

## 说明书技术要求

客户名称	CUCHEN 内销
客户型号	CJE-CD0610CN
材质	100g双胶纸
尺寸	145x210 (MM)
颜色	四色印刷
环保	要求环保
制作人	熊 珍
变更记录	A0: 20180530
	A1: 20181116 认证版
	A2: 20181217 内容及产品图调整
	A3: 20181222 内容、界面、水位线调整
	A4: 20181225 新增食品接触清单、环保清单、质量保证书等内容
	A5: 20181225 修改目录、界面新增蒸汽口警句
	A6: 20190109 页数调整到32页，修改目录，页码，新增错误代码，修改环保清单，部分功能程序描述。
	A7: 20190110 水位线修改，亮灯效果显示橙色。
	A8: 20190110 细节修改
	A9: 20190123 第二页增加执行标准
	A10: 20190124 第2页增加能效信息，第6页增加两句警句，第28页增加应对措施。
	A11: 20190125 第2页 能效信息部分增加“煮饭档”。



# CUCHEN

## 酷晨电饭煲使用说明书

- 使用前，请务必阅读本使用说明书，以便正确使用酷晨电饭煲。
- 阅读后，请妥善保管此说明书。



本使用说明书内附质量保证书。  
为了提高产品性能，本产品图片可能与实物有所出入。

CJE-CD0610CN

感谢您使用酷晨电饭煲。为了保证正确使用和保养本产品，请务必仔细阅读使用说明书。如在使用过程中出现问题，请参考使用说明书。使用说明书中含有质量保证书，因此，请妥善保管。

※ 除了指定菜单外，请勿任意煮或烹饪其他食物（大豆、红豆、西红柿、面粉等）。有堵塞自动排气口，导致爆炸及烧伤的危险。

※ 请勿将产品置于不锈钢板、垫板、坐垫、电热板、铁板、锡箔纸、铁质和铝质托盘等上面使用。

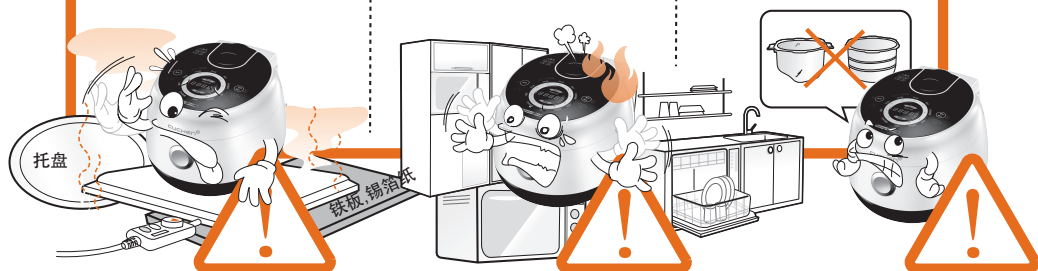
可致火灾或产品故障。

※ 请勿将产品置于家用电器（冰箱、洗碗机、微波炉、冰箱、冰柜等）上面使用。

可致火灾或产品变形。

※ 请勿使用变形内锅或非专用内锅。

可致爆炸、火灾或故障。



## 产品参数

产品名称	电饭煲 CJE-CD0610CN
额定电压及频率	220 V~, 50 Hz
额定功率	635 W
最大煮饭容量	3 L (6人份)
产品规格 (长 X 宽 X 高)	320 X 270 X 228.3 mm
净重	3.2 kg (毛重 4kg)
执行标准	GB4706.1-2005; GB4706.19-2008; GB4343.1-2009; GB17625.1-2012; GB12021.6-2017; Q/MD 004

## 产品能效信息

型号	煮饭档热效率值(%)	待机功率(W)	保温能耗(W·h)	能效等级(级)
CJE-CD0610CN	78	1.8	68	3

为了改善产品性能，产品规格可能略有变动。设计时没有考虑在海拔2000m以上的场所使用。

---

## 目录

---




使用前	安全注意事项 .....	04
	各部位名称及功能 .....	08
	产品保养方法 .....	10
使用时	如何煮出美味米饭 .....	12
	煮饭方法 .....	13
	预约煮饭方法 .....	15
	万能蒸烹饪方法及保温 .....	17
	自动清洗方法 .....	18
	烹饪指南 .....	19
	酷晨宝宝粥菜单介绍 .....	21
申请维修前	请在申请维修前确认 .....	28
电路原理图	电路原理图 .....	29
	环保清单 .....	30



# 安全注意事项

※ 本内容旨在确保用户安全，防止财产损失。

※ 请认真阅读注意事项，正确使用产品。

-  **危险** 不遵照指示内容，可能导致死亡或重大伤害
-  **警告** 不遵照指示内容，可能导致严重的人身伤害或财产损失
-  **注意** 不遵照指示内容，可能导致轻微的人身伤害或财产损失



## 关于电源



**危险**

本产品是220V~专用产品。  
请务必插在额定电流为15A以上的  
220V专用插座。

不使用额定电流专用插座，  
有触电及火灾危险请使用  
15A以上的延长线。



电源线及电源插头受损或插座松动时，  
请停止使用。

受损的电源线及电源插头，  
有导致触电、火灾的危险。

请勿用湿手插拔电源插头。

用湿手插拔电源插头，  
有触电危险。

请勿通过拉扯电线拔下电源插头。

有因冲击而导致触电及  
火灾的危险



请勿任意连接或加工电源插头。

有触电、火灾危险。



请勿连续插拔电源插头。

有触电、火灾危险。

请勿通过拉动电线拖拽产品。

有触电、火灾危险。



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。



请勿用干抹布彻底清除电源插头上粘附  
的异物。

插头上沾有灰尘或异物，  
会使连接不完整，从而  
有可能导致火灾。请随  
时确认电源插头的状态。



请勿过度弯曲、捆绑或拉拽电源线。

有因短路导致触电及火灾的危险。



请勿在同一插座上同时连接多个电器。  
请使用专用插座。

有发热、起火、触电、  
火灾的危险。



请勿将产品置于米桶和多功能搁板上  
使用。

有电线被夹在缝隙中，导  
致触电及火灾的可能。  
排出蒸汽时，有可能由  
于多用途米桶及多功能  
搁板，导致产品损坏、  
触电、火灾。



使用时，请注意防止电源线及插头被动物  
咬坏或受到钉子等锋利金属物体的冲击。

冲击造成的电源线及插头的损坏，可能导  
致火灾或触电。

电源线或插头损坏时，应立即停止使用。

在使用产品过程中，因不注意而导致电源线外皮脱落或被戳破，可能造成火灾及触电。  
请随时确认电线和电源插头的状态，以防止重物或产品压在电源线上。  
电源线或者电源插头损坏时，请务必到指定的服务中心进行维修。

## 关于安装



请勿在靠近光线直射处、煤气灶、打火机、电热器、风炉等热源的地方使用本产品。

有漏电、触电、变色、变形的危险。  
请勿将电源线置于靠近热源的位置。电源线因热源受损时，有触电及火灾的危险。  
请与音箱、电视等家电产品保持2米以上的距离。



请勿在水槽、浴室等可能造成进水的地方安装或擦拭产品。  
产品进水时，请停止使用，拔掉电源插头，并咨询客服。



请勿在产品附近使用或保管可燃性气体或易燃物等。

有火灾危险。



请勿将产品安装在灰尘多或有化学物质之处。

可能导致触电、火灾及产品性能下降。



请勿将产品安装在倾斜处，并对其过度施加压力或冲击。

可能导致人身伤害及产品损坏。



请注意防止手脚及其他物体被电源线绊到，导致产品掉落。

可能导致人身伤害及产品损坏。



请防止产品、内锅掉落，或对其实施冲击。

可能导致人身伤害及产品损坏。



安装本产品，请确保其上方有1.5m以上空间。

可能导致产品运行异常。



## 使用时



请务必拔下电源插头后清洗。请勿直接喷水或用苯、天那水等擦拭产品。产品进水时，请务必咨询客服中心。

有触电、火灾、变色的危险。



产品有异响、糊味或冒烟时，请立即拔下电源插头后，联系服务中心。

有火灾危险。



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

可致火灾及产品故障。



请勿任意拆解或修理、改装产品。

有触电、火灾及损坏产品的危险。  
除维修技术人员外，其他人请勿擅自拆解或维修。  
请联系服务中心咨询维修事宜。



请勿让儿童独自使用或将产品置于儿童可以触及之处。

有触电、烫伤和受伤的危险。



使用时，请勿将铝箔等其他金属物置于内锅外部表面。

有触电、火灾、变色的危险。



盖锅盖时，请压下锅盖，直至听到“咯哒”的响声。

可能导致受伤或产品性能下降。



盖锅盖请使用双手！！

请勿将产品置于微波炉、泡菜冰箱等其他机器及洗碗槽上面，或者垫板、坐垫、电热板、铁板、锡箔纸等上面使用。

可能导致火灾及产品变形。

请勿在产品的吸入口或夹缝之间放入异物。有异物进入时，请按下插头并联系服务中心。

有触电、火灾和受伤的危险。

# 安全注意事项



## 使用时



请勿在无内锅状态下使用。

可能导致触电和火灾。

无内锅状态放入米和水时，请务必向服务中心确认有无异常后使用。



煮饭刚结束或处于保温状态时，请勿触摸加热盘、内锅及内部。

有因高温烫伤的危险。



请勿使用已变形内锅或非专用内锅。

可能导致火灾和产品故障，也有爆炸的危险。



使用专用内锅

使用时，请勿将装饰罩或抹布及其他物品置于锅盖上面。

可能导致产品变形、火灾及爆炸。



请勿在产品内部放入金属棒等异物。

可能导致触电和火灾。

(特别注意儿童)



请勿在煮饭中按下电源插头或按其他功能按钮。

可能导致故障。



在煮饭中或煮饭刚结束后，脸或手背请勿靠近或堵塞蒸汽排放装置。

有因高温导致烫伤的危险。

特别要防止儿童靠近。



请勿将内锅置于指定产品外的煤气灶或微波炉上或用于其他用途。

有可能由于内锅的变色及变形导致产品发生异常。



以本说明书所提供的烹饪方法外的杂粮煮饭时，请勿超过适当比例

可能导致人身伤害及产品故障。

请勿在煮饭中按下电源插头或按其他功能按钮

可能导致故障

请勿在煮饭过程中随意打开锅盖。

有造成烫伤及人身伤害的危险。。



内锅涂层脱落时，请咨询客服中心。

长时间使用产品，内锅涂层可能会脱落。使用粗糙的洗碗刷、钢丝球清洗内锅，涂层会受到冲击，可能会出现脱落。因此，务必使用厨房专用中性洗涤剂 and 海绵清洗。

放入食材，请勿超过最大容量。

可能会出现煮饭失败或下水水溢出等故障。



煮饭结束后，请务必擦净锅体上的积水。

可能导致变色、异味及产品性能下降。

请擦净接水槽中的积水。



除了煮饭、保温和指定菜单以外，请勿将本品用于烧水、鱼酱、海带汤、咖喱，油炸烹饪等其他用途。

可能导致故障及异味。



煮饭或保温时，请切实盖好锅盖。

可能导致变色、异味及产品性能下降。



请经常保养内锅、密封圈、盖板。

可能导致异味及产品性能下降。



如果电源软线损坏，必须用专用软线或从其制造商或维修部买到的专用组件来更换。

器具不得浸入水中。

## 使用时



注意

清洗内锅，应先充分泡在水里。请勿使用粗糙的洗碗刷、钢丝球、毛刷、研磨剂等，以防止内锅内侧、外侧的涂层脱落。

尤其是，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

可用	不可用
超细纤维洗碗刷	钢丝球
海绵刷	百洁布
网眼洗碗巾	烧黑锅刷子

请勿使用粗糙的洗碗刷、钢丝球、毛刷、研磨剂等清洁产品表面（尤其是金属部分）。

可能导致产品损坏和变形。

烹饪（使用万能蒸功能）后，请务必进行清洁。

烹饪后立即煮饭或保温，可能会串味。请在擦拭干净内锅等后使用。

请勿在产品内喷洒或投放杀虫剂或化学物质等。

可能导致产品火灾。

请勿将外部表面上粘有饭粒、异物的内锅放入锅体。

可能导致故障。

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。

使用人工心脏起搏器及电器医疗辅助装置的用户，请在使用本品前咨询医生。

本产品在工作时，可能会对心脏起搏器及电器医疗辅助装置的工作造成影响。

请废弃或在儿童无法触及的地方保管 PE BAG 包装材料。

有可能因为套在头上等行为，致使鼻子和嘴被堵住，导致窒息。

请勿在无内锅状态下，放入金属等物质使用。

可能导致触电和火灾。

请勿在室外使用。

可能导致触电和火灾。

请勿使用塑料或木质饭铲以外的金属材质的饭铲或饭勺等盛饭。

可能会导致内锅涂层损伤及变形。

请注意防止电源线及插头被动物咬坏或受到钉子等锋利金属物体的冲击。

冲击造成的电源线及插头的损坏，可能导致短路、触电、火灾。

务必随时确认电源线及电源插头状态。

异物或食物粘于内锅而无法去除时，请用水充分浸泡后去除。

在烹饪如炖排骨等带有骨头的食物时，请在其它容器中煨料后放入。

可能会导致内锅涂层损伤及变形。

请勿将菜刀、剪子、夹子等锋利金属厨房用具放入内锅保管。

可能会导致内锅涂层损伤及变形。

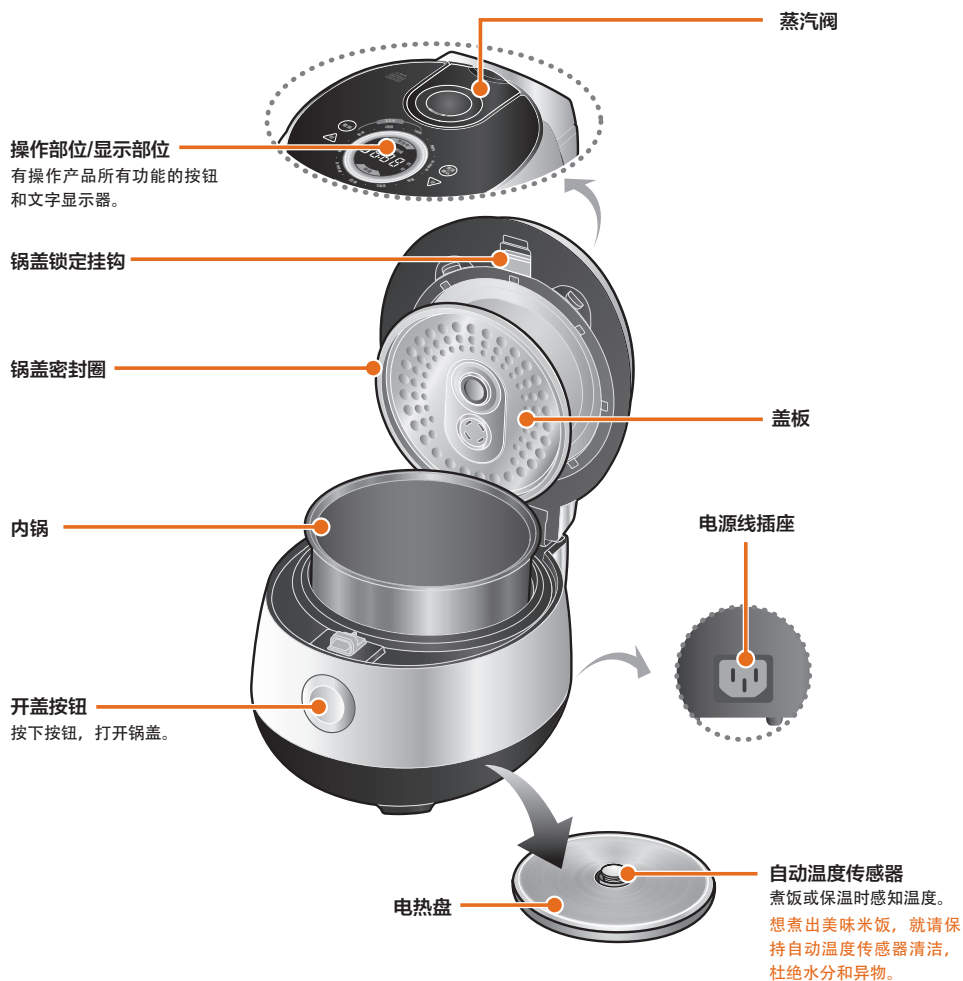
请时常保持产品周围清洁。

由于蟑螂及虫子发生的故障，可能会产生修理费用。

除了白米饭之外，请避免保温容易变质的食品（红豆饭、混食、油炸丸子、脆皮焙菜等）。

# 各部位名称及功能

## 正面/内部名称



## 配件



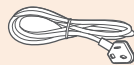
使用说明书



量杯



饭勺



电源线

## 操作部位/显示部位



请勿使用含有挥发成分（酒精、丙酮等）物质清洁操作部分/显示部分。  
可能导致变色或清除印刷物。



编号	名称	功能
1	【取消】	用于取消所有功能。
2	【时】，【分】	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 用于设定预约时间，或者设定万能蒸菜单的烹饪时间。</li> <li>- 【时】按钮增加时间：以小时为单位调节时间/增加时间</li> <li>- 【分】按钮减少时间：以分钟为单位调节时间/减少时间</li> </ul>
3	【煮饭/确认】	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 用于开始各菜单的煮饭。</li> <li>• 用于进行快速煮饭。</li> <li>- 在白米菜单中，连续按两次按钮，就会启动快速煮饭，从而缩短做饭时间。</li> </ul>

# 产品保养方法

## 锅盖清洁方法

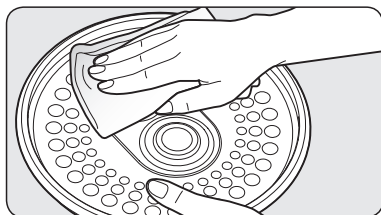
盖板清洗后，请务必晾干后安装到锅盖上。

- 如不进行清洁，可能会在保温过程中产生异味（请务必拔下电源插头，待锅体冷却后进行清洁）。
- 请使用干抹布擦拭锅体和锅盖。请勿使用苯、天那水等。
- 使用过程中，米汤可能会粘附在锅盖、内锅内部形成淀粉膜，但不影响卫生。
- 煮饭中，因内部水份的蒸发，锅盖侧面可能会冒出微弱的蒸汽。

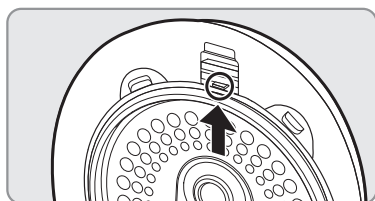
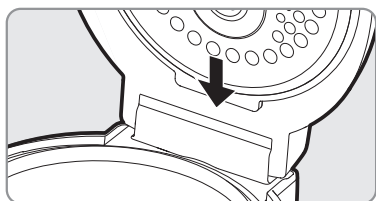
❶ 用一只手将锅盖上方的白色滑块往上推，另一只手抓着盖板上侧手柄即可取出盖板。

⚠ 请勿拽拉锅盖密封圈。

❷ 拆卸盖板后，请使用拧干的湿抹布擦拭盖板和锅盖密封圈。清洁盖板及密封圈，可以保持产品性能，抑制异味产生。使用时，请务必小心，以防盖板变形。清洁后，务必将其安装。



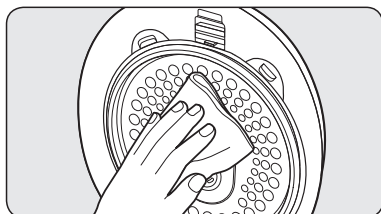
❸ 对准插入盖板下方一处挂接部。按压插入盖板上侧手柄部，直到听到“喀哒”一声。



- 无盖板或未正确安装时，无法盖锅。
- 这不是故障，请在正确安装盖板后使用。

❹ 锅盖内部

拆卸盖板后，请使用拧干的湿抹布擦拭锅盖内侧。



## 产品清洁方法



- 请在拔下电源插头后，进行清洁。请勿直接喷水或使用苯、天那水等擦拭产品。
- 如不进行清洁，可能会在保温过程中产生异味。

### 1 内锅

请勿使用粗糙的洗碗刷、钢丝球、毛刷、研磨剂等。可能会导致内锅内外侧的涂层脱落，因此，请使用厨房专用洗涤剂和软布或海绵擦拭。

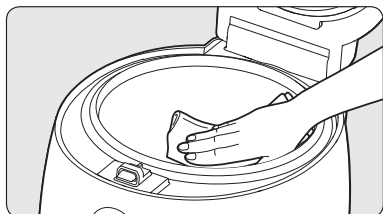
**!** 尤其是，请勿为了内锅表面的光泽而使用研磨剂、牙膏、其他抛光剂等进行擦拭。可能导致变色或涂层脱落。



### 3 锅体内部

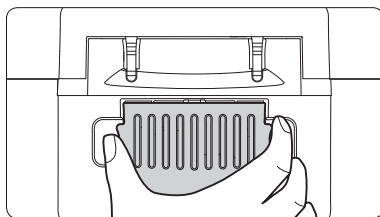
请务必在取出内锅并清除底部异物后使用。自动温度传感器或加热盘上若有异物，则无法感应温度，从而导致无法煮饭或产品异常工作和火灾。请使用拧干的抹布擦拭，注意避免自动温度传感器受损。

**!** 请勿在煮饭或保温刚结束后触摸（清洁）。有烫伤的危险。



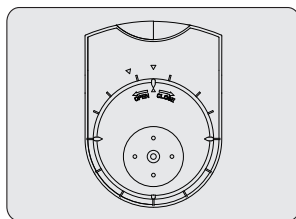
### 2 接水槽

请拆卸接水槽后清洗干净。用厨房专用中性洗涤剂和海绵，清洗干净拆下的接水槽。



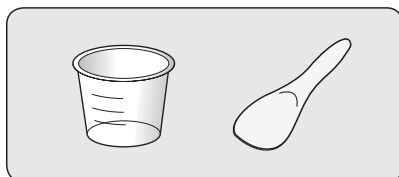
### 4 蒸汽阀

往OPEN方向旋转蒸汽阀座，旋转至与▲符号对齐即可拆卸清洗，清洗完内部后如下图所示，蒸汽阀座▲符号对齐蒸汽阀盖左边的▲，对准扣位后安装阀座，并往CLOSE方向旋紧即可。



### 5 配件

请将配件清洗干净，晾干后，妥善保管。





# 如何煮出美味米饭

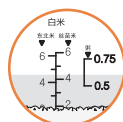
## ● 美味米饭从调节水量开始!

米的种类	调水
用陈米煮饭时	高于刻度
用新米煮饭时	低于刻度
用泡好的米煮饭时	低于刻度
做硬饭时	低于刻度
做软饭时	高于刻度

❗ 用免淘米煮饭时，请根据人数，按标准水位刻度调水。  
(免淘米：经过清洗的米)

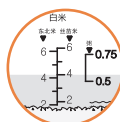
- 白米 4人份 标准 -

煮陈米、软饭时



高于刻度

煮新米、泡好的米、硬饭时



低于刻度

## ● 保温时出异味时

- 请经常进行清洁。
- 未经清洗直接使用内锅及配件时，容易导致变质饭粒的细菌繁殖，进而产生异味。此时，请将水和醋的混合物加入内锅中，进行自动清洗后，清洗干净。  
(配比：蒸煮刻度的水+一大匙食醋)
- 做汤或炖菜后，如未经洗净就进行保温，米饭可能会串味。

如粘有饭粒或异物，请用拧干的抹布擦拭干净。



蒸汽排放口尤其需要经常清洁

❗ 请务必确认盖板的结合状态。

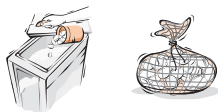
## ● 如何消除陈米煮饭的异味

越是陈米，煮饭时越容易产生异味，尤其是保温时更为严重。为了去除异味，可提前12h浸泡，浸泡时请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（米的保管方法决定饭味。）

	适宜场所	不适宜场所
保管场所	- 低温阴凉处 - 干燥、易通风处	- 有锅炉管道经过的热处 - 阳光直射处 - 洗涤槽（水池）下面
米购买量 保管期限	建议购买小袋包装(5~10kg)，最好在开封后两周内食用。	



❗  
参考

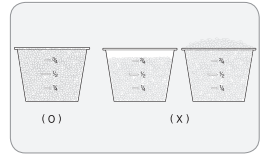
- 储存时间较长或水分流失的米煮饭，米饭会松散或夹生，保温时容易产生异味。
- 即便是刚煮出的新米，也会因疏于储存而流失水分，从而变为干米。
- 在米桶内放入大蒜，就能防止生米虫。

# 煮饭方法

## 基本煮饭方法

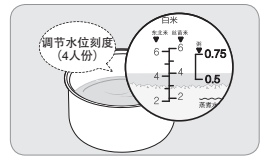
### 1 请根据人数，用量杯正确取米。

- 一杯为1人份。
- 白米快速建议最多做4人份、杂粮菜单最多可做4人份。



### 2 请根据人数，按水位刻度正确调水。

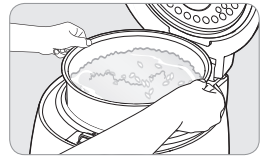
- 请按照白米水位刻度和杂粮水位刻度，分别调整白米、白米快速菜单和杂粮菜单的水位。



### 3 请将内锅放入锅体内后合盖。

- 在放入内锅前，请先清除内锅外侧和加热盘的异物。

❗ 在无盖板的状态下，产品无法盖锅。



### 4 请选择所需菜单。

- 有白米、白米快速、杂粮、宝宝粥1阶段、宝宝粥2阶段、宝宝粥3阶段、预约、自动清洗、保温、万能蒸可供选择。

❗ 在保温、预约模式下，无法选择菜单。请在取消保温、预约模式后，选择菜单。



### 5 请按【煮饭/确认】按钮。

- 开始煮饭后，选择的菜单LED灯常亮，其余LED灯顺时针方向流水灯显示。
- 显示预估剩余时间。

❗ 请勿在无内锅的状态下，按煮饭按钮。按错时，请立即按【取消】按钮。



### 6 煮饭结束后，自动转换为保温。

- 煮饭结束后，自动转换为保温模式，保温显示灯就会点亮。
- 煮饭结束后，请立即搅匀米饭。如不进行搅匀，米饭就会变硬变色，从而产生异味。
- 如长时间保温，米饭有可能会变色有异味，因此，保温时间不超过12个小时为宜。



# 煮饭方法

## 各菜单煮饭时间

菜单名 \ 分类	煮饭量	煮饭时间	烹饪种类
白米	2人份~6人份	约40分~约52分	米饭
白米快速	2人份~4人份	约30分~约41分	米饭
杂粮	2人份~4人份	约50分~约60分	杂粮饭
万能蒸	各菜单的详细烹饪方法， 请参照烹饪指南。		蒸地瓜、蒸土豆、煮鸡蛋

- 根据烹饪种类，煮饭量会有所不同
- 请按照白米刻度，调整白米快速的水位。
- 快速煮饭时，如加入的水量超过标准水位刻度，则会延长煮饭时间。
- 使用万能蒸功能后，进行煮饭或保温，米饭有可能会串味。
- 煮饭时间可能会因季节（水温、室内温度）、水量、电压、米的种类不同而有所差异。
- 万能蒸：土豆、地瓜标准为600g。如果太大，请切成两半使用。

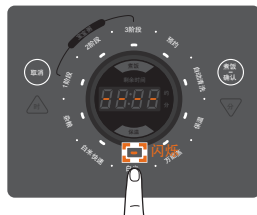
# 预约煮饭方法

## 煮饭预约

### 1 请在待机状态下，按下所需菜单。

- 有杂粮、白米、宝宝粥1阶段、宝宝粥2阶段、宝宝粥3阶段，支持预约。

❗ 无法预约白米快速、万能蒸、保温、自动清洗。



### 2 请在选择菜单后，按【预约】。

- 按【预约】，显示部的预约时间就会闪烁。

❗ 如已选择保温、自动清洗、白米快速、万能蒸，则无法设定预约时间。



### 3 请选择菜单后设定预约时间。

- 预约时间为煮饭结束的时间。
- 【时】按钮以1小时为单位增加
- 【分】按钮以10分钟为单位增加
- 按压【时】或【分】按钮1秒以上，数字就会连续上升。



### 4 请按【煮饭/确认】按钮。

- 剩余时间的指示灯、预约指示灯和菜单指示灯会点亮。
- 完成预约煮饭后，自动转换至保温菜单。

❗ 预约煮饭的结束时间，根据饭量和菜单不同，可能会有约30分钟的差异。



# 预约煮饭方法

## 各菜单可预约时间

可预约菜单	可预约时间
白米	1小时~至24小时
杂粮	1小时~至24小时
宝宝粥1阶段	3小时~至24小时
宝宝粥2阶段	2小时~至24小时
宝宝粥3阶段	1小时~至24小时



• 无法预约白米、杂粮、宝宝粥3阶段、宝宝粥2阶段、宝宝粥1阶段之外的菜单。

**参考** • 预约时间最长可设定为24小时。



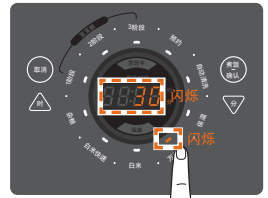
### 预约煮饭时注意事项

- 夏季时，米容易发馊，因此，请勿将预约时间设为10小时以上。
- 米开封已久或过于干燥时，有可能会做出夹生饭或碎米饭。
- 饭夹生时，请比标示的水量刻度多加半个刻度的水。
- 煮完饭后，如在饭煲内部发烫的状态下预约煮饭，米就可能发馊。因此，请待充分冷却后，再行预约。
- 根据气温和食材的种类及状态，可能会发生变质。因此，请尽量避免长时间预约。
- 经过长时间沉淀，米粒会在内锅底部形成细微的淀粉。因此，与普通煮饭相比，会出现更为严重的黑化现象（褐变）。

# 万能蒸烹饪方法及保温

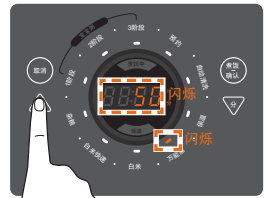
## 万能蒸

- 1 请在待机状态按下【万能蒸】。



- 2 请按【时】或者【分】按钮设定时间。

	万能蒸
时间设定	10~60分
【时】按钮	以5分钟为单位增加
【分】按钮	以5分钟为单位减小



- 3 按【煮饭/确认】按钮，开始烹饪。

- 开始烹饪后，选择的菜单LED灯常亮，其余LED灯顺时针方向流水灯显示。
- 烹饪开始后，就显示剩余时间。
- 在水未煮沸时，显示的时间不会变化，“约”图标亮；在水煮沸后，“约”图标灭，剩余时间开始倒计时。



## 保温

煮饭结束后，自动转换为保温。或者在待机状态下按【保温】后，按【煮饭/确认】按钮，就会开始保温。

- 转换为保温，就会显示保温时长。
  - 59分为止以分钟为单位显示，之后则以1小时为单位，显示至199小时。
  - 如超过199小时，时间显示将会停止在199。



### 保温时注意事项

- 请将饭搅匀后，集中到中间。
  - 请将饭上下搅匀后集中到中间，以防内锅周围的饭干燥。
  - 请避免米饭触及内锅盖。
- 保温时，请勿将饭铲放在锅内。
  - 将饭铲放在锅内后保温，米饭就可能会变硬、变色并产生异味。
  - 木制饭铲会导致细菌繁殖，从而产生异味。
- 保温时间以12小时以内为宜。
  - 保温超过12个小时，米饭就会失去风味，有变色或产生异味之虑。
  - 保温时，请切实盖好锅盖。
  - 保温只限于白米和白米快速，其余功能尽量不要保温，请煮饭后立即食用。

# 自动清洗方法

## 自动清洗功能

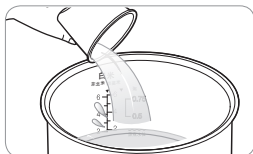
使用自动清洗模式，可以保持锅盖内部排气通道清洁。  
该功能可以消除因异物产生的异味，防止细菌滋生。

## 自动清洗功能的使用



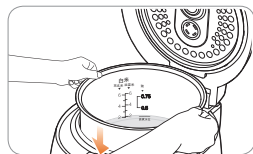
除了水以外，切勿加入洗涤剂、肥皂、其他药品等物。

- 1 请使用量杯，把水加到内锅至2人份的水位刻度。



- 2 将内锅放入电饭煲后，盖上锅盖，

❗ 在合盖之前，请确认是否已安装盖板。



- 3 在待机状态下，按下[自动清洗]按钮后，按【煮饭/确认】按钮。

- 开始自动清洗后，选择的菜单LED灯常亮，其余LED灯顺时针方向流水灯显示。
- 自动清洗将持续20分钟。
- 自动清洗结束，就会转换为待机状态。

❗ 刚结束就触摸内锅，有可能造成烫伤。

❗ 请待产品完全冷却，将内锅和盖板用水冲洗干净后使用。





米饭（白米）

● 材料：米，水

● 烹饪方法

1. 请根据人数，用量杯量取米。
2. 请将量取的米淘洗干净。
3. 请将淘好的米放入内锅，根据人数加水至对应的白米水位刻度。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请选择菜单中的白米，按下【煮饭/确认】按钮，进行煮饭。
6. 烹饪结束后，请将饭搅匀。



白米快速

● 材料：米，水

● 烹饪方法

1. 请根据人数，用量杯量取米。
2. 请将量取的米淘洗干净。
3. 请将淘好的米放入内锅，根据人数加水至对应的白米水位刻度。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请选择菜单中的白米快速，按下【煮饭/确认】按钮，进行煮饭。
6. 烹饪结束后，请将饭搅匀。



杂粮

● 材料：大米、各种杂粮、水

● 烹饪方法

1. 请用量杯量取所需人数份量的大米和杂粮（大米和杂粮比例约为7:3）。
2. 请将量取的大米和杂粮淘洗干净。
3. 请将淘好的大米和杂粮放入内锅，加水至杂粮水位刻度
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请选择菜单中的杂粮，按下【煮饭/确认】按钮，进行煮饭。
6. 烹饪结束后，请将饭搅匀。

※ 请在温水中浸泡豆子2小时以上。

※ 所有杂粮请按适当比例煮饭。



# 烹饪指南



蒸地瓜

- 材料：地瓜（150g以下）3个

- 烹饪方法

1. 请在内锅内中倒入2杯水。
2. 将蒸笼或蒸架放入内锅，把洗净的地瓜置于其上。
3. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
4. 请选择菜单中的万能蒸，时间设定为50分钟后，按下【煮饭/确认】按钮进行烹饪。
5. 烹饪结束后，地瓜会烫，敬请注意。

※ 大地瓜（150g以上）请切半烹饪。

※ 蒸架需另行购买



蒸土豆

- 材料：土豆（200g以下）3个

- 烹饪方法

1. 请在内锅内中倒入2杯水。
2. 将蒸笼或蒸架放入内锅，把洗净的土豆置于其上。
3. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
4. 请选择菜单中的万能蒸，时间设定为50分钟后，按下【煮饭/确认】按钮进行烹饪。
5. 烹饪结束后，土豆会烫，敬请注意。

※ 大土豆（200g以上）请切半烹饪。

※ 蒸架需另行购买



煮鸡蛋

- 材料：鸡蛋5个，水2杯，食醋1~2滴

- 烹饪方法

1. 将鸡蛋、水、食醋放入内锅里。
2. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
3. 请选择菜单中的万能蒸，时间设定为30分钟后，按下【煮饭/确认】按钮进行烹饪。

# 酷晨宝宝粥菜单介绍

## 用酷晨电饭煲轻松做宝宝粥吧!

### Q. 在哪个阶段使用宝宝粥为宜?

#### A. 中期阶段开始使用为宜。

与需要少量地及时做及时吃的初期阶段不同，中期阶段可以一次性做出多次的分量。因此，可以用酷晨电饭煲轻松做出宝宝粥。

### Q. 各个阶段的差别是什么?

#### A. 根据宝宝的成长速度制定不同颗粒度和软硬度的食物。

分类	月龄	目标	米的形态	软硬度	颗粒度
宝宝粥1阶段	7~8个月	增加宝宝粥粒子阶段	泡好的米	软烂	1/3 米粒
宝宝粥2阶段	9~10个月	咀嚼训练适应阶段	泡好的米	稀饭	1/2 米粒
宝宝粥3阶段	11个月	适应米饭质感阶段	米饭	稀饭	完整米粒

📌 根据每个宝宝的成长速度，适合的宝宝粥阶段可能有所差异。

### Q. 各阶段宝宝粥种类有哪些?

#### A. 提供充分考虑营养和味道的食谱配方15个。

阶段	宝宝粥种类
宝宝粥1阶段	鸡肉南瓜卷心菜粥、鸡肉西葫芦地瓜江米粥、鸡肉青梗菜土豆粥、牛肉苹果西兰花粥、牛肉菠菜萝卜粥
宝宝粥2阶段	鸡肉地瓜根甜菜苤苳菜、鸡肉豆芽大枣江米粥、鳕鱼肉菜心胡萝卜粥、牛肉杏鲍菇西兰花粥、牛肉香菇鸡蛋粥
宝宝粥3阶段	鲈鱼白菜软豆腐土豆稀饭、鸡肉黑芝麻洋松茸大枣稀饭、鸡肉奶酪青梗菜洋葱稀饭、牛肉苤苳菜金针菇苏子稀饭、牛肉黑豆杏鲍菇菠菜稀饭

## 宝宝粥1阶段（7~8个月）



鸡肉南瓜卷心菜  
江米粥

- 材料：鸡肉（里脊）40g，南瓜40g，泡好的米45g，泡好的江米15g，卷心菜40g，水450ml

- 烹饪方法

1. 请将泡好的米、江米、水放入榨汁机后，以1/3粒子大小磨碎。
2. 鸡肉去筋并切成3块，与300ml的水一并放入锅内用大火煮。待鸡肉煮熟后，剁成3mm大小的肉丁。
3. 卷心菜切丝，南瓜用削皮器去皮后切丝。
4. 将步骤2和3中煮好的鸡肉、卷心菜、南瓜和150ml水放入搅拌机研磨。
5. 将所有材料放入锅内煮熟。

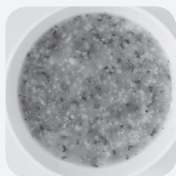


鸡肉西葫芦地瓜  
江米粥

- 材料：鸡肉（里脊）40g，西葫芦30g，泡好的大米45g，地瓜70g，泡好的江米15g，水450ml

- 烹饪方法

1. 请将泡好的米、江米、水放入榨汁机后，以1/3粒子大小磨碎。
2. 鸡肉去筋并切成3块，与300ml的水一并放入锅内用大火煮。待鸡肉煮熟后，剁成3mm大小的肉丁。
3. 西葫芦切丝，地瓜去皮后切丝。
4. 将步骤2和3中煮好的鸡肉、西葫芦、地瓜和水放入搅拌机研磨。
5. 将所有材料放入锅内煮熟。



鸡肉青梗菜土豆粥

- 材料：鸡肉（里脊）40g，青梗菜20g，土豆60g，泡好的米60g，水500ml

- 烹饪方法

1. 请将泡好的米和水放入榨汁机后，以1/3粒子大小磨碎。
2. 鸡肉去筋并切成3块，与300ml的水一并放入锅内用大火煮。待鸡肉煮熟后，剁成3mm大小的肉丁。
3. 土豆去皮切丝。
4. 将步骤2和3中煮好的鸡肉、土豆和水放入搅拌机研磨。
5. 请将青梗菜在开水里焯3分钟后，放进冷水里冷却。  
※ 放进冷水里是为了保持营养和颜色。
6. 挤干青梗菜水分并剁细。
7. 将青梗菜以外的所有材料放进饭锅里煮熟。
8. 粥煮好后，放入青梗菜搅匀。



牛肉苹果西蓝花粥

● **材料：**牛肉末40g，苹果60g，西蓝花20g，泡好的米60g，水450ml

● **烹饪方法**

1. 请将泡好的米、水放入榨汁机后，以1/3粒子大小磨碎。
2. 锅里放300ml水煮开，放入牛肉末用中火煮。在煮的过程中要把漂浮物捞掉。煮3分钟后，捞出切细。  
※ 水未开时放入牛肉会出异味。
3. 苹果削皮后切丝。
4. 将步骤2和3中煮好的牛肉、苹果和水放入搅拌机研磨。
5. 请将西蓝花在开水里焯3分钟后，放进冷水里冷却。  
※ 放进冷水里是为了保持营养和颜色。
6. 单独剁细西蓝花。
7. 将西蓝花以外的所有材料放进饭锅里煮熟。
8. 粥煮好后，放入西蓝花搅匀。



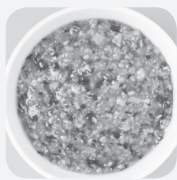
牛肉菠菜萝卜粥

● **材料：**牛肉末40g，萝卜60g，菠菜20g，泡好的米40g，水450ml

● **烹饪方法**

1. 请将泡好的米、水放入榨汁机后，以1/3粒子大小磨碎。
2. 锅里放300ml水煮开，放入牛肉末用中火煮。在煮的过程中要把漂浮物捞掉。煮3分钟后，捞出切细。
3. 萝卜去皮切实。
4. 将步骤2和3中煮好的牛肉、萝卜和水放入搅拌机研磨。
5. 菠菜只取叶子部分，在开水里焯4分钟后，放进冷水里冷却。  
※ 由于菠菜茎部纤维多，因此不使用。
6. 将焯好的菠菜剁细。
7. 将菠菜以外的所有材料放进饭锅里煮熟。
8. 粥煮好后，放入菠菜搅匀。

## 宝宝粥2阶段（9~10个月）



鸡肉地瓜根甜菜苳菜粥

- 材料：鸡肉（里脊）60g，根甜菜40g，泡好的米60g，苳菜20g，地瓜60g，水450 ml
- 烹饪方法
  1. 将黍米多次淘洗后，铺在筛子上。
    - ※ 杂粮有可能有异物，因此，请仔细观察。
  2. 将泡好的米置于砧板上，按1/2大小，用擀面杖碾碎
    - ※ 也可以将泡好的米、水放入榨汁机后，以1/2粒子大小磨碎。
  3. 鸡肉去筋并切成3块，与300ml的水一并放入锅内用中火煮。待鸡肉煮熟后，剁成3mm大小的肉丁。
  4. 根甜菜、地瓜去皮后，剁成3mm大小的丁。
  5. 苳菜去茎，只取叶子揉搓后，在开水中焯3分钟，放入凉水冷却。
    - ※ 放进冷水里是为了保持营养和颜色。
    - ※ 由于茎部因富含纤维素而耐嚼，因此不予使用，
  6. 挤干苳菜水分并剁细。
  7. 将苳菜以外的所有材料放进饭锅里煮熟。
  8. 粥煮好后，放入苳菜搅匀。



鸡肉豆芽大枣江米粥

- 材料：鸡肉（里脊）60g，豆芽40g，大枣30g，泡好的江米20g，泡好的大米60g，水450ml
- 烹饪方法
  1. 请在热水中泡大枣。
  2. 将泡好的大米、江米置于砧板上，按1/2大小，用擀面杖碾碎
    - ※ 也可以将泡好的米、水放入榨汁机后，以1/2粒子大小磨碎。
  3. 鸡肉去筋并切成3块，与300ml的水一并放入锅内用中火煮。待鸡肉煮熟后，剁成3mm大小的肉丁。
  4. 将豆芽掐头去尾后，切细茎部。
  5. 将所有材料放入锅内煮熟。



鳕鱼肉菜心胡萝卜粥

- 材料：鳕鱼肉45g，菜心30g，胡萝卜40g，泡好的米80g，水450ml
- 烹饪方法
  1. 将泡好的米，按1/2大小，用擀面杖碾碎
    - ※ 也可以泡好的米、水放入榨汁机后，以1/2粒子大小磨碎。
  2. 鳕鱼肉在开水中焯5分钟左右，待冷却后，剁成3mm大小的肉丁。
    - ※ 确认鳕鱼无鱼皮或鱼刺后再煮。
  3. 胡萝卜去皮后剁细。
  4. 请将菜心在开水里焯3分钟后，放进冷水里冷却。
    - ※ 放进冷水里是为了保持营养和颜色。
  5. 将菜心剁细。
  6. 将菜心以外的所有材料放进饭锅里煮熟。
  7. 粥煮好后，放入菜心搅匀。



牛肉杏鲍菇  
西兰花粥

- 材料：牛肉末60g，杏鲍菇30g，西兰花40g，泡好的米80g，水450ml
  - 烹饪方法
1. 将泡好的米，按1/2大小，用擀面杖碾碎
    - ※ 也可以将泡好的米、水放入榨汁机后，以1/2粒子大小磨碎。
  2. 锅里放300ml水煮开，放入牛肉末用中火煮。在煮的过程中要把漂浮物捞掉。煮3分钟后，捞出切细。
  3. 请将杏鲍菇剁碎。
  4. 请将西兰花在开水里焯3分钟后，放进冷水里冷却。
    - ※ 放进冷水里是为了保持营养和颜色。
  5. 将西兰花剁细。
    - ※ 由于茎部因富含纤维素而耐嚼，因此不予使用。
  6. 将西兰花以外的所有材料放进饭锅里煮熟。
  7. 粥煮好后，放入西兰花搅匀。



牛肉香菇鸡蛋粥

- 材料：牛肉末60g，香菇30g，蛋黄1个，泡好的米80g，水500ml
  - 烹饪方法
1. 将泡好的米，按1/2大小，用擀面杖碾碎
    - ※ 也可以将泡好的米、水放入榨汁机后，以1/2粒子大小磨碎。
  2. 锅里放300ml水煮开，放入牛肉末用中火煮。在煮的过程中要把漂浮物捞掉。煮3分钟后，捞出切细。
  3. 请将香菇去掉菌柄后剁细。
  4. 分离蛋黄备用。
  5. 请将所有材料放入锅内掺和，使蛋黄与其他材料均匀混合后煮熟。

## 宝宝粥3阶段（11个月）



鲮鱼白菜软豆腐  
土豆稀饭

- 材料：鲮鱼45g，白菜20g，软豆腐30g，土豆50g，米饭150g，水220ml
- 烹饪方法
  1. 鲮鱼只取肉，在300ml开水中焯，待熟后捞出，剁成3mm大小的肉丁。  
※ 确认鲮鱼无鱼皮或鱼刺后再煮。
  2. 白菜以5mm大小剁碎。
  3. 土豆去皮后，以5mm大小剁碎。
  4. 软豆腐用水冲洗后置筛子控水。
  5. 将所有材料放入锅内拌匀后煮熟。  
※ 软豆腐要弄碎后放入。



鸡肉黑芝麻洋松茸  
大枣稀饭

- 材料：鸡肉（胸脯肉）45g，干大枣12g，洋松茸15g，黑芝麻15g，米饭150g，水220ml
- 烹饪方法
  1. 干大枣洗净后用温水泡。
  2. 鸡肉去筋并切成3块，与300ml的水一并放入锅内用大火煮。待鸡肉煮熟后，剁成3mm大小的肉丁。
  3. 黑芝麻请用臼捣碎。
  4. 大枣去核后剁细。
  5. 去掉洋松茸菌柄后，按5mm大小剁碎。
  6. 将所有材料放入锅内拌匀后煮熟。



鸡肉奶酪青梗菜  
洋葱稀饭

- 材料：鸡肉（胸脯肉）45g，奶酪1张，青梗菜30g，洋葱30g，米饭150g，水220ml
- 烹饪方法
  1. 鸡肉去筋并切成3块，与300ml的水一并放入锅内用大火煮。待鸡肉煮熟后，剁成3mm大小的肉丁。
  2. 洋葱以5mm大小剁碎。
  3. 奶酪要撕成块。
  4. 请将青梗菜在开水里焯3分钟后，放进冷水里冷却，之后控水剁细。  
※ 放进冷水里是为了保持营养和颜色。
  5. 将青梗菜以外的所有材料放进饭锅里煮熟。
  6. 稀饭煮好后加入青梗菜拌匀。



牛肉菘苳菜金针菇  
苏子稀饭

- 材料：牛肉末45g，菘苳菜25g，金针菇20g，去皮苏子粉10g，米饭150g，水220ml
- 烹饪方法
  1. 锅里放300ml水煮开，放入牛肉末用中火煮。在煮的过程中要把漂浮物捞掉。煮3分钟后，捞出切细。
  2. 按5mm厚度切好金针菇。
  3. 菘苳菜去茎取叶，在开水里焯3分钟后，放进冷水里冷却，之后控水剁细。
    - ※ 放进冷水里是为了保持营养和颜色。
    - ※ 由于菘苳菜茎部因富含纤维素而耐嚼，因此不予使用。
  4. 将菘苳菜以外的所有材料放进饭锅里煮熟。
  5. 粥煮好后，放入菘苳菜搅匀。



牛肉黑豆杏鲍菇  
菠菜稀饭

- 材料：牛肉末45g，泡好的黑豆15g，杏鲍菇30g，菠菜20g，米饭150g，水 220 ml
- 烹饪方法
  1. 煮烂（约30分钟）泡好的黑豆，待冷却后捣碎。
  2. 锅里放300ml水煮开，放入牛肉末用中火煮。在煮的过程中要把漂浮物捞掉。煮3分钟后，捞出切细。
  3. 杏鲍菇以5mm大小剁碎。
  4. 菠菜在开水里焯3分钟后，放进冷水里冷却，之后控水剁细。
    - ※ 放进冷水里是为了保持营养和颜色。
  5. 将菠菜以外的所有材料放进饭锅里煮熟。
  6. 稀饭煮好后，放入菠菜搅匀。



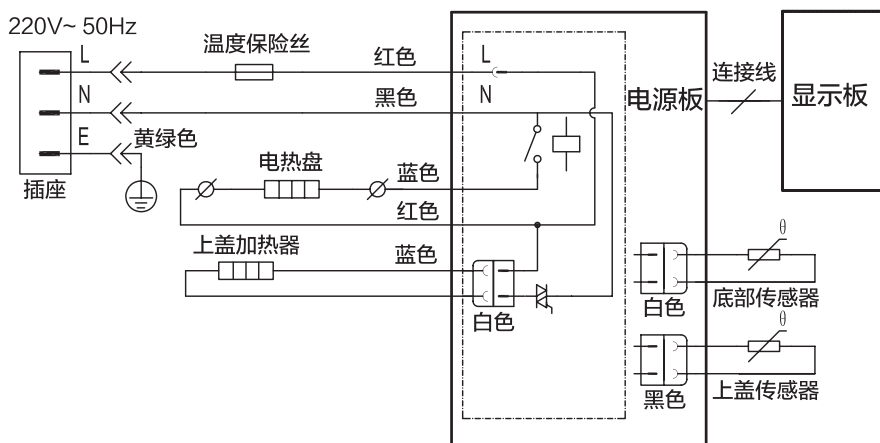
# 请在申请维修前确认

在申请A/S之前，请确认下列事项。

有可能虽然不是产品故障，但是由于不熟练使用方法或是细小的原因，也会造成电饭煲不能正常工作。在这种情况下，如果对下列事项进行检查，即使没有服务中心的帮助，也可以解决简单的问题。检查下列事项后仍无法解决时，请咨询服务中心。

现象	请确认	应对措施
1. 偶尔不能煮饭。煮饭时间较长。	电源插头是否被拔掉？ 煮饭时是否停电？ 煮饭中，是否按下【取消/断电】按钮或进行其他操作？	请勿实插好电源插头。 如长时间停电，请重新煮饭。 煮饭中，请不要按其他按钮。
2. 煮饭时溢锅。	密封圈有无异常。 密封圈和内锅之间有无异物。 内锅是否受损或变形。	请更换盖板。 请去除异物。 请更换已变形容器。 请始终使用其他容器淘米，以防止内锅变形。
3. 饭太硬或未熟或太稀时	是否正确调水。 内锅锅底是否有异物。	请根据米量，按测定刻度调整水位。 请去除内锅锅底及自动温度传感器上的异物。
4. 不能预约时	是否为可预约菜单。	请确认是否为可预约菜单。
5. 米饭底层呈黄褐色时	此为味道的现象（类黑精现象），是为了做出可口的米饭而专门设计的。 是否使用微调饭味功能，将加热温度选择为2°C~4°C？	请在微调饭味功能，将加热温度选择为-2°C或0°C
6. 锅盖侧面漏蒸气时	密封圈部位是否粘有饭粒等。 密封圈是否被撕裂。 内锅或锅盖是否受损或变形。	请将内锅上部侧面和锅盖密封圈外侧清洁干净（锅盖密封圈触及的部位）。 请更换盖板。 请更换已变形容器。 请始终使用其他容器淘米，以防止内锅变形。
7. 保温中米饭出异味或变色时	是否持续保温12小时以上。是否对长时间预约煮饭的米饭进行保温。 是否使用烹饪功能。	请不要保温长时间预约煮饭的米饭。 保温请不要超过12小时。
8. 米饭糊在内锅并呈黄褐色时	是否充分淘米。 内锅表面及自动温度传感器表面是否有水分或异物。	请始终将米洗净。 请清除内锅表面及自动温度传感器表面的水分和异物。
9. 按钮不工作时	是否按钮不工作。	请正确触摸按钮的中央部位。 如用木头或塑料等按，按钮就不会工作。
10. Er1、Er2、Er3、Er5	温度传感器异常。	请咨询服务中心。
11. Er8	加热系统异常。	
12. ErU、ErU(闪烁)	通讯系统异常。	

# 电路原理图



本产品与食品接触材料均符合GB4806.1-2016系列标准的要求：

食品接触用			
部件名称	材质	执行标准	备注
硅胶件	聚二甲基硅氧烷	GB4806.11-2016	硅橡胶
内锅	聚四氟乙烯涂层/铝合金	GB4806.10-2016	涂层使用温度不超过250℃
密封环压圈、蒸汽阀盖、蒸汽阀座、饭勺	聚丙烯(丙烯均聚物)/丙烯乙烯共聚物	GB4806.7-2016	PP
活动盖板、保温座板	铝合金	GB4806.9-2016	不得接触酸性食物
量杯	聚丙烯(丙烯均聚物)	GB4806.7-2016	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  
 生产日期见生产批号前6位 (年/月/日)

# 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	○	○	○	○	○	○
上盖总成	○	○	○	○	○	○
防溢盖板组件	○	○	○	○	○	○
发热盘组件	○	○	○	○	○	○
外壳组件	○	○	○	○	○	○
底盖	○	○	○	○	○	○
内锅	○	○	○	○	○	○
饭勺	○	○	○	○	○	○
量杯	○	○	○	○	○	○
电源线	×	○	○	○	×	×
PCB组件	○	○	×	○	×	×

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。

×：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。



本产品所含食品用塑料工具

生产许可证编号：粤XK16-204-00125

委托企业的名称	(株) 酷晨	委托企业的地址	韩国忠清南道天安市西北区工团路78-65 ( 聖城洞 )
被委托企业的名称	广东美的生活电器制造有限公司	被委托企业的地址	佛山市顺德区北滘镇三乐路19号
被委托企业生产许可证编号	粤XK16-204-00125		

# 质量证明书

## 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	购买日期
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

**CUCHEN** 