

CUCHE[®]

CUCHE[®]压力电饭煲使用说明书

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

美观 

便利 

智能 



本产品图片可能与改进的实际产品存在差异。

E-F061-GF-NS4-V1

感谢您使用CUCHEⁿ压力电饭煲。为确保您可以正确地使用和维护本产品，请务必详细阅读本使用说明书。使用产品过程中，如出现问题，请参阅使用说明书。

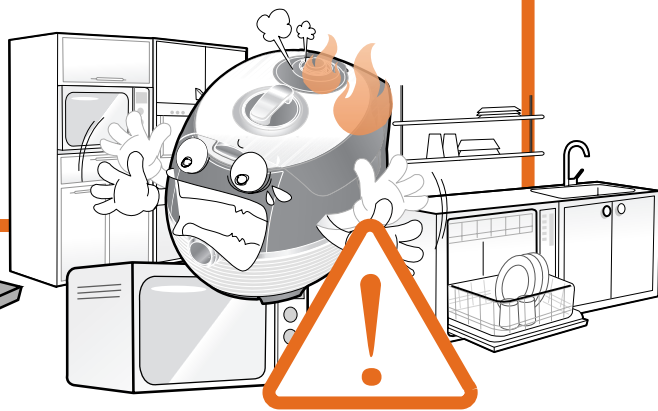
※ 请勿在产品下面放置不锈钢板、垫板、坐垫、电热毯、铁板、锡箔纸、铁质和铝质托盘等。

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。



※ 请勿将本品用于烹饪指定菜单以外的食物（豆类、红豆、番茄、粉状食品等）。
- 蒸气排放口可能堵塞，造成爆炸或燃烧的危险。

产品规格

产品名称	压力电饭煲FD06 Series
额定电压及频率	120 V~, 60 Hz
额定耗电量	1040 W
最大煮饭容量	1.08 L (6人份)
调节装置压力/安全装置压力	81.06 kPa/166.7 kPa
产品体积 (长×宽×高)	380 x 270 x 280 mm
重量	5.9 kg (带包装总重量6.9 kg)

为了改善产品的性能，产品规格有可能有所变动。

各部分名称及功能

正面/内部名称



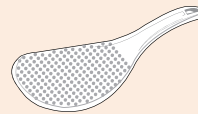
配件



使用说明书



计量杯

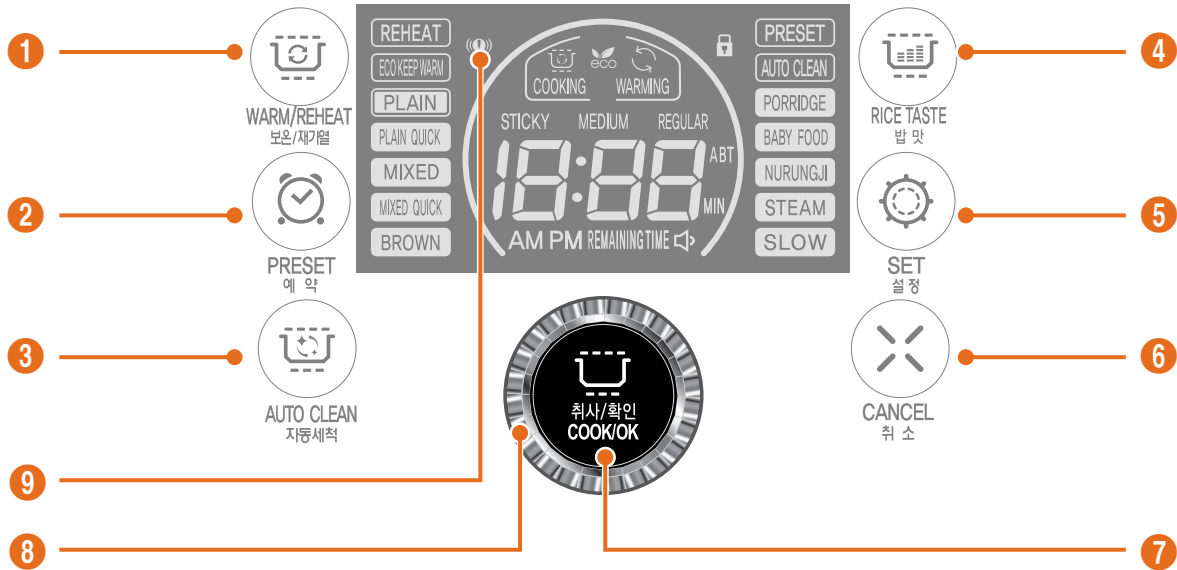


饭勺

操作部分/标示部分



请勿使用内含挥发成分（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	按钮	名称	功能
1		[保温/再加热]	<ul style="list-style-type: none"> 用于保温或再加热。 - 按一次按钮的话，启动保温功能，连续按两次的话，启动再加热功能。
2		[预约]	<ul style="list-style-type: none"> 用于预约煮饭。 用于设置节能保温。
3		[自动清洗]	<ul style="list-style-type: none"> 用于自动清洗。 ! 关于自动清洗功能的详细说明，请参考第76页。
4		[饭味]	<ul style="list-style-type: none"> 在调节白米菜单的口味时，使用该按钮。 ! 关于饭味调节功能的详细说明，请参考第65页。
5		[设置]	<ul style="list-style-type: none"> 设置当前时间、语言/声音、保温温度、调节加热量，以及进入细微调节饭味模式。

各部分名称及功能

编号	按钮	名称	功能
6		[取消]	<ul style="list-style-type: none"> • 用于取消所有功能。
7		[煮饭/确认]	<ul style="list-style-type: none"> • 用于进入下一步。 • 用于开始各菜单的煮饭。 • 在进行快速烹饪时使用。 <ul style="list-style-type: none"> - 在白米、杂粮菜单中，连续按两次按钮的话，启动快速烹饪，煮饭时间便会缩短。
8		旋钮	<ul style="list-style-type: none"> • 用于选择菜单。 • 用于设置当前时间、预约时间、语音或者断乳食、营养蒸、慢煮菜单和节能保温的时间。 <ul style="list-style-type: none"> - 向右旋转时间增加 - 向左选择时间减少 • 用于调节细微饭味。 • 在调节保温温度及加热热量时使用。
9		密封圈更换提示	<ul style="list-style-type: none"> • 更换密封圈时会出现更换标示

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。
- 进入省电模式的话，绿色  指示灯亮起。
- 在煮饭，预约煮饭，保温及自动洗涤状态下，不能进入省电模式。
- 在省电模式下，操作按钮或操作连接盖子的手柄的话，省电模式便会解除。

语音向导功能和语音调节功能

用语音提示产品运行状态，诸如煮饭开始、煮饭结束、排放蒸汽等，提示下一步操作方法。

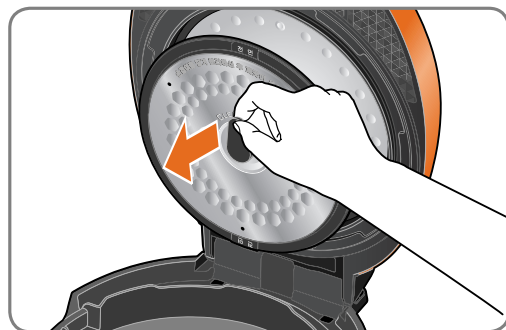
产品清洁方法

清洁盖清洗方法

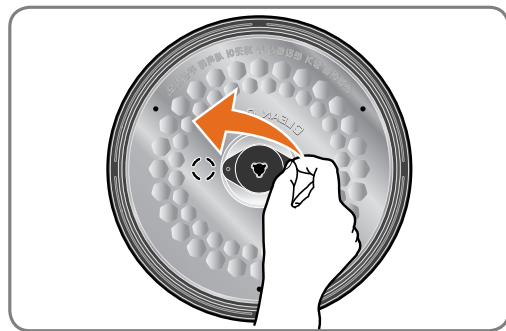
清洁盖清洗后，必须晾干后才能安装到锅盖上。

- 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。）
- 请用干布擦拭机体和锅盖。请勿使用苯、辛那水等。
- 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。

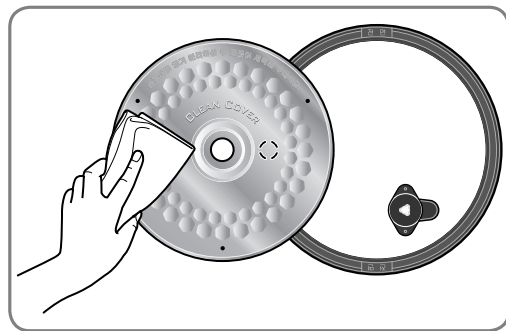
- 1 握住清洁盖手柄，并沿箭头方向拉动即可方便地取下进行清洗。



- 2 清洗清洁盖时，握住清洁盖背面的手柄翼轻轻拉动取下清洁手柄，并取下外侧的密封圈。

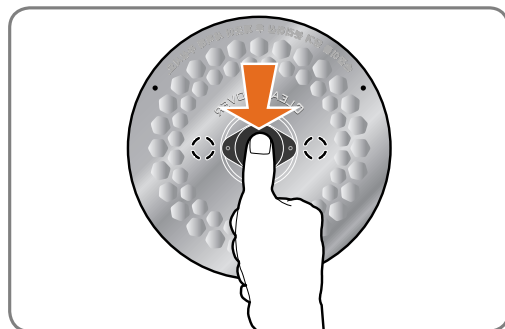


- 3 请经常用厨房专用中性洗涤剂 and 海绵清洗，并用干布擦干。

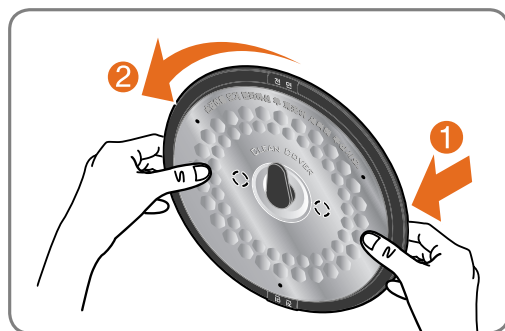


产品清洁方法

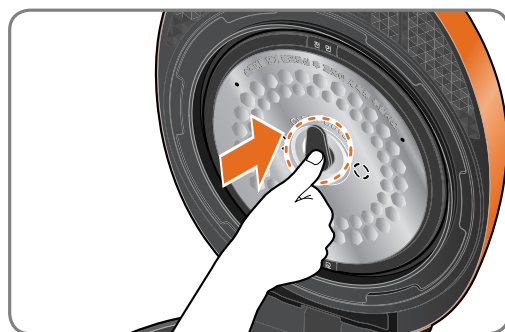
- 4 请在清洁盖背面，沿箭头方向按下清洁盖手柄的中央部位嵌入。



- 5 安装清洁盖外侧密封圈时，保持清洁盖上的字朝向正面，将密封圈槽从外侧某一部分 (①) 嵌入清洁盖，再沿 ② 号方向旋转一圈安装密封圈。(密封圈正面部位(前面)的‘正面’字样自下而上地显示。)



- 6 在压力锅盖上安装清洁盖时，握住清洁盖手柄，沿箭头方向对准压力锅盖中央的支架后用力按压。



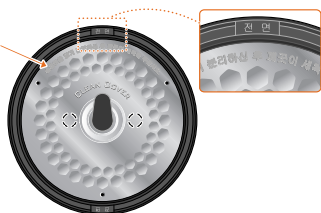
清洁盖组装时，注意事项

- 必须确认清洁盖的正面和背面。
- 请不要将螺丝和其他物品，放入清洁盖的孔内。

清洁盖正面

保证文字端正的显示，可以在正面看到清洁盖手柄，并且密封圈部分的‘正面’字样位于清洁盖文字的中央。

文字端正地显示



清洁盖背面

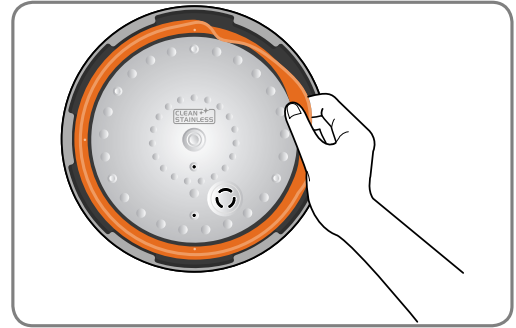
字体相反。



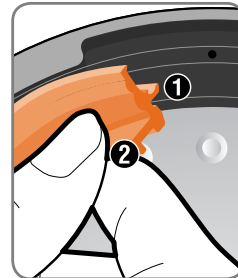
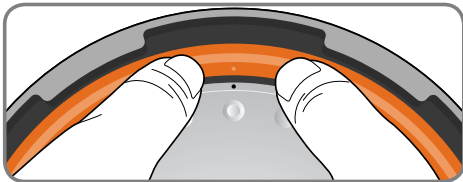
压力圈的替换方法

- 为防止漏气，密封圈被固定而不易脱落。但用手握住密封圈用力拉拽可将其取下，必要时可取下进行清洗。
- (密封圈属消耗品。)漏气时，请取下密封圈进行清洗，按下列方法装上密封圈后进行确认。若之后仍出现漏气现象，请在代理店或服务中心购买密封圈后进行替换。
- 密封圈的更换周期为 1 年。请 1 年更换一次进行使用。(密封圈由硅胶制成)

① 如图，请用手按住并拖拽来取下压力圈。

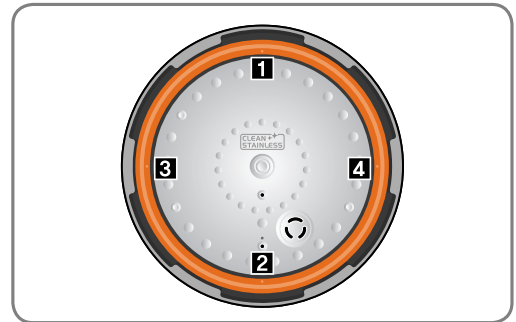
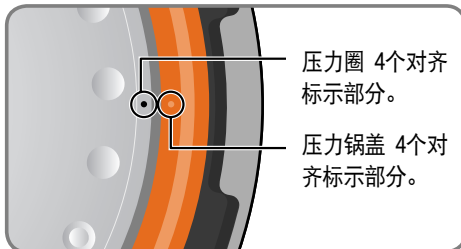


② 将压力圈的对齐标示部分和压力锅盖的对齐标示部分如图所示对齐插入。



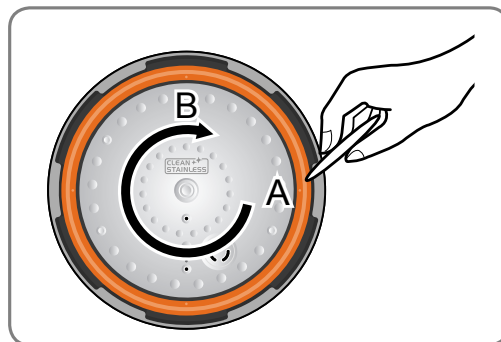
- ① 外侧嵌入凸起
- ② 内侧嵌入凸起
- 压力圈插入顺序
- ① → ②

③ 4 处对齐标示部分均已插入的状态请按号码顺序进行对齐。

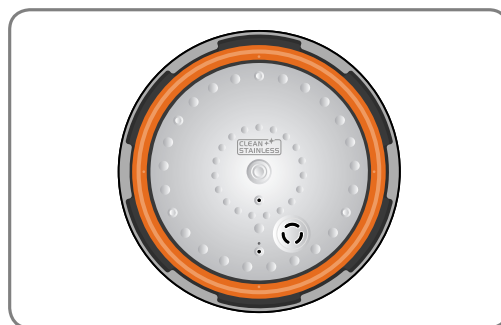


产品清洁方法

- 4 按照图中箭头方向按揉压力圈的按压部(A→B顺序), 以完成插入。



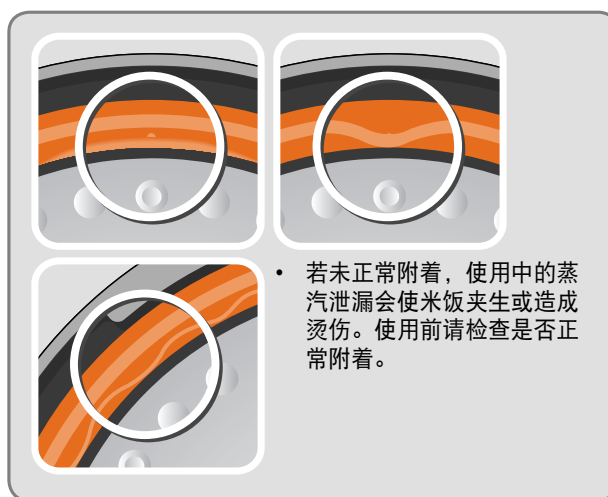
- 5 正常完成附着的状态。



组装正确时



组装错误时



⚠ 注意: 清洗密封圈后, 必须遵守以上内容才可以防止蒸汽泄漏。

产品清洗方法



- 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 and 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、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。自动温度传感器或炉盘上有异物时，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。

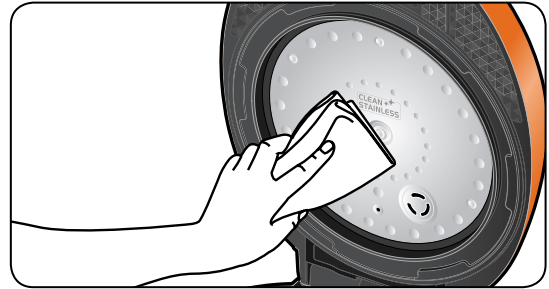
! 请不要在煮饭或保温刚结束后触摸(清洁)。有烫伤的危险。



2 CLEAN STAINLESS, 压力圈

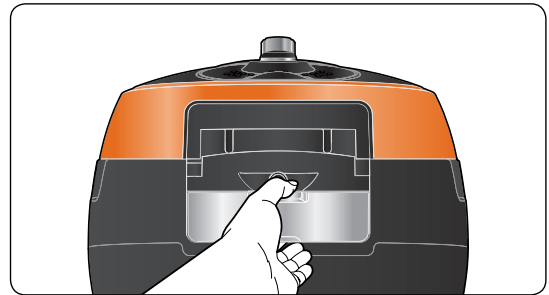
请将软布用温水沾湿，拧干后擦拭异物。清洁压力圈能有效保持产品性能，并抑制异味的产生。

! 尽量不分离压力圈，用干净的软布擦拭即可。



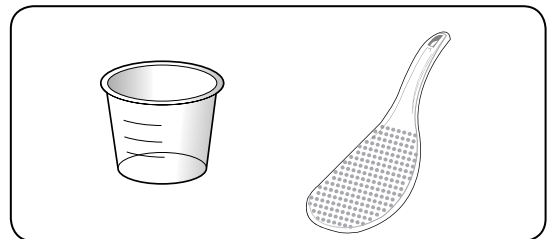
4 接水槽

请分离接水槽后，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槽。



5 配件

请将配件清洗干净，并晾干后，再进行保管。

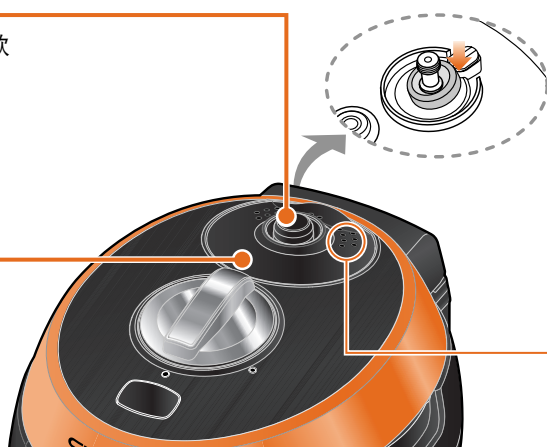


产品清洁方法

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。**

压力阀/压力调节喷嘴
有积水时，请用拧干的软
布擦拭。

蒸气排放帽



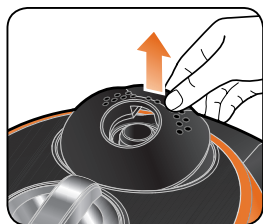
⚠ 如图所示，压力调节喷嘴的密封圈脱落时，会出现蒸气泄漏，请将密封圈安装在喷嘴上。

蒸气排放口

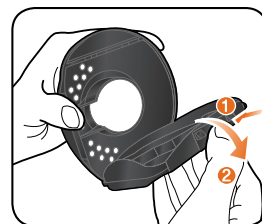
- 可用自动清洗模式清除蒸气排放装置的异物，并同时清洗。（请参考第76页。）

蒸气排放帽的清洁方法 **⚠ 注意：煮饭刚结束后蒸气排放帽会烫，请不要触摸。会导致烫伤。**

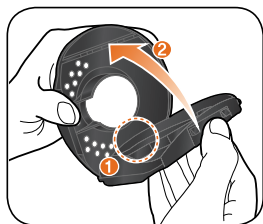
- 1 如图所示地取下蒸气排放帽。



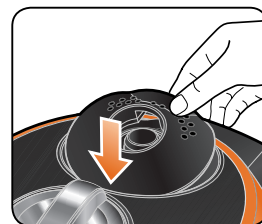
- 2 将位于侧面的手柄向①的方向按下，然后沿②的方向取下经常清洗。



- 3 组装蒸气排放帽时，请对准①的孔，然后沿②方向按压并套紧。



- 4 将蒸气排放帽安装于产品时，先将蒸气排放帽安装至锅盖，然后按下箭头部分将其牢牢固定。

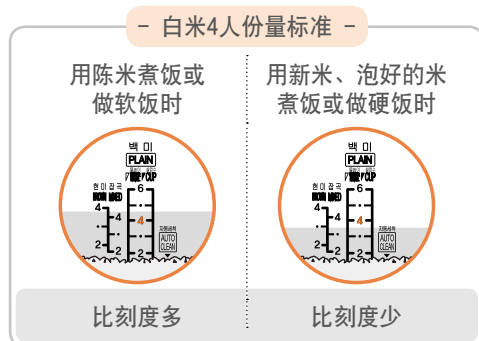


如何煮出美味的饭

● 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
做硬饭时	比刻度少
做软饭时	比刻度多

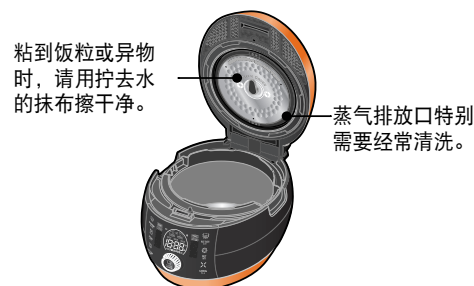
用免洗米煮饭时，请按人数份量对准刻度标准。
(免洗米：洗好的米)



● 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)
- 汤或炖等烹饪后，如果不洗净后保温，饭里可能会入味。

! 请务必确认清洁盖的结合状态。



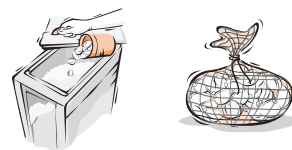
● 如何消除陈米煮饭的异味

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(米的保管方法影响饭味。)

	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(5~10 kg)，最好在开封后两周内食用。	



! 参考

- 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。
- 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。

如何调整当前时间

将上午9点30分设置为当前时间

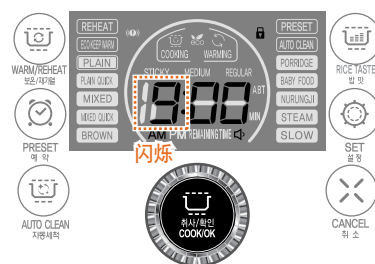
- 1 请在待机状态下按一次[设置]按钮进入设置模式。



- 2 请旋转旋钮设置“时”。

- 向右旋转时数字加大。
- 向左旋转时数字减少。

! 对准‘时’的时候，请确认上午、下午。

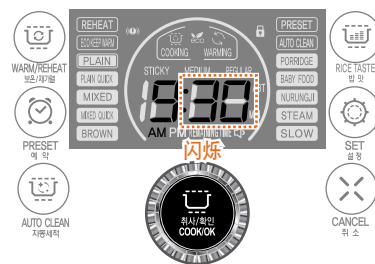


- 3 按下[煮饭/确认]按钮。

- 跳转到‘分’设置



- 4 请旋转旋钮设置“分”。



- 5 请按下[煮饭/确认]按钮完成设置。

- 设置‘分’后不按任何按键等待15秒，也可完成设置。



停电补偿功能

CUCHEN压力电饭煲内置记忆停电前状态的功能，来电后会正常运转。

锂离子电池

CUCHEN压力电饭煲为了保存时间设置以及停电补助功能，内置锂电池。电池寿命随产品性能略有不同。

煮饭方法

基本煮饭方法

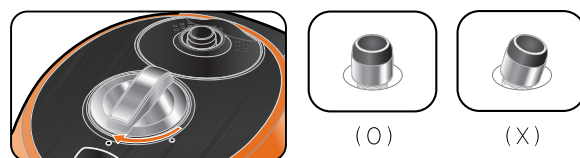
1 插好电源插头后，盖好锅盖。

- 如果自动温度传感器沾有水分及异物，一定要清除。
(如果能保持自动温度传感器的清洁 那么随时可以做出独具风味的美味的饭。)
- 请在清除内锅周围的水分及异物后，将内锅放入锅体中。
- 请确认压力圈是否正确套紧。

! 盖上锅盖之前，请确认是否已安装清洁盖。

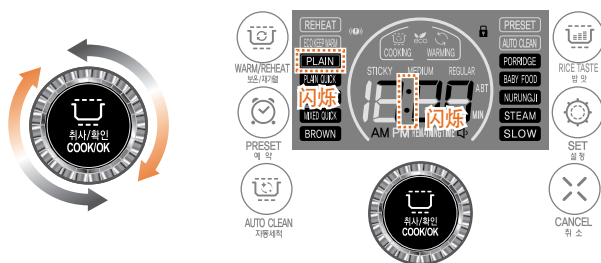
2 请将锅盖的结合手柄旋转至锁定(●)位置。

- 请时刻确认压力阀是否水平。
- 如果没有对准锁定(●)，即使按下[煮饭/确认]按钮，也不会工作。



3 旋转旋钮选择菜单。

- 按照白米 → 白米快速 → 杂粮 → 杂粮快速 → 糙米 → 慢炖 → 营养蒸 → 锅巴 → 辅食 → 健康粥 → 白米的顺序反复进行。

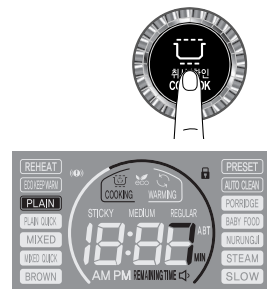


4 按下[煮饭/确认]按钮。

- 煮饭开始后，显示预计剩下时间。

! 以最大容量煮饭时，压力阀可能无法旋转，这并非产品异常。

! 煮饭完成，进入焖饭阶段后，圆形标示会随时间逐渐变小。



煮饭结束后，自动转换为保温模式。

- 煮好饭后，请立即进行均匀搅拌。



在蒸气排出之前，会播放“现在开始排出蒸气。请注意安全。”的语音提示，然后蒸气自动排出。
请注意不要受到惊吓或烫伤。

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	偏软饭	1人份 ~ 6人份	约25分钟 ~ 40分钟	米饭、土豆黑芝麻饭、蹄叶杏鲍菇饭、南瓜糯米饭、豆芽饭、海鲜锅饭
	其他	2人份 ~ 5人份	约35分钟 ~ 50分钟	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、
白米快速		2人份 ~ 4人份	约18分钟 ~ 28分钟	米饭
杂粮		2人份 ~ 4人份	约38分钟 ~ 48分钟	豆饭、五谷饭
杂粮快速		2人份 ~ 4人份	约29分钟 ~ 42分钟	
糙米		2人份 ~ 4人份	约45分钟 ~ 60分钟	糙米饭
锅巴		2人份 ~ 6人份	约35分钟 ~ 50分钟	锅巴
粥/汤		0.25人份 ~ 1人份	约50分钟 ~ 1小时10分钟	白米粥、松子粥、鲍鱼粥、薏米粥、海参粥、五福粥、红豆粥
宝宝粥		菜单详细烹饪方法，请参阅烹饪指南。		红薯苹果粥 / 马铃薯胡萝卜粥 / 蔬菜米汤
营养炖				卤肉、蒸排骨、参鸡汤、烤鸡蛋、蒸地瓜、蒸土豆
慢炖				大枣茶

- 煮饭量随烹饪种类略有不同。
- 请按照白米刻度对准白米快速、锅巴的水位。
- 请按照杂粮刻度对准杂粮快速的水位。
- 添加的水量超出标准值时，会在排出蒸气的同时溢出米汤。
- 使用调节饭味功能时，煮饭时间可能会有所不同。
- 使用快速煮饭功能时，如添加的水量超过标准值，则煮饭时间会延长。
- 使用辅食、营养蒸、慢炖功能后，立即煮饭或保温会有异味混入饭内。

杂粮快速菜单

可在20分钟内快速煮熟杂粮。

- 在杂粮菜单中，连续按下两次[煮饭/确认]按钮，即可运行快速煮饭，缩短煮饭时间。
- 使用杂粮快速煮饭时，可以在20分左右的时间内煮好2人份量的饭。
- 建议4人份量以下时，使用杂粮快速功能，杂粮煮熟的程度可能不如正常煮饭。
- 用杂粮功能煮泡好的黑豆、红豆等时，煮出的杂粮饭可能会细软。此时，选用杂粮快速煮饭，便可缓解稀软现象。
- 煮饭时间会受杂粮比率、水温或水量过多等因素的影响。

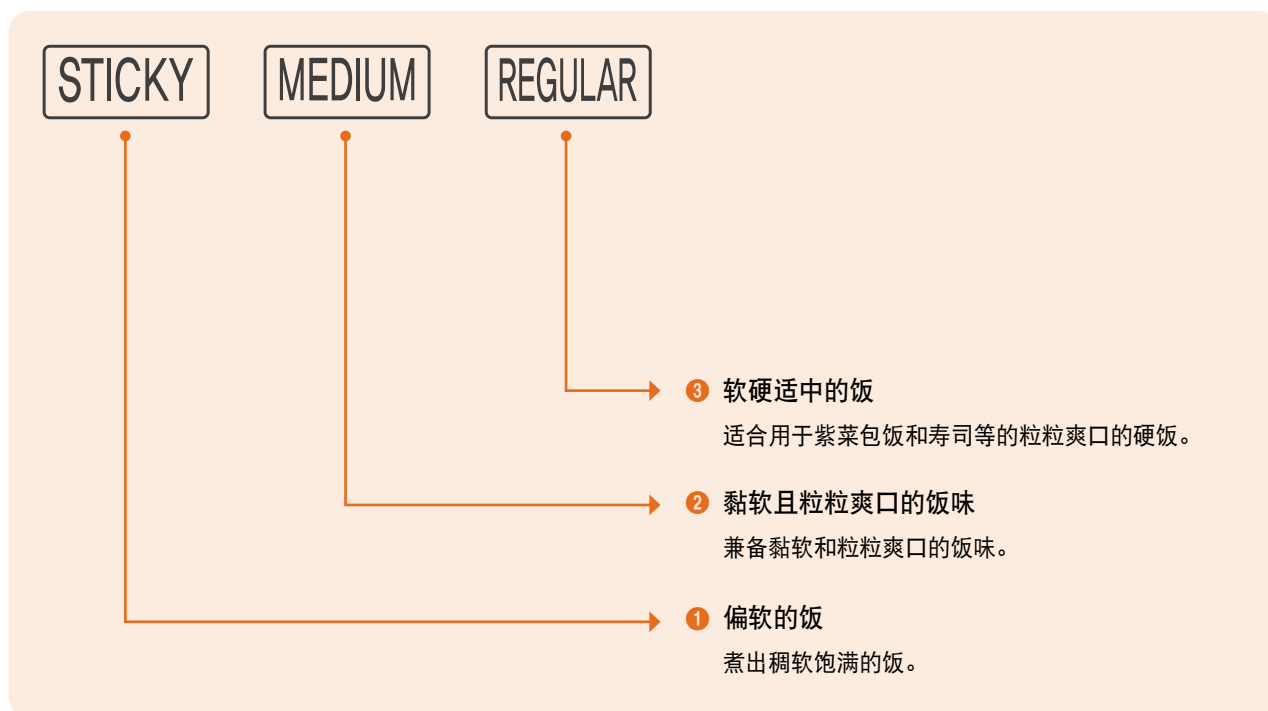
快速煮饭

- 要缩短煮饭时间，请通过旋钮选择白米快速或杂粮快速菜单。
- 在白米或杂粮菜单中，连续两次按下[煮饭/确认]按钮，开始白米快速或杂粮快速。
- 建议4人份量以下时，使用快速煮饭功能，煮熟的程度可能不如正常煮饭。
- 快速煮饭仅使用于白米/杂粮菜单。

调节饭味方法

调节饭味功能

通过饭味调节功能，可以调节白米菜单的饭味。



使用调节饭味功能时，会在煮饭过程中排出蒸气，该现象属于调节内锅内部压力的正常操作。



根据菜单特点，会发出温馨提示声，或按键音。
（黑化现象：煮饭过程中底部发生褐变，做出的饭喷香美味。）

调节饭味方法

调节饭味（白米菜单中选择白米糯米饭味时）

- 1 在待机状态时按下[饭味]按钮。
 - 3阶段调节饭味功能只适用于白米菜单。
- !** 正在煮饭时，不能使用调节饭味功能。



- 2 按下[饭味]按钮，选择合口的口味。
 - 按下[饭味]按钮，按照 白米-偏软饭 → 白米-标准饭 → 白米-偏硬饭 → 白米-偏软饭 的顺序重复。
 - 请按个人口味，调节饭味。



- 3 按下[煮饭/确认]按钮开始煮饭。
 - 饭味在饭味设定，且煮饭结束后被储存。
 - 以后，在煮饭及预约煮饭时，白米菜单会按照设定的饭味烹制。



细微调节饭味方法

细微饭味调节功能

可以通过调节默认设定的浸泡时间或加热温度，调节出适合个人口味的饭味。

! 细微饭味调节功能只适用于白米、杂粮、糙米、锅巴菜单。

细微饭味调节

1 请在待机状态下，按四次[设置]按钮。



2 旋转旋钮选择菜单，然后按下[煮饭/确认]按钮。

• 旋转旋钮的话，以 白米 → 杂粮 → 糙米 → 锅巴 → 白米 的顺序重复。



3 旋转旋钮选择浸泡时间，然后按下[煮饭/确认]按钮。

• 旋转旋钮的话，以0分钟 → 2分钟 → 4分钟 → 6分钟 → 8分钟 → 0分钟 的顺序重复。

• 使用默认设定的浸泡时间时，选择0分钟，如果想增加浸泡时间，可以选择2、4、6、8分钟的任意一个。

! 增加浸泡时间，可以帮助大米吸收水分，使做出的饭更加柔软。

! 浸泡时间增加，则煮饭时间也会增加，使水溶性淀粉沉底，会导致褐变现象比一般煮饭时严重。

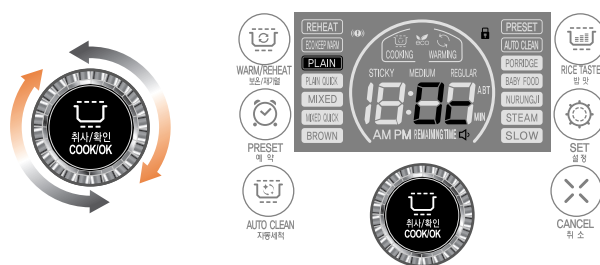


细微调节饭味方法

4 旋转旋钮，选择加热温度。

- 按照 $-2^{\circ}\text{C} \leftrightarrow 0^{\circ}\text{C} \leftrightarrow 2^{\circ}\text{C} \leftrightarrow 4^{\circ}\text{C} \leftrightarrow -2^{\circ}\text{C}$ 的顺序重复。
- 使用默认设定的加热温度时，选择 0°C ，如果想提高温度时，选择 2°C 或 4°C ，想降低温度时，选择 -2°C 。
- 如果想煮出喷香的饭味，选择 2°C 或 4°C 来提高加热温度。
- 如果不想煮出喷香的饭味，选择 -2°C 来降低加热温度。

! 如果提高加热温度，褐变现象会比一般煮饭时严重。



5 请按下[煮饭/确认]按钮完成设置。

- 设置加热温度后过15秒将自动保存设置并移动至待机模式。
- 按下[煮饭/确认]按钮完成设置，将按照设定值开始煮饭
- 设置的浸泡时间及加热温度将在一次煮饭完成后一直保存。



设定了细微饭味的烹饪菜单会被保存，以后选择相同菜单时，会使用相同设定。



- 温和程度调整（呼叫时间）时，煮饭时间会有变化。
- 煮饭时间和烹饪状态会受到米的状态和水温、水量的影响。

黑化现象

用CUCHEN压力电饭煲煮出的饭底层略焦，呈浅褐色。即为“黑化（Melanoizing）现象”，做出的饭喷香美味，味香纯正。预约煮饭时，长时间浸泡米粒会使淀粉成分沉积于内锅底部，此时的黑化现象将比一般煮饭严重，敬请参考。

预约煮饭方法



注意

- 如果当前时间不准确，预约时间也会出现错误，请正确设置。
- 确认当前时间是否正确。当前时间校对的方法请参考第62页。

预约煮饭(当前时间为下午8点，使用白米菜单预约上午8点时)

1 在待机状态下，将锅盖手柄对准锁定后，按下[预约]按钮。

! 将锅盖手柄未对准锁定位置时，按下[预约]按钮将无法执行预约。



2 旋转旋钮，设定预约时间。

- 预约时间是煮饭结束的时间。
- 旋钮方向向右：每次增加10分钟
- 旋钮方向向左：每次减少10分钟

! 设定时间的时候，请确认上午、下午。



3 如果想要变更菜单，请在按下[设置]按钮后，旋转旋钮选择。

- 旋转旋钮的话，以 白米 → 杂粮 → 糙米 → 锅巴 → 健康粥 → 白米 的顺序重复。
- 再次按下[设置]按钮将返回到预约时间设置模式。



4 请按下[煮饭/确认]或[预约]按钮。

- 预约煮饭开始后，显示预约煮饭的结束时间。
- 预约煮饭结束后，系统会保存最后设定的预约时间。

! 预约煮饭结束的时间，随饭量和菜单，可能会产生约30分钟的差异。



预约煮饭方法

各菜单可预约的时间

可预约的菜单	可预约的时间
白米-偏软饭	31分钟后 ~ 13小时为止
普通白米饭, 锅巴饭	36分钟后 ~ 13小时为止
白米-偏硬饭、杂粮	41分钟后 ~ 13小时为止
糙米	51分钟后 ~ 13小时为止
粥/汤	1小时1分后 ~ 13小时为止



参考

- 白米快速, 杂粮快速, 辅食, 营养蒸, 慢蒸菜单不可使用预约煮饭功能。
- 预约时间最长能设定为13小时。预约超过13小时时, 将被自动设定为当前时间开始的13小时后。
- 根据饭味菜单的不同, 白米的可预约时间也不同。



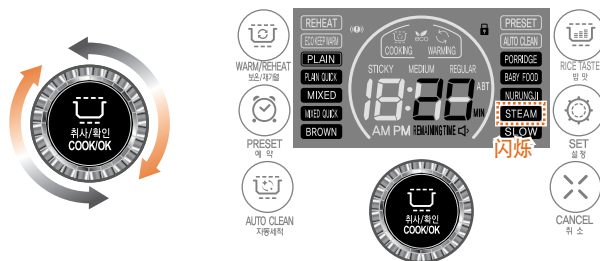
预约煮饭时, 注意事项

- 夏季米容易发馊, 因此, 请勿将预约时间设为10小时以上。
- 使用开封已久或过于干燥的米煮饭, 会做出夹生饭或硬饭。
- 饭夹生时, 请比原本的水量刻度多加半个刻度的水。
- 在煮饭结束后, 锅内较烫的状态下预约煮饭时, 米可能发馊, 请待锅内完全冷却后再预约。
- 随气温和食材的种类及状态不同, 可能发生变质, 因此, 请尽量避免长时间预约。
- 米粒长时间沉淀时内锅底部沉淀了细微的淀粉和普通煮饭相比黑化现象(褐变)可能会更加严重。

辅食/营养蒸/慢炖煮饭方法

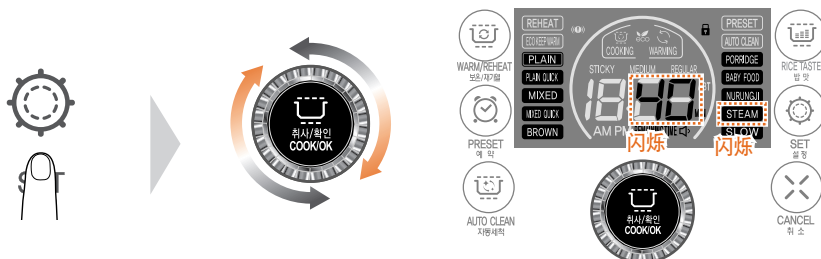
选择营养炖40分钟时

- 待机状态下转动旋钮，从辅食、营养蒸、慢炖中选择喜爱的菜单。



- 请按下[设置]按钮后旋转旋钮设置时间。

	辅食/营养蒸	慢炖
设定时间	15 ~ 90分钟	1小时 ~ 12小时50分钟
旋钮向右	每次增加5分钟	每次增加10分钟
旋钮向左	每次减少5分钟	每次减少10分钟



- 按下[煮饭/确认]按钮，开始煮饭。

- 开始煮饭时，显示剩余时间。



保温及再加热

保温

煮饭结束后，自动转换为保温模式。或者在待机状态下，按下[保温/再加热]按钮，开始保温。

- 转换为保温后，将不再显示当前时间，而显示保温经过时间。
 - 59分前以分钟为单位表示，此后以1小时为单位表示，最长199小时。
 - 超过199小时后将停止在199小时。



再加热

将保温中的饭变成像新做的一样，热气腾腾。

在保温状态下，按下[保温/再加热]按钮，开始再加热。

- 再加热只在保温模式下工作。
- 再加热结束后，转换为保温状态。
- 再加热过程中，再次按下[保温/再加热]，即可取消再加热，并转为保温。



参考

- 再加热结束后，请立即食用。
- 除了白米以外的菜单(杂粮、糙米等)，应在煮饭结束后立即食用，再加热时，可能会变色或有异味。
- 频繁使用再加热功能时，可能导致米饭变色或干燥。
- 只有在锅盖结合手柄对准锁定(●)位置时，可以进行再加热，对准打开(○)位置时，会发出警告音并保持保温状态。

保温时注意事项

- 请将饭搅匀后，堆积到中间。
 - 请将饭由下至上地搅匀后堆积到中间，以防内锅周围的饭干燥。
 - 请不要使饭接触内锅锅盖。
- 保温时，请不要将饭勺放在锅内。
 - 将饭勺放在锅内保温时，饭可能变硬、变色或产生异味。
 - 木制饭勺等可能导致细菌繁殖并导致异味。
- 保温时间以12小时以内为宜。
 - 保温超过12小时时，香甜的饭味消失，并且可能会变色或产生异味。
 - 保温时，请盖紧锅盖。
 - 保温功能仅适用于白米。杂粮、糙米等应在煮饭后立即食用，不宜保温。
- 保温及再加热时，请安装清洁盖。

保温过程中

节能保温（节能保温设定为上午7点30分时）

根据下次吃饭的时间进行时间设定后，节能保温功能可以将饭保持低温状态，到设定的时间后重新加热，使饭不变色、不变干，保持饭香的同时节能省电。

① 确认当前时间是否正确。

② 保温中，长按1秒以上[预约]按钮，即可进入预约保温设置模式。

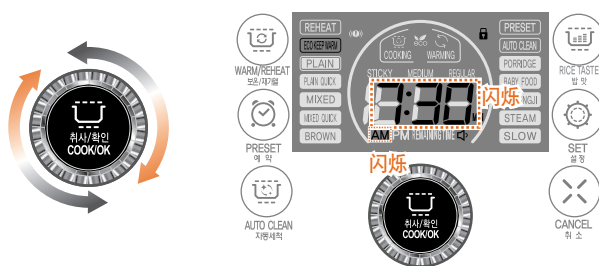
- 待机状态下，按[保温/再加热]按钮后，长按1秒以上[预约]按钮，即可进入预约保温设置模式。



③ 旋转旋钮，设定节能保温时间。

- 旋钮向右方：增加10分钟
- 旋钮向左方：减少10分钟

! 设定时间的时候，请确认上午、下午。



④ 按[保温/再加热]和[煮饭/确认]按钮，或不按按钮15秒以上，即可自动开始节能保温。

- 节能保温结束时间输入错误时，按取消按钮，重新开始。



- 节能保温结束或按下[取消]按钮后，节能保温设定即被解除。
- 节能保温过程中，饭被保持低温状态，若此时想食用，请按[取消]按钮解除节能保温状态，进行重新加热后再食用。
- 节能保温状态时，因饭的温度较低，锅盖上可能产生水分。
- 使用节能保温功能时，建议食材的量控制在4人份以下。
- 节能保温功能最长可设定至8小时(若设定时间超过8小时，本品会自动重设为8小时后再开启节能保温功能)。
- 节能保温结束后，转入普通保温状态。

保温温度及加热量调节

1 请在待机状态下，按三次[设置]按钮。



2 旋转旋钮，选择温度。

- 按照 69°C → 70°C → 71°C → 72°C → 73°C → 74°C → 75°C → 76°C → 77°C → 78°C → 69°C 的顺序重复。
- 默认设定温度为74°C。
- 饭很凉或有馊味时，请在默认温度的基础上提高2到3度。
- 饭变黄时，请在默认温度的基础上降低2到3度。



3 请按下[保温/再加热]或[煮饭/确认]按钮。

- 完成温度设置并跳转至加热量设置阶段。
- 设置温度后不按任何按钮等待15秒，也会跳转至下个阶段。



4 旋转旋钮选择加热量。

- 按照 -2 → -1 → 0 → 1 → 2 → 3 → 4 → -2 的顺序重复。
- 基本设定加热量为0。
- 锅盖挂满水分时，请将加热量从1调节到4。
- 内锅边缘溢饭现象严重或有馊味时，请选择 -2 ~ -1 的加热量。



5 按下[保温/再加热]或[煮饭/确认]按钮完成保温温度及加热量的调节。

- 设置加热量后不按任何按钮等待15秒，也将完成保温温度及加热量的调节。



语言及音量设置方法

① 请在待机状态下，按两次[设置]按钮。



② 请转动旋钮，选择语言和音量。

- 按照 0:00 ↔ 1:01 ↔ 1:02 ↔ 1:03 ↔ 1:04 ↔ 2:01 ↔ 2:02 ↔ 2:03 ↔ 2:04 ↔ 3:01 ↔ 3:02 ↔ 3:03 ↔ 3:04 ↔ 0:00 的顺序重复。数字的含义如下

首位	语言	末位	音量
0	关闭声音指南	00	0
1	韩文	01	1级
2	中文	02	2级
3	英语	03	3级
		04	4级



③ 按下[烹饪/确认]按钮的话，语言及音量设置就完成了。

- 即使不按任何按钮，15秒钟后，语言及音量设置也会完成。



自动清洗方法

自动清洗功能

使用自动清洗模式，可以将锅盖内部的蒸气排出通路清洗干净。
消除异物并消除因异物产生的异味，防止细菌滋生功能。

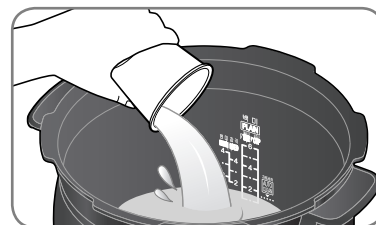
自动清洗功能使用



注意

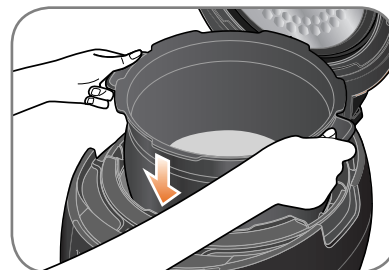
- 蒸气排出口会排出高温、高压蒸气，敬请注意。
- 切勿加入水以外的洗涤剂、肥皂、其他药品等。

- 1 请使用量杯加水至内锅自动清洗的水位刻度。



- 2 将内锅放入电饭煲后，盖上锅盖，并将手柄对准锁定(●)位置。

! 锅盖手柄未对准锁定位置时，按下[自动清洗]按钮也无法启动自动清洗功能。




- 3 在待机状态时，按下[自动清洗]按钮。

- 自动清洗将持续20分钟。
- 自动清洗结束后，转换为待机状态。



密封圈更换提示

更换密封圈时的提示功能

饭锅使用一定时间后，如密封圈需要更换，“密封圈更换提示灯”会闪烁（）。显示灯闪灯，请更换密封圈。



- 请参照第57页更换密封圈。
- 如不及时更换密封圈，可发生漏电危险。




密封圈更换提示时间

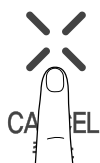
在煮饭730回后会有密封圈更换提示。
煮饭5次后，经过500天以后，会出现更换密封圈的提示。

- ❗ 若煮饭5次以上后再未使用电饭煲，500天后仍会出现更换密封圈的提示。
- ❗ 出现更换密封圈提示后，仍可使用煮饭和保温功能。

解除密封圈更换的提示

按照57页的方法所示，更换密封圈后，按以下方法解除密封圈更换提示音。

- 待机状态下，请按[取消]按钮5秒以上。
- 请确认“密封圈更换提示灯”是否熄灭（）。



注意

- 若将在密封圈更换提示灯亮起前更换密封圈，请一定在更换密封圈后，长按5秒[取消]按钮。（将密封圈更换提示初始化。）
- 若未长按5秒[取消]按钮，则临近密封圈更换时间时，会出现密封圈更换提示。

烹饪指南



米饭(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. 请在菜单中选择白米后，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
 - 6. 烹饪结束后，请将饭搅拌均匀。
- ※ 请使用调节饭味功能，按个人喜好选择饭味。



糙米饭

- 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[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
- 6. 烹饪结束后，请将饭搅拌均匀。



豆饭

- 材料：米、各种豆类、水
 - 烹饪方法
 - 1. 请用计量杯量取所需人数份量的米和豆(大米和豆子比例约为9:1)。
 - 2. 请将量取的大米和豆淘洗至水清为止。
 - 3. 请将洗好的大米和豆放入内锅后，加水至杂粮水量刻度位置。
 - 4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 - 5. 请在菜单中选择杂粮后，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
 - 6. 烹饪结束后，请将饭搅拌均匀。
- ※ 将豆子在温水中浸泡15分钟以上。
- ※ 请将所有杂粮按适当比例进行烹饪。



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+糯黄米混合1杯、水+煮红豆的水混合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. 请在菜单中选择杂粮后，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
 - 6. 烹饪结束后，请将饭搅拌均匀。
- ※ 将豆子在温水中浸泡15分钟以上。
- ※ 请将所有杂粮按适当比例进行烹饪。



黑米饭

- 材料：大米、黑米、水
- 烹饪方法
- 1. 请用计量杯量取所需人数份量的大米和黑米(大米和黑米比例约为9:1)。
- 2. 请将量取的大米和黑米淘洗至水清为止。
- 3. 请将洗净的米和黑米放入内锅，然后加水至人数对应的白米水量刻度的位置。
- 4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
- 5. 请在菜单中选择白米-偏软饭后，按下[煮饭/确认]按钮煮饭。
- 6. 烹饪结束后，请将饭搅拌均匀。



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. 请将豆芽拍须洗净后控水。
 - 2. 将洗净的大米放入内锅，添水至白米刻度4，然后放入豆芽和肉。
 - 3. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 - 4. 请在菜单中选择白米-偏软饭后，按下[煮饭/确认]按钮煮饭。
 - 5. 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。



参鸡汤

- 材料：鸡肉600g、蒜4瓣、糯米 $\frac{3}{4}$ 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. 请在菜单中选择营养蒸，并将时间设成60分钟，再按下[煮饭/确认]按钮。



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、糖各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、香油各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. 请在准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. 请在菜单中选择营养蒸，并将时间设成45分钟，再按下[煮饭/确认]按钮。

※ 用肉汁、调料酱和梨汁等烹制，无需加水。

※ 另外加水可能会在排出蒸气的同时溢出汤汁，敬请注意。



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. 请在菜单中选择营养蒸，并将时间设成50分钟，再按下[煮饭/确认]按钮。

※ 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处深刀口。



蒸红薯

- 材料：红薯(150g以下)3个
- 烹饪方法
 1. 请在内锅中倒入2杯水。
 2. 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. 请在菜单中选择营养蒸，并将时间设成35分钟，再按下[煮饭/确认]按钮。
 5. 烹饪结束后，红薯较烫，敬请注意。

※ 请将大红薯（150g以上）切半烹饪。

※ 销售的蒸架需另行购买



蒸土豆

- 材料：马铃薯(200g以下)3个
- 烹饪方法
 1. 请在内锅内中倒入2杯水。
 2. 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. 请在菜单中选择营养蒸，并将时间设成45分钟，再按下[煮饭/确认]按钮。
 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



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. 请在菜单中选择营养蒸，并将时间设成90分钟，再按下[煮饭/确认]按钮。