入碗中，再根据个人口味加入准备好的酱料拌匀食用。
- ※ 随各材料的特点可能产生焦糊现象。
- ※ 干豆可能会夹生，请事先用凉水浸泡1小时以上或用热水浸泡30分钟以上再使用。
- ※ 请将所有杂粮按适当比例进行烹饪。

烹饪指南



蘑菇拼盘饭

- 材料:大米4杯、本菇60g、金针蘑40g、洋菇4个、杏鲍菇60g、清酒1大匙
 - 调味酱: 酱油4大匙、辣椒粉 $\frac{1}{2}$ 大匙、芝麻盐2小匙、葱末2大匙、蒜末 $\frac{1}{2}$ 大匙、香油1小匙
 - 烹饪方法
1. 请将本菇和金针蘑洗净并撕成条状, 洋菇去皮切成厚片。
 2. 请根据杏鲍菇的长度切片, 再横切成适口大小。
 3. 将洗净的大米放入内锅, 添水至白米刻度4, 然后添加入蘑菇和清酒。
 4. 请将内锅放入电饭煲内, 并盖好锅盖。
 5. 在菜单中选择混合杂粮饭, 再按下[开始/快速]键进行烹饪。
 6. 请在煮饭结束后根据个人口味加入准备好的酱料拌匀食用。



蒸糕

- 材料: 粳米粉 $2\frac{1}{2}$ 杯、红豆1杯、食盐 $\frac{1}{4}$ 大匙、糖 $1\frac{1}{2}$ 大匙、水1大匙+2杯
 - 烹饪方法
1. 在粳米粉里加入适量水拌匀, 用筛网过滤一遍, 再放入白糖 ($\frac{1}{2}$ 大匙) 搅拌。
 2. 请将红豆蒸至没有水分, 捣碎后放入盐和糖 ($\frac{1}{2}$ 小匙)。
 3. 请在内锅中倒入2杯水, 放入蒸板, 再垫上布或者韩纸。
 4. 请放1杯红豆沙垫底, 在上面平放粳米粉, 再放入1杯红豆沙分层。
 5. 在菜单中选择炖功能, 时间设为45分钟, 再按下[开始/快速]键进行烹饪。
 6. 请在菜单中选择万能炖, 并将时间设成45分钟, 再按下[开始/快速]按钮。

※ 销售的蒸架需另行购买



蒸鸡蛋

- 材料: 鸡蛋3个、水或鳀鱼海带汤水300ml、虾酱 $\frac{1}{2}$ 小匙、食盐少许、胡萝卜15g、葱绿色部分15g
 - 烹饪方法
1. 请在碗里放入鸡蛋, 再倒入水或鳀鱼海带汤水搅匀。
 2. 请将胡萝卜和葱绿色部分切碎, 放入步骤1搅拌。
 3. 请在虾酱中添入少许水做成汤, 放入2, 再放入盐调味。
 4. 请将步骤3放入内锅, 并盖好锅盖。
 5. 在菜单中选择炖功能, 时间设为20分钟, 再按下[开始/快速]键进行烹饪。



美味蒸茄子

- 材料: 茄子1个、水2杯
 - 调味酱: 浓汁酱油2大匙、青辣椒1个、红辣椒1个、辣椒粉 $\frac{1}{2}$ 大匙、醋1大匙、芝麻盐少许、葱 $\frac{1}{2}$ 根、大蒜4瓣、糖2小匙
 - 烹饪方法
1. 茄子切成4cm的小段, 再竖起茄子段切十字刀口。
 2. 青、红辣椒切丝, 葱、大蒜切末, 与各分量的调味酱拌匀做成调味酱备用。
 3. 请在内锅中加入2杯水, 放入蒸架后, 在上面放上切好的茄子。
 4. 请将内锅放入电饭煲内, 并盖好锅盖。
 5. 在菜单中选择炖功能, 时间设为15分钟, 再按下[开始/快速]键进行烹饪。
 6. 烹饪结束后, 取出茄子, 均匀撒上调味酱。

※ 销售的蒸架需另行购买



美味蒸红薯

- 材料: 红薯(150g以下)3个、水2杯
 - 烹饪方法
1. 请在内锅中倒入2杯水。
 2. 请将蒸架放入内锅, 再放入洗净的红薯。
 3. 请将内锅放入电饭煲内, 并盖好锅盖。
 4. 在菜单中选择炖功能, 时间设为35分钟, 再按下[开始/快速]键进行烹饪。
 5. 烹饪结束后, 红薯较烫, 敬请注意。

※ 请大红薯 (150g以上) 切半烹饪。

※ 销售的蒸架需另行购买



巧克力黄油蛋糕

- 材料: 黄油200g、糖90g、鸡蛋3个、烤饼蛋糕粉110g、巧克力70g
 - 烹饪方法
1. 请将黄油在室温下放置30分钟, 待变软后和糖一起装入小盆, 并使用打蛋器搅匀。
 2. 请在步骤1中打入鸡蛋, 搅匀至起泡的状态。
 3. 在第2步的材料中放入烤饼蛋糕粉和隔水融化的巧克力, 然后用饭勺拌匀。
 4. 请在内锅上涂抹融化的黄油, 然后放入第3步中活好的面, 再盖上锅盖。
 5. 在菜单中选择炖功能, 时间设为45分钟, 再按下[开始/快速]键进行烹饪。



红烧鱿鱼

- 材料：鱿鱼1只、菠菜35g、胡萝卜35g、鸡蛋1个、水 $\frac{1}{2}$ 杯、食盐·香油·面粉少许
 - 调味酱：辣椒酱1大匙、酱油1大匙、糖 $\frac{1}{2}$ 大匙、清酒 $\frac{1}{2}$ 大匙、香油 $\frac{1}{2}$ 小匙、辣椒粉 $\frac{1}{2}$ 小匙
 - 烹饪方法
1. 请将鱿鱼切半清除内脏后去皮洗净，在鱿鱼内侧切出十字刀口。
 2. 请在沸水中加入少许食盐，将切好的鱿鱼爪和鱿鱼爪略焯一下备用。
 3. 摘好洗净的菠菜加盐焯一下然后用凉水冲洗并捞出水分胡萝卜切成粗丝在沸水中焯一下再用食盐和香油拌好。
 4. 请在鸡蛋中加盐充分搅拌后，煎成与鱿鱼等宽的鸡蛋饼。
 5. 擦干焯好鱿鱼上的水分，在内侧撒入少许面粉，然后放上鸡蛋饼，再放上准备好的菠菜、胡萝卜、鱿鱼爪卷起，最后用串杆固定。
 6. 请放入适量的材料制作调料酱备用。
 7. 请在内锅中放入备好的鱿鱼、调味酱、水 $\frac{1}{2}$ 杯。
 8. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 9. 在菜单中选择炖功能，时间设为25分钟，再按下[开始/快速]键进行烹饪。



美味蒸花蟹

- 材料：花蟹1只、牛肉100g、豆腐 $\frac{1}{2}$ 块、青辣椒 $\frac{1}{2}$ 个、红辣椒 $\frac{1}{2}$ 个、鸡蛋黄 $\frac{1}{2}$ 个、面粉少许
 - 烹饪方法
1. 请抓住蟹身充分洗净，然后剥下蟹身备用。
 2. 剥出蟹身里的蟹肉制成蟹肉末。
 3. 请将牛肉和豆腐切末并与蟹肉末搅拌均匀。
 4. 请将青/红辣椒切碎后与捣碎的蛋黄拌匀。
 5. 在蟹壳中撒入面粉，然后用3的内容物填充，再均匀涂抹4的内容物。
 6. 请在内锅中加入2杯水，放入蒸架后，在上面放上鲜肥的螃蟹。
 7. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 8. 在菜单中选择炖功能，时间设为30分钟，再按下[开始/快速]键进行烹饪。

※ 销售的蒸架需另行购买



美味蒸文蛤

- 材料：文蛤2只、牛肉15g、鸡蛋清 $\frac{1}{2}$ 个、鸡蛋 $\frac{1}{2}$ 个、葱末1小匙、蒜末 $\frac{1}{2}$ 小匙、食盐·胡椒粉少许、水2杯
 - 烹饪方法
1. 请将牛肉切成细末。
 2. 请洗净淤泥后将文蛤切半，用刀取下贝壳上剩余的蛤肉，切成细末。
 3. 请将切成细末的牛肉和文蛤肉放入碗内，添加适量葱末、蒜末、食盐和胡椒粉调味拌匀。
 4. 共可放入4个贝壳，每个贝壳放入 $\frac{1}{2}$ 左右调味的材料，压实盛满。
 5. 请在文蛤肉上面均匀涂抹鸡蛋清。
 6. 请在内锅中放入两杯水，然后放入蒸架。
 7. 请在蒸架上面放入准备好的文蛤。
 8. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 9. 在菜单中选择炖功能，时间设为35分钟，再按下[开始/快速]键进行烹饪。
 10. 请将熟透鸡蛋的蛋清和蛋黄分开，蛋清切细末，蛋黄捣碎并用筛网过滤，然后在文蛤上面将蛋黄和蛋清各放一半。

※ 销售的蒸架需另行购买



煮鸡蛋

- 材料：鸡蛋5个、水2杯、醋1~2滴
 - 烹饪方法
1. 请在内锅中放入鸡蛋、水和醋。
 2. 请在内锅中放入鸡蛋、水和醋。
 3. 在菜单中选择炖功能，时间设为20分钟，再按下[开始/快速]键进行烹饪。



烤鸡蛋

- 材料：鸡蛋5个、水 $\frac{1}{2}$ 杯、醋1~2滴
 - 烹饪方法
1. 请在内锅中放入鸡蛋、水和醋。
 2. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 3. 在菜单中选择炖功能，时间设为90分钟，再按下[开始/快速]键进行烹饪。



美味蒸饺

- 材料：饺子20个、水2杯
 - 烹饪方法
1. 请在内锅中倒入2杯水。
 2. 请将蒸架放入内锅，然后均匀摆放饺子。
 3. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 4. 在菜单中选择炖功能，时间设为25分钟，再按下[开始/快速]键进行烹饪。

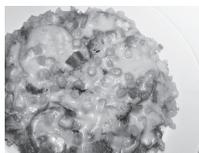
※ 销售的蒸架需另行购买

烹饪指南



美味蒸鲜鱼

- 材料：大黄鱼1条
 - 调味酱：酱油3大匙、辣椒粉1大匙、蒜末 $\frac{1}{2}$ 大匙、葱末1大匙、料酒2大匙、水10大匙、糖1小匙
 - 烹饪方法
1. 请将黄花鱼洗净处理好，然后在鱼背上以2cm的间距切口。
 2. 请放入适量的材料制作调味酱备用。
 3. 在内锅中放入黄花鱼，均匀浇入调味酱。
 4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 5. 在菜单中选择炖功能，时间设为25分钟，再按下[开始/快速]键进行烹饪。



米饭比萨

- 面饼材料：米饭200g
 - 馅料材料：火腿片4片、洋菇4个、玉米罐头4大匙、蟹肉条2个、比萨饼用奶酪80g、比萨饼酱料5大匙
 - 烹饪方法
1. 请将洋菇去皮沿蘑菇特有的形状切好备用，蟹足棒保持原来长度撕好备用。
 2. 请将火腿片切成方形，控干玉米罐头的水。
 3. 请将米饭平铺于内锅底。
 4. 请用汤匙在米饭上均匀涂抹比萨饼酱料，然后均匀放上准备好的材料。
 5. 请将比萨饼用奶酪放在4的内容物上面，然后将内锅放入电饭煲并盖紧锅盖。
 6. 在菜单中选择炖功能，时间设为20分钟，再按下[开始/快速]键进行烹饪。



蘑菇盖饭

- 材料：糙米2杯、褐色酱汁20g、食盐少许、苏子叶2片、南瓜 $\frac{1}{8}$ 个、真姬菇1袋
 - 烹饪方法
1. 将洗净的糙米放入内锅，添水至糙米水量刻度2的位置。
 2. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 3. 选择菜单上的糙米，按下[开始/快速]按钮，进行烹饪。
 4. 南瓜切块加盐微炒。
 5. 真姬菇拌褐色酱汁备用。
 6. 烹饪结束后，请将饭搅拌均匀。
 7. 将糙米饭放入塑模内加入炒好的南瓜，上面再覆盖一层健康糙米饭，捏制成型后从模型内取出。
 8. 放上用褐色酱汁拌好的真姬菇，最后撒上苏子叶丝。

※ 可以根据各家口味选用不同的蘑菇。



番茄鸡蛋羹

- 材料：番茄 $\frac{1}{8}$ 个、鸡蛋1个、牛奶100g、水3小匙、葱花·食盐少许
 - 烹饪方法
1. 请将番茄洗净控干水分后切成细条。
 2. 请在圆钵内放入切好的番茄、鸡蛋和食盐后充分搅拌。
 3. 请在第2步准备的材料中加牛奶、水、葱花充分搅拌后，将其倒入内锅。
 4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 5. 在菜单中选择炖功能，时间设为15分钟，再按下[开始/快速]键进行烹饪。



美味蒸西葫芦

- 材料：小南瓜 $\frac{1}{8}$ 个、水2杯
 - 调味酱：浓汁酱油1大匙、葱末1大匙、香油 $\frac{1}{2}$ 大匙、辣椒粉 $\frac{1}{2}$ 大匙、辣椒丝少许、糖1小匙、蒜末1大匙、芝麻盐 $\frac{1}{2}$ 大匙
 - 烹饪方法
1. 将南瓜切成厚1cm的圆形。
 2. 请放入适量的材料制作调味酱备用。
 3. 请在内锅中加两杯水，放入蒸架，再放入切好的西葫芦，最后均匀撒上第2步准备的调味酱。
 4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 5. 在菜单中选择炖功能，时间设为15分钟，再按下[开始/快速]键进行烹饪。

※ 销售的蒸架需另行购买



炒年糕

- 材料：条型打糕(软打糕)300g、鱼糕3张、洋葱 $\frac{1}{8}$ 个、大葱 $\frac{1}{8}$ 根、胡萝卜60g
 - 调味酱：辣椒酱3大匙、糖稀 $1\frac{1}{2}$ 大匙、糖 $1\frac{1}{2}$ 大匙、芝麻盐 $\frac{1}{2}$ 大匙、酱油 $\frac{1}{2}$ 大匙、鳀鱼海带汤水100ml
 - 烹饪方法
1. 用流动的水洗净条型打糕并切成适口大小。
 2. 请将鱼糕四等分，胡萝卜、洋葱切丝，大葱斜切备用。
 3. 请放入适量的材料制作调味酱备用。
 4. 请在内锅中放入准备好的材料、酱料和鳀鱼海带汤水。
 5. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 6. 在菜单中选择炖功能，时间设为20分钟，再按下[开始/快速]键进行烹饪。



鲜奶油蛋糕

- 材料：面粉(薄力粉) $\frac{1}{2}$ 杯、鸡蛋1个、黄油 $\frac{1}{2}$ 大匙、牛奶 $\frac{1}{2}$ 大匙、糖 $\frac{1}{2}$ 杯、食盐·香草香料少许
 - 鲜奶油：鲜奶油100ml、糖 $\frac{1}{2}$ 杯
 - 水果：樱桃1个、草莓3个、蜜橘罐头 $\frac{1}{4}$ 罐、猕猴桃1个
 - 烹饪方法
1. 在面粉内加盐并用筛网过滤。
 2. 请将鸡蛋的蛋清和蛋黄分开备用。
 3. 请将蛋清盛入碗中沿一定方向搅拌起沫，起较大泡沫后分数次加糖，继续搅拌至倒置时碗内的蛋清不会流出的程度。
 4. 在3的内容物中加少量蛋黄继续搅拌，然后加少许香草香料。
 5. 4的内容物呈奶油状后加入面粉，充分搅拌直至生面粉完全消失为止。
 6. 在牛奶中加入热黄油，然后添加5的内容物。
 7. 在内锅底和侧面略微涂抹一层黄油，然后倒入和好的蛋糕面。
 8. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 9. 在菜单中选择炖功能，时间设为40分钟，再按下[开始/快速]键进行烹饪。
 10. 请将蒸制完毕的蛋糕凉透。
 11. 请在盘中倒入鲜奶油，打到泡沫状后，加入糖粉。(请将糖放入切割器搅碎制成糖粉。)
 12. 请在凉透的蛋糕上均匀涂抹鲜奶油。
 13. 请用准备好的各种水果装饰。



甑糕

- 材料：糯米4杯、葡萄干60g、板栗15个、大枣10个、松子1大匙、红糖100g、浓汁酱油1大匙、香油2大匙、食盐少许、桂皮粉 $\frac{1}{2}$ 小匙、水3杯
 - 烹饪方法
1. 请将糯米洗净后在水中浸泡2小时以上。
 2. 请将板栗和红枣去皮去核后切成适当大小备用。
 3. 请在泡好的糯米中加红糖、香油、浓汁酱油、桂皮粉、食盐少许后搅匀。
 4. 将3项和所有材料放入内锅，添加3杯水，然后再次搅匀。
 5. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 6. 在菜单中选择炖功能，时间设为40分钟，再按下[开始/快速]键进行烹饪。



年糕焗烤

- 材料：年糕100g、煮鸡蛋1个、红薯1个、比萨饼用奶酪80g、薄片奶酪2张、橄榄油少许、白酱1杯、荷兰芹粉少许
 - 白酱：面粉20g、黄油20g、牛奶200g、盐·白胡椒粉少许(融化黄油，加入面粉炒一下，再倒入牛奶煮稠后，用盐和白胡椒粉调味。)
 - 烹饪方法
1. 请把红薯洗净，带皮切成圆形。
 2. 请将煮鸡蛋用切割器切片，把年糕放入温香水中浸泡。
 3. 请在内锅上均匀涂上橄榄油，一层一层放入红薯、鸡蛋、年糕。
 4. 请在步骤3里放入白酱，再均匀放入比萨饼用奶酪，然后将薄片奶酪切成8等份放在上面，最后撒一点荷兰芹粉。
 5. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 6. 在菜单中选择炖功能，时间设为20分钟，再按下[开始/快速]键进行烹饪。



特米鸡肉粥

- 材料：大米1杯、水、鸡 $\frac{1}{2}$ 只、鸡汤3杯、青辣椒1个、红辣椒1个、食盐少许
 - 调料：葱末1大匙、蒜末1大匙、酱油2大匙、香油2小匙、芝麻盐·胡椒粉少许
 - 烹饪方法
1. 请将洗净的米放入水中浸泡30分钟。
 2. 请放入适量的材料制作调料酱备用。
 3. 请将准备好的鸡充分煮熟，然后撕成适口大小并在上面加材料调味，在撇除鸡汤内的油并用纱布过滤备用。
 4. 请将青辣椒、红辣椒去籽切丝备用。
 5. 请将泡好的米、鸡肉、辣椒、鸡汤放入内锅，添水至粥水量刻度1的位置。
 6. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 7. 请在菜单中选择健康粥后，按下[开始/快速]按钮，进行烹饪。
 8. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的盐



白米粥

- 材料：大米、水
 - 烹饪方法
1. 请用计量杯量取所需人数份量的米。
 2. 请将洗净的米放入水中浸泡30分钟。
 3. 请将泡好的大米放入内锅中，然后根据份量，加水至粥水量刻度位置。
 4. 请在菜单中选择健康粥后，按下[开始/快速]按钮，进行烹饪。
 5. 烹饪结束后，请轻轻搅拌。
- ※ 加水量超出标准值时，排出蒸气的同时可能会溢出米汤，敬请注意。



五福粥

- 材料：大米 $\frac{1}{2}$ 杯、水、红豆·薏米·小米·绿豆·糯米·黑米·玉米·麦子(小麦)掺杂 $\frac{1}{2}$ 杯、盐少许
 - 烹饪方法
1. 请将米、红豆、薏米、小米、绿豆、糯米、黑米、玉米和小麦浸泡约3个小时备用。
 2. 在内锅中放入所有材料，加水至粥水量刻度1的位置。
 3. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 4. 请在菜单中选择健康粥后，按下[开始/快速]按钮，进行烹饪。
 5. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。
- ※ 加水量超出标准值时，排出蒸气的同时可能

烹饪指南



红豆粥

- 材料：大米1杯、红豆水、红豆 $\frac{1}{2}$ 杯、粳米粉1杯
- 烹饪方法

1. 请将洗净的米放入水中浸泡30分钟。
2. 将豆洗净后放入小锅内加冷水用大火煮沸，倒掉第一遍汤水后重新加入足量冷水，煮至红豆即将绽开为止。
3. 将煮好的红豆放入筛网内捣碎，只将红豆水滤出。
4. 粳米粉用筛网过滤2~3次后煮制，然后加凉水 and 和面制成丸状。
5. 请将泡好的米、小丸子、红豆放入内锅，加红豆水至粥水量刻度1的位置拌匀。
6. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
7. 请在菜单中选择健康粥后，按下[开始/快速]按钮，进行烹饪。
8. 烹饪结束后，请轻轻搅拌。

- ※ 如喜欢有咀嚼感的红豆粒，请根据个人口味加入红豆粒。
- ※ 加水量超出标准值时，排出蒸气的同时可能会溢出米汤，敬请注意。
- ※ 请将所有杂粮按适当比例进行烹饪。



海参粥

- 材料：大米 $\frac{1}{2}$ 杯、水、泡好的海参30g、胡萝卜·洋葱·小南瓜少许、香油 $\frac{1}{2}$ 大匙、汤酱油1大匙、食盐少许
- 烹饪方法

1. 请将洗净的米放入水中浸泡3小时。
2. 泡好的海参切丝。
3. 胡萝卜、洋葱、小南瓜切成细丝。
4. 在内锅中放入泡好的米和海参、蔬菜、香油、汤酱油，加水至粥水量刻度1的位置后搅拌。
5. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。。
6. 请在菜单中选择健康粥后，按下[开始/快速]按钮，进行烹饪。
7. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。

- ※ 加水量超出标准值时，排出蒸气的同时可能会溢出米汤，敬请注意。



薏米粥

- 材料：薏米 $\frac{1}{2}$ 杯，水、香菇 $\frac{1}{2}$ 个，香油 $\frac{1}{2}$ 小匙，食盐少许
- 烹饪方法

1. 请将洗净的薏米放入水中浸泡12小时。
2. 香菇切丝。
3. 请将泡好的薏米、香菇、香油放入内锅，加水至粥水量刻度1的位置后搅拌。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择健康粥后，按下[开始/快速]按钮，进行烹饪。
6. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。

- ※ 加水量超出标准值时，排出蒸气的同时可能会溢出米汤，敬请注意。



松子粥

- 材料：大米1杯、水、松子 $\frac{1}{2}$ 杯、食盐少许
- 烹饪方法

1. 请将洗净的米放入水中浸泡30分钟。
2. 请将松子用搅拌机搅碎。
3. 请放入泡好的米和搅碎的松子，添水至粥水量刻度1的位置。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择健康粥后，按下[开始/快速]按钮，进行烹饪。
6. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。

- ※ 加水量超出标准值时，排出蒸气的同时可能会溢出米汤，敬请注意。



鲍鱼粥

- 材料：大米1杯、水、香油1大匙、鲍鱼1个、食盐少许
- 烹饪方法

1. 请将洗净的米放入水中浸泡30分钟。
2. 请用刷子刷洗鲍鱼，去除内脏后切片备用。
3. 请将泡好的米、鲍鱼、香油放入内锅，添水至粥水量刻度1的位置后搅拌。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择健康粥后，按下[开始/快速]按钮，进行烹饪。
6. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。

- ※ 加水量超出标准值时，排出蒸气的同时可能会溢出米汤，敬请注意。

- 参考：根据个人口味，可以用同样的方法烹制虾粥和牡蛎粥。



金枪鱼蔬菜稀饭

- 材料：米饭70g、金枪鱼肉(罐头)40g、青椒15g、胡萝卜15g、水130ml、黄油、紫菜末少许
 - 烹饪方法
1. 撇除金枪鱼肉的油分，用筷子将其分成细丝备用。
 2. 请将青椒和胡萝卜切丝备用。
 3. 请在碗内放入米饭、金枪鱼肉、青椒和胡萝卜混匀备用。
 4. 在内锅底均匀涂抹黄油，然后放入3的内容物并添水。
 5. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 6. 在菜单中选择炖功能，时间设为25分钟，再按下[开始/快速]键进行烹饪。
 7. 煮饭结束后请用饭勺搅拌均匀。



马铃薯胡萝卜粥

- 材料：大米 $\frac{1}{2}$ 杯、马铃薯1个、胡萝卜30g、水 $1\frac{1}{2}$ 杯
 - 烹饪方法
1. 请将米洗净后放入筛网，将马铃薯和胡萝卜去皮切丝。
 2. 请将准备好的材料和水放入内锅。
 3. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 4. 在菜单中选择炖功能，时间设为20分钟，再按下[开始/快速]键进行烹饪。
 5. 烹饪结束后，请用搅拌机磨碎。



南瓜汤

- 材料：南瓜150g、面包粉 $1\frac{1}{2}$ 大匙、水100ml、食盐少许、牛奶1小匙
 - 烹饪方法
1. 挑选熟透的金黄色南瓜去皮去籽后切成细条并用水清洗。
 2. 请在内锅中放入准备好的南瓜、面包糠和水。
 3. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 4. 在菜单中选择炖功能，时间设为25分钟，再按下[开始/快速]键进行烹饪。
 5. 烹饪结束后，请将其捣碎，并趁热加牛奶和盐搅拌均匀。



西蓝花粥

- 材料：大米 $\frac{1}{2}$ 杯、西兰花30g、水 $1\frac{1}{2}$ 杯、食盐少许
 - 烹饪方法
1. 将大米洗净后泡30分钟左右，将泡好的大米、水和西兰花放入搅拌机搅碎备用。
 2. 请在内锅中放入准备好的材料，然后将内锅放入电饭煲并盖紧锅盖。
 3. 在菜单中选择炖功能，时间设为20分钟，再按下[开始/快速]键进行烹饪。
 4. 请在煮饭结束后，根据个人口味加入适量的盐调味并用饭勺搅匀。



红薯苹果粥

- 材料：红薯100g、苹果100g、水50ml
 - 烹饪方法
1. 请将苹果和红薯去皮切成细条。
 2. 请将1和50ml水放入内锅。
 3. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 4. 在菜单中选择炖功能，时间设为20分钟，再按下[开始/快速]键进行烹饪。
 5. 煮饭结束后，请捣碎拌匀。

申报故障前的确认事项

在申请售后服务前，请确认以下事项。

除产品故障以外，不熟悉使用方法或其他细小原因也会导致压力电饭煲无法正常运行。此时请检查以下事项，无需服务中心帮助即可解决简单的问题。检查后问题仍未解决时，请向服务中心咨询。

现象	确认事项	处理方法
1. 偶尔不能煮饭。 煮饭时间较长。	电源插头是否脱落？ 煮饭中途是否停电？ 煮饭中途是否按下[取消]键或进行其他操作？	请插牢电源插头。 长时间停电后请重新煮饭。 切勿在煮饭状态下进行其他按键操作。
2. 煮饭中途米汤溢锅。	压力阀是否倾斜？ 是否使用计量杯？ 是否正确调节水位？ 是否正确选择菜单？	请将压力阀调至水平状态。
3. 米饭过硬、过稠或夹生时	是否正确调节水位？ 内锅底部是否粘有异物？	请根据米量正确调节水位。 请清除自动温度传感器（IH传感器）上的异物。
4. 锅盖之间漏蒸汽。	压力圈是否粘有饭粒等？ 压力圈是否及时更换？ 压力圈是否陈旧？	请将内锅边沿上表面及压力圈外表面擦拭干净。 (即内锅与压力圈相贴合的部位) 请将压力阀轻轻推动，待蒸汽完全排出后， 拔下电源并向服务中心咨询。 (压力圈属于消耗品) 压力圈的使用寿命根据使用次数约为1~3年， 建议用户定期更换使用。
5. 显示 E1, E3 标示时	内部温度过低。	请向服务中心咨询。
6. 显示 E2, E5 标示时	压力调节喷嘴堵塞， 致使内锅压力异常升高或内部温度过高。	请向服务中心咨询。
7. 不能预约时	是否预约了不能预约的菜单？	请查看所选菜单可否进行预约操作。 (参考第23页)
8. 显示 E8 标示时	温度传感器出现异常。	请向服务中心咨询。

现象	确认事项	处理方法
9. 米饭底层泛黄光时	<p>此属专为煮饭而设计的，即做出散发特有香味和味道的米饭（糊化现象）的功能。</p> <p>是否在白米菜单下使用了细微饭味调节功能并将加热温度设定为2°C~4°C？</p>	<p>请将细微饭味调节功能的加热温度设定为-2°C或0°C。（请参考第22页）</p>
10. 煮饭或保温时发出异常噪音时	<p>煮饭时是否发出"嗡"的风声？</p> <p>煮饭及保温时是否发出"吱"的声音？</p>	<p>此为散热风扇冷却内部配件时发出的声音，属正常现象。</p> <p>"吱~"声为IH压力电饭煲启动时发出的声音，属正常现象。</p>
11. 保温中的米饭产生异味或变色时	<p>保温时间是否超出12个小时？ 是否保温经长时间预约煮饭做出的米饭？</p> <p>是否使用了料理功能？是否经常清洗压力圈？</p> <p>请查看清洁盖的安装状态。</p>	<p>请勿保温12小时以上(请参考第27页)</p> <p>请尽量不要保温经长时间预约煮饭做出的米饭。</p>
12. 按键时显示  标示时	<p>内锅是否已放入机体内？</p> <p>是否使用了110V电源？</p>	<p>无内锅状态下不能操作煮饭、预约煮饭和保温功能，请先放入内锅后使用。</p> <p>本产品只限使用220V交流电源。 请正确选用电源。</p>
13. 米饭底层略焦，呈黄褐色时	<p>米是否淘洗干净？ 自动温度传感器表面是否有异物？</p>	<p>每次煮饭，需将米淘洗干净。 请清除自动温度传感器表面的异物。</p>
14. 豆类(杂粮)夹生时	<p>豆类(杂粮)是否过于干硬？</p>	<p>请事先将豆类(杂粮)浸泡或煮熟后再进行煮饭。</p>
15. 按键没反应时	<p>按键是否失灵？</p>	<p>请正确按下按键中央。 使用木头或塑料等按下按键时将无法启动。</p>

环保清单

产品中有毒有害物质或元素的名称及含量

部件名称	有毒有害物质或元素					
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
排汽阀组件	X	○	○	○	○	○
上盖总成	X	○	○	○	○	○
保温座板	○	○	○	○	○	○
防溢盖板	○	○	○	○	○	○
密封环	○	○	○	○	○	○
线圈盘组件	X	○	○	○	○	○
外壳组件	○	○	○	○	○	○
底盖	○	○	○	○	○	○
内锅总成	○	○	○	○	○	○
外锅总成	○	○	○	○	○	○
饭勺	○	○	○	○	○	○
量杯	○	○	○	○	○	○
电源线	X	○	○	○	○	○
PCB组件	X	○	○	○	○	○
内部电线	○	○	○	○	○	○
DC风扇	○	○	○	○	○	○
储水盒	○	○	○	○	○	○
蒸架	○	○	○	○	○	○

本表格依据SJ/T 11364的规定编制。

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

X：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。

环保清单

本产品与实物接触材料均符合国际GB4806.1的要求：

食品接触用		
部件名称	材质	备注
保温座板	1,1,1,2,2,3,3-七氟-3-[(三氟乙基)氧]丙烷与四氟乙烯的聚合物涂层 / 铸铝	涂层使用温度不超过250℃
内锅	1,1,1,2,2,3,3-七氟-3-[(三氟乙基)氧]丙烷与四氟乙烯的聚合物涂层 / STS+铝	涂层使用温度不超过250℃
密封圈、密封胶座	聚二甲基硅氧烷	硅橡胶
防溢盖板、限压阀	不锈钢06Cr19Ni10	SUS304
蒸汽管	不锈钢Y12Cr18Ni9MoCu	/
饭勺、汤勺、蒸蛋架	聚丙烯（丙烯均聚物） / 丙烯乙炔共聚物	PP
量杯	聚丙烯（丙烯均聚物）	PP

铝合金 (wt.%): Si≤0.6, Fe≤0.7, Cu≤0.3, Mn≤1.5, Mg≤0.9, Zn≤0.15, Cr≤0.1

铸铝 (wt.%): Si≤15, Fe≤2.5, Cu≤3.5, Mn≤0.5, Mg≤0.3, Ni≤0.5, Zn≤2.9, Pb≤0.1

产品执行标准: GB 4706.1-2005; GB 4706.19-2008

质量保证书

保修说明:

根据新“三包”规定,整体保修为一年,(自开其发票之日起计算)

1. 凡商品出现性能故障,顾客可根据国家《部分商品修理更换退货责任规定》选择退,换,修理。
2. 消费者因使用,维护,保管不当造成的损坏及未按照说明书所指示的注意事项造成的损坏不给予更换和免费维护。
3. 在保修期间内,凡属商品本身质量引起的故障,请顾客凭已填好的保修卡正本及商品发票,享受免费维修。
4. 本证书及商品发票一经涂改,保修自行失效。
5. 请顾客妥善保管本卡和购机发票,一同作为保修凭证,遗失不补。

顾客姓名		产品型号	
出厂日期		发票号码	
顾客电话		住 址	
维修记录(维修部填写并加盖公章)			
维修故障:	维修日期:	维修人:	
维修故障:	维修日期:	维修人:	
维修故障:	维修日期:	维修人:	

◎付费服务指南

- 消费者过失情况
 - 误用电压的,外部冲击造成打碎引起的性能故障。
 - 使用本公司未指定货的配件损坏的。
 - 消费者自行拆卸修理损坏的。
 - 未遵守说明书注意事项发生故障的。
- 其他情况
 - 因不可抗力造成损坏的。(火灾,地震,打雷等自然现象)
 - 消磨品自然磨损。

 全国免费服务热线 : 400-890-5558

合格证

