



CUCHEN

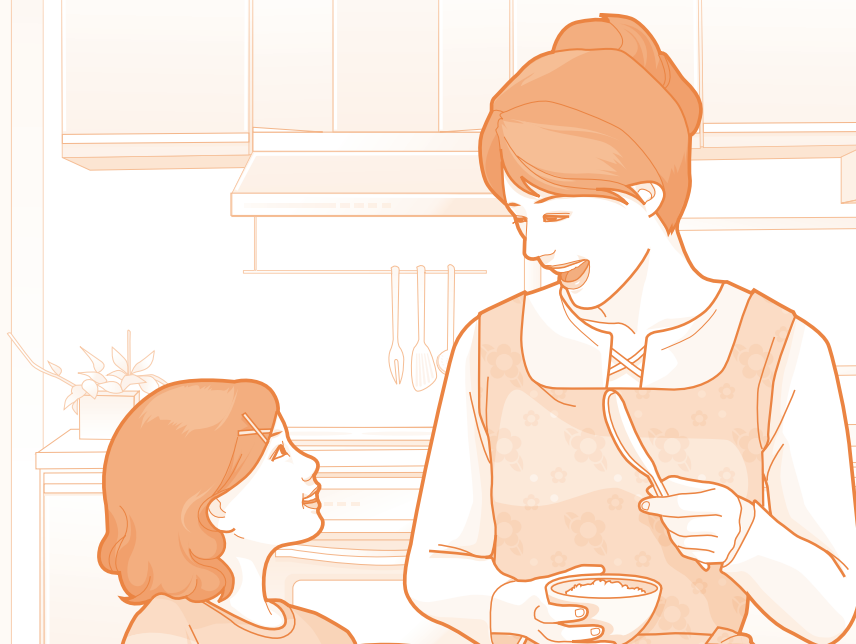
CUCHEN压力电饭煲使用说明书

- 该产品只适合在韩国使用。禁止在使用不同电压的国家使用。
- 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。

美观 

便利 

智能 



A/S 客服中心

400-890-5558

平日 09:00~18:00 止 / 周末 09:00~15:00 止
(各地区中心运营时间不同, 每周有 1 天休息。)

本使用说明书内含质量保证书。

本产品图片可能与改进的实际产品存在差异。
本说明书为使用中文的客户制作而成。
若需其他详细内容, 请致电 AS 客服中心。



感谢您使用CUCHEN压力电饭煲。为保证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。在产品的使用过程中如果出现问题，请参考使用说明书，并妥善保管说明书和质量保证书。

产品规格

产品名称	压力电饭煲 CJS-FC10 Series
额定电压及频率	AC 220 V, 60 Hz
额定耗电量	1150 W
最大煮饭容量	1.8 L (10人份)
调节装置压力/安全装置压力	68.6 kPa / 205.9 kPa
产品体积 (长×宽×高)	409.5×300×294.5 mm
重量	6.3 kg

为了改善产品的性能，产品规格有可能有所变动。

各部位名称及功能

正面/内部名称

压力阀

维持和调节内锅内部一定水平压力。

锅盖结合手柄

煮饭时，手柄标示在“锁定(●)”位置才能操作。

自动蒸气排放装置

(蒸气排放口)

内置自动蒸气调节装置的部分，内部蒸气由此排出。

蒸气排放帽

清洁盖压力圈

清洁盖

清洁盖手柄

防止开盖装置

煮饭过程中产生一定压力时，运行安全装置防止开盖。

打开锅盖按钮

用于打开锅盖。

操作部分/标示部分

操作产品各项功能的按钮和字符标示器。

自动温度传感器

煮饭和保温时感测和调节温度，判断是否安装内锅。

压力圈

保持密封，防止内锅内部的蒸气漏出。压力圈的使用寿命为一年，建议定期更换后使用。

! 压力圈属于消耗品，请在服务中心或大型超市购买更换。

接水槽

请在煮饭完毕后将水倒空，并拆下接水槽进行清洁。

! 用厨房专用的中性洗涤剂和海绵，彻底清洗拆下的接水槽。

内锅

内锅侧面上有调节水量刻度标示。

电源插头

热板

使热损失最小化的热板，安装有热板弹动装置。

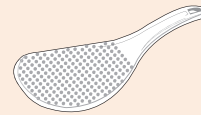
配件



使用说明书



量杯



饭勺

各部位名称及功能

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。



[煮饭/快速]按钮
· 用于开始各菜单的煮饭。
· 连续按下两次[煮饭/快速]按钮运行快速煮饭，缩短煮饭时间。煮饭前先泡米，后使用快速煮饭时饭味更佳。

! 快速煮饭只有‘白米’，‘杂粮’菜单。

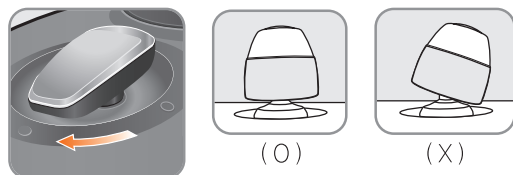


煮饭方法

基本煮饭方法

- ❶ 请插入电源插头并关闭锅盖，然后将锅盖结合手柄旋至‘锁定(●)’位置。

- 请时刻确认压力圈是否套牢以及压力阀是否水平。
- 未对准‘锁定’位置按下[煮饭/快速]按钮时不会运行。
- 请务必清除温度传感器上粘有的异物。
- 请在完全清除内锅周围的水分后，将内锅放入机体。



- ❷ 请用[菜单]按钮选择所需的菜单。

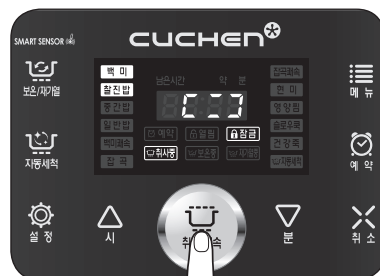
- 按下[菜单]按钮时相应菜单的选择显示会闪烁。



- ❸ 请按下[煮饭/快速]按钮。

- 按下[煮饭/快速]按钮时开始煮饭，显示部分的 [] 向右旋转。

❗ 以最大容量煮饭时压力阀可能无法旋转，并非产品异常。



- ❹ 焖饭 / 煮饭

- 开始焖饭时显示剩余时间。
- 请在煮饭结束后立即将饭搅拌均匀。

❗ 不加搅拌直接放置时，饭会变硬变色并产生异味。

❗ 煮饭后缓慢开启锅盖的现象属于保护安全的正常运行。



关于‘偏硬饭’菜单

- 用‘偏硬饭’菜单煮饭时，会煮出普通电饭煲一样未加压的不应不软的饭。

要迅速煮饭时

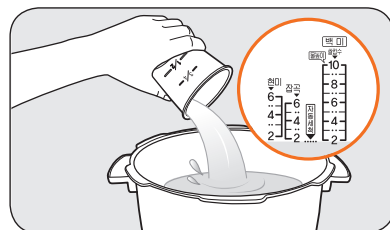
- 连续按下两次[煮饭/快速]按钮即可运行快速煮饭，缩短煮饭时间。
- 建议6人份量以下时使用快速煮饭功能，用此功能做出的饭味可能不如正常煮饭的饭味。
- 快速煮饭仅适用于白米/杂粮模式。

自动清洗方法

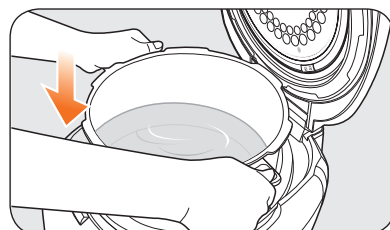
❗ 使用自动清洗功能即可保持电饭煲清洁。

自动清洗方法 ❗ 清除异物、去除异味以及抑制细菌生成。

❶ 请使用量杯加水至内锅自动清洗的水位刻度。



❷ 将内锅放入电饭煲后，盖上锅盖，并将手柄对准“锁定(●)”位置。



❸ 按[自动清洗]按钮，开始自动清洗。

❗ 从蒸气排放口排出高温、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。



各菜单煮饭时间

菜单分类	白米		白米快速	糙米	杂粮	杂粮快速	营养美味蒸	粥/汤	慢炖
	偏软饭	其他							
煮饭量	2人份 ~ 10人份	2人份 ~ 8人份	2人份 ~ 6人份	2人份 ~ 6人份	2人份 ~ 6人份	2人份 ~ 6人份	菜单详细烹饪方法，请参阅烹饪指南。		
煮饭时间	约26分钟 ~ 约45分钟	约30分钟 ~ 约50分钟	约19分钟 ~ 约29分钟	约45分钟 ~ 约55分钟	约40分钟 ~ 约50分钟	约29分钟 ~ 约37分钟			
烹饪种类	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	米饭、鱿鱼盖饭、山菜拌饭、咖喱饭、牛肉盖饭、油豆腐寿司、紫菜包饭、辣白菜炒饭	米饭	糙米饭	豆饭、五谷饭	豆饭、五谷饭	炖排骨、白切肉、红薯、土豆、煮鸡蛋、营养面包、土豆船、炖鸡、鱿鱼米肠	白米粥、松子粥、鲍鱼粥、薏米粥、海参粥、五福粥、红豆粥	大枣茶、水正果

❗ 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的水位。

❗ 添的水量超出标准值时，会在排出蒸气的同时溢出米汤。

❗ 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。